GARLAND

Bring Your Passion to the Surface

Master Series
Infra-Red & Ceramic Broilers

Installation, Operation and Maintenance Manual

models

M60XR
M60XRC
M60XS
M60XT
M100XR
M100XRC
M100XS
M100XT
M110XM



Original Instructions
G_GHD_OM_MSBROILERS_4515576 Rev 3 - 04/26

ALI GROUP

WELBILT an Ali Group Company

IMPORTANT INFORMATION

WARNING:

This product contains chemicals known to the state of California to cause cancer and/or birth defects or other reproductive harm. Installation and servicing of this product could expose you to airborne particles of glass wool/ceramic fibers. Inhalation of airborne particles of glass wool/ceramic fibers is known to the State of California to cause cancer. Operation of this product could expose you to carbon monoxide if not adjusted properly. Inhalation of carbon monoxide is known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

Keep appliance area free and clear of combustibles.

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

PLEASE READ ALL SECTIONS OF THIS MANUAL AND RETAIN FOR FUTURE REFERENCE.

THIS PRODUCT HAS BEEN CERTIFIED AS COMMERCIAL COOKING EQUIPMENT AND MUST BE INSTALLED BY PROFESSIONAL PERSONNEL AS SPECIFIED.

IN THE COMMONWEALTH OF MASSACHUSETTS THIS PRODUCT MUST BE INSTALLED BY A LICENSED PLUMBER OR GAS FITTER.

For Your Safety:
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.

Users are cautioned that maintenance and repairs must be performed by a Garland authorized service agent using genuine Garland replacement parts. 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.
For a list of authorized service agents, please refer to the Garland web site at http://www.garland-group.com.
The information contained herein, (including design and parts specifications), may be superseded and is subject to change without notice.

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT INFORMATION 2

SPECIFICATIONS 4
- Technical Specifications 4
- Electrical Supply 4
- Individual Burner Input Ratings 4
- Model Designations 4
- Clearances 4

GENERAL INFORMATION 5

STATUTORY REGULATIONS 5

INSTALLATION 6
- Siting 6
- Ventilation Air 6
- Gas Connection 6
- Electrical Connection 6
- Installation Notices 6
- Installing Ceramic Radiants (model M60XR) 7
- Appliances Equipped With Casters 7
- Appliances Equipped With Legs 7
- Testing & Adjustment 7
- FDO Heavy Duty Oven control 8

OPERATION 9
- Broiler Section 9
  - Cast Iron Burner With Ceramic Tile - M60X 9
  - Infra-Red Burners -M100XM, M110XM 9
- Ovens 10
  - Standard Ovens 10
  - Convection Ovens (RC) 10

PRODUCT APPLICATION 11
- Broiler 11
- Convection Ovens 11

CARE & CLEANING 12
- Stainless Steel 12
- Oven Interior (Porcelain Enamel) 12
- Broiler Section 12
  - General Cleaning 12
  - M110XM 12
  - M100X (R/RC/S/TM) 13
  - Instructions For Removal Of Grease Filter on the M100X 13
  - Cleaning The Filter 14
  - M100X's Fiter Installation Instructions 14
  - Instructions For Removal Of Grid Rack & Grid Rack Frame 16

WIRING DIAGRAM 17

SPECIFICATIONS

Technical Specifications

MINIMUM SUPPLY PRESSURE		MANIFOLD OPERATING PRESSURE	
Natural Gas:	7" w.c.	Natural Gas:	6" w.c.
Propane:	11" w.c.	Propane:	10" w.c.

Electrical Supply

120V 60Hz, 1A – Infra-Red Burner Models.

120V 60Hz, 4.4A - Models with Infra-Red Burners and a Convection Oven Base.

Individual Burner Input Ratings

Natural Gas		
Burner	**Input BTU/Hr per Section**	**Orifice Size DMS**
Cast Iron Burner With Ceramic Tile	80,000	# 35
Infra-Red	70,000	# 50
Oven	40,000	# 33
Propane		
Burner	**Input BTU/Hr per Section**	**Orifice Size DMS**
Cast Iron Burner With Ceramic Tile	80,000	# 48
Infra-Red	70,000	# 56
Oven	35,000	# 50

Model Designations

Model Number	Broiler Burner	Base
M60XR	Cast Iron Burner With Ceramic Tile	Standard Oven
M60XRC	Cast Iron Burner With Ceramic Tile	Convection Oven
M60XS	Cast Iron Burner With Ceramic Tile	Storage
M60XT	Cast Iron Burner With Ceramic Tile	Counter Top or Modular Stand
M100XR	Infra-Red	Standard Oven
M100XRC	Infra-Red	Convection Oven
M100XS	Infra-Red	Storage
M100XT	Infra-Red	Counter Top or Modular Stand
M110XM	Infra-Red	—

Clearances

INSTALLATION CLEARANCES		
Model Number	**Sides**	**Rear**
M60XR	6" (152mm)	6" (152mm)
M60XRC	6" (152mm)	6" (152mm)
M60XS	6" (152mm)	6" (152mm)
M60XT	6" (152mm)	6" (152mm)
M100XR	6" (152mm)	6" (152mm)
M100XRC	6" (152mm)	6" (152mm)
M100XS	6" (152mm)	6" (152mm)
M100XT	6" (152mm)	6" (152mm)
M110XM	6" (152mm)	6" (152mm)

GENERAL INFORMATION

1. Check crate for possible damage sustained during transit. Carefully remove unit from crate and again check for damage. Any damage to the appliance must be reported to the carrier immediately.
2. The wires for retaining the burners and other packing material must be removed from units. Any protective material covering stainless steel parts must also be removed.
3. All equipment is shipped from the factory with legs fitted, unless otherwise specified. Where the range is to be mounted on a dais or cove base, it is shipped without legs. Legs must be fitted to the oven where it is installed on a combustible floor.
4. The type of gas and supply pressure that the equipment was set-up for at the factory is noted on the data plate and on the packaging. This type of gas supply must be used.
5. Garland/U.S. Range products are not approved or authorized for home or residential use, but are intended for commercial applications only. Garland / U.S. Range will not provide service, warranty, maintenance or support of any kind other than in commercial applications.
6. Do not remove permanently affixed labels, warnings or data plates from the appliance, for this may invalidate the manufacturer's warranty.

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 and destination.

The installation must conform to the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1-latest edition, NFPA No. 54 – latest edition and National Electrical Code ANSI/NFPA 70-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.

In Canada, electrical connections must comply with applicable sections of the Canadian Electrical Code, C22.1 - latest edition.

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.

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 highly essential for optimum performance. The ideal method of ventilating open-top equipment is the use of a properly designed canopy which should extend six inches (152mm), 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 enter the room. The amount of air that enters must be equal to the amount exhausted.

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.

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 appliances must be of an appropriate size.

All fixed (non-mobile) appliances MUST be fitted with a manual gas-cock upstream of the appliance to provide a means of isolation for servicing or cleaning purposes. 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.

At locations where the manual isolation valve is fitted or the automatic system can be reset, a notice MUST be fitted stating:

"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 SUPPLY."

Electrical Connection

(Models with Infra-Red Burners and/or Convection Oven Bases)

IMPORTANT – This appliance must be electrically grounded in accordance with local codes.

Installation Notices

Before assembly and connection check gas supply.

A. 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.

B. If it is a new installation have the gas authorities check the meter size and piping to assure that the unit is supplied with the necessary amount of gas pressure required for operation.

C. If it is additional or replacement equipment have the gas authorities check the pressure to make certain that existing meter and piping will supply fuel to the unit with no more than 1/2" water column pressure drop.

D. Legs must be fitted to the oven where it is installed on a combustible floor.

E. When installed without legs on a non-combustible curb or plateform, the front of the unit should extend at least 3 inches or 76 mm such that the air vent is not blocked.

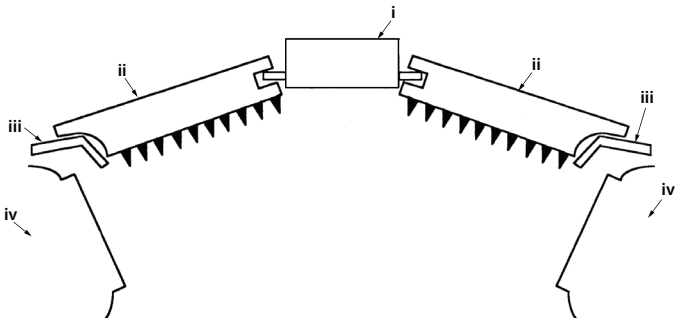
NOTE: When checking gas pressure be sure that all other equipment on the same gas line is on.

The appliance and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system with pressures in excess of 1/2 PSIG (3.45kPa).

Adequate clearance must be provided for servicing and proper operation.

THIS APPLIANCE IS NOT RECOMMENDED FOR RESIDENTIAL INSTALLATION.

Installing Ceramic Radiants (model M60XR)



View: Looking into the front of broiler section.

i. Center Support ii. Ceramic Radiants iii. Side Support Rails iv. Burners

1. Pull forward the broiler rack of the ceramic broiler section. Lift out rack insert and remove grease deflector pan beneath rack assembly by raising it off the shoulder bolts at the rear of the rack front plate.
2. Lower rack raising mechanism to its lowest position and tie or wire the raising arm in place to avoid premature release of the raising mechanism.
3. Start with the left side. Projections of the ceramic radiants, will be down and the groove of the ceramic radiants will be toward the center of the unit (See sketch). Tilt the ceramic radiant to permit it to clear both the side support and the center support and raise the radiant above these 2 supports. Fit the groove of the ceramic radiant into the flange of the center support and lower its outer edge to rest on the top of the side support. Slide this ceramic radiant to the rear and repeat this with the two remaining ceramic radiants overlapping.
4. Installation of the ceramic radiants on the right side is similar to that as described above, except that you will start from the front and work toward the rear. It may be necessary to tilt the adjacent ceramic radiant upward slightly to permit the interlocking of the final ceramic radiants.
5. When all radiants have been installed, slide them as far as possible to provide for proper flue movement.

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 on 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 that the required restraint is attached to a bracket (which is located on the rear caster closest to the gas connection) 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

1. Raise the front of the appliance an block. Do not lay the appliance on its back.
2. Position leg insert in leg retainer opening and tap upward until the insert seats at the collar flange.
3. Repeat leg insert installation for the other legs and adjust all four legs to the same height.
4. Legs can be further adjusted to level the appliance and to compensate for uneven flooring.

Testing & Adjustment

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 griddles, hot top, and/or top grates. 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 broiler 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. If the range is equipped with an oven on/off valve separate from the thermostat, turn this valve on. If the oven thermostat dial has an "OFF" position the thermostat is its own on/off valve.
6. In either case, now set the thermostat to 500°F (260°C). Leak test all valves and fittings as described at the beginning of this section. Correct any leaks as required and recheck.

7. 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.

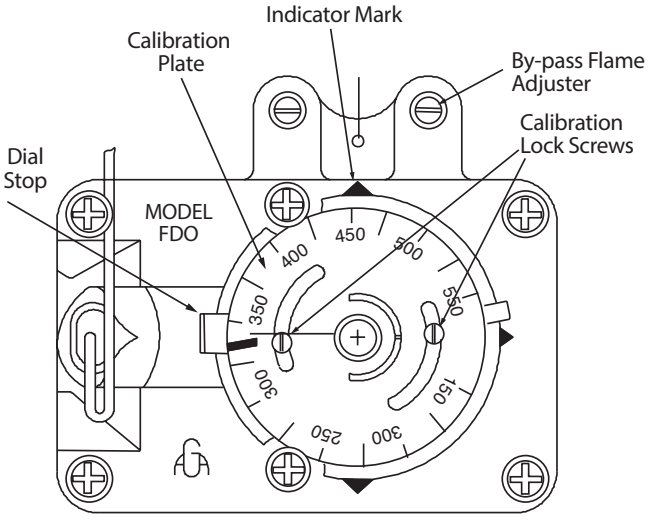
CAUTION: Gas will flow to the top section burners even if the broiler section pilots are not lit. Gas will not be interrupted. It is the responsibility of the operator to confirm the proper ignition of each burner as it is turned on. Should ignition fail to occur 5 seconds after turning a burner on,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

FDO Heavy Duty Oven control

The model FDO oven thermostat is a precision-made instrument, carefully set at the factory to accurately control oven temperatures from 150° to 500°F, (66° to 260°C). All adjustments are accessible from the front of the appliance after moving the dial. To remove the dial, grasp the outer edges and pull straight out.

By-Pass Adjustment

The Robertshaw FDO snap/throttle thermostat requires that the by-pass flame be properly adjusted. To adjust proceed as follows:



1. Ensure pilot flame is lit and adjusted.

2. Turn oven temperature control to 200°F, (93°C), and allow the oven to heat for three minutes.

3. Turn, the oven temperature control to the lowest position, then turn slowly counter-clockwise until the audible "click" is heard.

4. Making sure the oven temperature control dial is not disturbed, turn the by-pass flame adjusting screw clockwise to decrease, or counter-clockwise to increase the flame on the burner to the lowest possible stable flame. When properly adjusted, the by-pass flames will cover the entire length of the burner.

Calibration Instructions

Field calibration is seldom necessary and should not be resorted to unless experience with cooking results undoubtedly indicate that the control is not maintaining the temperature for which the dial is set. To check oven temperatures when calibrating, use only a reliable mercury thermometer, or preferably an oven pyrometer. To check calibration, proceed as follows:

1. Place the thermocouple of the test instrument or reliable mercury thermometer in the center of the oven.

2. Turn the oven temperature control knob to 400°F, (204°C), and allow the oven to cycle at least three times.

3. Continue to monitor the oven temperature, recording the readings at 5 minute intervals until three successive readings are within 5°F, (2°C), of each other.

If the temperature does not read within 15°F, (8°C), of the dial setting, recalibrate as follows.

1. Remove the oven temperature control dial, making sure the setting is not disturbed.

2. Hold the calibration plate, (located directly behind the control dial), and loosen the two calibration lock screws until the plate can be rotated independently of the control.

3. Turn the calibration plate until the temperature indicated on the plate corresponds with the reading on the test instrument. Hold the plate in place and tighten the screws firmly.

4. Repeat step 3 in the previous section, checking the temperature to ensure the adjustment has been made properly.

5. Replace the temperature control dial.

NOTE: If adjustment of the calibration plate is prevented by the position of the lock screws, the screws can be moved to other holes that have been tapped for them.

OPERATION

Broiler Section

Cast Iron Burner With Ceramic Tile - M60X

Initial Operation:

When all gas connections have been inspected, proceed as follows to put the unit into operation:

1. Open gas service valve located in your supply line.
2. With a lighted taper, light the broiler pilots located at the front of the unit. There is one pilot per burner.
3. Pilot adjustment valves can be found on the manifold, behind the control panel. The valves may be accessed through holes in the control panel.
4. The pilot flame should be adjusted to provide a flame 7/8"(22mm) to 1"(25mm) in length.

Operation:

1. Turn the broiler valve to HIGH.
2. Immediately check ignition of the burners.
3. When ignition has been accomplished a blue flame will cover the length of the burner.
4. Flames will flow upward over ceramic radiant bricks and will glow red.

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.

Infra-Red Burners -M100XM, M110XM

The GARLAND® Infra-Red Broiler is a direct radiant heavy duty gas broiler utilizing four (4) extremely efficient gas burners in each broiling section. The infra-red burners provide for high speed broiling with rapid searing of product so that natural juices and flavor will be sealed in.

These special burners operate in a manner similar to that of a conventional gas burner except that the radiation surfaces consist of a series of ceramic blocks each containing numerous small gas ports. These ceramic blocks are connected utilizing a special compound that also seals all seams of the radiating surface. The gas flame appears as a red glow covering the entire ceramic surface.

A special wire mesh has been provided as an outside surface beneath the ceramics to further increase the burner efficiency. This mesh will provide for additional infra-red energy.

Initial Operation:

1. Connect electrical supply.
2. Open gas service valve located in your supply line.
3. With a lighted taper, light the broiler pilots located at the front of the unit. There is one pilot per pair of burners.
4. Pilot adjustment valves can be found on the manifold, behind the control panel. The valves may be accessed through holes in the control panel.
5. The pilots should be adjusted so that flame extends 1/2" to 3/4" (12mm to 25mm) beyond the pilot shield.

Operation:

1. Switch on (1) the main power switch.
2. Turn the broiler valve to HIGH.
3. Immediately check ignition of the burners.
4. When ignition has been accomplished a blue flame will cover the surface of the ceramics for 10-15 seconds.
5. The haze will disappear and the ceramics will glow red.

Shut-Down:

1. Turn all valves to the "OFF" position.
2. Switch off (0) the main power switch.
3. If the unit is to be shut down for an extended period of time, close the in-line gas valve.

CAUTION: Should burner ignition fail within 5 seconds, turn the burner valve off and repeat steps 1 through 5. If ignition continues to fail, consult your factory authorized service agency.

Ovens

Standard Ovens

Lighting:

1. Push in the main / pilot gas valve and turn it counter-clockwise to the IGNITION position.
2. Lower the front kick panel.
3. Holding the oven gas valve fully in, press the red piezo igniter button several times.
4. When the pilot burner is lit, continue holding in the oven gas valve for 20 seconds, then release it. If the pilot goes out, wait five minutes and try again.
5. When the pilot flame is established, push the gas valve in again and turn it counter-clockwise to the full ON position, then set the thermostat to the desired temperature.

Shut-Down:

1. Turn all valves to the OFF position and the safety device will disengage within 60 seconds.
2. If the unit is to be shut down for an extended time, close the in-line gas valve.

Re-lighting:

1. Turn all gas valves off.
2. Wait five minutes.
3 Follow procedure under "Lighting" at left.

Convection Ovens (RC)

Lighting:

Same as standard oven.

Start-Up:

1. Activate the power switch to COOK position.
2. Turn oven valve ON.
3. Turn thermostat to desired setting.

Cool Down:

1. Turn thermostat and oven valve OFF.
2. Open door.
3. Activate power to the COOL DOWN position.

The motor on 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 on the care of your motor.

A When the motor is operating, it cools itself internally by air entering the rear of the motor case, provided proper clearance has been allowed.

B. 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 the motor life.

C. 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.

Note: The convection oven motor should never be turned "OFF" during cooking or when the oven is "HOT".

Broiler

The following information is intended for use as a guide. There are many variables that will effect the operation. As an example, the temperature of the product when it is placed on the rack for broiling will effect both the broiling time and the quality of the finished product.

The broiler rack can be easily raised or lowered to provide for the desired distance of the product from the heat source and is readily pulled out for ease of loading and unloading.

It is suggested that all products be dipped in salt-free oil before broiling to facilitate browning and to aid in preventing the product from sticking to the broiler rack.

It must again be stressed that the times above are intended as a general guide only. The technique of the operator and experience with infra-red broiling will effect time, burner setting and rack position.

SUGGESTED BROILING TIME (EACH SIDE) IN MINUTES				
Type of Product	**Thickness " (mm)**	**Rare Minutes**	**Medium Minutes**	**Well Done Minutes**
Beef				
Filet Mignon, Porterhouse	1 (25)	2 1/2	4	5 1/2
T-bone, Club Rib	1 1/2 (38)	2 1/2	4	5 1/2
Sirloin	2 (51)	3 1/2	5 1/2	6 1/2
Strip Sirloin	3/4 (19)	2 1/2	3 1/2	5
Ground Steak	1/2 (13)	1 1/2	2	2 1/2
Lamb				
Loin, Rib Chops	1 (25)	3 1/2	4 1/2	-
Double Rib	2 (51)	4	6	-
Fish (Low burner setting, low rack position)				
*Fish	-	-	-	5
Fish Steak	1/2 (13)	-	-	4
Fish Steak	1 (25)	-	-	4 1/2

* It is recommended that thin filet-flounder, sole, fluke, etc., - be folded over before cooking to increase its thickness.

Convection Ovens

Generally, a temperature 25°F to 50°F (-4°C to 10°C) lower than that specified in recipes for standard ovens should be used. Cooking time may be reduced, depending on the product. A 2% to 5% reduction in cook time is a general rule. Keep a close check on any product being prepared for the first time. The size of the load, temperature of the product going in and moisture content are the major factors that influence necessary cook times and temperatures. Successfully prepared products should be recorded with their times and temperatures for future reference.

Preheat the oven thoroughly before loading. It will take approximately 15 minutes for the oven to reach 350°F (177°C). Best results will be attained when the oven is allowed to preheat for 30 minutes or more thorough heat saturation.

PRODUCT APPLICATION Continued

Center the load on the oven racks to allow for proper heat circulation around the sides. The oven will hold three, 18" x 26" (457mm x 660mm) sheet pans, six 12" x 20" x 2.5" (305mm x 508mm x 64mm) steam table pans, or one 17.75"x 25.75" (451mm x 654mm), roast pan. Never place pans directly on the oven bottom. Always use the lowest rack position that will allow air to circulate within the oven cavity. Load and unload food as quickly as possible to prevent excessive temperature drop. For even baking avoid using warped pans. Do not use a deep pan for shallow cakes, cookies, etc., as heat circulation across the top of these items is essential for browning. To prevent excessive shrinkage, roast meat at a low temperature; 250°F to 325°F (121°C to 163°C).

When rethermalizing frozen products, preheat the oven 50°F (10°C), higher than the cooking temperature to compensate heat loss during and after loading. Return the thermostat to the cooking temperature after loading.

To conserve energy, turn the oven off when not in use. If you cover pans with aluminum foil, be sure to crimp it tightly around the edges to prevent the foil from blowing off in the oven. Any food or other or other matter that becomes lodged in the fan must be removed as soon as the oven is cool.

CARE & CLEANING

Stainless Steel

For routine cleaning just wash with 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 soft clean cloth before it can dry.

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 the leave and oily 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. STEEL WOOL SHOULD NEVER BE USED.

Oven Interior (Porcelain Enamel)

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

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

Broiler Section

General Cleaning

Remove, empty and wash the broiler grease drawer or container at least once a day.

On a single broiler unit the grease drawer is located inside the valve panel. On a double broiler the grease from the upper broiler section drains into a container suspended from the front of the unit. The grease from the lower broiler section drains through the hopper into a grease drawer located inside the valve panel.

Remove and clean the grid rack inserts and grease drip chute daily. Pull the grid rack forward and lift the grease rack insert out of the frame. Remove the grease drip chute by pulling it forward out of the rack frame guides.

M110XM

The M110XM filter should be removed and cleaned every one to two days, depending on usage. The filter can be cleaned by hand with dish detergent or run though the dishwasher.

M100X (R/RC/S/TM)

The M100 series of broilers have an air fan assisted motor with a stainless steel filter screen to ensure a clean source of primary air for your broiler burner combustion system. The filter should be cleaned once a week. The filter screen is located internally in the unit behind the broiler grease tray assembly. It is recommended that you have your service technician remove, clean and inspect this filter screen when you do you regular equipment maintenance.

Instructions For Removal Of Grease Filter on the M100X

1. It is recommended that this procedure be done when the range is cool and not in use.

2. Remove knobs; for spring clip design pry the knob off the knob hub using a flathead covering the valve panel to avoid scratches. Refer to figures 1 & 2. For the set screw design loosen the set screw. Refer to figures 3 & 4.



Figure 1

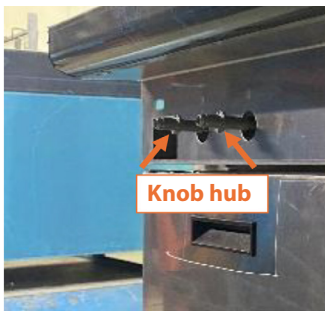


Figure 2



Figure 3

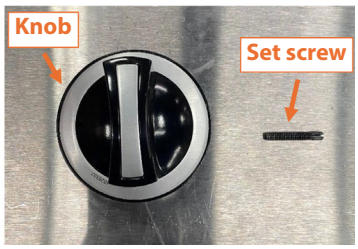


Figure 4

3. Remove grease tray. Refer to figures 5 & 6.



Figure 5



Figure 6

4. Remove the 2 screws holding the valve panel shown by the arrows and slide the panel outwards avoiding the knob hubs. Refer to figure 7 & 8.



Figure 7

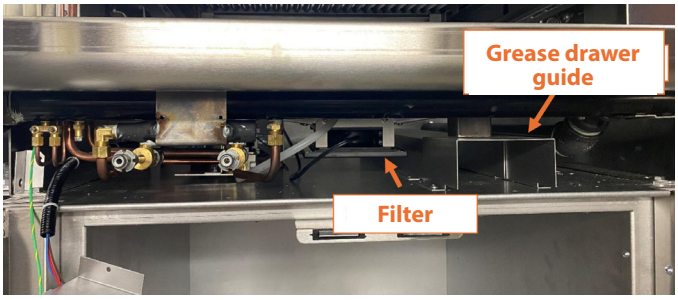


Figure 8

5. To remove the filter assembly push down on corners of the black piece. Refer to figures 9, 10 & 11.

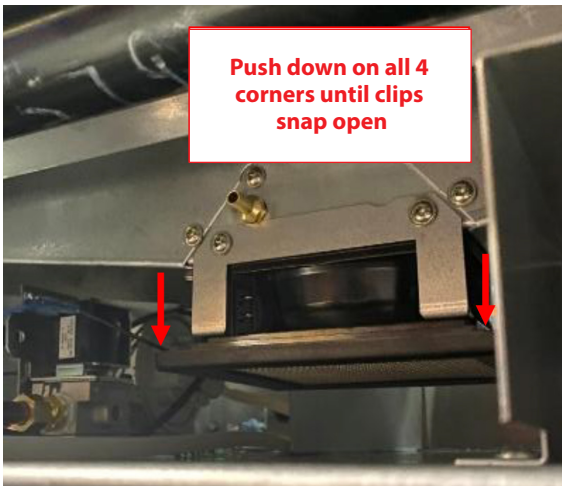


Figure 9

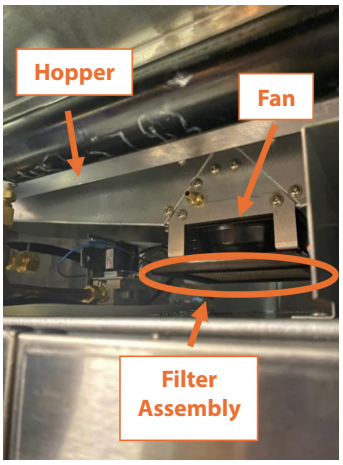


Figure 10

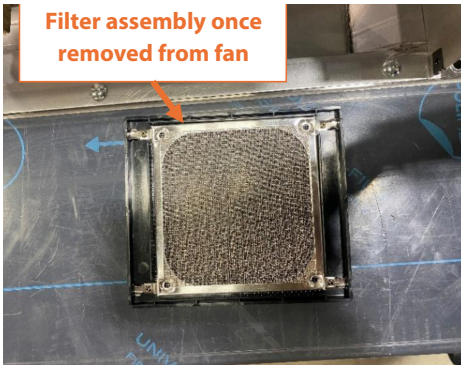


Figure 11

6. Remove the filter from the assembly. Refer to figure 12.

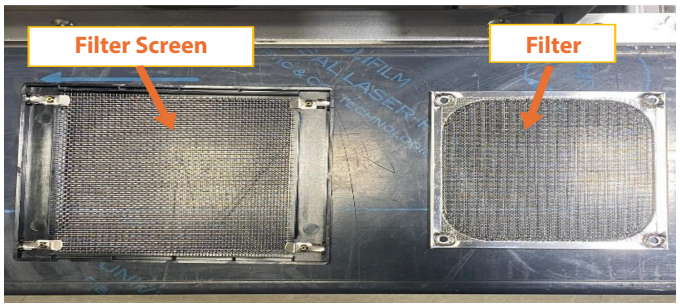


Figure 12

Cleaning the Filter

1. Rinse the filter cover and filter with warm water and base dish detergent soap.
2. Dry the filter screen and cover, then carefully snap back in place.

M100X's Filter Installation Instructions

1. Place the filter into the square cutout of the filter screen. Refer to figure 13.

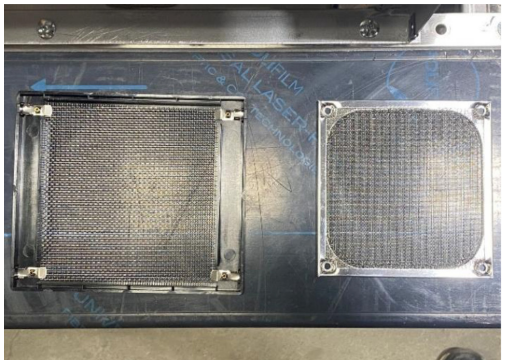


Figure 13

2. Align the clips from the filter assembly to the fan bracket on all 4 corners, then push up until all of them click into place. Refer to figures 14 & 15.

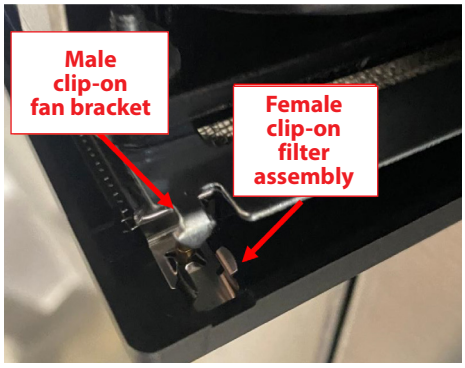


Figure 14

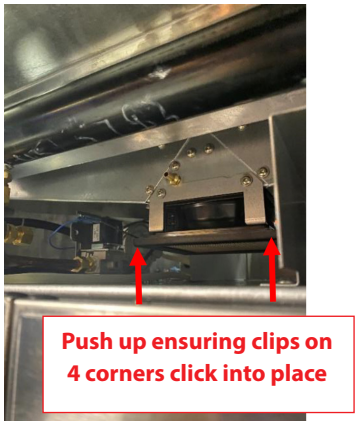


Figure 15

3. Attach the valve panel and screw in the 2 locations. Refer to figure 16.

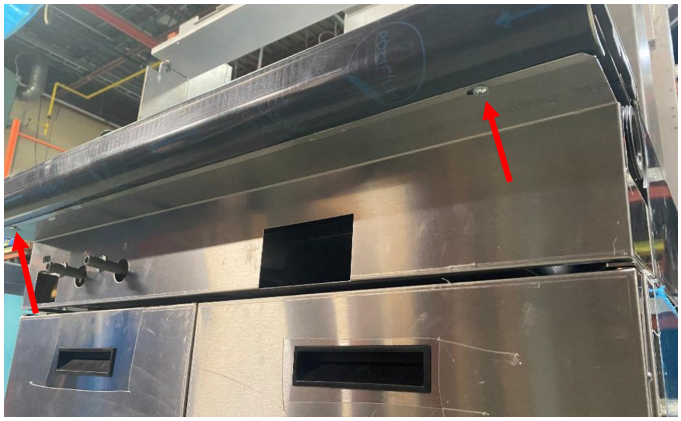


Figure 16

4. Attach the knobs by pushing them onto the hub. Refer to figures 17 & 18.



Figure 17



Figure 18

5. Insert the grease tray. Refer to figures 19 & 20.

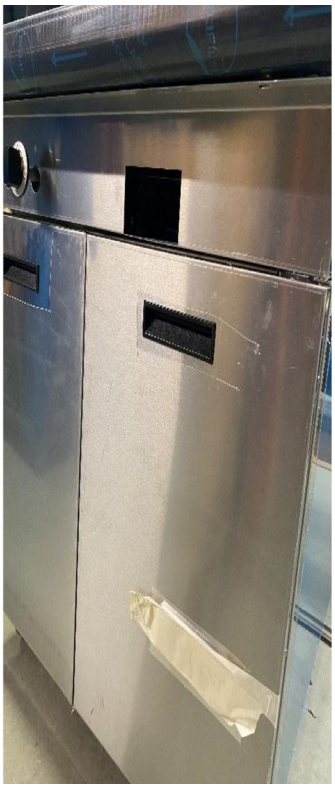


Figure 19

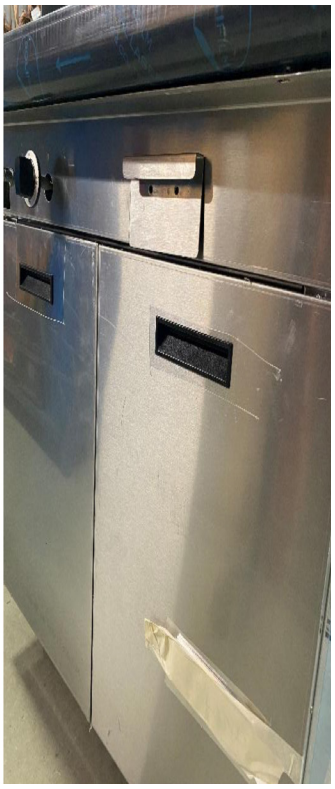


Figure 20

Instructions For Removal Of Grid Rack & Grid Rack Frame

Remove the broiler grid racks as follows:

1. Bring the grid rack down to the lowest adjustment position.
2. Pull the entire grid rack out of the broiler as far as possible.
3. Remove grid rack grease drip chute (located below wire rack) by grasping hold of the chute and pulling forward out of the frame guides.
4. Remove wire racks by lifting the front of each wire rack over the rack front plate.
5. Pull the empty grid rack frame assembly as far forward as possible (until the stops hit the front of the carriage assembly), lift up on the handle and pull the rack frame forward so the stops clear the carriage assembly. Continue pulling the rack frame forward until the rear bearings reach the notches in the carriage tracks and lift the rear of the rack up and out of the carriage; the entire frame is now free from the unit.
6. Place the rack raising lever in the highest position for safety purposes.

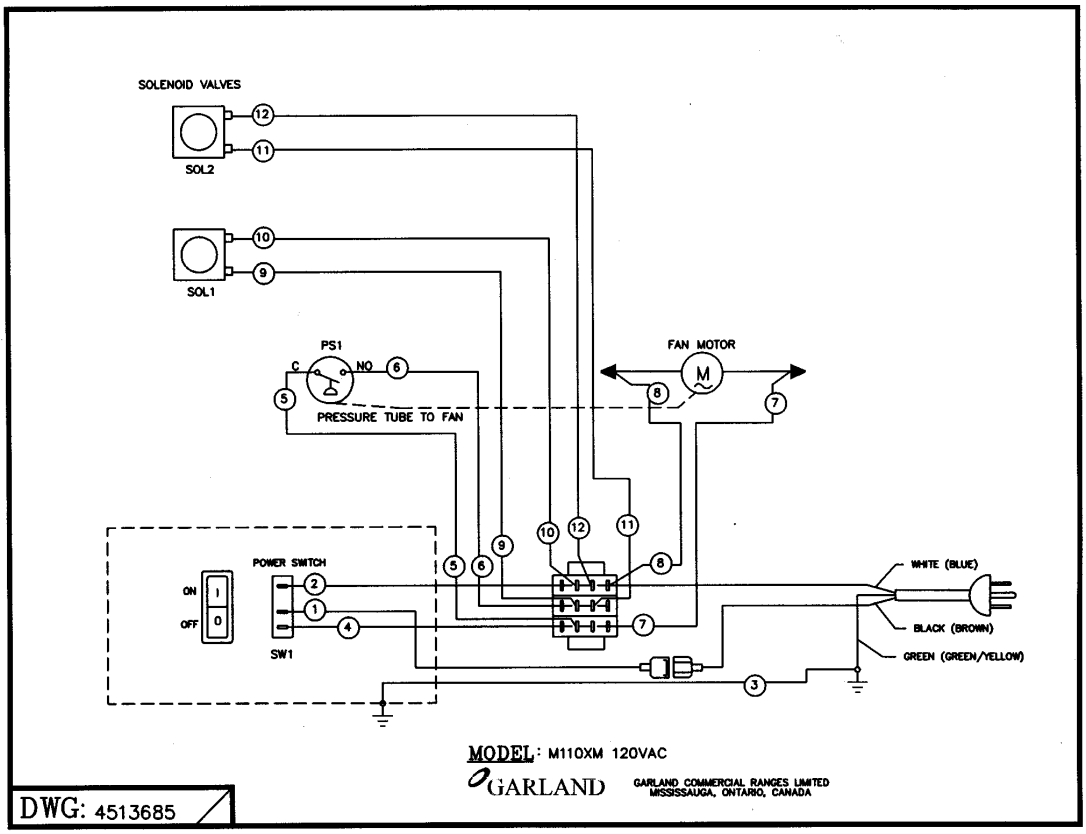
Before cleaning the hopper, replace the grease drawer to receive any drippings and solid particles freed by the cleaning. The additional internal grease diverter should be removed from the top section and cleaned at this time. The diverter is removed by raising the rack assembly and lifting up the front of the diverter. After disengaging the screws at the front of the unit, pull the diverter forward and remove from the unit.

Carriage mechanisms should be kept clean, particularly around the roller bearings. If the roller bearings have been washed clean or appear to be dry, they should be lubricated using salt-free vegetable oil or a non-toxic high temperature bearing lubricant.

Infra-Red Burners must be cleaned periodically by a service professional.

1. Rinse the filter cover and filter with warm water and base dish detergent soap.
2. Dry the filter screen and cover, then carefully snap back in place.

WIRING DIAGRAM



MODEL	TOTAL K.W. LOADING		K.W. LOADING PER PHASE						NOMINAL AMPS PER PHASE							
									1 PHASE		3 PHASE					
	120V	240V	X–Y	Y–Z	X–Z	X–Y	Y–Z	X–Z	120V	240V	X	Y	Z	X	Y	Z
M100X	0.110								.92							

Assembly Number:							Title:	Wiring, M110X			
Date:	Dec. 18, 2002						By:	V.C.			
Revision:											

NUMBER IN ( ) NOT MARKED ON WIRE

wire mark	Wire	guage	type	colour	description	length "A"	terminal A	terminal A description	terminal B	terminal B description
1	H27	16GA	UL10086	RED	STRANDED	24	F468	TERMINAL-1/4" MALE INS 16-14GA	F465	TERMINAL-1/4" FEM INS 16-14AWG
2	H147	16GA	UL10086	BLUE	STRANDED	24	F465	TERMINAL-1/4" FEM INS 16-14AWG	F465	TERMINAL-1/4" FEM INS 16-14AWG
3	H26	14GA	UL10086	GREEN	STRANDED	24	F146	TERMINAL-#10 RING 16-14GA OPEN BA	F146	TERMINAL-#10 RING 16-14GA OPEN BA
4	H148	16GA	UL10086	BROWN	STRANDED	24	F465	TERMINAL-1/4" FEM INS 16-14AWG	F465	TERMINAL-1/4" FEM INS 16-14AWG
5	H148	16GA	UL10086	BROWN	STRANDED	8	F465	TERMINAL-1/4" FEM INS 16-14AWG	F465	TERMINAL-1/4" FEM INS 16-14AWG
6	H140	16GA	UL10086	BLACK	STRANDED	8	F465	TERMINAL-1/4" FEM INS 16-14AWG	F465	TERMINAL-1/4" FEM INS 16-14AWG
7	H140	16GA	UL10086	BLACK	STRANDED	15	F465	TERMINAL-1/4" FEM INS 16-14AWG	X8	STRIP 1/2"
8	H147	16GA	UL10086	BLUE	STRANDED	15	F465	TERMINAL-1/4" FEM INS 16-14AWG	X8	STRIP 1/2"
9	H140	16GA	UL10086	BLACK	STRANDED	8	F465	TERMINAL-1/4" FEM INS 16-14AWG	F465	TERMINAL-1/4" FEM INS 16-14AWG
10	H147	16GA	UL10086	BLUE	STRANDED	8	F465	TERMINAL-1/4" FEM INS 16-14AWG	F465	TERMINAL-1/4" FEM INS 16-14AWG
11	H140	16GA	UL10086	BLACK	STRANDED	12	F465	TERMINAL-1/4" FEM INS 16-14AWG	F465	TERMINAL-1/4" FEM INS 16-14AWG
12	H147	16GA	UL10086	BLUE	STRANDED	12	F465	TERMINAL-1/4" FEM INS 16-14AWG	F465	TERMINAL-1/4" FEM INS 16-14AWG

Assembly Number:							Title:	Power Cord, M110X			
Date:	Dec. 18, 2002						By:	V.C.			
Revision:											

NUMBER IN ( ) NOT MARKED ON WIRE

wire mark	Wire	guage	type	colour	description	length "A"	terminal A	terminal A description	terminal B	terminal B description
White/Blue		#N/A	#N/A	#N/A	#N/A		F467	TERMINAL-1/4" MALE INS 22-18GA		#N/A
Brown/Black		#N/A	#N/A	#N/A	#N/A		F467	TERMINAL-1/4" MALE INS 22-18GA		#N/A
Green/Yellow		#N/A	#N/A	#N/A	#N/A		F474	TERMINAL-#10 RING 22-16GA		#N/A

REV	DESCRIPTION	DR.	DATE	REV. #
REVISIONS				

USE FROM SERIAL No. _____ TO _____

MODEL NO:	DATE:	DR:
M110XM	DEC 17/02	V.C.
120VAC	4513685	

Notes

Notes

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

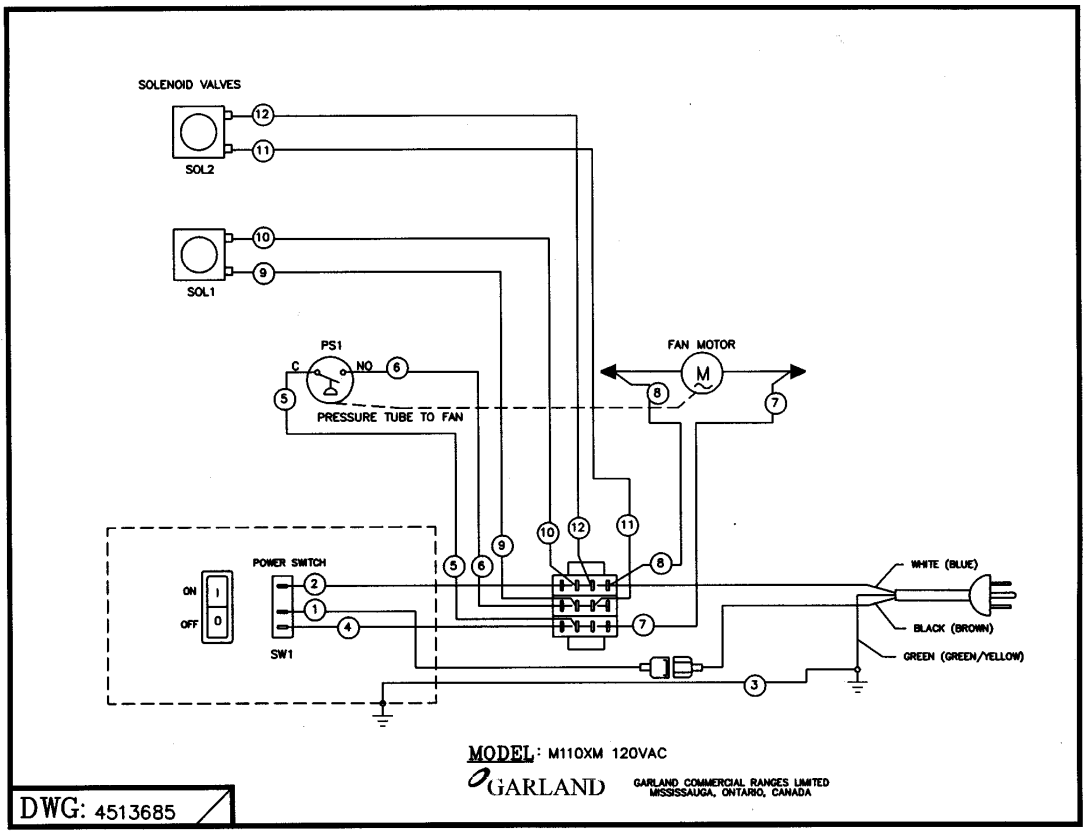
888-442-7526
WWW.GARLAND-GROUP.COM

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

Remarques

Remarques

SCHÉMA DE CÂBLAGE



MODEL	TOTAL K.W. LOADING		K.W. LOADING PER PHASE						NOMINAL AMPS PER PHASE							
									1 PHASE		3 PHASE					
	120V	240V	X–Y	Y–Z	X–Z	X–Y	Y–Z	X–Z	120V	240V	X	Y	Z	X	Y	Z
M100X	0.110								.92							

Assembly Number:							Title:	Wiring, M110X			
Date:	Dec. 18, 2002						By:	V.C.			
Revision:											

NUMBER IN ( ) NOT MARKED ON WIRE

wire mark	Wire	guage	type	colour	description	length "A"	terminal A	terminal A description	terminal B	terminal B description
1	H27	16GA	UL10086	RED	STRANDED	24	F468	TERMINAL-1/4" MALE INS 16-14GA	F465	TERMINAL-1/4" FEM INS 16-14AWG
2	H147	16GA	UL10086	BLUE	STRANDED	24	F465	TERMINAL-1/4" FEM INS 16-14AWG	F465	TERMINAL-1/4" FEM INS 16-14AWG
3	H26	14GA	UL10086	GREEN	STRANDED	24	F146	TERMINAL-#10 RING 16-14GA OPEN BA	F146	TERMINAL-#10 RING 16-14GA OPEN BA
4	H148	16GA	UL10086	BROWN	STRANDED	24	F465	TERMINAL-1/4" FEM INS 16-14AWG	F465	TERMINAL-1/4" FEM INS 16-14AWG
5	H148	16GA	UL10086	BROWN	STRANDED	8	F465	TERMINAL-1/4" FEM INS 16-14AWG	F465	TERMINAL-1/4" FEM INS 16-14AWG
6	H140	16GA	UL10086	BLACK	STRANDED	8	F465	TERMINAL-1/4" FEM INS 16-14AWG	F465	TERMINAL-1/4" FEM INS 16-14AWG
7	H140	16GA	UL10086	BLACK	STRANDED	15	F465	TERMINAL-1/4" FEM INS 16-14AWG	X8	STRIP 1/2"
8	H147	16GA	UL10086	BLUE	STRANDED	15	F465	TERMINAL-1/4" FEM INS 16-14AWG	X8	STRIP 1/2"
9	H140	16GA	UL10086	BLACK	STRANDED	8	F465	TERMINAL-1/4" FEM INS 16-14AWG	F465	TERMINAL-1/4" FEM INS 16-14AWG
10	H147	16GA	UL10086	BLUE	STRANDED	8	F465	TERMINAL-1/4" FEM INS 16-14AWG	F465	TERMINAL-1/4" FEM INS 16-14AWG
11	H140	16GA	UL10086	BLACK	STRANDED	12	F465	TERMINAL-1/4" FEM INS 16-14AWG	F465	TERMINAL-1/4" FEM INS 16-14AWG
12	H147	16GA	UL10086	BLUE	STRANDED	12	F465	TERMINAL-1/4" FEM INS 16-14AWG	F465	TERMINAL-1/4" FEM INS 16-14AWG

Assembly Number:							Title:	Power Cord, M110X			
Date:	Dec. 18, 2002						By:	V.C.			
Revision:											

NUMBER IN ( ) NOT MARKED ON WIRE

wire mark	Wire	guage	type	colour	description	length "A"	terminal A	terminal A description	terminal B	terminal B description
White/Blue		#N/A	#N/A	#N/A	#N/A		F467	TERMINAL-1/4" MALE INS 22-18GA		#N/A
Brown/Black		#N/A	#N/A	#N/A	#N/A		F467	TERMINAL-1/4" MALE INS 22-18GA		#N/A
Green/Yellow		#N/A	#N/A	#N/A	#N/A		F474	TERMINAL-#10 RING 22-16GA		#N/A

REV	DESCRIPTION	DR.	DATE	REV. #
REVISIONS				

USE FROM SERIAL No. _____ TO _____

MODEL NO:	DATE:	DR:
M110XM	DEC 17/02	V.C.
120VAC	4513685	

5. Insérez le tiroir à graisse. Voir figures 19 et 20.

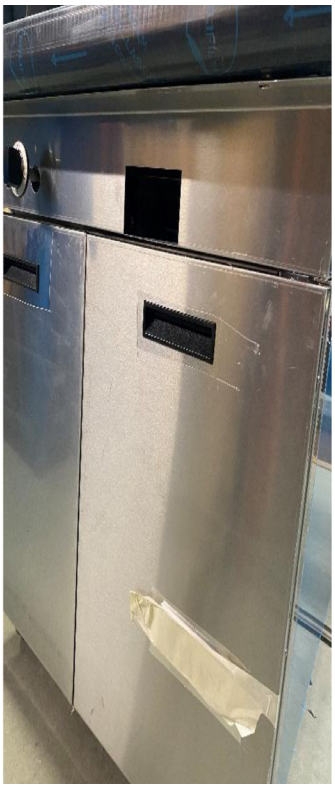


Figure 19

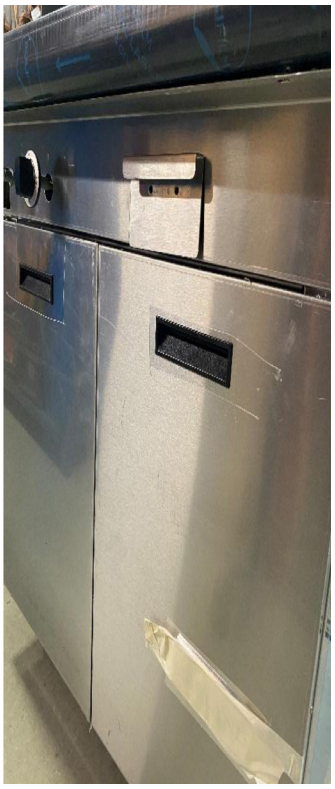


Figure 20

Instructions de retrait des grilles et du cadre des grilles

Pour retirer les grilles, procédez de la manière suivante :

1. Abaissez les grilles jusqu'à leurs positions de réglage les plus basses.
2. Tirez toutes les grilles vers l'extérieur au maximum.
3. Retirez la goulotte d'écoulement des graisses (située sous les grilles) en la saisissant et en la tirant vers l'avant pour la désolidariser des guides du cadre.
4. Retirez les grilles métalliques en soulevant l'avant de chaque grille par-dessus la plaque avant de la grille.
5. Tirez l'ensemble du cadre des grilles vide autant que possible vers l'avant (jusqu'à ce que les butées touchent l'avant du chariot), soulevez la poignée et tirez le cadre des grilles vers l'avant de manière à ce que les butées se libèrent du chariot. Continuez de tirer le cadre des grilles vers l'avant jusqu'à ce que les roulements arrière atteignent les encoches des rails du chariot, et soulevez l'arrière des grilles vers le haut et pour les libérer du chariot : l'ensemble du cadre est désormais désolidarisé de l'appareil.
6. Pour des raisons de sécurité, placez le bras d'élévation des grilles sur sa position la plus haute.

Avant de nettoyer la goulotte, replacez le tiroir à graisse pour recueillir les éventuelles gouttes et particules solides. Le séparateur de graisse interne supplémentaire doit être retiré de la section supérieure et nettoyé à ce moment-là. Le séparateur peut être retiré en remontant l'ensemble des grilles et en soulevant l'avant du séparateur. Après avoir débloqué les vis à l'avant de l'appareil, tirez le séparateur vers l'avant et retirez-le de l'appareil.

Les mécanismes du chariot doivent être maintenus propres, en particulier au niveau des roulements à rouleaux. Si les roulements à rouleaux ont été nettoyés ou semblent secs, ils doivent être lubrifiés avec de l'huile végétale sans sel ou avec un lubrifiant haute température pour roulements non toxique.

Les brûleurs infrarouges doivent être nettoyés régulièrement par un technicien de maintenance.

1. Rincez la protection du filtre et le filtre avec de l'eau chaude et un détergent pour vaisselle.
2. Essuyez le filtre et la protection, puis remettez-les soigneusement en place.

2. Alignez les fixations de l'ensemble du filtre avec les 4 angles du support du ventilateur, puis exercez une pression vers le haut afin de les clipser. Voir figures 14 et 15.

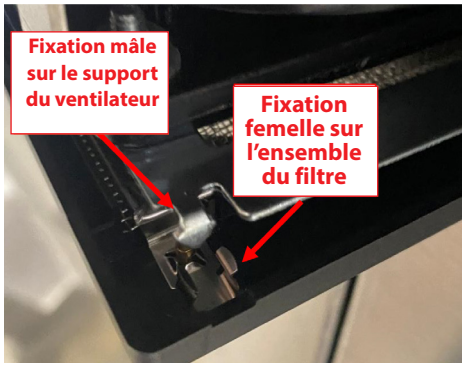


Figure 14.



Figure 15

3. Replacez le panneau des vannes et vissez-le aux 2 emplacements prévus à cet effet. Voir figure 16.

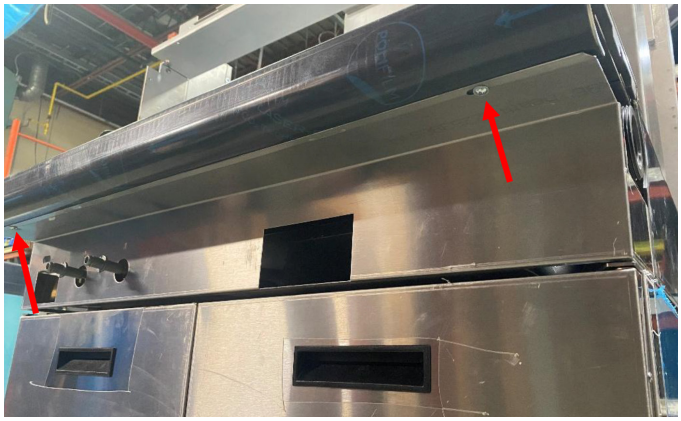


Figure 16

4. Fixez les boutons en les poussant sur leurs axes. Voir figures 17 et 18.



Figure 17



Figure 18

5. Pour retirer l'ensemble du filtre, exercez une pression vers le bas au niveau des angles de la pièce noire. Voir figures 9, 10 et 11.

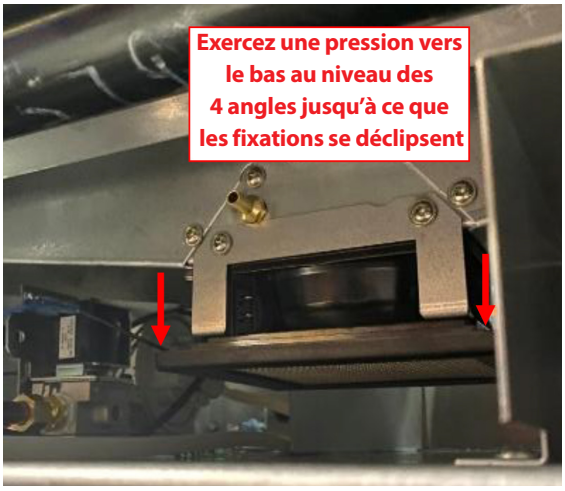


Figure 9

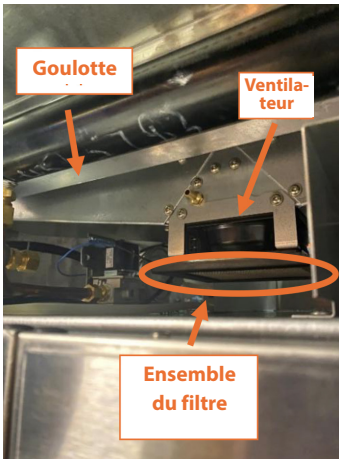


Figure 10



Figure 11

6. Retirez le filtre de l'ensemble. Voir figure 12.

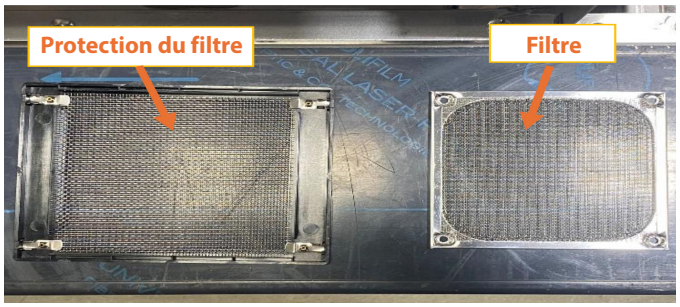


Figure 12

Nettoyage du filtre

1. Rincez la protection du filtre et le filtre avec de l'eau chaude et un détergent pour vaisselle.
2. Essuyez le filtre et la protection, puis remettez-les soigneusement en place.

Instructions d'installation du filtre pour le modèle M100X

1. Placez le filtre à l'intérieur de l'ouverture carrée de la protection du filtre. Voir figure 13.

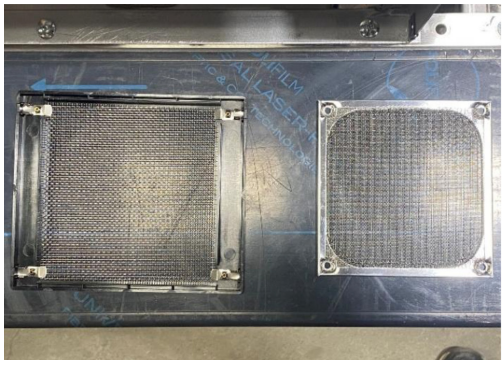


Figure 13

M100X (R/RC/S/TM)

Les grils de la gamme M100 sont dotés d'un moteur équipé d'un ventilateur avec un filtre en acier inoxydable, afin de garantir une source d'air primaire propre pour le système de combustion du brûleur de votre gril. Le filtre doit être nettoyé une fois par semaine. Le filtre est situé à l'intérieur de l'appareil, derrière le tiroir à graisse du gril. Nous vous recommandons de faire appel à votre technicien pour retirer, nettoyer et inspecter ce filtre lors de l'entretien régulier de l'appareil.

Instructions de retrait du filtre à graisse pour le modèle M100X

1. Il est recommandé d'effectuer cette procédure lorsque la cuisinière est froide et qu'elle n'est pas utilisée.

2. Retirez les boutons. Pour les modèles équipés de clip à ressort, retirez le bouton de son axe à l'aide d'un tournevis plat en protégeant le panneau des vannes pour éviter les rayures. Voir figures 1 et 2. Pour les modèles équipés de vis de réglage, desserrez la vis de réglage. Voir figures 3 et 4.

3. Retirez le tiroir à graisse. Voir figures 5 et 6.



Figure 1

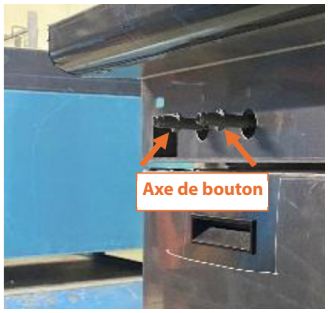


Figure 2



Figure 3

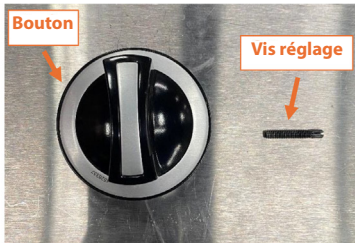


Figure 4



Figure 5



Figure 6

4. Retirez les 2 vis qui maintiennent le panneau des vannes (indiquées par les flèches), et faites glisser le panneau vers l'extérieur en évitant les axes des boutons. Voir figures 7 et 8.



Figure 7

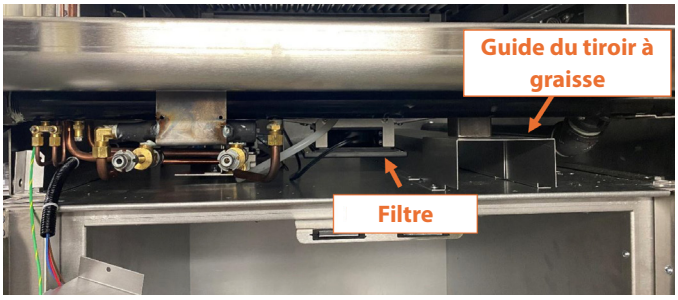


Figure 8

UTILISATION DU PRODUIT (suite)

directement sur la sole du four. Utilisez toujours la position de grille la plus basse, ce qui permettra à l'air de circuler dans la cavité du four. Chargez et déchargez les aliments le plus rapidement possible pour éviter une baisse excessive de la température. Pour une cuisson homogène, évitez d'utiliser des plats déformés. N'utilisez pas de plats profonds pour la cuisson de gâteaux, biscuits, etc., car la circulation de la chaleur sur la partie supérieure de ces produits est essentielle pour qu'ils dorent. Pour empêcher une perte de poids excessive, faites rôtir les viandes à basse température, entre 250 °F et 325 °F (entre 121 °C et 163 °C).

Pour réchauffer des produits surgelés, préchauffez le four à 50 °F (10 °C) au-dessus de la température de cuisson pour compenser la perte de chaleur avant et après le chargement. Réglez de nouveau le thermostat sur la température de cuisson après le chargement.

Pour économiser l'énergie, arrêtez le four s'il n'est pas utilisé. Si vous recouvrez les plats d'une feuille d'aluminium, veillez à la serrer fermement sur les bords pour éviter qu'elle ne s'envole à l'intérieur du four. Tout aliment ou autre résidu coincés dans le ventilateur doivent être retirés dès que le four a refroidi.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Acier inoxydable

Pour le nettoyage régulier, il suffit de laver les éléments 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.

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 déposent un film huileux et 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.

Intérieur du four (émail céramique)

REMARQUE : 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. 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 ». Suivez les instructions du fabricant du produit pour une utilisation correcte.

Section du gril

Nettoyage général

Retirez, videz et lavez le tiroir ou le récipient à graisse du gril au moins une fois par jour.

Sur un gril simple, le tiroir à graisse est situé à l'intérieur du panneau des vannes. Sur un gril double, la graisse de la section supérieure du gril s'écoule dans un récipient suspendu à l'avant de l'appareil. La graisse de la section inférieure du gril s'écoule par une goulotte dans un tiroir à graisse situé à l'intérieur du panneau des vannes.

Retirez et nettoyez quotidiennement les supports de grilles et la goulotte d'écoulement des graisses. Tirez la grille vers l'avant et soulevez le support du bac à graisse pour le sortir du cadre. Retirez la goulotte d'écoulement des graisses en la tirant vers l'avant pour la faire sortir des guides du cadre des grilles.

M110XM

Le filtre du modèle M110XM doit être retiré et nettoyé tous les jours ou tous les deux jours, en fonction de l'utilisation de l'appareil. Le filtre peut être nettoyé à la main avec du détergent à vaisselle, ou passé au lave-vaisselle.

Gril

Les informations suivantes sont données à titre indicatif. De nombreuses variables peuvent influer sur le fonctionnement de l'appareil. Par exemple, la température du produit placé sur la grille influera à la fois sur le temps de cuisson et la qualité du produit fini.

La grille du gril peut être facilement relevée ou abaissée pour obtenir la distance souhaitée entre le produit et la source de chaleur, et elle peut être facilement retirée pour simplifier le chargement et le déchargement.

Il est conseillé de tremper tous les produits dans de l'huile sans sel avant de les faire griller, afin de faciliter le brunissement et d'empêcher le produit d'adhérer à la grille.

Nous vous rappelons que les durées indiquées ci-dessus ne sont données qu'à titre indicatif. La technique et l'expérience de l'utilisateur avec le gril infrarouge peuvent également influer sur le temps de cuisson, le réglage du brûleur et la position de la grille.

TEMPS DE CUISSON SUGGÉRÉ (CHAQUE CÔTÉ) EN MINUTES				
Type de produit	**Épaisseur " (mm)**	**Saignant (minutes)**	**À point (minutes)**	**Bien cuit (minutes)**
Bœuf				
Filet, aloyau	1 (25)	2 ½	4	5 ½
Steak d'aloyau, côte de bœuf	1 ½ (38)	2 ½	4	5 ½
Aloyau	2 (51)	3 ½	5 ½	6 ½
Faux-filet	¾ (19)	2 ½	3 ½	5
Steak haché	½ (13)	1 ½	2	2 ½
Agneau				
Carré, côtelettes	1 (25)	3 ½	4 ½	–
Côte filet double	2 (51)	4	6	–
Poisson (brûleur en position basse, grille en position basse)				
*Poisson	–	–	–	5
Pavé de poisson	½ (13)	–	–	4
Pavé de poisson	1 (25)	–	–	4 ½

* Il est recommandé de replier les filets fins (limande, sole, plie, etc.) sur eux-mêmes avant la cuisson afin d'en augmenter l'épaisseur.

Fours à convection

En règle générale, il convient d'utiliser une température inférieure de 25 °F à 50 °F (de 4 °C à 10 °C) par rapport à la température indiquée pour la même recette avec un four standard. Le temps de cuisson peut être réduit en fonction du produit. Généralement, le temps de cuisson peut être réduit de 2 à 5 %. Surveillez attentivement tout produit que vous cuisez pour la première fois. La taille du chargement, la température du produit introduit et le taux d'humidité sont les principaux facteurs qui influent sur les temps et les températures de cuisson nécessaires. Notez les temps et les températures utilisés après une cuisson réussie, afin de pouvoir les consulter ultérieurement.

Préchauffez complètement le four avant d'y introduire les aliments. Il faut environ 15 minutes au four pour atteindre une température de 350 °F (177 °C). Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous laissez le four préchauffer 30 minutes ou plus, afin d'obtenir une température homogène.

La charge doit être centrée sur les grilles, afin de permettre une bonne circulation de la chaleur sur les côtés. Le four peut contenir trois plaques à pâtisserie de 18" x 26" (457 mm x 660 mm), six bacs à vapeur de 12" x 20" x 2,5" (305 mm x 508 mm x 64 mm), ou une lèchefrite de 17,75" x 25,75" (451 mm x 654 mm). Ne placez jamais les plats

Fours

Fours standard

Allumage :

1. Appuyez sur la vanne de gaz principale/veilleuse et tournez-la dans le sens antihoraire jusqu'à la position d'ALLUMAGE.
2. Abaissez le panneau avant.
3. Tout en maintenant la vanne de gaz du four complètement enfoncée, appuyez plusieurs fois sur le bouton rouge de l'allumeur piézoélectrique.
4. Une fois la veilleuse du brûleur allumée, maintenez la vanne de gaz du four enfoncée pendant 20 secondes, puis relâchez-la. Si la veilleuse s'éteint, attendez cinq minutes, puis réessayez.
5. Une fois que la flamme de la veilleuse est stable, appuyez sur la vanne de gaz et tournez-la dans le sens antihoraire jusqu'à la position d'allumage maximal, puis réglez le thermostat sur la température souhaitée.

Arrêt :

1. Mettez toutes les vannes en position « OFF », le dispositif de sécurité se désamorcera dans les 60 secondes.
2. Si l'appareil doit être arrêté pendant une période prolongée, fermez la vanne de gaz principale.

Nouvel allumage :

1. Fermez toutes les vannes de gaz.
2. Attendez cinq minutes.
3 Suivez la procédure décrite dans la section « Allumage ».

Fours à convection (RC)

Allumage :

Identique au four standard.

Mise en service :

1. Placez l'interrupteur d'alimentation en position de CUISSON.
2. Ouvrez la vanne du four.
3. Réglez le thermostat sur la valeur souhaitée.

Refroidissement :

1. Coupez le thermostat et fermez la vanne du four.
2. Ouvrez la porte du four.
3. Placez l'interrupteur principal en position de REFROIDISSEMENT.

Le moteur du four à convection ne nécessite aucune maintenance, car il est équipé de roulements à billes scellés autolubrifiants. Il est conçu pour être durable lorsqu'il est entretenu régulièrement. Toutefois, quelques points sont à observer pour assurer le bon fonctionnement du moteur.

A. 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.

B. 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 qui peut réduire sa durée de vie.

C. 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.

Remarque : le moteur du four à convection ne doit jamais être placé en position « OFF » pendant la cuisson ou lorsque le four est chaud (HOT).

UTILISATION

Section du gril

Brûleur en fonte avec élément en céramique – M60X

Première utilisation :

Lorsque tous les raccords de gaz ont été inspectés, procédez de la manière suivante pour mettre l'appareil en service :

1. Ouvrez la vanne d'alimentation en gaz située sur votre ligne d'alimentation.
2. À l'aide d'un allume-gaz, allumez les veilleuses du gril situées à l'avant de l'appareil. Il y a une veilleuse par brûleur.
3. Les vannes de réglage de veilleuse se trouvent sur le collecteur, derrière le panneau de commande. Les vannes sont accessibles à travers des orifices dans le panneau de commande.
4. La flamme de la veilleuse doit être réglée de manière à obtenir une flamme d'une longueur comprise entre 7/8″ (22 mm) et 1″ (25 mm).

Utilisation :

1. Réglez la vanne du gril sur « HIGH ».
2. Vérifiez immédiatement l'allumage des brûleurs.
3. Une fois l'allumage effectué, une flamme bleue recouvre le brûleur sur toute sa longueur.
4. Les flammes s'élèvent jusqu'aux briques radiantes en céramique, et prendront ensuite une teinte rougeoyante.

Arrêt :

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

Brûleurs infrarouges – M100XM, M110XM

Le gril infrarouge GARLAND® est un gril à gaz robuste à rayonnement direct qui dispose de quatre (4) brûleurs à gaz extrêmement efficaces dans chaque section de gril. Les brûleurs infrarouges permettent de griller les produits à grande vitesse et de les saisir rapidement, afin de conserver les jus naturels et les saveurs.

Ces brûleurs spéciaux fonctionnent de la même manière qu'un brûleur à gaz classique, sauf que les surfaces de rayonnement sont constituées d'une série de blocs de céramique contenant chacun de nombreux petits orifices pour le gaz. Ces blocs de céramique sont assemblés à l'aide d'un composé spécial qui scelle également tous les joints de la surface rayonnante. La flamme de gaz apparaît comme une lueur rouge recouvrant l'ensemble de la surface en céramique.

La surface inférieure de la céramique est équipée d'un maillage métallique spécial permettant d'optimiser l'efficacité du brûleur. Ce maillage permet de générer une quantité supplémentaire de rayonnement infrarouge.

Première utilisation :

1. Branchez l'alimentation électrique.
2. Ouvrez la vanne d'alimentation en gaz située sur votre ligne d'alimentation.
3. À l'aide d'un allume-gaz, allumez les veilleuses du gril situées à l'avant de l'appareil. Il y a une veilleuse par paire de brûleurs.
4. Les vannes de réglage de veilleuse se trouvent sur le collecteur, derrière le panneau de commande. Les vannes sont accessibles à travers des orifices dans le panneau de commande.
5. Les pilotes doivent être réglés de manière à ce que la flamme dépasse la protection de la veilleuse de 1/2″ à 3/4″ (12 mm à 25 mm).

Utilisation :

1. Mettez l'interrupteur principal sur la position « ON » (1).
2. Réglez la vanne du gril sur « HIGH ».
3. Vérifiez immédiatement l'allumage des brûleurs.
4. Une fois l'allumage effectué, une flamme bleue recouvre la surface des éléments en céramique pendant 10 à 15 secondes.
5. La lueur bleuâtre disparaît et la céramique devient rougeoyante.

Arrêt :

1. Mettez toutes les vannes en position « OFF ».
2. Mettez l'interrupteur principal sur la position « OFF » (0).
3. Si l'appareil doit être arrêté pendant une période prolongée, fermez la vanne de gaz principale.

ATTENTION : si l'allumage du brûleur échoue après 5 secondes, fermez la vanne du brûleur et répétez les étapes 1 à 5. Si l'allumage continue d'échouer, consultez votre centre de service agréé par l'usine.

7. 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 nécessaire.

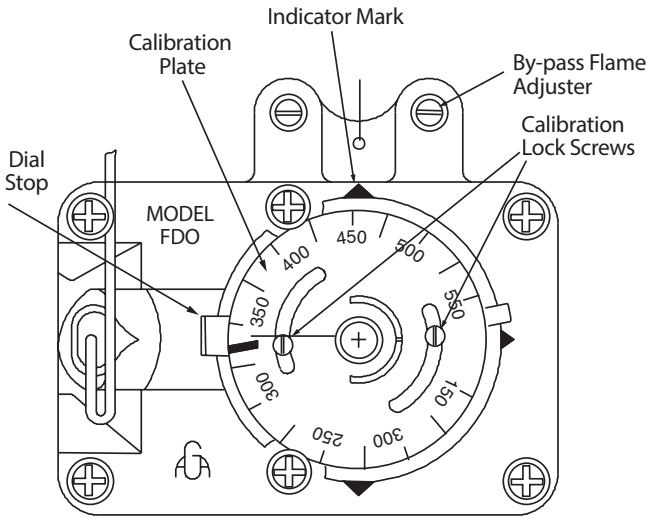
ATTENTION : le gaz alimente les brûleurs de la partie supérieure, même si les veilleuses de la section du gril ne sont pas allumées. L'arrivée de gaz n'est pas coupée. L'utilisateur est tenu de vérifier l'allumage correct de chacun des brûleurs lors de leur mise en marche. Si l'allumage ne se produit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

Thermostat de four FDO

Le thermostat modèle FDO est un instrument de précision, soigneusement réglé en usine pour contrôler avec précision les températures du four de 150 °F à 500 °F, (66 °C à 260 °C). Tous les réglages peuvent être réalisés par l'avant de l'appareil, après avoir retiré le bouton. Pour retirer le bouton, saisissez les bords extérieurs et tirez tout droit.

Réglage de la dérivation

Le thermostat de coupure/ralenti FDO Robertshaw nécessite un réglage correct de la flamme de dérivation. Pour le régler, procédez de la manière suivante :



1. Assurez-vous que la flamme de la veilleuse est allumée et réglée.

2. Réglez la température du four sur 200 °F (93 °C), puis laissez chauffer le four pendant trois minutes.

3. Tournez le bouton de température du four sur la valeur la plus basse, puis tournez-le lentement dans le sens antihoraire jusqu'à entendre un « clic ».

4. En veillant à ne pas modifier la position du bouton de contrôle de la température du four, tournez la vis de réglage de la flamme de dérivation dans le sens horaire ou antihoraire pour diminuer ou augmenter la taille de la flamme sur le brûleur jusqu'à l'obtention d'une flamme stable la plus basse possible. Lorsqu'elles sont correctement réglées, les flammes de dérivation doivent recouvrir le brûleur sur toute sa longueur.

Instructions d'étalonnage

L'étalonnage est rarement nécessaire et ne doit être effectué que si la cuisson des produits indique que le thermostat ne maintient pas la température définie à l'aide du bouton. Pour vérifier la température du four lors de l'étalonnage, utilisez uniquement un thermomètre à mercure fiable ou, de préférence, un pyromètre pour four. Pour vérifier l'étalonnage, procédez de la manière suivante :

1. Placez le thermocouple de l'instrument d'étalonnage ou un thermomètre à mercure fiable au centre du four.

2. Tournez le bouton de contrôle de la température du four sur 400 °F, (204 °C), et laissez le four effectuer au moins trois cycles.

3. Continuez de surveiller la température du four en relevant des valeurs toutes les 5 minutes, jusqu'à ce que vous obteniez trois relevés successifs de températures comprises dans une plage de valeurs de ± 5 °F (± 2 °C.

Si la température affichée ne correspond pas à une valeur de ± 15 °F (± 8 °C) du réglage sélectionné sur le bouton, effectuez un nouvel étalonnage de la manière suivante.

1. Retirez le bouton de contrôle de la température du four, en veillant à ne pas modifier le réglage.

2. Tenez la plaque d'étalonnage (située directement derrière le bouton de contrôle) et desserrez les deux vis de fixation de l'étalonnage jusqu'à ce que la plaque puisse être tournée indépendamment du bouton de contrôle.

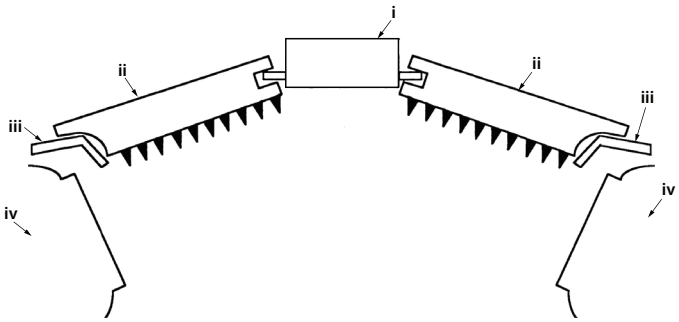
3. Tournez la plaque d'étalonnage jusqu'à ce que la température indiquée sur la plaque corresponde à la lecture de l'instrument d'essai. Maintenez la plaque en place et serrez fermement les vis.

4. Répétez l'étape 3 de la section précédente, en vérifiant la température pour vous assurer que le réglage a été effectué correctement.

5. Remettez en place le bouton de contrôle de la température.

REMARQUE : si la position des vis de blocage empêche le réglage de la plaque d'étalonnage, les vis peuvent être repositionnées dans d'autres orifices prévus à cet effet.

Installation des éléments radiants en céramique (modèle M60XR)



Vue : Avant de la section du gril.

i. Support central ii. Éléments radiants en céramique iii. Rails de support latéraux iv. Brûleurs

1. Tirez la grille de la section du gril en céramique vers l'avant. Soulevez le support de la grille et retirez le bac séparateur de graisse situé sous l'ensemble de la grille en le libérant des boulons à épaulement situés à l'arrière de la plaque avant de la grille.
2. Placez le mécanisme d'élévation de la grille sur sa position la plus basse, et immobilisez le bras d'élévation, afin d'éviter tout déclenchement prématuré du mécanisme d'élévation.
3. Commencez par le côté gauche. Les projections de l'élément radiant en céramique doivent être orientées vers le bas, tandis que sa rainure doit être orientée vers le centre de l'appareil (comme indiqué sur le croquis). Inclinez le radiant céramique afin de le faire passer au-dessus du support latéral et du support central. Insérez le rebord du support central à l'intérieur de la rainure de l'élément radiant en céramique, et abaissez l'autre côté pour qu'il repose sur la partie supérieure du support latéral. Faites glisser cet élément radiant en céramique vers l'arrière, puis répétez ces opérations pour installer les deux autres éléments radiants en céramique en enfilade.
4. L'installation des éléments radiants en céramique sur le côté droit est similaire, à la différence près que l'installation sera effectuée de l'avant vers l'arrière. Il peut être nécessaire d'incliner légèrement l'élément radiant en céramique adjacent vers le haut pour permettre l'emboîtement des éléments radiants céramiques restants.
5. Lorsque tous les éléments radiants ont été installés, faites-les glisser le plus loin possible pour garantir une ventilation correcte.

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 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 dernière version).
2. Les roulettes avant de l'appareil disposent de freins pour limiter les mouvements de l'appareil 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 crochet situé sur la roulette arrière, près du raccordement au gaz. S'il est nécessaire de décrocher le câble, assurez-vous de raccrocher l'appareil après l'avoir replacé dans sa position normale.

Appareils équipés de pieds

1. Levez la partie avant de l'appareil, et maintenez-le en position. Ne couchez pas l'appareil sur sa partie arrière.
2. Insérez le pied dans l'ouverture prévue pour le fixer, puis enfoncez-le jusqu'à ce qu'il se loge dans la bride à cornière.
3. Répétez cette opération pour les autres pieds, et réglez-les à la même hauteur.
4. Les pieds peuvent être réglés pour mettre l'appareil de niveau et compenser les irrégularités du sol.

Essai et réglages

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 que toutes les vannes sont fermées et tous les thermostats éteints.
2. Ouvrez la vanne d'arrivée de gaz principale. Allumez toutes les veilleuses du gril.
3. Suivez la procédure indiquée au début de cette section pour 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. Si la cuisinière est équipée d'un four doté d'une vanne d'arrivée séparée du thermostat, ouvrez cette vanne. Si le bouton du thermostat du four a une position « OFF », le thermostat joue le rôle de vanne de marche/arrêt.
6. Dans les deux cas, réglez maintenant le thermostat sur 500 °F (260 °C). 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.

INSTALLATION

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.

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 cruciale 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. Pour qu'un système d'extraction fonctionne correctement, de l'air de remplacement doit pénétrer dans la pièce. La quantité d'air de remplacement introduit dans la pièce doit être égale à la quantité d'air évacuée.

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.

Raccordement au 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. La tuyauterie courant du compteur aux appareils doit être de taille adéquate.

Tout appareil fixe (immobile) DOIT être raccordé en amont à un robinet de gaz manuel, afin de pouvoir être isolé à des fins d'entretien et de nettoyage. 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.

À l'endroit où la vanne d'isolement manuelle est installée ou le système automatique peut être actionné, l'avertissement suivant DOIT être apposé :

« 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. »

Branchement électrique

(Modèles de four équipé de brûleurs infrarouges ou de bases à convection)

IMPORTANT : cet appareil doit être mis à la terre conformément aux codes locaux.

Remarques concernant l'installation

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

A. 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.

B. 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 ainsi vous assurer que l'appareil est alimenté en gaz à une pression suffisante pour son bon fonctionnement.

C. 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 1/2 inH_2O.

D. Le four doit être équipé de pieds s'il est installé sur un sol inflammable.

E. Lorsque l'appareil est installé sans pieds sur une bordure ou une plate-forme non combustible, l'avant de l'appareil doit dépasser d'au moins 3 pouces (76 mm) de manière à ne pas obstruer l'orifice de ventilation.

REMARQUE : lorsque vous vérifiez la pression de gaz, assurez-vous que tous les autres appareils sont reliés à la même arrivée de gaz.

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).

Un dégagement suffisant doit être respecté pour le bon fonctionnement de l'appareil et pour faciliter les opérations d'entretien.

CET APPAREIL N'EST PAS RECOMMANDÉ POUR UNE INSTALLATION DOMESTIQUE.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

1. Vérifiez que la caisse n'a pas été endommagée durant son transport. Retirez soigneusement l'unité de sa caisse, puis vérifiez qu'elle ne présente aucun dommage. Si l'appareil est endommagé, signalez-le immédiatement au transporteur.
2. Les câbles qui retiennent les brûleurs et les autres matériaux d'emballage doivent être retirés de l'unité. Toutes les protections couvrant les pièces en acier inoxydable doivent également être retirées.
3. Sauf indication contraire, les pieds sont fixés aux appareils en usine. Lorsque les appareils doivent être montés sur une plateforme ou une plinthe, ils sont expédiés sans pieds. Ces derniers doivent être fixés au four si celui-ci est installé sur un sol inflammable.
4. Le type de gaz à utiliser et la pression d'alimentation définie pour l'appareil lors de sa fabrication sont indiqués sur la plaque signalétique et sur l'emballage. Veillez à utiliser le type d'alimentation en gaz indiqué.
5. Les produits Garland/U.S. Range ne sont pas agréés ni autorisés pour une utilisation domestique, ils sont uniquement destinés à des applications commerciales. Garland/U.S. Range ne fournira pas de service de réparation, de garantie, d'entretien ou d'assistance de quelque nature que ce soit en dehors des applications commerciales.
6. Ne retirez pas les étiquettes, les avertissements et les plaques signalétiques de l'appareil, car cela annulerait la garantie du fabricant.

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 du pays et de la destination.

L'installation doit être conforme à la version la plus récente de la norme ANSI Z223.1 du National Fuel Gas Code : NFPA Nº 54 (dernière version), et à la version la plus récente ou locale de la norme ANSI/NFPA 70 du National Electrical Code, afin d'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.

Au Canada, les branchements électriques doivent être conformes aux articles correspondants du Code canadien de l'électricité (C22.1, dernière version)

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques techniques

PRESSION D'ALIMENTATION MINIMALE		PRESSION DE FONCTIONNEMENT DU COLLECTEUR	
Gaz naturel :	7 inH_2O	Gaz naturel :	6 inH_2O
Propane :	11 inH_2O	Propane :	10 inH_2O

Alimentation électrique

120 V, 60 Hz, 1 A – Modèles de four équipé de brûleurs infrarouges.

120 V, 60 Hz, 4,4 A – Modèles de four équipé de brûleurs infrarouges et de base à convection.

Débits d'arrivée de gaz des brûleurs individuels

Gaz naturel		
Brûleur	**Arrivée BTU/h par section**	**Taille de l'orifice DMS**
Brûleur en fonte avec élément en céramique	80 000	# 35
Infrarouge	70 000	# 50
Four	40 000	# 33
Propane		
Brûleur	**Arrivée BTU/h par section**	**Taille de l'orifice DMS**
Brûleur en fonte avec élément en céramique	80 000	# 48
Infrarouge	70 000	# 56
Four	35 000	# 50

Désignation des modèles

Numéro de modèle	Brûleur du gril	Base
M60XR	Brûleur en fonte avec élément en céramique	Four standard
M60XRC	Brûleur en fonte avec élément en céramique	Four à convection
M60XS	Brûleur en fonte avec élément en céramique	Rangement
M60XT	Brûleur en fonte avec élément en céramique	Plan de travail ou support modulaire
M100XR	Infrarouge	Four standard
M100XRC	Infrarouge	Four à convection
M100XS	Infrarouge	Rangement
M100XT	Infrarouge	Plan de travail ou support modulaire
M110XM	Infrarouge	—

Dégagements

DÉGAGEMENTS		
Numéro de modèle	**Côtés**	**Arrière**
M60XR	6" (152 mm)	6" (152 mm)
M60XRC	6" (152 mm)	6" (152 mm)
M60XS	6" (152 mm)	6" (152 mm)
M60XT	6" (152 mm)	6" (152 mm)
M100XR	6" (152 mm)	6" (152 mm)
M100XRC	6" (152 mm)	6" (152 mm)
M100XS	6" (152 mm)	6" (152 mm)
M100XT	6" (152 mm)	6" (152 mm)
M110XM	6" (152 mm)	6" (152 mm)

TABLE DES MATIÈRES

INFORMATIONS IMPORTANTES 2

SPÉCIFICATIONS 4
- Caractéristiques techniques 4
- Alimentation électrique 4
- Débits d'arrivée de gaz des brûleurs individuels 4
- Désignation des modèles 4
- Dégagements 4

INFORMATIONS GÉNÉRALES 5

RÉGLEMENTATIONS 5

INSTALLATION 6
- Emplacement 6
- Ventilation 6
- Raccordement au gaz 6
- Branchement électrique 6
- Remarques concernant l'installation 6
- Installation des éléments radiants en céramique (modèle M60XR) 7
- Appareils équipés de roulettes 7
- Appareils équipés de pieds 7
- Essai et réglages 7
- Thermostat de four FDO 8

UTILISATION 9
- Section du gril 9
  - Brûleur en fonte avec élément en céramique – M60X 9
  - Brûleurs infrarouges – M100XM, M110XM 9
- Fours 10
  - Fours standard 10
  - Fours à convection (RC) 10

UTILISATION DU PRODUIT 11
- Gril 11
- Fours à convection 11

ENTRETIEN ET NETTOYAGE 12
- Acier inoxydable 12
- Intérieur du four (émail céramique) 12
- Section du gril 12
  - Nettoyage général 12
  - M110XM 12
  - M100X (R/RC/S/TM) 13
  - Instructions de retrait du filtre à graisse sur le modèle M100X 13
  - Nettoyage du filtre 14
  - Instructions d'installation du filtre sur le modèle M100X 14
  - Instructions de retrait des grilles et du cadre de support des grilles 16

SCHÉMA DE CÂBLAGE 17

INFORMATIONS IMPORTANTES

AVERTISSEMENT :

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

Assurez-vous que la zone autour de l'appareil est dégagée et maintenez l'appareil éloigné de toute substance inflammable.

POUR VOTRE SÉCURITÉ :

NE STOCKEZ NI N'UTILISEZ D'ESSENCE OU AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL

AVERTISSEMENT :

L'INSTALLATION, LE RÉGLAGE, L'ALTÉRATION, L'ENTRETIEN OU LA MAINTENANCE INCORRECTS DE CET APPAREIL PEUT ENTRAÎNER DES DOMMAGES MATÉRIELS AINSI QUE DES BLESSURES GRAVES OU MORTELLES. LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET DE MAINTENANCE AVANT D'INSTALLER OU D'ENTRETENIR CET APPAREIL

VEUILLEZ LIRE TOUS LES CHAPITRES DU PRESENT MANUEL ET LE CONSERVER POUR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

CE PRODUIT EST CERTIFIÉ COMME ÉQUIPEMENT DE CUISSON COMMERCIAL ET DOIT ÊTRE INSTALLÉ PAR UN PROFESSIONNEL SELON LES INSTRUCTIONS DU PRÉSENT MANUEL.

DANS L'ÉTAT DU MASSACHUSETTS, CE PRODUIT DOIT ÊTRE INSTALLÉ PAR UN PLOMBIER OU UN INSTALLATEUR AGRÉÉ.

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

La maintenance et la réparation de l'appareil doivent être réalisées par un agent de service agréé par Garland, qui doit utiliser des pièces de rechange Garland d'origine. 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 maintenance non agréés.
Pour consulter la liste des agents de maintenance agréés, rendez-vous sur le site Web de Garland : http://www.garland-group.com.
Les informations contenues dans le présent manuel (y compris les spécifications de pièces et de conception) sont susceptibles de devenir obsolètes et d'être modifiées sans préavis.

GARLAND

Laissez votre passion s'exprimer

Gamme Master
Grils infrarouges et céramiques

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

modèles

M60XR
M60XRC
M60XS
M60XT
M100XR
M100XRC
M100XS
M100XT
M110XM



Instructions d'origine

G_GHD_OM_MSBROILERS_4515576FR Rev 3 – 04/26

ALI GROUP

WELBILT an Ali Group Company