

# Operators Manual - Gas TR Skillets Installation, Operation & Service

# Manuel de l'opérateur - Poêle à gaz TR Installation, fonctionnement et entretien

# Manuel de l'opérateur - Sartén de gas TR Instalación, Operación y Servicio

SGL-30-TR  
SGM-30-TR  
SGL-40-TR  
SGM-40-TR

**For units built after  
May 2006**

**Pour les unités  
construites après  
Août 2011**

**Para las unidades  
construidas después  
de agosto 2011**



For your future reference. / Pour votre référence.  
Para su referencia en el futuro.

Model # / N° de modèle / Modelo #:

Serial # / N° de série / Serial #:

See Rating Label (behind front panel)  
Voir étiquette signalétique (Derrière le panneau avant)  
Ver etiqueta de clasificación (detrás del panel frontal)



**Read the manual thoroughly.  
Improper installation, operation or  
maintenance can cause property damage,  
injury or death.**

**Lisez le manuel attentivement.  
Une mauvaise installation, utilisation ou  
maintenance peut causer des dommages  
matériels, des blessures ou la mort.**

**Lea el manual en su totalidad.  
La instalación, operación o mantenimiento  
inadecuados pueden causar daños  
materiales, lesiones o la muerte.**

 **Cleveland**

1333 East 179th St., Cleveland,  
Ohio, U.S.A. 44110  
Ph: 216.481.4900 Fax: 216.481.3782  
www.clevelandrange.com

#### United Kingdom

Ashbourne House, The Guildway  
Old Portsmouth Road,  
Guildford, GU3 1LR  
Phone: +44 (0) 1483 464 900  
Service: 01483 464 902  
Fax: 0845 301 1461

#### Enodis France

Parc d'Activites des Radars,  
23 Rue Condorcet,  
Fleury Mergis, 91712  
Phone : +33 16 90 22 525  
E-mail: fhoupert@enodis.fr

#### Spain

Textil, 6, Pol. Ind. La Ferreria,  
08110 Montcada i Reixac  
Phone: (+34) 902 20 10 69,  
Fax: (+34) 93 348 15 09,  
Email: info@manitowocfsi.es

#### Germany

Manitowoc Deutschland GmbH  
Auf der Weih 11, 35745 Herborn  
Phone: 0 27 72 - 5805 0  
Fax: 0 27 72 - 5805 70  
E-mail: info@manitowoc-de.com  
www.de.manitowocfoodservice.com

## TABLE OF CONTENTS

Safety / sécurité / seguridad	1-2
Installation / installation / instalación	3-5
Operation / opération / operación	6
Cleaning / nettoyage / limpieza	7
Maintenance / entretien / mantenimiento	8

 **Manitowoc**

# **FOR YOUR SAFETY / POUR VOTRE SÉCURITÉ / PARA SU SEGURIDAD**

## **FOR YOUR SAFETY**

**Do not store or use gasoline or any other flammable liquids and vapours in the vicinity of this or any other appliance.**

## **POUR VOTRE SÉCURITÉ**

**Ne pas entreposer ou utiliser d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**

## **PARA SU SEGURIDAD**

**No guarde ni use gasolina o cualesquiera otros líquidos o vapores inflamables en las cercanías de éste o cualquier otro aparato.**

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

**AVERTISSEMENT : Toute mauvaise pratique en matière d'installation, de fonctionnement, de réglage, de modification, d'entretien ou de maintenance peut causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lisez la totalité des instructions d'installation et d'utilisation avant d'installer, d'utiliser ou d'entretenir cet équipement.**

**ADVERTENCIA: La indebida instalación, operación, ajuste, modificación, servicio o mantenimiento puede ocasionar daños a la propiedad, lesiones o muerte. Lea detenidamente las instrucciones de instalación y de operación antes de instalar, poner a funcionar o dar servicio a este equipo.**

Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.

This appliance is not to be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

This appliance is not for use by children and they must be supervised not to play with it.

Post in a prominent location, instructions to be followed in the event the user smells gas. This information shall be obtained by consulting your local gas supplier.

Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.

Retain this manual for your reference.

Ne pas pulvériser des aérosols dans le voisinage de cet appareil alors qu'il est en fonctionnement.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants et ils doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Affichez à un endroit bien visible les instructions à suivre dans le cas où l'utilisateur sent une odeur de gaz. Ces informations seront obtenues auprès de votre fournisseur de gaz local.

Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation.

Conservez ce manuel pour votre référence.

No pulverice aerosoles en las proximidades de este aparato mientras está en funcionamiento.

Este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan la experiencia y los conocimientos adecuados, a menos que estas personas hayan recibido supervisión e instrucciones en cuanto al uso del aparato por la persona responsable de la seguridad de ellas.

Este aparato no debe ser usado por los niños y ellos deben ser supervisados para que no jueguen con el aparato.

No obstruya el flujo del aire combustión y de ventilación.

Guarde este manual para su referencia.



## WARNING / AVERTISSEMENT / ADVERTENCIA



Improper installation, operation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation and operating instructions thoroughly before installing, operating or servicing this equipment. / Toute mauvaise pratique en matière d'installation, de fonctionnement, de réglage, de

modification, d'entretien ou de maintenance peut causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lisez la totalité des instructions d'installation et d'utilisation avant d'installer, d'utiliser ou d'entretenir cet équipement. / La indebida instalación, operación, ajuste, modificación, servicio o mantenimiento puede ocasionar daños a la propiedad, lesiones o muerte. Lea detenidamente las instrucciones de instalación y de operación antes de instalar, poner a funcionar o dar servicio a este equipo.



Keep hands away from moving parts and pinch points. / Gardez les mains loin des pièces mobiles et des points de pincement. / Mantenga las manos lejos de piezas móviles y puntos de presión muy localizada.



Surfaces and product may be hot! Wear protective equipment. / Les surfaces et le produit peuvent être chauds! Portez un équipement de protection. / ¡Las superficies y el producto pueden estar calientes! Utilice equipo protector.



Hot product and surfaces. / Produit et surfaces chaudes. / Producto y superficies calientes.

Do not touch. / Ne pas toucher. / No la toque



Do not climb, sit or stand on equipment. / Il ne faut pas monter, s'asseoir ni se tenir debout sur l'équipement. / No subirse, ni sentarse ni pararse sobre el equipo.



Stand clear of product discharge path when discharging hot product. / Écartez-vous du chemin de décharge d'un produit chaud. / Permanezca alejado de la ruta de descarga del producto al vaciar producto caliente.



Do not lean on or place objects on lip. / Ne vous penchez pas sur ou ne placez pas des objets sur la lèvres. / No se apoye ni coloque objetos en el labio.



Inspect unit daily for proper operation. / Inspectez l'unité tous les jours pour son bon fonctionnement. / Inspeccione diariamente el funcionamiento correcto de la unidad.



Keep appliance and area free and clear of combustibles. / Gardez l'appareil et son entourage libre de tous combustibles. / Mantenga el aparato y el área libres de combustibles.



Do not attempt to operate this appliance during a power failure. / N'essayez pas de faire fonctionner cet appareil lors d'une panne de courant. / No intente poner en marcha este aparato durante un fallo de suministro eléctrico.



Unit exhaust contains carbon monoxide. Operate only under a properly functioning hood with adequate make-up air. / L'échappement de l'unité émet du monoxyde de carbone. Exploitez uniquement sous une hotte fonctionnant correctement avec une source adéquate d'air d'appoint. / El escape de la unidad contiene monóxido de carbono. Operar solamente bajo una campana en buen funcionamiento con aire de relleno adecuado.



Floor may become slippery from product spillage. / Déversement de produit peut causer de plancher à être glissant. / Derrame de producto puede causar piso a ser resbaladizo.



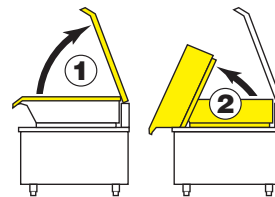
Unit must be anchored as per manual. / Unité doit être ancrée selon les directives du manuel. / Unidad debe estar fijado según el manual.



Heavy / Lourd / Pesado

Team or mechanical lift. / Équipe ou remontée mécanique. / Equipo o elevador mecánico.

## IMPORTANT / IMPORTANT / IMPORTANTE



Lift lid before tilting skillet.

Ôtez le couvercle avant d'incliner la chaudière à frire.

Levante la tapa antes de inclinar la sartén.

## SERVICING / ENTRETIEN / SERVICIO



Shut gas supply off prior to servicing. / Fourniture de gaz fermée au loin avant d'entretenir. / Suministro de gas cerrado apagado antes del mantenimiento.



Remove electrical power prior to servicing. / Coupez l'alimentation électrique avant l'entretien. / Desconecte la energía eléctrica antes de darle servicio.

Risk of electric shock. / Risque de choc électrique. / Riesgo de choque eléctrico.



Have a qualified service technician maintain your equipment. / Demandez à un technicien en entretien et en réparation qualifié d'effectuer l'entretien de votre équipement. / Haga que un técnico de servicio calificado mantenga su equipo



# INSTALLATION

## GENERAL

Operating Criteria	Acceptable Range
Ambient air Temperature . . .	15°C to 40°C
Relative Humidity . . . . .	0-80%
Altitude . . . . .	0 to 3000 meter
Voltage . . . . .	See "Electrical Connection"

Observe all clearance requirements to provide proper make-up air flow. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air. Check rating plate to ensure that unit has been equipped to operate with the type of gas available at the installation.

Gas valves, orifices, air switches, temperature controls, etc. are preset and require no adjustment unless specifically stated in the manual.

Installation of the unit must be executed by qualified installation personnel working to all applicable local and national codes of the country the unit is being installed in. Improper installation of product could cause injury or damage. Insure gas and electrical supplies match rating plate.

The rating plate is located directly behind the upper front panel (left side). For easy access, remove the two screws securing the upper front panel and hinge the lower front panel downwards. Gas type, burner ratings and electrical requirements are stated on the plate.

Installation of the unit must be accomplished by qualified installation personnel working to all applicable local and national codes.

This equipment is built to comply with applicable standards for manufacturers. Included among those approval agencies are: UL, A.G.A., NSF, ASME/N.Bd., CSA, CGA, ETL, and others. Many local codes exist, and it is the responsibility of the owner/installer to comply with these codes.

Observe all clearance requirements. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.

## RECEIVING INSPECTION

Before unpacking visually inspect the unit for evidence of damage during shipping.

If damage is noticed, do not unpack the unit, follow shipping damage instructions.

## SHIPPING DAMAGE INSTRUCTIONS

If shipping damage to the unit is discovered or suspected, observe the following guidelines in preparing a shipping damage claim.

1. Write down a description of the damage or the reason for suspecting damage as soon as it is discovered. This will help in filling out the claim forms later.
2. As soon as damage is discovered or suspected, notify the carrier that delivered the shipment.
3. Arrange for the carrier's representative to examine the damage.
4. Fill out all carrier claims forms and have the examining carrier sign and date each form.

## APPROXIMATE WEIGHTS

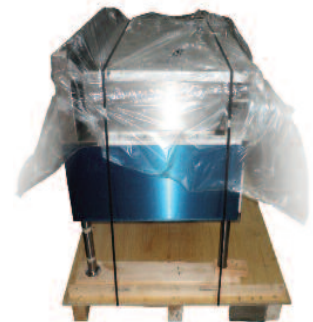
Model #	Unit	Unit with shipping box
SGL-30-TR	440 lbs.	480 lbs.
SGL-40-TR	520 lbs.	560 lbs.



## UNCRATING

**⚠ CAUTION:**

Straps under tension and will snap when cut. Carton may contain staples and skid contains nails. Use proper safety equipment and precautions. Unit is heavy. Use adequate help or lifting equipment as needed.



1. Cut straps and remove box.

2. Cut straps on unit.



3. Remove screws from back of flanged feet (x6).



4. Remove nails to free blocks on front legs.

## VENTILATION

Gas fired units are only to be installed under a ventilation hood in a room which has provisions for adequate make up air. Further information can be obtained by referring to the U.S.A. National Fire Protection Associations NFPA96 regulations. These standards have also been adopted by the National Building Code in Canada.



## CLEARANCE REQUIREMENTS/ DRAIN LOCATIONS

This unit must be installed in accordance with the clearances shown on the rating label which is adhered to the unit.

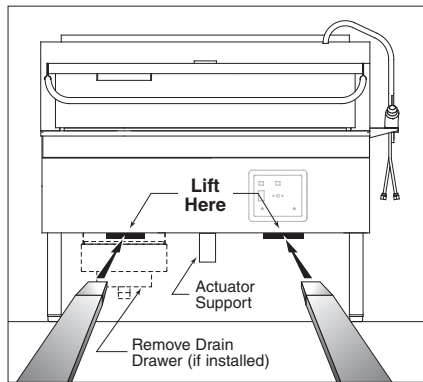
**FOR YOUR SAFETY.** Keep the appliance area free and clear of combustible materials.

## POSITIONING

This unit must be installed in accordance with the clearances shown on the rating label which is adhered to the unit.

### Caution:

The actuator is mounted in center of unit, if using a fork truck, lift as illustrated.



- 1 Position the unit in its permanent location.
2. Level skilnet by means of adjustable stainless steel feet. For your convenience a foot wrench is taped to one leg. Use a spirit level and level unit four ways; across front and back and down left and right edges.
3. Once positioned and leveled, permanently secure the unit's flanged feet to the floor using 5/16" lag bolts and floor anchors (supplied by the installer). Three bolts are required to secure each of the flanged feet.
4. Seal joints of flanged feet with a silicone sealant.
5. Remove any protective material covering stainless steel panels.

## GAS

### **ENSURE THE GAS SUPPLY MATCHES THE KETTLE'S REQUIREMENTS AS STATED ON THE RATING PLATE.**

Installation must conform, with local codes or in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54, or the Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1 and B149-2 (Canada).

The appliance and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psi (3.45 kPa).

The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.45 kPa).

It is recommended that a sediment trap (drip leg) be installed in the gas supply line. If the gas pressure exceeds 1/2 psi (3.45 kPa), a pressure regulator must be installed, to provide a maximum of 1/2 psi (3.45 kPa) gas pressure to the gas control valve.

Connect the gas line to the manual valve located at the rear left hand side. Use pipe joint sealant that is approved for use with liquefied petroleum gas.

A pressure tap is supplied with each unit and is installed on the manifold. The gas pressure must be checked when unit is installed, to ensure unit gas pressure is the same as specified on the rating plate. For access to the pressure tap, remove front panel, turn power switch to the 'OFF' position as a precaution and hinge front panel downwards. The pressure tap is located behind the front shield. If necessary, pressure adjustments can be made at the pressure regulator which is installed on the manifold. For easy access to the pressure regulator, view along left side of unit from underneath. Once pressure test is completed, turn power switch and thermostat to the 'OFF' position. Raise lower front panel back into position.

### Gas Flow Rate

Model	NATURAL GAS (m <sup>3</sup> /h)		PROPANE GAS (kg/h)
	G20@20mbar	G25@25mbar	G31@37/50mbar
SGL(M)-30-TR	2.54	2.95	1.9
SGL(M)-40-TR	3.63	4.22	2.72

### Approved Gas Types (SGL(M)-30-TR & SGL(M)-40-TR)

Cntry.	G20	G25	G25	G31	G31	Categ.
	20mbar	25mbar	20mbar	37mbar	50mbar	
BE	X	X		X		I2S+I3P
DE					X	I3P
FR	X	X		X		I2ER+I3P
LU	X	X		X		I2ER+I3P
ES	X			X		I2H+I3P
GB	X			X		I2H+I3P
NL		X			X	I2L+I3P
IE	X			X		I2H+I3P

**NOTE:** The above chart shows acceptable gas types for different countries, where any doubt exist a local gas supplier shall be consulted on the precise categories that are applicable.

## ELECTRICAL

**ENSURE THE ELECTRICAL SUPPLY MATCHES THE UNIT'S REQUIREMENTS AS STATED ON THE RATING LABEL.**

A cord and plug are supplied with the 115 volt unit. Simply plug the unit into any grounded outlet rated for a minimum of 10 amps.

### **WARNING:**

#### *Electrical Grounding Instructions.*

This unit is equipped with a three-prong (grounding) plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded three-prong receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.

A cord and plug are supplied with the 115 volt unit. Simply plug the unit into any grounded outlet rated for a minimum of 10 amps.

### Fused disconnect

A separate fused disconnect (supplied by installer) is required for this equipment. Follow chart below to properly size disconnect.

Model	Supply Voltage	Amps	Phase	Wire Size mm2	Fused Disconnect Amps
SGL-30-TR	220-240	1.5	1	1.3	5
SGL-40-TR	220-240	1.5	1	1.3	5

Plug purchased and installed by others on site. The unit is supplied with a 2 meter cord.



Installer is required to obtain a approved plug to match local receptical.

Standard supply voltage is 115 volts A.C., however, optional A.C. voltages can be supplied on special order. A separate fused disconnect switch must be supplied and installed in the high voltage electrical supply line. The unit when installed, must be electrically installed and grounded in accordance with local codes, or in the absence of local codes, with National Electrical Code, ANSI/NFPA 70-1990 (USA) or the Canadian Electrical Code, CSA C22.2, Part 1 (Canada)

When a unit is ordered and built for 208/240 volt, the supply line must be connected to the wiring terminations located inside the console. Wiring diagram is located on the bottom side of component enclosure cover.

## INSTALLATION CHECKS

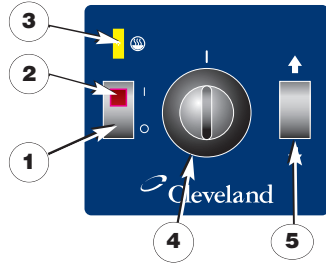
Although the unit has been thoroughly tested before leaving the factory, the installer is responsible for ensuring the proper operation of unit once installed.

1. Supply power to the unit by placing the fused disconnect switch to the "ON" position.
2. Turn on main gas supply to unit. Open the unit's shut-off valve (located at lower rear left).
3. Toggle Switch to the "HI" or "LO" position.
4. For your safety the unit is equipped with a power interrupter which automatically shuts off the gas supply to the burners whenever the unit is raised more than 8°.
5. Turn temperature control to maximum. Tilt pan until heat indicator light turns off and heating system shuts down. The pan should be on a 5-10° angle.
6. Lower pan. Heat indicator light will re-light and heating system will re-energize.
7. Unit will continue to heat, heat indicator light will remain on until temperature is reached. Then the heat indicator light will cycle OFF indicating the heating system has shut off. The heat indicator light will continue to cycle ON and OFF as the heating system cycles ON and OFF maintaining the desired temperature.
8. Toggle ON / OFF Switch to the "ON" position.
9. Check carbon monoxide is less than 0.08 percent in an air-free sample of the flue gases. See FREE AIR CALCULATION procedure in "Maintenance Procedures & Parts Lists" manual.

## CLEANING

After installation the unit must be thoroughly cleaned and sanitized prior to cooking

# OPERATING INSTRUCTIONS



- | #   | DESCRIPTION                        |
|-----|------------------------------------|
| 1.  | On-Off Switch                      |
| 2.  | Power Indicator Light (Red)        |
| 3.  | Heat Indicator Light (Yellow)      |
| 4.  | Temperature Dial                   |
| 5.  | Power Tilt Switch                  |
| 6.  | Manual Tilt Override               |
| 7.  | Tangent Draw-Off Valve (not shown) |
| 8.  | Faucet (not shown)                 |
| 9.  | Gas Shut Off Valve                 |
| 10. | Flue                               |

**WARNING / AVERTISSEMENT / ADVERTENCIA**

If for any reason this unit is not functioning correctly **DO NOT OPERATE**. Contact your authorized service agent.

**WARNING:**

If ignition fails and/or the control system goes into lockout, set power switch to the 'OFF' position. Wait 5 minutes then repeat steps 1 through 3. If the problem persists, have a qualified serviceman check the system.

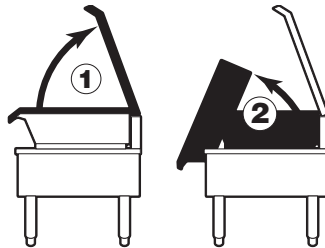


## OPERATING THE UNIT

1. Perform daily startup inspection.
2. Turn Power Switch to the ON position. The yellow Heat Indicator Light will indicate pan is heating.
3. **MANUAL TILT:** To raise pan, raise the cover and turn the crank clockwise. To lower pan, turn counterclockwise.  
**POWER TILT:** To raise pan, raise the cover and press up on the tilt switch. To lower pan, press down on the tilt switch.



**OPEN COVER BEFORE TILTING PAN**



**FOR YOUR SAFETY:** A power interrupter will automatically shut off the power to the elements whenever the skillet is raised more than 1/2" (13mm).

- IMPORTANT:** Before commencing to cook, ensure pan is in the lowered position.
4. To preheat, set Temperature Dial to desired cooking temperature.
  5. Allow skillet to preheat for approximately 15-30 minutes.
  6. Once preheated, insert product in skillet and adjust Temperature Dial to required cooking temperature.
  7. If desired, once product has cooked, it can be held prior to serving at a lower temperature setting.
  8. When cooking is completed, set Temperature Dial and Power Switch to the OFF position.
  9. Pour the contents of the unit into an appropriate container by tilting the kettle forward or using discharge valve.

## POWER TILT MANUAL OVERRIDE INSTRUCTIONS

**NOTE:** Once unit has been tilted there is now way to lower it until power is restored.



1. Remove plug.



2. Reach under skillet and remove tilt handle.



3. Insert handle onto pump shaft and turn.

**NOTE:** Cleaning should be completed immediately after cooked foods are removed.



## OPERATING SUGGESTIONS

1. Turn power switch to the "OFF" position when skillet is not in use.
2. Allow skillet to preheat before adding product.
3. Always lift the spring assist cover before activating the tilt mechanism.
4. During an electrical power interruption, turn Power Switch to the OFF position. This unit cannot be made to operate without electrical power.

# CLEANING INSTRUCTIONS



## CARE AND CLEANING

Cooking equipment must be cleaned regularly to maintain its fast, efficient cooking performance and to ensure its continued safe, reliable operation. The best time to clean is shortly after each use (allow unit to cool to a safe temperature).

## WARNINGS



Chloride Cleaners

Do not use detergents or cleansers that are chloride based or contain quaternary salt.



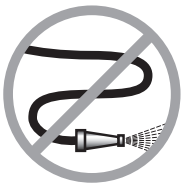
Wire Brush & Scrapers

Do not use a metal bristle brush or scraper.



Steel Pads

Steel wool should never be used for cleaning the stainless steel.



High Pressure Spray Hose

Unit should never be cleaned with a high pressure spray hose.



Stagnant Water

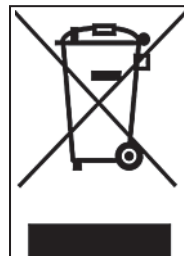
Do not leave water sitting in unit when not in use.

## CLEANING INSTRUCTIONS

1. Turn unit off.
2. Remove drain screen (if applicable). Thoroughly wash and rinse the screen either in a sink or a dishwasher.
3. Prepare a warm water and mild detergent solution in the unit.
4. Remove food soil using a nylon brush.
5. Loosen food which is stuck by allowing it to soak at a low temperature setting.
6. Drain unit.
7. Rinse interior thoroughly.
8. If the unit is equipped with a **Tangent Draw-Off Valve**, clean as follows:
  - a) Disassemble the draw-off valve first by turning the valve knob counter-clockwise, then turning the large hex nut counter-clockwise until the valve stem is free of the valve body.
  - b) In a sink, wash and rinse the inside of the valve body using a nylon brush.
  - c) Use a nylon brush to clean tangent draw-off tube.
  - d) Rinse with fresh water.
  - e) Reassemble the draw-off valve by reversing the procedure for disassembly. The valve's hex nut should be hand tight only.
9. Using mild soapy water and a damp sponge, wash the exterior, rinse, and dry.

## NOTES

- ⇒ For more difficult cleaning applications one of the following can be used: alcohol, baking soda, vinegar, or a solution of ammonia in water.
- ⇒ Leave the cover off when the kettle is not in use.
- ⇒ For more detailed instructions refer to Stainless Steel Equipment Care and Cleaning ([www.nafem.org/resources/stainlesssteelfinal.doc](http://www.nafem.org/resources/stainlesssteelfinal.doc)) on Nafem's website ([www.nafem.org](http://www.nafem.org)).



## DISPOSAL INSTRUCTIONS

This unit is recyclable. Do not dispose in landfill.

The majority of the unit is composed of stainless steel. Other alloys and electrical components make up a small percentage of the total. Follow Federal, state and local regulations for disposal.



# PREVENTATIVE MAINTENANCE

**FOR MAINTENANCE AND REPAIRS CONTACT YOUR AUTHORIZED  
MANITOWOC SERVICE AGENCY AND HAVE A QUALIFIED  
SERVICE TECHNICIAN MAINTAIN YOUR EQUIPMENT.**



Cleveland Range equipment requires little preventative maintenance. We do however provide the following guidelines for inspection and maintenance to keep your unit functioning at 100%.

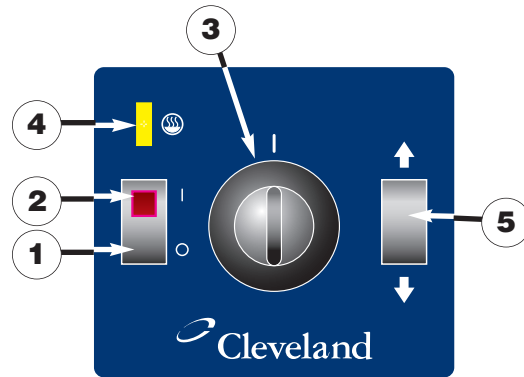


## DAILY PRE-STARTUP INSPECTION

1. Cover tilts up and down freely and is held in place when fully open.
2. Draw-Off Valve (if equipped) is installed and handle is in place.
3. Tilt hand wheel is tight (if equipped).
4. Tilt switch (if equipped) (5) is not broken and is functioning properly.
5. Pan tilts up and down correctly.
6. Temperature dial (3) is in place and functioning properly.
7. Red Light (2) comes on when unit is turned on.
8. Orange Light (4) is on when unit is heating.
9. Orange Light (4) is off when unit is tilted.

**WARNING:**

If for any reason this unit is not functioning correctly **DO NOT OPERATE**. Contact your authorized service agent.



## SIX MONTH SERVICE INSPECTION

1. Perform daily startup inspection.
2. There are no hydraulic oil leaks.
3. Adequate exhaust and makeup air is supplied to working area.
4. All panels are in place and securely fastened.

## YEARLY SERVICE INSPECTION

1. Perform six month service inspection.
2. Inspect safety thermostat for proper connections.
3. Clean blower.
4. Perform free air calculation (see FREE AIR CALCULATION).

# INSTALLATION

## GÉNÉRALITÉS

Critères de fonctionnement	Plage acceptable
Température de l'air ambiant . . . . .	15 °C à 40 °C
Humidité relative . . . . .	0-80%
Altitude . . . . .	0 à 3 000 mètres
Tension . . . . .	Voir « Raccordement électrique »

Respectez toutes les exigences en matière de dégagement pour garantir un débit d'air d'appoint adéquat. N'obstruez pas le flux de combustion ni l'air de ventilation. Vérifiez la plaque signalétique pour confirmer que l'unité est destinée à un fonctionnement avec le type de gaz disponible à la centrale.

Les vannes de gaz, orifices, commutateurs d'air, et commandes de la température, etc. sont préréglés et ne nécessitent aucun ajustement sauf indication spécifique contraire dans le manuel.

L'installation de l'unité doit être effectuée par un personnel d'installation qualifié et conformément à tous les codes locaux et nationaux en vigueur dans le pays d'installation de l'unité. La mauvaise installation du produit pourra causer des blessures ou des dommages. Assurez-vous que l'alimentation en gaz et électricité correspond aux informations de la plaque signalétique.

La plaque signalétique est située directement à l'arrière du panneau supérieur avant (côté gauche). Pour un accès facile, retirez les deux vis fixant le panneau supérieur avant et suspendez le panneau inférieur avant vers le bas. Le type de gaz, les valeurs nominales du brûleur et les exigences électriques sont indiqués sur la plaque.

L'installation de l'unité doit être effectuée par un personnel qualifié pour l'installation, travaillant suivant tous les codes locaux et nationaux en vigueur.

Cet équipement est construit pour respecter les normes applicables aux fabricants. Certains des organismes d'approbation concernés sont : UL, A.G.A., NSF, ASME/N.Bd., CSA, CGA, ETL, et d'autres. Il existe de nombreux codes locaux, et il est de la responsabilité du propriétaire/installateur de se conformer à ces codes.

Respectez toutes les conditions d'espacement. N'obstruez pas le flux de combustion ou de l'air de ventilation.

## INSPECTION À LA RÉCEPTION

Avant de débiller, inspectez visuellement l'unité pour détecter toute preuve de dommage occasionné pendant le transport.

Si vous remarquez un dommage, ne débiller pas l'unité et suivez les instructions sur les dommages liés au transport.

## INSTRUCTIONS SUR LES DOMMAGES DUS À L'EXPÉDITION

Si vous découvrez ou soupçonnez des dommages survenus au cours de l'expédition, respectez les directives suivantes lorsque vous établissez la déclaration sur les dommages survenus pendant l'expédition.

1. Notez une description du dommage ou la raison qui vous fait soupçonner des dommages dès que vous les constatez. Ceci permettra de remplir les formulaires de déclaration plus tard.
2. Dès que vous découvrez des dommages ou les soupçonnez, informez le transporteur qui a livré le colis.
3. Faites examiner les dommages par le représentant du transporteur.
4. Remplissez tous les formulaires de déclaration du transporteur et faites signer et dater chaque formulaire par l'examineur.

### POIDS APPROXIMATIFS

N° de modèle	Unité	Unité avec emballage d'expédition
SGL-30-TR	440 lb.	480 lb.
SGL-40-TR	520 lb.	560 lb.



## DÉBALLAGE

### ⚠ ATTENTION :

Les bandes sont tendues et se cassent lorsque vous les coupez. Le carton peut contenir des agrafes et le patin contient des clous. Utilisez l'équipement de protection approprié et prenez des précautions. L'unité est lourde, utilisez des outils d'aide appropriés ou un équipement de levage si nécessaire.



1. Coupez les bandes et retirez le carton.
2. Coupez les bandes entourant l'unité.
3. Retirez les vis de l'arrière des pieds brides (x6)
4. Retirez les clous pour libérer les blocs sur les pieds avant.



## VENTILATION

Les unités à gaz doivent être installées uniquement sous une hotte de ventilation dans un lieu pouvant fournir de l'air d'appoint adéquat. D'autres informations sont disponibles par le biais des réglementations NFPA96 de la « National Fire Protection Association » des États-Unis. Ces normes ont également été adoptées par le Code national du bâtiment au Canada.



## EXIGENCES D'ESPACEMENT/EMPLACEMENTS DE VIDANGE

Cette unité doit être installée conformément aux espacements indiqués sur l'étiquette signalétique collée sur l'unité.

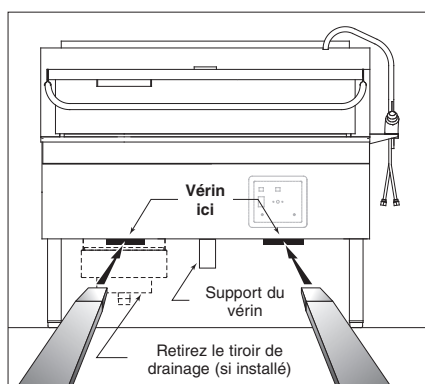
**POUR VOTRE SÉCURITÉ.** Conservez la zone de l'unité dégagée et libre de tout matériau combustible.

## POSITIONNEMENT

Cette unité doit être installée conformément aux espacements indiqués sur l'étiquette signalétique collée sur l'unité.

### Mise en garde :

L'actionneur est monté au centre de l'unité. Si vous utilisez un chariot à fourche, soulevez comme illustré.



- 1 Placez l'unité à son emplacement définitif.
2. Mettez la poêle à frire à niveau, à l'aide des pieds réglables en acier inoxydable. Pour votre commodité, une clé à pied est rattachée à l'un des pieds. Utilisez un niveau à bulle d'air et nivelez l'unité de quatre manières : de l'avant et de l'arrière et des bords inférieures gauche et droit..
3. Une fois l'unité positionnée et à plat, serrez définitivement ses pieds bridés au sol avec des tirefonds de 5/16 po (7,94 mm) et des ancrages pour plancher (fournis par l'installateur). Trois boulons sont nécessaires pour serrer chaque pied bridé.
4. Scellez les joints des pieds bridés avec un enduit de silicone.
5. Retirez le matériau de protection couvrant les panneaux en acier inoxydable.

## GAZ

**ASSUREZ-VOUS QUE L'ALIMENTATION EN GAZ CORRESPOND AUX EXIGENCES DE LA CHAUDIÈRE TEL QUE SPÉCIFIÉ SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE.**

L'installation doit être conforme aux codes locaux. En l'absence de tels codes, elle doit être conforme au Code national du gaz combustible, ANS Z223.1/NFPA 54, ou au Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1 et B149-2 (Canada).

L'appareil et sa vanne d'isolement individuelle doivent être déconnectés de la tuyauterie d'alimentation en gaz lors des tests de pression du système, effectués à une pression supérieure à 1/2 psi (3,45 kPa).

L'appareil doit être isolé de la tuyauterie d'alimentation en gaz par la fermeture de sa vanne d'isolement individuelle pendant les tests de pression de la tuyauterie effectués à une pression inférieure ou égale à 1/2 psi (3,45 kPa).

Il est recommandé d'installer un piège à sédiments (point de purge) dans le tuyau d'alimentation en gaz. Si la pression du gaz dépasse la valeur de 1/2 psi (3,45 kPa), un régulateur de pression doit être installé pour fournir une pression de gaz maximale de 1/2 psi (3,45 kPa) au régulateur de pression du gaz.

Connectez la conduite de gaz à la vanne manuelle située sur le côté arrière gauche. Utilisez un enduit pour joint de tuyaux approuvé pour une utilisation avec le gaz de pétrole liquéfié.

Une prise de pression est fournie avec chaque unité et est installée sur la tubulure. La pression du gaz doit être vérifiée lorsque l'unité est installée pour confirmer que la pression de gaz de l'unité est la même que celle spécifiée sur la plaque signalétique. Pour accéder à la prise de pression, retirez le panneau avant, tournez l'interrupteur d'alimentation vers la position « OFF », par précaution, et suspendez le panneau avant vers le bas.

La prise de pression est située derrière la protection avant. Si nécessaire, des ajustements de pression peuvent être entrepris au niveau du régulateur de pression qui est installé sur la tubulure. Pour accéder facilement au régulateur de pression, regardez le long du dessous du côté gauche de l'unité. Une fois l'essai de pression terminé, remettez l'interrupteur d'alimentation et le thermostat à la position « OFF » et relevez le panneau inférieur avant vers sa position initiale.

### Débit du gaz

Modèle	GAZ NATUREL (m³/h)		GAZ PROPANE (kg/h)
	G20 @ 20mbar	G25 @ 25mbar	G31 @ 37/50mbar
SGL(M)-30-TR	2,54	2,95	1,9
SGL(M)-40-TR	3,63	4,22	2,72

### Types de gaz approuvés (SGL(M)-30-TR & SGL(M)-40-TR)

Pays	G20	G25	G25	G31	G31	Categ.
	20mbar	25mbar	20mbar	37mbar	50mbar	
BE	X	X		X		I2S+I3P
DE					X	I3P
FR	X	X		X		I2ER+I3P
LU	X	X		X		I2ER+I3P
ES	X			X		I2H+I3P
GB	X			X		I2H+I3P
NL		X			X	I2L+I3P
IE	X			X		I2H+I3P

**REMARQUE :** Le tableau ci-dessus montre les types de gaz acceptables pour les différents pays. En cas de doute, un fournisseur local de gaz doit être consulté sur les catégories précises qui sont applicables.

## CONNEXION ÉLECTRIQUE

**ASSUREZ-VOUS QUE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE CORRESPOND AUX EXIGENCES DE L'UNITÉ TEL QUE SPÉCIFIÉ SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE.**

Une cordon et une fiche sont fournis avec l'unité de 115 volts. Branchez simplement l'unité sur une prise mise à la terre d'une capacité nominale de 10 ampères minimum.

### **AVERTISSEMENT:**

*Instructions de mise à la terre électrique.*

Cette unité est équipée d'une fiche à trois broches (mise à la terre) pour vous protéger contre les risques d'électrocution et doit être branchée directement à une prise à trois broches mise à la terre. Ne coupez pas et ne retirez pas la broche de masse de cette fiche.

Un cordon et fiche de 115 volts sont fournis avec l'unité. Il suffit de brancher l'unité à une prise reliée à la terre d'une puissance nominale minimale de 10 ampères.

### Sectionneur à fusible

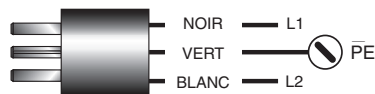
Un sectionneur à fusible distinct (fourni par l'installateur) est nécessaire pour cette unité. Le tableau ci-dessous montre la taille correcte du sectionneur à respecter.

Modèle	Tension d'alimentation	Amps	Phase	Taille du file mm <sup>2</sup>	Sectionneur à
					fusible Amps
SGL-30-TR	220-240	1,5	1	1,3	5
SGL-40-TR	220-240	1,5	1	1,3	5

Fiche achetée et installée par un tiers sur site.

L'unité est fournie avec un cordon de 2 mètres.

L'installateur doit obtenir une fiche approuvée correspondant au réceptacle local.



La tension d'alimentation normale est de 115 volts c.a. Cependant, d'autres tensions c.a. peuvent être fournies sur commande spéciale. Un sectionneur distinct à fusible peut être fourni et installé sur la conduite d'alimentation électrique haute tension. Une fois installée, l'unité doit être reliée au secteur électrique et mise à la terre conformément aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, elle doit être conforme au Code national de l'électricité ANSI/NFPA 70-1990 (É.-U.) ou au Code canadien de l'électricité CSA C22.2, Partie 1 (Canada).

Lorsqu'une unité est commandée et construite pour une tension de 208/240 volts, la ligne d'alimentation doit être branchée aux raccordements de câblage situés à l'intérieur de la console. Le schéma de câblage est situé sous le couvercle de la boîte des composants.

## VÉRIFICATIONS DE L'INSTALLATION

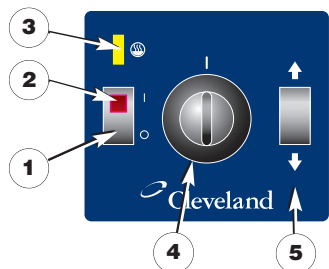
Bien que l'unité ait été testée minutieusement avant son expédition de l'usine, l'installateur est chargé de veiller à son fonctionnement adéquat dès son installation.

1. Mettez l'unité sous tension en positionnant le sectionneur à fusible sur « ON ».
2. Activez l'alimentation principale en gaz de l'unité. Ouvrez la vanne d'isolement de l'appareil (située à l'arrière, en bas à gauche).
3. Basculez le commutateur à la position « HI » ou « LO ».
4. Pour votre sécurité, l'unité est équipée d'un interrupteur de puissance qui coupe automatiquement l'alimentation en gaz des brûleurs dès que l'unité est soulevée de plus de 8°.
5. Mettez le régulateur de température au maximum. Inclinez la cuvette jusqu'à voir le voyant de l'indicateur thermique éteint et le système de chauffage arrêté. La cuvette doit avoir un angle d'inclinaison de 5-10°.
6. Abaissez la cuvette. Le voyant de l'indicateur thermique se rallumera et le système de chauffage redémarrera.
7. La température de l'unité continuera de monter et le voyant de l'indicateur thermique restera allumé jusqu'à atteindre la température voulue. Le voyant de l'indicateur thermique passera, ensuite, au cycle OFF indiquant que le système de chauffage s'est arrêté. Le voyant de l'indicateur thermique ainsi que le système de chauffage continueront de basculer entre les cycles ON et OFF pour maintenir la température souhaitée.
8. Basculez le commutateur ON / OFF à la position « ON ».
9. Vérifiez que la teneur en monoxyde de carbone d'un échantillon d'air frais des gaz de combustion est inférieure à 0,08 pour cent. Voir la procédure de CALCUL DE L'AIR FRAIS dans le manuel des « Procédures de maintenance et listes des pièces ».

## NETTOYAGE

Après l'installation, l'unité doit être soigneusement nettoyée et désinfectée avant de commencer la cuisson d'aliments.

# INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT



- # **DESCRIPTION**
1. Interrupteur Marche/Arrêt (On/Off)
  2. Voyant d'alimentation (Rouge)
  3. Voyant de l'indicateur thermique (Jaune)
  4. Cadran de sélection des températures
  5. Interrupteur d'inclinaison électrique
  6. Mécanisme de surpassement de l'inclinaison manuelle
  7. Soupape de purge tangentielle (non montrée)
  8. Robinet (non montré)
  9. Vanne d'isolement du gaz
  10. Conduit de fumée

**WARNING / AVERTISSEMENT / ADVERTENCIA**

Si, pour une raison quelconque, cet appareil ne fonctionne pas correctement, **NE L'UTILISEZ PAS**. Contactez votre agent d'entretien agréé.

## AVERTISSEMENT :

Si l'allumage échoue et/ou si le système de contrôle passe en mode de verrouillage, mettez l'interrupteur d'alimentation à la position « OFF ».

Attendez 5 minutes puis répétez les étapes 1 à 3. Si le problème persiste, faites appel à un réparateur qualifié pour vérifier le système.



## FONCTIONNEMENT DE L'UNITÉ



1. Effectuez l'inspection de démarrage quotidienne.
2. Tournez l'interrupteur d'alimentation à la position « ON ». Le voyant jaune de l'indicateur thermique indique que la cuvette se réchauffe.
3. **INCLINAISON MANUELLE :** Pour soulever la cuvette, haussez le couvercle et faites tourner la manivelle vers la droite. Pour abaisser la cuvette, tournez la manivelle vers la gauche.  
**INCLINAISON ÉLECTRIQUE :** Pour soulever la cuvette, haussez le couvercle et appuyez vers le haut sur l'interrupteur d'inclinaison. Pour abaisser la cuvette, appuyez vers le bas sur l'interrupteur d'inclinaison.

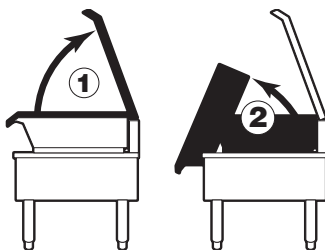
**POUR VOTRE SÉCURITÉ :** Un interrupteur électrique coupera automatiquement l'alimentation électrique des éléments si la poêle à frire est soulevée de plus de 1/2 po (13mm).

**IMPORTANT :** Avant de commencer la cuisson, assurez-vous que la cuvette est en position basse.

4. Pour préchauffer, ajustez le cadran de sélection des températures à la valeur souhaitée pour la cuisson.
5. Laissez la poêle à frire se préchauffer pendant environ 15-30 minutes.
6. Une fois préchauffée, mettez-y le produit et ajustez le cadran de sélection des températures à la valeur souhaitée pour la cuisson.
7. Si vous le souhaitez, et en fin de la cuisson, vous pouvez garder le produit dans la poêle, à une température plus basse, avant de le servir.
8. En fin de cuisson, mettez le cadran de sélection des températures et l'interrupteur à la position « OFF ».
9. Versez le contenu de l'unité dans un récipient approprié en inclinant la chaudière vers l'avant ou à l'aide de la soupape d'évacuation.

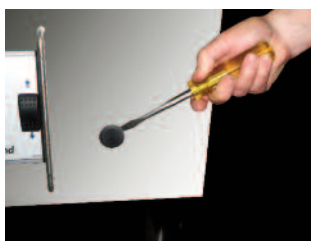
**REMARQUE :** Le nettoyage doit être entrepris aussitôt après avoir retiré les aliments cuits.

**OUVRIR LE COUVERCLE AVANT D'INCLINER LA CUVETTE**



## INSTRUCTIONS D'ANNULATION MANUELLE DE L'INCLINAISON MÉCANIQUE

**REMARQUE :** Une fois que l'unité est inclinée, il est impossible de la baisser jusqu'à ce que l'alimentation soit restaurée.



1. Débranchez l'unité.



2. Passez la main sous la poêle et retirez la poignée d'inclinaison.



3. Insérez la poignée dans l'arbre de pompe et tournez.

## SUGGESTIONS POUR LE FONCTIONNEMENT



1. Mettez l'interrupteur à la position « OFF » lorsque la poêle à frire n'est pas utilisée.
2. Laissez la poêle se préchauffer avant d'y insérer le produit.
3. Soulevez toujours le couvercle à ressort avant d'activer le mécanisme d'inclinaison.
4. Lors d'une coupure de courant, tournez l'interrupteur à la position « OFF ». Il est impossible de faire fonctionner cette unité sans courant électrique.

# INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE



## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Le matériel de cuisson peut être nettoyé régulièrement pour conserver ses performances de cuisson rapides et efficaces et assurer un fonctionnement sûr et fiable en continu. Le meilleur moment pour le nettoyage est peu de temps après chaque utilisation (laissez l'unité refroidir à une température sûre).

## AVERTISSEMENTS



**Nettoyants à base de chlorure**

N'utilisez pas de détergents ni de nettoyant à base de chlorure ou qui contiennent du sel quaternaire.



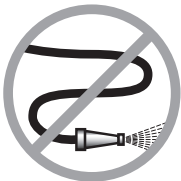
**Brosse métallique et raclettes**

N'utilisez pas de brosse métallique ni de raclette.



**Coussinets d'acier**

N'utilisez jamais de laine d'acier pour nettoyer l'acier inoxydable.



**Tuyau d'arrosage à haute pression**

L'unité ne doit jamais être nettoyée avec un tuyau d'arrosage à haute pression.



**Eau stagner**

Ne laissez pas d'eau stagner au fond de l'unité lorsqu'elle n'est pas utilisée.

## INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

1. Éteignez l'unité.
2. Retirez l'écran de drainage (le cas échéant). Lavez et rincez entièrement l'écran dans un évier ou un lave-vaisselle.
3. Préparez une solution avec de l'eau chaude et un détergent doux dans l'unité.
4. Enlevez le reste des aliments avec une brosse en nylon.
5. Décollez les aliments coincés en les laissant tremper à un réglage de basse température.
6. Purgez l'unité
7. Rincez abondamment l'intérieur.
8. Si l'unité est équipée d'une **Vanne tangente à passage direct**, nettoyez de la manière suivante :
  - a) Démontez la vanne à passage direct, d'abord en tournant le bouton de la vanne dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, puis en tournant le grand écrou hexagonal dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la tige de la vanne se détache du corps de la vanne.
  - b) Dans un évier, lavez et rincez l'intérieur du corps de la vanne à l'aide d'une brosse en nylon.
  - c) Utilisez une brosse en nylon pour nettoyer le tube tangent de passage direct.
  - d) Rincez avec de l'eau fraîche.
  - e) Remontez la vanne à passage direct en inversant la procédure de démontage. L'écrou hexagonal de la vanne doit être serré à la main uniquement.
9. Avec de l'eau douce savonneuse et une éponge humide, lavez l'intérieur, rincez et séchez.

## REMARQUES

- ⇒ Pour les procédés de nettoyage plus difficiles, vous pouvez utiliser l'un des éléments suivants : alcool, hydrogénocarbonate de sodium, vinaigre ou une solution d'ammoniac diluée dans de l'eau.
- ⇒ Laissez le couvercle fermé lorsque la chaudière est sous tension.
- ⇒ Pour obtenir des instructions plus détaillées, référez-vous au Nettoyage et entretien du matériel en acier inoxydable ([www.nafem.org/resources/stainlesssteelfinal.doc](http://www.nafem.org/resources/stainlesssteelfinal.doc)) sur le site Internet de Nafem ([www.nafem.org](http://www.nafem.org)).



## INSTRUCTIONS POUR L'ÉLIMINATION

Cette unité est recyclable. Ne la jetez pas dans les décharges.

La plupart des composants de cette unité sont fabriqués en acier inoxydable. Les autres alliages et composants électriques ne représentent qu'une faible partie de l'unité. Éliminez-les conformément à la réglementation locale, fédérale et/ou d'État applicable.

# ENTRETIEN PRÉVENTIF



**POUR L'ENTRETIEN ET LES RÉPARATIONS, CONTACTEZ VOTRE ORGANISME DE SERVICE AGRÉÉ MANITOWOC ET CONFIEZ L'ENTRETIEN DE VOTRE ÉQUIPEMENT À UN TECHNICIEN DE SERVICE QUALIFIÉ.**



L'équipement Cleveland Range requiert peu d'entretien préventif. Cependant, nous fournissons les directives d'inspection et d'entretien suivantes pour que votre unité continue à fonctionner à 100 %.



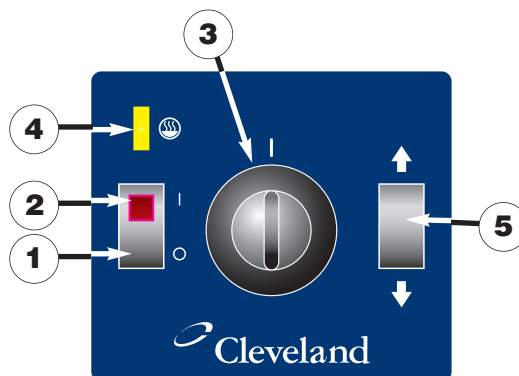
## INSPECTION QUOTIDIENNE DE PRÉ-DÉMARRAGE

1. Le couvercle s'incline vers le haut et le bas librement et est maintenu en place à pleine ouverture.
2. La vanne de soutirage (si présente) est installée et la poignée est en place.
3. Le volant de manœuvre est serré (si présent).
4. L'interrupteur d'inclinaison (si présent) (5) n'est pas cassé et fonctionne correctement.
5. La poêle s'incline de haut en bas correctement.
6. Le cadran des températures (3) est en place et fonctionne correctement.
7. Le voyant rouge (2) s'allume lorsque l'appareil est en marche.
8. Le voyant orange (4) s'éteint lorsque l'appareil est incliné.
9. Le voyant orange (4) s'allume lorsque l'appareil est en état de chauffe.

## AVERTISSEMENT:



Si, pour une raison quelconque, cette unité ne fonctionne pas correctement, **NE LA FAITES PAS FONCTIONNER**. Contactez votre agent d'entretien agréé.



## INSPECTION APRÈS SIX MOIS D'UTILISATION

1. Effectuez l'inspection quotidienne du démarrage.
2. Il n'y a aucune trace de fuite d'huile hydraulique.
3. Les systèmes d'échappement et d'air d'appoint adéquats sont fournis pour la zone de travail.
4. Tous les panneaux sont bien fixés en place.

## INSPECTION APRÈS UN AN D'UTILISATION

1. Effectuez l'inspection de service semestrielle.
2. Inspectez le thermostat de sécurité pour confirmer que les connexions sont appropriées.
3. Nettoyez la soufflante.
4. Effectuez le calcul de l'air libre (voir CALCUL DE L'AIR LIBRE).

# INSTALACIÓN

## GENERALIDADES

Criterio de Operación	Rango Aceptable
Temperatura del ambiente . . . . .	15 °C a 40 °C
Humedad Relativa . . . . .	0-80%
Altitud . . . . .	0 a 3 000 metros
Voltaje . . . . .	Ver "Conexión Eléctrica"

Observe todos los requisitos de espacio libre para proporcionar el debido flujo de aire de reposición. No obstruya el flujo del aire de combustión y ventilación. Compruebe la placa de datos de servicio para asegurarse que la unidad ha sido equipada para funcionar con el tipo de gas disponible en la instalación.

Válvulas de gas, orificios, conmutadores de aire, controles de temperatura, etc. están preprogramados y no requieren ajuste a menos que se indique específicamente en el manual.

La instalación de la unidad debe realizarse por personal cualificado de instalación respetando todos los códigos aplicables locales y nacionales del país en el que la unidad está siendo instalada. La instalación indebida del producto puede causar lesiones o daños. Asegúrese que el gas y el suministro eléctrico se corresponden con la placa de servicio.

La placa de servicio está situada directamente detrás del panel frontal superior (lado izquierdo). Para facilitar el acceso, retire los dos tornillos que aseguran el panel frontal superior y engoznan el panel frontal inferior hacia abajo. El tipo de gas, especificaciones del quemador y requisitos eléctricos están indicados en la placa de servicio.

La instalación de la unidad debe realizarse por personal cualificado de instalación respetando todos los códigos aplicables locales y nacionales.

Este equipo está construido para cumplir con las normas aplicables para fabricantes. Incluidas entre esas agencias de aprobación están: UL, A.G.A., NSF, ASME/N.Bd., CSA, CGA, ETL, y o t r as. Existen muchos códigos locales, y es la responsabilidad del propietario/instalador el cumplir con esos códigos.

Observe todos los requisitos de espacio libre. No obstruya el flujo del aire de combustión y ventilación.

## INSPECCIÓN DE RECEPCIÓN

Antes de desembalar, inspeccione visualmente la unidad por evidencia de daños durante el transporte.

Si se observan daños, no desembale la unidad, siga las instrucciones de daños en el transporte.

## INSTRUCCIONES DE DAÑOS EN EL TRANSPORTE

Si se descubren o sospechan daños de transporte en la unidad, observe las siguientes directrices al preparar una reclamación de daños de transporte.

1. Escriba una descripción del daño o la razón para sospechar daños tan pronto se descubra. Esto le ayudará a rellenar la reclamación más tarde.
2. Tan pronto se descubra o se sospeche el daño, notifíquelo al transportista que realizó la entrega.
3. Organice para que el representante del transportista examine el daño.
4. Rellene todos los formularios de reclamaciones del transportista y haga que el transportista que los examina firme y escriba la fecha en cada formulario.

## PESOS APROXIMADOS

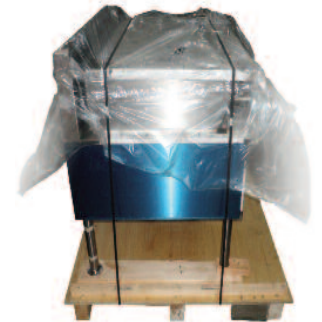
Modelo #	Unidad	Unidad con caja de envío
SGL-30-TR	440 libras	480 libras
SGL-40-TR	520 libras	560 libras



## DESEMBALAJE

### ⚠ PRECAUCIÓN:

Las correas bajo tensión se romperán al cortarlas. El cartón puede contener grapas y la paleta clavos. Use el equipo de seguridad y las precauciones adecuadas. La unidad es pesada. Use la ayuda adecuada o equipo elevador según sea necesario.



1. Corte las correas y retire la caja.

2. Corte las correas sobre la unidad.



3. Retire los tornillos de la parte posterior de las patas con pestaña (x6).



4. Retire los clavos para liberar los bloques en las patas delanteras.

## VENTILACIÓN

Las unidades de gas deben instalarse solamente bajo una campana extractora en una habitación con provisiones para aire de reposición apropiado. Puede obtenerse más información refiriéndose a las regulaciones de las Asociaciones Nacionales de Protección contra Incendios de los EE.UU. (NFPA96). Estas normas también han sido adoptadas por el Código Nacional de Construcción en Canadá.



## REQUISITOS DE ESPACIO LIBRE/ UBICACIONES DEL DRENAJE

Esta unidad debe ser instalada de acuerdo con los espacios libres mostrados en la etiqueta de valores nominales adherida a la unidad.

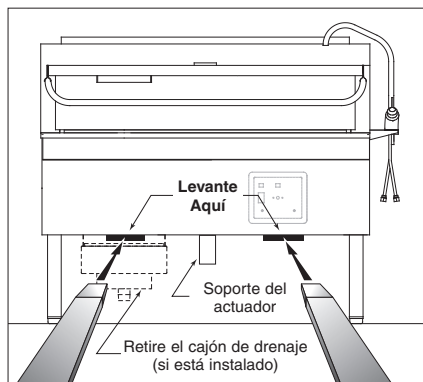
**PARA SU SEGURIDAD.** Mantenga el área del electrodoméstico libre de materiales combustibles.

## COLOCACIÓN

Esta unidad debe ser instalada de acuerdo con los espacios libres mostrados en la etiqueta de valores nominales adherida a la unidad.

### Precaución:

El actuador está montado en el centro de la unidad, si usa una horquilla elevadora, levante como se muestra.



1. Coloque la unidad en su lugar permanente.
2. Nivele la paleta móvil por medio de patas ajustables de acero inoxidable. Para su conveniencia una llave de tuercas está sujeta con cinta a una pata. Use un nivel de burbuja y nivele la unidad de 4 formas.
3. Una vez colocada y nivelada asegure permanentemente las patas con pestaña de la unidad al suelo usando tirafondos y anclajes de suelo de 5/16" (suministrados por el instalador). Se necesitan tres pernos para asegurar cada pata con pestaña.
4. Selle las juntas de las patas con pestaña con un sellador de silicona.
5. Retire cualquier material protector que cubra los paneles de acero inoxidable.

## GAS

**ASEGÚRESE QUE EL SUMINISTRO DE GAS COINCIDE CON LOS REQUISITOS DEL HERVIDOR EN LA PLACA DE VALORES NOMINALES.**

La instalación debe cumplir con los códigos locales o en la ausencia de los mismos con el National Fuel Gas Code (Código Nacional de Gas Combustible) ANSI Z223.1/NFPA 54, o el Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1 y B149-2 (Canadá).

El aparato electrodoméstico y su válvula individual de cierre deben estar desconectados del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión de ese sistema a presiones de prueba mayores de 1/2 psi (3.45 kPa).

El aparato electrodoméstico debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando su válvula individual manual de cierre durante cualquier prueba de presión de ese sistema a presiones de prueba mayores de 1/2 psi (3.45 kPa).

Se recomienda instalar una trampa de sedimentos (drenaje) en la tubería de suministro de gas. Si la presión del gas excede 1/2 psi (3.45 kPa), debe instalarse un regulador de presión, para proporcionar un máximo de 1/2 psi (3.45 kPa) de presión de gas a la válvula de control.

Conecte la tubería de gas a la válvula manual situada en la parte posterior izquierda. Use sellador de juntas de tuberías que esté aprobado para su uso con gas licuado de petróleo.

Con cada unidad se suministra un tornillo de alivio de presión y está instalado en el múltiple. Debe comprobarse la presión del gas cuando se instala la unidad, para asegurar que la presión del gas en la unidad es la misma que la especificada en la placa de valores nominales. Para ganar acceso al tornillo de alivio de presión, retire el panel frontal, gire el interruptor de potencia a la posición "APAGADO" ("OFF") como precaución y engozne el panel frontal hacia abajo. El tornillo de alivio de presión está situado detrás del panel frontal.

Si fuera necesario, pueden realizarse ajustes de presión en el regulador de presión que está instalado en el múltiple. Para fácil acceso al regulador de presión, mire a lo largo del lado izquierdo de la unidad por debajo. Una vez se haya completado la prueba de presión, gire el interruptor de potencia y el termostato a la posición 'OFF'. Levante el panel frontal inferior a su posición inicial.

### Velocidad de Flujo del Gas

Modelo	GAS NATURAL (m <sup>3</sup> /h)		GAS PROPANO (kg/h)
	G20@20mbar	G25@25mbar	G31@37/50mbar
SGL(M)-30-TR	2.54	2.95	1.9
SGL(M)-40-TR	3.63	4.22	2.72

### Tipos de Gas Aprobados (SGL(M)-30-TR & SGL(M)-40-TR)

País	G20	G25	G25	G31	G31	Categ.
	20mbar	25mbar	20mbar	37mbar	50mbar	
BE	X	X		X		I2S+I3P
DE					X	I3P
FR	X	X		X		I2ER+I3P
LU	X	X		X		I2ER+I3P
ES	X			X		I2H+I3P
GB	X			X		I2H+I3P
NL		X			X	I2L+I3P
IE	X			X		I2H+I3P

**NOTA:** La tabla anterior muestra tipos de gases aceptables para diferentes países. Si tuviera cualquier duda debe consultar con un proveedor de gas local sobre las categorías precisas que son aplicables.

## SISTEMA ELÉCTRICO

**ASEGÚRESE QUE EL SUMINISTRO ELÉCTRICO COINCIDE CON LOS REQUISITOS DE LA UNIDAD SEGÚN LA ETIQUETA DE VALORES NOMINALES.**

Se suministra un cordón y enchufe con la unidad de 115 voltios. Simplemente enchufe la unidad en cualquier toma con conexión a tierra para un mínimo de 10 amperios.

### ⚠ ¡ ADVERTENCIA!

*Instrucciones para la Conexión a Tierra.*

Esta unidad está equipada con un enchufe de tres clavijas (conexión a tierra) para su protección contra el peligro de descarga eléctrica y debiera estar enchufado directamente a una toma de tres clavijas debidamente conectada a tierra. No cortar o eliminar la clavija de tierra de este enchufe.

Se suministra un cordón y enchufe con la unidad de 115 voltios. Simplemente enchufe la unidad en cualquier toma con conexión a tierra para un mínimo de 10 amperios.

### Interruptor Seccionador con Fusibles

Se requiere un interruptor seccionador con fusibles separado (suministrado por el instalador) para este equipo. Siga la tabla debajo para escoger el tamaño apropiado.

Modelo	Voltaje Suministro	Amps	Fase	Tamaño de cable mm2	Interruptor Amps
SGL-30-TR	220-240	1.5	1	1.3	5
SGL-40-TR	220-240	1.5	1	1.3	5

Enchufe comprado e instalado por otros in situ.

La unidad está suministrada con un cordón de 2 metros.

Se requiere que el instalador obtenga un enchufe aprobado para la toma local.



El voltaje estándar de suministro es de 115 voltios A.C., sin embargo, pueden suministrarse voltajes opcionales de A.C. por pedido especial. Debe suministrarse e instalarse un interruptor seccionador separado en la línea de suministro de alto voltaje. Cuando se instale la unidad, debe estar instalada eléctricamente y conectada a tierra de acuerdo con los códigos locales, o en la ausencia de códigos locales con el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA 70-1990 (EE.UU.) o el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.2, Parte 1 (Canadá).

Cuando se pide y construye una unidad para 208/240 voltios, la línea de suministro debe estar conectada a los terminales de cableado situados dentro de la consola. El diagrama de cableado está situado al fondo de la cubierta de cierre del componente.

## CHEQUEOS DE INSTALACIÓN

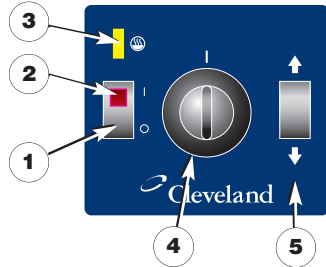
Aunque la unidad ha sido probada a fondo antes de salir de fábrica, el instalador es responsable de asegurar el debido funcionamiento de la unidad una vez instalada.

1. Suministre potencia a la unidad colocando el interruptor del interruptor seccionador en la posición de "ENCENDIDO" ("ON").
2. Conecte el suministro principal de gas a la unidad. Abra la válvula de cierre de la unidad (situada a la izquierda de la parte posterior inferior).
3. Conmute el interruptor a la posición "ALTO" ("HI") o "BAJO" ("LO").
4. Para su seguridad la unidad está equipada con un interruptor de potencia que automáticamente cierra el suministro de gas a los quemadores cuando la unidad se levanta más de 8°.
5. Gire el control de temperatura al máximo. Incline la cacerola para estofado hasta que la luz indicadora de calor se apague y el sistema de calor se cierre. La cacerola para estofado debiera estar a un ángulo entre 5-10 °.
6. Baje la cacerola para estofado. La luz indicadora de calor se volverá a encender y el sistema de calentamiento se volverá a reactivar.
7. La unidad continuará calentándose, la luz del indicador permanecerá encendida hasta que se alcance la temperatura. Entonces la luz del indicador de calor ciclará a OFF indicando que el sistema de calentamiento se ha desconectado. La luz indicadora del calor continuará ciclando a ON y OFF mientras el sistema de calentamiento cicla ON y OFF manteniendo la temperatura deseada.
8. Conmute el interruptor ON / OFF a la posición "ON".
9. Compruebe que el monóxido de carbono es menos de 0.08% en una muestra libre de aire de los gases de la chimenea. Ver el procedimiento de CÁLCULO DEL AIRE en el manual "Procedimientos de Mantenimiento y Listas de Piezas".

## LIMPIEZA

Después de su instalación la unidad debe limpiarse a fondo y sanearse antes de cocinar.

# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN



## # DESCRIPCIÓN

1. Interruptor On-Off
2. Luz indicadora de potencia (Roja)
3. Luz indicadora de calor (Amarilla)
4. Interruptor de temperatura
5. Interruptor de inclinación
6. Apagado manual de la Inclinación
7. Válvula de extracción tangencial (no se muestra)
8. Grifo (no se muestra)
9. Válvula de cierre del gas
10. Chimenea



## WARNING / AVERTISSEMENT / ADVERTENCIA

Si por cualquier razón esta unidad no funciona correctamente **NO LA USE**. Póngase en contacto con su agente autorizado de servicio.

## ADVERTENCIA:

Si la ignición falla y/o el sistema de control se bloquea, ponga el interruptor de potencia en la posición "OFF".

Espera 5 minutos y repita los pasos 1 a 3. Si el problema persiste haga que una persona de servicio calificada compruebe el sistema.



## OPERACIÓN DE LA UNIDAD

1. Realice una inspección diaria de puesta en marcha.
2. Gire el interruptor de potencia a la posición "ON". La luz amarilla indicadora de calor indicará que la cubeta se está calentando.
3. **INCLINACIÓN MANUAL:** Para elevar la cacerola para estofado, levante la cubierta y gire la manilla en el sentido horario. Para bajar la cacerola para estofado gire en el sentido contrario.  
**INCLINACIÓN ASISTIDA:** Para elevar la cacerola para estofado, levante la cubierta y oprima hacia arriba el interruptor de inclinación. Para bajar la cacerola para estofado, oprima hacia abajo el interruptor de inclinación.



**PARA SU SEGURIDAD:** Un interruptor de potencia cortará automáticamente el suministro a los elementos siempre que la cacerola para estofado se eleve más de 1/2" (13mm).

**IMPORTANTE:** Antes de comenzar a cocinar, asegúrese que la cacerola para estofado está en la posición baja.

4. Para precalentar, ajuste el control de temperatura a la temperatura deseada de cocción.
5. Permita que la cacerola para estofado se precaliente durante aproximadamente 15-30 minutos.
6. Una vez precalentada, inserte el producto en la cacerola para estofado y ajuste el control de temperatura a la temperatura de cocción requerida.
7. Si se desea, una vez que el producto se haya cocido, puede mantenerse a una temperatura más baja antes de servir.
8. Cuando haya terminado de cocinar ajuste el interruptor de temperatura y potencia a la posición OFF.
9. Vierta el contenido de la unidad en un contenedor apropiado inclinando la cacerola para estofado hacia adelante o usando la válvula de descarga.

**NOTA:** Debiera completarse la limpieza inmediatamente después de retirar los alimentos cocidos.

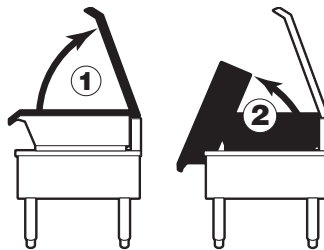


## INSTRUCCIONES DE TRANSFERENCIA MANUAL DE LA INCLINACIÓN

**NOTA:** Una vez que la unidad ha sido inclinada no hay forma de bajarla hasta que se restaure la potencia.



2. Alcance debajo de la cacerola para estofado y retire la manilla de inclinación.



1. Retire el tapón.



3. Inserte la manilla en el eje de la bomba y gire.

# INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA



## CUIDADO Y LIMPIEZA

El equipo de cocina debe limpiarse regularmente para mantener su rápido y eficiente desempeño de cocción y para asegurar su operación continuada segura y fiable. El mejor momento para limpiarlo es poco después de cada uso (permita que la unidad se enfríe a una temperatura segura).

## ADVERTENCIAS



Limpiadores con Cloro

No use detergentes o limpiadores basados en cloro o que contienen sales cuaternarias.



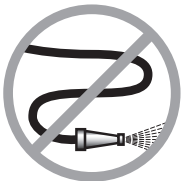
Cepillo de Alambre y Rascadores

No use un cepillo con cerdas de metal o un rascador.



Almohadillas de Acero

Las almohadillas de acero no debieran usarse nunca para limpiar el acero inoxidable.



Manguera a Alta Presión

La unidad no debiera limpiarse nunca con manguera a alta presión.



Agua Estancada

No deje agua estancada en la unidad cuando no la use.

## INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

1. Apague la unidad.
2. Retire el tamiz de drenaje (si es aplicable). Lave y aclare a fondo el tamiz en una fregadera o lavavajillas.
3. Prepare agua templada y un detergente suave en la unidad.
4. Retire restos de comida usando un cepillo de nylon.
5. Suelte la comida que está pegada dejándola a remojo a baja temperatura.
6. Drene la unidad.
7. Aclare a fondo el interior.
8. Si la unidad está equipada con una **válvula de extracción tangencial**, límpiela de la siguiente forma:
  - a) Desmonte la válvula de extracción primero girando el botón de la válvula en el sentido antihorario, luego gire la gran tuerca hexagonal en el sentido antihorario hasta que el vástago de la válvula esté libre del cuerpo de la válvula.
  - b) En una fregadera, lave y aclare el interior del cuerpo de la válvula usando un cepillo de nylon.
  - c) Use un cepillo de nylon para limpiar el tubo de extracción tangencial.
  - d) Aclare con agua limpia.
  - e) Vuelva a ensamblar la válvula de extracción invirtiendo el procedimiento usado para el desmontaje. La tuerca hexagonal de la válvula debiera apretarse a mano solamente.
9. Usando agua jabonosa suave y una esponja húmeda, lave el exterior, aclare y seque.

## NOTAS

- ⇒ Para aplicaciones de limpieza más difíciles puede usarse uno de lo siguiente: alcohol, bicarbonato de sosa, vinagre, o una solución de amoníaco en agua.
- ⇒ Deje la cubierta retirada cuando no use la unidad.
- ⇒ Para instrucciones más detalladas refiérase a Cuidado y Limpieza de Equipo de Acero Inoxidable ([www.nafem.org/resources/stainlesssteelfinal.doc](http://www.nafem.org/resources/stainlesssteelfinal.doc)) en la página web de Nafem ([www.nafem.org](http://www.nafem.org)).



## INSTRUCCIONES DE ELIMINACIÓN

Esta unidad es reciclable. No la elimine en un vertedero de basura. La mayor parte de la unidad está compuesta de acero inoxidable. Otras aleaciones y componentes eléctricos forman un pequeño porcentaje del total. Para la eliminación siga las regulaciones federales, estatales y locales.

# MANTENIMIENTO PREVENTIVO

PARA MANTENIMIENTO Y REPARACIONES CONTACTE A SU AGENCIA DE SERVICIO AUTORIZADA MANITOWOC Y HAGA QUE UN TÉCNICO DE SERVICIO MANTENGA SU EQUIPO.



El equipo Cleveland Range requiere poco mantenimiento preventivo. Sin embargo, proporcionamos las siguientes directrices de inspección y mantenimiento para mantener su unidad funcionando al 100%.



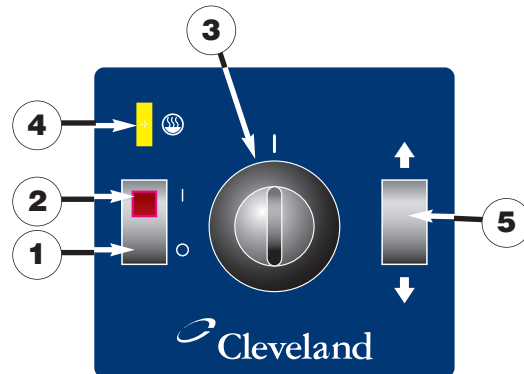
## INSPECCIÓN DIARIA ANTES DE LA PUESTA EN MARCHA

1. La cubierta se inclina arriba y abajo libremente y se fija cuando se abre totalmente.
2. La válvula de extracción (si la tiene) está instalada y la manilla está en su sitio.
3. La rueda de inclinación manual está ajustada (si la tiene).
4. El interruptor de inclinación (si lo tiene) (5) no está roto y funciona debidamente.
5. La cacerola para estofado se inclina hacia arriba y hacia abajo debidamente.
6. El indicador de temperatura (3) está en su lugar y funciona debidamente.
7. La luz roja (2) se enciende cuando la unidad está en marcha.
8. La luz naranja (4) se enciende cuando la unidad está calentando.
9. La luz naranja (4) está apagada si la unidad está inclinada.

## ADVERTENCIA:



Si por cualquier razón esta unidad no funciona correctamente NO LA USE. Contacte a su agente de servicio autorizado.



## INSPECCIÓN DE SERVICIO DE SEIS MESES

1. Realice la inspección diaria de puesta en marcha.
2. No existen fugas de aceite hidráulico.
3. Cantidades adecuadas de aire de salida y reposición se suministran al área de trabajo.
4. Todos los paneles están en su sitio y firmemente sujetos.

## INSPECCIÓN DE SERVICIO ANUAL

1. Realice la inspección de servicio de seis meses.
2. Inspeccione el termostato de seguridad para las debidas conexiones.
3. Limpie el ventilador/soplador.
4. Realice el cálculo de aire libre (ver CÁLCULO DEL AIRE LIBRE).