



INSTALLATION AND OPERATION MANUAL GARLAND "GXCM" SERIES CHEESE MELTERS



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 The information contained herein, (including design and parts specifications), may be superseded and is subject to change without notice.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

IMPORTANT INFORMATION.....	2
SPECIFICATIONS	4
INTRODUCTION.....	4
Uncrating.....	4
Rating Plate.....	4
INSTALLATION	5
Clearances.....	5
Positioning and Setup.....	5
Air Supply and Ventilation.....	5
Gas Supply	5
Statutory Regulations	5
Manual Shut-Off Valve	6
Pressure Regulator.....	6
Rigid Connections	6
Flexible Couplings & Connectors	6
Manual Pilot Valve	6
Testing and Adjustments.....	6
INITIAL OPERATION	7
Lighting Instructions.....	7
Shut down.....	7
Final Preparation.....	7
CLEANING AND MAINTENANCE.....	7
General Cleaning	7
Daily	7
Periodic	7
Cleaning Stainless Steel	8
SERVICE AND PARTS	8

SPECIFICATIONS

MODEL NUMBER	NATURAL GAS		PROPANE	
	Orifice Size	Input BTU/HR	Orifice Size	Input BTU/HR
GXCM24	46	1 @ 20,00	56	1 @ 20,000
GXCM36	39	1 @ 30,000	52	1 @ 30,000
GXCM48	46	2 @ 20,000	56	2 @ 20,000
GXCM60	46	1 @ 20,000	56	1 @ 20,000
	39	1 @ 30,000	52	1 @ 30,000
GXCM72	46	3 @ 20,000	56	3 @ 20,000
GXCM96	46	4 @ 20,000	56	4 @ 20,000
GXCM120	46	5 @ 20,000	56	5 @ 20,000

GAS FLOW PRESSURE AT MANIFOLD TAP	
Natural Gas	5.0" WC (12.5 Mbar)
Propane	10.0" WC (25 Mbar)

INTRODUCTION

Garland manufactures the GXCM Series Cheese Melter in widths ranging from two feet (610mm) to ten feet (3048 mm), designed for either wall mounting or counter installation.

All units are shipped completely assembled, with the wall mounting bracket (if ordered) packed on the inside bottom. Pressure regulators are packaged and shipped inside the body of the unit. All units are adjusted, tested and inspected at the factory prior to shipment.

Uncrating

After uncrating, immediately check the equipment for visible signs of shipping damage.

If such damage has occurred, do not refuse shipment, but contact the shipper and file the appropriate freight claims.

Rating Plate

The rating plate is attached to the cheese melter frame behind the valve cover, and is visible though the air intake above the cheese melter cavity.

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.

Other information on this plate is the BTU/hr input to the burners, outlet gas pressure in inches WC, and whether orificed for natural or propane gas.

WARNING All Garland infrared cheese melters must be connected only to the type of gas identified on the rating plate! Installation must be in accordance with ANSI Z39.1 (latest edition) of the American national Standards Institute, Inc.

INSTALLATION

Clearances

The appliance area must be kept free and clear of all combustibles.

These units are design-certified for the following installations:

1. Intended for other than household use.
2. For use in non combustible locations only.
3. May be mounted on a non-combustible wall when provided with mounting kit.

Type of Construction Minimum Clearance	
Combustible	Non-Combustible
Rear 6" (152mm)	Rear 0"
Sides (152mm)	Sides 0"

Positioning and Setup

The Garland infrared cheese meters can be installed in one of two methods:

1. Wall Mounting

The Garland infrared cheese melter was originally designed for wall mounting. The wall-mounting bracket is 16-gauge steel and is furnished with out mounting holes. Position the bracket on the non-combustible wall where the unit is to be placed, then make on the bracket the location of the wall studs. Drill for a 3/16" or stronger shank wood screw or lag bolt, and mount bracket to the wall, working to level with a carpenter's spirit level. Set the bracket left or right to maintain the necessary side clearances to any combustible sidewalls while centering it on the cheese melter.

2. Counter Mounting

The Garland infrared cheese melter may be installed on a counter or as part of a cooking island, but is permissible only on a non-combustible surface.

Air Supply and Ventilation

The area around the appliance must be kept clear to avoid any obstruction to the flow of combustion and ventilation air, as well as, for ease of maintenance and service.

Means must be provided for any commercial, heavy-duty cooking appliance to exhaust combustion waste products to the outside of the building. Usual practice is to place the unit under an exhaust hood. Filters and drip troughs should be part of any industrial hood, but consult local codes before construction and installing a hood.

Air movement should be checked during installation. Strong exhaust fans in this hood or in the overall air conditioning system can produce a slight vacuum in the room and/or cause air drafts, either of which can interfere with pilot or burner performance and be hard to diagnose. Air movement should be checked during installation; if pilot/burner outage problems persist, make-up air openings or baffles may have to be provided in the room.

Gas Supply

1. Installation of the equipment should be made by a licensed plumber.
2. A gas shut-off valve must be installed in the gas supply line ahead of the appliance for safety and for ease of future service.
3. A gas pressure regulator must be installed at the appliance prior to connecting the equipment to the gas line. Failure to install a regulator will void the equipment warranty.

NOTE: The gas supply (service) line must be the same size or greater than the inlet line of the appliance. Garland infrared cheese melters use a 3/4" NPT inlet. Sealant on all pipe joints must be resistive to LP gas.

Statutory Regulations

Safe and satisfactory operation of your equipment depends, to a great extent, on its proper installation. Installation must conform to local codes or, in the absence of local codes with the National Fuel code, ANSI Z223.1, Natural Gas Installation Code, CAN/CGA-B149.1, or the Propane Installation Code, CAN/CGA-B149.2, as applicable, including:

1. The appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psi (3.45 kPa).
2. The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.45 kPa)

INSTALLATION Continued

Manual Shut-Off Valve

This installer-supplied valve must be installed in the gas service line ahead of the appliance and regulator in the gas stream and in a position where it can be reached quickly in the event of an emergency.

Pressure Regulator

All heavy-duty, commercial cooking equipment must have a pressure regulator in the incoming service line for safe and efficient operation, since service pressure may fluctuate with local demand. The manual shut-off valve is normally supplied by the installer, but pressure regulators are shipped from Garland with every cheese melter.

Regulators are pre-set at the factory for 5"WC (natural gas) or 10"WC (propane) according to the customer's ordering instructions.

Prior to connecting the regulator, check the incoming line pressure, as these regulators can withstand a maximum pressure of 1/2 psi (14"WC). If the Line pressure is beyond this limit, a step-down regulator will be required. Double-check the arrow forged onto the bottom of the regulator body which shows gas flow directions; it should point downstream to the appliance. The red air-vent cap is part of the regulator and should not be removed unless local codes require external venting.

Regulators can be adjusted in the field, but it is recommended that they not be tampered with unless that part is known to be out of adjustment or serious pressure fluctuations are found to exist and can be solved no other way. Any adjustments to regulators must be made by qualified service personnel with proper test equipment.

If a vent line from the gas appliance pressure regulator is used, it should be installed to the outdoors in accordance with local codes, or in the absence of local codes with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1, Natural Gas Installation Code, CAN/CGA-B149.1 or the Propane Installation Code CAN/CGA-B149.2, as applicable.

WARNING Failure to install a pressure regulator will void the equipment warranty!

Rigid Connections

Double-check any installer-supplied intake pipes visually and clear any dirt particles, threading chips, or other foreign matter before installing in a service line. Those particles will clog orifices when gas pressure is applied.

WARNING All connections must be sealed with a joint compound suitable for LP gas, and all connections must be tested with a soapy solution before lighting any pilots!

Flexible Couplings & Connectors

If the unit is to be installed with flexible couplings and/or quick-disconnect fittings, for an appliance equipped with casters, the installation shall be made with a connector or at least a 3/4" NPT (with suitable stain reliefs) in compliance with the Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69 / CSA 6.16, and a quick-disconnect device that complies with the Standard for Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel, ANSI Z21.41 / CSA 6.9. Adequate means must be provided to limit the movement of the appliance without depending on the connector and the quick-disconnect device or its associated piping to limit the appliance movement. The location(s) where the restraining means may be attached to the appliance shall be specified.

Manual Pilot Valve

Gas to the pilot burner is controlled by the manual shut-off valve on the incoming service. The pilot valve on the manifold is a metering valve only and not a safety valve.

All infrared burners are equipped with constant burning pilots with the pilot valve and pilot burner located on the right side.

Testing and Adjustments

Check all gas connections for leaks using a soapy solution before lighting any pilots. **DO NOT USE OPEN FLAME TO CHECK FOR LEAKS!** Putting open flame beside a new connection is not only dangerous, but will often miss small leaks that a soapy solution would find.

All Garland appliances are adjusted and tested before leaving the factory, effectively matching them to sea level conditions. Adjustments and calibrations to assure proper operation may be necessary on installation to meet local conditions, low gas pressure, differences in altitude; variations in gas characteristics, to correct possible problems caused by rough handling or vibration during shipment, and are to be performed only by qualified service personnel.

These adjustments are the responsibility of the customer, installer and/or dealer and are not covered by the Garland warranty.

INITIAL OPERATION

Lighting Instructions

Initial pilot light is in the following sequence:

1. Turn the manual-off valve on the incoming service line "OFF".
2. Turn all burner valves "OFF".
3. Close all Pilot adjusting screws (clockwise turn all the way in).
4. Wait for any accumulated gas to disperse.
5. Open the manual shut-off valve.
6. Apply a lighted match or taper to a pilot burner and open that pilot's adjustment screw gradually until the pilot lights.
7. Adjust the pilot flame for the desired characteristics
8. Turn "ON" that burner and watch to make sure it lights from the pilot, then turn the burner "OFF".
9. Repeat steps 6 through 8 to light all remaining pilots.

If only one pilot has gone out, it is not necessary to follow the entire procedure outlined above. Merely apply a lighted match or taper to the pilot until it lights, then adjust the pilot valve. If the pilot will not light, close the adjustment valve completely, do not use that burner, and call for service.

NOTE: It may be necessary to re-light the pilots several times until the new lines are purged of any trapped air and constant gas flow is attained.

Shut down

1. Turn infrared burner valves clockwise to "OFF" position.
2. When shutting down for periods longer than overnight, turn the manual ON/OFF valve on the incoming service line "OFF". Close all pilot adjusting screws (right-hand turn all the way in.)

Final Preparation

New units are wiped clean with solvent at the factory to remove any visible signs of dirt, oil, grease, etc., remaining from the manufacturing process. They should be washed with hot, soapy water to remove any solvent or oil residue or installation dust or debris before using for food preparation.

CLEANING AND MAINTENANCE

WARNING If gas odors are detected, the gas supply must be turned "OFF" at the main shut-off valve and the local gas company or authorized service agency contacted for service.

General Cleaning

Any piece of equipment works better and lasts longer when maintained properly and kept clean. Cooking equipment is no exception. Your Garland infrared cheese melter must be kept clean during the working day and thoroughly cleaned at the end of each day.

Daily

1. Check the racks and interior bottom frequently. Wipe up spills as they occur and before they have a chance to bake solid.

2. At the end of each day lift out racks and wash in hot, soapy water.
3. While the racks are out, wash the cheese melter's interior bottom and sides. If it is necessary to scrape baked on solids, use a wood or nylon scraper. Metal tools of any kind are liable to scratch and destroy the baked-on plated coating or stainless steel surface.
4. Replace the racks.

Periodic

Your Garland infrared cheese meter should be checked and adjusted periodically by qualified service personnel as part of regular kitchen maintenance.

CLEANING AND MAINTENANCE Continued

Cleaning Stainless Steel

All stainless steel body parts should be wiped regularly with hot, soapy water during the day, and with a liquid cleaner designed for this material at the end of each day. Do not use steel wool, abrasive cloths, cleansers, or powders! If it is necessary to scrape stainless steel to remove encrusted materials, soak the encrusted area with wet cloths to loosen the material, then use a wood or nylon scraper. Do not use a metal knife, spatula, or any other metal tools to scrape stainless steel. Scratches are almost impossible to remove.

SERVICE AND PARTS

Installation, maintenance and repairs should be performed by your local authorized Garland service agency listed in your information manual pamphlet.

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.

Periodique

Votre salamandre à fromage à infrarouge Garland devra être vérifiée et réglée périodiquement par du personnel d'entretien qualifié dans le cadre d'un programme d'entretien régulier de la cuisine.

Nettoyage De L'acier Inoxydable

Toutes les pièces en acier inoxydable devront être lavées régulièrement avec de l'eau chaude savonneuse pendant la journée et avec un produit de nettoyage liquide spécial à la fin de chaque journée. N'utilisez pas de laine d'acier, de tissus abrasifs ni de poudres de nettoyage! S'il est nécessaire de gratter l'acier inoxydable pour retirer des produits incrustés, trempez le produit incrusté avec un chiffon mouillé pour le décoller et utilisez ensuite un grattoir en bois ou en nylon. N'utilisez pas de couteau ni de spatule en métal ni aucun autre outil métallique pour gratter l'acier inoxydable. Les rayures sont presque impossibles à retirer.

Nettoyage Général

AVERTISSEMENT : Si l'on détecte une odeur de gaz, l'alimentation en gaz doit être coupée au robinet d'arrêt principal et l'on doit contacter la compagnie locale de gaz ou un service de réparation autorisé.

Tout équipement fonctionne mieux et dure plus longtemps s'il est correctement entretenu et maintenu propre. L'équipement de cuisson ne fait pas exception. Votre salamandre à fromage à infrarouge Garland doit être maintenue propre durant la journée de travail et être nettoyée à fond à la fin de chaque jour.

Quotidien

1. Vérifier souvent les grilles et le fond de l'appareil. Essuyer les déversements dès qu'ils se produisent et avant qu'ils ne durcissent à la cuisson.
2. À la fin de chaque journée, soulever les grilles et laver dans l'eau chaude savonneuse.
3. Pendant que les grilles sont sorties, laver le fond et les côtés de l'intérieur de la salamandre à fromage. S'il est nécessaire de gratter des aliments cuits et durcis, utiliser un grattoir en bois ou en nylon. Les outils métalliques risquent de rayer et de détruire le revêtement plaqué et cuit ou la surface en acier inoxydable.
4. Remettre en place les grilles.

PIÈCES ET RÉPARATIONS

L'installation, l'entretien et les réparations doivent être faits par l'agence de service locale autorisée Garland, figurant sur la liste du manuel.

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 uniquement. 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.

Essais Et Réglages

Vérifiez toutes les connexions du gaz pour déceler les fuites en utilisant une solution savonneuse avant d'allumer les veilleuses. N'UTILISEZ PAS DE FLAMME NUE POUR VÉRIFIER LA PRÉSENCE DE FUITES ! Le fait de placer une flamme nue près d'une nouvelle connexion est non seulement dangereux, mais on manquera souvent ainsi de petites fuites que l'eau savonneuse pourrait détecter.

Tous les appareils Garland sont réglés et testés avant de quitter l'usine, pour correspondre au niveau de la mer. Des réglages et étalonnages pour fonctionner correctement peuvent être nécessaires lors de l'installation pour répondre aux conditions locales, à une faible pression du gaz, aux différences d'altitude, aux variations des caractéristiques du gaz, afin de corriger des problèmes causés par des chocs ou des vibrations pendant le transport, et ils doivent être effectués par du personnel d'entretien qualifié.

Ces réglages sont de la responsabilité du client, de l'installateur et/ou du revendeur et ne sont pas couverts par la garantie Garland.

Instructions D'allumage

Procédez à l'allumage des veilleuses dans l'ordre suivant :

1. Fermez le robinet d'arrêt manuel sur la conduite d'alimentation en gaz.

2. Fermez tous les robinets de brûleurs.

3. Fermez toutes les vis de réglage des veilleuses (en les vissant complètement à droite).

4. Attendez que le gaz accumulé se disperse.

5. Ouvrez le robinet d'arrêt manuel.

6. Appliquez une allumette ou une mèche près d'une

veilleuse et ouvrez progressivement la vis de réglage de cette veilleuse jusqu'à ce qu'elle s'allume.

7. Réglez la flamme de la veilleuse pour obtenir les caractéristiques souhaitées.

8. Ouvrez le robinet du brûleur principal et vérifiez qu'il s'allume à partir de la veilleuse, puis fermez le robinet.

9. Répétez les étapes 6 à 8 pour les autres veilleuses.

Si une seule veilleuse s'est éteint, il est nécessaire de suivre toute la procédure indiquée ci-dessus. Appliquez simplement une allumette ou une mèche enflammée près de

UTILISATION INITIALE

Préparation Finale

1. Tourner les robinets des brûleurs à infrarouge vers la droite en position « OFF ».
2. Lorsque l'appareil doit être arrêté pour une durée supérieure à une nuit, tourner la soupape manuelle de la canalisation en position « OFF ». Fermer toutes les vis de réglage des pilotes (les tourner à droite complètement).

Arrêt

NOTA : Il peut être nécessaire de réallumer les veilleuses plusieurs fois jusqu'à ce que les nouvelles conduites soient purgées de toute trace d'air et qu'on obtienne une débit de gaz constant.

Si la veilleuse ne s'allume pas, fermez complètement la soupape de réglage, n'utilisez pas ce brûleur et appelez le réparateur.

Les appareils neufs sont nettoyés avec du solvant en usine pour éliminer toute trace visible de saleté, d'huile, de graisse, etc., restant du processus de fabrication. Ils devront donc être lavés à l'eau chaude savonneuse pour retirer les résidus d'huile et de solvant ou les débris avant de les utiliser pour la cuisson d'aliments.

1. L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être débarrassés de l'alimentation en gaz lors de tout essai de pression du système à des pressions dépassant 0,5 lb/po² (3,45 kPa).
2. L'appareil doit être isolé du système d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt individuel lors de tout essai de pression du système à des pressions égales ou inférieures à 0,5 lb/po² (3,45 kPa).

Robinet D'arrêt Manuel

Le robinet fourni par l'installateur doit être monté sur la conduite d'alimentation en gaz avant l'appareil et le régulateur de pression, à un endroit où on peut l'atteindre facilement en cas d'urgence.

Régulateur De Pression

Tout gros équipement de cuisson commercial doit être doté d'un régulateur de pression sur la conduite d'alimentation en gaz pour un fonctionnement sécuritaire et efficace, étant donné que la pression d'alimentation peut varier en fonction de la demande. Le robinet d'arrêt manuel est normalement fourni par l'installateur, mais les régulateurs de pression sont expédiés par Garland avec chaque salamandre à fromage.

Les régulateurs sont pré réglés en usine pour 5 po C.E. (gaz naturel) ou 10 po C.E. (propane) en fonction de la commande du client.

Avant de brancher le régulateur, vérifiez la pression d'arrivée du gaz, étant donné que ces régulateurs peuvent résister à une pression maximale de 0,5 lb/po² (14 po C.E.). Si la pression de la conduite est supérieure à cette limite, un régulateur abaisseur de pression sera nécessaire. Vérifiez bien la flèche forgée sur le corps du régulateur qui montre le sens du débit du gaz; elle devra être orientée vers l'appareil. Le bouchon d'arrêt d'air rouge fait partie du régulateur et ne devra pas être retiré à moins que les codes locaux exigent une mise à l'air libre extérieure.

Les régulateurs peuvent être ajustés sur place, mais il est recommandé de ne pas les modifier à moins que l'on sache que le régulateur est déréglé ou qu'il existe d'importantes fluctuations de pression et que le problème ne puisse pas être résolu d'une autre façon. Tout réglage du régulateur doit être effectué par du personnel d'entretien qualifié avec l'équipement d'essai approprié.

AVERTISSEMENT : Toute absence de régulateur de pression annulera la garantie de l'équipement!

Connexions Rigides

Vérifiez bien visuellement les tuyaux d'alimentation fournis par l'installateur et nettoyez toutes les particules de saleté, copeaux de filetage et autres matières étrangères avant d'installer une conduite d'alimentation. Ces particules boucheront les orifices une fois la pression de gaz appliquée.

AVERTISSEMENT : Toutes les connexions doivent être étanchéifiées avec un composé à joint convenable pour le GPL, et toutes les connexions doivent être testées à l'eau savonneuse avant d'allumer les veilles.

Raccords Et Connecteurs Souples

Si l'appareil doit être installé avec des raccords souples ou des dispositifs de débanchement rapide, ou un appareil équipé de roulettes, l'installation sera faite avec un connecteur d'au moins 3/4 po NPT (avec des colliers de serrage convenables) conformément à la norme pour connecteurs pour appareils mobiles, ANSI Z21.69 / CSA 6.16, et un dispositif de débanchement rapide conforme à la norme pour les Dispositifs à débanchement rapide pour le gaz, ANSI Z21.41 / CSA 6.9, et un dispositif prévu pour limiter le déplacement de l'appareil sans utiliser le connecteur et le dispositif de débanchement rapide ou sa tuyauterie connexe pour limiter les déplacements de l'appareil et les emplacements où les moyens de retenue peuvent être fixés à l'appareils seront spécifiés.

Robinet De Veilleuse Manuel

L'arrivée de gaz à la veilleuse est commandée par la vanne manuelle d'arrêt sur la conduite d'entrée. Le robinet de la veilleuse sur le collecteur est à commande de débit seulement et n'est pas une vanne de sécurité.

Tous les brûleurs à infrarouge sont équipés de veilleuses brûlant en permanence, le robinet de veilleuse et le brûleur de veilleuse se trouvant à droite.

Dégagements

L'appareil doit être tenu à l'écart de tous les produits combustibles.

Ces appareils sont homologués par conception pour les installations suivantes :

1. Pour une utilisation autre que ménagère.

2. A utiliser uniquement dans des endroits incombustibles.

3. Montable sur un mur incombustible en cas de livraison avec l'ensemble de montage.

Type De Construction	
Dégagement Minimum	
Combustible	Non-Combustible
Arrière 6 Po (152mm)	Arrière 0 Po
Côtés 6 Po (152mm)	Côtés 0 Po

Positionnement Et Installation

La salamandre à fromage à infrarouge Garland peuvent être installées selon une des deux méthodes suivantes :

1. Montage Mural

La salamandre à fromage à infrarouge Garland a été conçue à l'origine pour un montage mural. Le support de montage mural est en acier d'épaisseur 16 et est livré avec deux trous de montage. Positionner le support sur le mur non combustible où l'unité doit être placée et marquer sur le support les emplacements des poteaux du mur. Percer les trous pour les vis à bois de 3/16 po (ou plus fortes) et fixer le support au mur. en utilisant un niveau de charpentier. Placer le support à gauche ou à droite de façon à maintenir les dégagements latéraux nécessaires entre la salamandre et les murs combustibles, tout en maintenant le support centré sur la salamandre.

2. Installation Sur Un Comptoir

La salamandre à fromage à Garland peut être installée sur un comptoir ou sur un îlot de cuisson, mais la surface du comptoir doit être faite en matières non combustibles.

Alimentation En Air Et Ventilation

La zone autour de l'appareil doit être dégagée pour éviter toute obstruction du flux d'air de combustion et de ventilation, ainsi que pour faciliter l'entretien et les réparations.

Pour tout appareil de cuisson commercial, il est nécessaire

d'évacuer les produits de cuisson à l'extérieur du bâtiment.

Généralement, on place l'unité doit être placée sous une hotte d'extraction. Toute hotte industrielle devrait être dotée de filtres et de conduits à graisse, mais consulter les normes locales de construction avant d'entreprendre la construction et l'installation d'une hotte.

Tout mouvement d'air devra être vérifié lors de l'installation. Des ventilateurs d'extraction puissants dans la hotte ou dans le système d'air conditionné peuvent causer un léger vide dans la pièce et/ou des courants d'air, qui peuvent interférer avec les performances des brûleurs ou des veilleuses et être difficiles à diagnostiquer. Si les problèmes de veilleuses/brûleurs persistent, il est possible que l'on doive prévoir des ouvertures ou déflecteurs d'air dans la pièce. Ne pas bloquer les orifices d'air et maintenir un dégagement suffisant pour les orifices d'air de l'appareil dans la chambre de combustion.

Alimentation En Gaz

1. L'installation de l'équipement devra être effectuée par un plombier licencié.

2. Un robinet d'arrêt du gaz doit être installé sur la conduite d'alimentation avant l'appareil pour la sécurité et pour faciliter l'entretien.

3. Un régulateur de pression du gaz doit être installé sur l'appareil avant de le brancher sur la conduite de gaz. Toute absence de régulateur annulera la garantie de l'équipement.

NOTA : La conduite d'alimentation de gaz doit être du même diamètre ou d'un diamètre supérieur à celui de la conduite d'entrée de l'appareil. Les salamandres à fromage infrarouge Garland utilisent une entrée 3/4 po NPT. Le produit d'étanchéité appliqué sur tous les raccords doivent résister au GPL.

Réglementation Légale

Un fonctionnement sécuritaire et satisfaisant de votre équipement dépend, dans une large mesure, d'une installation correcte. L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Code, ANSI Z223.1, Code d'installation des appareils fonctionnant au gaz naturel, CAN/CGA B149.1, ou au propane CAN/CGA-B149.2, se l'on les cas, et en particulier :

INTRODUCTION

Numéro De Modèle	GAZ NATUREL		PROPANE	
	Taille de l'orifice	Entrée = BTU/HR	Taille de l'orifice	Entrée = BTU/HR
GXCM24	46	1 @ 20,000	56	1 @ 20,000
GXCM36	39	1 @ 30,000	52	1 @ 30,000
GXCM48	46	2 @ 20,000	56	2 @ 20,000
GXCM60	46	1 @ 20,000	56	1 @ 20,000
	39	1 @ 30,000	52	1 @ 30,000
GXCM72	46	3 @ 20,000	56	3 @ 20,000
GXCM96	46	4 @ 20,000	56	4 @ 20,000
GXCM120	46	5 @ 20,000	56	5 @ 20,000

PRESSION DU GAZ AU ROBINET DU COLLECTEUR	
Natural Gas	5.0 Po CE (12.5 Mbar)
Propane	10.0 Po CE (25 Mbar)

Garland fabrique la salamandre à fromage de série GXCM dans des largeurs allant de 2 à 10 pi (610mm -3048 mm), pour un mural ou une installation sur comptoir.

Toutes les unités sont expédiées complètement montées, avec le support de montage mural (si commandé) placé au fond à l'intérieur. Les régulateurs de pression sont emballés et placés à l'intérieur de l'appareil. Toutes les unités sont réglées, testées et inspectées en usine avant leur expédition.

Déballage

Après le déballage, vérifier immédiatement l'équipement pour détecter les signes de dommages causés par le transport.

En cas de dommages, ne pas refuser l'expédition mais contacter le transporteur et déposer une réclamation.

Plaque Signalétique

La plaque signalétique est fixée au châssis de la salamandre à fromage derrière le couvercle des robinets et est visible à l'orifice d'entrée d'air au-dessus de la cavité de la salamandre à fromage.

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 (comprendre 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 informations. Cette plaque indique également le débit calorifique des brûleurs, la pression de gaz d'arrivée en pouces C.E. et si l'appareil est réglé pour le gaz naturel ou le propane.

AVERTISSEMENT : Toutes les salamandres à fromage infrarouge Garland doivent être connectées seulement au type de gaz indiqué sur la plaque signalétique! L'installation doit se conformer à la norme ANSI Z83.11 (dernière édition) de l'American National Standards Institute, Inc.

SPÉCIFICATIONS

TABLE DES MATIÈRES

2	INFORMATIONS IMPORTANTES
4	SPÉCIFICATIONS
4	INTRODUCTION
4	Déballage
4	Plaque Signalétique
5	INSTALLATION
5	Dégagements
5	Positionnement Et Installation
5	Alimentation En Air Et Ventilation
5	Alimentation En Gaz
5	Réglementation Légale
6	Robinet D'arrêt Manuel
6	Régulateur De Pression
6	Connexions Rigides
6	Raccords Et Connecteurs Souples
6	Robinet De Veilleuse Manuel
7	Essais Et Réglages
7	UTILISATION INITIALE
7	Instructions D'allumage
7	Arrêt
7	Préparation Finale
8	NETTOYAGE ET ENTRETIEN
8	Nettoyage Général
8	Quotidien
8	Périodique
8	Nettoyage De L'acier Inoxydable
8	PIÈCES ET RÉPARATIONS

**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

SALAMANDRES À FROMAGE SÉRIE « GXCM »



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-groupe.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
Freehold, Pennsylvanie 18224
Téléphone : (570) 636-1000
Télécopieur : (570) 636-3903

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

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