



# INSTALLATION AND OPERATION MANUAL

## FAJITA PAN HEATER MODEL FPH12



**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 The information contained herein, (including design and parts specifications), may be superseded and is subject to change without notice.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>INTRODUCTION.....</b>	<b>5</b>
General Information.....	5
Statutory Regulations .....	5
<b>INSTALLATION.....</b>	<b>5</b>
Siting .....	5
Clearances .....	5
Installation Notes.....	5
Ventilation Air.....	6
Gas Connection .....	6
Wall Mounting Installation.....	6
Testing & Adjustment.....	7
<b>OPERATION.....</b>	<b>8</b>
<b>CARE &amp; CLEANING .....</b>	<b>8</b>
Stainless Steel.....	8
Crumb Tray .....	8

# DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS

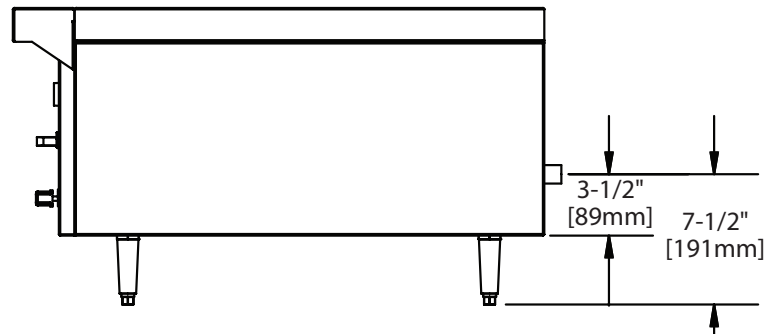
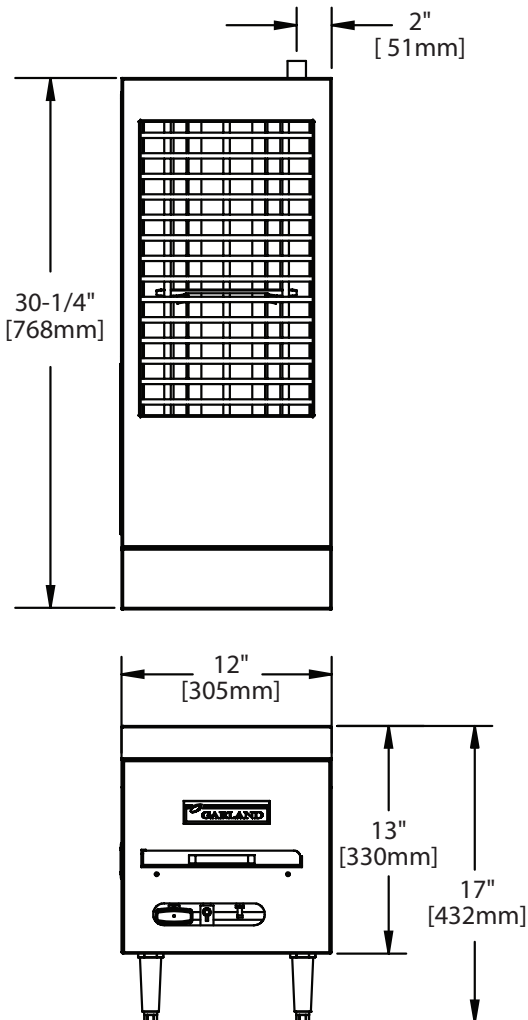
Gas Type	Input BTU/Hr Per Burner	Orifice Size DMS	Minimum Supply Pressure*	Operating Pressure*	Gas Connection
Natural Gas	14,000 BTU (4.10 kWh)	#52	7" WC (17.5 mbar)	6" WC (15 mbar)	3/4" NPT
Propane Gas	14,000 BTU (4.10 kWh)	#57	11" WC (27.5 mbar)	10" WC (25 mbar)	3/4" NPT

\* Operating and Supply pressures shown are for installations up to 2,000 feet (610 m) above sea level. BTU input ratings must be derated for high altitude installations

Clearance From Combustible Construction		Entry		Shipping Wt Lbs/Kg
Sides	Rear	Crated	Uncrated	
6" (152mm)	6" (152mm)	13.5" (343mm)	12" (305mm)	64/29.03

## MODEL DESIGNATION

Model Number	Number of Burners
FPH12	2



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.

# INTRODUCTION

## General Information

1. Check carton for possible damage sustained during transit. Carefully remove unit from carton and again check for damage. Any damage to the appliance must be reported to the carrier immediately
2. Packing material must be removed from units. Any protective material covering stainless steel parts must also be removed.
3. The type of gas and supply pressure that the equipment was set-up for at the factory is noted on the rating plate and on the packaging. This type of gas supply must be used.
4. Do not remove permanently affixed labels, warnings or rating plates from the appliance, for this may invalidate the manufacturer's warranty.

We suggest installation, maintenance and repairs should be performed by your local Garland authorized service agency.

## Statutory Regulations

The installation of this appliance must be carried out by a competent person and in accordance with the relevant regulations, codes of practice and the related publications of the country and destination.

The installation must conform to the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1-1998 or latest edition, NFPA No. 54 – latest edition and National Electrical Code ANSI/NFPA 70-1990 or latest edition and/or local code to assure safe and efficient operation. In Canada, the installation must comply with CSA B149.1 and local codes where applicable.

# INSTALLATION

This appliance is not recommended for residential installation.

## Siting

The unit is assembled with legs for counter mounting and can also be modified on an optional wall mounted shelf. See Wall Mounting Installation later in this section for instructions. The shelf is designed so that the unit legs do not have to be removed prior to installation.

## Clearances

Adequate clearance must be provided for servicing and proper operation.

Clearance From Combustible Construction	
Sides	Rear
6" (152mm)	6" (152mm)

## Installation Notes

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 behind the front panel. Connect a unit stamped "NAT" only to natural gas; connect one stamped "PRO" only to propane gas.
- B. If it is a new installation have the gas authorities check the meter size and piping to assure that the unit is supplied with the necessary amount of gas pressure required for operation.
- C. If it is additional or replacement equipment have the gas authorities check the pressure to make certain that existing meter and piping will supply fuel to the unit with not more than 1/2" water column pressure drop.

NOTE: When checking gas pressure be sure that all other equipment on the same gas line is on.

# INSTALLATION continued

The appliance and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system with pressures in excess of 1/2 PSIG (3.45kPa).

## Ventilation Air

The following notes are intended to give general guidance. For detailed recommendations, refer to the applicable code(s) in the country of destination.

Proper ventilation is highly essential for optimum performance. The ideal method of ventilating open-top equipment is the use of a properly designed canopy which should extend six inches (152mm), beyond all sides of the appliance(s) and six feet, six inches (1981mm) above the floor.

A strong exhaust will create a vacuum in the room. For an exhaust vent to work properly, replacement air must enter the room. The amount of air that enters must be equal to the amount exhausted.

All gas burners and pilots need sufficient air to operate. Large objects should not be placed in front of the appliance(s) that would obstruct the flow of air into the front.

## Gas Connection

The local gas authority should be consulted at the installation planning stage in order to establish the availability of an adequate supply of gas and to ensure that the meter is adequate for the required flow rate. The pipe work from the meter to the appliance must be of an appropriate size.

The unit **MUST** be fitted with a manual gas-cock upstream of the appliance to provide a means of isolation for servicing or cleaning purposes. A union or similar means of disconnection must be provided between the gas-cock and the appliance.

A manually operable valve must be fitted to the gas supply to the kitchen to enable it to be isolated in an emergency. Wherever practical, this shall be located either outside the kitchen or near to an exit in a readily accessible position.

Where it is not practical to do this, an automatic isolation valve system shall be fitted which can be operated from a readily accessible position near to the exit.

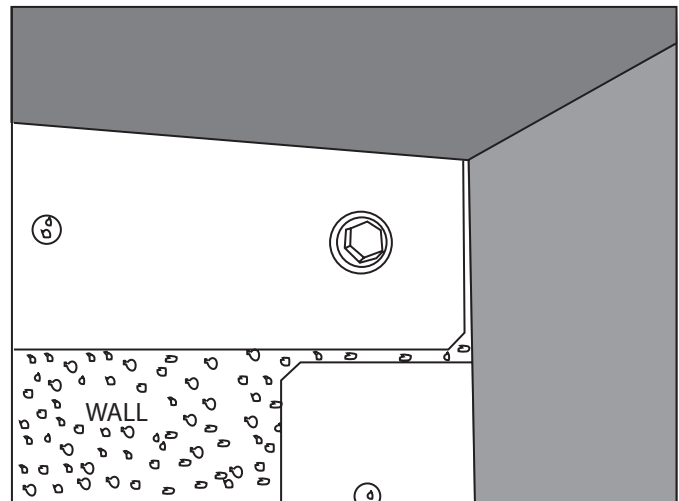
At locations where the manual isolation valve is fitted or the automatic system can be reset, a notice **MUST** be fitted stating:

**"ALL DOWNSTREAM BURNER AND PILOT VALVES MUST BE TURNED OFF PRIOR TO ATTEMPTING TO RESTORE THE SUPPLY. AFTER EXTENDED SHUT OFF, PURGE BEFORE RESTORING GAS SUPPLY!"**

## Wall Mounting Installation

1. Position, level and mark hole locations for heater support bracket on wall (note: locate wall studs if wall structure has inner framework) shelf must be mounted on a non combustible wall only.
2. Drill holes in wall to accept appropriate fasteners (note: fully loaded heater weighs approximately 120 lbs.)
3. Install shelf onto wall. See Figure 1

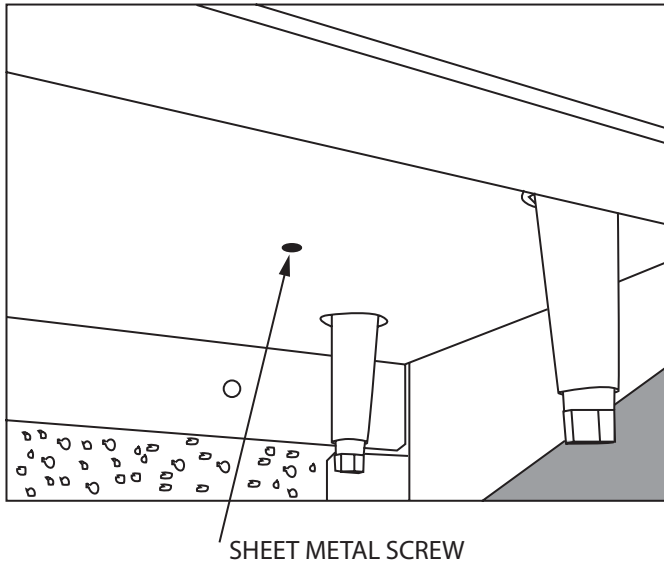
Figure 1



4. Place heater on support bracket. Legs can fit through holes or can be removed.
5. Once heater is located secure it to support bracket via two #10 sheet metal screws provided. See figure 2

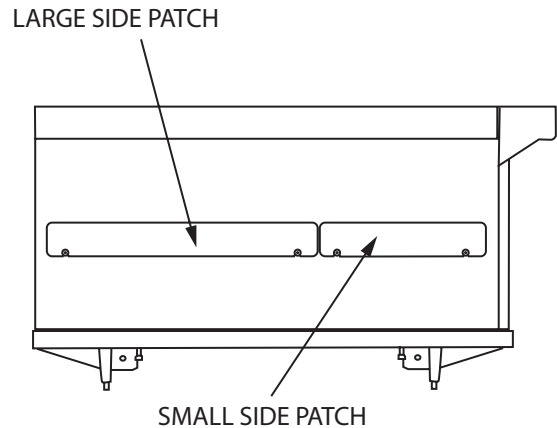
# INSTALLATION continued

Figure 2



To change drawer location to side. Remove two side patches by loosening 4 screws. Remove drawer from front of unit. Use small patch to cover opening at the front. Change handle location to the side of the drawer and install into opening. Large patch can be kept for future use or discarded. See Figure 3.

Figure 3



## Testing & Adjustment

All fittings and pipe connections must be tested for leaks. Use approved gas leak detectors, soap solution or equivalent, checking over and around all the fittings and pipe connections. **DO NOT USE A FLAME!** Accessibility to all gas lines and fittings require the front valve panel be removed. Be sure that the burner valve is in the "OFF" position.

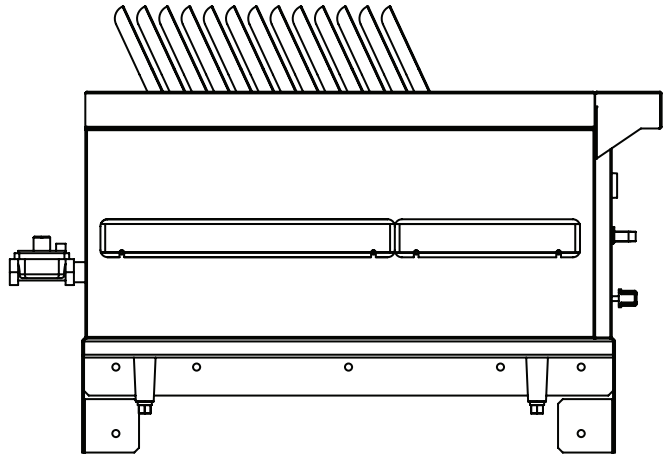
All units are tested and adjusted at the factory, however, burners and pilot should be checked upon installation and adjusted if necessary.

**CAUTION:** Gas will flow to the burners even if the pilot is not lit. Gas will not be interrupted. It is the responsibility of the operator to confirm the proper ignition of each burner as the valve is turned on. Should ignition fail to occur 5 seconds after turning on the valve, turn the burner off, wait 5 minutes and try again.

# OPERATION

When all gas connections have been inspected, proceed as follows to put the unit into operation:

1. Open gas service valve located in your supply line.
2. Remove the pan holding rack.
3. With a lighted taper, light the pilot located toward the front of the unit. There is one pilot for both burners.
4. The pilot adjustment valve can be found on the manifold, behind the control panel. The valve may be accessed through a hole in the control panel.
5. The pilot flame should be adjusted to provide a flame 7/8" (22mm) to 1" (25mm) in length
6. Turn main valve to the on position.
7. Load and remove pans from the rack as required.
8. A pan will reach maximum temperature in 15 to 20 minutes.



**IMPORTANT:** This equipment is supplied with a crumb tray. To ensure optimum operation the tray should be removed and emptied a minimum of once daily.

# CARE & CLEANING

## Stainless Steel

For routine cleaning just wash with hot water and detergent solution. Wash just a small area at a time or the water will evaporate leaving the chemicals behind causing streaking.

Rinse the washed area with a clean sponge dipped in a sanitizing solution and wipe dry with soft clean cloth before it can dry.

Use a paste (of water and a mild scouring powder) if you have to, but never rub against the grain. All stainless steel has been polished in one direction. Rub with the polish lines to preserve the original finish. Then thoroughly rinse as before.

To prevent fingerprints there are several stainless steel polishes on the market that leave an oily, waxy film. Do not use on surfaces that will be in contact with food.

Stainless steel may discolor if overheated. These stains can usually be removed by vigorous rubbing with a scouring powder paste.

Use only stainless steel, wood or plastic tools if necessary to scrape off heavy deposits of grease and oil. Do not use ordinary steel scrapers or knives, as particles of the iron may become imbedded and rust. **STEEL WOOL SHOULD NEVER BE USED.**

## Crumb Tray

Remove, empty and wash the crumb tray at least once a day.





 **Garland**<sup>®</sup>

**Garland**  <sup>TM</sup>

## Acier Inoxydable

Le nettoyage de routine est effectué avec une solution d'eau chaude et de détergent. Laver une petite surface à la fois, pour éviter que l'eau ne laisse des traces en s'évaporant.

Rincer la surface lavée avec une éponge propre trempée dans une solution désinfectante et, essuyer rapidement à l'aide d'un chiffon doux et propre avant que le produit ne sèche.

Si nécessaire, utiliser une pâte (composée d'eau et d'une poudre à récurer douce), mais ne jamais frotter à contresens du grain du métal. L'acier inoxydable est toujours poli dans un sens. Frotter dans le sens des lignes de polissage pour conserver le fini d'origine. Bien rincer comme indiqué précédemment.

Pour éviter les empreintes digitales, il existe plusieurs produits de polissage pour acier inoxydable disponibles sur le marché qui laissent un film d'huile ou de cire. Ne pas utiliser ces produits sur les surfaces en contact avec les aliments.

L'acier inoxydable peut se décolorer s'il est trop chauffé. Ces taches peuvent être éliminées en les frottant vigoureusement avec une pâte de poudre à récurer.

S'il est nécessaire de gratter des dépôts importants de graisse ou d'huile, utiliser uniquement des outils en acier inoxydable, en bois ou en plastique. Ne pas utiliser de grattoirs ni de couteaux en acier ordinaire car des particules de fer peuvent s'incruster dans la surface et rouiller. NE JAMAIS UTILISER DE LAINE D'ACIER.

## Ramasse-miettes

Retirer, vider et laver le ramasse-miettes au moins une fois par jour.

## Essais Et Réglages

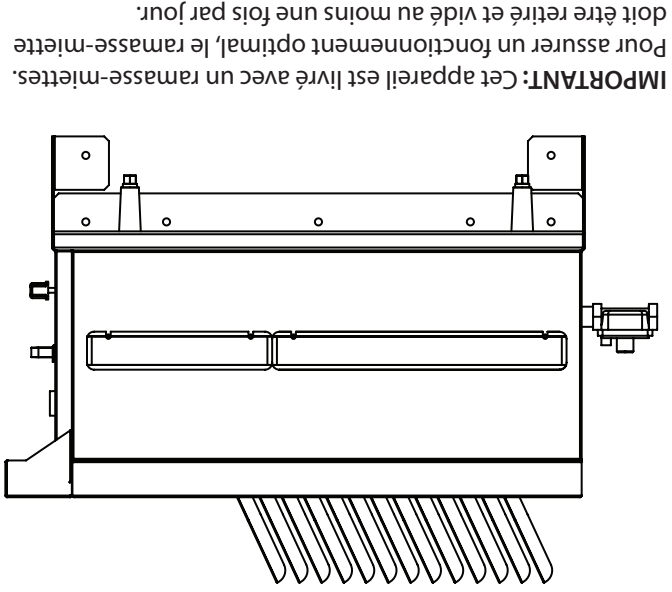
Tous les raccords et connexions de tuyaux doivent être testés pour détecter les fuites éventuelles. Utiliser des détecteurs de fuites approuvés, de l'eau savonneuse ou des produits équivalents, appliqués sur et autour des raccords et connexions de tuyaux. **NE PAS UTILISER DE FLAMME** ! Pour accéder à toutes les canalisations de gaz et aux raccords il est nécessaire de retirer le(s) panneau(x) des robinets, le(s) panneau(x) inférieur(s) avant et les grilles du four. Il peut être nécessaire de retirer ou au moins de soulever et de supporter correctement les grilles, les plaques de cuisson et grilles supérieures. Toutes les pièces retirées (y compris les moyens de fixation) doivent être soigneusement rangées pour les réutiliser ensuite. Vérifier que tous les robinets et thermostats sont en position « Off ».

Tous les appareils sont testés et réglés en usine. Cependant, les brûleurs et les veilleuses doivent être vérifiés au moment de l'installation et réglés si nécessaire.

**ATTENTION** : Le gaz allimentera les brûleurs de la section supérieure même si les veilleuses de cette section ne sont pas allumées. L'alimentation en gaz ne sera pas coupée. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de vérifier l'allumage de tous les brûleurs dont le robinet est ouvert. Dans le cas où l'allumage ne se ferait dans un délai de 5 secondes après l'ouverture du robinet, fermer le robinet du brûleur, attendre 5 minutes et essayer de nouveau.

## UTILISATION

1. Ouvrir le robinet d'alimentation en gaz sur la conduite d'alimentation.
2. Retirer le panier de maintien des plats.
3. Avec une mèche, allumer la veilleuse située vers l'avant de l'appareil. Il y a une veilleuse pour les deux brûleurs.
4. On trouve le robinet de réglage de la veilleuse sur le collecteur, derrière le tableau de commande. On peut accéder au robinet à travers un trou du tableau de commande.
5. La flamme de veilleuse doit être réglée pour obtenir une flamme d'une longueur de 22 mm (7/8 po) à 25 mm (1 po).
6. Tourner le robinet à la position d'ouverture.
7. Charger et retirer les plats du panier selon les besoins.
8. Un plat atteindra la température maximale en 15 à 20 minutes.



**IMPORTANT**: Cet appareil est livré avec un ramasse-miettes. Pour assurer un fonctionnement optimal, le ramasse-miettes doit être retiré et vidé au moins une fois par jour.

1. Positionner, mètre de niveau et marquer les emplacements des trous du support de montage du chauffe-plats sur le mur (remarque : localiser les poteaux muraux si la structure du mur a une ossature intérieure) l'étagère doit être montée uniquement sur un mur incombustible.
2. Percer des trous dans le mur pour mettre en place les fixations appropriées (remarque : le chauffe-plats complètement chargé pèse environ 120 lb).
3. Installer l'étagère sur le mur. Voir Figure 1.

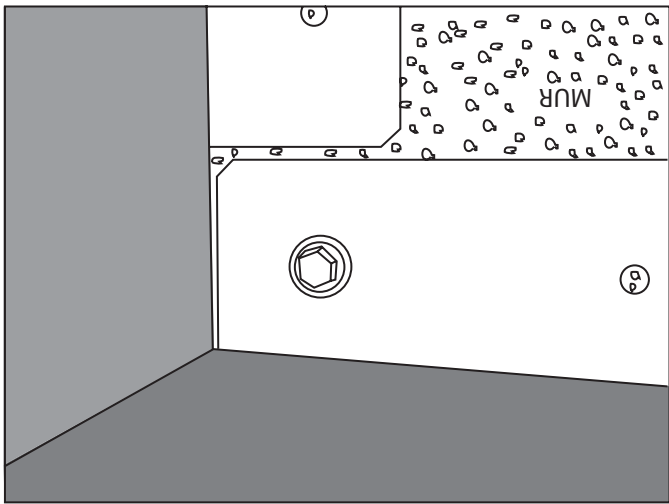


Figure 1

4. Placer le chauffe-plats sur son support. Les pieds peuvent s'adapter dans les trous ou peuvent être démontés.
5. Une fois le chauffe-plats en place, le fixer à son support avec deux vis Parker n° 10 fournies. Voir Figure 2.

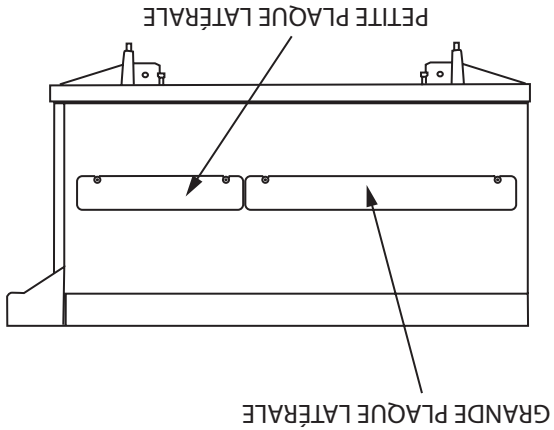


Figure 3

Pour changer l'emplacement de tiroir sur le côté. Retirer les deux plaques latérales en desserrant les 4 vis. Retirer le tiroir de l'avant de l'appareil. Utiliser la petite plaque pour couvrir l'ouverture à l'avant. Changer l'emplacement de la poignée sur le côté du tiroir et l'installer dans l'ouverture. La grande plaque peut être conservée pour une utilisation future ou jetée. Voir Figure 3.

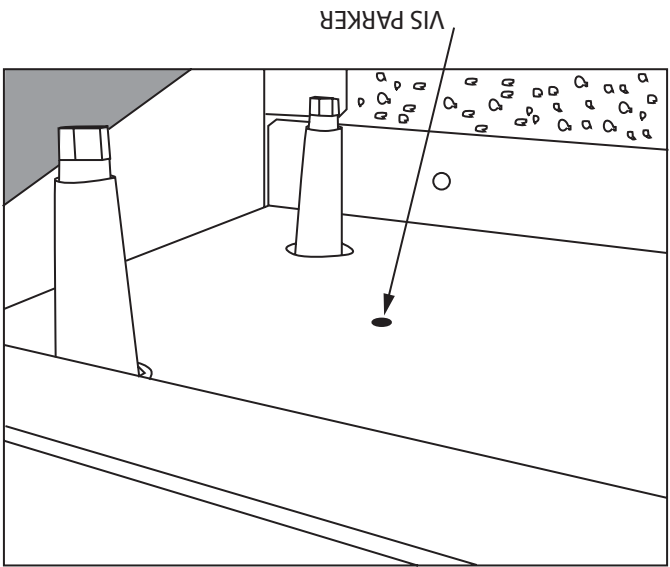


Figure 2

## Remarques Sur L'installation

Avant de procéder au montage et à la connexion, vérifier l'alimentation en gaz.

A. Le type de gaz pour lequel l'appareil est équipé est estampillé sur la plaque signalétique se trouvant derrière le panneau avant inférieure. Les appareils estampillés « NAT » doit uniquement être connectés au gaz naturel, ceux estampillés « PRO » doivent l'être uniquement au propane.

B. S'il s'agit d'une nouvelle installation, demander à la compagnie de gaz locale de vérifier la taille du compteur et de la canalisation pour s'assurer que l'appareil peut être alimenté avec la pression de gaz nécessaire à son fonctionnement.

C. S'il s'agit d'un équipement de remplacement ou additionnel, demander à la compagnie locale de gaz de vérifier la pression afin de s'assurer que le compteur et la canalisation existants alimenteront l'appareil avec une chute éventuelle de pression ne dépassant pas 1/2 po de colonne d'eau.

REMARQUE : Lors de la vérification de la pression du gaz, s'assurer que tous les appareils installés sur la même canalisation sont allumés.

L'appareil et son robinet individuel d'arrêt doivent être déconnectés de la canalisation d'alimentation en gaz pendant toutes les manœuvres d'essai de pression de ce système si la pression est supérieure à 1/2 PSIG (3,45 kPa).

## Air de ventilation

Les remarques suivantes constituent des indications générales. Pour des recommandations plus détaillées, consulter le(s) code(s) applicable(s) dans le pays de destination.

Une ventilation correcte est essentielle pour un fonctionnement optimal. La méthode idéale pour ventiler un équipement à flammes nues est d'utiliser une hotte correctement conçue qui devra se prolonger de six pouces (152 mm), au-delà des cotés des appareils et se trouver à six pieds six pouces (1981 mm) au-dessus du sol.

Une forte ventilation d'aspiration créera un vide dans la pièce. Pour qu'une ventilation d'aspiration fonctionne correctement, il est nécessaire que de l'air de remplacement pénètre dans la pièce. La quantité d'air entrant dans la pièce doit être égale à la quantité d'air évacué.

Tous les brûleurs à gaz et les veilleuses ont besoin de suffisamment d'air pour fonctionner et on ne devra pas placer d'objets encombrants devant l'appareil, afin de ne pas empêcher la circulation d'air à l'avant.

## Connexion Du Gaz

Consulter la compagnie locale de gaz au moment de la planification de l'installation de façon à établir la disponibilité d'une alimentation en gaz suffisante et de s'assurer que le compteur correspond au débit nécessaire. La canalisation entre le compteur et les appareils doit être de diamètre approprié.

Tous les appareils fixes (non mobiles) DOIVENT être équipés d'un robinet de gaz manuel en amont de l'appareil pour pouvoir isoler l'appareil lors de toute intervention d'entretien ou de nettoyage. Un raccord union ou tout autre moyen de déconnexion doit être installé entre le robinet de gaz et l'appareil.

Un robinet à commande manuelle doit être installé sur l'arrivée de gaz dans la cuisine pour permettre d'isoler la cuisine en cas d'urgence. Chaque fois que cela est possible, ce robinet sera installé soit à l'extérieur de la cuisine ou près d'une sortie dans un endroit facile d'accès.

Lorsque cela est impossible, un système automatique de robinet d'isolation doit être installé à un endroit facile d'accès près de la sortie.

L'avertissement suivant DOTT être affiché à l'endroit d'installation du robinet d'isolation ou du système automatique :

« TOUTS LES ROBINETS DE BRÛLEURS ET DE VEILLEUSES EN AMONT DOIVENT ÊTRE MIS EN POSITION D'ARRÊT AVANT D'OUVRIRE L'ALIMENTATION. APRÈS UN PÉRIODE D'ARRÊT PROLONGÉE, PURGER AVANT DE REBRANCHER LE GAZ ».

## Informations Générales

1. Vérifier la caisse pour déceler les dommages éventuels survenus durant le transport. Retirer avec précaution l'appareil de la caisse et vérifier de nouveau la présence de dommages. Tout dommage doit être signalé immédiatement au transporteur.

2. Matériaux d'emballage doivent être retirés des appareils. Tout le matériel de protection couvrant les pièces en acier inoxydable doit également être retiré.

3. Le type de gaz et la pression d'alimentation pour lesquels l'équipement a été réglé en usine sont indiqués sur la plaque signalétique et sur l'emballage. Ce type d'alimentation en gaz doit être utilisé.

4. Ne pas retirer les étiquettes, avertissements ou plaques signalétiques appliqués à demeure sur l'équipement, car cela peut annuler la garantie du fabricant.

## Réglementation Légale

L'installation de cet appareil doit être effectuée par une personne compétente et conformément aux règlements, codes d'usage et publications connexes en vigueur dans le pays de destination

L'installation doit être conforme au National Fuel Code ANSI Z 223.1-1998 ou à la dernière édition, NFPA No 54 - dernière édition et National Electrical Code ANSI/NFPA 70-1990 ou la dernière édition et/ou au code local pour assurer une fonctionnement sécuritaire et efficace. Au Canada, l'installation doit être conforme au CSA-149.1 et aux codes locaux le cas échéant.

# INSTALLATION

Cet appareil n'est pas recommandé pour une installation résidentielle.

## Implantation

L'appareil est assemblé avec des pieds pour installation dans un comptoir et peut aussi être modifié sur une étagère murale en option. Voir installation murale plus loin dans cette section pour les instructions. L'étagère est conçue de façon à ce qu'il ne soit pas nécessaire de démonter les pieds de l'appareil avant l'installation.

## Dégagements

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

Dégagement Par Rapport À Des Matériaux Combustibles	
Côtés	6Po (152mm)
Arrière	6Po (152mm)



# DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS

Type De Gaz	Débit Calorifique BTU/H Par Brûleur	Diamètre D'orifice DMS	Pression Mini. D'alimentation*	Pression De Fonctionnement*	Connexion Du Gaz
Gaz Naturel	14 000 BTU (4.10 kWh)	#52	7Po CE (17,5 mbar)	6Po CE(15 mbar)	3/4Po NPT
Gaz Propane	14 000 BTU (4.10 kWh)	#57	11 Po CE (27,5 mbar)	10Po CE (25 mbar)	3/4Po NPT

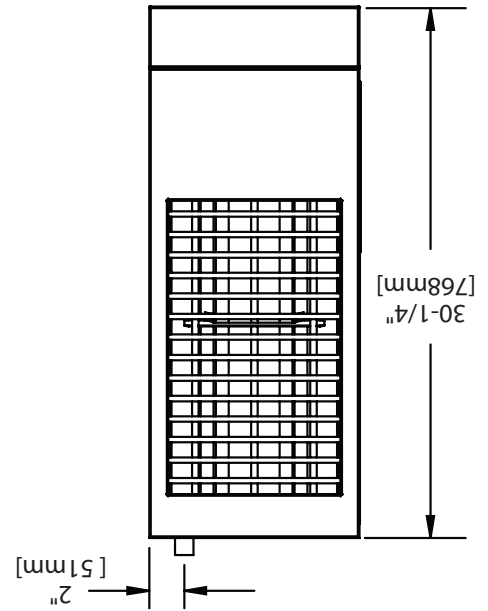
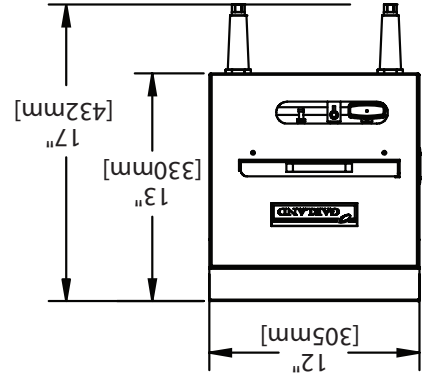
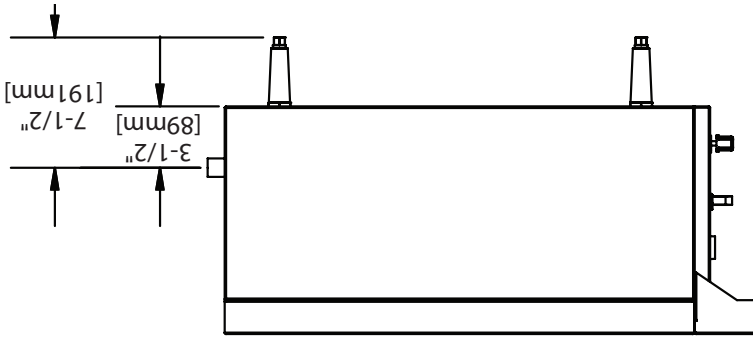
\* Les pressions de fonctionnement et d'alimentation s'appliquent à des installations inférieures à 2 000 pi (610 m) d'altitude au-dessus du niveau de la mer. Les débits calorifiques en BTU doivent être réduits en cas d'installation à des altitudes élevées.

Pds Expédition Lbs/Kg	Dégagement Par Rapport À Des Matériaux Combustibles		Entrée	
	Côtés 6Po (152mm)	Arrière 6Po (152mm)	En Caisse 13.5Po (343mm)	Déballé 12Po (305mm)
64/29,03				

## DÉSIGNATION DU MODÈLE

Numéro De Modèle    Nombre De Brûleurs  
 FPH12                      2

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.



# TABLE DES MATIÈRES

2	INFORMATIONS IMPORTANTES
4	DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS
5	INTRODUCTION
5	Informations Générales
5	Réglementation Légale
5	INSTALLATION
5	Implantation
5	Dégagements
6	Remarques Sur L'installation
6	Air de ventilation
6	Connexion Du Gaz
7	Installation Murale
8	UTILISATION
8	Essais Et Réglages
9	ENTRETIEN ET NETTOYAGE
9	Acier Inoxydable
9	Ramasse-miettes

## **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 CHAUFFE-PLATS À FAJITA, MODÈLE FPH12



<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	<b>AVERTISSEMENT</b> 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 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