



INSTALLATION AND OPERATION MANUAL

GARLAND INDUCTION SINGLE, DUAL AND WOK BUILT IN UNITS, MODELS: GIU2.5 BI, GIU3.5 BI, GIU5.0 BI, GIU3.5 DUAL BI, GIU5.0 DUAL BI, GIWOK3.5 BI & GIWOK5.0 BI



FOR YOUR SAFETY:
DO NOT STORE OR USE GASOLINE
OR OTHER FLAMMABLE VAPORS OR
LIQUIDS IN THE VICINITY OF
THIS OR ANY OTHER
APPLIANCE

WARNING:
IMPROPER INSTALLATION, ADJUSTMENT,
ALTERATION, SERVICE OR MAINTENANCE
CAN CAUSE PROPERTY DAMAGE, INJURY,
OR DEATH. READ THE INSTALLATION,
OPERATING AND MAINTENANCE
INSTRUCTIONS THOROUGHLY
BEFORE INSTALLING OR
SERVICING THIS EQUIPMENT

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

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

INSTALLATION AND ELECTRICAL CONNECTION
MUST COMPLY WITH CURRENT CODES:
IN CANADA - THE CANADIAN ELECTRICAL
CODE PART 1 AND / OR LOCAL CODES.
IN USA - THE NATIONAL ELECTRICAL CODE
ANSI / NFPA - CURRENT EDITION.

CONFORMS TO UL-197 & NSF-4 CERTIFIED TO
CAN/CSA C22.2NO. 109 VDE EN60335-2-38.

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 The information contained herein, (including design and parts specifications), may be superseded and is subject to change without notice.

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

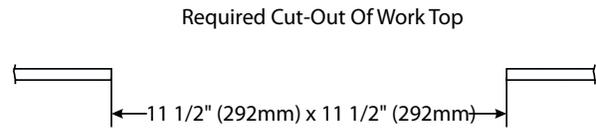
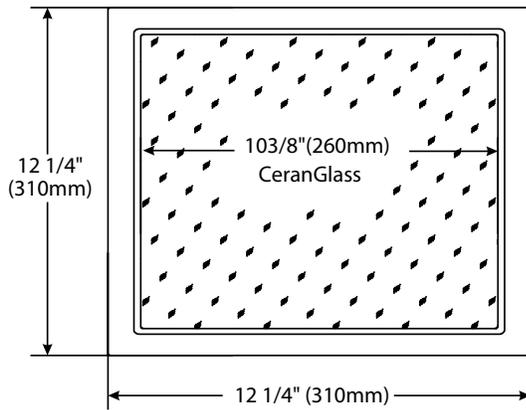
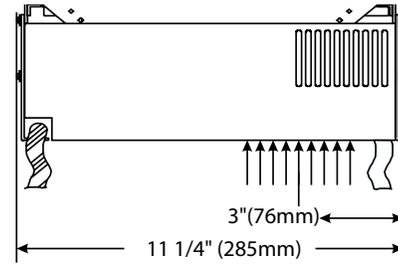
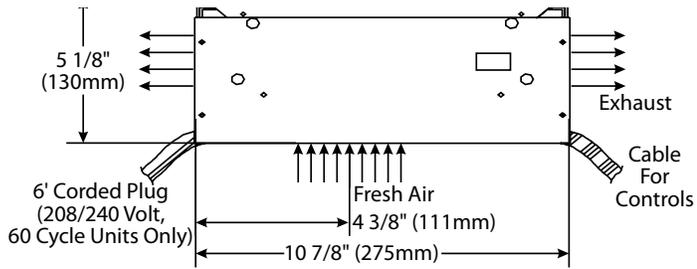
GARLAND COMMERCIAL RANGES, LTD.
1177 Kamato Road, Mississauga, Ontario L4W 1X4
CANADA
Phone: 905-624-0260
Fax: 905-624-5669

Enodis UK LTD.
Swallowfield Way, Hayes, Middlesex UB3 1DQ ENGLAND
Telephone: 081-561-0433
Fax: 081-848-0041

TABLE OF CONTENTS

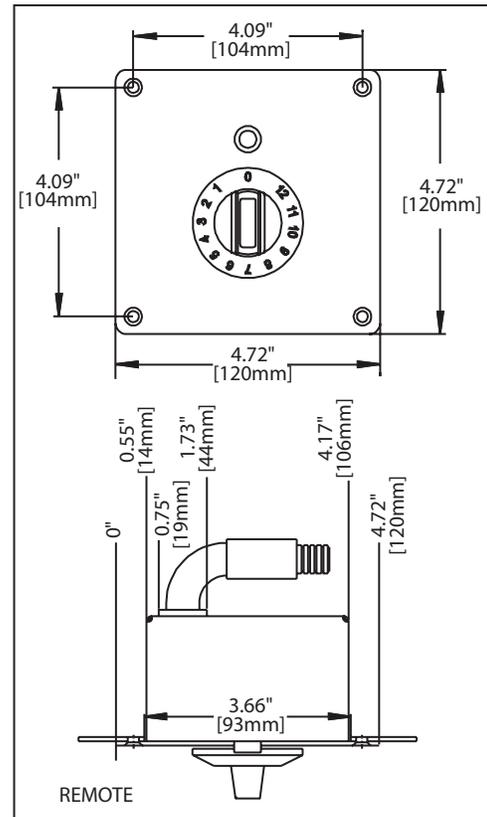
DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS, GIU 2.5 BI.....	4	OPERATION.....	13
DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS, GIU 3.5/5.0 BI.....	5	Function Test.....	13
DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS, GIU 3.5/5.0 BI DUAL.....	6	Heating.....	13
DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS, GI 3.5/5.0 BI WOK.....	7	Control Knob.....	13
Operation And Control.....	8	Simmer Control.....	13
Operation Conditions.....	8	SAFETY CONCERNS.....	14
Plug Descriptions.....	8	Description Of Danger Signs.....	14
INTRODUCTION.....	8	Safety Conscious Work.....	14
Application.....	8	Cooking Process.....	14
Purpose of induction cookers.....	8	Comfort.....	14
Description of products.....	8	Pan Detection.....	14
INSTALLATION.....	9	Control Of The Heating Area.....	14
Requirements of Installation.....	9	Out Of Operation.....	14
Installation Ambience.....	9	Operator/Operating Personnel Safety Information.....	15
Electrical Connections.....	9	Unauthorized Reconstruction And Use Of Spare Parts.....	15
Cut Out.....	10	TROUBLE SHOOTING.....	16
Fresh Air Intake Installation.....	10	Error Messages.....	16
Unit Installation.....	10	Trouble Shooting Guide.....	16
Remote Control Installation.....	11	CLEANING AND SERVICING.....	18
For Units Used Up To October 2001.....	11	Cleaning.....	18
For Units Used From October 2001.....	12	Support.....	18

DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS, GIU 2.5 BI



Plug Configurations:

MODEL	Electrical Characteristics	Plug
GIU-2.5 BI	208V/60Hz/1Ø 240V/60 Hz/1Ø	 NEMA 6-15P

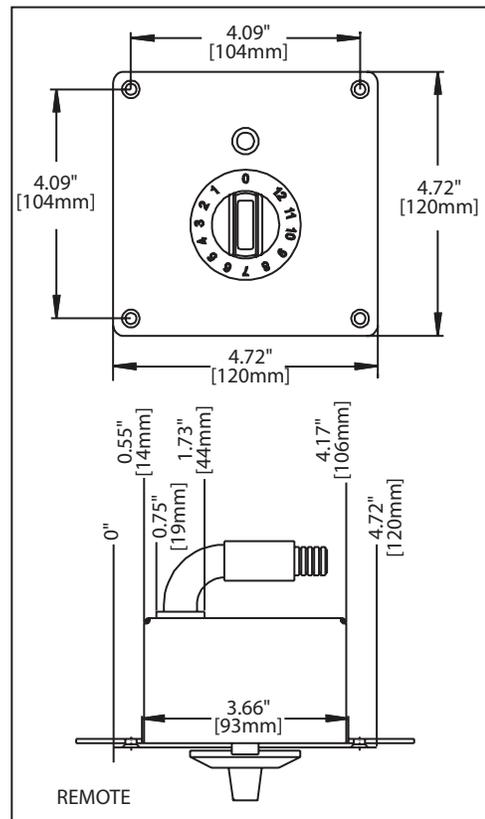
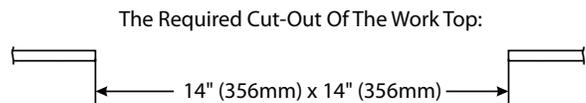
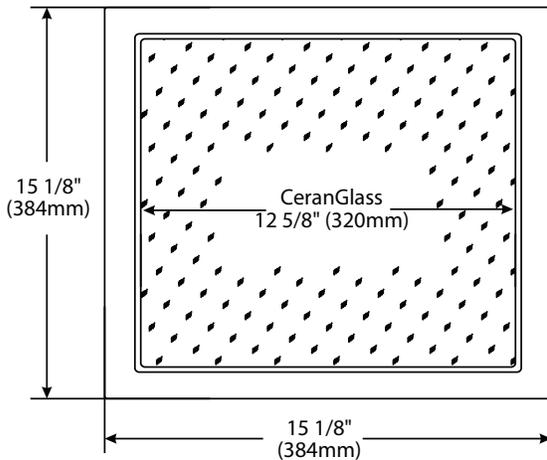
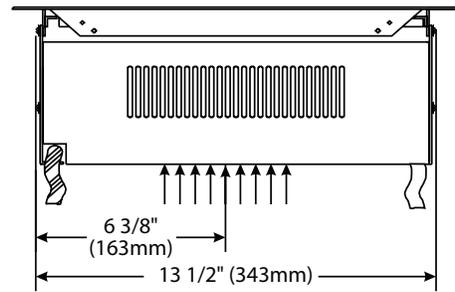
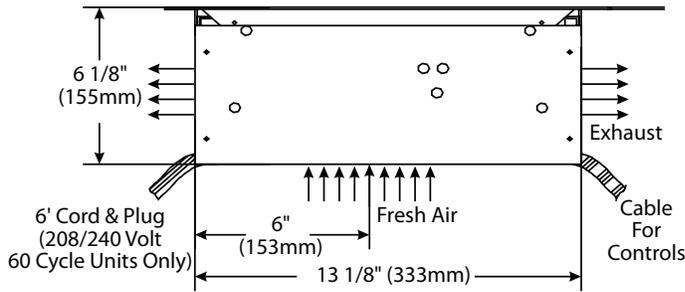


Note: Above remote control used from October 2001, for remote switch used up to October 2001 see "Remote Control Installation".

Electrical Loading:

Model	Watts	208/60/1	208/60/3	240/60/1	230/50/1	400/50/3	440/60/3
GUI-2.5 BI	2500	12 amp	N/A	9 amp	10 amp	N/A	N/A

DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS, GIU 3.5/5.0 BI



Plug Configurations:

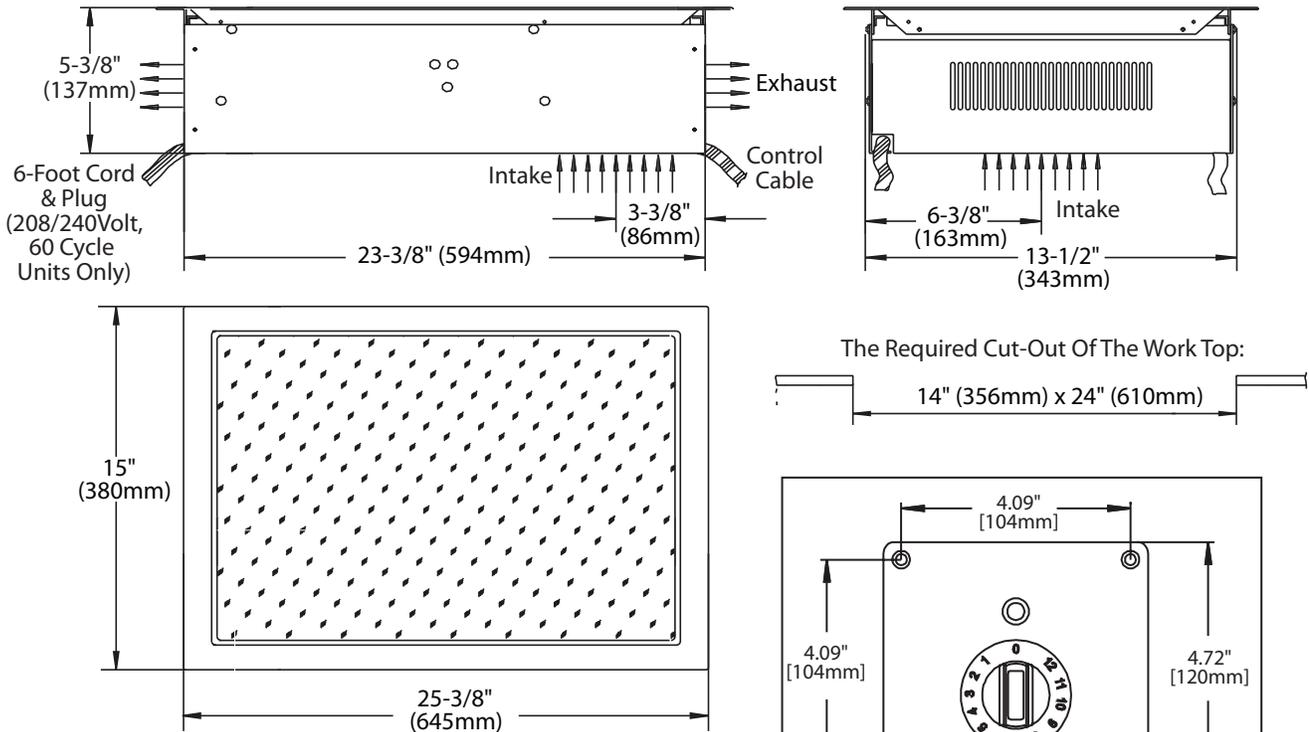
MODEL	Electrical Characteristics	Plug
GIU-3.5 BI	208V/60Hz/1Ø 240V/60 Hz/1Ø	 NEMA 6-20P
GIU-5.0 BI	208V/60HZ/3Ø	 NEMA 15-20P

Note: Above remote control used from October 2001, for remote switch used upto October 2001 see "Remote Control Installation".

Electrical Loading:

Model	Watts	208/60/1	208/60/3	240/60/1	230/50/1	400/50/3	440/60/3
GUI-3.5 BI	3500	16 amp	N/A	14 amp	15 amp	N/A	N/A
GUI-5.0 BI	5000	N/A	14 amp	N/A	N/A	8 amp	7 amp

DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS, GIU 3.5/5.0 BI DUAL



Plug Configurations:

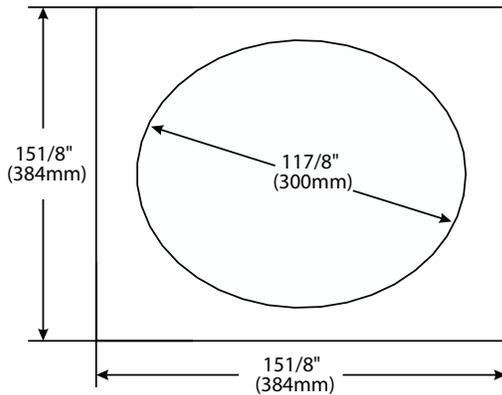
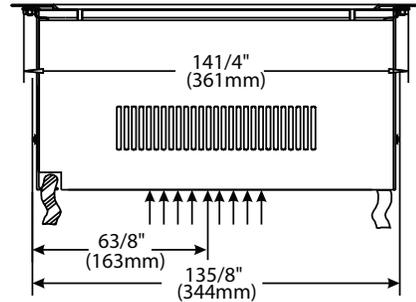
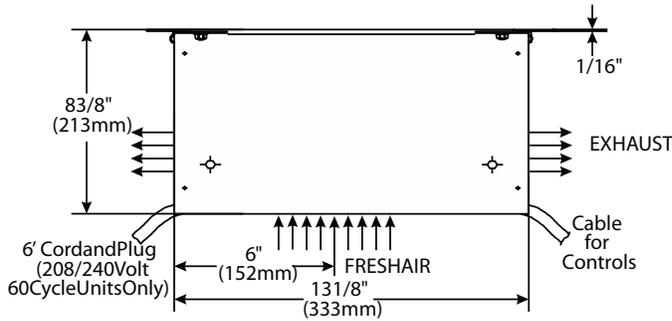
MODEL	Electrical Characteristics	Plug
GIU-3.5 Dual BI	208V/60Hz/3Ø	 NEMA 15-30P
GIU-5.0 Dual BI	208V/60HZ/3Ø	 NEMA 15-50P

Note: Above remote control used from October 2001, for remote switch used up to October 2001 see "Remote Control Installation".

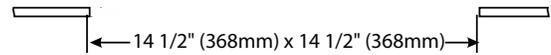
Electrical Loading:

Model	Watts	208/60/1	208/60/3	240/60/1	230/50/1	400/50/3	440/60/3
GIU-3.5 DUAL BI	7000	N/A	20 amp	N/A	N/A	10 amp	9 amp
GIU-5.0 DUAL BI	10,000	N/A	28 amp	N/A	N/A	15 amp	13 amp

DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS, GI 3.5/5.0 BI WOK

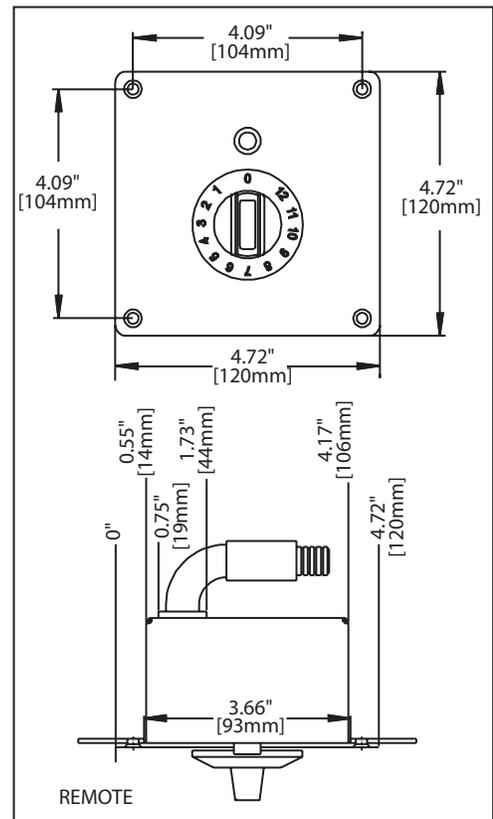


Required Cut-Out of WorkTop



Plug Configurations:

Model	Electrical Characteristics	Plug
GIWOK-3.5 BI	208V/60Hz/1Ø 240V/60Hz/1Ø	 NEMA 6-20P
GIWOK-5.5 BI	208V/60Hz/1Ø	 NEMA 15-20P



Note: Above remote control used from October 2001, for remote switch used up to October 2001 see "Remote Control Installation".

Electrical Loading:

Model	Watts	208/60/1	208/60/3	240/60/1	230/50/1	400/50/3	440/60/3
GIWOK-3.5 BI	3500	16 amp	N/A	14 amp	15 amp	N/A	N/A
GIWOK-5.0 BI	5000	N/A	14 amp	N/A	N/A	8 amp	7 amp

DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS, Continued

Operation And Control

Lamp operation 24V DC/max. 40mA (Green)

Output regulator - Potentiometer 10k Ohm

Operation Conditions

Max. Tolerance Of The Nominal Supply Voltage	+6/-10%
Supply Frequency	50/60 Hz
Protection Class	1P 43
Minimal Diameter Of The Pan	5" (127mm)

Plug Descriptions



NEMA 6-15P

208/240 volt,
single phase, 15
amp



NEMA 15-20P

208 volt,
3 phase,
20 amp



NEMA 6-20P

208/240 volt,
single phase, 20
amp



NEMA 15-30P

208 volt,
3 phase,
30 amp



NEMA 15-50P

208 volt,
3 phase,
50 amp.

INTRODUCTION

Application

The following instructions contain information, which is fundamentally important and must be taken into account during assembly, operation and maintenance. They must therefore read very carefully before installation and operation by the responsible specialist staff and the operator(s). They must always be available for consultation at the place of operation.

Purpose of induction cookers

The Garland induction unit cookers are especially suitable as cookers in the kitchen and for the preparation of meals on the table. A cooker can be used for cooking, warming up, keeping warm, flambéing, roasting, etc. The cookers are to be used only with pans made of material which is suitable for induction. There are specific manufacturers who sell special types of pots and pans for induction cooking.

NOTE: For Wok models, only use supplied pans or "Spring of Switzerland" wok pans. Other pans may not have the same shape as the ceramic wok bowl, causing overheating and cracking of the ceramic.

DO NOT use induction cookers to heat up any other metallic objects other than pots and pans provided for it.

Description of products

We manufacture several basic types of induction cookers with various performances and measurements. All are built to last; they are also compact and powerful with a revolutionary technology in a complete case of stainless steel. All of our accessories are designed to coordinate with the induction units and since each unit is equipped with continuous control, they allow efficient cooking.

Features include:

- Simple operation with rotary switch
- Compact powerful electronics enable flat construction and safe operation
- A maximum of safety thanks to multiple safety functions
- Short cooking time
- Electronic checking
- Compact measurement – light weight
- Meets all current standards: VDE EN 60335-1/-2/36, CE-conforming
- UL197; CAN/CSA/C22.2 No., 109, NSF 4-1996

INSTALLATION

Requirements of Installation

The underside and sides of the induction unit must be absolutely clear of obstructions to provide for adequate cooling air to enter and exhaust. Cooling air enters from the bottom of the unit and is discharged either from the sides (single or wok units) or from the rear (double units). An air intake kit is provided to ensure adequate cooling air is brought to the unit. A minimum of 30 sq inch opening must be provided for the heated air to be discharged into the room.

1. Make Sure that the induction unit does not take in hot ambient air (concerns units standing side by side, or one behind the other, or standing near a frying pan or oven).
2. The induction unit must not be placed near or on a hot surface.
3. Make sure that the induction unit does not take in grease laden air which is produced by other applications (deep fat fryer, grill, frying pan). In which case you must use an air an air duct (available as an accessory).
4. The air intake temperature must be under 104°F (40°).
5. The operating staff has to make sure that the installation, support and inspection is done by qualified personnel.

Installation Ambience

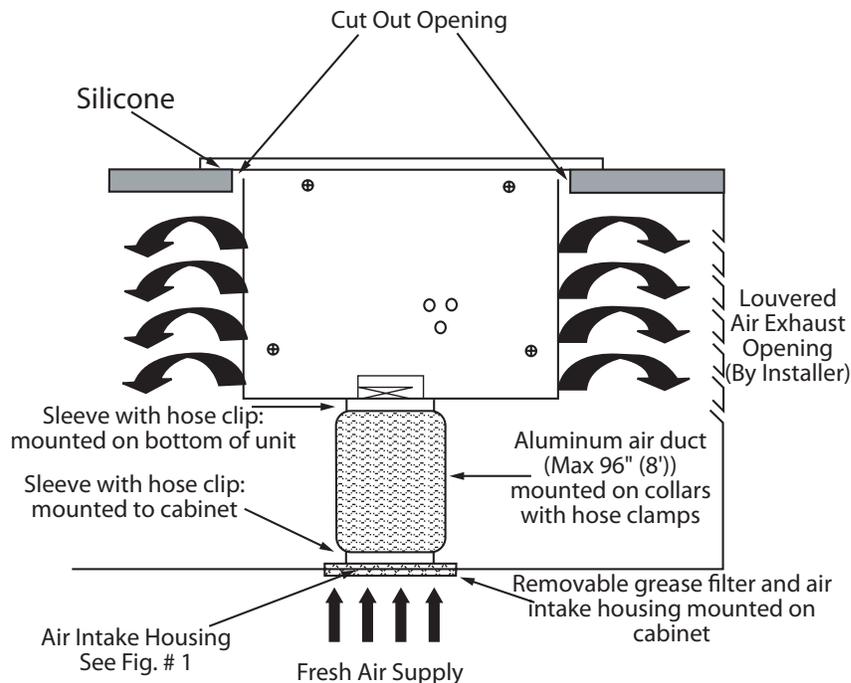
CONDITIONS	STORAGE	FUNCTION
Max. Ambient Temperature	> -4°F (-20°C) to 158°F (70°C)	> 41°F (5°C) to 104°F (40°C)
Max. Relative Humidity Of Air	> -10% to 90%	> 30% to 90%

Electrical Connections

Turn the control knob to the OFF-position before connecting the cooker to the voltage supply.

The operator has to insure that all installation, maintenance and inspection work is carried out by authorized and qualified personnel.

1. Check and ensure that the supply voltage matches the voltage given on the specification plate.
2. The electrical connections must satisfy local house installation regulations. The valid national and local regulations must be observed.
3. The cooker is provided with a cord and plug (60 cycle units only).



INSTALLATION Continued

Cut Out

The size of the cut out required will vary depending on the model of the unit. (See cut-out dimensions for the various unit in the dimensions and specifications sections). Make sure there is enough depth below the top surface to accommodate the depth of the unit and the air intake connection. Apply silicone to the top of the table and press the unit frame onto the silicone, allowing for a complete watertight seal between the unit and the table.

Fresh Air Intake Installation

The built-in induction units require a cooling air intake to operate effectively. The air intake housing is mounted to the cabinet, and is fitted with a removable stainless steel grease filter that can be cleaned in a dishwasher. Install the air intake housing and connect it to the induction unit with the aluminum air duct. Maximum length of this air inlet is to be 96" (8'). Make sure the cabinet is also equipped with a louvered air exhaust having a size of no less than 30 sq inches (50 sq inches for dual units) for the hot air to escape (by installer). Failure to provide adequate ventilation for the unit will result in the unit overheating, nuisance shut down and potential failure of the unit.

Figure 1.

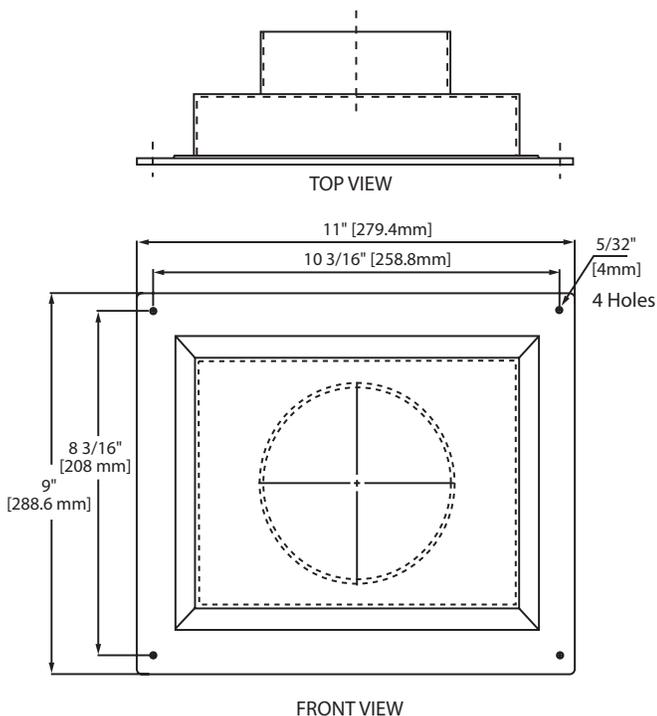
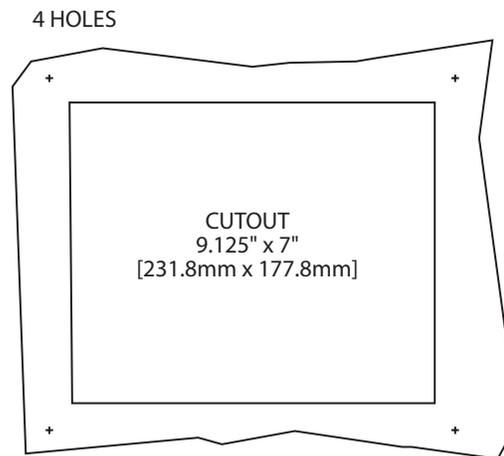


Figure 1 Continued



Unit Installation

Check and ensure, that the supply voltage matches the voltage given on the specification plate.

The cooker must be installed so that it is level and that the top of the unit has been sealed to the counter. Install the air intake kit to the bottom of the unit, and ensure that there is a minimum of 30 sq inch opening to allow the heated air from the cooling fan to be discharged into the room.

INSTALLATION Continued

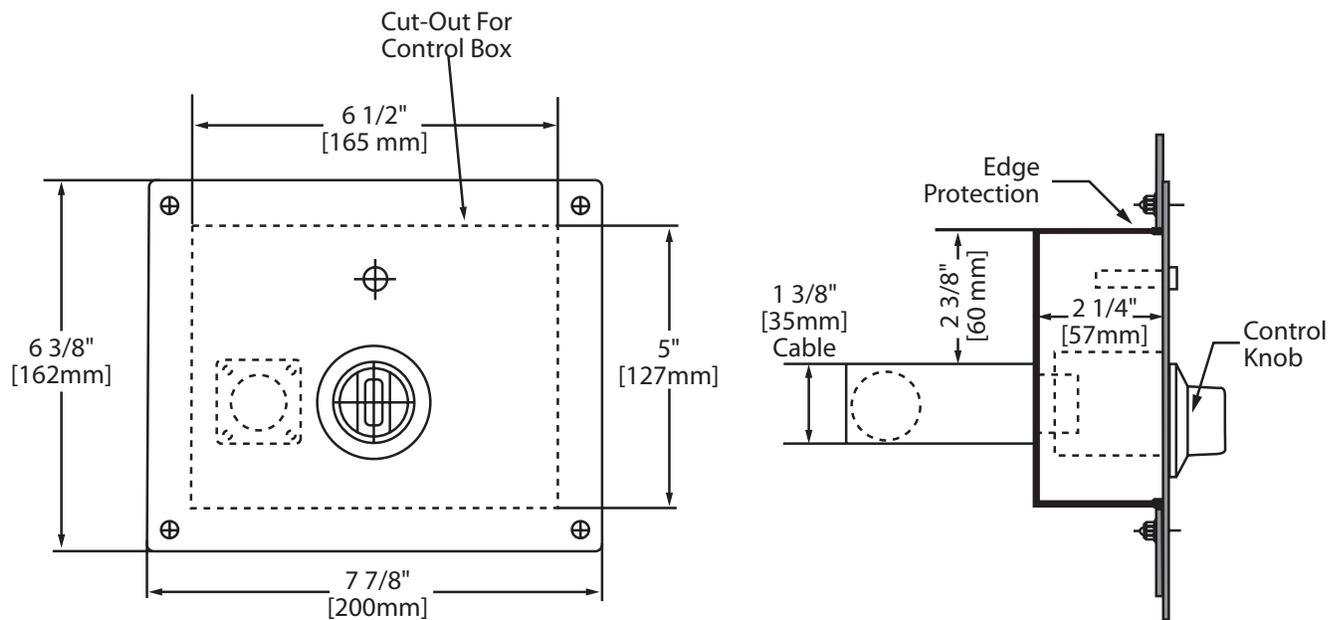
Remote Control Installation

Install the remote mounted controls at the front of the unit in a convenient location, and connect to the unit (2 controls are provided for the dual hob model).

For Units Used Up To October 2001

Up to serial # IN16.0044.101 (See Fig 2).

Figure 2

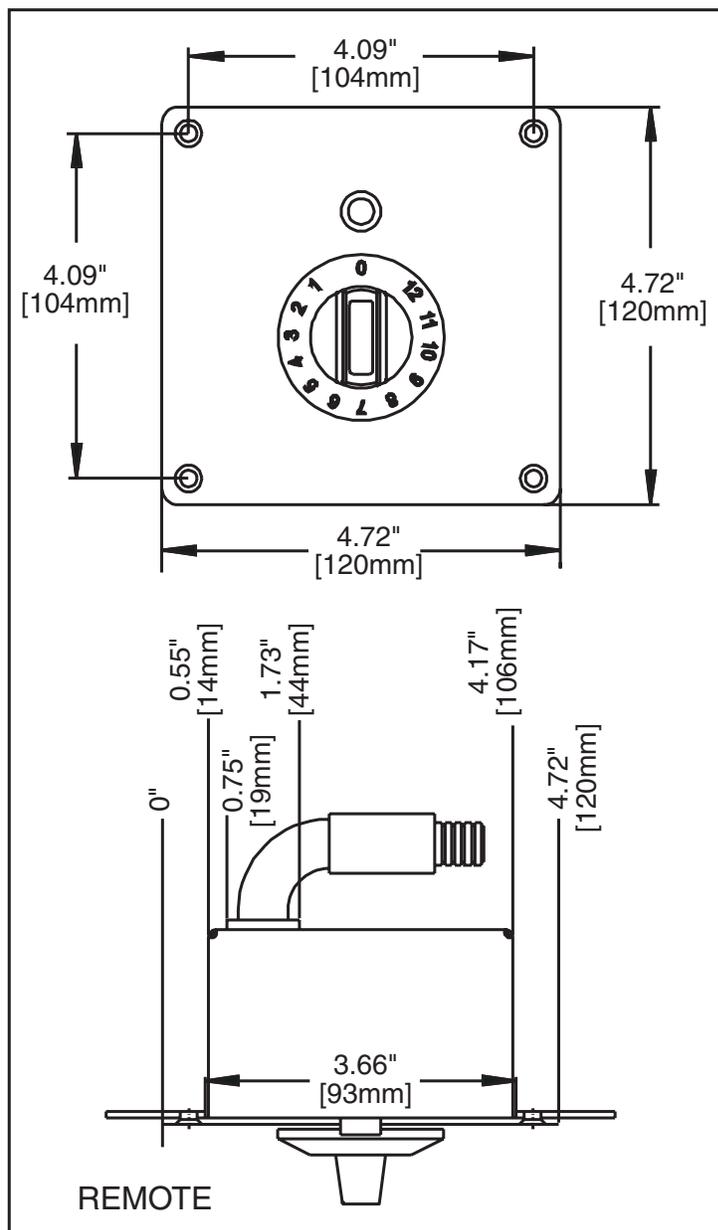


INSTALLATION Continued

For Units Used From October 2001

From serial # IN16.0045.1001

The remote rotary control is mounted on a plate measuring 4.72" (120mm) high x 4.72" (120mm) wide that is mounted to the front of a fabricated cabinet (supplied by others) with 4 screws. The Cut-out opening for the control is 3.40" (86mm) high x 3.40" (86mm) wide.



OPERATION

Function Test

Before carrying out function checks, the operator must know how to operate the cooker.

Your cooker must be positioned in a suitable place and connected to a voltage supply. Make sure the cooker is well positioned and free from exposure to vibration.

Make sure the knob is in the "OFF" position.

Remove all objects from the glass ceramic cooking zone, verify if this area is neither cracked nor broken. Don't continue with use when the glass ceramic cooking zone is cracked or broken, immediately switch off and disconnect the cooker from the outlet.

CAUTION The glass ceramic cooking zone is warmed up from the heat of the pan. To avoid injuries (burning) do not touch this area.

1. Use a pan that is suitable for induction cooking, having a bottom diameter of at least 127 mm (5"). Note for Wok units, use supplied wok pan.
2. Put some water in the pan and place the pan in the center of the heating area.
3. Turn the control knob ON (in a position between 1 and 10) The indicator will illuminate lights (green), and the water will be heated.
4. Take the pan away from the heating area, the indicator light will flash.
5. Place the pan back on the heating area, the indicator light will illuminate and the heating process will continue.
6. Turn the control knob to the OFF position, the heating process will stop, indicator light turns off.

The shining indicator light operation means that energy is being transferred to the pan.

If the indicator operation remains off, check the following:

1. Is the cooker connected to the outlet?
2. Is the control knob in the ON position?
3. Did you use a suitable pan (bottom diameter at least 127 mm (5"), pan made of suitable material)?

4. Is the pan placed in the center of the heating area?

To verify if the pan is suitable, use a permanent magnet and find out if it sticks to the bottom of the pan. If not, your pan is not suitable for induction cooking. Choose a pan which is recommended for induction cooking.

If in spite of all positive controls and tests the cooker doesn't work, refer to the Trouble Shooting Section.

Heating

The induction cooker is switched on with the control knob (OFF → ON). The cooker is immediately ready for operation. The illumination indicator operation lights means that energy is being transferred to the pan.

The power rating is set by turning the control knob. The inductive power depends on the position of the potentiometer,

Position 1: Minimum Power

Position 10: Maximum Power for GUI 2.5

Position 12: Maximum Power for all other models.

Control Knob

The number that points to the indicator operation marks the actual position of the control knob.

OFF - Position

0 points to the indicator operation.

ON - Position

Any position, where other than 0 points to the indicator operation.

Simmer Control

We have designed these units with excellent simmer control, The 3.5kW and 5.0Kw units all feature an infinite control and we have marked the overlays from 1-12 as the power increases. (0-10 for GUI2.5 BI). We have designed the units such that the range from 1-9 (1-7 on GIU2.5 BI) controls the heat from about 5% to 50% of total power, giving a great range of simmer control. The power jumps dramatically for strong boiling and quick heat after that.

OPERATION Continued

Cooking Process

Due to the following characteristics, the operator must be more attentive when using the induction cooker than it would be required with other appliances.

The heat storage capacity of this system is very low. If the heating level is changed with the control knob, the food is immediately exposed to a different temperature. Empty pots and pans will heat up very quickly and are then ready for cooking. Once this has occurred, carefully adjust the heating graduation to the desired cooking level by setting and adjusting the power with the control knob.

Set and adjust the power with the control knob. The pan should always remain in the center of the heating area, otherwise, the bottom of the pan is heated unequally and the food inside the pan may burn.

When heating up oil or grease, constantly check the pan to prevent oil and grease from overheating and burning.

Comfort

The cooker only transmits energy if a pan is placed on the heating area. If you take the pan away from the heating area, power transfer stops immediately. If the pan is put back on the heating area, the selected power will be transferred to the pan again.

After switching the cooker to the OFF position cooking will stop.

Pan Detection

During pan detection, the indicator operation flashes. No power is transferred and the indicator lamp flashes if no pan or an unsuitable pan is detected. Pans having a diameter smaller than 127 mm (5") are not detected.

Control Of The Heating Area

The heating area is controlled with a temperature sensor. Overheated pans (hot oil, empty pans) will be detected. Energy transfer will be stopped. The induction unit must be restarted after it has cooled down.

Out Of Operation

If the cooker is not in use, make sure that the control knob is in the OFF position. If you don't use the cooker for a longer period (several days), unplug the unit.

Make sure that no liquid can enter into the cooker, and do not clean the cooker with a jet of water.

SAFETY CONCERNS

Description Of Danger Signs



This symbol identifies the safety information which may cause danger (personal injury) for people at non-observance of proper operation

CAUTION

Indicates a hazard or unsafe practice which could result in minor personal injury or property damage.

Information signs mounted directly on the cooker must be observed at all times and kept in a fully legible condition.

EXAMPLE:

CAUTION Refer to instructions before operating or servicing the unit.

Safety Conscious Work

The safety information contained in these instructions for use, the existing national regulation for the prevention of accidents as well as any internal working operating and safety regulations stipulated by the operator must be observed.

SAFETY CONCERNS Continued

The staff for assembly, installation, commissioning, operation and maintenance must have the appropriate qualifications. The field of responsibility, competence and supervision of the staff must be defined and controlled.

Certain risks may be associated with non-observance of precautions, including:

1. Danger to persons through electrical causes.
2. Danger to persons through overheated pans.
3. Danger to persons through an overheated cooking platform (ceran plate).

The operating reliability of the cookers can only be guaranteed with proper use.

Operator/Operating Personnel Safety Information

Any risks from electric power must be eliminated. The induction unit shall only be used if the installation of the electricity is fitted by an approved installation contractor in accordance with specific national and local regulations.

1. The heating area is warmed up from the heat of the pan. To avoid injuries (burning) do not touch the heating area.
2. To Avoid overheating of pans by means of evaporating the contents, don't heat up pans unattended.
3. Switch the control knob off if you take the pan away for a while. This will avoid having the heating process continue automatically when a pan is placed back on the heating area.
4. Do not insert any piece of paper, cardboard, cloth, etc. between the pan and the heating area, as this might initiate a fire.

5. As metallic objects are heated up very quickly when placed on the operating heating area, do not place any other objects (Closed cans, aluminum foil, cutlery, jewelry, watches etc.) on the induction cooker.
6. Persons with a pacemaker should consult their doctor before using an induction cooker.
7. Do not place credit cards, phone cards, cassette tapes or other objects that are sensitive to magnetism on the Ceran plate.
8. The induction cooker has an internal air-cooling system. Do not obstruct the air inlet – and air outlet slots with objects (cloth). This would cause overheating and therefore the cooker would switch off.
9. Avoid liquid entering the cooker. Do not let water or food overflow the pan.
10. Do not clean the cooker with a jet of water.
11. If the heating area (Ceran plate) is cracked or broken, the induction cooker must be switched off and disconnected from the electrical connection. Don't touch any parts inside the cooker.

Unauthorized Reconstruction And Use Of Spare Parts

Reconstruction of the cooker or changes to the cooker are not allowed. Contact the manufacturer if you intend to make any changes on the cooker. To guarantee the safety, use only genuine spare parts and accessories. The use of other components voids all warranties.

TROUBLE SHOOTING

CAUTION Do not open the cooker, dangerous electric voltage inside.

The cookers may only be opened by authorized service personnel.

Stop any actions if the heating area (Ceran plate) is cracked or broken, the induction cooker must be switched off and disconnected from the electric supply. Don't touch any parts inside the cooker.

Error Messages

LED 8	LED 7	LED 6	LED 5	CODE	SIGNIFICATION	NOTES
-	-	-	-	-	No fault, normal operation	
-	-	-	on	1	No spool current, Hardware overcurrent	
-	-	on	-	2	High spool current, Software overcurrent	
-	-	on	on	3	Temperature cooling plate	
-	on	-	-	4	Temperature cooking platform	*
-	on	-	on	5	Power rotary switch in line break	
-	on	on	-	6	Inside temperature	
-	on	on	on	7	Sensing element of cooking platform, short circuit	**
on	on	-	-	12	Power reduction cooling plate temperature	***
on	on	-	on	13	Power reduction cooking platform temperature	***

* The induction unit can only be re-started by turning the control knob off and back on again.

** The induction unit continues working but the temperature of the cooking platform is not controlled anymore

*** The induction unit continues working with reduced power cycles.

Trouble Shooting Guide

Fault	Possible Cause	Action to take through operator or operating personnel
No heating indicator operation is OFF (dark)	No electrical supply	Check if the electrical supply (cable plugged in the wall socket), check preliminary fuses
	Control knob in OFF - position	Turn control knob ON
	Pan too small (bottom diameter less than 5" (127 mm)	Use a suitable pan
	Pan is not placed in the center of the heating area (the cooker can't detect the pan)	Move the pan to the center of the heating area
	Unsuitable pan	Choose a pan which is recommended for induction cooking *
	Cooker defective	Ask your supplier for repair service, unplug the cooker from the electrical supply

TROUBLE SHOOTING Continued

Fault	Possible Cause	Action to take through operator or operating personnel
Poor heating, indicator operation is on (shines)	Used pan is not ideal	Use a pan which is recommended for induction cooking, compare results with 'your' pan
	Air-cooling system obstructed	Verify, that air inlet and air outlet are not obstructed with objects
	Ambient temperature is too high (the cooling system is not able to keep the cooker in normal operating conditions **)	Verify, that no hot air is sucked in by the fan. Reduce the ambient temperature. The air inlet temperature must be lower than 40°C/110°F
	One phase is missing (only with three phase supply)	Check preliminary fuses
	Cooker defective	Ask your supplier for repair service, unplug the cooker from the electrical supply
No reaction to control knob positions	Control knob defective	Ask your supplier for repair service, unplug the cooker from the electrical supply
Heating cycle switches off and on within minutes, fan is active	Air inlet or outlet obstructed	Remove objects from air inlet and air outlet slots, clean the slots
	Fan dirty	Clean fan
Heating cycle switches off and on within minutes, fan is never active	Fan defective	Ask your supplier for repair service
	Fan control defective	
After a longer permanent operating time, the heating switches off and on within minutes	Coil overheated, cooking area too hot	Switch cooker off, remove pan and wait until the cooking area has cooled off
	Empty pan	
	Pan with overheated oil	
Small metallic objects (e.g. Spoon) are heated up within the cooking area	Pan detection tuned incorrectly	Control logic board

* To verify if the pan is suitable, use a permanent magnet and find out if it sticks on the bottom of the pan. If not, your pan is not suitable for induction cooking. Choose a pan which is recommended for induction cooking. Choose pan material suitable for induction appliances.

** The cooling-system (fan) starts to operate when the heat temperature exceeds 55°C/130°F. At heat temperatures higher than 70°C/160°F, the controller automatically reduces the power to keep the power unit in normal operating conditions. The cooker runs in a non continuous mode. This mode can be heard.

CLEANING AND SERVICING

Cleaning

The cleaning of the Ceran plate and the ceramic bowl is identical to that of other similar surfaces like glass. Do not use corrosive or abrasive cleaning agents, such as grill and oven sprays, stain and rust removers, scouring powder or rough sponges.

Before being cleaned, the Ceran plate must be cooled down.

Other maintenance and servicing work other than cleaning as described here, must be done by authorized service personnel.

Common types of soiling and recommendations how to treat them:

Slight soiling, no burned residues

Wipe with a moist cloth (scotch), without cleaning agent

Sticky soiling

Remove with a scraper (razor blade). Then wipe the heating area with a moist cloth

Lime deposits, caused by water which has boiled over.

These spots can be removed with vinegar or a special cleaning agent.

Food containing sugar, plastic, aluminum foil.

Immediately scrape off the sugar, plastic or aluminum foil residues thoroughly from the hot cooking area. eg with a razor blade. After removal of the residues, clean it with a cleaning agent.

If the heating area soiled with residues of sugar, plastic or aluminum foil cools down without prior cleaning, the ceramic surface might become deformed by pinhead sized pits.

Make sure that no liquid can enter in the induction unit. Do not clean the Cooker with a jet of water.

Support

Good maintenance of the induction cooker requires regular cleaning, care and servicing. The operator has to ensure that all components relevant to safety are in perfect working order at all times.

The cooker has to be examined at least once a year by an authorized technician.

CAUTION Do not open the cooker, dangerous electric voltage inside.

The cookers may only be opened by authorized personnel.

 **Garland**[®]

GarlandTM

NETTOYAGE ET ENTRETIEN (suite)

Si on laisse la surface de chauffe salie par des résidus de sucre, de plastique ou de feuille d'aluminium refroidir sans nettoyage préalable, la surface en vitrocéramme peut être déformée par des petits trous de la taille d'une tête d'épingle. Vérifier qu'aucun liquide ne peut pénétrer dans l'appareil à induction. Ne pas laver le cuisEUR avec un jet d'eau.

Assistance

Une bonne maintenance d'un cuisEUR à induction exige un nettoyage, des soins et un entretien réguliers. L'opérateur doit s'assurer que tous les composants de sécurité sont en parfait ordre de marche en toute circonstance.

Le cuisEUR doit être examiné au fois une fois par an par un technicien autorisé.

ATTENTION : Ne pas ouvrir le cuisEUR; tension électrique dangereuse à l'intérieur.

Les cuisEURS ne peuvent être ouverts que par du personnel de service autorisés.

Nettoyage

Le nettoyage de la plaque et du récipient pour wok en vitrocérame est identique à celui de surfaces similaires comme le verre. Ne pas utiliser de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs comme les produits pour les grils et les fours, les produits pour retirer la rouille et les taches, la poudre à récurer et les éponges dures.

Avant d'être nettoyée, la plaque vitrocérame doit refroidir. Tout travail d'entretien et de réparation autre que le nettoyage décrit ici doit être effectué par du personnel de service agréé.

Types habituels de salissures et recommandations pour la façon de les traiter :

Salissures légères, pas de résidus brûlés

Essuyer avec un chiffon humide (Scotch) sans produit de nettoyage.

Salissures collantes

Retirer avec un grattoir (lame de rasoir). Essuyer ensuite la surface de chauffe avec un chiffon humide.

Dépôts de calcaire causés par de l'eau qui a débordé.

Ces taches peuvent être éliminées avec du vinaigre ou un produit de nettoyage spécial.

Aliments contenant du sucre, plastique, feuille d'aluminium.

Gratter immédiatement et soigneusement les résidus de sucre, plastique ou feuille d'aluminium sur la surface de chauffe alors qu'elle est encore chaude, par exemple avec une lame de rasoir. Après élimination des résidus, nettoyer avec un produit de nettoyage.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

** Le système de refroidissement (ventilateur) commence à fonctionner quand la température de chauffe dépasse 55°C/130°F. À des températures de chauffe supérieures à 70°C/160°F, le contrôleur réduit automatiquement la puissance pour maintenir l'appareil dans des conditions de fonctionnement normales. Le cuisseur fonctionne dans un mode non continu. On peut entendre que le cuisseur est dans ce mode.

* Pour vérifier si le récipient est adapté, utiliser un aimant permanent et vérifier s'il colle au fond du récipient. Dans le cas contraire, le récipient n'est pas adapté à la cuisson par induction. Choisir des ustensiles recommandés pour la cuisson par induction Choisir un matériau de récipient adapté aux appareils à induction.

Anomalie	Cause Possible	Mesure à prendre par l'opérateur ou le personnel d'exploitation
Après un temps de fonctionnement permanent plus long, le cuisseur s'allume et s'éteint selon un cycle rapide	Surchauffe de bobine, surface de chauffe trop chaude	Eteindre le cuisseur, retirer le récipient et attendre que la surface de chauffe refroidisse
	Récipient vide	
	Récipient avec huile surchauffée	
De petits objets métalliques (p. ex. une cuillère) sont chauffés dans la surface de chauffe	Détection de récipient mal réglée	Carte de logique de commande

DÉPANNAGE (suite)

Mesure à prendre par l'opérateur ou le personnel d'exploitation	Cause Possible	Anomalie
Vérifier l'alimentation électrique (câble branché à la prise murale), vérifier les fusibles préliminaires	Pas d'alimentation électrique	Pas de chauffe, témoin de fonctionnement éteint
Tourner le bouton de commande en position de marche	Bouton de commande en position OFF	
Utiliser un récipient convenable	Récipient trop petit (diamètre du fond inférieur à 127 mm (5 po))	
Déplacer le récipient au centre de la surface de chauffe	Récipient non placé au centre de la surface de chauffe (le cuisinier ne peut pas détecter le récipient)	
Choisir des ustensiles recommandés pour la cuisson par induction*	Récipient non adapté	
Demander au fournisseur d'envoyer un réparateur – débrancher l'alimentation électrique du cuisinier	Cuisinier défectueux	
Utiliser un récipient recommandé pour la cuisson à induction et comparer les résultats avec ceux de l'autre récipient	Le récipient utilisé n'est pas idéal	Chauffage défectueux, témoin de fonctionnement allumé
Vérifier que le ventilateur n'aspire pas de l'air chaud. Réduire la température ambiante. La température d'entrée d'air doit être inférieure à 40°C/110°F.	La température ambiante est trop élevée (le système de refroidissement ne peut pas maintenir des conditions de fonctionnement normales **)	
Vérifier les fusibles intermédiaires	Il manque une phase (seulement pour une alimentation triphasée)	
Demander au fournisseur d'envoyer un réparateur – débrancher l'alimentation électrique du cuisinier	Cuisinier défectueux	
Demander au fournisseur d'envoyer un réparateur – débrancher l'alimentation électrique du cuisinier	Bouton de commande défectueux	Pas de réactions aux positions du bouton de commande
Retirer les objets de l'entrée ou de la sortie d'air, nettoyer les fentes	Entrée ou sortie d'air obstruée	Le cuisinier s'allume et s'éteint selon un cycle rapide, le ventilateur fonctionne
Nettoyer le ventilateur	Ventilateur sale	
Demander au fournisseur d'envoyer un réparateur	Ventilateur défectueux	Le cuisinier s'allume et s'éteint selon un cycle rapide, le ventilateur ne fonctionne jamais
	Commande de ventilateur défectueuse	

PROBLÈMES DE SÉCURITÉ (suite)

Modification Non Autorisée Et Utilisation De

Pièces De Remplacement

Toute modification du cuisinier est interdite. Contacter le fabricant si on a l'intention d'apporter de modifications au cuisinier. Pour garantir la sécurité, utiliser uniquement des pièces de rechange et accessoires d'origine. L'utilisation d'autres composants annule toutes les garanties.

11. Si la surface de chauffe (plaque vitrocéramique) est fissurée ou cassée, le cuisinier à induction doit être éteint et débranché de la prise de courant. Ne pas toucher les pièces à l'intérieur du cuisinier.

DÉPANNAGE

ATTENTION : Ne pas ouvrir le cuisinier; tension électrique dangereuse à l'intérieur.

Les cuisiniers ne peuvent être ouverts que par du personnel de service autorisé.

Messages D'Erreur

DÉL 8	DÉL 7	DÉL 6	DÉL 5	CODE	SIGNIFICATION	NOTES
-	-	-	-	-	Pas d'anomalie, fonctionnement normal	
-	-	-	allumé	1	Pas de courant de bobine, surintensité matérielle	
-	-	allumé	-	2	Courant de bobine élevé, surintensité logicielle	
-	-	allumé	allumé	3	Température refroidissement de la plaque	
-	allumé	-	-	4	Température cuisson de la plaque-forme	*
-	allumé	-	allumé	5	Commutateur rotatif d'alimentation en court-circuit	
-	allumé	allumé	-	6	Température intérieure	
-	allumé	allumé	allumé	7	Capteur de plaque-forme de cuisson en court-circuit	**
allumé	allumé	-	-	12	Réduction de puissance, température de cuisson de la plaque	***
allumé	allumé	-	allumé	13	Réduction de puissance, température de cuisson de la plaque-forme	***

* Pour redémarrer le cuisinier à induction, il est nécessaire de tourner le bouton de commande sur Off et de le remettre ensuite en position de marche.

** Le cuisinier à induction continue de fonctionner, mais la température de la plaque-forme de cuisson n'est plus contrôlée. *** Le cuisinier à induction continue de fonctionner avec des cycles de puissance réduits.

Description Des Signes De Danger



Ce symbole identifie des informations de sécurité relatives à un danger (blessure) pour les personnes en cas de non-respect des instructions d'utilisation.

Indique un risque ou un comportement non sécuritaire pouvant causer des blessures mineures ou des dommages matériels.

Les panneaux d'information placés directement sur le cuisEUR doivent être respectés en toute circonstance et maintenus lisibles.

EXAMPLE:

ATTENTION : Concerne des instructions avant d'utiliser ou d'entretenir l'appareil.

Travailler Avec Prudence

Il est nécessaire de respecter les informations de sécurité contenues dans les présentes instructions d'utilisation, la réglementation nationale existante pour la prévention des accidents ainsi que les règlements internes d'utilisation et de sécurité stipulés par l'opérateur.

Le personnel chargé du montage, de l'installation, de la mise en route, de l'utilisation et de l'entretien doit posséder les qualifications appropriées. Le domaine de responsabilité, la compétence et la supervision du personnel doivent être définis et contrôlés. Certains risques peuvent être associés au non-respect de certaines précautions, y compris :

1. Danger pour les personnes causé par l'électricité.
 2. Danger pour les personnes causé par les plats trop chauds.
 3. Danger pour les personnes causé par une surface de chauffe (vitrrocéramique) surchauffée.
- La fiabilité de fonctionnement des cuisEURS ne peut être garantie qu'en cas d'utilisation correcte.

Informations De Sécurité Pour L'opérateur/le Personnel

Tous les risques présentés par l'alimentation électrique doivent être éliminés. L'appareil à induction ne sera utilisé que si l'installation électrique est effectuée par un entrepreneur installateur approuvé, conformément à la réglementation nationale et locale.

1. La surface de chauffe est chauffée par la chaleur du récipient. Pour éviter les blessures (brûlures), ne pas toucher cette zone.
2. Pour éviter une surchauffe des récipients par évaporation du contenu, ne pas faire chauffer des récipients sans surveillance.
3. Mettre le bouton de commande sur OFF si le récipient est retiré de la plaque. On évite ainsi que le processus de chauffe continue automatiquement quand un récipient est remis sur la surface de chauffe.
4. Ne pas insérer de morceau de papier, carton, tissu ou autre entre le récipient et la surface de chauffe car il pourrait prendre feu.
5. Tous les objets métalliques sont chauffés très rapidement quand ils sont placés sur la surface de chauffe; ne pas placer d'autres objets (bottes de conserve fermées, film d'aluminium, couvercs, bijoux, montres, etc.) sur le cuisEUR à induction.
6. Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser un cuisEUR à induction.
7. Ne pas placer de cartes de crédit, carte de téléphone, cassettes ou autres objets sensibles au magnétisme sur la plaque vitrocéramique.
8. Le cuisEUR à induction à un système interne de refroidissement par air. Ne pas obstruer l'entrée d'air, ni causera une surchauffe et le cuisEUR risque de disjoncter les fentes de sortie d'air avec des objets (torchons). Cela causera une surchauffe et le cuisEUR risque de disjoncter.
9. Éviter que du liquide ne pénètre dans le cuisEUR. Ne pas laisser de l'eau ou des aliments déborder du récipient en cours de cuisson.
10. Ne pas laver le cuisEUR avec un jet d'eau.

Commande De Mijotage

Nous avons conçu ces appareils avec un excellent contrôle du mijotage. Les modèles de 3,5 et 5 kW ont un réglage continu et nous avons marqué les cadrans de 1 à 12 au fur et à mesure que la puissance augmente. (0 à 10 pour le modèle GIJ2.5 BI). Nous avons conçu les appareils de façon à ce que la plage comprise entre 1 et 9 (1 et 7 sur le modèle GIJ2.5 BI) contrôle la chaleur d'environ 5 % à 50 % de la puissance totale, ce qui permet de bien contrôler le mijotage. Après cela, la puissance augmente énormément pour obtenir une forte ébullition et un chauffage rapide.

Processus De Cuisson

À cause des caractéristiques suivantes, l'opérateur doit faire plus attention qu'avec les autres appareils lors de l'utilisation du cuisinier à induction.

La capacité d'emmagasinement de la chaleur de ce système est très faible. Si on modifie le niveau de chauffage avec le bouton de commande, les aliments sont exposés immédiatement à une température différente. Les marmites et poêles chauffent très vite et sont alors prêts pour la cuisson. Une fois cela obtenu, régler soigneusement le débit de chauffage au niveau de cuisson souhaité en réglant la puissance au moyen du bouton de commande.

Régler la puissance avec le bouton de commande. Le récipient doit toujours rester au centre de la surface de chauffe, sinon le fond du récipient est chauffé inégalement et les aliments à l'intérieur risquent de brûler. Pour faire chauffer de l'huile ou de la graisse, surveiller en permanence pour empêcher l'huile et la graisse de surchauffer et de brûler.

Confort

Le cuisinier ne transmet de l'énergie que si le récipient est placé au centre de la surface de chauffe. Si on l'éloigne de la surface de chauffe, le transfert de puissance est interrompu immédiatement. Si on le remet sur la surface de chauffe, la puissance sélectionnée est de nouveau transmise.

La cuisson s'arrête dès que le cuisinier est mis en position Off. Pendant la détection des récipients, le témoin de fonctionnement clignote. Aucune puissance n'est transférée et le témoin clignote si aucun récipient ou un récipient non adapté est détecté. Les récipients dont le diamètre est inférieur à 127 mm (5 po) ne sont pas détectés.

Contrôle De La Surface De Chauffe

La surface de chauffe est contrôlée par un capteur de température. Toute surchauffe des récipients (huile chaude, récipients vides) est détectée. Le transfert d'énergie est arrêté. Il est nécessaire de redémarrer l'unité à induction après qu'elle ait refroidi.

Hors Fonction

Si le cuisinier n'est pas utilisé, vérifier que le bouton de commande est en position Off. Si on n'utilise pas le cuisinier pendant une période assez longue (plusieurs jours) débrancher l'appareil. S'assurer qu'aucun liquide ne peut pénétrer dans le cuisinier et ne pas le nettoyer avec un jet d'eau.

Test De Fonctionnement

Avant d'effectuer les vérifications de fonctionnement, l'opérateur doit savoir comment faire fonctionner le cuisseur. Le cuisseur doit être placé dans un endroit convenable et être connecté à l'alimentation électrique. Vérifier que le cuisseur est bien en place et qu'il n'est pas exposé à des vibrations. Vérifier que le bouton est en position « OFF ».

Retirer tous les objets se trouvant sur la zone de cuisson vitrocéramique et vérifier que la surface n'est pas fissurée ni cassée. Ne pas utiliser l'appareil si la zone de cuisson en vitrocéramique est fissurée ou cassée; couper le courant immédiatement et débrancher le cuisseur de la prise de courant.

ATTENTION : La zone de cuisson en vitrocéramique est chauffée par la chaleur de la casserole. Pour éviter les blessures (brûlures), ne pas toucher cette zone.

1. Utiliser des récipients de cuisine adaptés à la cuisson par induction et avec un diamètre du fond d'au moins 127 mm (5 po). Pour les appareils à wok, utiliser le wok fourni.

2. Mettre un peu d'eau dans une casserole et placer la casserole au centre de la surface de chauffe.

3. Tourner le bouton de commande sur une position de marche (entre 1 et 10). Le témoin (vert) s'allume et l'eau chauffe.

4. Retirer la casserole de la surface de chauffe : le témoin clignote.

5. Remettre la casserole sur la surface de chauffe : le témoin s'allume et le processus de chauffe continue.

6. Tourner le bouton de commande en position « OFF »; le processus de chauffe s'arrête et le témoin s'éteint.

L'éclairage du témoin indique que l'énergie est transmise à la casserole.

Si le témoin de fonctionnement reste éteint, vérifier les points suivants :

1. Le cuisseur est-il connecté à la prise de courant?
2. Le bouton de commande est-il en position « ON »?

Bouton De Commande

Le chiffre en face du témoin de fonctionnement indique la position du bouton de commande.

Position OFF

Le 0 est en face du témoin de fonctionnement.

Position ON

N'importe quel chiffre, autre que le 0, est en face du témoin de fonctionnement.

Chauffage

On règle la puissance en tournant le bouton de commande. La puissance inductive dépend de la position du potentiomètre :

- Position 1 : Puissance Minimale
 - Position 10 : Puissance Maximale Pour Le Modèle GUI2.5
 - Position 12 : Puissance Maximale Pour Tous Les Autres Modèles.
4. La casserole est-elle placée au centre de la surface de chauffe?
3. La casserole est-elle adaptée (diamètre du fond d'au moins 127 mm (5 po) et fabriquée dans un matériau convenable?

Si, en dépit de tous les contrôles et tests positifs le cuisseur ne fonctionne toujours pas, consulter la section Dépannage.

Pour vérifier si la casserole est adaptée, utiliser un aimant permanent et vérifier s'il colle au fond de la casserole. Dans le cas contraire, la casserole n'est pas adaptée à la cuisson par induction. Choisir des récipients recommandés pour la cuisson par induction.

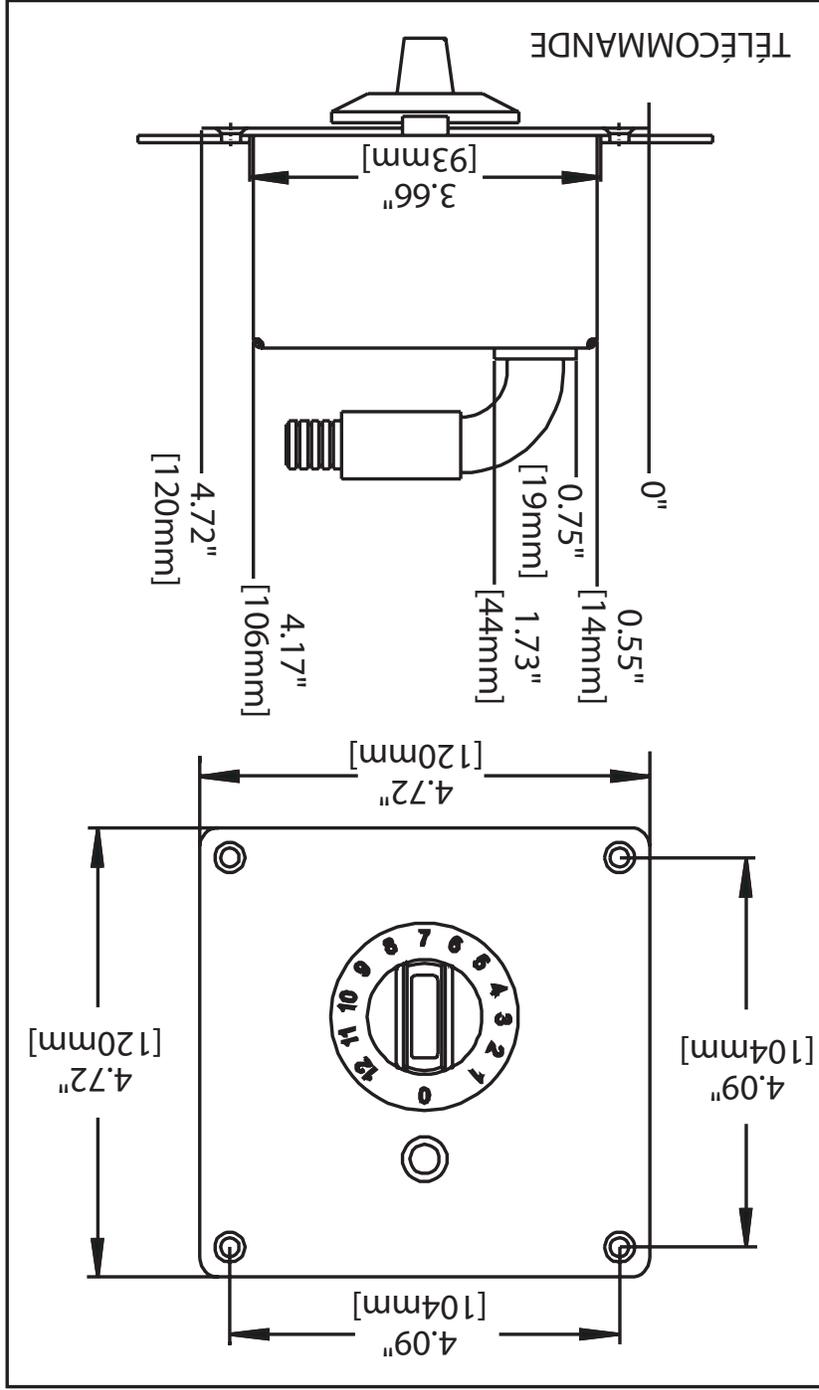
Le cuisseur à induction est mis en marche avec le bouton de commande (OFF ← ON). Le cuisseur est prêt à fonctionner immédiatement. L'éclairage du témoin de fonctionnement indique que l'énergie est transmise à la casserole.

On règle la puissance en tournant le bouton de commande. La puissance inductive dépend de la position du potentiomètre :

Pour Les Unités Utilisées À Partir D'Octobre 2001

À partir du numéro de série IN16.0045.1001

La télécommande rotative est montée sur une plaque mesurant 4,72 po (120 mm) de haut x 4,72 po (120 mm) de large qui est montée à l'avant d'une armoire préfabriquée (d'un autre fournisseur) avec 4 vis. L'ouverture à découper pour la commande est de 3,40 po (86mm) de haut par 3,40 po (86mm) de large.



TELECOMMANDE

Installation De La Télécommande

Installer les commandes distantes dans un endroit pratique à l'avant de l'appareil, et les brancher à l'appareil (2 commandes sont livrées avec le modèle double).

Pour Les Appareils Utilisés Jusqu'à Octobre 2001

Jusqu'au numéro de série No IN16.0044.101

(Voir Fig 2).

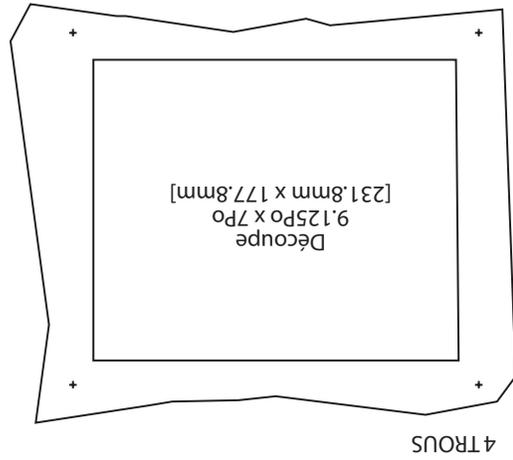


Figure 1 suite

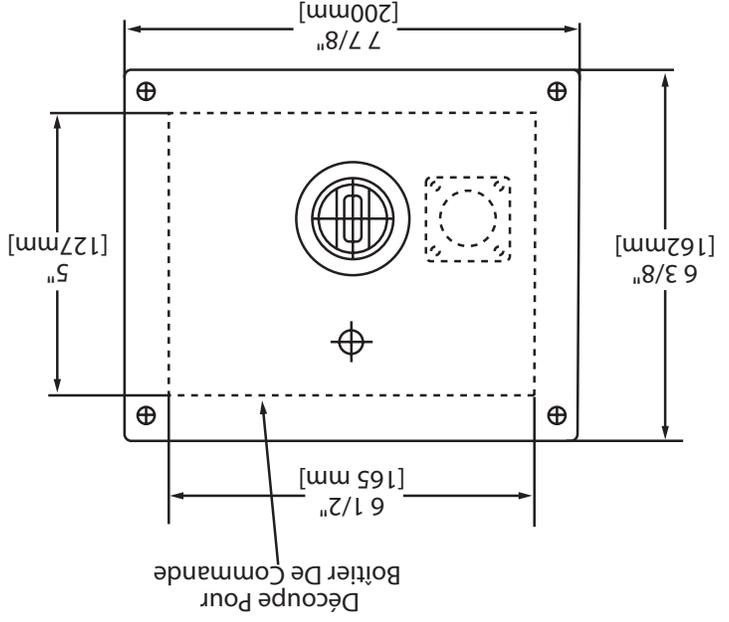
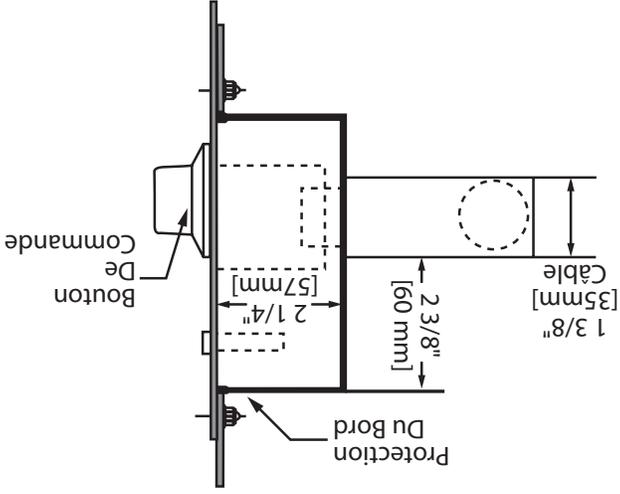


Figure 2



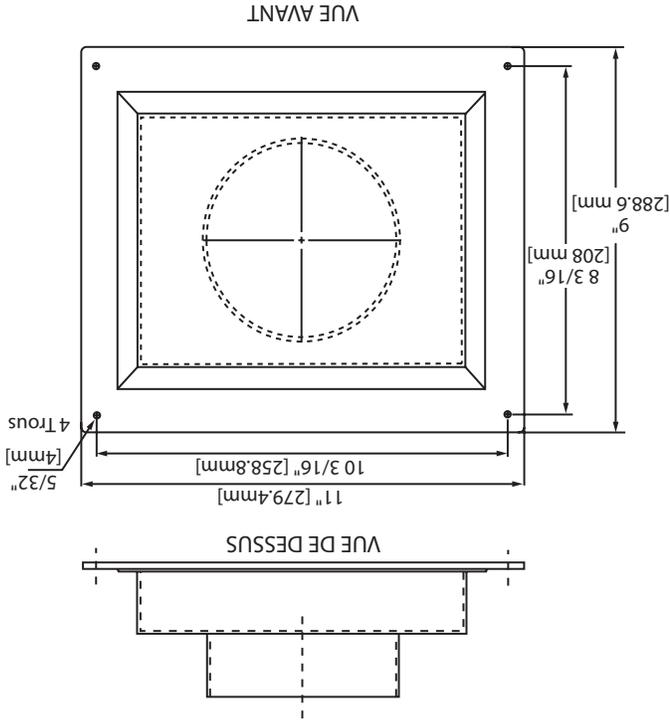
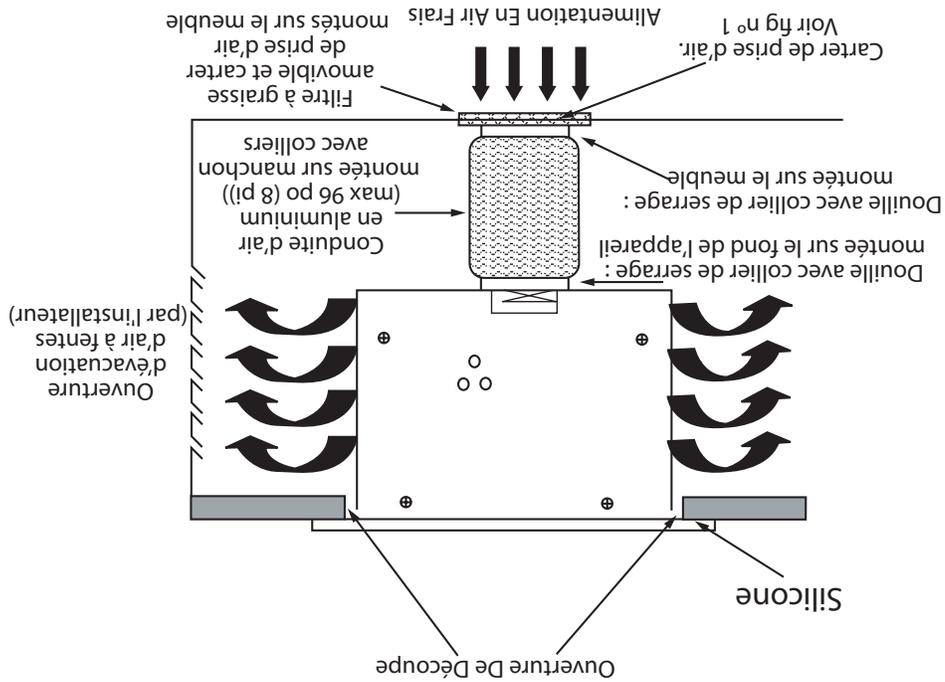


Figure 1.

Installation Des Unités

Vérifier que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.

Le cuisseur doit être installé de façon être de niveau et le dessus de l'appareil doit être collé au plan de travail par du mastic d'étanchéité. Installer le kit d'admission d'air sous l'appareil et s'assurer qu'il existe une ouverture minimale de 30 po² permettant à l'air chaud du ventilateur de refroidissement d'être évacué dans la pièce.



Exigences De L'installation

Il ne doit pas y avoir d'obstructions dessous et sur les côtés de l'appareil à induction pour permettre à l'air de refroidissement d'entrer et de sortir. L'air de refroidissement entre sous l'appareil et est évacué soit sur les côtés (appareils simples et wok) ou par l'arrière (appareils doubles). Un kit d'admission d'air est fourni pour assurer une quantité suffisante d'air de refroidissement à l'appareil. Une ouverture minimale de 30 po² doit être prévue pour l'évacuation de l'air chauffé dans la pièce.

1 S'assurer que l'appareil à induction n'aspire pas de l'air ambiant chaud (concerne les appareils installés l'un près de l'autre ou l'un derrière l'autre ou proches d'une friteuse ou d'un four).

2. L'appareil à induction ne doit pas être placé à proximité ou sur une surface chaude.

3. S'assurer que l'appareil à induction n'aspire pas d'air chargé de graisse produit par d'autres appareils (friteuse, grill, poêle à frire). Dans ce cas, vous devez utiliser une conduite d'air (disponible comme accessoire).

4. La température de l'air d'admission doit être inférieure à 40 °C (104 °F).

5. Le personnel d'exploitation doit s'assurer que l'installation, l'assistance et l'inspection sont faits par du personnel qualifié).

Environnement D'installation

Conditions	Stockage	Fonctionnement
Température Ambiante Max Humidité Relative Max. De L'air	> -4°F (-20°C) à 158°F (70°C)	> 41°F (5°C) à 104°F (40°C)
	< -10% à 90%	< 30% à 90%

Pour fonctionner efficacement, les appareils à induction encastrés ont besoin d'une prise d'air de refroidissement. Le carter de prise d'air est monté sur le meuble, et est doté d'un filtre à graisse amovible en acier inoxydable, pouvant être nettoyé dans un lave-vaisselle. Installer le carter de prise d'air et le brancher à l'appareil à induction avec la conduite d'air en aluminium. La longueur maximale de cette entrée d'air est de 96 po (8 pi). S'assurer que le meuble est également équipé d'une évacuation d'air à lames d'une taille au moins égale à 30 po² (50 po² pour les appareils double) pour que l'air chaud puisse s'échapper (à poser par l'installateur). L'absence de ventilation adéquate de l'appareil causera une surchauffe, des arrêts intempestifs et une panne éventuelle de l'unité.

Installation D'admission D'air Frais

Les dimensions de la découpe requise varient en fonction du modèle d'appareil. (Voir les dimensions des découpes pour les différents appareils dans les sections relatives aux dimensions et spécifications.) S'assurer qu'il y a suffisamment de profondeur sous la surface du plan de travail pour loger l'appareil et la prise d'air d'admission. Appliquer du mastic silicone sur le dessus du plan de travail et appuyer le cadre de l'appareil sur le silicone, assurant ainsi un joint étanche entre l'appareil et le plan de travail.

Découpe

1. Vérifier que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
 2. Les connexions électriques doivent être conformes aux règlements d'installation domiciliaire locaux. Les codes nationaux et locaux valides doivent être respectés.
 3. Le cuiséur est livré avec un cordon et une fiche (modèles 60 cycles uniquement).
- Opérateur doit s'assurer que tout le travail d'installation, d'entretien et d'inspection est effectué par du personnel autorisé et qualifié.
- Tourner le bouton de commande en position Off avant de brancher le cuiséur à l'alimentation électrique.

Connexions Electriques

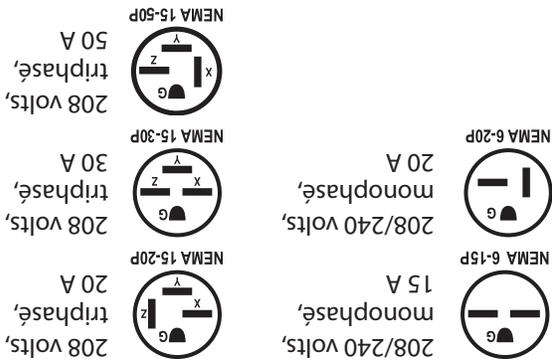
Utilisation Et Commandes

Témoin de fonctionnement 24 V c.c./40 mA max. (vert)
 Régulateur de sortie – Potentiomètre 10 Kohms

Conditions D'utilisation

Tolérance Max. De La Tension	+6/-10%
Fréquence D'alimentation	50/60 Hz
Classe De Protection	1P 43
Diamètre minimal des casseroles	5Pø(127mm)

Descriptions Des Fiches



Application

Les instructions suivantes contiennent des informations qui sont fondamentalement importantes et doivent être respectées pendant le montage, l'utilisation et l'entretien. Elles doivent donc être lues très attentivement avant l'installation et l'utilisation par le personnel spécialisé responsable et les opérateurs. On doit toujours pouvoir les consulter sur le lieu d'utilisation.

Objet Des Cuiseurs À Induction

Les cuisieurs à induction Garland sont particulièrement adaptés à la fonction de cuisieurs dans la cuisine et pour la préparation des repas sur la table. Un cuisinier peut être utilisé pour cuire, réchauffer, maintenir au chaud, flamber, rôti, etc. Les cuisiniers ne doivent être utilisés qu'avec des récipients fabriqués dans un matériau adapté à l'induction. Il y a des fabricants particuliers qui vendent des types spéciaux de marmites et de casseroles pour la cuisson à induction.

NOTA : Pour les modèles à wok, utiliser uniquement les woks fournis ou ceux de la marque « Spring of Switzerland ». Les autres récipients risquent de ne pas avoir la même forme que la cuvette à wok en vitrocérame, ce qui causera une surchauffe et une fissuration de la céramique.

NE PAS utiliser de cuisinier à induction pour chauffer des objets métalliques autres que les marmites et les casseroles prévues à cet effet.

Caractéristiques :

- Utilisation simple avec commutateur rotatif
- L'électronique puissante et compacte permet d'obtenir un appareil plat et une utilisation sécuritaire
- Sécurité maximum grâce aux fonctions de sécurité multiples
- Temps de cuisson court
- Vérification électronique
- Dimensions compactes – poids léger
- Respecte toutes les normes actuelles: VDE EN 60335-1/-2/36, conforme CE
- UL197; CAN/CSA/C22.2 No., 109, NSF 4-1996

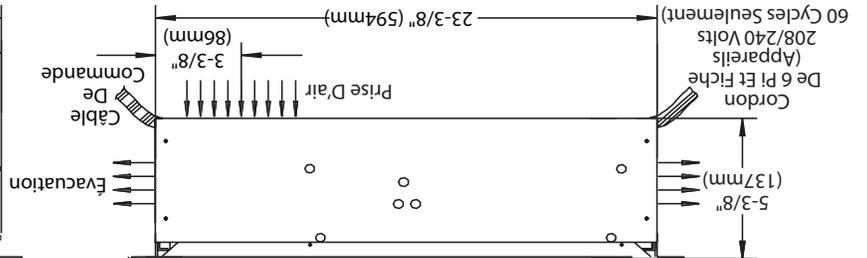
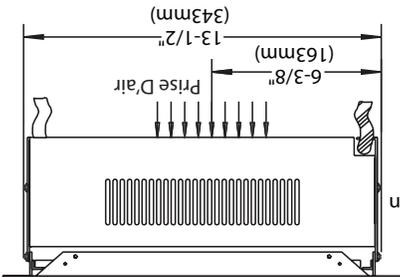
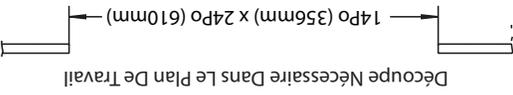
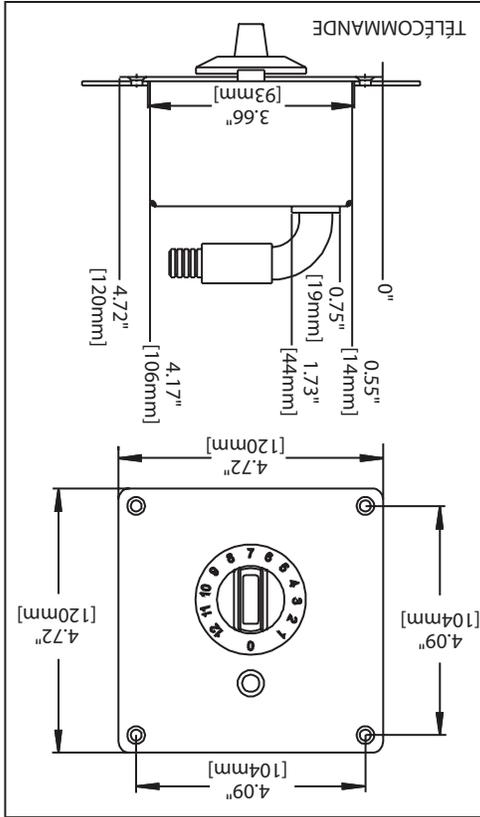
Description Des Produits

Nous fabriquons plusieurs types de base de cuisiniers à induction, avec des performances et des dimensions diverses. Tous sont construits pour durer et sont également compacts et puissants, avec une technologie révolutionnaire dans une enceinte complète en acier inoxydable. Tous nos accessoires sont conçus pour se coordonner avec les cuisiniers à induction et, comme chaque appareil est équipé du contrôle continu, ils assurent une cuisson efficace.

INTRODUCTION

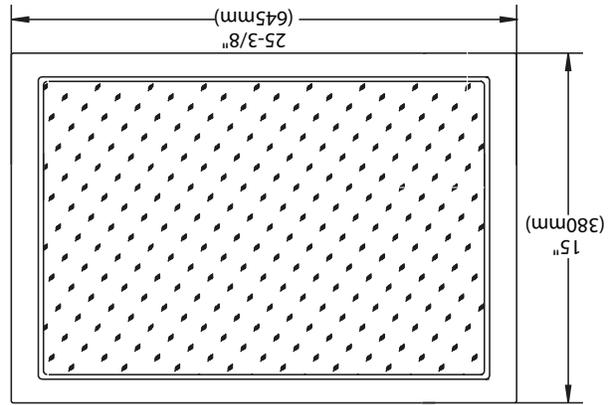
Charge Electrique :							
Modele	Watts	208/60/1	208/60/3	240/60/1	230/50/1	400/50/3	440/60/3
GIU-3.5 DUAL BI	7000	S/O	20 A	S/O	S/O	10 A	9 A
GIU-5.0 DUAL BI	10,000	S/O	28 A	S/O	S/O	15 A	13 A

Remarque : Télécommande ci-dessus utilisée à partir d'octobre 2001. Pour la télécommande utilisée jusqu'à octobre 2001, voir «Installation de la télécommande».



Modele	Caractéristiques Electriques	Prise
GIU-5.0 Dual BI	208V/60HZ/3Ø	NEMA 15-50P
GIU-3.5 Dual BI	208V/60HZ/3Ø	NEMA 15-30P

Configurations De Prises



DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS, GIU 3.5/5.0 BI DUAL

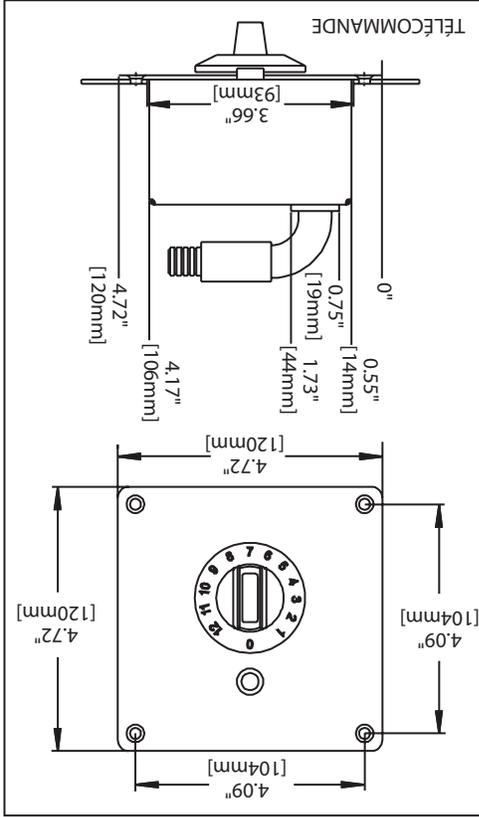
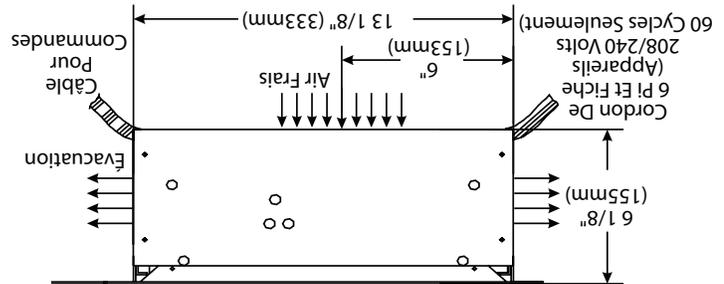
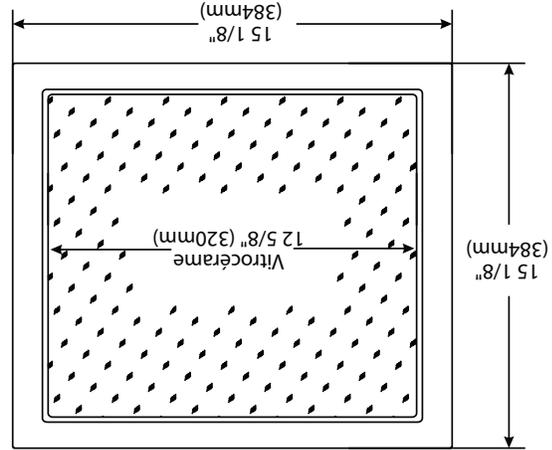
DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS, GIU 3.5/5.0 BI

Charge Electrique :							
Modèle	Watts	208/60/1	208/60/3	14 A	S/O	5000	GIU-5.0 BI
		240/60/1	240/60/3	14 A	S/O	3500	GIU-3.5 BI
		230/50/1	400/50/3	15 A	S/O		
		440/60/3		7 A	S/O		

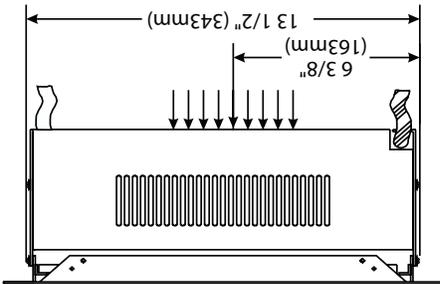
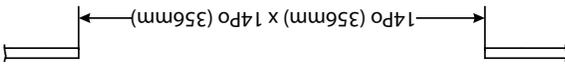
Remarque: Télécommande ci-dessus utilisée à partir d'octobre 2001. Pour la télécommande utilisée jusqu'à octobre 2001, voir «Installation de la télécommande».

Modèle	Caractéristiques Electriques	Prise
GIU-5.0 BI	208V/60HZ/3Ø	NEMA 15-20P
GIU-3.5 BI	208V/60HZ/1Ø 240V/60 HZ/1Ø	NEMA 6-20P

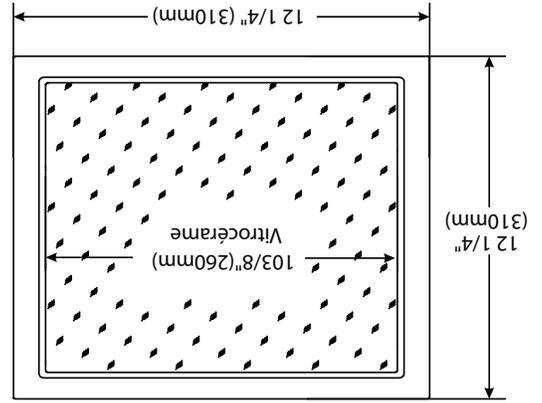
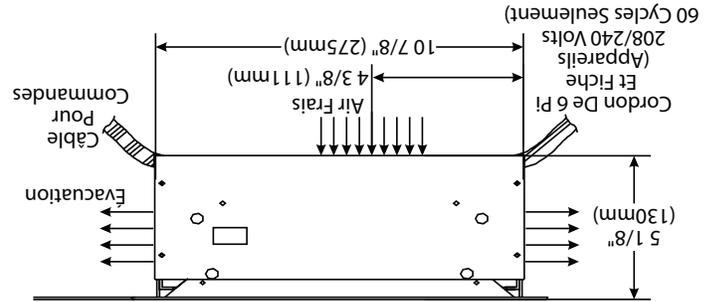
Configurations De Prises



Découpe Nécessaire Dans Le Plan De Travail:

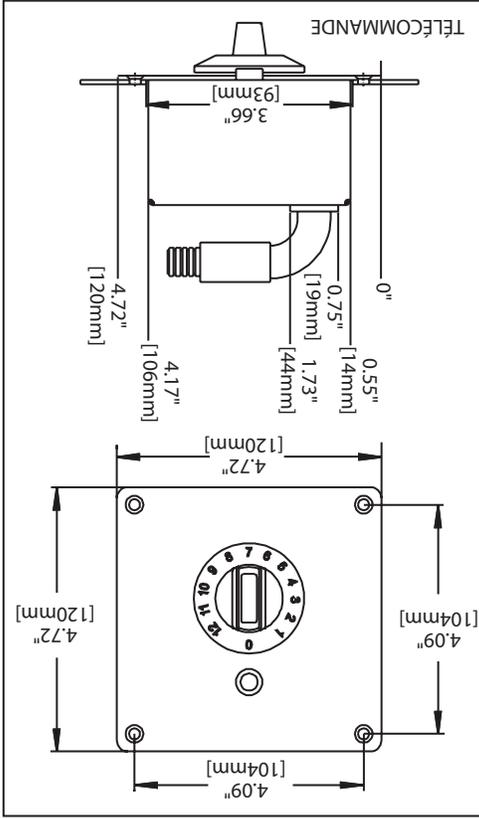
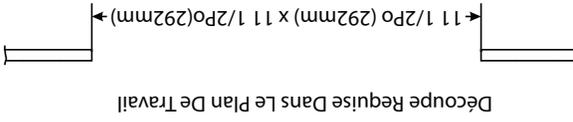


DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS, GIU 2.5 BI



Configurations De Prises:

Modele	GIU-2.5 BI	208V/60HZ/1Ø 240V/60 HZ/1Ø	NEMA 6-15P
Caractéristiques Electriques			
Prise			



Remarque: Télécommande ci-dessus utilisée à partir d'octobre 2001. Pour la télécommande utilisée jusqu'à octobre 2001, voir «Installation de la télécommande».

Charge Electrique:

Modele	2500	12 A	S/O	9 A	10 A	S/O	S/O
Watts	208/60/1	208/60/3	240/60/1	230/50/1	400/50/3	440/60/3	

TABLE DES MATIÈRES

UTILISATION.....	13	DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS,	4
Test De Fonctionnement.....	13	GIU 2.5 BI.....	4
Chauffage.....	13	DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS,	5
Bouton De Commande.....	13	GIU 3.5/5.0 BI.....	5
Commande De Mijotage.....	14	DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS,	6
Processus De Cuisson.....	14	GIU 3.5/5.0 BI DUAL.....	6
Confort.....	14	DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS,	7
Détection Des Récipients.....	14	GI 3.5/5.0 BI WOK.....	7
Contrôle De La Surface De Chauffage.....	14	Utilisation Et Commandes.....	8
Hors Fonction.....	14	Conditions D'utilisation.....	8
PROBLÈMES DE SÉCURITÉ.....	15	Descriptions Des Fiches.....	8
Description Des Signes De Danger.....	15	INTRODUCTION.....	8
Travailler Avec Prudence.....	15	Application.....	8
Informations De Sécurité Pour	15	Objet Des Cuisseurs À Induction.....	8
L'opérateur/le Personnel.....	15	Description Des Produits.....	8
Modification Non Autorisée Et	16	INSTALLATION.....	9
Utilisation De Pièces De Remplacement.....	16	Exigences De L'installation.....	9
DÉPANNAGE.....	16	Environnement D'installation.....	9
Messages D'Erreur.....	16	Connexions Électriques.....	9
Guide De Dépannage.....	17	Découpe.....	9
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	18	Installation D'admission D'air Frais.....	9
Nettoyage.....	18	Installation Des Unités.....	10
Assistance.....	19	Installation De La Télécommande.....	11
		Pour Les Appareils Utilisés Jusqu'à	
		Octobre 2001.....	11
		Pour Les Unités Utilisées À Partir	
		D'Octobre 2001.....	12



MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION

UNITÉS GARLAND À INDUCTION, SIMPLES, DOUBLES ET WOK, MODÈLES : GIU2.5 BI, GIU3.5 BI, GIU3.0 BI, GIU5.0 BI, GIU5.0 DUAL BI, GIWOK3.5 BI ET GIWOK5.0 BI



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.

L'INSTALLATION ET LES CONNEXIONS DEVRONT ÊTRE CONFORMES AUX CODES EN VIGUEUR: AU CANADA – LE CODE CANADIEN DE L'ÉLECTRICITÉ, PARTIE 1 ET/OU LES CODES LOCAUX. AUX É.-U. – LE NATIONAL ELECTRICAL CODE ANSI / NFPA – ÉDITION EN VIGUEUR. CONFORME À UL-197 & NSF-4 CERTIFIÉ CONFORME À CAN/CSA C22.2 N° VDE EN60335-2-38

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

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.

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

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

Enodis UK LTD.
Swallowfield Way, Hayes, Middlesex UB3 1DQ
ANGLETERRE
Téléphone : 081-561-0433
Télécopieur : 081-848-0041