

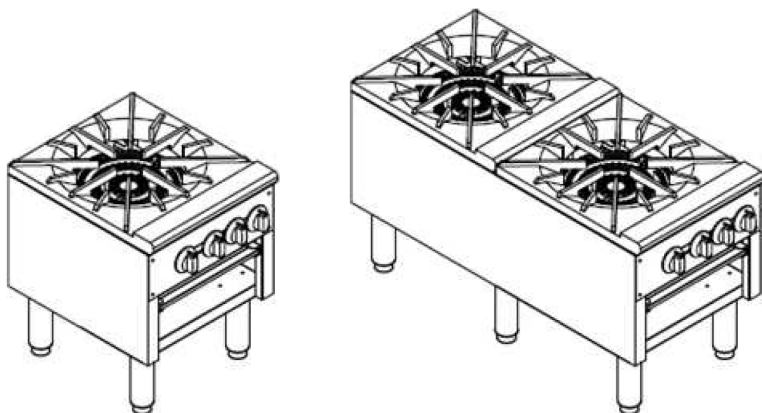


Magic Chef[®]

C O M M E R C I A L

Commercial Gas Stockpot Range

User's Manual



Model MCSR1 / MCSR1-P / MCSR2 / MCSR2-P

PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE USING YOUR COMMERCIAL STOCKPOT RANGE AND KEEP IT FOR FUTURE REFERENCE.



PRODUCT REGISTRATION

Thank you for purchasing a Magic Chef Commercial product. The first step to protect your new product is to complete the product registration on our website: www.mcappliance.com/register. The benefits of registering your product include the following:

1. Registering your product will allow us to contact you regarding a safety notification or product update.
2. Registering your product will allow for more efficient warranty service processing when warranty service is required.
3. Registering your product could act as your proof of purchase in the event of insurance loss.

Once again, thank you for purchasing a Magic Chef Commercial product.

CONTENTS

PRODUCT REGISTRATION	2
PRECAUTIONS	4
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	5
SPECIFICATIONS.....	7
INSTALLATION INSTRUCTIONS	8
OPERATING INSTRUCTIONS.....	10
CARE AND MAINTENANCE.....	11
TROUBLESHOOTING	12
LIMITED WARRANTY	13

PRECAUTIONS

EXPLANATION OF SYMBOLS

▲ WARNING

Hazards or unsafe practices which COULD result in severe personal injury or death.

▲ CAUTION

Hazards or unsafe practices which COULD result in minor personal injury or property damage.

▲ WARNING: Read and understand all safety precautions. Failure to follow all instructions described in this user manual may result in electric shock, fire and/or serious personal injury. The warnings, cautions and instructions discussed in this user manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur.

▲ WARNING: If information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death. DO NOT store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

▲ WARNING: Gas Leak

- Gas leaks cannot always be detected by smell.
- Gas suppliers recommend that you use a gas detector approved by UL or CSA.
- For more information, contact your gas supplier.
- If a gas leak is detected, follow the “What to Do If You Smell Gas” section below.

▲ WARNING: What to Do If You Smell Gas

- DO NOT try to turn on any appliance.
- DO NOT touch any electrical switch.
- DO NOT use any phones in home.
- Immediately call your gas supplier from a phone outside of the building. (Ex: Go to a neighbor’s to call your gas supplier or fire department.)
- If the gas supplier cannot be reached, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer or service agency.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

▲ WARNING: When using gas appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

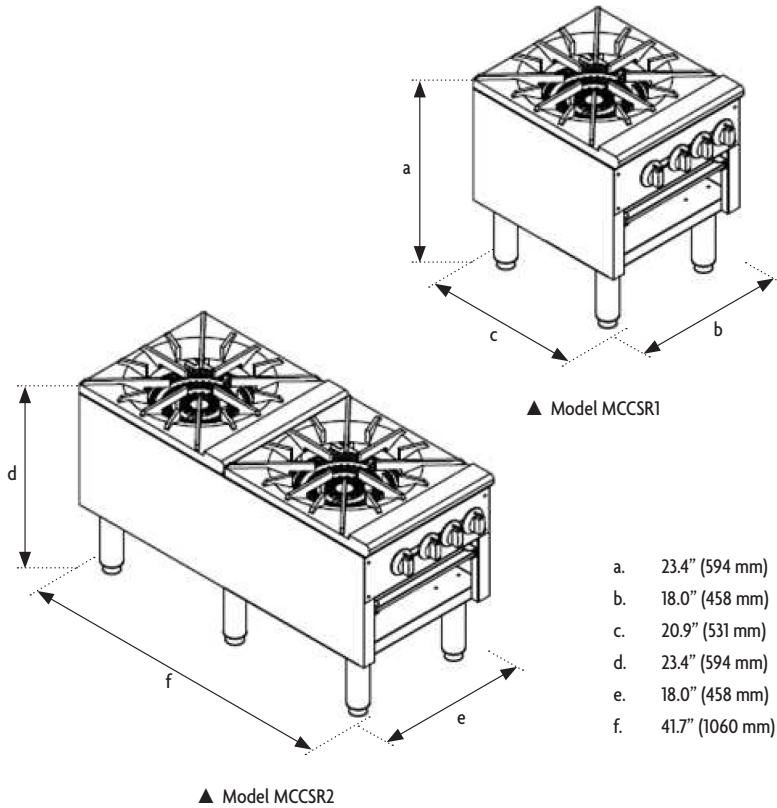
1. Read all instructions before using the appliance.
2. The appliance must be installed in accordance with required codes:
 - In the United States:
State and local codes, or in the absence of local codes:
National Fuel Gas Code, ANSI-Z223.1/NFPA #54 (latest edition).
Copies may be obtained from The American Gas Association Accredited Standards Committee Z223, @ 400 N. Capital St. NW, Washington, DC 20001 or the Secretary Standards Council, NFPA, 1 Batterymarch Park, Quincy, MA 02169-7471.
NFPA Standard #96 Vapor Removal from Cooking Equipment, latest edition, available from the National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA.
 - In Canada:
Local codes:
CAN/CSA-B149.1 Natural Gas Installation (latest edition).
CAN/CSA-B149.2 Propane Installation Code (latest edition), available from the Canadian Gas Association 178 Rexdale Blvd., Etobicoke, Ontario Canada M9W 1R3.
3. **▲ WARNING:** If you smell gas, please keep away from fire. DO NOT light up any device or touch an electric switch. DO NOT use any phone in the building. Close the main gas valve immediately and call a professional service technician to check the unit.
4. **▲ CAUTION:** High temperatures may cause scalding. DO NOT touch the appliance surface with hands directly due to high temperature during or after operation.
5. Installation and maintenance should only be performed by certified professionals. Improper installation could result in serious harm or death and may void your warranty.
6. Any self-modification, improper installation, adjustment or maintenance can lead to property loss or casualty. Please contact the manufacturer for any adjustment or maintenance, and have the work done by a trained & qualified person.
7. DO NOT dismantle or modify the device. Any modification may cause casualty and void the warranty.
8. Remove packing materials and check appliance for damage. If you have any questions or if there are any problems, call a maintenance person and DO NOT use the item. Keep packing material away from children.
9. The appliance should only be used with low-pressure gas regulating valves. Use of other regulating valves may lead to loss and casualty.
10. DO NOT place the appliance by any liquid, gas or object that is flammable or explosive.
11. If the appliance is placed near walls, partitions, kitchen furniture, etc., be sure that they are made of non-combustible heat resistant materials, and follow all fire regulations.
12. The appliance should be installed in a well-ventilated area with exhausting facilities to ensure that any gases produced are properly vented.
13. This appliance should not be operated by anyone that is not able to follow proper safety procedures or does not have experience with this type of equipment, unless under close supervision.
14. Keep children away from the device.

15. Operating by the appliance incorrectly or improper maintenance may lead to gas leakage or deflagration. The manufacturer is not responsible for fire or accidents resulting from by improper operation or maintenance.
16. DO NOT put any flammable objects or materials on or near the burners.
17. When first using, it may take a little longer to light due to the air existing in the new pipe. If the pilot cannot be lit, turn off the gas supply for 3 minutes to prevent deflagration.
18. The maximum weight capacity of the appliance is 220 lbs. (100kg). Overloading may cause device to tip over. ALWAYS put empty pot on burners, then fill.
19. ALWAYS turn off the device when not in use or when unattended.
20. This device is for commercial use only, not for use in any other application.
21. This product is a commercial machine that needs to be operated by trained cooks and is not intended for home use.
22. DO NOT put any heavy objects onto the appliance. Abnormal operation may cause damage.
23. DO NOT put any object in the exhaust vent. Doing so may block the gas flue and cause harm.
24. DO NOT use the appliance if nothing is on the burners.
25. DO NOT damage the control panel with hard or sharp objects.
26. DO NOT spray water directly to the appliance. Clean the stainless steel surface regularly to prevent damage caused by rust and chemical reactions. Keep this manual. When passing on/selling the device to a third party, the manual must be handed over along with the device. All users must operate the device complying with the user's manual and related safety guidelines.

**READ AND FOLLOW THIS
SAFETY INFORMATION CAREFULLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

SPECIFICATIONS

Figure 1



Model	Dimensions (H x W x D)	Burners	Net Weight	Gas Type			
				NG		LP	
				Pressure (PSI/W.C.)	BTU	Pressure (PSI/10" W.C.)	BTU
MCCSR1 MCCSR1-P	23.4" x 18.0" x 20.9" 594 x 458 x 531 (mm)	1	105.8 lbs. (48 kg)	0.144 PSI 4" W.C.	80,000	0.36 PSI 10" W.C.	50,000
MCCSR2 MCCSR2-P	23.4" x 18.0" x 41.7" 594 x 458 x 1060 (mm)	2	147.7 lbs. (67 kg)	0.144 PSI 4" W.C.	160,000	0.36 PSI 10" W.C.	100,000

INSTALLATION INSTRUCTIONS

TRANSPORTATION AND STORAGE

During transportation, the cooking equipment should be carefully handled. DO NOT place it upside down. The equipment should be stored in a well ventilated warehouse away from corrosive gas. If it needs to be stored outside temporarily, make sure it does not come in contact with rain.

INSTALLATION NOTE

Before installing, verify that the type of gas (natural or propane) matches the specifications on the data plate, which is located on the back or side of the appliance. Make sure the device is configured for the proper elevation.

Record your model and serial numbers for future reference in the space provided below. This information can be found on the data plate.

Model No: _____ Serial No: _____

1. Installation should be performed by certified technicians.
2. Before installation, remove the outer plastic film if present and wipe off any residue on stainless steel with a cloth and warm water. Be sure to rinse with clean water and a towel.
3. Connection of the device should conform to provisions of gas safety, installation and usage.
4. Installation from the outlet end of the gas flow meter or service regulator to the gas pipe of the device should be performed by trained professional technicians. They should also test the cooking equipment first and make any adjustments.
5. The gas pressure should be set according to the type and pressure listed on the rating label. If the gas supply pressure is 10% higher or lower than the rated pressure, please install a pressure regulator to adjust the gas pressure. DO NOT use a medium or high pressure regulator.
6. Check the gas type and pressure to make sure that they conform to those marked on the rating label. If incorrect gas type or pressure is connected, DO NOT use as performance may be affected and there could be a safety hazard.
7. According to local requirement standards and strong recommendation of the manufacturer, a gas shut-off valve may be needed between the gas supply pipeline and gas-pressure regulator. Whether the installation of a gas shut-off valve has any local requirements should be judged by the gas installation professional.
8. Coat some dedicated pipe sealant for gas pipeline in all the pipe joints. The sealant should be rated for use with and resistant to the action of gas.
9. After connecting the appliance to the gas system, check for leaks at joints and pipe fittings; to do so, use soapy water or a specific leak detector (spray). DO NOT use open flame.
10. When first started, it may take a little longer to light due to the air existing in the new pipeline. If it doesn't light up, turn the ignition switch off for 3min to allow any gas to exhaust before trying again to prevent from deflagration.
11. This appliance should be installed on a stable, level and non-combustible surface (e.g. cement, ceramic tile, terrazzo or metal surface). Verify all local regulations. Make sure to leave clearance for proper ventilation.
12. The device can be used only when four legs are installed correctly and the item is stable and level. DO NOT move during operation.
13. This device should only be used in a non-combustible area.

14. The appliance should have a minimum clearance of 0" (0cm) from non-combustible substance (e.g. walls, windows etc.), and 15" - 17" (38 - 43cm) from combustible materials.
15. When installing, be aware of the weight of the range. It is recommended to install on the floor.
16. This device is not intended for built-in installation.
17. The installation should allow for proper air flow for combustion and should not block exhaust and ventilation. ALWAYS follow all regulations regarding venting and exhaust.
18. Make sure the exhaust does not interfere with the air intake of the device.
19. After installation, level the device and keep stable. DO NOT move or tilt the device during operation.
20. DO NOT block or interfere with the ventilation needed during normal operation.

OPERATING INSTRUCTIONS

CLEANING BEFORE USE

New units are wiped down at the factory to remove any visible signs of dirt, oil, grease, etc. remaining from the manufacturing process.

Before any food preparation, thoroughly wipe protective oil from all surface parts with hot soapy water to remove any film residue and dust or debris.

▲ **NOTE:** DO NOT use chlorine or sulfate/sulfide cleaners.

▲ **NOTE:** Wash any accessories shipped with unit.

▲ **NOTE:** Rinse accessories thoroughly.

▲ **NOTE:** Wipe unit completely dry with a soft, clean cloth.

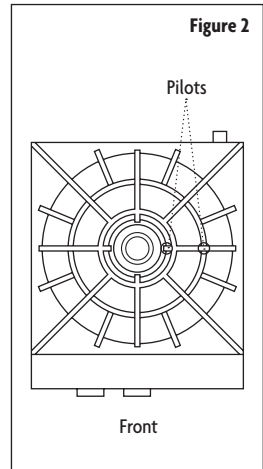
LIGHTING THE PILOT

1. Verify that the gas supply to the appliance matches that listed on the label.
2. Make sure the control knobs are in the "OFF" position.
3. Open the main gas supply valve.
4. Using a long match or grill lighter, light the pilots located to the right of the center of the burner, on either side of the middle burner ring. (See illustration.)
▲ WARNING: ALWAYS light the pilots immediately after opening main gas supply valve.
5. Turn the burner control knobs counter-clockwise to ignite the main burner(s).
6. To put out burner(s), turn the control knob(s) clockwise to the "OFF" position.
7. When finished using, close the main gas supply valve.

▲ **NOTE:** ALWAYS be sure to turn burners OFF when not in use.

▲ **NOTE:** There may be some smoke at the initial startup as the result of rust prevention coatings burning off. This is normal. Please allow at least a 15 minute burn in period before using for the first time.

▲ **NOTE:** The flame can be regulated using a small flathead screwdriver to adjust the pilot regulation valve located just to the right of the knobs if necessary.



CARE AND MAINTENANCE

ROUTINE INSPECTION

Before using, make sure that the device is level and there is no visible damage. Make sure the fire hole on the burner is clear, and that the gas inlet is not damaged. Check for any odors or vibrations, and that the burner flames are normal. If any problems are noted, stop using and have service done on the appliance.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. ALWAYS turn off the appliance and gas supply; and make sure it is cool before doing any maintenance or cleaning.
2. Clean the front panel and drip tray at least twice a day or as needed.
3. Clean the burners at least once a week or as needed.
4. Clean the stainless steel surfaces with warm soapy water every day, and rinse completely with clean water. (DO NOT spray water directly at the appliance during cleaning.)
5. DO NOT clean stainless steel surfaces with abrasive cleaners, brushes, scrapers, etc. Doing so may cause rust. ALWAYS wipe in the same direction as the finish.
6. DO NOT use chlorine products (bleach, hydrochloric acid, etc.) on stainless surfaces.
7. DO NOT modify the ventilation for the burners.
8. After cleaning, clear any liquid or debris out of the fire holes of the burner with a thin wire to prevent gas leakage.
9. When not in use, make sure gas supply to the appliance is turned off.
10. If not in use for a long period, thoroughly clean all parts of the range and store in a well ventilated area.
11. The range should have a complete inspection done at least once a year by a service technician.
12. Please be aware that most parts of the appliance can be recycled, and it should be disposed of properly according to all local standards.

TROUBLESHOOTING

Aforementioned issues are just for reference. If any failure occurs, please stop using and contact a professional technician to check and repair. ALWAYS be safe and shut off the power supply and gas supply before performing any maintenance.

Problem	Possible Causes	Solutions
Pilot cannot be lit.	Gas pressure is too low.	Regulate the pressure valve.
	Fire hole is blocked.	Unblock the fire hole.
	Gas control valve is defective.	Replace gas control valve.
Pilot is lit, but burner won't light.	Gas pressure is too low.	Regulate the pressure valve.
	Main nozzle is blocked.	Unblock the nozzle.
	Gas control valve is defective.	Replace gas control valve.
There's tempering sound when cut off the gas source.	Nozzle diameter does not match gas supply.	Regulate nozzle diameter.
	Damper open too much.	Reduce damper opening.
	Gas supply pressure too low.	Regulate the valve.
There's red flame and black smoke.	Nozzle diameter does not match gas supply.	Regulate the nozzle diameter.
	Damper not open enough.	Adjust the damper opening.
	Gas nearly empty.	Replace gas.



LIMITED WARRANTY

MC Appliance Corporation warrants each new Commercial Stockpot Range to be free from defects in material and workmanship, and agrees to remedy any such defect or to furnish a new part(s), at the company's option, for any part(s) of the unit that has failed during the warranty period. Parts and labor expenses are covered on this unit for a period of one year from the date of purchase. A copy of the dated sales receipt or invoice is required to receive warranty service, replacement or refund.

In addition, MC Appliance Corporation warrants the magnetron (parts only) to be free from defects in material and workmanship for a period of eight years. The consumer is responsible for all labor and transportation expenses related to the diagnosis and replacement of the magnetron after the initial one-year warranty expires. In the event the unit requires replacement or refund under the terms of this warranty, the consumer is responsible for all transportation expenses to return the unit to our factory prior to receiving a replacement unit or refund. A copy of the dated sales receipt/invoice is required to receive warranty service, replacement or refund. A refund or replacement will be issued at the discretion of MC Appliance Corporation.

This warranty covers appliances in use within the contiguous United States, Alaska, Hawaii and Puerto Rico. This warranty does not cover the following:

- Damages due to shipping damage or improper installation.
- Damages due to misuse or abuse.
- Content losses due to failure of the unit.
- Inside components such as turntable, roller guide, light bulbs, etc.
- Repairs performed by unauthorized service agents.
- Service calls that do not involve defects in material and workmanship such as instructions on proper use of the product or improper installation.
- Replacement or resetting of house fuses or circuit breakers.
- Failure of this product if used for other purposes than its intended purpose.
- Disposal costs for any failed unit not returned to our factory.
- Any delivery/installation costs incurred as the result of a unit that fails to perform as specified.
- Expenses for travel and transportation for product service if your appliance is located in a remote area where service by an authorized service technician is not available.
- The removal and reinstallation of your appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
- Refunds for non repairable products are limited to the price paid for the unit per the sales receipt.
- This warranty is non transferable. This warranty applies only to the original purchaser and does not extend to any subsequent owner(s).

LIMITATIONS OF REMEDIES AND EXCLUSIONS:

Product repair in accordance with the terms herein, is your sole and exclusive remedy under this limited warranty. Any and all implied warranties including merchantability and fitness for a particular purpose are hereby limited to one year or the shortest period allowed by law. MC Appliance Corporation is not liable for incidental or consequential damages and no representative or person is authorized to assume for us any other liability in connection with the sale of this product. Under no circumstances is the consumer permitted to return this unit to the factory without the prior written consent of MC Appliance Corporation.

Some states prohibit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on implied warranties. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Model	Parts & Labor	Type of Service
MCCSR1 / MCCSR1-P	One Year	In Field Service
MCCSR2 / MCCSR2-P	One Year	In Field Service

For Service or Assistance please call 888-775-0202 or visit us on the web at www.mcappliance.com to request warranty service or order parts.



**CNA International, Inc. d/b/a MC Appliance Corporation. All rights reserved.
Magic Chef® logo is a registered trademark of CNA International, Inc.**

www.mcappliance.com

Printed in China

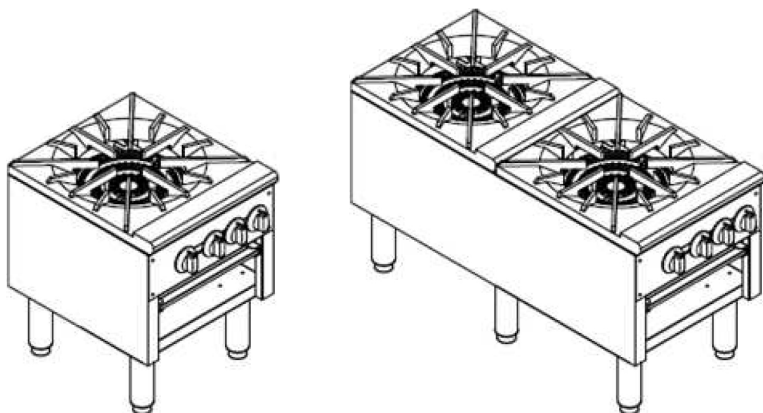


Magic Chef[®]

C O M M E R C I A L

Estufa de gas para ollas de uso profesional

Manual del usuario



Modelo MCCR1 / MCCR1-P / MCCR2 / MCCR2-P

**LEA ESTE MANUAL ANTES DE UTILIZAR SU ESTUFA DE GAS PARA OLLAS Y
GUÁRDELO PARA FUTURA REFERENCIA.**



REGISTRACIÓN DEL PRODUCTO

Gracias por comprar el producto Magic Chef®. El primer paso para proteger su nuevo producto es completar la forma de registración en nuestra pagina web: www.mcappliance.com/register. Los beneficios de registrar su producto incluyen lo siguiente:

1. Al registrar su producto nos permite contactarle para notificarle de un cambio de seguridad o actualización del producto.
2. Si llegara a necesitar servicio bajo garantía, registrando su producto nos permite ser más eficiente en procesar el servicio.
3. En el evento que usted tenga una perdida que esta cubierto por un seguro, registrando su producto puede servir como prueba de su compra.

Una vez más gracias por comprar un producto marca Magic Chef.

ÍNDICE

REGISTRACIÓN DEL PRODUCTO	16
PRECAUCIONES	18
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	19
ESPECIFICACIONES	21
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	22
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO	24
CUIDADO Y MANTENIMIENTO	25
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	26
GARANTÍA LIMITADA	27

PRECAUCIONES

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS

▲ ADVERTENCIA

Peligros o prácticas inseguras que PODRÍAN provocar lesiones personales graves o la muerte.

▲ PRECAUCIÓN

Peligros o prácticas inseguras que PODRÍAN provocar lesiones personales leves o daños materiales.

▲ ADVERTENCIA: Lea y comprenda todas las precauciones de seguridad. La inobservancia de todas las instrucciones descritas en este manual del usuario podría derivar en descarga eléctrica, incendio y/o lesiones personales graves. Las advertencias, precauciones e instrucciones planteadas en este manual del usuario no cubren todas las eventuales condiciones y situaciones que podrían suscitarse.

▲ ADVERTENCIA: Si la información en este manual no se sigue exactamente, un incendio o una explosión podría resultar ocasionando daños materiales, lesiones personales o la muerte. NO guarde, ni utilice gasolina, u otro vapor o líquido inflamable en las cercanías de éste o de cualquier otro aparato.

▲ ADVERTENCIA: Fuga de Gas

- Las fugas de gas no siempre pueden ser detectadas por el olor.
- Los proveedores de gas recomiendan que usted utilice un detector de gas aprobado por UL o CSA.
- Para mayor información, comuníquese con su proveedor de gas.
- Si se detecta una fuga de gas, siga la sección “Qué hacer si huele a gas” a continuación.

▲ ADVERTENCIA: Qué hacer si huele a gas

- NO trate de encender ningún aparato.
- NO toque ningún interruptor eléctrico.
- NO utilice ningún teléfono en la casa.
- Inmediatamente llame a su proveedor de gas desde un teléfono afuera de la casa. (Ej.: Vaya a la casa del vecino para llamar a su proveedor de gas o al departamento de bomberos).
- Si el proveedor de gas no puede ser contactado, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y el servicio deben ser ejecutados por un instalador calificado o una agencia de servicio.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

▲ ADVERTENCIA: Cuando utilice aparatos de gas, debe seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes.

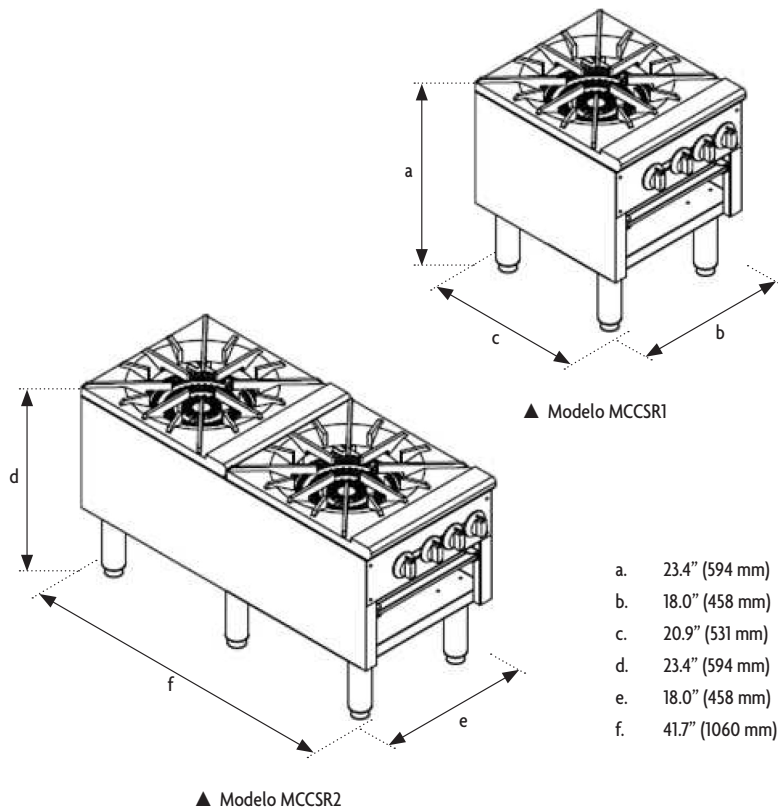
1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato.
2. El aparato debe ser instalado de acuerdo con los códigos requeridos:
 - En los Estados Unidos:
Códigos estatales y locales, o en ausencia de los códigos locales:
Código Nacional de Gas Combustible, ANSI-Z223.1/NFPA n.º 54 (última edición).
Se pueden obtener copias del Comité de Estándares Acreditados de la Asociación Americana de Gas Z223, @ 400 N. Capital St. NW, Washington, DC 20001 o del Consejo de Estándares de la Secretaría de la NFPA, 1
Batterymarch Park, Quincy, MA 02169-7471.
Estándar n.º 96 de la NFPA Extracción de vapor del equipo de cocina, última edición, disponible en National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA.
 - En Canadá:
Códigos locales:
CAN/CSA-B149.1 Instalación de Gas Natural (última edición).
CAN/CSA B149.2 Código de Instalación de Gas Propano (última edición), disponible en la Asociación de Gas Canadiense
178 Rexdale Blvd., Etobicoke, Ontario Canadá M9W 1R3.
3. **▲ ADVERTENCIA:** Si huele a gas, manténgase alejado del fuego. NO encienda ningún dispositivo ni toque un interruptor eléctrico. NO utilice ningún teléfono en el edificio. Cierre inmediatamente la válvula de gas principal y llame a un técnico de servicio profesional para que revise la unidad.
4. **▲ PRECAUCIÓN:** Las altas temperaturas pueden causar quemaduras. NO toque la superficie del aparato directamente con las manos debido a las altas temperaturas durante o después de la operación.
5. La instalación y el mantenimiento solo deben realizarse por profesionales certificados. La instalación incorrecta podría causar lesiones graves o la muerte, y puede anular la garantía.
6. Cualquier automodificación, instalación incorrecta, ajuste o mantenimiento puede provocar pérdidas de bienes y accidentes. Comuníquese con el fabricante o un técnico de servicio para cualquier ajuste o mantenimiento necesario, y deje que el trabajo lo realice una persona capacitada y calificada.
7. NO desmonte ni modifique el dispositivo. Cualquier modificación puede ocasionar accidentes y anular la garantía.
8. Retire los materiales de embalaje y verifique que la freidora no esté dañada. Si tiene alguna pregunta o si hay algún problema, llame al servicio y NO use el aparato. Mantenga el material de embalaje lejos del alcance de los niños.
9. El aparato solo debe utilizarse con válvulas reguladoras de gas de baja presión. El uso de otras válvulas reguladoras puede provocar pérdidas y accidentes.
10. NO coloque el aparato cerca de líquidos, gases, u objetos inflamables o explosivos.
11. Si coloca el aparato cerca de paredes, tabiques, muebles de cocina, etc., asegúrese de que estén hechos de materiales incombustibles resistentes al calor y siga todas las reglamentaciones contra incendios.
12. El aparato debe instalarse en un área bien ventilada con instalaciones de evacuación para asegurar que todos los gases producidos se ventilen correctamente.

13. Este aparato no debe ser operado por nadie que no pueda seguir los procedimientos de seguridad adecuados o que no tenga experiencia con este tipo de equipos, a menos que sea bajo una atenta supervisión.
14. Mantenga el dispositivo lejos del alcance de los niños.
15. La operación incorrecta o inadecuada del aparato puede provocar fugas o deflagraciones de gas. El fabricante no se hace responsable de incendios o accidentes resultantes de un funcionamiento o mantenimiento inadecuado.
16. NO coloque objetos o materiales inflamables sobre los quemadores, o cerca de ellos.
17. Cuando lo utilice por primera vez, puede tardar un poco más en encender debido al aire existente en la nueva tubería. Si no puede encender el piloto, apague el suministro de gas durante tres a cinco minutos para evitar la deflagración.
18. SIEMPRE se debe apagar cuando no esté en uso.
19. Este dispositivo es solamente para uso profesional, y no para otros fines.
20. Este producto es una máquina profesional que debe ser operada por cocineros capacitados y no está diseñada para uso doméstico.
21. NO coloque objetos pesados sobre el aparato. El funcionamiento anormal puede causar daños.
22. NO coloque ningún objeto en el respiradero. Hacerlo puede bloquear el conducto de gas y causar lesiones.
23. NO dañe el panel de control con objetos duros o afilados.
24. NO rocíe agua en el aparato. Limpie la superficie de acero inoxidable regularmente para evitar daños causados por el óxido y las reacciones químicas.
25. Guarde este manual. Al transferir/vender el dispositivo a un tercero, el manual debe ser entregado junto con el dispositivo. Todos los usuarios deben operar el dispositivo de acuerdo con el manual del usuario y las guías de seguridad relacionadas.
26. El fabricante no se hace responsable de incendios o accidentes resultantes de un funcionamiento o mantenimiento inadecuado.

**LEA Y SIGA ESTA INFORMACIÓN DE
SEGURIDAD CUIDADOSAMENTE
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

ESPECIFICACIONES

Figura 1



Modelo	Dimensiones (al. x lar. x an.)	Quemadores	Peso neto	Tipo de gas			
				Gas natural		Gas PL	
				Presión (lb/ pulg ² /W.C.)	BTU	Presión (lb/ pulg ² /W.C.)	BTU
MCCSR1 MCCSR1-P	23.4" x 18.0" x 20.9" 594 x 458 x 531 (mm)	1	105.8 lbs. (48 kg)	0.144 PSI 4" W.C.	80,000	0.36 PSI 10" W.C.	50,000
MCCSR2 MCCSR2-P	23.4" x 18.0" x 41.7" 594 x 458 x 1060 (mm)	2	147.7 lbs. (67 kg)	0.144 PSI 4" W.C.	160,000	0.36 PSI 10" W.C.	100,000

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Durante el transporte, el equipo de cocina debe ser manejado cuidadosamente. NO lo coloque boca abajo. El equipo debe ser almacenado en un depósito bien ventilado sin gas corrosivo. Si tiene que dejar el equipo en el exterior temporalmente, asegúrese de que no entre en contacto con la lluvia.

NOTA DE INSTALACIÓN

Antes de la instalación, verifique que el tipo de gas (natural o propano) coincida con las especificaciones de la placa de datos que se encuentra en la parte posterior o lateral del aparato. Asegúrese de que el dispositivo está configurado para la elevación correcta.

Registre el modelo y los números de serie para futuras referencias en el espacio provisto a continuación. Esta información se encuentra en la placa de datos.

N.º de modelo: _____ N.º de serie: _____

1. La instalación debe realizarse por técnicos certificados.
2. Antes de la instalación, retire el plástico exterior, si lo hubiera, y limpie cualquier resto sobre el acero inoxidable con un paño y agua tibia. Asegúrese de enjuagar con agua limpia y un paño.
3. La conexión del dispositivo debe ajustarse a las disposiciones de seguridad, instalación y uso del gas.
4. La instalación desde el extremo de salida del medidor de flujo de gas o del regulador de servicio al tubo de gas del dispositivo debe ser realizada por técnicos profesionales capacitados. También deben probar primero el equipo de cocina y hacer cualquier ajuste necesario.
5. La presión del gas debe ajustarse según la presión y el tipo indicados en la etiqueta de clasificación. Si la presión de suministro de gas es un 10 % mayor o menor que la presión nominal, instale un regulador de presión para ajustar la presión del gas. NO utilice un regulador de presión media o alta.
6. Compruebe el tipo de gas y la presión para asegurarse de que se ajustan a los marcados en la etiqueta de clasificación. Si el tipo de gas o la presión están conectados incorrectamente, NO use el aparato, ya que el funcionamiento puede verse afectado y podría existir un riesgo para la seguridad.
7. De acuerdo con las normas de requisitos locales y la estricta recomendación del fabricante, puede ser necesaria una válvula de cierre de gas entre la tubería de suministro de gas y el regulador de presión de gas. Si la instalación de una válvula de cierre de gas tiene algún requisito local, el profesional de instalación de gas deberá evaluarlo.
8. Cubra con un poco de sellador de tubería destinada para gasoductos en todas las uniones de la tubería. El sellador debe estar clasificado para su uso y ser resistente a la acción del gas.
9. Después de conectar el aparato al sistema de gas, verifique que no haya fugas en las uniones de la tubería; para ello, utilice agua jabonosa o un detector de fugas específico (aerosol). NO utilice llamas abiertas.
10. Cuando se utilice por primera vez, puede tardar un poco más en encender debido al aire existente en la nueva tubería. Si no se enciende, apague el interruptor de encendido durante tres minutos antes de intentar de nuevo para que no escape el gas y así evitar la deflagración.
11. Este aparato debe instalarse sobre una superficie estable, nivelada e incombustible (por ejemplo, cemento, baldosas cerámicas, terrazo o superficie metálica). Verifique todas las reglamentaciones locales. Asegúrese de dejar un espacio libre para una ventilación adecuada.

12. El dispositivo solo se puede utilizar cuando las cuatro patas estén instaladas correctamente, y el aparato esté estable y nivelado. NO mueva el dispositivo durante la operación.
13. Este dispositivo solo se debe utilizar en un área no combustible.
14. El aparato debe tener un espacio mínimo de 0 "(0 cm) de sustancias no combustibles (por ejemplo, paredes, ventanas, etc.) y de 15" - 17" (38 - 43cm) de materiales combustibles.
15. Al instalar, tenga en cuenta el peso de la estufa. Se recomienda instalarla en el suelo.
16. Este dispositivo no está diseñado para estar en un lugar cerrado.
17. La instalación debe permitir un flujo de aire adecuado para la combustión, y no debe bloquear el escape y la ventilación. SIEMPRE siga todas las reglamentaciones con respecto a la ventilación y al escape.
18. Asegúrese de que el escape no interfiera con la entrada de aire del dispositivo.
19. Después de la instalación, nivele el dispositivo y manténgalo estable. NO mueva ni incline el dispositivo durante la operación.
20. NO bloquee ni interfiera la ventilación necesaria durante el funcionamiento normal del aparato.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

LIMPIEZA ANTERIOR AL USO

Las unidades nuevas se limpian en la fábrica para eliminar los signos visibles de suciedad, aceite, grasa, etc. que quedan del proceso de fabricación.

Antes de cualquier preparación de alimentos, limpie cuidadosamente el aceite protector de todas las partes de la superficie y el interior del tanque con agua caliente jabonosa para eliminar cualquier resto de película, y polvo o restos.

▲ **NOTA:** NO use limpiadores de cloro o sulfato/sulfuro.

▲ **NOTA:** Lave los accesorios que acompañen a la unidad.

▲ **NOTA:** Enjuague la freidora y los accesorios por completo, y drene la freidora.

▲ **NOTA:** Limpie el tanque hasta que quede completamente seco con un paño suave y limpio.

ENCENDIDO DEL PILOTO

1. Verifique que el suministro de gas del aparato coincida con el indicado en la etiqueta.
2. Asegúrese de que las perillas de control estén en la posición "APAGADO" (OFF).
3. Abra la válvula de suministro de gas principal.
4. Encienda los pilotos situados a la derecha del centro del quemador, a ambos lados del anillo del quemador central, con un fósforo largo o un encendedor de cocina. (Vea la ilustración).

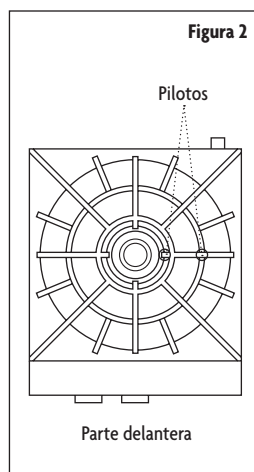
▲ **NOTA:** SIEMPRE encienda los pilotos inmediatamente después de abrir la válvula de suministro de gas principal.

5. Gire las perillas de control del quemador en sentido contrario a las agujas del reloj para encender los quemadores principales.
6. Para apagar los quemadores, gire las perillas de control en el sentido de las agujas del reloj a la posición "APAGADO" (OFF).
7. Cuando termine de usar el aparato, cierre la válvula de suministro de gas principal.

▲ **NOTA:** SIEMPRE asegúrese de APAGAR los quemadores cuando no estén en uso.

▲ **NOTA:** Puede haber un poco de humo en el arranque inicial como resultado de la quemadura de recubrimientos de prevención de óxido. Esto es normal. Deje que se queme por lo menos 15 minutos antes de usar el aparato por primera vez.

▲ **NOTA:** Si es necesario, la llama se puede regular usando un pequeño destornillador plano para ajustar la válvula de regulación del piloto situada justo a la derecha de las perillas.



CUIDADO Y MANTENIMIENTO

INSPECCIÓN DE RUTINA

Antes de usar el dispositivo, asegúrese de que esté nivelado y no haya daños visibles. Asegúrese de que el orificio del fuego en el quemador esté libre y que la entrada de gas no esté dañada. Compruebe si hay olores o vibraciones, y si las llamas del quemador son normales. Si observa algún problema, deje de usar el aparato y llame al servicio técnico para que lo revise.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. SIEMPRE apague el aparato y el suministro de gas, y asegúrese de que esté frío antes de realizar cualquier mantenimiento o limpieza.
2. Limpie el panel frontal y la bandeja de goteo al menos dos veces al día, o según sea necesario.
3. Limpie los quemadores al menos una vez a la semana o según sea necesario.
4. Limpie las superficies de acero inoxidable con agua tibia jabonosa todos los días y enjuague completamente con agua limpia. (NO rocíe agua directamente en el aparato durante la limpieza).
5. NO limpie las superficies de acero inoxidable con limpiadores abrasivos, cepillos, raspadores, etc. Hacerlo puede causar oxidación. SIEMPRE limpie en la misma dirección que el acabado.
6. NO use productos con cloro (blanqueador, ácido clorhídrico, etc.) sobre las superficies inoxidables.
7. NO modifique la ventilación de los quemadores.
8. Después de la limpieza, limpie cualquier líquido o resto de los orificios de fuego del quemador con un cable fino para evitar fugas de gas.
9. Cuando no esté en uso, asegúrese de que el suministro de gas del aparato esté apagado.
10. Si no se usa durante un período largo de tiempo, limpie completamente todas las piezas de la estufa y guárdelas en un área bien ventilada.
11. La estufa debe ser inspeccionada completamente por un técnico de servicio por lo menos una vez al año.
12. Tenga en cuenta que la mayoría de las piezas del aparato pueden ser recicladas y deben desecharse adecuadamente conforme a las normas locales.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Los problemas mencionados anteriormente son solo de referencia. Si ocurre algún fallo, deje de usar el aparato, y comuníquese con un técnico profesional para que lo revise y repare. SIEMPRE tenga cuidado, y cierre la fuente de alimentación y el suministro de gas antes de realizar cualquier mantenimiento.

Problema	Causas posibles	Soluciones
No se puede encender el piloto.	La presión de gas es muy baja.	Regule las válvulas de presión.
	El orificio de fuego está obstruido.	Libere el orificio de fuego.
	La válvula de control de gas tiene una falla.	Reemplace la válvula de control de gas.
El piloto está encendido, pero el quemador no enciende.	La presión de gas es muy baja.	Regule las válvulas de presión.
	La boquilla principal está bloqueada.	Libere la boquilla.
	La válvula de control de gas tiene una falla.	Reemplace la válvula de control de gas.
Se produce un sonido templado cuando se cierra la fuente de gas.	El diámetro de la boquilla no coincide con el suministro de gas.	Regule el diámetro de la boquilla.
	El regulador se abre demasiado.	Reduzca la abertura del regulador.
	La presión del suministro de gas es demasiado baja.	Regule la válvula.
Hay llamas rojas y humo negro.	El diámetro de la boquilla no coincide con el suministro de gas.	Regule el diámetro de la boquilla.
	El regulador no se abre lo suficiente.	Ajuste la abertura del regulador.
	El tanque de gas está casi vacío.	Reemplace el tanque de gas.



GARANTÍA LIMITADA

MC Appliance Corporation garantiza que todas las Estufa de gas para ollas carecen de defectos en el material y la mano de obra y acuerda solucionar cualquiera de estos defectos o instalar la(s) parte(s) nueva(s) (a elección de la compañía) en caso de que la unidad haya fallado durante el periodo de garantía. Las partes y gastos de reparación están cubiertos en esta unidad por un periodo de un año a partir de la fecha de compra. Es necesario presentar una copia del recibo o factura de compra con fecha para obtener los servicios de la garantía, el reemplazo o el reembolso.

Si en el acontecimiento la unidad requiere el reemplazo o el reembolso bajo términos de esta garantía el consumidor es responsable de todos los costos del transporte volver la unidad a nuestra fábrica antes de recibir una unidad o un reembolso del reemplazo. Un reembolso o reemplazo será emitido a la discreción del MC Appliance Corporation.

Esta garantía cubre los aparatos que se usen dentro de los Estados Unidos contiguos, Alaska, Hawái y Puerto Rico. La garantía no cubre lo siguiente:

- Daños debido al daño del envío o a la instalación incorrecta.
- Daños debido al mal uso o abuso.
- Pérdidas de contenido debido a falla de la unidad.
- Componentes internos como paneles de puertas, estantes en la puerta, estantes, bombillas, etc.
- Las reparaciones se realizaron por los agentes desautorizados del servicio.
- Llamadas de servicio que no implican defectos en material y la ejecución tal como instrucción en el uso apropiado del producto o de la instalación incorrecta.
- Reemplazo o reajuste de los fusibles o de los interruptores de la casa.
- Falla de este producto si se usa con fines distintos a los que fue diseñado.
- Costes de la disposición de unidades falladas no vueltas a nuestra fábrica.
- Todos los gastos de entrega./instalación incurridos como resultado de una unidad que no cumple con lo especificado.
- Gastos de viajes y el transporte de los productos principales de servicio si su aparato está situado en una zona remota donde el servicio por un técnico de servicio no está disponible.
- La remoción y reinstalación de su gran aparato, si está instalado en un lugar inaccesible o no está instalado de conformidad con las instrucciones de instalación publicadas.
- Restituciones por productos no reparables se limita al precio pagado por la unidad por el recibo de compra.
- Esta garantía es intransferible. Esta garantía es válida exclusivamente para el comprador original y no se extiende a ningún otro propietario o propietarios subsiguientes.

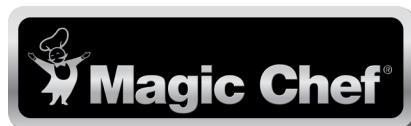
LIMITACIONES DE REMEDIOS Y EXCLUSIONES

La reparación del producto de acuerdo con los términos de este documento, es el único y exclusivo remedio determinado en esta garantía limitada. Todas y cada una de las garantías implicadas, incluyendo la calidad de comerciable y capacidad para un propósito particular, se limitan mediante la presente a un año o el periodo más corto permitido por la ley. MC Appliance Corporation no es responsable por daños incidentales ni resultantes y ningún representante o persona alguna están autorizados para asumir de parte nuestra ninguna otra responsabilidad en relación con la venta de este producto. Bajo ninguna circunstancia se le permite al consumidor regresar esta unidad a la fábrica sin consentimiento previo por escrito de MC Appliance Corporation.

Algunos estados prohíben la exclusión o limitación por daños incidentales o resultantes, o limitaciones en las garantías implícitas. Esta garantía le otorga a usted derechos legales específicos, y usted puede también tener otros derechos que varían según la entidad federal/va donde se encuentre.

Modelo	Partes y trabajo	Tipo de servicio
MCCSR1 / MCCSR1-P	Un año	Servicio en campo
MCCSR2 / MCCSR2-P	Un año	Servicio en campo

Para servicio o asistencia, llame por favor al 866-789-0202. O visítenos en www.mcappliance.com para solicitar el servicio de garantía o repuestos.



CNA International, Inc. realiza negocios bajo el nombre de MC Appliance Corporation. Derechos reservados. Magic Chef® es una marca registrada de CNA International, Inc.

www.mcappliance.com

Impreso en China

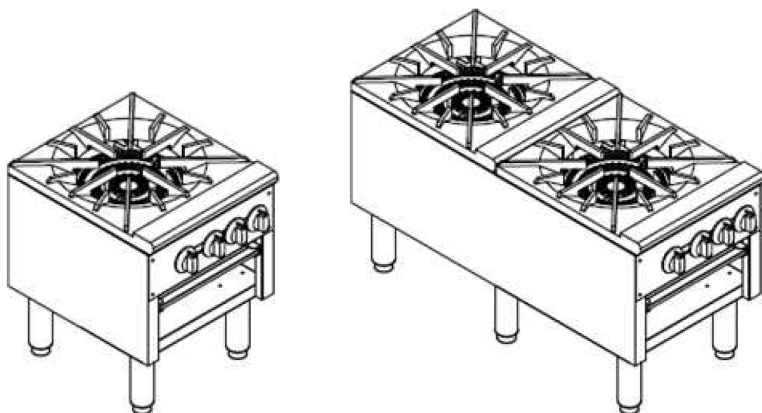


Magic Chef®

C O M M E R C I A L

Bruleur portable commercial au gaz

Manuel d'utilisation



Modèle MCCR1 / MCCR1-P / MCCR2 / MCCR2-P

LISEZ ATTENTION CE MANUEL AVANT D'UTILISER BRULEUR PORTABLE COMMERCIAL AU GAZ É ET CONSERVEZ-LE POUR RÉFÉRENCE FUTUR.



COPIE DE L'ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Nous tenons à vous remercier d'avoir acheter un produit Magic Chef. La première démarche à suivre pour protéger votre nouveau produit est de remplir la demande d'enregistrement du produit sur notre site Web à www.mcappliance.com/register. L'enregistrement de votre produit vous offrent les avantages suivants :

1. L'enregistrement de votre produit nous permettra de vous contacter au sujet d'un avis de sécurité ou d'une amélioration apportée au produit.
2. L'enregistrement de votre produit permettra de traiter plus rapidement toute demande d'application de la garantie si nécessaire.
3. L'enregistrement de votre produit pourrait faire preuve d'achat en cas de perte d'assurance.

Nous tenons encore à vous remercier d'avoir acheter un produit Magic Chef.

CONTENU

COPIE DE L'ENREGISTREMENT DU PRODUIT	30
PRÉCAUTIONS	32
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ	33
SPÉCIFICATIONS.....	35
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	36
INSTRUCTIONS D'UTILISATION	38
SOIN ET ENTRETIEN	39
DÉPANNAGE	40
GARANTIE LIMITÉE	41

PRÉCAUTIONS

EXPLICATIONS DES SYMBOLES

▲ AVERTISSEMENT

Des conduites dangereuses qui POURRAIENT occasionner des blessures corporelles ou la mort.

▲ ATTENTION

Des conduites dangereuses qui POURRAIENT occasionner des blessures corporelles mineures ou des dommages matériels.

▲ AVERTISSEMENT: Lisez et comprenez toutes les précautions de sécurité. Ne pas suivre les instructions décrites dans ce manuel de l'utilisateur peut occasionner des décharges électriques, feux et/ou des dommages corporels. Les avertissements, attentions et instructions dans ce manuel d'utilisation ne peuvent pas couvrir toutes les situations et conditions possibles.

▲ AVERTISSEMENT: Si l'information de ce manuel n'est pas respectée, un feu ou une explosion pourrait occasionner des dommages matériels, corporels ou même la mort. NE PAS entreposer ou utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs inflammables près de cet ou d'un autre appareil.

▲ AVERTISSEMENT: Fuite de gaz

- Les fuites de gaz ne peuvent pas toujours être détectées à l'odeur.
- Les fournisseurs recommandent d'utiliser un détecteur de gaz approuvé par UL ou CSA.
- Pour plus d'informations, contactez votre fournisseur de gaz.
- Si une fuite de gaz est détectée, suivez les instructions de la section ci-dessous «Quoi faire si vous sentez du gaz».

▲ AVERTISSEMENT: Quoi faire si vous sentez du gaz

- NE PAS essayer d'allumer l'appareil.
- NE PAS toucher un bouton électrique.
- NE PAS utiliser de téléphones à la maison.
- Appeler immédiatement votre fournisseur de gaz avec un téléphone à l'extérieur de l'immeuble. (P.e : Allez chez le voisin pour appeler votre fournisseur de gaz ou les pompiers)
- Si vous n'arrivez pas à rejoindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être faits par un technicien qualifié ou une agence d'entretien.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

▲ AVERTISSEMENT: Lorsque vous utilisez des appareils au gaz, des instructions de sécurité de base devraient être respectées, incluant les suivantes.

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. L'appareil devait être installé selon les codes:
 - Des États-Unis :
La réglementation locale ou d'État ou, en l'absence de réglementation locale :
Réglementation nationale de gaz, ANSI-Z223.1/NFPA #54 (dernière édition, ÉU).
Une copie peut être obtenue à l'American Gas Association Accredited Standards Committee
Z223, @ 400 N. Capital St. NW, Washington, DC 20001 or the Secretary Standards Council, NFPA, 1
Batterymarch Park, Quincy, MA 02169-7471.
Le standard #96 NFPA enlèvement des vapeurs de l'équipement de cuisson, la dernière édition,
disponible à la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA.
 - Au Canada :
Réglementations locales :
CAN/CSA-B149.1 Installation de gaz naturel (dernière édition).
CAN/CSA-B149.2 Réglementation d'installation de propane (dernière édition), disponible à
l'association canadienne du gaz 178 Rexdale Blvd., Etobicoke, Ontario Canada M9W 1R3.
3. **▲ AVERTISSEMENT:** Si vous sentez du gaz, éloignez-vous du feu. NE PAS allumer l'appareil ou toucher les boutons électriques. NE PAS utiliser de téléphone dans l'immeuble. Fermez la valve principale immédiatement et appelez un technicien d'entretien pour vérifier votre appareil.
4. **▲ ATTENTION:** Des températures élevées peuvent occasionner des brûlures. NE PAS toucher directement la surface avec les mains à cause de la température élevée pendant ou après l'utilisation.
5. L'installation et l'entretien devraient être faits par un professionnel certifié. Une mauvaise installation pourrait occasionner des dommages matériels et physiques importants qui pourraient annuler la garantie.
6. Toute modification faite par le client, une mauvaise installation, un mauvais ajustement ou entretien peut occasionner des dommages corporels et physiques. Veuillez contacter votre fabricant ou technicien d'entretien pour des ajustements ou de l'entretien et faites faire le travail par du personnel qualifié.
7. NE PAS démonter ou modifier l'appareil. Toute modification peut occasionner des dommages et annuler la garantie.
8. Enlevez le matériel d'emballage et inspectez la friteuse pour des dommages. Si vous avez des problèmes ou s'il y a des problèmes, faites un appel de service et NE PAS utiliser l'appareil. Gardez le matériel d'emballage hors de portée des enfants.
9. L'appareil ne devrait être utilisé qu'avec des valves de régulation de gaz à basse pression. Utiliser d'autres valves de régulation peut occasionner des pertes ou des blessures.
10. NE PAS placer l'appareil près d'un liquide, un gaz ou un objet inflammable ou explosif.
11. Si l'appareil est près d'un mur, d'une partition, d'un appareil de cuisine, etc., assurez-vous qu'ils sont faits de matériaux ininflammables et suivez tous les règlements antifeu.
12. Cet appareil devrait être installé dans un endroit bien aéré avec des appareils d'échappement pour vous assurer que les gaz produits sont adéquatement aérés.
13. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par une personne incapable de suivre des procédures de sécurité ou

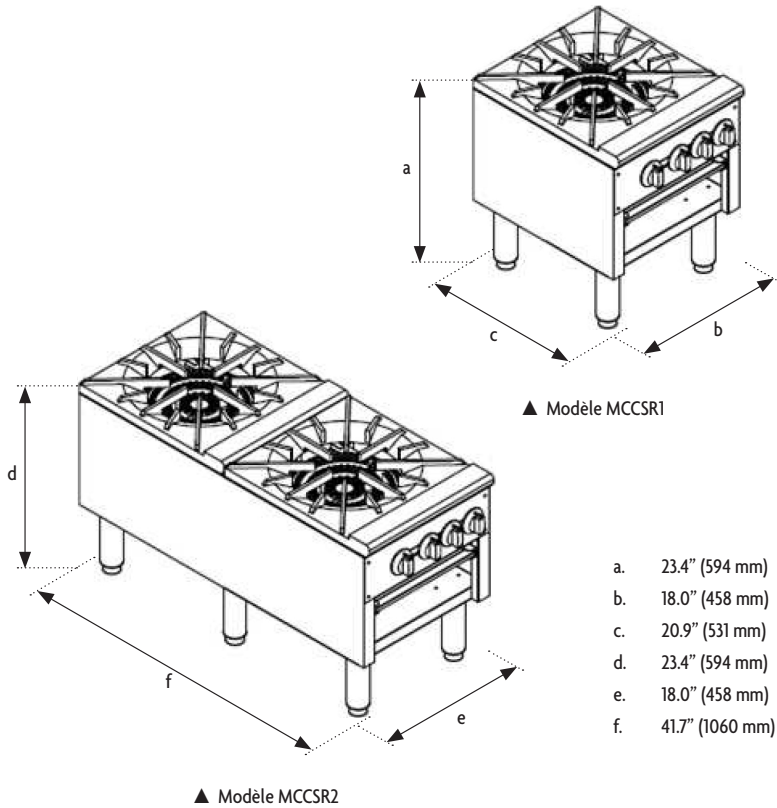
sans expérience avec ce type d'équipement, à moins d'être supervisé.

14. Gardez les enfants loin de cet appareil.
15. Mal utiliser l'appareil ou un mauvais entretien peut occasionner des fuites de gaz ou des déflagrations. Le fabricant n'est pas responsable des deux ou des accidents occasionnés par une mauvaise utilisation ou entretien.
16. NE PAS placer d'objets ou de matériels inflammables sur ou près des brûleurs.
17. Lors de la première utilisation, il est possible que l'allumage soit plus long à cause de l'air qui sort du conduit. Si la veilleuse ne peut s'allumer, coupez l'alimentation en gaz pendant 3-5 minutes pour éviter une déflagration.
18. Fermez TOUJOURS l'alimentation lorsque vous ne l'utilisez pas.
19. Cet appareil est uniquement pour une utilisation commerciale.
20. Ce produit est une machine commerciale qui doit être utilisée par des chefs entraînés et n'est pas conçue pour une utilisation domestique.
21. NE PAS placer d'objets lourds sur l'appareil. Une utilisation anormale peut occasionner des dommages.
22. NE PAS mettre d'objets dans le conduit d'évacuation. Ce qui pourrait boucher l'échappement de gaz et occasionner des dommages.
23. NE PAS endommager le panneau de contrôle avec des objets durs ou coupants.
24. NE PAS asperger d'eau l'appareil. Nettoyez la surface en acier inoxydable régulièrement pour éviter les dommages causés par la rouille et les réactions chimiques.
25. Conservez ce manuel. Lorsque vous léguez/vendez cet appareil à une autre partie, ce manuel devrait accompagner l'appareil. Tous les utilisateurs doivent utiliser l'appareil selon le manuel de l'utilisateur et les directives de sécurité associées.
26. Le fabricant n'est pas responsable des deux ou des accidents occasionnés par une mauvaise utilisation ou entretien.

**LISEZ ET RESPECTEZ CES INFORMATIONS
DE SÉCURITÉ ATTENTIVEMENT ET
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

SPÉCIFICATIONS

Figure 1



Modèle	Dimensions (H x L x l)	Bruleurs	Poids net	Type de gaz			
				GN		PL	
				Pression (PSI/W.C)	BTU	Pression (PSI/W.C)	BTU
MCCSR1 MCCSR1-P	23.4" x 18.0" x 20.9" 594 x 458 x 531 (mm)	1	105.8 lbs. (48 kg)	0.144 PSI 4" W.C.	80,000	0.36 PSI 10" W.C.	50,000
MCCSR2 MCCSR2-P	23.4" x 18.0" x 41.7" 594 x 458 x 1060 (mm)	2	147.7 lbs. (67 kg)	0.144 PSI 4" W.C.	160,000	0.36 PSI 10" W.C.	100,000

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

TRANSPORTATION ET ENTREPOSAGE

Pendant le transport, l'équipement de cuisson devrait être manipulé avec soin. NE PAS placer à l'envers. L'équipement devrait être entreposé dans un entrepôt bien aéré sans gaz corrosifs. S'il doit être entreposé temporairement à l'extérieur, assurez-vous qu'il n'entre pas en contact avec la pluie.

NOTE D'INSTALLATION

Avant l'installation, assurez-vous que le type de gaz (naturel ou propane) concorde avec les spécifications sur la plaque d'information située à l'arrière de l'appareil. Assurez-vous que l'appareil est configuré pour la bonne élévation.

Écrivez votre modèle et numéro de série dans l'espace ci-dessous pour référence future. Ces informations se retrouvent sur la plaque informative.

Modèle: _____ No. de série: _____

1. L'installation devrait être faite par un technicien certifié.
2. Avant l'installation, enlevez la pellicule de plastique si présente et essuyez les résidus sur l'acier inoxydable avec un linge et de l'eau chaude. Assurez-vous de rincer avec de l'eau propre et une serviette.
3. Le branchement à l'appareil devrait être conforme aux exigences de sécurité, d'installation et d'utilisation de gaz.
4. L'installation depuis le tuyau de sortie du débitmètre à gaz ou du régulateur de service jusqu'au tuyau à gaz de l'appareil devrait être faite par des techniciens formés. Ils devraient d'abord tester l'équipement de cuisson et faire des ajustements.
5. La pression du gaz devrait être en fonction du type et de la pression inscrite sur la plaque signalétique. Si l'alimentation en gaz est supérieure ou inférieure de 10% par rapport à la pression inscrite, veuillez installer un régulateur de pression pour ajuster la pression du gaz. NE PAS utiliser un régulateur de pression médium ou élevé.
6. Vérifiez le type de gaz et la pression pour vous assurez qu'elle est conforme à celle inscrite sur la plaque signalétique. Si une pression ou un type de gaz erroné est branché, NE PAS utiliser, car la performance pourrait être utilisée et il pourrait y avoir un danger.
7. Selon les exigences locales et une forte recommandation du fabricant, une valve de fermeture peut être nécessaire entre le conduit d'alimentation et le régulateur de pression. Le professionnel d'installation de gaz devrait connaître les exigences par rapport à l'installation d'une valve de fermeture.
8. Enduisez les joints de conduits avec un scellant à conduit pour conduites de gaz. Le scellant devrait être conçu et résistant à l'action du gaz.
9. Après avoir branché l'appareil au système de gaz, cherchez la présence de fuites aux joints et aux raccords ; pour ce faire, utilisez une solution savonneuse ou un détecteur de fuite (vaporisateur). NE PAS utiliser une flamme vive.
10. Lors de la première utilisation, l'allumage peut être plus long à cause de l'air qui sort de la tuyauterie. S'il ne s'allume pas, fermez-le pendant 3 min pour permettre au gaz de s'échapper avant d'essayer de nouveau pour éviter une déflagration.
11. Cet appareil devrait être installé sur une surface stable, de niveau et ininflammable (p.e : du ciment, des tuiles de céramique, terrazzo ou une surface métallique). Vérifiez la réglementation locale. Assurez-vous de laisser un espace pour une ventilation adéquate.

12. Cet appareil peut être utilisé uniquement lorsque les quatre pattes sont adéquatement installées et que l'appareil est sur une surface stable et au niveau. DE PAS déplacer pendant l'utilisation.
13. Cet appareil devrait être utilisé dans un endroit ininflammable.
14. L'appareil doit avoir une distance minimale de 0 "(0 cm) à partir d'une substance non combustible (par exemple, des murs, des fenêtres, etc.) et de 15" - 17" (38 - 43cm) à partir de matériaux combustibles.
15. Lors de l'installation, gardez en tête le poids de l'appareil. Il est recommandé de l'installer sur le plancher.
16. Cet appareil n'est pas conçu pour être encastré.
17. L'installation devrait permettre une bonne aération pour la combustion et ne devrait pas bloquer la ventilation ou l'échappement. RESPECTEZ TOUJOURS tous les règlements sur la ventilation et l'échappement.
18. Assurez-vous que l'échappement n'interfère pas avec l'entrée d'air de l'appareil.
19. Après l'installation, mettez l'appareil à niveau et maintenez-le stable. NE PAS déplacer ou pencher l'appareil pendant son utilisation.
20. NE PAS bloquer ou interférer avec la ventilation nécessaire pendant l'utilisation normale de l'appareil.

OPERATING INSTRUCTIONS

NETTOYER AVANT L'UTILISATION

Les nouveaux appareils sont nettoyés en usine pour enlever tous les signes visibles de saletés, huiles et graisses, etc. restantes du processus de fabrication.

Avant toute préparation d'aliment, nettoyez complètement l'huile protectrice de la surface de toutes les pièces et de l'intérieur du réservoir avec de l'eau savonneuse pour enlever les résidus de pellicules, de poussière ou de débris.

▲ REMARQUE: NE PAS utiliser de nettoyeurs au chlore ou sulfate/sulfite.

▲ REMARQUE: Lavez tous les accessoires livrés avec l'appareil.

▲ REMARQUE: Lavez complètement la friteuse et les accessoires et videz la friteuse.

▲ REMARQUE: Séchez complètement le réservoir avec un linge doux et propre.

ALLUMEZ LA VEILLEUSE

1. Assurez-vous que l'alimentation en gaz concorde avec celle inscrite sur la fiche.
2. Assurez-vous que les boutons de commande sont dans la position «OFF».
3. Ouvrez la valve d'alimentation principale.
4. Avec une longue allumette ou un briquet à barbecue, allumez les veilleuses situées à droite du centre du brûleur, à droite et à gauche du brûleur central. (Voir l'illustration)

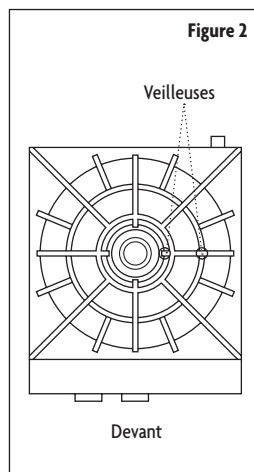
▲ AVERTISSEMENT : ALLUMEZ TOUJOURS les veilleuses immédiatement après avoir ouvert la valve d'alimentation principale.

5. Tournez les boutons de commande du brûleur dans le sens antihoraire pour allumer le brûleur principal.
6. Pour éteindre le brûleur, tournez le bouton de commande dans le sens horaire jusqu'à la position «OFF».
7. Après l'utilisation, fermez la valve principale d'alimentation.

▲ REMARQUE: Assurez-vous de TOUJOURS mettre les brûleurs à «OFF» lorsqu'ils ne sont pas utilisés.

▲ REMARQUE: Il peut y avoir un peu de fumée lors de la première utilisation résultant de la combustion du revêtement antirouille. C'est normal. Veuillez laisser brûler pendant au moins 15 minutes avant de l'utiliser la première fois.

▲ REMARQUE: La flamme peut être contrôlée en utilisant un petit tournevis à tête plate pour ajuster la valve de contrôle de la veilleuse à la droite des boutons, si nécessaire.



SOIN ET ENTRETIEN

INSPECTION DE ROUTINE

Avant l'utilisation, assurez-vous que l'appareil est de niveau et qu'aucun dommage n'est visible. Assurez-vous que l'élément sur le brûleur est accessible et que l'entrée de gaz n'est pas endommagée. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'odeurs ou de vibrations et que la flamme du brûleur est normale. Si vous apercevez un problème, arrêtez l'utilisation et faites l'entretien de l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Coupez toujours l'alimentation en gaz de l'appareil et assurez-vous qu'il a refroidi avant d'en faire l'entretien ou le nettoyage.
2. Nettoyez le panneau frontal et la plaque à gras au moins deux fois par jour ou au besoin.
3. Nettoyez les brûleurs au moins une fois par semaine ou au besoin.
4. Nettoyez les surfaces en acier inoxydable avec de l'eau chaude et du savon tous les jours et rincez-les complètement avec de l'eau propre. (NE PAS vaporiser directement de l'eau sur l'appareil pendant le nettoyage.)
5. NE PAS nettoyer les surfaces en acier inoxydable avec des nettoyants abrasifs, des brosses, des grattoirs, etc. Ce type de nettoyants peut causer de la rouille. Essayez TOUJOURS dans le sens du fini.
6. NE PAS utiliser de produits de chlore (eau de javel, acide hydrochlorique, etc.) sur les surfaces en inox.
7. NE PAS modifier la ventilation des brûleurs.
8. Après le nettoyage, enlevez tout liquide ou débris des trous du brûleur avec un fil mince pour éviter les fuites de gaz.
9. Lorsqu'il n'est pas utilisé, assurez-vous que l'alimentation en gaz est coupée.
10. S'il n'est pas utilisé pendant une longue période, nettoyez complètement toutes les pièces de l'appareil et entreposez-le dans un endroit aéré.
11. Cet appareil devrait subir une inspection complète une fois par année par un technicien d'entretien.
12. Veillez noter que la plupart des pièces de cet appareil peuvent être recyclés et qu'elles devraient l'être selon la réglementation locale.

DÉPANNAGE

Les problèmes mentionnés le sont à titre de référence. Si une défaillance apparaît veuillez arrêter l'utilisation et contactez un technicien pour le vérifier et le réparer. Assurez-vous de TOUJOURS couper l'alimentation en gaz avant d'en faire l'entretien.

Problème	Causes probables	Solutions
La veilleuse ne s'allume pas.	La pression du gaz est trop faible.	Ajustez la valve de pression
	Le trou du bruleur est bouché.	Débouchez le trou du bruleur.
	La valve de contrôle du gaz est défectueuse.	Remplacez la valve de contrôle.
La veilleuse est allumée, mais le bruleur ne s'allume pas.	La pression du gaz est trop faible.	Ajustez la valve de pression
	La buse principale est bouchée.	Débouchez la buse.
	La valve de contrôle du gaz est défectueuse.	Remplacez la valve de contrôle.
Il y a un bruit de désaccordage lorsque l'alimentation en gaz est coupée.	Le diamètre de l'alimentation ne concorde pas avec l'alimentation principale.	Ajustez le diamètre de la buse.
	Le clapet ouvre trop.	Réduisez l'ouverture du clapet.
	La pression du gaz est trop faible.	Ajustez la valve.
Il y a une flamme rouge et de la fumée noire.	Le diamètre de l'alimentation ne concorde pas avec l'alimentation principale.	Ajustez le diamètre de la buse.
	Le clapet n'ouvre pas assez.	Ajustez l'ouverture du clapet.
	Il reste peu de gaz.	Remplacez le gaz.



GARANTIE LIMITÉE

MC Appliance Corporation garantit que tous les nouveaux Bruleur portable commercial au gaz ne présentent aucun défaut matériel ou de main-d'oeuvre et accepte de remédier à ces défauts ou de fournir des nouvelles pièce(s), à la discrétion de la compagnie, pour toute pièce(s) de l'appareil qui fait défaut durant la période de garantie. Les pièces et la main-d'oeuvre de cet appareil sont garanties pendant une période d'un an depuis la date d'achat. Une copie avec la date du reçu de vente ou de la facture est nécessaire pour recevoir un remplacement, un remboursement ou la réparation sous garantie.

Dans l'éventualité qu'un appareil nécessite un remplacement ou un remboursement selon les termes de la garantie, le consommateur est responsable de toutes les dépenses de manutention liées au renvoi de l'appareil à l'usine avant de recevoir son appareil de remplacement ou son remboursement.

Cette garantie s'applique aux appareils utilisés aux États-Unis contigus. Cette garantie ne s'applique pas aux cas suivants:

- Les dommages causés par la manutention ou une mauvaise installation.
- Les dommages dus à une mauvaise utilisation ou une utilisation abusive.
- La perte de contenu dû à une défaillance de l'appareil.
- Les composantes intérieures comme les panneaux de portes, les étagères de portes, les étagères, les ampoules, etc.
- Les réparations faites par un agent non autorisé.
- Les appels de services qui ne concernent pas les défauts de matériel ou de main-d'oeuvre comme des instructions sur l'installation appropriée de ce produit ou sa mauvaise installation.
- Le remplacement ou le réarmage d'un disjoncteur ou de fusibles.
- La défaillance du produit s'il est utilisé pour d'autres raisons que sa raison de conception.
- Les couts de récupération de tout appareil défectueux qui n'est pas renvoyé à l'usine.
- Tous les couts d'installation/de livraison encourus par un appareil qui ne fonctionne pas selon les spécifications.
- Les dépenses de transport ou manutention pour la réparation si votre produit est situé dans une zone éloignée où les services d'un technicien autorisé ne sont pas disponibles.
- Enlever ou réinstaller votre appareil s'il est installé dans un endroit inaccessible ou s'il n'est pas installé selon les instructions d'installation publiées.
- Les remboursements pour les produits non réparables se limitent au prix payé pour l'appareil sur le reçu de vente.
- Cette garantie n'est pas transférable. Cette garantie ne s'applique qu'à propriétaire original et ne s'étend pas au propriétaire(s) subséquent(s).

LIMITES DES RECOURS ET EXCLUSIONS

La réparation du produit selon les termes ci-inclus est votre seul recours durant la garantie limitée. Toutes garanties implicites incluant la qualité marchande et la bonne condition pour une utilisation particulière sont, par la présente, limitées à un an ou la plus courte période permise par la loi. MC Appliance Corporation n'est pas responsable des dommages accidentaux ou consécutifs et aucun représentant ou personne n'est autorisé à assumer en notre nom toute autre responsabilité en lien avec la vente de ce produit. En aucun cas le consommateur n'est-il autorisé à retourner cet appareil à l'usine sans autorisation préalable de MC Appliance Corporation.

Certains États interdisent les exclusions ou limites sur les dommages accidentaux ou consécutifs ou les limites sur les garanties implicites. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pourriez avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre.

Modèle	Pièces et main-d'oeuvre	Type de service
MCCSR1 / MCCSR1-P	Un an	Service sur site
MCCSR2 / MCCSR2-P	Un an	Service sur site

Pour de l'aide ou du service, veuillez appeler 1-866-789-0202 ou visitez notre site web au www.mcpliance.com pour demander une réparation sous garantie ou commander des pièces.



**CNA International inc. d/b/a MC Appliance Corporation. Tout droits réservés.
Magic Chef® est une marque enregistrée de CNA International inc.**

www.mcappliance.com

Imprimé en Chine