



INSTALLATION AND OPERATION MANUAL

“REGAL” SERIES COUNTER GRIDDLES – RGTA AND RGM SERIES



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

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

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

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

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

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

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

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

The information contained herein, (including design and parts specifications), may be superseded and is subject to change without notice.

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

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

Enodis UK LTD.
Swallowfield Way, Hayes, Middlesex UB3 1DQ ENGLAND
Telephone: 081-561-0433
Fax: 081-848-0041

IMPORTANT INFORMATION

WARNING:

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

Keep appliance area free and clear of combustibles.

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT INFORMATION.....	2
INTRODUCTION.....	4
Uncrating.....	4
Rating Plate.....	4
INSTALLATION.....	4
Clearances.....	4
Positioning and Setup.....	4
Air Supply and Ventilation.....	5
Gas Supply.....	5
Statutory Regulations.....	5
Manual Shut-Off Valve.....	5
Pressure Regulator.....	5
Rigid Connections.....	6
Flexible Couplings & Connectors.....	6
Manual Pilot Valve.....	6
Testing and Adjustments.....	6
INITIAL OPERATION.....	7
Lighting Instructions.....	7
Final Preparation.....	7
Griddle Seasoning.....	7
CLEANING AND MAINTENANCE.....	8
General Cleaning.....	8
Daily.....	8
Periodic.....	8
Cleaning Stainless Steel.....	8
SERVICE AND PARTS.....	8

INTRODUCTION

U.S. Range manufactures the “Regal” Griddles in widths from 24” to seven feet, manually or thermostatically controlled, with or without open burners in combination, and with the option of a grooved griddle surface. Installation in all cases is similar.

All griddles are shipped completely assembled, with the grease can (and drip pan, when applicable) and pressure packed on top of the unit.

Griddle burners are tied to the frame at the rear to stop vibration during shipment and open burner heads, (when applicable) are tied to the burner hangers. All griddles 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 riveted to the griddle frame at the front center top, against the grease trough. It is accessible after removing the burner knobs and valve cover.

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 “Regal” Griddles must be connected only to the type of gas identified on the rating plate! Installation must be in accordance with ANSI 283.11 (latest edition) of the American national Standards Institute, Inc.

INSTALLATION

Clearances

The appliance area must be kept free and clear of all combustibles.

These units are design-certified for the following installations:

1. Intended for other than household use.
2. For use in non combustible locations only.
3. For use with 4” (101 mm) (minimum) legs.

Type of Construction Minimum Clearance	
Combustible	Non-Combustible
Rear 6” (152mm)	Rear 0”
Sides 6” (152mm)	Sides 0”

Positioning and Setup

Some form of mechanical assistance will be required to position these griddles, as the smallest weighs almost 200 pounds with the larger sizes near a 1000. After the griddle is in position, place a carpenter’s spirit level diagonally on the surface of the griddle plate and level to the corner. Move the level to the opposite diagonal and re-level, then double check the width with the level in the first position. Each leg features an adjustable foot for leveling purposes.

With the appliance leveled, the griddle plate itself can be sloped to the front, if desired. Adjusters are built into the rear of the frame, just under the plate and several inches in from each side. Do not use these adjusters to level the appliance. They lift only the rear of the griddle plate and do not affect the leveling of the complete unit.

INSTALLATION Continued

Air Supply and Ventilation

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

Means must be provided for any commercial, heavy-duty cooking appliance to exhaust combustion waste products to the outside of the building. US Range Griddles must be under a vent hood! Filters and drip troughs should be part of any industrial hood, but consult local codes before construction and installing a hood.

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

Gas 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" Griddles use a 3/4" NPT inlet. Sealant on all pipe joints must be resistive to LP gas.

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 heavy-duty, commercial cooking equipment must have a pressure regulator in the incoming service line for safe and efficient operation, since service pressure may fluctuate with local demand. The manual shut-off valve is normally supplied by the installer, but pressure regulators are shipped from U.S. Range with every Griddle.

Regulators are pre-set at the factory for 5"WC (natural gas) or 10"WC (propane) according to the customer's ordering instructions.

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

Regulators can be adjusted in the field, but it is recommended that they not be tampered with unless that part is known to be out of adjustment or serious pressure fluctuations are found to exist and can be solved no other way. Any adjustments to regulators must be made by qualified service personnel with 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 in the absence of local codes with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1, Natural Gas Installation Code, CAN/CGA-B149.1 or the Propane Installation Code CAN/CGA-B149.2, as applicable.

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, for an appliance equipped with casters, the installation shall be made with a connector that complies 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. Adequate means must be provided to limit the movement of the appliance without depending on the connector and the quick-disconnect device or its associated piping to limit the appliance movement. The location(s) where the restraining means may be attached to the appliance shall be specified.

Further, if the unit is to be installed on a non-combustible surface that is equipped with casters, means must be provided to limit the movement of the unit on this surface.

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.

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

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

Lighting Instructions

Initial pilot light is in the following sequence:

1. Turn the manual-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 burner and watch to make sure it lights from the pilot, then turn the burner "OFF".
9. Repeat steps 6 through 8 to light all remaining pilots.

If only one pilot has gone out, it is not necessary to follow the entire procedure outlined above. Merely apply a lighted match or taper to the pilot until it lights, then adjust the pilot valve. If the pilot will not light, close the adjustment valve completely, do not use that burner, and call for service.

NOTE: It may be necessary to re-light the pilots several times until the new lines are purged of any trapped air and constant gas flow is attained.

Final Preparation

New units are wiped clean with solvent at the factory to remove any visible signs of dirt, oil, grease, etc., remaining from the manufacturing process. They should be washed with hot, soapy water to remove any solvent or oil residue or installation dust or debris before using for food preparation.

Griddle Seasoning

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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 hot plate must be kept clean during the working day and thoroughly cleaned at the end of each day.

Daily

1. Check the griddle grease trough and grease can frequently during the day and drain as necessary. At the end of each day, remove and drain the grease can and wash in hot, soapy water.
2. Check the drip pan under any open burners frequently and wipe up spills as they occur. Drain the pan as needed but at least once a day (at the end of the day), and wash in hot, soapy water.
3. When necessary, scrub the griddle surface with a nylon griddle screen or fine-grained griddle stone and solid shortening or liquid frying compound. Wash with warm water and cleanser while the griddle is warm to the touch.

4. **DO NOT FLOOD A HOT GRIDDLE WITH COLD WATER!**
This promotes warping and can cause a griddle plate to crack if continued over a period of time.
5. Special griddle cleaners can be used. Follow the instructions on the container. Rinse thoroughly after such cleanings with a vinegar/water solution, then rinse again with clear water. Dry and re-oil the plate before resuming use.

Periodic

Your U.S. Range hot plate should be checked and adjusted periodically by qualified service personnel as part of a regular kitchen maintenance program.

Cleaning Stainless Steel

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

SERVICE AND PARTS

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

Nettoyage Général

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.

Tout équipement fonctionnant mieux et dure plus longtemps s'il est correctement entretenu et maintenu propre. L'équipement de cuisson ne fait pas exception. Votre grill U.S. Range doit être maintenu propre durant la journée de travail et être nettoyé à fond à la fin de chaque jour.

Quotidien

1. Vérifier l'état de la goulotte et du bac à graisse à plusieurs reprises durant la journée et vider si nécessaire. A la fin de chaque journée de travail, enlever et vider le réservoir à graisse et le laver dans l'eau savonneuse chaude.

2. Vérifier souvent l'état de la lèche-frite sous les brûleurs ouverts et essuyer les déversements dès qu'ils se produisent. Vider la lèche-frite si nécessaire, mais au moins une fois par jour (à la fin de la journée) et la laver dans l'eau savonneuse chaude.

3. Si nécessaire, frotter la surface du grill avec une éponge en nylon ou une pierre à grill fine et de la graisse végétale ou de l'huile de friture. Laver à l'eau chaude avec du produit de nettoyage lorsque la plaque est encore tiède au toucher.

PIÈCES ET RÉPARATIONS

L'installation, l'entretien et les réparations doivent être faits par l'agence de service locale autorisée U.S. Range, figurant sur la liste du manuel.

Nettoyage De L'acier Inoxydable

Toutes les pièces en acier inoxydable devront être lavées régulièrement avec de l'eau chaude savonneuse pendant la journée et avec un produit de nettoyage liquide spécial à la fin de chaque journée. N'utilisez pas de laine d'acier, de tissus abrasifs ni de poudres de nettoyage! S'il est nécessaire de gratter l'acier inoxydable pour retirer des produits incrustés, trempez le produit incrusté avec un chiffon mouillé pour le décoller et utilisez ensuite un grattoir en bois ou en nylon. N'utilisez pas de couteau ni de spatule en métal ni aucun autre outil métallique pour gratter l'acier inoxydable. Les rayures sont presque impossibles à retirer.

Périodique

4. **NE PAS ARROSER LA PLAQUE CHAUDE AVEC DE L'EAU FROIDE!** Ceci provoque la déformation de la plaque et peut entraîner l'apparition de fissures avec le temps.
5. On peut utiliser des produits de nettoyage spéciaux pour grills. Suivre les instructions de l'emballage. Bien rincer après de tels nettoyages avec un mélange d'eau et de vinaigre et de l'eau pure. Assécher et remettre de l'huile avant de recommencer l'utilisation de la plaque.

Instructions D'allumage

- Procédez à l'allumage des veilleuses dans l'ordre suivant :
1. Fermez le robinet d'arrêt manuel sur la conduite d'alimentation en gaz.
 2. Fermez tous les robinets de brûleurs.
 3. Fermez toutes les vis de réglage des veilleuses (en les vissant complètement à droite).
 4. Attendez que le gaz accumulé se disperse.
 5. Ouvrez le robinet d'arrêt manuel.
 6. Appliquez une allumette ou une mèche près d'une veilleuse et ouvrez progressivement la vis de réglage de cette veilleuse jusqu'à ce qu'elle s'allume.
 7. Réglez la flamme de la veilleuse pour obtenir les caractéristiques souhaitées.
 8. Ouvrez le robinet du brûleur principal et vérifiez qu'il s'allume à partir de la veilleuse, puis fermez le robinet.
 9. Répétez les étapes 6 à 8 pour les autres veilleuses.

Si une seule veilleuse s'est éteint, il est nécessaire de suivre toute la procédure indiquée ci-dessus. Appliquez simplement une allumette ou une mèche enflammée près de la veilleuse jusqu'à ce qu'elle s'allume, puis réglez la veilleuse. Si la veilleuse ne s'allume pas, fermez complètement la soupape de réglage, n'utilisez pas ce brûleur et appelez le réparateur.

NOTA : Il peut être nécessaire de rallumer les veilleuses plusieurs fois jusqu'à ce que les nouvelles conduites soient purgées de toute trace d'air et qu'on obtienne une débit de gaz constant.

Préparation Finale

Les appareils neufs sont nettoyés avec du solvant en usine pour éliminer toute trace visible de saleté, d'huile, de graisse, etc., restant du processus de fabrication. Ils devront donc être lavés à l'eau chaude savonneuse pour retirer les résidus d'huile et de solvant ou les débris avant de les utiliser pour la cuisson d'aliments.

Apprêtage Du Gril

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

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

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 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, comme applicable.

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

Connexions Rigides

Vérifiez bien visuellement les tuyaux d'alimentation fournis par l'installateur et nettoyez toutes les particules de saleté, copeaux de filetage et autres matières étrangères avant d'installer une conduite d'alimentation. Ces particules boucheront les orifices une fois la pression de gaz appliquée.

AVERTISSEMENT :

Toutes les connexions doivent être étanchéifiées avec un composé à joint convenable pour le (GPL, et toutes les connexions doivent être testées à l'eau savonneuse avant d'allumer les veilleuses

Raccords Et Connecteurs Souples

Si l'appareil doit être installé avec des raccords souples ou des dispositifs de débanchement rapide, ou un appareil équipé de roulettes, l'installation sera faite avec un connecteur conformément à la norme pour connecteurs pour appareils mobiles, ANSI Z21.69 / CSA 6.16, et un dispositif de débanchement rapide conforme à la norme pour les Dispositifs à débanchement rapide pour le gaz, ANSI Z21.41 / CSA 6.9, et un dispositif prévu pour limiter le déplacement de l'appareil sans utiliser le connecteur et le dispositif de débanchement rapide ou sa tuyauterie connexe pour limiter les déplacements de l'appareil et les emplacements où les moyens de retenue peuvent être fixés à l'appareils seront spécifiés.

De plus, si l'appareil doit être installé sur une surface non combustible équipée de roulettes, des moyens doivent être prévus pour limiter les déplacements de l'appareil sur cette surface.

Robinet De Veilleuse Manuel

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

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

Essais Et Réglages

Vérifiez toutes les connexions du gaz pour déceler les fuites en utilisant une solution savonneuse avant d'allumer les veilleuses. **N'UTILISEZ PAS DE FLAMME NUE POUR VÉRIFIER LA PRÉSENCE DE FUITES!** Le fait de placer une flamme nue près d'une nouvelle connexion est non seulement dangereux, mais on manquera souvent ainsi de petites fuites que l'eau savonneuse pourrait détecter.

Tous les appareils U.S. Range sont réglés et testés avant de quitter l'usine, pour correspondre au niveau de la mer. Des réglages et étalonnages pour fonctionner correctement peuvent être nécessaires lors de l'installation pour répondre aux conditions locales, à une faible pression du gaz, aux différences d'altitude, aux variations des caractéristiques du gaz, afin de corriger des problèmes causés par des chocs ou des vibrations pendant le transport, et ils doivent être effectués par du personnel d'entretien qualifié.

Ces réglages sont de la responsabilité du client, de l'installateur et/ou du revendeur et ne sont pas couverts par la garanties U.S. Range.

Alimentation En Air Et Ventilation

La zone autour de l'appareil doit être dégagée pour éviter toute obstruction du flux d'air de combustion et de ventilation, ainsi que pour faciliter l'entretien et les réparations.

Pour tout appareil de cuisson commercial, il est nécessaire d'évacuer les produits de cuisson à l'extérieur du bâtiment. Les grills U.S. Range doivent être placés sous une hotte de ventilation! Toute hotte industrielle devrait être dotée de filtres et d'orifice d'écoulement, mais vous devez consulter les codes locaux avant de construire une hotte.

Des ventilateurs d'extraction puissants dans la hotte ou dans le système d'air conditionné peuvent causer un léger vide dans la pièce et/ou des courants d'air, qui peuvent interférer avec les performances des brûleurs ou des veilleuses et être difficiles à diagnostiquer. Tout mouvement d'air devra être vérifié lors de l'installation. Si les problèmes de veilleuses/ brûleurs persistent, il est possible que l'on doive prévoir des ouvertures ou déflecteurs d'air dans la pièce.

Alimentation En Gaz

1. L'installation de l'équipement devra être effectuée par un plombier licencié.

2. Un robinet d'arrêt du gaz doit être installé sur la conduite d'alimentation avant l'appareil pour la sécurité et pour faciliter l'entretien.

3. Un régulateur de pression du gaz doit être installé sur l'appareil avant de le brancher sur la conduite de gaz. Toute absence de régulateur annulera la garantie de l'équipement.

NOTA : La conduite d'alimentation de gaz doit être du même diamètre ou d'un diamètre supérieure à celui de la conduite d'entrée de l'appareil. Les grills US Range utilisent une entrée 3/4 Po NPT. Le produit d'étanchéité appliqué sur tous les raccords doivent résister au GPL.

Réglementation Légale

Un fonctionnement sécuritaire et satisfaisant de votre équipement dépend, dans une large mesure, d'une installation correcte. L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Code, ANSI Z223.1. Code d'installation des appareils fonctionnant au gaz naturel, CAN/CGA-B149.1, ou au propane CAN/CGA-B149.2, se l'on les cas, et en particulier :

1. L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés de l'alimentation en gaz lors de tout essai de pressions 0,5 lb/po² (3,45 kPa).
2. L'appareil doit être du système d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt individuel lors de tout essai de pression du système à des pressions égales ou inférieures à 0,5 lb/po² (3,45kPa).

Robinet d'arrêt Manuel

d'arrêt Manuel

Le robinet fourni par l'installateur doit être monté sur la conduite d'alimentation en gaz avant l'appareil et le régulateur de pression, à un endroit où on peut l'atteindre facilement en cas d'urgence.

Régulateur De Pression

Tout gros équipement de cuisson commercial doit être doté d'un régulateur de pression sur la conduite d'alimentation en gaz pour un fonctionnement sécuritaire et efficace, étant donné que la pression d'alimentation peut varier en fonction de la demande. Le robinet d'arrêt manuel est normalement fourni par l'installateur, mais les régulateurs de pression sont expédiés par U.S. Range avec chaque plaque chauffante.

Les régulateurs sont pré réglés en usine pour 5 po C.E. (gaz naturel) ou 10 po C.E. (propane) en fonction de la commande du client.

Avant de brancher le régulateur, vérifiez la pression d'arrivée du gaz, étant donné que ces régulateurs peuvent résister à une pression maximale de 0,5 lb/po² (14 po C.E.). Si la pression de la conduite est supérieure à cette limite, un régulateur abaisseur de pression sera nécessaire. Vérifiez bien la flèche forgée sur le corps du régulateur qui montre le sens du débit du gaz; elle devra être orientée vers l'appareil. Le bouchon d'arrêt d'air rouge fait partie du régulateur et ne devra pas être retiré à moins que les codes locaux exigent une mise à l'air libre extérieure.

Les régulateurs peuvent être ajustés sur place, mais il est recommandé de ne pas les modifier à moins que l'on sache que le régulateur est déréglé ou qu'il existe d'importantes fluctuations de pression et que le problème ne puisse pas être résolu d'une autre façon. Tout réglage du régulateur doit être effectué par du personnel d'entretien qualifié avec l'équipement d'essai approprié.

INTRODUCTION

U.S. Range fabrique les grils « Regal » dans des largeurs allant de deux à sept pieds, des profondeurs de 18 po et de 24 po, à commandes manuelles ou thermostatiques, avec ou sans brûleurs ouverts combinés et avec une option d'une surface de cuisson rainurée. Dans tous les cas, l'installation est similaire.

Toutes les grils sont expédiés complètement montés, avec le réservoir à graisse (et une lèchefrite, le cas échéant) et un régulateur de pression, emballés sur le dessus de l'appareil. Les brûleurs du grill sont attachés au châssis à l'arrière pour empêcher les vibrations pendant le transport, et les têtes des brûleurs ouverts (le cas échéant) sont attachées aux supports des brûleurs. Tous les grils sont inspectés en usine avant leur expédition.

Déballage

Après le déballage, vérifier immédiatement l'équipement pour détecter les signes de dommages causés par le transport. En cas de dommages, ne pas refuser l'expédition mais contacter le transporteur et déposer une réclamation.

INSTALLATION

Dégagements

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

1. Pour une utilisation autre que ménagère.
2. Pour une utilisation dans des emplacements non combustibles uniquement.
3. Pour une utilisation avec des pieds de 4 po (minimum).

Type De Construction	
Combustible	Arrière 6Po (152mm)
Non-Combustible	Côtés 0Po
Dégagement Minimum	

Positionnement Et Installation

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

L'appareil étant de niveau, la plaque du grill peut être inclinée vers l'avant si on le souhaite. Des dispositifs de réglage sont intégrés à l'arrière du châssis, juste sous la plaque et à plusieurs pouces de chaque côté. **Ne pas utiliser ces dispositifs de réglage pour mettre l'appareil de niveau.** Il soulèvent uniquement l'arrière de la plaque du grill et n'agissent pas sur la mise de niveau de tout l'appareil.

Plaque Signalétique

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

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 (comprenant 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. Cette plaque indique également le débit calorifique des brûleurs, la pression de gaz d'arrivée en pouces C.E. et si l'appareil est réglé pour le gaz naturel ou le propane.

AVERTISSEMENT : Toutes les grils de comptoir U.S. Range doivent être connectées seulement au type de gaz indiqué sur la plaque signalétique. L'installation doit se conformer à la norme ANSI Z83.11 (dernière édition) de l'American National Standards Institute, Inc.

INFORMATIONS IMPORTANTES 2

INTRODUCTION..... 4

 Déballage 4

 Plaque Signalétique..... 4

INSTALLATION..... 4

 Dégagements 4

 Positionnement Et Installation..... 4

 Alimentation En Air Et Ventilation..... 5

 Alimentation En Gaz 5

 Réglementation Légale 5

 Robinet d'arrêt Manuel Robinet d'arrêt Manuel..... 5

 Régulateur De Pression 5

 Connexions Rigides 6

 Raccords Et Connecteurs Souples..... 6

 Robinet De Veilleuse Manuel 6

 Essais Et Réglages 6

UTILISATION INITIALE 7

 Instructions D'allumage 7

 Préparation Finale 7

 Apprêtage Du Gril 7

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 8

 Nettoyage Général 8

 Quotidien 8

 Périodique..... 8

 Nettoyage De L'acier Inoxydable..... 8

PIÈCES ET RÉPARATIONS 8

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 GRILS DE COMPTIOR SÉRIE « REGAL » – RGTA ET RGM SÉRIE



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

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

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

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

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

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



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

GARLAND COMMERCIAL INDUSTRIES
185 East South Street
Freeland, Pennsylvania 18224
Téléphone : (570) 636-1000
Télécopieur : (570) 636-3903

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

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