GARLAND

Bring Your Passion to the Surface

Garland G Series Gas Restaurant Ranges

Installation, Operation and Maintenance Manual

Please read all sections of this manual and retain for future reference.

Models:

All G24-, G36-, G48-, G60- Models

⚠ Warning

Post in a prominent location, instructions to be followed in the event the user smells gas. This information shall be obtained by consulting your local gas supplier.

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.



G24-4L



G36-6C



G60-10CC



G48-8LL



G60-6R24RR

⚠ Caution

Read these instructions before operating this equipment.

Original Document

Document #: G_GMD_OM_RANGESGSERIES_4523104 Rev 7 - 02/26

Ali GROUP

WELBILT an Ali Group Company

Safety Notices

DEFINITIONS

⚠ DANGER

Indicates a hazardous situation that, if not avoided, will result in death or serious injury. This applies to the most extreme situations.

⚠ Warning

Indicates a hazardous situation that, if not avoided, could result in death or serious injury.

⚠ Caution

Indicates a hazardous situation that, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

Notice

Indicates information considered important, but not hazard-related (e.g. messages relating to property damage).

NOTE: Indicates useful, extra information about the procedure you are performing.

DISCLAIMERS

⚠ DANGER

Do not install or operate equipment that has been misused, abused, neglected, damaged, or altered/ modified from that of original manufactured specifications.

⚠ DANGER

All utility connections and fixtures must be maintained in accordance with local and national codes.

⚠ DANGER

It is the responsibility of the equipment owner to perform a Personal Protective Equipment Hazard Assessment to ensure adequate protection during maintenance procedures.

⚠ DANGER

The on-site supervisor is responsible for ensuring that operators are made aware of the inherent dangers of operating this equipment.

⚠ Warning

In the Commonwealth of Massachusetts this procuct must be installed by a licensed plumber or gas fitter.

⚠ Warning

Do Not Store Or Use Gasoline Or Other Flammable Vapors Or Liquids In The Vicinity Of This Or Any Other Appliance. Never use flammable oil soaked cloths or combustible cleaning solutions, for cleaning.

⚠ Warning

Do not store combustible materials on the appliance.

⚠ Warning

Use caution when opening the oven door while it is in use. Hot air or steam may cause injury.

⚠ Warning

Warning labels mounted directly on the equipment must be observed at all times and kept in a fully legible condition. Stickers/Labels should not be removed under any circumstance, if damaged replace it immediately.

⚠ Warning

Read this manual thoroughly before operating, installing or performing maintenance on the equipment. Failure to follow instructions in this manual can cause property damage, injury or death.

⚠ Warning

Users are cautioned that maintenance and repairs must be performed by a Garland authorized service agent using genuine Garland replacement parts.

⚠ Warning

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Do not allow children to play with this appliance.

⚠ Warning

Garland will have no obligation with respect to any product that has been improperly installed, adjusted, operated or not maintained in accordance with national and local codes or installation instructions provided with the product, or any product that has its serial number defaced, obliterated or removed, or which has been modified or repaired using unauthorized parts or by unauthorized service agents.

⚠ Warning

This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer and/or birth defects or other reproductive harm. Operation, installation, and servicing of this product could expose you to airborne particles of glass-wool or ceramic fibers, crystalline silica, and/or carbon monoxide. Inhalation of airborne particles of glass-wool or ceramic fibers is known to the State of California to cause cancer. Inhalation of carbon monoxide is known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

⚠ Caution

Maintenance and servicing work other than cleaning as described in this manual must be done by authorized service personnel.

Notice

Routine adjustments and maintenance procedures outlined in this manual are not covered by the warranty.

Notice

The type of gas for which the range is equipped is stamped on the serial plate. Connect a range(s) to the gas type stamped on the data plate only.

NOTE: Proper installation, care and maintenance are essential for maximum performance and trouble-free operation of your equipment. Visit our website www.garland-group.com for manual updates, translations, or a list of authorized and contact information for service agents in your area.

LOCATION

⚠ Warning

These appliances are intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food.

⚠ Warning

Two or more people or a lifting device are required to lift this appliance.

⚠ Warning

To avoid instability the installation area must be capable of supporting the combined weight of the equipment and product. Additionally the equipment must be level side to side and front to back.

⚠ Warning

No structural material on the appliance should be altered or removed to accommodate placement of the appliance under a hood.

⚠ Warning

Before turning on main gas supply, be sure all valves (knobs) are in the "OFF" position.

⚠ Warning

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 (3.5 kPa).

⚠ Warning

The appliance must be installed with sufficient ventilation to prevent the occurrence of unacceptable concentrations of substances harmful to the health of personnel in the room in which it is installed. Ventilation must be designed and installed in accordance with the requirements and any applicable standard, code or municipal by-law.

⚠ Caution

This equipment must only be operated under an approved hood system in accordance with local regulations in force. This unit is intended for indoor use only.

ELECTRICAL

⚠ DANGER

Check all wiring connections, including factory terminals, before operation. Connections can become loose during shipment and installation. The procedure must be performed by a certified service technician.

⚠ DANGER

Do not operate any appliance with a damaged/pinched cord or plug. All repairs must be performed by a qualified service company.

⚠ DANGER

Failure to disconnect the power at the main power supply could result in serious injury or death. The grill power switch DOES NOT disconnect all incoming power.

⚠ DANGER

Copper wire suitable for at least 75°C (167°F) must be used for power connections.

⚠Warning

This appliance must be grounded and all field wiring must conform to all applicable local and national codes. Refer to rating plate for proper voltage. It is the responsibility of the end user to provide the disconnect means to satisfy the authority having jurisdiction.

⚠Warning

Do not use electrical appliances or accessories other than those supplied by the manufacturer.

⚠Warning

This equipment must be positioned so that the plug is accessible unless other means for disconnection from the power supply (e.g., circuit breaker or disconnect switch) is provided.

⚠Warning

Never touch anything that runs on electricity when your hands are wet.

⚠Warning

Disconnect electric power at the main power disconnect for all equipment being serviced. Observe correct polarity of incoming line voltage. Incorrect polarity can lead to erratic operation.

Notice

When unplugging the unit, user must NOT pull the cable. User must ONLY unplug by pulling on the plug body. Failure to do this can result in the cable being pulled out of the plug..

CODE

⚠Warning

Authorized Service Representatives are obligated to follow industry standard safety procedures, including, but not limited to, local/national regulations for disconnection / lock out / tag out procedures for all utilities including electric, gas, water and steam.

⚠Warning

For an appliance equipped with casters, (1) the installation shall be made with a connector that complies with the Standard for *Connectors for Movable Gas Appliances ANSI Z21.69 • CSA 6.16,* and a quick-disconnect device that complies with the Standard for *Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel, ANSI Z21.41 • CSA 6.9,* (2) adequate means must be provided to limit the movement of the appliance without depending on the connector and the quick-disconnect device or its associated piping to limit the appliance movement and (3) the location(s) where the restraining means may be attached to the appliance shall be specified.

⚠Warning

The installation must conform to the National Fuel Gas Code ANSI Z223.101998 or latest edition, NFPA No. 54 - latest edition and National Electrical Code ANSI/NFPA 70-1990 or latest edition and/or local code to assure safe and efficient operation. In Canada, the installation must comply with CSA B149.1 and local codes where applicable..

DAMAGE

⚠ DANGER

Improper installation, adjustment, alteration, service, or maintenance of this appliance or installation of a damaged appliance can result in DEATH, INJURY, EQUIPMENT DAMAGE, and void the warranty. NEVER install damaged appliances, equipment, or accessories.

ALWAYS have installation and service performed by trained and authorized personnel.

⚠Caution

Pouring water or ice on a hot heating elements/heated surfaces will cause damage..

CLEARANCE

⚠ DANGER

To reduce the risk of fire, the equipment is to be installed in non-combustible surroundings only, with no combustible material within 18" (457 mm) of the sides, front or rear of the appliance or within 40 " (1 m) above the appliance. The appliance is to be mounted on floors of noncombustible construction with noncombustible flooring and surface finish and with no combustible material against the underside or on noncombustible slabs or arches and have no combustible material against the underside. Such construction shall in all cases extend not less than 12" (305 mm) beyond the equipment on all sides.

⚠ DANGER

Risk of fire/shock. All minimum clearances must be maintained. Do not obstruct vents or openings.

⚠Warning

Slipping Hazard: Grease from food products will splatter. The areas surrounding the range are a slipping hazard due to the splatter zone. Clean the area surrounding the range regularly. Ensure floor area is clean. Care needs to be taken as equipment may be hot.

⚠ Warning

Failure to maintain required clearances and additional distances as needed can result in INJURY and EQUIPMENT DAMAGE.

Consult manufacturers' literature, and sales and service agencies as needed.

⚠ Caution

Do not block the supply and return air vents or the air space around the air vents. Keep plastic wrappings, paper, labels, etc. from being airborne and lodging in the vents. Failure to keep the air vents clear will result in unsatisfactory operation of the system.

⚠ Caution

Do not position the air intake vent near steam or heat exhaust of another appliance.

CLEANING

⚠ Warning

When cleaning interior and exterior of unit, care should be taken to avoid front power switch and the power cord(s). Keep water and/or cleaning solutions away from these parts.

⚠ Warning

Turn unit off and unplug the unit before cleaning the side/back panels. Do not handle the plug or appliance with wet hands. Do not remove any panel during cleaning.

⚠ Warning

Interior cleaning must be performed by a qualified service technician only.

⚠ Warning

Never use a high-pressure water jet for cleaning or hose down or flood interior or exterior of units with water. Do not use power cleaning equipment, steel wool, scrapers or wire brushes on stainless steel or painted surfaces. Refer to the Maintenance section within this manual.

⚠ Warning

Never touch anything that runs on electricity when your hands are wet.

⚠ Caution

Never use an acid based cleaning solution on exterior panels! Many food products have an acidic content, which can deteriorate the finish. Be sure to clean the stainless steel surfaces of ALL food products.

⚠ Caution

Do not use caustic cleaners on any part of the equipment or equipment cavity . Use mild, non abrasive soaps or detergents, applied with a sponge or soft cloth. Never use sharp implements or harsh abrasives on any part of the equipment.

⚠ Caution

Use a commercial-grade cleaner formulated to effectively clean and sanitize food contact surfaces. Read the directions for use and precautionary statements before use. Particular attention must be paid to the concentration of cleaner and the length of time the cleaner remains on the food-contact surfaces.

Notice

Gas models, if the restraint cable has been disengaged, be sure to reconnect the device after the appliance has been returned to its original position.

PERSONAL PROTECTION

⚠ DANGER

All utilities (gas, electric, water and steam) must be OFF to all equipment and locked out of operation according to OSHA approved practices during servicing. Always allow unit to cool. Wear PPE at all times.

⚠ DANGER

Use appropriate safety equipment during installation and servicing.

⚠ DANGER

Never stand on the unit! They are not designed to hold the weight of an adult, and may collapse or tip if misused in this manner.

⚠ DANGER

Keep power cord AWAY from HEATED surfaces. DO NOT immerse power cord or plug in water. DO NOT let power cord hang over edge of table or counter. Report any damage to an authorized service personnel or store manager.

⚠ Warning

DO NOT use the unit for storage. DO NOT leave paper products, cooking utensils, or food in the unit when not in use.

⚠Warning

Allow heated equipment to cool down before attempting to clean, service or move. Unit must be cool to touch and disconnected from electric and gas power source.

⚠Warning

Always wear some type of protective covering on your hands and arms when opening the unit. Always wear Personal Protective Equipment PPE at all times. PPE is needed for operating, maintenance and cleaning of the equipment.

⚠Warning

Steam can cause serious burns. Always wear some type of protective covering on your hands and arms when opening the oven or a pot.

⚠Warning

Remove all parts/panels not secured to unit before lifting and installing.

⚠Warning

When using cleaning fluids or chemicals, wear PPE at all times like rubber gloves and eye protection (and/or face shield) must be worn.

⚠Warning

Use caution when handling all metal surface edges of the equipment.

⚠Warning

This equipment is intended for indoor use only. Do not install or operate this equipment in outdoor areas.

⚠Warning

All covers, guards, shields, warning signs and access panels must be in place and properly secured, before operating this equipment.

⚠Warning

Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.

⚠Warning

Risk of burns from high temperatures. You may get burnt if you touch any of the parts during cooking. Surfaces close to the cooking surface including side panels may get hot enough to burn skin. Use extreme caution to avoid coming in contact with hot surfaces or hot grease. Wear personal protective equipment.

⚠Warning

When checking for burner ignition or performance, do not get too close to the burners. Slow ignition can cause possible flashback, increasing the potential for facial and body burns.

⚠Warning

Slipping Hazard: Grease cans must be properly installed before use. Improper installation will result in grease on the floor which will create a slipping hazard. Ensure grease cans are emptied and cleaned as needed to prevent grease from overflowing onto the floor. Ensure floor area is clean. Care needs to be taken as equipment may be hot.

⚠Warning

Slipping Hazard: Grease from food products will splatter. The areas surrounding the range are a slipping hazard due to the splatter zone. Clean the area surrounding the grill regularly.

⚠Warning

Post in a prominent location, instructions to be followed in the event the user smell gas. This information shall be obtained by consulting your local gas supplier.

⚠Warning

This appliance must be installed with sufficient ventilation to prevent the occurrence of unacceptable concentrations of substances harmful to the health of personnel in the room in which it is installed.

⚠Warning

The unit is **very heavy** and mechanical assistance may be required to lift and position the appliance. The unit is shipped with casters installed but, some adjustment may be required, use lifting aids and proper lifting techniques. Unassisted lifting can cause injury.

Notice

Before heating up the range(s), be sure to remove all protective plastic from metal surfaces of the range.

Table of Contents

Safety Notices

- Definitions ____ 2
- Disclaimers ____ 2
- Location ____ 3
- Electrical ____ 3
- Code ____ 4
- Damage ____ 4
- Clearance ____ 4
- Cleaning ____ 5
- Personal Protection ____ 5

Section 1

General Information

- Read This Manual ____ 8
- Unit Inspection ____ 8
- Serial Plate Numbers ____ 8
- Model Numbers ____ 8
- Dimension and Specifications ____ 9
- Base Model Designations & Total Input Rates ____ 10

Section 2

Installation

- Installation Notes ____ 12
- Siting ____ 12
- Appliances Equipped With Casters ____ 12
- Appliances Equipped With Legs ____ 12
- Installing Shelf To Backguard ____ 13
- Backguard With High Shelf, Salamander Or Cheesemelter Mounting Instructions ____ 13
- Ventilation Air ____ 14
- Statutory Regulations ____ 14
- Gas Connection ____ 14
  - Commissioning ____ 15
  - Burner Adjustment ____ 15
- Electrical Connections (Where Applicable) ____ 15
  - 220/240 Volt Convection Oven Models ____ 15
- Final Preparation ____ 16
- Testing and Adjustment ____ 16
- Temporary Storage ____ 16

Section 3

Operation

- Open Top burners ____ 17
- Ovens (Standard) ____ 17
  - Lighting ____ 17
  - Shut Down ____ 17
- Convection Ovens ____ 17
- Lighting ____ 18
- Start Up ____ 18
- Cool down ____ 18
- Shut Down ____ 18
- Operating Suggestions ____ 18
- Hot Top Sections ____ 18
- Thermostat Controlled Griddles ____ 18
- Valve Controlled Griddles ____ 19
- Griddle/Broiler ____ 19
- Lighting The Griddle/Broiler ____ 19

Section 4

Maintenance and Cleaning

- Seasoning ____ 20
  - Griddle ____ 20
  - Cast Iron Top Grates ____ 20
- Stainless Steel ____ 20
- Oven Interior (Porcelain Enamel) ____ 21
- Open Top Burners ____ 21
- Cast Iron Top & Grates ____ 21
- Hot Tops ____ 22
- Griddle ____ 22

Section 5

Troubleshooting

- Cooking Issues ____ 23
- Faulty Issues ____ 23

Section 1
General Information

Read This Manual

Garland Commercial Equipment developed this manual as a reference guide for the owner/operator and installer of this equipment. Please read this manual before installation or operation of the machine. A qualified service technician must perform installation and start-up of this equipment, consult Section 5 within this manual for troubleshooting service assistance.

If you cannot correct the service problem, call your Service Agent or Distributor. Always have your model and serial number available when you call.

Your Service Agent _____

Service Agent Telephone Number _____

Your Local Distributor _____

Distributor Telephone Number _____

Model Number _____

Serial Number _____

Installation Date _____

Unit Inspection

Thoroughly inspect the unit upon delivery. Immediately report any damage that occurred during transportation to the delivery carrier. Request a written inspection report from a claims inspector to document any necessary claim.

The wires for retaining packing material must be removed from units. Any protective material covering stainless steel parts must also be removed.

All equipment is supplied with 6" (152mm) legs unless specified to be dais for cove base mounting, casters or deck mount flanged feet. Units 48" (1219mm) and 60" (1524mm) wide have legs factory mounted. Base mounting is required when range is being installed on a combustible floor.

The type of gas and supply pressure that the equipment was set-up for at the factory is noted on the rating plate and on the packaging. This type of gas supply must be used.

Serial Plate Numbers

The Rating Plate (Product Identification Plate) is affixed to the front edge of the chassis bottom, behind the front kick panel.

Important information such as all burner input rates, serial number, and electrical/gas specifications can be found on the serial plate.

Model Numbers

This manual covers the following models:

G24 Series Models:

G24-4L	G24-4S	G24-4T	G24-2G12L
G24-2G12S	G24-2G12T	G24-G24L	G24-G24S
G24-G24T			

G36 Series Models:

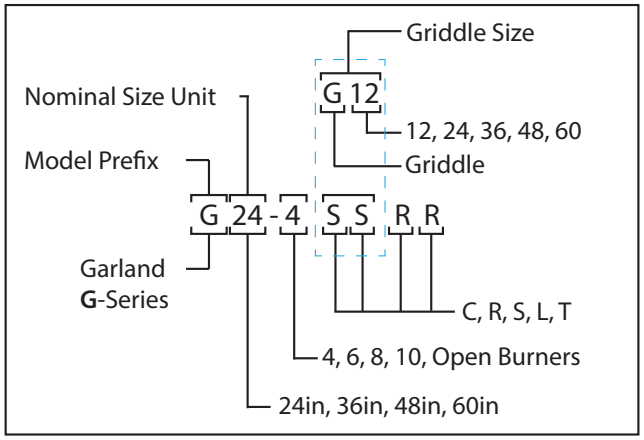
G36-6C	G36-6R	G36-6S	G36-6T
G36-4G12R	G36-4G12S	G36-4G12T	G36-2G24R
G36-2G24S	G36-2G24T	G36-G36R	G36-G36S
G36-G36T			

G48 Series Models:

G48-8LL	G48-8RS	G48-8SS	G48-8CS
G48-6G12LL	G48-6G12RS	G48-6G12SS	G48-6G24LL
G48-6G24RS	G48-6G24SS	G48-6G36LL	G48-6G36RS
G48-6G36SS	G48-G48LL	G48-G48RS	G48-G48SS

G60 Series Models:

G60-10RR	G60-10RS	G60-10SS	G60-10CS
G60-10CR	G60-10CC	G60-6R24RR	G60-6R24RS
G60-6R24CR	G60-6R24RR	G60-6R24CC	G60-6R24SS
G60-8G12RR	G60-8G12RS	G60-8G12SS	G60-6G24RR
G60-6G24RS	G60-6G24SS	G60-4G36RR	G60-4G36RS
G60-4G36SS	G60-2G48RR	G60-2G48RS	G60-2G48SS
G60-G60RR	G60-G60RS	G60-G60SS	



C: Convection Oven
R : Standard Oven
S : Storage Base
L: Space Saver Oven
T : Modular Top
G: Griddle

Dimension and Specifications

Clearances

Clearances Applicable For All Models		
Surface	**Sides**	**Rear**
Combustible Wall Minimum	14" (356mm)	6" (152mm)
Non-Combustible Wall Minimum	0"	0"

Gas Pressures

Gas	Minimum Supply Pressure	Manifold Operating Pressure
Natural	7" WC (17.5 mbar)	4.5" WC (11.25 mbar)
Propane	11" WC (28 mbar)	10" WC (25 mbar)

Gas Inlet Size

Model Width	Connection
24" (610mm) & 36" (914mm)	3/4" NPT Rear Gas Connection
48" (1219mm) & 60" (1524mm)	1" NPT Rear Gas Connection

Individual Burner Input Rates

Burner	Input BTU/HR	
	Natural Gas	**Propane Gas**
Open Top	33,000	26,000
Hot Top Burner (In lieu of 2 open top burners)	18,000	18,000
Griddle Burner (In lieu of 2 open top burners)	18,000	18,000
Raised Griddle Broiler (Consists of 3 burners)	33,000	33,000
Oven Burner For Full Size Standard or Convection Oven	38,000	32,000
Space Saver Oven	32,000	28,000

Rates are for installations up to 2000' (610m) above sea level

Base Model Designations & Total Input Rates

	Model #	Description	Input BTU/Hr	
			Natural Gas	Propane Gas
1	G24-4L	24" (610mm) nominal size unit, 4 open burners, space saver oven	164.000	132.000
2	G24-4S	24" (610mm) nominal size unit, 4 open burners, storage base	132.000	104.000
3	G24-4T	24" (610mm) nominal size unit, 4 open burners, modular top	132.000	104.000
4	G24-2G12L	24" (610mm) nominal size unit, 2 open burners, 12" (305mm) griddle, space saver oven	116.000	98.000
5	G24-2G12S	24" (610mm) nominal size unit, 2 open burners, 12" (305mm) griddle, storage base	84.000	70.000
6	G24-2G12T	24" (610mm) nominal size unit, 2 open burners, 12" (305mm) griddle, modular top	84.000	70.000
7	G24-G24L	24" (610mm) nominal size unit, 24" (610mm) griddle, space saver oven	68.000	64.000
8	G24-G24S	24" (610mm) nominal size unit, 24" (610mm) griddle, storage base	36.000	36.000
9	G24-G24T	24" (610mm) nominal size unit, 24" (610mm) griddle, modular top	36.000	36.000
10	G36-6C	36" (914mm) nominal size unit, 6 open burners, convection oven	236.000	188.000
11	G36-6R	36" (914mm) nominal size unit, 6 open burners, standard oven	236.000	188.000
12	G36-6S	36" (914mm) nominal size unit, 6 open burners, storage base	198.000	156.000
13	G36-6T	36" (914mm) nominal size unit, 6 open burners, modular top	198.000	156.000
14	G36-4G12R	36" (914mm) nominal size unit, 4 open burners, 12" (305mm) griddle,standard oven	188.000	154.000
15	G36-4G12S	36" (914mm) nominal size unit, 4 open burners, 12" (305mm) griddle, storage base	150.000	122.000
16	G36-4G12T	36" (914mm) nominal size unit, 4 open burners, 12" (305mm) griddle, modular top	150.000	122.000
17	G36-2G24R	36" (914mm) nominal size unit, 2 open burners, 24" (610mm) griddle, standard oven	140.000	120.000
18	G36-2G24S	36" (914mm) nominal size unit, 2 open burners, 24" (610mm) griddle, storage base	102.000	88.000
19	G36-2G24T	36" (914mm) nominal size unit, 2 open burners, 24" (610mm) griddle, modular top	102.000	88.000
20	G36-G36R	36" (914mm) nominal size unit, 36" (914mm) griddle, standard oven	92.000	86.000
21	G36-G36S	36" (914mm) nominal size unit, 36" (914mm) griddle, storage base	54.000	54.000
22	G36-G36T	36" (914mm) nominal size unit, 36" (914mm) griddle, modular top	54.000	54.000
23	G48-8LL	48" (1219mm) nominal size unit, 8 open burners, 2 space saver ovens	328.000	264.000
24	G48-8RS	48" (1219mm) nominal size unit, 8 open burners, standard oven, storage base	302.000	240.000
25	G48-8SS	48" (1219mm) nominal size unit, 8 open burners, storage base	264.000	208.000
26	G48-8CS	48" (1219mm) nominal size unit, 8 open burners, convection oven, storage base	302.000	240.000
27	G48-6G12LL	48" (1219mm) nominal size unit, 6 open burners, 12" (305mm) griddle, 2 space saver ovens	280.000	230.000
28	G48-6G12RS	48" (1219mm) nominal size unit, 6 open burners, 12" (305mm) griddle, standard oven, storage base	254.000	206.000
29	G48-6G12SS	48" (1219mm) nominal size unit, 6 open burners, 12" (305mm) griddle, storage base	216.000	174.000
30	G48-4G24LL	48" (1219mm) nominal size unit, 4 open burners, 24" (610mm) griddle, 2 space saver ovens	232.000	196.000
31	G48-4G24RS	48" (1219mm) nominal size unit, 4 open burners, 24" (610mm) griddle, standard oven, storage base	206.000	172.000
32	G48-4G24SS	48" (1219mm) nominal size unit, 4 open burners, 24" (610mm) griddle, storage base	168.000	140.000
33	G48-2G36LL	48" (1219mm) nominal size unit, 2 open burners, 36" (914mm) griddle, 2 space saver ovens	184.000	162.000
34	G48-2G36RS	48" (1219mm) nominal size unit, 2 open burners, 36" (914mm) griddle, standard oven, storage base	158.000	138.000

Rates are for installations up to 2000' (610m) above sea level

Base Model Designations & Total Input Rates

	Model #	Description	Input BTU/Hr	
			Natural Gas	Propane Gas
35	G48-2G36SS	48" (1219mm) nominal size unit, 2 open burners, 36" (914mm) griddle, storage base	120.000	106.000
36	G48-G48LL	48" (1219mm) nominal size unit, 48" (1219mm) griddle, 2 space saver ovens	136.000	128.000
37	G48-G48RS	48" (1219mm) nominal size unit, 48" (1219mm) griddle, standard oven, storage base	110.000	104.000
38	G48-G48SS	48" (1219mm) nominal size unit, 48" (1219mm) griddle, storage base	72.000	72.000
39	G60-10RR	60" (1524mm) nominal size unit, 10 open burners, 2 standard ovens	406.000	324.000
40	G60-10RS	60" (1524mm) nominal size unit, 10 open burners, standard oven, storage base	368.000	292.000
41	G60-10SS	60" (1524mm) nominal size unit, 10 open burners, storage base	330.000	260.000
42	G60-10CS	60" (1524mm) nominal size unit, 10 open burners, convection oven, storage base	368.000	292.000
43	G60-10CR	60" (1524mm) nominal size unit, 10 open burners, convection oven, standard oven	406.000	324.000
44	G60-10CC	60" (1524mm) nominal size unit, 10 open burners, 2 convection ovens	406.000	324.000
45	G60-6R24RR	60" (1524mm) nominal size unit, 6 open burners, 24" (610mm) raised griddle/ broiler, 2 standard ovens	307.000	253.000
46	G60-6R24RS	60" (1524mm) nominal size unit, 6 open burners, 24" (610mm) raised griddle/ broiler, standard oven, storage base	269.000	221.000
47	G60-6R24CR	60" (1524mm) nominal size unit, 6 open burners, 24" (610mm) raised griddle/ broiler, convection oven, standard oven	307.000	253.000
48	G60-6R24RR	60" (1524mm) nominal size unit, 6 open burners, 24" (610mm) raised griddle/ broiler, 2 standard ovens	307.000	253.000
49	G60-6R24CC	60" (1524mm) nominal size unit, 6 open burners, 24" (610mm) raised griddle/ broiler, 2 convection ovens	307.000	253.000
50	G60-6R24SS	60" (1524mm) nominal size unit, 6 open burners, 24" (610mm) raised griddle/ broiler, storage base	231.000	189.000
51	G60-8G12RR	60" (1524mm) nominal size unit, 8 open burners, 12" (305mm) griddle, 2 standard ovens	358.000	290.000
52	G60-8G12RS	60" (1524mm) nominal size unit, 8 open burners, 12" (305mm) griddle, standard oven, storage base	320.000	258.000
53	G60-8G12SS	60" (1524mm) nominal size unit, 8 open burners, 12" (305mm) griddle, storage base	282.000	226.000
54	G60-6G24RR	60" (1524mm) nominal size unit, 6 open burners, 24" (610mm) griddle, 2 standard ovens	310.000	256.000
55	G60-6G24RS	60" (1524mm) nominal size unit, 6 open burners, 24" (610mm) griddle, standard oven, storage base	272.000	224.000
56	G60-6G24SS	60" (1524mm) nominal size unit, 6 open burners, 24" (610mm) griddle, storage base	234.000	192.000
57	G60-4G36RR	60" (1524mm) nominal size unit, 4 open burners, 36" (914mm) griddle, 2 standard ovens	262.000	222.000
59	G60-4G36RS	60" (1524mm) nominal size unit, 4 open burners, 36" (914mm) griddle, standard oven, storage base	224.000	190.000
60	G60-4G36SS	60" (1524mm) nominal size unit, 4 open burners, 36" (914mm) griddle, storage base	186.000	158.000
61	G60-2G48RR	60" (1524mm) nominal size unit, 2 open burners, 48" (1219mm) griddle, 2 standard ovens	214.000	188.000
62	G60-2G48RS	60" (1524mm) nominal size unit, 2 open burners, 48" (1219mm) griddle, standard oven, storage base	176.000	156.000
63	G60-2G48SS	60" (1524mm) nominal size unit, 2 open burners, 48" (1219mm) griddle, storage base	138.000	124.000
63	G60-G60RR	60" (1524mm) nominal size unit, 60" (1524mm) griddle, 2 standard ovens	166.000	154.000
64	G60-G60RS	60" (1524mm) nominal size unit, 60" (1524mm) griddle, standard oven, storage base	128.000	122.000
65	G60-G60SS	60" (1524mm) nominal size unit, 60" (1524mm) griddle, storage base	90.000	90.000

Rates are for installations up to 2000' (610m) above sea level

Section 2
Installation

⚠CAUTION

This product has been certified as commercial cooking equipment and must be installed by professional personnel as specified. THIS APPLIANCE IS NOT RECOMMENDED FOR RESIDENTIAL INSTALLATION.

Notice

We suggest installation, maintenance and repairs should be performed by your local Garland/US Range authorized service agency.

Installation Notes

Before assembly and connection, check gas supply.

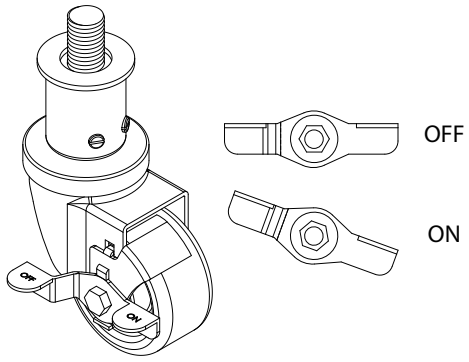
1. The type of gas for which the unit is equipped is stamped on the data plate located behind the lower front panel. Connect a unit stamped "NAT" only to natural gas; connect one stamped "PRO" only to propane gas.
2. If it is a new installation have the gas authorities check meter size and piping to assure that the unit is supplied with necessary amount of gas pressure required to operate the unit.
3. If it is additional or replacement equipment have the gas authorities check pressure to make certain that existing meter and piping will supply fuel to the unit with no more than 0.15 Kpa pressure drop.
4. Make certain new piping and connections have been made in a clean manner and have been purged so that piping compound, chips, etc. will not clog pilots, valves or burners. Use pipe joint compound approved for natural and liquefied petroleum gases.
5. The appliance pressure regulator provided by the factory is pre-set to the correct manifold pressure. The manifold pressure may require verification and adjustment at the installation. Allow at least one burner to be ignited and operating while checking manifold pressure at the test spigot located on the appliance manifold, and adjust the appliance pressure regulator accordingly.
6. The appliance and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system where pressures are in excess of 1/2 PSIG (3.45kPa.)
7. Contacting your local Garland Factory Authorized Service Center for a startup date.

Siting

The floor on which the appliance is to be sited must be capable of adequately supporting the weight of the appliance and any ancillary equipment. Units with ovens must be fitted with legs if installed on a combustible floor. Adequate clearance must be provided for servicing and proper operation.

Appliances Equipped With Casters

1. The installation shall be made with a connector that complies with the Standard for Connectors for Moveable Gas Appliances, ANSI Z21.69/CSA 6.16, Addenda Z21.69B-2006/CSA 6.16B-2006 (or latest edition), and a quick-disconnect device that complies with the Standard for Quick Disconnects for Use with Gas Fuel, ANSI Z21.41/CSA 6.9, Addenda Z21.41A-2005/CSA 6.16A-2005 (or latest edition)
2. The front casters of the appliance are equipped with brakes to limit the movement of the appliance without placing any strain on the connector or quick disconnect device or its associated piping.



3. Please be aware; required restraint is attached to a cut out hole in side panel, and if disconnection of the restraint is necessary, be sure to reconnect the device after the appliance has been returned to its original position.

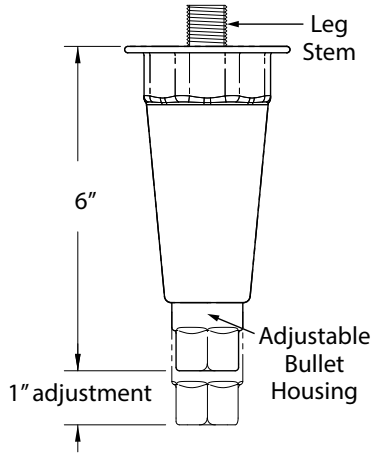
Appliances Equipped With Legs

Important: The unit is very heavy and mechanical assistance may be required to lift and position the appliance.

1. Leg stem must be cleaned against dirt and debris, inspect thread, replace if any damage.
2. Raise the front of the appliance and block. Do not lay the appliance on its back.
3. Legs are threaded to be easily screwed into the holes provided on the bottom of the range. Leg must be

screwed by hand and be completely screwed in, then tighten with a wrench at the end.

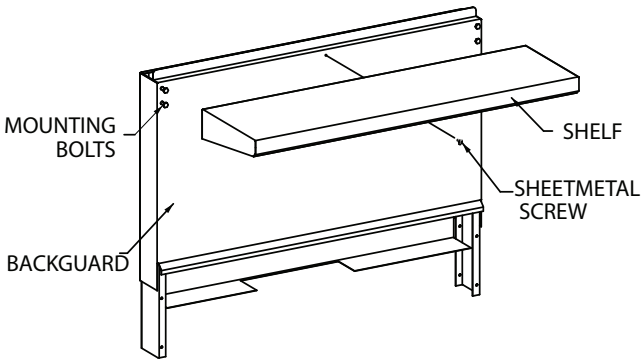
4. Once legs have been attached and secured they can be adjusted to level the appliance and compensate for uneven flooring.



Installing Shelf To Backguard

NOTE: Shelf may be installed before or after installing the backguard to the range.

1. Loosen 4 bolts on the front of the backguard approximately 1/4" (6mm).
2. Align the 4 slotted holes on the back of the shelf with the 4 bolts on the backguard.
3. Slide the shelf downward until the 4 bolts are engaged in the slotted portion of the keyhole.
4. Tighten the 4 bolts to secure the shelf.
5. On 60" units only, install a sheet metal screw though the hole in the underside of the shelf into the backguard and tighten.

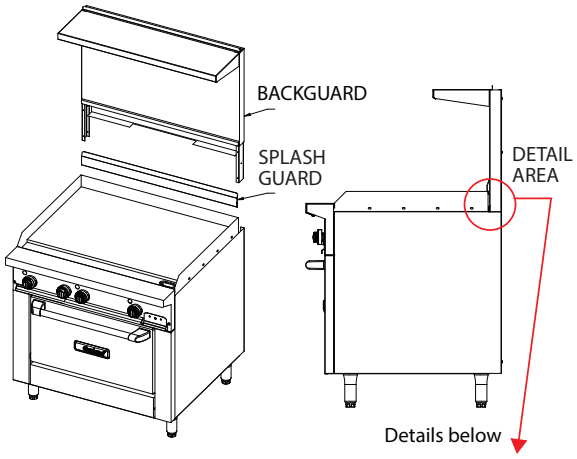


Backguard With High Shelf, Salamander Or Cheesemelter Mounting Instructions

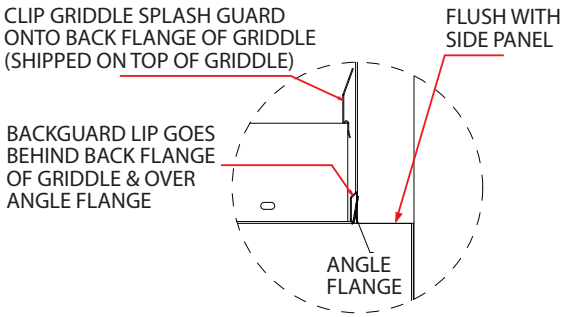
Notice

DO NOT install or operate a salamander or cheesemelter over a Griddle, as this can result in equipment damage, and void the warranty.

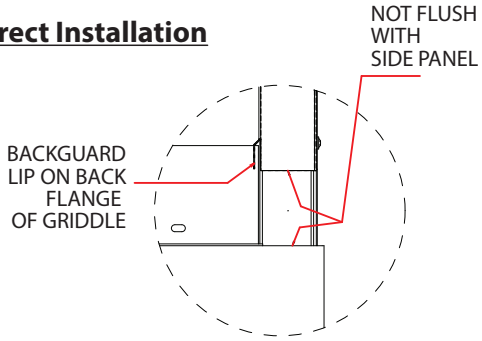
6. Rear of the range must be easily accessible.
7. Please refer to the installation instructions included with the salamander or cheesemelter for further instructions on these units.
8. For the backguard or high shelf, place on the rear of the range, slipping the support brackets into the openings in the main body sides.



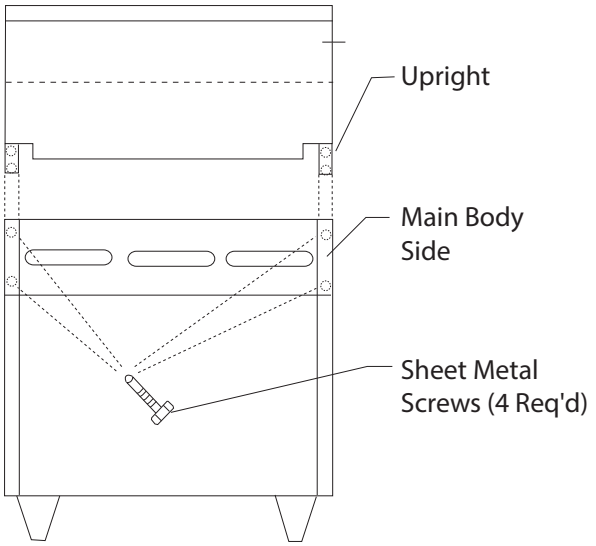
Correct Installation



Incorrect Installation



9. For ranges with griddles, care must be taken when mounting the backguard or high shelf. The front panel of the stainless steel backguard or high shelf has an extruding lip at the bottom. This lip must NOT go over the griddle back splash, if it does the backguard will not fit properly and the range will not flue properly. Refer to illustration for proper installation.
10. Securely fasten the support brackets to the burner box sides with (4) sheet metal screws provided.



Ventilation Air

The following notes are intended to give general guidance. For detailed recommendations, refer to the applicable code(s) in the country of destination.

Proper ventilation is critical for optimum performance. The ideal method of ventilating open-top equipment is the use of a properly designed canopy that should extend six inches (152 mm), beyond all sides of the appliance(s) and six feet, six inches (1981mm) above the floor.

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

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

Statutory Regulations

The installation of this appliance must be carried out by a competent person and in accordance with the relevant regulations, codes of practice and the related publications of the country of destination.

The installation must conform to the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1, or latest edition, NFPA No.54 - latest edition/or local code to assure safe and efficient operation. In Canada, the installation must comply with CSA B149.1 and local codes.

Australia Specific Clause

This appliance must be installed in accordance with the manufacturer's instructions, local gas fitting regulations and requirements of AS 5601 installation code. All burner adjustments and setting should be made by a qualified gas technician.

Gas Connection

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

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

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

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

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

Notice

All downstream burner and pilot valves must be turned off prior to attempting to restore the supply. After extended shut off, purge before restoring gas.

Test all piping and connections for gas leaks. A rich soap solution should be used for this purpose. Never use a flame. If inside unit, protect electronic components/boards before leak tesing with soap solution.

Commissioning

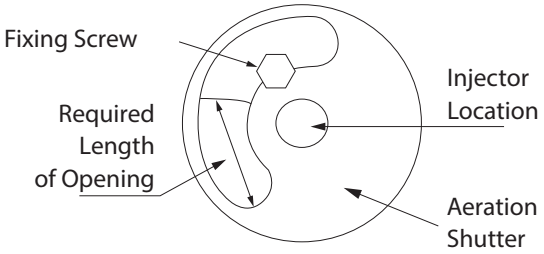
⚠Warning

Installation, service and repairs should performed by trained and authorized personnel.

The whole of the gas installation, including the meter, should be inspected, purged and tested for soundness in accordance with the codes of the Country of destination.

1. Ensure that all controls are in the "●" position and turn on the main gas supply.
2. Remove the grease drawer & upper fascia panel and connect a U-gauge manometer to the pressure test point on the main manifold. Operate the main burners in accordance with the instructions given in the *Section 3, Operation*.
3. Check that the supply pressure is correct. If necessary, adjust the supply pressure to give the required setting.

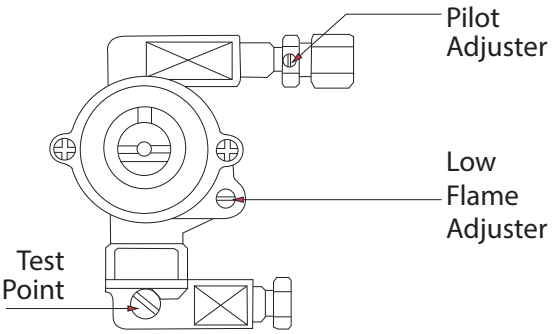
Burner Adjustment



Minimum Flame Setting

1. Set gas tap to low "▲" position.
2. Connect a U-gauage manometer to the pressure test nipple located downstream of the gas tap.
3. With a screw driver, turn the adjuster on the tap body clockwise to reduce or counter-clockwise to increase pressure. Set pressure to correspond with Table E.

When all the settings have been checked, remove the U-gauge manometer, replace the pressure test point screw and the front panels.



Tell the user of the location of the gas isolation cock for use in an emergency.

Leave this Manual with the user or purchaser.

Electrical Connections (Where Applicable)

⚠Warning

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

220/240 Volt Convection Oven Models

When the appliance is ordered and equipped for 220/240 volt operation, the supply line must be connected to the wiring terminations located inside the terminal box at the rear of the appliance.

For ease of attaching the supply line, there is a removable cover on the terminal box.

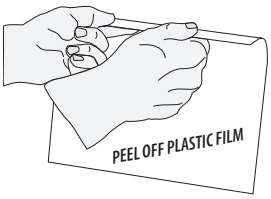
Permanent connection to the electrical service must comply with local codes, or in the absence of local codes, with the national electrical code.

Final Preparation

Notice

Your new range has a plastic coating to help protect the finish from scratches during shipping. This protective plastic film should be peeled off prior to starting the range.

- Using a plastic scraper, wedge the film away from the stainless steel.
- Grasp and pull the film, very gently away from the stainless steel.



⚠Warning

Do not remove permanently affixed labels, warnings or rating plates from the appliance, for this may invalidate the manufacturer's warranty.

Testing and Adjustment

⚠CAUTION

Gas will flow to the top section burners even if top section pilots are not lit, except for thermostat controlled griddles. Gas will not be interrupted. It is the responsibility of the operator to confirm the proper ignition of each burner as it is turned on. Should ignition fail to occur 4 seconds after turning a burner on, turn the burner off, wait 5 minutes, and try again.

All fittings and pipe connections must be tested for leaks. Use approved gas leak detectors, soap solution or equivalent, checking over and around all the fittings and pipe connections. **DO NOT USE A FLAME!** Accessibility to all gas lines and fittings require that valve panel(s) lower front panel(s), and/or oven rack(s) be removed. It may be necessary to remove, or at least raise and securely prop griddle(s), hot top(s), and/or top grate(s). All parts removed, (including fasteners), should be stored safely for re-installation.

1. Be sure that all valves and thermostats are in the "OFF" position.
2. Turn on the main gas supply valve. Light all top section pilots.
3. Leak test all valves and fittings as described at the beginning of this section. Correct any leaks as required and recheck.
4. Light the oven pilot.
5. Set the oven thermostat to maximum. Leak test all valves and fittings as described at the beginning of this section. Correct any leaks as required and recheck.
6. Shut off all valves and set thermostat dials to "OFF" or lowest position. All units are tested and adjusted at the factory, however, burners and pilots should be checked upon installation and adjusted if necessary.

Temporary Storage

Garland provides adequate protection under normal conditions in transit and storage. The range may need additional protection if it is stored near salt water, a tropical area, or other unfavorable conditions. Please contact Garland immediately if these conditions occur.

Section 3
Operation

⚠Caution

In the event that a binding or malfunctioning valve or thermostat control is observed DO NOT light the pilots or continue operation until an authorized service technician has inspected the appliance. Failure to do so may result in injury.

Open Top burners

Lighting

1. Light pilots adjacent to each burner.
2. Turn valve completely on. Burner flame should be 1/2" (13mm) high, stable and blue in color. It should also impinge on the bottom of a pot placed on the burner grate.

⚠Caution

Should burner ignition fail within 4 seconds, turn the burner valve off and repeat steps 1 through 2. If ignition continues to fail, consult your factory authorized service agency.

Ovens (Standard)

Lighting

1. Lower front kick panel below oven door, raise oven hearth bottom for easy access to oven pilot.
2. Turn oven control knob (figure 1) to "✸" position and then push in to engage the flow of gas through the safety device to the pilot.

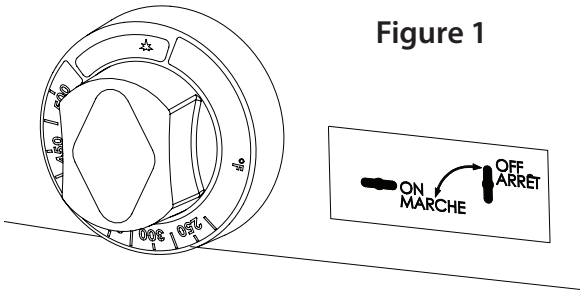


Figure 1

3. While holding knob in, light pilot with a match/BBQ lighter or use the spark ignition (if provided) to spark ignite pilot.
4. Continue to hold knob in for 15 seconds after ignition, then release. Pilot should remain lit.
5. If pilot burner fails to light or does not stay lit, wait 5 minutes and repeat steps 2 through 4.
6. Replace hearth and close kick panel, then turn oven thermostat to desired cooking temperature.
7. To shut down main burner turn control knob (figure 1) to "✸" position.

Shut Down

If pilot shut down is required loosen the set screw on the knob and remove the outer temperature thermostat knob by carefully pulling it off. Then push in and turn the inner control knob (figure 2) to ● position. The system will disengage within 60 seconds.

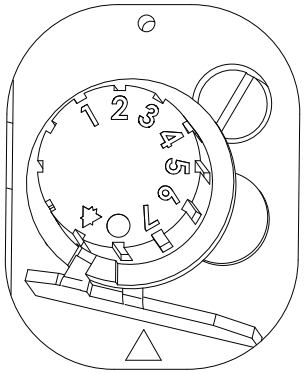


Figure 2

Convection Ovens

The forced air range oven consists of a food preparation chamber completely sealed from the combustion area. This eliminates the possibility of contamination from flue products and permits an efficient method of circulating the heated air within the cooking chamber.

During the cooking process in a conventional oven, a vapor barrier and a layer of "cool" air covers the exposed area of the product. In a forced air oven, the fan pushes the heated air over and around the product, sweeping away the vapor barrier and cool air, permitting faster heat penetration. This action permits the use of lower temperatures and shorter cooking times.

The rule of thumb for determining the cooking temperature is to reduce the set temperature by approximately 25°F, (14°C), from that which you would set in a conventional oven. The product should be checked at a point midway in the time required in a conventional oven.

Lighting

1. Lower front kick panel below oven door.
2. Push and hold in oven thermostat control valve knob (figure 1) and turn it counter clockwise to the ignition position "✶".
3. While holding knob fully in depress the red igniter button and observe that the pilot flame is lit.
4. When the pilot is lit, continue to hold the valve knob fully in for 10 seconds, then release it. If the pilot goes out, wait for five (5) minutes, then repeat steps 2 to 4.

Start Up

1. Set the power switch to the "COOK" position.
2. Turn the thermostat to the desired setting.

Cool down

1. Turn the oven valve knob to the "✶" position this will prevent the main oven burner from cycling on. (figure 1).
2. Turn the thermostat to its lowest setting.
3. Open the oven door.
4. Set the power switch to the "COOL DOWN" position.
5. Once the oven has cooled turn the power switch to off and close the oven door.

Shut Down

1. If pilot shut down is required loosen the set screw on the knob and remove the outer temperature thermostat knob by carefully pulling it off. Then push in and turn the inner control knob (figure 2) to ● position. The system will disengage within 60 seconds.
2. Power switch should be in the off position.

Operating Suggestions

The motor in your range convection oven is maintenance free since it is constructed with self-lubricating sealed ball bearings. It is designed to provide durable service when treated with ordinary care. We have a few suggestions to follow for the care of your motor.

1. When the motor is operating, it cools itself internally by air entering the rear of the motor case, provided proper clearance has been allowed.
2. Since the blower wheel is in the oven cavity it is at the same temperature as the oven. If the motor is stopped while the oven is hot, the heat from the blower wheel is conducted down the shaft and into the armature of the motor. This action could shorten motor life.
3. We recommend, at the end of the bake or roasting period, when the oven will be idle for any period of time or before shutting down completely, that the doors be left open, and by use of the cool-down position on the fan switch, the fan continues to run for at least 20 minutes. The "FAN" should never be turned "OFF" when the oven is "HOT".

Hot Top Sections

1. Raise or remove hot top plate section(s). Each burner has one pilot located at the front left side of the burner.
2. Light pilots. The pilot burner should be adjusted to provide for rapid ignition of the burner.
3. Turn the burner valve on. A sharp blue flame should be approximately 1/4-inch, (6mm), high.
4. Replace hot top sections.

Thermostat Controlled Griddles

See griddle seasoning before use. Section 4 of this manual.

1. For general thermostat griddle lighting instructions please refer to the section entitled "OVEN (STANDARD)" above. (Steps 2 though 7)
2. Pilots should be lit though the front panel with an extended match.
3. Light pilots located at the front left side of each burner.
4. The sensing bulbs must be fully inserted into their individual holders, which are located on the underside of the griddle. To check griddle burner flame set the thermostat to its maximum setting and then return to pilot.

Valve Controlled Griddles

See griddle seasoning before use. Section 4 of this manual.

1. Pilots should be lit though the front panel with an extend match.
2. Light pilots located at the front left side of each burner.
3. Turn burner valves completely on. Burners should have 1/2-inch to 5/8-inch, (13mm to 16mm), stable blue flame.

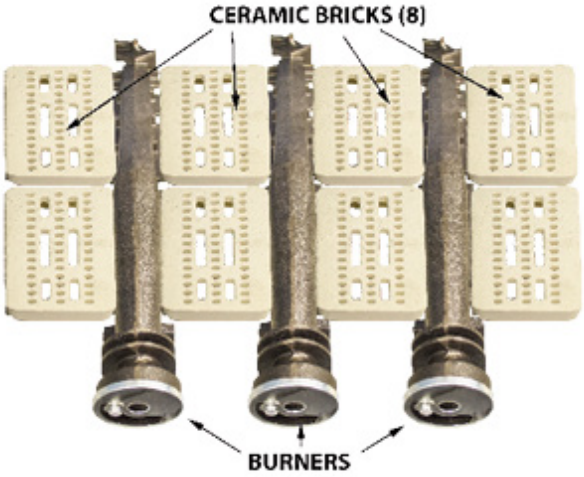
Griddle/Broiler

(Models G60-6R24RR, G60-6R24SS, G60-6R24RS, G60-6R24CC, G60-6R24CR & G60-6R24CS)

See griddle seasoning before use.

Before turning on main gas supply, be sure all burner valves are in the "OFF" position.

1. Eight (8) ceramic bricks are supplied with each range. These ceramics are to be placed in the burner section of the griddle / broiler before it is put into operation.
2. Each burner has a flange on each side which will serve as a rest for a pair of ceramics. Position two ceramics between each pair of burners with the projections facing downward. Place two ceramics between the outside burner on each side, using the side lining ledges as the outer support.
3. Light the pilots located in the broiler section.



4. Turn the burner valves completely on. Burners should exhibit a 5/16-inch stable blue flame.

Notice

If burners need adjustment contact an authorized licensed gas technician.

Lighting The Griddle/Broiler



1. Push in the tap and turn it counter-clockwise to the ignition position "★".
2. Holding the tap fully in, light the pilot with a match or taper.
3. When the pilot is lit, continue to hold the tap fully in for 20 seconds, then release it. If the pilot goes out, wait for five (5) minutes then repeat from step 1.
4. When the pilot is established, push the tap in and turn it counter-clockwise to the full flame "▲" position
5. For low flame or simmer, push the tap in and turn it counter-clockwise to the low flame "▲" position.
6. To shut the burner off, turn the dial to the "●" symbol and the safety device will disengage within 60 seconds.

Range Shut down

1. Turn all valves to the "OFF" position.
2. If the unit is to be shut down for an extended period of time, close the in-line gas valve.

Section 4
Maintenance and Cleaning

Seasoning

Griddle

1. Remove all factory applied protective material by washing with hot water, mild detergent or soap solution.
2. Apply a thin coat of cooking oil to the griddle surface, about one ounce per square foot of griddle surface. Spread over the entire griddle surface with a cloth to create a thin film. Wipe off any excess oil with a cloth.
3. Light all burners, set at the lowest possible setting. Some discoloration will occur when heat is applied to steel.
4. Heat the griddle slowly for 15 to 20 minutes. Then wipe away oil. Repeat the procedure 2 to 3 times until the griddle has a slick, mirror like finish. Do this until you have reached the desired cooking temperature.

Notice

Do not set to a high position (on valve control) or 450°F (on thermostat control) during "break-in" period.

NOTE: Steel griddle surface will tone (blue discoloration) from heat. This toning will not diminish function or operation and it is not a defect.

The griddle will not require reseasoning if it is used properly. If the griddle is over heated and product begins to stick to the surface it may be necessary to repeat the seasoning process again. If the griddle is cleaned with soap and water it will be necessary to reseason the griddle surface.

Cast Iron Top Grates

First, remove the cast iron top grates from the range. Wash the cast iron top grates thoroughly with a mild soap and warm water. Dry the cast-iron top grates thoroughly with a clean cloth. Immediately after drying, season the top grates lightly with a non-toxic oil, (Liquid vegetable oil or Pam spray oil)

⚠Warning

DO NOT season the top grates while on the range top. Seasoning grates on the range top over an open flame could cause a flash fire.

After seasoning, replace the top grates onto the range. Turn all the range top sections "ON LOW". Allow the top sections to burn in this manner for at least 20 minutes before using pots or pans on the top grates. SEASONING OF THE TOP GRATES WILL BE REQUIRED WHENEVER THEY HAVE BEEN CLEANED. FAILURE TO SEASON GRATES WILL CAUSE RUSTING.

Stainless Steel

NOTE: Many parts of the commercial range are raw steel. Hot tops, griddles, springs, door hooks etc., can react with the moisture forming rurst. This occurrence is normal and not considered a defect. Clean with a stainless steel or fiber pad. A light coating of cooking oil may be applied.

For routine cleaning, wash with a hot water and detergent solution. Wash just a small area at a time or the water will evaporate leaving the chemicals behind causing streaking.

Rinse the washed area with a clean sponge dipped in a sanitizing solution and wipe dry with a soft clean cloth before it can dry.

⚠Warning

Never use a high-pressure water jet for cleaning or hose down or flood interior or exterior of units with water.

Use a paste (of water and a mild scouring powder) if you have to, but never rub against the grain. All stainless steel has been polished in one direction. Rub with the polish lines to preserve the original finish. Then thoroughly rinse as before.

To prevent fingerprints there are several stainless steel polishes on the market that leave an oily or waxy film. Do not use on surfaces that will be in contact with food.

Stainless steel may discolor if overheated. These stains can usually be removed by vigorous rubbing with a scouring powder paste.

Use only stainless steel, wood or plastic tools if necessary to scrape off heavy deposits of grease and oil. Do not use ordinary steel scrapers or knives, as particles of the iron may become imbedded and rust. NEVER USE STEEL WOOL.

Either a typical bleach solution or hot water can be used to sanitize stainless steel.

Oven Interior (Porcelain Enamel)

⚠CAUTION

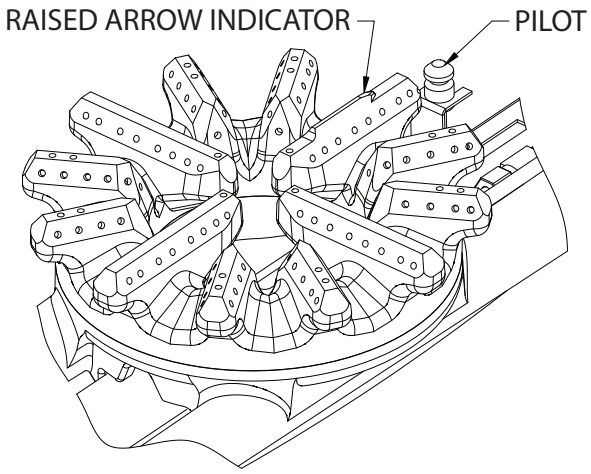
Disconnect line cord (if applicable from power supply before cleaning or servicing).

1. Before cleaning oven interior, remove all oven racks and guides (if "RC" base). Oven racks and guides can be cleaned with a mild soap and warm water or run through dish washer.
2. The porcelain interior can be cleaned with oven cleaners such as "Easy Off, or "Dow Oven Cleaner".
3. Follow product manufacturer's instructions for proper use.

Open Top Burners

Cleaning of the range top burner is a simple procedure, and, if done at regular intervals will prolong the life of the range and ensure good flame characteristics.

4. The most common problem with open burner ranges is spillage. Once the burner ports are partially plugged with food, the air-to-gas mixture is disturbed and results in an inefficient burner.
5. Wipe any spills as they occur.
6. Grids and trays should be removed daily, washed, rinsed and dried thoroughly.
7. Use a wire brush to clean the ports of the burners. Ignite and check for clogged holes.
8. If any clogged holes are apparent, the burner should be lifted out and brushed inside and out with a small Venturi brush. Each port on the burner itself should be cleaned with a properly sized wire or thumb drill. Wash with soap and hot water if grease is observed on the burners. Dry thoroughly.
9. When reinstalling the open top burner head be sure the burner ports are lined up correctly to the pilot. On the cast burner head there is a raised indicator to ensure the burner is installed correctly.



10. If an abnormal flame appears around the edges, it is usually a sign of grease dirt in the throat of the burner. Remove the burner venturi (main body that the burner heads sit on) to access the air shutter opening. Remove grease and dirt from the air shutter area carefully. Do not adjust the shutter setting. The air shutter allows the proper amount of air to mix with the flow of gas coming in from your valve/thermostat orifice and should not be adjusted unless by a licensed gas fitter technician.

Cast Iron Top & Grates

Cast iron top and grate(s) can be cleaned with mild soap and warm water. For baked on material, a wire brush can be used. Dry thoroughly. Lightly coat with vegetable oil to help prevent rust from forming.

Hot Tops



While the surface is still slightly warm, wipe down with a clean burlap cloth. Burnt on spillage should be scraped off. If necessary, remove the plate and wash in a sink with soap and hot water. Dry thoroughly. In damp climates, wipe down with a light coating of oil to prevent rusting. Avoid excessive use of water as this could damage the surface and the controls below.

NOTE: Steel griddle surface will tone (blue discoloration) from heat. This toning will not diminish function or operation and it is not a defect.

1. AFTER EACH USE clean the surface thoroughly with a grill scraper or spatula. Wipe off any excess debris left from cooking process.
2. ONCE A DAY clean surface with a grill brick and grill pad. Remove grease container and clean thoroughly, in the same manner as any ordinary cooking utensil.
3. ONCE A WEEK clean surface thoroughly. If necessary, use a grill stone or grill pad over the hot top surface. Rub with grain of the metal while still warm. A detergent may be used on the plate surface to help clean it, but care must be taken to be sure it is thoroughly removed. After removal of detergent, the surface of the plate should be covered with a thin film of oil to prevent rusting. To remove discolorations, use a non-abrasive cleaner.
4. Be careful not to dent, scratch, or gouge the plate surface. This will cause food to stick in those areas.

Griddle

To produce evenly cooked, browned griddle products, keep griddle free from carbonized grease. Carbonized grease on the surface hinders the transfer of heat from the griddle surface to food product. This results in uneven browning and loss of cooking efficiency, and worst of all, carbonized grease tends to cling to grilled foods, giving them a highly unsatisfactory and unappetizing appearance. To keep the griddle clean and operating at peak performance, follow these simple instructions:

1. AFTER EACH USE clean griddle thoroughly with a grill scraper or spatula. Wipe off any excess debris left from cooking process.
2. ONCE A DAY clean griddle surface with a grill brick and grill pad. Remove grease container and clean thoroughly, in the same manner as any ordinary cooking utensil.
3. ONCE A WEEK clean griddle surface thoroughly. If necessary, use a grill stone or grill pad over the griddle surface. Rub with grain of the metal while still warm. A detergent may be used on the plate surface to help clean it, but care must be taken to be sure it is thoroughly removed. After removal of detergent, the surface of the plate should be covered with a thin film of oil to prevent rusting. To remove discolorations, use a non-abrasive cleaner. Before re-using, the griddle must be reseasoned. Keep griddle drain tube to grease container clear at all times.
4. Be careful not to dent, scratch, or gouge the plate surface. This will cause food to stick in those areas. Also, note, since this is a steel griddle if a light coating of oil is not always present rust will develop on exposed and uncoated areas.

⚠ CAUTION

This griddle plate is steel, but the surface is relatively soft and can be scored or dented by careless use of spatula.

Section 5
Troubleshooting

Cooking Issues

Problem	Cause	Correction
Undercooked product	Raw product too cold	Check that uncooked product is at correct temperature (not frozen).
	Possible Flame problems	See: Flame Problem.
Overcooked product	Inconsistent gap setting (front to back or side to side)	Contact qualified service agency.
	temperature incorrect	See Temperature Issues.

Faulty Issues

Problem	Cause	Correction
Grill too cool	Kitchen ventilation affecting temperatures	Check whether cool or high volumes of air are directed towards the unit.
Burner flame too large. Burner flame soft - yellow tip.	Incorrect setting pressure or injector.	Check setting pressure and injector.
	Insufficient primary air.	Check primary aeration for blockage.
Delayed Ignition	Pilot burner flame too small.	Check pilot flame adjustment.
	Burner ports blocked	Clean blocked burner ports.
	Incorrect setting pressure.	Check setting pressure.
Pilot burner will not ignite	Pilot orifice blocked.	Clean pilot jet.
	Pilot adjusting screw closed.	Open pilot adjuster.
Pilot Keeps Extinguishing.	Pilot flame too small.	Check pilot.
	Loose thermocouple connection.	Tighten connection.
	Faulty thermocouple.	Replace thermocouple.
	Faulty flame safety device.	Replace flame safety device.
Low millivolt output on open circuit test.	Pilot flame too small	Adjust pilot flame length.
	Defective thermocouple.	Replace thermocouple.
Millivolt output high in open circuit test but low in closed circuit test.	Faulty flame safety device	Replace flame safety tap
Millivolt output high on closed circuit test but fl ame safety tap will not stay open.	Faulty flame safety device	Replace flame safety tap.

GARLAND
1177 KAMATO ROAD, MISSISSAUGA, ONTARIO, CANADA, L4W1X4
888-442-7526
WWW.GARLAND-GROUP.COM

All rights reserved. Continuing product improvement may necessitate a change of specifications without notice.

GARLAND
1177 KAMATO ROAD, MISSISSAUGA, ONTARIO, CANADA, L4W1X4
888-442-7526
WWW.GARLAND-GROUP.COM

Tous droits réservés. L'amélioration continue des produits peut nécessiter une modification des caractéristiques sans préavis.

Section 5
Dépannage

Problèmes de cuisson

Problème	Cause	Solution
Produit insuffisamment cuit	Produit cru trop froid	Vérifier que le produit cru est à la bonne température (non surgelé).
	Problèmes de flamme possibles	Se reporter à la section Problème de flamme.
Produit trop cuit	Réglage d'écartement différent (de l'avant à l'arrière ou de côté à côté)	Contacter une agence de maintenance qualifiée.
	température incorrecte	Se reporter à la section Problèmes de température.

Fonctionnement défectueux

Problème	Cause	Solution
Gril trop froid	Ventilation de la cuisine affectant les températures	Examiner si des volumes froids ou élevés d'air sont dirigés vers le gril.
La flamme du brûleur est trop grande. La flamme du brûleur est faible, et présente une pointe jaune.	Défaut de réglage de pression ou d'injecteur	Vérifiez le réglage de pression et d'injecteur.
	Pas assez d'air.	Vérifiez que l'aération principale n'est pas obstruée.
L'allumage tarde à se produire	La flamme de la veilleuse du brûleur est trop petite.	Vérifiez le réglage de la flamme de la veilleuse.
	Orifices du brûleur bouchés	Nettoyez les orifices de brûleur obstrués.
	Défaut de réglage de pression.	Vérifiez le réglage de pression.
Le brûleur de veilleuse ne s'allume pas	Orifice de veilleuse obstrué.	Nettoyez l'injecteur de la veilleuse.
	Vis de réglage de veilleuse fermée.	Ouvrez la vis de réglage de la veilleuse.
La veilleuse s'éteint systématiquement.	La flamme de la veilleuse est trop petite.	Vérifiez la veilleuse.
	Connexion du thermocouple desserrée.	Serrez la connexion.
	Thermocouple défectueux.	Remplacez le thermocouple.
	Dispositif de sécurité de la flamme défectueux.	Remplacez le dispositif de sécurité de la flamme.
Faible tension de sortie lors de l'essai de circuit ouvert	Flamme de veilleuse trop petite	Réglez la longueur de la flamme de la veilleuse
	Thermocouple défectueux.	Remplacez le thermocouple.
Tension de sortie élevée lors de l'essai de circuit ouvert, mais faible lors de l'essai de circuit fermé	Dispositif de sécurité de la flamme défectueux.	Remplacez la vanne de sécurité de la flamme.
Tension de sortie élevée lors de l'essai de circuit fermé, mais la vanne de sécurité de la flamme ne reste pas ouverte.	Dispositif de sécurité de la flamme défectueux.	Remplacez la vanne de sécurité de la flamme.

Plaques chauffantes



Lorsque la surface est encore légèrement tiède, essuyez à l'aide d'un torchon propre en jute. Grattez les débris de déversements en surface. Si nécessaire, retirez les plaques et lavez-les dans un évier avec de l'eau chaude et du savon. Séchez soigneusement. Dans les milieux humides, étalez une légère couche d'huile pour empêcher la formation de rouille. Évitez d'utiliser trop d'eau, cela pourrait endommager les surfaces et les commandes situées en dessous.

NOTE: La surface de la plancha en acier va changer de couleur (bleu) sous l'effet de la chaleur. Cela n'aura aucun effet sur le fonctionnement ou l'utilisation et ne constitue pas un défaut.

1. APRÈS CHAQUE UTILISATION, nettoyez soigneusement la surface à l'aide d'un grattoir ou d'une spatule. Essuyez tout résidu de cuisson.
2. UNE FOIS PAR JOUR, nettoyez la surface à l'aide d'une pierre à gril et d'un tampon à gril. Retirez le réservoir à graisse et nettoyez-le soigneusement, de la même manière que n'importe quel autre ustensile de cuisine ordinaire.
3. UNE FOIS PAR SEMAINE, nettoyez soigneusement la surface. Si nécessaire, utilisez une pierre à gril ou un tampon adapté sur la surface de la plaque chauffante. Frottez dans le sens du grain du métal pendant que la planche est encore chaude. Vous pouvez utiliser du détergent pour nettoyer la surface, mais vous devez en éliminer soigneusement tout résidu. Une fois la plancha rincée et essuyée, recouvrez la surface d'une fine pellicule d'huile pour éviter la corrosion. Pour éliminer la décoloration, utilisez un nettoyant non abrasif.
4. Veillez donc à ne pas rayer, érafler ou entailler la surface. Dans le cas contraire, les aliments auront tendance à s'accrocher à ces zones endommagées.

Plancha

Pour obtenir des aliments cuits uniformément et parfaitement dorés, la plancha doit être exempte de graisse carbonisée. La graisse carbonisée en surface empêche le transfert de chaleur de la surface de la plancha vers les aliments. Cela entraîne un brunissement inégal des aliments et une perte d'efficacité de la cuisson, et pire encore, la graisse carbonisée a tendance à s'accrocher aux aliments, ce qui leur donne un aspect très décevant et peu appétissant. Pour que la plancha reste propre et fonctionne au meilleur de ses performances, suivez ces instructions simples :

1. APRÈS CHAQUE UTILISATION, nettoyez soigneusement la plancha à l'aide d'un grattoir ou d'une spatule. Essuyez tout résidu de cuisson.
2. UNE FOIS PAR JOUR, nettoyez la surface de la plancha à l'aide d'une brique et d'un tampon à gril. Retirez le réservoir à graisse et nettoyez-le soigneusement, de la même manière que n'importe quel autre ustensile de cuisine ordinaire.
3. UNE FOIS PAR SEMAINE, nettoyez soigneusement la surface de la plancha. Si nécessaire, utilisez une pierre ou un tampon à gril adapté. Frottez dans le sens du grain du métal pendant que la planche est encore chaude. Vous pouvez utiliser du détergent pour nettoyer la surface, mais vous devez en éliminer soigneusement tout résidu. Une fois la plancha rincée et essuyée, recouvrez la surface d'une fine pellicule d'huile pour éviter la corrosion. Pour éliminer la décoloration, utilisez un nettoyant non abrasif. La plancha doit être à nouveau traitée avant d'être réutilisée. Veillez à ce que le tuyau d'évacuation de la plancha vers le réservoir à graisse ne soit jamais obstrué.
4. Veillez donc à ne pas rayer, érafler ou entailler la surface. Dans le cas contraire, les aliments auront tendance à s'accrocher à ces zones endommagées. Notez également que la plancha étant en acier, si sa surface n'est pas recouverte en permanence d'une fine couche d'huile, les zones exposées et non traitées risquent de s'oxyder.

⚠ ATTENTION

Cette plancha est en acier, mais l'utilisation inappropriée d'une spatule peut rayer ou bosseler sa surface qui reste relativement tendre.

Pour désinfecter l'acier inoxydable, vous pouvez utiliser une solution d'eau de Javel ou de l'eau chaude.

Intérieur du four (émail céramique)

⚠ ATTENTION

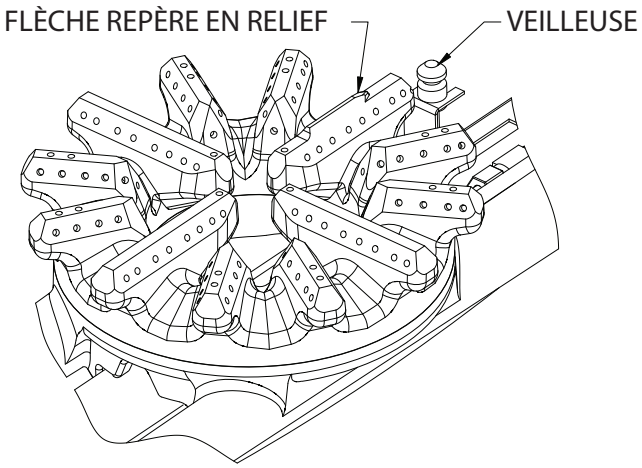
Débranchez le cordon de l'alimentation (le cas échéant) avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.

1. Avant de nettoyer l'intérieur du four, retirez toutes les grilles et tous les guides (s'il s'agit d'une base de type four à convection). Les grilles et les guides du four peuvent être nettoyés avec un savon doux et de l'eau chaude ou passés au lave-vaisselle.
2. L'intérieur émaillé peut être nettoyé avec des nettoyants pour four tels que « Easy-Off » ou « Dow Oven Cleaner ».
3. Suivez les instructions du fabricant du produit pour une utilisation correcte.

Brûleurs supérieurs ouverts

Le nettoyage du brûleur supérieur de la cuisinière est une procédure simple qui, si elle est effectuée à intervalles réguliers, prolongera la durée de vie de la cuisinière et garantira de bonnes caractéristiques de flamme.

4. Le problème le plus courant avec les cuisinières à brûleurs ouverts est le déversement. Si les orifices du brûleur sont partiellement obstrués par des aliments, le mélange air-gaz ne se fera pas correctement et le rendement du brûleur diminuera.
5. Essuyez immédiatement tout déversement.
6. Les grilles et les plateaux doivent être retirés tous les jours, lavés, rincés et séchés soigneusement.
7. Utilisez une brosse métallique pour nettoyer les orifices des brûleurs. Allumez et vérifiez que les orifices ne sont pas obstrués.
8. Si des orifices semblent obstrués, soulevez le brûleur et brossez l'intérieur et l'extérieur à l'aide d'une petite brosse Venturi. Chaque orifice du brûleur doit être nettoyé à l'aide d'un fil métallique ou d'un foret de taille appropriée. En cas de présence de graisse sur les brûleurs, lavez-les avec du savon et de l'eau chaude. Séchez soigneusement.
9. Lors du remontage du brûleur ouvert, assurez-vous que les orifices du brûleur sont correctement alignés par rapport à la veilleuse. Sur la tête du brûleur en fonte, un indicateur en relief permet de vérifier que le brûleur est correctement installé.



10. Si une flamme anormale apparaît sur les bords, cela indique généralement la présence de résidus de graisse dans le col du brûleur. Retirez la buse du brûleur (corps principal sur lequel repose la tête du brûleur) pour accéder à l'ouverture de l'obturateur d'air. Retirez soigneusement la graisse et les résidus de la zone de l'obturateur d'air. Ne modifiez pas le réglage de l'obturateur. L'obturateur d'air permet de mélanger la bonne quantité d'air au gaz provenant de la vanne ou du thermostat et ne doit être réglé que par un technicien installateur agréé.

Grilles et plaques supérieures en fonte

Il est possible de nettoyer les plaques supérieures en fonte et les grilles avec un savon doux et de l'eau chaude. Utilisez une brosse métallique pour éliminer les résidus d'aliments carbonisés. Séchez soigneusement. Appliquez sur les grilles une mince couche d'huile végétale pour éviter l'oxydation.

Section 4
Entretien et nettoyage

Traitement

Plancha

1. Éliminer tout produit de protection appliqué en usine en lavant avec de l'eau très chaude et un détergent doux ou une solution savonneuse.
2. Appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur la surface de la plancha, à raison d'environ 1 oz/pi^2 (28 ml/m^2) de surface. Étalez le produit à l'aide d'un chiffon sur toute la surface de la plancha pour créer une fine pellicule. Essuyez l'excès d'huile avec un chiffon.
3. Allumez tous les brûleurs, en les réglant au niveau le plus bas possible. Une certaine décoloration peut se produire lorsque l'acier est chauffé.
4. Faites chauffer la plancha doucement pendant 15 à 20 minutes. Puis essuyez l'huile. Répétez la procédure 2 à 3 fois jusqu'à ce que la planche ait une finition lisse, semblable à un miroir. Recommencez jusqu'à atteindre la température de cuisson souhaitée.

Remarque

Ne réglez pas une valeur élevée (sur la commande de la vanne) ou à 450 °F (232 °C) (sur la commande du thermostat) pendant la période de « rodage ».

NOTE: La surface de la plancha en acier va changer de couleur (bleu) sous l'effet de la chaleur. Cela n'aura aucun effet sur le fonctionnement ou l'utilisation et ne constitue pas un défaut.

Il ne sera pas nécessaire de traiter à nouveau la plancha si elle est utilisée correctement. En revanche, si elle est surchauffée et que les aliments commencent à accrocher à la surface, il peut être nécessaire de renouveler le traitement. Si la plancha est nettoyée avec de l'eau et du savon, il sera nécessaire de traiter à nouveau la surface.

Grilles supérieures en fonte

Retirez tout d'abord les grilles supérieures en fonte de l'appareil. Lavez soigneusement les grilles supérieures en fonte avec un savon doux et de l'eau chaude. Séchez-les correctement avec un chiffon propre. Immédiatement après le séchage, enduisez légèrement les grilles supérieures d'huile non toxique (huile végétale liquide ou huile PAM en aérosol).

⚠Avertissement

N'ENDUISEZ PAS les grilles d'huile lorsqu'elles sont placées sur la cuisinière. Cela pourrait créer une flamme nue entraînant un embrasement éclair.

Replacez les grilles sur l'appareil après les avoir enduites d'huile. Placez toutes les sections supérieures de la cuisinière en position basse. Laissez brûler les sections supérieures pendant au moins 20 minutes avant de placer des ustensiles sur les grilles. IL EST NÉCESSAIRE D'ENDUIRE LES GRILLES SUPÉRIEURES D'HUILE APRÈS LEUR NETTOYAGE LE FAIT DE NE PAS LES ENDUIRE D'HUILE ENTRAÎNERA L'APPARITION DE ROUILLE.

Acier inoxydable

NOTE: De nombreuses pièces de la cuisinière sont fabriquées en acier brut. Les plaques chauffantes, les grilles, les ressorts, les crochets de porte (etc.) peuvent réagir avec l'humidité, entraînant l'apparition de rouille. Cela est normal et n'est pas considéré comme un défaut. Il convient de les nettoyer avec un tampon en acier inoxydable ou en fibre. Une légère couche d'huile de cuisson peut être appliquée.

Pour le nettoyage régulier, lavez avec une solution d'eau chaude et de détergent. Lavez une petite surface à la fois, sinon l'eau s'évaporera et laissera des résidus de produits chimiques et des traces.

Rincez la zone lavée à l'aide d'une éponge propre imbibée de solution désinfectante et essuyez-la à l'aide d'un chiffon doux et propre avant qu'elle ne sèche.

⚠Avertissement

N'utilisez jamais un jet d'eau à haute pression pour nettoyer, arroser ou inonder l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil.

Utilisez une pâte (composée d'eau et de poudre à récurer douce) si nécessaire, mais ne frottez jamais dans le sens contraire du grain. Les surfaces en acier inoxydable sont polies dans un seul sens. Frottez dans le sens du polissage pour préserver le fini d'origine, puis rincez soigneusement.

Pour éviter de laisser des empreintes, il existe sur le marché plusieurs produits de polissage pour acier inoxydable qui laissent un film huileux ou cireux. Ne les utilisez pas sur des surfaces qui seront en contact avec des aliments.

L'acier inoxydable peut se décolorer s'il est surchauffé. Ces taches peuvent généralement être éliminées en frottant vigoureusement avec une pâte de poudre à récurer.

N'utilisez que des ustensiles en acier inoxydable, en bois ou en plastique pour retirer les dépôts importants de graisse et d'huile. N'utilisez pas de racloirs ou de couteaux en acier car des particules de fer risquent de s'incruster dans le métal et de s'oxyder. N'UTILISEZ JAMAIS DE PAILLE DE FER.

Planchas à commande par vanne

Reportez-vous à la rubrique concernant le traitement de la plancha avant son utilisation. Section 4 de ce mode d'emploi.

1. Les veilleuses doivent être allumées à travers le panneau avant à l'aide d'une allumette.
2. Allumez les veilleuses situées à l'avant de chaque brûleur, sur la gauche.
3. Ouvrez complètement les vannes des brûleurs. Les brûleurs doivent présenter une flamme bleue et stable d'une hauteur de 1/2" à 5/8" (de 13 mm à 16 mm).

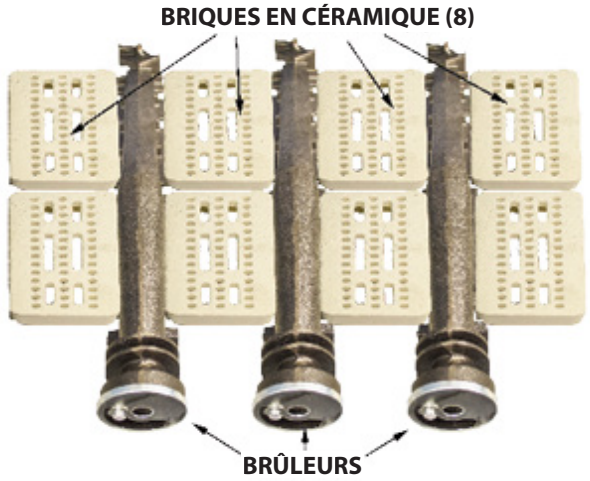
Plancha/gril

(Modèles G60-6R24RR, G60-6R24SS, G60-6R24RS, G60-6R24CC, G60-6R24CR & G60-6R24CS)

Reportez-vous à la rubrique concernant le traitement de la plancha avant son utilisation.

Avant d'ouvrir l'alimentation principale en gaz, assurez-vous que toutes les vannes des brûleurs sont en position « ARRÊT ».

1. Huit (8) briques en céramique sont fournies avec chaque cuisinière. Ces briques en céramique doivent être placées dans la section des brûleurs de la plancha/du gril avant la mise en service.
2. Sur les côtés de chaque brûleur, des supports permettent de soutenir les briques en céramique. Positionnez deux briques en céramiques entre chaque paire de brûleurs, en orientant les projections vers le bas. Positionnez deux briques en céramique de part et d'autre des brûleurs extérieurs, en utilisant les rebords du revêtement latéral comme support extérieur.
3. Allumez les veilleuses situées dans la section du gril.



4. Ouvrez complètement les vannes des brûleurs. Les brûleurs doivent présenter une flamme bleue et stable d'une hauteur de 5/16" (8 mm).

> **Remarque**
>
> Si les brûleurs doivent être réglés, contactez un technicien de gaz agréé.

Allumage de la plancha/du gril



1. Appuyez sur la vanne et tournez-la dans le sens antihoraire jusqu'à la position d'allumage « ✸ ».
2. Tout en maintenant la vanne dans cette position, allumez la veilleuse à l'aide d'une allumette ou d'un allume-gaz.



3. Lorsque la veilleuse est allumée, maintenez la vanne complètement enfoncée pendant 20 secondes, puis relâchez-la. Si la veilleuse s'éteint, attendez cinq (5) minutes, puis répétez l'opération depuis l'étape 1.



4. Une fois que la veilleuse est stable, appuyez sur la vanne et tournez-la dans le sens antihoraire jusqu'à la position de flamme haute « ▲ ».



5. Pour régler un feu doux, appuyez sur la vanne et tournez-la dans le sens antihoraire jusqu'à la position de flamme basse « ▲ ».
6. Pour éteindre le brûleur, tournez la vanne sur la position « ● » et le dispositif de sécurité se désamorcera dans les 60 secondes.

Arrêt de la cuisinière

1. Mettez toutes les vannes en position « ARRÊT ».
2. Si l'appareil doit être arrêté pendant une période prolongée, fermez la vanne de gaz principale.

La règle de base pour déterminer la température de cuisson est de réduire la température d'environ 25 °F (14 °C) par rapport à la température que vous régleriez dans un four conventionnel. Le produit doit être contrôlé à la moitié du temps de cuisson correspondant à l'utilisation d'un four conventionnel.

Allumage

1. Abaissez le panneau avant situé sous la porte du four.
2. Poussez et maintenez le bouton de la vanne de commande du thermostat du four (figure 1), puis tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position d'allumage « ✸ ».
3. Tout en maintenant le bouton complètement enfoncé, appuyez sur le bouton rouge de l'allumeur et observez que la flamme de la veilleuse s'allume.
4. Lorsque la veilleuse est allumée, maintenez le bouton de la vanne complètement enfoncé pendant 10 secondes, puis relâchez-le. Si la veilleuse s'éteint, attendez cinq (5) minutes, puis répétez les étapes 2 à 4.

Remarque

1. Placez l'interrupteur d'alimentation sur la position « CUISSON ».
2. Réglez le thermostat sur la température souhaitée.

Refroidissement

1. Tournez le bouton de la vanne du four sur la position « ✸ », ce qui empêchera le brûleur du four principal de s'allumer. (figure 1).
2. Réglez le thermostat sur la température la plus basse.
3. Ouvrez la porte du four.
4. Placez l'interrupteur d'alimentation sur la position « REFROIDISSEMENT ».
5. Une fois le four refroidi, placez l'interrupteur d'alimentation sur la position d'arrêt et fermez la porte du four.

Arrêt

1. S'il s'avère nécessaire d'arrêter la veilleuse, desserrez la vis de réglage du bouton et retirez le bouton extérieur du thermostat de température en le tirant avec précaution. Ensuite, poussez et tournez le bouton de commande intérieur (figure 2) en position ●. Le système se désamorcera dans les 60 secondes.
2. L'interrupteur d'alimentation doit être en position d'arrêt.

Conseils d'utilisation

Le moteur du four à convection de votre cuisinière ne nécessite aucun entretien, car il est équipé de roulements à billes scellés autolubrifiants. Il est conçu pour être durable lorsqu'il est entretenu régulièrement. Nous vous soumettons néanmoins quelques conseils pour assurer le bon fonctionnement du moteur.

1. Lorsque le moteur tourne, il se refroidit intérieurement par l'entrée d'air située à l'arrière du carter du moteur, à condition qu'un dégagement suffisant ait été prévu.
2. La turbine étant située dans la cavité du four, elle est à la même température que le four. Si le moteur est arrêté alors que le four est en marche, la chaleur dégagée par la roue est conduite par l'arbre dans l'armature du moteur. Cela peut réduire sa durée de vie.
3. Il est recommandé de laisser les portes du four ouvertes à la fin du temps de cuisson ou de rôtissage, lorsque le four tourne pendant un certain temps au ralenti, ou avant d'arrêter le four complètement. Lorsque l'interrupteur de la turbine est en position de refroidissement, cette dernière tourne pendant encore au moins 20 minutes. La turbine ne doit jamais être placée en position « OFF » lorsque le four est chaud (HOT).

Sections de plaque chauffante

1. Soulevez ou retirez la ou les sections de plaque chauffante. Chaque brûleur est équipé d'une veilleuse située à l'avant du brûleur, sur la gauche.
2. Allumez les veilleuses. La veilleuse doit être réglée de manière à permettre un allumage rapide du brûleur.
3. Ouvrez la vanne du brûleur. Vous devriez observer une flamme bleue et vive d'une hauteur d'environ 1/4" (6 mm).
4. Remettez les sections de plaque chauffante en place.

Planchas à commande thermostatique

Reportez-vous à la rubrique concernant le traitement de la plancha avant son utilisation. Section 4 de ce mode d'emploi.

1. Pour obtenir des instructions générales concernant l'allumage de la plancha thermostatique, veuillez vous reporter à la section intitulée « FOUR (STANDARD) » ci-dessus. (Étapes 2 à 7)
2. Les veilleuses doivent être allumées à travers le panneau avant à l'aide d'une allumette.
3. Allumez les veilleuses situées à l'avant de chaque brûleur, sur la gauche.
4. Les ampoules de détection doivent être complètement insérées dans leurs supports individuels, situés sous la plancha. Pour effectuer une vérification de la flamme du brûleur de la plancha, réglez le thermostat sur la température maximale, puis observez de nouveau la veilleuse.

Section 3
Utilisation

> **⚠ Attention**
>
> Si vous constatez un blocage ou un mauvais fonctionnement de la vanne ou du thermostat, N'ALLUMEZ PAS les veilleuses et cessez toute utilisation de l'appareil jusqu'à ce qu'un technicien agréé l'ait inspecté. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures.

Brûleurs supérieurs ouverts

Allumage

1. Allumez les veilleuses adjacentes à chaque brûleur.
2. Ouvrez complètement la vanne. La flamme du brûleur doit avoir une hauteur de 1/2" (13 mm), être stable et présenter une couleur bleue. Elle doit également atteindre le fond d'une casserole placée sur la grille du brûleur.

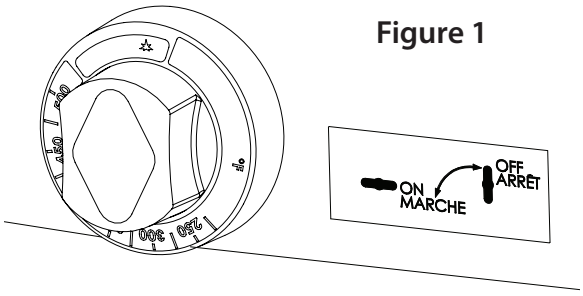
> **⚠ Attention**
>
> Si l'allumage du brûleur échoue après 4 secondes, fermez la vanne du brûleur et répétez les étapes 1 et 2. Si l'allumage continue d'échouer, consultez votre agence d'entretien agréée par l'usine.

Fours (standard)

Allumage

1. Abaissez le panneau avant situé sous la porte du four, et relevez le fond de la sole du four pour faciliter l'accès à la veilleuse du four.
2. Tournez le bouton de commande du four (figure 1) sur la position « ✸ », puis appuyez dessus pour amorcer le flux de gaz à travers le dispositif de sécurité vers la veilleuse.

Figure 1

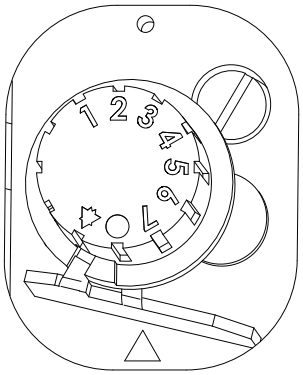


3. Tout en maintenant le bouton enfoncé, allumez la veilleuse à l'aide d'une allumette ou d'un briquet, ou utilisez l'allumage piézoélectrique (le cas échéant) pour allumer la veilleuse.
4. Maintenez le bouton enfoncé pensant 15 secondes après l'allumage, puis relâchez-le. La veilleuse devrait rester allumée.
5. Si le brûleur de la veilleuse ne s'allume pas ou ne reste pas allumé, attendez 5 minutes et répétez les étapes 2 à 4.
6. Remettez la sole en place et fermez le panneau d'accès, puis réglez le thermostat du four à la température de cuisson souhaitée.
7. Pour éteindre le brûleur principal, tournez le bouton de commande (figure 1) sur la position « ✸ ».

Arrêt

S'il s'avère nécessaire d'arrêter la veilleuse, desserrez la vis de réglage du bouton et retirez le bouton extérieur du thermostat de température en le tirant avec précaution. Ensuite, poussez et tournez le bouton de commande intérieur (figure 2) en position ●. Le système se désamorcera dans les 60 secondes.

Figure 2



Fours à convection

Le four à air pulsé se compose d'une cavité de cuisson des aliments parfaitement hermétique et isolée de la zone de combustion. Cela élimine la possibilité de contamination par les produits de combustion et offre une méthode efficace de circulation de l'air chauffé à l'intérieur de la cavité de cuisson.

Pendant le processus de cuisson dans un four conventionnel, une barrière de vapeur et une couche d'air « frais » couvrent la surface exposée du produit. Dans un four à air pulsé, la turbine propulse l'air chaud autour du produit, balayant ainsi la barrière de vapeur et l'air frais, ce qui permet une pénétration plus rapide de la chaleur. Cette action permet d'utiliser des températures plus basses et des temps de cuisson plus courts.

Afin de faciliter le raccordement à l'alimentation, le boîtier de raccordement est doté d'un panneau amovible.

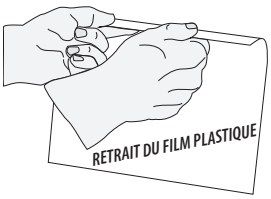
Le raccordement permanent à l'alimentation électrique doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au code national de l'électricité.

Préparation finale

Remarque

Votre nouvelle cuisinière est recouverte d'un revêtement en plastique qui permet de protéger sa finition contre les rayures pendant le transport. Ce film plastique protecteur doit être retiré avant toute utilisation de la cuisinière.

- Utilisez une raclette en plastique pour décoller le film des surfaces en acier inoxydable.
- Saisissez le film et tirez doucement pour le retirer.



⚠Avertissement

Ne retirez pas les étiquettes, les avertissements ni les plaques signalétiques de l'appareil, cela pourrait entraîner l'annulation de la garantie du fabricant.

Essai et réglages

⚠ATTENTION

Le gaz alimente les brûleurs de la partie supérieure, même si les veilleuses de la partie supérieure ne sont pas allumées, à l'exception des planchas à commande thermostatique. L'arrivée de gaz n'est pas coupée. L'utilisateur est tenu de vérifier l'allumage correct de chacun des brûleurs lors de leur mise en marche. Si l'allumage ne se produit pas dans les 4 secondes suivant la mise en marche du brûleur, éteignez le brûleur, attendez 5 minutes, et réessayez.

Tous les raccords et les connexions de tuyaux doivent être testés pour détecter les fuites. Utilisez des détecteurs de fuite de gaz agréés, une solution savonneuse ou tout produit équivalent, et effectuez les vérifications au-dessus et autour de tous les raccords et de la tuyauterie. **N'UTILISEZ PAS DE FLAMME !** Pour accéder aux tuyaux de gaz et aux raccords, retirez les panneaux des vannes, les panneaux inférieurs avant et les grilles du four. Il peut être nécessaire de retirer ou de soulever et maintenir solidement les planchas, les plaques chauffantes et les grilles supérieures. Toutes les pièces retirées (y compris les systèmes de fixation) doivent être entreposées en sécurité en attendant d'être remises en place.

1. Assurez-vous que toutes les vannes sont fermées et que tous les thermostats sont éteints.
2. Ouvrez la vanne d'arrivée de gaz principale. Allumez toutes les veilleuses supérieures.
3. Suivez la procédure indiquée au début de cette section afin de vérifier que toutes les vannes et tous les raccords ne présentent aucune fuite. Colmatez toute fuite, puis vérifiez de nouveau.
4. Allumez la veilleuse du four.
5. Réglez le thermostat du four au maximum. Suivez la procédure indiquée au début de cette section afin de vérifier que toutes les vannes et tous les raccords ne présentent aucune fuite. Colmatez toute fuite, puis vérifiez de nouveau.
6. Fermez toutes les vannes de l'appareil, et éteignez le thermostat ou réglez-le sur la température la plus basse. Tous les appareils sont testés et réglés en usine, mais les brûleurs et les veilleuses doivent être vérifiés lors de l'installation et réglés, si cela s'avère nécessaire.

Entreposage provisoire

Garland fournit les protections adaptées à des conditions normales de transport et d'entreposage. Si la cuisinière est entreposée près d'une source d'eau salée, dans une zone tropicale ou dans d'autres conditions défavorables, des protections supplémentaires peuvent être nécessaires. Veuillez contacter Garland immédiatement si vous vous trouvez dans l'une de ces situations.

Tous les appareils fixes (non mobiles) DOIVENT être équipés d'une vanne d'isolement accessible en amont, afin de couper l'alimentation en gaz en cas d'urgence et lors d'opérations d'entretien. Un raccord ou un dispositif similaire de déconnexion doit être prévu entre le robinet de gaz et l'appareil.

Une vanne à commande manuelle doit être installée sur l'alimentation en gaz de la cuisine pour permettre de l'isoler en cas d'urgence. Dans la mesure du possible, elle doit être située soit à l'extérieur de la cuisine, soit à proximité d'une sortie, dans un endroit facilement accessible.

Si cela est impossible, installez une vanne d'isolement automatique pouvant être actionnée depuis un endroit facile d'accès près de la sortie.

L'avertissement suivant DOIT être affiché à l'endroit où la vanne d'isolement ou le système automatique est installé :

Remarque

Toutes les vannes de brûleur et de veilleuse en aval doivent être fermées avant d'essayer de rétablir l'alimentation. Après un arrêt prolongé, purgez le système avant de rétablir l'alimentation en gaz.

Vérifiez tous les tuyaux et raccords pour détecter une éventuelle fuite de gaz. Pour ce faire, utilisez de l'eau savonneuse. N'utilisez jamais de flamme. S'il s'agit de l'intérieur de l'appareil, protégez les composants/cartes électroniques avant de vérifier l'absence de fuite avec de l'eau savonneuse.

Mise en service

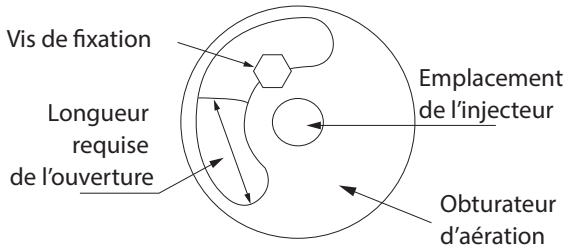
⚠Avertissement

Faites appel à un personnel formé et agréé pour l'installation, l'entretien et les réparations de l'appareil.

L'installation de gaz, notamment le compteur, doit être entièrement inspectée, purgée et testée conformément aux réglementations du pays de destination.

1. Assurez-vous que toutes les commandes sont en position « ● » et ouvrez la vanne d'arrivée de gaz principale.
2. Retirez le tiroir à graisse et le panneau de façade supérieur, puis connectez un manomètre en U au point d'essai de pression sur le collecteur principal. Faites fonctionner les brûleurs principaux conformément aux instructions énoncées dans la *Section 3, Utilisation*.
3. Vérifiez que la pression d'alimentation est correcte. Si cela s'avère nécessaire, ajustez la pression d'alimentation pour la régler sur la valeur requise.

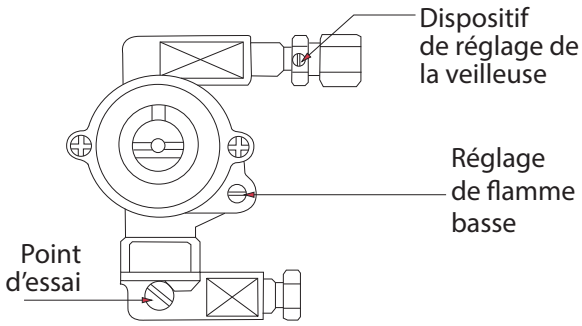
Réglage du brûleur



Réglage de la flamme minimale

1. Réglez la vanne de gaz en position basse « ▲ ».
2. Connectez un manomètre en U à l'embout d'essai de pression situé en aval de la vanne de gaz.
3. À l'aide d'un tournevis, tournez le dispositif de réglage situé sur le corps de la vanne dans le sens horaire pour réduire la pression, ou dans le sens antihoraire pour l'augmenter. Réglez la pression en fonction du tableau E.

Lorsque tous les réglages ont été vérifiés, retirez le manomètre en U, puis remettez en place la vis du point d'essai de pression et les panneaux avant.



Indiquez à l'utilisateur où se situe la vanne d'arrêt permettant de couper l'alimentation en gaz à utiliser en cas d'urgence.

Laissez ce manuel à l'utilisateur ou à l'acheteur.

Connexions électriques (le cas échéant)

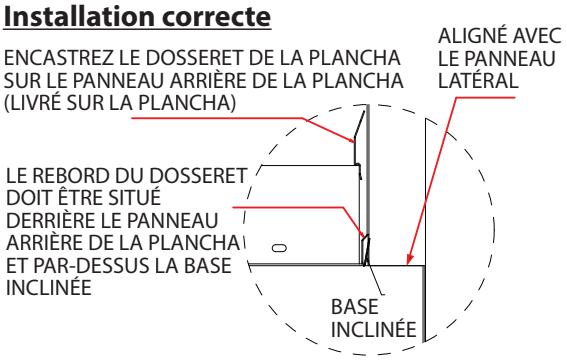
⚠Avertissement

Cet appareil doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au code national de l'électricité.

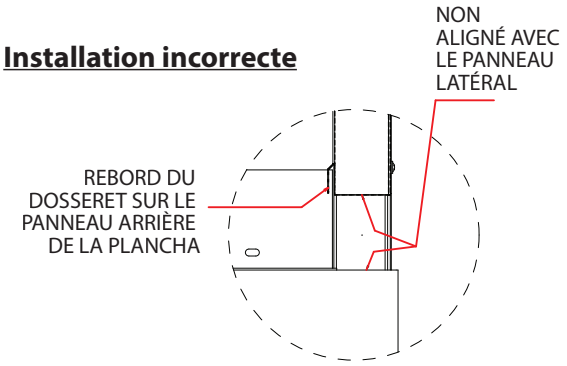
Modèles de fours à convection de 220/240 volts

Lorsque l'appareil est commandé dans la version fonctionnant à 220/240 volts, la ligne d'alimentation doit être connectée aux bornes situées à l'intérieur du boîtier de raccordement, à l'arrière de l'appareil.

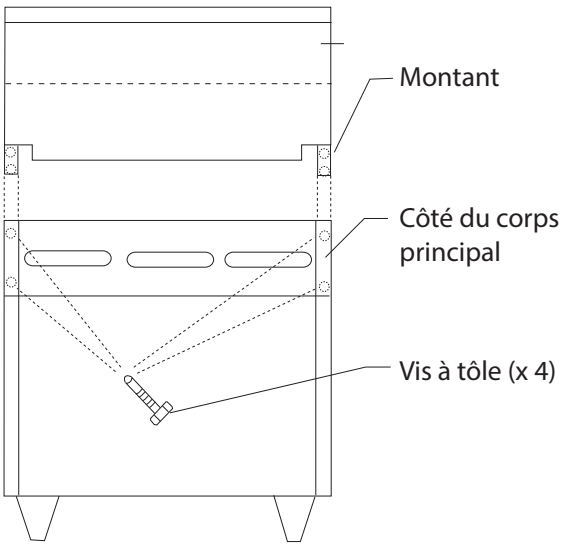
Installation correcte



Installation incorrecte



9. Pour les cuisinières équipées de planchas, soyez vigilant lors de l'installation du dosseret ou de l'étagère haute. Le panneau avant du dosseret en acier inoxydable ou de l'étagère haute présente un rebord extrudé sur sa partie inférieure. Ce rebord NE DOIT PAS être positionné par-dessus le dosseret de la plancha. Dans le cas contraire, le dosseret ne pourra pas être installé correctement et cela aura un effet néfaste sur la ventilation de la cuisinière. Reportez-vous à l'illustration pour une installation correcte.
10. Serrez solidement les supports de fixation sur les côtés du boîtier du brûleur à l'aide des (4) vis à tôle fournies.



Ventilation

Les remarques suivantes ont pour but de fournir des conseils généraux. Pour des recommandations détaillées, reportez-vous au(x) code(s) applicable(s) dans le pays de destination.

Une bonne ventilation est essentielle pour garantir des performances optimales. Pour un appareil équipé de brûleurs supérieurs ouverts, la méthode de ventilation idéale consiste à utiliser une hotte adaptée, qui doit dépasser d'environ six pouces (152 mm) de chaque côté de l'appareil et être située à six pieds et six pouces (1 981 mm) au-dessus du sol.

Un puissant système d'extraction générera un vide dans la pièce. Afin de garantir son bon fonctionnement, la quantité d'air de remplacement introduit dans la pièce doit être égale à la quantité d'air évacuée. Tout déséquilibre entre la quantité d'air évacuée et la quantité d'air de remplacement peut entraîner une dégradation des performances de l'appareil.

Tous les brûleurs à gaz et les veilleuses ont besoin de suffisamment d'air pour fonctionner. Veillez à ce qu'aucun objet imposant ne soit placé devant l'appareil afin de ne pas obstruer la circulation de l'air à l'avant.

Réglementations

L'installation de cet appareil doit être réalisée par une personne compétente et conformément aux réglementations, aux publications et aux codes de bonnes pratiques pertinents du pays de destination.

L'installation doit être conforme à la norme ANSI Z223.1 du National Fuel Gas Code ou sa version la plus récente : NFPA N° 54 – dernière version, ou à la législation locale, afin de garantir un fonctionnement sûr et efficace. Au Canada, l'installation doit être conforme à la norme CSA B149.1 et à la législation locale.

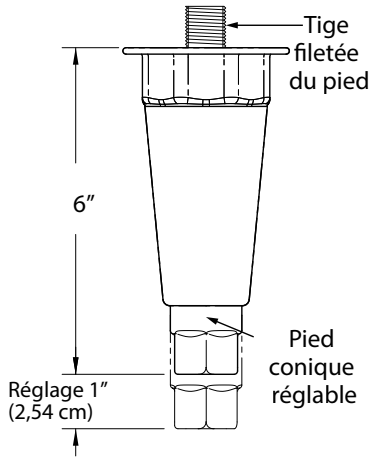
Clause spécifique de l'Australie

Cet appareil doit être installé conformément aux instructions du fabricant, aux réglementations locales en matière de raccordement au gaz et aux exigences du code d'installation AS 5601. Tous les réglages effectués sur les brûleurs doivent être réalisés par un technicien de gaz qualifié.

Raccord de gaz

Consultez votre compagnie de gaz lors de la planification de l'installation, afin de vous assurer de la disponibilité et de l'adéquation de l'alimentation en gaz, et pour garantir que le compteur correspond au débit nécessaire. Le diamètre de la tuyauterie entre le compteur et l'appareil doit être approprié.

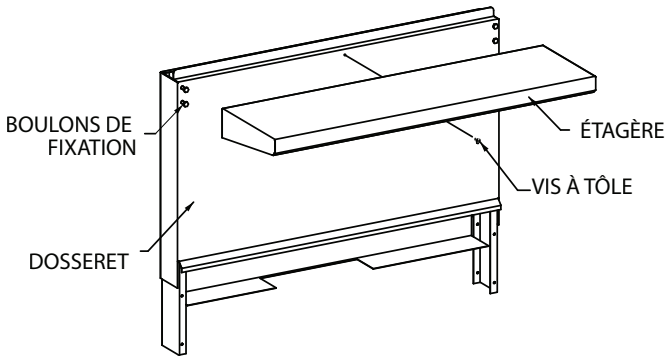
1. Nettoyez la tige filetée du pied de toute salissure ou résidu, inspectez le filetage, et remplacez-la si vous constatez qu'elle est endommagée.
2. Levez la partie avant de l'appareil, et maintenez-le en position. Ne couchez pas l'appareil sur sa partie arrière.
3. Les pieds sont filetés pour faciliter leur vissage dans les orifices prévus à cet effet sous la cuisinière. Vissez complètement le pied à la main, puis serrez-le solidement à l'aide d'une clé.
4. Une fois les pieds vissés et solidement fixés, ils peuvent être réglés pour mettre l'appareil de niveau et compenser les irrégularités du sol.



Installation de l'étagère sur le dosseret

NOTE: L'étagère peut être installée avant ou après l'installation du dosseret sur la cuisinière.

1. Desserrez les 4 boulons situés à l'avant du dosseret d'environ 1/4" (6 mm).
2. Alignez les 4 fentes situées à l'arrière de l'étagère avec les 4 boulons du dosseret.
3. Faites glisser l'étagère vers le bas jusqu'à ce que les 4 boulons s'insèrent dans les fentes.
4. Serrez les 4 boulons pour fixer solidement l'étagère.
5. Pour les appareils de 60" uniquement : introduisez une vis à tôle dans l'orifice de la face inférieure de l'étagère, vissez-la dans le dosseret, et serrez-la.

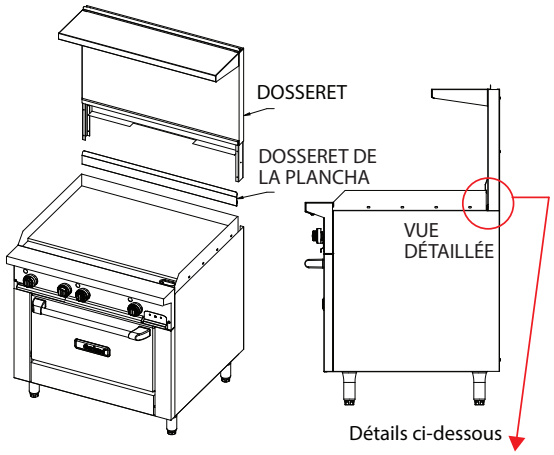


Consignes d'installation pour le dosseret avec étagère haute, la salamandre ou le fondoir à fromage

Remarque

N'INSTALLEZ PAS ou **NE FAITES PAS FONCTIONNER** une salamandre ou un fondoir à fromage sur une plancha, cela pourrait endommager l'appareil et entraîner l'annulation de la garantie.

6. L'arrière de la cuisinière doit être facilement accessible.
7. Veuillez vous reporter aux consignes d'installation fournies avec la salamandre ou le fondoir à fromage pour plus d'informations sur ces appareils.
8. En ce qui concerne le dosseret ou l'étagère haute, positionnez-les à l'arrière de la cuisinière, en faisant glisser les supports de fixation à l'intérieur des orifices situés sur les côtés du corps principal.



Section 2
Installation

⚠ATTENTION

Ce produit est certifié comme appareil de cuisson commercial et doit être installé par un professionnel selon les instructions du présent manuel. CET APPAREIL N'EST PAS RECOMMANDÉ POUR UNE INSTALLATION DOMESTIQUE.

Remarque

Nous vous conseillons de confier l'installation, l'entretien et les réparations à votre centre d'entretien local agréé par Garland/ US Range.

Remarques concernant l'installation

Avant de procéder à l'assemblage et au raccordement de l'installation, vérifiez l'alimentation en gaz.

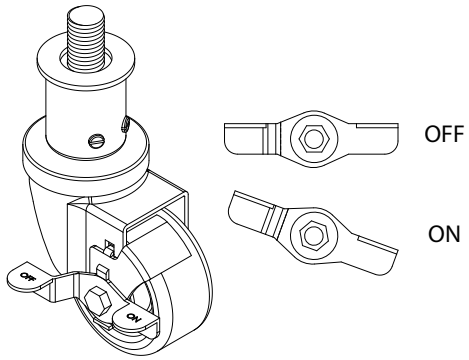
1. Le type de gaz adapté à l'unité est indiqué sur la plaque signalétique située derrière le panneau avant inférieur. Les appareils sur lesquels figure l'inscription « NAT » doivent être uniquement raccordés à une arrivée de gaz naturel, et ceux sur lesquels figure « PRO » doivent être uniquement raccordés à une arrivée de propane.
2. S'il s'agit d'une nouvelle installation, faites appel à votre compagnie de gaz pour vérifier la taille du compteur et la tuyauterie, et assurez-vous ainsi que l'appareil est alimenté en gaz à une pression suffisante pour son bon fonctionnement.
3. Si l'installation vient s'ajouter à des équipements existants ou qu'elle les remplace, faites appel à votre compagnie de gaz afin de vérifier que le compteur existant et la tuyauterie alimentent l'installation et qu'ils ne présentent pas de baisse de pression supérieure à 0,15 kPa.
4. Assurez-vous que la nouvelle tuyauterie et les raccordements ont été réalisés proprement et ont été purgés, afin que la graisse de filetage, les copeaux, etc., n'obstruent pas les veilleuses, les vannes ou les brûleurs. Utilisez une pâte d'étanchéité pour raccord de tuyauterie agréée pour les gaz naturels et de pétrole liquéfiés.
5. Le régulateur de pression de l'appareil fourni par l'usine est préréglé sur la valeur correcte de pression du collecteur. Il peut s'avérer nécessaire d'effectuer une vérification et un réglage de la pression du collecteur lors de l'installation. Allumez au moins un brûleur et laissez-le fonctionner tout en vérifiant la pression du collecteur au niveau de la vanne d'essai située sur le collecteur de l'appareil, et réglez le régulateur de pression de l'appareil en conséquence.
6. L'appareil et son robinet de gaz doivent être débranchés du réseau d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression effectué sur ce réseau, si la pression dépasse 1/2 PSIG (3,45 kPa.)
7. Contactez un centre de service local agréé par Garland pour fixer une date de mise en service.

Emplacement

Le sol sur lequel l'appareil est installé doit pouvoir supporter le poids de ce dernier et de tout équipement accessoire. Des pieds doivent être fixés aux unités dotées d'un four, si celles-ci sont installées sur un sol inflammable. Un dégagement suffisant doit être respecté pour le bon fonctionnement de l'appareil et pour faciliter les opérations d'entretien.

Appareils équipés de roulettes

1. L'installation doit être effectuée à l'aide d'un raccord conforme à la norme ANSI Z21.69/CSA 6.16 relative aux raccords pour appareils à gaz mobiles et à l'annexe Z21.69B-2006/CSA 6.16B-2006 (ou sa dernière version), et doit disposer d'un raccord à débranchement rapide conforme à la norme ANSI Z21.41/CSA 6.9 relative aux raccords à débranchement rapide pour appareils à gaz et à l'annexe Z21.41A-2005/CSA 6.16A-2005 (ou sa dernière version).
2. Les roulettes avant de l'appareil disposent de freins pour limiter ses mouvements et éviter les tensions exercées sur le raccord, et le débranchement du raccord ou du tuyau.



3. Attention : le câble de retenue est fixé à un orifice au niveau du panneau latéral. Si vous devez décrocher le câble, assurez-vous de raccrocher l'appareil après l'avoir replacé dans sa position normale.

Appareils équipés de pieds

Important : L'appareil étant très lourd, il peut être nécessaire d'avoir recours à une aide mécanique pour le soulever et le positionner.

Désignations du modèle de base et débits totaux d'arrivée de gaz

	Nº de modèle	Description	Arrivée BTU/h	
			Gaz naturel	Gaz propane
35	G48-2G36SS	Appareil de dimension nominale de 48" (1 219 mm), 2 brûleurs ouverts, plancha de 36" (914 mm), espace de rangement inférieur	120 000	106 000
36	G48-G48LL	Appareil de dimension nominale de 48" (1 219 mm), plancha de 48" (1 219 mm), 2 fours compacts	136 000	128 000
37	G48-G48RS	Appareil de dimension nominale de 48" (1 219 mm), plancha de 48" (1 219 mm), four standard, espace de rangement inférieur	110 000	104 000
38	G48-G48SS	Appareil de dimension nominale de 48" (1 219 mm), plancha de 48" (1 219 mm), espace de rangement inférieur	72 000	72 000
39	G60-10RR	Appareil de dimension nominale de 60" (1 524 mm), 10 brûleurs ouverts, 2 fours standard	406 000	324 000
40	G60-10RS	Appareil de dimension nominale de 60" (1 524 mm), 10 brûleurs ouverts, four standard, espace de rangement inférieur	368 000	292 000
41	G60-10SS	Appareil de dimension nominale de 60" (1 524 mm), 10 brûleurs ouverts, espace de rangement inférieur	330 000	260 000
42	G60-10CS	Appareil de dimension nominale de 60" (1 524 mm), 10 brûleurs ouverts, four à convection, espace de rangement inférieur	368 000	292 000
43	G60-10CR	Appareil de dimension nominale de 60" (1 524 mm), 10 brûleurs ouverts, four à convection, four standard	406 000	324 000
44	G60-10CC	Appareil de dimension nominale de 60" (1 524 mm), 10 brûleurs ouverts, 2 fours à convection	406 000	324 000
45	G60-6R24RR	Appareil de dimension nominale de 60" (1 524 mm), 6 brûleurs ouverts, plancha/gril surélevés de 24" (610 mm), 2 fours standard	307 000	253 000
46	G60-6R24RS	Appareil de dimension nominale de 60" (1 524 mm), 6 brûleurs ouverts, plancha/gril surélevés de 24" (610 mm), four standard, espace de rangement inférieur	269 000	221 000
47	G60-6R24CR	Appareil de dimension nominale de 60" (1 524 mm), 6 brûleurs ouverts, plancha/gril surélevés de 24" (610 mm), four à convection, four standard	307 000	253 000
48	G60-6R24RR	Appareil de dimension nominale de 60" (1 524 mm), 6 brûleurs ouverts, plancha/gril surélevés de 24" (610 mm), 2 fours standard	307 000	253 000
49	G60-6R24CC	Appareil de dimension nominale de 60" (1 524 mm), 6 brûleurs ouverts, plancha/gril surélevés de 24" (610 mm), 2 fours à convection	307 000	253 000
50	G60-6R24SS	Appareil de dimension nominale de 60" (1 524 mm), 6 brûleurs ouverts, plancha/gril surélevés de 24" (610 mm) espace de rangement inférieur	231 000	189 000
51	G60-8G12RR	Appareil de dimension nominale de 60" (1 524 mm), 8 brûleurs ouverts, plancha de 12" (305 mm), 2 fours standard	358 000	290 000
52	G60-8G12RS	Appareil de dimension nominale de 60" (1 524 mm), 8 brûleurs ouverts, plancha de 12" (305 mm), four standard, espace de rangement inférieur	320 000	258 000
53	G60-8G12SS	Appareil de dimension nominale de 60" (1 524 mm), 8 brûleurs ouverts, plancha de 12" (305 mm), espace de rangement inférieur	282 000	226 000
54	G60-6G24RR	Appareil de dimension nominale de 60" (1 524 mm), 6 brûleurs ouverts, plancha de 24" (610 mm), 2 fours standard	310 000	256 000
55	G60-6G24RS	Appareil de dimension nominale de 60" (1 524 mm), 6 brûleurs ouverts, plancha de 24" (610 mm), four standard, espace de rangement inférieur	272 000	224 000
56	G60-6G24SS	Appareil de dimension nominale de 60" (1 524 mm), 6 brûleurs ouverts, plancha de 24" (610 mm), espace de rangement inférieur	234 000	192 000
57	G60-4G36RR	Appareil de dimension nominale de 60" (1 524 mm), 4 brûleurs ouverts, plancha de 36" (914 mm), 2 fours standard	262 000	222 000
59	G60-4G36RS	Appareil de dimension nominale de 60" (1 524 mm), 4 brûleurs ouverts, plancha de 36" (914 mm), four standard, espace de rangement inférieur	224 000	190 000
60	G60-4G36SS	Appareil de dimension nominale de 60" (1 524 mm), 4 brûleurs ouverts, plancha de 36" (914 mm), espace de rangement inférieur	186 000	158 000
61	G60-2G48RR	Appareil de dimension nominale de 60" (1 524 mm), 2 brûleurs ouverts, plancha de 48" (1 219 mm), 2 fours standard	214 000	188 000
62	G60-2G48RS	Appareil de dimension nominale de 60" (1 524 mm), 2 brûleurs ouverts, plancha de 48" (1 219 mm), four standard, espace de rangement inférieur	176 000	156 000
63	G60-2G48SS	Appareil de dimension nominale de 60" (1 524 mm), 2 brûleurs ouverts, plancha de 48" (1 219 mm), espace de rangement inférieur	138 000	124 000
63	G60-G60RR	Appareil de dimension nominale de 60" (1 524 mm), plancha de 60" (1 524 mm), 2 fours standard	166 000	154 000
64	G60-G60RS	Appareil de dimension nominale de 60" (1 524 mm), plancha de 60" (1 524 mm), four standard, espace de rangement inférieur	128 000	122 000
65	G60-G60SS	Appareil de dimension nominale de 60" (1 524 mm), plancha de 60" (1 524 mm), espace de rangement inférieur	90 000	90 000

Ces valeurs de débit s'appliquent à des installations allant jusqu'à 2 000' (610 m) au-dessus du niveau de la mer

Désignations du modèle de base et débits totaux d'arrivée de gaz

	Nº de modèle	Description	Arrivée BTU/h	
			Gaz naturel	Gaz propane
1	G24-4L	Appareil de dimension nominale de 24" (610 mm), 4 brûleurs ouverts, four compact	164 000	132 000
2	G24-4S	Appareil de dimension nominale de 24" (610 mm), 4 brûleurs ouverts, espace de rangement inférieur	132 000	104 000
3	G24-4T	Appareil de dimension nominale de 24" (610 mm), 4 brûleurs ouverts, partie supérieure modulaire	132 000	104 000
4	G24-2G12L	Appareil de dimension nominale de 24" (610 mm), 2 brûleurs ouverts, plancha de 12" (305 mm), four compact	116 000	98 000
5	G24-2G12S	Appareil de dimension nominale de 24" (610 mm), 2 brûleurs ouverts, plancha de 12" (305 mm), espace de rangement inférieur	84 000	70 000
6	G24-2G12T	Appareil de dimension nominale de 24" (610 mm), 2 brûleurs ouverts, plancha de 12" (305 mm), partie supérieure modulaire	84 000	70 000
7	G24-G24L	Appareil de dimension nominale de 24" (610 mm), plancha de 24" (610 mm), four compact	68 000	64 000
8	G24-G24S	Appareil de dimension nominale de 24" (610 mm), plancha de 24" (610 mm), espace de rangement inférieur	36 000	36 000
9	G24-G24T	Appareil de dimension nominale de 24" (610 mm), plancha de 24" (610 mm), partie supérieure modulaire	36 000	36 000
10	G36-6C	Appareil de dimension nominale de 36" (914 mm), 6 brûleurs ouverts, four à convection	236 000	188 000
11	G36-6R	Appareil de dimension nominale de 36" (914 mm), 6 brûleurs ouverts, four standard	236 000	188 000
12	G36-6S	Appareil de dimension nominale de 36" (914 mm), 6 brûleurs ouverts, espace de rangement inférieur	198 000	156 000
13	G36-6T	Appareil de dimension nominale de 36" (914 mm), 6 brûleurs ouverts, partie supérieure modulaire	198 000	156 000
14	G36-4G12R	Appareil de dimension nominale de 36" (914 mm), 4 brûleurs ouverts, plancha de 12" (305 mm), four standard	188 000	154 000
15	G36-4G12S	Appareil de dimension nominale de 36" (914 mm), 4 brûleurs ouverts, plancha de 12" (305 mm), espace de rangement inférieur	150 000	122 000
16	G36-4G12T	Appareil de dimension nominale de 36" (914 mm), 4 brûleurs ouverts, plancha de 12" (305 mm), partie supérieure modulaire	150 000	122 000
17	G36-2G24R	Appareil de dimension nominale de 36" (914 mm), 2 brûleurs ouverts, plancha de 24" (610 mm), four standard	140 000	120 000
18	G36-2G24S	Appareil de dimension nominale de 36" (914 mm), 2 brûleurs ouverts, plancha de 24" (610 mm), espace de rangement inférieur	102 000	88 000
19	G36-2G24T	Appareil de dimension nominale de 36" (914 mm), 2 brûleurs ouverts, plancha de 24" (610 mm), partie supérieure modulaire	102 000	88 000
20	G36-G36R	Appareil de dimension nominale de 36" (914 mm), plancha de 36" (914 mm), four standard	92 000	86 000
21	G36-G36S	Appareil de dimension nominale de 36" (914 mm), plancha de 36" (914 mm), espace de rangement inférieur	54 000	54 000
22	G36-G36T	Appareil de dimension nominale de 36" (914 mm), plancha de 36" (914 mm), partie supérieure modulaire	54 000	54 000
23	G48-8LL	Appareil de dimension nominale de 48" (1 219 mm), 8 brûleurs ouverts, 2 fours compacts	328 000	264 000
24	G48-8RS	Appareil de dimension nominale de 48" (1 219 mm), 8 brûleurs ouverts, four standard, espace de rangement inférieur	302 000	240 000
25	G48-8SS	Appareil de dimension nominale de 48" (1 219 mm), 8 brûleurs ouverts, espace de rangement inférieur	264 000	208 000
26	G48-8CS	Appareil de dimension nominale de 48" (1 219 mm), 8 brûleurs ouverts, four à convection, espace de rangement inférieur	302 000	240 000
27	G48-6G12LL	Appareil de dimension nominale de 48" (1 219 mm), 6 brûleurs ouverts, plancha de 12" (305 mm), 2 fours compacts	280 000	230 000
28	G48-6G12RS	Appareil de dimension nominale de 48" (1 219 mm), 6 brûleurs ouverts, plancha de 12" (305 mm), four standard, espace de rangement inférieur	254 000	206 000
29	G48-6G12SS	Appareil de dimension nominale de 48" (1 219 mm), 6 brûleurs ouverts, plancha de 12" (305 mm), espace de rangement inférieur	216 000	174 000
30	G48-4G24LL	Appareil de dimension nominale de 48" (1 219 mm), 4 brûleurs ouverts, plancha de 24" (610 mm), 2 fours compacts	232 000	196 000
31	G48-4G24RS	Appareil de dimension nominale de 48" (1 219 mm), 4 brûleurs ouverts, plancha de 24" (610 mm), four standard, espace de rangement inférieur	206 000	172 000
32	G48-4G24SS	Appareil de dimension nominale de 48" (1 219 mm), 4 brûleurs ouverts, plancha de 24" (610 mm), espace de rangement inférieur	168 000	140 000
33	G48-2G36LL	Appareil de dimension nominale de 48" (1 219 mm), 2 brûleurs ouverts, plancha de 36" (914 mm), 2 fours compacts	184 000	162 000
34	G48-2G36RS	Appareil de dimension nominale de 48" (1 219 mm), 2 brûleurs ouverts, plancha de 36" (914 mm), four standard, espace de rangement inférieur	158 000	138 000

Ces valeurs de débit s'appliquent à des installations allant jusqu'à 2 000' (610 m) au-dessus du niveau de la mer

Dimensions et caractéristiques technique

Dégagements

Dégagements applicables à tous les modèles		
Surface	**Côtés**	**Arrière**
Minimum avec murs en matériaux combustibles	14″ (356 mm)	6″ (152 mm)
Minimum avec murs en matériaux non combustibles	0″	0″

Pression des gaz

Type de gaz	Pression d'alimentation minimale	Pression de fonctionnement du collecteur
Naturel	7 inH_2O (17,5 mbar)	4,5 inH_2O (11,25 mbar)
Propane	11 inH_2O (28 mbar)	10 inH_2O (25 mbar)

Dimension de l'arrivée de gaz

Largeur du modèle	Raccord
24″ (610 mm) et 36″ (914 mm)	Raccordement au gaz par l'arrière 3/4″ NPT
48″ (1 219 mm) et 60″ (1 524 mm)	Raccordement au gaz par l'arrière 1″ NPT

Débits d'arrivée de gaz des brûleurs individuels

Brûleur	Arrivée BTU/h	
	Gaz naturel	Gaz propane
Brûleurs supérieurs ouverts	33 000	26 000
Brûleur de plaque chauffante (au lieu de 2 brûleurs supérieurs ouverts)	18 000	18 000
Brûleur de plancha (au lieu de 2 brûleurs supérieurs ouverts)	18 000	18 000
Gril/plancha surélevés (composé de 3 brûleurs)	33 000	33 000
Brûleur de four standard ou à convection de taille normale	38 000	32 000
Four compact	32 000	28 000

Ces valeurs de débit s'appliquent à des installations allant jusqu'à 2 000' (610 m) au-dessus du niveau de la mer

Section 1
Informations générales

Lecture du manuel

Garland Commercial Equipment a conçu ce manuel comme un guide de référence pour le propriétaire ou l'opérateur et l'installateur de cet équipement. Veuillez le lire avant toute installation ou utilisation de la machine. Seul un technicien d'entretien qualifié est autorisé à effectuer l'installation et la mise en service de cet équipement. Reportez-vous à la section 5 pour plus d'informations concernant le dépannage de l'équipement.

Si vous n'êtes pas en mesure de corriger le problème d'entretien, appelez votre agent d'entretien ou votre distributeur. Munissez-vous toujours de votre numéro de modèle et de série lorsque vous appelez.

Votre agent de maintenance _____

Numéro de téléphone de l'agent d'entretien _____

Votre distributeur local _____

Numéro de téléphone du distributeur local _____

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'installation _____

Inspection de l'appareil

Inspectez rigoureusement l'appareil dès sa réception. Informez immédiatement le transporteur de tout dommage survenu durant le transport. Demandez un rapport d'inspection auprès d'un inspecteur régleur afin de documenter toute réclamation nécessaire.

Les câbles qui retiennent les matériaux d'emballage doivent être retirés des appareils. Toutes les protections couvrant les pièces en acier inoxydable doivent également être retirées.

Tous les appareils sont fournis avec des pieds de 6" (152 mm), à moins qu'une installation surélevée pour plinthe arrondie, sur roulettes ou sur pieds à embase n'ait été spécifiée. Les appareils de 48" (1 219 mm) et de 60" (1 524 mm) de large sont équipés de pieds montés en usine. La cuisinière doit être installée sur un socle si elle est placée sur un sol combustible.

Le type de gaz et la pression d'alimentation pour lesquels l'appareil a été réglé en usine sont indiqués sur la plaque signalétique et sur l'emballage. Veillez à utiliser le type d'alimentation en gaz indiqué.

Numéros de plaque signalétique

La plaque signalétique (plaque d'identification du produit) est apposée sur le bord avant, sous le châssis, derrière le panneau avant.

Des informations importantes, telles que les débits d'arrivée de gaz du brûleur, le numéro de série, ainsi que les caractéristiques liées au gaz et à l'électricité sont indiquées sur la plaque signalétique.

Numéros de modèle

Ce manuel concerne les modèles suivants :

Modèles de la gamme G24 :

G24-4L	G24-4S	G24-4T	G24-2G12L
G24-2G12S	G24-2G12T	G24-G24L	G24-G24S
G24-G24T			

Modèles de la gamme G36 :

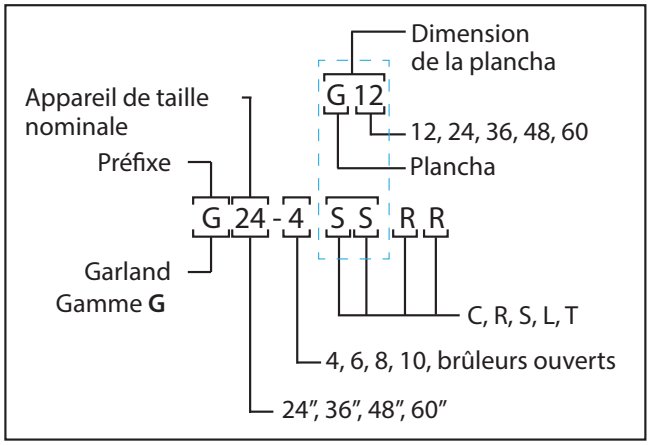
G36-6C	G36-6R	G36-6S	G36-6T
G36-4G12R	G36-4G12S	G36-4G12T	G36-2G24R
G36-2G24S	G36-2G24T	G36-G36R	G36-G36S
G36-G36T			

Modèles de la gamme G48 :

G48-8LL	G48-8RS	G48-8SS	G48-8CS
G48-6G12LL	G48-6G12RS	G48-6G12SS	G48-6G24LL
G48-6G24RS	G48-6G24SS	G48-6G36LL	G48-6G36RS
G48-6G36SS	G48-G48LL	G48-G48RS	G48-G48SS

Modèles de la gamme G60 :

G60-10RR	G60-10RS	G60-10SS	G60-10CS
G60-10CR	G60-10CC	G60-6R24RR	G60-6R24RS
G60-6R24CR	G60-6R24RR	G60-6R24CC	G60-6R24SS
G60-8G12RR	G60-8G12RS	G60-8G12SS	G60-6G24RR
G60-6G24RS	G60-6G24SS	G60-4G36RR	G60-4G36RS
G60-4G36SS	G60-2G48RR	G60-2G48RS	G60-2G48SS
G60-G60RR	G60-G60RS	G60-G60SS	



C: four à convection
T : partie supérieure modulaire
S : espace de rangement inférieur
L: four compact
R : four standard
G: Plancha

Table des matières

Consignes de sécurité

Définitions _____2
Avis de non-responsabilité _____2
Emplacement _____3
Électricité _____3
Code _____4
Dommages _____4
Dégagement _____4
Nettoyage _____5
Protection individuelle _____5

Section 1

Informations générales

Lecture du manuel _____8
Inspection de l'appareil _____8
Numéros de plaque signalétique _____8
Numéros de modèle _____8
Dimensions et caractéristiques techniques _____9
Désignations du modèle de base et débits totaux d'arrivée de gaz _____10

Section 2

Installation

Remarques concernant l'installation _____12
Emplacement _____12
Appareil équipé de roulettes _____12
Appareils équipés de pieds _____12
Installation de l'étagère sur le dosseret _____13
Consignes d'installation pour le dosseret avec étagère haute, la salamandre ou le fondoir à fromage ____13
Ventilation _____14
Réglementations _____14
Raccord de gaz _____14
Mise en service _____15
Réglage du brûleur _____15
Connexions électriques (le cas échéant) _____15
Modèles de fours à convection de 220/240 volts 15
Préparation finale _____16
Essai et réglages _____16
Entreposage provisoire _____16

Section 3

Utilisation

Brûleurs supérieurs ouverts _____17
Fours (standard) _____17
Allumage _____17
Arrêt _____17
Fours à convection _____17
Allumage _____18
Mise en service _____18
Refroidissement _____18
Arrêt _____18
Conseils d'utilisation _____18
Sections de plaque chauffante _____18
Planchas à commande thermostatique _____18
Planchas à commande par vanne _____19
Plancha/gril _____19
Allumage de la plancha/du gril _____19

Section 4

Entretien et nettoyage

Traitement _____20
Plancha _____20
Grilles supérieures en fonte _____20
Acier inoxydable _____20
Intérieur du four (émail céramique) _____21
Brûleurs supérieurs ouverts _____21
Grilles et plaques supérieures en fonte _____21
Plaques chauffantes _____22
Plancha _____22

Section 5

Dépannage

Problèmes de cuisson _____23
Fonctionnement défectueux _____23

⚠Avertissement

Laissez l'appareil refroidir avant de tenter de le nettoyer, de l'entretenir ou de le déplacer. L'appareil doit être froid au toucher et déconnecté des sources d'alimentation électrique et de gaz.

⚠Avertissement

Portez toujours une protection couvrant vos mains et vos bras lorsque vous ouvrez l'appareil. Portez toujours un équipement de protection individuelle à tout moment. Les EPI sont nécessaires pour l'utilisation, l'entretien et le nettoyage de l'équipement.

⚠Avertissement

La vapeur peut causer des brûlures graves. Portez toujours une protection couvrant vos mains et vos bras lorsque vous ouvrez le four ou un récipient chaud.

⚠Avertissement

Retirez tous les panneaux ou parties amovibles avant tout levage et toute installation.

⚠Avertissement

Portez des gants en caoutchouc et une protection oculaire (ou un écran facial) lors de l'utilisation de fluides nettoyants ou de produits chimiques.

⚠Avertissement

Faites preuve de prudence lorsque vous manipulez les bords des surfaces métalliques de l'équipement.

⚠Avertissement

Cet appareil est uniquement conçu pour une utilisation en intérieur. Il ne doit pas être installé ni utilisé en plein air.

⚠Avertissement

Tous les panneaux, protections, écrans, signaux d'avertissement et panneaux d'accès doivent être en place et correctement fixés avant d'utiliser cet appareil.

⚠Avertissement

Ne pulvérisez pas d'aérosols à proximité de cet appareil pendant son fonctionnement.

⚠Avertissement

Risque de brûlures dû aux températures élevées. Vous risquez d'être brûlé si vous touchez une pièce quelconque durant la cuisson. Les surfaces proches de la surface de cuisson, y compris les panneaux latéraux, peuvent devenir suffisamment chaudes pour brûler la peau. Faites extrêmement attention à ne pas toucher les surfaces chaudes ou de la graisse chaude. Portez un équipement de protection individuelle.

⚠Avertissement

Lorsque vous vérifiez l'allumage ou le fonctionnement des brûleurs, veillez à ne pas trop vous en approcher. Un allumage lent risque de causer un retour de flamme, ce qui augmente le risque de brûlures du visage ou du corps.

⚠Avertissement

Risque de chute : les réservoirs de graisse doivent être correctement installés avant utilisation. Si l'installation est inadéquate, de la graisse se répandra sur le sol, ce qui entraînera un risque de glissade. Veillez à ce que les réservoirs de graisse soient vidés et propres comme il convient pour empêcher que de la graisse ne déborde sur le sol. Veillez donc à ce que le sol soit propre. Prenez des précautions, car l'équipement peut être brûlant.

⚠Avertissement

Risque de chute : des éclaboussures de graisse des produits alimentaires sont à prévoir. Les zones entourant la cuisinière présentent un risque de chute dû à ces éclaboussures. Nettoyez régulièrement la zone en question.

⚠Avertissement

Affichez dans un endroit bien visible les consignes à suivre en cas d'émanations de gaz. Renseignez-vous auprès de votre fournisseur de gaz.

⚠Avertissement

Cet appareil doit être suffisamment ventilé pour empêcher une concentration inacceptable de substances nocives pour la santé du personnel dans la pièce dans laquelle il est installé.

⚠Avertissement

L'appareil étant **très lourd**, il peut être nécessaire d'avoir recours à une aide mécanique pour le soulever et le positionner. L'appareil est livré avec des roulettes installées, mais il peut être nécessaire de procéder à quelques réglages et d'avoir recours à des outils/techniques de levage spécifiques. Le fait de ne pas avoir recours à ces outils/techniques de levage peut entraîner des blessures.

Remarque

Avant toute utilisation, veillez à retirer tous les plastiques de protection des surfaces métalliques de la cuisinière.

⚠Avertissement

Tout non-respect du dégagement et des distances supplémentaires requis peut entraîner des BLESSURES et des DOMMAGES MATÉRIELS.

Consultez la documentation du fabricant, ainsi que les agences commerciales et les centres de maintenance, si nécessaire.

⚠Attention

Ne bloquez pas les évents d'admission et de retour d'air ou l'espace d'aération autour des évents. Veillez à ce qu'aucun emballage plastique, papier, étiquettes, etc., ne s'envole et ne se loge dans les évents. Si les évents sont obstrués, cela entraînera un mauvais fonctionnement du système.

⚠Attention

Ne positionnez pas l'évent d'entrée d'air à proximité de vapeur ou d'une évacuation de vapeur d'un autre appareil.

NETTOYAGE

⚠Avertissement

Lors du nettoyage de l'intérieur ou de l'extérieur de l'appareil, évitez soigneusement d'approcher de l'interrupteur d'alimentation frontal et des cordons d'alimentation. N'approchez aucune solution aqueuse ou nettoyante de ces pièces.

⚠Avertissement

Mettez l'appareil hors tension et débranchez-le avant de nettoyer les panneaux latéraux et arrière. Ne manipulez pas la fiche ni l'appareil si vos mains sont mouillées. Ne retirez aucun panneau durant le nettoyage.

⚠Avertissement

Le nettoyage intérieur doit uniquement être effectué par un technicien de maintenance qualifié.

⚠Avertissement

N'utilisez jamais un jet d'eau à haute pression pour nettoyer, arroser ou inonder l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil. N'utilisez jamais d'équipement de nettoyage puissant, de la paille de fer, des grattoirs ou des brosses métalliques sur l'acier inoxydable ou les surfaces peintes. Reportez-vous à la section Entretien de ce manuel.

⚠Avertissement

Ne touchez jamais un appareil électrique si vos mains sont mouillées.

⚠Attention

N'utilisez jamais de solution nettoyante à base d'acide sur les panneaux extérieurs. De nombreux produits alimentaires ont une teneur en acide qui peut détériorer la finition, veillez donc à nettoyer les surfaces en acier inoxydable de TOUT produit alimentaire.

⚠Attention

N'utilisez pas de nettoyant caustique sur les pièces ou cavités de l'équipement. Utilisez une éponge ou un chiffon doux imbibés de savon ou de détergent doux et non abrasif. N'utilisez jamais d'outils tranchants ou d'abrasifs durs sur les pièces de l'équipement.

⚠Attention

Utilisez un nettoyant de classe commerciale conçu pour nettoyer efficacement et assainir les surfaces en contact avec des aliments. Lisez les conseils d'utilisation et les mises en garde avant utilisation. Une attention particulière doit être accordée à la concentration de produit nettoyant et à la durée pendant laquelle il reste sur les surfaces en contact avec des aliments.

Remarque

Pour les modèles à gaz, si le câble de retenue a été détaché, veillez à rattacher le dispositif après avoir remis l'appareil dans sa position d'origine.

PROTECTION INDIVIDUELLE

⚠ DANGER

Durant l'entretien, tous les systèmes de distribution (gaz, électricité, eau et vapeur) doivent être arrêtés sur tous les équipements et verrouillés conformément aux bonnes pratiques OSHA. Laissez toujours l'appareil refroidir avant l'entretien. Portez un EPI (équipement de protection individuelle) à tout moment.

⚠ DANGER

Utilisez l'équipement de sécurité approprié durant l'installation et l'entretien.

⚠ DANGER

Ne montez jamais sur l'appareil. Il peut s'effondrer ou basculer, car il n'est pas conçu pour supporter le poids d'une personne.

⚠ DANGER

Maintenez le cordon d'alimentation à l'ÉCART des surfaces CHAUDES. N'immergez JAMAIS le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau. Ne laissez JAMAIS le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail. Signalez tout dommage à un technicien agréé ou au directeur de l'établissement.

⚠Avertissement

N'utilisez JAMAIS l'appareil à des fins d'entreposage. Ne laissez AUCUN article en papier, ustensile de cuisine ou aliment dans l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonctionnement.

⚠Avertissement

Cet appareil doit être mis à la terre et le câblage sur site doit être conforme aux codes locaux et nationaux en vigueur. Consultez la plaque signalétique pour connaître la tension appropriée. Il est de la responsabilité de l'utilisateur final de fournir des moyens de déconnexion répondant aux règlements en vigueur.

⚠Avertissement

N'utilisez aucun appareil ni accessoire électrique autre que ceux fournis par le fabricant.

⚠Avertissement

L'équipement doit être placé de façon à ce que la fiche soit accessible, à moins que d'autres moyens de déconnexion de l'alimentation (p. ex. disjoncteur ou interrupteur général) ne soient fournis.

⚠Avertissement

Ne touchez jamais un appareil électrique si vos mains sont mouillées.

⚠Avertissement

Débranchez l'alimentation électrique au niveau de l'alimentation principale pour tous les équipements en cours d'entretien ou de maintenance. Respectez la polarité de la tension d'entrée. Une polarité incorrecte peut entraîner un fonctionnement anormal.

Remarque

Pour débrancher l'appareil, ne tirez PAS sur le câble. Vous devez UNIQUEMENT débrancher en tirant sur le corps de la fiche. Dans le cas contraire, le câble risque d'être arraché de la fiche.

CODE

⚠Avertissement

Les représentants de service autorisés sont tenus de suivre les procédures de sécurité normalisées du secteur, y compris, mais sans s'y limiter, les réglementations locales et nationales en matière de procédures de débranchement, de verrouillage et d'étiquetage applicables aux appareils électriques, à gaz, à eau et à vapeur.

⚠Avertissement

Pour un appareil équipé de roulettes, 1) l'installation doit être effectuée à l'aide d'un connecteur conforme à la norme *ANSI Z21.69 • CSA 6.16* en matière de connecteurs pour appareils à gaz mobiles, et d'un dispositif de déconnexion rapide conforme à la norme *ANSI Z21.41 • CSA 6.9* en matière de dispositifs de déconnexion rapide pour appareils à gaz, 2) des moyens appropriés doivent être fournis afin de limiter le déplacement de l'appareil sans dépendre du connecteur et du dispositif de déconnexion rapide ou des canalisations associées pour limiter son déplacement et 3) le ou les emplacements où les moyens de retenue peuvent être fixés sur l'appareil doivent être indiqués.

⚠Avertissement

L'installation doit être conforme à la norme ANSI Z223.101998 du National Fuel Gas Code ou à sa version la plus récente : NFPA Nº 54, dernière version, et à la norme ANSI/NFPA 70-1990 du National Electrical Code ou à sa version la plus récente ou locale du code, pour assurer un fonctionnement sûr et efficace. Au Canada, l'installation doit être conforme à la norme CSA B149.1 et à la législation locale lorsqu'elle s'applique.

DOMMAGES

⚠ DANGER

Une installation, un réglage, une modification, un entretien ou une maintenance inappropriés de cet appareil, ou l'installation d'un équipement endommagé, peuvent entraîner des BLESSURES GRAVES OU MORTELLES, des DOMMAGES MATÉRIELS, et une annulation de la garantie. N'installez JAMAIS d'appareils, d'équipements ou d'accessoires endommagés.

Faites TOUJOURS appel à un personnel formé et agréé pour l'installation, la maintenance et l'entretien de l'appareil.

⚠Attention

Verser de l'eau ou de la glace sur des éléments chauffants chauds ou des surfaces chauffées provoquera des dommages.

DÉGAGEMENT

⚠ DANGER

Afin de réduire le risque d'incendie, l'appareil doit uniquement être installé dans un environnement non combustible, tout matériau combustible devant être éloigné d'au moins 18" (457 mm) des côtés, de l'avant et de l'arrière de l'appareil ou d'au moins 40" (1 m) au-dessus de ce dernier. L'appareil doit être monté sur des sols de construction non combustible, avec des revêtements et une finition de surface non combustibles, sans matériau combustible placé sous ou sur des dalles ou arches non combustibles, et ne présentant aucun matériau combustible en dessous. Une telle construction ne doit en aucun cas s'étendre à moins de 12" (305 mm) au-delà de l'équipement de tous les côtés.

⚠ DANGER

Risque d'incendie ou d'électrocution. Les distances de dégagement minimales doivent être respectées. N'obstruez pas les évents ni les ouvertures.

⚠Avertissement

Risque de chute : des éclaboussures de graisse des produits alimentaires sont à prévoir. Les zones entourant la cuisinière présentent un risque de chute dû à ces éclaboussures. Nettoyez régulièrement la zone en question. Veillez donc à ce que le sol soit propre. Prenez des précautions, car l'équipement peut être brûlant.

⚠ Avertissement

Cet appareil contient des produits chimiques reconnus par l'État de Californie comme cancérigènes, mutagènes et reprotoxiques (CMR). L'utilisation, l'installation et l'entretien de l'appareil risquent de vous exposer à des particules en suspension dans l'air de laine de verre ou de fibres céramiques, de silice cristalline ou de monoxyde de carbone. L'inhalation de particules en suspension dans l'air de laine de verre ou de fibres céramiques est reconnue par l'État de Californie comme cancérigène. L'inhalation de monoxyde de carbone est reconnue par l'État de Californie comme mutagène et reprotoxique.

⚠ Attention

Seul le personnel autorisé peut effectuer la maintenance et l'entretien de l'appareil, autre que le nettoyage, selon la procédure décrite dans le présent manuel.

Remarque

Les réglages et procédures de maintenance habituels décrits dans ce manuel ne sont pas couverts par la garantie.

Remarque

Le type de gaz adapté à la cuisinière est indiqué sur la plaque signalétique. Branchez uniquement la ou les cuisinières à une arrivée de gaz conforme au type de gaz indiqué sur la plaque signalétique.

REMARQUE : Une installation, un entretien et une maintenance appropriés sont essentiels pour garantir la performance optimale et le bon fonctionnement de l'appareil. Visitez notre site Web www.garland-group.com pour obtenir des mises à jour du manuel, des traductions, ou une liste des agents d'entretien dans votre région, ainsi que leurs coordonnées.

EMPLACEMENT

⚠ Avertissement

Ces appareils sont destinés à être utilisés pour des applications professionnelles, par exemple dans les cuisines des restaurants, des cantines, des hôpitaux et dans les entreprises commerciales, telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais pas pour une production massive et continue de repas.

⚠ Avertissement

Deux personnes au moins, ou un appareil de levage, sont nécessaires pour soulever cet appareil.

⚠ Avertissement

Pour assurer la stabilité de l'appareil, la zone de pose doit être capable de supporter le poids combiné de ce dernier et des produits. L'équipement doit également être nivelé à l'avant et à l'arrière, ainsi que de chaque côté.

⚠ Avertissement

Aucun élément structurel de l'appareil ne saurait être modifié ou retiré en vue de faciliter son placement sous une hotte.

⚠ Avertissement

Avant d'ouvrir l'alimentation principale de gaz, assurez-vous que toutes les vannes (boutons) sont en position « OFF ».

⚠ Avertissement

Cet appareil doit être isolé du réseau d'alimentation en gaz en fermant le robinet d'arrivée à chaque essai de pression du réseau à des pressions égales ou inférieures à ½ psi (3,5 kPa).

⚠ Avertissement

L'appareil doit être installé avec une ventilation suffisante pour empêcher toute concentration inacceptable de substances nocives pour la santé du personnel dans la pièce où il est installé. La ventilation doit être conçue et installée conformément aux exigences et à toute norme, code ou règlement municipal applicable.

⚠ Attention

Cet équipement doit uniquement être utilisé sous un système de hotte agréé et conforme aux règlements locaux en vigueur. Cet appareil est uniquement conçu pour une utilisation en intérieur.

ÉLECTRICITÉ

⚠ DANGER

Vérifiez tous les raccordements, y compris les terminaux d'usine, avant utilisation. Les raccordements peuvent se desserrer durant l'expédition et l'installation. Cette opération ne doit être effectuée que par un technicien de maintenance agréé.

⚠ DANGER

N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés ou écrasés. Les réparations doivent être effectuées par une entreprise de maintenance qualifiée.

⚠ DANGER

Débranchez l'alimentation au niveau de l'alimentation principale pour éviter toute blessure grave ou mortelle. L'interrupteur d'alimentation du gril NE COUPE PAS toute l'alimentation entrante.

⚠ DANGER

Utilisez du fil en cuivre résistant à des températures d'au moins 75 °C (167 °F) pour les raccordements électriques.

Consignes de sécurité

DÉFINITIONS

⚠ DANGER

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, risque d'entraîner des blessures graves ou mortelles. Cet avertissement s'applique aux situations extrêmes.

⚠ Avertissement

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, risque d'entraîner des blessures graves ou mortelles.

⚠ Attention

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, risque d'entraîner des blessures mineures ou légères.

Remarque

Indique des informations considérées comme importantes, mais non liées à un danger (p. ex., messages signalant un risque de dommage matériel).

NOTE: Indique d'autres informations utiles concernant la procédure en cours.

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

⚠ DANGER

Il convient d'éviter d'installer ou d'utiliser un équipement qui a été employé de façon impropre ou abusive, négligé, endommagé ou modifié/altéré au vu des caractéristiques techniques originales du fabricant.

⚠ DANGER

La maintenance des raccordements et des équipements utilitaires doit être effectuée conformément aux codes locaux et nationaux.

⚠ DANGER

Il est de la responsabilité du propriétaire de l'appareil d'effectuer une évaluation des risques pour prévoir des équipements de protection individuelle, afin d'assurer une protection adéquate durant les procédures de maintenance.

⚠ DANGER

Le superviseur sur site doit s'assurer que les opérateurs connaissent les dangers inhérents à l'utilisation de l'équipement.

⚠ Avertissement

Dans l'état du Massachusetts, ce produit doit être installé par un plombier ou un installateur agréé.

⚠ Avertissement

N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou autres vapeurs/liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. N'utilisez jamais de chiffon imbibé d'huile inflammable ou d'une solution de nettoyage combustible lors des opérations de nettoyage.

⚠ Avertissement

N'entreposez aucun matériau combustible sur l'appareil.

⚠ Avertissement

Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four en cours d'utilisation. L'air chaud ou la vapeur peuvent provoquer des brûlures.

⚠ Avertissement

Suivez les consignes indiquées sur les étiquettes d'avertissement placées directement sur l'équipement et assurez-vous qu'elles soient bien lisibles. Les autocollants/étiquettes ne doivent en aucun cas être retirés, s'ils sont endommagés, remplacez-les immédiatement.

⚠ Avertissement

Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser, d'installer ou d'entretenir l'appareil. Tout non-respect des présentes consignes peut entraîner des dommages matériels ainsi que des blessures graves ou mortelles.

⚠ Avertissement

La maintenance et la réparation de l'équipement doivent être réalisées par un agent de service agréé par Garland, qui doit utiliser des pièces de rechange Garland d'origine.

⚠ Avertissement

Cet appareil n'est pas destiné aux enfants ni aux personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne supervise l'utilisation de l'appareil. Ne laissez pas des enfants jouer avec cet appareil.

⚠ Avertissement

Garland est exonéré de toute obligation dans le cas où un produit aurait été mal installé, réglé ou utilisé, ou s'il n'a pas été entretenu conformément à la réglementation nationale et locale ou aux instructions d'installation fournies avec celui-ci. Il en va de même si le numéro de série du produit est illisible, a été effacé ou retiré, ou si l'équipement a été modifié ou réparé à l'aide de pièces non autorisées ou par des agents de service non agréés.

GARLAND

Laissez votre passion s'exprimer

Garland – Gamme G – Cuisinières à gaz pour restaurant

Manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien

Veuillez lire tous les chapitres du présent manuel et le conserver pour le consulter ultérieurement.

Modèles :

Tous les modèles G24-, G36-, G48-, G60-

⚠ Avertissement

Affichez les consignes à suivre dans un endroit visible en cas d'émanations de gaz. Renseignez-vous auprès de votre fournisseur de gaz.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou autres vapeurs/liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

⚠ Avertissement

L'installation, le réglage, la modification, l'entretien ou la maintenance inappropriés de cet appareil peuvent entraîner des dommages, ainsi que des blessures graves ou mortelles. Lisez attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer ou d'entretenir cet appareil.



G24-4L



G36-6C



G60-10CC



G60-6R24RR



G48-8LL

⚠ Attention

Veuillez lire les présentes consignes avant d'utiliser l'appareil.

Document original

Document : G_GMD_OM_RANGESGSERIES_4523104FR Rév 7 – 02/26

ALI GROUP

WELBILT an Ali Group Company