



INSTALLATION & OPERATION MANUAL

GAS RANGES

For Models:

GR4-24LP

GR4-24NG

GR6-36LP

GR6-36NG

GR10-60LP

GR10-60NG

GR2-36LP-G24

GR2-36NG-G24

GR6-60LP-G24

GR6-60NG-G24

This manual contains important information regarding your 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!

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 with us.

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 3
Specification & Diagrams -----	Page 4
Installation-----	Page 5
Precautions & Recommendations -----	Page 6
Operation-----	Page 8
Routine Inspection -----	Page 11
Cleaning & Maintenance-----	Page 11
Failure Analysis & Trouble Shooting -----	Page 13



- ✓ 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.



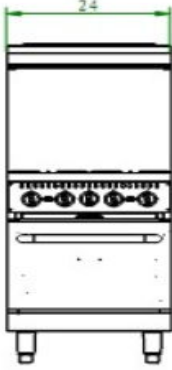
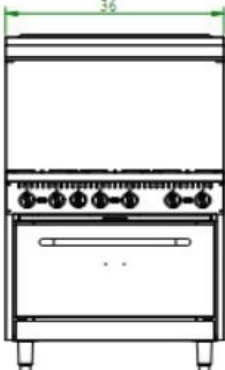
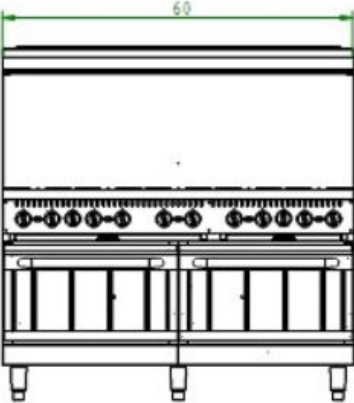
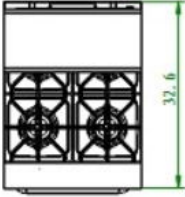
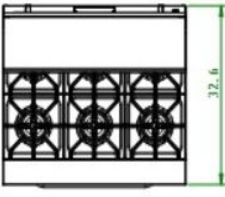
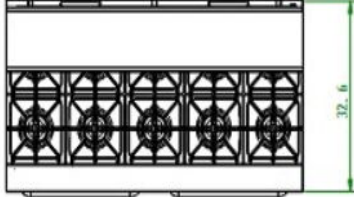
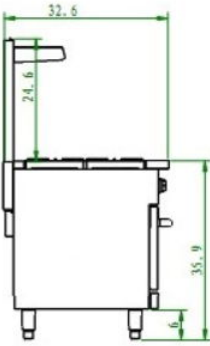
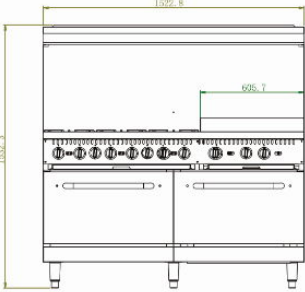
WARNING



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

	GR4-24	GR6-36	GR10-60
			
			
			
Model	GR4-24	GR6-36	GR10-60
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	-G24 (2) X 20,000 BTU	-G24 (2) X 20,000 BTU
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

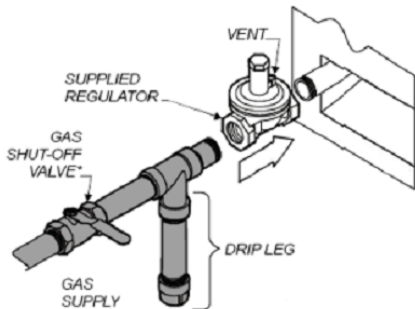
NOTE: it is vital that the purchaser of this equipment post in a prominent location instructions to be followed in the event that the user smells gas. This information shall be obtained by consulting the local gas supplier. The purchaser of this equipment must post in a prominent location.

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 countertop.
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 of 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



Connection diagram

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.

Regulator information: ¾” 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 ½ 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⚠️

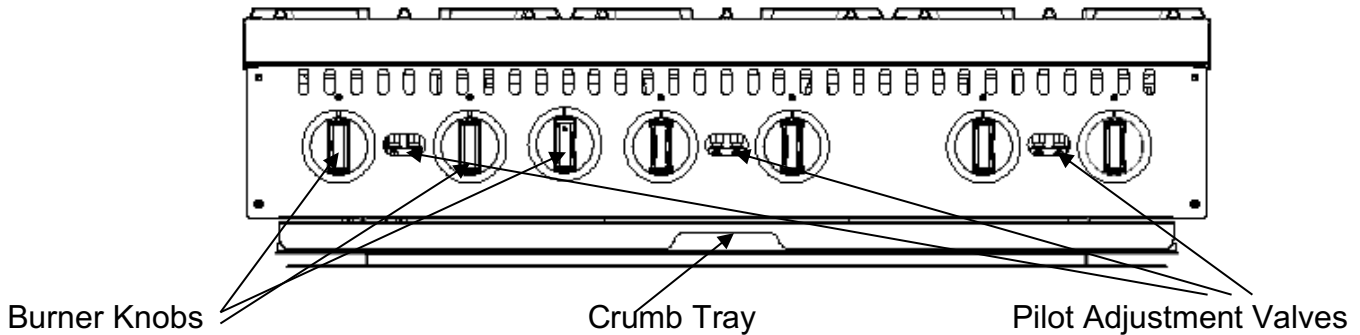
DO NOT use an open flame to check for leaks. Check all gas piping for leaks with a soap and water solution before operating the unit.

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.
- ✓ 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

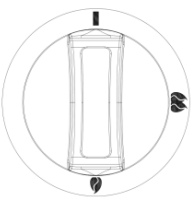
Control Panel:



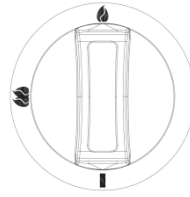
Top Burners:

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.

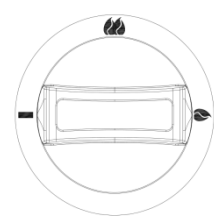
Off Position



Low Position



High 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.

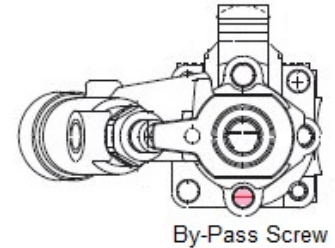
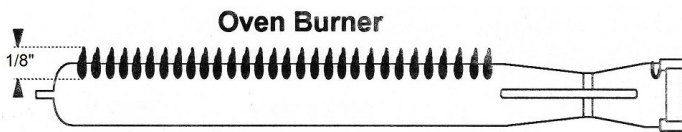
Note: Each time the griddle is cleaned with SOAP and WATER, the seasoning is removed and this process must be repeated.

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.

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:

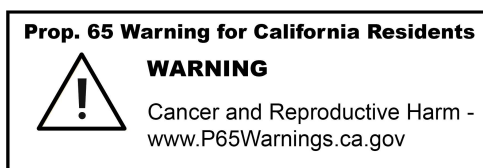
PART	REQUIRED ACTION	FREQUENCY
Body	Use a clean cloth and a non-abrasive cleaner to clean the stainless steel body of the Griddle. Wipe the polished areas with a soft cloth.	Daily
Back and Side Splashes	Thoroughly clean. Wipe with clean, warm medley soapy water then re-wipe splashes with a damp cloth.	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

<i>Symptoms</i>	<i>Causes</i>	<i>Solutions</i>
	<ol style="list-style-type: none"> 1. The gas pressure is not enough. 2. The nozzle is blocked. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adjust the relieve valve to get a proper pressure. 2. Unblock the nozzle.

The pilot flame cannot be ignited.	<ol style="list-style-type: none"> 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"> 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 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 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.





GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

CUISINIÈRES À GAZ

Pour les
modèles :
GR4-24LP
GR4-24NG
GR6-36LP
GR6-36NG
GR10-60LP
GR10-60NG
GR2-36LP-G24
GR2-36NG-G24
GR6-60LP-G24
GR6-60NG-G24

Ce guide contient des informations importantes concernant votre appareil. Veuillez lire attentivement ce guide avant de procéder à l'installation et à l'entretien de l'équipement. Le non-respect des directives d'entretien régulier figurant dans ce guide peut entraîner l'annulation de la garantie. Une installation, un réglage, une modification, une réparation ou un entretien incorrects peuvent causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lisez attentivement ce guide avant de procéder à l'installation, à l'entretien ou à la réparation de cet équipement.

À LIRE IMPÉRATIVEMENT!

Merci d'avoir acheté et d'utiliser notre produit. Toutes les informations et directives de ce guide d'utilisation sont conformes à certaines réglementations applicables, et sont le résultat de notre expérience et de nos connaissances accumulées de longue date ainsi que de nos projets actuellement en développement. Pour toute question, n'hésitez pas à communiquer avec nous.

Pour des raisons de sécurité et pour assurer un fonctionnement efficace de l'équipement, veuillez mettre ce document à la disposition des utilisateurs afin que ceux-ci puissent le consulter. Assurez-vous que les utilisateurs lisent attentivement ce guide avant d'effectuer quelque procédure que ce soit sur cet appareil, surtout les utilisateurs débutants.

Le fabricant décline toute responsabilité dans l'éventualité où les utilisateurs ne suivraient pas les instructions et les directives énoncées ici.

Ce guide d'utilisation doit être placé à proximité de l'appareil, pour en faciliter la lecture par les utilisateurs avant l'utilisation. Nous sommes pleinement habilités à nous réserver les modifications techniques ultérieures de l'appareil, dans le cadre du développement de nouvelles caractéristiques visant à en améliorer les performances.

RISQUE D'INCENDIE : POUR VOTRE SÉCURITÉ

N'entrez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil ménager. Gardez les combustibles à l'écart des appareils ménagers. L'acheteur de l'équipement doit afficher dans un endroit bien en vue des instructions détaillées à suivre dans l'éventualité où l'utilisateur détecterait une odeur de gaz. Procurez-vous ces instructions auprès de votre fournisseur de gaz local.

Table des matières

Introduction fonctionnelle -----	Page 3
Caractéristiques techniques et schémas -----	Page 4
Installation-----	Page 5
Précautions et recommandations -----	Page 6
Utilisation-----	Page 8
Inspection régulière -----	Page 11
Nettoyage et entretien -----	Page 11
Analyse des défaillances et dépannage-----	Page 13



AVERTISSEMENT



- ✓ Toute modification apportée par l'utilisateur, ainsi que toute installation et tout réglage ou entretien incorrects peuvent causer des dégâts matériels, des blessures ou la mort. Veuillez vous adresser au fabricant pour tout réglage ou entretien, et confier les travaux à une personne formée et qualifiée.
- ✓ Pour votre propre sécurité, veuillez tenir l'appareil loin de tout liquide, gaz ou autre substance inflammable ou explosive.
- ✓ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes souffrant de handicaps physiques ou mentaux ou de troubles perceptifs, ni par des personnes ayant une expérience ou des connaissances insuffisantes (y compris les enfants). Les personnes mentionnées ci-dessus peuvent utiliser cet appareil uniquement lorsqu'elles font l'objet d'une surveillance suffisante et de mesures adéquates visant à garantir leur sécurité personnelle, et reçoivent des instructions et des directives appropriées.
- ✓ Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil.
- ✓ Conservez ce guide en lieu sûr. Si vous donnez ou vendez cet appareil à un tiers, les guides doivent lui être remis en même temps que l'appareil. Tous les utilisateurs doivent utiliser l'appareil conformément au guide d'utilisation et aux directives en matière de sécurité qui s'y rattachent.
- ✓ Si l'appareil est placé à proximité de murs, de cloisons, de meubles de cuisine ou d'installations similaires, il est conseillé que celles-ci soient fabriquées à partir d'un matériau non combustible; si cela n'est pas possible, recouvrez-les d'un matériau non combustible résistant à la chaleur, et veillez à respecter la réglementation en matière de prévention des incendies.
- ✓ L'appareil doit être installé dans un endroit bien ventilé et équipé de conduites d'évacuation afin d'assurer l'évacuation complète des gaz de combustion.
- ✓ L'appareil doit être raccordé uniquement à un robinet régulateur de gaz à basse pression. L'utilisation d'autres robinets régulateurs pourrait entraîner des pertes matérielles, des blessures ou la mort.
- ✓ N'étanchéifiez pas la vis du robinet de gaz avec une soudure d'étanchéité.
- ✓ **Avertissement : risque d'incendie** : Si vous détectez une odeur de gaz, veuillez tenir toute source de flamme à l'écart. N'allumez aucun appareil et ne touchez pas au commutateur électronique. De plus, n'utilisez aucun téléphone à l'intérieur du bâtiment. Fermez immédiatement le robinet de gaz principal et appelez un personnel professionnel pour procéder à l'entretien de l'appareil. L'utilisation incorrecte de l'appareil ou un entretien inadéquat pourraient facilement entraîner une importante fuite de gaz ou une déflagration. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'incendie causé par une utilisation incorrecte ou un entretien inadéquat.

CODES ET NORMES

Cet appareil doit être installé conformément aux codes et normes suivants :

Aux États-Unis : Codes de l'État et codes locaux ou, en l'absence de codes locaux : National Fuel Gas Code (Code national du gaz combustible), ANSI-Z223.1/NFPA n° 54 (édition la plus récente).

NFPA Standard n° 96, Vapor Removal from Cooking Equipment (Évacuation des vapeurs d'un équipement de cuisson)

Dans le Commonwealth du Massachusetts, tous les appareils à gaz ventilés à l'aide d'une hotte de ventilation ou d'un système d'évacuation équipé d'un registre ou d'un mécanisme d'évacuation forcée doivent être conformes à la norme 248 CMR.

Au Canada : Codes locaux

CAN/CSA-B149.1 – Code d'installation du gaz naturel et du propane (édition la plus récente). CAN/CSA-

B149.2 – Code sur le stockage et la manipulation du propane

L'installateur de cet appareil doit connaître les dispositions du code de l'État, de la province, du comté ou du code local relatives au raccordement de cet équipement afin de déterminer si un régulateur supplémentaire externe est requis.



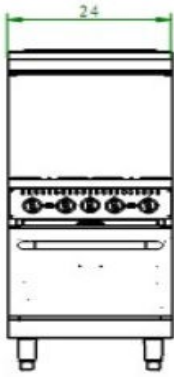
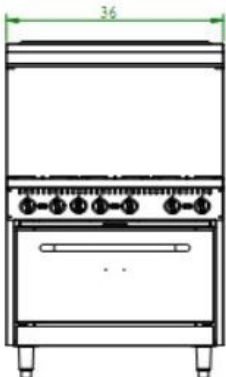
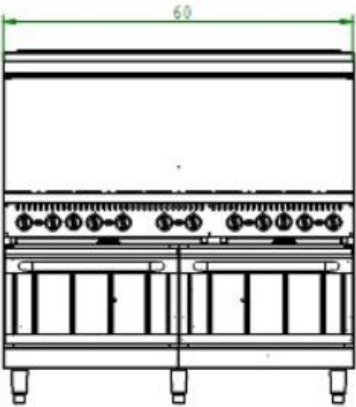
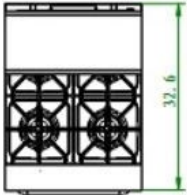
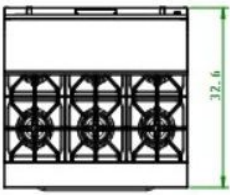
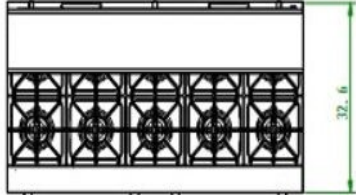
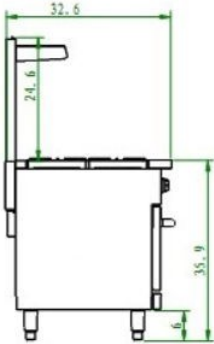
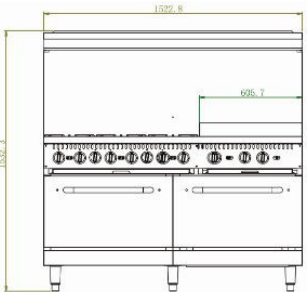
AVERTISSEMENT



RISQUE D'INCENDIE, DE BLESSURES OU DE MORT

Cet équipement doit être installé par un installateur qualifié, conformément à toutes les lois fédérales, étatiques, provinciales et locales. Une installation incorrecte de cet équipement peut entraîner des blessures ou la mort.

Caractéristiques techniques

	GR4-24	GR6-36	GR10-60
			
			
			
Modèle	GR4-24	GR6-36	GR10-60
Dimensions	0,96 cm x 82,55 cm x 62,86 cm (24 po x 32,5 po x 24,75 po)	91,44 cm x 82,55 cm x 62,86 cm (36 po x 32,5 po x 24,75 po)	152,4 cm x 82,55 cm x 62,86 cm (60 po x 32,5 po x 24,75 po)
Capacité du four	52,07 cm larg. x 66,04 cm prof. x 35,56 cm haut. (20,5 po x 26 po x 14 po)	67,94 cm larg. x 65,4 cm prof. x 35,56 cm haut. (26,75 po x 25,75 po x 14 po)	(2) 67,94 cm larg. x 65,4 cm prof. x 35,56 cm haut. (26,75 po x 25,75 po x 14 po)
Puissance du four	8 792 W (30 000 BTU)	8 792 W (30 000 BTU)	8 792 W (30 000 BTU)
Puissance des brûleurs	4 x 8 792 W (4 x 30 000 BTU)	6 x 8 792 W (6 x 30 000 BTU)	10 x 8 792 W (6 x 30 000 BTU)
Puissance de la plaque chauffante	S.O.	-G24 (2) x 5 861 W ((2) x 20 000 BTU)	-G24 (2) x 5 861 W ((2) x 20 000 BTU)
Pression du gaz	GAZ NATUREL 101,6 mm (4 po) C.E GAZ PROPANE LIQUÉFIÉ 254 mm (10 po) C.E	GAZ NATUREL 101,6 mm (4 po) C.E GAZ PROPANE LIQUÉFIÉ 254 mm (10 po) C.E	GAZ NATUREL 101,6 mm (4 po) C.E GAZ PROPANE LIQUÉFIÉ 254 mm (10 po) C.E

INSTALLATION

REMARQUE : il est essentiel que l'acheteur de cet équipement affiche dans un endroit bien en vue des instructions détaillées à suivre dans l'éventualité où l'utilisateur détecterait une odeur de gaz. Ces informations doivent être obtenues auprès du fournisseur de gaz local. L'acheteur de cet équipement doit les afficher dans un endroit bien en vue.

1. Lisez attentivement ce guide avant de procéder à l'installation ou à l'utilisation. NE procédez PAS à l'installation ou à l'utilisation si vous avez des questions ou s'il y a quoi que ce soit dans ce guide que vous ne comprenez pas. Adressez-vous d'abord à votre représentant local ou à Entrée.
2. Choisissez pour la cuisinière un emplacement présentant une surface plane et horizontale, solide, antidérapante, non inflammable et à bonne distance des risques de fuites d'eau et des évier, et située dans un espace de travail bien éclairé, auquel les enfants et les visiteurs n'ont pas accès.
3. Cet équipement doit être installé sous un appareil de ventilation adéquat, conformément aux codes locaux.

*** AVIS : Les codes locaux concernant l'installation et la ventilation varient considérablement d'un endroit à l'autre. La National Fire Protection Association (Association nationale de protection contre les incendies des États-Unis) précise dans la plus récente édition de la norme NFPA 96 (voir la page de la NFPA au début de ce guide) que les codes locaux sont « l'autorité compétente » en ce qui concerne les exigences d'installation de cet équipement. Par conséquent, l'installation doit être conforme à tous les codes locaux.**

4. Mettez la cuisinière à niveau à l'aide d'un niveau à bulle placé sur la grille du four. La hauteur peut être ajustée à l'aide des pattes réglables. Les pattes réglables permettent une marge de réglage de 25,4 mm (un pouce). Ne faites pas glisser l'appareil lorsque les pattes sont installées. Au besoin, soulevez l'appareil afin de le déplacer. N'inclinez pas l'appareil et ne le faites pas osciller lorsqu'il est en marche.
5. Le régulateur de pression de gaz inclus est réglé en usine à une pression de 101,6 mm (4 po) C.E. pour le gaz naturel ou de 254 mm (10 po) C.E. pour le gaz propane.
6. CES APPAREILS CONVIENNENT UNIQUEMENT À UNE INSTALLATION SUR UNE SURFACE NON COMBUSTIBLE. Dégagements entre l'appareil et les surfaces non combustibles : 152,4 mm (6 po) sur les côtés; 152,4 mm (6 po) à l'arrière; 152,4 mm (6 po) au-dessus du plancher.
7. Ne bloquez pas la circulation de l'air de combustion et de ventilation sous l'appareil par les pattes, ni derrière l'appareil par le conduit de cheminée. Ne placez pas d'objets entre le bas de l'appareil et le comptoir.
8. Il doit y avoir un dégagement suffisant pour retirer le panneau avant. Toutes les pièces principales, à l'exception des brûleurs, peuvent être retirées par l'avant si le gaz est débranché.
9. Avant l'installation, un robinet de gaz manuel doit être installé en amont de l'appareil dans un endroit facile d'accès afin de pouvoir couper l'alimentation en carburant de la cuisinière en cas d'urgence.
10. Il pourrait être nécessaire d'ajuster le rapport entre l'alimentation en gaz et l'apport en air de chaque brûleur. Cette tâche doit être effectuée par un technicien d'entretien agréé.
11. Le lubrifiant pour le filetage des tuyaux doit être résistant aux gaz de pétrole liquéfiés. N'UTILISEZ PAS DE RUBAN DE TÉFLON.

L'installation de cet appareil doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code (ANSI Z223.1/NFPA 54), ou au Code d'installation du gaz naturel et du propane (CSA B149.1), selon le cas.

- L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés du système de conduites d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à 3,45 kPa (½ PSI).
- L'appareil doit être isolé du système de conduites d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt individuel lors de tout essai de pression du système de conduites d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales au plus à 3,45 kPa (½ PSI).

Conduites de gaz : Les conduites de gaz doivent être d'une dimension adéquate et installées de manière à permettre une alimentation en gaz suffisante pour répondre au débit d'entrée de gaz maximal de l'appareil. Si l'appareil doit être raccordé à des conduites existantes, il faut vérifier que celles-ci ont une capacité suffisante. Le composé à joint (pâte/lubrifiant à joint) doit être utilisé avec modération, et uniquement sur les filetages mâles des joints de tuyauterie. Ces composés doivent être résistants au gaz propane liquéfié (GPL).

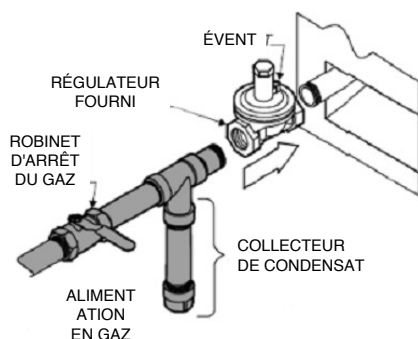


Schéma de branchement

Informations sur le régulateur : Entrée et sortie NPT (National Pipe Thread) de 19,0 mm (¾ po); réglé en usine pour une pression de gaz naturel standard de 101,6 mm (4 po) de colonne d'eau (C.E.); peut être converti par un personnel qualifié pour être utilisé avec du propane à une pression de 254 mm (10 po) de colonne d'eau. Avant de raccorder le régulateur, vérifiez la pression de la conduite d'entrée. Le régulateur peut supporter une pression maximale de 3,45 kPa, soit ½ PSI ou 355,6 mm (14 po) C.E. Si la pression de la conduite dépasse cette limite, un régulateur abaisseur de pression devra être installé en amont du régulateur fourni. La flèche forgée dans le bas du corps du régulateur indique le sens d'écoulement du gaz, et doit pointer vers l'aval de l'appareil.

ATTENTION : Toute particule de saleté ou de métal qui pénètre à l'intérieur des conduites de gaz de cet appareil endommagera le robinet et nuira à son fonctionnement. Lors de l'installation de cet appareil, toutes les conduites et tous les raccords doivent être libres de tout contaminant interne. Il est recommandé d'installer un « collecteur de condensat » intercalé en amont du régulateur. Voir le schéma ci-dessus.

Robinet d'arrêt manuel : Un robinet d'arrêt manuel doit être installé en amont du manifold, à moins de 1,22 m (4 pi) de l'appareil et à un endroit où il est facile à atteindre en cas d'urgence.

Détection des fuites de gaz : L'utilisation d'un détecteur de fuite de gaz ou d'une solution d'eau savonneuse est recommandée pour localiser les fuites de gaz. Il ne faut pas utiliser d'allumettes, ni la flamme d'une bougie, ni toute autre source de feu à cette fin. Inspectez toutes les conduites pour rechercher des fuites.

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

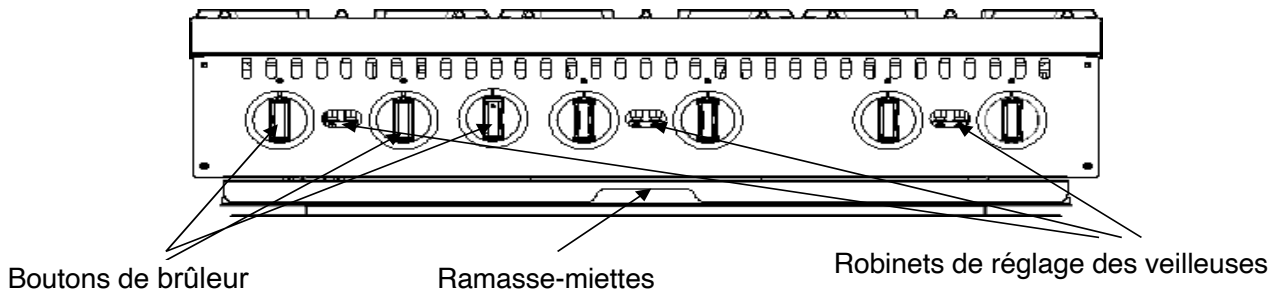
N'utilisez PAS de flamme nue pour rechercher des fuites de gaz. Inspectez toutes les conduites de gaz à la recherche de fuites avec une solution d'eau et de savon avant de faire fonctionner l'appareil.

Mises en garde particulières :

- ✓ L'installation, l'utilisation et l'entretien de cet appareil doivent être effectués par un personnel professionnel ou des personnes qualifiées.
- ✓ Veuillez préserver l'intégrité de l'appareil et retirer l'emballage extérieur. Si vous avez des questions, cessez d'utiliser l'appareil et appelez le fabricant. En cas de danger, gardez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. (Sacs en plastique, clous, etc.)
- ✓ Lors de la première utilisation, l'allumage pourrait prendre un peu plus de temps en raison de la présence d'air dans la nouvelle tuyauterie. Si l'allumage de l'appareil échoue, fermez le robinet de gaz et attendez trois minutes pour permettre au gaz inutilisé de se dissiper.
- ✓ N'utilisez pas de gaz qui n'est pas destiné à cette cuisinière. N'utilisez pas non plus de robinet régulateur à haute pression, ni de robinet régulateur à moyenne pression. Assurez-vous que l'alimentation en gaz correspond au gaz que peut utiliser l'appareil. Si ce n'est pas le cas, cessez l'utilisation.
- ✓ Pendant l'utilisation, ne laissez pas sans surveillance.
- ✓ Ce produit est une machine commerciale qui doit être utilisée par un personnel formé ou professionnel. Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation à domicile ou résidentielle.
- ✓ Cet appareil est destiné à un usage commercial uniquement et ne doit être employé pour aucune autre utilisation.
- ✓ N'inclinez pas l'appareil et ne le faites pas osciller lorsqu'il est en marche.
- ✓ Ne démontez pas l'appareil et ne le modifiez pas vous-même. Le fait de démonter ou de modifier l'appareil pourrait l'endommager et **ENTRAÎNERA L'ANNULATION DE LA GARANTIE.**
- ✓ Ne tapotez pas le produit et ne posez pas d'objets lourds dessus. Une utilisation anormale pourrait être dangereuse et causer des dommages.
- ✓ N'obstruez pas le conduit d'évacuation : cela endommagera l'appareil et sera nocif pour votre santé.
- ✓ Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures. Ne touchez pas l'appareil directement avec vos mains en raison de la température élevée pendant ou après le fonctionnement. En cas de brûlures, ne déplacez pas l'appareil s'il est encore chaud.
- ✓ Ne pulvérisez pas d'eau directement sur l'appareil. Nettoyez régulièrement la surface en acier inoxydable afin de prévenir les dommages causés par l'oxydation de la surface et par les réactions chimiques. Nettoyez toujours dans le sens du grain.
- ✓ N'abîmez pas le panneau de commande avec des objets durs, pointus ou tranchants.
- ✓ En cas de fonctionnement défectueux de l'appareil, fermez le robinet de gaz principal en amont de l'appareil et communiquez avec le fabricant pour faire effectuer des réparations.
- ✓ Ne placez aucun objet inflammable (p. ex. serviette, etc.) à quelque endroit que ce soit sur la surface, car un incendie pourrait s'ensuivre.
- ✓ Après l'utilisation, veuillez fermer immédiatement le robinet de gaz.
- ✓ En cas de fuite de gaz, veuillez fermer le robinet de gaz et ouvrir les fenêtres pour aérer. N'allumez pas et n'éteignez pas l'alimentation électrique, ni les commutateurs. Veuillez les utiliser à nouveau uniquement après que l'entretien a été effectué.

UTILISATION

Panneau de commande :



Brûleurs supérieurs :

1. Branchez l'alimentation en gaz et allumez la veilleuse avec un briquet. Si l'appareil n'a pas été utilisé depuis longtemps, ou s'il s'agit de la première utilisation de l'appareil, il est normal que l'allumage prenne un peu plus de temps (environ deux à trois minutes).
2. Tournez le bouton de commande d'un brûleur dans le sens antihoraire; le brûleur correspondant s'allumera. Si le bouton est aligné avec le point rond sur le panneau, la flamme est à son intensité maximale. Pour régler la flamme à son intensité minimale, tournez dans le sens antihoraire jusqu'à la position correspondant à une flamme d'intensité minimale.
3. Après l'utilisation, éteignez le brûleur principal. Pour éteindre, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à sa position d'origine.
4. Si vous n'utilisez pas l'appareil, veuillez éteindre tous les brûleurs.

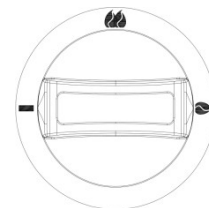
Position d'arrêt



Position d'intensité minimale



Position d'intensité maximale



Utilisation de la plaque chauffante – Instructions d'allumage des veilleuses sur les PLAQUES CHAUFFANTES À COMMANDE MANUELLE

Avant d'utiliser la plaque chauffante, il faut vérifier qu'elle est de niveau. Ajustez les pattes pour mettre la plaque chauffante à niveau. Assurez-vous que le bac de récupération a été placé correctement.

Bouton manuel de plaque chauffante



Les veilleuses de l'appareil ont été réglées en usine. Chaque brûleur comporte une veilleuse.

1. Assurez-vous que tous les boutons sont en position « OFF » (ARRÊT).
2. Le robinet de gaz principal doit être en position « CLOSED/OFF » (FERMÉ/ARRÊT) pendant cinq (5) minutes avant l'allumage des veilleuses afin d'éliminer toute trace de gaz. (Le robinet de gaz principal est fourni par d'autres.)
3. Tournez le robinet de gaz principal alimentant l'appareil en position « ON/OPEN » (MARCHE/OUVERT).
4. Allumez une source d'inflammation (allumette) et tenez-la à proximité des veilleuses. Une fois que la flamme est allumée, retirez la source d'inflammation. Répétez cette étape pour chaque brûleur car chaque brûleur a sa propre veilleuse individuelle. On peut atteindre la veilleuse en passant par les trous situés sur le devant de l'appareil.

5. Tournez chaque bouton de brûleur en position « ON » (MARCHE). Si les brûleurs ne s'allument pas rapidement, tournez les boutons en position « OFF » (ARRÊT). À partir de l'ouverture située sur le panneau avant, utilisez un tournevis et tournez la vis de réglage de la veilleuse dans le sens antihoraire, ce qui augmentera la hauteur de la flamme. Ensuite, répétez l'étape 4.

Si la flamme de la veilleuse semble plus grande que nécessaire, abaissez-la et testez à nouveau l'allumage du brûleur. La flamme de la veilleuse devrait être aussi petite que possible, mais suffisamment grande pour garantir un allumage fiable des brûleurs lorsque les boutons sont tournés en position « ON » (MARCHE). Dans les trous situés sur le panneau avant se trouvent les robinets de réglage des veilleuses. Utilisez un tournevis pour faire tourner le robinet afin de régler la flamme à la hauteur souhaitée.



ATTENTION Tous les brûleurs sont allumés à partir de veilleuses allumées en permanence. Il suffit de régler le robinet selon la hauteur de flamme souhaitée pour mettre l'appareil en service.

Allumage du brûleur

Pour allumer le brûleur, tournez le bouton en position « ON » (MARCHE), puis en sens inverse jusqu'à la taille de flamme souhaitée. La plage de réglage est pratiquement infinie entre « ON » (MARCHE) et « OFF » (ARRÊT). Sur une plaque chauffante commandée par thermostat, tournez le bouton à la température désirée et laissez-la préchauffer pendant environ quinze (15) minutes. (* Assurez-vous que la plaque chauffante a été correctement conditionnée avant de tenter de cuisiner). L'espace entre les pattes en bas admet l'air de combustion. **NE BLOQUEZ PAS CET ESPACE.**

Tous les brûleurs sont allumés à partir d'une veilleuse allumée en permanence. Il suffit de régler le robinet selon la hauteur de flamme souhaitée pour mettre l'appareil en service. Dans le cas d'un appareil commandé par thermostat, réglez simplement à la température souhaitée.

Évitez de laisser des ventilateurs souffler directement sur l'appareil. Dans la mesure du possible, évitez les fenêtres ouvertes à proximité des côtés ou de l'arrière de l'appareil. Évitez les ventilateurs de type mural qui créent des courants d'air transversaux dans une pièce.

Il est également nécessaire que de l'air puisse entrer dans la pièce en quantité suffisante pour compenser la quantité d'air évacuée par tout système de ventilation. Si ce n'est pas le cas, il en résultera une pression atmosphérique inférieure à la normale, ce qui nuira au fonctionnement de l'appareil et entraînera des conditions de travail indésirables.

Une hotte conçue et installée correctement formera l'élément central du système de ventilation pour la pièce ou la zone dans laquelle l'appareil est installé, et permettra à l'appareil de fonctionner indépendamment des variations de tirage.

REMARQUE : Il pourrait être nécessaire d'ajuster le rapport entre l'alimentation en gaz et l'apport en air de chaque brûleur. Cette tâche doit être effectuée par un technicien d'entretien.

CONDITIONNEMENT DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

Assurez-vous de commencer avec une plaque chauffante propre. Versez une petite quantité d'huile de cuisson de haute qualité sur la plaque chauffante (environ 30 cm³ [une once]) par 0,09 mètre carré (1 pied carré) de surface. Étalez l'huile sur toute la surface de la plaque chauffante avec un chiffon propre pour former un mince film d'huile. Allumez la plaque chauffante avec une hauteur de flamme minimale, ou au réglage le plus bas sur le cadran dans le cas d'une plaque chauffante commandée par thermostat, et laissez-la chauffer pendant environ 30 minutes. Pendant que la plaque chauffante chauffe, il sera nécessaire de répartir l'huile sur la surface de la plaque chauffante pour l'empêcher de sécher. Répétez ce processus deux ou trois fois en augmentant progressivement la hauteur de flamme du brûleur jusqu'à ce que la plaque chauffante présente une surface lisse semblable à un miroir. Ce processus prendra entre une heure et demie et deux heures.


Remarque : Chaque fois que la plaque chauffante est nettoyée avec du SAVON et de l'EAU, ce conditionnement est éliminé et ce processus doit être répété.

Remarque : Si ce processus est effectué trop rapidement, la surface de cuisson pourrait prendre une teinte légèrement bleutée. Cette teinte n'endommagera pas la surface de la plaque chauffante. Vous devriez laisser la surface refroidir, puis recommencer.

UTILISATION DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

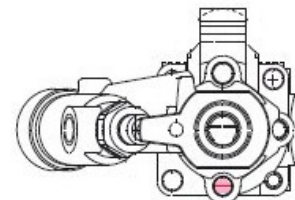
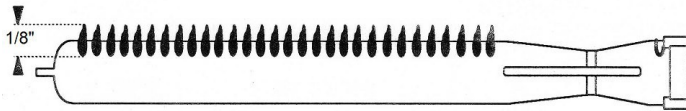
Allumez les brûleurs et laissez-les préchauffer de 15 à 20 minutes avant de cuisiner. Réglez les boutons selon la hauteur de flamme souhaitée.

1. Veuillez nettoyer complètement le four et la cuisinière avant l'utilisation. Retirez tout matériau d'emballage, y compris la pellicule d'emballage. Avant de nettoyer les accessoires en acier inoxydable, assurez-vous que le détergent utilisé ne contient aucune substance corrosive et convient au nettoyage des surfaces en acier inoxydable. Ensuite, séchez la cuisinière avec un chiffon propre.
2. Lors de la première utilisation, l'allumage pourrait prendre un peu plus de temps en raison de la présence d'air dans la nouvelle tuyauterie. L'allumage ne pourra pas être effectué tant que l'air n'aura pas été entièrement évacué.
3. Période de brûlage. La présence de fumée et d'une odeur désagréable est normale lors de la première utilisation. (Assurez-vous que l'odeur n'est pas causée par une fuite de gaz.) Cette odeur résulte de la surchauffe du matériau isolant et des résidus d'huile provenant du processus de fabrication. Réglez la température à 232 °C (450 °F) et laissez chauffer jusqu'à ce que l'odeur disparaisse et que le four cesse d'émettre de la fumée. Ensuite, utilisez l'appareil normalement.
4. Lors de l'allumage, veuillez ouvrir la plaque de bas de porte située au-dessous de la porte vers le bas.

Appuyez sur le bouton et faites-le tourner dans le sens antihoraire jusqu'à  , puis enfoncez-le
Allumez la veilleuse avec un briquet en passant par le trou d'allumage.

5. Une fois la veilleuse allumée, appuyez sur le bouton pendant plus de 20 secondes pour faire chauffer le thermocouple. Si la flamme de la veilleuse s'éteint lorsque vous relâchez le bouton, répétez cette opération.
6. Réglage de la dérivation : Lorsque le four est froid ou à température ambiante, tournez le cadran à 149 °C (300 °F) et observez la flamme du brûleur. Laissez chauffer pendant environ cinq minutes, puis 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, d'environ 3 mm (1/8 po) de haut.

Brûleur du four



Vis de dérivation

Sinon, tournez la vis de dérivation qui se trouve sur le thermostat du four jusqu'à la position six heures, pour obtenir une flamme stable la plus petite possible.

7. Continuez à tourner le bouton de contrôle de la température dans le sens antihoraire pour allumer le brûleur principal du four. Sélectionnez la bonne température en fonction des aliments. La température du four peut être contrôlée entre 121 °C (250 °F) et 288 °C (550 °F).

Remarque : Si un appareil fonctionnant au gaz naturel doit être converti pour fonctionner au gaz propane liquéfié, les buses du brûleur principal et de la veilleuse doivent être remplacées.

Inspection régulière

La cuisinière doit être inspectée quotidiennement. Examiner la cuisinière régulièrement permet de prévenir des accidents graves et des dommages coûteux. Si l'utilisateur constate ou croit constater des problèmes lors de l'utilisation normale de la cuisinière, il lui faut cesser l'utilisation. Vérifiez l'état de la cuisinière avant et après chaque utilisation.

Avant l'utilisation : La cuisinière est-elle inclinée? Le panneau de commande est-il endommagé?

Pendant l'utilisation : Y a-t-il une odeur étrange ou un bruit de vibration? La flamme du brûleur est-elle normale? Y a-t-il un retour de flamme dans le brûleur, ou des flammes sautillantes?

Nettoyage et entretien

- ✓ Avant le nettoyage, veuillez éteindre la cuisinière et fermer le robinet de gaz en amont.
- ✓ Veuillez nettoyer régulièrement les brûleurs et le ramasse-miettes pour en retirer les miettes et les débris.
- ✓ Nettoyez la surface en acier inoxydable avec de l'eau savonneuse tiède tous les jours, puis rincez-la complètement. (Ne pulvérisez pas d'eau directement sur la cuisinière, surtout lorsque la cuisinière est chaude : cela l'endommagerait.)
- ✓ Lors du nettoyage, ne nettoyez pas la surface en acier inoxydable avec des produits ou des instruments abrasifs : détergent, brosse, racloir, etc. Les résidus d'oxyde de fer peuvent causer de la rouille. Éliminez-les en frottant dans le sens du grain. Ne nettoyez pas la surface avec un nettoyant chloré (eau de Javel, acide chlorhydrique, etc.) même si ces produits sont dilués.
- ✓ Ne nettoyez pas le plancher à l'endroit où se situe l'appareil avec une substance corrosive (p. ex. du chlorure de potassium).
- ✓ Nettoyez régulièrement la saleté sur les brûleurs et le déflecteur.
- ✓ Ne modifiez pas le volume de ventilation nécessaire pendant la combustion.
- ✓ Les accumulations de substances contenant des ingrédients acides (p. ex. vinaigre, jus de citron, épices, sel, etc.) peuvent endommager les surfaces en métal. Par conséquent, évitez que ces substances n'entrent en contact prolongé avec les accessoires en acier inoxydable. Les vapeurs d'une solution acide endommageront gravement la surface de l'appareil.
- ✓ Un nettoyage complet quotidien assurera le bon fonctionnement et prolongera la vie utile de l'appareil. Nettoyez l'appareil avec une serviette humide contenant de l'eau savonneuse ou du détergent, puis rincez-le à l'eau claire et séchez-le avec un chiffon propre. Ne nettoyez pas l'appareil avec une brosse en acier, ce qui pourrait causer l'apparition de rouille.
- ✓ Taches et abrasion sur la surface en acier inoxydable : Les éraflures et les taches noires peuvent être éliminées à l'aide d'un tampon à récurer en plastique tel que Scotch Brite. Nettoyez dans le sens du polissage. Frottez toujours l'acier inoxydable dans le sens du grain.
- ✓ Rouille sur la grille de cuisson en fonte : Pour enlever la rouille, retirez la grille en fonte et nettoyez-la avec une brosse métallique. Lavez à l'eau savonneuse tiède et séchez complètement immédiatement. Enduisez légèrement la grille de cuisson d'huile de cuisson de qualité alimentaire.
- ✓ Pour éviter que l'appareil ne rouille, assurez-vous d'éliminer les résidus de sel à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil.
Après le nettoyage, pour éviter une combustion incomplète de courte durée, l'orifice d'arrivée de gaz du brûleur doit être propre et non obstrué.
- ✓ Si vous n'utiliserez pas l'appareil pendant un certain temps, veuillez fermer tous les robinets de gaz et le robinet de gaz en amont. (Remarque : la veilleuse permanente s'éteindra.)
- ✓ Si vous n'utiliserez pas l'appareil pendant une période prolongée, veuillez nettoyer la surface en acier inoxydable avec un nettoyant pour acier inoxydable et un chiffon doux.
- ✓ L'appareil est constitué à 90 % de métaux (acier inoxydable, fer, aluminium, tôle galvanisée) qui peuvent être recyclés par une usine de traitement désignée, conformément aux normes environnementales du pays où l'équipement est installé. (Pas de déchets!)

Nettoyage recommandé de la plaque chauffante

ATTENTION

- **NE PAS** utiliser d'abrasifs ni de liquides de nettoyage inflammables.
- **NE PAS** arroser, immerger ou laver sous pression quelque partie que ce soit de la plaque chauffante, sauf le bac de récupération.

Ne **JAMAIS** utiliser de tampon à récurer (sur toutes les surfaces extérieures, sauf la plaque chauffante); ni de laine d'acier ou de matériaux abrasifs; ni de nettoyeurs contenant du chlore, de l'iode et de l'ammoniac; ni de produits chimiques à base de brome : ces produits détérioreront l'acier inoxydable et réduiront la vie utile de l'appareil.

Il suffit de très peu de temps et d'efforts pour conserver à la plaque chauffante un aspect attrayant et assurer des performances optimales. Attendez que la plaque chauffante soit froide après avoir éteint l'appareil. Veuillez suivre les étapes de nettoyage suivantes :

PIÈCE	MESURE À PRENDRE	FRÉQUENCE
Corps	Utilisez un chiffon propre et un nettoyeur non abrasif pour nettoyer le corps en acier inoxydable de la plaque chauffante. Essuyez les surfaces polies avec un chiffon doux.	Quotidien
Rebords antiéclaboussures arrière et latéraux	Nettoyez soigneusement. Essuyez avec de l'eau savonneuse propre et tiède, puis essuyez à nouveau les rebords antiéclaboussures avec un chiffon humide.	Quotidien
Commandes	L'appareil doit être éteint lorsqu'il n'est pas utilisé. Il est recommandé de débrancher l'appareil de l'alimentation en gaz en fermant le robinet de gaz principal. Utilisez un chiffon propre pour essuyer toute trace de graisse ou de débris sur les boutons de commande.	Quotidien
Plaque chauffante	Nettoyez la surface avec une brosse pour grill ou une spatule en métal. <ul style="list-style-type: none"> Nettoyer soigneusement la surface de la plaque chauffante. Au besoin, utilisez une pierre pour plaque chauffante ou une brosse pour grill. (Une pierre pour plaque chauffante utilisée incorrectement endommagera la surface de la plaque chauffante.) Frottez le métal dans le sens du grain pendant que la plaque chauffante est encore chaude. Un savon doux peut être utilisé sur la surface de la plaque pour en faciliter le nettoyage. Éliminez soigneusement toute trace de savon ou de débris; essuyez avec un chiffon propre et humide. La plaque doit ensuite être recouverte d'un mince film d'huile pour prévenir la formation de rouille. Nettoyez les surfaces en acier inoxydable avec un chiffon humide, puis polissez avec un chiffon doux et sec. Pour éliminer la décoloration, utilisez un nettoyeur non abrasif. Après chaque nettoyage « hebdomadaire », la plaque chauffante doit être à nouveau conditionnée. Si la plaque chauffante est utilisée de façon intensive, les procédures de nettoyage « hebdomadaires » peuvent être effectuées plus d'une fois par semaine. L'utilisation de glace sur la plaque chauffante afin de la refroidir peut endommager la plaque. 	Quotidien et Hebdomadaire
Bac de récupération	Une fois l'appareil refroidi, retirez le bac de récupération et jetez les déchets, la graisse, les débris et les miettes. ATTENTION : Si vous laissez le bac de récupération se remplir jusqu'à un niveau excessif, de la graisse et des débris risquent de s'accumuler sous l'appareil. Tirez le bac de récupération/ramasse-miettes vers l'avant afin de le retirer. FAITES PREUVE DE PRUDENCE LORS DU RETRAIT DU BAC!	Au besoin

Dépannage

Symptômes	Causes	Solutions
	<ol style="list-style-type: none"> 1. La pression du gaz est insuffisante. 2. La buse est bouchée. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ajustez la soupape de décharge pour obtenir une pression adéquate. 2. Débouchez la buse.
La veilleuse ne peut être allumée.	<ol style="list-style-type: none"> 3. La connexion du thermocouple est desserrée. 4. Le thermocouple est défectueux. 5. Le robinet de contrôle du gaz est défectueux. 	<ol style="list-style-type: none"> 3. Serrez le thermocouple. 4. Remplacez le thermocouple 5. Veuillez remplacer le robinet 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 est insuffisante. 2. L'orifice du brûleur principal est bouché. 3. Le robinet de contrôle du gaz est défectueux. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. À l'aide d'un manomètre, ajustez le régulateur de pression au réglage de pression adéquat qui figure sur l'étiquette de données. 2. Débouchez l'orifice du brûleur. 3. Remplacez le robinet de contrôle du gaz.
Un son « pop » se fait entendre lorsque l'alimentation en gaz est coupée.	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'orifice du brûleur n'est pas de la bonne taille pour le type de gaz qui alimente la cuisinière. 2. L'obturateur d'air n'est pas réglé correctement. 3. La pression du gaz est trop basse. 4. Le raccord d'alimentation en gaz n'est pas de la bonne taille. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifiez la taille de l'orifice pour vous assurer qu'elle convient à l'alimentation en gaz. 2. Réglez l'obturateur d'air du brûleur. 3. À l'aide d'un manomètre, ajustez le régulateur de pression au réglage de pression adéquat qui figure sur l'étiquette de données. 4. Vérifiez que le raccord a un diamètre intérieur d'au moins 19 mm (¾ po) et est de qualité commerciale. Consultez votre installateur pour apporter une correction.
La flamme des brûleurs a des pointes jaunes et produit 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 qui alimente la cuisinière. 2. L'obturateur d'air n'est pas réglé correctement. 3. La pression du gaz est trop basse. 4. Le débit d'alimentation en gaz est trop faible. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifiez la taille de l'orifice pour vous assurer qu'elle convient à l'alimentation en gaz. 2. Réglez l'obturateur d'air du brûleur. 3. À l'aide d'un manomètre, ajustez le régulateur de pression au réglage de pression adéquat qui figure sur l'étiquette de données. 4. Vérifiez que le raccord a un diamètre intérieur d'au moins 19 mm (¾ po) et est de qualité commerciale. Consultez votre installateur pour apporter une correction.

Le guide de dépannage ci-dessus est fourni à titre de référence seulement. En cas de défectuosité ou de panne, veuillez cesser d'utiliser l'appareil et demander à des techniciens professionnels d'effectuer une inspection et des réparations. La sécurité est primordiale et l'entretien doit être effectué après que l'alimentation électrique et l'alimentation en gaz ont été coupées.

Prop. 65 Warning for California Residents



WARNING

Cancer and Reproductive Harm -
www.P65Warnings.ca.gov



MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

ESTUFAS DE GAS

Para los
modelos:
GR4-24LP
GR4-24NG
GR6-36LP
GR6-36NG
GR10-60LP
GR10-60NG
GR2-36LP-G24
GR2-36NG-G24
GR6-60LP-G24
GR6-60NG-G24

Este manual contiene información importante sobre tu unidad. Lee detenidamente el manual antes de configurar y realizar el mantenimiento operativo del equipo. El incumplimiento de las pautas de mantenimiento regular descritas en el manual puede anular la garantía. La instalación, ajuste, modificación, servicio o mantenimiento indebidos pueden causar daños a la propiedad, lesiones o la muerte. Lee detenidamente este manual antes de instalar o prestar servicio a este equipo.

¡LECTURA IMPORTANTE!

Gracias por comprar y usar nuestro producto. Toda la información y pautas de este manual de usuario cumplen con ciertas regulaciones aplicables, que surgen de nuestro conocimiento y experiencia acumulados a lo largo del tiempo, así como de las actividades actuales de desarrollo de proyectos. Si tienes alguna pregunta, no dudes en contactarnos.

Por motivos de seguridad y para un funcionamiento eficiente, este documento debe estar a disposición de los usuarios como referencia. Pídeles que lean atentamente este manual antes de realizar cualquier acción en este dispositivo, especialmente al encenderlo.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de que los usuarios no sigan las instrucciones o pautas aquí establecidas.

El manual del usuario debe colocarse cerca del dispositivo, para facilitar su lectura por parte de los usuarios antes de la operación. Tenemos plena autoridad para reservar los cambios técnicos adicionales del dispositivo, en cuanto al desarrollo de características adicionales para mejorar el rendimiento.

RIESGOS DE INCENDIO PARA TU SEGURIDAD

No almacenar gasolina ni otro líquido o vapor inflamable cerca de este u otro equipo similar. Mantenga libre el área alrededor de los electrodomésticos y sin combustibles. El comprador del equipo debe colocar en un lugar visible las instrucciones detalladas que se deben seguir en caso de que el usuario perciba un olor a gas. Obtén las instrucciones del proveedor local de gas

Tabla de contenido

Introducción funcional	-----	Página 3
Especificaciones y diagramas	-----	Página 4
Instalación	-----	Página 5
Precauciones y recomendaciones	-----	Página 6
Operación	-----	Página 8
Inspección de rutina	-----	Página 11
Limpieza y mantenimiento	-----	Página 11
Análisis de fallas y resolución de problemas	-----	Página 13



- ✓ Cualquier automodificación, instalación, ajuste o mantenimiento incorrectos puede provocar pérdidas materiales o accidentes. Comunícate con el fabricante para cualquier ajuste o mantenimiento, y asegúrate de que el trabajo lo realice una persona capacitada y calificada.
- ✓ Por tu seguridad, mantén la máquina alejada de cualquier líquido, gas u otro objeto que sea inflamable o explosivo.
- ✓ Este electrodoméstico no debe ser utilizado por personas con discapacidades fisiológicas, perceptivas o mentales, ni por personas con experiencia o conocimientos insuficientes (incluyendo los niños). Sólo en condiciones de contar con suficiente supervisión y garantía de seguridad personal, así como las instrucciones y orientación adecuadas, quienes se mencionaron anteriormente pueden realizar alguna operación particular de este dispositivo.
- ✓ Mantén a los niños alejados del dispositivo.
- ✓ Conserva este manual de forma segura. Al ceder/vender el equipo a un tercero, los manuales deben entregarse junto con el mismo. Todos los usuarios deben operar el equipo de acuerdo con el manual del usuario y las pautas de seguridad correspondientes.
- ✓ Si el electrodoméstico se coloca cerca de paredes, divisiones o muebles de cocina y similares, se recomienda fabricar estas instalaciones con material no inflamable; en caso contrario, cubrirlas con material no combustible resistente al calor y prestar atención a las normas de prevención de incendios.
- ✓ El electrodoméstico debe instalarse en un área bien ventilada con instalaciones de escape, lo que puede garantizar que todos los gases quemados producidos durante el proceso de combustión se eliminen por completo.
- ✓ El electrodoméstico solo es aplicable a una válvula reguladora de gas de baja presión. Puede provocar pérdidas y accidentes si se utilizan otras válvulas reguladoras.
- ✓ No selles el tornillo de la válvula de gas con soldadura de sellado.
- ✓ ***Advertencia contra incendios:*** Si percibes un olor a gas, mantente alejado del fuego. No enciendas ningún equipo ni toques el interruptor electrónico. Tampoco uses ningún teléfono en el edificio. Cierra la válvula principal de gas inmediatamente y llama al personal profesional para darle mantenimiento. La operación o el mantenimiento inadecuado darán lugar a fugas de gas o detonaciones grandes. El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad por accidentes de incendio causados por una operación o mantenimiento inadecuados.

CÓDIGOS Y NORMAS

Este artículo debe instalarse de acuerdo con:

En los Estados Unidos de América: Códigos estatales y locales, o en ausencia de códigos locales, con: Código Nacional de Gas Combustible, ANSI-Z223.1/NFPA #54 (última edición).

Norma NFPA #96 Eliminación de vapor de equipos de cocina.

En el estado libre asociado de Massachusetts, todos los electrodomésticos de gas ventilados a través de una campana extractora de ventilación o un sistema de escape con amortiguador o con un medio de escape eléctrico deben cumplir con el código 248 CMR.

En Canadá: Códigos locales

CAN/CSA-B149.1 Instalación de gas natural (última edición). CAN/CSA-B149.2 Código de instalación de propano

El instalador de esta unidad debe conocer el código estatal, del condado o local para conectar este equipo y determinar si se requiere un regulador externo adicional.



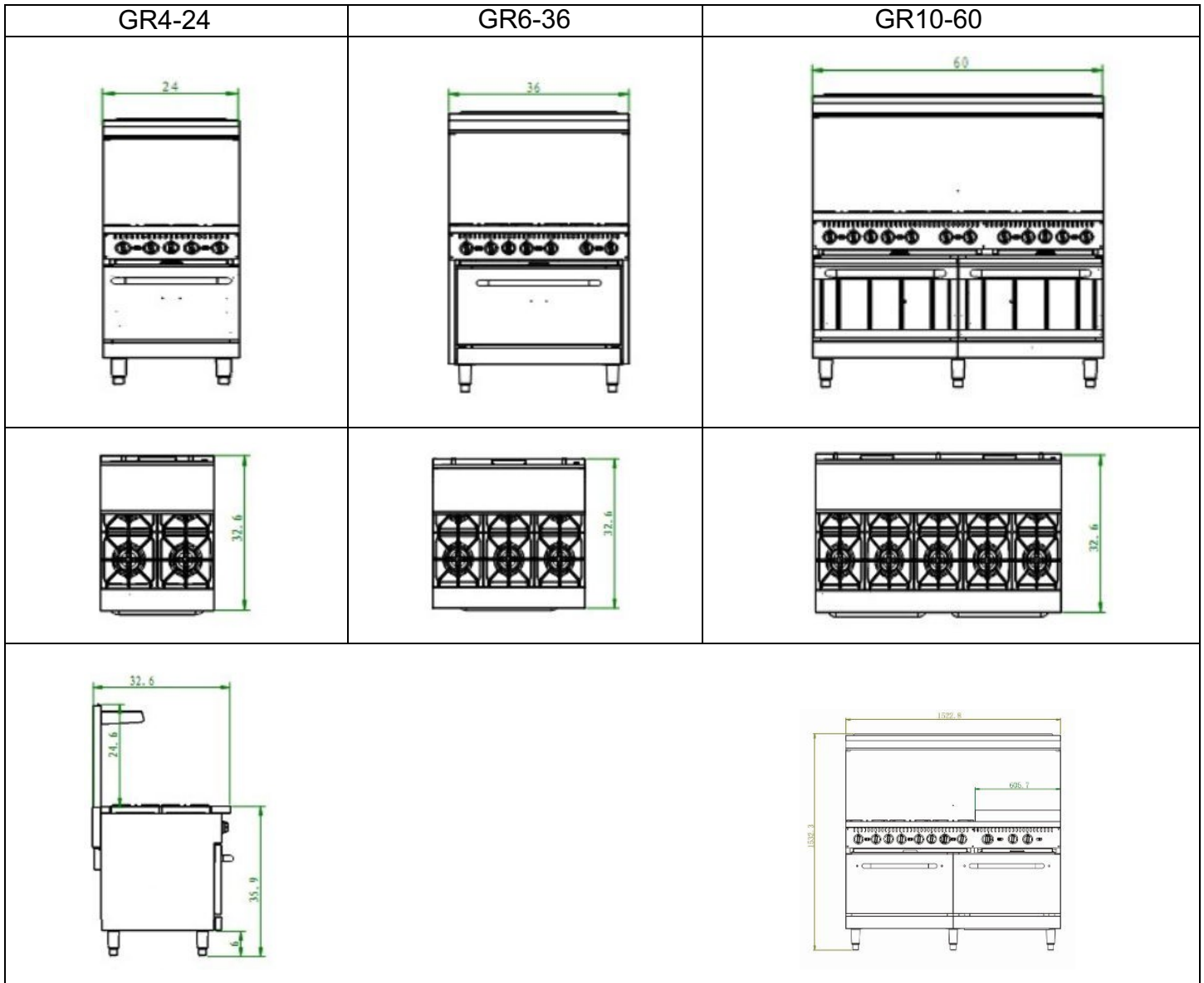
ADVERTENCIA



PELIGRO DE INCENDIO, LESIONES O MUERTE

Este equipo debe ser instalado por un instalador calificado de acuerdo con todos los códigos federales, estatales y locales. Si no se instala correctamente este equipo, se pueden producir lesiones o la muerte.

Especificaciones



Modelo	GR4-24	GR6-36	GR10-60
Dimensiones	24" X 32.5" X 24.75"	36" X 32.5" X 24.75"	60" X 32.5" X 24.75"
Capacidad del horno	20.5" AN X 26" PROF X 14" AL	26.75" AN x 25.75" PROF x 14" AL	(2) 26.75" AN x 25.75" PROF x 14" AL
BTU del horno	30,000 BTU	30,000 BTU	30,000 BTU
BTU del quemador	4 x 30,000 BTU	6 X 30,000 BTU	10 X 30,000 BTU
BTU de la plancha	N/A	-G24 (2) X 20,000 BTU	-G24 (2) X 20,000 BTU
PRESIÓN DE GAS	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

INSTALACIÓN

NOTA: es importante que el comprador de este equipo coloque en un lugar visible las instrucciones a seguir en caso de que el usuario perciba un olor a gas. Esta información se obtendrá consultando al proveedor de gas local. El comprador de este equipo debe colocarlo en un lugar visible.

1. Lee completamente este manual antes de la instalación y operación. NO procedas con la instalación y operación si tienes alguna pregunta o no entiendes algo en este manual. Comunícate primero con tu representante local o Entrée.
2. Selecciona una ubicación para la estufa que tenga una superficie nivelada, sólida y antideslizante, que sea no inflamable y esté alejada de riesgos de agua o fregaderos, y que esté en un área de trabajo bien iluminada lejos de niños y visitantes.
3. Este equipo debe instalarse bajo una ventilación adecuada según lo requiera el código local.
***AVISO: Los códigos locales relacionados con la instalación y la ventilación varían de manera importante según el área. La Asociación Nacional de Protección contra Incendios establece en su última edición de NFPA 96 (consulta la página de NFPA al comienzo de este manual) que los códigos locales son "autoridad con jurisdicción" cuando se trata de requisitos para la instalación de equipos. Por lo tanto, la instalación debe cumplir con todos los códigos locales.**
4. Nivelas la cocina con un nivel de burbuja en la rejilla del horno. La altura se puede ajustar mediante los pies ajustables. Los pies ajustables tienen un ajuste de una pulgada. No deslices la unidad con las patas montadas. Si es necesario, levanta para mover la unidad. No balancear ni inclinar durante el funcionamiento.
5. El regulador de presión de gas suministrado viene ajustado de fábrica a 4" W.C. de gas natural o 10" de gas propano.
6. ESTAS UNIDADES SON ADECUADAS PARA LA INSTALACIÓN EN SUPERFICIES NO INFLAMABLES ÚNICAMENTE. Espacios libres no combustibles: lados de 6" (152 mm), parte posterior de 6" (152 mm), piso de 6" (102 mm).
7. No obstruyas el flujo de aire de combustión y ventilación debajo de la unidad por las patas o detrás de la unidad por el conducto. No coloques objetos entre la parte inferior de la unidad y el mostrador.
8. Debe haber suficiente espacio libre para quitar el panel frontal. Todas las partes principales, excepto los quemadores, se pueden quitar por el frente si se desconecta el gas.
9. Se debe instalar una válvula de gas manual aguas arriba del equipo donde sea fácil de alcanzar antes de la instalación en caso de una emergencia para cerrar el suministro de combustible a la estufa.
10. Puede ser necesario ajustar el equilibrio de volumen de gas y el suministro de aire a cada quemador. Esto debe ser realizado por un técnico de servicio autorizado.
11. El compuesto para roscas de tuberías debe ser resistente a la acción del gas licuado de petróleo. NO USES CINTA DE TEFLÓN.

La instalación de este electrodoméstico debe cumplir con los códigos locales, o en ausencia de códigos locales, el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, o el Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1, según corresponda.

- El electrodoméstico y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión de ese sistema a presiones de prueba superiores a ½ PSI (3.5 kPa).
- El electrodoméstico debe estar aislado del sistema de tubería de suministro de gas y su válvula manual de apagado durante cualquier prueba del sistema de tubería de suministro de gas cuando la prueba de presión sea igual o menor de ½ PSI (3.5 kPa).

Tuberías de gas: La tubería de gas debe ser del tamaño e instalarse de tal manera que proporcione un suministro de gas suficiente para satisfacer la entrada total de gas del electrodoméstico. Si el electrodoméstico se va a conectar a una tubería existente, debe ser revisada para determinar si tiene la capacidad adecuada. El compuesto para juntas (líquido para tuberías) debe usarse con moderación y solo en las roscas macho de las juntas de las tuberías. Dichos compuestos deben ser resistentes a la acción de los gases de Propano Licuado (LP).

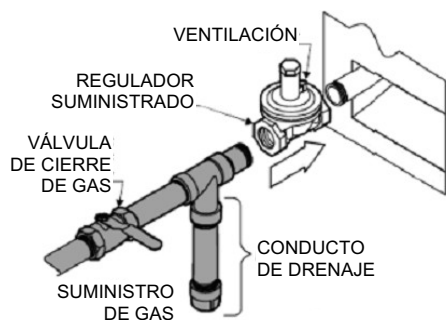


Diagrama de conexión

Información del regulador: Entrada y salida de ¾" NPT (National Pipe Thread); ajustado de fábrica para el estándar de gas natural de cuatro (4") pulgadas de columna de agua (WC), y puede ser convertido por personal calificado para ser utilizado para propano a diez (10") columnas de agua de presión. Antes de conectar el regulador, verifica la presión de la línea de entrada. El regulador solo puede soportar una presión máxima de ½ PSI (14" WC). Si la presión de la línea es superior a este límite, se requerirá un regulador reductor antes del regulador provisto. La flecha forjada en la parte inferior del cuerpo del regulador muestra la dirección del flujo de gas y debe apuntar corriente abajo hacia el electrodoméstico.

PRECAUCIÓN: Cualquier suciedad suelta o partículas de metal que entren en las líneas de gas de este electrodoméstico dañarán la válvula y afectarán su funcionamiento. Al instalar este electrodoméstico, todas las tuberías y acoplamientos deben estar libres de cualquier contaminante interno. Se recomienda instalar un "conducto de drenaje" en línea antes del regulador. Ve el diagrama de arriba.

Válvula de cierre manual: Se debe instalar una válvula de cierre manual antes del colector, dentro de los cuatro (4) pies (1.2 m) del electrodoméstico y en una posición a la que se pueda acceder en caso de una emergencia.

Comprobación de fugas de gas: Se recomienda utilizar un detector de fugas de gas o una solución de agua con jabón para localizar fugas de gas. No se deben utilizar fósforos, llamas de velas u otras fuentes de ignición para este propósito. Revisa todo el sistema de tuberías en busca de fugas.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

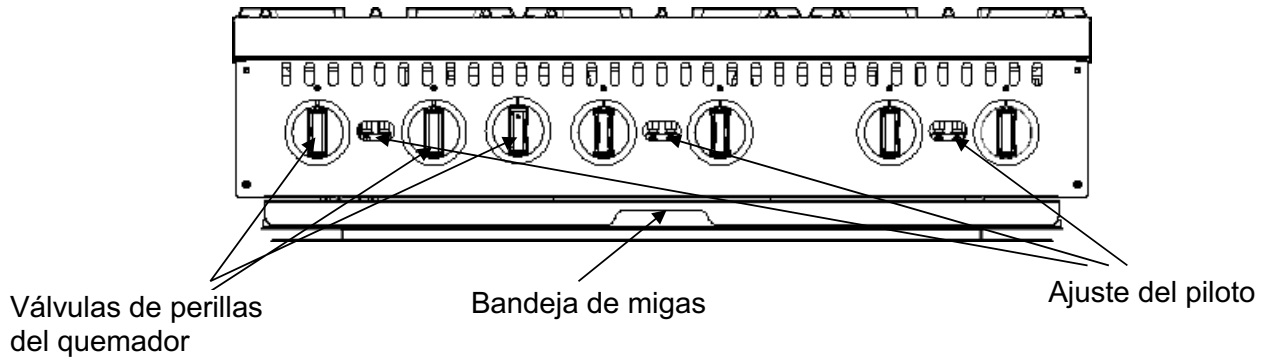
NO utilices una llama abierta para comprobar si hay fugas. Revisa todas las tuberías de gas en busca de fugas con una solución de agua y jabón antes de operar la unidad.

Precauciones notables:

- ✓ La instalación, la operación y el mantenimiento de este equipo deben estar a cargo de personal profesional o personas calificadas.
- ✓ Mantén la integridad del aparato y retire el embalaje exterior. Si tienes alguna pregunta, llama al fabricante y deja de usar el aparato. En caso de peligro, mantén los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. (Bolsas de plástico, clavos, etc.)
- ✓ En el primer uso, la duración del encendido puede ser un poco más larga debido al aire existente en la tubería nueva. Si no se puede encender, cierra la válvula de gas y espera 3 minutos para permitir que se disipe el gas no utilizado.
- ✓ No uses gas que no sea aplicable para esta estufa. Tampoco uses una válvula reguladora de alta presión ni una válvula reguladora de media presión. Asegúrate de que el suministro de gas sea el mismo que el gas que el equipo permite utilizar. Si no, deja de utilizarlo.
- ✓ Durante el funcionamiento, no lo dejes desatendido.
- ✓ Este producto es una máquina comercial que debe ser operada por personal capacitado o profesional. Esta unidad no es aplicable para uso doméstico o residencial.
- ✓ Este equipo es solo para uso comercial, no es apropiado para otros usos.
- ✓ No balancear ni inclinar durante el funcionamiento.
- ✓ No desmontar ni automodificar el dispositivo. La modificación por desmontaje puede causar daños al electrodoméstico y ANULARÁ LA GARANTÍA.
- ✓ No golpees el producto ni coloques objetos pesados sobre él. El funcionamiento anormal puede causar daños y peligros.
- ✓ No obstruyas la ventilación de escape, lo que dañará el electrodoméstico y dañará tu salud.
- ✓ La temperatura superficial alta puede causar quemaduras. No toques el aparato con las manos directamente debido a la alta temperatura durante o después de su operación. En caso de quemaduras, no muevas el equipo si todavía está caliente.
- ✓ No rocíes el equipo con agua directamente. Limpia la superficie de acero inoxidable con regularidad para evitar daños causados por la oxidación de la superficie y la reacción química. Limpia siempre a favor del grano.
- ✓ No deforme el panel de control con objetos duros o afilados.
- ✓ Si el equipo no funciona correctamente, cierra la válvula principal de gas antes del equipo y comunícate con el fabricante para repararlo.
- ✓ No coloques ningún objeto inflamable (por ejemplo, una toalla, etc.) sobre cualquier parte de la superficie, ya que podría provocar un incendio.
- ✓ Después de usar, cierra la válvula de gas inmediatamente.
- ✓ Si encuentras alguna fuga de gas, cierra la válvula de gas y abre la ventana para ventilar. No enciendas ni apagues los interruptores. Por favor, reutilízalos después del mantenimiento.

FUNCIONAMIENTO

Panel de control:



Quemadores superiores:

1. Conecta el suministro de gas y enciende la llama piloto con un encendedor. Si el equipo se deja de usar durante mucho tiempo o se usa por primera vez, es normal que demore un poco más en encender (unos dos o tres minutos).
2. Gira la perilla de la válvula correspondiente del quemador hacia la izquierda, el quemador se encenderá. Si la perilla está alineada con el punto redondo en el panel, la llama estará en lo máximo (Max). Para establecer la llama en lo mínimo (Min), gira hacia la izquierda hasta la posición de llama Min.
3. Después de usar, apaga el quemador principal. Para apagar, gira la perilla hacia la derecha hasta la posición de origen.
4. Si no usas el equipo, cierra todas las válvulas de los quemadores.

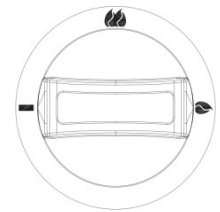
Posición de cierre



Posición baja



Posición alta



Operación de la plancha – Instrucciones de encendido del piloto para PLANCHAS DE CONTROL MANUAL

Antes de operar la plancha, se debe verificar que esté nivelada. Ajusta las patas para nivelar la plancha. Asegúrate de que la bandeja de captura se haya colocado correctamente.

Perilla de plancha de control manual



La llama piloto del electrodoméstico viene configurada de fábrica. Cada quemador tiene una llama piloto.

1. Asegúrate de que todas las perillas estén en la posición "OFF".
2. La válvula de gas principal debe estar "CERRADA/OFF" durante cinco (5) minutos antes de encender las líneas para limpiar cualquier gas existente. (La válvula de gas principal es suministrada por otros).
3. Enciende o abre la válvula de gas principal de la unidad.
4. Enciende y sostén una fuente de encendido (fósforo) en los pilotos. Cuando se establezca la llama, retira la fuente de encendido. Repite este paso para cada quemador, ya que cada quemador tiene su propio piloto individual. Se puede llegar al piloto a través de los orificios en la parte delantera de la unidad.

5. Gira la perilla de cada quemador a la posición "ON". Si los quemadores no se encienden rápidamente, cierra las perillas. Desde la abertura en el panel frontal, usa un destornillador y gira el tornillo de la válvula piloto hacia la izquierda, lo que aumentará la altura de la llama y repite el paso 4.
Si la llama del piloto parece más grande de lo necesario, bájala y vuelve a probar el encendido del quemador. La llama del piloto debe ser lo más pequeña posible, pero lo suficientemente grande para garantizar un encendido confiable de los quemadores cuando las perillas se giran a "ON". En los orificios ubicados en el panel frontal se encuentran los ajustes de la válvula piloto. Usa un destornillador para girar la válvula y ajustar la altura de la llama al nivel deseado.



PRECAUCIÓN Todos los quemadores se encienden con pilotos de quemado constante. Girar la válvula a la altura de la llama deseada es todo lo que se requiere para poner la unidad en servicio.

Encendido del quemador

Para encender el quemador, gira la perilla a la posición "ON", luego retrocede hasta el nivel de llama deseado. El margen de ajuste es virtualmente infinito entre "ON" y "OFF". En la plancha controlada por termostato, gira la perilla a la temperatura deseada y deja que se precaliente durante quince (15) minutos aproximadamente. (*Asegúrate de que la placa de la plancha se haya curado correctamente antes de intentar cocinar). El espacio entre las piernas en la parte inferior admite aire de combustión. **NO BLOQUEES ESTE ESPACIO.**

Todos los quemadores se encienden con pilotos de quemado constante. Girar la válvula a la altura de llama deseada es todo lo que se requiere para poner la unidad en servicio. O si se controla por termostato, simplemente ajusta a la temperatura deseada.

No permitas que los ventiladores soplen directamente en la unidad. Siempre que sea posible, evita las ventanas abiertas junto a los lados o la parte trasera de la unidad. Evita los ventiladores de pared que crean corrientes cruzadas de aire dentro de una habitación.

También es necesario que se permita la entrada de aire suficiente en la habitación para compensar la cantidad de aire eliminado por cualquier sistema de ventilación. De lo contrario, se producirá una presión atmosférica por debajo de lo normal, lo que afectará el funcionamiento y provocará condiciones de trabajo indeseables.

Una campana de extracción diseñada e instalada correctamente actuará como el corazón del sistema de ventilación de la habitación o área en la que se instale la unidad, y dejará a la unidad independiente de las condiciones cambiantes de la corriente de aire.

NOTA: Puede ser necesario ajustar el balance de gas, volumen y suministro de aire a cada quemador. Esto debe hacerlo un técnico de servicio autorizado.

CURADO DE LA PLANCHA


Asegúrate de comenzar con la superficie de la plancha limpia. Vierte una pequeña cantidad de aceite de cocina de alta calidad en la placa de la plancha (alrededor de una onza (30 cc)) por pie cuadrado de superficie. Extiende el aceite sobre toda la superficie de la plancha con un paño limpio para crear una película delgada. Enciende la plancha a la altura mínima de la llama o a la configuración más baja en el selector si se trata de una plancha con control por termostato, y deja que se caliente durante aproximadamente 30 minutos. Mientras la plancha se calienta, será necesario extender el aceite sobre la superficie para evitar que se seque. Repite este proceso de 2 a 3 veces aumentando gradualmente cada vez la altura de la llama en el quemador hasta que la plancha tenga una superficie lisa como un espejo. Este proceso tomará de 1 ½ a 2 horas.

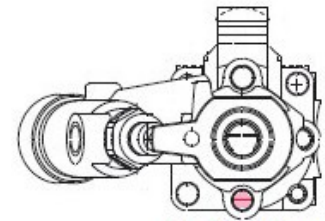
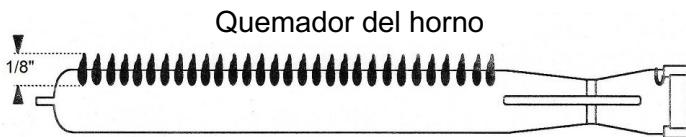
Nota: Cada vez que se limpia la plancha con AGUA y JABÓN, se remueve el curado y se debe repetir este proceso.

Nota: Si el proceso ocurre demasiado rápido, la superficie de la plancha puede volverse de un color azulado claro. El tinte no daña la superficie de la plancha. Debes dejar que la superficie se enfríe y empezar de nuevo.

OPERACIÓN DE LA PLANCHA

Enciende los quemadores unos 15-20 minutos antes de cocinar para precalentar. Ajusta las perillas a la altura de llama deseada.

1. Antes de usar, limpia completamente el horno y la estufa. Retira todos los materiales de embalaje y la película. Antes de limpiar los accesorios de acero inoxidable, asegúrate de que el detergente utilizado no contenga sustancias corrosivas y sea adecuado para la limpieza de superficies de acero inoxidable. Luego seca la estufa con un paño limpio.
2. En el primer uso, la duración del encendido puede ser un poco más larga debido al aire existente en la tubería nueva. No se puede encender hasta que se agote todo el aire.
3. Período de quemado. Cuando se usa por primera vez, es normal que haya un olor desagradable y humo. (Asegúrate de que el olor no sea causado por una fuga de gas). De hecho, eso se produce por el sobrecalentamiento del material aislante y los residuos de aceite durante el proceso de fabricación. Ajusta la temperatura a 450°F y deja que se caliente hasta que desaparezca el olor y el horno deje de humear. Luego utilízalo de forma normal.
4. Durante el encendido, abre la placa protectora debajo de la puerta hacia abajo, presiona la perilla hacia abajo y gírala hacia la izquierda y presiona  hacia abajo. Enciende la llama piloto con el encendedor a través del orificio de encendido.
5. Después de encender la llama del piloto, presiona la perilla durante más de 20 segundos para calentar el termopar. Si el encendido está fuera cuando aflojas la perilla, repite esta operación.
6. Configuración de derivación: Con el horno frío o a temperatura ambiente, gira el selector a 300°F y observa la llama del quemador. Deja que se caliente durante aproximadamente 5 minutos, gira el selector a la configuración más baja y observa la llama del quemador. Ahora debería haber una llama pequeña pero estable en el quemador, de aproximadamente 1/8" de alto.



Tornillo de derivación

De lo contrario, gira el tornillo de derivación ubicado en el termostato del horno a la posición de las seis en punto, para obtener la llama más baja y estable en el quemador.

7. Sigue girando la perilla de control de temperatura hacia la izquierda para encender el quemador principal del horno. Selecciona la temperatura adecuada según los requisitos de los alimentos. La temperatura del horno se puede controlar entre 250°F y 550°F.

Nota: Si es necesario cambiar el tipo de gas de NG a LPG, se deben reemplazar las boquillas del quemador principal y la llama piloto.

Inspección de rutina

Es necesario revisar la estufa diariamente. Revisar la estufa con regularidad puede evitar accidentes graves y daños costosos. Si el usuario siente que hay algunos problemas en el funcionamiento normal de la estufa, se debe dejar de usar. Revisa la condición de la estufa antes o después de cada uso.

Antes de usar: ¿Está inclinada la estufa? ¿Está dañado el panel de control?

Durante el uso: ¿Hay un olor extraño o ruido de vibración? ¿La llama del quemador es normal?
¿Algún retroceso en el quemador o llamas ascendentes?

Limpeza y mantenimiento

- ✓ Antes de limpiar, apaga la estufa y la válvula de gas antes de la estufa.
- ✓ Limpia los quemadores y la bandeja en busca de migas y residuos con regularidad.
- ✓ Limpia la superficie de acero inoxidable con agua con jabón tibia todos los días y enjuágala por completo. (No rocíes la estufa directamente con agua. Especialmente cuando esté caliente, puede producir daños).
- ✓ Durante la limpieza, no limpies la superficie de acero inoxidable con detergentes abrasivos, cepillos o raspadores, etc. La capa de hierro residual puede causar oxidación. Frótalo a favor de la dirección del grano. No limpies la superficie con limpiador de cloro (blanqueador, ácido clorhídrico, etc.) aunque estos productos estén diluidos.
- ✓ No limpies el suelo donde se encuentra el equipo con sustancias corrosivas (por ejemplo, KCL).
- ✓ Limpia la suciedad de los quemadores y el deflector con regularidad.
- ✓ No modifiques el volumen de ventilación necesario durante la combustión.
- ✓ Acumulación de sustancias que contienen ingredientes ácidos, por ejemplo, vinagre, jugo de limón, especias, sal, etc. Por lo tanto, evita que estas sustancias entren en contacto prolongado con los accesorios de acero inoxidable. El vapor de la solución ácida dañará gravemente la superficie del equipo.
- ✓ Una limpieza completa todos los días asegurará un buen servicio y alargará la vida útil del equipo. Limpia el equipo con una toalla húmeda que contenga espuma o detergente, enjuágalo con agua limpia y sécalo con un paño limpio. No limpies el equipo con un cepillo de acero, ya que puede causar oxidación.
- ✓ Manchas y abrasión de la superficie de acero inoxidable: Las raspaduras y las manchas negras se pueden eliminar con un estropajo de plástico, como Scotch Brite. Durante la limpieza, la dirección debe ser la misma que la del pulido, frota siempre a favor del grano del acero inoxidable.
- ✓ Oxidación en la parrilla de cocción de hierro fundido: Para eliminar el óxido, retira la parrilla de hierro fundido y límpiala con un cepillo de alambre. Lava con agua con jabón tibia y seca completamente de inmediato. Cubre ligeramente la parrilla de cocción con aceite de cocina de grado alimenticio.
- ✓ Para evitar la oxidación del equipo, asegúrate de eliminar la sal residual dentro o fuera del equipo. Después de la limpieza, para evitar una combustión incompleta de corta duración, el orificio de fuego del quemador debe estar limpio y desbloqueado.
- ✓ Si no vas a utilizar el equipo en ningún momento, cierra todas las válvulas de gas y la válvula de gas antes de la estufa. (Nota: el piloto permanente se apagará).
- ✓ Si no vas a utilizar el equipo durante mucho tiempo, limpia la superficie de acero inoxidable con un limpiador de acero inoxidable y un paño suave.
- ✓ El 90% del equipo son metales (acero inoxidable, hierro, aluminio, chapa galvanizada) que pueden ser reciclados por una planta de tratamiento designada de acuerdo con las normas ambientales en los países donde se instaló el equipo. (¡No tirar a la basura!)

Limpeza recomendada de la parrilla

PRECAUCIÓN

- **NO** utilices líquidos de limpieza abrasivos o inflamables.
- **NO** laves con manguera, sumerjas ni laves a presión ninguna parte de la plancha, excepto la bandeja colectora.

NUNCA uses un estropajo (en todas las superficies exteriores, excepto la placa de la plancha), lana de acero o material abrasivo, o limpiadores que contengan cloro, yodo y amoníaco, o productos químicos con bromo, ya que estos deteriorarán el acero inoxidable y acortarán la vida útil de la unidad.

Se necesita muy poco tiempo y esfuerzo para mantener la parrilla atractiva y funcionando a su máxima eficiencia. Espera hasta que la plancha se enfríe después de apagar la unidad. Sigue los pasos de limpieza a continuación:

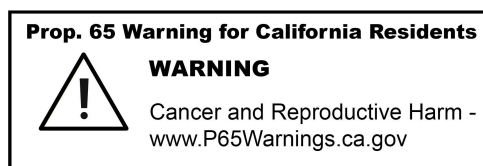
PIEZA	ACCIÓN REQUERIDA	FRECUENCIA
Cuerpo	Usa un paño limpio y un limpiador no abrasivo para limpiar el cuerpo de acero inoxidable de la plancha. Limpia las áreas pulidas con un paño suave.	Diariamente
Salpicaderos traseros y laterales	Limpia exhaustivamente. Limpia con agua con jabón mixta, tibia y limpia, y luego vuelve a limpiar los salpicaderos con un paño húmedo.	Diariamente
Controles	La unidad debe estar apagada cuando no esté en uso. Se recomienda desconectar la unidad del suministro de gas cerrando la válvula de gas principal. Utiliza un paño limpio para limpiar la grasa o los residuos de las perillas de control.	Diariamente
Placa de la plancha	Limpia la superficie con una almohadilla para parrilla o una espátula de metal. <ul style="list-style-type: none"> Limpia bien la superficie de la plancha. Si es necesario, usa una piedra para planchas o una almohadilla para parillas. (Si una piedra para planchas no se usa correctamente, se dañará la superficie de la plancha). Frota a favor del grano del metal mientras la plancha aún está caliente. Se puede usar jabón suave en la superficie de la placa para ayudar a limpiarla. Retira todo el jabón y los desechos completamente; limpia con un paño limpio y húmedo. Luego, la placa debe cubrirse con una fina película de aceite para evitar la oxidación. Limpia las superficies de acero inoxidable con un paño húmedo y pule con un paño suave seco. Para quitar la decoloración, usa un limpiador no abrasivo. Después de cada limpieza "semanal", la plancha debe ser curada nuevamente. Si el uso de la plancha es muy alto, los procedimientos de limpieza "semanales" se pueden realizar con mayor frecuencia a una vez por semana. El uso de hielo en la plancha para enfriarla puede dañar la misma. 	Diariamente y Semanalmente
Bandeja recolectora	Una vez que la unidad se haya enfriado, retira la bandeja recolectora y desecha los restos, la grasa, los residuos y las migas. PRECAUCIÓN: Si se permite que la bandeja recolectora se llene demasiado, es probable que se acumule grasa/residuos debajo de la unidad. Esta bandeja/cajón recolector se retira tirando hacia adelante. ¡TEN PRECAUCIÓN AL QUITARLO!	Según sea necesario

Solución de problemas

Problemas	Causas	Soluciones
	<ol style="list-style-type: none"> La presión de gas no es suficiente. La boquilla está bloqueada. 	<ol style="list-style-type: none"> Ajusta la válvula de alivio para obtener una presión adecuada. Desbloquea la boquilla.

<p>La llama piloto no se puede encender.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 3. La conexión del termopar está suelta. 4. El termopar está defectuoso. 5. La válvula de control de gas no funciona correctamente. 	<ol style="list-style-type: none"> 3. Aprieta el termopar. 4. Reemplaza el termopar 5. Reemplaza la válvula de control de gas.
<p>La llama del piloto está encendida, pero el quemador principal no se enciende</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La presión de gas no es adecuada. 2. El orificio del quemador principal está bloqueado. 3. La válvula de control de gas está defectuosa. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Con el uso de un manómetro, ajusta el regulador de presión a la configuración de presión adecuada en la etiqueta de datos. 2. Desbloquea el orificio del quemador. 3. Reemplaza la válvula de control de gas.
<p>Se escucha un sonido "Pop" cuando se cierra el suministro de gas.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. El orificio del quemador no es del tamaño correcto para el tipo de gas que se suministra a la estufa. 2. El obturador de aire no está ajustado correctamente. 3. La presión de gas es demasiado baja. 4. La conexión de suministro de gas no es del tamaño correcto. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verifica el tamaño del orificio para asegurarte de que sea el correcto para el suministro de gas. 2. Ajusta el obturador de aire en el quemador. 3. Con el uso de un manómetro, ajusta el regulador de presión a la configuración de presión adecuada en la etiqueta de datos. 4. Verifica que el tipo de conexión tenga al menos 3/4" de diámetro interior y que sea de grado comercial. Consulta con tu instalador para la corrección.
<p>Los quemadores tienen puntas amarillas y crean hollín negro.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. El orificio del quemador no es del tamaño correcto para el tipo de gas que se suministra a la estufa. 2. El obturador de aire no está ajustado correctamente. 3. La presión de gas es demasiado baja. 4. El volumen de gas que se suministra es demasiado bajo. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verifica el tamaño del orificio para asegurarte de que sea el correcto para el suministro de gas. 2. Ajusta el obturador de aire en el quemador. 3. Con el uso de un manómetro, ajusta el regulador de presión a la configuración de presión adecuada en la etiqueta de datos. 4. Verifica que el tipo de conexión tenga al menos 3/4" de diámetro interior y que sea de grado comercial. Consulta con tu instalador para su corrección.

La guía de solución de problemas anterior es solo para referencia. Si ocurre alguna falla, deja de usarlo e informa a los técnicos profesionales para que lo revisen y reparen. La seguridad es lo primero y el mantenimiento debe realizarse después de que se cierran el suministro de energía y el suministro de gas.





3355 ENTERPRISE AVE, SUITE 160 FORT LAUDERDALE, FL 33331
TÉL : 954 202-7419 • TÉLÉCOPIEUR : 954 202-7337