



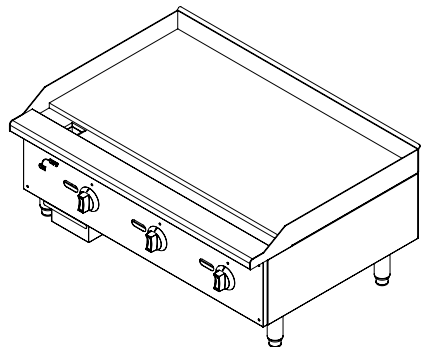
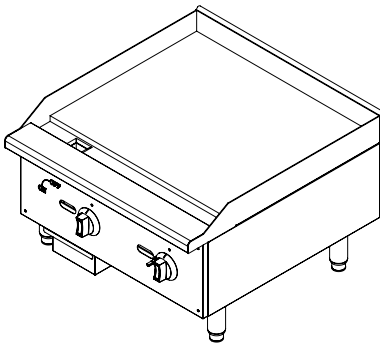
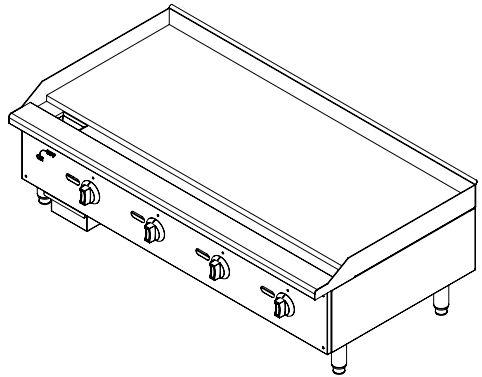
# Magic Chef<sup>®</sup>

COMMERCIAL E-SERIES

## Commercial Gas Manual Griddle

*E-Series*

*User's Manual*



Model: M16MG, M24MG, M36MG, M48MG, M60MG  
M16TG, M24TG, M36TG, M48TG, M60TG

**PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE USING YOUR COMMERCIAL  
THERMO/MANUAL GRIDDLE 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](http://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.....	12
TROUBLESHOOTING .....	13
LIMITED WARRANTY .....	14

# 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:

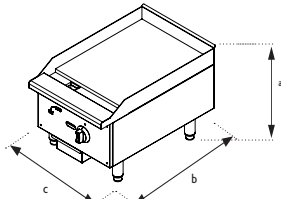
1. Read all instructions before using the appliance.
2. Any self-modification, improper installation, adjustment or maintenance can lead to property loss or casualty. Please contact the manufacturer for any adjustment or maintenance, and have the work done by a trained & qualified professional.
3. The griddle should be used in accordance with ANSI Z223.1/NFPA 54 (latest edition) of the National Fuel Gas Code, the National Gas Installation Code, CSA/B149.1 or the Propane Installation code, CSA/B149.1, as applicable. Copies may be obtained from the American Gas Association, 1515 Wilson Blvd, Arlington, VA 22209.
4. DO NOT place the griddle by any liquid, gas or other that is flammable or explosive.
5. This appliance should not be operated by those who have physiological, perceptual or mental disabilities or those who have insufficient experience or knowledge (including children). Only in conditions of being given sufficient supervise & guarantee of personal safety, as well as proper instructions & guidance, those who were mentioned above can make some particular operation of this device.
6. Keep children away from the device.
7. Keep this manual in a safe and easily accessible place. When passing on/selling the device to a third party, the manuals must be handed over along with the device. All users must operate the device complying with the user's manual and related safety guidelines.
8. If the appliance is placed near walls, partitions or kitchen furniture and the like, it is advisable to make these facilities with non-combustible material, otherwise cover them with non-combustible heat-resistant material, and pay attention to fire prevention regulations.
9. The appliance should be installed in a well-ventilated area with exhausting facilities, which may ensure that all burnt gases produced during combustion process are completely exhausted.
10. The appliance is only applicable to low-pressure gas regulating valves. It may lead to loss and casualty if you use other regulating valves.
11. DO NOT burn the device if it is empty.
12. Fire warning: If you smell the gas, please keep away from fire. DO NOT light up any device or touch the electronic switch. DO NOT use any phone in the building either. Close the main gas valve immediately and call professional personnel to maintain it. Operating by the appliance by force or maintaining improperly will lead to large gas leakage or deflagration easily. The manufacturer won't bear any responsibility for fire accidents caused by improper operation or maintenance.
13. When first using, installation and maintenance should be operated by professional personnel or qualified people.
14. Please keep the integrity of the appliance and remove the outer packing. If you have any questions, call the specialist and stop using the appliance. Keep the packing materials away from children. (For the materials are plastic bags, nails etc.)
15. When first using, the duration of ignition may be a little longer due to the air existing in the new pipe. If the ignition cannot be lit up, turn off the ignition switch and turn on it 3 minutes later to prevent from deflagration.
16. To avoid danger, please turn off the device when not in use.
17. This product is a commercial machine that needs to be operated by trained cooks, not applicable for home use.
18. This device is for commercial use only, not applicable for other usage.

19. DO NOT dismantle or self-modify the device. Dismantlement and self-modification may cause casualty.
20. DO NOT pat the product or put any heavy objects onto it. Abnormal operation may cause damage and danger.
21. DO NOT put any other object in the smoke vent of the heater. That may block the flue gas and cause harm.
22. High temperatures may cause scalding. DO NOT touch the appliance surface with hands directly due to high temperature during or after operation.
23. DO NOT destroy the control panel with hard or sharp objects.
24. DO NOT spray water directly to the appliance. Clean the stainless steel surface regularly to prevent damage caused by surface oxidation and chemical reaction.

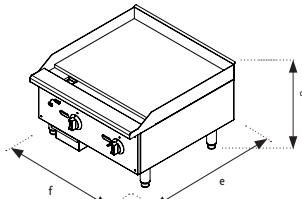
**READ AND FOLLOW THIS  
SAFETY INFORMATION CAREFULLY  
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# SPECIFICATIONS

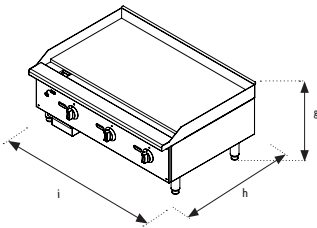
Figure 1



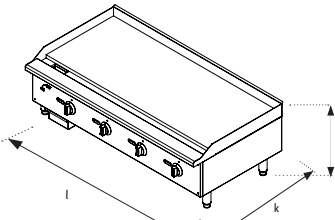
▲ M16MG/M16TG



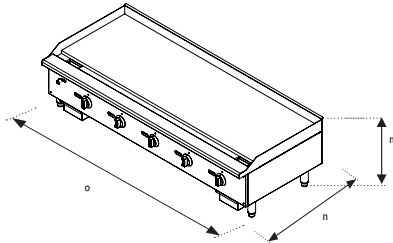
▲ Model M24MG/M24TG



▲ M36MG/M36TG



▲ M48MG/M48TG



▲ M60MG/M60TG

- a. 15.3" (389 mm)
- b. 26.0" (660 mm)
- c. 16.0" (406 mm)
- d. 15.3" (389 mm)
- e. 26.0" (660 mm)
- f. 24.0" (610 mm)
- g. 15.3" (389 mm)
- h. 26.0" (660 mm)
- i. 36.0" (914 mm)
- j. 15.3" (389 mm)
- k. 26.0" (660 mm)
- l. 48.0" (1219 mm)
- m. 15.3" (389 mm)
- n. 26.0" (660 mm)
- o. 60" (1524 mm)

Model	Dimensions (H x W x D)	NG (KW/BTU)	Burners	Net Weight
M16MG / M16TG	15.3" x 16.0" x 26.0"	30,000	1	103.0 lbs (46.7 kg)
M24MG / M24TG	15.3" x 24.0" x 26.0"	60,000	2	114.0 lbs (51.7 kg)
M36MG / M36TG	15.3" x 36.0" x 26.0"	90,000	3	176.0 lbs (79.8 kg)
M48MG / M48TG	15.3" x 48.0" x 26.0"	120,000	4	244.0 lbs (110.7 kg)
M60MG / M60TG	15.3" x 60.0" x 26.0"	150,000	5	300.0 lbs (136.1 kg)

# 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 without corrosive gas. If it needs to be stored outside temporarily, make sure it does not come in contact with rain.

## NOTICE FOR INSTALLMENT

1. Installation should be operated by professional technicians.
2. Connection of the device should conform to provisions of gas safety, installation and usage.
3. The device can be used only when four legs are installed correctly.
4. The appliance should have a minimum clearance of 0" (0cm) from non-combustible substance (e.g. walls, windows etc.), and 4" (10 cm) from combustible materials.
5. This appliance should be installed on a stable, level and non-combustible surface (e.g. cement, ceramic tile, terrazzo and metal surface). Verify the requirements of local regulation. Paving metal or ceramic tile onto combustible material does not conform to requirements of non-combustible surface regulation. Please leave appropriate clearance for the ventilation vent in the cabinet to keep the appliance away from the combustible surface nearby.
6. The mounting position should supply sufficient make-up air during normal combustion and installation should not block the burning airflow and ventilation.
7. If the exhaust fan is used, pay special attention to avoid operations that interfere with the device, e.g. ventilation and air demand of the device.
8. After installation, level the device and keep stable. DO NOT sway or tilt the device during operation.
9. DO NOT use gas that is not applicable to this device as fuel, DO NOT use high-pressure or medium-pressure regulating valves. This device is can only be used with a low-pressure regulating valve.
10. A quick-acting switch-off gas valve should be installed upstream to the device where it is easy to reach before installation of the appliance.
11. Make sure the supplied gas is the same as the gas that the device allows to use. If not, please stop using.
12. Coat some dedicated pipe sealant for gas pipeline in all the pipe joints. The sealant used should have durability for the gas action.
13. If the pipeline pressure is 10% higher or lower than the rated pressure, please install a pressure regulator to adjust the gas pressure to reach the rated one.
14. Installation from the outlet end of the gas flow meter or service regulator to the gas pipe of the device should be operated by professional technicians and qualified personnel. They should also use the cooking equipment first and adjust it.
15. DO NOT block the ventilation of the device and interfere with the ventilation needed during normal operation of the burners.
16. 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).



## INSTALLATION

1. Verify the gas type and pressure, and make sure that they conform to those marked on the rating label. If incorrect gas type/pressure is connected, it may damage the performance of the device and create safety hazards.
2. Before installing the gas pipeline, please install the appliance in an ultimate-use position. Adjust the height of the appliance on all 4 leveling legs using a water level to make sure the device is in a level state. After installing the gas pipeline, check the level state of the device again.
3. According to requirement of local standard 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 the gas shut-off valve has any requirements in the local standard should be judged by the gas installation personnel.

# OPERATING INSTRUCTIONS

Before operation, please read the user's manual carefully. If the appliance has been immersed in water, please stop using and call the technicians to check and repair or replace all the components that are immersed in the water. Before using this appliance, please make sure that the main burner, pilot light burner and oil receiver are in correct installation.

1. Before igniting the pilot light, ensure there is no gas odor around the device. When first using or after cutting off the gas supply, it may take several minutes to ignite the pilot light due to the air existing in the pipeline or clearance of the inlet pipe.
2. Turn off all gas control knobs.
3. Turn on control valve and light all pilots.
4. The pilot burner must be lit from the top. Hold an ignition source and light the pilot. When the flame is stable, remove ignition source.
5. Turn off the main gas valve to shut down the equipment.

**▲ NOTE:** Control knobs of the burners can be operated manually only. DO NOT rotate it with tools. If it cannot be rotated manually, DO NOT rotate or repair it with force. Force or improper maintenance may cause fire or explosion.

**▲ 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.

## DAILY INSPECTION

It is necessary to check the cooking equipment daily to avoid serious accidents. Stop using if user feels that there are some problems in the circuit or machine. Check the condition of the machine before or after using every day.

Before using, make sure the cooking equipment is not tilted and that the control panel is intact. While using, ensure there are no strange smells, light back, flameouts or vibrating noises and that the burner flame is normal.

## ADJUSTING THE PILOT LIGHT

The pilot flame on the equipment has been factory adjusted. When adjustment is necessary, adjust the pilot flames as small as possible but high enough to light the burner immediately when the burner valve is.

**▲ 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.

## ADJUSTING THE BURNER FLAME

1. Remove all the control knobs, front panel, grates, and the heat radiant panel.
2. Turn on a single burner and unscrew the lock screw on the baffle.
3. Rotate the baffle to increase or reduce the ventilation volume according to the requirement.
4. Regulate the air baffle to make majority of the flame become blue. Then screw the lock screw tightly.
5. Before using, install the grate, front panel, heat radiant panel and all the knobs back.

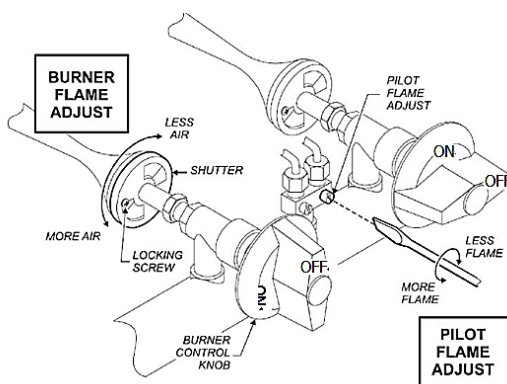
## SEASONING THE GRIDDLE

Before first use, and after every cleaning, season the griddle to avoid possible surface corrosion. Heat the griddle to a low temperature (300-350°F) and apply a small amount of cooking oil, about one ounce per square foot of surface. Use a soft lint-free cloth to spread the oil over the entire griddle surface to create a thin film and wipe off any excess oil with a cloth. Repeat the procedure until the griddle has a slick, mirror-like finish. This will also help reduce the sticking of cooked food product.

## USING THE GRIDDLE

To preheat, turn the burners on about 20-25 minutes before cooking.

A uniform and systematic approach to loading the griddle will produce the most consistent product results. The griddle plate is steel, but the surface is relatively soft and can be scored or dented by careless use of a spatula or scraper. Be careful not to dent, scratch, or gouge the plate surface. Do not try to knock off loose food that may be on the spatula by tapping the corner or the edge of the spatula on the griddle surface.



# CARE AND MAINTENANCE

1. Clean the griddle and residue in the oil tray regularly (Twice a day is advised).
2. Every day after using, wipe down all surfaces using a wet cloth with warm soapy water, then wipe down with clean wet cloth. DO NOT spray the device directly with water to wash.
3. DO NOT use abrasive detergents, brushes or scrapers to clean the stainless steel surface, as doing so may cause rust. DO NOT use any chloride product (bleach, hydrochloric acid, etc.), even if diluted. Wipe surface to clean with the direction of the grain.
4. DO NOT modify the necessary air volume for combustion.
5. When not in use, disconnect it from gas source.
6. Have a trained technician do a complete inspection of the device at least once a year.
7. Over 90% of the device is made of metals that can be recycled if disposed of properly at a designated treatment or recycling facility in accordance with any local or state standards.

# TROUBLESHOOTING

Problems mentioned below are just for reference. If any failure occurs, please stop using immediately and contact a professional technician to check and repair. Safety first! Please cut off the electric and gas source before maintenance.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES
Burner does not come on when the control knob is turned on	Problem with gas valve. (Call for service)
	Pilot burner not lit. (Call for service)
	Low gas pressure. (Call for service)
Pilot burner will not light	Manual gas valve not turned on.
	Obstructed pilot orifice. (Call for service)
	Pilot gas turned off at pilot. Adjust pilot to allow gas flow.
	Low gas pressure. (Call for service)
Pilot burner will not stay lit	Obstructed or wrong size pilot orifice. (Call for service)
	Gas supply not purged of air. Open pilot valve until air is purged.
	Air blowing pilot out. (Call for service)
	Low gas pressure. (Call for service)
Fat appears to smoke excessively	Temperature set too high.
	Moisture in food may be turning into steam.
Food sticks to griddle or burned around edges	Temperature set too high.
	Griddle surface requires cleaning and/or seasoning.
	Surface under food not covered with enough cooking oil.
Food under-cooked inside	Temperature set too low.
	Food not cooked for long enough time.
Food tastes greasy or has objectionable off flavor	Food itself may have off-flavor.
	Food stored improperly before cooking.
	Too much griddle fat used.
	Temperature set too low.
Noticeable build-up of gum on griddle	Temperature set too high.
	Griddle surface needs cleaning and/or seasoning.
	Too much griddle fat used.



## LIMITED WARRANTY

MC Appliance Corporation warrants each new Commercial Gas Manual Griddle 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 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.

<b>Model</b>	<b>Parts &amp; Labor</b>	<b>Type of Service</b>
M16MG/M16TG	One Year	In Field
M24MG/M24TG	One Year	In Field
M36MG/M36TG	One Year	In Field
M48MG/M48TG	One Year	In Field
M60MG/M60TG	One Year	In Field

For Service or Assistance please call 888-775-0202 or visit us on the web at [www.mcappliance.com](http://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](http://www.mcappliance.com)**



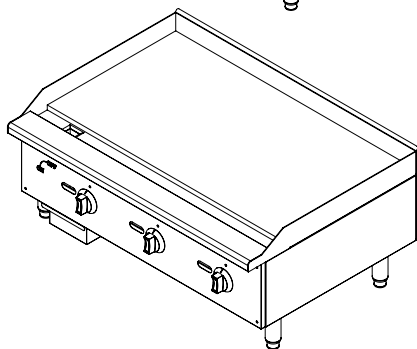
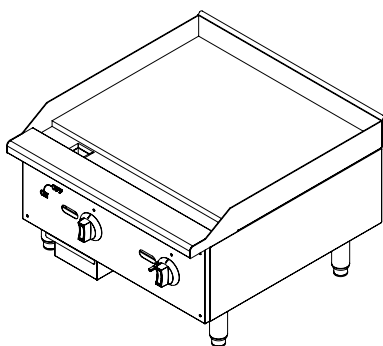
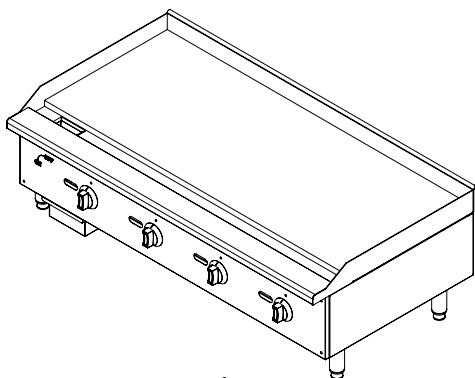
# Magic Chef®

COMMERCIAL E-SERIES

## Plancha térmica/manual

### *E-Series*

### *Manual del usuario*



Modelos: M16MG, M24MG, M36MG, M48MG, M60MG  
M16TG, M24TG, M36TG, M48TG, M60TG

**POR FAVOR LEA CUIDADOSAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE USAR SU  
PLANCHA TÉRMICA/MANUAL Y CONSÉRVELO PARA FUTURAS REFERENCIAS.**





## REGISTRO DEL PRODUCTO

Gracias por comprar un producto Magic Chef Commercial. El primer paso para proteger su nuevo producto es completar el registro del producto en nuestro sitio web: [www.mcappliance.com/register](http://www.mcappliance.com/register). Los beneficios de registrar su producto incluyen los siguientes:

1. Registrar su producto nos permitirá contactarlo en relación a un aviso de seguridad o actualización del producto.
2. Registrar su producto nos permitirá un proceso de servicio de garantía más eficiente, cuando sea requerido un servicio de garantía.
3. Registrar su producto puede funcionar como su prueba de compra en el caso de que usted sufra una pérdida que esté cubierta por un seguro.

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

# ÍNDICE

REGISTRO DEL PRODUCTO .....	17
PRECAUCIONES .....	19
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES .....	20
ESPECIFICACIONES .....	22
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN .....	23
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO .....	25
CUIDADO Y MANTENIMIENTO .....	27
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS .....	28
GARANTÍA LIMITADA .....	29

# 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:

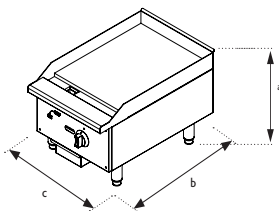
1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato.
2. Cualquier modificación que realice por su cuenta, instalación incorrecta, ajuste o mantenimiento puede provocar pérdidas de bienes o accidentes graves. Comuníquese con el fabricante si necesita hacer cualquier ajuste o mantenimiento y deje que el trabajo lo realice una persona capacitada y calificada.
3. La plancha debería usarse de conformidad con las normativas del Instituto Estadounidense Nacional de Estándares (American National Standards Institute, ANSI) Z223.1/la Asociación Nacional de Protección contra el Fuego (National Fire Protection Association, NFPA) 54 (edición más reciente) del Código Nacional del Gas Combustible, el Código Nacional de Instalación de Gas CSA/B149.1 o el Código de Instalación de Gas Propano CSA/B149.1 cuando correspondan. Pueden obtenerse copias de la Asociación Americana de Gas, 1515 Wilson Blvd, Arlington, VA 22209.
4. NO coloque el aparato cerca de líquidos, gases, u objetos inflamables o explosivos.
5. No deberían poner en funcionamiento este equipo las personas con discapacidades fisiológicas, perceptuales o mentales ni las personas con experiencia o conocimiento insuficiente (incluyendo los niños) Las personas mencionadas anteriormente pueden poner el aparato en funcionamiento para algunas actividades particulares solo si existe supervisión y garantías suficientes para su seguridad personal así como indicaciones y orientación adecuadas.
6. Mantenga el dispositivo lejos del alcance de los niños.
7. Guarde este manual en un lugar seguro y de fácil acceso. Los manuales deben entregarse junto con el dispositivo cuando se lo transfiere o se lo vende a un tercero. Todos los usuarios deben operar el dispositivo de acuerdo con el manual del usuario y las guías de seguridad relacionadas.
8. Si se coloca el aparato cerca de paredes, tabiques o muebles de la cocina, entre otros, se recomienda que estas instalaciones estén hechas de material no combustible. De no ser así, deben cubrirse con material no combustible resistente al calor y debe prestarse atención a las normas para la prevención de incendios.
9. El aparato debe instalarse en un área bien ventilada con instalaciones de evacuación para asegurar que todos los gases producidos se ventilen correctamente.
10. El aparato solo debe utilizarse con válvulas reguladoras de gas de baja presión. El uso de otras válvulas reguladoras puede provocar pérdidas y accidentes graves.
11. No encienda el dispositivo si está vacío.
12. Advertencia contra incendios: Si huele a gas, manténgase alejado del fuego. NO encienda ningún dispositivo ni toque el interruptor electrónico. NO utilice ningún teléfono en el edificio. Cierre inmediatamente la válvula principal de gas y llame a un técnico de servicio profesional para que le haga mantenimiento a la unidad. La operación incorrecta o inadecuada del aparato puede provocar fugas de gas o deflagraciones. El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad por incendios accidentales ocasionados por operaciones o mantenimiento inadecuado.
13. Un personal profesional o personas calificadas deberían realizar la instalación y el mantenimiento la primera vez que se emplea el artículo.
14. Mantenga el aparato en buen estado y quite el embalaje externo. Si tiene alguna pregunta, llame al especialista y deje de utilizar el aparato. Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños. (Ya que los materiales son bolsas plásticas, clavos, etc.)

15. Puede tardar un poco más en encender cuando lo utilice por primera vez debido al aire presente en la nueva tubería. Oprima el botón de encendido si no responde y vuelva a encender 3 minutos más tarde para evitar una deflagración.
16. Apague el dispositivo cuando no esté en uso para evitar peligros.
17. Este producto es una máquina de uso comercial que deben operar cocineros capacitados y no está diseñada para su doméstico.
18. Es solamente para uso profesional y no para otros fines.
19. NO desmonte ni modifique usted mismo el dispositivo. Cualquier modificación puede ocasionar accidentes graves.
20. NO golpetee el producto ni le coloque objetos pesados encima. El funcionamiento anómalo puede causar daños y crear situaciones de peligro.
21. NO coloque ningún objeto dentro del respiradero del calentador. Hacerlo puede obstruir el conducto de gas y causar daños.
22. 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.
23. NO dañe el panel de control con objetos duros o afilados.
24. NO rocíe agua directamente sobre el aparato. Limpie la superficie de acero inoxidable regularmente para evitar daños causados por el óxido y las reacciones químicas.

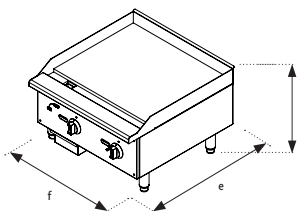
**LEA Y SIGA CUIDADOSAMENTE  
ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD  
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

# ESPECIFICACIONES

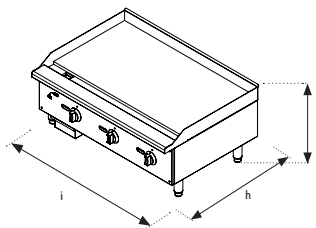
Figura 1



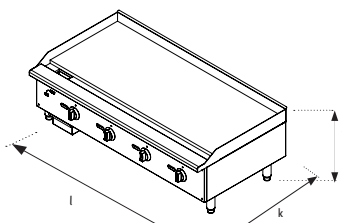
▲ M16MG/M16TG



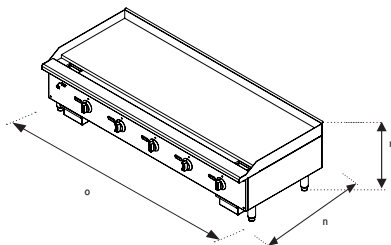
▲ Model M24MG/M24TG



▲ M36MG/M36TG



▲ M48MG/M48TG



▲ M60MG/M60TG

- a. 15.3" (389 mm)
- b. 26.0" (660 mm)
- c. 16.0" (406 mm)
- d. 15.3" (389 mm)
- e. 26.0" (660 mm)
- f. 24.0" (610 mm)
- g. 15.3" (389 mm)
- h. 26.0" (660 mm)
- i. 36.0" (914 mm)
- j. 15.3" (389 mm)
- k. 26.0" (660 mm)
- l. 48.0" (1219 mm)
- m. 15.3" (389 mm)
- n. 26.0" (660 mm)
- o. 60" (1524 mm)

Modelo	Dimensiones (al. x lar. x an.)	Gas natural (KW/BTU)	Quemadores	Peso neto
M16MG / M16TG	15.3" x 16.0" x 26.0"	30,000	1	103.0 lbs (46.7 kg)
M24MG / M24TG	15.3" x 24.0" x 26.0"	60,000	2	114.0 lbs (51.7 kg)
M36MG / M36TG	15.3" x 36.0" x 26.0"	90,000	3	176.0 lbs (79.8 kg)
M48MG / M48TG	15.3" x 48.0" x 26.0"	120,000	4	244.0 lbs (110.7 kg)
M60MG / M60TG	15.3" x 60.0" x 26.0"	150,000	5	300.0 lbs (136.1 kg)

# 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.

## AVISO PARA LA INSTALACIÓN

1. La instalación deberían realizarla técnicos profesionales.
2. La conexión del dispositivo debe ajustarse a las disposiciones de seguridad, instalación y uso del gas.
3. El dispositivo puede utilizarse solo cuando se hayan instalado correctamente las cuatro patas.
4. El aparato debe tener un espacio mínimo de 0 "(0 cm) de sustancias no combustibles (por ejemplo, paredes, ventanas, etc.) y de 4" (10 cm) de materiales combustibles.
5. Este aparato debe instalarse sobre una superficie estable, nivelada e incombustible (por ejemplo, cemento, baldosas de cerámica, terrazo o superficie metálica). Verifique los requerimientos de las normativas locales. La norma de seguridad sobre los requerimientos para las superficies no combustibles no consiente colocar metal o baldosas de cerámicas sobre el material combustible. Deje un espacio adecuado para el ducto de ventilación en el gabinete a fin de que el aparato se mantenga alejado de la superficie combustible cercana.
6. La posición de montaje debería suministrar suficiente aire de compensación durante la combustión normal y la instalación no debería obstruir el flujo ni la ventilación del quemador.
7. Preste atención especial a evitar operaciones que interfieran con el funcionamiento del dispositivo, p. ej. su necesidad de ventilación y aire, si usa la campana de extracción.
8. Después de la instalación, nivele el dispositivo y manténgalo estable. NO mueva ni incline el dispositivo durante la operación.
9. NO use como combustible algún gas que sea inapropiado para este dispositivo, NO use válvulas reguladoras de presión alta o media. Solo puede operarse este dispositivo con una válvula reguladora de baja presión.
10. Se debería instalar una válvula de gas de acción rápida, de manera ascendente y de fácil acceso antes de la instalación del dispositivo.
11. Asegúrese de que el gas que se suministra a la unidad sea el mismo con el que debe funcionar el dispositivo. Detenga el uso en caso contrario.
12. Cubra con un poco de sellador de tubería destinada para gasoductos en todas las uniones de la tubería. El sellador utilizado debe tener durabilidad para la acción del gas.
13. Si la presión de paso del gas es 10% mayor o menor que la presión nominal, instale un regulador de presión para ajustar la presión del gas hasta una posición intermedia.
14. 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 y personal capacitado. También deben probar primero el equipo de cocina y hacer cualquier ajuste necesario.
15. NO obstruya la ventilación requerida ni interfiera con ella durante el funcionamiento normal del aparato.
16. 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).

## INSTALACIÓN

1. Compruebe el tipo de gas y la presión para asegurarse de que se ajustan a los marcados en la etiqueta de clasificación. Si se conecta un tipo o una presión de gas incorrecto, puede verse afectado el funcionamiento del dispositivo y crearse peligros de seguridad.
2. Coloque el aparato en una posición de uso definitivo antes de instalar la tubería del gas. Ajuste la altura del aparato sobre las 4 patas niveladoras. Use un nivel de agua para asegurarse de que el dispositivo está nivelado. Verifique nuevamente que el aparato esté nivelado antes de instalar la tubería de gas.
3. De acuerdo con las normas de requisitos locales y la estricta recomendación del fabricante, puede ser necesaria una válvula de cierre de paso entre la tubería de suministro de gas y el regulador de presión de gas. El personal de instalación de gas debe evaluar si la instalación de una válvula de cierre de gas tiene algún requisito local.



# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Lea cuidadosamente el Manual del Usuario antes de poner en funcionamiento. Detenga el uso si el aparato cayó en el agua y llame a los técnicos para revisar y reparar o reemplazar todos los componentes afectados. Asegúrese antes de usar el aparato de que el quemador principal, el quemador de la luz del piloto y el receptor de aceite estén instalados correctamente.

1. Asegúrese de que no huela a gas cerca del dispositivo antes de encender la luz del piloto. La luz del piloto puede tardar un poco más en encenderse cuando lo utilice por primera vez o tras haber cerrado el paso del gas debido al aire presente en la tubería o la limpieza del tubo de entrada.
2. Cerrar todas las perillas de control de gas.
3. Abrir la válvula de control y encender todos los pilotos.
4. El quemador piloto se debe encender desde arriba. Sostener una fuente de ignición y encender el piloto. Una vez estabilizada la llama, retirar la fuente de ignición.
5. Cierre la válvula de gas principal para apagar el equipo.

**▲ NOTA:** Las perillas para controlar los quemadores solo funcionan manualmente. NO las gire con herramientas. No las gire ni las repare a la fuerza si no puede moverlas manualmente. La fuerza bruta o el mantenimiento inadecuado pueden producir un incendio o una explosión.

**▲ 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 quemé por lo menos 15 minutos antes de usar el aparato por primera vez.

## INSPECCIÓN DIARIA

Los implementos de cocina deben revisarse diariamente para evitar accidentes graves. Detenga el uso si siente que hay algún problema con el circuito o el aparato. Verifique la condición del aparato antes o después de su uso diario. Asegúrese de que el implemento de cocina no está torcido y de que el panel de control está intacto antes del uso. Asegúrese durante el uso de que no haya olores extraños, luz de fondo, llamaradas o sonidos vibratorios y que la candela del quemador sea normal.

## AJUSTE DE LA LLAMA PILOTO

La llama piloto en el equipo se ha ajustado de fábrica. Cuando sea necesario ajustar el ajuste, ajuste las llamas piloto lo más pequeñas posible, pero lo suficientemente altas como para encender el quemador inmediatamente cuando la válvula de quemador esté.

**▲ 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 quemé por lo menos 15 minutos antes de usar el aparato por primera vez.

## AJUSTE DE LA LLAMA DEL QUEMADOR

1. Retire todas las perillas de control, el panel delantero, las rejillas y el panel radiador de calor.
2. Encienda un solo quemador y destornille el tornillo de fijación en el deflector.
3. Gire el deflector para aumentar o disminuir el volumen de ventilación conforme al requisito.
4. Regule el deflector de aire para hacer que la mayor parte de la llama se torna azul. Luego atornille el tornillo de fijación firmemente.
5. Previo a su uso, reinstale la rejilla, el panel delantero, el panel radiador de calor y todas las perillas.

## CURADO DE LA PLANCHA

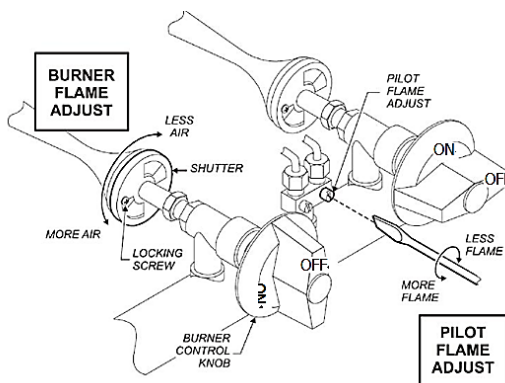
Antes de usar por primera vez y después de cada limpieza, cure la plancha para evitar una posible corrosión de la superficie. Caliente la plancha a baja temperatura (300-350 °F) y aplique una pequeña cantidad de aceite de cocinar, aproximadamente una onza por pie cuadrado de superficie. Con un paño sin pelusas, esparza el aceite sobre toda la superficie de la parrilla para crear una fina película y retire cualquier exceso de aceite con otro paño. Repetir el procedimiento hasta que la rejilla tenga un acabado liso, espejado. Esto también ayudará a reducir que el alimento cocinado se pegue.

## USO DE LA PLANCHA

Para precalentar, encienda los quemadores unos 20-25 minutos antes de cocinar.

Cargar la plancha de manera uniforme y ordenada producirá los resultados de cocción más uniformes.

Aunque la plancha es de acero, la superficie es relativamente blanda y puede saltarse o astillarse si se usa descuidadamente una espátula o un elemento abrasivo. Tenga cuidado de no astillar, raspar ni ahuecar la superficie de la plancha. No intente despegar los alimentos sueltos que puedan haber quedado sobre la espátula dando pequeños golpes en el borde o la esquina de la espátula sobre la superficie de la plancha.



# CUIDADO Y MANTENIMIENTO

1. Limpie la plancha y vacíe regularmente la bandeja de aceite (se recomienda hacerlo dos veces al día).
2. Limpie con un paño o esponja limpio y húmedo con agua jabonosa tibia, luego use un paño seco para secar completamente. Para lavarlo, no rocíe agua directamente sobre el dispositivo.
3. No use detergentes fuertes, juncos ni raspadores para limpiar la superficie de acero inoxidable pues así puede oxidarlo. No use productos con cloro (blanqueador, ácido clorhídrico, etc.) incluso diluidos. Limpie la superficie siguiendo el sentido de la textura.
4. No modifique el volumen de aire requerido para la combustión.
5. Despéguelo de la fuente de gas cuando no esté en uso.
6. Un técnico de servicio debería inspeccionar completamente el dispositivo al menos una vez al año.
7. El dispositivo está hecho en 90% de metales que pueden reciclarse si se los elimina adecuadamente en un centro certificado de tratamiento o reciclaje de conformidad con las normas de cualquier localidad o estado.

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Los problemas mencionados a continuación son solo para referencia. Si ocurre algún fallo, deje de usar el aparato y comuníquese con un técnico profesional para que lo revise y repare. ¡La seguridad ante todo! Por favor interrumpa el suministro de electricidad y el paso del gas antes de realizar el mantenimiento.

PROBLEMA	CAUSAS DEL PROBLEMA
El quemador no se activa cuando se enciende la perilla de control	Problema con la válvula de gas. (Solicitar servicio técnico)
	El quemador piloto no enciende. (Solicitar servicio técnico)
	Baja presión de gas. (Solicitar servicio técnico)
El quemador piloto no encenderá	La válvula de gas manual no está encendida
	Orificio del piloto obstruido. (Solicitar servicio técnico)
	Gas del piloto apagado en el piloto. Ajustar el piloto para permitir el flujo de gas
	Baja presión de gas. (Solicitar servicio técnico)
El quemador piloto no se mantendrá encendido	Orificio del piloto obstruido o de tamaño incorrecto. (Solicitar servicio técnico)
	No se purgó el aire en el suministro de gas. Abrir la válvula del piloto hasta que se purgue el aire
	El aire apaga el piloto. (Solicitar servicio técnico)
	Baja presión de gas. (Solicitar servicio técnico)
La grasa parece humear en exceso	El ajuste de la temperatura está demasiado alto
	La humedad del alimento puede estar transformándose en vapor
El alimento se pega a la plancha o se quema en los bordes	El ajuste de la temperatura está demasiado alto
	Es necesario limpiar o curar la superficie de la plancha
	La superficie por debajo de la comida no está cubierta con suficiente aceite de cocinar
La comida no está bien cocida por dentro	El ajuste de temperatura es muy bajo
	La comida no se cocinó el tiempo suficiente
La comida sabe grasosa o tiene un sabor anormal desagradable	La propia comida puede tener un sabor anormal
	La comida estaba mal guardada antes de la cocción
	Se ha usado demasiada grasa sobre la plancha
	El ajuste de temperatura es muy bajo
Notoria acumulación de resina sobre la plancha	El ajuste de la temperatura está demasiado alto
	Se debe limpiar o curar la superficie de la plancha
	Se ha usado demasiada grasa sobre la plancha



## GARANTÍA LIMITADA

MC Appliance Corporation garantiza que cada Plancha manual de gas comercial nueva carece de defectos en los materiales y en la mano de obra, y conviene en remediar cualquier defecto o proporcionar la(s) pieza(s) nueva(s), por cualquier / cualesquiera pieza(s) de la unidad que haya(n) fallado durante el período de garantía, a discreción de la compañía. Las piezas y los gastos de mano de obra están cubiertos en esta unidad por un período de un año a partir de la fecha de compra. Es necesario presentar una copia del recibo o de la factura de venta fechado para recibir el servicio de garantía, el reemplazo o el reembolso.

El consumidor asume todos los gastos de traslado para devolver la unidad a nuestra fábrica antes de obtener un reemplazo o un reembolso, en caso de que deba sustituirse la unidad o efectuarse un reembolso de conformidad con los términos de esta garantía. Es necesario presentar una copia del recibo o de la factura de venta fechado, para recibir servicio de garantía, reemplazo o reembolso. El reembolso o el reemplazo se efectuará a discreción de MC Appliance Corporation.

Esta garantía cubre los aparatos en uso dentro de los Estados Unidos contiguos, Alaska, Hawái y Puerto Rico. Esta garantía no cubre lo siguiente:

- Daños debido a daños sufridos durante el envío o por instalación incorrecta.
- Daños debidos a uso incorrecto o abuso.
- Pérdidas de contenido debido a fallas de la unidad.
- Componentes internos como platos giratorios, cilindros guías, bombillos, etc.
- Reparaciones llevadas a cabo por agentes de servicio no autorizados.
- Llamadas de servicio que no implican defectos en material y mano de obra tales como instrucciones sobre el uso correcto del producto o instalación incorrecta.
- Reemplazo o reajuste de los fusibles de la casa o los interruptores.
- Falla de este producto si se usa para fines distintos para los que fue diseñado.
- Costos de eliminación de cualquier unidad defectuosa no devuelta a nuestra fábrica.
- Ninguno de los costos de entrega / instalación incurridos como resultado de una unidad que no funcione según las especificaciones.
- Gastos de viaje y transporte para obtener servicio para el producto si su aparato está ubicado en una zona remota donde el servicio por parte de un técnico de servicio autorizado no está disponible.
- El retiro y la nueva instalación de su aparato si está instalado en una ubicación inaccesible o no fue instalado de acuerdo con las instrucciones de instalación publicadas.
- Reembolsos para los productos que no son reparables están limitados al precio pagado por la unidad conforme a la factura de venta.
- Esta garantía es intransferible. Esta garantía aplica sólo al comprador original y no se extiende a cualquier propietario o propietarios subsecuentes.

### LIMITACIONES A LOS REMEDIOS Y EXCLUSIONES:

La reparación del producto de acuerdo con los términos aquí indicados, es su único y exclusivo remedio bajo esta garantía limitada. Cualquiera y todas las garantías implícitas incluyendo la comerciabilidad y la adecuación a un propósito particular están limitadas por medio de la presente a un año o al período más corto permitido por la ley. MC Appliance Corporation no se responsabiliza por daños incidentales o emergentes y ningún representante ni persona está autorizada a asumir de nuestra parte ninguna otra responsabilidad en relación con la venta de este producto. Bajo ninguna circunstancia se le permite al consumidor devolver esta unidad a la fábrica sin la autorización previa por escrito de MC Appliance Corporation.

Algunos estados prohíben la exclusión o limitación de los daños incidentales o consecuenciales, o limitaciones en las garantías implícitas. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted podría tener otros derechos que varían según el estado.

<b>Modelo</b>	<b>Partes y mano de obra</b>	<b>Tipo de servicio</b>
M16MG/M16TG	Un año	Servicio localizado
M24MG/M24TG	Un año	Servicio localizado
M36MG/M36TG	Un año	Servicio localizado
M48MG/M48TG	Un año	Servicio localizado
M60MG/M60TG	Un año	Servicio localizado

Para Servicio o Asistencia por favor llame al 888-775-0202 o visítenos en el sitio web en [www.mcappliance.com](http://www.mcappliance.com) para solicitar servicio de garantía u ordenar partes.



**CNA International, Inc., opera bajo el nombre comercial de MC Appliance Corporation.  
Todos los derechos reservados.**

**El logo de Magic Chef® es una marca registrada de CNA International, Inc.**