



# INSTALLATION AND OPERATION MANUAL

## “REGAL” SERIES RADIANT CHAR-BROILERS, (RBA)



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

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

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

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

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

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

Users are cautioned that maintenance and repairs must be performed by a Garland authorized service agent using genuine Garland replacement parts. Garland will have no obligation with respect to any product that has been improperly installed, adjusted, operated or not maintained in accordance with national and local codes or installation instructions provided with the product, or any product that has its serial number defaced, obliterated or removed, or which has been modified or repaired using unauthorized parts or by unauthorized service agents.

For a list of authorized service agents, please refer to the Garland web site at <http://www.garland-group.com>.

The information contained herein, (including design and parts specifications), may be superseded and is subject to change without notice.

GARLAND COMMERCIAL INDUSTRIES, LLC  
185 East South Street  
Freeland, Pennsylvania 18224  
Phone: (570) 636-1000  
Fax: (570) 636-3903

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

## **IMPORTANT INFORMATION**

**WARNING:**

**This product contains chemicals known to the state of California to cause cancer and/or birth defects or other reproductive harm. Installation and servicing of this product could expose you to airborne particles of glass wool/ceramic fibers. Inhalation of airborne particles of glass wool/ceramic fibers is known to the state of California to cause cancer. Operation of this product could expose you to carbon monoxide if not adjusted properly. Inhalation of carbon monoxide is known to the state of California to cause birth defects or other reproductive harm.**

**Keep appliance area free and clear of combustibles.**

# TABLE OF CONTENTS

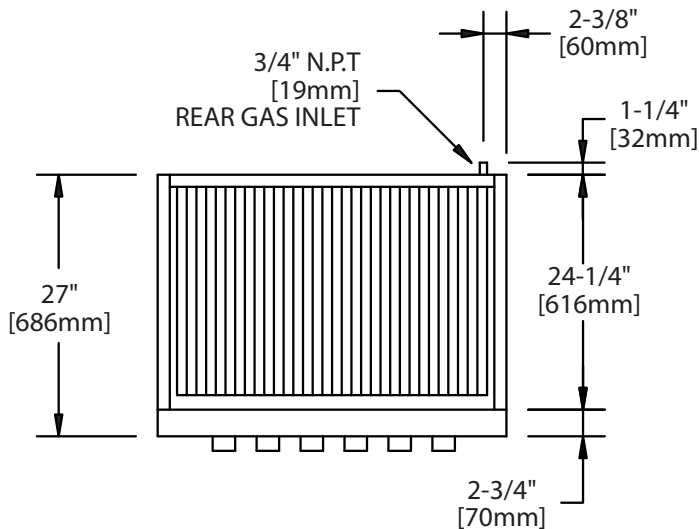
<b>IMPORTANT INFORMATION</b> .....	<b>2</b>
<b>DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS, RBA REGAL SERIES</b> .....	<b>4</b>
<b>INTRODUCTION</b> .....	<b>5</b>
Uncrating.....	5
Rating Plate.....	5
<b>INSTALLATION</b> .....	<b>5</b>
Clearances.....	5
Positioning and Setup.....	5
Air Supply and Ventilation.....	5
Standards .....	6
Gas Supply .....	6
Statutory Regulations .....	6
Manual Shut-Off Valve .....	6
Pressure Regulator.....	6
Rigid Connections .....	7
Flexible Couplings & Connectors.....	7
Manual Pilot Valve .....	7
Testing and Adjustments.....	7
<b>INITIAL OPERATION</b> .....	<b>8</b>
Initial Pilot Light .....	8
Final Preparation.....	8
<b>CLEANING AND MAINTENANCE</b> .....	<b>8</b>
General Cleaning .....	8
Daily .....	8
Weekly.....	9
Periodic .....	9
Cleaning Stainless Steel .....	9
<b>SERVICE AND PARTS</b> .....	<b>9</b>

# DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS, RBA REGAL SERIES

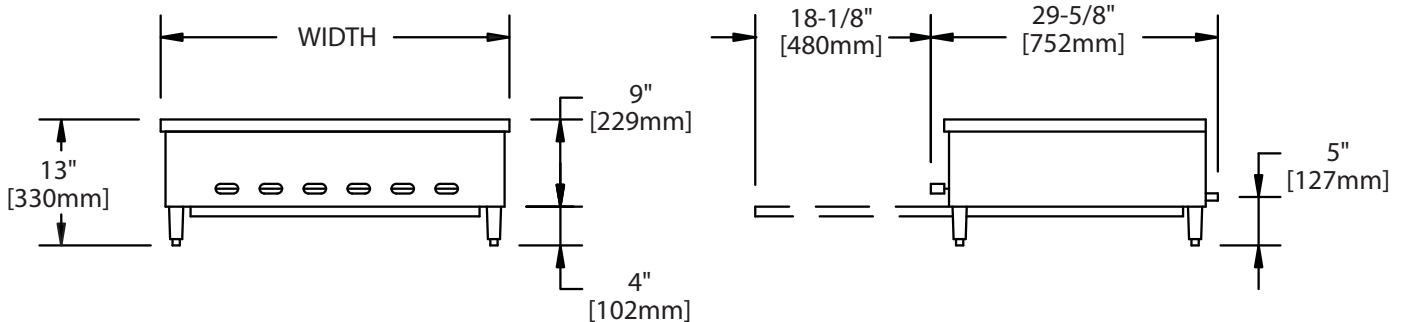
SPECIFICATIONS:	MODELS				
Description	RBA-24	RBA-30	RBA-36	RBA-48	RBA-60
Width: In(mm)	24 (610)	30 (762)	36 (914)	48 (1219)	60 (1524)
Depth: In(mm)	27(656)	27(656)	27(656)	27(656)	27(656)
Height: In(mm)	13(330)	13(330)	13(330)	13(330)	13(330)
No. Burners	4	5	6	8	10
BTU/Hour - Natural/Propane	60,000	75,000	90,000	120,000	150,000
Gas Broiling Grid W: In (mm)	21-1/2(546)	21-1/2(546)	21-1/2(546)	21-1/2(546)	21-1/2(546)
D: In (mm)	20(508)	26(660)	32(813)	44(1118)	56(1422)
Gas Manifold	3/4" NPT	3/4" NPT	3/4" NPT	3/4" NPT	3/4" NPT

**NOTE:**

- Many local codes exist. It is the responsibility of the owner and installer to comply with those codes.
- Garland/US Range reserves the right to change or improve our, specifications without notification.
- These appliances are intended for commercial use by professionally trained personnel.



Manifold Operating Pressure All Models			
Natural Gas		Propane	
"WC	Mbar	"WC	Mbar
5	12.5	10	25



# INTRODUCTION

U.S. Range manufactures the “Regal” Char-Broiler (RBA) in widths from two to six feet, to be used either as freestanding counter units or built into either a “Cuisine” or “Performer” range. All broilers are shipped completely assembled, with the double drip pans and pressure regulator packed on top of the broiler. A piece of 2x4 lumber is strapped to the radiants to prevent vibration damage. All units are inspected at the factory before shipping.

## 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 right side of the appliance.

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

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

**WARNING** All U.S. Range char-broilers must be connected only to the type of gas identified on the rating plate!

# INSTALLATION

## Clearances

The appliance area must be kept free and clear of all combustibles. This unit is design-certified for the following installations:

1. For installation in non-combustible locations only.
2. For use only with four-inch high adjustable legs.
3. Zero clearance is required from non-combustible construction at sides and rear.

Adequate clearances must be maintained at all times in front and at the sides of the appliance for servicing and proper operation.

## Positioning and Setup

Place a carpenter’s spirit level left-to-right on the front landing ledge and across the back trim, and also front-to-back on the right and left end trims. Level to the high corner with the screw adjustment built into the foot of each leg.

## Air Supply and Ventilation

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

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 dripping through the grate onto the hot radiants, sending smoke back up through the product as flavor enhancement. “Regal” series char-broilers must be installed under a vent hood. Filters and drip troughs should be part of any industrial hood, but consult local codes before construction and installation.

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

# INSTALLATION Continued

## Standards

Installation must be planned in accordance with all applicable state and local codes, taking into account the following standards (or latest edition):

- Grease Extractor ANSI/NFPA 96-1992
- Power Ventilators ANSI/NFPA 96-1987
- Filter Unit ANSI/NFPA 96-1987
- Smoke Detectors ANSI/NFPA 728-1986. CAN/ULC 8553-1986
- Fire Extinguisher (CO<sub>2</sub>) ANSI/NFPA 12-1989

This section is not intended to be complete and other nationally recognized standards may be appropriate.

## Gas Supply

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

NOTE: The gas supply (service) line must be the same size or greater than the inlet line of the appliance. U.S. Range "Regal" char-broilers use a 3/4" NPT inlet. Sealant on all pipe joints must be resistive to LP gas.

To convert to propane or natural gas, contact a certified service agency.

## Statutory Regulations

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

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

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

## 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 commercial cooking equipment must have a pressure regulator on the incoming service line for safe and efficient operation. The pressure regulator installed must be listed by a nationally recognized agency. Line service pressure may fluctuate with local demand.

All "Regal" char-broilers must be installed with the included gas pressure regulator.

Regulators are adjusted at the factory for 5"WC (natural gas) or 10"WC (LP gas) depending on the customer's ordering instructions.

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

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

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

# INSTALLATION Continued

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

## Rigid Connections

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

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

## Flexible Couplings & Connectors.

If the unit is to be installed with flexible couplings and/or quick disconnect fittings, the installer must use an AGA design-certified commercial flexible connector or at least 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. Domestic connectors are not suitable!

## Manual Pilot Valve

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. Pilots can be reached with a long match or taper down from the top if the grates and radiants have not yet been installed, or through the observation/adjustment openings in the valve cover between the burner valve knobs. These openings also contain the pilot valves, which are screwdriver adjustable.

## Testing and Adjustments

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

All U.S. Range 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 U.S. Range warranty.

# INITIAL OPERATION

## Initial Pilot Light

**WARNING** Keep appliances free and clear from combustibles at all times. When lighting pilots and checking for burner performance, do not keep your face close to the burners. The burner may light with a “pop” and could flash back and cause facial burns.

Before lighting any pilots, make sure that the burner valves and thermostats are turned “OFF”.

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 solvents at the factory to remove any visible signs of dirt, oil, grease, bacteria, remaining from the manufacturing process.

They should be washed thoroughly with hot, soapy water to remove film residues and any installation dust or debris before being used for food preparation. The top grates should be removed and washed before use.

# CLEANING AND MAINTENANCE

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

## General Cleaning

Any piece of equipment works better and lasts longer when maintained properly and kept clean. Cooking equipment is no exception. Your U.S. Range “Regal” Char-Broiler must be kept clean during the working day and thoroughly cleaned at the end of each day.

## Daily

1. Remove the broiler grates. Wire brush them clean or any encrusted materials and wash in hot, soapy water. A common cleaning practice is to turn grates up side-down to burn off encrusted material. Do not do this with the “Regal” Char-Broiler! The flame from the burner is shielded by a cast iron radiant with the result that heat not flame reaches the grate. It is likely that cooked-on matter will cook in even deeper rather than burn off.
2. Remove the radiants and wire brush them clean, then wash in hot soapy water. A rule of thumb is that if the grates are becoming encrusted, so are the radiants.



## CLEANING AND MAINTENANCE Continued

3. The "Regal" Char-Broiler uses a double drip tray. The front grease trough (at the top of the unit) downspouts to a 3-5/8" tray running the width of the body; remaining grease which drips past the radiants is collected by a second pan covering the remainder of the broiler bottom. The front tray must be checked frequently during operation and drained as necessary; the rear drip pan should also be checked occasionally. Spills should be wiped as they occur and, at the end of the day, both pans should be washed in hot, soapy water.

### Weekly

If a daily maintenance is performed as recommended above, weekly maintenance will not be required beyond the daily cleaning for the last day of the working week.

### Periodic

Your U.S. Range "Regal" Char-Broiler should be checked and adjusted periodically by qualified service personnel as part of a regular kitchen maintenance program.

### Cleaning Stainless Steel

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

## SERVICE AND PARTS

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



L'installation, l'entretien et les réparations devront être effectués par l'agence de service U.S. Range locale autorisée dont le nom figure dans le manuel d'informations.

## SERVICE ET PIÈCES

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

## Nettoyage Général

N'importe quel appareil fonctionne mieux et dure plus longtemps s'il est bien entretenu et nettoyé. Les équipements de cuisine ne font pas exception à cette règle.

Votre grilloir de type « Regal » doit être maintenu propre durant la journée de travail et être nettoyé à fond à la fin de la journée.

## Chaque Jour

1. Enlevez les grilles du grilloir. Brossez et nettoyez les grilles à l'aide d'une brosse métallique pour éliminer les résidus incrustés et lavez les dans l'eau savonneuse chaude. On nettoie parfois les grilles en les retournant et en faisant brûler les résidus accumulés. Ne le faites pas avec votre grilloir de type à charbon de bois « Regal ». La flamme du brûleur est protégée par un radiateur en fonte, ce qui fait que c'est la chaleur et non pas la flamme qui atteint la grille. Il est probable que les aliments vont s'incruster d'avantage plutôt que de se décoller.

2. Retirez les radiateurs et nettoyez-les avec une brosse métallique, avant de les laver à l'eau savonneuse chaude. D'une manière générale, si les grilles sont sales, il en est de même des radiateurs.

3. Les grilloirs de type à charbon de bois « Regal » sont munis d'une double lèche-frite. Le collecteur à graisse avant (sur le dessus de l'unité carrelée) se vide dans une lèche-frite de 3/8 po faisant toute la largeur de la partie carrelée. Le reste de la graisse s'égouttant des radiateurs est collecté dans une seconde lèche-frite qui recouvre le reste du fond du grilloir. Il est nécessaire de vérifier fréquemment la lèche-frite avant pendant l'utilisation de l'appareil et de la vider au besoin. Vérifiez également de temps en temps la lèche-frite arrière. Les débordements doivent être essuyés dès qu'ils se produisent et, à la fin de la journée les deux lèche-frites devront être nettoyés à l'eau savonneuse chaude.

## Nettoyage De L'acier Inoxydable

1. Les parties de l'appareil en acier inoxydable devront être essuyées pendant la journée de travail avec un chiffon humide d'eau savonneuse chaude. À la fin de la journée de travail, utilisez un produit de nettoyage liquide recommandé pour ce type de matériau.

2. N'utilisez pas de laine d'acier, de chiffons abrasifs, de poudres de nettoyage ou autres produits abrasifs. S'il est nécessaire de gratter la surface en acier inoxydable pour nettoyer des matières incrustées, détrempez la zone affectée avec des torchons chauds pour décoller les matières et utilisez ensuite une raclette en bois ou en Nylon.

3. N'utilisez pas d'outils métalliques - couteau, spatule - pour racle l'acier inoxydable. Les rayures sont pratiquement impossibles à enlever.

## Chaque Semaine

Si l'entretien quotidien est bien effectué comme recommandé ci-dessus, il ne sera pas nécessaire de procéder à l'entretien hebdomadaire autre que l'entretien normal de la dernière journée de travail de la semaine.

## Périodiquement

Les grilloirs de type à charbon à bois « Regal » être vérifié et réglé périodiquement par du personnel d'entretien qualifié dans le cadre du programme régulier d'entretien de la cuisine.

## Allumage Initial Des Veilleuses

**AVERTISSEMENT :** Maintenez toujours l'appareil à l'écart de tout produit combustible. Lors de l'allumage des veilleuses et des essais de fonctionnement des brûleurs, éloignez votre visage des brûleurs. Les brûleurs peuvent s'enflammer en faisant un « pop » et le retour de flamme peut causer des brûlures au visage.

Avant d'allumer une veilleuse, assurez-vous que les robinets des brûleurs et les thermostats sont en position « OFF ».

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

1. Tournez le robinet manuel d'arrêt de la conduite d'entrée en position « OFF ».

2. Placez tous les robinets des brûleurs ou thermostats en position « OFF ».

3. Fermez toutes les vis de réalaae des veilleuses (tournez à droite jusqu'au bout).

4. Attendez que le gaz accumulé se disperse.

5. Ouvrez le robinet d'arrêt manuel.

6. Approchez une allumette ou une mèche d'une veilleuse et ouvrez progressivement la vis de réglage de la veilleuse jusqu'à ce que celle-ci s'allume

7. Réglez la flamme de la veilleuse à l'intensité voulue.

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

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

Si une seule veilleuse s'est éteint, il n'est pas nécessaire

de poursuivre la procédure décrite plus haut. Approchez simplement une allumette ou une mèche enflammée

de la veilleuse jusqu'à ce qu'elle s'allume, puis réglez le robinet de la veilleuse. Si la veilleuse ne s'allume pas, fermez

complètement le robinet de réglage, n'utilisez pas ce brûleur et appelez pour le service.

**NOTE :** Il peut être nécessaire de rallumer plusieurs fois la

veilleuse, afin de laisser s'échapper l'air emprisonné dans la canalisation et de laisser s'établir un débit de gaz constant.

## Instruction D'arrêt

Les appareils neufs sont nettoyés au solvant en usine avant leur expédition afin d'en enlever toute trace visible de saleté, de graisse, d'huile ou de bactéries, résultant des procédés de fabrication.

Les appareils doivent être soigneusement lavés à l'eau

savonneuse chaude pour éliminer les dépôts possible de poussière, de saletés et de débris avant de les utiliser pour

la préparation d'aliments. Les grilles supérieures devront être retirées et lavées avant l'utilisation de l'appareil.

Les régulateurs peuvent résister à une pression maximale de 1/2 lb/po<sup>2</sup> (14 po CE). Avant d'installer le régulateur, vérifiez la pression de la conduite d'entrée. Si la pression de la conduite est supérieure à cette limite, il sera nécessaire d'installer un réducteur de pression. Vérifiez le sens de la flèche forgée au fond du corps du régulateur qui indique le sens du débit du gaz. La flèche doit être orientée vers l'appareil. Le bouchon d'aération rouge fait aussi partie de l'appareil et ne doit pas être retiré.

Il est possible de régler les régulateurs sur place, mais il est toutefois recommandé de ne pas les modifier, à moins d'avoir la certitude que cette pièce est déréglée ou dans le cas où l'on sait qu'il existe d'importantes variations de pressions qui ne peuvent pas être réglées autrement. Tout réglage des régulateurs doit être fait uniquement par du personnel de service qualifié muni de matériel d'essai approprié.

Si l'on utilise une conduite de mise à l'air libre depuis le régulateur de pression de l'appareil à gaz, elle doit être installée vers l'extérieur conformément aux codes locaux ou au code ANSI Z223.1, au Code d'installation du gaz naturel, CAN/CGA-B149.1, ou au code d'installation du gaz propane, CAN/CGA-B149.2.

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

### Connexions Rigides

Procédez à la vérification visuelle des tuyauteries d'entrée fournies par l'installateur pour les nettoyer de toute particule, copeau de filetage ou autre matière étrangère, avant de commencer l'installation de la conduite de service. Ces particules risquent de boucher les orifices une fois la pression du gaz appliquée.

**AVERTISSEMENT :** Les joints des connexions doivent être scellés avec un produit d'étanchéité résistant au gaz de pétrole liquéfié. Toutes les canalisations doivent être testées à l'aide d'eau savonneuse avant l'allumage des veilles.

### Accouplements Flexibles, Connecteurs

Si l'appareil doit être installé avec des accouplements flexibles et/ou des raccords rapides, l'installateur doit utiliser un connecteur flexible approuvé AGA de qualité commerciale ou au minimum de 3/4 po NPT (avec renfort convenable) 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. Les connecteurs à usage domestique ne conviennent pas pour cette application!

### Robinet De Veilleuse Manuel

Tous les brûleurs sont munis de veilleuses allumées en permanence. Ces veilleuses doivent être allumées manuellement dès que l'alimentation de gaz est ouverte et qu'on a vérifié les fuites du système. Il est facile d'atteindre les veilleuses à l'aide d'une grande allumette ou d'une mèche depuis le dessus si les grilles et les radiants n'ont pas encore été installés, ou par les trous d'observation/réglage dans le couvercle des robinets, entre les boutons des robinets des brûleurs. Dans ces trous se trouvent également les robinets des veilleuses, que l'on peut régler avec un tournevis.

### Essais Et Réglages

Vérifiez toutes les connexions de -az à l'aide d'eau savonneuse avant d'allumer les veilleuses. N'UTILISEZ JAMAIS DE FLAMME NUE POUR DÉTECTER LES FUITES. L'utilisation d'une flamme nue sur des connexions neuves est non seulement dangereuse, mais en plus certaines petites fuites ne seront pas repérées alors qu'elles le seraient avec de l'eau savonneuse.

Tous les appareils fabriqués par U.S. Range sont testés et réels en usine en fonction du niveau de la mer. Certaines opérations de réglage et de calibrage peuvent être nécessaires pour faire correspondre l'installation aux conditions locales, à une faible pression du gaz, à des différences d'altitude ou aux variations de caractéristiques du gaz. Pour corriger les problèmes possibles causés par un maintien brutale ou les vibrations pendant le transport, les réglages doivent être effectués par du personnel de service qualifié.

Ces opérations incombent au client et/ou au concessionnaire et ne sont pas couvertes par la garantie de U. S. Range.

Le flux d'air doit être vérifié durant l'installation. Les ventilateurs d'extraction puissants installés dans la hotte ou les systèmes de climatisation générale peuvent créer un léger vide dans la pièce et/ou causer des courants d'air. Ces derniers peuvent interférer avec le fonctionnement des veilleuses ou des brûleurs et être difficiles à diagnostiquer. Si les veilleuses ou les brûleurs s'éteignent, il faudra peut-être prévoir des ouvertures ou déflecteurs d'air d'appoint dans la pièce.

## Normes

L'installation de l'appareil doit être faite conformément aux codes en vigueur dans votre état ou locaux, en tenant compte des normes suivantes (ou leurs versions les plus récentes).

Extracteurs De Graisse ANSI/NFPA 96-1992

Ventilateurs Electriques ANSI/NFPA 96-1987

Unité De Filtre ANSI/NFPA 96-1987

Détecteurs De Fumée ANSI/NFPA 728-1986, CAN/ULC

8553-1986

Extincteur (CO<sub>2</sub>) ANSI/NFPA 12-1989

Cette section n'est pas supposée être complète. L'application d'autres normes et codes nationaux peut s'avérer nécessaire.

## Alimentation En Gaz

1. L'installation doit être faite par un plombier ou un technicien en installation de gaz licencié.
2. Une valve d'arrêt manuelle doit être installée sur la canalisation d'alimentation de gaz en amont de l'appareil, et le régulateur de pression de gaz doit être installé sur la canalisation de gaz pour des raisons de sécurité et pour simplifier les opérations d'entretien.
3. Un régulateur de pression de gaz doit être installé sur l'appareil avant le branchement de l'appareil à la canalisation de gaz. La canalisation d'alimentation du gaz doit être de même dimension ou de dimension supérieure à la conduite à bois « Regal » sont munis d'une prise de 3/4 po NPT. Le produit d'étanchéité sur tous les joints doivent résister au gaz de pétrole liquéfié.

## Réglementation Légale

Pour procéder à la conversion au propane ou au gaz naturel, veuillez contacter une agence de service certifiée.

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

1. Il convient de débrancher l'appareil et son robinet d'arrêt de la conduite d'alimentation en gaz durant tout essai de pression si la pression d'essai est supérieure à 1/2 lb/po<sup>2</sup> (3,45kPa).

2. L'appareil doit être isolé de la conduite d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt individuel lors de tout essai de pression du système d'alimentation en gaz si les pressions d'essai sont égales ou inférieures à 1/2 lb/po<sup>2</sup> (3,45kPa).

## Robinet D'arrêt Manuel

Un robinet fourni par l'installateur doit être monté sur la conduite d'alimentation de gaz en amont de l'appareil et du régulateur de pression et à un endroit facilement accessible en cas d'urgence.

## Régulateur De Pression

Tout équipement de cuisson à usage commercial doit être muni d'un régulateur de pression sur la conduite d'alimentation pour assurer un fonctionnement sécuritaire et satisfaisant. Le régulateur de pression installé doit figurer sur la liste d'une agence reconnue au niveau national. La pression de service de la conduite peut varier en fonction de la demande locale.

Tous les grilloirs de type à charbon de bois « Regal » doivent être équipés du régulateur de pression du gaz fourni. Les régulateurs sont calibrés en usine pour 5 po CE (gaz naturel) ou pour 10 po CE (GPL) en fonction des instructions de la commande du client.

La compagnie U.S. Range fabrique des grilloirs radiants de type à charbon de bois « Regal » dans une vaste gamme de larges alliant de 2 à 6 pieds, pouvant être utilisés soit comme unité-compteur autonome, soit à encastrer dans un ensemble de type « Cuisine » ou « Performer ». Tous les grilloirs sont livrés complètement montés, munis de doubles lèchettes et d'un régulateur de pression fixé sur le dessus de l'appareil. Une traverse en bois de 2x4 est fixée sur l'appareil pour empêcher les dommages dus aux vibrations. Toutes les unités sont inspectées en usine avant leur expédition.

## Déballage

Dès le déballage de l'appareil, vérifiez l'équipement pour détecter tout éventuel dommage survenu pendant le transport. Si de tels dommages se sont produits, ne refusez pas la livraison, mais contactez le transporteur et remplissez une réclamation de transport.

# INSTALLATION

## Dégagement

La zone d'installation de l'appareil doit être gardée libre et exempte de toute matière combustible. Par sa conception, cet appareil est destiné aux installations suivantes :

1. Pour installation dans des emplacements incombustibles uniquement.
2. Pour utilisation avec les pieds réglables hauts de 4 pouces uniquement.
3. Aucune norme de dégagement n'est requise pour toute construction incombustible sur les côtés et à l'arrière de l'appareil.

Prévoir un dégagement suffisant pour les réparations et un fonctionnement correct.

## Positionnement Et Installation

Placez un niveau à bulle de gauche à droite sur les rebord avant et à travers la garniture arrière, ainsi que d'avant en arrière sur les bords droit et gauche. Mettez de niveau le coin le plus haut en utilisant la de réglage de chaque pied.

## Alimentation En Air Et Ventilation

La zone entourant l'appareil doit être maintenue dégagée afin d'éviter tout obstacle dans le flux d'air de combustion et de ventilation, ainsi que pour simplifier l'accès de l'appareil pour l'entretien ou les réparations. Les dégagements recommandés doivent être maintenus en tout temps à l'avant et sur les côtés de l'appareil pour en optimiser le fonctionnement et en faciliter l'entretien.

Toutes les mesures nécessaires doivent être prises évacuer à l'extérieur du bâtiment les produits de combustion des appareils de cuisson commerciaux. Ceci est doublement important dans le cas des grilloirs à grille ouverte, puisque la conception même de l'appareil optimise l'égouttement des graisses à travers la grille vers les radiants, ce qui a pour effet de renvoyer la fumée vers les aliments pour en améliorer le goût. Les grilloirs de type à charbon de bois « Regal » doivent être installés sous une hotte aspirante. Toute hotte aspirante industrielle devrait comporter des filtres et des collecteurs de graisse, mais il est toutefois utile de consulter les codes locaux avant d'entreprendre la construction et l'installation.

## Plaque Signalétique

La plaque signalétique est fixée sur le côté droit de l'appareil. Pour correspondre avec l'usine ou le centre de service agréé local concernant des problèmes de service ou des pièces de rechange, bien faire référence à l'appareil avec le numéro de modèle correct (comprenez les lettres et chiffres du préfixe et du suffixe) et le numéro de série de garantie. La plaque signalétique fixée à l'appareil contient ces informations. Les autres renseignements portés sur la plaque indiquent la puissance en BTU/h des brûleurs, la pression d'admission du gaz en pouces CE et si les orifices sont conçus pour le gaz naturel ou pour le propane. AVERTISSEMENT : les grilloirs radiants de type à charbon de bois « Regal » doivent être connectés uniquement aux canalisations d'alimentation en gaz du type indiqué sur la plaque signalétique.

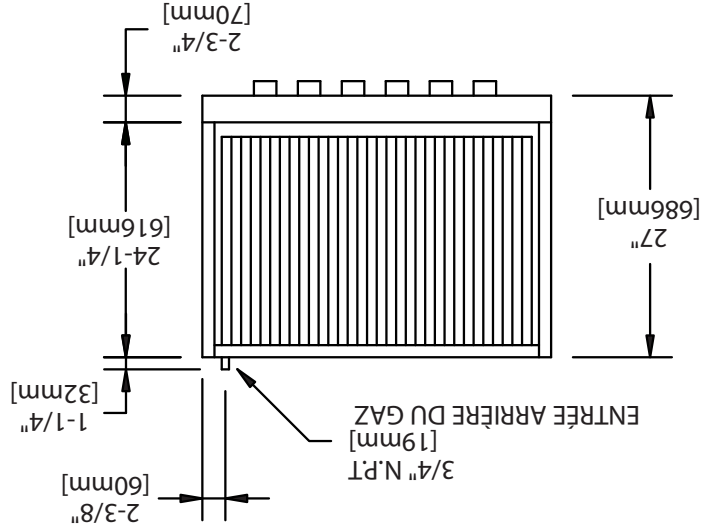


# DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS, SÉRIE RBA REGAL

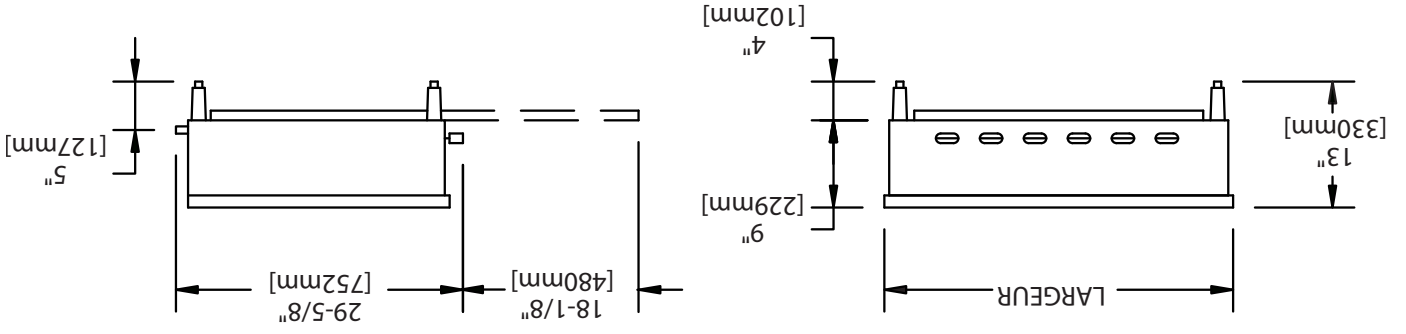
SPÉCIFICATIONS:		MODÈLES				
Description	RBA-24	RBA-30	RBA-36	RBA-48	RBA-60	
Largueur : Po (mm)	24 (610)	30 (762)	36 (914)	48 (1219)	60 (1524)	
Profondeur : Po (mm)	27(656)	27(656)	27(656)	27(656)	27(656)	
Hauteur: Po(mm)	13(330)	13(330)	13(330)	13(330)	13(330)	
Nb De Brûleurs	4	5	6	8	10	
BTU/Heure- Nat./Pro.	60,000	75,000	90,000	120,000	150,000	
Gril De Cuisson Au Gaz, L: Po (mm)	21-1/2(546)	21-1/2(546)	21-1/2(546)	21-1/2(546)	21-1/2(546)	
P: In (mm)	20(508)	26(660)	32(813)	44(1118)	56(1422)	
Collecteur De Gaz	3/4Po NPT	3/4Po NPT	3/4Po NPT	3/4Po NPT	3/4Po NPT	

**NOTA:**

- Il existe de nombreux codes locaux, et il est de la responsabilité du propriétaire et de l'installateur de respecter ces codes.
- Garhand/US Range se réserve le droit de modifier les spécifications sans préavis.
- Ces appareils sont destinés à une utilisation commerciale par du personnel ayant acquis une formation professionnelle.



Pression De Fonctionnement		Gaz Naturel		Propane	
Du Collecteur Tous Les Modèles		Po CE	Mbar	Po CE	Mbar
5	12.5	10	25		



# TABLE DES MATIÈRES

2	INFORMATIONS IMPORTANTES
4	DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS, SÉRIE RBA REGAL
5	INTRODUCTION
5	Déballage
5	Plaque Signalétique
5	INSTALLATION
5	Dégagement
5	Positionnement Et Installation
5	Alimentation En Air Et Ventilation
6	Normes
6	Alimentation En Gaz
6	Réglementation Légale
6	Robotet D'arrêt Manuel
6	Régulateur De Pression
7	Connexions Rigides
7	Accouplements Flexibles, Connecteurs
7	Robotet De Veilleuse Manuel
7	Essais Et Réglages
8	UTILISATION INITIALE
8	Allumage Initial Des Veilleuses
8	Instruction D'arrêt
9	NETTOYAGE ET ENTRETIEN
9	Nettoyage Général
9	Chaque Jour
9	Chaque Semaine
9	Périodiquement
9	Nettoyage De L'acier Inoxydable
10	SERVICE ET PIÈCES

**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.



# MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION TYPE À CHARBON DE BOIS SÉRIE « REGAL », (RBA)



<p><b>POUR VOTRE SÉCURITÉ:</b> NE PAS STOCKER NI UTILISER D'ESSENCE OU D'AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL</p>	<p><b>AVERTISSEMENT</b> UNE INSTALLATION, DES RÉGLAGES, DES MODIFICATIONS, DES RÉPARATIONS OU UN ENTRETIEN MAL FAITS PEUVENT CAUSER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLES- SURES OU LA MORT. LIRE SOIGNEUSE- MENT LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN AVANT D'INSTALLER OU DE RÉPARER L'ÉQUIPEMENT.</p>
--	--

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

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

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

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



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

GARLAND COMMERCIAL INDUSTRIES, LLC  
185 East South Street  
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