

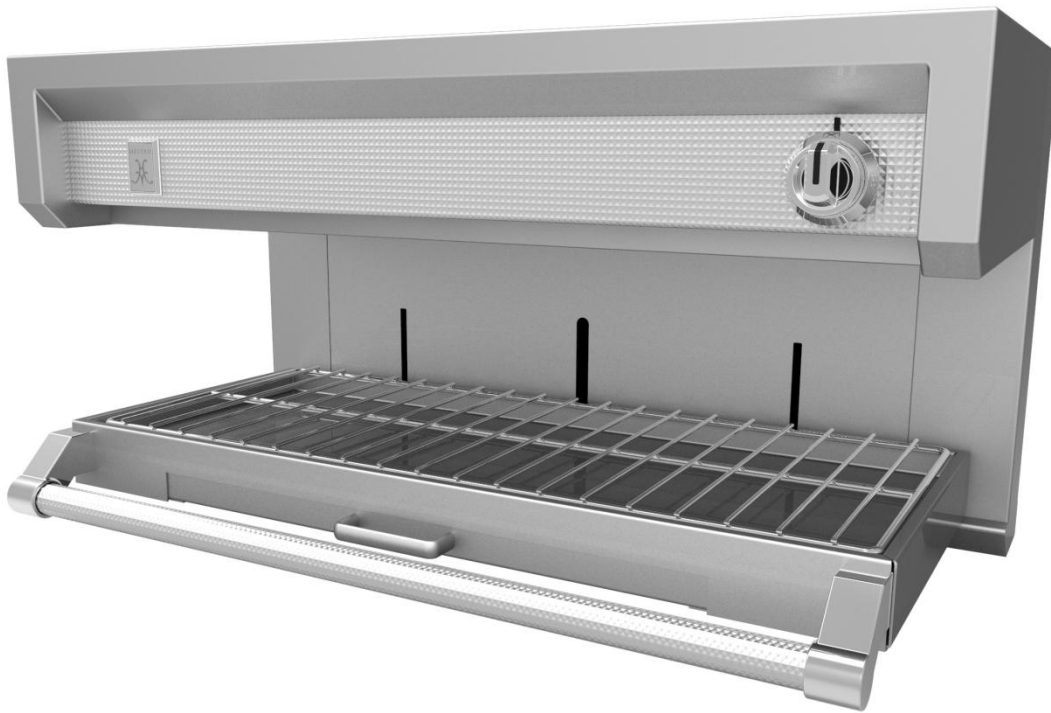


Owner's Guide

Installation & Operation

Salamander

HSM Series



Hestan Commercial Corporation

3375 E. La Palma Ave

Anaheim, CA 92806

(888) 905-7463



RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE



P/N 002139 REV C

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.

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

Installation.....	4
Installation Procedure	4
Uncrating.....	4
Location.....	4
Clearances.....	4
Placing Appliance	4
Leveling.....	4
Statutory Regulations	5
United States of America	5
Canada	5
Gas Supply.....	5
Gas Supply Notes	6
Gas Pressure Regulator	6
Ventilation Air / Flue Connections	7
Model / Serial / Rating Plate Location	8
Operating Instructions.....	9
Lighting.....	9
Cleaning and Maintenance.....	10
Gas-Fired Appliances.....	10
Service	12

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
Salamander	6"	17"	0"	0"



When placing the appliance, ensure that the chosen location will NOT result in the gas regulator being located above the appliance's exhaust flue (See "Gas Pressure Regulator" section).

NOTE: Wall-mounted and countertop units must be used in non-combustible locations.

NOTE: When a Salamander is installed on a support secured to the bottom of the oven, the clearances to combustible materials listed above must be maintained in combustible and non-combustible locations.

Placing Appliance

Place the appliance in the required position and level by means of the adjustable legs (for countertop models). 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.

Wall mounted appliances; wall bracket must be mounted level, horizontally, on a wall that will adequately support the weight of the appliance; appliance will sit level on bracket horizontally. See instructions that come with wall bracket.

Counter model 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. A carpenter's level can be used on the top for leveling.

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.aga.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.

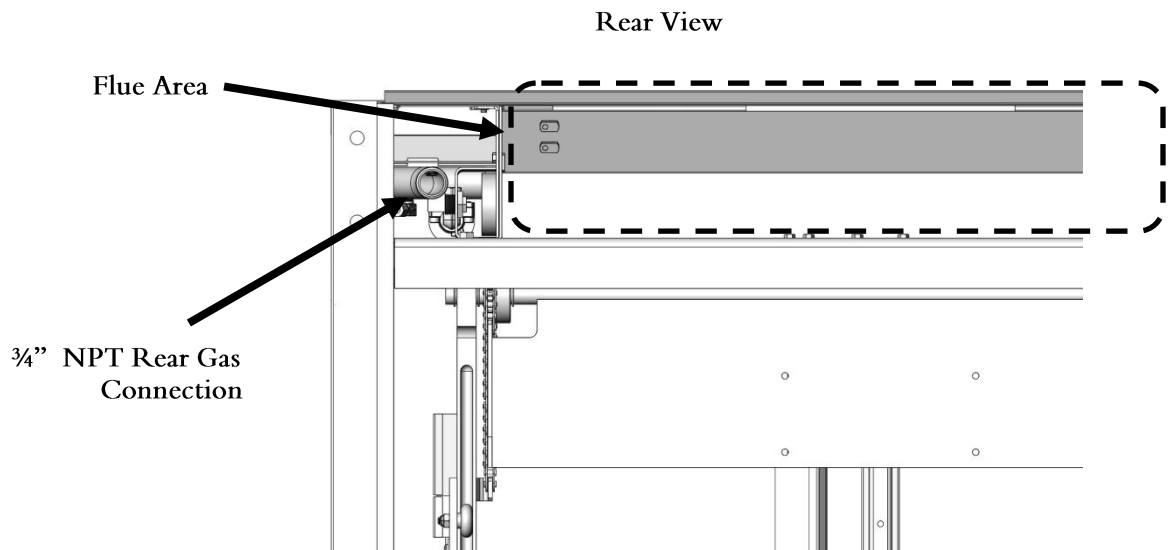
In locations where the manual isolation valve is fitted or the automatic system can be reset this notice must be posted:

“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.

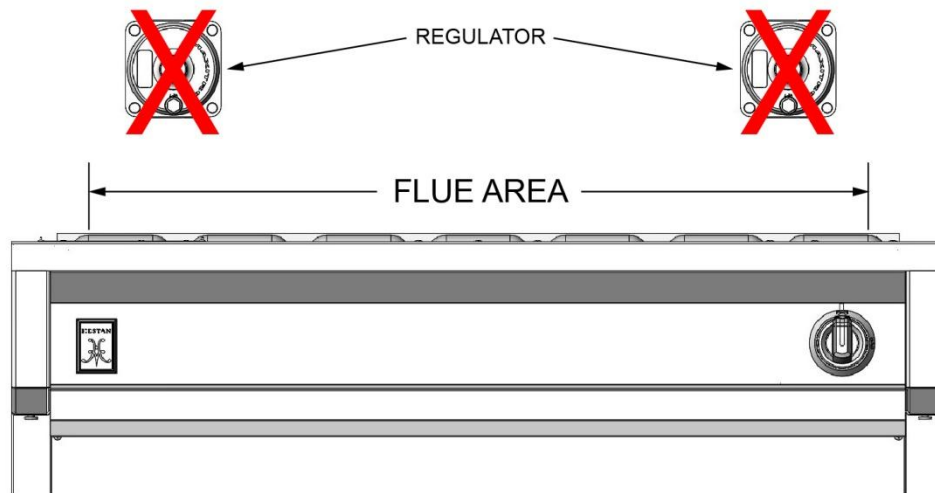
Gas Supply Notes

- 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. **DO NOT INSTALL A REGULATOR DIRECTLY ABOVE THE SALAMANDER.** Doing so will expose the regulator to the hot flue stream, resulting in damage and a potential safety hazard. Proper sizing of the regulator is extremely important; check the BTU rating of the appliance or appliances being regulated by the regulator.



⚠ WARNING

DO NOT install a regulator above the appliance flue. Doing so will expose the regulator to extreme heat, shortening its life and presenting a potential safety hazard.

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 (3.45kPa).

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

⚠ WARNING

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.

⚠ WARNING

Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.

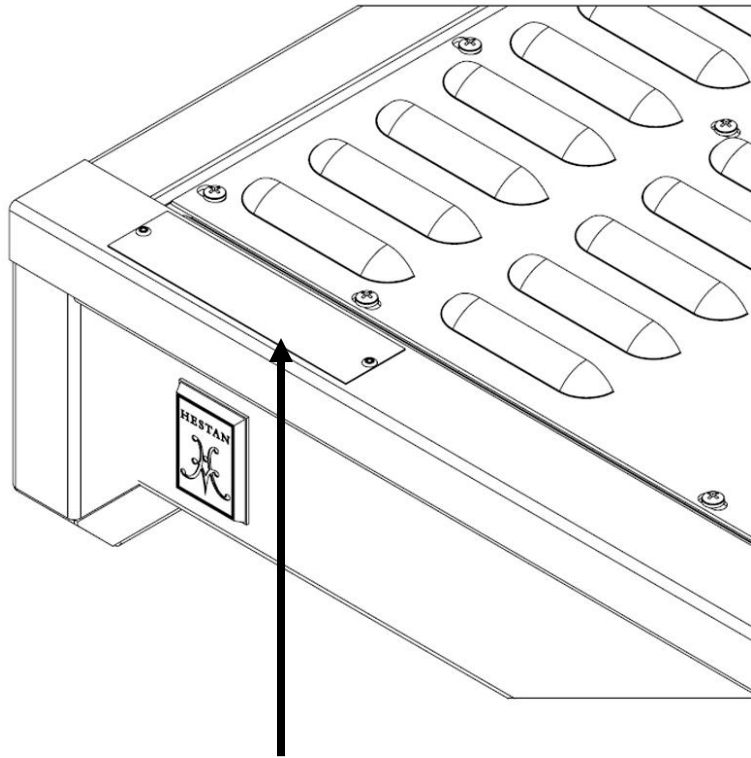
Proper ventilation is critical for optimum performance. The ideal method of ventilating gas fired equipment is the use of properly designed canopy that should extend six inches (152mm) beyond all sides of the appliance (s) and six feet six inches (1981mm) above the floor. Information on the construction 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.

Model / Serial / Rating Plate Locations



Rating plate will be located on top of the unit.

OPERATING INSTRUCTIONS

Lighting Instructions

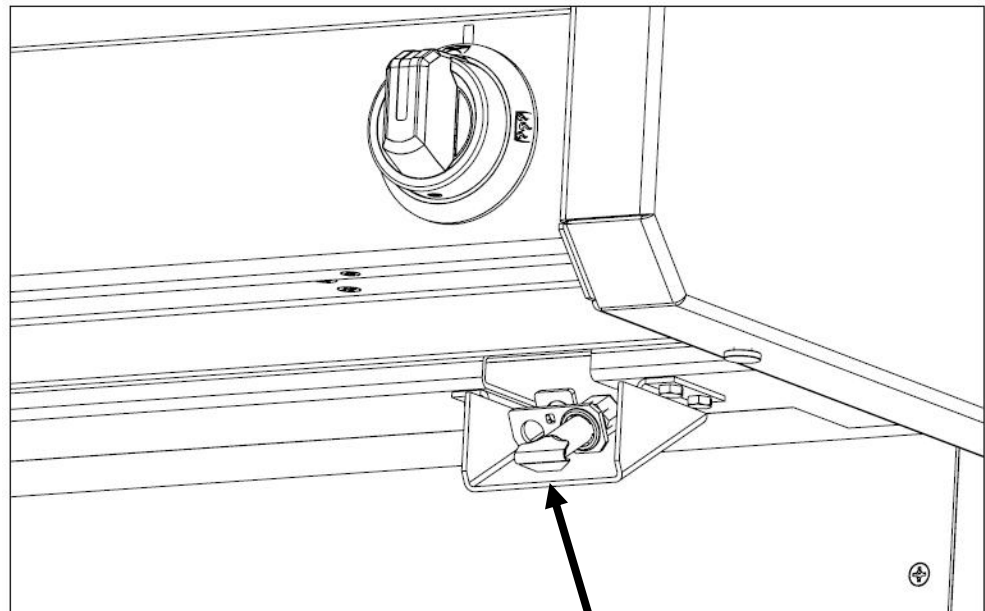
- 1) Turn main gas supply on. Turn burner valve knob(s) to the “ON” position for 5 seconds to purge the air in the gas lines. If there is no gas present, wait 5 minutes and repeat the operation.
- 2) When gas is present, turn knob(s) to the “OFF” position. Using a log lighter, light the pilot(s).
- 3) 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.

For daily shutoff: Turn knob(s) to the “OFF” position, pilot(s) will remain on.



WARNING



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



Pilot

CLEANING AND MAINTENANCE

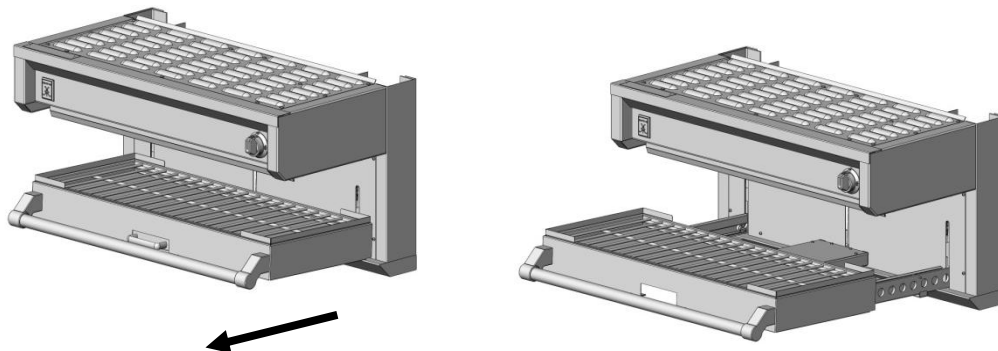
Gas Fired Appliances

	CAUTION	TO AVOID RISK OF PERSONAL INJURY, BURNS OR DAMAGING UNIT Allow the unit to cool before washing or rinsing. Hot steam can cause injury. It may also damage the burner. Care should be taken around burner valves to prevent soap/degreaser from getting into valve body and mixing with valve grease.
	CAUTION	TO AVOID RISK OF DAMAGING UNIT Do not scrape or spray anything onto the burner at any time. If the burner is scraped and sprayed, the warranty will be void. Do not use any cleaner on burner, cleaners damage the burner. Care should be taken when cleaning surfaces around or near burner to prevent damage to burner. Remove rack to clean.

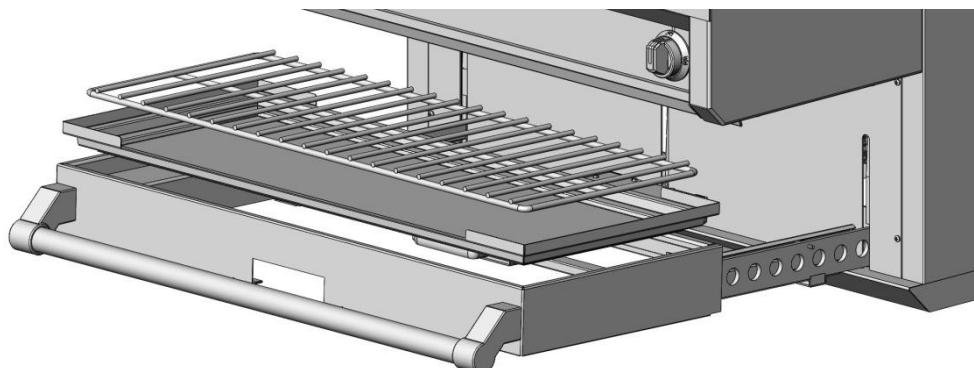
WARNING

Do not spray any liquid directly into the unit, it could damage the burner and will void the warranty.

- 1) With the burner in the “OFF” position, allow the unit to cool completely.
- 2) Wipe down the outside of the unit with a soft cloth or sponge using warm, mild soapy water solution. Wipe dry immediately.
- 3) Carefully pull the slide-out tray out, away from the inside of the unit, until it stops.

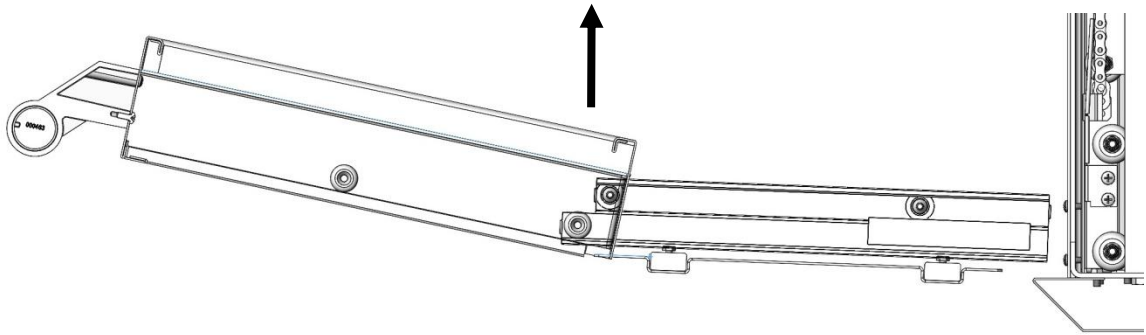


- 4) Remove rack for cleaning. Rack can be cleaned with warm, mild soapy water solution. Thoroughly dry.
- 5) Remove drip tray which can be cleaned in a sink with warm, mild soapy water solution. Thoroughly dry.

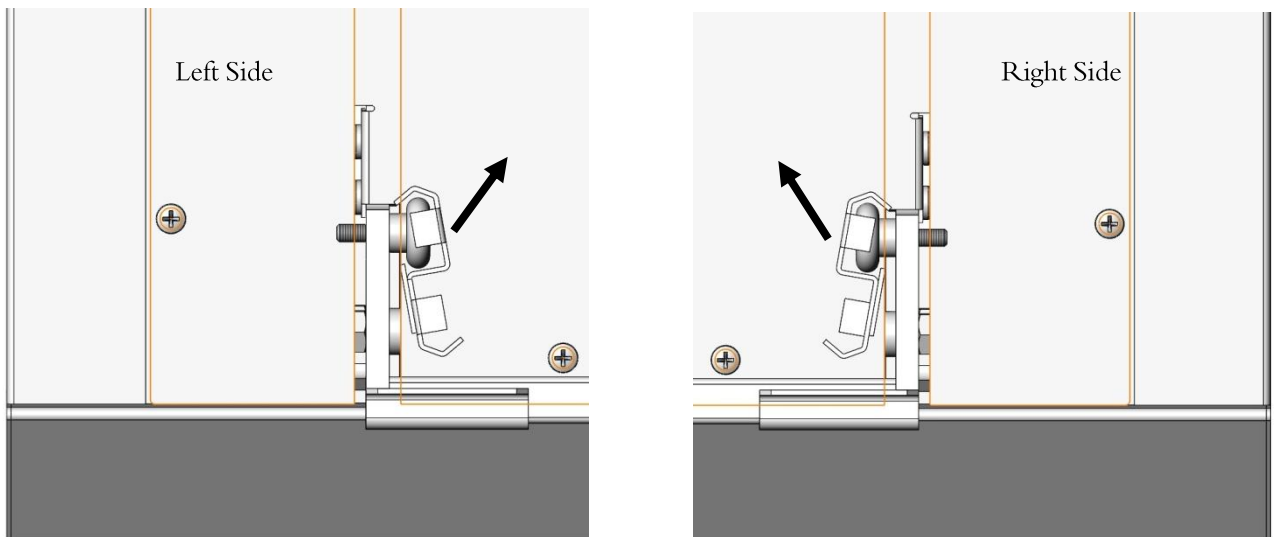


CLEANING AND MAINTENANCE (continued)

- 6) Tilt the extended slide-out tray up slightly, and lift to remove it from the track. The slide-out tray can be cleaned in a sink with warm, mild soapy water solution. Thoroughly dry.



- 7) Push the sliding rack guides all the way back towards the inside of the unit to remove them. Sliding rack guides can be cleaned in a sink with warm, mild soapy water solution. Thoroughly dry.



- 8) Wipe down the inside of the unit (top, bottom and rear) with a soft cloth or sponge using warm, mild soapy water solution. (Take care not to get any solution on the burner). Wipe dry immediately. Ensure all parts are thoroughly dried before reinstalling.
- 9) If there is any grease build-up on the burner, use a pin needle to open the holes. Turn the burner on, and allow the grease to burn away on its own.

Important: DO NOT try to scrape away grease from the burner.

NOTE: To maintain luster of stainless steel surfaces apply a thin coat of stainless steel cleaner and wipe with a clean cotton cloth.

All Gas Fired Appliances

- 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.
- Remove any debris from flue opening, have a qualified technician and or cleaning service clean flue of any excess grease.

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.

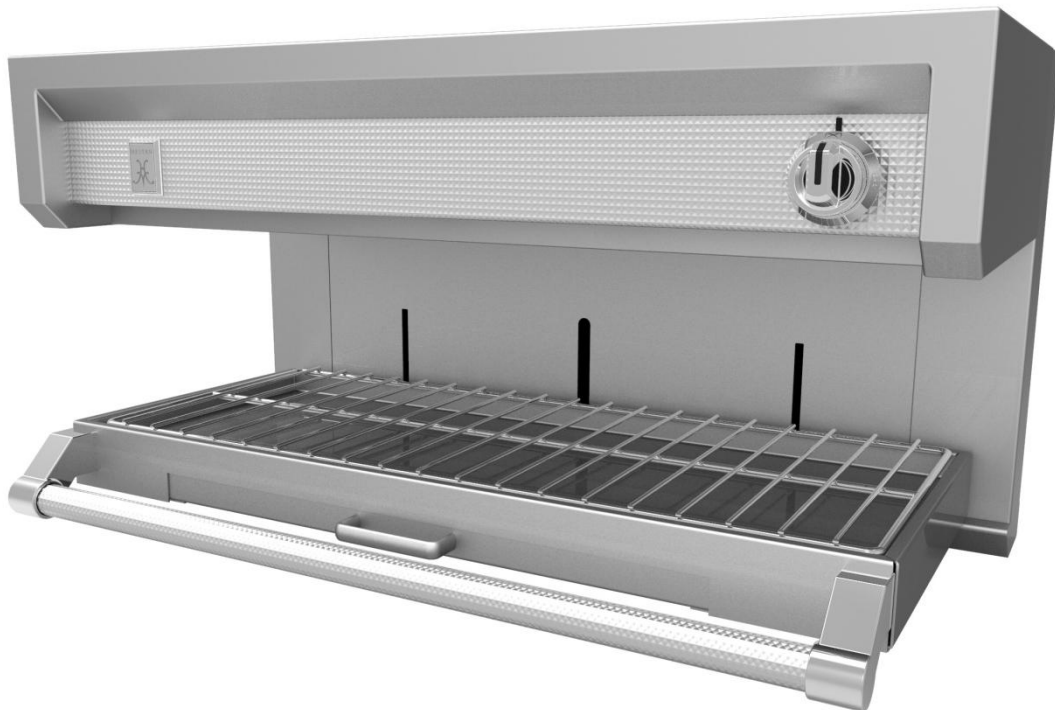
Hestan Commercial Corporation
(888) 905-7463



Guide du Propriétaire

Installation et Fonctionnement

Salamandre
Série HSM



Hestan Commercial Corporation

3375 E. La Palma Ave
Anaheim, CA 92806
(888) 905-7463



CONSERVER CE MANUEL POUR UNE RÉFÉRENCE FUTURE



CE GUIDE A ÉTÉ PRÉPARÉ POUR LE PERSONNEL QUALIFIÉ POUR L'INSTALLATION D'ÉQUIPEMENTS AU GAZ. CE PERSONNEL DEVRAIT EFFECTUER LA MISE EN MARCHÉ 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.

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

Installation.....	4
Procédure d'installation	4
Déballage	4
Emplacement	4
Espacements.....	4
Placer l'appareil.....	4
Mise à niveau	4
Réglementation	5
États-Unis d'Amérique.....	5
Canada	5
Alimentation au gaz	5
Notes pour l'alimentation en gaz.....	6
Régulateur de pression.....	6
Ventilation d'air et branchements des conduits.....	7
Modèle / Numéro de série / Emplacement de la plaque signalétique.....	8
Consignes d'exploitation	9
Consignes d'allumage et d'arrêt.....	9
Nettoyage et entretien	10
Appareils alimentés au gaz	10
Réparation	12

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.

Espacements

Les dégagements minimums suivants doivent être respectés :

Modèle	COMBUSTIBLE		NON-COMBUSTIBLE	
	ARRIÈRE	CÔTÉ	ARRIÈRE	CÔTÉ
Salamandre	15,24 cm	43,18 cm	0 cm	0 cm



Lorsque vous placez l'appareil, assurez-vous que l'emplacement choisi n'entraînera PAS la position du régulateur de gaz au-dessus du conduit d'évacuation de l'appareil (voir la section « Régulateur de Pression »).

REMARQUE : Les appareils murales et de comptoir doivent être utilisés à des emplacements non-combustibles.

REMARQUE : Lorsqu'une Salamandre est installée sur un support fixé au bas du four, les dégagements par rapport aux matériaux combustibles indiqués ci-dessus doivent être respectés dans les emplacements combustibles et non-combustibles.

Placement de l'appareil

Placez l'appareil dans la position requise et mettez-le de niveau au moyen 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

Chaque appareil doit être de niveau pour fonctionner correctement en toute sécurité.

Appareils muraux: Le support mural doit être monté à l'horizontale sur un mur capable de supporter le poids de l'appareil ; celui-ci reposera à l'horizontale sur le support. Voir les instructions qui accompagnent le support.

Modèle pour comptoir uniquement: Les pieds de 4 po (10,16 cm) sont montés avec quatre boulons hexagonaux par pied et chaque pied s'ajuste simplement en tournant le cylindre dans le sens horaire pour descendre et antihoraire pour monter. Un niveau de menuisier peut être utilisé sur le dessus pour la mise de niveau.

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.aga.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.

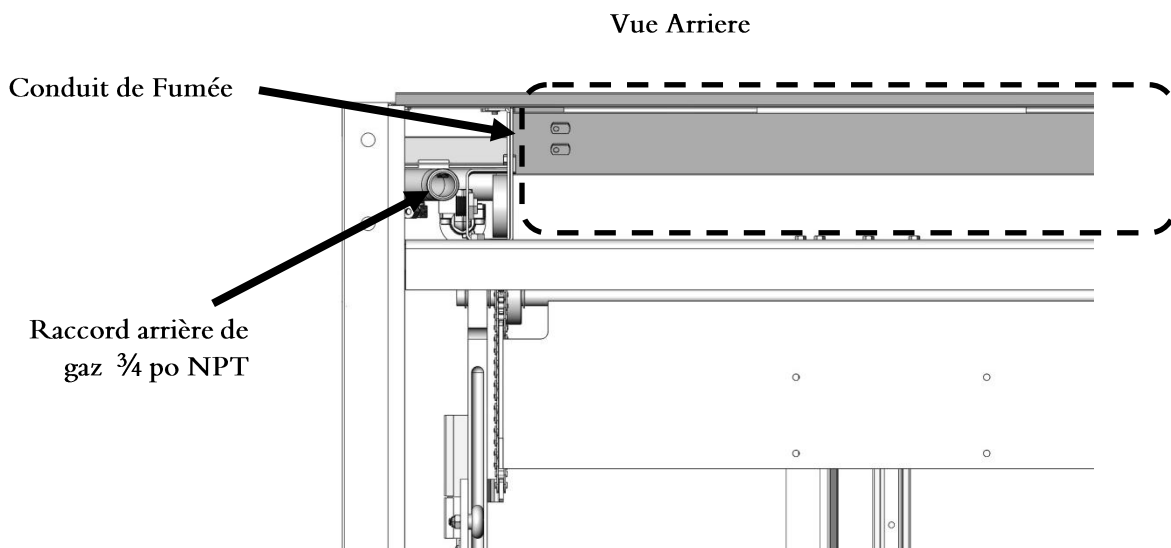
Dans les endroits où une soupape d'isolation automatique, ou un système automatique, est installé, l'avertissement suivant devrait être affiché :

«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.

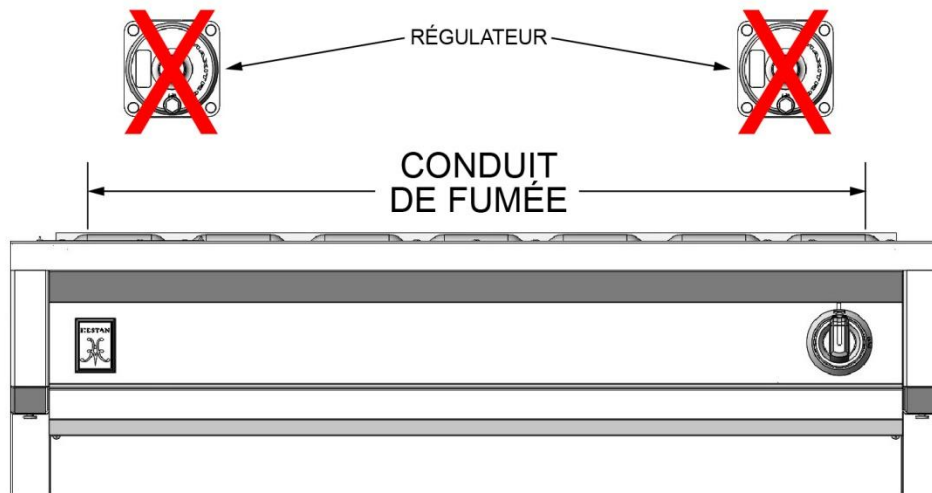
Notes pour l'alimentation en gaz

- 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 de Gaz

Un régulateur de pression de gaz doit être installé pour réguler le bon débit de gaz vers l'appareil. Le régulateur doit être installé entre la conduite principale d'alimentation en gaz de la vanne d'arrêt de l'appareil et l'appareil, et doit être accessible pour l'entretien. **NE PAS INSTALLER DE REGULATEUR DIRECTEMENT AU-DESSUS DE LA SALAMANDRE.** Cela exposerait le régulateur au flux de fumée chaud, entraînant des dommages et un risque potentiel pour la sécurité. Le bon dimensionnement du régulateur est extrêmement important, vérifiez la cote BTU de l'appareil ou des appareils régulés par le régulateur.



N'INSTALLEZ PAS le régulateur au-dessus de la conduit de fumée de l'appareil. Cela exposerait le régulateur à une chaleur extrême, raccourcirait sa durée de vie et présenterait un risque potentiel pour la sécurité.

REMARQUE: Contactez le fabricant pour le dimensionnement du régulateur lorsque plusieurs appareils sont installés en configuration parallèle ou en série et sont inter branchés 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 (3,45kPa) durant un test de pression.

Quand les pressions d'essai sont 0,5 psig (3,45kPa) 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.

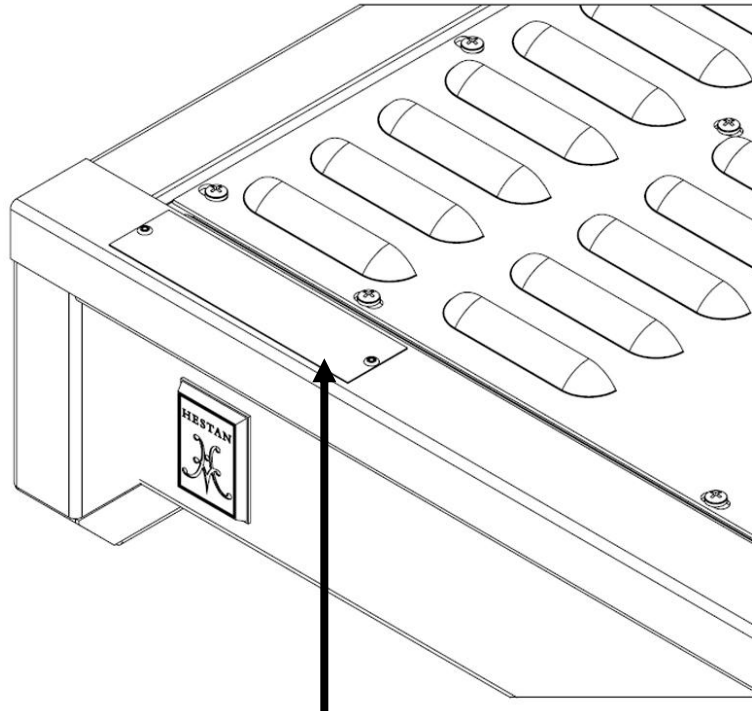
Une ventilation adéquate est indispensable à une performance optimale. La méthode idéale de ventilation d'appareil au gaz est l'utilisation d'une hotte conçue avec soin, dont la largeur dépasse de 6 pouces (152 mm) les côtés de l'appareil, et qui s'élève de 6 pieds 6 pouces (1981 mm) au dessus du sol. 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 déséquilibre 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*.

Modèle / Numéro de série / Emplacement de la plaque signalétique



La plaque signalétique est située sur le dessus de l'appareil

CONSIGNES D'EXPLOITATION

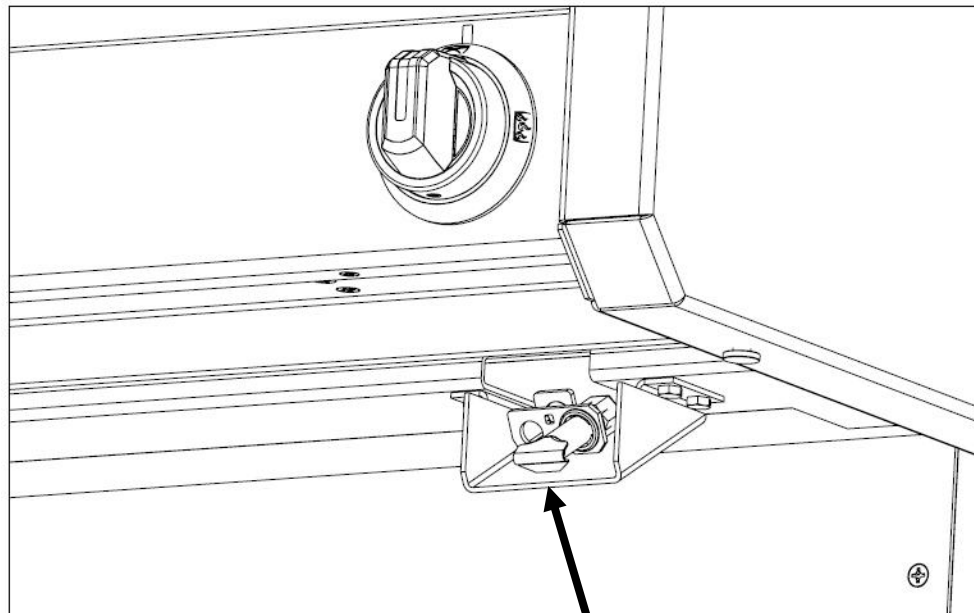
Consignes d'allumage

- 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 pilotes.
- 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.

Fermeture quotidienne: Placez les boutons des brûleurs à la position OFF. Les pilotes resteront allumés.




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




Pilote

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Appareils au gaz

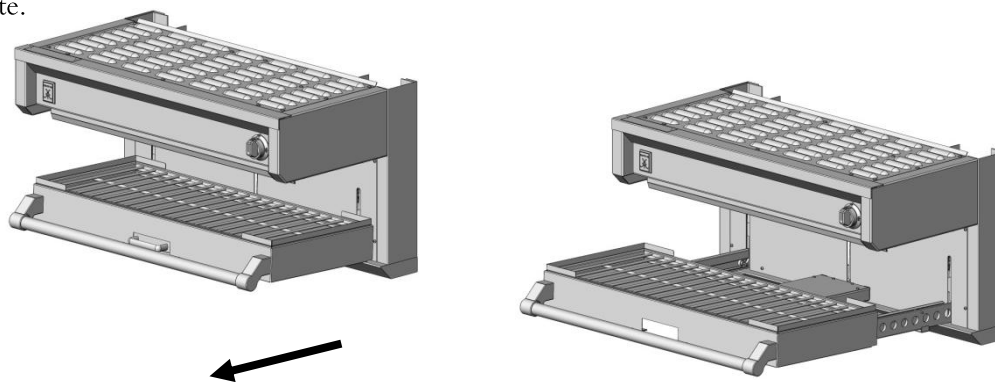
	ATTENTION	POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE BLESSURES, DE BRÛLURES OU DE DÉGÂTS MATÉRIELS Laissez l'appareil refroidir avant de le laver ou de le rincer. La vapeur brûlante peut causer des blessures. Elle risque également d'endommager les brûleurs. Faites attention autour des robinets de brûleur pour empêcher du savon ou dégraissant de pénétrer dans le corps des robinets et de se mélanger à la graisse qui s'y trouve.
---	------------------	---

	ATTENTION	POUR ÉVITER D'ENDOMMAGER L'APPAREIL Ne grattez le brûleur ni ne pulvérisez dessus à aucun moment. Si vous grattez le brûleur ou pulvérisez quelque chose dessus, la garantie sera annulée. N'utilisez aucun nettoyant sur un brûleur car ces produits endommageront le brûleur. Faites attention lorsque vous nettoyez les surfaces entourant le brûleur ou proches de celui-ci pour éviter de l'endommager. Retirez le bâti pour le nettoyer.
---	------------------	--

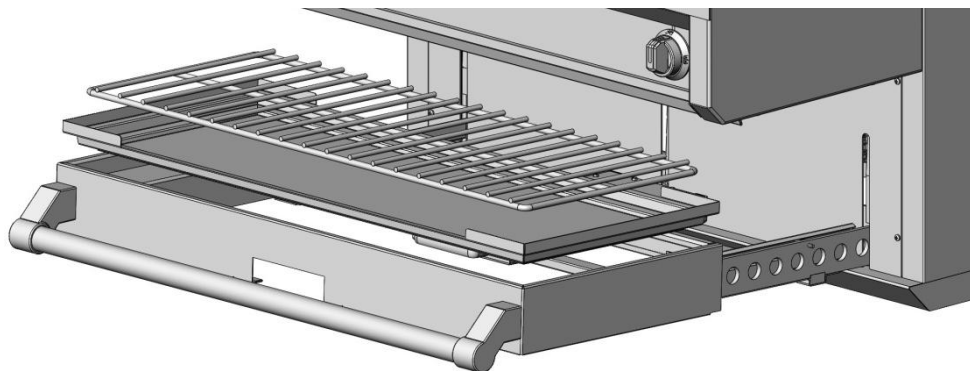


AVERTISSEMENT Ne pulvérisez aucun liquide directement dans l'appareil. Cela pourrait endommager le brûleur en céramique et annulera la garantie.

1. Le brûleur étant en position « OFF », laissez l'appareil refroidir complètement.
2. Frottez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux ou une éponge imbibé d'une solution d'eau chaude et de savon doux. Essuyez-le immédiatement pour le sécher.
3. Retirez la plateau coulissant avec précaution en l'écartant de l'intérieur de l'appareil jusqu'à ce qu'elle s'arrête.

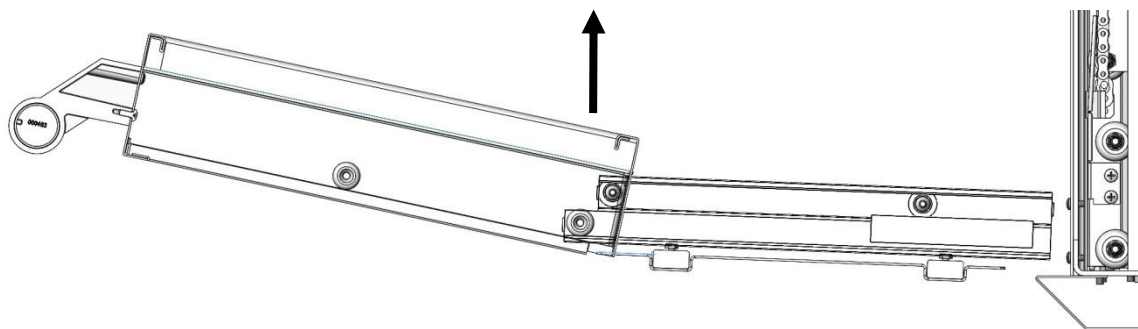


4. Retirez le bâti pour le nettoyer. Il peut être nettoyé avec une solution d'eau chaude et de savon doux. Séchez-le bien.
5. Retirez la lèchefrite, elle peut être nettoyée dans un évier avec une solution d'eau chaude et de savon doux. Séchez-la bien.

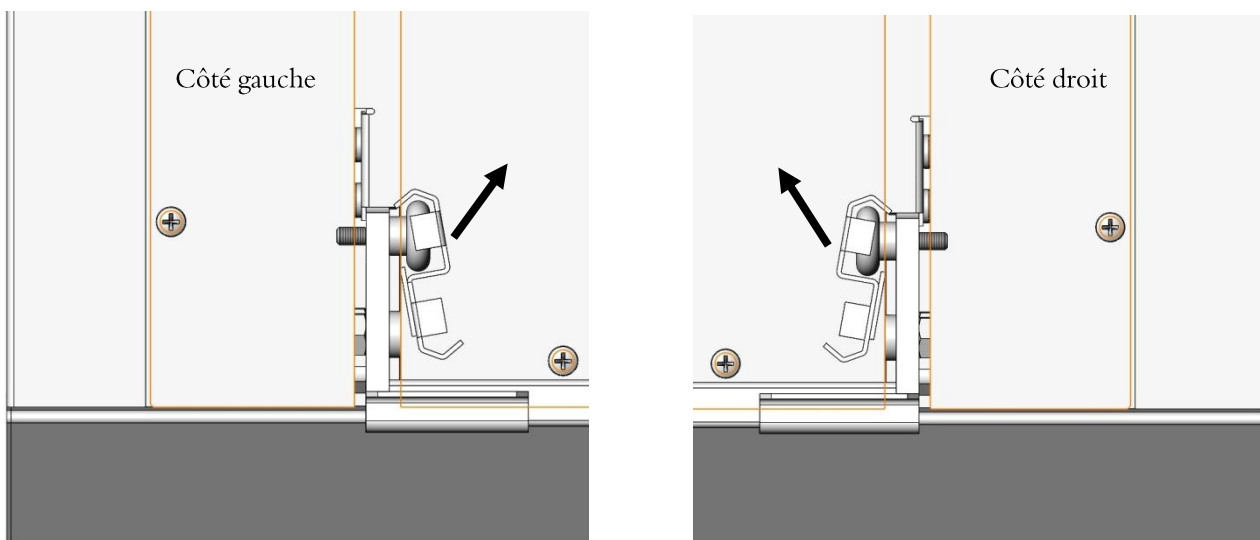


NETTOYAGE ET ENTRETIEN (suite)

- 6) Inclinez légèrement le plateau coulissant étendu vers le haut et soulevez-le pour le retirer du rail. Le plateau coulissant peut être nettoyée dans un évier avec une solution d'eau chaude et de savon doux. Séchez-la bien.



- 7) Remettez les guides du bâti coulissant en position à fond vers l'intérieur de l'appareil pour les enlever. Les guides du bâti coulissant peuvent être nettoyés dans un évier avec une solution d'eau chaude et de savon doux. Séchez-le bien.



- 8) Frottez l'intérieur de l'appareil (haut, bas et arrière) avec un chiffon doux ou une éponge en utilisant une solution d'eau savonneuse tiède et douce. (Veillez à ne pas mettre de solution sur le brûleur). Essuyez immédiatement. Assurez-vous que toutes les pièces sont bien sèches avant de les réinstaller.
- 9) S'il y a une accumulation de graisse sur le brûleur, utilisez une aiguille à épingle pour ouvrir les trous. Allumez le brûleur et laissez la graisse se consumer d'elle-même.

Important: N'essayez PAS de gratter le brûleur pour en enlever la graisse.

REMARQUE: Pour que les surfaces en acier inoxydable gardent leur éclat, appliquez une mince couche d'agent nettoyant pour acier inoxydable et essuyez avec un chiffon en coton propre.

Tous appareils à gaz

- Inspectez périodiquement le conduit de fumée pour l'accumulation de graisse et de débris. Un conduit encrassé ou bouché pourrait empêcher l'appareil de bien fonctionner et permettre à la suie de s'accumuler, créant des conditions dangereuses.
- Enlevez tous les débris de l'ouverture du conduit de fumée et faites dégraisser le conduit par un technicien ou service de nettoyage qualifié.

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