

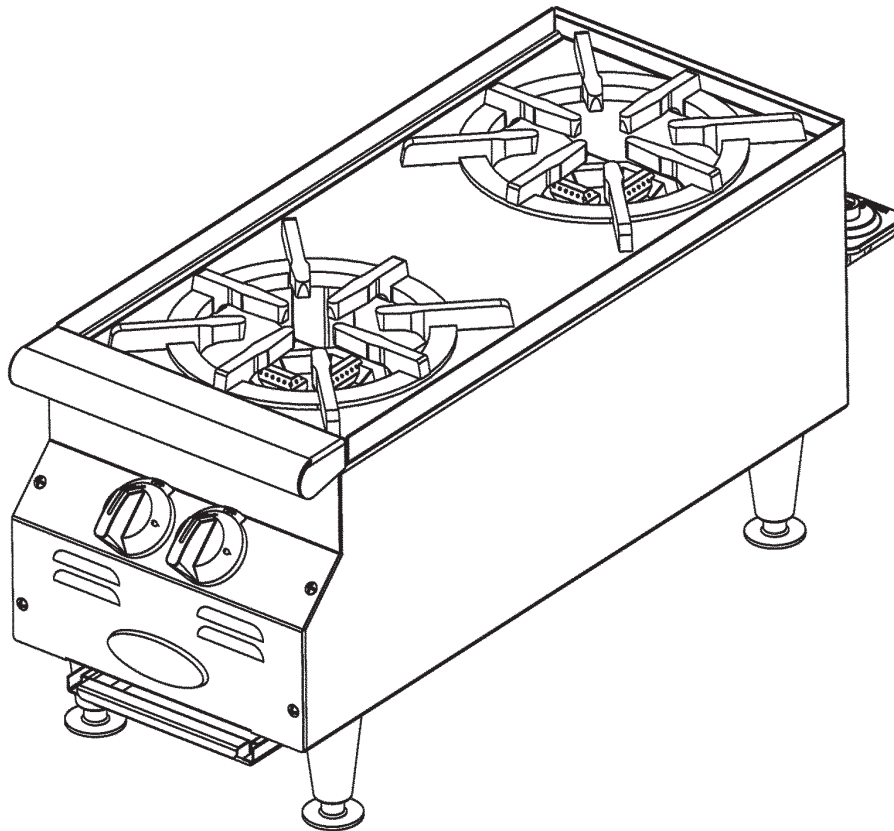
Countertop Gas Hot Plates

OPERATING/INSTALLATION INSTRUCTIONS

CAUTION

INSPECT CONTENTS IMMEDIATELY AND FILE CLAIM WITH DELIVERING CARRIER FOR ANY DAMAGE.
SAVE YOUR BOX AND ALL PACKING MATERIALS.
YOU ARE RESPONSIBLE FOR DAMAGE TO YOUR UNIT IF RETURNED IMPROPERLY PACKED.

! NOTE: INTENDED FOR OTHER THAN HOUSEHOLD USE. THIS COMMERCIAL APPLIANCE MUST BE INSTALLED WITHIN SURROUNDINGS AND VENTILATION REQUIREMENTS AS DICTATED BY NATIONAL AND/OR LOCAL CODE. **!**



IMPORTANT: KEEP THIS MANUAL WITH THE APPLIANCE ALL THE TIME.

THIS MANUAL IS TO BE READ AND UNDERSTOOD BY ALL PERSONS USING OR INSTALLING THIS APPLIANCE.

THIS UNIT WAS CAREFULLY INSPECTED AND PACKAGED BEFORE LEAVING THE FACTORY. UPON RECEIPT, INSPECT UNIT FOR VISIBLE AND CONCEALED DAMAGE. IF YOU NOTICED ANY DAMAGE, NOTIFY THE TRANSPORTATION COMPANY IMMEDIATELY AND FILE A DAMAGE CLAIM WITH THEM.

(continued on Page 2) 

EG10054 Revised 05/10



• 100 Industrial Boulevard, Clayton, Delaware 19938-9905 U.S.A. • www.eaglegrp.com
• Phone: 302/653-3000 • (Foodservice) 800/441-8440 • (MHC/Retail) 800/637-5100
• Fax: 302/653-2065

LIMITED WARRANTY

This appliance is guaranteed to be free from defects in material and workmanship under normal use and service and when installed in accordance with factory recommendations.

The manufacturer's obligation under this warranty shall be to replace, at its option, any part deemed defective upon examination for a period of one year from date of installation, but not to exceed two years from date of shipment. Installation date must be established by return of warranty registration card or other means to the manufacturer's satisfaction.

All equipment returned to factory will be at owner's expense.

This warranty is void in the event of misuse, tampering, misapplication, or if incorrect voltage is applied.

This warranty is in lieu of all other warranties either expressed or implied and authorized by and the responsibility of Eagle Group.

FOR YOUR SAFETY

DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPORS AND LIQUIDS
IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE.

IMPORTANT

- BEFORE PLACING THIS APPLIANCE IN OPERATION, CONTACT YOUR LOCAL GAS SUPPLIER AS TO WHAT INSTRUCTIONS ARE TO BE FOLLOWED IF YOU SMELL GAS. THE INSTRUCTIONS OBTAINED SHOULD BE POSTED IN A PROMINENT LOCATION.
- THIS HOT PLATE MUST BE INSTALLED BY A TECHNICIAN QUALIFIED AND CERTIFIED OR LICENSED TO INSTALL GAS-FIRED EQUIPMENT. INSTALLATION SHOULD COMPLY WITH ALL LOCAL CODES. A LICENSED TECHNICIAN MUST PERFORM THE INITIAL STARTUP AND ADJUSTMENT OF THIS APPLIANCE.
- This hot plate is designed as a heavy duty appliance and is not intended for residential use.
- This gas hot plate was designed for countertop operation only.
- Installation must conform to the National Fuel Gas Code #ANSI Z223.1-1996, the National Gas Installation Code #CAN/CGA-B149.1, or the Propane Installation Code #CAN/CGA-B149.2 as applicable and in accordance with local codes.
- Operators of this appliance must be familiar with the appliance use, limitation, and restrictions.
- Do not submerge hot plate or burners in water. If burners get wet, they must be thoroughly dried before use.
- Hot plate must be operated with the supplied legs properly installed.

NOTE: Appliance must be installed under a ventilation hood.

CAUTION

- DO NOT USE THE HOT PLATE AS A STOOL OR LADDER!
- DO NOT STAND OR SIT ON THE HOT PLATE!
- EXPOSED SURFACES CAN BE HOT TO THE TOUCH AND MAY CAUSE BURNS.

(continued on Page 3) 

SPECIFICATIONS

Flat Top Units

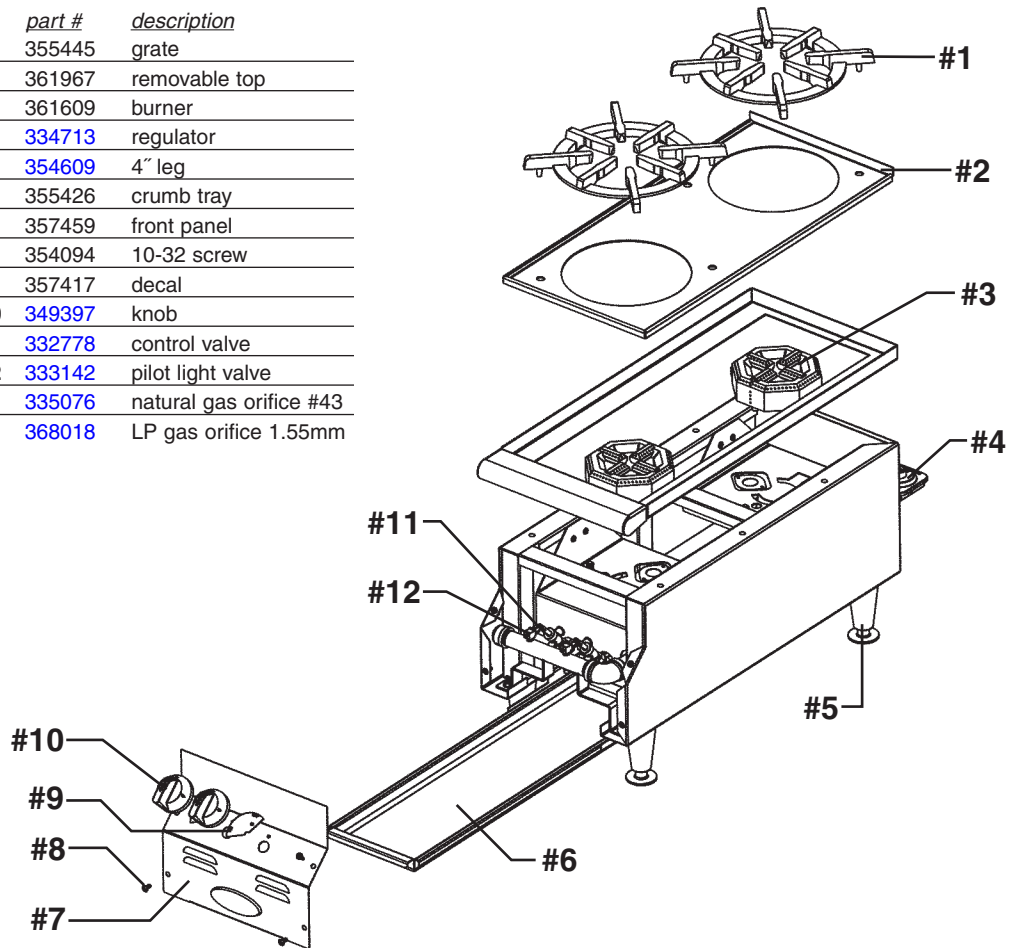
MODEL	NUMBER OF BURNERS	WIDTH X DEPTH	PRESSURE	FUEL	BTU/HR/BURNER	TOTAL BTU/HR
CLHP-2-NG	2	12 3/8" x 28 5/8"	6.0" W.C.	NATURAL	25,000	50,000
CLHP-2-LP			10.0" W.C.	LP		
CLHP-4-NG	4	24 3/8" x 28 5/8"	6.0" W.C.	NATURAL	25,000	100,000
CLHP-4-LP			10.0" W.C.	LP		
CLHP-6-NG	6	36 3/8" x 28 5/8"	6.0" W.C.	NATURAL	25,000	150,000
CLHP-6-LP			10.0" W.C.	LP		

Step-Up Units

MODEL	NUMBER OF BURNERS	WIDTH X DEPTH	PRESSURE	FUEL	BTU/HR/BURNER	TOTAL BTU/HR
CLUHP-2-NG	2	12 3/8" x 28 5/8"	6.0" W.C.	NATURAL	25,000	50,000
CLUHP-2-LP			10.0" W.C.	LP		
CLUHP-4-NG	4	24 3/8" x 28 5/8"	6.0" W.C.	NATURAL	25,000	100,000
CLUHP-4-LP			10.0" W.C.	LP		
CLUHP-6-NG	6	36 3/8" x 28 5/8"	6.0" W.C.	NATURAL	25,000	150,000
CLUHP-6-LP			10.0" W.C.	LP		

PARTS LISTS

#	part #	description
#1	355445	grate
#2	361967	removable top
#3	361609	burner
#4	334713	regulator
#5	354609	4" leg
#6	355426	crumb tray
#7	357459	front panel
#8	354094	10-32 screw
#9	357417	decals
#10	349397	knob
#11	332778	control valve
#12	333142	pilot light valve
-	335076	natural gas orifice #43
-	368018	LP gas orifice 1.55mm



Replacement parts are available through the local authorized service and parts center.

(continued on Page 4)

INSTALLATION INSTRUCTIONS

GAS ORIFICE INFORMATION					
SERIES	ORIFICE DRILL SIZE / EAGLE PART #		INCHES IN WATER COLUMN		
	NATURAL	LP	NATURAL	LP	
CLHP and CLUHP	43 / 335076	1.55mm / 368018	6"	10"	

ORIFICE SIZE AT SEA LEVEL	ORIFICE SIZE REQUIRED AT OTHER ELEVATIONS				
	2000 ft	3000 ft	4000 ft	5000 ft	9000 ft
32	33	34	35	35	38
39	40	41	41	42	44
41	42	42	42	43	45
50	51	51	51	51	53
51	51	52	52	52	53
52	52	53	53	53	54
60	64	64	65	65	67
67	68	68	68	69	70
73	73	77	77	78	78
77	77	77	77	78	78
1.55mm	54	54	54	54	55

GENERAL NOTES

- **IMPORTANT:** INSTALLATION MUST CONFORM TO THE NATIONAL FUEL GAS CODE #ANSI Z223.1-1996, THE NATIONAL GAS INSTALLATION CODE #CAN/CGA-B149.1, OR THE PROPANE INSTALLATION CODE #CAN/CGA-B149.2 AS APPLICABLE AND IN ACCORDANCE WITH LOCAL CODES.
- Gas connection to the hot plate must be performed by a technician certified or licensed to install gas-fired equipment.
- Installation of this gas-fired appliance must comply with applicable portions of NFPA 96 for ventilation.
- If legs are not in place, screw all legs into permanently fastened nuts on all corners and tighten by hand. Use leg adjustment to level the hot plate.
- Clearances:
For use on noncombustible surface only: 6" sides, 6" rear
- All gas hot plates are supplied with a gas pressure regulator suitable for use with natural gas or LP gas as noted on the name plate. Check rear mounted plate to verify type of gas.

INSTALLATION

- 1) Connect hot plate to gas supply by pipe material that's approved by local ordinance for gas piping.
- 2) Apply sealant to male threads only. Sealant must be resistant to the action of liquefied petroleum gases.

CAUTION: Do not use an open flame to check for leaks. Check all gas piping for leaks with a soap and water solution before operating unit.

(continued on Page 5)

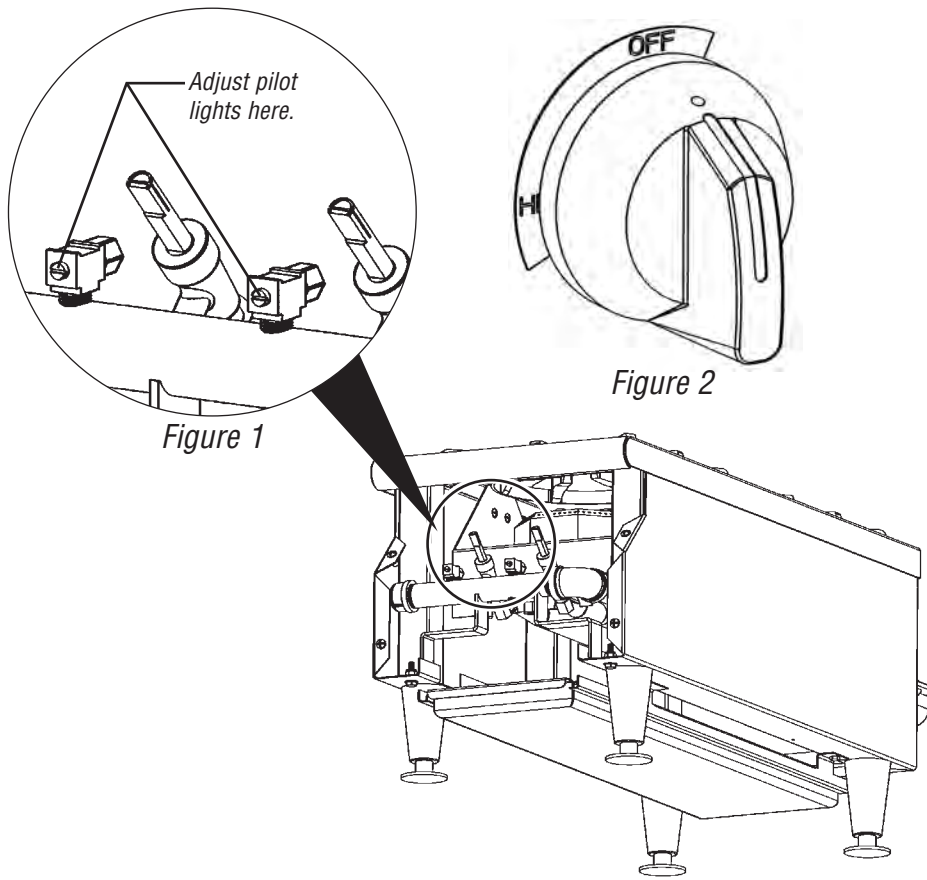
LIGHTING INSTRUCTIONS

HOW TO LIGHT HOT PLATE:

- 1) Make sure that main burner knobs are turned to OFF position.
- 2) Remove control knobs.
- 3) Using a Phillips screwdriver, remove 4 screws holding control panel and remove front control panel. Wait 5 minutes to allow any accumulated gas to escape from the burner compartment.
- 4) Light pilot lights. Using a flat-blade screwdriver, adjust pilot flame as shown in *figure 1*.
- 5) Reinstall control knobs (see *figure 2*). Do not reinstall front control panel at this point.
- 6) Turn knobs counterclockwise to light main burners. Note: Left knob controls rear burner and right knob controls front burner.
- 7) Remove knobs and reinstall front control panel. Reinstall knobs.

NOTES:

- Do not let fans blow directly on unit.
- A sufficient supply of air should be allowed to enter the room to replace air removed by ventilation systems.



(continued on Page 6)

OPERATION INSTRUCTIONS

- Inspect unit for cleanliness before use. If needed, clean unit as per cleaning instructions.
- Left knob operates rear burner and right knob operates front burner.
- Turn knob to HI position until fire forms in a complete ring around burner, then set control knob to the desired position.
- Turn control knob to OFF position any time hot plate is not in use.

CLEANING

- Turn gas shut-off valve to OFF before cleaning.
- Allow hot plate to cool completely before cleaning.
- Remove grates.
- Clean food particles from grate drip, burner heads and crumb tray with warm water and mild detergent. Rinse with clean water. Wipe dry with a soft clean cloth.
- Wipe top and outer surface of wrapper with a clean soft cloth or sponge dampened with warm water and mild detergent. DO NOT use steel wool to clean outer surface of hot plate.
- Rinse with a sponge moistened with clean warm water. Dry with clean soft cloth.
- Turn shut-off valve to ON and light pilot light.
- Reinstall grates.

(continued on Page 7) 

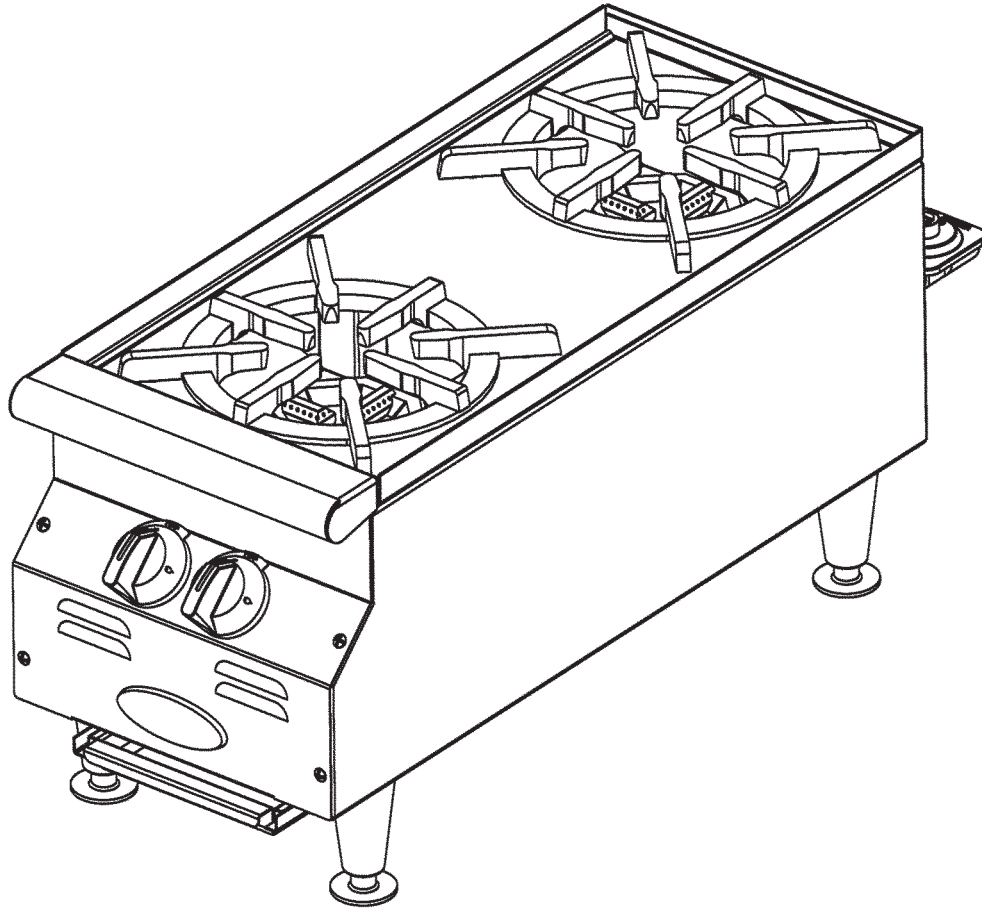
CONVERTING TO LP

It is recommended when placing your order to specify type of fuel “NG” or “LP”, but if you need to convert from NG to LP you need to do the following before connecting unit to gas supply:

- 1) Remove knobs.
- 2) Remove front control panel.
- 3) Loosen compression nut holding aluminum tube at the burner.
- 4) Unscrew fitting and #43 orifice from the mixing chamber.
- 5) Replace orifice with the 1.55mm colored orifice included with the hot plate.
- 6) Screw orifice and fitting back to bulkhead.
- 7) Reinstall front control panel and knobs back.
- 8) Reverse the plug in the pressure regulator. Marking on the plug while facing out should match type of gas supplied.



Countertop Gas Hot Plates



- 100 Industrial Boulevard, Clayton, Delaware 19938-9905 U.S.A. • www.eaglegrp.com
- Phone: 302/653-3000 • (Foodservice) 800/441-8440 • (MHC/Retail) 800/637-5100
- Fax: 302/653-2065

Eagle Foodservice Equipment, Eagle MHC, SpecFAB, and Retail Display are divisions of Eagle Group. ©2010 by the Eagle Group

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'INSTALLATION**AVERTISSEMENT**

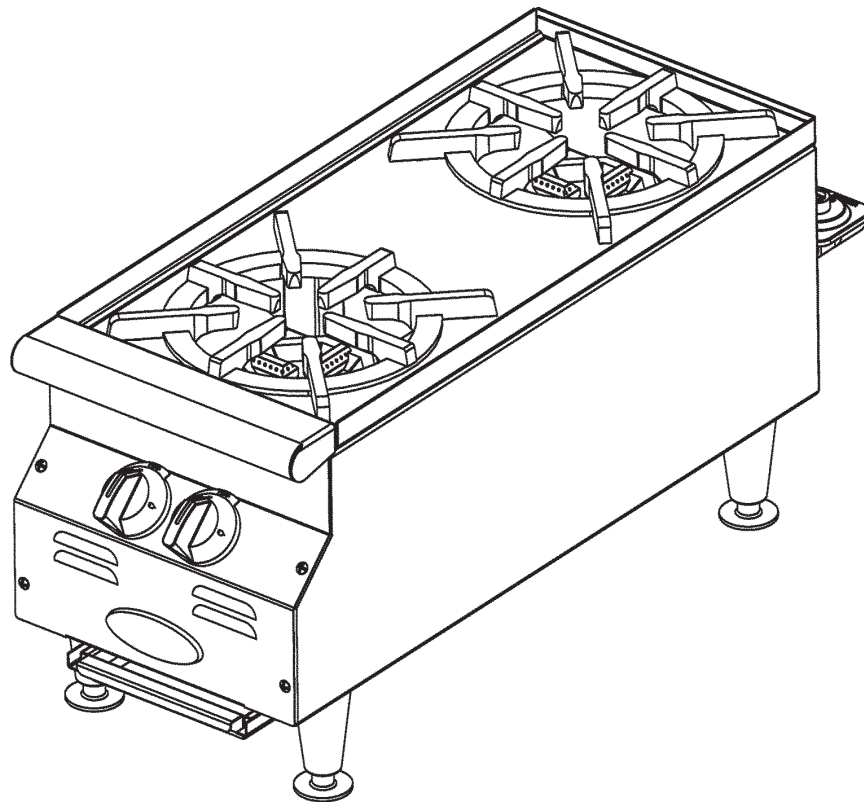
INSPECTEZ IMMÉDIATEMENT LE CONTENU DE L'EMBALLAGE ET ENVOYEZ UNE DEMANDE D'INDEMNISATION AU SERVICE DE TRANSPORT EN CAS DE DOMMAGE.

CONSERVEZ LA BOÎTE ET TOUT LE MATÉRIEL D'EMBALLAGE.

VOUS SEREZ RESPONSABLE DES DOMMAGES À L'APPAREIL SI CELUI-CI EST MAL EMBALLÉ LORS DE SON RETOUR.



NOTE: VOULE POUR AUTREMENT QUE L'USAGE DOMESTIQUE. CET APPAREIL COMMERCIAL DOIT ETRE INSTALLE DANS LES CONDITIONS D'ENVIRONS ET VENTILATION COMME DICTE PAR ET/OU NATIONAL LE CODE LOCAL.



IMPORTANT : GARDEZ TOUJOURS LE PRÉSENT MANUEL PRÈS DE L'APPAREIL.

LE MANUEL DOIT ÊTRE LU ET COMPRIS PAR TOUTES LES PERSONNES QUI UTILISENT OU INSTALLENT L'APPAREIL.

AVANT SON DÉPART DE L'USINE, L'APPAREIL A FAIT L'OBJET D'UNE INSPECTION MINUTIEUSE ET A ÉTÉ EMBALLÉ AVEC SOINS. À SA RÉCEPTION, INSPECTEZ-LE POUR DÉTECTER TOUTE TRACE DE DOMMAGE ÉVIDENT OU CACHÉ. SI VOUS NOTEZ DES DOMMAGES, INFORMEZ-EN IMMÉDIATEMENT LA SOCIÉTÉ DE TRANSPORT ET FAITES PARVENIR À CELLE-CI UNE DEMANDE D'INDEMNISATION.

(suite à la page 2)

EG10054 Révision du 05/10

GARANTIE LIMITÉE

Cette appareil est garanti contre les défauts de matériaux et de main d'œuvre dans le cadre d'une utilisation normale et lorsqu'il est installé conformément aux recommandations du fabricant.

En vertu de cette garantie, le fabricant a l'obligation de remplacer, à sa discrétion, toute pièce s'avérant défectueuse à la suite d'un examen, et ce durant une période d'un an suivant la date d'installation, mais à l'intérieur des deux ans suivant la date d'expédition. La date d'installation doit être déterminée en retournant la carte d'inscription de garantie ou en utilisant tout autre moyen que le fabricant juge satisfaisant.

Le propriétaire retournera l'équipement à l'usine à ses frais.

La présente garantie devient nulle dans les cas de mauvaise utilisation, de modification de l'appareil, de mauvais emploi de l'appareil ou d'utilisation d'une tension inappropriée.

La présente garantie remplace toute autre garantie explicite ou implicite et autorisée par Eagle Group, et qui est sa responsabilité.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

N'UTILISEZ PAS ET NE STOCKEZ PAS DE GAZOLINE OU TOUT AUTRE LIQUIDE INFLAMMABLE OU DÉGAGEANT DES VAPEURS INFLAMMABLES PRÈS DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.

IMPORTANT

- AVANT DE METTRE CET APPAREIL EN MARCHÉ, COMMUNIQUEZ AVEC VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ LOCAL POUR CONNAÎTRE LA MARCHÉ À SUIVRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ. AFFICHEZ LES INSTRUCTIONS AINSI OBTENUES BIEN EN VUE.
- CETTE PLAQUE DE CUISSON DOIT ÊTRE INSTALLÉE PAR UN TECHNICIEN QUALIFIÉ ET CERTIFIÉ POUR INSTALLER DE L'ÉQUIPEMENT AU GAZ. L'INSTALLATION DOIT ÊTRE CONFORME À TOUS LES CODES LOCAUX. UN TECHNICIEN DOIT EFFECTUER LE DÉMARRAGE ET LE RÉGLAGE INITIAL DE L'APPAREIL.
- Cette plaque de cuisson est conçu comme un appareil de service intensif et n'est pas destinée à une utilisation domestique.
- Cette plaque de cuisson au gaz doit être utilisée uniquement sur un comptoir.
- L'installation doit être conforme au National Fuel Gas Code #ANSI Z223.1-1996, au National Gas Installation Code CAN/CGA-B149.1 ou au Code d'installation du propane CAN/CGA-B149.2, selon le code applicable et conformément aux codes locaux.
- Les utilisateurs de cet appareil doivent en connaître l'utilisation, les limites et les restrictions.
- N'immergez pas la plaque de cuisson ou les brûleurs dans l'eau. Si les brûleurs sont mouillés, il faut les sécher entièrement avant de les utiliser de nouveau.
- Il faut installer correctement les pieds fournis à la plaque de cuisson avant d'utiliser celle-ci.

NOTE : Il faut installer l'appareil sous une hotte.

AVERTISSEMENT

- N'UTILISEZ PAS LA PLAQUE DE CUISSON COMME UN TABOURET OU UNE ÉCHELLE!
- NE MONTEZ PAS SUR LA PLAQUE DE CUISSON ET NE VOUS ASSOYEZ PAS SUR CELLE-CI!
- LES SURFACES EXPOSÉES PEUVENT ÊTRE CHAUDES ET CAUSER DES BRÛLURES.

(suite à la page 3) 

CARACTÉRISTIQUES

Modèles constants

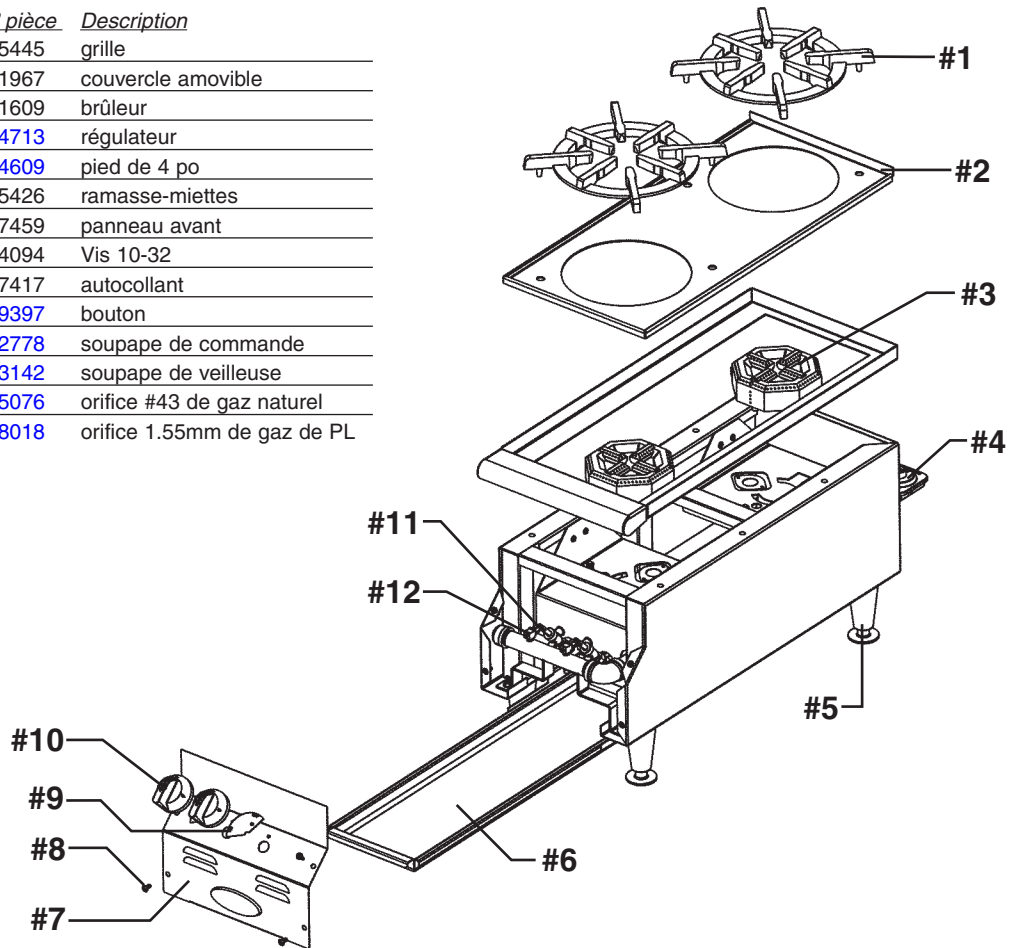
MODÈLE	NOMBRE DE BRÛLEURS	LARGEUR X PROFONDEUR	PRESSION	CARBURANT	BTU/H/BRÛLEUR	TOTAL BTU/H
CLHP-2-NG	2	12 3/8 po x 28 5/8 po	6,0 po W.C.	NATUREL	25,000	50,000
CLHP-2-LP			10,0 po W.C.	PL		
CLHP-4-NG	4	24 3/8 po x 28 5/8 po	6,0 po W.C.	NATUREL	25,000	100,000
CLHP-4-LP			10,0 po W.C.	PL		
CLHP-6-NG	6	36 3/8 po x 28 5/8 po	6,0 po W.C.	NATUREL	25,000	150,000
CLHP-6-LP			10,0 po W.C.	PL		

Modèles progressifs

MODÈLE	NOMBRE DE BRÛLEURS	LARGEUR X PROFONDEUR	PRESSION	CARBURANT	BTU/H/BRÛLEUR	TOTAL BTU/H
CLUHP-2-NG	2	12 3/8 po x 28 5/8 po	6,0 po W.C.	NATUREL	25,000	50,000
CLUHP-2-LP			10,0 po W.C.	PL		
CLUHP-4-NG	4	24 3/8 po x 28 5/8 po	6,0 po W.C.	NATUREL	25,000	100,000
CLUHP-4-LP			10,0 po W.C.	PL		
CLUHP-6-NG	6	36 3/8 po x 28 5/8 po	6,0 po W.C.	NATUREL	25,000	150,000
CLUHP-6-LP			10,0 po W.C.	PL		

LISTE DES PIÈCES

#	N° pièce	Description
#1	355445	grille
#2	361967	couvercle amovible
#3	361609	brûleur
#4	334713	régulateur
#5	354609	ped de 4 po
#6	355426	ramasse-miettes
#7	357459	panneau avant
#8	354094	Vis 10-32
#9	357417	autocollant
#10	349397	bouton
#11	332778	soupape de commande
#12	333142	soupape de veilleuse
-	335076	orifice #43 de gaz naturel
-	368018	orifice 1.55mm de gaz de PL



Vous pouvez vous procurer des pièces de remplacement auprès de votre détaillant ou de votre centre de pièces agréé.

(suite à la page 4)

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

L'INFORMATION D'ORIFICE DE GAZ

SÉRIE	TAILLE DE FORET D'ORIFICE / NUMÉRO DE LA PIÈCE D'EGLE		POUCES DANS LA COLONNE DE L'EAU	
	NATUREL	PL	NATUREL	PL
CLHP et CLUHP	43 / 335076	1.55mm / 368018	6"	10"

TAILLE D'ORIFICE AU NIVEAU DE LA MER	TAILLE D'ORIFICE REQUISE À D'AUTRES ALTITUDES				
	2000 ft	3000 ft	4000 ft	5000 ft	9000 ft
32	33	34	35	35	38
39	40	41	41	42	44
41	42	42	42	43	45
50	51	51	51	51	53
51	51	52	52	52	53
52	52	53	53	53	54
60	64	64	65	65	67
67	68	68	68	69	70
73	73	77	77	78	78
77	77	77	77	78	78
1.55mm	54	54	54	54	55

GÉNÉRALITÉS

- **IMPORTANT** : L'INSTALLATION DOIT ÊTRE CONFORME AU NATIONAL FUEL GAS CODE #ANSI Z223.1-1996, AU CODE D'INSTALLATION DU GAZ NATUREL CAN/CGA-B149.1 OU AU CODE D'INSTALLATION DU PROPANE CAN/CGA-, SELON LE CODE APPLICABLE ET CONFORMÉMENT AUX CODES LOCAUX.#CAN/CGA-B149.2 AS APPLICABLE AND IN ACCORDANCE WITH LOCAL CODES.
- Cette plaque de cuisson doit être raccordée à l'entrée de gaz par un technicien qualifié et certifié pour installer de l'équipement au gaz.
- L'installation de cet appareil au gaz doit être conforme aux parties applicables de la norme NFPA 96 sur la ventilation.
- Si les pieds ne sont pas en place, vissez-les tous aux quatre coins à l'aide d'écrous permanents serrés à la main. Utilisez les réglages des pieds pour mettre la plaque à niveau.
- Dégagement :
À utiliser sur une surface non combustible seulement : 6 po sur les côtés, 6 po à l'arrière
- Toutes les plaques de cuisson sont livrées avec un régulateur de pression adapté tant au gaz naturel qu'au PL, comme il est indiqué sur la plaque signalétique. Vérifiez la plaque arrière pour connaître le type de gaz employé.

INSTALLATION

- 1) Raccordez la plaque de cuisson à l'entrée de gaz à l'aide d'une conduite à gaz approuvé par les codes régionaux.
- 2) Appliquez du scellant sur les raccords mâles uniquement. Le scellant doit pouvoir résister aux gaz de pétrole liquéfiés.

AVERTISSEMENT : *N'utilisez pas une flamme nue pour vérifier la présence de fuites. Utilisez une solution d'eau et de savon pour vérifier la conduite de gaz avant de mettre l'appareil en marche.*

(suite à la page 5) 

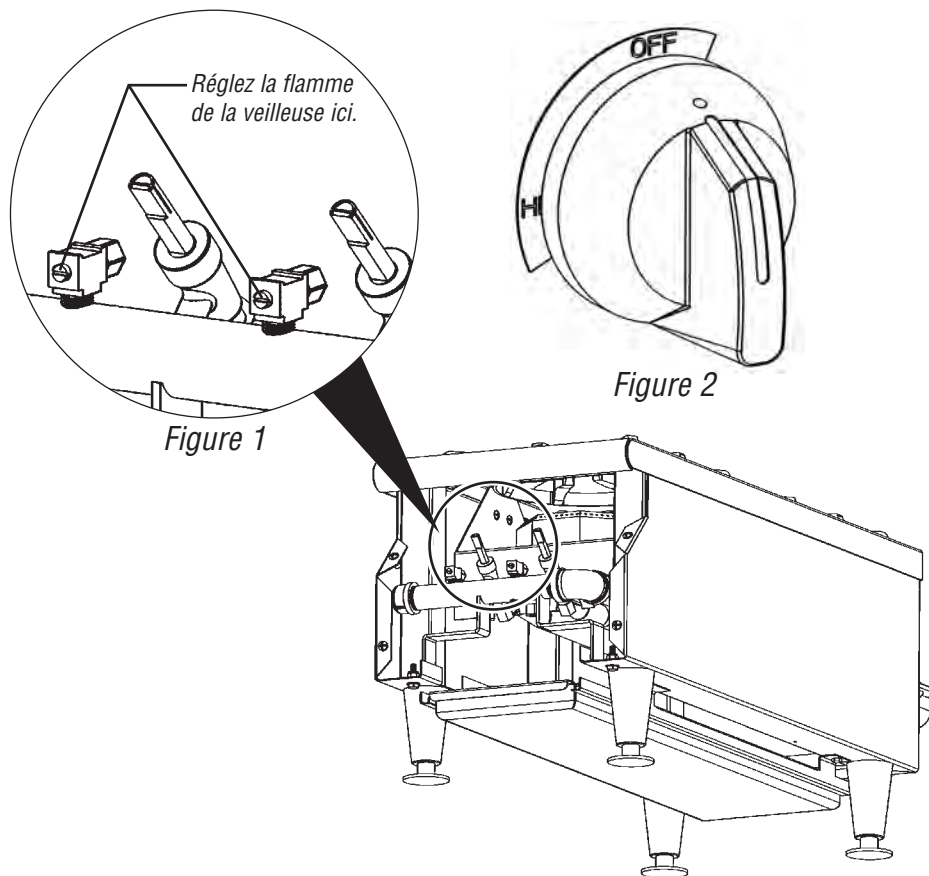
INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

ALLUMAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON :

- 1) Assurez-vous que les boutons des brûleurs principaux sont à la position OFF.
- 2) Retirez les boutons.
- 3) À l'aide d'un tournevis à tête étoilée, retirez les quatre vis qui retiennent le panneau de commande et retirez celui-ci.
Attendez cinq minutes, pour que le gaz accumulé dans le compartiment du brûleur s'échappe.
- 4) Allumez la veilleuse. À l'aide d'un tournevis à tête plate, réglez la flamme de la veilleuse, comme il est indiqué à la *figure 1*.
- 5) Remettez les boutons en place (voir la *figure 2*). Ne remplacez pas immédiatement le panneau de commande.
- 6) Tournez les boutons dans le sens antihoraire pour allumer les brûleurs principaux. Note : Le bouton de gauche commande le brûleur arrière et le bouton de droite, le brûleur avant.
- 7) Remplacez le panneau de commande avant et les boutons. Remplacez les boutons.

NOTES :

- Ne pointez pas des ventilateurs directement sur l'appareil.
- Il faut prévoir un apport d'air suffisant pour remplacer celui tiré par le système de ventilation.



(suite à la page 6)

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- Assurez-vous que l'appareil est propre avant de l'utiliser. Au besoin, nettoyez l'appareil en suivant les instructions de nettoyage.
- Le bouton de gauche règle l'alimentation du brûleur arrière et le bouton de droite, le brûleur avant.
- Placez le bouton à la position HI, jusqu'à ce que la flamme forme un anneau complet autour du brûleur, puis placez-le à la position désirée.
- Lorsque la plaque de cuisson ne sert pas, tournez le bouton à la position OFF.

NETTOYAGE

- Avant de commencer le nettoyage, placez la valve du gaz à la position OFF.
- Attendez que la plaque de cuisson a entièrement refroidi avant de la nettoyer.
- Retirez les grilles.
- Utilisez de l'eau tiède et un détergent doux pour enlever les particules de nourriture sur les grilles, les têtes de brûleur et le ramasse-miettes. Rincez-les avec de l'eau propre. Essuyez-les avec un chiffon doux propre.
- Essuyez le dessus et la surface extérieure du recouvrement à l'aide d'un chiffon propre ou d'une éponge imbibée d'eau tiède et de détergent doux. N'utilisez PAS de laine d'acier pour nettoyer la surface extérieure de la plaque de cuisson.
- Rincez avec une éponge imbibée d'eau tiède et propre. Essuyez avec un linge propre et doux.
- Placez la valve à la position ON et allumez la veilleuse.
- Remplacez les grilles.

(suite à la page 7) 

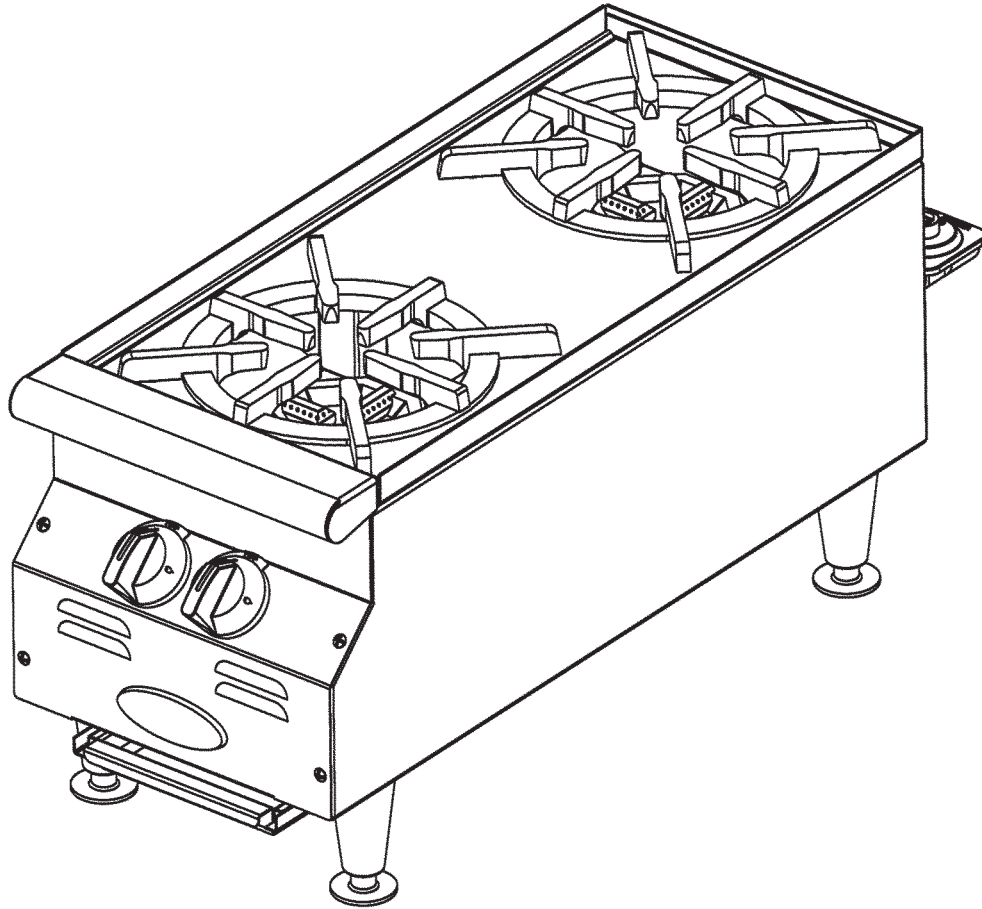
CONVERSION AU PL

Au moment de commander votre appareil, il est recommandé d'indiquer le type de carburant « GN » ou « PL », mais si vous devez convertir un appareil du NG au PL, vous devez exécuter la présente marche à suivre avant de le raccorder à une alimentation de gaz :

- 1) Retirez les boutons.
- 2) Retirez le panneau de commande avant.
- 3) Desserrez l'écrou de compression qui retient le tube d'aluminium sur le brûleur.
- 4) Desserrez le raccord et l'ouverture #43 de la chambre de mélange.
- 5) Remplacez l'orifice par l'1.55mm orifice de couleur inclus avec la plaque de cuisson.
- 6) Resserrez l'orifice et le raccord sur la cloison.
- 7) Remplacez le panneau de commande avant et les boutons.
- 8) Inversez le branchement du régulateur de pression. La marque du côté extérieur de la prise doit correspondre au type de gaz utilisé.



Plaques de cuisson de comptoir au gaz



• 100 Industrial Boulevard, Clayton, Delaware 19938-9905 U.S.A. • www.eaglegrp.com
• Téléphone : (302) 653-3000 • (service alimentaire) 1 800 441-8440
• (SC / Vente au détail) 1 800 637-5100 • Télécopieur : 302/653-2065

Eagle Foodservice Equipment, Eagle MHC, SpecFAB et Retail Display sont des divisions du Eagle Group. ©2010, Eagle Group