



Jade Range LLC, A Middleby Company
2650 Orbiter Ave.
Brea, CA 92821
Telephone (714) 961-2400
FAX (714) 961-2550

MODELS: JGM, JGGM, JGT, JGTS, JGTSD, JGTSDS, JGGT, JGGTS, JTYG GRIDDLES AND JHP, JHPE HOT PLATES

INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

NOTE: Instructions must be posted in a prominent location, which will instruct the user in the event that he/she detects the odor of gas. This information shall be obtained from your local gas company.



FOR YOUR SAFETY

Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliances.



WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- Open windows
- Do not touch electric switches
- Extinguish open flames
- Immediately call your gas company

WARNING

Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause damage, injury or death. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

Adequate clearances must be provided in front, in rear and at sides of appliance for servicing. The appliance area must be kept free and clear from combustibles. There must be no material or obstacles obstructing the flow of combustion and ventilation air.



INSTALLATION INSTRUCTIONS

IMPORTANT

Read these instructions carefully before starting the installation. Upon receipt of your equipment, thoroughly inspect it for any damage. If any damage is noted, immediately file a claim with the trucking company. Failure to contact the trucking company immediately may result in their refusal of your claim. After checking for damage, examine the markings on the equipment to ensure that the type of gas is correct.

INSTALLATION

A qualified installer, service agency or gas supplier must perform installation and service.

- Provisions shall be made to the design of the kitchen to ensure an adequate supply of fresh air for proper combustion.
- It is suggested that for servicing and proper operation, a free area of at least 36 inches be provided to the front of the appliance.
- The installation must conform with local codes, or in the absence of local codes, in the USA, to the National Fuel Gas Code, **ANSI Z223.1-latest edition**, and in Canada, CAN/CGAB149.1 and CAN/CGA-B149.2 — Installation Code for Gas Burning Appliances and Equipment.
- Level the appliance. Adjustable legs are provided. If the appliance is equipped with casters, the installation shall be made with a connector that complies with the Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, **ANSI Z21.69-latest edition**, and a quick-disconnect device that complies with the Standard for Quick-Disconnect Devices for Use with Gas Fuel, **ANSI Z21.41-latest edition**. In Canada, the flexible connector must be CGA approved and comply with the CAN 1.6.10-88. Quick disconnect must comply with CAN1 6.9.M79.
- Adequate means must be provided to limit the movement of the appliance without depending on the connector and the quick-disconnect device or its associated piping to limit the appliance movement. The restraining means may be attached to the rear of the appliance by cable.
- The input rating of your equipment is for elevations up to 2,000 feet. For elevations above 2,000 feet, the rating must be reduced by 4% for every 1,000 feet above sea level.
- This appliance shall be installed with the following minimum clearances from adjacent constructions:
- The appliance shall be installed on non-combustible counters. When equipped with high legs, with or without casters, the appliance may be installed on combustible floors.

MODELS	COMBUSTIBLE		NON-COMBUSTIBLE	
	SIDES	BACK	SIDES	BACK
JGM, JGGM, JGT, JGTS, JGTSD, JGTSDS, JGGT, JGGTS ; JTYG	4"	4"	0"	0"
JHP, JHPE	8"	4"	0"	0"
JGM, JGGM, JGT, JGGT (with open burners)	8"	4"	0"	0"



GAS PIPING

- A regulator is provided with this appliance set a 5" W.C. for Natural Gas or 10" W.C. for propane gas.
- A conveniently located gas shutoff valve, external to the appliance, is required for complete shutdown.
- Be sure all valves are in a closed position before connecting to gas supply.
- Connect the appliance to gas supply line. Under no circumstances should the gas supply line be smaller than the inlet pipe on the appliance. Use pipe compound on all pipe joints. Compound must be resistant to the action of liquefied petroleum gases.
- Check all gas connections for leaks using a soap and water solution. **DO NOT USE AN OPEN FLAME FOR CHECKING PURPOSES.**
- The appliance must be isolated from the gas supply system. This is done by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than ½ psig (3.45 kPa).
- The appliance and its shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of ½ psig (3.45 kPa).

NOTE*: Your appliance was tested, rated and adjusted at the factory before shipment and should be ready for use at the site without any major adjustments.

NOTE**: The models JGT, JGTS, JGTSD, JGTSDS , JGGT and JGGTS are thermostatically controlled and, although the thermostats are factory calibrated and tested, conditions at the site, such as unbalanced units (e.g., not level, low gas pressure, incorrect air flow in hood systems, blocked flue, etc.) may cause poor combustion and an apparent reduction in heat on griddle plate.

These conditions should be corrected before attempts are made to re-calibrate the thermostats.
(CALIBRATION SHOULD BE PERFORMED BY A QUALIFIED PERSON.)

LIGHTING AND RELIGHTING INSTRUCTIONS

Hot Plates:

Your appliance is equipped with constantly burning pilots. Turn valves. Adjust lighter flames by using a screwdriver to turn lighter valve screw clockwise or counter-clockwise. Turn burner valves "ON." If lighter flames go out, turn off valves and repeat above procedure.



For JGT and JGGT Griddles with (modulating thermostats)

1. Turn pilot valves and thermostat to “OFF.” Wait 5 minutes.
2. Through the observation opening on the front panel, with a screwdriver, open the pilot valve with a screwdriver and immediately light the pilot.
3. Adjust pilot flame.
4. Turn thermostat dial to desired temperature.
5. For temporary shutdown, turn thermostat dial to “OFF.” For complete shutdown, turn thermostat dial to “OFF” and turn pilot valve “OFF” (clockwise) with a screwdriver.

GRIDDLES WITH SNAP-ACTION THERMOSTATS.

Models JGTS and JGGTS

Snap Action Thermostats, unlike other types of thermostats, do not have a positive shut-off position and gas can flow through the valve even when the thermostat is set all the way counterclockwise (CCW) so that no temperature is indicated on the dial. When temperature in the kitchen drops below the bottom threshold of the thermostat range, gas can flow. This is why the Jade griddle has installed an additional shu-off valve just below the front panel. When this valve is off, gas flows only to the standing pilots.



Models JGTS and JGGTS



Models JGTSD and JGTSDS

Before turning on the main gas supply valve external to the griddle, make sure the thermostats are set all way CCW. On models JGTS JGGTS and JGTSD, the red valve handle just under the front panel should be turned off as well. The “off” position is with the valve handle pointing towards the back of the griddle.

For **JGTS** and **JGGTS** models, turn on the main valve located at the rear of the unit and light the pilots thru the oblong access holes in the panel. Adjust the flame only if necessary. Turn on the red valve handle in front and set the thermostat to the desired temperature.

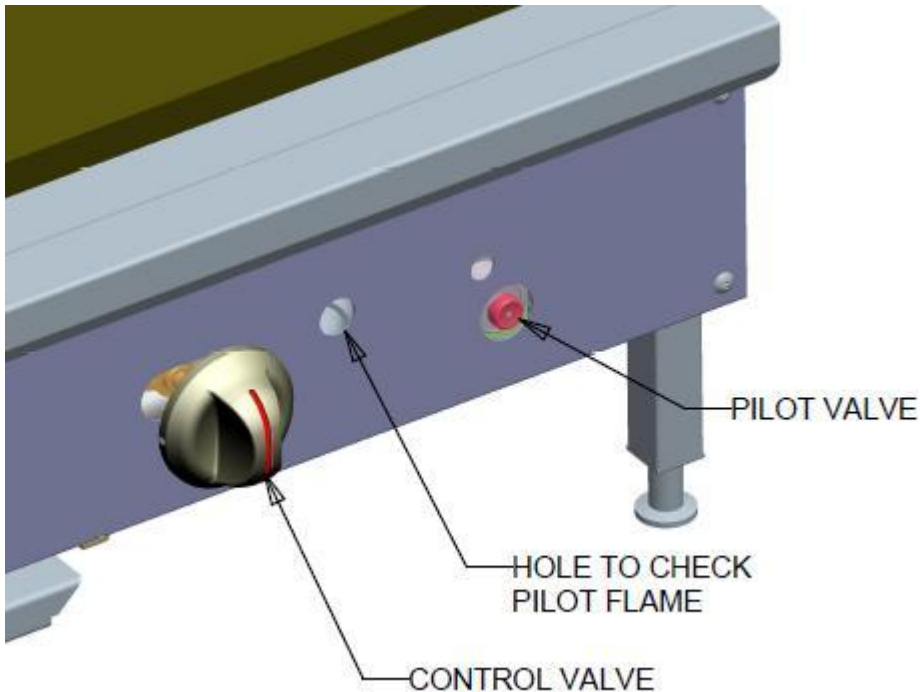


For model **JGTSD**, turn on the main valve at the rear and rapidly rotate igniter knob. A multiple clicking should be heard from the igniter indicating a spark is being provided to the pilot. When the pilots are lit, turn on the red valve handle in front and set the thermostat to the desired temperature.

For **JGTSDS** models, a safety valve is provided, so gas will not flow to the pilots and main burners until the pilot is lit. Light the pilot with the piezo igniter as in the **JGTSD** model. When the pilot is lit, set the thermostat to the desired temperature.

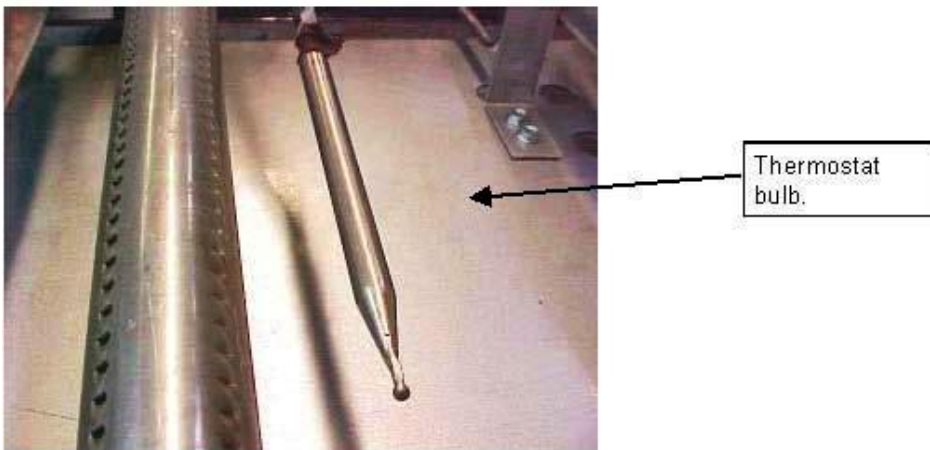
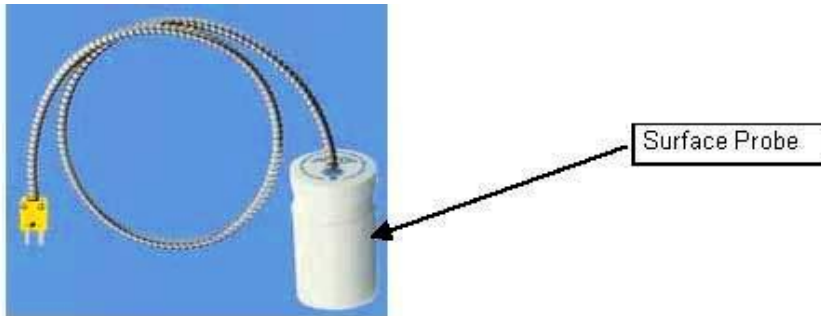
A pilot valve is provided for **JTYG** Models:

1. Turn burner control knob to “OFF” Wait 5 minutes.
2. Push and hold down the red button on the pilot valve to light the pilot. Continue to hold down the red button for a minimum 30 seconds until the pilot light remains on. Release red button.
3. Turn burner control knob on.
4. Check if pilot flame thru hole on front panel. If extinguished, repeat Steps 1 to 3 above.
5. Turn burner control knob to “OFF”.



Checking the Griddle Plate Temperatures

Use a surface probe such as the one pictured below to check the griddle temperatures. Locate the probe on the griddle plate just above each thermostat sensing bulb at the center of each burner. The temperatures should fluctuate between 360° and 390° when the thermostat knob is set to 375°F. The temperature may overshoot at first but should stabilize after the thermostat has cycled on and off about three or four times. The burners will turn off at about 16 to 18 minutes after turning on. They will stay off about 10 minutes and then relight and come on for about 5 minutes. This on and off time is the typical cycle at the 375°F setting.



Calibrating the Snap-action Thermostats (ONLY BY QUALIFIED SERVICERS)

Remove the thermostat knob by pulling it straight out. The slotted stem into which the knob inserts into has a screw directly at the center. It has been factory sealed to a preset position with a drop of epoxy. If it has been determined that after several cycles the griddle temperature is not holding the range per test above, break the epoxy seal and adjust per below.

On **JGTS** models, ½ turn CCW will increase temperature approximately 40°F.

180 arc degrees = 40°F

90 arc degrees = 20°F

45 arc degrees = 10°F

22½ arc degrees = 5°F



An accuracy of + /- 15°F is attainable with the JGTS snap action thermostat. The JGTSD and JGTSDS thermostats will have a maximum accuracy of + /- 19°F.

MAINTENANCE INSTRUCTIONS

- Contact the factory, factory representative or a local service company to perform maintenance and repairs.
- For daily cleaning of the hot plate sections, turn burner valves “ON” for 2 to 3 minutes and then turn “OFF.” Use warm water and mild cleanser.
- Griddle plates should be cleaned frequently with an absorbent cloth (a burlap bag is ideal). Food particles that are stubbornly attached to the griddle surface can be removed with a spatula. The spatula should be free from nicks or burrs.

DO NOT OVERHEAT GRIDDLE PLATES

- It is important to avoid carbonizing of the griddle surface.
- Turn the burner valves or thermostats “OFF” at unused portions of the griddle to conserve energy and costs during slack periods.
- Once a month, clean all burners with water and a steel brush ensuring that all burner ports are free of debris. Clean pilots in the same manner. Once cleaned and dried, re-light pilots and check for blockage. As frequently as necessary, remove grease tray, empty, and then clean with mild detergent.

SERVICE INTERVALS

The need for service depends on the appliance usage. The chart below outlines the recommended service intervals.

DAYS PER WEEK	SERVICE INTERVALS	
	Normal Use (5 hours/day)	Heavy Use (12 hours/day)
7	60 Days	30 Days
5 to 6	120 Days	60 Days
1 to 4	180 Days	120 Days

It is strongly suggested that a trained gas appliance service company examine the appliance at least yearly.



REPAIR GUIDELINES

- All repair work must be completed by a license-trained service person experienced in commercial gas foodservice equipment.
- If it becomes necessary to replace any gas control device, such as a main burner valve or thermostat, the replacement part should be ordered from the factory only, unless it has been determined that the **EXACT** part is available from your local part supplier.

CAUTION: Before servicing this appliance, turn OFF gas supply to the appliance.

IMPORTANT: When the appliance is equipped with casters and is connected to the supply piping by means of a connector for movable appliances and removal of all wall restraint becomes necessary, be sure to reconnect this restraint after the appliance has been returned to its originally installed position.





Jade Range LLC, A Middleby Company

2650 Orbiter Ave.

Brea, CA 92821

Telephone (714) 961-2400

FAX (714) 961-2550

MODÈLES: PLAQUES À FRIRE JGM, JGGM, JGT, JGTS, JGTSD, JGTSDS, JGGT, JGGTS, JTYG ET PLAQUES CHAUFFANTES JHP, JHPE

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN

REMARQUE : Afficher bien en vue les instructions décrivant ce qu'il faut faire si une odeur de gaz est perceptible. On peut obtenir cette information auprès du distributeur local de gaz.



POUR VOTRE SÉCURITÉ

Ne jamais entreposer ou utiliser de l'essence ou un autre produit liquide ou gazeux inflammable au voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.



SI UNE ODEUR DE GAZ EST PERCEPTIBLE

- Ouvrir les fenêtres
- Ne toucher aucun commutateur électrique
- Éteindre toute flamme nue
- Contacter immédiatement le distributeur de gaz

AVERTISSEMENT

Toute opération exécutée incorrectement durant installation, réglage, modification, entretien ou réparation peut susciter des dommages matériels ou des blessures graves ou mortelles. Lire attentivement la totalité des instructions d'installation, d'utilisation ou d'entretien avant d'installer cet équipement ou d'entreprendre une intervention.

On doit prévoir les dégagements de séparation adéquats à l'avant, à l'arrière et sur les côtés de l'appareil pour les opérations d'entretien. Il ne doit y avoir aucun matériau combustible dans la zone d'installation de l'appareil.

CONSERVER CE MANUEL POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

IMPORTANT

Lire attentivement ces instructions avant d'entreprendre l'installation. Lors de la réception, inspecter attentivement l'équipement – rechercher tout indice de dommages. En cas de dommages, soumettre immédiatement une réclamation au transporteur. La réclamation peut ne pas être recevable si le transporteur n'est pas contacté immédiatement. Après cette inspection de recherche des dommages, examiner les marques figurant sur l'équipement pour vérifier que le type de gaz disponible convient pour l'alimentation de l'appareil.

INSTALLATION

Le travail d'installation et d'entretien doit être confié à un installateur qualifié ou au personnel d'une agence spécialisée ou du fournisseur de gaz

- Lors de la conception de la cuisine, veiller à incorporer une source d'air frais adéquate pour l'air de combustion.
- Prévoir un espace libre d'au moins 92 cm (36 po) à l'avant de l'appareil, pour les opérations d'entretien et l'utilisation de l'appareil.
- L'installation doit satisfaire aux critères et exigences des codes locaux – en l'absence de code local, respecter les prescriptions de la plus récente édition du National Fuel Gas Code, **ANSI Z223.1** (aux É.-U.), ou au Canada, des normes CAN/ACG B149.1 et CAN/ACG B149.2 — Code des installations pour les appareils et appareillages fonctionnant au gaz.
- Réaliser l'aplomb de l'appareil (à l'aide des pieds réglables). Si l'appareil est muni de roulettes, le raccordement à la canalisation de gaz doit être réalisé au moyen d'un conduit de raccordement conforme aux prescriptions de la plus récente édition de la norme **ANSI Z21.69** –Standard for Connectors for Movable Gas Appliances (Conduits de raccordement pour appareils à gaz mobiles) (aux É.-U.), et d'un raccord à déconnexion rapide qui satisfait aux prescriptions de la plus récente édition de la norme **ANSI Z21.41** –Standard for Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel (Dispositif de raccordement à déconnexion rapide pour utilisation avec un combustible gazeux). Au Canada, le conduit de raccordement flexible doit être conforme aux prescriptions de la norme CAN 1.6.10-88 (homologation ACG), et le raccord à déconnexion rapide doit être conforme aux prescriptions de la norme CAN 1 6.9.M79.
- Un dispositif approprié doit être utilisé pour la limitation des mouvements de l'appareil, pour qu'aucun effort ne soit exercé sur l'ensemble conduit de raccordement/raccord à déconnexion rapide/ tuyauterie. Le dispositif de retenue doit être attaché à l'arrière de l'appareil par un câble.
- La puissance thermique citée pour l'équipement correspond à une altitude d'utilisation inférieure à 600 mètres (2 000 pieds). Pour une altitude supérieure à 600 mètres (2 000 pieds), on doit réduire la puissance thermique indiquée de 4 % pour chaque tranche de 300 mètres (1 000 pieds) au-dessus du niveau de la mer.
- Lors de l'installation de l'appareil, on doit respecter les distances de dégagement suivantes (séparation des matières combustibles) :
- L'appareil doit être installé sur un plan de travail en matériau non combustible. Si l'appareil est équipé de pieds hauts, avec ou sans roulette, on peut l'installer sur un plancher combustible.



MODÈLES	MATÉRIAU COMBUSTIBLE		MATÉRIAU NON COMBUSTIBLE	
	CÔTÉS	ARRIÈRE	CÔTÉS	ARRIÈRE
JGM, JGGM, JGT, JGTS, JGTSD, JGTSDS, JGGT, JGGTS	10 cm [4"]	10 cm [4"]	0 cm [0"]	0 cm [0"]
JHP, JHPE	20 cm [8"]	10 cm [4"]	0 cm [0"]	0 cm [0"]
JGM, JGGM, JGT, JGGT (avec brûleurs ouverts)	20 cm [8"]	10 CM [4"]	0 cm [0"]	0 cm [0"]

TUYAUTERIE DE GAZ

- Un détendeur est fourni avec cet appareil; le détendeur est réglé pour une pression de 12,7 cm [5"] (colonne d'eau) pour le gaz naturel ou 25,4 cm [10"] (colonne d'eau) pour le gaz propane.
- La canalisation d'alimentation en gaz doit incorporer un robinet d'arrêt à proximité de l'appareil, facilement accessible (non incorporé à l'appareil).
- Avant l'ouverture de l'arrivée de gaz, vérifier que tous les robinets sont fermés.
- Raccorder l'appareil à la canalisation de gaz. Le diamètre de la canalisation d'arrivée de gaz ne doit jamais être inférieur au diamètre de l'entrée de gaz de l'appareil. Appliquer un composé d'étanchéité sur chaque connexion (utiliser un composé d'étanchéité résistant à l'action des gaz de pétrole liquéfiés).
- Effectuer une inspection de recherche des fuites sur chaque connexion, avec une solution d'eau et de savon. **NE JAMAIS UTILISER UNE FLAMME NUE POUR LA RECHERCHE DES FUITES.**
- Lors de tout test de pressurisation de la canalisation de gaz à une pression inférieure ou égale à 3,45 kPa (1/2 lb/po² rel.), l'appareil doit être isolé de la canalisation de gaz par fermeture du robinet d'arrêt individuel de l'appareil.
- Lors de tout test de pressurisation de la canalisation de gaz à une pression supérieure à 3,45 kPa (1/2 lb/po² rel.), on doit déconnecter de la canalisation de gaz, l'appareil et son robinet d'arrêt individuel.

REMARQUE* : L'appareil a été soumis à des tests et réglages à l'usine avant l'expédition; il devrait être prêt à l'emploi sur place sans nécessiter de réglage important.

REMARQUE** : Les modèles JGT, JGTS, JGTSD, JGTSDS, JGGT et JGGTS comportent un dispositif de commande thermostatique; même si le thermostat a été étalonné et testé à l'usine, un paramètre particulier du site (par exemple défaut d'aplomb, pression de gaz insuffisante, débit d'air incorrect à l'entrée des brûleurs, conduit d'évacuation obstrué, etc.) peut susciter une combustion déficiente et une réduction apparente de la puissance thermique du brûleur de la plaque à frire.

On doit éliminer toute anomalie de ce type avant d'entreprendre une nouvelle opération d'étalonnage du thermostat. **(L'OPÉRATION D'ÉTALONNAGE DOIT ÊTRE RÉALISÉE PAR UNE PERSONNE QUALIFIÉE.)**



ALLUMAGE ET RÉALLUMAGE

Plaques chauffantes :

L'appareil est doté de veilleuses à flamme permanente. Ouvrir les robinets. Ajuster la veilleuse pour obtenir la plus petite flamme : avec un tournevis, faire tourner la vis de réglage du robinet d'alimentation de la veilleuse dans le sens horaire ou antihoraire. Ensuite OUVRIRE le robinet du brûleur. Si les flammes de la veilleuse s'éteignent, fermer le robinet, et répéter le processus ci-dessus.

Plaques à frire JGT et JGGT avec thermostat à modulation

1. Placer les boutons du robinet de la veilleuse et du thermostat à la position «OFF» (ARRÊT). Attendre 5 minutes.
2. Utiliser un tournevis à travers l'orifice d'observation du tableau avant pour ouvrir le robinet de la veilleuse; allumer immédiatement la veilleuse.
3. Ajuster la veilleuse.
4. Régler le bouton du thermostat pour la température désirée.
5. Pour un arrêt temporaire, ramener le bouton du thermostat à la position «OFF» (ARRÊT). Pour une extinction complète, placer le bouton du thermostat à la position «OFF» (ARRÊT), et fermer le robinet de la veilleuse avec un tournevis (rotation dans le sens horaire).

PLAQUES À FRIRE AVEC THERMOSTAT À ACTION RAPIDE

Modèles JGTS et JGGTS

À la différence des autres types de thermostat, le thermostat à action rapide ne comporte pas de position pour arrêt/fermeture, et il peut y avoir un débit de gaz même si on a fait tourner le bouton du thermostat complètement dans le sens antihoraire jusqu'à la position où aucune température n'est indiquée sur le bouton. Lorsque la température dans la cuisine s'abaisse au-dessous de la limite inférieure de la plage du thermostat, il y aura un débit de gaz. C'est pourquoi un robinet d'arrêt additionnel est installé dans le circuit de la plaque à frire Jade juste au-dessous du tableau avant. Lorsque ce robinet d'arrêt est fermé, seules les veilleuses sont alimentées.



Modèles JGTS et JGGTS



Modèles JGTSD et JGTSDS



Allumage et réallumage

Avant d'ouvrir le robinet d'arrêt incorporé à la canalisation d'arrivée de gaz qui alimente l'appareil, tourner complètement chaque bouton de thermostat dans le sens antihoraire. Sur les modèles JGTS, JGGTS et JGTSD, il y a une manette de robinet rouge juste au-dessous du tableau avant; on doit également fermer ce robinet. Pour la position de fermeture, la manette est orientée vers l'arrière de la plaque à frire.

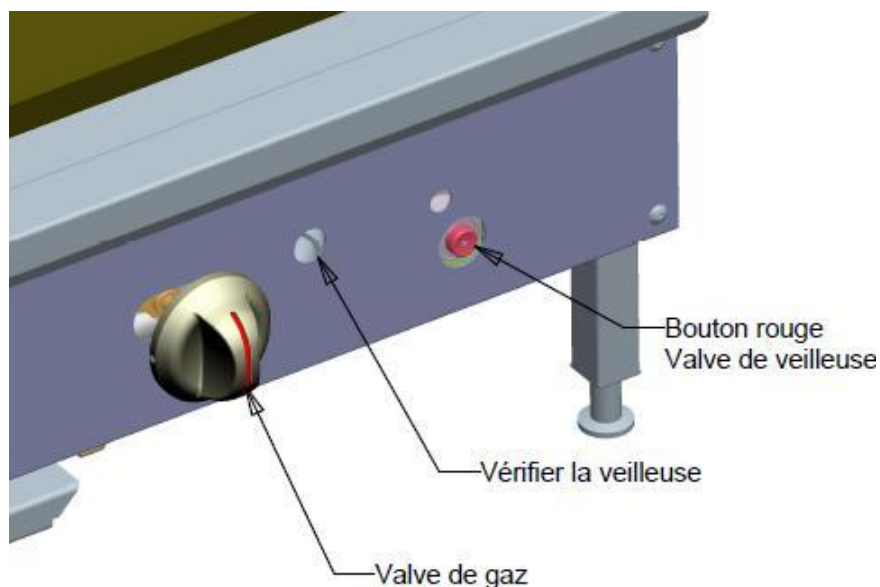
Pour le modèle **JGTS** ou **JGGTS**, ouvrir le robinet principal à l'arrière; allumer les veilleuses à travers les trous d'accès allongés du tableau. Effectuer un réglage des flammes seulement si c'est nécessaire. Faire tourner la manette rouge du robinet à l'avant, et sélectionner la température désirée avec le bouton du thermostat.

Pour le modèle **JGTSD**, ouvrir le robinet principal à l'arrière, et faire tourner rapidement le bouton de l'allumeur. On doit percevoir les déclics émis par l'allumeur, indiquant la production d'étincelles. Lorsque les veilleuses sont allumées, faire tourner la manette rouge du robinet à l'avant, et sélectionner la température désirée avec le bouton du thermostat.

Sur le modèle **JGTSDS**, il y a une soupape de sûreté; les brûleurs ne sont alimentés en gaz qu'après l'allumage de la veilleuse. Allumer la veilleuse avec l'allumeur piézo-électrique comme pour le modèle **JGTSD**. Lorsque la veilleuse est allumée, sélectionner la température désirée avec le bouton du thermostat.

Pour le modèle **JTYG**:

1. Tourner le valve de gaz à "OFF" Attendre 5 minutes.
2. Presser le bouton de la valve de veilleuse et allumer la veilleuse. Garder le bouton rouge enfoncé jusqu'à ce que la veilleuse reste allumée (au moins 30 secondes) puis relâcher.
3. Tourner le valve de gaz à "ON".
4. Vérifier la veilleuse, si elle est éteinte, repeater les 3 étapes ci-dessus.
5. Pour fermer, retourner le valve de gaz à position "OFF".



Contrôle de la température de la plaque à frire

Utiliser une sonde de température superficielle (voir l'illustration ci-dessous) pour contrôler la température sur la plaque à frire. Placer la sonde sur la plaque à frire juste au-dessus du capteur de chaque thermostat, au centre de chaque brûleur. Lorsque le bouton du thermostat est réglé pour 191 °C (375 °F), on devrait observer une fluctuation de la température entre 182 et 199 °C (360 et 390 °F). Il peut y avoir initialement un dépassement de la température, puis une stabilisation après trois ou quatre cycles de fonctionnement du brûleur sur commande du thermostat. Les brûleurs s'éteindront de 16 à 18 minutes après avoir été allumés. Ils demeureront éteints environ 10 minutes, puis se rallumeront pour une période d'environ 5 minutes. Ceci correspond au cycle typique de fonctionnement pour le maintien d'une température de 191 °C [375 °F].

Étalonnage des thermostats à action rapide (PAR UN TECHNICIEN QUALIFIÉ SEULEMENT)

Enlever le bouton du thermostat – tirer en ligne droite. Il y a une vis directement au centre de la tige sur laquelle le bouton s'engage. Cette vis a été scellée à l'usine avec une goutte d'époxyde pour le maintien de la position présélectionnée. On pourra effectuer un réglage s'il est établi qu'après plusieurs intervalles d'alimentation, la température appropriée n'est pas maintenue sur la plaque à frire. Briser l'époxyde qui bloque la tige, et effectuer le réglage comme ci-dessous.

Sur un modèle JGTS, une rotation de 1/2 tour dans le sens antihoraire provoque une augmentation de température de 40 °F.

Rotation de 180 degrés	= 22 °C [40 °F]
Rotation de 90 degrés	= 11 °C [20 °F]
Rotation de 45 degrés	= 6 °C [10 °F]
Rotation de 22,5 degrés	= 3 °C [5 °F]

Avec le thermostat à action rapide JGTS, une précision de ± 8 °C [15 °F] est réalisable. Pour les thermostats JGTSD et JGTSDS, on peut au mieux obtenir une précision de ± 11 °C [19 °F].

ENTRETIEN

- Pour une intervention d'entretien ou réparation, contacter l'usine ou un établissement agréé, ou une entreprise d'entretien locale.
- Pour le nettoyage quotidien des plaques chauffantes, OUVRIER les robinets des brûleurs pendant 2 à 3 minutes, puis FERMER les robinets. Utiliser de l'eau chaude et un produit de nettoyage doux pour le nettoyage des grilles.
- On devrait nettoyer fréquemment les plaques à frire avec un tissu absorbant (la toile de jute est idéale). Utiliser une spatule pour enlever les particules alimentaires carbonisées sur la surface de la plaque à frire. Veiller à utiliser une spatule sans bavure ou encoche.



NE PAS FAIRE CHAUFFER EXCESSIVEMENT LES PLAQUES À FRIRE

- Il est important d'éviter toute carbonisation de matière sur la surface de la plaque à frire.
- Placer à la position «OFF» (ARRÊT) les boutons de robinet et de thermostat correspondant aux parties non utilisées de la plaque à frire, pour minimiser la consommation d'énergie en période creuse.
- Une fois par mois, nettoyer tous les brûleurs avec de l'eau et une brosse en acier; veiller à éliminer tous débris dans les orifices de sortie de gaz des brûleurs. Nettoyer les brûleurs des veilleuses de la même manière. Après nettoyage et séchage, réallumer les veilleuses et inspecter pour rechercher des obstructions. Aussi fréquemment que c'est nécessaire, retirer les plateaux de récupération de graisse pour les vider et les nettoyer avec un détergent doux.

INTERVALLES D'ENTRETIEN

C'est essentiellement le taux d'utilisation de l'appareil qui déterminera les besoins d'entretien. On présente ci-dessous des suggestions pour les intervalles d'entretien :

JOURS PAR SEMAINE	INTERVALLES D'ENTRETIEN	
	Utilisation normale (5 heures par jour)	Utilisation intensive (12 heures par jour)
7	60 jours	30 jours
5 à 6	120 jours	60 jours
1 à 4	180 jours	120 jours

Il est utile que l'appareil fasse l'objet d'une inspection par un technicien compétent (entreprise d'entretien des appareils à gaz) au moins une fois par an.

RÉPARATIONS

- Toute intervention de réparation doit être exécutée par un technicien agréé justifiant de l'expérience adéquate sur les équipements à gaz destinés aux industries culinaires.
- S'il devient nécessaire de remplacer un composant du circuit de gaz (dispositif de commande, brûleur, robinet ou thermostat) commander les pièces nécessaires auprès de l'usine, sauf s'il a été déterminé que la pièce **EXACTE** est disponible chez un fournisseur local.

MISE EN GARDE : Avant d'entreprendre une intervention d'entretien sur cet appareil, FERMER le robinet d'arrêt de la canalisation de gaz.

IMPORTANT : Si l'appareil est monté sur roulettes, et est raccordé à la canalisation de gaz au moyen d'un conduit de raccordement spécial pour appareil mobile, ne pas oublier de réinstaller le dispositif de retenue au mur de l'appareil après avoir remis l'appareil en place à sa position de service.

