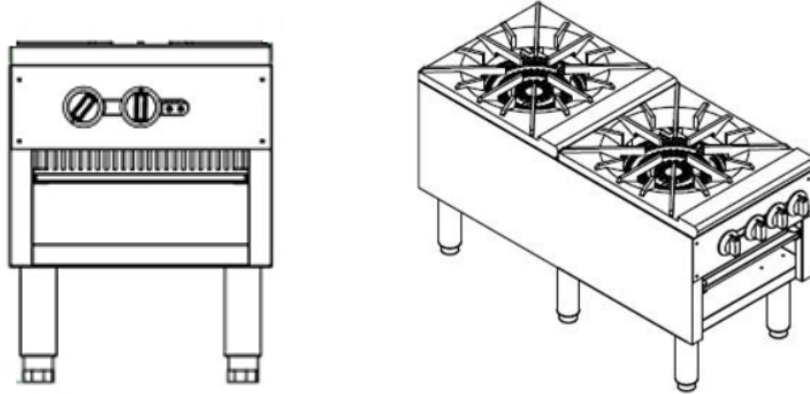




INSTALLATION & OPERATION MANUAL



GAS STOCK POT RANGE

Kintera Equipment, LLC

PO Box 1186

Mansfield MA 02048

FOR WARRANTY SERVICE CALL 866-909-2855

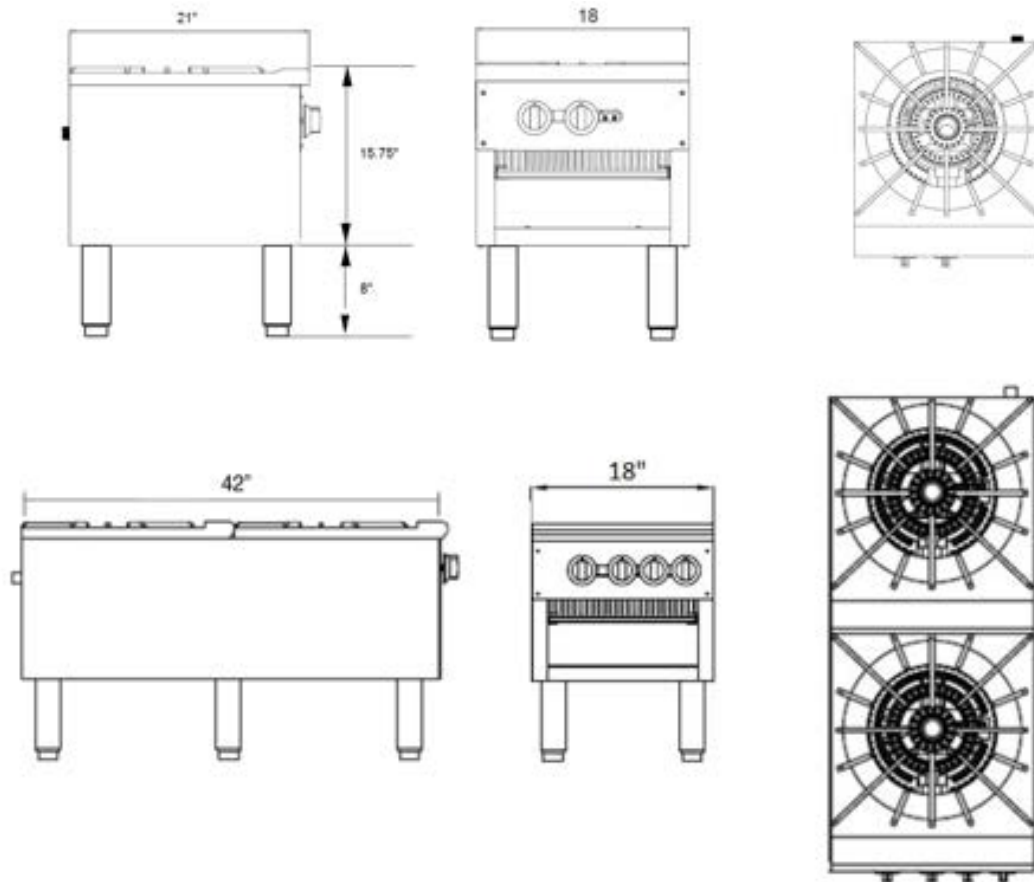
Register your product warranty online at: www.entree.biz

⚠ WARNING

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

MUST READ!

Specifications of Stock Pot Range



Model	Burners	External Dimensions			Total BTU's		Crated Weight(lbs)
		W	D	H	Natural	LP	
KSP1	1(3rings,2valves)	18	21	24	80,000	80,000	145
KSP2	2(3rings,2valves)	18	42	24	160,000	160,000	292

**Shipped setup for Natural Gas and includes a kit for conversion to Propane Gas
 Orifice Size for Natural Gas is 3.15 mm, Orifice Size for Propane is 1.95 mm

Thank you for purchasing this equipment. Before operating the equipment, read and familiarize yourself with the following operating and safety instructions. SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE. Save the original box and packaging. Use this packaging to ship the equipment if repairs are needed

SAFETY PRECAUTIONS

To ensure safe operation read the following statements and understand their meaning. Please read carefully.

⚠️ WARNING

Warning is used to indicate the presence of a hazard that *can* cause *severe* personal injury death or substantial property damage if the warning is ignored.

⚠️ CAUTION

Caution is used to indicate the presence of a hazard that *will* or *can* cause *minor* personal injury or property damage if the caution is ignored

NOTE

Note is used to notify people of installation operation or maintenance information that is important but not hazard-related

For Your Safety!

These precautions should be followed at all times. Failure to follow these precautions could result in injury to yourself and others.

FUNCTION AND PURPOSE

This equipment is intended to be used for grilling foods in commercial foodservice operations only. This is not intended for household or industrial or laboratory use

UNPACKING THE EQUIPMENT

When no longer needed dispose of all packaging and materials in an environmentally responsible manner.

1. Remove all packing material and tape as well as any protective plastic from the equipment.
2. Use caution and assistance from others in lifting and moving this equipment.
3. Clean any glue residue left over from the plastic tape.
4. Place the equipment in the desired location.
5. Install the four (4) legs (A) and feet (B) on the equipment. See Figure 1
6. Before using this equipment it must be cleaned and dried thoroughly

INITIAL SETUP

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

FOR YOUR SAFETY

Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance

⚠️ WARNING

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.

⚠️ WARNING

FIRE INJURY or DEATH HAZARD

Have this equipment installed by a qualified installer in accordance with all federal, state and local codes. Failure to install this equipment properly can result in injury or death.

⚠️ WARNING

FIRE INJURY or DEATH HAZARD

This appliance must be installed and adjusted by a qualified technician in accordance with all federal, state and local codes. Failure to install, adjust or maintain this equipment properly can result in property damage, injury or death

⚠️ WARNING

FIRE HAZARD

Do not install or use without 4" legs. Use of this equipment without legs can cause the appliance to overheat and cause a fire.

⚠️ WARNING

FIRE INJURY or DEATH HAZARD

This appliance is for use in non-combustible locations only.

⚠️ WARNING

FIRE and INJURY OR DEATH HAZARD

Injuries or death can occur if this equipment is not used properly. To reduce risk of injury or death

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

The installation of this appliance must conform with local codes, or in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, or the Natural Gas and Propane Installation Code, CSAB149.1, as applicable.

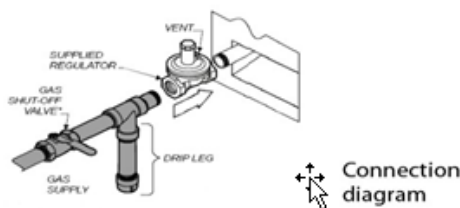
- The appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psi(3.5kPa).
- The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to less than 1/2 psi(3.5kPa).

Clearance and positioning around the appliance: this appliance must be installed adjacent to non-combustible surfaces only with a minimum spacing of 6" from all sides. This appliance must be a minimum distance of 6" from another appliance. The appliance must have the supplied 4" legs installed and be placed on a non-combustible surface.

Air supply and ventilation: The area in front and around the appliances must be kept clear to avoid any obstruction of the flow of combustion and ventilation air. Adequate clearance must be maintained at all times in front of and at the sides of the appliance for servicing and proper ventilation.

Pressure regulator: All commercial cooking equipment must have a pressure regulator on the incoming service line for safe and efficient operation. The regulator provided for this appliance is adaptable for both Natural gas and LP gas. A conversion kit with separate instructions is included explaining this procedure in detail.

Regulator information: 3/4" NPT inlet and outlet; factory adjusted for 4" WC Natural Gas standard and may be converted by qualified personnel to be used for Propane at 10" WC.



Prior to connecting the regulator, check the incoming line pressure. The regulator can only withstand a maximum pressure of 1/2 PSI (14"WC). If the line pressure is beyond this limit, a step down regulator before the 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.

Gas Conversion: Conversion from Natural Gas to Liquid Propane (LP) or vice versa may only be performed by the factory or its authorized service agent. In the case of troubleshooting, ensure that the correct orifice sizes of the spuds have been provided.

Gas piping: Gas piping shall be of such size and so installed as to provide a supply of gas sufficient to meet the full gas input of the appliance. If the appliance is to be connected to existing piping, it shall be checked to determine if it has adequate capacity. Joint compound (pipe dope) shall be used sparingly and only on the male threads of the pipe joints. Such compounds must be resistant to the action of LP gases.

CAUTION

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

Manual shut off valve: A manual shut off valve should be installed upstream from the manifold, within 4ft. (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.

Exhaust canopy: Cooking appliances inherently create a good deal of heat and smoke and should be installed under an efficient exhaust hood with flame proof filters. A vertical distance of not less than 4 ft. (1.2m) shall be provided between the top of the appliance and filters or any other combustible material.

WARNING

FIRE DEATH HAZARD

If you smell gas follow the instructions provided by the gas supplier.

Do not touch any electrical switch: do not try to light the burner; do not use a telephone within close proximity.

Lighting the pilot: The manifold units are equipped with standing pilots, and each should be lit immediately after the gas is supplied to the appliance.

1. Before attempting to light pilots, turn off the main gas valve to the appliance and wait 5 minutes to clear the gas.
2. Turn off all gas control knobs (E). See Figure 1.
3. Turn on control valve and light all pilots.
4. The pilots burner must be lit at the end of the tube. Hold an ignition source through the pilot light hole (D) in the front panel at the pilot tube. When the flame is established remove ignition source.
5. To shut down the appliance turn off main gas valve to the appliance. **NOTE:** Smoke appearing on initial use of the appliance is normal. This is as a result of the rust preventative coating burning off. Allow the appliance to burn in for at least 15 minutes before the first use.

Natural Gas Orifice	3.15 mm
LP (propane) Gas Orifice	1.95 mm

Note: The orifice size is marked on the spud.

Gas connection: The appliance comes fitted with a 3/4" N.p.t male adapter for connection to the pressure regulator.

Maintenance: A qualified service company should check the unit for safe and efficient operation on an annual basis. Contact the factory representative or local service company to perform maintenance and repairs.

Pilot flame regulation: The pilot flame on the appliance has been factory adjusted. When adjustment is necessary, adjust the pilot flames as small as possible, but high enough to light the burner immediately when burner valve is turned to the "High" setting. Access to the pilot flame adjustment screw is obtained by removing the front panel.

Burner adjustment: Remove the front panel to gain access. Turn burner valve knob to "High" position. Slowly decrease mixing ring aperture to give a soft blue flame having luminous tips, then slowly increase opening to a point where the yellow tips disappear and a hard blue flame is obtained.

FEATURES AND CONTROLS

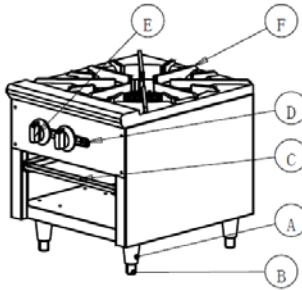


Figure 1. Features and Controls.

- a) LEG. Supports the equipment.
- b) ADJUSTABLE FEET. Used to adjust the level of the equipment.
- c) DRIP TRAY. A tray that collects grease and oil. This tray can be removed for cleaning.
- d) PILOT LIGHT ACCESS HOLE. Allows access to the pilot light.
- e) GAS CONTROL KNOB. Used to set or adjust the temperature of the grilling surface.
- f) GRIDDLE PLATE. Cooking surface.

OPERATION



WARNING

FIRE, INJURY or DEATH HAZARD

Contact the factory or an authorized service agent for any adjustments, maintenance or repairs. This appliance is not user serviceable.



WARNING

BURN HAZARD

Hot liquids and steam can burn skin. Never pour any liquid other than oil to be used for cooking on to hot surfaces.



WARNING

FIRE HAZARD

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

Before initial use, turn the gas control knob to the maximum setting, and allow equipment to burn-in for 15 minutes. You will notice smoke appearing due to the cooking surface burning-in. This is normal. After 15 minutes burn in period the equipment is ready for use.

To adjust the leveling feet:

1. Hold the leg (A) and rotate the adjustable feet (B) so the equipment is level. See Figure 1.
2. Check the drip tray(C) frequently.
3. To ignite the burners, depress and turn the gas control knob (E) to "High" Position.
4. Allow the appliance to pre-heat before attempting to use.
5. Adjust the valve set-point to obtain the desired level of heat.

CLEANING

To maintain the appearance and increase the service life, clean your equipment daily.

NOTE:

Do not clean the equipment with steel wool.

1. Allow the equipment to cool completely before cleaning.
2. Using a wire brush, scrape the griddle plate (F) to remove any food residue.
3. Using a damp cloth, sponge dipped in soapy water or metal scraper to clean the equipment; rinse and dry thoroughly.
4. Empty and clean the drip tray(C). Place the drip tray(C) into the equipment.

KINTERA GAS EQUIPMENT WARRANTY

(NON-TRANSFERABLE)

For Warranty Service Call 866-909-2855

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

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

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

WARRANTY CLAIMS

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

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

WHAT IS NOT COVERED BY THIS WARRANTY

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



INSTALLATION & OPERATION MANUAL
GAS STOCK POT RANGE

Kintera Equipment, LLC

PO Box 1186

Mansfield MA 02048

FOR WARRANTY SERVICE CALL 866-909-2855

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



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

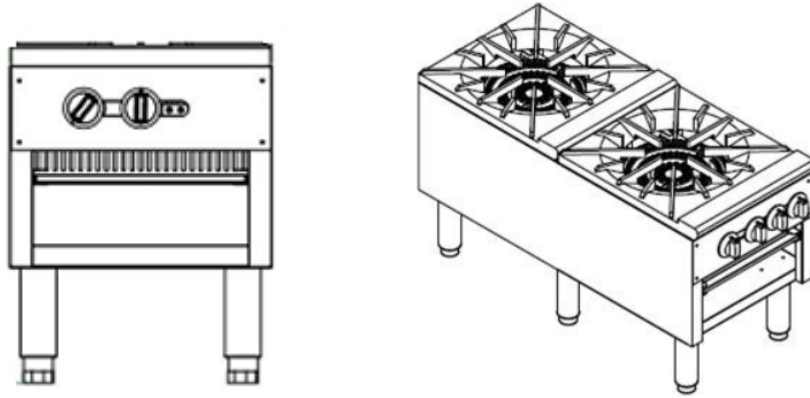


Conforms to
NSF/ANSI STD.4

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



MANUEL D'INSTALLATION ET MODE D'EMPLOI



CUISINIÈRES À MARMITES AU GAZ

Kintera Equipment, LLC

PO Box 1186

Mansfield MA 02048

FOR WARRANTY SERVICE CALL 866-909-2855

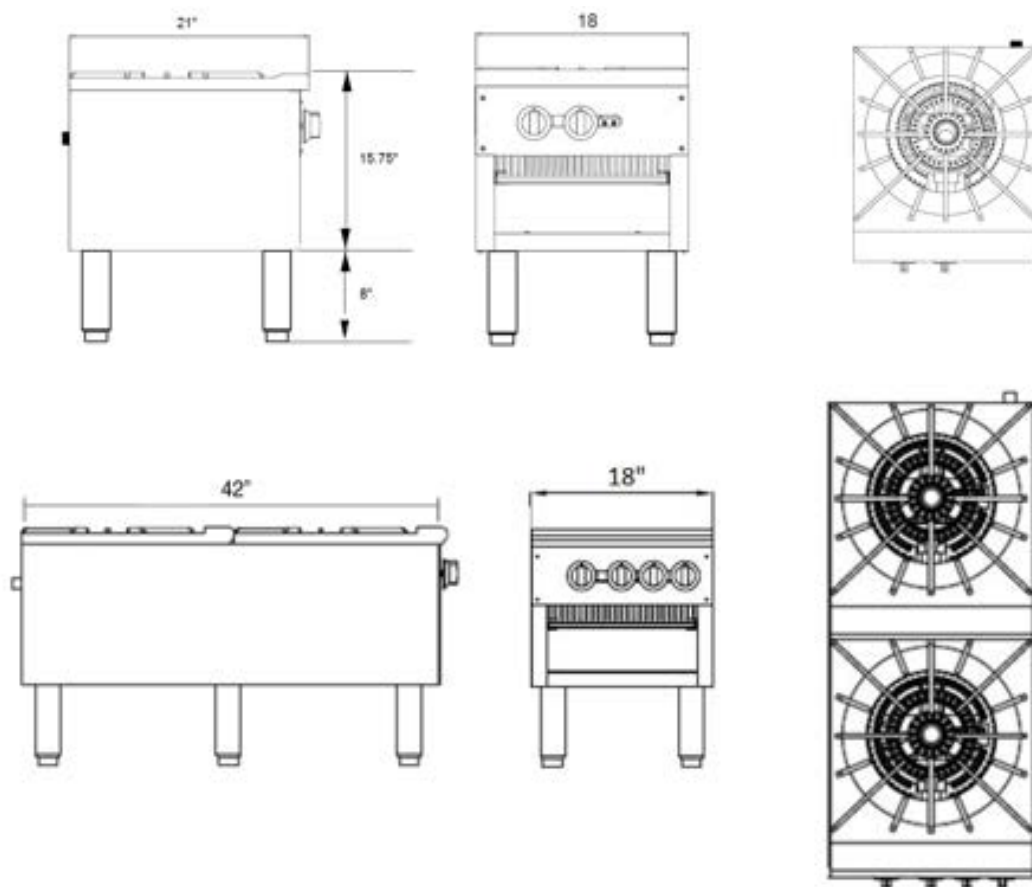
Register your product warranty online at: www.entree.biz

▲ AVERTISSEMENT

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

À LIRE SANS FAUTE!

Caractéristiques techniques des cuisinières à marmites



Modèle	Brûleurs	Dimensions externes			BTU totaux		Poids embarqué en lb (kg)
		L	P	H	Naturel	GPL	
KSP1	1(3 anneaux,2 robinets)	18	21	24	80000	80000	145 (66)
KSP2	2(3anneaux,2 robinets)	18	42	24	160000	160000	292 (132)

** Livraison en mode de fonctionnement au gaz naturel avec trousse de conversion au gaz propane.

La taille de l'orifice pour le gaz naturel est de 3,15 mm et celui du gaz propane est de 1,95mm.

Merci d'avoir acheté cet équipement. Avant de le faire fonctionner, lisez et familiarisez-vous avec les consignes d'opération et de sécurité qui suivent. GARDEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCES FUTURES. Conservez le matériel d'emballage original. Utilisez-le pour expédier l'appareil si des réparations deviennent nécessaires.

MESURES DE SÉCURITÉ

Pour un fonctionnement sécuritaire, lisez les énoncés suivants et comprenez-en le sens. Lisez attentivement s'il vous plaît.

⚠️ AVERTISSEMENT

Un avertissement sert à indiquer la présence d'un danger qui peut entraîner de graves blessures, la mort, ou des dommages matériels substantiels s'il est ignoré.

⚠️ PRUDENCE

L'avis de prudence sert à indiquer la présence d'un danger qui causera ou pourra causer des blessures ou des dommages matériels mineurs s'il est ignoré.

REMARQUE

Une remarque sert à donner de l'information importante, mais non reliée à un danger, aux gens qui installent, opèrent ou réparent l'équipement.

Pour votre sécurité !

Ces mesures de précaution devraient être observées en tout temps. Le défaut de vous y conformer pourrait entraîner des blessures pour vous et pour les autres.

FONCTION ET INTENTION

L'utilisation de cet équipement a pour seul but de faire cuire des aliments dans des exploitations de services alimentaires. L'équipement n'est pas destiné pour un usage domestique ou en laboratoire.

DÉBALLAGE DE L'ÉQUIPEMENT

Lorsqu'il n'est plus nécessaire, débarrassez-vous du matériel d'emballage d'une façon respectueuse de l'environnement.

1. Retirez tout le matériel d'emballage de l'équipement, de même que le ruban et tout le plastique de protection.
2. Soyez prudent et demandez de l'aide pour lever et déplacer cet appareil.
3. Nettoyez tous les résidus de colle laissés par le ruban de plastique.
4. Déposez l'appareil à l'emplacement désiré.
5. Fixez les quatre pattes (A) et pieds (B) sur l'équipement. Voir la Figure 1.
6. Avant d'utiliser cet équipement, il doit être nettoyé et asséché complètement.

PREMIÈRE MISE EN SERVICE

REMARQUE : il est vital que l'acheteur de cet appareil affiche dans un endroit bien en vue les instructions à suivre en cas de senteurs de gaz. On peut obtenir cette information en la demandant au fournisseur de gaz local. L'acheteur de l'équipement doit afficher ces instructions dans un endroit très en vue.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

⚠️ AVERTISSEMENT

Toute installation, réglage, modification, entretien ou réparation fait incorrectement peut entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lire les consignes d'installation, d'opération, et d'entretien attentivement avant d'installer ou d'entretenir cet équipement.

⚠️ AVERTISSEMENT

DANGER D'INCENDIE, DE BLESSURES ou DE MORT
Faites installer cet équipement par un technicien qualifié en conformité avec tous les codes fédéraux, des états et locaux. Le défaut d'installer cet équipement correctement peut entraîner des blessures ou la mort.

⚠️ AVERTISSEMENT

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

⚠️ AVERTISSEMENT

DANGER D'INCENDIE
N'installez pas et n'utilisez pas cet appareil sans les pieds de 4 po (152 mm). Le fait d'utiliser cet équipement sans les pieds peut le faire surchauffer et causer un incendie.

⚠️ AVERTISSEMENT

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

⚠️ AVERTISSEMENT

DANGER D'INCENDIE, DE BLESSURES ou DE MORT
Il peut survenir des blessures ou la mort si cet équipement n'est pas utilisé correctement. Pour réduire les risques de blessures ou de mort :

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

L'installation de cet appareil doit être conforme avec les codes locaux, ou en leur absence, avec le Code national des gaz de combustion, norme ANSI Z223.1/NFPA 54, ou, le cas échéant, avec le Code d'installation au gaz naturel et propane, norme ACNOR CSAB149.1.

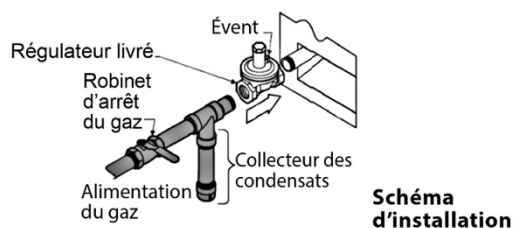
- L'appareil et sa valve individuelle d'arrêt doivent être coupés du système de conduites d'alimentation du gaz lors de tout essai de pression de ce système, si les pressions d'essai excèdent ½ psi (3,5 kPa).
- Cet appareil doit être isolé du système de conduites d'alimentation du gaz en fermant sa valve d'arrêt manuelle pendant tout essai de pression du système d'alimentation du gaz, si les pressions à tester sont égales à ½ psi (3,5 kPa) ou moins.

Dégagement et positionnement autour de l'appareil : Il doit être installé adjacent à des surfaces incombustibles seulement avec un dégagement minimal de 6 po (152 mm) de tous les côtés. Cet appareil peut être voisin d'un autre appareil seulement s'il y est distancé de 6 po (152 mm). Il faut fixer les pieds de 4 po (100 mm) livrés avec l'appareil qui doit être posé sur une surface incombustible.

Apport d'air et ventilation : La zone devant et autour de l'appareil doit être toujours dégagée pour éviter toute obstruction de la circulation de l'air de combustion et de ventilation. Un dégagement adéquat doit être assuré en tout temps devant et sur les côtés de l'appareil pour assurer son entretien et une ventilation suffisante.

Régulateur de pression : Tous les équipements de cuisson commerciaux doivent être équipés d'un régulateur de pression sur la conduite d'alimentation pour opérer sécuritairement et efficacement. Le régulateur livré avec cet équipement peut s'adapter au gaz naturel aussi bien que propane. Une trousse de conversion ainsi que des instructions séparées expliquant les détails de cette procédure sont incluses.

Caractéristique du régulateur : Entrée et sortie de ¾ po NPT; Réglé en usine pour le gaz naturel à 4 po CE, et peut être converti par du personnel qualifié



pour utilisation avec le gaz propane à 10 po CE.

Avant de raccorder le régulateur, vérifiez la pression de la conduite d'alimentation. Le régulateur peut résister à une pression maximale de ½ psi (14 po CE). Si la pression d'alimentation dépasse cette limite, un régulateur abaisseur sera nécessaire pour installer avant le régulateur livré. La flèche forgée dans le bas du régulateur indique la direction du flot de gaz, et devrait pointer en aval vers l'appareil.

Conversion du gaz : Seul l'usine ou l'un de ses agents de service autorisé peuvent exécuter une conversion du gaz naturel au gaz propane liquéfié (GPL) ou vice versa. En cas de problème, assurez-vous que la bonne taille des orifices d'injection a été prévue.

Orifice, gaz naturel	3,15 mm
Orifice, gaz GPL (propane)	1,95 mm

REMARQUE : la taille de l'orifice est indiquée sur l'injecteur.

Raccordement du gaz : L'appareil est livré avec un adaptateur mâle de ¾ po (19 mm) pour le raccordement au régulateur de pression.

Entretien : Pour qu'il puisse fonctionner sécuritairement et efficacement, l'appareil devrait être révisé annuellement par une entreprise d'entretien qualifiée. Contactez un représentant de l'usine ou

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

⚠ PRÉCAUTION

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

Robinet d'arrêt manuel : Un robinet d'arrêt manuel devrait être installé en amont du manifold à moins de 4 pi (1 220 mm) de l'appareil et à une position où on peut l'atteindre facilement en cas d'urgence.

Contrôle des fuites de gaz : Pour détecter les fuites de gaz, il est recommandé d'utiliser un détecteur ou une solution d'eau savonneuse. Il ne faut pas se servir d'allumettes, de la flamme d'une chandelle, ou d'autres sources d'allumage à cette fin. Vérifiez la totalité du système de tuyauterie pour détecter des fuites.

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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE MORT PAR LE FEU

Si vous sentez une odeur de gaz, observez les directives fournies par le fournisseur de gaz.

Ne touchez aucun interrupteur électrique : ne tentez pas d'allumer le brûleur; ne vous servez pas d'un téléphone à proximité immédiate.

Allumage de la veilleuse : Les appareils à manifold sont équipés de veilleuses permanentes, et chacune d'elles devrait être allumées immédiatement après avoir ouvert le gaz vers l'appareil.

1. Avant d'essayer d'allumer les veilleuses, fermez la valve de gaz principale alimentant l'appareil, et patientez cinq minutes afin de dissiper le gaz.
2. Fermez tous les boutons de contrôle du gaz (E). Voir la figure 1.
3. Mettez la valve de contrôle en marche et allumez toutes les veilleuses.
4. Toutes les veilleuses des brûleurs doivent être allumées au bout du tube. Pointez une source d'allumage sur le tube des veilleuses dans le trou d'accès (D) du panneau avant. Lorsque la flamme est bien établie, retirez la source d'allumage.
5. Pour éteindre l'appareil, coupez l'alimentation de gaz par la valve principale.

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

Réglage de la flamme des veilleuses : La flamme des veilleuses de l'appareil a été ajustée à l'usine. Lorsqu'un réglage devient nécessaire, ajustez les flammes aussi faibles que possible, mais assez fortes pour allumer les brûleurs immédiatement lorsque le robinet du brûleur est tourné à la position « High ». On accède à la vis de réglage de la flamme de la veilleuse en retirant le panneau avant.

Réglage du brûleur : Pour accéder au brûleur, retirez le panneau avant. Mettez le bouton du brûleur à la position « High ». Diminuez lentement l'ouverture de l'anneau de mélange jusqu'à l'obtention d'une flamme bleue à points lumineux, pour ensuite augmenter lentement l'ouverture jusqu'au point où les points lumineux disparaissent et qu'une flamme bleue solide apparaisse.

une entreprise de service locale pour effectuer un entretien ou une réparation.

FONCTIONS ET COMMANDES

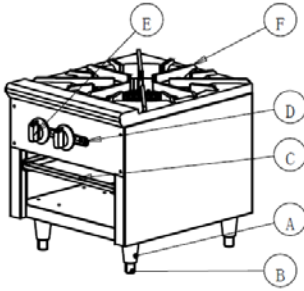


Figure 1. Fonctions et commandes.

- A. Jambes de support de l'équipement
- B. PIEDS RÉGLABLES utilisés pour régler la hauteur de l'appareil.
- C. RAMASSE-GOUTTES. Un plateau collecteur de gras et d'huile. Il peut être retiré pour le nettoyer.
- D. TROU D'ACCÈS À LA VEILLEUSE. Il permet l'accès à la veilleuse.
- E. BOUTON DE CONTRÔLE DU GAZ. Il sert à régler ou ajuster la température de la surface de cuisson.
- F. GRILLE DE CUISSON. Surface de cuisson.

FONCTIONNEMENT

AVERTISSEMENT

DANGER D'INCENDIE, DE BLESSURES OU DE MORT

Contactez l'usine ou une agence de service autorisée pour tout réglage, entretien ou réparation. Cet appareil ne peut pas être entretenu par l'utilisateur.

AVERTISSEMENT

DANGER DE BRÛLURES

Les liquides chauds et la vapeur peuvent brûler la peau. Ne versez jamais de liquides autre que de l'huile utilisée pour la cuisson des aliments sur des surfaces chaudes.

AVERTISSEMENT

DANGER D'INCENDIE

Si vous sentez une odeur de gaz, suivez les instructions données par votre fournisseur de gaz. Ne touchez à aucun commutateur électrique; ne tentez pas d'allumer le brûleur; ne vous servez pas d'un téléphone à proximité immédiate.

Avant la première utilisation, tournez le bouton de contrôle du gaz au réglage maximal, et laissez l'appareil se roder pendant 15 minutes. Vous remarquerez l'apparition de fumée provenant du rodage de la surface de cuisson. Ceci est normal. Après 15 minutes de rodage, l'équipement sera prêt à être utilisé.

Pour ajuster les pieds de nivellement :

1. Tenez la jambe de support (A) et faites tourner le pied de réglage (B) pour mettre l'équipement de niveau. Voir la figure 1.
2. Vérifiez fréquemment le ramasse-gouttes.
3. Pour allumer les brûleurs, relâchez et faites tourner le bouton de contrôle du gaz (E) à la position « HIGH ».
4. Laissez préchauffer l'appareil avant de tenter de l'utiliser.
5. Ajustez le point de consigne du robinet pour obtenir le niveau de chaleur désiré.

NETTOYAGE

Pour conserver son apparence et augmenter sa longévité en service, nettoyez votre équipement quotidiennement.

REMARQUE :

Ne nettoyez pas l'équipement avec de la laine d'acier.

1. Laissez l'appareil refroidir complètement avant le nettoyage.
2. À l'aide d'une brosse métallique, récurvez la grille de cuisson (F) pour en retirer tous les résidus alimentaires.
3. Prenez un chiffon propre, une éponge trempée dans de l'eau chaude savonneuse ou un racloir de métal pour nettoyer l'équipement; rincez et séchez soigneusement.
4. Videz et nettoyez le ramasse-gouttes (C). Remettez-le en place à l'intérieur de l'appareil.

GARANTIE DE L'ÉQUIPEMENT AU GAZ KINTERA

(INCESSIBLE)

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

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

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

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

RÉCLAMATIONS SOUS GARANTIE

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

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

CE QUI N'EST PAS COMPRIS DANS CETTE GARANTIE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



MANUEL D'INSTALLATION ET MODE D'EMPLOI
CUISINIÈRES À MARMITES AU GAZ

Kintera Equipment, LLC

PO Box 1186

Mansfield MA 02048

FOR WARRANTY SERVICE CALL 866-909-2855

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



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