



# INSTALLATION AND OPERATION MANUAL

## GARLAND "GX" SERIES COUNTER GRIDDLES



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 The information contained herein, (including design and parts specifications), may be superseded and is subject to change without notice.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

## **IMPORTANT INFORMATION**

**WARNING:**

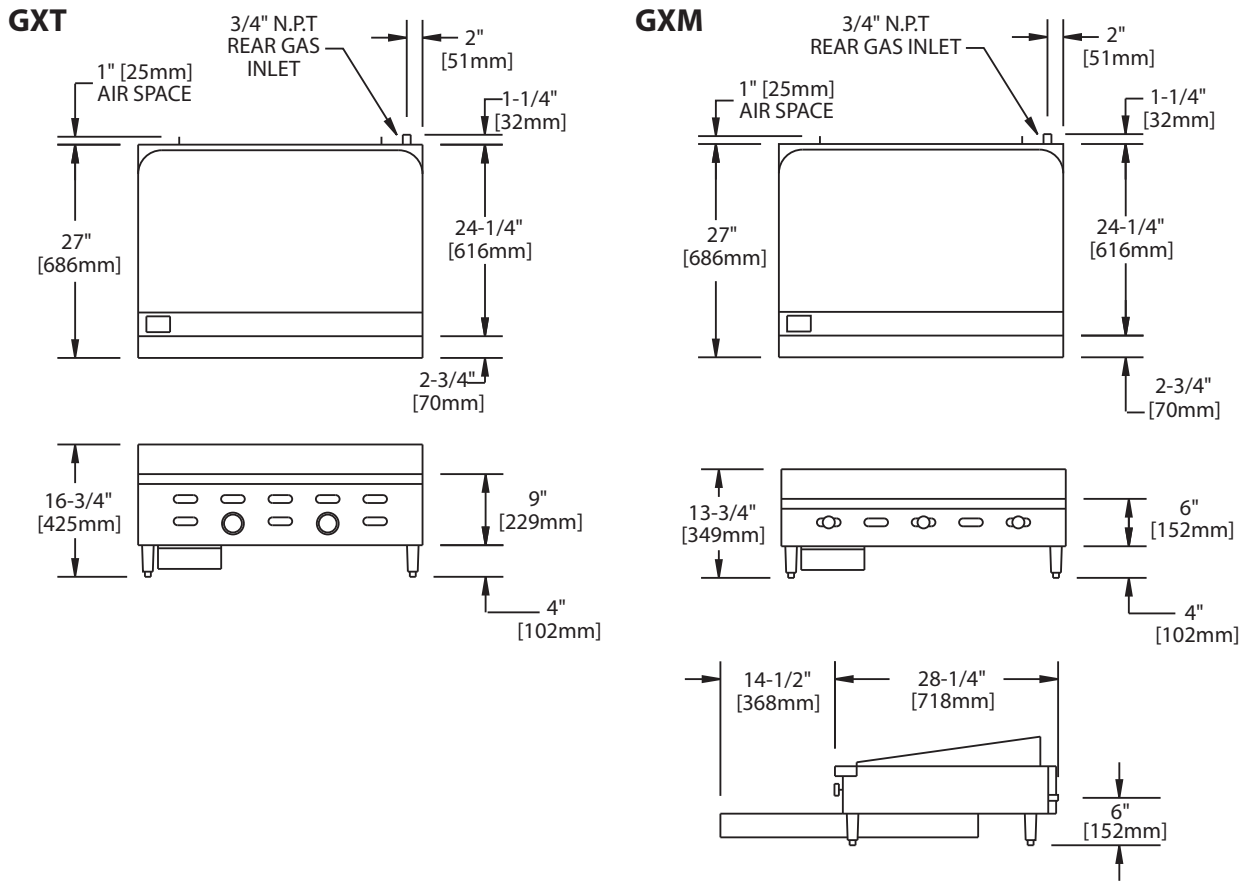
**This product contains chemicals known to the state of california to cause cancer and/or birth defects or other reproductive harm. Installation and servicing of this product could expose you to airborne particles of glass wool/ceramic fibers. Inhalation of airborne particles of glass wool/ceramic fibers 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, GX SERIES</b> .....	<b>4</b>
<b>INSTALLATION</b> .....	<b>6</b>
Rating Plate.....	6
General Installation .....	6
Clearances.....	6
Positioning and Setup.....	6
Air Supply and Ventilation.....	6
Gas Connections.....	7
Manual Shut-Off Valve .....	7
Pressure Regulator .....	7
Rigid Connections .....	7
Flexible Couplings & Connectors .....	7
Manual Pilot Valve .....	8
<b>OPERATION</b> .....	<b>8</b>
Initial Pilot Light .....	8
Final Preparation.....	8
Griddle Seasoning .....	9
<b>CLEANING AND MAINTENANCE</b> .....	<b>9</b>
Daily .....	9
Periodic .....	9
Cleaning Stainless Steel .....	9
<b>SERVICE AND PARTS</b> .....	<b>10</b>

# DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS, GX SERIES



SERIES	HEIGHT	WIDTH					DEPTH	GAS INLET
		GXT2	GXT3	GXT4	GXT5	GXT6		
GXT	16 3/4" (425mm)	24" (610mm)	36" (914mm)	48" (1219mm)	60" (1524mm)	72" (1829mm)	28" (711mm)	3/4" N PT
		GXM2	GXM3	GXM4	GXM5	GXM6		
GXM	13 3/4" (349mm)	24" (610mm)	36" (914mm)	48" (1219mm)	60" (1524mm)	72" (1829mm)		
		GXT2	GXT3	GXT4	GXT5	GXT6		

CLEARANCES			
INSTALLATION		ENTRY	
to Non Combustible	to Combustible	Crated	Uncrated
6" (152mm)	16" (915mm)	29" (737mm)	14" (356mm)

## DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS, GX SERIES Continued

Model Number	Natural Gas		L.P. Gas	
	Orifice Size	Input = BTU/HR	Orifice Size	Input = BTU/HR
GX2,GXM2-1	44	48,000	52	48,000
GX3,GXM3-1	44	72,000	52	72,000
GX4,GXM4-1	44	96,000	52	96,000
GX5,GXM5-1	44	120,000	52	120,000
GX6,GXM6-1	44	144,000	52	144,000
GX7,GXM7-1	44	168,000	52	168,000
GXMG41-2	44	48,000	52	48,000
GXMG41-3	44	72,000	52	72,000
GXMG41-4	44	96,000	52	96,000
GXMG41-5	44	120,000	52	120,000
GXMG41-6	44	144,000	52	144,000
GXMG41-7	44	168,000	52	168,000
GX12T-2,GX12M-2	44	48,000	52	48,000
GX13T-2,GX13M-2	44	72,000	52	72,000
GX14T-2,GX14M-2	44	96,000	52	96,000
GX15T-2,GX15M-2	44	120,000	52	120,000
GX16T-2,GX16M-2	44	144,000	52	144,000
GX17T-2,GX17M-2	44	168,000	52	168,000

The model numbers GX (12, 13, 14, 15, 16, 17) T-2 and the model numbers GX (12, 13, 14, 15, 17) M-2 listed for use with natural gas may have suffix -2 replaced by -4 or -6, indicating four or six hot plate sections, respectively at 20,000 BTU per hour with an orifice size of 46.

The model numbers GX (12, 13, 14, 15, 16, 17) T-2 and the model numbers GX (12, 13, 14, 15, 16, 17) M-2 listed for use with propane gas may have suffix -2 replaced by -4 or -6, indicating four or six hot plate sections, respectively at 20,000 BTU per hour with an orifice size of 56.

Natural Gas Flow Pressure = 5.0" Water Column, measured at manifold tap.

Propane Gas Flow Pressure = 10.0" Water Column, measured at manifold tap

# INSTALLATION

## Rating Plate

The rating is attached to the griddle frame at the front center top, against the grease trough. It is accessible after removing the burner knobs and valve cover.

Information on this plate includes the model and serial numbers... when communicating with the factory about a unit or requesting special parts or information, this data is essential for proper identification. 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.

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

**WARNING:** All Garland Counter Griddles must be connected only to the type of gas identified on the rating plate! Installation must be in accordance with ANSI Z23.11 (latest edition) of the American national Standards Institute, Inc.

## General Installation

**IMPORTANT:** 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.

Garland manufactures the GX Series Counter Griddle in widths ranging from two to seven feet, manually or thermostatically controlled, with or without open burners in combination, and with option of a grooved griddle surface. Installation in all cases is similar.

All units are shipped completely assembled, with the grease can (and drip pan, when applicable) and pressure regulator packed on top of the unit. Griddle burners are tied to the frame at the rear to stop vibration during shipment and open burner heads (when applicable) are tied to the burner hangers. All units are adjusted, tested, and inspected at the factory prior to shipment.

**IMPORTANT:** 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.

1. Installation of the equipment should be made by a licensed plumber.
2. A manual 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.

## 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. For use with 4" (minimum) legs.

<b>COMBUSTIBLE CONSTRUCTION:</b>	<b>NON COMBUSTIBLE CONSTRUCTION:</b>
Rear 16"	Rear 0"
Sides 6"	Sides 0

## Positioning and Setup

Some form of mechanical assistance will be required to position these griddles, as the smallest weighs almost 200 pounds with the larger sizes near 1000. After the griddle is in position, place a carpenter's spirit level diagonally on the surface of the griddle plate and level to the high corner. Move the level to the opposite diagonal and re-level, then double check with the level in the first position. Leveling adjustments are built into the foot of each leg.

## 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.

# INSTALLATION Continued

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 constructing 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. If pilot/burner outage problems persist, make-up air openings or baffles may have to be provided in the room.

## Gas Connections

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

The appliance and its individual shut-off 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).

The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off 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).

## 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 counter griddle.

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 the proper test equipment.

**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 strain relief's) 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, and 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 and the location(s) where the restraining means may be attached to the appliance shall be specified.

# INSTALLATION Continued

## Manual Pilot Valve

Check all gas connections for leaks using a soapy solution before! Lighting any pilots. **DO NOT USE AN OPEN FLAME TO CHECK FOR LEAKS!** Putting an 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.

All burners are equipped with constant-burning pilots. These should be manually lighted immediately after the gas is turned on and the system is checked for leaks.

Griddle burners have individual pilots. The pilot can be reached with a long taper through the observation/adjustment openings in the valve cover between the burner control knobs and the thermostat. The pilot valve with adjustment screw is in the same opening.

Open burner pilots can be reached from the top through the burner grates. Adjustable valves for these pilots are also in observation openings between the burner control knobs.

# OPERATION

## Initial Pilot Light

Initial pilot light is in the following sequence:

1. Turn the manual shut-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 main 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.

## 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.



# OPERATION Continued

## Griddle Seasoning

First burn of a new griddle should be controlled and should include a gradual seasoning during that first burn. Follow this sequence:

1. Clean the griddle surface thoroughly with hot water and detergent to remove the protective oil coating wiped on at the factory.
2. Rinse with a mixture of 1/4-cup vinegar to one quart of water.
3. Spread unsalted solid shortening or liquid frying compound evenly over the entire griddle surface.
4. Turn all burners to "medium" or thermostats to 350 degrees and wait until the shortening just begins to smoke, then turn the burners off.
5. Rub the now-melted shortening into the griddle surface with burlap, moving in the direction of the surface's polish marks and veering the entire griddle plate.
6. Let the griddle cool, then repeat steps 3, 4, and 5.
7. When the griddle is cool after the second seasoning, wipe it once again with a thin film of shortening or cooking oil.

## CLEANING AND MAINTENANCE

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

**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.

### Daily

1. Check the griddle grease trough and grease can frequently during the day and drain as necessary. At the end of each day, remove and drain the grease can and wash in hot, soapy water.
2. Check the drip pan under any open burners frequently and wipe up spills as they occur. Drain the pan as needed but at least once a day (at the end of the day), and wash in hot soapy water.
3. When necessary, scrub the griddle surface with nylon griddle screen or fine-grained griddle stone and solid shortening or liquid frying compound. Wash with warm water and cleanser while the griddle is warm to the touch.
4. DO NOT FLOOD A HOT GRIDDLE WITH COLD WATER! This promotes warping and can cause a griddle plate to crack if continued over a period of time.
5. Special griddle cleaners can be used. Follow the instructions on the container. Rinse thoroughly after such cleaning with a vinegar/water solution then rinse again with clear water. Dry and re-oil the plate before resuming use.

### Periodic

Your Garland Counter Griddle should be checked and adjusted periodically by qualified service personnel as part of a regular kitchen maintenance program.

### 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, cleaners, 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.

L'installation, l'entretien et les réparations doivent être faits par l'agence de service locale 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 l'importe quelle sorte pour des applications autres que commerciales.

## PIÈCES ET RÉPARATIONS

Le gril de cuisson de la plaque devra être vérifié et réglé périodiquement par du personnel d'entretien qualifié dans le cadre d'un programme d'entretien régulier de la cuisine.

### Périodique

3. Si nécessaire, frotter la surface du gril avec une éponge en nylon ou une pierre à gril fine et de la graisse végétale ou de l'huile de friture. Laver à l'eau chaude avec du produit de nettoyage lorsque la plaque est encore tiède au toucher.
4. NE PAS ARROSER LA PLAQUE CHAUDE AVEC DE L'EAU FROIDE ! Ceci provoque la déformation de la plaque et peut entraîner l'apparition de fissures avec le temps.
5. On peut utiliser des produits de nettoyage spéciaux pour grils. Suivre les instructions de l'emballage. Bien rincer après de tels nettoyages avec un mélange d'eau et de vinaigre et de l'eau pure. Assécher et remettre de l'huile avant de recommencer l'utilisation de la plaque.

### 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 ET ENTRETIEN suite

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 la veilleuse jusqu'à ce qu'elle s'allume, puis réglez la veilleuse. Si la veilleuse ne s'allume pas, fermez complètement la soupape de réglage, n'utilisez pas ce brûleur et appelez le réparateur.

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.

## Préparation Finale

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.

## Apprêtage Du Gril

La première utilisation d'un gril neuf doit être faite de manière contrôlée et comprendre un apprêtage graduel de la surface. Suivre l'ordre suivant :

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 gril de comptoir Garland doit être maintenu propre durant la journée de travail et être nettoyée à fond à la fin de chaque jour.

**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.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

## Quotidien

1. Vérifier l'état de la goulotte et du bac à graisse à plusieurs reprises durant la journée et vider si nécessaire. À la fin de chaque journée de travail, enlever et vider le réservoir à graisse et le laver dans l'eau savonneuse chaude.
2. Vérifier souvent l'état de la lèchefrite sous les brûleurs ouverts et essuyer les déversements dès qu'ils se produisent. Vider la lèchefrite si nécessaire, mais au moins une fois par jour (à la fin de la journée) et la laver dans l'eau savonneuse chaude.

1. Bien nettoyer la surface du gril avec de l'eau chaude et du détergent pour en retirer la couche protectrice d'huile appliquée à l'usine.
2. Rincer avec un mélange d'un 1/4-de tasse de vinaigre et d'une pinte d'eau.
3. Étaler de la graisse végétale non salée ou de l'huile de friture liquide uniformément sur toute la surface de la plaque.
4. Mettre les boutons de tous les brûleurs sur « medium » ou régler les thermostats à 350° et attendre jusqu'à ce que la graisse commence tout juste à fumer. Arrêter les brûleurs.
5. Frotter la graisse fondue sur la surface de la plaque à l'aide d'un morceau de toile de jute, en suivant la direction des marques de polissage de la surface et en couvrant tout le gril.
6. Laisser refroidir le gril et répéter les étapes 3, 4, et 5.
7. Lorsque le gril refroidi après le second apprêtage, appliquer à nouveau sur la surface une mince couche d'huile de cuisson ou de graisse végétale.

## INSTALLATION suite

### Raccords Et Connecteurs Souples

Si l'appareil doit être installé avec des raccords souples ou des dispositifs de débranchement rapide, ou un appareil équipé de roulettes, l'installation sera faite avec un connecteur d'au moins 3/4po 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 débranchement rapide conforme à la norme pour les Dispositifs à débranchement rapide pour le gaz, ANSI Z21.41 / CSA 6.9, et un dispositif sera prévu pour limiter le déplacement de l'appareil sans utiliser le connecteur et le dispositif de débranchement 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

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.

## D'utilisation

### Allumage Initial Des Veilleuses

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

On peut accéder aux veilleuses des brûleurs depuis le dessus par les grilles des brûleurs. Les robinets réglables de ces veilleuses sont également dans les ouvertures d'observation entre les boutons de commande des brûleurs.

Les brûleurs du grill ont des veilleuses individuelles. Il est possible d'atteindre les veilleuses avec une longue mèche en passant par les ouvertures d'observation/réglage dans le couvercle des robinets entre les boutons de commande des brûleurs et le thermostat. Le robinet de veilleuse avec sa vis de réglage se trouve dans la même ouverture.

Tous les brûleurs sont équipés de veilleuses à flamme constante. Elles devront être allumées manuellement immédiatement après avoir ouvert le gaz et vérifié si le système comportait des fuites.

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

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 nécessaire 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.

## **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 graiss, 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.

## **Connexion Du Gaz**

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 grils de comptoir Garland utilisent une entrée 3/4 po NPT. Le produit d'étanchéité appliqué sur tous les raccords doivent résister au GPL. L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être débanchés de l'alimentation en gaz lors de tout essai de pression du système à des pressions dépassant 0,5 lb/po<sup>2</sup> (3,45 kPa).

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/po<sup>2</sup> (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 gril de comptoir.

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/po<sup>2</sup> (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'évent 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 veilleuses.!

# INSTALLATION

## Plaque Signalétique

La plaque signalétique est rivetée au châssis du grill au centre de la partie frontale à côté de l'égouttoir à graisse. On peut y accéder après avoir enlevé les boutons des brûleurs et le couvercle des robinets.

Les informations de cette plaque comprennent les numéros de série et de modèle. Pour communiquer avec l'usine concernant un appareil ou pour demander des pièces ou informations spéciales, ces données sont essentielles pour identifier l'appareil. 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.

En cas de questions concernant l'installation, l'utilisation, l'entretien ou la réparation du produit, écrivez ou communiquez avec le département de service des produits.

**AVERTISSEMENT :** Toutes les grilles de comptoir Garland doivent être connectées seulement au type de gaz indiqué sur la plaque signalétique. L'installation doit se conformer à la norme ANSI Z83.1 (dernière édition) de l'American National Standards Institute, Inc.

## Installation Générale

**IMPORTANT :** Le fonctionnement satisfaisant et sécuritaire des votre appareil dépend, dans une large mesure, d'une installation correcte. L'installation doit être conforme aux normes locales ou, en cas d'absence de telles normes, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1, au Code d'installation du gaz naturel, CAN/CGA-B149.1, ou au Code d'installation du gaz propane, CAN/CGA-B149.2, selon les cas.

Garland fabrique les grilles de comptoir série GX dans des largeurs allant de deux à sept pieds, à commandes manuelles ou thermostatiques, avec ou sans brûleurs ouverts combinés et avec une option d'une surface de cuisson rainurée. Dans tous les cas, l'installation est similaire.

Tous les grills sont expédiés complètement montés, avec le réservoir à graisse (et la lèchetríte, le cas échéant) et le régulateur de pression, emballés sur le dessus de l'appareil. Les brûleurs du grill sont attachés au châssis à l'arrière afin d'empêcher les vibrations pendant le transport. Les têtes des brûleurs ouverts (le cas échéant) sont attachées aux supports des brûleurs. Toutes les unités sont réglées, testées et inspectées en usine avant leur expédition.

## Positionnement Et Installation

Côtés 6 Po	Côtés 0 Po
Arrière 16 Po	Arrière 0 Po
<b>CONSTRUCTION COMBUSTIBLE</b>	<b>CONSTRUCTION NON-COMBUSTIBLE</b>

1. Pour une utilisation autre que ménagère.
2. Doit être utilisation seulement sur des planchers non inflammables...
3. Pour une utilisation avec des pieds de 4 po (minimum).

L'appareil doit être tenu à l'écart de tous les produits combustibles. Ces appareils sont homologués par conception pour les installations suivantes :

## Dégagements

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.
- L'équipement pour déceler 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.

On peut avoir besoin d'assistance mécanique pour la mise en place de ces grills, étant donné que le plus petit pèse presque 200 livres, et les plus grands près de 1000. Une fois le grill en position, placer un niveau de charpentier en diagonale sur la surface de la plaque du grill et le mettre de niveau au coin le plus haut. Déplacer le niveau sur la ligne diagonale opposée et remettre de niveau l'appareil. Vérifier encore une fois, en remettant le niveau à la première diagonale. Les pieds de l'appareil permettent d'effectuer les réglages de hauteur.

Les numéros de modèle GX (12, 13, 14, 15, 16, 17) T-2 et les numéros de modèle GX (12, 13, 14, 15, 16, 17) M-2 prévus pour une utilisation avec le gaz naturel peuvent avoir le suffixe -2 remplacé par -4 ou -6, pour indiquer 4 ou 6 plaques de cuisson, chacune de 20,000 BTU/heure avec un orifice de taille 46.

Les numéros de modèle GX (12, 13, 14, 15, 16, 17) T-2 et les numéros de modèle GX (12, 13, 14, 15, 16, 17) M-2 prévus pour une utilisation avec le gaz propane peuvent avoir le suffixe -2 remplacé par -4 ou -6, pour indiquer 4 ou 6 plaques de cuisson, chacune de 20,000 BTU/heure avec un orifice de taille 56.

Pression du gaz naturel = 5.0 po de colonne d'eau, mesurée au robinet du collecteur.  
Pression du gaz propane = 10.0 po de colonne d'eau, mesurée au robinet du collecteur.

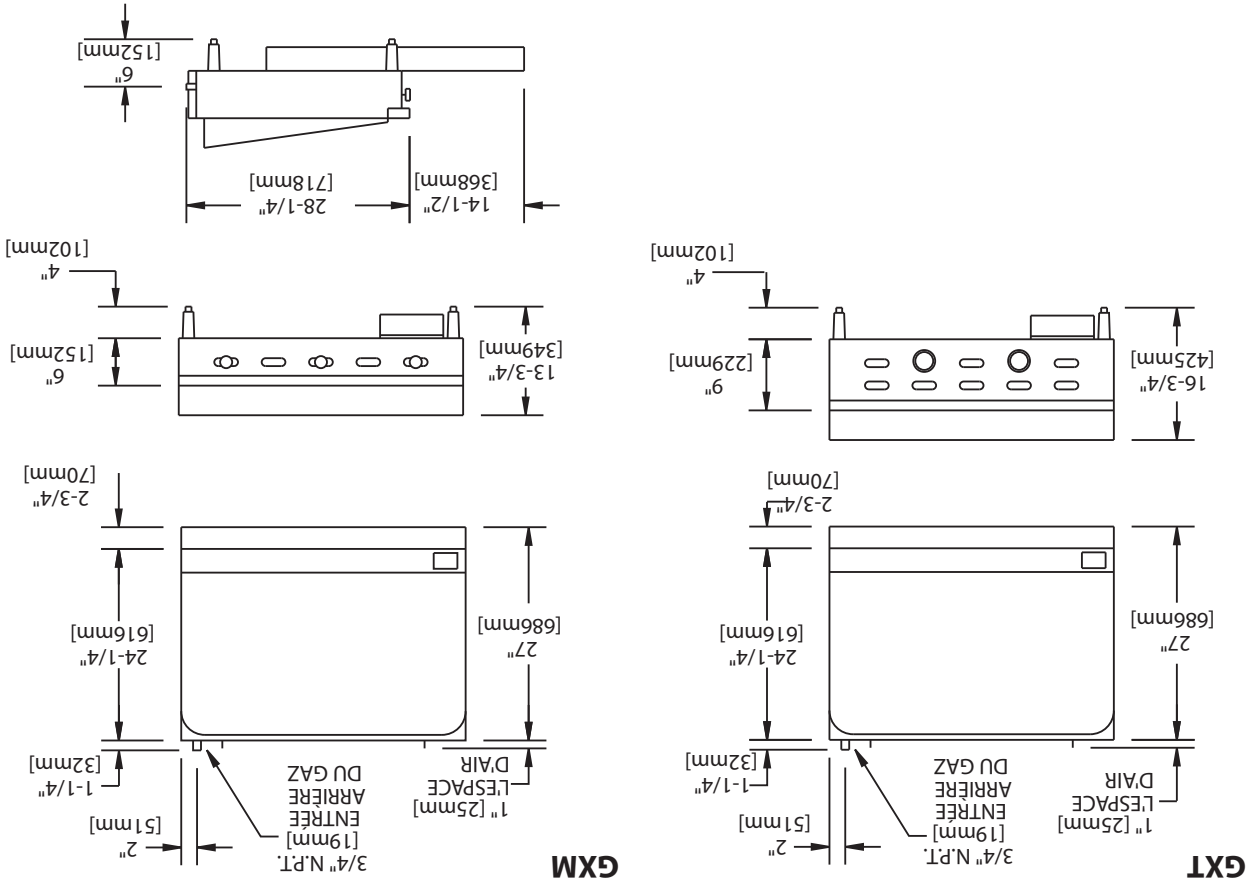
Numéro De Modèle	Gaz Naturel		GPL	
	Taille de L'orifice	Entrée = BTU/HR	Taille de L'orifice	Entrée = BTU/HR
GX2,GXM2-1	44	48,000	52	48,000
GX3,GXM3-1	44	72,000	52	72,000
GX4,GXM4-1	44	96,000	52	96,000
GX5,GXM5-1	44	120,000	52	120,000
GX6,GXM6-1	44	144,000	52	144,000
GX7,GXM7-1	44	168,000	52	168,000
GXMG41-2	44	48,000	52	48,000
GXMG41-3	44	72,000	52	72,000
GXMG41-4	44	96,000	52	96,000
GXMG41-5	44	120,000	52	120,000
GXMG41-6	44	144,000	52	144,000
GXMG41-7	44	168,000	52	168,000
GX12T-2,GX12M-2	44	48,000	52	48,000
GX13T-2,GX13M-2	44	72,000	52	72,000
GX14T-2,GX14M-2	44	96,000	52	96,000
GX15T-2,GX15M-2	44	120,000	52	120,000
GX16T-2,GX16M-2	44	144,000	52	144,000
GX17T-2,GX17M-2	44	168,000	52	168,000



# DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS, SÉRIE GX

SÉRIE	HAUTEUR	LARGEUR						PROFONDEUR	ENTRÉE DU GAZ
GXT	16 3/4 Po (425mm)	GXT2	GXT3	GXT4	GXT5	GXT6	28 Po (711mm)	3/4 Po N PT	
	24 Po (610mm)	36 Po (914mm)	48 Po (1219mm)	60 Po (1524mm)	72 Po (1829mm)				
GXM	13 3/4 Po (349mm)	GXM2	GXM3	GXM4	GXM5	GXM6	28 Po (711mm)	3/4 Po N PT	
	24 Po (610mm)	36 Po (914mm)	48 Po (1219mm)	60 Po (1524mm)	72 Po (1829mm)				

DÉGAGEMENTS			
INSTALLATION		ENTRÉE	
Au Non Combustible	6 Po (152mm)	Au Combustible	16 Po (915mm)
En Caisse	29 Po (737mm)	Déballé	14 Po (356mm)



# TABLE DES MATIÈRES

2	INFORMATIONS IMPORTANTES
4	DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS, SÉRIE GX
6	INSTALLATION
6	Plaque Signalétique
6	Installation Générale
6	Dégagements
6	Positionnement Et Installation
7	Alimentation En Air Et Ventilation
7	Connexion Du Gaz
7	Robinet D'arrêt Manuel
7	Régulateur De Pression
7	Connexions Rigides
8	Raccords Et Connecteurs Souples
8	Robinet De Veilleuse Manuel
8	D'utilisation
8	Allumage Initial Des Veilleuses
9	Préparation Finale
9	Apprêtage Du Gril
9	NETTOYAGE ET ENTRETIEN
9	Quotidien
10	Périodique
10	Nettoyage De L'acier Inoxydable
10	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 DES GRILS DE COMPTOIR GARLAND SÉRIE «GX»



**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, LLC

185 East South Street  
Freeband, Pennsylvanie 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