

PART #359341

Chef's Line® Gas Griddles

Installation & Operating Instructions

Models #CLAGGH, CLAGGHT and CLAGGHTS SERIES

Retain this manual for future reference.

Contact this factory, the factory representative or a local service company to perform maintenance and repairs.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

(See page 5 for Operating Instructions.)

CAUTION

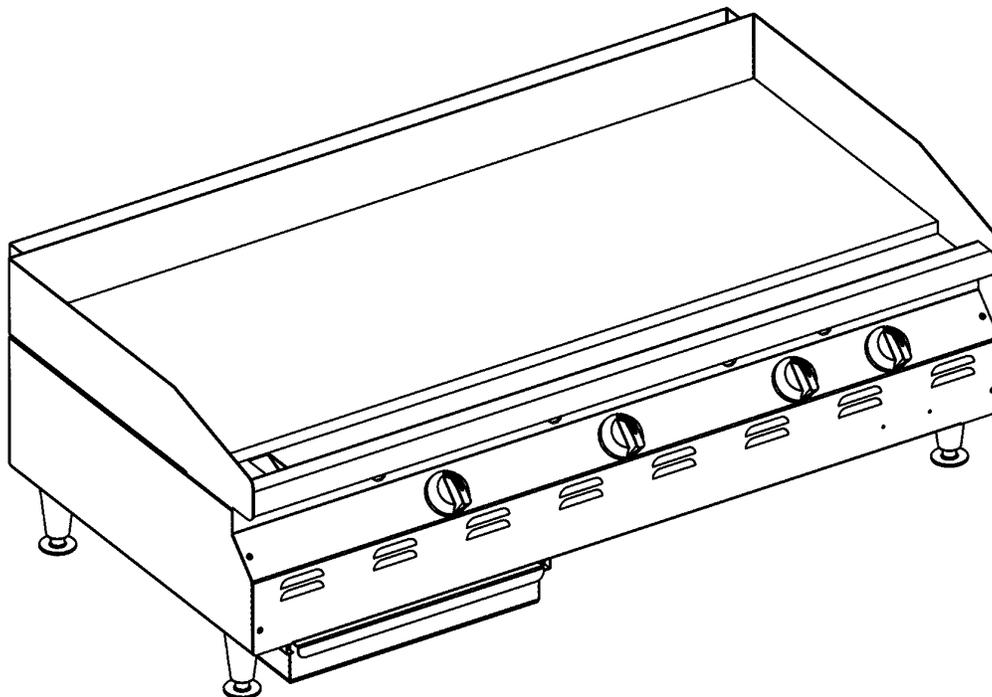
INSPECT CONTENTS IMMEDIATELY AND FILE CLAIM WITH DELIVERING CARRIER FOR ANY DAMAGE.

SAVE YOUR BOX AND ALL PACKING MATERIALS.

YOU ARE RESPONSIBLE FOR DAMAGE TO YOUR UNIT IF RETURNED IMPROPERLY PACKED.



NOTE: INTENDED FOR OTHER THAN HOUSEHOLD USE. THIS COMMERCIAL APPLIANCE MUST BE INSTALLED WITHIN SURROUNDINGS AND VENTILATION REQUIREMENTS AS DICTATED BY NATIONAL AND/OR LOCAL CODE.



FOR YOUR SAFETY:

DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPORS AND LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE.

EG10058 Revised 02/12



• 100 Industrial Boulevard, Clayton, Delaware 19938-9905 U.S.A. • www.eaglegrp.com
• Phone: 302/653-3000 • (Foodservice) 800/441-8440 • (MHC/Retail) 800/637-5100
• Fax: 302/653-2065

Eagle Foodservice Equipment, Eagle MHC, SpecFAB, and Retail Display are divisions of Eagle Group. ©2012 by the Eagle Group

INSTALLATION INSTRUCTIONS

(See page 5 for Operating Instructions.)

IMPORTANT

BEFORE PLACING THIS APPLIANCE IN OPERATION, CONTACT YOUR LOCAL GAS SUPPLIER AS TO WHAT INSTRUCTIONS ARE TO BE FOLLOWED IF YOU SMELL GAS. THE INSTRUCTIONS OBTAINED SHOULD THEN BE POSTED IN A PROMINENT LOCATION.

This griddle is designed for installation as an independent HEAVY DUTY APPLIANCE and is not intended for residential use.

CLEARANCE INSTRUCTIONS

Appliances for installation on non-combustible countertops only. **Minimum clearance from combustible construction is 6 inches from the sides, 10 inches from the back and 48 inches from top of the griddle.**

The appliance area must be free and clear of all combustible items.

The unit must be leveled before placing it in operation. To level the unit on an uneven surface to prevent rocking, adjustable feet have been provided.

When using gas griddle, keep the appliance area free from obstructions that can block the flow of combustible gases.



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



FOR YOUR SAFETY

IF YOU SMELL GAS:

1. DO NOT TOUCH ELECTRIC SWITCHES
2. EXTINGUISH ANY OPEN FLAME
3. IMMEDIATELY CALL YOUR GAS COMPANY

INSTALLATION INSTRUCTIONS (continued)

GAS CONNECTIONS

Installation Personnel: Check all connections and fittings on valves and tubing supplied as a part of this unit to make sure they did not come loose during shipment. A manual shutoff gas valve should be provided upstream within 6 feet of the appliance for shutting the gas off during servicing. A ground joint union should be provided between the house plumbing and the gas inlet to the appliance. A gas pressure regulator has been provided as a part of this appliance. It is factory pre-set for natural gas and is field adjustable for liquid propane gas. *caution: never exceed 1/2" psig inlet pressure!* All plumbing should be clean and free of burrs and metal chips. All pipe connections should be made using a pipe joint compound resistant to the action of LP gases. A drip TEE must be used to collect any moisture or dirt in the gas. Upon completing the installation of this appliance, all the gas connections must be checked for gas leaks. Use a solution of liquid dishwashing soap and water to check for leaks. On models with safety pilot, check the lighter tube for correct position.

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

The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing it's individual manual shutoff gas valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or more than 1/2" psig (3.45 kPa).

Provisions for proper air supply must be taken into account when installing the unit. Care should be taken so as not to obstruct the area in front and in rear of the unit. **DO NOT PLACE BACK OF THE UNIT CLOSER THAN 10 INCHES TO A WALL OR OTHER SURFACES.**

The appliance shall be located with respect to other equipment so it will have adequate clearances for servicing and proper operation.

This unit is supplied with four (4) adjustable feet, which must be installed prior to operation. Four (4) threaded openings are provided on bottom of the unit to accept the threaded portion of the feet. Screw in the feet and tighten them securely. During operation, check the feet every sixty (60) days to assure that they are tight. Failure to use the feet will void warranty and could cause unsafe conditions.

NOTE: Appliance must be installed under a ventilation hood.

INSTALLING ADJUSTABLE FEET, REGULATOR, AND GREASE PAN/SLIDES

The following items are not installed at the factory and are shipped loose in the grease pan:

Adjustable Feet: This unit is provided with four (4) adjustable feet, which must be installed *prior* to operation. Four (4) threaded openings are provided on bottom of the unit to accept the threaded portion of the feet. Screw in the feet and tighten them securely. During operation, check the feet every sixty (60) days to assure they are tight. *Failure to use the Feet provided will void the warranty and could cause unsafe conditions.*

Gas Pressure Regulator: The provided regulator is convertible for either Propane or Natural Gas. Insure the regulator is set for gas being used. Install with appropriate sealing compound.

Grease Pan and Slides: The grease pan and slides must be installed *before* use. Left and right slides are provided. These are installed on the underside of the unit with the six-(6) 10-32 screws provided. Slide grease pan into position after installing slides.

LEVELING UNIT

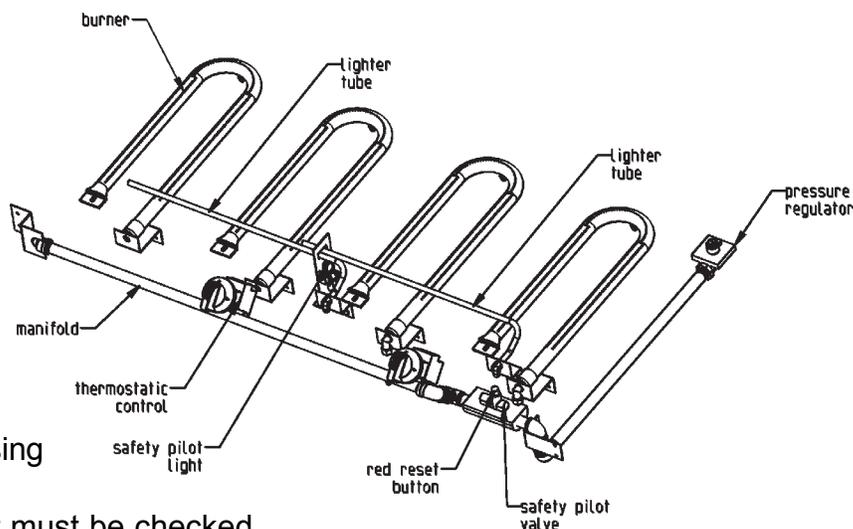
Level unit by adjusting the four (4) feet, which have an adjustment of one inch for lineup with other Eagle Countertop lines.

INSTALLATION INSTRUCTIONS (continued)

UNITS WITH AUTOMATIC SAFETY PILOT AND THERMOSTATIC CONTROLS

Lighting and Shutdown Instructions:

To light pilot, push in the red reset button on the safety pilot valve body and light the pilot. Hold reset button in for approximately 30 seconds, then release. If the pilot goes out, repeat the above procedure until the pilot stays lit. When the pilot stays lit, a valve disc will open to permit gas flow to the burner. Turn thermostatic controls to full ON position to light burners, then set to desired temperature. Check the main burner for proper lighting and burning using the observation port provided.



Before using this appliance, the pilot must be checked for adjustment. Do this by turning the pilot adjustment screw located on the safety pilot valve body.

When shutting the appliance down for long periods of time, shut off all thermostatic controls; then shut off the pilot.

CAUTION: Before attempting to light the appliance, the cover, if so equipped, shall be opened. If pilot or burner goes out, turn off all gas and wait 5 (five) full minutes before attempting to relight.

Propane Gas Conversion:

This griddle is shipped from the factory with fixed Orifice Hoods for use on Natural Gas. To convert to Propane Gas, follow these steps:

- 1) Remove screws. Remove control knobs. Pull the control panel forward from top and allow to drop down.
- 2) Remove the Access Panels.
- 3) Remove lighter tubes one (1) on 24" model and two (2) on 36" and 48" models.
- 4) Remove the main burner(s) by sliding the burner toward the rear until the front part of burner clears the hood.
- 5) Replace Natural Gas Burner Orifices #41 with Propane Gas Orifice(s) #52 marked in red (located in the grease drawer).
- 6) Replace the lighter tube Orifice fitting(s) with Propane Orifice fitting(s). Use #73 Propane Gas Orifice for 19" long lighter tubes. Use #77 Propane Gas Orifice for 9" long lighter tubes. All Propane Gas Orifices will be marked with red.
- 7) Safety Pilot: Remove bottom nut, and replace existing orifice with part #305109 included with conversion kit.
- 8) Reinstall burner and lighter tubes.
- 9) Reinstall the Access Panels.
- 10) Change the convertible pressure regulator to Propane Gas by removing slotted or hex threaded plug from pressure regulator, invert and reinstall. The letters LP should be visible. The regulator is now set for 10" W.C.
- 11) Follow instructions to light the safety pilot – adjust the flame for Propane Gas by turning the pilot adjustment screw located next to the red button on the auto safety pilot valve body.
- 12) Reinstall Front Panel.

INSTALLATION INSTRUCTIONS (continued)

UNITS THAT HAVE MANUAL VALVES WITH STANDING PILOTS OR THERMOSTATIC CONTROLS WITH STANDING PILOTS

Lighting and Shutdown Instructions:

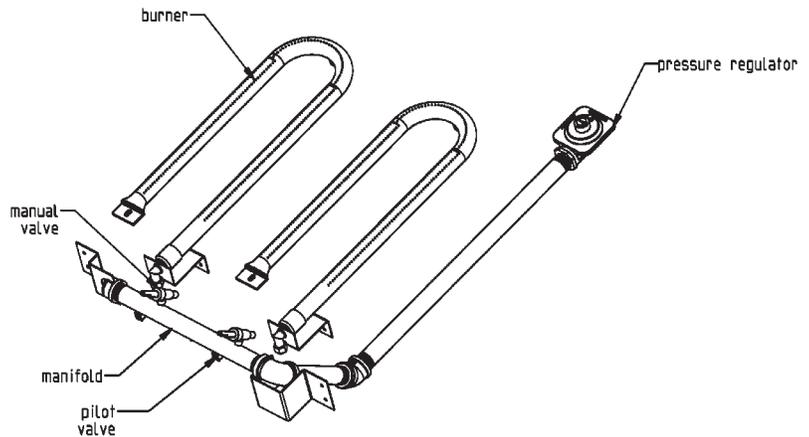
Turn pilot valves on and light pilot burners using a lighting wand or taper.

Before using this appliance, the pilots must be adjusted. Do this by turning the control adjustment screw in one pilot, adjust the valve, and use the lighting wand to light that pilot burner. Adjust the size of the pilot flame. Repeat for each pilot valve.

When lighting the burners by turning on the burner knobs, always make sure the burner has lit properly from the pilot by looking through the observation port.

When shutting the appliance down for long periods of time, shut off all the burners valves; then shut off all the pilot valves.

CAUTION: Before attempting to light the appliance, the cover, if so equipped, shall be opened. If pilot or burners go out, turn off all gas and wait 5 (five) full minutes before attempting to relight.



Propane Gas Conversion:

This griddle is shipped from the factory with fixed Orifice Hoods for use on Natural Gas. To convert to Propane Gas, install the burner Orifice Hoods supplied (located in the grease drawer).

- 1) Pull the Control Panel forward from the top and allow it to drop down. On models where control panel is attached with screws, remove screws then remove control panel.
- 2) Remove the Access Panels.
- 3) Remove burner(s) from the Orifice Hood(s) by sliding the burner toward the rear and lifting off the hood(s).
- 4) Remove #41 Natural Gas Orifice Hood(s) and install the #52 Propane Gas Orifice Hood(s) marked in red.
- 5) Reinstall the burner(s).
- 6) Reinstall the Access Panels.
- 7) Change the convertible pressure regulator to Propane Gas by removing slotted or hex threaded plug from pressure regulator, invert and reinstall. The letters LP should be visible. The regulator is now set for 10" W.C.
- 8) Adjust the Standing Pilot(s) flame height for Propane by turning the screw located on the pilot valve body.
- 9) Reinstall Front Panel.

OPERATING INSTRUCTIONS

TO SEASON THE GRIDDLE HEATING SURFACE

Clean the griddle surface thoroughly. After the griddle has been thoroughly cleaned, it should be seasoned to prevent food from sticking. Before using and after each thorough scouring, season the griddle-heating surface in the following manner:

- 1) Bring griddle up to a cooking temperature of about 350 degrees F.
- 2) Using a clean cloth, not a spatula, spread a thin film of cooking oil/fat over the griddle cooking surface. This film should remain on the hot griddle surface for half-hour.
- 3) Remove the excess oil/fat and wipe clean. (CAUTION: GRIDDLE SURFACE WILL BE HOT).
- 4) Apply another film of cooking oil/fat over the hot cooking area for another half-hour and again remove the excess oil/fat and wipe clean. The griddle surface will be ready for use.

Even with careful seasonings, food may, to some extent, stick to the griddle cooking surface until the griddle plate is "broken in".

IDLING

During idle periods, to save on operating cost, lower the temperature setting of the thermostats to about 250 degrees F. It is not necessary to maintain a cooking temperature during idle periods, as the griddle can quickly be reheated to desired temperature.

THIS APPLIANCE IS EQUIPPED FOR NATURAL GAS

This appliance is equipped with Orifices sized for operation with Natural Gas. ***For conversion to Propane Gas, see instruction plate on the appliance. Orifices necessary for Propane Conversion are provided in grease drawer.***

GRIDDLE CARE

1) After each use, scrape the griddle with a scraper or a flexible spatula to remove excess fat and food. A grease drawer is provided for the scrapings. If there is an accumulation of burned on fat and food, the griddle should be thoroughly scoured and re-seasoned as outlined above. Use pumice or griddle stone while the griddle is warm. Do not use steel wool because of the danger of steel slivers getting into the food.

2) Daily use a clean cloth and a good non-abrasive cleaner to clean the stainless steel body of the griddle. Wipe the polished front with a soft cloth.

3) At least once a day, remove the grease drawer and wash in the way as an ordinary cooking utensil. If the grease drawer is permitted to fill too high, the excess grease will run out of the overflow hole at the front of the drawer. The drawer is removed by pulling forward.
(USE CAUTION WHEN FILLED WITH HOT GREASE).

<u>TROUBLESHOOTING CHART</u>		
<u>Trouble</u>	<u>Cause</u>	<u>Remedy</u>
Griddle will not heat	A) Burner not on B) Gas supply shut off	Check pilot light operation and turn burner on Turn off burner valves and pilot light valves, turn gas on and follow lighting procedure
Griddle surface too hot	A) Frying unevenly	Space out food uniformly on griddle surface
Food sticking	A) Grease or food particles accumulating on surface B) Not seasoned	See "Griddle Care," page 5 See "Griddle Care," page 5
Liquid runs to one side	A) Not level	See "Leveling Unit," page 2
NOTE: If service is required, call local service company from directory provided or call factory for referral to agency in your region.		

Replacement Parts List for Gas Griddles

Model prefixes: CLAGGh, CLAGGhT, CLAGGhTS
Parts are for units manufactured after 1997 (prior to 97 NLA)

CLAGGH Series

Gas Griddle with standing pilot and manual valves (Core items)

Part No.	Description
355448	Burner 30,000 BTU
360983	Burner Orifice #41 NG 30,000 BTU
312131	Burner Orifice #52 LP 30,000 BTU
332778	Manual Gas Valve
366794	Pilot
333142	Pilot Valve
324949	Pressure Regulator, Convertible 4" NG & 10" LP
349397	Knob, Manual Valve

CLAGGHT Series

Gas Griddle with standing pilot and thermostatic gas valves

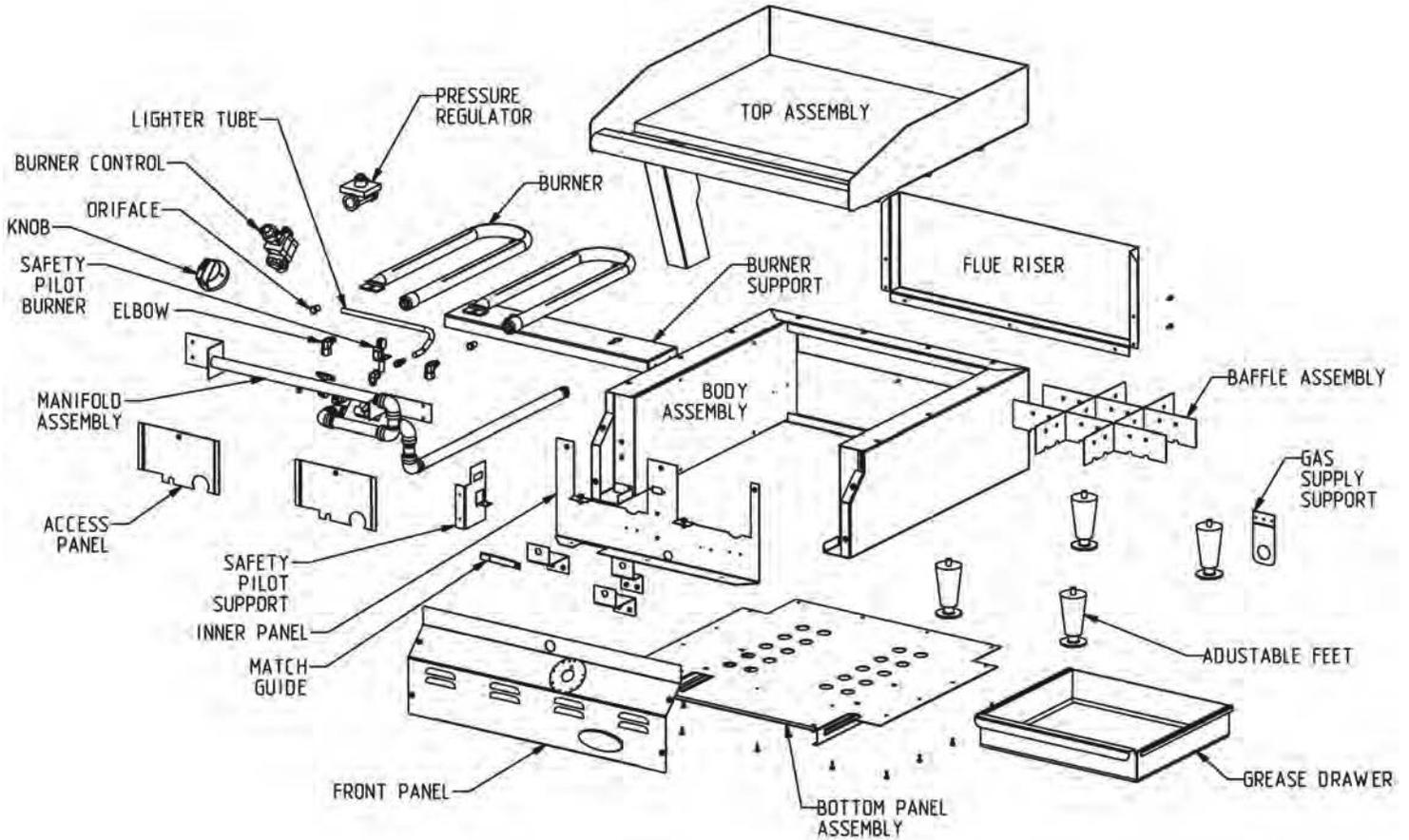
Part No.	Description
324793	Thermostat Gas Valve
358464	Knob, Thermostatic Control
360983	Burner Orifice #41 NG 30,000 BTU
312131	Burner Orifice #52 LP 30,000 BTU

CLAGGHTS Series

Gas Griddle with automatic safety pilot and thermostatic gas valves

Part No.	Description
374737	Safety Pilot Valve
374738	Pilot Burner
305277	Lighter Tube 19" Left Hand
305278	Lighter Tube 19" Right Hand
305276	Lighter Tube 9" Right Hand
305296	Orifice Lighter Tube #63 (19" tube NG)
305295	Orifice Lighter Tube #73 (19" tube LP, 9" NG)
305294	Orifice Lighter Tube #77 (9" LP)
302097	Elbow Lighter Tube
311937	Elbow 90° 3/8 Bulkhead
312131	Burner Orifice #52 LP 30,000 BTU
360983	Burner Orifice #41 NG 30,000 BTU
309879	Thermo - Couple
374805	Thermostatic Control with Pilot Key

PARTS DESCRIPTION – Gas Griddle



GAS ORIFICE INFORMATION

SERIES	ORIFICE DRILL SIZE / EAGLE PART #		INCHES IN WATER COLUMN	
	NATURAL GAS (NG)	LIQUID PROPANE (LP)	NG	LP
CLAGGHTS-24 - Burners - Runner Tube 9"	41 / 360983 73 / 305295	52 / 312131 77 / 305294	4" 4"	10" 10"
CLAGGHTS-36 - Burners - Runner Tube 19"	41 / 360983 60 / 360985	52 / 312131 67 / 360986	4" 4"	10" 10"
CLAGGHTS-48 - Burners - Runner Tube 19" (2)	41 / 360983 60 / 360985	52 / 312131 67 / 360986	4" 4"	10" 10"
CLAGGHT - Burners	41 / 360983	52 / 312131	4"	10"
CLAGGH - Burners	41 / 360983	52 / 312131	4"	10"

ORIFICE SIZE AT SEA LEVEL	ORIFICE SIZE REQUIRED AT OTHER ELEVATIONS				
	2000 ft	3000 ft	4000 ft	5000 ft	9000 ft
32	33	34	35	35	38
39	40	41	41	42	44
41	42	42	42	43	45
50	51	51	51	51	53
51	51	52	52	52	53
52	52	53	53	53	54
60	64	64	65	65	67
67	68	68	68	69	70
73	73	77	77	78	78
77	77	77	77	78	78
1.55mm	54	54	54	54	55



- 100 Industrial Boulevard, Clayton, Delaware 19938-9905 U.S.A. • www.eaglegrp.com
- Phone: 302/653-3000 • (Foodservice) 800/441-8440 • (MHC/Retail) 800/637-5100
- Fax: 302/653-2065

Gril au gaz Chef's Line®

Instructions d'installation et d'utilisation

Modèles de la série **CLAGGH, CLAGGHT et CLAGGHTS**

Conservez le présent manuel pour vous y référer ultérieurement.
Pour effectuer l'entretien de l'appareil ou le réparer, communiquez avec le représentant du fabricant ou avec une entreprise de service locale.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

(Voir la page 5 pour connaître les instructions d'utilisation.)

AVERTISSEMENT

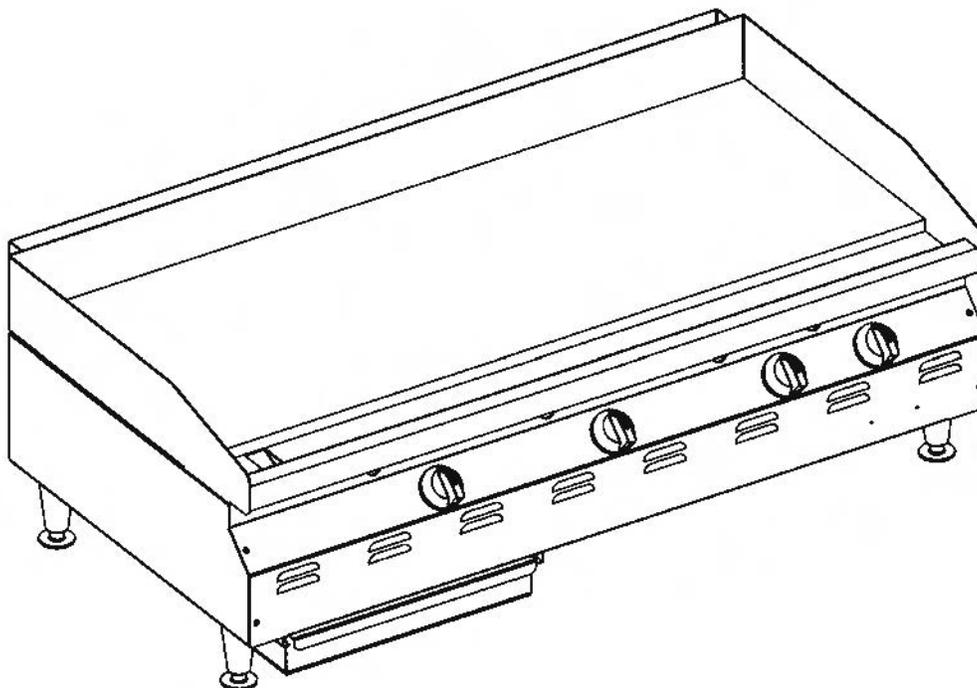
INSPECTEZ IMMÉDIATEMENT LE CONTENU DE L'EMBALLAGE ET ENVOYEZ UNE DEMANDE D'INDEMNISATION AU SERVICE DE TRANSPORT EN CAS DE DOMMAGE.

CONSERVEZ LA BOÎTE ET TOUT LE MATÉRIEL D'EMBALLAGE.

VOUS SEREZ RESPONSABLE DES DOMMAGES À L'APPAREIL SI CELUI-CI EST MAL EMBALLÉ LORS DE SON RETOUR.



NOTE: VOULE POUR AUTREMENT QUE L'USAGE DOMESTIQUE. CET APPAREIL COMMERCIAL DOIT ETRE INSTALLE DANS LES CONDITIONS D'ENVIRONS ET VENTILATION COMME DICTE PAR ET/OU NATIONAL LE CODE LOCAL.



POUR VOTRE SÉCURITÉ :

N'UTILISEZ PAS ET NE STOCKEZ PAS DE GAZOLINE OU TOUT AUTRE LIQUIDE INFLAMMABLE OU DÉGAGEANT DES VAPEURS INFLAMMABLES PRÈS DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.

EG10058 Dernière révision : 02/12



• 100 Industrial Boulevard, Clayton, Delaware 19938-9905 U.S.A. • www.eaglegrp.com
• Téléphone : (302) 653-3000 • (service alimentaire) 1 800 441-8440
• (SC / Vente au détail) 1 800 637-5100 • Télécopieur : 302/653-2065

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

(Voir la page 5 pour connaître les instructions d'utilisation.)

IMPORTANT

AVANT DE METTRE CET APPAREIL EN MARCHÉ, COMMUNIQUEZ AVEC VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ LOCAL POUR CONNAÎTRE LA MARCHE À SUIVRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ. AFFICHEZ LES INSTRUCTIONS AINSI OBTENUES BIEN EN VUE.

Ce gril est conçu pour être installé comme un APPAREIL À SERVICE INTENSE indépendant; il n'est pas conçu pour un usage domestique.

DÉGAGEMENT

Les appareils doivent être installés sur des comptoirs non combustibles uniquement. **Le dégagement minimum d'une surface combustible est de 6po sur les côté, de 10po à l'arrière et de 48po au-dessus du gril.**

Cet appareil doit être loin de tout élément combustible.

Avant d'être utilisé, l'appareil doit être mis à niveau. Utilisez les pieds réglables pour mettre l'appareil à niveau sur une surface qui ne l'est pas et ainsi l'empêcher de basculer.

Wau moment d'utiliser le gril au gaz, assurez-vous que la zone est exempte de tout objet qui pourrait nuire à la circulation des gaz combustibles.



AVERTISSEMENT



UNE MAUVAISE INSTALLATION, UN MAUVAIS RÉGLAGE, LA MODIFICATION, UN E MAUVAISE RÉPARATION OU UN MAUVAIS ENTRETIEN DE L'APPAREIL PEUT ENTRAÎNER DES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ, DES BLESSURES OU LA MORT. LISEZ ENTIÈREMENT LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN AVANT D'INSTALLER CET APPAREIL OU D'EN FAIRE L'ENTRETIEN.



AVERTISSEMENT



POUR VOTRE SÉCURITÉ

SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

1. NE TOUCHEZ PAS AUX INTERRUPTEURS ÉLECTRIQUES
2. ÉTEIGNEZ TOUTE FLAMME NUE
3. COMMUNIQUEZ IMMÉDIATEMENT AVEC VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION (suite)

CONNEXION DU GAZ

Au personnel en charge de l'installation : Vérifiez tous les raccords des soupapes et des tubes fournis avec l'appareil et assurez-vous qu'ils sont bien serrés. Il faut prévoir une soupape de gaz manuelle en amont, à environ 6 pi de l'appareil, pour couper l'alimentation en gaz durant l'entretien. Il faut prévoir un raccord à joint rodé entre la plomberie de l'édifice et l'entrée de gaz de l'appareil. L'appareil comporte un régulateur de pression de gaz. Il a été réglé à l'usine pour une alimentation en gaz naturel, mais il peut être réglé sur place pour une alimentation en propane liquide. *précaution : il ne faut jamais dépasser une pression d'entrée de po psig!* Toute la plomberie doit être propre et exempte d'ébarbures et de copeaux métalliques. Tous les raccords doivent être enduit d'une pâte à joint résistant au PL. Il faut prévoir un T d'écoulement pour recueillir toute humidité ou saleté dans le gaz. Une fois l'appareil installé, il faut s'assurer qu'aucune connexion ne fuit. Utilisez une solution d'eau et de savon à vaisselle pour détecter des fuites éventuelles. Dans le cas des modèles à veilleuse de sûreté, assurez-vous que le tube d'allumage est correctement positionné.

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de code local, au National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54 ou au Code d'installation du propane ou du gaz naturel CSA-B149.1, selon le code applicable.

Il faut isoler l'appareil de la tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant sa soupape d'arrêt manuelle durant tout essai de pression du système durant lequel la pression peut dépasser 1/2 po psig (3,45 kPa).

Au moment d'installer l'appareil, il faut prévoir un apport d'air suffisant. Il faut également s'assurer de ne pas bloquer l'avant, ni l'arrière de l'appareil. **NE PLACEZ PAS L'ARRIÈRE DE L'APPAREIL À MOINS DE 6PO D'UN MUR OU D'UNE AUTRE SURFACE.**

Par rapport aux autres appareils, cet appareil doit être placé de façon à laisser un dégagement suffisant pour en faire l'entretien et l'utiliser correctement.

Cet appareil est fourni avec quatre pieds réglables, qu'il faut installer avant d'utiliser l'appareil. Le fond de l'appareil comporte quatre ouvertures filetées, dans lesquelles il faut insérer les tiges filetées des pieds. Vissez les pieds et assurez-vous qu'ils sont bien serrés. Vérifiez ensuite à tous les 60 jours que les pieds demeurent bien serrés. Le fait de ne pas utiliser les pieds de l'appareil annule sa garantie et entraîne des conditions dangereuses.

NOTE : Il faut installer l'appareil sous une hotte.

INSTALLATION DES PIEDS, DU RÉGULATEUR, ET DE LA CASSEROLE DE GRAISSE/DES GLISSIÈRES RÉGLABLES

Les articles suivants ne sont pas installés à l'usine et sont expédiés lâchement dans la casserole de graisse:

Pieds réglables: Cette unité est équipée de quatre (4) les pieds réglables, qui doivent être installés avant utilisation. Quatre (4) des ouvertures filetées sont fournies sur le bas de l'unité pour recevoir fileté partie des pieds. Vissez dans les pieds et serrez-les sécurisé. Lors du fonctionnement, contrôlez les pieds chaque soixante (60) jours pour s'assurer qu'ils sont serrés. ***Le manque d'utiliser les pieds fournis videra la garantie et a pu entraîner des conditions peu sûres.***

Régulateur de pression de gaz: Le régulateur fourni est convertible pour le propane ou le gaz naturel. Assurez que le régulateur est placé pour le gaz étant utilisé. Installez avec du matériau d'étanchéité approprié.

Casserole et glissières de graisse: La casserole et les glissières de graisse doivent être installées avant emploi. Des glissières gauches et droites sont fournies. Celles-ci sont installées sur le côté en dessous de l'unité avec le six (6) 10-32 vis fournies. La casserole de graisse de glissière en le place après installation glisse.

MISE À NIVEAU DE L'APPAREIL

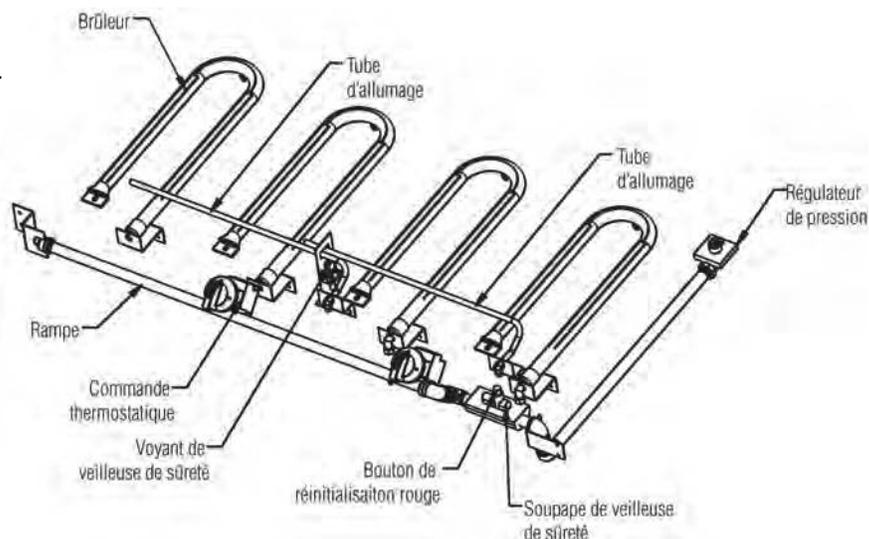
Mettez l'appareil à niveau en réglant les quatre pieds, qui comportent un mécanisme de réglage d'un pouce pour aligner l'appareil avec les autres appareils pour comptoir de Eagle.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION (suite)

APPAREILS AVEC UNE VEILLEUSE DE SÛRETÉ AUTOMATIQUE ET DES COMMANDES THERMOSTATIQUES

Instructions d'allumage et d'extinction :

Pour allumer la veilleuse, enfoncez le bouton rouge de réinitialisation sur le boîtier de la soupape de veilleuse de sûreté et allumez la veilleuse. Maintenez enfoncé le bouton de réinitialisation pendant environ 30 secondes, puis relâchez-le. Si la veilleuse s'éteint, répétez la procédure ci-dessus jusqu'à ce qu'elle demeure allumée. Lorsque la veilleuse demeure allumée, un disque de soupape s'ouvre pour alimenter le brûleur en gaz. Tournez entièrement le bouton de commande thermostatique à la position ON pour allumer le brûleur, puis réglez-le à la température désirée. Dans l'ouverture d'observation, vérifiez que le brûleur a une flamme adéquate et constante.



Avant d'utiliser l'appareil, il faut vérifier si la veilleuse a besoin d'être réglée. Pour ce faire, tournez la vis de réglage de la veilleuse, qui se trouve sur le boîtier de la soupape de veilleuse de sûreté.

Lorsque vous fermez l'appareil pour une longue période, fermez toutes les commandes thermostatiques, puis fermez la veilleuse.

Avertissement: Avant d'essayer d'allumer l'appareil, levez le couvercle, si l'appareil en est équipé. Si la veilleuse ou le brûleur s'éteint, coupez l'alimentation en gaz et attendez cinq (5) minutes entières avant de tenter de rallumer l'appareil.

Conversion au propane :

Ce gril a été doté à l'usine de têtes d'injecteur conçues pour le gaz naturel. Pour le convertir au gaz propane, exécutez la marche à suivre ci-dessous :

- 1) Tirez le haut du panneau de commande vers l'avant et laissez-le tomber. Pour les modèles dont le panneau de commande est fixé par des vis, enlevez les vis, puis enlevez le panneau de commande.
- 2) Enlevez les écrans coupe-feu et les supports de brûleur.
- 3) Enlevez les tubes d'allumage (il y en a un dans les modèles de 24 po et deux dans les modèles de 36 po et de 48 po).
- 4) Enlevez le brûleur principal en le glissant vers l'arrière jusqu'à ce que l'avant du brûleur ne touche plus à la tête d'injecteur.
- 5) Remplacez les orifices de brûleur pour gaz naturel n° 41 par des orifices pour gaz propane n° 52 (marqués en rouge, ils se trouvent dans le bac à graisse).
- 6) Remplacez les raccords d'orifice de tube d'allumage par les raccords d'orifice pour gaz propane. Utilisez les orifices pour gaz propane n° 73 avec les tubes d'allumage de 19 po. Utilisez les orifices pour gaz propane n° 77 avec les tubes d'allumage de 9 po. Tous les orifices pour gaz propane sont marqués en rouge.
- 7) Veilleuse de sûreté : Enlevez l'écrou du bas, puis remplacez l'orifice existant avec la pièce n° 305109, incluse dans la trousse de conversion.
- 8) Remplacez le brûleur et les tubes d'allumage.
- 9) Remplacez les écrans coupe-feu et les supports de brûleur.
- 10) Changez le régulateur de pression convertible au mode gaz propane en retirant le bouchon fileté à fente ou à tête hexagonale du régulateur de pression, inversez-le, puis remettez-le en place. Les lettres LP doivent être visibles. Le régulateur est maintenant réglé pour 10po W.C.
- 11) Suivez les instructions pour allumer la veilleuse de sûreté - réglez la flamme pour le gaz propane en tournant la vis de réglage de la veilleuse, qui se trouve près du bouton rouge sur le boîtier de la soupape de veilleuse de sûreté automatique.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION (suite)

APPAREILS AVEC DES SOUPAPES MANUELLES ET DES VEILLEUSES PERMANENTES OU DES COMMANDES THERMOSTATIQUES ET DES VEILLEUSES PERMANENTES

Instructions d'allumage et d'extinction :

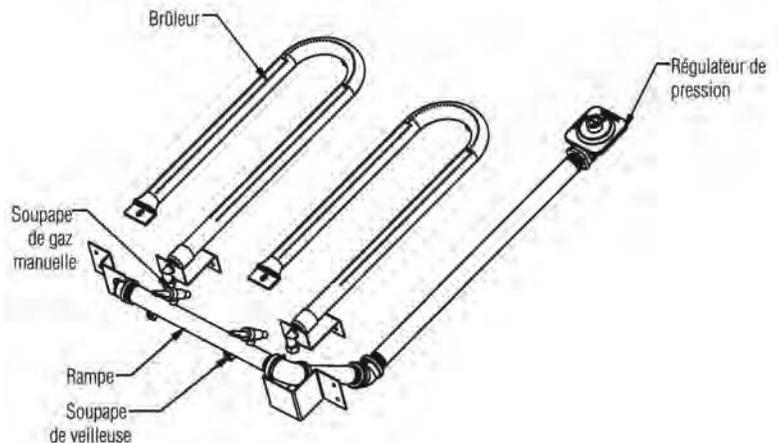
Ouvrez la soupape de veilleuse et allumez le brûleur de veilleuse à l'aide d'une baguette ou d'une mèche d'allumage.

Avant d'utiliser l'appareil, il faut régler la veilleuse. Pour ce faire, tournez la vis de réglage d'une veilleuse, réglez la soupape, puis utilisez la baguette d'allumage pour allumer le brûleur de cette veilleuse. Réglez la hauteur de la flamme de la veilleuse. Répétez la marche à suivre pour chaque soupape de veilleuse.

Lorsque vous allumez les brûleurs à l'aide des boutons, vérifiez par l'ouverture d'observation que les brûleurs se sont correctement allumés à l'aide des veilleuses.

Lorsque vous fermez l'appareil pour une longue période, fermez toutes les soupapes de brûleur, puis fermez toutes les soupapes de veilleuse.

Avertissement: Avant d'essayer d'allumer l'appareil, levez le couvercle, si l'appareil en est équipé. Si la veilleuse ou le brûleur s'éteint, coupez l'alimentation en gaz et attendez cinq (5) minutes entières avant de tenter de rallumer l'appareil.



Conversion au propane :

Ce gril a été doté à l'usine de têtes d'injecteur conçues pour le gaz naturel. Pour le convertir au gaz propane, installez les têtes d'injecteur de brûleur fournies (situées dans le bac à graisse).

- 1) Tirez le haut du panneau de commande vers l'avant et laissez-le tomber. Pour les modèles dont le panneau de commande est fixé par des vis, enlevez les vis, puis enlevez le panneau de commande.
- 2) Enlevez les écrans coupe-feu et les supports de brûleur.
- 3) Retirez les brûleurs des têtes d'injecteur en les glissant vers l'arrière et en les levant hors des têtes d'injecteur.
- 4) Retirez les têtes d'injecteur n° 41 pour gaz naturel et installez les têtes d'injecteur n° 52 pour gaz propane, marqués en rouge.
- 5) Remplacez les brûleurs.
- 6) Remplacez les écrans coupe-feu et les supports de brûleur.
- 7) Changez le régulateur de pression convertible au mode gaz propane en retirant le bouchon fileté à fente ou à tête hexagonale du régulateur de pression, inversez-le, puis remettez-le en place. Les lettres LP doivent être visibles. Le régulateur est maintenant réglé pour 10 po W.C.
- 8) Réglez la flamme des veilleuses permanentes pour le gaz propane en tournant la vis qui se trouve sur le boîtier de la soupape de veilleuse.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

CONDITIONNEMENT DE LA SURFACE DE CUISSON DU GRIL

Nettoyez entièrement la surface du grill. Une fois que la surface du grill a été entièrement nettoyée, il faut la conditionner pour empêcher els aliments de coller. Avant d'utiliser le grill et après chaque nettoyage en profondeur, conditionnez la surface de cuisson du grill de la façon suivante :

- 1) Réglez le grill à une température d'environ 350 °F
- 2) À l'aide d'un linge propre, pas d'une spatule, étendez un mince film d'huile à cuisson ou de gras sur toute la surface de cuisson. Laissez ce film sur le grill chaud pendant 30 minutes.
- 3) Enlevez l'excédant de gras, puis essuyez la surface pour la nettoyer. (ATTENTION : LA SURFACE SERA CHAUDE).
- 4) Appliquez un autre film d'huile à cuisson sur la surface et laissez-la agir pendant 30 minutes, puis encore une fois, enlevez l'excédant de gras et essuyez la surface pour la nettoyer. Le grill sera alors prêt à servir.

Même une fois la surface soigneusement préparée, des aliments peuvent y coller; il faut attendre que la surface soit "rodée" pour qu'aucun aliment n'y colle.

FONCTIONNEMENT À VIDE

Durant les périodes de fonctionnement à vide, pour économiser des frais d'exploitation, baissez la température des thermostats à environ 250 °F. Il n'est pas nécessaire de maintenir une température de cuisson dans les périodes de fonctionnement à vide, car le grill peut rapidement atteindre la température désirée.

CET APPAREIL EST CONFIGURÉ POUR UNE ALIMENTATION EN GAZ NATUREL

Cet appareil comporte des orifices de taille appropriée au gaz naturel. **Pour convertir cet appareil au gaz naturel, consultez les instructions sur la plaque de l'appareil. Les orifices nécessaires à l'alimentation au propane liquide se trouvent dans le bac à graisse.**

ENTRETIEN DU GRIL

1) Après chaque utilisation, grattez le grill à l'aide d'une grattoir ou d'une spatule souple pour enlever l'excédant de gras et d'aliments. L'appareil comporte un bac à graisse pour y déposer les rebus grattés sur le grill. Si le grill présente une accumulation importante de gras et d'aliments brûlée sur sa surface, il faut le récurer entièrement et le reconditionner de la façon indiquée précédemment. Lorsque l'appareil est chaud, utilisez une pierre ponce ou une pierre à récurer. N'utilisez pas de laine d'acier, car des éclats d'acier peuvent se retrouver dans les aliments.

2) Quotidiennement, utilisez un linge propre et un bon nettoyant non abrasif pour nettoyer les surfaces d'acier inoxydable du grill. Essayez la partie avant polie avec un linge doux.

3) Au moins une fois par jour, enlevez le bac à graisse et nettoyez-le comme tout autre ustensile de cuisine. Si vous laissez le bac à graisse se remplir, la graisse s'écoulera par l'ouverture antidébordement qui se trouve à l'avant du bac. On enlève le bac en le tirant vers soi.

(PRENEZ GARDE À LA GRAISSE CHAUDE POUVANT SE TROUVER DANS LE BAC.)

TABLEAU DE DÉPANNAGE

Problème	Cause	Solution
Le grill ne chauffe pas	A) Le brûleur n'est pas allumé B) L'alimentation en gaz est coupée.	Vérifiez la veilleuse et allumez le brûleur. Fermez la soupape des brûleurs et la soupape des veilleuses, mettez l'alimentation en marche, puis suivez la procédure d'allumage.
La surface du grill est trop chaude	A) La cuisson est inégale.	Répartissez uniformément les aliments sur la surface du grill.
Les aliments collent à la surface.	A) Des particules de graisse ou d'aliment s'accumulent sur la surface. B) La surface n'a pas été conditionnée	Voir la section « Entretien du grill », à la page 5. Voir la section « Entretien du grill », à la page 5.
Les aliments coulent d'un côté du grill	A) Le grill n'est pas à niveau	Voir la section « Mise à niveau de l'appareil », à la page 2.

NOTE : S'il est nécessaire de réparer l'appareil, communiquez avec votre entreprise locale de réparation, indiquée dans le répertoire fourni, ou communiquez avec le fabricant pour connaître l'entreprise de réparation agréée de votre région

Liste des pièces de remplacement des grils au gaz

Préfixes des numéros de modèle : CLAGGh, CLAGGhT, CLAGGhTS
Les pièces sont celles des modèles fabriqués après 1997 (avant 97 NLA)

Série CLAGGH

Gril au gaz avec veilleuse permanente et valves manuelles (pièces de base)

N° de pièce. Description

355448	Brûleur 30 000 BTU
360983	Orifice du brûleur n° 41 NG 30 000 BTU
312131	Orifice du brûleur n° 52 PL 30 000 BTU
332778	Soupape de gaz manuelle
366794	Veilleuse
333142	Soupape de veilleuse
324949	Régulateur de pression, convertible 4 po GN et 10 po PL
349397	Bouton, soupape manuelle

Série CLAGGHT

Gril au gaz avec veilleuse permanente et soupapes de gaz thermostatiques

N° de pièce. Description

324793	Soupape de gaz thermostatique
358464	Bouton, commande thermostatique
360983	Orifice du brûleur n° 41 NG 30 000 BTU
312131	Orifice du brûleur n° 52 PL 30 000 BTU

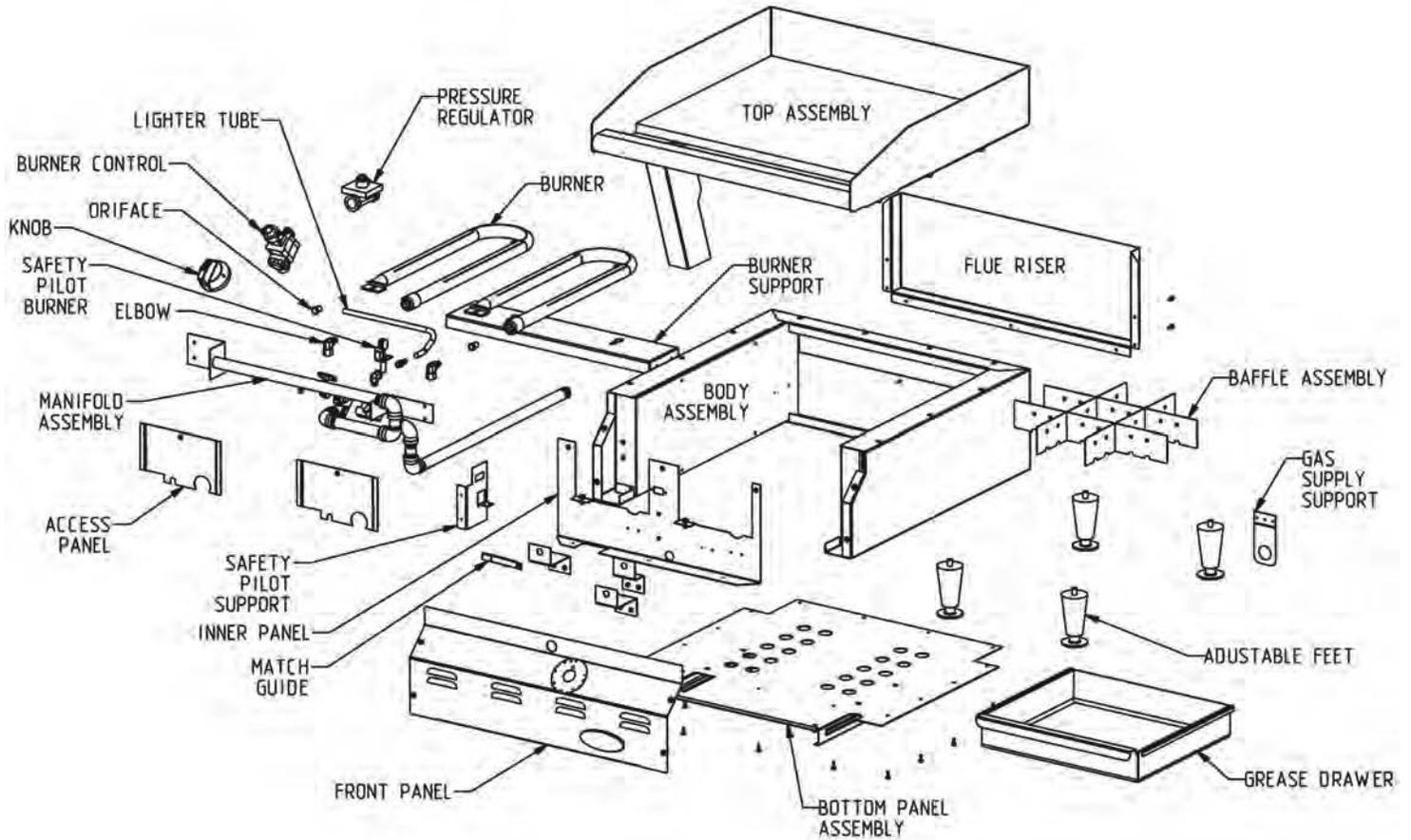
Série CLAGGHTS

Gril au gaz avec veilleuse de sûreté automatique et soupapes de gaz thermostatiques

N° de pièce. Description

374737	Soupape de veilleuse de sûreté
374738	Brûleur de veilleuse
305277	Tube d'allumage, 19 po, gauche
305278	Tube d'allumage, 19 po, droite
305276	Tube d'allumage, 19 po, droite
305296	Tube d'allumage d'orifice n° 63 (GN, tube de 19 po)
305295	Tube d'allumage d'orifice n° 73 (PL tube de 19 po, GN tube de 9 po)
305294	Tube d'allumage d'orifice n° 77 (PL tube de 9 po)
302097	Tube d'allumage en coude
311937	Coude de 90°, cloison de 3/8
312131	Orifice du brûleur n° 52 PL 30 000 BTU
360983	Orifice du brûleur n° 41 NG 30 000 BTU
309879	Thermostatiques - Couples
374805	Commande thermostatique avec la clé veilleuse

DESCRIPTION DES PIÈCES – Gril au gaz



L'INFORMATION D'ORIFICE DE GAZ

SÉRIE	TAILLE DE FORET D'ORIFICE / NUMÉRO DE LA PIÈCE D'EAGLE		POUCES DANS LA COLONNE DE L'EAU	
	NATUREL	PL	NATUREL	PL
CLAGGHTS-24 - Brûleurs - Tube de Coureur 9"	41 / 360983 73 / 305295	52 / 312131 77 / 305294	4" 4"	10" 10"
CLAGGHTS-36 - Brûleurs - Tube de Coureur 19"	41 / 360983 63 / 305296	52 / 312131 73 / 305295	4" 4"	10" 10"
CLAGGHTS-48 - Brûleurs - Tube de Coureur 19" (2)	41 / 360983 63 / 305296	52 / 312131 73 / 305295	4" 4"	10" 10"
CLAGGHT - Brûleurs	41 / 360983	52 / 312131	4"	10"
CLAGGH - Brûleurs	41 / 360983	52 / 312131	4"	10"

TAILLE D'ORIFICE AU NIVEAU DE LA MER	TAILLE D'ORIFICE REQUISE À D'AUTRES ALTITUDES				
	2000 ft	3000 ft	4000 ft	5000 ft	9000 ft
32	33	34	35	35	38
39	40	41	41	42	44
41	42	42	42	43	45
50	51	51	51	51	53
51	51	52	52	52	53
52	52	53	53	53	54
60	64	64	65	65	67
67	68	68	68	69	70
73	73	77	77	78	78
77	77	77	77	78	78
1.55mm	54	54	54	54	55



- 100 Industrial Boulevard, Clayton, Delaware 19938-9905 U.S.A. • www.eaglegrp.com
- Téléphone : (302) 653-3000 • (service alimentaire) 1 800 441-8440
- (SC / Vente au détail) 1 800 637-5100 • Télécopieur : 302/653-2065