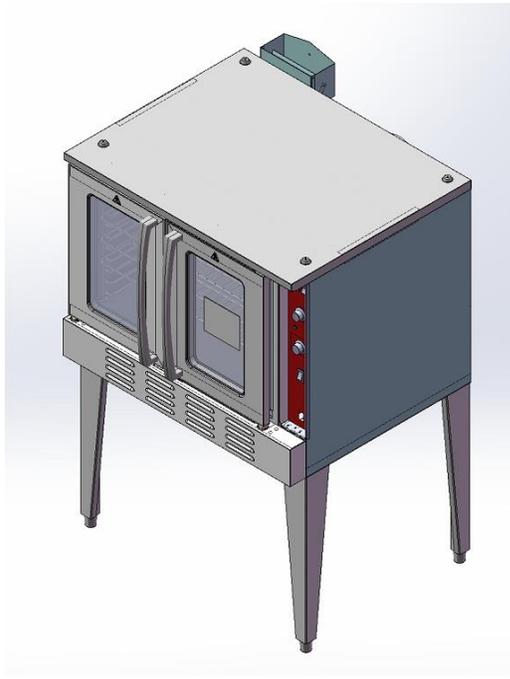




INSTALLATION & OPERATION MANUAL GAS CONVECTION OVEN



WARNING

This manual contains important information regarding your Kintera unit. Please read the manual thoroughly prior to equipment set-up, and operation maintenance. Failure to comply with regular maintenance guidelines out-lined in the manual may void the warranty. Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read this manual thoroughly before installing or servicing this equipment.

MUST READ!

Kintera Equipment, LLC

PO Box 1186

Mansfield MA 02048

FOR WARRANTY SERVICE CALL 866-909-2855

Register your product warranty online at: www.entree.biz

SAFETY PRECAUTIONS

Before installing and operating this equipment, be sure everyone involved in its operation is fully trained and aware of precautions. Accidents and problems can be caused by failure to follow fundamental rules and precautions.

The following symbols, found throughout this manual, alert you to potentially dangerous conditions to the operator, service personnel, or to the equipment.

 WARNING	This symbol refers to a potential hazard or unsafe practice that could result in injury or death.
 CAUTION	This symbol refers to a potential hazard or unsafe practice that could result in injury, product damage, or property damage.
*NOTICE	This symbol refers to information that needs special attention or must be fully understood, even though not dangerous.

FOR YOUR SAFETY TO AVOID SERIOUS PERSONAL INJURY AND PROPERTY DAMAGE:

- **ALWAYS** install equipment in a work area with adequate light and space.
- **ONLY** operate on a solid, level, nonskid surface that is nonflammable and away from sinks and water hazards.
- **NEVER** bypass, alter, or modify this equipment in any way from its original condition. Doing so may create hazards and will void warranty.

 WARNING FIRE HAZARD FOR YOUR SAFETY Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance. Keep area around appliances free and clear of combustibles. Purchaser of equipment must post in a prominent location, detailed instructions to be followed in the event the operator smells gas. Obtain the instructions from the local gas supplier
--

 NOTICE Kintera Convection Ovens are intended for commercial use only. Not for household use. Warranty will be void if service work is performed by other than an authorized technician, or if other than genuine Kintera replacement parts are installed. Be sure this Operator's/Installer's Manual and important papers are given to the proper authority to retain for future reference. For warranty Service on your Kintera Gas Convection Oven call 866-909-2855 Be sure to have your model and serial number when calling.
--

Congratulations! You have purchased one of the finest pieces of commercial cooking equipment on the market. You will find that your new equipment, like all Kintera equipment, has been designed and manufactured to meet the toughest standards in the industry. Each piece of Kintera equipment is carefully engineered and designs are verified through laboratory tests and field installations. With proper care and field maintenance, you will experience years of reliable, trouble-free operation. For best results, read this manual carefully.

RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

Table of Contents

Specifications -----	Page 3 & 4
Installation -----	Page 5
Operation-----	Page 10
Cleaning-----	Page 12
Wire Schematic-----	Page 12
Parts-----	Page 14
Warranty-----	Page 16

Read these instructions carefully before attempting installation. Installation and initial startup should be performed by a qualified installer. Unless the installation instructions for this product are followed by a qualified service technician (a person experienced in and knowledgeable with the installation of commercial gas and/or electric cooking equipment) then the terms and conditions on the Manufacturer's Limited Warranty will be rendered void and no warranty of any kind shall apply.

SPECIFICATIONS

GAS and GAS PRESSURE

⚠ CAUTION This unit is factory supplied in Natural Gas. This unit can be converted to L.P. gas by a licensed and certified gas technician. Documentation will be necessary for warranty issues. Failure to comply with this instruction will void warranty. **See the included L.P. conversion kit for gas conversion parts and instructions in separate publication.**

⚠ WARNING Unit installation must conform to the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, the National Gas Installation Code, CSA-B149.1, or the Propane Installation Code, CSA-B149.2 as applicable and in accordance with local codes.

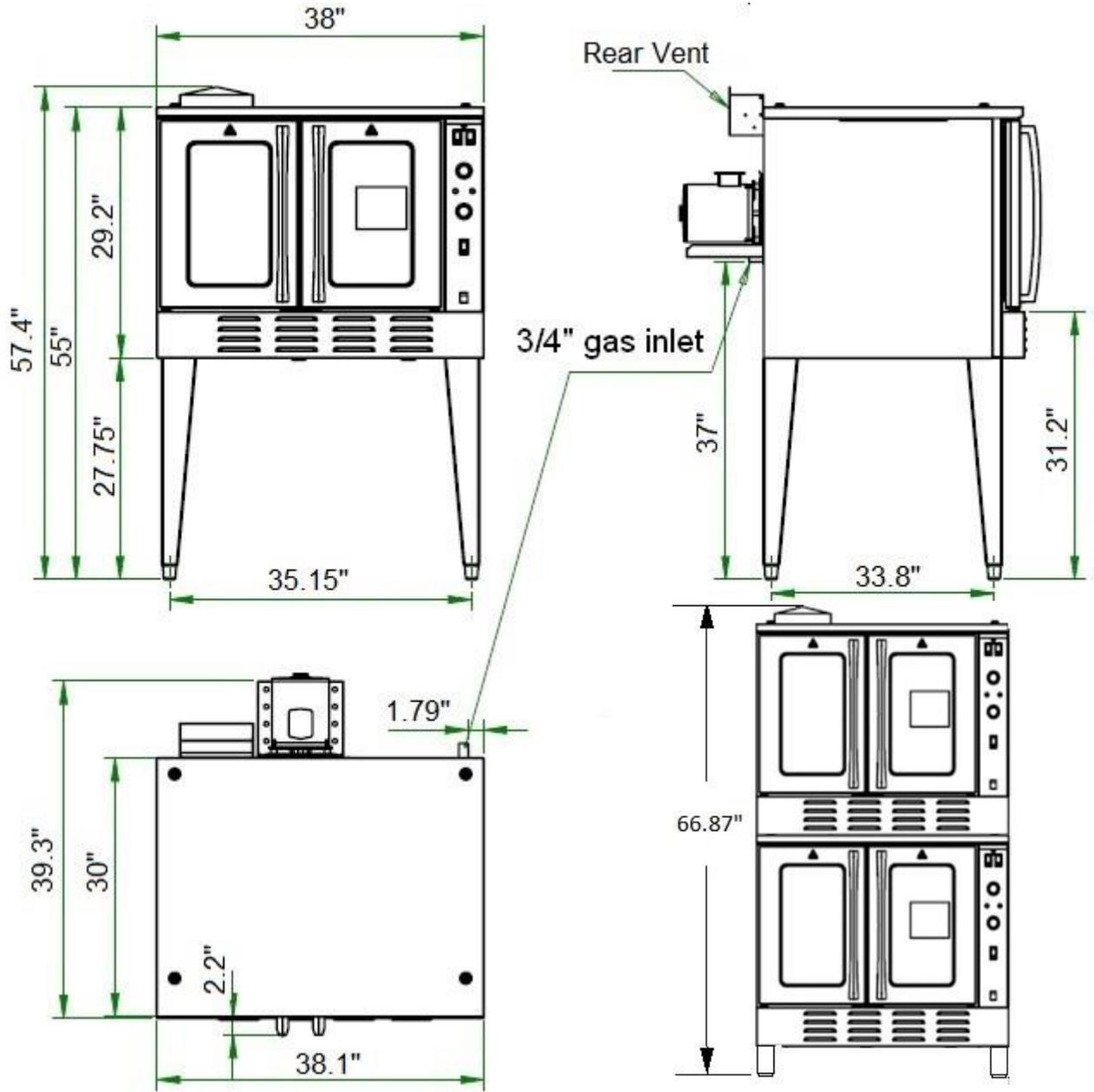
⚠ WARNING The appliance and it's individual shutoff valve (to be supplied by user) must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2" P.S.I. (3.45kPa).

These models are designed, built, and sold for commercial use only.

If using a flexible hose, the I.D. (inside diameter) should not be smaller than 3/4" and must comply with ANSI Z 21.69.

Instructions must be posted in a prominent location. All safety precautions must be taken in the event the user smells gas. Safety information can be obtained from your local gas supplier.

SPECIFICATIONS(Continued)



Model	Racks	BTU.hr	Voltage	Amps	External Dims	Internal Dims
KCO-1-N	5	54,000	120 VAC	5.9	41"W x 39"D x 60"H	28.5"W x 21.5"W x 20"H
KCO-1-P	5	54,000	120 VAC	5.9	41"W x 39"D x 60"H	28.5"W x 21.5"W x 20"H

Recommended incoming gas pressure: Natural 6" W/C, LP 12" W/C. The internal pressure regulator is factory set for proper operating pressure of 4.0" W/C for Natural and 10.0" W/C for LP. The operation pressure should be checked and verified upon installation.

***Rear Wall Clearance from back of motor: TWO INCHES (2") MINIMUM, Side Clearance; 6" Side both sides from Combustible Walls.**

***Casters not available for single deck models.

UNPACKING



Unpack the Gas Convection Oven immediately after receipt. Remove the Gas Convection Oven from the crate; remove all packaging on and surrounding the unit and be certain to remove all protective plastics and residues from all surfaces. Make sure that all parts provided located. Equipment must have the legs and/or casters properly installed before use. Before using this equipment it must be cleaned and dried thoroughly.

INSTALLATION

NOTE: it is vital that the purchaser of this equipment post in a prominent location instructions to be followed in the event that the user smells gas. This information shall be obtained by consulting the local gas supplier. The purchaser of this equipment must post in a prominent location.

1. Read this manual thoroughly before installation and operation. DO NOT proceed with installation and operation if you have any questions or do not understand anything in this manual. Contact your local representative or Kintera first.
2. Select a location for the Gas Convection Oven that has a level, solid, nonskid surface that is nonflammable and away from water hazards or sinks, and is in a well-lighted work area away from children and visitors.
3. This equipment **MUST** be installed under a proper ventilation as required by local code.
***NOTICE** Local codes regarding installation and ventilation vary greatly by area. The National Fire Protection Association states in its NFPA 96 latest edition (see NFPA page at the beginning of this manual) that local codes are “authority having jurisdiction” when it comes to requirements for installation of equipment. Therefore, installation should comply with all local codes.
4. Attach legs into permanently fastened nuts on the four corners of the unit and tighten. Legs must be installed to adequately provide proper ventilation to the unit.
5. Level unit **to the center oven rack** by adjusting the four feet and tighten securely. The adjustable feet have an adjustment of one inch. Do not slide unit with legs mounted. Lift if necessary to move unit.
6. The supplied gas pressure regulator is factory set at 4” Natural Gas W.C. or 10” Propane Gas.
7. THESE UNITS ARE SUITABLE FOR INSTALLATION ON NON-COMBUSTIBLE SURFACE ONLY. Noncombustible clearances: 2” sides (152 mm), 2” rear (152 mm), 6” floor (152 mm).
8. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air under the unit by the legs or behind the unit by the flue.
9. There must be adequate clearance for removal of the front and right side panel. All major parts except the burners are removable through the front if the gas is disconnected.
10. Pipe threading compound must be resistant to the action of liquefied petroleum gas.

DO NOT USE TEFLON TAPE.

⚠WARNING DO NOT use an open flame to check for leaks. Check all gas piping for leaks with a soap and water solution before operating the unit.

The installation of this appliance must conform to local codes, or in the absence of local codes, the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, or the Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, as applicable.

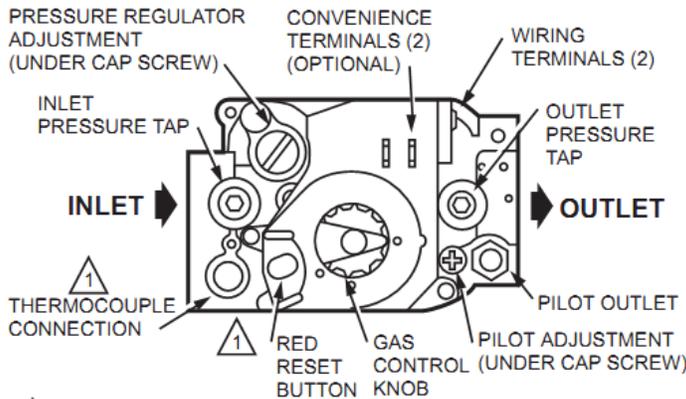
- The appliance and its individual shut off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of ½ PSI (3.5kPa).
- The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to less than ½ PSI (3.5kPa).

- **Clearance and positioning around the appliance:** This appliance must be installed adjacent to non-combustible surfaces only with a minimum spacing of six (2”) inches from sides and two (2)

inches from rear of convection oven motor. The appliance must have the supplied four legs installed and be placed on a non-combustible surface. Air necessary for the burner combustion is equal to 2 cum/h per each kW of installed power. Do not locate the oven adjacent to any high heat or grease-producing piece of equipment, such as a range top, griddle, fryer, etc., that could allow radiant heat to raise the exterior temperature of the oven above 130°F (54°C). Do not mount above other cooking equipment.

- **Air supply and ventilation:** The area in front and around the appliances must be kept clear to avoid any obstruction of the flow of combustion and ventilation air. Adequate clearance must be maintained at all times in front and at the sides of the appliance for servicing and proper ventilation.
- **Pressure Regulator:** All commercial cooking equipment must have a pressure regulator on the incoming service line for safe and efficient operation. The internal regulator provided for this appliance is adaptable for both Natural Gas and Liquefied Propane (LP) Gas. A conversion kit with separate instructions is included explaining this procedure in detail. .

Regulator information: Internal pressure regulator is factory adjusted for four (4") inch Water Column (WC) Natural Gas standard and may be converted by qualified personnel to be used for Propane at ten (10") Water Column pressure.



1 THERMOCOUPLE CONNECTION AND RED RESET BUTTON ON STANDING PILOT MODELS ONLY.

comes fitted with a 3/4" NPT (National Pipe Thread) male adapter for connection. The appliance is design-certified for operation on natural or propane gases, it should be connected only to the type of gas for which it is equipped.

- **Maintenance:** A qualified service company should check the unit for safe and efficient operation on an annual basis. Contact the factory representative or local service company to perform maintenance and repairs.
- **Gas Piping:** Gas piping shall be of such size and so installed as to provide a supply of gas sufficient to meet the full gas input of the appliance. If the appliance is to be connected to existing piping, it shall be checked to determine if it has adequate capacity. Joint compound (pipe dope) shall be used sparingly and only on the male threads of the pipe joints. Such compounds must be resistant to the action of Liquefied Propane (LP) gases.

- Prior to connecting the gas line, check the incoming line pressure. The internal regulator can only withstand a maximum pressure of 1/2 PSI (14" WC). If the line pressure is beyond this limit, a step down regulator before the convection oven will be required. The arrow shows gas flow direction.

- **Gas Connection:** The serial plate is located inside the lower front panel. It indicates the type of gas the unit is equipped to burn. All our equipment is adjusted at the factory. Check type of gas on serial plate. The appliance

CAUTION Any loose dirt or metal particles, which are allowed to enter the gas lines on this appliance, will damage the valve and affect its operation. When installing this appliance, all pipe and fittings must be free from any internal contaminants. It is recommended that a "drip leg" be installed in-line before the regulator.

Manual Shut Off Valve: A manual shut off valve should be installed upstream from the manifold, within four (4) feet, (1.2M) of the appliance and in a position where it can be reached in the event of an emergency.

Checking For Gas Leaks: Using a gas leak detector or a soapy water solution is recommended for locating gas leaks. Check entire piping system for leaks. **DO NOT USE AN OPEN FLAME** Matches, candle flame, or other sources of ignition shall not be used for this purpose of checking for gas leaks

Exhaust Canopy: Cooking appliances inherently create a good deal of heat and smoke and should be installed under an efficient exhaust hood with flame proof filters. A vertical distance of not less than four (4) feet shall be provided between the top of the appliance and filters or any other combustible material.

⚠️WARNING FIRE DEATH HAZARD If you smell gas follow the instruction provided by the gas supplier. Do not touch any electrical switch; do not try to light the burner; do not use a telephone within close proximity.

NOTE: Smoke appearing on initial use of the appliance is normal. This is a result of the rust preventative coating burning off. This will occur for at least fifteen (15) minutes during the first use or seasoning process.

Electric Connection: Before connecting the appliance to the outlet, check the following:

- Voltage corresponds to the data written on the data plate.
- Proper ground is present

⚠️WARNING
The appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes, or in the absence of local codes, with the National Electrical Code, NFPA 70, or the Canadian Electrical Code, CSA C22.2

COMMISSIONING: Commission of your new Convection Oven is of the utmost importance. Commissioning is the thorough and methodical testing of the equipment, subsystems, and systems to ensure that the final product functions properly and safely at the work site. By identifying any potential problems (i.e.: equipment location, ventilation, local fire/electrical codes, installation, operator training, and certification) prior to equipment being placed into service, costly outages and potential damages may be avoided.

⚠️WARNING FIRE, INJURY or DEATH HAZARD This appliance is for use in non-combustible location only

⚠️WARNING FIRE HAZARD
Do not install or use without legs. Use of this equipment without legs can cause the appliance to overheat and cause a fire.

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

⚠️WARNING FIRE, INJURY or DEATH HAZARD
This equipment must be installed by a qualified installer in accordance with all federal, state and local codes. Failure to install this equipment properly can result in injury or death.

⚠️WARNING FIRE and INJURY or DEATH HAZARD
Injuries or death can occur if this equipment is not used properly. To reduce risk of injury or death:

- Keep the appliance area free and clear from combustibles
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air
- Do not spray controls or the outside of the appliance with liquids or cleaning agents
- Let hot appliance cool before cleaning or moving
- The appliance should only be used in a flat, level position
- Do not operate unattended

INSTALLATION OF RESTRAINT (Only for Ovens with Casters)

NOTICE

For an appliance equipped with casters, (1) the installation shall be made with a connector that complies with the **Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69** or **Connectors for Moveable Gas Appliances CAN/CGA-6.16**, and a quick-disconnect device that complies with the **Standard for Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel, ANSI Z21.41**, or **Quick Disconnect Devices for Use with Gas Fuel, CAN1-6.9**, (2) adequate means must be provided to limit the movement of the appliance without depending on the connector and the quick disconnect device or its associated piping to limit the appliance movement and (3) the restraining means should be attached to a frame member on the back of the unit. **Do not connect restraint to the any gas piping!**

WARNING

To avoid accidental gas disconnection and potential explosion: If disconnection of this restraint is necessary to move the appliance for cleaning, etc., reconnect it when the appliance is moved to its originally installed position

IMPORTANT SAFEGUARDS & SAFETY INSTRUCTIONS

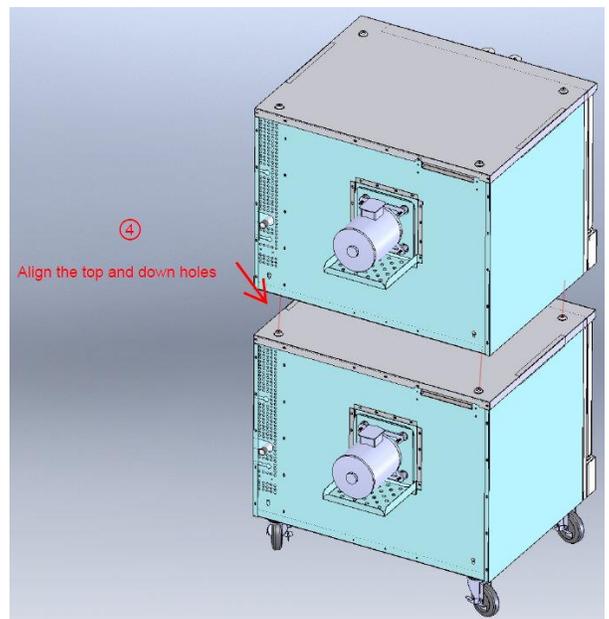
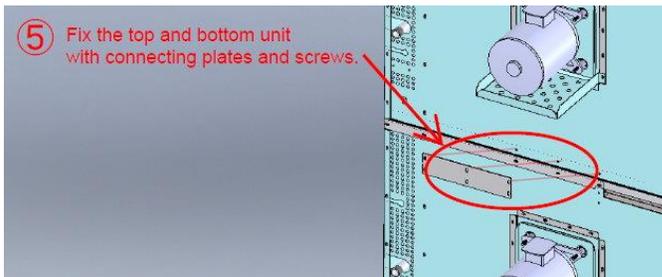
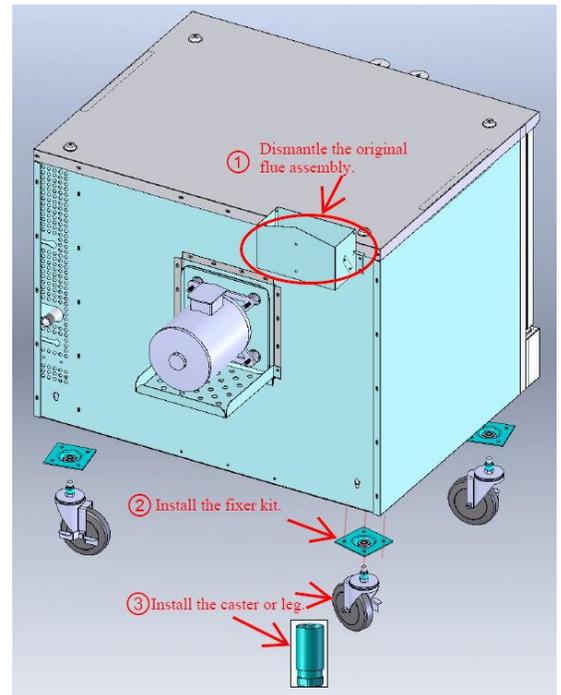
 **CAUTION** When using gas cooking equipment, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- The Convection Oven outside surfaces may become HOT after use. Use caution when touching the unit.
- Never directly touch the cooking surface while the Convection Oven is on.
- Always turn off the unit when not in use, servicing or adjusting any parts or attachments, and before cleaning.
- Never leave the Convection Oven on overnight.
- Do not operate any equipment with a damaged or leaking gas line, ignitor or valve, or if the unit is dropped or damaged in any manner. Call for Service.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacture may cause fire, injury or even death.
- DO NOT USE OUTDOORS.
- Do not use this equipment for any use other than the use intended by the manufacturer.
- Never use the Convection Oven as a heating source.
- The Convection oven does not contain **any** user-serviceable parts. Dealer or recommended qualified technicians should carry out repairs. Do not remove any components or service panels on this product.
- Never bypass, alter, modify, or attach any unauthorized parts to this equipment. Doing so may create a hazard and will void warranty.
- We take every care to ensure that all products are safe. Steel cutting procedures used to manufacture these items result in sharp edges. These sharp edges are removed to the best of our ability; however, we insist the operator take care when in contact with this piece of equipment.
- Always keep hands, hair, and clothing away from heating source.

DOUBLE DECK STACKING STRUCTIONS

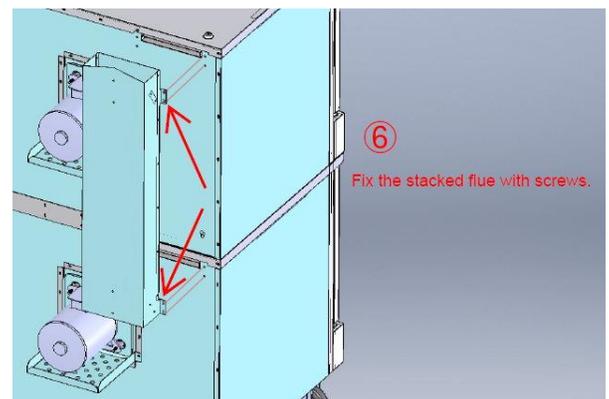
Double-deck ovens are shipped as single deck ovens and must be assembled on site by the installer. Ovens shipped as single deck oven can be stacked in the field (additional parts are required.) This installation step describes the procedure for stacking tow single-deck ovens to form a double-deck oven.

- Uncrate both ovens in the area to be stacked. Identify with of the oven will be on the bottom. Attached either the legs or casters that are in the Stacking Kit to the bottom oven as shown below.
- Remove flue assembly from both top and bottom oven.
- Carefully lift top oven onto the bottom aligning the top and bottom locator holes.
- Install stacking bracket as shown. This will prevent the top oven from moving on the bottom oven.



Install flue riser to both ovens. *Note: If not installed correctly or not at all warranty will be void.

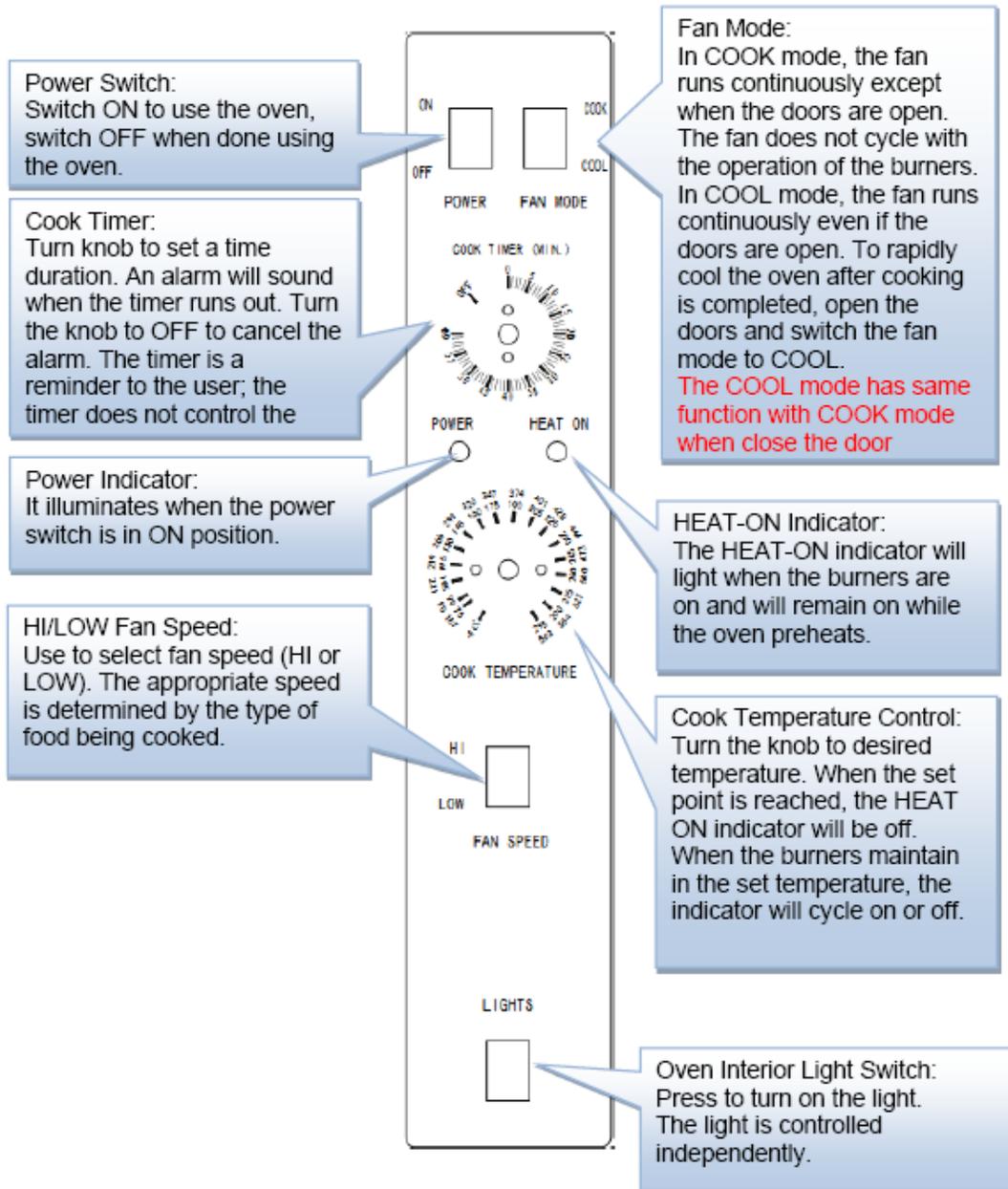
- If you choose to make one gas connection, it is recommended that a minimum of two (2) $\frac{3}{4}$ " NPT connections will be required.



OPERATING INSTRUCTIONS

Lighting, Relighting, and Shutdown Instructions

- To light the oven, just switch the power switch at the top left corner of the control panel to the “ON” position. (The oven is equipped with a direct hot surface ignition system. There is no pilot to light.)
- If the burners fail to ignite within four seconds, the oven will automatically shut off the gas, wait five minutes to allow the gas that was released to dissipate, and try to light the burners again. If the burners still fail to ignite after three such attempts, the oven will stop trying, even though the power switch is in the “ON” position. To continue to attempt to light the burners, turn the power switch “OFF” and then “ON” again.
- To shutdown the oven, switch the power switch to the “OFF” position. For a complete shutdown, also open the control panel and turn the manual shut-off valve to the “OFF” position.



Operating the Controls

A convection oven is a different type of oven that offers many features and advantages to the food service operation. The additional capabilities and features of the oven require some learning. However, the operation of the oven is not difficult to understand or control once you have some practice. See the controls in the following feature:

Operations

Turn the oven ON and select a cooking temperature. Two additional controls are used to control the fan (as described below). The timer is a reminder to you of when to remove food from the oven. The timer does not control the temperature of the oven.

To cook, do the following:

1. Turn the oven ON using the Power Switch at the top of the control panel.
2. Select the desired fan speed using the Fan Speed switch. The appropriate fan speed (HI or LOW) depends on the type of food being cooked.
3. Switch the Fan Mode switch to COOK. The fan will run continuously when the oven doors are closed (the fan does not cycle on and off with the burners). (If this switch is set to COOL, the only difference is that the fan will continue to run when the oven doors are open.)
4. Set the cooking temperature by turning the Cook Temperature Control until the indicator mark on the knob is pointed to desired cooking temperature. The HEAT ON indicator will light when the burners are on and will remain on while the oven preheats.
5. Wait until the HEAT ON indicator has come on and gone out three times. At that time the oven will have reached the set cooking temperature.
6. Open the oven doors, load the product into the oven, and close the doors.
7. You can use the Cook Timer as a reminder of when to remove the load from the oven. If so desired, turn the Cook Timer knob until the indicator mark points to the desired cooking time (up to 55 minutes). The timer knob will rotate counterclockwise as the timer runs down, indicating how much time remains. You can turn the knob while cooking to increase or decrease the remaining time. When the timer runs out, a buzzer will sound continuously. (To immediately silence the buzzer, turn the Cook Timer knob to the OFF position.) The timer is a reminder to you; the timer does not control the oven.
If you open the oven doors, the burners and fan will shut off until the doors are closed. However, the timer will continue running even if the doors are open.
For ovens that are equipped with an oven interior light, to turn on the light, press and hold the switch located at the bottom of the control panel.

To COOL DOWN the oven:

When the load has finish cooking, you can rapidly cooling down the oven by following the direction below:

1. Turn the thermostat to minimum temperature setting.
2. Open the doors, then set the switch to COOL mode. The fan will run to cool down the oven. (For the most rapid cooling, switch the Fan Speed Switch to HI)
3. If finished cooking for the day, allow the oven to cool down for at least 30 minutes before shutting down. (This will prolong the life of the convection oven fan motor.)
4. Once cool then turn Power Switch to OFF

CAUTION: Please follow the COOL DOWN instruction noted above to avoid any burns as the oven will be hot.

CLEANING & MAINTENANCE INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

FOR YOUR SAFETY, DISCONNECT THE ELECTRICAL POWER SUPPLY TO THE APPLIANCE BEFORE CLEANING. WHEN CLEANING THE CONVECTION OVEN BLOWER WHEEL, BE SURE TO THE POWER SWITCH TO THE OFF POSITION.

1. Before cleaning, be sure the oven is cool and the power switch is in the off position.
2. Carefully clean daily the appliance to guarantee its proper operation and long life. Remove the oven-interior racks and rack slide frames. (The rack slide frames are readily removable by merely raising to disengage them from their sockets.) Wash the racks and rack slides in a sink with mild detergent and warm water. Dry them thoroughly with a clean cloth.
3. Look to see if any foreign matter has accumulated in the blades of the blower wheel, (particles of aluminum foil is very common of this.), the debris in the blower wheel will reduce the air flow circulation inside the oven as a result will be poor back performance. Use a stiff brush to remove debris and baked on matter from the blade of the blower wheel. Then wash with soap and water.
4. Wash the interior surfaces with mild detergent and warm water. Rinse thoroughly with clean water. For stubborn/baked on debris a commercial oven cleaner may be used. Do not use steel wool in the interior of the oven, particles of the steel wool could be left behind and may contaminate food product. Scotch-Brite® pads or alike that are non-metallic may be used.

MONTHLY CLEANING

- Clean around the rear of the oven, especially the rear of the motor. Be sure the cooling vents are not blocked with lint or debris. If so, use a stiff bristle brush to clean.

CLEANING STAINLESS STEEL SURFACES

On the stainless front or interiors, deposits of baked on splatter may be removed with any non-toxic industrial stainless steel cleaner. Heat tint and heavy discoloration may be removed with any non-toxic commercial oven cleaner.

- Apply cleaners when the oven is cold. Always rub with the grain of the metal. Never in a circular direction
- To remove heat tint or darkened areas can be removed by the vigorous scouring in the direction of the polish line or "grain" of the stainless. Using Scotch-Brite pads in combination with powdered cleanser.

KINTERA GAS EQUIPMENT WARRANTY

(NON-TRANSFERABLE)

For Warranty Service Call 866-909-2855

All new Kintera Gas Cooking Equipment is warranted to be free from defects in material and workmanship under normal use and service for a period of one (1) year from the date of original purchase, or 20 months after shipment date from the manufacturer, whichever occurs first. Any gas cooking equipment installed in a non-permanent structure, such as a mobile kitchen and/or trailer shall have a thirty (30) days limited warranty from the date of purchase. Proof of purchase required. Intended for indoor commercial use only.

1. This is limited to the repair and replacement, including labor charges of defective parts and/or assemblies. Labor, travel and mileage covered for the first year include straight time labor charges and travel charges within 100 miles, roundtrip.
2. This warranty is limited to original installation of new Kintera Gas Cooking Equipment for the original user in the United States or Canada. This warranty is not transferable.
3. This product MUST be installed per Local and National Codes as described in the Owner's/Installers Manual.
4. This warranty does not apply to any equipment that has not been installed in accordance with the directions published in the appropriate installation and operation manuals.
5. Kintera will bear no responsibility or liability for any equipment which has been mishandled, abused, misapplied, misused, subjected to harsh chemical action, or external causes such as gas fluctuations, field modified without the approval of Kintera, or by unauthorized personnel, improperly installed or maintained, equipment damaged by flood, fire, or other acts of God, or which have altered or missing serial numbers.
6. This warranty applies only to defects in parts and workmanship in equipment and not damage incurred in shipping, handling or excessive incoming gas pressure.
7. If the equipment has been changed, altered, modified, or repaired with parts not authorized or by a nonqualified Kintera Service Technician, then Kintera shall not be responsible for warranty claim.
8. Adjustments such as calibrations, leveling, tightening of fasteners and pipe unions, or utility connections normally associated with original installation are the responsibility of installer and not that of Kintera. Regular maintenance and cleaning shall be the responsibility of the customer.
9. Kintera will bear normal labor charges incurred in the repair or replacement of a warranted piece of equipment within 50 miles of an authorized service agent. Overtime, premium labor charges and travel charges in excess of 100 miles round trip will not be covered by Kintera and will be the responsibility of the person or firm requesting the service.
10. Original purchased replacement parts will be warranted for 90 days from the parts invoice date. This warranty is for parts cost only and does not include freight or labor charges.
11. This warranty provides the exclusive remedy against Kintera relating to all Kintera, whether in contract or in tort or under any other legal theory and whether arising out of warranties, representations, instructions, installations, or defects from any cause. Kintera shall not be liable, under any legal theory, for loss of use, revenue or profit, or for substitute use or performance, or for incidental, indirect, or special or consequential damages, or for any other loss of cost of similar type. The laws of some jurisdictions limit or do not allow the disclaimer of consequential damages. If the laws of such a jurisdiction apply to any claim by or against Kintera, NO limitations and disclaimers contained here shall be the greatest extent permitted by law.
12. The liability of Kintera is limited to the repair or replacement of any part found to be defective.

THIS WARRANTY AND THE LIABILITIES SET FORTH HEREIN ARE EXCLUSIVE AND IN LIEU OF ALL OF THEIR LIABILITIES AND WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO, IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR PARTICULAR PURPOSE AND CONSTITUTES THE ONLY WARRANTY OF KINTERA WITH RESPECT TO THE PRODUCT(S). KINTERA LIABILITY ON ANY CLAIM, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO NEGLIGENCE, SHALL NOT EXCEED THE PRICE OF THE EQUIPMENT THAT GIVES RISE TO THE CLAIM.

WARRANTY CLAIMS

All requests for Warranty Service must be called into 866-909-2855 to obtain and agree to service dispatch with Warranty Claim Payment Terms. All claims for labor or parts must be made directly through Entrée L.L.C.

All claims should include: Dispatch number, model number of the unit, the serial number of the cabinet, proof of purchase, date of installation, and all pertinent information supporting the existence of the alleged defect.

WHAT IS NOT COVERED BY THIS WARRANTY

Kintera sole obligation under this warranty is limited to either repair or replacement of parts, subject to the additional limitations below. This warranty neither assumes nor authorizes any person to assume obligations other than those expressly covered by this warranty. Travel beyond 50 miles round trip and more than 2 hours round trip.

NO CONSEQUENTIAL DAMAGES. KINTERA IS NOT RESPONSIBLE FOR ECONOMIC LOSS; PROFIT LOSS; OR SPECIAL, INDIRECT, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION, LOSSES OR DAMAGES ARISING FROM FOOD OR PRODUCT SPOILAGE CLAIMS WHETHER OR NOT ON ACCOUNT OF REFRIGERATION FAILURE.

WARRANTY IS NOT TRANSFERABLE. This warranty is not assignable and applies only in favor of the original purchaser/user to whom delivered. **ANY SUCH ASSIGNMENT OR TRANSFER SHALL VOID THE WARRANTIES HEREIN MADE AND SHALL VOID ALL WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE.**

IMPROPER USAGE. KINTERA ASSUMES NO LIABILITY FOR PARTS OR LABOR COVERAGE FOR COMPONENT FAILURE OR OTHER DAMAGES RESULTING FROM IMPROPER USAGE OR INSTALLATION OR FAILURE TO CLEAN AND/OR MAINTAIN PRODUCT AS SET FORTH IN THE OWNER'S MANUAL PROVIDED WITH THE UNIT.

RELOCATION OF EQUIPMENT FOR REPAIR: Kintera is not responsible for the cost to move the unit for any reason from its position of operation on the customer's premises to make a warranty repair.

RESIDENTIAL APPLICATIONS: Kintera assumes no liability for parts or labor coverage for component failure or other damages resulting from installation in non-commercial or residential applications.

ALTERATION, NEGLIGENCE, ABUSE, MISUSE, ACCIDENT, DAMAGE DURING TRANSIT OR INSTALLATION, FIRE, FLOOD, ACTS OF GOD.

Kintera is not responsible for the repair or replacement of any parts that Kintera determines have been subjected after the date of manufacture to alteration, neglect, abuse, misuse, accident, damage during transit or installation, fire, flood, or act of God.

IMPROPER GAS CONNECTIONS. KINTERA IS NOT RESPONSIBLE FOR THE REPAIR OR REPLACEMENT OF FAILED OR DAMAGED COMPONENTS RESULTING FROM INCORRECT PRESSURE OR TYPE OF GAS. THIS EQUIPMENT IS INTENDED FOR INDOOR USE ONLY.

NO IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE: THERE ARE NO OTHER WARRANTIES, EXPRESSED, IMPLIED OR STATUTORY, EXCEPT THE ONE (1) YEAR PARTS & LABOR WARRANTY. THESE WARRANTIES ARE EXCLUSIVE AND IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, INCLUDING IMPLIED WARRANTY AND MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. THERE ARE NO WARRANTIES WHICH EXTEND BEYOND THE DESCRIPTION ON THE FACE HEREOF.

OUTSIDE U.S.: This warranty does not apply to, and Kintera is not responsible for, any warranty claims made on products sold or used outside the United States and Canada.

THIS PAGE LEFT BLANK INTENTIONALLY

GAS CONVECTION OVEN



Kintera Equipment, LLC

PO Box 1186

Mansfield MA 02048

FOR WARRANTY SERVICE CALL 866-909-2855

Register your product warranty online at: www.entree.biz

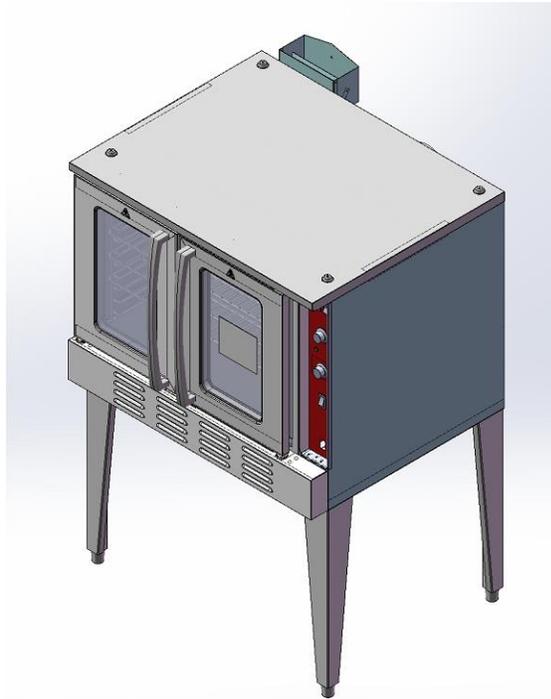
A product with the Kintera name incorporates the best in durability and low maintenance. We all recognize, however, that replacement parts and occasional professional service may be necessary to extend the useful life of this unit. When service is needed, contact a Kintera Authorized Service Agency, or your dealer. To avoid confusion, always refer to the Model Number, Serial Number, and Type of your unit.





MANUEL D'INSTALLATION ET MODE D'EMPLOI

FOUR À CONVECTION AU GAZ



⚠ AVERTISSEMENT

Ce manuel renferme de l'information importante touchant votre appareil Kintera. Prière de lire ce manuel attentivement avant de l'installer, de l'opérer et de l'entretenir. Le défaut de se conformer aux consignes d'entretien décrites dans ce manuel pourrait annuler la garantie. Toute installation, réglage, modification, entretien ou réparation faits incorrectement peuvent entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lire ce manuel attentivement avant d'installer ou d'entretenir cet équipement.

À LIRE SANS FAUTE!

Kintera Equipment, LLC

PO Box 1186

Mansfield MA 02048

Pour le service sous garantie, faire le (866) 909-2855

Enregistrement de la garantie de votre produit en ligne : www.entree.biz

MESURES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'opérer cet appareil assurez-vous que tous les gens qui le feront fonctionner soient parfaitement formés et au fait des mesures de sécurité. Des accidents et des problèmes peuvent survenir par manque de suivi des règles et des précautions fondamentales.

Les symboles suivants que vous trouverez dans ce manuel vous signalent des conditions potentiellement dangereuses pour les opérateurs, le personnel du service, ou pour l'équipement.

 AVERTISSEMENT	Ce symbole sert à indiquer la présence d'un danger latent ou d'une pratique dangereuse qui pourraient entraîner des blessures ou la mort.
 PRUDENCE	Ce symbole sert à indiquer la présence d'un danger latent ou d'une pratique dangereuse qui pourraient entraîner des blessures, des dommages au produit, ou des dommages matériels.
 AVIS	Ce symbole vous informe à propos d'une situation qui demande une attention spéciale ou qui doit être pleinement comprise, même si elle n'est pas dangereuse.

POUR VOTRE SÉCURITÉ & POUR ÉVITER DE GRAVES BLESSURES ET DES DOMMAGES MATÉRIELUX :

- **TOUJOURS** installer l'équipement dans un espace de travail spacieux et bien éclairé.
- **UTILISEZ-LE SEULEMENT** sur une surface solide, de niveau et antidérapante, et loin des dangers provenant des éviers et de l'eau.
- Il ne faut **JAMAIS**, peu importe la raison, contourner la condition générale de cet équipement, ni l'altérer ou la modifier. En ce faisant, on peut faire naître des dangers qui annuleront la garantie.

AVERTISSEMENT

DANGER D'INCENDIE POUR VOTRE SÉCURITÉ

Ne pas ranger ni utiliser de l'essence ou tout autre vapeur ou liquide inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.

Maintenez la zone autour des appareils libre et exempte de matériaux combustibles.

L'acheteur de l'appareil doit afficher dans un endroit bien en vue les instructions précises à suivre en cas de senteurs de gaz. On peut obtenir cette information en la demandant au fournisseur de gaz local.

AVIS

Les fours à convection Kinterasont conçus pour un usage commercial seulement et NON pour un usage domestique.

La garantie sera annulée si des opérations d'entretien sont effectuées par des tiers autres que des techniciens autorisés, ou si des pièces de rechange autres que les pièces Kintera d'origine sont utilisées. Assurez-vous que le manuel d'installation et mode d'emploi, de même que les documents importants soient remis à l'autorité compétente pour les conserver pour références ultérieures.

Pour des appels sous garantie touchant votre four à convection Kintera

Faire le 866-909-2855

Lors de votre appel, assurez-vous d'avoir en main le numéro de modèle et de série.

Félicitations ! Vous venez de faire l'acquisition de l'un des meilleurs appareils de cuisson commercial sur le marché. Vous allez découvrir que votre nouvel équipement, comme tous ceux de Kintera, a été conçu et fabriqué pour répondre aux plus rigoureux standards de l'industrie. Tous les équipements de Kintera ont été conçus soigneusement et leurs designs ont été testés en laboratoire et chez des clients. S'il est entretenu correctement sur les lieux, vous allez vivre une expérience de rendements fiables et sans problèmes pendant des années. Pour obtenir les meilleurs résultats, lisez attentivement ce manuel.

Table des matières

Caractéristiques	Page 21 & 22
Installation	Page 23
Opération.....	Page 28
Nettoyage	Page 30
Schéma de câblage	Page 30
Pièces de rechange	Page 32
Garantie	Page 34

Lisez attentivement ces instructions avant d'entreprendre l'installation. L'installation et la mise en service initiales devraient être faites par un installateur qualifié. Si les consignes d'installation de ce produit ne sont pas suivies par un technicien de service qualifié (une personne d'expérience et compétente dans l'installation d'équipements de cuisson au gaz ou à l'électricité), alors les conditions de la garantie limitée du fabricant seront frappées de nullité et aucune garantie quelle soit ne sera applicable.

CARACTÉRISTIQUES

GAZ et PRESSIONS du GAZ

⚠ PRUDENCE Cet appareil est configuré à l'usine pour utilisation au gaz naturel. Il peut être converti au gaz GPL par un technicien licencié et certifié en techniques du gaz. Pour des raisons de garantie, des documents d'authentification peuvent être exigés. Le défaut de se conformer à cette directive annulera la **⚠ AVERTISSEMENT** garantie. **Voir la liste des pièces et les instructions de la trousse de conversion au gaz GPL livrées avec l'appareil dans un autre document.**

L'appareil doit être installé en conformité avec le Code national des gaz combustibles, norme ANSI **⚠ AVERTISSEMENT** Z223,1/NFPA 54, ACNOR-B149,1, ou le Code d'installation du gaz propane, ACNOR-B149,2 le cas échéant, et en conformité avec les codes locaux.

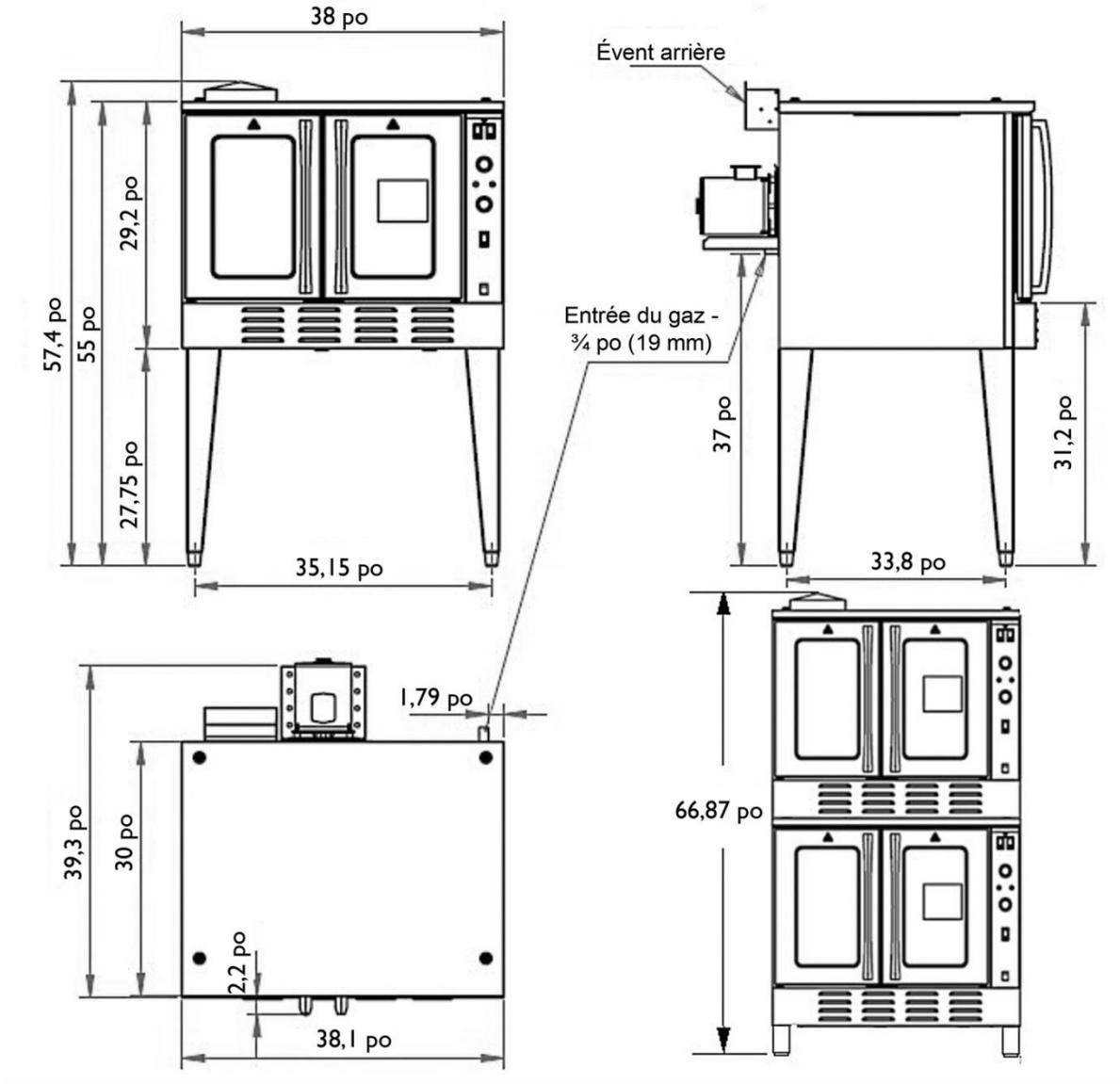
L'appareil et sa valve d'arrêt individuelle (par des tiers) doivent être déconnectés du système de conduites d'alimentation du gaz tout au long des tests de ce système à des pressions excédant ½ psi (3,45 kPa).

Ces modèles sont conçus, construits et vendus pour usage commercial seulement.

Si l'on utilise un tuyau flexible, son diamètre intérieur ne devrait pas être inférieur à ¾ po (19 MM) et il doit être conforme à la norme ANSI Z 21,69.

Les instructions doivent être affichées dans un endroit bien en vue. Toutes les mesures de sécurité doivent être prises en cas de détection d'une senteur de gaz par l'opérateur. Vous pouvez obtenir les informations sur la sécurité auprès de votre fournisseur de gaz local.

CARACTÉRISTIQUES (Suite)



Modèle	Grilles	BTU/h	Tension	A	Dimensions extérieures (L x P x H)	Dimensions intérieures (L x P x H)
KCO-1-N	5	54,000	120 VCA	5.9	41 x 39 x 60 po	28,5 x 21,5x 20 po
KCO-1-P	5	54,000	120 VCA	5.9	41x 39 x 60 po	28,5 x 21,5 x 20 po

Pression d'entrée recommandée pour le gaz : Naturel, 6 po CE (1,5 kPa); GPL, 12 po CE (3 kPa)

Le régulateur de pression interne est réglé en usine pour fonctionner correctement à une pression de 4,0 po CE (1 kPa) pour le gaz naturel, et à 10,0 po CE (2,5 kPa) pour le gaz GPL.

La pression de fonctionnement devrait être contrôlée et vérifiée lors de l'installation.

*** Dégagement du mur arrière à partir du dos du moteur : UN MINIMUM DE 2 PO,**

Dégagements latéraux : 6 po des murs combustibles, des deux côtés.

*** Les roues ne sont pas livrables avec les modèles à four simple.



DÉBALLAGE

Déballer le four à convection au gaz immédiatement après réception. Retirez-le de la caisse; retirez tout le matériel d'emballage sur et autour de l'appareil et assurez-vous d'enlever tous les plastiques de protection et les résidus de toutes les surfaces. Prenez soin de repérer toutes les pièces livrées. Avant d'utiliser l'équipement, les pattes et/ou les roues doivent être fixées correctement. Cet équipement doit être soigneusement nettoyé et asséché avant de l'utiliser.

INSTALLATION

REMARQUE : Il est vital que l'acquéreur de cet équipement affiche dans un endroit bien en vue les directives à suivre au cas où l'opérateur détecterait une senteur de gaz. On peut se procurer ces directives auprès du fournisseur de gaz local. L'acquéreur de cet équipement doit les afficher dans un endroit bien en vue.

11. Lisez soigneusement ce manuel avant l'installation et l'utilisation. NE PAS entreprendre l'installation et l'utilisation si vous avez des questions ou si vous ne comprenez pas certains points dans ce manuel. Contactez d'abord votre représentant local ou Kintera.
12. Choisissez un emplacement où poser le four à convection qui comporte une surface de niveau, solide, antidérapante, incombustible, et loin des dangers provenant des évier ou de l'eau, et dans un lieu de travail bien éclairé et éloigné des enfants et des visiteurs.
13. Cet équipement doit être installé sous une hotte à évacuation appropriée tel qu'exigé par le code local.
*** AVIS** Les codes locaux en matière d'installation et de ventilation varient beaucoup selon les régions. L'Association nationale de protection contre les incendies stipule, dans l'édition la plus récente de la norme NFPA96 (voir la page NFPA au début de ce manuel), que les codes locaux sont « L'autorité compétente » touchant les exigences requises pour l'installation d'équipements. En conséquence, l'installation devrait être conforme à tous les codes locaux.
14. Vissez les pieds dans les écrous soudés en permanence aux 4 coins de l'appareil et serrez-les à la main. Les pattes et pieds doivent être installés pour permettre une ventilation adéquate de l'appareil.
15. Mettez l'appareil de niveau **avec la grille centrale du four** en ajustant les 4 pieds et serrez-les solidement. La hauteur d'ajustement des pieds est d'un (1) pouce. Ne faites pas glisser l'appareil si les pattes ont été posées, mais levez-le si nécessaire pour le déplacer.
16. Le régulateur de gaz livré a été réglé en usine pour le gaz naturel à 4 po CE ou à 10 po CE pour le gaz GPL.
17. CES APPAREILS SONT CONÇUS POUR ÊTRE INSTALLÉS SUR DES SURFACES INCOMBUSTIBLES SEULEMENT.
Dégagements incombustibles : Latéraux, 6 po (152 mm), arrière 6 po (152 mm), au sol, 6 po (152 mm).
18. N'obstruez pas la circulation de l'air de combustion et de ventilation sous l'appareil, soit par les pieds ou derrière l'appareil par la cheminée.
19. Il doit y avoir un dégagement adéquat pour retirer le panneau frontal et celui de droite. Toutes les pièces majeures, sauf les brûleurs, sont amovibles par le devant si l'alimentation du gaz est déconnectée.
20. La pâte à joint doit pouvoir résister à l'action du gaz de pétrole liquéfié.

⚠ AVERTISSEMENT NE PAS se servir d'une flamme nue pour contrôler les fuites. Vérifiez toutes les fuites de la tuyauterie du gaz avec une solution d'eau savonneuse avant de faire fonctionner l'appareil.

NE VOUS SERVEZ PAS DE RUBAN DE TÉFLON.

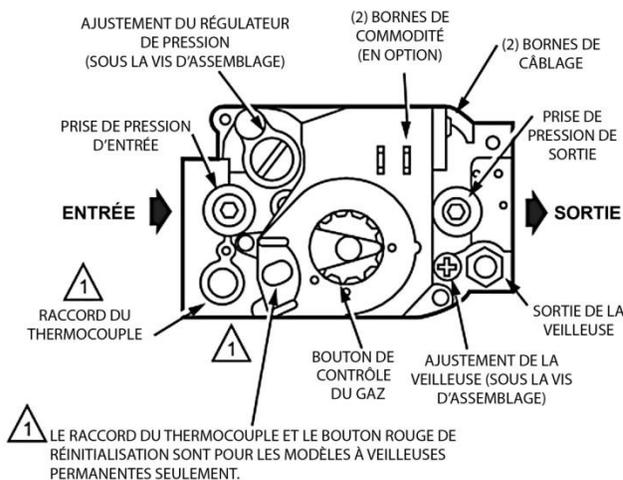
L'installation de cet appareil doit être conforme aux codes locaux, ou en l'absence de ceux-ci, au Code national des gaz combustibles, norme ANSI Z223,1/NFPA 54, ou le cas échéant, le Code d'installation du gaz naturel et propane, norme ACNOR B149,1.

- L'appareil et sa valve de sectionnement individuelle doivent être disconnectés du système d'alimentation gazier pendant tout test de pression de ce système à des pressions excédant ½ psi (3,5 kPa).
- L'appareil doit être coupé du système d'alimentation gazier en fermant sa valve de sectionnement manuelle individuelle pendant tout test de pression du système à des pressions égales ou inférieures à ½ psi (3,5 kPa).

Dégagements autour de l'appareil : Cet appareil doit être installé adjacent à des surfaces incombustibles seulement, avec des dégagements latéraux minimaux de 6 po (152 mm), et de deux (2) pouces (50 mm) à partir de l'arrière du moteur du four à convection. Il faut que le piètement livré ait été installé et que l'appareil soit posé sur une surface incombustible. La quantité d'air de combustion que demande le brûleur est de 2 cum/h par kW de puissance installée. Ne placez pas le four près d'un appareil produisant beaucoup de chaleur ou de gras, comme le dessus d'une cuisinière, d'un gril lisse, d'une friteuse, etc., et qui pourrait faire en sorte que la chaleur radiante fasse monter la température extérieure du four à plus de 130°F (54°C). Ne pas empiler le four au-dessus d'un autre équipement de cuisson.

Apport d'air et ventilation : La zone devant et autour des appareils doit être dégagée pour éviter toute obstruction de la circulation de l'air de combustion et de ventilation. Des dégagements adéquats doivent être maintenus en tout temps devant et sur les côtés de l'appareil pour en faire l'entretien et pour qu'il soit bien ventilé.

Régulateur de pression: Tous les appareils de cuisson commerciaux doivent être équipés d'un régulateur de pression installé sur la conduite d'alimentation gazière pour qu'ils puissent fonctionner en sécurité et efficacement. Le interne régulateur livré avec cet équipement peut servir au gaz naturel aussi bien que propane (GPL). Une trousse de conversion et des instructions séparées sont incluses et expliquent cette procédure en détail.



Informations sur le régulateur : la pression interne du régulateur est réglée en usine à quatre (4) pouces de colonne d'eau (CE) (1 kPa) pour le gaz naturel standard, et elle peut être modifiée par un personnel qualifié pour utilisation avec le gaz GPL à dix (10) pouces de colonne d'eau (2,5 kPa).

Avant de raccorder le régulateur, vérifiez la pression de la conduite d'arrivée. Le régulateur ne peut pas résister à une pression maximale de plus de ½ psi (14 po CE). Si la pression de la conduite excède cette limite, un régulateur abaisseur sera requis devant le régulateur. La flèche indique la direction de l'écoulement de gaz.

Raccordement du gaz : La plaque signalétique se trouve à l'intérieur du panneau frontal inférieur. Elle indique le type de gaz que le four peut utiliser. Tous nos équipements sont réglés en usine. Vérifiez le type de gaz sur la plaque signalétique. L'appareil est livré avec un adaptateur mâle (filetage NPT) de ¾ po (19 mm) pour raccordement. Le design de l'appareil a été certifié pour fonctionner au gaz naturel autant que propane, et donc, il devrait être raccordé au seul type de gaz pour lequel il a été préparé.

Entretien : Pour qu'il soit sécuritaire et efficace, l'appareil devrait être contrôlé annuellement par une entreprise d'entretien qualifiée. Contactez le représentant de l'usine ou une entreprise de service locale pour l'entretien et les réparations.

Tuyauterie de gaz : La tuyauterie de gaz devra être d'une taille suffisante pour répondre à la demande de gaz requise par l'appareil et installée en conséquence. Si on doit raccorder l'appareil à une tuyauterie existante, elle devra être vérifiée pour déterminer si elle peut l'alimenter de façon adéquate. La pâte à joint (revêtement de tuyaux) devra être utilisée modérément et seulement sur le filetage mâle des raccords de tuyauterie. Ce matériel doit pouvoir résister à l'action des gaz propane liquéfiés (GPL).

Robinet d'arrêt manuel : Une valve d'arrêt manuelle devrait être installée en amont du manifold à moins de 4 pi (1 220 mm) de l'appareil et installée là où on peut l'atteindre facilement en cas d'urgence.

Contrôle des fuites de gaz : Pour détecter les fuites de gaz, il est recommandé d'utiliser un détecteur ou une solution d'eau savonneuse. Vérifiez la totalité du système de tuyauterie pour détecter des fuites. **NE PAS UTILISER UNE FLAMME NUE**, des allumettes, la flamme d'une bougie, ou d'autres sources d'allumage aux fins de détection des fuites de gaz.

⚠ PRUDENCE Toute les saletés ou particules métalliques en suspension qu'on laisse pénétrer dans les conduites de gaz de cet appareil, vont endommager la valve et affecter son fonctionnement. Lors de l'installation de cet appareil, l'intérieur de tous les tuyaux et les raccords doit être libre de tout contaminant. Il est recommandé d'installer un « collecteur de condensats » sur la conduite avant le

Hotte d'aspiration : Par leur nature les appareils de cuisson produisent beaucoup de chaleur et de fumée et devraient donc être installés sous une hotte d'aspiration efficace et munie de filtres résistant à la flamme. Une distance d'au moins 4 pi (1 220 mm) doit être prévue entre la surface de l'appareil et les filtres ou tout autre matériau combustible.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE MORT PAR LE FEU : Si vous sentez une odeur de gaz, observez les directives fournies par le fournisseur de gaz. Ne touchez aucun interrupteur électrique : ne tentez pas d'allumer le brûleur; ne vous servez pas d'un téléphone à proximité immédiate.

REMARQUE : Il est normal que de la fumée apparaisse lors de la première mise en marche de l'appareil. Cette fumée provient du brûlage de la couche de matériel utilisé pour la prévention de la rouille. Laissez l'appareil brûler ce matériel pendant au moins 15 minutes avant la première utilisation ou le processus de conditionnement.

Connexion électrique : Avant la connexion de l'appareil à la prise électrique, vérifiez ce qui suit :

- Si la tension est la même que celle qui est inscrite sur la plaque signalétique.
- S'il existe une mise à la terre.

ENTRÉE EN SERVICE : La mise en route de votre nouveau four à convection est d'une importance capitale. La mise en route consiste à tester soigneusement et méthodiquement l'équipement, ses sous-ensembles, et les systèmes de sorte que le produit final fonctionne correctement et sécuritairement sur les lieux. En identifiant tout problème latent (c.-à-d. l'emplacement de l'équipement, la ventilation, les codes d'incendie et d'électricité locaux, l'installation, la formation des opérateurs et la certification) avant l'entrée en service de l'équipement, on pourra éviter des pannes coûteuses et des dommages potentiels.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER D'INCENDIE, DE BLESSURES ou DE MORT
Cet appareil doit être utilisé seulement dans un endroit incombustible

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER D'INCENDIE

Ne pas installer ou se servir de l'appareil sans les pieds. L'utilisation de cet équipement sans les pieds peut le faire surchauffer et causer un incendie.

⚠ AVERTISSEMENT

Toute installation, réglage, modification, entretien ou réparation faits incorrectement peuvent entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lire attentivement les instructions touchant l'installation, l'opération et l'entretien avant d'installer ou d'entretenir cet équipement.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER D'INCENDIE, et de BLESSURES, ou DE MORT

Cet équipement doit être installé par un technicien qualifié en conformité avec tous les codes fédéraux, ceux des états et les codes locaux. Le défaut d'installer, de régler ou d'entretenir cet équipement correctement peut entraîner des blessures ou la mort.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER D'INCENDIE, DE BLESSURES ou DE MORT

Il peut survenir des blessures ou la mort si cet équipement n'est pas utilisé correctement. Pour réduire les risques de blessures ou de mort :

- Gardez la zone autour de l'appareil propre et libre de tout matériel combustible;
- Ne pas obstruer la circulation de l'air de combustion et de ventilation;
- Ne pulvérisez pas de liquides ou d'agents de nettoyage sur les commandes ou l'extérieur de l'appareil;
- Laissez refroidir l'appareil chaud avant de le nettoyer ou de le déplacer;
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il a été posé sur une surface plate et de niveau;
- Ne pas l'opérer sans surveillance.

INSTALLATION D'UN DISPOSITIFS DE RETENUE (pour les fours sur roues seulement)

AVIS

S'il s'agit d'un appareil monté sur des roues, l'installation devra être effectuée premièrement (1), avec un connecteur conforme à la **norme ANSI Z21,69 portant sur les raccords utilisé pour les appareils au gaz mobiles**, ou la **norme ACNOR CAN/CGA-6,16 touchant les raccords utilisés sur les appareils au gaz mobiles**, et avec un connecteur à désaccouplement rapide conforme à la **norme ANSI Z21,41 touchant les dispositifs à désaccouplement rapide utilisés avec les combustibles gazeux**, ou la **norme CAN1-6,9 concernant les dispositifs à désaccouplement rapide utilisés avec les combustibles gazeux**, deuxièmement (2), des moyens adéquats doivent être prévus pour limiter les mouvements de l'appareil sans devoir compter sur le connecteur et le dispositif de désaccouplement rapide ou la tuyauterie à laquelle il sont reliés, et troisièmement (3), les éléments de retenue devraient être fixés à un élément du châssis à l'arrière de l'appareil. **Ne pas connecter le dispositif de retenue à quelque partie de la tuyauterie de gaz que ce soit.**

IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION & DE SÉCURITÉ

⚠ PRUDENCE Lorsqu'on utilise de l'équipement de cuisson au gaz, on doit toujours observer des précautions de sécurité élémentaires, y compris ce qui suit :

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter des coupures accidentelles du gaz et de possibles explosions : s'il devient nécessaire de retirer ce dispositif de retenue pour déplacer l'appareil en vue de le nettoyer, etc., il faut le remettre en place lorsque l'appareil est revenu à sa position d'installation initiale.

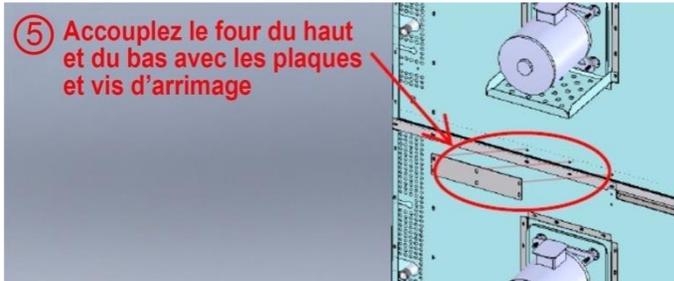
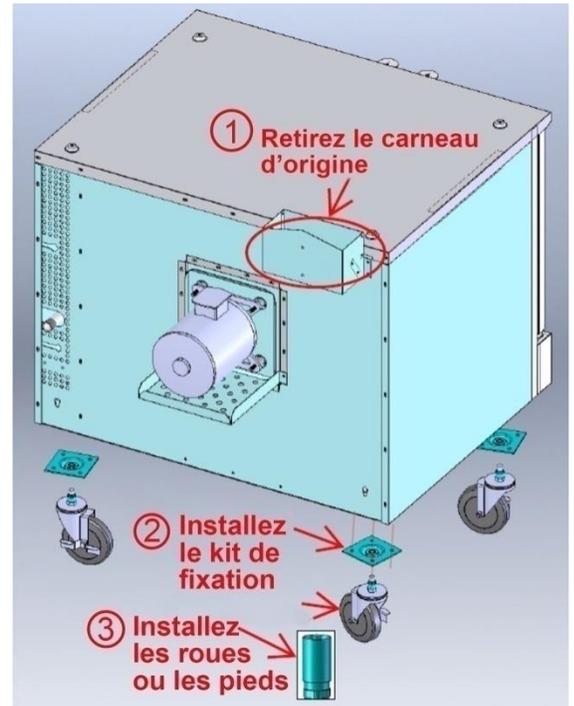
Les surfaces autour du four à convection peuvent devenir CHAUDES après usage. Soyez prudent en touchant à l'appareil.

- Ne touchez jamais directement la surface de cuisson pendant que le four à convection est en fonction.
- Éteignez toujours l'appareil s'il n'est pas en service, lors d'une réparation ou du réglage de toute pièce ou accessoire, et avant le nettoyage.
- Ne jamais laisser le four allumé pendant la nuit.
- Ne faites pas fonctionner un équipement dont la conduite de gaz, l'allumage ou la valve fuient, ou si l'appareil a été échappé ou a été endommagé peu importe de quelle façon. Faites appel au service de l'entretien.
- L'utilisation d'accessoires autres que ceux recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, une blessure ou même la mort.
- **NE PAS UTILISER EN PLEIN AIR À L'EXTÉRIEUR.**
- Ne vous servez pas de cet équipement à des fins autres que celles prévues par le fabricant.
- N'utilisez jamais le four à convection comme source de chauffage.
- Le four à convection ne renferme **aucune** pièce qui peut être réparée/entretenu par l'utilisateur. Le détaillant ou des techniciens qualifiés recommandés devraient s'occuper des réparations. Ne retirez aucun composant ou panneau d'accès de ce produit.
- Ne jamais contourner, altérer, ou modifier les systèmes de cet équipement, ni y adjoindre des pièces non autorisées. Cela pourrait constituer un danger et annuler la garantie.
- Nous prenons toutes les précautions pour que tous les produits soient sécuritaires. Les procédures de coupe de l'acier utilisées dans la fabrication de ces articles produisent des rebords acérés. Ces arêtes vives sont éliminées du mieux que nous pouvons; nous insistons cependant pour que l'opérateur soit prudent en venant en contact avec cet appareil.
- Gardez toujours les mains, cheveux, et vêtements éloignés de la source de chaleur.

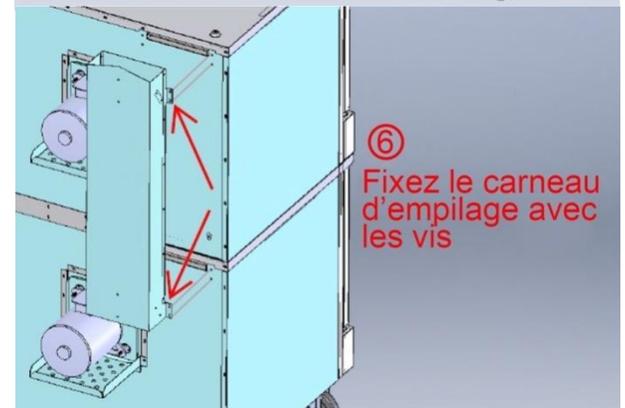
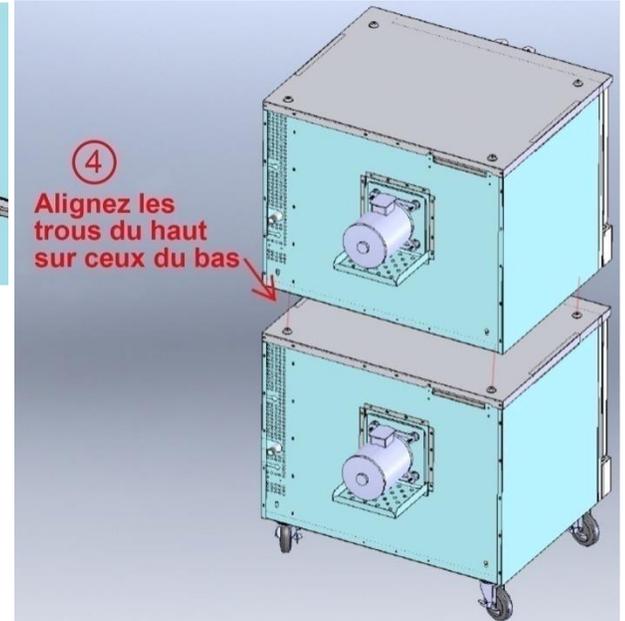
INSTRUCTIONS DE MONTAGE DES FOURS DOUBLES

Les fours doubles sont expédiés séparément en fours simples et doivent être assemblés sur les lieux par l'installateur. Les fours expédiés ainsi peuvent être empilés in-situ (des pièces supplémentaires sont requises). Ces étapes d'installation décrivent les procédures à suivre pour empiler deux fours simples pour en faire un four double.

- Déballez les deux fours à l'endroit où ils seront empilés. Identifiez le four qui sera celui du bas. Fixez les pieds ou les roues du kit d'empilage au four du bas tel qu'illustré ci-dessous.
- Retirez l'ensemble de la cheminée des deux fours, celui du haut et du bas.
- Soulevez le four du haut avec prudence et posez-le sur le four du bas en alignant les trous du haut avec ceux du bas.
- Fixez le support d'empilage tel qu'illustré, ce qui empêchera le four du haut de bouger sur le four du bas.



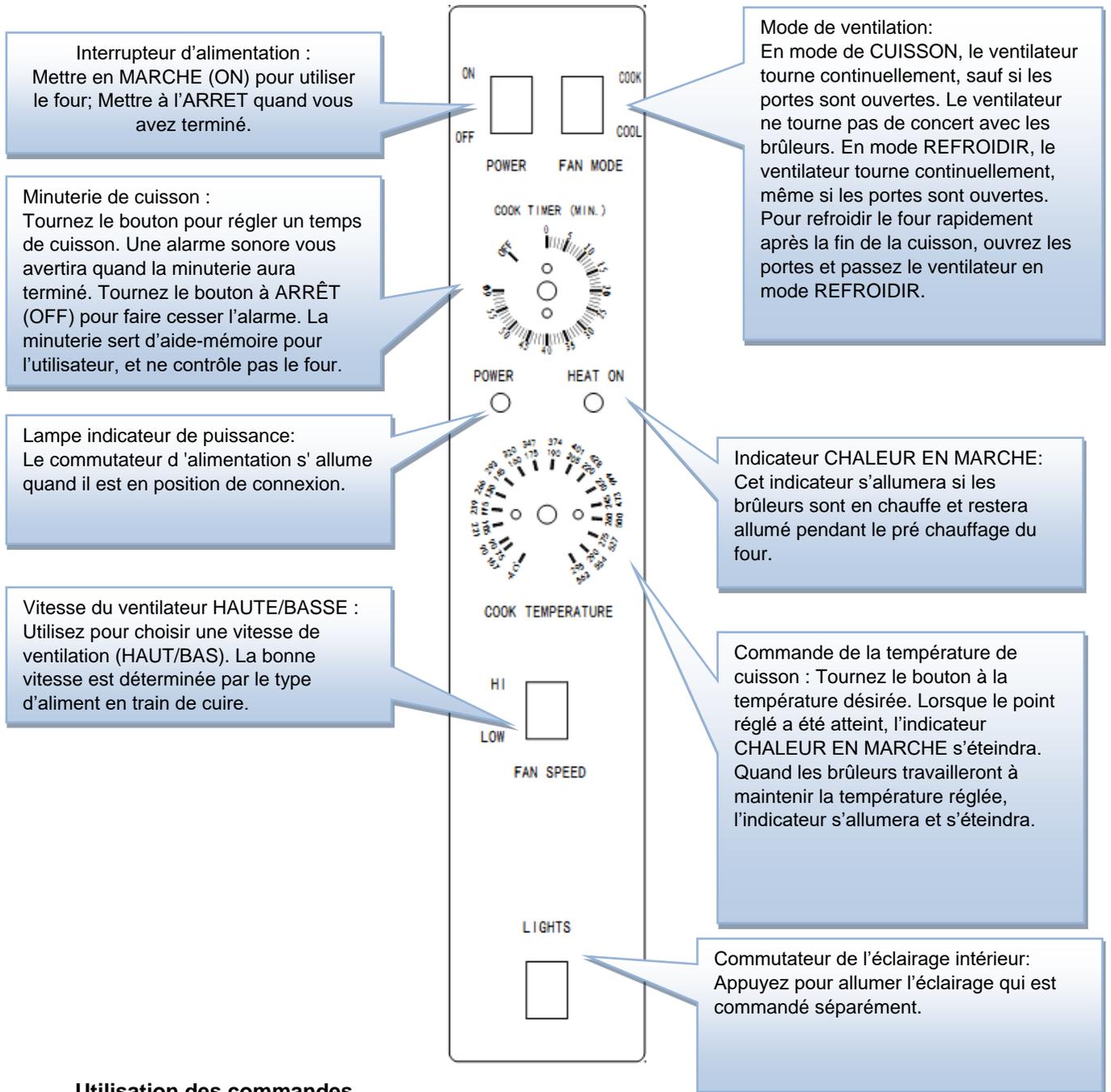
- Installer les carnaux de cheminées des deux fours. * Remarque : si elles ne sont pas installées correctement ou pas du tout, la garantie sera annulée.
- Si vous décidez de ne faire qu'un raccordement de gaz, il est recommandé d'utiliser un minimum de deux connecteurs de $\frac{3}{4}$ po NPT.



MODE D'EMPLOI

Allumage, rallumage, et instructions de fermeture

- Pour allumer le four, vous n'avez qu'à mettre l'interrupteur d'alimentation, dans le coin gauche supérieur du panneau de commande, en Marche (ON). (Le four est doté d'un système d'allumage direct par tête chaude. Il n'y a pas de veilleuse).
- Si les brûleurs ne se sont pas allumés après quatre secondes, le four coupe le gaz automatiquement; patientez cinq minutes pour permettre au gaz de se dissiper, et essayez d'allumer les brûleurs de nouveau. Si les brûleurs ne s'allument pas encore après trois tentatives, le four cessera d'essayer de s'allumer, même si l'interrupteur est en position de MARCHE (ON). Pour continuer de tenter d'allumer les brûleurs, mettez l'interrupteur en position d'ARRÊT (OFF), puis en MARCHE (ON) de nouveau.
- Pour éteindre le four, mettez l'interrupteur d'alimentation en position d'ARRÊT (OFF). Pour une extinction complète, ouvrez le panneau de commande et tournez la valve de fermeture manuelle à la position d'ARRÊT (OFF).



Utilisation des commandes

Un four à convection est un type de four différent qui offre beaucoup de caractéristiques et d'avantages à une exploitation de service alimentaire. Les possibilités et les fonctions additionnelles demandent une certaine formation. L'opération du four n'est cependant pas difficile à comprendre ou contrôler une fois que vous vous y êtes habitué. Voir les commandes à la rubrique suivante.

Fonctionnement

Mettez le four en marche et sélectionnez une température de cuisson. Deux autres commandes sont utilisées pour contrôler le ventilateur (tel que décrit ci-dessous). La minuterie est un aide-mémoire qui vous signale quand il est temps de retirer les aliments du four. Cette minuterie ne contrôle pas la température du four.

Pour la cuisson, faites ce qui suit :

1. Mettez le four en marche par l'interrupteur d'alimentation au-dessus du panneau des commandes.
2. Sélectionnez la vitesse de ventilation désirée en vous servant de l'interrupteur de vitesse de ventilation. La vitesse appropriée (HAUTE ou BASSE) est fonction du type d'aliment à cuire.
3. Mettez le ventilateur en mode de CUISSON. Le ventilateur tournera continuellement lorsque les portes du four seront fermées (le ventilateur ne coupe pas, ni ne repart, en même temps que les brûleurs). (Si l'interrupteur a été réglé à REFROIDIR, la seule différence est que le ventilateur continuera à tourner si les portes sont ouvertes).
4. On règle la température du four en tournant le contrôle de la température de cuisson jusqu'à ce que l'indicateur sur le bouton soit pointé à la température de cuisson désirée. L'indicateur CHALEUR ACTIVE s'allumera quand les brûleurs chaufferont et restera allumé pendant le préchauffage du four.
5. Attendez que l'indicateur de CHALEUR ACTIVE se soit allumé et éteint trois fois. C'est à ce moment là que le four sera parvenu à la température de cuisson réglée.
6. Ouvrez les portes du four, chargez le produit, et refermez les portes.
7. Vous pouvez utiliser la minuterie de cuisson comme aide-mémoire pour retirer les produits chargés dans le four. Si désiré, tournez le bouton de la minuterie de cuisson jusqu'à ce que l'indicateur pointe sur le temps de cuisson voulu (jusqu'à 55 minutes). Le bouton tournera dans le sens antihoraire à mesure que la minuterie descend, indiquant ainsi le temps qui reste. Vous pouvez faire tourner le bouton pendant la cuisson pour augmenter ou diminuer le temps qui reste. **Lorsque la minuterie est épuisée, un signal sonore retentit en continu. (Pour désactiver immédiatement le signal sonore, tournez le bouton de la minuterie de cuisson sur la position OFF.)** La minuterie vous sert d'aide-mémoire; elle ne contrôle pas le four. Si vous ouvrez les portes du four, les brûleurs et le ventilateur s'arrêteront jusqu'à ce que les portes soient refermées. La minuterie continuera cependant à fonctionner même si les portes sont ouvertes.
On allume la lumière des fours équipés d'un éclairage intérieur en appuyant, tout en le retenant, sur l'interrupteur situé au bas du panneau des commandes.

Réfrigérateur:

Lorsque la charge est cuite, vous pouvez refroidir rapidement le four dans les directions suivantes:

Transfert des thermostats à des paramètres de température minimaux.

Ouverture des portes, puis réglage du commutateur en mode refroidissement. Le ventilateur va fonctionner pour refroidir le four. Pour le refroidissement le plus rapide, commutez l'interrupteur de vitesse du ventilateur vers la hauteur

Si la cuisson est achevée le jour même, le four doit être refroidi au moins 30 minutes avant sa fermeture. (cela allongerait la durée de vie du moteur de ventilateur de four à convection.

Les commutateurs de puissance sont fermés après refroidissement.

Attention: Veuillez suivre la note de refroidissement mentionnée ci - dessus afin d'éviter toute brûlure, car le four est chaud.

CONSIGNES DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT

POUR VOTRE SÉCURITÉ, DÉBRANCHEZ L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL AVANT LE NETTOYAGE. LORS DU NETTOYAGE DE L'HÉLICE DE VENTILATION DU FOUR À CONVECTION, ASSUREZ-VOUS D'AVOIR MIS L'INTERRUPTEUR D'ALIMENTATION EN POSITION D'ARRÊT (OFF).

1. Avant son nettoyage, assurez-vous que le four s'est refroidi et que l'interrupteur d'alimentation est à l'arrêt.
2. Pour garantir que le four soit d'un bon rendement et dure longtemps, nettoyez-le soigneusement à tous les jours. Retirez les grilles et leurs glissières de l'intérieur du four. (Les glissières sont facilement amovibles simplement en les soulevant pour les désengager de leurs emboîtements). Lavez les grilles et les glissières dans un évier à l'eau chaude et au savon doux. Séchez-les minutieusement avec un chiffon propre.
3. Jetez un œil sur les lames de l'hélice de ventilation pour voir si des corps étrangers ont pu s'y accumuler (des morceaux de papier d'aluminium en sont un exemple), car les débris logés dans l'hélice de ventilation réduiront la circulation de l'air à l'intérieur du four, ce qui entraînera des performances médiocres à l'arrière. Servez-vous d'une brosse dure pour retirer les débris et les résidus incrustés dans les lames de l'hélice de ventilation. Lavez-les ensuite à l'eau chaude et au savon.
4. Lavez les surfaces internes avec du détergent doux et de l'eau chaude. Rincez à fond à l'eau propre. Vous pouvez utiliser un nettoyeur à four commercial pour déloger les débris tenaces incrustés. N'utilisez pas de laine d'acier à l'intérieur du four, car des particules d'acier pourraient subsister et venir contaminer les produits alimentaires. Les tampons à récurer Scotch-Brite ou similaires ne sont pas métalliques et peuvent être utilisés.

NETTOYAGE MENSUEL

- Nettoyez l'arrière du four, tout spécialement l'arrière du moteur. Assurez-vous que les événements de refroidissement ne sont pas obstrués par de la peluche ou des débris. Si tel est le cas, servez-vous d'une brosse à poil rigides pour les nettoyer.

NETTOYAGE DES SURFACES EN ACIER INOX

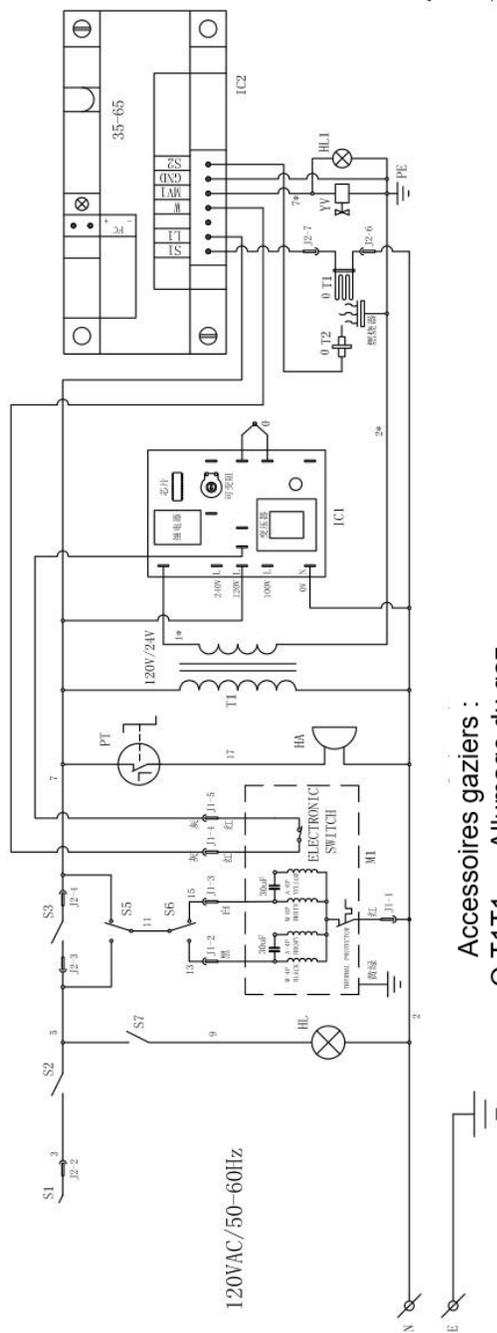
On peut faire partir les dépôts d'éclaboussures incrustés sur les surfaces d'acier inox frontales et intérieures en se servant d'un nettoyeur industriel d'acier inox non toxique. Les marques de chaleur et les fortes décolorations peuvent être retirées à l'aide de tout nettoyant de four commercial non toxique.

- Appliquez les nettoyeurs quand le four s'est refroidi. Frottez toujours dans le sens du polissage du métal, et jamais de façon circulaire.
- Les marques de chaleur ou les zones noircies peuvent être retirées en les récurant vigoureusement dans le sens du polissage ou du « grain » de l'inox. Servez-vous des tampons Scotch-Brite en même temps qu'une poudre à nettoyer.

Schéma électrique :

Four à convection au gaz FGC100

Manuel d'installation & mode d'emploi, version rev. 20180822 POUR APPELS SOUS GARANTIE, FAIRE LE (866) 909-2855



Accessoires gaziers :

- ⊗ T1 T1 — Allumage du gaz
- ⊗ T T2 — Détecteur de flamme
- IC 2 — Contrôleur du gaz
- YV — Electrovalve à gaz

GARANTIE DE L'ÉQUIPEMENT AU GAZ KINTERA

(INCESSIBLE)

Pour des appels sous garantie, faire le (866) 909-2855

Tout nouvel appareil de cuisson au gaz Kintera porte la garantie d'être exempt de défauts de matériaux et de main d'œuvre, sous réserve d'être utilisé et opéré normalement, pendant une période d'un (1) an à partir de la date d'achat initiale, ou de 20 mois après la date d'expédition du fabricant, selon la première éventualité. Tout équipement au gaz installé dans une structure non permanente, comme une cuisine mobile et/ou une roulotte, aura une garantie limitée de trente (30) jours à partir de la date d'achat. Une preuve d'achat est nécessaire. L'équipement est destiné à un usage commercial à l'intérieur seulement.

1. Cette garantie se limite à la réparation et le remplacement, y compris les frais de main d'œuvre, des pièces et/ou des ensembles défectueux. La main d'œuvre, le déplacement et le kilométrage couverts dans la première année comprennent les frais de main d'œuvre pendant les heures normales et des frais de déplacement de 160 kilomètres (100 milles) aller-retour.
2. Cette garantie est limitée à l'installation initiale d'un nouvel équipement de cuisson au gaz Kintera chez l'utilisateur d'origine aux États-Unis ou au Canada. Cette garantie est incessible.
3. Ce produit DOIT être installé en conformité avec les Codes locaux ou nationaux tels que décrits dans le manuel du propriétaire et de l'installateur.
4. Cette garantie n'est pas applicable à tout équipement qui n'a pas été installé selon les directives publiées dans les manuels d'installation et d'emploi pertinents.
5. Kintera n'assumera aucune responsabilité à l'égard de tout équipement qui aurait été malmené, abusé, mal utilisé ou à de mauvaises fins, soumis à une action chimique brutale, ou à des causes externes, comme des variations gazeuses, des modifications sur les lieux sans l'approbation de Kintera, ou par du personnel non autorisé, installé ou entretenu incorrectement, endommagé par inondation ou par le feu, ou autre force majeure, ou dont les numéros de série auraient été altérés ou retirés.
6. Cette garantie ne couvre que les défauts de pièces et de fabrication de l'équipement et non les dommages subis pendant le transport, la manipulation ou dus à une pression gazière excessive.
7. Si l'équipement a été changé, altéré, modifié, ou réparé avec des pièces non autorisées ou par un technicien de service non qualifié par Kintera, alors Kintera ne sera pas tenue responsable de la réclamation sous garantie.
8. Les réglages, comme les calibrages, le nivellement, le serrage des attaches et des raccords de tuyaux, ou des raccordements aux services publics normalement reliés à l'installation originale, relèvent de la responsabilité de l'installateur et non de celle de Kintera. L'entretien régulier et le nettoyage seront sous la responsabilité du client.
9. Kintera prendra à sa charge les frais normaux de main d'œuvre encourus pour la réparation ou le remplacement d'un appareil sous garantie dans un rayon de 50 milles (80 km) d'un agent de service autorisé. Les frais de main d'œuvre en surtemps ou majorés et les frais de déplacement au-delà de 100 milles aller-retour (160 km) ne seront pas pris en charge par Kintera et seront sous la responsabilité de la personne ou de l'entreprise qui a demandé l'intervention du service technique.
10. Les pièces de rechange d'origine achetées porteront une garantie de 90 jours à partir de la date de la facture des pièces. Cette garantie ne couvre que le coût des pièces et ne comprend pas le transport et les frais de main d'œuvre.
11. Cette garantie constitue l'unique recours contre Kintera, relié à tout ce qui est Kintera, que ce soit par contrat ou en délit civil ou selon toute autre théorie légale, et qu'il découle de garanties, représentations, instructions, installations, ou de défauts de toutes causes. Kintera ne sera pas tenue responsable, sous quelque théorie légale que ce soit, pour les pertes d'utilisation, de revenus ou de bénéfices, ou pour l'usage de remplacement ou de performance, ou pour tout dommage accessoire, indirect, spécial ou immatériel, ou pour toute autre perte de coût de type similaire. Les lois en vigueur dans certaines juridictions limitent ou n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation de dommages immatériels. Si les lois en vigueur dans une telle juridiction s'appliquent à toute réclamation par ou contre Kintera, AUCUNE des contraintes et limitations de responsabilité énoncées aux présentes ne sera la partie la plus élevée permise par la loi.
12. La responsabilité de Kintera se limite à la réparation ou au remplacement de toute pièce avérée défectueuse.

CETTE GARANTIE ET LES RESPONSABILITÉS ÉNONCÉES AUX PRÉSENTES SONT EXCLUSIVES ET REMPLACENT TOUTES LES RESPONSABILITÉS ET LES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES, Y COMPRIS MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES IMPLICITES DE VALEUR MARCHANDE ET D'ADÉQUATION À UN BESOIN PARTICULIER, ET CONSTITUE LA SEULE GARANTIE DE KINTERA TOUCHANT LE OU LES PRODUITS. LA RESPONSABILITÉ DE KINTERA À L'ÉGARD DE TOUTE RÉCLAMATION, Y COMPRIS MAIS SANS S'Y LIMITER, POUR NÉGLIGENCE, N'EXCÉDERA PAS LE PRIX DE L'ÉQUIPEMENT AYANT DONNÉ LIEU À LA RÉCLAMATION.

RÉCLAMATIONS SOUS GARANTIE

Toutes les demandes de service sous garantie doivent être soumises par téléphone au (866) 909-2855 pour obtenir et consentir à un appel de service selon les Conditions de paiement des réclamations sous garantie. Toutes les réclamations de main d'œuvre ou de pièces doivent être présentées directement à Entrée S.A.R.L.

Toutes les réclamations devraient comprendre : Le numéro de répartition, le numéro de modèle de l'appareil, le numéro de série de la base, une preuve d'achat, la date d'installation, et tous les renseignements venant supporter le défaut présumé.

CE QUI N'EST PAS COMPRIS DANS CETTE GARANTIE

La seule obligation de Kinterasous cette garantie se limite à, soit réparer, ou remplacer les pièces, sous réserve des limites additionnelles ci-dessous. Cette garantie n'assume pas, ni n'autorise personne à assumer d'autres obligations que celles expressément couvertes par cette garantie. Le déplacement au-delà d'un rayon de 50 milles aller-retour et de plus de 2 heures n'est pas compris.

AUCUN DOMMAGE INDIRECT. KINTERA N'EST PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES MATÉRIELS; PERTES DE BÉNÉFICES; OU DOMMAGES SPÉCIAUX, INDIRECTS, OU IMMATÉRIELLES, Y COMPRIS SANS S'Y LIMITER, LES PERTES OU DOMMAGES DÉCOULANT DES ALIMENTS PERDUS OU DES RÉCLAMATIONS DE GASPILLAGE DE PRODUITS, QU'ILS AIENT ÉTÉ CAUSÉS OU NON À LA SUITE D'UNE PANNE DE RÉFRIGÉRATION.

LA GARANTIE EST INCESSIBLE. Cette garantie n'est pas cessible et ne s'adresse qu'au profit de l'acheteur/utilisateur d'origine à qui l'équipement a été livré. **TOUTE CESSION OU TRANSFERT DE CE TYPE ANNULERA LES GARANTIES ÉNONCÉES AUX PRÉSENTES ET ANNULERA TOUTES LES GARANTIES EXPRESSES OU IMPLICITES, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE VALEUR MARCHANDE ET D'ADÉQUATION À UN BESOIN PARTICULIER.**

MAUVAISE UTILISATION. KINTERA N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ TOUCHANT LA GARANTIE DES PIÈCES OU DE LA MAIN D'ŒUVRE DES COMPOSANTS DÉFECTUEUX OU D'AUTRES DOMMAGES RÉSULTANT D'UNE MAUVAISE UTILISATION OU INSTALLATION OU DU MANQUE DE NETTOYAGE ET/OU D'ENTRETIEN DU PRODUIT TEL QUE STIPULÉ DANS LE MANUEL DU PROPRIÉTAIRE LIVRÉ AVEC L'APPAREIL.

DÉMÉNAGEMENT DE L'ÉQUIPEMENT POUR LE RÉPARER : Quelle qu'en soit la raison, Kintera n'est pas responsable des frais encourus pour déplacer l'équipement de l'endroit où il est utilisé chez le client, pour effectuer une réparation sous garantie.

UTILISATION DOMESTIQUE : Kintera n'assume aucune responsabilité pour les pièces et la main d'œuvre des composants défectueux ou d'autres dommages résultant d'une installation non commerciale ou résidentielle.

ALTÉRATION, NÉGLIGENCE, ABUS, MAUVAIS USAGE, ACCIDENT, DOMMAGE PENDANT LE TRANSPORT OU L'INSTALLATION, INCENDIE, INONDATION, FORCE MAJEURE.

Kintera n'assume pas de responsabilité pour la réparation ou le remplacement de toute pièce, si Kintera détermine qu'elle a été soumise, après la date de fabrication, à des altérations, de la négligence, de l'abus, un mauvais usage, un accident, et a subi des dommages pendant le transport ou l'installation, lors d'un incendie, d'une inondation, ou dans un cas de force majeure.

RACCORDEMENTS DE GAZ INCORRECTS. KINTERA N'EST PAS RESPONSABLE DE LA RÉPARATION OU DU REMPLACEMENT DES COMPOSANTS DÉFECTUEUX OU ENDOMMAGÉS À LA SUITE D'UNE PRESSION DE GAZ INCORRECTE OU D'UN MAUVAIS TYPE DE GAZ. CET ÉQUIPEMENT EST DESTINÉ À L'USAGE INTÉRIEUR SEULEMENT.

AUCUNE GARANTIE IMPLICITE DE VALEUR MARCHANDE ET D'ADÉQUATION À UN BESOIN PARTICULIER : IL N'EXISTE AUCUNE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE, IMPLICITE OU STATUTAIRE, SAUF LA GARANTIE D'UN AN (1), PIÈCES ET MAIN D'ŒUVRE. CES GARANTIES SONT EXCLUSIVES ET REMPLACENT TOUTES LES AUTRES GARANTIES, Y COMPRIS LA GARANTIE IMPLICITE DE VALEUR MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN BESOIN PARTICULIER. IL N'Y A PAS D'AUTRES GARANTIES QUI VONT AU-DELÀ DE LA DESCRIPTION ÉNONCÉE AUX PRÉSENTES.

À L'EXTÉRIEUR DES É.-U. : Toute réclamation sous garantie faite à l'égard de produits vendus ou utilisés à l'extérieur des États-Unis et du Canada n'est pas valide, et Kintera n'en est pas responsable.

Page laisse vide intentionnellement.

FOUR À CONVECTION AU GAZ



Kintera Equipment, LLC

PO Box 1186

Mansfield MA 02048

Pour le service sous garantie, faire le (866) 909-2855

Enregistrement de la garantie de votre produit en ligne : www.entree.biz

Un produit qui porte le nom de Kintera intègre ce qu'il y a de mieux en matière de durabilité et de faible coût d'entretien. Cependant, nous reconnaissons tous que le remplacement de certaines pièces et à l'occasion, l'appel à un service d'entretien professionnel, peuvent être nécessaires pour prolonger la vie utile de cet appareil. Si une intervention de service devient nécessaire, contactez une agence de service autorisée par Kintera ou votre détaillant. Pour éviter toute confusion, ayez toujours en main le numéro de modèle et de série, ainsi que le type de votre appareil.

