MAGIKITCH'N

MKG 24, 36, 48, 60, 72

GAS GRIDDLE
INSTALLATION – OPERATION INSTRUCTIONS

MAGIKITCH'N
P.O. BOX 501
CONCORD NH 03302-0501
509 ROUTE 3A
BOW NH 03304
800-258-3708
603-225-6684
FAX 603-225-8497
www.magikitchn.com

L25-012 Rev 1 (08/02)

THIS MANUAL MUST BE RETAINED FOR FUTURE REFERENCE

FOR YOUR SAFETY

DO NOT store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.

WARNING

Improper installation, 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.

TO THE PURCHASER

Post in a prominent location the instructions to be followed in the event that an operator smells gas. Obtain this information from your local gas supplier.

WARNING

There is an open flame inside this appliance. The unit may get hot enough to set nearby materials on fire. Keep the area around the appliance free from combustibles.

WARNING

DO NOT supply the appliance with a gas that is not indicated on the data plate. If you need to convert the appliance to another type of fuel, contact your dealer.

WARNING

DO NOT use an open flame to check for gas leaks !

WARNING

If gas flow to appliance is interrupted, or pilots extinguish, wait 5 minutes before attempting to relight the pilot to allow any residual gas in appliance to dissipate.

WARNING

Ensure that the appliance can get enough air to keep the flame burning correctly. If the flame is starved for air, it can give off a dangerous carbon monoxide gas. Carbon monoxide is a clear odorless gas that can cause suffocation.

WARNING

An appliance equipped with casters and a flexible gas line must be connected to the gas supply with a quick disconnect device. This quick disconnect must comply with ANSI Z24.41. To limit the movement of the appliance without depending on the connector or quick disconnect, a restraining cable must also be installed.

CHECKING YOUR NEW GRIDDLE

Your new griddle has been carefully packed into one crate. Every effort has been made to ensure that you new griddle is delivered to you in perfect condition. As you unpack your new appliance, inspect each of the pieces for damage. If something is damaged, DO NOT sign the bill of lading. Contact the shipper immediately; the shipper is only responsible for 15 days after delivery. Check the packing list enclosed with your griddle to ensure that you have received all the parts to the griddle. If you are missing any parts, contact the dealer from whom the griddle was purchased.

CAUTION

To prevent equipment damage, don't tilt the griddle onto any two of its casters, or pull the unit by the flue vents.

Locate your Magikitch'n warranty and fill in the serial number of the appliance and the date received.. You will find the serial number on the plate inside the door. Put your warranty card in a safe place for future reference. DO NOT return the card to Magikitch'n.

INSTALLATION CLEARANCES

The griddle needs clearance around it for proper operation. Adequate clearances allow for servicing and proper burner operation. The clearances shown below are for installation in combustible and non-combustible construction.

	Combustible Construction	Non Combustible Construction
Back	**8.0 in./20.4 cm**	**8.0"/20.4 cm**
Sides	**2.0 in./5.0 cm**	**0.0 in./0.0 cm**

GAS CONNECTION

Your gas appliance will give you peak performance when the gas supply line is of sufficient size to provide the correct gas flow. The gas line must be installed to meet the local building codes or National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 Latest Edition. In Canada, install the appliance in accordance with CAN/CGA-B149.1 or .2 and local codes. Gas line sizing requirements can be determined by your local gas company by referring to the National Fuel Gas Code, Appendix C, Table C-4 (for natural gas) and Table C-16 (for propane). The gas line needs to be large enough to supply the necessary amount of fuel to all appliances without losing pressure to any appliance.

WARNING

NEVER supply the appliance with a gas that is not indicated on the data plate. Using the incorrect gas type will cause improper operation. If you need to convert the appliance to another type of fuel, contact your dealer.

FUEL TYPES

Each appliance is equipped to work with one type of fuel. The type of fuel with which the appliance is intended to operate is stamped on the data plate attached to the inside of the door.

NOTICE

NEVER use an adaptor to make a smaller gas supply line fit the cooker connection. This may not allow proper gas flow for the optimum burner operation, resulting in poor cooker performance.

QUICK DISCONNECT GAS CONNECTION

Gas appliances equipped with casters must be installed with connectors that comply with the Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z223.1 Latest Edition, and Addenda Z21.69A Latest Edition. This connection should include a quick disconnect device that complies with the Standard for Quick Disconnect Devices for Use With Gas Fuel ANSI Z223.1 Latest Edition. When installing a quick disconnect you must also install a means for limiting the movement of the appliance. This device will prevent the gas line or the quick disconnect from being strained. The restraining device should be attached to the appliance at the back panel.

FUEL SUPPLY LINE LEAK AND PRESSURE TESTING

The fuel supply system must be tested before the appliance is used. If the fuel line is going to be tested at a pressure greater than ½ PSIG (3.45 kPA), make sure that the appliance is disconnected from fuel line. If the fuel line is to be tested at a pressure equal to or less than ½ PSIG (3.45 kPA), the appliance can be connected, but the unit's gas valve must be shut. Test all gas line connections for leaks with a solution of soap and water when pressure is applied.

VENTILATION AND FIRE SAFETY SYSTEMS

Your new gas appliance must have proper ventilation to function safely and properly. Exhaust gas temperatures can reach as high as 1000°F (538 °C). Therefore, it is very important to install a fire safety system. Your ventilation system should be designed to allow for easy cleaning. Frequent cleaning of the ventilation system and the appliance will reduce the chances of fire. Table 1-2 provides a list of reference documents that provide guidance on ventilation and fire safety systems. This table is not necessarily complete. Additional information can be obtained from CSA International, 8501 East Pleasant Valley Rd., Cleveland, OH 44131.

Excessive ventilation causes drafts, which will interfere with the proper operation of the pilot and the burner. Leave at least 18 inches of open space between the appliance's flue vent opening and the intake of the exhaust hood.

CAUTION

Ensure that our ventilation system does not cause a down draft at the appliance's flue opening. Down drafts will not allow the appliance to exhaust properly and will cause overheating which may cause permanent damage. Damage caused by down drafts will not be covered under equipment warranty. NEVER allow anything to obstruct the flow of combustibles or ventilation exiting the appliance flue. DO NOT put anything on the top of the flue area.

NOTICE

NEVER connect the blower directly to the flue opening(s). The direct flow of air will cause poor temperature recovery, poor ignition, and inefficient operation of the appliance and could extinguish the pilot(s).

GAS LINE REQUIREMENTS

A properly installed gas supply system will deliver adequate pressure (7 to 8 inches w.c. for natural gas, 11 to 12 inches w.c. for propane) to all appliances connected to the line, operating at full demand.

INSTALLATION

The installation of this appliance MUST conform to local codes. In the absence of local codes, the installation must conform to the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1; Natural Gas Installation Code, CAN/CGA-B149.1; or Propane Installation Code, CAN/CGA-B149.2 as applicable.

A. Uncrate and put the appliance into place.

B. FOR INSTALLATION ON LEGS: A set of 4" legs is shipped with the appliance (unless appliance was specifically ordered without legs) . A threaded receptacle is located near each corner of the underside of the base of the appliance. Each leg has a similar mating thread. Raise appliance sufficiently to allow legs to be screwed tightly into receptacles. Level the unit by adjusting bottom feet of legs with a pair of water pump pliers.

CAUTION

The appliance must be level to perform properly. Failure to level unit may result in improper combustion and performance of the appliance.

NOTICE

Legs are NOT intended to be used in conjunction with griddle carts.

C. FOR COUNTER USE WITHOUT LEGS: The appliance must be sealed to the counter to comply with applicable sanitation standards. A bead of silicone sealant, approximately ½ inch wide, is to be applied to the bottom of the unit approximately ¼" in from the front, back and side edges. We suggest Dow Corning ®, GE ® or Permatex ® silicone 'RTV' adhesive sealant or equivalent. (See NSF Basic Criteria C-2 for details).

D. FOR USE ON GRIDDLE CART:

NOTICE

When this appliance is installed with casters, it must be installed with the casters supplied. A connector complying with ANSI Z21.69-CGA-6.16 and a quick disconnect device complying with ANSIZ21.41/CAN 1-6.9. It must also be installed with restraining means to guard against transmission of strain to the connector, as specified in the appliance manufacturer's instructions.

CAUTION

Only two of the four casters supplied have brakes. Be sure to install the two casters with the brakes at *the front of the unit.* NOTE: Front brakes should be locked before unit is placed into operation.

GAS HOOK UP:

An adequate gas supply is imperative. Undersized lines or low-pressures will restrict the volume of gas required for satisfactory performance. A steady supply pressure between 7" and 8" w.c. for natural gas or 11" to 12" for propane gas is required. With all gas appliances operating simultaneously, the manifold pressure on all gas appliances should not show any appreciable drop. Fluctuations of more than 25% on natural and 10% on propane gas will create pilot problems and affect burner operating characteristics. Contact your gas company for correct supply line sizes. After connection, all newly installed equipment should be checked for correct gas pressure by a certified gas serviceman. The unit should be connected ONLY to the type of gas for which it is equipped. Check the type of gas on the serial plate.

A. Attach regulator supplied with the appliance to the inlet of the gas manifold. Be sure regulator is connected so that gas flow is in the direction of the arrow on the bottom of the regulator. Using a regulator other than the one supplied with the unit will void the warranty.
B. The manifold pressure must be maintained at the pressure marked on the serial plate.
C. Use pipe joint compound that is suitable for use with LP gas on all threaded connections.
D. Turn off all thermostats
E. Turn on gas supply and check all connections for leaks using ONLY a leak checking fluid or soapy water. NEVER use and open flame to check for gas leaks.
F. Provision must be made for adequate air supply for both the appliance and room occupants.
G. Keep area in front of unit free from obstruction that could block flow of combustion and/or ventilation air.
H. Be certain that adequate clearance is maintained so that air openings in front of the unit are not blocked and any subsequent service can be performed. Ensure that rear and side clearances stated on the serial plate and in the clearance section of this manual are strictly followed.

GAS SETTINGS:

GAS TYPE	BTU/hr per burner (kW)	Orifice Size	Manifold Pressure (w.c.)
Natural	15,000 (4.4)	5/64 "	4.5 inches (11.4 cm)
Propane	15,000 (4.4)	1.15 mm	10 inches (25.4 cm)

Orifices are sized to provide proper gas flow at the above manifold pressures to provide 15,000 BTU/hr. Regulator pressure must be measured and adjusted before the unit goes into service, following installation and when operational performance is in question.

LIGHTING INSTRUCTIONS:

A. Turn all thermostat knobs to the "OFF" position.
B. Turn gas shut off valve to "ON" position.
C. Press and hold left pilot button and light left pilot. With pilot burning, keep pilot knob depressed for 45 seconds or until pilot remains lit automatically.
D. Repeat previous step for right hand pilot, if present.
E. Operate thermostats by turning knobs clockwise and insure that burners light properly.

NOTE

If appliance contains more than one pilot, the left-most pilot MUST be lit first or other pilot WILL NOT LIGHT.

CAUTION

If pilot(s) extinguish or gas supply is interrupted, turn thermostat knobs and the gas shut off valve to the "OFF" position and wait 5 minutes before attempting to relight.

SHUTTING DOWN:

A. Turn thermostat knobs to the "OFF" position.
B. Turn gas shut off valve to "OFF" position.
C. Allow griddle surface to cool normally.

FINAL INSTALLATION STEPS:

New griddles should be carefully tempered and cared for in order to avoid possible damage. To break in a new griddle, do the following:

A. Ensure that a proper installation has been performed on the appliance and that all warnings, cautions, and notices contained in this manual have been read, understood and adhered to before proceeding.
B. Wipe the griddle surface clean.
C. Light all the griddle burners and turn them to 200°F for one hour. Then, gradually bring each griddle up to frying temperature.
D. Spread three or four ounces of beef suet, or as a substitute, baking soda, over griddle plate to season it. Never allow water on a hot griddle and never wash it with soap and water.
E. Check (and, if necessary, adjust) the thermostats that control the griddle's surface temperature.

THERMOSTAT ADJUSTMENT PRODECURE:

Each control operates a pair of burners via a snap action thermostatic valve. This control was adjusted at the factory. However, if the griddle's surface temperature varies greatly from the setting on the thermostat knob adjust the thermostat using the following procedure:

A. Light pilots per lighting instructions.
B. Turn al the control knobs to the 300°F setting.
C. Wait 30 minutes (or 1 hour if griddle was cold) for surface to stabilize.
D. Place a reliable thermometer or test instrument thermocouple (able to register 300°F) halfway back from the front to the back of the griddle plate and directly over a burner set (in line with a burner control knob). Check the temperature over each burner set every 5 minutes until the temperature over each burner set stabilizes and does not change by more than 30°F between two consecutive measurements.
E. If the average temperature over any burner set is not within 30°F of the knob setting (300°F), adjust the corresponding thermostat by removing the knob, holding the thermostat stem (do not allow stem to turn or temperature setting will be changed) and turning the small screw located within the base of the stem. Turn this screw counter clockwise to increase the temperature, clockwise to decrease the temperature.

DAILY CLEANING , MAINTENANCE AND SERVICING

CLEANING AND SEASONING - Your new MagiKitch'n Griddle is preserved with pure soybean oil shortening after manufacture. There are two popular methods to remove the preservative shortening. One method is to wash the griddle down with hot water and dishwashing detergent, rinse thoroughly in hot water and then dry the griddle immediately to avoid rust spots. The second method is to cook the shortening off. When all the shortening is gone, the griddle should be allowed to cool to a temperature where it can be safely wiped down with a wet cloth or sponge until clean.

Lastly, you'll want to season the griddle as you would a good iron skillet or conventional griddle. The griddle is ready to begin cooking.

OUTER SIDES AND FRONT - The outer sides and front are stainless steel. Any reputable cleaner can be used to clean these surfaces.

GREASE TUB – The grease tub is designed to contain grease run off from the griddle surface. The grease tub should never be allowed to overfill, and should be emptied daily and the grease disposed of properly.

MAINTAINING a clean, well-kept griddle will ensure long-lasting cooking performance and prolong its life.

SERVICING Contact the factory, ASAP service representative or local service company to perform maintenance and repairs.

509 Route 3A
Bow, NH 03304
Voice (603) 225-6684
Toll Free (800) 258-3708
FAX (603) 225-8472
WWW.MAGIKITCHN.COM

MAGIKITCH'N

MKG 24, 36, 48, 60, 72

GRIL À GAZ
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT

MAGIKITCH'N
P.O. BOX 501
CONCORD NH 03302-0501
509 ROUTE 3A
BOW NH 03304
Téléphone (603) 225-6684
(800) 258-3708
Télécopie (603) 225-8472)
www.magikitchn.com

L25-012 Rev 1 (08/02)

CONSERVEZ CETTE NOTICE AFIN DE POUVOIR LA CONSULTER ULTÉRIEUREMENT

POUR VOTRE SÉCURITÉ

NE PAS stocker de l'essence ni d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ni de tout autre appareil.

AVERTISSEMENT

Toute mauvaise installation, altération, réparation et tout mauvais réglage ou entretien risque de provoquer des dégâts matériels, des blessures graves, voire la mort. Veuillez lire attentivement les manuels d'installation, de fonctionnement et d'entretien

AVIS À L'ACHETEUR

Affichez en évidence les instructions à suivre si l'utilisateur sent une odeur de gaz. Cette information est disponible auprès de votre fournisseur de gaz local.

AVERTISSEMENT

Il existe une veilleuse à flamme nue à l'intérieur de l'appareil. La machine peut chauffer à des températures très élevées et risque d'enflammer des matériaux placés à proximité. Veillez à ce qu'il n'existe aucun élément combustible autour de l'appareil.

AVERTISSEMENT

NE PAS alimenter en gaz l'appareil avec un gaz ne figurant pas sur la plaque signalétique. Si vous devez convertir la machine afin de l'utiliser avec un gaz différent, contactez votre revendeur.

AVERTISSEMENT

NE JAMAIS approcher de flamme nue afin de rechercher une fuite de gaz!

AVERTISSEMENT

Si l'alimentation en gaz de l'appareil est interrompu ous i la veilleuse s'éteint, attendre 5 minutes avant de tenter de rallumer la veilleuse afin de permettre à tout gaz à l'intérieur de l'appareil de se dissiper.

AVERTISSEMENT

Veiller à ce que l'appareil soit suffisamment alimenté en air afin que la veilleuse brûle correctement. Si la flamme n'est pas suffisamment alimentée en air, elle dégagera un gaz dangereux, à savoir de l'oxyde de carbone. L'oxyde de carbone est un gaz incolore et inodore qui peut provoquer l'asphyxie.

AVERTISSEMENT

Toute machine équipée de roulettes et d'un tuyau de gaz flexible doit être raccordée à une source de gaz par l'intermédiaire d'un dispositif de déconnexion rapide. Cette prise à déconnexion rapide doit être conforme à la norme ANSI Z24.41. Pour limiter au maximum le déplacement de l'appareil sans dépendre du connecteur ou du dispositif de déconnexion rapide, un câble de sécurité doit être installé.

VÉRIFICATION DU NOUVEAU GRIL

Votre nouveau gril a été emballé avec précaution dans une caisse. Tout a été prévu afin que le gril vous soit livré en parfaite condition. Lorsque vous déballez l'appareil, vérifiez toutes les pièces afin de vous assurer qu'elles ne sont pas endommagées. Si une des pièces a été endommagée, veuillez NE PAS signer le connaissement (lettre de transport). Contactez immédiatement le transporteur car ce dernier ne peut être tenu responsable que pendant les 15 jours suivant la livraison. Vérifiez le bordereau d'expédition fourni avec le gril afin de vous assurer que vous êtes en possession de toutes les pièces. Si des pièces s'avèrent manquantes, contactez le revendeur auprès duquel vous avez acheté le gril.

ATTENTION

Afin d'éviter d'endommager l'appareil, ne pas pencher le gril sur deux de ces roues ni tirer sur le carneau ou conduit de fumée.

Cherchez la garantie Magikitch'n et inscrivez le numéro de série sur le gril et la date de réception. Le numéro de série se trouve sur la plaque à l'intérieur de la porte. Conservez la garantie dans un endroit sûr afin de pouvoir la consulter ultérieurement. NE PAS renvoyer la carte à Magikitch'n.

DISTANCES DE SÉCURITÉ

Il doit y avoir un espace suffisant autour du gril afin d'assurer son bon fonctionnement. Cet espace est nécessaire pour accéder à l'appareil et effectuer toute réparation nécessaire et afin d'assurer le bon fonctionnement du brûleur. Les dimensions indiquées ci-dessous sont pour l'installation de l'appareil dans un environnement combustible et non-combustible.

	Construction combustible	Construction non-combustible
Dos	**8 po. /20.4 cm**	**8 po. /20.4 cm**
Côtés	**2.0 po. /5.0 cm**	**0.0 po. /0.0 cm**

RACCORDEMENT DU GAZ

Votre gril à gaz offre un rendement optimal lorsque le tuyau d'alimentation en gaz est d'une taille suffisante afin de permettre un débit de gaz adéquat. Le tuyau de gaz doit être installé conformément aux codes du bâtiment de votre localité et à la norme ANSI Z223 de la dernière édition du Code national d'installation des appareils à gaz. Au Canada, installez le gril à gaz conformément aux normes CAN/CGA-B149.1 ou 2 et à la réglementation locale. La taille du tuyau de gaz peut être déterminée par la compagnie du gaz de votre localité en se référant au Code national d'installation des appareils à gaz, paragraphe C, tableau C-4 (gaz naturel) et tableau C-16 (propane). Le tuyau de gaz doit être suffisamment large afin d'alimenter pleinement tous les appareils sans qu'il ne se produise une perte de pression au niveau de ces derniers.

AVERTISSEMENT

NE JAMAIS alimenter en gaz le gril avec un gaz ne figurant pas sur la plaque signalétique. L'emploi de tout autre gaz entraînera un dysfonctionnement de la machine. Si vous devez convertir la machine afin de l'utiliser avec un gaz différent, contactez votre revendeur.

TYPES DE CARBURANTS:

Chaque gril est équipé afin de fonctionner avec un seul type de carburant. Le type de carburant destiné à cet appareil est indiqué sur la plaque signalétique fixée à l'intérieur de la porte.

AVIS

NE JAMAIS utiliser un adaptateur afin de raccorder un tuyau de gaz plus petit. Vous risquez de nuire au rendement de la machine en au bon fonctionnement du brûleur en empêchant un débit de gaz optimal.

RACCORD DE GAZ À DÉCONNEXION RAPIDE :

Les grils à gaz à roulettes doivent être installés avec des raccords conformes aux normes de la dernière édition de "Connectors for Movable Gas Appliances" Z223.1 et de l'addenda Z21.69A consacré aux connecteurs pour appareils à gaz mobiles. Ce raccord doit comporter un dispositif à déconnexion rapide conforme aux normes de la dernière édition de "Standard for Quick Disconnect Devices for Use with Gas Fuel" ANSI Z223.1 pour les dispositifs à déconnexion rapide utilisés avec des appareils à gaz. Lorsque vous installez un dispositif à raccord rapide, il vous faut également installer un dispositif limitant le déplacement du gril. Ce dispositif évitera que le tuyau ou le raccord à déconnexion rapide ne se tende excessivement. Le dispositif de retenue doit être fixé au gril, au dos du panneau arrière.

RECHERCHE DE FUITE SUR LA CONDUITE D'ALIMENTATION EN GAZ ET VÉRIFICATION DE LA PRESSION :

Le circuit d'alimentation doit être testé avant d'utiliser le gril. Si vous comptez tester le tuyau d'alimentation en gaz à une pression supérieure à 1/2 PSIG (3.45 kPa), veillez à ce que ce dernier ait été débranché du gril. Si vous comptez tester le tuyau d'alimentation en gaz à une pression égale ou inférieure à 1/2 PSIG (3.45 kPa), le gril peut être raccordé mais la commande de gaz du gril doit être fermée. Une fois la pression rétablie, testez tous les tuyaux de gaz afin de vous assurer qu'ils ne comportent aucune fuite avec le l'eau savonneuse.

VENTILATION ET SYSTÈMES DE SÉCURITÉ CONTRE LES INCENDIES :

Votre nouveau gril à gaz doit être correctement ventilée et fonctionner en toute sécurité. La température des gaz d'échappement peut atteindre 1000°F (538°C). Par conséquent, il est indispensable d'installer un système de protection contre les incendies. Votre système de ventilation doit être conçu afin de pouvoir être facilement nettoyé. Nettoyez fréquemment le système de ventilation et le gril afin de réduire les risques d'incendie. Les tableaux 1 et 2 offrent une liste de documents de référence sur la ventilation et les systèmes de protection contre les incendies. Cette liste n'est pas forcément complète. Il vous est possible d'obtenir des informations supplémentaires auprès de l'American Gas Association, 8501 East Pleasant Valley Road, Cleveland, OH 44131.

Toute ventilation excessive entraînera des courants d'air. Ceci nuira au bon fonctionnement de la veilleuse et du brûleur. Laissez un espace d'au moins 18 po. (45 cm) entre le carneau ou conduit de fumées du gril et l'entrée de la hotte d'aspiration.

ATTENTION

Veiller à ce que le système de ventilation ne provoque pas de rupture de tirage au niveau de l'ouverture du carneau du gril. Toute rupture de tirage empêchera le gril d'évacuer correctement la fumée et les gaz et entraînera une surchauffe risquant d'endommager la machine de façon irréversible. Aucun dégât provoqué par une rupture de tirage ne sera couvert par la garantie de l'appareil. NE JAMAIS laisser quoique ce soit pouvant gêner le débit des combustibles ou de la ventilation sortant du conduit de fumée du gril. NE RIEN placer sur le dessus du conduit de fumée.

AVIS

NE JAMAIS diriger le ventilateur directement sur les ouvertures du conduit de fumée. Toute ventilation directe nuira à l'efficacité du gril, gênera l'allumage et risquera d'éteindre la veilleuse.

RACCORDEMENT DU GAZ :

Un circuit d'alimentation de gaz qui a été correctement installé doit pouvoir alimenter toutes les machines à une pression adéquate (entre 7 et 8 po. C.E pour le gaz naturel, et 11 à 12 po. de C.E pour le propane) fonctionnant à plein rendement.

INSTALLATION :

L'installation de cette machine DOIT être conforme aux codes de votre localité. En l'absence de codes locaux, l'installation doit
être conforme aux normes ANSI Z223 de la dernière édition du Code National d'Installation des Appareils à Gaz, au code canadien
CAN/CGA-B149.1 sur le gaz naturel ou CAN/CGA-B149.2 si c'est le cas.

A. Déballez l'appareil et placez-le où il se doit.

B. POUR MONTER L'APPAREIL SUR LES PIEDS FOURNIS: L'appareil est expédié avec un jeu de pieds de 4 po. (10 cm) (à moins que vous ayez précisé lors de la commande que vous n'en vouliez pas). L'appareil possède une ouverture filetée à proximité de chaque coin, en-dessous du socle de l'appareil. Chaque pied possède un filetage similaire. Levez suffisamment l'appareil afin de pouvoir visser les pieds complètement dans les ouvertures qui leur sont réservées. Mettez l'appareil à niveau en réglant le bas des pieds à l'aide de pinces.

ATTENTION

L'appareil doit être à niveau afin de pouvoir fonctionner correctement. Le non-respect de cette consigne risque de nuire à la combustion et au fonctionnement de l'appareil.

AVIS

Les pieds NE SONT PAS sensés être utilisés avec des chariots à grils.

C. POUR MONTER L'APPAREIL DANS LE COMPTOIR SANS LES PIEDS:
L'appareil doit être scellé au comptoir conformément aux normes de propretés en vigueur. Appliquez un cordon de mastic d'étanchéité en silicone d'environ 1/2 po. (12 mm) de large au bas de l'appareil à environ 1/4 po. (6 mm) de l'avant, de l'arrière et des côtés. Nous vous recommandons d'utiliser le silicone RTV Dow Corning, GE ou Permatex (voir les critères de base NSF C-2 pour plus de détails).

D. POUR MONTER LE GRIL SUR UN CHARIOT:

AVIS:

Si vous comptez monter l'appareil sur des roulettes, il doit être monté sur les roulettes qui sont fournies. Un raccord conforme aux norme ANSI Z21.69-CGA-6.16 et un dispositif de déconnexion rapide conforme aux normes ANSIZ21.42/CAN 1-6.9 doivent être raccordés à l'appareil. Ce raccord doit être installé avec un dispositif

de retenue limitant le déplacement de l'appareil. Montez ce dispositif conformément aux instructions du fabricant
afin d'éviter que le raccord à déconnexion rapide ne se tende excessivement .

ATTENTION
Deux des quatre roulettes fournies sont équipées de freins. Assurez-vous que les deux roulettes équipées de freins sont placées à l'avant de l'appareil. REMARQUE: Les freins avant doivent être bloqués avant de mettre en marche l'appareil.

RACCORDEMENT DU GAZ:

Une bonne alimentation en gaz est primordiale. Des conduites sous- dimensionnées et une pression trop basse réduiront le volume de gaz nécessaire au bon fonctionnement de l'appareil. Une pression d'alimentation constante de 7 à 8 po. W.C. pour le gaz naturel ou de 11 à 12 po. W.C. pour le propane est nécessaire. Lorsque tous les appareils à gaz fonctionnent en même temps, la pression d'admission de chaque appareil ne devrait pas baisser de façon importante. Toute fluctuation de plus de 25% sur les appareils à gaz naturel et de 10% sur les appareils au propane provoquera des problèmes au niveau de la veilleuse et affectera les caractéristiques de fonctionnement de cett dernière. Contactez votre compagnie du gaz pour connaître la bonne taille des conduites d'alimentation. Après le raccordement, tout nouvel appareil doit être vérifié par un réparateur d'installations de gaz afin de s'assurer qu'il fonctionne à la bonne pression. L'appareil doit être raccordé UNIQUEMENT au type de gaz pour lequel la machine a été équipée. Vérifiez le type de gaz au niveau de la plaque signalétique.

A. Fixez le régulateur fourni avec l'appareil à l'entrée de la tubulure de gaz. Assurez-vous que le régulateur est raccordé et que le flux de gaz soit dans le sens de la flèche en bas du régulateur. Le fait d'utiliser un régulateur autre que celui fourni avec l'appareil annulera la garantie.

B. La pression d'admission doit être maintenue à la pression qui est indiquée sur la plaque signalétique.

C. Utilisez une pâte pour joints homologuée pour le propane sur tous les raccords filetés des conduites.

D. Éteignez tous les thermostats.

E. Ouvrez l'alimentation de gaz et vérifiez tous les raccords afin de vous assurer qu'ils ne présentent pas de fuites en utilisant UNIQUEMENT une solution de détection de fuite ou de l'eau savonneuse. NE JAMAIS utiliser une flamme nue afin de détecter une fuite.

F. Assurez-vous qu'il existe une bonne ventilation pour l'appareil et les personnes se trouvant dans la salle.

G. Veillez 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. Assurez-vous que le périmètre demeure dégagé pour que les ouvertures d'air devant l'appareil ne soient pas bloquées et afin d'accéder à la machine pour la réparer si nécessaire. Veillez à ce que les distances de dégagement et de sécurité à l'arrière et sur les côtés de l'appareil qui figurent sur la plaque signalétique et dans leur section respective de ce manuel soient rigoureusement respectées.

RÉGLAGES DU GAZ

TYPE DE GAZ	BTU/heure par brûleur (kW)	Taille de l'orifice	Pression d'admission (w.c)
Naturel	15,000 (4.4)	5/64 “	4.5 po. (11.4 cm)
Propane	15,000 (4.4)	1.15 mm	10 po. (25.4 cm)

Les dimensions des orifices ont été calculées afin d'offrir un débit de gaz d'admission de 15,000 BTU/heure. Le régulateur de pression doit être mesuré et réglé avant de mettre en marche l'appareil, après l'isntallation et si le rendement de l'appareil parait douteux.

INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE:

A. Réglez tous les boutons des thermostats sur "OFF" (arrêt).
B. Réglez la commande de gaz sur "ON" (marche).
C. Pressez et maintenez le bouton gauche de la veilleuse et allumez la veilleuse gauche. Lorsque la veilleuse s'allume, continuez à maintenir le bouton de la veilleuse pendant 45 secondes ou jusqu'à ce que la veilleuse demeure allumée d'elle même automatiquement.
D. Répétez l'étape précédente pour la veilleuse droite si l'appareil en possède une.
E. Utilisez les thermostats en tournant les boutons dans le sens des aiguilles d'une montre et assurez-vous que les brûleurs fonctionnent correctement.

REMARQUE
Si l'appareil possède plus d'une veilleuse, vous DEVEZ allumer la veilleuse la plus à gauche sinon l'autre veilleuse NE S'ALLUMER PAS.

ATTENTION
Si la (les) veilleuse(s) s'éteignent ou si l'arrivée de gaz est interrompue, réglez les boutons des thermostats et la commande de gaz sur "OFF" (arrêt) et attendez 5 minutes avant de tenter de rallumer l'appareil.

POUR ARRÊTER ET ÉTEINDRE L'APPAREIL:

A. Réglez les boutons des thermostats sur "OFF" (arrêt).
B. Réglez la commande de gaz sur "OFF" (arrêt).
C. Laissez le gril refroidir.

DERNIÈRES ÉTAPES POUR L'INSTALLATION:

Les nouveaux grils doivent être roder et utilisés avec précaution afin d'éviter de les endommager. Pour roder un nouveau gril, suivez les étapes suivantes:
A. Assurez-vous que l'installation a été effectuée correctement et que les mises en garde et avis à l'utilisateur contenus dans ce manuel ont été lus, compris et respectés avant de continuer.
B. Essuyez la surface du gril.
C. Allumez les brûleurs du gril et réglez-les sur 200°F (93°C) pendant une heure. Ensuite, amenez petit à petit chaque gril à la température de cuisson.
D. Répandez trois ou quatre onces (90 à 120 g) de graisse de boeuf ou un produit de substitution, du bicarbonate de soude sur la plaque du gril afin de l'adapter. Ne versez jamais d'eau chaude sur un gril chaud et ne le lavez jamais avec du savon et de l'eau.
E. Vérifiez (réglez si nécessaire) les thermostats qui contrôlent la température de la surface du gril.

RÉGLAGE DES THERMOSTATS:
Chaque commande contrôle une paire de brûleurs par l'intermédiaire d'une soupape thermostatique. Cette commande a été réglée en usine. Cependant, si la température de la surface du gril varie énormément et est très différente du relevé du bouton de contrôle, réglez le thermostat en suivant les instructions suivantes:

A. Allumez les veilleuses en suivant les instructions.
B. Réglez tous les boutons de commande sur 300° (149°C).
C. Attendez 30 minutes (ou une heure si le gril était froid) pour que la température de la surface se stabilise.
D. Placez un thermomètre fiable ou un instrument de vérification du thermocouple (capable de relever une température de 300°F ou 149°C) au centre de la plaque du gril et directement au-dessus d'un brûleur (dans l'axe d'un bouton de commande d'un brûleur). Vérifiez la température au-dessus de chauque brûleur toutes les 5 minutes jusqu'à ce que la température au-dessus de chauqe brûleur se stabilise et ne change pas de plus de 30°F entre chaque relevé consécutif.
E. Si la température moyenne au-dessus des brûleurs est supérieure ou inférieure de plus de 30°F au réglage du bouton de commande (300°F), réglez le thermostat correspondant en retirant le bouton, tenez la tige du thermostat (ne pas laisser la tige tourner car cela changera le réglage de température) et tournez la petite vis située à l'embase de la tige. Réglez la vis dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre afin d'augmenter la température, et dans le sens des aiguilles d'une montre afin de réduire la température.

NETTOYAGE QUOTIDIEN, ENTRETIEN ET RÉPARATIONS:

NETTOYAGE ET RODAGE: Votre nouveau Gril MagiKitch'n est protégé par une graisse pure à base d'huile de soja ayant été appliquée après sa fabrication. Il existe deux façons de retirer la graisse de protection: La première, lavez le gril à l'eau chaude et avec du liquide-vaisselle, et rincez-le abondamment à l'eau chaude et séchez-le immédiatememt afin d'éviter toute apparition de rouille. La deuxième méthode consiste à cuire la graisse de protetcion. Une fois que toute la graisse a été retirée, laissez le gril refroidir à une température vous permettant de l'essuyer avec un chiffon mouillé ou une éponge jusqu'à ce qu'il soit complètement propre.
Enfin, rodez le gril en l'aprêtant comme vous le feriez avec tout autre poêle en acier ou un gril ordinaire.
Le gril est prêt à être utilisé.
PARTIES LATÉRALES ET FRONTALES: Les côtés extérieurs et l'avant sont en acier inoxydable. Il est possible d'utiliser n'importe quel nettoyant fiable sur ces surfaces.
CUVE À GRAISSE: La cuve à graisse est prévue afin de contenir la graisse de ruissellement provenant de la surface du gril. Ne laissez jamais la cuve à graisse déborder et videz-la tous le jours en éliminant le contenu conformément à la réglementation en vigueur.
ENTRETIEN: Afin s'assurer la pérénité du gril et un focntionnement fiable, procédez régulièrement à l'entretien de l'appareil.
RÉPARATIONS: Contactez immédiatememt l'usine afin qu'un réparateur agréé ou un service de réparation local puisse effectuer toute maintenance et réparation.

509 Route 3A
Bow, NH 03304
Téléphone (603) 225-6684
Appel Sans Frais (800) 258-3708
Télécopie (603) 225-8472)
WWW.MAGIKITCHN.COM

MAGIKITCH'N

MKG 24, 36, 48, 60, 72

PLANCHA DE GAS PARA COCINA
INSTRUCCIONES DE INSTALACION Y OPERACIÓN

MAGIKITCH'N
P.O. BOX 501
CONCORD NH 03302-0501
509 ROUTE 3A
BOW NH 03304
Teléfono (603) 225-6684
800-258-3708
FAX 603-225-8497
www.magikitchn.com

L25-012 Rev 1 (08/02)

ESTE MANUAL DEBE CONSERVARSE PARA REFERENCIA FUTURA

PARA SU SEGURIDAD

NO ALMACENE o use gasolina u otras sustancias líquidas o de vapores inflamables en las cercanías de este o de cualquier otro aparato similar.

ADVERTENCIA

Una instalación inadecuada, o la alteración del aparato, o servicio o mantenimiento inapropiados, pueden causar daños, lesiones y, aún, la muerte. Lea cuidadosamente las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento antes de instalar o dar

TO THE PURCHASER

Post in a prominent location the instructions to be followed in the event that an operator smells gas. Obtain this information from your local gas supplier.

AL COMPRADOR

Coloque en una ubicación prominente las instrucciones que deban seguirse en caso de que un operador perciba el olor de gas. Obtenga este tipo de información solicitándolo a su distribuidor local de gas. .

ADVERTENCIA

Hay llama abierta en el interior de esta plancha de gas. La unidad puede calentarse hasta el punto de incendiar materiales en su cercanía. Mantenga el área alrededor de la plancha libre de materiales combustibles.

ADVERTENCIA

NO alimente la plancha con un gas que no sea el indicado en la placa de especificaciones. Si necesita convertir la plancha a otro tipo de combustible, póngase en contacto con el distribuidor.

ADVERTENCIA

¡NO use una llama abierta para verificar la existencia de un escape de gas!

ADVERTENCIA

Si se interrumpe el flujo de gas al aparato, espere 5 minutos antes de tratar de encender nuevamente el piloto para permitir que se disipe el gas que pueda haber quedado en la plancha.

ADVERTENCIA

Asegúrese de que la plancha tiene suficiente aire para mantener la llama del quemador ardiendo en forma correcta. Si a la llama le hace falta aire, se puede producir el peligroso gas de monóxido de carbono. El monóxido de carbono es un gas incoloro e inodoro y puede causar asfixia.

ADVERTENCIA

Un aparato de cocción equipado con roldanas y línea de gas flexible debe estar conectado a la línea de suministro de gas por medio de un artefacto de desconexión rápida. Tal artefacto debe cumplir con la especificación ANSI Z24.41. Para limitar el movimiento del aparato de cocción, sin depender del conector o del artefacto de desconexión rápida, debe instalarse un cable que restrinja su movimiento.

REVISION DE UNA PLANCHA NUEVA

Su nueva plancha ha sido cuidadosamente embalada en empaque de transporte. Se ha hecho todo esfuerzo para asegurar que la plancha le llega en condiciones perfectas. A medida que usted lo desempaca, inspeccione cada una de sus partes para detectar si han sufrido algún daño. Si algo llega dañado NO firme el comprobante de trasporte. Póngase en contacto con el transportista inmediatamente. El transportista es responsable por un período de 15 días a partir de la fecha de entrega. Verifique la lista de empaque que va junto con la plancha para asegurarse de que ha recibido todas las partes del aparato. Si hace falta alguna parte, póngase en contacto con el distribuidor a quien compró la plancha a gas de cocina.

PRECAUCION

Para evitar daños al equipo no incline o sostenga la plancha en sólo dos de sus roldanas o trate de mover la unidad tirando de las aberturas de ventilacion del cañón de la chimenea.

Ubique la garantía Magikitch'n y coloque en ella el número de serie del aparato y la fecha en que fue recibido. Encontrará el número de serie en la placa colocada en la cara interior de la puerta. Guarde la tarjeta de garantía en un lugar seguro para referencia futura. NO devuelva la tarjeta a Magikitch'n.

DISTANCIAS LIBRES PARA LA INSTALACIÓN:

La plancha de gas necesita distancias libres a su alrededor para poder operar apropiadamente. Las distancias libres adecuadas posibilitan el dar servicio a la máquina y permiten la operación del quemador en forma correcta. Las distancias libres que aquí se especifican son para la instalación del aparato en lugares de construcción tanto combustible como no combustible.

	Construcción Combustible	**Construcción No Combustible**
Respaldo	**8.0 po./20.4 cm**	**8.0 po/20.4 cm**
Costados	**2.0 po./5.0 cm**	**0.0 po./0.0 cm**

CONEXIÓN DE GAS:

Su plancha de gas funcionará en condiciones óptimas siempre que la línea de suministro de gas sea de tamaño suficiente para proporcionar el flujo apropiado de gas. La línea de gas debe instalarse cumpliendo los requisitos de los códigos locales de construcción o los de la edición más reciente de National Fuel Gas Code ANSI Z223.1. En el Canadá, instale la plancha de acuerdo con CAN/CGA-B149.1 o .2 y los códigos locales de construcción. Los requisitos de tamaño de la línea de gas pueden ser determinados por la compañía local de gas consultando el National Fuel Gas Code, Appendix C, Table C-4 (natural gas) y Table C-16 (propane). La línea de gas debe ser de suficiente tamaño para surtir la cantidad de combustible necesario a todos los artefactos que usan gas, sin pérdida de presión en ninguno de los artefactos.

ADVERTENCIA

NUNCA utilice en la plancha un tipo de gas que no sea el indicado en la placa de especificaciones. El uso de un tipo de gas que no sea el apropiado causará una operación defectuosa. Si usted desea convertir su plancha a otro tipo de combustible, póngase en contacto con el distribuidor.

TIPOS DE COMBUSTIBLE:

Cada plancha está equipada para trabajar con un cierto tipo de combustible. El tipo de combustible para el cual el aparato se ha diseñado está indicado en la placa de especificaciones que se encuentra en lado interior de la puerta de la plancha.

AVISO

NUNCA use un adaptador para hacer que una línea de suministro de gas de menor diámetro del requerido se ajuste a la conexión de la plancha. Esto puede no permitir un flujo de gas suficiente para la operación óptima del quemador lo cual resultaría en un rendimiento bajo de la plancha.

CONEXIÓN DE GAS DE DESCONEXIÓN RÁPIDA:

Las planchas de gas equipadas con roldanas deben instalarse con conectores que cumplan los requisitos de las ediciones más recientes de "Connectors for Movable Gas Appliances", (Conectores para aparatos de gas movibles) ANSI Z223.1 y Addenda Z21.69A. Esta conexión debe incluir un artefacto de desconexión rápida que cumpla los requisitos de la edición más reciente de "Standard for Quick Disconnect Devices for Use with Gas Fuel" (Normas para dispositivos de desconexión rápida utilizados con gas) ANSI Z223.1. Cuando se instale el artefacto para desconexión rápida también deben instalarse un sistema para limitar el movimiento de la plancha. Este sistema debe poder evitar que la línea de gas o el sistema de desconexión rápida puedan estar sujetos a esfuerzos producidos por el movimiento de la plancha. El sistema de restricción de movimiento debe fijarse al panel de atrás de la plancha.

Pruebas de Escapes y de Presión de la Línea de Suministro del Combustible

El sistema de suministro de combustible debe probarse antes de usar la plancha. En caso de que la línea de combustible se vaya a probar a una presión mayor de 1/2 PSIG (3.45 kPa) asegúrese de que la plancha se ha desconectado de la línea de suministro. En caso de que la línea de suministro se vaya a probar a una presión igual o menor de 1/2 PSIG (3.45 kPa), la plancha puede estar conectada a la línea, pero la válvula de gas de la unidad debe estar cerrada. Pruebe todas las conexiones de la línea de gas para detectar escapes usando una solución de agua y jabón cuando se aplica la presión.

Sistemas de Ventilación y Contra Incendios

La nueva plancha debe tener ventilación apropiada para que pueda funcionar en forma adecuada y segura. Las temperaturas de los gases de salida pueden llegar hasta los 1000°F (538°C). y, por lo tanto, es muy importante instalar un sistema contra incendios. El sistema de ventilación debe diseñarse de manera que facilite su limpieza. La limpieza frecuente del sistema de ventilación y de la plancha reducirán la probabilidad de un incendio. El Cuadro 1-2 muestra una lista de documentos de referencia que pueden servir como guías en el diseño de los sistemas de ventilación y contra incendio. El Cuadro no es necesariamente completo. Se puede obtener información adicional de la Asociación Americana de Gas, American Gas Association, 8501 E. Pleasant Valley Road, Cleveland, Ohio 44131.

Una ventilación excesiva puede causar corrientes de aire que interfieren con la operación apropiada del piloto y del quemador. Deje un espacio libre de 18 pulgadas (45 cm), por lo menos, entre la ventana de desahogo del cañón de chimenea de la plancha y el punto de entrada de la campana de extracción.

PRECAUCION

Asegúrese de que el sistema de ventilación no causa una corriente descendente de aire en la abertura del cañón de chimenea de la plancha. Las corrientes descendentes de aire no permiten que la plancha pueda descargar en forma apropiada y causan recalentamiento que puede ocasionar daños permanentes. Los daños causados por corrientes descendentes de aire no están cubiertos bajo la garantía del equipo. NUNCA permita la obstrucción del flujo de combustible o el de la ventilación de salida del cañón de chimenea de la plancha. NUNCA coloque ningún objeto encima del área del cañón de chimenea.

AVISO

NUNCA conecte directamente el ventilador a las aberturas del cañón de chimenea. El flujo directo de aire ocasiona recuperación térmica deficiente, ignición inadecuada, operación ineficiente de la plancha y puede extinguir el piloto.

REQUISITOS DE LA LINEA DE GAS

Un sistema de suministro de gas debidamente instalado debe proporcionar una presión adecuada (de 7 a 8 pulgadas de columna de agua en caso de gas natural, o de 11 a 12 pulgadas de columna de agua cuando se trata de propano) a todas las unidades conectadas a la línea y operando a capacidad plena.

INSTALACION

La instalación de esta unidad debe cumplir con todos los códigos locales. En caso de que no existan códigos locales, la instalación debe cumplir con el Código Nacional de Gas Combustible - National Fuel Gas Code, ANSI Z233.1; el Código de Instalación de Gas Natural - Natural Gas Instalation Code, CAN/CGA - B149.1; o el Código de Instalación de Gas Propano - Propane Instalation Code, CAN/CGA - B149.2, según el código que corresponda.

A. Desempaque y ponga la unidad en su lugar.

B. PARA INSTALACION CON PATAS: Un juego de patas de 4 pulgadas se incluye junto con la unidad (a menos que la unidad se haya ordenado sin patas). En las cuatro esquinas de la base de la unidad, en la cara inferior, se encontrará un receptáculo roscado en el cual se puede enroscar cada una de las patas. Las patas, en su extremo, tienen la rosca apropiada. Levante la unidad suficientemente para permitir atornillar las patas firmemente en los receptáculos. Nivele la unidad ajustando el extremo inferior de las patas con un par de alicates de bomba de agua.

PRECAUCION:

La unidad debe quedar nivelada correctamente para que funcione en forma apropiada. El no nivelar la unidad puede ocasionar una combustión inapropiada y un mal funcionamiento de la unidad.

AVISO:

Las patas NO deben usarse cuando la unidad se usa con Carritos de Plancha.

C. PARA USO EN MOSTRADOR, SIN PATAS: La unidad debe quedar sellada al mostrador para que cumpla con los estándares de higiene aplicables. Una perla de sellante de silicona, de aproximadamente ½" pulgada de ancho debe aplicarse a la base de la unidad y aproximadamente a un ¼" adentro de los bordes del respaldo, los lados y el frente del aparato. Sugerimos que se usen sellantes de adherencia tales como Dow Corning, GE, o Permatex silicona "RTV" (vea el Criterio Básico C - 2 de NSF, para mayores detalles.)

D. PARA USO SOBRE UN CARRITO DE PLANCHA:

AVISO:

Cuando esta unidad se instala con ruedas deben usarse las ruedas que vienen incluidas. Un conector que cumpla la especificación ANSI Z21.69 - CGA - 6.16 y un mecanismo de desconexión rápida que cumpla con la especificación ANSI Z21.41 / CAN 1 - 6.9 debe también instalarse con elementos de amarre que no permitan la transmisión de esfuerzos al conector, en la forma que se especifica en la instrucciones del fabricante de la unidad.

PRECAUCION:

Unicamente dos de las cuatro ruedas que se incluyen tienen frenos. Asegúrese de instalar las ruedas con frenos en el frente de la unidad. NOTA: Los frenos del frente deben quedar frenando asegurados antes de poner en operación la unidad.

CONEXION A LA LINEA DE GAS:

Es indispensable tener un suministro adecuado de gas. Líneas de suministro subdimensionadas, o bajas presiones de gas, restringen el volumen de gas que requiere la unidad para su funcionamiento satisfactorio. Es necesario contar con una presión constante de suministro de 7 a 8 pulgadas de columna de agua en caso de gas natural o de 11 a 12 pulgadas de columna de agua para gas propano. Cuando todas las unidades de gas están operando simultáneamente la presión de gas en el distribuidor, en todas las unidades, no debe mostrar una baja apreciable en la presión. Fluctuaciones de más de 25% en caso de gas natural o de más 10% en caso de gas propano producen problemas en la llama piloto y afectan las características de la operación del quemador. Comuníquese con su compañía de gas en cuanto al tamaño apropiado de la línea de suministro. Una vez hecha la conexión, un técnico certificado de servicio de gas debe probar todo el equipo que se acaba de instalar en cuanto a la correcta presión del gas. La unidad debe conectarse únicamente al tipo de gas para el cual ha sido diseñada. Verifique el tipo de gas especificado en la placa de serie.

A. Fije el regulador que viene con la unidad a la entrada del distribuidor de gas. Asegúrese de que el regulador queda conectado de manera que el flujo de gas sea en la dirección de la flecha que se encuentra en la cara de abajo del regulador. El usar un regulador que no sea el que se incluye con la unidad invalida la garantía.
B. La presión del distribuidor de gas debe mantenerse a la presión indicada en la placa de serie.
C. Use un compuesto para juntas, en todas las conexiones de rosca, que sea compatible con el uso de gas propano licuado.
D. Apague todos los termostatos.
E. Abra el suministro de gas y verifique que no hay fugas en ninguna de las conexiones, usando UNICAMENTE un fluido para detección de fugas o, en su defecto, agua con jabón. NUNCA use una llama para detectar fugas de gas.
F. Se debe proporcionar un suministro adecuado de aire tanto para los ocupantes del recinto como para el funcionamiento de la unidad.
G. Mantenga el área en frente de la unidad libre de obstrucciones que pudieron impedir el flujo libre de aire para combustión y ventilación.
H. Verifique que hay una distancia libre adecuada, de manera que las aberturas de aire en el frente de la unidad no queden bloqueadas y que el servicio futuro de la unidad pueda realizarse. Asegúrese de que el espacio libre en el respaldo y en los lados de la unidad, que se especifica en la placa de serie y en la sección de espacios libres de este manual se observan estrictamente.

GRADUACION DEL GAS:

TIPO DE GAS	BTU / hora y por quemador (kW)	Diámetro del Orificio	Presión en el Distribuidor (En pulg. de columna de agua)
Natural	15,000 (4.4)	5/64 “	4.5 inches (11.4 cm)
Propano	15,000 (4.4)	1.15 mm	10 inches (25.4 cm)

Los orificios están dimensionados para proporcionar el flujo de gas apropiado a las presiones de distribuidor especificadas arriba, de manera de proporcionar 15 mil BTU/hora.
La presión del regulador debe medirse y ajustarse antes de poner la unidad en servicio, una vez terminada la instalación, y cuando se desea confirmar el rendimiento de la operación.

INSTRUCCIONES PARA EL ENCENDIDO:

A. Gire todas las perillas del termostato a la posición “OFF” - Apagado.
B. Gire la válvula de cierre de gas a la posición “ON” - Encendido.
C. Presione y mantenga presionado el botón izquierdo de la llama piloto y encienda la llama piloto izquierda. Cuando el piloto se encienda, mantenga el botón deprimido por 45 segundos o hasta que la llama piloto se mantenga encendida automáticamente.
D. Siga el mismo procedimiento para encender la llama piloto de la derecha, si la unidad cuenta con este elemento.
E. Opere los termostatos girando las perillas en la dirección de las manecillas de reloj y asegúrese de que todos los quemadores encienden debidamente.

NOTA:

Si la unidad contiene más de una llama piloto, la llama piloto que queda a la izquierda DEBE encenderse primero o, de otra manera, las demás llamas piloto NO ENCENDERAN.

PRECAUCION:

Si la llama piloto se extingue o el suministro de gas se interrumpe, gire las perillas de los termostatos y la de la válvula de cierre de gas a la posición “OFF” - Apagado - y espere 5 minutos antes de tratar de volver a encender la llama piloto.

INSTRUCCIONES DE APAGADO:

A. Gire las perillas de los termostatos a la posición “OFF” - Apagado.
B. Gire la perilla de la válvula de cierre de gas a la posición “OFF” - Cerrado.
C. Deje que la superficie de la plancha se enfríe normalmente.

PASOS FINALES DE LA INSTALACION:

Las planchas nuevas deben prepararse y cuidarse con esmero para evitar dañarlas. Para iniciar la operación de una plancha nueva haga lo siguiente:

A. Asegúrese de que la instalación se ha realizado debidamente y que todas las precauciones y advertencias contenidas en este manual han sido leídas, entendidas y observadas en la instalación, antes de proceder a usarla.
B. Limpie la superficie de la plancha.
C. Encienda todas los quemadores y gradúelos a una temperatura de 200°F (93°C) por el término de una hora. Luego, gradualmente, suba la temperatura de cada plancha hasta la temperatura para freír.
D. Cubra las planchas con tres o cuatro onzas de grasa vacuna, o como substituto con soda de hornear, para sazonar la plancha.
E. Nunca deje caer agua en una plancha caliente y no la lave nunca con agua y jabón.

F. Verifique, y si es necesario ajuste, el funcionamiento de los termostatos que controlan la temperatura de la superficie de la plancha.

PROCEDIMIENTO PARA EL AJUSTE DE LOS TERMOSTATOS

Cada control opera un par de quemadores por medio de la acción rápida de la válvula termostática. Este control se ajustó en fábrica. Sin embargo, si la temperatura de la superficie de la plancha es significativamente diferente de la graduada con la perilla del termostato, ajuste el termostato usando el siguiente procedimiento:

A. Encienda las llamas piloto siguiendo las instrucciones de encendido.
B. Gire las perillas de control a la graduación de 300°F (149°C).
C. Espere 30 minutos (o una hora si la plancha estaba fría) para que la temperatura de la superficie se estabilice.
D. Coloque un termómetro confiable o un instrumento de prueba de par térmico (capaz de registrar 300°F) en un punto equidistante del frente y del respaldo de la plancha y directamente sobre un juego de quemadores (en línea con la perilla de control del quemador). Verifique la temperatura sobre cada juego de quemadores cada cinco minutos hasta que la temperatura sobre cada quemador se estabilice y no cambie más de 30°F entre dos mediciones consecutivas.
E. Si la temperatura promedio sobre cada juego de quemadores no está dentro de una variación de 30°F de la graduación de la perilla (300°F), ajuste el termostato correspondiente, removiendo la perilla, sosteniendo el eje del termostato (sin permitir que el eje gire o que la graduación de temperatura cambie), y girando el tornillo pequeño ubicado en la base del eje. Gire este tornillo en la dirección contraria al movimiento de las manecillas de reloj para aumentar la temperatura o en la dirección de las manecillas del reloj para reducir la temperatura.

LIMPIEZA DIARIA, MANTENIMIENTO Y SERVICIO

LIMPIEZA Y CURACION O PREPARACION: - Su nueva Plancha de MagiKitch´n se ha preservado con una curación de aceite puro de soya después de fabricada. Hay dos métodos comunes para remover la curación de preservación. Un método es lavar la plancha con agua caliente y un detergente para lavar platos, y enjuagarla completamente en agua caliente. Séquela, luego, inmediatamente para evitar manchas de oxidación. El segundo método es deshacerse del preservativo cocinándolo. Cuando todo el preservativo se ha extinguido, se debe dejar que la plancha se enfríe hasta que su temperatura permita su limpieza, en forma segura, con un paño húmedo o esponja hasta que quede limpia.

Finalmente, usted querrá curar la plancha como usted cura una buena sartén de hierro o una plancha convencional.

La plancha ha quedado lista para principiar a cocinar.

COSTADOS EXTERIORES Y FRENTE DE LA UNIDAD - Los costados y el frente de la unidad son de acero inoxidable. Para limpiar estas superficies puede usar cualquier limpiador de buena calidad.

FONDO DE GRASA - El fondo de grasa está diseñado para contener la grasa que se genera en la superficie de la plancha. El fondo de grasa nunca debe estar completamente lleno y debe vaciarse diariamente y disponer de la grasa en forma apropiada.

EL MANTENER una plancha limpia y bien cuidada le asegurará un largo período de operación satisfactoria y prolongará su vida útil.

MAGIKITCH'N®

509 Route 3A
Bow, NH 03304
Teléfono (603) 225-6684
Llamada Gratis (800) 258-3708
FAX (603) 225-8472
WWW.MAGIKITCHN.COM