



INSTALLATION AND OPERATION MANUAL PERFORMER S SERIES GAS RESTAURANT RANGES



All 24, 36, 48, & 60-inch wide models.

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The information contained herein, (including design and parts specifications), may be superseded and is subject to change without notice.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	PRODUCT APPLICATION INFORMATION	12
SPECIFICATIONS	4	General.....	12
Gas Pressure.....	4	Open Burners.....	12
Electrical Supply	4	Hot Tops.....	12
Individual Burner Input Ratings.....	4	Griddles	12
Model Designations.....	4	Convection Ovens	12
INTRODUCTION.....	6	CARE & CLEANING	13
INSTALLATION	7	Painted Finish.....	13
Siting.....	7	Stainless Steel	13
Appliances Equipped With Legs	7	Oven Interior (Porcelain Enamel).....	13
Appliances Equipped With Casters.....	7	Open Top Burners	14
Installing Shelf to Backguard	7	Cast Iron Top & Ring Grates.....	14
Installing The Backguard Or Shelf.....	7	Griddle.....	14
Statutory Regulations	8	Hot Tops.....	14
Installation Notes	8	WIRING DIAGRAMS	15
Gas Connection.....	8		
Electrical Connection	8		
Ventilation Air	8		
TESTING & ADJUSTMENT	9		
Griddle Seasoning	9		
OPERATION.....	10		
Open Top Burners	10		
Hot Top Sections.....	10		
Thermostat Controlled Griddles	10		
Valve Controlled Griddles	10		
Raised Broiler / Griddles	10		
Standard Ovens.....	11		
Convection Ovens (RC).....	11		

SPECIFICATIONS

Gas Pressure

Gas	Supply (Min.)	Operating
Natural	7" w.c.	4.5 w.c
Propane	11" w.c.	10" w.c.

Electrical Supply

Models with suffix "RC": 115V 60Hz, 5 amps per convection oven

Individual Burner Input Ratings

Burner	Natural Gas		Propane	
	Input Btu/h	Orifice Size DMS	Input Btu/h	Orifice Size DMS
Open Burner	32,000	#37	28,000	1.5 mm
Hot Top	20,000	# 45	20,000	# 54
12" Griddle	20,000	# 45	20,000	# 54
Broiler/Griddle	14,000	# 52	13,500	# 57
Char-Broiler	15,000	# 50	15,000	# 56
26" Oven – Standard	35,000	# 31	30,000	# 51
26" Oven – Convection	30,000	# 36	30,000	# 51
20" Oven	25,000	# 40	25,000	# 54

Model Designations

Model Number	Description
PS-4-20	Four Open Burners w/Oven
PS-4	Four Open Burners w/o Oven
PS-12G-2-20	12" Griddle, 2 Open Burners w/ Oven
PS-12G-2	12" Griddle, 2 Open Burners w/o Oven
PS-24G-20	24" Griddle w/Oven
PS-24G	24" Griddle w/o Oven
PS-6-26	Six Open Burners w/Oven
PS-6	Six Open Burners w/o Oven
PS-12G-4-26	12" Griddle, Four Open Burners w/Oven
PS-12G-4	12" Griddle, Four w/o Oven
PS-24G-2-26	24" Griddle, Two Open Burners w/Oven
PS-24G-2	24" Griddle, Two Open Burners w/o Oven
PS-36G-26	36" Griddle w/Oven
PS-36G	36" Griddle w/o Oven

SPECIFICATIONS Continued

Model Designations Continued

Model Number	Description	
PS-8-2020	Eight Open Burners	w/(2) 20" Ovens
PS-8-26	Eight Open Burners	w/(1) 26" Oven
PS-8	Eight Open Burners	w/o Oven
PS-12G-6-2020	12" Griddle, Six Open Burners	w/(2) 20" Ovens
PS-12G-6-26	12" Griddle, Six Open Burners	w/(1) 26" Oven
PS-12G-6	12" Griddle, Six Open Burners	w/o Oven
PS-24G-4-2020	24" Griddle, Four Open Burners	w/(2) 20" Ovens
PS-24G-4-26	24" Griddle, Four Open Burners	w/(1) 26" Oven
PS-24G-4	24" Griddle, Four Open Burners	w/o Oven
PS-36G-2-2020	36" Griddle, Two Open Burners	w/(2) 20" Ovens
PS-36G-2-26	36" Griddle, Two Open Burners	w/(1) 26" Oven
PS-36G-2	36" Griddle, Two Open Burners	w/o Oven
PS-48G-2020	48" Griddle	w/(2) 20" Ovens
PS-48G-26	48" Griddle	w/(1) 26" Oven
PS-48G	48" Griddle	w/o Oven
PS-10-2626	Ten Open Burners	w (2) Ovens
PS-10-26	Ten Open Burners	w (1) Oven
PS-10	Ten Open Burners	w (1) Oven
PS-12G-8-2626	12" Griddle, Eight Open Burners	w (2) Ovens
PS-12G-8-26	12" Griddle, Eight Open Burners	w (1) Oven
PS-12G-8	12" Griddle, Eight Open Burners	w/o Oven
PS-24G-6-2626	24" Griddle, Six Open Burners	w (2) Ovens
PS-24G-6-26	24" Griddle, Six Open Burners	w (1) Oven
PS-24G-6	24" Griddle, Six Open Burners	w/o Oven
PS-36G-4-2626	36" Griddle, Four Open Burners	w (2) Ovens
PS-36-4-26	36" Griddle, Four Open Burners	w (1) Oven
PS-36G-4	36" Griddle, Four Open Burners	w/o Oven
PS-48G-2-2626	48" Griddle, Two Open Burners	w (2) Ovens
PS-48G-2-26	48" Griddle, Two Open Burners	w (1) Oven
PS-48G-2	48" Griddle, Two Open Burners	w/o Oven
PS-60G-26	60" Griddle	w (1) Oven
PS-60G	60" Griddle	w/o Oven
PS-60G-2626	60" Griddle	w (2) Ovens

SPECIFICATIONS Continued

Model Designations Continued

Model Number	Description	
PS-12-2626	Twelve Open Burners	w (2) Ovens
PS-12-26	Twelve Open Burners	w (1) Oven
PS-12G-10-2626	12" Griddle, Ten Open Burners	w (2) Ovens
PS-12G-10-26	12" Griddle, Ten Open Burners	w (1) Oven
PS-24G-8-2626	24" Griddle, Eight Open Burners	w (2) Ovens
PS-24G-8-26	24" Griddle, Eight Open Burners	w (1) Oven
PS-36G-6-2626	36" Griddle, Six Open Burners	w (2) Ovens
PS-36G-6-26	36" Griddle, Six Open Burners	w (1) Oven
PS-48G-4-2626	48" Griddle, Four Open Burners	w (2) Ovens
PS-4-12BG-26	Four Open Burners, 12" Broiler/Griddle	w/26" Oven
PS-4-24BG-2020	Four Open Burners, 24" Broiler/Griddle	w (2) 20" Ovens
PS-4-24BG	Four Open Burners, 24" Broiler/Griddle	w/o Oven
PS-6-24BG-26	Six Open Burners, 24" Broiler/Griddle	w/26" Oven
PS-6-24BG-2626	Six Open Burners, 24" Broiler/Griddle	w (2) 26" Ovens
PS-36-RB-26	36" Char-Broiler	w/Oven
PS-36-PMA	36" Char-Broiler	w/o Oven

Units with a 26" oven are available with a convection oven option. These models come with a suffix RC in the model number

INTRODUCTION

1. Check crate for possible damage sustained during transit. Carefully remove unit from crate and again check for damage. Any damage to the appliance must be reported to the carrier immediately.
2. The wires for retaining the burners and other packing material must be removed from units. Any protective material covering stainless steel parts must also be removed.
3. All equipment is shipped from the factory with legs fitted, unless otherwise specified. Where the range is to be mounted on a dais or cove base, it is shipped without legs. Legs must be fitted to the oven where it is installed on a combustible floor.
4. The type of gas and supply pressure that the equipment was set-up for at the factory is noted on the data plate and on the packaging. This type of gas supply must be used.
5. Do not remove permanently affixed labels, warnings or data plates from the appliance, for this may invalidate the manufacturer's warranty.

INSTALLATION

Siting

The floor on which the appliance is to be sited must be capable of adequately supporting the weight of the appliance and any ancillary equipment.

Units with ovens must be fitted with legs if installed on a combustible floor.

Appliances Equipped With Legs

1. Raise the front of the appliance on a block. Do not lay the appliance on its back.
2. Position leg insert in leg retainer opening and tap upward until the insert seats at the collar flange.
3. Repeat leg insert installation for the other legs and adjust all four legs to the same height.
4. Legs can be further adjusted to level the appliance and to compensate for uneven flooring.

Appliances Equipped With Casters

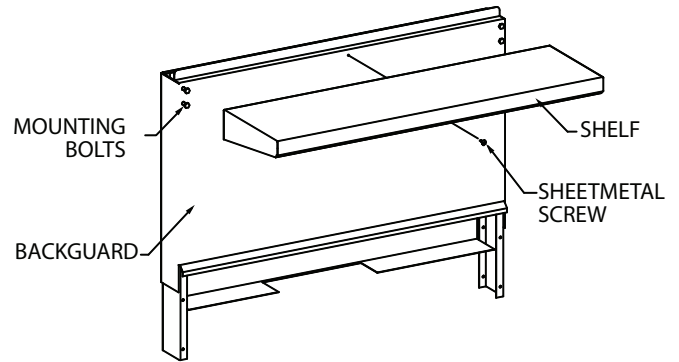
1. The installation shall be made with a connector that complies with the Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69 / CSA 6.16, and a quick-disconnect device that complies with the Standard for Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel, ANSI Z21.41 / CSA 6.9.
2. The front casters on the appliance are equipped with brakes to limit the movement of the appliance without placing any strain on the connector or quick-disconnect device or its associated piping.
3. Please be aware; required restraint is attached to a bracket (which is located on the rear caster closest to the gas connection), and if disconnection of the restraint is necessary; be sure to reconnect the device after the appliance has been returned to its original position.

Installing Shelf to Backguard

Note: Shelf may be installed before or after installing the backguard to the range.

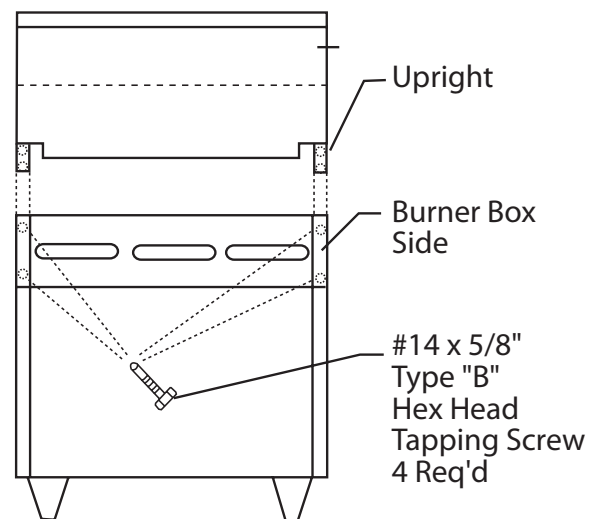
1. Loosen 4 bolts on the front of the backguard approximately 1/4" (6mm).
2. Align the 4 holes on the back of the shelf with the 4 bolts on the backguard.

3. Slide the shelf downward until the 4 bolts are engaged in the slotted portion of the keyhole.
4. Tighten the 4 bolts to secure shelf.
5. On 60" and 72" units only, install a sheet metal screw through the hole in the underside of the shelf into the backguard and tighten.



Installing The Backguard Or Shelf

Drawing 1



1. Rear of range must be easily accessible.
2. Place the backguard, high shelf, salamander, or cheesemelter on the rear of the range, slipping the support brackets into the openings in the burner box sides.

INSTALLATION Continued

- Securely fasten the support brackets to the burner box sides with (4) #14 x 5/8" Hex washer head, type B tapping screws. (Hardware package is supplied).

Statutory Regulations

The installation of this appliance must be carried out by a competent person and in accordance with the relevant regulations, codes of practice and the related publications of the country and destination.

The installation must conform to the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1-1998 or latest edition, NFPA No. 54 – latest edition and National Electrical Code ANSI/NFPA 70-1990 or latest edition and/or local code to assure safe and efficient operation. In Canada, the installation must comply with CSA B149.1 and local codes where applicable

In Canada, electrical connection must comply with applicable sections of the Canadian Electrical Code, C22.1 - 1990, latest edition, "Safety Standard for Installation, Part 1" and C22.2- No. O-M 1982 latest edition, "General Requirements, Part 2".

Installation Notes

Before assembly and connection check gas supply.

- The type of gas for which the unit is equipped is stamped on the data plate located behind the lower front panel. Connect a unit stamped "NAT" only to natural gas; connect one stamped "PRO" only to propane gas.
- If it is a new installation have the gas authorities check meter size and piping to assure that the unit is supplied with necessary amount of gas pressure required to operate the unit.
- If it is additional or replacement equipment have the gas authorities check pressure to make certain that existing meter and piping will supply fuel to the unit with not more than 1/2" water column pressure drop.

NOTE: When checking gas pressure, be sure that all other equipment on the same gas line is on.

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

Adequate clearance must be provided for servicing and proper operation.

THIS APPLIANCE IS NOT RECOMMENDED FOR RESIDENTIAL INSTALLATION.

Gas Connection

The local gas authority should be consulted at the installation planning stage in order to establish the availability of an adequate supply of gas and to ensure that the meter is adequate for the required flow rate. The pipe work from the meter to the appliances must be of an appropriate size.

All fixed (non-mobile) appliances MUST be fitted with a manual gas-cock upstream of the appliance to provide a means of isolation for servicing or cleaning purposes. A union or similar means of disconnection must be provided between the gas-cock and the appliance.

A manually operable valve must be fitted to the gas supply to the kitchen to enable it to be isolated in an emergency. Wherever practical, this shall be located either outside the kitchen or near to an exit in a readily accessible position.

Where it is not practical to do this, an automatic isolation valve system shall be fitted which can be operated from a readily accessible position near to the exit.

At locations where the manual isolation valve is fitted or the automatic system can be reset a notice MUST be fitted stating:

"ALL DOWNSTREAM BURNER AND PILOT VALVES MUST BE TURNED OFF PRIOR TO ATTEMPTING TO RESTORE THE SUPPLY. AFTER EXTENDED SHUT OFF, PURGE BEFORE RESTORING GAS."

Electrical Connection

Models with suffix "RC"

IMPORTANT – This appliance must be electrically grounded in accordance with local codes.

Ventilation Air

The following notes are intended to give general guidance. For detailed recommendations, refer to the applicable code(s) in the country of destination.

Proper ventilation is highly essential for optimum performance. The ideal method of ventilating open-top equipment is the use of a properly designed canopy which should extend six inches (152mm), beyond all sides of the appliance(s) and six feet, six inches (1981mm) above the floor.

INSTALLATION Continued

A strong exhaust will create a vacuum in the room. For an exhaust vent to work properly, replacement air must enter the room. The amount of air that enters must be equal to the amount exhausted.

All gas burners and pilots need sufficient air to operate. Large objects should not be placed in front of the appliance(s), which would obstruct the flow of air into the front.

TESTING & ADJUSTMENT

All fittings and pipe connections must be tested for leaks. Use approved gas leak detectors, soap solution or equivalent, checking over and around all the fittings and pipe connections. **DO NOT USE A FLAME!** Accessibility to all gas lines and fittings require that valve panel(s), lower front panel(s), and/or oven rack(s) be removed. It may be necessary to remove, or at least raise and securely prop griddles, hot top, and/or top grates. All parts removed, (including fasteners), should be stored safely for re-installation.

1. Be sure that all valves and thermostats are in the "OFF" position.
2. Turn on the main gas supply valve. Light all top section pilots.
3. Leak test all valves and fittings as described at the beginning of this section. Correct any leaks as required and recheck.
4. Light the oven pilot.
5. If the range is equipped with an oven on/off valve separate from the thermostat, turn this valve on. If the oven thermostat dial has an "OFF" position the thermostat is its own on/off valve.
6. In either case, now set the thermostat to 500°F (260°C). Leak test all valves and fittings as described at the beginning of this section. Correct any leaks as required and recheck.

7. Shut off all valves and set thermostat dials to "OFF" or lowest position.

All units are tested and adjusted at the factory, however, burners and pilots should be checked upon installation and adjusted if necessary.

CAUTION: Gas will flow to the top section burners even if top section pilots are not lit. Gas will not be interrupted. It is the responsibility of the operator to confirm the proper ignition of each burner as it is turned on. Should ignition fail to occur 5 seconds after turning a burner on, turn the burner off, wait 5 minutes, and try again.

Griddle Seasoning

1. Remove all factory applied protective material by washing with hot water, mild detergent or soap solution.
2. Apply a thin coat of cooking oil to the griddle surface, about one-ounce per square foot of griddle surface. Spread over the entire griddle surface with a cloth to create a thin film. Wipe off any excess oil with a cloth.
3. Light burners, set at lowest possible setting. Some discoloration will occur when heat is applied to steel.
4. Heat griddle slowly for 15 to 20 minutes. Then wipe away oil. Repeat the procedure 2 to 3 times until the griddle has a slick, mirror-like finish. Do this until you have reached the desired cooking temperature.

IMPORTANT: Do not attain high (on valve control) or 450°F (on thermostat control) during "break-in" period.

TESTING & ADJUSTMENT Continued

NOTE: The steel griddle surface will tone (blue discoloration) from the heat. This toning will not diminish function or operation and is not a defect.

The griddle will not require re-seasoning if it is used properly. If the griddle is over heated and product begins to stick to the surface it may be necessary to repeat the seasoning process again. If the griddle is cleaned with soap and water it will be necessary to re-season the griddle surface.

OPERATION

Open Top Burners

Lighting:

1. Light pilots.
2. Turn valve completely on. Burner flame should be 1/2 inch (13mm), stable blue flame, and should impinge on the bottom of a pot placed on the ring grate.

Shut-Down:

1. Turn all valves to the "OFF" position.
2. If the unit is to be shut down for an extended period of time, close the in-line gas valve.

CAUTION: Should burner ignition fail within 5 seconds, turn the burner valve off and repeat steps 1 through 5. If ignition continues to fail, consult your factory authorized service agency.

Hot Top Sections

1. Raise or remove the hot top sections. Each burner has one pilot located at the front left side of the burner.
2. Light pilots. The pilot burner should be adjusted to provide for rapid ignition of the burner.
3. Turn the burner valve on. A sharp blue flame should be approximately 1/4 inch (6mm) high.
4. Replace hot top sections.

Thermostat Controlled Griddles

See section on Griddle Seasoning before initial operation.

1. Raise the griddle at the front and securely block.
2. Light the pilots located at the front right side of each burner.
3. The sensing bulbs must be fully inserted into their individual holders, which are located on the underside of the griddle.
4. Set the thermostat to its maximum setting. The burner should have a 5/16 inch (8mm) stable blue flame.
5. Lower the griddle carefully into position, taking care not to leave any part of the capillary tube in the burner compartment.

Valve Controlled Griddles

See section on Griddle Seasoning before initial operation.

1. Raise the griddle at the front and securely block.
2. Light the pilots located at the front left side of each burner.
3. Turn the burner valves completely on. Burners should have 1/2 inch to 5/8 inch (13mm to 16mm), stable blue flame.
4. Lower griddle carefully into position.

Raised Broiler / Griddles

1. Light the pilots located in the broiler section.
2. Turn the burner valves completely on. The burners should exhibit a 5/16 inch blue flame.

OPERATION Continued

CAUTION: Gas will flow to the top section burners even if top section pilots are not lit. Gas will not be interrupted. It is the responsibility of the operator to confirm the proper ignition of each burner as it is turned on. Should ignition fail to occur 5 seconds after turning a burner on, turn the burner off, wait 5 minutes, and try again.

Standard Ovens

Lighting:

1. Remove oven bottom(s).
2. Depress and hold the red reset button, located on the safety valve behind the kick panel below the oven door, while lighting the oven pilot. Continue to hold the reset button for at least 60 seconds after the pilot is lit. Release the button. If the pilot does not stay lit, wait five minutes, then repeat the procedure.

Shut-Down:

1. Turn all valves and thermostats to the "OFF" position, or lowest setting.
2. If the range is to be shut down for an extended period of time, close the in-line gas valve.

Re-Lighting:

1. Turn all gas valves off.
2. Wait five minutes.
3. Follow procedure under "Lighting" above.

Convection Ovens (RC)

Lighting:

1. Drop down the lower front panel below the door; hold the reset button (RED) located on the oven safety valve (See prior).
2. Push the red igniter button repeatedly until the oven pilot lights. (Igniter button located next to the safety valve.)

3. If the pilot does not stay lit after you release the reset button, wait 5 minutes and repeat steps 1 and 2, holding the reset button for approximately 60 seconds.

Start-Up:

1. Activate the power switch to cook position.
2. Turn oven valve on.
3. Turn thermostat to desired setting.

Cool Down:

1. Turn thermostat and oven valve off.
2. Open door.
3. Activate power to the cool down position.

The motor on your range convection oven is maintenance free since it is constructed with self-lubricating sealed ball bearings. It is designed to provide durable service when treated with ordinary care. We have a few suggestions to follow on the care of your motor.

- A. When the motor is operating, it cools itself internally by air entering the rear of the motor case, provided proper clearance has been allowed.
- B. Since the blower wheel is in the oven cavity it is at the same temperature as the oven. If the motor is stopped while the oven is hot, the heat from the blower wheel is conducted down the shaft and into the armature of the motor. This action could shorten the motor life.
- C. We recommend, at the end of the bake or roasting period, when the oven will be idle for any period of time or before shutting down completely, that the doors be left open, and by use of the cool down position on the fan switch, the fan continues to run for at least 20 minutes. The "FAN" should never be turned "OFF" when the oven is "HOT".

PRODUCT APPLICATION INFORMATION

General

The range is the workhorse of the kitchen because of its versatility. Most frequently used in small applications, such as cafes, schools, church kitchens, firehouses, and small nursing homes where demands are less taxing.

The top of the range is designed for flexibility and the preparation of numerous different types of products. It may be equipped with two, or even three different types of top burners, depending on the menu needs. An operation that cooks to order, or uses the range primarily as back-up will find that open burners will suit most of their needs.

Preparation of soups, stocks, or sauces is done on a hot top where slow even cooking is desirable.

Heating larger quantities of food can be done more efficiently than heating small quantities. Pots and pans should be covered whenever possible to reduce energy consumption.

High acid sauces, such as tomato should be cooked in stainless steel rather than aluminum to avoid a chemical reaction. Light colored sauces such as Alfredo may be discolored by the use of aluminum, especially if stirred with a metal spoon or whisk. Saltwater shellfish may pit aluminum pots if they are frequently used for this purpose.

NOTE: Many parts of the commercial range are raw steel. Hot tops, griddles, springs, door hooks, etc., can react with moisture, forming rust. This occurrence is normal and not considered a defect. Clean with a stainless steel or fiber pad. A light coating of cooking oil may be applied.

Open Burners

The most traditional uses of open burners are sautéing, pan frying, and small stock pot work. Short-term cooking is the most efficient use for the open burner. Pans should cover as much of the grate as possible to minimize heat loss. The maximum stockpot size to be used on an open burner is 11 inches (279mm) diameter. Open burners should be turned off when not in use to conserve energy. Leaving a flame burning is of no advantage since the heat is instantaneous.

Hot Tops

Hot tops are recommended where long-term stockpot cooking is required for soups, sauces or stocks. Pots can be placed anywhere on the hot top, rather than in one specific position as on an open burner. The maximum stockpot size to be used on the hot top is 12 inches (305mm) in diameter.

Recommended preheat times for a 12 inch hot top section is 30 minutes. This will thoroughly saturate the metal with heat. Hot tops are evenly heated and have a smooth surface so that pots may be moved easily to any position.

Pots must have a flat bottom for maximum contact with the hot top surface. Warped or dented pots will not transfer heat evenly or efficiently, wasting energy and resulting in uneven cooking patterns. Roasting pans with straps should not be used on a hot top because only the straps will touch the heated surface and transfer will be minimal. During slow times, group pots on one hot top section and turn off the other sections. This will conserve energy. If needed, the other sections will preheat in 10 to 15 minutes due to the retained heat in the material.

Griddles

Griddle tops are designed to have food cooked directly on the surface, for example hamburgers, eggs, pancakes, hash browns, etc. Do not put pots or pans on the griddle surface. This will scratch or nick the surface, resulting in sticking and scorching of product. Never salt food on a griddle because this will cause a gummy residue to build up, making the griddle more difficult to clean. Avoid hitting the griddle plate with a spatula, as this will also nick the surface. The most frequently used temperature range for griddles is 325°F to 350°F (163°C to 177°C). Check and drain the grease drawer frequently during heavy use to prevent overflowing. Over a period of time, some discoloration of the steel griddle plate will occur, this will not effect performance. For best cooking results, keep the griddle surface as clean and shiny as possible.

Convection Ovens

Generally, a temperature 25°F to 50°F (-4°C to 10°C) lower than that specified in recipes for standard ovens should be used. Cooking time may be reduced, depending on the product. A 2% to 5% reduction in cook time is a general rule. Keep a close check on any product being prepared for the first time. The size of the load, temperature of the product going in and moisture content are the major factors that influence necessary cook times and temperatures. Successfully prepared products should be recorded with their times and temperatures for future reference.

Preheat the oven thoroughly before loading. It will take approximately 15 minutes for the oven to reach 350°F (177°C). Best results will be attained when the oven is allowed to preheat for 30 minutes or more thorough heat saturation.

PRODUCT APPLICATION INFORMATION Continued

Center the load on the oven racks to allow for proper heat circulation around the sides. The oven will hold three, 18" x 26" (457mm x 660mm) sheet pans, six 12" x 20" x 2.5" (305mm x 508mm x 64mm) steam table pans, or one 17.75" x 25.75" (451mm x 654mm), roast pan. Never place pans directly on the oven bottom. Always use the lowest rack position that will allow air to circulate within the oven cavity. Load and unload food as quickly as possible to prevent excessive temperature drop. For even baking avoid using warped pans. Do not use a deep pan for shallow cakes, cookies, etc., as heat circulation across the top of these items is essential for browning. To prevent excessive shrinkage, roast meat at a low temperature; 250°F to 325°F (121°C to 163°C).

When rethermalizing frozen products, preheat the oven 50°F (10°C), higher than the cooking temperature to compensate heat loss during and after loading. Return the thermostat to the cooking temperature after loading.

To conserve energy, turn the oven off when not in use. If you cover pans with aluminum foil, be sure to crimp it tightly around the edges to prevent the foil from blowing off in the oven. Any food or other or other matter that becomes lodged in the fan must be removed as soon as the oven is cool.

CARE & CLEANING

Painted Finish

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

The oven should be permitted to cool down before cleaning exterior surfaces.

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

Stainless Steel

For routine cleaning just wash with hot water and detergent solution. Wash just a small area at a time or the water will evaporate leaving the chemicals behind causing streaking.

Rinse the washed area with a clean sponge dipped in a sanitizing solution and wipe dry with soft clean cloth before it can dry.

Use a paste (of water and a mild scouring powder) if you have to, but never rub against the grain. All stainless steel has been polished in one direction. Rub with the polish lines to preserve the original finish. Then thoroughly rinse as before.

To prevent fingerprints there are several stainless steel polishes on the market the leave an oily waxy film. Do not use on surfaces that will be in contact with food.

Stainless steel may discolor if overheated. These stains can usually be removed by vigorous rubbing with a scouring powder paste.

Use only stainless steel, wood or plastic tools if necessary to scrape off heavy deposits of grease and oil. Do not use ordinary steel scrapers or knives, as particles of the iron may become imbedded and rust. STEEL WOOL SHOULD NEVER BE USED.

Oven Interior (Porcelain Enamel)

NOTE: Disconnect line cord (if applicable) from power supply before cleaning or servicing.

1. Before cleaning oven interior, remove all oven racks and guides. Oven racks and guides can be cleaned with a mild soap and warm water or run through a dishwasher.
2. The porcelain interior can be cleaned with oven cleaners such as "Easy-Off" or "Dow Oven Cleaner". Follow product manufacturer's instructions for proper use.

CARE & CLEANING Continued

Open Top Burners

Cleaning of the range top burner is a simple procedure, if done at regular intervals will prolong the life of the range and ensure good flame characteristics.

1. The most common problem with open burner range is spillage. Once the burner ports are partially plugged with food, the air-to-gas mixture is disturbed and results in an inefficient burner.
2. Wipe any spills as they occur.
3. Grids and trays should be removed daily, washed, rinsed and dried thoroughly.
4. Use a wire brush to clean the ports of the burners. Ignite and check for clogged holes.
5. If any clogged holes are apparent, the burner should be lifted out and brushed inside and out with a small Venturi brush. Each port on the burner itself should be cleaned with a properly sized wire or thumb drill. Wash with soap and hot water if grease is observed on the burners. Dry thoroughly.
6. Reinstall and check the flame pattern. Readjust the air shutter if necessary.
7. If a yellow flame appears around the edges instead of being uniformly blue, it is usually a sign of grease and dirt in the throat of the burner. Remove and clean the burner and readjust the air shutter.

Cast Iron Top & Ring Grates

Cast iron top and ring grate(s) can be cleaned with mild soap and warm water. For baked on material, a wire brush can be used. Dry thoroughly and lightly coat with vegetable oil to help prevent rust from forming.

Griddle

To produce evenly cooked, browned griddle products, keep the griddle free from carbonized grease. Carbonized grease on the surface hinders the transfer of heat from the griddle surface to the food product. This results in uneven browning and loss of cooking efficiency, and carbonized grease tends to adhere to grilled foods, giving them a highly unsatisfactory and unappetizing appearance. To keep the griddle clean and operating at peak performance, follow these simple instructions.

After Each Use clean the griddle thoroughly with a grill scraper or spatula. Wipe off any debris left from the cooking process.

Once a Day clean the griddle surface with a grill brick and grill pad. Remove grease container and clean thoroughly, in same manner as any ordinary cooking utensil.

Once a Week clean the griddle surface thoroughly. If necessary, use a grill brick or a grill pad over the griddle surface. Rub with the grain of metal while still warm. A detergent may be used on the plate surface to help clean it, but care must be taken to be sure it is thoroughly removed. After removal of detergent, the surface of the plate should be covered with a thin film of oil to prevent rusting. To remove discoloration's, use a nonabrasive cleaner. Before reusing the griddle must be reseasoned. Keep the griddle drain tube chute to grease container clear at all times on those models without a side grease container.

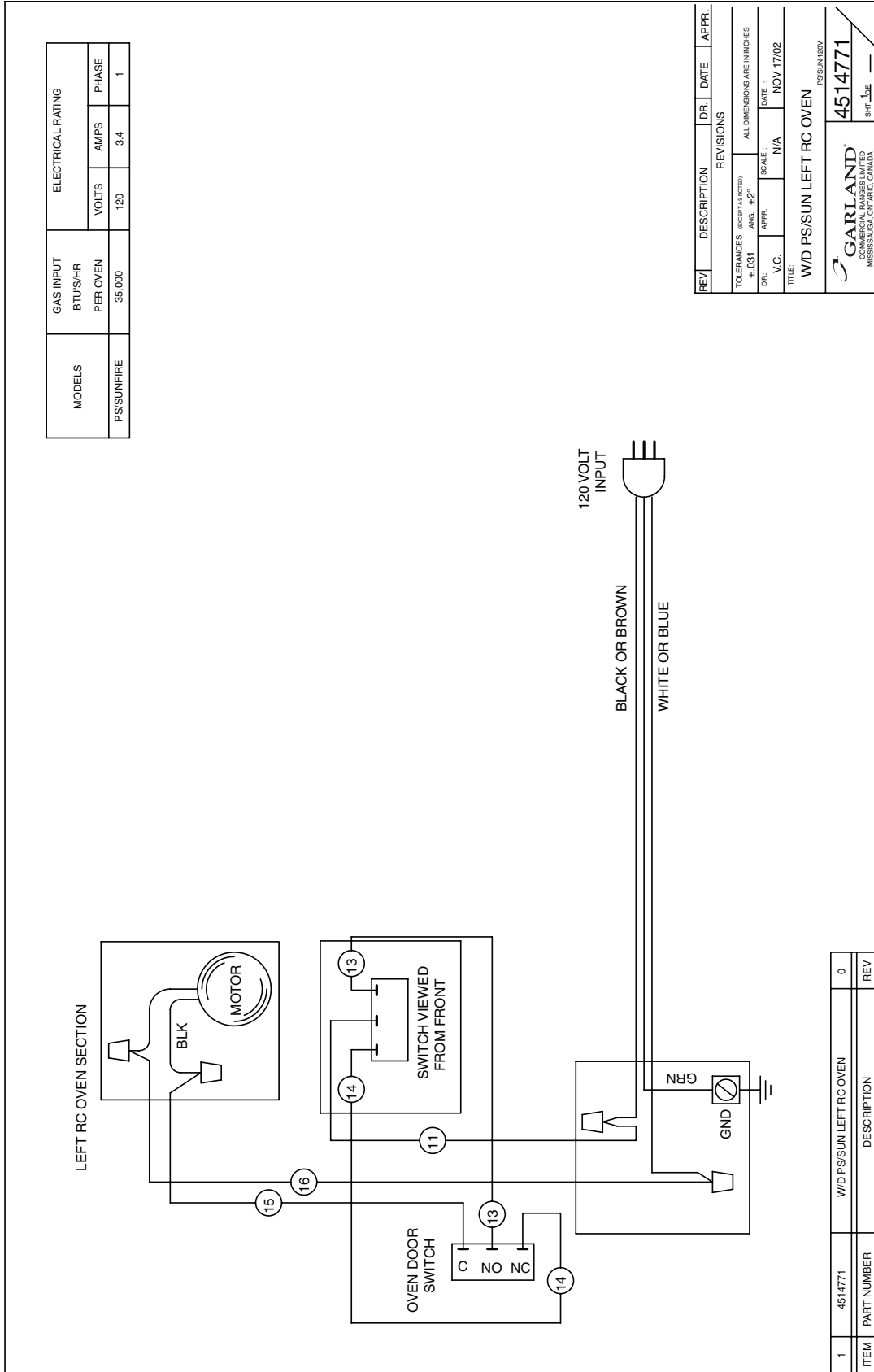
CAUTION: This griddle plate is steel, the surface is relatively soft and can be scored or dented by careless use of a spatula. Be careful not to dent, scratch, or gouge the plate surface. This will cause food to stick in those areas. Also note, since this is a steel griddle it should be lightly coated with oil to prevent rust developing.

Hot Tops

While the surface is still slightly warm, wipe down with a clean burlap cloth. Burnt-on spillage should be scraped off. If necessary, remove the plate and wash in a sink with soap and hot water and dry thoroughly. In damp climates, wipe down with a light coating of oil to prevent rusting. Avoid excessive use of water as this could damage the surface and the controls below.

NOTE: Steel griddle and hot top surfaces will tone with blue/brown discoloration from the heat. This toning will not diminish function or operation and is not a defect.

WIRING DIAGRAMS



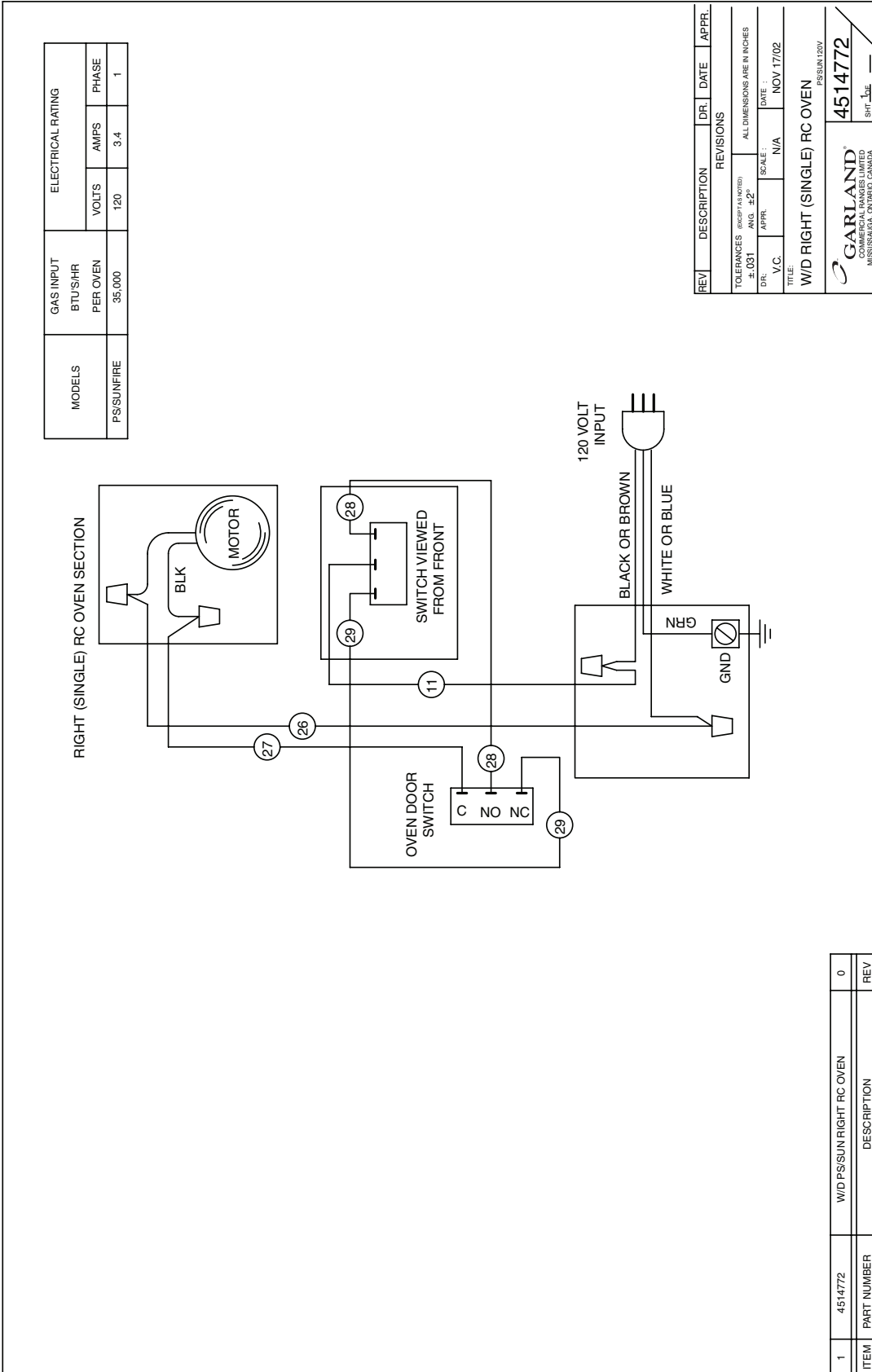
MODELS	GAS INPUT BTU/SHR PER OVEN	ELECTRICAL RATING		
		VOLTS	AMPS	PHASE
PS/SUNFIRE	35,000	120	3.4	1

REV	DESCRIPTION	DR.	DATE	APPR.
REVISIONS				
TOLERANCES (EXCEPT AS NOTED)		ALL DIMENSIONS ARE IN INCHES		
DR.	ANG. ±.031	APPR.	SCALE: N/A	DATE: NOV 17/02
V.C.				
TITLE: W/D PS/SUN LEFT RC OVEN				
PS/SUN 120V				
				4514771
				SHT 1 of 1

ITEM	PART NUMBER	DESCRIPTION	REV
1	4514771	W/D PS/SUN LEFT RC OVEN	0

GARLAND
COMMERCIAL RANGES LIMITED
MISSISSAUGA, ONTARIO, CANADA

WIRING DIAGRAMS Continued

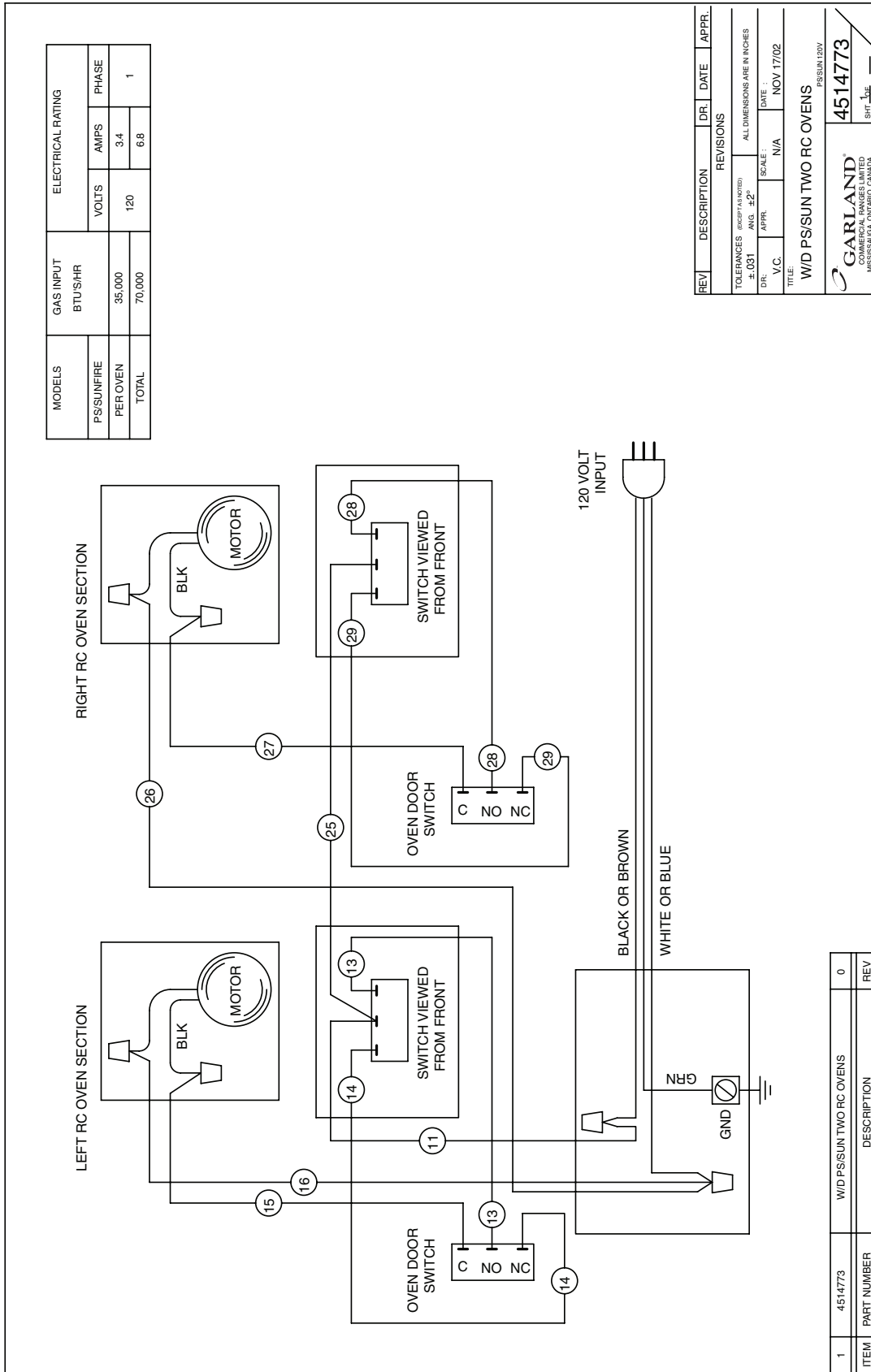


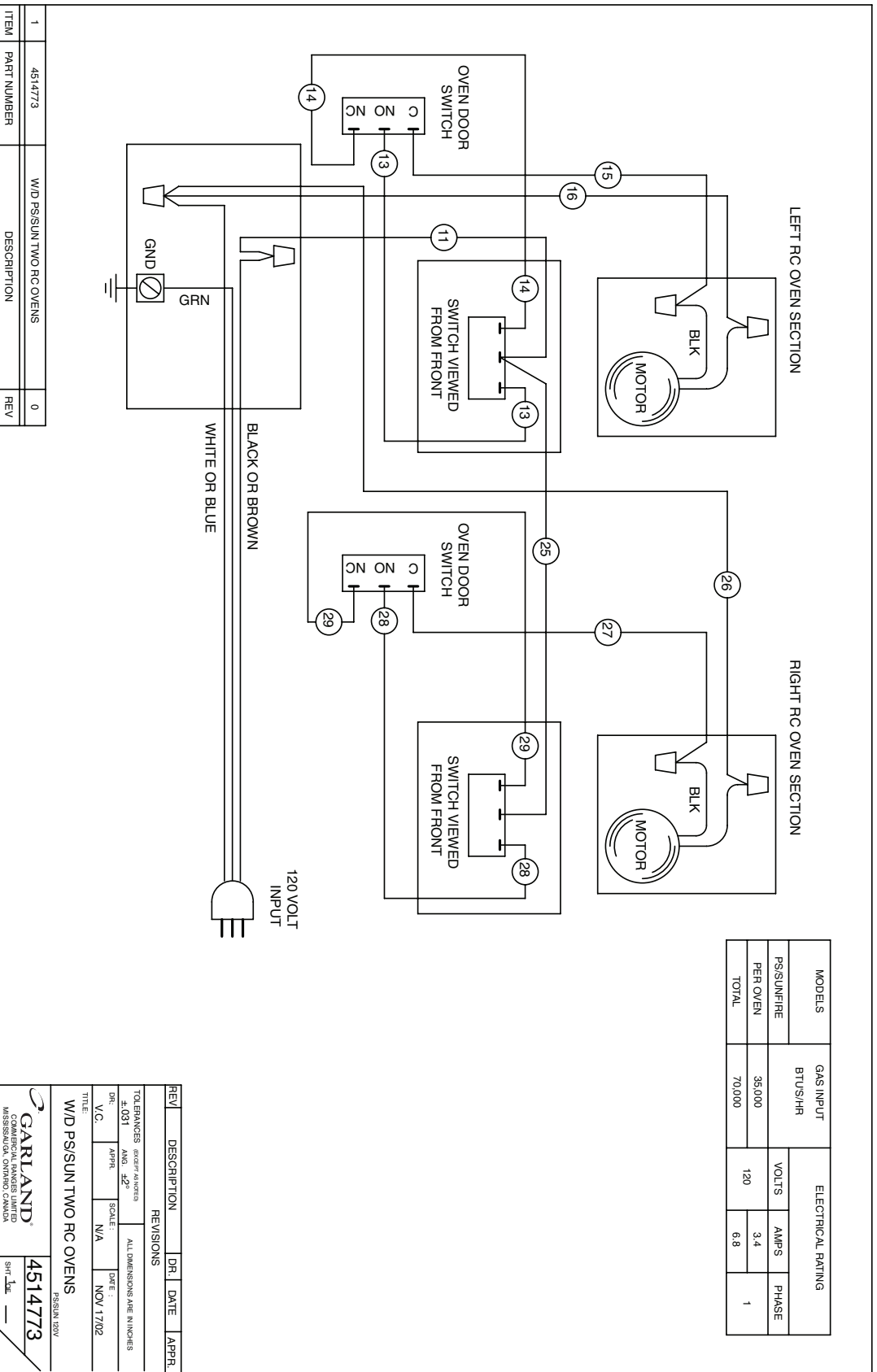
MODELS	GAS INPUT BTU'S/HR PER OVEN	ELECTRICAL RATING		
		VOLTS	AMPS	PHASE
PSSUNFIRE	35,000	120	3.4	1

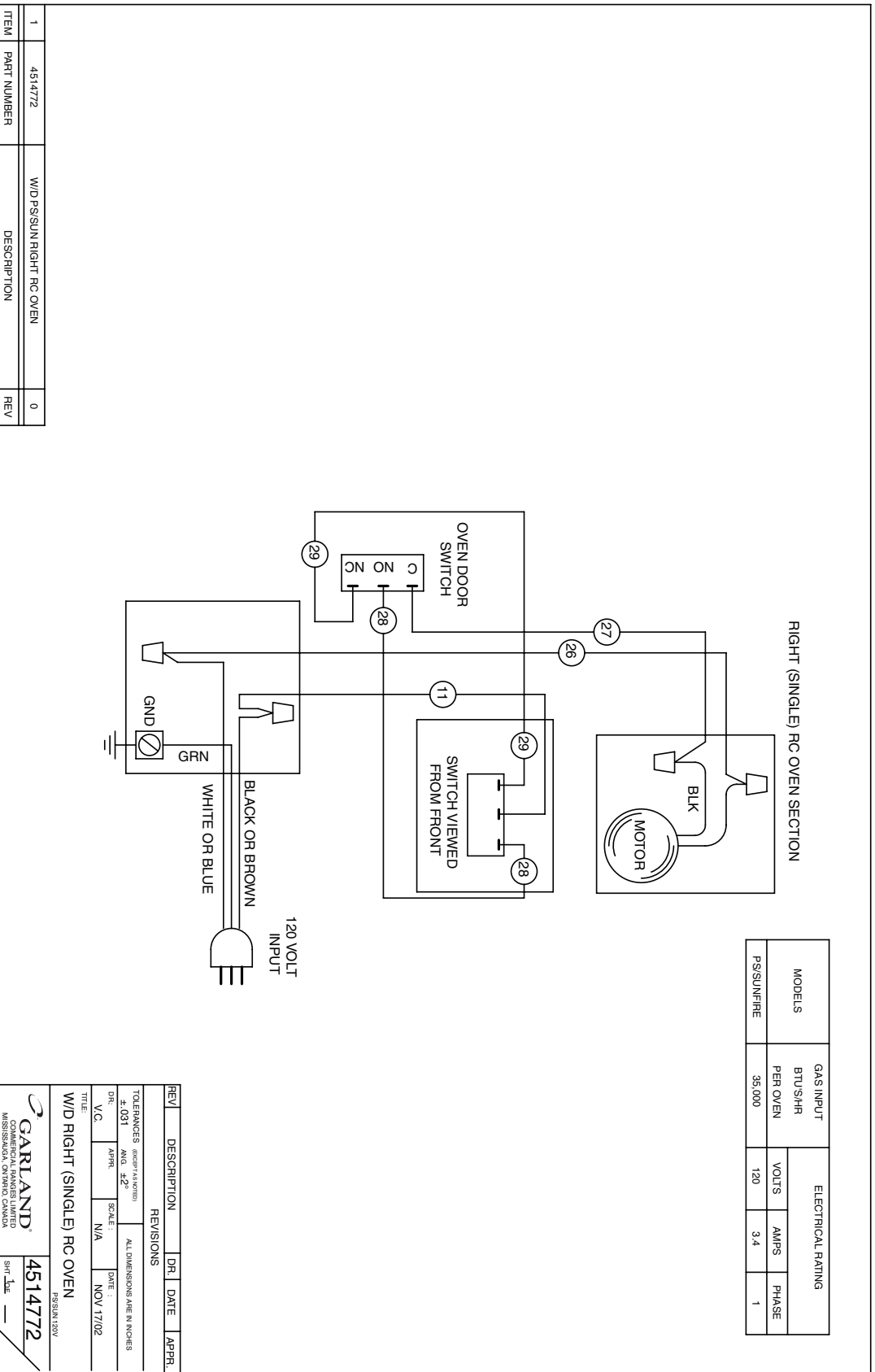
REV	DESCRIPTION	DR.	DATE	APPR.
REVISIONS				
TOLERANCES (EXCEPT AS NOTED):				
±.031 ANG. ±2°				
ALL DIMENSIONS ARE IN INCHES				
DR.	APPR.	SCALE:	DATE:	
		N/A	NOV 17/02	
TITLE:				
W/D RIGHT (SINGLE) RC OVEN				
PSSUN120V				
				4514772
				SHT. 4 of 4

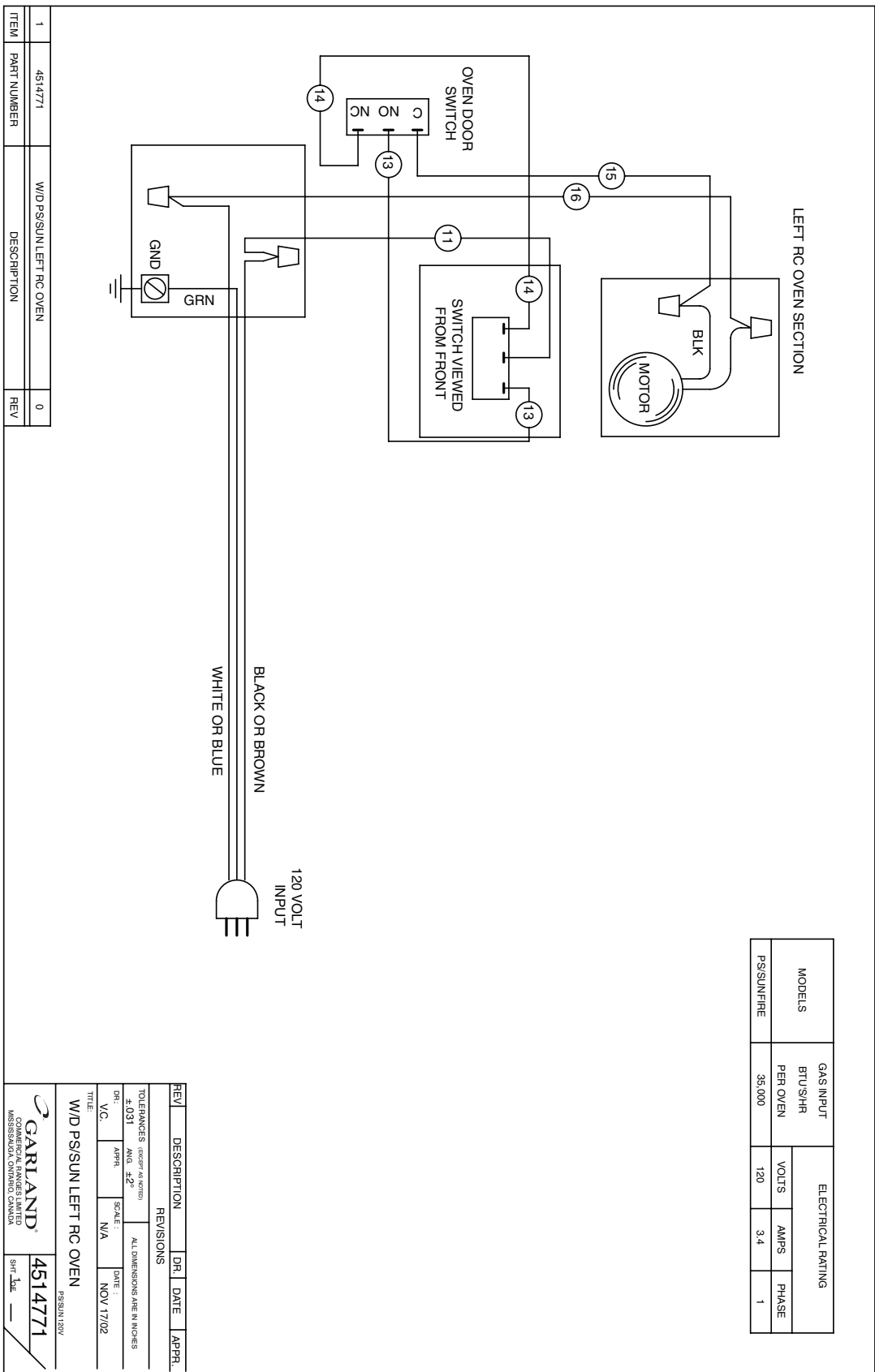
ITEM	PART NUMBER	DESCRIPTION	REV
1	4514772	W/D PSSUN RIGHT RC OVEN	0

WIRING DIAGRAMS Continued









ITEM	4514771	W/D PS/SUN LEFT RC OVEN	REV	0
PART NUMBER	DESCRIPTION		REV	

REV	DESCRIPTION	DR	DATE	APPR.
REVISIONS				
TOLERANCES EXCEPT AS NOTED		ALL DIMENSIONS ARE IN INCHES		
DR:	±.031	APPR:	SCALE:	DATE:
VC:	ANGS. ±.2°	N/A		NOV 17/02
TITLE:				
W/D PS/SUN LEFT RC OVEN				
PS/SUN/120V				

GARLAND
COMMERCIAL FRIGERS LIMITED
MISSISSAUGA, ONTARIO, CANADA

4514771
SHEET 1 OF 1

Une fois par semaine, nettoyez soigneusement la surface du grill. Si nécessaire, utilisez une pierre à grill ou un tampon à grill pour nettoyer la surface. Frotter dans le sens du grain du métal encore tiède. Il est possible d'utiliser un détergent pour nettoyer la surface du grill. Cependant il faut veiller à bien en éliminer les résidus. Après élimination du détergent, la surface du grill doit être couverte d'un mince film d'huile pour l'empêcher de rouiller. Pour éliminer la décoloration, utiliser un produit de nettoyage non-abrasif. Avant de réutiliser le grill, celui-ci doit êtreapprêté à nouveau. Maintenir le tube de vidange de graisse propre surtout sur les modèles sans contenant à graisse latéral.

ATTENTION : Cette plaque de grill est en acier, mais la surface est relativement tendre et peut être rayée ou entaillée par suite d'une mauvaise utilisation d'une spatule. Prendre soin de ne pas entailler, rayer ou creuser la surface de la plaque, sous peine de provoquer l'adhérence des aliments dans les parties correspondantes. Noter également qu'étant donné qu'il s'agit d'un grill en acier, celui-ci doit être recouvert d'une mince couche d'huile pour éviter la formation de rouille.

Plaques De Cuisson

Pendant que la surface est encore légèrement tiède, essuyer avec un chiffon en toile propre. Les déversements brûlés devront être grattés. Si nécessaire, retirer la plaque et la laver dans un évier avec du savon et de l'eau chaude. Bien sécher. Dans les climats humides, appliquer une légère couche d'huile pour empêcher la formation de rouille. Éviter d'utiliser trop d'eau car cela pourrait endommager la surface et les commandes en dessous.

NOTA : La surface en acier des grills et des plaques de cuisson prendra une teinte bleue/brune à cause de la chaleur. Cette décoloration ne réduira pas les qualités ni le fonctionnement et ne constitue pas un défaut.

L'acier inoxydable peut se décolorer s'il est trop chauffé. Ces tâches peuvent être éliminées en frottant vigoureusement avec de la crème à base de poudre à récureur.

Utiliser uniquement des outils en acier inoxydable, en bois ou en plastique pour gratter si nécessaire les résidus tenaces de graisses ou d'huiles. Ne pas utiliser de grattoirs ni de couteaux en acier ordinaire, car des particules de fer risquent de s'incruster dans les surfaces et rouiller. NE JAMAIS UTILISER DE LAINE D'ACIER.

Intérieur Du Four (Fini En Email Vitrié)

REMARQUE : Débrancher le cordon d'alimentation électrique (le cas échéant) de la source électrique avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.

1. Avant de nettoyer l'intérieur du four, enlever les grilles et guides du four (en cas de base "four à convection"). Ces pièces peuvent être nettoyées avec de l'eau tiède savonneuse ou être mises dans le lave-vaisselle.
2. Les surfaces intérieures en émail vitrié peuvent être nettoyées avec du produit de nettoyage pour fours comme le "Easy-Off" ou "DOW Oven Cleaner". Suivre les instructions du fabricant du produit pour une utilisation correcte.

Brûleurs Supérieurs Ouverts

- Le nettoyage du brûleur supérieur de la cuisinière est une procédure simple qui, si elle est faite à intervalles réguliers, prolongera la durée de vie de la cuisinière et assurera d'excellentes caractéristiques de la flamme.
1. Le problème le plus commun avec les cuisinières à brûleur ouvert est constitué par les déversements. Une fois que les orifices des brûleurs sont partiellement bouchés par de la nourriture, le mélange d'air et de gaz est modifié et le brûleur n'assure pas un bon rendement.
 2. Essuyer tout déversement dès qu'il se produit.
 3. Les grilles et les plateaux devront être retirés chaque jour, lavés, rincés et séchés soigneusement.
 4. Utiliser une brosse métallique pour nettoyer les orifices des brûleurs. Allumer et vérifier si les trous sont bouchés.

5. S'il semble que des trous sont bouchés, le brûleur devra être sorti et brossé à l'intérieur et à l'extérieur avec une petite brosse à venturi. Chaque orifice du brûleur devra être nettoyé avec un fil métallique ou un foret de taille appropriée. Laver avec du savon et de l'eau chaude s'il y a de la graisse sur les brûleurs. Sécher soigneusement.
6. Remonter et vérifier la flamme. Régler à nouveau les obturateurs d'air si nécessaire.
7. Si une flamme jaune apparaît autour des bords au lieu d'être uniformément bleue, c'est habituellement un signe qu'il y a de la graisse ou des salétes dans la gorge du brûleur. Retirer le brûleur et le nettoyer et régler à nouveau l'obturateur d'air.

Les Grilles Supérieures En Fonte

Les grilles supérieures en fonte peuvent être nettoyées avec de l'eau tiède et du savon doux. Pour déloger les aliments recuits dessus, on peut utiliser une brosse métallique. Bien sécher et appliquer une légère couche d'huile végétale pour empêcher les grilles de rouiller.

Gril

Pour obtenir des aliments uniformément cuits et dorés, éliminer toute trace de graisses carbonisées. Les graisses carbonisées sur la surface de cuisson empêchent le transfert de la chaleur du grill vers les aliments, ce qui provoque une coloration inégale et une perte d'efficacité de la cuisson et surtout ces graisses carbonisées ont tendance à coller aux aliments et leur donnent un aspect insatisfaisant et inappétant. Pour maintenir le grill propre et en bon état de fonctionnement, suivre ces instructions simples.

Après chaque utilisation, nettoyer soigneusement la surface du grill avec un raclette à grill ou une spatula. Essuyer tout débris laissé après le processus de cuisson.

Une fois par jour, nettoyer la surface du grill avec une brique à grill et un tampon à grill. Retirer le contenant à graisse et bien le nettoyer comme tout autre outil de cuisson.

Centrer la charge sur les grilles du four pour permettre une bonne circulation de la chaleur sur les côtés. Le four peut contenir trois plaques à pâtisserie de 18 po x 26 po (457 mm x 660 mm), six récipients de table à vapeur de 12 po x 20 po x 2,5 (305 mm x 508 mm x 64 mm) ou une rôtissoire de 17,75 po x 25,75 po (451 mm x 654 mm). Ne jamais placer les plats directement sur le fond du four. Toujours utiliser la position de grille la plus basse permettant à l'air chaud de circuler à l'intérieur du four. Charger et décharger les aliments aussi rapidement que possible pour empêcher toute chute de température excessive. Pour une cuisson régulière, éviter d'utiliser des plats déformés. Ne pas utiliser un plat profond pour les gâteaux peu épais, les petits gâteaux, etc. étant donné que la circulation de l'air au-dessus de ces aliments est essentielle pour un brunissage régulier. Pour éviter un retrait trop important, rôtir les viandes à faible température : 250 à 325 °F (121 à 163 °C).

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Finis Peints

Établir un calendrier de nettoyage régulier. Tout déversement devra être essuyé immédiatement.

On devra laisser le four refroidir avant de nettoyer les surfaces extérieures.

1. Essuyer les surfaces exposées lavables une fois refroidies avec un détergent doux et de l'eau chaude. Les résidus incrustés peuvent être retirés avec un tampon à récureur léger non métallique. Sécher soigneusement avec un chiffon propre.

2. L'acier inoxydable devra être nettoyé avec un détergent doux, un chiffon et de l'eau chaude. S'il est nécessaire d'utiliser un tampon à récureur non métallique, frotter toujours dans le sens du grain afin d'éviter de rayer le métal. Utiliser un produit de nettoyage pour acier inoxydable à base d'eau si l'on veut obtenir un fini brillant.

Surfaces Extérieures En Acier Inoxydable Et Finis Intérieurs Standard Des Fours

Pour le nettoyage de routine, laver simplement avec une solution d'eau et de détergent. Laver une petite surface à la fois, sinon l'eau s'évapore et laissera sur la surface des traces de détergent.

Rincer la surface lavée avec une éponge trempée dans une solution désinfectante et sécher avec un torchon doux avant que la zone nettoyée ne sèche.

Utiliser une pâte (mélange d'eau et de poudre à récureur douce) si nécessaire, mais en prenant soin de ne jamais travailler à contre sens. Toutes les surfaces en acier inoxydable sont polies dans un sens. Frotter en respectant ce sens pour préserver l'apparence d'origine. Rincer ensuite comme indiqué précédemment.

Pour supprimer les empreintes digitales sur les surfaces extérieures, il existe de nombreux produits disponibles dans le commerce qui laissent un film huileux ou ciréux sur la surface. Ne pas utiliser de tels produits sur les surfaces pouvant être en contact avec les aliments.

Brûleurs Ouverts

Les brûleurs ouverts sont surtout utilisés pour sauter les aliments, la friture dans une poêle et les petites marmites. Les cuissons courtes sont les plus efficaces sur un brûleur ouvert. Le plat devra couvrir une surface de grille aussi grande que possible pour réduire les pertes de chaleur. Le diamètre maximal d'une marmite à utiliser sur un brûleur ouvert est de 1 po (279 mm). Les brûleurs ouverts devront être fermés lorsqu'ils ne sont pas utilisés pour économiser l'énergie. Il n'est pas avantageux de laisser brûler une flamme étant donné que la chaleur est instantanée.

Plaques De Cuisson

Les plaques de cuisson sont recommandées lorsque l'on a besoin de faire des cuissons longues en marmite pour les soupes, les sauces ou les bouillons. Les marmites peuvent être placées n'importe où sur la plaque plutôt qu'à une position particulière comme c'est le cas sur un brûleur ouvert. Le diamètre maximal de la marmite à utiliser sur la plaque de cuisson est de 12 po (305 mm).

Le temps de préchauffage recommandé pour une plaque de cuisson de 12 po (305 mm) est de 30 minutes. Cela saturera parfaitement le métal de chaleur. Les plaques de cuisson sont chauffées de façon régulière et offrent une surface lisse de façon à pouvoir déplacer les marmites facilement à n'importe quelle position.

Les marmites doivent avoir un fond plat pour obtenir un contact maximal avec la surface de la plaque. Les marmites déformées ou entaillées ne transféreront pas la chaleur de façon régulière ni efficace, ce qui gaspillera l'énergie et donnera des cycles de cuisson irréguliers. On ne devra pas utiliser de plats à rôtir avec des pieds sur une plaque de cuisson parce que seuls les pieds toucheront à la surface chauffée et le transfert de chaleur sera minimal. Pendant les périodes d'inactivité, grouper les marmites sur une section de plaque de cuisson et arrêter les autres sections afin de conserver l'énergie. Si nécessaire, les autres sections préchaufferont en 10 à 15 minutes grâce à la chaleur retenue par le métal.

Grills

Les grills sont conçus pour cuire directement les aliments sur la surface, par exemple les hamburgers, les œufs, les crêpes, les pommes de terre rissolées, etc. Ne pas placer de marmite ou de plat sur la surface d'un grill car cela rayera ou entaillera la surface, faisant coller les aliments ensuite. Ne jamais saler les aliments sur un grill car cela produira l'accumulation d'un résidu collant, rendant le grill plus difficile à nettoyer. Éviter de heurter la plaque du grill avec une spatule car cela entaillera également la surface. La gamme de températures la plus fréquemment utilisée pour les grills est de 325 à 350 °F (163 à 177 °C). Vérifier et vidanger fréquemment le tiroir à graisse pendant les heures d'utilisation intensive pour empêcher tout débordement. Au bout d'un certain temps, une certaine décoloration de la plaque en acier du grill se produira. Cela n'affectera pas les performances. Pour obtenir la meilleure cuisson possible, maintenir la surface du grill aussi propre et aussi brillante que possible.

Fours À Convection

Généralement, on devra utiliser une température inférieure de 25 à 50 °F (-4 à 10 °C) à celle spécifiée dans les recettes pour les fours standard. Le temps de cuisson peut également être réduit en fonction du produit. En général, compter une réduction du temps de cuisson de 2 à 5 %. Observer soigneusement n'importe quel produit préparé pour la première fois. L'importance de la charge, la température du produit entrant dans le four et son humidité constituent les facteurs majeurs influençant les temps et températures de cuisson nécessaires. Les produits préparés avec succès devront être notés avec leurs temps et température de cuisson pour s'y référer ultérieurement.

Bien préchauffer le four avant de charger. Il faudra environ 15 minutes pour que le four atteigne une température de 350 °F (177 °C). On obtient les meilleurs résultats lorsqu'on laisse le four préchauffer pendant 30 minutes ou plus afin qu'il soit parfaitement chaud.

- Le moteur de votre cuisinière à convection est sans entretien, puisqu'il est construit avec des roulements à billes autoblubrifiants étanches. Il est conçu pour servir pendant des années s'il est entretenu normalement. Voici quelques suggestions sur la façon d'entretenir le moteur :
- A. Lorsque le moteur fonctionne, il assure lui-même son refroidissement interne grâce à l'arrivée d'air dans la partie arrière du carter, à condition que cette arrivée d'air n'est pas encombrée.
- B. Étant donné le ventilateur de la soufflerie se trouve dans la cavité du four, il est à la même température que le four. Si le moteur est arrêté alors que le four est chaud, la chaleur du ventilateur de la soufflerie est conduite le long de l'axe du moteur dans son bobinage, ce qui peut raccourcir la durée de vie du moteur.
- C. Nous recommandons, à la fin des périodes de cuisson lorsque le four reste au ralenti pendant un moment ou avant son arrêt définitif, de laisser la porte du four ouverte et de placer l'interrupteur en position de refroidissement. De cette façon le ventilateur fonctionne pendant 20 minutes au minimum. L'interrupteur du ventilateur (FAN) ne doit jamais être mis en position "OFF" si le four est chaud (HOT).

INFORMATIONS SUR LES APPLICATIONS DES PRODUITS

Généralités

La cuisinière est l'appareil le plus utilisé de la cuisine à cause de sa polyvalence. Elle est plus fréquemment utilisée dans les applications moins exigeantes telles que les cafés, les écoles, les cuisines d'église, les casernes de pompier et les petites maisons de repos où les exigences sont plus faciles.

Le dessus de cuisinière est conçu pour donner plus de souplesse et préparer de nombreux types d'aliments différents. Il peut être équipé de deux ou même trois types différents de brûleurs, en fonction du menu. Un restaurant faisant la cuisine sur commande, ou utilisant la cuisinière principalement comme solution de rechange, utilisera plutôt des brûleurs ouverts convenant mieux à ses besoins.

La préparation de soupes, bouillons ou sauces se fait sur une plaque de cuisson dans le cas où une cuisson lente et régulière est souhaitable.

Le plus efficace est de chauffer de grandes quantités de nourriture plutôt que de petites quantités. Les pots et plats doivent être couverts dans la mesure du possible pour réduire la consommation d'énergie.

Les sauces très acides, telles que la sauce tomate, devront être cuites dans de l'acier inoxydable plutôt que dans de l'aluminium pour éviter toute réaction chimique. Les sauces peu colorées, telles que la sauce Alfredo, risquent d'être décolorées si l'on utilise de l'aluminium, en particulier si l'on remue avec une cuillère ou un fouet métallique. Les poissons d'eau salée risquent de piquer les pots en aluminium s'ils sont fréquemment utilisés dans ce but.

NOTA : Beaucoup de pièces de la cuisinière commerciale sont en acier brut. Les plaques de cuisson, grils, ressorts, crochets de porte, etc. peuvent réagir au contact de l'humidité en formant de la rouille. Cela est normal et n'est pas considéré comme un défaut. Nettoyer avec un tampon en acier inoxydable ou en fibre. Une légère couche d'huile de cuisson peut être appliquée.

3 Les bulbes thermostatiques doivent être complètement insérés dans leurs supports individuels, qui sont situés en dessous du gril.

4 Régler le thermostat au maximum. Le brûleur devrait avoir une flamme bleue et stable de 5/16 po (8 mm).

5. Abaisser avec précautions le gril en place, en faisant particulièrement attention à ne pas laisser une partie du tube capillaire dans le compartiment des brûleurs.

Grils Commandées Par Robinet

Voir le paragraphe Apprêtage des grils avant toute utilisation.

1. Soulever l'avant du gril et le bloquer de façon sécuritaire.

2. Allumer les veilleuses situées sur le côté avant droit de chaque brûleur.

3. Ouvrir complètement les robinets des brûleurs. Les brûleurs devraient avoir une flamme bleue stable de 1/2 à 5/8 po.(13-16 mm)

4. Abaisser le gril en place.

Rôtissoire/Grils Surélevés

1. Allumer les veilleuses situées dans la section rôtissoire

2. Ouvrir complètement les robinets. Le brûleur devrait avoir une flamme bleue stable de 5/16 po.

ATTENTION : Le gaz alimentera les brûleurs de la section supérieure même si les veilleuses de cette section ne sont pas allumées. L'alimentation en gaz ne sera pas coupée. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de vérifier l'allumage de tous les brûleurs dont le robinet est ouvert. Dans le cas où l'allumage ne se ferait dans un délai de 5 secondes après l'ouverture du robinet, fermer le robinet du brûleur, attendre 5 minutes et essayer de nouveau.

Four Standard

Allumage

1. Retirer les plaques de fond du four.

2. Appuyer et maintenir enfoncé le bouton de réenclenchement (rouge) situé à la partie inférieure à l'avant du four (sous la porte du four) tout en allumant la veilleuse du four. Maintenir enfoncé le bouton de réenclenchement pendant 60 secondes. Relâcher le bouton. Si la veilleuse ne reste pas allumée, recommencer cette procédure au bout de 5 minutes.

Arrêt

1. Tourner tous les robinets et thermostats en position « OFF » ou au réglage le plus bas.

2 Si la cuisinière doit être arrêtée pendant une période de temps prolongée, fermer le robinet d'alimentation en gaz.

Réalumage

1. Fermer tous les robinets de gaz.

2 Attendre 5 minutes.

3 Suivre la procédure sous "Allumage" à gauche.

3. Follow procedure under "Lighting" above.

Fours À Convection (RC)

Allumage :

1 Abaisser le panneau inférieur sous la porte; maintenir enfoncé le bouton de réenclenchement (ROUGE) situé près du robinet de sécurité du four (Voir avant).

2. Pousser à plusieurs reprises sur le bouton de l'allumeur jusqu'à ce que la veilleuse du four s'allume. (Le bouton de l'allumeur est situé près du robinet du sécurité.)

3 Si la veilleuse ne reste pas allumée après avoir relâché le bouton de réenclenchement pendant environ 60 secondes.

Démarrage :

1. Placer l'interrupteur d'alimentation en position de cuisson.

2. Ouvrir le robinet du four.

3. Tourner le thermostat au réglage souhaité.

Refroidissement:

1. Mettre le thermostat et le robinet du four en position "OFF";

2. Ouvrir la porte.

3. Actionner l'interrupteur en position de refroidissement.

FONCTIONNEMENT

Apprêtage Des Grils

1. Retirer le revêtement de protection appliqué en usine en lavant avec de l'eau chaude et un détergent doux ou une solution savonneuse.

2. Appliquer une fine couche d'huile de cuisson sur la surface du gril, environ une once par pied carré de surface. Étaler sur toute la surface avec un chiffon pour créer un film fin. Essuyer tout excès d'huile avec un chiffon.
3. Allumer tous les brûleurs et les régler au plus bas. Une certaine décoloration se produira pendant le chauffage de l'acier.

4. Chauffer la plaque lentement pendant 15 à 20 minutes, puis essuyer l'huile. Recommencer la procédure deux à trois fois, jusqu'à obtention d'un fini luisant comme un miroir. Continuer jusqu'à ce que l'on atteigne la température de cuisson souhaitée.

IMPORTANT : Ne pas utiliser le réglage maximal (sur la commande à robinet) ou 450°F (sur la commande à thermostat) pendant le processus d'apprêtage.

NOTA : La surface en acier de la plaque à frire se décolorera (décoloration bleue) à cause de la chaleur. Cette décoloration ne réduira en rien les fonctions ou l'utilisation et ne constitue pas un défaut.

Le gril n'aura pas besoin d'un nouvel apprêtage s'il est utilisé correctement. S'il est surchauffé et que les aliments commencent à coller à la surface, il peut être nécessaire de recommencer le processus d'apprêtage. Si la plaque à frire est nettoyée avec de l'eau et du savon, il sera nécessaire d'effectuer un nouvel apprêtage.

Brûleurs Supérieurs Ouverts

Allumage:

1. Allumer les veilleuses.
2. Tourner complètement le robinet. La flamme du brûleur devrait être stable, d'une hauteur de 1/2 po et bleue et devrait toucher la partie inférieure d'un placé sur la grille annulaire.

Arrêt:

1. Placer tous les robinets en position « Off ».
2. Si l'appareil doit être arrêté pour une période de temps prolongée, fermer le robinet de gaz en ligne.

ATTENTION : Si le brûleur ne s'allume pas dans un délai de 5 secondes, fermer son robinet et recommencer à l'étape 1. Si continue de ne pas s'allumer, consulter une agence de service d'usine autorisée.

Sections À Plaque De Cuisson

1. Soulever ou retirer les sections à plaque de cuisson. Chaque brûleur est doté d'une veilleuse situé sur le côté avant gauche du brûleur.

2. Allumer les veilleuses. La veilleuse doit être réglée pour assurer un allumage rapide du brûleur.
3. Ouvrir le robinet du brûleur. La flamme doit être nette et bleue et avoir une hauteur d'environ 1/4 de pouce (6 mm).
4. Remettre en place les sections à plaque de cuisson.

Grils Commandés Par Thermostat

- Voir le paragraphe Apprêtage des grils avant toute utilisation.
1. Soulever l'avant du gril et le bloquer de façon sécuritaire.
 2. Allumer les veilleuses situées du côté avant droit de chaque brûleur.

Connexion Electrique

“Tous les robinets de brûleurs et de veilleuses en AMONT DOIVENT ÊTRE MIS EN POSITION D'ARRÊT AVANT D'OUVRIRE L'ALIMENTATION. APRÈS UN PÉRIODE D'ARRÊT PROLONGÉE, PURGER AVANT DE REBRANCHER LE GAZ”

(Modèles avec suffixe “RC”)

IMPORANT – Cet appareil doit être relié à la terre conformément aux codes locaux.

Air De Ventilation

Les remarques suivantes constituent des indications générales. Pour des recommandations plus détaillées, consulter le(s) code(s) applicable(s) dans le pays de destination.

ESSAIS ET RÉGLAGES

Tous les raccords et connexions de tuyaux doivent être testés pour détecter les fuites éventuelles. Utiliser des détecteurs de fuites approuvés, de l'eau savonneuse ou des produits équivalents, appliqués sur et autour des raccords et connexions de tuyaux. NE PAS UTILISER DE FLAMME ! Pour accéder à toutes les canalisations de gaz et aux raccords il est nécessaire de retirer le(s) panneau(x) des robinets, le(s) panneau(x) inférieurs) avant et les grilles du four. Il peut être nécessaire de retirer ou au moins de soulever et de supporter correctement les grills, les plaques de cuisson et grilles supérieures. Toutes les pièces retirées (y compris les moyens de fixation) doivent être soigneusement rangées pour les réutiliser ensuite.

1. Vérifier que tous les robinets et thermostats sont en position “OFF”;

2. Ouvrir le robinet principal d'alimentation en gaz. Allumer toutes les veilleuses de la section haute.

3. Vérifier la présence de fuites aux robinets et raccords, comme décrit dans la procédure ci-dessus. Réparer les fuites si nécessaire et vérifier de nouveau.

4. Allumer la veilleuse du four.

Tous les appareils sont testés et réglés en usine. Cependant, les brûleurs et les veilleuses doivent être vérifiés au moment de l'installation et réglés si nécessaire.

ATTENTION : Le gaz alimentera les brûleurs de la section supérieure même si les veilleuses de cette section ne sont pas allumées. L'alimentation en gaz ne sera pas coupée. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de vérifier l'allumage de tous les brûleurs dont le robinet est ouvert. Dans le cas où l'allumage ne se ferait dans un délai de 5 secondes après l'ouverture du robinet, fermer le robinet du brûleur, attendre 5 minutes et essayer de nouveau.

- 5 Si la cuisinière est équipée d'un robinet d'arrêt du four séparé du thermostat, ouvrir ce robinet Si le cadran du thermostat du four a une position “OFF”, le thermostat est doté de son propre robinet marche/arrêt.
- 6 Dans tous les cas, régler maintenant le thermostat à 500°F (260°C). Vérifier la présence de fuites sur tous les robinets et raccords comme décrit au début de la présente section. Corriger les fuites éventuelles et faire une nouvelle vérification.
7. Fermer tous les robinets et régler les cadrans des thermostats à “OFF” ou à la position la plus basse.

Une ventilation correcte est essentielle pour un fonctionnement optimal. La méthode idéale pour ventiler un équipement à flammes nues est d'utiliser une hotte correctement conçue qui devra se prolonger de six pouces (152 mm), au-delà des cotés des appareils et se trouver à six pieds six pouces (1981 mm) au-dessus du sol.

Une forte ventilation d'aspiration créera un vide dans la pièce. Pour qu'une ventilation d'aspiration fonctionne correctement, il est nécessaire que de l'air de remplacement pénètre dans la pièce. La quantité d'air entrant dans la pièce doit être égale à la quantité d'air évacué.

Tous les brûleurs à gaz et les veilleuses ont besoin de suffisamment d'air pour fonctionner et on ne devra pas placer d'objets encombrants devant l'appareil, afin de ne pas empêcher la circulation d'air à l'avant.

2. Placer le dossier, l'étage haute, la salamandre ou la salamandre à fromage à l'arrière de la cuisinière en faisant glisser les supports dans les ouvertures dans les côtés des boîtes des brûleurs.
3. Bien fixer les supports aux côtés du boîtier des brûleurs avec 4 vis autotaraudeuses de type B à tête épaulée hexagonale #14 x 5/8. (Un ensemble de quincaillerie est fourni).

Réglementation Légale

L'installation de cet appareil doit être effectuée par une personne compétente et conformément aux règlements, codes d'usage et publications connexes en vigueur dans le pays de destination.

L'installation doit être conforme au National Fuel Code ANSI Z 223.1-1998 ou à la dernière édition, NFPA No 54 - dernière édition et National Electrical Code ANSI/NFPA 70-1990 ou la dernière édition et/ou au code local pour assurer une fonctionnement sécuritaire et efficace. Au Canada, l'installation doit être conforme au CSA-149.1 et aux codes locaux le cas échéant.

Au Canada, la connexion électrique doit être conforme aux sections applicables du Code canadien de l'électricité, C22.1-1990 (ou la dernière édition) "Normes de sécurité pour l'installation, partie 1" et la norme C22.2-No.O-M 1982 (ou la dernière édition), "Exigences générales, partie 2";

Remarques Sur L'installation

Avant de procéder au montage et à la connexion, vérifier l'alimentation en gaz.

A Le type de gaz pour lequel l'appareil est équipé est estampillé sur la plaque signalétique se trouvant derrière le panneau avant inférieur. Les appareils estampillés "NAT" doit uniquement être connectés au gaz naturel, ceux estampillés "PRO" doivent l'être uniquement au propane.

B. S'il s'agit d'une nouvelle installation, demander à la compagnie de gaz locale de vérifier la taille du compteur et de la canalisation pour s'assurer que l'appareil peut être alimenté avec la pression de gaz nécessaire à son fonctionnement.

L'avertissement suivant DOT être affiché à l'endroit d'installation du robinet d'isolement ou du système automatique :

Lorsque cela est impossible, un système automatique de robinet d'isolement doit être installé à un endroit facile d'accès près de la sortie.

d'une sortie dans un endroit facile d'accès. ce robinet sera installé soit à l'extérieur de la cuisine ou près de la cuisine en cas d'urgence. Chaque fois que cela est possible, l'arrivée de gaz dans la cuisine pour permettre d'isoler la

Un robinet à commande manuelle doit être installé sur l'appareil.

Tous les appareils fixes (non mobiles) DOIVENT être équipés d'un robinet de gaz manuel en amont de l'appareil pour pouvoir isoler l'appareil lors de toute intervention d'entretien ou de nettoyage. Un raccord union ou tout autre moyen de connexion doit être installé entre le robinet de gaz et l'appareil.

Consulter la compagnie locale de gaz au moment de la planification de l'installation de façon à établir la disponibilité d'une alimentation en gaz suffisante et de s'assurer que le compteur correspond au débit nécessaire. La canalisation entre le compteur et les appareils doit être de diamètre approprié.

Connexion Du Gaz

CET APPAREIL N'EST PAS RECOMMANDÉ POUR UNE INSTALLATION RÉSIDENTIELLE.

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

L'appareil et son robinet individuel d'arrêt doivent être déconnectés de la canalisation d'alimentation en gaz pendant toutes les manœuvres d'essai de pression de ce système si la pression est supérieure à 1/2 PSIG (3,45 kPa).

REMARQUE : Lors de la vérification de la pression du gaz, s'assurer que tous les appareils installés sur la même canalisation sont allumés.

C. S'il s'agit d'un équipement de remplacement ou supplémentaire, demander à la compagnie locale de gaz de vérifier la pression afin de s'assurer que le compteur et la canalisation existants alimenteront l'appareil avec une chute éventuelle de pression ne dépassant pas 1/2 po de colonne d'eau.

Emplacement

Le plancher d'installation de l'appareil doit pouvoir supporter convenablement le poids de l'appareil et de tout autre équipement auxiliaire.

Les appareils munis d'un four doivent être équipés de pieds s'ils sont installés sur un plancher combustible.

Appareils Equipés De Pieds

1. Soulever l'avant de l'appareil et le bloquer. Ne pas coucher l'appareil sur le dos.

2. Positionner l'insert de pied dans l'ouverture du dispositif de retenue du pied et taper jusqu'à ce qu'il soit en place dans la bride à collier.

3. Répéter l'installation des inserts de pied pour les autres pieds et régler les quatre pieds à la même hauteur.

4. Les pieds peuvent être encore réglés pour mettre l'appareil de niveau et compenser un sol inégal.

Appareils Equipés De Roulettes

1. L'installation sera faite avec un raccord conforme à la norme Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69/CSA 6.16, Addenda Z21.69B-2006/CSA 6.16B-2006 (ou la dernière édition) et un raccord rapide conforme à la norme Standard for Quick-Disconnect Devices for use with gas fuel, ANSI Z21.41/CSA 6.9, Addenda Z21.41A-2005/CSA 6.16A-2005 (ou la dernière édition).

2. Les roulettes avant de l'appareil seront équipées de freins pour limiter le déplacement de l'appareil sans exercer aucun effort sur le connecteur ou le dispositif de débranchement rapide ou les conduits connexes.
3. Attention : Un dispositif de retenue obligatoire est fixé à un support (situé sur la roulette arrière droite, en regardant la cuisinière depuis l'arrière) et si le débranchement de ce dispositif est nécessaire, ne pas oublier de rebrancher l'appareil après que celui-ci ait été remis dans sa position d'origine.

Installation De L'étagère Sur Le Dossieret

Nota : L'étagère peut être installée avant ou après avoir installé le dossieret sur la cuisinière.

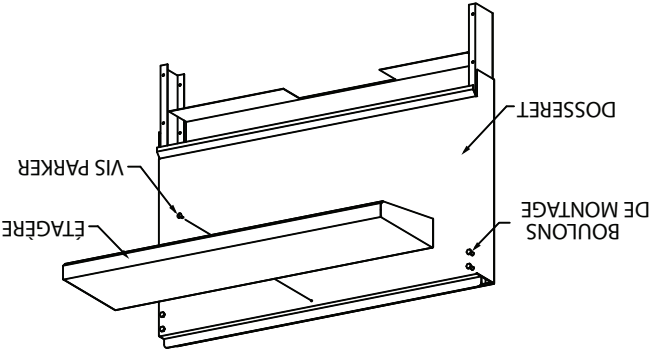
1. Desserer les 4 boulons à l'avant du dossieret d'environ 1/4 po (6 mm).

2. Aligner les 4 trous à l'arrière de l'étagère avec les 4 boulons sur le dossieret.

3. Faire glisser l'étagère vers le bas jusqu'à ce que les 4 boulons soient engagés dans la partie allongée du trou de serrure.

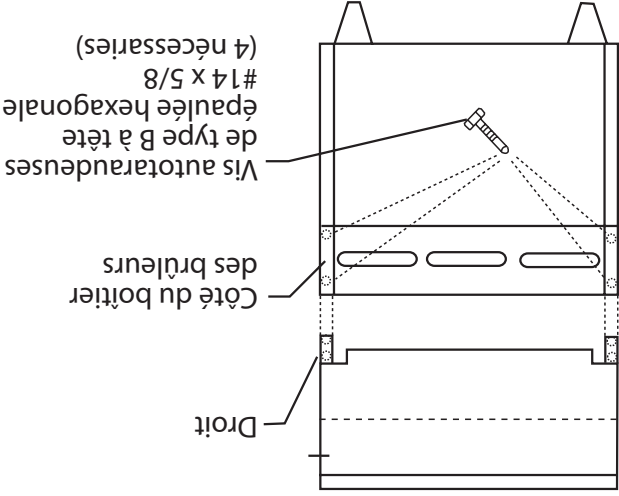
4. Serrer les 4 boulons pour immobiliser l'étagère.

5. Sur les appareils de 60 po seulement, installer une vis Parker dans le trou sous l'étagère dans le dossieret et serrer la vis.



Installation Du Dossieret Ou De L'étagère

Dessin 1



1. L'arrière de la cuisinière doit être facilement accessible.

INTRODUCTION

Les unités avec un four de 26 po sont disponibles avec l'option four à convection. Ces modèles comportent le suffixe RC dans le numéro de modèle

Numéro de modèle	Description
PS-12-2626	Douze brûleurs ouverts
PS-12-26	Douze brûleurs ouverts
PS-12G-10-2626	Gril 12 po, Dix brûleurs ouverts
PS-12G-10-26	Gril 12 po, Dix brûleurs ouverts
PS-24G-8-2626	Gril 24 po, Huit brûleurs ouverts
PS-24G-8-26	Gril 24 po, Huit brûleurs ouverts
PS-36G-6-2626	Gril 36 po, Six brûleurs ouverts
PS-36G-6-26	Gril 36 po, Six brûleurs ouverts
PS-48G-4-2626	Gril 48 po, Quatre brûleurs ouverts
PS-4-12BG-26	Quatre brûleurs ouverts, Gril-rôtissoire 12 po
PS-4-24BG-2020	Quatre brûleurs ouverts, Gril-rôtissoire 24 po
PS-4-24BG	Six brûleurs ouverts, Gril-rôtissoire 24 po
PS-6-24BG-26	Six brûleurs ouverts, Gril-rôtissoire 24 po
PS-6-24BG-2626	Six brûleurs ouverts, Gril-rôtissoire 24 po
PS-36-RB-26	Gril type charbon de bois 36 po
PS-36-PMMA	Gril type charbon de bois 36 po

Désignations Des Modèles Suit

SPÉCIFICATIONS Suite

- Vérifier la caisse pour déceler les dommages éventuels survenus durant le transport. Retirer avec précaution l'appareil de la caisse et vérifier de nouveau la présence de dommages. Tout dommage doit être signalé immédiatement au transporteur.
- Les fils de fer retenant les brûleurs et autres matériaux d'emballage doivent être retirés des appareils. Tout le matériel de protection couvrant les pièces en acier inoxydable doit également être retiré.
- Tout l'équipement est expédié de l'usine avec les pieds en place, sauf indication contraire. Dans les cas où la cuisinière doit être montée sur une base avec plinthe, elle est expédiée sans pieds. Des pieds doivent être installés sur le four quand celui-ci est monté sur un sol combustible.
- Le type de gaz et la pression d'alimentation pour lesquels l'équipement a été réglé en usine sont indiqués sur la plaque signalétique et sur l'emballage. Ce type d'alimentation en gaz doit être utilisé.
- Ne pas retirer les étiquettes, avertissements ou plaques signalétiques appliqués à demeure sur l'équipement, car cela peut annuler la garantie du fabricant.

Désignations Des Modèles Suite

Numéro de modèle	Description
PS-8-2020	Huit brûleurs ouverts av. 2 fours 20 po
PS-8-26	Huit brûleurs ouverts av. 1 four 26 po
PS-8	Huit brûleurs ouverts sans four
PS-12G-6-2020	Gril 12 po, Six brûleurs ouverts av. 2 fours 20 po
PS-12G-6-26	Gril 12 po, Six brûleurs ouverts av. 1 four 26 po
PS-12G-6	Gril 12 po, Six brûleurs ouverts sans four
PS-24G-4-2020	Gril 24 po, Quatre brûleurs ouverts av. 2 fours 20 po
PS-24G-4-26	Gril 24 po, Quatre brûleurs ouverts av. 1 four 26 po
PS-24G-4	Gril 24 po, Quatre brûleurs ouverts sans four
PS-36G-2-2020	Gril 36 po, Deux brûleurs ouverts av. 2 fours 20 po
PS-36G-2-26	Gril 36 po, Deux brûleurs ouverts av. 1 four 26 po
PS-36G-2	Gril 36 po, Deux brûleurs ouverts sans four
PS-48G-2020	Gril 48 po av. 2 fours 20 po
PS-48G-26	Gril 48 po av. 1 four 26 po
PS-48G	Gril 48 po sans four
PS-10-2626	Dix brûleurs ouverts av. 2 fours
PS-10-26	Dix brûleurs ouverts av. 1 four
PS-10	Dix brûleurs ouverts av. 1 four
PS-12G-8-2626	Gril 12 po, Huit brûleurs ouverts av. 2 fours
PS-12G-8-26	Gril 12 po, Huit brûleurs ouverts av. 1 four
PS-12G-8	Gril 12 po, Huit brûleurs ouverts sans four
PS-24G-6-2626	Gril 24 po, Six brûleurs ouverts av. 2 fours
PS-24G-6-26	Gril 24 po, Six brûleurs ouverts av. 1 four
PS-24G-6	Gril 24 po, Six brûleurs ouverts sans four
PS-36G-4-2626	Gril 36 po, Quatre brûleurs ouverts av. 2 fours
PS-36G-4-26	Gril 36 po, Quatre brûleurs ouverts av. 1 four
PS-36G-4	Gril 36 po, Quatre brûleurs ouverts sans four
PS-48G-2-2626	Gril 48 po, Deux brûleurs ouverts av. 2 fours
PS-48G-2-26	Gril 48 po, Deux brûleurs ouverts av. 1 four
PS-48G-2	Gril 48 po, Deux brûleurs ouverts sans four
PS-60G-26	Gril 60 po av. 1 four
PS-60G	Gril 60 po sans four
PS-60G-2626	Gril 60 po av. 2 fours

Numéro de modèle	Description
PS-4-20	Quatre brûleurs ouverts
PS-4	Quatre brûleurs ouverts
PS-12G-2-20	Gril 12 po, 2 brûleurs ouverts
PS-12G-2	Gril 12 po, 2 brûleurs ouverts
PS-24G-20	Gril 24 po
PS-24G	Gril 24 po
PS-6-26	Six brûleurs ouverts
PS-6	Six brûleurs ouverts
PS-12G-4-26	Gril 12 po, Quatre brûleurs ouverts
PS-12G-4	Gril 12 po, Quatre brûleurs ouverts
PS-24G-2-26	Gril 24 po, Deux brûleurs ouverts
PS-24G-2	Gril 24 po, Deux brûleurs ouverts
PS-36G-26	Gril 36 po
PS-36G	Gril 36 po

Désignations Des Modèles

Brûleur	Gaz naturel		Propane	
	Débit Btu/h	Orifice Taille DMS	Débit Btu/h	Orifice Taille DMS
Brûleur ouvert	32,000	# 37	28,000	1.5 mm
Plaque de cuisson	20,000	# 45	20,000	# 54
Gril 12 po	20,000	# 45	20,000	# 54
Gril/rôtissoire	14,000	# 52	13,500	# 57
Gril type charbon de bois	15,000	# 50	15,000	# 56
Four 26 po – Standard	35,000	# 31	30,000	# 51
Four 26 po – Convection	30,000	# 36	30,000	# 51
Four 20 po	25,000	# 40	25,000	# 54

Débts Calorifiques Des Brûleurs Individuels

Modèles avec suffixe "RC" 115 V 60 Hz, 5 A par four à convection

Alimentation Electrique

Groupe De Gaz	Minimale D'Alimentation		Collecteur
	Gaz naturel	Propane	
	7 po C.E.	11 po C.E.	10 po C.E.
	4,5 po C.E.		

Pression du gaz

TABLE DES MATIÈRES

2	INFORMATIONS IMPORTANTES	2
4	SPÉCIFICATIONS	4
4	Pression du gaz	4
4	Alimentation Electrique	4
4	Débts Calorifiques Des Brûleurs Individuels	4
4	Désignations Des Modèles	4
6	INTRODUCTION	6
7	INSTALLATION	7
7	Emplacement	7
7	Appareils Équipés De Pieds	7
7	Appareils Équipés De Roulettes	7
7	Installation De L'étagère Sur Le Dossier	7
7	Installation Du Dossier Ou De L'étagère	7
8	Réglementation Légale	8
8	Remarques Sur L'installation	8
8	Connexion Du Gaz	8
9	Connexion Electrique	9
9	Air De Ventilation	9
9	ESSAIS ET RÉGLAGES	9
10	FONCTIONNEMENT	10
10	Brûleurs Supérieurs Ouverts	10
10	Sections À Plaque De Cuisson	10
10	Grils Commandés Par Thermostat	10
10	Apprêtage Des Grils	10
11	Grils Commandés Par Robinet	11
11	Rôtissoire/Grils Surélevés	11
11	Four Standard	11
11	Fours À Convection (RC)	11
12	INFORMATIONS SUR LES APPLICATIONS DES PRODUITS	12
12	Généralités	12
14	Brûleurs Ouverts	14
14	Plaques De Cuisson	14
14	Grils	14
14	Fours À Convection	14
15	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	15
15	Finis Peints	15
15	Surfaces Extérieures En Acier Inoxydable Et Finis Intérieurs Standard Des Fours	15
16	Intérieur Du Four (Fini En Email Vitrié)	16
16	Brûleurs Supérieurs Ouverts	16
16	Les Grilles Supérieures En Fonte	16
16	Gril	16
17	Plaques De Cuisson	17
18	SCHEMAS DE CÂBLAGE	18

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.

U.S. Range

MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION CUISINIÈRES DE RESTAURANT SÉRIE PERFORMER S



Tous des 24, 36, 48, et 60 pouce les modèles larges.

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.

GARLAND COMMERCIAL INDUSTRIES
185 East South Street
Freeland, Pennsylvanie 18224
Téléphone : (570) 636-1000
Télécopieur : (570) 636-3903
GARLAND COMMERCIAL RANGES, LTD.
1177 Kamato Road, Mississauga, Ontario L4W 1X4
CANADA
Téléphone : 905-624-0260
Télécopieur : 905-624-5669
Enodis UK LTD.
Swallowfield Way, Hayes, Middlesex UB3 1DQ
ANGLETÈRE
Téléphone : 081-561-0433
Télécopieur : 081-848-0041