



INSTALLATION AND OPERATION MANUAL

GARLAND INFRA-RED SALAMANDER BROILERS AND INFRA-RED CHEESE MELTERS



FOR YOUR SAFETY:
DO NOT STORE OR USE GASOLINE
OR OTHER FLAMMABLE VAPORS OR
LIQUIDS IN THE VICINITY OF
THIS OR ANY OTHER
APPLIANCE

WARNING:
IMPROPER INSTALLATION, ADJUSTMENT,
ALTERATION, SERVICE OR MAINTENANCE
CAN CAUSE PROPERTY DAMAGE, INJURY,
OR DEATH. READ THE INSTALLATION,
OPERATING AND MAINTENANCE
INSTRUCTIONS THOROUGHLY
BEFORE INSTALLING OR
SERVICING THIS EQUIPMENT

PLEASE READ ALL SECTIONS OF THIS MANUAL
AND RETAIN FOR FUTURE REFERENCE.

THIS PRODUCT HAS BEEN CERTIFIED AS
COMMERCIAL COOKING EQUIPMENT AND
MUST BE INSTALLED BY PROFESSIONAL
PERSONNEL AS SPECIFIED.

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

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

Users are cautioned that maintenance and repairs must be performed by a Garland authorized service agent using genuine Garland replacement parts. Garland will have no obligation with respect to any product that has been improperly installed, adjusted, operated or not maintained in accordance with national and local codes or installation instructions provided with the product, or any product that has its serial number defaced, obliterated or removed, or which has been modified or repaired using unauthorized parts or by unauthorized service agents. For a list of authorized service agents, please refer to the Garland web site at <http://www.garland-group.com>. The information contained herein, (including design and parts specifications), may be superseded and is subject to change without notice.

GARLAND COMMERCIAL INDUSTRIES, 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.

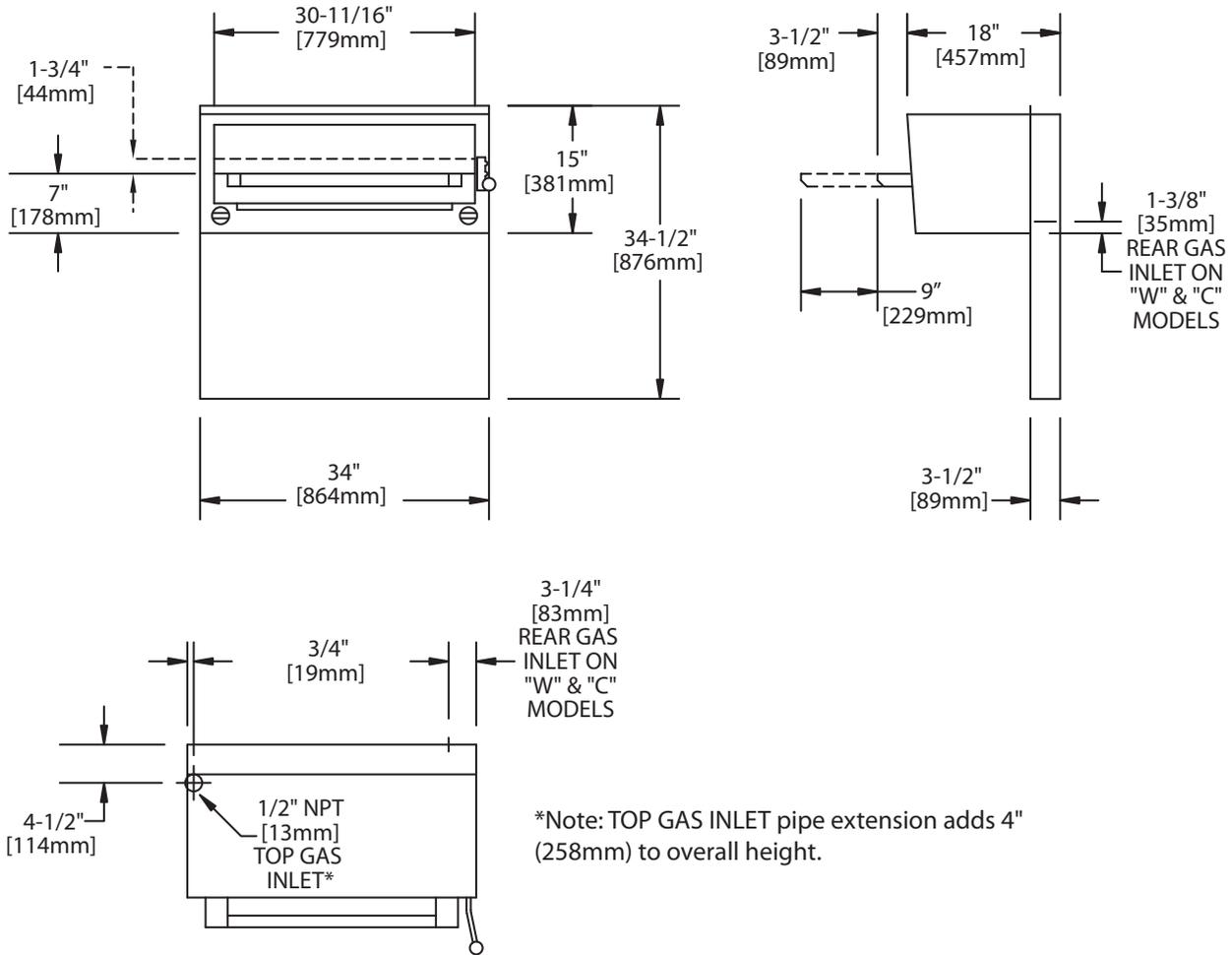
Units included in this manual are:

| | |
|-----------------------|--|
| Salamander Models: | MIR34L, IR36-280L, IR-280WL, IR36-380CL, IR60-280L |
| Cheese Melter Models: | GCM-2C, GCM-3C, GCM-6C, GCM24-280G, CM36-280, GCM72-280, MCM34 |

TABLE OF CONTENTS

| | | | |
|--|----------|--|-----------|
| IMPORTANT INFORMATION..... | 2 | Wall Mounted Salamanders, Cheese Melters or Counter Mounted Salamander or Cheese Melters | 11 |
| DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS, MODEL MIR 34L..... | 4 | Ventilation and Air Supply | 11 |
| DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS, MODEL IR-280L SERIES | 5 | Clearances: | 11 |
| DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS, CHEESE MELTER..... | 6 | OPERATION..... | 12 |
| GENERAL INFORMATION | 7 | Pilot Lighting Instructions..... | 12 |
| Salamander Performance and Construction .. | 7 | Main Burner Operation | 12 |
| Cheese Melter Performance and Construction | 7 | Burn off Period | 12 |
| Rating Plate | 7 | Energy Conservation | 12 |
| INSTALLATION..... | 8 | Shut Down Instructions..... | 12 |
| Statutory Regulations | 8 | Main Burner Adjustments..... | 12 |
| Gas Connections | 8 | MAINTENANCE AND CLEANING | 13 |
| Pressure Regulators in Battery Installations ... | 8 | Daily..... | 13 |
| Installation of Salamander to a Range | 9 | Monthly..... | 13 |
| Assembly Instructions Salamander/ Cheese Melters..... | 9 | Exterior Cleaning..... | 13 |
| M-Series Salamanders/Cheese Melters ... | 9 | | |
| Models IR60-280L, GCM60-280..... | 10 | | |
| Models IR48-280L or GCM48-280 Mounting to 48" Range with one Full Size Oven..... | 10 | | |

DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS, MODEL MIR 34L



| INSTALLATION NOTES | | |
|--|--|---|
| Combustible Wall Clearances ¹ | Entry Clearances | Manifold Operating Pressure |
| Sides: 6" (152mm) Back: 6" (152mm) | Crated: 39 3/4" (997mm) Uncrated: 34-3/4" (870mm) | Natural: 6" WC (15mbar) Propane: 10" WC (25mbar) |

¹NOTE: Installation clearance reductions are applicable only where local codes permit.

Data applies only to North America

Commercial cooking equipment requires an adequate ventilation system. For additional information, refer to the National Fire Protection Association's standard NFPA96.

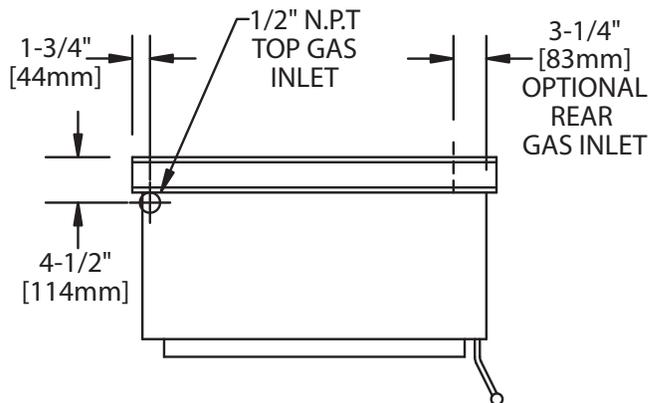
Gas input ratings shown here are for installations up to 2,000 ft. (610m) above sea level.

DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS, MODEL IR-280L SERIES

| Model | Width (36" Broiler Plus Applicable Width Flue Riser W/shelf) | Use With H280 Series Model | Shipping Wt. Lbs./Kgs. | Entry Clearances: In (mm) | |
|-----------|--|-------------------------------|---------------------------|---------------------------|-------------|
| | | | | Crated | Uncrated |
| IR36-280L | 36" (914mm) | H286 | 200/91 | 29" (737mm) | 21" (533mm) |
| IR48-280L | 48" (1219mm) | H288 | 230/105 | 29" (737mm) | 21" (533mm) |
| IR60-280L | 60" (1524mm) | H284 & H287 | 260/118 | 29" (737mm) | 21" (533mm) |
| IR72-280L | 72" (1829mm) | H289 | 280/127 | 29" (737mm) | 21" (533mm) |

Note Salamander Broiler on Left Side. Right Side Optional

| Manifold Operating Pressure | | Installation Clearances | | Total Input | Orifice | |
|-----------------------------|----------------|-------------------------|------------|------------------------|---------|------|
| Natural | Propane | Sides | Rear | | NAT | PRO |
| 6"WC (15mbar) | 10"WC (25mbar) | 6" (152mm) | 6" (152mm) | 40,000 BTU/HR (11.7Kw) | #48F | #55F |

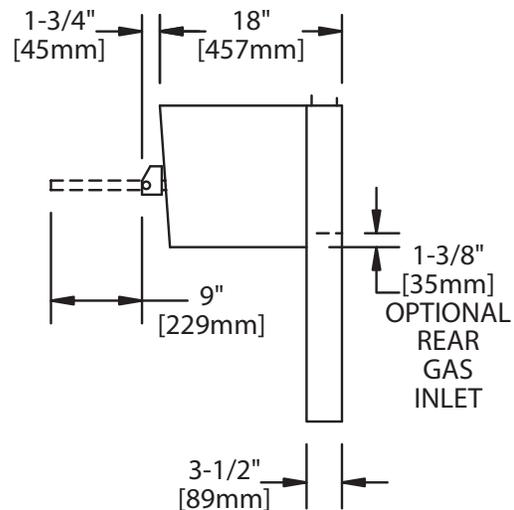
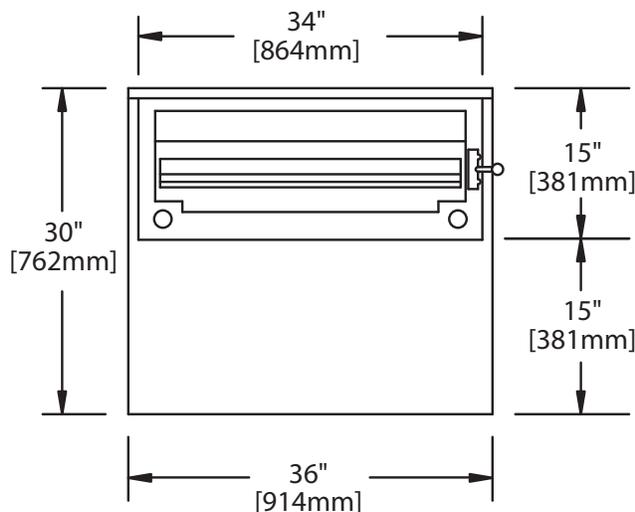


Gas input ratings shown for installations up to 2000 ft., (610m), above sea level.

For use on noncombustible floors

Commercial cooking equipment requires an adequate ventilation system. For additional information, refer to the National Fire Protection Association's standard NFPA96.

This product is not approved for residential use.



DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS, CHEESE MELTER

| Model | Width | Depth | Height | Entry Clearances: All Models | |
|------------|-------------|-------------|-----------------|------------------------------|-----------------|
| GCM 24-280 | 24" (610mm) | 19" (483mm) | 37-1/4" (946mm) | | |
| GCM 36-280 | 36" (314mm) | 19" (483mm) | 37-1/4" (946mm) | Crated | Uncrated |
| MCM 34 | 34" (864mm) | 19" (483mm) | 37-1/4" (946mm) | 24" (610mm) | 20" (508mm) |

Note: Data applies only to North America

| Manifold Operating Pressure | | Installation Clearances | | Input: Natural and Propane | Orifice |
|-----------------------------|------------------|-------------------------|------------|---|----------|
| Natural | Propane | Sides | Rear | 15,000 BTU/Hr (4.39 Kw) per Burner 30,000 BTU/Hr (8.79 Kw) Total | Nat #50F |
| 6" WC (15 mbar) | 10" WC (25 mbar) | 6" (152mm) | 6" (152mm) | | Pro #57F |

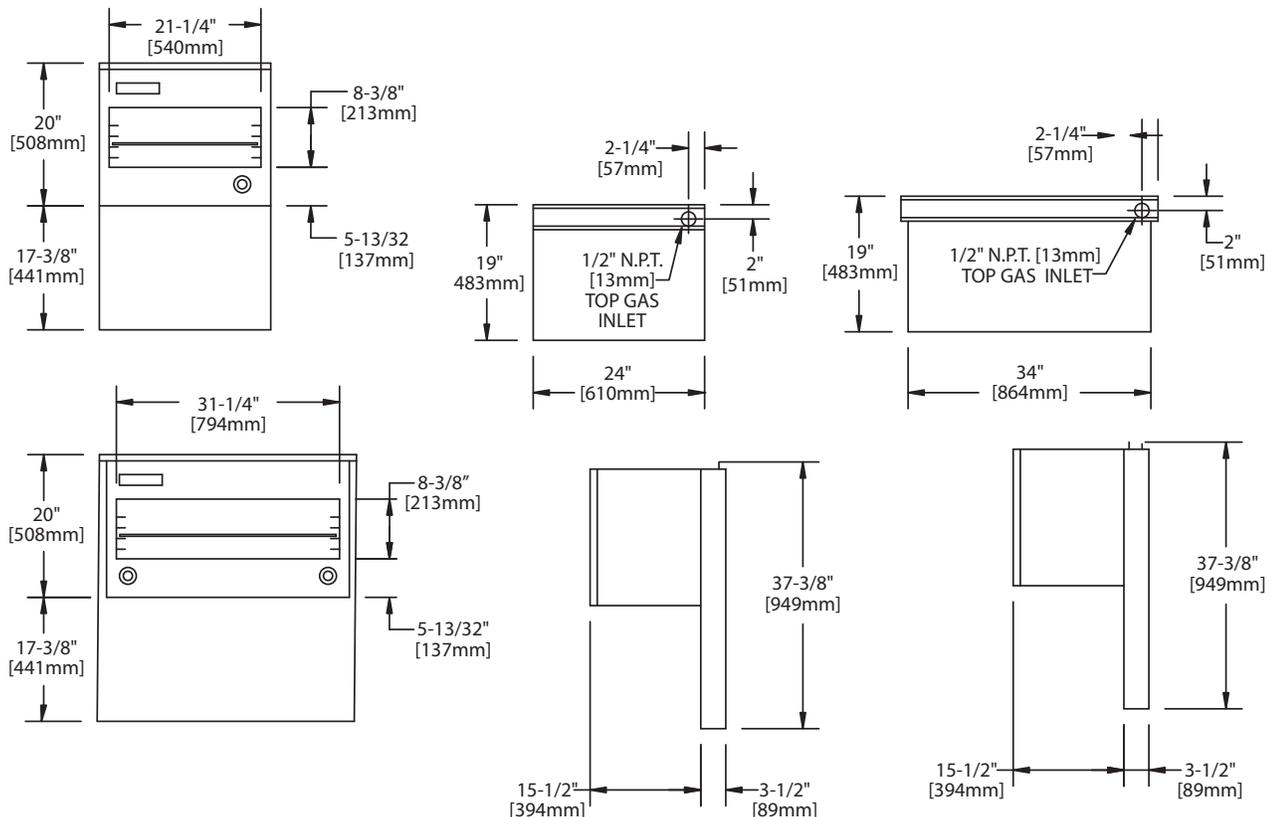
| Model | Shipping Wt. (Lbs./Kg) |
|------------|------------------------|
| GCM 34 | 180/82 |
| GCM 36-280 | 180/82 |
| GCM 60-280 | 220/100 |
| GCM 72-280 | 240/109 |

NOTE: Installation clearance reductions are applicable only where local codes permit

Commercial cooking equipment requires an adequate ventilation system. For additional information, refer to the National Fire Protection Association's standard NFPA96.

Gas input ratings shown for installations up to 2000 ft., (610m), above sea level.

This product is not approved for residential use.



GENERAL INFORMATION

The range-mounted, gas Infra-Red Salamander Broiler and Infra-Red Cheese Melter is designed as M Series and H/P280 Series Models for perfect match and fit. The range-mounted, gas Infra-Red Cheese Melter Broiler is designed as 40 Series and H/P280 Series Models for perfect match and fit. Ideal for preparing melted cheese dishes, casseroles, au gratin dishes, soufflés, Mexican food and other ethnic foods.

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.

Salamander Performance and Construction

Two Hi-Low gas valves provide individual control of the (2) atmospheric-type 20,000 BTU gas infra-red burners for the Salamander. "LO" position is adjustable for most field gas pressure situations. Fast preheat and uniform production is provided by the high-efficiency, infra-red burners. Unique atmospheric design eliminates the need for fans and filters. Heat is directed downward to the large -380 square inch plus - heavy duty broiling rack. Rack is easily removed from spring balanced rack assembly. Rack assembly rolls out for ease of loading and unloading. Rack assembly raises and lowers with positive locking in three positions. Full-width grease deflector attached to the underside of the rack assembly channels hot drippings to a large capacity drain pan even when rack assembly is rolled out. The rack assembly and drain pan are easily removed for cleaning. The MIR34L is 34" wide and is supported by heavy-formed brackets with stainless steel back-splash. Front and sides of salamander are stainless steel.

IR36-280 is 36" wide, supported by heavy-formed brackets. Salamander front & back-splash is stainless steel with black baked enamel sides.

IR60-280L has a finished width of 60" which includes a 24" wide shelf. Salamander front and back-splash is stainless steel with black baked enamel sides.

Cheese Melter Performance and Construction

Twenty-four inch wide model has a single atmospheric type, 15,000 BTU gas infra-red burner. Thirty-four and thirty six inch wide models each have two (2) atmospheric type, 15,000 BTU has infra-red burners. Burners are individually controlled by three (3) position three (2) heat valves (HI, LO, OFF). Fast preheat and uniform production is provided by the high-efficiency, infra-red burners. Unique atmospheric design eliminates the need for fans and filters. Heat is directed downward to the large heavy chrome-plated rack. Sturdy chrome-plated rack guides support the rack, which is adjustable to three (3) positions. Rack and rack guides are easily removed for cleaning.

H/P280 Series and 40 Series range mounted cheese melters are securely supported by heavy formed brackets.

H/P280 Series and 40 Series cheese melters are standard with stainless steel fronts. Backsplash and remainder of exterior are finished in black baked enamel. Pressure regulator is standard.

Rating Plate

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

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

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

This product has been certified as commercial cooking equipment and must be installed by professional personnel as specified.

INSTALLATION

Statutory Regulations

The importance of the proper installation of Commercial Gas Cooking Equipment cannot be overstated. Proper performance of the equipment is dependent, in great part, on the compliance of the installation with the manufacturer's specifications. 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/GCA-B149.1 or the Propane Installation Code, CAN/CGA-B149.2, as applicable.

Gas Connections

Before assembly and connection, check gas supply.

- A. The type of gas for which the unit is equipped is stamped on the data plate located on the lower front frame, simply remove the drip pan for easy access. Connect a unit stamped "NAT" only to natural gas; connect those stamped "PRO" only to propane gas.
- B. If it is a new installation, have gas authorities check meter size and piping to assure that the unit is supplied with sufficient amount of gas pressure required to operate the unit.
- C. If it is additional equipment or replacement have a qualified gas technician check the gas pressure to make certain that existing gas facilities (meter piping, etc.) will deliver the BTU's of gas required at the unit with no more than 1/2" water column pressure drop. When checking pressure, be certain that other equipment on the same gas line is on at full rate.

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

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

- F. Gas supply connection is made in back lower left hand corner of unit. A readily accessible approved type of hand valve should be installed on each supply line. Test for leaks – **DO NOT USE ANY OPEN FLAME.**
- G. A pressure tap plug is supplied with the units and it is installed on the manifold. The drip pan must be removed to use the pressure tap. The gas pressure must be checked when the unit is installed, to insure that the unit gas pressure is the same as specified on the rating plate. If necessary, pressure adjustments must be made at the pressure regulator, supplied on each Infra-Red Broiler.

NOTE: the pressure regulator is located at the top rear of the salamander.

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

WARNING Check gas connections for leaks. Use a soap solution or similar means. **DO NOT USE AN OPEN FLAME!**

Note: This appliance is not recommended for residential installation.

Pressure Regulators in Battery Installations

1. Must have a maximum regulation capacity for the total connected load.
2. The pressure regulator(s) installed must be listed by a nationally recognized agency.
3. The pressure regulator(s) must have a pressure adjustment range to allow adjustment to the manifold pressure on the appliance rating plate.
4. Unless the manifold pressure on all connected appliances is the same, a separate regulator must be supplied for each appliance(s) having different manifold pressures.
5. Gas supply lines may be connected at right, left or both ends of a battery or at the tee connections on spreader plates. If five (5) or more units are placed in a battery, more than one (1) supply line should be used. A readily accessible, approved type of hand shut off valve (supplied by others) should be installed on each supply line.

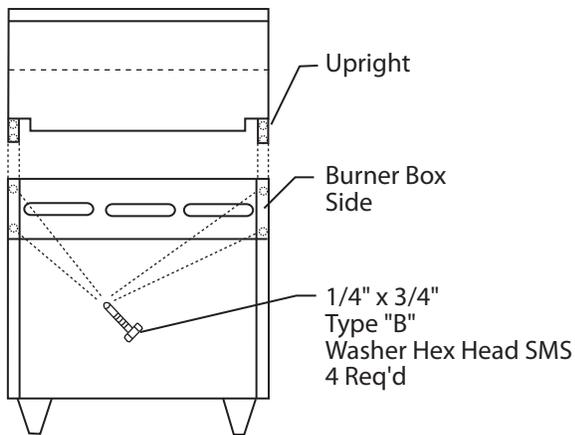
INSTALLATION Continued

CAUTION: Local codes may require that the pressure regulator be externally vented. This is to be supplied by others.

Installation of Salamander to a Range

Models IR36-280L, GCM24-280, GCM26-280

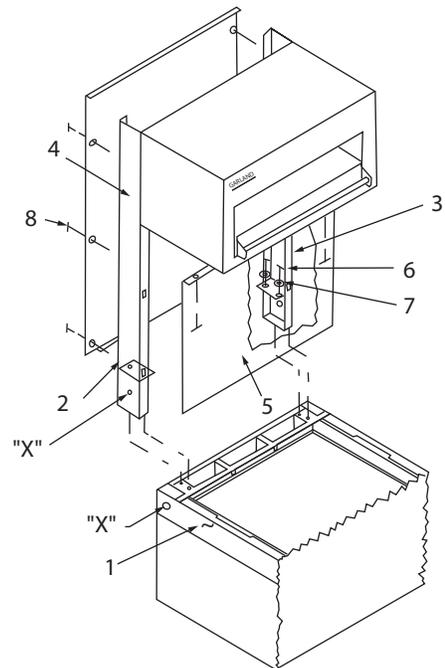
1. The back of the range must be easily accessible
2. Position the salamander on rear of the range slipping uprights into burner box sides.
3. Securely fasten using hardware shown.



Assembly Instructions Salamander/Cheese Melters

M-Series Salamanders/Cheese Melters

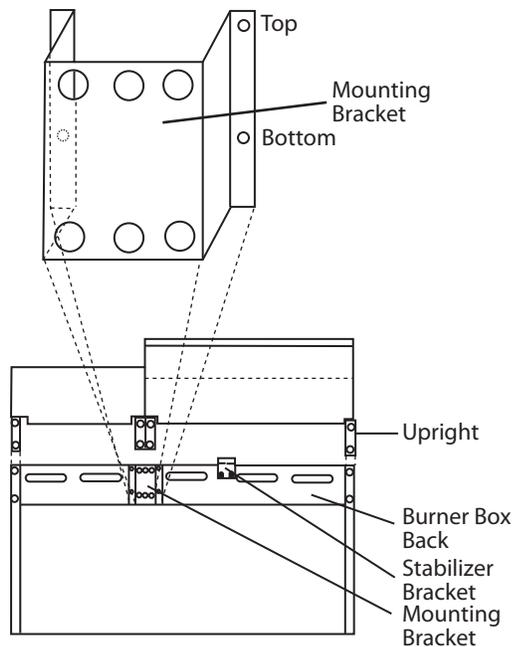
1. Remove front panel #5 by removing two (2) sheet metal screws from under side of salamander/cheese melter and pushing front panel downward.
2. With back panel #4 still attached to the left #2 and right #3 uprights drop uprights into the rectangular cutouts at the rear of the range.
3. Fasten uprights #2 and #3 to the range #1 with four (4) 5/16" -18 bolts and flat washers #6 and #7.
4. If unit is in a battery line up, fasten adjacent units together at hole marked "X" with 1/4" -20 bolts, nuts and washers.
5. Install front panel #5 previously removed. Attach front panel #5 to salamander/cheese melter with two (2) sheet metal screws



INSTALLATION Continued

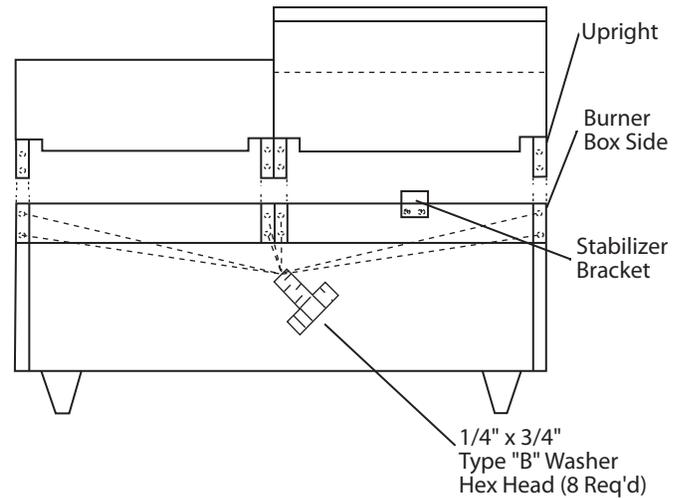
Models IR60-280L, GCM60-280

1. Back of range must be easily accessible.
2. Fasten mounting bracket to burner box back as shown using four (4) of #10 x 1/2" type "A" truss head SMS, Phillips.
3. Position salamander on rear of range slipping uprights into burner box sides and mounting bracket.
4. Make sure front panel is in front of stabilizer bracket.
5. Securely fasten using hardware shown.



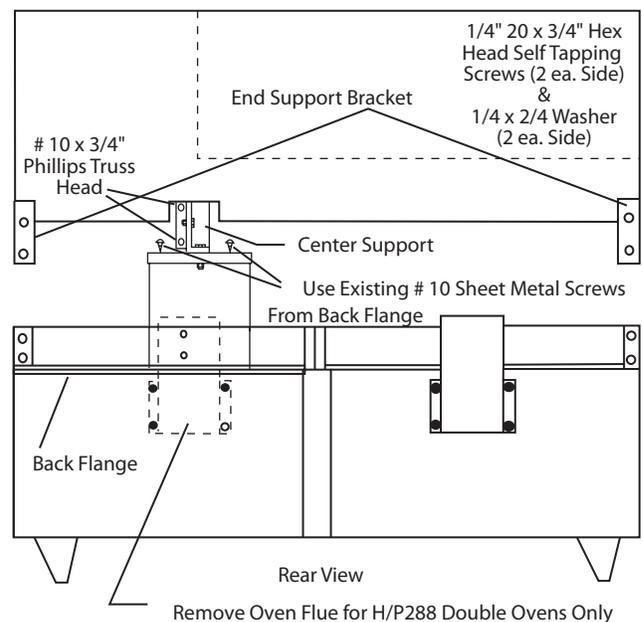
Models IR48-280L IR72-280L, GCM48-280, GCM72-280

1. Back of range must be easily accessible.
2. Position salamander on rear of range slipping uprights into burner box sides.
3. Make sure front panel is in front of stabilizer bracket on 72" range.
4. Securely fasten hardware shown.



Models IR48-280L or GCM48-280 Mounting to 48" Range with one Full Size Oven

1. Back of range must be easily accessible.
2. If mounting to a double oven, remove oven flue from left side looking at rear of unit.
3. Place salamander in place and fasten securely, using hardware shown.
4. Re-install oven flue.



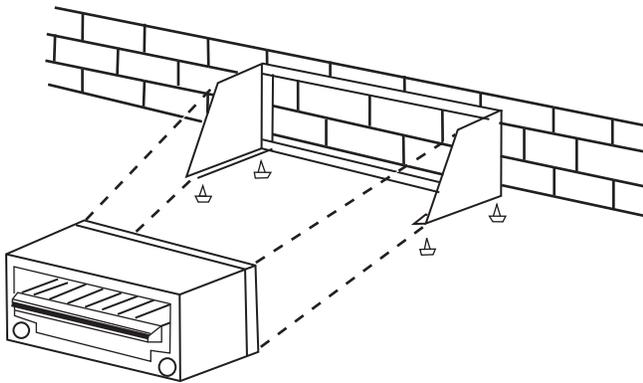
INSTALLATION Continued

Wall Mounted Salamanders, Cheese Melters or Counter Mounted Salamander or Cheese Melters

1. Clearance from combustible construction must be six inches (6", 152mm) minimum at rear and six inches (6", 152mm) minimum at sides.

Each gas appliance shall be located with respect to building construction and other equipment so as to permit access to the appliance. Such access and clearance may be necessary for service and cleaning.

2. All models ending with suffix "C" must be fastened to the counter top.
3. All models ending with suffix "W" are mounted to a vertical surface using the mounting kit as shown below. The salamanders are shipped with the wall mounting kit already attached to the appliance.
4. Provisions for gas connections, bottom or rear, should be taken into consideration at time of installation.



Ventilation and Air Supply

Proper ventilation is highly important for good operation. The ideal method of ventilation a Salamander Broiler is the use of a properly designed canopy hood which should extend six inches (6", 152mm) beyond all sides of the appliance and six (6) feet six (6) inches (1981mm) from the floor.

A strong exhaust fan will create a vacuum in the room, for an exhaust system to work properly, replacement air must enter the room in which the vent is located. The amount of air which is exhausted must equal the amount entering, (make-up air).

All gas burners and pilots need sufficient air to operate and large objects should not be placed in front or on top of the broiler which would obstruct the air flow through the front of the broiler.

FOR YOUR SAFETY never place any type of object on top of the salamander broiler or cheese melters. The top of the broiler will exceed 1000° F (538° C). It could cause severe burns or fire and obstruct ventilation.

Clearances:

Clearance must be 6" (152mm) sides and rear from combustible material. A clearance of 0.0" to non combustible construction as sides & rear is acceptable, for the Salamander, The Cheese melter is not suitable for installation on a combustible floor.

OPERATION

Pilot Lighting Instructions

1. The in-line service shut-off valve should be in the "ON" position.
2. With a lighted taper you can now light in the pilots which are located at the rear of the main burner.
3. Pilot flame should be approximately 7/8" long for proper ignition of the burners. The pilot adjustment valve can be located by sliding the drip tray forward. Adjustment valves are located on the manifold pipe which runs horizontal across the back of the unit, behind the drip tray, one is at the left rear and the other at the right rear.

To adjust the pilot light, turn the brass screw counter-clock-wise to increase the pilot flame, and clock-wise to decrease the pilot flame.

NOTE: No more than 7/8" pilot flame length should be required. Too high a setting will cause the flame to lift off or will create excessive carboning. Do not adjust the pilot flame lower than 7/8" long because this can cause delayed ignition at the burner. The delayed ignition could cause the burner tiles to crack; in that case the burner would have to be replaced.

Main Burner Operation

Turn main burner knob to the "MAX" position immediately check ignition.

CAUTION Should ignition fail after five seconds, turn valve off and wait five minutes before trying again. Pilot gas is not interrupted automatically. It is the responsibility of the operator to check the ignition of burners immediately after the burner valve has been turned on.

When ignition has been accomplished, a blue flame will cover the surface of the ceramics for 10-15 seconds. The haze will disappear and the burner rod will glow red. After the burners have operated for several minutes turn the valve to "MIN." The burner rods will no longer glow red and the flame travels back and forth on the face of the burner ceramics.

Burn off Period

Many parts used in the manufacturing of commercial equipment have a thin, protective coating of machine oil. This oil should be burned off before the equipment is used for food preparation.

After all start-up and safety checks have been completed, turn burner valve to the "MAX" position. Smoke (a bluish haze) will be produced. This process can take several hours and can be completed over a few days.

Energy Conservation

Do not waste energy by leaving controls at high temperature settings during idle periods. Lower settings will keep broiler warm and ready for next use period. Reset burner valve knob as required for heavy load periods.

Shut Down Instructions

Turn main burner valve knobs to the "OFF" position. If the unit is to be shut down for an extended period of time, close the manual in-line service valve off, (manual in-line service valve is not factory supplied).

FOR YOUR SAFETY never place any type of object on top of the salamander broiler or cheese melters. The top of the broiler will exceed 1000° F. It could cause severe burns and/or fire and also will obstruct ventilation.

Main Burner Adjustments

All Salamanders are provided with a fixed burner orifices to provide 20,000 BTU/HR at the "MAX" setting on propane gas supplied at 10.0" W/C. All Cheese Melters are provided with a fixed burner orifices to provide 15,000 BTU/HR at the "MAX" setting on natural gas supplied at a 6.0" W/C pressure and 15,000 BTU/HR at the "MAX" setting on propane gas supplied at 10.0" W/C.

The "MIN" setting is adjustable and should be set as follows:

1. Set the burner valve knob to "MIN" setting and remove the knob.
2. Insert a thin bladed screwdriver into the valve stem to engage the slot inside the stem. Turn clockwise to decrease the rate and counter-clockwise to increase.

Proper adjustment is attained at the point where the burner rods no longer glow and the flame travels back and forth on the face of the ceramics.

This adjustment has been factory pre-set, however, with changing pressures this adjustment and pilot adjustment may need to be re-done after installation.

This is not considered a manufacturing defect and is not warrantable.

MAINTENANCE AND CLEANING

A program of proper cleaning techniques will aid in continued trouble free operation of this or any quality equipment.

Daily

Grid racks should be wiped daily while still warm, using a heavy cloth or other grease absorbing material to remove grease and burnt food before they burn into the grid. Remove burnt materials, such as carbonized grease or food, with a stiff wire brush. **DO NOT USE ANY TYPE OF STEEL WOOL.** Small particles may be left on the grid surface and get into food products. Grid racks should be washed thoroughly using a wire brush and a hot, mild detergent or soap solution. Rinse with clear, warm water.

Monthly

Lubricate valves and bearings as required. Due to the usual location of the broiler that is mounted above a range with open tops, the heat from the open top will cause the lubrication grease inside the valves to dry out. When you notice that the valve is becoming harder to turn it is then time to have them greased. We suggest an Authorized Service Agent who is familiar with the appliance and working with natural and propane gas, to perform this type of work.

Exterior Cleaning

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

1. Wipe exposed, clean-able surface when cool with a mild detergent and hot water. Stubborn residue spots may be removed with a light weight non-metallic scouring pad. Dry thoroughly with a clean cloth.
2. Stainless steel should be cleaned using a mild detergent, a soft cloth and hot water. If it is necessary to use a non-metallic scouring pad, always rub in the direction of the grain in the metal to prevent scratching. Use a water based stainless steel cleaner (such as Drackett Twinkle), if you want a high shine.

 **Garland**[®]

Garland  TM

1. Placer le bouton du robinet de brûleur au réglage « MIN » et retirer le bouton.
2. Insérer un petit tournevis plat dans la tige du robinet afin qu'il s'engage dans la fente à l'intérieur de la tige. Tourner à droite pour diminuer le débit et à gauche pour l'augmenter.

Un réglage correct est atteint lorsque les tiges du brûleur ne rougeoient plus et que la flamme se déplace d'avant en arrière sur les briques.

Ce réglage est effectué en usine; cependant, avec les modifications de pression, il peut être nécessaire d'effectuer ce réglage ainsi que celui de la veilleuse une fois l'installation effectuée.

Cela n'est pas considéré comme un défaut de fabrication et n'est pas couvert par la garantie.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Un programme de techniques de nettoyage adaptées permettra d'obtenir un fonctionnement continu sans problème de cet équipement ou de tout équipement de qualité.

Chaque jour

Les grilles devront être essuyées chaque jour pendant qu'elles sont encore tièdes, en utilisant un chiffon épais ou tout autre matériel absorbant la graisse pour éliminer la graisse et les aliments brûlés avant qu'ils ne s'incrustent dans la grille. Éliminer les aliments brûlés, tels que la graisse ou les aliments carbonisés, avec une brosse métallique dure. NE PAS UTILISER DE LAINE D'ACIER. Des petites particules peuvent rester sur la surface de la grille et coller aux aliments. Les grilles devront être lavées soigneusement avec une brosse métallique et une solution chaude de détergent doux ou de savon. Rincer à l'eau tiède propre.

Chaque Mois

Lubrifier les robinets et roulements si nécessaire. En raison de l'emplacement habituel de la salamandre qui est montée au-dessus d'une cuisinière avec grilloirs à plaque ouverte, la chaleur du grilloir fera sécher la graisse de lubrification à l'intérieur des robinets. Lorsque l'on remarque que le robinet devient difficile à tourner, il est temps de le graisser. Nous suggérons de faire effectuer ce travail par un agent d'entretien autorisé connaissant bien l'appareil et les équipements fonctionnant au gaz naturel et au propane.

Nettoyage Extérieur

1. Essuyer les surfaces nettoyables exposées une fois refroidies avec un détergent doux et de l'eau chaude. Les résidus rebelles peuvent être éliminés avec un tampon à recurer léger non métallique. Bien sécher avec un chiffon propre.
2. L'acier inoxydable devra être nettoyé avec un détergent doux, un chiffon et de l'eau chaude. S'il est nécessaire d'utiliser un tampon à recurer non métallique, frotter dans le sens du grain du métal pour éviter de le rayer. Utiliser un produit de nettoyage pour acier inoxydable à base d'eau (tel que DracKetT Twinkle) si l'on veut obtenir un fini brillant.

Instructions D'allumage Des Veilleuses

1. Le robinet d'arrêt en ligne devra être en position ouverte.
2. Avec une mèche allumée, il est maintenant possible d'allumer les veilleuses qui sont situées à l'arrière du brûleur principal.
3. La flamme des veilleuses devrait avoir une longueur approximative de 7/8 po (22mm) pour allumer correctement les brûleurs. On peut accéder aux robinets de réglage des veilleuses en faisant glisser vers l'avant le bac récepteur. Les robinets de réglage sont situés sur le collecteur placé horizontalement en travers de l'arrière de l'appareil, derrière le bac récepteur, un à gauche et l'autre à droite.

Pour régler les veilleuses, tourner la vis en laiton vers la gauche pour augmenter la flamme et vers la droite pour la diminuer.

NOTA : Une flamme de veilleuse d'une hauteur de 7/8 po (22mm) devrait être suffisante. Un réglage trop haut fera décoller la flamme ou créera une formation excessive de carbone. Ne pas régler la flamme des veilleuses à une longueur inférieure à 7/8 po (22mm) car cela retardera l'allumage des brûleurs. Ce retard d'allumage pourrait causer une fissuration des briques des brûleurs. Dans ce cas, le brûleur devra être remplacé.

Fonctionnement Du Brûleur Principal

Ouvrir le robinet du brûleur principal en position « MAX ». Vérifier immédiatement l'allumage du brûleur.

Attention : Si l'allumage ne se fait pas dans un délai de cinq secondes, fermer le robinet et attendre cinq minutes avant de recommencer. Le gaz de la veilleuse n'est pas coupé automatiquement. Il est de la responsabilité de l'opérateur de vérifier l'allumage des brûleurs immédiatement après que le robinet des brûleurs ait été mis en position de marche.

Une fois l'allumage fait, une flamme bleue couvrira la surface des briques pendant 10 à 15 secondes. La vapeur disparaîtra et la tige du brûleur deviendra rouge. Une fois que les brûleurs ont fonctionné pendant plusieurs minutes, tourner le robinet sur la position « MIN ». Les tiges des brûleurs ne seront plus rouges et la flamme parcourra d'avant en arrière la face des briques du brûleur.

Période De Calcination

Beaucoup de pièces utilisées dans la fabrication de l'équipement commercial sont revêtues d'une fine couche protectrice d'huile pour machines. Cette huile devra être calcinée avant que l'équipement soit utilisé pour la préparation d'aliments.

Après tout démarrage, et une fois les vérifications de sécurité terminées, tourner le robinet des brûleurs à la position « MAX ». Il se produira de la fumée (un nuage bleuâtre). Ce processus peut prendre plusieurs heures et peut être exécuté sur plusieurs jours.

Pour Conserver L'énergie

Ne pas gaspiller l'énergie en laissant les commandes sur des réglages de température élevée pendant les périodes d'inactivité. Des réglages plus bas maintiendront la salamandre chaude et prête pour la période d'utilisation suivante. Régler à nouveau les boutons des robinets des brûleurs si nécessaire pour les périodes de forte charge.

Instructions D'arrêt

Tourner les boutons des robinets des brûleurs en position « OFF ». Si l'appareil doit être arrêté pendant une période de temps prolongée, fermer le robinet d'arrêt manuel en ligne (ce robinet n'est pas fourni par l'usine).

POUR DES QUESTIONS DE SÉCURITÉ, ne jamais placer d'objets sur le dessus des salamandres ou des salamandres à fromage. La température sur le dessus des brûleurs dépasse 1 000 °F (538°C). Cela pourrait causer des brûlures graves ou un incendie et obstruer la ventilation.

Réglages Des Brûleurs Principaux

Toutes les salamandres sont livrées avec des orifices de brûleur fixes fournissant 20 000 BTU/H au réglage « MAX » avec du propane à une pression de 6 po C/E et « MAX » avec du gaz naturel à une pression de 10 po C/E. Toutes les salamandres à fromage sont livrées avec des orifices de brûleur fixes fournissant 15 000 BTU/H au réglage « MAX » avec du gaz naturel à une pression de 6 po C/E et 15 000 BTU/H au réglage « MAX » avec du propane à une pression de 10 po C/E. Le réglage « MIN » peut être modifié et devra être réglé comme suit :

Ventilation Et Alimentation En Air

Une ventilation correcte est extrêmement importante pour un bon fonctionnement. La méthode idéale de ventilation d'une salamandre consiste à utiliser une hotte correctement conçue qui devrait se prolonger de six pouces (6 po, 152mm) au-delà de tous les côtés de l'appareil et être à six pieds (6 pi) six pouces (6 po) (1981 mm) du plancher.

Un ventilateur d'extraction puissant créera un vide dans la pièce. Pour que le système d'évacuation fonctionne correctement, de l'air de remplacement doit entrer dans la pièce dans laquelle est située l'évacuation. La quantité d'air évacué doit être égale à la quantité entrant dans la pièce (air d'appoint).

Tous les brûleurs à gaz et veilleuses ont besoin de suffisamment d'air pour fonctionner et on ne devra pas placer de grands objets devant ou sur le dessus de la salamandre qui empêcheraient l'air de circuler à l'avant de la salamandre.

POUR DES QUESTIONS DE SÉCURITÉ, ne jamais placer d'objets sur le dessus des salamandres ou des salamandres à fromage. La température sur le dessus de la salamandre dépasse 1 000 °F (538°C). Cela pourrait causer des brûlures graves ou un incendie et obstruer la ventilation.

Dégagements :

Le dégagement par rapport aux matériaux combustibles doit être de 6 po (152 mm) sur les côtés et à l'arrière. Un dégagement de 0 po par rapport aux matériaux non combustibles est acceptable sur les côtés et à l'arrière pour la salamandre. La salamandre à fromage n'est pas conçue pour être installée sur un plancher combustible.

3. Mettre en place la salamandre et bien la fixer en utilisant la quincaillerie illustrée.
4. Remonter le conduit de fumée du four.

Salamandres Et Salamandres À Fromage Montées Sur Mur Ou Salamandre Montées À Fromage Ou Salamandre À Fromage Montées Sur Comptoir

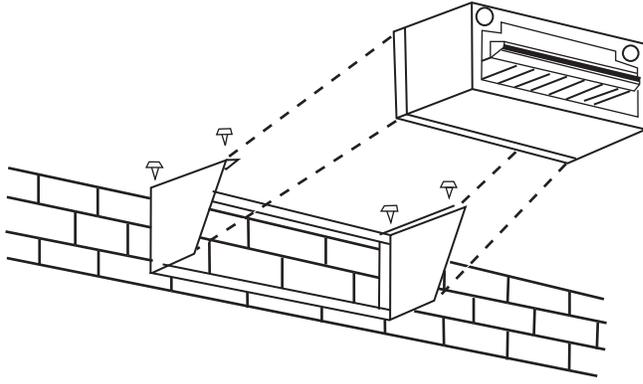
1. Le dégagement par rapport à toute construction combustible doit être de six pouces (6 po, 152mm) au minimum à l'arrière et de six pouces (6 po, 152mm) au minimum sur les côtés.

Chaque appareil à gaz sera placé par rapport au bâtiment et aux autres équipements de façon à avoir accès à l'appareil. Cet accès et ces dégagements sont nécessaires pour l'entretien et le nettoyage.

2. Tous les modèles dont le numéro se termine par le suffixe « C » doivent être fixés au comptoir.

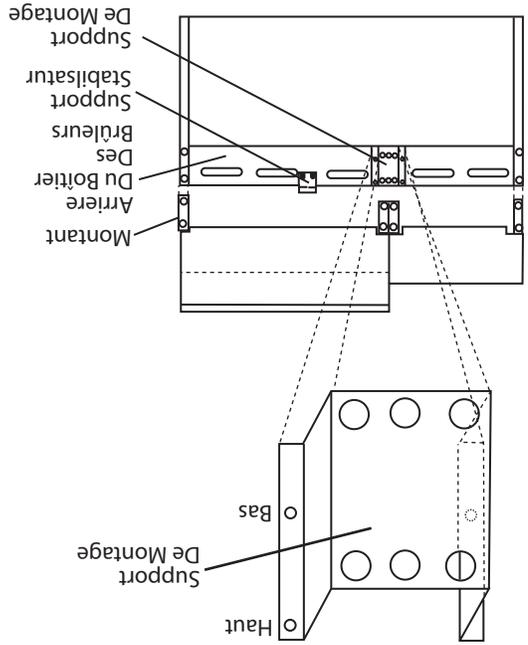
3. Tous les modèles dont le numéro se termine par le suffixe « W » sont montés sur une surface verticale en utilisant l'ensemble de montage comme illustré ci-dessous. Les salamandres sont expédiées avec l'ensemble de montage mural fixé à l'appareil.

4. Au moment de l'installation, on devra prévoir les connexions du gaz, en dessous ou à l'arrière.



MODELES IR60-280L, GCM60-280

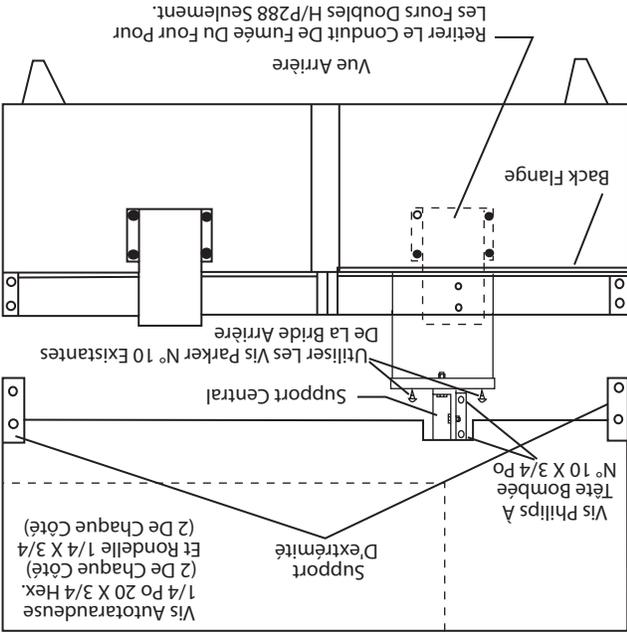
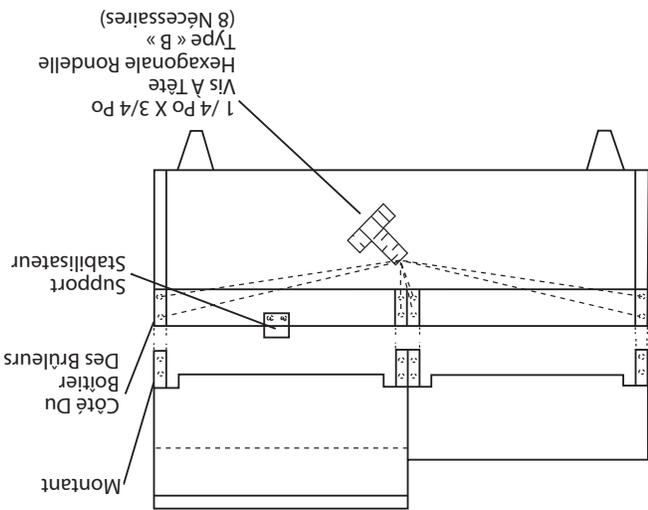
1. L'arrière de la cuisinière doit être facilement accessible.
2. Fixer le support de montage à l'arrière du boîtier des brûleurs comme illustré en utilisant quatre (4) vis à métaux à tête bombée Phillips de type « A » n° 10 x 1/2 po.
3. Positionner la salamandre à l'arrière de la cuisinière en faisant glisser les montants dans les côtés du boîtier des brûleurs et dans le support de montage.
4. S'assurer que le panneau avant est en face du support stabilisateur.
5. Bien fixer en utilisant les pièces de fixation illustrées.



MODELES IR48-280L, IR72-280L, GCM48-280, GCM72-280

1. L'arrière de la cuisinière doit être facilement accessible.
2. Positionner la salamandre à l'arrière de la cuisinière en faisant glisser les montants dans les côtés du boîtier des brûleurs.
3. S'assurer que le panneau avant se trouve en face du support stabilisateur sur la cuisinière de 72 po.
4. Bien fixer la quincaillerie illustrée.

Modeles IR48-280L Ou GCM48-280 Montage Sur Une Cuisinière De 48 Po Avec Un Four Pleine Grandeur



1. L'arrière de la cuisinière doit être facilement accessible.
2. En cas de montage sur un four double, retirer le conduit de fumée du four du côté gauche en regardant l'arrière de l'appareil.

- Les régulateurs de pression doivent avoir une gamme de réglages de pression permettant un réglage conforme à la pression de collecteur indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

4. A moins que la pression de collecteur sur tous les appareils branchés soit identique, un régulateur de pression séparé doit être installé sur chaque appareil ayant des pressions de collecteur différentes.

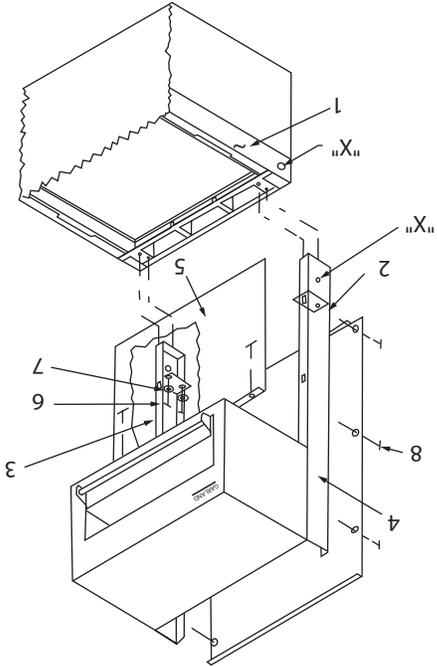
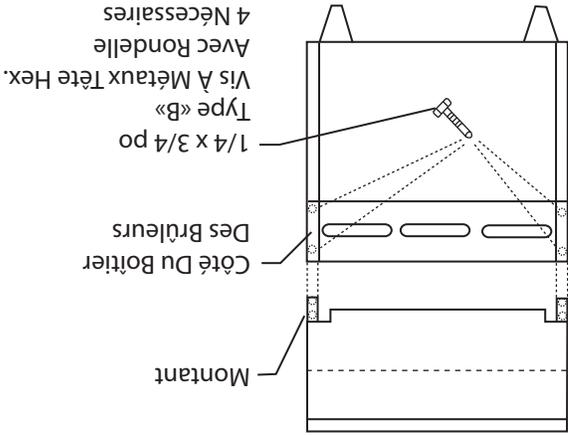
5. Des conduites d'alimentation en gaz doivent être branchées aux extrémités droite, gauche ou aux deux extrémités d'une batterie ou aux connexions en T sur des plaques de répartition. Si cinq (5) unités ou plus sont placées dans une batterie, on devra utiliser plus d'une conduite d'alimentation. Un robinet d'arrêt manuel de type homologué et facilement accessible devra être installé sur chaque conduite d'alimentation.

ATTENTION : Les codes locaux peuvent exiger que le régulateur de pression soit ventilé à l'extérieur. Celui-ci n'est pas fourni par nous-mêmes.

Installation De La Salamandre Sur Une Cuisinière

Modèles IR36-280L, GCM24-280, GCM26-280

1. L'arrière de la cuisinière doit être facilement accessible
2. Placer la salamandre à l'arrière de la cuisinière en faisant glisser les montants dans les côtés du boîtier des brûleurs.
3. Immobiliser la salamandre en utilisant la quincaillerie illustrée.



- ### Instructions De Montage Des Salamandres/ Salamandres À Fromage
- ### Salamandres/Salamandres À Fromage Série M
1. Retirer le panneau avant n° 5 en retirant les deux (2) vis Parquer de la partie inférieure de la salamandre/ salamandre à fromage et en poussant le panneau avant vers le bas.
 2. Avec le panneau arrière n° 4 toujours fixé aux montants gauche n° 2 et droit n° 3, faire descendre les montants dans les découpes rectangulaires à l'arrière de la cuisinière.
 3. Fixer les montants n° 2 et n° 3 à la cuisinière n° 1 avec quatre (4) boulons 5/16 po et 18 rondelles plates n° 6 et n° 7.
 4. Si l'appareil est aligné en batterie, fixer les unités adjacentes ensemble au trou marqué « X » avec des boulons 1/4 po-20 des rondelles et des écrous.
 5. Remonter le panneau avant n° 5 démonté précédemment. Fixer le panneau avant n° 5 à la salamandre/salamandre à fromage avec deux (2) vis Parquer.

Réglementation Légale

On n'insistera jamais assez sur l'importance d'une installation correcte de l'équipement de cuisson professionnel à gaz. Les performances de l'équipement dépendent, en grande partie, de la conformité de l'installation aux spécifications du fabricant. L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Code, ANSI Z223.1, au Code d'installation du gaz naturel, CAN/CGA-B149.1 ou au Code d'installation du propane, CAN/CGA-B149.2, selon le cas.

Connexion Du Gaz

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

A. Le type de gaz pour lequel l'appareil est équipé est estampillé sur la plaque signalétique située derrière le panneau avant inférieur. Brancher une unité estampillée « NAT » seulement au gaz naturel et une unité estampillée « PRO » seulement au gaz propane.

B. S'il s'agit d'une installation neuve, demander au fournisseur de gaz de vérifier la taille du compteur et la tuyauterie pour s'assurer que l'appareil est alimenté avec une pression de gaz suffisante nécessaire pour son fonctionnement.

C. S'il s'agit d'un équipement supplémentaire ou de rechange, demander à un technicien qualifié de vérifier la pression du gaz afin de s'assurer que les installations de gaz existantes (compteur, tuyauterie, etc.) offriront le nombre de BTU de gaz nécessaires à l'appareil avec une chute de pression inférieure à 1/2 po de colonne d'eau. Pour vérifier la pression, s'assurer que les autres équipements installés sur la même conduite de gaz fonctionnent au maximum.

NOTA : Pour vérifier la pression, s'assurer que tous les autres équipements sur la même conduite de gaz sont allumés. Un régulateur de pression est fourni avec les salamandres à infrarouge GARLAND. Le régulateur est réglé pour débiter le gaz à la pression indiquée sur la plaque signalétique. L'appareil et son robinet de fermeture individuel (non fourni par nous) doivent être débranchés du système d'alimentation en gaz pendant les essais de pression de ce système si les pressions dépassent 1/2 lb/po² (3,45 kPa).

E. L'appareil doit être isolé du système d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel (non fourni par nous) pendant les essais de pression du système d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou supérieures à 1/2 lb/po² (3,45 kPa).

F. Le branchement de l'alimentation en gaz se fait dans le coin arrière inférieur gauche de l'appareil. Un robinet manuel facilement accessible et de type homologué devra être installé sur chaque conduite d'alimentation. **ESSAI DE FUIITE – NE PAS UTILISER DE FLAMME NUE.**

G. Un bouchon de prise de pression est fourni avec les appareils et est installé sur le collecteur. La cuvette de propreté doit être retirée pour utiliser la prise de pression. La pression du gaz doit être vérifiée quand l'appareil est installé, pour s'assurer qu'elle est identique à celle spécifiée sur la plaque signalétique. Si nécessaire, des réglages de pression doivent être effectués sur le régulateur de pression fourni avec chaque salamandre à infrarouge.

NOTA : le régulateur de pression est situé en haut à l'arrière de la salamandre.

H. S'il s'agit d'une installation complètement neuve, faire installer et vérifier les conduites de gaz et les conduites du compteur par un technicien qualifié.

I. S'assurer que les nouveaux tuyaux, les joints et les connexions ont été montés proprement et ont été purgés de façon à ce que la pâte à joints, les copeaux, etc. ne touchent pas les veillesuses, robinets et/ou commandes. Utiliser de la pâte à joints résistante au gaz de pétrole liquéfié.

AVERTISSEMENT : Vérifier si les connexions de gaz fuient. Utiliser une solution savonneuse ou une méthode similaire. **NE PAS UTILISER DE FLAMME NUE!** NOTA : Cet appareil n'est pas recommandé pour une installation résidentielle.

Régulateurs De Pression Dans Les Installations En Batterie

1. Doivent avoir une capacité de régulation maximale pour toute la charge branchée.

2. Les régulateurs de pression installés doivent être homologués par un organisme reconnu au niveau national.

Performances Et Construction Des Salamandres À Fromage

Le modèle d'une largeur de 24 po est doté d'un seul brûleur à infrarouge à gaz de type atmosphérique de 15 000 BTU. Les modèles de 34 et de 36 po de large sont dotés chacun de deux (2) brûleurs à infrarouge de type atmosphérique de 15 000 BTU. Les brûleurs sont commandés individuellement par deux (2) robinets comportant trois (3) positions de chauffage (HI, LO, OFF). Un préchauffage rapide et une production uniforme sont assurés par les brûleurs à infrarouge à haut rendement. La conception atmosphérique unique évite d'utiliser des ventilateurs et filtres. La chaleur est dirigée vers le bas sur une grande grille robuste chromée. Les guides de grille solide chromés supportent la grille et sont réglables en trois (3) positions. La grille et ses guides se démontent facilement pour le nettoyage.

Les salamandres à fromage montées sur cuisinière série H/P280 et 40 sont soutenues par des supports formés robustes. Les salamandres à fromage séries H/P280 et 40 sont livrées avec un avant en acier inoxydable. Le dossier et le reste des pièces extérieures comportent un fini en email noir cuit. Un régulateur de pression est monté de série.

Plaque Signalétique

Pour contacter l'usine ou votre revendeur d'équipement en ce qui concerne des problèmes de réparation ou des pièces de rechange, référez-vous à cet appareil particulier en indiquant le numéro de modèle correct (comprenant les lettres de préfixe et de suffixe et les numéros) ainsi que le numéro de série ou de code. La plaque signalétique fixée sur l'appareil contient ces informations.

Nous suggérons que l'installation, l'entretien et les réparations soient exécutés par l'agence de service locale autorisée indiquée dans le manuel d'information ou d'appeler l'usine.

En cas de questions concernant l'installation, l'utilisation, l'entretien ou la réparation du produit, écrire ou communiquer avec le département de service des produits. Ce produit a été homologué en tant qu'équipement de cuisson commercial et doit être installé par un professionnel, tel que spécifié.

La salamandre à infrarouge et la salamandre à fromage à infrarouge à gaz montées sur cuisinière existent dans la série M et la série H/P 280 pour une adaptation parfaite. La salamandre à fromage à infrarouge à gaz montée sur cuisinière existe dans la série 40 et la série H/P 280 pour une adaptation parfaite. Ces salamandres sont idéales pour préparer les plats comportant du fromage fondu, les plats en cocotte, les plats au gratin, les soufflés, les plats mexicains et autres plats ethniques.

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.

Performance Et Construction Des Salamandres

Deux robinets de réglage du gaz assurent un contrôle individuel des deux brûleurs à gaz à infrarouge atmosphériques de 20 000 BTU pour la salamandre. La position « LO » est réglable pour la plupart des conditions de gaz. Un préchauffage rapide et une production uniforme sont assurés par les brûleurs à infrarouge à haut rendement. La conception atmosphérique unique évite d'utiliser des ventilateurs et des filtres. La chaleur est dirigée vers le bas sur la grande (plus de 380 pouces carrés) grille de rotissage robuste. La grille se retire facilement de l'ensemble de grille à équilibrage par ressorts. L'ensemble de grille est monté sur roulettes et sort pour faciliter le chargement et le déchargement. L'ensemble de grille peut monter et descendre avec verrouillage positif en trois positions. Le déflecteur à grasse pleine largeur fixé à la partie inférieure de l'ensemble de grille dirige les produits chauds s'écoulant de la grille vers un bac récepteur de grande capacité même lorsque l'ensemble de grille est à l'extérieur de la salamandre. L'ensemble de grille et le bac récepteur se retirent facilement pour le nettoyage. Le modèle MIR34L a une largeur de 34 po et est soutenu par des supports robustes formés avec un dossier en acier inoxydable. L'avant et les côtés de la salamandre sont en acier inoxydable.

Le modèle IR36-280 a une largeur de 36 po et est soutenu par des supports formés robustes. L'avant de la salamandre et le dossier sont en acier inoxydable avec des côtés en email noir cuit.

Le modèle W60-280L a une largeur hors-tout de 60 po comprenant une étagère de 24 po de large. L'avant et le dossier de la salamandre sont en acier inoxydable avec des côtés en email cuit noir.

DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS, SALAMANDRE À FROMAGE

| Modèle | Largeur | Profondeur | Dégagement D'Entrée: Tous Les Modèles | |
|------------|--------------|--------------|---------------------------------------|--------------|
| | | | En Caisse | Déballe |
| GCM 24-280 | 24Po (610mm) | 19Po (483mm) | 37-1/4Po (946mm) | 24Po (610mm) |
| GCM 36-280 | 36Po (314mm) | 19Po (483mm) | 37-1/4Po (946mm) | 20Po (508mm) |
| MCM 34 | 34Po (864mm) | 19Po (483mm) | 37-1/4Po (946mm) | 20Po (508mm) |

REMARQUE : Ces données s'appliquent uniquement en Amérique du Nord.

| Pression De Fonctionnement Du Collecteur | Dégagements d'Installation | | Orifice |
|--|----------------------------|-----------------------------------|------------|
| | Propane | Arrière | |
| 6Po C/E (15 mbar) | 10Po C/E (25 mbar) | 6Po (152mm) | Nat n° 50F |
| 6Po C/E (15 mbar) | 6Po (152mm) | 15,000 BTU/H(4.39 kw) Par Brûleur | Pro n° 57F |

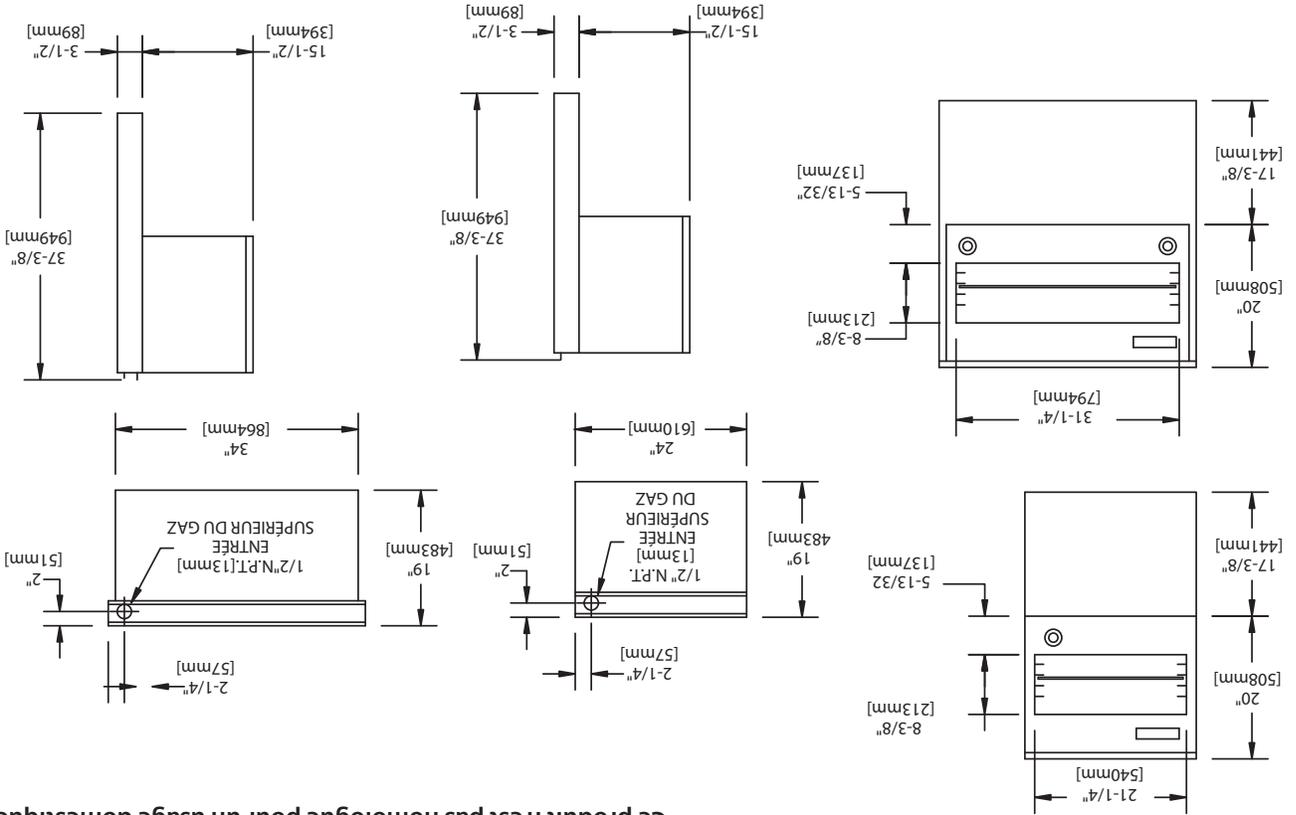
| Modèle | Pds D'expédition. (Lbs./Kg) |
|------------|-----------------------------|
| GCM 34 | 180/82 |
| GCM 36-280 | 180/82 |
| GCM 60-280 | 220/100 |
| GCM 72-280 | 240/109 |

NOTA : Les réductions de dégagement d'installation ne sont applicables que lorsque les codes locaux les autorisent.

Tout équipement de cuisson professionnel exige un système de ventilation adéquat. Pour plus de renseignements, consulter la norme n° 96 de la National Fire Protection Association.

Les indications pour les entrées de gaz s'appliquent à des installations inférieures à 2000 pi (610 m) d'altitude au-dessus du niveau de la mer.

Ce produit n'est pas homologué pour un usage domestique.



DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS, SÉRIE MODÈLE IR-280L

| MODÈLE | Largeur (36 Po De Rôtissoire Plus La Largeur De La Colonne Montante De Fumée Avec Étagère) | Utiliser Avec Modèles Série H280 | Pds D'expédition. Lbs./Kgs. | En Caisse | | Déballé |
|-----------|---|--|-----------------------------------|----------------------|----------------------|---------|
| | | | | Dégagement D'Entrée: | Dégagement D'Entrée: | |
| IR36-280L | 36Po (914mm) | H286 | 200/91 | 29Po (737mm) | 21Po (533mm) | |
| IR48-280L | 48Po (1219mm) | H288 | 230/105 | 29Po (737mm) | 21Po (533mm) | |
| IR60-280L | 60Po (1524mm) | H284 & H287 | 260/118 | 29Po (737mm) | 21Po (533mm) | |
| IR72-280L | 72Po (1829mm) | H289 | 280/127 | 29Po (737mm) | 21Po (533mm) | |

Notez la salamandre à gauche Côté droit en optionl.

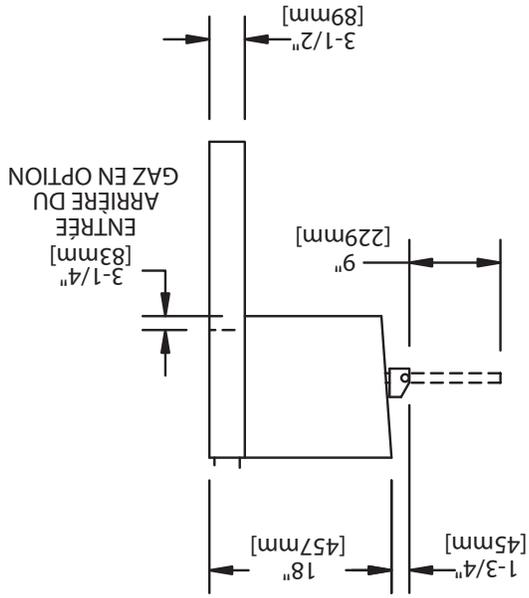
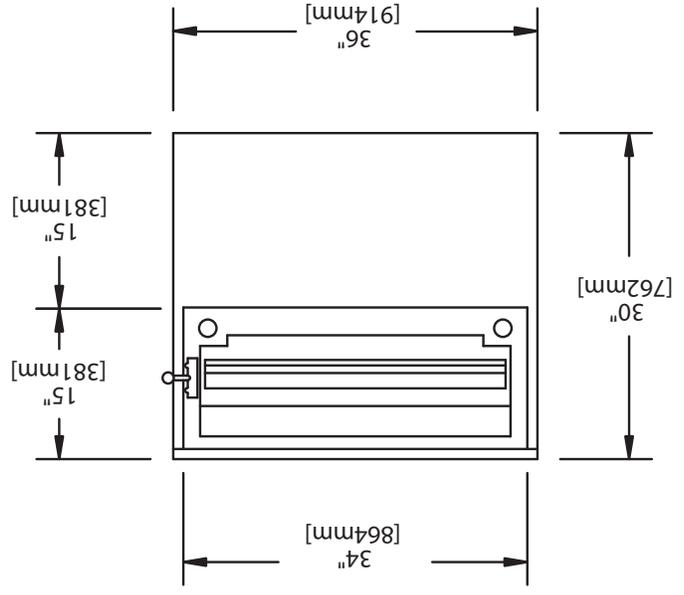
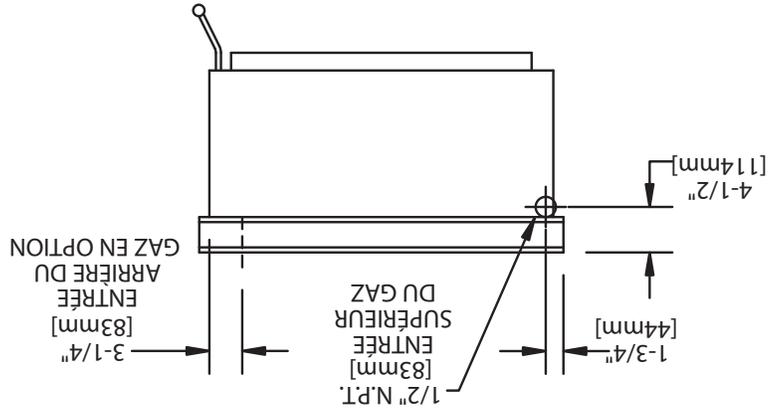
| Orifice | Entrée de Total | Dégagements d'installation | | Pression De Fonctionnement Du Collecteur | |
|---------|-----------------------|-------------------------------|-------------|---|-----------------|
| | | Arrière | Côtés | Propane | Gaz Naturel |
| | 40,000 BTU/H (11.7kW) | 6Po (152mm) | 6Po (152mm) | 10PoC/E (25mbar) | 6PoC/E (15mbar) |
| NAT | | | | | |
| PRO | | | | | |
| | | | | | n° 48F n° 55F |

Les indications pour les entrées de gaz s'appliquent à des installations inférieures à 2000 pi (610 m) d'altitude au-dessus du niveau de la mer.

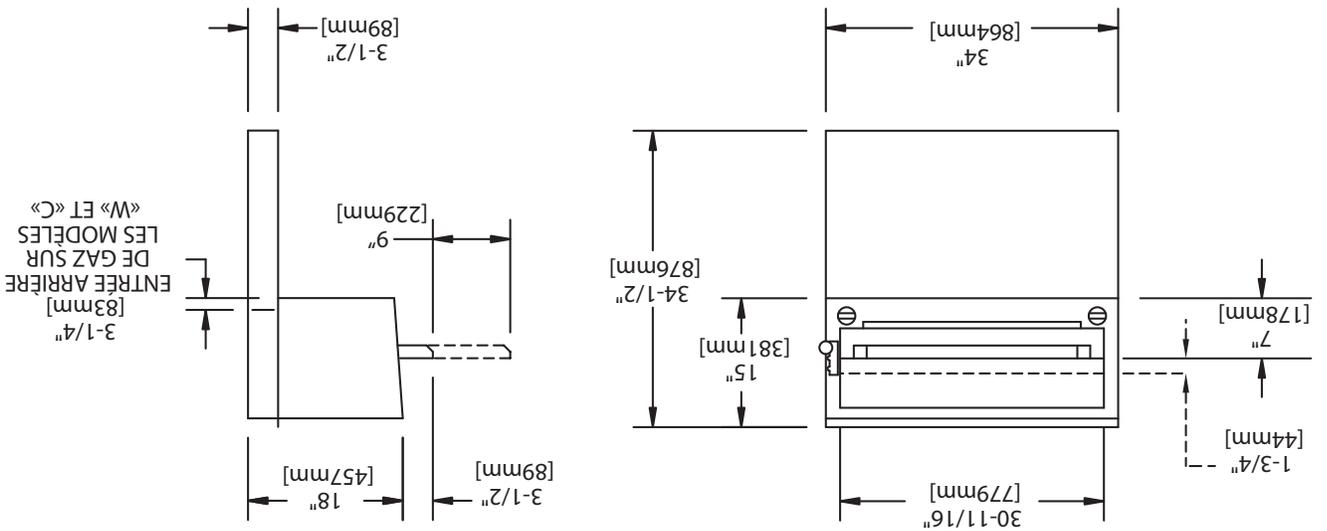
À utiliser uniquement sur des sols incombustibles.

Tout équipement de cuisson professionnel exige un système de ventilation adéquat. Pour plus de renseignements, consulter la norme n° 96 de la National Fire Protection Association.

Ce produit n'est pas homologué pour un usage domestique.



DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS, MODÈLE MIR 34L



*Note: La prolongation de tuyau d'admission de GAZ DE SUPÉRIEURE de ajoute 4 po. (258mm) à la hauteur hors-tout.

3-1/4" [83mm] ENTRÉE ARRIÈRE DE GAZ SUR LES MODÈLES «W» ET «C»

| Notes d'installation | | |
|--|--|---|
| Dégagements Par Rapport Aux Murs Combustibles | Dégagement D'Entrée | Pression De Fonctionnement Du Collecteur |
| Côtés : 6Po (152mm) Arrière : 6Po (152mm) | En Caisse : 39 3/4Po (997mm) Déballe : 34-3/4Po (870mm) | Gaz Naturel : 6Po C/E (15mbar) Propane : 10Po C/E (25mbar) |

NOTA : Les réductions de dégagement d'installation ne sont applicables que lorsque les codes locaux les autorisent.

REMARQUE : Ces données s'appliquent uniquement en Amérique du Nord.
 Tout équipement de cuisson professionnel exige un système de ventilation adéquat. Pour plus de renseignements, consulter la norme n° 96 de la National Fire Protection Association.
 Les indications pour les entrées de gaz s'appliquent à des installations inférieures à 2000 pi (610 m) d'altitude au-dessus du niveau de la mer.

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|----|---|
| 2 | INFORMATIONS IMPORTANTES |
| 4 | DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS, MODÈLE MIR 34L |
| 5 | DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS, SÉRIE MODÈLE IR-280L |
| 6 | SALAMANDRE À FROMAGE, DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS, |
| 7 | INFORMATIONS GÉNÉRALES |
| 7 | Performance Et Construction Des Salamandres |
| 7 | Performances Et Construction Des Salamandres À Fromage |
| 7 | Plaque Signalétique |
| 8 | INSTALLATION |
| 8 | Réglementation Légale |
| 8 | Connexion Du Gaz |
| 8 | Régulateurs De Pression Dans Les Installations En Batterie |
| 9 | Installation De La Salamandre Sur Une Cuisinière |
| 9 | Instructions De Montage Des Salamandres/ Salamandres À Fromage |
| 9 | Série M |
| 10 | MODÈLES IR60-280L, GCM60-280 |
| 10 | MODÈLES IR48-280L, IR72-280L, GCM48-280, GCM72-280 |
| 10 | Modèles IR48-280L Ou GCM48-280 Montage Sur Une Cuisinière De 48 Po Avec Un Four Pleine Grandeur |
| 11 | Salamandres Et Salamandres À Fromage Montées Sur Mur Ou Salamandre Ou Salamandre À Fromage Montées Sur Comptoir |
| 11 | Ventilation Et Alimentation En Air |
| 11 | Dégagements : |
| 12 | FONCTIONNEMENT |
| 12 | Instructions D'allumage Des Veilleuses |
| 12 | Fonctionnement Du Brûleur Principal |
| 12 | Période De Calcination |
| 12 | Pour Conserver L'énergie |
| 12 | Instructions D'arrêt |
| 12 | Réglages Des Brûleurs Principaux |
| 13 | ENTRETIEN ET NETTOYAGE |
| 13 | Chaque Jour |
| 13 | Chaque Mois |
| 13 | Nettoyage Extérieur |

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

Les unités concernées par ce manuel sont les suivantes :

Modèles de salamandre : MIR34L, IR36-280L, IR-280WL,
IR36-380CL, IR60-280L

Modèles de salamandre à fromage : GCM-2C, GCM-3C, GCM-6C,
GCM24-280G, CM36-280,
GCM72-280, MCM34

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 SALAMANDRES À INFRAROUGE

ET SALAMANDRES À INFRAROUGE GARLAND



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.

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.

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
Freeland, 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

Pièce n° 1382669 Rev 1 (09/03/09)

© 2007 Garland Commercial Industries, LLC