



## INSTALLATION AND OPERATION MANUAL

**GARLAND MODELS:  
G80-18B, G80-24B, G80-30B,  
G80-36B, G80-48B**



**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.

IN THE COMMONWEALTH OF MASSACHUSETTS  
THIS PRODUCT MUST BE INSTALLED BY A  
LICENSED PLUMBER OR GAS FITTER. APPROVAL  
NUMBER: G-1-07-05-28

For Your Safety:  
Post in a prominent location, instructions to be  
followed in the event the user smells gas. This  
information shall be obtained by consulting  
your local gas supplier.

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The information contained herein, (including design and parts specifications), may be superseded and is subject to change without notice.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. Operation of this product could expose you to carbon monoxide if not adjusted properly. Inhalation of carbon monoxide is known to the state of california to cause birth defects or other reproductive harm.**

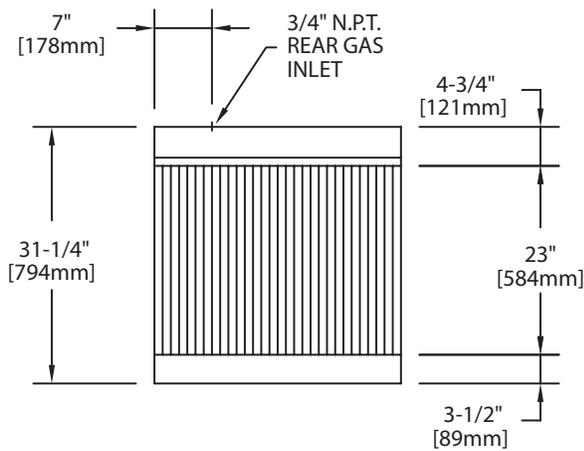
**Keep appliance area free and clear of combustibles.**

# TABLE OF CONTENTS

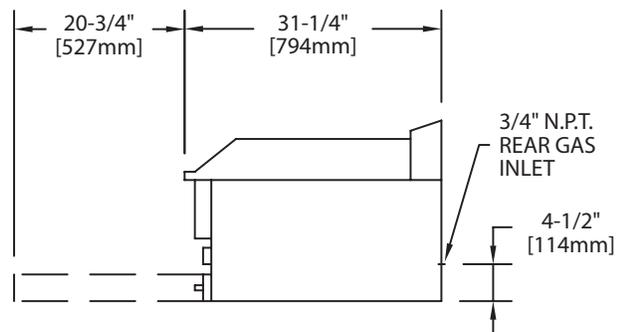
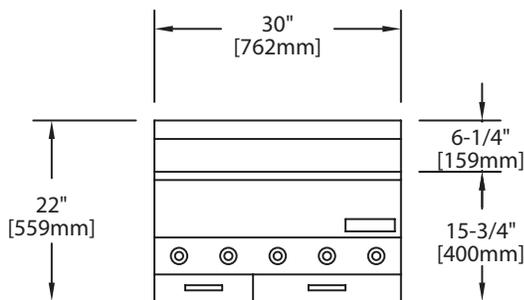
<b>IMPORTANT INFORMATION.....</b>	<b>2</b>
<b>DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS .....</b>	<b>4</b>
<b>PRE INSTALLATION.....</b>	<b>5</b>
Unpacking.....	5
Rating Plate.....	5
<b>INSTALLATION .....</b>	<b>5</b>
Gas Supply .....	5
Gas Connections: .....	6
Counter Line Units .....	6
Location .....	6
Leg Installation.....	6
Assembly of Counter Stands .....	7
Installation for Units Equipped with Casters .....	7
Installation of Briquettes and Steel Rods.....	8
Ventilation .....	8
<b>OPERATION.....</b>	<b>8</b>
Grid Rack Seasoning Instructions .....	8
Lighting Instructions .....	8
Shut Down Instructions .....	9
Pilot burner adjustments .....	9
Burner Adjustment.....	9
Air Adjustment .....	9
High/Low Valves.....	9
Shut Down Instructions .....	9
<b>CLEANING AND MAINTENANCE.....</b>	<b>10</b>
Cleaning Care of the Grid Racks.....	10
Exterior Finish Cleaning .....	10

# DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS

MODEL	Width: In (mm)	Depth: In (mm)	Height: In (mm)	No. of Burners	Total Input (BTU/Hr)	Ship Weight lbs./kg
G80-18B	18 (457)	31-1/4 (794)	22 (559)	3	45,000	190/86
G80-24B	24 (610)	31-1/4 (794)	22 (559)	4	60,000	220/98
G80-30B	30 (762)	31-1/4 (794)	22 (559)	5	75,000	265/120
G80-36B	36 (914)	31-1/4 (794)	22 (559)	6	90,000	330/150
G80-48B	48 (1219)	31-1/4 (794)	22 (559)	8	120,000	375/170



Operating Manifold Pressure	
Natural	Propane
6"WC (15mbar)	9"WC (22mbar)
Installation Clearances	
Sides	Rear
6" (152mm)	6" (152mm)



# PRE INSTALLATION

## Unpacking

GARLAND strongly recommends this unit be inspected for possible freight damage now while carrier driver is on site.

1. Remove carton. In case of damage, all packing materials must be retained for carrier inspection.
2. Inspect top, sides, front, and rear with special attention to:
  - A. All knobs and dials in place?
  - B. Check handles, tops and body paint for rub marks, scraps.
3. With carrier driver on your site, note damage on freight bill. Call carrier for inspection.

If you are checking equipment after carrier has departed, you have approximately fifteen (15) days to request a freight damage inspection be made by the carrier's agent.

If concealed damage claim is filed with carrier beyond 15 days, GARLAND cannot be held responsible and carrier will make it incumbent upon the consignee to offer reasonable evidence that the carrier was at fault.

## Rating Plate

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

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

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

This product must be installed by professional personnel as specified. Garland/U.S. Range products are not approved or authorized for home or residential use, but are intended for commercial applications only. Garland / U.S. Range will not provide service, warranty, maintenance, or support of any kind other than in commercial applications.

# INSTALLATION

## Gas Supply

The importance of the proper installation of Commercial Gas Cooking Equipment cannot be over stressed. Proper performance of the equipment is dependent, in great part, on the compliance of the installation with the manufacturer's specifications. In addition, compliance with the National Fuel Code ABNSI Z223.1-1988 (NFPA N.54) or the latest edition and/or local codes is required to assure safe and efficient operation.

Before assembly and connection, check gas supply.

- A. The type of gas for which the unit is equipped is stamped on the rating plate located (G80 models) behind the upper front panel. Connect a unit stamped "NAT" only to natural gas; connect those stamped "PRO" only to propane gas.

- B. If it is a new installation, have gas authorities check meter size and piping to assure that the unit is supplied with sufficient amount of gas pressure required to operate the unit.
- C. If it is additional equipment or replacement, have a qualified gas technician check the gas pressure to make certain that existing gas facilities (meter, piping, etc.) will deliver the BTU'S of gas required at the unit with no more than 1/2" water column pressure drop. When checking pressure, be certain that other equipment on the same gas line is on at full rate.

NOTE: When checking pressure, be sure that all other equipment on the same gas line is on. A pressure regulator is supplied with Garland G80 Char-Broilers. Regulator is preset to deliver gas at pressure shown on the rating plate.

# INSTALLATION Continued

- D. The appliance and its individual shut off (supplied by others) must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at pressures in excess of 1/2 PSIG (3.45 KP2).
- E. The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut off valve (supplied by others) during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 PSIG (3.45 KP2).
- F. Gas supply connection is made in back lower left hand corner of unit. A readily accessible approved type of hand valve should be installed on each supply line. Test for leaks – Do Not Use An Open Flame.
- G. A pressure tap plug is supplied with the units and it is installed on the manifold. The valve panel must be removed to use the pressure tap. The gas pressure must be checked when the unit is installed, to insure that the unit gas pressure is the same as specified on the rating plate. If necessary, pressure adjustments must be made at the pressure regulator, supplied on each G80 Char-Broiler.

NOTE: The pressure regulator is located at the rear of the G80 units but is accessible for adjustment from the front by removing the back guard top panel.

- H. If it is a completely new installation, have gas lines, meter size piping and piping installed and checked by a qualified gas technician.
- I. Make certain that the new piping, joints, and connections have been made in a clean manner and have been purged, so that the piping compound, chips, etc., will not clog pilots, valves, and/or controls. Use pipe joint sealant that is resistant to liquefied petroleum gas.

**WARNING:** Check gas connections for leaks. Use a soap solution or similar means. **Do Not Use An Open Flame!**

## Gas Connections:

G80 – 3/4" NPT Manifold

NOTE: Adequate clearance must be provided for servicing and proper operation.

## Counter Line Units

### Location

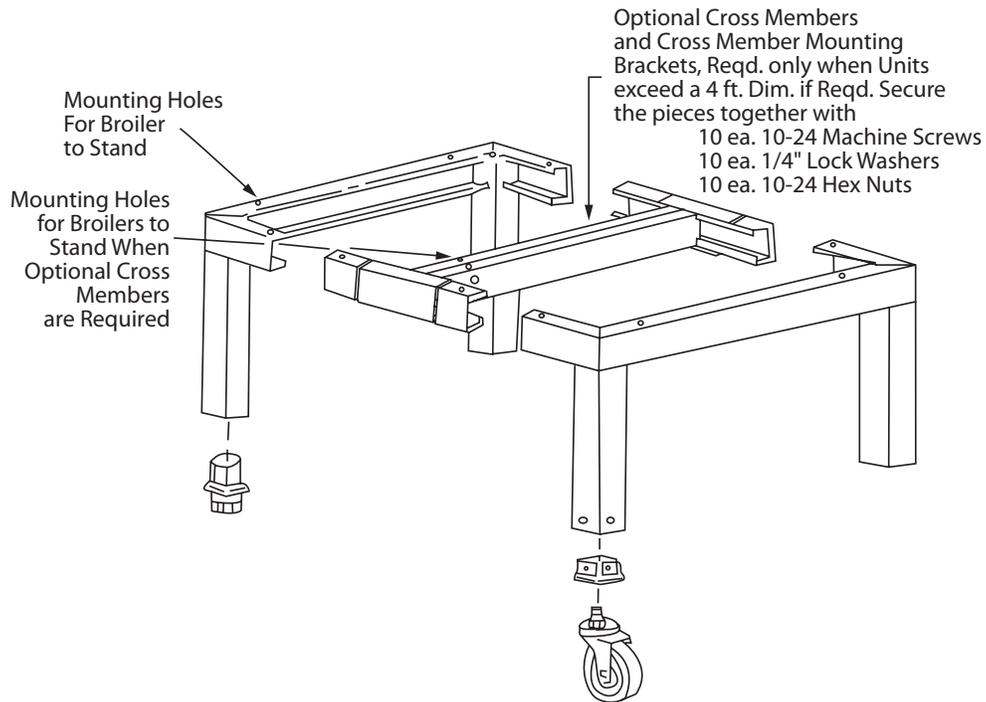
Unpack units carefully and provide the necessary space on counter or back bar. All units must be installed in non-combustible locations.

- A. Location of the unit should be in an area where make-up air is available to support proper combustion. Make-up air should be supplied in such a manner as to pass through the front of the unit. Do not obstruct front-air flow.
- B. In accordance with standard gas appliance operation, the unit should be located under a ventilation hood of applicable size and capacity. See ventilation instructions

## Leg Installation

1. All units are shipped with N.S.F. approved legs. These legs must be installed to provide a minimum clearance of four (4) inches between the counter top and bottom of the unit in order to meet National Sanitation Foundation requirements.
2. When using the legs described above, raise front of unit and screw leg into leg retaining nut provided at each corner of unit, repeat at rear.
3. Unit may be leveled by adjusting legs. Use a spirit level and level unit (by cooking grids) four (4) ways: across the front and back and down the sides.

# INSTALLATION Continued



## Assembly of Counter Stands

1. Fit stand ends together, see diagram.
2. Secure stand together with eight (8) 10-24 machine screws, eight (8) 1/4" lock nuts, eight (8) 10-24 hex nuts provided. Use only front and back pieces.
3. If stand exceeds a four (4) foot length see optional cross member. Optional cross member mounting brackets secure with 10 (10) each of the following provided: 10-24 machine screws, 1/4" lock washers, 10-24 hex nuts.
4. Stand is complete
5. Position square foot insert in bottom leg openings.
6. Tap insert up into leg until it seats at collar flange.
7. Repeat above steps, for each leg that requires the square foot insert.

## Installation of Casters

1. Position caster pad on leg, as shown in drawing
2. Drill four (4) 5/32" diameter holes in leg to secure caster pad.

3. Secure caster pad to leg. Use four (4) #10 AB small screws provided per leg.
4. Screw caster into caster pad, secure tightly.
5. Repeat above steps for each leg.

## Installation for Units Equipped with Casters

- A. The installation shall be made with a connector that complies with the Standard for Connectors for Moveable Gas Appliances, ANSI Z21.69/CSA 6.16, Addenda Z21.69B-2006/CSA 6.16B-2006 (or latest edition), and a quick-disconnect device that complies with the Standard for Quick Disconnects for Use with Gas Fuel, ANSI Z21.41/CSA 6.9, Addenda Z21.41A-2005/CSA 6.16A-2005 (or latest edition).
- B. The front casters of the unit are equipped with brakes to limit the movement of the unit without depending on the connector and any quick-disconnect device or its associated piping to limit the appliance movement.
- C. Please be aware, there is a restraint on the unit and if disconnection of the restraint is necessary, be sure to reconnect the restraint after the unit has been returned to its originally installed position.

# INSTALLATION Continued

## Installation of Briquettes and Steel Rods

### Briquettes

To ensure the best performance, the briquettes must be positioned correctly. Place the briquettes on the media grid approximately 1/2" apart. This small space is essential for consistent cooking.

For best even heat cooking results, it is recommended that the correct amount of briquettes be installed on a broiler. The quantities are listed in the following table.

MODEL	ROWS	
	VERTICAL	HORIZONTAL
G80-18B	7	9
G80-24B	7	12
G80-30B	7	15
G80-36B	7	18
80B-40SD	7	18

A G80-48B is two 24" sections.

### Steel Rods

Broilers supplied with eighteen (18) steel rods are 18", 24", 30" and 36" models. Thirty six (36) steel rods are supplied with the 48". The 18" model uses 15" rods, the 24" and 48" models use rods that measure 21" long, the 30" model use a 26" rod, and the 36" models use a 31" rod.

### Ventilation

A good ventilation system is important for satisfactory performance and it is recommended to install the broiler under a power vented canopy.

Local and/or National Codes dictate the need of ventilation system to be used with this type of equipment. The following information is provided to give examples of available ventilation system concepts.

Two basic types of power ventilations are in use today. One type is the overhead hood or canopy and the other is the under shelf exhaust system. The latter offers simplicity of installation and minimum cleaning expense. Both require flame-proof filters for easy grease removal.

The ventilator must be connected to a duct of suitable size with an exhaust blower capable of removing a minimum of 325 CFM'S of air per square foot of broiler surface.

# OPERATION

## Grid Rack Seasoning Instructions

To insure long life and service, it is imperative that the cooking surface be carefully broken in or seasoned in the following manner:

1. Remove all factory applied protective material by washing with hot water and a mild detergent or soap solution. Rinse and dry thoroughly.
2. Apply a thin coat of olive oil or other high grade salt free cooking oil to the cooking surface. Wipe away excess.
3. Turn all valves to a low setting and allow grid racks to heat slowly for thirty (30) minutes. Allow oil to remain on cooking surface three (3) to four (4) minutes, then wipe off.

4. Reset valves to desired operating temperature and apply a second coat of oil and leave for two (2) or three (3) minutes after grid rack reaches temperature. Then wipe off surplus.

Your broiler is now ready to use.

NOTE: Unless products contain sufficient fat, grid racks must be seasoned before each use. Re-season after thorough cleaning of the cooking surface.

## Lighting Instructions

1. One pilot services two (2) burners and is located between these burners.
2. Remove the grid rack above the pilots and possible one or two of the briquettes in the area of the pilot.

# OPERATION Continued

3. With a lighted taper, light pilot.
4. Replace briquettes and grid rack sections remove in step 2

## Shut Down Instructions

1. Turn all gas valves off.
2. Only if the unit is to be shut down for a long period of time the in-line service valve should be turned to the off position, located up stream from the pressure regulator. (This valve is not factory supplied).

## Pilot burner adjustments

1. The pilot adjusting valves are located on the manifold.
2. With the valve panel in place, the pilot can be adjusted with a long thin bladed screw driver to obtain a 1-5/8" (41mm) long flame. (This adjustment can be made through the small hole located directly on the valve panel).

## Burner Adjustment

1. Before making any adjustment, turn all gas valves to "OFF". Remove the burner tie wires, if not already removed. Be sure all piping is gas tight and that air is purged from lines.
2. All units are shipped from the Factory with burner ratings set for the type of gas and the gas pressure shown on the data plate. The only adjustment necessary is for that governing air.

## Air Adjustment

1. If necessary, the air is adjusted by rotating the air shutter on burner. The burner must have enough air that the tips of the flames are not yellow, but not so much air that the flames will lift off the burner ports. Securely tighten air shutter screw so air shutter cannot be moved. Ceramic briquette and steel rods should be in position when checking air adjustment.

IMPORTANT: all gas burners and pilots need sufficient air to operate and large objects should not be placed in front of this or any other gas operated equipment, which would obstruct the make up air through the front which is needed to support proper combustion.

FOR YOUR SAFETY Keep the broiler area free and clear from combustibles such as paper, rags, cardboard, etc.

## High/Low Valves

Char-Broilers are equipped with Hi/Low valves. Your cooking preference may require a low flame adjustment. To adjust, proceed as follows:

1. Burner must be cold.
2. Be sure pilot flames are lit and adjusted.
3. Turn dial to "LOW" position, then remove dial.
4. With a screw driver, turn the small adjusting screw inside the valve stem and adjust to obtain the "LOW" flame desired, maintaining a stable blue flame covering the entire burner (minimum 3/6" [5mm] long flame).
5. Replace the dial and turn to "OFF" position.

## Shut Down Instructions

1. Turn gas burner valves off.
2. Pilot lights will be turned off by closing the main gas valve (supplied by others ) to unit.

# CLEANING AND MAINTENANCE

## Cleaning Care of the Grid Racks

1. Grid racks should be wiped daily while still warm, using a heavy cloth or other grease absorbing material to remove grease and burnt food before they burn into the grid. Remove burnt materials, such as carbonized grease or food, with a stiff wire brush. Do Not use Any Type Of Steel wool. Small particles may be left on the grid surface and get into food products.
2. Grid racks should be washed thoroughly using a wire brush and a hot, mild detergent or soap solution. Rinse with clear, warm water.
3. Dry thoroughly.
4. Re-season grid racks as outlined in seasoning instructions.
5. Empty grease tray(s) frequently and wash daily in hot, mild detergent or soap solution.
6. Do not waste gas or abuse equipment by leaving valves at high temperature settings while not in use. Throughout all idling periods, set valves as low temperature setting to keep grids warm. Re-set valves as required for periods of heavy load. Turn valves to OFF at end of daily operation.

## Exterior Finish Cleaning

Establish a regular schedule. Any spills should be wiped off immediately.

1. Wipe exposed, clean-able surface when cool with a mild detergent and hot water. Stubborn residue spots may be removed with a light weight non-metallic scouring pad. Dry thoroughly with a clean cloth.
2. Stainless steel should be cleaned using a mild detergent, a soft cloth, and hot water. If it is necessary to use a non-metallic scouring pad, always rub in the direction of the grain in the metal to prevent scratching. Use a water based stainless steel cleaner (such as Drackett Twinkle), if you want a high shine.
3. The side splash or main top of the broiler can be cleaned with hot water and a soap solution. A degreaser may be used as well. To make the cleaning easier, you may remove the main top assembly. To remove the main top, first lift and remove all grids, then lift the main top off. When finished cleaning, dry thoroughly and lightly coat with cooking oil or spray with cooking oil such as PAM. If not coated, rust will form.



 **Garland**<sup>®</sup>

**Garland**™

## Nettoyage Des Crémallières De Grille

1. Les crémallières de grille doivent être essuyées chaque jour pendant qu'elles sont encore chaudes, avec un torchon épais ou un autre matériau absorbant la graisse afin d'éliminer la graisse et les aliments brûlés avant qu'ils ne brûlent dans la grille. Éliminer les produits brûlés comme la graisse ou les aliments carbonisés avec une brosse métallique dure. Ne pas utiliser de laine d'acier. Les petites particules peuvent être laissées sur la surface de la grille et pénétrer dans les produits alimentaires.
2. Les crémallières de grille doivent être lavées soigneusement avec une brosse métallique et une solution très chaude de détergent doux ou de savon. Rincer à l'eau claire chaude.
3. Bien sécher. 4. Apprêter de nouveau les crémallières de grille comme indiqué dans les instructions d'appâtage.
5. Vider fréquemment les plateaux à graisse et les laver chaque jour dans une solution très chaude de détergent doux ou de savon.
6. Ne pas gaspiller de gaz ni abîmer l'équipement en laissant les robinets réglés sur des températures élevées quand l'appareil n'est pas utilisé. Pendant les périodes d'attente, régler les robinets sur le réglage de température basse afin de maintenir les grilles chaudes. Modifier le réglage des robinets selon besoin pendant les périodes de forte activité. Tourner les robinets sur Off à la fin de la journée.

## Nettoyage Du Fini Extérieur

- Etablir un calendrier régulier. Les déversements devront être essuyés immédiatement.
1. Essuyer la surface nettoyable exposée quand elle est froide avec de l'eau chaude et un détergent doux. Les résidus rebelles peuvent être éliminés avec un tampon à récureur non métallique. Bien essuyer avec un chiffon propre.
  2. L'acier inoxydable devra être nettoyé avec un détergent doux, un chiffon doux et de l'eau chaude. S'il est nécessaire d'utiliser un tampon à récureur non métallique, toujours frotter dans le sens du grain du métal pour éviter de rayer. Utiliser un produit de nettoyage pour acier inoxydable à base d'eau (comme Drackett Twinkle), si vous voulez obtenir un brillant superbe.
  3. Les éclaboussures sur les côtés ou la table de cuisson principale de la rôtissoire peuvent être nettoyées avec de l'eau très chaude et une solution savonneuse; on peut aussi utiliser un produit dégraissant. Pour faciliter le nettoyage, il est possible de retirer la table de cuisson principale. Pour cela, soulever d'abord et retirer toutes les grilles, puis retirer la table de cuisson en la soulevant. Une fois le nettoyage terminé, sécher soigneusement et appliquer une fine couche d'huile de cuisson ou pulvériser de l'huile de cuisson comme celle de marque PAM. En l'absence d'huile, il se formera de la rouille.

POUR VOTRE SÉCURITÉ, maintenir les abords de la rotissoire dégagés et ne pas y stocker de produits combustibles tels que papier, chiffons, carton, etc.

### **Robinetts High/Low**

Les grils de type à charbon de bois sont équipés de robinets Hi/Low. Il est possible que l'on préfère un réglage de flamme basse. Pour effectuer ce réglage, procéder comme suit :

1. Remettre en place le cadran et le tourner en position « OFF ».
2. Remettre en place le cadran et le tourner en position « OFF ».
1. Fermer tous les robinets de gaz.
2. Les veilleuses s'éteignent en fermant le robinet de gaz principal (non fourni par Garland) de l'appareil.
1. Le brûleur doit être froid.
2. S'assurer que les veilleuses sont allumées et réglées.
3. Tourner le cadran en position « LOW » et retirer le cadran.
4. Avec un tournevis, tourner la petite vis de réglage à l'intérieur de la tige du robinet et régler pour obtenir la flamme « LOW » souhaitée, maintenant une flamme bleue stable couvrant tout le brûleur (flamme d'une longueur minimale de 3/6 po (5 mm)).

**Instructions D'Apprêtage De La Crémaillère De Grille**

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

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

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

**Instructions D'allumage**

1. Une veilleuse allume deux (2) brûleurs et est placée entre ces brûleurs.
2. Retirer la crémaillère de grille au-dessus des veilleuses et éventuellement une ou deux des briquettes près de la veilleuse.
3. Avec un mèche, allumer la veilleuse.
4. Remettre en place les briquettes et les sections de crémaillère de grille retirées à l'étape 2.

**Instructions D'extinction**

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

**Réglage Des Veilleuses**

1. Les robinets de réglage des veilleuses sont situés sur le collecteur.
2. Le panneau des robinets en place, il est possible de régler la veilleuse avec un long tournevis fin pour obtenir une flamme d'une longueur de 1-5/8 po (41 mm). (On peut effectuer ce réglage par le petit trou situé directement sur le panneau des robinets.)

**Réglage Des Brûleurs**

1. Avant d'effectuer des réglages, tourner tous les robinets de gaz à « OFF ». Retirer les fils d'attache des brûleurs si cela n'est pas déjà fait. S'assurer que toutes les canalisations sont étanches et que l'air a été purgé des conduites.
2. Tous les appareils sont expédiés de l'usine avec des débits calorifiques réglés pour le gaz indiqué sur la plaque signalétique, à la pression normale du gaz. Le seul réglage à faire est celui de l'air d'appoint.

**Réglage De L'air**

1. Si nécessaire, on peut régler l'air en tournant l'obturateur d'air sur le brûleur. Le brûleur doit recevoir suffisamment d'air pour que les extrémités des flammes ne soient pas jaunes, mais pas trop pour que les flammes ne décollent pas des orifices des brûleurs. Bien serrer la vis d'obturateur d'air de façon à ce que celui-ci ne puisse pas être déréglé. Les briquettes en céramique et les tiges en acier doivent être en place pour vérifier le réglage de l'air. IMPORTANT : tous les brûleurs à gaz et veilleuses ont besoin de suffisamment d'air pour fonctionner et on ne devra pas placer d'objets encombrants devant tout équipement fonctionnant au gaz, ce qui pourrait obstruer l'admission d'air d'appoint par l'avant, nécessaire à assurer une combustion efficace.

**Installation Des Appareils Equipés De Roulettes**

- A. L'installation sera faite avec un raccord conforme à la norme Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69/CSA 6.16, Addenda Z21.69B-2006/CSA 6.16B-2006 (ou la dernière édition) et un raccord rapide conforme à la norme Standard for Quick Disconnects for Use with Gas Fuel, ANSI Z21.4/CSA 6.9, Addenda Z21.4 1A-2005/CSA 6.16A-2005 (ou la dernière édition).

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

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

**Installation Des Briquettes Et Tiges D'acier**

**Briquettes**

Pour que l'appareil fonctionne au mieux, les briquettes doivent être placées correctement. Placez les briquettes sur la grille écartées d'environ 1/2 po. Ce petit espace est essentiel pour une cuisson régulière.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson avec une chaleur bien répartie, il est recommandé d'installer la quantité correcte de briquettes sur une rôtissoire. Les quantités sont indiquées dans le tableau suivant.

MODÈLE	RANGÉES	
	VERTICALES	HORIZONTALES
G80-18B	7	9
G80-24B	7	12
G80-30B	7	15
G80-36B	7	18
80B-40SD	7	18

Un modèle G80-48B a deux sections de 24 po.

**Tiges d'acier**

Les rôtissoires fournies avec dix-huit 18 tiges d'acier sont les modèles de 18, 24, 30 et 36 po. Trente six (36) tiges d'acier sont fournies avec le modèle de 48 po. Le modèle de 18 po utilise une tige de 15 po, les modèles de 24 et 48 po utilisent des tiges qui mesurent 21 po de long, le modèle de 30 po utilise une tige de 26 po et les modèles de 36 po utilisent une tige de 31 po.

**Ventilation**

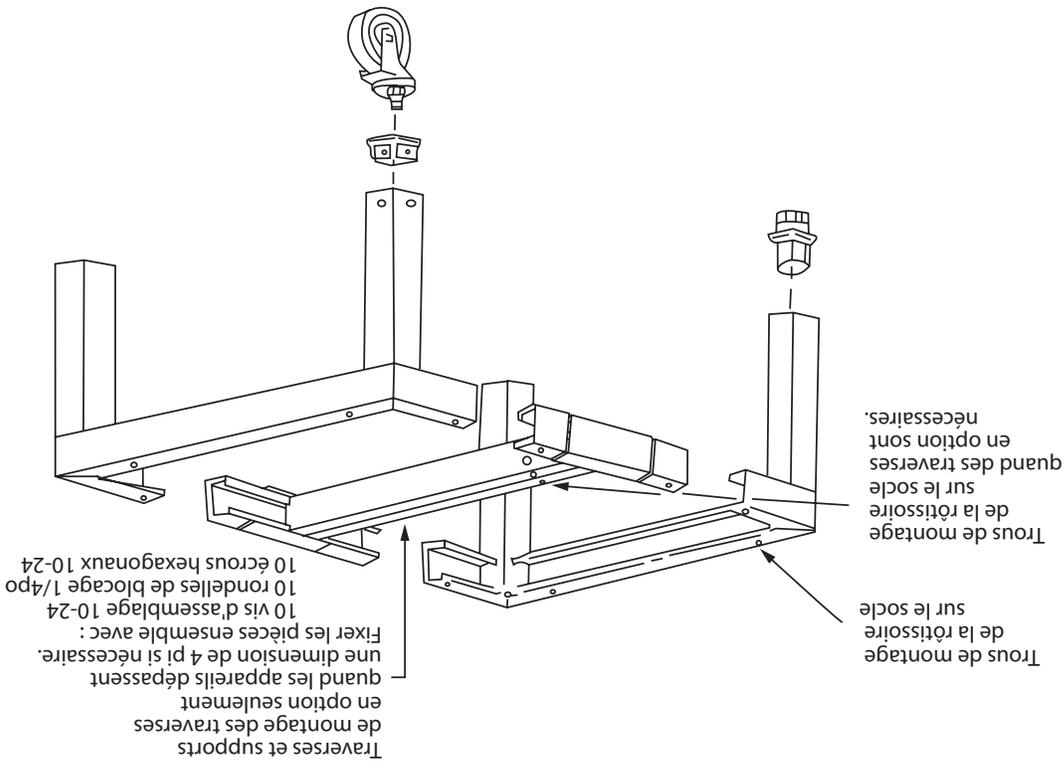
Un bon système de ventilation est important pour des résultats satisfaisants et il est recommandé d'installer l'appareil sous une hotte à ventilation électrique.

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

Deux types de base de ventilation électrique sont utilisés aujourd'hui. Un type est la hotte aspirante et l'autre est le système d'aspiration sous étagère. Le dernier offre une installation plus simple et des dépenses de nettoyage

minimales. Les deux doivent être équipés de filtres ignifuges pour éliminer facilement les graisses.

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



4. Le socle est terminé.
5. Positionner l'insert du pied carré dans les ouvertures inférieures des pieds.
6. Taper sur l'insert jusqu'à ce que le pied soit bien enfoncé contre la bride à coller.
7. Répéter les étapes ci-dessus pour chaque pied ayant besoin de l'insert de pied carré.

**Installation Des Roulettes**

1. Placer le support de roulette sur le pied, comme illustré sur le dessin.
2. Percer quatre (4) trous de 5/32 po de diamètre dans le pied pour fixer le support de roulette.
3. Fixer le support de roulette au pied. Utiliser quatre (4) petites vis n° 10 AB fournies pour chaque pied.
4. Visser la roulette dans son support et bien serrer.
5. Répéter les étapes ci-dessus pour chaque pied.

**Montage Des Socles De Plan De Travail**

2. Lors de l'utilisation des pieds décrits ci-dessus, soulever l'avant de l'appareil et visser le pied dans l'écrou de retenue du pied prévu dans chaque coin de l'appareil; refaire la même chose à l'arrière.
3. L'appareil doit être mis de niveau en réglant les pieds. Utiliser un niveau à bulle pour mettre l'appareil de niveau (en se basant sur les grilles de cuisson) dans les quatre (4) sens, entre l'avant et l'arrière et aussi sur les côtés.
1. Monter ensemble les extrémités des socles, comme illustré sur le schéma de la page suivante.
2. Bloquer le socle avec les huit (8) vis d'assemblage 10-24, les huit (8) rondelles de blocage de 1/4 po et les huit (8) écrous hexagonaux 10-24 fournis. Utiliser uniquement les pièces avant et arrière.
3. Si le socle dépasse une longueur de quatre (4) pieds, voir les traverses en option. Les supports de montage de traverse en option se fixent avec 10 des pièces suivantes fournies : vis d'assemblage 10-24, rondelles de blocage 1/4 po, écrou hexagonaux 10-24.

- B. S'il s'agit d'une installation neuve, faire vérifier par le fournisseur de gaz le diamètre du compteur et des conduites afin de s'assurer que l'appareil reçoit une pression de gaz suffisante pour fonctionner correctement.
- C. S'il s'agit d'un équipement supplémentaire ou de remplacement, faire vérifier la pression du gaz par un technicien qualifié afin de s'assurer que les installations de gaz existantes (compteur, tuyauteries, etc.) fourniront les BTU dont l'appareil a besoin avec une chute de pression ne dépassant pas 1/2 po de colonne d'eau. Lors de la vérification de la pression, s'assurer que les autres équipements sur la même conduite de gaz fonctionnent à leur débit maximal.
- NOTA : Pour vérifier la pression du gaz, s'assurer que tous les autres équipements branchés sur la même conduite de gaz sont allumés. Un régulateur de pression est fourni avec les grils Garland de type à charbon de bois modèle G80. Le régulateur est réglé pour débiter le gaz à la pression indiquée sur la plaque signalétique.
- D. Cet appareil et son robinet d'arrêt du gaz individuel (non fourni par Garland) doivent être débranchés du système d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression de ce système à des pressions dépassant 1/2 lb/po<sup>2</sup> (3,45 kPa).
- E. Cet appareil doit être isolé du système d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt individuel (non fourni par Garland) lors de tout essai du système d'alimentation en gaz à des pressions d'essai supérieures ou égales à 1/2 lb/po<sup>2</sup> (3,45 kPa).
- F. Le branchement d'alimentation en gaz est situé dans le coin arrière inférieure gauche de l'appareil. Un robinet manuel facilement accessible et de type homologué devrait être installé sur chaque conduite d'alimentation. Vérifications des fuites – Ne pas utiliser de flamme nue.
- G. Un bouchon de prise de pression est fourni avec les appareils et est installé sur le collecteur. Le panneau des robinets doit être retiré pour utiliser la prise de pression. Il est nécessaire de vérifier la pression du gaz quand l'appareil est installé, pour s'assurer que la pression d'alimentation de l'appareil est identique à celle indiquée sur la plaque signalétique. Si nécessaire, des réglages de pression doivent être faits au régulateur de pression fourni avec chaque gril G80.

1. Tous les appareils sont expédiés avec des pieds homologués par la NSF. Ces pieds doivent être installés pour assurer un espace de quatre (4) pouces entre le compteur et le bas de l'appareil afin de respecter les exigences de la National Sanitation Foundation.

## Installation Des Pieds

- A. L'emplacement des appareils ils devront être placés à un endroit où il y a suffisamment d'air d'appoint pour assurer une combustion correcte. L'air d'appoint devra être fourni de façon à passer par l'appareil. Ne pas obstruer le débit d'air par l'avant.
- B. Conformément aux normes d'utilisation des appareils à gaz, l'appareil devrait être placé sous une hotte de ventilation de taille et de capacité correspondantes. Voir les instructions de ventilation.

## Emplacement

### Appareils De Plan De Travail

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

G80 – Collecteur 3/4 po NPT

## Connexions Du Gaz :

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

- I. S'assurer que les tuyauteries, joints et branchements neufs ont été exécutés proprement et ont été purgés de façon à ce que la graisse à filetage, les copeaux, etc. ne bouchent pas les robinets des veilles et commandes. Utiliser du produit d'étanchéité pour joint qui résiste au gaz de pétrole liquéfié.
- H. S'il s'agit d'une installation complètement nouvelle, faire installer et vérifier les conduites de gaz, la taille du compteur et celles des tuyauteries par un technicien en gaz qualifié.
- NOTA : Le régulateur de pression est situé à l'arrière des appareils G80, mais il est accessible pour réglage depuis l'avant en retirant le panneau supérieur du dossier.

## Déballage

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

1. Retirer la carton. En cas de dommage, tous les matériaux d'emballage doivent être conservés pour inspection par le transporteur.

2. Inspecter le dessus, les côtés, l'avant et l'arrière en faisant attention aux points suivants :

A. Tous les boutons et cadrans sont-ils en place?

B. Vérifier les marques de frottement et rayures sur les poignées, les dessus et la carrosserie.

3. Pendant que le conducteur du camion est sur place, noter les dommages sur la facture de transport. Appeler le transporteur pour demander une inspection.

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

Si une réclamation de dommages non apparents est

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

# INSTALLATION

## Alimentation En Gaz

On n'insistera jamais assez sur l'importance d'une installation correcte d'un équipement commercial de cuisson à gaz. Le fonctionnement correct de l'équipement dépend, en grande partie, de la conformité de l'installation aux spécifications du fabricant. De plus, il est nécessaire de se conformer au National Fuel Gas code ANSI Z 223.1-1988/NFPA N.54) ou à la dernière édition et/ou aux codes locaux pour assurer un fonctionnement sécuritaire et efficace.

## Plaque Signalétique

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

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

En cas de questions concernant l'installation, l'utilisation,

l'entretien ou la réparation du produit, écrire ou

communiquer avec le département de service des produits.

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

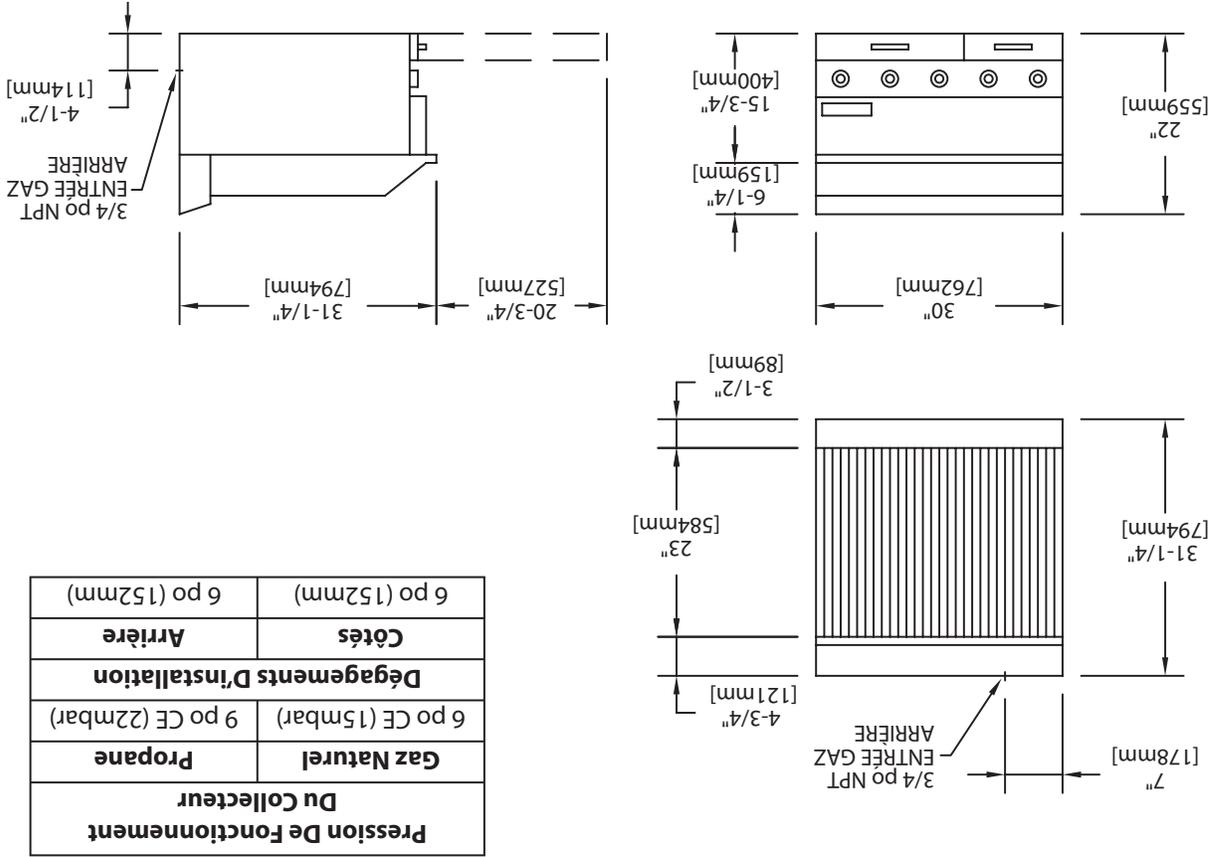
Avant le montage et le branchement, vérifier l'alimentation en gaz.

A. Le type de gaz pour lequel l'appareil est équipé est

estampillé sur la plaque signalétique située (modèles

G80) derrière le panneau supérieur avant. (Brancher un

appareil estampillé « NAT » au gaz naturel et un appareil estampillé « PRO » au gaz propane.



MODÈLE	Largeur : Po (mm)	Profondeur : Po (mm)	Hauteur : Po (mm)	Nb De Brûleurs	Débit Calorique Total (Btu/h)	Poids d'expédition lb/kg
G80-18B	18 (457)	31-1/4 (794)	22 (559)	3	45 000	190/86
G80-24B	24 (610)	31-1/4 (794)	22 (559)	4	60 000	220/98
G80-30B	30 (762)	31-1/4 (794)	22 (559)	5	75 000	265/120
G80-36B	36 (914)	31-1/4 (794)	22 (559)	6	90 000	330/150
G80-48B	48 (1219)	31-1/4 (794)	22 (559)	8	120 000	375/170

## DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS

# TABLE DES MATIÈRES

2	INFORMATIONS IMPORTANTES
4	DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS
5	PRÉINSTALLATION
5	Déballage
5	Plaque Signalétique
5	INSTALLATION
5	Alimentation En Gaz
6	Connexions Du Gaz :
6	Appareils De Plan De Travail
6	Emplacement
6	Installation Des Pieds
7	Montage Des Socles De Plan De Travail
8	Installation Des Appareils Equipés De Roulettes
8	Installation Des Briquettes Et Tiges D'acier
8	Tiges d'acier
8	Ventilation
9	UTILISATION
9	Instructions D'apprêtage De La Crémaille De Grille
9	Instructions D'allumage
9	Instructions D'extinction
9	Réglage Des Veilleuses
9	Réglage Des Brûleurs
9	Réglage De L'air
10	Robots High/Low
10	Instructions D'extinction
11	ENTRETIEN ET NETTOYAGE
11	Nettoyage Des Crémallères De Grille
11	Nettoyage Du Fini Extérieur

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

**AVERTISSEMENT**

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



# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

## MODELES GARLAND :

G80-18, G80-24B, G80-30B,  
G80-36B, G80-48B



**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 BLES-  
SURES OU LA MORT. LIRE SOIGNEUSE-  
MENT LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION,  
D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN  
AVANT D'INSTALLER OU DE RÉPARER  
L'ÉQUIPEMENT.

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

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

DANS L'ÉTAT DU MASSACHUSETTS, CE PRODUIT  
DOIT ÊTRE INSTALLÉ PAR UN PLOMBIER OU UN  
MONTEUR D'INSTALLATION AU GAZ. NUMÉRO  
D'AUTORISATION : G-1-07-05-28

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



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

GARLAND COMMERCIAL INDUSTRIES

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

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

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