



INSTALLATION AND OPERATION MANUAL

“REGAL” SERIES OF COUNTER GRIDDLES RG TSA 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The information contained herein, (including design and parts specifications), may be superseded and is subject to change without notice.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
Electrical Connection.....	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
Shut-Down Instructions.....	7
Final Preparation.....	7
Griddle Seasoning.....	7
CLEANING AND MAINTENANCE.....	8
General Cleaning.....	8
Daily.....	8
Periodic.....	8
Cleaning Stainless Steel.....	8
Servicing.....	8
SERVICE AND PARTS.....	9

INTRODUCTION

U.S. Range manufactures the “Regal” Griddles in widths from 18” to seven feet, manually or thermostatically controlled, with the option of 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 attached to the lower front of the frame end, either on the left or right side of the unit.

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 combustibile locations only.
3. For use with 6” (minimum) legs.

Type of Construction Minimum Clearance
Non-Combustible
Rear 0”
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. Usual practice is to place the unit under an exhaust hood; the minimum should be an exhaust fan mounted above the unit. 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.

Electrical Connection

All electrical controls in the units are pre-wired at the factory. Each griddle requires a 120-volt, 1 phase, 0.5 amps, and 60 Hz service line, which must be electrically grounded in accordance with local codes, or in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, OR THE Canadian Electrical Code, CSA C22.2, as applicable.

Electrical diagrams are attached to the lower front of the frame end, either in the left or right side of the unit.

WARNING

Electrical Grounding Instructions: This appliance is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded, three hole receptacle.

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.

INSTALLATION Continued

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.

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 6.9, and adequate means must be provided to limit the movement of the appliance without depending on the connector and the quick-disconnect device or its associated piping. To limit the appliance movement, a 1" hole is provided on each side of the back panel for attaining a restraining device.

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.

Griddle burners are tubular steel "U" shaped and individually piloted. This pilots can be reached with a long taper through the observation/adjustment openings in the valve cover between the burner control knobs or thermostats. The pilot valve with adjustment screw is in the same opening.

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

1. Turn the manual shut-off valve on the incoming service line "OFF".
2. Turn pilot burner valve screws clockwise, all the way in to their "OFF" positions.
3. Before relighting pilots, a (5) five-minute complete shut-off period is required.
4. Connect electrical power supply cord to 120V supply source.
5. Open service line manual shut-off valve.
6. Apply a lighted match or taper to a pilot burner and adjust pilot screw counter clockwise until an acceptable flame is established.
7. After lighting all pilot burners, turn thermostat to the "ON" position and check for proper main burner lighting.

Shut-Down Instructions

1. Turn service line manual shut-off valve and thermostats to their "OFF" positions.
2. Close pilot burner valve screws clockwise, all the way to their "OFF" positions.
3. Disconnect electrical power supply cord from 120V-supply source.

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.

Servicing

All griddle parts are serviceable from the front. For manifold assembly parts, remove knobs, 4 screws, and front panel. For gas valve and burners, remove thermostat bulbs and lift front of griddle plate. Securely brace plate in up-position before servicing.

NOTE In the event of a prolonged power failure, the RG TSA Series Griddles’ main burners become inoperable due to electrical solenoid method of operation. Upon restoring power, griddle operations can resume.

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.

 ***U.S. Range***[®]

U.S. Range  TM

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.

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

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

Chaque Jour

1. Vérifier le tube d'égouttage de graisse et le récipient à graisse fréquemment durant la journée et vider si nécessaire. À la fin de chaque journée, retirer et vider le réservoir à graisse et le laver dans de l'eau savonneuse chaude.

2. Vérifier fréquemment la cuvette de propreté sous chaque brûleur ouvert et essuyer les déversements dès qu'ils se produisent. Vider la cuvette 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 un tampon en nylon ou une pierre à grill à grain fin et du shortening solide ou de la friture liquide. Laver avec de l'eau tiède et un produit de nettoyage pendant que le grill est tiède au toucher.

4. NE PAS ARROSER D'EAU FROIDE UN GRILL CHAUD! Cela risque de causer un gauchissement et des fissures dans la plaque du grill si cela se produit plusieurs fois.

5. On peut utiliser des produits spéciaux de nettoyage de grill. Suivre les instructions du contenant. Bien rincer après de tels nettoyages avec une solution d'eau et de vinaigre, puis rincer à nouveau à l'eau propre. Sécher et huiler à nouveau la plaque avant de la réutiliser.

Périodiquement

Le grill U.S. Range devra être vérifié et réglé périodiquement par du personnel d'entretien qualifié dans le cadre du programme régulier d'entretien de la cuisine.

Nettoyage De L'acier Inoxydable

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.

Réparations

Toutes les pièces du grill peuvent être réparées à partir de l'avant. Pour les pièces de l'ensemble de collecteur, retirer les boutons, les quatre vis et le panneau avant. Pour le robinet de gaz et les brûleurs, retirer les bulbes des thermostats et soulever l'avant de la plaque du grill. Fixer solidement la plaque du grill en position levée avant toute réparation.

NOTA : En cas de panne d'alimentation électrique prolongée, les brûleurs principaux des grills série RGTSA ne peuvent pas être utilisés à cause de leur mode de fonctionnement avec solénoïde électrique. Une fois l'alimentation électrique rétablie, on peut recommencer à utiliser le grill.

Instructions D'allumage

1. Tourner le robinet d'arrêt manuel de la conduite de service et les thermostats en position « OFF ».
2. Fermer complètement en position « OFF » les vis des robinets des veilleuses en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Avant de rallumer les veilleuses, une période de fermeture complète de cinq (5) minutes est nécessaire.
4. Brancher le cordon d'alimentation électrique à une source d'alimentation 120 V.

5. Ouvrir le robinet d'arrêt manuel de la conduite de service.
6. Présenter une allumette ou une mèche enflammée près d'un brûleur de veilleuse et régler la vis de veilleuse en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à obtention d'une flamme acceptable.
7. Après avoir allumé toutes les veilleuses, tourner le thermostat en position « ON » et vérifier que le brûleur principal s'allume correctement.

Instruction D'arrêt

1. Tourner le robinet d'arrêt manuel de la conduite de service et les thermostats en position « OFF ».
2. Fermer complètement en position « OFF » les vis des robinets des veilleuses en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Débrancher le cordon d'alimentation électrique de la source d'alimentation 120 V.

Préparation Finale

Les appareils neufs sont nettoyés avec des solvants en usine pour éliminer toute trace visible de saletés, huile, graisse et bactéries restant du processus de fabrication. Elles devront être lavées soigneusement avec de l'eau savonneuse chaude pour éliminer les résidus de produit ainsi que les poussières et débris d'installation avant de les utiliser pour la préparation 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.

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'évent d'air rouge fait partie du régulateur et ne devra pas être retiré à moins que les codes locaux exigent une mise à l'air libre extérieure.

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

Essais Et Réglages

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 garantie U.S. Range.

Vérifiez toutes les connexions du gaz pour déceler les fuites en utilisant une solution savonneuse avant d'allumer les veilles. N'UTILISEZ PAS DE FLAMME NUE POUR VÉRIFIER LA PRÉSENCE DE FUITE! 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.

Raccords Et Connecteurs Souples

Si l'unité doit être installée avec des accouplements flexibles et/ou des raccords rapides pour les appareils équipés de roulettes, l'installation doit être faite avec un connecteur conformément à la norme pour connecteurs pour appareils mobiles, ANSI Z21.69 / CSA 6.16, et un dispositif de débranchement rapide conforme à la norme pour les Dispositifs à débranchement rapide pour le gaz, ANSI Z21.41 / CSA 6.9, et un dispositif sera prévu pour limiter le déplacement de l'appareil sans utiliser le connecteur et le dispositif de débranchement rapide ou sa tuyauterie connexe. Pour limiter les déplacements de l'appareil, un trou de 1 po est prévu de chaque côté du panneau arrière pour le fixer à un dispositif d'immobilisation.

Robinet De Veilleuse Manuel

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

Les brûleurs du gril sont en tube d'acier, en forme de « U » et dotés d'une veilleuse individuelle. On peut atteindre cette veilleuse avec une longue mèche à travers les ouvertures d'observation/réglage dans le couvercle des robinets entre les boutons de commande des brûleurs ou les thermostats. Le robinet de veilleuse avec vis de réglage se trouve dans la même ouverture.

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. On place généralement l'unité une hotte d'extraction. 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.

Branchement Electrique

Toutes les commandes électriques des appareils sont précâblées en usine. Chaque grill doit être alimenté en 120 volts, monophasé, 0,5 A et 60 Hz, avec une prise de terre conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 ou au Code canadien de l'électricité, CSA C22.2, selon les cas.

Des schémas électriques sont fixés à la partie inférieure avant de l'extrémité du châssis, à gauche ou à droite de l'appareil.

AVERTISSEMENT

Instructions de mise à la terre : Cet appareil équipé d'une prise à trois broches avec prise de terre pour protéger l'utilisateur contre les risques de chocs électriques et il devra être branché directement dans une prise à trois trous dotée d'une prise de terre/correcte.

Alimentation En Gaz

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

2. Une soupape manuelle d'arrêt du gaz doit être installée 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 au d'un diamètre, supérieur à celui de la conduite d'entrée de l'appareil. Des grils U.S. 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 débarrassés de l'alimentation en gaz lors de tout essai de pression du système à des pressions dépassant 0,5 lb/po² (3,45 kPa).

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

Robinet D'arrêt Manuel

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

Régulateur De Pression

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

Les régulateurs sont pré réglés en usine pour 5 po CE (gaz naturel) ou 10 po CE (Propane) en fonction des instructions de commande du client.

Côtés 0 Po
Arrière 0 Po
Non-Combustible
Dégagement Minimum

1. Pour une utilisation autre que ménagère.
 2. Pour une utilisation dans des emplacements non combustibles uniquement.
 3. Pour utilisation avec des pieds de 6 po.
- Ces appareils sont homologués par conception pour les installations suivantes ;
- L'appareil doit être tenu à l'écart de tous les produits combustibles.

Dégagements

Positionnement Et Installation

Une certaine forme d'aide mécanique sera nécessaire pour mettre en place ces grils, étant donné que le plus petit pèse presque 200 livres et les plus grand près de 1 000. Une fois le gril en position, placer un niveau de charpentier en diagonale sur la surface de la plaque du gril et mettre de niveau à partir du point le plus élevé. Déplacer le niveau dans la diagonale opposée et remettre le gril de niveau, puis vérifier en remettant le niveau à la première position. Chaque pied est réglable dans ce but.

Une fois l'appareil de niveau, la plaque du gril peut être inclinée vers l'avant si on le souhaite. Les dispositifs de réglage sont intégrés à l'arrière du châssis, juste sous la plaque et éloignés de plusieurs pouces l'un de l'autre. Ne pas utiliser ces dispositifs de réglage pour mettre l'appareil de niveau. Ils ne servent qu'à soulever l'arrière de la plaque du gril et n'affectent pas la mise de niveau de tout l'appareil.

INSTALLATION

En cas de dommages, ne pas refuser l'expédition mais contacter le transporteur et déposer une réclamation.

Déballage

U.S. Range fabrique les grils « Regal » dans des largeurs allant de 18 po à 7 pieds, à commande manuelle ou thermostatique, avec l'option d'un gril à surface rainurée. Dans tous les cas, l'installation est similaire.

Tous les grils sont expédiés complètement assemblés, avec récipient à graisse (et cuvette de propreté le cas échéant) et un régulateur de pression emballés sur le dessus de l'appareil.

Les brûleurs des grils sont fixés au châssis à l'arrière pour empêcher les vibrations pendant l'expédition et les têtes des brûleurs ouverts (le cas échéant) sont fixés aux supports des brûleurs. Tous les grils sont inspectés en usine avant l'expédition.

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.

Plaque Signalétique

La plaque signalétique est attachée à l'avant inférieur de l'extrémité de l'armature, du côté gauche ou bon de l'unité.

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 : Tous les grils U.S. Range doivent être connectés 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.

2..... **INFORMATIONS IMPORTANTES**

4..... **INTRODUCTION**

4..... Déballage

4..... Plaque Signalétique

4..... **INSTALLATION**

4..... Dégagements

4..... Positionnement Et Installation

5..... Alimentation En Air Et Ventilation

5..... Branchement Électrique

5..... Alimentation En Gaz

5..... Réglementation Légale

5..... Robinet D'arrêt Manuel

5..... Régulateur De Pression

6..... Connexions Rigides

6..... Raccords Et Connecteurs Souples

6..... Robinet De Veilleuse Manuel

6..... Essais Et Réglages

7..... **UTILISATION INITIALE**

7..... Instructions D'allumage

7..... Instruction D'arrêt

7..... Préparation Finale

7..... Apprêtage Du Gril

8..... **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

8..... Nettoyage Général

8..... Chaque Jour

8..... Périodiquement

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

8..... Réparations

9..... **SERVICE ET PIÈCES**

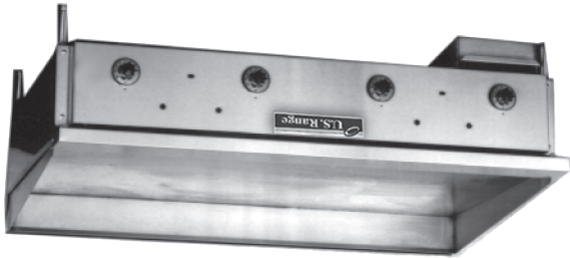
Maintenir les abords de l'appareil dégagés et ne pas y stocker de produits combustibles

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 GRILS DE COMPTOIR SÉRIE « REGAL » SÉRIE RG TSA



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-groupe.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, Pennsylvanie 18224
Téléphone : (570) 636-1000
Télécopieur : (570) 636-3903

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

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