Conforms to ANSI STD Z83.11b-2009(R2012)
Certified to CSA STD 1.8b-2009(R2012)

Intertek 3182799

GRIDDLE

Installation and Operation Instructions

Models: T-G15, T-G24, T-G36, T-G48

IMPORTANT FOR FUTURE REFERENCE

Please complete this information and retain this manual for the life of the equipment. For Warranty Service and/or parts, this information is required.

Model Number	Serial Number	Date Purchased

WARNING: For your safety, do not store or use gasoline or other flammable vapours or liquids in the vicinity of this or any other appliances. Keep the area free and clear of combustible. (See ANSI Z83. 14B, 1991).

WARNING: Improper installation, adjustment, alteration, service, or maintenance can cause property damage, injury, or death. Read the installation operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

WARNING: Instructions must be posted in a prominent location. All safety precautions must be taken in the event the user smells gas. Safety information can be obtained from your local gas supplier.

CAUTION: These models are designed, built, and sold for commercial use only. If these models are positioned so the general public can use the equipment, make sure that cautions, warnings, and operating instructions are clearly posted near each u so that anyone using the equipment will use it correctly and not injure themselves or damage the equipment.

GAS PRESSURE

The appliance and its individual shutoff valve (to be supplied by the user) must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of ½ psi (3.45 kPa).

The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than ½ psi (3.45 kPa).

WARNING: A factory-authorized agent should handle all maintenance and repairs. Before doing any maintenance or repairs, contact your authorized service representative.

TABLE OF CONTENTS

ITEM	PAGE	ITEM	PAGE
Safety precautions	4	Cleaning & Maintenance	13
General Installation Instructions	5	Troubleshooting	14
Specifications & Dimensions	6	Explosion View Drawing	15
Conversion	6	Spare Part List	16
Lighting Instructions	11	Limited Warranty	20
Operating Instructions	12		

Congratulations on your purchase of Eurodib commercial cooking equipment. Eurodib takes pride in the design and quality of our products. When used as intended and with proper care and maintenance, you will experience years of reliable operation from this equipment. To ensure best results, it is important that you read and follow the instructions in this manual carefully.

LOCATION OF DATA PLATE

The data plate is located on the side panel.

IMMEDIATELY INSPECT FOR SHIPPING DAMAGE

All containers should be examined for damage before and during unloading. The freight carrier has assumed responsibility for its safe transit and delivery. If equipment is received damaged, either apparent or concealed, a claim must be made with the delivering carrier.

A. Apparent damage or loss must be noted on the freight bill at the time of delivery. It must then be signed by the carrier representative (Driver). If this is not done, the carrier may refuse the claim. The carrier can supply the necessary forms.

B. Concealed damage or loss if not apparent until after equipment is uncrated, a request for inspection must be made to the carrier within 15 days. The carrier should arrange an inspection. Be certain to hold all contents and packaging material.

A qualified installer who thoroughly read, understands and follows these instructions should perform installation and maintenance.

If you have questions concerning the installation, operation, maintenance, or service of this product, write to Eurodib.

SAFETY PRECAUTIONS

DANGER: This symbol warns of imminent hazard, which could result in serious injury or death.

WARNING: This symbol refers to a potential hazard or unsafe practice, which could result in serious injury or death.

CAUTION: This symbol refers to a potential hazard or unsafe practice, which could result in minor or moderate injury or product or property damage.

NOTICE: This symbol refers to information that needs special attention or must be fully understood even though not dangerous.

NOTICE: This product is intended for commercial use only. Not for household use.

NOTICE: Local codes regarding installation vary greatly from one area to another. The National Fire Protection Association, Inc., states in its NFPA96 latest edition that local codes are “Authority Having Jurisdiction” when it comes to requirement for the installation of equipment. Therefore, the installation should comply with all local codes.

GENERAL INSTALLATION INSTRUCTIONS

Ensure that the gas supply and gas type, as shown on unit nameplate, agree.

Unit installation must conform with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, the National Gas Installation Code, CSA-B149.1, or the Propane Installation Code, CSA-B149.2 as applicable and in accordance with local codes.

Screw the legs into the permanently fastened nuts on the four corners of the unit and tighten by hand. Level the unit by turning the adjustment screw at the bottom of each leg. Do not slide the unit with legs mounted, lift if necessary to move unit.

Pipe threading compound must be resistant to the action of liquefied petroleum gases.

CAUTION: DO NOT use an open flame to check for leaks. Check all the gas piping for leaks with a soap-and-water solution before operating the unit.

THESE UNITS ARE SUITABLE FOR INSTALLATION ON NON-COMBUSTIBLE SURFACES ONLY.
Combustible clearances:
6" sides (152 mm) 6" rear (152 mm) 4" floor (102 mm)
Non-combustible clearances:
0" sides (0 mm) 0" rear (0 mm) 4" floor (102 mm)

Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air, under the unit by the legs or behind the unit by the flue. Adequate clearance for air openings into the combustion chamber is required. Do not place objects between the bottom of the unit and the counter top. There must be adequate clearance for removal of the front panel. All major parts, except the burners, are removable through the front if the gas line is disconnected.

SPECIFICATION AND DIMENSIONS

MODEL	WIDTH IN. (MM)	DEPTH IN. (MM)	HEIGHT IN. (MM)	# OF BURNERS	BTU/PER NAT/LP	TOTAL BTU/Hr	Pressure In.w.c
T-G15	15 (381)	29.2 (741)	18.7 (475)	1	30,000	30,000	6/10
T-G24	24 (610)	29.2 (741)	18.7 (475)	2	30,000	60,000	6/10
T-G36	36 (915)	29.2 (741)	18.7 (475)	3	30,000	90,000	6/10
T-G48	48 (1220)	29.2 (741)	18.7 (475)	4	30,000	120,000	6/10

Note: Depth Direction includes the regulator Size

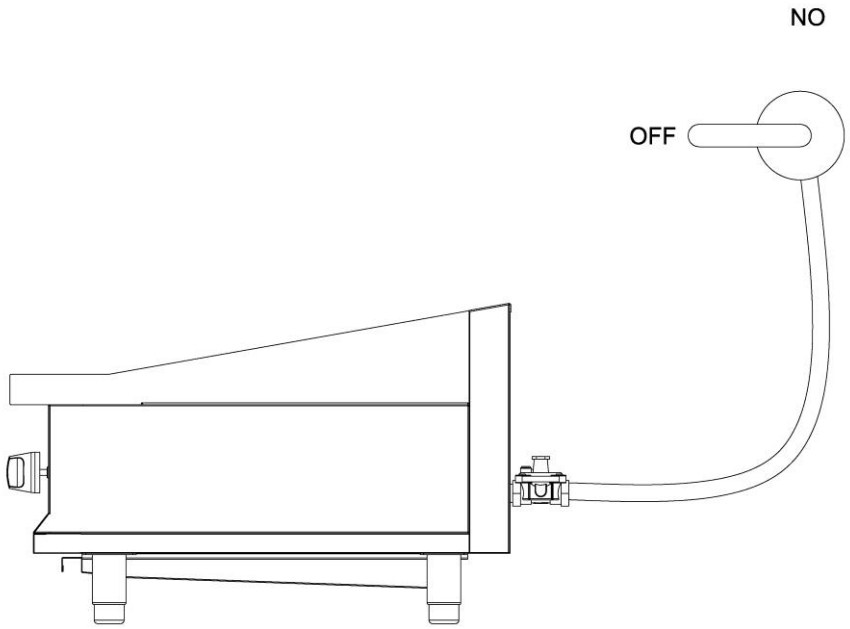
Griddle Surface Dimensions

MODEL	WIDTH IN. (MM)	DEPTH IN. (MM)
T-G15	15 (377)	20 (510)
T-G24	24 (606)	20 (510)
T-G36	36 (911)	20 (510)
T-G48	48 (1,216)	20 (510)

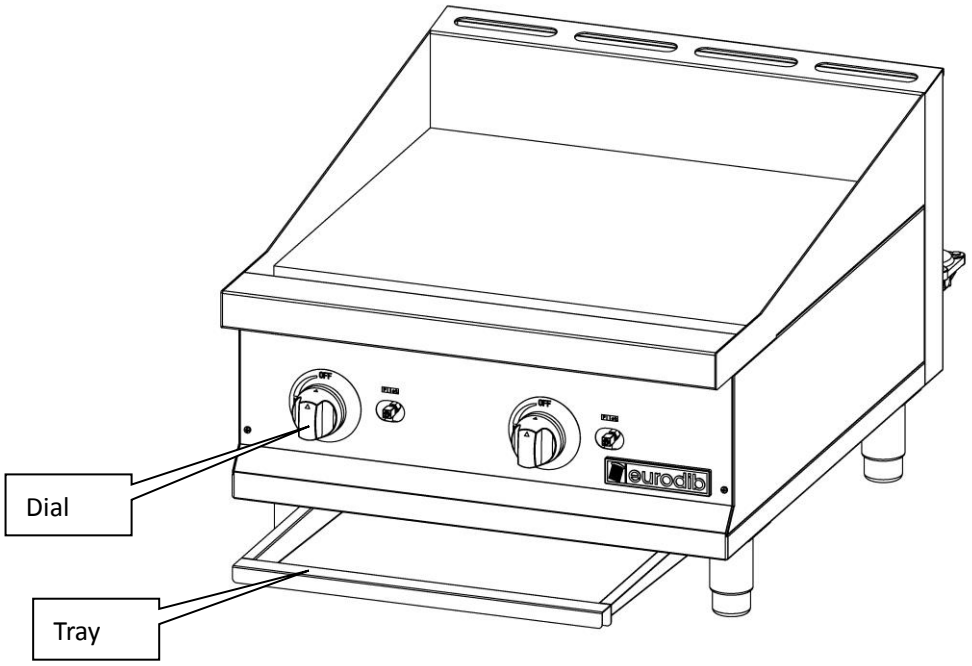
CONVERSION

These instructions are for the conversion from Natural Gas to Propane (L.P.) on all models. The conversion should be done before connecting the unit to the gas supply.
Units are shipped from the factory equipped for use on natural gas. Orifices necessary for Propane (L.P.) are provided in a bag of the manual.

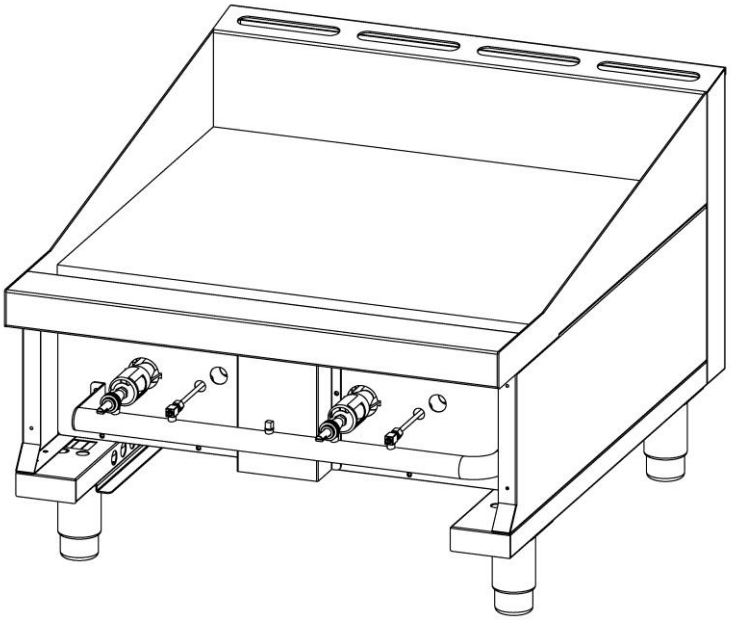
1. Shut off the main isolation gas valve and follow the lock-out/tag-out procedure.



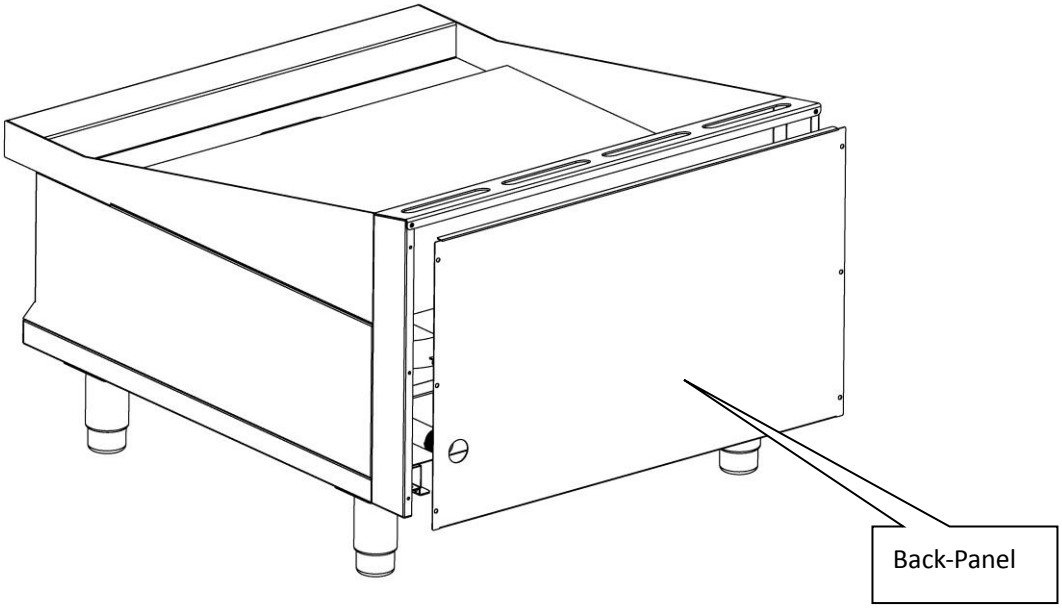
2. Pull out and remove all the dials. Remove the tray for ease of access.



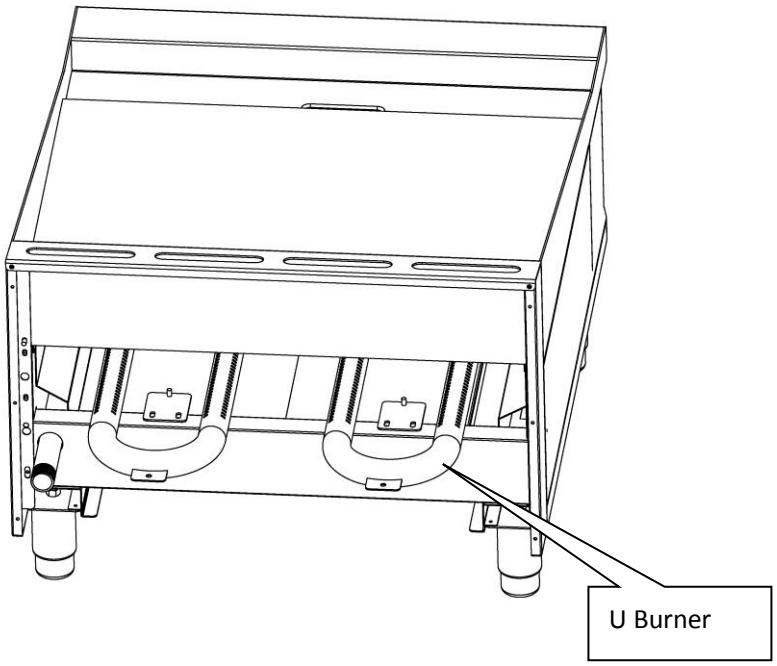
3. Remove the screws of the control panel.



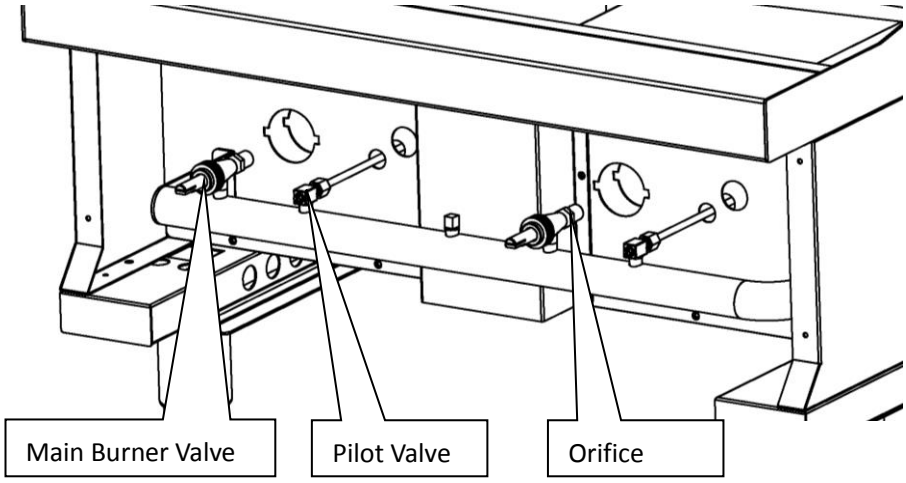
4. Remove the back panel and nut for the U burners.

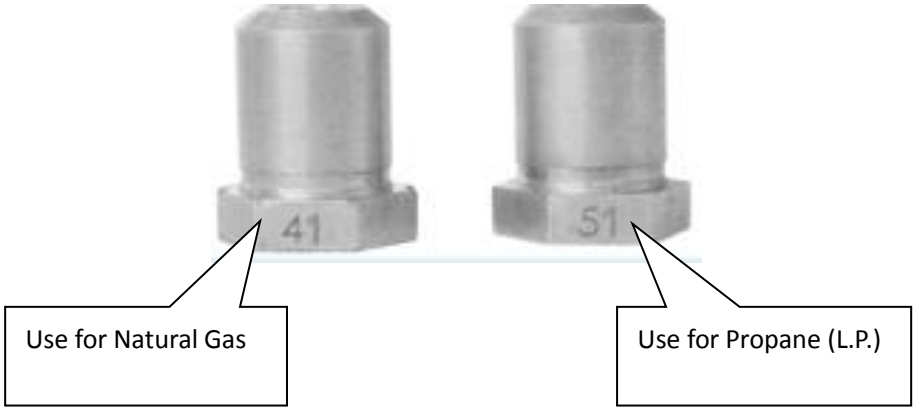


5. Remove the U Burners.



6. Remove the orifice and replace it. Use a 1/2” spanner. See the list of orifice numbers for the appropriate gas type.

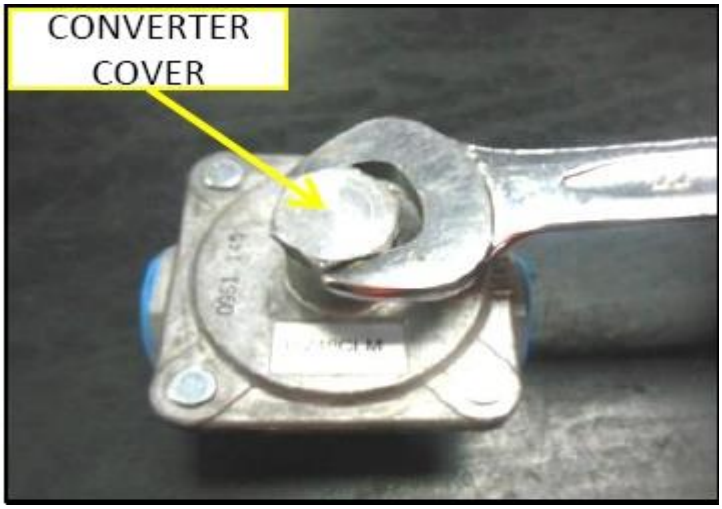






7. Converting the gas regulator.

a. Remove the converter cover from the regulator. Use a 7/8” spanner.



b. Pull out the converter from the cover.



c. Position of the converter when using propane (L.P.).





d. Install the converter cover to the regulator.

Note: The arrow in the regulator indicates the flow direction of the gas.

8. Reinstall the U burners.
9. Check leakage and reinstall the other parts.
10. Ignite the pilot burner and check flame state.
11. Turn the knobs to “High”.
    If the U burner does not ignite, open the pilot valve more.
    If the pilot flame appears larger than necessary, turn it down and reset burner ignition.
    The pilot flame should be as small as possible but large enough to guarantee a reliable ignition of the burners when the knobs are turned to “ON.

Note: Please check leakage before reinstalling the control-panel.

LIGHTING INSTRUCTIONS

Lighting the Pilot

The pilot light on the appliance has been set at the factory. A screwdriver maybe required for the first lighting to adjust the flame for your elevation.

1. Turn off the manual valve and wait 5 minutes to clear the air gas.
2. Turn all knobs to the "OFF" position.
3. Hold an ignition source (match) at the pilot. When the flame is established, remove the ignition source.
4. Turn the burner knobs to "ON". If the burner does not ignite, promptly open the pilot valve more. If the pilot flame appears larger than necessary, turn it down and reset burner ignition. The pilot flame should be as small as possible but large enough to guarantee a reliable ignition of the burners when the knobs are turned to "ON".

Lighting the Main Burner

To light burner, turn the knob to “ON.” Then back off to the desired flame level. The range of adjustment is virtually infinite between “ON” and “OFF”.

Main burner air supply:

For efficient burner operation, a proper balance of the gas volume and primary air supply must be maintained, which will result in a complete combustion. Insufficient air supply results in a yellow streaming flame. An air shutter on the front of the burner controls the primary air supply.
Loosen the screws on the front of the burner and adjust the air shutter to just eliminate the yellow tips of the burner flame. Lock the air shutter in place by tightening the screws.

CAUTION: All burners are lit from constantly burning pilots. Turning the valve to the desired flame height is all that is required to put the unit in service.
Do not permit fans to blow directly at the unit. Wherever possible, avoid open windows next to the unit's sides or back. Avoid wall-type fans, which create air crosscurrents within a room.

It is also necessary that sufficient air should be allowed to enter the room to compensate for the amount of air removed by any ventilating system. Otherwise, a subnormal atmospheric pressure will occur, affecting operation and causing undesirable working conditions.

A properly designed and installed hood will act as the heart of the ventilating system for the room or area in which the unit is installed, and will leave the unit independent of changing draft conditions.

All valves must be checked and lubricated periodically. This must be done by an authorized service representative in your area.

OPERATION INSTRUCTIONS

SEASON GRIDDLE

Heat to low temperature (300-350°F/150-180°C) and pour on a small amount of cooking oil, about one ounce (30 cc) per square foot of surface. Spread the oil over the entire griddle surface with a cloth to create a thin film. Wipe off any excess oil with a cloth. Repeat this procedure 2 to 3 times until the griddle has a slick, mirror-like surface.

OPERATION

Turn the burners ON about 15-20 minutes before cooking for preheating. Set the knobs to the desired flame height or temperature. Each valve will control the gas flow to the burner to bring that area of the unit up to the set temperature. If different temperature settings are to be used, adjoining areas should be set at progressively higher temperatures using the lowest temperatures on the outside burners. A uniform and systematic approach to the loading of the unit will produce the most consistent product results.

CLEANING & MAINTENANCE

Initial Cleaning

Prior to operating your new griddle, thoroughly wash the griddle's surface and exterior with a mild detergent or soap solution. Do not use abrasive cleaners as this might damage the cabinet finish. If the stainless steel surfaces become discolored, scrub by rubbing only in the direction of the finished grain.

Daily Cleaning

1. Always turn the unit OFF and allow it to cool completely before cleaning. Clean thoroughly before the first use.
2. After each use, clean the griddle with a wire brush or flexible spatula.
3. Once a day, thoroughly clean splash the back, sides, and front. Remove the grease drawer, empty it, and wash it out.
4. Once a week, clean the griddle's surface thoroughly. If necessary, use a griddle stone, wire brush, or steel wool on the surface. Rub with the grain of the metal while the griddle is still warm. A detergent may be used on the plate's surface to help clean it; but care must be taken to ensure that the detergent is thoroughly removed. After removal of the detergent, the surface of the plate should then be covered with a thin film of oil to prevent rusting. Clean stainless surfaces with a damp cloth and polish with a soft dry cloth. To remove discoloration, use a non-abrasive cleaner. After each "weekly" cleaning, the griddle must be seasoned again. If the griddle's usage is very high, the "weekly" cleaning procedures may be done more often than once a week.

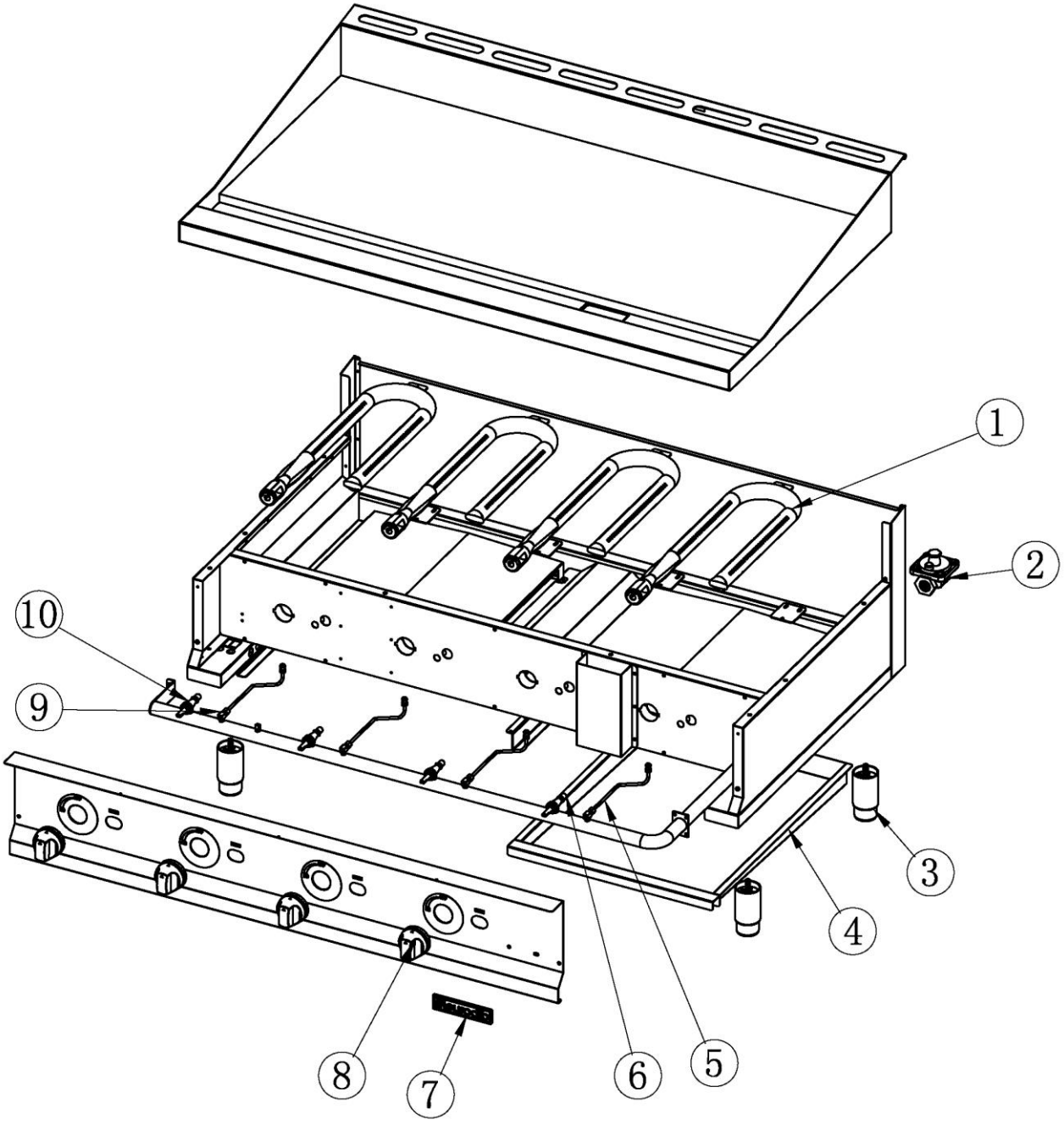
NOTE: Parts protected by the manufacturer or his agent are not to be adjusted by the installer, unless the installer is an authorized service agent.

TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
Pilot burner cannot be lit.	The pilot valve is obstructed.
	Pilot gas turned off pilot valve.
	The pilot valve is bad.
Fat appears to smoke excessively.	Griddle plate is too hot.
	Moisture in the food may be turning into steam.
Food sticks to griddle.	Griddle plate is too hot.
	Griddle surface needs cleaning and/or seasoning.
	Surface under food may not have been covered with enough cooking oil.
Food burned around edges or contains dark specks.	Griddle plate is too hot.
	Griddle surface needs cleaning and/or seasoning.
	Surface under food may not have been covered with enough cooking oil.
Food is undercooked inside.	Griddle plate is too hot
	Food may not have been cooked for long enough time.
Food tastes greasy or has an objectionable off-flavour.	Griddle plate is too hot. Food itself may have an off flavour.
	Food may have been stored improperly before cooking.
	Too much fat used.
Noticeable build-up of gum on griddle.	Griddle plate is too hot.
	Griddle surface needs cleaning and/or seasoning.
	Too much fat used.

EXPLOSION VIEW DRAWING

MODEL: T-G48



Spare Parts List

NO.	DESCRIPTION	MODEL	CODE	QTY
1	Burner	G15M G24M G36M G48M	06.05.1470672	1 2 3 4
2	Regulator	G15M G24M G36M G48M	01.22.1069501	1
3	Foot	G15M G24M G36M G48M	01.02.1005165	4
4	Tray	G15M G24M G36M G48M	01.05.1029395 01.05.1029318 01.05.1029318 01.05.1029318	1
5	Pilot Pipe	G15M G24M G36M G48M	06.05.1472152	1 2 3 4
6	Orifice	G15M-NAT G24M-NAT G36M-NAT G48M-NAT	01.20.1068641	1 2 3 4
		G15M-LPG G24M-LPG G36M-LPG G48M-LPG	01.20.1068651	1 2 3 4
7	Brand	G15M G24M G36M G48M	01.02.1005449	1
8	Dial	G15M G24M G36M G48M	06.05.1472430	1 2 3 4
9	Pilot valve	G15M G24M G36M G48M	01.20.1068509	1 2 3 4
10	Valve	G15M G24M G36M G48M	01.20.1068502	1 2 3 4

For service or Inquiry, please
Call Eurodib (Toll free) at:

babakfoodequipment.com

Limited Warranty

Eurodib Cooking Equipment Models:

Griddles: T-G15, T-G24, T-G36, T-G48

Char Broilers: T-CBL15, T-CBL24, T-CBL36, T-CBL48, T-CBR15, T-CBR24, T-CBR36, T-CBR48

Countertop Range: T-HP212, T-HP424, T-HP636

Fryer: T-CF15, T-CF30

All new Eurodib griddles, char broilers, and hot plates used for commercial purposes are warranted against defects in materials and workmanship under normal use and maintenance. The warranty runs for one year from the date of the original installation and is for the benefit of the original purchaser only. All other warranties, expressed or implied, statutory or otherwise, including without limitation any implied warranty of merchantability for fitness for purposes, are excluded. The seller shall in no event be liable for direct, indirect, or consequential damages in connection with Eurodib commercial products.

Exclusions

The following conditions are not covered by warranty:

- Equipment damage or equipment failure occurs because of accident, carelessness, lack of proper set-up, supervision when required, or if the equipment is installed or operated in any manner contrary to the installation and operating instructions.

- Equipment damage or equipment failure due to improper installation, improper utility connection or supply, and problems due to ventilation.

- Equipment that has not been used appropriately, or has been subject to misuse, neglect, abuse, accident, alteration, negligence, damage during transit, delivery or installation, fire, flood, or act of God.

- Equipment that has the model number or serial number removed or altered.

- Equipment that has been changed, altered, or modified or repaired by other than an Authorized Service Agency.

Eurodib shall not be held liable for any damages to any person or property, which may result from the use of the equipment thereafter.

This warranty does not apply to, and Cooking Eurodib is not responsible for any warranty claims on products sold or used outside of the contiguous United States.

This equipment is intended for commercial use only. The warranty is void if equipment is installed for other than commercial applications.

PLAQUE À FRIRE

Conforms to ANSI STD Z83.11b-2009(R2012)
Certified to CSA STD 1.8b-2009(R2012)

Intertek 3182799

Instructions d'installation et d'utilisation

Modèles : T-G15, T-G24, T-G36, T-G48

IMPORTANT

POUR CONSULTATION FUTURE

Prière de fournir ces renseignements et de conserver ce manuel pendant toute la durée de vie de l'appareil. Pour le service ou les pièces sous garantie, ces renseignements sont requis.

Numéro de modèle	Numéro de série	Date de l'achat

AVERTISSEMENT : Pour votre sécurité, ne jamais ranger ni utiliser d'essence, ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables, à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. Tenir les matières combustibles loin de la zone. (voir la norme ANSI Z83. 14B, 1991).

AVERTISSEMENT : Toute installation, modification, réparation, tout réglage ou entretien inapproprié peut occasionner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort. Lire les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien attentivement avant d'installer ou de réparer cet appareil.

AVERTISSEMENT : Les instructions doivent être affichées dans un endroit bien en vue. Toutes les mesures de sécurité doivent être prises dans l'éventualité où l'utilisateur détecte une odeur de gaz. L'information de sécurité peut être obtenue auprès de votre fournisseur de gaz local.

ATTENTION : Ces modèles sont conçus, fabriqués et vendus pour un usage commercial seulement. Si ces modèles sont mis à la disposition du grand public, s'assurer que les mises en garde, les avertissements et les instructions d'utilisation sont clairement affichés, près de chaque appareil, de sorte que tout utilisateur de l'appareil l'utilise correctement et ne se blesse pas ou n'endommage pas l'appareil.

PRESSION DE GAZ

L'appareil et sa vanne d'arrêt individuelle (à être fournie par l'utilisateur) doivent être débranchés de la canalisation d'approvisionnement en gaz durant toute pression d'essai du système dont la pression d'essai est égale ou supérieure à 0,5 psi (3,45 kPa).
L'appareil doit être isolé du système de canalisation d'alimentation en gaz par la fermeture de la vanne d'arrêt manuelle individuelle durant toute pression d'essai du système de canalisation d'approvisionnement en gaz dont la pression d'essai est égale ou inférieure à 0,5 psi (3,45 kPa).



AVERTISSEMENT : L'entretien et les réparations devraient être effectués par un représentant autorisé par l'usine. Avant de procéder à tout entretien ou réparation, contactez votre représentant du service autorisé.



TABLE DES MATIÈRES

ARTICLE	PAGE	ARTICLE	PAGE
Mesures de sécurité	4	Nettoyage et entretien	13
Instructions d'installation générales	5	Dépannage	14
Spécifications et dimensions	6	Vue éclatée	15
Conversion	6	Liste des pièces de rechange	16
Instructions d'allumage	11	Garantie limitée	20
Instructions d'utilisation	12		

Félicitations pour l'achat de votre appareil de cuisson commercial Eurodib. Eurodib est fière de la conception et de la qualité de ses produits. Cet appareil vous procurera une fiabilité d'utilisation pendant de nombreuses années, à condition de l'utiliser comme prévu, d'en prendre bien soin et d'en faire l'entretien. Pour obtenir de meilleurs résultats, il est important de bien lire et suivre les instructions dans ce manuel.

EMPLACEMENT DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE
La plaque signalétique est située sur le panneau latéral.

VÉRIFIER IMMÉDIATEMENT S'IL Y A DOMMAGES DUS AU TRANSPORT
Tous les contenants devraient être examinés pour déceler des dommages avant et pendant le déchargement. Le transporteur de marchandises a assumé la responsabilité du transit et de la livraison indemnes. Dans l'éventualité où l'appareil livré est endommagé (apparent ou caché), une réclamation doit être effectuée avec le transporteur de marchandises.

A) Un dommage apparent ou une perte doit être indiqué sur la facture de transport au moment de la livraison. Celle-ci doit être ensuite signée par le représentant du transporteur (le chauffeur). À défaut de quoi le transporteur peut refuser la réclamation. Le transporteur peut fournir les formulaires requis.

B) Un dommage caché ou une perte qui n'était pas apparent jusqu'au moment de déballer l'appareil doit faire l'objet d'une requête d'inspection à soumettre au transporteur dans un délai de 15 jours. Le transporteur devrait organiser une inspection. Assurez-vous de conserver tout le contenu et le matériel d'emballage.

L'installation et l'entretien devraient être effectués par un installateur qualifié qui a lu, comprend et suit attentivement ces instructions.

Si vous avez des questions au sujet de l'installation, de l'utilisation, de l'entretien ou du service de ce produit, veuillez écrire à Eurodib.

MESURES DE SÉCURITÉ

DANGER : Ce symbole signale un danger imminent pouvant entraîner des blessures graves ou la mort.

AVERTISSEMENT : Ce symbole désigne un risque potentiel ou une pratique dangereuse pouvant entraîner des blessures graves ou la mort.

ATTENTION : Ce symbole désigne un risque potentiel ou une pratique dangereuse pouvant entraîner des blessures mineures ou modérées, ou des dommages au produit ou à la propriété.

AVIS : Ce symbole désigne l'information nécessitant une attention particulière ou devant être entièrement comprise, malgré l'absence de danger.

AVIS : Ce produit est destiné à un usage commercial seulement. Ce produit n'est pas destiné à un usage domestique.

AVIS : Les normes locales concernant l'installation changent considérablement d'un secteur à l'autre. National Fire Protection Association, Inc., déclare dans sa dernière édition NFPA96 que les normes locales relèvent des « autorités compétentes » en ce qui a trait aux conditions d'installation d'appareils. Par conséquent, l'installation doit être conforme à toutes les normes locales.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION GÉNÉRALES

Assurez-vous que l'approvisionnement en gaz et le type de gaz concordent, comme l'indique la plaque signalétique de l'appareil.

L'installation de l'appareil doit être conforme au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, au National Gas Installation Code, CSA-B149.1 ou au Propane Installation Code, CSA-B149.2, selon le cas et conformément aux normes locales.

Visser les pattes dans les écrous fixes se trouvant aux quatre coins de l'appareil et serrer à la main. Niveler l'appareil en tournant la vis de réglage au bas de chaque patte. Ne pas glisser l'appareil avec les pattes fixées; soulever pour déplacer l'appareil au besoin.

Le composé pour filetage doit résister à l'action des gaz de pétrole liquéfiés.

ATTENTION : NE JAMAIS employer une flamme nue pour déceler des fuites. Examiner toutes les conduites de gaz pour déceler des fuites avec une solution de savon et d'eau avant d'utiliser l'appareil.

CES APPAREILS DOIVENT ÊTRE INSTALLÉS UNIQUEMENT SUR DES SURFACES NON COMBUSTIBLES.
Espaces de dégagement pour les matières combustibles :
6 po des côtés (152 mm) 6 po de l'arrière (152 mm) 4 po du sol (102 mm)
Espaces de dégagement pour les matières non combustibles :
0 po des côtés (0 mm) 0 po de l'arrière (0 mm) 4 po du sol (102 mm)

Ne pas obstruer le débit de l'air de combustion ou de ventilation sous l'appareil près des pattes, ou derrière l'appareil près du conduit d'air.

Un espace de dégagement adéquat est requis pour les ouvertures d'aération dans la chambre de combustion. Ne pas placer d'objets entre le bas de l'appareil et le plan de travail.

Un espace de dégagement adéquat est requis pour retirer le panneau frontal. Toutes les pièces principales (sauf les brûleurs) sont amovibles par la partie frontale si la conduite de gaz est déconnectée.

SPÉCIFICATIONS ET DIMENSIONS

MODÈLE	LARGEUR EN PO (MM)	PROFONDEUR EN PO (MM)	HAUTEUR EN PO (MM)	NBRE DE BRÛLEURS	BTU/PARGN/PL	TOTAL BTU/h	Pression dans la CE
T-G15	15 (381)	29,2 (741)	18,7 (475)	1	30 000	30 000	6/10
T-G24	24 (610)	29,2 (741)	18,7 (475)	2	60 000	60 000	6/10
T-G36	36 (915)	29,2 (741)	18,7 (475)	3	90 000	90 000	6/10
T-G48	48 (1220)	29,2 (741)	18,7 (475)	4	30 000	120 000	6/10

Remarque : Le sens de la profondeur comprend la dimension du régulateur.

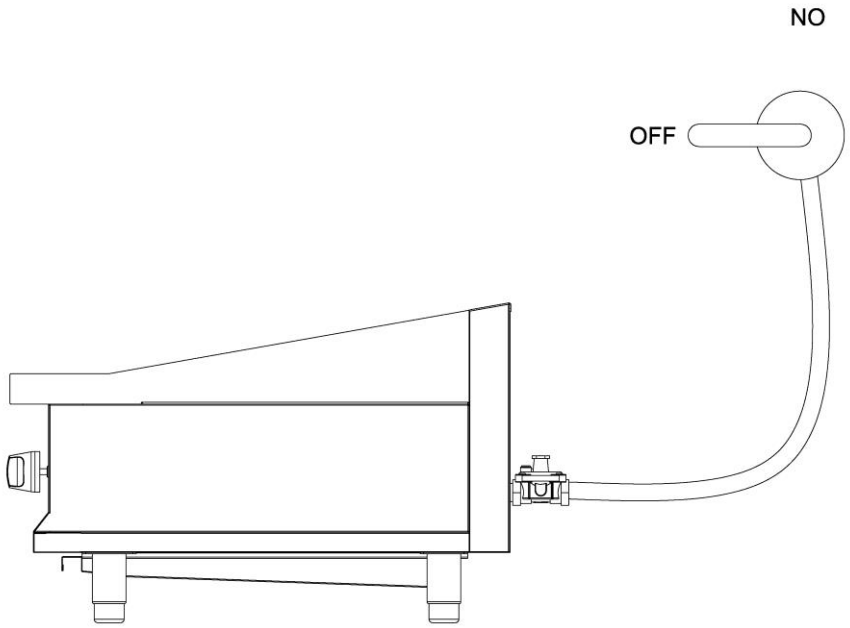
Dimensions de la surface de la plaque à frire

MODÈLE	LARGEUR EN PO (MM)	PROFONDEUR EN PO (MM)
T-G15	15 (377)	20 (510)
T-G24	24 (606)	20 (510)
T-G36	36 (911)	20 (510)
T-G48	48 (1216)	20 (510)

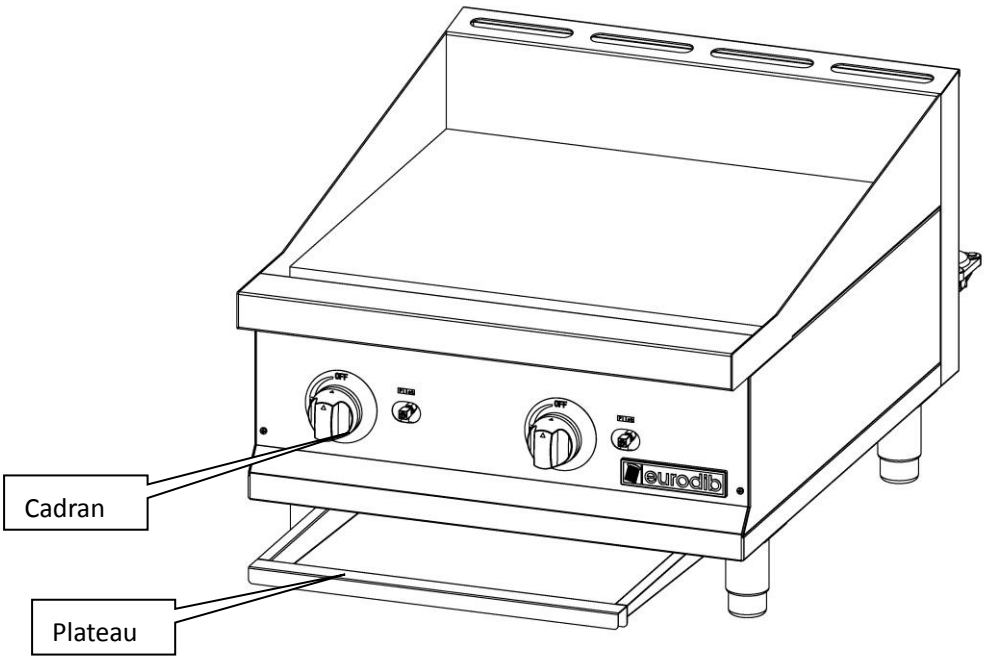
CONVERSION

Ces instructions s'appliquent à la conversion du gaz naturel en propane liquide sur tous les modèles. La conversion devrait être effectuée avant de raccorder l'appareil à l'approvisionnement en gaz.
Les appareils sont expédiés depuis l'usine alimentée au gaz naturel. Les orifices requis pour le propane liquide sont fournis dans un sac du manuel.

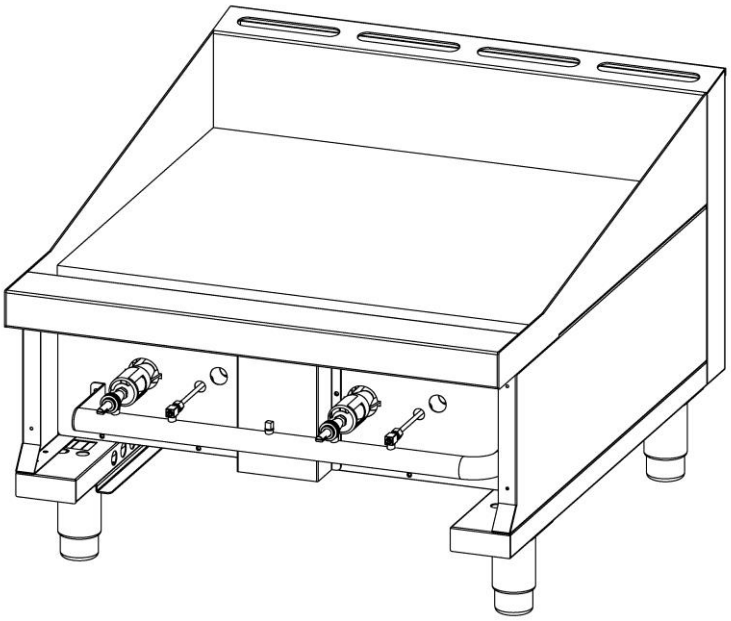
1. Fermer la vanne d'isolement à gaz principale et suivre la procédure de verrouillage.



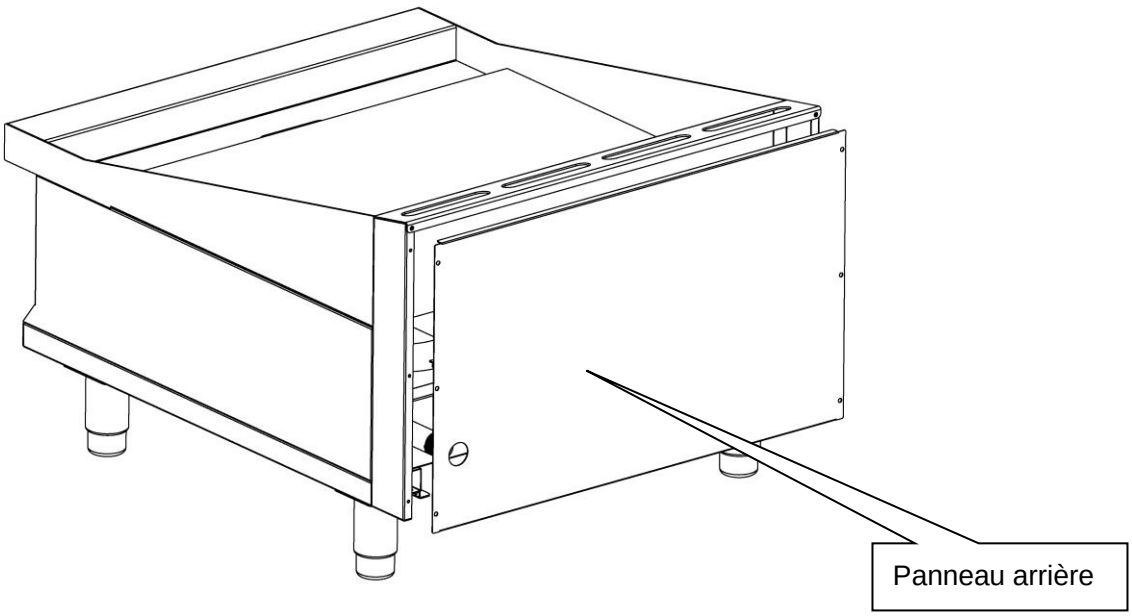
2. Tirer sur tous les cadrans et les retirer. Retirer le plateau pour faciliter l'accès.



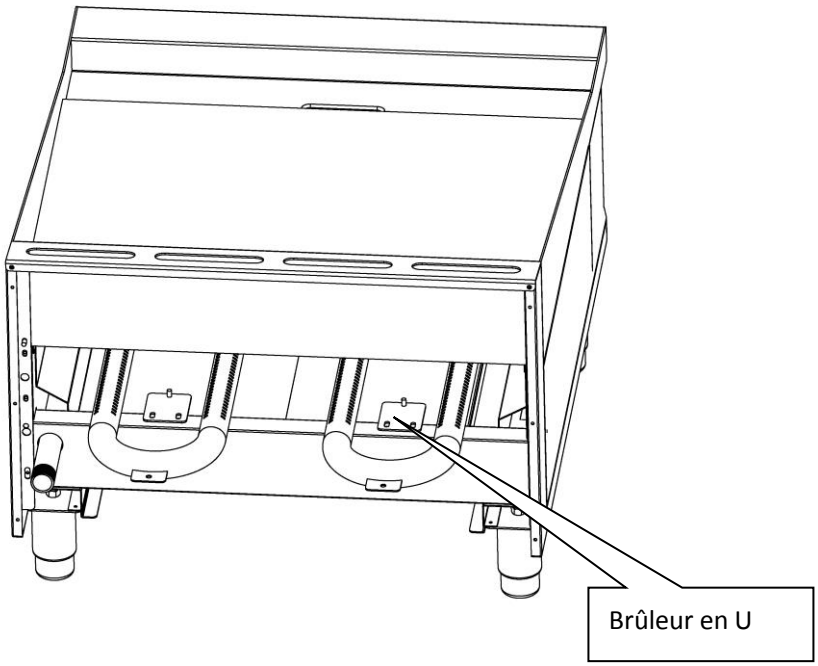
3. Retirer les vis du panneau de commande.



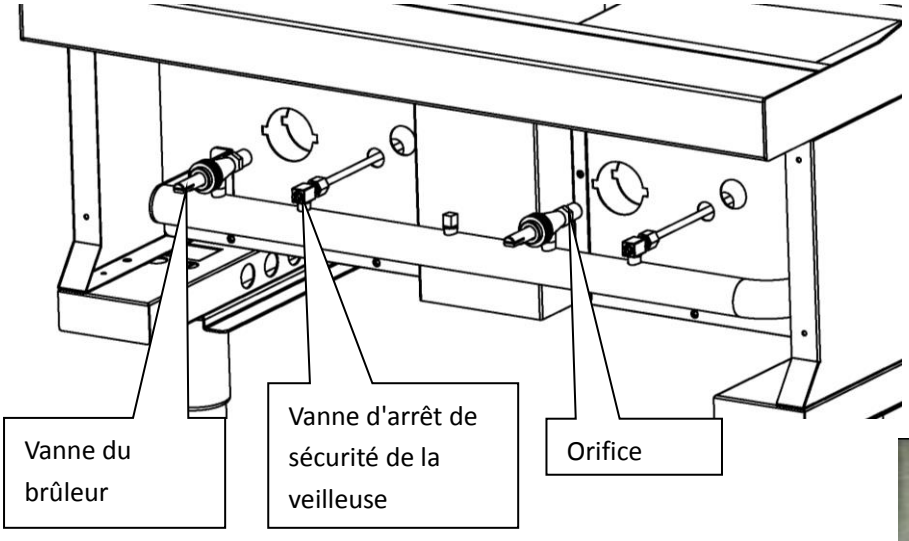
4. Retirer le panneau arrière et l'écrou pour les brûleurs en U.



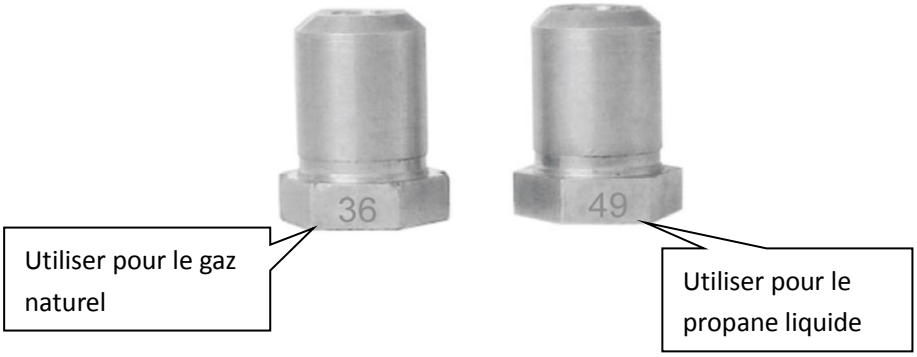
5. Retirer les brûleurs en U.



6. Retirer l'orifice et le remplacer. Utiliser une clé 1/2 po. Consulter la liste des numéros d'orifice pour le type de gaz approprié.

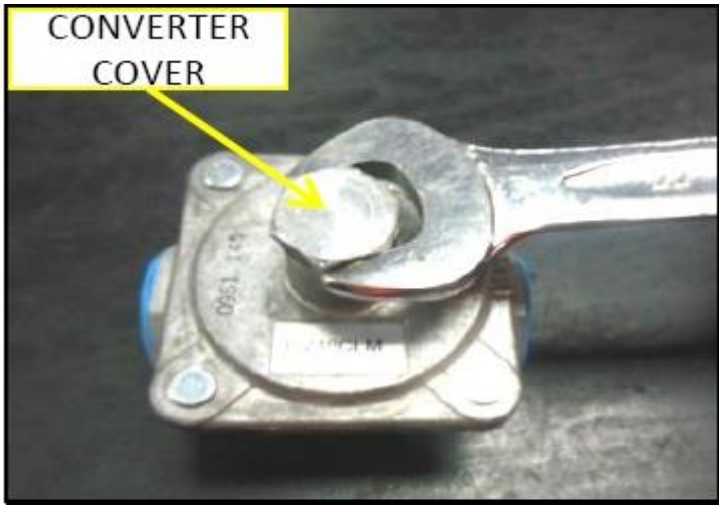






7. Conversion du régulateur de gaz.

a. Retirer le capuchon du convertisseur du régulateur. Utiliser une clé 7/8 po.



b. Retirer le convertisseur du capuchon.



c. Position du convertisseur pour l'utilisation de propane liquide





d. Fixer le capuchon du convertisseur au régulateur.
Remarque : La flèche dans le régulateur indique la direction du débit de gaz.

8. Réinstaller les brûleurs en U.
9. Vérifier la présence de fuites et réinstaller les autres pièces.
10. Allumer la veilleuse d'allumage et vérifier l'état de la flamme.
11. Tourner les boutons à « High » (élevé).
    Si le brûleur en U ne s'allume pas, ouvrir encore la vanne d'arrêt de sécurité de la veilleuse.
    Si la veilleuse d'allumage semble plus grande qu'il ne le faut, la réduire et rallumer le brûleur.
    La veilleuse d'allumage devrait être la plus petite possible, mais suffisamment grande pour assurer l'allumage fiable des brûleurs lorsque les boutons sont à « ON » (allumé).

Remarque : Veuillez vérifier la présence de fuites avant de réinstaller le panneau de commande.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

Allumage de la veilleuse d'allumage

Le réglage de la flamme de veilleuse sur l'appareil a été effectué à l'usine. Lors du premier allumage, un tournevis pourrait être nécessaire pour ajuster la flamme à votre hauteur.

1. Éteindre la vanne manuelle et attendre cinq minutes pour permettre l'évacuation de gaz dans l'air.
2. Tourner tous les boutons à « OFF » (éteint).
3. Tenir une source d'inflammation (allumette) à la veilleuse d'allumage. Une fois la flamme allumée, retirer la source d'inflammation.
4. Tourner les boutons du brûleur à « ON » (allumé). Si le brûleur ne s'allume pas, ouvrir rapidement encore la vanne d'arrêt de sécurité de la veilleuse. Si la veilleuse d'allumage semble plus grande qu'il ne le faut, la réduire et rallumer le brûleur. La veilleuse d'allumage devrait être la plus petite possible, mais suffisamment grande pour assurer l'allumage fiable des brûleurs lorsque les boutons sont à « ON » (allumé).

Allumage du brûleur principal

Pour allumer le brûleur, tourner le bouton à « ON » (allumé). Ensuite, réduire au niveau de flamme désiré. La plage de réglage est pratiquement infinie entre les positions « ON » (allumé) et « OFF » (éteint).

Approvisionnement d'air du brûleur principal :

Pour assurer le fonctionnement efficace du brûleur, le bon équilibre entre le volume de gaz et l'approvisionnement d'air doit être maintenu pour une combustion complète. L'approvisionnement d'air insuffisant produira une flamme continue jaune. L'approvisionnement principal est contrôlé par un obturateur d'air situé à l'avant du brûleur. Desserrer les vis à l'avant du brûleur et régler l'obturateur d'air pour éliminer uniquement l'extrémité jaune de la flamme du brûleur. Verrouiller l'obturateur d'air en place en serrant les vis.

ATTENTION : Ne jamais essayer de déplacer une section du gril pendant la cuisson. Une flambée inattendue peut causer des blessures graves. Mettre l'appareil hors tension, le laisser refroidir et utiliser des poignées ou des gants pour repositionner ou enlever. L'espace entre les pattes du bas permet l'entrée de l'air de combustion. NE PAS BLOQUER CET ESPACE.

Tous les brûleurs s'allument par des veilleuses constamment allumées. Pour mettre l'appareil en marche, il suffit de tourner la vanne à la hauteur de flamme désirée.
Ne pas permettre aux ventilateurs de souffler directement sur l'appareil. Dans la mesure du possible, éviter d'ouvrir les fenêtres près des côtés ou de l'arrière des appareils. Éviter les ventilateurs de type mural qui créent des contrecourants d'air dans la pièce.

Il faut également permettre une entrée d'air suffisante dans la pièce pour compenser la quantité d'air éliminée par n'importe quel système de ventilation. Sinon, une pression atmosphérique inférieure à la normale se produira, ce qui affectera le fonctionnement et entraînera des conditions de travail indésirables.

Une hotte conçue et installée convenablement constituera le cœur du système de ventilation de la pièce, ou du secteur dans lequel l'appareil est installé, et veillera à ce que l'appareil fonctionne indépendamment de l'admission de l'air changeante.

Toutes les vannes doivent être vérifiées et lubrifiées périodiquement. Ceci doit être fait par un technicien autorisé dans votre secteur.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

ASSAISONNER LA PLAQUE À FRIRE

Faire chauffer à basse température (300 à 350°F/150 à 180°C) et verser une petite quantité (env. 1 oz. (30 cc) d'huile à friture par pied carré de surface. Répandre l'huile sur la surface entière de la plaque à frire, à l'aide d'un chiffon, de sorte à créer une couche mince. Essuyer l'huile excédante avec un chiffon. Répéter cette procédure deux à trois fois, jusqu'à ce que la surface de la plaque à frire soit lisse et miroitante.

UTILISATION

Allumer les brûleurs 15 à 20 minutes avant la cuisson de préchauffage. Régler les boutons à la hauteur de flamme ou la température désirée. Chaque vanne contrôlera le débit de gaz au brûleur afin que la zone de l'appareil atteigne la température programmée. Si plusieurs réglages de température doivent être utilisés, les zones attenantes devraient être réglées à des températures progressivement plus élevées, à l'aide des températures les plus basses des brûleurs extérieurs. L'approche uniforme et systématique pour le chargement de l'appareil assurera des produits homogènes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Premier nettoyage

Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à frire, laver à fond l'extérieur avec un détergent doux ou une solution savonneuse. Ne pas utiliser de nettoyant abrasif qui risque d'endommager le fini de l'appareil. Dans l'éventualité où les surfaces en acier inoxydable se décolorent, récurer en frottant uniquement dans le même sens du grain de finition.

Nettoyage quotidien

1. Toujours éteindre l'appareil et le laisser refroidir complètement avant de nettoyer. Nettoyer à fond avant la première utilisation.
2. Après chaque utilisation, nettoyer la plaque à frire avec une brosse métallique ou une spatule flexible.
3. Bien asperger d'eau l'arrière, les côtés et la façade, une fois par jour. Retirer le tiroir à graisse, le vider et le rincer.
4. Bien nettoyer la surface de la plaque à frire, une fois par semaine. Passer une pierre de gril, une brosse métallique ou une laine d'acier sur la surface, au besoin. Frotter avec le grain du métal pendant que la plaque à frire est encore chaude. Un détergent peut être employé pour faciliter le nettoyage de la surface de la plaque; il faut toutefois s'assurer d'éliminer tout le détergent. Après avoir éliminé le détergent, la surface de la plaque devrait être ensuite enduite d'une couche mince d'huile pour prévenir la formation de rouille. Nettoyer les surfaces en acier inoxydable avec un chiffon humide et polir avec un chiffon doux et sec. Pour éliminer la décoloration, utiliser un nettoyant non abrasif. Après chaque nettoyage « hebdomadaire », la plaque à frire doit être assaisonnée de nouveau. Si l'utilisation de la plaque à frire est très élevée, les procédures de nettoyage « hebdomadaires » peuvent être plus fréquentes.

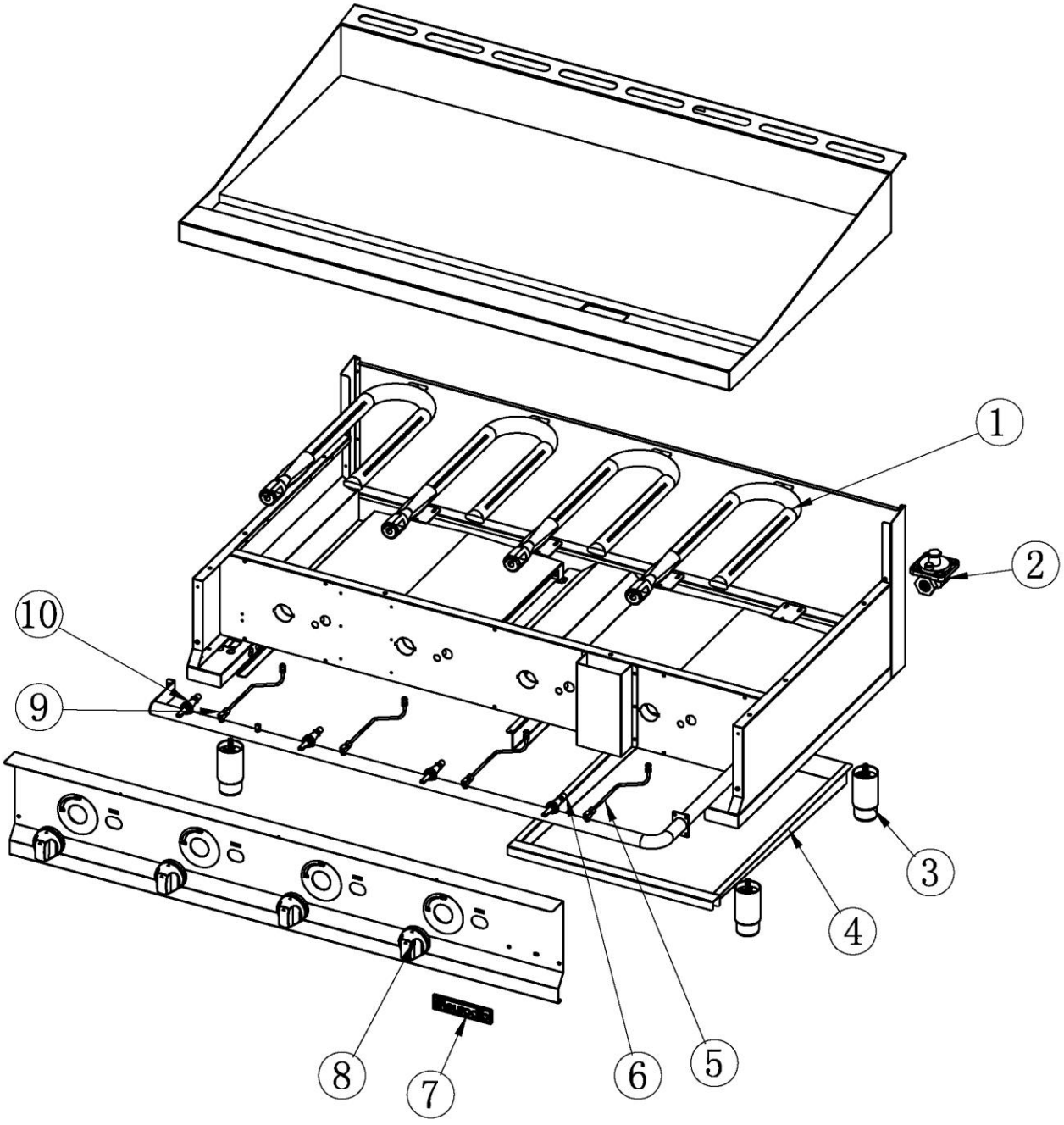
REMARQUE : Les pièces protégées par le fabricant ou son représentant ne doivent pas être ajustées par l'installateur, à moins que ce dernier ne soit un représentant de service autorisé.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE
La veilleuse d'allumage ne peut pas s'allumer.	La vanne d'arrêt de sécurité de la veilleuse est obstruée.
	Le gaz pilote a éteint la vanne d'arrêt de sécurité de la veilleuse.
	La vanne d'arrêt de sécurité de la veilleuse est en mauvais état.
La graisse semble dégager une fumée excessive.	La surface de la plaque à frire est trop chaude.
	L'humidité dans la nourriture risque de se transformer en vapeur.
La nourriture adhère à la plaque à frire.	La surface de la plaque à frire est trop chaude.
	La surface de la plaque à frire a besoin d'être nettoyée ou assaisonnée.
	La surface sous la nourriture ne semble pas avoir été suffisamment enduite d'huile à friture.
La nourriture est brûlée autour ou est pourvue de taches foncées.	La plaque de la plaque à frire est trop chaude.
	La surface de la plaque à frire a besoin d'être nettoyée ou assaisonnée.
	La surface sous la nourriture ne semble pas avoir été suffisamment enduite d'huile à friture.
La nourriture est mal cuite à l'intérieur.	La surface de la plaque à frire est trop chaude.
	La nourriture ne semble pas avoir été cuite assez longtemps.
La nourriture a un goût graisseux ou un goût altéré indésirable.	La surface de la plaque à frire est trop chaude. Le goût de la nourriture en soi semble être altéré.
	La nourriture semble avoir été mal entreposée avant sa cuisson.
	Une trop grande quantité de graisse a été utilisée.
Il y a une accumulation de gomme visible sur la plaque à frire.	La surface de la plaque à frire est trop chaude. La surface de la plaque à frire est trop chaude.
	La surface de la plaque à frire a besoin d'être nettoyée ou assaisonnée.
	Une trop grande quantité de graisse a été utilisée.

VUE ÉCLATÉE

MODÈLE : T-G48



Liste des pièces de rechange

NUMÉRO	DESCRIPTION	MODÈLE	CODE	QTÉ
1	Brûleur	G15M G24M G36M G48M	06.05.1470672	1 2 3 4
2	Régulateur	G15M G24M G36M G48M	01.22.1069501	1
3	Patte	G15M G24M G36M G48M	01.02.1005165	4
4	Plateau	G15M G24M G36M G48M	01.05.1029395 01.05.1029318 01.05.1029318 01.05.1029318	1
5	Conduite de veilleuse	G15M G24M G36M G48M	06.05.1472152	1 2 3 4
6	Orifice	G15M-NAT G24M-NAT G36M-NAT G48M-NAT	01.20.1068641	1 2 3 4
		G15M-LPG G24M-LPG G36M-LPG G48M-LPG	01.20.1068651	1 2 3 4
7	Marque	G15M G24M G36M G48M	01.02.1005449	1
8	Cadran	G15M G24M G36M G48M	06.05.1472430	1 2 3 4
9	Vanne d'arrêt de sécurité de la veilleuse	G15M G24M G36M G48M	01.20.1068509	1 2 3 4
10	Vanne	G15M G24M G36M G48M	01.20.1068502	1 2 3 4

Pour le service ou une requête, veuillez
appeler Eurodib au numéro sans frais :

babakfoodequipment.com

Garantie limitée

Modèles des appareils de cuisson Eurodib :
Plaques à frire : T-G15, T-G24, T-G36, T-G48
Grills : T-CBL15, T-CBL24, T-CBL36, T-CBL48, T-CBR15, T-CBR24, T-CBL36, T-CBR48
Plaques de cuisson : T-HP212, T-HP424, T-HP636
Friteuse : T-CF15, T-CF30

Tous les nouveaux grills, les plaques à frire, friteuses et plaques de cuisson de Eurodib utilisés à des fins commerciales sont garantis contre les défauts de fabrication et la main-d'œuvre, dans des conditions normales d'utilisation et d'entretien. La garantie expire un an après la date d'installation d'origine et est dans l'intérêt unique du premier acheteur. Toute autre garantie, explicite ou implicite, statutaire ou autre, y compris, sans toutefois s'y limiter, toute garantie implicite de qualité marchande pour l'adéquation à un usage, est exclue. Le vendeur ne sera en aucun cas responsable des dommages directs, indirects consécutifs portant sur les produits commerciaux de Eurodib.

Exclusions

Les conditions suivantes ne sont pas couvertes par la garantie :

- un appareil endommagé ou la défaillance d'un appareil en raison d'un accident, de négligence, d'un réglage inapproprié, d'un manque de supervision (le cas échéant) ou si l'installation ou l'utilisation de l'appareil, qui est contraire aux instructions d'installation et d'utilisation;
- un appareil endommagé ou la défaillance d'un appareil en raison d'une installation inappropriée, du raccordement inapproprié ou de l'approvisionnement inapproprié aux services publics et de problèmes issus de la ventilation;
- l'utilisation inappropriée de l'appareil, ou l'appareil en soi, a fait l'objet de mauvais usage, de négligence, d'abus, d'un accident, d'une modification, de dommages lors d'un transit, d'une livraison ou d'une installation, d'un incendie, d'une inondation ou d'un désastre naturel;
- le numéro de modèle ou de série de l'appareil a été retiré ou modifié;
- l'appareil a subi des changements, des modifications ou a été modifié ou réparé par un individu autre qu'un représentant de service autorisé. Eurodib ne sera pas tenu responsable des dommages contre toute personne ou propriété pouvant découler de l'utilisation ultérieure de l'appareil.

La présente garantie ne couvre pas et Eurodib n'est aucunement responsable de toute réclamation au titre de la garantie envers les produits vendus ou utilisés en dehors des États contigus des États-Unis.

Cet appareil est destiné à un usage commercial seulement. La garantie est nulle si l'appareil est installé pour des fins autres que commerciales.

Babak Food Equipment

Authorized Eurodib dealer · Vancouver, BC

View the full Eurodib range, request a quote or call (604) 566-9747

babakfoodequipment.com/brand/eurodib