



INSTALLATION AND OPERATION, MANUAL

THE GARLAND GAS XPRESS GRILL, MODELS XG24, XG36



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

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

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

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

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

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

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

For a list of authorized service agents, please refer to the Garland web site at <http://www.garland-group.com>. The information contained herein, (including design and parts specifications), may be superseded and is subject to change without notice.

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

INTRODUCTION



The Garland Xpress Grill provides a method for efficient two-sided cooking, while accommodating a variety of products. The unit will also serve as a flat grill, and meets all standards for safety, efficiency, and cleanliness.

Standard Features:

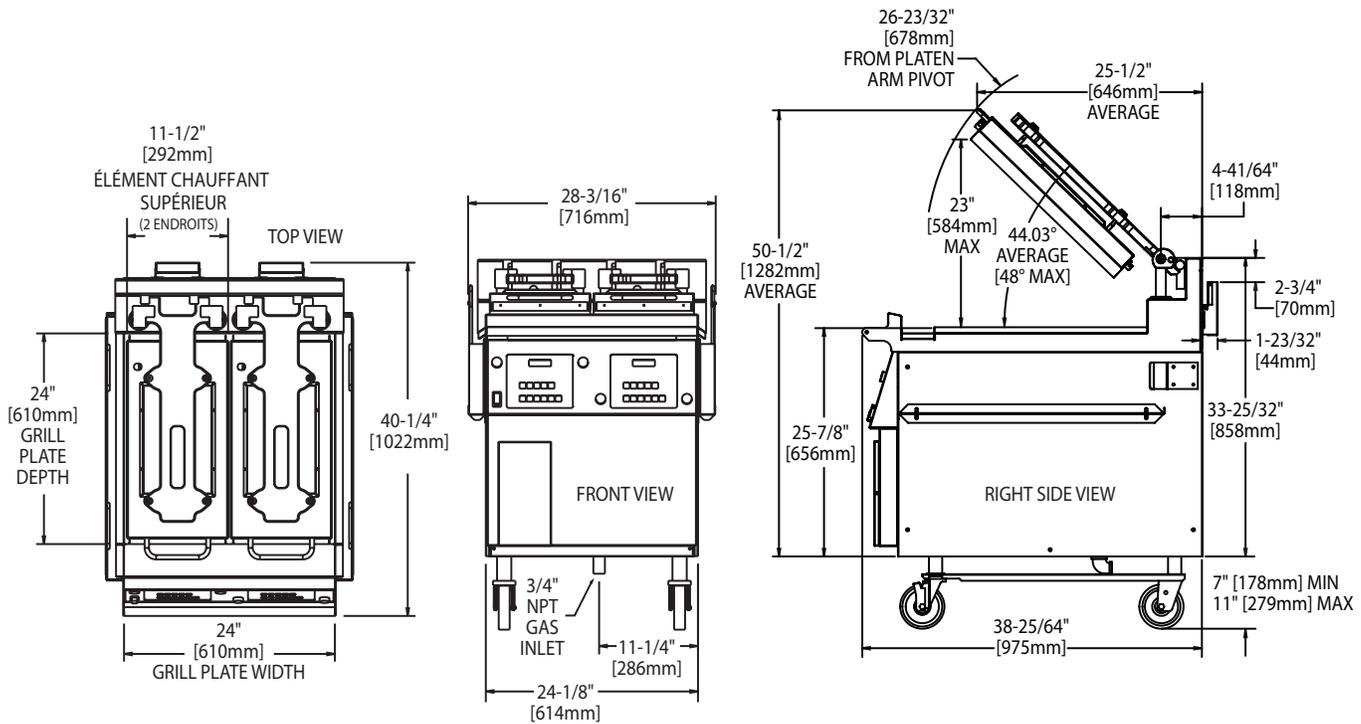
- Stainless steel front, top & sides
- 33,000 BTU/Hr input for each twelve-inch section of griddle
- Built in pressure regulator, (one per twelve inch section of griddle), and gas shut-off valve
- ¾" thick, Carbon steel griddle plate, machine ground, highly polished
- Swivel casters complete with front brakes (4)
- Die cast aluminum electric top heating elements rated 208V, 220V or 240V, single or three-phase
- Automatic lifting and lowering top heaters
- Towel bar with bun pan lip
- Stainless steel dual side grease collectors
- Separate programmable controller for each twelve-inch section
- Multi-colored LED indicator lights to identify operational mode
- One year limited parts and labor warranty (USA & Canada)



TABLE OF CONTENTS

INTRODUCTION	2	To Turn Platen, (2-Sided), Cooking On/Off:	22
Standard Features:	2	To Change Upper Platen Set Temperature:	22
DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS, MODEL XE24	4	To Change Grill Set Temperature:	22
DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS, MODEL XE36	5	To Change Product Gap Setting:	22
SAFETY PRECAUTIONS	6	To Change Product Button, "Key" Assignment	23
INSTALLATION	6	To Change a Product Name:	23
National Codes Requirements	7	System Info...	
Gas Connections and Pipe Sizing	7	To View Recovery Time - Upper Platen:	23
Appliances Equipped with Casters:	8	To View Recovery Time - Grill:	23
Swivel Caster Installation	8	To View the Garland Part Number:	23
Electrical Connections:	8	To View the Flash Number:	24
Ventilation and Clearance	8	To View the Software Number:	24
GRILL CONTROLS	9	To View the Download Number:	24
Master Power Switch:	9	System Setup	
LED Indicators:	9	To Change temperature Units, (°F or °C):	24
Display:	9	To Change Gap Setting Display Units:	24
Product Buttons (1-8):	9	To Change the Alarm Volume:	25
Power Button:	9	To Change the Key Chirp:	25
Program Button:	9	To Change Upper Set Temperature	25
Temperature Button:	10	To Change Grill Set Temperature	25
Up/Down Arrow Buttons; 2 Functions:	10	To Change Probe Calibration - Upper:	25
Enter Button:	10	To Change Probe Calibration - Grill:	26
Cancel/Raise Platen Button, (Green):	10	To Change Platen Gap Set:	26
Black Button:	10	To Change Instant-On Time:	26
OPERATION	11	To Change Control Type:	26
Installing Release Material:	11	To Turn Extended Time On/Off:	27
Lighting Instructions:	11	To Change the Grill Function:	27
Simplified Cook Cycle Instructions:	12	To Change the Start Delay:	27
To Cook in Two-Sided Mode:	13	To Change the Alarm Mode:	27
To Cook in Flat Grill Mode:	13	To Turn Clean Mode On/Off:	28
Enter Standby Mode:	13	To Add a Product Name in Library:	28
Exit Standby Mode:	13	To Modify a Product Name in Library:	28
To Display the Current Temperatures:	13	Service Mode	
To View Settings for a Menu Item:	13	To Change SCK Address:	28
To Clean the Grill:	13	To Perform Limit Switch Test:	29
PLATEN SET:	14	CALIBRATION	29
EXTENDED TIME:	14	Bi-Weekly Calibration:	29
INSTANT ON TIME:	14	ERROR LOGIC & TROUBLESHOOTING	31
START DELAY:	14	Probe Error	31
CLEANING AND MAINTENANCE	14	Heating Error	31
Cleaning During Operation	14	Platen Down Error	32
Daily Cleaning	14	Platen Up Error	32
PLATTEN ZEROING	16	Gas Ignition Error	32
ACCESSORIES	17	COMM Error	32
PROGRAMMING	20	Motor Overcurrent Error	32
Programming Modes/Menu Sequence:	20	Motor Error	32
Menu Items...		Motor Error2	33
To Change the Cook Time of a Product:	22	Lower Switch Error	33
		Upper Switch Error	33
		WIRING DIAGRAM	34

DIMENSIONS & SPECIFICATIONS, XG24

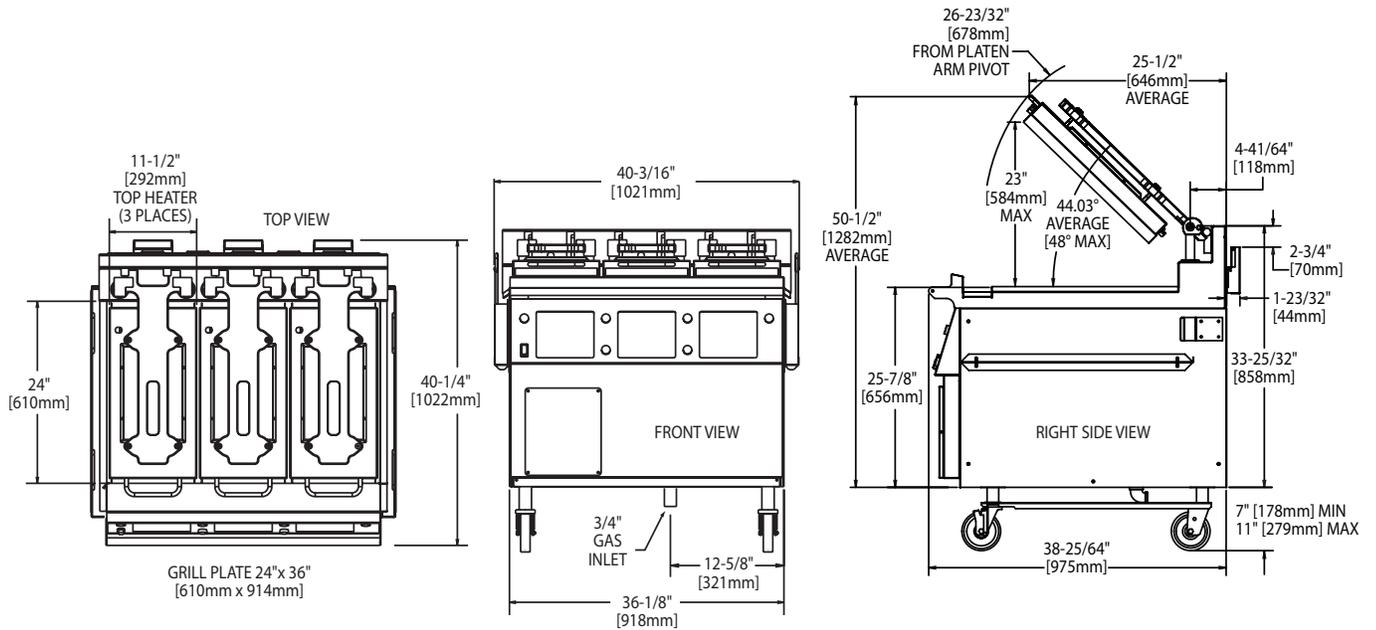


Model	Total kW Load	Loading kW/Phase			Nominal Amps Per Line											
		208/220/240V 3ph			208V			220V			240V					
		1-Ph	3-Phase Delta		1-Ph	3-Phase Delta		1-Ph	3-Phase Delta							
		X-Y	X-Z	Y-Z	L1-L2	X	Y	Z	L1-L2	X	Y	Z	L1-L2	X	Y	Z
XG24	8.66	2.66	3.33	2.66	41.63	24.90	22.14	24.90	39.36	23.50	20.94	23.50	36.08	21.61	19.19	21.61
XG24-1 L/R	4.33	1.33	1.65	1.33	20.82	12.14	11.07	12.14	19.68	11.75	10.47	11.75	18.04	10.80	9.59	10.80
XG24-F	0.66	-	0.66	-	3.17	2.74	-	2.74	3.00	2.59	-	2.59	2.75	2.38	-	2.38

Model	Total kW Load	Loading kW Per Phase				Nominal Amps Per Line											
		380/400/415V				380V			400V			415V					
		L1/N	L1/L2	L1/L3	L2/L3	L1/N	L1	L2	L3	L1/N	L1	L2	L3	L1/N	L1	L2	L3
XG24CE	8.74	0.74	2.66	2.66	2.66	3.36	15.90	12.46	12.46	3.22	13.40	11.55	11.55	3.08	12.10	11.11	11.11
XG24CE-1 L/R	4.56	0.56	1.33	1.33	1.33	2.54	7.33	6.02	6.02	4.30	19.80	17.32	17.32	4.12	18.75	16.70	16.70
XG24CE-F	0.38	0.38	0.00	0.00	0.00	1.72	1.00	0.00	0.00	1.58	0.95	0.00	0.00	0.91	12.10	11.11	11.11

Clearances				Gas Pressure				Total Input	
Entry		Installation		Supply (min.)		Operating			
Crated	Uncrated	Sides	Rear	NAT	PRO	NAT	PRO	BTU/Hr	kW
47-1/2" (1207mm)	32" (813mm)	6" (152mm)	3" (76mm)	7.0" WC	11.0" WC	3.5" WC	3.5" WC	66,000	19.4

DIMENSIONS & SPECIFICATIONS, XG36



Model	Total kW Load	Loading kW/Phase			Nominal Amps Per Line												
		208/220/240V 3ph			208V				220V				240V				
		X-Y	X-Z	Y-Z	TB	1-Ph			3-Phase Delta			1-Ph			3-Phase Delta		
						L1-L2	X	Y	Z	L1-L2	X	Y	Z	L1-L2	X	Y	Z
XG36	12.99	4.00	4.99	4.00	1	41.63	37.43	33.30	37.43	39.36	35.38	31.49	35.38	36.08	32.43	28.90	32.43
					2	20.82	-	-	-	19.68	-	-	-	18.04	-	-	-
XG36-2 L/R	8.66	2.66	3.33	2.66	1	41.63	24.93	22.14	24.93	39.36	23.57	20.94	23.57	36.08	21.61	19.19	21.61
XG36-1 L/C/R	4.33	1.33	1.66	1.33	1	20.82	12.46	11.07	12.46	19.68	11.78	10.47	11.78	18.04	10.80	9.59	10.80
XG36-F	1.00	-	1.00	-	1	1.00	4.16	-	4.16	1.00	3.90	-	3.90	1.00	3.60	-	3.60

NOTE: Model XG36 is not available for 1-phase wiring in Canada

Model	Total kW Load	Loading kW Per Phase				Nominal Amps Per Line											
		380/400/415V				380V				400V				415V			
		L1/N	L1/L2	L1/L3	L2/L3	L1/N	L1	L2	L3	L1/N	L1	L2	L3	L1/N	L1	L2	L3
XG36CE	12.99	0.99	4.00	4.00	4.00	4.50	20.48	18.23	18.23	4.30	19.80	17.32	17.32	4.12	18.75	16.70	16.70
XG36CE-2 L/R	8.81	0.81	2.67	2.67	2.67	4.00	14.01	12.16	12.16	3.52	13.57	11.55	11.55	3.37	12.83	11.14	11.14
XG36CE-1 L/C/R	4.63	0.63	1.33	1.33	1.33	2.8	7.42	6.06	6.06	2.70	7.12	5.75	5.75	4.12	18.75	16.70	16.70
XG36CE-F	0.45	0.45	0.00	0.00	0.00	2.04	1.18	0.00	0.00	1.95	1.13	0.00	0.00	1.87	1.08	0.00	0.00

Clearances				Gas Pressure				Total Input	
Entry		Installation		Supply (min.)		Operating			
Crated	Uncrated	Sides	Rear	NAT	PRO	NAT	PRO	BTU/Hr	kW
47-1/2" (1207mm)	40-3/4" (1035mm)	6" (152mm)	3" (76mm)	7.0" WC	11.0" WC	3.5" WC	3.5" WC	99,000	29.1

SAFETY PRECAUTIONS

Always follow these safety precautions when operating the Xpress Grill.

- **THIS GRILL MUST** be operated by persons who have been given adequate training.
- **THIS EQUIPMENT MUST ONLY BE OPERATED UNDER AN APPROVED HOOD SYSTEM.**
- **DO NOT** operate the grill without reading this operation manual.
- **DO NOT** operate the Xpress grill unless all service and access panels are in place and fastened properly.

The Garland Xpress Grill is a semi-automatic cooking appliance. The upper platen is lowered automatically, following the manual, two-handed initiation of the cooking cycle, and the upper platen is raised automatically upon completion of the cooking cycle.

When two sided cooking, the area between the upper platen and the griddle plate should be regarded as a "danger zone." During two sided cooking the operator must not be within this danger zone. When used as a flat grill, then this area is no longer a danger zone, the platens do not move.

For whatever reason, be it cleaning, maintenance, or normal operation, any exposed person must use extreme caution if within this danger zone.

In two side cooking the upper platen remains in the lowered position by nature of its own weight. It is not locked down. It can be raised by lifting up on the handle on the front of the platen.

The Xpress Grill may during its operation emit airborne noise equivalent to a continuous A weighted sound pressure level of 73dB(A).

WARNING: To avoid serious personal injury:

- **DO NOT** attempt to repair or replace any part of the Xpress Grill unless all main power supplies to the grill have been disconnected.
- **USE EXTREME CAUTION** in setting up, operating and cleaning the Xpress Grill to avoid coming in contact with hot grill surfaces or hot grease. Suitable protective clothing should be worn to prevent the risk of burns.
- **DO NOT** clean this appliance with a water jet.
- **DO NOT** apply ICE or COLD WATER to a HOT grill surface.
- NOTE all warning labels and markings affixed to the grill.

WARNING: After turning the master power switch to the START position, the grill will go through initialization. If the upper platens are in the lowered position they will return to their raised upper position. This movement takes approximately 8 seconds.

INSTALLATION

IMPORTANT: Rating plate for this appliance is located on the right side panel.

This equipment must be installed by a competent factory trained, certified, licensed and / or authorized service or installation person.

WARNING: This appliance must be properly grounded.

Prior to installation, the four casters, supplied loose with the grill, must be securely located on the underside of the base. The casters fitted with a brake must be located at the front of the grill.

This appliance should be connected to a potential equalization system. A labeled equipotential bonding point is fitted to the rear of the grill.

It is recommended that this grill be connected to a residual current,, (earth leakage),, device with a tripping current not exceeding 30mA. The leakage current of this grill will not exceed 5mA.

CAUTION: Prior to installation, check the electrical supply to ensure input voltage and phase match the equipment voltage rating and phase. See data plate located rear left side of grill and lower front panel.

INSTALLATION continued

Grill is to be located directly under ventilation system.

Once installed in the grill station underneath the ventilation system, the platens, in their highest position, must not interfere with the lower lip of the ventilation system hood. The raised position of each platen is adjusted by raising or lowering the upper of the two microswitches, (limit switches), in the rear of the grill. The lower microswitch position must not be adjusted.

Grill plate must be level front to back, side to side and diagonally. This leveling must be done with the unit under the hood and in its normal operational position to prevent warping of the grill plate.

NOTE: Fuses are installed to prevent damage in the event of failure of the upper microswitch.

Installation shall be made with the gas connector that has been supplied loose with the grill. The quick disconnect fitting and gas shut off valve must be installed in the direction indicated on their outer body.

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

The appliance and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system pressures in excess of ½ PSIG (3.45kPa).

Adequate clearance must be provided for servicing and proper operation.

National Codes Requirements:

The type of gas for which the grill is equipped is stamped on the data plate on the inside rear of the unit and on the lower front panel. Connect a grill stamped for Natural Gas only to Natural Gas.

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

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

Gas Connections, and Pipe Sizing:

The size of the gas line is very important. If the line is too small, the gas pressure at the burner manifold will be low. This will cause slow recovery and delayed ignition. The incoming gas pressure line should be a minimum of 1-1/2". All grills require a 3/4" connection.

Before connecting new pipe the pipe must be blown out to dispose of any foreign particles. These particles will cause improper operation.

When using thread compound, use small amounts on male threads only. Use a compound that is not affected by the chemical action of LP gases. Avoid applying compound to the first two threads to prevent clogging of the burner orifices and control valve.

Have the installer check all gas plumbing with a soap solution for leaks. DO NOT USE matches, candles or other ignition sources in checking for leaks.

The grill must be disconnected from the gas supply system when pressure testing of that system at pressures in excess of 2 psi.

Check the data plate to determine the proper type of gas before connecting the quick disconnect or piping from the building gas supply.

An incoming gas pressure test nipple is provided on the incoming gas manifold for pressure checks.

Minimum incoming gas pressure for Natural Gas is 6" W.C.
Maximum incoming gas pressure for Natural Gas is 14" W.C.

Minimum incoming gas pressure for Propane is 10" W.C.
Maximum incoming gas pressure for Propane is 26" W.C.

Burner operating gas pressure can be checked at the outlet side of the gas valve at the pressure test point.

Burner manifold pressure for Natural Gas must be 3.5" W.C.
Burner pressure for Propane must be 3.5" W.C.

To adjust the burner pressure, remove the sealing screw from the pressure test nipple, connect a manometer, remove the sealing cap on the gas valve regulator, turn on the grill, adjust the screw in the regulator to give the correct pressure, turn off the grill, refit the regulator sealing cap, remove the manometer, replace the seal screw in the test nipple and test for gas leaks.

Gas pressures should be checked by the local Gas Company or an authorized service agency only.

Test all piping and connections for gas leaks. A rich soap solution should be used for this purpose. Never use a flame.

INSTALLATION continued

Appliances Equipped with Casters:

1. The installation shall be made with a connector that complies with the Standard for Connectors for Moveable Gas Appliances, ANSI Z21.69 or latest edition, addenda Z21.69a-1989, and a quick-disconnect device that complies with the Standard for Quick Disconnects for Use with Gas Fuel. ANSI Z21.41 or latest edition.
2. The front casters on the appliance are equipped with brakes to limit the movement of the appliance without placing any strain on the connector or quick-disconnect device or its associated piping.
3. Please be aware; required restraint is attached to a bracket (which is located on the rear caster closest to the gas connection), and if disconnection of the restraint is necessary; be sure to reconnect the device after the appliance has been returned to its original position.

Swivel Caster Installation

Prior to installation, the four casters, supplied loose with the grill, must be securely located on the underside of the base. The casters fitted with a brake must be located at the front of the grill.

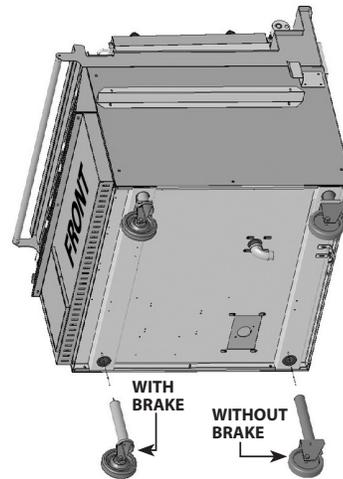
1. Carefully remove the top and side packaging leaving the grill on shipping pallet.

DO NOT REMOVE THE TIES SECURING THE PLATEN ARMS TO THE GRILL TOWEL BAR.

2. Raise the grill vertically off the pallet to a comfortable working height and install the casters. **DO NOT TIP THE GRILL ON ITS BACK OR SIDE.** If a truck lift is used, be careful when inserting the lifting arms under the grill as the gas inlet elbow is protruding in the center of the base.

WARNING - GRILL WEIGHT IS APPROXIMATELY 800 LBS – USE CAUTION

3. Install the casters as shown below. The two casters with brakes go on the front, and the two without on the rear.



NOTE: CASTERS MUST BE THREADED INTO GRILL BASE LEAVING APPROXIMATELY ONE INCH OF EXPOSED THREAD. THIS IS THE STARTING POINT FOR LEVELLING THE GRILL AFTER IT IS IN POSITION.

Electrical Connections:

All electrically operated appliances must be electrically grounded in accordance with local codes; or in the absence of local codes, with the latest edition of National Wiring Regulations. A wiring diagram is located on the rear panel of the grill. See rating plate in rear of grill, or lower front panel for proper voltages.

Ventilation and Clearance:

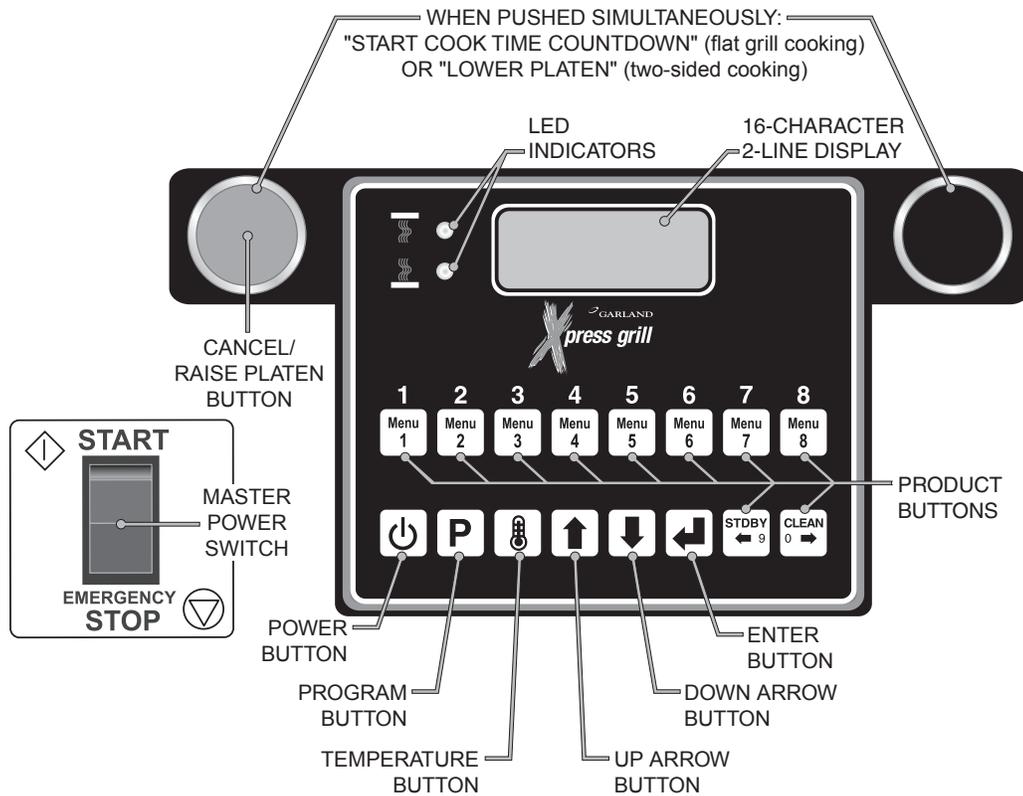
One of the most important considerations of efficient grill operation is proper ventilation and air supply. Insure the grill is installed so the products of combustion are removed efficiently and the ventilation system does not produce drafts that interfere with proper burner operation.

Proper operation of exhaust fans (speed, rotation and adjustment) is essential. In addition to the exhaust system the make-up air system, (HVAC), for the kitchen is the air supply for the combustion air for the burners. Proper incoming air is essential for all gas operated equipment. Poor incoming make-up will cause inefficient burner operation, delayed ignition and possible burner failure.

Any ventilation system will break down if improperly maintained. The duct system, the hood, and the filters must be cleaned on a regular basis and kept grease free.

The room containing the grill is required to have a permanent air vent. The minimum effective area of the vent shall be 0.7 in.² per kW. Air vents shall be of such a size to compensate for the effects of any extract fan in the premises.

GRILL CONTROLS



Master Power Switch:

Controls power to the grill and must be turned "ON" to start operation. The controller display will be active when the switch is "ON".

LED Indicators:

There are two, (2), indicator lights, indicating the temperature status of each control's heat zones; one, (1), on the upper platen, (top light), and one, (1), on the grill surface. Each light can display three, (3), different colors, indicating temperature status for the corresponding zone.

Red: The zone is too hot, (more than 79°F/45°C over the set temperature), or heat zone failure.

Amber: The zone is calling for heat.

Green: The zone is at or above the set temperature.

Display:

The controller display will contain information relevant to each operation in both cook and program modes.

Product Buttons (1-8):

Buttons 9 and 0 are used for standby and clean. They also can be used in programming to the cursor left or right when creating or modifying product names in "PROD NAME LIB" program mode.

Power Button:

After the main power switch is turned on, this button will put the control into cook mode. If pressed again, the control will go back to displaying "OFF".

Program Button:

The primary function is to access Programming and Calibration of the grill. Push and hold for five (5) seconds. Display will ask for the code. After entering code, five programming features will be accessible "MENU ITEMS," "SYSTEM INFO," "SYSTEM SETUP," "SERVICE MODE," and "PRODUCT NAME LIB."

GRILL CONTROLS *continued*

Temperature Button:

In the Cook mode, each time the button is pressed the current temperature for one zone is displayed. The grill temperature is displayed first followed by the platen temperature. After five (5) seconds, the display will return to the menu item selected. Pressing and holding the temperature button for 5 seconds will display both the grill and platen temperatures. To exit press the temperature button.

Up/Down Arrow Buttons; 2 Functions:

1. In the cook mode, the Up/Down Arrow Buttons will cycle through the different menu items.
2. In the program mode, the Up/Down Arrow Buttons will change the value of the current setting.

Enter Button:

Function is to accept programming steps.

Cancel/Raise Platen Button, (Green):

During the cooking cycle, pressing this button will cancel the cooking timer and return the grill to the "IDLE" mode. This button will also bring the grill out of STANDBY.

Black Button:

When both Black and Green "CANCEL/RAISE" buttons are pressed simultaneously, the upper platen will lower to the griddle surface.

OPERATION

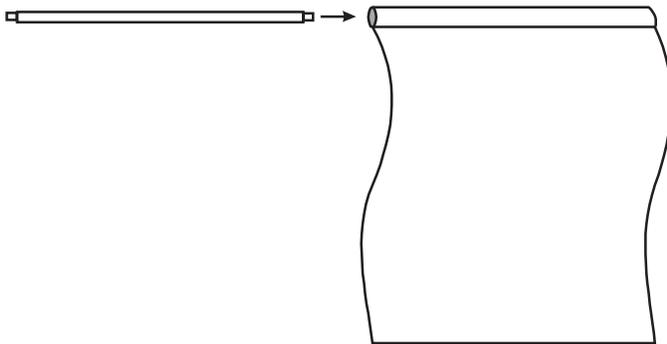
Installing Release Material:

A release material sheet must be replaced when:

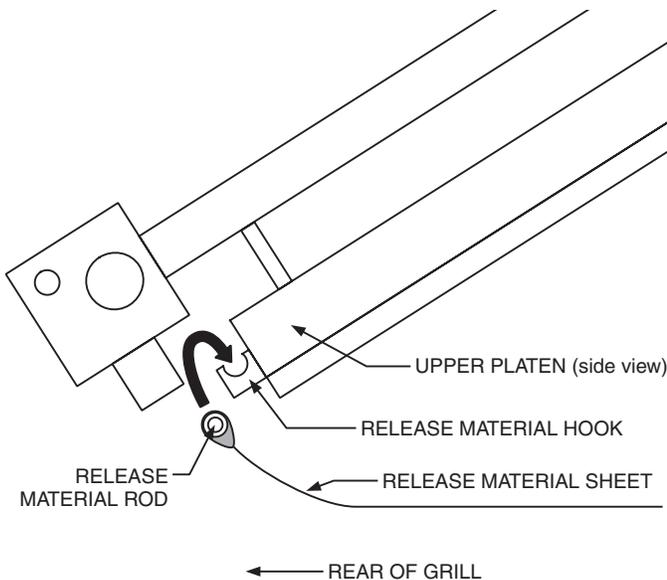
- Product sticks to release material.
- Carbon build-up ruins taste or appearance.
- Tearing occurs in the sheet's cooking area.
- Release material coating is worn off sheet.

Slide release material rod through hemmed end of the release material sheet.

Hook release material rod on brackets located at the rear of the upper plate



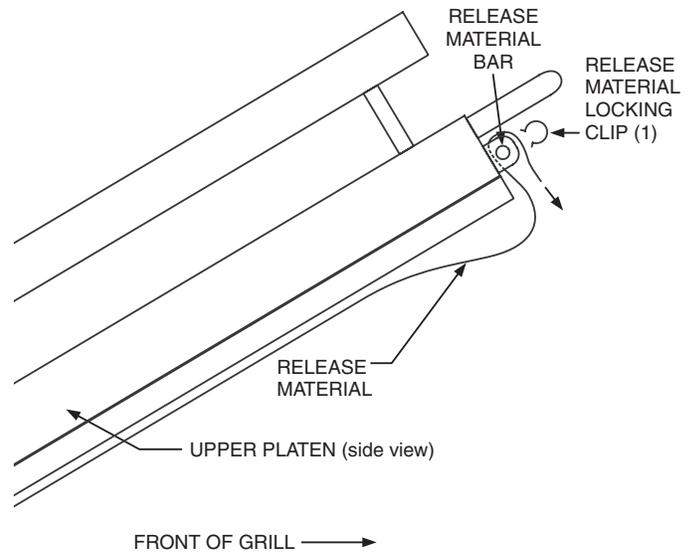
Holding the bottom of the release material sheet in place, gently pull the sheet toward the front of the platen.



Thread the front edge of the release material sheet behind the release material bar on the front of the platen, then around the top and down over the front of the bar as shown.

Place locking clips over release material sheet and press into place over release material bar.

Check alignment and tightness of release material against upper platen.



NOTE: Make sure release material fits smoothly over upper platen. Installing release material sheets too tight may cause premature failure of the sheet.

Release sheets are reversible and should be flipped over and reattached on a daily basis. For instructions on cleaning release sheets, see Step 17., under Daily Cleaning in Cleaning and Maintenance section

Lighting Instructions:

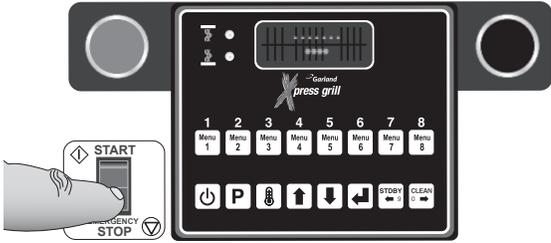
1. Ensure that the flexible gas hose is connected to the grill and the power cord is plugged into the receptacles.
2. Turn the main power switch ON and allow the controls to go through the power-up self-check. Once the control panel displays the word "OFF" the unit is ready to begin the heating process.
3. Press . The control will automatically initiate the heating cycle. The burner will ignite and heat until the temperature specified by the menu item has been obtained.

If ignition of the burner does not occur on the first trial, the bottom indicator light will flash amber. If the burner(s) do not light within four trials for ignition, the control will display a flashing warning, "IGNITION ERROR." The flashing amber light will turn to solid red and an audible alarm will sound. If this occurs, turn the main power switch off, wait 5 minutes, and then repeat steps 2 and 3.

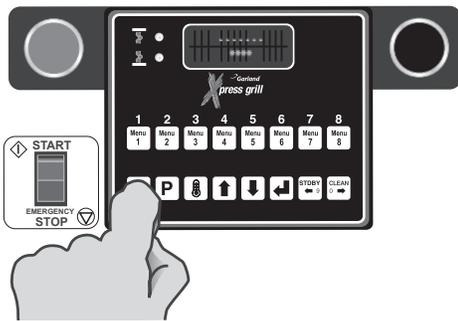
OPERATION *continued*

Simplified Cook Cycle Instructions:

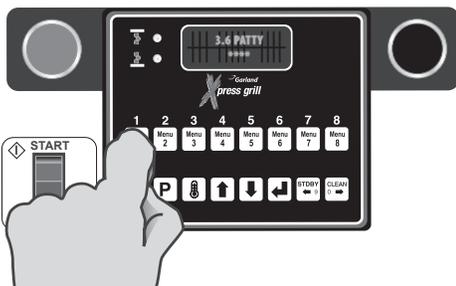
1. Press button to turn on mainpower to grill.



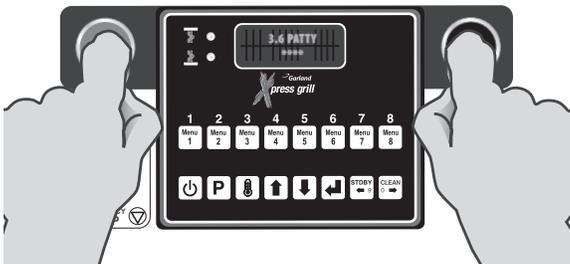
2. Press  to turn zone power on.



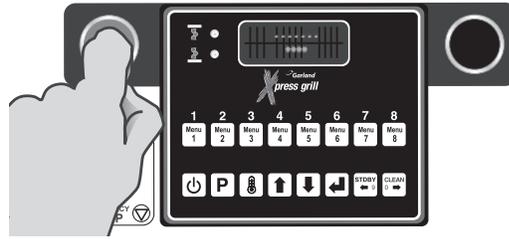
3. Load product on grill surface and select the corresponding product key.



4. Press both green and black buttons to lower clam and begin cooking product.



5. Press green button to cancel any time during cook cycle.



To Cook in Two-Sided Mode:

1. To start a cook cycle select a product recipe by using the product keys (1 through 9) or by using the UP/DOWN keys  or  to select a product recipe.

The display alternately blinks the recipe and the word SELECTED 2 times then the recipe displays continuously.

2. The controller regulates the platen and grill temperatures to the set temperatures of the product selected and reads "TOO COOL" or "TOO HOT" with "MENU ITEM"; until the grill attains the set temperature range for the item.

NOTE: If the display reads either "TOO COOL" or "TOO HOT" the upper platen will not lower and initiate a cooking sequence.

- 3 After loading the product onto the grill, press the green CANCEL/RAISE PLATEN BUTTON and BLACK button simultaneously. A cook cycle starts and the upper platen lowers if the product selected is clamshell recipe.
- 4 To cancel a cook cycle at anytime press the green CANCEL/RAISE PLATEN BUTTON and the upper platen will rise if the product recipe selected is clamshell recipe.
- 5 During a cook cycle, the display shows the product recipe name in the first line and the remaining cook time count down in the second line.
- 6 When the cook timer reaches one, (1), second remaining a pre-time-out alarm sounds alerting the operator.
- 7 When the cooking time has been completed the platen raises automatically. On the controller the "PRODUCT NAME" and the word "REMOVE" will be displayed and an audible alert will sound.
- 8 Pressing the green CANCEL/RAISE PLATEN BUTTON stops the audible alert and the unit will revert back to IDLE mode.

To Cook in Flat Grill Mode:

1. To start a cook cycle select a product recipe by using the product keys (1 through 9) or by using the UP/DOWN keys  or  to select a product recipe.

The display alternately blinks the recipe and the word SELECTED 2 times then the recipe will be displayed continuously.

2. The controller regulates the grill temperature to the set temperature of the product selected and reads "TOO COOL" or "TOO HOT" with "MENU ITEM", until the grill attains the set temperature range for the item.

NOTE: If the display reads either "TOO COOL" or "TOO HOT" it will not initiate a cooking sequence.

3. After loading the product onto the grill, press the green CANCEL/RAISE PLATEN BUTTON and BLACK button simultaneously. That will start a cook cycle if the product selected is clamshell recipe.
4. To cancel a cook cycle at anytime the press the green CANCEL/RAISE PLATEN BUTTON .
5. During a cook cycle, the display shows the product recipe name in the first line and the remaining cook time count down in the second line.
6. The display shows the "SEAR" or "FLIP" alarm message with flashing in the second line if the current cooking product is flat recipe and the sear time or flip time is not zero.
7. A cook alarm sounds with a repeating beep pattern. Pressing the black RAISE button acknowledges the "SEAR" or "FLIP" alarm message if the alarm field in system setup is set to MANUAL.
8. The "SEAR" or "FLIP" alarm message stops after 5 seconds if the alarm field in system setup is set to AUTO.
9. When a cook is complete, the display shows the product recipe name in the first line and a flashing "REMOVE" message in the second line. A repeating beeping alarm also sounds.
10. Pressing the black RAISE button cancels the cook done alarm.
11. The unit reverts back to IDLE mode.

Enter Standby Mode:

Stand by mode is used during slow periods to conserve energy with out a complete shut down of the unit. When cooking temperatures are again required, pre-heat cook temperature/time is reduced. Stand by mode temperatures can be adjusted, see the PROGRAMING section.

1. Select Standby Mode by pressing  or  until "STANDBY" is displayed.
2. Press the GREEN ('CANCEL/RAISE') and the BLACK buttons at the same time. As soon as the upper platen moves down, the display will read "STANDBY MODE." (Note: The first time Standby Mode is entered, the display prompts the operator to press ENTER after pressing the GREEN and BLACK buttons.)

Exit Standby Mode:

1. Press the GREEN ('CANCEL/RAISE') button. The upper platen will raise and the display will read "CANCEL" with an audible alarm.

To Display the Current Temperatures:

1. Press the  button and repeat for each zone to be displayed...
1st press - LOWER GRILL ZONE
2nd press - UPPER PLATEN
3rd Pressing and holding the  button for 5 seconds will display both the grill and platen temperatures (preset and actual). Press again  to exit.

NOTE: The temperatures may be displayed at any time, including during a cooking cycle.

To View Settings for a Menu Item:

1. Enter Programming; Menu Items, (see Programming)
2. Press  to enter "PROGRAMMING MODE MENU ITEMS"
3. Use  and  to choose the desired Menu Item.
4. Press  to scroll through settings for the chosen item.

To Clean the Grill:

1. To start a CLEAN MODE select the clean mode recipe by pressing product key 10 or by using the UP/DOWN keys  or  to select the clean mode recipe.
2. The controller regulates the platen and grill temperatures to the set temperatures of the clean mode recipe. The display shows the message "CLEAN MODE" in the first line and the actual grill temperature in the second line.

OPERATION *continued*

3. Press the ENTER key  to initiate the clean mode.
4. The display SHOWS the message "READY TO CLEAN" with flashing in the second line when the actual temperature is reached (or greater than the set temperatures of clean mode recipe (default 220°F or 250° for both the platen and grill)). A 5 second repeating beep pattern is sounded.
5. Press the ENTER key  again, the heater's control for the platen and grill are turned off and the display shows the message "CLEANING" with flashing in the second line.
6. Press the ENTER key again to exit the CLEAN MODE. The display shows the message "STANDBY" in the first line. The control transitions to "STANDBY MODE" and preheats to idle condition.

PLATEN SET:

This function allows the platen to be moved up or down once it is parallel to the grill surface. Values range from -160 to +160.

EXTENDED TIME:

This option will add 6, 4 and 2 seconds to the time of the next three cooks respectively if the grill has had no activity for 5 minutes. Provided the temperature is not 25°F above set temperature for either the grill or the platen.

INSTANT ON TIME:

This can be set in the range of 00:00 to 00:40. Instant on will turn on the heat zone(s) as soon as a cook cycle starts.

START DELAY:

This number is how long the operator must hold the GREEN ('CANCEL/RAISE') and BLACK buttons to start a cooking cycle for 2-sided recipes only. There will be one beep when the cook is started and another beep when the START DELAY time is reached. If the GREEN ('CANCEL/RAISE') and BLACK buttons are released before that time the cook will be canceled. If Yes is toggled press enter to allow the user to pick from 1 to 5 seconds in 0.5 second increments using  and .

CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning During Operation:

1. After each product load is removed, Use a grill scraper to scrape grease on lower grill plate from front to back only. Do not scrape left to right across the lower grill plate with the grill scraper.
2. Use a grill squeegee to clean release material sheet on upper platen in a downward motion. Do not press hard against the release material sheet to prevent scratching or tearing.

3. Push the grease to the rear of the grill, or pull it to the front trough. Then, squeegee the grease into the buckets on either side. Do not use the scraper for this step.
4. Use a clean, damp cloth to clean back splash and bullnose areas as needed during operation.

Note: To increase life of release material sheets, wipe them down with a folded clean, damp cloth at least four times during each hour of operation.

Daily Cleaning:

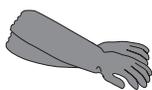
Warning: The upper platen surface and edges are very hot! To prevent burn injuries, use extreme caution when wiping down release sheets and platen edges.



High-Temperature
Grill Cleaner



Grill Cleaning Pad & Handle



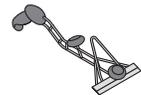
Heat-Resistant Gloves



Clean, Sanitizer-Soaked
Grill Cloths



Grill Squeegee

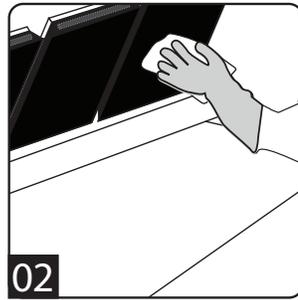


Grill Scraper

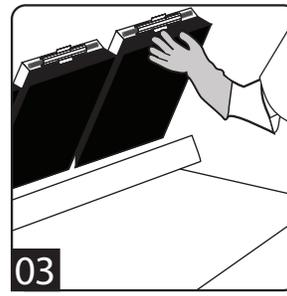
CLEANING AND MAINTENANCE *continued*



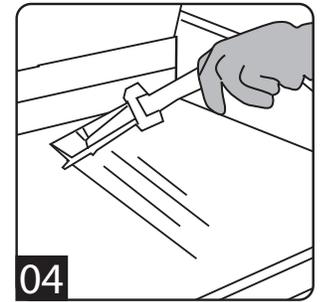
- Select Clean Mode
When Clean Mode has been reached, the LED indicators will turn GREEN.



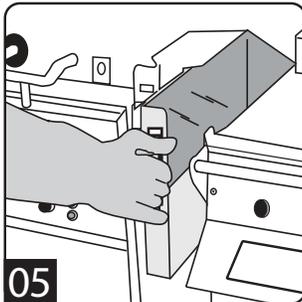
- Wipe the Release Material sheets with a clean, sanitizer-soaked grill cloth.



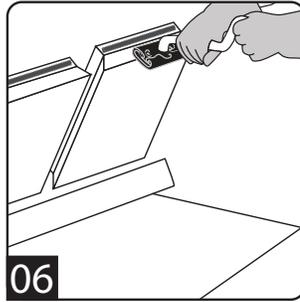
- Remove the locking clips, bars, and release sheets. Wash, rinse, and set aside to dry.
- Set release sheets aside on a flat surface.



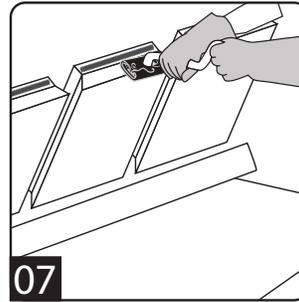
- Scrape the lower grill bars, and release sheets.
- Use the grill squeegee to push residual grease into trough.
- Wash and rinse the squeegee and scraper.



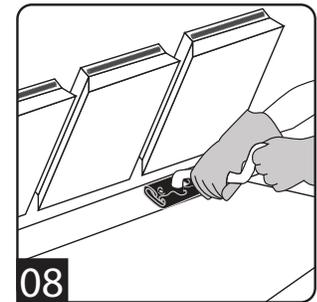
- Remove the grease trough from each side. Empty and replace.



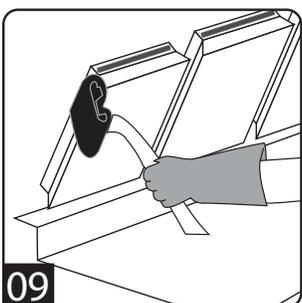
- Apply the grill cleaner to front side of platens starting from right platen to left platen.
- DO NOT SCRUB.



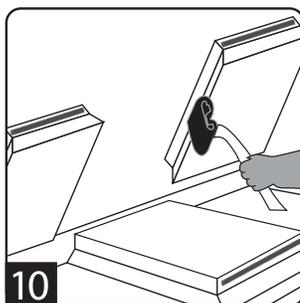
- Apply the grill cleaner to platen surfaces starting from right platen to left platen.
- DO NOT SCRUB



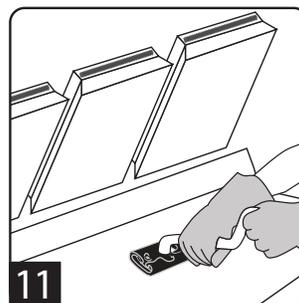
- Apply the grill cleaner to back side of platens from right platen to left platen.
- DO NOT SCRUB



- Apply the grill cleaner to outer edges of right and left platens.
- DO NOT SCRUB
- Press green & black buttons to lower the center platen.



- Apply grill cleaner to inner edges of the right and left platens, and the edges of the center platen.
- DO NOT SCRUB
- Press green button to raise center platen..

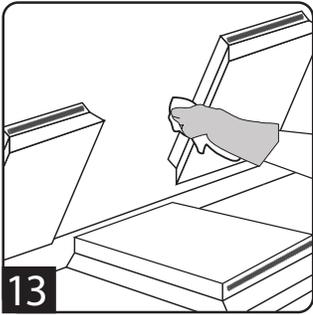


- Apply grill cleaner to bottom grill surface.
- Spread the cleaner over the entire lower grill surface from front to back using even strokes.
- DO NOT SCRUB

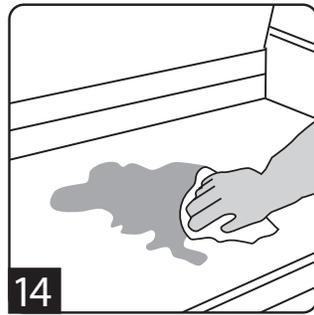


- Rinse platen surfaces with a clean, sanitizer-soaked grill cloth, starting from right to left platens.
- Press green & black buttons to lower the center platen.

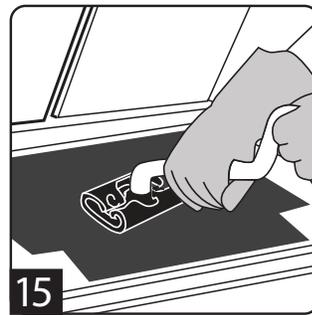
CLEANING AND MAINTENANCE *continued*



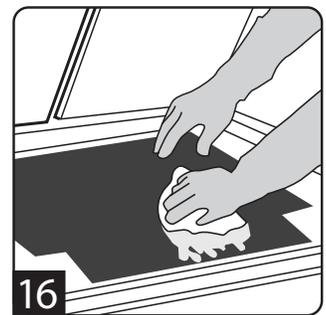
- Rinse the edges of all three platens.
- Press green button to raise center platen.



- Pour a small amount of lukewarm water on a clean, sanitizer-soaked grill cloth over the bottom grill surface and wipe off residue.



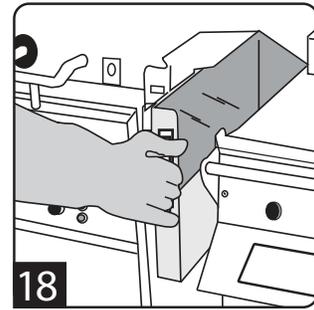
- Place upper platen release material sheets flat on the lower grill surface.
- Gently clean both sides of the release material sheets with the grill cleaning pad



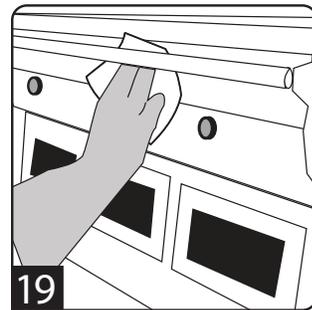
- Rinse both sides of the release material sheets with a clean, sanitizer-soaked grill cloth.
- Reinstall the release material sheets. Secure in place with bars and clips



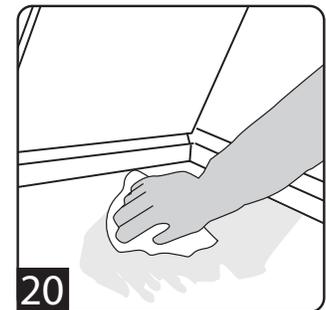
- Wipe lower grill with a clean, sanitizer-soaked grill cloth. Repeat until no visible soil remains.



- Empty, wash, rinse, and replace the grease troughs.



- Wipe remaining grill surfaces with a clean, sanitizer-soaked grill cloth.



- Apply a thin coat of fresh shortening to the lower grill surface only..

PLATEN ZEROING

Turn Master power switch "ON", wait for controllers to display "OFF".

Note: Release sheets should not be installed during this procedure.

1. Press and hold **P** for three, (3) seconds. "ENTER CODE" is displayed.
2. Using the Product buttons, 0-9 enter the code, (1251). "ENTER CODE ****" is displayed.

3. Press **□** to enter the Programming Mode. "PROGRAMMING MODE MENU ITEMS" is displayed.
4. Press **↑** two, (2) times in succession to display "PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP"
5. Press **□** eight, (8) times. "PLATEN SET +/- XX" is displayed. (XX=numbers that will vary from grill to grill.)
6. Allow time for grill to heat and turn ready. Press both the Cancel (Green) and Standby (Black) buttons simultaneously to lower the upper platen. Press the

PLATEN ZEROING

Cancel (Green) button to raise the platen. Now, press both the Cancel (Green) and (Black) Buttons to re-lower the platen.

7. Remove platen adjuster caps from all four adjustment points on each platen. Remove the four locking caps from the adjustment points.
8. Using the adjusting tool lower platen until adjusting tool touches the arm assembly.
9. With gapping tool, adjust right rear of platen until the gapping tool fits snugly between the upper platen and grill surface.
10. Move next to the left front adjuster and raise the platen until the gapping tool fits snugly between the upper platen and grill surface.

11. Next go to the left rear adjuster and raise the platen until the gapping tool fits snugly between the upper platen and grill surface.

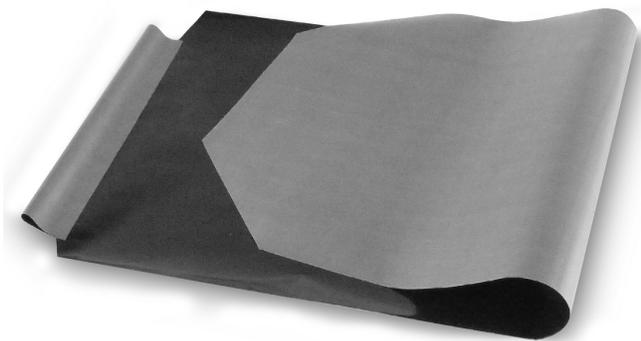
12. Move next to the right front adjustment and raise the platen until the gapping tool fits snugly between the upper platen and grill surface.

13. Repeat steps 9-12 one or more times until gapping tool fits snugly between the upper platen and grill surface at all four adjustment points without further adjustment. (See diagram below.)

14. Replace the platen adjuster locking caps "hollow side down" and tighten snugly. Replace platen adjuster caps.

15. Repeat steps 9-14 for each platen.

ACCESSORIES



Teflon Release Material Sheet - 1799303
(one per platen)

Teflon Release Material Rod - 4517008
(one per platen; 3 shown)

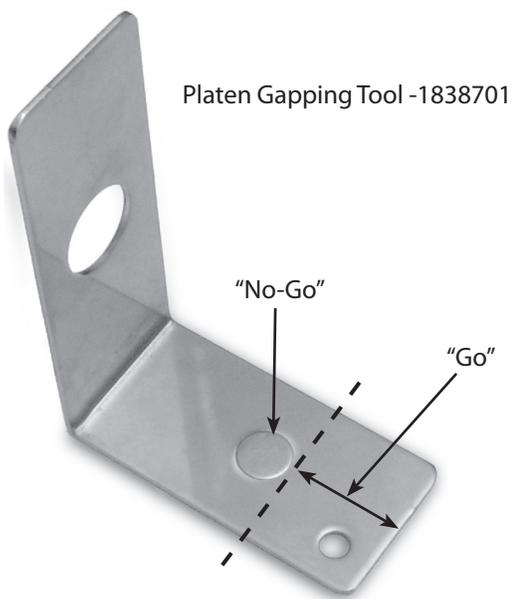


Teflon Release Material Clip - 1851301
(one per platen; 3 shown)

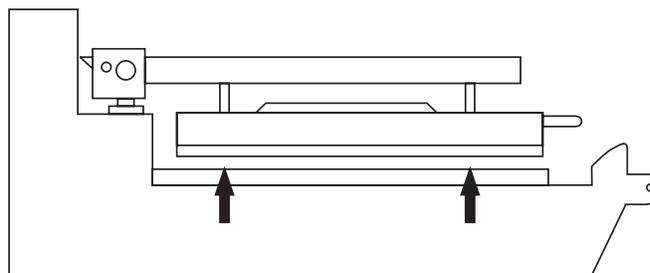
ACCESSORIES



Grill Squeegee - 1868201

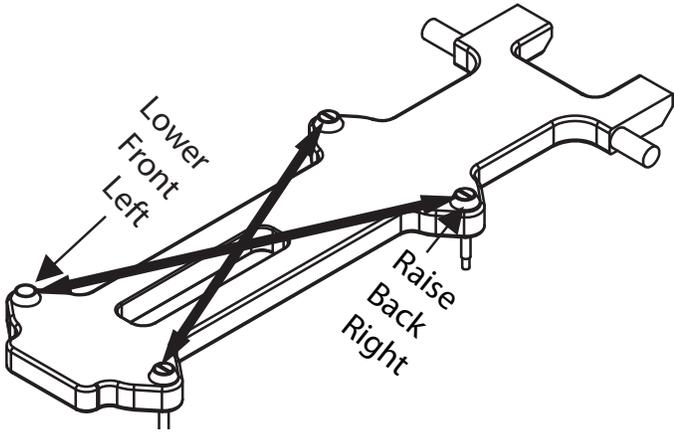


Platen Gapping Tool -1838701



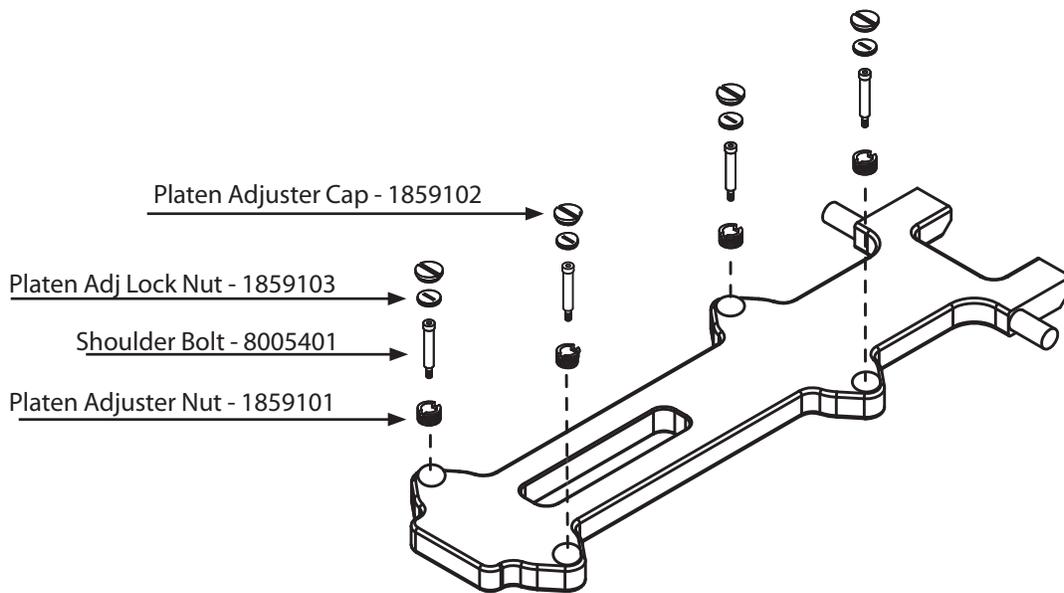
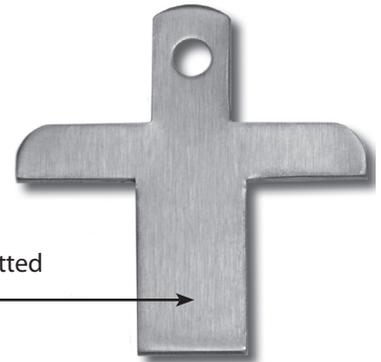
Insert gap tool directly below platen adjusters.

PLATEN ZEROING continued



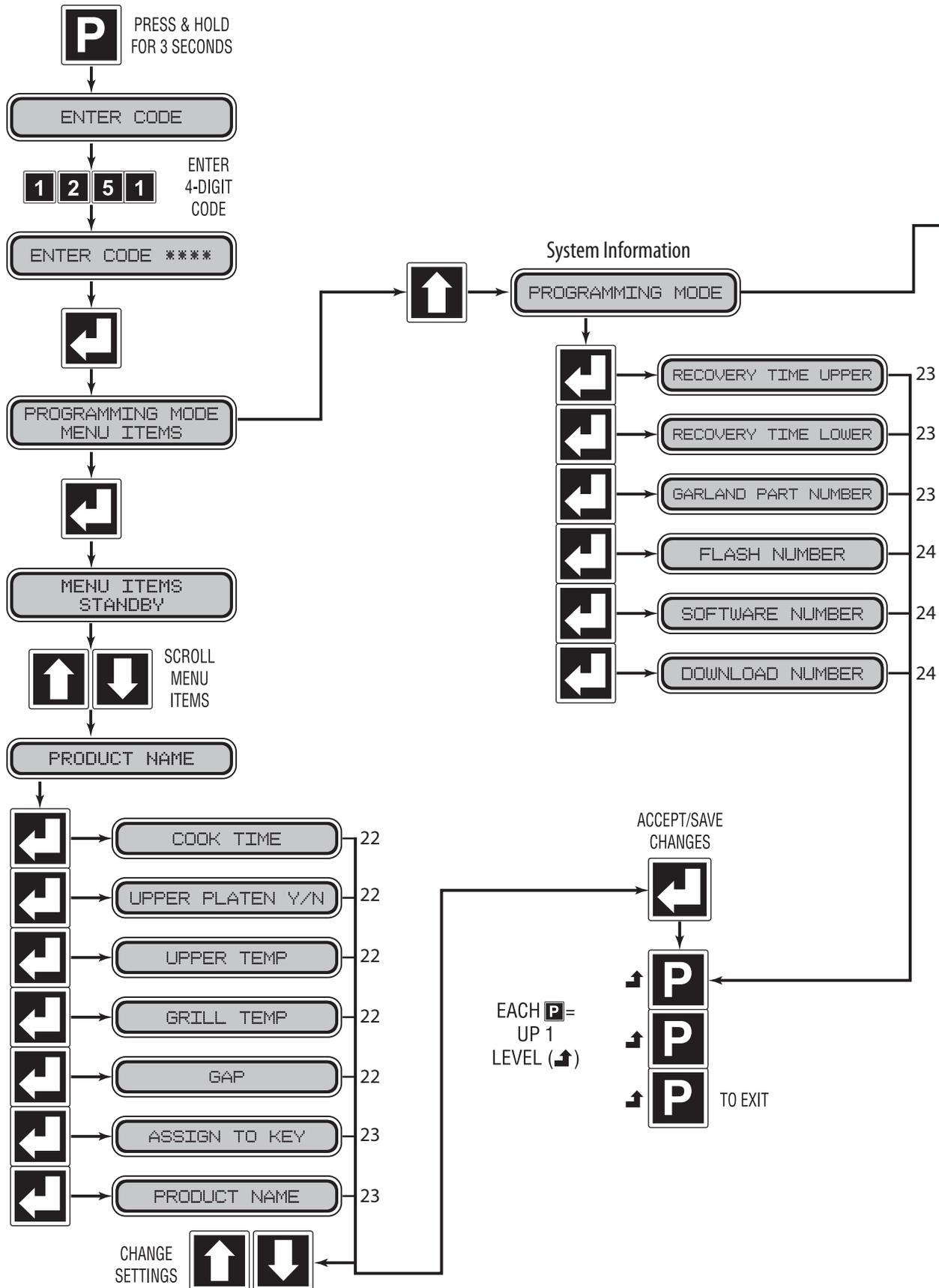
Platen leveling should be done from one corner to the opposite corner. The adjuster nuts should be turned opposite of one another.

Platen Adjusting Tool - 4523323



PROGRAMMING

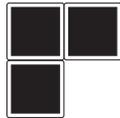
Programming Modes/Menu Sequence:



PROGRAMMING *continued*



Press Once

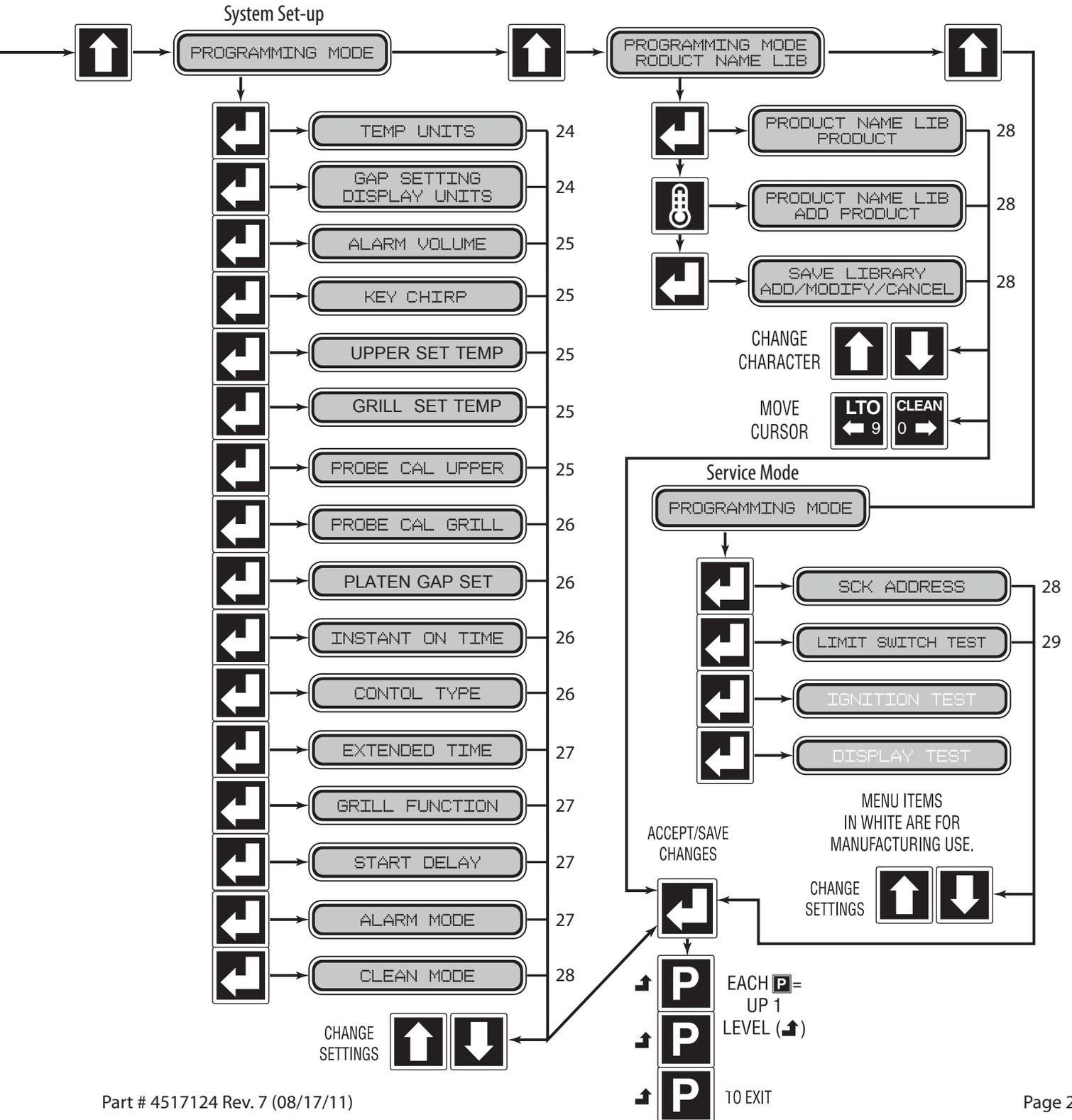


Press Multiple



Display

XX = See Page XX for detailed instructions.



Menu Items...

To Change the Cook Time of a Product:

1. Press and hold **P** for three, (3) seconds. "ENTER CODE" is displayed.
2. Using the Product buttons, 0-9 enter the code, (1251). "ENTER CODE ****" is displayed.
3. Press **□** to enter Programming Mode. "PROGRAMMING MODE MENU ITEMS" is displayed.
4. Press **□**. "MENU ITEMS STANDBY" is displayed.
5. Use **↑** and **↓** to choose the desired Menu Item.
6. Press **□** to display "(MENU ITEM) COOK TIME XX:XX"
7. Use **↑** and **↓** to adjust the cook time.
8. Press **□** to save the changes.
9. Press **P** twice to exit.

To Turn Platen, (2-Sided), Cooking On/Off:

1. Press and hold **P** for three, (3) seconds. "ENTER CODE" is displayed.
2. Using the Product buttons, 0-9 enter the code, (1251). "ENTER CODE ****" is displayed.
3. Press **□** to enter the Programming Mode. "PROGRAMMING MODE MENU ITEMS" is displayed.
4. Press **□**. "MENU ITEMS STANADBY" or "MENU ASSIGNED TO BUTTON 1" is displayed.
5. Use **↑** and **↓** to choose the desired Menu Item.
6. Press **□** twice to display "(MENU ITEM) UPPER PLATEN YES/NO".
7. Use **↑** and **↓** to turn upper platen on or off.
8. Press **□** to save the changes.
9. Press **P** twice to exit.

To Change Upper Platen Set Temperature:

1. Press and hold **P** for three, (3) seconds. "ENTER CODE" is displayed.
2. Using the Product buttons, 0-9 enter the code, (1251). "ENTER CODE ****" is displayed.
3. Press **□** to enter the Programming Mode. "PROGRAMMING MODE MENU ITEMS" is displayed.
4. Press **□**. "MENU ITEMS STANADBY" or "MENU ASSIGNED TO BUTTON 1" is displayed.

5. Use **↑** and **↓** to choose the desired Menu Item.
6. Press **□** three, (3) times to display "(MENU ITEM) UPPER TEMP XXX" displayed in °F or °C.
7. Use **↑** and **↓** to change the set temperature to the desired value.
8. Press **□** to save the changes.
9. Press **P** twice to exit.

To Change Grill Set Temperature:

1. Press and hold **P** for three, (3) seconds. "ENTER CODE" is displayed.
2. Using the Product buttons, 0-9 enter the code, (1251). "ENTER CODE ****" is displayed.
3. Press **□** to enter the Programming Mode. "PROGRAMMING MODE MENU ITEMS" is displayed.
4. Press **□**. "MENU ITEMS STANADBY" or "MENU ASSIGNED TO BUTTON 1" is displayed.
5. Use **↑** and **↓** to choose the desired Menu Item.
6. Press **□** four, (4) times to display "(MENU ITEM) GRILL TEMP XXX" displayed in °F or °C.
7. Use **↑** and **↓** to change the set temperature to the desired value.
8. Press **□** to save the changes.
9. Press **P** twice to exit.

To Change Product Gap Setting:

1. Press and hold **P** for three, (3) seconds. "ENTER CODE" is displayed.
2. Using the Product buttons, 0-9 enter the code, (1251). "ENTER CODE ****" is displayed.
3. Press **□** to enter the Programming Mode. "PROGRAMMING MODE MENU ITEMS" is displayed.
4. Press **□**. "MENU ITEMS STANADBY" or "MENU ASSIGNED TO BUTTON 1" is displayed.
5. Use **↑** and **↓** to choose the desired Menu Item.
6. Press **□** five, (5) times to display "GAP XXX" displayed in inches or mm.
7. Use **↑** and **↓** to change the gap setting to the desired value.
8. Press **□** to save the changes.
9. Press **P** twice to exit.

PROGRAMMING *continued*

To Change Product Button, "Key" Assignment

1. Press **P** and hold for three, (3) seconds. "ENTER CODE" is displayed.
2. Using the Product buttons, 0-9 enter the code, (1251). "ENTER CODE ****" is displayed.
3. Press **□** to enter the Programming Mode. "PROGRAMMING MODE MENU ITEMS" is displayed.
4. Press **□**. "MENU ITEMS STANDBY" or menu assigned to button 1 is displayed.
5. Use **↑** and **↓** to select any unused item from the Menu Item.
6. Press **□** six, (6) to display "ASSIGN TO KEY (1-8 or NONE)" - Make sure you have assigned desired values to time gap and temperatures".

NOTE: If time is left with zero value, the key assignment will not go into effect.(you will hear double beep when choosing key in cooking mode)

7. Use **↑** and **↓** to change the key, (Product Button), assignment, and replace any previous assignments to that key.
8. Press **□** to save the changes.
9. Press **P** twice to exit.

To Change a Product Name:

1. Press and hold **P** for three, (3) seconds. "ENTER CODE" is displayed.
2. Using the Product buttons, 0-9 enter the code, (1251). "ENTER CODE ****" is displayed.
3. Press **□** to enter the Programming Mode. "PROGRAMMING MODE MENU ITEMS" is displayed.
4. Press **□**. "MENU ITEMS STANDBY" or menu assigned to button 1 is displayed.
5. Use **↑** and **↓** to choose the desired Menu Item.
6. Press **□** seven, (7) times to display "PRODUCT NAME (CHOSEN ITEM)" - Make sure you have assigned desired values to time gap and temperatures"
7. Use **↑** and **↓** to cycle through the available product names until the desired name is achieved.
8. Press **□** to save the changes. You will automatically return to "PROGRAMMING MODE MENU ITEMS".
9. Press **P** to exit.

System Info...

To View Recovery Time - Upper Platen:

1. Press and hold **P** for three, (3) seconds. "ENTER CODE" is

displayed.

2. Using the Product buttons, 0-9 enter the code, (1251). "ENTER CODE ****" is displayed.
3. Press **□** to enter the Programming Mode. "PROGRAMMING MODE MENU ITEMS" is displayed.
4. Press **↑** one, (1) time to display "PROGRAMMING MODE SYSTEM INFO."
5. Press **□** to view the upper recovery time. "RECOVERY UPPER XXXX" is displayed.
6. Press **P** to return to "PROGRAMMING MODE SYSTEM INFO".
7. Press **P** to exit.

To View Recovery Time - Grill:

1. Press and hold **P** for three, (3) seconds. "ENTER CODE" is displayed.
2. Using the Product buttons, 0-9 enter the code, (1251). "ENTER CODE ****" is displayed.
3. Press **□** to enter the Programming Mode. "PROGRAMMING MODE MENU ITEMS" is displayed.
4. Press **↑** one, (1) time to display "PROGRAMMING MODE SYSTEM INFO."
5. Press **□** two, (2), times to view the grill recovery time. "RECOVERY GRILL XXXX" is displayed.
6. Press **P** to return to "PROGRAMMING MODE SYSTEM INFO".
7. Press **P** to exit.

To View the Garland Part Number:

1. Press and hold **P** for three, (3) seconds. "ENTER CODE" is displayed.
2. Using the Product buttons, 0-9 enter the code, (1251). "ENTER CODE ****" is displayed.
3. Press **□** to enter the Programming Mode. "PROGRAMMING MODE MENU ITEMS" is displayed.
4. Press **↑** one, (1) time to display "PROGRAMMING MODE SYSTEM INFO."
5. Press **□** three, (3), times to view the Garland Part Number for the grill. "GARLAND PART # X...X" is displayed. (number varies by grill).
6. Press **P** to return to "PROGRAMMING MODE SYSTEM INFO".
7. Press **P** to exit.

To View the Flash Number:

1. Press and hold **P** for three, (3) seconds. "ENTER CODE" is displayed.
2. Using the Product buttons, 0-9 enter the code, (1251). "ENTER CODE ****" is displayed.
3. Press **↵** to enter the Programming Mode. "PROGRAMMING MODE MENU ITEMS" is displayed.
4. Press **↑** one, (1) time to display "PROGRAMMING MODE SYSTEM INFO."
5. Press **↵** four, (4), times to view the Flash Number. "FLASH NUMBER X...X" is displayed. (Flash number varies by grill).
6. Press **P** to return to "PROGRAMMING MODE SYSTEM INFO".
7. Press **P** to exit.

To View the Software Number:

1. Press and hold **P** for three, (3) seconds. "ENTER CODE" is displayed.
2. Using the Product buttons, 0-9 enter the code, (1251). "ENTER CODE ****" is displayed.
3. Press **↵** to enter the Programming Mode. "PROGRAMMING MODE MENU ITEMS" is displayed.
4. Press **↑** one, (1) time to display "PROGRAMMING MODE SYSTEM INFO."
5. Press **↵** five, (5), times to view the Software Number. "SOFTWARE NUMBER X...X" is displayed. (number varies by grill).
6. Press **P** to return to "PROGRAMMING MODE SYSTEM INFO".
7. Press **P** to exit.

To View the Download Number:

1. Press and hold **P** for three, (3) seconds. "ENTER CODE" is displayed.
2. Using the Product buttons, 0-9 enter the code, (1251). "ENTER CODE ****" is displayed.
3. Press **↵** to enter the Programming Mode. "PROGRAMMING MODE MENU ITEMS" is displayed.
4. Press **↑** one, (1) time to display "PROGRAMMING MODE SYSTEM INFO."
5. Press **↵** six, (6), times to view the Download Number. "DOWNLOAD NUMBER X...X" is displayed. (Download

number varies by grill).

6. Press **P** to return to "PROGRAMMING MODE SYSTEM INFO".
7. Press **P** to exit.

System Setup

To Change temperature Units, (°F or °C):

1. Press and hold **P** for three, (3) seconds. "ENTER CODE" is displayed.
2. Using the Product buttons, 0-9 enter the code, (1251). "ENTER CODE ****" is displayed.
3. Press **↵** to enter the Programming Mode. "PROGRAMMING MODE MENU ITEMS" is displayed.
4. Press **↑** two, (2) times. "PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP" is displayed.
5. Press **↵** to enter system setup. "TEMP DISPLAY FAHRENHEIT (or CELSIUS)" is displayed.
6. Press **↓** to change the temperature units to either Fahrenheit or Celsius.
7. Press **↵** to save the changes.
8. Press **P** to return to "PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP"
9. Press **P** again to exit.

To Change Gap Setting Display Units:

1. Press and hold **P** for three, (3) seconds. "ENTER CODE" is displayed.
2. Using the Product buttons, 0-9 enter the code, (1251). "ENTER CODE ****" is displayed.
3. Press **↵** to enter the Programming Mode. "PROGRAMMING MODE MENU ITEMS" is displayed.
4. Press **↑** two, (2) times. "PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP" is displayed.
5. Press **↵** two, (2), times. "GAP SETTING DISPLAY INCHES (or MILLIMETERS)" is displayed.
6. Press **↓** to change the Gap Setting Display units to either Inches or Millimeters.
7. Press **↵** to save the changes.
8. Press **P** to return to "PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP"
9. Press **P** again to exit.

PROGRAMMING *continued*

To Change the Alarm Volume:

1. Press and hold **P** for three, (3) seconds. "ENTER CODE" is displayed.
2. Using the Product buttons, 0-9 enter the code, (1251). "ENTER CODE ****" is displayed.
3. Press **□** to enter the Programming Mode. "PROGRAMMING MODE MENU ITEMS" is displayed.
4. Press **↑** two, (2) times. "PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP" is displayed.
5. Press **□** three, (3), times. "ALARM VOLUME LOW (or HIGH)" is displayed.
6. Use **↑** or **↓** to change the Alarm Volume to either Low or High.
7. Press **□** to save the changes.
8. Press **P** to return to "PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP"
9. Press **P** again to exit.

To Change the Key Chirp:

To turn key chirp on or off in programing mode only.

1. Press and hold **P** for three, (3) seconds. "ENTER CODE" is displayed.
2. Using the Product buttons, 0-9 enter the code, (1251). "ENTER CODE ****" is displayed.
3. Press **□** to enter the Programming Mode. "PROGRAMMING MODE MENU ITEMS" is displayed.
4. Press **↑** two, (2) times. "PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP" is displayed.
5. Press **□** four, (4), times. "KEY CHIRP ON (or OFF" is displayed.
6. Use **↑** or **↓** to change the key chirp to either ON or OFF.
7. Press **□** to save the changes.
8. Press **P** to return to "PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP"
9. Press **P** again to exit.

To Change Upper Set Temperature:

1. Press and hold **P** for three, (3) seconds. "ENTER CODE" is displayed.
2. Using the Product buttons, 0-9 enter the code, (1251). "ENTER CODE ****" is displayed.

3. Press **□** to enter the Programming Mode. "PROGRAMMING MODE MENU ITEMS" is displayed.
4. Press **↑** two, (2) times. "PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP" is displayed.
5. Press **□** five, (5), times to display "UPPER SET TEMP". The default temperature value is 425F (218C).
6. Press **□** or use **↑** and **↓** to change the key to a desired temperature value (typically the most used in cooking). The temp range is 300 – 425F.
7. Press **□** to save the changes.
8. Press **P** to return to "PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP"
9. Press **P** again to exit.

To Change Grill Set Temperature:

1. Press **P** and hold for three, (3) seconds. "ENTER CODE" is displayed.
2. Using the Product buttons, 0-9 enter the code, (1251). "ENTER CODE ****" is displayed.
3. Press **□** to enter the Programming Mode. "PROGRAMMING MODE MENU ITEMS" is displayed.
4. Press **↑** two, (2) times. "PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP" is displayed.
5. Press **□** six, (6), times to display "GRILL SET TEMP". The default temperature value is 350F (177C).
6. Press **□** to accept or use **↑** and **↓** to change the key to a desired temperature value (typically the most used in cooking). The temp range is 275 – 375F.
7. Press **□** to save the changes.
8. Press **P** to return to "PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP"
9. Press **P** again to exit.

To Change Probe Calibration - Upper:

1. Press and hold **P** for three, (3) seconds. "ENTER CODE" is displayed.
2. Using the Product buttons, 0-9 enter the code, (1251). "ENTER CODE ****" is displayed.
3. Press **□** to enter the Programming Mode. "PROGRAMMING MODE MENU ITEMS" is displayed.
4. Press **↑** two, (2) times. "PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP" is displayed.

PROGRAMMING *continued*

5. Press **5** five, (5), times. "PROBE CAL – UPPER XXXF" is displayed.
6. Use **↑** or **↓** to change the Probe Calibration to the correct temperature measured with a pyrometer.* SEE CALIBRATION REQUIREMENTS and CALIBRATION section.
7. Press **↵** to save the changes.
8. Press **P** to return to "PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP"
9. Press **P** again to exit.

To Change Probe Calibration - Grill:

1. Press and hold **P** for three, (3) seconds. "ENTER CODE" is displayed.
2. Using the Product buttons, 0-9 enter the code, (1251). "ENTER CODE ****" is displayed.
3. Press **↵** to enter the Programming Mode. "PROGRAMMING MODE MENU ITEMS" is displayed.
4. Press **↑** two, (2) times. "PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP" is displayed.
5. Press **6** six, (6), times. "PROBE CAL – GRILL XXXF" is displayed.
6. Use **↑** or **↓** to change the Probe Calibration to the correct temperature measured with a pyrometer.* SEE CALIBRATION REQUIREMENTS and CALIBRATION Section.
7. Press **↵** to save the changes.
8. Press **P** to return to "PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP"
9. Press **P** again to exit.

*CALIBRATION REQUIREMENTS

The control software will beep to the user when it is appropriate to calibrate. The control will allow calibration provided the following conditions are met:

- Temperature is currently falling from a detected peak of 360°F or higher.
- Temperature is falling and has fallen 2°F from a detected peak that is within the 350-360°F range. (i.e. calibration would be allowed at 355°F if the achieved peak temperature was 357°F)
- Temperature is rising through the 350-360°F range as a result of a heat on pulse of less than 30 seconds.

To Change Platen Top Set:

1. Press and hold **P** for three, (3) seconds. "ENTER CODE" is displayed.

2. Using the Product buttons, 0-9 enter the code, (1251). "ENTER CODE ****" is displayed.
3. Press **↵** to enter the Programming Mode. "PROGRAMMING MODE MENU ITEMS" is displayed.
4. Press **↑** two, (2) times. "PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP" is displayed.
5. Press **9** nine, (9) times. "PLATEN GAP SET +/- XX" is displayed. (numbers will vary by grill)
6. Use **↑** and **↓** to change the Platen Gap Set to the correct value.
7. Press **↵** to save the changes.
8. Press **P** to return to "PROGRAMMING MODE MENU ITEMS"
9. Press **P** again to exit.

To Change Instant-On Time:

1. Press and hold **P** for three, (3) seconds. "ENTER CODE" is displayed.
2. Using the Product buttons, 0-9 enter the code, (1251). "ENTER CODE ****" is displayed.
3. Press **↵** to enter the Programming Mode. "PROGRAMMING MODE MENU ITEMS" is displayed.
4. Press **↑** two, (2) times. "PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP" is displayed.
5. Press **10** ten, (10) times. "INSTANT ON TIME XX:XX" is displayed. (numbers will vary by grill).
6. Use **↑** and **↓** to change the Instant on Time to the desired value.
7. Press **↵** to save the changes.
8. Press **P** to return to "PROGRAMMING MODE MENU ITEMS"
9. Press **P** again to exit.

To Change Control Type:

Note: this must be verified if the control is changed, match the new control to the grill.

1. Press and hold **P** for three, (3) seconds. "ENTER CODE" is displayed.
2. Using the Product buttons, 0-9 enter the code, (1251). "ENTER CODE ****" is displayed.
3. Press **↵** to enter the Programming Mode.

PROGRAMMING *continued*

"PROGRAMMING MODE MENU ITEMS" is displayed.

- Press **▲** two, (2) times. "PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP" is displayed.
- Press **▶** eleven, (11) times. "CONTROL TYPE ELECTRIC (or GAS)" is displayed. (type varies by grill).
- Use **▲** and **▼** to change Control Type to match the design of the grill.
- Press **▶** to save the changes.
- Press **P** to return to "PROGRAMMING MODE MENU ITEMS"
- Press **P** again to exit.

To Turn Extended Time On/Off:

- Press and hold **P** for three, (3) seconds. "ENTER CODE" is displayed.
- Using the Product buttons, 0-9 enter the code, (1251). "ENTER CODE ****" is displayed.
- Press **▶** to enter the Programming Mode. "PROGRAMMING MODE MENU ITEMS" is displayed.
- Press **▲** two, (2) times. "PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP" is displayed.
- Press **▶** twelve, (12) times. "EXTENDED TIME NO (or YES)" is displayed.
- Use **▲** and **▼** to turn Extended Time on or off.
- Press **▶** to save the changes.
- Press **P** to return to "PROGRAMMING MODE MENU ITEMS"
- Press **P** again to exit.

To Change the Grill Function:

- Press and hold **P** for three, (3) seconds. "ENTER CODE" is displayed.
- Using the Product buttons, 0-9 enter the code, (1251). "ENTER CODE ****" is displayed.
- Press **▶** to enter the Programming Mode. "PROGRAMMING MODE MENU ITEMS" is displayed.
- Press **▲** two, (2) times. "PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP" is displayed.
- Press **▶** thirteen, (13) times. "FUNCTION CLAMSHELL (or FLAT)" is displayed.
- Use **▲** and **▼** to toggle between Flat mode and

Clamshell mode.

- Press **▶** to save the changes.
- Press **P** to return to "PROGRAMMING MODE MENU ITEMS"
- Press **P** again to exit.

To Change the Start Delay:

- Press and hold **P** for three, (3) seconds. "ENTER CODE" is displayed.
- Using the Product buttons, 0-9 enter the code, (1251). "ENTER CODE ****" is displayed.
- Press **▶** to enter the Programming Mode. "PROGRAMMING MODE MENU ITEMS" is displayed.
- Press **▲** two, (2) times. "PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP" is displayed.
- Press **▶** fourteen, (14) times. "START DELAY YES (or NO)" is displayed.
- Use **▲** and **▼** to turn Start Delay on or off.
- If Start Delay is On (YES), press **▶** to display "DELAY TIME XX:XX".
- Use **▲** and **▼** to set the Delay Time to the desired value.
- Press **▶** to save the changes.
- Press **P** to return to "PROGRAMMING MODE MENU ITEMS"
- Press **P** again to exit.

To Change the Alarm Mode:

- Press and hold **P** for three, (3) seconds. "ENTER CODE" is displayed.
- Using the Product buttons, 0-9 enter the code, (1251). "ENTER CODE ****" is displayed.
- Press **▶** to enter the Programming Mode. "PROGRAMMING MODE MENU ITEMS" is displayed.
- Press **▲** two, (2) times. "PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP" is displayed.
- Press **▶** fifteen, (15) times. "ALARM MODE AUTO (or MANUAL)" is displayed.
- Use **▲** and **▼** to change the Alarm Mode to either Auto or Manual.
- Press **▶** to save the changes.

PROGRAMMING *continued*

8. Press **P** to return to "PROGRAMMING MODE MENU ITEMS"
9. Press **P** again to exit.

To Turn Clean Mode On/Off:

1. Press and hold **P** for three, (3) seconds. "ENTER CODE" is displayed.
2. Using the Product buttons, 0-9 enter the code, (1251). "ENTER CODE ****" is displayed.
3. Press **↵** to enter the Programming Mode. "PROGRAMMING MODE MENU ITEMS" is displayed.
4. Press **↑** two, (2) times. "PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP" is displayed.
5. Press **↵** sixteen, (16) times. "CLEAN MODE YES (or NO)" is displayed.
6. Use **↑** and **↓** to turn Clean Mode On or Off.
7. Press **↵** to save the changes.
8. Press **P** to return to "PROGRAMMING MODE MENU ITEMS"
9. Press **P** again to exit.

To Add a Product Name in Library:

1. Press and hold **P** for three, (3) seconds. "ENTER CODE" is displayed.
2. Using the Product buttons, 0-9 enter the code, (1251). "ENTER CODE ****" is displayed.
3. Press **↵** to enter the Programming Mode. "PROGRAMMING MODE MENU ITEMS" is displayed.
4. Press **↑** three, (3) times. "PROGRAMMING MODE PROD NAME LIB" is displayed.
5. Press **↵**. "PROD NAME LIB" is displayed.
6. Press **Ⓢ**. "PROD NAME LIB" will be displayed on the top line, with a flashing cursor on the bottom line.
7. Use **↑** and **↓** to change the character, (A-Z, 1-9, <space>, and hyphen are available). Use **←** and **→** to move the cursor position.
8. Press **↵** to save the new product name. "SAVE LIBRARY ADD" is displayed.
9. Press **↵** to save. "PROGRAMMING MODE PROD NAME

LIB" is displayed.

10. Press **P** to exit.

To Modify a Product Name in Library:

1. Press and hold **P** for three, (3) seconds. "ENTER CODE" is displayed.
2. Using the Product buttons, 0-9 enter the code, (1251). "ENTER CODE ****" is displayed.
3. Press **↵** to enter the Programming Mode. "PROGRAMMING MODE MENU ITEMS" is displayed.
4. Press **↑** three, (3) times. "PROGRAMMING MODE PROD NAME LIB" is displayed.
5. Press **↵**. "PROD NAME LIB" is displayed.
6. Use **↑** and **↓** to select Product Name to be modified.
7. Press **Ⓢ**. The first character in the Product Name will start flashing.
8. Use **↑** and **↓** to change the character, (A-Z, 1-9, <space>, and hyphen are available). Use **←** and **→** to move the cursor position.
9. Press **↵**. "SAVE LIBRARY ADD" is displayed.
10. Press **↑**. "SAVE LIBRARY MODIFY" is displayed.
11. Press **↵** to save. "PROGRAMMING MODE PROD NAME LIB" is displayed.
12. Press **P** to exit.

Service Mode

To Change SCK Address:

1. Press and hold **P** for three, (3) seconds. "ENTER CODE" is displayed.
2. Using the Product buttons, 0-9 enter the code, (1251). "ENTER CODE ****" is displayed.
3. Press **↵** to enter the Programming Mode. "PROGRAMMING MODE MENU ITEMS" is displayed.
4. Press **↑** three, (3) times. "PROGRAMMING MODE SERVICE MODE" is displayed.
5. Press **↵** one, (1), time. "Address XX" is displayed.
6. Use **↑** and **↓** to change to the desired SCK Address.
7. Press **↵** to save the changes.
8. Press **P** to return to "PROGRAMMING MODE SERVICE MODE"

PROGRAMMING *continued*

9. Press **P** again to exit.

To Perform Limit Switch Test:

1. Press and hold **P** for three, (3) seconds. "ENTER CODE" is displayed.
2. Using the Product buttons, 0-9 enter the code, (1251). "ENTER CODE ****" is displayed.
3. Press **↵** to enter the Programming Mode. "PROGRAMMING MODE MENU ITEMS" is displayed.
4. Press **↑** three, (3) times. "PROGRAMMING MODE SERVICE MODE" is displayed.

5. Press **↵** two, (2), times. "PLATEN" (along with the position of each switch), is displayed.

6. Use **↑** and **↓** to move the platen up and down. Check for correct switch operation:

Correct Switch Operation:

Platen Up - U (Closed) L (Open)

Platen Down - U (Open) L (Closed)

7. Press **P** to return to "PROGRAMMING MODE SERVICE MODE".
8. Press **P** again to exit..

CALIBRATION

Bi-Weekly Calibration:

Tools: Digital Pyrometer with Surface Probe

Warning: PERSONAL INJURY FROM BURNS MAY RESULT WHEN COMING IN CONTACT WITH HOT COOKING SURFACES.

NOTE: Calibration of grills is done with release material sheets installed.

NOTE: CALIBRATION REQUIREMENTS

The control software will beep to the user when it is appropriate to calibrate. The control will allow calibration provided the following conditions are met:

- Temperature is currently falling from a detected peak of 360°F or higher.
- Temperature is falling and has fallen 2°F from a detected peak that is within the 350-360°F range. (i.e. calibration would be allowed at 355°F if the achieved peak temperature was 357°F)
- Temperature is rising through the 350-360°F range as a result of a heat on pulse of less than 30 seconds.

To Calibrate:

1. The upper platens and lower grill plate should be at operating temperatures to perform this calibration procedure.

Turn on the Master Switch and press **⏻** to enter cooking mode.

2. Press **↑** or **↓** to select a "CLAM" operation and allow the grill to reach the set temperature and stabilize, (approximately 30 minutes).

3. Press and hold **P** for three, (3) seconds. "ENTER CODE" is displayed.

4. Using the Product buttons, 0-9 enter the code, (1251). "ENTER CODE ****" is displayed.

5. Press **↵** to enter the Programming Mode. "PROGRAMMING MODE MENU ITEMS" is displayed.

6. Press **↓** three, (3) times. "PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP" is displayed.

7. Press **↵** four (4) times or seven (7) times. "PROBE CAL – UPPER XXXF" is displayed.

8. Place the surface probe of the digital pyrometer directly on the probe location, (see diagram on following page).

9. Allow at least 5 seconds for the pyrometer to respond and stabilize. Note the temperature on the pyrometer.

10. If the temperature on the grill control display does not match the temperature on the pyrometer, adjust the temperature on the grill control accordingly using the **↑** and **↓** buttons.

11. Press **↵**. "PROBE CAL – GRILL XXXF" is displayed.

12. Repeat steps 8 - 10.

13. Press **↵** to save the changes.

14. Press **P** to return to "PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP"

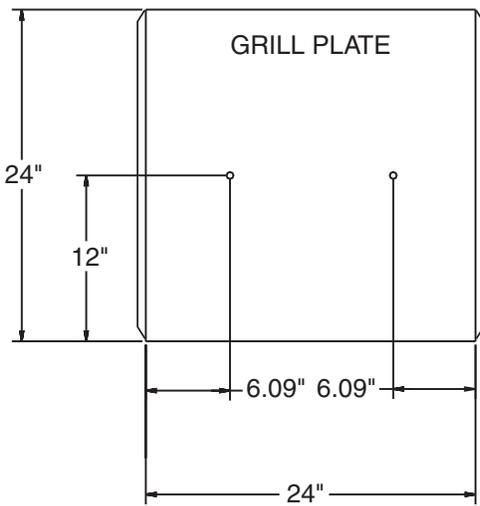
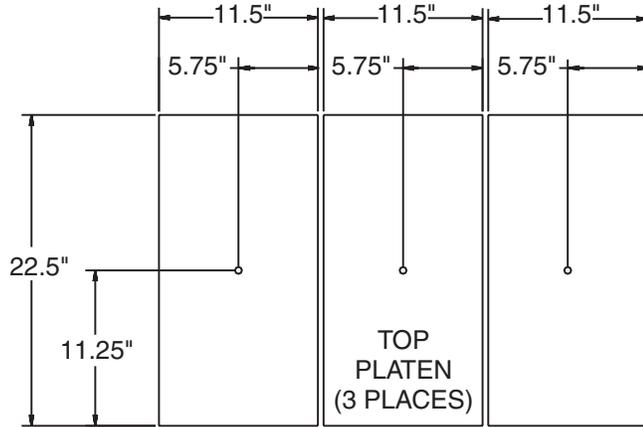
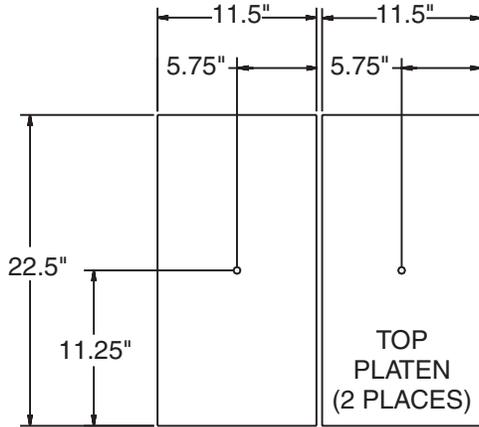
15. Press **P** again to exit.

16. Repeat steps 1 - 15 at each control.

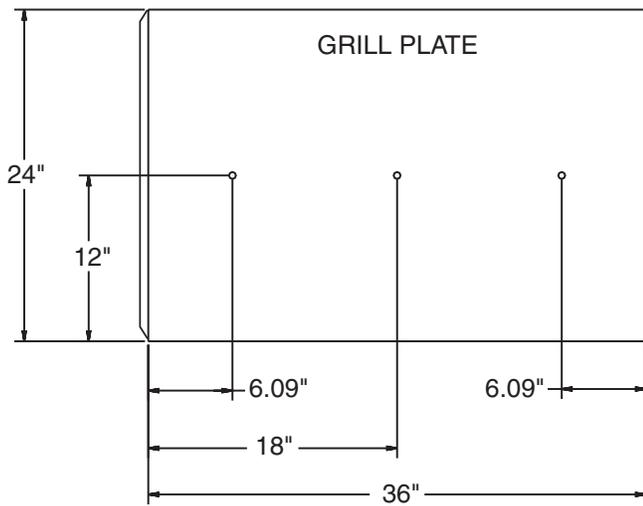
CALIBRATION continued

Probe Locations:

The grill's thermocouple probes are located on each section of the lower grill plate in the center of the cooking zone as shown in the diagram below. Each upper platen has one thermocouple probe in the center.



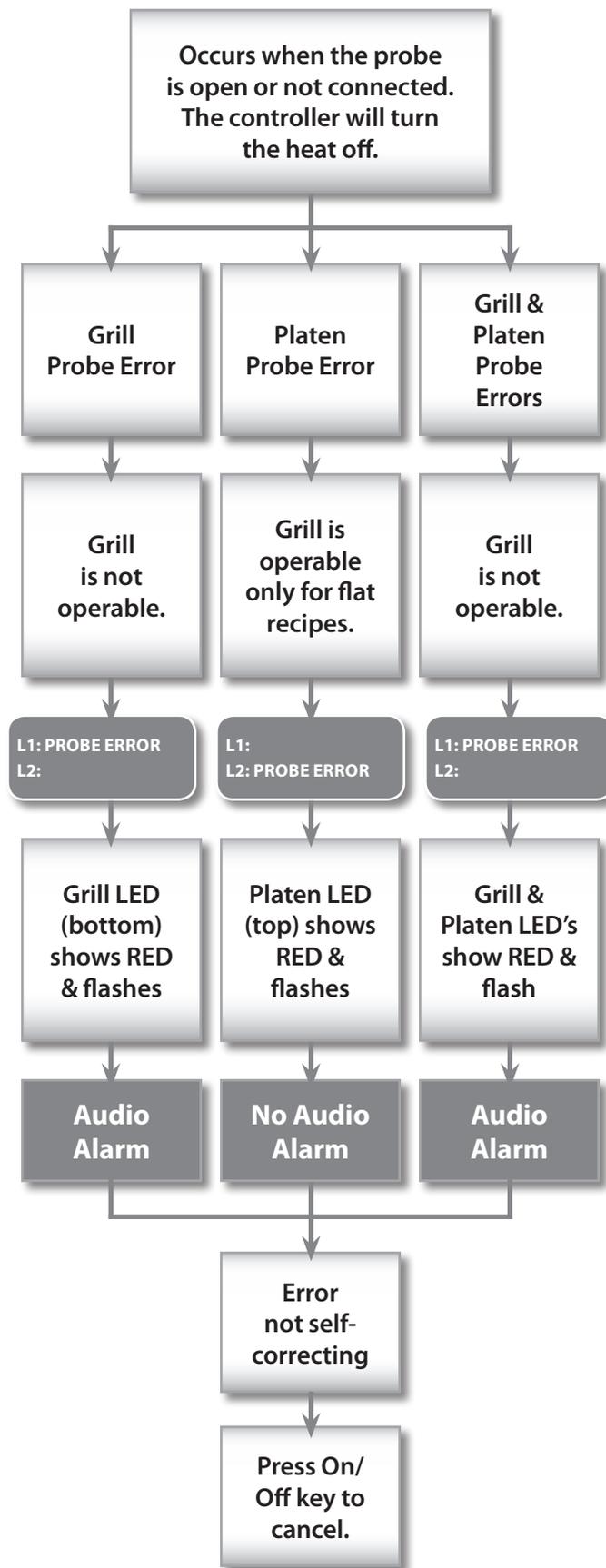
MODEL XG24



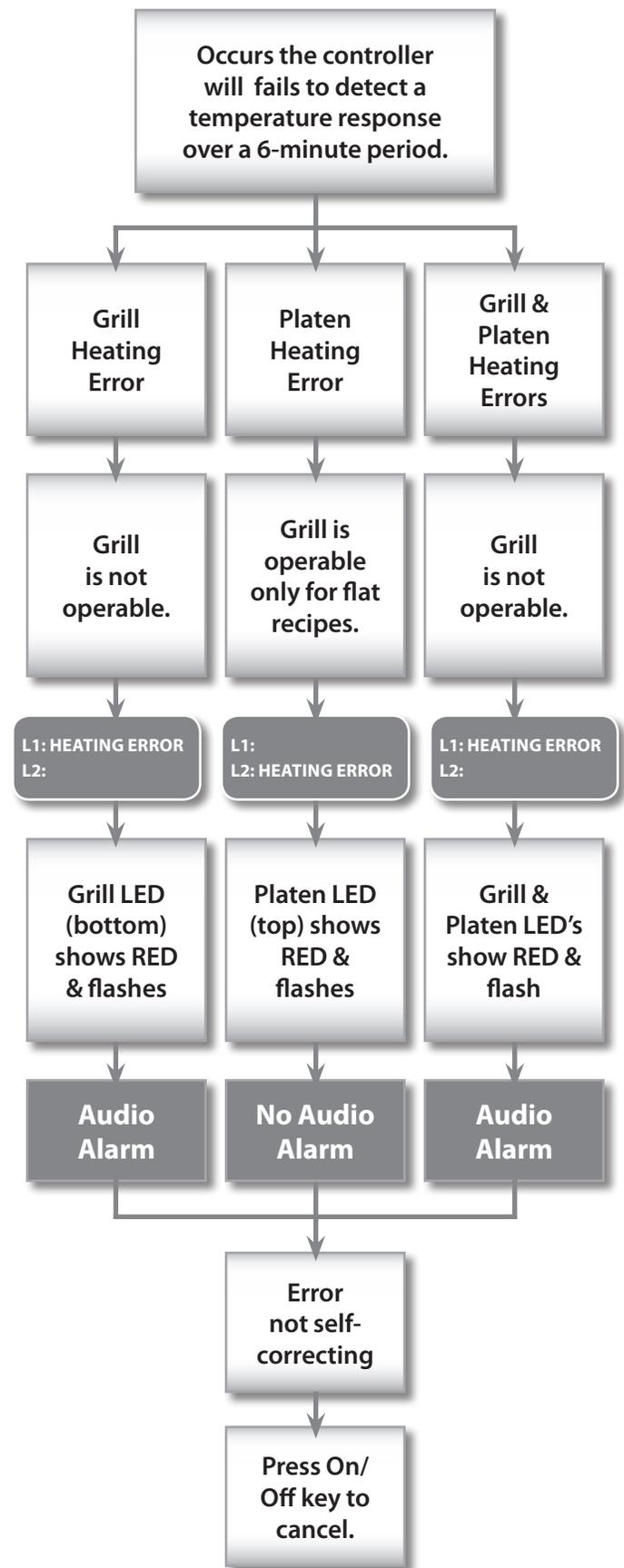
MODEL XG36

ERROR LOGIC & TROUBLESHOOTING

Probe Error

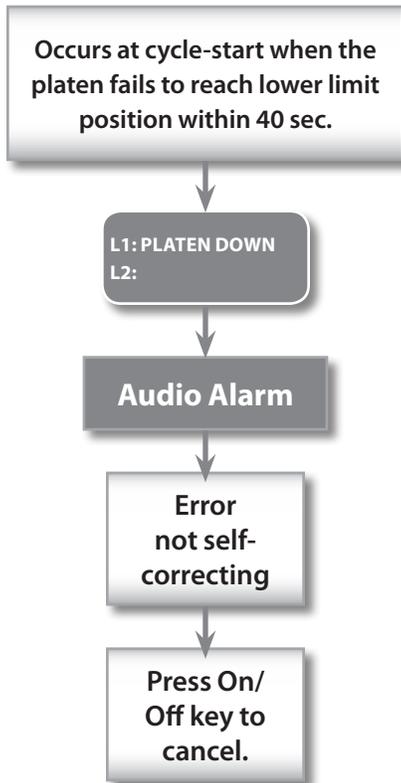


Heating Error

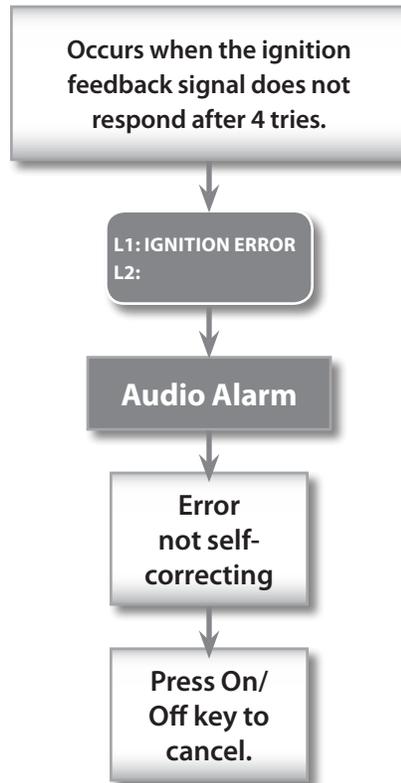


ERROR LOGIC & TROUBLESHOOTING *continued*

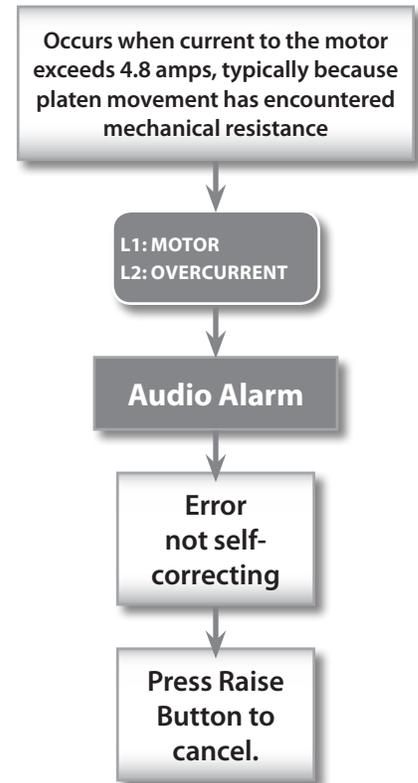
Platen Down Error



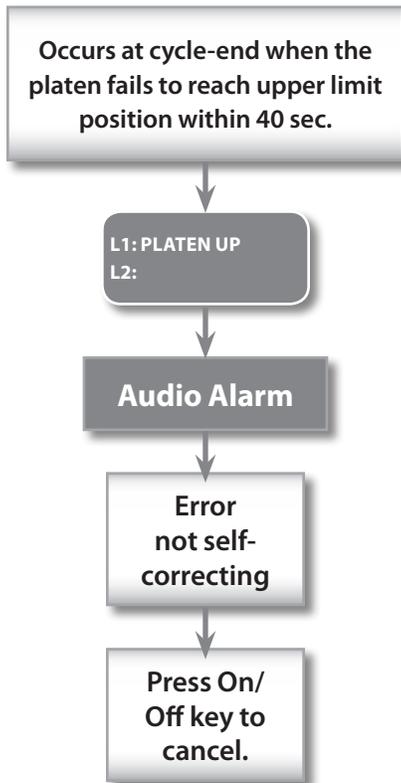
Gas Ignition Error



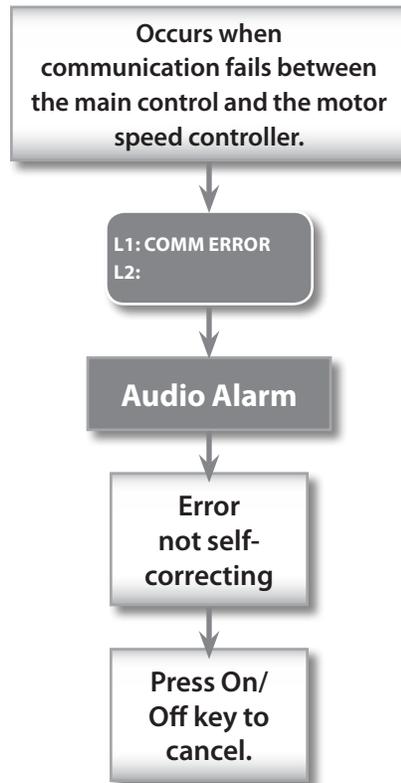
Motor Overcurrent Error



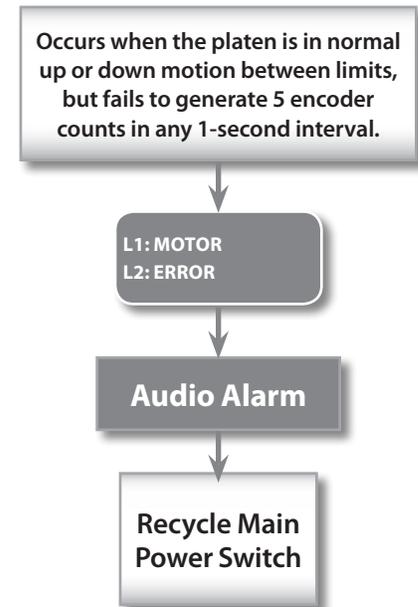
Platen Up Error



COMM Error

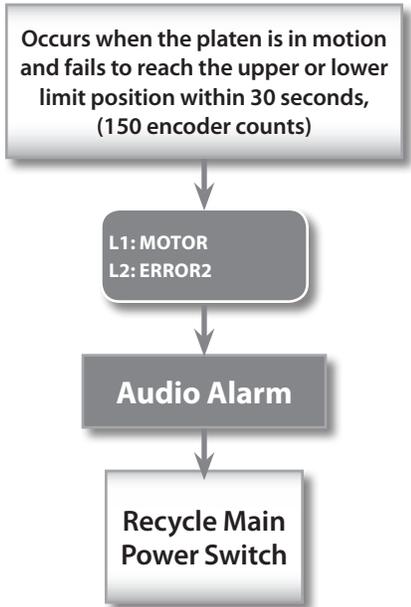


Motor Error

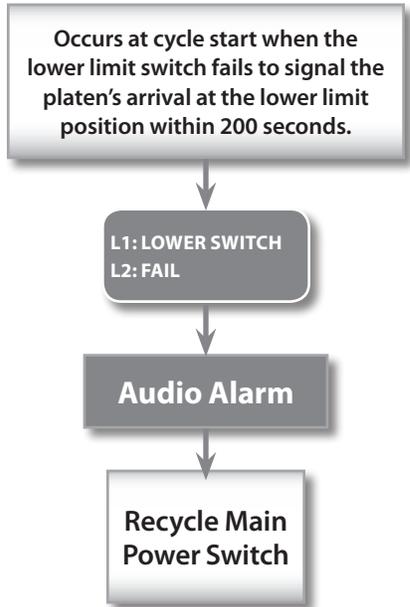


ERROR LOGIC & TROUBLESHOOTING *continued*

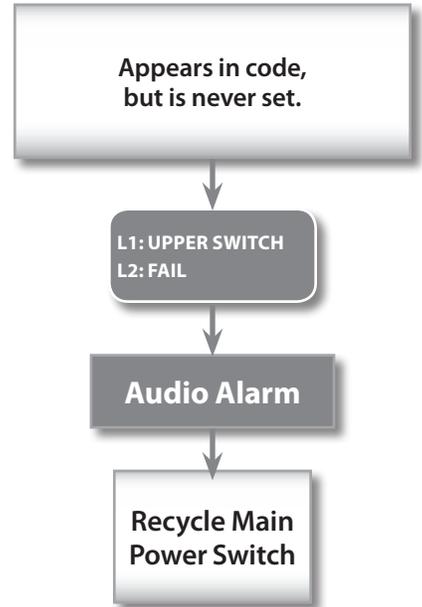
Motor Error2



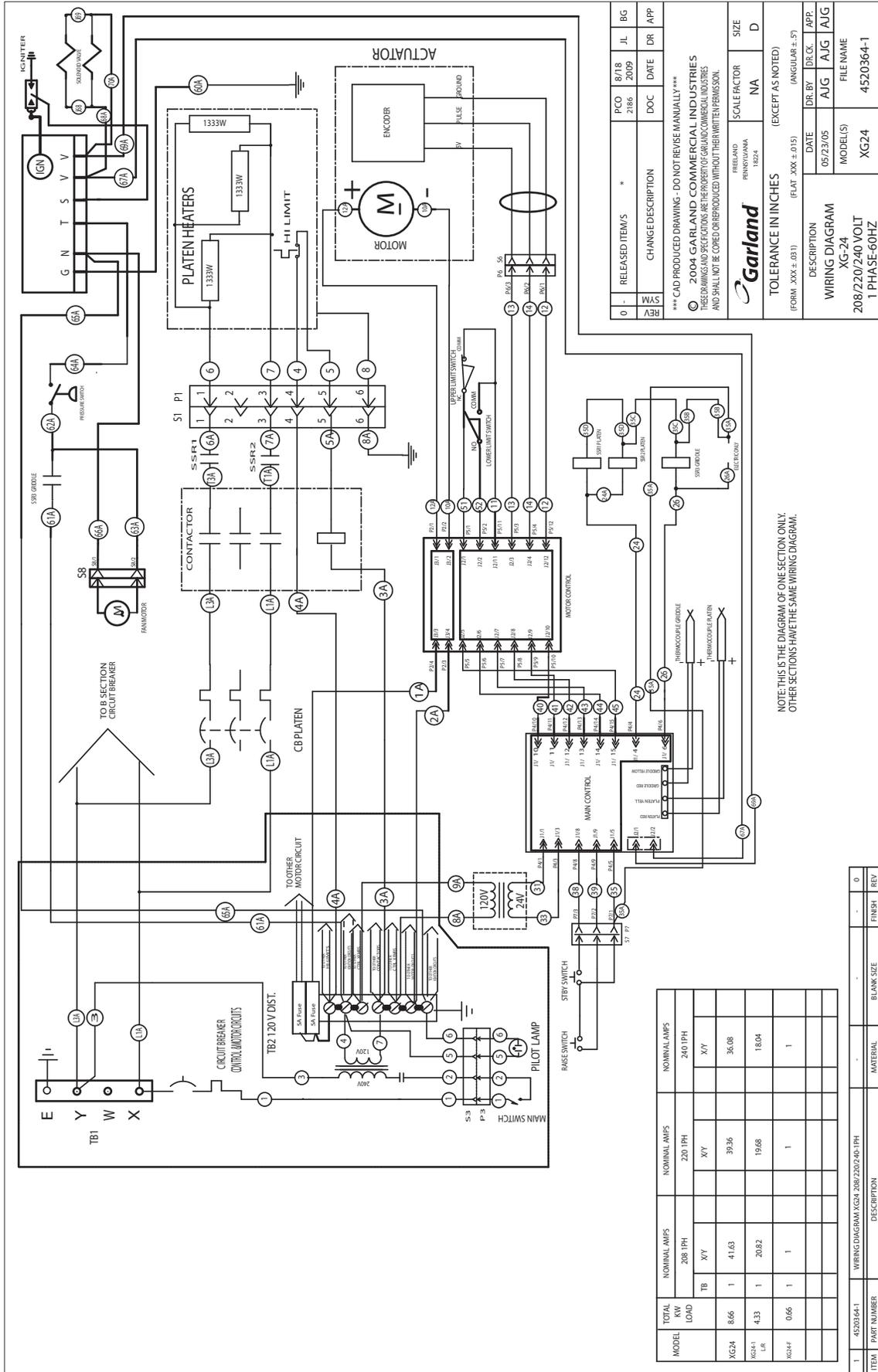
Lower Switch Error



Upper Switch Error



WIRING DIAGRAMS



NOTE: THIS IS THE DIAGRAM OF ONE SECTION ONLY.
OTHER SECTIONS HAVE THE SAME WIRING DIAGRAM.

REV	SYM	CHANGE DESCRIPTION	DOC	DATE	DR	APP
0		RELEASED ITEMS *	2186	8/18 2009	JL	BG

*** CAD PRODUCED DRAWING - DO NOT REVISE MANUALLY ***

© 2004 GARLAND COMMERCIAL INDUSTRIES
THESE DRAWINGS AND SPECIFICATIONS ARE THE PROPERTY OF GARLAND COMMERCIAL INDUSTRIES
AND SHALL NOT BE COPIED OR REPRODUCED WITHOUT THEIR WRITTEN PERMISSION.

SCALE FACTOR	SIZE
NA	D

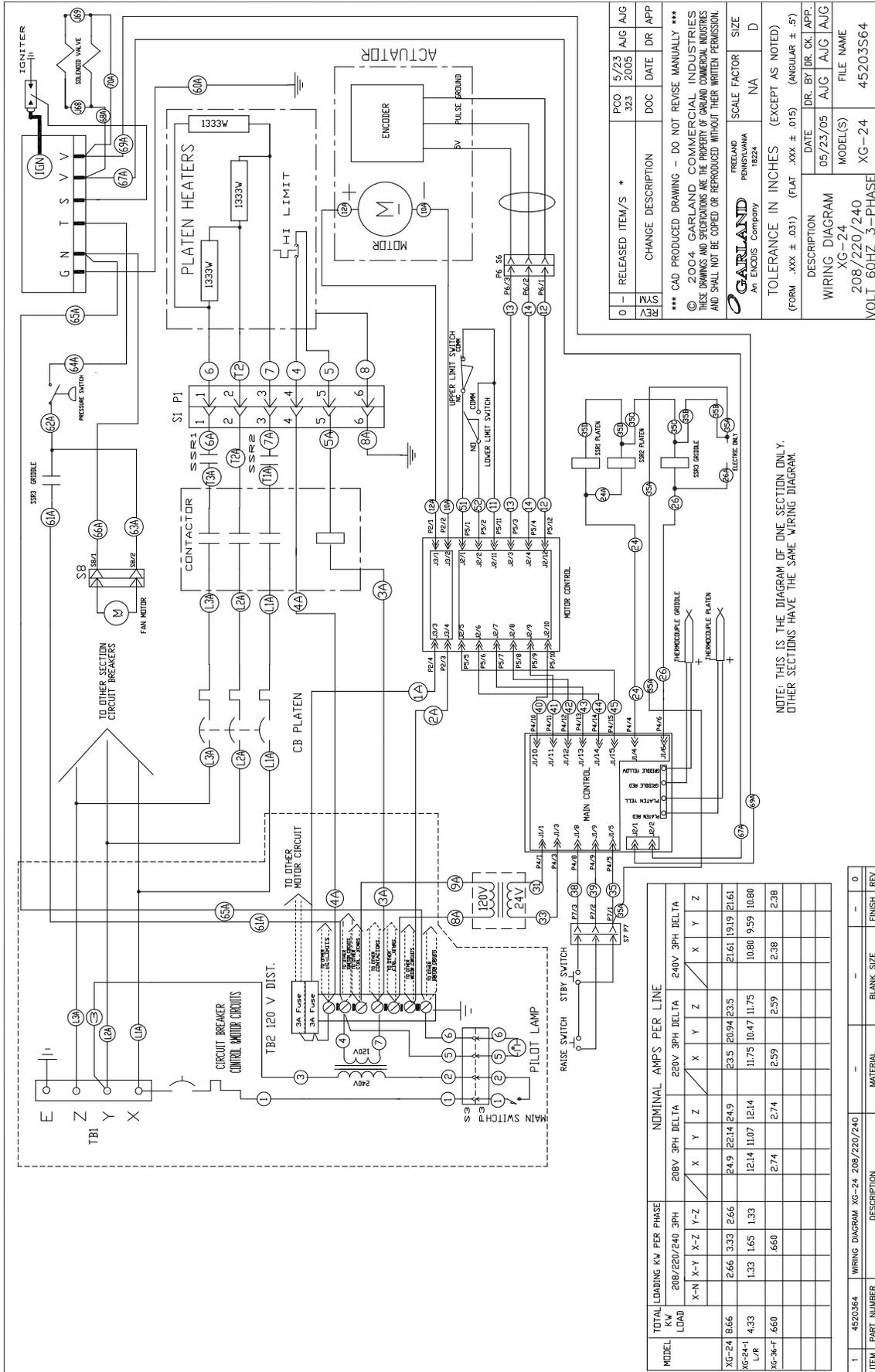
TOLERANCE IN INCHES
(EXCEPT AS NOTED)
(FEAT. XXX ±.015) (ANGULAR ±.5°)

DESCRIPTION	DATE	DR. BY	DR. CK.	APP.
WIRING DIAGRAM	05/23/05	A/JG	A/JG	A/JG
MODEL(S)				
FILE NAME				
208/220/240 VOLT				
1 PHASE-60HZ				
				4520364-1

MODEL	TOTAL KW LOAD	NOMINAL AMPS		NOMINAL AMPS	
		208 1PH	XY	220 1PH	XY
XB24	8.66	1	41.63	39.36	36.08
XC24-LR	4.33	1	20.82	19.68	18.04
XD24-F	0.66	1	1	1	1

ITEM	PART NUMBER	DESCRIPTION	MATERIAL	BLANK SIZE	FINISH	REV
1	4520364-1	WIRING DIAGRAM XG24-208/220/240-1PH				0

WIRING DIAGRAMS



NOTE: THIS IS THE DIAGRAM OF ONE SECTION ONLY. OTHER SECTIONS HAVE THE SAME WIRING DIAGRAM.

REV	SYN	CHANGE DESCRIPTION	DOC	DATE	DR	APP
0		RELEASED ITEM/S *	PCO 323	5/23 2005	AUG	AUG

*** CAD PRODUCED DRAWING - DO NOT REVISE MANUALLY ***
 © 2004 GARLAND COMMERCIAL INDUSTRIES
 THESE DRAWINGS AND SPECIFICATIONS ARE THE PROPERTY OF GARLAND COMMERCIAL INDUSTRIES AND SHALL NOT BE COPIED OR REPRODUCED WITHOUT THEIR WRITTEN PERMISSION.

GARLAND
 An EXODUS Company
 IRELAND
 PHOENIX
 18224

SCALE FACTOR	SIZE
NA	D

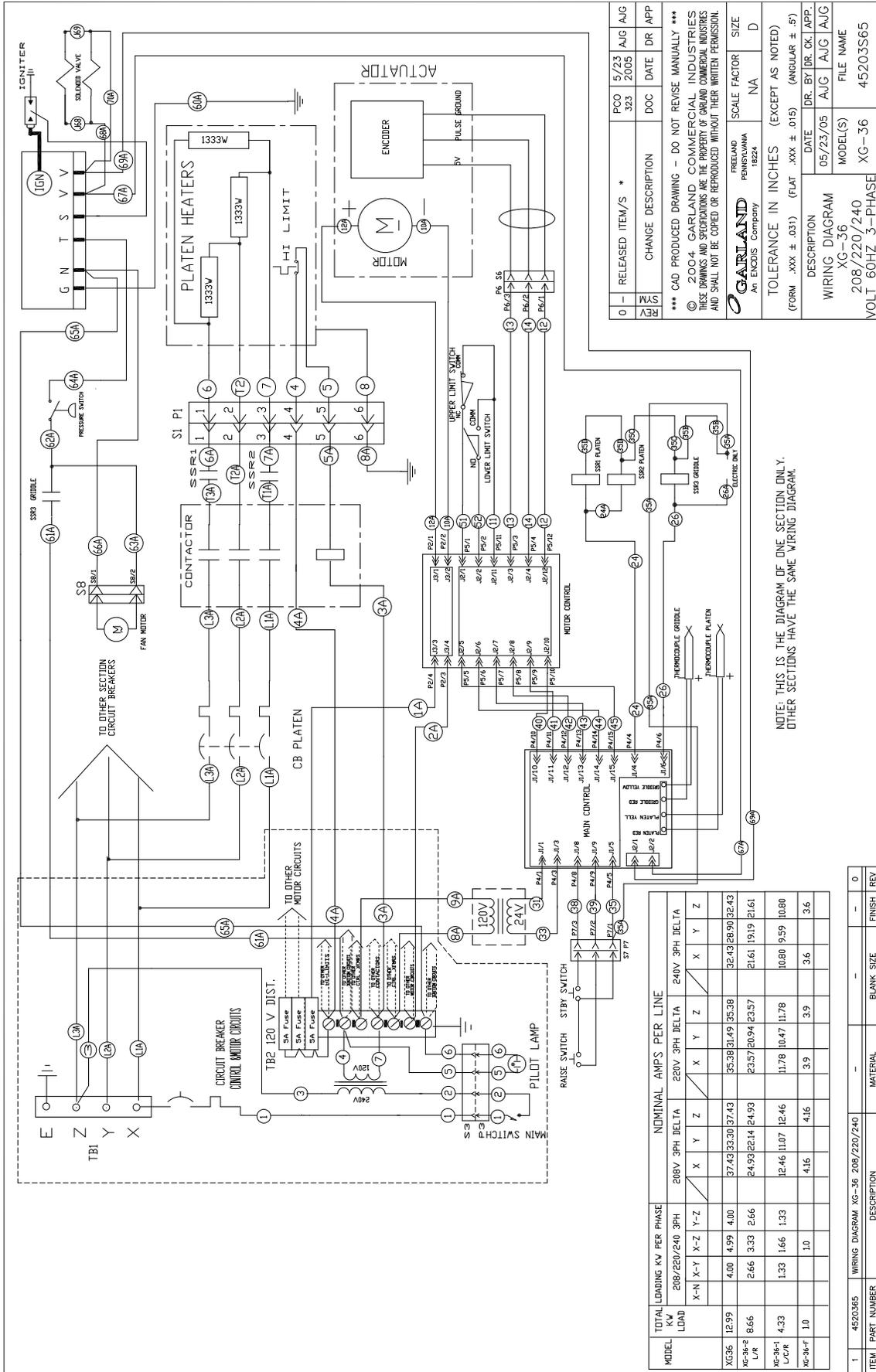
TOLERANCE IN INCHES (EXCEPT AS NOTED)
 (FORM .XXX ± .03) (FEAT .XXX ± .015) (ANGULAR ± 5°)

DESCRIPTION	DATE	DR.	BY/DR.	CHK.	APP.
WIRING DIAGRAM	05/23/05	AUG	AUG	AUG	AUG
MODEL(S)	XC-24				
FILE NAME	208/220/240				
	XC-24				
	XG-24				

MODEL	TOTAL LOADING KW PER PHASE			NOMINAL AMPS PER LINE		
	208V 3PH DELTA	240V 3PH DELTA	240V 3PH DELTA	208V 3PH DELTA	240V 3PH DELTA	240V 3PH DELTA
XG-24	8.66	2.66	2.66	X	Y	Z
XC-24-1	4.33	1.33	1.33	X	Y	Z
L/R	1.60	0.60	0.60	X	Y	Z
XC-36-F	1.60	0.60	0.60	X	Y	Z

ITEM	PART NUMBER	DESCRIPTION	MATERIAL	BLANK	SIZE	FINISH	REV
1	4520364	WIRING DIAGRAM XG-24, 208/220/240					0

WIRING DIAGRAMS



REV	CHANGE DESCRIPTION	DOC	DATE	DR	APP
0	RELEASED ITEM/S *	PCO 323	5/23 2005	AUG	AUG
*** CAD PRODUCED DRAWING - DO NOT REVISE MANUALLY ***					
© 2004 GARLAND COMMERCIAL INDUSTRIES					
THESE DRAWINGS AND SPECIFICATIONS ARE THE PROPERTY OF GARLAND COMMERCIAL INDUSTRIES AND SHALL NOT BE COPIED OR REPRODUCED WITHOUT THEIR WRITTEN PERMISSION.					
GARLAND An EXODUS Company		FIRELAND PENN 18224		SCALE	FACTOR
TOLERANCE IN INCHES (EXCEPT AS NOTED)		(FORM .XXX ± .031) (FEAT .XXX ± .015) (ANGULAR ± 5°)		NA	D
DESCRIPTION		DATE	DR.	BY/DR.	CK/APP.
WIRING DIAGRAM		05/23/05	AUG	AUG	AUG
208/220/240		MODEL(S)	FILE NAME		
XG-36		XG-36		45203S65	
VOLT 60HZ 3-PHASE					

MODEL	TOTAL LOADING KW PER PHASE	NOMINAL AMPS PER LINE											
		208V 3PH DELTA			220V 3PH DELTA			240V 3PH DELTA			240V 3PH DELTA		
		X	Y	Z	X	Y	Z	X	Y	Z	X	Y	Z
XG36	12.99	4.00	4.99	4.00	37.43	33.30	37.43	35.38	31.49	35.38	32.43	28.90	32.43
XC-36-1	8.66	2.66	3.33	2.66	24.93	22.14	24.93	23.57	20.94	23.57	21.61	19.19	21.61
XC-36-1	4.33	1.33	1.66	1.33	12.46	11.07	12.46	11.78	10.47	11.78	10.80	9.59	10.80
XC-36-1	1.0	1.0	1.0	1.0	4.16	4.16	4.16	3.9	3.9	3.9	3.6	3.6	3.6

ITEM	PART NUMBER	DESCRIPTION	MATERIAL	BLANK	SIZE	FINISH	REV
1	45203S65	WIRING DIAGRAM XG-36 208/220/240					0

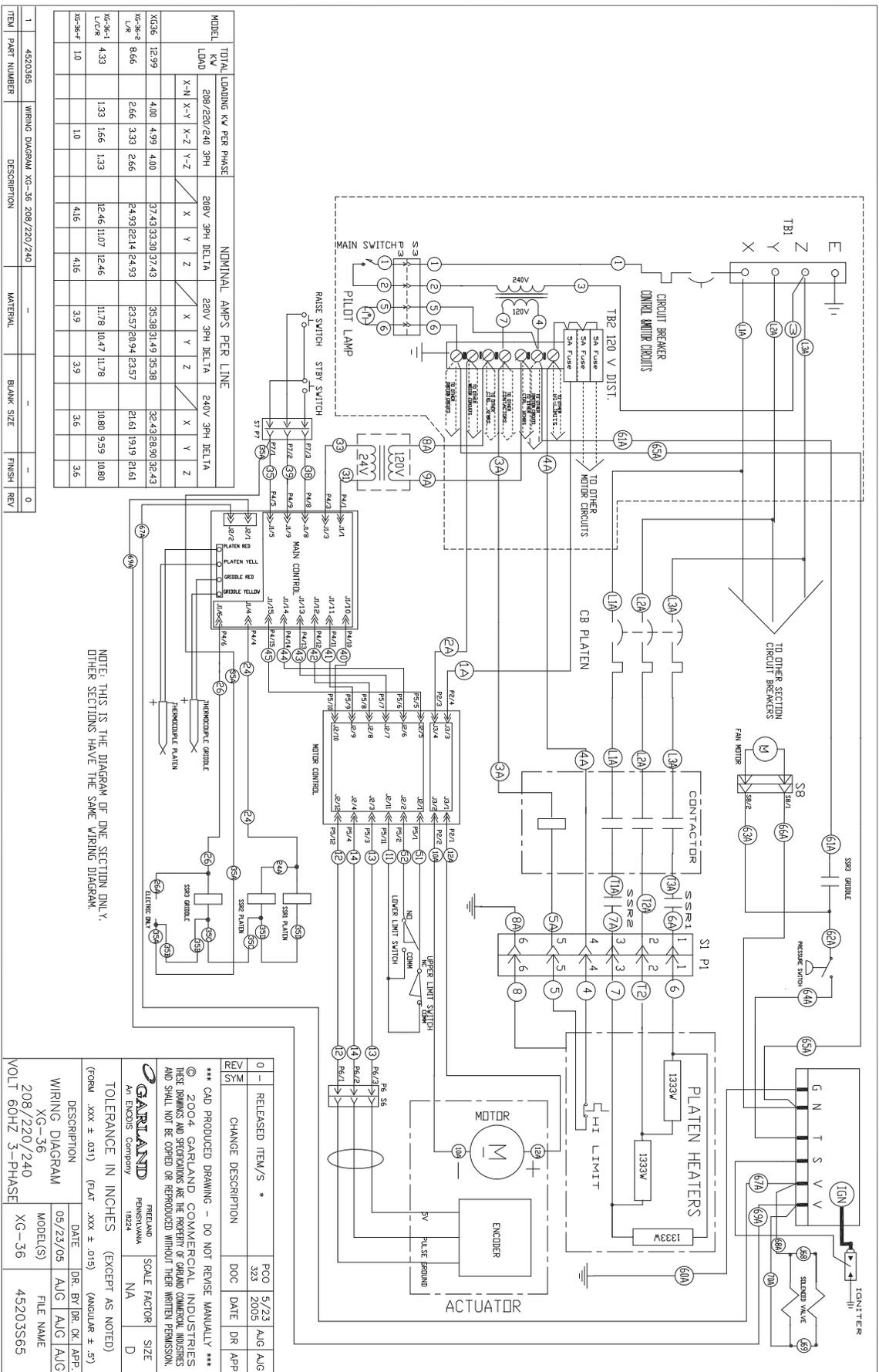
 **Garland**[®]

 **Xpress grill**

Xpress grill

Garland

SCHEMA DE CABLAGE



MODEL	TOTAL LOADING KW PER PHASE			NOMINAL AMPS PER LINE			
	208V 3PH DELTA	230V 3PH DELTA	240V 3PH DELTA	208V 3PH DELTA	230V 3PH DELTA	240V 3PH DELTA	
XG36	12.99	4.00	4.99	4.00	37.43	33.30	37.43
XG-36-1	8.66	2.66	3.33	2.66	24.93	24.93	24.93
XG-36-2	4.33	1.33	1.66	1.33	12.46	11.07	12.46
XG-36-4	1.0		1.0		4.16	4.16	4.16

ITEM	PART NUMBER	DESCRIPTION	MATERIAL	BLANK SIZE	FINISH	REV
1	4520365	WIRING DIAGRAM XG-36 208/220/240				0

NOTE: THIS IS THE DIAGRAM OF ONE SECTION ONLY. OTHER SECTIONS HAVE THE SAME WIRING DIAGRAM.

RELEASED ITEM/S *	PCO	5/23	AUG	AUG
0 -	323	2005		
1 -	323	2005		

CHANGE DESCRIPTION	DOC	DATE	DR	APP
*** CAD PRODUCED DRAWING - DO NOT REVISE MANUALLY ***				
© 2004 GARLAND COMMERCIAL INDUSTRIES				
THESE DRAWINGS AND SPECIFICATIONS ARE THE PROPERTY OF GARLAND COMMERCIAL INDUSTRIES AND SHALL NOT BE COPIED OR REPRODUCED WITHOUT THEIR WRITTEN PERMISSION.				

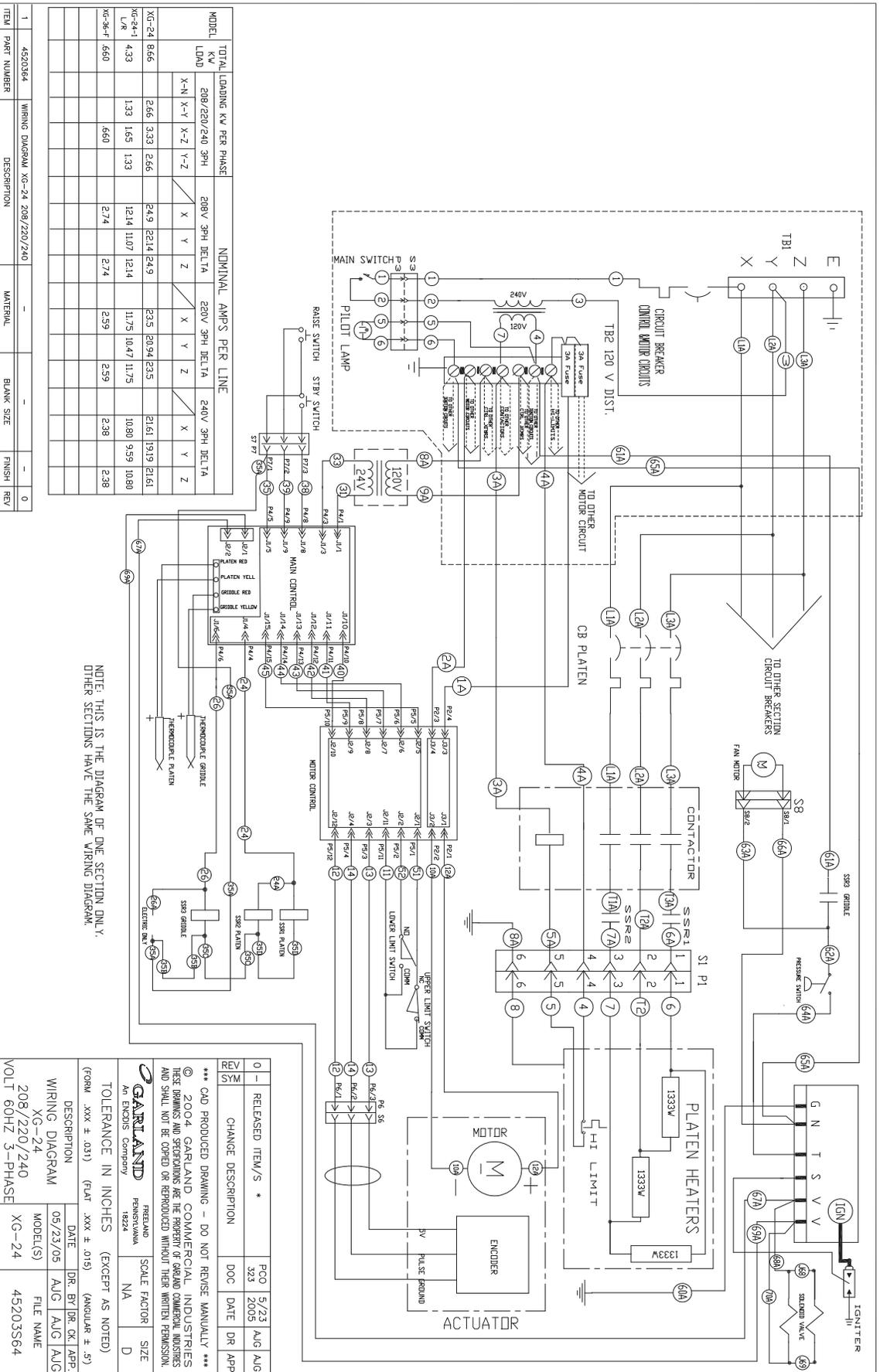
TOLERANCE IN INCHES (EXCEPT AS NOTED)	SCALE FACTOR	SIZE
(FORM .xxx ± .031) (FLAT .xxx ± .015) (ANGULAR ± .5°)	NA	D

DESCRIPTION	DATE	DR	BT	DR	CHK	APP
WIRING DIAGRAM	05/23/05	AUG	AUG	AUG		

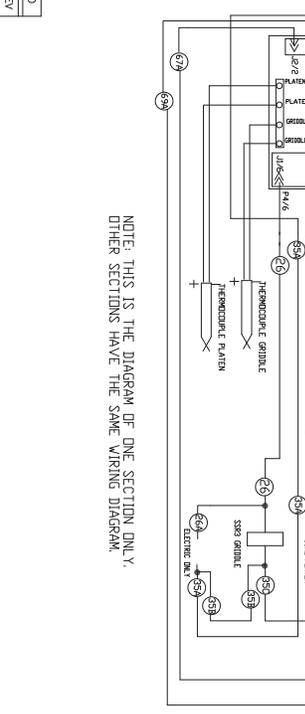
MODEL(S)	FILE NAME
XG-36	4520365

VOLT	60HZ	3-PHASE
208/220/240		

SCHEMA DE CABLAGE



MODEL	TOTAL LOADING KW PER PHASE	NOMINAL AMPS PER LINE		
LOAD	208V/220/240 3PH	208V 3PH DELTA	220V 3PH DELTA	240V 3PH DELTA
XG-24	866	2.66	2.66	2.66
KC-24-1	433	1.33	1.33	1.33
KC-24-F	660	2.74	2.74	2.74



ITEM	PART NUMBER	DESCRIPTION	MATERIAL	BLANK SIZE	FINISH	REV
1	45203S64	WIRING DIAGRAM XG-24 208/220/240	--	--	--	0

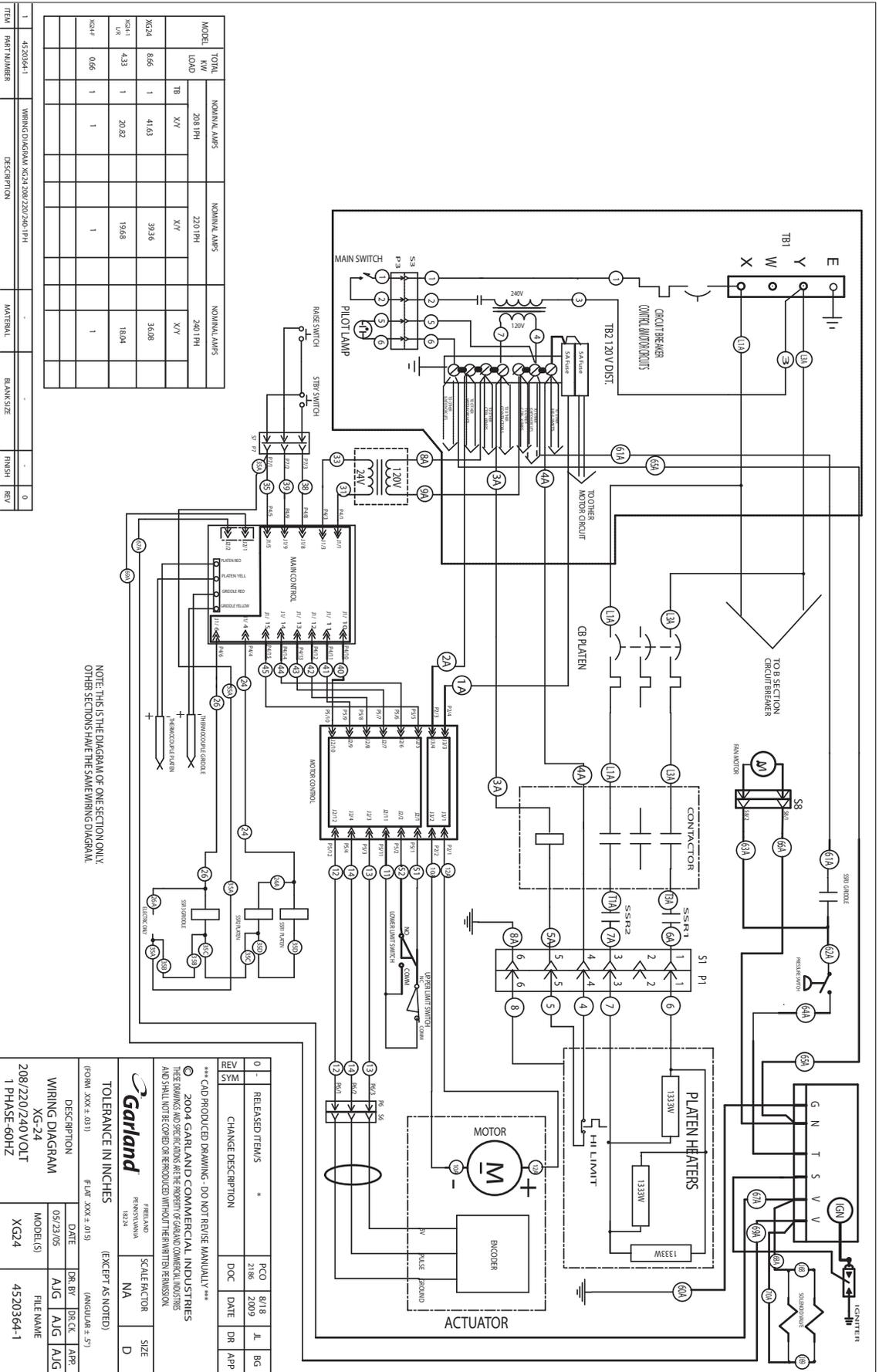
NOTE: THIS IS THE DIAGRAM OF ONE SECTION ONLY. OTHER SECTIONS HAVE THE SAME WIRING DIAGRAM.

REV	RELEASED ITEM/S	PCO	DATE	DR	APP
01	RELEASED ITEM/S *	5/23	5/23	AUG	AUG
02	CHANGE DESCRIPTION	323	2005		

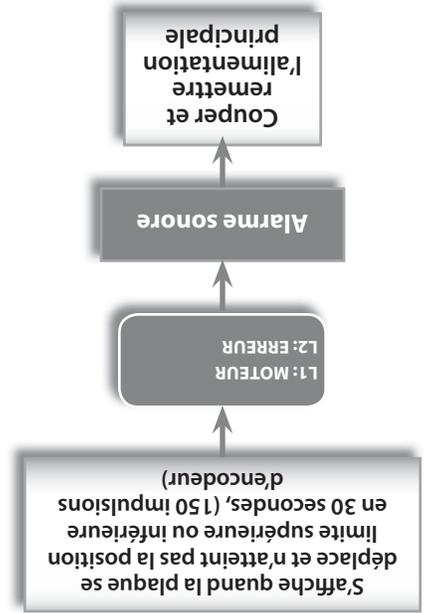
*** CAD PRODUCED DRAWING - DO NOT REVISE MANUALLY ***
 © 2004 GARLAND COMMERCIAL INDUSTRIES
 THESE DRAWINGS AND SPECIFICATIONS ARE THE PROPERTY OF GARLAND COMMERCIAL INDUSTRIES
 AND SHALL NOT BE COPIED OR REPRODUCED WITHOUT THEIR WRITTEN PERMISSION.

GARLAND PRECISION
 An ENDSIS Company
 1824
 SCALE FACTOR NA
 SIZE D
 TOLERANCE IN INCHES (EXCEPT AS NOTED)
 (FORM .xxx ± .031) (FLAT .xxx ± .015) (CIRCULAR ± .57)

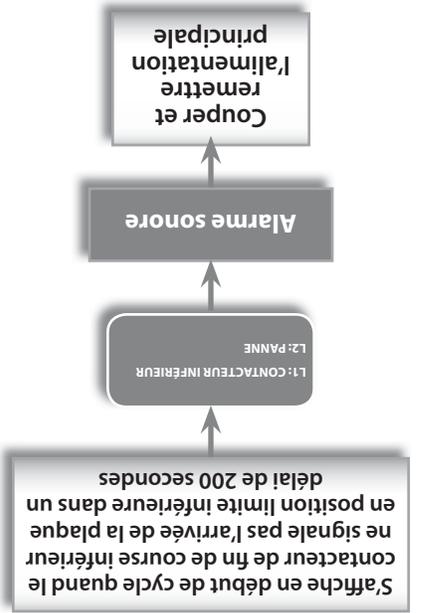
DESCRIPTION XG-24
 DATE 05/23/05
 WIRING DIAGRAM AUG
 MODEL(S) XG-24
 FILE NAME 45203S64
 VOLT 60HZ 3-PHASE



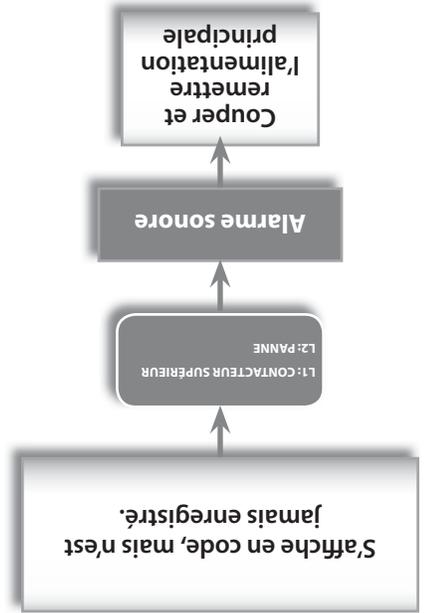
Erreur moteur2



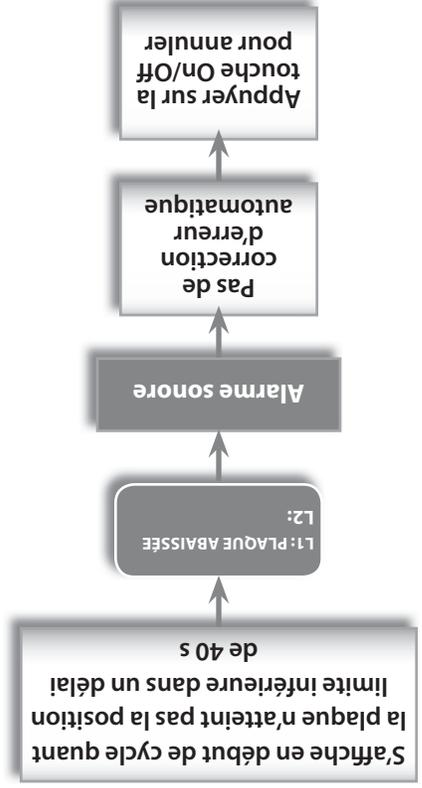
Erreur de contacteur inférieur



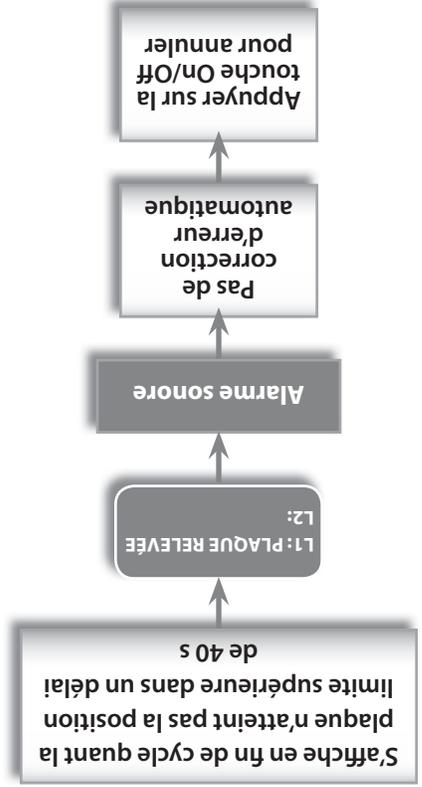
Erreur de contacteur supérieur



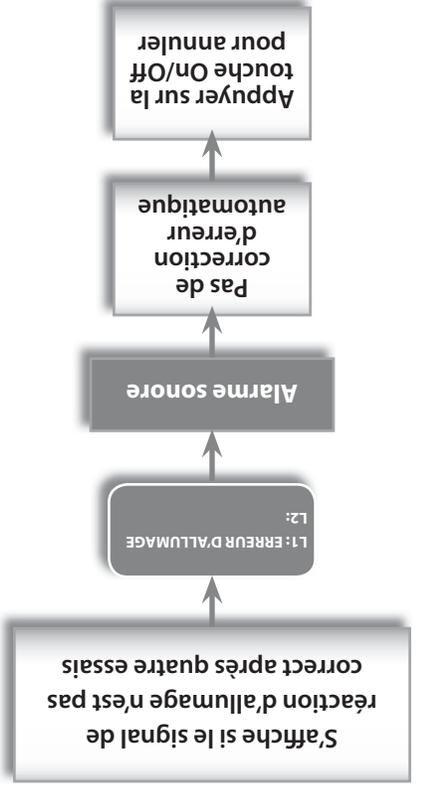
Erreur de descente de plaque



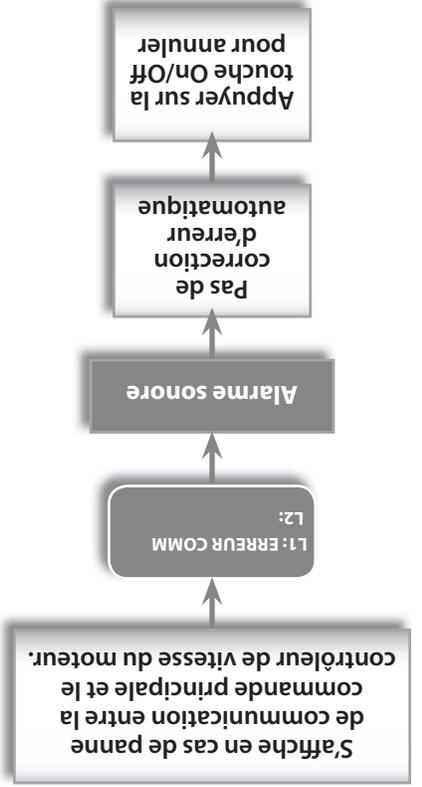
Erreur de montée de plaque



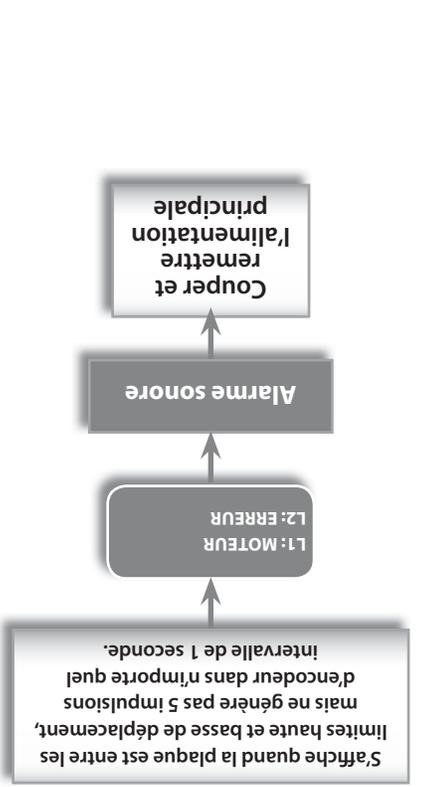
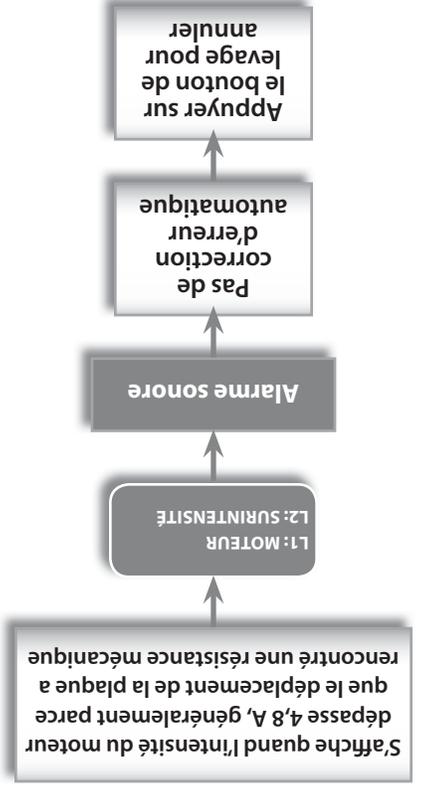
Erreur d'allumage du gaz



Erreur COMM



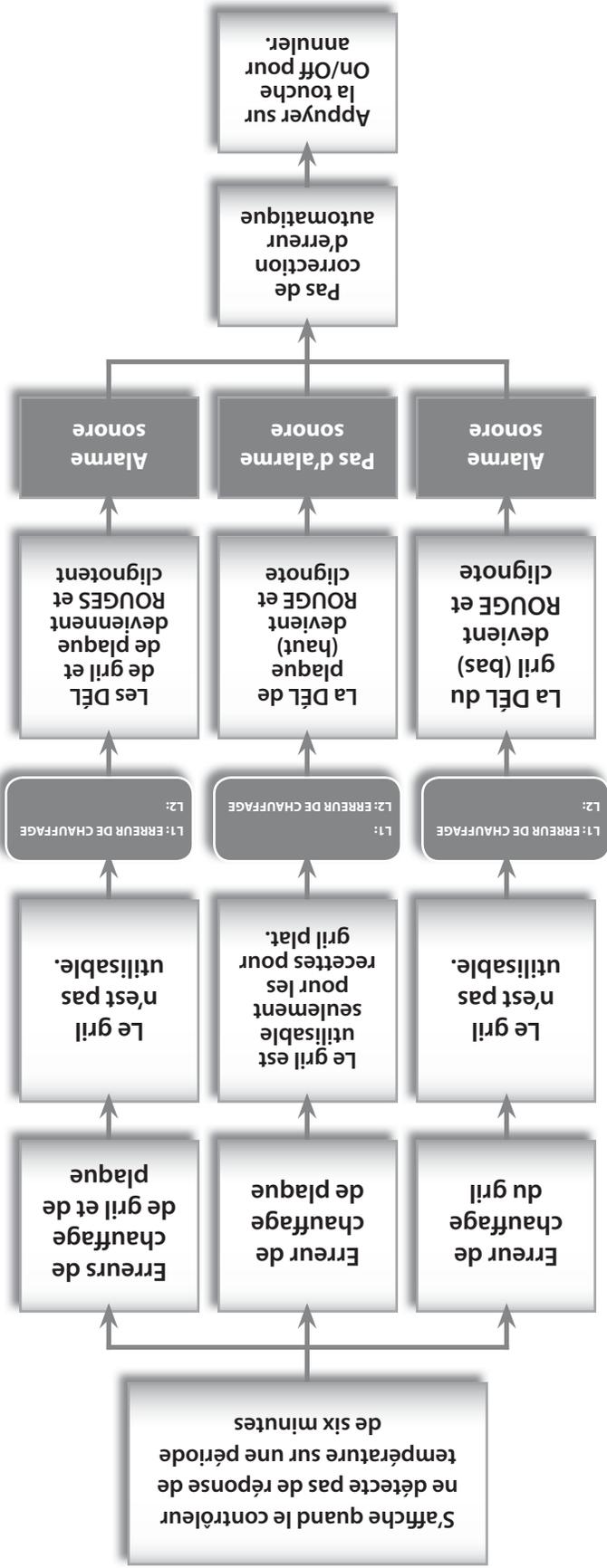
Erreur de moteur



Erreur de sonde

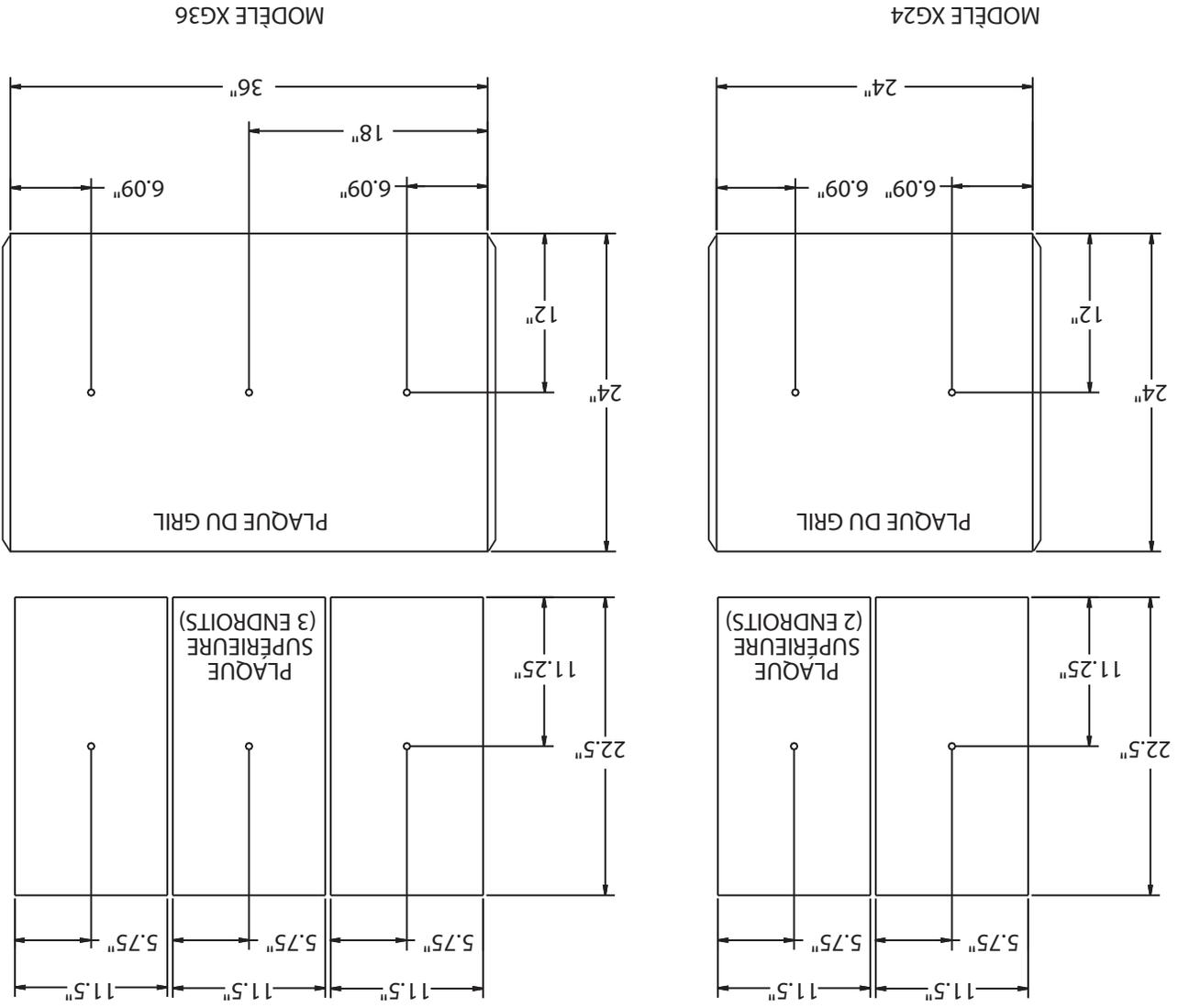


ERREUR DE CHAUFFAGE



Emplacements Des Sondes :

Les thermo-sondes sont situées sur chaque section de la plaque inférieure du grill, au centre de la zone de cuisson, comme indiqué sur le dessin ci-dessous. Chaque plaque supérieure a une thermo-sonde au centre.



Essai du contacteur de fin de course :

1. Maintenir enfoncé le bouton  pendant trois (3) secondes. Le message « ENTER CODE » (Entrer code) s'affiche.
 2. Avec les boutons de produits 0 à 9, entrer le code (1251). Le message "ENTER CODE *****" s'affiche.
 3. Appuyer sur le bouton  pour entrer dans le mode de programmation. Le message « PROGRAMMING MODE MENU ITEMS » s'affiche.
 4. Appuyer trois (3) fois sur le bouton  Le message « PROGRAMMING MODE SERVICE MODE » s'affiche.
 5. Appuyer deux (2) fois sur le bouton  Le message « PLATEN » (avec la position de chaque contacteur)
8. Appuyer de nouveau sur le bouton  pour sortir.

ÉTALONNAGE

Étalonnage Bimensuel :

Outils : Pyromètre numérique avec sonde de surface

AVERTISSEMENT : TOUT CONTACT AVEC LES SURFACES DE CUISSON CHAUDES PEUT PROVOQUER DES BLESSURES PAR BRÛLURES.

NOTA : L'étalonnage des grils est fait avec les feuilles de matériau antiadhésif en place.

NOTA : EXIGENCES D'ÉTALONNAGE

Le logiciel de commande avertit l'utilisateur avec un bip quand il est temps de procéder à l'étalonnage. Le contrôle autorise l'étalonnage si les conditions suivantes sont remplies :

- La température descend depuis une pointe de 360 °F ou plus.
- La température descend et est descendue de 2 °F par rapport à une pointe détectée se trouvant dans la plage de 350-360 °F. (c.-à-d. que l'étalonnage serait autorisé à 355 °F si la température de pointe obtenue était de 357 °F).
- La température monte dans la plage 350-360 °F suite à une impulsion de chauffage inférieure à 30 secondes.

Pour étalonner :

1. Les plaques supérieures et la plaque inférieure du gril doivent être aux températures de fonctionnement pour effectuer la procédure d'étalonnage.

Actionner l'interrupteur général d'alimentation et appuyer sur le bouton  pour entrer dans le mode de cuisson.

- 2 Appuyer sur les boutons  ou  pour sélectionner un fonctionnement « CLAM » (cuisson des 2 côtés) et attendre que le gril atteigne la température réglée et se stabilise (environ 30 minutes).

3. Maintenir enfoncé le bouton  pendant trois (3)

1. Appuyer sur le bouton  Le message « PROBE CAL – GRILL XXXF » s'affiche.
 2. Répéter les étapes 8 à 10.
 - 3 Appuyer sur le bouton  pour sauvegarder les changements.
 4. Appuyer sur le bouton  pour revenir au message « PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP ».
 5. Appuyer de nouveau sur le bouton  pour sortir.
 6. Répéter les étapes 1 à 15 à chaque contrôle.
1. Appuyer sur le bouton  et  avec les boutons correspond pas à la température du pyromètre, ajuster la température de la commande du gril en conséquence
 2. Si la température sur l'affichage de commande du gril ne correspond pas à la température du pyromètre, ajuster la température de la commande du gril en conséquence
 3. Attendre au moins 5 secondes pour que le pyromètre réponde et que la température se stabilise. Noter la température sur le pyromètre.
 4. Placer la sonde de surface du pyromètre numérique directement à l'emplacement de la sonde (voir dessin page suivante).
 5. Attendre au moins 5 secondes pour que le pyromètre réponde et que la température se stabilise. Noter la température sur le pyromètre.
 6. Appuyer trois (3) fois sur le bouton  Le message « PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP » s'affiche.
 7. Appuyer quatre (4) fois sur le bouton  Le message « PROBE CAL –UPPER XXXF » s'affiche.
 8. Placer la sonde de surface du pyromètre numérique directement à l'emplacement de la sonde (voir dessin page suivante).
 9. Attendre au moins 5 secondes pour que le pyromètre réponde et que la température se stabilise. Noter la température sur le pyromètre.
 10. Si la température sur l'affichage de commande du gril ne correspond pas à la température du pyromètre, ajuster la température de la commande du gril en conséquence
 11. Appuyer sur le bouton  Le message « PROBE CAL – GRILL XXXF » s'affiche.
 12. Répéter les étapes 8 à 10.
 - 13 Appuyer sur le bouton  pour sauvegarder les changements.
 14. Appuyer sur le bouton  pour revenir au message « PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP ».
 15. Appuyer de nouveau sur le bouton  pour sortir.
 16. Répéter les étapes 1 à 15 à chaque contrôle.

2. Avec les boutons de produits 0 à 9, entrer le code (1251).
Le message "ENTER CODE *****" s'affiche.

3. Appuyer sur le bouton  pour entrer dans le mode de programmation. Le message « PROGRAMMING MODE MENU ITEMS » s'affiche.

4. Appuyer deux (2) fois sur le bouton  Le message « PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP » s'affiche.

5. Appuyer quatorze (14) fois sur le bouton  Le message « CLEAN MODE YES (ou NO) » s'affiche.

6. Utiliser les boutons  et  to turn Clean Mode On ou Off.

7. Appuyer sur le bouton  pour sauvegarder les changements.

8. Appuyer sur le bouton  pour revenir au message « PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP ».

9. Appuyer de nouveau sur le bouton  pour sortir.

Ajout d'un nom de produit dans la bibliothèque

1. Maintenir enfoncé le bouton  pendant trois (3) secondes. Le message « ENTER CODE » (Entrer code) s'affiche.

2. Avec les boutons de produits 0 à 9, entrer le code (1251).
Le message "ENTER CODE *****" s'affiche.

3. Appuyer sur le bouton  pour entrer dans le mode de programmation. Le message « PROGRAMMING MODE PROD NAME LIB » s'affiche.

4. Appuyer trois (3) fois sur le bouton  Le message « PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP » s'affiche.

5. Appuyer sur . «PROD NAME LIB» est affiché.

6. Appuyer sur . «PROD NAME LIB» est affiché sur la ligne supérieure avec un curseur clignotant sur la ligne inférieure.

7. Utiliser les touches  et  pour changer le caractère, (A-Z, 1-9, <espace>, et trait d'union sont disponibles).
Utiliser  et  pour modifier la position du curseur.

8. Appuyer sur  pour enregistrer le nouveau nom du produit. «SAVE LIBRARY ADD» (enregistrer ajout bibliothèque) est affiché.

9. Appuyer sur  pour enregistrer: « PROGRAMMING MODE PROD NAME LIB » est affiché.

10. Appuyer sur le bouton  pour sortir.

Modification d'un nom de produit dans la bibliothèque :

1. Maintenir enfoncé le bouton  pendant trois (3) secondes. Le message « ENTER CODE » (Entrer code) s'affiche.

2. Avec les boutons de produits 0 à 9, entrer le code (1251).
Le message "ENTER CODE *****" s'affiche.

3. Appuyer sur le bouton  pour entrer dans le mode de programmation. Le message « PROGRAMMING MODE MENU ITEMS » s'affiche.

4. Appuyer trois (3) fois sur le bouton  Le message « PROGRAMMING MODE PROD NAME LIB » s'affiche.

5. Appuyer sur . «PROD NAME LIB» est affiché.

6. Utiliser  et  pour sélectionner le nom du produit à modifier

7. Appuyer sur . Le premier caractère du nom du produit commencera à clignoter

8. Utiliser les touches  et  pour changer le caractère, (A-Z, 1-9, <espace>, et trait d'union sont disponibles).
Utiliser  et  pour modifier la position du curseur.

9. Appuyer sur . «SAVE LIBRARY ADD» (enregistrer ajout bibliothèque) est affiché.

10. Appuyer sur . «SAVE LIBRARY MODIFY» est affiché.

11. Appuyer sur  pour enregistrer. «PROGRAMMING MODE PROD NAME LIB» est affiché.

12. Appuyer sur le bouton  pour sortir.

Mode entretien

Modification de l'adresse SCK :

1. Maintenir enfoncé le bouton  pendant trois (3) secondes. Le message « ENTER CODE » (Entrer code) s'affiche.

2. Avec les boutons de produits 0 à 9, entrer le code (1251).
Le message "ENTER CODE *****" s'affiche.

3. Appuyer sur le bouton  pour entrer dans le mode de programmation. Le message « PROGRAMMING MODE MENU ITEMS » s'affiche.

4. Appuyer trois (3) fois sur le bouton  Le message « PROGRAMMING MODE SERVICE MODE » s'affiche.

5. Appuyer une (1) fois sur le bouton  Le message « Address XX » s'affiche.

6. Utiliser les boutons  et  pour obtenir l'adresse SCK souhaitée.

7. Appuyer sur le bouton  pour sauvegarder les changements.

8. Appuyer sur le bouton  pour revenir au message « PROGRAMMING MODE SERVICE MODE ».

9. Appuyer de nouveau sur le bouton  pour sortir.

- Appuyer sur le bouton pour entrer dans le mode de programmation. Le message « PROGRAMMING MODE MENU ITEMS » s'affiche.
- Appuyer deux (2) fois sur le bouton Le message « PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP » s'affiche.
- Appuyer dix (10) fois sur le bouton Le message « EXTENDED TIME NO (ou YES) » s'affiche.

- Utiliser les boutons et pour activer ou désactiver la prolongation de temps.
- Appuyer sur le bouton pour revenir au message « PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP ».
- Appuyer de nouveau sur le bouton pour sortir.

Modification de la fonction de grill :

- Maintenir enfoncé le bouton pendant trois (3) secondes. Le message « ENTER CODE » (Entrer code) s'affiche.
- Avec les boutons de produits 0 à 9, entrer le code (1251). Le message "ENTER CODE *****" s'affiche.

- Appuyer deux (2) fois sur le bouton Le message « PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP » s'affiche.
- Appuyer onze (11) fois sur le bouton Le message « FUNCTION CLAMSHELL (ou FLAT) » (fonction 2 côtés ou plat) s'affiche.
- Utiliser les boutons et pour passer du mode Flat (plat) au mode ClamsHELL (cuisson 2 côtés).
- Appuyer sur le bouton pour revenir au message « PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP ».
- Appuyer de nouveau sur le bouton pour sortir.

Modification du délai de démarrage :

- Maintenir enfoncé le bouton pendant trois (3) secondes. Le message « ENTER CODE » (Entrer code) s'affiche.
- Avec les boutons de produits 0 à 9, entrer le code (1251). Le message "ENTER CODE *****" s'affiche.
- Appuyer sur le bouton pour entrer dans le mode de

- Appuyer deux (2) fois sur le bouton Le message « PROGRAMMING MODE MENU ITEMS » s'affiche.
- Appuyer douze (12) fois sur le bouton Le message « START DELAY YES (or NO) » s'affiche.
- Utiliser les boutons et pour activer ou désactiver le délai de démarrage.
- Si le délai de démarrage est activé (YES), appuyer sur le bouton pour afficher le message « DELAY TIME X:XX ».
- Utiliser les boutons et pour modifier le délai de démarrage à la valeur souhaitée.
- Appuyer sur le bouton pour revenir au message « PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP ».
- Appuyer de nouveau sur le bouton pour sortir.

Modification du mode d'alarme :

- Maintenir enfoncé le bouton pendant trois (3) secondes. Le message « ENTER CODE » (Entrer code) s'affiche.
- Avec les boutons de produits 0 à 9, entrer le code (1251). Le message "ENTER CODE *****" s'affiche.
- Appuyer sur le bouton pour entrer dans le mode de programmation. Le message « PROGRAMMING MODE MENU ITEMS » s'affiche.
- Appuyer deux (2) fois sur le bouton Le message « PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP » s'affiche.
- Appuyer treize (13) fois sur le bouton Le message « ALARM MODE AUTO (ou MANUAL) » s'affiche.
- Utiliser les boutons et pour changer le mode d'alarme à Auto (automatique) ou Manual (manuel).
- Appuyer sur le bouton pour sauvegarder les changements.
- Appuyer sur le bouton pour revenir au message « PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP ».
- Appuyer de nouveau sur le bouton pour sortir.

Activation/désactivation du mode de nettoyage :

- Maintenir enfoncé le bouton pendant trois (3) secondes. Le message « ENTER CODE » (Entrer code) s'affiche.
- Appuyer sur le bouton pour entrer dans le mode de

- Appuyer sur le bouton pour revenir au message « PROGRAMMING MODE SETUP ».
- Appuyer de nouveau sur le bouton pour sortir.

*EXIGENCES D'ÉTALONNAGE

Le logiciel de commande avertit l'utilisateur avec un bip quand il est temps de procéder à l'étalonnage. Le contrôleur autorise l'étalonnage si les conditions suivantes sont remplies :

- La température descend depuis une pointe de 360 °F ou plus.
- La température descend et est descendue de 2 °F par rapport à une pointe détectée se trouvant dans la plage de 350-360 °F (c.-à-d. que l'écart serait autorisé à 355 °F si la température de pointe obtenue était de 357°F).
- La température monte dans la plage 350-360°F suite à une impulsion de chauffage inférieure à 30 secondes.

Modification du réglage d'écartement de plaque :

- Maintenir enfoncé le bouton pendant trois (3) secondes. Le message « ENTER CODE » (Entrer code) s'affiche.
- Avec les boutons de produits 0 à 9, entrer le code (1251). Le message "ENTER CODE *****" s'affiche.

- Appuyer sur le bouton pour entrer dans le mode de programmation. Le message « PROGRAMMING MODE MENU ITEMS » s'affiche.

- Appuyer deux (2) fois sur le bouton Le message « PROGRAMMING MODE SETUP » s'affiche.
- Appuyer sept (7) fois sur le bouton Le message « PLATEN SET +/-XX » s'affiche. (Ces chiffres varient selon les grils.)

- Utiliser les boutons et pour modifier le réglage de plaque à la valeur souhaitée.

- Appuyer sur le bouton pour revenir au message « PROGRAMMING MODE SETUP ».
- Appuyer de nouveau sur le bouton pour sortir.

Modification du temps de chauffage instantané :

- Maintenir enfoncé le bouton pendant trois (3) secondes. Le message « ENTER CODE » (Entrer code) s'affiche.

- Avec les boutons de produits 0 à 9, entrer le code (1251). Le message "ENTER CODE *****" s'affiche.

- Appuyer sur le bouton pour entrer dans le mode de

programmation. Le message « PROGRAMMING MODE MENU ITEMS » s'affiche.

- Appuyer deux (2) fois sur le bouton Le message « PROGRAMMING MODE SETUP » s'affiche.
- Appuyer huit (8) fois sur le bouton Le message « INSTANT ON TIME XX:XX » s'affiche. (Les chiffres varient selon les grils.)
- Utiliser les boutons et pour changer le temps de chauffage instantané à la valeur souhaitée.
- Appuyer sur le bouton pour sauvegarder les changements.
- Appuyer sur le bouton pour revenir au message « PROGRAMMING MODE SETUP ».
- Appuyer de nouveau sur le bouton pour sortir.

Modification du type de commande :

- Maintenir enfoncé le bouton pendant trois (3) secondes. Le message « ENTER CODE » (Entrer code) s'affiche.
- Avec les boutons de produits 0 à 9, entrer le code (1251). Le message "ENTER CODE *****" s'affiche.

- Appuyer sur le bouton pour entrer dans le mode de programmation. Le message « PROGRAMMING MODE MENU ITEMS » s'affiche.

- Appuyer deux (2) fois sur le bouton Le message « PROGRAMMING MODE SETUP » s'affiche.
- Appuyer neuf (9) fois sur le bouton Le message « CONTROL TYPE ELECTRIC (ou GAS) » s'affiche. (Le type varie selon le gril.)

- Utiliser les boutons et pour changer le type de commande afin qu'il corresponde à la conception du gril.

- Appuyer sur le bouton pour revenir au message « PROGRAMMING MODE SETUP ».
- Appuyer de nouveau sur le bouton pour sortir.

Activation/désactivation de la prolongation de temps :

- Maintenir enfoncé le bouton pendant trois (3) secondes. Le message « ENTER CODE » (Entrer code) s'affiche.

- Avec les boutons de produits 0 à 9, entrer le code (1251). Le message "ENTER CODE *****" s'affiche.

Le message "ENTER CODE *****" s'affiche.

Modification de la température réglée supérieure :

1. Maintenir enfoncé le bouton **P** pendant trois (3) secondes. Le message « ENTER CODE » (Entrer code) s'affiche.
2. Avec les boutons de produits 0 à 9, entrer le code (1251). Le message "ENTER CODE ****" s'affiche.
3. Appuyer sur le bouton **↵** pour entrer dans le mode de programmation. Le message « PROGRAMMING MODE MENU ITEMS » s'affiche.
4. Appuyer deux (2) fois sur le bouton **↵** Le message « PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP » s'affiche.
5. Appuyer cinq (5) fois sur le bouton **↵** pour afficher « UPPER SET TEMP ». La valeur de température par défaut est de 425 F (218 C).
6. Appuyer sur **↵** pour accepter ou utiliser les boutons **↵** ou **↩** pour modifier l'attribution de la touche à une valeur de température souhaitée (généralement la plus utilisée en cuisine). La plage de températures va de 300 à 425 F.
7. Appuyer sur le bouton **↵** pour sauvegarder les changements.
8. Appuyer sur le bouton **↵** pour revenir au message « PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP ».
9. Appuyer de nouveau sur le bouton **P** pour sortir.

Modification de la température réglée du grill :

1. Maintenir enfoncé le bouton **P** pendant trois (3) secondes. Le message « ENTER CODE » (Entrer code) s'affiche.
2. Avec les boutons de produits 0 à 9, entrer le code (1251). Le message "ENTER CODE ****" s'affiche.
3. Appuyer sur le bouton **↵** pour entrer dans le mode de programmation. Le message « PROGRAMMING MODE MENU ITEMS » s'affiche.
4. Appuyer deux (2) fois sur le bouton **↵** Le message « PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP » s'affiche.
5. Appuyer six (6) fois sur le bouton **↵** pour afficher « GRILL SET TEMP ». La valeur de température par défaut est de 355 F (177 C).
6. Appuyer sur **↵** pour accepter ou utiliser les boutons **↵** ou **↩** pour modifier l'attribution de la touche à une valeur de température souhaitée (généralement la plus utilisée en cuisine). La plage de températures va de 275 à 375 F.
7. Appuyer sur le bouton **↵** pour sauvegarder les changements.

Modification de l'étalonnage de sonde – Supérieure :

1. Maintenir enfoncé le bouton **P** pendant trois (3) secondes. Le message « ENTER CODE » (Entrer code) s'affiche.
2. Avec les boutons de produits 0 à 9, entrer le code (1251). Le message "ENTER CODE ****" s'affiche.
3. Appuyer sur le bouton **↵** pour entrer dans le mode de programmation. Le message « PROGRAMMING MODE MENU ITEMS » s'affiche.
4. Appuyer deux (2) fois sur le bouton **↵** Le message « PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP » s'affiche.
5. Appuyer cinq (5) fois sur le bouton **↵** Le message « PROBE CAL –UPPER XXXF » s'affiche.
6. Utiliser les boutons **↵** ou **↩** pour modifier l'étalonnage de sonde à la température correcte mesurée avec un pyromètre. * VOIR les sections EXIGENCES D'ÉTALONNAGE et ÉTALONNAGE.
7. Appuyer sur le bouton **↵** pour sauvegarder les changements.
8. Appuyer sur le bouton **↵** pour revenir au message « PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP ».
9. Appuyer de nouveau sur le bouton **P** pour sortir.

Modification de l'étalonnage de sonde – Grill :

1. Maintenir enfoncé le bouton **P** pendant trois (3) secondes. Le message « ENTER CODE » (Entrer code) s'affiche.
2. Avec les boutons de produits 0 à 9, entrer le code (1251). Le message "ENTER CODE ****" s'affiche.
3. Appuyer sur le bouton **↵** pour entrer dans le mode de programmation. Le message « PROGRAMMING MODE MENU ITEMS » s'affiche.
4. Appuyer deux (2) fois sur le bouton **↵** Le message « PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP » s'affiche.
5. Appuyer six (6) fois sur le bouton **↵** Le message « CAL –GRILL XXXF » s'affiche.
6. Utiliser les boutons **↵** ou **↩** pour modifier l'étalonnage de sonde à la température correcte mesurée avec un pyromètre. * VOIR les sections EXIGENCES D'ÉTALONNAGE et ÉTALONNAGE.
7. Appuyer sur le bouton **↵** pour sauvegarder les changements.

Réglage du système

Changement d'unités de température (°F ou °C) :

1. Maintenir enfoncé le bouton **[P]** pendant trois (3) secondes. Le message « ENTER CODE » (Entrer code) s'affiche.
2. Avec les boutons de produits 0 à 9, entrer le code (1251). Le message "ENTER CODE *****" s'affiche.
3. Appuyer sur le bouton **[P]** pour entrer dans le mode de programmation. Le message « PROGRAMMING MODE MENU ITEMS » s'affiche.
4. Appuyer deux (2) fois sur le bouton **[P]** Le message « PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP » s'affiche.
5. Appuyer sur le bouton **[P]** pour entrer dans le mode de réglage du système. Le message « TEMP DISPLAY FAHRENHEIT (ou CELSIUS) » s'affiche.
6. Appuyer sur le bouton **[P]** pour changer l'unité de température en degrés Fahrenheit ou Celsius.
7. Appuyer sur le bouton **[P]** pour sauvegarder les changements.
8. Appuyer sur le bouton **[P]** pour revenir au message « PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP ».
9. Appuyer de nouveau sur le bouton **[P]** pour sortir.

Changement d'unités d'affichage du réglage d'écartement :

1. Maintenir enfoncé le bouton **[P]** pendant trois (3) secondes. Le message « ENTER CODE » (Entrer code) s'affiche.
2. Avec les boutons de produits 0 à 9, entrer le code (1251). Le message "ENTER CODE *****" s'affiche.
3. Appuyer sur le bouton **[P]** pour entrer dans le mode de programmation. Le message « PROGRAMMING MODE MENU ITEMS » s'affiche.
4. Appuyer deux (2) fois sur le bouton **[P]** Le message « PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP » s'affiche.
5. Appuyer deux (2) fois sur le bouton **[P]** Le message « GAP SETTING DISPLAY INCHES (ou MILLIMETERS) » s'affiche.
6. Appuyer sur le bouton **[P]** pour changer l'unité d'affichage du réglage d'écartement en pouces ou en millimètres.
7. Appuyer sur le bouton **[P]** pour sauvegarder les changements.
8. Appuyer sur le bouton **[P]** pour revenir au message « PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP ».
9. Appuyer de nouveau sur le bouton **[P]** pour sortir.

Modification du volume de l'alarme :

1. Maintenir enfoncé le bouton **[P]** pendant trois (3) secondes. Le message « ENTER CODE » (Entrer code) s'affiche.
2. Avec les boutons de produits 0 à 9, entrer le code (1251). Le message "ENTER CODE *****" s'affiche.
3. Appuyer sur le bouton **[P]** pour entrer dans le mode de programmation. Le message « PROGRAMMING MODE MENU ITEMS » s'affiche.
4. Appuyer deux (2) fois sur le bouton **[P]** Le message « PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP » s'affiche.
5. Appuyer trois (3) fois sur le bouton **[P]** Le message « ALARM VOLUME LOW (ou HIGH) » s'affiche.
6. Utiliser les boutons **[P]** ou **[P]** pour changer le volume de l'alarme à Low (faible) ou High (fort).
7. Appuyer sur le bouton **[P]** pour sauvegarder les changements.
8. Appuyer sur le bouton **[P]** pour revenir au message « PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP ».
9. Appuyer de nouveau sur le bouton **[P]** pour sortir.

Modification des bips des touches :

- Pour activer ou désactiver les bips des touches en mode de programmation seulement.
1. Maintenir enfoncé le bouton **[P]** pendant trois (3) secondes. Le message « ENTER CODE » (Entrer code) s'affiche.
 2. Avec les boutons de produits 0 à 9, entrer le code (1251). Le message "ENTER CODE *****" s'affiche.
 3. Appuyer sur le bouton **[P]** pour entrer dans le mode de programmation. Le message « PROGRAMMING MODE MENU ITEMS » s'affiche.
 4. Appuyer deux (2) fois sur le bouton **[P]** Le message « PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP » s'affiche.
 5. Appuyer quatre (4) fois **[P]** «KEY CHIRP ON (ou OFF)» est affichée.
 6. Utiliser les boutons **[P]** ou **[P]** pour activer (ON) ou désactiver (OFF) les bips des touches.
 7. Appuyer sur le bouton **[P]** pour sauvegarder les changements.
 8. Appuyer sur le bouton **[P]** pour revenir au message « PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP ».
 9. Appuyer de nouveau sur le bouton **[P]** pour sortir.

Affichage du temps de récupération – Gril :

1. Maintenir enfoncé le bouton **P** pendant trois (3) secondes. Le message « ENTER CODE » (Entrer code) s'affiche.
2. Avec les boutons de produits 0 à 9, entrer le code (1251). Le message "ENTER CODE *****" s'affiche.

3. Appuyer sur le bouton **↵** pour entrer dans le mode de programmation. Le message « PROGRAMMING MODE MENU ITEMS » s'affiche.

4. Appuyer une (1) fois sur le bouton **↓** pour afficher « PROGRAMMING MODE SYSTEM INFO ».

5. Appuyer deux (2) fois sur le bouton **↵** pour afficher le temps de récupération du gril. Le message « RECOVERY GRILL XXXX » s'affiche.

6. Appuyer sur le bouton **P** pour revenir au message « PROGRAMMING MODE SYSTEM INFO ».

7. Appuyer sur le bouton **P** to exit.

Affichage du numéro de pièce Garland :

1. Maintenir enfoncé le bouton **P** pendant trois (3) secondes. Le message « ENTER CODE » (Entrer code) s'affiche.

2. Avec les boutons de produits 0 à 9, entrer le code (1251). Le message "ENTER CODE *****" s'affiche.

3. Appuyer sur le bouton **↵** pour entrer dans le mode de programmation. Le message « PROGRAMMING MODE MENU ITEMS » s'affiche.

4. Appuyer une (1) fois sur le bouton **↓** pour afficher « PROGRAMMING MODE SYSTEM INFO ».

5. Appuyer trois (3) fois sur le bouton **↵** pour afficher le numéro de pièce Garland du gril. Le message « GARLAND PART # X .. X » s'affiche. (Ce numéro est différent pour chaque gril.)

6. Appuyer sur le bouton **P** pour revenir au message « PROGRAMMING MODE SYSTEM INFO ».

7. Appuyer sur le bouton **P** to exit.

Affichage du numéro Flash :

1. Maintenir enfoncé le bouton **P** pendant trois (3) secondes. Le message « ENTER CODE » (Entrer code) s'affiche.

2. Avec les boutons de produits 0 à 9, entrer le code (1251). Le message "ENTER CODE *****" s'affiche.

3. Appuyer sur le bouton **↵** pour entrer dans le mode de programmation. Le message « PROGRAMMING MODE MENU ITEMS » s'affiche.

4. Appuyer une (1) fois sur le bouton **↓** pour afficher « PROGRAMMING MODE SYSTEM INFO ».

5. Appuyer quatre (4) fois sur le bouton **↵** pour afficher le numéro Flash. Le message « FLASH NUMBER X .. X » s'affiche. (Le numéro Flash est différent pour chaque gril.)

6. Appuyer sur le bouton **P** pour revenir au message « PROGRAMMING MODE SYSTEM INFO ».

7. Appuyer sur le bouton **P** to exit.

Affichage du numéro de logiciel :

1. Maintenir enfoncé le bouton **P** pendant trois (3) secondes. Le message « ENTER CODE » (Entrer code) s'affiche.

2. Avec les boutons de produits 0 à 9, entrer le code (1251). Le message "ENTER CODE *****" s'affiche.

3. Appuyer sur le bouton **↵** pour entrer dans le mode de programmation. Le message « PROGRAMMING MODE MENU ITEMS » s'affiche.

4. Appuyer une (1) fois sur le bouton **↓** pour afficher « PROGRAMMING MODE SYSTEM INFO ».

5. Appuyer cinq (5) fois sur le bouton **↵** pour afficher le numéro de logiciel. Le message « SOFTWARE NUMBER X .. X » s'affiche. (Ce numéro est différent pour chaque gril.)

6. Appuyer sur le bouton **P** pour revenir au message « PROGRAMMING MODE SYSTEM INFO ».

7. Appuyer sur le bouton **P** to exit.

Affichage du numéro de téléchargement :

1. Maintenir enfoncé le bouton **P** pendant trois (3) secondes. Le message « ENTER CODE » (Entrer code) s'affiche.

2. Avec les boutons de produits 0 à 9, entrer le code (1251). Le message "ENTER CODE *****" s'affiche.

3. Appuyer sur le bouton **↵** pour entrer dans le mode de programmation. Le message « PROGRAMMING MODE MENU ITEMS » s'affiche.

4. Appuyer une (1) fois sur le bouton **↓** pour afficher « PROGRAMMING MODE SYSTEM INFO ».

5. Appuyer six (6) fois sur le bouton **↵** pour afficher le numéro de téléchargement. Le message « DOWNLOAD NUMBER X .. X » s'affiche. (Le numéro de téléchargement varie en fonction des grils.)

6. Appuyer sur le bouton **P** pour revenir au message « PROGRAMMING MODE SYSTEM INFO ».

7. Appuyer sur le bouton **P** to exit.

Modification du réglage d'écartement :

1. Maintenir enfoncé le bouton  pendant trois (3) secondes. Le message « ENTER CODE » (Entrer code) s'affiche.

2. Avec les boutons de produits 0 à 9, entrer le code (1251). Le message "ENTER CODE *****" s'affiche.

3. Appuyer sur le bouton  pour entrer dans le mode de programmation. Le message « PROGRAMMING MODE MENU ITEMS » s'affiche.

4. Appuyer sur le bouton . Le message « MENU ITEMS STANDBY » s'affiche.

5. Utiliser les boutons  et  pour choisir le mets souhaité.

6. Appuyer cinq (5) fois sur  pour afficher « GAP XXX » en pouces ou mm.

7. Utiliser les touches  et  pour modifier le réglage d'écartement à la valeur souhaitée.

8. Appuyer sur le bouton  pour sauvegarder les changements.

9. Appuyer deux fois sur  pour sortir.

Modification des boutons de produits, Attribution des « touches »

1. Maintenir enfoncé le bouton  pendant trois (3) secondes. Le message « ENTER CODE » (Entrer code) s'affiche.

2. Avec les boutons de produits 0 à 9, entrer le code (1251). Le message "ENTER CODE *****" s'affiche.

3. Appuyer sur le bouton  pour entrer dans le mode de programmation. Le message « PROGRAMMING MODE MENU ITEMS » s'affiche.

4. Appuyer sur le bouton . Le message « MENU ITEMS STANDBY » s'affiche.

5. Utiliser les boutons  et  pour choisir le mets souhaité.

6. Appuyer six (6) fois sur  pour afficher « ASSIGN TO KEY (attribuer à touche) (0=9 ou NONE) »

7. Utiliser les touches  et  pour changer de l'attribution des touches (bouton de produit) et remplacer les précédentes attribution à cette touche.

8. Appuyer sur le bouton  pour sauvegarder les changements.

9. Appuyer deux fois sur  pour sortir.

Modification d'un nom de produit :

1. Maintenir enfoncé le bouton  pendant trois (3) secondes. Le message « ENTER CODE » (Entrer code) s'affiche.

2. Avec les boutons de produits 0 à 9, entrer le code (1251). Le message "ENTER CODE *****" s'affiche.

3. Appuyer sur le bouton  pour entrer dans le mode de programmation. Le message « PROGRAMMING MODE MENU ITEMS » s'affiche.

4. Appuyer sur le bouton . Le message « MENU ITEMS STANDBY » s'affiche.

5. Utiliser les boutons  et  pour choisir le mets souhaité.

6. Appuyer sept (7) fois sur le bouton  pour afficher « PRODUCT NAME (CHOSEN ITEM) ».

7. Utiliser les boutons  et  pour faire défiler les noms de produits disponibles jusqu'à ce que le nom souhaité soit atteint.

8. Appuyer sur le bouton  pour sauvegarder les changements. L'écran revient automatiquement au message « PROGRAMMING MODE MENU ITEMS ».

9. Appuyer sur le bouton  pour sortir.

Informations sur le système . .

Affichage du temps de récupération – Plaque supérieure :

1. Maintenir enfoncé le bouton  pendant trois (3) secondes. Le message « ENTER CODE » (Entrer code) s'affiche.

2. Avec les boutons de produits 0 à 9, entrer le code (1251). Le message "ENTER CODE *****" s'affiche.

3. Appuyer sur le bouton  pour entrer dans le mode de programmation. Le message « PROGRAMMING MODE MENU ITEMS » s'affiche.

4. Appuyer une (1) fois sur le bouton  pour afficher « PROGRAMMING MODE SYSTEM INFO ».

5. Appuyer sur le bouton  pour afficher le temps de récupération de la plaque supérieure. Le message « RECOVERY UPPER X XXX » s'affiche.

6. Appuyer sur le bouton  pour revenir au message « PROGRAMMING MODE SYSTEM INFO ».

7. Appuyer sur le bouton  to exit.

Mets...

Modification du temps de cuisson d'un produit :

1. Maintenir enfoncé le bouton **P** pendant trois (3) secondes. Le message « ENTER CODE » (Entrer code) s'affiche.
2. Avec les boutons de produits 0 à 9, entrer le code (1251). Le message "ENTER CODE *****" s'affiche.
3. Appuyer sur **↵** pour entrer dans le mode de programmation. Le message « PROGRAMMING MODE MENU ITEMS » s'affiche.
4. Appuyer sur le bouton **↵**. Le message « MENU ITEMS STANDBY » s'affiche.
5. Utiliser les boutons **↵** et **↶** pour choisir le mets souhaité.
6. Appuyer sur le bouton **↵** pour afficher « (MENU ITEM) COOK TIME X:XX ».
7. Utiliser les boutons **↵** et **↶** pour modifier le temps de cuisson.
8. Appuyer sur le bouton **↵** pour sauvegarder les changements.
9. Appuyer deux fois sur **P** pour sortir.

Marche/arrêt des plaques de cuisson (2 côtés) :

1. Maintenir enfoncé le bouton **P** pendant trois (3) secondes. Le message « ENTER CODE » (Entrer code) s'affiche.
2. Avec les boutons de produits 0 à 9, entrer le code (1251). Le message "ENTER CODE *****" s'affiche.
3. Appuyer sur **↵** pour entrer dans le mode de programmation. Le message « PROGRAMMING MODE MENU ITEMS » s'affiche.
4. Appuyer sur le bouton **↵**. Le message « MENU ITEMS STANDBY » s'affiche.
5. Utiliser les boutons **↵** et **↶** pour choisir le mets souhaité.
6. Appuyer deux fois sur le bouton **↵** pour afficher « (MENU ITEM) UPPER PLATEN YES/NO ».
7. Utiliser les boutons **↵** et **↶** pour activer ou désactiver la plaque supérieure.
8. Appuyer sur le bouton **↵** pour sauvegarder les changements.
9. Appuyer deux fois sur **P** pour sortir.

Modification de la température réglée de la

plaque supérieure :

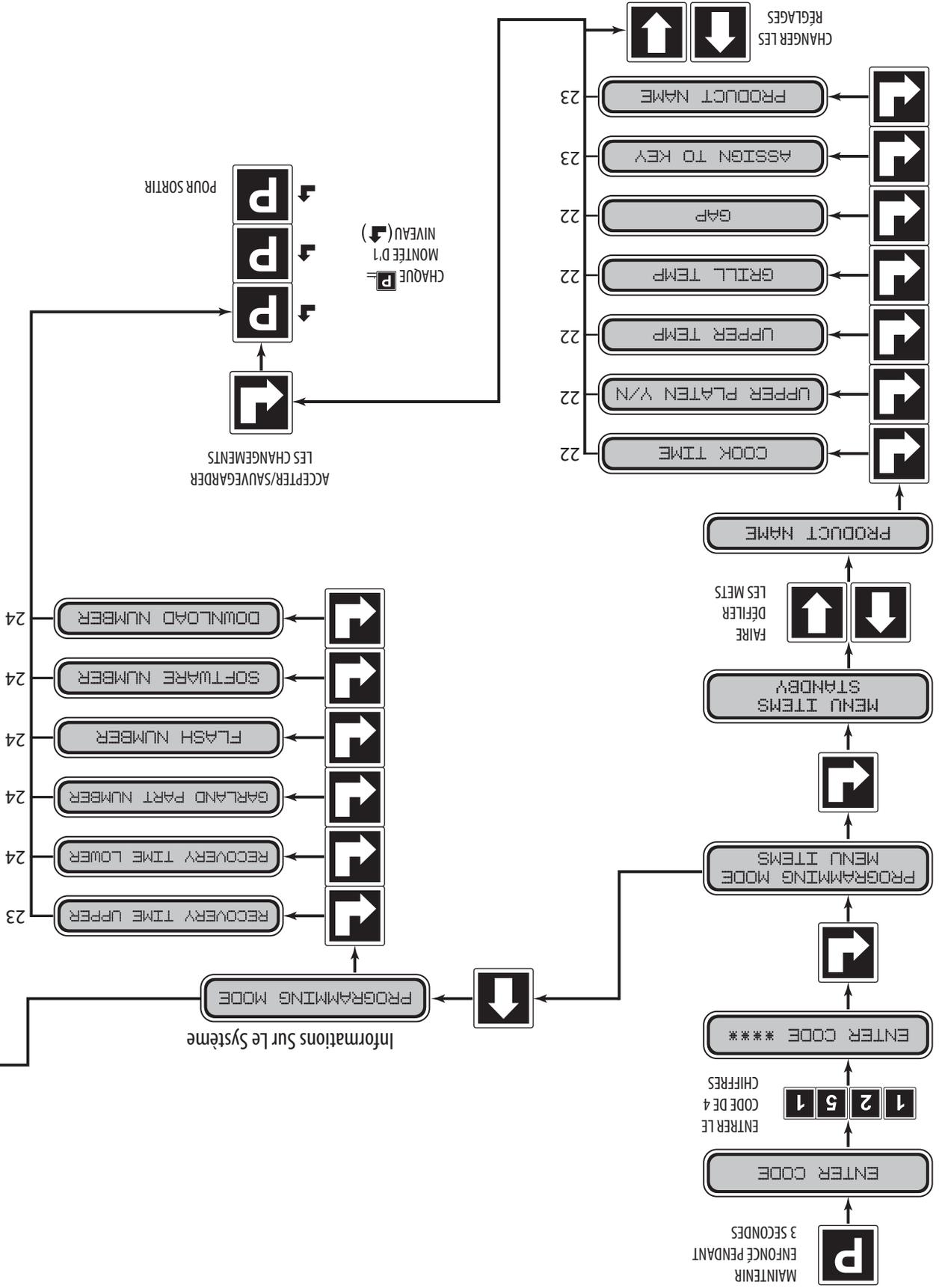
1. Maintenir enfoncé le bouton **P** pendant trois (3) secondes. Le message « ENTER CODE » (Entrer code) s'affiche.
2. Avec les boutons de produits 0 à 0, entrer le code (1251). Le message "ENTER CODE *****" s'affiche.
3. Appuyer sur **↵** pour entrer dans le mode de programmation. Le message « PROGRAMMING MODE MENU ITEMS » s'affiche.
4. Appuyer sur le bouton **↵**. Le message « MENU ITEMS STANDBY » s'affiche.
5. Utiliser les boutons **↵** et **↶** pour choisir le mets souhaité.
6. Appuyer trois (3) fois sur le bouton **↵** pour afficher « (MENU ITEM) UPPER TEMP XXX ». La température est affichée en °F ou °C.
7. Utiliser les boutons **↵** et **↶** pour modifier la température à la valeur souhaitée.
8. Appuyer sur le bouton **↵** pour sauvegarder les changements.
9. Appuyer deux fois sur **P** pour sortir.

Modification de la température réglée du gril :

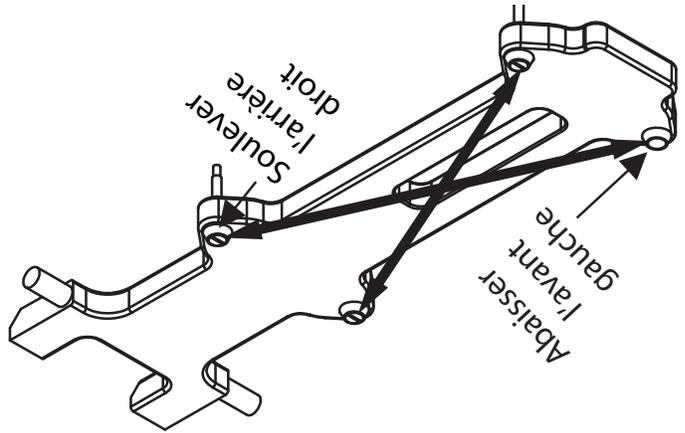
1. Maintenir enfoncé le bouton **P** pendant trois (3) secondes. Le message « ENTER CODE » (Entrer code) s'affiche.
2. Avec les boutons de produits 0 à 9, entrer le code (1251). Le message "ENTER CODE *****" s'affiche.
3. Appuyer sur **↵** pour entrer dans le mode de programmation. Le message « PROGRAMMING MODE MENU ITEMS » s'affiche.
4. Appuyer sur le bouton **↵**. Le message « MENU ITEMS STANDBY » s'affiche.
5. Utiliser les boutons **↵** et **↶** pour choisir le mets souhaité.
6. Appuyer quatre (4) fois sur le bouton **↵** pour afficher « (MENU ITEM) GRILL TEMP XXX » avec la température affichée en °F ou °C.
7. Utiliser les boutons **↵** et **↶** pour modifier la température à la valeur souhaitée.
8. Appuyer sur le bouton **↵** pour sauvegarder les changements.
9. Appuyer deux fois sur **P** pour sortir.

PROGRAMMATION

Modes de programmation/ordre des menus



REMISE À ZÉRO DES PLAQUES *suite*

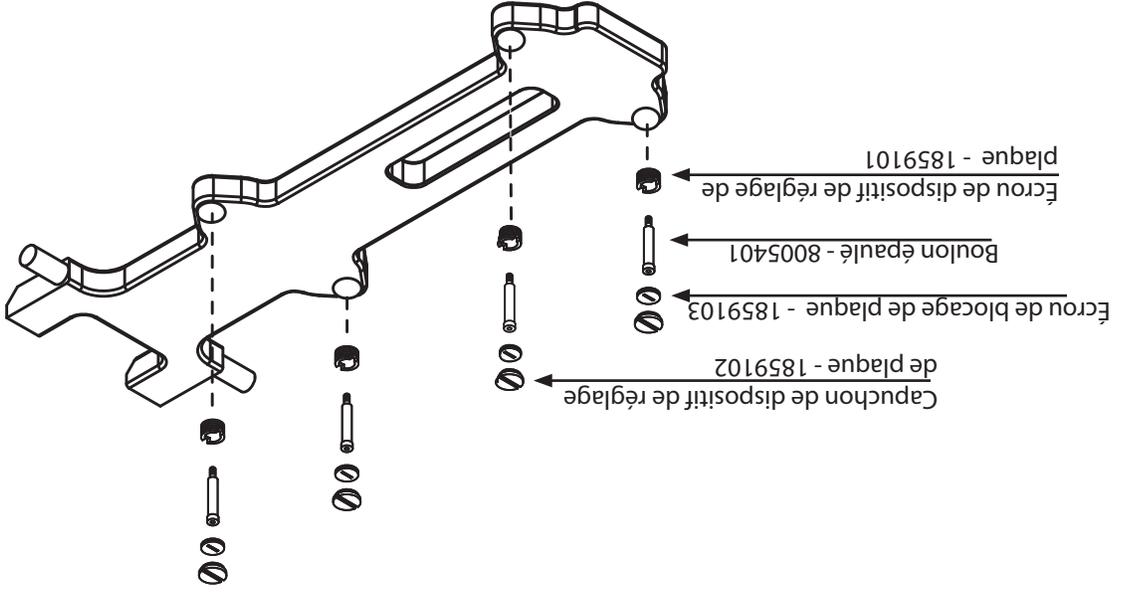


La mise de niveau des plaques doit être faite à partir d'un coin par rapport au coin opposé. Les écrous de réglage doivent être tournés dans le sens contraire l'un de l'autre

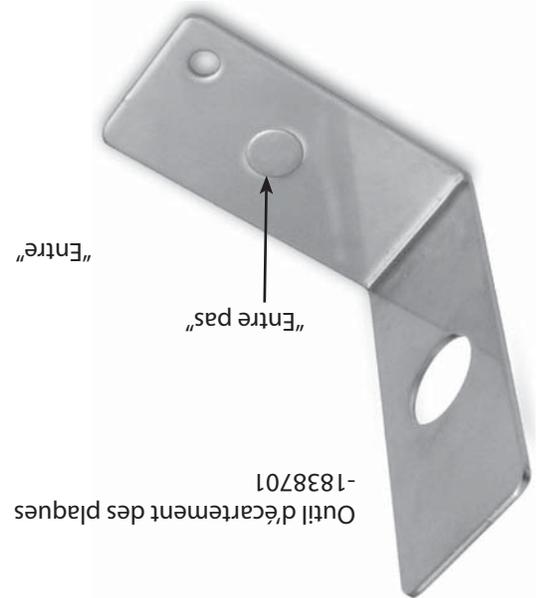
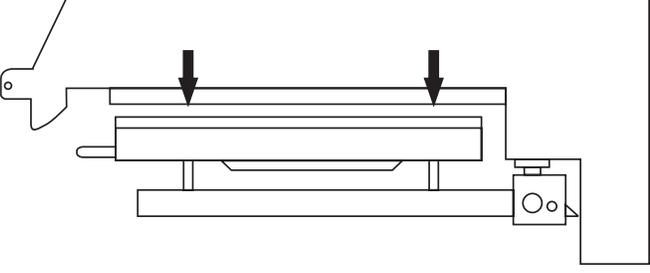
Utiliser cette extrémité pour tourner les capuchons fendus de dispositif de réglage et les écrous



Outil de réglage des plaques - 4523323



Insérer l'outil d'écartement directement sous les dispositifs de réglage de plaque.



Outil d'écartement des plaques -1838701



Raclette à grill - 1868201

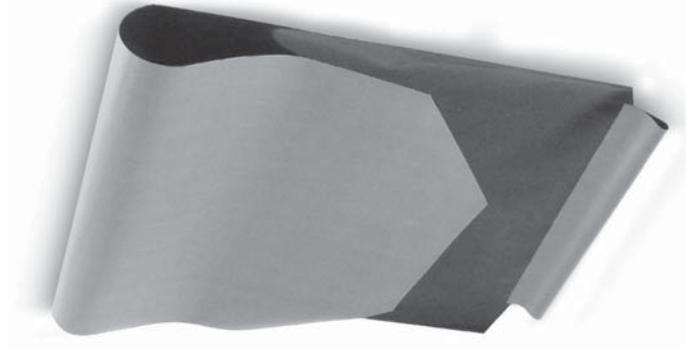
REMISE À ZÉRO DES PLAQUES *suite*

7. Retirer les capuchons du dispositif de réglage des plaques aux quatre points de réglage de chaque plaque. Retirer les quatre capuchons de blocage des points de réglage.
8. Avec l'outil de réglage, abaisser la plaque jusqu'à ce que l'outil de réglage touche l'ensemble de bras.
9. Avec l'outil d'écartement, régler l'arrière droit de la plaque jusqu'à ce que l'outil d'écartement passe juste entre la plaque supérieure et la surface du grill.
10. Passer ensuite au dispositif de réglage avant gauche et lever la plaque jusqu'à ce que l'outil d'écartement passe juste entre la plaque supérieure et la surface du grill.

11. Passer ensuite au dispositif de réglage arrière gauche et lever la plaque jusqu'à ce que l'outil d'écartement passe juste entre la plaque supérieure et la surface du grill.
12. Passer ensuite au dispositif de réglage avant droit et lever la plaque jusqu'à ce que l'outil d'écartement passe juste entre la plaque supérieure et la surface du grill.
13. Répéter les étapes 9 à 12 jusqu'à ce que l'outil d'écartement passe juste entre la plaque supérieure et la surface du grill au quatre points de réglage sans réglage supplémentaire. (Voir dessin ci-dessous.)
14. Remettre en place les capuchons de blocage de dispositif de réglage de plaque « côté creux vers le bas » et bien les serrer. Remettre en place les capuchons des dispositifs de réglage de plaque.
15. Répéter les étapes 9 à 14 pour chaque plaque

ACCESSOIRES

Feuille de matériau antiadhésif en Téflon -
1799303 (une par plaque)



Tige de feuille de matériau antiadhésif en Téflon -
4517008 (une par plaque; 3 illustrées)

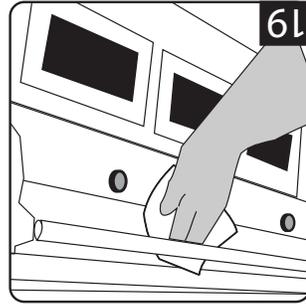


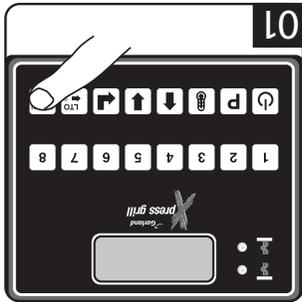
Clip de retenue de feuille de matériau antiadhésif -
1851301 (une par plaque; 3 illustrées)

1. Maintenir enfoncé le bouton **P** pendant trois (3) secondes. Le message « ENTER CODE » (Entrer code) s'affiche.
 2. Avec les boutons de produits 1 à 8, entrer le code (1251). Le message "ENTER CODE *****" s'affiche.
 3. Appuyer sur **↵** pour entrer dans le mode de
- Remarque : Les feuilles antiaadhésives ne doivent pas être installées pendant cette procédure
- Mettre l'interrupteur Master Power en position ON et attendre que le contrôleur affiche « OFF ».

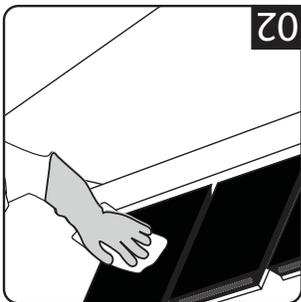
4. Appuyer deux (2) fois de suite sur le bouton **↵** pour afficher « PROGRAMMING MODE SYSTEM SETUP ».
 5. Appuyer huit (8) fois sur le bouton **↵**. Le message « PLATEN SET +/-XX » s'affiche. (XX=chiffres variant selon les grils.)
 6. Attendre que le gril chauffe et soit prêt. Appuyer en même temps sur les boutons Cancel (vert) et Standby (noir) pour abaisser la plaque supérieure. Appuyer sur le bouton Cancel (vert) pour lever la plaque. Appuyer en
- programmation. Le message « PROGRAMMING MODE MENU ITEMS » s'affiche.

REMISE À ZÉRO DES PLAQUES





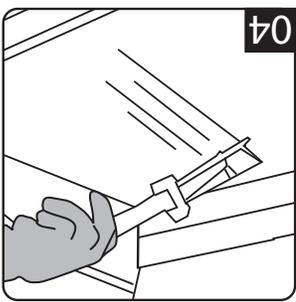
- Sélectionner le mode de nettoyage (Clean). Quand le mode Clean a été atteint, les indicateurs à DEL deviennent VERTS



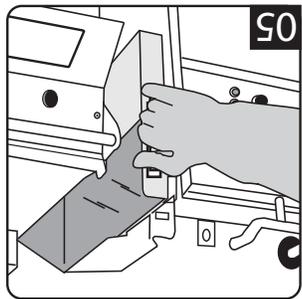
- Essuyer les feuilles de matériau antiadhésif avec un chiffon propre imbibé de désinfectant.



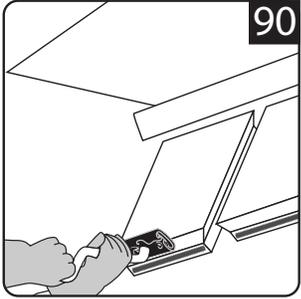
- Retirer les clips de blocage, les barres et libérer les feuilles antiadhésives. Laver, rincer et mettre de côté pour sécher.
- Mettre de côté les feuilles antiadhésives sur une surface plate.



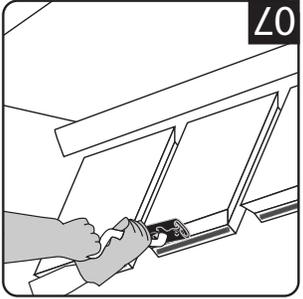
- Gratter la surface du grill inférieur avec le grattoir à grill.
- Utiliser la raclette à grill pour pousser les résidus de graisse dans la gouttière.
- Laver et rincer la raclette et le grattoir.



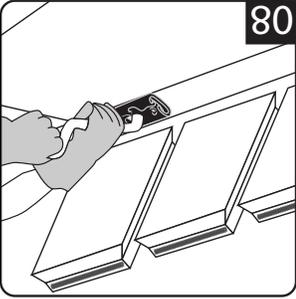
- Retirer la gouttière à graisse de chaque côté. Vider et remplacer.



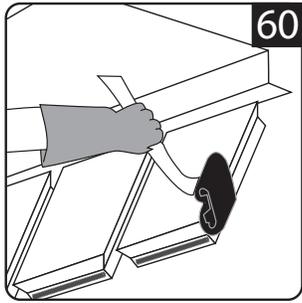
- Appliquer le produit de nettoyage haute température pour grill à l'avant des plaques de droite et en allant vers celle de gauche.
- NE PAS FROTTER.



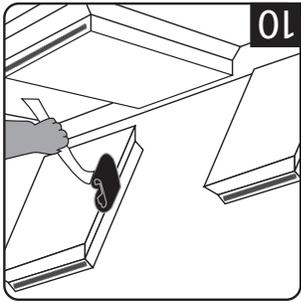
- Appliquer le produit de nettoyage pour grill sur les surfaces des plaques en commençant par la plaque de droite et en allant vers celle de gauche.
- NE PAS FROTTER.



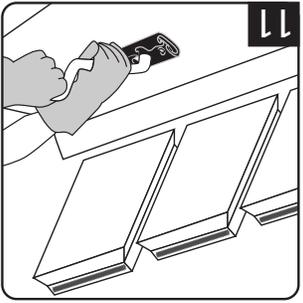
- Appliquer le produit de nettoyage pour grill à l'arrière des plaques en commençant à la plaque de droite et en allant vers celle de gauche.
- NE PAS FROTTER.



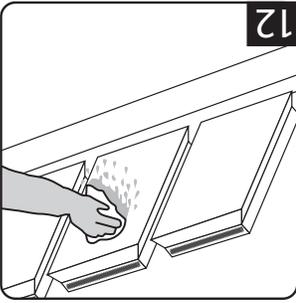
- Appliquer le produit de nettoyage sur les bords extérieurs des plaques de droite et de gauche.
- NE PAS FROTTER
- Appuyer sur le bouton vert et noir pour abaisser la plaque centrale.



- Appliquer le produit de nettoyage sur les bords intérieurs des plaques de droite et de gauche et les bords de la plaque centrale.
- NE PAS FROTTER
- Appuyer sur le bouton vert pour lever la plaque centrale.



- Appliquer du produit de nettoyage à la surface du grill inférieur.
- Étaler le produit sur toute la surface du grill inférieur en procédant de façon régulière.
- NE PAS FROTTER



- Rincer les surfaces des plaques avec un chiffon propre imbibé de désinfectant, en allant de droit à gauche.
- Appuyer sur le bouton vert pour abaisser la plaque centrale.

le bas une fois qu'elle est parallèle à la surface du grill. Les valeurs vont de -160 à +160.

PROLONGATION DE TEMPS :

Cette option ajoute 6, 4 et 2 secondes à la durée respective des trois cuissons suivantes si le grill est resté inactif pendant 5 minutes. A condition que la température ne soit pas à 25°F au-dessus de la température réglée pour le grill ou la plaque.

TEMPS DE CHAUFFAGE INSTANTANÉ :

Peut être réglé entre 00:00 et 00:40. Cette fonction active les zones de chauffage dès le démarrage d'un cycle de cuisson.

DÉLAI DE DÉMARRAGE :

Correspond au temps durant lequel l'opérateur doit maintenir enfoncés les boutons VERT (CANCEL/RAISE) et NOIR pour démarrer un cycle de cuisson pour les recettes avec cuisson des deux côtés. On entend un bip quand la cuisson a commencé et un autre bip quand le temps de DÉLAI DE DÉMARRAGE est atteint. Si on relâche les boutons VERT (CANCEL/RAISE) et NOIR avant ce délai, la cuisson sera annulée.

Si Yes est basculé, appuyer sur le bouton d'entrée pour permettre à l'utilisateur de choisir entre 1 et 5 secondes par incréments de 0,5 seconde en utilisant les boutons  et .

du grill selon les températures réglées pour le mode de nettoyage. L'affichage indique le message «CLEAN MODE» sur la première ligne et la température réelle du grill sur la seconde ligne.

3. Appuyer sur la touche ENTER  pour entrer en mode de nettoyage.

4. L'écran affiche le message «READY TO CLEAN» (prêt pour le nettoyage) avec clignotement sur la seconde ligne quand la température est atteinte (ou une température supérieure aux températures réglées dans la recette du mode de nettoyage (250 °F par défaut pour la plaque et le grill)). Un ensemble de bips répétitifs de 5 secondes se fait entendre.

5. Appuyer de nouveau sur la touche  ENTER; les commandes de chauffage de la plaque et du grill sont désactivées et l'écran affiche le message «CLEANING» avec clignotement sur la deuxième ligne.

6. Appuyer sur la touche ENTER pour sortir du mode de nettoyage. L'écran affiche le message «STANDBY» sur la première ligne. Le contrôleur passe en mode d'attente (STANDBY) et préchauffe en état de ralenti.

RÉGLAGE DE LA PLAQUE :

Cette fonction permet de déplacer la plaque vers le haut ou

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT : La surface et les bords du plateau

supérieur sont très chauds ! Pour éviter tout risque de brûlures, faites preuve d'une très grande prudence en essuyant les plaques de cuisson anti-adhésives et les bords du plateau.

Nettoyage pendant le fonctionnement:

1. Une fois que chaque charge d'aliments est retirée, utiliser un grattoir à grill pour gratter la graisse sur la plaque de grill inférieure de l'avant vers l'arrière seulement. Ne pas gratter de gauche à droite en travers de la plaque de grill inférieure avec le grattoir à grill.

2. Utiliser une raclette à grill pour nettoyer la feuille de matériau antiadhésif de la plaque supérieure en allant

Nettoyage quotidien:

Avertissement : La surface et les bords de la plaque supérieure sont très chauds! Pour éviter les brûlures, faire très attention pour essuyer les feuilles antiadhésives et les bords de la plaque.

Nettoyeur pour grill Hi-Temp



Tampon de nettoyage du grill et manche



Gants résistant à la chaleur



Torchons propres imbibés de désinfectant



Raclette à grill



Grattoir à grill



Cuisson en mode de grill plat :

1. Pour démarrer un cycle de cuisson, sélectionner une recette de produit en utilisant les touches de produits (1 à 9) ou avec les touches à flèche Haut/Bas  ou  pour sélectionner la recette.

L'écran affiche alternativement la recette clignotante et le mot SELECTED 2 fois puis la recette s'affiche de façon continue.

2. Le contrôleur régule la température du grill selon la température réglée pour le produit sélectionné et affiche «TOO COOL» (pas assez chaud) ou «TOO HOT» (trop chaud) avec le «MET» jusqu'à ce que le grill ait atteint la plage de température réglée pour le met.
3. Après avoir placé le produit sur le grill, appuyer en même temps sur le bouton VERT CANCEL/RAISE PLATEN et sur le bouton NOIR. Cela lance un cycle de cuisson si la recette du produit sélectionnée est une recette pour cuisson bilatérale.
4. Pour annuler un cycle de cuisson à n'importe quel moment, appuyer sur le bouton VERT CANCEL/RAISE PLATEN.
5. Pendant un cycle de cuisson, l'affichage indique le nom de la recette de produit sur la première ligne et le décompte de temps de cuisson restant sur la seconde ligne.
6. L'écran affiche le message d'alarme «SEAR» ou «FLIP» avec clignotement sur la deuxième ligne si le produit en cours de cuisson est une recette pour grill plat et si le temps de saisie ou le temps de retournement n'est pas égal à zéro.
7. Une alarme de cuisson retentit avec une succession de bips qui se répète. En appuyant sur le bouton noir RAISE, on accuse réception du message d'alarme «SEAR» ou «FLIP» si le champ Alarm dans la configuration du système est réglé à MANUAL.
8. Le message d'alarme «SEAR» ou «FLIP» s'arrête au bout de 5 secondes si le champ Alarm dans la configuration du système est réglé à AUTO.
9. Quand un cycle de cuisson est terminé, l'affichage indique le nom de la recette de produit sur la première ligne et le message clignotant «REMOVE» (retirer) sur la seconde ligne. Une alarme composée de bips qui se répète retentit également.
10. Appuyer sur le bouton noir RAISE pour annuler l'alarme de fin de cuisson.
11. L'appareil revient en mode de ralenti.

Entrée en mode d'attente (STANDBY) :

1. Le mode d'attente est utilisé pendant les périodes de ralentissement de l'activité pour économiser l'énergie sans arrêter complètement l'unité. Quand il est à nouveau nécessaire d'obtenir des températures de cuisson, le temps de préchauffage nécessaire est ainsi réduit. Il est possible d'ajuster les températures du mode d'attente; voir la section PROGRAMMATION.

1. Sélectionner le mode d'attente en appuyant sur  ou  jusqu'à ce que le message «STANDBY» soit affiché.

2. Appuyer en même temps sur les boutons VERT (CANCEL/RAISE) et NOIR. Dès que la plaque supérieure descend, l'affichage indique : «STANDBY MODE». (Remarque : La première fois que l'unité entre en mode d'attente, l'affichage demande à l'opérateur d'appuyer sur ENTER après avoir appuyé sur les boutons VERT et NOIR.)

Sortie du mode d'attente :

1. Appuyer sur le bouton VERT GREEN (CANCEL/RAISE). La plaque supérieure se lève et l'affichage indique «CANCEL» avec une alarme sonore.

Affichage des températures en cours :

1. Appuyer sur le bouton  et recommencer pour chaque zone à afficher.

1ère pression – ZONE DU GRILL INFÉRIEUR
 2ème pression – PLAQUE SUPÉRIEURE
 3ème pression - Maintenir enfoncé le bouton pendant 5 secondes pour afficher les températures du grill et de la plaque (préréglées et réelles). Appuyer à nouveau sur pour sortir.

NOTA : les températures peuvent être affichées à n'importe quel moment, y compris pendant un cycle de cuisson.

Affichage des réglages pour un mets :

1. Entrer dans Programming;Menu Items, (voir Programmation)
2. Appuyer sur le bouton  pour entrer dans «PROGRAMMING MODE MENU ITEMS».
3. Utiliser les boutons  et  pour choisir le mets souhaité.
4. Appuyer sur le bouton  pour faire défiler les réglages du mets choisi.

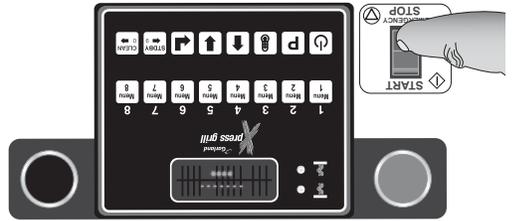
Nettoyage du grill :

1. Pour passer en «CLEAN MODE», sélectionner la recette de mode de nettoyage en appuyant sur la touche de produit 10 ou avec les touches avec flèche Haut/Bas  ou  pour sélectionner la recette CLEAN MODE.

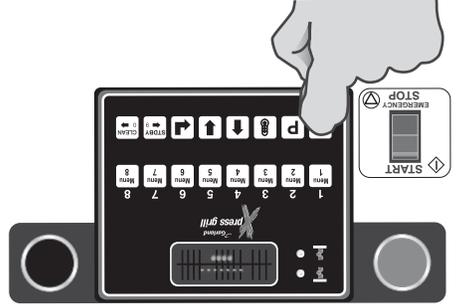
2. Le contrôleur régule les températures de la plaque et

Instructions du cycle de cuisson simplifié

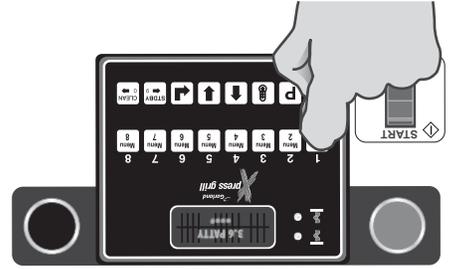
1. Appuyer sur le bouton allumer le grill



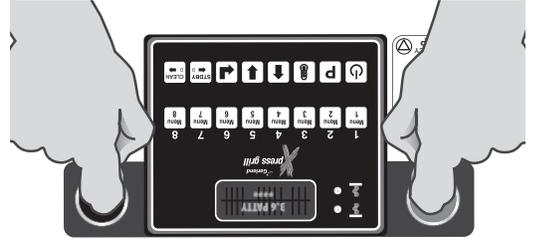
2. Appuyer sur [] pour allumer la zone



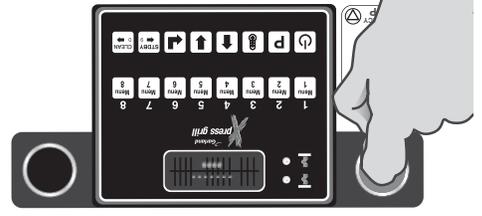
3. Charger le produit sur la surface du grill et sélectionner la touche de produit correspondante



4. Appuyer en même temps sur les boutons vert et noir pour abaisser la plaque supérieure et commencer la cuisson du produit



5. Appuyer sur le bouton vert pour annuler à n'importe quel moment le cycle de cuisson.



Cuisson bilatérale :

1. Pour démarrer un cycle de cuisson, sélectionner une recette de produit en utilisant les touches de produits (1 à 9) ou avec les touches à flèche Haut/Bas [] ou [] pour sélectionner la recette.

L'écran affiche alternativement la recette clignotante et le mot SELECTED 2 fois puis la recette s'affiche de façon continue.

2. Le contrôleur régule les températures de la plaque et du grill selon les températures réglées pour le produit sélectionné et affiche «TOO COOL» (pas assez chaud) ou «TOO HOT» (trop chaud) avec le «MET», jusqu'à ce que le grill ait atteint la plage de température réglée pour le produit. Si l'affichage indique «TOO COOL» ou «TOO HOT», la plaque supérieure ne descendra pas et aucune séquence de cuisson ne sera déclenchée.

3. Après avoir placé le produit sur le grill, appuyer en même temps sur le bouton VERT CANCEL/RAISE PLATEN et sur le bouton NOIR. Un cycle de cuisson démarre et la plaque supérieure s'abaisse si le produit sélectionné est une recette pour cuisson bilatérale.

4. Pour annuler un cycle de cuisson à n'importe quel moment, appuyer sur le bouton CANCEL/RAISE PLATEN et le plateau supérieur monte si la recette du produit sélectionné est une recette pour cuisson bilatérale.

5. Pendant un cycle de cuisson, l'affichage indique le nom de la recette de produit sur la première ligne et le décompte de temps de cuisson restant sur la seconde ligne.

6. Quand la minuterie de cuisson atteint une (1) seconde avant la fin de la cuisson, une alarme de fin de cuisson retentit pour prévenir l'opérateur.

7. Une fois le temps de cuisson terminé, la plaque se lève automatiquement. Sur le contrôleur, le «NOM DU PRODUIT» et le mot «REMOVE» (retirer) sont affichés et une alarme sonore retentit.

8. Appuyer sur le bouton VERT CANCEL/RAISE PLATEN pour arrêter l'alarme et l'appareil revient alors en mode de ralenti.

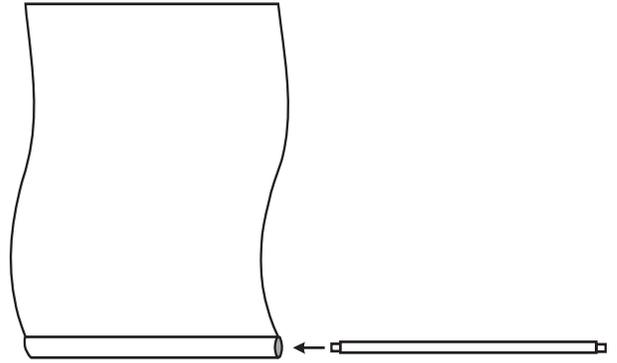
Installation Du Matériau Antiaadhésif:

La feuille de matériau antiaadhésif doit être remplacée quand :

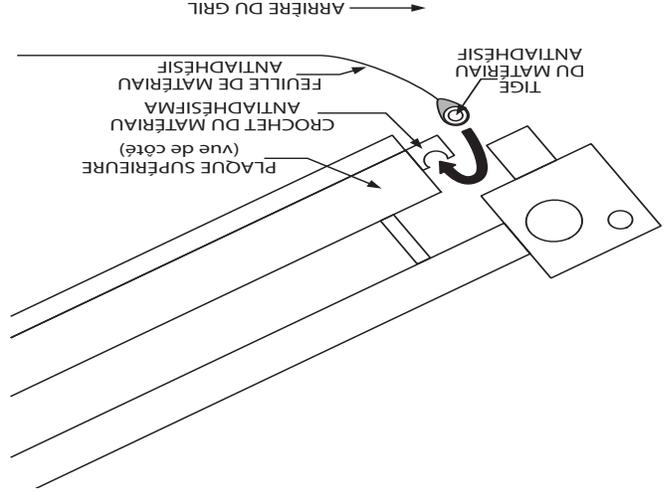
- Les aliments collent au matériau antiaadhésif.
- L'accumulation de carbone cause des problèmes de goût ou d'aspect.
- La feuille est déchirée dans la zone de cuisson.
- Il n'y a plus de revêtement de matériau antiaadhésif sur la feuille.

Glisser la tige du matériau antiaadhésif dans le bord ourlé de la feuille de matériau.

Accrocher la tige de matériau antiaadhésif sur les supports placés à l'arrière de la plaque supérieure.



En maintenant en place le bas de la feuille de matériau antiaadhésif, tirer doucement la feuille vers l'avant de la plaque.



Faire passer le bord avant de la feuille de matériau antiaadhésif derrière la barre placée à l'avant de la plaque, puis autour du dessus et vers le bas sur l'avant de la barre comme illustré.

Placer les clips de blocage sur la feuille de matériau

Instructions d'allumage

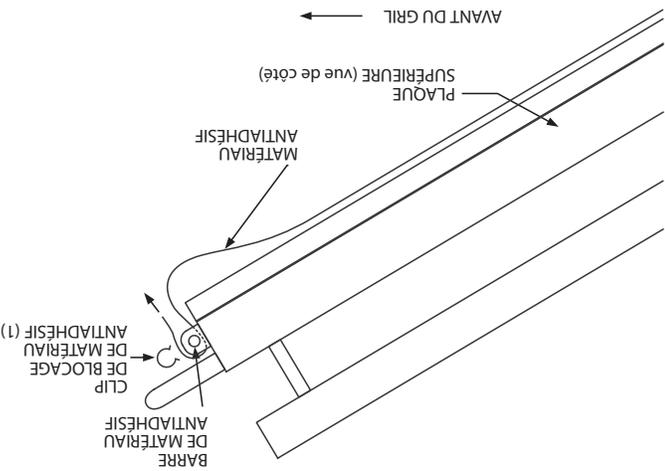
1. Assurez-vous que le tuyau flexible de gaz est relié au grille et que les cordons de secteur sont branchés aux réceptacles.

2. Tournez le commutateur principal sur ON et permettez une fois que le panneau de contrôle affiche le mot "OFF", aux commandes de passer par l'auto-test du cycle initial. L'unité est prête à commencer le processus de chauffage.

3. Appuyer sur . Les commandes lanceront automatiquement le cycle de chauffage. Le brûleur devrait s'allumer et chauffer jusqu'à ce que la température indiquée par l'article de menu ait été obtenue. Si l'allumage du brûleur ne se produit pas au premier essai, la lampe-témoin du bas clignotera ambre. Si le(s) brûleur(s) ne s'allume après quatre essais d'allumage, le(s) contrôle(s) affichera un avertissement clignotant "IGNITION ERROR", le voyant clignotant ambre deviendra rouge et une alarme sonore retentira. Si cela arrive, éteindre le commutateur de puissance principal, attendez 5 minutes, et répétez alors les étapes 2 et 3.

NOTA : S'assurer que le matériau antiaadhésif est bien adapté sur la plaque supérieure. Le fait de trop tendre les feuilles de matériau antiaadhésif peut causer une rupture prématurée de la feuille.

Les feuilles de matériau antiaadhésif sont réversibles et doivent être retournées et refixées chaque jour. Pour des instructions de nettoyage des feuilles de matériau antiaadhésif, voir l'étape 17, dans le Nettoyage Quotidien, sous la section de ENTRETIEN ET NETTOYAGE.



Vérifier si le matériau antiaadhésif est bien aligné et bien tendu contre la plaque supérieure.

antiaadhésif et les bloquer en place sur la barre du matériau antiaadhésif.

Bouton de température :

En mode de cuisson, chaque fois qu'on appuie sur ce bouton, la température d'une zone est affichée. La température du grill est affichée en premier, suivie de la température de la plaque. Au bout de cinq (5) secondes, l'affichage revient au met sélectionné.

Boutons à flèche haut/bas ; 2 fonctions :

1. En mode de cuisson, les boutons à flèche haut et bas font défiler les différents mets.
2. En mode de programmation, les boutons à flèche haut et bas modifient la valeur du réglage en cours.

Bouton d'entrée

Il sert à accepter les étapes de la programmation.

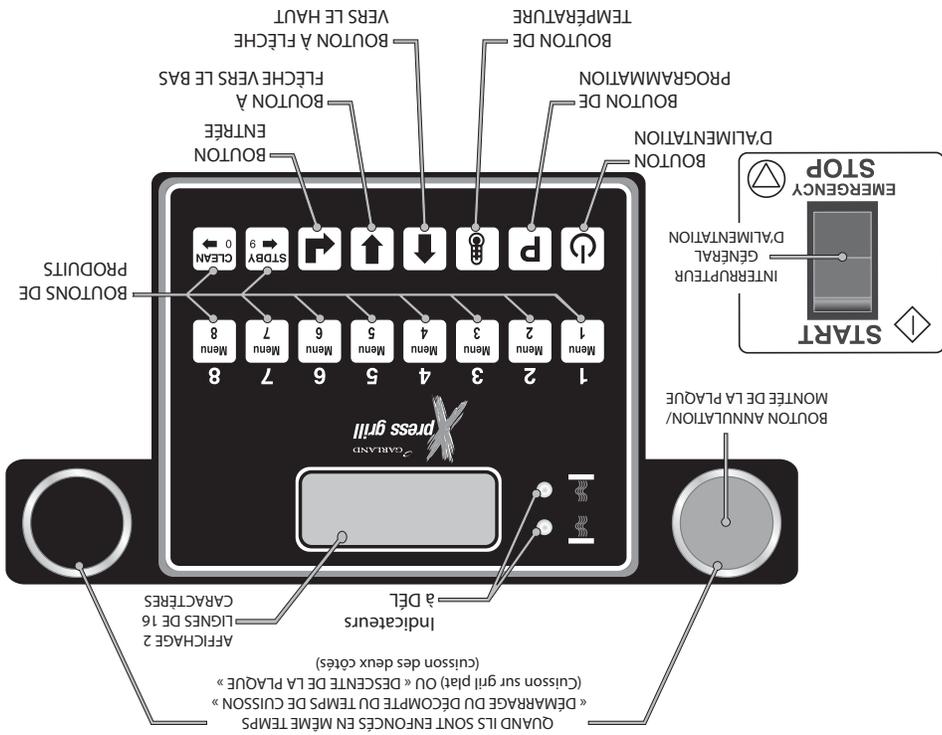
Bouton d'annulation/levage de plaque (vert) :

Pendant le cycle de cuisson, on appuie sur ce bouton pour annuler la minuterie de cuisson et remettre le grill en mode ralenti. Ce bouton permet également de sortir le grill du mode d'attente (STANDBY).

Bouton noir :

« CANCEL/RAISE », la plaque supérieure s'abaisse sur la surface du grill. Quand on appuie en même temps sur les boutons noir et vert

COMMANDES DU GRIL



Interrupteur général d'alimentation :

Commande l'alimentation du gril et doit être placé sur ON pour le fonctionnement de l'appareil. L'affichage du contrôleur devient actif quand l'interrupteur est sur « ON ».

Indicateurs à DEL :

Il y a deux (2) témoins indicateurs, indiquant l'état de température des zones de chauffe de chaque commande : un (1) sur la plaque supérieure (témoin du haut) et un (1) sur la surface du gril. Chaque témoin peut avoir trois (3) couleurs différentes, indiquant la température de la zone correspondante.

- Rouge : La zone est trop chaude (plus de . 79 °F/. . 45° C au-dessus de la température réglée) ou panne de la zone de chauffe.
- Ambre : La zone n'est pas assez chaude.
- Vert : La zone est à la température réglée ou à une température supérieure.

Affichage :

L'affichage du contrôleur contient des informations relatives à chaque opération dans les modes de cuisson et de programmation

Boutons de produits (1-8) :

Les boutons 0 à 9 peuvent être attribués aux différents mets. Les boutons 9 et 0 sont utilisés pour déplacer le curseur à gauche ou à droite lors de la création ou la modification de noms de produits dans le mode de programmation «PROD NAME LIB».

Bouton d'alimentation :

Une fois l'interrupteur général d'alimentation activé, ce bouton place l'appareil en mode de cuisson. Si on appuie à nouveau dessus, l'affichage indique « OFF » (arrêt).

Bouton de programmation :

La principale fonction de ce bouton est d'accéder à la programmation et à l'étalonnage du gril. Maintenir le bouton enfoncé pendant cinq (5) secondes. L'affichage demande le code. Après avoir entré le code, quatre fonctions de programmation seront accessibles : « MENU ITEMS » (Mets), « SYSTEM INFO » (Informations sur le système), « SYSTEM SETUP » (Configuration du système) et « SERVICE MODE » (Mode entretien) " et « PRODUCT NAME LIB » (Bib. Noms Produits)."

et un raccord rapide conforme à la norme Standard for Quick Disconnects for Use with Gas Fuel, ANSI Z21.41 ou la dernière édition.

2. Les roulettes avant de l'appareil sont dotées de freins qui limitent les déplacements de l'appareil sans que le connecteur ou le raccord rapide ou sa tuyauterie n'interviennent pour limiter les mouvements de l'appareil.
3. Noter que le dispositif de fixation requis est fixé à une bride sur la friteuse (le point de fixation est situé sur la roulette arrière gauche de la friteuse) et, s'il est nécessaire de détacher le dispositif de fixation, ne pas oublier de rattacher une fois la friteuse remise dans sa position d'origine.

Installation des roulettes pivotantes

Avant l'installation, les quatre roulettes, fournies séparément avec le grill, doivent être bien fixées sous la base. Les roulettes dotées d'un frein doivent être placées à l'avant du grill.

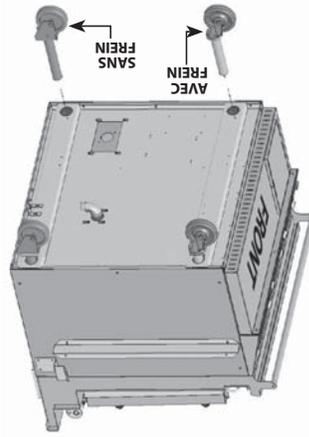
1. Retirer soigneusement l'emballage supérieur et latéral en laissant le grill sur la palette d'expédition.

NE PAS RETIRER LES ATTACHES FIXANT LES BRAS DE LA PLAQUE À LA BARRE À SERVIETTE.

2. Soulever le grill verticalement de la palette jusqu'à une hauteur de travail confortable et installer les roulettes. NE PAS COUCHER L'APPAREIL SUR L'ARRIÈRE OU LE CÔTÉ. SI on utilise un chariot élévateur, faire attention en plaçant les bras de levage sous le grill, car le coude d'entrée du gaz fait saillie au centre de la base.

AVERTISSEMENT - LE POIDS DU GRIL EST D'ENVIRON 800 LB - FAIRE ATTENTION

3. Installer les roulettes comme illustré ci-dessous. Les deux roulettes avec frein vont à l'avant et les deux sans frein à l'arrière.



REMARQUE : LES ROULETTES DOIVENT ÊTRE VISSÉES DANS LA BASE DU GRIL EN LAISSANT ENVIRON UN POUCE DE FILETAGE EXPOSÉ. CECI EST LE POINT DE DÉPART POUR LA MISE DE NIVEAU DU GRIL UNE FOIS QU'IL EST EN PLACE.

Connexions Électriques:

Tous les appareils fonctionnant à l'électricité doivent être reliés à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, conformément à la dernière édition des règlements de câblage nationaux. Un schéma de câblage est situé sur le panneau arrière du grill. Vérifier les tensions sur la plaque signalétique à l'arrière du grill ou sur le panneau inférieur avant.

Ventilation et Dégagements:

Une des considérations les plus importantes pour un fonctionnement efficace du grill est une ventilation et une alimentation en air correctes. S'assurer que le grill est installé de façon à ce que les produits de combustion soient éliminés efficacement et que le système de ventilation ne produise pas de courants d'air pouvant empêcher un fonctionnement correct des brûleurs.

Un bon fonctionnement des ventilateurs d'extraction (vitesses, rotation et réglage) est essentiel. En plus du système d'extraction, le système d'appoint (chauffage, ventilation, climatisation) de la cuisine alimente les brûleurs en air de combustion. Une bonne arrivée d'air est essentielle pour tout équipement fonctionnant au gaz. Une alimentation en air d'appoint insuffisante causera un mauvais rendement des brûleurs, des difficultés d'allumage et une panne éventuelle des brûleurs.

Tout système de ventilation tombera en panne s'il est mal entretenu. Le système de conduits, la hotte et les filtres doivent être nettoyés régulièrement et la graisse doit être éliminée.

La salle où se trouve le grill doit être ventilée de façon permanente. La surface minimale efficace de l'évent doit être de 0,7 po² (4,5 cm²) par kW. Les événements doivent de dimensions suffisantes pour compenser les effets des ventilateurs d'aspiration des locaux.

doit être effectuée avec l'appareil sous la hotte et dans sa position de fonctionnement normale pour éviter tout gauchissement de la plaque du grill.

NOTA: Des fusibles sont installés pour éviter tout dommage en cas de panne du microinterrupteur supérieur.

L'installation doit être effectuée avec le connecteur de gaz fourni séparé du grill. Le raccord à débranchement rapide et le robinet d'arrêt du gaz doivent être installés dans le sens indiqué sur la carrosserie extérieure.

NOTA: Pour vérifier la pression du gaz, vérifier que tout les autres équipements branchés sur la même conduite de gaz sont allumés.

Cet appareil et son robinet d'arrêt du gaz individuel doivent être débranchés du système d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression de ce système à des pressions dépassant ½ lb/po2 (3,45 kPa).

Un dégagement suffisant doit être prévu pour l'entretien et l'utilisation.

Exigences des Codes Nationaux:

Le type de gaz pour lequel le grill est équipé est estampillé sur la plaque signalétique à l'arrière de l'appareil ou sur le panneau inférieur avant. Brancher uniquement sur le gaz naturel un grill estampillé pour le gaz naturel.

L'installation doit être conforme au National Fuel Gas Code ANSI Z223.1-1998 ou la dernière édition, NFPA No. 54 – dernière édition et au National Electrical Code ANSI/NFPA 70-1990 ou la dernière édition et/ou aux codes locaux pour assurer une utilisation sécuritaire et efficace. Au Canada, l'installation doit être conforme à la norme CSA B149.1 et aux codes locaux applicables.

Au Canada, le raccordement électrique doit être conforme aux sections concernées du Code canadien de l'électricité, C22.1 – 1990, dernière édition, «Norme de sécurité relative aux installations électriques, Partie 1» et C22.2-No. 0-M-1982 dernière édition, «Exigences générales, Partie 2».

Connexions et Dimensions des Tuyaux:

Le diamètre de la conduite de gaz est très important. Si la conduite est trop petite, la pression au collecteur des brûleurs sera faible. Cela causera une récupération lente et retardera l'allumage. Le diamètre de la conduite d'arrivée du gaz doit au minimum être de -1/2"; Tous les grills à gaz sont livrés avec un raccord mâle fileté ¾ po

Avant de brancher un tuyau neuf, celui-ci doit être nettoyé à l'air comprimé pour éliminer toutes les particules étrangères. Ces particules peuvent causer un mauvais fonctionnement.

En cas d'utilisation de graisse à filetage, utiliser de petites quantités sur les filets mâles seulement. Utiliser une graisse qui n'est pas affectée par l'action chimique du gaz de pétrole liquéfié. Éviter d'appliquer de la graisse sur les deux premiers filets pour ne pas boucher les orifices des brûleurs et le robinet de commande.

Demander à l'installateur de vérifier s'il y a des fuites sur les conduites de gaz avec une solution d'eau savonneuse. NE PAS UTILISER d'allumettes, bougies ou d'autres sources d'allumage pour vérifier la présence de fuites.

Le grill doit être débranché du système d'alimentation en gaz lors des essais de pression du système à des pressions supérieures à 2 psi.

Vérifier le type de gaz sur la plaque signalétique avant de brancher le raccord rapide ou la canalisation d'alimentation en gaz du bâtiment. Un raccord d'essai de pression du gaz est prévu sur le collecteur d'arrivée du gaz pour les essais de pression.

La pression de gaz entrante minimum pour du gaz naturel est 6" W.C.

La pression de gaz entrante maximum pour du gaz naturel est 14" W.C.

La pression de gaz entrante minimum pour du gaz Propane est 10" W.C.

La pression de gaz entrante maximum pour du gaz Propane est 26" W.C.

La pression de gaz de fonctionnement de brûleur peut être vérifiée sur le côté de sortie du clapet à gaz au point test de mesure de pression.

La pression de distribution du brûleur pour le Gaz naturel doit être de 3,5" W.C.

La pression de brûleur pour le Gaz Propane doit être de 3,5" W.C.

Pour ajuster la pression de brûleur, enlevez la vis de protection du mamelon d'essai de pression, reliez un manomètre, enlevez le chapeau de protection sur le régulateur de clapet à gaz, allumez le grill, ajustez la vis dans le régulateur pour donner la pression correcte, arrêtez le grill, remontez le chapeau de protection du régulateur, enlevez le manomètre, remplacez la vis de joint dans le mamelon d'essai et faites les essais pour des fuites de gaz.

Des pressions du gaz devraient être soigneusement vérifiées par la Société locale du Gaz ou une agence de service autorisée. Examinez tout la tuyauterie et raccords pour des fuites de gaz. Une solution de savon riche devrait être employée à cette fin. N'employez jamais une flamme.

Appareils Équipés de Roulettes:

1. L'installation sera faite avec un raccord conforme à la norme Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69 ou la dernière édition d'Addenda Z21.69A-1988

ne dépassant pas . 5 mA.

ATTENTION : Avant l'installation, vérifier l'alimentation électrique pour s'assurer que la tension et les phases correspondent aux caractéristiques de l'équipement. Consulter la plaque signalétique située sur le côté arrière gauche et sur le panneau inférieur avant du grill.

Le grill doit être placé directement sous le système de ventilation.

Une fois le grill installé sous le système de ventilation, les plaques, en position haute, ne doivent pas toucher le bord inférieur de la hotte du système de ventilation. On règle la position levée de chaque plaque en montant ou en descendant le plus haut des deux microinterrupteurs (contacteurs de fin de course), à l'arrière du grill. La position du microinterrupteur inférieur ne doit pas être modifiée.

La plaque du grill doit être de niveau entre l'avant et l'arrière, d'un côté à l'autre et diagonalement. Cette mise de niveau

IMPORTANT : La plaque signalétique de cet appareil est située sur le panneau latéral droit.

Cet équipement doit être installé par un réparateur ou un installateur compétent, formé en usine, homologué, certifié et/ou autorisé.

AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être correctement relié à la terre.

Avant l'installation, les quatre roulettes, fournies séparément avec le grill, doivent être bien fixées sous la base. Les roulettes dotées d'un frein doivent être placées à l'avant du grill.

Cet appareil doit être connecté à un système de régulation de tension. Un point de liaison équivalente étiqueté est prévu à l'arrière du grill.

Il est recommandé de connecter ce grill à un dispositif à courant résiduel (mise à la terre), le courant de fuite de ce grill ne doit pas dépasser 30 mA. Une intensité de déclenchement

INSTALLATION

En mode de cuisson des deux côtés, la plaque supérieure reste abaissée à cause de son propre poids. Elle n'est pas verrouillée en position basse. On peut la soulever au moyen de la poignée à l'avant de la plaque.

Le grill Xpress peut alors émettre un bruit aérien d'un niveau de pression acoustique pondéré A de . 73 dB(A).

AVERTISSEMENT : Pour éviter les blessures graves :

- **NE PAS** essayer de réparer ou de remplacer n'importe quelle partie du grill Xpress avant d'avoir débranché toutes les alimentations électriques du grill.
- **AIRÈS TRÈS ATTENTION** pour installer, utiliser et nettoyer le grill Xpress afin d'éviter tout contact avec les surfaces chaudes ou la graisse chaude. Porter des vêtements de protection convenables pour éviter les risques de brûlures.
- **NE PAS** nettoyer cet appareil avec un jet d'eau.
- **NE PAS** appliquer de GLACE ou D'EAU FROIDE sur la surface CHAUDE d'un grill.
- **NOTER** toutes les étiquettes et marques d'avertissement fixées sur le grill

AVERTISSEMENT : après avoir placé l'interrupteur général d'alimentation en position de MARCHÉ, le grill passera en mode d'initialisation. Si les plaques supérieures sont en position abaissées, elles reviendront en position levée. Ce mouvement prend environ 8 secondes.

Toujours suivre les précautions de sécurité suivantes pour utiliser le grill Xpress.

- **CE GRILL DOIT** être utilisé par des personnes ayant reçu une formation adéquate.
- **CET ÉQUIPEMENT NE DOIT ÊTRE UTILISÉ QUE SOUS UN SYSTÈME DE HOTTE HOMOLOGUÉ.**
- **NE PAS** utiliser le grill sans avoir lu le présent manuel d'utilisation.
- **NE PAS** utiliser le grill Xpress si les panneaux d'entretien et d'accès ne sont pas en place et fixés correctement.

Le grill Xpress de Garland est un appareil de cuisson semi-automatique. La plaque supérieure s'abaisse automatiquement après la lancement, à deux mains, du cycle de cuisson et elle se lève automatiquement à la fin du cycle de cuisson.

Pendant la cuisson des deux côtés, la zone située entre la plaque supérieure et la plaque de grill doit être considérée comme une « zone de danger ». Pendant la cuisson des deux côtés, l'utilisateur doit se tenir à l'écart de la zone de danger. Lorsque l'appareil est utilisé comme un grill plat, cette zone n'est plus une zone de danger et les plaques sont immobiles. Pendant le nettoyage, l'entretien ou en fonctionnement normal, toute personne exposée doit faire très attention à la zone de danger.

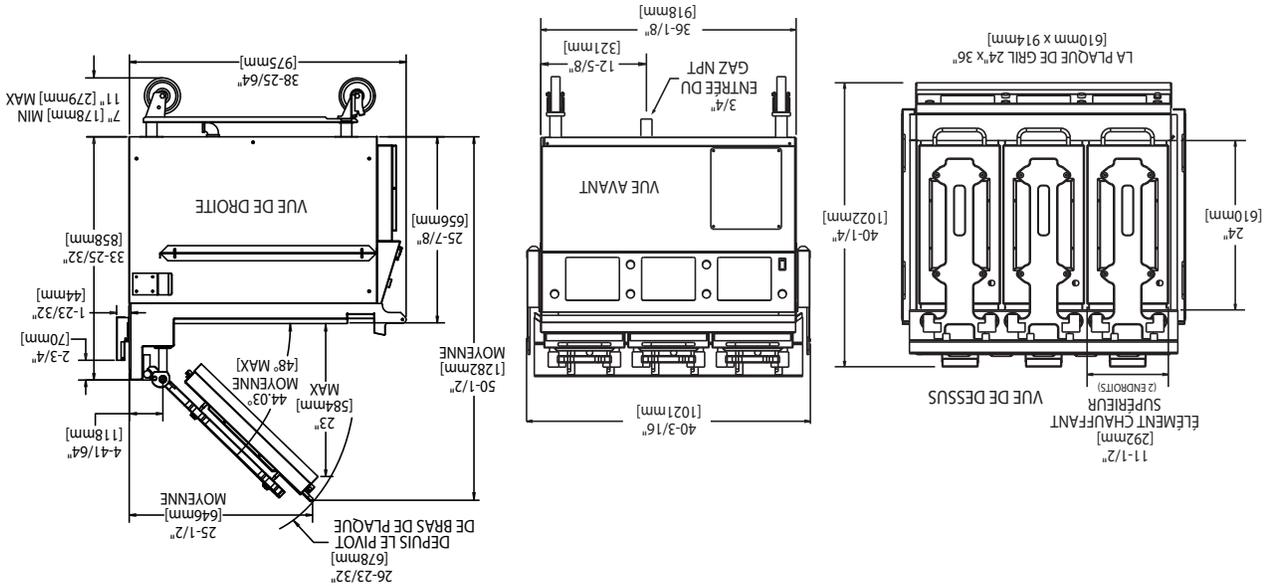
PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Entrée	Dégagements			Installation			Alimentation (min)			Entrée totale	
	Crated (1207mm)	Uncrated (1035mm)	Sides (152mm)	Rear (76mm)	NAT	PRO	NAT	PRO	PRO		
	47-1/2"	40-3/4"	6"	3"	7.0" WC	11.0" WC	3.5" WC	3.5" WC	3.5" WC	99,000	29.1
					NAT	PRO	NAT	PRO	PRO	BTU/Hr	KW

Modèle	Puissance Totale kW	Charge par phase (kW)									Amperage nominal par ligne								
		L1/N	L1/L2	L1/L3	L2/L3	L1/N	L1	L2	L3	L1/N	L1	L2	L3	L1/N	L1	L2	L3		
XG36CE	12.99	4.00	4.00	4.00	4.00	4.50	20.48	18.23	18.23	4.30	19.80	17.32	17.32	4.12	18.75	16.70	16.70		
XG36CE-2	8.81	0.81	2.67	2.67	2.67	4.00	14.01	12.16	12.16	3.52	13.57	11.55	11.55	3.37	12.83	11.14	11.14		
XG36CE-1	4.63	0.63	1.33	1.33	1.33	2.8	7.42	6.06	6.06	2.70	7.12	5.75	5.75	4.12	18.75	16.70	16.70		
XG36CE-F	0.45	0.45	0.00	0.00	0.00	2.04	1.18	0.00	0.00	1.95	1.13	0.00	0.00	1.87	1.08	0.00	0.00		

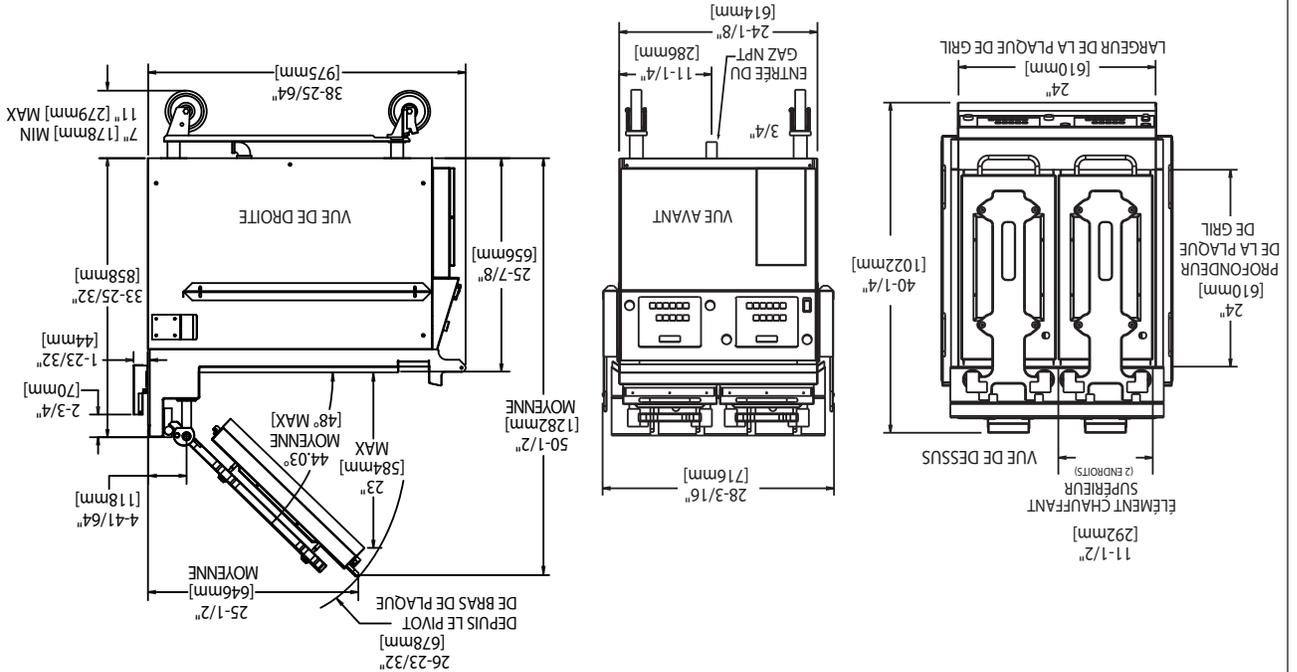
Nota : Le modèle XG36 n'est pas disponible en monophasé au Canada

Modèle	Puissance Totale kW	Charge par phase (kW)									Amperage nominal par ligne								
		X-Y	X-Z	Y-Z	TB	1-Ph	Delta triphasé	1-Ph	Delta triphasé	1-Ph	Delta triphasé	1-Ph	Delta triphasé	1-Ph	Delta triphasé	1-Ph	Delta triphasé		
XG36	12.99	4.00	4.99	4.00	1	41.63	37.43	33.30	37.43	39.36	35.38	31.49	35.38	36.08	32.43	28.90	32.43		
XG36-2	8.66	2.66	3.33	2.66	1	41.63	24.93	22.14	24.93	39.36	23.57	20.94	23.57	36.08	21.61	19.19	21.61		
XG36-1	4.33	1.33	1.66	1.33	1	20.82	12.46	11.07	12.46	19.68	11.78	10.47	11.78	18.04	10.80	9.59	10.80		
XG36-F	1.00	-	1.00	-	1	1.00	4.16	-	4.16	1.00	3.90	-	3.90	1.00	3.60	-	3.60		



DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS, MODÈLE XG36

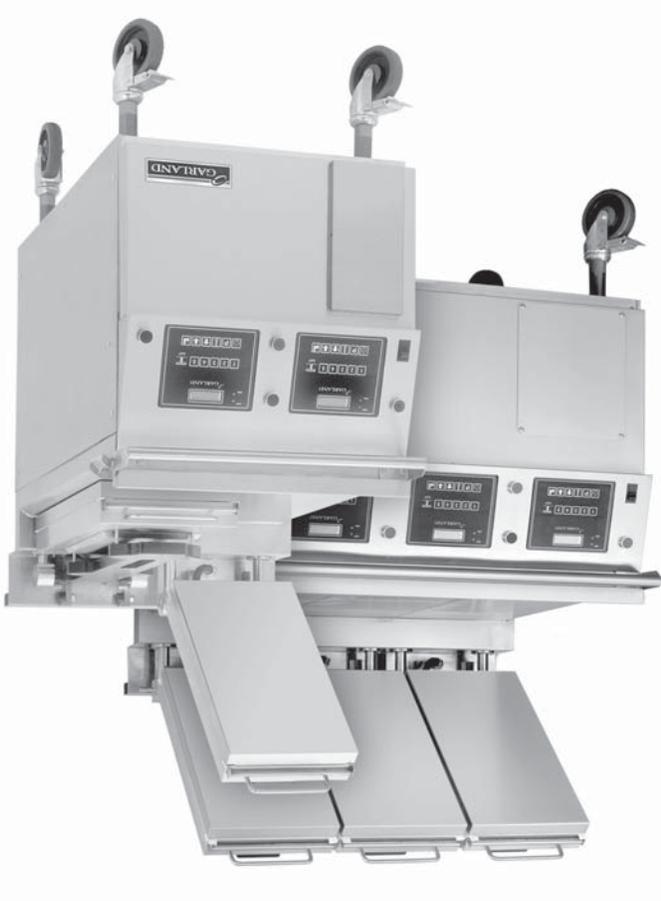
Crated		Uncrated		Sides		Rear		NAT		PRO		NAT		PRO		BTU/Hr		KW	
47-1/2" (1207mm)		32" (813mm)		6" (152mm)		3" (76mm)		7.0" WC		11.0" WC		3.5" WC		3.5" WC		66,000		19.4	
Entrée				Dégagements				Installation				Alimentation (min)				d'opération			
Modèle				Puisance totale (kW)				Charge par phase (kW)				Ampérage nominal par ligne				Entree total			
XG24CE	8.74	0.74	2.66	2.66	1.33	1.33	1.33	2.54	7.33	6.02	6.02	4.30	19.80	17.32	17.32	4.12	18.75	16.70	16.70
XG24CE-1	4.56	0.56	1.33	1.33	1.33	1.33	2.54	7.33	6.02	6.02	4.30	19.80	17.32	17.32	4.12	18.75	16.70	16.70	16.70
XG24CE-F	0.38	0.38	0.00	0.00	0.00	0.00	1.72	1.00	0.00	0.00	1.58	0.95	0.00	0.00	0.00	0.91	12.10	11.11	11.11
Modèle	Puisance totale (kW)	208/220/240V 3ph			208V			220V			240V			Delta triphasé			Delta triphasé		
		X-Y	X-Z	Y-Z	L1-L2	X	Y	Z	L1-L2	X	Y	Z	L1-L2	X	Y	Z	L1-L2	X	Y
Charge par phase (kW)		208V			220V			240V			Delta triphasé			Delta triphasé			Delta triphasé		
Ampérage nominal par ligne		208V			220V			240V			Delta triphasé			Delta triphasé			Delta triphasé		
XG24	8.66	2.66	3.33	2.66	41.63	24.90	22.14	24.90	39.36	23.50	20.94	23.50	36.08	21.61	19.19	21.61	19.19	21.61	21.61
XG24-1	4.33	1.33	1.65	1.33	20.82	12.14	11.07	12.14	19.68	11.75	10.47	11.75	18.04	10.80	9.59	10.80	9.59	10.80	10.80
XG24-F	0.66	-	0.66	-	3.17	2.74	-	2.74	3.00	2.59	-	2.59	2.75	2.38	-	2.38	-	2.38	2.38



DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS, MODÈLE XG24

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	2
Caractéristiques Standard	2
DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS, MODÈLE XG24	4
DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS, MODÈLE XG36	5
PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ	6
INSTALLATION	6
Exigences des Codes Nationaux	7
Connexions du Gaz et Dimensions des Tuyaux	7
Appareils Equipés de Roulettes	7
Installation des Roulettes Pivotantes	8
Connexions électriques	8
Ventilation et dégagements	8
COMMANDES DU GRIL	9
Interrupteur général d'alimentation	9
Indicateurs à DEL	9
Affichage	9
Boutons de produits (1-8)	9
Bouton d'alimentation	9
Bouton de programmation	9
Bouton de température	10
Boutons à flèche haut/bas ; 2 fonctions	10
Bouton d'entrée	10
Bouton d'annulation/levage de plaque (vert)	10
Bouton noir	10
UTILISATION	11
Installation du matériau antiadhésif	11
Instructions d'allumage	11
Instructions du cycle de cuisson simplifiée	12
Cuisson bilatérale	12
Cuisson en mode de grill plat	13
Entrée en mode d'attente (STANDBY)	13
Sortie du mode d'attente	13
Affichage des températures en cours	13
Affichage des réglages pour un mets	13
Nettoyage du grill	13
RÉGLAGE DE LA PLAQUE	14
PROLONGATION DE TEMPS	14
TEMPS DE CHAUFFAGE INSTANTANÉ	14
DELAI DE DÉMARRAGE	14
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	14
Nettoyage pendant le fonctionnement	14
Nettoyage quotidien	14
REMISE À ZÉRO DES PLAQUES	16
ACCESSOIRES	17
PROGRAMMATION	20
Modes de programmation/ordre des menus	20
<i>Mets...</i>	
Modification du temps de cuisson d'un produit	22
Marche/arrêt des plaques de cuisson (2 côtés)	22
DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS, MODÈLE XG24	22
DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS, MODÈLE XG36	23
Attribution des « touches »	23
Modification des boutons de produits	23
Modification du réglage d'écartement	22
Modification de la température réglée du grill	22
réglée de la plaque supérieure	22
Modification de la température	22
Informations sur le système	23
Affichage du temps de récupération – Plaque supérieure	23
Affichage du temps de récupération – Grill	24
Affichage du numéro de pièce Garland	24
Affichage du numéro Flash	24
Affichage du numéro de logiciel	24
Affichage du numéro de téléchargement	24
Réglage du système	25
Changement d'unités de température (°F ou °C)	25
Changement d'unités d'affichage du réglage d'écartement	25
Modification du volume de l'alarme	25
Modification des bips des touches	25
Modification de la température réglée supérieure	26
Modification de la température réglée du grill	26
Modification de l'étalonnage de sonde – Supérieure	26
Modification de l'étalonnage de sonde – Grill	26
Modification du réglage d'écartement de plaque	27
Modification du temps de chauffage instantané	27
Modification du type de commande	27
Activation/désactivation de la prolongation de temps	27
Modification de la fonction de grill	28
Modification du délai de démarrage	28
Modification du mode d'alarme	28
Activation/désactivation du mode de nettoyage	28
Ajout d'un nom de produit dans la bibliothèque	29
Modification d'un nom de produit dans la bibliothèque	29
Mode entretien	29
Modification de l'adresse SCK	29
Essai du contacteur de fin de course	30
ÉTALONNAGE	30
Étalonnage Bimensuel	30
LOGIQUE D'ERREUR ET DÉPANNAGE	32
Erreur de Sonde	32
Erreur de Chauffage	32
Erreur de descente de plaque	33
Erreur de montée de plaque	33
Erreur d'allumage du gaz	33
Erreur COMM	33
Erreur de surintensité du moteur	33
Erreur de Moteur	33
Erreur de Moteur 2	34
Erreur de contacteur inférieur	34
Erreur de contacteur supérieur	34
SCHEMA DE CÂBLAGE	35



- Avant, dessus et côtés en acier inoxydable
- Puissance calorifique de 33 000 BTU/h pour chaque section de 12 pouces du grill
- Régulateur de pression (un par section de 12 pouces du grill) et robinet d'arrêt du gaz intégrés
- Plaque de grill en acier au carbone de 3/4 po d'épaisseur, usinée et hautement polie
- Roulettes pivotantes complètes avec freins à l'avant (4)
- Éléments chauffants électriques en aluminium moulé d'une tension nominale de 208 V, 220 V ou 240 V, monophasé ou triphasé
- Plaques chauffantes supérieures à levage et abaissement automatiques
- Barre à serviette avec levre de tôle à brioche
- Doubles collecteurs à graisse latéraux en acier inoxydable
- Contrôleur programmable séparé pour chaque section de 12 pouces
- Témoins indicateurs à DEL multicolores pour identifier le mode de fonctionnement
- Garantie limitée d'un an sur les pièces et la main-d'œuvre (É.-U. et Canada)

Caractéristiques standard:

Le grill Xpress de Garland offre un méthode efficace de cuisson des deux côtés, permettant de faire cuire toute une gamme de produits. L'appareil peut également servir de grill plat et est conforme à toutes les normes de sécurité, rendement et propreté.

Xpress grill

Garland

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

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.

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. Nombre d'approbation : G-1-07-05-28
Pour votre sécurité :
Placer dans un endroit bien en vue les instructions à suivre en cas d'odeur de gaz détectée par l'utilisateur. Cette information peut être obtenue auprès du fournisseur de gaz local.

<p>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.</p>
<p>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.</p>



GRIL À GAZ GARLAND XPRESS, MODÈLES XG24, XG36

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

