

GAS BROILERS

Owners manual, installation, operation and
maintenance instructions



Models: DRCBR24, DRCBR36, DRCBR48

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



IMPORTANT FOR YOUR SAFETY

Before installing the broiler, 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
Initial cleaning.....	4
INSTALLATION.....	5
Gas Conversion.....	6
Location.....	6
Leveling.....	7
Gas Connection.....	7
Pressure Testing	7
OPERATION.....	8
Seasoned cast iron.....	8
Preheating the charbroiler	8
Lighting the pilots.....	8
Turning on the broiler	8
CLEANING AND MAINTENANCE	9
Daily Cleaning	9
Periodic Cleaning	9
Troubleshooting.....	10

INTRODUCTION

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

Before installing the broiler, 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 broiler, check for possible shipping damage. If the broiler 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

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

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 broiler, 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 broiler 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.

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

Gas Conversion

This broiler is shipped from the factory equipped with fixed burner and pilot orifices for the gas specified on the rating plate. The burners orifices and regulator required to convert the broiler to another gas are not included, contact your supplier to obtain the conversion kit. It is recommended that a trained gas service technician with the necessary tools, instruments and skills perform the conversion.

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

1. Remove all propane burner orifices and install the provided natural burner orifices (Fig. 1).
2. Set the regulator by inverting the regulator spring plug (Fig. 2).

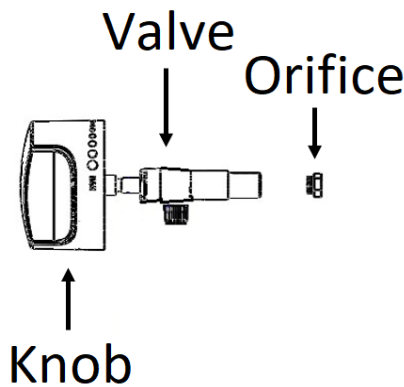


Fig. 1

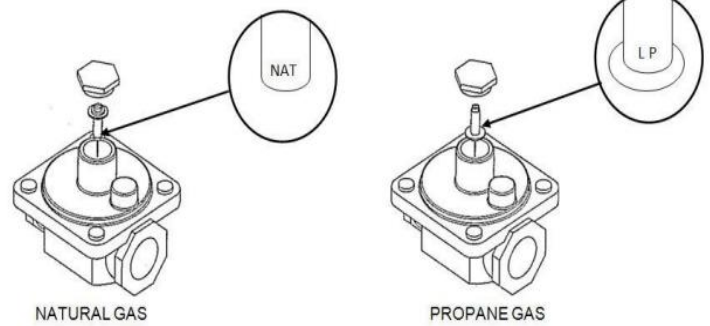


Fig. 2

Orifice	Gas Type
# 36	Natural gas
# 49	Propane gas

Location

Proper ventilation is very important for the proper function of your broiler 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 broiler is to operate properly. Provide adequate clearance around air openings into the combustion chamber.

Clearance	Combustible construction	Noncombustible construction
Sides, back and floor	9" (22.86 cm)	0"

Allow space for servicing and operation.

Leveling

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

Gas Connection

Before installing the broiler, verify that the type of gas (natural or propane) agrees with the specifications on the broiler 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 broiler 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 protestant. 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 broiler.

Preheating the charbroiler

Allow the charbroiler to preheat for 30 minutes. Rub grates with cooking oil before using.

Lighting the 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. 3).

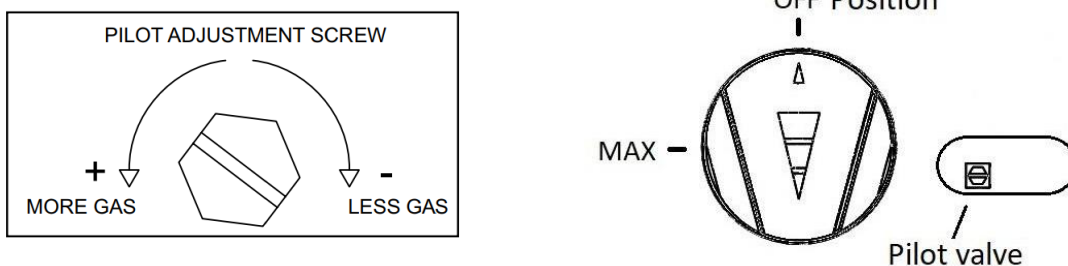


Fig. 3

Turning on the broiler

Turn ON gas valve to light main burners.

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

!WARNING!

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

CLEANING AND MAINTENANCE

For continued performance efficiency and longevity of your broiler 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 hot plate 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.

Periodic Cleaning

Your broiler 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

ASADORES A GAS

Manual de instalación, operación y mantenimiento



Modelos: GAS-002-04, GAS-003-04, GAS-004-04, GAS-002-09, GAS-003-09, GAS-004-09

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



INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

Antes de instalar su asador, 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	14
General	14
Desempaque	14
Limpieza inicial	14
INSTALACIÓN	15
Conversión de Gas	16
Ubicación del equipo	17
Nivelación.....	17
Instalación de gas.....	17
Pruebas de presión	18
Recomendaciones generales para la instalación	18
Conexión a gas LP con tanque estacionario.....	18
Conexión a gas LP con cilindro	19
Conexión a gas natural.....	19
OPERACIÓN	20
Curado del hierro fundido	20
Precalentamiento del asador	20
Encendido del asador.....	20
Ajuste de entrada de aire de quemadores	20
Apagado del asador	21
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	21
Limpieza diaria	21
Limpieza periódica.....	21
Solución de problemas	22

INTRODUCCIÓN

General

Los asadores 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 el asador, 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

Este asador fue cuidadosamente fabricado, inspeccionado y probado 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 el asador está dañado, 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

Limpieza 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 el asador, verifique que el tipo de gas (natural o propano) concuerde con las especificaciones en la placa de datos del equipo, 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 del asador 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 el asador.

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 Mexico:

- 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

Este asador se envía de fábrica equipada para funcionar con el gas especificado en la placa de identificación. Las espreas necesarias para convertir el asador a otro tipo de gas se venden por separado, contacte a su distribuidor más cercano. Se recomienda que un técnico de servicio de gas capacitado con las herramientas, instrumentos y habilidades necesarios realice la conversión.

Número de esprea	Tipo de gas
# 36	Gas natural
# 49	Gas propano

Para realizar la conversión a un gas distinto siga este procedimiento:

1. Retire las parrillas del equipo, los deflectores de flamas y los quemadores (Fig.1).
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. 2).
3. Coloque nuevamente los quemadores y las parrillas en su lugar.
4. 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. 3).

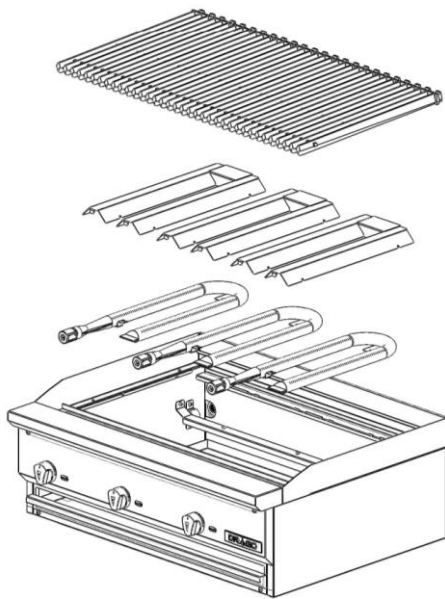


Fig. 1

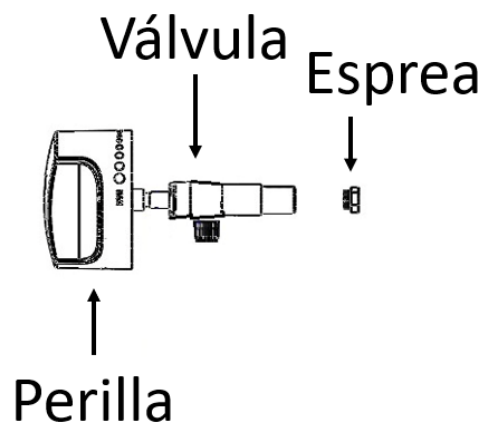


Fig. 2

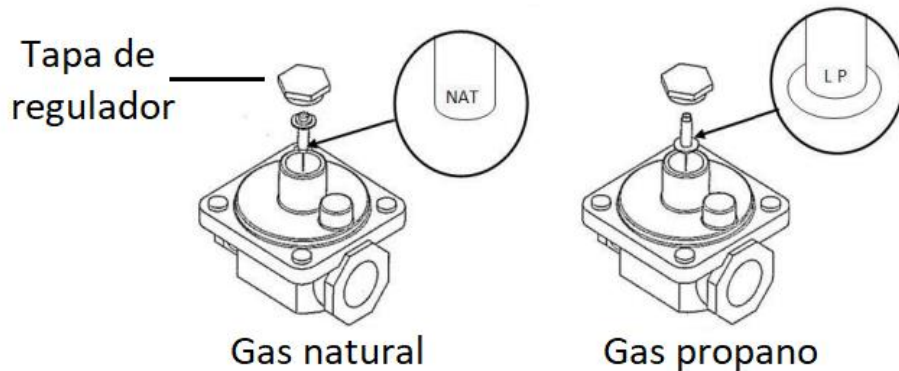


Fig. 3

Ubicación del equipo

Una ventilación adecuada es muy importante para el correcto funcionamiento de su asador, 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. El asador 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). El área alrededor del asador debe mantenerse libre de materiales combustibles.

Debe instalar su asador 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	9" (22.86 cm)	0"

Deje espacio suficiente para el servicio y la operación.

Nivelación

La superficie en donde se coloque el equipo debe estar nivelada, si el asador no está nivelado, 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 al asador, verifique que el tipo de gas a suministrar (natural o LP) concuerde con las especificaciones en la placa de datos del asador. 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 el asador 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 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 15.

Pruebas de presión

El asador 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).

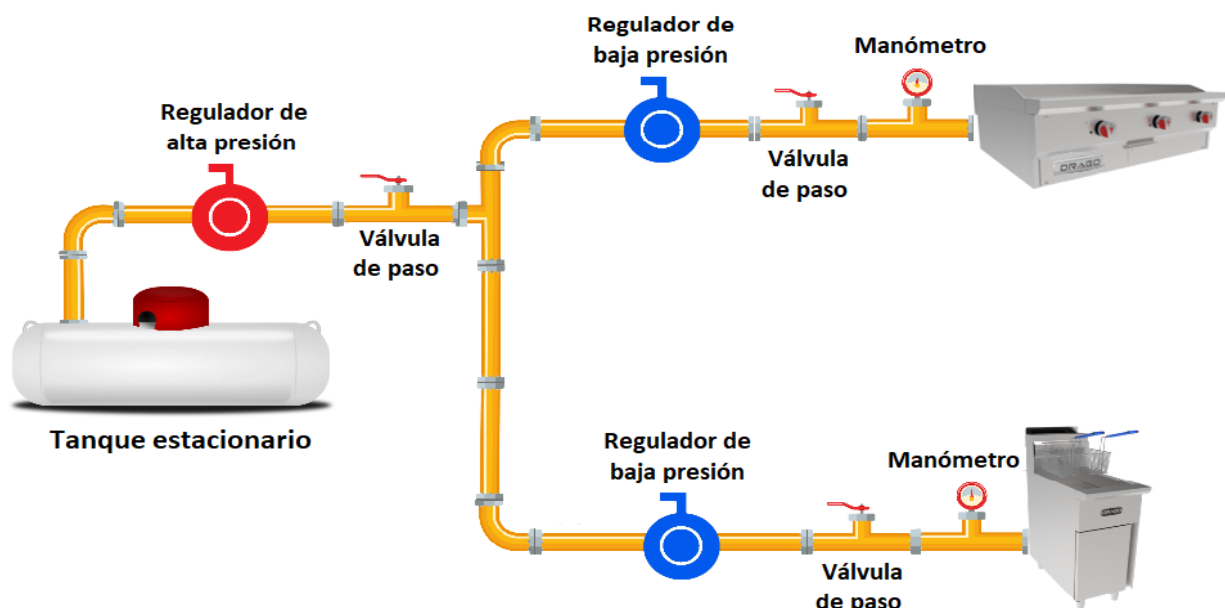
El asador debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando su válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a presiones de prueba iguales o inferiores a ½ PSI (3.45 KPa).

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.

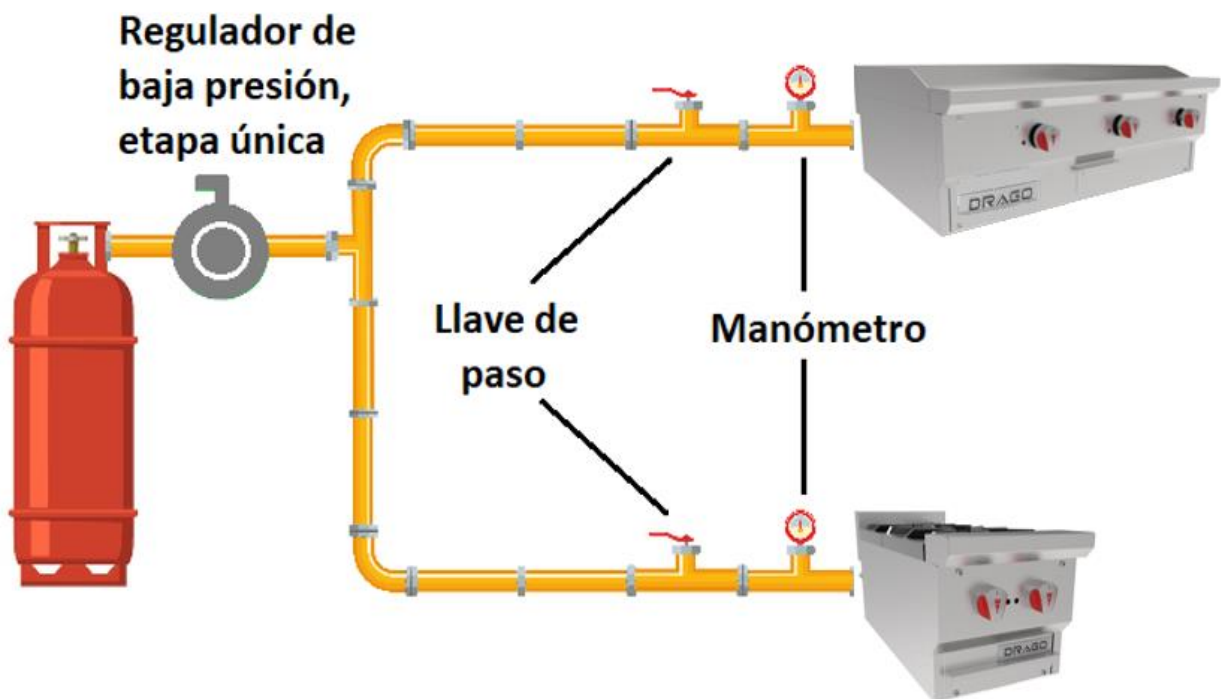
Conexión a gas LP con tanque estacionario

- 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 15.
- 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 que el o los equipos requieren.
- Asegúrese que el diámetro y la longitud de la tubería sea adecuada para la capacidad en Btu que el o los equipos requieren. Puede consultar los códigos locales como referencia, ver página 15.
- 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.

Pre calentamiento del asador

Pre calentarse el asador durante 30 minutos. Frote las rejillas con aceite de cocina antes de usar.

Encendido del asador

Antes de abrir el paso de gas hacia el asador, 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 del asador se pueden encender por la parte superior retirando las parrillas y 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. 4).

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

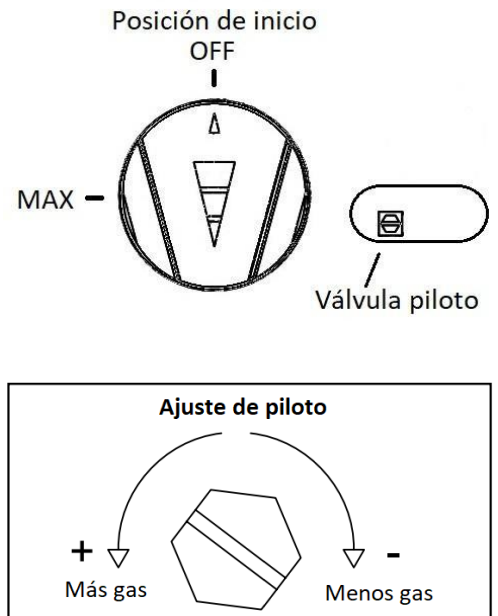


Fig. 4

Ajuste de entrada de aire de quemadores

Los quemadores de su asador 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. 6).
3. Desatornille los sujetadores del regulador de aire de los quemadores sin retirar por completo el tornillo (fig. 7).
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.

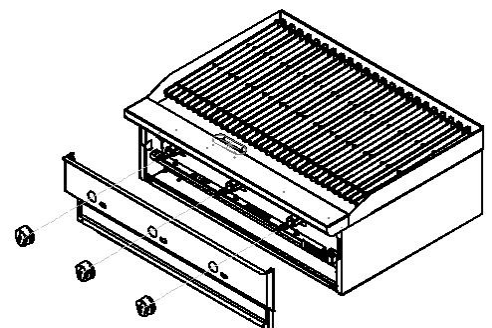
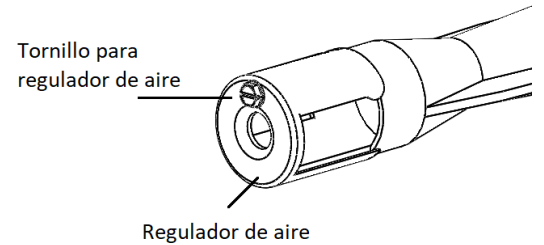


Fig.6

Apagado del asador

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 del asador.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

Limpieza diaria

Su asador 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 asador 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 asador 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. 20
	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	Llame al servicio técnico
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 20
	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 20
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

GRILS AU GAZ

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



Des modèles: GAS-002-04, GAS-003-04, GAS-004-04,
GAS-002-09, GAS-003-09, GAS-004-09

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 grille, lisez attentivement ce manuel et suivez attentivement toutes les instructions.

L'installation de l'équipement doit être effectuée par un personnel qualifié, certifié, licencié et/ou autorisé qui connaît et connaît les codes d'installation nationaux/locaux. L'utilisation de l'équipement doit être effectuée par du personnel qualifié et 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	26
Déballage	26
Premier nettoyage	26
INSTALLATION	27
Conversion de gaz.....	28
Emplacement	28
Nivellement.....	28
Raccordement au gaz	29
Test de pression	29
OPÉRATION.....	30
Cuisson au grill.....	30
Préchauffage du grill	30
Allumer les pilotes	30
Allumer la grill.....	30
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	31
Nettoyage quotidien.....	31
Nettoyage périodique	31
Dépannage.....	32

INTRODUCTION

Les grils au gaz Drago sont fabriquées avec une qualité d'exécution et des matériaux. Une installation, une utilisation et un entretien corrects se traduiront par des années de performances satisfaisantes.

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

Ce manuel s'applique aux modèles affichés 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 un 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 gril, vérifiez les éventuels dommages dus au transport. Si la gril 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

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

Premier nettoyage

Retirez tout le matériel d'emballage et le plastique de protection des surfaces de l'appareil.

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 gril au gaz, vérifiez que le type de gaz (naturel ou GPL) correspond aux spécifications de la gril signalétique de la friteuse, située sur le côté droit.

La gril 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 grils est expédiée de l'usine équipée d'un brûleur fixe et d'orifices de veilleuse pour le gaz spécifié sur la plaque signalétique. Les orifices du brûleur et de la veilleuse nécessaires pour convertir la grill en un autre gaz ne sont pas inclus, contactez votre fournisseur pour obtenir le kit de conversion. 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 grill à un gaz différent de celui spécifié sur la plaque signalétique, les étapes suivantes doivent être effectuées:

1. Retirez tous les orifices des brûleurs à gaz propane et installez les orifices des brûleurs naturels fournis (Fig. 1).
2. Régler le régulateur en inversant le bouchon à ressort du régulateur (Fig. 2).

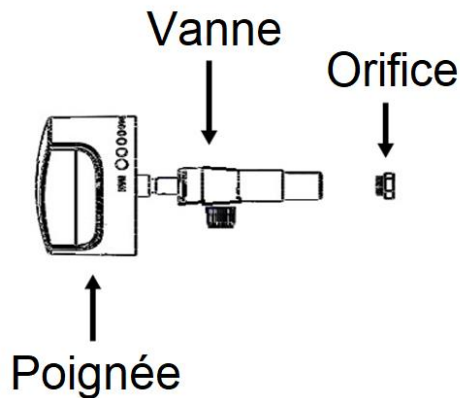


Fig. 1

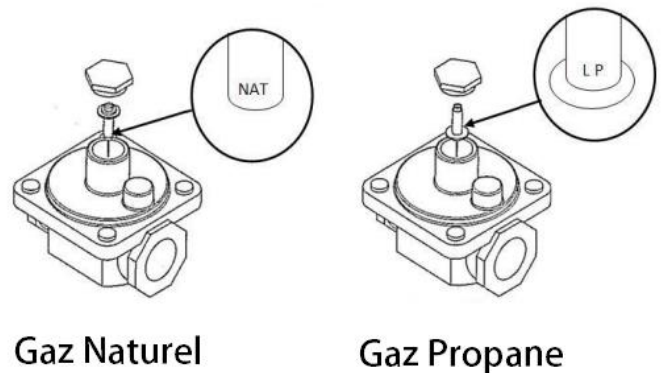


Fig.2

Orifice	Type de gaz
# 36	Gaz naturel
# 49	Gaz propane

Emplacement

Une bonne ventilation est très importante pour le bon fonctionnement de votre grill 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.

L'appareil doit être installé sous une hotte de ventilation.

Il est également important de ne pas obstruer le flux naturel d'air de combustion et de ventilation pour que la grill fonctionne correctement. Prévoyez un dégagement suffisant autour des ouvertures d'air dans la chambre de combustion.

Autorisation	Construction combustible	Construction incombustible
Côtés, dos et sol	9" (22.86 cm)	0"

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

Nivellement

Après la mise en place, nivelez la grill. Si elle n'est pas nivelée, la grill peut ne pas fonctionner correctement.

Vérifiez la mise à niveau de la grill après avoir effectué les raccordements au gaz.

Raccordement au gaz

Avant d'installer la grille, vérifiez que le type de gaz (naturel ou propane) est conforme aux spécifications de la plaque signalétique de la grille, située 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 entraîner des blessures graves ou la mort. Si vous devez convertir l'appareil à un autre type de combustible, contactez le revendeur auprès duquel vous l'avez acheté.

Le régulateur de pression de gaz fourni avec l'équipement doit être installé lorsque l'appareil est raccordé à l'alimentation en gaz.

La pression du gaz doit être réglée à :

- **Gaz propane : 11" WC (28 gr/cm² à partir de 6 onces/po²)**
- **Gaz naturel : 5" WC(13 gr/cm² à partir de 2,8 oz/in²)**

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, de saleté et de composé de tuyauterie.

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

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

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

Test de pression

L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être déconnectés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à ½ PSI (3,5 kPa).

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

OPÉRATION

Cuisson au grill

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 grill.

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

Préchauffage du grill

Préchauffez le grill pendant 30 minutes. Frottez les grilles avec de l'huile de cuisson avant de l'utiliser.

Allumer les pilotes

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. 3).

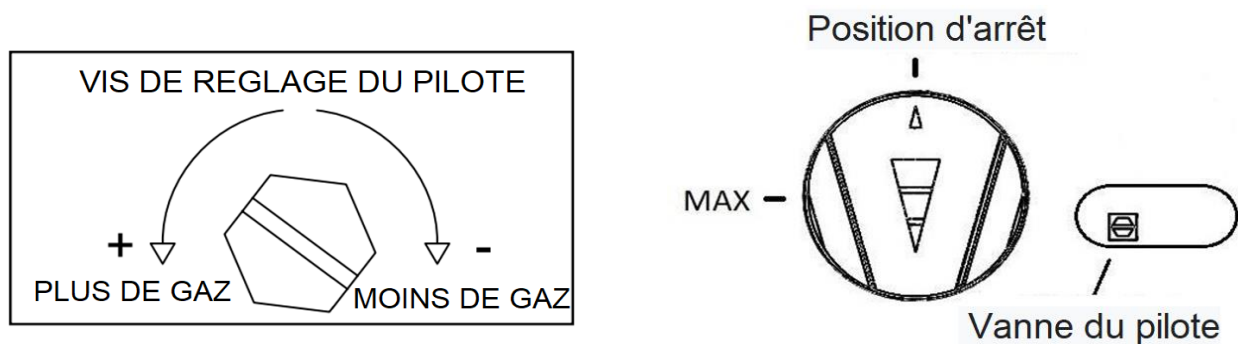


Figure 3

Allumer la grill

Ouvrez le robinet de gaz pour allumer les brûleurs principaux.

Pour un arrêt complet, fermez les vannes de gaz et tournez la vis de réglage de la veilleuse dans le sens des aiguilles d'une montre pour couper le gaz vers les veilleuses.

AVERTISSEMENT!

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour une performance continue, l'efficacité et la longévité de votre gril, 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 gril 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 nettoyeurs 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 gril 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
La veilleuse 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