



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-24MMF / L-36MMF

**PLAQUE À FRIRE FINI
MIROIR AU GAZ**

**MIRROR FINISH GAS GRIDDLE
PLATE**

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE OWNER'S MANUAL

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

PLAQUE À FRIRE MIROIR MODÈLES L-24MMF & L-36MMF

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 un équipement de comptoir avec une plaque à frire de 1/2" d'épaisseur ayant une surface d'alliage de chrome fini miroir. Il est muni d'un pare-éclaboussures de 3" de hauteur, une grande gouttière à graisse et un tiroir amovible. Les brûleurs sont conçus pour donner une cuisson uniforme sur toute la plaque. Deux (2) thermostats pour L-24MMF et trois (3) thermostats pour L-36MMF contrôlent la température de 100⁰ F. à 450⁰ 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

OWNER'S MANUAL

MIRROR FINISH GRIDDLE PLATE MODELS L-24MMF, L-36MMF

FOR YOUR SAFETY

Do not store or use gasoline or other flammable vapours 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.

NOTICE: The purchaser should post in a 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 equipment is designed for counter operation. It has a 1/2" thick chrome griddle plate with a 3" splashguard, a large grease trough and a removable drawer. The burners are designed to give even frying temperatures over the entire griddle. Two (2) thermostats for the L-24MMF, three (3) thermostats for the L-36MMF, control the temperature from 100⁰ F. to 450⁰ 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 damage is discovered, a claim with the carrier should be made immediately.

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

fer qui retiennent les brûleurs.

Toutes les plaques à frire 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

Le modèle L-24MMF au gaz naturel ou propane est munit d'une veilleuse **Robertshaw no. 76568 4CH-2**. Le modèle L-36MMF au gaz naturel ou propane est munit des veilleuses **Robertshaw no. 76568 4CH-2 & no. 27908 2CHR-1**.

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 les flammes du ou des brûleur(s). 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 au gaz propane, la dimension de l'orifice est **DMS-55**, pour l'opération au gaz naturel, la dimension de l'orifice est **DMS-45**.

Si la veilleuse est éteinte mais que le système d'alimentation de gaz est fonctionnel, veuillez fermer l'alimentation de gaz pour une durée de 5 minutes & procéder aux instructions d'allumage.

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.

Lift out the unit from the packing box. Remove all paper and other packing components from the unit, including the burner hold-down wire.

All griddle plates should be placed on a level counter with a heatproof top. If necessary, adjust the levelling legs. The sides and back must be spaced 6" or more from any combustible material. The vent stack at the back should be under an exhaust hood.

When connecting or disconnecting the gas line to or from the griddle plate, use a back-up wrench to prevent any movement of internal gas piping. After the hook-up is made, turn on the 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 plate. A licensed installer must make this connection.

PILOT BURNER ADJUSTMENT

The natural and propane gas L-24MMF models are equipped with the **Robertshaw no. 76568 4CH-2** pilot. The natural and propane gas L-36MMF models are equipped with the **Robertshaw no. 76568 4CH-2 & no. 27908 2CHR-1** pilots.

BURNER ADJUSTMENT

The flame of the burner must be adequate to prevent a weak and unstable flame or to prevent combustion that emits too much carbon monoxide.

For verification, turn the thermostat to 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), progressively shut the air shutter until the flames become more stable. If the flames show a yellow gleam at the tip of the flame (rich combustion), progressively open the air shutter until the yellow gleam disappears from the tip of the flame.

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

If the pilot is out but the gas supply system is on, turn-off the gas supply system for 5 minutes before proceeding with the lighting instructions.

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

Pour mesurer la pression de gaz, utiliser l'ouverture désignée sur la tubulure (manifold). Le brûleur devrait toujours fonctionner à capacité maximale pendant la vérification de la pression. Faire 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 est supérieure de 1" W.C. que celle stipulée, veuillez ajuster la pression au régulateur que vous avez installé ultérieurement. Cependant, si la pression est inférieure, veuillez faire corriger la situation.

Le régulateur doit être installé entre le circuit de gaz et la tubulure de sortie de gaz, situé à l'extérieur de l'appareil, pour empêcher les variations de pression de gaz.

Cet appareil doit être déconnecté du système d'alimentation de gaz pendant des tests de pression lorsque ceux-ci excèdent ½ psi (3,45 Kpa).

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

Lors de l'installation de l'appareil, veuillez respecter les jeux minimums autour de l'appareil spécifiés sur la fiche signalétique. L'appareil doit être installé de niveau en ajustant les pieds ajustables & sous une hotte de ventilation. Ne pas obstruer la sortie de gaz d'échappement.

IMPORTANT

Avant d'utiliser l'appareil, enlever le plastique protecteur de la plaque. Puis, laver la plaque avec de l'eau savonneuse ou le détergent en poudre M.K.E., le racloir et la brosse PALMETTO (au besoin seulement) pour enlever complètement les résidus. Rincer à l'eau chaude claire. Préchauffer la plaque de cuisson à 400°F (204 °C) pour une durée de 60 minutes. Réduire la température des thermostats à 350°F et attendez que la plaque ait atteint cette température (environ 30 minutes) ou utilisez un thermomètre de surface pour en vérifier la chaleur. Ensuite, appliquer une légère couche d'huile végétale sur la plaque finie miroir. Réduire la température des thermostats à 250°F (121 °C), toujours en vous assurant que la température sera atteinte avant de procéder à l'étape suivante. Faire cuire un .uf. Si l'.uf ne colle pas, la plaque est prête à être utilisée. Sinon veuillez recommencer les étapes précédentes pour bien assaisonner la plaque finie miroir afin de rendre votre plaque non adhésive.

pressure, use the designated outlet on the manifold. 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 the gas pressure on the dial of the pressure gauge with all equipment on HI, then turn all other equipment off except the griddle plate and check again. If the pressure is lighter by more than 1" W.C., adjust the pressure on the regulator that you already installed. However, if the pressure is lower, the situation must be fixed.

To prevent pressure variations, the pressure regulator has to be installed between the gas circuit and the gas exit pipe, located in the back of the equipment.

The appliance must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing that exceeds ½ psi (3.45 Kpa).

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

When installing this appliance, the minimum clearances all around the equipment, specified on the rating plate, must be maintained and respected. Install the equipment on a level counter. Adjust the levelling legs if necessary. This unit should be installed under a ventilation hood. Do not obstruct the flow of gas combustion.

IMPORTANT

Before using the appliance, remove plastic protector of the plate surface. Wash remaining residue with sudsy water or M.K.E. powder detergent, scraper and PALMETTO brush (only if required). Rinse thoroughly with clear hot water.

Preheat the griddle plate at 400 °F (204 °C) for 60 minutes. Lower the thermostats to 350 °F and wait for the plate to reach this temperature (about 30 minutes) or use a surface thermometer to verify the temperature. Apply a thin coat of vegetable oil to the mirror finish surface of the griddle. Lower the thermostats to 250 °F (121 °C) and again wait for the plate to reach this temperature by verifying as in the previous step. Proceed now with cooking an egg. If the egg does not stick, the griddle is ready for operation. If not, repeat the preceding steps to correctly season the mirror finish so that the plate becomes non-adhesive.

OPÉRATION

Plaque fini miroir

Avant d'utiliser l'appareil, enlever le plastique protecteur de la plaque. Puis, laver la plaque avec de l'eau savonneuse ou le détergent en poudre M.K.E., le racloir et la brosse PALMETTO (au besoin seulement) pour enlever complètement les résidus. Rincer à l'eau chaude claire.

INSTRUCTIONS D'OPÉRATION

- Tourner le thermostat à la position **OFF** et attendre cinq (5) minutes.
- Ouvrir la valve d'alimentation pour permettre l'entrée du gaz.
- Allumer la ou les veilleuses.
- S'assurer que la veilleuse ou les veilleuses sont allumées avant d'actionner le brûleur.
- Régler le thermostat à la position désirée.

POUR FERMER

- Tourner le thermostat à la position **OFF**.
- Fermer la valve d'alimentation du gaz.

ATTENTION

Ne jamais laisser le thermostat à la position maximum lorsque la plaque n'est pas utilisée sinon la plaque peut noircir, surchauffer & causer des dommages.

ENTRETIEN

Garder aussi propre que possible la surface de la plaque de l'appareil pour éviter de carboniser les surfaces chaudes. Utiliser le détergent en poudre M.K.E., le racloir et la brosse PALMETTO pour faire disparaître les taches tenaces. (Voir PROCÉDURE DE NETTOYAGE)

Les surfaces apparentes autres que la plaque de cuisson, doivent être nettoyées avec un savon doux ou tout autre nettoyant commercial conçu à cet effet. Ne pas utiliser d'abrasif puissant sur les surfaces en acier inoxydable. L'utilisation de ce type de détergent pourrait endommager le fini de l'unité.

OPERATION

Mirror finish griddle plate

Before using the appliance, remove the plastic protector on the plate surface. Wash remaining residue with sudsy water or M.K.E. powder detergent, scraper and PALMETTO brush (only if required). Rinse thoroughly with clear hot water.

OPERATING INSTRUCTIONS

- Turn the thermostat to **OFF** and 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 thermostat as required

TO SHUT OFF

- Turn thermostat to **OFF** position.
- Turn-off manual shut-off valve.

ATTENTION

Do not leave the thermostats at HI when the plate is not in use. It could cause the plate to darken, overheat & cause damage.

MAINTENANCE

Keep the plate surface as clean as possible to avoid carbonization. Use the M.K.E. powder detergent, scraper and PALMETTO brush to remove the recalcitrant dirt spots. (See CLEANING PROCEDURE)

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

PROCÉDURE DE NETTOYAGE

- Verser de l'eau chaude sur la plaque afin de faire décoller les particules les moins collées à la surface et racler celle-ci avec le racloir.
Note: Ne pas oublier d'inverser la lame avant l'usage initial. (voir photo no.1)
- Saupoudrer du détergent en poudre M.K.E sur la plaque.
- Verser de l'eau sur la plaque une seconde fois et nettoyer à l'aide de la brosse PALMETTO.
(voir photo no.2)
- Rincer à quelques reprises avec de l'eau et essuyer avec des chiffons propres.

ATTENTION

Ne jamais utiliser de dégraissant sur la plaque de cuisson. L'utilisation d'un détergent autre que celui offert par M.K.E. rendra votre garantie non valide.



Photo no.1

Note: La lame devrait être installée comme ci-dessus. Si le trou dans la lame est visible, inverser la lame.



Photo no.2

CLEANING PROCEDURE

- To remove the loose particles, pour hot water on the plate surface and scrape the surface with the replaceable blade scraper.
Note: Do not forget to reverse blade before first usage. (see picture no.1)
- Sprinkle some M.K.E. powder detergent on the griddle plate surface.
- Again, pour on some water and clean with the PALMETTO brush. (see picture no.2)
- Rinse a few times with water and wipe the plate surface with a clean cloth.

WARNING

Never use a degreaser on the cooking plate. The use of another detergent other than the one supplied by M.K.E. will cancel your warranty.



Picture no.1

Note: The blade should be installed like the picture above. If a hole in the blade is visible, reverse the blade.



Picture no.2

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.

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

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.

**KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE
REFERENCE.**