

GAS RANGE

Owners manual, installation, operation and
maintenance instructions



Models: DRR24-4B-LP, DRR24-4B-NG, DRR36-6B-LP,
DRR-36-6B-NG

The English instructions in this manual are applicable only for the United
States of America and Canada.



IMPORTANT FOR YOUR SAFETY

Before installing the range, thoroughly read this manual and carefully follow all instructions.

Installation of the equipment should be performed by qualified, certified, licensed and/or authorized personnel who are familiar with and experienced in state/local installation codes. Operation of the equipment should be performed by qualified or authorized personnel who have read this manual and are familiar with the function of the equipment.

IMPORTANT

POST IN A PROMINENT LOCATION THE INSTRUCTIONS TO BE FOLLOWED IN THE EVENT THE SMELL OF GAS IS DETECTED. THIS INFORMATION CAN BE OBTAINED FROM THE LOCAL GAS SUPPLIER.

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, 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.

PLEASE RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

This equipment is designed and engineered for commercial use only.

TABLE OF CONTENTS

INTRODUCTION	4
Unpacking	4
Legs / Casters Installation	4
HI-SHELF INSTALLATION	5
Initial cleaning	5
INSTALLATION	6
Gas Conversion	7
Location	8
Leveling	8
Gas Connection	8
Pressure Testing	9
OPERATION	9
Seasoned cast iron	9
Lighting the top pilots	9
Turning on the top burners	10
Lighting the oven pilot	10
Lighting the oven	10
Oven operation recommendations	10
CLEANING AND MAINTENANCE	11
Daily Cleaning	11
Periodic Cleaning	11
Troubleshooting	12

INTRODUCTION

Drago ranges are manufactured with quality workmanship and materials. Proper installation, usage, and maintenance will result in years of satisfactory performance.

Before installing the range, thoroughly read this manual and carefully follow all instruction

This manual is applicable to models listed on the cover page. Procedures in this manual will apply to all models unless specified. Pictures and illustrations can be of any model.

Unpacking

The equipment is inspected & crated carefully by skilled personnel before leaving factory. The transportation company assumes full responsibility for safe delivery upon acceptance of this equipment.

Immediately after unpacking the range, check for possible shipping damage. If the range is damaged, save the packaging material and contact the carrier.

Do not install or attempt to operate a damaged appliance.

Check that the following have been included:

- Manual
- Gas pressure regulator
- Adjustable legs or casters (4)
- Screws kit
- Back panel (only for applicable models)

SCREWS KIT		
Description	Characteristics	Quantity
A - Leg screws	Screw 1/4" x 1/2 "	16

A pressure regulator designed to operate with the range has been supplied and must be installed before the range is placed into service.

Legs / Casters Installation

1. Install the 4 leveling leg/caster through the bottom of the range, using a Phillips screwdriver, assemble each leg/caster with 4 screws A (Fig. 1).
Locking-type casters must be installed in the front.

NOTICE: When this appliance is installed with casters, it must be installed with the casters supplied, a connector (not included) complying with either ANSI Z21.69 • CSA 6.16 and a quick disconnect device complying with ANSI Z21.41 • CSA 6.9. Adequate means must be provided to limit the movement of the appliance without depending on the connector and the quick-disconnect device or its associated piping to limit the appliance movement.

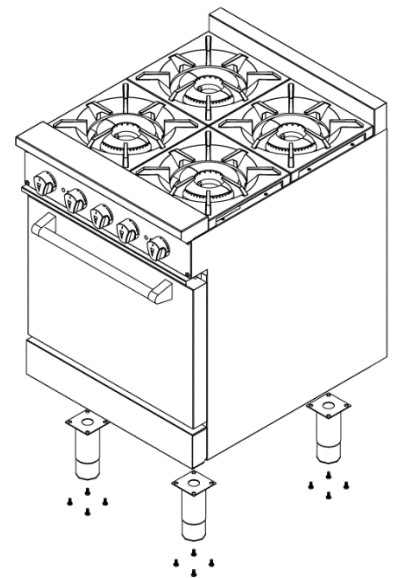


Fig. 1

HI-SHELF INSTALLATION

Perform the following procedure to install the Hi-Shelf and Flue Exhaust:

1. Install the flue exhaust on the back of your range and secure with self-drilling screws (Fig. A).
2. Assemble the back panel cover and secure with 4 screws (Fig.B).
3. Place the back panel assembly on the range and secure with the corresponding screws (Fig. C).
4. Finally, assemble the Hi-shelf on the back panel and secure it with the screws on the front side (Fig. D).

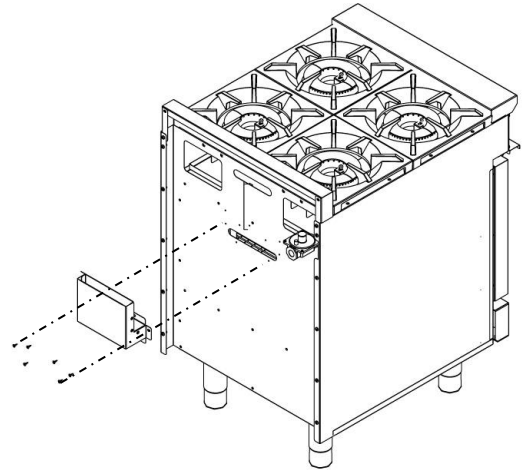


Fig. A

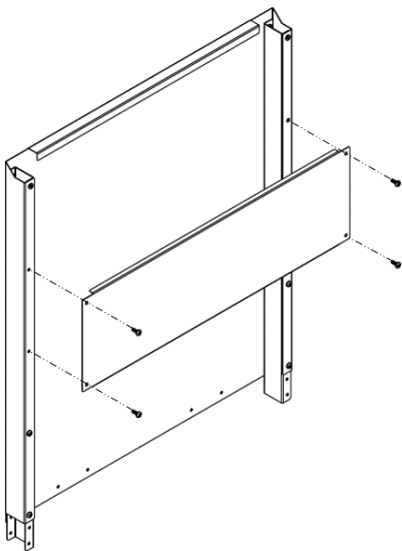


Fig. B

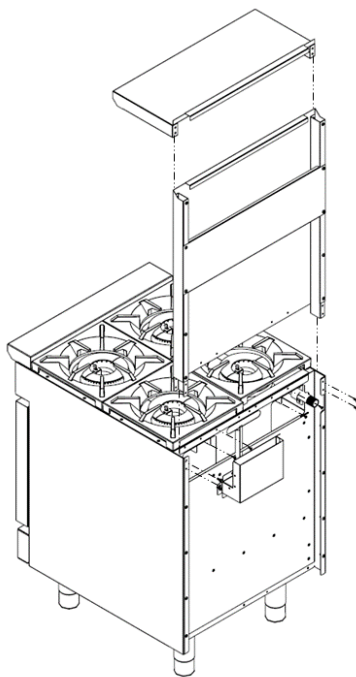


Fig. C

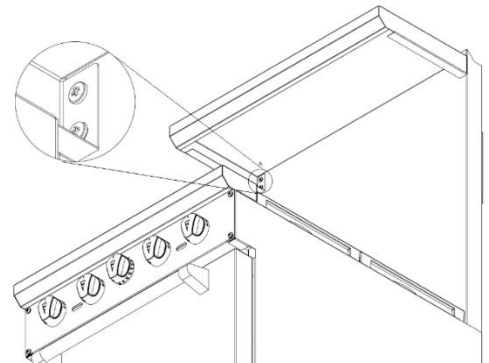


Fig. D

Initial cleaning

Remove all packing material and protective plastic from surfaces of the unit.

INSTALLATION

Installation of the equipment should be performed by qualified, certified, licensed and/or authorized personnel who are familiar with and experienced in state/local installation codes.

Before installing the range, verify that the type of gas (natural or LP) agrees with the specifications on the fryer data plate, which is located on the right side.

The range must be installed in accordance with:

In the United States:

- State and local codes, or in the absence of local codes, with:
- National Fuel Gas Code, ANSI-Z223.1/NFPA #54 (latest edition). Copies may be obtained from The American Gas Association Accredited Standards Committee Z223, @ 400 N. Capital St. NW, Washington, DC 20001 or the Secretary Standards Council, NFPA, 1 Batterymarch Park Quincy, MA 02169-7471.
- NFPA Standard #96 Vapor Removal from Cooking Equipment, latest edition, available from the National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA.
- In the commonwealth of Massachusetts all gas appliances vented through a ventilation hood or exhaust system with a damper or with a power means of exhaust shall comply with 248 CMR.

In Canada:

- Local codes.
- CAN/CSA-B149.1 Natural Gas and Propane Code Installation (latest edition), available from the Canadian Gas Association 350 Sparks Street, Ottawa, Ontario Canada K1R 7S8.
- CSA C22.1 Canadian Electric Code L4W 5N6.

In Mexico:

- NOM-004-SEDG-2004 Official Mexican Standard. Facilities for the use of gas L.P. design and build.

A SHUT-OFF VALVE MUST BE PLUMBED IN THE GAS SERVICE LINE AHEAD OF THE APPLIANCE IN A PHYSICAL LOCATION WHERE IT CAN BE REACHED QUICKLY IN THE EVENT OF AN EMERGENCY.

NOTICE: When this appliance is installed with casters, it must be installed with the casters supplied, a connector (not included) complying with either ANSI Z21.69 • CSA 6.16 and a quick disconnect device complying with ANSI Z21.41 • CSA 6.9. Adequate means must be provided to limit the movement of the appliance without depending on the connector and the quick-disconnect device or its associated piping to limit the appliance movement.

For other countries, install the equipment in accordance with current state and/or local codes.

Gas Conversion

This range is shipped from the factory equipped with fixed burner and orifices for the gas specified on the rating plate. The burner orifices required to convert the range to another gas are shipped with the range in the shipping packaging. It is recommended that a trained gas service technician with the necessary tools, instruments and skills perform the conversion.

To convert the range at a different gas to specified in rating plate, following steps must be completed:

1. Remove grills and burners from equipment (Fig. 1).
2. Remove gas burner orifices at the end of the valve and install the burner orifices required (Fig. 2).
3. Put the burners and grills back in place.
4. Open the bottom oven lid, slide up and forward to open.
5. Using a screwdriver, remove the nozzle elbow bracket, change the nozzle to the required gas type. (Fig. 3)
6. Remove the interior floor of the oven to access the pilot. Unscrew the pilot from the support to facilitate changing the orifice. Perform this procedure with caution to avoid damaging the thermocouple or the pipe. (Fig.4)
7. Using a combination wrench, unscrew the pilot nut to gain access to the pilot orifice.
8. Change the orifice for the required gas and reassemble the pilot pipe.
9. Set the regulator by inverting the regulator spring plug (Fig. 6).

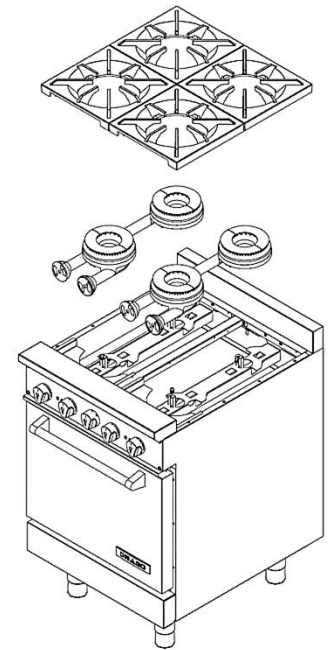


Fig.1

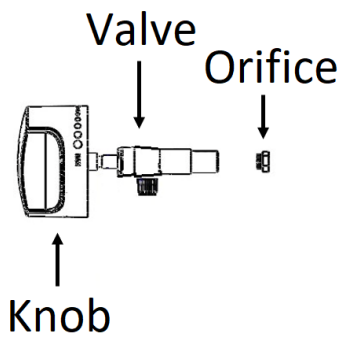


Fig. 2

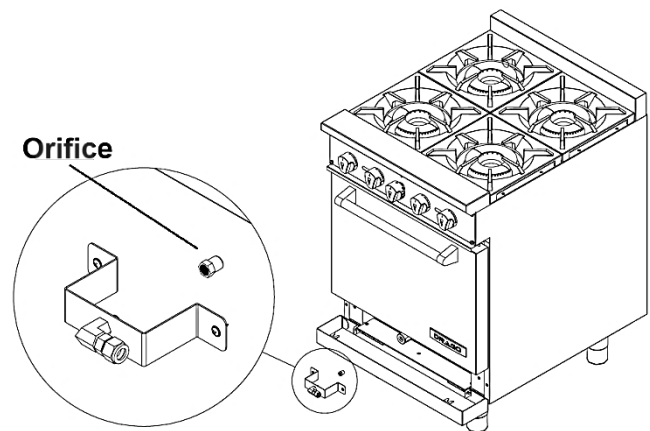


Fig. 3

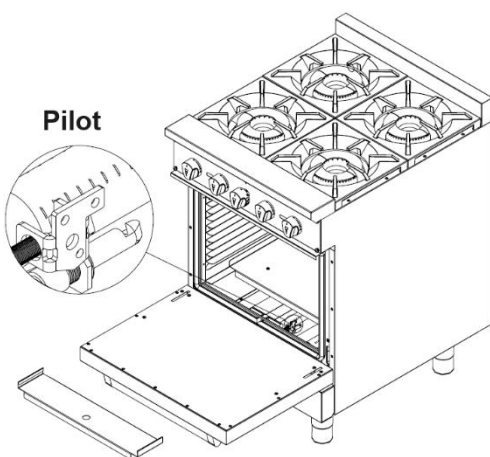


Fig. 4

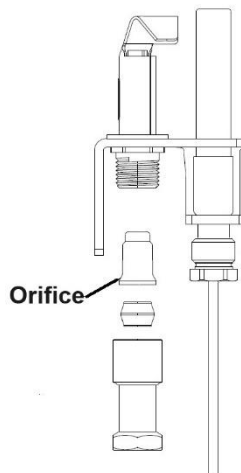


Fig. 5

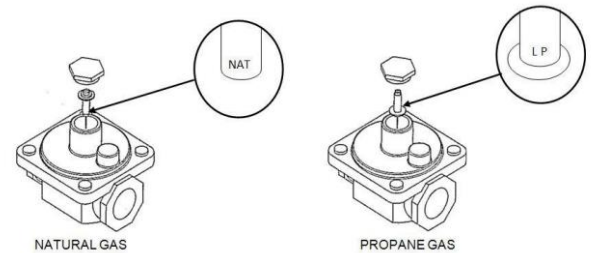


Fig. 6

	Natural Gas Orifice	Propane Gas Orifice
Top burners	#44	#53
Oven burner	#42	#53
Pilot	#77 (0.018")	#87 (0.010")

Location

Proper ventilation is very important for the proper function of your range as well as to remove unwanted vapors and products of combustion. To keep your warranty in force, a proper ventilation system must be employed.

The appliance must be installed under a ventilation hood.

It is also important not to obstruct the natural flow of combustion and ventilation air if the range is to operate properly. Provide adequate clearance around air openings into the combustion chamber.

Clearance	Combustible construction	Noncombustible construction
Sides, back and floor	6" (15.3 cm)	0"

Allow space for servicing and operation.

Leveling

After setting in position, level the range. If it is not leveled, the range may not function properly. Check the level of the range by placing a level on top of the range after gas connections have been made.

Gas Connection

Before installing the range, verify that the type of gas (natural or propane) agrees with the specifications on the range data plate, which is located on the right side.

Never supply the appliance with a gas other than the one that is indicated on the data plate. Using the incorrect gas type will cause improper operation and could result in serious injury or death. If you need to convert the appliance to another type of fuel, contact the dealer you purchased it from. The gas pressure regulator provided with the equipment must be installed when the appliance is connected to the gas supply.

The gas regulator is configured according to the type of gas specified in the range data plate. Install the regulator as close to the appliance on the gas supply line as possible. Make sure that the arrow on the underside of the regulator is oriented in the direction of gas flow to the griddle and the regulator is positioned with the vent plug and conversion plug cover upright.

The gas pressure should be set at:

- **Propane gas: 11" WC (28 gr/cm² ó 6 oz/in²)**
- **Natural gas: 5" WC (13 gr/cm² ó 2.8 oz/in²)**

At no time should the griddle be connected to supply pressure greater than ½ psig (3.45 kPa) or 14" W.C.

Your local gas supplier should consult the Local Fuel Gas Code for proper sizing and installation of gas piping. Generally, piping should be sized to provide a gas supply sufficient to meet the maximum demand of all gas appliances on a line without undue loss of pressure at the outlet to the equipment. The total BTU requirements of the equipment being served and the length of the piping from the meter to the appliances are major considerations in the proper design of the gas supply system.

All gas supply connections and any pipe joint compound must be resistant to the action of gases. Make sure the pipes are clean and free of obstructions, dirt, and piping compound. Fully purge gas pipes to remove air.

Check all gas connections for leaks with a soapy water solution prior to lighting.

DO NOT USE AN OPEN FLAME TO CHECK FOR LEAKS!

Pressure Testing

The appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of ½ psi (3.5 kPa).

The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than ½ psi (3.5 kPa).

OPERATION

Seasoned cast iron

New units are wiped clean with solvents at the factory to remove any visible signs of dirt, oil, or grease remaining from the thin film or nontoxic rust protectant. Food preparation surface should be washed thoroughly with hot, soapy water before being used. Grates may be immersed in commercial cleaning compound overnight. In the morning, rinse with hot water to remove any residues of cleaning compound. Thoroughly dry and apply a light coating of vegetable oil or spray to prevent rusting. After seasoning, turn on all burners low and allow burn for at least 15 minutes before using the hot plate.

Do not season the grates while installed on the range.

Lighting the top pilots

Before lighting any pilots, make sure that burner valves are turned “off”.

All top section burners are equipped with constant-burning pilots. These are to be manually lighted immediately after the gas is turned on and the system checked for leaks. Top burner pilots are provided for each burner and can be rechecked for proper adjustment down through the top grate. Adjustments can be made with a screwdriver to the pilot valve accessible through the valve cover.(Fig. 7).

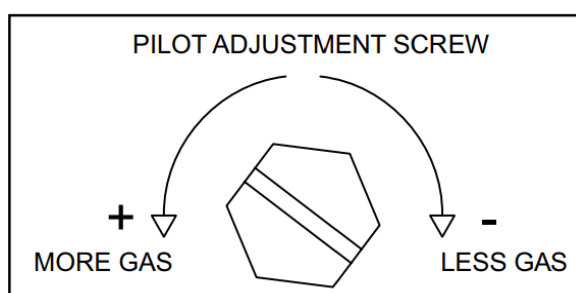
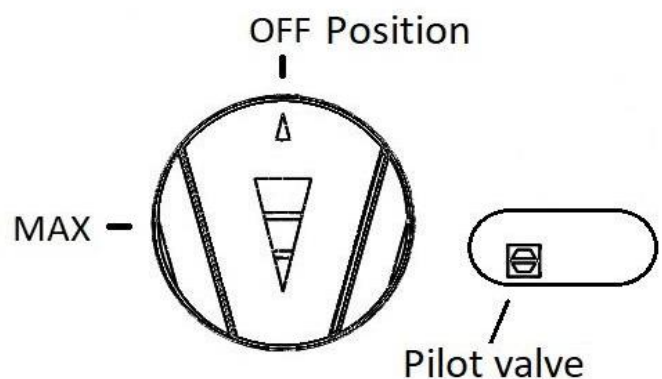


Fig. 7



Turning on the top burners

Turn the burner knobs to light them, turning the knob until you get the desired flame height.

Lighting the oven pilot

To light the oven pilot, perform the following procedure:

1. Remove the interior floor of the oven to access the pilot (Fig. 8).
2. Press the oven knob and turn it to the pilot position.
3. Press and hold the oven knob and light the pilot with a lit flame. Hold the knob depressed until pilot stays lit before releasing; this may take a little while the first time you light the pilot because of the air in the lines.
4. If the pilot does not stay lit, repeat step 3.

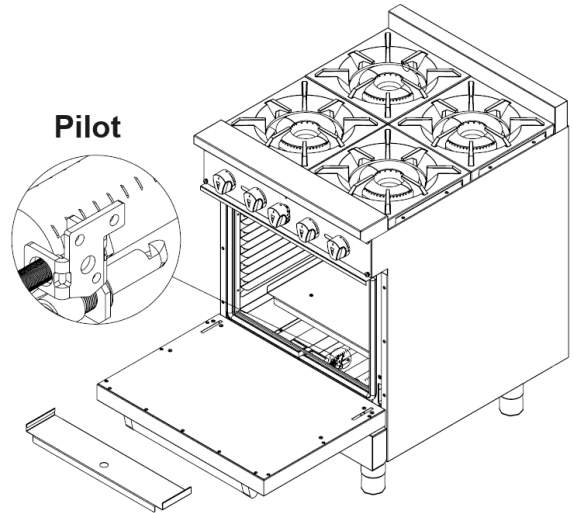


Fig. 8

Lighting the oven

After the pilot is lit, turn the oven knob to any temperature setting and observe the oven burner ignition.

Place the oven floor back into position and close the door so the oven can start preheating.

Everytime that oven temperature reaches the selected temperature, the burner gas flow will decrease just to maintain the set temperature.

If you do not need to keep the oven on all the time, you can keep only the pilot light on by placing the knob in the pilot position.

To turn off the oven pilot, turn the knob to the OFF position.

Oven operation recommendations

- Allow time to preheat ovens before using (25 minutes to 400°F [204°C]). If properly used, the automatic temperature control is an efficient system.
- Turn thermostat down to LOW when oven is idling, or turn the oven control to OFF when not in use.
- Open the door and load the oven as quickly as practical to conserve heat. Take care to avoid spilling liquids while loading.
- Provide adequate space for product unloading. Rapid unloading will conserve heat and ensure proper preheating conditions for the next load, if applicable.

For complete shut down, shut off gas valves and turn pilot adjustment screw clockwise to shut off gas to the pilots.

!WARNING!

The range and its parts are hot. Use care when operating, cleaning or servicing the range.

CLEANING AND MAINTENANCE

For continued performance efficiency and longevity of your range it is essential to carry out a good maintenance program.

Daily Cleaning

Your appliance should be cleaned every day to maintain peak performance, proper sanitation and appearance. Perform the following procedures daily.

1. Remove an empty grease pan. Clean thoroughly and replace.
2. Clean all exterior surfaces of your range at least once daily. Use a damp cloth with warm water and a mild soap or detergent.
3. Wash with warm, soapy water.
4. Rinse with warm water.
5. Grates may be immersed in commercial cleaning compound overnight. In the morning, rinse with hot water to remove any residues of cleaning compound. Thoroughly dry and apply a cooking oil to prevent rusting.

DO NOT FLOOD A HOT GRATES WITH COLD WATER! This promotes grates warping and can cause the grates to crack if continued over a long period of time.

All stainless steel body parts should be wiped regularly with hot soapy water during the day and with a liquid cleaner designed for this material at the end of each day. **DO NOT USE** steel wool, abrasive cloths, cleansers or powders to clean stainless surfaces. If it is necessary to scrape stainless steel to remove encrusted materials, soak in hot water to loosen the material, then use a wood or nylon scraper. **DO NOT USE** a metal knife, spatula, or any other metal tool to scrape stainless steel. Scratches are almost impossible to remove.

Burner ports and burner rest should be thoroughly cleaned. Venturi must be free from grease and lint. When cleaning, do not insert a pick into the burner port holes – soap and water will normally do the job. Be sure to apply a thin coat of cooking oil for protection after cleaning.

Remove chrome-plated racks and clean in a sink. While still warm, wipe top with a soft cloth or other grease absorbing material to remove spillovers, grease, etc., before they burn in.

Periodic Cleaning

Your range should be checked for safe and efficient operation at least yearly by a qualified service company.

Troubleshooting

Refer to this section to correct common problems that may be encountered during the course of normal operation.

Problem	Probable Cause	Suggested action
Pilot burner will not light	Low gas pressure	Check gas pressure
	Manual gas valve not turned on.	Turned on manual gas valve
	Pilot gas turned off at pilot.	Adjust the pilot to allow gas flow.
	Obstructed pilot orifice	Call service
Pilot burner will not stay lit	Low gas pressure	Check gas pressure
	Gas supply not purged of air	Lines receiving gas should be fully purged to remove air
	Obstructed pilot orifice	Call service
	Air blowing pilot out	Call service
Burner does not come on when the control knob is turned on	Low gas pressure	Check gas pressure
	Pilot burner not lit	Light the pilot
	Problem with gas valve	Call service
Uneven heat side to side or front to back	Appliance is not level	Level appliance
	Improperly adjusted burner	Verify burner position
	Burner valves improperly adjusted	Verify valve position
Uneven Baking	Range not level correctly	Level appliance
	Improper regulator setting	Set the regulator to correctly gas type
	Door not closing properly	Make sure to close the door properly
	Low gas pressure	Check gas pressure
	Gas supply not purged of air	Lines receiving gas should be fully purged to remove air

ESTUFAS A GAS

Manual de instalación, operación y mantenimiento



Modelos: DRR24-4B-LP, DRR24-4B-NG, DRR36-6B-LP,
DRR-36-6B-NG

Las instrucciones en español de este manual son aplicables únicamente para México y Latinoamérica.



INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

Antes de instalar su estufa, lea detenidamente este manual y siga atentamente todas las instrucciones.

La instalación del equipo debe ser realizada por personal calificado, certificado, con licencia y/o autorizado que esté familiarizado y con experiencia en los códigos de instalación estatales y/o locales. La operación del equipo debe ser realizada por personal calificado o autorizado que haya leído este manual y esté familiarizado con la función del equipo.

IMPORTANTE

COLOQUE EN UN LUGAR VISIBLE EL PLAN DE CONTINGENCIA PARA FUGAS DE GAS AVALADO POR AUTORIDADES LOCALES.

POR SU SEGURIDAD

NO ALMACENE NI USE GASOLINA U OTROS VAPORES O LÍQUIDOS INFLAMABLES EN LAS PROXIMIDADES DE ESTE O CUALQUIER OTRO EQUIPO.

¡ADVERTENCIA!

UNA INSTALACIÓN, AJUSTE, ALTERACIÓN, SERVICIO O MANTENIMIENTO INCORRECTOS PUEDEN CAUSAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES O LA MUERTE. LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO ANTES DE INSTALAR O DAR SERVICIO A ESTE EQUIPO.

Conserve este manual para futuras consultas.

Este equipo está diseñado únicamente para uso comercial.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	16
General	16
Desempaque	16
Instalación de patas/ruedas	16
Instalación de repisa alta	17
Limpieza inicial	17
INSTALACIÓN	18
Conversión de Gas	19
Ubicación del equipo	20
Nivelación	21
Instalación de gas	21
Pruebas de presión	21
Recomendaciones generales para la instalación	21
Conexión a gas LP con tanque estacionario	22
Conexión a gas LP con cilindro	23
Conexión a gas natural	23
OPERACIÓN	24
Curado del hierro fundido	24
Encendido de quemadores superiores	24
Ajuste de entrada de aire de quemadores	24
Encendido del piloto de horno	25
Encendido del horno	25
Apagado de la estufa	25
Recomendaciones de operación para el horno	26
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	26
Limpieza diaria	26
Limpieza periódica	26
Solución de problemas	27

INTRODUCCIÓN

General

Las estufas Drago se fabrican con mano de obra y materiales de calidad. La instalación, el uso y el mantenimiento adecuados darán como resultado años de rendimiento satisfactorio.

Antes de instalar la estufa, lea detenidamente este manual y siga atentamente todas las instrucciones.

Este manual es aplicable a los modelos que aparecen en la portada. Los procedimientos de este manual se aplicarán a todos los modelos a menos que se especifique. Las imágenes y las ilustraciones pueden ser de cualquier modelo enlistado.

Desempaque

Esta estufa fue cuidadosamente fabricada, inspeccionada y probada antes de salir de fábrica. Una vez aceptado el envío, la empresa de transporte asume toda la responsabilidad de la entrega segura.

Cuando su equipo haya sido entregado retire el empaque de manera cuidadosa e inmediatamente después, realice una inspección al equipo, para asegurarse que durante el transporte y descarga no sufrió daños.

Si la estufa está dañada, guarde el material de empaque y comuníquese con el transportista.

***No instale o intente operar un equipo dañado.**

Compruebe que está incluido lo siguiente:

- Manual
- Regulador de gas convertible
- 4 patas ajustables ó ruedas (acorde al modelo).
- Kit de tornillos (16 pzas – Tornillo 1/4" x 1/2")
- Kit de repisa alta (solo para modelos aplicables)

Un regulador de presión diseñado para funcionar adecuadamente con la estufa ha sido suministrado y debe instalarse antes de poner el equipo en servicio.

Instalación de patas/ruedas

Instale las 4 patas niveladoras o ruedas por la parte inferior de su estufa con un destornillador Phillips, ensamble cada pata con 4 tornillos (Fig. 1).

Las ruedas con freno deben instalarse al frente

El equipo debe instalarse solo con las ruedas suministradas (si aplica) con freno al frente y un conector flexible (no incluido) que cumpla con ANSI Z21.69-CSA 6.16 y un dispositivo de desconexión rápida que cumpla con ANSI Z21.41-CSA 6.9. Se deben proporcionar medios adecuados para limitar el movimiento del equipo sin depender del conector y del dispositivo de desconexión rápida o de su tubería asociada para limitar el movimiento del equipo.

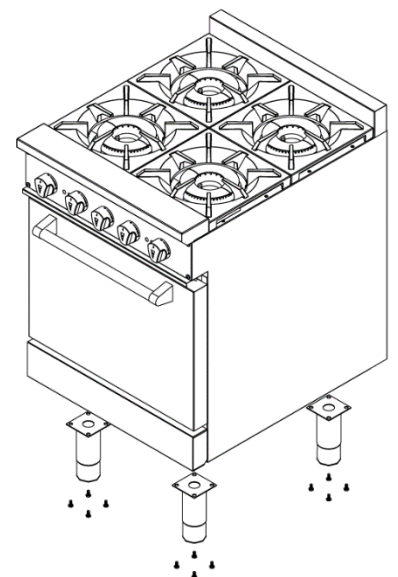


Fig. 1

Instalación de repisa alta

Realice el siguiente procedimiento para instalar la repisa alta y chimenea:

1. Ensamble la chimenea por la parte de atrás de la estufa con pijas de punta autorroscante (Fig. A)
2. Ensamble la tapa trasera del respaldo y fíjela con 4 tornillos (Fig. B).
3. Inserte el ensamble del respaldo por la parte trasera de la estufa y fije con tornillos (Fig. C).
4. Ensamble la repisa sobre el respaldo y fije con tornillos por la parte frontal (Fig. D).

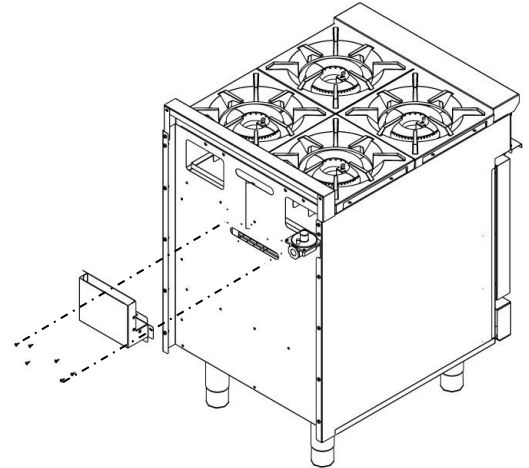


Fig. A

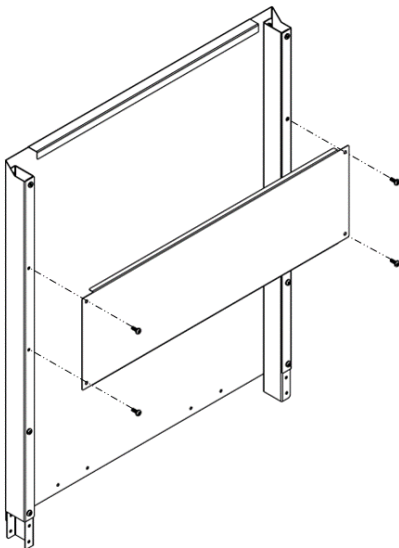


Fig. B

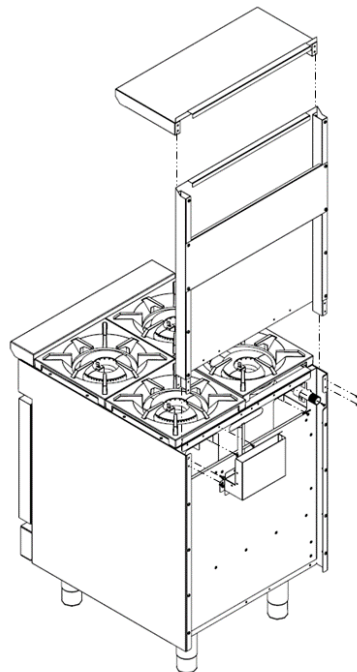


Fig. C

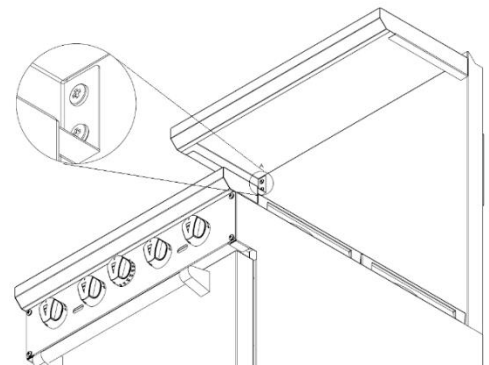


Fig. D

Limpeza inicial

Remueva la película plástica de protección por completo, así como todos los protectores y/o sujetadores que fueron colocados en fábrica con el fin de salvaguardar la integridad del equipo durante el traslado; si las películas plásticas permanecen en el equipo al ser encendido se emitirán aromas desagradables y será muy difícil retirar la película posteriormente.

Limpie cuidadosamente su equipo con un paño limpio y húmedo, asegurándose de retirar toda la suciedad y dejando el equipo completamente seco, la humedad puede deteriorar su equipo significativamente.

INSTALACIÓN

La instalación del equipo debe ser realizada por personal calificado, certificado, con licencia y / o autorizado que esté familiarizado y con experiencia en los códigos de instalación estatales / locales. Antes de instalar la estufa, verifique que el tipo de gas (natural o propano) concuerde con las especificaciones en la placa de datos de la estufa, que se encuentra en el costado derecho.

El regulador de presión de gas proporcionado debe instalarse con el equipo. Instale el regulador lo más cerca posible de la estufa en la línea de suministro de gas. Asegúrese de que la flecha en la parte inferior del regulador esté orientada en la dirección del flujo de gas hacia la estufa.

Todos los equipos Drago se fabrican para su uso con el tipo de gas especificado en la placa de identificación y para su instalación conforme a:

Para Estados Unidos:

- Códigos estatales y locales, en ausencia de estos:
- Código nacional de gas combustible, ANSI-Z223.1/NFPA #54 (última edición). Se pueden obtener copias en The American Gas Association Accredited Standards Committee. Z223, @ 400 N. Capital St. NW, Washington, DC 20001 o en Secretary Standards Council, NFPA, 1 Batterymarch Park Quincy, MA 02169- 7471.
- NFPA Standard #96 Eliminación de vapor de equipos de cocina, última edición, disponible en National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA.
- En el estado de Massachusetts, todos los aparatos de gas ventilados a través de una campana de ventilación o un sistema de escape con regulador o con un medio de escape eléctrico deben cumplir con 248 CMR.

Para Canadá:

- Códigos locales.
- CAN/CSA-B149.1 Código de instalación para gas natural y propano (ultima edición), disponible en la Canadian Gas Association, 350 Sparks Street, Ottawa, Ontario Canada K1R 7S8.
- CSA C22.1 Código Eléctrico Canadiense L4W 5N6.

Para México:

- NOM-004-SEDG-2004 Norma Oficial Mexicana. Instalaciones de aprovechamiento de gas L.P. Diseño y construcción.

SE DEBE INSTALAR UNA VÁLVULA DE PASO EN LA LÍNEA DE SERVICIO DE GAS, DELANTE DEL EQUIPO, EN UN LUGAR DONDE SE PUEDE ALCANZAR RÁPIDAMENTE EN CASO DE EMERGENCIA.

Para el resto del continente instale su equipo conforme a los códigos estatales y/o locales vigentes.

Conversión de Gas

Esta estufa se envía de fábrica equipada para funcionar con el gas especificado en la placa de identificación. Se recomienda que un técnico de servicio de gas capacitado con las herramientas, instrumentos y habilidades necesarios realice la conversión.

Para realizar la conversión de la estufa a un gas distinto al configurado de fábrica siga este procedimiento:

1. Retire las parrillas del equipo y los quemadores (Fig.2).
2. Ubique la esprea al final de la válvula y desenrosque la esprea para retirarla, coloque la esprea para el gas deseado y apriete con una llave (Fig. 3).
3. Coloque nuevamente los quemadores y las parrillas en su lugar.
4. Abra la tapa inferior de horno, deslizándola hacia arriba y hacia el frente.
5. Con un desarmador desmonte el soporte para codo de esprea; con una llave desensamble la esprea del codo y replácela por la esprea para el gas requerido (Fig.4). Coloque nuevamente el codo en su posición asegurándose que la esprea embone correctamente en el quemador.
6. Remueva el piso interior del horno para tener acceso al piloto, desmonte el piloto de su soporte para facilitar el cambio de esprea. Realice este procedimiento con precaución para evitar dañar el termocople o la tubería del piloto (Fig.5).
7. Con una llave de combinación desenrosque la tuerca del piloto para tener acceso a la esprea.
8. Cambie la esprea del piloto para el gas requerido; ensamble nuevamente la tubería al piloto (Fig.6).
9. Ajuste el regulador de gas al tipo de gas deseado, gire la tapa del regulador para retirarla, coloque el tapón interno al tipo de gas deseado; el indicador de gas requerido debe quedar hacia el cuerpo del regulador; coloque nuevamente la tapa del regulador (Fig.7).

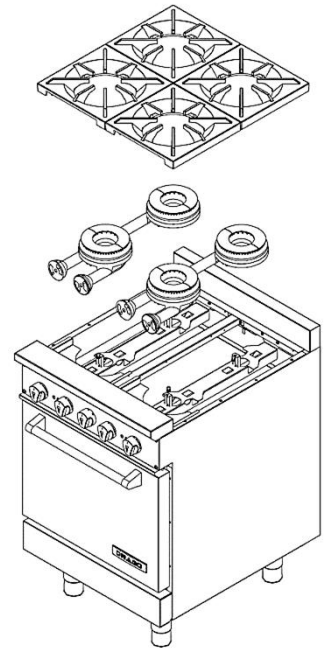


Fig. 2

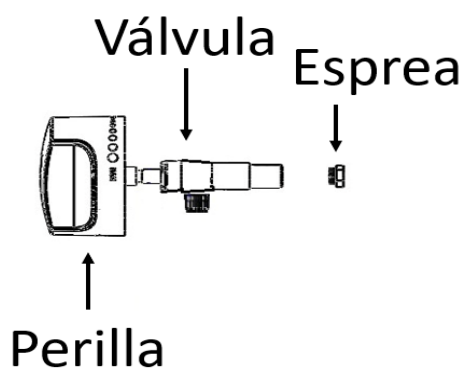


Fig. 3

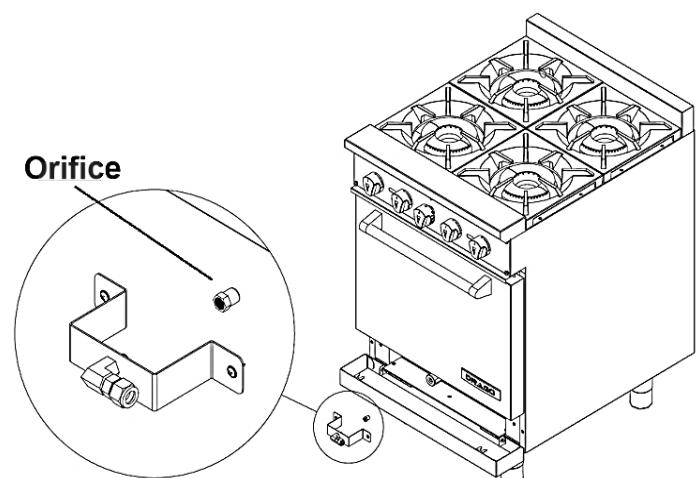


Fig. 4

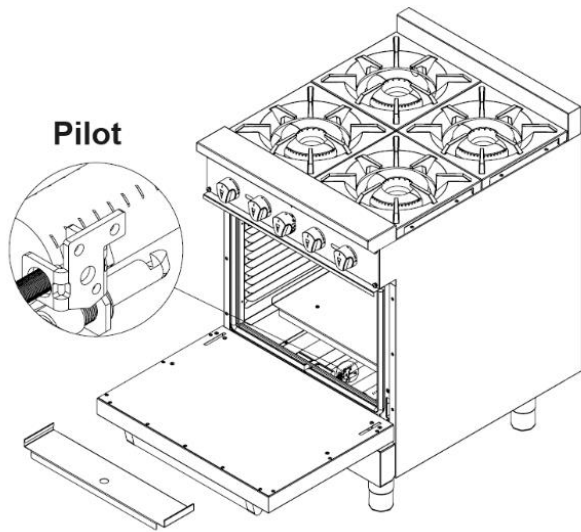


Fig. 5

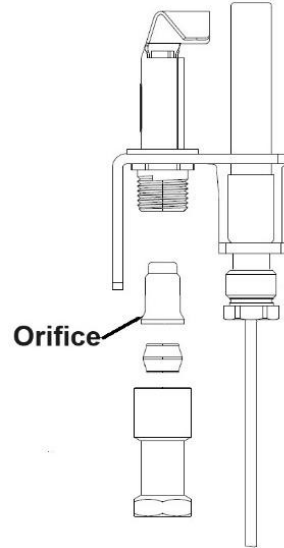


Fig. 6

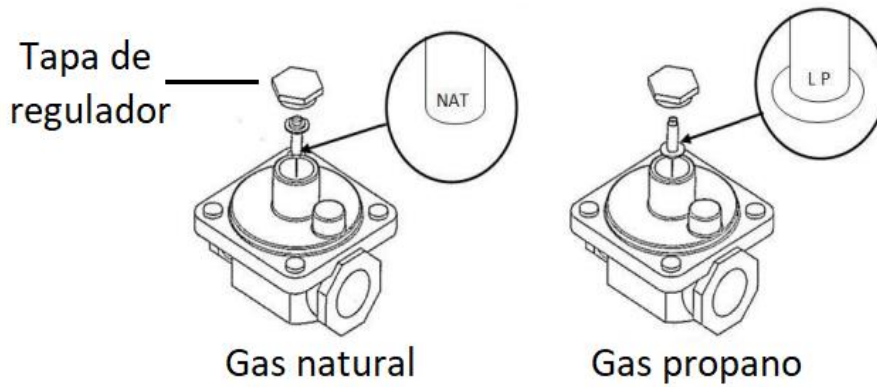


Fig. 7

	Esprea para Gas Natural	Esprea para gas propano
Quemadores superiores	#44	#53
Quemador de horno	#42	#53
Piloto	#77 (0.018")	#87 (0.010")

Ubicación del equipo

Una ventilación adecuada es muy importante para el correcto funcionamiento de su estufa, así como para eliminar los vapores no deseados y los productos de combustión. Para mantener su garantía en vigor, debe emplearse un sistema de ventilación adecuado. La estufa debe colocarse en un área libre de corrientes de aire y accesible para una operación y servicio adecuados. No obstruya el flujo de aire de los gases de combustión (quemadores y chimenea). El área alrededor de la estufa debe mantenerse libre de materiales combustibles.

Debe instalar su estufa bajo una campana de extracción para asegurar la correcta evacuación de gases de combustión y humos generados durante la operación, puede consultar la Norma para control de ventilación y protección contra incendios en operaciones de cocción comercial, NFPA-96-Última edición, como referencia.

No se recomienda instalar el equipo sobre superficies combustibles; en caso de ser instalado en estas condiciones debe tener un claro de al menos 6" (15.3 cm) entre el equipo y la superficie.

Separación (claro)	Superficies combustibles	Superficies no combustibles
Laterales, respaldo y piso	6" (15.3 cm)	0"

Deje espacio suficiente para el servicio y la operación.

Nivelación

La superficie en donde se coloque el equipo debe estar nivelada, si la estufa no está nivelada, es posible que no funcione correctamente.

Debe asegurarse de que el equipo continúa nivelado correctamente después de realizar las conexiones de gas correspondientes.

Instalación de gas

Antes de realizar cualquier conexión a la estufa, verifique que el tipo de gas a suministrar (natural o LP) concuerde con las especificaciones en la placa de datos de la estufa. La placa de características se encuentra en el costado derecho.

El uso del tipo de gas incorrecto causará un funcionamiento inadecuado y podría resultar en lesiones graves o la muerte.

Presión requerida acorde al tipo de gas:

- **Gas LP: 11" WC (28 gr/cm² ó 6 oz/in²)**
- **Gas Natural: 5" WC (13 gr/cm² ó 2.8 oz/in²)**

En ningún momento se debe conectar la estufa a una presión de suministro superior a ½ PSI (3,45 kPa) o 14" W.C.

Su proveedor de gas debe consultar el código local de gas combustible para determinar el diseño de la instalación adecuado para el suministro de gas. Por lo general, las tuberías deben tener un diámetro que proporcione un suministro de gas suficiente para satisfacer la demanda máxima de todos los equipos de gas en una línea sin una pérdida indebida de presión en la salida del equipo.

Los requisitos totales de BTU's de el o los equipos y la longitud de la tubería desde el tanque o medidor hasta los equipos, **son consideraciones importantes en el diseño adecuado del sistema de suministro de gas.** Puede consultar los códigos locales como referencia, ver página 16.

Pruebas de presión

La estufa y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión del sistema a presiones de prueba superiores a ½ PSI (3.45 KPa).

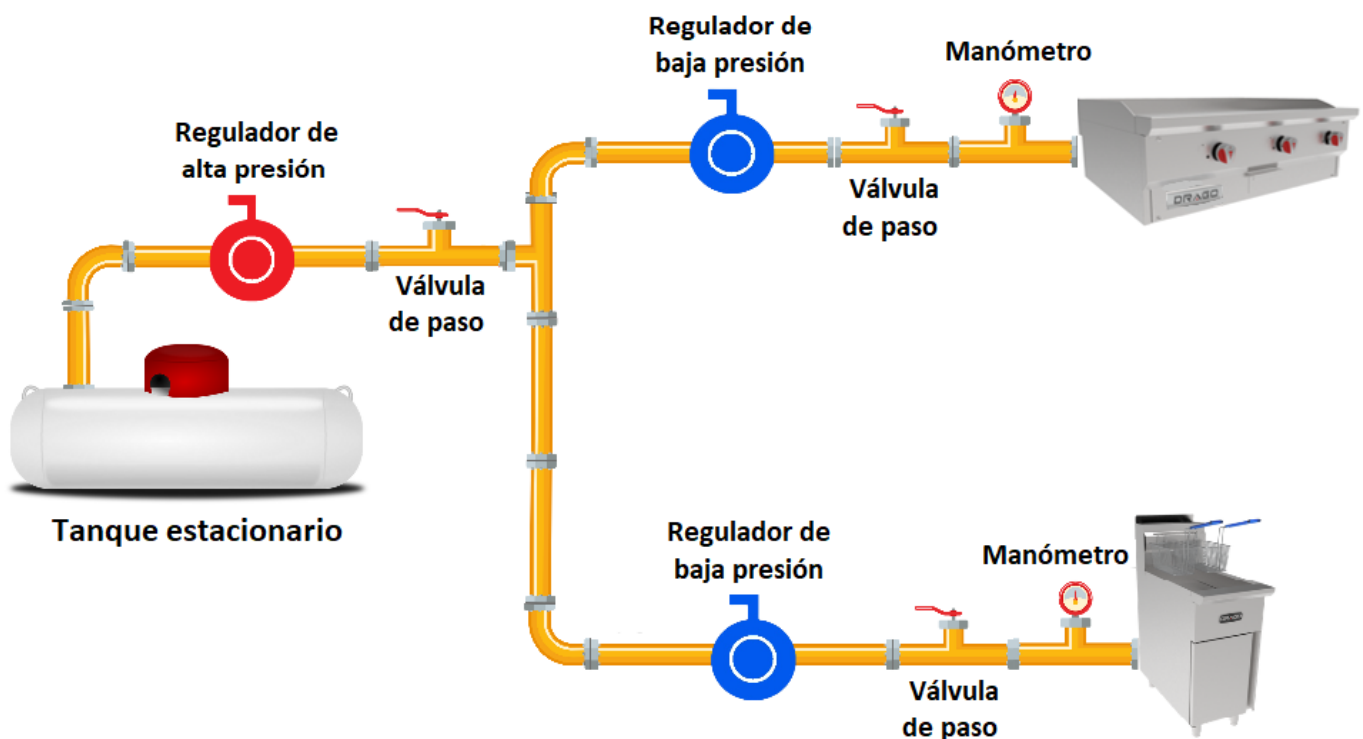
La estufa debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando su válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a presiones de prueba iguales o inferiores a ½ PSI (3.45 KPa).

Recomendaciones generales para la instalación

- Pueden utilizarse conexiones rápidas para la instalación.
- Todas las conexiones deben ser instaladas con un sellador resistente a la acción del gas para evitar posibles fugas.
- Asegúrese de que las tuberías estén limpias y libres de obstrucciones o suciedad.
- Purgue la línea antes de conectar el equipo para evitar la entrada de partículas.

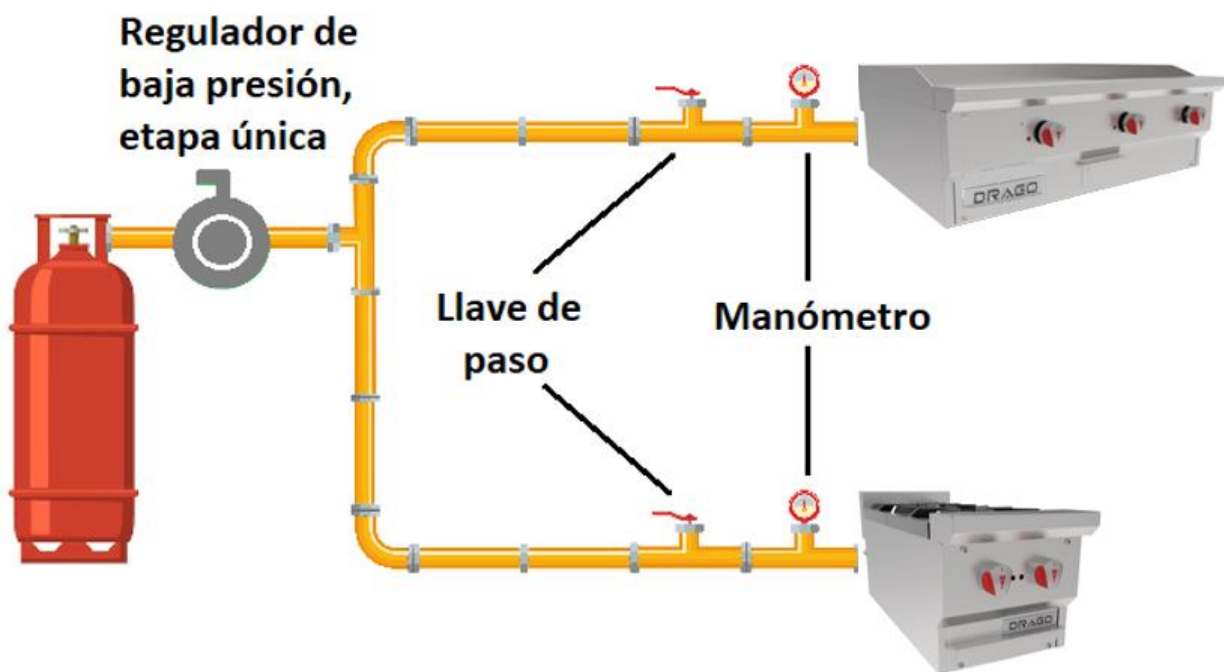
Conexión a gas LP con tanque estacionario

- Debe realizar la instalación con una tubería de diámetro acorde al consumo de Btu requeridos y a la longitud que se recorrerá entre el tanque de gas y el equipo. Puede consultar los códigos locales como referencia, ver página 16.
- Se debe instalar un regulador de alta presión a la salida del tanque estacionario con un rango de operación acorde al consumo de Btu requeridos en la instalación.
- Se recomienda la instalación de una válvula de paso manual posterior al regulador de alta presión.
- Es recomendable instalar un regulador de baja presión posterior a la primera válvula de paso para cada equipo, las características del regulador serán acorde al consumo de Btu requeridos por equipo.
- Se recomienda la instalación de una válvula de paso manual posterior al regulador de baja presión.
- Es recomendable la instalación de un manómetro a la entrada de cada equipo para verificar que la presión recibida sea correcta.
- En caso de tener más de un equipo en la misma línea de gas, cada equipo debe contar con su propio regulador de baja presión y su propia válvula de paso.



Conexión a gas LP con cilindro

- Se debe instalar un regulador de baja presión de etapa única a la salida del cilindro de gas.
- Asegúrese que el cilindro y el regulador soportarán la capacidad en Btu/h que el o los equipos requieren.
- Asegúrese que el diámetro y la longitud de la tubería sea adecuada para la capacidad en Btu/h que el o los equipos requieren. Puede consultar los códigos locales como referencia, ver página 16.
- Para conexiones de más de un equipo realice las derivaciones necesarias.
- Se recomienda el uso de un manómetro en alguno de los equipos para verificar que la presión recibida sea la requerida.



Conexión a gas natural

Si usted cuenta con suministro de gas natural, contacte a su proveedor de gas para llevar a cabo la instalación.

El instalador certificado debe verificar que no existan fugas antes de poner a funcionar su equipo, se puede realizar dicha verificación aplicando una solución jabonosa en cada una de las conexiones, **nunca utilice una flama de forma directa para detectar fugas.**

OPERACIÓN

Curado del hierro fundido

Las parrillas de hierro fundido deben ser curadas antes de su primer uso, retire las parrillas del equipo y lave con agua y jabón para eliminar cualquier residuo contenido en ellas, seque con un paño limpio y seco hasta retirar toda la humedad, aplique una fina capa de aceite vegetal con un paño limpio o bien en spray, coloque las parrillas en el equipo y encienda los quemadores a fuego bajo por 15 minutos para terminar con el proceso de curado.

No aplique la capa de aceite con las parrillas instaladas en el equipo.

Encendido de quemadores superiores

Antes de abrir el paso de gas hacia la estufa, asegúrese de que todas las perillas se encuentran en posición de inicio u "OFF".

Todos los quemadores están equipados con pilotos de combustión constante. Estos deben encenderse manualmente inmediatamente después de que se abre el paso del gas. Los pilotos de los quemadores superiores se pueden encender a través de las parrillas utilizando un encendedor. La llama del piloto no podrá encenderse inmediatamente, por el aire existente en la tubería. Los pilotos de cada quemador pueden ser ajustados a través del panel frontal con un destornillador de cabeza plana, gire el tornillo de ajuste del piloto en el sentido de las agujas del reloj para disminuir la flama del piloto y en el sentido contrario a las agujas del reloj para aumentarla. (ver Fig. 8).

Gire las perillas en sentido antihorario para encender los quemadores, el nivel máximo de flama será alcanzado a los 90° de giro.

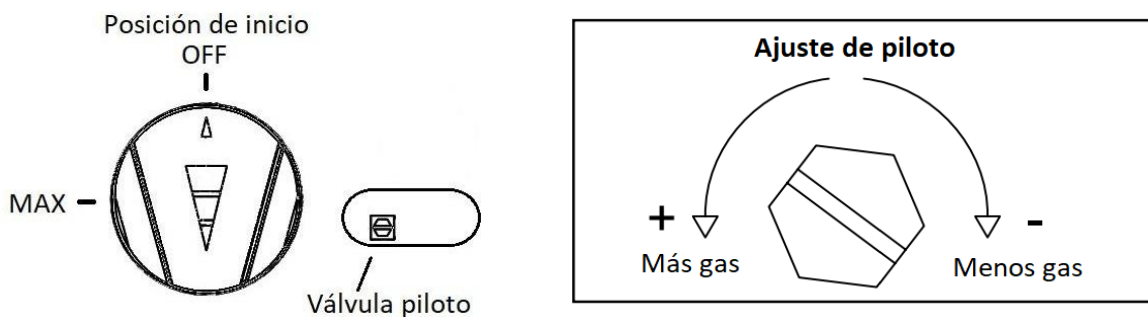


Fig. 8

Ajuste de entrada de aire de quemadores

Los quemadores de su estufa han sido ajustados antes de salir de fábrica, sin embargo, este ajuste puede perderse durante la operación normal o puede requerir cambios si realiza una conversión de gas, realice este procedimiento para ajustar la entrada de aire de los quemadores, este ajuste debe realizarse por personal calificado:

1. Retire las perillas del equipo.
2. Retire el panel frontal, desatornille los 4 tornillos frontales que lo sujetan (fig. 9).
3. Desatornille los sujetadores del regulador de aire de los quemadores sin retirar por completo el tornillo (fig. 10).
4. Gire el regulador de aire del quemador mientras observa la flama, hasta obtener una flama azul y que no se separe del quemador.
5. Apriete el tornillo del regulador.
6. Coloque nuevamente el panel frontal y las perillas.

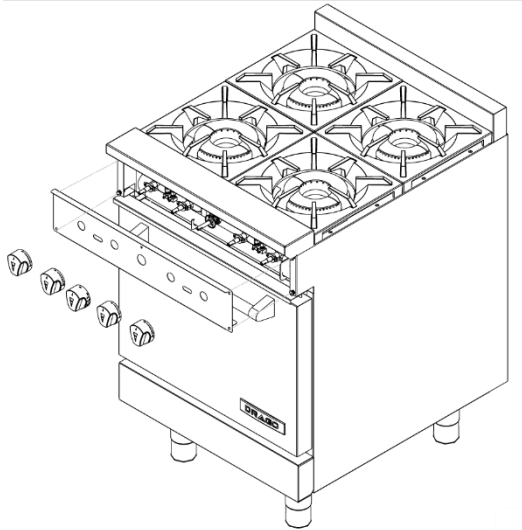


Fig. 9

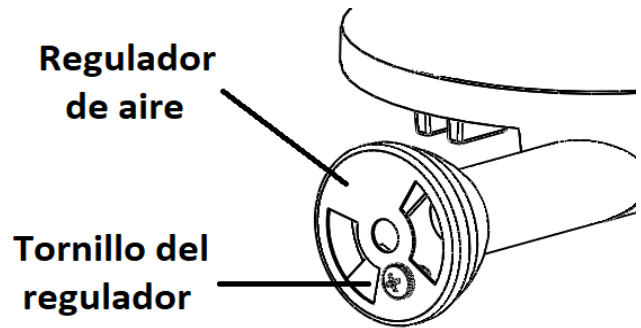


Fig. 10

Encendido del piloto de horno

Para encender el piloto del horno realice el siguiente procedimiento:

1. Retire el piso interior del horno para tener acceso al piloto.
2. Presione la perilla del horno y gírela hasta la posición de "PILOT".
3. Mantenga presionada la perilla en posición "PILOT" al mismo tiempo que acerca una flama al piloto para que éste se encienda, mantenga presionada la perilla hasta que el piloto se mantenga encendido por sí solo. Este procedimiento puede tardar unos minutos, ya que la tubería de gas está purgando el aire contenido. Utilice un encendedor para realizar este procedimiento, no utilice materiales combustibles, ya que estos pueden desprender residuos que llegan a tapar el piloto con el paso del tiempo.
4. Si el piloto no permanece encendido, repita el paso 3.

Encendido del horno

Una vez encendido el piloto gire la perilla del horno hasta la temperatura requerida, al realizar esta acción el quemadore se encenderán de forma automática en unos segundos.

Vuelva a colocar el piso del horno en su posición y cierre la puerta para que el horno pueda comenzar a precalentarse.

Cada vez que la temperatura del horno alcance la temperatura seleccionada, el flujo de gas en el quemador disminuirá solo para mantener la temperatura establecida.

Si no necesita mantener el horno encendido todo el tiempo, puede mantener encendido solo el piloto colocando la perilla en la posición de "PILOT".

Para apagar el piloto del horno, gire la perilla a la posición "OFF"

Apagado de la estufa

Al final de cada jornada, gire las perillas a la posición de inicio "OFF" para apagar los quemadores. Para un apagado completo del equipo, cierre la válvula de paso de la estufa.

¡PRECAUCION!

El equipo y sus componentes están calientes. Tenga cuidado al operar, limpiar o dar servicio a su estufa.

Recomendaciones de operación para el horno

- Deje precalentar el horno antes de usarlo (al menos 25 minutos a 400°F [204°C]). Si se utiliza correctamente, el termostato de temperatura es un sistema eficiente.
- Coloque la perilla en la posición de "LOW" cuando el horno esté inactivo o apague el termostato por completo.
- Cuando cargue o descargue el horno, abra y cierre la puerta lo más rápido que sea posible para conservar la mayor cantidad de calor posible en el horno. Tenga cuidado de no derramar líquidos durante la carga.
- Asegure una distribución adecuada en las parrillas del horno para agilizar el proceso de carga y descarga del producto, una descarga rápida garantizará un precalentamiento adecuado para la siguiente carga de producto.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para un mejor rendimiento, eficiencia y longevidad de su estufa, es esencial llevar a cabo un buen programa de limpieza y mantenimiento.

Limpieza diaria

Su estufa debe limpiarse todos los días para mantener el máximo rendimiento, realice el siguiente procedimiento diariamente:

1. Vaciar la charola recolectora de desperdicios y limpiarla todos los días, o las veces que sea necesario durante el día.
2. Limpiar con un paño suave y limpio todas las superficies de acero inoxidable accesibles exteriores e interiores, enjuague constantemente el paño con agua tibia para retirar los excesos de grasa, puede utilizar limpiadores desengrasantes para este procedimiento.
3. Asegúrese de retirar todo el exceso de humedad con un paño limpio y seco.
4. Las piezas de hierro fundido pueden lavarse con agua y jabón para retirar desperdicios adheridos, deben secarse por completo después de la limpieza, no deje escurriendo estas piezas para retirar la humedad, ya que esto ocasionará oxidación en ellas, retire la mayor cantidad de humedad con un paño limpio y seco, coloque las piezas en el equipo y enciéndalo hasta que la humedad de las parrillas se elimine por completo, se recomienda aplicar una capa fina de aceite vegetal sobre las piezas con un paño o spray para crear una capa protectora.

¡NO ENJUAGUE LAS PARTES DE HIERRO FUNDIDO CALIENTES CON AGUA FRÍA! Esto promueve la deformación del acero y puede causar que las piezas se agrieten.

No utilice fibras de acero, paños abrasivos, limpiadores o polvos para limpiar superficies de acero inoxidable. Si es necesario raspar el acero inoxidable para quitar los materiales incrustados, remoje con agua caliente para aflojar el material y luego use un raspador de madera o nylon. No utilice un cuchillo de metal, una espátula ni ninguna otra herramienta de metal para raspar el acero inoxidable. Los rayones son casi imposibles de eliminar.

No lave su equipo al chorro de agua, esto puede ocasionar que el agua se introduzca en los componentes y afecten su funcionamiento.

Limpieza periódica

Verifique periódicamente el sistema de ventilación para asegurarse de que no se haya caído nada en la chimenea de ventilación de la parte trasera. Su estufa debe ser revisada para un funcionamiento seguro y eficiente al menos una vez al año por una empresa de servicio autorizada.

Solución de problemas

A continuación, se enlistan los problemas más comunes que pudieran presentarse en su estufa y la forma de solucionarlos.

Problema	Causa probable	Solución
Pilotos no encienden	No hay gas	Abra la válvula principal de gas y asegúrese de que haya combustible
	Piloto cerrado	Abra el flujo de gas del piloto, ver pág. 24
	Aire contenido en la tubería de gas	Purgue la tubería de gas
	Salida de piloto obstruida	Llame al servicio técnico
	Presión de gas / instalación incorrecta	
El quemador no se enciende cuando se abre la perilla de control	No hay gas	Abra la válvula principal de gas y asegúrese de que haya combustible.
	Los pilotos de los quemadores no están encendidos	Encienda los pilotos, ver página 24
	Problemas con válvula de gas	Llame al servicio técnico
	Presión de gas / instalación incorrecta	Llame al servicio técnico
El calor no es uniforme de lado a lado o de atrás hacia adelante	El equipo no está nivelado	Nivele el equipo
	Posición del quemador incorrecta	Asegúrese que el quemador está colocado correctamente
	Válvula desalineada	Alinee la válvula o llame a servicio técnico.
La flama es muy tenue.	Suministro de gas insuficiente	Verifique que su instalación sea la adecuada con personal capacitado
	Presión de gas inferior a la requerida	
	Tipo de gas incorrecto	
La flama es muy amarilla	Instalación incorrecta	Verifique que su instalación sea la adecuada con personal capacitado
	Ventilación insuficiente	Asegure la ventilación correcta del equipo, Ver apartado "Ubicación del equipo"
	Ajuste de aire en el quemador incorrecto	Ver página 25
La flama es visible por el exterior del equipo	Presión de gas incorrecta.	Verifique que su instalación sea la adecuada con personal capacitado
	Tipo de gas incorrecto	Verifique que el gas suministrado coincide con la configuración de su equipo
Explosión al encender quemadores	Acumulación de gas	Verifique que todos los pilotos se encuentran encendidos al momento de encender sus quemadores y que no existan corrientes de aire que puedan apagarlos
Olor a Gas	Fuga de gas	Cierre el suministro de gas y siga el plan de contingencia avalado por autoridades locales
La cocción no es uniforme	El equipo no está nivelado correctamente	Nivele el equipo
	La puerta no está cerrada correctamente	Cierre la puerta correctamente
	Presión de gas / instalación incorrecta	Llame al servicio técnico
	Aire contenido en la tubería de gas	Purgue la tubería de gas

CUISINIÈRES AU GAZ

Manuel du propriétaire, instructions d'installation,
d'utilisation et d'entretien



Des modèles: DRR24-4B-LP, DRR24-4B-NG, DRR36-6B-LP, DRR-36-6B-NG

Les instructions en français de ce manuel s'appliquent uniquement aux États-Unis d'Amérique et au Canada.



IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ

Avant d'installer la cuisinière, lisez attentivement ce manuel et suivez attentivement toutes les instructions.

L'installation de l'équipement doit être effectuée par un personnel qualifié, certifié, licencié ou/et autorisé qui connaît et avec expérience dans les codes d'installation nationaux/locaux.

L'utilisation de l'équipement doit être effectuée par du personnel qualifié ou autorisé qui a lu ce manuel et est familiarisé avec le fonctionnement de l'équipement.

IMPORTANT

AFFICHER DANS UN ENDROIT BIEN EN VUE LES INSTRUCTIONS À SUIVRE EN CAS DE DÉTECTION D'ODEUR DE GAZ. CETTE INFORMATION PEUT ÊTRE OBTENUE AUPRÈS DU FOURNISSEUR DE GAZ LOCAL.

MESURE DE SÉCURITÉ

NE PAS ENTREPOSER NI UTILISER D'ESSENCE NI AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.

¡MISE EN GARDE!

UNE INSTALLATION, UN RÉGLAGE, UNE MODIFICATION, UNE RÉPARATION OU UN ENTRETIEN INADÉQUAT PEUT PROVOQUER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES OU LA MORT. LISEZ SOIGNEUSEMENT LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN AVANT D'INSTALLER OU DE RÉPARER CET ÉQUIPEMENT.

**VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE
ULTÉRIEURE**

Cet équipement est conçu et fabriqué pour un usage commercial
uniquement.

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	31
Déballage	31
Installation des pieds ou des roues.....	31
Installation de la cheminée et de l'étagère	32
Premier nettoyage	32
INSTALLATION	33
Conversion de gaz.....	34
Emplacement	35
Nivellement.....	36
Raccordement au gaz	36
Test de pression	36
OPÉRATION	37
Assaisonner les grilles	37
Allumage des brûleurs supérieurs	37
Réglage de l'entrée d'air sur les brûleurs.....	37
Éclairage veilleuse du four.....	38
Allumer le four	38
Pour éteindre la veilleuse du four, tournez le bouton sur la position «OFF».....	38
Arrêt du poêle.....	38
Recommandations de fonctionnement du four.....	39
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	39
Nettoyage quotidien.....	39
Nettoyage périodique	39
Dépannage.....	40

INTRODUCTION

Les cuisinières de cuisson Drago sont manufacturées avec des matériaux de qualité et une main d'œuvre qualifiée. Une installation, une utilisation et un entretien corrects se traduiront par des années de performances satisfaisantes.

Avant d'installer la cuisinière, lisez attentivement ce manuel et suivez attentivement toutes les instructions

Ce manuel s'applique aux modèles répertoriés sur la page de couverture. Les procédures décrites dans ce manuel s'appliqueront à tous les modèles, sauf indication contraire. Les photos et illustrations peuvent être de n'importe quel modèle.

Déballage

L'équipement est inspecté et mis en caisse avec soin par du personnel qualifié avant de quitter l'usine. La société de transport assume l'entière responsabilité d'une livraison en toute sécurité dès l'acceptation de cet équipement.

Immédiatement après avoir déballé la cuisinière, vérifiez les éventuels dommages dus au transport. Si la cuisinière est endommagée, conservez le matériel d'emballage et contactez le transporteur.

Ne pas installer ou tenter de faire fonctionner un appareil endommagé.

Vérifiez que les éléments suivants ont été inclus :

- Manuel
- Régulateur de pression de gaz
- 4 pieds ou roues (selon le modèle).
- Kit de vis (16 pièces – Vis ¼" x ½")
- Kit d'étagères (uniquement pour les modèles applicables)

Un régulateur de pression conçu pour fonctionner avec la cuisinière a été fourni et doit être installé avant la mise en service de la cuisinière.

Installation des pieds ou des roues

Alignez les trous de la plaque de montage des pieds ou des roues sur les trous déjà percés en dessous de la cuisinière à chacun des quatre coins.

Fixez la plaque de montage au-dessous de la cuisinière à l'aide des quatre (4) vis de ¼" x ½". (Fig. 1)

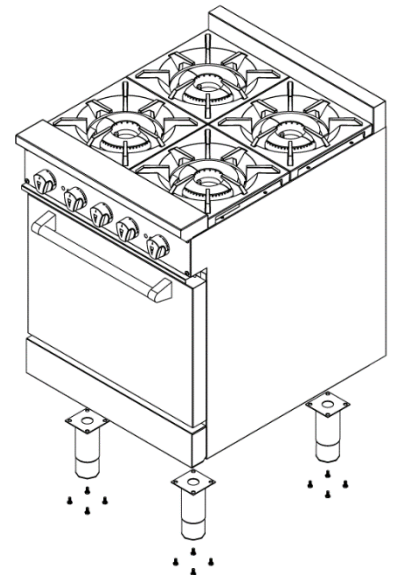


Fig. 1

AVIS: Les appareils sur roulettes doivent être pourvus des roulettes fournies, d'un tuyau de raccordement (non inclus) conforme à la norme ANSI Z21.69 • CSA 6.16 et d'un raccord à débranchement rapide satisfaisant les exigences de la norme ANSI Z21.41 • CSA 6.9. Faut prévoir des méthodes adéquates pour limiter le mouvement de l'appareil sans se fier au raccord flexible et au dispositif de désaccouplement rapide ou à la tuyauterie adjacente.

Installation de la cheminée et de l'étagère

Pour installer la cheminée et l'étagère, effectuez la procédure suivante et évacuation des fumées:

1. Installez l'évacuation des fumées à l'arrière de votre cuisinière et fixez-la avec des vis autoperceuses. (Fig. A).
2. Assemblez le couvercle arrière du dossier et fixez-le avec 4 vis (Fig. B).
3. Insérez l'ensemble du dossier à l'arrière de la cuisinière et fixez-le avec des vis. (Fig. C).
4. Assemblez l'étagère sur le dossier et fixez-la avec des vis sur le devant (Fig. D).

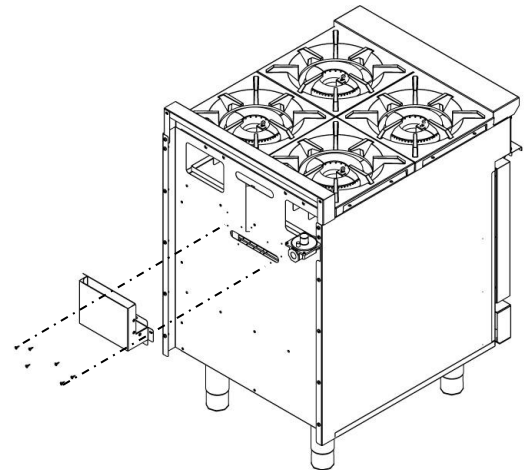


Fig. A

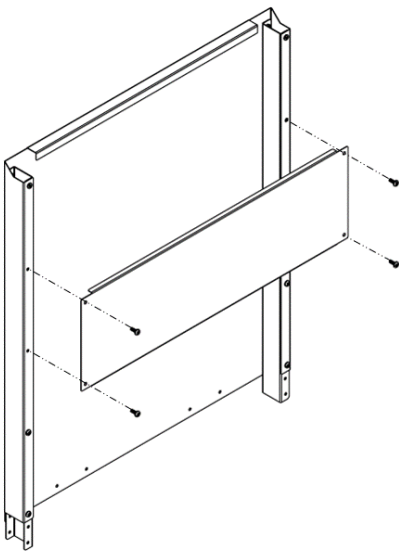


Fig. B

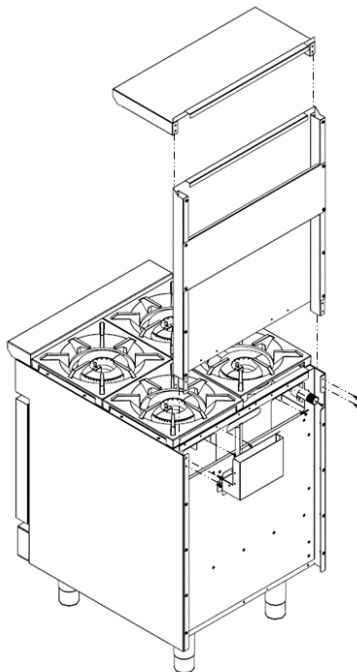


Fig. C

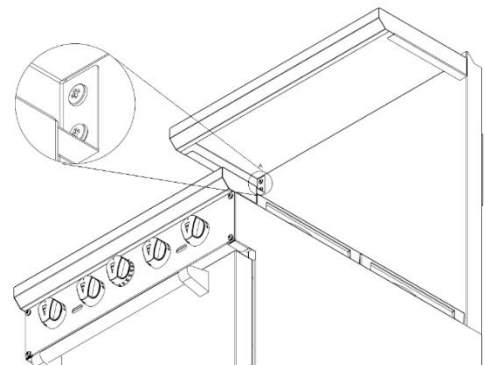


Fig. D

Premier nettoyage

Retirer complètement le film plastique de protection, ainsi que tous les protecteurs et/ou attaches qui ont été placés en usine afin de sauvegarder l'intégrité du matériel pendant le transport ; Si des films plastiques restent sur l'équipement lors de sa mise sous tension, des arômes désagréables se dégageront et il sera très difficile de retirer le film par la suite.

Essayez soigneusement votre matériel avec un chiffon propre et humide, en veillant à éliminer toutes les saletés et en laissant le matériel complètement sec ; l'humidité peut détériorer considérablement votre matériel.

INSTALLATION

L'installation de l'équipement doit être effectuée par un personnel qualifié, certifié, licencié ou/et autorisé qui connaît et avec expérience dans les codes d'installation nationaux/locaux.

Avant d'installer la cuisinière, vérifiez que le type de gaz (naturel ou GPL) correspond aux spécifications de la plaque signalétique de la friteuse, située sur le côté droit.

La cuisinière doit être installée conformément à :

Aux Etats-Unis:

- Codes nationaux et locaux, ou en l'absence de codes locaux, avec :
- National Fuel Gas Code, ANSI-Z223.1/NFPA #54 (dernière édition). Des exemplaires peuvent être obtenus auprès de l'American Gas Association Accredited Standards Committee Z223, @ 400 N. Capital St. NW, Washington, DC 20001 ou du Secretary Standards Council, NFPA, 1 Batterymarch Park Quincy, MA 02169-7471.
- Norme NFPA #96 Vapor Removal from Cooking Equipment, dernière édition, disponible auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA.
- Dans le Commonwealth du Massachusetts, tous les appareils à gaz ventilés par une hotte de ventilation ou un système d'évacuation avec un registre ou avec un moyen d'évacuation motorisé doivent être conformes à la norme 248 CMR.

Au Canada:

- Codes locaux.
- CAN/CSA-B149.1 Code d'installation du gaz naturel et du propane (dernière édition), disponible auprès de l'Association canadienne de gaz 350, rue Sparks, Ottawa, Ontario Canada K1R 7S8.
- CSA C22.1 Code canadien de l'électricité L4W 5N6.

Au Mexique:

- NOM-004-SEDG-2004 Norme officielle mexicaine. Conception et construction d'installations pour l'utilisation du gaz BP.

UNE SOUPAPE D'ARRÊT DOIT ÊTRE PLOMBÉE DANS LA CONDUITE DE SERVICE DE GAZ EN AVANT DE L'APPAREIL DANS UN ENDROIT VISIBLE ET DE FACILE ACCÈS OÙ ELLE PEUT ÊTRE ATTEINTE RAPIDEMENT EN CAS D'URGENCE.

Pour les autres pays, installez l'équipement conformément aux codes locaux en vigueur.

Conversion de gaz

Cette cuisinière est expédiée de l'usine équipée d'un brûleur fixe et d'orifices de veilleuse pour le gaz spécifié sur la plaque signalétique. Il est recommandé qu'un technicien de service de gaz formé avec les outils, les instruments et les compétences nécessaires effectue la conversion.

Pour convertir la cuisinière à un gaz différent de celui spécifié sur la plaque signalétique, les étapes suivantes doivent être effectuées:

1. Retirer les grilles et les brûleurs de l'équipement (Fig.2).
2. Localisez l'orifice à l'extrémité de la valve et dévissez l'orifice pour la retirer, placez la buse pour le gaz souhaité et serrez avec une clé. (Fig. 3).
3. Remettre les brûleurs et les grilles en place.
4. Ouvrez le couvercle du four inférieur en le faisant glisser vers le haut et vers l'avant..
5. À l'aide d'un tournevis, retirez le support coudé de l'orifice ; A l'aide d'une clé, démontez la buse coudée et remplacez-la par l'orifice du gaz souhaité (Fig.4). Remettez le coude en position en vous assurant que l'orifice s'insère correctement dans le brûleur.
6. Retirez le fond intérieur du four pour accéder à la veilleuse, démontez la veilleuse de son support pour faciliter le changement de orifice. Effectuez cette procédure avec prudence pour éviter d'endommager le thermocouple ou le tube pilote. (Fig.5).
7. À l'aide d'une clé mixte, dévissez l'écrou pilote pour accéder à la orifice.
8. Changez l'orifice pilote pour le gaz requis; remonter le tuyau jusqu'au pilote (Fig.6).
9. Ajuster le régulateur de gaz au type de gaz souhaité, tourner le bouchon du régulateur vers le retirer, ajuster le bouchon interne au type de gaz souhaité ; l'indicateur de gaz requis doit faire face au corps du régulateur; Remplacer le couvercle du régulateur (Fig.7).

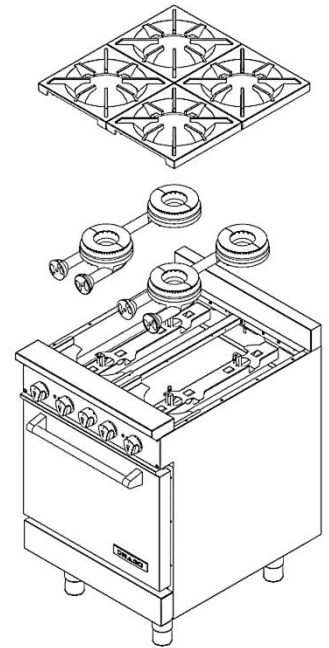


Fig. 2

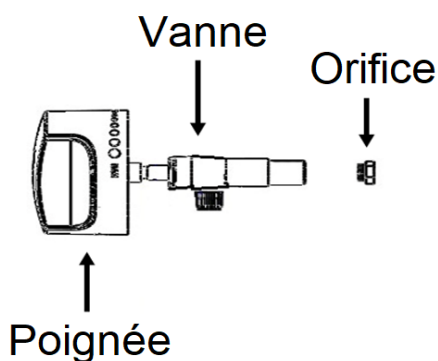


Fig. 3

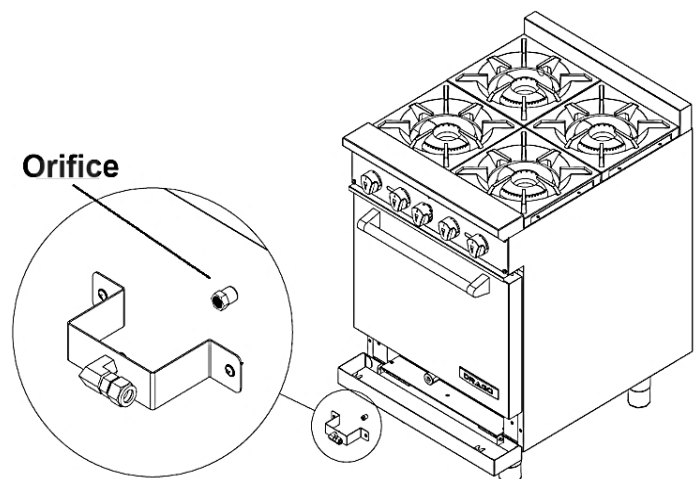


Fig. 4

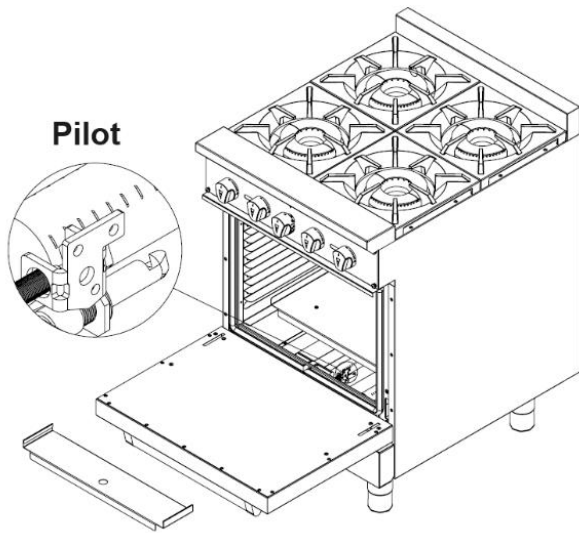


Fig. 5

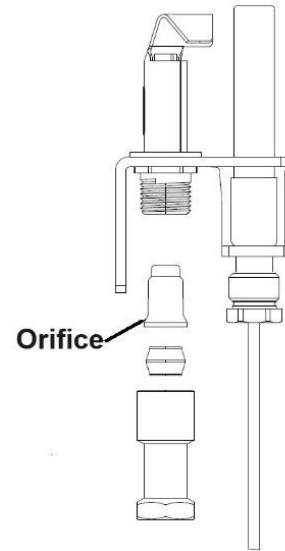


Fig. 6

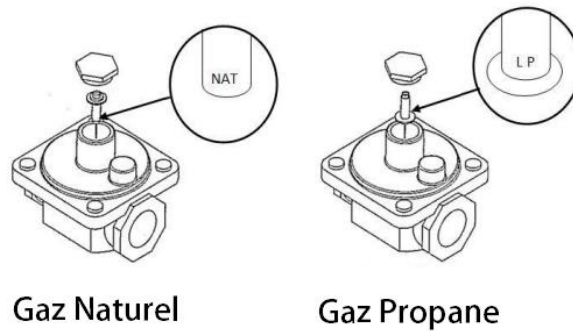


Fig. 7

	Orifice Gaz Naturel	Orifice Gaz Propane
Brûleurs supérieurs	#44	#53
Brûleur de four	#42	#53
Pilote	#77 (0.018")	#87 (0.010")

Emplacement

Une bonne ventilation est très importante pour le bon fonctionnement de votre cuisinière ainsi que pour éliminer les vapeurs indésirables et les produits de combustion. Pour maintenir votre garantie en vigueur, un système de ventilation approprié doit être utilisé. Le cuisinière doit être placé dans une zone exempte de courants d'air et accessible pour un fonctionnement et un entretien corrects. Ne pas obstruer le flux d'air des gaz de combustion (brûleurs et cheminée). La zone autour du poêle doit être exempte de matériaux combustibles.

Vous devez installer votre poêle sous une hotte aspirante pour assurer une bonne évacuation des gaz de combustion et des fumées générées lors du fonctionnement, vous pouvez consulter la Norme sur le contrôle de la ventilation et la protection contre les incendies dans les opérations de cuisson commerciale, NFPA-96 Dernière édition, comme référence.

Il n'est pas recommandé d'installer l'équipement sur des surfaces combustibles ; S'il est installé dans ces conditions, il doit y avoir un dégagement d'au moins 6" (15,3 cm) entre l'équipement et la surface.

Autorisation	Construction combustible	Construction incombustible
Côtés, dos et sol	6" (15,3 cm)	0"

Prévoyez de l'espace pour l'entretien et le fonctionnement.

Nivellement

Après la mise en place, nivelez la cuisinière. S'il n'est pas nivelé, la cuisinière peut ne pas fonctionner correctement.

Vous devez vous assurer que l'équipement est toujours correctement nivelé après avoir effectué les raccordements de gaz correspondants.

Raccordement au gaz

Avant d'installer la cuisinière, vérifiez que le type de gaz (naturel ou propane) est conforme aux spécifications de la plaque signalétique de la cuisinière, qui se trouve sur le côté droit.

N'alimentez jamais l'appareil avec un gaz autre que celui indiqué sur la plaque signalétique. L'utilisation d'un type de gaz incorrect entraînera un fonctionnement incorrect et pourrait avoir pour conséquence des blessures graves ou la mort.

La pression du gaz doit être réglée à :

- **Gaz propane : 11" WC (28 gr/cm² à partir de 6 oz/in²)**
- **Gaz naturel : 5" WC (13 gr/cm² à partir de 2,8 oz/in²)**

La cuisinière ne doit à aucun moment être connectée à une pression d'alimentation supérieure à ½ lb/po2 (3,45 kPa) ou 14" W.C.

Votre fournisseur de gaz local doit consulter le Code local du gaz combustible pour le dimensionnement et l'installation appropriés de la tuyauterie de gaz. En règle générale, la tuyauterie doit être dimensionnée pour fournir une alimentation en gaz suffisante pour répondre à la demande maximale de tous les appareils à gaz sur une ligne sans perte de pression excessive à la sortie de l'équipement. Les exigences totales en BTU de l'équipement desservi et la longueur de la tuyauterie du compteur aux appareils sont des considérations majeures dans la conception appropriée du système d'alimentation en gaz.

Tous les raccords d'alimentation en gaz et tout composé à joint de tuyau doivent être résistants à l'action des gaz.

Assurez-vous que les tuyaux sont propres et sans d'obstructions, ni de saleté.

Purgez complètement les conduites de gaz pour éliminer l'air.

Vérifiez toutes les connexions de gaz pour les fuites avec une solution d'eau savonneuse avant l'allumage.

N'UTILISEZ PAS DE FLAMME NUE POUR VÉRIFIER LES FUITES !

Test de pression

L'appareil et sa vanne d'arrêt individuelle doivent être déconnectés du système de tuyauterie d'alimentation de gaz lors de tout essai de pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à ½ lb/po2 (3,5 kPa).

L'appareil doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation de gaz en fermant sa vanne d'arrêt manuelle individuelle lors de tout test de pression du système de tuyauterie d'alimentation de gaz lors du test pressions égales ou inférieures à ½ psi (3,5 kPa).

OPÉRATION

Assaisonner les grilles

Les nouvelles unités sont essuyées avec des solvants en usine pour éliminer tout signe visible de saleté, d'huile ou de graisse restant du film mince ou du produit antirouille non toxique. La surface de préparation des aliments doit être soigneusement lavée à l'eau chaude savonneuse avant d'être utilisée. Les grilles peuvent être immergées dans un composé de nettoyage commercial pendant la nuit. Le matin, rincez à l'eau chaude pour éliminer tout résidu de produit de nettoyage. Séchez soigneusement et appliquez une légère couche d'huile végétale ou un spray pour éviter la rouille. Après l'assaisonnement, allumez tous les brûleurs à feu doux et laissez brûler pendant au moins 15 minutes avant d'utiliser la cuisinière.

Ne pas assaisonner les grilles lorsqu'elles sont installées sur la cuisinière.

Allumage des brûleurs supérieurs

Avant d'allumer une veilleuse, assurez-vous que les vannes des brûleurs sont fermées.

Tous les brûleurs de la section supérieure sont équipés de veilleuses à combustion constante. Ceux-ci doivent être allumés manuellement immédiatement après l'ouverture du gaz et le système vérifié pour des fuites. Des pilotes de brûleurs supérieurs sont fournis pour chaque brûleur et peuvent être revérifiés pour un réglage correct à travers la grille supérieure. Des ajustements peuvent être effectués à l'aide d'un tournevis sur la vanne pilote accessible à travers le couvercle de la vanne. (Fig. 8).

Tournez les boutons dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour allumer les brûleurs, le niveau de flamme maximum sera atteint à 90° de rotation.

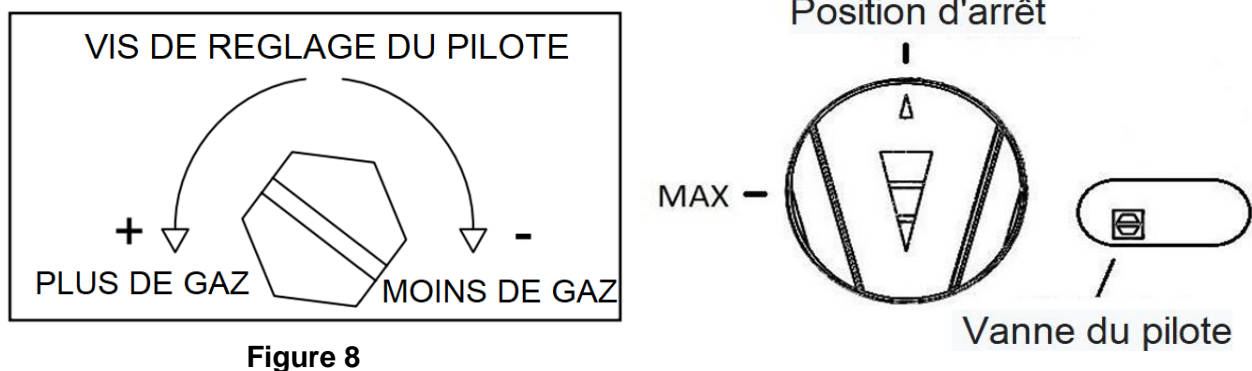


Figure 8

Réglage de l'entrée d'air sur les brûleurs

Les brûleurs de votre poêle ont été réglés avant de quitter l'usine, cependant, ce réglage peut être perdu lors du fonctionnement normal ou peut nécessiter des modifications si vous effectuez une conversion de gaz, effectuez cette procédure pour régler l'entrée d'air des brûleurs, ce réglage doit être réalisé par du personnel qualifié:

1. Retirer les boutons de l'équipement
2. Retirez le panneau avant, dévissez les 4 vis avant qui le maintiennent (fig. 9).
3. Dévisser les fixations du régulateur d'air du brûleur sans retirer complètement la vis (fig. 10).
4. Tournez le régulateur d'air du brûleur tout en observant la flamme, jusqu'à obtenir une flamme bleue qui ne se détache pas du brûleur.
5. Serrez la vis du régulateur.
6. Remplacez le panneau avant et les boutons.

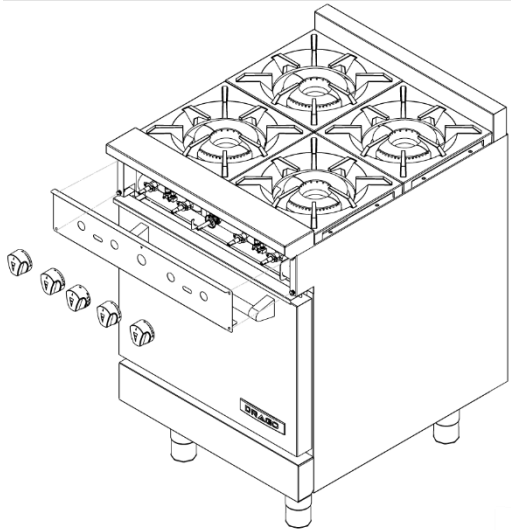


Fig. 9

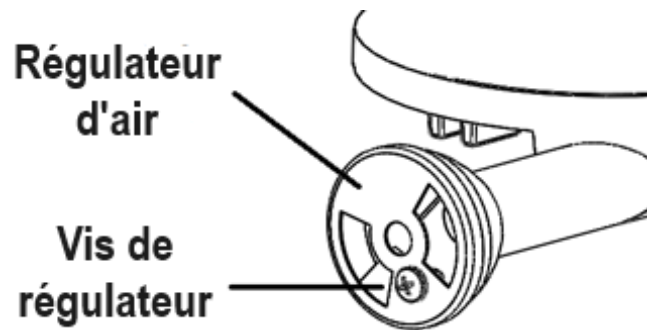


Fig.10

Éclairage veilleuse du four

Pour allumer la veilleuse du four, effectuez la procédure suivante:

1. Retirez le plancher intérieur du four pour accéder à la veilleuse.
2. Appuyez sur le bouton du four et tournez-le sur la position «PILOT».
3. Appuyer et maintenir le bouton en position «PILOT» tout en rapprochant une flamme de la veilleuse pour qu'elle s'allume, maintenir le bouton enfoncé jusqu'à ce que la veilleuse reste allumée toute seule. Cette procédure peut prendre quelques minutes car la conduite de gaz purge tout l'air contenu. Utilisez un briquet pour effectuer cette procédure, n'utilisez pas de matériaux combustibles, car ceux-ci peuvent libérer des résidus qui peuvent obstruer la veilleuse avec le temps.
4. Si le voyant ne reste pas allumé, répétez l'étape 3.

Allumer le four

Une fois la veilleuse allumée, tournez la manette du four sur la température souhaitée. Ce faisant, le brûleur s'allumera automatiquement en quelques secondes.

Remettez la sole du four en position et fermez la porte pour que le four puisse commencer à préchauffer.

Chaque fois que la température du four atteint la température sélectionnée, le débit de gaz dans le brûleur diminuera juste pour maintenir la température réglée.

Si vous n'avez pas besoin de garder le four allumé en permanence, vous pouvez garder uniquement la veilleuse allumée en tournant le bouton sur la position «PILOT».

Pour éteindre la veilleuse du four, tournez le bouton sur la position «OFF».

Arrêt du poêle

À la fin de la journée, tournez les boutons sur la position de déverrouillage «OFF» pour éliminer les bleus. Pour arrêter complètement l'équipement, fermez le robinet d'arrêt du poêle.

AVERTISSEMENT!

La cuisinière et ses pièces sont chaudes. Soyez prudent lors de l'utilisation, du nettoyage ou de l'entretien de la cuisinière.

Recommandations de fonctionnement du four

- Laissez le four préchauffer avant utilisation (au moins 25 minutes à 400°F [204°C]). S'il est utilisé correctement, le thermostat de température est un système efficace.
- Tournez la manette sur la position «LOW» lorsque le four est au repos ou éteignez complètement le thermostat.
- Lors du chargement ou du déchargement du four, ouvrez et fermez la porte le plus rapidement possible pour conserver le plus de chaleur possible dans le four. Faites attention à ne pas renverser de liquides pendant le chargement.
- Assurer une répartition adéquate sur les grilles du four pour accélérer le processus de chargement et de déchargement du produit, un déchargement rapide garantira un préchauffage adéquat pour le prochain chargement de produit.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour une performance continue, l'efficacité et la longévité de votre cuisinière, il est essentiel d'effectuer un bon programme d'entretien.

Nettoyage quotidien

Votre appareil doit être nettoyé tous les jours pour maintenir des performances optimales, un assainissement et une apparence appropriés. Effectuez quotidiennement les procédures suivantes.

1. Retirez un bac à graisse vide. Nettoyez soigneusement et remplacez.
2. Nettoyez toutes les surfaces extérieures de votre cuisinière au moins une fois par jour. Utilisez un chiffon humide avec de l'eau tiède et un savon ou un détergent doux.
3. Laver à l'eau tiède savonneuse.
4. Rincer à l'eau tiède.
5. Les grilles peuvent être immergées dans un composé de nettoyage commercial pendant la nuit. Le matin, rincez à l'eau chaude pour éliminer tout résidu de produit de nettoyage. Bien sécher et appliquer une huile de cuisson pour éviter la rouille.

NE PAS INONDER UNE GRILLE CHAUDE AVEC DE L'EAU FROIDE ! Cela favorise le gauchissement des grilles et peut provoquer la fissuration des grilles si cela se poursuit pendant une longue période.

Toutes les parties du corps en acier inoxydable doivent être essuyées régulièrement avec de l'eau chaude savonneuse pendant la journée et avec un nettoyant liquide conçu pour ce matériel à la fin de chaque journée. **N'UTILISEZ PAS** de laine d'acier, de chiffons abrasifs, de nettoyants ou de poudres pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable. S'il est nécessaire de gratter l'inox pour enlever les matériaux incrustés, tremper dans de l'eau chaude pour détacher les restes, puis utiliser un grattoir en bois ou en nylon. **N'UTILISEZ PAS** un couteau en métal, une spatule ou tout autre outil en métal pour gratter l'acier inoxydable. Les rayures sont presque impossibles à enlever.

Les orifices et le support du brûleur doivent être soigneusement nettoyés. Le venturi doit être exempt de graisse et de peluches. Lors du nettoyage, n'insérez pas de piques dans les orifices du brûleur - du savon et de l'eau feront normalement l'affaire. Assurez-vous d'appliquer une fine couche d'huile de cuisson pour la protection après le nettoyage.

Nettoyage périodique

Votre plaque de cuisson doit être vérifiée pour un fonctionnement sûr et efficace au moins une fois par an par une société de service qualifiée.

Dépannage

Reportez-vous à cette section pour corriger les problèmes courants qui peuvent être rencontrés au cours du fonctionnement normal.

Problème	Cause probable	Action suggérée
Le brûleur pilote ne s'allume pas	Basse pression de gaz	Vérifier la pression du gaz
	La vanne de gaz manuelle n'est pas ouverte.	Vanne de gaz manuelle allumée
	Le gaz pilote s'est éteint à la veilleuse.	Réglez la veilleuse pour permettre le débit de gaz.
	Orifice de veilleuse obstrué	Service téléphonique
Le brûleur pilote ne reste pas allumé	Basse pression de gaz	Vérifier la pression du gaz
	Alimentation en gaz non purgée d'air	Les conduites recevant le gaz doivent être complètement purgées pour éliminer l'air
	Orifice de veilleuse obstrué	Service téléphonique
	Pilote de soufflage d'air	Service téléphonique
Le brûleur ne s'allume pas lorsque le bouton de commande est activé	Basse pression de gaz	Vérifier la pression du gaz
	Veilleuse non allumée	Allumez la veilleuse
	Problème avec la vanne de gaz	Service téléphonique
Chaleur inégale d'un côté à l'autre ou d'avant en arrière	L'appareil n'est pas de niveau	Appareil de niveau
	Brûleur mal réglé	Vérifier la position du brûleur
	Soupapes de brûleur mal réglées	Vérifier la position de la vanne
Cuisson inégale	La cuisinière n'est pas correctement à niveau	Appareil de niveau
	Mauvais réglage du régulateur	Réglez le régulateur sur le type de gaz correct
	La porte ne ferme pas correctement	Assurez-vous de bien fermer la porte
	Faible pression de gaz	Vérifier la pression du gaz
	Alimentation en gaz non purgée de l'air	Les conduites recevant du gaz doivent être entièrement purgées pour éliminer l'air.