

# COUNTERTOP RANGE

## Installation and Operation Instructions

Models: T-HP212, T-HP424, T-HP636



### IMPORTANT FOR FUTURE REFERENCE

Please complete this information and retain this manual for the life of the equipment. For Warranty Service and/or parts, this information is required.

\_\_\_\_\_

Model Number

\_\_\_\_\_

Serial Number

\_\_\_\_\_

Date Purchased



**WARNING:** For your safety, do not store or use gasoline or other flammable vapours or liquids in the vicinity of this or any other appliances. Keep the area free and clear of combustible. (See ANSI Z83. 14B, 1991).



**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:** Instructions must be posted in a prominent location. All safety precautions must be taken in the event the user smells gas. Safety information can be obtained from your local gas supplier.



**CAUTION:** These models are designed, built, and sold for commercial use only. If these models are positioned so the general public can use the equipment, make sure that cautions, warnings, and operating instructions are clearly posted near each unit so anyone using the equipment will use it correctly and not injure themselves or damage the equipment.



### GAS PRESSURE

The appliance and its individual shutoff valve (to be supplied by the user) must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of ½ psi (3.45 kPa).

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 or less than ½ psi (3.45 kPa).



**WARNING:** A factory-authorized agent should handle all maintenance and repairs. Before doing any maintenance or repairs, contact your authorized service representative.



## TABLE OF CONTENTS

<b>ITEM</b>	<b>PAGE</b>	<b>ITEM</b>	<b>PAGE</b>
Safety precautions	4	Cleaning & Maintenance	11
General Installation Instructions	5	Service/Repair	12
Specifications & Dimensions	6	Explosion View Drawing	13
Conversion	6	Spare Part List	14
Lighting Instructions	10	Limited Warranty	16

Congratulations on your purchase of Eurodib commercial cooking equipment. Eurodib takes pride in the design and quality of our products. When used as intended and with proper care and maintenance, you will experience years of reliable operation from this equipment. To ensure best results, it is important that you read and follow the instructions in this manual carefully.

### **LOCATION OF DATA PLATE**

The data plate is located on the side panel.

### **IMMEDIATELY INSPECT FOR SHIPPING DAMAGE**

All containers should be examined for damage before and during unloading. The freight carrier has assumed responsibility for its safe transit and delivery. If equipment is received damaged, either apparent or concealed, a claim must be made with the delivering carrier.

1. Apparent damage or loss must be noted on the freight bill at the time of delivery. It must then be signed by the carrier representative (Driver). If this is not done, the carrier may refuse the claim. The carrier can supply the necessary forms.
2. Concealed damage or loss if not apparent until after equipment is uncrated, a request for inspection must be made to the carrier within 15 days. The carrier should arrange an inspection. Be certain to hold all contents and packaging material.

A qualified installer who thoroughly read, understands and follows these instructions should perform installation and maintenance.

If you have questions concerning the installation, operation, maintenance, or service of this product, write to Eurodib.

## SAFETY PRECAUTIONS



**DANGER:** This symbol warns of imminent hazard, which could result in serious injury or death.



**WARNING:** This symbol refers to a potential hazard or unsafe practice, which could result in serious injury or death.



**CAUTION:** This symbol refers to a potential hazard or unsafe practice, which could result in minor or moderate injury or product or property damage.



**NOTICE:** This symbol refers to information that needs special attention or must be fully understood even though not dangerous.



**NOTICE:** This product is intended for commercial use only. Not for household use.



**NOTICE:** Local codes regarding installation vary greatly from one area to another. The National Fire Protection Association, Inc., states in its NFPA96 latest edition that local codes are “Authority Having Jurisdiction” when it comes to requirement for the installation of equipment. Therefore, the installation should comply with all local codes.



## GENERAL INSTALLATION INSTRUCTIONS

Ensure that the gas supply and gas type, as shown on unit nameplate, agree.

Unit installation must conform with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, the National Gas Installation Code, CSA-B149.1, or the Propane Installation Code, CSA-B149.2 as applicable and in accordance with local codes.

Screw the legs into the permanently fastened nuts on the four corners of the unit and tighten by hand. Level the unit by turning the adjustment screw at the bottom of each leg. Do not slide the unit with legs mounted, lift if necessary to move unit.

Pipe threading compound must be resistant to the action of liquefied petroleum gases.

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

**THESE UNITS ARE SUITABLE FOR INSTALLATION ON NON-COMBUSTIBLE SURFACES ONLY.**

Combustible clearances:

6" sides (152 mm) 6" rear (152 mm) 4" floor (102 mm)

Non-combustible clearances:

0" sides (0 mm) 0" rear (0 mm) 4" floor (102 mm)

Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air, under the unit by the legs or behind the unit by the flue. Adequate clearance for air openings into the combustion chamber is required. Do not place objects between the bottom of the unit and the counter top. There must be adequate clearance for removal of the front panel. All major parts, except the burners, are removable through the front if the gas line is disconnected.

## SPECIFICATION AND DIMENSIONS

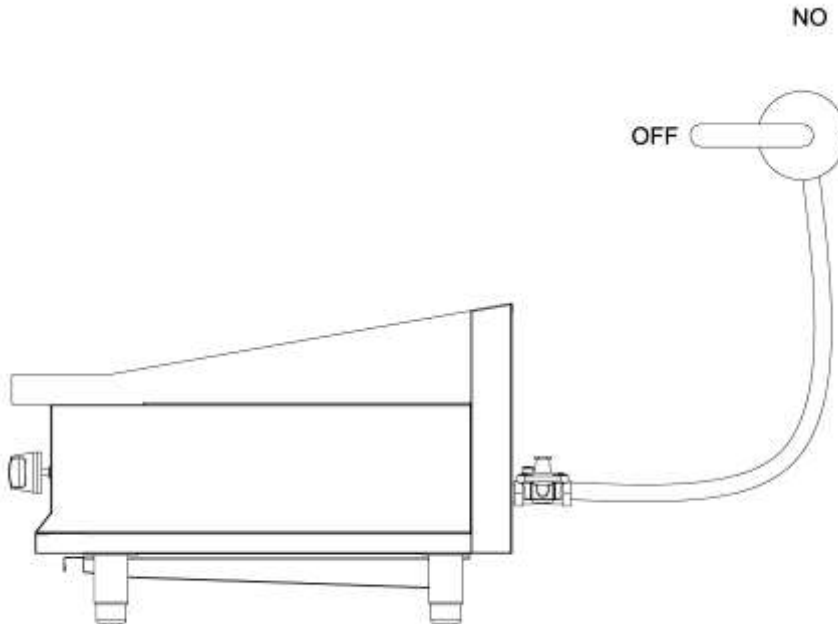
MODEL	WIDTH IN. (MM)	DEPTH IN. (MM)	HEIGHT IN. (MM)	# OF BURNERS	BTU/PER NAT/LP	TOTAL BTU/ Hr	W.C. IN.
T-HP212	12(305)	29.2(741)	18.7(475)	2	30,000	60,000	6/10
T-HP424	24(610)	29.2(741)	18.7(475)	4	30,000	120,000	6/10
T-HP636	36(915)	29.2(741)	18.7(475)	6	30,000	180,000	6/10

Note: Depth direction includes the regulator's size.

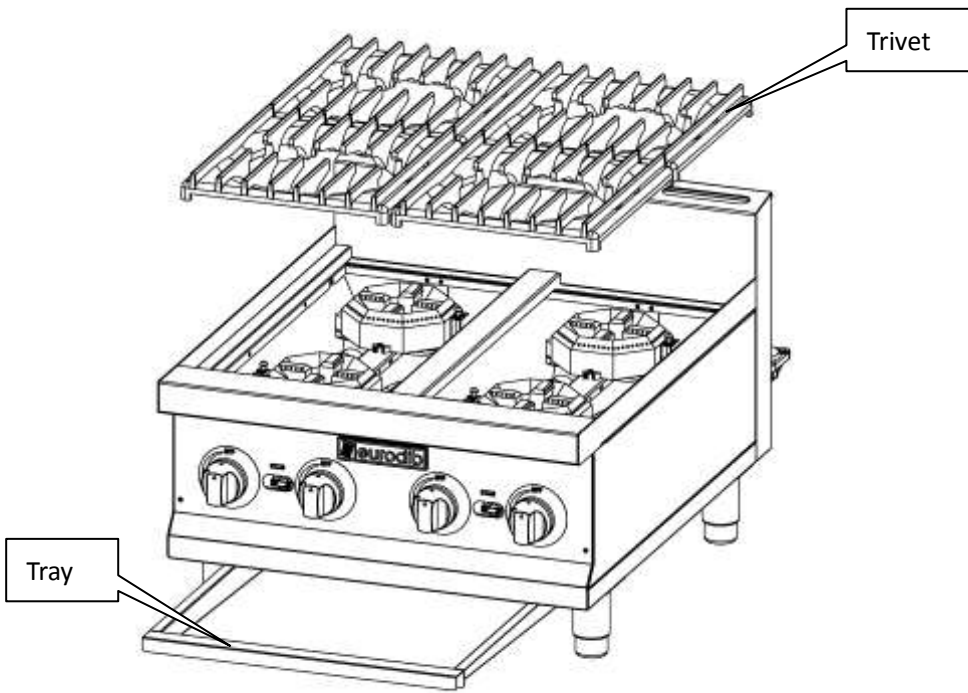
## CONVERSION

These instructions are for the conversion from Natural Gas to Propane (L.P.) on all models. The conversion should be done before connecting the unit to the gas supply. Units are shipped from the factory equipped for use on natural gas. Orifices necessary for Propane (L.P.) are provided in a bag of the manual.

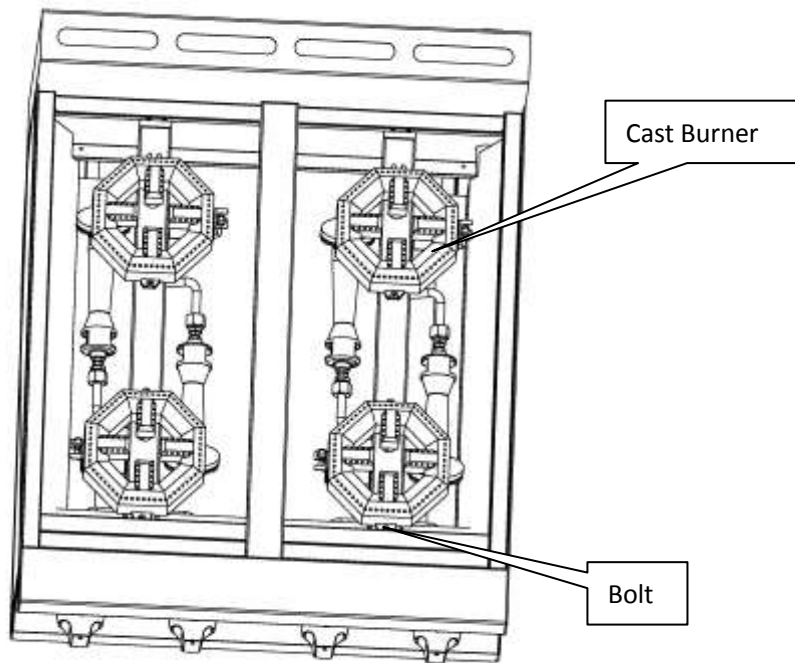
1. Shut off the main isolation gas valve and follow the lock-out/tag-out procedure.



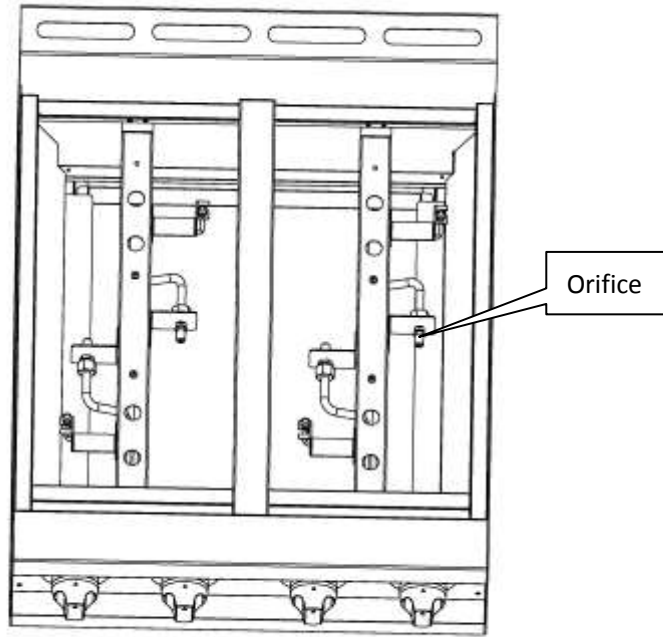
2. Remove the tray and trivets.



3. Remove the bolt and all the cast burners.

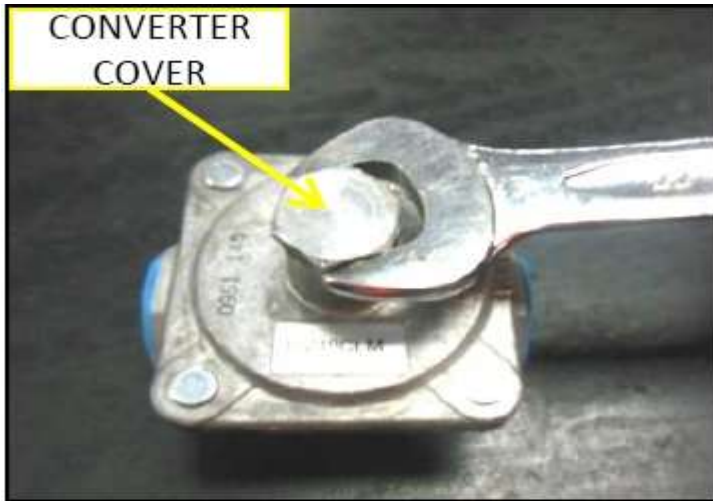


4. Remove the orifice and replace it. Use a 1/2" spanner. See the list of orifice numbers for the appropriate gas type.



5. Converting the gas regulator.

- a. Remove the converter cover from the regulator. Use a 7/8" spanner.



- b. Pull out the converter from the cover.



- c. Position of the converter when using propane (L.P.).



- d. Install the converter cover to the regulator.

**Note:** The arrow in the regulator indicates the flow direction of the gas.



6. Reinstall the U burners.
7. Check leakage and reinstall the other parts.
8. Ignite the pilot burner and check flame state.
9. Turn the knobs to "High".

If the U burner does not ignite, open the pilot valve more.

If the pilot flame appears larger than necessary, turn it down and reset burner ignition.

The pilot flame should be as small as possible but large enough to guarantee a reliable ignition of the burners when the knobs are turned to "ON".

**Note: Please check leakage before reinstalling the control-panel.**

## **LIGHTING INSTRUCTIONS**

### **Lighting the Pilot**

The pilot light on the appliance has been set at the factory. A screwdriver maybe required for the first lighting to adjust the flame for your elevation.

1. Turn off the manual valve and wait 5 minutes to clear the air gas.
2. Turn all knobs to the "OFF" position.
3. Hold an ignition source (match) at the pilot. When the flame is established, remove the ignition source.
4. Turn the burner knobs to "ON". If the burner does not ignite, promptly open the pilot valve more. If the pilot flame appears larger than necessary, turn it down and reset burner ignition. The pilot flame should be as small as possible but large enough to guarantee a reliable ignition of the burners when the knobs are turned to "ON".

### **Lighting the Main Burner**

To light burner, turn the knob to "ON." Then back off to the desired flame level. The range of adjustment is virtually infinite between "ON" and "OFF".

### **Main burner air supply:**

For efficient burner operation, a proper balance of the gas volume and primary air supply must be maintained, which will result in a complete combustion. Insufficient air supply results in a yellow streaming flame. The primary air supply is controlled by an air shutter on the front of the burner.

Loosen the screws on the front of the burner and adjust the air shutter to just eliminate the yellow tips of the burner flame. Lock the air shutter in place by tightening the screws.

**CAUTION:** Never attempt to move a grill section while cooking. An unexpected flare could cause severe injury. Turn off the unit, let it cool and use potholders and/or gloves to reposition or remove. The space between the legs at the bottom admits combustion air. **DO NOT BLOCK THIS SPACE.**

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



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

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

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

All valves must be checked and lubricated periodically. This must be done by an authorized service representative in your area.

## CLEANING & MAINTENANCE



 **CAUTION:** Use only non-abrasive cleaners. Abrasive cleaners could scratch the finish of your unit, marring its appearance and making it susceptible to dirt accumulation. Do not use steel wool, other abrasive cleaners or cleaners/sanitizers containing chlorine, iodine, ammonia or bromine chemicals as these will deteriorate the stainless steel and glass material and shorten the life of the unit. 

### Daily Cleaning

1. Thoroughly clean the back, sides, top, and front of the unit.
2. Clean the trivets daily.

### Weekly Cleaning

1. Clean the unit thoroughly. Clean stainless steel or chromed surfaces with a damp cloth and polish with a soft, dry cloth. A detergent may be used for cleaning. To remove discolorations, use a non-abrasive cleaner.
2. To clean the drip pan, remove the drip pan by grabbing the handle and pulling it out of the opening in the front panel. To replace the pan, perform this procedure in reverse order.
3. Burner air shutter openings must be kept clean. The main burner ports must be kept clean. To clean the burners, boil them in a strong solution of lye water for 15-20 minutes. Then either brush with a wire brush or clean the gas ports with a sharp-pointed metal instrument to ensure open ports.

 **CAUTION:** Clean the regulator at least once a month. Make sure the vent opening is open and not blocked in any way. Failure to do so will cause variations in pressure. Your unit will not function as well and it could shorten the life of the product. 

## SERVICE /REPAIR

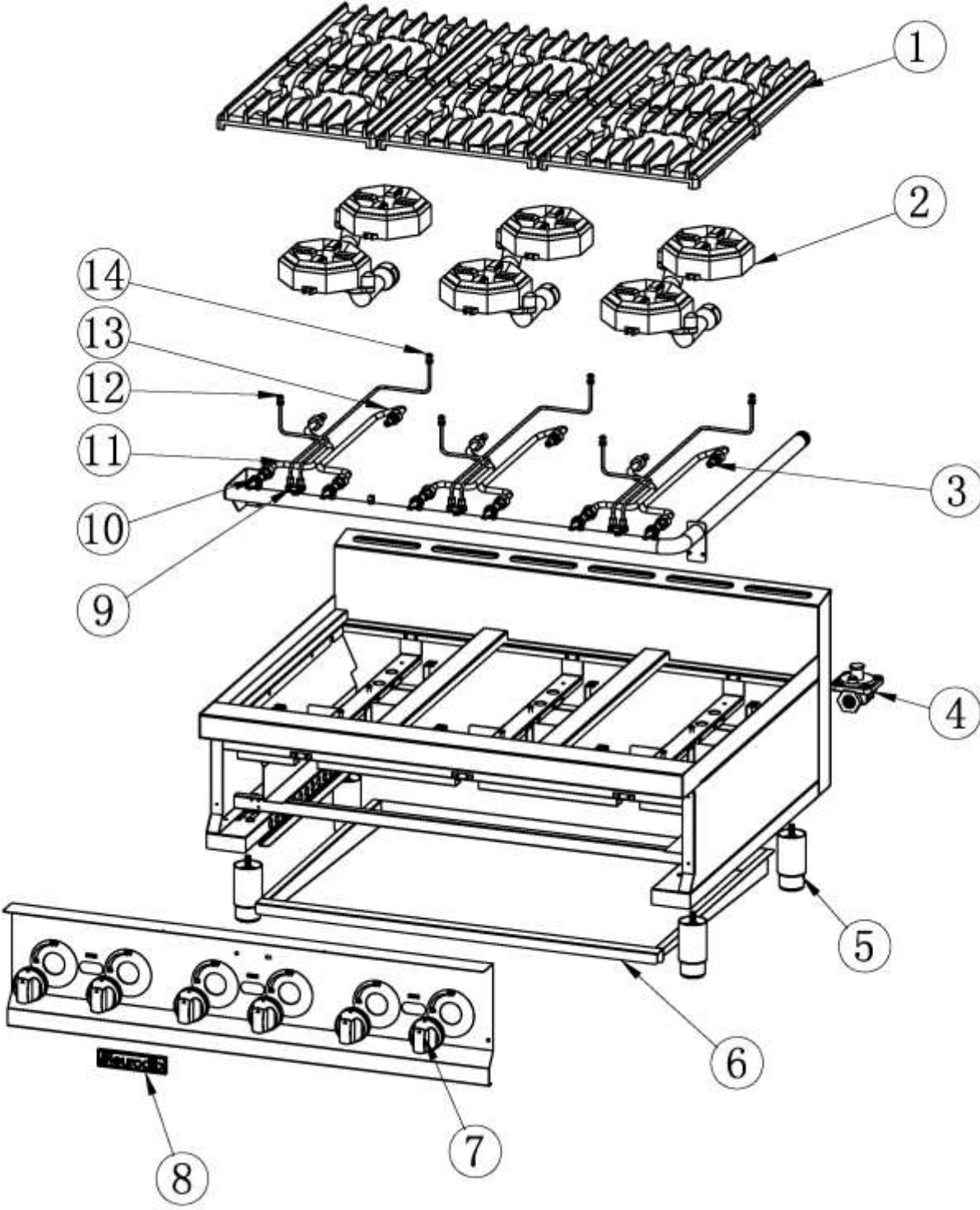
**NOTE:** This appliance must only be serviced by an authorized agent.

**NOTE:** Parts protected by the manufacturer or his agent are not to be adjusted by the installer unless the installer is an authorized service agent.

If you have any questions or problems, contact your nearest service representative.

# EXPLOSION VIEW DRAWING

MODEL: T-HP636



## Spare Parts List

NO.	DESCRIPTION	MODEL	CODE	QTY
1	Trivet	HP212M	01.03.1015043	2
		HP424M		4
		HP636M		6
2	Burner	HP212M	06.05.1472521	2
		HP424M		4
		HP636M		6
3	Orifice	HP212M-NAT	01.20.1068643	2
		HP424M-NAT		4
		HP636M-NAT		6
		HP212M-LPG	01.20.1068652	2
		HP424M-LPG		4
		HP636M-LPG		6
4	Regulator	HP212M	01.22.1069501	1
		HP424M		
		HP636M		
5	Foot	HP212M	01.02.1005165	4
		HP424M		
		HP636M		
6	Tray	HP212M	01.05.1029410	1
		HP424M	01.05.1029318	
		HP636M	01.05.1029365	
7	Dial	HP212M	06.05.1472430	2
		HP424M		4
		HP636M		6
8	Brand	HP212M	01.02.1005449	1
		HP424M		
		HP636M		
9	Pilot valve	HP212M	01.20.1068508	1
		HP424M		2
		HP636M		3
10	Valve	HP212M	01.20.1068502	2
		HP424M		4
		HP636M		6
11	Main pipe assy.-Rear	HP212M	06.05.1472523	1
		HP424M		2
		HP636M		3
12	Pilot pipe assy.-Front	HP212M	06.05.1472180	1
		HP424M		2
		HP636M		3
13	Main pipe assy.-Front	HP212M	06.05.1472522	1
		HP424M		2
		HP636M		3
14	Pilot pipe assy.-Rear	HP212M	06.05.1472179	1
		HP424M		2
		HP636M		3



**For service or inquiry, please**

**Call Eurodib (toll free) at:**

**1 888 956 6866**

## **Limited Warranty**

### **Eurodib Cooking Equipment Models:**

**Griddles:** T-G15, T-G24, T-G36, T-G48

**Char Broilers:** T-CBL15, T-CBL24, T-CBL36, T-CBL48, T-CBR15, T-CBR24,  
T-CBR36, T-CBR48

**Countertop Range:** T-HP212, T-HP424, T-HP636

**Fryer:** T-CF15, T-CF30

All new Eurodib griddles, char broilers, and hot plates used for commercial purposes are warranted against defects in materials and workmanship under normal use and maintenance. The warranty runs for one year from the date of the original installation and is for the benefit of the original purchaser only. All other warranties, expressed or implied, statutory or otherwise, including without limitation any implied warranty of merchantability for fitness for purposes, are excluded. The seller shall in no event be liable for direct, indirect, or consequential damages in connection with Eurodib commercial products.

### **Exclusions**

The following conditions are not covered by warranty:

- Equipment damage or equipment failure occurs because of accident, carelessness, lack of proper set-up, supervision when required, or if the equipment is installed or operated in any manner contrary to the installation and operating instructions.
- Equipment damage or equipment failure due to improper installation, improper utility connection or supply, and problems due to ventilation.
- Equipment that has not been used appropriately, or has been subject to misuse, neglect, abuse, accident, alteration, negligence, damage during transit, delivery or installation, fire, flood, or act of God.
- Equipment that has the model number or serial number removed or altered.
- Equipment that has been changed, altered, or modified or repaired by other than an Authorized Service Agency.

Eurodib shall not be held liable for any damages to any person or property, which may result from the use of the equipment thereafter.

This warranty does not apply to, and Eurodib is not responsible for any warranty claims on

products sold or used outside of the contiguous United States.

This equipment is intended for commercial use only. The warranty is void if equipment is installed for other than commercial applications.

# PLAQUE DE CUISSON

## Instructions d'installation et d'utilisation



Conforms to ANSI STD  
Z83.11b-2009(R2012)  
Certified to CSA  
STD 1.8b-2009(R2012)



Modèles : T-HP212, T-HP424, T-HP636

### IMPORTANT

### POUR CONSULTATION FUTURE

Prière de fournir ces renseignements et de conserver ce manuel pendant toute la durée de vie de l'appareil. Pour le service ou les pièces sous garantie, ces renseignements sont requis.

\_\_\_\_\_

Numéro de modèle

\_\_\_\_\_

Numéro de série

\_\_\_\_\_

Date de l'achat



**AVERTISSEMENT** : Pour votre sécurité, ne jamais ranger ni utiliser d'essence, ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables, à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. Tenir les matières combustibles loin de la zone. (voir la norme ANSI Z83. 14B, 1991).



**AVERTISSEMENT** : Toute installation, modification, réparation, tout réglage ou entretien inapproprié peut occasionner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort. Lire les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien attentivement avant d'installer ou de réparer cet appareil.



**AVERTISSEMENT** : Les instructions doivent être affichées dans un endroit bien en vue. Toutes les mesures de sécurité doivent être prises dans l'éventualité où l'utilisateur détecte une odeur de gaz. L'information de sécurité peut être obtenue auprès de votre fournisseur de gaz local.



**ATTENTION** : Ces modèles sont conçus, fabriqués et vendus pour un usage commercial seulement. Si ces modèles sont mis à la disposition du grand public, s'assurer que les mises en garde, les avertissements et les instructions d'utilisation sont clairement affichés, près de chaque appareil, de sorte que tout utilisateur de l'appareil l'utilise correctement et ne se blesse pas ou n'endommage pas l'appareil.



**AVERTISSEMENT** : Les instructions doivent être affichées dans un endroit bien en vue. Toutes les mesures de sécurité doivent être prises dans l'éventualité où l'utilisateur détecte une odeur de gaz. L'information de sécurité peut être obtenue auprès de votre fournisseur de gaz local.





## PRESSIION DE GAZ

L'appareil et sa vanne d'arrêt individuelle (à être fournie par l'utilisateur) doivent être débranchés de la canalisation d'approvisionnement en gaz durant toute pression d'essai du système dont la pression d'essai est égale ou supérieure à 0,5 psi (3,45 kPa).

L'appareil doit être isolé du système de canalisation d'alimentation en gaz par la fermeture de la vanne d'arrêt manuelle individuelle durant toute pression d'essai du système de canalisation d'approvisionnement en gaz dont la pression d'essai est égale ou inférieure à 0,5 psi (3,45 kPa).



**AVERTISSEMENT** : L'entretien et les réparations devraient être effectués par un représentant autorisé par l'usine. Avant de procéder à tout entretien ou réparation, contactez votre représentant du service autorisé.



## TABLE DES MATIÈRES

ARTICLE	PAGE	ARTICLE	PAGE
Mesures de sécurité	4	Nettoyage et entretien	11
Instructions d'installation générales	5	Service/Réparation	12
Spécifications et dimensions	6	Vue éclatée	13
Conversion	6	Liste des pièces de rechange	14
Instructions d'allumage	10	Garantie limitée	16

Félicitations pour l'achat de votre appareil de cuisson commercial Eurodib. Eurodib est fière de la conception et de la qualité de ses produits. Cet appareil vous procurera une fiabilité d'utilisation pendant de nombreuses années, à condition de l'utiliser comme prévu, d'en prendre bien soin et d'en faire l'entretien. Pour obtenir de meilleurs résultats, il est important de bien lire et suivre les instructions dans ce manuel.

### EMPLACEMENT DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE

La plaque signalétique est située sur le panneau latéral.

### VÉRIFIER IMMÉDIATEMENT S'IL Y A DOMMAGES DUS AU TRANSPORT

Tous les contenants devraient être examinés pour déceler des dommages avant et pendant le déchargement. Le transporteur de marchandises a assumé la responsabilité du transit et de la livraison indemnes. Dans l'éventualité où l'appareil livré est endommagé (apparent ou caché), une réclamation doit être effectuée avec le transporteur de marchandises.

1. Un dommage apparent ou une perte doit être indiqué sur la facture de transport au moment de la livraison. Celle-ci doit être ensuite signée par le représentant du transporteur (le chauffeur). À défaut de quoi le transporteur peut refuser la réclamation. Le transporteur peut fournir les formulaires requis.
2. Un dommage caché ou une perte qui n'était pas apparent jusqu'au moment de débiller l'appareil doit faire l'objet d'une requête d'inspection à soumettre au transporteur dans un délai de 15 jours. Le transporteur devrait organiser une inspection. Assurez-vous de conserver tout le contenu et le matériel d'emballage.

L'installation et l'entretien devraient être effectués par un installateur qualifié qui a lu, comprend et suit attentivement ces instructions.

Si vous avez des questions au sujet de l'installation, de l'utilisation, de l'entretien ou du service de ce produit, veuillez écrire à Eurodib.

## MESURES DE SÉCURITÉ



**DANGER** : Ce symbole signale un danger imminent pouvant entraîner des blessures graves ou la mort.



**AVERTISSEMENT** : Ce symbole désigne un risque potentiel ou une pratique dangereuse pouvant entraîner des blessures graves ou la mort.



**ATTENTION** : Ce symbole désigne un risque potentiel ou une pratique dangereuse pouvant entraîner des blessures mineures ou modérées, ou des dommages au produit ou à la propriété.



**AVIS** : Ce symbole désigne l'information nécessitant une attention particulière ou devant être entièrement comprise, malgré l'absence de danger.



**AVIS** : Ce produit est destiné à un usage commercial seulement. Ce produit n'est pas destiné à un usage domestique.



**AVIS** : Les normes locales concernant l'installation changent considérablement d'un secteur à l'autre. National Fire Protection Association, Inc., déclare dans sa dernière édition NFPA96 que les normes locales relèvent des « autorités compétentes » en ce qui a trait aux conditions d'installation d'appareils. Par conséquent, l'installation doit être conforme à toutes les normes locales.



## INSTRUCTIONS D'INSTALLATION GÉNÉRALES

Assurez-vous que l'approvisionnement en gaz et le type de gaz concordent, comme l'indique la plaque signalétique de l'appareil.

L'installation de l'appareil doit être conforme au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, au National Gas Installation Code, CSA-B149.1 ou au Propane Installation Code, CSA-B149.2, selon le cas et conformément aux normes locales.

Visser les pattes dans les écrous fixes se trouvant aux quatre coins de l'appareil et serrer à la main. Nivelier l'appareil en tournant la vis de réglage au bas de chaque patte. Ne pas glisser l'appareil avec les pattes fixées; soulever pour déplacer l'appareil au besoin.

Le composé pour filetage doit résister à l'action des gaz de pétrole liquéfiés.

**ATTENTION** : NE JAMAIS employer une flamme nue pour déceler des fuites. Examiner toutes les conduites de gaz pour déceler des fuites avec une solution de savon et d'eau avant d'utiliser l'appareil.

CES APPAREILS DOIVENT ÊTRE INSTALLÉS UNIQUEMENT SUR DES SURFACES NON COMBUSTIBLES.

Espaces de dégagement pour les matières combustibles :

6 po des côtés (152 mm) 6 po de l'arrière (152 mm) 4 po du sol (102 mm)

Espaces de dégagement pour les matières non combustibles :

0 po des côtés (0 mm) 0 po de l'arrière (0 mm) 4 po du sol (102 mm)

Ne pas obstruer le débit de l'air de combustion ou de ventilation sous l'appareil près des pattes, ou derrière l'appareil près du conduit d'air.

Un espace de dégagement adéquat est requis pour les ouvertures d'aération dans la chambre de combustion. Ne pas placer d'objets entre le bas de l'appareil et le plan de travail.

Un espace de dégagement adéquat est requis pour retirer le panneau frontal. Toutes les pièces principales (sauf les brûleurs) sont amovibles par la partie frontale si la conduite de gaz est déconnectée.

## SPÉCIFICATIONS ET DIMENSIONS

MODÈLE	LARGEUR EN PO (MM)	PROFONDEUR EN PO (MM)	HAUTEUR EN PO (MM)	NBRE DE BRÛLEURS	BTU/PAR GN/PL	TOTA L BTU/ h	CE PO
T-HP212	12 (305)	29,2 (741)	18,7 (475)	1	30 000	60 000	6/10
T-HP424	24 (610)	29,2 (741)	18,7 (475)	2	30 000	120 000	6/10
T-HP636	36 (915)	29,2 (741)	18,7 (475)	3	30 000	180 000	6/10

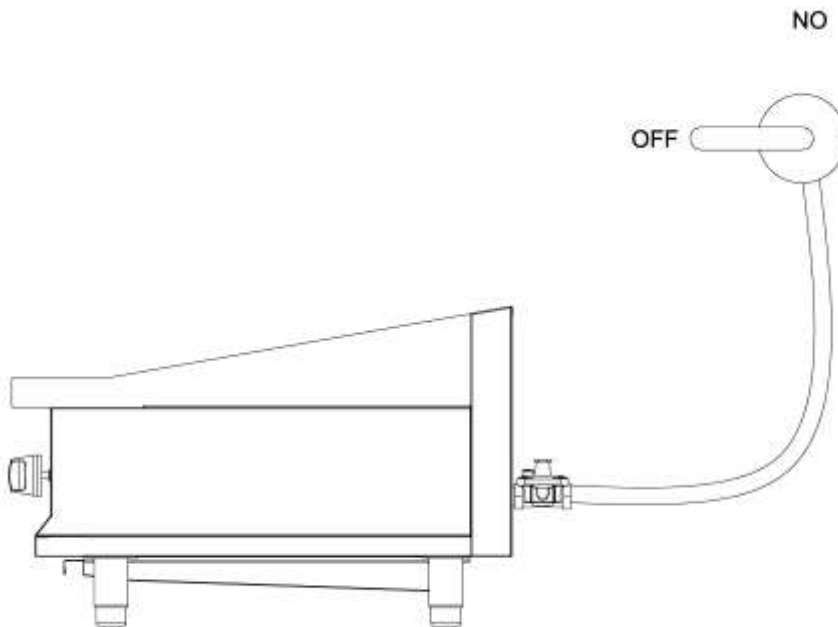
Remarque : Le sens de la profondeur comprend la dimension du régulateur.

## CONVERSION

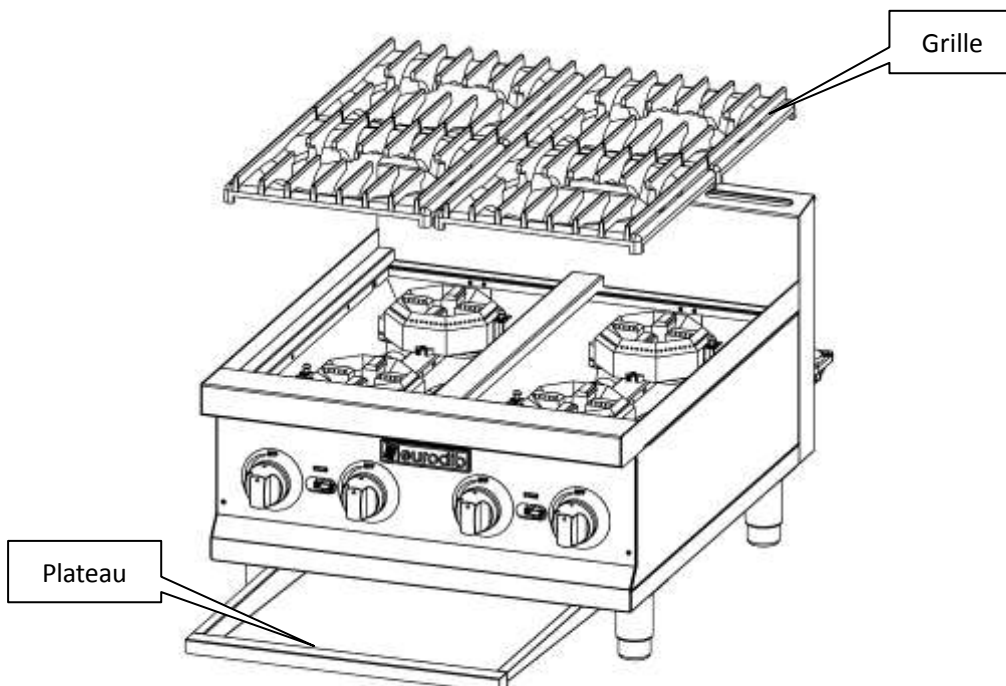
Ces instructions s'appliquent à la conversion du gaz naturel en propane liquide sur tous les modèles. La conversion devrait être effectuée avant de raccorder l'appareil à l'approvisionnement en gaz.

Les appareils sont expédiés depuis l'usine alimentée au gaz naturel. Les orifices requis pour le propane liquide sont fournis dans un sac du manuel.

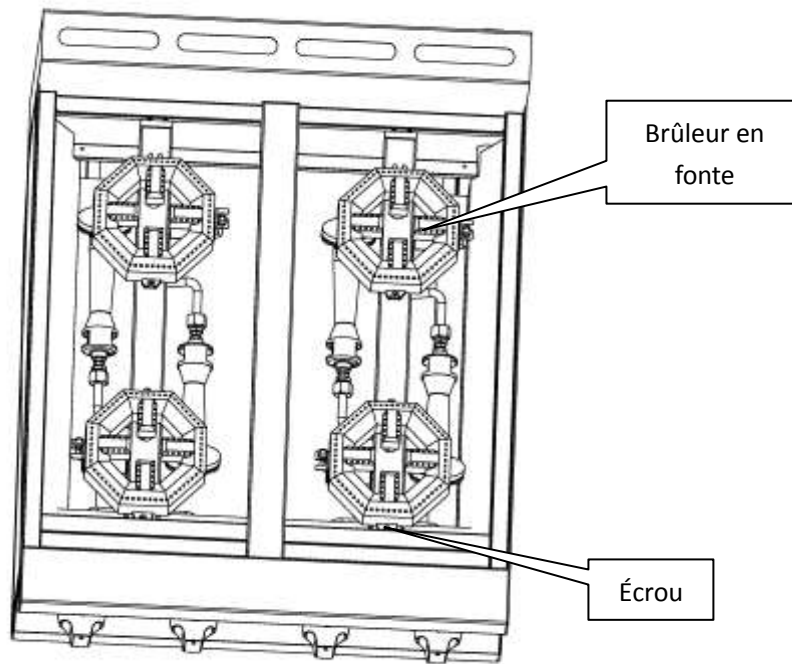
1. Fermer la vanne d'isolement à gaz principale et suivre la procédure de verrouillage.



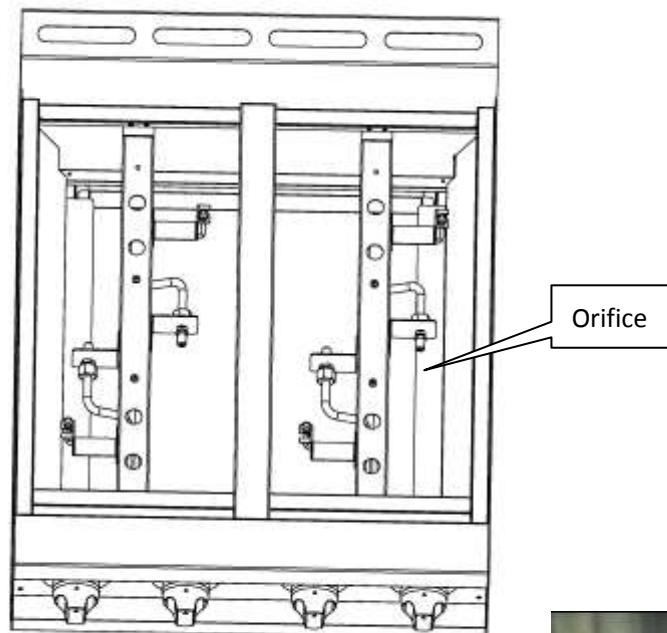
2. Retirer le plateau et les grilles.



3. Retirer l'écrou et tous les brûleurs en fonte.



4. Retirer l'orifice et le remplacer. Utiliser une clé 1/2 po. Consulter la liste des numéros d'orifice pour le type de gaz approprié.



Utiliser pour le gaz naturel

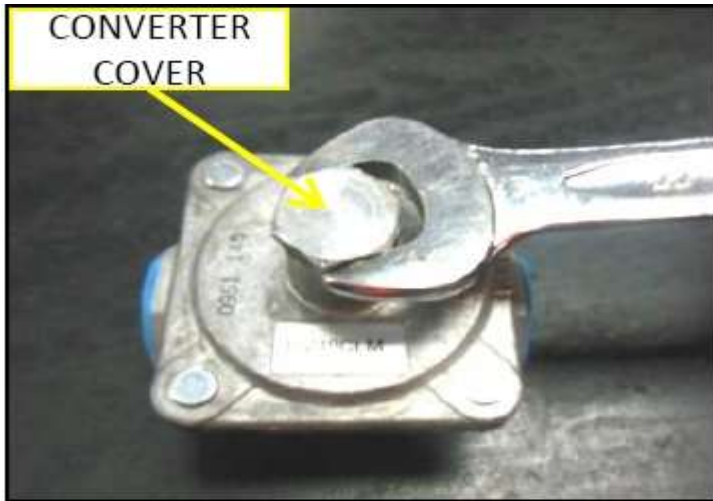


Utiliser pour le propane liquide



5. Conversion du régulateur de gaz.

a. Retirer le capuchon du convertisseur du régulateur. Utiliser une clé 7/8 po.



b. Retirer le convertisseur du capuchon.



c. Position du convertisseur pour l'utilisation de propane liquide



d. Fixer le capuchon du convertisseur au régulateur.

Remarque : La flèche dans le régulateur indique la direction du débit de gaz.

6. Réinstaller les brûleurs en U.
7. Vérifier la présence de fuites et réinstaller les autres pièces.
8. Allumer la veilleuse d'allumage et vérifier l'état de la flamme.
9. Tourner les boutons à « High » (élevé).

Si le brûleur en U ne s'allume pas, ouvrir encore la vanne d'arrêt de sécurité de la veilleuse.

Si la veilleuse d'allumage semble plus grande qu'il ne le faut, la réduire et rallumer le brûleur.

La veilleuse d'allumage devrait être la plus petite possible, mais suffisamment grande pour assurer l'allumage fiable des brûleurs lorsque les boutons sont à « ON » (allumé).

**Remarque : Veuillez vérifier la présence de fuites avant de réinstaller le panneau de commande.**

## **INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE**

### **Allumage de la veilleuse d'allumage**

Le réglage de la flamme de veilleuse sur l'appareil a été effectué à l'usine. Lors du premier allumage, un tournevis pourrait être nécessaire pour ajuster la flamme à votre hauteur.

1. Éteindre la vanne manuelle et attendre cinq minutes pour permettre l'évacuation de gaz dans l'air.
2. Tourner tous les boutons à « OFF » (éteint).
3. Tenir une source d'inflammation (allumette) à la veilleuse d'allumage. Une fois la flamme allumée, retirer la source d'inflammation.
4. Tourner les boutons du brûleur à « ON » (allumé). Si le brûleur ne s'allume pas, ouvrir rapidement encore la vanne d'arrêt de sécurité de la veilleuse. Si la veilleuse d'allumage semble plus grande qu'il ne le faut, la réduire et rallumer le brûleur. La veilleuse d'allumage devrait être la plus petite possible, mais suffisamment grande pour assurer l'allumage fiable des brûleurs lorsque les boutons sont à « ON » (allumé).

### **Allumage du brûleur principal**

Pour allumer le brûleur, tourner le bouton à « ON » (allumé). Ensuite, réduire au niveau de flamme désiré. La plage de réglage est pratiquement infinie entre les positions « ON » (allumé) et « OFF » (éteint).

### **Approvisionnement d'air du brûleur principal :**

Pour assurer le fonctionnement efficace du brûleur, le bon équilibre entre le volume de gaz et l'approvisionnement d'air doit être maintenu pour une combustion complète. L'approvisionnement d'air insuffisant produira une flamme continue jaune. L'approvisionnement principal est contrôlé par un obturateur d'air situé à l'avant du brûleur. Desserrer les vis à l'avant du brûleur et régler l'obturateur d'air pour éliminer uniquement l'extrémité jaune de la flamme du brûleur. Verrouiller l'obturateur d'air en place en serrant les vis.



**ATTENTION** : Tous les brûleurs s'allument par des veilleuses constamment allumées. Pour mettre l'appareil en marche, il suffit de tourner la vanne à la hauteur de flamme désirée. Ne pas permettre aux ventilateurs de souffler directement sur l'appareil. Dans la mesure du possible, éviter d'ouvrir les fenêtres près des côtés ou de l'arrière des appareils. Éviter les ventilateurs de type mural qui créent des contrecourants d'air dans la pièce.

Il faut également permettre une entrée d'air suffisante dans la pièce pour compenser la quantité d'air éliminée par n'importe quel système de ventilation. Sinon, une pression atmosphérique inférieure à la normale se produira, ce qui affectera le fonctionnement et entraînera des conditions de travail indésirables.

Une hotte conçue et installée convenablement constituera le cœur du système de ventilation de la pièce, ou du secteur dans lequel l'appareil est installé, et veillera à ce que l'appareil fonctionne indépendamment de l'admission de l'air changeante.

Toutes les vannes doivent être vérifiées et lubrifiées périodiquement. Ceci doit être fait par un technicien autorisé dans votre secteur.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**ATTENTION** Utiliser uniquement des produits de nettoyage non abrasifs. Les produits de nettoyage abrasifs risquent d'égratigner le fini de votre appareil, d'endommager son apparence et de la rendre susceptible à l'accumulation de saleté. Ne pas employer de laine d'acier, d'autres nettoyeurs abrasifs ou nettoyeurs/désinfectants contenant du chlore, de l'iode, de l'ammoniaque ou du brome , car ceux-ci détériorent les matériaux en acier inoxydable et en verre et réduiront la durée de vie de l'appareil.



### Nettoyage quotidien

1. Nettoyer à fond le dos, les côtés, le dessus et le devant de l'appareil.
2. Nettoyer les grilles tous les jours.

### Nettoyage hebdomadaire

1. Nettoyer à fond l'appareil. Nettoyer les surfaces en acier inoxydable ou chromées avec un chiffon humide et polir avec un chiffon doux et sec. Un détergent peut être employé pour nettoyer. Pour éliminer la décoloration, utiliser un nettoyeur non abrasif.
2. Pour nettoyer la cuvette de propreté. Retirer la cuvette de propreté en saisissant la poignée et en la sortant de l'ouverture de la façade. Pour remplacer la cuvette, procéder dans l'ordre inverse.
3. Les ouvertures de l'obturateur d'air doivent être maintenues propres. Les ports du brûleur principal doivent être maintenus propres. Pour nettoyer les brûleurs, les faire bouillir dans une solution forte d'eau de lessive pendant 15 à 20 minutes. Par la suite, brosser avec une brosse métallique ou nettoyer les trous de brûleur avec un instrument métallique pointu permettant l'ouverture des trous.

**ATTENTION** Nettoyer le régulateur au moins une fois par mois. S'assurer que l'orifice d'aération est ouvert et n'est pas obstrué de quelque façon que ce soit. Le non-respect de cette précaution entraînera des variations de pression. Votre appareil ne fonctionnera pas comme il se doit et sa durée de vie risque d'être écourtée.



## SERVICE/RÉPARATION

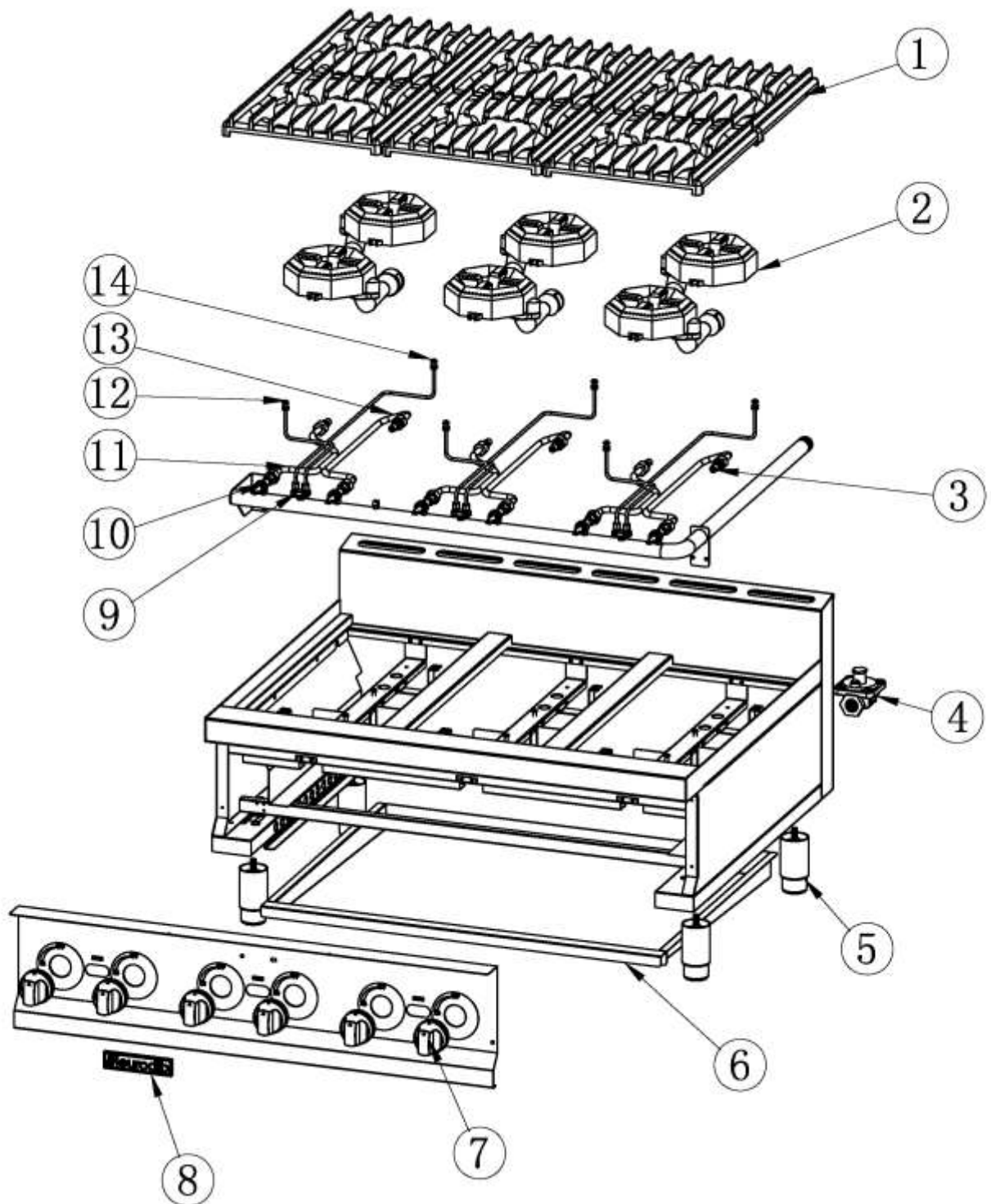
**REMARQUE** : L'entretien de cet appareil doit être effectué uniquement par un représentant autorisé.

**REMARQUE** : Les pièces protégées par le fabricant ou son représentant ne doivent pas être ajustées par l'installateur, à moins que ce dernier ne soit un représentant de service autorisé.

Si vous avez des questions ou des problèmes, veuillez communiquer avec le représentant de votre région.

# VUE ÉCLATÉE

MODÈLE : T-HP636



## Liste des pièces de rechange

NUMÉRO	DESCRIPTION	MODÈLE	CODE	QTÉ
1	Grille	HP212M	01.03.1015043	2
		HP424M		4
		HP636M		6
2	Brûleur	HP212M	06.05.1472521	2
		HP424M		4
		HP636M		6
3	Orifice	HP212M-NAT	01.20.1068643	2
		HP424M-NAT		4
		HP636M-NAT		6
		HP212M-LPG	01.20.1068652	2
		HP424M-LPG		4
		HP636M-LPG		6
4	Régulateur	HP212M	01.22.1069501	1
		HP424M		
		HP636M		
5	Patte	HP212M	01.02.1005165	4
		HP424M		
		HP636M		
6	Plateau	HP212M	01.05.1029410	1
		HP424M	01.05.1029318	
		HP636M	01.05.1029365	
7	Cadran	HP212M	06.05.1472430	2
		HP424M		4
		HP636M		6
8	Marque	HP212M	01.02.1005449	1
		HP424M		
		HP636M		
9	Vanne d'arrêt de sécurité de la veilleuse	HP212M	01.20.1068508	1
		HP424M		2
		HP636M		3
10	Vanne	HP212M	01.20.1068502	2
		HP424M		4
		HP636M		6
11	Tuyauterie principale - Arrière	HP212M	06.05.1472523	1
		HP424M		2
		HP636M		3
12	Tuyauterie de veilleuse - Avant	HP212M	06.05.1472180	1
		HP424M		2
		HP636M		3
13	Tuyauterie principale - Avant	HP212M	06.05.1472522	1
		HP424M		2
		HP636M		3
14	Tuyauterie de veilleuse - Arrière	HP212M	06.05.1472179	1
		HP424M		2
		HP636M		3



**Pour le service ou une requête, veuillez  
appeler Eurodib au numéro sans frais :  
1 888 956 6866**

## **Garantie limitée**

Modèles des appareils de cuisson Eurodib :

Plaques à frire : T-G15, T-G24, T-G36, T-G48

Grills : T-CBL15, T-CBL24, T-CBL36, T-CBL48, T-CBR15, T-CBR24, T-CBL36, T-CBR48

Plaques de cuisson : T-HP212, T-HP424, T-HP636

Friteuse : T-CF15, T-CF30

Tous les nouveaux grills, toutes les plaques à frire, friteuses et plaques de cuisson Eurodib utilisés à des fins commerciales sont garantis contre les défauts de fabrication et la main-d'œuvre, dans des conditions normales d'utilisation et d'entretien. La garantie expire un an après la date d'installation d'origine et est dans l'intérêt unique du premier acheteur. Toute autre garantie, explicite ou implicite, statutaire ou autre, y compris, sans toutefois s'y limiter, toute garantie implicite de qualité marchande pour l'adéquation à un usage, est exclue. Le vendeur ne sera en aucun cas responsable des dommages directs, indirects consécutifs portant sur les produits commerciaux Eurodib.

### **Exclusions**

Les conditions suivantes ne sont pas couvertes par la garantie :

- un appareil endommagé ou la défaillance d'un appareil en raison d'un accident, de négligence, d'un réglage inapproprié, d'un manque de supervision (le cas échéant) ou si l'installation ou l'utilisation de l'appareil, qui est contraire aux instructions d'installation et d'utilisation;
- un appareil endommagé ou la défaillance d'un appareil en raison d'une installation inappropriée, du raccordement inapproprié ou de l'approvisionnement inapproprié aux services publics et de problèmes issus de la ventilation;
- l'utilisation inappropriée de l'appareil, ou l'appareil en soi, a fait l'objet de mauvais usage, de négligence, d'abus, d'un accident, d'une modification, de dommages lors d'un transit, d'une livraison ou d'une installation, d'un incendie, d'une inondation ou d'un désastre naturel;
- le numéro de modèle ou de série de l'appareil a été retiré ou modifié;
- l'appareil a subi des changements, des modifications ou a été modifié ou réparé par un individu autre qu'un représentant de service autorisé. Eurodib ne sera pas tenu responsable des dommages contre toute personne ou propriété pouvant découler de l'utilisation ultérieure de l'appareil.

La présente garantie ne couvre pas et Eurodib n'est aucunement responsable de toute réclamation au titre de la garantie envers les produits vendus ou utilisés en dehors des États contigus des États-Unis.

Cet appareil est destiné à un usage commercial seulement. La garantie est nulle si l'appareil est installé pour des fins autres que commerciales.