

MANUAL DE USUARIO
EQUIPOS DE COCCIÓN



EST-4QHG & EST-6QHG

CONTENIDO

General	4
Instrucciones de instalación	
Listado de partes y características	5
Dimensiones	6
Previo a instalación	7
Operaciones antes del primer uso	
Manejo e instalación	7
Ubicación	
Perforaciones	
Superficie	
Ventilación	
Manejo	
Presión de trabajo para gas LP y GN	8
Instalación de líneas de alimentación de gas	8
Gráficas de conexiones	9
Operación del equipo	10
Mantenimiento	13
Limpieza exterior	
Recomendaciones	
Diagnóstico y solución de problemas	13
Recomendaciones	14
Póliza de Garantía	15
Operación idioma Inglés	17
Operación idioma Francés	22

Gracias por haber elegido nuestros productos, por favor lea completa y detenidamente este manual antes de usar su equipo por primera vez.

GENERAL

Lea y guarde estas instrucciones.

Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A. de C.V. suministra este manual como ayuda para el usuario a la hora de instalar y realizar las operaciones de la Estufa 4 Quemadores.

En caso de que una determinada situación no aparezca descrita en el manual, llame por teléfono al departamento de servicio técnico de su distribuidor autorizado Torrey.

Toda comunicación de servicio debe incluir:

- Número de modelo
- Número de serie
- Explicación detallada del problema

Conserve este manual para su futura consulta. Para ubicar el N° de modelo y el N° de Serie en el espacio encontrado en la parte inferior a este párrafo. La placa del número de serie está situada en la parte trasera inferior del equipo.

N° de serie: N° de modelo:

Instrucciones de instalación

Para que las estufas funcionen correctamente, deben seguirse estas instrucciones de uso y cuidado. De no hacerse, podrían producirse fallos prematuros de las piezas y podría anularse cualquier garantía.

LISTADO DE PARTES

EQUIPOS DE COCCIÓN DE MESA

ESTUFA EST-4QHG

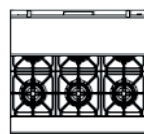
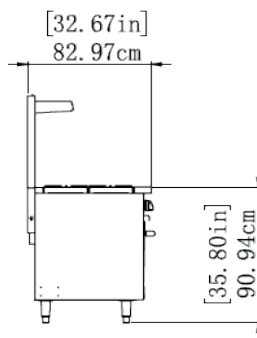
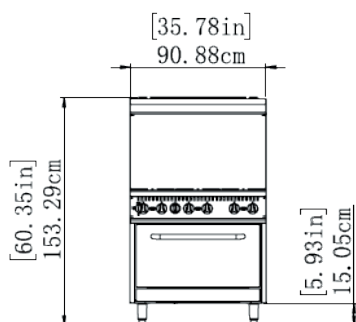
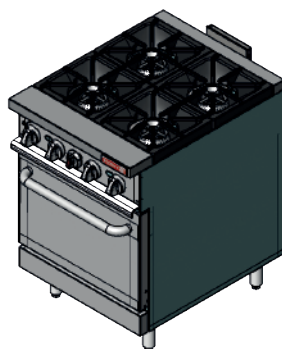
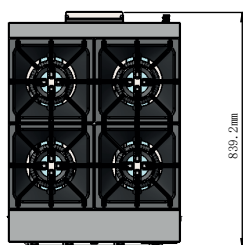
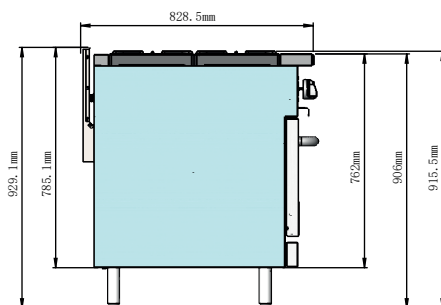
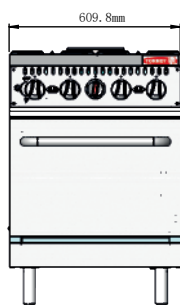


1. Perilla de encendido.
2. Tornillo para abrir y cerrar piloto.
3. Parrilla, parrilla de asador o plancha
4. Salida de calor y línea de ventilación.
5. Charola para residuos de grasa y comida.

NOTA: Las partes de los equipos pueden variar dependiendo de los modelos, esta es una imagen ilustrativa la cual contiene las partes generales de todos los equipos.

DIMENSIONES

EST-4QHG & EST-6QHG



Imágenes ilustrativas

PREVIO A INSTALACIÓN

Operación (antes del primer uso)

- Retirar todos los elementos del empaque como plásticos, cintas y recubrimientos del equipo.
- En el caso de tener la plancha se va a realizar una curación sobre esta siguiendo las instrucciones que vienen más adelante.
- Verificar cualquier posible daño en el equipo y en caso de presentar algún daño favor de reportarlo inmediatamente, en caso contrario continúe con la instalación.
- Estos equipos vienen calibrados para gas LP. Si su necesidad es trabajar con Gas natural, favor de seguir las instrucciones descritas para este tipo de combustible.
- Instale el equipo con base en las indicaciones proporcionadas.

MANEJO E INSTALACIÓN

- Instalar las cuatro patas en el equipo.
- Limpie y seque bien el equipo antes de usar.
- Retire todo material de embalaje, cintas, así como cualquier plástico protector.
- Colocar los equipos en un espacio con buena ventilación, ampliamente recomendable por temas de seguridad y salud, se utilice un extractor de aire hacia el exterior. Los equipos deben instalarse de manera que el flujo de corriente y la ventilación no se vean obstruidas.
- Colocar el equipo en una superficie seca, sólida, recta y estable que no sea sensible al calor. No colocar en una superficie inflamable (mantel, alfombra, etc).
- Instalar el equipo con un espacio mínimo de 15 cms alrededor del equipo.

PRESIÓN DE TRABAJO PARA GAS LP Y GAS NATURAL

Presión

- 10" pulgadas de columna de agua para gas LP
- 4" pulgadas de columna de agua para gas natural

Es necesario que utilice un regulador para baja presión de acuerdo a la capacidad de cada equipo.

INSTALACIÓN DE LÍNEAS DE ALIMENTACIÓN DE GAS

NOTA: Es altamente recomendable que las siguientes instrucciones brindadas para la instalación correcta de la línea de gas, sean realizadas por personal técnico calificado.

Se recomienda ampliamente utilizar tubería de cobre y/o aluminio para la alimentación de gas en los equipos. El diámetro mínimo de la tubería por equipo debe ser de 1/2" pulgadas, este puede incrementar debido a la demanda del volumen en la línea del gas. Esta instalación de gas debe de ir con un regulador de baja presión y calibrada a una salida de 10" de columna de agua para gas LP y para gas natural GN la presión es de 4" de columna de agua.

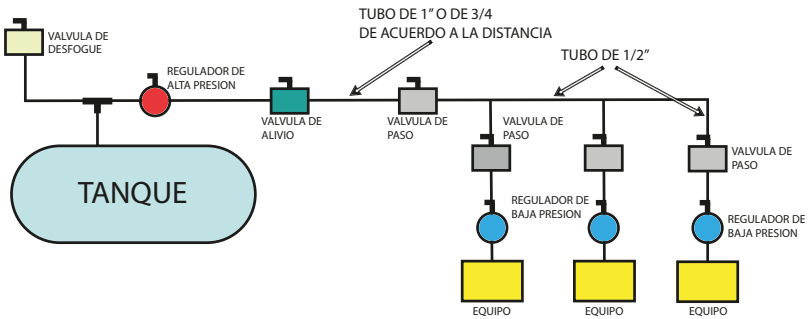
En algunos casos será necesario un regulador de alta presión en la línea de alimentación de gas. Esto debe consultarlo directamente con su técnico de servicio especializado.

A continuación le presentamos un dibujo de una correcta instalación de la línea de gas para los equipos.

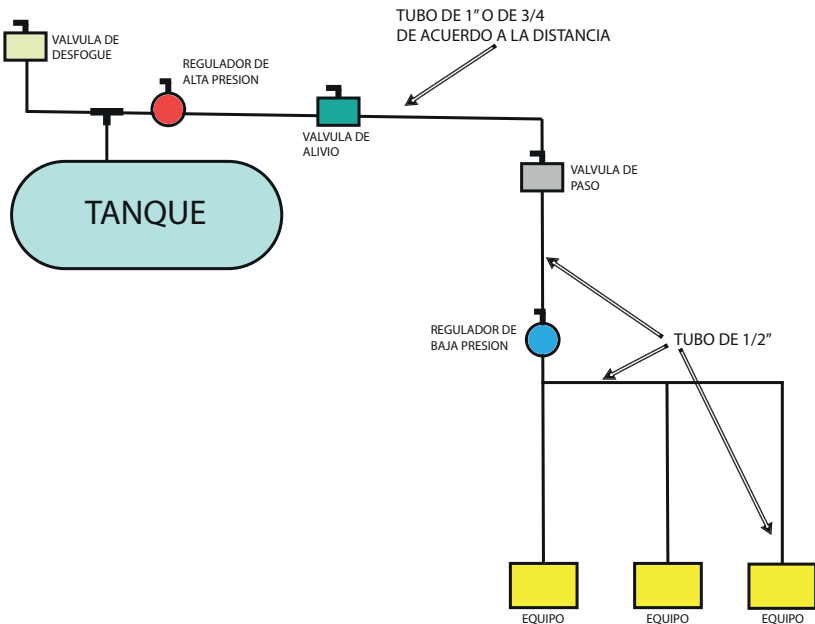
Recuerde que estos equipos deben de ser instalados por personal técnico calificado.

GRÁFICAS DE CONEXIONES

Grafica 1



Grafica 2

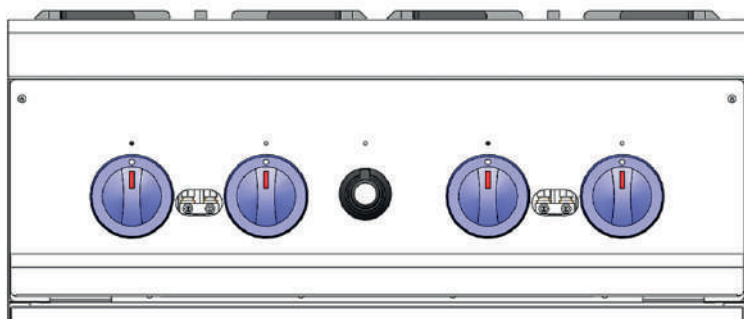


NOTA: Antes de conectar el regulador, verifique la presión de la línea que viene. El regulador solo puede soportar una presión máxima de 1/2 PSI (14" WC). Si la presión de la línea de llegada a la entrada del regulador proporcionado es más alta de 1/2 psi, es indispensable anteponer un regulador con una salida controlada de 1/2 psi. La flecha en la parte inferior muestra la dirección del flujo de gas y debe apuntar en dirección hacia el equipo.

OPERACIÓN DEL EQUIPO

Al encenderse por primera vez, tenga en cuenta que puede tardar un poco más en encenderse debido al aire existente en la tubería. Si el encendido no funciona, apague el interruptor de encendido y espere 3 minutos para volver a intentarlo.

Mandos



Quemador

1. Conecte el suministro de gas y encienda la llama piloto con un encendedor. Si la unidad no se ha utilizado en un tiempo o si esta es la primera vez, la ignición puede tardar un poco más (unos 2 o 3 minutos).
2. Presione la perilla de la válvula correspondiente del quemador y gire 90 grados en sentido contrario a las manecillas del reloj. El quemador se encenderá y la llama es MAX. Para ajustar la llama a MIN, gire 180 grados en sentido contrario a las agujas del reloj a la posición MIN flame, la llama es MIN.
3. Cuando termine, apague el quemador principal girando la perilla a favor de las manecillas del reloj hasta la posición de apagado.

Horno

1. Antes de usar el horno, limpie la unidad por completo, especialmente la cámara del horno. Retire todos los materiales de embalaje, películas y cinchos plásticos. Antes de limpiar los accesorios de acero inoxidable, asegúrese de que el detergente usado no contenga ninguna sustancia corrosiva y pueda utilizarse en superficies de acero inoxidable. Luego secar con un paño limpio.
2. Cuando se usa por primera vez, es normal que haya un olor desagradable. (Asegúrese de que el olor no sea causado por fugas de gas). De hecho, eso se produce por sobrecalentamiento del material aislante y el residuo de aceite durante el proceso de calentamiento del metal. Si el horno se usa por primera vez, no coloque ningún tipo de comida en la cámara, ajuste la temperatura a 550 °F/ 287 °C y caliente hasta que el olor desaparezca.
3. Cuando se usa por primera vez, la duración de la ignición puede ser un poco más larga debido al aire existente en la nueva tubería. No se puede encender hasta que se agote todo el aire.
4. Para el encendido del horno, levante la tapa del piso del horno, presione la perilla hacia abajo y gire 60° en sentido contrario a las manecillas del reloj, alinee con el punto saliente y presione hacia abajo. Encienda la llama piloto con el encendedor a través del orificio de encendido.
5. Durante el encendido, abra la tapa debajo de la puerta hacia abajo, presione la perilla hacia abajo y gire 60° grados en sentido contrario a las manecillas del reloj, alinee con el punto saliente y presione hacia abajo. Encienda la llama piloto con el encendedor a través del orificio de encendido.
6. Después de encender la llama piloto, presione la perilla durante más de 20 segundos para calentar el termopar. Si no logra mantenerse encendido el piloto, repita la operación.
7. Siga girando la perilla de control de temperatura en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta colocarlo en la posición de ON para marcar y alinear con el punto saliente. Seleccione la temperatura adecuada de acuerdo con el requerimiento de los alimentos, la temperatura del horno se puede controlar entre 250 °F y 550 °F.

8. Cuando termine, apague el quemador principal girando la perilla a favor de las manecillas del reloj hasta la posición de apagado.

NOTA: Si es necesario cambiar el tipo de gas de GN a GLP, se deben reemplazar las boquillas del timbre principal y la llama piloto.

Conversión GN:

La conversión de Gas Natural a Propano Líquido (LP) o viceversa solo puede ser realizada por la fábrica o su agente de servicio autorizado. En caso de una solución de problemas, asegúrese de que se hayan proporcionado los tamaños de orificio correctos de esprea.

El orificio de gas natural es #39 (parte superior) / #33 (horno) / #47 (plancha) / #53 (plancha/salamandra).

El orificio de gas propano líquido es #52 (parte superior) / #50 (horno) / #54 (plancha) / #57 (plancha/salamandra).

El tamaño del orificio está marcado en la esprea.

MANTENIMIENTO



ATENCIÓN

MANTENIMIENTO

Limpieza exterior

• Limpiar diariamente al terminar la jornada de trabajo, utilizar agua caliente y detergente no abrasivo, tallar con una fibra sintética de material suave, pasar una servilleta con aceite y secar con un paño limpio.

*En el caso de la plancha para secar encender los quemadores, pasar una servilleta con aceite y secar con un paño limpio.

Limpieza interior

• Se recomienda que una vez a la semana remueva los quemadores y las parrillas para limpiarlos con un cepillo de cerdas de alambre suave, esto teniendo cuidado de darle la limpieza adecuada en el exterior y el interior de la tapa de los quemadores.

• Limpie en su totalidad del equipo con limpiadores para acero inoxidable.

• Verificar que las piezas que entran en contacto directo con el aceite estén completamente secas.

• Los controles de los equipos de mesa no resisten el contacto al agua y tampoco a soluciones con sosa cáustica o con detergentes básicos, ponerlos en contacto con dichas sustancias invalidan la garantía y da una vida útil más corta a sus equipos

• Se recomienda cubrir con algún papel protector (papel aluminio) las charolas para derrames donde caen las grasas y las migajas, esto es para facilitar el mantenimiento y limpieza de sus equipos.

DIAGNÓSTICO Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
No enciende el quemador.	Falta de gas.	Conectar a un tanque con gas.
Flamas voladas.	Exceso de aire.	Regular entrada de aire.
Ruido en la flama.	Válvula mal alineada	Alinear válvula o esprea con el quemador.
Mala combustión.	Falta de aire.	Regular entrada de aire.
Flamas con puntas amarillas	Falta de aire.	Regular entrada de aire.

NOTA: Si el equipo presenta irregularidades en sus flamas (flama floja, flama alta, flama ruidosa), calienta despacio o sobrecalienta, deberá revisar la presión del gas.

RECOMENDACIONES

Para evitar riesgos y garantizar una eficiencia óptima, no realizar modificaciones que no estén autorizadas por el fabricante.

- El equipo no se debe dejar sin supervisión durante su operación.
- Conserve este manual para futuras referencias.
- No usar el equipo si presenta fugas de gas.
- Cualquier reparación o reemplazo de pieza debe ser realizado por personal técnico capacitado.

NOTA: LAS PARTES SUPERIORES TIENDEN A CALENTARSE DEMASIADO EVITE TOCARLAS MIENTRAS EL EQUIPO SE ENCUENTRA ENCENDIDO Y ASI EVITAR QUEMADURAS.

ADVERTENCIA

- No tocar componentes superiores cuando están encendidos, para evitar quemaduras.
- Este aparato no está diseñado para uso por personas no capacitadas previamente.
- No dejar el equipo para su manipulación sin supervisión.
- Mantener fuera del alcance de los niños
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
- Si la conexión de gas está dañada, ésta debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro.
- No desechar ninguno de sus componentes en basura doméstica.

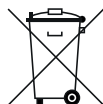
PRECAUCIONES



SUPERFICIE
CALIENTE



RIESGO DE
INCENDIO



NO DESECHAR EN
BASURA DOMÉSTICA

PÓLIZA DE GARANTÍA

Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A de C.V. garantiza el producto por el término de 1 (un) año contra cualquier defecto de fabricación en todas sus piezas, componentes y mano de obra a partir de la fecha que se indica en esta garantía.

Garantía efectiva para los modelos EST-4QHG & EST-6QHG.

CÓMO OBTENER GARANTÍA

1. Refiérase al listado de Problema-Solución en el manual de usuario. Este listado puede resolver el problema encontrado.

2. Hable con el distribuidor Torrey que le vendió el equipo el cual podrá instruirlo cómo solucionar el problema o reparar el producto y en caso de proceder la revisión en planta y/o centro de servicio, el distribuidor le proporcionará un folio de Incidencia o Retorno de Mercancía Autorizado (RMA) previamente otorgado por planta.

3. En caso de tener que enviar el equipo a un centro de servicio, para hacer efectiva la garantía bastará con que el cliente presente el producto en el distribuidor Torrey que le vendió el equipo, junto con la presente póliza de garantía sellada; El producto deberá ser retornado en su empaque original o reempacado de tal forma que lo proteja de manera similar al empaque original.

Si el producto se encuentra dentro del periodo de la garantía, Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A. de C.V. se compromete a reparar y/o reponer las piezas y/o componentes defectuosos del mismo, sin cargo para el propietario.

Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento, dentro de su red de servicio (distribuidor Torrey - Planta o viceversa. El transporte o cargos de seguro hacia o desde el distribuidor Torrey o centro de servicio al usuario final no están incluidos en esta garantía.

4. Asegúrese de incluir dentro de la caja una descripción completa de la falla, así como sus datos personales, nombre, dirección, teléfono y/o el contacto y a donde se deberá enviar el equipo en caso de ser una dirección distinta.

5. Asegúrese de que el empaque tenga claramente escrito en el exterior el número de orden de servicio (RMA).

6. En caso de no haber obtenido respuesta del distribuidor que le vendió el equipo comuníquese directo a la fábrica en Guadalupe, N.L. al teléfono 01 (81) 8288 4100 para obtener asistencia técnica (su garantía cubre cualquier defecto de manufactura o partes y mano de obra).

LIMITACIONES DE GARANTÍA

Esta garantía cubre solo uso normal del producto. Esta garantía NO cubre lo siguiente:

1. No cubre desgastes de partes (consumibles), que por la naturaleza del producto tienen vida útil que dependen del uso y deben ser repuestas con cargo al comprador.

2. Raspones o golpes provocados por el uso inadecuado y diferente al indicado en el manual.

3. Si los datos de esta póliza no coinciden con los datos en la placa serie localizada en el equipo, o hayan sido alterados.
4. Cuando el producto ha sido alterado o sufrido daños por causas atribuibles al consumidor o causas ajenas al fabricante, tales como falta de mantenimiento adecuado, conexiones equivocadas, golpes, cables torcidos, rotos, cortados.
5. Cuando el producto muestre señales de maltrato intencional, o haya sido expuesto a materiales abrasivos y corrosivos como ácidos, fuego, o cualquier elemento similar.

Esta póliza de garantía quedará sin efecto en los siguientes casos:

1. Cuando el producto hubiese sido utilizado en formas distintas a las normales.
2. Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
3. Si el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A. de C.V.
4. Esta garantía no cubre servicio de mantenimiento o garantía a domicilio. El producto deberá de enviarlo o llevarlo al distribuidor de productos Torrey que le vendió el producto o llevarlo al centro de servicio.

NI FABRICANTES DE EQUIPOS PARA REFRIGERACIÓN, S.A. DE C.V. NI EL DISTRIBUIDOR AUTORIZADO TORREY DAN NINGUNA GARANTÍA ADICIONAL, AUNQUE ESTA HAYA SIDO POR ESCRITO O POR ALGO QUE SE HAYA OMITIDO EN ESTA PÓLIZA.

ESTA PÓLIZA NO CUBRE PÉRDIDAS O MERMAS, ALMACENADAS O PROCESADAS EN ESTE APARATO.

Nombre del comprador:		
Dirección:		
Nombre del distribuidor:		
Dirección:		
Teléfono:	correo electrónico:	
Producto:		
Marca:	Modelo:	No. Serie:
Factura:	Fecha compra:	
Sello del establecimiento		

REPUESTOS

Una vez finalizado el plazo de 1 (un) año de validez de esta garantía, Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A. de C.V., por medio del distribuidor autorizado, mantendrá un stock de partes, componentes, consumibles y accesorios suficientes para continuar brindándole confianza a nuestro producto en el centro de distribución Torrey ubicado en Día del Empresario #901, Jardines de Guadalupe, Guadalupe Nuevo León, CP 67115.

Importado por:
Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A. de C.V.
RFC: FER7905095A0
Dirección: Día del empresario #901 Col. Jardines de Guadalupe, Guadalupe N.L.

PRIOR TO INSTALLATION (EST-4QHG & EST-6QHG)

English

Set up (before first use)

1. Installation of this device should be operated by professional technicians.
2. This device is suitable for area whose altitude is lower than 2000 ft. If it is higher than this altitude, please contact the manufacturer
3. Installation of this unit should conform to provisions of gas safety, installation and usage.
4. This device should be kept a minimum clearance of 4" away from non-combustible objects on both sides and 8" at the back (e.g. walls, windows etc.). Do not install on a flammable floor or around other combustible objects.
5. This item is intended to sit on a solid and level floor.

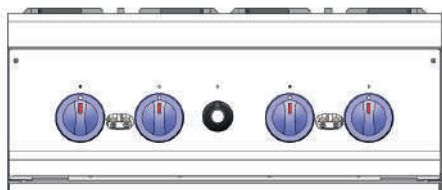
Installations (Unpacking & Inspections)

1. Level the device with a level gauge. The height can be adjusted by the adjustable feet.
2. The mounting position should be well-ventilated with proper hood exhaust system that will ensure that all the burnt gases produced during use are completely disposed of.
3. After installation, level the device and keep stable. Do not sway or tilt during operation.
4. A quick-acting switching-off gas valve should be installed upstream the device where is easy to be reached before installation.
5. Make sure you are using the correct gas supply that is specified for this model. If the gas supply is not intended for this model, do not proceed with installation.
6. This unit is applicable to low pressure regulating valves only. High pressure regulating valves and medium pressure regulating valves are not to be used.
7. Check to make sure the connection pipe to the unit has no leaks.
8. If the connecting pipe pressure is 10% higher or lower than the rated pressure, please install a pressure regulator.
9. After connecting the appliance to the gas system, check for leaks at joints and pipe fittings; to do so, use soapy water or a specific leak detector (spray). "No Flaming Test!"
10. Check the gas supply pressure after installation.
11. Gas supply pressure can be measured with a liquid-filled pressure gauge (e.g. a U-shaped pressure gauge, minimum scale division 0.1mbar) or a digital gauge. Procedure as follows:
 1. Remove the panel and unscrew the screw on the pressure port.
 2. Place the pressure gauge.
 3. Start up the appliance by following the instructions in this owner's manual
 4. Check supply pressure.
 5. After the check, remove the pressure gauge.
 6. Replace the sealing screw.

OPERATION (EST-4QHG & EST-6QHG)

When turning on for the first time please be advised that it might take a little longer to ignite due to the air existing in the pipe. If the ignition does not light, turn off the ignition switch and wait 3 minutes to try again.

Controls



Burner

1. Connect the gas supply and ignite the pilot flame with a lighter. If the unit hasn't been used in a while or if this is the first lighting, ignition might take a little longer (about two or three minutes).
2. Press the corresponding valve knob of burner and turn 90 degrees counterclockwise. The burner will be ignited, and the flame is Max. To set the flame to Min, rotate 180 degrees counterclockwise to the Min flame position, the flame is Min.
3. When finished, turn off main burner by rotating the knob clockwise to off position.

Oven

1. Before using the oven, please clean the unit completely, especially the oven chamber. Remove all the packing materials and film from shipping. Before cleaning the stainless steel accessories, please make sure that the used detergent contains no corrosive substance and is okay for stainless steel surface cleaning. Then dry with a clean cloth.

2. When first using, it is normal that there is unpleasant smell. (Make sure that the smell is not caused by gas leakage.) In fact, that is produced by overheating of the insulating material and oil residue during heating process of the metal. If the oven is used for the first time, do not put any food into the chamber, set the temperature to 550°F and heat till the smell is gone.

3. When first using, the duration of ignition may be a little longer due to the air existing in the new pipe. It cannot be ignited until all the air is exhausted.

4. During ignition, please open the lid under the door downward, press down the knob and rotate 61° counterclockwise, align with the salient point and press down. Ignite the pilot flame with lighter via the ignition hole.

5. After the pilot flame is ignited, press the knob for more than 20 seconds to heat up the thermocouple. If the ignition is out when you loosen the knob, repeat this operation.

6. Keep rotating the temperature control knob anticlockwise to ignite the main burner of the oven. Select appropriate temperature according to food requirement. The oven temperature can be controlled between 250°F and 550°F.

7. To turn off the burner: Rotate the knob clockwise to strip mark and align with the salient point.

NOTE: If the gas type needs to be changed from NG to LPG, the nozzles of main burner and pilot flame should be replaced.

Gas conversion

- Conversion from Natural Gas to Liquid Propane (LP) or vice versa may only be performed by the factory or its authorized service agent. In case of trouble-shooting, ensure the correct orifice sizes of the spuds have been provided.

- Natural Gas Orifice is #39 (top)/#33(oven) / #47(grid-dle)/#53(grid-dle/salamander).

- Liquid Propane Gas Orifice is #52 (top)/ #50(oven) /#54(grid-dle)/#57(grid-dle/salamander).

- Orifice size is marked on the spud.

Cleaning & Maintenance

It is important to check the machine daily. Checking the machine regularly can avoid serious accidents. Stop using if user feels that there are some problems with the unit. Check the situation of the machine before and after using every day.

Before using:

- Is the machine tilted?
- Is the control panel damaged?

During using:

- Is there a strange smell or vibration noise?
- Is the flame color of burner normal? Any light back or flame out?

1. Before cleaning, please turn off all gas valves.

2. Please clean the burners and tray for odds and ends regularly.

3. Clean the stainless steel surface with warm soapy water every day and rinse it completely. During cleaning, do not clean the stainless steel surface with abrasive detergent, brush or scraper etc. The residual iron scale may cause rusting. Do not clean the surface with chlorine cleanser (bleach, hydrochloric acid etc.). Do not clean the floor where the device locates with corrosive substance (e.g. KCL).

4. Clean the dirt on the burners and baffle regularly.

5. Do not modify the ventilation volume needed during combustion.

6. Accumulation of the iron substance (e.g. Material that formed by iron rust dissolving in water in the pipe, especially when the device is not used for a long time.). Therefore, to avoid accumulation of such substance, clean the food swill that is difficult to clean with stainless steel scraper or brush containing no iron substance instead of steel brush.

7. Accumulation of substance containing acidic ingredient, e.g. vinegar, lemon juice, spices, salt etc. Thus, please keep these substances away from long contacting with the stainless steel accessories. Vapor of acid solution will damage the surface of the device seriously.

8. A complete cleaning every day will ensure a good service and extend the service life of the unit. Clean the unit with a wet towel containing suds or a detergent, rinse it with water and dry it with a clean cloth. Do not clean the device with steel brush, which may cause rust. Similarly, do not contact the unit with substance containing iron.

9. Splotch and abrasion of the stainless steel surface: Scrape and black stain can be cleared away by artificial sponge. During cleaning, the direction should be the same as the polishing.

10. Rusting: To remove the rusting, please contact the industrial detergent manufacturer to find a proper detergent to remove such rusting. Industrial rust removal products may do. After cleaning, rinse it with clear water. If necessary, neutralize the residual acid chemical compound with alkaline detergent.

11. To avoid rusting of the unit, please make sure that the residual salt inside or outside the device is cleared away.

12. After cleaning, to avoid short-time incomplete combustion, the fire hole of the burner should be clear.

13. If not going to use the item at any time, please turn off the gas valve upstream the device or the power main switch.

14. If not going to use the device for a long time, please clean the stainless steel surface with a gasoline cloth and store it in a well-ventilated area without corrosive gas.

15. 90% of the device is metals (stainless steel, iron, aluminum, galvanized metal sheet) which can be recycled by appointed treatment plant according to environmental standards of the equipment installation countries. (No littering!)

FAILURE ANALYSIS & TROUBLE SHOOTING (EST-4QHG & EST-6QHG)

Symptoms	Causes	Solutions
The pilot flame cannot be ignited.	1. The gas pressure is not enough.	1. Adjust the relieve valve to get a proper pressure.
	2. The nozzle is blocked.	2. Unblock the nozzle.
	3. Connection of the thermocouple is loose.	3. Please screw the thermocouple.
	4. The thermocouple is defective.	4. Replace the thermocouple
	5. The gas control valve is malfunctioning.	5. Please replace the gas control valve.
The pilot flame is on but the main burner cannot be ignited.	1. The gas pressure is not enough.	1. Adjust the relieve valve to get a proper pressure.
	2. The main burner nozzle is blocked.	2. Unblock the nozzle.
	3. The gas control valve is defective.	3. Replace the gas control valve.
It has a light-back sound when the gas supply is turned off.	1. The diameter of nozzle does not match with the gas supply.	1. Please adjust the nozzle diameter.
	2. The damper is too large.	2. Adjust the damper.
	3. The gas pressure is too low.	3. Adjust the relieve valve.
	4. The flow of the connected pipe is not enough.	4. Increase the permitted flow.
It has red flame, and black smoke.	1. The diameter of nozzle does not match with the gas supply.	1. Please adjust the nozzle diameter.
	2. The damper is too small.	2. Adjust the damper.
	3. The gas nearly runs out. Please replace the gas.	3. Replace the gas.
	4. The gas ingredient reduces the gas flow in gas peak demand.	4. Decrease the gas flow and increase it after the peak demand of the gas.

INSTALLATIONS (EST-4QHG & EST-6QHG)

Avant l'installation

1. L'installation de cet appareil doit être effectuée par des techniciens professionnels.
2. Cet appareil convient à une zone dont l'altitude est inférieure à 2000 pieds. S'il est supérieur à cette altitude, veuillez contacter le fabricant.
3. L'installation de cet appareil doit être conforme aux dispositions de sécurité, d'installation et d'utilisation du gaz.
4. Cet appareil doit être maintenu à une distance minimale de 4 pouces des objets inflammables des deux côtés et de 8 pouces à l'arrière (par exemple, murs, fenêtres, etc.) Ne pas installer sur un sol inflammable ou autour d'autres objets combustibles.
5. Cet article est destiné à être posé sur un sol solide et plat.

À installer

- Mettez l'appareil à niveau avec une jauge de niveau. La hauteur peut être ajustée par les pieds réglables.
- La position de montage doit être bien ventilée avec un système d'échappement de hotte approprié qui garantira que tous les gaz brûlés produits pendant l'utilisation sont complètement éliminés.

- Après l'installation, mettez l'appareil à niveau et restez stable. Ne pas balancer ni incliner pendant le fonctionnement.
- Une vanne de coupure de gaz à action rapide doit être installée en amont de l'appareil où il est facile de l'atteindre avant l'installation.
- Assurez-vous d'utiliser la bonne alimentation en gaz spécifiée pour ce modèle. Si l'alimentation en gaz n'est pas destinée à ce modèle, ne procédez pas à l'installation.
- Cette unité est applicable aux vannes de régulation basse pression uniquement. Les vannes de régulation haute pression et les vannes de régulation moyenne pression ne doivent pas être utilisées.
- Vérifiez que le tuyau de raccordement à l'unité ne présente aucune fuite.
- Si la pression du tuyau de raccordement est 10% supérieure ou inférieure à la pression nominale, veuillez installer un régulateur de pression.
- Après avoir connecté l'appareil au système de gaz, vérifiez s'il y a des fuites au niveau des joints et des raccords de tuyauterie; pour ce faire, utilisez de l'eau savonneuse ou un détecteur de fuite spécifique (spray). "Pas de test flamboyant!"
- Vérifiez la pression d'alimentation en gaz après l'installation.

INSTRUCTIONS ET COMMANDES D'UTILISATION

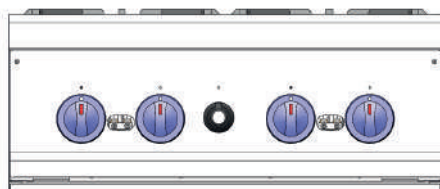
- La pression d'alimentation en gaz peut être mesurée avec un manomètre rempli de liquide (par exemple, un manomètre en U, une division d'échelle minimale de 0,1 mbar) ou un manomètre numérique. Procédure comme suit:
1. Retirez le panneau et dévissez la vis de l'orifice de pression
 2. Placer le manomètre
 3. Démarrez l'appareil en suivant les instructions de ce manuel du propriétaire
 4. Vérifier la pression d'alimentation
 5. Après la vérification, retirez le manomètre
 6. Remettez la vis d'étanchéité en place.

Conversion de gaz

- La conversion du gaz naturel au propane liquide (LP) ou vice versa ne peut être effectuée que par l'usine ou son agent de service autorisé. En cas de dépannage, assurez-vous que les tailles d'orifice correctes des spuds ont été fournies.
- L'orifice de gaz naturel est de 39 # (haut) / 33 # (four) / 47 # (plaque chauffante)/53#(plaque chauffante/Four de taille)
- L'orifice de gaz propane liquide est de 52 # (haut) / 50 # (four) / 54 # (plaque chauffante)/57#(plaque chauffante/Four de taille)
- La taille de l'orifice est indiquée sur le spud

Lors de la première mise sous tension, veuillez noter que l'allumage peut prendre un peu plus de temps en raison de l'air existant dans le tuyau. Si le contact ne s'allume pas, coupez le contact et attendez 3 minutes pour réessayer.

Les contrôles



Brûleur

- 1.Connectez l'alimentation en gaz et allumez la flamme pilote avec un briquet. Si l'appareil n'a pas été utilisé depuis un certain temps ou s'il s'agit du premier éclairage, l'allumage peut prendre un peu plus de temps (environ deux ou trois minutes).
- 2.Appuyez sur le bouton de soupape correspondant du brûleur et tournez de 90 degrés dans le sens des aiguilles d'une montre. Le brûleur sera allumé et la flamme est Max. Pour régler la flamme sur Min, tournez de 180 degrés dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de flamme Min, la flamme est Min.
- 3.Une fois terminé, éteignez le brûleur principal en tournant le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'arrêt.

Four

1. Avant d'utiliser le four, veuillez nettoyer complètement l'unité, en particulier la chambre du four. Retirez tous les matériaux d'emballage et le film de l'expédition. Avant de nettoyer les accessoires en acier inoxydable, assurez-vous que le détergent utilisé ne contient pas de substance corrosive et convient pour le nettoyage des surfaces en acier inoxydable. Séchez ensuite avec un chiffon propre.

2. Lors de la première utilisation, il est normal qu'il y ait une odeur désagréable. (Assurez-vous que l'odeur n'est pas causée par une fuite de gaz.) En fait, cela est produit par une surchauffe du matériau isolant et des résidus d'huile pendant le processus de chauffage du métal. Si le four est utilisé pour la première fois, ne mettez aucun aliment dans la chambre, réglez la température à 550°F et chauffez jusqu'à ce que l'odeur ait disparu.

3. Lors de la première utilisation, la durée d'allumage peut être un peu plus longue en raison de l'air existant dans le nouveau tuyau. Il ne peut pas s'enflammer tant que tout l'air n'est pas épuisé.

4. Pendant l'allumage, veuillez ouvrir le couvercle sous la porte vers le bas, appuyez sur le bouton et tournez de 90° dans le sens des aiguilles d'une montre, alignez avec le point saillant et appuyez vers le bas. Allumez la flamme pilote avec un briquet via le trou d'allumage.

5. Une fois la veilleuse allumée, appuyez sur le bouton pendant plus de 20 secondes pour chauffer le thermocouple. Si le contact est coupé lorsque vous desserrez le bouton, répétez cette opération.

6. Continuez à tourner le bouton de contrôle de la température dans le sens antihoraire pour allumer le brûleur principal du four. Sélectionnez la température appropriée en fonction des besoins alimentaires. La température du four peut être contrôlée entre 250 et 550°F.

7. Pour éteindre le brûleur: Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour dénuder et aligner avec le point saillant.

Remarque: Si le type de gaz doit être changé de NG à LPG, les buses du brûleur principal et de la flamme pilote doivent être remplacées.

Nettoyage et Entretien

Il est important de vérifier la machine quotidiennement. Un contrôle régulier de la machine peut éviter de graves accidents. Arrêtez d'utiliser si l'utilisateur sent qu'il y a des problèmes avec l'appareil. Vérifiez la situation de la machine avant et après chaque utilisation.

Avant utilisation:

- La machine est-elle inclinée?
- Le panneau de commande est-il endommagé?

Pendant l'utilisation:

- Y a-t-il une odeur ou un bruit de vibration étrange?
- La couleur de la flamme du brûleur est-elle normale? Y a-t-il de la lumière ou une flamme?

1. Avant de nettoyer, veuillez fermer toutes les vannes de gaz.
2. Veuillez nettoyer régulièrement les brûleurs et le plateau.
3. Nettoyez la surface en acier inoxydable avec de l'eau savonneuse chaude tous les jours et rincez-la complètement. Pendant le nettoyage, ne nettoyez pas la surface en acier inoxydable avec un détergent abrasif, une brosse ou un grattoir, etc. Le tartre de fer résiduel peut provoquer de la rouille. Ne nettoyez pas la surface avec un nettoyant au chlore (eau de javel, acide chlorhydrique, etc.). Ne nettoyez pas le sol où se trouve l'appareil avec une substance corrosive (par exemple KCL).
4. Nettoyez régulièrement la saleté sur les brûleurs et le déflecteur.
5. Ne modifiez pas le volume de ventilation nécessaire pendant la combustion.
6. Accumulation de la substance ferrique (par exemple, matériau formé par la rouille de fer se dissolvant dans l'eau dans le tuyau, en particulier lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période). Par conséquent, pour éviter l'accumulation d'une telle substance, nettoyez les aliments qui sont difficiles à nettoyer avec un grattoir ou une brosse en acier inoxydable ne contenant pas de substance en fer au lieu d'une brosse en acier.
7. Accumulation de substance contenant un ingrédient acide, par ex. vinaigre, jus de citron, épices, sel etc. Ainsi, veuillez garder ces substances à l'écart des contacts prolongés avec les accessoires en acier inoxydable. La vapeur d'une solution acide endommagera gravement la surface de l'appareil.
8. Un nettoyage complet quotidien garantira un bon service et prolongera la durée de vie de l'unité. Nettoyez l'appareil avec une serviette humide contenant de la mousse ou un détergent, rincez-le à l'eau et séchez-le avec un chiffon propre. Ne nettoyez pas l'appareil avec une brosse en acier, ce qui pourrait provoquer de la rouille. De même, ne touchez pas l'unité avec une substance contenant du fer.
9. Placage et abrasion de la surface en acier inoxydable: les éraflures et les taches noires peuvent être éliminées par une éponge artificielle. Pendant le nettoyage, la direction doit être la même que pour le polissage.
10. Rusting: Pour éliminer la rouille, veuillez contacter le fabricant du détergent industriel pour trouver un détergent approprié pour éliminer cette rouille. Les produits industriels antirouille peuvent faire l'affaire. Après le nettoyage, rincez-le à l'eau claire. Si nécessaire, neutralisez le composé chimique acide résiduel avec un détergent alcalin.

11. Pour éviter la rouille de l'appareil, assurez-vous que le sel résiduel à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil est éliminé.

12. Après le nettoyage, pour éviter une combustion incomplète de courte durée, le trou d'incendie du brûleur doit être dégagé.

13. Si vous n'utilisez pas l'article à aucun moment, veuillez fermer la vanne de gaz en amont de l'appareil ou l'interrupteur principal.

14. Si vous ne comptez pas utiliser l'appareil pendant une longue période, veuillez nettoyer la surface en acier inoxydable avec un chiffon à essence et le stocker dans un endroit bien ventilé sans gaz corrosif.

15. 90% de l'appareil est constitué de métaux (acier inoxydable, fer, aluminium, tôle galvanisée) qui peuvent être recyclés par une usine de traitement agréée conformément aux normes environnementales des pays d'installation des équipements. (Pas de déchets!)

ANALYSE DES PANNES ET DÉPANNAGE (EST-4QHG & EST-6QHG)

Symptômes	Les causes	Solutions
La flamme pilote ne peut pas être allumée.	1. La pression du gaz n'est pas suffisante.	1. Réglez la soupape de décharge pour obtenir une pression appropriée.
	2. La buse est bloquée.	2. Débloquez la buse.
	3. La connexion du thermocouple est lâche.	3. Veuillez visser le thermocouple.
	4. Le thermocouple est défectueux.	4. Remplacez le thermocouple
	5. La soupape de commande de gaz fonctionne mal.	5. Veuillez remplacer la soupape de commande de gaz.
La veilleuse est allumée mais le brûleur principal ne peut pas être allumé.	1. La pression du gaz n'est pas suffisante.	1. Réglez la soupape de décharge pour obtenir une pression appropriée.
	2. La buse du brûleur principal est bloquée.	2. Débloquez la buse.
	3. La soupape de commande de gaz est défectueuse.	3. Remplacez la soupape de commande de gaz.
Il a un son léger lorsque l'alimentation en gaz est coupée.	1. Le diamètre de la buse ne correspond pas à l'alimentation en gaz.	1. Veuillez ajuster le diamètre de la buse.
	2. L'amortisseur est trop grand.	2. Réglez l'amortisseur.
	3. La pression du gaz est trop basse.	3. Réglez la soupape de décharge.
	4. Le débit du tuyau raccordé n'est pas suffisant.	4. Augmentez le débit autorisé.
Il a une flamme rouge et une fumée noire.	1. Le diamètre de la buse ne correspond pas à l'alimentation en gaz.	1. Veuillez ajuster le diamètre de la buse.
	2. L'amortisseur est trop petit.	2. Réglez l'amortisseur.
	3. Le gaz s'épuise presque. Veuillez remplacer le gaz.	3. Remplacez le gaz.
	4. L'ingrédient gazeux réduit le débit de gaz dans la demande de pointe de gaz.	4. Diminuez le débit de gaz et augmentez-le après le pic de demande de gaz.



EQUIPOS DE COCCIÓN

MODELO EST-4QHG & EST-6QHG

www.torrey.net