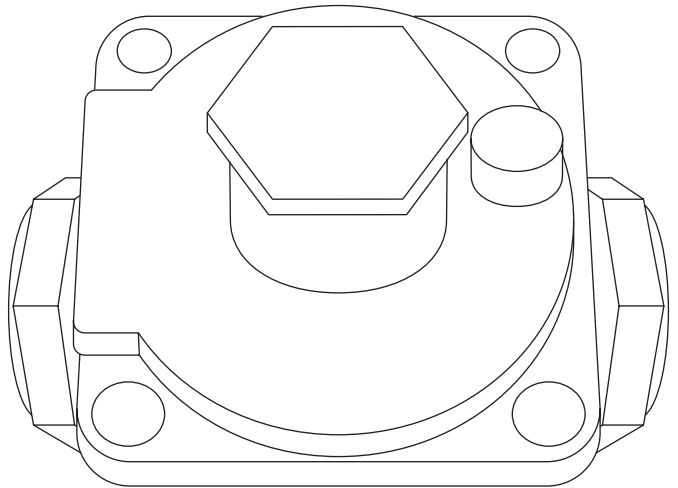




# Gas Regulator

## *User's Manual*






Charbroilers / Griddles / Hotplate / Stockpot Range

**PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE USING YOUR GAS  
REGULATOR AND KEEP IT FOR FUTURE REFERENCE.**

# MANDANTORY MARKINGS

The following rating plate examples must be affixed to the rear of the unit upon conversion completion by the installer.

- Example A Rating Plate

		<b>COMMERCIAL GAS COOKER</b> Model: Model Number	
Orifice Size: **#	Gas Type: LP (Propane)	Manifold Pressure: 10" WC	
Serial: *****	Input: ***** BTU	Max. Pressure: 13" WC	
Intended for other than household use Destinado para uso no doméstico			
Made in China Hecho en China		 <b>Intertek</b> Conforms to ANSI STD Z83.11-2016 Certified to CSA STD 1.8-2016	 <b>Intertek</b> Conforms to NSF/ANSI STD 4
PHONE: 888-775-0202			

- Example B Installation Plate

<b>CONVERSION BY QUALIFIED SERVICE AGENCY</b>		
THIS APPLIANCE WAS CONVERTED ON:		
Day _____	Month _____	Year _____
To LPG gas with KIT #: _____		
By: Company Name _____		
Address _____		
_____		
_____		
Which accepts the responsibility that this conversion has been properly made.		

- Example C Warning Label fixed to side of the unit

<b>LPG</b>	<b>GPL</b>	CLEARANCES ESPACES LIBRES		
FOR LP GAS WHEN EQUIPPED WITH NO. ** DRILL SIZE ORIFICE POUR LP GAZ LORSQU'ÉQUIPÉ AVEC UNE OUVERTURE DE TAILLE DE MECHE NO. **				
MAN.PRESS. PRESS.MAN.	10.0	INCH W.C.	BACK ARRIERE	6"
			RT SIDE COTE DROIT	6"
BTU CONSOMMATION	*****	BTU INPUT/HR	LT SIDE COTE GAUCHE	6"
FOR USE IN NON COMBUSTIBLE LOCATION ONLY DOIT ETRE UTILISE SEULEMENT DANS DES LOCAUX NON INFLAMMABLES COMPLIES WITH ANSI STD Z83.11-2016, CSA STD 1.8-2016, FOOD SERVICE EQUIPMENT FOR YOUR SAFETY REFER TO INSTALLATION INSTRUCTIONS FOR CONVERSION PROCEEDURE				

# INSTRUCTIONS FOR FIELD CONVERSION TO LPG GAS

Refer to specific instructions for each model range.

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

**▲ WARNING:** This conversion kit shall be installed by a qualified service agency in accordance with the manufacturer's instructions and all applicable codes and requirements of the authority having jurisdiction. If the information in these instructions is not followed exactly, a fire, an explosion, or production of carbon monoxide may result causing property damage, personal injury or loss of life. The conversion kit should be installed by qualified service personnel. The installation is not complete until the operation of the converted appliance is checked and meets the manufacturers specifications per the instructions included with this kit.

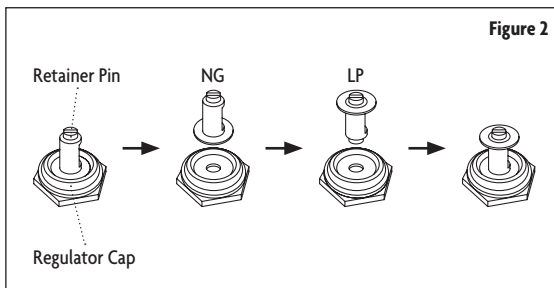
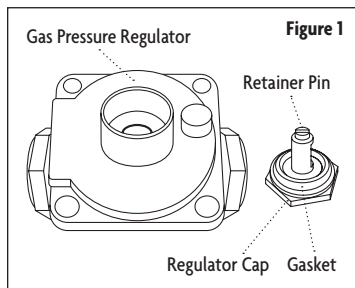
**▲ CAUTION:** Ensure the gas supply is shut off at the manual shut off valve before proceeding with the conversion.

Product	Model #	Parts Included
Charbroiler	MCCCB24A	Jet #54 drill (4)
	MCCCB36A	Jet #54 drill (6)
	MCCCB48A	Jet #54 drill (8)
Griddle	MCCMG24A	Jet #52 drill (2)
	MCCMG36A	Jet #52 drill (3)
	MCCMG48A	Jet #52 drill (4)
Thermo Griddle	MCCTG24A	Jet #52 drill (2)
	MCCTG36A	Jet #52 drill (3)
	MCCTG48A	Jet #52 drill (4)
Hotplate	MCCHP12A	Jet #52 drill (2)
	MCCHP24A	Jet #52 drill (4)
	MCCHP36A	Jet #52 drill (6)
Stock Pot Range	MCCSR1A	Jet #52 drill (2)
	MCCSR2A	Jet #52 drill (4)

**▲ CAUTION:** Ensure the gas supply is shut off at the manual shut off valve before proceeding with the conversion.

1. Switch off the gas at the main supply valve and allow the unit to cool down before beginning with the conversion.
2. Remove all of the grates to expose the burners and valves.
3. Remove the burners by loosening the fastening nuts located under the rear of the burner, lift the rear of the burner and then slide it backwards.
4. Using a ½" wrench, loosen the brass orifice located on the end of the control valve.
5. Apply pipe thread compound or gas-rated Teflon tape to the thread on the end of the valve to ensure a tight gas seal. Then replace the old orifice with the new orifice from the conversion kit.
6. Replace the burner by sliding the open end over the orifice and then secure the M5 stud through the slot in the support bracket.

- To operate the appliance with LP gas, the regulator must be changed to operate at 10" WC. To do this, remove the converter cap and pin from the regulator, invert the pin and reinstall it into the cap. Replace the cap on the regulator, ensuring that the gasket is intact and in place on the cap. (See images below.)

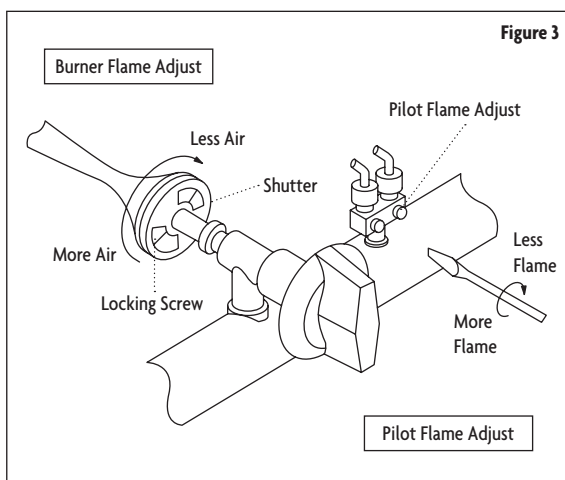


- Prior to connecting the regulator, check the incoming line pressure, as the regulators can only withstand a maximum pressure of ½ PSI (13" WC). If the line pressure is beyond this limit, a step down regulator is required. The arrow on the bottom of the regulator body shows the gas flow direction and should point downstream to the appliance.
- Check for gas leaks using a soapy water solution. DO NOT use matches, candle flames or other sources of ignition.
- Replace the grates.
- Affix the conversion rating plate adjacent to the original rating plate on the rear of the unit. Fill in the details required on the installation plate and fix it to the rear of the unit.

## SETTING THE PILOT BURNER

When changing from natural gas to LPG, it is necessary to adjust the pilot light as well. This is done in the following steps:

- Remove the control knobs from the front of the unit. Loosen the screws holding the front panel and remove.
- The pilot burner valve is positioned to the right of the control valve and a small adjustment screw is located on the front face of the valve body. The adjustment screw can be turned in or out with a small flat head screwdriver.
- Adjust the screw in small increments while the pilot flame is burning until a ¼" stable flame is achieved.
- Replace the front panel and secure with the screws. Reattach the control knobs.



# INSTRUCTION FOR NORMAL OPERATING SEQUENCE

The units are equipped with standing pilots and should be lit immediately after the gas is turned on.

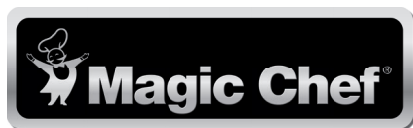
1. Turn off the main valve to the unit and wait 5 minutes to clear any gas.
2. Turn off all knobs and pilot valves.
3. Turn on main valve and light all pilots.
4. The pilot burner must be lit at the end of the tube. Hold an ignition source (6" grill lighter) through the opening in the front panel at the pilot tube. When the flame is established, remove the ignition source.

## BURNER OPERATION

To ignite burners, turn the burner valve knob to 'High' position. Each burner is controlled by an individual high/low, on-off valve. To adjust the burner flame, loosen the shutter locking screw, and adjust the air shutter until the flame is mostly blue in color. (See Figure 3 on page 4.)

## REDUCING THE POWER RATING AT ALTITUDES ABOVE 2000 FT. (610m)

Ratings of gas utilization equipment are based on sea level operation and should not be changed for operation at elevations up to 2,000 ft. For operation at elevations above 2,000 ft., equipment ratings should be reduced at the rate of 4% for each 1,000 ft. above sea level before selecting appropriately sized equipment.



**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)**

**Printed in China**

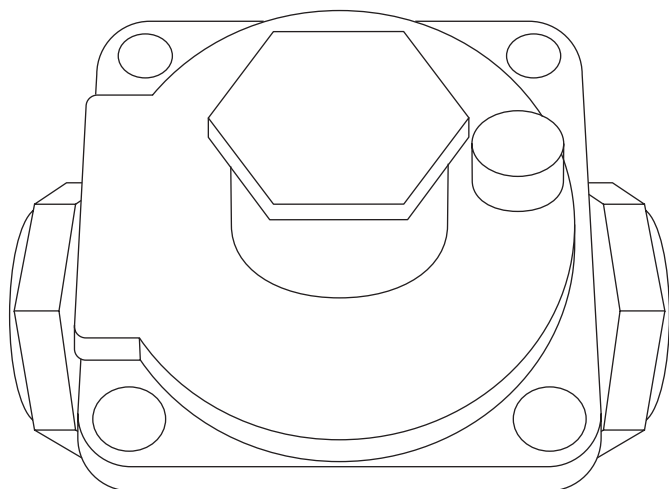


# Magic Chef®

C O M M E R C I A L

## Regulador de gas

*Manual del usuario*






Parrillas/Planchas/Hornillos/Estufas para ollas

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

# MARCAS OBLIGATORIAS

Los siguientes ejemplos de placas de clasificación deben colocarse en la parte posterior de la unidad cuando el instalador finalice la conversión.

- Ejemplo A: placa de clasificación

		<b>COMMERCIAL GAS COOKER</b> Model: Model Number	
Orifice Size: **#	Gas Type: LP (Propane)	Manifold Pressure: 10" WC	
Serial: *****	Input: ***** BTU	Max. Pressure: 13" WC	
Intended for other than household use Destinado para uso no doméstico			
Made in China Hecho en China	 <b>Intertek</b> Conforms to ANSI STD Z83.11-2016 Certified to CSA STD 1.8-2016	 <b>Intertek</b> Conforms to NSF/ANSI STD 4	
PHONE: 888-775-0202			

- Ejemplo B: placa de instalación

<b>CONVERSION BY QUALIFIED SERVICE AGENCY</b>		
THIS APPLIANCE WAS CONVERTED ON:		
Day _____	Month _____	Year _____
To LPG gas with KIT #: _____		
By: Company Name _____		
Address _____		
_____		
_____		
Which accepts the responsibility that this conversion has been properly made.		

- Ejemplo C: etiqueta de advertencia fija al costado de la unidad

<b>LPG</b>	<b>GPL</b>	CLEARANCES ESPACES LIBRES							
FOR LP GAS WHEN EQUIPPED WITH NO. ** DRILL SIZE ORIFICE POUR LP GAZ LORSQU'ÉQUIPÉ AVEC UNE OUVERTURE DE TAILLE DE MECHE NO. **									
MAN.PRESS. PRESS.MAN.	10.0	INCH W.C.	<table border="1"> <tr> <td>BACK ARRIERE</td> <td>6"</td> </tr> <tr> <td>RT SIDE COTE DROIT</td> <td>6"</td> </tr> <tr> <td>LT SIDE COTE GAUCHE</td> <td>6"</td> </tr> </table>	BACK ARRIERE	6"	RT SIDE COTE DROIT	6"	LT SIDE COTE GAUCHE	6"
BACK ARRIERE	6"								
RT SIDE COTE DROIT	6"								
LT SIDE COTE GAUCHE	6"								
BTU CONSOMMATION	*****	BTU INPUT/HR							
FOR USE IN NON COMBUSTIBLE LOCATION ONLY DOIT ETRE UTILISE SEULEMENT DANS DES LOCAUX NON INFLAMMABLES COMPLIES WITH ANSI STD Z83.11-2016, CSA STD 1.8-2016, FOOD SERVICE EQUIPMENT FOR YOUR SAFETY REFER TO INSTALLATION INSTRUCTIONS FOR CONVERSION PROCEDURE									



# INSTRUCCIONES PARA LA CONVERSIÓN DE CAMPO A GAS GPL

Consulte las instrucciones específicas para cada modelo de estufa.

**▲ ADVERTENCIA:** Una instalación, un ajuste, una alteración, un servicio o un mantenimiento incorrectos pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte. Lea cuidadosamente las instrucciones de instalación, operación, y mantenimiento antes de instalar o reparar el equipo.

**▲ ADVERTENCIA:** Este kit de conversión debe ser instalado por una agencia de servicio calificada de acuerdo con las instrucciones del fabricante, y todos los códigos y requisitos aplicables de la autoridad competente. Si la información en estas instrucciones no se sigue exactamente, puede producirse un incendio, una explosión o la producción de monóxido de carbono ocasionando daños materiales, lesiones personales o la muerte. El kit de conversión debe ser instalado por un personal de servicio calificado. La instalación no estará completa hasta que el funcionamiento del aparato convertido se revise y cumpla con las especificaciones del fabricante según las instrucciones incluidas con este kit.

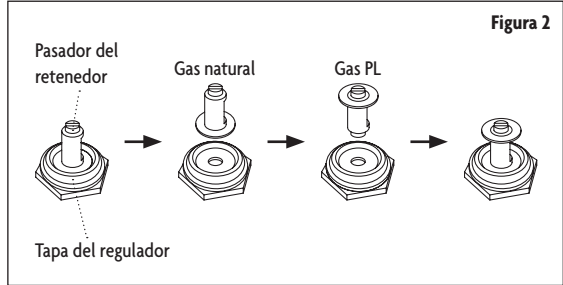
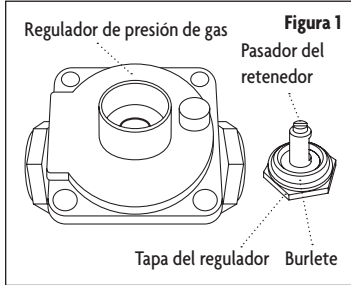
**▲ PRECAUCIÓN:** Asegúrese de que el suministro de gas esté cerrado en la válvula de cierre manual antes de continuar con la conversión.

Producto	N.º de modelo	Piezas incluidas
Parrillas	MCCCB24A	Jet #54 drill (4)
	MCCCB36A	Jet #54 drill (6)
	MCCCB48A	Jet #54 drill (8)
Plancha	MCCMG24A	Jet #52 drill (2)
	MCCMG36A	Jet #52 drill (3)
	MCCMG48A	Jet #52 drill (4)
Plancha térmica	MCCTG24A	Jet #52 drill (2)
	MCCTG36A	Jet #52 drill (3)
	MCCTG48A	Jet #52 drill (4)
Hornillos	MCCHP12A	Jet #52 drill (2)
	MCCHP24A	Jet #52 drill (4)
	MCCHP36A	Jet #52 drill (6)
Estufas para ollas	MCCSR1A	Jet #52 drill (2)
	MCCSR2A	Jet #52 drill (4)

**▲ PRECAUCIÓN:** Asegúrese de que el suministro de gas esté cerrado en la válvula de cierre manual antes de continuar con la conversión.

1. Apague el gas en la válvula de suministro principal y deje que la unidad se enfríe antes de comenzar con la conversión.
2. Retire todas las parrillas para exponer los quemadores y las válvulas.
3. Retire los quemadores aflojando las tuercas de fijación situadas debajo de la parte posterior del quemador, levante la parte trasera del quemador y luego deslícelo hacia atrás.
4. Con una llave de  $\frac{1}{2}$ " afloje el orificio de latón situado en el extremo de la válvula de control.
5. Aplique sellador de rosca de tubo o cinta de teflón de gas a la rosca en el extremo de la válvula para asegurar un cierre sin fugas de gas. A continuación, sustituya el orificio antiguo con el nuevo orificio del kit de conversión.

- Reemplace el quemador deslizando el extremo abierto por el orificio y luego asegure el perno M5 en el soporte angular.
- Para hacer funcionar el aparato con gas PL, el regulador debe ser cambiado para que funcione a 10" W.C. Para ello, retire la tapa del convertidor y el pasador del regulador, invierta el pasador y vuelva a instalarlo en la tapa. Vuelva a colocar la tapa en el regulador, asegurándose de que el burlete esté intacto y en su lugar en la tapa. (Vea las imágenes a continuación).

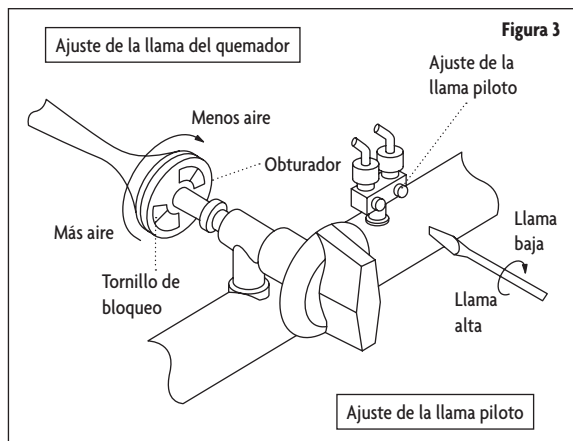


- Antes de conectar el regulador, compruebe la presión de la línea entrante, ya que los reguladores solo pueden soportar una presión máxima de  $\frac{1}{2}$  lb/pulg<sup>2</sup> (13" W.C.). Si la presión de la línea supera este límite, se requiere un regulador de reducción. La flecha en la parte inferior del cuerpo del regulador muestra la dirección del flujo de gas y debe apuntar hacia abajo del aparato.
- Compruebe si hay fugas de gas usando una solución de agua jabonosa. NO utilice fósforos, llamas de velas u otras fuentes de ignición.
- Reemplace las parrillas.
- Coloque la placa de clasificación de conversión adyacente a la placa de clasificación original en la parte posterior de la unidad. Complete los detalles requeridos en la placa de instalación y fíjelos en la parte posterior de la unidad.

## AJUSTE DEL QUEMADOR PILOTO

Al cambiar de gas natural a GPL, también es necesario ajustar la llama piloto. Esto se realiza en los siguientes pasos:

- Remueva las perillas de control de la parte frontal de la unidad. Afloje los tornillos que sujetan el panel frontal y retírelos.
- La válvula del quemador piloto está situada a la derecha de la válvula de control y un pequeño tornillo de ajuste se encuentra en la cara frontal del cuerpo de la válvula. El tornillo de ajuste se puede girar hacia adentro o hacia afuera con un pequeño destornillador de cabeza plana.



3. Ajuste el tornillo de a poco mientras la llama piloto se quema hasta que se alcance una llama estable de  $\frac{1}{4}$ ".
4. Vuelva a colocar el panel frontal y asegúrelo con los tornillos. Coloque de nuevo las perillas de control.

## **INSTRUCCIONES PARA LA SECUENCIA OPERATIVA NORMAL**

Las unidades están equipadas con pilotos permanentes y deben encenderse inmediatamente después de activar el gas.

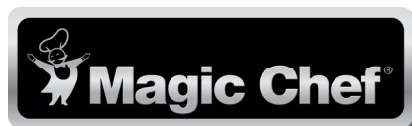
1. Apague la válvula principal de la unidad y espere cinco minutos para que se disipe cualquier gas.
2. Apague todas las perillas y válvulas piloto.
3. Abra la válvula principal y encienda todos los pilotos.
4. El quemador piloto debe encenderse en el extremo del tubo. Sujete una fuente de ignición (encendedor de cocina de 6") a través de la abertura en el panel frontal del tubo del piloto. Una vez que se encienda la llama, retire la fuente de ignición.

### **FUNCIONAMIENTO DE LOS QUEMADORES**

Para encender los quemadores, gire la perilla de la válvula del quemador a la posición "Alto" (High). Cada quemador se controla con una válvula individual alta/baja de encendido/apagado. Para ajustar la llama del quemador, afloje el tornillo de bloqueo del obturador y ajuste el obturador de aire hasta que la llama sea en su mayoría de color azul. (Vea la Figura 3 en la página 4).

### **REDUCCIÓN DE LA POTENCIA A ALTITUDES SUPERIORES A 2,000 PIES (610 M).**

La clasificación del equipo de utilización del gas se basa en el funcionamiento sobre el nivel del mar y no debe cambiarse para el funcionamiento en alturas superiores a 2,000 pies. Para el funcionamiento en alturas superiores a 2,000 pies, las clasificaciones del equipo deben reducirse a una tasa del 4 % por cada 1,000 pies sobre el nivel del mar antes de seleccionar el equipo de tamaño adecuado.



**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](http://www.mcappliance.com)**

**Impreso en China**

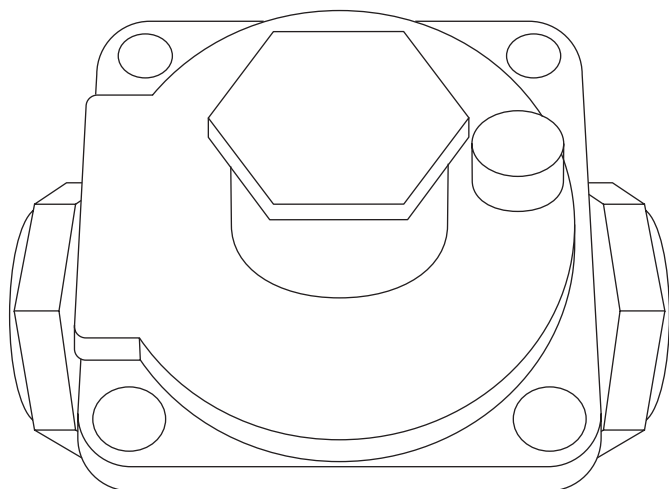


# Magic Chef®

C O M M E R C I A L

## Régulateur de gaz

*Manuel d'utilisation*






Gril / Plaque chauffante / Grilloirs / Bruleur portable

**LISEZ ATTENTION CE MANUEL AVANT D'UTILISER RÉGULATEUR DE GAZ É  
ET CONSERVEZ-LE POUR RÉFÉRENCE FUTUR.**

# ÉTIQUETTES OBLIGATOIRES

Les exemples de plaques signalétiques suivantes doivent être apposés à l'arrière de l'appareil après le travail de conversion par l'installateur.

- Exemple A de plaque signalétique

		<b>COMMERCIAL GAS COOKER</b> Model: Model Number	
Orifice Size: **#	Gas Type: LP (Propane)	Manifold Pressure: 10" WC	
Serial: *****	Input: ***** BTU	Max. Pressure: 13" WC	
Intended for other than household use Destinado para uso no doméstico			
Made in China Hecho en China	 <b>Intertek</b> Conforms to ANSI STD Z83.11-2016 Certified to CSA STD 1.8-2016	 <b>Intertek</b> Conforms to NSF/ANSI STD 4	
PHONE: 888-775-0202			

- Exemple B plaque d'installation

<b>CONVERSION BY QUALIFIED SERVICE AGENCY</b>		
THIS APPLIANCE WAS CONVERTED ON:		
Day _____	Month _____	Year _____
To LPG gas with KIT #: _____		
By: Company Name _____		
Address _____		
_____		
_____		
Which accepts the responsibility that this conversion has been properly made.		

- Exemple C étiquette d'avertissement fixée sur le côté de l'appareil

<b>LPG</b>	<b>GPL</b>	CLEARANCES ESPACES LIBRES							
FOR LP GAS WHEN EQUIPPED WITH NO. ** DRILL SIZE ORIFICE POUR LP GAZ LORSQU'ÉQUIPÉ AVEC UNE OUVERTURE DE TAILLE DE MECHE NO. **									
MAN.PRESS. PRESS.MAN.	10.0	INCH W.C.	<table border="1"> <tr> <td>BACK ARRIERE</td> <td>6"</td> </tr> <tr> <td>RT SIDE COTE DROIT</td> <td>6"</td> </tr> <tr> <td>LT SIDE COTE GAUCHE</td> <td>6"</td> </tr> </table>	BACK ARRIERE	6"	RT SIDE COTE DROIT	6"	LT SIDE COTE GAUCHE	6"
BACK ARRIERE	6"								
RT SIDE COTE DROIT	6"								
LT SIDE COTE GAUCHE	6"								
BTU CONSOMMATION	*****	BTU INPUT/HR							
FOR USE IN NON COMBUSTIBLE LOCATION ONLY DOIT ETRE UTILISE SEULEMENT DANS DES LOCAUX NON INFLAMMABLES COMPLIES WITH ANSI STD Z83.11-2016, CSA STD 1.8-2016, FOOD SERVICE EQUIPMENT FOR YOUR SAFETY REFER TO INSTALLATION INSTRUCTIONS FOR CONVERSION PROCEDURE									

# INSTRUCTIONS POUR CONVERSION SUR PLACE AU GAZ GPL

Se référer aux instructions spécifiques pour chaque modèle.

**▲ AVERTISSEMENT:** Une mauvaise installation, ajustement, altération, entretien peuvent occasionner des dommages matériels ou corporels et même la mort. Lisez attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer ou d'entretenir l'équipement.

**▲ AVERTISSEMENT:** Cet ensemble de conversion devrait être installé par une agence d'entretien selon les instructions du fabricant et selon tous les codes applicables et exigences des autorités ayant juridiction. Si les informations dans ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un feu, une explosion ou la production de monoxyde de carbone pourrait occasionner des dommages matériels, physiques ou même la mort. L'ensemble de conversion devrait être installé par du personnel d'entretien qualifié. L'installation n'est pas complète jusqu'à ce que l'opération de conversion de l'appareil est été vérifiée et respecte les spécifications du fabricant incluses avec cet ensemble.

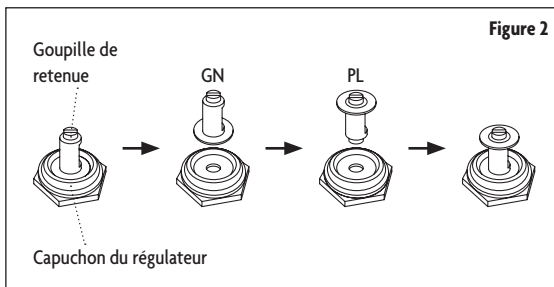
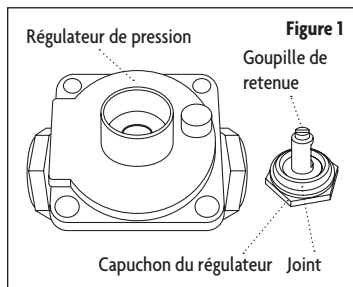
**▲ ATTENTION:** Assurez-vous que l'alimentation en gaz est fermée directement à la valve manuelle avant de commencer la conversion.

Produit	# De modèle	Pièces incluses
Gril	MCCCB24A	Jet #54 drill (4)
	MCCCB36A	Jet #54 drill (6)
	MCCCB48A	Jet #54 drill (8)
Grilloirs	MCCMG24A	Jet #52 drill (2)
	MCCMG36A	Jet #52 drill (3)
	MCCMG48A	Jet #52 drill (4)
Grilloirs thermiques	MCCTG24A	Jet #52 drill (2)
	MCCTG36A	Jet #52 drill (3)
	MCCTG48A	Jet #52 drill (4)
Plaque chauffante	MCCHP12A	Jet #52 drill (2)
	MCCHP24A	Jet #52 drill (4)
	MCCHP36A	Jet #52 drill (6)
Bruleur portable	MCCSR1A	Jet #52 drill (2)
	MCCSR2A	Jet #52 drill (4)

**▲ ATTENTION:** Assurez-vous que l'alimentation en gaz est fermée directement à la valve manuelle avant de commencer la conversion.

1. Coupez le gaz à la valve d'alimentation principale et laissez l'appareil se refroidir avant le début de la conversion.
2. Enlevez toutes les grilles pour exposer les brûleurs et les valves.
3. Enlevez les brûleurs en desserrant les écrous de fixation sous le derrière du brûleur, soulevez l'arrière du brûleur et glissez-le vers l'arrière.
4. En utilisant une clé de 1/2", desserrez l'orifice en cuivre au bout de la valve de contrôle.

- Appliquez le scellant de filets de conduits ou un ruban de teflon pour gaz sur le filetage au bout de la valve pour assurer un sceau à gaz hermétique. Remplacez ensuite le vieil orifice avec le nouvel orifice de l'ensemble de conversion.
- Remplacez le brûleur en glissant l'ouverture sur l'orifice en le fixant au boulon M5 à travers le trou dans l'équerre de support.
- Pour utiliser l'appareil avec du gaz de PL, le régulateur doit être remplacé pour fonctionner à 10" de colonne d'eau (WC). Pour ce faire, enlevez le capuchon de conversion et la goupille du régulateur, inversez la goupille et réinstallez-la dans le capuchon. Remplacez le capuchon sur le régulateur, en vous assurant que le joint est intact et en place sur le capuchon. (Voir images ci-dessous.)

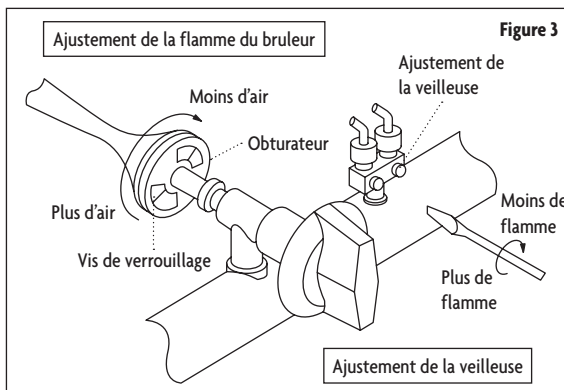


- Avant de brancher le régulateur, vérifiez la ligne de pression puisque les régulateurs ne peuvent supporter qu'une pression maximale de 1/2 PSI (13" WC) Si la pression dépasse la limite, un régulateur de pression est nécessaire. La flèche au bas du corps du régulateur indique la direction du gaz et devrait pointer dans le sens de l'alimentation de l'appareil.
- Vérifiez s'il y a des fuites de gaz en utilisant une solution à base de savon. NE PAS UTILISER des allumettes, des flammes de chandelles ou autres sources d'allumage.
- Remplacez les grilles.
- Fixez la plaque signalétique de conversion à côté de la plaque signalétique originale à l'arrière de l'appareil. Inscrivez les détails nécessaires sur la plaque d'installation et fixez-la à l'arrière de l'appareil.

## INSTALLER LA VEILLEUSE

Lorsque vous passez du gaz naturel au GPL, il est aussi nécessaire d'ajuster la veilleuse. Ceci se fait en suivant les étapes suivantes:

- Enlevez les boutons de commande sur le devant de l'appareil. Desserrez les vis retenant le panneau frontal et enlevez-le.
- La valve de la veilleuse est placée à la droite de la valve de contrôle et une petite vis d'ajustement est située à l'avant du corps de la valve. La vis d'ajustement peut être entrée ou sortie avec un petit tournevis à tête plate.





3. Ajustez la vis peu à peu jusqu'à ce que la flamme de la veilleuse atteigne une flamme stable de 0.7 cm.
4. Remplacez le panneau frontal et fixez-le en le vissant. Remplacez les boutons de commandes.

## **INSTRUCTIONS POUR LA SÉQUENCE D'UTILISATION NORMALE**

Les appareils sont équipés de veilleuses permanentes qui devraient être allumées immédiatement après l'ouverture de l'alimentation en gaz.

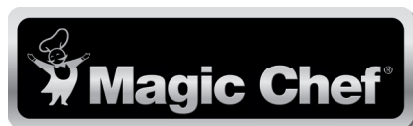
1. Fermez la valve principale de l'appareil et attendez 5 minutes pour que le gaz s'évacue.
2. Fermez tous les boutons de commandes et veilleuses.
3. Ouvrez la valve principale et allumez les veilleuses.
4. La veilleuse doit être allumée à la fin du tube. Portez une source de feu (un briquet à barbecue de 30 cm) à travers l'ouverture du panneau frontal vers le tube de la veilleuse. Lorsque la flamme s'allume, enlevez la source de feu.

### **FONCTIONNEMENT DU BRULEUR**

Pour allumer les brûleurs, tournez la valve de commande en position «High». Chaque brûleur est contrôlé individuellement avec valve de contrôle «high/low». Pour ajuster la flamme du brûleur, desserrez la vis de verrouillage de l'obturateur et ajustez l'obturateur d'air jusqu'à ce que la flamme soit principalement bleue. (Voir figure 3 à la page 4.)

### **RÉDUIRE LA PUISSANCE À DES ALTITUDES DE PLUS DE 20 000 PI. (610 M)**

L'évaluation de l'utilisation d'équipement à gaz est basée sur une utilisation à la hauteur du niveau de la mer et jusqu'à 2000 pi (600 m). Pour des utilisations à plus de 2000 pi (600 m), les évaluations d'équipement devraient être réduites de 4% par 1000 pi (300 m) au-dessus du niveau de la mer avant de choisir une taille appropriée d'équipement.



**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](http://www.mcappliance.com)**

**Imprimé en Chine**