

# GARLAND ECG SERIES ELECTRIC PRODUCTION GRIDDLES

## Installation, Operation and Maintenance Manual

This manual is updated as new information and models are released. Visit our website for the latest manual.



# IMPORTANT INFORMATION

## WARNING:

**This product contains chemicals known to the state of California to cause cancer and/or birth defects or other reproductive harm. Installation and servicing of this product could expose you to airborne particles of glass wool/ceramic fibers. Inhalation of airborne particles of glass wool/ceramic fibers is known to the state of California to cause cancer.**

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

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

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

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

INSTALLATION AND ELECTRICAL CONNECTION MUST COMPLY WITH CURRENT CODES:  
IN CANADA - THE CANADIAN ELECTRICAL CODE PART 1 AND / OR LOCAL CODES.  
IN USA – THE NATIONAL ELECTRICAL CODE ANSI / NFPA – CURRENT EDITION.

ENSURE ELECTRICAL SUPPLY CONFORMS WITH ELECTRICAL CHARACTERISTICS SHOWN ON THE RATING PLATE.

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

For a list of authorized service agents, please refer to the Garland web site at <http://www.garland-group.com>.

The information contained herein, (including design and parts specifications), may be superseded and is subject to change without notice.

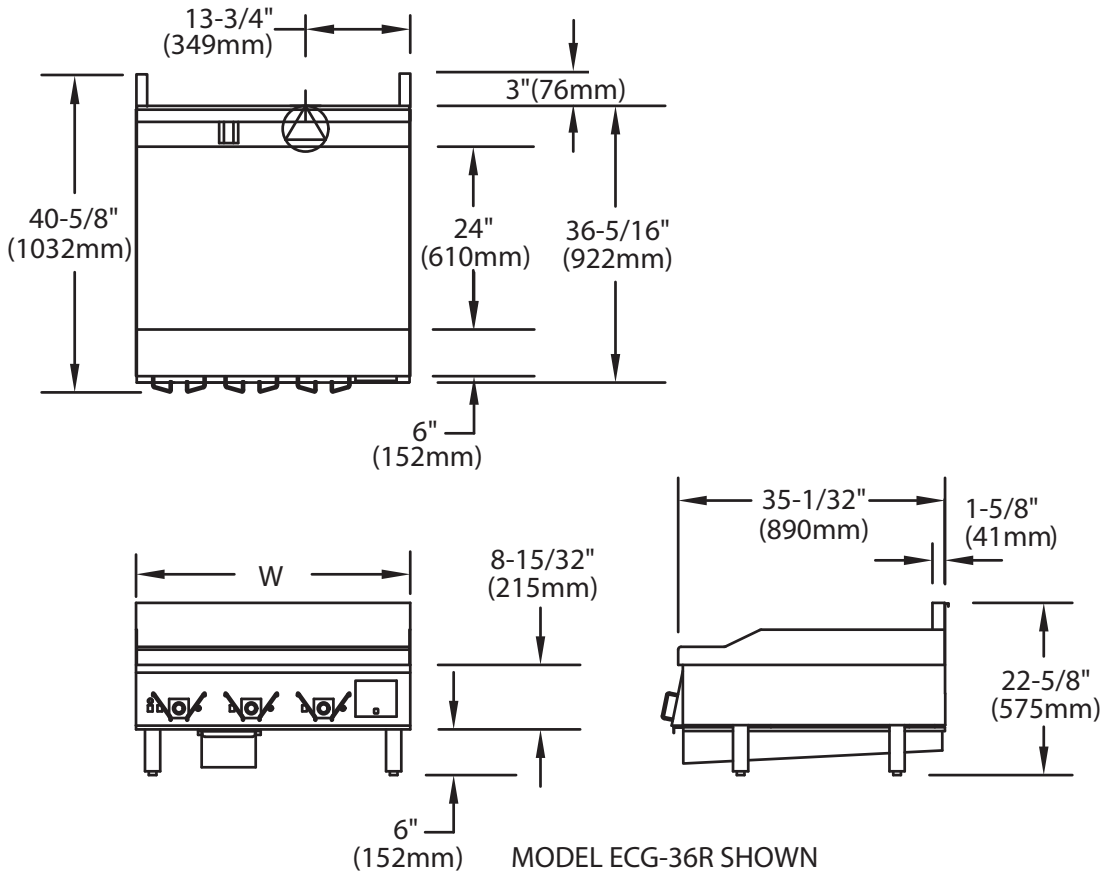
GARLAND COMMERCIAL RANGES, LTD.  
1177 Kamato Road, Mississauga, Ontario L4W 1X4  
CANADA  
Phone: 905-624-0260  
Fax: 905-624-5669

General Inquires 1-905-624-0260  
USA Sales 1-800-424-2411  
Canadian Sales 1-888-442-7526  
Canada or USA Parts/Service 1-844-724-2273

# TABLE OF CONTENTS

<b>IMPORTANT INFORMATION</b> .....	<b>2</b>
<b>DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS</b> .....	<b>4</b>
<b>INTRODUCTION</b> .....	<b>5</b>
Safety Concerns .....	5
<b>INSTALLATION</b> .....	<b>5</b>
General.....	5
Clearances.....	5
Siting.....	6
Casters & Leveling .....	6
Ventilation Air .....	6
Electrical Connections.....	6
Commissioning.....	6
<b>OPERATING INSTRUCTIONS</b> .....	<b>7</b>
Griddles .....	7
Griddle Start Up .....	7
Griddle Shut Down.....	7
Thermostat Temperature Verification .....	7
<b>MAINTENANCE &amp; CLEANING</b> .....	<b>8</b>
Preparing A New Griddle .....	8
Seasoning The Griddle .....	8
General Cleaning .....	8
Cleaning Stainless Steel .....	8
Griddle Cleaning.....	8
Griddles Do's & Don'ts.....	9
Servicing .....	9
Safety .....	9

# DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS



Model	Width (W)	Voltage	Total kW Load	Load Per Phase			Amps Per Phase			Amps 1 phase	Shipping Wt.
				X-Y	X-Z	Y-Z	X	Y	Z		
ECG-24R	24" (610mm)	208.0	8.60	2.60	3.00	3.00	22.3	23.3	25.0	41.3	265 lbs. (120kg)
		240.0	8.60	2.60	3.00	3.00	20.2	20.2	21.7	35.8	
ECG-36R	36" (914mm)	208.0	12.90	4.30	4.30	4.30	35.8	35.8	35.8	62.0	400 lbs. (181 kg)
		240.0	12.90	4.30	4.30	4.30	31.0	31.0	31.0	53.8	
ECG-48R	48" (1219mm)	208.0	17.20	5.60	6.00	5.60	48.3	46.6	48.3	82.7	500 lbs. (227 kg)
		240.0	17.20	5.60	6.00	5.60	41.9	40.4	41.9	71.7	
ECG-60R	60" (1524mm)	208.0	21.50	6.90	7.30	7.30	59.1	59.1	60.8	103.4	600 lbs. (277 kg)
		240.0	21.50	6.90	7.30	7.30	51.2	51.2	52.7	89.6	
ECG-72R	72" (1929mm)	208.0	25.80	8.60	8.60	8.60	71.6	71.6	71.6	124.0	700 lbs. (318 kg)
		240.0	25.89	8.60	8.60	8.60	62.1	62.1	62.1	107.5	

Flat blade NEMA plugs available:



NEMA 15-30P

ECG-24R  
240v, 3ph



NEMA 15-50P

ECG-36R 208V, 3ph  
ECG-36R 240V, 3ph



NEMA 15-60P

ECG-48R  
208/240V, 3ph



NEMA 8-50P

ECG-24R 240V, 1ph  
(208V requires  
60A locking plug)

## CLEARANCES

### Installation

Sides	Back
6" (152mm)	6" (152mm)
Entry	
Crated	Uncrated
40" (1016mm)	38" (965mm)

# INTRODUCTION

1. **Damage Check:** Check carton or crate for possible damages incurred in shipping. After carefully examining, check for “Concealed” damage. Report any damage immediately to your carrier.
2. Any protective material covering stainless steel parts must be removed.
3. All units are shipped from the factory with legs or casters fitted, unless specifically ordered without.
4. The type of voltage supply that the equipment was manufactured for at the factory is noted on the data plate and on the packaging. This type of supply must be used.
5. Do not remove permanently affixed labels, warnings or data plates from the appliance, for this may void approvals and create a safety hazard.

**NOTE:** The griddle top is raw steel and can react with moisture forming rust. This is normal and not considered a defect. Clean with a stainless steel fiber pad. A light coating of salt free oil may be applied to prevent further rusting.

## Safety Concerns

This manual pertains to Electric Chain Griddles. The reader/operator must interpret its contents to applicable needs. If there is any question of interpretation of any of the literature pertaining to Garland Electric Chain Griddles, please contact your Authorized Service Agency or our Customer Service Department at 1 800 427 6668.

A qualified person must perform the installation in accordance with local codes.

Always follow these safety instructions when operating the Electric Chain Griddle:

Only qualified persons must operate the unit.

Do Not operate without reading this manual.

Do Not operate the product unless it has been properly installed and grounded.

Do Not operate the product unless all service and access panels are in place and fastened properly.

Do Not attempt to repair or replace any part of this product unless all main power supplies have been disconnected.

**WARNING** – to avoid personal injury:

Use Extreme Caution in setting up, operating and cleaning this product to avoid coming into contact with hot grill surfaces or hot grease. Suitable protective clothing should be worn to prevent the risk of burns.

**NOTE** all warning labels and markings on the product, which call attention to further dangers and necessary precautions.

# INSTALLATION

## General

1. Carefully remove the unit from the crate. All packing material must be removed from the unit. The protective material covering the stainless steel must be removed immediately after the unit is installed.
2. Adequate clearance must be provided for servicing, ventilation and proper operation. The product must be kept clear of combustible material.

## Clearances

The space in which the appliance is to be sited must include the minimum installation clearances shown below:

All Models	Minimum Wall Clearance	
	Combustible	Non-Combustible
Sides	6" (152 mm)	6" (152mm)
Back	6" (152 mm)	6" (152mm)

# INSTALLATION Continued

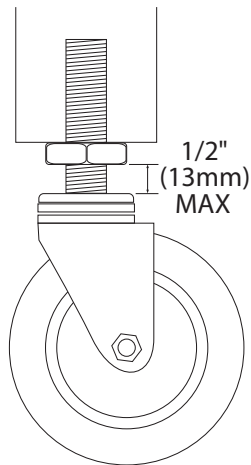
## Siting

The base on which the unit is to be sited, must be capable of adequately supporting the weight of the appliance and any ancillary equipment. (Refer to dimensions and specifications in this manual). Once in position check that the equipment is level, both front to back, side to side and diagonally. Adjust if necessary.

The Electric Chain Griddle must be level front to back, side to side and diagonally. This leveling must be done with the unit under the hood and in its normal operational position.

## Casters & Leveling

1. The front casters on the unit are equipped with brakes to limit movement of the range without relying on the electrical connection to limit appliance movement.
2. A restraint can be attached to the unit near the electrical connection. If the restraint is disconnected, be sure to reconnect it after the range has been returned to its originally installed position.
3. Each caster has a threaded stem to aid in leveling only. No caster should be adjusted beyond a maximum of one-half inch, (1/2"/13mm) of exposed thread with the locking nut tight against the stand leg, as shown.



## Ventilation Air

The electric Chain Griddle (CGC) is intended to be installed under a ventilation hood.

Proper operation of exhaust fans (proper speed, rotation and adjustment) is essential. In addition, a make-up air system (HVAC) for the kitchen supply fresh air is recommended.

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

## Electrical Connections

The Garland ECG series complies with the standards CSA C22.2 no. 109 – latest edition, the UL197 – latest edition and the ANSI/NSF 4 – latest edition. The installation & connection of this appliance must comply with current codes. In Canada – the Canadian Electrical Code part 1 and in the USA – the National Electrical Code.

A qualified person as required by the local electrical authorities must install this equipment.

**CAUTION:** Prior to installation, check the electrical supply to ensure input voltage and phase match the equipment voltage rating and phase. Before attempting the electrical connection, ensure that the equipment's electrical characteristics agree. See data plate located on the bottom of the control section near the front.

On Electric Chain Griddles, the supply entrance is located at the rear of the main bottom. The supply terminal block is accessible from the front.

The electrical supply must be adequate for the voltage, phase and current marked on the rating plate.

**NOTE:** A means of disconnection from the supply having a contact separation of at least 3 mm in all poles must be incorporated in the fixed wiring.

**WARNING:** THIS APPLIANCE MUST BE GROUNDED.

## Commissioning

Ensure all circuit breakers located behind the access door on the control panel are set to the "ON" position.

1. Ensure that all controls are in the "OFF" position and turn on the main electrical supply.
2. Operate each section of the unit in accordance with the operating instructions provided in this manual.
3. Check that the product functions correctly and the voltage supply to the unit does not drop by more than 5% when all sections are operated simultaneously.

When the operation has been checked, hand the manual to the user or purchaser for retention and instruct them in the efficient and safe operation of the appliance.

# OPERATING INSTRUCTIONS

## Griddles

Griddle tops are designed to have food cooked directly on the surface. Do not put pots or pans on the griddle surface as this will scratch or nick the surface and will result in improper cooking or sticking of product. Never salt food over griddle since this will build up a gummy residue making it difficult to clean.

Avoid hitting the surface of the griddle with the edge of a spatula since this will cause nicks. The most frequently used temperatures are 149°C to 182°C (300°F to 360°F). After one cycle, the griddle plate will discolour. This is normal and will not affect cooking performance.

Check the grease container and drain frequently during heavy use to prevent overflow.

## Griddle Start Up

NOTE: Ensure the electrical supply to the appliance is turned "ON".

1. Switch "ON" main power switch on the control panel.
2. Switch "ON" desired section(s).
3. Set the thermostat to the desired temperature.

## Griddle Shut Down

1. Set the thermostat to the OFF position.

2. Switch "OFF" all sections.
3. Switch "OFF" main power switch on the control panel.

## Thermostat Temperature Verification

1. Set each thermostat dial to the same temperature.  
Unless the grill temperature is being verified for a specific function, use 350°F for the temperature setting.

Preheat the grill for 30 minutes before proceeding.

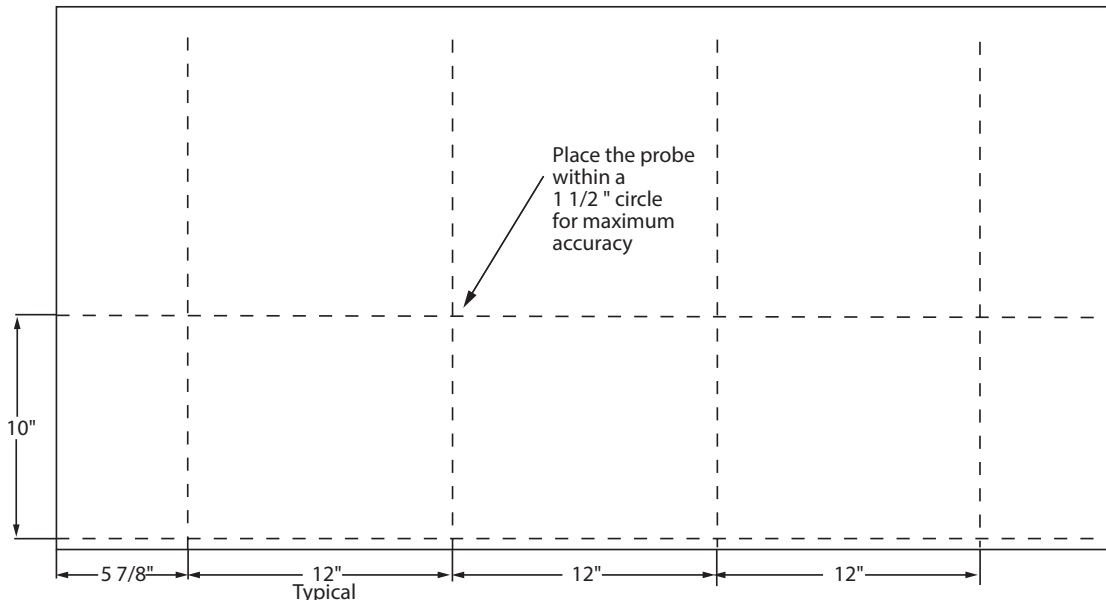
NOTE: Each minor line on the thermostat scale is 5 degrees F. Take care when making temperature adjustments.

2. Place the surface temperature probe in the locations indicated on Diagram A.

Be sure to hold the probe perpendicular to the grill surface. To improve thermal conduction, apply a film of vegetable oil or shortening to the area of the grill where temperatures will be measured. Watch the amber indicator for the zone being measured. When the amber indicator is ON the burner for that zone is on. When the amber indicator goes OFF note the temperature.

The measured temperature at the time the amber indicator switches off should be no more than  $\pm 5^\circ\text{F}$  from the set temperature. If the error is greater than  $\pm 5^\circ\text{F}$  consult a qualified service technician.

Diagram A



# MAINTENANCE & CLEANING

## Preparing A New Griddle

1. Remove the protective coating on the surface using a mild detergent.
2. Thoroughly rinse the griddle with vinegar and a water solution (3/4-cup vinegar per quart of water) and dry.

## Seasoning The Griddle

1. Using a clean cloth, rub a thin and even layer of oil into the griddle surface. Oil should be an unsalted shortening or high temperature cooking oil.
2. Set the griddle thermostat to 66°C (150°F) and heat the griddle surface until the oil begins to caramelize (turn a golden brown colour).
3. Scrape off the caramelized oil with a standard spatula.
4. Repeat step 1, and set the griddle thermostat to 135°C (275°F).
5. Repeat steps 2 & 3. The griddle is now seasoned and ready for use.

## General Cleaning

WARNING – This appliance must not be cleaned with a water jet.

## Cleaning Stainless Steel

Stainless steel should be cleaned using a mild detergent, a soft cloth and hot water. If it is necessary to use a non-metallic scouring pad, always rub in the direction of the grain in the metal to prevent scratching. Wash a small area at a time and rinse the washed area with a clean sponge dipped into a disinfectant and wipe dry with a soft clean cloth before it can dry.

Use only stainless steel, wood or plastic tools to scrape off heavy deposits of grease or oil. Do not use ordinary steel scrapers or knives, as particles of iron may become embedded and rust.

NEVER USE STEEL WOOL

## Griddle Cleaning

### After Each Use

1. Using a traditional 64mm-76mm (2 1/2"-3") scraper or spatula scrape the griddle surface (to remove food particles and oil residues) towards the grease trough using even front to back strokes. Deposit debris into the chute.
2. Using a clean cloth, rub a thin and even layer of oil into the griddle surface.
3. Remove the grease drawer, empty and wash thoroughly with soap & water. Replace.

### For Heavy Build Up

NOTE: After using cleaners & grease cutter, re-season the griddle.

Apply to a warm griddle for best results.

1. Using a traditional 64mm-76mm (2 1/2"-3") scraper or spatula scrape the griddle surface (to remove food particles and oil residues) towards the grease trough using even front to back strokes. Deposit debris into the chute.
2. Apply griddle cleaner evenly over the griddle surface and let sit as directed. Follow the procedures on the label of the specific cleaning product.
3. Using a traditional scraper or spatula, slosh around the griddle cleaner to remove the build up.
4. Scrape the griddle surface towards the grease trough using even front to back strokes. Repeat step 2 if necessary.
5. Using a mild detergent, clean the surface and rinse thoroughly with a water and vinegar solution. Dry griddle.
6. Using a clean cloth rub a thin and even layer of oil into the griddle surface.
7. Re-season the griddle as detailed above. The griddle is now ready for use.



# MAINTENANCE & CLEANING Continued

## Griddles Do's & Don'ts

### DO'S

1. Season the griddle. This will prevent foods from sticking and make it easier to keep the surface clean.
2. Keep the surface clean. Scraping the surface throughout production to clear foods and oils prevents build up and will make it easier to keep the surface clean.
3. Turn the temperature down during slow periods. Reducing the temperature or turning sections off during slow periods will conserve energy and prevent the plate from overheating.

### DON'TS

1. Do not use salt to clean the griddle surface. Salt is corrosive and can cause pitting of the griddle.
2. Do not allow metal utensils (Spatula, scraper, etc.) to nick and/or dent the surface of the griddle. The edges of these utensils are sharp and will create divots that oil can collect in and caramelize which will cause sticking.

3. Do not use the griddle as a hot top. A large pan or pot will trap heat and can cause the griddle plate to warp.
4. Do not overheat the griddle to preheat faster. Preheating only takes 15 – 10 minutes.

## Servicing

To ensure efficient and safe operation of the appliance it is recommended that servicing be carried out at regular intervals, the frequency of which will vary, depending on the installation conditions and usage. Usually once per year is adequate.

Servicing must be carried out by competent persons in accordance with the law.

## Safety

It is essential that the instructions in this booklet be strictly followed for the safe and economical operation of the equipment. If it is known or suspected that a fault exists on the appliance then it must not be used until a competent person has rectified the fault.

**WELBILT®**  
*Bringing innovation to the table***WWW.WELBILT.COM**

Welbilt provides the world's top chefs, and premier chain operators or growing independents with industry leading equipment and solutions. Our cutting-edge designs and lean manufacturing tactics are powered by deep knowledge, operator insights, and culinary expertise.

All of our products are backed by KitchenCare® – our aftermarket, repair, and parts service.

- |               |               |              |           |              |              |
|---------------|---------------|--------------|-----------|--------------|--------------|
| ▶ CLEVELAND   | ▶ DELFIELD®   | ▶ FRYMASTER® | ▶ KOLPAK® | ▶ MANITOWOC® | ▶ MERRYCHEF® |
| ▶ CONVOTHERM® | ▶ FITKITCHEN™ | ▶ GARLAND    | ▶ LINCOLN | ▶ MERCÓ®     | ▶ MULTIPLEX® |

- ▶ CLEVELAND
- ▶ CONVOTHERM®
- ▶ DELFIELD®
- ▶ FITKITCHEN™
- ▶ GARLAND
- ▶ FRYMASTER®
- ▶ KOLPAK®
- ▶ LINCOLN
- ▶ MANITOWOC®
- ▶ MERCO®
- ▶ MERRYCHEF®
- ▶ MULTIPLEX®

Welbilt provides the world's top chefs, and premier chain operators or growing independents with industry leading equipment and solutions. Our cutting-edge designs and lean manufacturing tactics are powered by deep knowledge, operator insights, and culinary expertise. All of our products are backed by KitchenCare® – our aftermarket, repair, and parts service.



[WWW.WELBILT.COM](http://WWW.WELBILT.COM)



## Grill À Faire Et À Ne Pas Faire

### À Faire

1. Stabiliser le grill, cela empêchera les aliments de coller et il sera plus facile de conserver la surface propre.

2. Conserver la surface propre. Racler la surface pendant l'utilisation pour enlever les particules d'aliments et l'huile afin d'empêcher l'accumulation; il est ainsi plus facile de conserver la surface propre.

3. Descendre la température pendant les périodes calmes.

Réduire la température ou fermer les sections pendant les périodes calmes permet d'économiser l'énergie et empêche la plaque de surchauffer.

### À Ne Pas Faire

1. Ne pas utiliser de sel pour nettoyer la surface du grill. Le sel est corrosif et peut provoquer une corrosion profonde du grill.

2. Éviter que les ustensiles de métal (spatule, racloir, etc.) abîment la surface du grill. Les bords de ces ustensiles sont tranchants et créent de petites fissures dans lesquelles l'huile s'infiltre et caramélise.

3. Ne pas utiliser le grill comme surface chaude. Une grande casserole ou un chaudron emprisonne la chaleur et peuvent provoquer une déformation de la plaque du grill.

4. Ne pas surchauffer le grill pour préchauffer plus rapidement. Préchauffer ne prends que 15 à 20 minutes.

## Entretien

Pour assurer le fonctionnement efficace et sécuritaire de l'appareil, on recommande d'en effectuer l'entretien à intervalles périodiques, selon une fréquence qui sera fonction des conditions d'installation et d'utilisation. Un entretien annuel est généralement suffisant.

Seules des personnes compétentes peuvent effectuer cet entretien selon les dispositions de la loi.

## Sécurité

Il est essentiel que les instructions de la présente brochure soient strictement suivies afin d'assurer le fonctionnement sécuritaire et économique de l'équipement. Si vous savez ou soupçonnez que l'appareil présente une défaillance, vous ne devez pas l'utiliser tant que celle-ci n'a pas été corrigée par une personne compétente.

## Spéparer Un Nouveau Gril

1. Enlever la couche protectrice de la surface à l'aide d'un détergent doux.
2. Rincer abondamment le gril à l'aide d'une solution d'eau et de vinaigre (3/4 de tasse de vinaigre pour un quart d'eau) puis sécher.

## Stabiliser Le Gril

1. À l'aide d'un linge propre, appliquer uniformément une fine couche d'huile sur la surface du gril. L'huile doit être déchlorurée ou il doit s'agir d'une huile de cuisson à haute température.

2. Régler le thermostat du gril à 66°C (150°F) et chauffer la surface du gril jusqu'à ce que l'huile commence à caraméliser (couleur brun doré).
3. Enlever l'huile caramélisée à l'aide d'une spatule.

4. Répéter l'étape 1 et régler le thermostat du gril à 135°C (275°F).
5. Répéter les étapes 2 et 3. Le gril est maintenant stabilisé et prêt pour utilisation.

## Nettoyage Général

AVERTISSEMENT: cet appareil ne doit pas être nettoyé avec un jet d'eau.

## Nettoyage De L'acier Inoxydable

Nettoyer l'acier inoxydable à l'aide d'un détergent doux, d'un tissu doux et d'eau chaude. Si vous devez utiliser une éponge non métallique, toujours frotter dans le sens du grain métallique afin d'éviter toute rayure. Laver des petites sections à tour de rôle et les rincer au moyen d'une éponge propre imbibée de désinfectant, puis essuyer à l'aide d'un tissu doux propre avant qu'elles ne sèchent.

N'utiliser que des outils en acier inoxydable, en bois ou en plastique pour raclez les dépôts lourds de graisse ou d'huile. Ne pas employer des couteaux ou des racloirs en acier ordinaire, car des particules de fer peuvent s'y encrasser et rouiller.

NE JAMAIS UTILISER DE LA LAINE D'ACIER.

## Nettoyage Du Gril

### Après Chaque Usage

1. À l'aide d'un racloir traditionnel 64mm-76mm (2 1/2"-3") ou d'une spatule, raclez la surface du gril (pour enlever les particules de nourriture et les résidus d'huile) vers le dalot à graisse en effectuant des mouvements réguliers de l'arrière à l'avant. Déposer les débris dans l'auge.
2. En utilisant un linge propre, appliquer uniformément une fine couche d'huile sur la surface du gril.
3. Enlever l'auge à graisse, la vider et la nettoyer abondamment à l'eau et au savon. Remplacer.

### Pour Les Accumulations Solides

NOTA : Après avoir utilisé les nettoyeurs et les dégraisseurs, stabiliser de nouveau le gril

- Appliquer à un gril chaud pour de meilleurs résultats.
1. À l'aide d'un racloir traditionnel 64mm-76mm (2 1/2"-3") ou d'une spatule, raclez la surface du gril (pour enlever les particules de nourriture et les résidus d'huile) vers le dalot à graisse en effectuant des mouvements réguliers de l'arrière à l'avant. Déposer les débris dans l'auge.

2. Appliquer uniformément le nettoyeur sur la surface du gril et laisser reposer. Suivre les procédures indiquées sur l'étiquette du produit nettoyant.

3. À l'aide d'un racloir ou d'une spatule, faire pénétrer le nettoyeur à gril pour dissoudre l'accumulation.

4. Raclez la surface du gril vers l'auge à graisse en effectuant des mouvements de l'arrière à l'avant. Répéter l'étape 2 au besoin.

5. À l'aide d'un détergent doux, nettoyer la surface et rincer abondamment avec une solution d'eau et de vinaigre. Laisser sécher le gril.

6. À l'aide d'un linge propre, appliquer uniformément une fine couche d'huile sur la surface du gril.

7. Stabiliser de nouveau le gril tel qu'indiqué ci-dessus. Le gril est maintenant prêt pour utilisation.

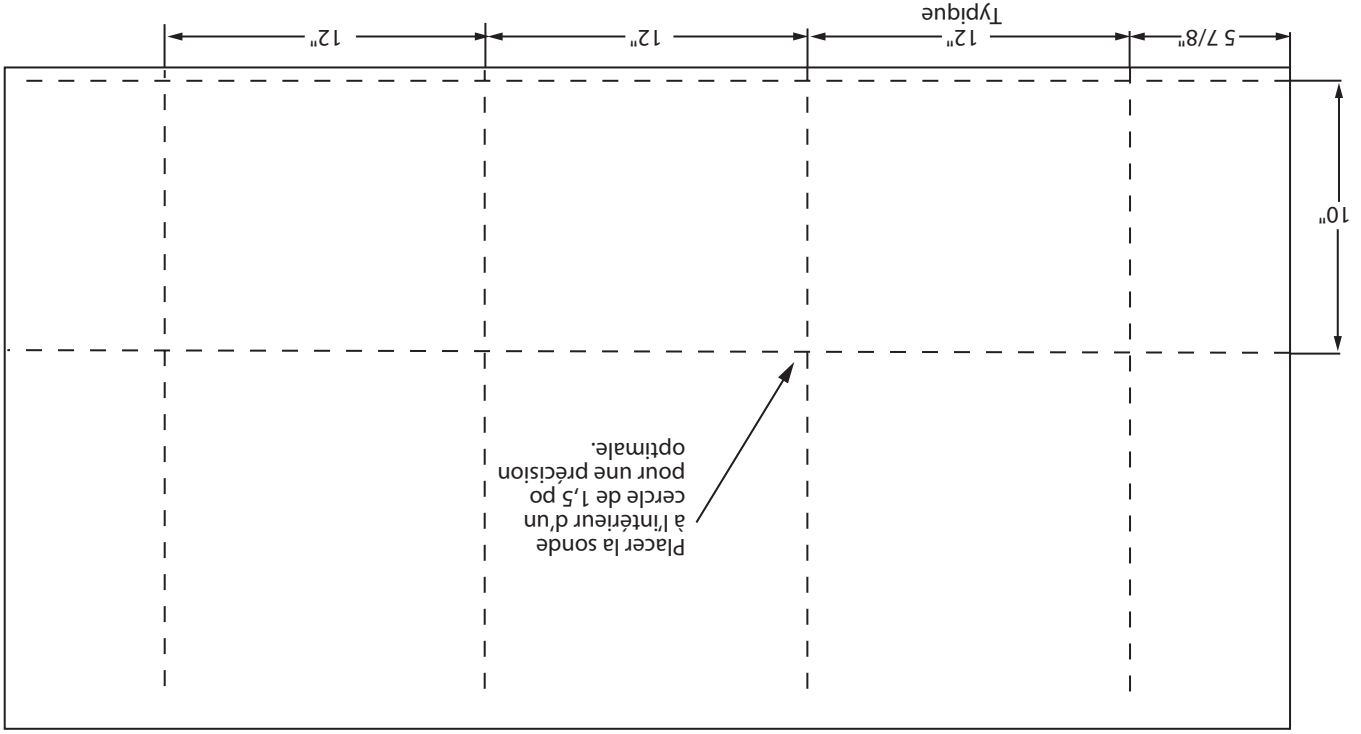
# INSTRUCTIONS D'UTILISATION suite

2. Placer la sonde de température de surface aux endroits indiqués sur le schéma A.

La température mesurée au moment où le témoin ambre s'éteint ne devrait pas être à  $\pm 5^{\circ}\text{F}$  de la température du thermostat. Si l'erreur est supérieure à  $\pm 5^{\circ}\text{F}$ , consulter une technicien de service.

Bien tenir la sonde perpendiculaire à la surface du grill. Pour améliorer la conduction thermique, appliquer une mince couche d'huile végétale ou de produit pour friture sur la surface du grill où l'on mesure la température. Observer l'indicateur ambre pour la zone dont la température est mesurée. Quand le témoin ambre est allumé, le brûleur de cette zone est également allumé. Quand le témoin ambre s'éteint, noter la température.

Schéma A



L'alimentation électrique doit être conforme aux indications de la plaque signalétique en ce qui a trait à la tension, au nombre de phases et à l'intensité.

NOTA : un dispositif de débranchement de l'alimentation ayant une séparation des contacts d'au moins 3 mm sur tous les pôles doit être intégré au câblage fixe.

AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

## Mise En Service

S'assurer que tous les disjoncteurs situés à l'arrière de la porte d'accès du panneau de commande sont à la position « ON ».

1. S'assurer que toutes les commandes sont à la position « Off » avant d'allumer le bloc d'alimentation principal.
  2. Se servir de chaque section de l'unité conformément aux instructions d'utilisation du présent manuel.
  3. Vérifier le fonctionnement de toutes les composantes du produit et s'assurer que le voltage de l'unité ne diminue pas de plus de 5% quand toutes les sections fonctionnent simultanément.
- Une fois le bon fonctionnement vérifié, remettre le manuel à l'utilisateur ou à l'acheteur pour référence et lui expliquer de quelle façon utiliser l'appareil de manière efficace et sécuritaire.

## Grills

Les plateaux du grill sont conçus pour cuire les aliments directement sur la surface. Ne pas déposer de chaudrons ou de casseroles sur la surface du grill car ils pourraient égratigner ou abîmer la surface et dégrader les propriétés cuisantes ou anti-adhérentes du produit. Ne jamais saler les aliments sur le grill afin d'éviter une accumulation de résidus gommeux difficiles à nettoyer.

Éviter de frapper la surface du grill avec les bordures d'une spatule pour ne pas l'abîmer. Les températures les plus fréquemment utilisées sont 149°C à 182°C (300°F à 360°F). On remarquera une décoloration du plateau du grill après un cycle. Cette réaction est normale et n'affectera pas le rendement.

Vérifier le contenant à graisse et le vider fréquemment lors des périodes d'usage intensif pour éviter le débordement.

## Utilisation Du Grill

NOTA : S'assurer que l'interrupteur est en position « ON ».

1. Mettre en position « ON » l'interrupteur principal du panneau de commande.

## Éteindre Le Grill

1. Régler le thermostat en position « OFF ».
2. Mettre en position « ON » les sections désirées.
3. Régler le thermostat à la température souhaitée.

## Vérification De La Température Du Thermostat

1. Régler chaque cadran de thermostat à la même température. À moins que la température du grill n'ait été vérifiée pour une fonction particulière, utiliser 350°F pour le réglage de température.

Préchauffer le grill pendant 30 minutes avant de procéder.

NOTA : Chaque petite ligne sur l'échelle du thermostat correspond à 5° F. Faire attention pour effectuer les réglages de température.

# INSTRUCTIONS D'UTILISATION



## Generales

1. Retirer minutieusement l'unité de la boîte. Le matériel d'emballage doit être retiré de l'unité. Le matériel de protection qui couvre l'acier inoxydable doit être enlevé immédiatement après l'installation de l'unité.
2. Prévoir le dégagement adéquat pour l'entretien, la ventilation et le bon fonctionnement. Le produit doit être tenu à l'écart des substances combustibles.

## Degagements

Prévoir un espace de dégagement des surfaces combustibles lors de l'installation selon les indications du tableau ci-dessous :

Dégagement Minimum De Mur		Tous Les Modèles	
Arrière	6 Po (152 mm)	Non-Combustible	6 Po (152 mm)
Côtés	6 Po (152 mm)	Combustible	6 Po (152 mm)

## Choix De L'Emplacement

La base sur la quelle on doit placer l'équipement doit pouvoir supporter le poids de l'appareil et de tout équipement auxiliaire. (Consulter les dimensions et spécifications du présent manuel) Une fois l'unité positionnée, s'assurer qu'elle est au niveau, sur le plan horizontal, vertical et diagonal. Ajuster au besoin.

- 1 Les roulettes avant de l'unité sont munies de freins pour limiter le mouvement de la cuisinière et empêcher le raccordement électrique de limiter le mouvement de l'appareil.
2. Il est possible d'installer une sangle à l'unité près des raccordements électriques. Si la sangle est enlevée, s'assurer de la rebrancher une fois la cuisinière replacée à son emplacement d'origine.

## Roulettes

L'appareil Garland ECG est conforme aux normes CSA C22.2 n° 109 - dernière édition, UL 197 - dernière édition et NSF n° 4 - dernière édition. L'installation et le branchement de l'appareil doivent être effectués conformément aux codes en vigueur au Canada (Code canadien de l'électricité, Partie 1) et aux États-Unis (National Electrical Code).

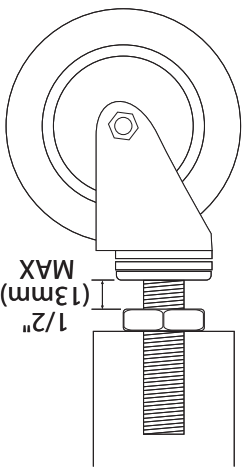
## Connexions Electriques

Tout système de ventilation brisera s'il n'est pas entretenu correctement. Les tuyaux, la hotte et les filtres doivent être nettoyés sur une base régulière pour empêcher l'accumulation de graisse.

L'appareil Garland ECG est conforme aux normes CSA C22.2 n° 109 - dernière édition, UL 197 - dernière édition et NSF n° 4 - dernière édition. L'installation et le branchement de l'appareil doivent être effectués conformément aux codes en vigueur au Canada (Code canadien de l'électricité, Partie 1) et aux États-Unis (National Electrical Code).

## Ventilation

- 3 Chaque roulette est dotée d'une tige filetée destinée uniquement à mettre l'appareil de niveau. Aucune roulette ne doit être réglée au-delà d'un maximum d'un demi-pouce (1/2 po / 13 mm) de filetage exposé, avec l'érou de blocage contre le pied, comme illustré.



Le grill électrique à chaîne (GEC) doit être installé sous une hotte d'aspiration.

Les ventilateurs d'évacuation doivent fonctionner correctement (vitesse, rotation et ajustement). Il est également recommandé d'installer un système d'aération d'appoint (système CVC) afin d'introduire de l'air neuf dans la cuisine.

Le branchement doit être effectué par un maître électricien conformément aux normes en vigueur dans la région.

ATTENTION : Avant de procéder à l'installation, vérifier l'alimentation électrique afin de s'assurer que la tension d'entrée et le nombre de phases correspondent à la tension et au nombre de phases de l'appareil. Consulter la plaque signalétique au-dessus de l'entrée du câble à l'arrière de l'appareil.

Sur les grils électriques à chaîne, l'entrée électrique se trouve à l'arrière du dossier principal. Le bloc d'alimentation est accessible par l'avant.

## Problèmes De Sécurité

Le présent manuel concerne le grill électrique à chaîne. Le lecteur/utilisateur doit adapter son contenu aux besoins applicables. En cas de doute sur l'interprétation des consignes relatives aux grills électriques à chaîne de Garland, communiquer avec l'Agence de service agréé ou notre Département de Service à la clientèle au numéro de téléphone 1 (800) 427 6668.

L'installation doit être effectuée par une personne qualifiée conformément aux codes en vigueur dans la région.

Suivre en tout temps les consignes de sécurité pour l'utilisation du grill électrique à chaîne:

Seul le personnel autorisé doit utiliser l'appareil.

NE PAS utiliser l'appareil avant d'avoir lu le présent manuel

NE PAS utiliser l'appareil s'il n'a pas été installé et mis à la terre correctement.

NE PAS utiliser le produit à moins que tous les panneaux d'accès et de service soient en place et bien fixés.

NE PAS tenter de réparer ou de remplacer des pièces de l'appareil avant de débrancher l'alimentation électrique.

AVERTISSEMENT – pour éviter de graves blessures au personnel :

Faire preuve d'une extrême prudence lors de l'installation, de l'utilisation et du nettoyage de l'appareil afin d'éviter de toucher les surfaces chaudes. Porter des vêtements de protection pour éviter les brûlures.

TENIR COMPTE de toutes les étiquettes d'avertissement et indications de l'appareil qui attirent l'attention sur les dangers potentiels et les précautions à prendre.

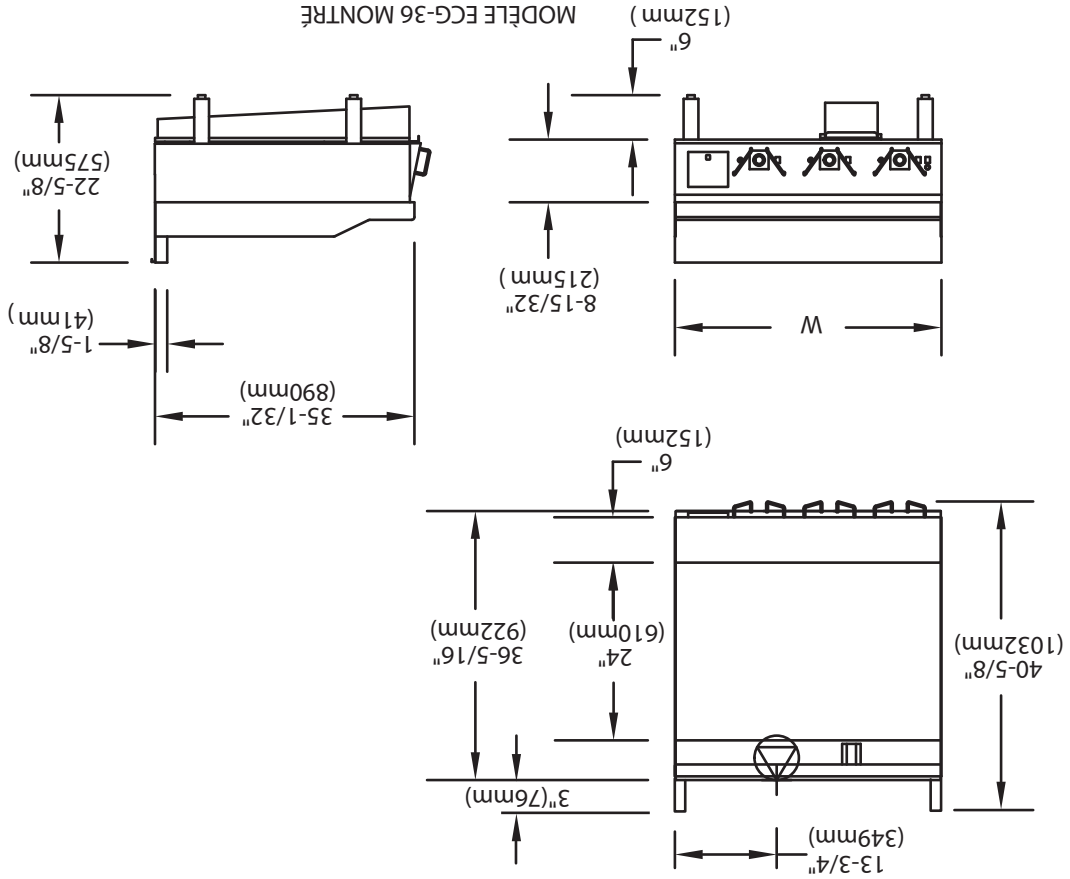
1. Vérifications des dommages : S'assurer que la caisse ou la boîte n'a pas été endommagée pendant le transport. Après un examen visuel minutieux, vérifier qu'il n'y a pas de dommages « cachés ». Signaler immédiatement au transporteur tout dommage identifié.
  2. Retirer tous les matériaux d'emballage et de protection couvrant les pièces en acier inoxydable.
  3. Toutes les unités expédiées sont munies de pattes ou de roulettes, à moins d'indications contraires.
  4. Le type de gaz et la pression d'alimentation pour lesquels l'équipement a été réglé en usine sont notés sur la plaque signalétique et sur l'emballage. Utiliser uniquement ce type de gaz.
  5. Ne pas enlever de l'appareil les étiquettes, avertissements ou fiches signalétiques apposés de façon permanente, car cela peut annuler la garantie du fabricant.
- NOTE : La surface du grill est composée d'acier brut qui peut rouiller lorsque exposé à l'humidité. Il s'agit d'une réaction normale qui ne peut être considérée comme un défaut de fabrication. Nettoyer à l'aide d'un tampon à fibres pour acier inoxydable. Il est suggéré d'appliquer une fine couche d'huile déchlorurée pour prévenir la rouille.

Fiches NEMA à lames plates disponibles:



DÉGAGEMENTS	
Installation	
Côtés	6 Po (152mm)
Arrière	6 Po (152mm)
Entrée	
En Caisse	40 Po (1016mm)
Déballé	38 Po (965mm)

MODELE	Largeur (L)	Tension	Charge Totale En kW	Charge Par Phase				Amperes Par Phase		Pds D'expédition
				X-Y	X-Z	Y-Z	X	Y	Z	
EGC-24R	24 Po (610mm)	208.0	8.60	2.60	3.00	3.00	22.3	23.3	25.0	41.3
				8.60	3.00	3.00	20.2	20.2	21.7	
EGC-36R	36 Po (914mm)	208.0	12.90	4.30	4.30	4.30	35.8	35.8	35.8	62.0
				4.30	4.30	4.30	31.0	31.0	31.0	
EGC-48R	48 Po (1219mm)	208.0	17.20	5.60	6.00	6.00	48.3	46.6	48.3	82.7
				5.60	6.00	6.00	41.9	40.4	41.9	
EGC-60R	60 Po (1524mm)	208.0	21.50	6.90	7.30	7.30	59.1	59.1	60.8	103.4
				6.90	7.30	7.30	51.2	51.2	52.7	
EGC-72R	72 Po (1929mm)	208.0	25.80	8.60	8.60	8.60	71.6	71.6	71.6	124.0
				8.60	8.60	8.60	62.1	62.1	62.1	
		240.0	25.89	8.60	8.60	8.60	62.1	62.1	62.1	107.5
		240.0	25.89	8.60	8.60	8.60	62.1	62.1	62.1	107.5



## DIMENSIONS ET SPECIFICATIONS

# TABLE DES MATIÈRES

2	INFORMATIONS IMPORTANTES
4	DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS
5	INTRODUCTION
5	Problèmes De Sécurité
6	INSTALLATION
6	Generalites
6	Degagements
6	Choix De L'emplacement
6	Roulettes
6	Ventilation
6	Connexions Electriques
7	Mise En Service
7	INSTRUCTIONS D'UTILISATION
7	Grils
7	Utilisation Du Gril
7	Eteindre Le Gril
7	Vérification De La Température Du Thermostat
9	ENTRETIEN ET NETTOYAGE
9	Sprepar Un Nouveau Gril
9	Stabiliser Le Gril
9	Nettoyage Général
9	Nettoyage De L'acier Inoxydable
9	Nettoyage Du Gril
10	Grill À Faire Et À Ne Pas Faire
10	Entretien
10	Sécurité

## **INFORMATIONS IMPORTANTES**

**AVERTISSEMENT**

Ce produit contient des produits chimiques reconnus par l'état de Californie comme causant le cancer et/ou des malformations congénitales ou d'autres problèmes de reproduction. L'installation et l'entretien de ce produit peut vous exposer aux poussières de laine de verre/fibres céramiques. L'inhalation de ces particules de laine de verre ou de fibres céramiques est reconnue par l'état de Californie comme causant le cancer.

General Inquiries 1-905-624-0260  
USA Sales 1-800-424-2411  
Canadian Sales 1-888-442-7526  
Canada or USA Parts/Service  
1-844-724-2273

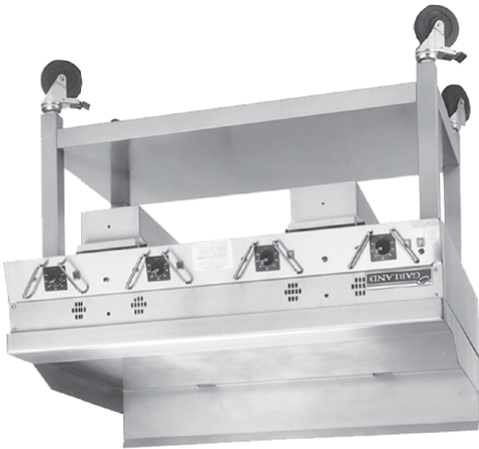
GARLAND COMMERCIAL RANGES, LTD.  
1177 Kamato Road, Mississauga, Ontario L4W 1X4  
CANADA  
Téléphone : 905-624-0260  
Télécopieur : 905-624-5669

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

**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.

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

LIRE TOUTES LES SECTIONS DU PRÉSENT MANUEL ET LE CONSERVER POUR S'Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT.  
CE PRODUIT A ÉTÉ HOMOLOGUÉ EN TANT QU'ÉQUIPEMENT PROFESSIONNEL DE CUISSON ET DOIT ÊTRE INSTALLÉ PAR DU PERSONNEL PROFESSIONNEL TEL QUE SPÉCIFIÉ.  
L'INSTALLATION ET LES CONNEXIONS DEVRONT ÊTRE CONFORMES AUX CODES EN VIGUEUR: AU CANADA - LE CODE CANADIEN DE L'ÉLECTRICITÉ, PARTIE 1 ET/OU LES CODES LOCAUX. AUX É.-U. - LE NATIONAL ELECTRICAL CODE ANSI / NFPA - ÉDITION EN VIGUEUR.  
VÉRIFIER QUE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE EST CONFORME AUX CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES FIGURANT SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE.



# MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION GRILS ÉLECTRIQUES DE PRODUCTION DESÉRIE ECG



A Weilbilt Brand

