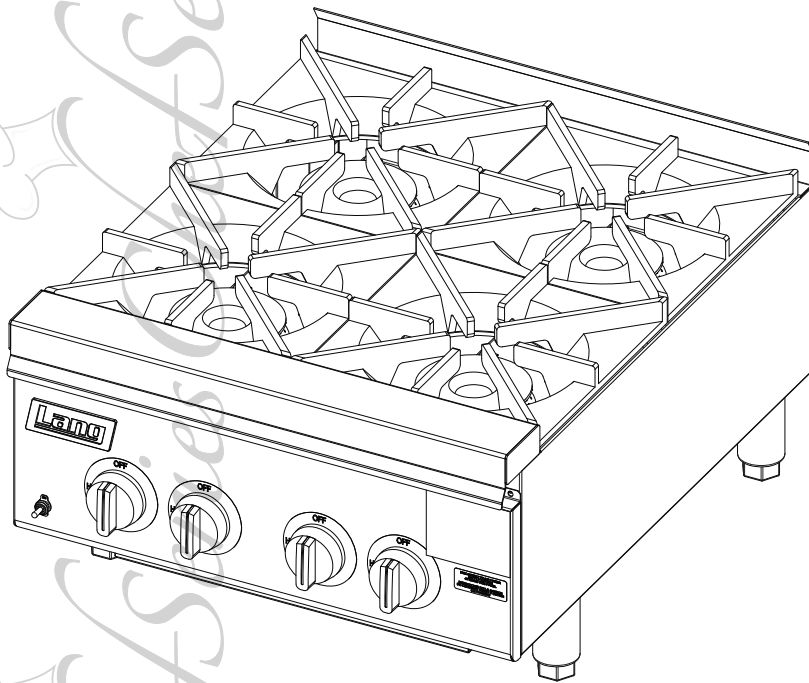


Lang[®]

GAS *Chef Series* **COUNTERTOP RANGE**

GHP2, GHP4, GHP6, GHP8



Installation and Operation Instructions

2M-W1662 Rev.A 11/08/13

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: This appliance shall be installed in accordance with current regulations and used only in well-ventilated space. Refer to instructions before installing and using this appliance.

FOR YOUR SAFETY: Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.

In addition, there should be posted, in a prominent location, detailed instructions to be followed in the event the operator smells gas. Obtain the instructions from the local gas supplier.

Retain This Manual for Future Reference.

SAFETY SYMBOL



These symbols are intended to alert the user to the presence of important operating and maintenance instructions in the manual accompanying the appliance.

FOR YOUR SAFETY

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

The installation of the Appliance must conform to the NATIONAL FUEL GAS CODE "ANSI Z223.1 - LATEST EDITION" AND ALL LOCAL GAS COMPANY RULES AND REGULATIONS.

IN CANADA INSTALLATION SHALL BE IN ACCORDANCE WITH THE CURRENT CAN/CGA-B149.1 NATURAL GAS INSTALLATION CODE OR CAN/CGA-B149.2 PROPANE INSTALLATION CODE AND LOCAL CODES WHERE APPLICABLE.

POST IN PROMINENT LOCATION

INSTRUCTIONS TO BE FOLLOWED IN THE EVENT USER SMELLS GAS. THIS INFORMATION SHALL BE OBTAINED BY CONSULTING YOUR LOCAL GAS SUPPLIER. AS A MINIMUM, TURN OFF THE GAS AND CALL YOUR GAS COMPANY AND YOUR AUTHORIZED SERVICE AGENT. EVACUATE ALL PERSONNEL FROM THE AREA.

WARNING

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

WARNING



**RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK
DO NOT OPEN**



**WARNING, TO REDUCE THE RISK OF ELECTRICAL SHOCK, DO NOT REMOVE CONTROL PANEL. NO USER-SERVICABLE PARTS INSIDE.
REPAIRS SHOULD BE DONE BY AUTHORIZED SERVICE PERSONNEL ONLY.**

NOTICE

Using any part other than genuine Lang factory supplied parts relieves the manufacturer of all liability. Lang reserves the right to change specifications and product design without notice. Such revisions do not entitle the buyer to corresponding changes, improvements, additions or replacements for previously purchased equipment.

Due to periodic changes in designs, methods, procedures, policies and regulations, the specifications contained in this sheet are subject to change without notice. While Lang Manufacturing exercises good faith efforts to provide information that is accurate, we are not responsible for errors or omissions in information provided or conclusions reached as a result of using the specifications. By using the information provided, the user assumes all risks in connection with such use.

MAINTENANCE AND REPAIRS

Contact your local dealer for service or required maintenance. Please record the model number, serial number, voltage and purchase & Installation Information in the area below and have it ready when you call to ensure a faster service.

Model No.: _____

Purchased From: _____

Serial No.: _____

Location: _____

Voltage: _____

Purchase Date: _____

1-Phase or 3 Phase: _____

Installed Date: _____



PROBLEMS, QUESTIONS or CONCERNS

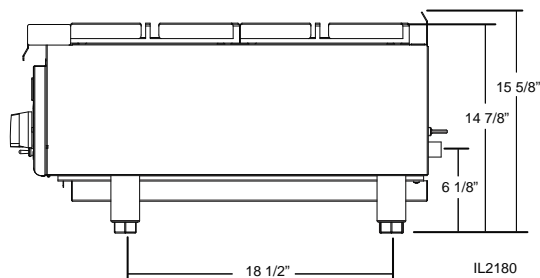
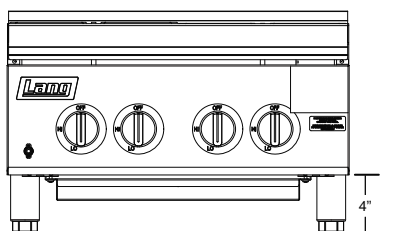
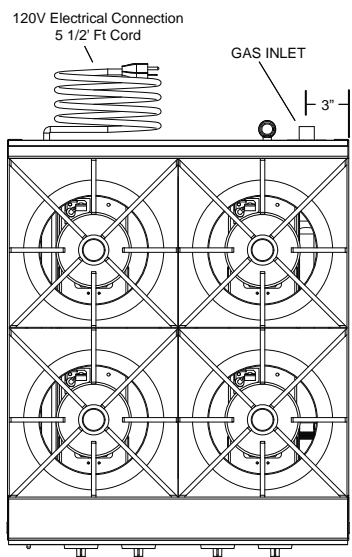
Before you proceed consult you authorized Lang service agent directory
or
Call the Lang Technical Service & Parts Department at 314-678-6315.

TABLE OF CONTENTS

Specifications	4
Equipment Description	5
General Installation Data	
Exhaust Canopy.	6
Air Supply	6
Leveling Unit.	7
Gas Piping.	8
Manual Shut-Off Valve	8
Connecting Gas Supply Line	8
Propane Gas Conversion	8
Checking for Gas Leaks.	8
Pilot Lighting Instructions	9
Burner Ignition & Adjustment	9
General Operating Instructions	
Drip Pan	10
Burner Operation	10
Lighting	10
Broiling	10
Tilting the Grate	10
Shutting Down Instructions	10
Cleaning.	10
Wiring Diagram	11
Exploded View & Parts List	12 - 16

NOTICE Service on this or any other Lang appliance must be performed by qualified personnel only.
Consult your Lang Authorized Service Agent Directory.
You can call our toll free number 314-678-6315 or
visit our website www.langworld.com for the service agent nearest you.

SPECIFICATIONS



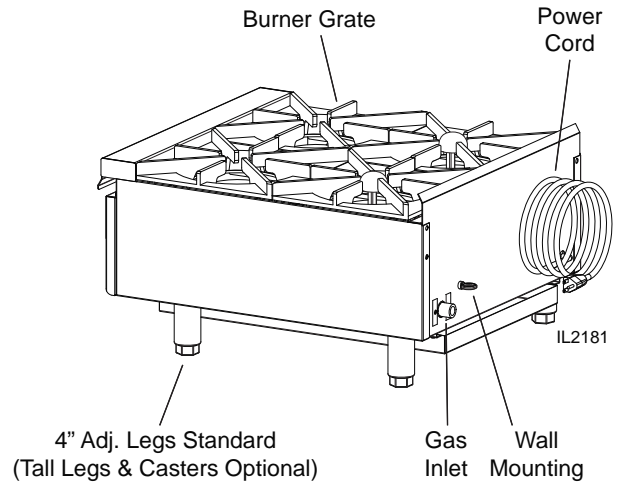
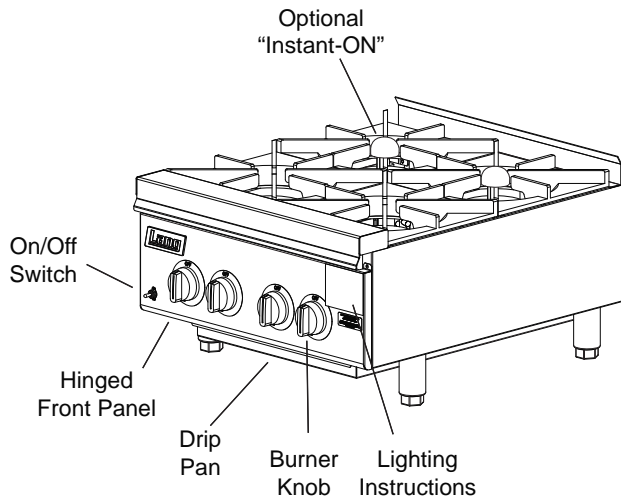
EQUIPMENT SPECIFICATIONS GAS CHEFSERIES COUNTERTOP RANGES

Model	Height x Width x Depth	Clearance from combustible surface*	Weight		Freight Class
			Actual	Shipping	
GHP2	15 3/8" x 11 7/8" x 28 3/16"	Sides & Back: 7"			
	(39.1cm x 30.2cm x 71.6cm)				
GHP4	15 3/8" x 23 7/8" x 28 3/16"				
	(39.1cm x 60.6cm x 71.6cm)				
GHP6	15 3/8" x 35 7/8" x 28 3/16"				
	(39.1cm x 91.1cm x 71.6cm)				
GHP8	15 3/8" x 47 7/8" x 28 3/16"				
	(39.1cm x 121.6 x 71.6cm)				

* Noncombustible floor only

Model	Gas Requirement (3/4" NPT)
GHP2	64,000 BTU/hr
GHP4	128,000 BTU/hr
GHP6	192,000 BTU/hr
GHP8	256,000 BTU/hr

EQUIPMENT DESCRIPTION



On/Off Switch	When the switch is in the "ON" position, it allows gas to flow through the solenoid to the burners. When turned "OFF" the flow of gas ends and the unit shuts down.
Hinged Front Panel	Held in place by (2) two screws, once they & the knobs are removed, the front panel can flip down allowing the unit to be easily serviced.
Drip Pan	Catches drippings & removes for easy cleaning
Burner Knob	Provide individual control to the front and rear burners
Lighting Instructions	List the proper way to use the hotplate
4" Adj Legs	Allow for ventilation under the hotplate. Provides a means of leveling the appliance, and of cleaning underneath.
Gas Inlet	Gas supply should be connected by a qualified gas installer
Wall Restraint	The installation shall be made with a gas connector that complies with local codes connectors.
Power Cord	This unit comes provided with a power cord specific to it needs, replacing or changing the cord in any way voids its warranty.
Burner Grate	Holds food product at proper distance from burner flame. Remove for easy cleaning.
Instant "ON"	Depress the silver ball and the burner lights when the knob is in the "ON" position, remove it and the burner turns off.

GENERAL INSTALLATION DATA



This equipment is designed and sold for commercial use only by personnel trained and experienced in its operation and is not sold for consumer use in and around the home nor for use directly by the general public in food service locations.

The Lang Chefseries® gas countertop range is equipped for the type of gas indicated on the nameplate mounted on the side panel.

-IMPORTANT-

Be sure to remove all paper protection and packing material from unit prior to lighting.

Clearance from non-combustible construction must be 7" minimum from back and sides, there must be a 4" space from the bottom of the unit to the counter surface.

The installation of the Appliance must conform to the NATIONAL FUEL GAS CODE "ANSI Z223.1 - LATEST EDITION" AND ALL LOCAL GAS COMPANY RULES AND REGULATIONS.

IN CANADA INSTALLATION SHALL BE IN ACCORDANCE WITH THE CURRENT CAN/CGA-B149.1 NATURAL GAS INSTALLATION CODE OR CAN/CGA-B149.2 PROPANE INSTALLATION CODE AND LOCAL CODES WHERE APPLICABLE.

NOTICE

When this appliance is installed with casters, it must be installed with the casters supplied, a connector complying with either ANSI Z21.69 or CAN/CGA-6.16 and a quick-disconnect device complying with either ANSI Z21.41 or CAN1-6.9. It must also be installed with restraining means to guard against transmission of strain to the connector, as specified in the appliance manufacturer's instructions.

For your protection, we recommend a qualified installing agency install this appliance. They should be familiar with gas installations and your local gas requirements. In any case, your gas company should be called to approve the final installation.

This appliance, its pressure regulator 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 PSIG. This appliance and its pressure regulator 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 1/2 PSIG.

EXHAUST CANOPY

Open hot plates inherently create a good deal of heat, moisture and fumes and should be installed under an efficient exhaust hood with flame proof filters. A vertical distance of not less than 48" shall be provided between the top of the appliance and filters or any other combustible material. Exhaust installation must conform to local codes.

AIR SUPPLY



Provisions for adequate air supply must be provided.

CAUTION **Air for combustion enters from the bottom & front of the unit. Do not obstruct this area.**

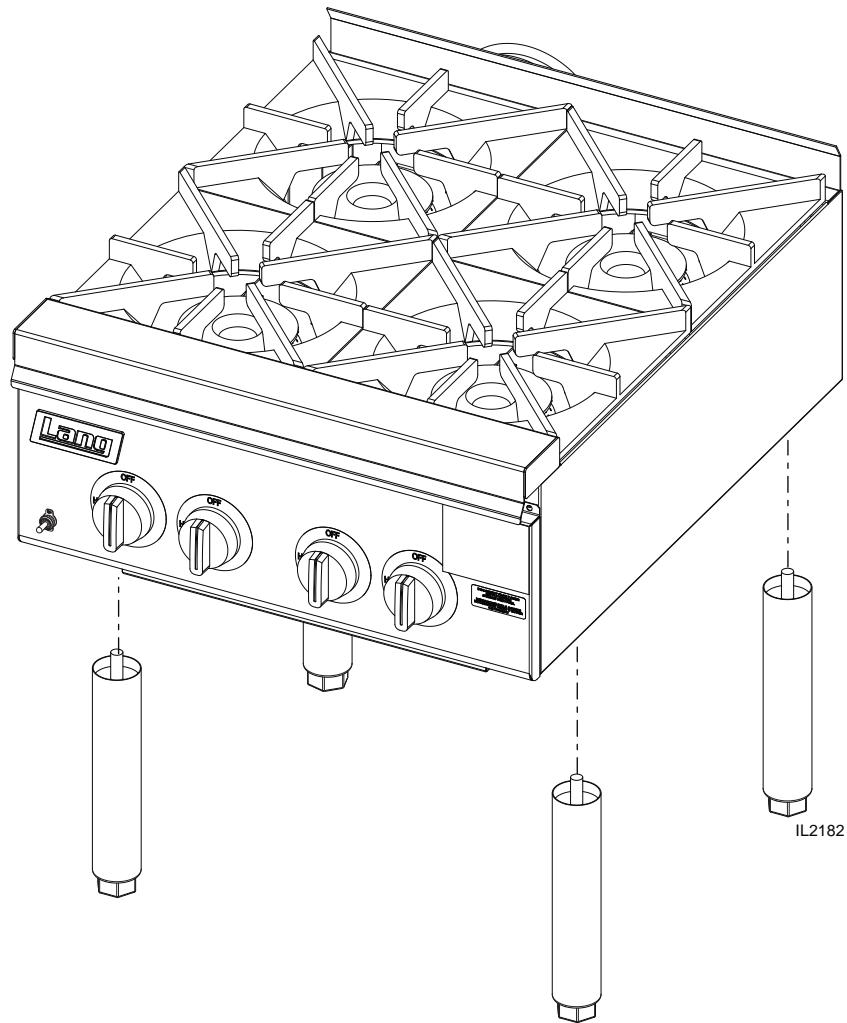
GENERAL INSTALLATION DATA (continued)

LEVELING UNIT

This range is supplied with 4 feet or floor stand legs which must be screwed into the body. Unit must be level. Level unit by adjusting the (4) feet which have an adjustment of 1-3/4" for accurate and perfect line-up with other units.



DO NOT INSTALL WITHOUT ATTACHING FEET OR SUPPLIED STAND LEGS AND SHELF - DO NOT REMOVE FEET.



Model GHP4 with Standard 4" legs.
Tall legs and casters are also available as an option.

GENERAL INSTALLATION DATA (continued)

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 shall be used sparingly and only on the male threads of the pipe joints. Such compounds shall be resistant to the action of L.P. gases.

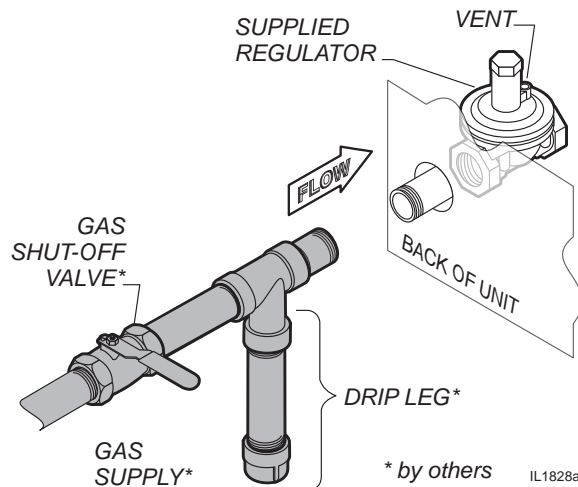
WARNING: Any loose dirt or metal particles which are allowed to enter the gas lines on this appliance will damage the valve and affect its operation. When installing this appliance, all pipe and fittings must be free from all internal loose dirt.

GAS PRESSURE REGULATOR

A convertible pressure regulator is provided with each range. It should be connected to the inlet pipe at the rear of the unit. The gas supply is then connected to it. The supply pressure to the regulator is not to exceed 1/2 PSIG. The water column manifold pressure for 5" with natural gas & 10" for LP gas.

Correct manifold pressures are:

5 inches water column for natural gas
10 inches water column for propane



MANUAL SHUT OFF VALVE

A manual shut off valve should be installed upstream from the manifold and within six feet of the range.

CONNECTING GAS SUPPLY LINE

The gas inlet of the range is sealed at the factory to prevent entry of dirt. Do not remove this seal until the actual connection is made to the gas supply line.

CHECKING FOR GAS LEAKS

Check entire piping system for leaks. Soap and water solution or other material acceptable for the purpose, shall be used in locating gas leakage.



CAUTION

Matches, candle flame or other sources of ignition shall not be used for locating gas leaks.

GENERAL INSTALLATION DATA (continued)

PILOT LIGHTING INSTRUCTIONS

The range is equipped with an automatic pilot/igniter with an electronic spark.

1. Be sure all gas control knobs on the units front panel are turned OFF.
2. Turn on main gas supply valve to unit.
3. Turn "ON" the switch on front control panel to activate electronic pilot lighter.
4. The pilots on this broiler have been pre-set at the factory. Turn the adjustable screw counterclockwise to open and clockwise to close.
5. Adjust pilot light flames, if necessary as small as possible, but high enough to light burner immediately when burner valve is turned on high.
6. Turn burner knobs to desired setting.
7. To turn burners off, turn knobs to "OFF" and turn "OFF" switch on front control panel.

BURNER IGNITION AND ADJUSTMENT

1. To ignite burners turn burner valve knob counter clockwise to "ON" position.
2. Slowly decrease openings of air shutters to give a soft blue flame having luminous tips, then slowly increase openings to a point where the yellow tips disappear and a hard blue flame is obtained.

INITIAL LIGHTING

When range is first lit, it will smoke for approximately 20-30 minutes until the preservation oils and impurities from the manufacturing process are burned off.

DO NOT ATTEMPT TO OPERATE UNIT DURING A POWER FAILURE.

GENERAL OPERATING INSTRUCTIONS

DRIP PAN

The drip pan is located at the bottom of the unit, and is easily removed from the front of the unit. The pan helps collect spills, drips and catches grease. This should be checked daily and cleaned using mild detergent and warm water.

BURNER OPERATION

Each burner is controlled by an individual high-low, on-off valve. A variety of temperatures may be obtained by turning the burner valve knob to any position between HI and LO. It is possible through this arrangement to have a high heat or a variety of settings, while having a low heat simmering selection. For heating each section, turn the valve counter clockwise for the section to a position of "HI". For holding or simmering, turn the valves closer to the "LO" position on the dial. You select the heat pattern you like, and set the valves accordingly.

Be sure burners are staying fully lit when set in low positions.

"Instant On Option",

When the burner is in the "ON" position the burner will not light until the instant on button is depressed, when an item is removed from the burner is turned "OFF".

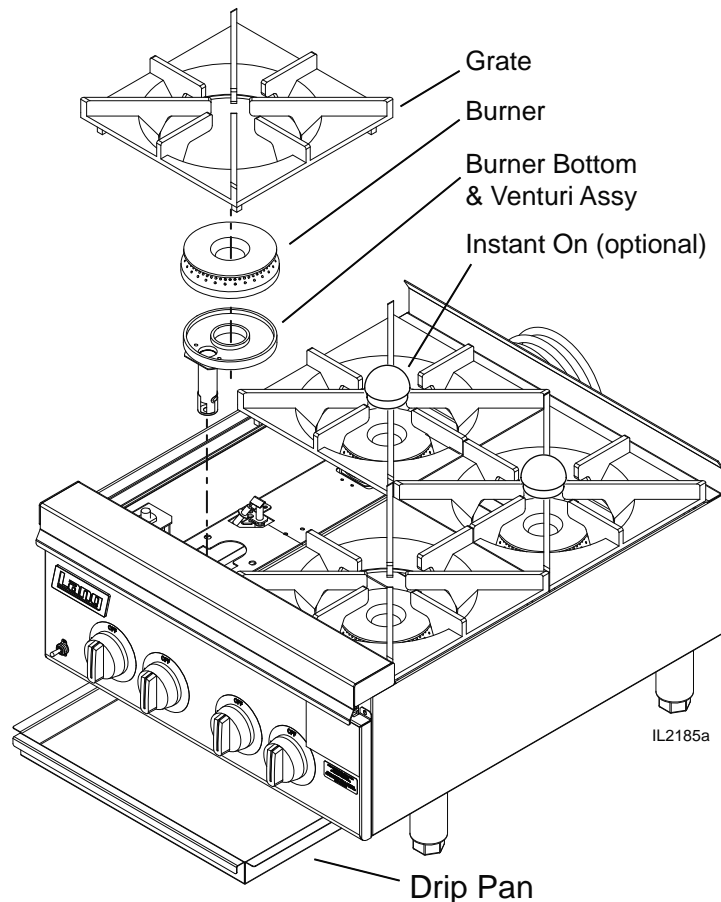
SHUTTING DOWN INSTRUCTIONS

Turn "OFF" the pilot lighting switch on the front panel and put the burner valve knobs to the off position to turn burners off and close manual valve gas shutoff.

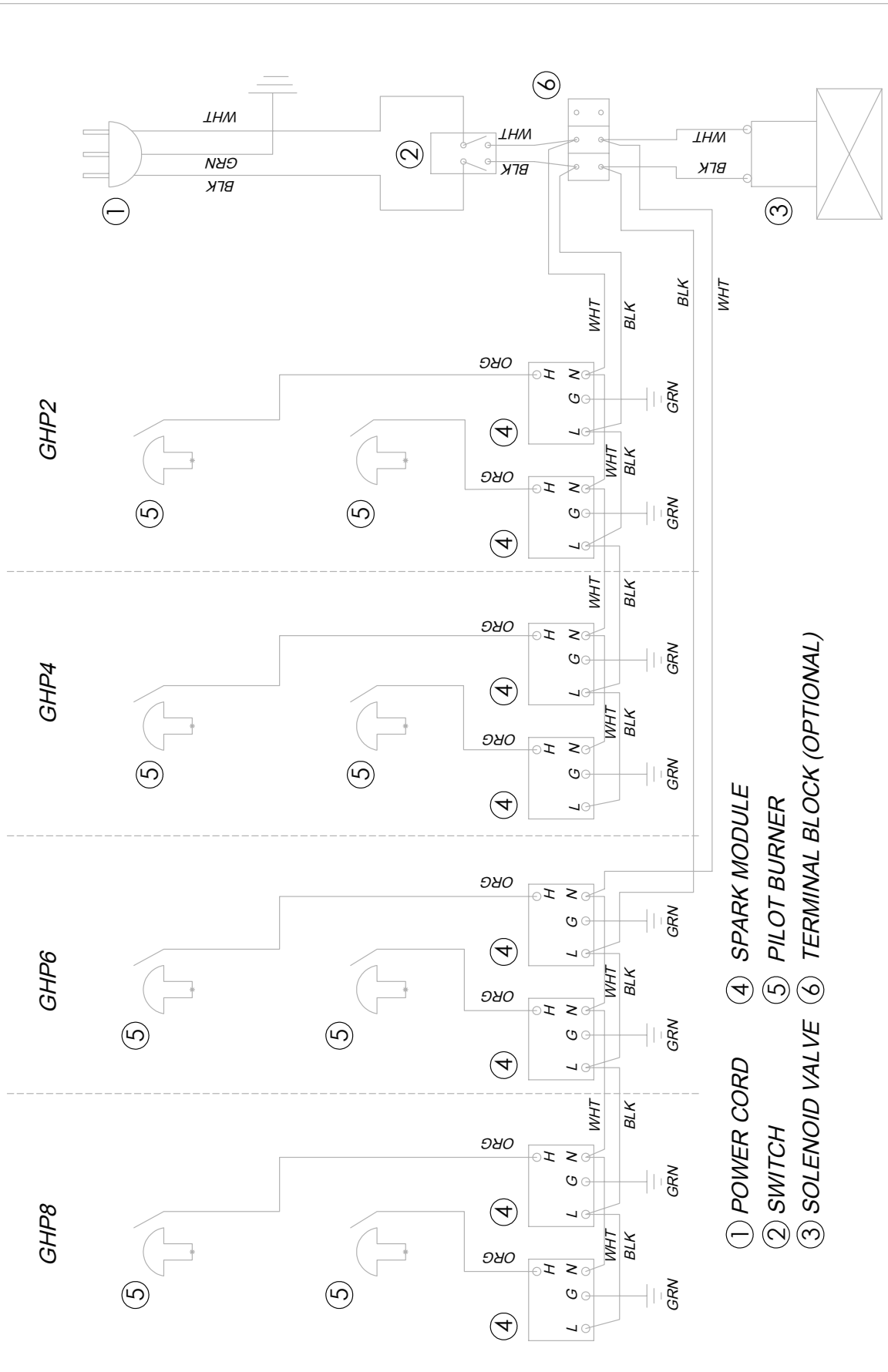
CLEANING

It takes very little time and effort to keep your unit attractive and performing at top efficiency. If grease is permitted to accumulate, it will form a gummy cake and then carbonize into a hard substance which is extremely difficult to remove. To prevent this condition, the following suggestions for cleanliness should be followed:

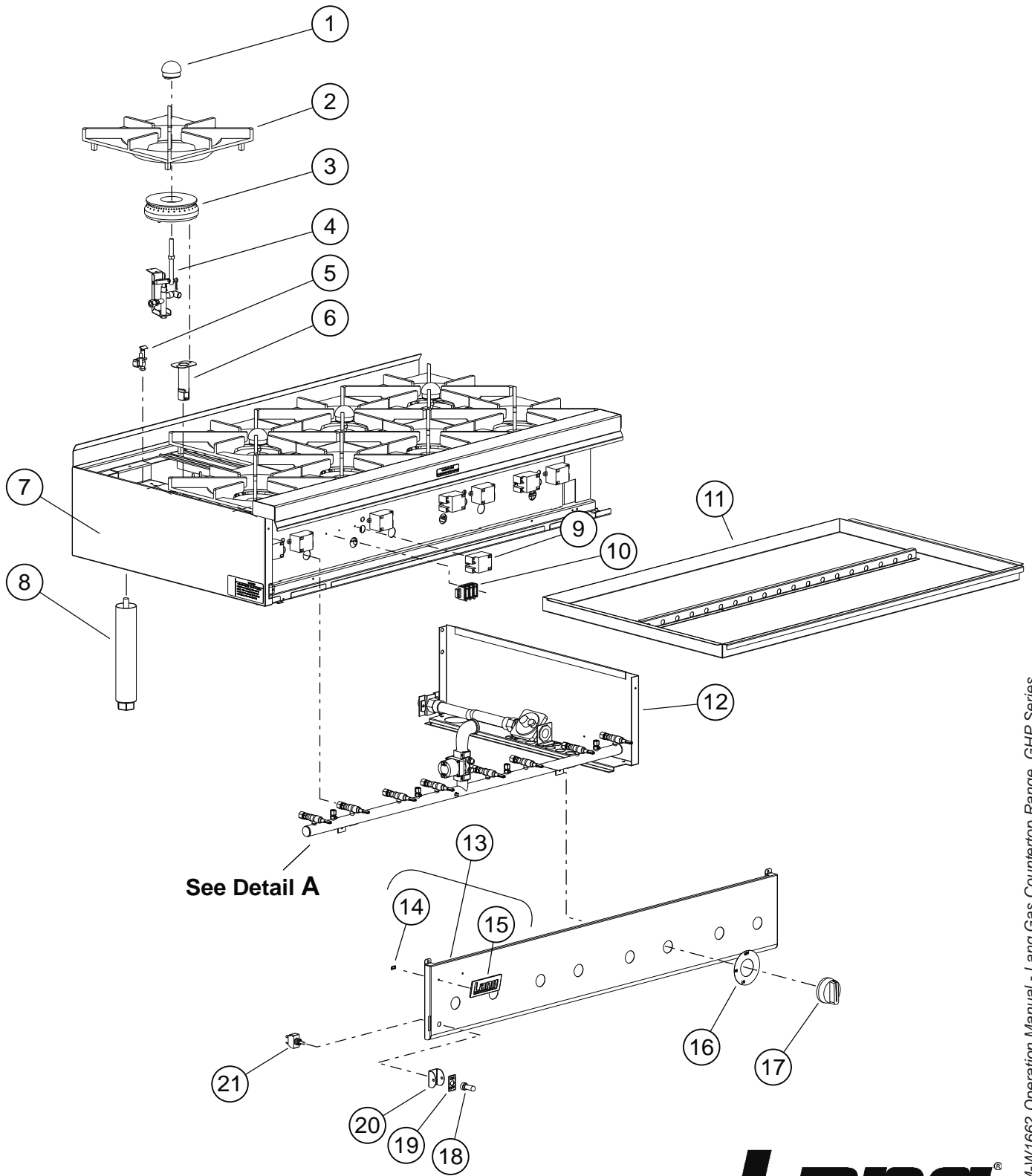
1. Clean regularly, allow the unit to cool.
2. Remove grate section & burner head and brush out any carbon particles, wash in sink using mild detergent and warm water.
3. The burner bottom and venturi assembly must be free of grease and foreign material.
4. Daily-use a clean cloth and good non-abrasive cleaner to clean the stainless steel body of the range. Wipe in the direction of the grain with a soft cloth.
5. At least once a day remove the waste drawer and wash in the same way as an ordinary cooking utensil. The drawer is removed by pulling forward.



STAR MANUFACTURING INTERNATIONAL INC. # 10 SUNNEN DRIVE ST. LOUIS, MO. 63143, USA 		MATERIAL FINISH		MODEL NO. PART NO.	
DR: DJIS CK DATE: 1/12/2011 TOLERANCE: UNLESS NOTED: .xxx ± .015 ANGLES ± 1°		REVISIONS		TITLE W/D GHP (Gas Hot Plate)	
THIS DRAWING CONTAINS INFORMATION CONFIDENTIAL TO STAR MFG. INT'L INC. NO REPRODUCTION OR DISCLOSURE OF ITS CONTENTS IS PERMITTED		REV.		DATE/ECO	
		DESCRIPTION OF CHANGE		DR	



- ① POWER CORD
- ② SWITCH
- ③ SOLENOID VALVE
- ④ SPARK MODULE
- ⑤ PILOT BURNER
- ⑥ TERMINAL BLOCK (OPTIONAL)



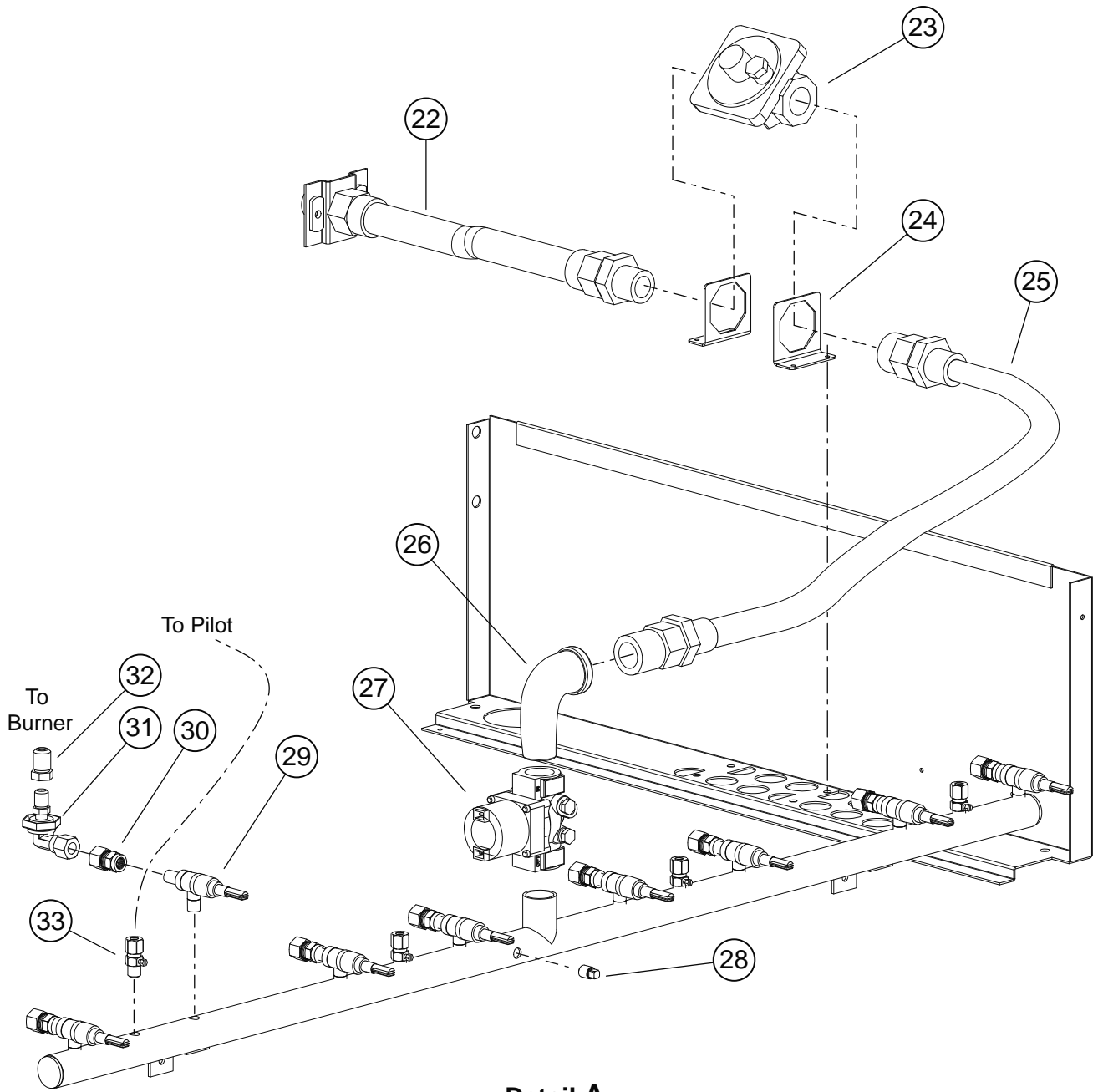
See Detail A

Model:
GHP Gas Hotplate

Lang[®]

SK2493

Rev. - 3/04/11



Model:
GHP Gas Hotplate Detail A

Lang[®]

SK2494

Rev. - 3/04/11

PARTS LIST

November 08, 2013, Rev A

GAS HOTPLATES, MODEL GHP2, GHP4, GHP6 & GHP8				
Fig No	Part Number..	Description	Quantity.	Application
1	2R-W1664	TOP CAP - DOMED, "INSTANT ON"	2	GHP4ODB
			4	GHP8ODB
			6	GHP6ODB
			8	GHP8ODA
2	2F-Z0637	CASTING	2	GHP2
			4	GHP4
			6	GHP6
			8	GHP8
3	2F-Z5473-W1	BURNER SET - CAST IRON	2	GHP2
			4	GHP4
			6	GHP6
			8	GHP8
	2I-Z5476	GASKET U-MAX HOTPLATES	2	GHP2
			4	GHP4
			6	GHP6
			8	GHP8
4	T9-143-013	ASSY-INSTANT ON MECHANISM, Manufactured before 11/2013	1	GHP2ODB
			2	GHP4ODB
			4	GHP8ODB
			6	GHP6ODB
			8	GHP8ODA
	T9-143-013-1	ASSY-INSTANT ON MECHANISM, Manufactured after 11/2013	1	GHP2ODB
			2	GHP4ODB
			4	GHP8ODB
			6	GHP6ODB
			8	GHP8ODA
5	2J-80201-24	PLT LT BURNR FR GEI12LEAD, FRONT	1	GHP2
			2	GHP4
			6	GHP6
			4	GHP8
	2J-80201-W31	PILOT BURNER R/H 36" LEAD, BACK	1	GHP2
			2	GHP4
			3	GHP6
			4	GHP8
6	2F-W1666	VENTURI ASSY	2	GPP2
			4	GHP4
			6	GPP6
			8	GHP8
7	T9-143-001-1	SIDE ASSY-LH	1	ALL
8	2A-72500-20	LEG 10.25 WITH ADJ HEX	4	ALL
9	2J-80300-03	SPRK IGNITR MODULE SM2	2	GHP2
			4	GHP4
			6	GHP6
			8	GHP8
10	2E-30501-02	TRM STRP 3 POLE W/PUSH ON	1	ALL

**IMPORTANT: WHEN ORDERING, SPECIFY VOLTAGE OR TYPE GAS DESIRED
INCLUDE MODEL AND SERIAL NUMBER**

PAGE 1
OF 3

Some items are included for illustrative purposes only and in certain instances may not be available.



2M-W1662 Operation Manual - Lang Gas Countertop Range, GHP Series

PARTS LIST

November 08, 2013, Rev A

GAS HOTPLATES, MODEL GHP2, GHP4, GHP6 & GHP8				
Fig No	Part Number..	Description	Quantity.	Application
11	T9-143-109	GREASE TRAY ASSY-GHP2	1	GHP2
	T9-143-209	GREASE TRAY ASSY-GHP4		GHP4
	T9-143-209	GREASE TRAY ASSY-GHP6		GHP6
	T9-143-409	GREASE TRAY ASSY-GHP8		GHP8
12	T9-143-000	SIDE ASSY-RH	1	ALL
14	2C-20602-04	TINNERMAN SPD NUT 1/8 DIA	2	ALL
15	K9-60301-43-1	DIE CAST PLT LANG SATIN, w/CLIPS	1	ALL
16	2M-W728-W2	LABEL - CONTROL OFF-HI-LO	2	GHP2
			4	GHP4
			6	GHP6
			8	GHP8
17	2R-W498	KNOB-RED	2	GHP2
			4	GHP4
			6	GHP6
			8	GHP8
18	2I-05-07-0013	BOOT SWITCH	1	ALL
19	2M-12-07-0038	LABEL ON & OFF	1	ALL
20	Z1-70-07-0343	SWITCH GUARD	1	ALL
21	2E-Z12020	SWITCH-TOGGLE 2P ST	1	ALL
22	T9-143-024	WELDMENT - FLEX TUBE 17"	1	ALL
23	2J-Z4686	REGULATOR-3/4 X 3/4, 5"NAT / 10"LP	1	ALL
24	T9-143-020	REGULATOR BRACKET	2	ALL
25	2J-70101-104	FLEX GAS HOSE 17 X 3/4	1	GHP4, GHP6, GHP8
			2	GHP2
	2J-70101-105	FLEX GAS HOSE 31 X 3/4	1	GHP4, GHP6, GHP8
26	2K-70304-05	ELBOW, PIPE 90o ST 3/4	1	ALL
27	2V-80502-06	SLENOID VLVE 120VAC 3/4	1	ALL
28	2K-70308-01	PIPE PLUG REG 1/8 NPT BLK	1	ALL
29	2V-Z6939	VALVE HI-LO	2	GHP2
			4	GHP4
			6	GHP6
			8	GHP8
30	2K-70101-W123	ADAPTER BRASS 1/8NPTF X	2	GHP2
			4	GHP4
			6	GHP6
			8	GHP8
31	2A-W1185	ORIFICE FITTING - 90 DEG	2	GHP2
			4	GHP4
			6	GHP6
			8	GHP8

2M-W1662 Operation Manual - Lang Gas Countertop Range, GHP Series

**IMPORTANT: WHEN ORDERING, SPECIFY VOLTAGE OR TYPE GAS DESIRED
INCLUDE MODEL AND SERIAL NUMBER**

PAGE 2
OF 3

Some items are included for illustrative purposes only and in certain instances may not be available.



PARTS LIST

November 08, 2013, Rev A

GAS HOTPLATES, MODEL GHP2, GHP4, GHP6 & GHP8				
Fig No	Part Number..	Description	Quantity.	Application
32	2A-Z4931	ORIFIE #52 BLK	2	GHP2-LP
			4	GHP4-LP
			6	GHP6-LP
			8	GHP8-LP
	2A-Z5542	ORIFICE HOOD #37	2	GHP2-NAT
			4	GHP4-NAT
			6	GHP6-NAT
			8	GHP8-NAT
33	2V-70402-06	VALVE PILOT 1/8NPTX1/4CC	1	GHP1
			2	GHP4
			3	GHP6
			4	GHP8
AR	2M-61133-W1	W/D GHP	AR	ALL
NI	2A-80401-02	PILOT BURNER ORIFICE .010	2	GHP2-LP
			4	GHP4-LP
			8	GHP8-LP
NI	2C-20119-01	EYEBLTFORGD/SHLDR1/4-20X1	1	ALL
NI	2E-31107-02-W2	CORDSET 14/3 15A 120V 10'	1	ALL
NI	2K-Y1139	BUSHING HEYCO SB500-6	1	GHP2
			2	GHP4
			3	GHP6
			4	GHP8
NI	2M-60304-W1	LABEL-LIGHTING INST.	1	GHP8
NI	2M-61133-W1WL	LABEL - W/D GHP	1	GHP8

STAR INTERNATIONAL HOLDINGS INC. COMPANY
 Star - Holman - Lang - Wells - Bloomfield - Toastmaster
 10 Sunnen Drive, St. Louis, MO 63143 U.S.A.
 (314) 678-6303

CUVETTE DE PROPRETÉ

La cuvette de propreté se trouve sous l'appareil et elle est facile à retirer par l'avant de celui-ci. La cuvette recueille les déversements, les excédents et la graisse. Elle doit être vérifiée quotidiennement et nettoyée avec un savon doux et de l'eau chaude.

UTILISATION DU BRÛLEUR

Il y a un bouton « marche », « feu vif », « feu doux » et « arrêt » pour chaque brûleur. En plaçant le bouton dans toutes les positions entre « feu vif » et « feu doux », on obtient un grand éventail de températures. Grâce à cette façon de procéder, il est possible d'avoir un « feu vif » ou d'autres sélections de températures, en même temps qu'un « feu doux ». Pour chauffer chaque section, tourner le bouton de la section désirée à l'envers des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « feu vif ». Pour réserver ou faire mijoter, placer le bouton plus près de « feu doux ». Le choix de la chaleur est libre, il suffit de placer les boutons en conséquence. S'assurer que les brûleurs restent allumés quand ils sont à feu doux.

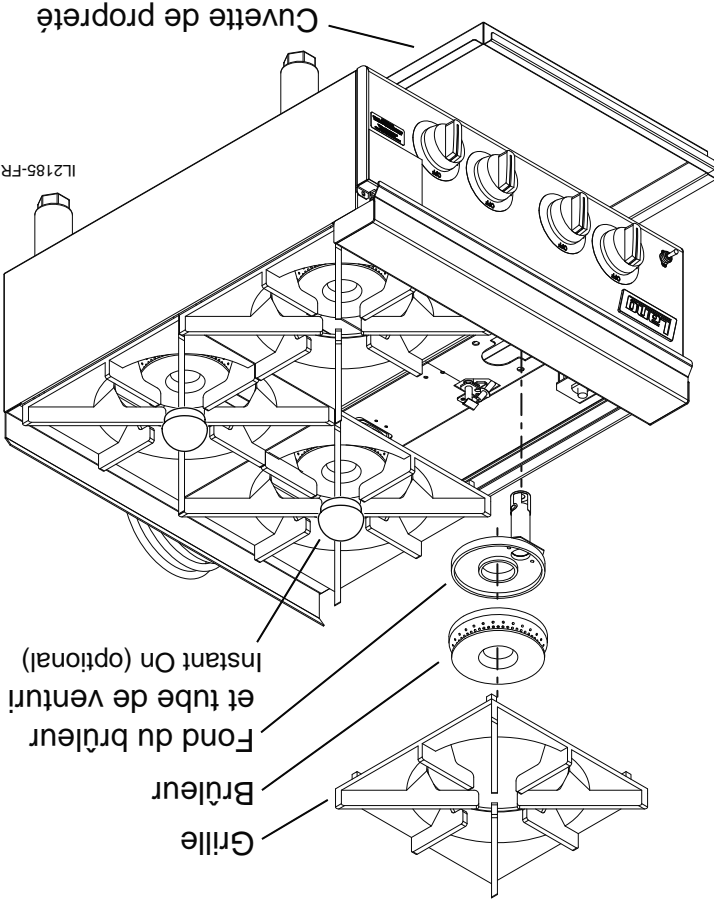
INSTRUCTIONS DE FERMETURE

Mettre l'interrupteur de la flamme pilote à « Arrêt » sur le panneau de contrôle, fermer les boutons de réglage pour éteindre les brûleurs et fermer le robinet de fermeture manuel du gaz.

NETTOYAGE

Il faut très peu de temps et d'effort pour conserver l'appareil et l'efficacité maximale de votre appareil. Si des dépôts de graisses s'accumulent, ils vont former un galet gommant qui va ensuite carboniser et se transformer en une substance dure qui est très difficile à éliminer. Pour éviter cette situation, nous vous suggérons les étapes de nettoyage suivantes :

1. Nettoyer régulièrement, laisser refroidir l'appareil.
2. Pour éliminer les particules de carbone, enlever la grille et les têtes des brûleurs et nettoyer dans l'évier avec un savon doux et de l'eau chaude.
3. Le fond du brûleur et le tuyau venturi ne doivent pas être en contact avec de la graisse ou des matériaux inconnus.
4. Utiliser un chiffon propre et un bon nettoyeur non abrasif quotidiennement pour nettoyer la surface en acier inoxydable de l'appareil. Nettoyer dans le sens du grain avec un chiffon doux.
5. Vider la cuvette de propreté au moins une fois par jour et nettoyer comme tout autre ustensile de cuisine. Retirer le tiroir en tirant vers l'avant.



INSTALLATION GÉNÉRALE (suite)

INSTRUCTIONS POUR LA FLAMME PILOTE

La gamme complète est équipée d'un allumeur automatique muni d'une étincelle électronique.

1. S'assurer que tous les boutons de réglage du panneau de contrôle avant sont en position « Arrêt ».

2. Ouvrir la conduite de gaz principale.

3. Allumer l'interrupteur sur le panneau de contrôle avant pour activer la flamme pilote électronique.

4. Les flammes pilotes ont été ajustées au moment de leur fabrication. Tourner les vis ajustables dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour ouvrir et dans le sens des aiguilles pour fermer.

5. Si nécessaire, ajuster les flammes pilotes le plus bas possible, mais assez fort pour que les brûleurs s'allument immédiatement lorsque la valve est au plus fort.

6. Tourner les boutons à l'intensité souhaitée.

7. Pour fermer les brûleurs, mettre les poignées à « OFF » et fermer l'interrupteur sur le panneau de contrôle avant.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR ET RÉGLAGES

1. Pour allumer un brûleur, tourner le bouton de réglage dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit en position « Marche ».

2. Réduire doucement l'ouverture des obturateurs d'air pour obtenir une flamme bleue au bout lumineux. Ensuite, augmenter doucement l'ouverture jusqu'à ce que le jaune disparaisse et qu'il ne reste qu'une flamme bleue.

PREMIER ALLUMAGE

Lors du premier allumage, l'appareil produira de la fumée pendant environ 20 à 30 minutes, jusqu'à ce que les huiles de protection et les impuretés dues au processus de fabrication soient éliminées.

NE PAS UTILISER LORS D'UNE PANNE DE COURANT.

CONDUITS DE GAZ

Les conduits de gaz doivent avoir la bonne taille et être installés de manière à fournir assez de gaz pour répondre aux demandes de l'appareil. Si l'appareil doit être connecté à des conduits préexistants, ceux-ci devront être vérifiés pour s'assurer qu'ils ont les capacités adéquates. Utiliser la pâte à joint modérément et uniquement sur les filets mâles des joints de conduits. La pâte utilisée doit résister aux GPL.

AVERTISSEMENT: Toutes saletés ou particules de métal qui entrerait dans les conduits de gaz de cet appareil vont endommager les valves et nuire à son efficacité. Lors de l'installation de cet appareil, aucune saleté ne doit rester à l'intérieur des tuyaux et des raccords.

RÉGULATEUR DE PRESSION DE GAZ

Un régulateur de pression convertibles est fourni avec chaque unité. Il devrait être connecté au tuyau d'entrée derrière l'appareil. L'approvisionnement en gaz y est ensuite connecté. L'approvisionnement en gaz y est ensuite connecté. La pression du gaz ne doit pas excéder 1/2 PSI manométrique dans le régulateur. L'appareil est réglé par défaut à une pression d'admission de 12,7 cm de colonne d'eau pour l'utilisation du gaz naturel.

Les bonnes pressions d'admission sont :

12,7 cm de colonne d'eau pour le gaz naturel.

ROBINET DE FERMETURE MANUELLE

Un robinet de fermeture manuelle doit être installé en amont de la rampe à gaz et à moins de 1,83 m de l'appareil.

CONNEXION DE L'ALIMENTATION DE GAZ

L'orifice d'admission de gaz est scellé en usine pour éviter l'accumulation de poussière. Garder le seau intact jusqu'au moment de la connexion de la pièce aux conduits d'alimentation du gaz.

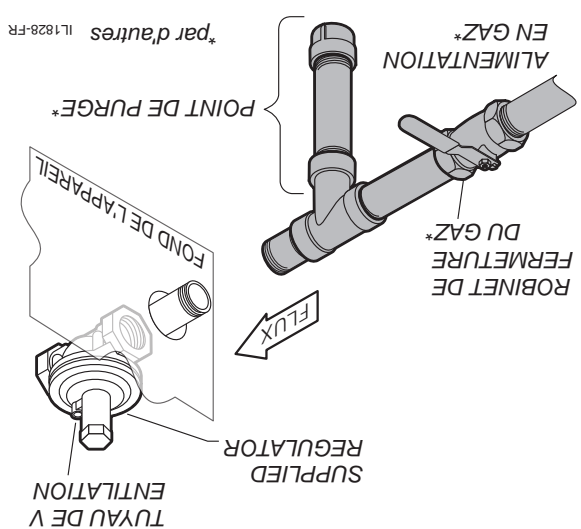
VÉRIFICATION DE FUITES DE GAZ

Vérifier qu'il n'y a aucune fuite sur tous les conduits du système. Utiliser une solution d'eau savonneuse, ou un substitut acceptable, pour situer la fuite.



Ne pas utiliser d'allumettes, de chandelles allumées ou d'autres sources inflammables pour situer la fuite.

ATTENTION



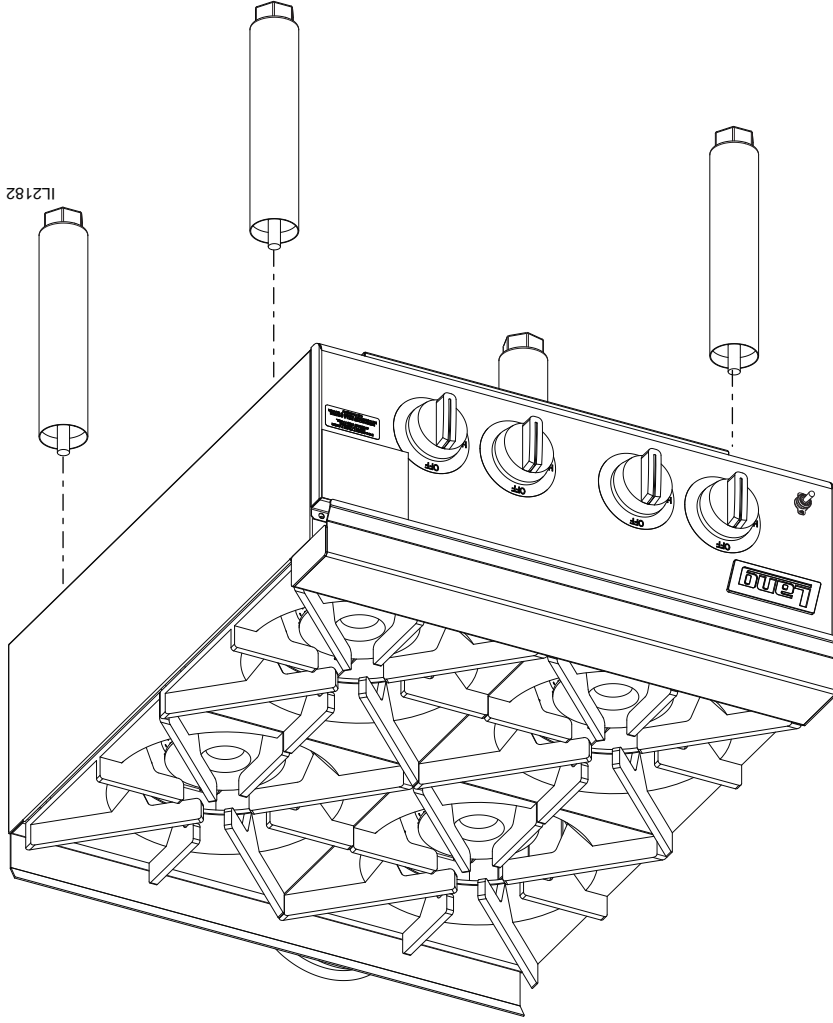
INSTALLATION GÉNÉRALE (suite)

NIVELER L'APPAREIL

Cette gamme vient avec quatre pieds, ou jambes de présentoir de sol, qui doivent être vissées sous l'appareil. L'appareil doit être nivelé. Nivelier l'appareil à l'aide des pieds qui ont un jeu de 4,45 cm afin de créer un alignement juste et précis avec les autres appareils.



NE PAS INSTALLER SANS FIXER LES PIEDS OU LES JAMBES DE PRÉSENTOIR ET LA TABLETTE FOURNIE; NE PAS ENLEVER LES PIEDS.



Modèle GHP4 avec pieds standards de 4".
Grands pieds et roulettes également disponibles en option.

Cet équipement est conçu et vendu uniquement pour un usage commercial par un personnel formé et expérimenté et n'est ni en vente pour un usage domestique à l'intérieur ou près d'une maison, ni pour être utilisé par le public dans un restaurant.

La gamme de tables de cuisson Lang chefseries® est conçue pour le type de gaz inscrit sur l'étiquette placée sur le panneau de côté.

**ATTENTION****-IMPORTANT-**

S'assurer de retirer toutes les protections en papier et tout l'emballage de l'appareil avant de l'allumer.

Le fond et les côtés de l'appareil doivent se trouver à une distance d'au moins 17,78 cm de toute construction non combustible, et il doit y avoir un espace de 10,16 cm entre le comptoir et le bas de l'appareil.

L'installation de l'appareil doit être conforme au CODE NATIONAL DE GAZ COMBUSTIBLE « ANSI Z223.1 — EDITION RECENTE » AINSI QU'À TOUTS LES RÉGLEMENTS DES ENTREPRISES GAZIÈRES LOCALES.

AU CANADA, L'INSTALLATION DOIT ÊTRE CONFORME SOIT AU CODE D'INSTALLATION DU GAZ NATUREL CAN/CGA-B149.1, SOIT AU CODE D'INSTALLATION DU PROPANE CAN/CGA-B149.2, ET AUX RÉGLEMENTS LOCAUX SI NECESSAIRE.

AVIS

Lorsque cet appareil est installé avec des roulettes, on doit utiliser les roulettes fournies, un raccord conforme à la norme ANSI Z21.69 ou la CAN/CGA-6.16, et un raccord à démontage rapide conforme à la norme ANSI Z21.41 ou CAN 1-6.9. Comme spécifié dans les instructions du fabricant, l'appareil doit aussi être installé avec des fixations pour éviter de transmettre toute la tension au raccord.

Pour votre protection, nous recommandons que cet appareil soit installé par une entreprise d'installation qualifiée. Ils devraient être familiers avec l'installation d'appareil au gaz et avec les normes locales en matière de gaz. Dans toute situation, contacter votre entreprise gazière pour qu'elle vienne approuver l'installation finale.

Lors d'un test de pression des systèmes dépassant 1/2 PSI manométrique, l'appareil, les régulateurs de pression et les robinets de fermeture individuels doivent être déconnectés de l'approvisionnement en gaz. Lors d'un test de pression du système d'approvisionnement du gaz à une pression égale ou moindre à 1/2 PSI manométrique, l'appareil et les régulateurs de pression doivent être isolés du système en fermant les robinets de fermeture manuels.

HOTTE

Les plaques chauffantes à aire ouverte produisent évidemment beaucoup de chaleur, d'humidité et de fumée, elles doivent donc être installées sous une hotte efficace équipée de filtres ignifuges. Une distance d'au moins 121,92 cm doit être maintenue entre le dessus de l'appareil et tout filtre ou autre matière combustible. La hotte doit être installée conformément aux normes locales.

APPROVISIONNEMENT EN AIR

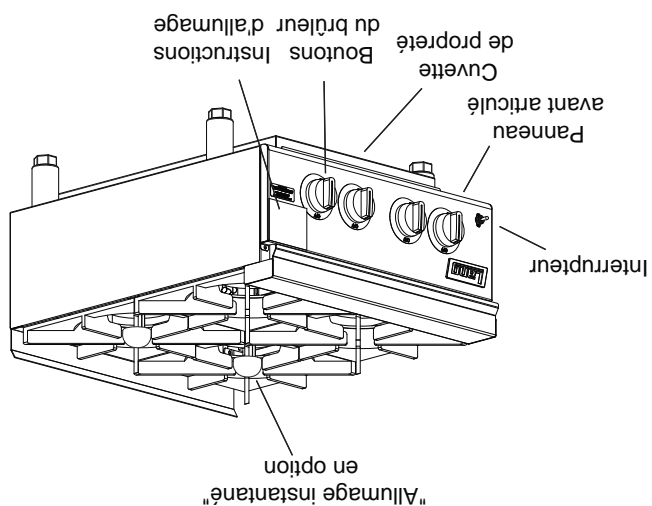
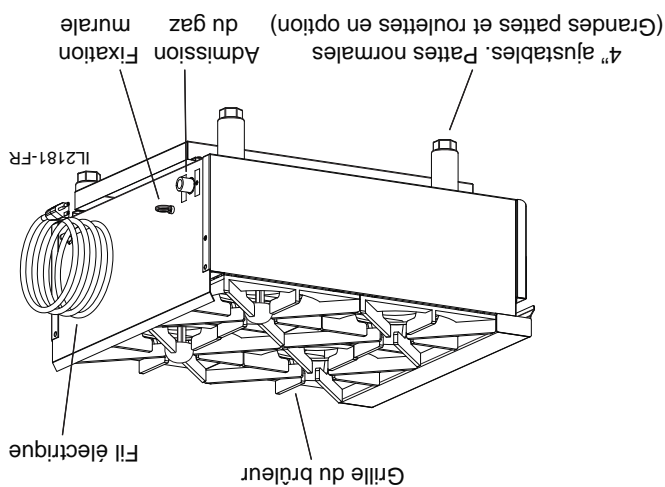
Il faut prendre des mesures pour avoir un assez bon approvisionnement en air.



L'air nécessaire à la combustion entre par le fond et l'avant de l'appareil. Garder ces endroits libres.

ATTENTION

Interrupteur	Lorsque l'interrupteur est en position « Marche », le gaz circule dans les solénoïdes jusqu'aux brûleurs. Quand il est à « Arrêt », le gaz cesse de circuler et l'appareil s'éteint.
Panneau avant articulé	Le panneau avant s'enlève facilement pour l'entretien; il suffit d'enlever les deux vis qui le maintiennent en place et les poignées.
Cuvette de propreté	Recueille les miettes et se démonte facilement pour un nettoyage rapide.
Boutons du brûleur	Permettent un contrôle individuel des brûleurs avant et arrière.
Instructions d'allumage	Expliquent la bonne façon d'utiliser la plaque de cuisson.
Pieds ajustables de 4"	Permettent à l'air de circuler sous la plaque de cuisson. Permettent de garder l'appareil au niveau et facilitent le nettoyage sous l'appareil.
Admission du gaz	L'approvisionnement en gaz doit être connecté par un installateur qualifié.
Fixations au mur	L'installation doit être faite à l'aide de raccords à gaz conformes aux normes locales.
Fil électrique	Le fil électrique fourni avec cet appareil est conçu spécialement pour ses besoins; tout remplacement ou modification du fil annule sa garantie.
Grille du brûleur	Garde la nourriture à une bonne distance de la flamme du brûleur.

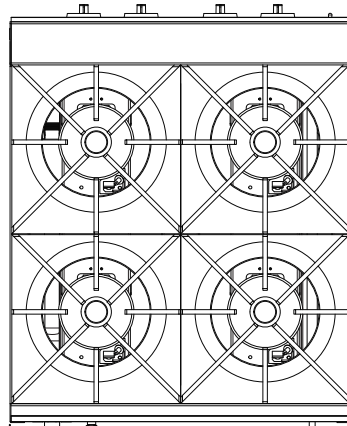
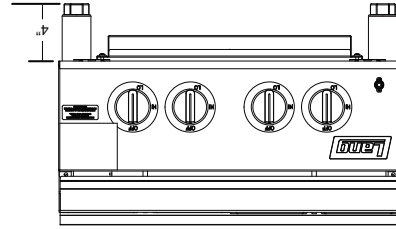
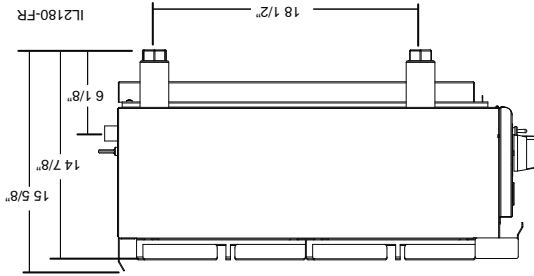


CARACTÉRISTIQUES DE L'ÉQUIPEMENT GAMME DE TABLES DE CUISSON À GAZ CHEF SERIES

Modèle	Longueur x largeur x hauteur	Espace libre de toute surface combustible*		Classification fret
		Poids Réel	Poids Transport	
GHP2	15 3/8" x 11 7/8" x 28 3/16"	(39,1cm x 30,2cm x 71,6cm)		
	15 3/8" x 23 7/8" x 28 3/16"	(39,1cm x 60,6cm x 71,6cm)		
GHP4	15 3/8" x 35 7/8" x 28 3/16"	(39,1cm x 91,1cm x 71,6cm)		
	15 3/8" x 47 7/8" x 28 3/16"	(39,1cm x 121,6 x 71,6cm)		

*Plancher non combustible seulement

Modèle	Condition de gaz (3/4 po NPT)	BTU/hr
GHP2	64,000 BTU/hr	
GHP4	128,000 BTU/hr	
GHP6	192,000 BTU/hr	
GHP8	256,000 BTU/hr	



Connexion électrique de 120V
Fil de 1,68 mètre
ADMISSION DU GAZ

AVIS

L'entretien de cet appareil ou de tout autre appareil Lang doit être fait uniquement par le personnel qualifié.
 Consulter votre répertoire des détaillants Lang agréés.
 Contactez-nous sans frais au : 314-678-6315, ou visitez notre site web au www.langworld.com pour trouver le détaillant le plus près.

Caractéristiques	4
Description de l'équipement	5
Installation générale	
Hottes	6
Approvisionnement en air	6
Niveler l'appareil.	7
Conduits de gaz	8
Robinet de fermeture manuel	8
Connexion de l'alimentation de gaz	8
Conversion du gaz propane	8
Vérification des fuites de gaz	8
Instructions pour la flamme pilote	9
Allumage du brûleur et réglages	9
Mode d'emploi	
Cuvette de propreté	10
Utilisation du brûleur.	10
Allumage	10
Cuisson au grilloir	10
Incliner la grille	10
Instructions de fermeture	10
Nettoyage	10
Schema de câblage	11
Vue éclatée et liste des pièces	12 - 16

TABLE DES MATIÈRES

PROBLÈMES, QUESTIONS ou INQUIÉTUDES
 Avant de nous contacter, communiquer avec votre distributeur agréé Lang ou appeler le service d'assistance technique et le département des pièces au 314-678-6315.



SYMBOLE DE SÉCURITÉ



Ces symboles sont conçus pour avertir l'utilisateur de l'appareil dans le mode d'emploi fourni avec celui-ci. sur l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

ÉVITER D'ENTREPOSER OU D'UTILISER DES GAZ OU AUTRES VAPEURS ET LIQUIDES INFLAMMABLES PRÈS DE CET APPAREIL OU D'UN AUTRE APPAREIL DU MÊME TYPE.

L'installation de l'appareil doit être conforme au CODE NATIONAL DE GAZ COMBUSTIBLE « ANSI Z223.1 — EDITION RECENTE » AINSI QU'À TOUTS LES RÉGLEMENTS DES ENTREPRISES GAZIÈRES LOCALES.

AU CANADA, L'INSTALLATION DOIT ÊTRE CONFORME SOIT AU CODE D'INSTALLATION DU GAZ NATUREL CAN/CGA-B149.1, SOIT AU CODE D'INSTALLATION DU PROPANE CAN/CGA-B149.2, ET AUX RÉGLEMENTS LOCAUX S'IL Y A LIEU.

AFFICHER À LA VUE DE TOUS

INSTRUCTIONS À SUIVRE SI UN UTILISATEUR SENT UNE ODEUR DE GAZ CETTE INFORMATION SE TROUVE CHEZ VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ. AU MINIMUM, FERMER LE GAZ ET APPELER VOTRE DÉTAILLANT AUTORISÉ. ÉVACUER TOUT LE PERSONNEL DU SECTEUR

AVERTISSEMENT

L'INSTALLATION, LES RÉGLAGES, LES MODIFICATIONS, L'UTILISATION OU L'ENTRETIEN INCORRECT RISQUE DE CAUSER DES DOMMAGES MATÉRIELS OU PHYSIQUES, OU MÊME LA MORT. BIEN LIRE LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN AVANT D'INSTALLER OU D'UTILISER L'APPAREIL.

AVERTISSEMENT

RISQUES D'INCENDIE OU D'ÉLECTROCUTION

NE PAS OUVRI



NE PAS OUVRIR LE PANNÉAU DE CONTRÔLE AFIN D'ÉVITER LES RISQUES D'ÉLECTROCUTION. NE COMPORTE AUCUNE PIÈCE QUE L'UTILISATEUR PEUT RÉPARER. TOUTE RÉPARATION DEVAIT ÊTRE EFFECTUÉE SEULEMENT PAR LE PERSONNEL DE SERVICE AUTORISÉ.

AVIS

L'utilisation de pièces autres que les pièces authentiques fournies par les usines Lang exempt les manufacturiers de toute responsabilité.

Lang se réserve de droit de modifier les caractéristiques et le modèle du produit sans préavis. Ces modifications ne donnent pas droit au client sur les changements, améliorations, ajouts ou remplacements pour de la marchandise achetée au préalable.

À cause des changements périodiques apportés aux concepts, aux méthodes, aux procédures, aux politiques et aux règlements, les caractéristiques contenues dans ce manuel sont sujettes au changement sans préavis. Bien que Lang Manufacturing travaille de bonne foi pour fournir l'information juste, nous ne sommes pas responsables des erreurs ou des omissions présentes, ou des conclusions auxquelles on pourrait arriver en utilisant les mauvaises spécifications. En utilisant les informations fournies, l'utilisateur assume tous les risques en lien avec cette utilisation.

ENTRETIEN ET RÉPARATIONS

Communiquer avec votre fournisseur local pour tout service ou réparation nécessaire. Veuillez enregistrer le numéro de modèle, le numéro de série, la tension et les dates d'achat et d'installation dans l'espace ci-dessous. Aussi, ayez-le sous la main lorsque vous appelez pour obtenir un service rapide.call to ensure a faster service.

No de modèle :	_____	1 Phase ou 3 Phases :	_____
No de série :	_____	Tension :	_____
Acheté chez :	_____	Date d'achat :	_____
Endroit :	_____	Date d'installation :	_____

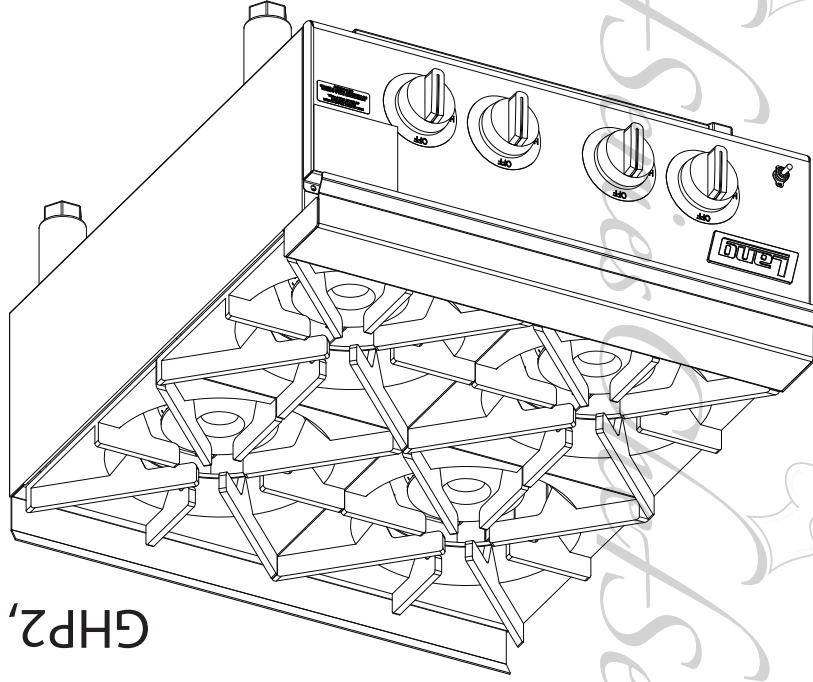


GAMME DE TABLES DE CUISSON À GAZ Chef Series

GHP2, GHP4, GHP6, GHP8

Instructions
d'installation et
d'utilisation

ZM-W1662 Rev.A 11/08/13



AVERTISSEMENT: Cet appareil doit être installé conformément aux lois en vigueur et ne doit être utilisé que dans un espace bien aéré. Consulter les instructions avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

Cet appareil doit être installé conformément aux lois en vigueur et ne doit être utilisé que dans un espace bien aéré. Cette instruction se trouve chez votre fournisseur de gaz local.

AVERTISSEMENT: L'installation, les réglages, les modifications, l'utilisation ou l'entretien incorrect risque de causer des dommages matériels ou physiques, ou même la mort. Bien lire les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer ou d'utiliser l'appareil.

POUR VOTRE SÉCURITÉ: Évitez d'entreposer ou d'utiliser des gaz ou autres vapeurs et liquides inflammables près de cet appareil ou d'un autre appareil du même type.