

GARLAND®

Bring Your Passion to the Surface

XHP Broiler™

Installation, Operation and Maintenance Manual

Please read all sections of this manual and retain for future reference.

Model: GTXHP36, GTXHP48 & GTXHP60

⚠ Warning

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

⚠ 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.

⚠ Caution

Read these instructions before operating this equipment and retain for future reference.

FOR YOUR SAFETY

Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.



GTXHP36 SHOWN

Original Instructions

Document #: GAR_IOM_4605246 - Rev4 - 12/23

THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK

Safety Notices

DEFINITIONS

As you work on Garland equipment, be sure to pay close attention to the safety notices in this manual. Disregarding the notices may lead to serious injury and/or damage to the equipment.

Throughout this manual, you will see the following types of safety notices:

⚠ DANGER
Indicates a hazardous situation that, if not avoided, will result in death or serious injury. This applies to the most extreme situations.

⚠ Warning
Indicates a hazardous situation that, if not avoided, could result in death or serious injury.

⚠ Caution
Indicates a hazardous situation that, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

Notice
Indicates information considered important, but not hazard-related (e.g. messages relating to property damage).

NOTE: Indicates useful, extra information about the procedure you are performing.

DISCLAIMERS

⚠ DANGER
Improper installation, adjustment, alteration, service, or maintenance of this appliance or installation of a damaged appliance can result in DEATH, INJURY, EQUIPMENT DAMAGE, and void the warranty. NEVER install damaged appliances, equipment, or accessories. ALWAYS have installation and service performed by trained and authorized personnel.

⚠ DANGER
Do not install or operate equipment that has been misused, abused, neglected, damaged, or altered/modified from that of original manufactured specifications.

⚠ DANGER
All utility connections and fixtures must be maintained in accordance with local and national codes.

⚠ DANGER
It is the responsibility of the equipment owner to perform a Personal Protective Equipment Hazard Assessment to ensure adequate protection during maintenance procedures.

⚠ DANGER
The on-site supervisor is responsible for ensuring that operators are made aware of the inherent dangers of operating this equipment.

NOTE: Proper installation, care and maintenance are essential for maximum performance and trouble-free operation of your equipment. Visit our website <https://www.garland-group.com/> for manual updates, translations, or contact information for service agents in your area.

⚠ Warning
Do Not Store Or Use Gasoline Or Other Flammable Vapors Or Liquids In The Vicinity Of This Or Any Other Appliance. Never use flammable oil soaked cloths or combustible cleaning solutions, for cleaning.

⚠ Warning
It is very important to not spray aerosols, or any other flammable gases, near this appliance whilst it is in operation; doing so may cause injury to user.

⚠ Warning
Do not store combustible materials on the appliance. Keep appliance area free and clear from combustibles.

⚠ Warning
Warning labels mounted directly on the equipment must be observed at all times and kept in a fully legible condition.

⚠ Warning
Read this manual thoroughly before operating, installing or performing maintenance on the equipment. Failure to follow instructions in this manual can cause property damage, injury or death.

⚠ Warning

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Do not allow children to play with this appliance.

⚠ Warning

This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer and/or birth defects or other reproductive harm. Operation, installation, and servicing of this product could expose you to airborne particles of glass-wool or ceramic fibers, crystalline silica, and/or carbon monoxide. Inhalation of airborne particles of glass-wool or ceramic fibers is known to the State of California to cause cancer. Inhalation of carbon monoxide is known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

⚠ Caution

Maintenance and servicing work other than cleaning as described in this manual must be done by an authorized service personnel.

Notice

Routine adjustments and maintenance procedures outlined in this manual are not covered by the warranty.

LOCATION

⚠ Warning

DO NOT attempt to lift the unit on your own. Use a "team lift" or lifting device to move and position the unit.

⚠ Warning

To avoid instability the installation area must be capable of supporting the combined weight of the equipment and product. Additionally the equipment must be level side to side and front to back.

⚠ Caution

This unit can generate large amounts of smoke. It must be installed under an appropriate ventilation hood.

Notice

Install the unit in close proximity to a grounded power outlet. Maximum allowable cord length for counter appliances is 6 ft. and use of an extension cord is not permitted.

⚠ Warning

No structural material on the appliance should be altered or removed to accommodate placement of the appliance under a hood.

⚠ Warning

The appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psi (3.5 kPa).

ELECTRICAL

⚠ DANGER

Check all wiring connections, including factory terminals, before operation. Connections can become loose during shipment and installation.

⚠ DANGER

Do not operate any appliance with a damaged/pinched cord or plug. All repairs must be performed by a qualified service company.

⚠ DANGER

Failure to disconnect the power at the main power supply could result in serious injury or death. The power switch DOES NOT disconnect all incoming power.

⚠ Warning

If the power supply to the appliance fails in events such as a power-cut, please switch off the appliance at the front switch. Do not walk away from a grill that has no power but with the switch turned on. Doing so could cause a fire if something flammable is left unattended near the appliance and the power then comes back on and reignites the grill.

⚠ Warning

This appliance must be grounded and all field wiring must conform to all applicable local and national codes. Refer to rating plate for proper voltage. It is the responsibility of the end user to provide the disconnect means to satisfy the authority having jurisdiction.

⚠ Warning

Do not use electrical appliances or accessories other than those supplied by the manufacturer.

⚠ Warning

This equipment must be positioned so that the plug is accessible unless other means for disconnection from the power supply (e.g., circuit breaker or disconnect switch) is provided.

⚠ Warning

Disconnect electric power at the main power disconnect for all equipment being serviced. Observe correct polarity of incoming line voltage. Incorrect polarity can lead to erratic operation.

⚠ Warning

Ensure the input power cable has a slight curve, and is not ever stretched.

⚠ Warning

Never touch anything that runs on electricity when your hands are wet.

⚠ Warning

Electrical Grounding Instructions

This appliance is equipped with a three-prong (grounding) plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded three-prong receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.

Notice

Wiring diagram is located behind the front control panel on the appliance.

CODE

⚠ Warning

Authorized Service Representatives are obligated to follow industry standard safety procedures, including, but not limited to, local/national regulations for disconnection / lock out / tag out procedures for all utilities including electric, gas, water and steam.

⚠ Warning

For an appliance equipped with casters, (1) the installation shall be made with a connector that complies with the Standard for *Connectors for Movable Gas Appliances ANSI Z21.69 • CSA 6.16*, and a quick-disconnect device that complies with the Standard for *Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel, ANSI Z21.41 • CSA 6.9*, (2) adequate means must be provided to limit the movement of the appliance without depending on the connector and the quick-disconnect device or its associated piping to limit the appliance movement and (3) the location(s) where the restraining means may be attached to the appliance shall be specified.

CLEARANCE

⚠ DANGER

To reduce the risk of fire, the equipment is to be installed in non-combustible surroundings only, with no combustible material within 18" (457 mm) of the sides, front or rear of the appliance or within 40" (1 m) above the appliance. The appliance is to be mounted on floors/counters of noncombustible construction or applicable equipment stand or refrigerated base.

⚠ DANGER

Risk of fire/shock. All minimum clearances must be maintained. Do not obstruct vents or openings.

⚠ Warning

Slipping Hazard: Grease from food products will splatter. The areas surrounding the grill are a slipping hazard due to the splatter zone. Clean the area surrounding the grill regularly. Care needs to be taken as equipment may be hot.

⚠ Warning

Failure to maintain required clearances and additional distances as needed can result in INJURY and EQUIPMENT DAMAGE.

Consult manufacturers' literature, and sales and service agencies as needed.

⚠ Caution

Do not block the supply and return air vents or the air space around the air vents. Keep plastic wrappings, paper, labels, etc. from being airborne and lodging in the vents. Failure to keep the air vents clear will result in unsatisfactory operation of the system.

⚠ Caution

Do not position the air intake vent near steam or heat exhaust of another appliance.

CLEANING

⚠ Caution

Quenching hot grates in cold water may cause them to crack or bow. Pouring cold water on unit to clean may cause ceramics to crack.

⚠ Warning

When cleaning interior and exterior of unit, care should be taken to avoid front power switch and the power cord(s). Keep water and/or cleaning solutions away from these parts.

⚠ Warning

Turn grill off and unplug the unit before cleaning the side/back panels. Do not remove any panel during cleaning.

⚠ Warning

Never cover the cook surface as a method of cleaning the unit. The unit is equipped with a temperature sensor that will detect this condition and shut the unit down.

⚠ Warning

Interior cleaning must be performed by a qualified service technician only.

⚠ Warning

Never use a high-pressure water jet for cleaning or hose down or flood interior or exterior of units with water. Do not use power cleaning equipment, steel wool, scrapers or wire brushes on stainless steel or painted surfaces.

⚠ Caution

Use a commercial-grade cleaner formulated to effectively clean and sanitize food contact surfaces. Read the directions for use and precautionary statements before use. Particular attention must be paid to the concentration of cleaner and the length of time the cleaner remains on the food-contact surfaces.

⚠ Caution

Never use an acid based cleaning solution on exterior panels! Many food products have an acidic content, which can deteriorate the finish. Be sure to clean the stainless steel surfaces.

⚠ Caution

Do not use caustic or alkaline cleaners on any part of the equipment or equipment cavity. Use mild, non abrasive soaps or detergents, applied with a sponge or soft cloth. Never use sharp instruments or harsh abrasives on any part of the equipment.

PERSONAL PROTECTION

⚠ DANGER

Use appropriate PPE during installation and servicing.

⚠ DANGER

Never stand on the unit! They are not designed to hold the weight of an adult, and may collapse or tip if misused in this manner.

⚠ DANGER

Keep power cord AWAY from HEATED surfaces. DO NOT immerse power cord or plug in water. DO NOT let power cord hang over edge of table or counter.

⚠ Warning

DO NOT use the unit for storage. DO NOT leave paper products, cooking utensils, or food on the unit when not in use.

⚠ Warning

Allow heated equipment to cool down before attempting to clean, service or move. Unit must be cool to touch and disconnected from power source.

⚠ Warning

Always wear some type of protective covering on your hands and arms when opening the unit.

⚠ Warning

Remove all removable panels before lifting and installing.

⚠ Warning

When using cleaning fluids or chemicals, rubber gloves and eye protection (and/or face shield) must be worn.

⚠ Warning

Use caution when handling all metal surface edges of the equipment, use appropriate safety glove if necessary.

⚠ Warning

This equipment is intended for indoor use only. Do not install or operate this equipment in outdoor areas.

⚠ Warning

All covers and access panels must be in place and properly secured, before operating this equipment.

⚠ Warning

Risk of burns from high temperatures. Surfaces close to the cooking surface including side panels may get hot enough to burn skin. Use extreme caution to avoid coming in contact with hot surfaces or hot grease. Wear personal protective equipment.

⚠ Warning

When checking for burner ignition or performance, do not get too close to the burners. Slow ignition can cause possible flashback, increasing the potential for facial and body burns.

⚠ Warning

This appliance must be installed with sufficient ventilation to prevent the occurrence of unacceptable concentrations of substances harmful to the health of personnel in the room in which it is installed.

Table of Contents

Safety Notices

Definitions.....	3
Disclaimers.....	3
Location.....	4
Electrical.....	4
Code.....	5
Clearance.....	5
Cleaning.....	6
Personal Protection.....	6

Section 1

General Information

Read This Manual.....	10
Unit Inspection.....	10
Purchaser's Responsibility.....	10
Additional Requirements.....	10
Items included with the purchase of your new grill from manufacturer.....	11
Items NOT INCLUDED from the manufacturer.....	11
Serial Plate Numbers.....	11
Marketing: Model Number Key Description.....	11
Shipping Damage Claim Procedure.....	12
Overall Dimension.....	13
Model: GTXHP36.....	13
Model: GTXHP48.....	14
Model: GTXHP60.....	15
Technical Information.....	16
Gas Specification.....	16
Electrical Specification.....	16
Propane and LPG Requirements.....	16
High Altitude.....	17
High Altitude – Performance Information.....	17
High Altitude – Installation Information.....	17
Clearance to Combustibles.....	18
Controls.....	18

Section 2

Installation

Removing Grill From Wood Crate.....	19
Transporting Grill To Location.....	19
Location.....	20
Clearance Requirements.....	20
Leveling.....	20
Exhaust Hood Requirements.....	20
Positioning.....	21
Splatter Guard Assembly (Optional).....	22
Remove Stainless Steel Plastic Film.....	23
Temporary Storage.....	23
National Codes Requirements.....	23
Installation Store Responsibilities.....	23
Electrical Connection.....	23
Gas Connection.....	24

**Section 3
Operation**

Before Turning on the Grill25
Turning on the Grill25
Shutting off the Grill25
Operation of the Grill26

**Section 4
Maintenance**

Maintenance27
Cleaning the Flame Sense/Igniter Probe.....27
Cleaning Under Grates.....27
Cleaning During Operation28
Cleaning The Stainless Steel Panels.....28
Daily Cleaning Summary29

**Section 5
Troubleshooting**

Troubleshooting.....31
**Wiring Diagram GTXHP36 (with center high limit, no relays) - Up to Serial#
23121001XXXXX.....32**
**Wiring Diagram GTXHP36 (without center high limit, with relays) - From Serial#
24011001XXXXX.....33**
Wiring Diagram GTHXP4834
Wiring Diagram GTXHP6035

Section 1

General Information

Read This Manual

Garland has developed this manual as a reference guide for the owner/operator and installer of this equipment. Please read this manual before installation or operation of the appliance. A qualified service technician must perform installation and start-up of this equipment, consult Section 5 within this manual for troubleshooting assistance.

If you cannot correct a service problem, call your Service Agent or Distributor. Always have your model and serial number available when you call.

Your Service Agent _____

Service Agent Telephone Number _____

Your Local Garland Distributor _____

Distributor Telephone Number _____

Model Number _____

Serial Number _____

Installation Date _____

Unit Inspection

Thoroughly inspect the unit upon delivery. Immediately report any damage that occurred during transportation to the delivery carrier. Request a written inspection report from a claims inspector to document any necessary claim.

Purchaser's Responsibility

It is the responsibility for the purchaser:

1. To see that the gas and electric services for the grill are installed on site in accordance with the manufacturer's specification.
2. To see that the gas and electric services are connected properly by a qualified installer of your choice. For installation in the State of Massachusetts: Installation of this grill must be performed by a licensed plumber or gas fitter. All such connections must be in accordance with applicable code requirements. Refer to "Installation Requirements" section for specific information.
3. Garland advises that you season the cooking bars before placing any food on them; this will remove any manufacturing oils and also smooth the natural pitting created from freshly cast mouldings. Seasoning your cooking bars with a light oil, such as vegetable oil, can smooth out the pitting and stop any food from sticking. Fresh, unoiled cast iron cooking bars are also prone to rust if you do not season them from the start. Rusting of cooking bars from lack of seasoning will not be covered by warranty.

4. Arrange for an Authorized Service Technician to inspect and confirm correct operation of the unit. Do not attempt to operate the grill until connection of utility service has been fully inspected by an Authorized Service Technician or a Garland Foodservice Products, LLC Service Representative. This service is required by Garland Foodservice Products, LLC in order to assist the purchaser in proper start-up of the grill on site. Please note the specific details on the Warranty and make certain connections are made to proper utility services.
5. The warranty shall not apply if the unit is operated prior to installation being inspected by an Authorized Service Technician or a Garland Foodservice Products, LLC Service Representative.

Additional Requirements

- It is required that the unit be installed under a ventilation hood to provide for adequate air supply and ventilation.
- Minimum clearances must be maintained from all walls and combustible materials. See "Clearance Requirements" section for more information.
- Keep the grill free and clear of combustible material.
- Do not obstruct ventilation holes on the unit, as these provide cool air for the electronics and fresh air for combustion.
- Only connect and operate the unit on the type of gas and/or electricity listed on the rating plate.
- This manual should be retained for future reference.
- This appliance is for professional use only and should be used by qualified people.

Items included with the purchase of your new grill from manufacturer

1. One Grill includes the following list;

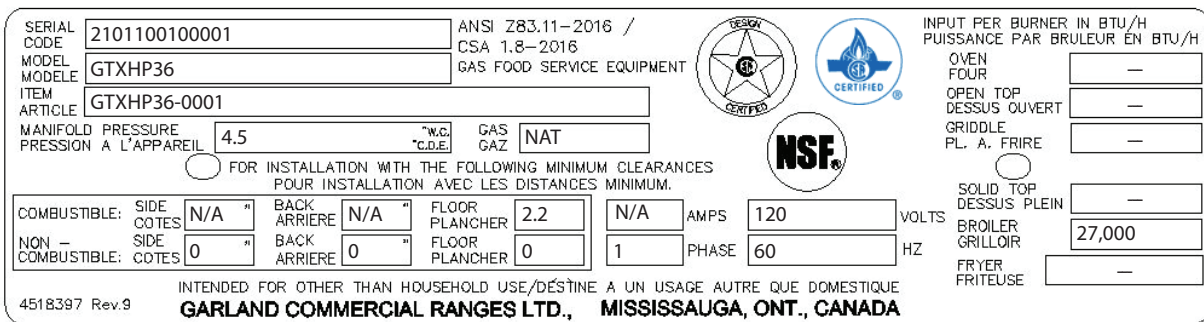
Description	Qty
Completed Grill Assembly	1
Cleaning Brush/Scraper Tool	1
Wire Brush	1
Installation/Operation Manual	1
Sandpaper Roll (to clean ignitor rod)	1
Appliance Regulator	1

Items NOT INCLUDED from the manufacturer

1. Flexible gas hose.
 2. Manual shutoff valve.
 3. Equipment stand with feet or casters, slow cook shelf, spatter guard and/or condiment rail are available as optional accessories.
- Contact your dealer for more information.

Serial Plate Numbers

The serial plate is affixed to the inner left side of the unit and can be accessed by removing the front lower panel. Important information such as the unit’s model number, serial number, and electrical/gas specifications can be found on the serial plate.



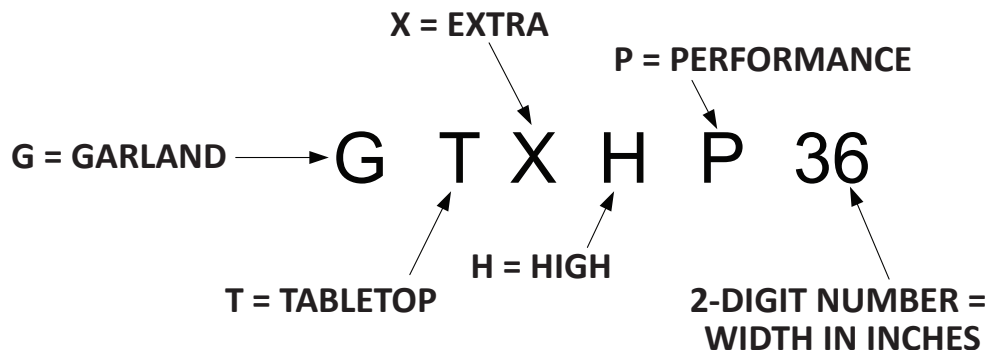
Example of serial plate for 36” wide unit for use with Natural Gas.

Marketing: Model Number Key Description

The marketing identifiers, which are used in brochures and other marketing communications, indicate the type of function and size of your appliance.

Model Number Key Description

Example: GTXHP36



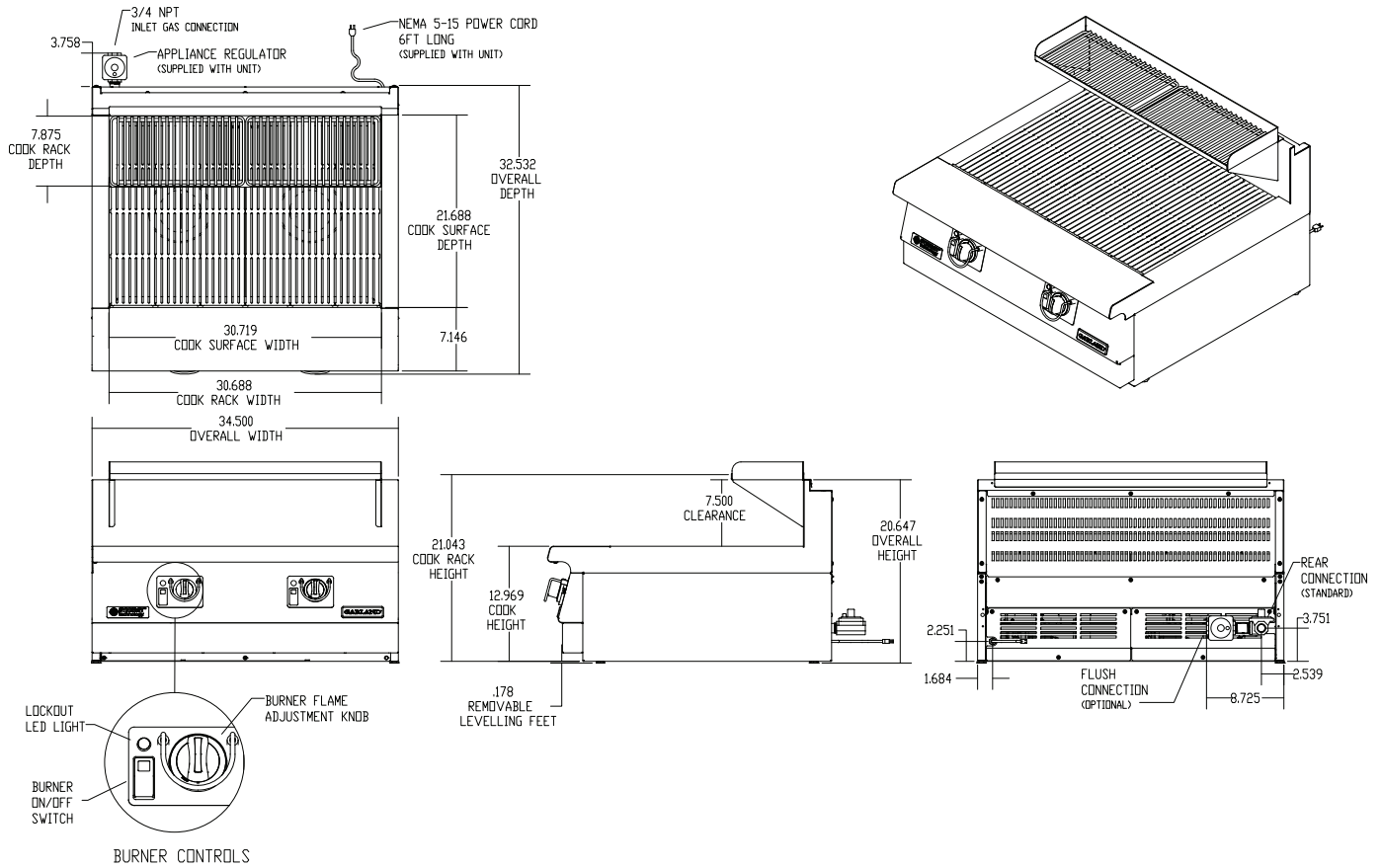
Shipping Damage Claim Procedure

Please note that Garland equipment is carefully inspected and packed by skilled personnel before leaving the factory. The transportation company assumes full responsibility for safe delivery upon acceptance of the equipment. What to do if the equipment arrives damaged:

1. File a claim immediately regardless of the extent of damage.
2. Be sure to note, "visible loss or damage," on the freight bill or express receipt and have the person making the delivery sign it.
3. Concealed loss or damage: if damage is unnoticed until the equipment is unpacked, notify the freight company immediately, (within 15 days), and file a concealed damage claim.

Overall Dimension

Model: GTXHP36

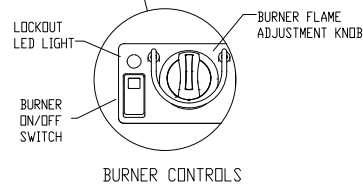
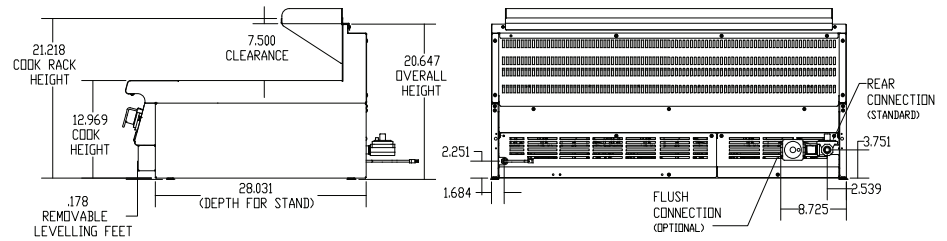
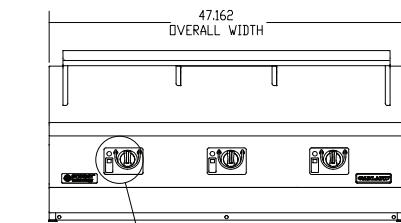
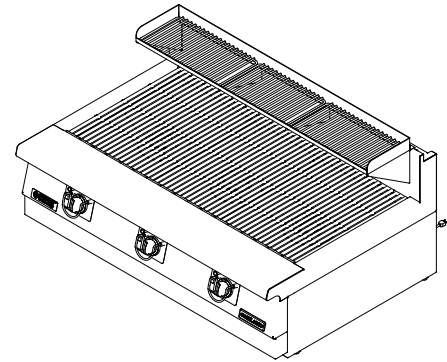
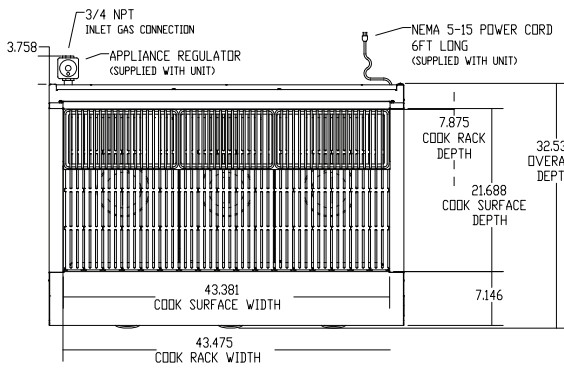


Technical Specification GTXHP36

	Width	Depth	Height
Packaged Dimensions	41.000"	41.000"	30.250"
Overall Dimensions	34.500"	32.532"	20.647"
Cook Surface Area	30.719"	21.688"	-
Cook Rack Area	30.688"	7.875"	-

Overall Dimension

Model: GTXHP48

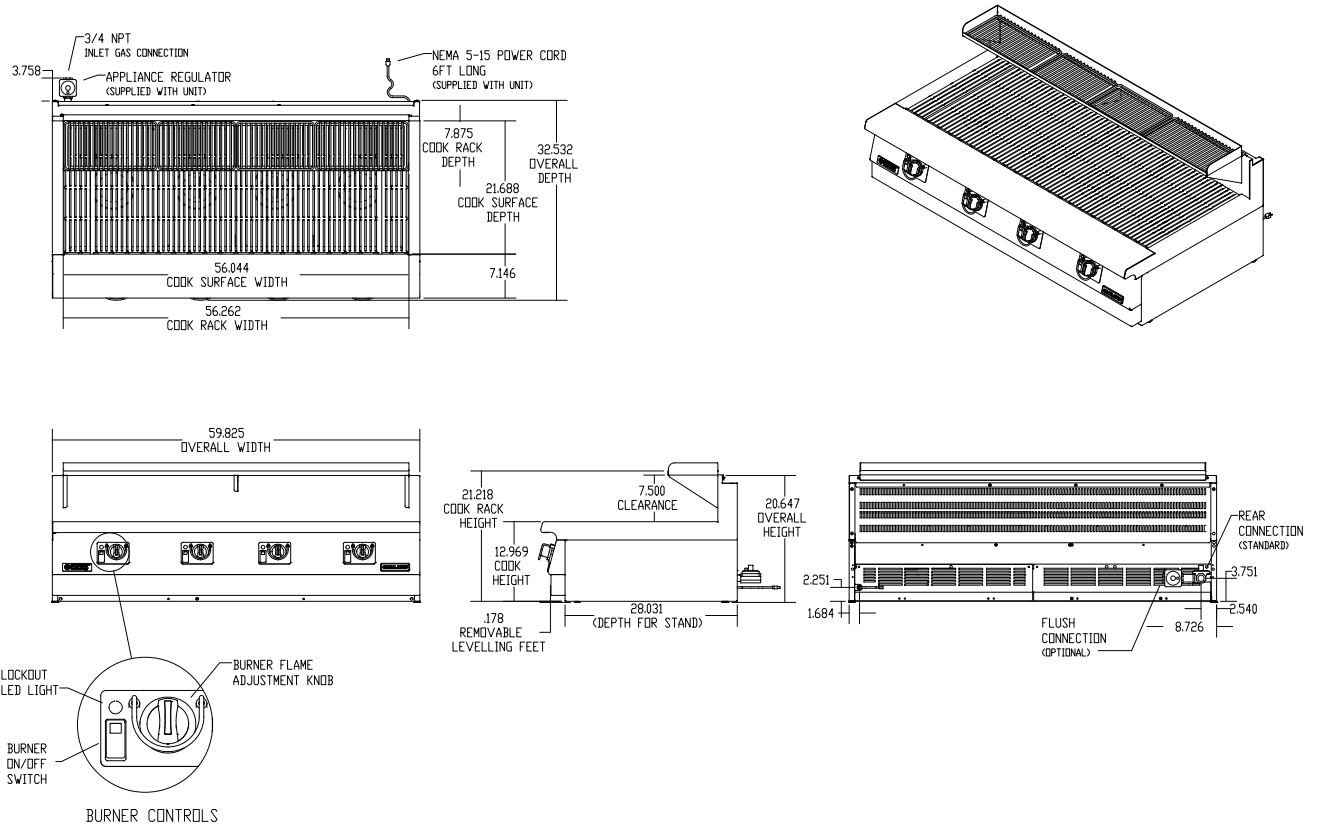


Technical Specification GTXHP48

	Width	Depth	Height
Packaged Dimensions	54.750"	40.000"	30.000"
Overall Dimensions	47.162"	32.532"	20.647"
Cook Surface Area	43.381"	21.688"	-
Cook Rack Area	43.475"	7.875"	-

Overall Dimension

Model: GTXHP60



Technical Specification GTXHP60

	Width	Depth	Height
Packaged Dimensions	63.500"	39.500"	29.000"
Overall Dimensions	59.825"	32.532"	20.647"
Cook Surface Area	56.044"	21.688"	-
Cook Rack Area	56.626"	7.875"	-

Technical Information

Gas Specification								
Model Number	Gas Type	"Input/ Burner (BTU/h)"	No. of Burners	"Total Input (BTU/h)"	Supply Pressure ("W.C.)	Working Pressure ("W.C.)	Injector Size	Gas Connection
GTXHP36	Natural Gas	27,000	2	54,000	7.0	4.5	N/A	3/4" MALE NPT
	Propane	27,000	2	54,000	11.0	10.0	N/A	3/4" MALE NPT
	LPG	30,000	2	60,000	11.0	10.0	N/A	3/4" MALE NPT
GTXHP48	Natural Gas	27,000	3	81,000	7.0	4.5	N/A	3/4" MALE NPT
	Propane	27,000	3	81,000	11.0	10.0	N/A	3/4" MALE NPT
	LPG	30,000	3	90,000	11.0	10.0	N/A	3/4" MALE NPT
GTXHP60	Natural Gas	27,000	4	108,000	7.0	4.5	N/A	3/4" MALE NPT
	Propane	27,000	4	108,000	11.0	10.0	N/A	3/4" MALE NPT
	LPG	30,000	4	120,000	11.0	10.0	N/A	3/4" MALE NPT

Natural gas rating based on heating value of 1020 BTU/cuft.

Propane rating based on heating value of 2500 BTU/cuft.

LPG rating based on heating value of 3200 BTU/cuft.

Electrical Specification						
Model Number	Type	"Voltage (V)"	"Frequency (Hz)"	"Current (A)"	"Power (W)"	Electrical Connection
GTXHP36	Single Phase	120	60	2.5	300	6FT, NEMA 5-15 Power Cord
GTXHP48				3.8	456	
GTXHP60				5.0	600	

Propane and LPG Requirements

Propane and LPG units are the same. No modifications are required when switching between propane, butane, or propane/butane mixes. All propane/LPG units will be marked 'PRO' on the rating plate and the label below will be affixed to the unit above the rating plate to indicate that LPG can also be used without modifications.

When operating the unit on LPG, the burner input will vary depending on gas composition. Reference the 'Gas Specification' table above. For LPG, the minimum burner input coincides with propane value listed in the table and the maximum burner input coincides with the LPG value listed in the table.

NOTICE - Propane / LPG

No modifications are required when using this appliance with LPG gases (propane, butane or propane/butane mixes). Burner input rate will vary depending on gas composition. See manual for details.

AVIS - Propane / GPL

Aucune modification n'est nécessaire lors de l'utilisation de cet appareil avec des gaz GPL (propane, butane ou mélanges propane/butane). Le taux d'entrée du brûleur varie en fonction de la composition du gaz. Voir le manuel pour plus de détails.

AFFIX ABOVE RATING PLATE / APPOSER AU-DESSUS DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE

4609779, Rev 0

High Altitude

High Altitude – Performance Information

Above 2,000 ft, the burner input naturally decreases due to reduced atmospheric pressure. The table below summarizes the performance of the unit for the elevation ranges indicated.

INPUT PER BURNER BY GAS TYPE AND INSTALLATION ELEVATION			
ELEVATION RANGE	NATURAL GAS	PROPANE	LPG
0 - 2000 FT (0 - 609 m)	SEE RATING PLATE	SEE RATING PLATE	SEE RATING PLATE
2001 - 5400 FT (610 - 1646 m)	27,000 - 23,750 BTU 7.91 - 6.96 kW	27,000 - 24,750 BTU 7.91 - 7.25 kW	30,000 - 27,000 BTU 8.79 - 8.13 kW
5401 - 7800 FT (1647 - 2377)	23,750 - 22,500 BTU 6.96 - 6.59 kW	24,750 - 23,750 BTU 7.25 - 6.96 kW	27,000 - 26,250 BTU 8.13 - 7.69 kW
7801 - 10100 FT (2378 - 3079 m)	22,500 - 21,500 BTU 6.59 - 6.30 kW	23,750 - 23,250 BTU 6.96 - 6.81 kW	26,250 - 25,500 BTU 7.69 - 7.47 kW

High Altitude – Installation Information

The unit can be installed at a maximum altitude of 10,100 ft. No component changes are required for installations up to 10,100 ft. The unit is set at the factory for installations up to 5,400 ft. For installations above 5,400 ft, adjust the servo regulator 1-turn clockwise for Natural Gas and ¼-turn clockwise for Propane and Butane (LPG) as indicated on the label shown below. The label is affixed to the unit above the rating plate. If an adjustment is made, check the appropriate box on the label with a marker or other permanent method. If needed, reference diagram on page 21 which shows the exact location of the servo regulator on the gas valve. If the unit has multiple gas valves, be sure to adjust the servo regulator on each gas valve.

IMPORTANT - High Altitude / Haute Altitude

This appliance is configured from the factory for installations up to 5,400 FT. For installations above 5,400 FT, adjust the servo regulator as follows:

Cet appareil est configuré en usine pour des installations jusqu'à 5,400 FT. Pour les installations au-dessus de 5,400 FT, réglez le servo-régulateur comme suit :

NATURAL GAS/ GAZ NATUREL	1 TURN/ TOUR	CLOCKWISE/ SENS HORAIRE	<input type="checkbox"/>
PROPANE OR LPG/ PROPANE OU GPL	1 TURN/ 4 TOUR	CLOCKWISE/ SENS HORAIRE	<input type="checkbox"/>

Check box above if conversion has been completed / Cochez la case ci-dessus si la conversion est terminée.

AFFIX ABOVE RATING PLATE / APOSER AU-DESSUS DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE

4609778, Rev 0

Clearance to Combustibles

- For indoor installation only
- For use in non-combustible locations only
- Install under Exhaust hood (see "Exhaust Hood Requirements" in Installation Section)

Controls

- Power Switch for each burner to control on/off status individually
- Knob for each burner to control flame height individually
- LED indicator for each burner to indicate lockout condition



Section 2 Installation

Removing Grill From Wood Crate

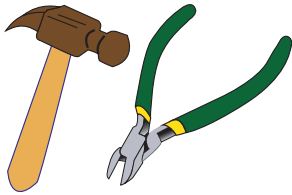
Important! Upon delivery of your appliance, carefully remove all the protective plastic and keep any documentation.

⚠ Warning

The unit is HEAVY. Use “team lift” or mechanical assistance to lift and position the appliance.

⚠ Warning

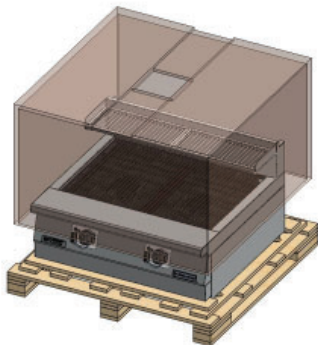
Personal Protective Equipment (PPE) required. This means safety glasses to protect your eyes and gloves to protect from sharp metal edges.



Tools required.

Wear safety glasses or face shield - risk of flying wood chip.

1. The unit is packaged on a wood pallet then covered by a large cardboard carton (24, 36 sizes) or wood boards (48, 60 sizes). There will be other dunnage inside to protect the unit during transport.



2. Remove the cardboard carton and recycle or the top part of the wood skid for larger unit.



3. Carefully remove and recycle the plastic cover and soft dunnage on top of the unit.

⚠ Warning

Keep plastic cover away from small children. The thin film may cling to nose and mouth preventing breathing, causing suffocation.

4. Ask for help and use the proper techniques to remove the grill from skid.

Important

Ensure all packaging material and protective film covering panels has been removed before operating unit.

5. Check the grill for damages after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged during transport.

NOTE: See **Shipping Damage Claim Procedure** Section 1 in this manual

Transporting Grill To Location

Transporting your new grill to the kitchen requires the following:

- Plan first before anything else. Lower your risk of encountering problems during the transport process.
- Keep top grill up during transportation.
- Match transportation speed to conditions.
- Make an appropriate plan of transportation, if stability becomes uncertain on slope or ramp.
- Do not push/pull or lift by power cable or gas line.

Location

The location selected for the equipment must meet the following criteria. If any of this criteria is not met, select another location.

- This appliance must be positioned under an exhaust hood in a draft free position. Excessive draft blowing onto the grill can affect the vortex air and the heat distribution.
- The location **MUST** be level and capable of supporting the weight of the equipment:
→ Grill GTXHP36 weight - 115 kg (253 lbs) approximately.
- The location **MUST** be free from and clear of combustible materials. Non-combustible installation only!
- Equipment **MUST** be level both front to back and side to side.
- Position the equipment so it will not tip or slide.
- The air temperature must be at least 40°F (4.4°C) and must not exceed 95°F (35.0°C).
- Proper air supply for ventilation is **REQUIRED AND CRITICAL** for safe and efficient operation. Refer to Clearance Requirements.
- Do not obstruct the flow of ventilation air. Make sure the air vents or louvers of the equipment are not blocked.
- The location must not be near heat-generating (broiler, dishwashers, etc) equipment or in direct sunlight and must be protected from weather.
- Do not install the equipment directly over a drain. Steam rising up out of the drain will adversely affect operation, air circulation, and damage electrical / electronic components.
- Do not store anything on top of the unit.
- The grill may be mounted on: Counter, Refrigerated base or stand (optional). Contact your local distributor for more information.

Clearance Requirements

- This unit is for non-combustible installation only and does not require a minimum safety distance from surrounding non-combustible surfaces.
 - Bottom and Sides – 0 inches
 - Rear – 0 inches
 - Above – 48 inches
- Ensure the front panels are kept clear to allow critical airflow and access to the Grill. Do not block air intake openings under the lower front panel under any circumstance.

Leveling

Position the unit under the hood and in its normal operational position.

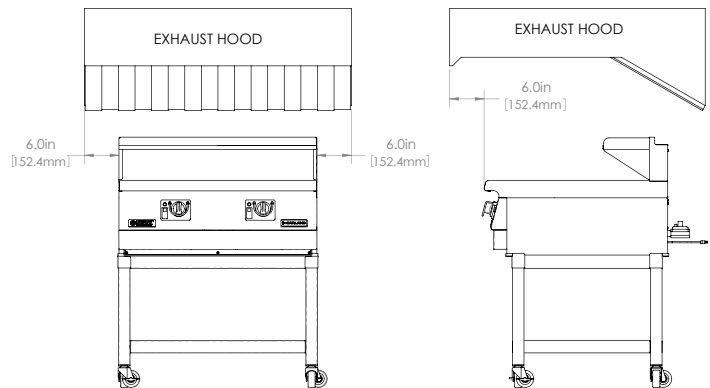
- Level the grill front to back and side to side by adjusting the levelling feet on the unit or adjusting whatever is supporting the grill (ie: refrigerated base).

Exhaust Hood Requirements

Adequate ventilation must be provided to ensure capture and removal of combustion by-products and smoke generated by the cooking process.

1. Install the equipment under an Exhaust Hood.
2. The exhaust hood should:
 - A. Be sized for the cumulative ventilation requirements of all the appliances in the area under the hood.
 - B. Be large enough to cover the appliance (including clearances) and extend over the front of the appliance to ensure adequate smoke capture.
 - C. If the hood doesn't meet these requirements, we recommend installing a new one that does.

NOTE: Always turn ON the exhaust hood when the unit is running.



NOTE: The drawing shown is a typical installation and is intended to be a guideline. It is not a rigid specification. Hood dimensions and the positioning of the hood over the grill will vary with hood manufacturers.

Positioning

Note: Process will be the same for all models.

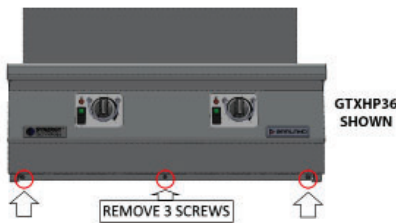
The unit is very heavy and mechanical assistance may be required to lift and position the appliance.

The unit is designed to be installed on a smooth and level surface built to withstand the weight of the fully laden appliance.

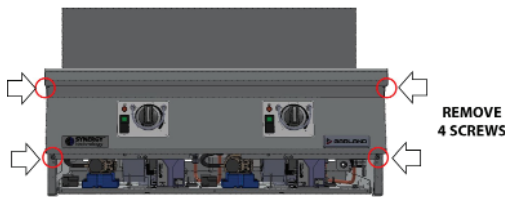
To comply with NSF, the unit should be siliconed to the installation surface to prevent debris from accumulating under the unit. The levelling feet can be removed if required.

If possible, we recommend moving and positioning the unit without removing the ceramic bricks, however, if the bricks must be removed, follow the steps below.

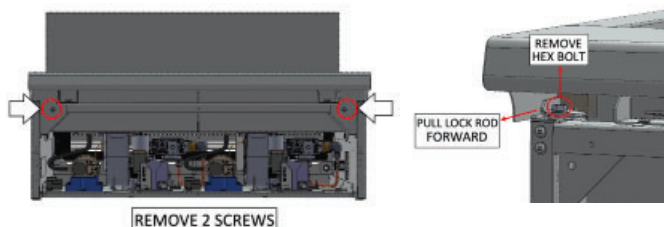
- Remove the lower front panel, by removing the screws on the underside and popping it off the catches on the top side. Be sure to disconnect the cooling fan wires before setting the lower panel aside.



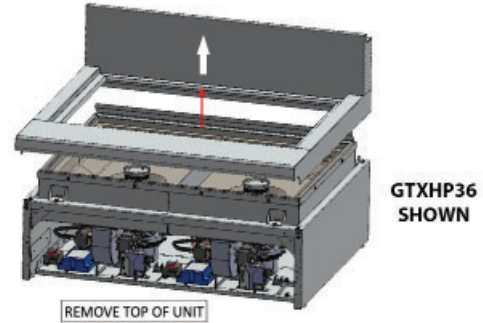
- Remove the valve panel by removing the screws on the underside and the screws under the front rail. Disconnect the potentiometer(s) and power switch(es) at their connectors, and the quick connects on the indicator light(s). Once all the wiring is disconnected, remove the ground strap screws to free the valve panel from the unit.



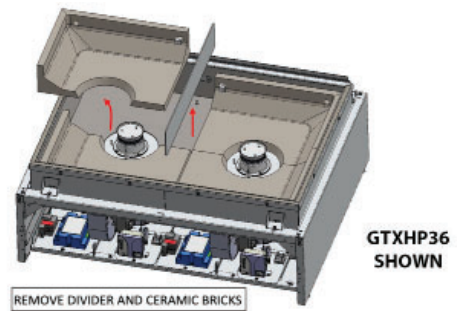
- Remove the shields in the corners of the unit under the front rail by removing the screw. Remove the insulation as needed behind the shield, to gain access to the hex bolt.



Remove the entire top of the unit by removing the hex bolt, then sliding the lock rods forward to release the catch at the back. Lift straight up to remove the top assembly from the unit. This can all be done from the front of the unit (back panels DO NOT need to be removed).



- With the top assembly removed, the stainless steel divider(s) (if any) and ceramic bricks can be removed. Take care not to drop the ceramic bricks and be sure to store them somewhere they won't get dropped or damaged. The ceramic bricks are somewhat fragile and must be handled with care.



- DO NOT REMOVE INSULATING PAPER UNDER THE CERAMICS. LEAVE IT IN PLACE.
- Once the unit has been moved into position, re-install the components in reverse order. The ceramics have features to ensure they are only installed in the correct location, so look for these features and re-install them carefully. Also, be sure the insulating paper is in position as the ceramics are being installed. The air holes in the insulating paper must match the air holes in the metal box and the air holes in the ceramics.
- When done, you should be able to look through any air hole in the ceramics and see the smaller air hole in the metal box unobstructed by insulation paper.

Important

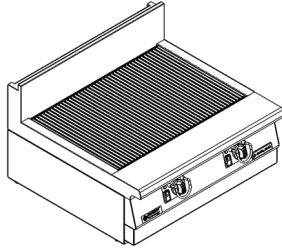
If for some reason the insulating paper is removed, be careful to re-install it correctly. That means you must ensure the air holes in the paper align with the air holes in the metal box and that no holes are being blocked.

Splatter Guard Assembly (Optional)

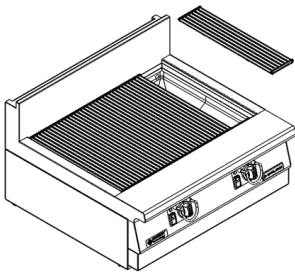
Note: Splatter Guard is optional for all models.

Splatter Guard is not included with the purchase of your new broiler from manufacturer.

1. GTXHP36" shown without Splatter Guard



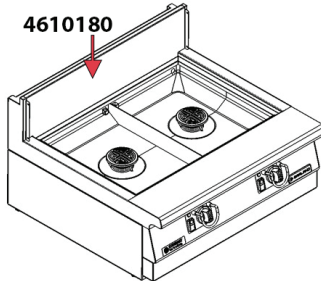
2. Remove All Grates.
Note: allow equipment to cool down before attempting to remove grates.



3. Install Splatter Guard Back Panel

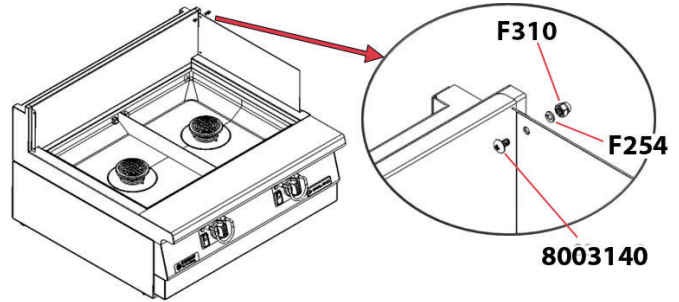
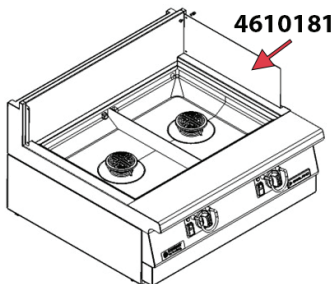
Splatter Guard Back Panel part numbers:

- 36" unit: #4610180
- 48" unit: # 4610219
- 60" unit: #4610649



4. Install Splatter Guard Right Panel.

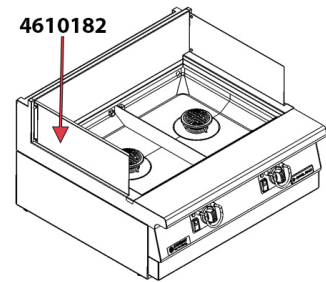
- All sizes: #4610181



5. Fasten the Right Panel to the Back Panel as shown. The fasteners are provided in the kit.

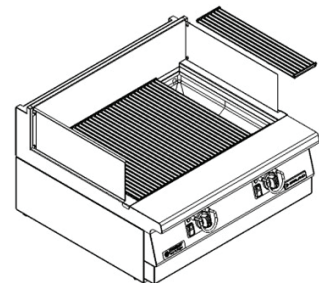
- 1x 8003140 - #10-24 x 3/8 long S/S screw.
- 1x F254 - #10 S/S split lock washer.
- 1x F310 - #10-24 S/S acorn nut.

6. Install the Splatter Guard Left Panel. Fasten the Left Panel to the Back Panel using the same fasteners and method described in Step 5.



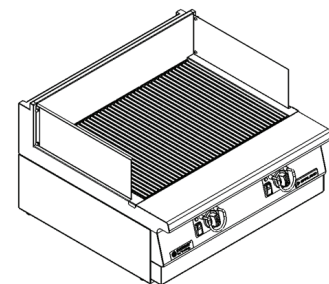
- All sizes: #4610182

7. Install All Grates



8. Installation Completed.

GTXHP36 shown with Splatter Guard installed.



9. Reverse Procedure Instructions For Disassembly.

Remove Stainless Steel Plastic Film

Removing this film is one of the things that must be done once the unit is in place. The film covers external components (e.g. side panels) and must be removed before turning on the unit.

1. Using a plastic scraper, wedge the film away from the stainless steel.
2. Grasp and pull the film very gently away from the stainless steel.

Temporary Storage

Garland provides adequate protection under normal conditions in transit and storage. The unit may need additional protection if it is stored near salt water, a tropical area, or other unfavorable conditions. Please contact your Garland representative if the unit will be stored in these conditions.

National Codes Requirements

- Installation should follow the local recommendations related to building standards codes and/or regulations applicable at the time.
- 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.

Installation Store Responsibilities

- Keep the front of the appliance free and clear of obstructions to ensure the unit has adequate ventilation.
- Not intended to be installed where excessive vibration occurs. Excessive vibration can affect the performance of the unit, leading to malfunction and/or other problems.
- Not intended to be installed adjacent to combustible walls or on combustible floors.
- Ensure the plug and cord supplied with the unit are not damaged and are plugged directly into a power outlet (Do not use an extension cord).
- Ensure the unit has been installed by a competent trained installation person.

- Do not store anything on top of the unit
- Do not use water jets/power washer to clean the unit.
- Ensure store readiness of utilities, product & personnel.

Electrical Connection

- The type of electrical power for which the unit is equipped is stamped on the rating plate. Connect the unit to the electrical type stamped on the rating plate only.
- The unit is supplied with a 6ft power cord with a NEMA 5-15 plug for connection to a properly grounded standard 120V outlet.
- All electrically operated appliances must be electrically grounded in accordance with local municipal building codes; or in the absence of local codes, with the latest edition of National Wiring Regulations (ANSI/NFPA 70 or CSA 22.1/22.2).

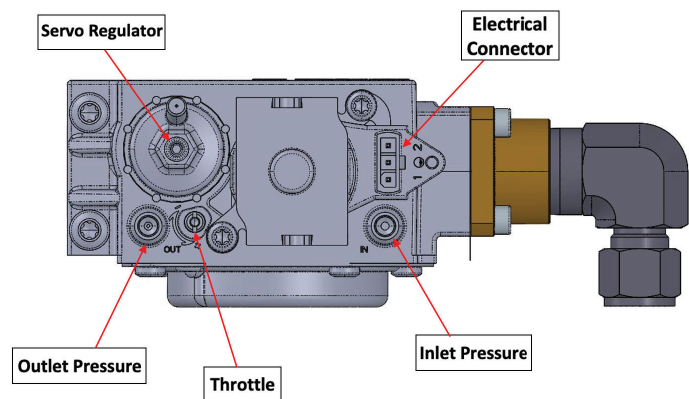
NOTE: This unit has flame safety and must be properly grounded to work. The unit uses flame rectification to detect whether the burner is on or off which won't function correctly if the unit is not grounded properly.

- A wiring diagram is provided in this manual. Check the rating plate mounted on the inside of the left panel for proper voltages.
- The entry point for the electrical connection is located on the rear of the appliance.
- **Do not** cut or remove the grounding prong from the plug.
- **Do not** place a strong electromagnetic field close to the unit as it may interfere with the electric controls.
- Adequate means of disconnection of the supply must be provided and the circuit must be protected by proper breaker/fuse.
- IN CANADA: All electrical connections are to be made in accordance with CSA C22.1 – Canadian Electrical Code and/or local codes.
- It is recommended to allow enough slack on the electrical cord to allow the appliance to be pulled out for proper cleaning and maintenance.
- Train your personnel on how to use the unit including:
 - turning the unit on and off
 - adjusting the temperature
 - safety precautions
 - cleaning the unit during operation and at the end of the day
 - effective use of the slow cook shelf
- The Garland XHP Charbroiler is like no other and cooks differently than a traditional broiler. Contact your local Garland distributor if you have any questions, or for guidance about how to use your broiler effectively.

Gas Connection

- Check the rating plate to determine the type of gas to connect to the unit. Only connect the gas type listed on the rating plate to this unit.
- If connecting the unit to gas with a flexible gas hose, a restraining device must also be installed. The flexible gas hose should be a minimum of 3/4" diameter.
- The appliance and its individual shut off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system in excess of 1/2 PSIG (3.45 kPa)
- The size of the main gas line is important. We recommend using a main gas line with a pipe diameter of 1-1/2" minimum to avoid pressure drop or gas volume issues. Connect to the appliance with a 3/4" diameter pipe or approved flexible gas hose.
- Before connecting new pipe, it must be blown out to dispose of any foreign particles. These particles can contaminate or block openings and cause equipment failures.
- 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 or gas valve.
- Have installer check all gas connections for leaks with a soap solution. **DO NOT USE** matches, candles or other ignition sources when checking for leaks.
- Check the "Gas Specification Chart" to determine the recommended incoming supply pressure based on gas type.
- The unit is supplied with an appliance regulator. Be sure to connect this to the back of the unit.
- The gas valve inside the unit has a gas pressure test port that can be used to verify manifold/working pressure. Check the "Gas Specification Chart" to determine the manifold/working pressure based on gas type. After installing the unit, be sure to verify this pressure is correct by connecting a manometer to the test port on the gas valve. If necessary, adjust the appliance regulator as required to get the correct manifold/working pressure at the test port.
- Gas pressures should only be checked by the local Gas Company or an authorized service technician.
- If connecting the appliance with a quick disconnect, ensure the fittings are installed in the correct orientation (based on the flow of gas) and that the male coupler is fully inserted (and snaps into) the female connector. Only use approved quick connect fittings.

- If there is a momentary power failure (ie: power turns off but comes right back on) when you are operating the appliance, the internal gas valves will stop the flow of gas for your safety. However, the appliance will restart automatically on restoration of power; you do not need to take any action.
- If there is a sustained power outage, be sure to turn off the appliance at the front switch(es). Do not walk away from a unit that has no power but has the front switch(es) turned on because if power is restored, the burners will automatically light and can start a fire if flammable materials have been left on or near the appliance.



Inlet Pressure – Loosen screw and connect a manometer to this port to read the manifold/working pressure. Manifold/Working pressure must be 4.5" WC for Natural Gas and 10" WC for Propane. If not, adjust the appliance regulator supplied with the unit to get the correct value.

Servo Regulator – Used to adjust the low flame setting. Set at the factory; **DO NOT adjust, EXCEPT for high altitude installations ("High Altitude – Installation Information" on page 17).**

Throttle – Used to set the main flow through the valve. Set at the factory; **DO NOT adjust.**

Outlet Pressure – Used to set the vacuum pressure of the valve at the factory during initial set up of the unit. **DO NOT use.**

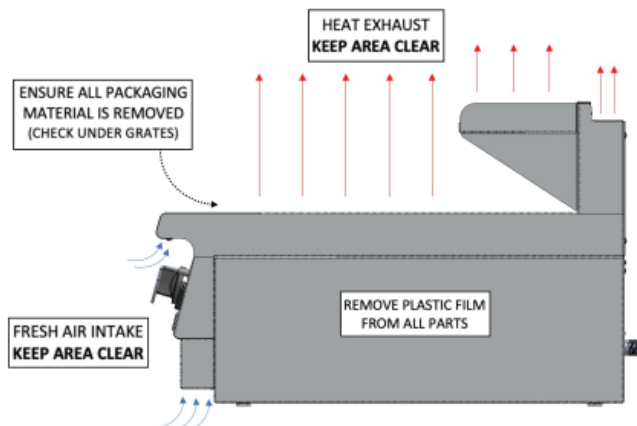
Section 3 Operation

Important

The cook grates on this unit have been coated with an organic FDA approved, food safe anti-rust oil at the factory. Be sure to burn off all the oil on the grates before cooking. With the unit in position under the exhaust hood, run the unit on high for approximately 30 minutes to burn off all the oil. This only needs to be done when the unit is new, before cooking for the first time.

Before Turning on the Grill

- Ensure it has been installed correctly by a trained/licensed technician.
- Check that all packaging material has been removed from the cook area (including under the cook grates) and that the plastic film has been removed from all stainless steel panels.
- Ensure the ceramic ring is in place on the locating pin and the burner cap is installed on top of the burner.
- Cook grates are in position and have been cleaned and seasoned.

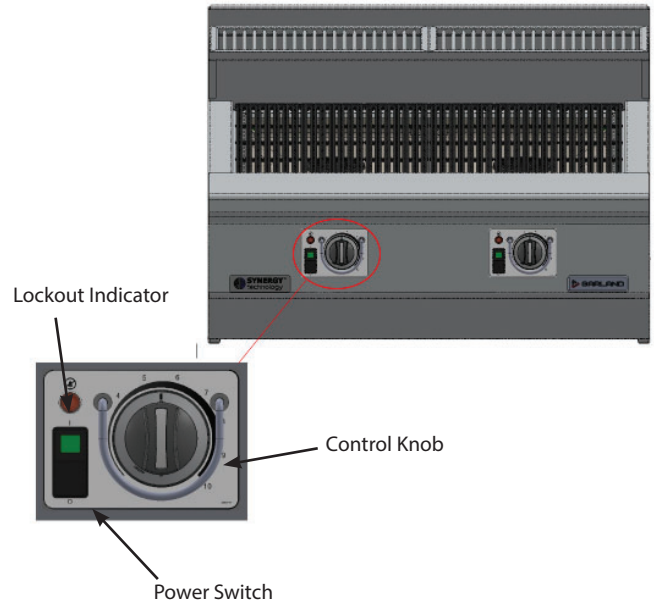


Turning on the Grill

- To turn on the grill, simply hit the power switch. Most units have multiple switches and each switch turns on the burner directly in front of it. When a switch is activated, the grill will automatically light the burner. This can take between 10 and 30 seconds. If the red indicator light above the switch comes on, the burner has "locked out" and the power switch needs to be toggled to try lighting the burner again. If the burner locks out a second time, check the troubleshooting section of this manual.
- Once the burner is on, it can be adjusted by turning the control knob. The low setting will hold a temperature

between 500-550°F and the high setting will hold a temperature of 700-750°F. It will take approximately 30-45 minutes for the unit to heat up and be ready to cook on.

- For optimal ignition performance it is best to set the knob to the middle position when starting the unit.



Shutting off the Grill

- To turn off the unit, toggle the rocker switch to the off position. If there are multiple switches, be sure to turn them all off when shutting down the grill.
- For units with multiple burners, one or more burners can be shut off during slow times to conserve energy; however, keep in mind that sections of the grill that are shut down will need 30-45 minutes to heat up once turned back on again.
- In the event of a power outage, the gas valve(s) will close immediately and all burner(s) will turn off. Be sure to toggle off the power switch(es) on the unit to prevent the unit from automatically coming back on when power is restored.

Warning

If the power supply to the appliance fails/power-outage/power-cut, please switch off the appliance at the front switch. Do not walk away from a grill that has no power but with the switch turned on. Doing so could cause a fire if something flammable is left unattended near the appliance and the power then comes back on and reignites the grill.

Operation of the Grill

- The temperature of the cook surface can be controlled by adjusting the control knob. Each section of the grill can be adjusted and/or turned on or off individually.
- Heat is distributed evenly across the entire cook surface with cooler spots directly above the burner.
- Use the scraper and brush combination tool provided to clean the cook grates as needed during operation.
- While cooking, any grease drippings from product on the grill will be vaporized by the ceramic bed under the cook grates; therefore, this unit has no grease collection drawer to empty.
- In order for grease/drippings to be vaporized effectively, the ceramic bed must be hot. This is one reason we recommend a 30-45 minute heat up time before cooking, as it will allow the ceramic bed to get hot enough to vaporize grease/drippings.
- We do not recommend turning on the unit, cooking before heat up and immediately turning off the unit, as the grease/drippings will stick to the ceramic bed and make the ceramics difficult to clean. If you must cook before the grill is properly heated, we recommend running the unit for at least 30 minutes after cooking to vaporize grease/drippings stuck to the ceramics.

Caution

When cooking on the grill, care should be taken not to touch hot surfaces. Stainless steel panels close to the grates, such as the front rail, will become hot and can burn skin.

- Charbroilers are prone to flare ups when cooking fatty foods such as hamburger patties. Keep hands/arms away from the cook surface when possible. If flipping or adding/removing product, do so quickly and promptly remove hand/arms from the area directly over the cook grates. If necessary, use long-sleeved flame-retardant gloves to protect against burns from flare ups.
- Charbroilers generate smoke as part of the cooking process. The smoke helps to impart a unique flavor into the food. This unit will generate more smoke than a traditional broiler because it vaporizes fat/oil drippings. Be sure to install this unit under a ventilation hood with enough suction to capture all the smoke generated by the grill. If necessary, wear safety goggles to protect your eyes from smoke when cooking on the grill.

Section 4 Maintenance

Maintenance

⚠ DANGER

To prevent risk of electrical shock, disconnect power cord before attempting to clean any part of the unit.

Notice

We DO NOT recommend covering components with aluminum foil. Instead, we recommend following the Daily Cleaning Summary to keep the grill clean. However, if aluminum foil is used, it is imperative that the foil DOES NOT block the air holes in the ceramics under the cook grates.

Notice

Never cover the cook surface (eg: with sheet pans) as a method of cleaning the unit. The heat generated by doing so can damage the electronics in the unit. As a result, the unit is equipped with a temperature sensor that will detect this condition and shut the unit down before any components/electronics can be damaged by heat.

Please read this section carefully prior to undertaking any cleaning or maintenance on the unit.

To maintain maximum efficiency of the grill, it is necessary to keep it clean. Grill use and type of product will actually determine the frequency of cleaning.

Cleaning the Flame Sense/Igniter Probe

- If you notice that the burner has started shutting off during operation, and that it has gotten worse over time; the flame sense probe (also igniter probe) needs to be cleaned.
- This unit relies on flame rectification to determine whether or not the burner is lit. The ignition module inside the unit monitors the flame rectification circuit for safety. When the burner is on, AC current is rectified by the flame causing a small DC microamp current to flow back to the ignition module so it knows a flame is present. If the flame sense probe is dirty, the flame rectification circuit is broken (even if a flame is present) and the ignition module will shut off the flow of gas for safety. If this happens 3 times in a row, the burner will “lock out” and the unit will need to be powered off and on before the unit will attempt to light the burner again. To prevent this problem, the flame sense probe needs to be kept clean.

- During normal operation and cooking with this unit, the flame sense probe can become contaminated with salts, fats and oils; therefore we recommend cleaning it daily as follows:

Cleaning Under Grates

Notice

Ensure the unit has cooled before removing parts and cleaning ceramics.

Notice

Quenching hot grates in cold water may cause them to crack or bow.

Notice

Pouring cold water on hot ceramics may cause the ceramics to crack.

- At the end of the day, the cook grates should be cleaned in place using the brush and scraper that were provided with the unit.
- Then remove the grates from the unit and wash them in the sink. The cast iron caps can also be removed and washed in the sink.
- Remove the ceramic ring(s) and vacuum underneath. Be careful not to hit the flame sense/igniter probe or bend it out of place.
- Clean the flame sense/igniter probe by using a piece of abrasive strip to remove the salts and oils from the portion of the flame sense rod - as per picture below.

Notice

The flame sense rod is somewhat delicate. Do not use a lot of force when cleaning the flame sense rod and take care not to bend it out of place.

- Wipe off the flame sense rod (including white ceramic portion) with a DRY cloth..



- Vacuum the large ceramic bricks to remove all loose debris. A damp cloth or non-metallic scour pad can be used to clean any fats/oils that are stuck to the ceramics.

Notice

Use only a damp cloth/pad (not a wet one) and water with mild detergent. Do not use cleaning chemicals, metal scour pads or scrape/chip at the ceramics with tools.

- Wipe down the ceramics to clean any fats/oils that were dislodged during cleaning and to dry the ceramics if they are damp.
- When done, replace the ceramic ring(s), cast iron cap(s) and cook grates.
- To prevent corrosion and food from sticking during cooking, we recommend you season the grates with cooking oil after they have been cleaned. This can be done by dipping a cloth in cooking oil and rubbing the surface of the grates.
- If your grill is working sporadically, you should clean the flame sense probe using the instructions above. If the problem persists after cleaning, contact your authorized service agent. If there is a service call within the warranty period for this issue, and the flame sensor hasn't been cleaned per the instructions above, the warranty claim will be rejected and the call will be billed.

Cleaning During Operation

- After each product load is removed, use the brush and scraper tool to remove burned food particles and crumbs from cook grates.

Cleaning The Stainless Steel Panels

⚠ Warning

Turn off power to unit before cleaning outer panels. If unit has multiple power switches, ensure they are all turned off before proceeding.

⚠ Warning

Refrain from touching anything electrical when you've got wet hands or bare feet.

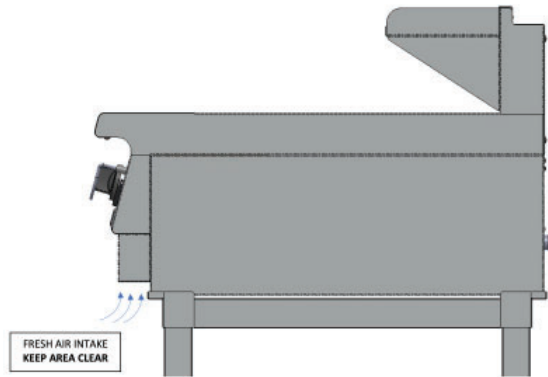
⚠ Warning

Do not remove any panel for cleaning.

Notice

Never wash the appliance with direct, high pressure jets of water.

- Once the unit has cooled, external stainless steel panels should be cleaned using a mild detergent and/or a food-safe liquid cleaner designed to clean stainless steel. For best results use hot water and a soft cloth.
- If required to use a nonmetallic scouring pad, but always rub in the direction of the grain in the metal to prevent scratching.
- Wash a small area at a time and rinse the washed area with a clean sponge dipped into a disinfectant. Wipe dry with a soft clean cloth.
- Do not spray chemicals into any openings (ie: slots under lower front panel). Doing so can damage critical components, resulting in a non-warranty service call.
- Ensure the area in front of the lower front panel is kept clear to allow critical airflow and access to the grill.



- Keep water and/or cleaning solution away from the front power switch(es) and the end of the power cord. Do not spray any solution on these parts.
- If the unit is on a stand or has been moved for cleaning, be sure to reattach the restraining cable if gas is connected to the unit with a flexible gas hose.

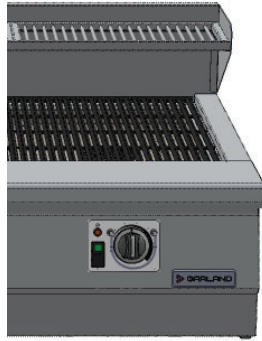
Daily Cleaning Summary

Notice

Never clean the inside of the grill with cleaning chemicals or excessive amounts of water. Never remove the base stone.

1. Let the grill cool down for at least 20 minutes before cleaning.

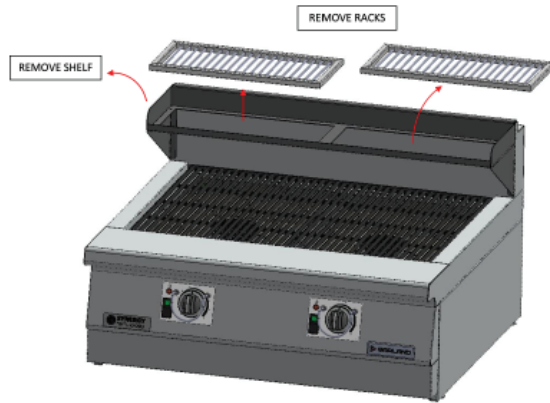
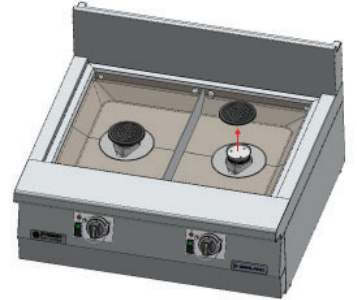
NOTE: Turn main switch(es) OFF when cleaning the grill, and ensure parts have cooled before touching them.



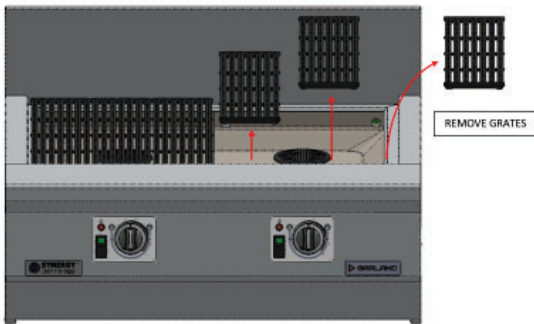
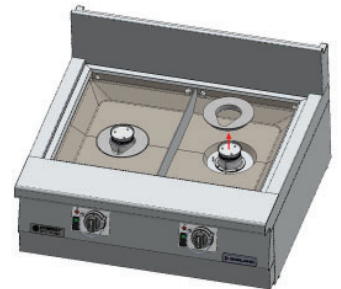
Combination brush and scraper tool.

3. Remove the burner cap and wash in the sink.

NOTE: Be sure to season burner cap after washing to prevent rust.



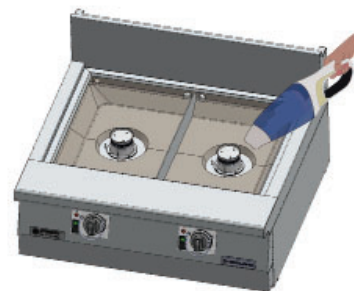
4. Remove the ceramic ring. Place the ceramic ring somewhere safe, as it is fragile and can break if dropped.



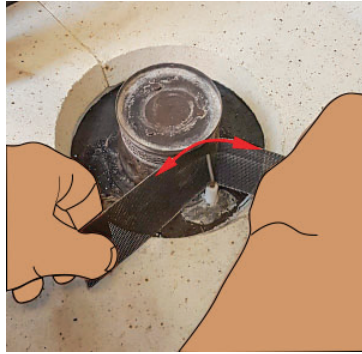
2. Remove slow cook racks and then slow cook shelf from the grill. Remove the cook grates. The cleaning tool supplied with the grill can be used to pry up the grates. Cook racks and grates can be washed in the sink.

NOTE: Be sure to season cook grates after washing to prevent rust.

5. Vacuum all debris from the ceramics and around the burner and the flame sense/igniter probe. Take care not to hit the flame sense probe or bend it out of place.



6. Use a piece of abrasive strip to remove the salts and oils from the metal portion of the flame sense rod.



8. Wipe the white ceramic and metal portion of the flame sense probe with a "DRY" cloth.

9. Clean any fats/oils stuck on the ceramics with a damp cloth or non-metallic scour pad. Cloth must be damp (not wet) and use only mild detergent. Use a dry cloth to wipe clean.

7. Use metal brush provided with the unit to clean the burner.



10. Wash cook grates in the sink, then season with cooking oil to prevent corrosion.

11. Replace the ceramic ring, cast iron cap and cook grates.

- For optimal performance, the burner ports must remain free of debris, which can build up with heavy cooking. Take care when using the metal brush on or around the igniter

12. Clean the outside surfaces of the unit with soft cloth and mild detergent. If required use a non-metallic scouring pad and rub in the direction of the grain. Never spray water/cleaning solution into openings on the grill and never use high pressure jets to clean the unit.

Section 5 Troubleshooting

Troubleshooting

⚠ Caution

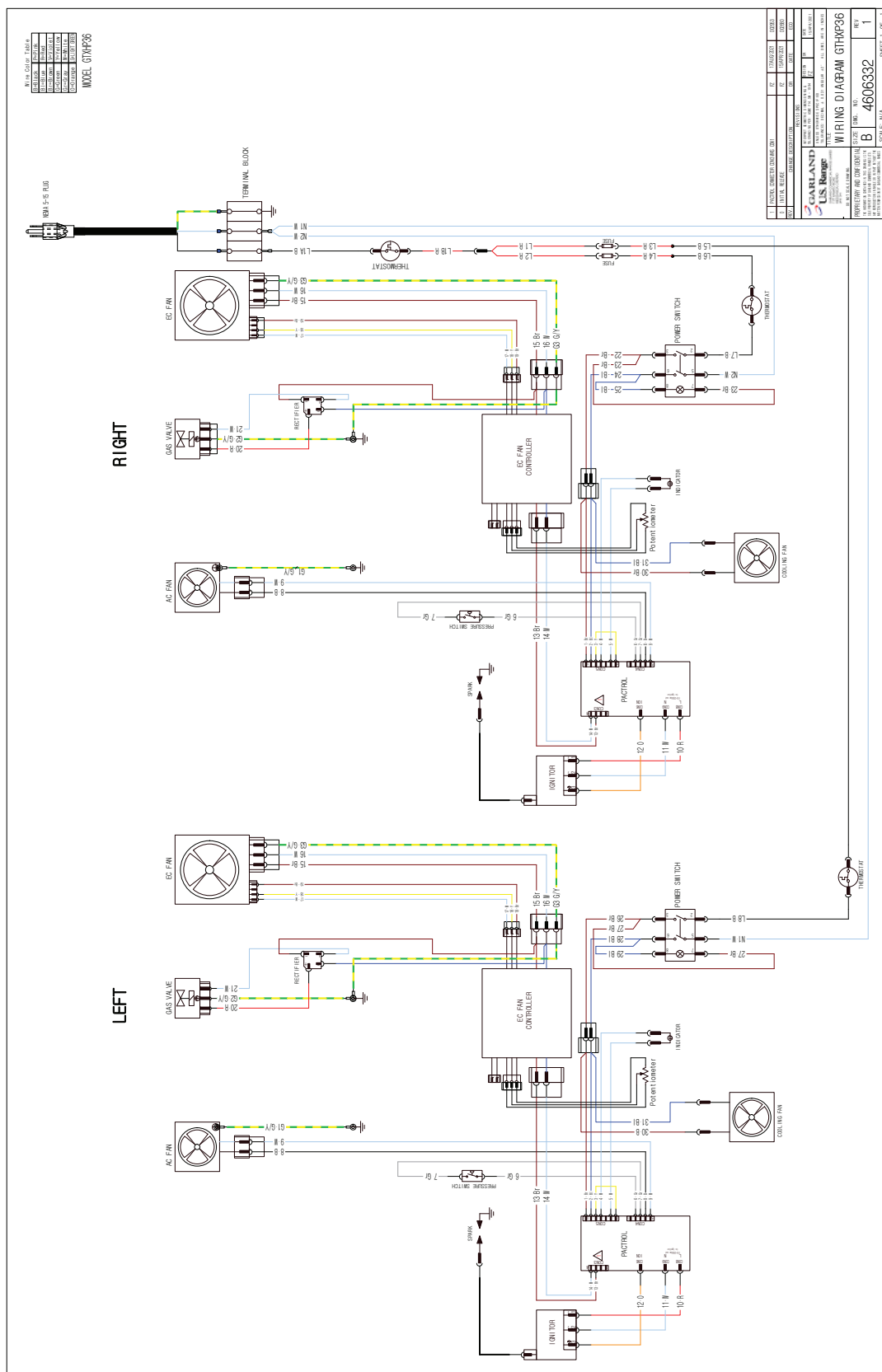
The intention of the following troubleshooting diagnostic process is to aid in resolving basic problems. If the problem persists contact a Garland authorized service technician.

⚠ Warning

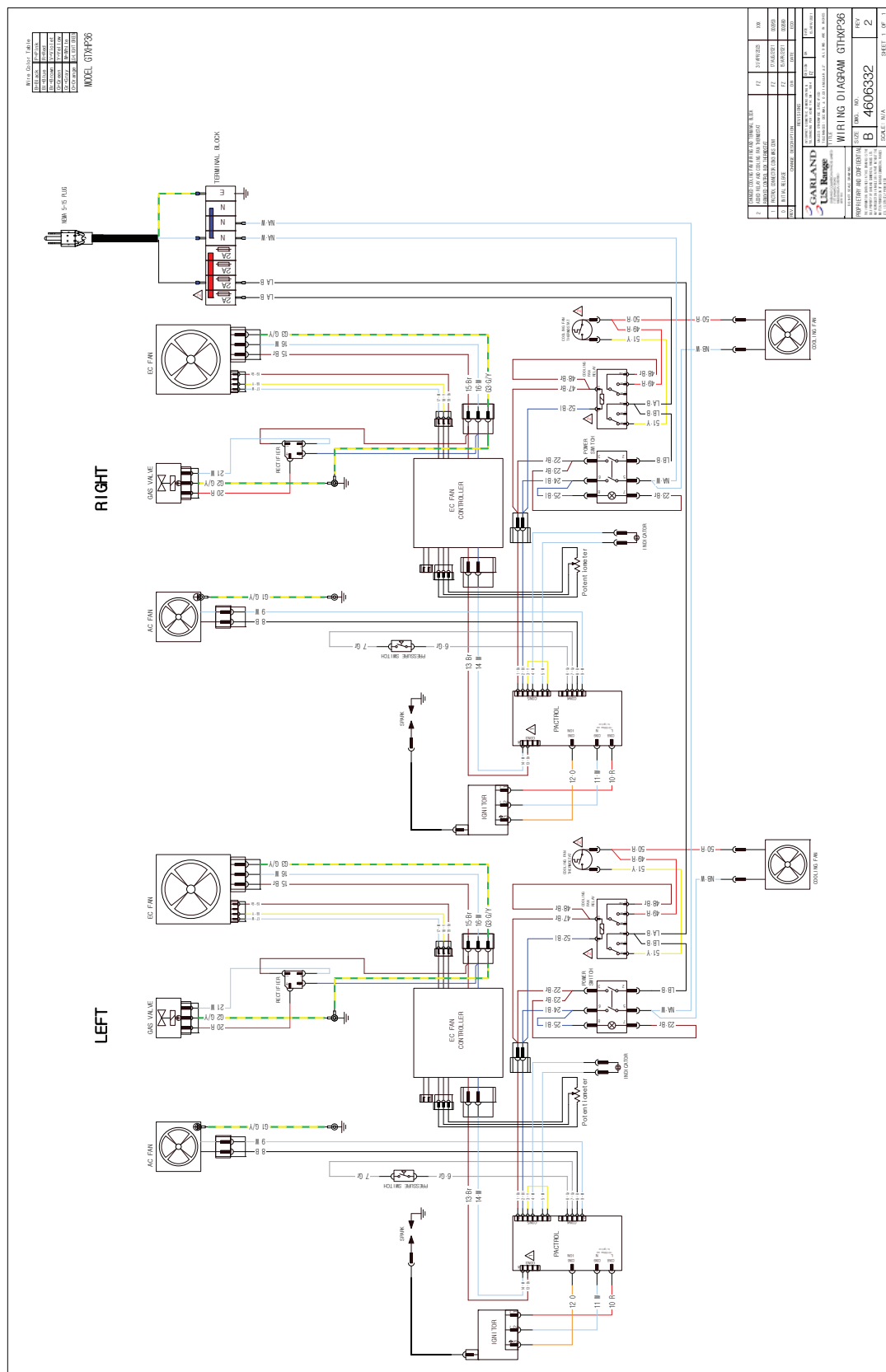
Interior testing must be performed by a qualified service technician only. Do not remove any panel during basic troubleshooting.

Problem	Cause	Correction
Grill does not turn on	No power to unit	Check circuit breaker Check power supply connection to the outlet, ensure cord is fully plugged in. If using GFI outlet, ensure it has not tripped
	Main switch on grill is not working	Check the voltage and if necessary replace main switch
Burner not sparking	Unit "locked out" (Red indicator light on)	Cycle power with main power switch
Burner sparks but doesn't light	No gas	Ensure main gas is turned on Ensure gas hose is connected (quick connect fully seated)
Burner won't stay on	Flame sense probe is dirty	Clean probe (reference "Cleaning the Flame Sense/Igniter Probe", in the Maintenance section of this manual)
	Unit not grounded properly	Verify power cord has ground prong Ensure wall outlet is grounded properly and/or try different outlet

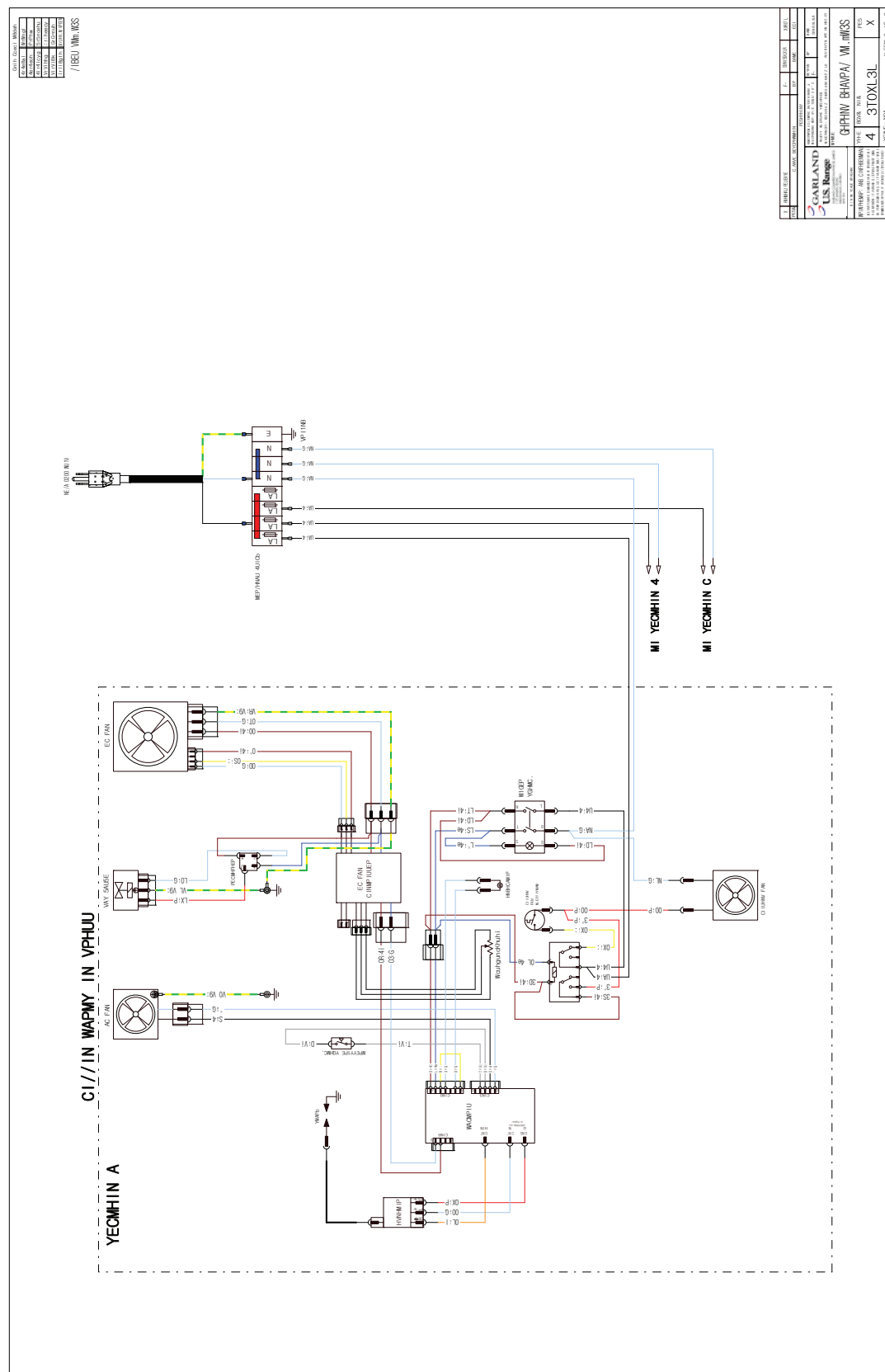
Wiring Diagram GTXHP36 (with center high limit, no relays) - Up to Serial# 23121001XXXX



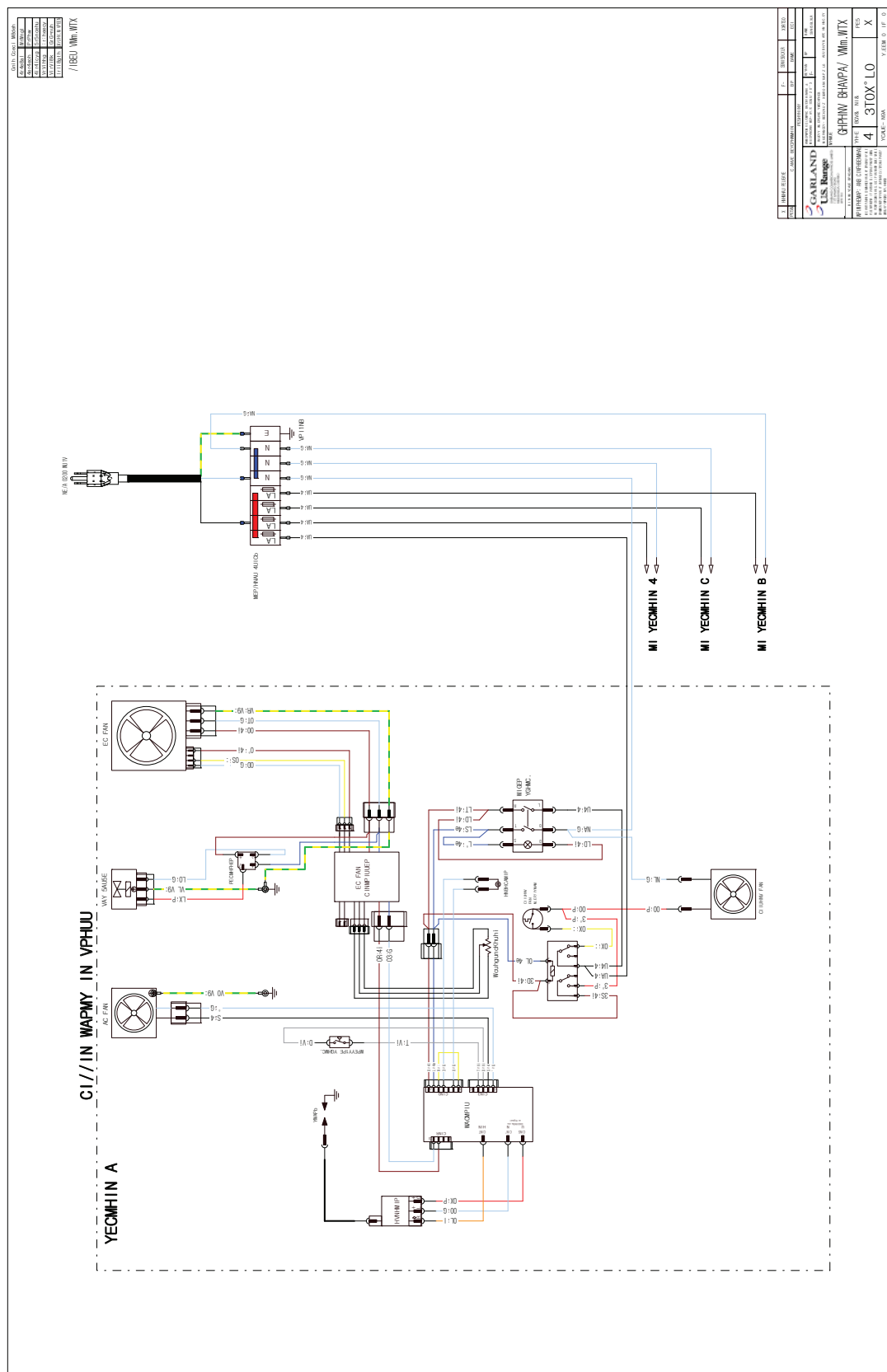
Wiring Diagram GTXHP36 (without center high limit, with relays) - From Serial# 24011001XXXXX



Wiring Diagram GTHXP48



Wiring Diagram GTXHP60



GARLAND®

GARLAND
1177 KAMATO ROAD, MISSISSAUGA, ONTARIO, CANADA, L4W1X4

888-442-7526
WWW.GARLAND-GROUP.COM

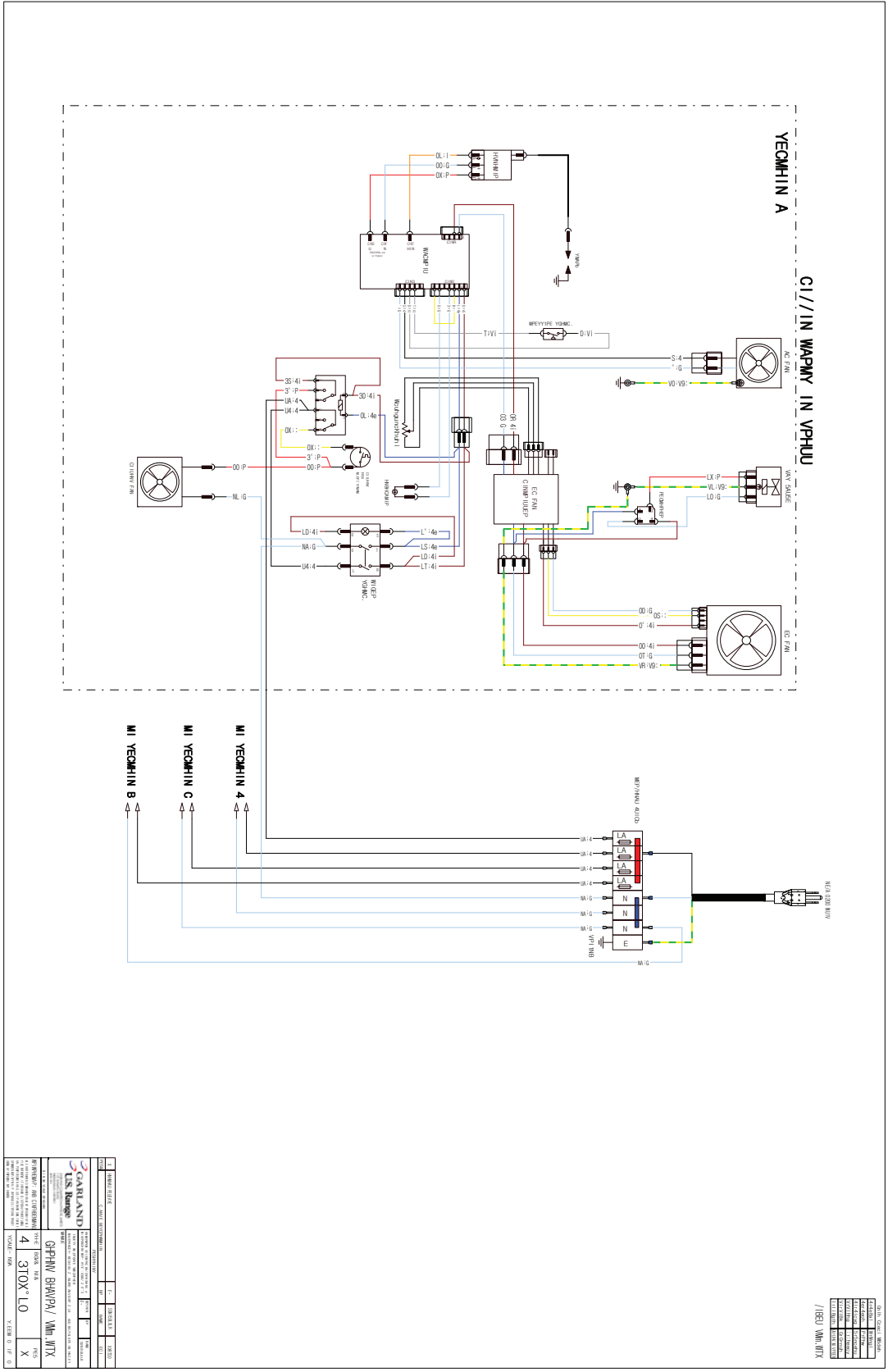
Tous les droits sont réservés. L'amélioration continue du produit peut nécessiter une modification des spécifications sans préavis.

GARLAND®

888-442-7526
WWW.GARLAND-GROUP.COM

GARLAND COMMERCIAL RANGES, LTD.
1177 KAMATO ROAD, MISSISSAUGA, ONTARIO, CANADA L4W 1X4

Schema de câblage GTXHP60



Section 5

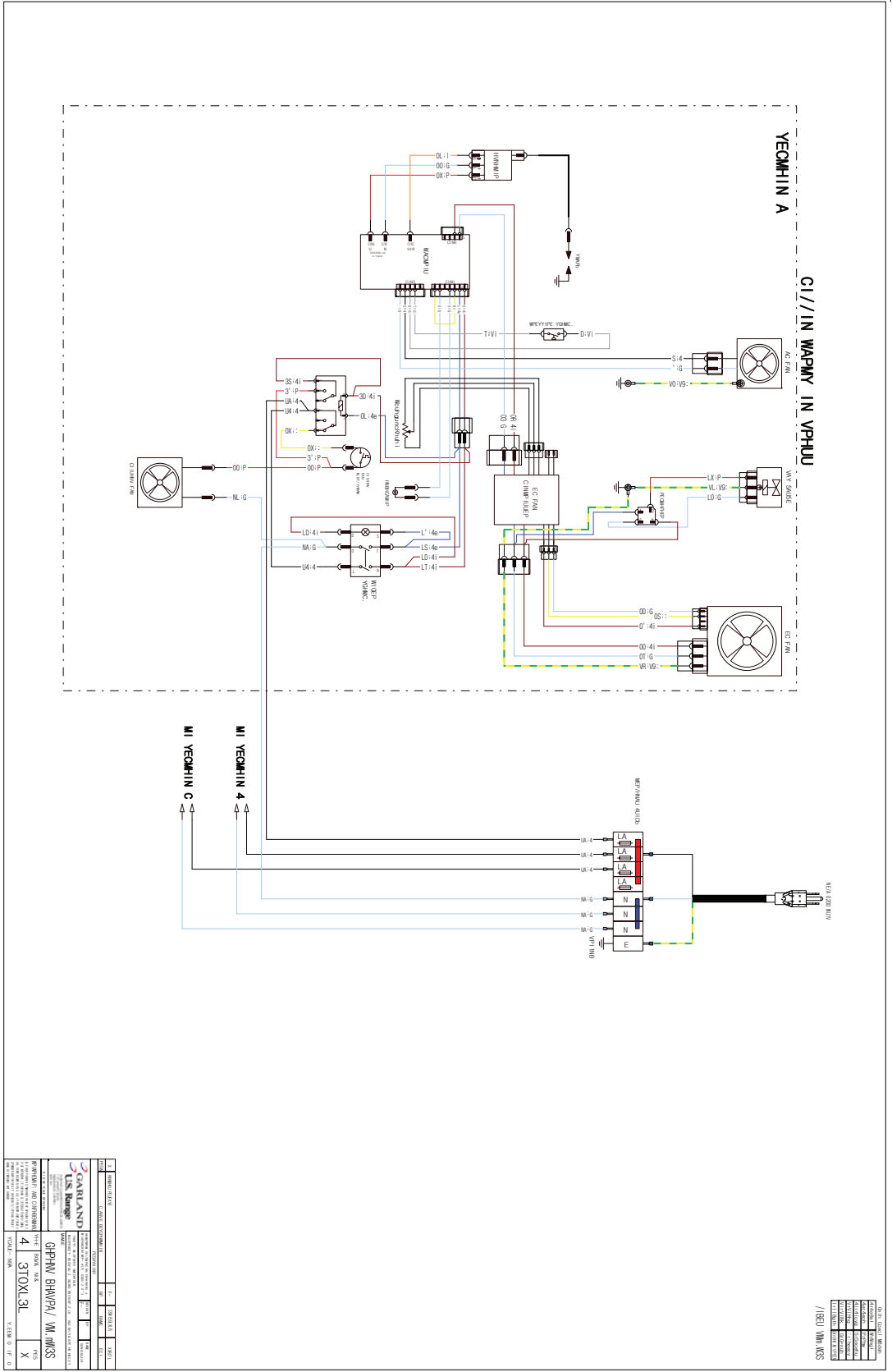
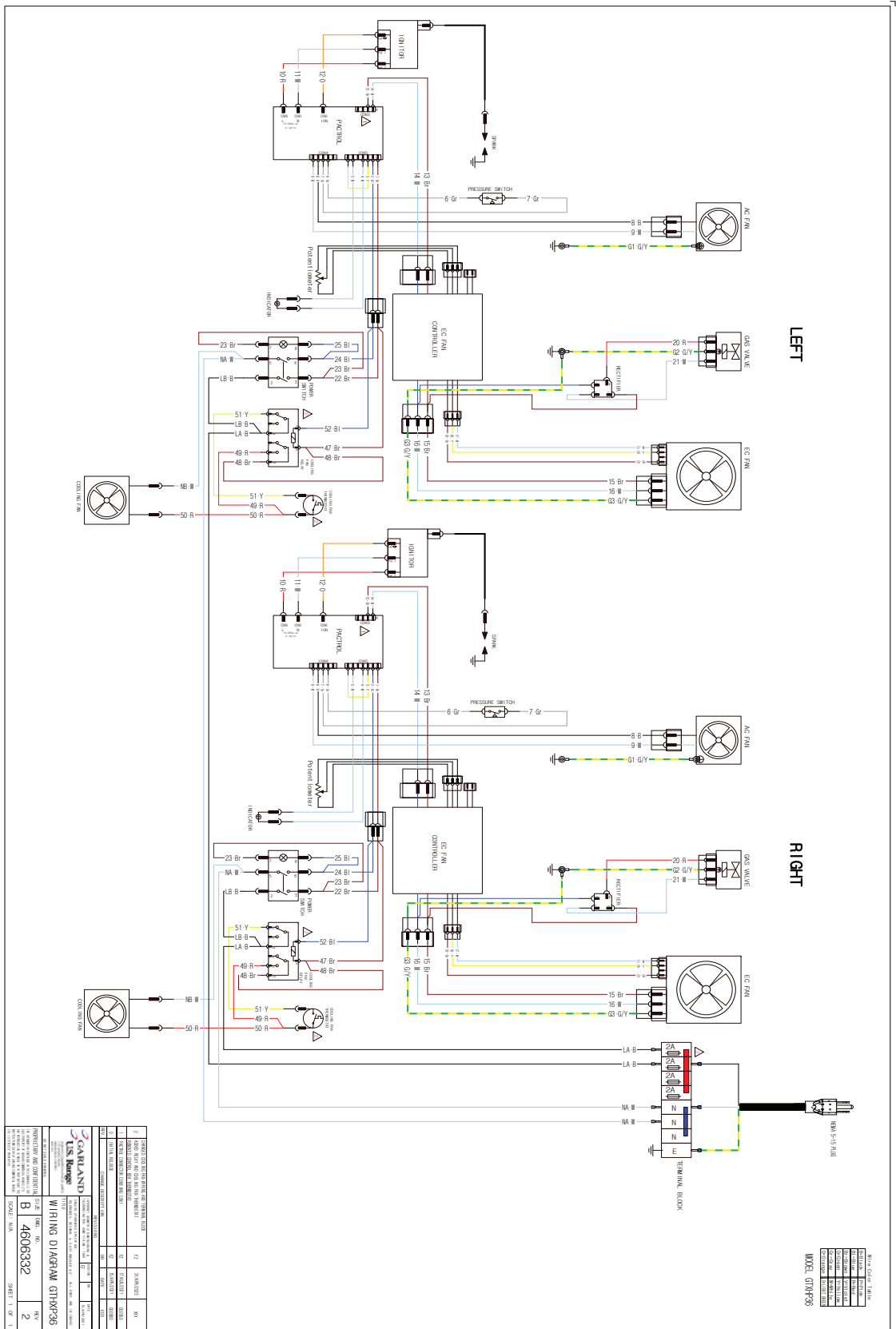


Schéma de câblage GTXHP36 (sans l'interrupteur à limite haute central, avec relais)
 du numéro de série 24011001XXXXX



SAVARIAND 480069332 WIRING DIAGRAM GTXHP36		DATE: 06/10/2010 REV: 2 SHEET: 1 OF 1
PROJECT: 480069332 DRAWING: GTXHP36 SCALE: 1:1	PARTS LIST: QTY: 1 PART NO.: 480069332 DESCRIPTION: WIRING DIAGRAM GTXHP36	REVISIONS: NO. 1 DATE: 06/10/2010 BY: [Signature] DESCRIPTION: INITIAL RELEASE

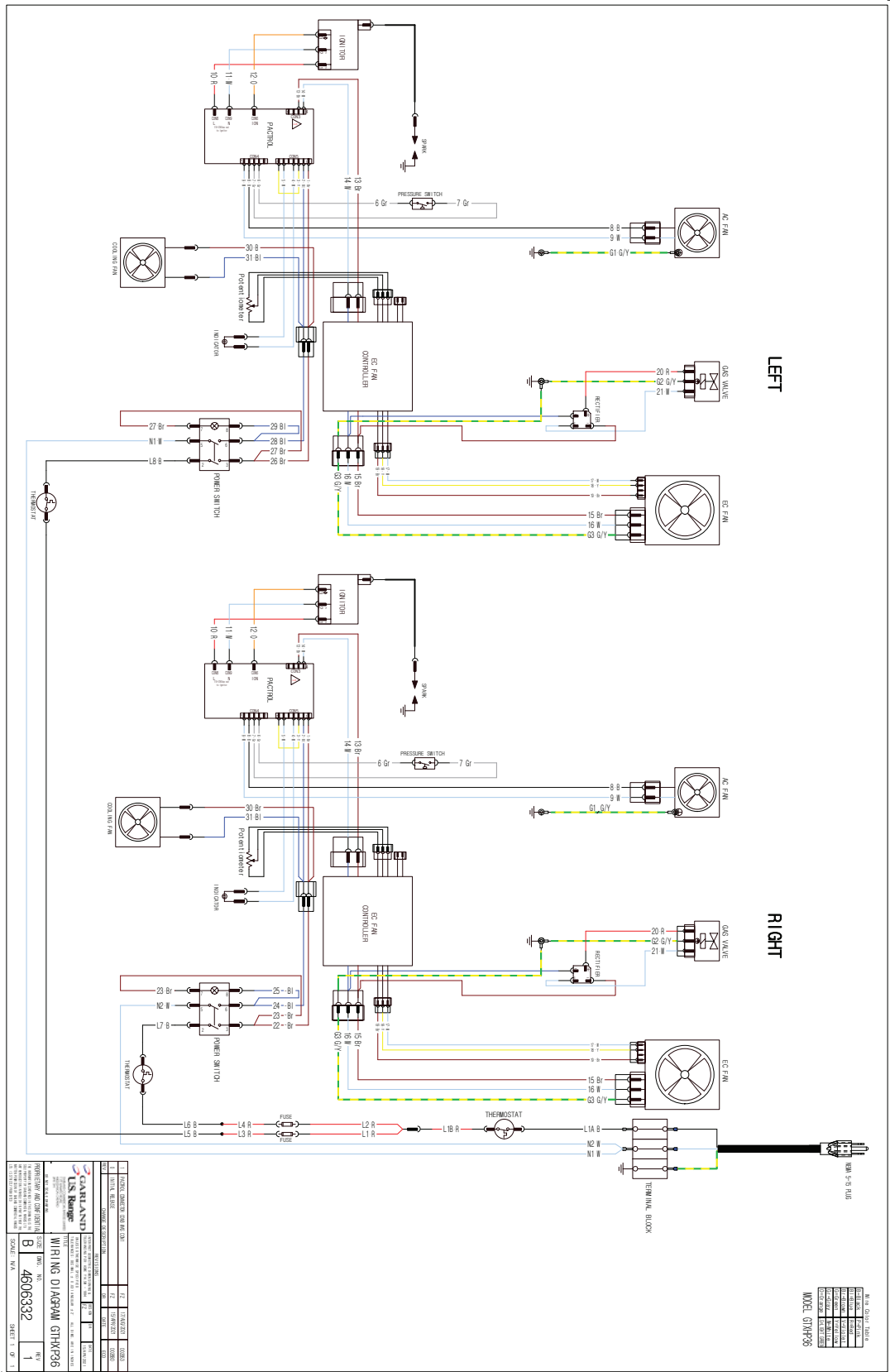


Schéma de câblage GTXP36 (avec l'interrupteur à limite haute central, sans relais) jusqu'au numéro de série 23121001XXXXX

Section 5 Dépannage

Dépannage

Attention

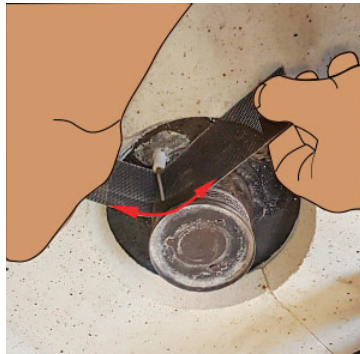
Le processus de dépannage suivant a pour but de vous aider à résoudre des problèmes simples. Si le problème persiste, contactez un technicien d'entretien agréé par Garland.

Avertissement

Seul un technicien d'entretien qualifié doit tester les composants internes de l'appareil. Ne retirez aucun panneau durant une simple opération de dépannage.

Problème	Cause	Solution
Le grill ne s'allume pas	L'appareil n'est pas alimenté en électricité	Vérifiez le disjoncteur et assurez-vous que le câble est bien branché. Si l'appareil est alimenté par le biais d'un interrupteur différentiel, vérifiez qu'il ne s'est pas coupé.
Le brûleur ne produit pas d'étincelles	L'interrupteur principal du grill ne fonctionne pas	Vérifiez sa tension et remplacez-le si nécessaire
	L'appareil est « verrouillé » (le témoin rouge est allumé)	Éteignez puis rallumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal
Le brûleur produit des étincelles, mais ne s'allume pas	Absence de gaz	Assurez-vous que l'arrivée de gaz principale est ouverte. Assurez-vous que le flexible de gaz est raccordé (le raccord rapide doit être entièrement enfoncé)
La flamme du brûleur ne se maintient pas	Le détecteur de flamme est sale	Nettoyez le détecteur de flamme (voir la partie Nettoyage du détecteur de flamme/de la sonde d'allumage de la section Entretien)
	L'appareil n'est pas correctement mis à la terre	Vérifiez que le câble d'alimentation comprend une broche de mise à la terre. Assurez-vous que la prise murale est correctement mise à la terre ou essayez de brancher l'appareil à une autre prise

6. Retirez tout résidu de sels ou d'huiles se trouvant sur la partie métallique de la tige du détecteur de flamme en la frottant à l'aide d'une bande abrasive.



7. Utilisez la brosse métallique fournie avec l'appareil pour nettoyer le brûleur.



- Pour des performances optimales, les orifices du brûleur doivent rester exempts de débris, qui peuvent s'accumuler lors d'une cuisson intensive. Faites attention lorsque vous utilisez la brosse métallique sur ou autour de l'allumeur.

8. Essayez les parties métalliques et en céramique blanche du détecteur de flamme à l'aide d'un chiffon SEC.

9. Nettoyez tout reste de graisses ou d'huiles collé aux parties en céramique à l'aide d'un chiffon humide ou d'un tampon à récure non métallique. Utilisez uniquement un chiffon humide (non trempé) et un détergent doux. Essayez à l'aide d'un chiffon sec.

10. Lavez les grilles de cuisson dans l'évier, puis enduisez-les d'huile alimentaire afin d'empêcher qu'elles ne rouillent.

11. Remplacez l'anneau en céramique, le chapeau en fonte des brûleurs et les grilles de cuisson.

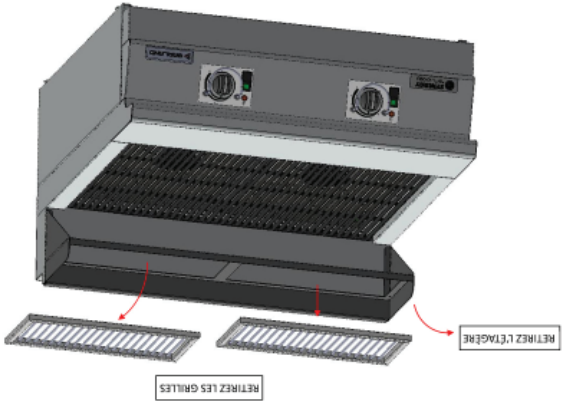
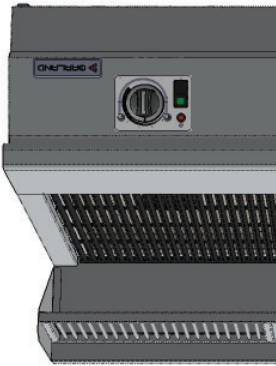
12. Nettoyez les surfaces externes de l'appareil à l'aide d'un chiffon et d'un détergent doux. Si cela est nécessaire, utilisez un tampon à récure non métallique et brossez le métal dans le sens du grain. Ne pulvérisiez jamais de l'eau ou une solution nettoyante dans les ouvertures de l'appareil et ne le nettoyez jamais à l'aide d'un jet à haute pression.

Résumé de la procédure de nettoyage quotidien

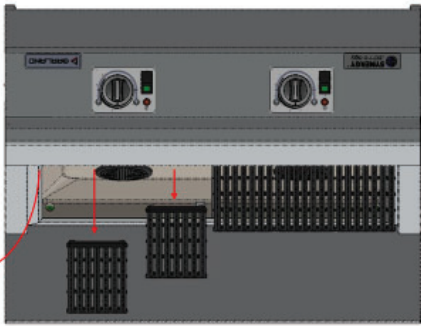
Notice

N'utilisez jamais de nettoyeurs chimiques ou une trop grande quantité d'eau pour nettoyer l'intérieur du grill. Ne retirez jamais la base en pierre.

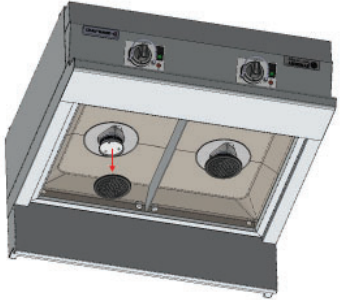
1. Laissez le grill refroidir pendant au moins 20 minutes avant de le nettoyer.
- NOTE:
Coupez les interrupteurs principaux avant de nettoyer le grill et assurez-vous que chacune de ses parties a refroidi avant de les toucher.



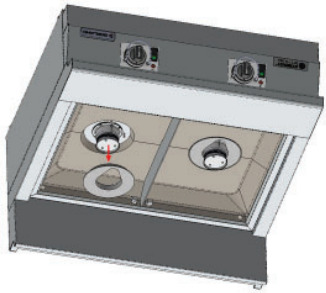
2. Retirez les grilles de cuisson lente, puis l'étagère de cuisson lente. Retirez les grilles de cuisson. L'outil de nettoyage fourni avec le grill peut être utilisé en tant que levier pour lever les grilles. Vous pouvez laver les étagères et les grilles de cuisson lente dans l'évier.
- NOTE: enduisez les grilles de cuisson d'huile alimentaire après les avoir lavées afin d'éviter qu'elles ne rouillent.



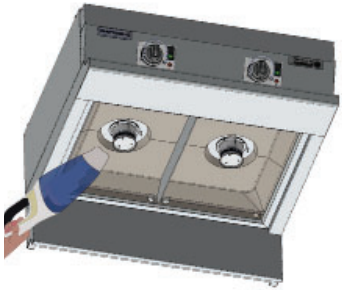
3. Retirez le chapeau des brûleurs et lavez-le dans l'évier.
- NOTE:
enduissez les chapeaux des brûleurs d'huile alimentaire après les avoir lavés afin d'éviter qu'ils ne rouillent.



4. Retirez l'anneau en céramique. Placez-le dans un endroit sûr, car il est fragile et peut se briser en cas de chute.



5. Aspirez tout résidu provenant des parties en céramique et se trouvant autour des brûleurs et du détecteur de flamme ou de la sonde d'allumage. Veillez à ne pas heurter ni tordre le détecteur de flamme.



Outil combinant une brosse et un grattoir.



Ne nettoyez jamais directement l'appareil à l'aide d'un jet d'eau à haute pression.

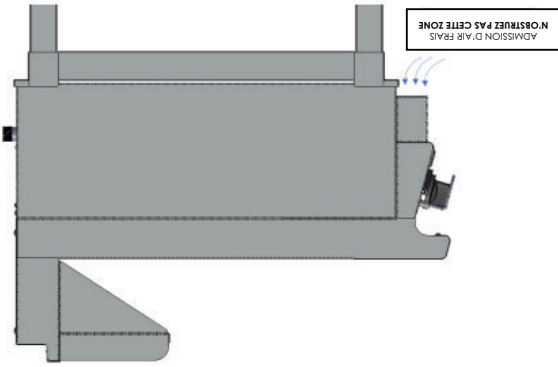
Remarque

- Une fois que l'appareil a refroidi, nettoyez les panneaux externes en acier inoxydable en utilisant un détergent doux ou un nettoyant liquide de classe alimentaire conçu pour nettoyer l'acier inoxydable. Pour un résultat optimal, servez-vous d'eau chaude et d'un chiffon doux. Si cela est nécessaire, utilisez un tampon à récurer non métallique et brossez le métal dans le sens du grain pour ne pas érafler les surfaces.

- Nettoyez une petite zone à la fois et essuyez-la avec une éponge propre imbibée de désinfectant. Séchez la surface à l'aide d'un chiffon doux et propre.

- Ne pulvérisez pas de produits chimiques dans les ouvertures (telles que les événements situés sous le panneau avant inférieur). Cela risquerait d'endommager des composants critiques et de conduire à une demande de réparation non garantie.

- Vérifiez que le panneau avant inférieur est dégagé afin de permettre la circulation de l'air et l'accès au grill.



- N'approchez aucune solution aqueuse ou nettoyante des interrupteurs avant ou de l'extrémité des câbles d'alimentation. Ne pulvérisez aucune solution sur ces pièces.
- Si l'appareil est placé sur une base ou qu'il a été déplacé en vue de son nettoyage, assurez-vous de rattachier le câble de retenue si l'appareil est raccordé à l'arrivée de gaz à l'aide d'un flexible.

- Aspirez tout résidu décollé se trouvant sur les larges briques en céramique. Vous pouvez utiliser un chiffon humide ou un tampon à récurer non métallique afin de nettoyer tout reste de graisses ou d'huiles collé aux parties en céramique.

Remarque

Utilisez uniquement un chiffon ou un tampon humide (non trempé) et une solution d'eau et de détergent doux. N'utilisez pas de produits de nettoyage chimiques ni de tampons à récurer métalliques sur les parties en céramique, et ne grattez ni n'ébêchez ces dernières à l'aide d'outils.

- Essayez les parties en céramique pour retirer tout dépôt de graisses ou d'huiles décollé lors du nettoyage et les sécher si elles sont humides.

- Une fois cette opération effectuée, remplacez les anneaux en céramique, les chapeaux en fonte des brûleurs et les grilles de cuisson.

- Afin d'éviter que les grilles ne rouillent et que des aliments ne s'y attachent, il est recommandé de les enduire d'huile alimentaire une fois que vous les avez nettoyées. Pour ce faire, vous pouvez tremper un chiffon dans de l'huile alimentaire et le frotter sur les grilles.

- Si votre grill fonctionne de manière irrégulière, nettoyez le détecteur de flamme en suivant les instructions ci-dessus. Si le problème persiste malgré cela, contactez un agent de service agréé. Si, durant la période de garantie, vous nous avez contactés concernant ce problème et que le détecteur de flamme n'a pas été nettoyé conformément aux instructions ci-dessus, votre réclamation sera refusée et l'appel vous sera facturé.

Nettoyage durant l'utilisation

- Après avoir retiré les aliments des grilles, retirez tout résidu d'aliments brûlés qui y sont attachés à l'aide de la brosse et du grattoir fournis.

Nettoyage des panneaux en acier inoxydable

⚠ Avertissement

Éteignez l'appareil avant de nettoyer les panneaux externes. S'il comprend plusieurs interrupteurs, assurez-vous qu'ils sont tous coupés avant de procéder au nettoyage.

⚠ Avertissement

Évitez de toucher tout élément électrique lorsque vos mains sont mouillées ou si vous êtes pieds nus.

⚠ Avertissement

Ne retirez aucun panneau durant le nettoyage.

Section 4 Entretien

Entretien



Afin d'éviter de vous électrocuter, débranchez l'appareil avant de nettoyer l'une de ses pièces.

Remarque

Il n'est PAS recommandé de couvrir les composants de papier d'aluminium. Suivez plutôt la procédure de nettoyage quotidien résumée dans le présent manuel afin de garder le grill propre. Cependant, si vous utilisez du papier d'aluminium, veillez impérativement à ce qu'il n'obstrue PAS les orifices d'aération des parties en céramique situées sous les grilles de cuisson.

Remarque

Ne couvrez jamais la surface de cuisson de l'appareil (par exemple avec une plaque) pour le nettoyer. La chaleur ainsi produite peut endommager les composants électroniques de l'appareil. C'est pourquoi l'appareil dispose d'un capteur de température qui déclenche l'arrêt de l'appareil en question avant que toute pièce ou tout composant électronique ne soient endommagés par la chaleur.

Nettoyage du détecteur de flamme/de la sonde d'allumage

- Si vous remarquez que le brûleur commence à s'éteindre lors de son fonctionnement et que le problème empire au fil du temps, le détecteur de flamme et la sonde d'allumage doivent être nettoyés.
- Pour déterminer si le brûleur est allumé, l'appareil se base sur l'ajustement de la flamme. Le module d'allumage de l'appareil surveille le circuit d'ajustement de la flamme afin de garantir la sécurité de celui-ci. Lorsque le brûleur est allumé, l'alimentation en courant alternatif est ajustée par la flamme. Cela produit un courant continu de faible intensité qui circule jusqu'au module d'allumage, indiquant ainsi la présence d'une flamme. Si le détecteur de flamme est sale, le circuit d'ajustement de la flamme ne fonctionne pas (même en présence d'une flamme) et le module d'allumage coupe l'arrivée de gaz par mesure de sécurité. Si cela se produit trois fois de suite, le brûleur se verrouille. Vous devez alors éteindre puis rallumer l'appareil avant de pouvoir

Veillez lire attentivement ce chapitre avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien de l'appareil. Afin d'assurer l'efficacité maximale du grill, assurez-vous qu'il est toujours propre. L'utilisation du grill et les produits cuisinés permettent de déterminer la fréquence du nettoyage.



- Essuyez la tige du détecteur de flamme (y compris sa partie en céramique) à l'aide d'un chiffon SEC.

Remarque

La tige du détecteur de flamme est assez fragile. Par conséquent, nettoyez-la délicatement et veillez à ne pas la tordre.

- En fin de journée, nettoyez les grilles de cuisson sans les déplacer à l'aide de la brosse et du grattoir fournis avec l'appareil.
- Retirez-les ensuite de l'appareil, puis lavez-les dans l'évier. Vous pouvez également retirer les chapeaux en fonte des brûleurs et les laver de la même manière.
- Retirez les anneaux en céramique et aspirez tout résidu qui se trouve sous ceux-ci. Veillez à ne pas heurter ni tordre le détecteur de flamme ou la sonde d'allumage.
- Nettoyez le détecteur de flamme/la sonde d'allumage à l'aide d'une bande abrasive afin d'en retirer tout résidu de sels ou d'huiles, comme illustré sur l'image ci-dessous.

Remarque

Verser de l'eau froide sur l'appareil pour le nettoyer peut créer des fissures sur les parties en céramique.

Remarque

Si vous immergez les grilles chaudes dans l'eau froide, celles-ci peuvent se fissurer ou se tordre.

Remarque

Assurez-vous que l'appareil est froid avant de retirer toute pièce et de nettoyer les parties en céramique.

Nettoyage des grilles

- Des sels, des graisses et des huiles peuvent contaminer le détecteur de flamme lors de l'utilisation normale de l'appareil et de toute cuisson. Il est donc recommandé de le nettoyer quotidiennement comme suit.

en céramique et rendre difficile leur nettoyage. Si vous devez utiliser le grill avant qu'il n'ait eu le temps de chauffer correctement, nous vous conseillons de le laisser allumé au moins 30 minutes après la cuisson afin de permettre à la graisse et aux gouttes d'huile collées aux plaques de céramique de s'évaporer.

⚠ Attention

Lorsque vous cuisinez sur le grill, faites attention à ne pas toucher les surfaces chaudes. Les panneaux en acier inoxydable situés à côté des grilles, le rail avant par exemple, absorbent la chaleur et peuvent causer des brûlures.

- Les grills peuvent parfois s'enflammer lors de la cuisson d'aliments gras tels que des hamburgers. Dans la mesure du possible, veillez à ne pas approcher vos mains ni vos bras de la surface de cuisson. Si vous devez retourner, ajouter ou enlever un aliment, faites-le rapidement et retirez vite votre main et vos bras de la zone située juste au-dessus de la surface de cuisson. Si besoin, utilisez des gants longs et ignifuges pour vous protéger contre les brûlures.

- La fumée générée lors de la cuisson sur un grill est normale. La fumée permet de donner un goût unique aux aliments. Cet appareil peut générer plus de fumée qu'un grill traditionnel, car la graisse et l'huile s'évaporent. Vérifiez que ce grill est placé sous une hotte de ventilation qui a suffisamment de puissance pour aspirer la fumée générée par la cuisson. Si besoin, portez des lunettes de protection pour éviter que la fumée ne pénètre dans vos yeux lorsque vous utilisez le grill.

Utilisation du grill

- Vous pouvez contrôler la température de la surface de cuisson en tournant le bouton de réglage. Chaque partie du grill peut être réglée, éteinte ou allumée de façon indépendante.
- La chaleur est distribuée uniformément sur toute la surface de cuisson avec des endroits plus froids juste au-dessus du brûleur.
- Utilisez le grattoir et les brosses fournies pour nettoyer les grilles, dès que nécessaire, pendant l'utilisation du grill.
- Lors de la cuisson, les plaques en céramique situées sous les grilles font s'évaporer les gouttes de graisse provenant des aliments en train de cuire. Cependant, cet appareil ne dispose pas de tiroir à graisse à vider.
- Afin de permettre à la graisse et aux gouttes d'huile de s'évaporer correctement, la céramique doit être chaude. C'est pourquoi nous recommandons de faire chauffer le grill pendant 30 à 45 minutes avant la cuisson afin de permettre aux plaques en céramique de chauffer suffisamment pour faire s'évaporer la graisse et les gouttes d'huile.
- Nous vous déconseillons d'allumer l'appareil, de cuire des aliments avant que celui-ci ait eu le temps de chauffer et de l'éteindre immédiatement après, car la graisse et les gouttes d'huile vont se coller aux plaques

⚠ Avertissement

Si l'appareil cesse d'être alimenté en électricité, en cas de coupure ou de panne de courant par exemple, veillez l'éteindre au moyen de l'interrupteur général situé sur l'avant. Ne vous éloignez pas d'un grill qui n'est pas alimenté mais dont l'interrupteur n'est pas éteint. Si un élément combustible est laissé sans surveillance près de l'appareil et que le courant revient et rallume l'appareil, cela pourrait causer un incendie.

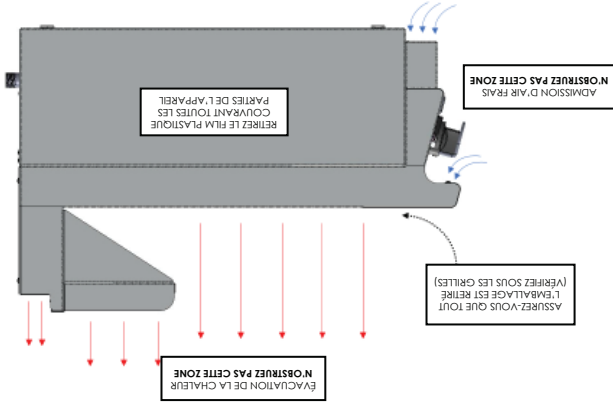
Section 3 Utilisation

Importante

Lors de leur fabrication, les grilles de l'appareil ont été recouvertes d'une huile naturelle antirouille de qualité alimentaire et approuvée par l'Agence américaine des produits alimentaires et médicamenteux (FDA). Assurez-vous de faire brûler toute l'huile présente sur les grilles avant de démarrer la cuisson. Pour cela, vérifiez que l'appareil est installé sous la hotte aspirante et allumez-le. Faites-le fonctionner à pleine puissance pendant environ 30 minutes afin de brûler toute l'huile. Vous ne devez réaliser cette procédure qu'une seule fois, avant de réaliser la toute première cuisson sur un appareil neuf.

Vérifications à effectuer avant d'allumer le grill

- Assurez-vous que l'appareil a été correctement installé par un technicien formé et agréé.
- Vérifiez que les emballages ont été retirés de la surface de cuisson (y compris sous les grilles) et que les éléments en acier inoxydable ne sont plus recouverts par le film plastique.
- Assurez-vous que l'anneau en céramique est maintenu par la goupille de blocage et que le capuchon du brûleur est ajusté sur ce dernier.
- Les grilles sont correctement placées. Elles sont propres et huilées.

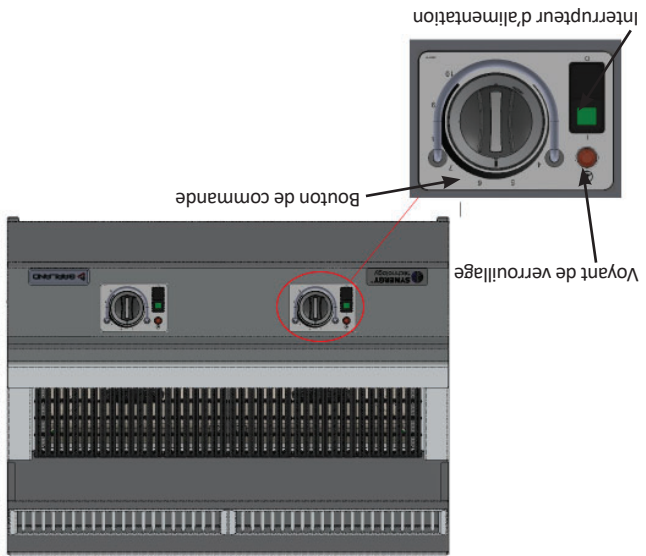


Allumage du grill

- Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation pour allumer le grill. La plupart des modèles sont dotés de plusieurs interrupteurs et chaque interrupteur allume le brûleur sous lequel il est placé. Appuyez sur l'interrupteur déclenche automatiquement l'allumage du brûleur. Cela peut prendre entre 10 et 30 secondes. Si le voyant lumineux rouge situé au-dessus de l'interrupteur s'allume, cela signifie que le brûleur a été « verrouillé » et qu'il faut appuyer sur l'interrupteur d'alimentation pour essayer de réactiver le brûleur. Si le brûleur se verrouille à nouveau, veuillez vous reporter à la section Dépannage de ce manuel.

- Pour éteindre le grill, placez le commutateur sur la position « Off ». En présence de plusieurs interrupteurs, assurez-vous de tous les éteindre pour arrêter le grill.
- Dans le cas d'appareils dotés de plusieurs brûleurs, un ou plusieurs d'entre eux peuvent être éteints pendant les périodes creuses pour économiser de l'énergie. Cependant, n'oubliez pas qu'il faut compter entre 30 et 45 minutes pour que les parties éteintes du grill atteignent de nouveau la température de cuisson.
- En cas de coupure de courant, les robinets de gaz se ferment immédiatement et tous les brûleurs s'éteignent. Assurez-vous de placer le commutateur sur la position « Off » afin d'empêcher l'appareil de redémarrer automatiquement lorsque le courant est rétabli.

Arrêt du grill



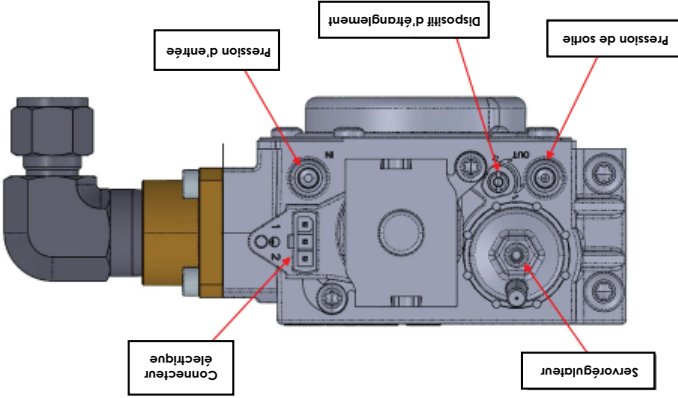
- Une fois le brûleur allumé, la température peut être réglée en tournant le bouton de réglage. Le réglage à basse température permet de chauffer à 500-550 °F (260-288 °C) et le réglage à haute température à 700-750 °F (371-399 °C). Il faut compter entre 30 et 45 minutes pour que l'appareil chauffe et atteigne la température de cuisson.
- Pour optimiser l'allumage de l'appareil, nous vous conseillons de régler le bouton sur la position du milieu.

- Le grill XHP de Garland est unique en son genre et cuit les aliments différemment par rapport à un grill traditionnel. Veuillez contacter votre distributeur Garland si vous avez des questions ou si vous souhaitez des conseils afin d'utiliser votre grill le plus efficacement possible.

Raccord de gaz

- Reportez-vous à la plaque signalétique pour déterminer le type de gaz approprié. Raccordez uniquement l'appareil au type de gaz spécifié sur celle-ci.
- Un dispositif de retenue doit être installé lorsqu'un flexible de gaz est utilisé pour raccorder l'appareil au réseau de gaz. Le flexible de gaz doit avoir un diamètre d'au moins $\frac{3}{4}$ " (1,9 cm).
- L'appareil et son robinet de gaz doivent être débranchés du réseau d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression effectué sur ce réseau si la pression dépasse $\frac{1}{2}$ psi (3,45 kPa).
- La taille du tuyau principal d'arrivée de gaz est importante. Nous vous conseillons d'utiliser un tuyau de gaz avec un diamètre d'au moins $1\frac{1}{2}$ " (3,81 cm) afin d'éviter les chutes de pression ou les problèmes de volume de gaz. Branchez un tuyau d'un diamètre de $\frac{3}{4}$ " (1,9 cm) à l'appareil ou un flexible de gaz autorisé.
- Avant de brancher un nouveau tuyau, celui-ci doit être purgé pour éliminer toute particule étrangère qui pourrait souiller ou bloquer les orifices et causer des dysfonctionnements de l'appareil.
- Si vous utilisez un étanchéifiant, n'appliquez qu'une petite quantité et uniquement sur les filetages mâles. Utilisez un produit que l'action chimique des gaz GPL n'endommage pas. Évitez d'appliquer l'étanchéifiant sur les deux premiers filetages pour ne pas risquer d'obstruer les orifices des brûleurs et le robinet de gaz.
- L'installateur doit vérifier tous les raccords de gaz avec de l'eau et du savon pour s'assurer de l'absence de toute fuite. N'utilisez JAMAIS d'allumettes, de bougies ou toute autre source de chaleur pour vérifier l'absence de fuites. Veuillez consulter le tableau « Spécifications en matière de gaz » pour connaître la pression du collecteur ou la pression de fonctionnement en fonction du type de gaz. à l'entrée recommandées en fonction du type de gaz.
- L'appareil est fourni avec un régulateur. Veuillez vérifier que celui-ci est branché à l'arrière de l'appareil.
- Le robinet de gaz à l'intérieur de l'appareil dispose d'une prise de pression de gaz qui peut être utilisée pour vérifier la pression du collecteur ou la pression de fonctionnement. Veuillez consulter le tableau « Spécifications en matière de gaz » pour connaître la pression du collecteur ou la pression de fonctionnement en fonction du type de gaz. Une fois l'appareil installé, assurez-vous que la pression est correcte en branchant un manomètre à la prise de pression de gaz.

- Si besoin, réglez le régulateur afin d'obtenir la pression du collecteur ou la pression de fonctionnement correcte au niveau de la prise de pression de gaz.
- La pression de gaz doit exclusivement être contrôlée par un distributeur local de gaz ou un centre de service agréé.
- Si vous branchez l'appareil à l'aide d'un raccord rapide, assurez-vous que les raccords sont correctement orientés (en fonction de la circulation de gaz) et que le raccord mâle est entièrement inséré et enclenché dans le raccord femelle. N'utilisez que des raccords rapides autorisés.
- En cas de coupure de courant momentanée lorsque vous utilisez l'appareil (p. ex. le courant est coupé mais revient tout de suite après), l'arrivée interne de gaz se ferme pour des raisons de sécurité. Cependant, l'appareil redémarre automatiquement dès que le courant revient. Vous n'avez aucune procédure à suivre.
- Si le courant se coupe pendant un certain temps, assurez-vous d'éteindre l'appareil à l'aide des interrupteurs généraux. Ne



Pression d'entrée : dévissez la vis et branchez un manomètre sur cette prise pour lire la pression du collecteur ou la pression de fonctionnement. La pression du collecteur ou de fonctionnement doit être de 4,5 inH₂O (11,2 mbar) pour le gaz naturel et de 10 inH₂O (24,9 mbar) pour le propane. Si ce n'est pas le cas, ajustez le régulateur fourni avec l'appareil jusqu'à ce que la valeur correcte s'affiche.

Servoregulateur : sert à régler la flamme de faible intensité. Paramètre à l'usine ; **NE modifiez PAS ce réglage à l'exception de « l'information d'installation – Haute altitude » on page 17.**

Dispositif d'étranglement : sert à diriger la circulation de gaz dans le robinet. Paramètre à l'usine ; **NE modifiez PAS ce réglage.**

Pression de sortie : sert à établir en usine la pression à vide du robinet lors du paramétrage initial de l'appareil. **NE l'utilisez PAS.**

Retrait du film en plastique des parties en acier inoxydable

Ce film ne doit être retiré qu'une fois l'appareil en place. Ce film protège les composants externes (p. ex. les panneaux latéraux) et doit être retiré avant d'allumer l'appareil.

1. Utilisez une raclette en plastique pour décoller le film de l'acier inoxydable.
2. Saisissez et tirez doucement sur le film pour le retirer.

Entreposage provisoire

Garland fournit les protections adaptées à des conditions normales de transport et d'entreposage. Si l'appareil est entreposé près d'une source d'eau salée, dans une zone tropicale ou dans d'autres conditions défavorables, des protections supplémentaires peuvent s'avérer nécessaires. Veuillez contacter votre représentant commercial Garland si l'appareil doit être entreposé dans de telles conditions.

Exigences relatives aux codes nationaux

- L'installation doit être conforme aux recommandations locales en matière de codes du bâtiment et/ou aux normes actuellement en vigueur.

- L'installation doit être conforme à la norme ANSI Z223.1-1998 du National Fuel Gas Code ou à sa version la plus récente (NFPA n° 54, dernière version), et à la norme ANSI/NFPA 70-1990 du National Electrical Code ou à sa version la plus récente ou locale du code, pour assurer un fonctionnement sûr et efficace. Au Canada, l'installation doit être conforme au Code d'installation du gaz naturel (CAN/CSA B149.1) et à la législation locale lorsqu'elle s'applique.
- Au Canada, les branchements électriques doivent être conformes aux articles correspondants du Code canadien de l'électricité (C22.1-1990 ou dernière version), « Safety Standard for Installation, Part 1 » et au code C22.2-n° O-M 1982 (ou dernière version).

Responsabilités du restaurant relatives à l'installation

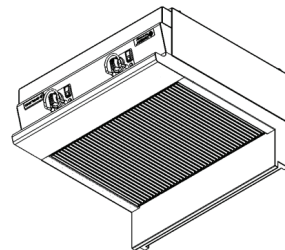
- Veuillez vous assurer que rien ne bloque ou n'obstrue le devant de l'appareil et que celui-ci est correctement ventilé. Cet appareil n'est pas conçu pour être installé dans un endroit où les vibrations sont trop fortes. Des vibrations trop fortes peuvent nuire au bon fonctionnement de l'appareil et causer des problèmes ou des dysfonctionnements.
- L'appareil n'est pas conçu pour être installé près de murs ou de sols fabriqués dans des matériaux inflammables.
- Vérifiez que les câbles et les prises fournis avec l'appareil ne sont pas abîmés et sont directement branchés à une prise de courant (n'utilisez pas de rallonge).
- Assurez-vous que l'appareil a été installé par une personne compétente et formée.
- N'entrez pas sur le dessus de l'appareil.

Branchements électriques

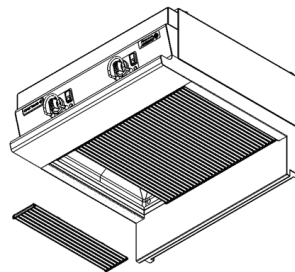
- Ne nettoyez pas l'appareil avec un jet d'eau ou avec une lavuse à pression.
 - Assurez-vous que les systèmes de distribution, les produits et le personnel sont prêts.
- Branchements électriques**
- Le type de courant électrique adapté à l'appareil est indiqué sur la plaque signalétique. Branchez l'appareil au courant électrique indiqué sur la plaque signalétique.
 - L'appareil est fourni avec un câble d'alimentation de 6 pi (1,82 m) dont la prise NEMA 5-15 est destinée à être branchée sur une prise correctement reliée à la terre de 120 V.
 - Tous les appareils qui fonctionnent à l'électricité doivent être reliés à la terre, conformément aux codes locaux du bâtiment ou, à défaut, aux versions les plus récentes des réglementations nationales en matière de câblage (ANSI/NFPA 70 ou CSA 22.1/22.2).
- NOTE: l'appareil possède un dispositif de protection contre les incendies et doit être correctement relié à la terre. L'appareil utilise un circuit de correction de la flamme qui détecte si le brûleur est allumé ou non. Ce circuit ne peut pas fonctionner correctement s'il n'est pas bien relié à la terre.
- Un schéma de câblage est fourni dans ce manuel. Reportez-vous aux tensions appropriées qui sont indiquées à l'intérieur du panneau gauche.
- Le point d'entrée des branchements électriques est situé à l'arrière de l'appareil.
- **Ne** coupez pas ni ne retirez la broche de mise à la terre de la prise.
- **Ne** placez pas de champ électromagnétique puissant près de l'appareil, car il pourrait interférer avec les commandes électriques.
- Vous devez disposer de moyens adaptés pour couper l'alimentation et le circuit doit être protégé par un disjoncteur/fusible adapté.
- AU CANADA : tous les branchements électriques doivent être conformes à la norme CSA C22.1 du Code canadien de l'électricité ou aux codes locaux.
- Il est conseillé de laisser suffisamment de longueur de câble électrique pour déplacer l'appareil en vue de son nettoyage et entretien.
- Formez votre personnel à l'utilisation de l'appareil, y compris concernant :
 - l'allumage et l'arrêt de l'appareil,
 - le réglage de la température,
 - les consignes de sécurité,
 - le nettoyage de l'appareil pendant son utilisation et à la fin de la journée,
 - l'utilisation efficace de l'étagère de cuisson lente.

Assemblage du pare-éclaboussure (optionnel)
Note: Le pare-éclaboussures est optionnel pour tous les modèles

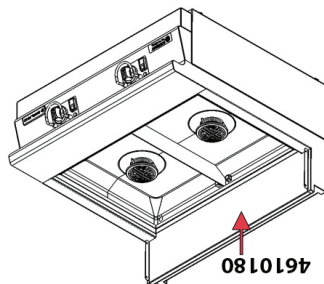
Le pare-éclaboussure n'est pas inclus par le fabricant avec l'achat de votre nouveau grill.



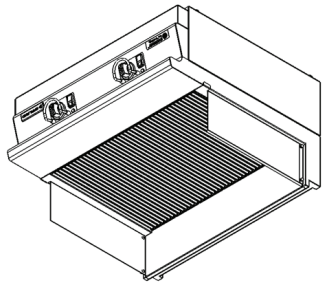
1. Le GTXHP36 est monté sans le pare-éclaboussure



2. Enlève les grilles. **NOTE:** laisser l'appareil refroidir avant d'essayer de déplacer les grilles.

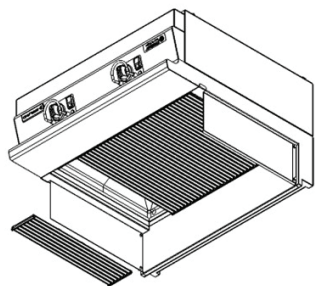


3. Installer le panneau arrière du pare-éclaboussure
 No de manufacturier
 • appareil de 36": #4610180
 • appareil de 48": #4610219
 • appareil de 60": #4510649



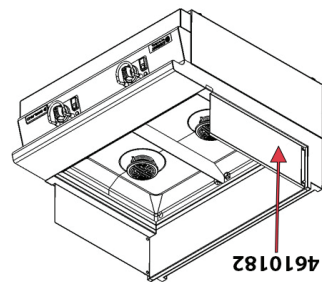
4. Installer le panneau lateral droit.
 No de manufacturier:
 Toutes les tailles: #4610181

8. L'installation est terminée.
 Le GTXHP36 est monté avec le pare-éclaboussure installé.

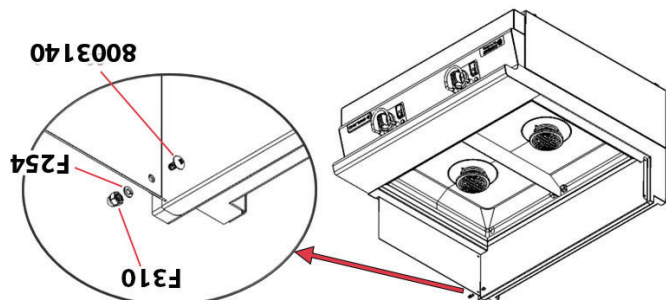


6. Installer le panneau lateral gauche. Fixer le panneau arrière comme décrit dans l'étape précédente.
 No de manufacturier:
 Toutes les tailles: #4610182

7. Installer toutes les grilles.



5. Fixer le panneau droit au panneau arrière comme indiqué. Les vis sont inclus dans la trousser.
 • 1x 8003140 - Vis d'acier inoxydable #10-24 x 38
 • 1x F254 - Rondelles-freins d'acier inoxydable #10
 • 1x F310 - Écrous borgnes #10-24 acier inoxydable



9. Inverser le processus de démontage.

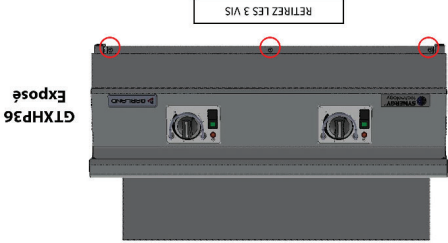
Positionnement

L'appareil étant très lourd, il peut être nécessaire d'avoir recours à une aide mécanique pour le soulever et le positionner.

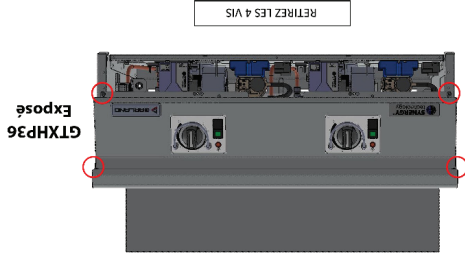
L'appareil a été conçu pour être installé sur une surface lisse et nivelée, capable de supporter le poids du grill en pleine charge. Conformément aux normes NSF, l'appareil doit être fixé à la surface de l'installation avec du silicone pour empêcher les résidus de s'accumuler en dessous. Le pied de nivellement peut être retiré si nécessaire.

Si cela est possible, nous vous conseillons de déplacer et de positionner l'appareil sans retirer les briques de céramique. Si celles-ci devaient être enlevées, veuillez suivre les étapes ci-dessous.

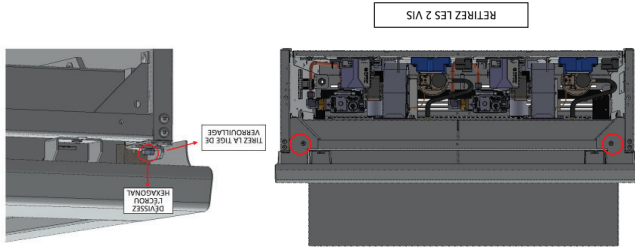
- Retirez le panneau inférieur situé à l'avant de l'appareil en enlevant les vis du dessous et en dégageant les attaches du ventilateur avant de mettre de côté le panneau inférieur.



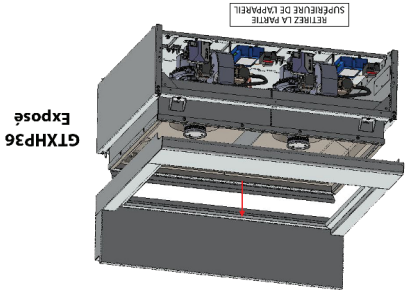
- Retirez le panneau des robinets en enlevant les vis situées sur la partie inférieure de l'appareil et celles situées sous le rail avant. Débranchez les potentiomètres et les interrupteurs d'alimentation, et les raccords rapides des voyants lumineux. Une fois tous les câbles débranchés, retirez les vis de la tresse de masse pour libérer le panneau des robinets.



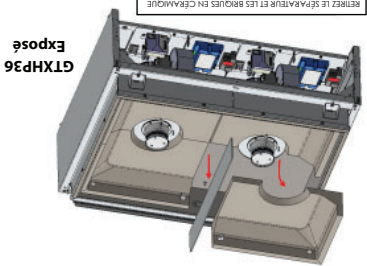
- Retirez les protections de coins situées sous le rail avant en dévissant les vis. Si besoin, enlevez l'isolant situé derrière les protections pour accéder aux boulons hexagonaux.



Dévissez et enlevez les boulons hexagonaux pour retirer toute la partie supérieure de l'appareil, puis faites glisser vers l'avant les tiges de verrouillage pour libérer les attaches arrière. Retirez la partie supérieure de l'appareil en tirant vers le haut. Vous avez juste à intervenir sur la partie avant de l'appareil (NE retirez PAS les panneaux arrière).



- Une fois la partie supérieure de l'appareil enlevée, vous pouvez retirer les séparateurs en acier inoxydable et les briques en céramique. Faites attention de ne pas faire tomber les briques en céramiques et veillez à les ranger dans un endroit sûr où elles ne risquent pas de tomber ou d'être endommagées. Les briques en céramiques sont fragiles et doivent être manipulées avec soin.



- NE RETIREZ PAS LE PAPIER ISOLANT SITUÉ SOUS LES PARTIES EN CÉRAMIQUE. LAISSEZ-LE EN PLACE.

- Une fois l'appareil positionné, réinstallez les éléments en sens inverse. Les caractéristiques des briques en céramique font qu'elles ne peuvent être installées que dans leur position correcte. Vérifiez ces caractéristiques et remettez-les en place avec précaution. Tandis que vous installez les briques en céramique, veillez également vous assurer que le papier isolant est bien placé. Les orifices d'aération du papier isolant doivent correspondre avec ceux de l'élément en métal et ceux des briques en céramique.

- Une fois cette opération terminée, vous devez pouvoir regarder dans les orifices d'aération des briques en céramique et voir les petits orifices de l'élément en métal sans que le papier isolant les recouvre.

Important

Si le papier isolant venait à être enlevé, veillez à le réinstaller correctement. Vous devez pour cela assurer que les orifices d'aération du papier isolant correspondent avec ceux de l'élément en métal, et qu'aucun orifice n'est obstrué.

Emplacement

L'emplacement choisi pour l'équipement doit remplir les conditions suivantes. Si l'une de ces conditions n'est pas remplie, choisissez un autre emplacement.

- L'appareil doit être placé sous une hotte aspirante dans une zone sans courants d'air. Si le grill reçoit trop de courants d'air, cela peut affecter l'aspiration de l'air et la répartition de la chaleur.
- Le sol de l'emplacement DOIT être parfaitement horizontal et capable de supporter le poids de l'appareil : Poids du grill GTXHP36 : 253 lb (115 kg) environ.

- L'emplacement DOIT être éloigné et exempt de tout type de substances inflammables. Uniquement réservé aux installations utilisant des matériaux non combustibles.
- L'appareil DOIT être nivelé à l'avant et à l'arrière, ainsi que de chaque côté.
- Positionnez l'appareil de façon à ce qu'il ne puisse ni basculer ni glisser.
- La température ambiante doit être d'au moins 40 °F (4,4 °C) et ne doit pas dépasser 95 °F (35,0 °C).
- Pour une utilisation sûre et efficace de l'équipement, il est NÉCESSAIRE ET INDISPENSABLE de disposer d'une arrivée d'air suffisante permettant la ventilation. Reportez-vous aux exigences en matière de dégagement.

- Vérifiez la circulation de l'air de ventilation dans la pièce. Assurez-vous que les orifices de ventilation et les aérateurs à lames de l'appareil ne sont pas obstrués.
- L'emplacement ne doit pas être situé à proximité d'équipements produisant de la chaleur (grill, lave-vaisselle, etc.) ni exposé directement au rayonnement solaire, et doit être protégé des intempéries.
- N'installez pas l'appareil directement au-dessus d'une bouche d'évacuation. La vapeur qui s'échappe de la bouche d'évacuation a un effet négatif sur le fonctionnement et la ventilation de l'appareil, et peut endommager le circuit et les composants électroniques.

- N'entreposez rien sur le dessus de l'appareil.
- Le grill peut être monté sur un comptoir, une base ou un support réfrigéré (facultatif). Veuillez contacter votre distributeur pour plus d'informations.

Exigences en matière de dégagement

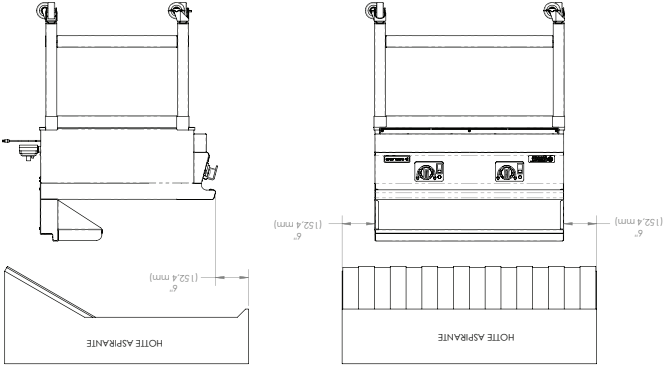
- Cet appareil est réservé aux installations utilisant des matériaux non combustibles. Il n'existe pas de dégagement minimum de sécurité avec les surfaces non combustibles situées autour de l'appareil.

Dessous et côtés : 0"
Arrière : 0"
Dessus : 48" (121,92 cm)

les fabricants de hotte.

Ces spécifications peuvent varier. Les dimensions de la hotte et son emplacement par rapport au grill peuvent varier selon d'installation standard et sert à apporter des indications.

REMARQUE : le schéma ci-dessous est un exemple



en marche.

NOTE: allumez toujours la hotte aspirante lorsque le grill est

- C. si la hotte ne remplit pas ces critères, nous vous conseillons d'en installer une nouvelle plus adaptée.

- B. être assez grande pour couvrir l'espace occupé par l'appareil (dégagements compris) ainsi que l'espace à l'avant de l'appareil afin que la fumée soit aspirée correctement,

- A. être dimensionnée en fonction des besoins de ventilation cumulée de tous les appareils situés sous la hotte,

2. La hotte aspirante doit :

1. installer l'appareil sous une hotte aspirante.

Il est nécessaire que l'air circule correctement dans la pièce afin que les sous-produits de combustion et la fumée générés lors de la cuisson puissent être aspirés.

Exigences en matière de hotte aspirante

- Nivelez l'avant et l'arrière du grill, ainsi que de chaque côté en réglant le pied de nivellement de l'appareil ou en réglant le support sur lequel est posé le grill (p. ex. la base réfrigérée).

Placez l'appareil sous la hotte, en position normale de fonctionnement.

Nivellement

- Vérifiez que les panneaux situés à l'avant sont dégagés afin de permettre la circulation de l'air et l'accès au grill. Ne bloquez jamais les ouvertures d'entrée d'air situées sous le panneau avant inférieur.

Section 2 Installation

Retrait du grill de sa caisse en bois

Important : après avoir reçu votre appareil, retirez délicatement tous les plastiques de protection et conservez tous les documents.

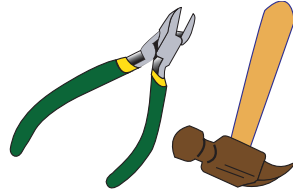
⚠ Avertissement
L'appareil est Lourd. Demandez de l'aide à d'autres personnes ou utilisez une aide mécanique pour soulever et positionner l'appareil.

⚠ Avertissement
Utilisez un équipement de protection individuelle (EPI) : des lunettes de protection et des gants pour vous protéger des bords métalliques coupants.

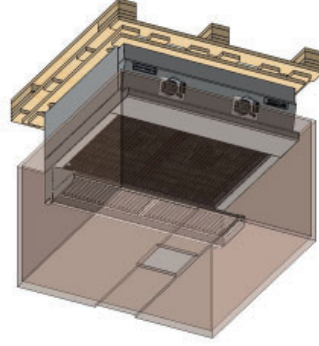
Outils nécessaires.

Portez des lunettes de protection ou un écran facial pour vous protéger en cas de

projection d'éclats de bois.



1. L'appareil est emballé sur une palette en bois et recouvert d'un grand carton (de taille 24, 36) ou de planches en bois (de taille 48, 60). Du bois de calage est également placé à l'intérieur de l'emballage pour protéger l'appareil pendant le transport.



Transport du grill jusqu'à son emplacement

- Lors du transport de votre nouveau grill jusqu'à la cuisine, vous devez prendre les précautions suivantes :
 - Avant toute chose, planifiez le déplacement. Vous aurez ainsi moins de risques de rencontrer des problèmes lors du transport.
 - Lorsque vous déplacez le grill, maintenez toujours sa partie supérieure vers le haut.
 - Adaptez la vitesse de déplacement à l'environnement.
 - Si l'équilibre devient précaire lors d'une montée ou sur une rampe, planifiez correctement le déplacement de l'appareil en Ne poussez pas, ne tirez pas et ne levez pas l'appareil en le tenant par un câble ou un tuyau de gaz.

Remarque: reportez-vous à la Section 1 Processus de réclamation pour dommages causés durant l'expédition du manuel.

5. Après l'avoir déballé, vérifiez que le grill n'est pas abîmé. Ne branchez pas l'appareil s'il a été abîmé pendant le transport.

Assurez-vous de retirer tous les emballages et le film protecteur avant de faire fonctionner l'appareil.

Important

4. Demandez de l'aide et utilisez les moyens adaptés pour retirer le grill de la palette.

Veuillez ne pas laisser le film plastique à la portée des jeunes enfants. Celui-ci est fin et pourrait couvrir leur nez et leur bouche et les empêcher de respirer, entraînant une asphyxie.

⚠ Avertissement

3. Retirez délicatement le film plastique et les dispositifs de calage en bois situés sur le haut de l'appareil et déposez-les dans les conteneurs de tri sélectif.



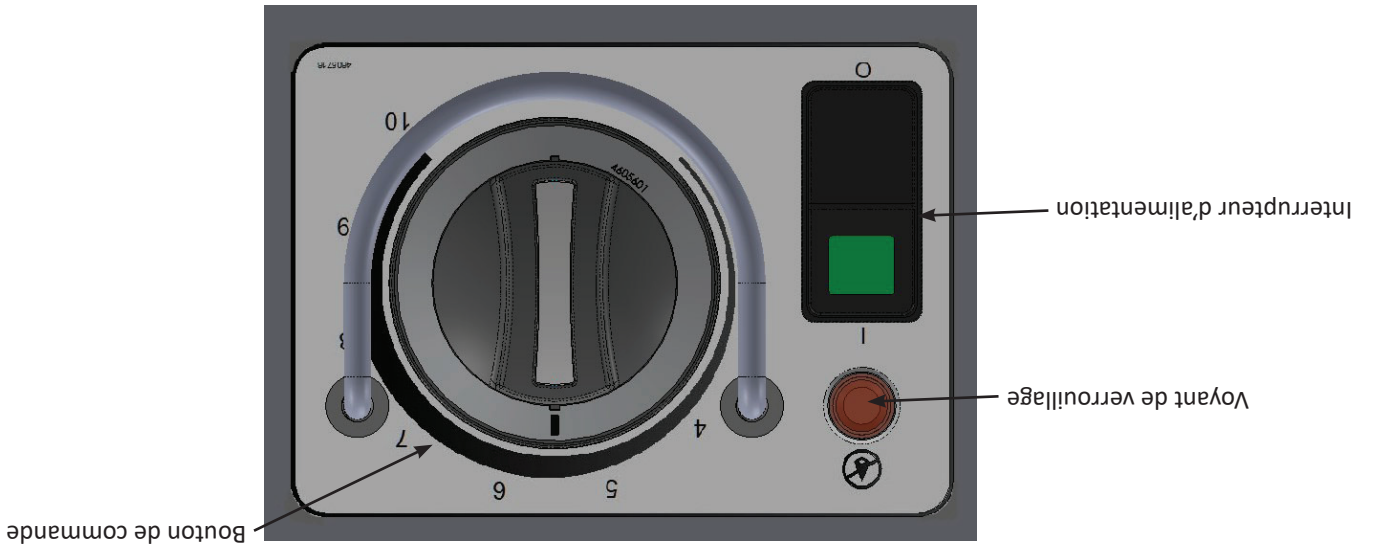
2. Retirez le carton ou le haut de la palette en bois sur les appareils de plus grande taille et déposez-les dans les conteneurs de tri sélectif.

Dégagement entre l'appareil et les éléments combustibles

- L'appareil doit être uniquement installé en intérieur.
- L'appareil doit être installé hors de portée de tout élément combustible.
- L'appareil doit être installé sous une hotte aspirante (voir la partie Exigences en matière de hotte aspirante de la section Installation).

Dispositifs de commande

- Interrupteur d'alimentation permettant d'allumer/d'éteindre chaque brûleur.
- Bouton permettant d'ajuster la flamme de chaque brûleur.
- Voyant LED permettant d'indiquer le verrouillage de chaque brûleur.



Haute altitude

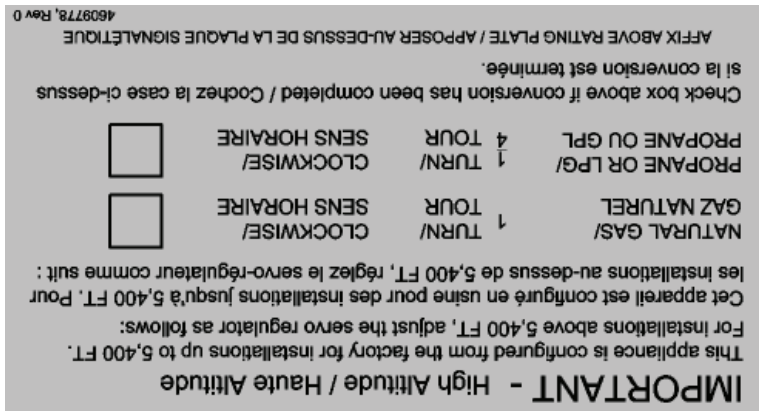
Information de performance – Haute altitude

Au-dessus de 2 000 pieds (609 m), l'alimentation du brûleur décroît naturellement à cause de la pression atmosphérique. Le tableau ci-dessous résume la performance de l'appareil selon l'altitude.

ALIMENTATION PAR BRÛLEUR SELON LE TYPE DE GAZ ET L'ALTITUDE DE L'INSTALLATION			
PLAGE D'ALTITUDE	GAZ NATUREL	PROPANE	GPL
0 - 2 000 pieds (0 - 609 m)	VOIR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE	VOIR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE	VOIR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE
2 001 - 5 400 pieds (610 - 1 646 m)	27 000 - 23 750 BTU 7,91 - 6,96 kW	27 000 - 24 750 BTU 7,91 - 7,25 kW	30 000 - 27 000 BTU 8,79 - 8,13 kW
5 401-7 800 pieds (1 647 - 2 377 m)	23 750 - 22 500 BTU 6,96 - 6,59 kW	24 750 - 23 750 BTU 7,25 - 6,96 kW	27 000 - 26 250 BTU 8,13 - 7,69 kW
7 801-10 100 pieds (2 378 - 3 079 m)	22 500 - 21 500 BTU 6,59 - 6,30 kW	23 750 - 23 250 BTU 6,96 - 6,81 kW	26 250 - 25 500 BTU 7,69 - 7,47 kW

Information d'installation – Haute altitude

L'appareil peut être installé à une altitude maximum de 10 100 pieds (3 078 m). Aucune modification des composants n'est nécessaire pour une installation située à moins de 10 100 pieds (3 078 m). L'appareil est configuré en usine pour une installation à moins de 5 400 pieds (1 646 m). Si vous installez l'appareil à une altitude supérieure à 5 400 pieds (6 048 m), ajustez le servorégulateur dans le sens des aiguilles d'une montre : un tour pour du gaz naturel et un quart de tour pour du propane et du butane (GPL), comme indiqué sur l'étiquette ci-dessous. L'étiquette est fixée sur l'appareil au-dessus de la plaque signalétique. Si vous effectuez un ajustement, cochez la case correspondante sur l'étiquette avec un marqueur ou une autre méthode permanente. Si besoin, vous pouvez consulter la page 21 : un schéma de référence indique l'emplacement exact du servorégulateur sur la vanne du gaz. Si l'appareil a plusieurs vannes de gaz, assurez-vous d'ajuster le servorégulateur de chaque vanne de gaz.



Informations techniques

Informations générales

Section 1

Spécifications d'alimentation en gaz

Numéro de modèle	Type de gaz	Entrée/brûleur (BTU/h)	Nbre de brûleurs	Entrée totale (BTU/h)	Pression d'alimentation (inH ₂ O)	Pression de fonctionnement (inH ₂ O)	Dimensions de l'injecteur	Raccord de gaz
GTXHP60	GPL	30,000	4	120,000	11.0	10.0	N/A	3/4" MALE NPT
	Propane	27,000	4	108,000	11.0	10.0	N/A	3/4" MALE NPT
	Gaz naturel	27,000	4	108,000	7.0	4.5	N/A	3/4" MALE NPT
GTXHP48	GPL	30,000	3	90,000	11.0	10.0	N/A	3/4" MALE NPT
	Propane	27,000	3	81,000	11.0	10.0	N/A	3/4" MALE NPT
	Gaz naturel	27,000	3	81,000	7.0	4.5	N/A	3/4" MALE NPT
GTXHP36	GPL	30 000	2	60 000	11,0	10,0	S/O	MÂLE 3/8" NPT
	Propane	27 000	2	54 000	11,0	10,0	S/O	MÂLE 3/8" NPT
	Gaz naturel	27 000	2	54 000	7,0	4,5	S/O	MÂLE 3/8" NPT

Les valeurs du gaz naturel sont basées sur un pouvoir calorifique de 1 020 BTU/pieds cube.
 Les valeurs du propane sont basées sur un pouvoir calorifique de 2 500 BTU/pieds cube.
 Les valeurs du GPL sont basées sur un pouvoir calorifique de 3 200 BTU/pieds cube.

Spécifications électriques

Numéro de modèle	Type	Tension (V)	Fréquence (Hz)	Intensité (A)	Puissance (W)	Branchement électrique
GTXHP60	Monophasé	120	60	2.5	300	Câble d'alimentation NEMA 5-15 de 6 pi (182,9 cm)
				3.8	456	
				5.0	600	

LES APPAREILS À PROPANE ET GPL

les appareils à propane et GPL sont identiques. Aucune modification n'est nécessaire si vous changez de gaz en passant du propane au butane ou à un mélange de propane/butane ou vice versa. La plaque signalétique de tous les appareils à propane/GPL comporte la mention « PRO » et l'étiquette ci-dessous sera collée sur l'appareil au-dessus de la plaque signalétique pour indiquer que le GPL peut aussi être utilisé sans effectuer de modifications.

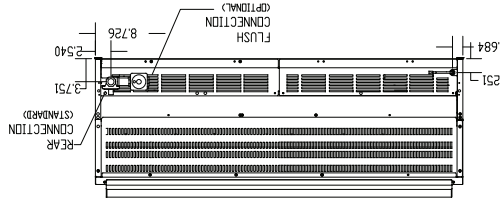
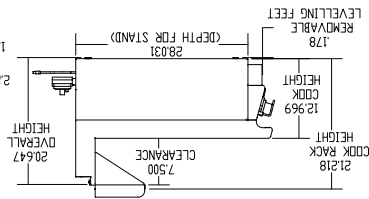
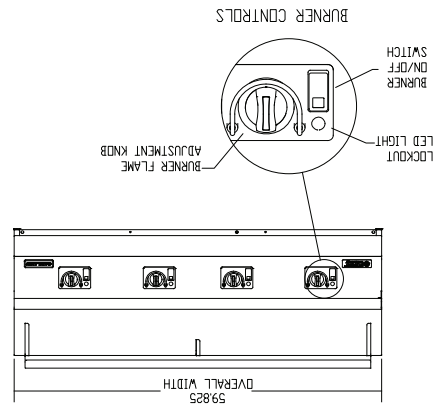
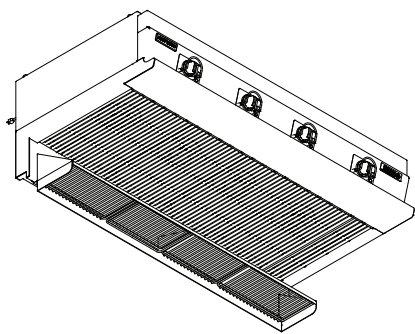
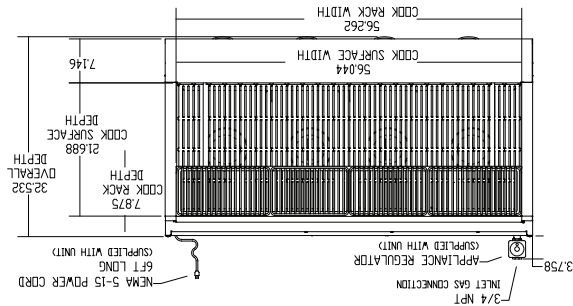
Lorsque vous utilisez du GPL pour faire fonctionner l'appareil, l'alimentation du brûleur dépend de la composition du gaz. Consultez le tableau « Spécifications d'alimentation en gaz » ci-dessus. Pour le GPL, l'alimentation minimum du brûleur correspond à la valeur du propane figurant dans le tableau et l'alimentation maximum à la valeur du GPL indiquée dans le tableau.

NOTICE - Propane / LPG
 No modifications are required when using this appliance with LPG gases (propane, butane or propane/butane mixes). Burner input rate will vary depending on gas composition. See manual for details.

AVIS - Propane / GPL
 Aucune modification n'est nécessaire lors de l'utilisation de cet appareil avec des gaz GPL (propane, butane ou mélanges propane/butane). Le taux d'entrée du brûleur varie en fonction de la composition du gaz. Voir le manuel pour plus de détails.

AFFIX ABOVE RATING PLATE / APPoser AU-DESSUS DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE 469373, Rev 0

Dimensions générales
MODÈLE : GTXHP60

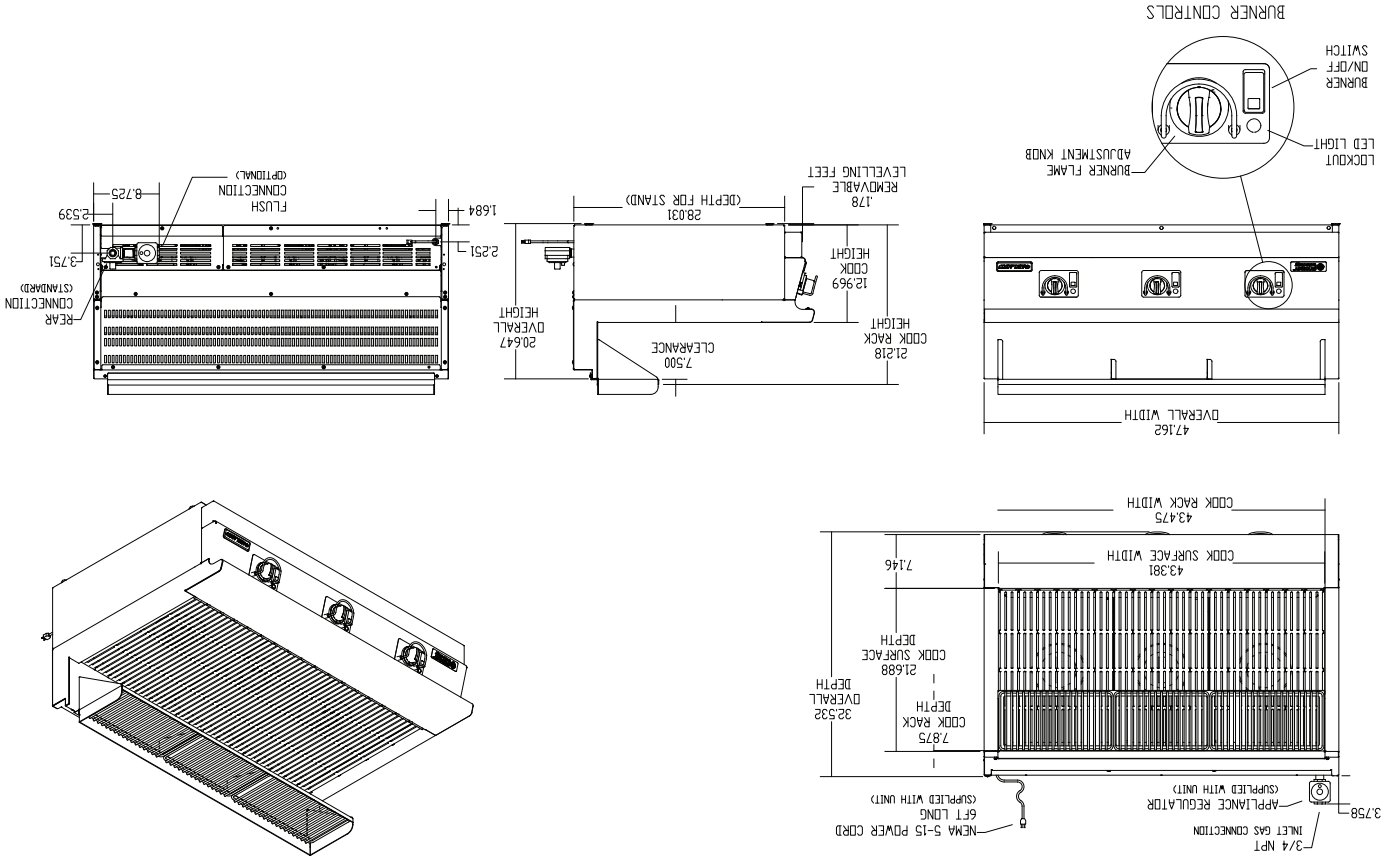


Caractéristiques techniques GTXHP60

Height	Depth	Width	Dimensions d'emballage	Dimensions générales	Surface de cuisson	Grilles supérieures de cuisson
29,000" (73,6cm)	39,500" (100,3 cm)	63,500" (161,3 cm)	20,647" (52,4 cm)	59,825" (152,0 cm)	56,044" (142,4 cm)	56,626" (143,8 cm)
-	-	-	21,688" (55,1 cm)	32,532" (82,6 cm)	21,688" (55,1 cm)	7,875" (20,0 cm)

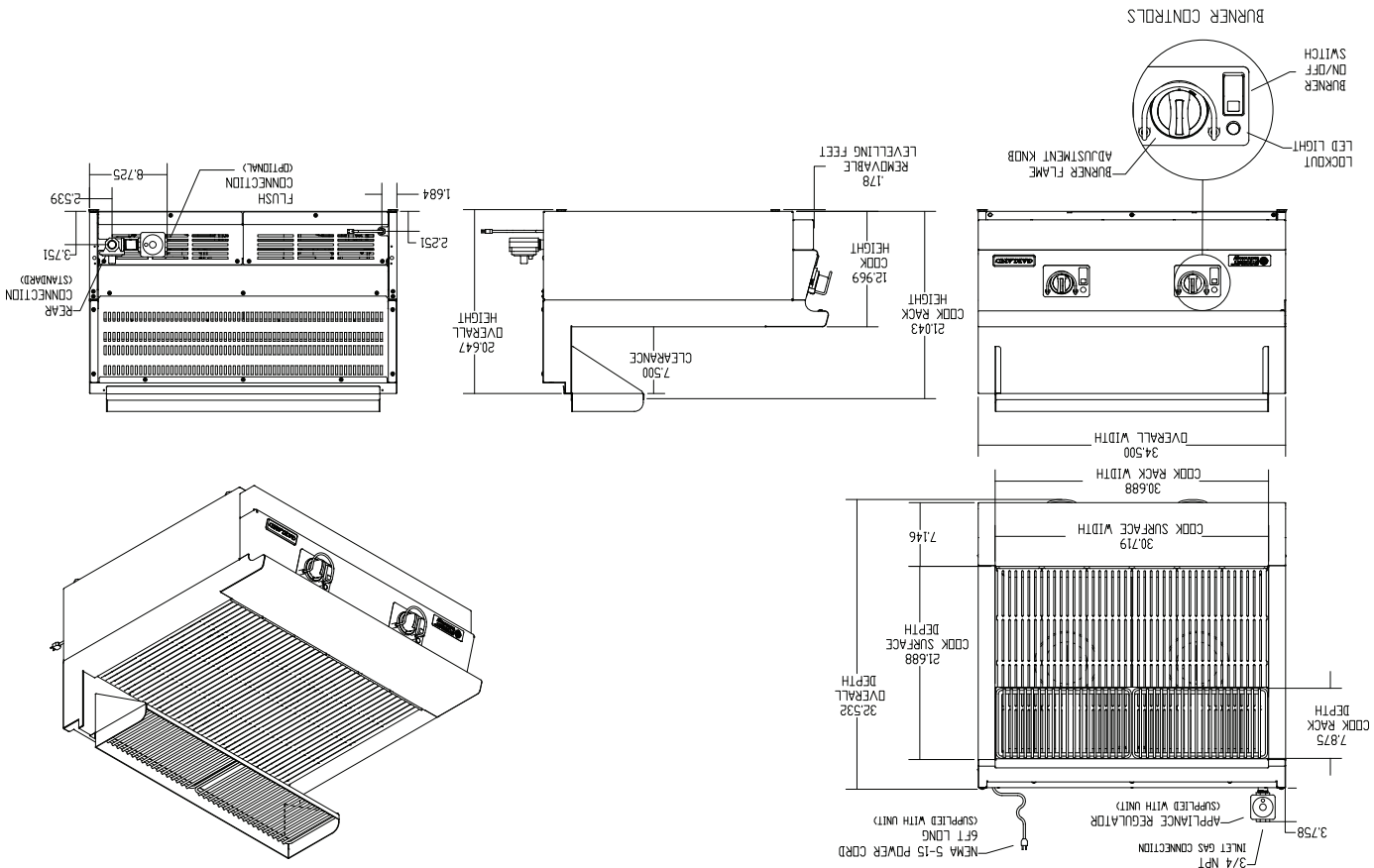
Dimensions d'emballage	Width	Depth	Height
54,750" (139,0 cm)	40,000" (101,6 cm)	30,000" (76,2 cm)	
47,162" (119,8 cm)	32,532" (82,6 cm)	20,647" (52,4 cm)	
43,381" (110,2 cm)	21,688" (55,1 cm)	-	
43,475" (110,4 cm)	7,875" (19,8 cm)	-	

Caractéristiques techniques GTXHP48



Informations générales
MODÈLE : GTXHP48

Dimensions générales
MODÈLE : GTXHP36



Caractéristiques techniques GTXHP36

	Largueur	41" (104,1 cm)	30,688" (78,0 cm)	Grilles supérieures de cuisson
	Profondeur	41" (104,1 cm)	30,719" (78,0 cm)	Surface de cuisson
		32,532" (82,6 cm)	34,5" (87,6 cm)	Dimensions générales
		20,647" (52,4 cm)	21,688" (55,1 cm)	
		7,875" (20,0 cm)	7,875" (20,0 cm)	
	Hauteur	30,25" (76,8 cm)	-	

Processus de réclamation pour dommages causés durant l'expédition

Veillez noter que l'équipement Garland a été soigneusement inspecté et qu'il a été emballé par une personne qualifiée avant de quitter l'usine. La société de transport assume la pleine responsabilité de la livraison de l'équipement en bon état dès l'acceptation de la commande. Que faire si l'équipement vous parvient endommagé :

1. Formulez immédiatement une réclamation, quelle que soit l'étendue des dommages.
2. Assurez-vous d'inscrire « perte ou dommage visible » sur la facture de transport ou sur le récépissé et faites-le/la signer par le livreur.
3. Perte ou dommage non apparents : si vous remarquez le dommage seulement au moment du déballage de l'équipement, avertissez immédiatement la société de transport (dans un délai de 15 jours) et formulez une réclamation pour dommage non apparent.

Articles inclus par le fabricant lors de l'achat de votre nouveau grill

1. Un grill comprend les éléments suivants :

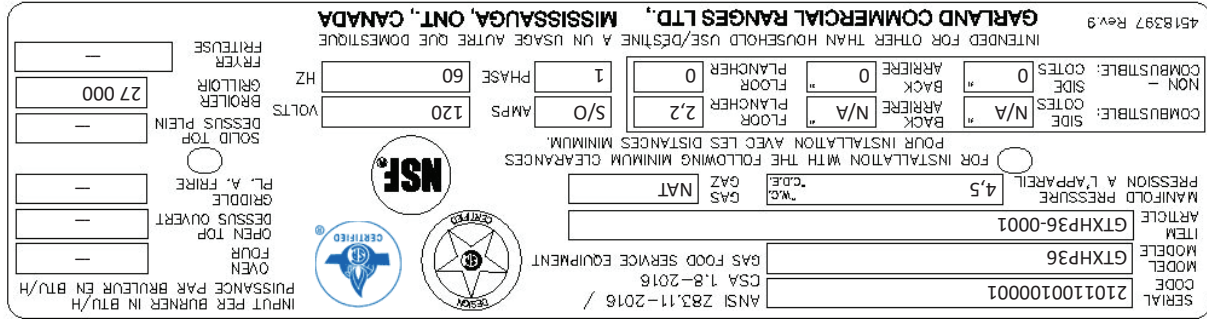
Description	Qté
Assemblage de grill complet	1
Outil muni d'une brosse métallique et d'un grattoir	1
Brosse métallique	1
Manuel d'installation et d'utilisation	1
Rouleau de papier de verre (pour nettoyer l'électrode d'allumage)	1
Régulateur de l'appareil	1

Articles NON INCLUS par le fabricant

1. Flexible de gaz.
2. Robinet d'arrivée manuel.
3. Un support d'équipement avec des pieds ou des roulettes, une étagère de cuisson lente, un pare-éclaboussures et/ou un rail à condiments sont disponibles en tant qu'accessoires en option.
- Contactez votre concessionnaire pour plus d'informations

Numéros de plaque signalétique

La plaque signalétique est fixée à l'intérieur du côté gauche de l'appareil. Retirez le panneau avant inférieur pour la consulter. Des informations importantes telles que le numéro de modèle de l'appareil, le numéro de série ainsi que les spécifications liées au gaz et à l'électricité peuvent figurer sur la plaque signalétique.



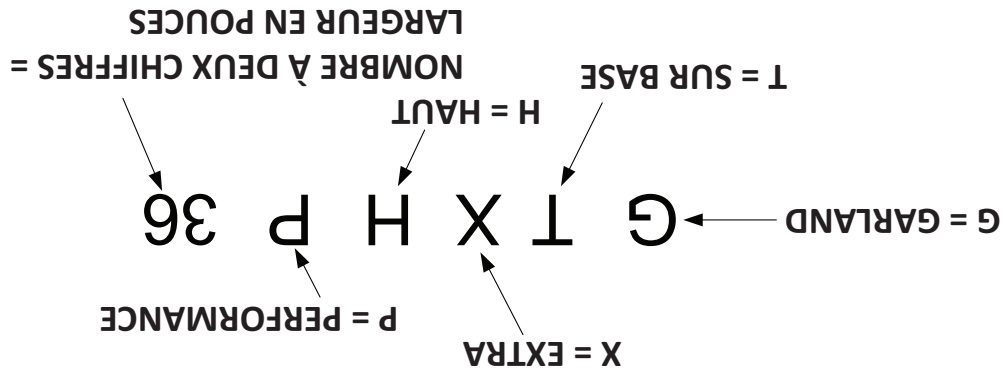
Exemple de plaque signalétique d'une unité mesurant 36" (91,4 cm) de largeur et fonctionnant au gaz naturel.

Commercialisation: description du numéro de modèle

Les identifiants de commercialisation, utilisés dans les brochures et d'autres documents de marketing, indiquent la fonction et la taille de l'appareil.

Description du numéro de modèle

Exemple : GTXHP36



Section 1 Informations générales

Lecture du manuel

Garland a conçu ce manuel comme un guide de référence pour le propriétaire, l'opérateur et l'installateur de cet équipement. Veuillez le lire avant toute installation ou utilisation de l'appareil. Seul un technicien d'entretien qualifié est autorisé à effectuer l'installation et la mise en service de cet équipement. Reportez-vous à la section 5 pour plus d'informations concernant le dépannage de l'équipement. Si vous n'êtes pas en mesure de corriger le problème d'entretien, appelez votre agent d'entretien ou votre distributeur. Munissez-vous toujours de votre numéro de modèle et de série lorsque vous appelez.

Votre agent d'entretien _____
 Numéro de téléphone de l'agent d'entretien _____
 Votre distributeur Garland _____
 Numéro de téléphone du distributeur _____
 Numéro de modèle _____
 Numéro de série _____
 Date d'installation _____

Inspection de l'appareil

Inspectez rigoureusement l'appareil dès sa réception. Informez immédiatement le transporteur de tout dommage survenu durant le transport. Demandez un rapport d'inspection auprès d'un inspecteur régulier afin de documenter toute réclamation nécessaire.

Responsabilité de l'acheteur

Il incombe à l'acheteur de :

1. Vérifier que les installations de gaz et électriques destinées à alimenter le grill ont été posées conformément aux spécifications du fabricant.
2. S'assurer que les installations de gaz et électriques sont raccordées correctement par un installateur qualifié de son choix. Dans l'Etat du Massachusetts, ce grill doit être installé par un plombier ou un installateur agréé. Tout raccordement doit être conforme aux codes en vigueur. Pour obtenir des informations pertinentes, reportez-vous à la section Exigences d'installation.
3. Veiller à enduire les grilles de cuisson d'une huile légère, telle que de l'huile végétale, avant d'y placer des aliments afin d'en retirer toute huile de fabrication, d'atténuer les marques caractéristiques de la fonte neuve et d'empêcher que les aliments ne s'y attachent. Dans le cas contraire, les grilles de cuisson en fonte neuves et non huilées risquent de rouiller dès leur

Exigences supplémentaires

4. Faire appel à un technicien agréé pour qu'il inspecte l'appareil et s'assure de son bon fonctionnement. L'utilisateur ne doit pas essayer le grill tant qu'un technicien d'entretien agréé ou un représentant de la société Garland Foodservice Products (LLC) n'a pas accordé l'appareil aux réseaux d'alimentation. Ladite société exige le respect de cette consigne afin que l'acheteur reçoive toute l'assistance nécessaire à la bonne mise en service du grill sur place. L'utilisateur doit se reporter aux informations pertinentes de la garantie et s'assurer que l'appareil est raccordé aux réseaux d'alimentation adaptés.
 5. Ne pas utiliser l'unité tant qu'un technicien d'entretien agréé ou un représentant de la société Garland Foodservice Products (LLC) n'a pas inspecté l'installation. Dans le cas contraire, la garantie serait annulée.
- L'appareil doit être placé sous une hotte afin d'assurer une arrivée d'air et une ventilation adaptées.
 - Veillez à placer l'appareil en laissant un dégagement minimal entre les murs et les matériaux combustibles. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section Exigences en matière de dégagement.
 - Assurez-vous que le grill est dégagé et qu'aucun matériau combustible ne s'y trouve.
 - N'obstruez pas les événements de l'appareil, car ils permettent de l'alimenter en air frais en vue de refroidir ses composants électroniques et de faciliter la combustion.
 - Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que son alimentation en gaz ou en électricité correspond uniquement aux indications figurant sur la plaque signalétique.
 - Conservez le présent manuel pour vous y référer ultérieurement.
 - Cet appareil est destiné à un usage professionnel uniquement. Par conséquent, seul du personnel qualifié doit l'utiliser.
- première utilisation. Toute corrosion des grilles de cuisson découlant du non-respect de cette instruction entraînera l'annulation de la garantie.

31 Dépannage.....

32 Schéma de câblage GTXHP36 (avec l'interrupteur à limite haute central, sans relais) jusqu'au numéro de série Z3121001XXXXX.....

33 Schéma de câblage GTXHP36 (sans l'interrupteur à limite haute central, avec relais) du numéro de série 24011001XXXXX.....

34 Schéma de câblage GTXHP48.....

35 Schéma de câblage GTXHP60.....

27 Entretien.....

27 Nettoyage du détecteur de flamme/de la sonde d'allumage.....

27 Nettoyage des grilles.....

28 Nettoyage durant l'utilisation.....

28 Nettoyage des panneaux en acier inoxydable.....

29 Résumé de la procédure de nettoyage quotidien.....

25 Importantes vérifications à effectuer avant d'allumer le gril.....

25 Allumage du gril.....

25 Arrêt du gril.....

26 Utilisation du gril.....

Section 5
Dépannage

Section 4
Entretien

Section 3
Utilisation

Table des matières

3	Définitions
3	Avis de non-responsabilité
4	Emplacement
4	Électricité
5	Code
5	Dégagement
6	Nettoyage
6	Protection individuelle
10	Lecture du manuel
10	Inspection de l'appareil
10	Responsabilité de l'acheteur
10	Exigences supplémentaires
11	Articles inclus par le fabricant lors de l'achat de votre nouveau grill
11	Articles NON INCLUS par le fabricant
11	Numéros de plaque signalétique
11	Commercialisation: description du numéro de modèle
12	Processus de réclamation pour dommages causés durant l'expédition
13	Dimensions générales
13	Modèle : GTXHP36
14	Modèle : GTXHP48
15	Modèle : GTXHP60
16	Informations techniques
16	Spécifications d'alimentation en gaz
16	Spécifications électriques
16	Les appareils à propane et GPL
17	Haute altitude
17	Information de performance – Haute altitude
17	Information d'installation – Haute altitude
18	Dégagement entre l'appareil et les éléments combustibles
18	Dispositifs de commande
19	Retrait du grill de sa caisse en bois
19	Transport du grill jusqu'à son emplacement
20	Emplacement
20	Exigences en matière de dégagement
20	Niveau
20	Exigences en matière de hotte aspirante
21	Positionnement
22	Assemblage du pare-éclaboussure (optionel)
23	Retrait du film en plastique des parties en acier inoxydable
23	Entreposage provisoire
23	Exigences relatives aux codes nationaux
23	Responsabilités du restaurant relatives à l'installation
23	Branchements électriques
24	Raccord de gaz
Section 1 Informations générales	
Section 2 Installation	

⚠ Avertissement

N'utilisez JAMAIS l'appareil à des fins d'entreposage. Ne laissez AUCUN article en papier, ustensile de cuisine ou aliment sur l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonctionnement.

⚠ Avertissement

Laissez l'équipement de chauffage refroidir avant de tenter de le nettoyer, de l'entretenir ou de le déplacer. L'appareil doit être froid au toucher et débranché de la source d'alimentation.

⚠ Avertissement

Portez toujours une protection couvrant vos mains et vos bras lorsque vous ouvrez l'appareil.

⚠ Avertissement

Retirez tous les panneaux amovibles avant tout lavage et toute installation.

⚠ Avertissement

Portez des gants en caoutchouc et une protection oculaire (ou un écran facial) lors de l'utilisation de fluides nettoyants ou de produits chimiques.

⚠ Avertissement

Faites preuve de prudence lorsque vous manipulez les bords des surfaces métalliques de l'équipement et utilisez des gants de protection appropriés si nécessaire.

⚠ Avertissement

Cet équipement est uniquement conçu pour une utilisation en intérieur. Il ne doit pas être installé ni utilisé en plein air.

⚠ Avertissement

Tous les capots et panneaux d'accès doivent être en place et convenablement fixés avant d'utiliser l'équipement.

⚠ Avertissement

Risque de brûlures dû aux températures élevées. Les surfaces proches de la surface de cuisson, y compris les panneaux latéraux, peuvent devenir suffisamment chaudes pour brûler la peau. Faites extrêmement attention à ne pas toucher les surfaces chaudes ou de la graisse chaude. Portez un équipement de protection individuelle.

⚠ Avertissement

Lorsque vous vérifiez l'allumage ou le fonctionnement des brûleurs, veillez à ne pas trop vous en approcher. Un allumage lent risque de causer un retour de flamme, ce qui augmente le risque de brûlures du visage ou du corps.

⚠ Avertissement

Cet appareil doit être suffisamment ventilé pour empêcher une concentration inacceptable de substances nocives pour la santé du personnel dans la pièce dans laquelle il est installé.

⚠ DANGER

Maintenez le cordon d'alimentation à l'ÉCART des surfaces CHAUFFÉES. N'immergez JAMAIS le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau. Ne laissez JAMAIS le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un comptoir.

⚠ DANGER

Ne montez jamais sur l'appareil. Il peut s'effondrer ou basculer, car il n'est pas conçu pour supporter le poids d'un adulte.

⚠ DANGER

Utilisez l'équipement de protection individuelle (EPI) approprié durant l'installation et l'entretien.

PROTECTION INDIVIDUELLE

⚠ Attention

N'utilisez pas de nettoyant caustique ou alcalin sur les pièces ou cavités de l'équipement. Utilisez une éponge ou un chiffon doux imbibés de savon ou de détergent doux et non abrasif. N'utilisez jamais d'outils tranchants ou d'abrasifs durs sur les pièces de l'équipement.

⚠ Attention

N'utilisez jamais de solution nettoyante à base d'acide sur les panneaux extérieurs. De nombreux produits alimentaires ont une teneur en acide qui peut détériorer la finition. Veillez donc à nettoyer les surfaces en acier inoxydable.

⚠ Attention

Utilisez un nettoyant de classe commerciale conçu pour nettoyer efficacement et assainir les surfaces en contact avec des aliments. Lisez les conseils d'utilisation et les mises en garde avant utilisation. Une attention particulière doit être accordée à la concentration de nettoyant et à la durée pendant laquelle il reste sur les surfaces en contact avec des aliments.

⚠ Avertissement

N'utilisez jamais un jet d'eau à haute pression pour nettoyer, arroser ou inonder l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil avec de l'eau. N'utilisez jamais d'équipement de nettoyage puissant, de la paille de fer, des grattoirs ou des brosses métalliques sur l'acier inoxydable ou les surfaces peintes.

⚠ Avertissement

Le nettoyage intérieur doit uniquement être effectué par un technicien d'entretien qualifié.

⚠ Avertissement

Ne couvrez jamais la surface de cuisson de l'appareil pour le nettoyer, car l'appareil dispose d'un capteur de température qui déclenchera son arrêt.

⚠ Avertissement

Mettez le grill hors tension et débranchez l'appareil avant de nettoyer les panneaux latéraux et arrière. Ne retirez aucun panneau durant le nettoyage.

⚠ Avertissement

Lors du nettoyage de l'intérieur ou de l'extérieur de l'appareil, évitez soigneusement d'approcher de l'interrupteur d'alimentation frontal et des cordons d'alimentation. N'approchez aucune solution aqueuse ou nettoyante de ces pièces.

⚠ Attention

Si vous immergez les grilles chaudes dans l'eau froide, celles-ci peuvent se fissurer ou se tordre. Verser de l'eau froide sur l'appareil pour le nettoyer peut créer des fissures sur les parties en céramique.

NETTOYAGE

⚠ Attention

Ne positionnez pas l'évent d'entrée d'air à proximité de vapeur ou d'une évacuation de vapeur d'un autre appareil.

⚠ Attention

Ne bloquez pas les événements d'admission et de retour d'air ou l'espace d'air autour des événements. Veillez à ce qu'aucun emballage plastique, papier, étiquettes, etc., ne s'envole et ne se loge dans les événements. Si les événements sont bouchés, cela entraînera un mauvais fonctionnement du système.

⚠ Avertissement

Tout non-respect du dégageant et des distances supplémentaires requis peut causer des BLESSURES et des DOMMAGES MATÉRIELS. Consultez la documentation du fabricant, ainsi que les agences commerciales et de maintenance si nécessaire.

CODE

⚠ Avertissement

Risque de chute : des éclaboussures de graisse des produits alimentaires sont à prévoir. Les zones entourant le grill présentent un risque de chute dû à ces éclaboussures. Nettoyez régulièrement la zone en question. Prenez des précautions, car l'équipement peut être brûlant.

⚠ DANGER

Risque d'incendie ou de choc. Les distances de dégagement minimales doivent être observées. N'obstruez pas les événements ni les ouvertures.

⚠ DANGER

Afin de réduire le risque d'incendie, l'équipement doit uniquement être installé dans un environnement non combustible, tout matériau combustible devant être éloigné d'au moins 18 po (457 mm) des côtés, de l'avant et de l'arrière de l'équipement ou d'au moins 40 po (1 m) au-dessus de ce dernier. L'appareil doit être monté sur un sol ou un comptoir fabriqué dans des matériaux non combustibles ou sur une base appropriée ou réfrigérée.

⚠ Avertissement

Pour un appareil équipé de roulettes, (1) l'installation doit être effectuée à l'aide d'un connecteur conforme à la norme *ANSI Z21.69* • *CSA 6.16* en matière de connecteurs pour appareils à gaz mobiles, et d'un dispositif de déconnexion rapide conforme à la norme *ANSI Z21.41* • *CSA 6.9* en matière de dispositifs de déconnexion rapide pour appareils à gaz, (2) des moyens appropriés doivent être fournis afin de limiter le déplacement de l'appareil sans dépendre du connecteur et du dispositif de déconnexion rapide ou des canalisations associées pour limiter son déplacement et (3) le ou les emplacements où les moyens de retenue peuvent être fixés sur l'appareil doivent être indiqués.

⚠ Avertissement

Les représentants de service autorisés sont tenus de suivre les procédures de sécurité normalisées du secteur, y compris, mais sans s'y limiter, les réglementations locales et nationales en matière de procédures de débranchement, de verrouillage et d'étiquetage applicables aux appareils électriques, à gaz, à eau et à vapeur.

Remarque

Un schéma de câblage est placé derrière le panneau de commande avant de l'appareil.

⚠ Avertissement

Instructions de mise à la terre à la terre à trois broches pour garantir votre protection contre les risques d'électrocution et doit être branché directement à une prise à trois broches correctement mise à la terre. Ne coupez pas ni ne retirez la broche de mise à la terre de la prise.

⚠ Avertissement

Ne touchez jamais un appareil électrique si vos mains sont mouillées.

⚠ Avertissement

Assurez-vous que le cordon d'alimentation est légèrement détendu, mais pas étiré.

⚠ Avertissement

Débranchez l'alimentation électrique au niveau de l'alimentation principale pour tous les équipements en cours d'utilisation. Respectez la polarité de la tension d'entrée. Une polarité incorrecte peut entraîner un fonctionnement anormal.

⚠ Avertissement

L'équipement doit être placé de façon à ce que la fiche soit accessible, à moins que d'autres moyens de déconnexion de l'alimentation (p. ex. disjoncteur ou interrupteur général) ne soient fournis.

⚠ Avertissement

N'utilisez aucun appareil ni accessoire électrique autre que ceux fournis par le fabricant.

⚠ Avertissement

Cet appareil doit être mis à la terre et le câblage sur site doit être conforme aux codes locaux et nationaux en vigueur. Consultez la plaque signalétique pour connaître la tension appropriée. Il est de la responsabilité de l'utilisateur final de fournir des moyens de déconnexion répondant aux règlements en vigueur.

⚠️ Avertissement

Si l'appareil cesse d'être alimenté en électricité, en cas de coupure de courant par exemple, veuillez l'éteindre au moyen de l'interrupteur général situé sur l'avant. Ne vous éloignez pas d'un gril qui n'est pas alimenté mais dont l'interrupteur n'est pas éteint. Si un élément combustible est laissé sans surveillance près de l'appareil et que le courant revient et rallume l'appareil, cela pourrait causer un incendie.

⚠️ DANGER

Débranchez l'alimentation au niveau de l'alimentation principale pour éviter toute blessure grave ou mortelle. L'interrupteur d'alimentation NE COUPE PAS toute l'alimentation entrante.

⚠️ DANGER

N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés ou écrasés. Les réparations doivent être effectuées par une entreprise de maintenance qualifiée.

⚠️ DANGER

Vérifiez tous les raccordements, y compris les terminaux d'usine, avant l'utilisation. Les raccordements peuvent se desserrer durant l'expédition et l'installation.

ELECTRICITE

⚠️ Avertissement

L'appareil et son robinet de gaz doivent être débranchés du réseau d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression effectué sur ce réseau, si la pression dépasse ½ psi (3,5 kPa).

⚠️ Avertissement

Aucun élément structurel de l'appareil ne saurait être modifié ou retiré en vue de faciliter son placement sous une hotte.

Remarque

Installez l'appareil à proximité d'une prise électrique raccordée à la terre. Le cordon d'alimentation de l'appareil doit mesurer au maximum 6 pi (182,88 cm) et l'utilisation d'une rallonge électrique n'est pas autorisée.

⚠️ Attention

Cet appareil peut produire beaucoup de fumée. Il doit être installé sous un système de ventilation adapté.

⚠️ Avertissement

Pour assurer la stabilité de l'équipement, la zone de pose doit être capable de supporter le poids combiné de ce dernier et des produits. L'équipement doit également être nivelé à l'avant et à l'arrière, ainsi que de chaque côté.

⚠️ Avertissement

N'essayez PAS de soulever l'appareil vous-même. Faites appel à d'autres personnes et formez une « équipe de levage » ou utilisez un dispositif de levage pour déplacer et positionner l'appareil.

EMPLACEMENT

Remarque

Les réglages et procédures d'entretien habituelles décrites dans ce manuel ne sont pas couverts par la garantie.

⚠️ Attention

Seul le personnel autorisé peut effectuer la maintenance et l'entretien de l'appareil, autre que le nettoyage, selon la procédure décrite dans le présent manuel.

⚠️ Avertissement

Cet appareil contient des produits chimiques reconnus par l'État de Californie comme cancérogènes, mutagènes et reprotoxiques (CMR). L'utilisation, l'installation et l'entretien de l'appareil risquent de vous exposer à des particules en suspension dans l'air de laine de verre ou de fibres céramiques, de fibres céramiques, de silice cristalline ou de monoxyde de carbone. L'inhalation de particules en suspension dans l'air de laine de verre ou de fibres céramiques est reconnue par l'État de Californie comme cancérogène. L'inhalation de monoxyde de carbone est reconnue par l'État de Californie comme mutagène et reprotoxique.

⚠️ Avertissement

Cet appareil n'est pas destiné aux enfants ni aux personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne supervise l'utilisation de l'appareil. Ne laissez aucun enfant jouer avec cet appareil.

⚠️ Avertissement

Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser, d'installer ou d'entretenir l'équipement. Tout non-respect des présentes consignes peut entraîner des dommages matériels ainsi que des blessures graves ou mortelles.

Consignes de sécurité

DÉFINITIONS

Lorsque vous utilisez un équipement Garland, veuillez suivre attentivement les consignes de sécurité indiquées dans ce manuel. Le non-respect de celles-ci peut entraîner des blessures et/ou endommager l'appareil.

Le présent manuel contient les consignes de sécurité suivantes :

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, risque d'entraîner des blessures graves ou mortelles. Ceci s'applique aux situations les plus extrêmes.

▲ DANGER

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, risque d'entraîner des blessures graves ou mortelles.

▲ Avertissement

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, risque d'entraîner des blessures mineures ou légères.

▲ Attention

Indique des informations considérées comme importantes, mais non liées à un danger (p. ex. messages signalant un risque de dommage matériel).

Remarque

Remarque: Indique d'autres informations utiles concernant la procédure en cours.

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

▲ DANGER

Une installation, un réglage, une modification, un entretien ou une maintenance inappropriés de cet équipement, ou l'installation d'un équipement endommagé, peuvent provoquer la MORT, des BLESSURES, des DOMMAGES MATÉRIELS et annuler la garantie. N'installez JAMAIS d'appareils, d'équipements ou d'accessoires endommagés. Faites TOUJOURS appel à un personnel formé et autorisé pour l'installation et l'entretien de l'appareil.

Il convient d'éviter d'installer ou d'utiliser un équipement qui a été employé de façon impropre ou abusive, négligé, endommagé ou modifié/altéré par rapport aux spécifications originales du fabricant.

▲ DANGER

Les raccordements et les équipements utilitaires doivent être entretenus conformément aux codes locaux et nationaux.

▲ DANGER

Il est de la responsabilité du propriétaire de l'équipement d'effectuer une évaluation des risques des équipements de protection individuelle afin d'assurer une protection adéquate durant les procédures d'entretien.

▲ DANGER

Le superviseur sur site doit s'assurer que les opérateurs connaissent les dangers inhérents à l'utilisation de l'équipement.

▲ DANGER

NOTE: Une installation, un entretien et une maintenance appropriés sont essentiels pour veiller à la performance optimale et au bon fonctionnement de l'équipement. Visitez notre site Internet <https://www.garland-group.com/> pour obtenir des mises à jour du manuel, des traductions ou les coordonnées des agents d'entretien dans votre région.

▲ Avertissement

Ne stockez ni n'utilisez d'essence ou autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de tout appareil. N'utilisez jamais de chiffon imbibé d'huile inflammable ou d'une solution de nettoyage combustible lors des opérations de nettoyage.

▲ Avertissement

Il est très important de ne pas utiliser d'aérosols ni de gaz inflammables à proximité de cet appareil pendant son fonctionnement. En cas de non-respect de cette consigne, l'opérateur pourrait être blessé.

▲ Avertissement

N'entrez pas avec aucun matériau combustible sur l'appareil. Assurez-vous que la zone autour de l'appareil est dégagée et qu'aucun combustible ne s'y trouve.

▲ Avertissement

Suivez les consignes indiquées sur les étiquettes d'avertissement placées directement sur l'équipement et assurez-vous qu'elles soient bien lisibles.

PAGE INTENTIONNELLEMENT LAISSÉE EN BLANC

Manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien

Veillez lire toutes les sections de ce manuel et le conserver pour vous y référer ultérieurement.

Modèle : GTXHP36, GTXHP48 & GTXHP60

⚠ Avertissement

Affichez dans un endroit bien visible les consignes à suivre en cas d'émanations de gaz. Renseignez-vous auprès de votre fournisseur de gaz.

⚠ 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.

⚠ Attention

Veillez lire les présentes consignes avant d'utiliser l'équipement et conservez-les afin de vous y référer ultérieurement.

⚠ Attention

Ne pas stocker ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

