



# INSTALLATION MANUAL

## E22, E24, E18 & E20 SERIES ELECTRIC UNITS



**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.

ENSURE ELECTRICAL SUPPLY CONFORMS WITH  
ELECTRICAL CHARACTERISTICS SHOWN ON  
THE RATING PLATE.

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 The information contained herein, (including design and parts specifications), may be superseded and is subject to change without notice.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

## **IMPORTANT INFORMATION**

**WARNING:**

**This product contains chemicals known to the state of California to cause cancer and/or birth defects or other reproductive harm. Installation and servicing of this product could expose you to airborne particles of glass wool/ceramic fibers. Inhalation of airborne particles of glass wool/ceramic fibers is known to the state of California to cause cancer.**

# TABLE OF CONTENTS

<b>IMPORTANT INFORMATION</b> .....	<b>2</b>
<b>GENERAL INFORMATION</b> .....	<b>4</b>
Uncrating.....	4
Statutory Regulations .....	4
Rating Plate.....	4
<b>INSTALLATION</b> .....	<b>4</b>
E22 Series Installation Of Banking Plates .....	4
E24 Series Installation of Banking Plates.....	4
CS22 Counter Stand Installation .....	5
CS24 Counter Stand Installation .....	5
Fryers – Model E22-14F & E22-28FT .....	5
Hot Plate – Model E22-12H .....	6
Griddles –Model E22-18G, E22-24G & E22-36G .....	6
Sandwich Griddle – Model E22-18SG.....	7
Food Warmers – Model E22-15W, E22-15WP, E24-32W & E24-32WP.....	7
Pizza Ovens – Model E22-22P & E22-22PP .....	8
Broilers – Models E22-12B, E22-24B & E22-36B .....	8
Hot Plate – Model E24-12H .....	9
Fryers – Model E24-31F, E24-31SF, E24-31FBL, E24-31SFBL, E18F, E18SF, E18FBL & E18SFBL.....	9
Griddles – Model E24-24G, E24-36G, E24-48G, E24-60G & E24-72G .....	10
Stock Pots Ranges – Model E20-SP & E20-SPC .....	11

# GENERAL INFORMATION

## Uncrating

Carefully remove the units from the carton.

Remove all packing material from the units. On stainless steel and brushed chrome units, the protective material covering the stainless steel and brushed chrome should be removed.

## Statutory Regulations

The installation and connection should 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, and include

1. Switch panel size

2. Overload protection
3. Wire type
4. Wire size
5. Temperature limitations of the wires
6. Method of connection (Cable, Conduit, etc.)

## Rating Plate

Ensure that the electrical supply conforms with the electrical characteristics shown on the rating plate.

For serial plate location (showing voltage and loading), wall clearances and required temperate ratings for supply cable, refer to the section for the model being installed.

# INSTALLATION

## E22 Series Installation Of Banking Plates

All units may be installed independently or banked with other E22 or G22 Series equipment. To ensure a matching and permanent fit between units, two banking plates are available for each unit to be installed. One at the front and one at the rear of each two units being banked together. (If 2-1/2" (64mm) legs are supplied with the unit, discard leveling bolts and replace with the 2-1/2" (64mm) legs.

1. Level each unit by adjustment of leveling bolts or legs. Use a spirit level and level unit four ways; across front and back and down left and right edges. Level all other units to the first unit.

Note: Griddles may not rest evenly on the unit body if units are not leveled.

2. Remove sheet metal screws at rear of unit.
3. Attach one banking plate in position at rear by placing the 1/4" (6 mm) diameter holes in the banking plate over the screw holes in the rear of units and fasten by replacing the sheet metal screws removed in Step 2.
4. Push units into position on counter top or back bar.

5. Remove lower front panels, by removing the acorn nuts on each side of the panel. NOTE: CARE SHOULD BE TAKEN WHEN REMOVING LOWER FRONT PANEL, SO THAT THE WIRES ARE NOT DISENGAGED FROM THE SWITCHES OR CONTROLS.
6. Place the second banking plate in position so that the 5/8" (16mm) diameter Holes in the banking plate fit over the lower front panel mounting bolts, with the 1/4" (6mm) diameter holes in the banking plate at the bottom.
7. Secure the banking plate to both units, with the sheet metal screws provided with the banking plates.
8. Replace and secure the lower front panels

## E24 Series Installation of Banking Plates

All units may be installed independently or banked with other E24 or G24 Series equipment. To ensure a matching and permanent fit between units, a front banking plate is supplied with each unit. If 2 1/2"(64 mm) legs are supplied with nit, discard leveling bolts and replace with 2 1/2" (64 mm) legs.

# INSTALLATION continued

1. Level each unit by adjusting leveling bolts or legs. Use a spirit level and level unit four ways; across front and back and down left and right edges. Level all other units to the first unit, securing each unit to the adjacent unit.

NOTE: Griddles may not rest evenly on the unit body, if units are not leveled.

2. Remove upper front panel, by removing the acorn nuts on each side of the panel.
3. Place the banking plate in position, over the two bolts located in the main sides below the panel mounting brackets.

NOTE: Install recessed (stepped) centre portion of banking plate tight to the main sides of the units being banked. Secure in place with two hex nuts supplied.

4. Replace and secure upper front panels.

## CS22 Counter Stand Installation

1. Assemble and level counter stand as illustrated in the instructions found in the counter stand carton.
2. Remove and discard leveling bolts on the unit to be install on the counter stand.
3. Place units in desired position on the counter stand, securing the first unit with the 3/8-16 machine screws and flat washers supplied with the counter stand. Insert 3/8-16 machine screws through the 9/16" (14mm) diameter holes in stand into the leveling bolt weld nuts.
4. Connect banking plates as described in E22 Series Installation of Banking Plates.
5. Secure last until to the counter stand with the 3/8-16 machine screws and flat washers supplied with the counter stand. Insert 3/8-16 machine screws through the 9/16" (14mm) diameter holes in stand into the leveling bold weld nuts.

## CS24 Counter Stand Installation

1. Assemble and level counter stand as illustrated in the instructions found in the counter stand carton.
2. Remove and discard leveling bolts on unit to be installed on the counter stand.
3. Remove the front and rear sheet metal screws in the main bottom of units to be placed on the outer sides of the stand.

4. Place units in desired position on the counter stand, securing the first unit with sheet metal screws removed in paragraph 3. Insert sheet metal screws through the 9/32" (7 mm) diameter holes in the stand into hole from which the sheet metal screws were removed.

5. Connect banking plates as described in E24 Series Installation Of Banking Plates.

6. Secure last unit to the counter stand with sheet metal screws removed in paragraph 3. Insert sheet metal screws through the 9/32" (7 mm) diameter holes in stand, into the holes from which the sheet metal screws were removed.

## Fryers – Model E22-14F & E22-28FT

### Serial Plate Location

The serial plate is located on inside of the main back, to access remove fryer tank.

### Wall Clearances

Do not install closer to a wall of combustible material than:

Sides	1/2" (13mm)
Back	1/2" (13mm)

### Electrical Connection

For supply connection, use wire suitable for 75°C (167°F).

Electrical connection may be made though the knockout at the rear of the unit in the terminal box located on the inside of the rear of the unit. Access to the terminal box is gained by removing the 10-24 machine screw and 10-24 hex nut securing the terminal box cover to the terminal box.

To remove the fryer tank, raise the heating unit by means of the handle until lock stop drops, holding the heating unit in the upright position. The heating unit is lowered by moving the lock stop to release the unit form the upright position.

### Initial Operation

1. Before leaving the factory, the fryer was tested and the thermostat calibrated with oil in the fry tank; therefore, it is necessary to clean the fry tank before filling with frying compound. Use detergent or other cleaning agents, with hot water. Thoroughly rinse and dry fry tank. Fryer is now ready to be filled.
2. If liquid frying compound is used, fill the tank to the ribs stamped in the tank sides. Turn the thermostat to the desired frying temperature.

# INSTALLATION continued

3. If hydrogenated (solid) frying compound is used, measure 21 lbs (9.5Kg) into the tank. Be sure the heating unit is completely covered with fat and fat is packed firmly around the heating unit. Set the thermostat control dial to 250°F (121°C) until enough fat has melted to cover the heating units. Turn the thermostat to the desired frying temperature.

## Calibration Instructions

1. Field calibration is seldom necessary and should not be attempted unless experience with cooking results definitely proves that the control is not maintaining the temperature to which the dial is set.
2. Suspend thermometer or thermocouple in the middle of the fry tank, approximately 1-1/2" (38 mm) deep.
3. Allow control to cycle at least four times.
4. When the control just cycles off after the fourth cycle, compare reading of the thermometer or thermocouple with thermostat setting.
5. If the two do not agree,  $\pm 10^\circ\text{F}$  ( $5^\circ\text{C}$ ), carefully remove the thermostat dial, being careful not to disturb the dial setting.
6. Hold the dial shaft steady and with a screwdriver turn the calibration screw, located inside the dial shaft, clockwise to decrease and counter-clockwise to increase the temperature.

EG: 1/4 turn = 35°F (19.5°C)

7. Replace the thermostat dial and repeat steps 2 through 4 to verify that the correct adjustment has been made.

## Hot Plate – Model E22-12H

### Serial Plate Location

The serial plate is located on the inside main bottom, to access raise the rear element and remove the bowl.

### Wall Clearances

Do not install closer to a wall of combustible material than:

Sides	1-1/2" (38mm)
Back	1-1/2" (38mm)

## Electrical Connection

For supply connection, use wire suitable for 75°C (167°F).

Electrical connection may be made through the knockout at the rear of the unit to the terminal box located on the inside rear of the unit.

Access to the terminal box is gained by raising the rear element and removing the bowl. Remove 10-24 machine screws securing the terminal box cover to the terminal box. Slide the terminal box cover forward.

## Controls

Infinite switches are used to control the heating units:

Hi to 5	High heat
5 to 3	Medium heat
3 to Lo	Low heat

Setting of the switches between the numbers will give intermediate heat. Switches are reversible and may be turned right or left.

## Griddles –

### Model E22-18G, E22-24G & E22-36G

### Serial Plate Location

The serial plate is located on the right grease drawer slide, to access remove the grease drawer.

### Wall Clearances

Do not install closer to a wall of combustible material than:

Sides	1" (25mm)
Back	1-1/2" (38mm)

## Electrical Connections

For supply connection, use wire suitable for 90°C (194°F).

Electrical connection may be made through the knockout at the rear of the unit to the terminal block locked on the inside rear of the unit. Access to the terminal box is gained by raising the griddle front and supporting with the griddle prop, located on the underside of the griddle plate. Remove the 10-24 machine screw securing the terminal box cover to the wireway channel. Remove the terminal box cover.

# INSTALLATION continued

## Griddle Thermostats

Griddles are equipped with snap action thermostats. Field recalibration is seldom necessary and should not be resorted to unless experience with cooking results definitely provides that the control is not maintaining the temperature to which the dial is set.

## Calibration Instructions

1. Use a test instrument (pyrometer) with special disc type thermocouple or reliable "Surface" type thermometer. (Note: A drop of oil on the face of the 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 the control just cycles 'OFF' (as indicated by the cycling amber pilot) by placing the sensor firmly on the griddle surface, directly above the sensing bulb control. If the temperature does not read within 15°F (8°C) of the dial setting, recalibrate as follows:
4. Carefully remove the thermostat dial, not disturbing the dial setting.
5. Hold the dial shaft steady and with a screw driver, turn the calibration screw located inside the dial shaft, clockwise to decrease and counter-clockwise to increase the temperature.

EG: 1/4 turn = 35°F (19.5°C)

6. Replace the thermostat dial and repeat steps 1 through 3 to verify the correct adjustment has been made.

## Sandwich Griddle – Model E22-18SG

### Serial Plate Location

The serial plate is located on right grease drawer slide, to access by remove the grease drawer.

### Wall Clearances

Do not install closer to a wall of combustible material than:

Sides	1" (25mm)
Back	1-1/2" (38mm)

## Electrical Connections

For supply connection, use wire suitable for 90°C (194°F).

Refer to griddle section for electrical connection, griddle thermostats and calibration instructions.

## Controls

The switch on the left of the unit is an infinite switch used in conjunction with an amber pilot light, used for heating the top griddle plate.

The control on the right of the unit is a thermostat used in conjunction with an amber pilot light, used for controlling temperature of the lower griddle plate.

NOTE: The top griddle is inoperative until the thermostat control is set to a desired temperature.

## To Adjust The Tension On The Top Griddle Plate

Disconnect unit by removing the fuse or tripping circuit breaker in the service panel. The tension adjusting bolt is located underneath the lower griddle plate at the inside rear of the unit. Raise the lower griddle and slide forward carefully. This will allow access for adjustment of the bolt. Turn the bolt clockwise to increase tension and counter-clockwise to decrease tension.

## Food Warmers – Model E22-15W, E22-15WP, E24-32W & E24-32WP

### Serial Plate Location

The serial plate is location on the main front.

### Wall Clearances

Do not install closer to a wall of combustible material than:

Sides	1" (25mm)
Back	1" (25mm)

## Electrical Connections

For supply connection, use wire suitable for 90°C (194°F)

Electric connection may be made through the knockout at the rear of the unit to the terminal block located behind the lower front panel. Access to the terminal block is gained by removing the infinite switch dial, two lower front panel acorn nuts and front panel.

# INSTALLATION continued

## Controls

Infinite switches are used to control the heating units:

Hi to 5	High heat
5 to 3	Medium heat
3 to Lo	Low heat

Setting of switches between the numbers will give intermediate heat. Switches are reversible and may be turned right or left.

## Product Application

Food warmer may be used as a wet type or dry type. If used as a wet type, fill heat well with 1-1/4" (32mm) to 1-1/2" (28mm) of water. While not supplied with the food warmer, it uses a 200 series cafeteria pan and any arrangement of 200 series pans in various sizes may be used. Individual preference of operation will determine size of inserts to be used. Pans may be purchased from your kitchen equipment dealer.

## Pizza Ovens – Model E22-22P & E22-22PP

### Serial Plate Location

The serial plate is located on the main top.

### Wall Clearances

Do not install closer to a wall of combustible material than:

Sides	1/2" (13mm)
Back	1" (25mm)

### Electrical Supply

For Supply Connection, use wire suitable for 60°C (140°F).

Electrical connection may be made through the knockout at the rear or bottom of the unit to the terminal block located behind the lower front panel.

Access to the terminal block is gained by removing two lower front panel acorn nuts and hinging the lower front panel down.

## Pizza Oven Thermostat

Pizza ovens are equipped with snap action thermostats. Field recalibration is seldom necessary and should not be resorted to unless experience with cooking results definitely proves that the control is not maintaining the temperature to which the dial is set. To check oven temperature 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 centre of the oven.
2. Turn the oven temperature control dial to 400°F (204°C). In order to allow the oven temperature to stabilize, the oven control must be allowed to cycle twice before taking a test reading.
3. Check the temperature reading when the control just cycles 'OFF' and again when the control just cycles 'ON' as indicated by the cycling amber pilot.
4. If the AVERAGE of the two temperature readings do not read between 15°F (8°C) of the dial setting, recalibrate as follows:
5. Carefully remove the thermostat dial, not disturbing the dial setting.
6. Hold the dial shaft steady and with a screw driver turn the calibration screw, located inside the dial shaft, clockwise to decrease and counter-clockwise to increase the temperature.  
  
EG: 1/4 turn = 35°F (19.5°C)
7. Replace the thermostat and repeat steps 1 through 4 to verify that the correct adjustment has been made.

## Broilers – Models E22-12B, E22-24B & E22-36B

### Serial Plate Location

The serial plate is located on the right grease drawer slide, to access remove the grease drawer.

### Wall clearances

Do not install closer to a wall of combustible material than:



# INSTALLATION continued

Broilers Without Splatter Guard		Broilers With Splatter Guard	
Sides	9" (229mm)	Sides	3" (76mm)
Back	9" (229mm)	Back	1" (25mm)

## Electrical Connections

For supply connection, use wire suitable for 75°C (167°F).

Electrical connection may be made through the knockout at the rear of the unit to the terminal block located (E22-12B & E22-24B) on the main bottom, left side, or (22-36B) on the main bottom center. Access to the terminal box is gained by removing the grease hopper (grasp upper front panel and withdraw). Remove two 10-24 hex nuts securing the terminal box cover, lift and remove.

## Controls

Infinite switches are used to control the heating units:

Hi to 5	High heat
5 to 3	Medium heat
3 to Lo	Low heat

Setting of switches between the numbers will give intermediate heat. Switches are reversible and may be turned right or left.

## Hot Plate – Model E24-12H

### Serial Plate Location

The serial plate is located on the main back.

### Wall Clearances

Do not install closer to a wall of combustible material than:

Sides	1" (25mm)
Back	1" (25mm)

### Electrical Connections

For supply connection, use wire suitable for 75°C (167°F).

Electrical connection may be made through the knockout at the rear of the unit to the terminal block located on the inside left rear of the unit. Access to the terminal box is gained by removing the back cover plate at the rear of the unit.

## Controls

Infinite switches are used to control the heating units:

Hi to 5	High heat
5 to 3	Medium heat
3 to Lo	Low heat

Setting of the switches between the numbers will give intermediate heat. Switches are reversible and may be turned right or left.

## Fryers – Model E24-31F, E24-31SF, E24-31FBL, E24-31SFBL, E18F, E18SF, E18FBL & E18SFBL

### Serial Plate Location

For the E24 series, the serial plate is located on the back of the control wiring compartment, to access remove fry bowl.

For the E18 series the serial plate is located on the top of the control wiring compartment, to access remove the grease drawer or fryer bowl.

### Wall Clearances

Do not install closer to a wall of combustible material than:

E24 Series		E18 Series	
Sides	0"	Sides	1" (25mm)
Back	0"	Back	1" (25mm)

### Electrical Connections

For supply connection use wire suitable for 60°C (140°F).

Electrical connection may be made through the knockout at the rear or bottom of the unit to the terminal block, located on the inside rear of the unit. Access to the terminal box is gained by removing the fryer bowl. Remove the rear shield, remove three 10-24 hex nuts securing the terminal box cover, remove the terminal box cover.

# INSTALLATION continued

## Initial Operation

1. Before leaving the factory, the fryer was tested and the thermostat calibrated with oil in the fry tank; therefore, it is necessary to clean the fry tank before filling with frying compound. Use detergent or other cleaning agents, with hot water. Thoroughly rinse and dry fry tank. Fryer is now ready to be filled
2. If liquid frying compound is used, fill the tank to the ribs stamped in the tank sides. Turn the thermostat to the desired frying temperature.
3. If hydrogenated (solid) frying compound is used, measure 30 lbs (13.6Kg) into the tank. Be sure the heating unit is completely covered with fat and fat is packed firmly around the heating unit. Set the thermostat control dial to 250°F (121°C) until enough fat has melted to cover the heating units. Turn the thermostat to the desired frying temperature.

## Calibration Instructions

1. Field calibration is seldom necessary and should not be attempted unless experience with cooking results definitely proves that the control is not maintaining the temperature to which the dial is set.
2. Suspend thermometer or thermocouple in the middle of the fry tank, approximately 1-1/2"(38 mm) deep.
3. Allow control to cycle at least four times.
4. When the control just cycles off after the fourth cycle, compare reading of the thermometer or thermocouple with thermostat setting.
5. If the two do not agree,  $\pm 10^{\circ}\text{F}$  ( $5^{\circ}\text{C}$ ), carefully remove the thermostat dial, being careful not to disturb the dial setting.
6. Hold the dial shaft steady and with a screwdriver turn the calibration screw, located inside the dial shaft, clockwise to decrease and counter-clockwise to increase the temperature.

EG: 1/4 turn = 30°F (17°C)

7. Replace the thermostat dial and repeat steps 2 through 4 to verify that the correct adjustment has been made.

## Griddles – Model E24-24G, E24-36G, E24-48G, E24-60G & E24-72G

### Serial Plate Location

The serial plate is located on the grease drawer slide, to access remove the grease drawer.

### Wall Clearances

Do not install closer to a wall of combustible material than:

Sides	1" (25mm)
Back	1-1/2" (38mm)

### Electrical Connections

For supply connection, use wire suitable for 75°C (167°F).

Electrical connection may be made through the knockout at the rear of the unit to the terminal block locked on the inside rear of the unit. Access to the terminal box is gained by raising the griddle front and supporting with the griddle prop, located on the underside of the griddle plate. Remove the 10-24 machine screw securing the terminal box cover to the wireway channel. Remove the terminal box cover.

### Griddle Thermostats

Griddles are equipped with snap action thermostats. Field recalibration is seldom necessary and should not be resorted to unless experience with cooking results definitely provides that the control is not maintaining the temperature to which the dial is set.

### Calibration Instructions

1. Use a test instrument (pyrometer) with special disc type thermocouple or reliable "Surface" type thermometer. (Note: A drop of oil on the face of the 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 the control just cycles 'OFF' (as indicated by the cycling amber pilot) by placing the sensor firmly on the griddle surface, directly above the sensing bulb control. If the temperature does not read within 15°F (8°C) of the dial setting, recalibrate as follows:

# INSTALLATION continued

- Carefully remove the thermostat dial, not disturbing the dial setting.
- Hold the dial shaft steady and with a screw driver, turn the calibration screw located inside the dial shaft, clockwise to decrease and counter-clockwise to increase the temperature.

EG: 1/4 turn = 35°F (19.5°C)

- Replace the thermostat dial and repeat steps 1 through 3 to verify the correct adjustment has been made.

## Stock Pots Ranges – Model E20-SP & E20-SPC

### Serial plate location

The serial plate is located on the main front.

### Wall Clearances

Do not install closer to a wall of combustible material than:

Sides 5" (127mm)  
Back 5" (127mm)

## Electrical Connections

For supply connection, use wire suitable for 90°C (194°F).

Electrical connection may be made through the knockout at the rear of bottom of the unit to the terminal block, located behind the lower front panel. Access to the terminal block is gained by removing the 10-24 machine screws and hinging the lower front panel down.

## Controls

Stock Pot ranges are equipped with snap action thermostats with dial setting marked 1 to 10.

1 – 260°F (127°C)	6 – 640°F (338°C)
2 – 340°F (171°C)	7 – 715°F (379°C)
3 – 410°F (210°C)	8 – 790°F (421°C)
4 – 490°F (254°C)	9 – 870°F (466°C)
5 – 565°F (296°C)	10 – 940°F (504°C)

Setting of the thermostat between the numbers will give intermediate heat.

 **Garland**<sup>®</sup>

**Garland**™

## Alimentation Electrique

Pour le raccordement, utiliser un câble électrique pouvant supporter une température de 75°C (167°F).

Pour le branchement, défoncer la rondelle découpée à l'arrière de l'appareil et connecter le câble électrique à la plaque à bornes sur le côté gauche. Pour atteindre la plaque, soulever le devant de la grille et maintenir dans cette position avec le bras de soutien situé directement au-dessous de la plaque à frire. Retirer la vis 10-24 retenant le couvercle de la plaque à bornes au canal du câble. Retirer le couvercle de la plaque à bornes.

## Thermostats De La Plaque A Frire

Les plaques à frire sont munies de thermostats à déclenchement instantané. Il est rarement nécessaire de recalibrer le thermostat sur les lieux à moins que de mauvais résultats culinaires ne montrent clairement que le contrôle est décalibré.

## Calibrage – Instructions

1. Utiliser un appareil de calibrage (pyromètre) avec thermocouple (type à disque) ou un thermomètre précis (type de surface) (Note: Une goutte d'huile sur la surface du disque permettra un meilleur contact.

2. Tourner tous les boutons de contrôle à 350°F (177°C). Laisser les contrôles effectuer deux cycles complets pour permettre à la température de se stabiliser puis procéder au test de lecture.

3. Après le deuxième cycle, au moment où le contrôle s'éteint, (tel qu'indiqué par la lampe-témoin), prenez une lecture en appuyant fermement le senseur contre la surface de la plaque à frire, directement au-dessus du bulbe de température du contrôle thermostatique. Si la température présente un écart de plus de 15 degrés F ou 8 degrés Celsius du point de réglage, recalibrez comme suit :

4. Retirer le cadran en vous assurant que le réglage n'est pas dérangé.

5. Tenir la tige du thermostat en place et à l'aide d'un tournevis, tourner la vis de calibrage à l'intérieur de la tige dans le sens horaire pour diminuer et dans le sens anti-horaire pour augmenter la température.
6. Remettre le cadran en place et répéter les étapes de 1 à 3 pour vous assurer que l'ajustement est précis.

**Exemple:** 1/4 de tour = 35°F (19.5°C)

## Cuisinière À Marmite – Modèles E20-SP & E20-SPC

### Emplacement De La Plaque Signalétique

La plaque signalétique est située sur le devant.

### Espace De Dégagement

Ne pas installer près d'un mur combustible à une distance inférieure à:

Côtés 5 Po (127mm)  
Arrière 5 Po (127mm)

Pour le raccordement, utiliser un gable électrique pouvant supporter une température de 90°C (194°F).

Pour le branchement, défoncer la rondelle découpée à l'arrière ou au fond de l'appareil et connecter le câble électrique à la plaque à bornes située derrière le panneau inférieur avant. Pour atteindre cette plaque, retirer les vis 10-24 et abaisser le panneau inférieur avant.

## Commandes

Les cuisinières à marmites sont munis de thermostats à déclenchement instantané avec réglage au cadran de 1 à 10.

1	-	260°F (127°C)	6	-	640°F (338°C)
2	-	340°F (171°C)	7	-	715°F (379°C)
3	-	410°F (210°C)	8	-	790°F (421°C)
4	-	490°F (254°C)	9	-	870°F (466°C)
5	-	565°F (296°C)	10	-	940°F (504°C)

En plaçant les commutateurs entre les numéros indiqués au cadran, on obtient une chaleur intermédiaire.

En plaçant les commutateurs entre les numéros indiqués au cadran, on obtient une chaleur intermédiaire. Les commutateurs sont réversibles et peuvent être tournés gauche ou droit.

## Friteuses – Modèles E24-31F, E24-31SF, E24-31FBL, E24-31SFBL, E18F, E18SF, E18FBL & E18SFBL

### Emplacement De La Plaque Signalétique

Pour la série E24, la Plaque Signalétique est située à l'arrière du compartiment de filage, pour atteindre cette plaque, retirer le réservoir à friture.

Pour la série E18, la Plaque Signalétique est située sur le dessus du compartiment de filage, pour atteindre cette plaque, retirer l'aug et à graisse ou le réservoir à friture.

### Espace De Dégagement

Ne pas installer près d'un mur combustible à une distance inférieure à :

Série E24		Série E18	
Arrière	0 Po	Arrière	1 Po (25mm)
Côtés	0 Po	Côtés	1 Po (25mm)

### Alimentation Electrique

Pour le raccordement, utiliser un câble électrique pouvant supporter une température de 60°C (140°F).

Pour le branchement, défoncer la rondelle découpée à l'arrière ou dans le fond de l'appareil et connecter le câble électrique à la plaque à bornes située sur la face inférieure du panneau arrière. Pour atteindre cette plaque, retirer le réservoir à friture. Enlever les deux vis 10A et retirer l'écran arrière. Enlever ensuite les trois écrous 10-24 et retirer le couvercle recouvrant la plaque à bornes.

### Utilisation Initiale

1. Avant de quitter l'usine, la friteuse a été testée et le thermostat calibré avec le réservoir rempli d'huile; en conséquence, il est nécessaire de nettoyer celui-ci avant d'y verser le composé de friture. Utiliser un détergent ou tout autre agent nettoyant avec de l'eau chaude. Rincer et assécher le réservoir complètement. Le réservoir est maintenant prêt à être rempli.
2. Si un composé liquide de friture est utilisé, remplir le réservoir jusqu'à la marque de niveau. Tourner le cadran à la température de cuisson désirée.

3. Si l'on utilise un composé solide, mesurer 30 lbs (13,6 kg) de gras dans le réservoir. Assurez-vous que l'élément est complètement recouvert de gras et que ce gras est bien tassé autour de l'élément. Tourner le cadran du thermostat à 250°F (121°C) jusqu'à ce que suffisamment de gras ait fondu pour recouvrir complètement l'élément. Tourner alors le cadran à la température de cuisson désirée.

### Calibrage – Instructions

1. Il est rarement nécessaire de recalibrer le thermostat sur les lieux à moins que de mauvais résultats culinaires ne montrent clairement que le contrôle est décalibré.
2. Immerger un thermomètre ou un thermocouple au centre du réservoir à environ 1-1/2 po (38 mm) de profondeur.
3. Laisser le contrôle effectuer au moins 4 cycles complets.
4. Quand le contrôle se rallume après le 4e cycle, comparer la lecture du thermomètre ou du thermocouple à la température indiquée au thermostat.
5. S'il y a un écart  $\pm 10^\circ\text{F}$  ( $5^\circ\text{C}$ ) retirer soigneusement le cadran sans déranger l'ajustement.
6. Tenir la tige du thermostat en place et à l'aide d'un tournevis, tourner la vis de calibrage à l'intérieur de la tige dans le sens horaire pour diminuer et dans le sens anti-horaire pour augmenter la température.

Exemple: 1/4 de tour = 30°F (17°C)

7. Replacer le cadran du thermostat et répéter les étapes de 1 à 4 afin de vous assurer que l'ajustement est précis.

## Grils – Modèles E24-24G, E24-36G, E24-48G, E24-60G & E24-72G

### Emplacement De La Plaque Signalétique

La plaque signalétique est située sur la glissière droite de l'aug et à graisse, retirer l'aug et

### Espace De Dégagement

Ne pas installer près d'un mur combustible à une distance inférieure à :

Côtés 1 Po (25mm)  
Arrière 1-1/2 Po (38mm)

2. Tourner le contrôle thermostatique à 400°F (204°C) et laisser la température se stabiliser. Laisser le contrôle effectuer deux cycles complets avant de procéder au test de lecture.
3. Prendre une lecture au moment où le contrôle S'ÉTEINT et de nouveau au moment où il se RALLUME tel que signalé par la lampe-témoin orange.
4. Si la MOYENNE des deux lectures, celle du pyromètre et celle du thermostat, présente un écart de plus de 15°F (8°C), c'est signe que le thermostat est désajusté. Recalibrer comme suit :
5. Retirer soigneusement le bouton de contrôle sans déranger l'ajustement.
6. Tenir la tige du thermostat en place et à l'aide d'un tournevis, tourner la vis de calibrage à l'intérieur de la tige dans le sens horaire pour diminuer et dans le sens anti-horaire pour augmenter la température.

**Exemple:** 1/4 de tour = 35°F (19,5°C)

7. Replacer le cadran et répéter les étapes de 1 à 4 afin de vous assurer que l'ajustement est précis.

### **Rôtissoires – Modèles E22-12B, E22-24B & E22-36B**

#### **Emplacement De La Plaque Signalétique**

La plaque signalétique est située sur la glissière droite de l'augé à graisse, pour atteindre cette plaque retirer l'augé.

#### **Espace De Dégagement**

Ne pas installer près d'un mur combustible à une distance inférieure à :

<b>Rôtissoires Sans Pare-eclaboussures</b>	<b>Rôtissoires Avec Pare-eclaboussures</b>
Côtés (229mm) 9 Po	Côtés (76mm) 3 Po
Arrière (229mm) 9 Po	Arrière (25mm) 1 Po

#### **Alimentation Electrique**

Pour le raccordement, utiliser un câble électrique pouvant supporter une température de 75°C (167°F).

'Max' à 5	Forte chaleur
5 à 3	Chaleur moyenne
3 à 'Min'	Faible chaleur

Les commutateurs infinis servent à contrôler la température des éléments.

#### **Commandes**

Pour le branchement, défoncer la rondelle découpée à l'arrière de l'appareil et connecter le câble électrique à la plaque à bornes située dans le fond à gauche (E22-12B & E22-24B) et dans le fond, au centre (E22-36B). Pour atteindre cette plaque, retirer le grand tiroir à graisse situé à l'avant. Enlever les deux écrous 10-24 retenant le couvercle de la plaque à bornes; soulever et retirer ce couvercle.

### **Plaque Chauffante – Modèle E24-12H**

#### **Emplacement De La Plaque Signalétique**

La plaque signalétique est située sur le panneau arrière.

#### **Espace De Dégagement**

Ne pas installer près d'un mur combustible à une distance inférieure à :

Côtés 1" (25mm)  
Arrière 1" (25mm)

#### **Alimentation Electrique**

Pour le raccordement, utiliser un câble électrique pouvant supporter une température de 75°C (167°F).

Pour le branchement, défoncer la rondelle découpée à l'arrière de l'appareil et connecter le câble électrique à la plaque à bornes située à l'arrière gauche. Pour atteindre la

plaque, retirer le panneau de recouvrement arrière.

#### **Commandes**

Les commutateurs infinis servent à contrôler la température des éléments.

'Max' à 5	Forte chaleur
5 à 3	Chaleur moyenne
3 à 'Min'	Faible chaleur



## Ajustement De La Tension Du Ressort De La Plaque Supérieure

Débrancher l'unité en enlevant le fusible ou en actionnant le coupe-circuit dans le panneau de service. Le bouton d'ajustement de la tension est situé sous la plaque inférieure, à l'arrière. Soulever la plaque inférieure et la glisser délicatement vers l'avant pour permettre l'accès au bouton d'ajustement. Tourner ce bouton en sens horaire pour augmenter et en sens anti-horaire pour réduire la tension du ressort.

## Chauffe-plats – Modèles E22-15W, E22-15WP, E24-32W Et E24-32WP

### Emplacement De La Plaque Signalétique

La plaque signalétique est située sur le devant de l'appareil.

### Espace De Dégagement

Ne pas installer près d'un mur combustible à une distance inférieure à :

Côtés 1 Po (25mm)  
Arrière 1 Po (25mm)

### Alimentation Electrique

Pour le raccordement, utiliser un câble électrique pouvant supporter une température de 90°C (194°F).

Pour le branchement, défoncer la rondelle découpée à l'arrière de l'appareil et connecter le câble électrique à la plaque à bornes située derrière le panneau inférieur avant. Pour atteindre cette plaque, enlever le bouton de contrôle du commutateur infini, les boulons et le panneau inférieur avant.

## Commandes

Les commutateurs infinis servent à contrôler la température des éléments:

'Max' à 5	Chaleur moyenne
3 à 'Min'	Faible chaleur

En plaçant les commutateurs entre les numéros indiqués au cadran, on obtient une chaleur intermédiaire. Les commutateurs sont réversibles et peuvent être tournés gauche ou droit.

## Application Du Produit

On peut utiliser le chauffe-plats comme unité à chaleur 'humide' ou à chaleur 'sèche'. Dans le premier cas, remplir le puits d'eau – 1-1/4 po (32 mm) à 1-1/2 po (38 mm). Bien que non fourni avec le chauffe-plats, vous pouvez utiliser un récipient de série 200 ou tout agencement de récipients de grandeurs différentes de cette même série selon le choix et les besoins de l'utilisateur. Pour l'achat de ces récipients, voir votre fournisseur d'équipement de cuisine.

## Fours À Pizza – Modèles E22-22P & E22-22PP

### Emplacement De La Plaque Signalétique

La plaque signalétique est située sur le dessus du four.

### Espace De Dégagement

Ne pas installer près d'un mur combustible à une distance inférieure à :

Côtés 1/2" (13mm)  
Arrière 1" (25mm)

### Alimentation Electrique

Pour le raccordement, utiliser un câble électrique pouvant supporter une température de 60°C (140°F).

Pour le branchement, défoncer la rondelle découpée à l'arrière ou dans le fond de l'appareil et connecter le câble électrique à la plaque à bornes située derrière le panneau inférieur avant.

Pour atteindre cette plaque, retirer les deux boulons du panneau inférieur avant et le rabattre vers le bas.

## Thermostat Du Four À Pizza

Les fours à pizza sont munis de thermostats à décalage instantané. Il est rarement nécessaire de recalibrer le thermostat sur les lieux à moins que de mauvais résultats culinaires ne montrent clairement que le contrôle est décalibré. Pour calibrer le thermostat du four, utiliser un thermomètre à mercure précis ou de préférence un pyromètre pour four. Pour vérifier le calibrage, procéder comme suit :

1. Placer le pyromètre ou le thermomètre à mercure au centre du four.

5. Tenir la tige du thermostat en place et à l'aide d'un tournevis, tourner la vis de calibrage à l'intérieur de la tige dans le sens horaire pour diminuer et dans le sens anti-horaire pour augmenter la température.
6. Remettre le cadran en place et répéter les étapes de 1 à 3 pour vous assurer que l'ajustement est précis.

**Exemple:** 1/4 de tour = 35°F (19,5°C)

### Plaque-sandwich - Modèle E22-185G

#### Emplacement De La Plaque Signalétique

La plaque signalétique est située sur la glissière droite de l'auget à graisse, pour atteindre cette plaque, retirer l'auget.

#### Espace De Dégagement

Ne pas installer près d'un mur combustible à une distance inférieure à :

Côtés 1 Po (25mm)  
Arrière 1-1/2 Po (38mm)

#### Alimentation Electrique

Pour le raccordement, utiliser un câble électrique pouvant supporter une température de 90°C (194°F).

Referrez-vous à la section « Grils » pour les instructions concernant le raccordement électrique et le calibrage des thermostats.

### Commandes

Le commutateur à gauche de l'appareil est un commutateur infini qui fonctionne conjointement avec une lampe-témoin orange et qui sert à chauffer la plaque supérieure. Le contrôle à droite de l'appareil est un thermostat qui fonctionne conjointement avec une lampe-témoin orange et qui sert à contrôler la température de la plaque inférieure. NOTA: La plaque supérieure ne chauffera qu'au moment où le thermostat sera ajusté à la température désirée.

- #### Espace De Dégagement
- Ne pas installer près d'un mur combustible à une distance inférieure à :
- Côtés 1 Po (25mm)  
Arrière 1-1/2 Po (38mm)
- #### Alimentation Electrique
- Pour le raccordement, utiliser un câble électrique pouvant supporter une température de 90°C (194°F).

#### Thermostats De La Plaque A Frire

Pour le branchement, défoncer la rondelle découpée à l'arrière de l'appareil et connecter le câble électrique à la plaque à bornes située à l'intérieur dans le fond. Pour atteindre cette plaque, soulever le devant de la grille et le maintenir ainsi soulevé à l'aide du bras de soutien situé directement au-dessous de la plaque à frire. Retirer la vis 10-24 et enlever le couvercle recouvrant la plaque à bornes.

Les plaques à frire sont munis de thermostats à déclenchement instantané. Il est rarement nécessaire de recalibrer le thermostat sur les lieux à moins que de mauvais résultats culinaires ne montrent clairement que le contrôle est décalibré.

### Calibrage – Instructions

1. Utiliser un appareil de calibrage (pyromètre) avec thermocouple (type à disque) ou un thermomètre précis (type de surface). (Nota : Une goutte d'huile sur la surface du disque permettra un meilleur contact.)
2. Tourner tous les boutons de contrôle à 350°F (177°C). Laisser les contrôles effectuer deux cycles complets pour permettre à la température de se stabiliser puis procéder au test de lecture.
3. Après le deuxième cycle, au moment où le contrôle s'éteint, (tel qu'indiqué par la lampe-témoin), prenez une lecture en appuyant fermement le sensor contre la surface de la plaque à frire, directement au-dessus du bulbe de température du contrôle thermostatique. Si la température présente un écart de plus de 15 degrés F ou 8 degrés Celsius du point de réglage, recalibrez comme suit :
4. Retirer le cadran du thermostat en vous assurant que le réglage n'est pas dérangé.

## Utilisation Initiale

1. Avant de quitter l'usine, la friteuse a été testée et le thermostat calibré avec le réservoir rempli d'huile; en conséquence, il est nécessaire de nettoyer celui-ci avant d'y verser le composé de friture. Utiliser un détergent ou tout autre agent nettoyant avec de l'eau chaude. Rinses et assécher le réservoir complètement. Le réservoir de la friteuse est maintenant prêt à être rempli.
2. Si un composé liquide de friture est utilisé, remplir le réservoir, jusqu'à la marque de niveau. Tourner le cadran à la température de cuisson désirée.
3. Si l'on utilise un composé solide, mesurer 21 lbs (9,5 kg) de gras dans le réservoir. Assurez-vous que l'élément est complètement recouvert de gras et que ce gras est bien tassé autour de l'élément. Tourner le cadran du thermostat à 250°F (121 °C) jusqu'à ce que suffisamment de gras ait fondu pour recouvrir complètement l'élément. Tourner alors le cadran à la température de cuisson désirée.

## Calibrage - Instructions

1. Il est rarement nécessaire de recalibrer le thermostat sur les lieux à moins que de mauvais résultats culinaires ne montrent clairement que le contrôle est décalibré
  2. Immerger un thermomètre ou un thermocouple au centre du réservoir à environ 1-1/2 po (38 mm) de profondeur.
  3. Laisser le contrôle effectuer au moins 4 cycles complets.
  4. Quand le contrôle se rallume après le 4e cycle, comparer la lecture du thermomètre ou du thermocouple à la température indiquée au thermostat.
  5. S'il y a un écart  $\pm 10^\circ\text{F}$  ( $5^\circ\text{C}$ ) retirer soigneusement le cadran, sans déranger l'ajustement.
  6. Tenir la tige du thermostat en place et à l'aide d'un tournevis, tourner la vis de calibrage à l'intérieur de la tige dans le sens horaire pour diminuer et dans le sens anti-horaire pour augmenter la température.
- Exemple :** 1/4 de tour = 35°F (19,5°C)
7. Remplacer le cadran du thermostat et répéter les étapes de 1 à 4 afin de vous assurer que l'ajustement est précis.

## Plaque Chauffante - Modèle E22-12H

### Emplacement De La Plaque Signalétique

La plaque signalétique est située à l'intérieur dans le fond, Pour atteindre cette plaque, soulever l'élément arrière et retirer.

### Espace De Dégagement

Ne pas installer près d'un mur combustible à une distance inférieure à :

Côtés 1-1/2 Po (38mm)

Arrière 1-1/2 Po (38mm)

### Alimentation Electrique

Pour le raccordement, utiliser un câble électrique pouvant supporter une température de 75°C (167°F).

Pour le branchement, défoncer la rondelle découpée à l'arrière de l'appareil et connecter le câble électrique à la plaque à bornes située à l'intérieur dans le fond.

Pour atteindre cette plaque, relever l'élément arrière et retirer la cuvette à résidus. Retirer ensuite les trois vis et l'écran retenant le couvercle et rabattre celui-ci vers l'avant.

### Commandes

Des commutateurs infinis sont utilisés pour contrôler la température des éléments :

'Max' à 5	5 à 3	Faible chaleur
3 à 'Min'	Chaleur moyenne	

En plaçant les commutateurs entre les numéros indiqués au cadran, on obtient une chaleur intermédiaire. Les commutateurs sont réversibles et peuvent être tournés gauche ou droit.

### Grils -

#### Modèles E22-18G, E22-24G Et E22-36G

#### Emplacement De La Plaque Signalétique

La plaque signalétique est située sur la glissière droite de l'augé à graisse, pour atteindre cette plaque, retirer l'augé.

1. Nivelier chaque unité en ajustant soit les vérins ou les pattes. Utilisez un niveau à alcool et nivelez ainsi: d'avant en arrière sur chaque côté et dans le sens transversal. Nivelier tous les autres appareils au premier en ajustant chacun à l'unité adjacente.

NOTA : Les plaques à frite peuvent être inclinées si les appareils ne sont pas à niveau.

2. Retirer le panneau supérieur avant en enlevant les vis à ailettes de chaque côté du panneau.
3. Placer la plaque d'assemblage en position par dessus les deux boulons situés sur les côtés des appareils, sous les braquettes de support du panneau.
- NOTA : Installer le centre encasté (à échelons) de la plaque d'assemblage serré contre les côtés des unités à être agencées. Fixer avec les deux écrous fournis.
4. Replacer et fixer les panneaux supérieurs avant.

### Installation Du Support CS22 Pour Unités De Comptoir

1. Assembler et nivelez le support CS22 tel qu'illustré sur le feuillet d'instructions inclus dans le carton d'emballage.
2. Enlever et mettre de côté les vérins de l'appareil que l'on veut placer sur le support.

3. Placer les appareils en position voulue sur le support et fixer le premier en utilisant les vis 3/8-16 et les anneaux plats fournis avec le support. Insérer les vis 3/8-16 à travers les trous de 9/16 po (14 mm) de dia. du support et visser dans l'appareil là où les vérins ont été retirés.

4. Installer les plaques d'assemblage tel que décrit dans la section « Installation Des Plaques D'assemblage - Série E22 ».

5. Fixer le dernier appareil au support avec les vis 3/8-16 et les anneaux plats fournis avec le support. Insérer les vis 3/8-16 à travers les trous de 9/16 po (14 mm) de dia. du support et visser dans l'appareil là où les vérins ont été retirés.

### Installation Du Support CS24 Pour Unités De Comptoir

1. Assembler et nivelez le support CS24 tel qu'illustré sur le feuillet d'instructions inclus dans le carton d'emballage.

2. Enlever et mettre de côté les vérins de l'appareil que l'on veut placer sur le support.

3. Enlever les vis à l'avant et à l'arrière dans le fond des unités à être placées aux deux extrémités du support.

4. Placer les unités en position voulue sur le support et fixer le premier appareil au support en utilisant les vis retirées au paragraphe 3. Insérer les vis à travers les trous de 9/32 po (7 mm) de dia. du support et visser dans les trous où les vis ont été retirées.

5. Installer les plaques d'assemblage tel que décrit dans la section « Installation Des Plaques D'assemblage - Série E24 ».

6. Fixer le dernier appareil au support avec les vis retirées au paragraphe 3. Insérer les vis à travers les trous de 9/32 po (7mm) de dia. du support et visser dans les trous où les vis ont été retirées.

### Friteuses - Modèles E22-14F Et E22-28FT

#### Emplacement De La Plaque Signalétique

La plaque signalétique est située sur la face intérieure du panneau arrière, pour atteindre cette plaque, retirer le réservoir à friture.

#### Espace De Dégagement

Ne pas installer près d'un mur combustible à une distance inférieure à:

Côtés 1/2 Po (13mm)  
Arrière 1/2 Po (13mm)

#### Alimentation Electrique

Pour le raccordement, utiliser un câble électrique pouvant supporter une température de 75°C (167°F).

Pour le branchement, défoncer la rondelle découpée à l'arrière de l'appareil et connecter le câble électrique à la plaque à bornes située à l'intérieur, dans le fond. Pour atteindre cette plaque, retirer la vis et l'écrou 10-24 puis enlever le couvercle recouvrant la plaque à bornes.

Pour retirer le réservoir à friture, relever l'élément par la poignée jusqu'à ce que le taquet d'arrêt tombe en maintenant l'élément à la verticale. Pour abaisser l'élément, dégager le taquet.

## Déballage

Retirer soigneusement l'appareil de sa boîte et enlever tout matériel d'emballage. Pour les appareils finis chrome et en acier inoxydable, détacher également la pellicule protectrice recouvrant l'acier.

## Réglementation Légale

L'installation et la connexion doivent respecter les codes en vigueur au Canada - le code électrique canadien, partie 1 et/ou les codes locaux. Aux États-Unis - le national electrical code ANSI / NFPA - édition en vigueur, et incluez

1. Taille du panneau de commande.
2. Protection contre les surcharges.

# INSTALLATION

## Installation Des Plaques D'assemblage Série E22

Tous les appareils peuvent être installés séparément ou assemblés à d'autres unités de comptoir des séries E22 et G22. Afin d'assurer un alignement et un ajustement permanent des appareils, deux plaques d'assemblage sont fournies avec chaque appareil; une à l'avant et une à l'arrière pour agencer deux unités à la fois. Si des pattes de 2 1/2 po (64 mm) sont fournies avec l'unité, laissez de côté les vérins et utiliser ces pattes.

1. Nivelier chaque appareil en ajustant soit les vérins ou les pattes. Utilisez un niveau à alcool et nivelez ainsi : d'avant en arrière sur chaque côté et dans le sens transversal. Nivelez tous les autres appareils au premier.

Nota : Les plaques à frise peuvent être inclinées si les appareils ne sont pas à niveau.

2. Enlever les vis retenant le panneau arrière.
3. Placer une plaque d'assemblage en position à l'arrière en plaçant les trous de 1/4 po (6 mm) de dia. vis-à-vis les trous situés à l'arrière de l'appareil et fixer en remettant les vis retirées au paragraphe 2.

## Installation Des Plaques D'assemblage - Série E24

Tous les appareils peuvent être installés séparément ou assemblés à d'autres unités des séries E24 et G24. Afin d'assurer un alignement et un ajustement permanent des appareils, une plaque d'assemblage frontale est fournie avec chaque appareil. Si des pattes de 2 1/2 po (64 mm) sont fournies avec l'appareil, laissez de côté les vérins et utiliser ces pattes.

4. Replacer l'appareil en position sur le comptoir ou l'armoire.
5. Retirer les panneaux inférieurs avant en enlevant les boulons de chaque côté du panneau. NOTE: ICI PRÉCÉDER AVEC PRUDENCE CAR LES FILS ÉLECTRIQUES SONT TOUJOURS RACCORDES AUX COMMUTATEURS OU AUX CONTRÔLES.
6. Placer la deuxième plaque d'assemblage en position de façon à ce que les trous de 5/8 po (16 mm) de dia. s'ajustent par dessus les boulons et concordent avec les trous de 1/4 po (6 mm) au bas du panneau d'assemblage.
7. Visser la plaque d'assemblage aux deux appareils.
8. Replacer et fixer les panneaux inférieurs avant.

## Plaque Signalétique

Assurez-vous que l'alimentation électrique est conforme aux spécifications électriques de la plaque signalétique. Référez-vous à la section du modèle à être installée pour connaître l'emplacement de la plaque signalétique (indiquant le voltage et la charge électrique), l'espace de dégagement et la résistance calorifique du câble électrique pour déterminer la dimension de ce dernier.

3. Type de câble.
4. Calibre de câble.
5. Limitations thermiques des câbles.
6. Méthode de connexion (câble, conduit, etc.).

**2**..... **INFORMATIONS IMPORTANTES**

**4**..... **INFORMATIONS GÉNÉRALES**

4..... Déballage

4..... Réglementation Légale

4..... Plaque Signalétique

**4**..... **INSTALLATION**

4..... Installation Des Plaques D'assemblage Série E22

4..... Installation Des Plaques D'assemblage - Série E24

5..... Installation Du Support CS22 Pour Unités De Comptoir

5..... Installation Du Support CS24 Pour Unités De Comptoir

5..... Friteuses - Modèles E22-14F Et E22-28FT

6..... Plaque Chauffante - Modèle E22-12H

6..... Grils - Modèles E22-18G, E22-24G Et E22-36G

7..... Plaque-sandwich - Modèle E22-18SG

8..... Chauffe-plats - Modèles E22-15W, E22-15WP, E24-32W Et E24-32WP

8..... Fours À Pizza - Modèles E22-22P & E22-22PP

9..... Rôtissoires - Modèles E22-12B, E22-24B & E22-36B

9..... Plaque Chauffante - Modèle E24-12H

10..... Friteuses - Modèles E24-31F, E24-31SF, E24-31FBL, E24-31SFBL, E18F, E18SF, E18FBL & E18SFBL

10..... Grils - Modèles E24-24G, E24-36G, E24-48G, E24-60G & E24-72G

11..... Cuisinière À Marmite - Modèles E20-5P & E20-5PC

## INFORMATIONS IMPORTANTES

### AVERTISSEMENT

Ce produit contient des produits chimiques reconnus par l'état de Californie comme causant le cancer et/ou des malformations congénitales ou d'autres problèmes de reproduction. L'installation et l'entretien de ce produit peut vous exposer aux poussières de laine de verre/fibres céramiques. L'inhalation de ces particules de laine de verre ou de fibres céramiques est reconnue par l'état de Californie comme causant le cancer.



# MANUEL D'INSTALLATION

## APPAREILS ÉLECTRIQUES SÉRIES E22, E24, E18 & E20



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. VÉRIFIER QUE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE EST CONFORME AUX CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES FIGURANT SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE.

<p><b>POUR VOTRE SÉCURITÉ:</b> NE PAS STOCKER NI UTILISER D'ESSENCE OU D'AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL</p>	<p><b>AVERTISSEMENT</b> 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.</p>
--	--

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, Pennsylvania 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