

GARLAND

Groupe **WELBILT**

DIRECTIVES COMMERCIALES CUISINIÈRES A GAZ MODELES DES GAMMES G280 ET G34

L'INSTALLATION ET LES RACCORDS DOIVENT RESPECTER LES CODES LOCAUX OU, EN LEUR ABSENCE, LE CODE D'INSTALLATION CAN/CGA-B149 OU LE CODE DES GAZ LIQUIDES ANSI Z223.1-1984/NFPA no 54-1984.

TOUS LES REGLAGES ET AJUSTEMENTS DU BRULEUR DOIVENT ETRE FAITS PAR UN TECHNICIEN DU GAZ QUALIFIE.

AFFICHER DANS UN ENDROIT BIEN EN VUE LES INSTRUCTIONS A SUIVRE AU CAS OU UNE ODEUR DE GAZ SE MANIFESTE. CES INSTRUCTIONS S'OBTIENNENT AUPRES DE VOTRE FOURNISSEUR LOCAL DE GAZ.

LORSQUE L'ON EFFECTUE SUR LE SYSTEME DES TESTS DE PRESSION EXCEDANT 1/2 PSIG. (3.45 kpa), ON DOIT DEBRANCHER DE LA CONDUITE DE GAZ LA SOUPAPE DE COUPURE.

POUR VOTRE SECURITE

SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ:

1. OUVRIR LES FENETRES.
2. NE PAS TOUCHER A UN INTERRUPTEUR D'ELECTRICITE.
3. ETEINDRE TOUTE FLAMME.
4. APPELER IMMEDIATEMENT VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ.

NE PAS STOCKER OU UTILISER

D'ESSENCE OU AUTRES LIQUIDES

INFLAMMABLES A PROXIMITE DE

CET APPAREIL.



CE DOCUMENT SERT DE MANUEL DE REFERENCE.
P63-(Rév. 10/90)

GARLAND

A **WELBILT** Company

INSTALLATION INSTRUCTIONS FOR G280 AND G34 SERIES GAS RESTAURANT RANGES

THE INSTALLATION AND CONNECTION MUST COMPLY WITH LOCAL CODES, OR IN THE ABSENCE OF LOCAL CODES, WITH CAN/CGA-B149 INSTALLATION CODE OR WITH THE NATIONAL FUEL GAS CODE, ANSI Z223.1-1984/NFPA NO. 54-1984.

ALL BURNER ADJUSTMENTS AND SETTINGS SHALL BE MADE BY A QUALIFIED GAS TECHNICIAN. POST IN A PROMINENT LOCATION, INSTRUCTIONS TO BE FOLLOWED IN THE EVENT THE USER SMELLS GAS. THIS INFORMATION SHALL BE OBTAINED BY CONSULTING YOUR LOCAL GAS SUPPLIER.

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 1/2 PSIG. (3.45 KPA).

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 1/2 PSIG. (3.45 KPA).

FOR YOUR SAFETY

DO NOT STORE OR USE GASOLINE

OR OTHER FLAMMABLE VAPOURS

OR LIQUIDS IN THE VICINITY OF

THIS OR ANY OTHER APPLIANCE.

IF YOU SMELL GAS:

1. OPEN WINDOWS.
2. DO NOT TOUCH ELECTRICAL SWITCHES.
3. EXTINGUISH ANY OPEN FLAME.
4. CALL YOUR GAS SUPPLIER IMMEDIATELY.

RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.
P63-(Rev. 10/90)



EMPLACEMENT DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE

Toutes les caractéristiques des brûleurs sont indiquées sur la plaque signalétique située derrière le panneau frontal inférieur sur les cuisinières de la Gamme G280 et à l'arrière du brûleur

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

côté gauche sur les appareils de la Gamme G34T (il faut cependant enlever les grilles des feux).

1. Vérification des défauts: Vérifiez que le carton ou la caisse n'a pas été endommagé pendant le transport. Vérifiez ensuite l'appareil même après l'avoir déballé avec précaution. Signalez immédiatement tout défaut constaté au transporteur.
2. La plaque signalétique indique le type de gaz pour lequel l'appareil a été fabriqué. Ce type de gaz doit être utilisé sans faute.
3. La pression d'arrivée de gaz doit être contrôlée lors de l'installation de l'appareil. Cette pression est celle spécifiée sur la plaque signalétique de l'appareil. Pour le réglage de la pression d'admission, se référer aux directives fournies avec chaque appareil.
4. Faire vérifier la pression du gaz par un technicien qualifié

RACCORDEMENTS DE GAZ - TOUS MODELES

Dimensions des tubulures d'arrivée:

GAMME	DIMENSIONS
G280	3/4" NPT
G34 et G34T	3/4" NPT

DISTANCES DE DÉGAGEMENT

DISTANCES DE DÉGAGEMENT MINIMUM DES MURS ET SOLS COMBUSTIBLES:			
APPAREIL	GAMME	COTES ET ET ARRIERE	SOL OU PLATE-FORME
CUISINIÈRES	G280	6" (152 mm)	COMBUSTIBLE
CUISINIÈRES	G34	6" (152 mm)	COMBUSTIBLE
CUISINIÈRES	G34T	6" (152 mm)	NON COMBUSTIBLE

INSTALLATION GÉNÉRALE

1. Sortir avec précaution l'appareil de sa caisse, le dégager de toute matière ayant servi à l'emballer. La pellicule protégeant les parois d'acier inoxydable ne s'enlève que lorsque l'appareil est installé.
2. Enlever le panneau protecteur des boutons de commande, les grilles et les plaques en fonte. Les ranger soigneusement. Marquer les pièces de façon à pouvoir les replacer facilement dans leur emplacement correct.
3. Si vous devez enlever la plaque à frire sur les modèles munis de thermostat, il faut d'abord dégager le capteur et le tube capillaire de leur capot de protection. Pour cela, soulever la face frontale de la grille (de 4 pouces, environ 10 cm) et la caler dans cette position, desserrer ensuite les 4 écrous qui maintiennent ce capot sur la plaque, sortir le capteur. Il est essentiel pour obtenir un bon contrôle de température, que le capteur de thermomètre soit correctement placé. Lors du remontage, placer le capteur entre la grille et le capot, pousser jusqu'à ce que le capteur arrive bien au fond du logement, placer le capot
4. Les cuisinières partent en principe de l'usine avec les pieds en place. Cependant, celles qui sont prévues pour être sur une plate-forme ou un comptoir sont expédiées sans pieds. Les cuisinières doivent être installées de façon à ce qu'il y ait assez d'espace derrière pour permettre l'installation du tablier de protection arrière, d'une étagère supérieure ou de la salamandre.
5. Placer la cuisinière à l'endroit choisi et la mettre de niveau. Si la surface où doit reposer l'appareil, base ou niche, n'est pas à niveau, la cuisinière devra être mise d'aplomb avec une cale. Utiliser un niveau à alcool et niveler ainsi: d'avant en arrière sur chaque côté et dans le sens transversal.
6. Le raccord d'arrivée de gaz se trouve à l'arrière, dans le coin supérieur gauche. On devra monter un robinet manuel de type homologué à un endroit facilement accessible sur chaque conduite de gaz. VÉRIFIER LES FUITES.

valve should be installed on each supply line. TEST FOR LEAKS.

Gas supply connections are made at the back upper left hand corner of the range. A readily accessible approved type of hand valve should be installed on each supply line. TEST FOR LEAKS.

Place range in desired position and level range. In the case of dais or cove base mounting, if the base on which the range is to be set is not level, range should be shimmed. Use a spirit level and level unit four ways: across, ways; down left and right edges.

behind range to allow assembly of backguard, if high shelf or range mount broiler.

All ranges are shipped from factory with legs installed unless otherwise specified. When range is specified for dais or cove base mounting, range is shipped less legs. The range should be roughly located in required position, leaving enough room behind range to allow assembly of backguard, if high shelf or range mount broiler.

be located between the griddle plate and bulb shield assembly. Then insert the griddle plate and bulb shield assembly against the correct bulb position. Tighten the 4 pal nuts securing the bulb shield assembly to the griddle plate.

GENERAL INSTALLATION

MINIMUM CLEARANCE TO ADJACENT COMBUSTIBLE WALLS AND TYPE OF FLOOR OR BASE:		MINIMUM CLEARANCE TO ADJACENT COMBUSTIBLE WALLS AND TYPE OF FLOOR OR BASE:	
MODEL OR SERIES	RANGES	MODEL OR SERIES	RANGES
G280	6" (152 mm)	G280	6" (152 mm)
G34	6" (152 mm)	G34	6" (152 mm)
G34T	6" (152 mm)	G34T	6" (152 mm)

GENERAL INSTALLATION

1. I.P.N. 4/3	1. I.P.N. 4/3
1. I.P.N. 4/3	1. I.P.N. 4/3
1. I.P.N. 4/3	1. I.P.N. 4/3

The inlet manifold size for connection to main gas supply is as follows:

GENERAL INFORMATION

1. Damage check: Check carton or crate for possible damage incurred in shipping. After carefully uncrating, check for "concealed" damage. Report any damage immediately to your carrier.
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. The gas pressure must be checked when the unit is installed, to ensure that the unit 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.
4. Have a qualified gas technician check the gas pressure to make certain that existing gas facilities (meter, piping, etc.) are suitable for the unit.

SERIAL PLATE LOCATION

All burner input ratings are shown on the serial plate of each unit and can be located as follows:

G280 and G34 Series Ranges - remove lower front panel

GENERAL INFORMATION

1. Damage check: Check carton or crate for possible damage incurred in shipping. After carefully uncrating, check for "concealed" damage. Report any damage immediately to your carrier.
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. The gas pressure must be checked when the unit is installed, to ensure that the unit 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.
4. Have a qualified gas technician check the gas pressure to make certain that existing gas facilities (meter, piping, etc.) are suitable for the unit.

SERIAL PLATE LOCATION

All burner input ratings are shown on the serial plate of each unit and can be located as follows:

G280 and G34 Series Ranges - remove lower front panel

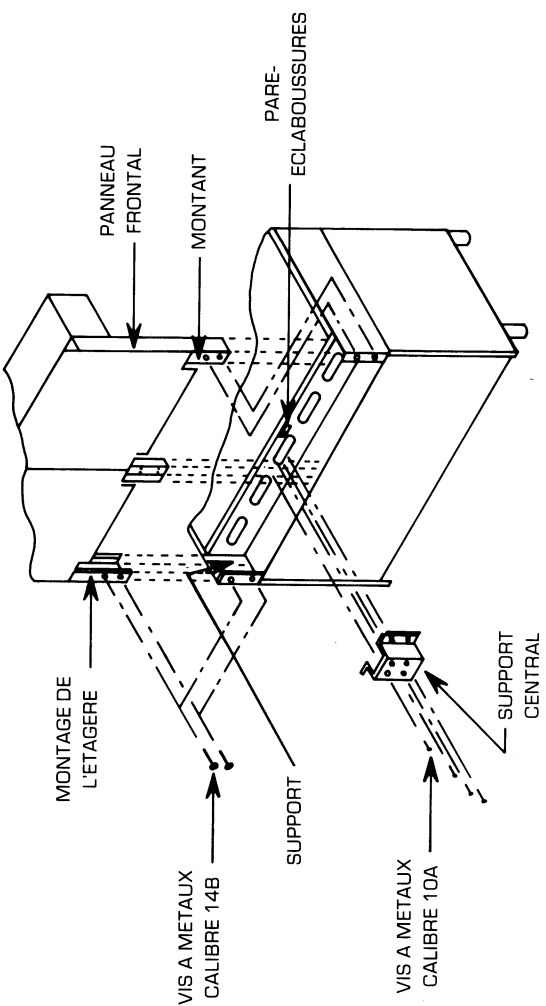
MONTAGE DU DOSSERET, DE L'ETAGERE SUPERIEURE ET DE LA SALAMANDRE

On procède de la façon suivante au montage de l'étagère supérieure ou de la salamandre sur les modèles mesurant 36"/914 mm:

1. On doit avoir accès facilement à la partie arrière de la cuisinière.
2. L'étagère ou la salamandre se fixe sur la partie arrière de la cuisinière en glissant ses montants à l'intérieur des supports qui se trouvent de chaque côté de la cuisinière. Il convient d'aligner le panneau frontal sur le pare-éclaboussures. Visser fermement à l'aide de 4 vis à métaux, calibre 14B.

Sur les modèles mesurant 48"/1219 mm, 60"/1524 mm, et 72"/1829 mm, on doit procéder ainsi au montage de la salamandre:

1. On doit avoir accès facilement à la partie arrière de la cuisinière.
2. Reporter la largeur de la salamandre (36"/914 mm) sur l'arrière de la cuisinière du côté où l'on veut monter la salamandre.
3. Installer le support central et le fixer à la partie arrière de la cuisinière à l'aide de 4 vis à métaux, calibre 10A.
4. La salamandre se fixe sur la partie arrière en glissant les montants à l'intérieur des supports (côtés et centre). Aligner le panneau frontal sur le pare-éclaboussures. Visser à l'aide de 4 vis à métaux, calibre 14B.
5. Monter l'étagère du côté opposé en procédant de la même façon.



CUISINIÈRES - FOURS - GAMMES G280 ET G34

6. Une fois que la veilleuse fonctionne, il n'est pas nécessaire de répéter la procédure d'allumage, à moins, bien sûr, qu'elle ne s'éteigne.

THERMOSTAT DU FOUR - REGLAGE DU BIPASSE

Le thermostat à clapet "Robertshaw FDO" est muni d'un bipasse qui demande un réglage. Procéder ainsi:

1. S'assurer que la veilleuse est correctement réglée.
2. Placer le bouton de contrôle sur 200 F (93 C) et laisser le four chauffer pendant 3 minutes.

3. Tourner ensuite lentement le bouton de contrôle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'un léger "clic" se fasse entendre. (La vis de réglage du bipasse se trouve sur le côté inférieur gauche du contrôle du four). Sans changer la position du bouton, régler la hauteur de la flamme. CELLE-CI DOIT ÊTRE LA PLUS BASSE POSSIBLE MAIS CEPENDANT RESTER STABLE ET COUVRIR TOUT LE BRULEUR. En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, on augmente la hauteur de la flamme, en tournant dans le sens inverse, on la diminue.

NOTE: Tous les appareils étant munis d'orifices fixes, le débit de gaz ne se règle pas. Le seul réglage nécessaire est celui de l'arrivée d'air.

Avant d'effectuer cette opération, placer tous les boutons sur la position "arrêt". Enlever le panneau qui retient les boutons et fond du four.

Enlever les deux vis à ailette et le panneau inférieur avant. VERIFIER TOUS CONDUITS. Il ne doit pas laisser passer aucune fuite et doivent être purgés de leur air avant que l'on procède aux réglages.

REGLAGE DE LA VEILLEUSE

1. Appuyer sur le bouton rouge placé sur le couvercle automatique de sécurité (placée derrière le panneau inférieur avant) et allumer la veilleuse.
2. Tout en maintenant le bouton enfoncé, ajuster le débit jusqu'à ce que la flamme ait une longueur de 1" (25 mm).
3. Garder le bouton rouge enfoncé pendant une minute.
4. Si la veilleuse s'éteint - lorsqu'on relâche le bouton, recommencer les opérations précédentes ou
5. Faire vérifier le système par un technicien qualifié.

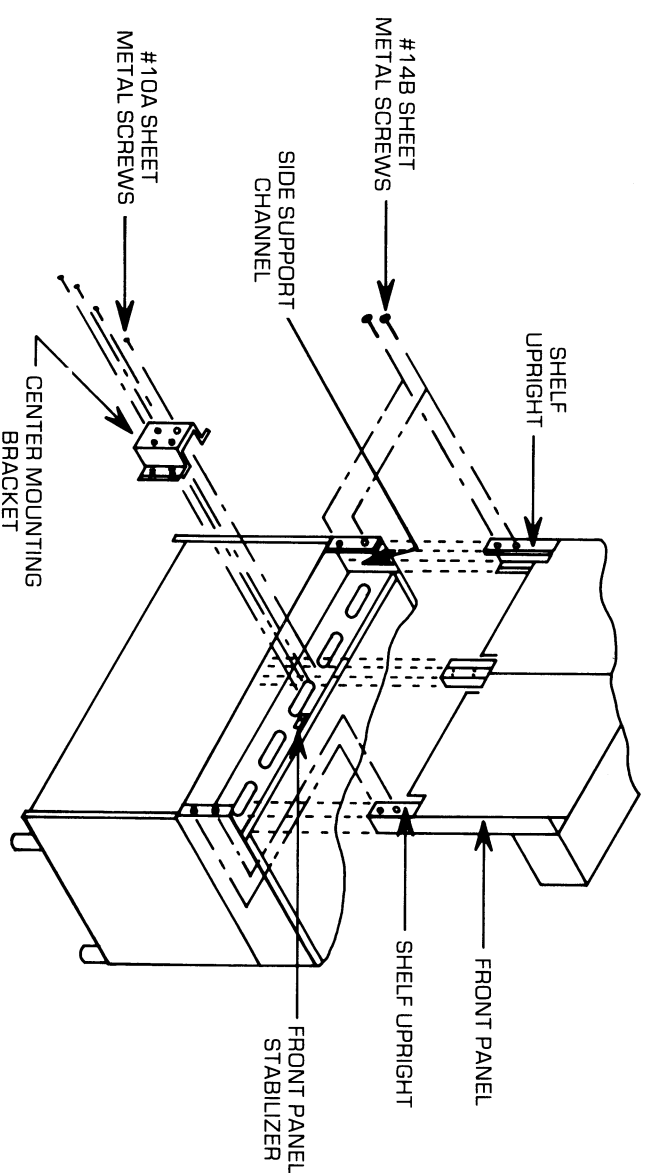
INSTALLATION OF BACKGUARD, HIGH SHELF OR RANGE MOUNT BROILER

To install backguard or high shelf as well as a range mount broiler (on 36"/914 mm models only), proceed as follows:

1. Ensure back of range is easily accessible.
2. Place backguard, high shelf or range mount broiler on rear of range and slide the uprights into the side support channels located on either side of the range. Ensure front panel of unit being mounted, is in front of the front panel stabilizer. Secure using (4) #14B sheet metal screws.

To install range mount broiler (on 48"/1219 mm, 60"/1524 mm and 72"/1829 mm models), proceed as follows:

1. Ensure back of range is easily accessible.



G280 AND G34 SERIES — OVEN SECTION

NOTE: All units are equipped with fixed orifices and cannot be adjusted for gas flow. The only adjustment necessary is for the governing air.

Before making any adjustments, turn all gas valves on range "OFF". Remove valve panels, if not already removed, and oven bottom.

To remove lower front panel, take out two thumb screws located in panel. CHECK ALL GAS PIPING to ensure it is gas tight and all air is purged from lines before making any adjustment.

PILOT BURNER ADJUSTMENT

1. Depress red button on automatic safety valve (located behind lower front panel) and light pilot.
2. While holding the red button depressed, adjust pilot flame to a 1" (25 mm) long flame.
3. Hold red button depressed for one minute after pilot has been ignited.
4. If pilot does not continue to burn after releasing button, repeat above procedure or

2. Measure range mount broiler width (36"/914 mm). Measure identical amount on back of range starting from the side the unit is being mounted.

3. Install center mounting bracket and secure to back of range using (4) #10A sheet metal screws.

4. Place range mount broiler on rear of range and slide the uprights into the side support channel and the center mounting bracket. Ensure front panel of range mount broiler is in front of the front panel stabilizer. Secure using (4) #14B sheet metal screws.

5. Install high shelf on remaining side in the same manner.

5. Have a qualified serviceman check the system. Do not allow anyone else to attempt repairs.

6. Once the pilot is lit, it is not necessary to repeat lighting procedure, unless the pilot is extinguished by any cause.

OVEN THERMOSTAT BY-PASS ADJUSTMENT

The Robertshaw FDO snap throttle thermostat requires a by-pass adjustment. To adjust by-pass, proceed as follows:

1. Be sure pilot flame is lit and adjusted.

2. Turn oven temperature control dial to 200°F (93°C) and allow oven to heat for 3 minutes.

3. Turn oven temperature control dial to the lowest position. Slowly turn oven temperature control dial counter-clockwise until an audible snap (click) is heard. Making sure the oven temperature control dial setting is not disturbed, turn by-pass flame adjusting screw (located on lower left side of the oven control) and adjust by-pass flame to the LOWEST POSSIBLE STABLE FLAME COVERING THE ENTIRE BURNER. Turn adjusting screw counter-clockwise to increase or clockwise to decrease size of by-pass flame.

CALIBRATION INSTRUCTIONS

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

1. Place the thermocouple of the test instrument or reliable mercury thermometer in the center of the oven.
2. Turn oven temperature control dial to 400°F (204°C) and allow the oven temperature to stabilize for 15 minutes.
3. Continue to check temperature, at 5 minute intervals, until

G280 SERIES — “RC” CONVECTION OVEN SECTION

CONCEPT OF A FORCED AIR OVEN

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

During the cooking process in a conventional oven, a vapour barrier and a layer of “cool” air covers the exposed surface of the product. In a forced air oven, the fan pushes the heated air over and around the product sweeping away the vapour barrier and cool air permitting faster heat penetration. This action permits the use of lower temperatures and a shortened food preparation time.

The rule of thumb for determining cooking temperature is that a 50°F (28°C) lower temperature (using a recipe for a conventional oven) be used and that the product be checked at a point midway in the time required in a conventional oven.

NOTICE

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

A separate 15 AMP service must be provided for each oven section. For 120V usage, each oven is electrically equipped with a cord set with a three prong plug which fits any standard 120 volt three prong grounded receptacle.

When the unit is ordered and built for 208/240 volt, the supply line must be connected to the wiring terminations located inside the terminal box at the rear of the oven. For ease in attaching the supply line, there is a removable cover on the terminal box.

Permanent connection to the electrical service must comply with local codes; or in the absence of local codes, with the National Electrical Code.

A wiring diagram is attached to the rear of each unit.

3 successive readings are within 5°F (2°C) of each other. If temperature does not read within 15°F (8°C) of the dial setting, recalibrate as follows:

4. Remove oven temperature control dial, making sure setting is not disturbed.
5. HOLD calibration plate (located directly under oven temperature control dial) and loosen the two calibration lock screws until plate can be rotated independent of the control.
6. Turn calibration plate until temperature indicated on plate corresponds with reading of test instrument. HOLD plate and tighten screws firmly.
7. Repeat step 3 to make sure correct adjustment has been made.

IGNITION INSTRUCTIONS

1. If pilot is out, turn burner “Off” and wait 5 minutes before relighting.
2. Open pilot valve, depress red button while lighting pilot by pushing the red spark ignitor button. Allow pilot to burn 30 seconds before releasing.
3. Turn main burner valve “On”, set thermostat to desired temperature and push power switch to “Cook”.

IGNITION INSTRUCTIONS

1. Turn thermostat “Off”.
2. Push power switch to “Cool Down” position and open oven door. Fan should operate to cool oven.
3. After the oven cavity has cooled down, push power switch to “Off” or “Cook” as desired.

IGNITION INSTRUCTIONS

1. Turn off thermostat and main burner valve.
 2. Push power switch to “Off”.
- NOTE:** In the event of a power failure, the cooking performance will be greatly affected in convection ovens, due to the lack of air circulation in the oven.

PILOT BURNER ADJUSTMENT

1. The oven pilot burner should provide for rapid ignition of the oven burner while enveloping the first 3/8” (10 mm) to 1 1/2” (38 mm) of the thermocouple tip causing it to glow dull red. The pilot flame should not have a yellow tip.
2. Should the oven pilot need adjusting, the pilot adjustment screw can be located on the manifold. Turning the screw counter-clockwise will increase the flame and clockwise will decrease the flame length.

plus de 5 F (2 C). Si la température lue sur l'appareil diffère

de plus de 15 F (8 C) de celle affichée, réétalonner en

procédant ainsi:

4. Retirer le cadran du contrôle de température sans modifier le réglage.
5. Maintenir en place la plaque d'étalonnage (placée sous le bouton) et desserrer les vis jusqu'à ce que la plaque puisse tourner librement.
6. Faire tourner la plaque jusqu'à ce que la température corresponde à celle qu'indique l'appareil de mesure. Maintenir la plaque en place et resserrer la vis.
7. Refaire les opérations indiquées en 3 de façons à s'assurer que l'on est arrivé au réglage correct.

ETALONNAGE

Il est rarement nécessaire de procéder à un étalonnage. Si cependant les résultats de la cuisson prouvent clairement que le système de contrôle ne maintient pas les températures correspondant au réglage du cadran, il convient de faire un étalonnage en se servant d'un thermomètre à mercure, précis, ou de préférence, d'un pyromètre.

1. Placer le pyromètre ou thermomètre au centre du four.
2. Placer le bouton de contrôle sur 400 F (204 C) et attendre 5 minutes afin que la température se stabilise.
3. Vérifier la température toutes les 5 minutes jusqu'à ce que 3 mesures successives ne soient pas distantes de

FOURS A CONVECTION “RC” - GAMME G280

PRINCIPE DU FOUR A AIR PULSÉ

Le four à air pulsé se compose d'une chambre de préparation de aliments entièrement isolée de l'aire de combustion. Ceci élimine les possibilités de contamination par les produits de combustion et permet de faire aisément circuler l'air à l'intérieur de la zone de combustion.

Dans un four classique, une barrière de vapeur et une couche d'air frais couvrent la surface du produit. Dans un four à air pulsé, le ventilateur propulse l'air chaud autour des aliments, chassant la couche de vapeur et d'air ce qui favorise la pénétration de la chaleur. Le procédé permet donc de cuire à des températures plus basses et en moins de temps.

Si vous suivez une recette pour four classique, il faut en général réduire la température prévue de 50 F (28 C) et vérifier la cuisson après que la moitié du temps se soit écoulé.

BRANCHEMENTS ELECTRIQUES

IMPORTANT: L'appareil doit être mis au sol conformément aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, se référer au Code National de l'Electricité.

Chaque section du four demande une entrée 15 amp. Pour le 120 volts, le câble d'alimentation est monté et se termine par une fiche à trois branches dont une à la masse. Ces fiches s'adaptent aux prises standard 3 branches 120 volts.

Lorsque l'on commande un appareil prévu pour 208/240 volts, le câble d'alimentation n'est pas en place. Il doit être raccordé aux terminaux se trouvant dans la boîte située en arrière du four. Le couvercle de cette boîte s'enlève pour permettre l'accès.

Le raccordement permanent au panneau électrique doit satisfaire aux exigences des codes locaux, ou en leur absence, à celui du Code National de l'Electricité. Un schéma de montage est collé à l'arrière de chaque appareil.

MISE EN MARCHÉ

1. Si la veilleuse est éteinte, placer le bouton des brûleurs sur “ARRÊT” et attendre 5 minutes avant de rallumer.

GUIDE DE CUISSON

PRODUIT	TEMPERATURE		TEMPS MINUTES
	°F	°C	
Gâteaux (2 1/2 lb chacun)	325	163	25
Biscuits salés	400	204	8
Petits pains au levain	325	163	25
Pains à la farine de maïs	350	177	30
Pains d'épice	300	149	25
Gâteaux au chocolat	325	163	25
Biscuits aux brisures de chocolat	375	191	12
Biscuits sucrés	325	163	15
Gâteaux au beurre	325	163	20
Gâteaux des anges	275	135	30
Carrés au chocolat	350	177	18
Chaussons aux pommes	350	177	25
Choux à la crème	300	149	35
Tartes aux pommes (fraîches)	325	163	35
Tartes à la citrouille	275	135	40
Tartes aux baies (congelées)	350	177	40
Tartes aux fruits (congelées)	350	177	40
Pizzas (individuelles congelées)	350	177	8
Macaroni au fromage	350	177	30
Sandwiches au fromage grillé	400	204	7

CUISINIÈRES - SURFACES DU CUISSON — GAMMES G280 ET G34

ESSENTIELS DU RÉGLAGE

Le réglage s'effectue par la soupape située sur le tube d'admission. Lorsque vous procédez au réglage de la soupape, assurez-vous que la partie supérieure, il convient de s'assurer que les flammes ne soient pas trop hautes, n'entraînant pas un dépôt de carbone excessif.

"OT-IL", ÉVALUÉS

Les appareils munis de soupapes "OT-IL" demandent un réglage de la flamme à la hauteur minimale. Procéder ainsi :

1. Le brûleur doit être froid.
2. La flamme de la veilleuse doit être allumée et réglée.
3. Placer le bouton sur la position "Lo". Le retirer.
4. À l'aide d'un tournevis, agir sur la petite vis de réglage à l'intérieur de l'axe de la soupape. Tourner jusqu'à ce que la flamme soit la plus basse possible. Elle doit cependant rester stable et couvrir entièrement le brûleur (sur les plaques à frire, la flamme doit faire 3/16" (5 mm) hauteur).

COOKING GUIDE CHART

PRODUCT	TEMPERATURE		TIME MINUTES
	°F	°C	
Sheet cake (2 1/2 lbs. ea.)	325	163	25
Soda biscuits	400	204	8
Yeast rolls	325	163	25
Corn bread	350	177	30
Gingerbread	300	149	25
Chocolate cake	325	163	25
Chocolate chip cookies	375	191	12
Sugar cookies	325	163	15
Yellow cake	325	163	20
Angel food cake	275	135	30
Brownies	350	177	18
Apple turnovers	350	177	25
Cream puffs	300	149	35
Apple pie (fresh)	375	191	35
Pumpkin pie	275	135	40
Berry pie (frozen)	350	177	40
Fruit pie (frozen)	350	177	40
Pizza (individual frozen)	350	177	8
Macaroni and cheese	350	177	30
Cheese sandwiches (toasted)	400	204	7

G280 AND G34 SERIES — SURFACE SECTION

PILOT BURNER ADJUSTMENT

Pilot adjustment is made at the adjusting valve installed on the manifold of the range. When adjusting the pilots on the top burner sections, be sure the pilot flame is not so high as to cause lift off or excessive carboning.

GRIDDLE THERMOSTAT BY-PASS ADJUSTMENT

The Robertshaw UN throttle type griddle control requires a by-pass adjustment. To adjust proceed as follows:

1. Be sure pilot is lit and adjusted.
2. Turn dial to 200°F (93°C) and allow griddle to heat for approximately 5 minutes.
3. Turn dial to "LO" position, then carefully remove dial, making sure setting is not disturbed.
4. With a screwdriver turn the by-pass adjustment screw and adjust to the "LOWEST POSSIBLE STABLE FLAME COVERING THE ENTIRE BURNER". Turn screw clockwise to decrease or counter-clockwise to increase size of by-pass flames.
5. Replace dial and turn to "OFF" position.

HI-LO VALVE ADJUSTMENT

Models equipped with HI-LO valves require a low flame setting. To adjust proceed as follows:

1. Burner must be cold.
2. Be sure pilot flames are lit and adjusted.
3. Turn dial to "LO" position, then remove dial.
4. With screwdriver, turn small adjusting screw inside the valve stem and adjust to obtain the low cooking temperature desired, maintaining a stable flame covering the entire burner (griddles minimum 3/16" (5 mm) long flame). Turn clockwise to decrease and counter-clockwise to increase.
5. Replace dial and turn to "OFF" position.

THERMOSTAT DE LA PLAQUE À FRIRE RÉGLAGE DU BIPASSE

Le thermostat à clapet "Robertshaw UN" est muni d'un bipasse qui demande un réglage. Procéder ainsi:

1. S'assurer que la veilleuse est correctement réglée.
2. Placer le bouton sur 200 F (93 C) et laisser la plaque chauffer pendant 5 minutes.
3. Mettre ensuite le bouton à la position "LO", le retirer sans modifier le réglage.
4. Tourner à l'aide d'un tournevis la vis de réglage du bipasse et régler la hauteur de la flamme. CELLE-CI DOIT ÊTRE LA PLUS BASSE POSSIBLE MAIS CEPENDANT RESTER STABLE ET COUVRIR TOUT LE BRÛLEUR. En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, on augmente la hauteur de la flamme, en tournant dans le sens inverse, on la diminue.
5. Remettre le bouton et placer en position "ARRÊT".

CALIBRATION INSTRUCTIONS

To check calibration, proceed as follows:

1. Use a Robertshaw test instrument with special disc type thermocouple or reliable "Surface" type thermometer. (Note: A drop of oil on face of disc will provide better contact.)
2. Turn ALL griddle temperature control dials to 350°F (177°C). In order to allow griddle temperature to stabilize, the controls must be allowed to cycle twice before taking a test reading.
3. Check temperature reading when control cuts down to by-pass by placing sensor firmly on griddle surface, directly above sensing bulb of control. Reading of test instrument should be between 335°F (168°C) and 365°F (185°C). If dial setting does not agree with test instrument reading within the above limits, recalibrate as follows:
4. Remove dial making sure setting is not disturbed.

5. Each division marked on calibration plate (located directly behind dial) equals 15°F (8°C). Turn calibration screw located in control system clockwise to decrease temperature or counter-clockwise to increase temperature.

NOTE: Use screwdriver blade (flat end) in conjunction with calibration marks.

6. Example - Dial setting 350°F (177°C), test instrument reading 380°F (193°C). Turn calibration screw clockwise two divisions.
7. Repeat steps 1 through 3 to make sure correct adjustment has been made.

BROILER GRIDDLE CERAMIC RADIANTS

Care should be taken when removing ceramic radiants from protective carton and during installation to prevent damage. Insert ceramic radiants between burners and between burner and inner liners. INSTALL WITH POINTS DOWN.

GARLAND
Groupe WELBILT
QUALITÉ - RENDEMENT - VALEUR

GARLAND, CUISINIÈRES COMMERCIALES LTÉE

436 rue Isabey, Ville St-Laurent, Québec, Canada H4T 1V3

Téléphone: 514-735-6271

Fax: 514-342-8514

Ventes et service au Royaume Uni par GARLAND CATERING EQUIPMENT LIMITED

Swallowfield Way, Hayes, Middlesex, Angleterre UB3 1DQ Tel: 081 561-0433 Tx: 937776 Fax: 848-0041

Imprimé au Canada

ÉTALONNAGE

Pour étalonner, procéder ainsi:

1. Se servir d'un appareil de vérification Robertshaw à thermocouple à disque ou à défaut d'un thermomètre précis "de surface".

NOTE: Une goutte d'huile sur le disque donne un meilleur contact.

2. Mettre toutes les commandes sur 350 F (177 C) afin d'obtenir une température uniforme. Laisser effectuer deux cycles complets.
3. Au moment où le système passe en bipasse, contrôler la température en plaçant fermement la sonde sur la grille à côté du bulbe de l'élément de contrôle. L'instrument de contrôle doit indiquer une température comprise entre 335 F (168 C) et 365 F (185 C). Si ce n'est pas le cas, étalonner. Pour cela:
4. Retirer le cadran sans modifier le réglage.

5. Chaque graduation de la plaque de réglage correspond à 15 F (8 C). Tourner la vis de réglage située dans l'axe du

boulon dans le sens des aiguilles d'une montre pour diminuer la température, dans le sens inverse pour l'augmenter.

NOTE: Prendre le côté du tournevis comme repère et l'aligner sur les graduations du cadran.

6. **Exemple:** - Réglage du cadran: 350 F (177 C)

- Lecture du pyromètre: 380 F (193 C)

Tourner la vis de réglage de deux graduations dans le sens des aiguilles d'une montre.

7. Refaire les opérations 1 à 3 afin de s'assurer que l'étalonnage est maintenant correct.

TUILES EN CERAMIQUE DU GRILLOIR

Retirer délicatement les tuiles de leur emballage protecteur et les disposer soigneusement en évitant de les casser. On les place entre les brûleurs puis entre le brûleur et le support central, POINTES VERS LE BAS.

Continuous product improvement is a Garland Policy, therefore specifications are subject to change without notice.

GARLAND COMMERCIAL RANGES LIMITED 4414 W 13th St
1177 Kemato Road, Mississauga, Ontario L4W 1X4
Phone: 416/624-0260 Fax: 416/624-5669
Telex: 06-961408 Cable: "GARROOM"

Sales and service in the United Kingdom by GARLAND CATERING EQUIPMENT LIMITED
Swallowfield Way, Hayes, Middlesex, England UB3 1DQ Tel: 081 561-0433 Tx: 937776 Fax: 848-0041

Printed in Canada

GARLAND
A WELBILT Company
QUALITY - PERFORMANCE - VALUE