



**LES INDUSTRIES M.K.E. (1984) INC.**

**M.K.E. INDUSTRIES (1984) INC.**

183 boul. Montcalm blvd, Candiac, Qc. J5R 3L6

Tel.: (450) 659-6531 / Fax.: (450) 659-2248

<http://www.mke-ind.com>



**L-20M / L-24M / L-36M  
PLAQUE A FRIRE A GAZ  
GAS GRIDDLE**

# **MANUEL DU PROPRIÉTAIRE OWNER'S MANUAL**

## MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

**GRILLE, PLAQUE CHAUDE**  
MODÈLES L-20M, L-24M, L-36M

### POUR VOTRE SÉCURITÉ

Ne pas entreposer de carburants ou d'autres matières inflammables à proximité de l'appareil.

**AVERTISSEMENT:** Une installation, un ajustement, une modification, une réparation, ou un entretien non conforme aux normes peut causer des dommages à la propriété, des blessures ou la mort. Lisez attentivement les directives d'installation, d'opération et d'entretien avant de faire l'installation ou l'entretien de cet équipement.

**AVERTISSEMENT:** L'acheteur doit afficher à un endroit bien visible les instructions à suivre si une senteur de gaz se produisait. Cette information peut-être obtenue en consultant votre distributeur de gaz.

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, avec le code National de gaz, (ANSI Z223.1) ou le code d'installation du gaz naturel CAN/CGA B149.1 ou le code d'installation du propane CAN/CGA B149.2.

Cet appareil est une grille de comptoir avec une plaque à frire de 1/2" d'épaisseur, il est construit d'acier poli avec un pare-éclaboussures de 3" de hauteur, une grande gouttière à graisse et tiroir amovible. Brûleurs fabriqués pour donner une cuisson uniforme sur toute la grille. Un (1) thermostat pour L-15M et L-20M, et deux (2) thermostats pour L-24M et trois (3) thermostats pour L-36M. Contrôle 100° F. à 450° F.

### INSTALLATION

Cet appareil a été inspecté et vérifié avant d'être expédié. Sur réception vérifier immédiatement s'il y a dommage et en présence du livreur, déballer et vérifier s'il n'y aurait pas de dommages cachés. S'il y a dommage, faire immédiatement une réclamation.

Notre garantie se limite au remplacement des pièces défectueuses en usage normal. Aucune réclamation ne sera acceptée pour dommage résultant d'une mauvaise installation, d'une opération inadéquate ou d'un service non-autorisé avant l'installation.

Soulever l'unité de sa boîte d'emballage en prenant bien soin d'enlever tous les papiers et rubans, incluant les fils de fer qui

## OWNER'S MANUAL

**GRIDDLE, HOT PLATE**  
MODELS L-20M, L-24M, L-36M

### FOR YOUR SAFETY

Do not store or use gasoline or other flammable vapours and 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.

**NOTICE:** The purchaser should post in prominent location instructions to be followed in the event the user smells gas. This information shall be obtained by consulting the local gas supplier.

Installation must conform with local codes, or in the absence of local codes, with the national fuel gas code, (ANSI Z223.1) or the natural gas installation code, CAN/CGA B149.1 or the propane installation code CAN/CGA B149-2, as applicable.

This is a griddle designed for counter operation. It has a 1/2" polished steel griddle plate with 3" splashguard, a large grease trough and removable drawer. The burners are designed to give even frying temperature over entire griddle. One (1) thermostat for L-15M and L-20M. Two (2) thermostats for L-24M. Three (3) thermostats for L-36M. Controls from 100° F. to 450° F.

### INSTALLATION

This appliance has been inspected and tested before leaving our factory. Upon receipt of shipment, immediately check for apparent damage, then in the presence of the carrier, unpack and check for concealed damage. If any damages are discovered, a claim with the carrier should be made immediately.

Our guarantee is limited to the replacement of parts found to be defective in normal use of appliance for purpose intended. No claims will be accepted for damages, or consequential damages, resulting from faulty installation, improper operation or un-authorized service work.

Lift out unit from packing box. Remove all paper and other packing components from unit, including burner

retiennent les brûleurs.

Toutes les grilles doivent être supportées par un comptoir ou support de niveau et à l'épreuve de la chaleur. Si nécessaire, ajuster les pattes. Les côtés et l'arrière doivent avoir au moins 6" de distance de tout matériel inflammable. La cheminée, située à l'arrière de l'appareil doit être placée sous une hotte de ventilation.

Au branchement ou débranchement du service d'alimentation de l'appareil, utiliser une deuxième clé afin de prévenir tout mouvement de la tuyauterie interne. Après le raccordement, ouvrir le service d'alimentation et vérifier s'il y a des fuites aux joints avec de l'eau savonneuse. **Ne pas se servir d'une flamme pour vérifier les fuites de gaz.**

Le raccord à gaz est un tuyau de 1/2" situé à l'arrière de toutes les grilles. Ce raccordement doit être fait par un technicien licencié.

#### **AJUSTEMENT DE VEILLEUSE**

Les grilles sont munies du pilote **ITT-PCB02TL014L18** pour le gaz naturel, et **ITT-PCB02TL008L18** pour le gaz propane. S'il est nécessaire d'ajuster la flamme, tourner la poignée-pilote d'ajustement jusqu'à l'obtention de la flamme désirée.

#### **AJUSTEMENT DU BRÛLEUR**

Il faut obtenir du brûleur une flamme satisfaisante pour éviter que la flamme soit faible et instable, ou que la combustion dégage du monoxyde de carbone.

Pour vérifier si la flamme est satisfaisante, tourner le thermostat à la position maximum et observer immédiatement les flammes du ou des brûleur(s) principal(aux). Si les flammes ne partent pas du bord des trous du brûleur ou si les flammes sont instables (combustion trop pauvre), fermer le volet d'air graduellement jusqu'à ce que les flammes deviennent stables. Si les flammes présentent des lueurs jaunes à leur bout (combustion trop riche), ouvrir le volet d'air graduellement jusqu'à ce que ces lueurs jaunes disparaissent.

Pour l'opération du gaz propane, la dimension de l'orifice est **DMS-55**, pour l'opération du gaz naturel, la dimension de l'orifice est **DMS-45**.

Si la valve de sûreté doit fonctionner pour éteindre le brûleur principale, vous devez toujours attendre cinq (5) minutes avant d'allumer le pilote. Ceci permet toute accumulation de gaz de s'échapper du brûleur.

#### **VÉRIFICATION DE LA PRESSION**

La pression normale à la sortie de l'orifice devrait être de 7" W.C. pour le gaz naturel et de 11" W.C. pour le gaz propane. Pour mesurer la pression de gaz, utiliser l'ouverture désignée sur la valve de sûreté. Le brûleur devrait toujours fonctionner à capacité maximale pendant la vérification de la pression. Faire

hold-down wire.

All griddles should be placed on level counter with heatproof top. If necessary, adjust levelling legs. Sides and back must be spaced 6" or more from any combustible material. Vent stack at back should be under an exhaust hood.

When connecting or disconnecting gas line to or from fryer, use a back-up wrench to prevent any movement of internal gas piping. After hook-up is made, turn on gas supply and check all connections for leaks with a water and soap solution. **Do not use an open flame to test for gas leaks.**

Gas connection is 1/2" pipe located at the back of the griddle. A licensed installer must make this connection.

#### **PILOT BURNER ADJUSTMENT**

The griddles are equipped with the **ITT-PCB02TL014L18** pilot for natural gas or **ITT-PCB02TL008L18** for propane gas. If necessary to adjust the flame, turn pilot adjustment handle until desired flame is obtained.

#### **BURNER ADJUSTMENT**

The flame of the burner must be adequate to prevent a weak and unstable flame or to prevent a rich combustion that emits too much carbon monoxide. For the verification, turn the thermostat at HI and check the flames of the burner. If the flames do not start directly from the holes of the burner or are not stable (weak combustion), shut progressively the air shutter until the flames become more stable. If the flames show a yellow gleam at the tip of the flame (rich combustion), open progressively the air shutter until the yellow gleam disappears from the tip of the flame.

For operation on propane gas, the orifice size is **DMS-55**. For natural gas, the orifice size is **DMS-45**.

If the safety valve is turned off to operate to shut down the main burner, wait always five (5) minutes before lighting the pilot. This allows any accumulated gas to escape from the burner compartment.

#### **PRESSURE VERIFICATION**

Operating gas pressure should be 7" W.C. for natural gas and 11" W.C. for propane gas. In order to verify the gas pressure, use the designed outlet on the safety valve for unit with safety valve and, for unit without safety valve, use the special plug on the gas line or the pilot burner line. The burners should be working at maximum capacity during the pressure verification. Turn on all other gas equipment connected to the gas line system. Check gas pressure on dial of pressure gauge with all

fonctionner tous les autres équipements connectés sur le système d'alimentation de gaz à capacité maximale et lire la pression. Ensuite, fermer tous les autres appareils et prendre une autre lecture de pression. Si la pression varie de plus de 1" W.C., installer le régulateur de pression entre le système d'alimentation de gaz et l'appareil. Ajuster ensuite le système à la pression prescrite.

Le régulateur doit être installé entre le circuit de gaz et la tubulure de sortie de l'appareil, à l'extérieur de l'appareil, pour empêcher les variations de pression de gaz lorsqu'il y a d'autres appareils branchés sur le circuit.

Cet appareil et la valve de sécurité située derrière la façade supérieure doivent être déconnectés du système d'alimentation de gaz pendant le test de pression du système lors de tests excédant ½ psi (3,45 kPa).

L'appareil doit être isolé du tuyau d'alimentation de gaz en fermant la valve d'arrêt pendant les tests de pression du système pour tout test à une pression supérieure à ½ psi (3.45 kPa).

Garder l'entrée d'air ou de gaz libre de toute obstruction. La chambre à combustion doit avoir une entrée d'air adéquate.

Lors de l'installation de l'appareil, les jeux minimum autour de l'appareil de 6" sur les côtés et 6" à l'arrière spécifiés sur la fiche signalétique doivent être respectés. L'appareil doit être installé de niveau en ajustant les pieds ajustables de l'appareil, sous une hotte de ventilation. Ne pas obstruer la sortie de gaz d'échappement ou la ventilation d'air.

equipment on HI, then turn all other equipment off except fryer and check again. If pressure fluctuates by more than 1" W.C., the pressure regulator must be installed between supply line and fryer and the pressure adjusted to give the desired rating.

The pressure regulator has to be installed between the gas circuit and the pipe that extends from the back of the fryer. This regulator prevents pressure variations when other gas equipment is connected to the gas circuit.

The appliance and its shut-off valve located behind the lower front panel must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of ½ psi (3.45 kPa)

The appliance must be isolated from gas supply piping system by closing its shut-off valve during any pressure testing of that system at test pressures in excess of ½ psi (3.45 kPa).

Keep the inlet air or gas free of restriction. The combustion chamber must have adequate inlet air.

When installing this appliance, the minimum clearances of 6" each side and 6" on back to combustible (specified on the rating plate) must be maintained and respected at any time. Install equipment on level counter. Adjust levelling legs if necessary. This unit should be installed under a ventilation hood. Do not obstruct the flow of combustion and air ventilation.

## OPÉRATION

## OPERATION

Avant d'utiliser l'appareil, faire chauffer la plaque à 300° F. pendant 5 minutes afin de brûler l'enduit protecteur. Puis, laver la plaque avec de l'eau savonneuse, un détergent ou un nettoyeur doux pour enlever complètement les résidus. Rincer à l'eau chaude claire et répéter l'opération une seconde fois.

### **INSTRUCTIONS D'OPÉRATION**

- Tourner la valve HI-LO ou le thermostat à la position " OFF " et attendre cinq (5) minutes.
- Tourner la valve d'alimentation pour permettre l'entrée du gaz.
- Allumer le ou les veilleuses.
- S'assurer que la veilleuse est allumée avant d'actionner le brûleur principal.
- Régler la valve HI-LO ou le thermostat à la position désirée.

### **POUR FERMER**

- Tourner la valve HI-LO ou le thermostat à la position " OFF ".
- Fermer la valve d'alimentation du gaz.

### **ATTENTION**

NE JAMAIS LAISSER LA VALVE NIVEAU HAUT / BAS (HI/LO) À LA POSITION MAXIMUM LORSQUE LA PLAQUE N'EST PAS UTILISÉE SINON LA PLAQUE PEUT NOIRCIR, SURCHAUFFER À 700 °F ET CAUSER DES DOMMAGES.

### **ENTRETIEN**

Il est important d'enduire la plaque d'huile immédiatement après l'arrêt de son utilisation et de la maintenir huilée en tout temps afin de prévenir la rouille.

Garder aussi propres que possible toutes les surfaces de la plaque pour éviter que les taches ne carbonisent les surfaces chaudes. Utiliser un abrasif pour faire disparaître les taches tenaces.

Les surfaces apparentes autres que la plaque de l'appareil doivent être nettoyées avec un savon doux ou tout autre nettoyant commercial doux conçu à cet effet.

### **RÉPARATION**

Nous offrons un important réseau de service de réparation. Nous avons des compagnies de service autorisées à travers l'Amérique du Nord. Consultez votre vendeur pour obtenir les coordonnées de la compagnie de service la plus près de chez vous.

Before using the appliance, heat the griddle plate to 300° F. for 5 minutes to burn excess packing grease. Turn Off. Wash remaining residue with sudsy water, mild detergent or cleaner. Rinse thoroughly with clear hot water and repeat the above instructions a second time.

### **OPERATING INSTRUCTIONS**

- Turn OFF the HI-LO valve or thermostat to OFF, wait five (5) minutes before relighting.
- Turn ON the manual shut-off valve.
- Light the pilot(s).
- Make sure that the pilot is lighted before turning ON the main burner.
- Set the HI-LO valve or thermostat as required

### **TO SHUT OFF**

- Turn HI-Lo valve or thermostat to " OFF " position.
- Turn " OFF " manual shut-off valve.

### **ATTENTION**

DO NOT LEAVE THE HI/LO VALVE AT HI WHEN THE GRIDDLE PLATE IS NOT IN USE. IT COULD CAUSE THE GRIDDLE PLATE TO DARKEN, OVERHEAT TO 700 °F AND CAUSE DAMAGE.

### **MAINTENANCE**

It is very important to immediately apply, and maintain at all times, a coating of cooking oil on the griddle plate to prevent it from rusting.

Keep all surfaces in the tank as clean as possible to avoid carbonizing the heated surfaces and fast breakdown of the oil. Use abrasive wool to remove the recalcitrant dirt spots.

All exterior surfaces (except the hot plate) are better cleaned with a mild soap solution and a soft cloth, or anyone of the commercial stainless steel cleaners available for that purpose. Do not use harsh abrasives on stainless steel front to prevent damage to fine grain finish.

### **SERVICING**

We maintain a large service organization. All across North America, there are authorized independent service agencies. Consult your dealer for the most convenient service location nearest you.

**LE MANUEL D'INSTRUCTIONS DOIT  
ÊTRE CONSERVÉ POUR RÉFÉRENCE  
FUTUR**

**KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE  
REFERENCE**