



Owner's Guide

Installation & Operation

Sealed / Open Burners

HSB Series

HSP Series

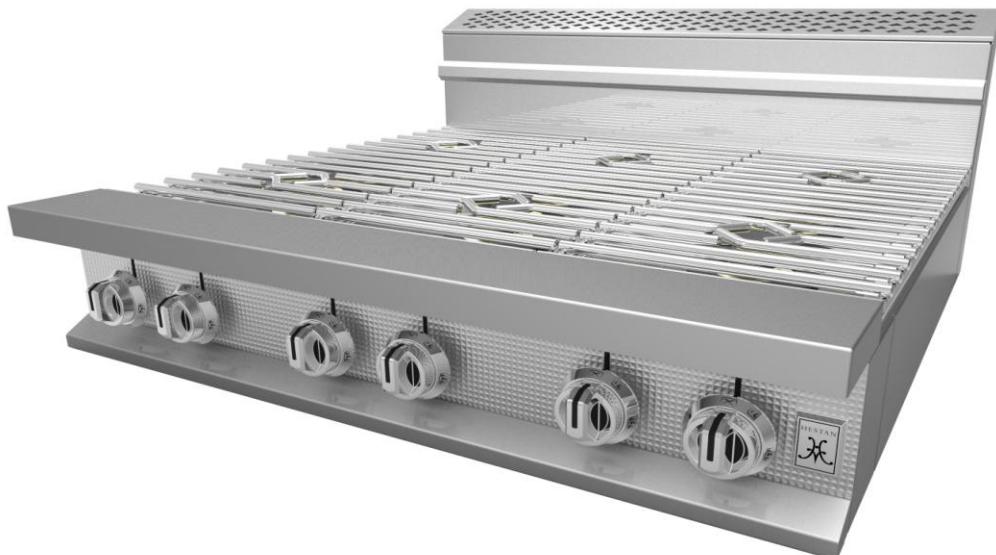
HSU Series

HSUP Series

HSS Series

HSSP Series

HOP Series



Hestan Commercial Corporation

3375 E. La Palma Ave

Anaheim, CA 92806

(888) 905-7463



RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

THIS MANUAL HAS BEEN PREPARED FOR PERSONNEL QUALIFIED TO INSTALL GAS EQUIPMENT, WHO SHOULD PERFORM THE INITIAL FIELD START-UP AND ADJUSTMENTS OF THE EQUIPMENT COVERED BY THIS MANUAL.

POST IN A PROMINENT LOCATION THE INSTRUCTIONS TO BE FOLLOWED IN THE EVENT THE SMELL OF GAS IS DETECTED. THIS INFORMATION CAN BE OBTAINED FROM THE LOCAL GAS SUPPLIER.

IN THE EVENT A GAS ODOR IS DETECTED, SHUT DOWN UNITS AT MAIN SHUTOFF VALVE AND CONTACT THE LOCAL GAS COMPANY OR GAS SUPPLIER FOR SERVICE.

DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPORS OR LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE.

IMPROPER INSTALLATION, ADJUSTMENT, ALTERATION, SERVICE OR MAINTENANCE CAN CAUSE PROPERTY DAMAGE, INJURY OR DEATH. READ THE INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS THOROUGHLY BEFORE INSTALLING OR SERVICING THIS EQUIPMENT.

IN THE EVENT OF A POWER FAILURE, DO NOT ATTEMPT TO OPERATE THIS DEVICE.

THE MAXIMUM LOAD ON THE COOKING SURFACE CANNOT EXCEED 100 LBS.

CALIFORNIA PROPOSITION 65 - WARNING

 **WARNING** This product can expose you to chemicals including carbon monoxide, which is known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.
For more information, go to www.P65Warnings.ca.gov.

TABLE OF CONTENTS

Section 1:	Installation	4
	Installation Procedure.....	4
	Uncrating.....	4
	Location	4
	Clearances	4
	Placing Appliance	4
	Leveling.....	4
	Riser Installation.....	5
	Statutory Regulations	5
	United States of America	5
	Canada	5
	Gas Supply.....	6
	Gas Pressure Regulator	7
	Ventilation Air / Flue Connections.....	7
	Electrical Supply	8
	Model / Serial / Rating Plate Location	8
Section 2:	Operating Instructions.....	9
	Lighting and Shutdown Instructions.....	9
Section 3:	Cleaning and Maintenance.....	10
	Gas-Fired Appliances.....	10
	Service.....	10

INSTALLATION

Installation Procedure

Uncrating

Check the crate for any possible damage sustained during transit. Carefully remove the appliance, removing all packing material, again check for damage. Any damage to the appliance must be reported to the carrier immediately.

Location

Proper placement of the appliance will ensure operator convenience and satisfactory performance. Adequate clearance must be maintained so that the combustion and ventilation air is not obstructed for proper operation. A minimum front clearance of 36 inches (914 mm) must be provided for servicing. The appliance must be kept free and clear of combustible materials.

Clearances

The following minimum clearances must be followed:

Model	COMBUSTIBLE		NON-COMBUSTIBLE	
	BACK	SIDE	BACK	SIDE
Sealed Burner Top	5"	10"	0"	0"
Open Burner Top	5"	12"	0"	0"

NOTE: For use on non-combustible counters or bases only.

Placing Appliance

Place the appliance in the required position and level by means of the adjustable legs. The surface on which the appliance is to be installed must be capable of adequately supporting the weight of the appliance.

Leveling

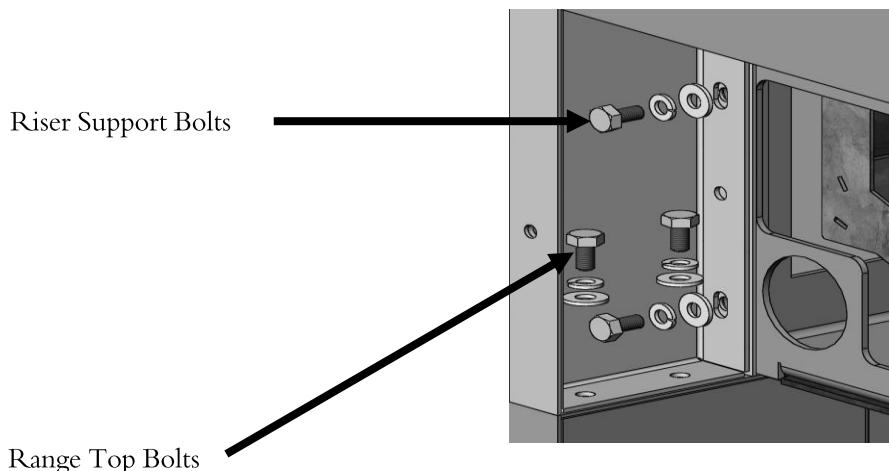
For proper and safe operation, each appliance must be level. Counter units must be installed on a non-combustible surface only.

4" legs are mounted using four hex-head bolts per leg and each leg is adjustable simply by turning the inner cylinder leg, clockwise to lower and counter-clockwise to elevate.

NOTE: A carpenter's level can be used on the plate shelf for left to right leveling.

Riser Installation

- 1) Remove back panel from riser assembly by removing mounting screws.
- 2) Remove the four bolts at the rear of the appliance holding on the side panels (two on each side, see diagram below).
- 3) Place riser on support brackets on back of the appliance.
- 4) Re-install the four bolts into the back of the appliance through the riser channels, do not tighten.
- 5) Attach the bottom supports with supplied bolts, two on each side.
- 6) Tighten the four bolts that attach riser to appliance.
- 7) Tighten the four bolts that attach riser to bottom supports.
- 8) Re-install back cover.



NOTE: Failure to re-install back cover could cause improper venting of exhaust gases/heat from the appliance, creating soot that clogs the burner(s) and flue and/or creates a temperature risk to cabinet and components.

Statutory Regulations (Installation Codes)

The installation of this appliance must be carried out by a properly trained and qualified installer and in accordance with the relevant regulations, codes of practice and the related publications of the Country, State, County and City of destination.

United States of America

- 1) Local Codes
- 2) In the absence of local codes, installation must conform to the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, or the Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, as applicable. Copies may be obtained from the American Gas Association, Inc., on their web site: <http://www.agaj.org/>
- 3) National Electrical Code, ANSI/NFPA-70, or latest edition. Copies may be obtained from the National Fire Protection Association, on their web site: <http://www.nfpa.org/>
- 4) Vapor Removal From Cooking Equipment, NFPA-96, or latest edition. Copies may be obtained from the National Fire Protection Association, on their web site: <http://www.nfpa.org/>

Canada

- 1) Local Codes
- 2) CSA B149.1 Natural Gas and Propane Installation Code.
- 3) CSA C22.1 Canadian Electrical Code
- 4) CSA C22.2 Canadian Electrical Code

Canadian codes can be found on the CSA website: <http://www.csa.ca>

Gas Supply

The local gas authority should be consulted at the installation planning stage in order to establish the availability of an adequate supply of gas and to ensure that the meter is adequate for the required flow rate. The pipe work from the meter to the appliance must be an appropriate size.

All fixed (non-mobile) appliances must be fitted with an accessible upstream gas shutoff valve as a means of isolating the appliance for emergency shut off and for servicing. A union or similar means of disconnection must be provided between the gas-cock and the appliance.

A manually operable valve must be fitted to the gas supply to the kitchen to enable it to be isolated in an emergency. Wherever practical, this shall be located either outside the kitchen or near an exit in a readily accessible position.

Where it is not practical to do this, an automatic isolation valve system should be fitted which can be operated from a readily accessible position near the exit.

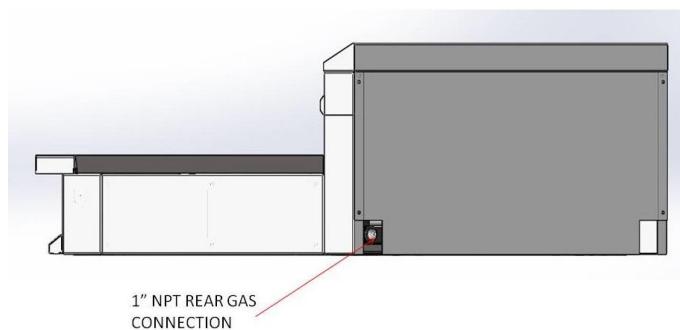
In locations where the manual isolation valve is fitted or the automatic system can be reset this notice must be posted:

“ALL DOWNSTREAM BURNER AND PILOT VALVES MUST BE TURNED OFF PRIOR TO ATTEMPTING TO RESTORE THE SUPPLY. AFTER EXTENDED SHUT OFF, PURGE BEFORE RESTORING GAS”

NOTE: Before assembly and connection, check gas supply.

Gas Supply Notes

- 1) The type of gas for which the unit is equipped is stamped on the rating plate, see locations on page 8. Connect a unit stamped “NAT” only to natural gas, and stamped “LP” only to propane gas.
- 2) If it is a new installation, have the gas authorities check the meter size and piping to assure that the unit is supplied with the necessary amount of gas supply and pressure to operate the unit(s).
- 3) Make certain new piping and connections have been made in a clean manner and have been purged so that piping compound, chips, etc. will not clog pilots, valves, gas regulator, or burners. Use pipe joint compound approved for natural and liquefied petroleum gases.
- 4) The natural gas pressure coming into the regulator should be 7” WC or .25 psig (1.75kPa) and 5” WC .18 psig (1.25kPa) coming out of the regulator. For liquid propane gas pressure coming into the regulator should be 11” WC or .4 psig (2.75kPa) and 10” WC .36 psig (2.5kPa) coming out of the regulator.



Gas Pressure Regulator

A gas pressure regulator must be installed to regulate the proper flow of gas to the appliance. The regulator must be installed between the main gas supply line to the unit shut off valve and the appliance and must be accessible for servicing. Proper sizing of the regulator is extremely important, check the BTU rating of the appliance or appliances being regulated by the regulator.

NOTE: Contact the factory for regulator sizing when multiple appliances are being installed in a line up or island suite configuration and are interconnected using the front manifold connections.

NOTE: Gas pressure should be checked when the unit is installed and all other equipment on the same line is on. The operating gas pressure must be the same as that specified on the rating plate. If necessary, pressure adjustment may be made at the pressure regulator.

The appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system where pressures are in excess of .5 psig (3.45 kPa).

When test pressures are .5 psig (3.45 kPa) or less, the appliance must be isolated from the gas supply system by closing its individual manual shutoff valve.



Prior to lighting, check all joints in the gas supply line for leaks. Use soap and water solution. Do not use an open flame. After piping has been checked for leaks, all piping receiving gas should be fully purged to remove air.

Ventilation Air / Flue Connections

The following notes are intended to give general guidance. For detailed recommendations, refer to the applicable codes in the Country, State, County and City of installation.



Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.

Proper ventilation is critical for optimum performance. The ideal method of ventilating gas fired equipment is the use of properly designed canopy that should extend six inches (152mm) beyond all sides of the appliance (s) and six feet six inches (1981mm) above the floor. Information on the construction and installation of ventilating hoods may be obtained from the standard for "Vapor Removal from Cooking Equipment," NFPA No. 96 (latest edition), available from the National Fire Protection Association, on their web site: <http://www.nfpa.org/>.

A strong exhaust will create a vacuum in the room. For an exhaust vent to work properly, replacement air must be equal to the amount of air exhausted. An imbalance between exhaust and replacement air can cause degradation in the appliance's performance.

All gas burners and pilots need sufficient air to operate. Large objects should not be placed in front of the appliance(s) that would obstruct the flow of air into the front.

NOTICE: In the Commonwealth of Massachusetts all gas appliances vented by either mechanical systems or ventilation hoods shall comply with 248 CMR interlocking requirements.

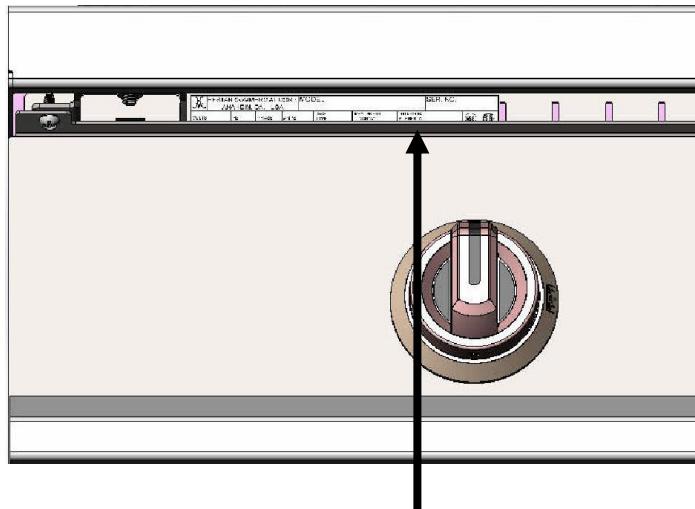
Electrical Supply (Where Applicable)

Important: This appliance must be electrically grounded in accordance with local codes, or in the absence of local codes with the National Electrical Code.



Appliances equipped with a flexible electrical supply cord are provided with a three-prong grounding plug. It is imperative that this plug be connected into a properly grounded three-prong receptacle. If the receptacle is not the proper grounding type, contact an electrician. Do not remove the grounding prong from this plug.

Model / Serial / Rating Plate Locations



Range tops

Rating plate will be located above the front panel.

OPERATING INSTRUCTIONS

Lighting Instructions

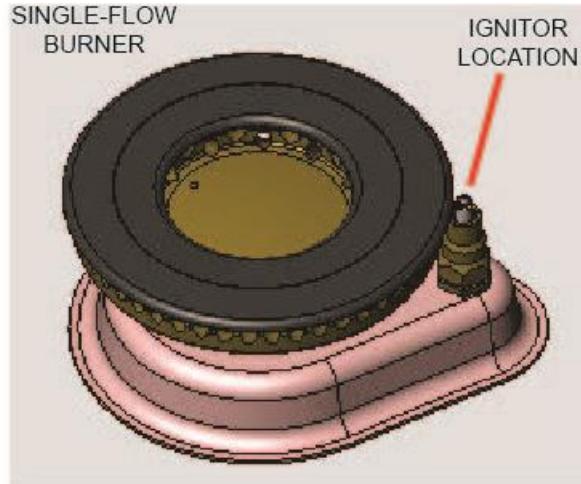
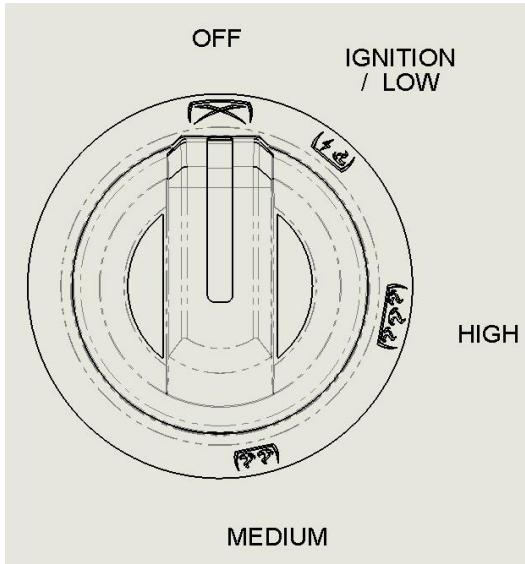
Sealed Top Burners – Spark Ignition (HSB, HSU, HSS Series)

- 1) Push and turn the knob to the ignition position. Igniter will spark until a flame is established. Once the burner has been lit, turn the knob to the desired flame setting.
- 2) For daily shutoff: Turn knob(s) to the “OFF” position.

NOTE: If spark does not occur, check the electrical supply to the appliance.



A 5 minute complete shutoff period is required before the appliance is re-lit.

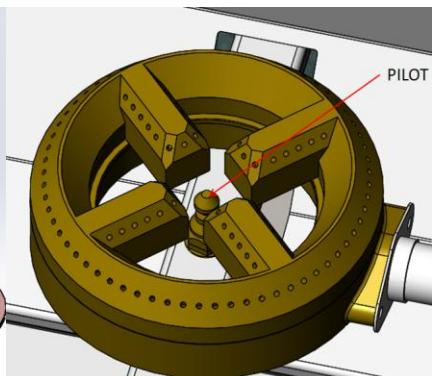
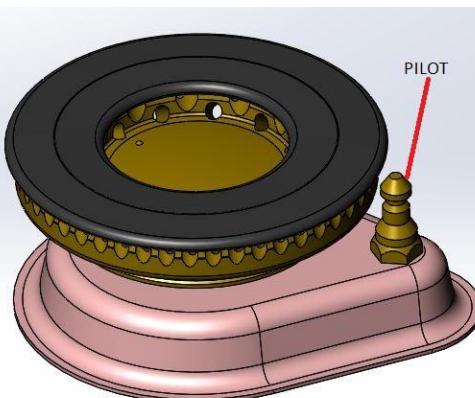
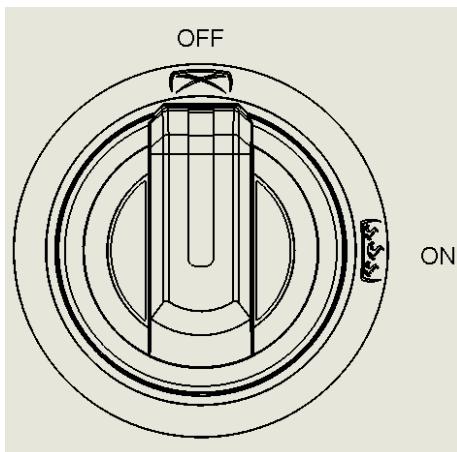


Sealed/Open Top Burners – Standing Pilot (HSP, HSUP, HSSP, HOP Series)

- 1) Turn main gas supply on Turn burner valve knob(s) to the “ON” position for 5 seconds to purge the air in the gas lines, if there is no gas present wait 5 minutes and repeat the operation.
- 2) When gas is present, turn knob(s) to the “OFF” position. Using a log lighter, light the pilot(s).
- 3) Wait 3 minutes; turn all the burners “ON” and then “OFF”, one at a time, to make sure all of the lines have been purged of air.
- 4) For daily shutoff: Turn knob(s) to the “OFF” position, pilot(s) will remain on.



A 5 minute complete shutoff period is required before the appliance is re-lit.



CLEANING AND MAINTENANCE

Gas Fired Appliances

	CAUTION	TO AVOID RISK OF PERSONAL INJURY, BURNS OR DAMAGING UNIT Allow the Top surface to cool before washing or rinsing. Hot steam can cause injury. It may also damage the burners. Care should be taken around burner valves to prevent soap/degreaser from getting into valve body and mixing with valve grease. If equipment has electrical power running to it, disconnect power before cleaning or servicing.
---	----------------	--

1. Shut off all burners and let them cool.
2. Disconnect the power supply to the appliance before cleaning or servicing if applicable.
3. Once you are able to lift off burner assemblies, they can be soaked in warm soapy water or sprayed with a degreaser, brush off caked on food particles with a strong bristle brush.
4. Rinse with clean water and dry thoroughly, do not install burners wet!
5. All stainless steel surfaces can be cleaned with a degreaser, stainless steel cleaner, and oven cleaner or warm soapy water – do not spray on (due to open flame from pilot lights) apply cleaners with sponge or cloth, heavy soil can be removed with a plastic cleaning pad or scraper. Wipe surfaces with clean damp cloth to remove soap/cleaning solutions and dry.
6. After cleaning burner bowl run a brush through the venturries scrapping off any soot or debris.
7. **DO NOT CLEAN BRASS BURNERS IN A LOW TEMPERATURE DISH WASHER.**
8. **DO NOT USE STEEL WOOL OR STEEL CLEANING TOOLS ON STAINLESS STEEL SURFACES – THEY COULD LEAVE STEEL PARTICLES BEHIND, EMBEDDED IN THE SURFACE AND RUST.**
9. Inspect flue for grease and debris build up periodically, a dirty or plugged flue could cause unit to not operate properly and allow build up of soot, creating an unsafe environment.
10. Remove any debris from flue opening, have a qualified technician and or cleaning service clean flue of any excess grease.
11. At least monthly, clean around burner air mixers and orifices if lint has accumulated.

NOTE: Where necessary use stainless steel, wood, plastic or rubber tools to scrape off heavy deposits of grease and oil from any stainless steel equipment. This will help avoid any steel particles from becoming embedded into the stainless steel surfaces. To maintain luster of stainless steel surfaces, apply a thin coat of stainless steel cleaner, and wipe with a clean cotton cloth. To avoid heat tint (slight oxidation which results in darkened areas in equipments stainless steel) never use more heat on any equipment than is absolutely necessary. Heat tint can be removed by scouring with stainless steel wool or scouring powder. Rub in direction of polished lines.

Service

All warranty and non-warranty repairs should be performed by qualified service personnel. To locate an authorized service agent in your area contact your dealer, local representative, or the manufacturer.

Hestan Commercial Corporation
(888) 905-7463



Guide du Propriétaire

Installation et fonctionnement

Brûleurs Scellés / Ouvert

Série HSB

Série HSP

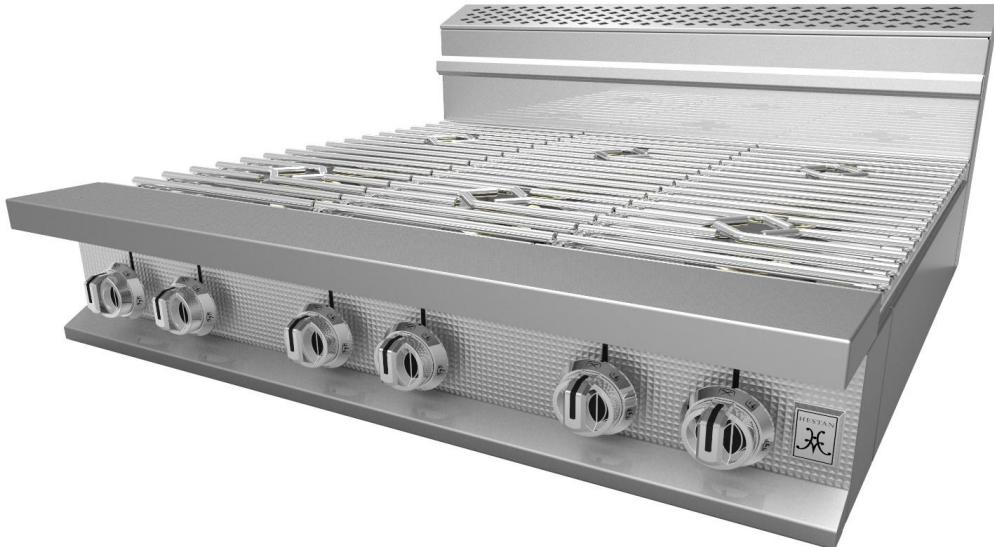
Série HSU

Série HSUP

Série HSS

Série HSSP

Série HOP



Hestan Commercial Corporation

3375 E. La Palma Ave

Anaheim, CA 92806

(888) 905-7463



CONSERVER CE MANUEL POUR UNE RÉFÉRENCE FUTURE

N° RÉF. 002136 RÉV. D

CE GUIDE A ÉTÉ PRÉPARÉ POUR LE PERSONNEL QUALIFIÉ POUR L'INSTALLATION D'ÉQUIPEMENTS AU GAZ. CE PERSONNEL DEVRAIT EFFECTUER LA MISE EN MARCHE INITIALE SUR LE TERRAIN ET AJUSTER LES ÉQUIPEMENTS COUVERTS PAR CE GUIDE.

AFFICHEZ LES INSTRUCTIONS À SUIVRE EN CAS D'ODEUR DE GAZ DANS UN ENDROIT VISIBLE. CETTE INFORMATION PEUT ÊTRE OBTENUE DU FOURNISSEUR EN GAZ LOCAL.

SI UNE ODEUR DE GAZ EST DÉTECTÉE, FERMEZ LA VALVE PRINCIPALE D'ALIMENTATION DES UNITÉS ET CONTACTEZ LA SOCIÉTÉ OU LE FOURNISSEUR DE GAZ AFIN QU'IL VIENNE VÉRIFIER LES APPAREILS.

NE STOCKEZ NI ESSENCE NI AUTRES MATÉRIAUX GÉNÉRANT DES VAPEURS INFLAMMABLES PRÈS DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.

UNE INSTALLATION, UN AJUSTEMENT, UN SERVICE OU UN ENTRETIEN INADÉQUATS PEUVENT ENDOMMAGER CET APPAREIL OU CAUSER DES BLESSURES ET MÊME LA MORT. LIRE SOIGNEUSEMENT LES DIRECTIVES D'INSTALLATION, DE FONCTIONNEMENT ET D'ENTRETIEN AVANT D'INSTALLER OU DE RÉPARER CET APPAREIL.

DANS LE CAS D'UNE PANNE DE COURANT, NE TENTEZ PAS DE FAIRE FONCTIONNER CET APPAREIL.

LA CHARGE MAXIMUM SUR LA SURFACE DE CUISSON NE PEUT DÉPASSER 100 LBS.

PROPOSITION 65 DE CALIFORNIE – MISE EN GARDE

 **AVERTISSEMENT** Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, notamment du monoxyde de carbone, reconnu par l'État de Californie pour causer des malformations congénitales ou d'autres problèmes de reproduction.

Pour plus d'informations, visitez www.P65Warnings.ca.gov

TABLE DES MATIÈRES

Section 1 :	Installation	4
	Procédure d'installation	4
	Déballage.....	4
	Emplacement.....	4
	Espaces	4
	Placer l'appareil	4
	Mise à niveau.....	4
	Installation de la contremarche	5
	Réglementation	5
	États-Unis d'Amérique.....	5
	Canada	5
	Alimentation au gaz.....	6
	Régulateur de pression.....	7
	Ventilation d'air / Branchements des Conduits.....	7
	Alimentation en électricité	8
	Modèle / Numéro de série / Emplacement de la plaque signalétique	8
Section 2 :	Consignes d'exploitation	9
	Consignes d'allumage et d'arrêt	9
Section 3 :	Nettoyage et entretien	10
	Appareils alimentés au gaz	10
	Réparation	10

INSTALLATION

Procédure d'installation

Déballage

Vérifiez si la boîte a subi des dommages pendant le transfert. Retirez l'appareil de la boîte avec soin, et mettez de côté le matériel d'emballage. Vérifiez de nouveau si l'appareil a été endommagé. Tout dommage à l'appareil doit être signalé immédiatement au transporteur.

Emplacement

Un bon choix d'emplacement d'appareil assurera le confort de l'utilisateur et une performance satisfaisante. Un dégagement adéquat doit être maintenu de façon à ce que la combustion et la ventilation d'air ne soient pas obstrués. Un dégagement frontal de 36 po (914 mm) doit être prévu pour la réparation et l'entretien. L'appareil ne doit contenir aucun matériau combustible.

Espaces

Les dégagements minimums suivants doivent être respectés:

Modèle	COMBUSTIBLE		NON-COMBUSTIBLE	
	ARRIÈRE	CÔTÉ	ARRIÈRE	CÔTÉ
Tête de brûleur scellée	12,7 cm	25,4 cm	0 cm	0 cm
Tête de brûleur ouvert	12,7 cm	30,5	0 cm	0 cm

REMARQUE : Pour utilisation sur comptoirs ou bases non-combustibles uniquement.

Placer l'appareil

Placez l'appareil à la position requise et procédez à la mise à niveau à l'aide de ses pieds réglables (modèles pour comptoir). La surface sur laquelle l'appareil doit être installé doit pouvoir supporter son poids comme il convient.

Mise à niveau

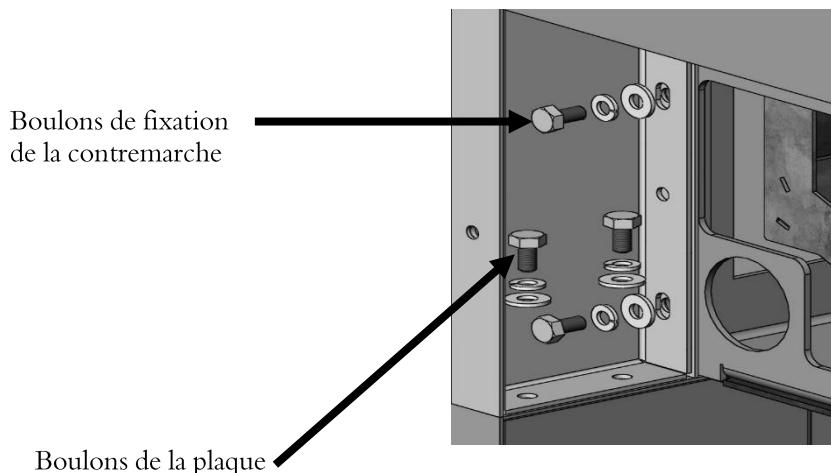
Afin d'en assurer le bon fonctionnement, tous les appareils doivent être à niveau. Les unités de comptoir doivent être installées sur une surface non-combustible seulement.

Les pieds de 4 po (10,16 cm) sont montées avec quatre boulons hexagonaux par pied et chaque pied s'ajuste simplement en tournant le cylindre dans le sens horaire pour descendre et anti-horaire pour monter.

REMARQUE : Un niveau de charpentier peut être utilisé sur la plaque pour la mise à niveau de gauche à droite.

Installation de la Contremarche

- 9) Retirez le panneau arrière de l'ensemble en dévissant les vis de montage.
- 10) Retirez les quatre boulons de l'arrière de l'appareil en tenant les panneaux latéraux (deux de chaque côté, consultez le diagramme ci-dessous).
- 11) Placez la contremarche sur les supports à l'arrière de l'appareil.
- 12) Reposez les quatre boulons dans l'arrière de l'appareil par les trous de la contremarche, ne les serrez pas.
- 13) Attachez les supports inférieurs avec les boulons fournis, deux de chaque côté.
- 14) Serrez les quatre boulons qui attachent la contremarche à l'appareil.
- 15) Serrez les quatre boulons qui attachent la contremarche aux supports inférieurs.
- 16) Réinstallez le panneau arrière.



REMARQUE : Ne pas réinstaller le panneau arrière pourrait causer une mauvaise ventilation des gaz d'échappement et de la chaleur de l'appareil, créant une pellicule de suie qui bloquerait le(s) brûleur(s) et le conduit et/ou un risque de température trop élevée dans l'appareil et ses composantes.

Réglementation (Codes d'installation)

L'installation de cet appareil doit être effectuée par un installateur formé et qualifié et conformément aux règlements, codes, pratiques et publications pertinentes au pays, état, comté et ville d'installation.

États-Unis d'Amérique

- 5) Codes locaux
- 6) L'installation doit être conforme aux codes locaux, ou en l'absence de tels codes, au code national du gaz combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, ou au code des installations au gaz naturel et au propane, CSA B149.1, le cas échéant. Des copies peuvent être obtenues de l'American Gas Association sur son site Web : <http://www.agaj.org/>
- 7) *National Electrical Code, ANSI/NFPA-70*, ou l'édition la plus récente. Un exemplaire peut être obtenu de la National Fire Protection Association, sur leur site Web : <http://www.nfpa.org/>
- 8) *Vapor Removal From Cooking Equipment, NFPA-96*, ou l'édition la plus récente. Un exemplaire peut être obtenu de la National Fire Protection Association, sur leur site Web : <http://www.nfpa.org/>

Canada

- 5) Codes locaux
- 6) CSA B149.1 Code d'installation du gaz naturel et du propane
- 7) CSA C22.1 Canadian Electrical Code
- 8) CSA C22.2 Canadian Electrical Code

Les codes canadiens peuvent être obtenus sur le site Web de la CSA : <http://www.csa.ca>

Alimentation au gaz

Les autorités régionales devraient être consultées au stade de planification de l'installation dans le but d'établir la disponibilité de la quantité de gaz nécessaire au bon fonctionnement de l'appareil et de vérifier le gabarit du compteur. La tuyauterie qui relie l'appareil au compteur doit avoir un diamètre adéquat.

Tous les appareils fixes (non mobiles) doivent être équipés d'une valve d'arrêt en amont de façon à pouvoir les isoler en cas d'arrêt d'urgence ou de réparation. Une jonction ou une méthode similaire de débranchement doit être installée entre le robinet à gaz et l'appareil.

Une soupape manuelle doit être installée au tuyau d'alimentation en gaz de la cuisine afin de pouvoir l'isoler en cas de besoin. Elle devrait être située soit à l'extérieur de la cuisine, ou près d'une sortie, mais son emplacement devrait être choisi selon sa facilité d'accès.

Lorsque les circonstances uniques à chaque installation rendent difficile la détermination de l'emplacement de cette soupape, un système de soupape d'isolation automatique devrait être mis en place à un endroit facile d'accès près de la sortie.

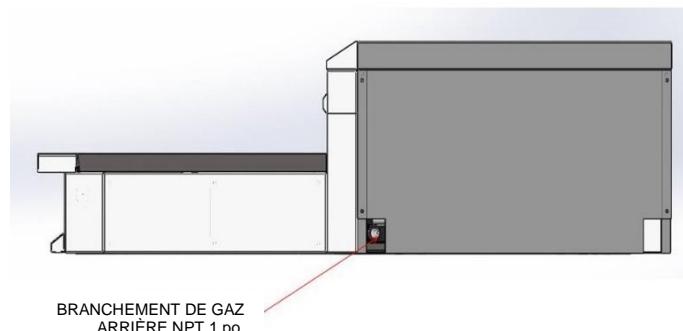
Dans les endroits où une soupape d'isolation automatique, ou un système automatique, est installé, l'avertissement suivant devrait être affiché:

«TOUS LES BRÛLEURS ET TOUTES LES SOUPAPES PILOTES EN AVAL DOIVENT ÊTRE ÉTEINTS AVANT DE TENTER DE RESTORER L'ALIMENTATION. APRÈS UNE LONGUE INTERRUPTION, PURGER AVANT DE RÉTABLIR L'ALIMENTATION EN GAS.»

REMARQUE : Avant l'assemblage et le branchement, vérifiez l'alimentation en gaz.

Notes pour l'alimentation en gaz

- 5) Le type de gaz qui convient à l'unité est gravé sur la plaque signalétique. Vérifiez son emplacement exact à la page 8. Branchez une unité gravée avec les lettres NAT seulement à du gaz naturel, et une unité LP seulement à du gaz propane.
- 6) S'il s'agit d'une nouvelle installation, demandez aux autorités locales de vérifier le gabarit du compteur et des tuyaux afin de confirmer que l'unité reçoit les bonnes quantités de gaz et de pression pour bien fonctionner.
- 7) Assurez-vous que les nouveaux branchements et que la nouvelle tuyauterie ont été installés proprement afin que la poussière et les débris de tuyau ne viennent pas bloquer les pilotes, soupapes, régulateurs ou brûleurs. Utilisez un scellant approuvé pour les gaz naturels et les gaz de pétrole liquéfiés autour des branchements,
- 8) La pression de gaz naturel recommandée à l'entrée du régulateur devrait être 7 po CE ou 0,25 psig (1,75 kPa) et 5 po CE ou 0,18 psig (1,25 kPa) à la sortie. La pression de gaz propane liquide recommandée à l'entrée du régulateur devrait être 11 po CE ou 0,40 psig (2.75 kPa) et de 10 po CE ou 0,38 psig (2.5 kPa) à la sortie.



Régulateur de pression

Un régulateur de pression doit être installé afin de régulariser le flot de gaz vers l'appareil. Le régulateur doit être installé entre le tuyau d'alimentation principale de la soupape de fermeture et l'appareil et doit être accessible lorsque l'unité subit des réparations. Choisir un régulateur de pression de gabarit adéquat est extrêmement important, veuillez vérifier la cote BTU de ou des appareils qui assujettis au régulateur.

REMARQUE : Contactez le fabricant pour le dimensionnement du régulateur lorsque plusieurs appareils sont installés en configuration parallèle ou en série et sont inter branchées avec la rampe d'alimentation.

REMARQUE : La pression de gaz devrait être vérifiée lorsque l'unité est installée et que tous les appareils sur la même ligne d'alimentation sont allumés. La pression de fonctionnement doit être la même que celle spécifiée sur la plaque signalétique. Si cela est nécessaire, la pression peut être ajustée au régulateur.

L'appareil et sa soupape de fermeture individuelle doivent être débranchés du système d'alimentation au gaz lorsque la pression de ce système dépasse 0,5 psig (3,45 kPa) durant un test de pression.

Quand les pressions d'essai sont 0,5 psig (3,45 kPa) ou moins, l'appareil doit être isolé du système d'alimentation en gaz en fermant la soupape d'interruption manuelle.



Avant l'allumage initial, assurez-vous qu'aucun des branchements de la ligne d'alimentation principale ne fuit. Utilisez une solution d'eau et de savon. N'utilisez pas de flamme nue. Une fois la tuyauterie vérifiée, tous les tuyaux qui contiennent du gaz devraient être purgés pour éliminer l'air.

Ventilation d'air / Branchements des Conduits

Les notes suivantes visent à donner une idée directrice générale. Pour des recommandations détaillées, veuillez vous référer aux codes qui s'appliquent dans votre pays, état, comté et ville d'installation.



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

Une ventilation adéquate est indispensable à une performance optimale. La méthode idéale de ventilation d'appareil au gaz est l'utilisation d'une hotte conçue avec soin, dont la largeur dépasse de 6 pouces (152 mm) les côtés de l'appareil, et qui s'élève de 6 pieds 6 pouces (1981 mm) au dessus du sol. Des informations sur la construction et l'installation des hottes de ventilation peuvent être obtenues des normes de *Vapor Removal for Cooking Equipment NFPA No. 96* (édition la plus récente), disponible sur le site Web de la National Fire Protection Association au : <http://www.nfpa.org/>.

Un tuyau d'échappement robuste créera un effet aspirateur dans la pièce. Pour qu'un conduit fonctionne adéquatement, le volume d'air entrant doit être égal au volume d'air sortant. Un débordement de cette équation peut causer une dégradation de la performance de l'appareil.

Tous les brûleurs et pilotes requièrent un apport d'air suffisant pour bien fonctionner. Ne placez jamais d'objets volumineux qui pourraient obstruer le flot d'air entrant devant le ou les appareils.

AVIS :

Dans le Commonwealth du Massachusetts, tous les appareils au gaz ventilés par un système mécanique ou une hotte de ventilation doivent être conformes aux exigences 248 CMR *interlocking*.

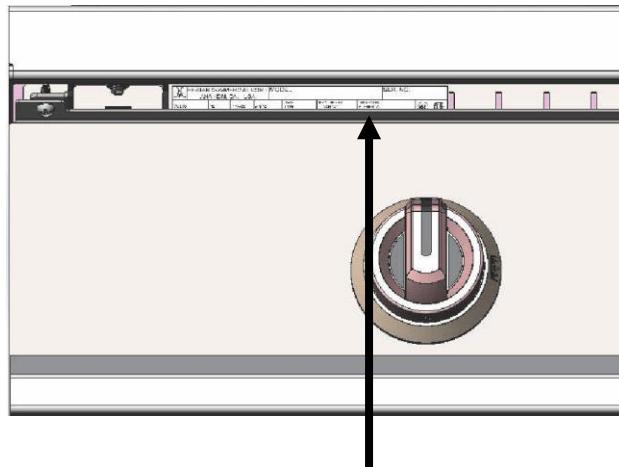
Alimentation électrique (là où applicable)

Important : Cet appareil doit être mise en terre conformément aux codes, ou, en l'absence de code, conformément au code national électrique en vigueur dans la région d'installation.



Les appareils avec un cordon d'alimentation électrique flexible sont équipés d'une fiche de mise à la terre avec trois branches. Il est impératif que cette fiche soit branchée à une prise avec mise à la terre. Si la prise n'est pas équipée d'une mise à la terre, contactez un électricien. N'enlevez pas la broche de mise en terre de la fiche.

Modèle / Numéro de série / Emplacement de la plaque signalétique



Dessus de cuisinières

La plaque signalétique se trouve au-dessus du panneau avant, du côté gauche.

CONSIGNES D'EXPLOITATION

Consignes d'allumage

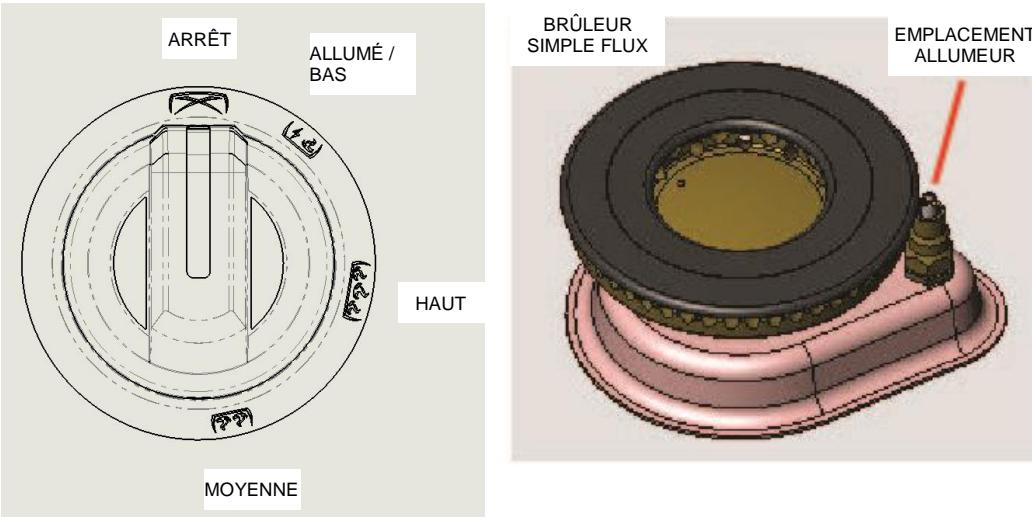
Brûleur à tête Scellée – Allumage par Étincelle (Série HSB, HSU, HSS)

- 1) Appuyez sur le bouton et tournez-le en position d'allumage. L'allumeur produit des étincelles jusqu'à ce qu'une flamme soit obtenue. Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton à la position correspondant au réglage de flamme souhaité.
- 2) **Fermeture quotidienne:** Tournez les boutons des brûleurs à la position « OFF ».

REMARQUE : S'il n'y a pas d'étincelle, vérifiez l'alimentation électrique de l'appareil.



Un durée de fermeture complète de 5 minutes est requise avant de rallumer l'appareil.

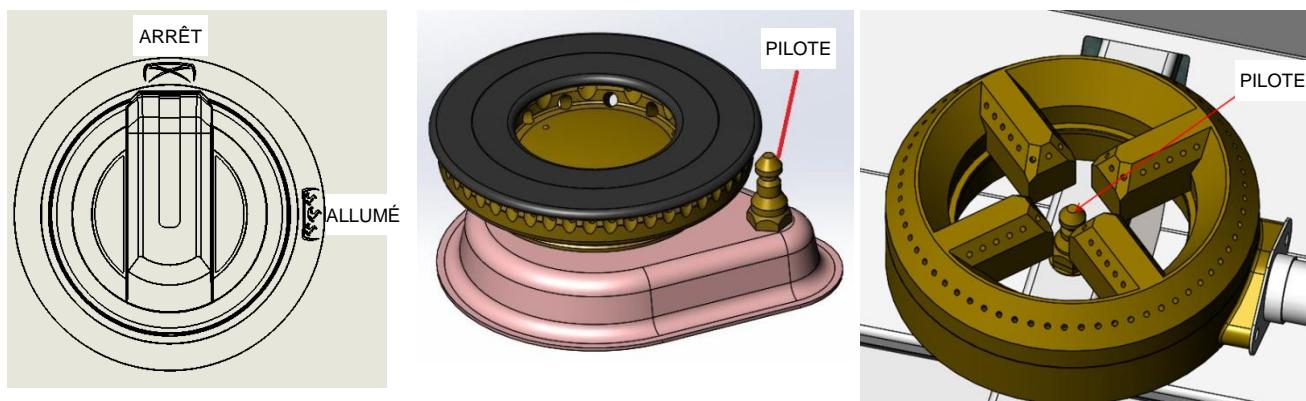


Brûleur à tête Scellée/ Ouvert – Pilote Debout (Série HSP, HSUP, HSSP, HOP)

- 1) Ouvrez l'alimentation principale en gaz. Tournez le(s) bouton(s) de brûleur à la position « ON » pendant 5 secondes pour purger les conduites de gaz de l'air qui s'y trouve; si aucun gaz ne circule, attendez 5 minutes et répétez l'opération.
- 2) Aussitôt que du gaz circule, replacez le(s) bouton(s) à la position « OFF ». Avec un briquet à long bec, allumez la ou les veilleuses.
- 3) Attendez 3 minutes, allumez et éteignez tous les brûleurs, un à la fois, pour vous assurer que toutes les conduites ont été purgées de l'air qui s'y trouvait.
- 4) **Fermeture quotidienne:** Tournez les boutons des brûleurs à la position « OFF ». Le pilote(s) resteront allumés.



Un durée de fermeture complète de 5 minutes est requise avant de rallumer l'appareil.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Appareils au Gaz

	ATTENTION	POUR ÉVITER LES RISQUES DE BLESSURES, DE BRÛLURES OU DE DÉGÂTS MATÉRIELS Laissez la surface supérieure refroidir avant de laver ou de rincer. La vapeur chaude peut causer des blessures. Cela peut également endommager les brûleurs. Des précautions doivent être prises autour des robinets des brûleurs pour empêcher le savon/dégraissant de pénétrer dans le corps de la robinet et de se mélanger à la graisse qui s'y trouve. Si l'appareil est sous tension, débranchez l'alimentation avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.
---	------------------	---

12. Éteignez tous les brûleurs et laissez-les refroidir.
13. Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de procéder à son nettoyage ou à son entretien.
14. Une fois que vous pouvez retirer les brûleurs, vous pouvez les faire tremper dans de l'eau savonneuse chaude ou pulvériser du dégraissant dessus; frottez-les avec une brosse à soies dures pour enlever les particules d'aliments collées.
15. Rincez à l'eau propre et séchez bien; ne remettez pas en place des brûleurs mouillés !
16. Il est possible de nettoyer toutes les surfaces en acier inoxydable avec un dégraissant, un nettoyant pour acier inoxydable et un produit à nettoyer les fours ou de l'eau savonneuse chaude – ne pulvérisez pas dessus (à cause de la flamme nue des pilotes); appliquez les produits nettoyants avec une éponge ou un chiffon. En cas d'encrassement important, nettoyez avec un tampon nettoyeur en plastique ou une corne. Essuyez les surfaces avec un chiffon humide propre pour enlever le savon ou les solutions de nettoyage et séchez-les.
17. Après avoir nettoyé la cuvette des brûleurs, faites passer une brosse par les venturis pour enlever la suie ou les débris.
18. **NE NETTOYEZ PAS DES BRÛLEURS EN LAITON DANS UN LAVE-VAISSELLE À BASSE TEMPÉRATURE**
19. **NE VOUS SERVEZ PAS DE PAILLE DE FER NI D'UN OUTIL DE NETTOYAGE DE L'ACIER SUR LES SURFACES EN ACIER INOXYDABLE – ILS POURRAIENT LAISSER DES PARTICULES D'ACIER INCRUSTÉES DANS LA SURFACE, QUI ROUILLERAIENT.**
20. Inspectez régulièrement les conduits de fumée pour la accumulation de graisse et des débris. Un conduit souillé ou bloqué pourrait empêcher l'appareil de fonctionner correctement et permettre à la suie de s'accumuler, créant des conditions dangereuses.
21. Retirez tous débris des ouvertures des conduits de fumée. Faites nettoyer les conduits par un technicien qualifié et/ou un service de nettoyage.
22. Nettoyez mensuellement autour des orifices des brûleurs et vérifiez si de la charpie s'est accumulée.

REMARQUE : Lorsque nécessaire, utilisez des outils d'acier inoxydable, de bois, de plastique ou de caoutchouc pour gratter les gros dépôts de graisse ou d'huile de l'équipement en acier inoxydable. Cela empêchera les particules d'acier enfoncées dans les surfaces en acier inoxydable de s'accumuler. Pour que les surfaces en acier inoxydable gardent leur éclat, appliquez une mince couche d'agent nettoyant pour acier inoxydable et frottez avec un chiffon en coton propre. N'effectuez pas l'application tant que le four est chaud. Pour éviter une décoloration de chauffage (légère oxydation qui produit des surfaces plus foncées sur l'acier inox), ne surchauffez jamais l'équipement. La décoloration de chauffage peut être effacée en frottant avec une laine d'acier ou de la poudre abrasive. Frottez dans la direction de lignes de polissage.

Réparation

Toutes réparations, sous garantie ou non, devraient être effectuées par du personnel qualifié. Pour trouver un agent autorisé dans votre région, contactez votre concessionnaire, votre représentant local, ou le fabricant.

Hestan Commercial Corporation
(888) 905-7463