

GT SERIES HEAVY DUTY GAS COUNTER EQUIPMENT

Installation, Operation and Maintenance Manual

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



⚠ 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.

FOR YOUR SAFETY

Do not store or use gasoline or other flammable vapors and 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.

⚠ Caution

Read this manual before operating this equipment.

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.
APPROVAL NUMBER: G-1-07-05-28

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 The information contained herein, (including design and parts specifications), may be superseded and is subject to change without notice.

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

Only trained and authorized service personnel or store manager should access the service screens. If changes to these settings are made incorrectly they will cause the unit to malfunction.

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

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

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

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 an 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 appliance is equipped is stamped on the serial plate. Connect equipment 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 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

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 of 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 tis 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

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

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.

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 unit.

⚠ Warning

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

⚠ Warning

Remove all removable panels before lifting and installing.

⚠ Warning

Do not contact any moving parts of the unit while in operation, keep guards, shields and safety devices in place, do not remove them by any circumstance.

⚠ 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

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.

Notice

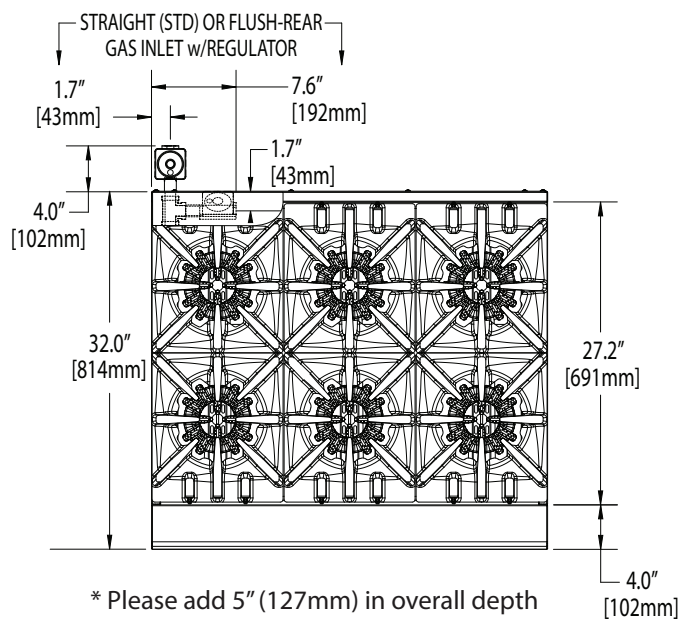
Before heating up the equipment, be sure to remove all protective plastic from appliance.

THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK

TABLE OF CONTENTS

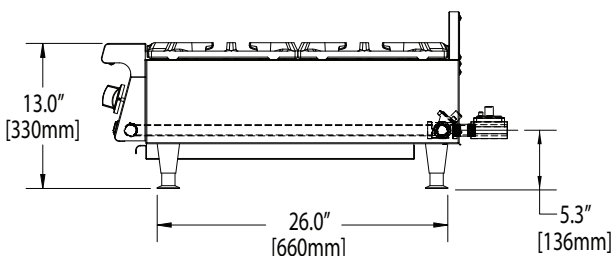
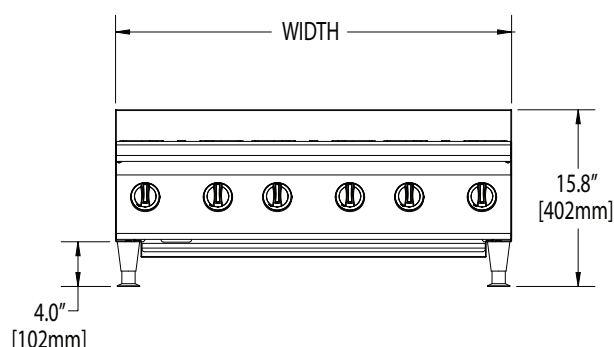
SPECIFICATIONS: HOT PLATES	10
SPECIFICATIONS: STEP-UP HOT PLATES	11
SPECIFICATIONS: CERAMIC-BRIQUETTE CHAR-BROILERS	12
SPECIFICATIONS: RADIANT CHAR-BROILERS	13
SPECIFICATIONS: GRIDDLES	14
PRE-INSTALLATION	15
Damage Check	15
Rating Plate	15
INSTALLATION	15
General	15
Gas Connections	15
Leg Installation	16
Ventilation	17
Air Supply	17
ADJUSTMENTS	17
Burner Adjustments – All Models	17
OPERATION: ALL MODELS	18
Lighting Standing Pilots - All Models	18
Broilers	18
Hotplates	18
Valve-control griddles	18
Thermostat-control griddles	18
Shutdown Procedure	18
MAINTENANCE & CLEANING	19
Seasoning	19
Griddle (standard steel plate)	19
Griddle (optional chrome)	19
Cast Iron Top Grates (Hot Plates & Char-Broilers)	19
Cleaning	20
Griddle	20
Open Top Burners	20
Cast Iron Top Grates	20
Char-Broilers	21
Stainless Steel	21

SPECIFICATIONS: HOT PLATES



For use with Natural or Propane gas only. Gas input ratings shown for installations up to 2000 ft., (610m), above sea level. Please specify altitudes over 2000 ft. and gas type when ordering.

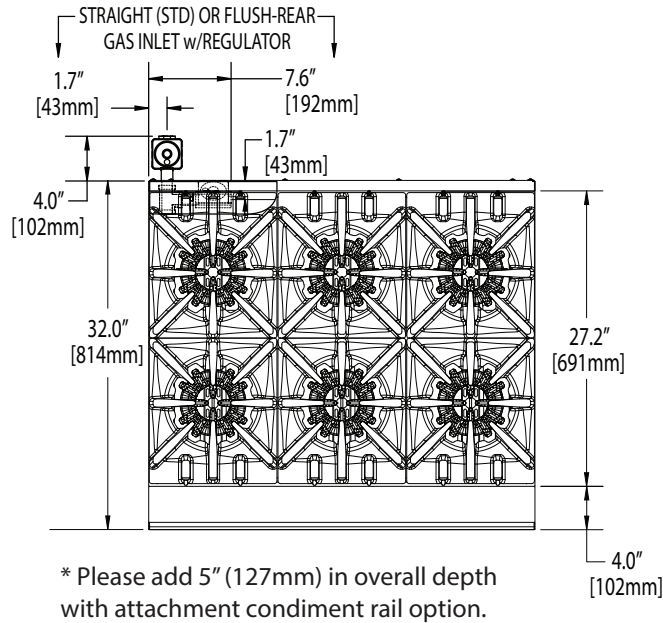
Garland/U.S. Range products are not approved or authorized for home or residential use, but are intended for commercial applications only. Garland/U.S. Range will not provide service, warranty, maintenance or support of any kind other than in commercial applications.



Model #	Width In (mm)	Height (w/std legs)	Depth In (mm)	Total Input (BTU)		Shipping Information	
				NAT	PRO	Lbs/Kg	Cu Ft
GTOG12-2	11-13/16 (300)	13 (330)	32 (814)	60,000	52,000	73/33	4
GTOG24-4	23-5/8 (600)			120,000	104,000	135/61	8
GTOG36-6	35-7/16 (900)			180,000	156,000	191/87	25
GTOG48-8	47-1/4 (1200)			240,000	208,000	247/112	33

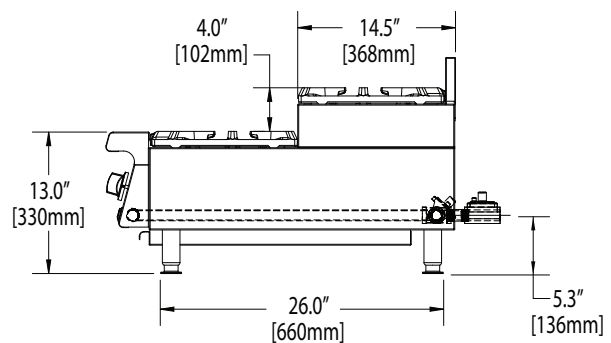
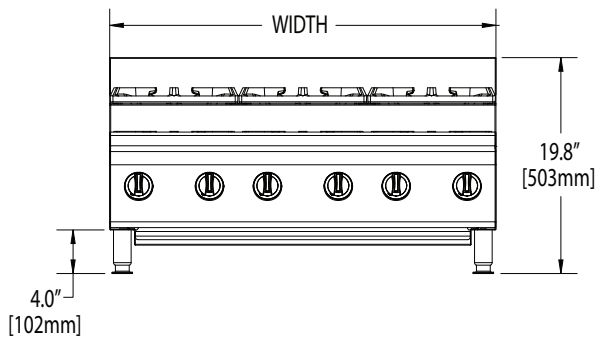
SUPPLY OPERATING PRESSURE				MANIFOLD OPERATING PRESSURE				CLEARANCES	
NATURAL GAS		PROPANE		NATURAL GAS		PROPANE		INSTALLATION TO COMBUSTIBLE	
"WC	MBar	"WC	Mbar	"WC	MBar	"WC	Mbar	Sides	Rear
7	17.5	11	27.5	4.5	11	10	24.5	7" (178mm)	6" (152mm)

SPECIFICATIONS: STEP-UP HOT PLATES



For use with Natural or Propane gas only. Gas input ratings shown for installations up to 2000 ft., (610m), above sea level. Please specify altitudes over 2000 ft. and gas type when ordering.

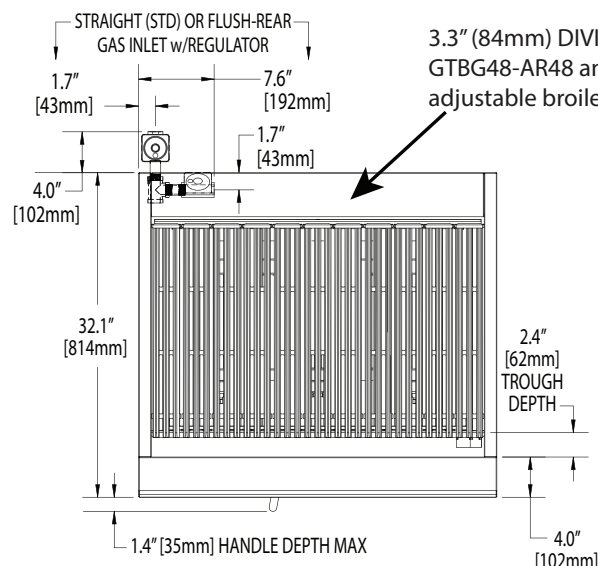
Garland/U.S. Range products are not approved or authorized for home or residential use, but are intended for commercial applications only. Garland/U.S. Range will not provide service, warranty, maintenance or support of any kind other than in commercial applications.



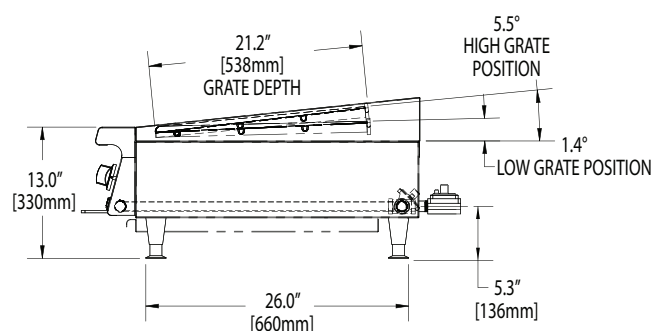
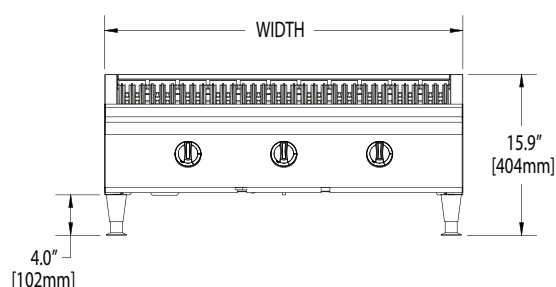
Model #	Width In (mm)	Height (w/std legs)	Depth In (mm)	Total Input (BTU)		Shipping Information	
				NAT	PRO	Lbs/Kg	Cu Ft
GTOG24-SU4	23-5/8 (600)	19-13/16 (503)	32 (814)	120,000	108,000	135/61	8
GTOG36-SU6	35-7/16 (900)			180,000	162,000	191/87	25
GTOG48-SU8	47-1/4 (1200)			240,000	216,000	247/112	33

SUPPLY OPERATING PRESSURE				MANIFOLD OPERATING PRESSURE				CLEARANCES	
NATURAL GAS		PROPANE		NATURAL GAS		PROPANE		INSTALLATION TO COMBUSTIBLE	
"WC	MBar	"WC	Mbar	"WC	MBar	"WC	Mbar	Sides	Rear
7	17.5	11	27.5	4.5	11	10	24.5	7" (178mm)	6" (152mm)

SPECIFICATIONS: CERAMIC-BRIQUETTE CHAR-BROILERS



* Please add 5" (127mm) in overall depth with attachment condiment rail option.

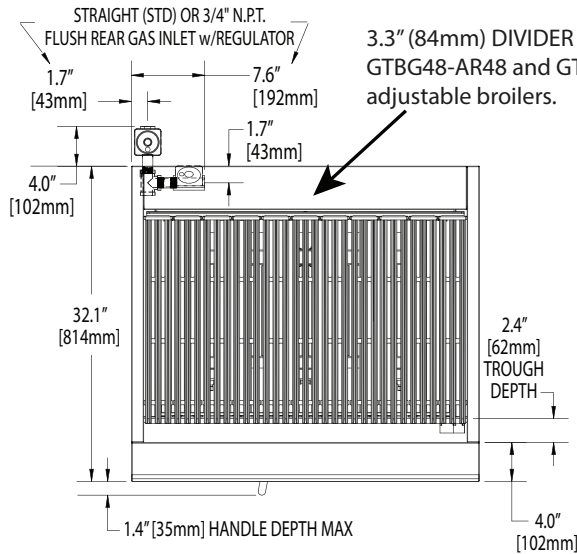


Model #	Width In (mm)	Height (w/std legs)	Depth In (mm)	Total Input (BTU)	Shipping Information	
					Lbs/Kg	Cu Ft
GTBG24-AB24	23-5/8 (600)	13 (330)	32 (814)	60,000	283/129	19
GTBG36-AB36	35-7/16 (900)			90,000	391/178	26
GTBG48-AB48	47-1/4 (1200)			120,000	514/283	34
GTBG60-AB60	59-1/16 (1500)			150,000	635/288	41

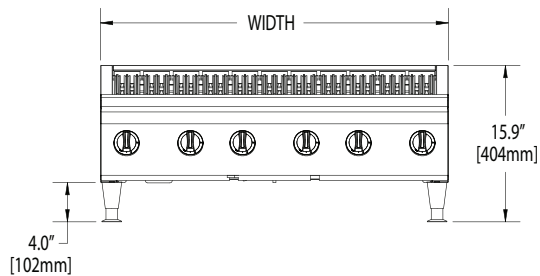
SUPPLY OPERATING PRESSURE				MANIFOLD OPERATING PRESSURE				INSTALLATION CLEARANCES
NATURAL GAS		PROPANE		NATURAL GAS		PROPANE		
"WC	MBar	"WC	Mbar	"WC	MBar	"WC	Mbar	
7	17.5	11	27.5	4.5	11	10	24.5	

CLEARANCE: 0"
FOR INSTALLATION IN
NON-COMBUSTIBLE
SURROUNDINGS ONLY

SPECIFICATIONS: RADIANT CHAR-BROILERS

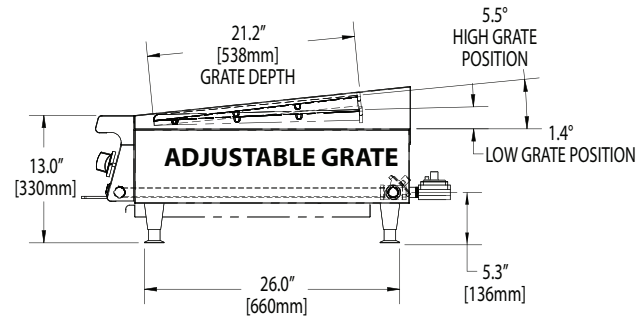
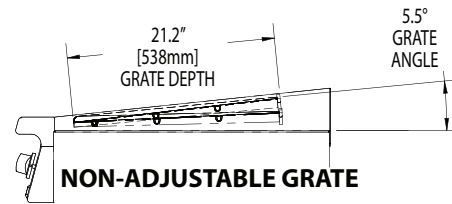


* Please add 5" (127mm) in overall depth with attachment condiment rail option.



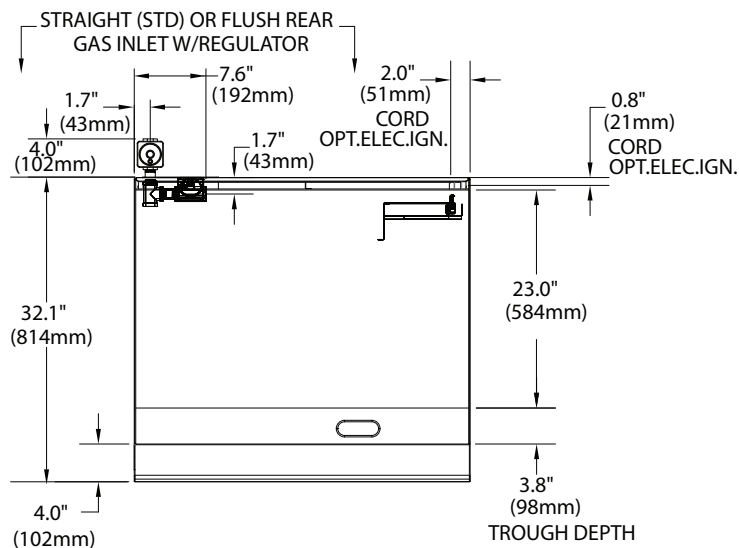
For use with Natural or Propane gas only. Gas input ratings shown for installations up to 2000 ft., (610m), above sea level. Please specify altitudes over 2000 ft. and gas type when ordering.

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.



Model #		Width In (mm)		Height (w/std legs)		Depth In (mm)		Total Input (BTU)	Shipping Information	
									Lbs/Kg	Cu Ft
With Adjustable Grates										
GTBG24-AR24		23-5/8 (600)		13 (330)		32 (814)		72,000	283/129	19
GTBG36-AR36		35-7/16 (900)						108,000	391/178	26
GTBG48-AR48		47-1/4 (1200)						144,000	514/283	34
GTBG60-AR60		59-1/16 (1500)						180,000	635/288	41
With Non-Adjustable Grates										
GTBG24-NR24		23-5/8 (600)		13 (330)		32 (814)		72,000	283/129	18
GTBG36-NR36		35-7/16 (900)						108,000	391/178	25
GTBG48-NR48		47-1/4 (1200)						144,000	514/283	33
GTBG60-NR60		59-1/16 (1500)						180,000	635/288	40
SUPPLY OPERATING PRESSURE				MANIFOLD OPERATING PRESSURE				INSTALLATION CLEARANCES		
NATURAL GAS		PROPANE		NATURAL GAS		PROPANE				
"WC	MBar	"WC	Mbar	"WC	MBar	"WC	Mbar			
7	17.5	11	27.5	4.5	11	10	24.5			

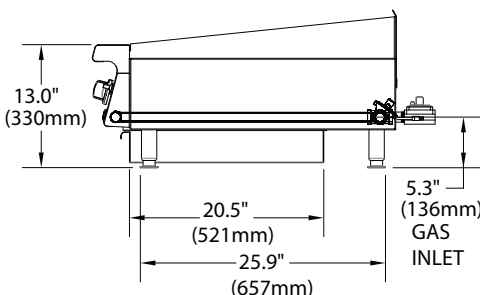
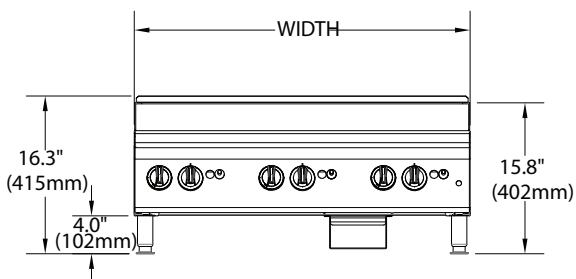
SPECIFICATIONS: GRIDDLES



For use with Natural or Propane gas only. Gas input ratings shown for installations up to 2000 ft., (610m), above sea level. Please specify altitudes over 2000 ft. and gas type required when ordering.

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.

* Please add 7" (178mm) in overall depth with attachment condiment rail option.



Model #		Width In (mm)	Height (w/std legs)	Depth In (mm)	Total Input (BTU)	Shipping Information			
						Lbs/Kg	Cu Ft		
Thermostat Controlled Standard Griddle (1" steel plate)									
GTGG24-GT24M		23-5/8 (600)	13 (330)	32 (814)	56,000	290/132	21		
GTGG36-GT36M		35-7/16 (900)			84,000	405/184	29		
GTGG48-GT48M		47-1/4 (1200)			112,000	595/270	37		
GTGG60-GT60M		59-1/16 (1500)			140,000	705/320	42		
GTGG72-GT72M		70-7/8 (1800)			168,000	810/368	50		
Manually Controlled Standard Griddle (1" steel plate)									
GTGG24-G24M		23-5/8 (600)	13 (330)	32 (814)	54,000	280/127	21		
GTGG36-G36M		35-7/16 (900)			81,000	395/180	29		
GTGG48-G48M		47-1/4 (1200)			108,000	585/266	37		
GTGG60-G60M		59-1/16 (1500)			135,000	688313	42		
GTGG72-G72M		70-7/8 (1800)			162,000	790/359	50		
SUPPLY OPERATING PRESSURE				MANIFOLD OPERATING PRESSURE				CLEARANCES	
NATURAL GAS		PROPANE		NATURAL GAS		PROPANE		INSTALLATION TO COMBUSTIBLE	
"WC	MBar	"WC	Mbar	"WC	MBar	"WC	Mbar	Sides	Rear
7	17.5	11	27.5	4.5	11	10	24.5	6" (152mm)	6" (152mm)

PRE-INSTALLATION

Damage Check

Damage check: Check carton or crate for possible damage incurred in shipping. After carefully un-crating, check for "concealed" damage. Report any damage immediately to your carrier.

Rating Plate

The rating plate is affixed to a bracket mounted at the rear of the unit but visible from the front. The grease drawer may need to be removed to view rating plate.

The correct type of gas for which the unit was manufactured is noted on the rating plate, and this type of gas must be used.

When corresponding with the factory or your local authorized factory service center regarding service problems or replacement parts, be sure to refer to the particular model

by the correct model number (including the prefix and suffix letters and numbers) and the warranty serial number. The rating plate affixed to the appliance contains this information.

We suggest installation, maintenance and repairs be performed by your local authorized service agency listed in your information manual pamphlet.

In the event you have any questions concerning the installation, use, care or service of the product, write or call our Product Service Department.

This product must be installed by professional personnel as specified. 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.

INSTALLATION

General

1. Carefully remove appliance from carton or crate. Burner tie wires and other packing material should be removed at this time. The protective material covering the stainless steel should be removed immediately after the appliance is installed, before it is fired.
2. Remove top grates and place out of the way, to prevent damage.
3. These appliances must be installed under an adequate ventilation system. Refer to section titled Ventilation for further instructions.
4. All burner adjustments and setting shall be made by a qualified gas technician.

Gas Connections

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:

"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."

INSTALLATION

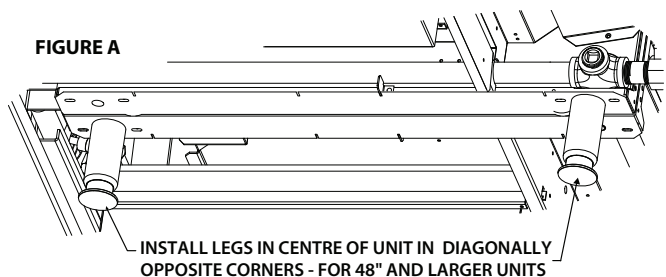
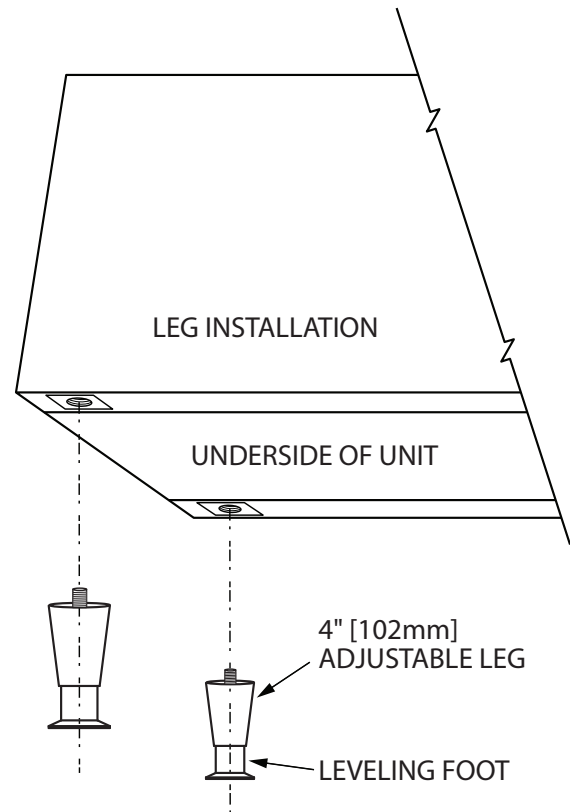
1. The installation and connection must be performed by a licensed gas technician in compliance with local codes, or in the absence of local codes, with CAN/CGA-B149 Installation Code or with the national Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA No. 54 – Latest Edition.
2. The correct type of gas for which the unit was manufactured is noted on the rating plate, and this type of gas must be used.
3. If it is a new installation have the gas authorities check meter size and piping to assure that the appliance is supplied with necessary amount of gas pressure required to operate properly.
4. The gas pressure must be checked when the appliance is installed, to ensure that the gas pressure is the same as specified on the rating plate. If necessary, pressure adjustments can be made at the pressure regulator, supplied on each unit.

NOTE: When installing as a flush mount pressure regulator connection, (to allow for equipment installations against a non-combustible wall), a certified flexible gas hose and quick disconnect assembly is required to allow the unit to be moved in the event an adjustment of the gas pressure regulator is required.

5. Have a qualified gas technician check the gas pressure to make certain that existing gas facilities (meter, piping, etc.) will deliver the BTU's of gas required at the appliance with no more than $\frac{1}{2}$ " water column pressure drop. When checking pressure, be certain that all the equipment on same gas line is turned to the "ON" position.
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 at test pressures in excess of $\frac{1}{2}$ PSIG. (3.45 KPA).
7. The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than $\frac{1}{2}$ PSIG. (3.45 KPA).
8. Make certain that the new piping, joints and connections have been made in a clean manner and have been purged, so that the piping compound, chips, etc., will not clog pilots, valves and/or controls. Use pipe joint sealant that is certified for use with liquefied petroleum gas.
9. **WARNING:** Check gas connections for leaks, using soap solution or similar means.
Do Not Check with an Open Flame.

Leg Installation

Your new appliance has been supplied with 4"(102mm) adjustable legs. These legs are threaded into holes located at each bottom corner. Refer to Figure A below for installing the center legs on 48" and wider units. Once the legs are installed turn the leveling foot at the bottom of the leg.



Level the appliance by adjustment of leveling bolts or legs. Use a spirit level and check for level four ways; across front and back, then down left and right edges. Level any adjacent units to the first. A griddle may not rest evenly on the appliance body if it is not properly leveled.

INSTALLATION

Ventilation

Ventilation requirements may be subject to local building and fire codes. Consult local authorities having jurisdiction.

Counter equipment must be installed in a location in which the facilities for ventilation permit satisfactory combustion of gas and proper venting. Proper ventilation is imperative for good operation of the appliance. The ideal method of ventilating counter equipment is the use of a properly designed ventilating canopy, which should extend at least 6"/152mm beyond all sides of the appliance (except against the wall if the canopy is a wall installation). This is usually part of a mechanical exhaust system.

Air Supply

1. It is necessary that sufficient room air ingress be allowed to compensate for the amount of air removed by any ventilating system. Otherwise, a subnormal atmospheric pressure will occur, affecting the appliance operation adversely and causing undesirable working conditions.
2. Appliances shall be located so as not to interfere with proper circulation of air within the confined space. All gas burners and pilots require sufficient air to operate.
3. Large objects should not be placed in front of the appliance which might obstruct the air flow through the front. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
4. Do not permit fans to blow directly at the appliance, and wherever possible, avoid open windows adjacent to the appliance sides and back; also wall type fans which create air cross-currents within the room.

ADJUSTMENTS

Burner Adjustments – All Models

1. Before making any adjustment, turn all gas valves to "OFF". Remove the burner tie wires, if not already removed. Be sure all piping is gas tight and that air is purged from lines.
2. All units are shipped from factory at burner ratings set for the gas specified on the rating plate at normal gas

pressure. The only adjustment necessary is for that governing air.

Air Adjustment: If necessary, the air is adjusted by rotating the air shutter on burner. The burner must have enough air that the tips of the flames are not yellow, but not so much air that the flames will lift off the burner ports. Securely tighten air shutter screw so air shutter cannot be moved.

NOTE: All adjustments must be performed by a qualified gas technician.

OPERATION: ALL MODELS

Lighting Standing Pilots - All Models

After the appliance has been installed by a licensed gas trades-person all connections, pilot lights and controls have been inspected for proper operation. All gas appliances that use standing pilot systems are generally assumed to be operating with the pilot on continuously. The appliances should not be restarted except in the event of a gas service interruption to the facility.

If a pilot flame does go out, here are the basic steps to check before you re-light the pilot:

1. Check to see that all gas lines are in place and secured and that there is no accumulation of gas inside the unit.
2. Check to make sure that the main shut off valve is in the off position.
3. Make sure the individual burner valves are in the off position.
4. Turn on or open the main shut off valve to the appliance.
5. Follow pilot lighting procedures applicable to your model. The pilot should ignite within a few attempts. You will be able to see the pilot flame on a hotplate under the protective pilot shield cast into the burner top grate. Pilot flames on griddles and broilers can be viewed through observation holes in the stainless steel front panel.

Broilers

- a. Light the pilots with a long match or taper through the opening(s) in the valve panel.
- b. Turn the burner valve on to the full position. A sharp flame should be about 1/4" high.
- c. To shut down turn all valves to the off position. If the appliance is to be shut down for an extended period of time, close the in-line gas valve.

Hotplates

- a. Pilots are easily accessible. Make sure the individual burner valve is in the off position, then use an open flame device, match, or BBQ lighter to ignite.

Valve-control griddles

- a. Make sure the individual valve control is in the off position.
- b. Use the piezo spark (or electric spark if your model has this option) button(s) to ignite the pilot.
- c. Once the pilot is lit you may now turn your valve control to the high or low flame setting.
- d. To shut down the main burner turn the valve to the off position.

Thermostat-control griddles

- a. Make sure the individual valve is in the off position.
 - b. Use the piezo (or electric spark if your model has this option) button(s) to ignite the pilot.
 - c. Once the pilot is lit you may then set the thermostat to the desired cooking temperature.
 - d. To shut down turn individual on-off valve to off position.
6. If you do not have a pilot flame established fairly quickly and begin to smell gas, shut off the main valve and wait five minutes to let the gas build-up escape.
 7. Only once the pilot flame has been established should you turn on the burner control. When the burner control is on it allows gas flow to the burner. If there is no pilot flame it will allow gas to build up and cause possible delayed ignition, which could result in an explosion.

Shutdown Procedure

To shutdown, turn all main burner valves to OFF position. If the appliance is to be shut down for an extended period of time, close the pilot valves, (gas valves), by turning their set screws clockwise. Finally, turn the manual valve on the main gas supply to the OFF position.

MAINTENANCE & CLEANING

NOTE: Any maintenance or service involving disassembly of components should be made by a qualified service technician. Also, ensure gas supply to the appliance is shut off.

You have purchased the finest commercial cooking equipment available anywhere. Like any other fine precision built piece of equipment, it should be given regular care and maintenance.

Periodic inspections by your dealer or qualified service agency are recommended to check temperatures, adjustments and ensure moving parts are operative. Whenever possible, avoid overheating idle equipment as this is the primary cause for increased service costs.

When corresponding with the factory or your equipment dealer regarding service problems or replacement parts, be sure to refer to the particular model by the correct model number (including prefix and suffix letters and numbers) and the serial or code number. The rating plate affixed to the appliance contains this information.

Seasoning

Griddle (standard steel plate)

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.

IMPORTANT: Do not set to a high position (on valve control) or 450° (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.

Griddle (optional chrome)

1. Remove all factory applied protective material by washing with hot water, mild detergent or soap solution.
2. A chrome plate griddle does not have a porous surface such as a steel griddle plate so seasoning is something you do not need to do but regular cleaning will ensure longer life for your griddle and better cooking results.
3. Turn griddle plate temperature setting to between 300 to 350 degrees F (149 to 177 deg. C). Pour water on the griddle ahead of a soft bristle brush. Then scrub the griddle clean sweeping the water and debris into the grease trough. This should remove much of the debris on the griddle.
4. For stubborn burnt on food use a mild nonabrasive cleaner with the water and a soft metal scraper.

Cast Iron Top Grates (Hot Plates & Char-Broilers)

1. Wash the cast iron top grates thoroughly with a mild soap and warm water.
2. Dry the grates thoroughly with a clean cloth.
3. Immediately after drying, season the top grates lightly with a non-toxic oil, (liquid vegetable oil or spray oil).
WARNING: DO NOT SEASON THE GRATES WHILE THEY ARE INSTALLED ON THE APPLIANCE. Seasoning grates over an open flame could cause a flash fire.
4. After seasoning, reinstall the grates. Turn all the burners on at their lowest setting. Allow the oil on the grates to burn off for at least 20 minutes before using.

RE-SEASONING OF THE GRATES WILL BE REQUIRED WHENEVER THEY HAVE BEEN CLEANED. FAILURE TO SEASON GRATES WILL RESULT IN RUSTING.

MAINTENANCE & CLEANING

Cleaning

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:

- a. AFTER EACH USE clean griddle thoroughly with a grill scraper or spatula. Wipe off any excess debris left from cooking process.
- b. 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.
- c. 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.

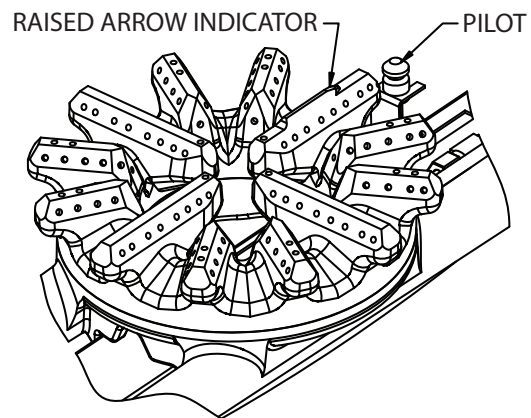
CAUTION: This griddle plate is steel, but the surface is relatively soft and can be scored or dented by careless use of spatula. Be careful not to dent, scratch, or gouge the plate surface. This will cause food to stick in those areas. Also, note, since this is a steel griddle if a light coating of oil is not always present rust will develop on exposed and uncoated areas.

Open Top Burners

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

1. The most common problem with open burners is spillage. Once the burner ports are partially plugged with food, the air-to-gas mixture is disturbed and results in an inefficient burner.
2. Wipe any spills as they occur.
3. Top grates and trays should be removed daily, washed, rinsed and dried thoroughly.

4. Use a wire brush to clean the ports of the burners. Ignite and check for clogged holes.
5. 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.
6. 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-arrow indicator to ensure the burner is installed correctly.



7. If an abnormal flame appears around the edges, it is usually a sign of grease or 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.

ABOUT STEP-UP HOT PLATE BURNERS: The step up cast burner housing is assembled at the factory with two locating pins to ensure that the housing can only be installed in the correct positions should they be removed for cleaning. One pin is located on the top of the housing to ensure the burner head is oriented correctly when installed so that the lighter finger is correctly pointing at the pilot flame. The second is located on the housing bottom and must fit into the slot on the burner support, otherwise the burner will not be stable.

Cast Iron Top Grates

Cast iron top 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.

MAINTENANCE & CLEANING

Char-Broilers

Establish a regular cleaning schedule. It is necessary to avoid obstruction between grates and to allow proper combustion and performance.

1. Broiling grates should be wiped daily while still warm, using a heavy cloth or other grease absorbing material to remove grease and burnt food before they burn into the grid. Remove burnt materials, such as carbonized grease or food, with a stiff wire brush. Do Not use Any Type Of Steel wool. Small particles may be left on the grid surface and get into food products.

A common cleaning practice is to turn grates upside down to burn off the encrusted material. Do not do this with the radiant broilers! The flame from the burners is shielded by a cast iron radiant, which prevents flame from reaching the grates. It is likely that cooked-on matter will cook in even deeper rather than burn off.

2. Broiling grates should be washed thoroughly using a wire brush and a hot, mild detergent or soap solution. Rinse with clear, warm water.
3. Dry thoroughly.
4. Immediately after drying, season the top grates lightly with a non-toxic oil, (liquid vegetable oil or spray oil)

RADIANT BROILERS: Remove the radiants and wire brush them clean; then wash in hot soapy water. A rule of thumb is that if the grates are becoming encrusted, so are the radiants.

CERAMIC BRIQUETTE BROILERS: With the cooking grates removed, turn over all the briquettes and debris will burn off.

5. The front grease trough collects grease via downspout that empties into the drip tray. Additional grease which drips past the radiants or ceramic briquettes is also collected in the same drip tray. The tray must be checked frequently during operation and drained as necessary. Spills should be wiped as they occur and at end of each day the drip tray should be emptied, washed in hot soapy water, and thoroughly dried before reinstalling.

NOTE: Do not waste gas or abuse equipment by leaving valves at high temperature settings while not in use. Throughout all idling periods, set valves at low temperature setting to keep grids warm. Re-set valves as required for periods of heavy load. Turn valves to OFF at end of daily operation. When the broiler is running, never use objects such as sheet pans to cover the grates in order to hold in heat in an attempt to burn off grease or other debris.

Stainless Steel

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.

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.

GARLAND®

GARLAND COMMERCIAL RANGES, LTD.
1177 KAMATO ROAD, MISSISSAUGA, ONTARIO, CANADA L4W 1X4

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

Grils

Etablissez un calendrier de nettoyage régulier. Il est nécessaire d'éviter toute obstruction entre les grilles pour permettre une bonne combustion et un rendement correct.

1. Les grilles de cuisson doivent être essuyées chaque jour pendant qu'elles sont encore chaudes à l'aide d'un chiffon épais ou d'un autre matériau absorbant les graisses, afin d'éliminer les résidus de graisses et d'aliments avant qu'ils ne brûlent sur la grille. Éliminez les produits brûlés, comme la graisse ou les aliments carbonisés, avec une brosse métallique dure. N'utilisez pas de paille de fer. Des petites particules pourraient rester sur la surface de la grille et pénétrer dans les produits alimentaires.

Une méthode courante de nettoyage consiste à retourner les grilles pour brûler les résidus d'aliments incrustés. Ne le faites pas avec les grils radiants ! La flamme des brûleurs est protégée par un radiant en fonte, qui empêche la flamme d'atteindre les grilles. Il est probable que les aliments incrustés cuisent encore plus, au lieu de brûler.

2. Les grilles doivent être soigneusement nettoyées à l'aide d'une brosse métallique et d'une solution chaude de détergent doux ou de savon. Rincez à l'eau claire et chaude.

3. Séchez soigneusement.

4. Immédiatement après le séchage, traitez les grilles supérieures en appliquant une fine couche d'huile non toxique (huile végétale liquide ou en aérosol)

GRILS RADIANTS : Retirez les radiants et nettoyez-les à l'aide d'une brosse métallique, puis lavez-les avec de l'eau chaude savonneuse. En règle générale, si les grilles sont incrustées, les radiants le sont aussi.

GRILS À BRIQUETTES EN CÉRAMIQUE : Une fois les grilles retirées, retournez toutes les briquettes et les débris brûleront.

5. La gouttière à graisse avant recueille les graisses grâce à un collecteur qui se vide dans le bac de récupération. La graisse qui s'égoutte au-delà des radiants ou des briquettes en céramique est recueillie dans le même bac de récupération. Le bac doit être vérifié fréquemment pendant l'utilisation et vidé si nécessaire. Les déversements doivent être essuyés immédiatement et, à la fin de chaque journée, le bac de récupération doit être vidé, lavé à l'eau chaude savonneuse et soigneusement séché avant d'être remis en place.

REMARQUE : ne gaspillez pas de gaz et n'endommagez pas l'équipement en laissant les vannes réglées sur des températures élevées lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Pendant les périodes d'attente, réglez les brûleurs à basse température pour maintenir les grilles chaudes. Remontez la température pendant les périodes de forte activité. Fermez les vannes à la fin de la journée. Lorsque le gril est en fonctionnement, n'utilisez jamais d'objets tels que des plateaux pour couvrir les grilles afin de concentrer la chaleur dans le but de brûler la graisse ou d'autres débris.

Acier inoxydable

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'évaporerait 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 rincer 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 tâches peuvent généralement être éliminées en frottant vigoureusement avec une pâte de poudre à rincer.

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.

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

Nettoyage
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 :

APRÈS CHAQUE UTILISATION, nettoyez soigneusement la plancha à l'aide d'un grattoir ou d'une spatule. Essuyez tout résidu de cuisson.

UNE FOIS PAR JOUR, nettoyez la surface de la plancha à l'aide d'une brique et d'un tampon à grill. Retirez le réservoir à graisse et nettoyez-le soigneusement, de la même manière que n'importe quel autre ustensile de cuisine ordinaire.

UNE FOIS PAR SEMAINE, nettoyez soigneusement la surface de la plancha. Si nécessaire, utilisez une pierre ou un tampon à grill 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 nettoyeur 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.

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

Brûleurs supérieurs ouverts

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

1. Le problème le plus courant avec les 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.
2. Essuyez immédiatement tout déversement.
3. Les grilles supérieures et les plateaux doivent être retirés tous les jours, lavés, rincés et séchés soigneusement.

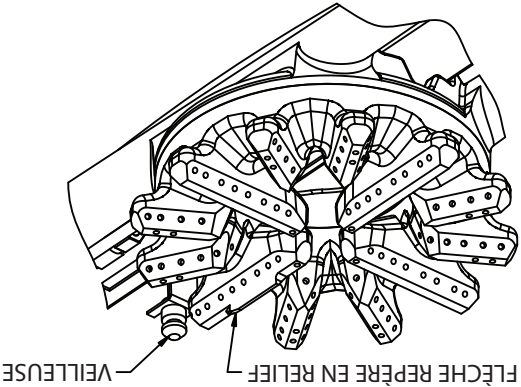
Grilles supérieures en fonte

La (ou les) grille(s) supérieure(s) en fonte peuvent être nettoyée(s) avec du 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.

ÉTAPES : le boîtier des brûleurs de plaques étagées est monté en usine avec deux goupilles de guidage pour garantir qu'il soit toujours remonté dans la bonne position s'il est démonté pour le nettoyage. Une goupille située sur le dessus du boîtier permet de garantir que la tête du brûleur soit orientée correctement une fois remontée, de façon à ce que la bougie d'allumage soit positionnée face à la flamme de la veilleuse, comme il se doit. La seconde goupille est située dans le fond du boîtier et doit s'insérer dans la fente du support de brûleur, sinon le brûleur ne sera pas stable.

À PROPOS DES BRÛLEURS DE PLAQUES CHAUFFANTES

7. Si une flamme anormale apparaît sur les bords, cela indique généralement la présence de graisse ou de résidus 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.



4. Utilisez une brosse métallique pour nettoyer les orifices des brûleurs. Alignez et vérifiez que les orifices ne sont pas obstrués.
5. 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.
6. 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 en forme de flèche permet de vérifier que le brûleur est correctement installé.

REMARQUE : toute opération d'entretien ou de réparation impliquant le démontage de composants doit être effectuée par un technicien qualifié. Assurez-vous également que l'alimentation en gaz de l'appareil est coupée.

Vous avez acheté le meilleur équipement de cuisson professionnel disponible sur le marché. Comme tout autre équipement de précision, il doit faire l'objet d'un entretien et d'une maintenance réguliers.

Des inspections périodiques par votre revendeur ou un centre de réparation agréé sont recommandées pour vérifier les températures, les réglages et s'assurer que les pièces mobiles fonctionnent correctement. Dans la mesure du possible, évitez de surchauffer les appareils lorsqu'ils sont en attente car il s'agit de la première cause d'augmentation des coûts d'entretien.

Lorsque vous vous adressez au fabricant ou à votre revendeur pour signaler un problème ou commander des pièces de rechange, veillez à bien identifier votre appareil à l'aide de son numéro de modèle (y compris tout préfixe, suffixe ou numéro) et du numéro de série. Ces informations sont inscrites sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil.

Traitement

Plancha (plaque d'acier standard)

1. Éliminez tout produit de protection appliqué en usine en lavant la plancha avec de l'eau chaude, un détergent doux ou une solution savonneuse.

2. Appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur la surface de la plancha, environ 300 g/m². Étalez le produit à l'aide d'un chiffon sur toute la surface de la plancha pour créer une fine pellicule. Essayez 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. Chauffez la plancha doucement pendant 15 à 20 minutes. Puis essuyez l'huile. Répétez la procédure 2 à 3 fois jusqu'à ce que la plancha ait un aspect brillant, comme un miroir.

IMPORTANT : ne pas régler en position haute (sur la commande de la vanne) ou à 232 °C (450 °F) (sur la commande du thermostat) pendant la période de « rodage ». **REMARQUE :** la surface de la plancha en acier va se décolorer (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.

Plancha (chrome en option)

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. La surface d'une plancha chromée n'est pas poreuse comme celle d'une plancha en acier, il n'est donc pas nécessaire de la traiter. Cependant, un nettoyage régulier prolongera sa durée de vie et améliorera la cuisson.

3. Réglez la température de la plancha entre 149 et 177 °C (300 et 350 °F). Versez de l'eau sur la plancha avant de la nettoyer avec une brosse à poils doux. Frottez ensuite la plancha en poussant l'eau et les débris dans la gouttière à graisse. Cela devrait permettre d'éliminer une grande partie des débris qui se trouvent sur la plancha.

4. Pour les résidus tenaces, utilisez un nettoyeur doux non abrasif avec de l'eau et un grattoir métallique doux.

Grilles supérieures en fonte (plaques chauffantes et grils)

1. Lavez soigneusement les grilles supérieures en fonte avec un savon doux et de l'eau chaude.
2. Séchez soigneusement les grilles à l'aide d'un chiffon propre.
3. Traitez légèrement les grilles supérieures avec une huile non toxique (huile végétale liquide ou en aérosol).

AVERTISSEMENT : NE TRAITEZ PAS LES GRILLES SUPÉRIEURES LORSQU'ELLES SONT INSTALLÉES SUR L'APPAREIL.

- Après le traitement, réinstallez les grilles. Allumez tous les brûleurs en position la plus basse. Laissez les grilles chauffer pendant au moins 20 minutes avant de les utiliser.
- LE TRAITEMENT DES GRILLES EST NECESSAIRE APRÈS CHAQUE NETTOYAGE. SI LES GRILLES NE SONT PAS TRAITÉES, ELLES S'OXYDERONT.

Veilleuses permanentes d'allumage – Tous modèles

Après l'installation de l'appareil par un technicien qualifié spécialiste des installations au gaz, tous les raccordements, les veilleuses et les commandes ont été inspectés pour s'assurer qu'ils fonctionnent correctement. Tous les appareils à gaz qui utilisent des systèmes de veilleuse permanente sont généralement censés fonctionner avec la veilleuse allumée en permanence. Les appareils ne doivent pas être redémarrés, sauf en cas d'interruption de l'alimentation en gaz dans l'établissement.

Si la flamme de la veilleuse s'éteint, voici les étapes à suivre avant de la rallumer :

1. Vérifiez que tous les tuyaux de gaz sont en place et bien fixés, et qu'il n'y a pas d'accumulation de gaz à l'intérieur de l'unité.

2. Vérifiez que la vanne d'arrêt principale est fermée.

3. Assurez-vous que les vannes individuelles des brûleurs sont fermées.

4. Ouvrez la vanne d'arrêt principale de l'appareil.

5. Suivez les procédures applicables à votre modèle pour l'allumage de la veilleuse. La veilleuse devrait s'allumer après quelques tentatives. Sur la plaque chauffante, vous devriez voir la flamme de la veilleuse sous l'écran protecteur de la veilleuse moulée dans la grille supérieure du brûleur. Les flammes des veilleuses des planchas et des grils peuvent être vues à travers les regards du panneau avant en acier inoxydable.

Grils :

Allumez les veilleuses à l'aide d'une longue allumette ou d'une chandelle par la (ou les) ouverture(s) du panneau de la vanne.

Ouvrez complètement la vanne du brûleur. Les brûleurs doivent produire une flamme bleue d'environ 1/4" (6,5 mm) de haut.

Pour éteindre, fermez toutes les vannes. Si l'appareil doit être arrêté pendant une période prolongée, fermez la vanne de gaz principale.

Plaques chauffantes :

Les veilleuses sont facilement accessibles. Vérifiez que la vanne individuelle du brûleur est fermée, puis utilisez une allumette ou un briquet pour barbecue pour l'allumer.

Planchas à commande par vanne :

Assurez-vous que la commande de la vanne individuelle est en position d'arrêt.

Utilisez le (ou les) bouton(s) d'allumage piézo-électrique (ou électrique si votre modèle dispose de cette option) pour allumer la veilleuse.

Une fois la veilleuse allumée, vous pouvez ouvrir la vanne pour régler la hauteur de la flamme.

Pour éteindre le brûleur principal, fermez la vanne.

Planchas à commande thermostatique :

Assurez-vous que la vanne individuelle est fermée.

Utilisez le (ou les) bouton(s) d'allumage piézo-électrique (ou électrique si votre modèle dispose de cette option) pour allumer la veilleuse.

Une fois la veilleuse allumée, vous pouvez régler le thermostat sur la température de cuisson souhaitée.

Pour éteindre, fermez la vanne individuelle.

6. Si la flamme de la veilleuse ne s'allume pas assez rapidement et que vous commencez à sentir une odeur de gaz, fermez la vanne principale et attendez cinq minutes pour laisser le gaz accumulé s'évacuer.

7. Vous devez attendre que la flamme de la veilleuse soit allumée pour mettre en marche la commande du brûleur. Lorsque la commande du brûleur est activée, elle permet l'arrivée de gaz au brûleur. Si la veilleuse n'est pas allumée, le gaz va s'accumuler et potentiellement retarder l'allumage, ce qui pourrait entraîner une explosion.

Procédure d'arrêt

Pour éteindre, fermez toutes les vannes du brûleur principal. Si l'appareil doit être arrêté pour une période de temps prolongée, fermez les vannes des veilleuses (vannes à manchon), en tournant la vis de réglage dans le sens horaire. Enfin, fermez la vanne manuelle de l'alimentation principale en gaz.

Ventilation

Alimentation en air

Les exigences en matière de ventilation peuvent être soumises aux codes locaux relatifs à la construction ou la prévention des incendies. Informez-vous auprès des autorités locales compétentes.

Le plan de travail doit être installé dans un endroit où les installations de ventilation permettent une combustion satisfaisante du gaz et une évacuation adéquate. Une ventilation appropriée est essentielle pour le bon fonctionnement de l'appareil. La méthode idéale de ventilation du plan de travail est l'utilisation d'une hotte de ventilation correctement conçue, qui doit dépasser d'au moins 6"/152 mm de chaque côté de l'appareil (sauf contre le mur s'il s'agit d'une hotte murale). Elle fait généralement partie d'un système d'évacuation mécanique.

RÉGLAGES

Réglages des brûleurs – Tous modèles

1. Avant d'effectuer un quelconque réglage, fermez toutes les vannes de gaz. Retirez les fils de fixation des brûleurs, si vous ne l'avez pas encore fait. Assurez-vous que tous les tuyaux de gaz sont étanches et que l'air a été purgé.
2. Tous les appareils sont livrés avec des brûleurs réglés pour le gaz indiqué sur la plaque signalétique, à la pression normale. Le seul réglage nécessaire est celui de la gestion de l'air.

Régler de l'air : Si nécessaire, vous pouvez régler l'alimentation en air en tournant l'obturateur d'air sur le brûleur. Le brûleur doit recevoir suffisamment d'air pour que les extrémités des flammes ne soient pas jaunes, mais pas trop pour que les flammes ne se décollient pas des orifices du brûleur. Serrez à fond la vis de l'obturateur d'air de façon à ce qu'il ne puisse pas se dérégler.

REMARQUE : tous les réglages doivent être effectués par un technicien qualifié.

1. Il est nécessaire que la pièce soit suffisamment aérée pour compenser l'aspiration des systèmes de ventilation. Dans le cas contraire, la pression de la pièce deviendrait inférieure à la pression atmosphérique, ce qui nuirait au bon fonctionnement de l'appareil et entraînerait des conditions de travail indésirables.
2. Si l'équipement est placé dans un espace confiné, il doit être placé de manière à ne pas entraver la circulation de l'air. Tous les brûleurs à gaz et les veilleuses ont besoin de suffisamment d'air pour fonctionner.
3. Ne placez pas d'objets encombrants devant l'appareil, car ils pourraient obstruer l'admission d'air par l'avant. N'obstruez pas la circulation d'air de combustion et de ventilation.
4. Ne dirigez pas de ventilateurs directement sur l'appareil et, dans la mesure du possible, évitez d'ouvrir des fenêtres situées à côté de l'appareil ou derrière celui-ci. Évitez également d'utiliser des ventilateurs muraux qui créent des courants d'air dans la pièce.

1. L'installation et le raccordement doivent être effectués par un technicien agréé, conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au code d'installation CAN/CGA-B149 ou au code National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA No 54 – Dernière édition.

2. Le type de gaz pour lequel l'appareil a été conçu est indiqué sur la plaque signalétique. L'alimentation doit correspondre à ce type de gaz.

3. S'il s'agit d'une nouvelle installation, faites vérifier le calibre du compteur et le diamètre de la tuyauterie par un technicien agréé pour vous assurer que l'appareil est alimenté à la pression de gaz nécessaire à son bon fonctionnement.

4. La pression de gaz doit être vérifiée lors de l'installation de l'appareil, afin de s'assurer que la pression d'alimentation est identique à la pression indiquée sur la plaque signalétique. Si nécessaire, la pression de gaz peut être réglée à l'aide du régulateur de pression fourni avec chaque appareil.

REMARQUE : lors de l'installation d'un régulateur de pression encastré (pour permettre l'installation de l'équipement contre un mur non combustible), un tuyau de gaz flexible homologué et un système de débanchement rapide sont nécessaires pour pouvoir déplacer l'appareil si un réglage du régulateur de pression de gaz est nécessaire.

5. Faites vérifier la pression de gaz par un technicien agréé pour vous assurer que les installations de gaz existantes (compteur, tuyauterie, etc.) fourniront les BTU nécessaires à l'appareil avec une chute de pression ne dépassant pas 1/2" de colonne d'eau. Pour vérifier la pression, assurez-vous que tous les équipements raccordés à la même conduite de gaz sont en position de fonctionnement.

6. L'appareil et sa vanne d'arrêt individuelle doivent être débanchés du système d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à 1/2 PSIG (3,45 kPa).

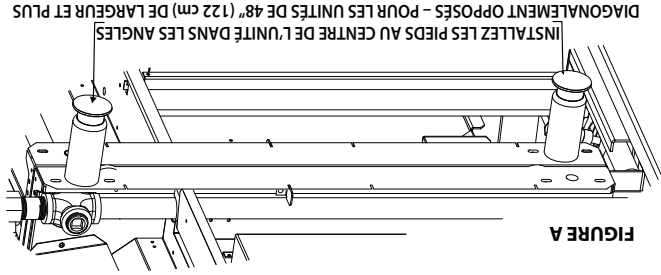
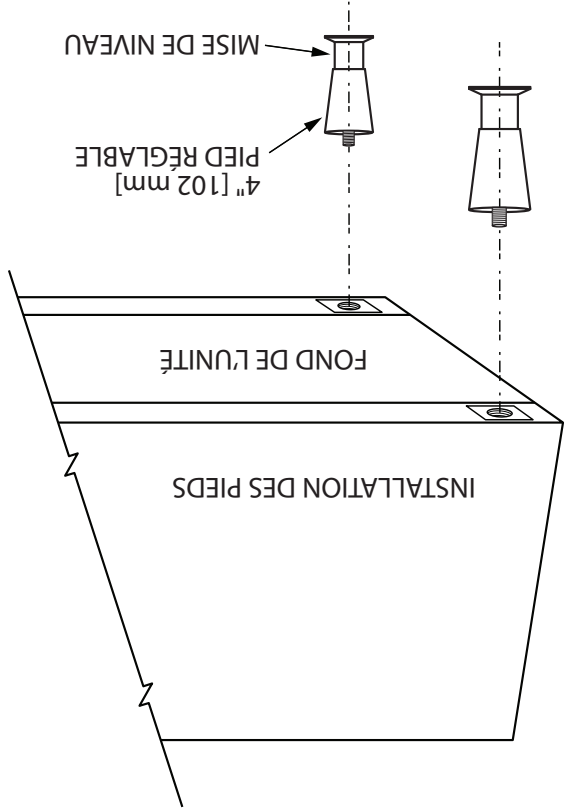
7. L'appareil doit être isolé du système d'alimentation en gaz en fermant sa vanne d'arrêt manuelle individuelle pendant tout essai de pression du système d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à 1/2 PSIG (3,45 kPa).

8. Assurez-vous que la nouvelle tuyauterie, les joints et les raccords ont été installés proprement et ont été purgés, afin que la graisse de filetage, les copeaux, etc., n'obstruent pas les veilles, les vannes ou les commandes. Utilisez un produit d'étanchéité pour joints homologué pour une utilisation avec du gaz de pétrole liquéfié.

9. **AVERTISSEMENT :** Vérifiez l'étanchéité des raccords de gaz à l'aide d'une solution savonneuse ou d'une méthode similaire. **N'utilisez pas de flamme pour effectuer cette vérification.**

Installation des pieds

Votre nouvel appareil a été livré avec des pieds réglables de 4" (102 mm). Ces pieds sont vissés dans des orifices situés à chaque coin de la base de l'appareil. Reportez-vous à la figure A ci-dessous pour installer les pieds centraux sur les unités de 48" de largeur et plus. Une fois les pieds installés, tournez la pièce de mise de niveau située à la base du pied.



Mettez l'appareil de niveau en réglant les boulons de mise de niveau ou les pieds. Utilisez un niveau à bulle et vérifiez le niveau dans quatre directions : horizontalement à l'avant et l'arrière, puis verticalement sur les côtés gauche et droit de l'appareil. Mettez toutes les unités adjacentes de niveau par rapport à la première. Une plancha risque ne pas reposer uniformément sur l'appareil si ce dernier n'est pas correctement mis de niveau.

Vérification des dommages

Vérification des dommages : vérifiez que la caisse ou le carton n'ont pas été endommagés durant le transport. Après avoir retiré l'emballage avec précaution, vérifiez l'absence de dommages « cachés ». Signalez immédiatement tout dommage à votre transporteur.

Plaque signalétique

La plaque signalétique est apposée sur un support monté à l'arrière de l'unité, mais visible de l'avant. Le tiroir à graisse doit parfois être retiré pour voir la plaque signalétique.

Le type de gaz pour lequel l'unité a été fabriquée est indiqué sur la plaque signalétique, et c'est ce type de gaz qui doit être utilisé. Lorsque vous vous adressez au fabricant ou à un centre de réparation local agréé pour signaler un problème ou commander des pièces de rechange, veillez à bien identifier votre appareil

INSTALLATION

Considérations générales

1. Retirez avec précaution l'appareil du carton ou de la caisse. Retirez les fils de fixation des brûleurs et le matériel d'emballage de l'appareil. Toutes les protections couvrant les pièces en acier inoxydable doivent être retirées immédiatement après l'installation des appareils et avant toute utilisation.

2. Retirez les grilles supérieures et placez-les dans un endroit sûr pour éviter de les endommager.

3. Ces appareils doivent être installés sous un système de ventilation adéquat. Pour des instructions complémentaires, reportez-vous à la section Ventilation.

4. Tous les réglages des brûleurs doivent être effectués par un technicien qualifié spécialiste des appareils à gaz.

Raccordements 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. Tous les appareils fixes (non mobiles) DOIVENT être équipés d'une vanne d'isolation 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'isolation 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'isolation ou le système automatique est installé :

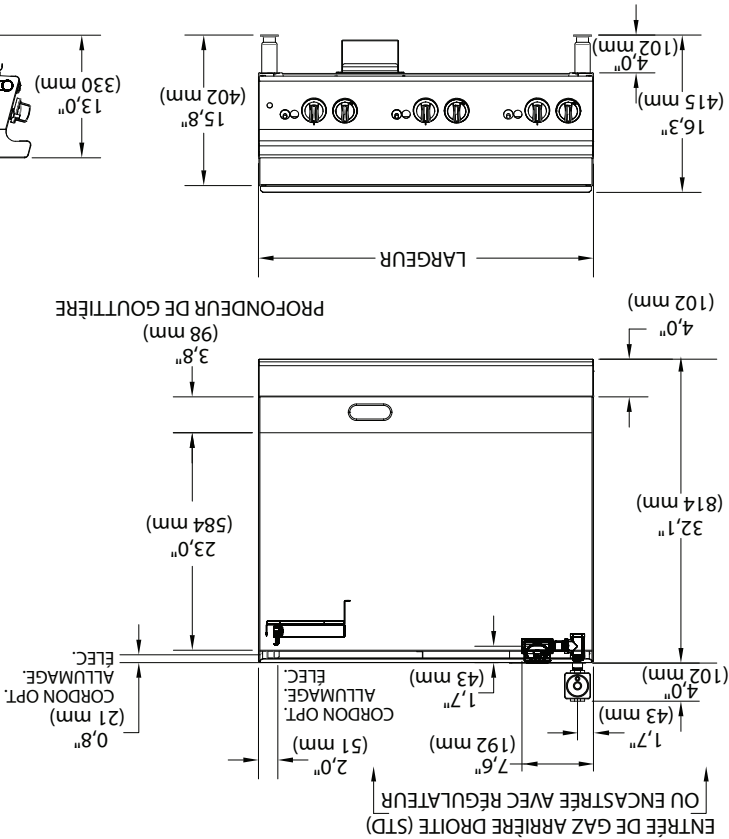
« TOUTES LES VANNES DE BRÛLEUR ET DE VEILLEUSE EN AVAL DOIVENT ÊTRE FERMÉES AVANT D'ESSAYER DE RÉTABLIR L'ALIMENTATION. APRÈS UN ARRÊT PROLONGÉ, PURGER AVANT DE RÉTABLIR L'ALIMENTATION EN GAZ »

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES : PLANCHAS

Utiliser uniquement avec du gaz naturel ou du propane. Les valeurs d'entrée de gaz sont indiquées pour des installations jusqu'à 610 m (2 000 pieds) au-dessus du niveau de la mer. Veuillez spécifier les altitudes supérieures à 610 m et le type de gaz lors de la commande.

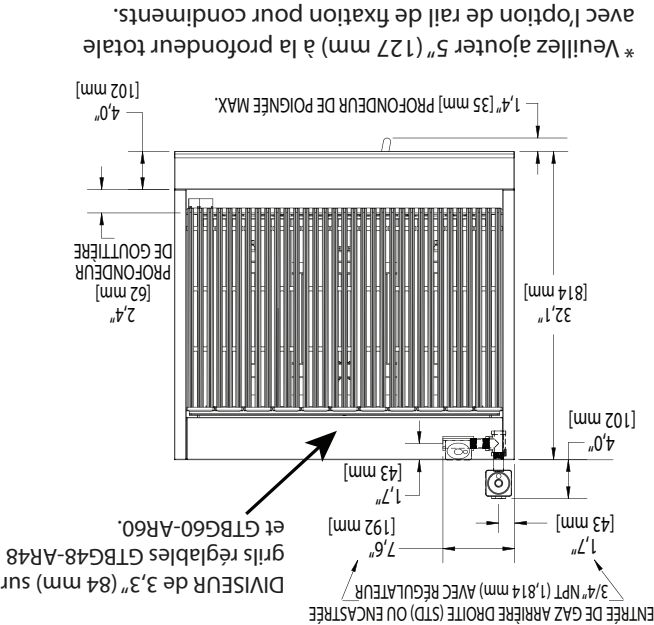
Les produits Garland/U.S. Range ne sont pas agréés ni autorisés pour une utilisation domestique, ils sont uniquement destinés à des applications commerciales. Garland/U.S. Range ne fournira pas de service de réparation, de garantie, d'entretien ou d'assistance de quelque nature que ce soit en dehors des applications commerciales.

* Veuillez ajouter 7" (178 mm) à la profondeur totale avec l'option de rail de fixation pour condiments.

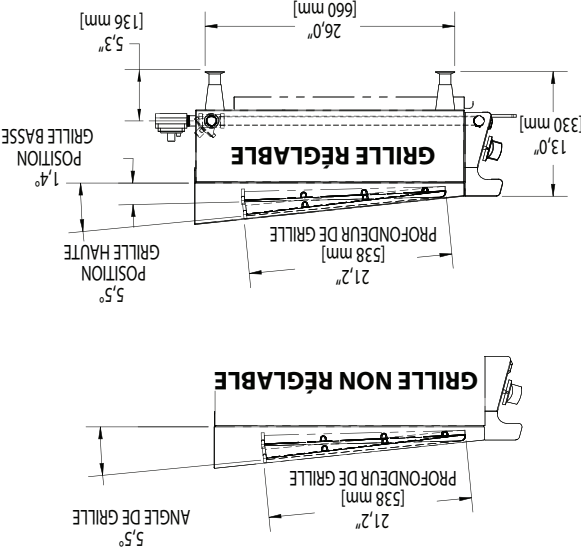
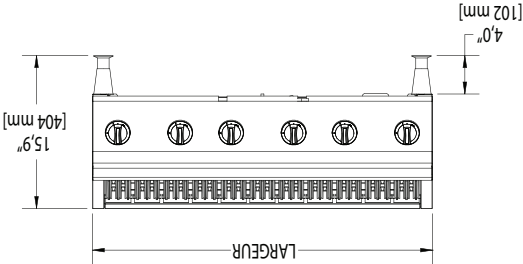


Modèle n°	Largeur (mm)	Hauteur (avec pieds std)	Profondeur (mm)	Entrée totale (BTU)	Informations d'expédition
Plancha standard à commande thermostatique (plaque d'acier de 25 mm [1"])					
GTGG24-GT24M	23-5/8 (600)	13 (330)	32 (814)	56 000	290/132
GTGG36-GT36M	35-7/16 (900)	13 (330)	32 (814)	84 000	405/184
GTGG48-GT48M	47-1/4 (1 200)	13 (330)	32 (814)	112 000	595/270
GTGG60-GT60M	59-1/16 (1 500)	13 (330)	32 (814)	140 000	705/320
GTGG72-GT72M	70-7/8 (1 800)	13 (330)	32 (814)	168 000	810/368
Plancha standard à commande manuelle (plaque d'acier de 25 mm [1"])					
GTGG24-G24M	23-5/8 (600)	13 (330)	32 (814)	54 000	280/127
GTGG36-G36M	35-7/16 (900)	13 (330)	32 (814)	81 000	395/180
GTGG48-G48M	47-1/4 (1 200)	13 (330)	32 (814)	108 000	585/266
GTGG60-G60M	59-1/16 (1 500)	13 (330)	32 (814)	135 000	688/313
GTGG72-G72M	70-7/8 (1 800)	13 (330)	32 (814)	162 000	790/359
PRESSION DE FONCTIONNEMENT DE L'ALIMENTATION					
GAZ NATUREL	11	27,5	4,5	11	10
PROPANE	11	27,5	4,5	11	10
PRESSION DE FONCTIONNEMENT DU COLLECTEUR					
GAZ NATUREL	mbar	CE	mbar	CE	mbar
PROPANE	mbar	CE	mbar	CE	mbar
INSTALLATION SELON LE COMBUSTIBLE					
GAZ NATUREL	17,5	11	27,5	4,5	11
CE	17,5	11	27,5	4,5	11
DÉGAGEMENTS					
Arrière	6" (152 mm)	6" (152 mm)	6" (152 mm)	6" (152 mm)	6" (152 mm)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES : GRILS RADIANTS



* Veuillez ajouter 5" (127 mm) à la profondeur totale avec l'option de rail de fixation pour condiments.



Utiliser uniquement avec du gaz naturel ou du propane. Les valeurs d'entrée de gaz sont indiquées pour des installations jusqu'à 610 m (2 000 pieds) au-dessus du niveau de la mer. Veuillez spécifier les altitudes supérieures à 610 m et le type de gaz lors de la commande.

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

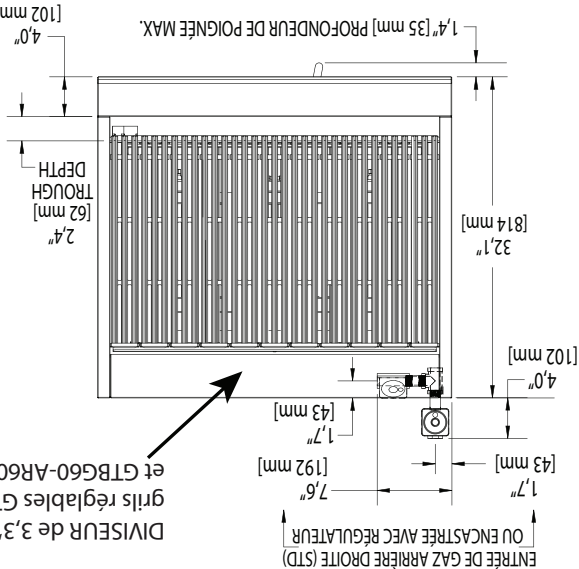
Modèle n°		Largeur Pouces (mm)		Hauteur (avec pieds std)		Profondeur Pouces (mm)		Entrée totale (BTU)		Informations d'expédition	
										Pied cube	
Avec grilles réglables											
GTBG24-AR24		23-5/8 (600)		13 (330)		32 (814)		72 000		283/129	
GTBG36-AR36		35-7/16 (900)						108 000		391/178	
GTBG48-AR48		47-1/4 (1 200)						144 000		514/283	
GTBG60-AR60		59-1/16 (1 500)						180 000		635/288	
Avec grilles non réglables											
GTBG24-NR24		23-5/8 (600)		13 (330)		32 (814)		72 000		283/129	
GTBG36-NR36		35-7/16 (900)						108 000		391/178	
GTBG48-NR48		47-1/4 (1 200)						144 000		514/283	
GTBG60-NR60		59-1/16 (1 500)						180 000		635/288	
PRESSION DE FONCTIONNEMENT DE											
L'ALIMENTATION				PRESSION DE FONCTIONNEMENT DU				DÉGAGEMENTS			
PROANE				GAZ NATUREL				DÉGAGEMENT : 0"			
" CE				" CE				DANS DES EMPLACEMENTS			
11				4,5				24,5			
17,5				11				24,5			
7				11				24,5			
NON COMBUSTIBLES UNIQUEMENT											

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES : GRILS À BRIQUETTES EN CÉRAMIQUE

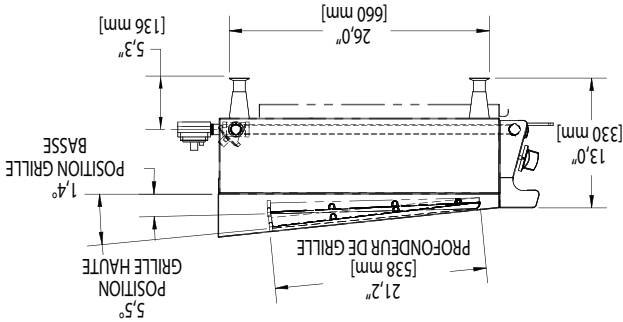
Utiliser uniquement avec du gaz naturel ou du propane. Les valeurs d'entrée de gaz sont indiquées pour des installations jusqu'à 610 m (2 000 pieds) au-dessus du niveau de la mer. Veuillez spécifier les altitudes supérieures à 610 m et le type de gaz lors de la commande.

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

DIVISEUR de 3,3" (84 mm) sur grils réglables GTBG48-AR48 et GTBG60-AR60.



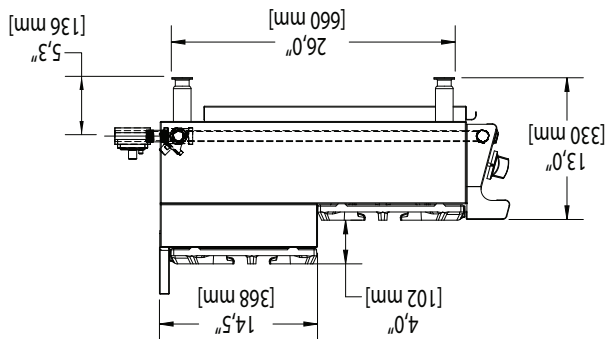
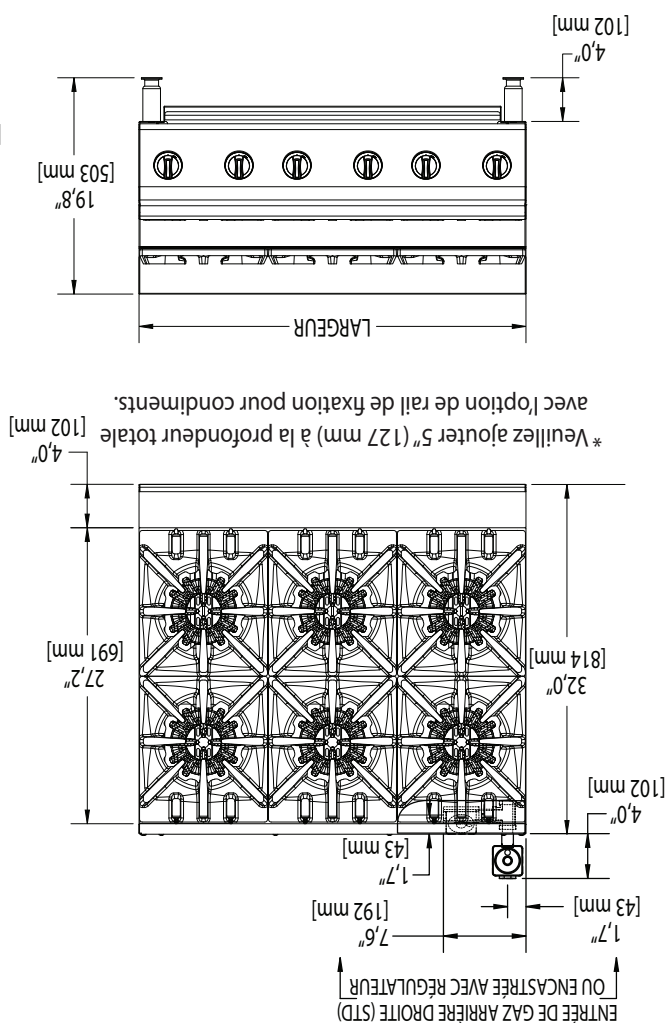
* Veuillez ajouter 5" (127 mm) à la profondeur totale avec l'option de rail de fixation pour condiments.



Modèle n°	Largeur Pouces (mm)	Hauteur (avec pieds std) Pouces (mm)	Profondeur Pouces (mm)	Entrée totale (BTU)	Informations d'expédition	
					Lb/kg	Pied cube
GTBG24-AB24	23-5/8 (600)	13 (330)	32 (814)	60 000	283/129	19
GTBG36-AB36	35-7/16 (900)	13 (330)	32 (814)	90 000	391/178	26
GTBG48-AB48	47-1/4 (1 200)	13 (330)	32 (814)	120 000	514/283	34
GTBG60-AB60	59-1/16 (1 500)	13 (330)	32 (814)	150 000	635/288	41

PRESSION DE FONCTIONNEMENT DE L'ALIMENTATION		PRESSION DE FONCTIONNEMENT DU COLLECTEUR		DÉGAGEMENTS	
GAZ NATUREL	"CE mbar	PROPANE	"CE mbar	DÉGAGEMENT : 0"	POUR INSTALLATION DANS DES EMBLEMENTS NON COMBUSTIBLES UNIQUEMENT
11	27,5	4,5	11	10	24,5

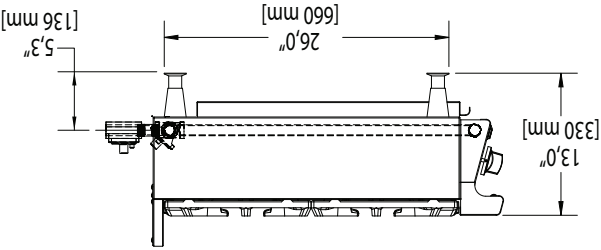
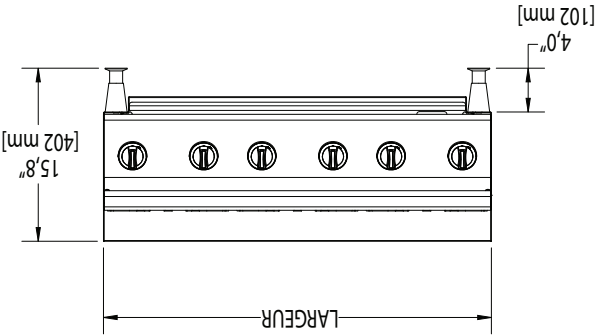
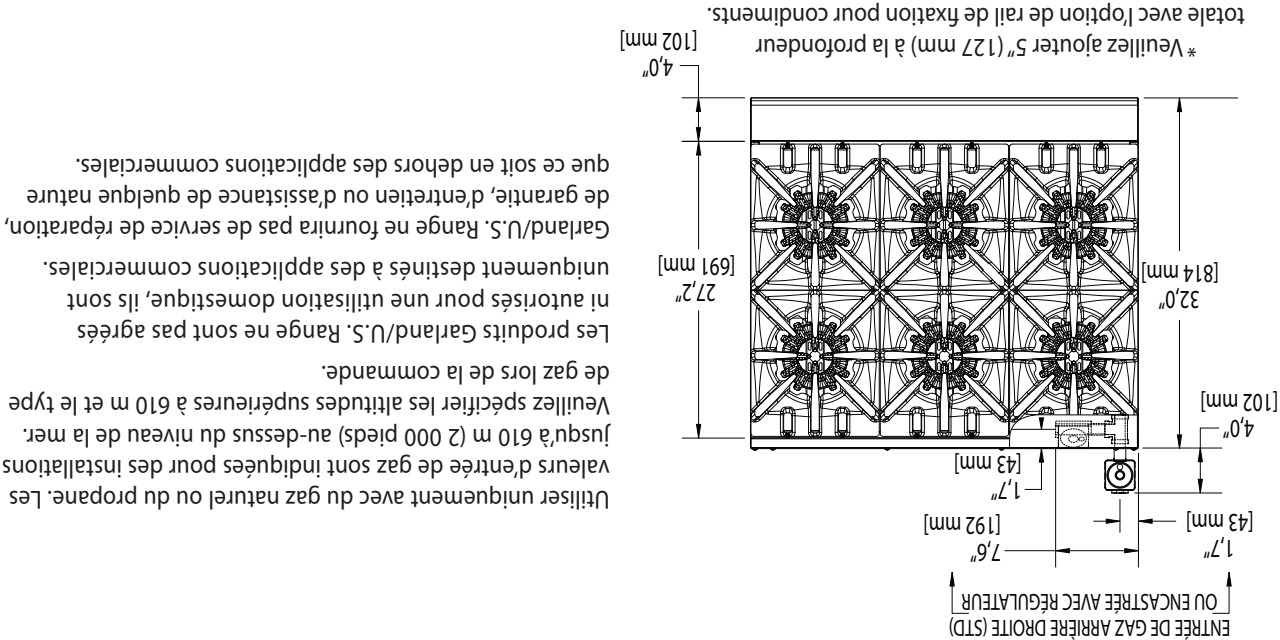
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES : PLAQUES CHAUFFANTES ÉTAGÉES



Utiliser uniquement avec du gaz naturel ou du propane. Les valeurs d'entrée de gaz sont indiquées pour des installations jusqu'à 610 m (2 000 pieds) au-dessus du niveau de la mer. Veuillez spécifier les altitudes supérieures à 610 m et le type de gaz lors de la commande.

Modèle n°	Largeur Pouces (mm)	Hauteur (avec pieds std)	Profondeur Pouces (mm)	Entrée totale (BTU)			Informations d'expédition
				NAT	PRO	Lb/kg	
GTOG24-SU4	23-5/8 (600)	19-13/16 (503)	32 (814)	120 000	108 000	135/61	8
GTOG36-SU6	35-7/16 (900)			180 000	162 000	191/87	25
GTOG48-SU8	47-1/4 (1 200)			240 000	216 000	247/112	33

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES : PLAQUES CHAUFFANTES



Utiliser uniquement avec du gaz naturel ou du propane. Les valeurs d'entrée de gaz sont indiquées pour des installations jusqu'à 610 m (2 000 pieds) au-dessus du niveau de la mer. Veuillez spécifier les altitudes supérieures à 610 m et le type de gaz lors de la commande.

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.

Modèle n°	Largeur Pouces (mm)	Hauteur (avec pieds std)	Profondeur Pouces (mm)	NAT	PRO	Lb/kg	Pied cube
GTOG12-2	11-13/16 (300)			60 000	52 000	73/33	4
GTOG24-4	23-5/8 (600)			120 000	104 000	135/61	8
GTOG36-6	35-7/16 (900)			180 000	156 000	191/87	25
GTOG48-8	47-1/4 (1 200)			240 000	208 000	247/112	33
		13 (330)	32 (814)				
PRESSION DE FONCTIONNEMENT DE L'ALIMENTATION		PRESSION DE FONCTIONNEMENT DU COLLECTEUR		DÉGAGEMENTS			
GAZ NATUREL		GAZ NATUREL		INSTALLATION SELON LE COMBUSTIBLE			
"CE	mbar	"CE	mbar	"CE	mbar	Côtés	Arrière
7	17,5	11	27,5	4,5	11	7" (178 mm)	6" (152 mm)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES : PLAQUES CHAUFFANTES 10

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES : PLAQUES CHAUFFANTES ÉTAGÉES 11

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES : GRILS À BRIQUETTES EN CÉRAMIQUE 12

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES : GRILS RADIANTS 13

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES : PLANCHAS 14

PRÉ-INSTALLATION 15

Vérification des dommages..... 15

Plaque signalétique..... 15

INSTALLATION..... 15

Considérations générales..... 15

Raccordements de gaz..... 15

Installation des pieds..... 16

Ventilation..... 17

Alimentation en air..... 17

RÉGLAGES..... 17

Réglages des brûleurs – Tous modèles..... 17

UTILISATION : TOUS MODÈLES..... 18

Veilleuses permanentes d’allumage – Tous modèles..... 18

Grils : 18

Plaques chauffantes : 18

Planchas à commande par vanne : 18

Planchas à commande thermostatique : 18

Procédure d’arrêt 18

ENTRETIEN ET NETTOYAGE 19

Traitement..... 19

Plancha (plaque d’acier standard) 19

Plancha (chrome en option)..... 19

Grilles supérieures en fonte (plaques chauffantes et grils)..... 19

Nettoyage..... 20

Plancha..... 20

Brûleurs supérieurs ouverts..... 20

Grilles supérieures en fonte..... 20

Grils 21

Acier inoxydable 21

PAGE INTENTIONNELLEMENT LAISSÉE EN BLANC

⚠️ 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 l'appareil.

⚠️ Avertissement

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

⚠️ Avertissement

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

⚠️ Avertissement

Ne touchez pas les pièces mobiles de l'appareil lorsqu'il fonctionne, maintenez les protections, les écrans et les dispositifs de sécurité en place et ne les retirez en aucun cas.

⚠️ 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 équipement 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

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 toute concentration inacceptable de substances nocives pour la santé du personnel dans la pièce dans laquelle il est installé.

Remarque

Avant de faire chauffer le gril, veillez à retirer tout le plastique de protection des surfaces métalliques du gril.

⚠ 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.

⚠ Avertissement

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

⚠ 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

Le nettoyage intérieur doit uniquement être effectué par un technicien d'entretien qualifié.

⚠ 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.

NETTOYAGE

⚠ Attention

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

⚠ Attention

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

⚠ 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 de maintenance, si nécessaire.

⚠ DANGER

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

⚠ 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

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.

⚠ DANGER

Maintenez le cordon d'alimentation à l'ÉCART des surfaces CHAUFFÉES. 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.

⚠ 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

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

⚠ 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 équipement de protection individuelle à tout moment.

PROTECTION INDIVIDUELLE

⚠ Attention

Utilisez un nettoyeur 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 nettoyeur et à la durée pendant laquelle il reste sur les surfaces en contact avec des aliments.

⚠ Attention

N'utilisez pas de nettoyeur 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.

⚠️Avertissement

L'installation doit être conforme à la norme ANSI Z223.10198 du National Fuel Gas Code ou à sa version la plus récente : NFPA N° 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 équipement, ou l'installation d'un équipement endommagé, peuvent entraîner des BLESSURES GRAVES OU MORTELLES, des DOMMAGES MATÉRIELS, et annuler 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 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'équipement doit uniquement être installé dans un environnement non combustible, tout matériau combustible devant être éloigné d'au moins 18 po (457 mm) des côtés, de l'avant et de l'arrière de l'équipement ou d'au moins 40 po (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 po (305 mm) au-delà de l'équipement de tous les côtés.

⚠️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.

⚠️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 relative aux connecteurs pour appareils à gaz mobiles, et d'un dispositif de déconnexion rapide conforme à la norme ANSI Z21.41 • CSA 6.9 relative aux 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.

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 d'entretien habituelles décrites dans ce manuel ne sont pas couverts par la garantie.

Remarque Le type de gaz pour lequel l'appareil est équipé est indiqué sur la plaque signalétique. Le gril doit être raccordé 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 veiller à la performance optimale et au bon fonctionnement de l'équipement. Visitez notre site Internet www.garland-group.com pour obtenir des mises à jour du manuel, des traductions ou les coordonnées des agents d'entretien dans votre région.

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 lavage, sont nécessaires pour soulever cet appareil.

Avertissement Pour assurer la stabilité de l'équipement, 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 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.

ELECTRICITÉ

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.

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.

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).

REMARQUE : 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

Les raccordements et les équipements doivent être entretenus conformément aux codes locaux et nationaux.

⚠ DANGER

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

⚠ DANGER

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

⚠ Avertissement

Seul le personnel formé et autorisé ou le directeur du restaurant peuvent accéder aux écrans de maintenance. Tout changement incorrect apporté à ces réglages peut entraîner un dysfonctionnement de l'appareil.

⚠ Avertissement

Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de tout 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

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'équipement. Tout non-respect des présentes consignes peut entraîner des dommages matériels ainsi que des blessures graves ou mortelles.

⚠ 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

Cet appareil contient des produits chimiques reconnus par l'État de Californie comme cancérogènes, 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 cancérogène. L'inhalation de monoxyde de carbone est reconnue par l'État de Californie comme mutagène et reprotoxique.

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. 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. Pour consulter la liste des agents de service agréés, rendez-vous sur le site Internet 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.

CE PRODUIT EST HOMOLOGUÉ COMME ÉQUIPEMENT DE CUISSON
PROFESSIONNEL 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.
NUMÉRO D'AGRÈMENT : G-1-07-05-28

SÉRIE GARLAND GT ÉQUIPEMENT DE PLAN DE TRAVAIL AU GAZ POUR USAGE INTENSIF

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

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

⚠️ Avertissement

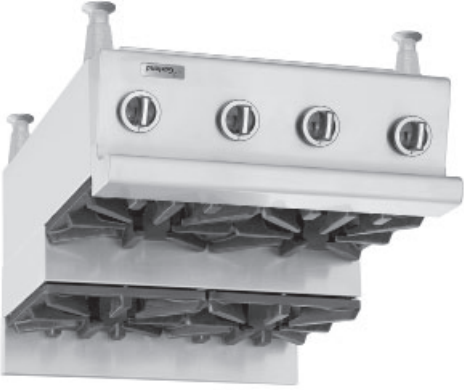
Affichez dans un endroit bien visible les consignes à suivre en cas d'émanations de gaz. Renseignez-vous auprès de votre fournisseur de gaz.

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

Une installation, un réglage, une modification, un entretien ou une maintenance inappropriés de cet équipement, ou l'installation d'un équipement endommagé, peuvent entraîner des dommages, 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 équipement.



⚠️ Attention

Lisez attentivement ce manuel avant toute utilisation.

