



INSTALLATION AND OPERATION MANUAL

GARLAND GF SENTRY SERIES INFRA-RED SALAMANDER BROILERS



Français Page 19
Español Página 37

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

DO NOT OBSTRUCT THE FLOW OF COMBUSTION
AND VENTILATION AIR TO THIS APPLIANCE

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.

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 The information contained herein, (including design and parts specifications), may be superseded and is subject to change without notice.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

1177 Kamato Road, Mississauga, Ontario, CANADA L4W 1X4
phone 905-624-0260 | fax 905-624-5669 | www.garland-group.com

USA Sales, Parts and Service
Canadian Sales
Canada or USA Parts/Service
International Sales and Service

1-800-424-2411
1-888-442-7526
1-800-427-6668
www.ManitowocFoodservice.com



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	INSTALLATION.....	7
INTRODUCTION.....	4	National Code Requirements	7
Product Application.....	4	Gas Connections.....	8
Uncrating.....	4	Optional Inter-Connect Kit	9
Rating Plate.....	4	Installation Of A Salamander To A Range	11
Safety Information	4	Model GFIR36 – 36” Ranges.....	11
DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS	5	Model GFIR48 – 48” Ranges.....	12
CE Gas Categories.....	6	Model GFIR60 – 60” Ranges.....	14
Gas Pressure And Ratings.....	6	Wall Or Counter Mounted Salamanders	15
CE & General International Countries	6	Model GFIR36C.....	15
Setting Pressure For “MIN” Tap Position....	6	Ventilation and Air Supply.....	16
North America	6	Clearances	16
Australian Market	6	Burner Adjustments.....	16
Gas Inlet Size	6	OPERATION.....	17
GENERAL INFORMATION	7	Safety concerns.....	17
Siting.....	7	Lighting The Salamander.....	17
Statutory Regulations	7	Operating Suggestions.....	17
Australia Specific Regulations.....	7	Operating Controls.....	17
		MAINTENANCE AND CLEANING	18
		Daily	18
		Monthly.....	18
		Exterior Cleaning	18

INTRODUCTION

Units included in this manual are:

Salamander Models: GFIR36C, GFIR36, GFIR48, GFIR60

All units are shipped completely assembled with the pressure regulator packed inside the unit drip tray if included. 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.

This product has been certified as commercial cooking equipment and must be installed by professional personnel as specified.

Product Application

The Garland infra-red salamander offers broiling for a wide variety of products such as steak, lobster, fish, onion soup, casseroles, garlic bread and hamburgers. The over-fire infra-red design provides for quick preheat and efficient, uniform production. The tilting rack feature allows for an easy view broiling.

Uncrating

Check the crate for possible damage during transit. Carefully remove the unit from the crate and again check for damage. If damage has occurred, report it to the carrier immediately.

Shipping wire, or ties for retaining the packaging material must be removed from the units, as well as any protective material covering stainless steel.

DO NOT remove any permanently affixed label warnings or the rating plate from the appliance, as this may invalidate the manufacturer's warranty.

The type of gas and supply pressure that the equipment was set-up for at the factory are indicated on the rating plate and packaging. The type of gas and pressure specified must be supplied to the unit.

Rating Plate

The rating plate is affixed to the Salamander front panel and is located underneath the removable drip tray.

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 contains this information.

The rating plate also contains the gas type and supply pressure, as well as listing the input rating of all burners.

In the event you have any questions concerning the installation, use, care or service of the product, write or call our Product Service Department.

Safety Information

Warning: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

This product is intended for professional use by qualified personnel. The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS

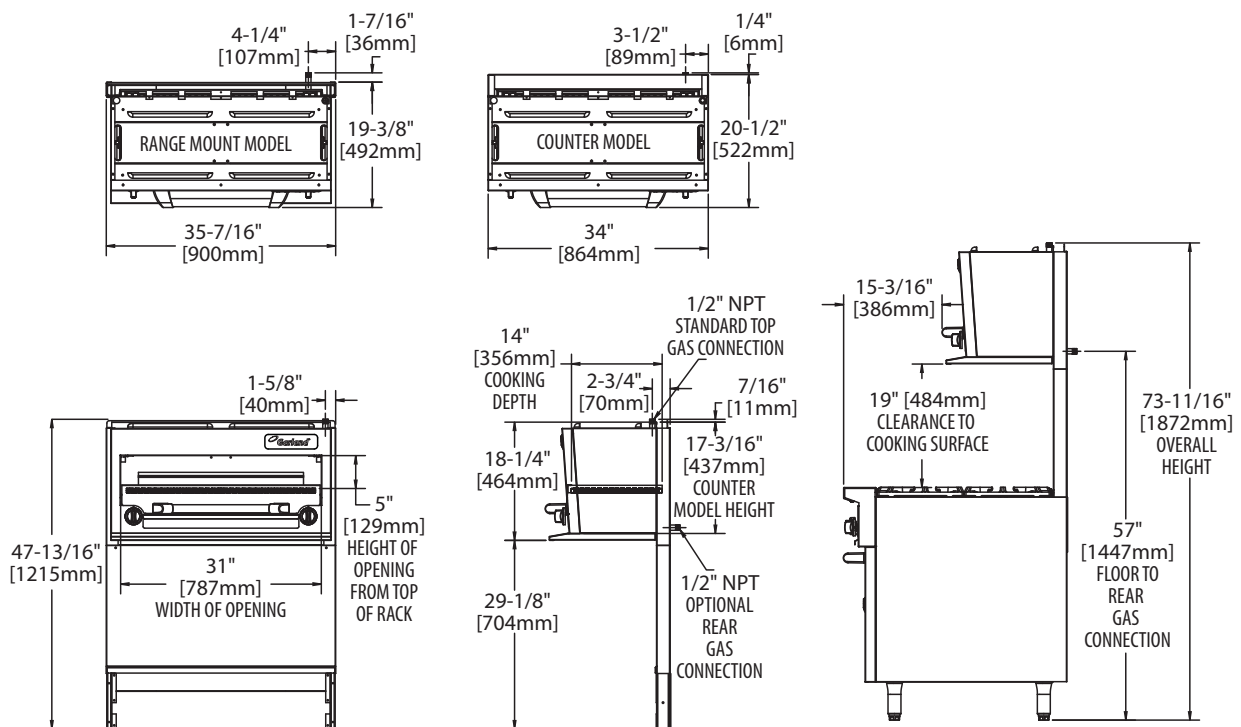
Model	Description	Width	Use With GF Series Model	Shipping Information		Entry Clearances	
				Cu Ft	Lbs/Kg	Crated	Uncrated
GFIR36C	Counter/Wall Mount	34" (864mm)	N/A	21	170/77	31" (787mm)	21" (533mm)
GFIR36	Range Mount	35-1/2" (900mm)	GF/GFE36	38.2	200/91	31" (787mm)	21" (533mm)
GFIR48	Center Mounted Broiler With Extended Flue On Both Sides	47-1/4" (1200mm)	GF/GFE48	60.6	230/105	31" (787mm)	21" (533mm)
*GFIR60	Broiler With 24"(610 mm) Flue Riser And Shelf	59-1/16" (1500mm)	GF/GFE60	60.6	260/118	31" (787mm)	21" (533mm)

* Note: for range models, salamanders are standard on right but available on the left as an option.
For raised griddle/broiler models, salamanders are only available on left side of the range.

Model	Combustible Clearances			
Counter	For use in non-combustible locations only			
Range Mount	Sides	6"(152mm)	Back	6"(152mm)

Garland/U.S. Range products are not approved or authorized for home or residential use, but are intended for commercial applications only. Garland / U.S. Range will not provide service, warranty, maintenance or support of any kind other than in commercial applications.

Please specify gas type when ordering.



DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS continued

CE Gas Categories

Country	Gas Category	Gas Type	Pressure (mbar)
GB, IE, ES, PT, GR	I _{2H}	G20	20
GB, IE, ES, PT, BE, FR	I _{3P}	G31	37
FR, NL, DE, ES	I _{3P}	G31	50

Gas Inlet Size

Connection (North America & Australia)	Connection CE Models (ISO7-1)
3/4" NPT Top Gas Connection	3/4" (19.1mm) BSPT

Gas Pressure And Ratings

CE & General International Countries

Pressure Setting / Injector Size

MODELS	2nd Family, Group H G20 @ 20 mbar inlet			3rd Family, Group P G31 @ 37/50 mbar inlet		
	Setting Pressure*	Injector Size		Setting Pressure*	Injector Size	
	mbar	DMS	mm	mbar	DMS	mm
GFIR	20	1.6mm	1.6	37	1.1mm	1.1
				50	61	0.99

* No appliance pressure regulator used, pressure measured at the test nipple on main manifold with all burners lit.

Heat Input (Gross)

MODELS	2nd Family, Group H (G20 @ 20 mbar) NAT	3rd Family, Group P (G31 @ 37/50 mbar) PROPANE	# Of Burners
	kW Per Burner	kW Per Burner	
GFIR	4.2	4.2	2

Setting Pressure For "MIN" Tap Position

MODELS	2ND Family, Group H (G20 @ 20 mbar) NAT. GAS		3RD Family, Group 3P (G31 @ 37/50 mbar) PROPANE	
	mbar	" W.C.	mbar	" W.C.
GFIR	10.5	4.2	23	9.4

North America

Operating Manifold Pressure	
Natural 4.0" wc	Propane 10.0" wc
Total Input	
BTU/H	BTU/H
28,000	26,000

Australian Market

Operating Manifold Pressure			
Natural 1 kPa (4.0" wc)		LPG 2.49 kPa (10.0" wc)	
Total Input			
MJ/H	Injector Dia.	MJ/H	Injector Dia.
21.0	2.4 mm	21.0	1.4mm

Gas input ratings shown here are for installations up to 2,000 ft. (610m) above seal level. Specify altitudes over 2,000 ft.

GENERAL INFORMATION

The range-mounted, gas Infra-Red Salamander Broiler is designed for a perfect match and fit to the Garland GF series Range.

Garland products are not approved or authorized for home or residential use, but are intended for commercial applications only. Garland will not provide service, warranty, maintenance or support of any kind other than in commercial applications.

Siting

The counter top unit should be installed on a firm, smooth and level base capable of adequately supporting the weight of the appliance and any ancillary equipment. (Refer to Dimensions and Specifications section for weight specifications). Any openings in the wall behind or beside the appliance must be sealed. Once in position check that the unit is level, both front to back and side to side. Adjust if necessary using the leveling feet on the four corners of the fitted legs.

Statutory Regulations

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

Australia Specific Regulations

This appliance must be installed in accordance with the manufacturers instructions, local gas fitting regulations and requirements of AS 5601 / AG 601 installation code. All burner adjustments and settings should be made by a qualified gas technician.

INSTALLATION

This product has been certified as commercial cooking equipment and must be installed by professional personnel as specified. **THIS APPLIANCE IS NOT RECOMMENDED FOR RESIDENTIAL INSTALLATION.**

We suggest installation, maintenance and repairs be preformed by your local Garland/US Range authorized service agency.

National Code Requirements

In European countries, installation 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 of destination.

The importance of the proper installation of Commercial Gas Cooking Equipment cannot be over stressed. Proper performance of the equipment is dependent, in great part, on the compliance of the installation with the manufacturer's specifications. Installation must conform to local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, NFPA54 / ANSI Z223.1 or latest edition, Natural Gas Installation Code, CAN/GCA-B149.1 or the Propane Installation Code, CAN/CGA-B149.2 or latest editions, as applicable.

INSTALLATION Continued

Gas Connections



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. Whenever practical, this shall be located either outside the kitchen or near 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 or 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."

Before assembly and connection, check gas supply.

- A. The type of gas for which the unit is equipped is stamped on the rating plate located on the lower front panel simply remove the drip tray for easy access. Connect a unit stamped "NAT" only to natural gas; connect those stamped "PRO" only to propane gas.
- B. If it is additional equipment or a replacement have a qualified gas technician check the gas pressure to make certain that existing gas facilities (meter piping, etc.) will supply gas to the unit with no more than 1/2" water column pressure drop.

NOTE: When checking pressure, be sure that all other equipment on the same gas line is on. If Garland supplied the regulator with the unit, it has been preset to deliver the gas pressure shown on the rating plate. If sourcing the regulator adjust pressure as shown on the rating plate.

- C. The appliance and its individual shut off (supplied by others) must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at pressures in excess of 1/2 psi (3.45 kPa).
- D. The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut off valve (supplied by others) during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.45 kPa).
- E. The gas supply connection is made either at the top left rear or lower rear right corner, depending on how the unit was ordered. A readily accessible approved type of hand valve should be installed on each supply line. Test for leaks – **DO NOT USE ANY OPEN FLAME.**
- F. A pressure tap plug is supplied with the units and it is installed on the manifold. The drip tray must be removed to use the pressure tap. The gas pressure must be checked when the unit is installed, to insure that the unit gas pressure is the same as specified on the rating plate. If necessary, pressure adjustments must be made at the supplied pressure regulator.

NOTE: the pressure regulator is located at the top left rear or bottom right rear of the salamander. For European Countries, the gas supply pressure is to be regulated according to the information on the rating plate - regulator not included with the appliance.

- G. If it is a completely new installation, have a qualified gas technician check meter size and piping to ensure that the unit is supplied with a sufficient amount of gas at the specified pressure for unit operation.
- H. Make certain that the new piping, joints and connections have been made in a clean manner and have been purged, so that the piping compound, chips, etc, will not clog pilots, valves and/or controls. Use pipe joint sealant that is resistant to liquefied petroleum gas.

WARNING Check gas connections for leaks. Use a soap solution or similar means. **DO NOT USE AN OPEN FLAME!**

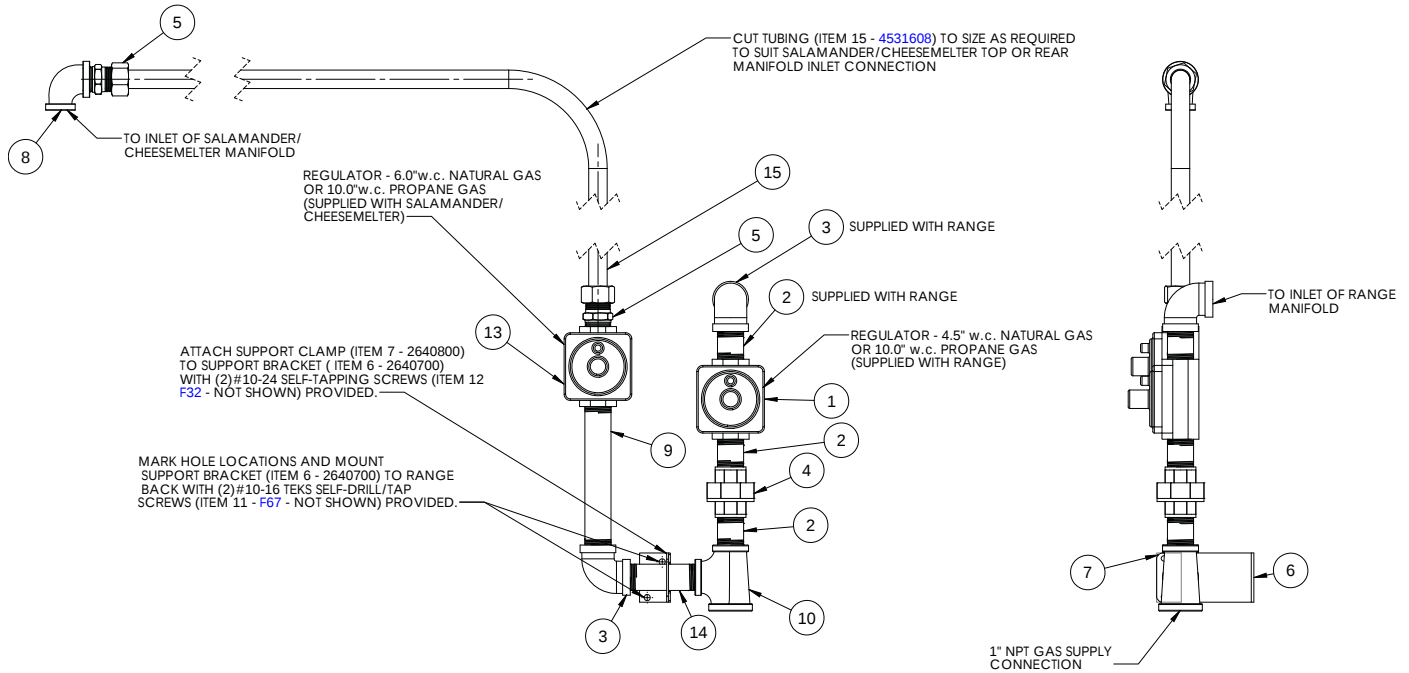
INSTALLATION Continued

Optional Inter-Connect Kit

(Models GFIR36, GFIR48 & GFIR60)

The gas supply of the range mounted salamanders may be inter-connected with the supply of the range, so both units are supplied from a single gas connection. The supply gas piping should be a minimum of 1" (25mm) diameter to ensure enough gas capacity is available at the specified pressure to supply the total combined input rating of both appliances. The components comprising the optional inter-connect kit are shown below.

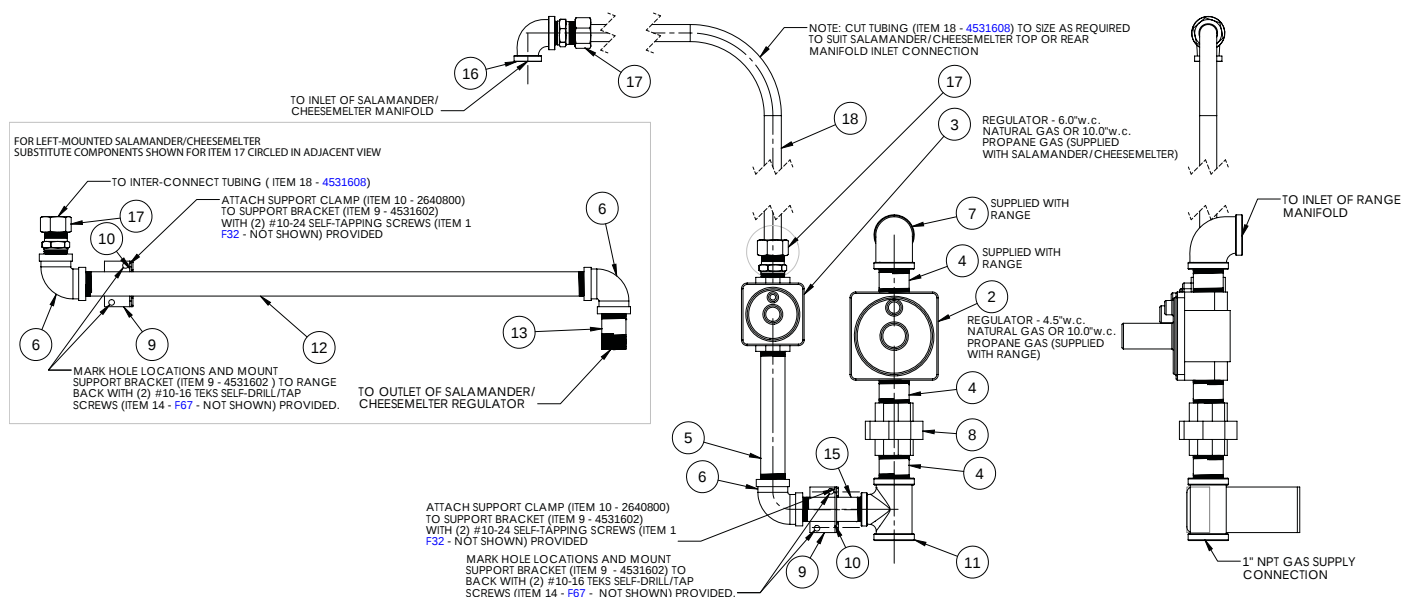
Optional Interconnect Gas Kit #4531606 - Version 1, Connecting to a 36in Range



ITEM	DESCRIPTION	QUANTITY 36"
1	4.5\" W.C 3/4\" NPT, Regulator Natural Gas, supplied with Range	1
	3/4\" ISO 7-1, Regulator Natural Gas, supplied with Range	1
	10\" W.C 3/4\" NPT, Regulator Propane Gas, supplied with Range	1
	3/4\" ISO 7-1, Regulator Propane Gas, supplied with Range	1
2	Nipple, 3/4\" NPT x 1/2\" (one supplied with range)	3
3	Elbow, 90deg, 3/4\" NPT (one supplied with range)	2
4	Union, 3/4\" NPT	2
5	3/4\" CC x 3/4\" NPT Straight Fitting	2
6	Bracket, Pipe Support	1
7	Clamp, Pipe Support Bracket	1
8	Reducing Elbow, 90deg, 3/4\" NPT x 1/2\" NPT	1
9	Nipple, 3/4\" NPT x 6.5\"	1
10	Reducing Tee, 3/4\" NPT x 3/4\" NPT x 1\"	1
11	Screw, #10-16 x 1/2\" Hex, Washer Head, Tek's Self-Drill/Tap (not shown)	2
12	Screw, #10-24 x 1/2\" Pan Head, Self-Tap, Type F (not shown)	2
13	6\" W.C 3/4\" NPT, Regulator Natural Gas, supplied with Salamander/Cheesemelter	1
	10\" W.C 3/4\" NPT, Regulator Propane Gas, supplied with Salamander/Cheesemelter	1
14	Nipple, 3/4\" NPT x 3.5\"	1
15	Tubing 3/4\"	1

INSTALLATION Continued

Optional Interconnect Gas Kit #4531606 - Version 2, Connecting to a 48in or 60in Range



ITEM	DESCRIPTION	QUANTITY 48" / 60"
1	Screw, #10-24 x 1/2" Pan Head, Self-Tap, Type F (not shown)	4
2	4.5" W.C. 1" NPT, Regulator Natural Gas, supplied with Range	1
	1" ISO 7-1, Regulator Natural Gas, supplied with Range	1
	10" W.C. 1" NPT, Regulator Propane Gas, supplied with Range	1
	1" ISO 7-1, Regulator Propane Gas, supplied with Range	1
3	6" W.C. 3/4" NPT, Regulator Natural Gas, supplied with Salamander/Cheesemelter	1
	10" W.C. 3/4" NPT, Regulator Propane Gas, supplied with Salamander/Cheesemelter	1
4	Nipple, 1" NPT x 2" (one supplied with range)	3
5	Nipple, 3/4" NPT x 6.5"	1
6	Elbow, 90deg, 3/4" NPT	3
7	Elbow, 90deg, 1" NPT (supplied with range)	1
8	Union, 1" NPT	1
9	Bracket, Pipe Support 48/60	2
10	Clamp, Pipe Support Bracket	2
11	Reducing Tee, 1" NPT x 1" NPT x 3/4"	1
12	Nipple, 3/4" NPT x 22.75"	1
13	Nipple, 3/4" NPT x 2"	1
14	Screw, #10-16 x 1/2" Hex, Washer Head, Tekes Self-Drill/Tap (not shown)	4
15	Nipple, 3/4" NPT x 3.5"	1
16	Reducing Elbow, 90deg, 3/4" NPT x 1/2" NPT	1
17	3/4" CC x 3/4" NPT Straight Fitting	2
18	Tubing 3/4"	1

SAFETY FIRST

USE PROPER
LIFTING TECHNIQUES

Installation Of A Salamander To A Range

NOTE: The back of the range must be easily accessible.

Model GFIR36 – 36" Ranges

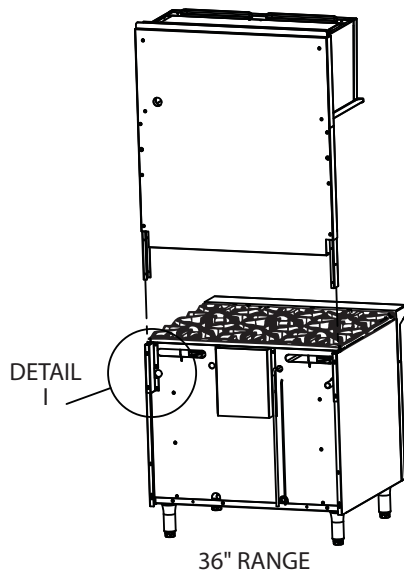
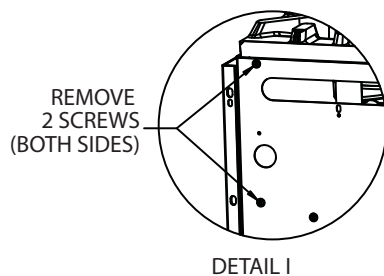
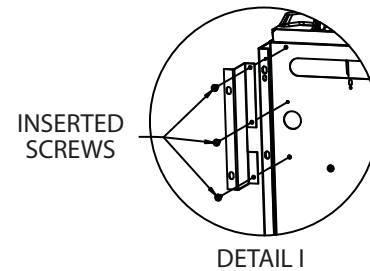


Figure 1 – With area detail defined for 36 inch range.

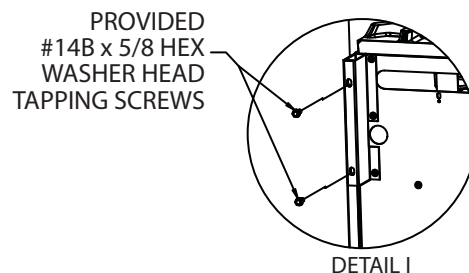
1. Remove screws from back of oven (on both sides of range) as shown:



2. Install the left and right support brackets (part # [4523226](#) and [4523227](#)) by re-inserting the 2 screws removed in step 1 and one additional screw (on both sides of the range).



3. Slide the salamander down into the support brackets installed in step 2, see figure 1.
4. Once the salamander is in place, fasten it to the unit on both sides of the range with the provided #14B x 5/8 hex washer head tapping screws.



INSTALLATION Continued

Model GFIR48 – 48" Ranges

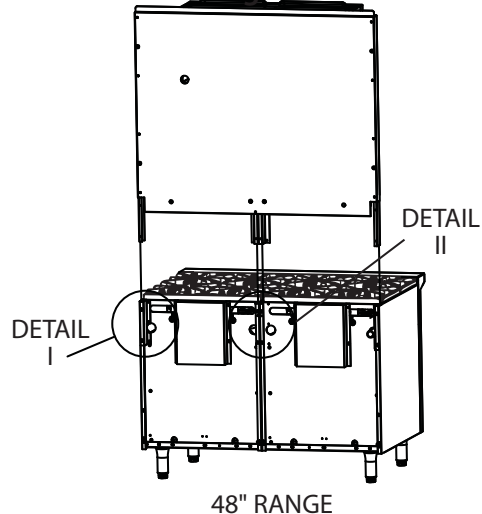
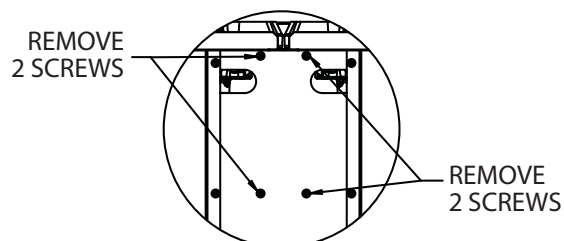
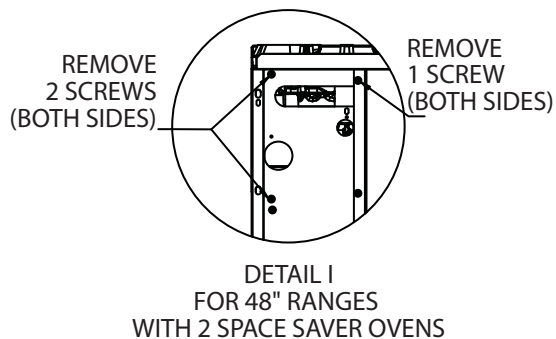
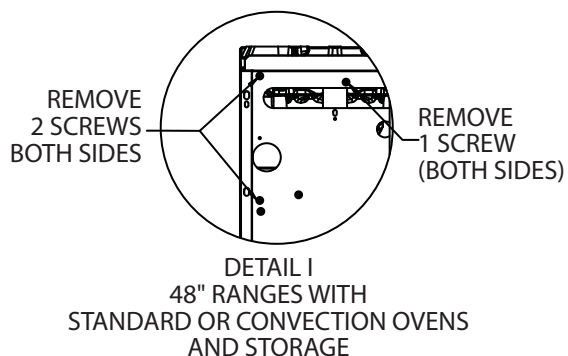
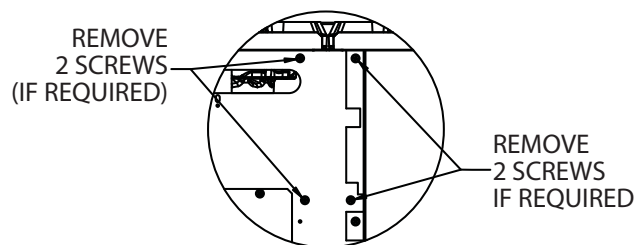


Figure 2 – With area detail defined for 48 inch ranges.

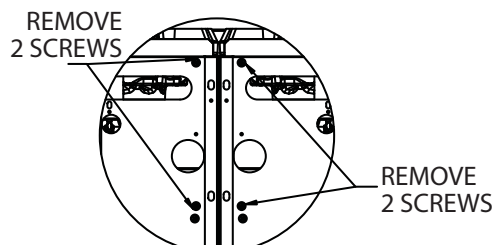
1. Remove screws (a total of 10) from back of oven on both sides of the range (detail I) and center (detail II) as shown for each range model:



DETAIL II 48" RANGES WITH STANDARD OVEN AND STORAGE

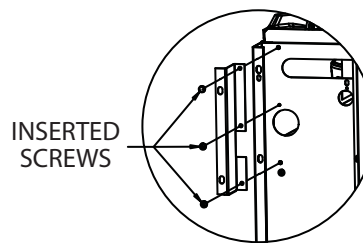


DETAIL II 48" RANGES WITH CONVECTION OVEN AND STORAGE



DETAIL II FOR 48" RANGES WITH 2 SPACE SAVER OVENS

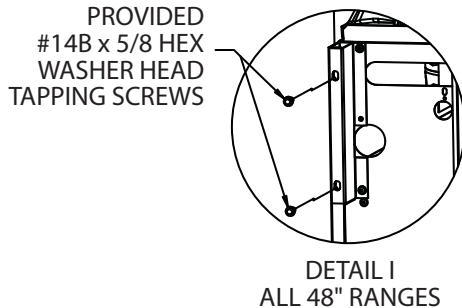
2. For all 48" ranges install the left and right support brackets (part # [4523226](#) and [4523227](#)) by re-inserting the 2 screws removed in step 1 and one additional screw (on both sides of the range).



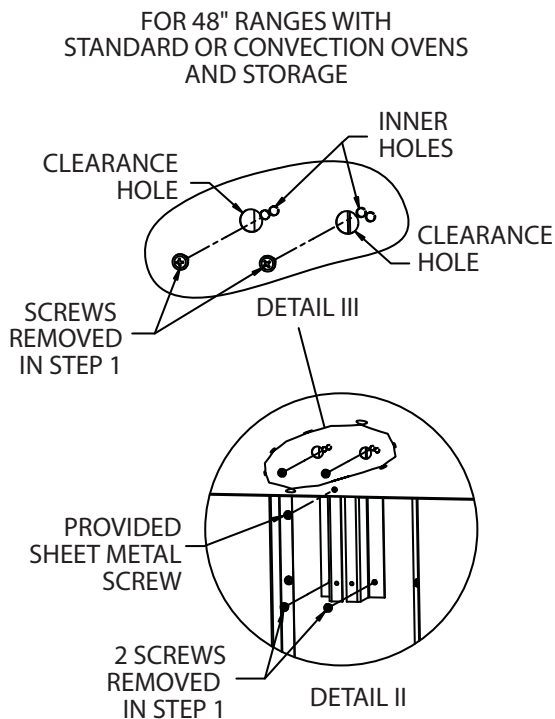
DETAIL I ALL 48" RANGES

INSTALLATION Continued

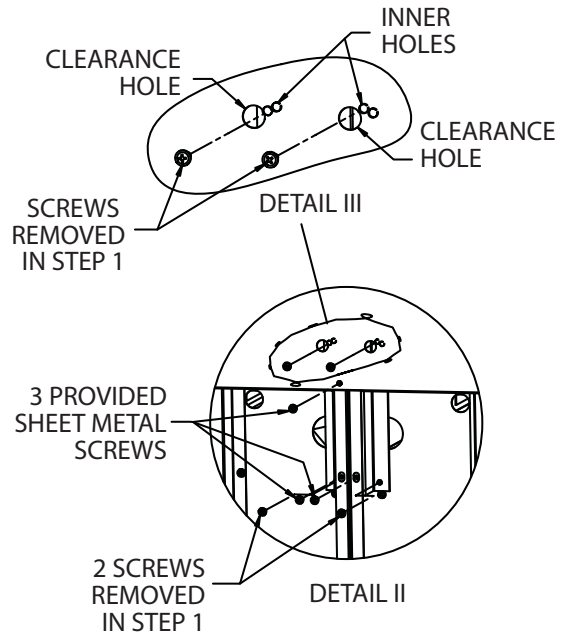
- Slide the salamander down into the support brackets installed in step 2, see figure 2. NOTE: On ranges with 2 space saver ovens, the center post must slide into the center channels built into the back of the unit.
- Once the salamander is in place, fasten it to the unit on both sides of the range with the provided #14B x 5/8 hex washer head tapping screws.



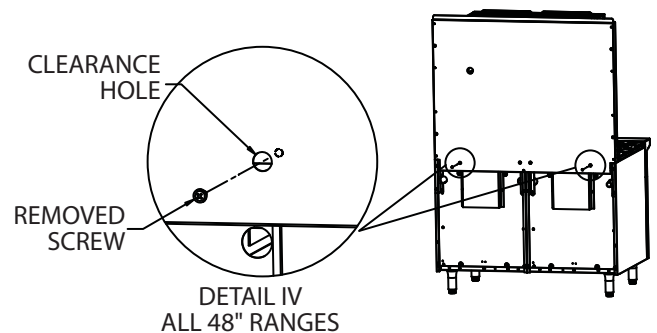
- For center support, (detail II) re-insert screws removed in step 1 or provided sheet metal screws as shown in detail II and III, inserting screws for detail III through clearance in back panel.



FOR 48" RANGES WITH
2 SPACE SAVER OVENS



- Re-insert screws removed in step 1 through clearance hole in back panel as shown:



INSTALLATION Continued

Model GFIR60 – 60" Ranges

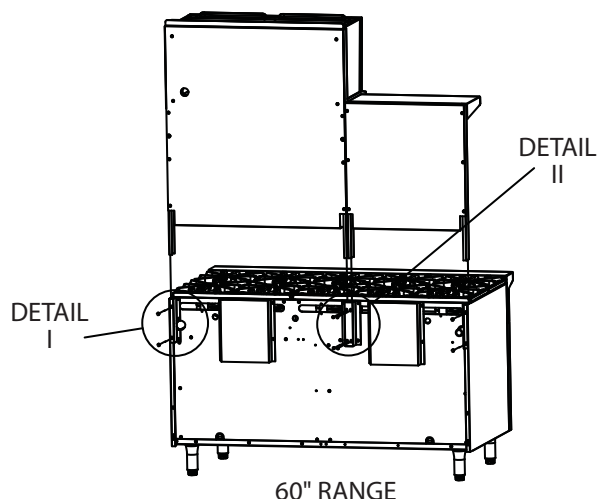
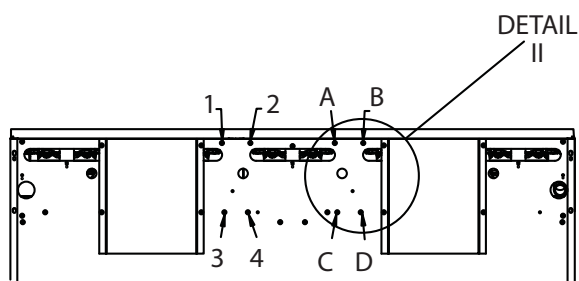
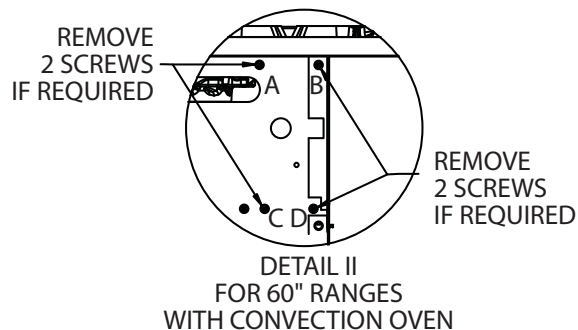
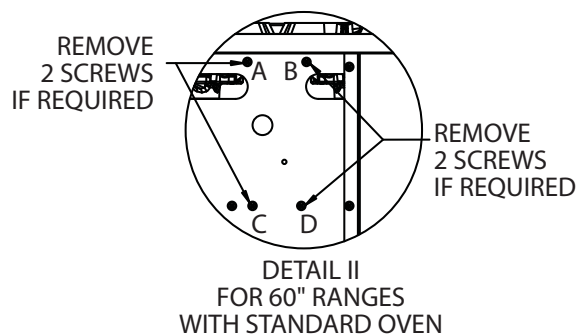
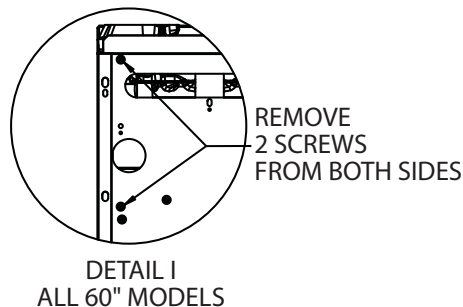


Figure 3 – With area detail defined for 60 inch range.

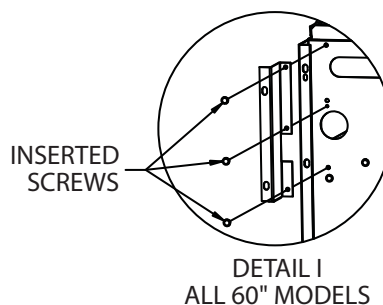
NOTE: Instructions are for mounting the salamander on the right side, for mounting on the left side follow the same directions except use references 1, 2, 3, & 4 (to the left of detail II see below) in lieu of A, B, C, D for detail II in the following steps.



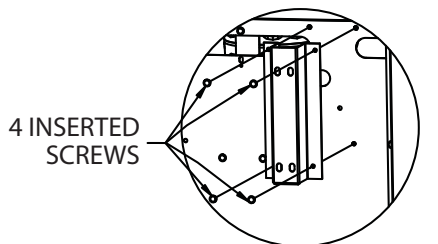
1. Remove screws from back of oven on both sides of the range (detail I) and center (detail II) as shown:



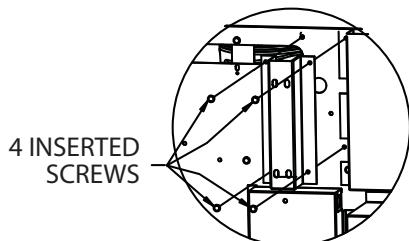
2. Install the left and right support brackets (part # [4523226](#) and [4523227](#)) using the 2 screws removed in step 1 (detail I) and one additional screw on both sides of the range, and center support bracket (part # [4523282](#)) with the four screws removed in step 1 (detail II).



INSTALLATION Continued

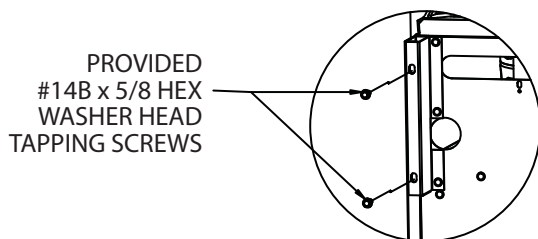


DETAIL II
FOR 60" RANGES
WITH STANDARD OVEN

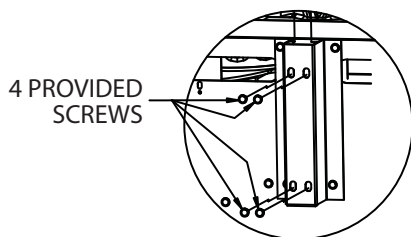


DETAIL II
FOR 60" RANGES
WITH CONVECTION OVEN

3. Slide the salamander down into the support brackets installed in step 2, see figure 3.
4. Once the salamander is in place, fasten it to the unit on both sides of the range with the provided #14B x 5/8 hex washer head tapping screws (detail I) and the center to the support bracket using 4 of the provided screws (detail II).



DETAIL I
ALL 60" RANGES

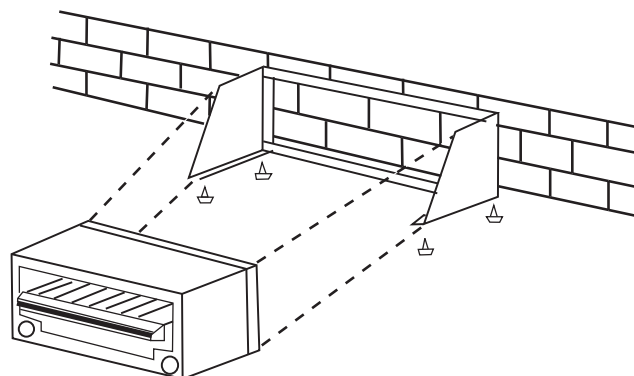


DETAIL II
ALL 60" RANGES

Wall Or Counter Mounted Salamanders

Model GFIR36C

1. The appliance shall 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 service and cleaning.
2. Counter models are furnished with 4" (102mm) legs. Level the unit with a carpenter's level and make minor adjustments with the threaded leg feet. Ensure that the counter top can support the weight of the appliance prior to installation and is comprised of non-combustible material.
3. Provisions for gas connections, top or rear, should be taken into consideration at time of installation.
4. If the unit is to be mounted on a non-combustible wall contact the local authorities for local codes.
5. Position, level, and mark location of the assembled wall mount kit.
6. Drill wall (locating studs if necessary) to accept suitable fastening devices.
7. Drill the angle iron bars of the wall mounting kit to match those drilled in the wall.
8. Install wall mounting kit to wall.
9. Install and secure broiler with bolts supplied.



INSTALLATION Continued

Ventilation and Air Supply

For detailed recommendations, refer to the applicable code(s) in the country of destination. These appliances shall be installed in a room with sufficient ventilation to prevent the occurrence of hazardous concentrations of combustion by-products.

Proper ventilation is highly important for good operation. The ideal method of ventilation for a Salamander Broiler is the use of a properly designed canopy hood which should extend six inches (6", 152mm) beyond all sides of the appliance and six (6) feet six (6) inches (1981mm) from the floor.

A strong exhaust fan will create a vacuum in the room. For an exhaust system to work properly, replacement air must enter the room in which the vent is located. The amount of air which is exhausted must equal the amount entering, (make-up air).

All gas burners and pilots need sufficient air to operate and large objects should not be placed in front or on top of the broiler which would obstruct the air flow through the front of the broiler.

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

NOTE 1: The room containing the appliance is required to have a permanent air vent. The minimum effective area of the vent is related to the maximum rated heat input of the appliance and shall be 4.5 cm² per kW (2.04 X 10⁻⁴ in² per BTU/H) in excess of 7 kW. (23,900 BTU/H).

NOTE 2: Air vents should be of such a size to compensate for the effects of any extract fan in the premises.

FOR YOUR SAFETY never place any type of object on top of the salamander broiler. The top of the broiler will exceed 1000° F (538° C). It could cause severe burns and/or fire and also will obstruct ventilation.

Clearances

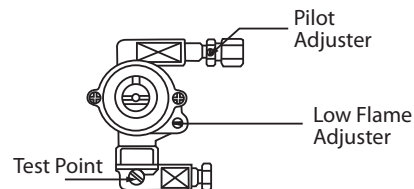
Clearance must be 6" (152mm) at the sides and rear from combustible material. A clearance of 0.0" to noncombustible construction at the sides & rear is acceptable, for the Salamander.

This appliance is for use on non-combustible floors/counters only.

Burner Adjustments

Minimum Flame Setting

1. Set the gas tap to the low "▲" position.
2. Connect a U-gauge manometer to the pressure test nipple located downstream of the gas tap.
3. With a flat screwdriver, turn the adjuster on the tap body clockwise to reduce pressure or counter-clockwise to increase pressure. Set the pressure to correspond with Setting Pressure For "MIN" Tap Position Table in DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS section.



When all the settings have been checked, remove the U-gauge manometer, replace the pressure test point screw and the front panel.

Hand these instructions to the user or purchaser for retention and instruct them in the efficient and safe operation of the appliance.

Tell the user of the location of the gas isolation cock for use in an emergency.

OPERATION

Safety concerns

It is the responsibility of the supervisor or equivalent person to ensure that users of this equipment wear suitable protective clothing and to draw attention to the fact that some parts will by necessity become very hot and will cause burns if touched accidentally.

Lighting The Salamander

NOTE: Ensure the gas supply to the appliance is turned "ON". During the initial ignition cycle, air must be purged from the gas line and thus it may take one to two minutes for the pilot burner to ignite.

1. Push in the tap and turn it counter-clockwise to the Ignition Position "★".
2. Holding the tap fully in, light the pilot with a match or taper.
3. When the pilot is lit, continue to hold the tap fully in for 20 seconds, then release it. IF the pilot goes out, wait for five (5) minutes, and then repeat from step 1.
4. When the pilot is established, push the tap in again and turn it counter-clockwise to the full flame position "▲" thus lighting the main burner.
5. For low flame or simmer, push the tap in and turn it counter-clockwise to the low flame "▲" position.
6. To shut the burner off, turn the dial to the "●" symbol and the safety device will disengage within 60 seconds.

Operating Suggestions

1. Turn the tap to the "●" position when the salamander is not in use.
2. Clean the racks as soon as possible after cooking with tomato or vinegar based products that have a high acid content. These foods can cause pitting of the rack surface.
3. Allow the salamander to preheat before adding product.
4. Drain and clean the drip tray frequently. Excessive oil drain off in the pan can cause spillover.

Operating Controls



MAINTENANCE AND CLEANING

Daily

To avoid the risk of fire, it is important that the food zone is cleaned of grease and debris prior to lighting the main burners.

The broiling rack and grease drawer should be wiped daily while still warm, using a heavy cloth or other grease absorbing material to remove grease and burnt food before they burn into the grid. Remove burnt materials, such as carbonized grease or food, with a stiff wire brush. DO NOT USE ANY TYPE OF STEEL WOOL. Small particles may be left on the rack surface and get into food products. The rack should be washed thoroughly using a wire brush and a hot, mild detergent or soap solution. Rinse with clear, warm water.

Monthly

Lubricate valves and bearings as required. Due to the usual location of the broiler that is mounted above a range with open tops, the heat from the open top will cause the lubrication grease inside the valves to dry out. When you notice that the valve is becoming harder to turn it is then time to have them greased. We suggest an Authorized Service Agent who is familiar with the appliance and working with natural and propane gas, to perform this type of work.

Exterior Cleaning

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

1. Wipe exposed, cleanable surface when cool with a mild detergent and hot water. Stubborn residue spots may be removed with a light weight 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 it is 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 steel cleaner (such as Drackett Twinkle), if you want a high shine.



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

SALAMANDRES À INFRAROUGE GARLAND SÉRIE GF SENTRY



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 BLESSURES OU LA MORT. LIRE
SOIGNEUSEMENT LES INSTRUCTIONS
D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET
D'ENTRETIEN AVANT D'INSTALLER OU DE
RÉPARER L'ÉQUIPEMENT.

NE PAS OBSTRUER LA CIRCULATION D'AIR DE
COMBUSTION ET DE VENTILATION DE CET APPAREIL

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 CERTIFIÉ

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 RANGES, LTD.

1177 Kamato Road, Mississauga, Ontario, CANADA L4W 1X4
Téléphone 905-624-0260 | Télécopieur 905-624-5669
www.garland-group.com

USA Sales, Parts and Service
Canadian Sales
Canada or USA Parts/Service
International Sales and Service

1-800-424-2411
1-888-442-7526
1-800-427-6668
www.ManitowocFoodservice.com



INFORMATIONS IMPORTANTES

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.

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

TABLE DES MATIÈRES

INFORMATIONS IMPORTANTES	20	INSTALLATION	25
INTRODUCTION	22	Exigences Des Codes Nationaux	25
Application Des Produits	22	Connexions Du Gaz	26
Déballage	22	Kit D'interconnexion En Option	27
Plaque Signalétique	22	Installation D'une Salamandre Sur Une Cuisinière	29
Informations De Sécurité	22	Modèle GFIR36 – Cuisinières De 36 Po	29
DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS	23	Modèle GFIR48 – Cuisinières De 48 Po	30
Catégories de gaz CE	24	Modèle GFIR60 – Cuisinières De 60 Po	32
Pression Et Débits Calorifiques Du Gaz	24	Salamandres Montées Sur Un Mur Ou Sur Un Plan De Travail	33
CE Et International En Général	24	Modèle GFIR36C	33
Pression De Réglage Pour La Position «MIN» Du Robinet.	24	Ventilation Et Alimentation En Air	34
Amérique Du Nord	24	Dégagements	34
Dimension D'entrée Du Gaz	24	Réglages Des Brûleurs	34
Marché Australien	24	UTILISATION	35
INFORMATIONS GÉNÉRALES	25	Problèmes De Sécurité	35
Implantation	25	Allumage De La Salamandre	35
Réglementation Légale	25	Suggestions D'utilisation	35
Réglementation spécifique à l'Australie	25	Commandes	35
		ENTRETIEN ET NETTOYAGE	36
		Chaque Jour	36
		Chaque Mois	36
		Nettoyage Extérieur	36

INTRODUCTION

Appareils Concernés Par Ce Manuel :

Modèles De Salamandre: GFIR36C, GFIR36, GFIR48, GFIR60

Tous les appareils sont expédiés complètement montés avec le régulateur de pression emballé à l'intérieur du bac récepteur de l'appareil. 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.

Ce produit a été homologué en tant qu'équipement professionnel de cuisson et doit être installé par du personnel professionnel tel que spécifié.

Application Des Produits

La salamandre à infrarouge Garland permet de rôtir toute une gamme de produits tels que steak, homard, poisson, soupe à l'oignon, plats en cocotte, pain grillé à l'ail et hamburgers. La conception à infrarouge au-dessus du feu assure un préchauffage rapide et un chauffage efficace et uniforme. La fonction d'inclinaison des grilles permet de voir facilement l'état des aliments.

Déballage

Assurez-vous que la caisse n'a subi aucun dommage pendant son transport. Retirez soigneusement l'unité de son carton ou sa caisse, et essayez de nouveau de déceler tout dommage éventuel. Vous devez signaler immédiatement au transporteur tout dommage occasionné à l'appareil.

Fil d'expédition ou 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.

NE RETIREZ PAS de l'appareil les étiquettes, avertissements ou plaques signalétiques apposés de façon permanente, car cela peut annuler la garantie du fabricant.

Le type de gaz et la pression d'alimentation pour lesquels l'équipement a été réglé en usine sont notés sur la plaque signalétique et sur l'emballage. Vous devez utiliser ce type de gaz.

Plaque Signalétique

La plaque signalétique est fixée au panneau avant de la salamandre et est située sous le bac récepteur amovible.

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.

La plaque signalétique contient également le type de gaz et la pression d'alimentation ainsi que la liste des débits calorifiques de tous les brûleurs.

En cas de questions concernant l'installation, l'utilisation, l'entretien ou la réparation du produit, écrire ou communiquer avec le département de service des produits.

Informations De Sécurité

AVERTISSEMENT : Des pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Maintenir les jeunes enfants éloignés.

Ce produit est destiné à une utilisation professionnelle par du personnel qualifié. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins d'avoir reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.

DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS

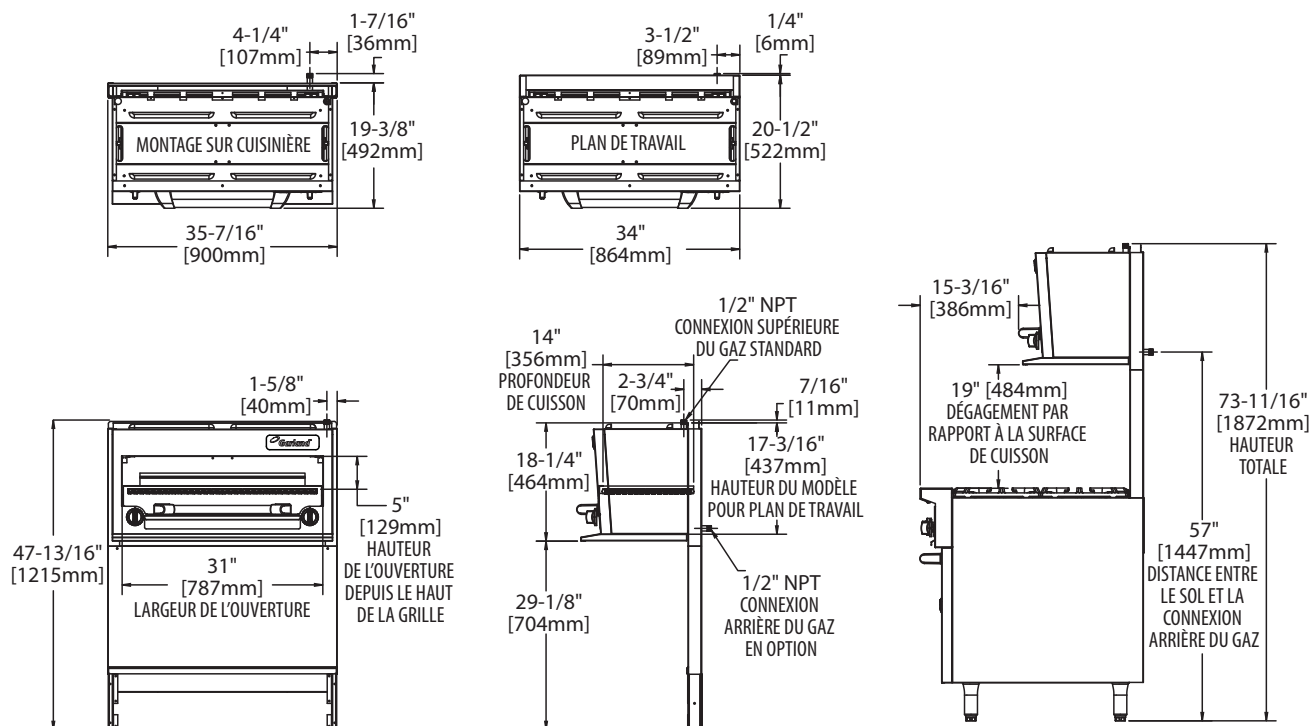
Modèle	Description	Largeur	Utilisation Avec Modèle Série GF	Informations D'expédition		Dégagements D'entrée	
				Pi³	lbs/Kg	En Caisse	Déballé
GFIR36C	Montage Sur Plan De Travail/Mural	34 Po (864mm)	N/A	21	170/77	31 Po (787mm)	21 Po (533mm)
GFIR36	Montage Sur Cuisinière	35-1/2 Po (900mm)	GF/GFE36	38.2	200/91	31 Po (787mm)	21 Po (533mm)
GFIR48	Montage Central De La Rôtissoire Avec Conduit De Fumée Se Prolongeant Des Deux Côtés	47-1/4 Po (1200mm)	GF/GFE48	60.6	230/105	31 Po (787mm)	21 Po (533mm)
*GFIR60	Rôtissoire Avec Colonne Montante De Fumée De 24 Po (610 mm) Et Étagère	59-1/16 Po (1500mm)	GF/GFE60	60.6	260/118	31 Po (787mm)	21 Po (533mm)

* Remarque : pour les modèles de cuisinière, les salamandres sont à droite de série, mais disponibles à gauche en option. Pour les modèles à grill/rôtissoire surélevé, les salamandres sont disponibles uniquement sur le côté gauche de la cuisinière.

Modèle	Dégagements Par Rapport Aux Matériaux Combustibles			
Plan De Travail	Pour utilisation dans des emplacements incombustibles uniquement			
Montage Sur Cuisinière	Côtés	6 Po(152mm)	Arrière	6 Po(152mm)

Les produits Garland/U.S. Range ne sont pas agréés ni autorisés pour une utilisation personnelle ou résidentielle, mais sont destinés à des applications commerciales seulement. Garland / U.S. Range n'offre pas de services de réparation, garantie, entretien ou soutien de n'importe quelle sorte pour des applications autres que commerciales.

Prière de spécifier le type de gaz lors de la commande.



DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS suite

Catégories de gaz CE

Pays	Catégorie De Gaz	Type De Gaz	Pression (mbar)
GB, IE, ES, PT, GR	I _{2H}	G20	20
GB, IE, ES, PT, BE, FR	I _{3P}	G31	37
FR, NL, DE, ES	I _{3P}	G31	50

Dimension D'entrée Du Gaz

Connexion (Amérique Du Nord Et Australie)	Connexion Modèles CE (ISO7-1)
Connexion supérieure du gaz 3/4 po NPT	3/4 po (19,1mm), filetage du gaz

Pression Et Débits Calorifiques Du Gaz

CE Et International En Général

Réglage de pression/Taille des injecteurs

MODÈLES	2e Famille, Groupe H G20 À Entrée 20 mbars			3e Famille, Groupe P G31 À Entrée 37/50 mbars		
	Pression De Réglage*	Taille Injecteur		Pression De Réglage*	Taille Injecteur	
	mbar	DMS	mm	mbar	DMS	mm
GFIR	20	1,6mm	1,6	37	1,1mm	1,1
				50	61	0.99

* Sans utiliser de régulateur de pression d'appareil; pression mesurée au raccord d'essai ou au collecteur principal avec tous les brûleurs allumés.

Débit calorifique (Brut)

MODÈLES	2e Famille, Groupe H (G20 à 20/25 mbars) NAT	3e famille, Groupe P (G31 à 37/50 mbars) PROPANE	Nb de brûleurs
	kW Par Brûleur	kW Par Brûleur	
GFIR	4,2	4,2	2

Pression De Réglage Pour La Position «MIN» Du Robinet

MODÈLES	2e Famille, Groupe H (G20 À 20 mbars) GAZ NAT.		3e famille, Groupe 3P (G31 à 37/50 mbars) PROPANE	
	mbar	po C.E.	mbar	po C.E.
GFIR	10,5	4,2	23	9,4

Amérique Du Nord

Pression De Fonctionnement Du Collecteur	
Naturel 4,0 po c.e. (10 mbar)	Propane 10 po c.e. (25 mbar)
Débit Calorifique	
BTU/H	BTU/H
28 000	26 000

Marché Australien

Pression De Fonctionnement Du Collecteur			
Naturel 1 kPa (4,0 po c.e.)		GPL 2.49 kPa (10 po c.e.)	
Débit Calorifique			
MJ/H	Dia. Injecteur	MJ/H	Dia. Injecteur
21,0	2,4 mm	21,0	1,4mm

Les indications de débit calorifique pour le gaz s'appliquent à des installations inférieures à 2 000 pi (610 m) d'altitude au-dessus du niveau de la mer. Prière de spécifier les altitudes supérieures à 2 000 pieds.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

La salamandre à infrarouge à gaz montée sur cuisinière est conçue pour s'adapter parfaitement sur les cuisinières de la série GF de Garland.

Les produits Garland ne sont pas agréés ni autorisés pour une utilisation personnelle ou résidentielle, mais sont destinés à des applications commerciales seulement. Garland n'offre pas de services de réparation, garantie, entretien ou soutien de n'importe quelle sorte pour des applications autres que commerciales.

Implantation

L'unité de plan de travail doit être installée sur une surface solide, lisse et de niveau, capable de supporter le poids de l'appareil et de l'équipement auxiliaire. (Consulter la section Dimensions et spécifications pour les spécifications de poids). Toutes les ouvertures dans le mur derrière ou à côté de l'appareil doivent être bouchées. Une fois que l'appareil est en place, vérifier qu'il est de niveau, entre l'avant et l'arrière et entre les côtés. Régler si nécessaire avec les vis de mise de niveau aux quatre coins des pieds montés.

Réglementation Légale

L'installation de cet appareil doit être faite par une personne compétente et conformément aux règlements concernés, codes de pratique et publications connexes du pays de destination.

Réglementation spécifique à l'Australie

Cet appareil doit être installé conformément aux instructions du fabricant, aux règlements locaux relatifs aux raccords de gaz et aux exigences du code d'installation AS 5601 / AG 601. Tous les réglages des brûleurs doivent être faits par un technicien qualifié spécialiste des appareils à gaz.

INSTALLATION

Ce produit a été homologué en tant qu'équipement de cuisson commercial et doit être installé par du personnel professionnel comme spécifié. CET APPAREIL N'EST PAS RECOMMANDÉ POUR UNE INSTALLATION RÉSIDENTIELLE.

Nous suggérons de faire faire l'installation, l'entretien et les réparations par une agence de service agréée locale de Garland/US Range.

Exigences Des Codes Nationaux

Dans les pays européens, l'installation doit être faite par une personne compétente et conformément aux règlements et codes de pratique concernés et aux publications connexes du pays de destination.

On n'insistera jamais assez sur l'importance d'une installation correcte d'un équipement commercial de cuisson au gaz. Le fonctionnement correct de l'équipement dépend, en grande partie, de la conformité de l'installation aux spécifications du fabricant. L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel code, NFPA54 / ANSI Z223.1 ou la dernière version, au Code d'installation du gaz naturel, CAN/CGA-B149.1 ou au Code d'installation du propane CAN/CGA-B149.2 ou les dernières versions, selon le cas.

Connexions Du Gaz



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 déconnexion doit être installé entre le robinet de gaz et l'appareil.

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

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

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

«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».

Avant le montage et le branchement, vérifier l'alimentation en gaz.

- A. Le type de gaz pour lequel l'appareil est équipé est estampillé sur la plaque signalétique située sur le panneau intérieur de porte, retirer simplement le bac récepteur pour faciliter l'accès. Brancher un appareil estampillé « NAT » au gaz naturel et un appareil estampillé « PRO » au gaz propane.
- B. S'il s'agit d'un équipement supplémentaire ou de remplacement, faire vérifier la pression du gaz par un technicien qualifié afin de s'assurer que les installations de gaz existantes (compteur, tuyauteries, etc.) fourniront l'appareil a besoin avec une chute de pression ne dépassant pas 1/2 po de colonne d'eau.

NOTA : Pour vérifier la pression du gaz, s'assurer que tous les autres équipements branchés sur la même conduite de gaz sont allumés. Si Garland a fourni le régulateur avec l'unité, celui-ci a été préréglé pour fournir la pression de gaz figurant sur la plaque signalétique. Si le régulateur a été acheté à l'extérieur, ajuster la pression à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.

- C. Cet appareil et son robinet d'arrêt du gaz individuel (non fourni par Garland) doivent être débranchés du système d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression de ce système à des pressions dépassant 1/2 lb/po² (3,45 kPa).
- D. Cet appareil doit être isolé du système d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt individuel (non fourni par Garland) lors de tout essai du système d'alimentation en gaz à des pressions d'essai supérieures ou égales à 1/2 lb/po² (3,45 kPa).
- E. La connexion d'alimentation en gaz se fait dans le coin arrière supérieur gauche ou inférieur droit, selon la façon dont l'appareil a été commandé. Un robinet manuel facilement accessible et de type homologué devrait être installé sur chaque conduite d'alimentation. Vérifications des fuites – NE PAS UTILISER DE FLAMME NUE.
- F. Un bouchon de prise de pression est fourni avec les appareils et est installé sur le collecteur. Le panneau des robinets doit être retiré pour utiliser la prise de pression. Il est nécessaire de vérifier la pression du gaz quand l'appareil est installé, pour s'assurer que la pression d'alimentation de l'appareil est identique à celle indiquée sur la plaque signalétique. Si nécessaire, des réglages de pression doivent être faits au régulateur de pression.

NOTA : le régulateur de pression est situé dans le coin arrière supérieur gauche ou inférieur droit de la salamandre. Pour les pays européens, la pression d'alimentation en gaz doit être régulée selon les instructions de la plaque signalétique - régulateur non fourni avec l'appareil.

- G. S'il s'agit d'une installation neuve, faire vérifier par un technicien qualifié en matière de gaz la taille du compteur et des conduites afin de s'assurer que l'appareil reçoit une quantité de gaz suffisante à la pression spécifiée pour fonctionner correctement.
- H. S'assurer que les tuyauteries, joints et branchements neufs ont été exécutés proprement et ont été purgés de façon à ce que la graisse à filetage, les copeaux, etc. ne bouchent pas les robinets des veilleuses ni les commandes. Utiliser du produit d'étanchéité pour joint qui résiste au gaz de pétrole liquéfié.

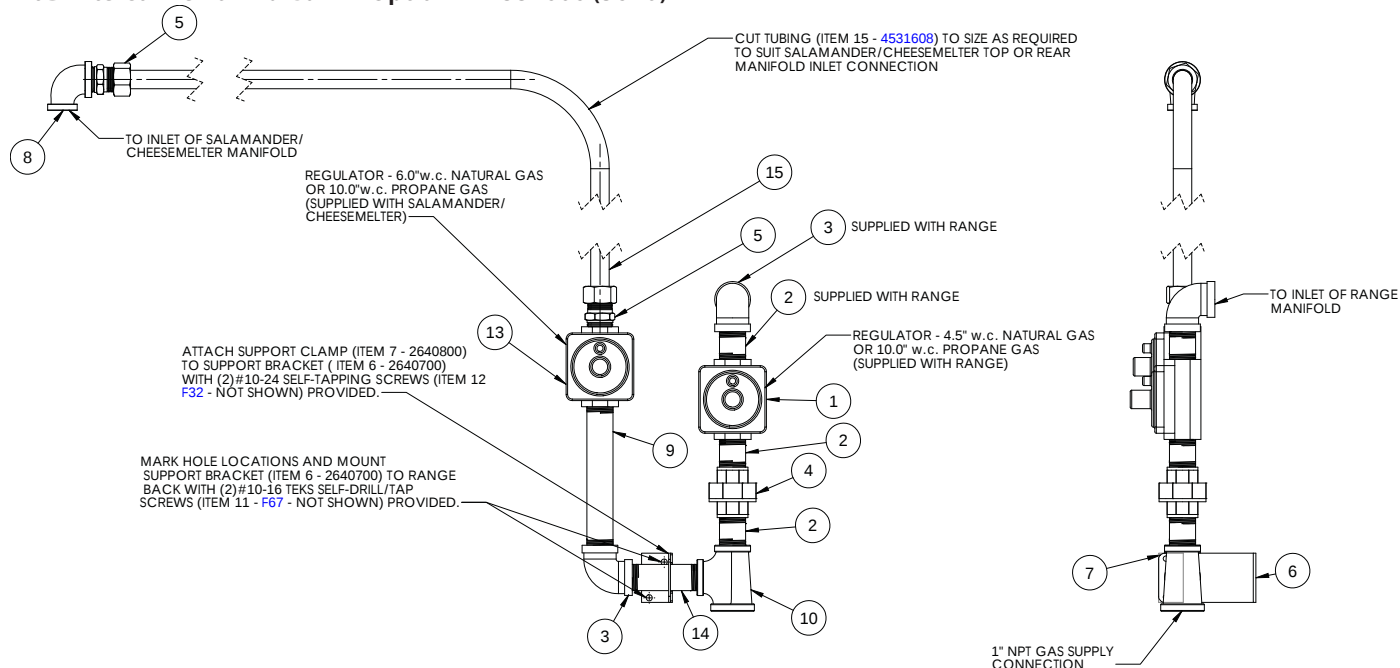
AVERTISSEMENT : Vérifier la présence de fuites sur les connexions de gaz. Utiliser une solution savonneuse ou une méthode similaire. NE PAS UTILISER DE FLAMME NUE!

INSTALLATION suite

Kit D'interconnexion En Option

L'alimentation en gaz des salamandres montées sur cuisinière (modèles GFIR36, GFIR48 et GFIR60) peut être interconnectée avec l'alimentation de la cuisinière, de façon à ce que les deux appareils soient alimentés depuis une seule connexion. La canalisation d'alimentation en gaz doit avoir un diamètre minimal de 1 po (25 mm) pour assurer une capacité suffisante en gaz à la pression spécifiée pour le débit calorifique combiné des deux appareils. Les composants du kit d'interconnexion en option sont illustrés ci-dessous.

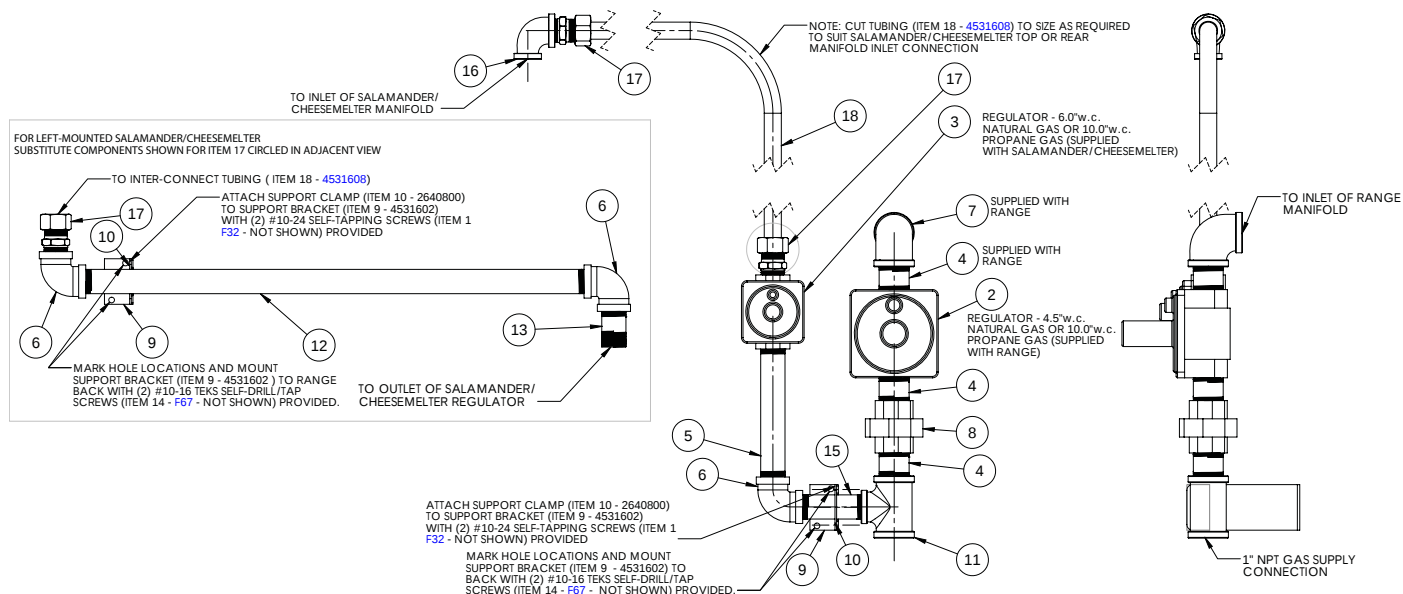
Kit D'interconnexion Au Gaz En Option N° 4531606 (36Po)



PIÈCE	DESCRIPTION	QUANTITÉ 36Po
1	4.5" W.C 3/4" NPT, Regulator Natural Gas, supplied with Range	1
	3/4" ISO 7-1, Regulator Natural Gas, supplied with Range	1
	10" W.C 3/4" NPT, Regulator Propane Gas, supplied with Range	1
	3/4" ISO 7-1, Regulator Propane Gas, supplied with Range	1
2	Nipple, 3/4" NPT x 1/2" (one supplied with range)	3
3	Elbow, 90deg, 3/4" NPT (one supplied with range)	2
4	Union, 3/4" NPT	2
5	3/4" CC x 3/4" NPT Straight Fitting	2
6	Bracket, Pipe Support	1
7	Clamp, Pipe Support Bracket	1
8	Reducing Elbow, 90deg, 3/4" NPT x 1/2" NPT	1
9	Nipple, 3/4" NPT x 6.5"	1
10	Reducing Tee, 3/4" NPT x 3/4" NPT x 1"	1
11	Screw, #10-16 x 1/2" Hex, Washer Head, Teks Self-Drill/Tap (not shown)	2
12	Screw, #10-24 x 1/2" Pan Head, Self-Tap, Type F (not shown)	2
13	6" W.C 3/4" NPT, Regulator Natural Gas, supplied with Salamander/Cheesemelter	1
	10" W.C 3/4" NPT, Regulator Propane Gas, supplied with Salamander/Cheesemelter	1
14	Nipple, 3/4" NPT x 3.5"	1
15	Tubing 3/4"	1

INSTALLATION suite

Kit D'interconnexion Au Gaz En Option N° 4531606 (48 Po, 60 Po)



PIÈCE	DESCRIPTION	QUANTITÉ 48 Po, 60 Po
1	Screw, #10-24 x 1/2" Pan Head, Self-Tap, Type F (not shown)	4
2	4.5\"W.C 1\"NPT, Regulator Natural Gas, supplied with Range	1
	1\" ISO 7-1, Regulator Natural Gas, supplied with Range	1
	10\"W.C 1\"NPT, Regulator Propane Gas, supplied with Range	1
	1\" ISO 7-1, Regulator Propane Gas, supplied with Range	1
3	6\"W.C 3/4\"NPT, Regulator Natural Gas, supplied with Salamander/Cheesemelter	1
	10\"W.C 3/4\" NPT, Regulator Propane Gas, supplied with Salamander/Cheesemelter	1
4	Nipple, 1\" NPT x 2\" (one supplied with range)	3
5	Nipple, 3/4\" NPT x 6.5\"	1
6	Elbow, 90deg, 3/4\" NPT	3
7	Elbow, 90deg, 1\" NPT (supplied with range)	1
8	Union, 1\" NPT	1
9	Bracket, Pipe Support 48/60	2
10	Clamp, Pipe Support Bracket	2
11	Reducing Tee, 1\" NPT x 1\" NPT x 3/4\"	1
12	Nipple, 3/4\" NPT x 22.75\"	1
13	Nipple, 3/4\" NPT x 2\"	1
14	Screw, #10-16 x 1/2\" Hex, Washer Head, Tek's Self-Drill/Tap (not shown)	4
15	Nipple, 3/4\" NPT x 3.5\"	1
16	Reducing Elbow, 90deg, 3/4\" NPT x 1/2\" NPT	1
17	3/4\"CC x 3/4\" NPT Straight Fitting	2
18	Tubing 3/4\"	1

la sécurité d'abord

utiliser des techniques
de levage appropriées

Installation D'une Salamandre Sur Une Cuisinière

NOTA : L'arrière de la cuisinière doit être facilement accessible.

Modèle GFIR36 – Cuisinières De 36 Po

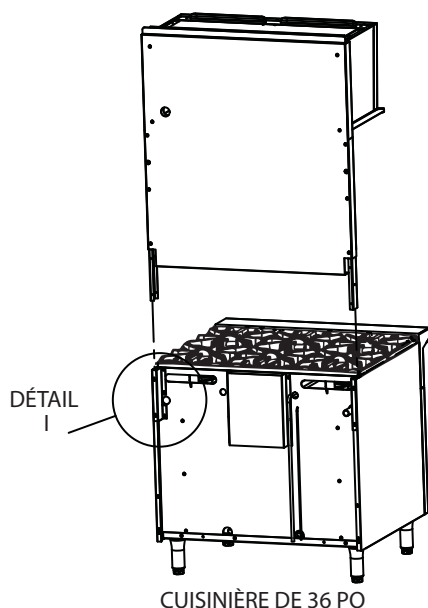
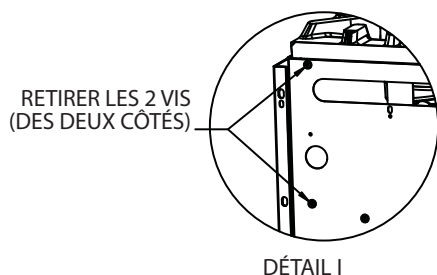
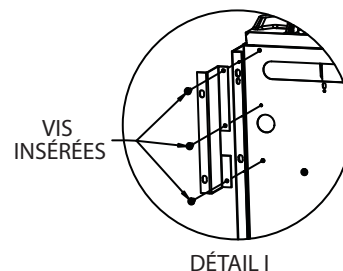


Figure 1 – Avec détails de l'emplacement définis pour une cuisinière de 36 pouces.

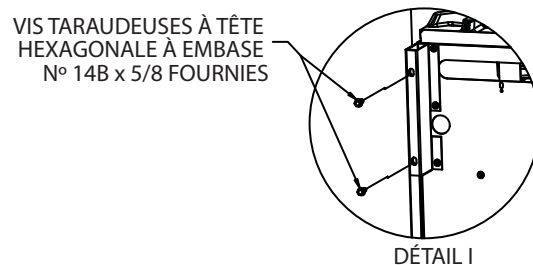
1. Retirer les vis de l'arrière du four (des deux côtés de la cuisinière) comme illustré :



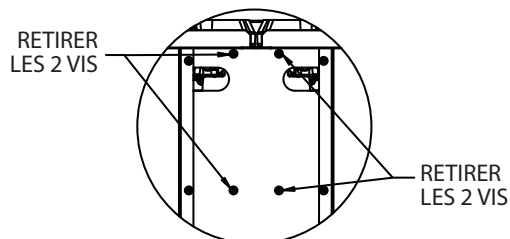
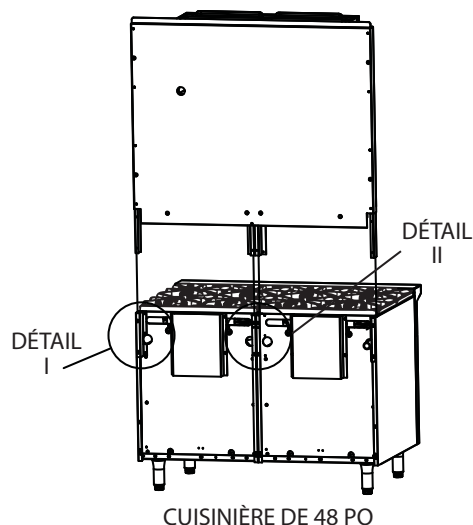
2. Poser les supports gauche et droit (pièces n° 4523226 et n° 4523227) en utilisant les 2 vis déposées à l'étape 1 et une vis supplémentaire (des deux côtés de la cuisinière).



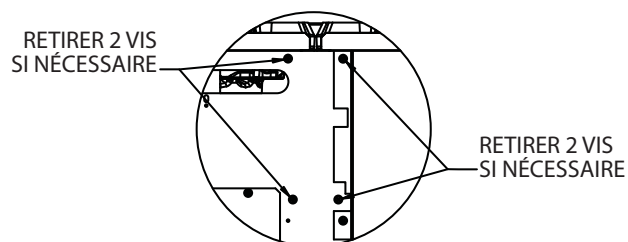
3. Faire glisser la salamandre dans les supports installés à l'étape 2, voir figure 1.
4. Une fois la salamandre en place, la fixer à la cuisinière des deux côtés avec les vis taraudeuses à tête hexagonale à embase n° 14B x 5/8.



Modèle GFIR48 – Cuisinières De 48 Po



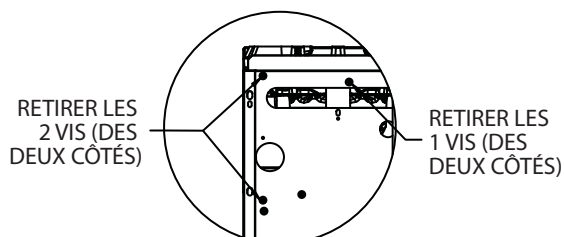
DÉTAIL II CUISINIÈRES DE 48 PO
AVEC FOUR STANDARD ET RANGEMENT



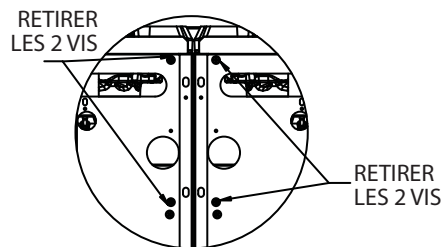
DÉTAIL II CUISINIÈRES DE 48 PO
AVEC FOUR À CONVECTION ET RANGEMENT

Figure 2 – Avec détails de l'emplacement définis pour une cuisinière de 48 pouces.

1. Retirer les vis (un total de 10) de l'arrière du four des deux côtés de la cuisinière (détail I) et du centre (détail II) comme illustré pour chaque modèle de cuisinière.

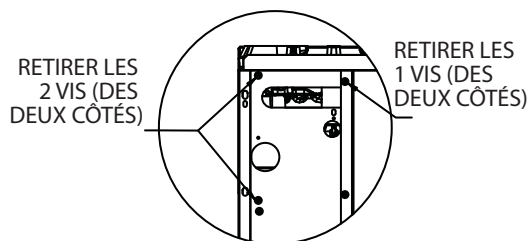


DÉTAIL I
CUISINIÈRES DE 48 PO AVEC
FOURS STANDARD OU
À CONVECTION ET RANGEMENT

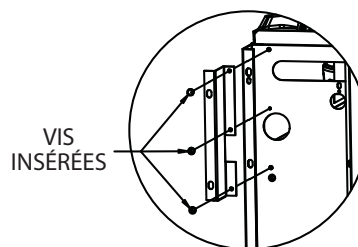


DÉTAIL II
POUR CUISINIÈRES DE 48 PO AVEC
2 FOURS ÉCONOMISEURS D'ESPACE

2. Pour toutes les cuisinières de 48 po, poser les supports gauche et droit (pièces n° 4523226 et n° 4523227) en utilisant les 2 vis déposées à l'étape 1 et une vis supplémentaire (des deux côtés de la cuisinière).



DÉTAIL I
POUR CUISINIÈRES DE 48 PO AVEC
2 FOURS ÉCONOMISEURS D'ESPACE

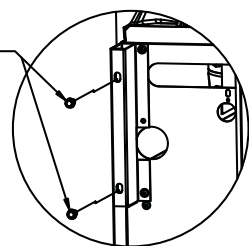


DÉTAIL I
TOUTES LES CUISINIÈRES DE 48 PO

INSTALLATION suite

3. Faire glisser la salamandre dans les supports installés à l'étape 2, voir figure 2. **NOTA** : Sur les cuisinières avec 2 fours économeurs d'espace, le poteau central doit glisser dans les gorges centrales intégrées à l'arrière de l'appareil.
4. Une fois la salamandre en place, la fixer à la cuisinière des deux côtés avec les vis taraudeuses à tête hexagonale à embase n° 14B x 5/8.

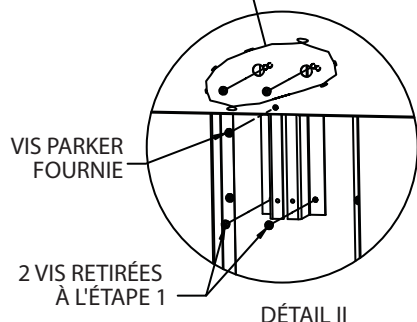
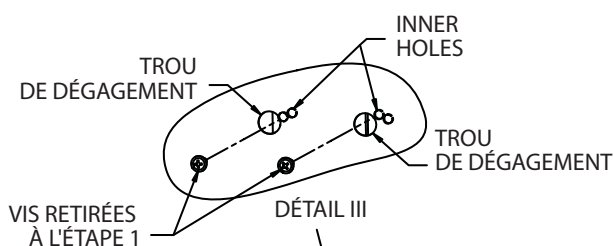
VIS TARAUDEUSES À TÊTE
HEXAGONALE À EMBASE
N° 14B x 5/8 FOURNIES



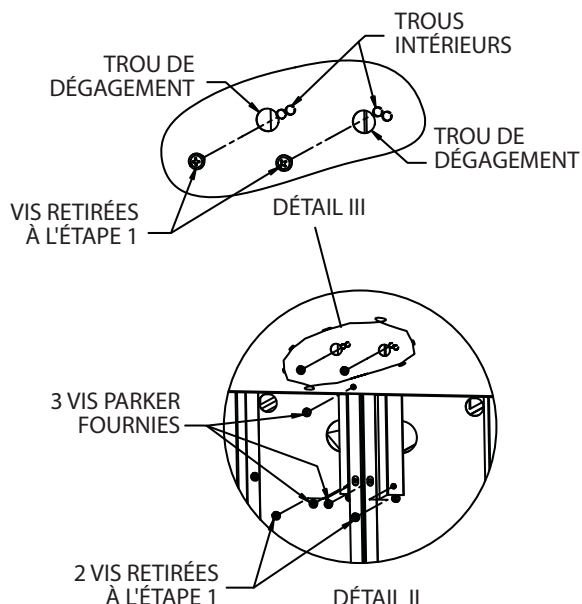
DÉTAIL I
TOUTES LES CUISINIÈRES DE 48 PO

5. Pour le support central (détail II), réinsérer les vis déposées à l'étape 1 ou les vis Parker fournies comme illustré dans les détails II et III, en insérant les vis pour le détail III à travers le dégagement du panneau arrière.

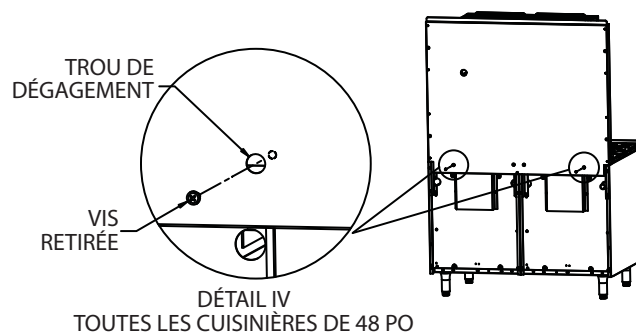
POUR CUISINIÈRES DE 48 PO
AVEC FOURS STANDARD OU
À CONVECTION ET RANGEMENT



POUR CUISINIÈRES DE 48 PO
AVEC 2 FOURS ÉCONOMISEURS D'ESPACE



6. Réinsérer les vis retirées à l'étape 1 à travers le trou de dégagement dans le panneau arrière comme illustré :



INSTALLATION suite

Modèle GFIR60 – Cuisinières De 60 Po

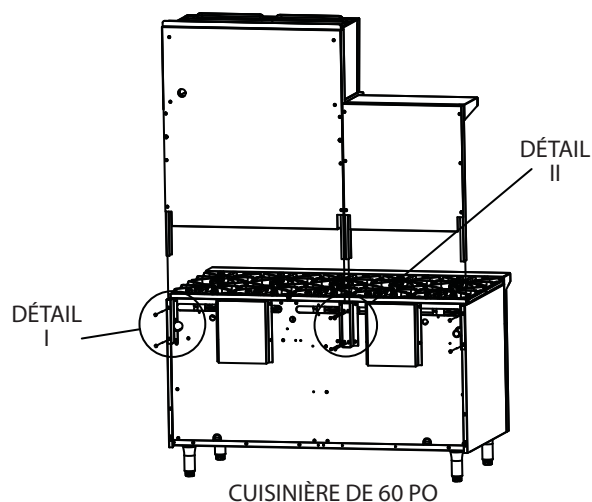
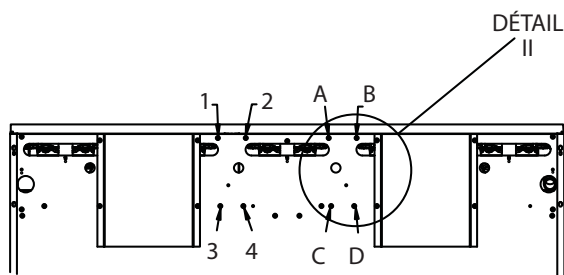
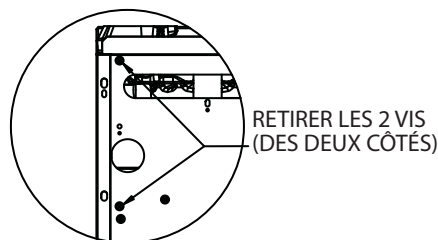


Figure 3 – Avec détails de l'emplacement définis pour une cuisinière de 60 pouces.

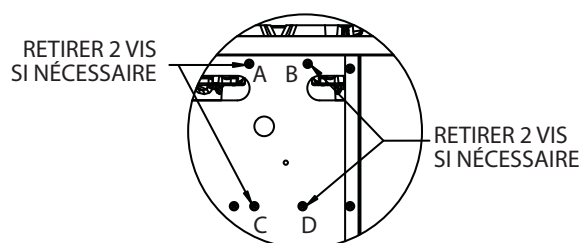
NOTA : Les instructions sont pour un montage de la salamandre du côté droit; pour un montage du côté gauche, suivre les mêmes instructions, mais utiliser les références 1, 2, 3 et 4 (à gauche du détail II, voir ci-dessous) au lieu de A, B, C et D pour le détail II dans les étapes suivantes.



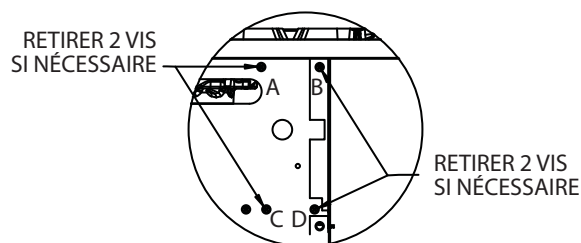
1. Retirer les vis de l'arrière du four des deux côtés de la cuisinière (détail I) et au centre (détail II) comme illustré :



DÉTAIL I
TOUS LES MODÈLES DE 60 PO

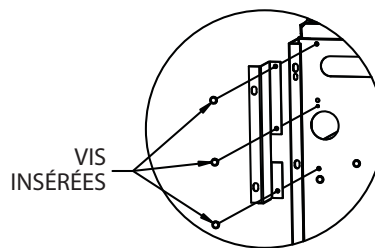


DÉTAIL II
POUR CUISINIÈRE DE 60 PO
AVEC FOUR STANDARD

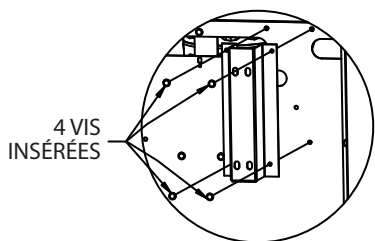


DÉTAIL II
POUR CUISINIÈRE DE 60 PO
AVEC FOUR À CONVECTION

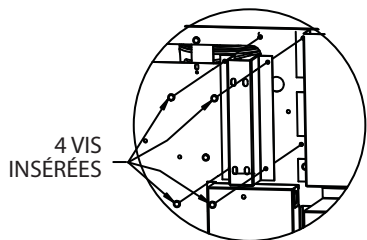
2. Installer les supports gauche et droit (pièce n° [4523226](#) et n° [4523227](#)) en utilisant les 2 vis déposées à l'étape 1 (détail I) et une vis supplémentaire des deux côtés de la cuisinière et le support central (pièce n° [4523282](#)) avec les quatre vis déposées à l'étape 1 (détail 2).



DÉTAIL I
TOUS LES MODÈLES DE 60 PO

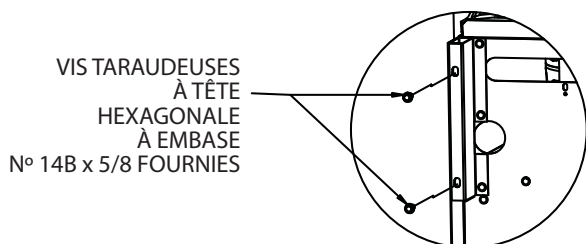


DÉTAIL II
POUR CUISINIÈRE DE 60 PO
AVEC FOUR STANDARD

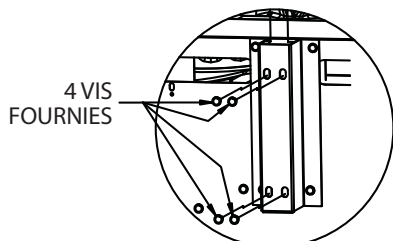


DÉTAIL II
POUR CUISINIÈRE DE 60 PO
AVEC FOUR À CONVECTION

3. Faire glisser la salamandre dans les supports installés à l'étape 2, voir figure 3.
4. Une fois la salamandre en place, la fixer aux deux côtés de la cuisinière avec les vis taraudeuses à tête hexagonale à embase n° 14B x 5/8 fournies (détail I) et le centre au support avec 4 des vis fournies (détail II).



DÉTAIL I
TOUS LES MODÈLES DE 60 PO

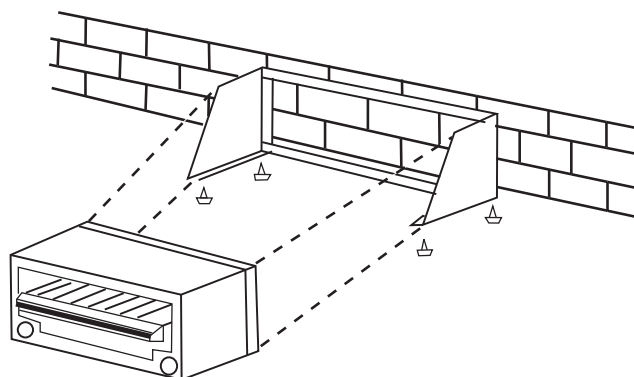


DÉTAIL II
TOUS LES MODÈLES DE 60 PO

Salamandres Montées Sur Un Mur Ou Sur Un Plan De Travail

Modèle GFIR36C

1. Le dégagement par rapport aux matériaux combustibles doit être de 6 pouces (152 mm) minimum à l'arrière et 6 pouces (152 mm) minimum des deux côtés.
- L'appareil doit être positionné par rapport à la construction du bâtiment et aux autres équipements de façon à pouvoir y accéder. L'accès et les dégagements peuvent être nécessaires pour l'entretien et le nettoyage.
2. Les modèles pour plan de travail sont fournis avec des pieds de 4 po (102 mm). Mettre l'appareil de niveau avec un niveau de charpentier et effectuer les réglages avec les pieds filetés. S'assurer que le plan de travail peut supporter le poids de l'appareil avant son installation et qu'il est composé de matériaux non combustibles.
3. Au moment de l'installation, il faut tenir compte des raccords de gaz prévus en haut ou à l'arrière.
4. Si l'appareil doit être monté sur un mur non combustible, contacter les autorités locales pour obtenir les codes locaux.
5. Positionner, mettre de niveau et marquer l'emplacement du kit de montage mural assemblé.
6. Percer le mur (en repérant les poteaux muraux si nécessaire) pour installer les fixations convenables.
7. Percer les cornières en fer du kit de montage mural en fonction des trous percés dans le muré.
8. Fixer le kit de montage mural sur le mur.
9. Installer et fixer la salamandre avec les boulons fournis.



Ventilation Et Alimentation En Air

Pour des recommandations détaillées, se référer aux codes applicables dans le pays de destination. Ces appareils doivent être installés dans une pièce dotée d'une ventilation suffisante pour empêcher les concentrations dangereuses de sous-produits de combustion.

Une ventilation correcte est extrêmement importante pour un bon fonctionnement. La méthode idéale de ventilation pour une salamandre est une hotte correctement conçue, se prolongeant de six pouces (152 mm) de tous les côtés de l'appareil et située à six pieds six pouces (1 981 mm) du sol.

Une forte aspiration risque de créer une dépression dans la pièce. Pour qu'un système d'évacuation fonctionne correctement, de l'air de remplacement doit entrer dans la pièce d'où l'air est évacué. La quantité d'air évacuée doit être égale celle entrant dans la pièce (air d'appoint).

Les brûleurs à gaz et les veilleuses ont besoin de suffisamment d'air pour fonctionner et on ne doit pas placer d'objets encombrants devant ou au-dessus de la salamandre qui pourraient empêcher l'air d'entrer à l'avant de la salamandre.

Les notes suivantes sont destinées à donner une orientation générale. Pour des recommandations détaillées, se référer aux codes applicables dans le pays de destination.

NOTA 1 : La salle où se trouve l'appareil doit être ventilée de façon permanente. La surface minimale efficace de l'évent est liée au débit calorifique nominal maximum de l'appareil et doit être de 4,5 cm² par kW (2,04 X 10⁻⁴ in² par Btu/h) au-delà de 7 kW. (23 900 Btu/h).

NOTA 2 : Les événements doivent être de dimensions suffisantes pour compenser les effets des ventilateurs d'aspiration des locaux.

POUR VOTRE SÉCURITÉ, ne jamais placer d'objets sur le dessus de la salamandre. La température au-dessus de la salamandre dépasse 1 000° F (538° C). Cela pourrait causer des brûlures graves et/ou un incendie et aussi obstruer la ventilation.

Dégagements

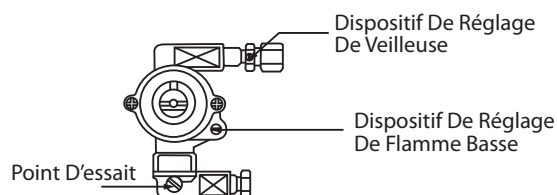
Le dégagement par rapport aux matériaux combustibles doit être de 6 po (152 mm) sur les côtés et à l'arrière. Un dégagement de 0,0 po par rapport à des matériaux non combustibles sur les côtés et à l'arrière est acceptable pour la salamandre.

Cet appareil est destiné à une utilisation sur des planchers/plans de travail non combustibles seulement.

Réglages Des Brûleurs

Réglage De Flamme Minimum

1. Régler le robinet en position basse «A».
2. Brancher un manomètre en U au mamelon d'essai situé en aval du robinet de gaz.
3. Avec un tournevis plat, tourner la vis de réglage sur le corps de robinet dans le sens des aiguilles d'une montre pour réduire la pression ou dans le sens contraire pour l'augmenter. Régler la pression pour qu'elle corresponde au tableau «Pression de réglage pour la position "MIN" du robinet» dans la section DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS.



Une fois tous les réglages effectués, retirer le manomètre en U, remettre en place la vis de point d'essai de pression et le panneau avant.

Remettre ces instructions à l'utilisateur ou à l'acheteur pour qu'il les conserve et lui donner toutes les instructions pour une utilisation efficace et sécuritaire de l'appareil.

Indiquer à l'utilisateur l'emplacement du robinet d'isolement du gaz à utiliser en cas d'urgence.

Problèmes De Sécurité

Il est de la responsabilité du superviseur ou d'une personne équivalente de s'assurer que les utilisateurs de cet équipement portent des vêtements de protection adaptés et d'attirer leur attention sur le fait que certaines pièces deviennent très chaudes par nécessité et causeront des brûlures si on les touche.

Allumage De La Salamandre

NOTA : Vérifier que l'alimentation en gaz de l'appareil est activée. Pendant le cycle d'allumage initial, il est nécessaire de purger l'air de la conduite de gaz et cela peut prendre une à deux minutes avant que la veilleuse ne s'allume.

1. Enfoncer le robinet et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'allumage « ★ ».
 2. En maintenant le robinet enfoncé, allumer la veilleuse avec une allumette ou une mèche.
 3. Une fois la veilleuse allumée, continuer de maintenir le robinet complètement enfoncé pendant 20 secondes, puis le relâcher. Si la veilleuse s'éteint, attendre cinq (5) minutes et recommencer à partir de l'étape 1.
 4. Quand la veilleuse est bien allumée, appuyer de nouveau sur le robinet et le tourner complètement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « ▲ » pour allumer le brûleur principal.
 5. Pour obtenir une flamme basse ou pour mijoter, appuyer sur le bouton du robinet et le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de flamme basse « ▲ ».
 6. Pour éteindre le brûleur, tourner le cadran à la position « ● » et le dispositif de sécurité se désengagera dans un délai de 60 secondes.
3. Laisser la salamandre préchauffer avant d'ajouter le produit.
 4. Vider et nettoyer le bac récepteur fréquemment. Un excès d'huile se vidant dans le bac peut causer un débordement.

Commandes



Suggestions D'utilisation

1. Tourner le robinet en position « ● » quand la salamandre n'est pas utilisée.
2. Nettoyer les grilles dès que possible après avoir cuit des aliments très acides à base de tomate ou de vinaigre. Ces aliments peuvent causer des piqûres sur la surface du gril.

Chaque Jour

Pour éviter le risque du feu, il est important que la zone de nourriture soit nettoyée de la graisse et des débris avant d'allumer les brûleurs principaux.

La grille de la salamandre et de graisse doit être essuyée chaque jour pendant qu'elle est encore chaude, avec un torchon épais ou un autre matériau absorbant la graisse afin d'éliminer la graisse et les aliments brûlés avant qu'ils ne brûlent dans la grille. Éliminer les produits brûlés comme la graisse ou les aliments carbonisés avec une brosse métallique dure. NE PAS UTILISER DE LAINE D'ACIER. Des petites particules peuvent être laissées sur la surface de la grille et risquent pénétrer dans les produits alimentaires. La grille doit être lavée soigneusement avec une brosse métallique et une solution très chaude de détergent doux ou de savon. Rincer à l'eau claire chaude.

Chaque Mois

Lubrifier les robinets et roulements si nécessaire. À cause de l'emplacement habituel de la salamandre qui est montée au-dessus d'une cuisinière avec des plaques ouvertes, la chaleur provenant des plaques ouvertes fait sécher la graisse de lubrification à l'intérieur des robinets. Quand on remarque que le robinet devient plus dur à tourner, il est alors temps de le faire lubrifier. Nous suggérons de faire exécuter ce type de travail par un agent de service agréé connaissant bien l'appareil et ainsi que le gaz naturel et le propane.

Nettoyage Extérieur

Établir un calendrier régulier. Les déversements devront être essuyés immédiatement.

1. Essuyer la surface nettoyable exposée quand elle est froide avec de l'eau chaude et un détergent doux. Les résidus rebelles peuvent être éliminés avec un tampon à récurer non métallique. Bien essuyer avec un chiffon propre.
2. L'acier inoxydable devra être nettoyé avec un détergent doux, un chiffon doux et de l'eau chaude. S'il est nécessaire d'utiliser un tampon à récurer non métallique, toujours frotter dans le sens du grain du métal pour éviter de rayer. Utiliser un produit de nettoyage pour acier inoxydable à base d'eau (comme Drackett Twinkle), si l'on veut obtenir un brillant superbe .



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

ASADORES INFRARROJOS TIPO SALAMANDRA DE LA SERIE GF SENTRY DE GARLAND



PARA SU SEGURIDAD:
NO ALMACENE O UTILICE GASOLINA U
OTROS VAPORES O LÍQUIDOS INFLAMABLES
EN LAS CERCANÍAS DE ESTE O CUALQUIER
OTRO ARTEFACTO.

ADVERTENCIA:
MODIFICACIÓN, SERVICIO O
MANTENIMIENTO INCORRECTO PUEDEN
OCASIONAR DAÑOS A LA PROPIEDAD,
LESIONES O LA MUERTE. LÉASE
MINUCIOSAMENTE LAS INSTRUCCIONES
DE INSTALACIÓN, OPERACIÓN Y
MANTENIMIENTO ANTES DE INSTALAR O
DAR MANTENIMIENTO A ESTE EQUIPO.

NO OBSTRUYA EL FLUJO DE AIRE DE COMBUSTIÓN
Y VENTILACIÓN A ESTE ARTEFACTO.

LEA TODAS LAS SECCIONES DE ESTE MANUAL Y
GUÁRDELO PARA FUTURAS CONSULTAS.

ESTE PRODUCTO HA SIDO CERTIFICADO COMO
EQUIPO DE COCINA COMERCIAL Y DEBE SER
INSTALADO POR PERSONAL PROFESIONAL SEGÚN
LO ESPECIFICADO.

EN EL COMMONWEALTH DE MASSACHUSETTS
ESTE PRODUCTO DEBE SER INSTALADO POR UN
PLOMERO O INSTALADOR DE SISTEMAS DE GAS
AUTORIZADO.

Para su seguridad:
Coloque en una ubicación prominente las instruc-
ciones a seguirse en caso de que el usuario huela
gas. Esta información se obtendrá consultando a
su proveedor de gas local.

A los usuarios se les advierte que el mantenimiento y las reparaciones deben ser realizados por un agente de servicio autorizado de Garland que utilice repuestos genuinos de Garland. Garland no tendrá ninguna obligación con respecto a cualquier producto que haya sido incorrectamente instalado, ajustado, operado o no mantenido de acuerdo con los códigos nacionales y locales o las instrucciones de instalación provistas con el producto, o cualquier producto al que se le haya desfigurado, borrado o quitado su número de serie, o que ha sido modificado o reparado utilizando repuestos no autorizados o por agentes de servicio no autorizados. Para una lista de agentes de servicio autorizados, por favor consulte el sitio Web de Garland en <http://www.garland-group.com>. La información contenida aquí, (incluso el diseño y las especificaciones de partes), puede ser reemplazada y esta sujeta a cambios sin previo aviso.

GARLAND COMMERCIAL RANGES, LTD.

1177 Kamato Road, Mississauga, Ontario, CANADA L4W 1X4
Teléfono 905-624-0260 | Fax 905-624-5669 | www.garland-group.com

USA Sales, Parts and Service
Canadian Sales
Canada or USA Parts/Service
International Sales and Service

1-800-424-2411
1-888-442-7526
1-800-427-6668
www.ManitowocFoodservice.com



INFORMACIÓN IMPORTANTE

ADVERTENCIA:

Este producto contiene sustancias químicas que el Estado de California las conoce como causantes de cáncer y/o defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. La instalación y el mantenimiento de este producto podrían exponerle a partículas aerotransportadas de lana de vidrio / fibras de cerámica. Es un hecho conocido por el Estado de California que la inhalación de partículas aerotransportadas de la lana de vidrio / fibras de cerámica causan cáncer. La operación de este producto podría exponerle al monóxido de carbono si no está debidamente ajustado. Es un hecho conocido por el Estado de California que la inhalación de monóxido de carbono causa defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.

Mantenga la zona del artefacto libre y alejada de combustibles.

INFORMACIÓN IMPORTANTE	38	INSTALACIÓN.....	43
INTRODUCCIÓN.....	40	Requisitos De Los Códigos Nacionales ...	43
Usos Del Producto	40	Conexiones De Gas	44
Desembalaje	40	Kit Opcional De Interconexión.....	45
Placa De Características	40	Instalación De Una Parrilla Salamandra	
Información Sobre Seguridad	40	A Una Cocina	47
DIMENSIONES Y ESPECIFICACIONES.....	41	Cocinas De 36"– Modelo GFIR36	47
Categorías De Gas De La Comunidad Europea....	42	Cocinas De 48"– Modelo GIR48	48
Presión De Gas Y Capacidades Nominales	42	Cocinas De 60"– Modelo GFIR60	50
Países De La CE E Internacionales En General ..	42	Parrillas Salamandra Fijadas	
Ajuste De La Presión Para La Posición "MIN" De		A Paredes O Sobre Encimeras.	51
La Espita	42	Modelo GFIR36C	51
América Del Norte.	42	Ventilación Y Suministro De Aire.....	52
Tamaño De La Entrada De Gas.....	42	Separaciones	52
Mercado Australiano	42	Ajustes De Los Quemadores.....	52
INFORMACIÓN GENERAL	43	OPERACIÓN	53
Ubicación	43	Inquietudes Acerca De La Seguridad.....	53
Regulaciones Estatutarias	43	Encendido De La Salamandra.....	53
Reglamentaciones Específicas Para Australia	43	Sugerencias De Operación	53
		Controles De Operación.....	53
		MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	54
		Diariamente	54
		Mensualmente.....	54
		Limpieza Exterior	54

INTRODUCCIÓN

Las Unidades Incluidas En Este Manual Son:

Modelos De Parrillas Salamandra: GFIR36C, GFIR36, GFIR48, GFIR60

Todas las unidades son despachadas completamente ensambladas con el regulador de presión embalado dentro de la bandeja de goteo de la unidad. Las unidades son inspeccionadas en la fábrica antes de su envío.

Al artefacto deberá dársele un cuidado y mantenimiento periódico. Las inspecciones periódicas por el distribuidor o una agencia de servicio calificada son recomendadas.

Este producto ha sido certificado como un equipo de cocina comercial y debe ser instalado por personal profesional según lo especificado.

Usos Del Producto

La salamandra infrarroja de Garland permite asar una amplia variedad de productos tales como bistecs, langostas, pescados, sopas de cebolla, guisos, panes de ajo y hamburguesas. El diseño infrarrojo sobre fuego proporciona un precalentado rápido y una producción eficiente y uniforme. El bastidor basculante permite ver con facilidad lo que se está asando.

Desembalaje

Compruebe que el embalaje no haya sufrido daños durante el tránsito. Con cuidado saque la unidad del embalaje y vuelva a comprobar que no existan daños. Si han ocurrido daños, infórmelo inmediatamente al transportista.

Deben quitarse de las unidades los alambres de empaque, o los amarres para retener el material de embalaje, así como cualquier material protector que cubra el acero inoxidable.

NO quite ninguna etiqueta de advertencia fijada permanentemente o la placa de características del artefacto, puesto que ello puede invalidar la garantía del fabricante.

El tipo de gas y la presión de suministro para las cuales el equipo fue ajustado en la fábrica están indicados en la placa de características y en el embalaje. El tipo y presión del gas suministrado a la unidad deben ser los especificados.

Placa De Características

La placa de características está fijada al panel frontal de la parrilla salamandra y está ubicada debajo de la bandeja de goteo desmontable.

Al escribir a la fábrica o al centro local autorizado de servicio de fábrica respecto a repuestos o a problemas de mantenimiento, asegúrese de referirse a la unidad particular mediante el número de modelo correcto (incluso las letras y números de prefijo y sufijo) y el número de serie de la garantía. La placa de características contiene dicha información.

La placa de características también contiene el tipo de gas y la presión de suministro, así como la información respecto al consumo nominal de todos los quemadores.

Si tuviese cualquier pregunta acerca de la instalación, uso, cuidado o mantenimiento del producto, escriba o llame a nuestro Departamento de Servicio de Productos.

Información Sobre Seguridad

PRECAUCIÓN: Las partes externas pueden recalentarse durante el uso. Mantener fuera del alcance de los niños.

Este producto está diseñado para uso profesional por parte de personal calificado. Este artefacto no está diseñado para ser utilizado por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o sin la debida experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción respecto al uso del artefacto por parte de una persona responsable de la seguridad de estos.

DIMENSIONES Y ESPECIFICACIONES

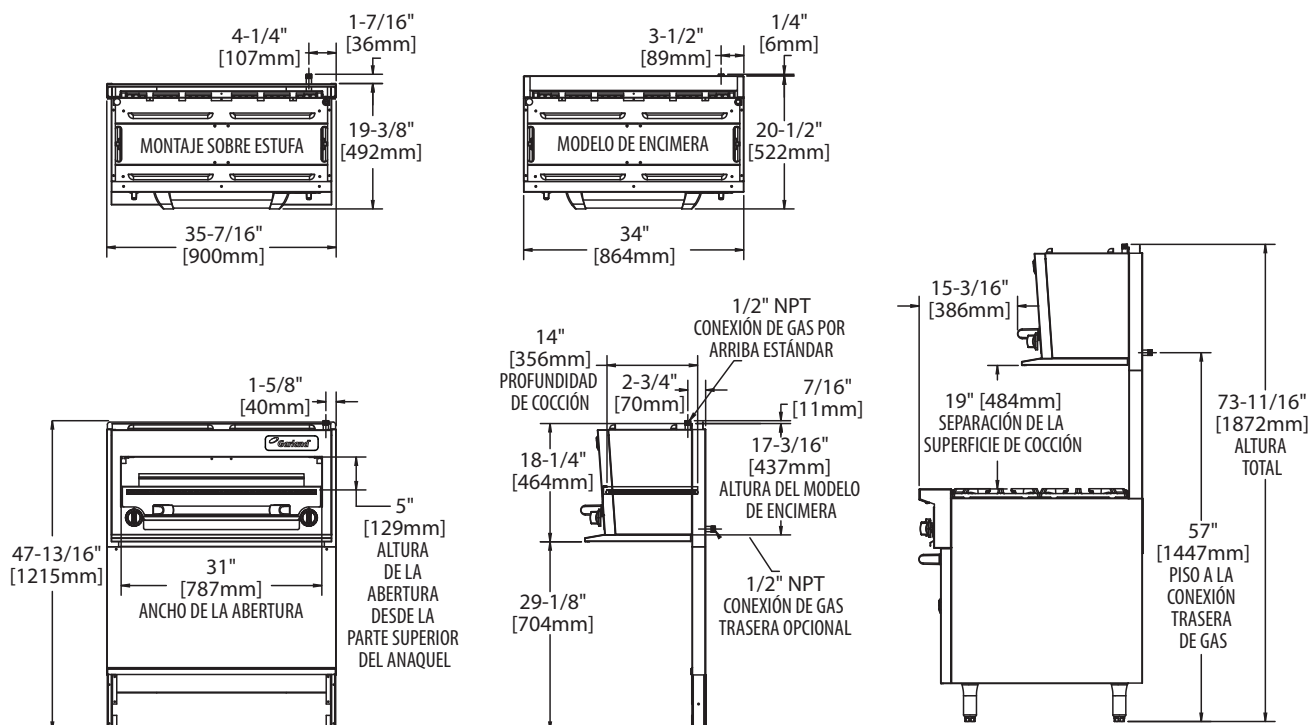
Modelo	Descripción	Ancho	Usar Con Modelos Serie GF	Información De Despacho		Espacio Libre De Entrada	
				Cu Ft	lbs/Kg	En La Caja	Fuera De La Caja
GFIR36C	Montaje De Encimera/Pared	34" (864mm)	N/A	21	170/77	31" (787mm)	21" (533mm)
GFIR36	Montaje Sobre Estufa	35-1/2" (900mm)	GF/GFE36	38.2	200/91	31" (787mm)	21" (533mm)
GFIR48	Asador De Montaje Central Con Conducto De Humos A Ambos Lados	47-1/4" (1200mm)	GF/GFE48	60.6	230/105	31" (787mm)	21" (533mm)
*GFIR60	Asador Con Chimenea De 24" (610mm) Y Anaquel	59-1/16" (1500mm)	GF/GFE60	60.6	260/118	31" (787mm)	21" (533mm)

* Nota: para los modelos de estufa, las salamandras en su configuración estándar vienen para colocarse a la derecha pero están disponibles para colocación la izquierda como una opción. Para los modelos de plancha/asador elevados, las salamandras solamente están disponibles para el lado izquierdo de la estufa.

Modelo	Separación de los materiales combustibles			
Encimera	Solamente para utilizarse en ubicaciones no combustibles			
Montaje sobre estufa	Lados	6"(152mm)	Posterior	6"(152mm)

Los productos de Garland/US Range no están aprobados o autorizados para uso doméstico o residencial, y han sido concebidos exclusivamente para aplicaciones comerciales. Garland/US Range no proporcionará servicio, garantía, mantenimiento o apoyo de ningún tipo a aplicaciones que no sean comerciales.

Por favor especifique el tipo de gas al colocar el pedido.



DIMENSIONES Y ESPECIFICACIONES continuación

Categorías De Gas De La Comunidad Europea

País	Categoría De Gas	Tipo De Gas	Presión (mbar)
GB, IE, ES, PT, GR	I _{2H}	G20	20
GB, IE, ES, PT, BE, FR	I _{3P}	G31	37
FR, NL, DE, ES	I _{3P}	G31	50

Tamaño De La Entrada De Gas

Conexión (América del Norte y Australia)	Conexión Para Los Modelos De La Com. Europea (ISO7-1)
Conexión superior del gas 3/4" NPT	3/4" (19,1mm) BSPT

Presión De Gas Y Capacidades Nominales

Ajuste Del Gas / Tamaño Del Inyector

MODELOS	2da. Familia, Grupo H G20 @ 20 mbar Entrada			3ra. Familia, Grupo P G31 @ 37/50 mbar Entrada		
	Ajuste De La Presión*	Tamaño Del Inyector		Ajuste De La Presión*	Tamaño Del Inyector	
	mbar	DMS	mm	mbar	DMS	mm
GFIR	20	1,6mm	1,6	37	1,1mm	1,1
				50	61	0.99

*No se utilizó ningún regulador de presión para el artefacto; la presión fue medida en la boquilla de prueba en el distribuidor principal con todos los quemadores encendidos.

Alimentación Térmica (Bruta)

Países De La CE E Internacionales En General

MODELOS	2da. Familia, Grupo H (G20 @ 20/25 mbar) NAT	3ra. Familia, Grupo P (G31 @ 37/50 mbar) PROPANO	No. De Quemadores
	kW Por Quemador	kW Por Quemador	
GFIR	4,2	4,2	2

Ajuste De La Presión Para La Posición "MIN" De La Espita

MODELOS	2da. Familia, Grupo H (G20 @ 20 mbar) NAT. GAS		3ra. Familia, Grupo 3P (G31 @ 37/50 mbar) PROPANO	
	mbar	Pulg. c.d.a.	mbar	Pulg. c.d.a.
GFIR	10,5	4,2	23	9,4

América Del Norte

Presión De Operación Del Distribuidor	
Natural 4,0" c.d.a. (10 mbar)	Propano 10,0" c.d.a (25 mbar)
Insumo Total	
BTU/H	BTU/H
28 000	26 000

Mercado Australiano

Presión De Operación Del Distribuidor			
Natural 1 kPa (4,0" c.d.a.)		GPL 2.49 kPa (10,0" c.d.a.)	
Insumo Total			
MJ/H	Dia. Del Inyector	MJ/H	Dia. Del Inyector
21,0	2,4 mm	21,0	1,4mm

Los consumos nominales de gas mostrados son para instalaciones instaladas a alturas de hasta 2000 pies., (610 m), por encima del nivel del mar. Por favor especifique cuando se usará a altitudes mayores de 2000 pies.

INFORMACIÓN GENERAL

La Parrilla Salamandra Infrarroja de gas para montar en cocinas está diseñada para que encaje perfectamente en las cocinas Garland de la serie GF.

Los productos de Garland no están aprobados o autorizados para uso doméstico o residencial, y han sido concebidos exclusivamente para aplicaciones comerciales. Garland no proporcionará servicio, garantía, mantenimiento o apoyo de ningún tipo a aplicaciones que no sean comerciales.

Ubicación

La unidad de encimera deberá instalarse sobre una base firme, lisa y a nivel capaz de soportar adecuadamente el peso del artefacto y cualquier equipo auxiliar. (Para las especificaciones de peso consulte la sección de "Dimensiones y especificaciones"). Debe sellarse cualquier abertura en las paredes de detrás o a los lados del artefacto. Una vez esté en su posición, verifique que la unidad esté a nivel, tanto de atrás hacia adelante como de lado a lado. Si fuese necesario, ajuste la horizontalidad utilizando los pies de nivelación en las cuatro esquinas de las patas del artefacto.

Regulaciones Estatutarias

La instalación de este artefacto debe ser realizada por una persona competente y de acuerdo con las pertinentes regulaciones, códigos de práctica y publicaciones relacionadas del país de destino.

Reglamentaciones Específicas Para Australia

Este artefacto debe ser instalado de acuerdo con las instrucciones del fabricante, las regulaciones locales referentes a las conexiones de gas y los requisitos del código de instalación AS 5601/AG 601. Todos los ajustes y calibraciones de los quemadores deben ser realizados por un técnico calificado en asuntos de gas.

INSTALACIÓN

Este producto ha sido certificado como equipo de cocina comercial y debe ser instalado por personal profesional según lo especificado. ESTE ARTEFACTO NO ES RECOMENDADO PARA INSTALACIONES RESIDENCIALES.

Sugerimos que la instalación, el mantenimiento y las reparaciones sean realizadas por una agencia de servicio local autorizada de Garland/US Range.

Requisitos De Los Códigos Nacionales

En los países europeos, la instalación debe ser llevada a cabo por una persona competente y de acuerdo con las reglamentaciones pertinentes, los códigos de prácticas y las publicaciones relacionadas del país de destino.

No se puede enfatizar de más la importancia de una instalación correcta de los equipos de cocina comerciales a gas. El desempeño apropiado del equipo depende en gran medida en que la instalación cumpla con las especificaciones del fabricante. La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de estos, con el Código Nacional de Gas Combustible, NFPA54 / ANSI Z223.1 o su última edición, el Código de Instalaciones de Gas Natural, CAN/GCA-B149.1, o el Código de Instalaciones de Propano, CAN/CGA-B149.2, o sus últimas ediciones, según sea el caso.

INSTALACIÓN continuación

Conexiones De Gas



A todo artefacto fijo (no móvil) DEBE conectársele una válvula manual de corte de gas corriente arriba del artefacto para proporcionar un medio de aislamiento para efectos de mantenimiento o limpieza. Se debe proporcionar una unión o un medio similar de desconexión entre la válvula de gas y el artefacto.

Una válvula manual debe instalarse en el suministro de gas a la cocina para permitir aislar dicho suministro en una emergencia. Siempre que sea práctico, la misma deberá ubicarse o bien fuera de la cocina o cerca de una salida en una posición fácilmente accesible.

Cuando ello no sea práctico, se instalará un sistema automático de válvula de aislamiento que pueda accionarse desde una posición fácilmente accesible o cerca de la salida.

En los sitios donde se instale una válvula de aislamiento manual o donde el sistema automático puede ser reinicializado, un aviso DEBE ser colgado que indique:

"TODO LOS QUEMADORES Y VÁLVULAS PILOTO CORRIENTE ABAJO DEBEN ESTAR APAGADOS ANTES DE INTENTAR RESTABLECER EL SUMINISTRO. DESPUÉS DE HABER ESTADO CERRADO POR UN LARGO PERÍODO, PURGUE ANTES DE RESTABLECER EL SUMINISTRO DE GAS."

Antes de ensamblar y conectar el artefacto, compruebe el suministro de gas.

- A. El tipo de gas para el cual la unidad está equipada está estampado en la placa de características ubicado en el panel delantero inferior; simplemente saque la bandeja de goteo para acceder a ella fácilmente. Conecte una unidad estampada "NAT" únicamente a gas natural; conecte aquellas estampadas "PRO" únicamente a gas propano.
- B. Si éste es un equipo adicional o un reemplazo, solicítele a un técnico de gas calificado que compruebe la presión de gas para asegurarse de que las instalaciones de gas existentes (tubería del medidor, etc.) suministrarán el gas a la unidad con una caída de presión no mayor de 1/2 pulgada de columna de agua.

NOTA: al revisar la presión, asegúrese de que todos los demás equipos conectados a la misma línea de gas estén encendidos. Si Garland suministró el regulador con la unidad, éste ha sido preajustado para proporcionar la presión de

gas mostrada en la placa de datos. Si usted ha adquirido el regulador por su propia cuenta, ajuste la presión según se indica en la placa de datos.

- C. El artefacto y su válvula de cierre individual (suministrada por otros) deben desconectarse del sistema de tubería de suministro de gas durante cualquier prueba de presión de dicho sistema a presiones superiores a 1/2 psi (3.45 kPa).
- D. El artefacto debe ser aislado del sistema de tubería de suministro de gas cerrando su válvula individual de cierre manual (suministrada por otros) durante cualquier prueba de presión del sistema de tubería de suministro de gas a presiones de prueba iguales a o menores de 1/2 psi (3.45 kPa).
- E. La conexión del suministro de gas se hace bien sea por la esquina superior izquierda trasera o por la esquina inferior derecha trasera, según como la unidad haya sido pedida. Un tipo aprobado de válvula manual fácilmente accesible deberá ser instalada en cada línea de abastecimiento. Compruebe que no existan fugas - NO UTILICE UNA LLAMA ABIERTA.
- F. Una toma para la medición de presión es suministrada con las unidades y está instalada en el tubo distribuidor. Debe retirarse la bandeja de goteo para usar la toma de medición de presión. La presión de gas debe ser comprobada cuando la unidad quede instalada, para asegurarse de que la presión de gas de la unidad sea la misma que la especificada en la placa de características. Si fuese necesario, la presión deberá ajustarse con el regulador de presión suministrado.

NOTE: el regulador de presión está ubicado en la parte superior izquierda trasera o la inferior derecha trasera de la parrilla salamandra. Para los países europeos, la presión de suministro de gas debe regularse de acuerdo a información en la placa de datos; el regulador no viene incluido con el artefacto.

- G. Si es una instalación completamente nueva, pídale a un técnico de gas calificado que revise el tamaño del medidor y la tubería para asegurarse de que a la unidad se le suministre una cantidad suficiente de gas a la presión especificada para la operación de unidad.
- H. Asegúrese de que las tuberías, uniones y conexiones nuevas han sido instaladas de manera limpia y que han sido purgadas, de modo que ningún compuesto de tubería, rebabas, etc., obstruya los pilotos, válvulas y/o controles. Utilice un sellador de uniones de tubos que sea resistente al gas licuado de petróleo.

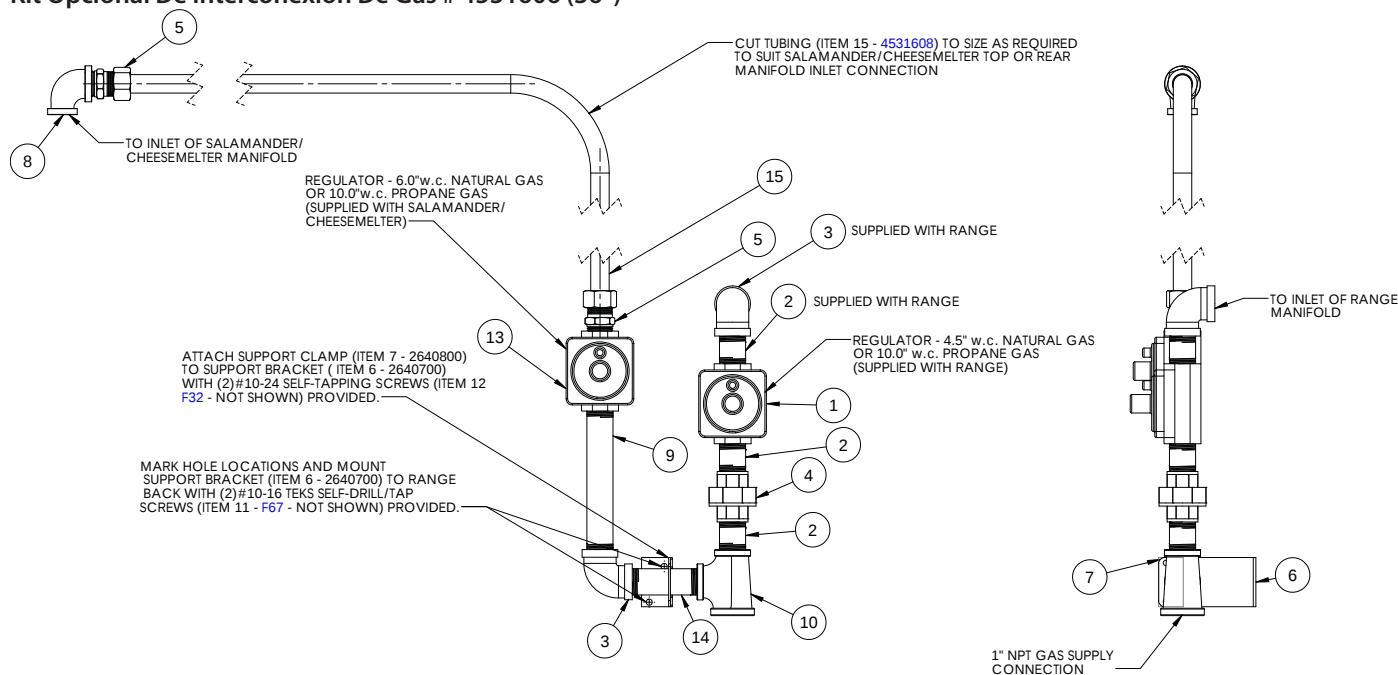
ADVERTENCIA: Revise que las conexiones de gas no tengan fugas. Use una solución de jabón o medios similares. ¡NO USE UNA LLAMA ABIERTA!

INSTALACIÓN continuación

Kit Opcional De Interconexión

El suministro de gas a las parrillas salamandra montadas sobre cocinas puede estar interconectado con el suministro a la cocina, de manera que ambas unidades sean suministradas de una sola conexión de gas. La tubería de suministro de gas deberá tener un diámetro mínimo de 1" (25 mm) para asegurar que haya disponible suficiente capacidad de gas a la presión especificada para suministrar el consumo nominal combinado total de ambos artefactos. El kit opcional de interconexión consta de los componentes mostrados a continuación.

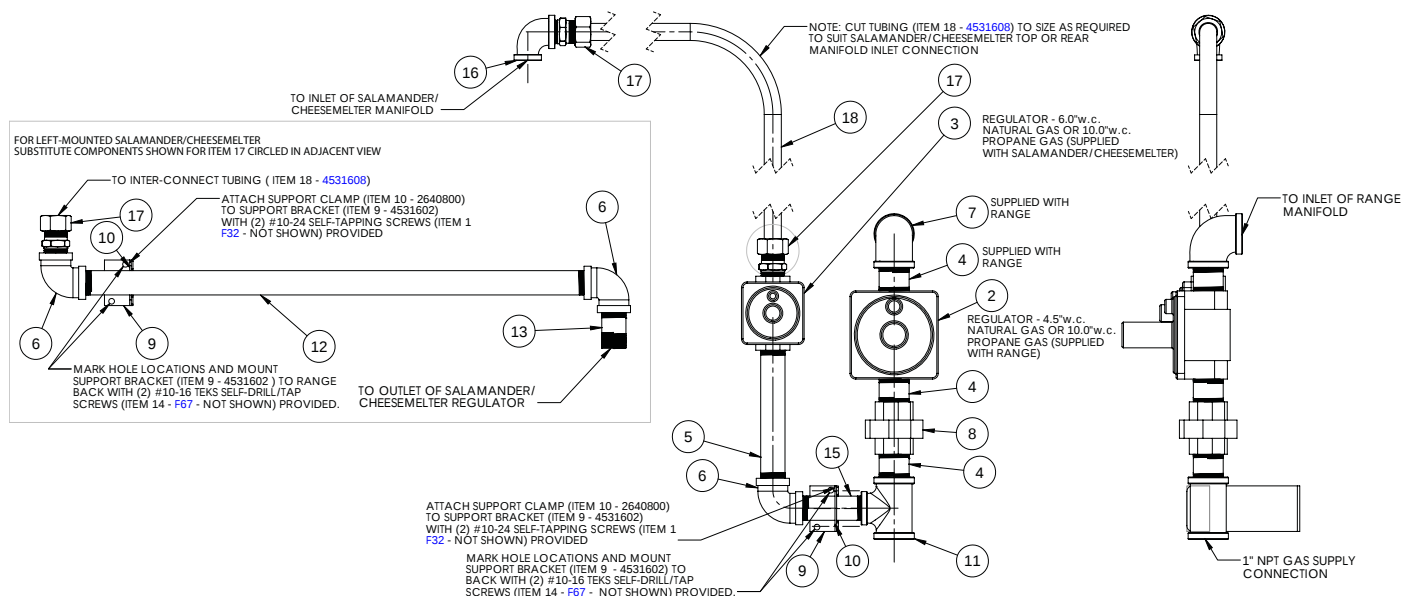
Kit Opcional De Interconexión De Gas # 4531606 (36")



PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (36")
1	4.5" W.C 3/4" NPT, Regulator Natural Gas, supplied with Range	1
	3/4" ISO 7-1, Regulator Natural Gas, supplied with Range	1
	10" W.C 3/4" NPT, Regulator Propane Gas, supplied with Range	1
	3/4" ISO 7-1, Regulator Propane Gas, supplied with Range	1
2	Nipple, 3/4" NPT x 1/2" (one supplied with range)	3
3	Elbow, 90deg, 3/4" NPT (one supplied with range)	2
4	Union, 3/4" NPT	2
5	3/4" CC x 3/4" NPT Straight Fitting	2
6	Bracket, Pipe Support	1
7	Clamp, Pipe Support Bracket	1
8	Reducing Elbow, 90deg, 3/4" NPT x 1/2" NPT	1
9	Nipple, 3/4" NPT x 6.5"	1
10	Reducing Tee, 3/4" NPT x 3/4" NPT x 1"	1
11	Screw, #10-16 x 1/2" Hex, Washer Head, Tek's Self-Drill/Tap (not shown)	2
12	Screw, #10-24 x 1/2" Pan Head, Self-Tap, Type F (not shown)	2
13	6" W.C 3/4" NPT, Regulator Natural Gas, supplied with Salamander/Cheesemelter	1
	10" W.C 3/4" NPT, Regulator Propane Gas, supplied with Salamander/Cheesemelter	1
14	Nipple, 3/4" NPT x 3.5"	1
15	Tubing 3/4"	1

INSTALACIÓN continuación

Kit Opcional De Interconexión De Gas # 4531606 (48"/60")



PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (48"/60")
1	Screw, #10-24 x 1/2" Pan Head, Self-Tap, Type F (not shown)	4
2	4.5" W.C 1"NPT, Regulator Natural Gas, supplied with Range	1
	1" ISO 7-1, Regulator Natural Gas, supplied with Range	1
	10" W.C 1"NPT, Regulator Propane Gas, supplied with Range	1
	1" ISO 7-1, Regulator Propane Gas, supplied with Range	1
3	6" W.C 3/4" NPT, Regulator Natural Gas, supplied with Salamander/Cheesemelter	1
	10" W.C 3/4" NPT, Regulator Propane Gas, supplied with Salamander/Cheesemelter	1
4	Nipple, 1" NPT x 2" (one supplied with range)	3
5	Nipple, 3/4" NPT x 6.5"	1
6	Elbow, 90deg, 3/4" NPT	3
7	Elbow, 90deg, 1" NPT (supplied with range)	1
8	Union, 1" NPT	1
9	Bracket, Pipe Support 48/60	2
10	Clamp, Pipe Support Bracket	2
11	Reducing Tee, 1" NPT x 1" NPT x 3/4"	1
12	Nipple, 3/4" NPT x 22.75"	1
13	Nipple, 3/4" NPT x 2"	1
14	Screw, #10-16 x 1/2" Hex, Washer Head, Tek's Self-Drill/Tap (not shown)	4
15	Nipple, 3/4" NPT x 3.5"	1
16	Reducing Elbow, 90deg, 3/4" NPT x 1/2" NPT	1
17	3/4"CC x 3/4" NPT Straight Fitting	2
18	Tubing 3/4"	1

SEGURIDAD PRIMERO

Use técnicas apropiadas
para levantar

Instalación De Una Parrilla Salamandra A Una Cocina

NOTA: debe haber un fácil acceso a la parte posterior de la cocina.

Cocinas De 36" – Modelo GFIR36

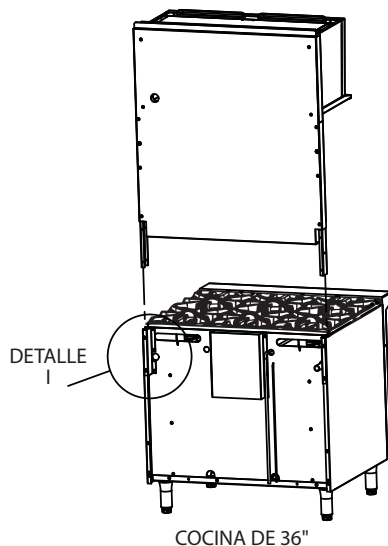
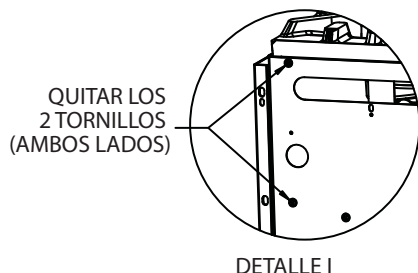
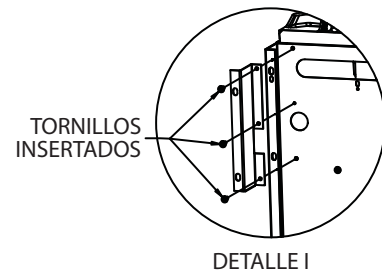


Figura 1 – Con detalle de área definido para cocinas de 36 pulgadas.

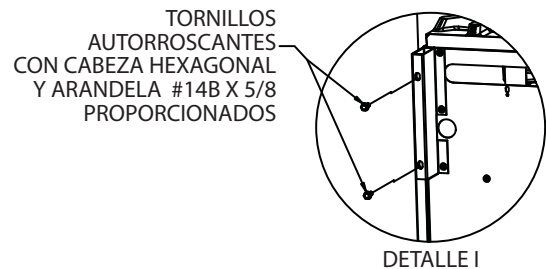
1. Quite los tornillos de la parte trasera del horno (a ambos lados de la cocina) según se muestra:



2. Instale las ménsulas de soporte izquierdas y derechas (parte # 4523226 y 4523227) insertando de nuevo los 2 tornillos retirados en el paso 1 y un tornillo adicional (a ambos lados de la cocina).

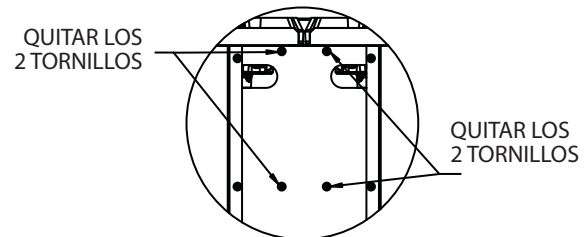
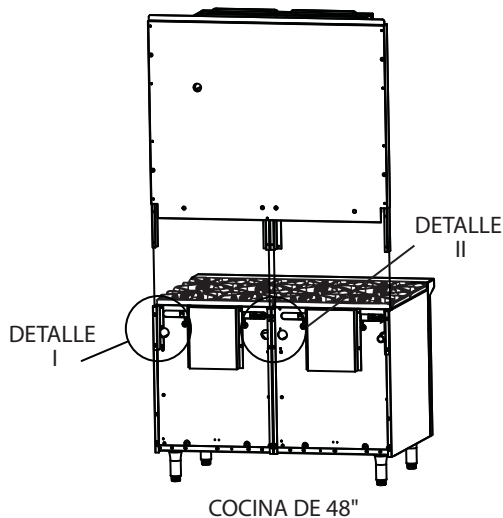


3. Deslice la parrilla salamandra hacia abajo sobre las ménsulas de soporte instaladas en el paso 2; ver la figura 1.
4. Una vez que la parrilla salamandra esté en su lugar, fije la unidad a ambos lados de la cocina con los tornillos autorroscantes con cabeza hexagonal y arandela #14B x 5/8 proporcionados.

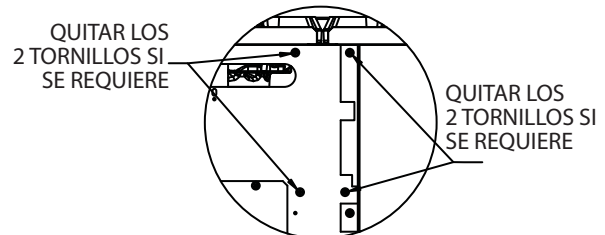


INSTALACIÓN continuación

Cocinas De 48" – Modelo GFIR48



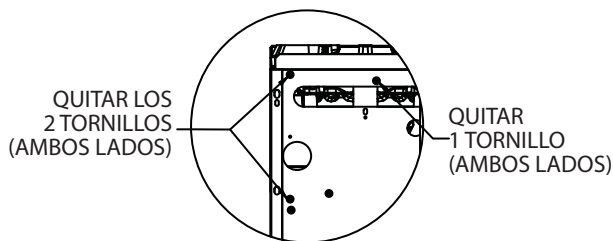
DETALLE II COCINAS DE 48"
CON HORNO CONVENCIONAL
Y ESPACIO DE ALMACENAJE



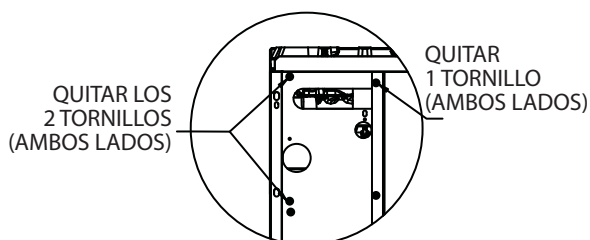
DETALLE II COCINAS DE 48"
CON HORNO DE CONVECCIÓN
Y ESPACIO DE ALMACENAJE

Figura 2 – Con detalle de área definido para cocinas de 48 pulgadas.

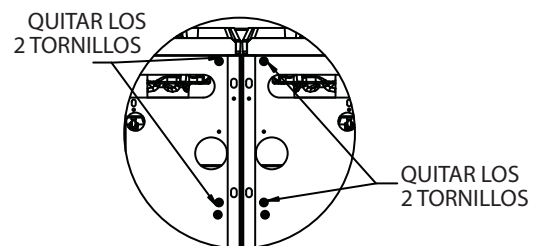
- 1 Quite los tornillos (un total de 10) de la parte trasera del horno a ambos lados de la cocina (detalle I) y del centro (detalle II) como se muestra para cada modelo de cocina:



DETALLE I
COCINAS DE 48"
CON HORNO CONVENCIONAL
O DE CONVECCIÓN Y ESPACIO DE ALMACENAJE

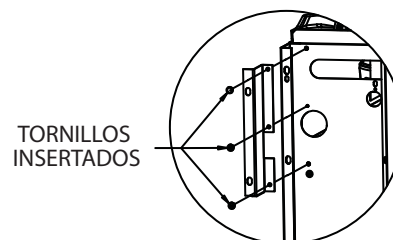


DETALLE I
PARA COCINAS DE 48"
CON 2 HORNOS AHORRADORES DE ESPACIO



DETALLE II
PARA COCINAS DE 48" CON
2 HORNOS AHORRADORES DE ESPACIO

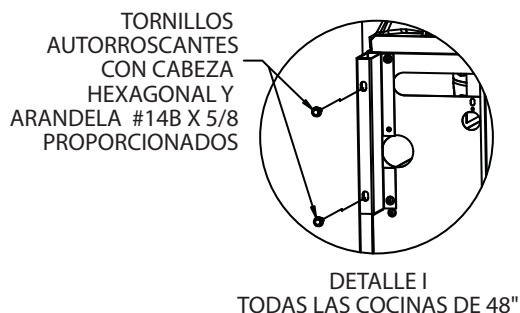
2. Para todas las cocinas de 48" instale las ménsulas de soporte izquierdas y derechas (parte # [4523226](#) y [4523227](#)) insertando de nuevo los 2 tornillos retirados en el paso 1 y un tornillo adicional (a ambos lados de la cocina).



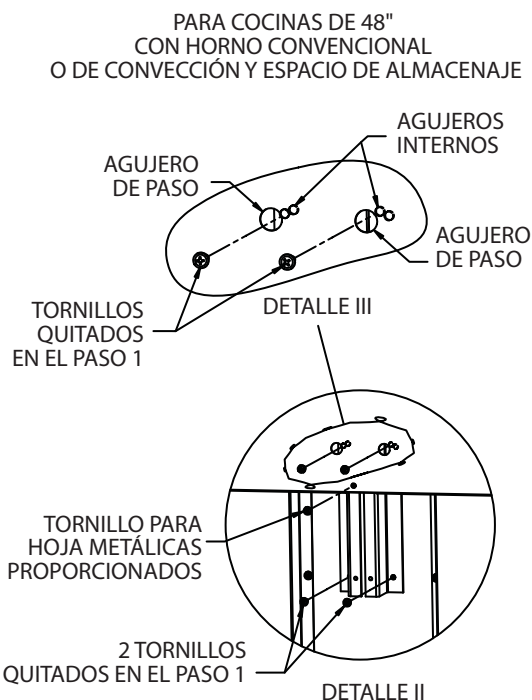
DETALLE I
PARA TODAS LAS COCINAS DE 48"

INSTALACIÓN continuación

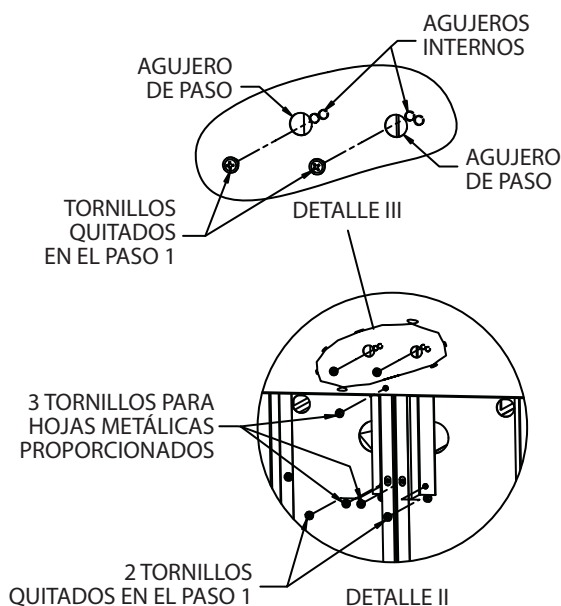
- Deslice la parrilla salamandra hacia abajo sobre las ménsulas de soporte instaladas en el paso 2; ver la figura 2. **NOTA:** En cocinas con 2 hornos ahorradores de espacio, el poste central debe deslizarse dentro de los canales centrales incorporados a la parte trasera de la unidad.
- Una vez que la parrilla salamandra esté en su lugar, fije la unidad a ambos lados de la cocina con los tornillos autorroscantes con cabeza hexagonal y arandela #14B x 5/8 proporcionados.



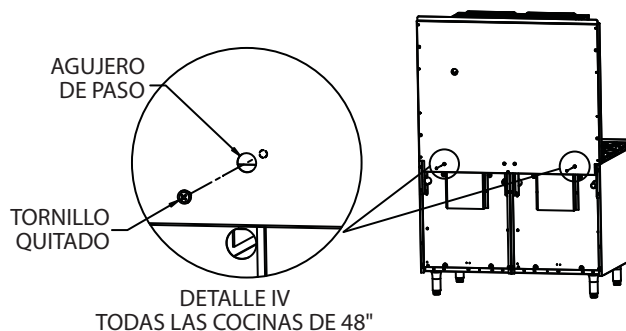
- Para el apoyo central, (detalle II) vuelva a insertar de nuevo los tornillos quitados en paso 1 o con los tornillos para hojas metálicas proporcionados como se muestra en los detalles II y III, insertando los tornillos para el detalle III a través de los agujeros de paso en el panel trasero.



PARA COCINAS DE 48" CON 2 HORNOS AHORRADORES DE ESPACIO



- Vuelva a insertar los tornillos que se quitaron en el paso 1 a través del agujero de paso en el panel trasero tal como se muestra:



INSTALACIÓN continuación

Cocinas De 60" – Modelo GFIR60

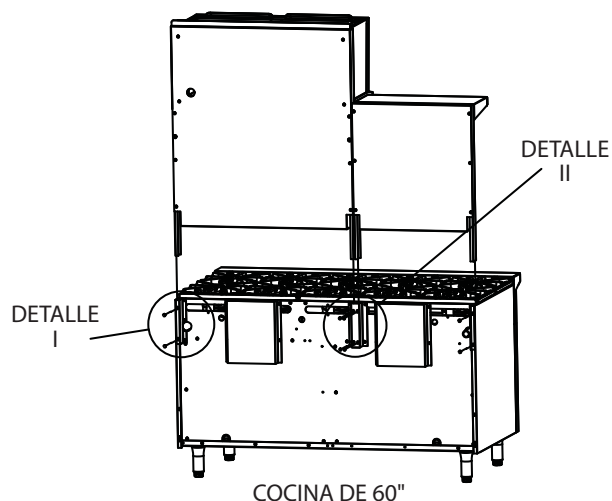
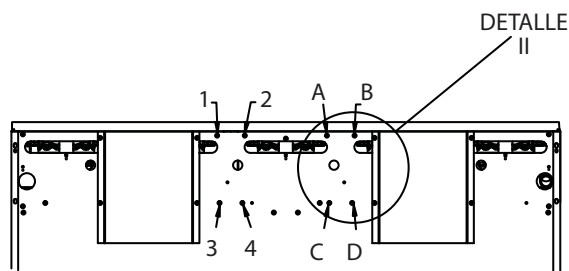
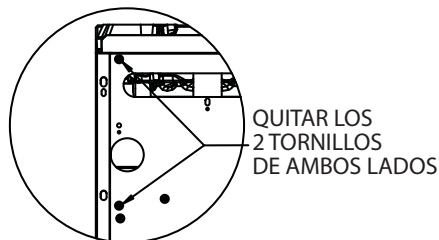


Figura 3 – Con detalle de área definido para cocinas de 60 pulgadas.

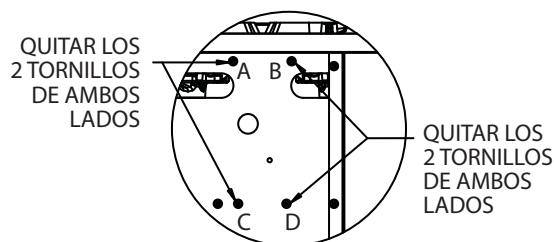
NOTA: las instrucciones son para montar la parrilla salamandra en el lado derecho; para montarla en el lado izquierdo siga las mismas instrucciones excepto que debe usar las referencias 1, 2, 3, y 4 (a la izquierda del detalle II abajo) en lugar de A, B, C, D en el detalle II en los pasos siguientes.



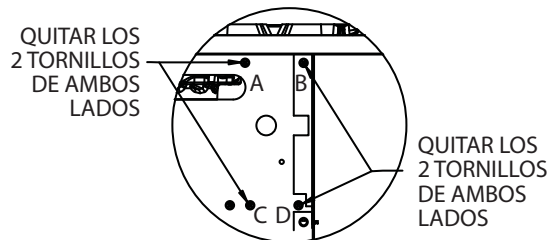
1. Quite los tornillos de la parte trasera del horno a ambos lados de la cocina (detalle I) y del centro (detalle II) como se muestra:



DETALLE I
TODOS LOS MODELOS DE 60"

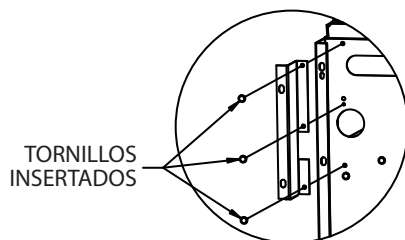


DETALLE II
PARA COCINAS DE 60"
CON HORNO CONVENCIONAL

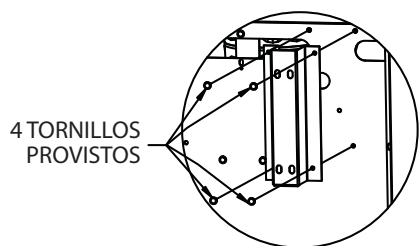


DETALLE II
PARA COCINAS DE 60"
CON HORNO DE CONVECCIÓN

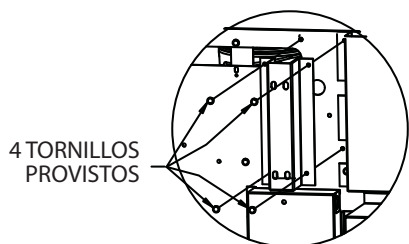
2. Instale las ménsulas de soporte izquierdas y derechas (parte # [4523226](#) y [4523227](#)) utilizando los 2 tornillos quitados en el paso 1 (detalle I) y un tornillo adicional a ambos lados de la cocina; instale la ménsula de soporte del centro (parte # [4523282](#)) con los cuatro tornillos quitados en el paso 1 (detalle II).



DETALLE I
TODOS LOS MODELOS DE 60"

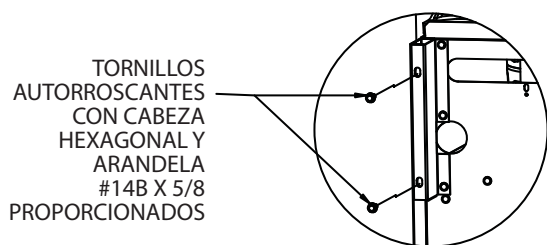


DETALLE II
PARA COCINAS DE 60"
CON HORNO DE CONVECCIÓN

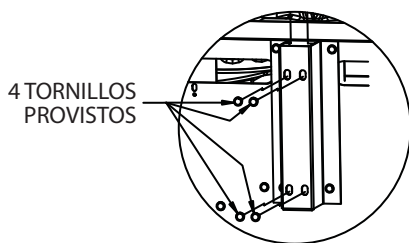


DETALLE II
PARA COCINAS DE 60"
CON HORNO CONVENCIONAL

3. Deslice la parrilla salamandra hacia abajo sobre las ménsulas de soporte instaladas en el paso 2, ver la figura 3.
4. Una vez que la parrilla salamandra esté en su lugar, fije la unidad a ambos lados de la cocina con los tornillos autorroscantes con cabeza hexagonal y arandela #14B x 5/8 proporcionados (detalle I) y el centro a la ménsula de soporte utilizando 4 de los tornillos proporcionados (detalle II).



DETALLE I
TODOS LOS MODELOS DE 60"

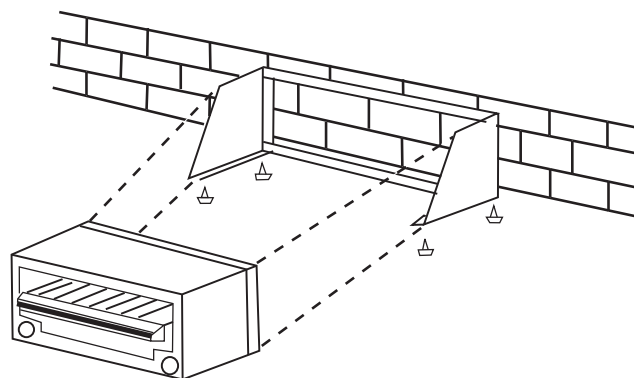


DETALLE II
TODOS LOS MODELOS DE 60"

Parrillas Salamandra Fijadas A Paredes O Sobre Encimeras

Modelo GFIR36C

1. La separación entre la parrilla y cualquier construcción combustible debe ser de por lo menos seis pulgadas (6", 152 mm) en la parte posterior y por lo menos seis pulgadas (6", 152 mm) a ambos lados.
- El artefacto será ubicado con respecto a la construcción de la edificación y a otros equipos de tal manera que permita el acceso a al artefacto. Tal acceso y espacio libre pueden ser necesarios para el mantenimiento y limpieza del mismo.
2. Los modelos para encimeras viene provistos con patas de 4" (de 102 mm). Nivele la unidad con un nivel de un carpintero y haga ajustes menores con los pies roscados de las patas. Previo a la instalación, asegúrese de que la encimera puede soportar el peso del artefacto y de que está consiste de materiales no combustibles.
3. Al momento de la instalación se deben tener en cuenta las previsiones para la conexión de gas, por la parte superior o la trasera.
4. Si la unidad será fijada a una pared no combustible contacte a las autoridades locales respecto a los códigos locales.
5. Ubique, nivele y marque la posición del kit ya ensamblado de montaje en paredes.
6. Taladre la pared (colocando espárragos si fuese necesario) para aceptar dispositivos de fijación apropiados.
7. Taladre las barras de hierro en ángulo del kit de montaje en paredes para que coincidan con los agujeros taladrados en la pared.
8. Instale el kit de montaje en paredes a la pared.
9. Instale y fije la parrilla con los pernos suministrados.



Ventilación Y Suministro De Aire

Para recomendaciones más detalladas, consulte el/los código(s) pertinente(s) del país de destino. Estos artefactos serán instalados en recintos que tengan suficiente ventilación para prevenir que se presenten concentraciones peligrosas de los subproductos de la combustión.

La ventilación apropiada es muy importante para una buena operación. El método ideal de ventilación para una Parrilla Salamandra es el uso de una campana de cocina correctamente diseñada que debería extenderse seis pulgadas (6", 152 mm) más allá de todos los lados del artefacto y seis (6) pies seis (6) pulgadas (1981 mm) del piso.

Un ventilador extractor fuerte creará un vacío en el cuarto. Para que un sistema de escape funcione correctamente, aire de reemplazo debe entrar al cuarto en el cual está ubicado el respiradero. La cantidad de aire extraída debe ser igual a la cantidad que entra, (aire de reposición).

Todos los quemadores y pilotos de gas necesitan suficiente aire para funcionar y no deberían colocarse objetos grandes en frente o encima de la parrilla que obstruyan el flujo de aire por la parte frontal de ésta.

La intención de las notas siguientes es la de dar una orientación general. Para las recomendaciones detalladas, refiérase a los códigos pertinentes del país de destino.

NOTA 1: se requiere que el cuarto que contiene el artefacto tenga un respiradero de aire permanente. El área efectiva mínima del respiradero está relacionada con la máxima capacidad térmica nominal del artefacto y será de $4,5 \text{ cm}^2$ por kW ($2.04 \times 10^{-4} \text{ pulg}^2$ por BTU/H) en exceso de 7 kW. (23.900 BTU/H).

NOTA 2: los respiraderos de aire deberán ser de tal tamaño que compensen los efectos de cualquier ventilador de extracción en el local.

PARA SU SEGURIDAD nunca coloque ningún tipo de objeto encima de la parrilla salamandra. La temperatura de la parte superior de la parrilla excederá los 1000 ° F (538 ° C). Hacerlo podría causar quemaduras graves y/o causar un incendio y también obstruirá la ventilación.

Separaciones

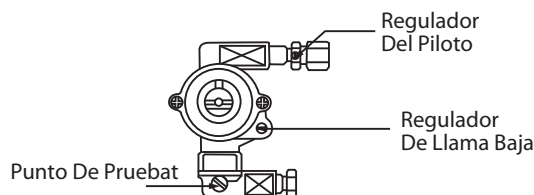
Debe existir una separación de 6" (152 mm) entre los lados y la parte posterior y cualquier material combustible. Una separación de 0.0" entre los lados y la parte posterior y una construcción no combustible es aceptable para la parrilla salamandra.

Este artefacto sólo puede utilizarse sobre pisos/mostradores que no sean combustibles.

Ajustes De Los Quemadores

Ajuste Mínimo De La Llama

1. Ajuste la espita de gas a la posición baja "A".
2. Conecte un manómetro tipo U a la boquilla de prueba de la presión ubicado corriente abajo de la espita de gas.
3. Con un destornillador plano, gire el regulador en el cuerpo de la espita en dirección de las agujas del reloj para reducir la presión o en dirección contraria para incrementarla. Ajuste la presión para que corresponda a la Presión de Ajuste para la "Posición MIN de la espita" en la Tabla en la sección DIMENSIONES Y ESPECIFICACIONES.



Cuando se hayan verificado todos los ajustes, retire el manómetro tipo U y vuelva a colocar en su sitio el tornillo del punto de prueba de la presión y el panel delantero.

Entregue estas instrucciones al usuario o comprador para que las guarde y bríndeles la capacitación necesaria en cuanto a la operación segura y eficiente del artefacto.

Señálele al usuario la ubicación del grifo de aislamiento del gas para ser utilizado en caso de una emergencia.

OPERACIÓN

Inquietudes Acerca De La Seguridad

Es responsabilidad del supervisor, o la persona equivalente, el asegurarse de que los usuarios de este equipo lleven puesta ropa protectora adecuada y el de resaltar el hecho de que algunas partes necesariamente se tornarán muy calientes y causarán quemaduras si son tocadas accidentalmente.

Encendido De La Salamandra

NOTA: Asegúrese de que el suministro de gas al artefacto esté abierto. Durante el ciclo inicial de encendido, el aire debe purgarse de la línea de gas y por lo tanto podría tardarse de uno a dos minutos para que el quemador piloto se encienda.

1. Empuje la espita hacia dentro y en dirección contraria a las agujas del reloj a la posición de encendido "★".
2. Sosteniendo la espita totalmente hacia dentro, encienda el piloto con un cerillo o una candela.
3. Una vez se haya encendido el piloto, continúe presionando la espita totalmente hacia dentro durante 20 segundos, y luego suéltela. Si el piloto se apagase, espere cinco (5) minutos, y luego repita lo anterior a partir del paso 1.
4. Una vez establecida la llama del piloto, presione la espiga de nuevo hacia dentro y en dirección contraria a las agujas del reloj a la posición de llama completa "▲" para así encender el quemador principal.
5. Para una llama baja o para cocer a fuego lento, presione la espiga y gírela en dirección contraria a las agujas del reloj a la posición de llama baja "▲".
6. Para apagar el quemador, gire el dial al símbolo "●" y el dispositivo de seguridad se desacoplará en un lapso de 60 segundos

Sugerencias De Operación

1. Gire la espiga a la posición "●" cuando la salamandra no se esté utilizando.
2. Limpie los anaqueles tan pronto sea posible después de cocinar con productos a base de tomate o de vinagre, los cuales son de alto contenido de ácido. Estos alimentos pueden ocasionar corrosión localizada sobre la superficie de los anaqueles.

3. Permita que la salamandra se precaliente antes de agregarle producto.
4. Vacíe y limpie la bandeja de goteo con frecuencia. Un exceso de aceite escurrido en la bandeja puede causar un rebosamiento.

Controles De Operación



Diariamente

Para evitar el riesgo de fuego, es importante que la zona del alimento esté limpiada de la grasa y de la ruina antes de encender las hornillas principales.

La rejilla de asado y de la grasa deberá limpiarse diariamente mientras esté todavía caliente, usando un paño pesado u otro material absorbente de grasa para quitar la grasa y los alimentos quemados antes de que estos se quemen en la rejilla. Quite los materiales quemados, como la grasa o alimentos carbonizados, con un cepillo de alambre tieso. No USE NINGÚN TIPO DE LANA DE ACERO. Pueden quedar pequeñas partículas sobre la superficie de la rejilla y luego penetrar en los alimentos. La rejilla deberá ser lavada a fondo usando un cepillo de alambre y un detergente suave o una solución de jabón caliente. Enjuague con agua clara tibia.

Mensualmente

Lubrique las válvulas y los cojinetes según se requiera. Debido a la posición habitual de la parrilla que está montada encima de una cocina con las hornillas abiertas, el calor de éstas hará que la grasa de lubricación dentro de las válvulas se deseque. Cuando note que la válvula se hace más difícil de girar ya es hora de engrasarla. Sugerimos que para realizar este tipo de trabajo utilice a un Agente de Servicio Autorizado que esté familiarizado con el artefacto y con los sistemas de gas natural y propano.

Limpieza Exterior

Establezca un programa regular. Cualquier derrame debe ser limpiado de inmediato.

1. Al enfriarse, con un detergente suave y agua caliente limpie aquella superficie expuesta que pueda limpiarse. Los puntos de residuos obstinados pueden ser quitados con una almohadilla liviana de fregado no metálica. Seque a fondo con un paño limpia.
2. El acero inoxidable deberá limpiarse con un detergente suave, un paño suave y agua caliente. Si fuese necesario utilizar una almohadilla de fregado no metálica, siempre restriegue en dirección del grano en el metal para prevenir rayaduras. Use un limpiador de acero inoxidable a base de agua (como Drackett Twinkle), si usted quiere un brillo fuerte.

