



INSTALLATION & OPERATION MANUAL

GAS RANGES

GAS RANGES WITH GRIDDLES/BROILERS

For Models:

KR4-N, KR4-P, KR4-N-C, KR4-P-C

KR6-N, KR6-P, KR6-N-C, KR6-P-C

K2G24-N, K2G24-P

K2G24-N-C, K2G24-P-C

KR10-N, KR10-P,

K6G24-N, K6G24-P

KR10-N-C, KR10-P-C

K6G24-N-C,

KR6RGB24-N,

K6G24-P-C

KR6RGB24-N-C

KR6RGB24-P

KR6RGB24-P-C



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 outlined 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

To insure proper warranty record your information here:

Date of Purchase: _____

Dealer Purchase from: _____

Name of Installer: _____ Phone Number: _____

Model Number: _____

Serial Number: _____

FOR WARRANTY SERVICE CALL 866-909-2855

**REGISTER YOUR WARRANTY ON LINE AT
www.entree.biz**

Attached a copy for your proof of purchase here.

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.

Thank you for purchasing and using our product. All the information and guidelines of this user's manual comply with certain applicable regulations, which come out from our long-term accumulated knowledge and experience as well as current project development situations. Should you have any question, please do not hesitate to contact as shown in back cover page of this manual.

For safety purpose and efficient operation, please make this document available to users for reference. Do have them to read this manual carefully before they carry out any action on this device, especially when starting.

The manufacturer declines any responsibility in the event users do not follow the instructions or guidelines stated here.

The user's manual should be placed close to the device, in convenience of users' reading before operation. We have the full authority to reserve the further technical changes of the device, in the scope of further performance improvement characteristic development.

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

Table of Contents

Functional Introduction -----	Page 4
Specification & Diagrams -----	Page 5
Installation -----	Page 6
Precautions & Recommendations -----	Page 8
Operation -----	Page 9
Routine Inspection -----	Page 12
Cleaning & Maintenance -----	Page 12
Failure Analysis & Trouble Shooting -----	Page 14
Warranty Information-----	Page 15

 **WARNING** 

- ✓ Any self-modification, wrong installation, adjustment or maintenance can lead to property loss or casualty. Please contact the manufacturer for any adjustment or maintenance, and have the work done by a trained & qualified person.
- ✓ For your safety sake, please keep the machine away from any liquid, gas or other object which is flammable or explosive.
- ✓ This appliance should not be operated by those who have physiological, perceptual or mental disabilities or those who have insufficient experience or knowledge (including children). Only in conditions of being given sufficient supervision & guarantee of personal safety, as well as proper instructions & guidance, those who were mentioned above can make some particular operation of this device.
- ✓ Keep children away from the device.
- ✓ Preserve this manual safely. When passing on/selling the device to a third party, the manuals must be handed over along with the device. All users must operate the device complying with the user's manual and related safety guidelines.
- ✓ If the appliance is placed near walls, partitions or kitchen furniture and the like, it is advisable to make these facilities with non-combustible material, otherwise cover them with non-combustible heat-resistant material, and pay attention to fire prevention regulations.
- ✓ The appliance should be installed in a well-ventilated area with exhausting facilities, which may ensure that all burnt gases produced during combustion process are completely exhausted.
- ✓ The appliance is only applicable to low-pressure gas regulating valve. It may lead to loss and casualty if other regulating valves are used.
- ✓ Do not seal the screw on the gas valve with seal welding.
- ✓ **Fire warning:** If you smell the gas, please keep away from fire. Do not light up any device or touch the electronic switch. Do not use any phone in the building either. Close the main gas valve immediately and call the professional personnel to maintain it. Operation or improperly maintained will lead to large gas leakage or deflagration easily. The manufacturer will not bear any responsibility for fire accidents caused by improper operation or maintenance.

CODES AND STANDARDS

This item must be installed in accordance with:

In the United States: State and local codes, or in the absence of local codes, with:

National Fuel Gas Code, ANSI-Z223.1/NFPA #54 (latest edition).

NFPA Standard #96 Vapor Removal from Cooking Equipment

In the commonwealth of Massachusetts all gas appliances vented through a ventilation hood or exhaust system with a damper or with a power means of exhaust shall comply with 248 CMR.

In Canada: Local codes

CAN/CSA-B149.1 Natural Gas Installation (latest edition).

CAN/CSA-B149.2 Propane Installation Code

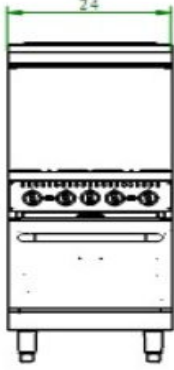
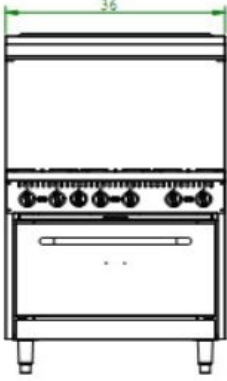
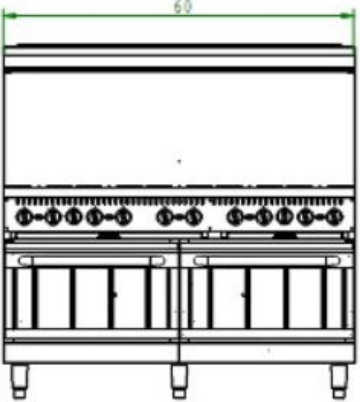
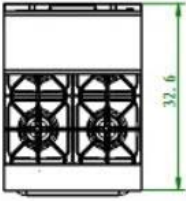
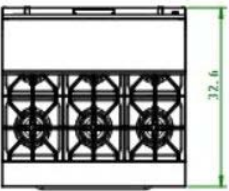
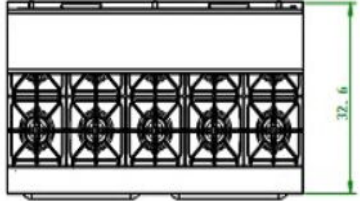
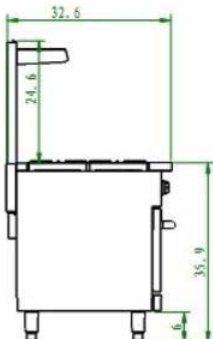
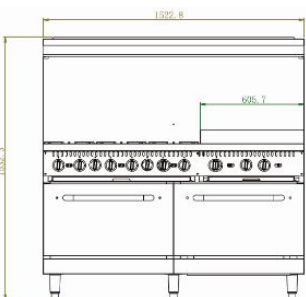
The installer of this unit should be aware of state, county or local code for connecting this equipment to determine if an additional external regulator is required.

 **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.

Specification

	KR4	KR6	KR10
			
			
			
Model	KR4	KR6, K2G24	KR10, K6G24
Dimension	24" X 32.5" X 24.75"	36" X 32.5" X 24.75"	60" X 32.5" X 24.75"
Oven Capacity	20.5"W X 26"D X 14"H	26.75"W x 25.75"D x 14"H	(2) 26.75"W x 25.75"D x 14"H
BTU Oven	30,000 BTU	30,000 BTU	30,000 BTU
BTU Burner	4 x 30,000 BTU	6 X 30,000 BTU	10 X 30,000 BTU
BTU Griddle	N/A	-12 1 X 20,000BTU -24 2 X 20,000 BTU	-24 2 X 20,000BTU
GAS PRESSURE	NATURAL 4.0" W/C LPG 10.0" W/C	NATURAL 4.0" W/C LPG 10.0" W/C	NATURAL 4.0" W/C LPG 10.0" W/C

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.

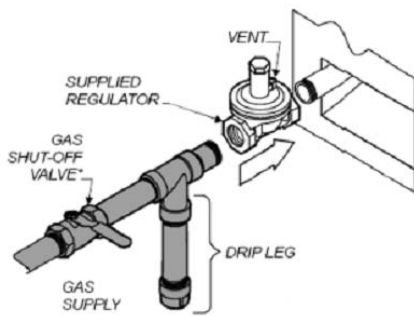
1. Read this manual thoroughly before installation and operation. DO NOT proceed with installation and operation if you have any questions or do not understand anything in this manual. Contact your local representative or Entrée first.
2. Select a location for the Range that has a level, solid, nonskid 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. Level the range with a spirit level on the oven rack. The height can be adjusted by the adjustable feet. The adjustable feet have an adjustment of one inch. Do not slide unit with legs mounted. Lift if necessary to move unit. Do not sway or tilt during operation.
5. The supplied gas pressure regulator is factory set at 4” Natural Gas W.C. or 10” Propane Gas.
6. THESE UNITS ARE SUITABLE FOR INSTALLATION ON NON-COMBUSTIBLE SURFACE ONLY. Noncombustible clearances: 6” sides (152 mm), 6” rear (152 mm), 6” floor (102 mm).
7. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air under the unit by the legs or behind the unit by the flue. Do not place objects between the bottom of the unit and the counter top.
8. There must be adequate clearance for removal of the front panel. All major parts except the burners are removable through the front if the gas is disconnected.
9. A manual gas valve should be installed upstream the device where is easy to be reached before installation in the event of an emergency to shut off the fuel supply to the range.
10. It may be necessary to adjust the balance off gas volume and air supply to each burner. This must be done by and authorized service technician.
11. Pipe threading compound must be resistant to the action of liquefied petroleum gas. DO NOT USE TEFLON TAPE.

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).

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 should be checked to determine if it has adequate capacity. Joint compound (pipe dope) should 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.



Connection diagram

Regulator information: $\frac{3}{4}$ " NPT (National Pipe Thread) inlet and outlet; 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.

Prior to connecting the regulator, check the incoming line pressure. The regulator can only withstand a maximum pressure of $\frac{1}{2}$ PSI (14" WC). If the line pressure is beyond this limit, a step down regulator before the regulator provided will be required. The arrow forged into the bottom of the regulator body shows gas flow direction, and should point downstream to 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. See diagram above.

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. Matches, candle flame, or other sources of ignition shall not be used for this purpose. Check entire piping system for leaks.

⚠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.

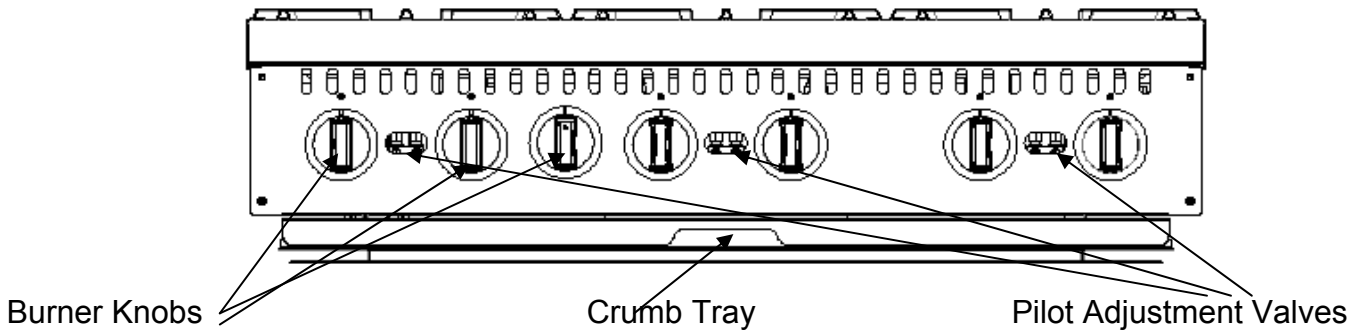
Notable

Cautions:

- ✓ Installation, operator and maintenance of this device should be operated by professional personnel or qualified people.
- ✓ Please keep the integrity of the appliance and remove the outer packing. If you have any questions, call the manufacturer and stop using the appliance. In case of danger, keep the packing materials away from children. (Plastic bags, nails etc.)
- ✓ Upon first use, the duration of ignition may be a little longer due to the air existing in the new pipe. If the ignition cannot be lit up, turn off the gas valve and wait 3 minutes to allow unused gas to dissipate.
- ✓ Do not use gas that is not applicable for this range. Neither does high pressure regulating valve nor medium pressure regulating valve. Make sure that the gas supply is the same as the gas that the device allows to use. If not, please stop using.
- ✓ During operation, do not leave unattended.
- ✓ This product is a commercial machine that needs to be operated by trained or professional personnel. This unit is not applicable for home or residential use.
- ✓ This device is for commercial use only, not applicable for other usage.
- ✓ Do not sway or tilt during operation.
- ✓ Do not dismantle or self-modify the device. Dismantlement modification may cause damage to the appliance and WILL VOID THE WARRANTY.
- ✓ Do not pat the product or put any heavy objects onto it. Abnormal operation may cause damage and danger.
- ✓ Do not obstruct the exhaust vent, which will cause damage to the appliance and do harm to your health.
- ✓ High surface temperature may cause burns. Do not touch the appliance with hands directly due to high temperature during or after operation. In case of burns, do not move the device if it is still hot.
- ✓ Do not spray the device with water directly. Clean the stainless steel surface regularly to prevent damage caused by surface oxidation and chemical reaction. Always clean with the grain.
- ✓ Do not deface the control panel with hard or sharp objects.
- ✓ If the device is malfunctioning, turn off the gas main valve upstream to the device and contact the manufacturer to repair. For warranty service call (866)-909-2855.
- ✓ Do not put any flammable objects (e.g. towel etc.) anywhere of the surface, or it may cause fire.
- ✓ After using, please turn off the gas valve immediately.
- ✓ If any gas leakage is found, please turn off the gas valve and open the window to ventilate. Do not turn the power and switches on or off. Please reuse them after maintenance.

OPERATION

Control Panel:



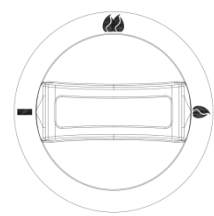
Top Burners:

1. Connect the gas supply and ignite the pilot flame with a lighter. If the device is stopped using for a long time or first used, it is normal that the duration of ignition may be a little longer (about two or three minutes).
2. Turn the corresponding valve knob of burner counter clockwise, the burner will be ignited. If the knob is aligned with the round dot on the panel, the flame is Max. To set the flame to Min, rotate counterclockwise to the Min flame position.
3. After using, turn off the main burner. To shut down, rotate the knob clockwise to origin position.
4. If not using the device, please turn off all the burner valves.

Off Position High Position



Low Position



Operating the Griddle – Pilot Lighting Instructions for MANUALLY CONTROLLED GRIDDLES

Before operating Griddle, it should be checked to see that is sitting level. Adjust the feet to level the Griddle. Be sure the catch tray had been properly placed.

Manual Griddle Knob



The pilot light on the appliance has been set at the factory. Each burner has a pilot light.

1. Make sure all knobs are in the "OFF" position.
2. The main gas valve should be "CLOSED/OFF" for five (5) minutes prior to lighting pilots to clear any existing gas. (Main gas valve is supplied by others.)
3. Turn "ON or OPEN" the main gas valve to the unit.
4. Light and hold an ignition source (match) at the pilots. When the flame is established, remove the ignition source. Repeat this step for each burner as each burner has its own individual pilot. The pilot can be reached through the holes in the front of the unit.
5. Turn each burner knob "ON". If the burners do not ignite promptly, turn the knobs "OFF". From the opening in the front panel, use a screwdriver and turn the pilot valve screw counterclockwise, which will increase the flame height

and repeat step 4.

If the pilot flame appears large than necessary, turn it down and retest the burner ignition. The pilot flame should be as small as possible but large enough to guarantee reliable ignition of the burners when the knobs are turned to "ON". In the holes located in the front panel are pilot valve adjustments. Use a screwdriver to turn the valve to adjust the flame height to your desired level.

CAUTION All burners are lit from constantly burning pilots. Turning the valve to the desired flame height is all that is required to put the unit in service.

Igniting the Burner

To ignite the burner, turn knob to the "ON" position, then back off to the desired flame level. The range of adjustment is virtually infinite between "ON" and "OFF". On the Thermostat controlled griddle, turn the knob to the desired temperature and allow it to preheat for approximately fifteen (15) minutes. (*Be sure the griddle plate has been properly season before attempting to cook). The space between the legs at the bottom admits combustion air. **DO NOT BLOCK THIS SPACE.**

All burners are lit from a constantly burning pilots. Turning the valve to the desired flame height is all that is required to put the unit in service. Or if thermostatically controlled, simply set to the desired temperature.

Do not permit fans to blow directly at the unit. Whenever possible, avoid open windows next to the unit's sides or back. Avoid wall type fans which create air cross-currents within a room.

It is also necessary that sufficient air should be allowed to enter the room to compensate for the amount of air removed by any ventilation system. Otherwise, a subnormal atmospheric pressure will occur, affecting operation and causing undesirable working conditions.

A properly designed and installed hood will act as the heart of the ventilation system for the room or area in which the unit is installed, and will leave the unit independent of changing draft conditions.

NOTE: It may be necessary to adjust the balance of gas, volume, and air supply to each burner. This must be done by an authorized service technician.

SEASONING THE GRIDDLE

Be sure to start with a clean Griddle surface. Pour small amount of high quality cooking oil to the griddle plate (about one ounce (30 cc) per square foot of surface. Spread the oil over the entire griddle surface with a clean cloth to create a thin film. Turn on the griddle to the lowest flame height or the lowest setting on the dial if it is a thermostatically controlled griddle, and allow to heat for approximately 30 minutes. As the griddle is heating it will be necessary to spread the oil over the griddle surface to prevent it from drying. Repeat this process 2 to 3 times gradually increasing the flame height each, on the burner until the griddle has a slick, mirror-like surface. This process will take 1 ½ to 2 hours.

Note: Each time the griddle is cleaned with SOAP and WATER, the seasoning is removed and this process must be repeated.

Note: If the process occurs too fast the griddle surface may turn a light bluish tint in color. The tint does not hurt the griddle surface. You should allow the surface to cool and start over.

OPERATING THE GRIDDLE


Turn the burners on about 15-20 minutes before cooking for preheating. Set the knobs to the desired flame height.

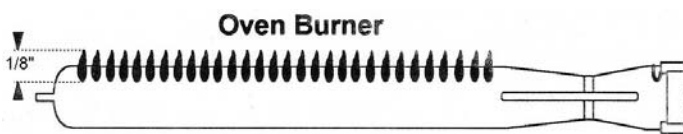
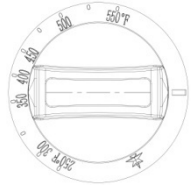
NOTE: *On Manually Operated Griddles there is NO TEMPERATURE CONTROL, you the operator must maintain temperature by increasing or decreasing the flame height as required.*

Each valve controls the gas flow to the burner to bring that area of the griddle up to the desired temperature. If different temperature settings are to be used, adjoining areas should be set to progressively higher temperatures using the lowest

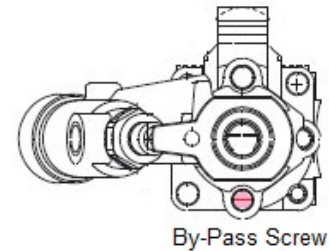
temperature on the outside burners. A uniform and systematic approach to the loading of the unit will produce the most consistent product results.

OPERATING THE OVEN:

1. Before using, please clean the oven and range completely. Remove all the packing materials and film. Before cleaning the stainless steel accessories, please make sure that the used detergent contains no corrosive substance and suits to the stainless steel surface cleaning. Then dry the range with clean cloth.
2. For first use, 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.
3. Burn Off Period. When first using, it is normal there is unpleasant odor and smoke. (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 the manufacturing process. Set the temperature to 450°F and allow to heat until the smell is gone and oven stops smoking. Then use as normal.
4. During ignition, please open the kick plate below the door downward, press down the knob and rotate it counter clockwise to , 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. By-Pass Setting: With the oven cold or at room temperature turn the dial to 300°F and observe the burner flame. Allow to heat for approximately 5 minutes, turn the dial to the lowest setting and observe the burner flame. There should now be a small, but stable flame on the burner, approximately 1/8" high.



If not, turn the by-pass screw located on the oven thermostat at the six o'clock position, to obtain the lowest, stable flame on the burner.



7. Keep rotating the temperature control knob counterclockwise 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.

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

Routine Inspection

It is necessary to checking the range daily. Check the range regularly can avoid any serious accident and expensive damage. Stop using if user feels that there are some problems in normal operation of the range. Check the situation of the range before or after each use.

Before using: Is the range tilted? Is the control panel damaged?

During using: Is there a strange smell or vibration noise? Is the burner flame normal? Any flash back in burner or lifting flames?

Cleaning & Maintenance

- ✓ Before cleaning, please turn off the range and the gas valve upstream.
- ✓ Please clean the burners and tray for crumbs and debris regularly.
- ✓ Clean the stainless steel surface with warm soap-suds every day and rinse it completely. (Do not spray the range directly with water. Especially when hot, damage will occur.)
- ✓ During cleaning, do not clean the stainless steel surface with abrasive detergent, brush or scraper etc. The residual iron scale may cause rusting. Scrub it according to direction of grain. Do not clean the surface with chlorine cleanser (bleach, hydrochloric acid etc.) even though these products are diluted.
- ✓ Do not clean the floor where the device locates with corrosive substance (e.g. KCL).
- ✓ Clean the dirt on the burners and baffle regularly.
- ✓ Do not modify the ventilation volume needed during combustion.
- ✓ Accumulation of substances 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.
- ✓ A complete cleaning every day will ensure a good service and extend the service life of the device. Clean the device with a wet towel containing suds or detergent, rinse it with clear water and dry it with clean cloth. Do not clean the device with steel brush, which may cause rust..
- ✓ Splotch and abrasion of the stainless steel surface: Scrape and black stain can be removed plastic scouring pad such as Scotch Brite. During cleaning, the direction should be the same as the polishing, always rub with the grain on the stainless steel.
- ✓ Rusting on Cast Iron Cooking Grate: To remove the rusting, remove cast iron grate and clean with wire brush. Wash in warm soapy water and immediately dry thoroughly. Lightly coat the cooking grate with food grade cooking oil.
- ✓ To avoid rusting of the device, please make sure that the residual salt inside or outside the device is cleared away.
After cleaning, to avoid short-time incomplete combustion, the fire hole of the burner should be clean and unblocked.
- ✓ If not going to use the device at any period of time, please turn off all gas valve and the gas valve upstream. (Note: the standing pilot will go out.)
- ✓ If not going to use the device for a long time, please clean the stainless steel surface with a stainless steel cleanser and soft cloth.
- ✓ 90% of the device is metals (stainless steel, iron, aluminum, galvanized metal sheet) which can be recycled by an appointed treatment plant according to environmental standards of the equipment installation countries. (No littering!)

Recommended Cleaning of the Griddle

⚠ CAUTION

- **DO NOT** use any abrasive or flammable cleaning fluids.
- **DO NOT** hose down, immerse, or pressure wash any part of the Griddle, excluding the catch tray.

NEVER use a scrubber pad (on all exterior surfaces, except the griddle plate), steel wool or abrasive material, or cleaners containing chlorine, iodine and ammonia, or bromine chemicals as these will deteriorate the stainless steel and shorten the life of the unit.

It takes very little time and effort to keep the Griddle attractive and performing at top efficiency. Wait until the griddle is cool after the unit had been turned off. Please follow the cleaning steps below:

PART	REQUIRED ACTION	FREQUENCY
Body	Use a clean cloth and a non-abrasive cleaner to clean the stainless steel body of the Griddle. Wipe the polished areas with a soft cloth.	Daily
Back and Side Splashes	Thoroughly clean. Wipe with clean, warm medley soapy water then re-wipe splashes with a damp cloth.	Daily
Controls	Unit should be turned off when not in use. It is recommended that the unit be disconnected from the gas supply by closing the main gas valve. Use a clean cloth to wipe any grease or debris from the control knobs.	Daily
Griddle Plate	Clean surface with a grill pad or metal spatula. <ul style="list-style-type: none"> • Clean the griddle surface thoroughly. If necessary, use a griddle stone or grill pad. (If a griddle stone is not used correctly it will damage the Griddle surface). • Rub with the grain of the metal while the griddle is still warm. A mild soap may be used on the plate surface to help clean it. • Remove all soap and debris thoroughly; wipe with a clean, damp cloth. • The plate should then be covered with a thin film of oil to prevent rusting. • Clean stainless surfaces with a damp cloth and polish with a soft dry cloth. To remove discoloration, use a nonabrasive cleaner. • After each “weekly” cleaning, the griddle must be seasoned again. If the griddle usage is very high, the “weekly” cleaning procedures may be done more often than once a week. The use of ice on the griddle plate to cool may damage the plate. 	Daily & Weekly
Catch Tray	Once the unit has cooled, remove the catch tray and discard the waste, grease, debris and crumbs. CAUTION: If the catch tray is permitted to fill too high, grease/debris is likely to accumulate under the unit. This catch tray/drawer is removed by pulling forward. USE CAUTION WHEN REMOVING!	As Needed

Trouble Shooting

Symptoms	Causes	Solutions
The pilot flame cannot be ignited.	<ol style="list-style-type: none"> 1. The gas pressure is not enough. 2. The nozzle is blocked. 3. Connection of the thermocouple is loose. 4. The thermocouple is defective. 5. The gas control valve is malfunctioning. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adjust the relieve valve to get a proper pressure. 2. Unblock the nozzle. 3. Tighten the thermocouple. 4. Replace the thermocouple 5. Please replace the gas control valve.
The pilot flame is on but the main burner will not ignite	<ol style="list-style-type: none"> 1. The gas pressure is not adequate. 2. The main burner orifice is blocked. 3. The gas control valve is defective. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. With the use of a manometer, adjust the pressure regulator to the proper pressure setting on the data tag. 2. Unblock the burner orifice. 3. Replace the gas control valve.
It has a "Pop" sound when gas supply is turned off.	<ol style="list-style-type: none"> 1. The burner orifice is not the correct size for the type of gas being supplied to the range. 2. The air shutter is not adjust properly. 3. The gas pressure is too low. 4. The gas supply connection is not the correct size. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check the orifice size to be sure it is correct for the gas supply. 2. Adjust the air shutter on the burner. 3. With the use of a manometer, adjust the pressure regulator to the proper pressure setting on the data tag. 4. Verify that the connection type is at least $\frac{3}{4}$" inside diameter and of commercial grade. Check with your installer for correction.
Burners have yellow tips and creating black soot.	<ol style="list-style-type: none"> 1. The burner orifice is not the correct size for the type of gas being supplied to the range. 2. The air shutter is not adjusted properly. 3. The gas pressure is too low. 4. The volume of gas being supplied to too low. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check the orifice size to be sure it is correct for the gas supply. 2. Adjust the air shutter on the burner. 3. With the use of a manometer, adjust the pressure regulator to the proper pressure setting on the data tag. 4. Verify that the connection type is at least $\frac{3}{4}$" inside diameter and of commercial grade. Check with your installer for correction.

The above trouble shooting guide are for reference only. If any failure occurs, please stop using, and inform the professional technicians to check and repair. Safety is first and maintenance should be done after the power supply and gas supply are shut down.

KINTERA GASEQUIPMENTWARRANTY

(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 20months 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.

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, round trip.

1. 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.
2. This product MUST be installed per Local and National Codes as described in the Owner's/Installers Manual.
3. 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.
4. 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.
5. This warranty applies only to defects in parts and workmanship in equipment and not damage incurred in shipping, handling or excessive incoming gas pressure.
6. 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.
7. Adjustments such as calibrations, leveling, tightening off 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.
8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. 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.

NOTES

(This page intentionally left blank)



INSTALLATION & OPERATION MANUAL

GAS RANGES GAS RANGES WITH GRIDDLES

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



Conforms to ANSI
STD Z83.11-2016
Certified to CSA
STD 1.8-2016
Conforms to
NSF/ANSI STD 4

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.



GUIDE D'INSTALLATION & MODE D'EMPLOI

CUISINIÈRES AU GAZ

CUISINIÈRES AU GAZ AVEC GRILS/GRILLOIRS

For Models:

KR4-N, KR4-P, KR4-N-C, KR4-P-C

KR6-N, KR6-P, KR6-N-C, KR6-P-C

K2G24-N, K2G24-P

K2G24-N-C, K2G24-P-C

KR10-N, KR10-P,

K6G24-N, K6G24-P

KR10-N-C, KR10-P-C

K6G24-N-C,

KR6RGB24-N,

K6G24-P-C

KR6RGB24-N-C

KR6RGB24-P

KR6RGB24-P-C



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

Pour être sûr de votre garantie, consignez vos informations ici :

Date d'achat : _____

Nom du détaillant vendeur : _____

Nom de l'installateur : _____ N° de téléphone : _____

N° de modèle : _____

N° de série : _____

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

**ENREGISTREZ VOTRE GARANTIE EN LIGNE À
www.entree.biz**

Annexez une copie de votre preuve d'achat ici.

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 vous faisant bénéficier de rendements fiables et sans problèmes pendant des années. Pour obtenir les meilleurs résultats, lisez attentivement ce manuel.

Merci d'avoir fait l'achat de notre produit et de l'utiliser. Toute l'information et les lignes directrices de ce mode d'emploi sont conformes avec certains articles de réglementation en vigueur, et qui proviennent des connaissances acquises depuis de nombreuses années et de notre expérience, et en même temps de situations survenues dans le développement de projets courants. Si vous avez des questions, nous vous prions de ne pas hésiter pas à contacter nos gens tel qu'illustré à la dernière page de ce manuel.

Pour des besoins de sécurité et de fonctionnement efficace, veuillez rendre ce document disponible aux utilisateurs pour qu'ils puissent y référer. Faites en sorte qu'ils lisent ce document attentivement avant d'entreprendre toute action concernant cet appareil, et spécialement au début.

Le fabricant décline toute responsabilité au cas où les utilisateurs n'observeraient pas les instructions ou les recommandations énoncées aux présentes.

Le mode d'emploi devrait être rangé près de l'appareil dans un endroit commode pour que l'utilisateur puisse le lire avant de le faire fonctionner. Nous avons toute l'autorité pour nous réserver la possibilité de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil en vue d'en améliorer encore les performances et de les développer.

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 auprès du fournisseur de gaz local.

Table des matières

Introduction au fonctionnement-----	Page 24
Caractéristiques&diagrammes-----	Page 25
Installation -----	Page 26
Précautions & Recommandations -----	Page 28
Opération -----	Page 29
Inspection de routine -----	Page 32
Nettoyage & Entretien -----	Page 32
Analyse des pannes & Dépannage-----	Page 34
Information sur la garantie -----	Page 35

AVERTISSEMENT

- ✓ Toute modification bricolée, mauvaise installation, réglage ou entretien peuvent conduire à des dommages à la propriété ou à des accidents. Veuillez contacter le fabricant pour tout ajustement ou entretien, et faire faire le travail par des gens formés et qualifiés.
- ✓ Par souci de sécurité, veuillez garder tout liquide, gaz ou autres objets inflammables ou explosifs loin de cet appareil.
- ✓ Cet appareil ne devrait pas être opéré par des personnes qui souffrent de déficiences physiologiques, de perception ou mentales (y compris les enfants). Seulement si elles sont bien surveillées et qu'on ait garanti leur sécurité personnelle, et qu'elles aient également reçu des instructions et aient été guidées correctement, les personnes mentionnées ci-dessus peuvent participer à l'opération de cet appareil.
- ✓ Tenez les enfants loin de l'appareil.
- ✓ Mettez ce manuel en sûreté. Si on transmet ou vend l'appareil à des tiers, les manuels doivent leur être remis en même temps. Tous les utilisateurs doivent faire fonctionner l'appareil en conformité avec le mode d'emploi et les consignes de sécurité qui lui sont reliées.
- ✓ Si l'appareil est placé près de murs, partitions ou meubles de cuisine et choses similaires, il est souhaitable de construire ces installations avec des matériaux incombustibles, ou bien les recouvrir avec des matériaux incombustibles résistant à la chaleur, et porter attention à la réglementation en matière de prévention des incendies.
- ✓ L'appareil devrait être installé dans une pièce bien ventilée équipée d'équipements d'aspiration qui peuvent garantir que tous les gaz brûlés produits pendant le processus de combustion seront totalement évacués.
- ✓ Cet appareil est conçu pour fonctionner avec des valves de débits de gaz à basse pression. Si d'autres valves de régulation sont utilisées, des pertes et des accidents peuvent se produire.
- ✓ Ne scellez pas la vis de la valve à gaz avec de la soudure d'étanchéité.
- ✓ **Avvertissement d'incendie** : Si vous sentez une odeur de gaz, veuillez vous éloigner du feu. N'allumez aucun appareil, et ne touchez pas à un interrupteur électronique. Également, ne vous servez pas d'un téléphone dans le bâtiment. Fermez la valve à gaz principale immédiatement et faites appel à du personnel professionnel pour des réparations. Une opération incorrecte ou un mauvais entretien mèneront aisément à d'importantes fuites de gaz ou à des déflagrations. Le fabricant n'acceptera aucune responsabilité en cas d'accidents causés par des opérations ou un entretien incorrects.

CODES AND NORMES

Cet appareil doit être installé en conformité avec :

Aux États-Unis: Le code des états et les codes locaux, ou en l'absence de ceux-ci,

Le code national des gaz combustibles, norme ANSI-Z223,1/NFPA #54 (édition la plus récente).

La norme NFPA 96 touchant « Le retrait de la vapeur produite par l'équipement de cuisson ».

Dans le Commonwealth du Massachusetts, tous les appareils au gaz ventilés par une hotte d'aspiration ou par un système d'évacuation muni d'un registre ou équipé de moyens d'évacuation mécaniques devront être conformes à la norme 248 CMR.

Au Canada : Les codes locaux.

CAN/CSA-B149,1 : Installations au gaz naturel (édition la plus récente).

CAN/CSA-B149,2 Le code d'installation au gaz propane.

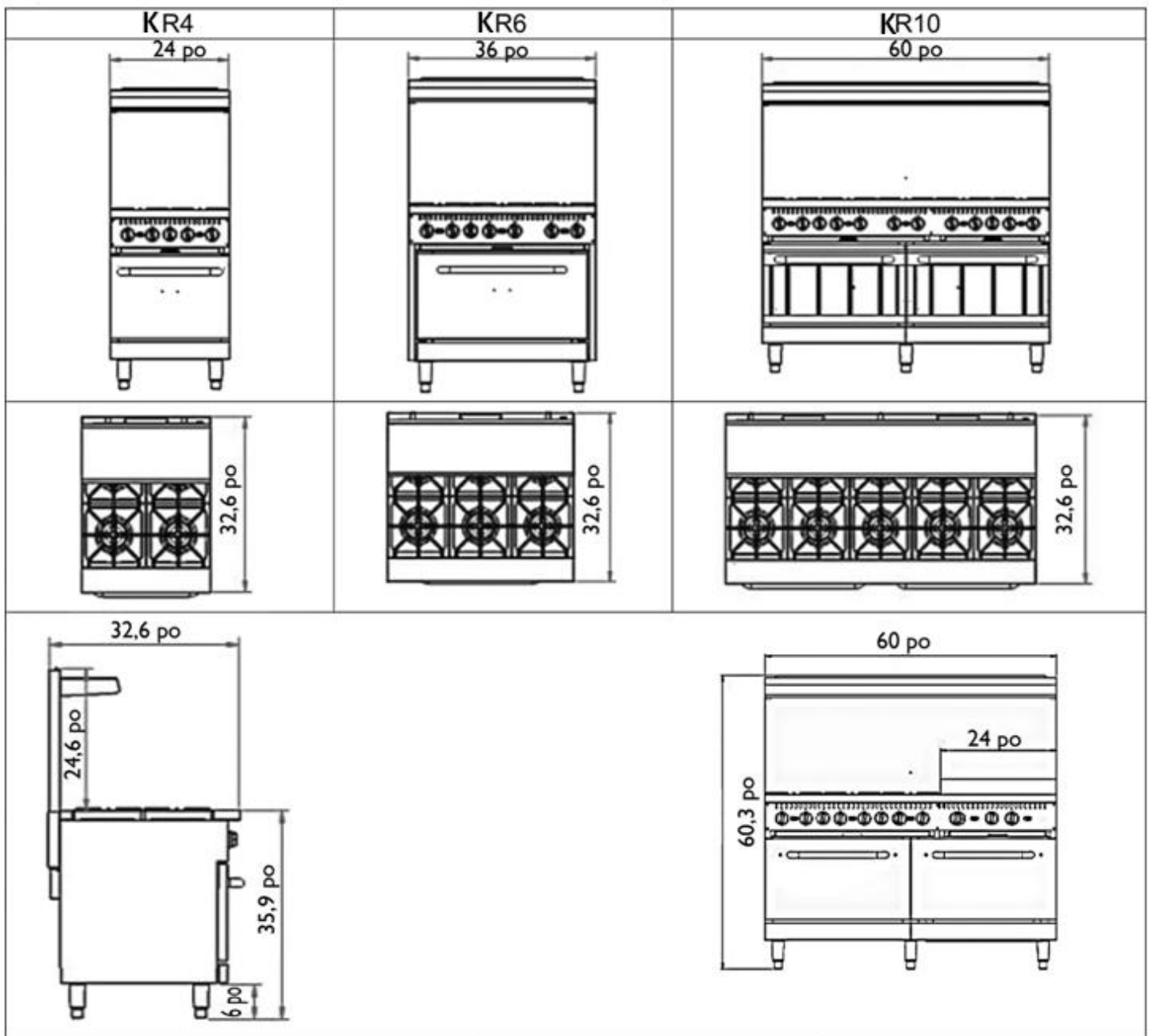
L'installateur de cet appareil devrait connaître le code de l'état, du comté ou local lors du raccordement de l'équipement pour déterminer s'il faut ajouter un régulateur externe additionnel.

AVERTISSEMENT

DANGER D'INCENDIE, DE BLESSURES ou DE MORT

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

Caractéristiques :



Modèle	KR4	KR6, K2G24	KR10, K6G24
Dimensions	24 X 32,5 X 24,75 PO	36 X 32,5 X 24,75 PO	60 X 32,5X 24,75 PO
Capacité du four	L 20,5 X P 26 X H 14 PO	L 26,75 X P 25,75 X H 14 PO	(2) L 26,75 X P 25,75 X H 14 PO
BTU – Four	30000 BTU	30000 BTU	30000 BTU
BTU – Feux	4 x 30000 BTU	6 X 30000 BTU	10 X 30000 BTU
BTU Gril lisse	S.O.	-12 PO 1 X 20 000BTU -24 PO 2 X 20000 BTU	-24 PO 2 X 20 000BTU
PRESSION DU GAZ	NATUREL 4,0 PO CE GPL 10,0 PO CE	NATUREL 4,0 PO CE GPL 10,0 PO CE	NATUREL 4,0 PO CE GPL 10,0 PO CE

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 en consultant le fournisseur de gaz local. L'acquéreur de cet équipement doit les afficher dans un endroit bien en vue.

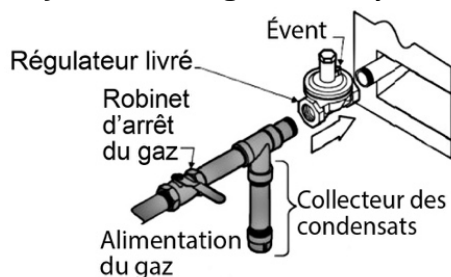
12. Lisez soigneusement ce manuel avant l'installation et l'utilisation. NE PAS entreprendre l'installation et l'utilisation si vous avez des questions ou si vous ne comprenez pas certains points de ce manuel. Contactez d'abord votre représentant local ou Kintera.
13. Choisissez un emplacement où poser la cuisinière qui comporte une surface de niveau, solide, antidérapante et loin des dangers venant des éviers ou de l'eau, et dans un lieu de travail bien éclairé et éloigné des enfants et des visiteurs.
14. 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 précise 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 de l'installation d'équipement. En conséquence, l'installation devrait être conforme aux codes locaux.**
15. Ajustez le niveau de la cuisinière en posant un niveau à bulles d'air sur la grille du four. La hauteur peut être corrigée par les pieds réglables. La hauteur des pieds peut être ajustée d'un pouce. Ne faites pas glisser l'appareil après avoir fixé les pieds. Soulevez-le s'il faut le déplacer. Ne pas le pencher ou basculer pendant cette manœuvre.
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. Les dégagements incombustibles doivent être de : 6 po (152 mm) sur les côtés, 6 po (152 mm) à l'arrière, et 6 po (152 mm) du sol fini.
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 le carneau. Ne posez pas d'objets entre le dessous de l'appareil et le sol fini.
19. Il doit y avoir un dégagement adéquat pour retirer le panneau frontal. Toutes les pièces majeures, sauf les brûleurs, sont amovibles par le devant si l'alimentation du gaz est déconnectée.
20. Avant l'installation, une valve à gaz manuelle devrait être installée en amont de l'appareil à un endroit où il sera facile de l'atteindre pour couper le gaz en cas d'urgence
21. Il se peut qu'il soit nécessaire d'équilibrer le volume de gaz et l'arrivée d'air de chaque brûleur. Cela doit être fait par un technicien d'entretien autorisé.
22. La pâte à joint doit pouvoir résister à l'action du gaz de pétrole liquéfié. 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 son robinet de sectionnement individuel doivent être déconnectés 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 son robinet de sectionnement manuel individuel pendant tout test de pression du système à des pressions égales ou inférieures à ½ psi (3,5 kPa).

Tuyauterie de gaz : La tuyauterie de gaz devra être d'une taille suffisante pour répondre à la



**Schéma
d'installation**

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. La pâte à joint doit pouvoir résister à l'action des gaz liquéfiés (GPL).

Informations sur le régulateur : Entrée et sortie de ¾ po (19 mm) NPT (filets de tuyauterie); réglé en usine pour le gaz naturel standard à 4 po de colonne d'eau (CE), et peut être converti par un personnel qualifié au gaz propane à une pression de 10 po de colonne d'eau.

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 forgée dans la base du régulateur indique la direction du flux de gaz et devrait pointer en aval vers l'appareil.

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 régulateur. Voir le schéma ci-dessus.

Robinet d'arrêt manuel : Un robinet d'arrêt manuel devrait être installé en amont du manifold à moins de 4 pi (1 220 mm) de l'appareil et à une position 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. Il ne faut pas se servir d'allumettes, de la flamme d'une bougie, ou d'autres sources d'allumage à cette fin. Vérifiez la totalité du système de tuyauterie pour détecter des fuites.

⚠ **AVERTISSEMENT** ⚠

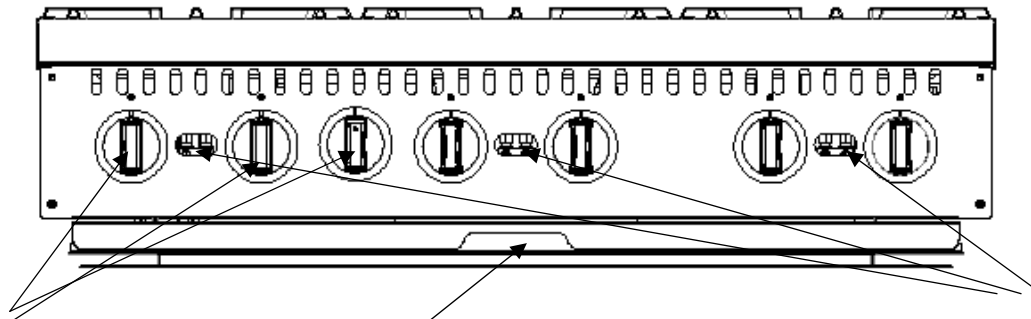
Il ne faut pas se servir d'une flamme nue pour contrôler les fuites. Vérifiez toute la tuyauterie de gaz pour détecter les fuites à l'aide d'une solution d'eau savonneuse avant de mettre l'appareil en service.

Mises en garde importantes :

- ✓ L'installation, l'opération et l'entretien de cet appareil devraient relever d'un personnel professionnel ou de gens qualifiés.
- ✓ Veuillez conserver l'intégrité de l'appareil et retirer le matériel d'emballage externe. Si vous avez des questions, appelez le fabricant et cessez de vous servir de l'appareil. En cas de danger, éloignez le matériel d'emballage des enfants (sacs de plastiques, clous, etc.).
- ✓ Lors de la première utilisation, la durée de l'allumage peut être un peu plus longue à cause de l'air contenu dans le nouveau tuyau. Si l'allumage ne se fait pas, fermez la valve à gaz et patientez 3 minutes pour laisser se dissiper le gaz.
- ✓ N'utilisez pas un gaz qui n'est pas adéquat pour cette cuisinière. Ni non plus une valve de réglage à haute pression ou moyenne pression. Assurez-vous que le gaz alimenté soit le même que celui que l'appareil peut utiliser. Si ce n'est pas le cas, arrêtez son utilisation.
- ✓ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- ✓ Ce produit est un appareil commercial qui doit être utilisé par du personnel formé ou professionnel. Cet appareil n'est pas destiné à un usage domestique ou résidentiel.
- ✓ Cet appareil sert à l'usage commercial seulement, et n'est destiné à aucun autre usage.
- ✓ Ne pas le pencher ou le faire basculer pendant son opération.
- ✓ Ne démontez pas ni bricolez cet appareil. Les démontages pour modifications peuvent causer des dommages à cet appareil et ANNULERONT LA GARANTIE.
- ✓ Ne cognez pas sur ce produit, et n'y déposez pas d'objets lourds. Des opérations anormales peuvent entraîner des dommages et des situations dangereuses.
- ✓ N'obstruez pas la ventilation d'échappement car cela causera des dommages à l'appareil et nuira à votre santé.
- ✓ La température élevée des surfaces peut entraîner des brûlures. Ne touchez pas l'appareil directement avec les mains pendant ou après le service. En cas de brûlures, ne déplacez pas l'appareil s'il est encore chaud.
- ✓ Ne vaporisez pas d'eau directement sur l'appareil. Nettoyez les surfaces d'acier inox régulièrement pour prévenir les dommages causés par l'oxydation et les réactions chimiques. Nettoyez toujours dans le sens du polissage.
- ✓ Ne dégradez pas le panneau de commandes avec des objets durs ou pointus.
- ✓ Si l'appareil devient défectueux, coupez la valve à gaz principale en amont de l'unité et contactez le fabricant pour le réparer. Pour le service sous garantie, composez le (866) 909-2855.
- ✓ Ne posez pas d'objets inflammables (p. ex., des serviettes, etc.) sur la surface de cuisson, car ils peuvent causer un incendie.
- ✓ Après le service, veuillez mettre la valve d'alimentation du gaz à l'arrêt immédiatement.
- ✓ Si on a détecté une fuite de gaz, veuillez fermer la valve à gaz et ouvrir une fenêtre pour ventiler. Ne pas mettre les interrupteurs à l'arrêt ou en marche. S'il vous plait, utilisez-les seulement après l'entretien.

OPÉRATION

Panneau de commandes :



Boutons des brûleurs

Ramasse-miettes

Valves de réglage des veilleuses

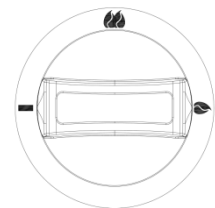
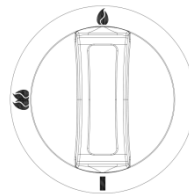
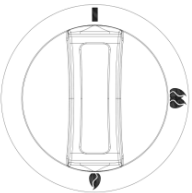
Feux de la surface de cuisson :

1. Raccordez l'alimentation du gaz et allumez la flamme de la veilleuse avec un allumoir. Si l'appareil n'a pas servi pendant une longue période, ou est utilisé pour la première fois, il est normal que la durée de l'allumage soit peut-être un peu plus longue (environ deux à trois minutes).
2. Tournez le bouton du robinet correspondant dans le sens antihoraire, le brûleur sera allumé. Si le bouton est aligné avec le point rond du panneau, la flamme est à son maximum. Pour régler la flamme à Minimum, faites tourner le bouton à la position minimale de la flamme.
3. Après usage, fermez le brûleur principal. Pour fermer, tournez le bouton dans le sens horaire à sa position d'origine.
4. Si l'appareil n'est pas en service, veuillez fermer tous les robinets.

Position d'arrêt

Position Bas

Position Haut



Fonctionnement du gril lisse – Instructions d'allumage des veilleuses pour les GRILS LISSES À CONTRÔLES MANUELS

Avant d'opérer le gril lisse, on devrait vérifier s'il est bien de niveau. Pour ajuster le niveau du gril, utilisez les pieds. Assurez-vous que le ramasse-miettes a été correctement placé.

Bouton de gril à contrôle manuel

La veilleuse de l'appareil a été réglée en usine. Chacun des brûleurs est doté de sa propre veilleuse.

6. Assurez-vous que tous les boutons de contrôle sont « ARRÊTÉS (OFF) ».
7. La valve à gaz principale devrait être « FERMÉE / À L'ARRÊT » pendant cinq minutes afin de dissiper le gaz présent (la valve à gaz principale est fournie par des tiers).
8. Mettez en marche (ouvrez) la valve à gaz principale de l'appareil.
9. Allumez et pointez une source d'allumage sur la veilleuse. Lorsque la flamme est bien établie, retirez la source d'allumage. Répétez cette étape pour chacun des brûleurs car tous sont équipés d'une veilleuse individuelle. On accède à la veilleuse par les trous de l'avant de l'appareil.
10. Tournez chaque bouton des brûleurs en position de « MARCHÉ ». Si les brûleurs ne s'allument pas rapidement, « FERMEZ » les boutons. À partir de l'ouverture du panneau frontal, prenez un tournevis et

tournez la vis de la valve de la veilleuse dans le sens antihoraire, ce qui augmentera la hauteur de la flamme, ensuite répétez l'étape 4.

11. Si la flamme de la veilleuse semble plus élevée que nécessaire, faites-la diminuer et retestez l'allumage du brûleur. La flamme de la veilleuse devrait être aussi faible que possible, mais assez forte pour assurer l'allumage fiable du brûleur lorsque les boutons sont mis en « MARCHE ». Le réglage de la valve de la veilleuse se trouve dans les ouvertures situées dans le panneau avant. Servez-vous d'un tournevis sur la valve pour régler la flamme à la hauteur que vous désirez.

⚠ PRUDENCE Tous les brûleurs sont allumés par les veilleuses permanentes. Tout ce qu'il faut faire pour mettre l'appareil en service consiste à tourner le robinet à la hauteur de flamme requise.

Allumage du brûleur

Pour allumer le brûleur, tournez le bouton à la position de « MARCHE », ensuite reculez-le à la force de feu désirée. La plage des réglages est pratiquement illimitée entre « MARCHE » et « ARRÊT ». Pour ce qui touche le gril à contrôle thermostatique, tournez le bouton à la température désirée, et laissez-le préchauffer pendant environ quinze (15) minutes. (* Assurez-vous que la plaque de grillage a bien été conditionnée avant de tenter de cuire). L'espace entre les pattes et le fond de l'appareil admet l'air de combustion. **NE BLOQUEZ PAS CET ESPACE.**

Tous les brûleurs sont allumés par des veilleuses permanentes. Tout ce qu'il faut faire pour mettre l'appareil en service consiste à tourner le robinet à la hauteur de flamme requise. Ou s'il s'agit d'un gril thermostatique, réglez-le simplement à la température souhaitée.

Ne laissez pas de ventilateurs souffler directement vers l'appareil. Autant que possible, évitez les fenêtres ouvertes sur les côtés ou à l'arrière de l'appareil. Évitez les types de ventilateurs muraux qui causeront des contre-courants d'air dans la pièce.

Il est également nécessaire qu'un apport d'air suffisant pénètre dans la pièce pour compenser la quantité d'air retirée par un système de ventilation. Autrement une contre pression atmosphérique se produira affectant les opérations et provoquera des conditions de travail indésirables.

Une hotte à évacuation bien conçue et installée servira de cœur au système de ventilation de la pièce ou de la zone où l'appareil sera installé, et fera en sorte que l'appareil reste indépendant des conditions de tirage variables.

REMARQUE : Il se peut qu'il soit nécessaire d'ajuster l'équilibre entre le volume de gaz et d'air admis à chacun des brûleurs. Cela doit être fait par un technicien d'entretien autorisé.

CONDITIONNEMENT DU GRIL

Assurez-vous de débiter par une plaque de grillage propre. Enduisez un linge propre d'une petite quantité d'huile de cuisson de grande qualité (environ une once/30 ml par section de 12 po² de surface (0,09m²)). Étendez l'huile sur toute la surface du gril avec un linge propre pour créer une mince couche. Allumez le gril lisse à la plus basse intensité ou au réglage le plus faible du cadran s'il s'agit d'un gril à contrôles thermostatiques, et laissez chauffer pendant environ 30 minutes. À mesure du chauffage de la plaque, il sera nécessaire d'étendre de l'huile sur la surface pour l'empêcher de sécher. Répétez ce processus 2 à 3 fois en augmentant graduellement l'intensité de la flamme à chaque fois ou augmentez la température en tournant le bouton du cadran de 100 degrés à la fois jusqu'à ce que la plaque devienne lisse et lustrée comme un miroir. Il vous faudra 1,5 à 2 heures pour compléter ce processus.

Remarque : À chaque fois que le gril lisse est nettoyé à L'EAU et au savon, la couche de conditionnement disparaît et ce processus doit être répété.

Remarque : Si le processus se déroule trop rapidement, la surface de la plaque peut devenir d'une couleur bleuâtre. Cette décoloration n'endommage pas la surface du gril. Vous devriez laisser refroidir la surface et recommencer.


FONCTIONNEMENT DU GRIL LISSE

Allumez les brûleurs environ 15 à 20 minutes avant la cuisson pour les préchauffer. Réglez les boutons à l'intensité de chauffage.

REMARQUE : Les grils à contrôles manuels N'ONT PAS DE CONTRÔLES DE LA TEMPÉRATURE, et vous, l'opérateur devez maintenir la température en augmentant ou en diminuant l'intensité de la flamme au besoin.

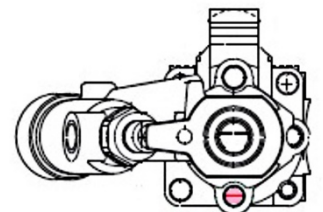
Chaque robinet contrôle l'apport de gaz au brûleur pour amener cette zone du gril à la température désirée. Si vous utilisez des réglages de température différents dans les sections adjacentes, celles-ci devraient être réglées progressivement à des températures plus élevées, la plus basse température étant réglée sur le brûleur extérieur. Une approche uniforme et systématique au chargement du gril produira les résultats de cuisson des produits les plus uniformes.

FONCTIONNEMENT DU FOUR :

1. Avant de les utiliser, veuillez nettoyer le four et la cuisinière parfaitement. Retirez tous les matériaux et le film d'emballage. Avant le nettoyage des accessoires en inox, assurez-vous que le détergent utilisé ne contient pas de substances corrosives et convient au nettoyage des surfaces d'acier inox. Asséchez ensuite la cuisinière avec un chiffon propre.
2. Au premier service, il se peut que la durée de l'allumage soit un peu plus longue à cause de l'air contenu dans le nouveau tuyau. Il ne peut y avoir d'allumage avant que tout l'air ait été expulsé.
3. Période de combustion. Au premier usage, il est normal de sentir une odeur déplaisante et de voir de la fumée. (Assurez-vous que cette senteur ne provient pas d'une fuite de gaz). En fait, ce phénomène provient du surchauffage des matériaux isolants et des résidus huileux utilisés dans la fabrication. Réglez la température à 450°F et laissez chauffer jusqu'à ce que la senteur disparaisse et que le four cesse de fumer. Ensuite, utilisez-le normalement.
4. Pendant l'allumage, veuillez rabattre la plaque de bas de porte, poussez sur le bouton et faites-le tourner dans le sens antihoraire vers , en poussant vers le bas. Allumez la flamme de la veilleuse avec un allumoir par l'orifice d'allumage.
5. Une fois la flamme de la veilleuse allumée, appuyez sur le bouton pendant plus de 20 secondes pour chauffer le thermocouple. Si la flamme s'éteint lorsque vous relâchez le bouton, répétez cette opération.
6. Réglage du contournement : Lorsque le four est froid ou à la température ambiante, tournez le cadran à 300°F et observez la flamme. Laissez chauffer pendant environ 5 minutes, ensuite tournez le cadran au réglage le plus bas et observez la flamme du brûleur. Il devrait maintenant y avoir une flamme petite mais stable sur le brûleur, haute d'environ 1/8 po. Si tel n'est



pas le cas, tournez la vis de contournement sur le thermostat du four à la position de 6 heures pour obtenir la plus petite flamme stable sur le brûleur.



VIS DE CONTOURNEMENT

7. Continuez de tourner le bouton de contrôle de la température dans le sens antihoraire pour allumer le brûleur du four. Choisissez la température appropriée aux aliments. La plage de température du four se situe entre 250°F et 550°F.

Remarque: Si le type de gaz doit être changé de GN à GPL, les buses du brûleur principal et de la flamme de la veilleuse devraient être remplacées.

Inspection de routine

La cuisinière doit être inspectée quotidiennement. Des vérifications régulières peuvent éviter de graves accidents et des dommages dispendieux. Arrêtez d'utiliser la cuisinière si l'opérateur pense qu'il y a des problèmes d'opération anormaux. Contrôlez l'état de la cuisinière avant et après chaque utilisation.

Avant le service: La cuisinière est-elle penchée ? Le panneau de commande est-il endommagé ?

Pendant le service : Détecte-t-on une senteur étrange ou un bruit de vibration ? La flamme du brûleur est-elle normale ? Y a-t-il des retours de flamme dans le brûleur ou des flammes élevées ?

Nettoyage et entretien

- ✓ Avant le nettoyage, veuillez éteindre la cuisinière et la valve à gaz en amont.
- ✓ Prière de nettoyer les brûleurs, vider le collecteur de gras et retirer les débris régulièrement.
- ✓ Nettoyez les surfaces d'acier inox à l'eau chaude savonneuse quotidiennement et rincez copieusement. (Ne pulvérisez pas d'eau directement sur la cuisinière. Spécialement quand elle est chaude, car elle sera endommagée.)
- ✓ Ne nettoyez pas les surfaces d'acier inox avec du détergent, une brosse ou un racloir abrasifs, etc. Les résidus ferreux peuvent causer de la rouille. Frottez dans le sens du polissage. Ne lavez pas les surfaces avec des nettoyeurs au chlore (javellisant, acidehydrochlorique, etc.) même si ces produits sont dilués.
- ✓ Ne lavez pas le sol fini où se trouve l'appareil avec des substances corrosives (p.ex. le KCL).
- ✓ Retirez régulièrement la saleté sur les brûleurs et les déflecteurs.
- ✓ Ne modifiez pas le volume de ventilation requis pendant la combustion.
- ✓ Beaucoup d'ingrédients contiennent des substances acides, p.ex. du vinaigre, du jus de citron, des épices, du sel, etc. Par conséquent, ne laissez pas ces substances en contact avec les accessoires en inox pendant longtemps. La vapeur des solutions acides endommagera gravement les surfaces de l'appareil.
- ✓ Un nettoyage quotidien complet assurera un bon service et prolongera la vie utile de l'appareil. Nettoyez-le avec un linge humide, du savon ou du détergent, et rincez-le à l'eau claire, puis asséchez-le avec un linge propre. Ne nettoyez pas la cuisinière avec une brosse d'acier qui peut produire de la rouille.
- ✓ Taches et abrasion des surfaces en acier inox : Les éraflures et les taches noires peuvent être retirées avec des tampons à récurer comme ceux de marque Scotch Brite. Pendant le nettoyage, vous devriez toujours frotter dans le sens du polissage de l'acier inox.
- ✓ Rouille sur les grilles de fonte : Pour détacher cette rouille, enlevez les grilles de fonte et nettoyez-les avec une brosse d'acier. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse et asséchez-les bien, immédiatement. Appliquez une légère couche d'huile de cuisson alimentaire sur les grilles de cuisson.
- ✓ Pour éviter la rouille sur l'appareil, veuillez-vous assurer d'en retirer les résidus de sel à l'intérieur ou à l'extérieur.
- ✓ Après un nettoyage, pour éviter une combustion incomplète à court-terme, les orifices du feu des brûleurs devrait être nettoyés et débloqués.
- ✓ Si la cuisinière ne sera pas en service pendant un certain temps, veuillez fermer toutes les valves à gaz et la valve à gaz en amont. (Remarque : la veilleuse permanente s'éteindra).
- ✓ Si la cuisinière ne sera pas utilisée pendant une longue période de temps, veuillez nettoyer les surfaces d'acier inox avec un nettoyeur pour l'acier inox et un chiffon doux.
- ✓ L'appareil est fait de 90% de métal (acier inox, fer, aluminium, tôle d'acier galvanisé) qui peut être recyclé par des usines de traitement spécialisées qui répondent aux normes environnementales des pays où l'équipement sera installé. (Pas de pollution!)

Nettoyage du gril lisse recommandé

PRUDENCE

- **NE PAS** utiliser ni abrasifs, ni liquides de nettoyage inflammables.
- **NE PAS** laver au boyau d'arrosage, immerger, ou laver à la pression aucune des parties du gril, sauf le collecteur de gras.

NE JAMAIS utiliser un tampon à récurer (sur toutes les surfaces extérieures, sauf sur la plaque de grillage), de laine d'acier ou des matériaux abrasifs, ou des nettoyants contenant du chlore, de l'iode et de l'ammoniaque, des substances contenant du brome, car l'acier inox sera endommagé et la durée utile de l'appareil sera abrégée.

Peu de temps et d'efforts sont requis pour garder le plan de cuisson attrayant et pour qu'il travaille à plein rendement. Patientez jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi après l'avoir éteint. Veuillez suivre les étapes de nettoyage ci-dessous :

PARTIE	ACTION REQUISE	FREQUENCE
CAISSON	Servez-vous d'un chiffon propre et d'un nettoyeur non abrasif pour nettoyer le caisson d'acier inox de la cuisinière Essuyez les surfaces polies avec un chiffon doux.	Quotidiennement
Pare-éclaboussures à l'avant et à l'arrière	Nettoyez à fond. Essuyez avec une solution d'eau chaude savonneuse et ensuite essuyez de nouveau les pare-éclaboussures avec un chiffon humide.	Quotidiennement
Commandes	L'appareil devrait être éteint quand il n'est pas en service. On recommande qu'il soit déconnecté de l'alimentation de gaz en fermant la valve à gaz principale. Utilisez un chiffon propre pour essuyer tous les résidus de gras ou les débris collés sur les boutons de contrôle.	Quotidiennement
Plaque de grillage	Nettoyez la surface avec un tampon à gril ou une spatule métallique. <ul style="list-style-type: none"> • Nettoyez minutieusement la surface de la plaque. Si nécessaire, servez-vous d'une pierre ou d'un tampon à gril. (Si la pierre à gril n'est pas utilisée correctement, elle peut endommager la surface de la plaque). • Frottez dans le sens du polissage pendant que la plaque est encore chaude. On peut utiliser une solution d'eau chaude et de savon doux comme aide au nettoyage. • Retirez complètement tout le savon et les débris; essuyez avec un chiffon humide propre. • La plaque devrait ensuite être recouverte d'une mince couche d'huile pour l'empêcher de rouiller. • Nettoyez les surfaces d'acier inox avec un linge humide et polissez-les avec un linge doux sec. Servez-vous d'un nettoyeur non abrasif pour faire partir les décolorations. • Après chacun des nettoyages « hebdomadaires », le gril lisse doit être conditionné de nouveau. S'il est utilisé très fréquemment, les procédures de nettoyage peuvent être faites plus souvent qu'une fois par semaine. Si on utilise de la glace sur le gril pour le refroidir, la plaque peut être endommagée. 	Quotidiennement & À chaque semaine
Collecteur de gras	Une fois l'appareil refroidi, retirez le collecteur de gras et jetez les déchets, le gras, les débris et les miettes. PRUDENCE : si on laisse trop s'emplir le collecteur de gras, la graisse et les débris vont probablement s'accumuler sous l'appareil. On retire ce plateau/tiroir de collection en le tirant vers l'avant. SOYEZ PRUDENTS QUAND VOUS LE RETIREZ !	Au besoin

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La flamme de la veilleuse ne s'allume pas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La pression du gaz n'est pas assez élevée. 2. La buse est obstruée 3. Le raccord du thermocouple est desserré. 4. Le thermocouple est défectueux 5. La valve de contrôle du gaz est défectueuse. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ajustez la valve pour obtenir la pression requise. 2. Débloquez la buse. 3. Resserrez le thermocouple. 4. Remplacez le thermocouple. 5. Remplacez la valve de contrôle du gaz.
La veilleuse est allumée mais le brûleur principal ne s'allume pas	<ol style="list-style-type: none"> 1. La pression du gaz n'est pas adéquate. 2. L'orifice du brûleur principal est bloqué 3. La valve de contrôle du gaz est défectueuse. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. À l'aide d'un manomètre, ajustez le régulateur de pression au réglage prescrit sur l'étiquette de données. 2. Débloquez l'orifice du brûleur. 3. Remplacez la valve de contrôle du gaz
On entend un bruit de « Pop » lorsqu'on coupe le gaz.	<ol style="list-style-type: none"> 5. La taille de l'orifice du brûleur est incorrecte pour le type de gaz admis vers la cuisinière 6. Le volet d'air n'est pas réglé correctement. 7. La pression du gaz est trop basse. 8. Les raccords d'admission du gaz ne sont pas de la bonne taille. 	<ol style="list-style-type: none"> 5. Vérifiez la taille de l'orifice pour vous assurer qu'il est bien celui qui est requis pour l'admission du gaz. 6. Ajustez le volet d'air sur le brûleur. 7. À l'aide d'un manomètre, ajustez le régulateur de pression au réglage prescrit sur l'étiquette de données. 8. Vérifiez si le type de raccordement est d'un diamètre intérieur d'au moins $\frac{3}{4}$ po et de calibre commercial. Demandez à votre installateur de corriger le problème.
Les brûleurs ont des pointes jaunes et produisent de la suie noire	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'orifice du brûleur n'est pas de la bonne taille pour le type de gaz admis vers la cuisinière 2. Le volet d'air n'est pas réglé correctement. 3. La pression du gaz est trop basse. 4. Le volume de gaz admis est trop bas. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifiez la taille de l'orifice pour vous assurer qu'il est celui qui est requis pour l'admission du gaz. 2. Ajustez le volet d'air sur le brûleur. 3. À l'aide d'un manomètre, ajustez le régulateur de pression au réglage prescrit sur l'étiquette de données. 4. Vérifiez si le type de raccordement est d'un diamètre intérieur d'au moins $\frac{3}{4}$ po et de calibre commercial. Demandez à votre installateur de corriger le problème.

La grille de dépannage ci-dessus sert de référence seulement. Si une panne se produit, veuillez arrêter d'utiliser la cuisinière, et faites appel à des techniciens professionnels pour des vérifications et des réparations. La sécurité d'abord : L'entretien devrait être fait après avoir coupé l'alimentation électrique et l'admission du 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.

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.

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. 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 perdus.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. 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 Kintera sous 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.

NOTES

(Cette page a été laissée vide intentionnellement)



GUIDE D'INSTALLATION & MODE D'EMPLOI

CUISINIÈRES AU GAZ CUISINIÈRES AU GAZ AVEC GRILS/GRILLOIRS

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



Conforms to ANSI
STD Z83.11-2016
Certified to CSA
STD 1.8-2016
Conforms to
NSF/ANSI STD 4

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.