Garland

# MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

## RÔTISSOIRES GARLAND SÉRIES G-BRL ET GF-BRL

Comprend les modèles : G18-BRL, G24-BRL, G30-BRL, G36-BRL, G48-BRL, GF18-BRL, GF24-BRL,GF30-BRL et GF36-BRL

**Seules les rôtissoires série GF sont agréées CE**

**POUR VOTRE SÉCURITÉ:**
**NE PAS STOCKER NI UTILISER D'ESSENCE OU D'AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.ER APPLIANCE**

**AVERTISSEMENT :**
**UNE INSTALLATION, DES RÉGLAGES, DES MODIFICATIONS, DES RÉPARATIONS OU UN ENTRETIEN MAL FAITS PEUVENT CAUSER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES OU LA MORT. LIRE SOIGNEUSEMENT LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN AVANT D'INSTALLER OU DE RÉPARER L'ÉQUIPEMENT.**

LIRE TOUTES LES SECTIONS DU PRÉSENT MANUEL ET LE CONSERVER POUR S'Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT.

CE PRODUIT A ÉTÉ HOMOLOGUÉ EN TANT QU'ÉQUIPEMENT PROFESSIONNEL DE CUISSON ET DOIT ÊTRE INSTALLÉ PAR DU PERSONNEL PROFESSIONNEL TEL QUE SPÉCIFIÉ.

DANS L'ÉTAT DU MASSACHUSETTS, CE PRODUIT DOIT ÊTRE INSTALLÉ PAR UN PLOMBIER OU UN MONTEUR D'INSTALLATION AU GAZ CERTIFIÉ.

Pour votre sécurité :
Placer dans un endroit bien en vue les instructions à suivre en cas d'odeur de gaz détectée par l'utilisateur. Cette information peut être obtenue auprès du fournisseur de gaz local.

L'attention des utilisateurs est attirée sur le fait que l'entretien et les réparations doivent être effectués par un agent d'entretien autorisé par Garland utilisant des pièces de rechange d'origine Garland. Garland n'aura aucune obligation en ce qui concerne n'importe quel produit mal installé, réglé, utilisé ou qui n'aurait pas été entretenu conformément aux codes nationaux et locaux ou aux instructions d'installation fournies avec le produit ou n'importe quel produit dont le numéro de série aurait été mutilé, oblitéré ou supprimé ou qui aurait été modifié ou réparé avec des pièces non autorisées ou par des agents d'entretien non autorisés. Pour obtenir la liste des agents de service autorisés, consulter le site web de Garland à : http://www.garland-group.com. Les renseignements contenus dans le présent document (y compris la conception et les spécifications des pièces) peuvent être remplacés ou modifiés sans préavis.

GARLAND COMMERCIAL INDUSTRIES, LLC
185 East South Street
Freeland, Pennsylvanie 18224
Téléphone : (570) 636-1000
Télécopieur : (570) 636-3903

GARLAND COMMERCIAL RANGES, LTD.
1177 Kamato Road, Mississauga, Ontario L4W 1X4
CANADA
Téléphone : 905-624-0260
Télécopieur : 905-624-5669

Part # 4525958 (05/15/09)

© 2008 Garland Commercial Industries, LLC

## INFORMATIONS IMPORTANTES

**AVERTISSEMENT :**

**Ce produit contient des produits chimiques reconnus par l'état de Californie comme causant le cancer et/ou des malformations congénitales ou d'autres problèmes de reproduction. L'installation et l'entretien de ce produit peut vous exposer aux poussières de laine de verre/fibres céramiques. L'inhalation de ces particules de laine de verre ou de fibres céramiques est reconnue par l'état de Californie comme causant le cancer. L'utilisation de ce produit peut vous exposer au monoxyde de carbone en cas de mauvais réglage. L'inhalation de monoxyde de carbone est reconnue par l'état de Californie comme pouvant causer des malformations congénitales ou d'autres problèmes reproductifs.**

**Maintenir les abords de l'appareil dégagés et ne pas y stocker de produits combustibles.**

# TABLE DES MATIÈRES


INFORMATIONS IMPORTANTES ..... 14

DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS - RÔTISSOIRES ..... 16
- Marchés Nord-Américain Et Internationaux Généraux ..... 16
- Marché Australien ..... 16
- Modèles homologués CE ..... 17
- Réglages De Pression/Taille Des Injecteurs ..... 17
- Débit Calorifique ..... 17
- Dimension D'entrée Du Gaz ..... 17
- Série GF - Homologué CE - Catégories de gaz ..... 17

DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS - SOCLES ..... 18

PRÉINSTALLATION ..... 19
- Déballage ..... 19
- Informations De Sécurité ..... 19

INSTALLATION ..... 19
- Emplacement De La Plaque Signalétique ..... 19
- Réglementation Légale ..... 19
- Clause Spécifique à l'Australie ..... 20
- Alimentation En Gaz ..... 20
- Gas Connections ..... 20
- Installations Sur Plan De Travail ..... 20
  - Emplacement ..... 20
  - Joint Sanitaire De Plan De Travail ..... 21
  - Installation des pieds ..... 21
- Montage Des Socles De Plan De Travail ..... 21
  - Installation Des Appareils Équipés De Roulettes ..... 22
  - Bases De Meuble ..... 22
- Montage De La Rôtissoire ..... 22
- Ventilation ..... 23

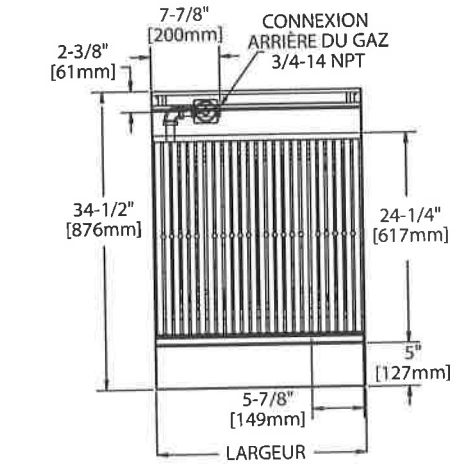
FONCTIONNEMENT ..... 24
- Instructions D'apprêtage De La Crémaillère De Grille ..... 24
- Instructions d'allumage ..... 24

ENTRETIEN ET NETTOYAGE ..... 25
- Nettoyage des crémaillères de grille ..... 25
- Nettoyage Du Fini Extérieur ..... 25

# DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS - RÔTISSOIRES

| Dimensions Des Produits Et Spécialisations D'expédition | | | | | | Amérique du Nord et CE[1] Entrées | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Modèle | Largeur | Hauteur Sans Pieds | Profondeur | Expédition | | Nb De Brûleurs | Débits Calorifiques Totaux | |
| | | | | lbs/kg | Cu Ft | | BTU/Hr | kW/Hr |
| G18-BRL | 18 po(457mm) | 25-1/8 po(636mm) | 34-1/2 po(876mm) | 190/86 | 21 | 3 | 45,000 | 13.2 |
| G24-BRL | 24 po(610mm) | 25-1/8 po(636mm) | 34-1/2 po(876mm) | 240/109 | 21 | 4 | 60,000 | 17.6 |
| G30-BRL | 30 po(762mm) | 25-1/8 po(636mm) | 34-1/2 po(876mm) | 290/131 | 29.5 | 5 | 75,000 | 22 |
| G36-BRL | 36 po(914mm) | 25-1/8 po(636mm) | 34-1/2 po(876mm) | 340/154 | 29.5 | 6 | 90,000 | 26.4 |
| G48-BRL | 48 po(1219mm) | 25-1/8 po(636mm) | 34-1/2 po(876mm) | 375/170 | 37 | 8 | 120,000 | 35.2 |
| [1]GF18-BRL | 18 po(457mm) | 25-1/8 po(636mm) | 34-1/2 po(876mm) | 190/86 | 21 | 3 | 45,000 | 12.0 |
| [1]GF24-BRL | 24 po(610mm) | 25-1/8 po(636mm) | 34-1/2 po(876mm) | 240/109 | 21 | 4 | 60,000 | 16.0 |
| [1]GF30-BRL | 30 po(762mm) | 25-1/8 po(636mm) | 34-1/2 po(876mm) | 290/131 | 29.5 | 5 | 75,000 | 20.0 |
| [1]GF36-BRL | 36 po(914mm) | 25-1/8 po(636mm) | 34-1/2 po(876mm) | 340/154 | 29.5 | 6 | 90,000 | 24.0 |

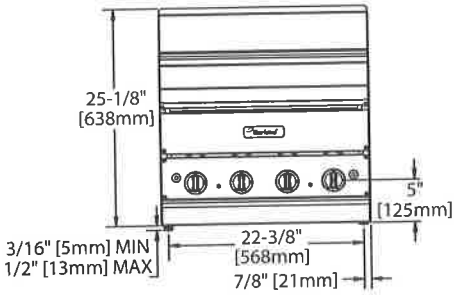
**[1]NOTA : Seules les rôtissoires série GF avec fonctions de détection de flamme sont agréées CE**

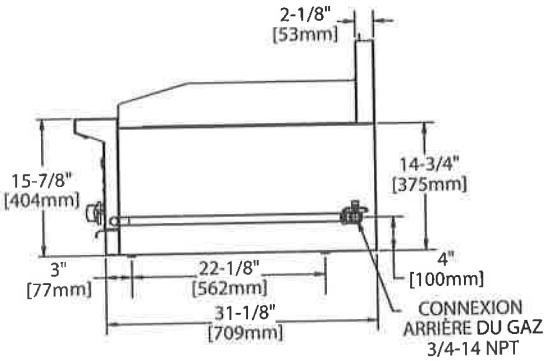



## Modèles G-BRL

**Pour utilisation dans des emplacements incombustibles uniquement.**

| Dégagements d'installation par rapport aux matériaux non combustibles(Tous les modèles) | |
|---|---|
| Arrière | Côtés |
| 0 po | 0 po |




### Marchés Nord-Américain Et Internationaux Généraux

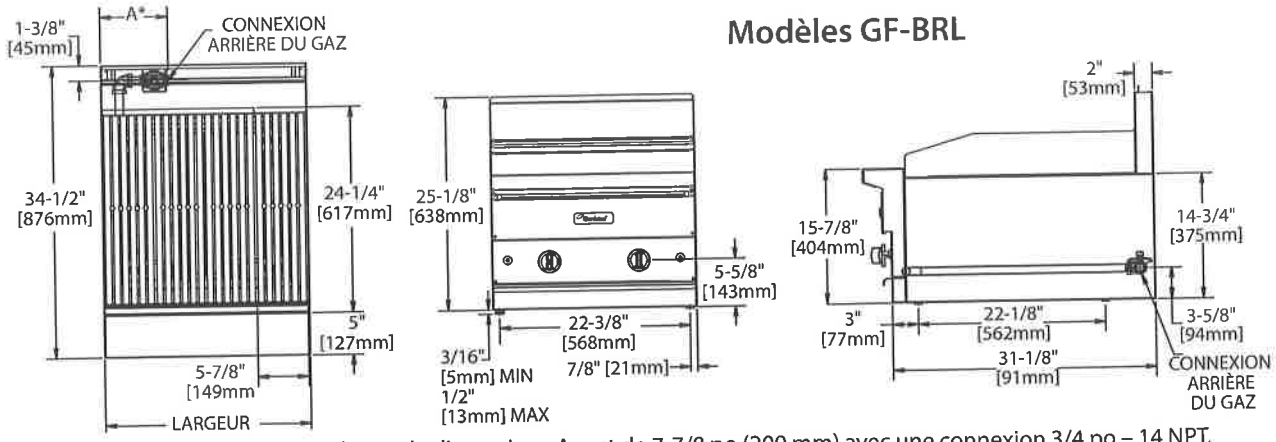
| Pression De Fonctionnement Du Collecteur | | | |
|---|---|---|---|
| Natural (G20) | 4,5 po CE (11,2 mbars) | LPG (G31) | 10 po wc (24,9mbar) |

### Marché Australien

| Pression De Fonctionnement Du Collecteur | | | |
|---|---|---|---|
| Natural 4 po CE (1.0kPa) | | LPG 10po CE (2,49 kpa) | |
| Entrée par brûleur | | | |
| MJ/H | Dia. Injecteur. | MJ/H | Dia. Injecteur. |
| 15,8 | 1,9 mm | 15,8 | 1,1 mm |

# DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS – RÔTISSOIRES (suite)

## Modèles GF-BRL




*Pour les unités livrées avec régulateur, la dimension «A» est de 7-7/8 po (200 mm) avec une connexion 3/4 po – 14 NPT.
Les unités destinées à l'Europe (CE) ne sont pas livrées avec régulateur, mais avec un adaptateur 3/4 po –14 BSPT.

### Modèles homologués CE

#### Réglages De Pression/Taille Des Injecteurs

| MODÈLE | 2ème Famille Groupes H L et E | | | | | | 3ème Famille Groupe 3p | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Pression De Réglage | | | | Taille Injecteur | | Pression De Réglage | | Taille Injecteur | |
| | Entrée G20 à 20 mbar | | Entrée G25 à 25 mbar | | | | Entrée G31 à 37/50 mbar | | | |
| | mbar | po CE | mbar | po CE | DMS | mm | mbar | po CE | DMS | mm |
| GF18-BRL | 11,2 | 4,5 | 14,9 | 6 | 50 | 1,78 | 24,9 | 10 | 58 | 1,07 |
| GF24-BRL | 11,2 | 4,5 | 14,9 | 6 | 50 | 1,78 | 24,9 | 10 | 58 | 1,07 |
| GF30-BRL | 11,2 | 4,5 | 14,9 | 6 | 50 | 1,78 | 24,9 | 10 | 58 | 1,07 |
| GF36-BRL | 11,2 | 4,5 | 14,9 | 6 | 50 | 1,78 | 24,9 | 10 | 58 | 1,07 |

#### Débit Calorifique

| MODÈLE | 2ème Famille, Groupes H Et E | | 2ème famille, Groupe, L | | 3ème Famille, Groupe 3P | | Nb De Brûleurs |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | (G20 à 20/25 mbar) Gaz nat. | | (G25 à 25 mbar) Gaz nat. | | (G31 à 37/50 mbar) PropaneE | | |
| | Par Brûleur / Total | | Par Brûleur / Total | | Par Brûleur / Total | | |
| | kW | BTU/H | kW | BTU/H | kW | BTU/H | |
| GF18-BRL | 4,0 / 12,0 | 15 000 / 45 000 | 4,0 / 12,0 | 15 000 / 45 000 | 4,0 / 12,0 | 15 000 / 45 000 | 3 |
| GF24-BRL | 4,0 / 16,0 | 15 000 / 60 000 | 4,0 / 16,0 | 15 000 / 60 000 | 4,0 / 16,0 | 15 000 / 60 000 | 4 |
| GF30-BRL | 4,0 / 20,0 | 15 000 / 75 000 | 4,0 / 20,0 | 15 000 / 75 000 | 4,0 / 20,0 | 15 000 / 75 000 | 5 |
| GF36-BRL | 4,0 / 24,0 | 15 000 / 90 000 | 4,0 / 24,0 | 15 000 / 90 000 | 4,0 / 24,0 | 15 000 / 90 000 | 6 |

#### Dimension D'entrée Du Gaz

| Largeur Du Modèle | Connexion | Connexion Modèles CE (ISO7-1) |
|---|---|---|
| 23-5/8 po (600mm) & 35-1/2 po (900mm) | Connexion Arrière Du Gaz 3/4 Po NPT | 3/4 po (19,1mm) BSPT |

#### Série GF - Homologué CE - Catégories de gaz

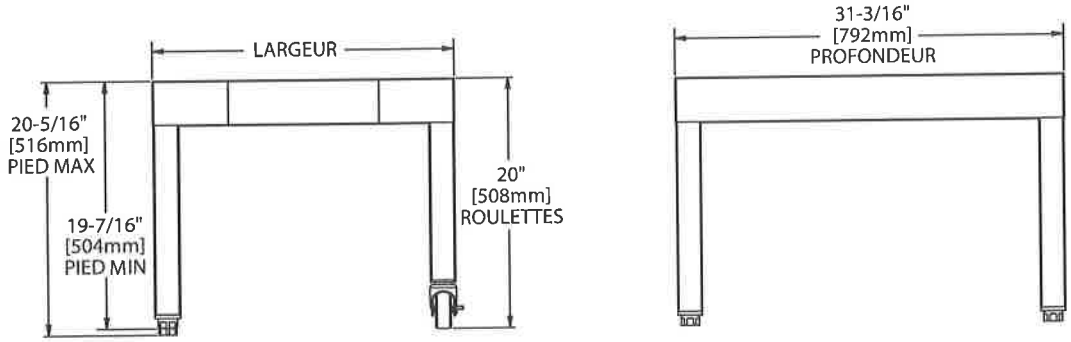
| Pays | Catégorie De Gaz | Type De Gaz | Pression (mbar) |
|---|---|---|---|
| GB, IE, ES, PT, GR | I2H | G20 | 20 |
| BE, FR | I2E+ | G20 | 20/25 |
| DE | I2E | G20 | 20 |
| GB, IE, ES, PT, BE, FR | I3P | G31 | 37 |
| GB, FR, NL, DE, ES | I3P | G31 | 50 |
| NL | I3P | G31 | 30 |

#### Rapprochez Les Estimations Totales D'entrée Avec Tous Les Brûleurs Fonctionnant Au BAS

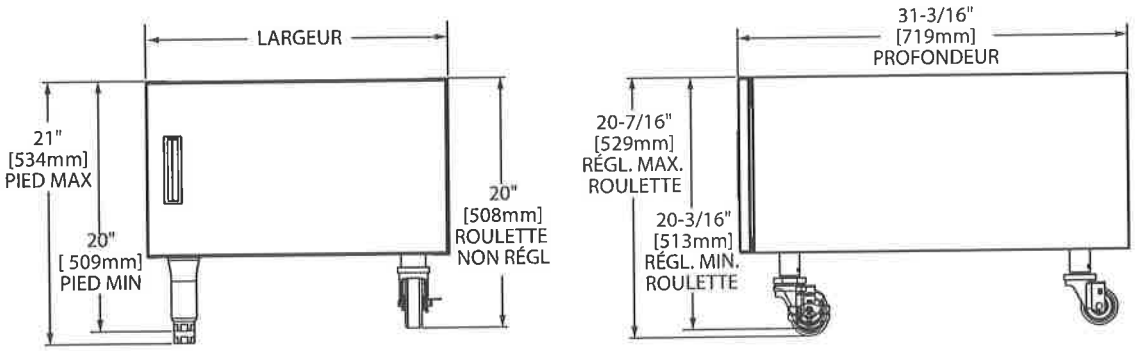
| | kW | BTU/H |
|---|---|---|
| GF18-BRL | 4.5 | 16,875 |
| GF24-BRL | 6.0 | 22,500 |
| GF30-BRL | 7.5 | 28,125 |
| GF36-BRL | 9.0 | 33,750 |

# DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS - SOCLES

| Numéro De Modèle | Description | À Utiliser Avec Rôtissoire Modèle | $pi^3$ | Poids d'expédition Lb/ Kg |
|---|---|---|---|---|
| G18-BRL-STD | Socle De Plancher 18 po (457 mm) De Large | G18-BRL & GF18-BRL | 4,5 | 30/14 |
| G24-BRL-STD | Socle De Plancher 24 Po (610mm) De Large | G24-BRL & GF24-BRL | 4,5 | 40/18 |
| G30-BRL-STD | Socle De Plancher 30 Po (762mm)De Large | G30-BRL & GF30-BRL | 4,5 | 50/23 |
| G36-BRL-STD | Socle De Plancher 36 Po (914mm) De Large | G36-BRL & GF36-BRL | 4,5 | 55/25 |
| G48-BRL-STD | Socle De Plancher 48 Po (1219mm) De Large | G48-BRL | 5,5 | 58/26 |
| G18-BRL-CAB | Meuble Fermé 18 po (457 mm) De Large | G18-BRL & GF18-BRL | 21 | 40/18 |
| G24-BRL-CAB | Meuble Fermé 24 Po (610mm) De Large | G24-BRL & GF24-BRL | 21 | 45/20 |
| G30-BRL-CAB | Meuble Fermé 30 Po (762mm) De Large | G30-BRL & GF30-BRL | 29,5 | 50/23 |
| G36-BRL-CAB | Meuble Fermé 36 Po (914mm) De Large | G36-BRL & GF36-BRL | 29,5 | 60/27 |
| G48-BRL-CAB | Meuble Fermé 48 Po (1219mm)De Large | G48-BRL | 37 | 65/29.5 |




G24-BRL-STD




G24-BRL-CAB

- Il existe de nombreux codes locaux, et il est de la responsabilité du propriétaire et de l'installateur de respecter ces codes.
- Garland se réserve le droit de modifier ou d'améliorer les spécifications des produits sans préavis.
- Les produits Garland ne sont pas agréés ni autorisés pour une utilisation personnelle ou résidentielle, mais sont destinés à des applications commerciales seulement.. Garland n'offre pas de services de réparation, garantie, entretien ou soutien de n'importe quelle sorte pour des applications autres que commerciales.

# PRÉINSTALLATION

## Déballage

GARLAND recommande fortement d'inspecter l'appareil en présence du transporteur pour vérifier la présence de dommages causés pendant le transport.

1. Retirer la carton. En cas de dommage, tous les matériaux d'emballage doivent être conservés pour inspection par le transporteur.
2. Inspecter soigneusement la rôtissoire pour déceler les signes de dommages comme des rayures, bosses et boutons manquants.
3. Pendant que le conducteur du camion est sur place, noter les dommages sur la facture de transport. Appeler le transporteur pour demander une inspection.

En cas de vérification de l'équipement après le départ du transporteur, vous avez environ quinze (15) jours pour demander une inspection de dommages de transport par l'agent du transporteur.

Si une réclamation de dommages non apparents est déposée auprès du transporteur au-delà de 15 jours, GARLAND ne peut pas être tenue pour responsable et le transporteur demandera au destinataire de fournir la preuve que le transporteur était responsable.

## Informations De Sécurité

AVERTISSEMENT : Des pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Maintenir les jeunes enfants éloignés.

Cet appareil est pour à usage professionnel et devrait seulement être employé par le personnel qualifié.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de cet appareil d'une personne responsable de leur sécurité.

# INSTALLATION

Pour correspondre avec l'usine ou le centre de service agréé local concernant des problèmes de service ou des pièces de rechange, bien faire référence à l'appareil avec le numéro de modèle correct (comprenant les lettres et chiffres du préfixe et du suffixe) et le numéro de série de garantie. La plaque signalétique fixée à l'appareil contient ces renseignements.

Nous suggérons de faire faire l'installation, l'entretien et les réparations par une agence de service agrée locale figurant dans la manuel d'informations.

En cas de questions concernant l'installation, l'utilisation, l'entretien ou la réparation du produit, écrire ou communiquer avec le département de service des produits.

Ce produit doit être installé par du personnel professionnel tel que spécifié. Les produits Garland/U.S. Range ne sont pas agréés ni autorisés pour une utilisation personnelle ou résidentielle, mais sont destinés à des applications commerciales seulement. Garland / U.S. Range n'offre pas de services de réparation, garantie, entretien ou soutien de n'importe quelle sorte pour des applications autres que commerciales.

## Emplacement De La Plaque Signalétique

On découvre la plaque signalétique en retirant le plateau à graisse; elle est située sur le support gauche de glissière du plateau à graisse.

## Réglementation Légale

L'installation de cet appareil doit être faite par une personne compétente et conformément aux règlements concernés, codes de pratique et publications connexes du pays de destination.

Dans les pays européens, l'installation doit être faite par une personne compétente et conformément aux règlements concernés, codes de pratique et publications connexes du pays de destination.

Aux États-Unis, l'installation doit être conforme au National Fuel Gas Code Code ANSI Z223.1, ou la dernière édition, la norme NFPA No.54 – dernière édition/ou le code local pour assurer un fonctionnement sécuritaire et efficace. Au Canada, l'installation doit être conforme à la norme CSA B149.1 et aux codes locaux.

## Clause Spécifique à l'Australie

Cet appareil doit être installé conformément aux instructions du fabricant, aux règlements locaux relatifs aux raccords de gaz et aux exigences du code d'installation AS 5601 / AG 601. Tous les réglages des brûleurs doivent être faits par un technicien qualifié spécialiste des appareils à gaz.

## Alimentation En Gaz

A. Le type de gaz pour lequel l'appareil est équipé est estampillé sur la plaque signalétique située (modèles G80) derrière le panneau supérieur avant, (modèles 80B-40SD & ESD) à l'intérieur des portes du compartiment. Brancher un appareil estampillé " NAT " au gaz naturel et un appareil estampillé " PRO " au gaz propane.

B. S'il s'agit d'une installation neuve, faire vérifier par le fournisseur de gaz le diamètre du compteur et des conduites afin de s'assurer que l'appareil reçoit une pression de gaz suffisante pour fonctionner correctement.

C. S'il s'agit d'un équipement supplémentaire ou de remplacement, faire vérifier la pression du gaz par un technicien qualifié afin de s'assurer que les installations de gaz existantes (compteur, tuyauteries, etc.) fourniront les BTU dont l'appareil a besoin avec une chute de pression ne dépassant pas 1/2 po de colonne d'eau. Lors de la vérification de la pression, s'assurer que les autres équipements sur la même conduite de gaz fonctionnent à leur débit maximal.

NOTA : Pour vérifier la pression du gaz, s'assurer que tous les autres équipements branchés sur la même conduite de gaz sont allumés. Si la rôtissoire a été livrée avec un régulateur, celui-ci a été préréglé pour correspondre aux spécifications de la plaque signalétique de l'unité. Toutes les unités ont besoin de régulateurs et doivent être ajustées conformément aux spécifications du fabricant.

D. Cet appareil et son robinet d'arrêt du gaz individuel (non fourni par Garland) doivent être débranchés du système d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression de ce système à des pressions dépassant 1/2 lb/po² (3,45 kPa).

E. Le branchement d'alimentation en gaz est situé dans le coin arrière inférieur gauche de l'appareil. Un robinet manuel facilement accessible et de type homologué devrait être installé sur chaque conduite d'alimentation. Vérifications des fuites – Ne pas utiliser de flamme nue.

F. Un bouchon de prise de pression est fourni avec les appareils et est installé sur le collecteur. Le panneau des robinets doit être retiré pour utiliser la prise de pression. Il est nécessaire de vérifier la pression du gaz quand l'appareil est installé, pour s'assurer que la pression d'alimentation de l'appareil est identique à celle indiquée sur la plaque signalétique. Si nécessaire, des réglages de pression doivent être faits au régulateur de pression.

G. S'il s'agit d'une installation complètement nouvelle, faire installer et vérifier les conduites de gaz, la taille du compteur et celles des tuyauteries par un technicien en gaz qualifié.

H. S'assurer que les tuyauteries, joints et branchements neufs ont été exécutés proprement et ont été purgés de façon à ce que la graisse à filetage, les copeaux, etc. ne bouchent pas les robinets des veilleuses ni les commandes. Utiliser du produit d'étanchéité pour joint qui résiste au gaz de pétrole liquéfié.

AVERTISSEMENT : Vérifier la présence de fuites sur les connexions de gaz. Utiliser une solution savonneuse ou une méthode similaire. **Ne pas utiliser de flamme nue!**

## Gas Connections

Toutes les rôtissoires ont des connexions du gaz arrière 3/4 po NPT ou 3/4 po-14NPT. Les modèles CE ont un filetage 3/4 po 14 NPT qui comprend un adaptateur.

NOTA : Un dégagement suffisant doit être prévu pour l'entretien et l'utilisation.

## Installations Sur Plan De Travail

### Emplacement

Déballer soigneusement les appareils et prévoir l'espace nécessaire sur le plan de travail ou la barre arrière. Tous les appareils doivent être installés dans des endroits incombustibles.

A. L'emplacement des appareils est vital et ils devront être placés à un endroit où il y a suffisamment d'air d'appoint pour assurer une combustion correcte. L'air d'appoint devra être fourni de façon à passer par l'avant de l'appareil. Ne pas obstruer le débit d'air par l'avant.

B. Conformément aux normes d'utilisation des appareils à gaz, l'appareil devrait être placé sous une hotte de ventilation de taille et de capacité correspondantes. Voir les instructions de ventilation.

## Joint Sanitaire De Plan De Travail

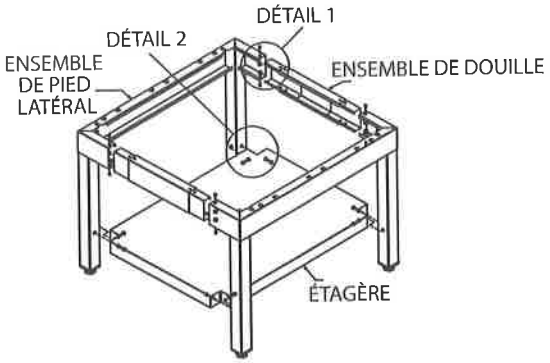
Quand la rôtissoire est installée sur un plan de travail, la National Sanitation Foundation, (NSF), recommande qu'elle soit étanchéifiée conformément à ses normes selon les instructions suivantes :

1. L'appareil devrait être placé sur une surface de plan de travail incombustible et de niveau.
2. Nettoyer soigneusement le périmètre inférieur de la rôtissoire et le plan de travail autour du fond de la rôtissoire.
3. Appliquer une bonne couche de produit d'étanchéité à base de silicone tout autour du périmètre extérieur du fond de la rôtissoire.
4. La rôtissoire peut être fixée au plan de travail en insérant les boulons de 3/8 po de diamètre à travers le comptoir depuis le dessous (dans des trous prépercés de ½ po de diamètre) et en les vissant dans les inserts à écrous dans le fond de l'appareil.
5. Lisser le produit d'étanchéité au silicone avec un doigt ou un outil pour obtenir un joint lisse.

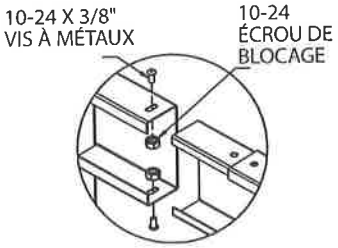
## Installation des pieds

1. Tous les appareils sont expédiés avec des pieds homologués par la NSF. Ces pieds doivent installés pour assurer un espace de quatre (4) pouces entre le comptoir et le bas de l'appareil afin de respecter les exigences de la National Sanitation Foundation.
2. Lors de l'utilisation des pieds décrits ci-dessous, soulever l'avant de l'appareil et visser le pied dans l'écrou de retenue du pied prévu dans chaque coin de l'appareil; refaire la même chose à l'arrière.
3. L'appareil doit être mis de niveau en réglant les pieds. Utiliser un niveau à bulle pour mettre l'appareil de niveau (en se basant sur les grilles de cuisson) dans les quatre (4) sens. entre l'avant et l'arrière et aussi sur les côtés.

## Montage Des Socles De Plan De Travail

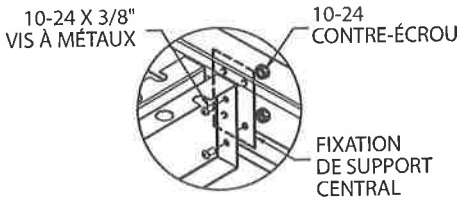



1. Glisser l'ensemble de pied latéral dans l'ensemble de douille et fixer avec une vis et un écrou à 8 endroits (2 par joint) comme illustré sur le détail 1.




DÉTAIL 1

2. Placer la fixation de support central dans l'ensemble de douille. Monter le support central sur la fixation avec 2 vis et écrous (détail 2). Répéter l'opération pour l'autre côté. Les ensembles de douille doivent être placés entre le support central et la fixation de support central. Répéter pour l'autre support central.

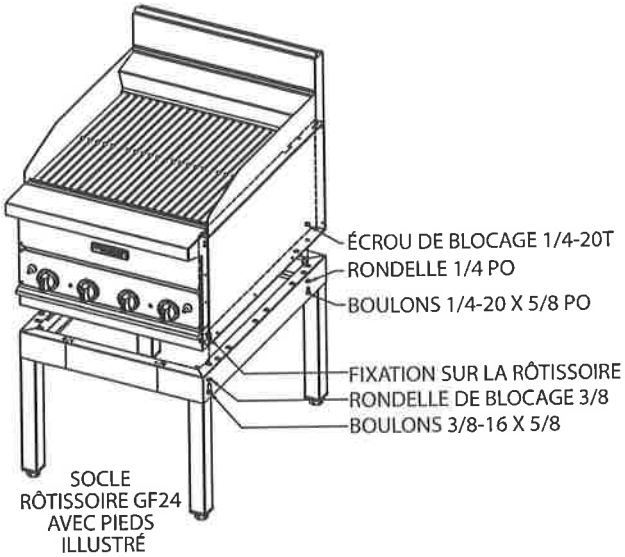



DÉTAIL 2

3. Avant de placer l'unité sur le socle :
   a. Retirer les pieds de mise à niveau de l'appareil.
   b. Retirer les grilles/tiges/brûleurs, etc. pour alléger l'appareil et le soulever à plusieurs sur le socle.

4. Fixer la rôtissoire au socle à l'arrière avec (2) boulons de 1/4 po, des rondelles et écrous de blocage comme illustré. (Un dans chaque coin.)

   NOTA : pour la rôtissoire de 48 po, il y a (4) emplacements de montage à l'arrière.




5. Fixer la rôtissoire au socle à l'arrière avec (2) boulons de 3/8 po, et des rondelles de blocage comme illustré. Boulon avec le filetage dans les fixations fixées à la partie inférieure de la rôtissoire (une dans chaque coin).

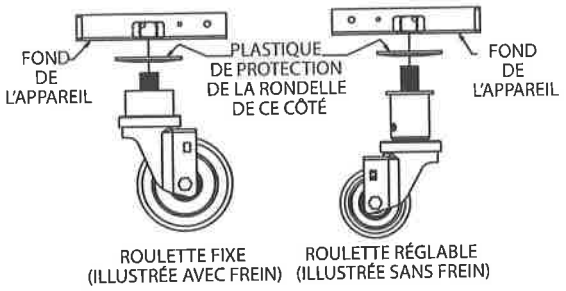
   NOTA : pour la rôtissoire de 48 po, il y a (4) emplacements de montage à l'arrière.

## Installation Des Appareils Équipés De Roulettes

A. L'installation sera faite avec un raccord conforme à la norme Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69/CSA 6.16, Addenda Z21.69B-2006/CSA 6.16B-2006 (ou la dernière édition) et un raccord rapide conforme à la norme Standard for Quick-Disconnect Devices for use with gas fuel, ANSI Z21.41/CSA 6.9, Addenda Z21.41A-2005/CSA 6.16A-2005 (ou la dernière édition).

B. Soulever l'avant de l'appareil et l'immobiliser. Ne pas coucher l'appareil sur l'arrière.

C. Les roulettes sont filetées pour être vissées facilement dans les trous prévus sous la cuisinière. Il est important d'ajouter les rondelles fournies afin de mieux répartir la force sur la cuisinière quand elle est déplacée.




D. Placer la rondelle sur la tige de la roulette comme illustré. Étant donné que la rondelle est légèrement concave, il est essentiel que le côté avec le plastique soit orienté vers le haut et en contact avec le fond de l'appareil. La rondelle étant en place, visser à fond la roulette sur l'appareil. Il n'est pas nécessaire de retirer le plastique de la rondelle.

E. Les roulettes avant de l'appareil sont dotées de freins qui limitent les déplacements de l'appareil sans que le connecteur ou le raccord rapide ou sa tuyauterie n'interviennent pour limiter les mouvements de l'appareil.

F. Notez qu'un dispositif de fixation est fixé à l'appareil et que s'il est nécessaire de détacher le dispositif de fixation, ne pas oublier de le rattacher une fois que l'appareil a été remis dans sa position d'installation d'origine.

## Bases De Meuble

Des options de base de meuble existent pour tous les modèles de rôtissoire. Les meubles sont prémontés au moment de la livraison, à l'exception de pieds ou roulettes.

## Montage De La Rôtissoire

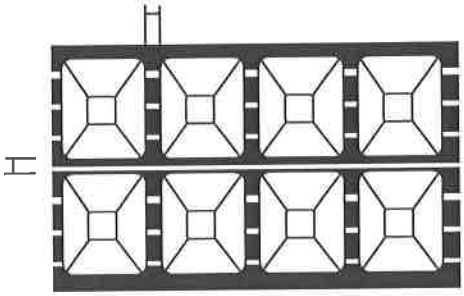
### Tiges De Grille En Acier

Chaque rôtissoire est livrée avec (14) tiges en acier d'une longueur de 15 po/381mm (18-BRL), 21 po/533mm (24-BRL), 26 po /660mm (30-BRL), 31 po/787mm (36-BRL) ou 2 ensembles de of 21 po/533mm (48-BRL). Ces tiges sont montées dans les rainures des supports, qui sont au-dessus des brûleurs.

### Briquettes

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, il est recommandé d'installer la quantité correcte de briquettes dans la rôtissoire. Se reporter au tableau et au dessin ci-dessous pour la mise en place des briquettes. Une fois que toutes les briquettes ont été mises en place selon les instructions, mettre en place les sections de grille supérieure.

| MODÈLE | 18-BRL | 24-BRL | 30-BRL | 36-BRL | 48-BRL |
|---|---|---|---|---|---|
| Rangées d'avant en arrière | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 |
| Rangées de gauche à droite | 7 | 11 | 14 | 17 | 22 |



## Ventilation

Les notes suivantes sont prévues pour donner des conseils généraux. Pour des recommandations détaillées, référez-vous aux codes appliable dans le pays de destination. Ces appareils seront installés dans une chambre avec le ventialtion suffisant d'empêcher l'occurrence des concentrations dangereuses des sous-produits de combustion.

Un bon système de ventilation est important pour des résultats satisfaisants et il est recommandé d'installer l'appareil sous une hotte à ventilation électrique.

Les codes locaux et/ou nationaux précisent si un système de ventilation doit être utilisé avec ce type d'équipement. Les renseignements suivants sont donnés à titre d'exemples de conceptions de systèmes de ventilation disponibles.

Deux types de base de ventilation électrique sont utilisés aujourd'hui. Un type est la hotte aspirante et l'autre est le système d'aspiration sous étagère Le dernier offre une installation plus simple et des dépenses de nettoyage minimales. Les deux doivent être équipés de filtres ignifugés pour éliminer facilement les graisses.

Le ventilateur doit être relié à un conduit de taille convenable équipé d'un ventilateur d'aspiration capable d'évacuer un minimum de 325 pi$^3$/mn d'air par pied carré de surface de rôtissoire.

# FONCTIONNEMENT

## Instructions D'apprêtage De La Crémaillère De Grille

Pour pouvoir utiliser longtemps l'appareil, il est impératif de « rôder » ou apprêter soigneusement la surface de cuisson de la façon suivante :

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. Rincer et sécher soigneusement.
2. Appliquer une fine couche d'huile d'olive ou d'une autre huile de cuisson sans sel de haute qualité sur la surface de cuisson. Essuyer tout excès.
3. Ouvrir tous les robinets à un réglage bas et laisser les crémaillères de grille chauffer lentement pendant trente (30) minutes. Laisser l'huile restant sur la surface de cuisson pendant trois (3) à quatre (4) minutes, puis essuyer.
4. Régler les robinets à la température de fonctionnement souhaitée et appliquer une seconde couche d'huile et la laisser pendant deux (2) à trois (3) minutes après que la crémaillère de grille ait atteint la température. Essuyer ensuite l'huile en excès.

Votre rôtissoire est prête à être utilisée.

NOTA : À moins que les aliments ne contiennent suffisamment de gras, les crémaillères de grille doivent être apprêtées avant chaque utilisation. Apprêter de nouveau après un nettoyage soigné de la surface de cuisson.

## Instructions d'allumage

**Modèles G(18,24,39,36,48)-BRL**

1. Une veilleuse allume deux brûleurs et est placée entre ces brûleurs.
2. Appuyer plusieurs fois sur les boutons d'allumage rouges pour allumer les veilleuses.
3. Vérifier que les veilleuses sont allumées en regardant dans les trous de vérification des veilleuses à l'avant de l'appareil.

**Modèles GF(18, 24, 30, 36)-BRL**

1. Enfoncer le bouton du robinet et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'allumage.
2. En maintenant le robinet complètement enfoncé, appuyer sur le bouton de l'allumeur et vérifier que les veilleuses s'allument. Si la veilleuse ne s'allume pas, continuer d'appuyer sur le bouton de l'allumeur jusqu'à l'allumage de la veilleuse.
3. Une fois la veilleuse allumée, continuer de maintenir le bouton du robinet enfoncé pendant au moins 20 secondes, puis le relâcher. Si la veilleuse s'éteint, attendre cinq (5) minutes et recommencer la procédure.
4. Quand la veilleuse est bien allumée, appuyer de nouveau sur le bouton du robinet et le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de flamme, ce qui allume le brûleur principal.
5. Pour obtenir une flamme basse ou pour mijoter, appuyer sur le bouton du robinet et le tourner jusqu'à la position de flamme basse.
6. Pour éteindre le brûleur, tourner le bouton du robinet jusqu'au symbole circulaire d'arrêt (« OFF »).

**L'extinction**

1. Fermer tous les robinets de gaz.
2. Seulement si l'appareil doit être arrêté pour une longue période de temps, fermer le robinet de service en ligne (ce robinet n'est pas fourni par l'usine).

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## Nettoyage des crémaillères de grille

Établir un calendrier de nettoyage régulier. Il est nécessaire d'éviter toute obstruction et de permettre une combustion et un rendement corrects.

1. Les crémaillères de grille doivent être essuyées chaque jour pendant qu'elles sont encore chaudes, avec un torchon épais ou un autre matériau absorbant la graisse afin d'éliminer la graisse et les aliments brûlés avant qu'ils ne brûlent dans la grille. Éliminer les produits brûlés comme la graisse ou les aliments carbonisés avec une brosse métallique dure. Ne pas utiliser de laine d'acier. Les petites particules peuvent être laissées sur la surface de la grille et pénètrent dans les produits alimentaires.

2. Les crémaillères de grille doivent être lavées soigneusement avec une brosse métallique et une solution très chaude de détergent doux ou de savon. Rincer à l'eau claire chaude.

3. Bien sécher.

4. Apprêter de nouveau les crémaillères de grille comme indiqué dans les instructions d'apprêtage.

5. Vider fréquemment les plateaux à graisse et les laver chaque jour dans une solution très chaude de détergent doux ou de savon.

6. Ne pas gaspiller de gaz ni abîmer l'équipement en laissant les robinets réglés sur des températures élevés quand l'appareil n'est pas utilisé. Pendant les périodes d'attente, régler les robinets sur le réglage de température basse afin de maintenir les grilles chaudes. Modifier le réglage des robinets selon besoin pendant les périodes de forte activité. Tourner les robinets sur OFF à la fin de la journée.

7. Quand le gril fonctionne, ne jamais utiliser d'objets comme des plateaux pour couvrir le gril afin de concentrer la chaleur pour brûler la graisse ou d'autres débris.

## Nettoyage Du Fini Extérieur

Établir un calendrier régulier. Les déversements devront être essuyés immédiatement.

1. Essuyer la surface nettoyable exposée quand elle est froide avec de l'eau chaude et un détergent doux. Les résidus rebelles peuvent être éliminés avec un tampon à récurer non métallique. Bien essuyer avec un chiffon propre.

2. L'acier inoxydable devra être nettoyé avec un détergent doux, un chiffon doux et de l'eau chaude. S'il est nécessaire d'utiliser un tampon à récurer non métallique, toujours frotter dans le sens du grain du métal pour éviter de rayer. Utiliser un produit de nettoyage pour acier inoxydable à base d'eau (comme Drackett Twinkle), si vous voulez obtenir un brillant superbe.

3. Les éclaboussures sur les côtés ou la table de cuisson principale de la rôtissoire peuvent être nettoyées avec de l'eau très chaude et une solution savonneuse; on peut aussi utiliser un produit dégraissant. Pour faciliter le nettoyage, il est possible de retirer la table de cuisson principale. Pour cela, soulever d'abord et retirer toutes les grilles, puis retirer la table de cuisson en la soulevant. Une fois le nettoyage terminé, sécher soigneusement et appliquer une fine couche d'huile de cuisson ou pulvériser de l'huile de cuisson comme celle de marque PAM. En l'absence d'huile, il se formera de la rouille.

# Garland

# MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

## PARRILAS GARLAND SERIES G-BRL Y GF-BRL

**Sólo las parrillas eléctricas serie GF han sido aprobadas por la CE**

Incluye Los Modelos: G18-BRL, G24-BRL, G30-BRL, G36-BRL, G48-BRL, GF18-BRL, GF24-BRL,GF30-BRL Y GF36-BRL

**PARA SU SEGURIDAD:**
**NO ALMACENE O UTILICE GASOLINA U OTROS VAPORES O LÍQUIDOS INFLAMABLES EN LAS CERCANÍAS DE ESTE O CUALQUIER OTRO ARTEFACTO.**

**ADVERTENCIA:**
**MODIFICACIÓN, SERVICIO O MANTENIMIENTO INCORRECTO PUEDEN OCASIONAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES O LA MUERTE. LÉASE MINUCIOSAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO ANTES DE INSTALAR O DAR MANTENIMIENTO A ESTE EQUIPO**

LEA TODAS LAS SECCIONES DE ESTE MANUAL Y GUÁRDELO PARA FUTURAS CONSULTAS.

ESTE PRODUCTO HA SIDO CERTIFICADO COMO EQUIPO DE COCINA COMERCIAL Y DEBE SER INSTALADO POR PERSONAL PROFESIONAL SEGÚN LO ESPECIFICADO.

EN EL COMMONWEALTH DE MASSACHUSETTS ESTE PRODUCTO DEBE SER INSTALADO POR UN PLOMERO O INSTALADOR DE APARATOS DE GAS CON LICENCIA.

Para su seguridad:
Coloque en una ubicación prominente las instrucciones a seguirse en caso de que el usuario huela gas. Esta información se obtendrá consultando a su proveedor de gas local.

A los usuarios se les advierte que el mantenimiento y las reparaciones deben ser realizados por un agente de servicio autorizado de Garland que utilice repuestos genuinos de Garland. Garland no tendrá ninguna obligación con respecto a cualquier producto que haya sido incorrectamente instalado, ajustado, operado o no mantenido de acuerdo con los códigos nacionales y locales o las instrucciones de instalación provistas con el producto, o cualquier producto al que se le haya desfigurado, borrado o quitado su número de serie, o que ha sido modificado o reparado utilizando repuestos no autorizados o por agentes de servicio no autorizados. Para una lista de agentes de servicio autorizados, por favor consulte el sitio Web de Garland en http://www.garland-group.com. La información contenida aquí, (incluso el diseño y las especificaciones de partes), puede ser reemplazada y esta sujeta a cambios sin previo aviso.

GARLAND COMMERCIAL INDUSTRIES, LLC
185 East South Street
Freeland, Pennsylvania 18224
Teléfono: (570) 636-1000
Fax: (570) 636-3903

GARLAND COMMERCIAL RANGES, LTD.
1177 Kamato Road, Mississauga, Ontario L4W 1X4
CANADÁ
Teléfono: 905-624-0260
Fax: 905-624-5669

Parte # 4525958 (05/15/09)

© 2008 Garland Commercial Industries, LLC