

## GAS GRIDDLES

Owners manual, installation, operation and maintenance instructions



Models: DRGM24, DRGM36, DRGM48

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



## IMPORTANT FOR YOUR SAFETY

Before installing the griddle, 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.....5  
    Location.....6  
    Leveling.....7  
    Gas Connection.....7  
    Pressure Testing .....7  
OPERATION.....8  
    Seasoned the griddle.....8  
    Lighting the pilots.....8  
    Turning on the griddle.....8  
CLEANING AND MAINTENANCE .....9  
    Daily Cleaning .....9  
    Periodic Cleaning .....9  
    Troubleshooting.....10

## INTRODUCTION

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

Before installing the griddle, 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 griddle, check for possible shipping damage. If the griddle 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
- 4 Adjustable legs
- 1 Crumb tray
- 2 Guides for crumb tray
- 1 Crumb tray
- 4 screws  $\frac{1}{4}$ " x  $\frac{1}{2}$ "

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

### Legs Installation

1. Install the 4 leveling leg through the bottom of the griddle, screw the leg from the bottom into the assigned nut, be sure to screw the leg all the way in. (Fig. 1).
2. Install the guides for the crumb tray under the equipment, secure with 2 screws each. (Fig. 2).
3. Place the crumb tray by sliding it on the installed guides.

### Initial cleaning

Remove all packing material and protective plastic from surfaces of the unit. Before leaving the factory, the griddle plate is coated with a protective coating as a rust inhibitor. Remove this film when the griddle plate is being cleaned prior to its first cooking use.

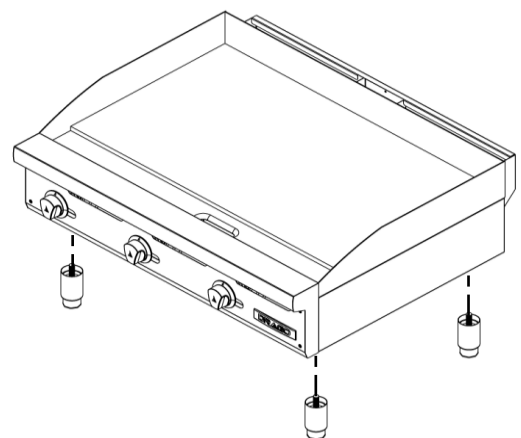


Fig. 1

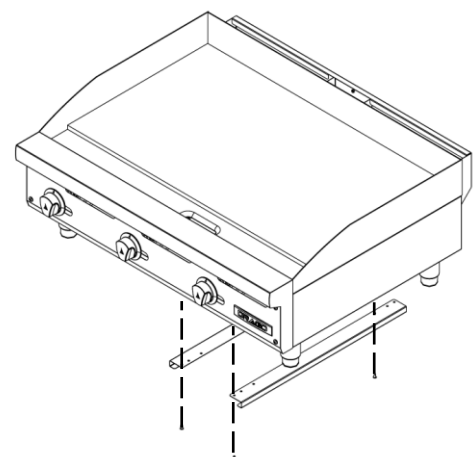


Fig. 2

# 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 griddle, 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.

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

The griddle 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 México:**

- 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.**

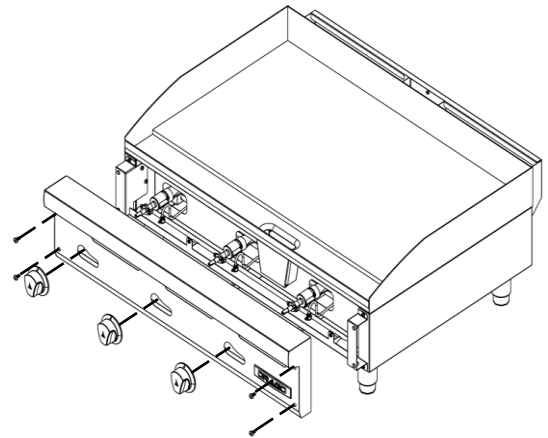
For other countries, install the equipment in accordance with current state and/or local codes.

## Gas Conversion

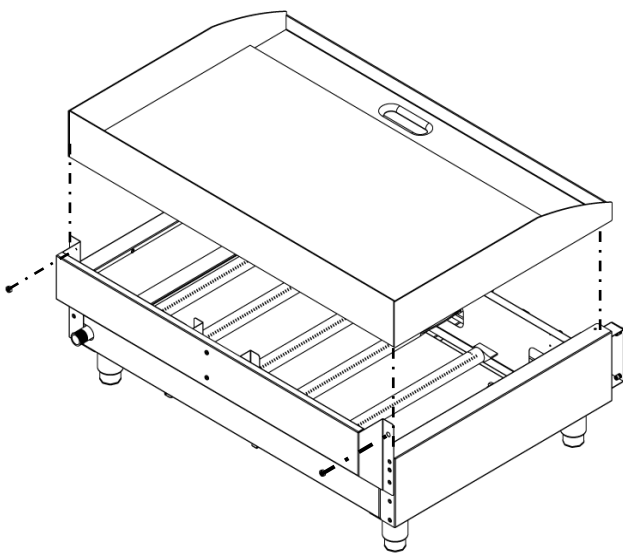
This griddle is shipped from the factory equipped with fixed burner and orifices for the gas specified on the rating plate. The burner orifices required to convert the griddle to another gas are shipped with the griddle in the shipping packaging. It is recommended that a trained gas service technician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

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

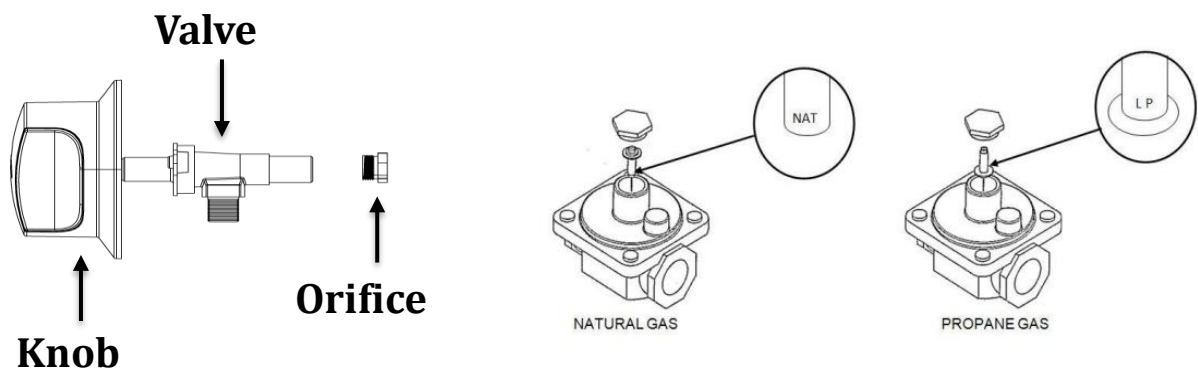
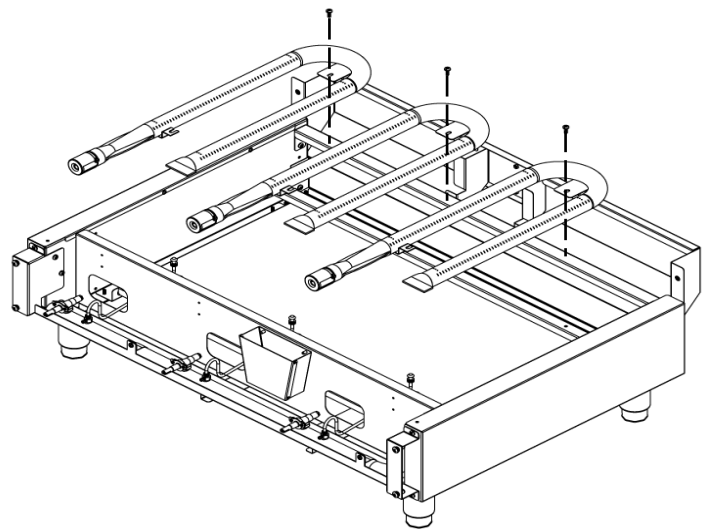
1. Remove knobs by pulling them toward you, subsequently, unscrew the 4 screws that hold the panel to remove it (Fig.1).
2. Unscrew the 2 nuts that hold the plate at the back, remove the plate from the equipment slowly upwards (Fig. 2).
3. Remove the screws holding the burners, and remove the burners (Fig. 3).
4. Remove gas burner orifices at the end of the valve and install the burner orifices required (Fig. 4).
5. Put the burners and griddle back in place.
6. Set the regulator to gas required by inverting the regulator spring plug (Fig. 3).



**Fig. 1**



**Fig. 2**



Orifice	Gas Type
# 52	Propane gas
# 39	Natural gas (For GPL-003-00, GPL-004-00, GPL-003-04, GPL-004-04 models)
# 41	Natural gas (Only GPL-002-00, GPL-002-00 models)

**Location**

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

Clearance	Combustible construction	Noncombustible construction
Sides, floor	6" (15.3 cm)	0"
Back	8" (20.4 cm)	0"

Allow space for servicing and operation.

### Leveling

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

### Gas Connection

Before installing the griddle, verify that the type of gas (natural or propane) agrees with the specifications on the griddle 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 pressure should be set at:

- **Propane gas: 11" WC (28 gr/cm<sup>2</sup> ó 6 oz/in<sup>2</sup> )**
- **Natural gas: 5" WC (13 gr/cm<sup>2</sup> ó 2.8 oz/in<sup>2</sup>)**

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 the griddle

Before leaving the factory, the griddle plate is coated with protective coating as a rust inhibitor. Remove this film when the griddle plate is being cleaned prior to its first cooking use.

Season the griddle to avoid possible surface corrosion before first use, and after every cleaning following this sequence:

1. Clean the griddle surface thoroughly with hot, soapy water or with a non-corrosive, grease dissolving commercial cleaner, following the manufacturer’s directions, to remove the protective oil coating wiped on at the factory.
2. Rinse thoroughly and wipe dry with a soft clean cloth.
3. Apply a small amount of cooking oil – about one ounce per square foot of surface.
4. Spread cooking oil evenly over the entire griddle surface
5. Turn all griddle burners to “medium” and wait until the shortening begins to smoke, then turn the burners “off”.
6. Let the griddle cool, then repeat steps 3,4, & 5.
7. Repeat the procedure until the griddle has a slick, mirror-like finish. This will also help reduce the sticking of cooked food products.

### Lighting the pilots

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

All burners are equipped with constant-burning pilots. These are to be manually lighted immediately after the gas is turned on. Griddle pilots can be ignited through the front of the valve panel using a long match. The pilot flame adjustment valve can be accessed through the front valve panel and adjusted using a flat tipped screwdriver. (Fig. 4).

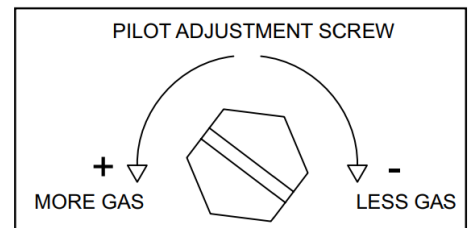
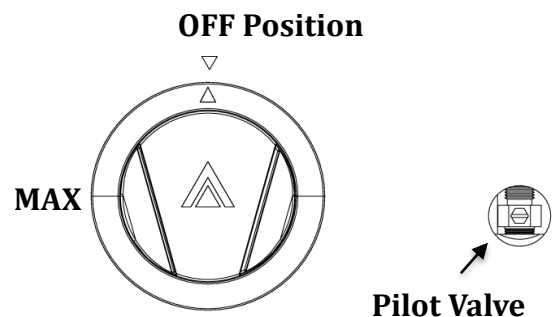


Fig. 4

### Turning on the griddle

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

## CLEANING AND MAINTENANCE

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

The griddle plate is steel, but the surface can be scored or dented by careless use of a spatula or scraper. Be careful not to dent, scratch, or gouge the plate surface. Do not try to knock off loose food that may be on the spatula by tapping the corner or the edge of the spatula on the griddle surface.

### 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. Scrape with a nylon griddle scraper to remove cooked on spills. Use a fine grained stone only when absolutely necessary.
3. Wash with warm, soapy water.
4. Rinse with warm water.
5. Seasoned the griddle.

**DO NOT FLOOD A HOT GRIDDLE WITH COLD WATER!** This promotes griddle warping and can cause the griddle 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.

### Periodic Cleaning

Check the ventilation system periodically to see that nothing has fallen down into the stub back, high riser or high shelf exhaust vents. Your griddle 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.

<b>Problem</b>	<b>Probable Cause</b>	<b>Suggested action</b>
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	Purge the supply line
	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
Fat appears to smoke excessively	Temperature set too high	Lower the flame
	Moisture in food may be turning into steam	N/A

# PLANCHAS A GAS

## Manual de instalación, operación y mantenimiento



Modelos: DRGM24, DRGM36, DRGM48

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



**DRAGO**

## INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

Antes de instalar su plancha, 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

<b>INTRODUCCIÓN</b>	14
General	14
Desempaquete	14
Limpieza inicial	14
<b>INSTALACIÓN</b>	15
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	19
Conexión a gas LP con cilindro	19
Conexión a gas natural	19
<b>OPERACIÓN</b>	20
Curado de la plancha	20
Encendido de la plancha	20
Ajuste de entrada de aire de quemadores	21
Apagado de la plancha	21
<b>LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b>	21
Limpieza diaria	21
Limpieza periódica	22
Solución de problemas	22

# INTRODUCCIÓN

## General

Las planchas 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 plancha, 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 plancha 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 plancha 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

## 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.

Las unidades nuevas tienen una fina capa de aceite no comestible en la superficie de la plancha. No retire esta capa cuando limpie la plancha hasta ser usada por primera vez para cocinar.

# 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 plancha, verifique que el tipo de gas (natural o LP) concuerde con las especificaciones en la placa de datos de la plancha, 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 plancha 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 plancha.

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

Esta plancha 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.

Número de esprea	Tipo de gas
# 52	Gas propano
# 39	Gas natural (Modelos GPL-003-00, GPL-004-00, GPL-003-04, GPL-004-04)
# 41	Gas natural (Solo para modelos GPL-002-00, GPL-002-04)

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

1. Retire la plancha del equipo (Fig.1).
2. Retire los tornillos que sujetan los quemadores (Fig. 2).
3. Retire los quemadores.
4. 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).
5. Coloque nuevamente los quemadores y la plancha en su lugar.
6. 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. 4).

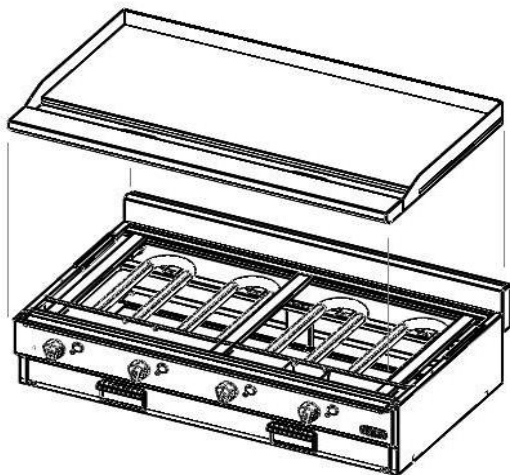


Fig. 1

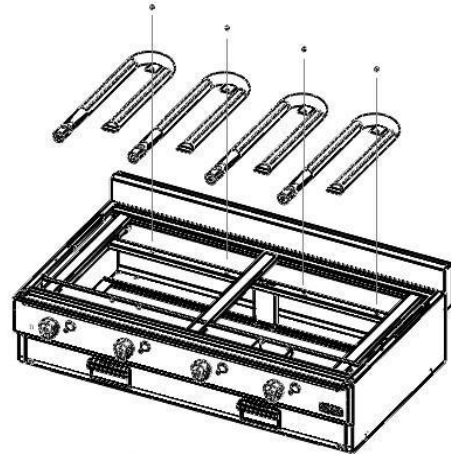


Fig. 2

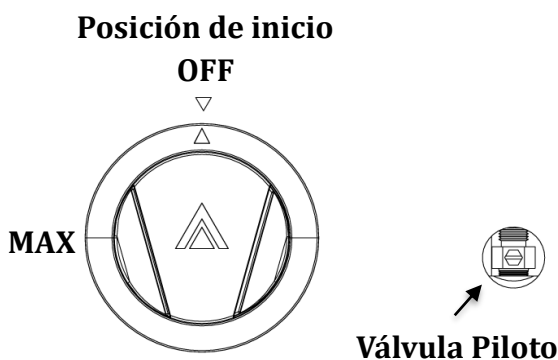


Fig. 3

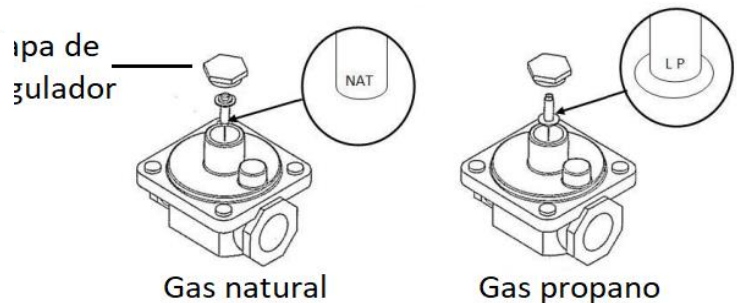


Fig. 4

## Ubicación del equipo

Una ventilación adecuada es muy importante para el correcto funcionamiento de su plancha, 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 plancha 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 plancha debe mantenerse libre de materiales combustibles.

Debe instalar su plancha 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 y piso	6" (15.3 cm)	0"
Parte posterior	8" (20.4 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 plancha 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 plancha, verifique que el tipo de gas a suministrar (natural o LP) concuerde con las especificaciones en la placa de datos de la plancha. 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/cm<sup>2</sup> ó 6 oz/in<sup>2</sup>)**
- **Gas Natural: 5" WC (13 gr/cm<sup>2</sup> ó 2.8 oz/in<sup>2</sup>)**

En ningún momento se debe conectar la plancha 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

La plancha 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).

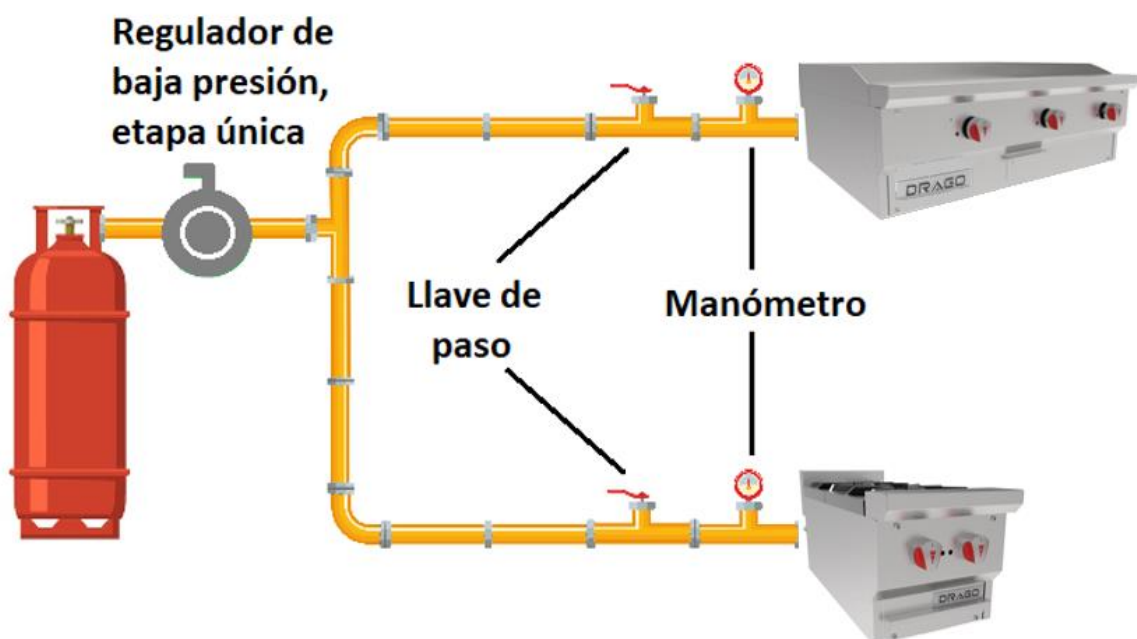
La plancha debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando su válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a presiones de prueba iguales o inferiores a ½ PSI (3.45 KPa).

## 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.

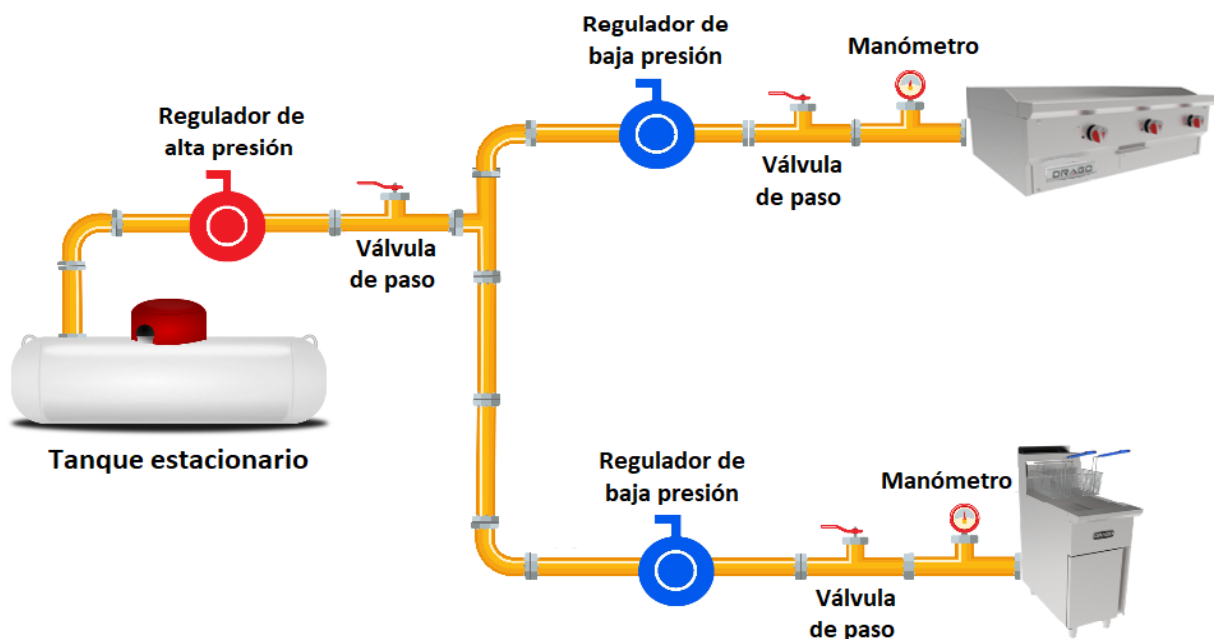
## Conexión a gas LP con cilindro

- 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 6.
- 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 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 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 de la plancha

Antes de salir de fábrica, la placa de la plancha es recubierta con una capa protectora de aceite como inhibidor de la oxidación. Retire esta capa cuando limpie la placa de la plancha antes de usarla por primera vez para cocinar. Limpie bien la superficie de la plancha con agua jabonosa caliente para quitar la capa protectora de aceite que se aplicó de fábrica. Enjuague bien y seque con un paño limpio y suave.

Cure la plancha para evitar la posible corrosión de la superficie antes del primer uso y después de cada limpieza, siga este procedimiento:

1. Aplique una pequeña cantidad de aceite de cocina vegetal sobre la placa de la plancha, aproximadamente una onza por pie cuadrado de superficie. Use un paño suave que no suelte pelusa o una brocha para esparcir el aceite sobre toda la superficie de la plancha para crear una película delgada.
2. Limpie cualquier exceso de aceite con un paño limpio.
3. Encienda todos los quemadores y caliente la plancha a una temperatura baja (150-180°C), espere a que el aceite comience a humear.
4. Repita el procedimiento hasta que la plancha tenga un acabado resbaladizo. Esto también ayudará a reducir la adherencia de los alimentos.

## Encendido de la plancha

Antes de abrir el paso de gas hacia la plancha, 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 la plancha se pueden encender a través del frente del panel de válvulas utilizando un encendedor de brazo. 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. 5).

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

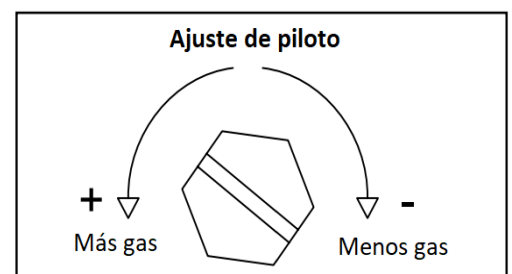
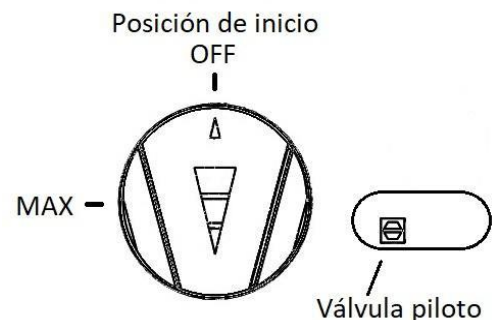


Fig. 5

### ¡ADVERTENCIA!

La plancha y sus partes están calientes. Tenga cuidado al operar, limpiar o dar servicio a la plancha.

## Ajuste de entrada de aire de quemadores

Los quemadores de su plancha 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 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.

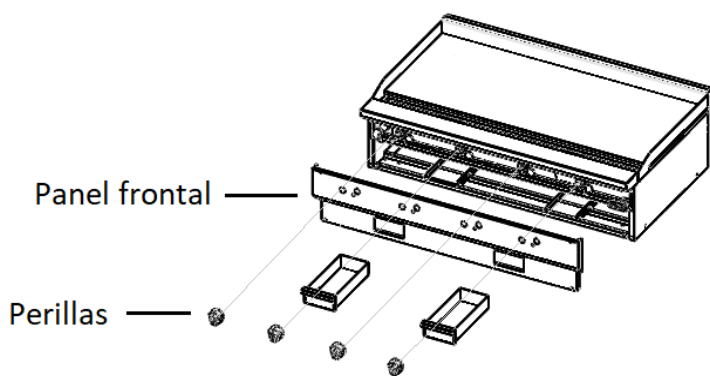


Fig. 6

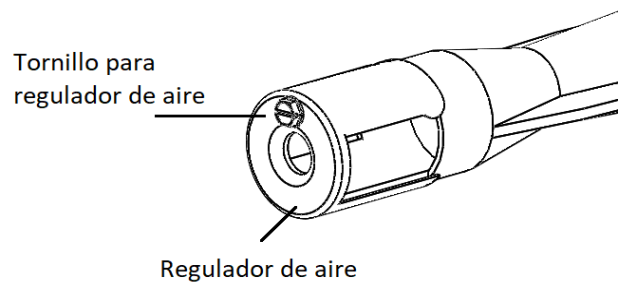


Fig. 7

## Apagado de la plancha

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 plancha.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

### Limpieza diaria

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

1. Vaciar la charola recolectora de grasa 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 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. Lave la superficie de la plancha con una solución de agua tibia y jabón, puede utilizar también un desengrasante para planchas, talle los residuos adheridos con una fibra no metálica, enjuague con agua limpia y seque con un paño limpio hasta retirar toda la humedad.
5. Realice el proceso de curado.

**¡NO ENJUAGUE LA PLANCHA CALIENTE CON AGUA FRÍA!** Esto promueve la deformación del acero y puede causar que la plancha se agriete.

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 plancha 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 plancha 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
La plancha humea en exceso	Temperatura de la plancha elevada	Disminuya la flama de los quemadores
	La humedad de los alimentos se está evaporando	N/A
Los alimentos se pegan a la plancha o se queman	Temperatura de la plancha elevada	Disminuya la flama de los quemadores
	La superficie de la plancha requiere limpieza o curado	Ver página 20
	No se ha utilizado suficiente aceite para cocinar los alimentos	Añada el aceite necesario para cocinar los alimentos
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	

<b>Problema</b>	<b>Causa probable</b>	<b>Solución</b>
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
Las perillas se deforman	Presión de gas incorrecta	Verifique que su instalación sea la adecuada con personal capacitado
	Válvula de gas con fuga	Llame al servicio técnico
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

# PLAQUES À GAZ

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



Des modèles: DRGM24, DRGM36, DRGM48

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 plaque chauffante, 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

<b>INTRODUCTION</b>	27
Déballage	27
Premier nettoyage	27
<b>INSTALLATION</b>	28
Conversion de gaz	29
Emplacement	29
Nivellement	30
Raccordement au gaz	30
Test de pression	30
<b>OPÉRATION</b>	31
Premier mise en service de la plaque chauffante	31
Allumer les pilotes	31
Allumer la plaque	31
<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b>	32
Nettoyage quotidien	32
Nettoyage périodique	32
Dépannage	33

## INTRODUCTION

Les plaques chauffantes 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 plaque chauffante, 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 plaque chauffante, vérifiez les éventuels dommages dus au transport. Si la plaque chauffante 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 plaque chauffante a été fourni et doit être installé avant la mise en service de la plaque chauffante.

### Premier nettoyage

Retirez tout le matériel d'emballage et le plastique de protection des surfaces de l'appareil. Avant de quitter l'usine, la plaque chauffante est recouverte d'un revêtement protecteur comme inhibiteur de rouille. Retirez ce film lorsque la plaque chauffante est nettoyée avant sa première utilisation de cuisson.

# INSTALLATION

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

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

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

La plancha 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 du 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 VANNE D'ARRÊT DOIT ÊTRE PLOMBÉE DANS LA CONDUITE DE SERVICE DE GAZ EN AVANT DE L'APPAREIL DANS UN ENDROIT PHYSIQUE OÙ ELLE PEUT ÊTRE ATTEINTE RAPIDEMENT EN CAS D'URGENCE.**

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

## Conversion de gaz

Cette plaque chauffante est expédiée de l'usine équipée d'un brûleur fixe et d'orifices 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 plaque chauffante 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. Retirez tous les orifices des brûleurs et installez les orifices fournis (Fig. 2).

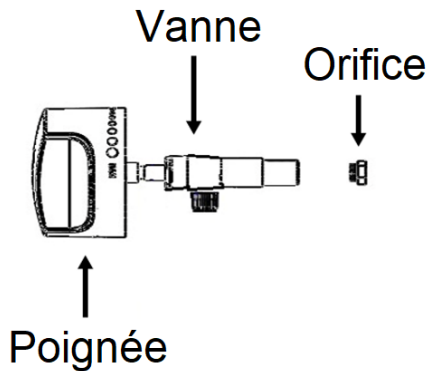


Fig. 1

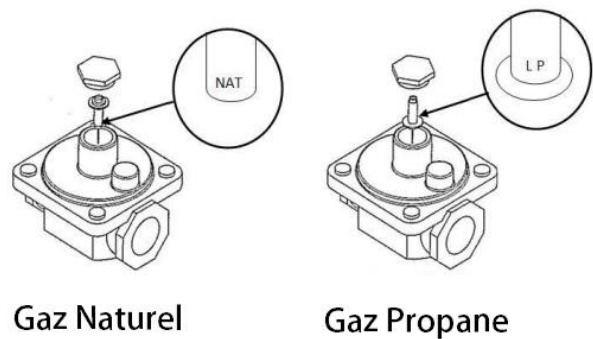


Fig.2

Orifice	Type de gaz
#52	Gaz propane
#39	Gaz naturel (Pour les modèles GPL-003-00, GPL-004-00, GPL-003-04, GPL-004-04)
# 41	Gaz naturel (Pour les modèles GPL-002-00, GPL-002-04 uniquement)

## Emplacement

Une bonne ventilation est très importante pour le bon fonctionnement de votre plaque chauffante 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 plaque chauffante fonctionne correctement. Prévoyez un dégagement suffisant autour des ouvertures d'air dans la chambre de combustion.

Autorisation	Construction combustible	Construction incombustible
Côtés, Sol	6" (15,3 cm)	0"
Dos	8" (20,4 cm)	0"

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

## Nivellement

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

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

## Raccordement au gaz

Avant d'installer la plaque chauffante, vérifiez que le type de gaz (naturel ou propane) est conforme aux spécifications de la plaque signalétique de la plaque chauffante, 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/cm<sup>2</sup> à partir de 6 onces/po<sup>2</sup> )**
- **Gaz naturel : 5" WC(13 gr/cm<sup>2</sup> à partir de 2,8 oz/in<sup>2</sup>)**

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 manuelle 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

## Premier mise en service de la plaque chauffante

Avant de quitter l'usine, la plaque chauffante est recouverte d'un revêtement protecteur comme inhibiteur de rouille. Retirez ce film lorsque la plaque chauffante est nettoyée avant sa première utilisation de cuisson.

La première mise en place de la plaque chauffante évitera une éventuelle corrosion de la surface. Avant la première utilisation et après chaque nettoyage suivant cette séquence :

1. Nettoyez soigneusement la surface de la plaque chauffante avec de l'eau chaude savonneuse ou avec un nettoyant commercial dissolvant de graisse non corrosif, en suivant les instructions du fabricant, pour enlever le revêtement d'huile protecteur utilisé à l'usine.
2. Rincez abondamment et essuyez avec un chiffon doux et propre.
3. Appliquez une petite quantité d'huile de cuisson - environ une once par pied carré de surface.
4. Répartir l'huile de cuisson uniformément sur toute la surface de la plaque chauffante.
5. Réglez tous les brûleurs de la plaque chauffante sur « moyen » et attendez que l'huile commence à fumer, puis éteignez les brûleurs.
6. Laissez la plaque chauffante refroidir, puis répétez les étapes 3, 4 et 5.
7. Répétez la procédure jusqu'à ce que la plaque chauffante ait une finition lisse. Cela aidera également à réduire le collage des produits alimentaires à la cuisson.

## Allumer les pilotes

Avant d'allumer une veilleuse, assurez-vous que les robinets des brûleurs soient fermés.

Tous les brûleurs sont équipés d'une veilleuse à combustion constante. Ceux-ci doivent être allumés manuellement immédiatement après l'ouverture du gaz. Les pilotes de plaque chauffante peuvent être allumés par l'avant du panneau de soupapes à l'aide d'une longue allumette. La soupape de réglage de la flamme de la veilleuse est accessible par le panneau de soupape avant et réglée à l'aide d'un tournevis à pointe plate. (Fig. 3).

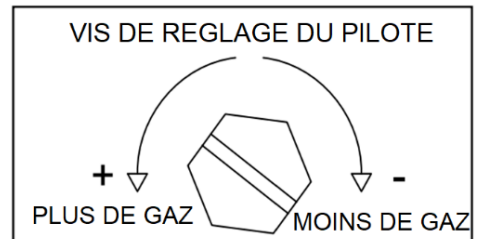
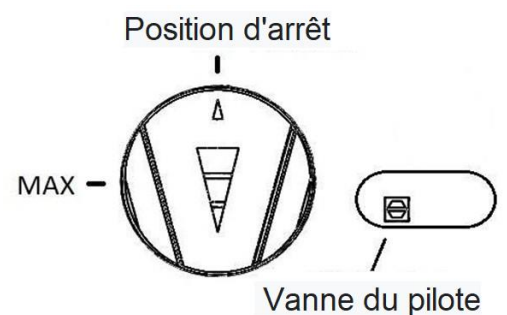


Fig. 3

## Allumer la plaque

Ouvrez le robinet de gaz pour allumer les brûleurs principaux. Pour un arrêt complet, fermez les robinets 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 plaque chauffante et ses pièces sont chaudes. Soyez prudent lors de l'utilisation, du nettoyage ou de l'entretien de la plaque chauffante.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour une meilleure performance, efficacité et longévité de votre plaque chauffante, il est essentiel d'effectuer un bon programme d'entretien.

La plaque chauffante est en acier, mais la surface peut être rayée ou bosselée par l'utilisation négligente d'une spatule ou grattoir. Veillez à ne pas rayer ou creuser la surface de la plaque.

## Nettoyage quotidien

Votre appareil doit être nettoyé tous les jours pour maintenir des performances optimales. Effectuez quotidiennement les procédures suivantes.

1. Retirez un bac à graisse vide. Nettoyez soigneusement et remplacez.
2. Grattez avec un grattoir en nylon pour enlever les déversements cuits. N'utilisez une pierre à grain fin qu'en cas d'extrême nécessité.
3. Laver à l'eau tiède savonneuse.
4. Rincer à l'eau tiède.
5. Huiler la plaque chauffante.

**NE PAS RINCER LA PLAQUE CHAUDE AVEC DE L'EAU FROIDE!** Cela favorise le gauchissement de la plaque chauffante et peut provoquer la fissuration de la plaque 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 ces matériaux 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 racler l'inox pour enlever les matériaux incrustés, tremper dans de l'eau chaude pour détacher les résidus, 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.

## Nettoyage périodique

Vérifiez périodiquement le système de ventilation pour vous assurer que rien n'est tombé dans les bouches d'aération du dos, de la colonne montante ou de l'étagère. Votre plaque chauffante 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
	Le robinet de gaz manuelle n'est pas ouvert.	Vanne de gaz manuelle allumée
	Le gaz pilote est éteint.	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	Purger la ligne d'alimentation
	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 le robinet de gaz	Service téléphonique
La graisse semble fumer excessivement	Température réglée trop élevée	Baisser le feu
	L'humidité des aliments peut se transformer en vapeur	Pas applicable