

MANUAL DE USUARIO  
**EQUIPOS DE COCCIÓN DE MESA**



ASA-600G | ASA-900G | ASA-1200G | PLT-600G |  
PLT-900G | PLT-1200G | PAT-2QG | PAT-4QG | PAT-6QG

# CONTENIDO

<b>General</b>	<b>4</b>
Instrucciones de instalación	
<b>Listado de partes y características</b>	<b>5</b>
<b>Dimensiones</b>	<b>6</b>
<b>Previo a instalación</b>	<b>7</b>
Operaciones antes del primer uso	
<b>Manejo e instalación</b>	<b>7</b>
Ubicación	
Perforaciones	
Superficie	
Ventilación	
Manejo	
<b>Presión de trabajo para gas LP y GN</b>	<b>8</b>
Instalación de líneas de alimentación de gas	
<b>Gráficas de conexiones</b>	<b>9</b>
<b>Operación del equipo</b>	<b>10</b>
<b>Curación para las planchas</b>	<b>11</b>
<b>Mantenimiento</b>	<b>12</b>
Limpieza exterior	
Recomendaciones	
<b>Diagnóstico y solución de problemas</b>	<b>12</b>
<b>Recomendaciones</b>	<b>13</b>
<b>Póliza de Garantía</b>	<b>14</b>
<b>Operación idioma Inglés</b>	<b>15</b>
<b>Operación idioma Francés</b>	<b>25</b>

Gracias por haber elegido nuestros productos, por favor lea completa y detenidamente este manual antes de usar su equipo por primera vez.

## **GENERAL**

Lea y guarde estas instrucciones.

Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A. de C.V. suministra este manual como ayuda para el usuario a la hora de instalar y realizar las operaciones de los Equipos de Cocción de Mesa.

En caso de que una determinada situación no aparezca descrita en el manual, llame por teléfono al departamento de servicio técnico de su distribuidor autorizado Torrey.

Toda comunicación de servicio debe incluir:

- Número de modelo
- Número de serie
- Explicación detallada del problema

Conserve este manual para su futura consulta. Para ubicar el N° de modelo y el N° de Serie en el espacio encontrado en la parte inferior a este párrafo. La placa del número de serie está situada en la parte trasera inferior del equipo.

N° de serie:                      N° de modelo:

## **Instrucciones de instalación**

Para que los Equipos de Cocción de Mesa funcionen correctamente, deben seguirse estas instrucciones de uso y cuidado. De no hacerse, podrían producirse fallos prematuros de las piezas y podría anularse cualquier garantía.

**LISTADO DE PARTES****EQUIPOS DE COCCIÓN DE MESA**

ASADOR ASA-600G

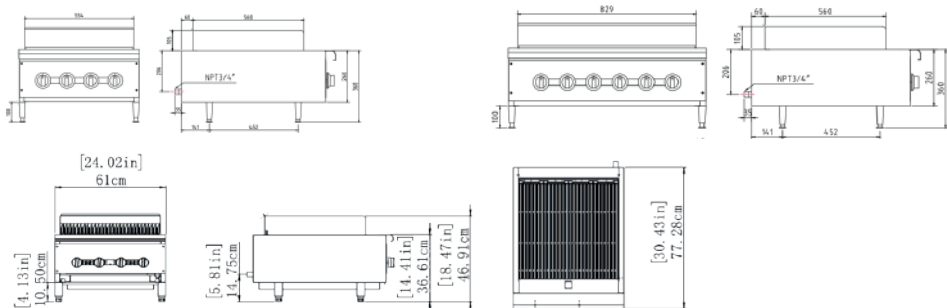


1. Perilla de encendido.
2. Tornillo para abrir y cerrar piloto.
3. Parrilla, parrilla de asador o plancha.
4. Salida de calor y línea de ventilación.
5. Charola para residuos de grasa y comida.

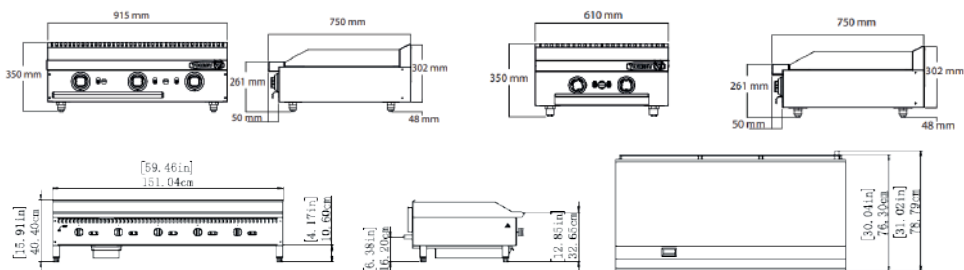
NOTA: Las partes de los equipos pueden variar dependiendo de los modelos, esta es una imagen ilustrativa la cual contiene las partes generales de todos los equipos.

## DIMENSIONES

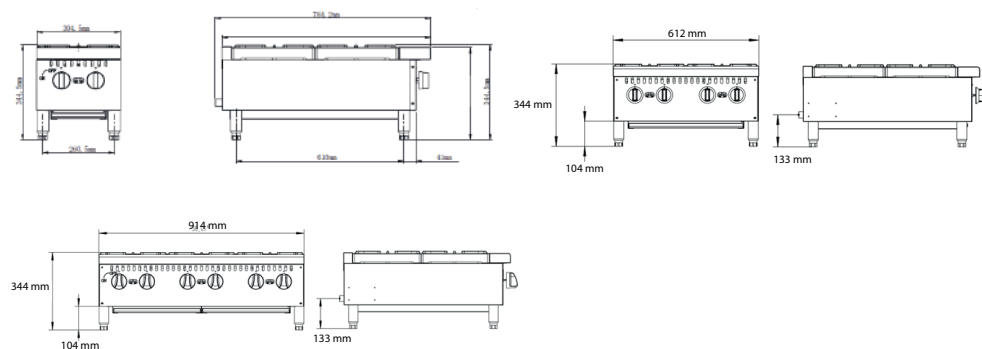
### ASA-600G | ASA-900G | ASA-1200G



### PLT-600G | PLT-900G | PLT-1200G



### PAT-2QG | PAT-4QG | PAT-6QG



\*Imágenes ilustrativas\*

## **PREVIO A INSTALACIÓN**

### Operación (antes del primer uso)

- Retirar los elementos del empaque como plásticos, cintas y recubrimientos del equipo.
- Verificar cualquier posible daño en el equipo y en caso de presentar algún daño favor de reportarlo inmediatamente, en caso contrario continúe con la instalación.
- Instale el equipo con base en las indicaciones proporcionadas para cada modelo.
- En el caso de tener la plancha se va a realizar una curación sobre esta siguiendo las instrucciones que vienen más adelante.
- Estos equipos vienen calibrados para gas LP. Si su necesidad es trabajar con Gas natural, favor de seguir las instrucciones descritas para este tipo de combustible.
- Conversión de Gas Natural a Propano líquido (LP) o viceversa: sólo podrá ser realizado por el fábrica o su servicio autorizado agente. En caso de solución de problemas, asegurar los tamaños de orificio correctos.
  - El orificio de gas natural es el #37.
  - El orificio de gas propano líquido es el #51.
  - El tamaño del orificio está marcado en la punta.

## **MANEJO E INSTALACIÓN**

- Instalar las cuatro patas en el equipo.
- Retire todo material de embalaje, cintas, así como cualquier plástico protector.
- Colocar el equipo en una superficie seca, sólida, recta y estable que no sea sensible al calor. No colocar en una superficie inflamable (mantel, alfombra, etc).
- Instalar el equipo con un espacio mínimo de 15 cms alrededor del equipo.
- Limpie y seque bien el equipo antes de usar.
- Colocar los equipos en un espacio con buena ventilación, ampliamente recomendable por temas de seguridad y salud, se utilice un extractor de aire hacia el exterior. Los equipos deben instalarse de manera que el flujo de corriente y la ventilación no se vean obstruidas.

## **PRESIÓN DE TRABAJO PARA GAS LP Y GAS NATURAL**

Presión

- 10" pulgadas de columna de agua para gas LP
- 4" pulgadas de columna de agua para gas natural

Es necesario que utilice un regulador para baja presión de acuerdo a la capacidad de cada equipo.

## **INSTALACIÓN DE LÍNEAS DE ALIMENTACIÓN DE GAS**

**NOTA: Es altamente recomendable que las siguientes instrucciones brindadas para la instalación correcta de la línea de gas, sean realizadas por personal técnico calificado.**

Se recomienda ampliamente utilizar tubería de cobre y/o aluminio para la alimentación de gas en los equipos. El diámetro mínimo de la tubería por equipo debe ser de 1/2" pulgadas, este puede incrementar debido a la demanda del volumen en la línea del gas. Esta instalación de gas debe de ir con un regulador de baja presión y calibrada a una salida de 10" de columna de agua para gas LP y para gas natural GN la presión es de 4" de columna de agua.

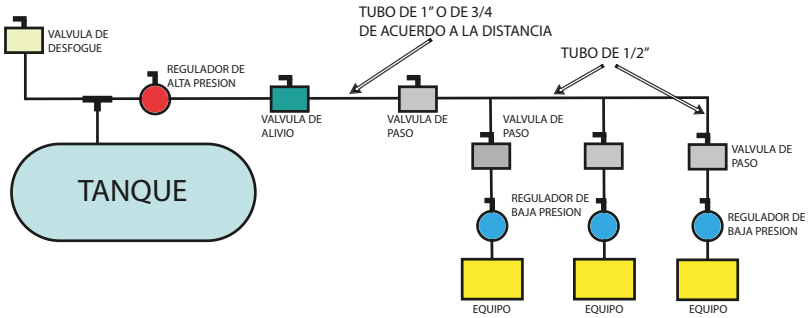
En algunos casos será necesario un regulador de alta presión en la línea de alimentación de gas. Esto debe consultarlo directamente con su técnico de servicio especializado.

A continuación le presentamos un dibujo de una correcta instalación de la línea de gas para los equipos.

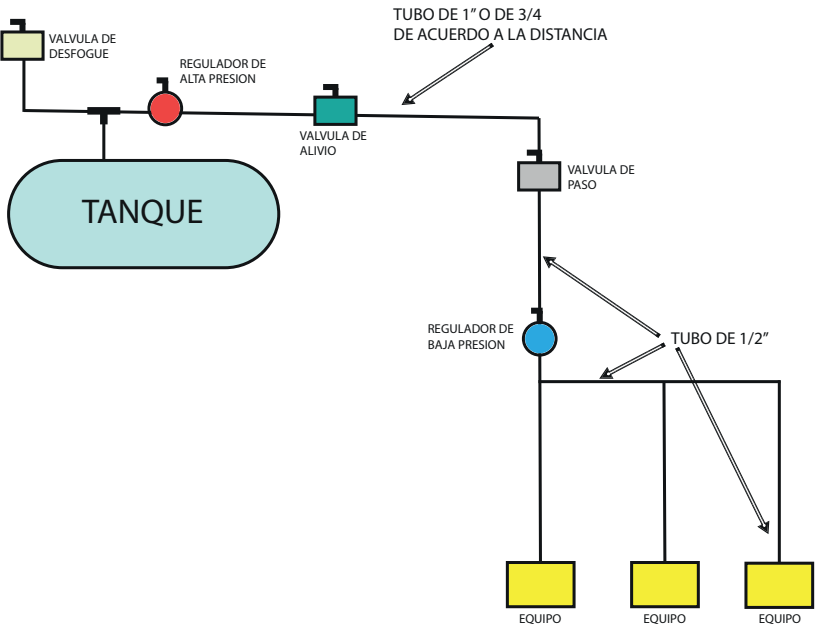
Recuerde que estos equipos deben de ser instalados por personal técnico calificado.

## GRÁFICAS DE CONEXIONES

Grafica 1



Grafica 2



**NOTA:** Antes de conectar el regulador, verifique la presión de la línea que viene. El regulador solo puede soportar una presión máxima de 1/2 PSI (14" WC). Si la presión de la línea de llegada a la entrada del regulador proporcionado es más alta de 1/2 psi es indispensable, anteponer un regulador con una salida controlada de 1/2 psi. La flecha en la parte inferior muestra la dirección del flujo de gas y debe apuntar en dirección hacia el equipo.



## **OPERACIÓN DEL EQUIPO**

Antes de iniciar la operación de este equipo es de suma importancia que se verifique que no exista ninguna fuga de gas en la instalación o en el equipo, a continuación siga los pasos que se describen en el apartado de detección de fugas.

### 1. Detección de fugas

1. Las uniones creadas con tuberías y conexiones de tuberías deben ser verificadas previamente al uso para que no se presenten ninguna fuga de gas. (usar agua con jabón para verificar que no tengan fugas).
2. No utilizar flama de fuego para comprobar si hay fugas de gas.
3. Previo a abrir la válvula principal deberá verificar que las perillas indiquen que están apagadas.
4. Si se da el caso de encontrar una fuga de gas en alguna de las uniones de gas se deberá remover la pieza en cuestión, se impregnará la cuerda interior y la cuerda exterior de sellador para conexiones de gas y se fijará de nuevo a la unión.
5. Si la fuga es de mucha intensidad deberá cortar el paso de gas a su equipo, abrir puertas y ventanas para ventilar el gas que se pudo acumular y llamar un técnico para que revise y repare la fuga.

### 2. Encendido de piloto

1. Antes de encender el piloto, apagar la válvula principal de gas y esperar 5 minutos. Después desensamble la plancha y/o parrilla según aplique el caso.
2. Ubicar la válvula piloto de cada quemador (ver imagen) y girar el tornillo de ajuste en contra de las manecillas del reloj para la apertura de la válvula.
3. Encender uno por uno el tubo piloto con la ayuda de un encendedor.
4. Ajuste la flama piloto con el tornillo de ajuste de acuerdo a la necesidad.
5. Ensamble nuevamente las planchas y/o parrillas según sea el caso.



Válvula piloto

- Encendido de quemadores

1. Ubicar las perillas.
2. Girar las perillas de la posición OFF a ON (ver imagen).
3. Regular la flama con la perilla de acuerdo a la necesidad de trabajo.



Encendedor de quemadores

- Apagado de quemador

1. Ubicar la válvula y cambiarla de posición ON a posición OFF

- Apagado de piloto

1. Ubicar la válvula piloto de cada quemador y girar a favor de las manecillas del reloj.

## **CURACIÓN PARA LAS PLANCHAS**

1. Lavar con agua y jabón la plancha utilizando una fibra o esponja que no sea abrasiva.
2. Secar por completo la plancha utilizando un paño limpio y con buena absorción, puede encender los quemadores de la plancha para que los mismos evaporen la humedad.
3. Dejar enfriar la plancha hasta una temperatura en la que pueda tocarla sin que le cause alguna quemadura, aplicar una capa de aceite vegetal que cubra toda la superficie de la plancha y retire el exceso de este con un trapo limpio.
4. Encender los quemadores de la plancha hasta que el aceite comience a crear humo y apagarla después de esto.
5. Repetir los últimos 2 pasos las veces que sean necesarias hasta que la plancha tome un color café oscuro y se haya hecho una capa grasosa sobre la plancha.
6. Después de realizar todos estos pasos la plancha está lista para ser utilizada.

Se recomienda utilizar mayor cantidad de aceite en los primeros alimentos cocinados.

## MANTENIMIENTO



### ATENCIÓN

#### MANTENIMIENTO

##### Limpieza exterior

• Limpiar diariamente al terminar la jornada de trabajo, utilizar agua caliente y detergente no abrasivo, tallar con una fibra sintética de material suave, pasar una servilleta con aceite y secar con un paño limpio.

\*En el caso de la plancha para secar encender los quemadores, pasar una servilleta con aceite y secar con un paño limpio.

##### Limpieza interior

• Se recomienda que una vez a la semana remueva los quemadores y las parrillas para limpiarlos con un cepillo de cerdas de alambre suave, esto teniendo cuidado de darle la limpieza adecuada en el exterior y el interior de la tapa de los quemadores.

• Limpie en su totalidad el equipo con limpiadores para acero inoxidable.

• Verificar que las piezas que entran en contacto directo con el aceite estén completamente secas.

• Los controles de los equipos de mesa no resisten el contacto al agua y tampoco a soluciones con sosa cáustica o con detergentes básicos, ponerlos en contacto con dichas sustancias invalidan la garantía y da una vida útil más corta a sus equipos

• Se recomienda cubrir con algún papel protector (papel aluminio) las charolas para derrames donde caen las grasas y las migajas, esto es para facilitar el mantenimiento y limpieza de sus equipos.

## DIAGNÓSTICO Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
No enciende el quemador.	Falta de gas.	Conectar a un tanque con gas.
Flamas voladas.	Exceso de aire.	Regular entrada de aire.
Ruido en la flama.	Válvula mal alineada	Alinear válvula o espreea con el quemador.
Mala combustión.	Falta de aire.	Regular entrada de aire.
Flamas con puntas amarillas	Falta de aire.	Regular entrada de aire.

**NOTA: Si el equipo presenta irregularidades en sus flamas (flama floja, flama alta, flama ruidosa), calienta despacio o sobrecalienta, deberá revisar la presión del gas.**

## **RECOMENDACIONES**

Para evitar riesgos y garantizar una eficiencia óptima, no realizar modificaciones que no estén autorizadas por el fabricante.

- El equipo no se debe dejar sin supervisión durante su operación.
- Conserve este manual para futuras referencias.
- No usar el equipo si presenta fugas de gas.
- Cualquier reparación o reemplazo de pieza debe ser realizado por personal técnico capacitado.

**NOTA:** LAS PARTES SUPERIORES TIENDEN A CALENTARSE DEMASIADO EVITE TOCARLAS MIENTRAS EL EQUIPO SE ENCUENTRA ENCENDIDO Y ASI EVITAR QUEMADURAS.

## **ADVERTENCIA**

- No tocar componentes superiores cuando están encendidos, para evitar quemaduras.
- Este aparato no está diseñado para uso por personas no capacitadas previamente.
- No dejar el equipo para su manipulación sin supervisión.
- Mantener fuera del alcance de los niños
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
- Si la conexión de gas está dañada, ésta debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro.
- No desechar ninguno de sus componentes en basura doméstica.

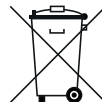
## **PRECAUCIONES**



SUPERFICIE CALIENTE



RIESGO DE INCENDIO



NO DESECHAR EN BASURA DOMÉSTICA

## PÓLIZA DE GARANTÍA

Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A de C.V. garantiza el producto por el término de 1 (un) año contra cualquier defecto de fabricación en todas sus piezas, componentes y mano de obra a partir de la fecha que se indica en esta garantía.

Garantía efectiva para los modelos ASA-600G | ASA-900G | ASA-1200G | PLT-600G | PLT-900G | PLT-1200G | PAT-2QG | PAT-4QG | PAT-6QG.

### CÓMO OBTENER GARANTÍA

1. Refiérase al listado de Problema-Solución en el manual de usuario. Este listado puede resolver el problema encontrado.
2. Hable con el distribuidor Torrey que le vendió el equipo el cual podrá instruirlo cómo solucionar el problema o reparar el producto y en caso de proceder la revisión en planta y/o centro de servicio, el distribuidor le proporcionará un folio de Incidencia o Retorno de Mercancía Autorizado (RMA) previamente otorgado por planta.
3. En caso de tener que enviar el equipo a un centro de servicio, para hacer efectiva la garantía bastará con que el cliente presente el producto en el distribuidor Torrey que le vendió el equipo, junto con la presente póliza de garantía sellada; El producto deberá ser retornado en su empaque original o reempacado de tal forma que lo proteja de manera similar al empaque original.

Si el producto se encuentra dentro del periodo de la garantía, Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A. de C.V. se compromete a reparar y/o reponer las piezas y/o componentes defectuosos del mismo, sin cargo para el propietario.

Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento, dentro de su red de servicio (distribuidor Torrey - Planta o viceversa. El transporte o cargos de seguro hacia o desde el distribuidor Torrey o centro de servicio al usuario final no están incluidos en esta garantía.

4. Asegúrese de incluir dentro de la caja una descripción completa de la falla, así como sus datos personales, nombre, dirección, teléfono y/o el contacto y a donde se deberá enviar el equipo en caso de ser una dirección distinta.
5. Asegúrese de que el empaque tenga claramente escrito en el exterior el número de orden de servicio (RMA).
6. En caso de no haber obtenido respuesta del distribuidor que le vendió el equipo comuníquese directo a la fábrica en Guadalupe, N.L. al teléfono 01 (81) 8288 4100 para obtener asistencia técnica (su garantía cubre cualquier defecto de manufactura o partes y mano de obra).

### LIMITACIONES DE GARANTÍA

Esta garantía cubre solo uso normal del producto. Esta garantía NO cubre lo siguiente:

1. No cubre desgastes de partes (consumibles), que por la naturaleza del producto tienen vida útil que dependen del uso y deben ser repuestas con cargo al comprador.
2. Raspones o golpes provocados por el uso inadecuado y diferente al indicado en el manual.

3. Si los datos de esta póliza no coinciden con los datos en la placa serie localizada en el equipo, o hayan sido alterados.
4. Cuando el producto ha sido alterado o sufrido daños por causas atribuibles al consumidor o causas ajenas al fabricante, tales como falta de mantenimiento adecuado, conexiones equivocadas, golpes, cables torcidos, rotos, cortados.
5. Cuando el producto muestre señales de maltrato intencional, o haya sido expuesto a materiales abrasivos y corrosivos como ácidos, fuego, o cualquier elemento similar.

**Esta póliza de garantía quedará sin efecto en los siguientes casos:**

1. Cuando el producto hubiese sido utilizado en formas distintas a las normales.
2. Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
3. Si el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A. de C.V.
4. Esta garantía no cubre servicio de mantenimiento o garantía a domicilio. El producto deberá de enviarlo o llevarlo al distribuidor de productos Torrey que le vendió el producto o llevarlo al centro de servicio.

NI FABRICANTES DE EQUIPOS PARA REFRIGERACIÓN, S.A. DE C.V. NI EL DISTRIBUIDOR AUTORIZADO TORREY DAN NINGUNA GARANTÍA ADICIONAL, AUNQUE ESTA HAYA SIDO POR ESCRITO O POR ALGO QUE SE HAYA OMITIDO EN ESTA PÓLIZA.

ESTA PÓLIZA NO CUBRE PÉRDIDAS O MERMAS, ALMACENADAS O PROCESADAS EN ESTE APARATO.

Nombre del comprador:		
Dirección:		
Nombre del distribuidor:		
Dirección:		
Teléfono:		correo electrónico:
Producto:		
Marca:	Modelo:	No. Serie:
Factura:		Fecha compra:
Sello del establecimiento		

**REPUESTOS**

Una vez finalizado el plazo de 1 (un) año de validez de esta garantía, Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A. de C.V., por medio del distribuidor autorizado, mantendrá un stock de partes, componentes, consumibles y accesorios suficientes para continuar brindándole confianza a nuestro producto en el centro de distribución Torrey ubicado en Día del Empresario #901, Jardines de Guadalupe, Guadalupe Nuevo León, CP 67115.

Importado por:  
 Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A. de C.V.  
 RFC: FER7905095A0  
 Dirección: Día del empresario #901 Col. Jardines de Guadalupe, Guadalupe N.L.

## **PRIOR TO INSTALLATION (ASA-600G, ASA-900G & ASA-1200G)**

### **Set up (before first use)**

- Remove all packing material and tape, as well as any protective plastic from the equipment.
- Place the equipment in the desired position and height.
- Install the four (4) legs on the equipment.

Clean and dry the equipment thor-

- oughly before using.

### **Installations (Unpacking & Inspections)**

Carefully remove the appliance from the carton. Remove all protective plastic film, packing materials and accessories from the appliance before connecting performing any installation procedure. Carefully read all instructions in this manual and the Installation Instruction Sheet packed with the appliance before starting any installation. Carefully account for all components and accessories before discarding packing materials.

### **Clearance and positioning around the equipment**

This equipment must be installed adjacent to non-combustible surfaces only with a minimum spacing of 6" from all sides.

This equipment must be a distance of 6" from other equipment.

The equipment must have the 4" legs installed and be placed on a non-combustible surface.

### **Air supply and ventilation**

The area in front and around the equipment must be kept clear to avoid any obstruction of the flow of combustion and ventilation air.

Adequate clearance must be maintained at all times in front of and at the sides of the equipment for servicing and proper ventilation.

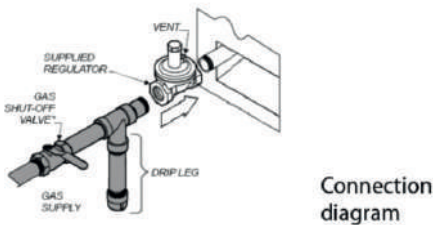
### **Gas conversion**

Conversion from Natural Gas to Liquid Propane (LP) or vice versa may only be performed by the factory or its authorized service agent. In case of troubleshooting, ensure the correct orifice sizes of the spuds have been provided.

- Natural Gas Orifice is #37
- Liquid Propane Gas Orifice is #51

Orifice size is marked on the spud.

- All commercial cooking equipment must have a pressure regulator on the incoming service line for safe and efficient operation. The regulator provided for this equipment is adaptable for both Natural gas and LP gas.
- Regulator specifications: 3/4" NPT inlet and outlet, factory adjusted for 4" WC Natural Gas standard and may be converted by qualified personnel to be used for Propane at 10" WC.



Prior to connecting the regulator, check the incoming line pressure. The regulator can only withstand a maximum pressure of 1/2 PSI (14"WC). If the line pressure is beyond this limit, a step down the regulator before the regulator provided will be required. The arrow on the bottom shows gas flow direction and should point downstream to the equipment.

### Lighting the pilot

The manifold units are equipped with standing pilots and each should be lit immediately after the gas is supplied to the equipment.

1. Before attempting to light the pilots, turn off the main gas valve to the equipment and wait 5 minutes to clear the gas.

2. Turn off all gas control knobs.
3. Turn on control valve and light all pilots.
4. The pilot burner must be lit at the end of the tube. Hold an ignition source through the pilot light hole in the front panel at the pilot tube. When the flame ignites remove ignition source.
5. Turn off the main gas valve to shut down the equipment.

Smoke appearing on initial use of the equipment is normal. This is a result of the rust preventative coating burning off. Allow the equipment to "burn in" for at least 15 minutes before the first use.

### Pilot Flame Regulation:

The pilot flame on the equipment has been factory adjusted. When adjustment is necessary, adjust the pilot flames as small as possible but high enough to light the burner immediately when the burner valve is turned to the highest setting. Access to the pilot flame adjustment screw is obtained by removing the front panel.

### Burner Adjustment:

Remove the front panel to gain access. Turn burner valve knob to highest setting. Slowly decrease mixing ring aperture to give a soft blue flame having luminous tips. Then slowly increase opening to a point where the yellow tips disappear and a hard blue flame is obtained.



## FAILURE ANALYSIS & TROUBLE SHOOTING (ASA-600G, ASA-900G & ASA-1200G)

Symptoms	Causes	Solutions
Portions of a burner won't light or have erratic flame	Burner wet or flame opening(s) clogged	Clean and dry burner
Burners won't light	Gas supply off	Check main / unit gas valves
	Air in lines	Turn gas valve on. Attempt to light pilot every 15 sec.
	Pilot valve not lit	Turn off gas - allow unit to vent for 5 minutes. Turn gas back on and light pilot
One burner assembly won't light	Control not on	Turn temperature control to ON Set to desired setting when lit
	Water in burner	Remove burner and dry thoroughly
	Damaged temperature control, Burner or other internal component	Contact manufacturer for repairs
Pilot will not light	Gas supply off	Check main / unit gas valves
	Air in lines	Turn pilot valve on. Attempt to light pilot every 15 sec.
	Pilot valve not on	Turn pilot valve on / adjust
Burner not hot enough	Temperature control not set	Adjust for desired temperature
	Shutter or nozzle out of adjustment	Contact qualified technician for adjustment
	Damaged temperature control, burner or other internal component	Contact manufacturer for repairs

## **OPERATION (PLT-600G, PLT-900G & PLT-1200G)**

Carefully read the description of the charbroiler operation on the specification sheet.

Do NOT use this appliance if it has been submerged in water.

Call a qualified technician to examine the appliance and to service or replace any component which has been submerged. Burners which have been allowed to become wet must be thoroughly dried before use.

The burner control knobs must be turned by hand only. Never use tools to turn the control knob. If the knob will not turn by hand, DO NOT attempt to force or repair it. Contact your manufacture for repairs. Forced or improperly repaired valves pose the risk of fire and or explosion.

Before initial use, turn the gas control knob to the maximum setting and allow the equipment to burn-in for 15 minutes. Seeing smoke coming from the cooking surface is normal during burn-in. After 15 minutes of burn-in, equipment is ready for use.

1. Hold the leg and rotate the adjustable feet so the equipment is level.
2. Set the grill grates to the full tilt position to start. This will allow grease to run down the grates and into the drip tray to reduce flare-ups.
3. Check the drip tray frequently and add water as necessary.

4. To ignite the burners, depress and turn the gas control knob to high position.

5. Allow the equipment to preheat before attempting to use.

6. Adjust the valve set-point to obtain the desired level of heat.

7. To adjust the grill grate(s), raise or lower the back of the grates. Turn unit off and allow the grill grate(s) to cool. Make sure to use pot holders or oven gloves to re-position.

### **Shut Down Instructions**

Turn all burner knobs to OFF.

Turn all pilots OFF.

Turn the main gas supply OFF.

1. Preheat the griddle surface to 375 F°.
2. Spread a light film of cooking oil over the entire griddle surface.
3. Allow the oil film to cook in for approximately 2 minutes, or until it smokes.
4. Wipe the griddle surface with a clean damp cloth until all oil is removed.
5. For new griddles, repeat this procedure 2-3 times until the griddle has a slick, clean surface.

Inspect the unit for cleanliness before use.

Be sure the pilot light is lit before operation.

The burner control knobs must be turned by hand only. Never use tools to turn the control knob.

The control used in this gas griddle provides a continuous range of settings from OFF to ON.

The right knob controls the front burner.

The left knob controls the rear burner.

Light the burner by turning the control knob to the ON position until fire forms completely around the inner and outer sections of the burner.

Set the control knob to the desired position. The setting can be readjusted at any time.

## Daily Cleaning

To maintain the appearance and increase the service life, clean your equipment daily.

DO NOT clean equipment with steel wool.

1. Allow the equipment to cool completely before cleaning.
2. Using a wire brush, scrape the griddle plate to remove any food residue.
3. To clean equipment, use either a damp cloth, sponge with soapy water or a metal scraper.
4. Empty and clean the drip tray.

## Maintenance

1. A qualified service company should check the unit for safe and efficient operation on an annual basis.
2. Gas piping shall be a certain size and installed to provide a supply of gas sufficient to meet the full gas input of the equipment.
3. A manual shut off valve should be installed upstream from the manifold within 4 ft. (1.2m) of the equipment and in a position where it can be reached in the event of an emergency.
4. Check entire gas piping system for leaks every so often. Using a gas leak detector or soapy water solution is recommended.
5. Install equipment under efficient exhaust hood with flameproof filters with a distance of no less than 4 feet between the top of the equipment and the filters or any other combustible materials.

**FAILURE ANALYSIS & TROUBLE SHOOTING (PLT-600G, PLT-900G & PLT-1200G)**

Symptoms	Causes	Solutions
Burners won't light	Gas supply off	Check main / unit gas valves
	Air in lines	Turn gas valve on. Attempt to light pilot every 15 sec.
	Pilot valve not lit	Turn off gas - allow unit to vent for 5 minutes. Turn gas back on and light pilot
Front or rear burner won't light	Control not on	Turn temperature control to ON Set to desired setting when lit
	Water in burner	Remove burner and dry thoroughly
	Damaged temperature control, Burner or other internal component	Contact manufacturer for repairs
Pilot will not light	Gas supply off	Check main / unit gas valves
	Air in lines	Turn pilot valve on. Attempt to light pilot every 15 sec.
	Pilot valve not on	Turn pilot valve on / adjust
Burner not hot enough	Temperature control not set	Adjust for desired temperature
	Shutter or nozzle out of adjustment	Contact qualified technician for adjustment
	Damaged temperature control, burner or other internal component	Contact manufacturer for repairs

## SET UP (PAT-2QG, PAT-4QG & PAT-6QG)

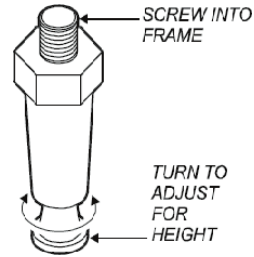
This appliance is designed for use in non-combustible locations only. Setup the hotplate only on a firm, level, non-combustible surface.

Verify local codes for requirements. Concrete, tile, terrazzo or metal surfaces are recommended. Metal or tile over combustible material may not meet code for non-combustible surfaces.

Clearances to non-combustible surfaces must be maintained. Maintain 0" from side and rear to non-combustible walls, and 4" from non-combustible counter as established by provided 4" legs. Maintain adequate clearances for cleaning and proper operation. The hotplate must be installed in an area with sufficient make-up air for proper combustion, and must be installed such that the flow of combustion and ventilation air will not be obstructed.

For servicing, manufacturer recommends 6" clearance from rear of the appliance to wall.

Install adjustable legs, one on each corner of the appliance, in the holes provided. Verify that the unit sits firmly ON ALL FOUR LEGS. With the adjustable legs, adjust as required to level the appliance. All four legs must be adjusted to firmly contact the floor in order to prevent tipping. When used with an exhaust fan, special precautions must be observed to avoid interference with the operation of the hotplate, such as drafts and air starvation.



### Gas appliance code compliance

The installation of gas piping from the outlet side of the gas meter or service regulator to the griddle must be performed by a technician qualified and certified or licensed to install gas-fired equipment.

A licensed and qualified technician must perform the initial start up and adjustment of this appliance.

The installation of this gas-fired appliance must conform to local codes.

IT IS THE RESPONSIBILITY OF THE INSTALLER TO ENSURE.

THIS GAS GRIDDLE INSTALLATION CONFORMS TO ALL APPLICABLE CODES AND ORDINANCES.

The venting of this appliance must not be obstructed, nor may such venting interfere with the flow of combustion air required for proper operation of the gas burners.

## **INSTALLING THE HOTPLATE (PAT-2QG, PAT-4QG & PAT-6QG)**

Refer to the nameplate. Verify the fuel type and pressure, which must match the nameplate specifications. Connecting the hotplate to the wrong fuel type and/or pressure will compromise the safety and/or performance of the appliance.

The hotplate must be placed in its final operational position and leveled front-to-back and side-to-side, with a spirit level, prior to beginning the gas piping installation. Re-check the level of the unit at the conclusion of the gas piping installation.

Each gas hotplate is supplied with a separate gas pressure regulator, which must be installed on the manifold pipe protruding from the rear of the hotplate. Ensure that the regulator is installed such that the flow arrow stamped on the body of the regulator points toward the hotplate. Failure to properly install the supplied regulator will result in an extremely hazardous condition.

A moisture trap (drip leg) consisting of a tee, 4" nipple pointing down, and cap must be installed upstream of the gas pressure regulator.

A manual gas shut-off valve may be required by local codes and is, in any case, strongly recommended. The shut-off valve must be installed between the gas supply piping and the gas pressure regulator.

It is the responsibility of the gas piping installer to identify the code requirement for a shut-off valve.

Shut-off valves, moisture trap and all associated piping must be supplied by the gas piping installer.

### **Set gas pressure**

Set the suitable gas pressure regulator.

### **Set pilot flame**

The pilot adjustments are located between the control valves for each set of burners. The right valve controls the front pilot; the left valve controls the rear pilot.

Using a small, flat-blade screwdriver, turn the screw clockwise to decrease the flame size, or counter-clockwise to increase the flame size.

Adjust the pilot flame to 1/4" high. Test for operation: inside and outside sections of the burner must light without undue delay. Drafty conditions may require a higher flame to allow the pilot to remain lit.

### **Adjust burner flame**

Remove all burner control knobs, then remove the front panel. Turn an individual burner on. The right knob controls the front burner; the left knob controls the rear burner.

Loosen the locking screw on the shutter.

Turn the shutter to admit more or less air as required. Adjust the air shutter until the flame is mostly blue in color.

Tighten the locking screw when finished. Replace the front panel and all knobs before returning the unit to service.

## **OPERATION (PAT-2QG, PAT-4QG & PAT-6QG)**

Carefully read the description of the hotplate operation on the specification sheet. Make sure burners, pilot burner and grate assembly are properly installed before attempting to operate.

Do NOT use this appliance if it has been submerged in water.

Call a qualified technician to examine the appliance and to service or replace any component which has been submerged. Burners which have been allowed to become wet must be thoroughly dried before use.

The burner control knobs must be turned by hand only. Never use tools to turn the control knob. If the knob will not turn by hand, do NOT attempt to force or repair it. Contact your manufacturer for repairs. Forced or improperly repaired valves pose the risk of fire and/or explosion.

### **Lighting the pilot light**

Before lighting the pilot light, smell all around the appliance area for gas. Be sure to smell near floor level because some gas is heavier than air and will settle to the floor.

The pilot light must be lighted by hand:

Turn both control knobs to the full OFF position.

Be sure the gas shut-off valve is ON and the appliance has had time for the air to be purged from the lines.

Light the pilot with a long match or fireplace lighter. Use of a cigarette lighter is NOT recommended.

### **Shut down instructions**

1. Turn all burner knobs to OFF.
2. Turn all pilots OFF.
3. Turn the main gas supply OFF.

### **Gas conversion**

- Conversion from Natural Gas to Liquid Propane (LP) or vice versa may only be performed by the factory or its authorized service agent. In case of troubleshooting, ensure the correct orifice sizes of the spuds have been provided.
- Natural Gas Orifice is # 37
- Liquid Propane Gas Orifice is #52
- Orifice size is marked on the spud

## **FAILURE ANALYSIS & TROUBLE SHOOTING (PAT-2QG, PAT-4QG & PAT-6QG)**

Symptoms	Causes	Solutions
The pilot flame cannot be lit up.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pressure in gas pipeline is not enough.</li> <li>2. The fire hole is blocked.</li> <li>3. The pilot valve is defective.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Regulate the reducing valve.</li> <li>2. Unblock the fire hole.</li> <li>3. Replace the valve.</li> </ol>
The pilot flame is on but the main burner cannot be lit up.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pressure in gas pipeline is not enough.</li> <li>2. Main nozzle is blocked.</li> <li>3. The gas control valve is defective.</li> <li>4. The damper is too large.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Regulate the reducing valve.</li> <li>2. Unblock the nozzle.</li> <li>3. Replace the gas control valve.</li> <li>4. Turn down the damper.</li> </ol>
It has a light-back sound when turning off the gas supply.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nozzle diameter does not match with the gas supply.</li> <li>2. The damper is too large.</li> <li>3. The supply pressure is too low.</li> <li>4. Flow of connected pipe is not enough.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Regulate the nozzle diameter.</li> <li>2. Adjust the damper.</li> <li>3. Regulate the reducing valve.</li> <li>4. Increase the permitted flow.</li> </ol>
Is has red flame and black smoke.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nozzle diameter does not match with the gas supply.</li> <li>2. The damper is too small.</li> <li>3. Gas nearly runs out.</li> <li>4. Gas ingredients are volatile in gas peak period.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Regulate the nozzle diameter.</li> <li>2. Adjust the damper.</li> <li>3. Replace the gas.</li> <li>4. Decrease the gas flow. Increase it after the peak.</li> </ol>



## AVANT L'INSTALLATION (ASA-600G, ASA-900G & ASA-1200G)

Mise en place (avant la première utilisation)

- Retirez tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif, ainsi que tout plastique de protection de l'équipement.
- Placez l'équipement dans la position et la hauteur souhaitées.
- Installez les quatre (4) pattes sur l'équipement.
- Nettoyez et séchez soigneusement l'équipement avant de l'utiliser.

### INSTALLATIONS (Déballage & contrôles)

Retirez délicatement l'appareil du carton. Retirez tous les films plastiques de protection, les matériaux d'emballage et les accessoires de l'appareil avant de procéder à toute procédure d'installation. Lisez attentivement toutes les instructions de ce manuel et du manuel d'installation.

Feuille d'instructions fournie avec l'appareil avant de commencer toute installation. Notez soigneusement tous les composants et accessoires avant jeter les matériaux d'emballage.

Dégagement et positionnement autour de l'équipement.

Cet équipement doit être installé adjacent à des surfaces non combustibles uniquement avec un espacement minimum de 6" de tous les côtés.

Cet équipement doit être à une distance de 6" des autres équipements.

L'équipement doit avoir les pattes de 4 po installées et être placé sur une surface incombustible.

### Alimentation en air et ventilation.

La zone devant et autour des équipements doivent être maintenus dégagés pour éviter toute obstruction du flux d'air de combustion et de ventilation.

Un dégagement suffisant doit être maintenu en tout temps devant.

Et sur les côtés de l'équipement pour l'entretien et une bonne ventilation.

### Conversion de gaz

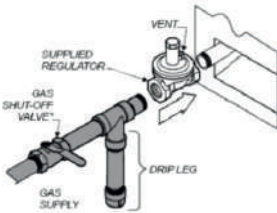
La conversion du gaz naturel au propane liquide (LP) ou vice versa ne peut être effectuée que par l'usine ou son agent de service autorisé. En cas de dépannage, assurez-vous que les tailles d'orifice correctes des raccords ont été fournies.

- L'orifice de gaz propane liquide est le n° 51.
- L'orifice de gaz naturel est le n° 37

La taille de l'orifice est indiquée sur le raccord.

## RÉGULATEUR DE PRESSION (ASA-600G, ASA-900G & ASA-1200G)

- Tous les équipements de cuisson commerciaux doivent avoir un régulateur de pression sur la ligne de service entrante pour un fonctionnement sûr et efficace. Le régulateur fourni pour cet équipement est adaptable à la fois au gaz naturel et au GPL.
- Spécifications du régulateur : entrée et sortie 3/4" NPT, ajustées en usine pour la norme de gaz naturel de 4" WC et peuvent être converties par du personnel qualifié pour être utilisées pour le propane à 10" WC.



Connection diagram

Avant de brancher le régulateur, vérifiez la pression de la ligne entrante. Le régulateur ne peut supporter qu'une pression maximale de 1/2 PSI (14"WC). Si la pression de ligne est au-delà de cette limite, un abaissement du régulateur avant le régulateur fourni sera nécessaire.

La flèche en bas indique le sens d'écoulement du gaz et doit pointer vers l'aval de l'équipement.

### Allumer la veilleuse

Les collecteurs sont équipés de veilleuses permanentes et chacune doit être allumée immédiatement après l'alimentation en gaz de l'équipement.

1. Avant d'essayer d'allumer les veilleuses, fermez la vanne de gaz principale de l'équipement et attendez 5 minutes pour purger le gaz.

2. Fermez tous les boutons de commande de gaz.

3. Ouvrez la soupape de commande et allumez toutes les veilleuses.

4. La veilleuse doit être allumée à l'extrémité du tube. Tenez une source d'allumage à travers le trou de la veilleuse dans le panneau avant au niveau du tube pilote. Lorsque la flamme s'allume, retirez la source d'inflammation.

5. Fermez la vanne de gaz principale pour arrêter l'équipement.

L'apparition de fumée lors de la première utilisation de l'équipement est normale. Ceci est le résultat de la combustion du revêtement antirouille. Laissez l'équipement "brûler" pendant au moins 15 minutes avant la première utilisation.

### Régulation de la flamme pilote :

La veilleuse de l'équipement a été réglée en usine. Lorsqu'un réglage est nécessaire, réglez les flammes de la veilleuse aussi petites que possible mais suffisamment hautes pour allumer le brûleur immédiatement lorsque la soupape du brûleur est tournée au réglage le plus élevé. L'accès à la vis de réglage de la veilleuse s'obtient en retirant le panneau avant.

### Ajustement du brûleur :

Retirez le panneau avant pour y accéder. Tourner le bouton du robinet du brûleur au réglage le plus élevé. Diminuez lentement l'ouverture de l'anneau de mélange pour donner une douce flamme bleue avec des pointes lumineuses. Augmentez ensuite lentement l'ouverture jusqu'à ce que les pointes jaunes disparaissent et qu'une flamme bleue dure soit obtenue.

## ANALYSE DES PANNES ET DÉPANNAGE (ASA-600G, ASA-900G & ASA-1200G)

Symptômes	Causes	Solutions
Certaines parties d'un brûleur ne s'allument pas ou ont une flamme irrégulière	Brûleur humide ou orifice(s) de flamme bouché(s)	Brûleur propre et sec
Les brûleurs ne s'allument pas	Alimentation en gaz coupée	Vérifiez les vannes de gaz principales / de l'unité
	Air dans les conduites	Ouvrez le robinet de gaz. Essayez d'allumer la veilleuse toutes les 15 secondes.
	Vanne pilote non allumée	Coupez le gaz - laissez l'appareil s'aérer pendant 5 minutes. Rallumez le gaz et allumez la veilleuse
Un assemblage de brûleur ne fonctionnera pas brûleur	Le contrôle n'est pas activé	Tourner le contrôle de la température sur ON Réglez sur le réglage souhaité lorsqu'il est allumé
	Eau dans la lumière du brûleur	Retirer le brûleur et bien sécher
	Contrôle de température endommagé, brûleur ou autre interne composant	Contactez le fabricant pour les réparations
La veilleuse ne s'allume pas	Alimentation en gaz coupée	Vérifiez les vannes de gaz principales / de l'unité
	Air dans les conduites	Ouvrez la vanne pilote. Essayez d'allumer la veilleuse toutes les 15 secondes.
	Vanne pilote non activée	Ouvrir/régler la vanne pilote
Brûleur pas assez chaud	Le contrôle de la température n'est pas réglé	Ajuster à la température désirée
	Obturateur ou buse hors de ajustement	Contactez un technicien qualifié pour le réglage
	Commande de température, brûleur ou autre élément interne endommagé composant	Contactez le fabricant pour les réparations

## **FONCTIONNEMENT (PLT-600G, PLT-900G & PLT-1200G)**

Lisez attentivement la description du fonctionnement du gril sur la fiche technique.

N'utilisez PAS cet appareil s'il a été immergé dans l'eau.

Appelez un technicien qualifié pour examiner l'appareil et réparer ou remplacer tout composant qui a été submergé. Les brûleurs qui ont été mouillés doivent être soigneusement séchés avant utilisation.

Les boutons de commande du brûleur doivent être tournés à la main uniquement. N'utilisez jamais d'outils pour tourner le bouton de commande. Si le bouton ne tourne pas à la main, NE tentez PAS de le forcer ou de le réparer. Contactez votre fabricant pour les réparations. Des vannes forcées ou mal réparées présentent un risque d'incendie et/ou d'explosion.

Avant la première utilisation, tournez le bouton de contrôle du gaz au réglage maximum et laissez l'équipement chauffer pendant 15 minutes. Il est normal de voir de la fumée s'échapper de la surface de cuisson pendant le rodage. Après 15 minutes de rodage, l'équipement est prêt à l'emploi.

1. Tenez la jambe et tournez les pieds réglables pour que l'équipement soit à niveau.

2. Réglez les grilles du gril en position d'inclinaison complète pour commencer. Cela permettra à la graisse de couler le long des grilles et dans le bac d'égouttage pour réduire les poussées.

3. Vérifiez fréquemment le bac d'égouttement et ajoutez de l'eau si nécessaire.

4. Pour allumer les brûleurs, appuyez et tournez le bouton de contrôle du gaz en position haute.

5. Laissez l'équipement préchauffer avant d'essayer de l'utiliser.

6. Réglez le point de consigne de la vanne pour obtenir le niveau de chaleur souhaité.

7. Pour régler la ou les grilles du gril, soulevez ou abaissez l'arrière des grilles. Éteignez l'appareil et laissez la ou les grilles du gril refroidir. Assurez-vous d'utiliser des maniques ou des gants de cuisine pour les repositionner.

### **Instructions d'arrêt**

Tournez tous les boutons des brûleurs sur OFF.

Éteignez tous les pilotes.

Coupez l'alimentation principale en gaz.

1. Préchauffez la surface de la plaque chauffante à 375 F°.

2. Étalez un léger film d'huile de cuisson sur toute la surface de la plaque chauffante.

3. Laissez cuire le film d'huile pendant.

4. Essuyez la surface de la plaque chauffante avec un chiffon propre et humide jusqu'à ce que toute l'huile soit éliminée.

5. Pour les nouvelles plaques chauffantes, répétez cette procédure 2 à 3 fois jusqu'à ce que la plaque chauffante ait une surface lisse et propre. environ 2 minutes, ou jusqu'à ce qu'il fume.

Inspectez la propreté de l'appareil avant utilisation.

Assurez-vous que la veilleuse est allumée avant l'utilisation. Les boutons de commande des brûleurs doivent être tournés à la main uniquement.

N'utilisez jamais d'outils pour tourner le bouton de commande.

La commande utilisée dans cette plaque chauffante à gaz offre une gamme continue de réglages de OFF à ON.

Le bouton droit contrôle le brûleur avant.

Le bouton de gauche contrôle le brûleur arrière.

Allumez le brûleur en tournant le bouton de commande en position ON jusqu'à ce que le feu se forme complètement autour des sections intérieure et extérieure du brûleur.

Réglez le bouton de commande sur la position souhaitée. Le réglage peut être réajusté à tout moment.

## **Nettoyage quotidien**

Pour conserver l'apparence et augmenter la durée de vie, nettoyez votre équipement quotidiennement.

NE PAS nettoyer l'équipement avec de la laine d'acier.

1. Laissez l'équipement refroidir complètement avant de le nettoyer.

2. À l'aide d'une brosse métallique, grattez la plaque chauffante pour enlever tout résidu de nourriture.

3. Pour nettoyer l'équipement, utilisez soit un chiffon humide, une éponge avec de l'eau savonneuse ou un grattoir en métal.

4. Videz et nettoyez le bac d'égouttement.

## **Maintenance**

1. Une société de service qualifiée doit vérifier l'unité pour un fonctionnement sûr et efficace sur une base annuelle. installé en amont du collecteur à moins de 4 pieds (1,2 m) de l'équipement et dans une position où il peut être atteint en cas d'urgence.

2. La tuyauterie de gaz doit être d'une certaine taille et installée de manière à fournir une alimentation en gaz suffisante pour répondre à la totalité de l'entrée de gaz de l'équipement.

3. Une vanne d'arrêt manuelle doit être.

4. Vérifiez de temps en temps l'ensemble du système de tuyauterie de gaz pour détecter les fuites. L'utilisation d'un détecteur de fuite de gaz ou d'une solution d'eau savonneuse est recommandée.

5. Installez l'équipement sous une hotte d'évacuation efficace avec des filtres antidéflagrants à une distance d'au moins 4 pieds entre le dessus de l'équipement et les filtres ou tout autre matériau combustible.

## ANALYSE DES PANNES ET DÉPANNAGE (PLT-600G, PLT-900G & PLT-1200G)

Symptômes	causes	Solutions
Les brûleurs ne s'allument pas	Alimentation en gaz coupée	Vérifiez les vannes de gaz principales / de l'unité
	Air dans les conduites	Ouvrez le robinet de gaz. Essayez d'allumer la veilleuse toutes les 15 secondes.
	Vanne pilote non allumée	Coupez le gaz - laissez l'appareil ventiler pendant 5 minutes. Allumez le gasback et allumez la veilleuse
Le brûleur avant ou arrière ne s'allume pas	Le contrôle n'est pas activé	Tourner le contrôle de la température sur ON Régler au réglage désiré lorsqu'il est allumé
	Eau dans le brûleur	Retirer le brûleur et bien sécher
	Contrôle de température endommagé, Brûleur ou autre composant interne	Contactez le fabricant pour les réparations
La veilleuse ne s'allume pas	Alimentation en gaz coupée	Vérifiez les vannes de gaz principales / de l'unité
	Air dans les conduites	Ouvrez la vanne pilote. Essayez d'allumer la veilleuse toutes les 15 secondes.
	Vanne pilote non activée	Ouvrir/régler la vanne pilote
Brûleur pas assez chaud	Le contrôle de la température n'est pas réglé	Ajuster à la température désirée
	Volet ou buse déréglé	Contactez un technicien qualifié pour le réglage
	Commande de température, brûleur ou autre composant interne endommagé	Contactez le fabricant pour les réparations

## CONFIGURATION (PAT-2QG, PAT-4QG & PAT-6QG)

Cet appareil est conçu pour être utilisé uniquement dans des endroits non combustibles. Installez la plaque chauffante uniquement sur une surface ferme, plane et incombustible.

Vérifiez les codes locaux pour les exigences. Les surfaces en béton, en carrelage, en terrazzo ou en métal sont recommandées. Métal ou les carreaux posés sur des matériaux combustibles peuvent ne pas respecter le code pour les surfaces non combustibles.

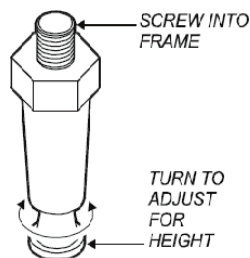
Dégagements aux incombustibles surfaces doivent être entretenues. Maintenir 0" du côté et de l'arrière aux murs incombustibles, et 4" du comptoir incombustible comme établi.

Maintenir des dégagements adéquats pour le nettoyage et le bon fonctionnement. La plaque chauffante doit être installée dans une zone avec suffisamment d'air d'appoint pour une bonne combustion, et doit être installée de manière à ce que le flux d'air de combustion et de ventilation ne soit pas obstrué.

Pour l'entretien, le fabricant recommande un dégagement de 6 po à l'arrière du appareil au mur.

Installez les pieds réglables, un à chaque coin de l'appareil, dans les trous prévus à cet effet. Vérifiez que l'appareil repose fermement SUR LES QUATRE PATTES. Avec les pieds réglables, ajustez au besoin pour niveler l'appareil. Les quatre pieds doivent être ajustés pour être fermement en contact avec le sol afin d'éviter tout basculement.

Lorsqu'il est utilisé avec un ventilateur d'extraction, des précautions particulières doivent être observées pour éviter toute interférence avec le fonctionnement de la plaque chauffante, comme les courants d'air et le manque d'air.



### Conformité au code des appareils à gaz

L'installation de la tuyauterie de gaz du côté sortie du compteur de gaz ou du régulateur de service à la plaque chauffante doit être effectuée par un technicien qualifié et certifié ou autorisé à installer des équipements au gaz.

Un technicien agréé et qualifié doit effectuer le démarrage initial et le réglage de cet appareil.

L'installation de cet appareil au gaz doit être conforme aux codes locaux.

IL EST DE LA RESPONSABILITÉ DE L'INSTALLATEUR DE GARANTIR.

L'INSTALLATION DE CETTE PLAQUE AU GAZ EST CONFORME À TOUS LES CODES ET ORDONNANCES APPLICABLES.

La ventilation de cet appareil ne doit pas être obstruée, et cette ventilation ne doit pas interférer avec le flux d'air de combustion nécessaire au bon fonctionnement des brûleurs à gaz.

## INSTALLATION DE LA PLAQUE CHAUFFANTE (PAT-2QG, PAT-4QG & PAT-6QG)

Reportez-vous à la plaque signalétique. Vérifiez le type de carburant et la pression, qui doivent correspondre aux spécifications de la plaque signalétique. Le raccordement de la plaque chauffante au mauvais type de combustible et/ou à la mauvaise pression compromettra la sécurité et/ou les performances de l'appareil.

La plaque chauffante doit être placée dans sa position de fonctionnement finale et mise à niveau d'avant en arrière et d'un côté à l'autre, avec un niveau à bulle, avant de commencer l'installation de la tuyauterie de gaz. Révérifiez le niveau de l'unité à la fin de l'installation de la tuyauterie de gaz.

Chaque plaque chauffante à gaz est fournie avec un régulateur de pression de gaz séparé, qui doit être installé sur le tuyau collecteur dépassant de l'arrière de la plaque chauffante. Assurez-vous que le régulateur est installé de sorte que la flèche de débit estampée sur le corps du régulateur pointe vers la plaque chauffante.

Le fait de ne pas installer correctement le régulateur fourni entraînera une situation extrêmement dangereuse.

Un piège à humidité (jambe d'égouttement) composé d'un té, d'un mamelon de 4 po pointant vers le bas et d'un capuchon doit être installé en amont du régulateur de pression de gaz.

Il est de la responsabilité de l'installateur de la tuyauterie de gaz d'identifier les exigences du code pour une vanne d'arrêt.

Les vannes d'arrêt, le piège à humidité et toute la tuyauterie associée doivent être fournis par l'installateur de la tuyauterie de gaz.

### Régler la pression du gaz

Réglez le régulateur de pression de gaz approprié.

### Régler la veilleuse

Les réglages de la veilleuse sont situés entre les vannes de contrôle de chaque ensemble de brûleurs. La valve droite contrôle le pilote avant; la vanne de gauche commande le pilote arrière.

À l'aide d'un petit tournevis à lame plate, tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre pour réduire la taille de la flamme ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour augmenter la taille de la flamme.

Ajustez la flamme de la veilleuse à 1/4 po de haut. Test de fonctionnement : les parties intérieure et extérieure du brûleur doivent s'allumer sans délai excessif. Des conditions de courants d'air peuvent nécessiter une flamme plus élevée pour permettre à la veilleuse de rester allumée.

### Ajuster la flamme du brûleur

Retirez tous les boutons de commande du brûleur, puis retirez le panneau avant. Allumez un brûleur individuel. Le bouton droit contrôle le brûleur avant ; le bouton de gauche contrôle le brûleur arrière.

Desserrez la vis de blocage du volet.

Tournez l'obturateur pour admettre plus ou moins d'air au besoin. Réglez l'obturateur d'air jusqu'à ce que la flamme soit principalement de couleur bleue.

Serrez la vis de blocage lorsque vous avez terminé. Remettez en place le panneau avant et tous les boutons avant de remettre l'appareil en service.



## FONCTIONNEMENT (PAT-2QG, PAT-4QG & PAT-6QG)

Lire attentivement la description du fonctionnement de la plaque chauffante sur la fiche technique. Assurez-vous que les brûleurs, la veilleuse et l'assemblage de la grille sont correctement installés avant d'essayer de faire fonctionner.

N'utilisez PAS cet appareil s'il a été immergé dans l'eau.

Appelez un technicien qualifié pour examiner l'appareil et réparer ou remplacer tout composant qui a été submergé. Les brûleurs qui ont été mouillés doivent être soigneusement séchés avant utilisation.

Les boutons de commande du brûleur doivent être tourné à la main uniquement. N'utilisez jamais d'outils pour tourner le bouton de commande. Si le bouton tourne pas à la main, n'essayez PAS de le forcer ou de le réparer. Contactez votre fabricant pour les réparations. Des vannes forcées ou mal réparées présentent un risque d'incendie et/ou d'explosion.

### Allumer la veilleuse

Avant d'allumer la veilleuse, sentez le gaz autour de l'appareil. Assurez-vous de sentir près du niveau du sol car certains gaz sont plus lourds que l'air et se déposent sur le sol.

La veilleuse doit être allumée à la main :

Tournez les deux boutons de commande à fond ARRÊT.

Assurez-vous que le robinet d'arrêt du gaz est sur ON et que l'appareil a eu le temps de purger l'air des conduites.

Allumez la veilleuse avec une longue allumette ou un allume-feu. L'utilisation d'un allume-cigare n'est PAS recommandée.

### Instructions d'arrêt

1. Tournez tous les boutons des brûleurs sur OFF.
2. Éteignez tous les pilotes.
3. Coupez l'alimentation principale en gaz.

### Conversion de gaz

- Conversion du gaz naturel au propane liquide (LP) ou vice versa ne peut être effectué que par l'usine ou son agent de service agréé. En cas de dépannage, assurez-vous que les tailles d'orifice correctes ont été fournies.
- L'orifice de gaz propane liquide est le n° 52
- La taille de l'orifice est indiquée sur le raccord
- L'orifice de gaz naturel est le n° 37

## ANALYSE DES DÉFAILLANCES ET DÉPANNAGE (PAT-2QG, PAT-4QG & PAT-6QG)

Symptômes	causes	Solutions
La veilleuse ne peut pas être allumée.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La pression dans le gazoduc n'est pas suffisante.</li> <li>2. Le trou de feu est bouché.</li> <li>3. La vanne pilote est défectueuse.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Réglez le détendeur.</li> <li>2. Débloquez le trou de feu.</li> <li>3. Remplacez la vanne.</li> </ol>
La veilleuse est allumée mais le brûleur principal ne peut pas être allumé.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La pression dans le gazoduc n'est pas suffisante.</li> <li>2. La buse principale est bloquée.</li> <li>3. La soupape de commande de gaz est défectueuse.</li> <li>4. Le registre est trop grand.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Réglez le détendeur.</li> <li>2. Débloquez la buse.</li> <li>3. Remplacez la soupape de commande de gaz.</li> <li>4. Baissez le registre.</li> </ol>
Il émet un son de lumière lors de la fermeture de l'alimentation en gaz.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le diamètre de la buse ne correspond pas à l'alimentation en gaz.</li> <li>2. Le registre est trop grand.</li> <li>3. La pression d'alimentation est trop faible.</li> <li>4. Le débit du tuyau connecté n'est pas suffisant.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Réglez le diamètre de la buse.</li> <li>2. Réglez le registre.</li> <li>3. Réglez le détendeur.</li> <li>4. Augmentez le débit autorisé.</li> </ol>
Il a une flamme rouge et une fumée noire.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le diamètre de la buse ne correspond pas à l'alimentation en gaz.</li> <li>2. Le registre est trop petit.</li> <li>3. Le gaz est presque épuisé.</li> <li>4. Les composants gazeux sont volatils en période de pointe de gaz.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Réglez le diamètre de la buse.</li> <li>2. Réglez le registre.</li> <li>3. Remplacez le gaz.</li> <li>4. Diminuez le débit de gaz. Augmentez-le après le pic.</li> </ol>



## **EQUIPOS DE COCCIÓN DE MESA**

MODELO ASA-600G | ASA-900G | ASA-1200G |  
PLT-600G | PLT-900G | PLT-1200G | PAT-2QG |  
PAT-4QG | PAT-6QG

[www.torrey.net](http://www.torrey.net)