



# INSTALLATION AND OPERATION MANUAL

## “REGAL” SERIES SALAMANDER BROILERS



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The information contained herein, (including design and parts specifications), may be superseded and is subject to change without notice.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

<b>IMPORTANT INFORMATION</b> .....	<b>2</b>
<b>INTRODUCTION</b> .....	<b>4</b>
Uncrating.....	4
Rating Plate.....	4
<b>INSTALLATION</b> .....	<b>4</b>
Clearances.....	4
Position and Setup.....	4
Wall Mounting.....	4
Range Mounting.....	5
Counter Installation.....	5
Air Supply and Ventilation.....	5
Gas Supply.....	5
National Code Requirements.....	6
Manual Shut-Off Valve.....	6
Pressure Regulator.....	6
Rigid Connections.....	6
Flexible Couplings & Connectors.....	6
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>9</b>
General Cleaning.....	9
Cleaning Stainless Steel.....	9
<b>SERVICE AND PARTS</b> .....	<b>9</b>

# INTRODUCTION

All units are shipped completely assembled, with wall mounting clips and pressure regulator packed inside the unit with the broiler grates. These are individually wrapped and secured to the floor of the broiler. All units are inspected at the factory prior to shipment.

The appliance should be given regular care and maintenance. Periodic inspections by your dealer or a qualified service agency are recommended.

## 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 Salamander's body, behind the upper stainless steel trim. It is accessible after removing that trim (two screws at each end).

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 Salamander broilers must be connected only to the type of gas identified on the rating plate! Installation must be in accordance with ANSI Z39.1 (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.

Type of Construction Minimum Clearance	
Combustible	Non-Combustible
Rear 6" (152mm)	Rear 0"
Sides 12" (304mm)	Sides 0"

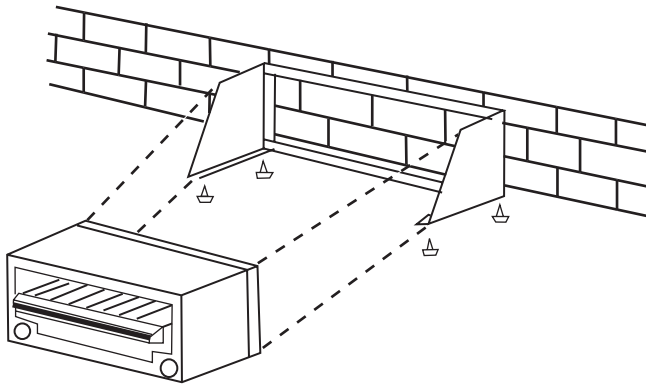
## Position and Setup

### Wall Mounting

1. If the unit is to be mounted on a non-combustible wall contact the local building department for local codes.
2. Each gas appliance must be located with respect to building construction and other equipment so as to permit access to the appliance. Such access and clearance may be necessary for servicing and cleaning.
3. Salamanders intended for wall mounting are shipped with the mounting kit already attached.
4. Provisions for gas connections, bottom or rear should be taken into consideration.
5. Position, level, and mark location of assembled wall mount kit.

# INSTALLATION Continued

6. Drill wall (locating wall studs if necessary) to accept suitable fastening devices.
7. Drill angle iron bars of wall mounting kit to match holes drilled in wall.
8. Install wall mounting kit to wall.
9. Install and secure broiler with bolts supplied.



## Range Mounting

Salamanders may not be mounted onto an already existing high shelf or high riser without internally bracing the vertical panel. The back sheet of a range is not designed to carry that much weight, and the outside body panels of a salamander intended for wall mounting are different. It is important that the factory be notified at the time of order/purchase that the salamander is intended for range mount retrofit. Range mounted Salamanders are normally mounted at the factory during manufacture.

A salamander intended for field installation onto an existing high shelf or high riser will be delivered with two pieces of flat bar steel, each of which has one end bent into a tab. Install in the following sequence.

1. Slide the flat bars into the flue of the high riser (or shelf) flush to the outside ends with the tabs facing to the center.
2. Secure these stiffeners to the sides of the flue with bolts or heavy self-tapping screws, with the top of the stiffener extending 18" (457mm) above the shelf or 16" (406mm) above the top of the high riser.
3. Slide the Salamander down over the flat bars and secure with bolts from the flat bar tab onto the Salamander.

## Counter Installation

Salamanders intended for counter use are manufactured with leg couplings in the bottom corners and are furnished with 4" (102mm) legs. Units are not to be installed without the legs, as the bottom clearance is necessary for heat dissipation. Level the unit with a carpenter's level, using the screw thread of the legs for minor adjustments.

## 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. Under no conditions should anything be stored on top or over the Salamander, as flue gas temperatures are in the vicinity of 500°-700°F (260°-371°C).

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 constructing and installing a hood.

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

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

# INSTALLATION Continued

## National Code Requirements

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. If the Salamander is ranged mounted, a separate shut-off valve should be on the line to the unit.

## 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 hot plate.

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

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

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

**WARNING** Do not connect the regulator inside the unit's body or directly on top of the salamander, as temperatures are high enough in these areas to destroy the regulator. 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 and 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

# INSTALLATION Continued

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

## Initial Pilot Light

Initial pilot light is in the following sequence:

1. Turn the manual shut-off valve on the incoming service line "OFF".
2. Turn all burner valves "OFF".
3. Close all pilot adjusting screws (clockwise turn all the way in).
4. Wait for any accumulated gas to disperse.
5. Open the manual shut-off valve.
6. Apply a lighted match or taper to a pilot burner and open that pilot's adjustment screw gradually until the pilot lights.
7. Adjust the pilot flame for the desired characteristics.
8. Turn "ON" that main burner and watch to make sure it lights from the pilot, then turn the burner "OFF".
9. Repeat steps 6 through 8 to light all remaining pilots.

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

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

### WARNING

**The tiles on the face of an infrared burner are porous and extremely delicate when hot. If these tiles are bumped roughly with normal hand tools, they can easily crack, destroying the effectiveness of the burner. The only repair to a cracked tile is to replace the entire burner.**

## 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.

A "J" hook reaching to the rear is built into the carriage assembly, which supports the cast iron broiling grates. This hook normally catches onto the front cross bar connecting the right and left-hand grid runners. When the Salamander is packed for shipment this "J" hook is latched onto the rear connecting cross bar to limit accidental travel of the carriage. This can be seen only with the grates removed.

Lift the "J" hook and cautiously slide the carriage out a few inches, then let the hook drip. Slide the carriage the rest of the way out and make sure the "J" hook catches on the front cross bar. If this is not done, the carriage will move only about two or three inches; if the "J" hook misses the front bar, the carriage assembly will slide completely out.



# 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. Remove the broiler grates. Wire brush them clean of any encrusted materials and wash in hot, soapy water.
2. The drip pan should be cleaned regularly in the course of the working day, wiping up spills as they occur. At the end of the day, remove the pan and wash in hot, soapy water.

3. Wash the remainder of the Salamander's interior while the drip pan and grates are removed, then reassemble.

4. Wipe the outside of the Salamander's body.

**CAUTION** The drawer assembly is spring loaded to carry the weight of the carriage and grates. If the handle is released without the grates on the carriage, the carriage will slam to the "UP" position.

### Periodic

Your U.S. Range Salamander 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.

 ***U.S. Range***<sup>®</sup>

**U.S. Range**  <sup>TM</sup>

**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 à Salamandre 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. Enlever les grilles du grill. Les nettoyer à la brosse métallique pour enlever tout aliment incrusté. Les laver dans l'eau savonneuse chaude.

2. La lèchefrite doit être régulièrement nettoyée durant la journée de travail et les déversements essuyés dès qu'ils se produisent. À la fin de la journée, enlever la lèchefrite et la laver à l'eau savonneuse chaude.

3. Laver le reste de l'intérieur de la salamandre lorsque les lèchefrites et les grilles sont enlevées, puis les remettre en place.

# SERVICE ET PIÈCES DE REMPLACEMENT

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.

4. Essuyer l'extérieur de la carrosserie de la salamandre.

**ATTENTION** : L'ensemble de tiroir est muni d'un ressort pour supporter le poids du chariot et des grilles. Si la poignée est lâchée sans les grilles sur le chariot, le chariot va se fermer en position "UP";

## Périodique

Votre grill à Salamandre U.S. Range devra être vérifiée et réglée périodiquement par du personnel d'entretien qualifié dans le cadre d'un programme d'entretien régulier de la cuisine.

## Nettoyage De L'acier Inoxydable

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

## Allumage Initial Des Veilleuses

- Procédez à l'allumage des veilleuses dans l'ordre suivant :
1. Fermez le robinet d'arrêt manuel sur la conduite d'alimentation en gaz.
  2. Fermez tous les robinets de brûleurs.
  3. Fermez toutes les vis de réglage des veilleuses (en les 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 (ceci est monté sur une languette fabriquée, fixée sur le côté de l'appareil, juste dessous et à droite du brûleur infrarouge) et ouvrez progressivement la vis de réglage de cette veilleuse jusqu'à ce qu'elle s'allume.
7. Régler la flamme de veilleuse pour les caractéristiques souhaitées.
8. Mettre le brûleur infrarouge sur "ON" et s'assurer que le brûleur s'allume par la veilleuse, puis arrêter le brûleur. Au début, le brûleur brûle avec une flamme bleue qui peut être difficile à voir, mais qui deviendra rouge cerise au bout d'environ trente secondes.
9. Répéter les étapes 6 à 8 pour allumer toutes les veilleuses restantes.

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.

## 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.

Un crochet en "J" orienté vers l'arrière est intégré dans l'ensemble de chariot, qui soutient les grilles en fonte. Ce crochet s'engage normalement dans la barre transversale avant reliant les coulisseaux gauche et droit des grilles. Lors de l'emballage de la salamandre pour l'expédition, ce crochet en "J" est fixé à la barre transversale arrière pour limiter tout déplacement accidentel du chariot. On ne peut le voir qu'une fois les grilles enlevées.

Soulever le crochet en "J" et faire doucement glisser le chariot vers l'extérieur de quelques pouces, puis laisser tomber le crochet. Tirer sur toute sa course le chariot vers l'extérieur et s'assurer que le crochet en "J" s'engage dans la barre transversale avant. Si ce n'est pas le cas, le chariot ne se déplacera que de deux ou trois pouces. Si le crochet en "J" ne s'engage pas dans la barre transversale, le chariot sortira complètement à l'extérieur.

## AVERTISSEMENT

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.

**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 prévu pour limiter le déplacement de l'appareil sans utiliser le connecteur et le dispositif de débranchement rapide ou sa tuyauterie connexe pour limiter les déplacements de l'appareil et les emplacements où les moyens de retenue peuvent être fixés à l'appareils seront spécifiés.

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 Manuel De Veilleuse**

Tous les brûleurs sont équipés de veilleuses à flamme constante. Elles devront être allumées manuellement immédiatement après avoir ouvert le gaz et vérifié si le système comportait des fuites. Une vis de réglage pour chaque veilleuse est situé dans le collecteur de gaz et on peut y accéder par les ouvertures dans le panneau des robinets entre les boutons.

**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 Gaz

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

2. Un robinet de fermeture du gaz doit être installé sur la conduite d'alimentation en amont de l'appareil pour la sécurité et pour faciliter les réparations ultérieures.

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

NOTA : La conduite d'alimentation de gaz doit être du même diamètre ou d'un diamètre supérieur à celui de la conduite d'entrée de l'appareil. Des grils U.S. Range à Salamandre utilisent une entrée 3/4 po NPT. Le produit d'étanchéité appliqué sur tous les raccords doivent résister au GPL.

## Exigences Des Codes Nationaux

Le fonctionnement sécuritaire et satisfaisant de l'équipement dépend, dans une grande mesure, de son 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 du gaz naturel, CAN/CGA-B149.1 ou au Code d'installation du propane CAN/CGA-B149.2, selon le cas, y compris :

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. Si la salamandre est montée en unité autonome, prévoir une soupape d'arrêt séparée sur la conduite de gaz à l'appareil.

## 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 Salamandre.

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'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'essai approprié.

**AVERTISSEMENT : Ne branchez pas le régulateur à l'intérieur de l'appareil ou directement au-dessus de la Salamandre étant donné que les températures sont suffisamment élevées dans ces endroits pour détruire le régulateur. 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 connexions doivent être testées à l'eau savonneuse avant d'allumer les vieilleses!**

Une salamandre destinée au montage sur une étagère haute ou une colonne montante existants seront livrées avec deux pièces en acier plat ayant chacune une extrémité pliée en languette. Procéder au montage dans l'ordre suivant :

1. Faire glisser les pièces d'acier plat dans le conduit de fumée de la colonne montante ou de l'étagère de niveau avec les bords extrémeurs, avec les languettes orientées vers le centre.

2. Fixer ces raidisseurs aux côtés du conduit de fumée avec des boulons ou de grosses vis autotaraudeuses, avec le dessus du raidisseur dépassant de 18 po (457 mm) au dessus de l'étagère ou de 16 po (406 mm) au dessus du haut de la colonne montante.

3. Faire glisser la salamandre vers le bas sur les barres plates et fixer les boulons depuis la languette de la pièce d'acier plat vers la salamandre.

### Installation Sur Comptoir

Les salamandres destinées à être utilisées sur un comptoir sont fabriquées avec des supports de pieds dans les coins inférieurs et sont livrées avec des pieds de 4 po. Ces unités ne doivent pas être installées sans les pieds, parce que l'espace inférieur est nécessaire pour la dissipation de la chaleur. Il faut mettre l'appareil de niveau en utilisant un niveau de charpentier et les vis des pieds pour le réglage.

### Alimentation En Air Et Ventilation

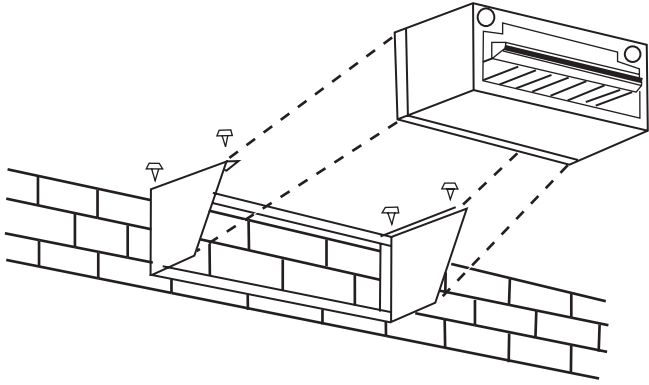
La zone autour de l'appareil doit être dégagée pour éviter toute obstruction du flux d'air de combustion et de ventilation, ainsi que pour faciliter l'entretien et les réparations. En aucun cas, il ne faut rien poser sur le dessus ou au dessus de la salamandre car la température des gaz du conduit de fumée est voisine de 500°-700°F (260°-371°C).

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; la présence d'un ventilateur d'extraction au-dessus de l'appareil est un minimum. Toute hotte industrielle devrait être dotée de filtres et d'orifice d'écoulement, mais vous devez consulter les codes locaux avant de construire une hotte.

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

2. Chaque appareil d'utilisation du gaz doit être situé en respectant la construction de bâtiments et d'autres équipements afin de permettre l'accès à l'appareil. Un tel accès et dégagement peuvent être nécessaires pour entretenir et nettoyer.

3. Des salamandres prévues pour l'accrochage au mur sont transportées avec le nécessaire d'accrochage déjà joint.
4. Des dispositions pour des raccordements du gaz, du dessous ou de l'arrière devraient être prises en compte.
5. Position, niveau, et emplacement de la marque du nécessaire d'accrochage au mur assemblé.
6. Perforer le mur (en localisant des goujons de mur si nécessaire) pour accepter les dispositifs d'attache appropriés.
7. Perforer les barres de fer d'angle du nécessaire d'accrochage au mur pour correspondre aux trous perforés dans le mur.
8. Installer le nécessaire d'accrochage au mur sur le mur.
9. Installer et fixer le grilloir avec des boulons fournis



### Montage en unité autonome

Les salamandres ne doivent pas être montées sur des étagères hautes ou des colonnes montantes existantes sans renforcer intérieurement le panneau vertical. La paroi arrière d'une cuisinière n'est pas conçue pour soutenir un poids important et les panneaux de carrosserie extérieurs d'une salamandre destinée au montage mural sont différents. Il est important de notifier à l'usine au moment de la commande/achat que la salamandre est destinée à un montage en unité autonome. Les salamandres montées en unités autonomes sont normalement montées en usine au moment de la fabrication.



## INTRODUCTION

Tous les appareils sont expédiés complètement montés, avec les clips de montage mural et les régulateurs de pression emballés à l'arrière de l'appareil avec les grilles de la rôtissoire. Ces articles sont emballés individuellement et fixés à la sole de la rôtissoire. Tous les appareils sont inspectés en usine avant l'expédition.

L'appareil doit être nettoyé et entretenu régulièrement. Il est recommandé de faire effectuer des inspections périodiques par le concessionnaire ou une agence de services qualifiée.

### Déballage

Après le déballage, vérifier immédiatement les signes de dommages dus au transport sur l'équipement.

En cas de dommages, ne pas refuser l'expédition, mais contacter l'expéditeur et remplir les réclamations de transport appropriées.

## 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.

### Positionnement Et Installation

#### Accrochage au Mur

1. Si l'unité doit être montée sur un mur non combustible contactez le service des bâtiments et de l'entretien local pour des codes locaux.

Type de construction		Dégagement minimum	
Construction non-combustible:		Construction combustible:	
Arrière	6 po (152 mm)	Arrière	6 po (152 mm)
Côtés	12 po (304 mm)	Côtés	12 po (304 mm)
0 po		0 po	

### Plaque Signalétique

La plaque signalétique est fixée au corps de la salamandre, derrière la garniture supérieure en acier inoxydable. Elle est accessible après avoir retiré cette garniture (deux vis à chaque extrémité).

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 renseignements.

Les autres informations figurant sur cette plaque sont les suivantes : débit calorifique des brûleurs en BTU/h, pression de sortie de gaz en pouces C.E. et orifices pour le gaz naturel ou le propane.

**AVERTISSEMENT :** Toutes les rôtissoires salamandre U.S. Range doivent être branchées uniquement au type de gaz identifié sur la plaque signalétique ! L'installation doit être conforme à la norme ANSI Z83.11 (dernière édition) de l'American national Standards Institute, Inc.

# TABLE DES MATIÈRES

2	INFORMATIONS IMPORTANTES
4	INTRODUCTION
4	Déballage
4	Plaque Signalétique
4	INSTALLATION
4	Dégagements
4	Positionnement Et Installation
4	Accrochage au Mur
5	Montage en unité autonome
5	Installation Sur Comptoir
5	Alimentation En Air Et Ventilation
6	Alimentation En Gaz
6	Exigences Des Codes Nationaux
6	Robinet D'arrêt Manuel
6	Régulateur De Pression
6	Connexions Rigides
7	Raccords Et Connecteurs Souples
7	Robinet Manuel De Veilleuse
7	Essais Et Réglages
8	UTILISATION INITIALE
8	Allumage Initial Des Veilleuses
8	Préparation Finale
9	NETTOYAGE ET ENTRETIEN
9	Nettoyage Général
9	Nettoyage De L'acier Inoxydable
9	SERVICE ET PIÈCES DE RECHANGE

## 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 À SALAMANDRE SÉRIE «REGAL»



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

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

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

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

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

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

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

