



INSTALLATION AND OPERATION MANUAL

"GXHP" SERIES HEAVY DUTY HOT PLATES



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 The information contained herein, (including design and parts specifications), may be superseded and is subject to change without notice.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

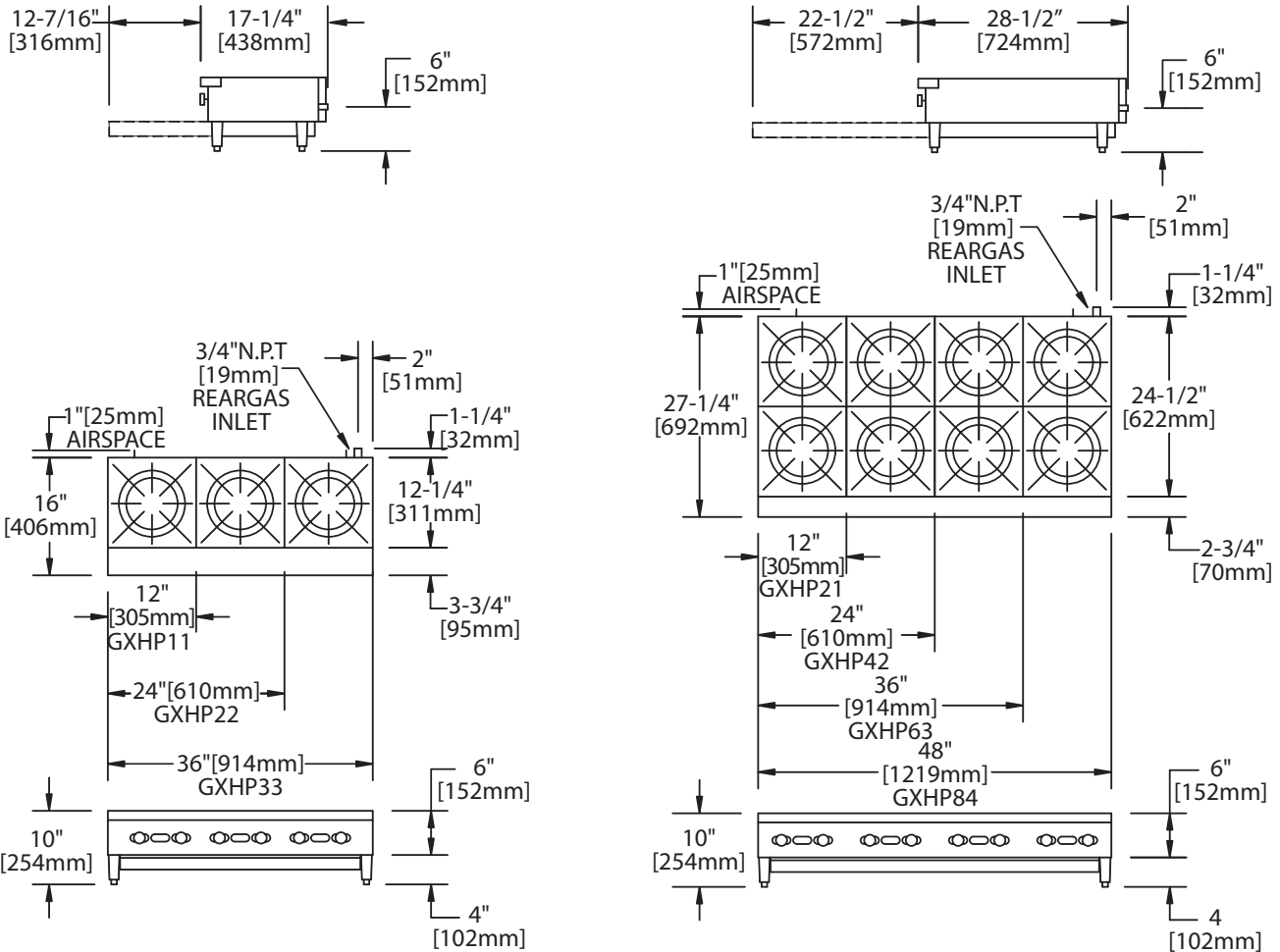
Keep appliance area free and clear of combustibles.

TABLE OF CONTENTS

DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS, GXHP SERIES	4
PRE-INSTALLATION	5
Uncrating.....	5
Rating Plate.....	5
INSTALLATION	6
Clearances.....	6
Positioning and Setup.....	6
Air Supply and Ventilation.....	6
Gas Connection.....	6
General Testing	6
Manual Shut-Off Valve.....	7
Pressure Regulator	7
Rigid Connections.....	7
Flexible Couplings & Connectors.....	7
Manual Pilot Valve.....	7
Pilot Lighting	8
Initial Pilot Light.....	8
Final Preparation.....	8
CLEANING AND MAINTENANCE.....	8
Daily	8
Periodic	8
Cleaning Stainless Steel	8
SERVICE AND PARTS	9

DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS, GXHP SERIES

SPECIFICATIONS	SERIES						
	GXHP11	GXHP21	GXHP22	GXHP33	GXHP42	GXHP63	GXHP84
Width: In(mm)	12(305)	12(305)	24(610)	36(914)	24(610)	36(914)	48(1219)
Depth: In(mm)	16(406)	28(711)	16(406)	16(406)	28(711)	28(711)	28(711)
Height: In(mm)	10(254)	10(254)	10(254)	10(254)	10(254)	10(254)	10(254)
No. Burners	1	2	2	3	4	6	8
BTU/Burner-Nat.	20,000	40,000	40,000	60,000	80,000	120,000	160,000
BTU/Burner - Pro.	17,500	35,000	35,000	52,500	70,000	105,000	140,000
Gas Manifold	3/4" NPT	3/4" NPT	3/4" NPT	3/4" NPT	3/4" NPT	3/4" NPT	3/4" NPT



NOTE:

- Many local codes exist, and it is the responsibility of the Owner and the Installer to comply with those codes.
- These appliances are intended for commercial use by professionally trained personnel.

DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS, GXHP SERIES, Continues

AVAILABLE MODELS:		TOTAL BTU	ORIFICE SIZE		SHIPPING INFORMATION	
Model No.	Description	Natural/Propane	Natural	Propane	Lbs/Kg	Cube Dimensions (WxDxH) In(mm)
GXHP11	1 Open Burner 12"W x 16"D	20,000/17,500	46	56	50/23	30 (762) x 13 (330) x 16 (406)
GXHP21	2 Open Burners 12"W x 28"D	40,000/35,000	46	56	73/33	30 (762) x 13 (330) x 16 (406)
GXHP22	2 Open Burners 24"W x 16"D	40,000/35,000	46	56	81/37	30 (762) x 30 (762) x 16 (406)
GXHP33	3 Open Burners 36"W x 16"D	60,000/52,500	46	56	123/56	42 (1067) x 40 (1016) x 26 (660)
GXHP42	4 Open Burners 24"W x 28"D	80,000/70,000	46	56	138/61	30 (762) x 30 (762) x 16 (406)
GXHP63	6 Open Burners 36"W x 28"D	120,000/105,000	46	56	191/87	42 (1067) x 40 (1016) x 26 (660)
GXHP84	8 Open Burners 48"W x 28"D	160,000/140,000	46	56	247/112	54 (1372) x 40 (1016) x 26 (660)

Natural Gas flow pressure = 5.0" Water Column, measured at manifold tap.
 Propane Gas flow pressure = 10.0" Water Column, measured at manifold tap

PRE-INSTALLATION

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 hot plate's end frame. It can be viewed by tilting the unit and looking underneath. A flashlight may be necessary.

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 Hot Plates must be connected only to the type of gas identified on the rating plate!

All Garland equipment is manufactured for use with the type of gas specified on the rating plate and for installation in accordance with ANSI 283.11 (latest edition) of the American national Standards Institute, Inc. Copies may be obtained from the American Gas Association, 1515 Wilson Blvd., Arlington, VA 22209.

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 GXHP Hot Plate in widths ranging from two to five feet, and either one or two burners deep, to be used as freestanding counter units.

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.

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.

Combustible Construction		Non-Combustible Construction	
Rear	3" (76.2mm)	Rear	0"
Sides	6" (152mm)	Sides	0"

Positioning and Setup

The hot plate should be placed on a solid, level counter top with ample space to combustible surfaces, as defined under "Clearances."

The unit should then be leveled with a carpenter's spirit level from front to back and side to side. Each leg features an adjustable foot which can be screwed in or out to facilitate leveling.

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. This is doubly important for open grate broilers, since the design promotes grease and fat dripping through onto hot radiants sending smoke back up onto the product as seasoning. This smoke then continues either up to the ceiling or to an exhaust hood. Filters and drip troughs should be part of any industrial hood, but consult local codes before constructing and installing a hood.

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 Connection

General Testing

NOTE: The gas supply (service) line must be the same size or greater than the inlet line of the appliance. Garland Hot Plates 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).

INSTALLATION, Continued

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 ½ 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 hot plate.

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.

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.

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. An adjustment screw for each pilot is located on the gas manifold, and can be accessed through openings in the valve panel between the valve knobs.

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! Do not use open flames.

INSTALLATION, Continued

Pilot Lighting

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.

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 Hot Plate 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 drip pan frequently. Wipe up spills as they occur, and drain the pan as necessary during the day.
2. At the end of each day, lift off the burner grates, burner heads and venturis and wash in hot, soapy water, then re-assemble. Grates lift directly up, burners slide to the rear to clear the burner valve and orifice, then lift up and out.
3. Remove the drip pan and wash thoroughly.
4. Clean the counter surface under and around the hot plate

Periodic

Your Garland Hot Plate 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.

 **Garland**[®]

Garland™

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 plaque chauffante U.S. Range doit être maintenue 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.

Quotidien

1. Vérifiez fréquemment la cuvette de propreté. Essayez les déversements des qu'ils se produisent et videz la cuvette si nécessaire pendant la journée.

2. À la fin de chaque journée, soulevez les grilles des brûleurs, les têtes des brûleurs et les venturis et lavez à l'eau chaude savonneuse, puis remontez. Les grilles se lèvent directement vers le haut, les brûleurs se glissent vers le côté pour dégager le robinet et l'orifice de brûleur, puis se lèvent vers le haut.

3. Retirez la cuvette de propreté et lavez-la à fond.
4. Nettoyer la surface de comptoir sous et autour de la plaque chauffante.

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 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.

Périodique

Votre plaque chauffante 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.

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 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. Une vis de réglage pour chaque veilleuse est situé dans le collecteur de gaz et on peut y accéder par les ouvertures dans le panneau des robinets entre les boutons.

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.

Allumage Des Veilleuses

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 tournant 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 éteinte, 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 réalumer 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.

Connexion Du Gaz**Essai Général**

NOTA: La conduite d'alimentation de gaz doit être du même diamètre ou d'un diamètre supérieure à celui de la conduite d'entrée de l'appareil. Les plaques chauffantes Garland utilisent une entrée 3/4 po NPT. Le produit d'étanchéités applique sure tous les raccords doivent résister au GPL.

L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés de l'alimentation en gaz lors de tout essai de pression du système à des pressions dépassant 0,5 lb/po² (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/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 U.S. avec chaque plaque chauffante.

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.

Connexions Rigides

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 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.

AVERTISSEMENT : Toute absence de régulateur de pression annulera la garantie de l'équipement!**Raccords Et Connecteurs Souples**

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.

Robinet De Veilleuse Manuel

Vérifiez toutes les connexions du gaz pour détecter 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.

IMPORANT : 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, ANSE 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.

Garland fabrique les plaques chauffantes GXHP dans des largeurs allant de deux à cinq pieds, avec une profondeur de un ou deux brûleurs, à utiliser comme unités de comptoir indépendantes.

Toutes les unités sont livrées complètement assemblées, avec le régulateur de pression et les pieds réglable emballés sur la lèchefrite. Les brûleurs sont fixés à leurs supports pour éviter tout dommage causé par les vibrations. Toutes les unités sont inspectées en usine avant l'expédition.

Comme tout autre équipement fabriqué avec précision, il devra être nettoyé et entretenu régulièrement. Des inspections périodiques par votre revendeur ou une entreprise de service qualifiée sont recommandées.

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.

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. Pour une utilisation dans des emplacements non combustibles uniquement.

3. Pour une utilisation avec des pieds de 4 po (minimum).

Construction Non-Combustible	Construction	3Po (76,2mm)	Arrière	0 Po
	Combustible:	6Po (152mm)	Côtés	0 Po

Positionnement Et Installation

La plaque chauffant devrait être placée sur un comptoir solide et de niveau, avec suffisamment d'espace des surfaces combustibles, tel que défini dans L'appareil devra être mis parfaitement horizontal avec un niveau à bulle de charpentier de l'avant vers l'arrière et d'un côté sur l'autre. Chaque pied est réglable avec une vis pour faciliter la mise de niveau.

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. Ceci est doublement important pour les rôtissoires à grill ouvert, étant donné que la conception cause l'économiquement de grasse sur des éléments chauffants, ce qui entraîne la formation de fumée qui passe sur les aliments et leur donne un goût particulier. Cette fumée continue ensuite vers le plafond ou un hotte aspirante. Toute hotte industrielle devrait être dotée de filtres et d'orifice d'écoulement, mais vous devez consulter les codes locaux avant de construire une hotte.

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 veillesuses et être difficiles à diagnostiquer. Tout mouvement d'air devra être vérifié lors de l'installation. Si les problèmes de veillesuses brûleurs persistent, il est possible que l'on doive prévoir des ouvertures ou déflecteurs d'air dans la pièce.

DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS, SÉRIE GXHP suite

MODÈLES DISPONIBLES :		TOTAL BTU	DIAMÈTRE ORIFICE	INFORMATIONS D'EXPÉDITION	
Modèle n°	Description	Gaz Naturel/ Propane	Gaz Naturel	Poids lb/kg	Cube Dimensions (LxPxH) Po(mm)
GXHP11	1 Brûleur Ouverts, 12Po L x 16Po P	20,000/17,500	46	56	30 (762) x 13 (330) x 16 (406)
GXHP21	2 Brûleurs Ouverts, 12Po L x 28Po P	40,000/35,000	46	56	30 (762) x 13 (330) x 16 (406)
GXHP22	2 Brûleurs Ouverts, 24Po L x 16Po P	40,000/35,000	46	56	30 (762) x 30 (762) x 16 (406)
GXHP33	3 Brûleurs Ouverts, 36Po L x 16Po P	60,000/52,500	46	56	42 (1067) x 40 (1016) x 26 (660)
GXHP42	4 Brûleurs Ouverts, 24Po L x 28Po P	80,000/70,000	46	56	30 (762) x 30 (762) x 16 (406)
GXHP63	6 Brûleurs Ouverts, 36Po L x 28Po P	120,000/105,000	46	56	42 (1067) x 40 (1016) x 26 (660)
GXHP84	8 Brûleurs Ouverts, 48Po L x 28Po P	160,000/140,000	46	56	54 (1372) x 40 (1016) x 26 (660)

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.

PRÉINSTALLATION

Déballage

Après le déballage, vérifier immédiatement 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.

Plaque Signalétique

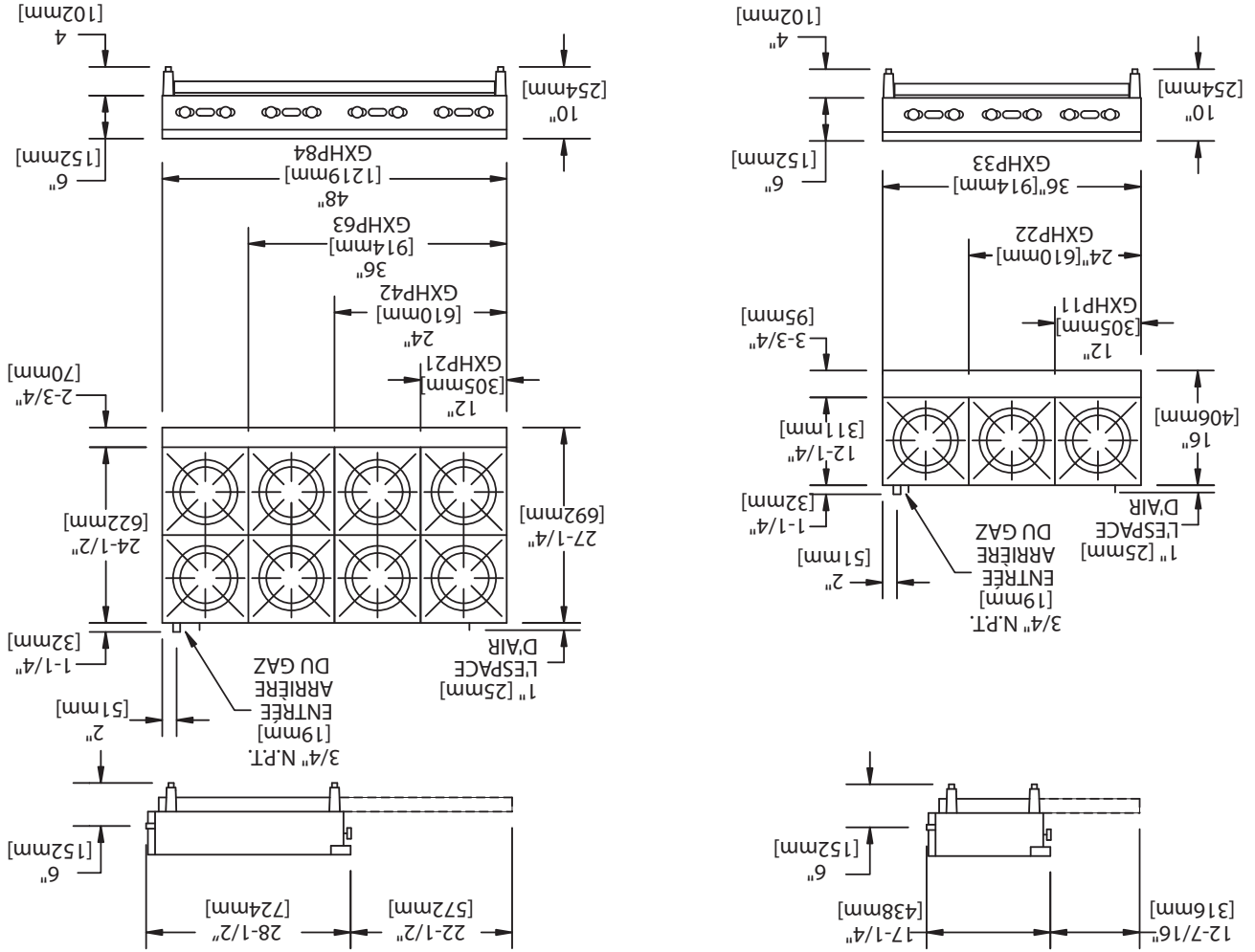
La plaque signalétique est fixée à la paroi extérieure de la plaque chauffante. On peut la voir en basculant l'appareil et en regardant dessous. Une lampe de poche peut être nécessaire.

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.F. 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, écrire ou communiquer avec le département de service des produits. AVERTISSEMENT : Toutes les plaques chauffantes Garland doivent être connectées seulement au type de gaz indiqué sur la pitigne signalétique!

Tout l'équipement Garland est fabriqué pour être utilisé avec le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique et pour une installation conforme à la norme ANSI Z83.11 (dernière édition) de l'American National Standards Institute, Inc. On peut en obtenir des copies auprès de l'American Gas Association, 1515 Wilson Blvd., Arlington, VA 22209.

NOTE: • Ces appareils sont destinés à une utilisation commerciale par du personnel ayant acquis une formation professionnelle. • Il existe de nombreux codes locaux, et il est de la responsabilité du propriétaire et de l'installateur de respecter ces codes.



SÉRIE		SPÉCIFICATIONS							
Description	GXHP11	GXHP21	GXHP22	GXHP33	GXHP42	GXHP63	GXHP84		
Largeur: Po(mm)	12(305)	12(305)	24(610)	36(914)	24(610)	36(914)	48(1219)		
Profondeur: Po(mm)	16(406)	28(711)	16(406)	16(406)	28(711)	28(711)	28(711)		
Hauteur: Po(mm)	10(254)	10(254)	10(254)	10(254)	10(254)	10(254)	10(254)		
Nombre De Brûleurs	1	2	2	3	4	6	8		
BTU Par Brûleur -Nat.	20,000	40,000	40,000	60,000	80,000	120,000	160,000		
BTU Par Brûleur - Pro.	17,500	35,000	35,000	52,500	70,000	105,000	140,000		
Collecteur De Gaz	3/4" NPT	3/4" NPT	3/4" NPT	3/4" NPT	3/4" NPT	3/4" NPT	3/4" NPT		

DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS, SÉRIE GXHP

Contents

INFORMATIONS IMPORTANTES 2

DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS, SÉRIE GXHP 4

PRÉINSTALLATION 5

 Déballage 5

 Plaque Signalétique 5

INSTALLATION 6

 Dégagements 6

 Positionnement Et Installation 6

 Alimentation En Air Et Ventilation 6

 Connexion Du Gaz 7

 Essai Général 7

 Robinet D'arrêt Manuel 7

 Régulateur De Pression 7

 Connexions Rigides 7

 Raccords Et Connecteurs Souples 7

 Robinet De Veilleuse Manuel 7

 Allumage Des Veilleuses 8

 Allumage Initial Des Veilleuses 8

 Préparation Finale 8

ENTRETIEN ET NETTOYAGE 9

 Quotidien 9

 Périodique 9

 Nettoyage De L'acier Inoxydable 9

PIÈCES ET RÉPARATIONS 9

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 PLAQUES CHAUFFANTES À USAGE INTENSIF SÉRIE « GXHP »



POUR VOTRE SÉCURITÉ:
NE PAS STOCKER NI UTILISER D'ESSENCE
OU D'AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES
INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET
APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL

AVERTISSEMENT
UNE INSTALLATION, DES RÉGLAGES, DES
MODIFICATIONS, DES RÉPARATIONS OU UN
ENTRETIEN MAL FAITS PEUVENT CAUSER
DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLES-
SURES OU LA MORT. LIRE SOIGNEUSE-
MENT LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION,
D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
AVANT D'INSTALLER OU DE RÉPARER
L'ÉQUIPEMENT.

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

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

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

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

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

GARLAND COMMERCIAL INDUSTRIES

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

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

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