

ASSUREZ-VOUS QUE L'ALIMENTATION ELECTRIQUE EST CONFORME
AUX SPECIFICATIONS ELECTRIQUES DE LA PLAQUE SIGNALETIQUE

L'INSTALLATION ET LE RACCORDEMENT DOIVENT ETRE CONFORMES AUX CODES
COURANTS.
AU CANADA - LE CODE CANADIEN EN ELECTRICITE PARTIE 1 ET/OU CODES LOCAUX.
AUX ETATS-UNIS - LE CODE NATIONAL EN ELECTRICITE ANS/NFPA - EDITION COURANTE.

**INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION
DES
CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES DE
RESTAURANT SÉRIE E680
CUISINIÈRES, FRITUSES ET GRILLOIRS
ÉLECTRIQUES SÉRIE 10
GRILLOIRS SÉRIE ER
FOURS ÉLECTRIQUES À CUIRE,
À ROTIR ET COMBINÉS
SÉRIE 2000**



**INSTALLATION INSTRUCTIONS
FOR**

**E680 SERIES
ELECTRIC RESTAURANT RANGES**

**10 SERIES
ELECTRIC RANGES, FRYERS AND BROILERS**

ER SERIES BROILERS

**2000 SERIES
ELECTRIC BAKE
ROAST AND COMBINATION OVENS**

THE INSTALLATION AND CONNECTION SHOULD COMPLY WITH CURRENT CODES.
IN CANADA - THE CANADIAN ELECTRICAL CODE PART 1 AND/OR LOCAL CODES.
IN U.S.A. - THE NATIONAL ELECTRICAL CODE ANSI/NFPA - CURRENT EDITION.

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

RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

RANGE GENERAL INSTALLATION

Carefully remove unit from crate or carton. All packing material should be removed from units. On stainless steel units the protective material covering the stainless steel should be removed.

All ranges are shipped from the factory with legs installed unless otherwise specified. When range is specified for dais or cove base mounting, range is shipped less legs.

Place range in desired position and level range. In the case of dais or cove base mounting, if the base on which the range is to be set is not level, range should be shimmed. Use a spirit level and level unit four ways; across the front and back, and down left and right edges.

1. On 10 SERIES models, remove banking bolts from the front and rear of the burner box section side.
2. Level all other units to the first unit, bolting each unit to the adjacent unit, using banking bolts (removed in 1 above).

BANKING STRIP – To prevent spill-overs from running down between units, a banking strip is provided, where possible. Place strip open side down where they meet. This strip directs spill-overs into the unit.

3. When spreader plates are installed between units, the spreader plate must be secured to each adjacent unit, at the front and rear, using banking bolts.

2000 SERIES ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Open bottom section crate and leg crate. Proceed with oven assembly as follows:

- (a) Fasten legs to base using ¼" hex head bolts, lock-washers and nuts provided
- (b) Ensure insulation is evenly spread and in proper position on top of lower unit.
- (c) Place 1" x 4" x 60" (25 mm x 100 mm x 1525 mm) long piece of lumber across rear top of oven to prevent stacks from misaligning.
- (d) Raise centre or top oven section up and on to lower oven section, sliding oven section forward until main sides of section engage behind oven front.
- (e) Remove piece of lumber and lower rear of oven section into position.
- (f) Secure left and right outside front corners of oven section using No. 10-24 x ½" flat head bolts supplied.

(g) Secure oven backs using six No. 10-½" truss head sheet metal screws supplied.

2. To connect section feed wires to main oven terminal block, refer to wiring diagram attached to the main terminal block.
3. With oven(s) in desired position, use a spirit level and level unit four ways; across front and back, and down left and right edges.
4. When two PIZZA OVENS (2001P) are stacked, remove top louvers on bottom oven. Assemble as illustrated in instructions found with stacking plates.

DO NOT, under any circumstances, connect the vent stack of the oven directly to the flue pipe or a vent system. If this is done, it seriously decreases the efficiency and will cause uneven heating of the section. If an outside flue connection must be made, a suitable hood placed 12" (305 mm) above the oven flue must be provided to prevent direct suction of air through the oven sections.

STEAM INJECTION (Optional Extra)

Steam is often used for the baking of hard rolls, French bread, Vienna bread and other hard crust breads. The steam provided inside the oven is a cloud of atmospheric steam or water vapour.

One quarter boiler h.p. for each bake deck is required at the steam inlet of the deck. It is important that the steam provided to the oven is low pressure (3 lbs. to 5 lbs. per sq. inch), (2100 kg/m² to 3500 kg/m²), and condensate must be drained from the steam line before it enters the oven.

The steam will be sufficiently saturated at this pressure to provide the vapour cloud effect that is needed to cover the top of the product.

When steam is required in the deck, it is recommended that the steam valve at the deck is only opened a half-turn for 3 to 5 seconds. The time will be determined by the operator. Allowing too much steam to enter the oven will produce a soggy product.

CUISINIÈRES – INSTALLATION GÉNÉRALE

1. Pour les appareils de la série 10, enlever les boulons d'alignement situés à l'avant et à l'arrière sur le côté de la boîte des brûleurs.

2. Niveler toutes les autres unités à la première, fixant chaque appareil à l'unité adjacente avec les boulons d'assemblage (retirés en 1).

COUVRE-JOINT – Pour éviter que les débordements ne dégoulinent entre les appareils, un couvre-joint est fourni quand son installation est possible. Placer la bande dans le joint, côté ouvert en bas. Celle-ci contiendra les débordements sur le dessus de l'appareil.

3. Lorsque des espaces sont logés entre les appareils, l'espaceur doit être fixé à chaque unité adjacente, à l'avant et à l'arrière, avec les boulons d'assemblage.

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE – SÉRIE 2000

2. Pour brancher les fils d'alimentation électrique du 2e pont à la borne du pont principal, référez-vous au schéma des connexions attaché à la borne principale.

3. Une fois le(s) four(s) en position, à l'aide d'un niveau à alcool, niveler ainsi: d'avant en arrière sur chaque côté et dans le sens transversal.

4. Pour l'installation d'un four à pizza (2001P) double, retirer les auvents situés sur le dessus du pont inférieur. Assembler tel que décrit et illustré sur le feuillet inclus avec les plaques de superposition.

NE JAMAIS sous aucun prétexte, brancher directement le tuyau d'échappement indirect du four à un tuyau de poêle ou à un système de ventilation. Ceci aurait pour effet de diminuer considérablement l'efficacité du four et provoquer une cuisson inégale. Si un raccordement extérieur doit être fait, on devra prévoir une hotte appropriée; installation à 12" (305 mm) au-dessus du conduit d'évacuation pour empêcher une suction d'air directe du four.

soit purgé pour éliminer l'eau de condensation accumulée, avant de laisser la vapeur pénétrer dans le four.

A cette pression, la vapeur sera suffisamment dense pour produire le nuage de vapeur requis pour couvrir le dessus du produit de cuisson.

Lorsque la vapeur est requise, il est recommandé d'ouvrir la soupape de vapeur d'un demi-tour, pendant 3-5 minutes. C'est à l'opérateur qu'il revient de régler la durée d'injection. Une trop importante admission de vapeur donnera un produit pâteux.

Retirer soigneusement l'appareil de son carton ou de sa caisse. Tout matériel d'emballage doit être enlevé. Pour les appareils en acier inoxydable, détacher également la pellicule protectrice recouvrant l'acier.

Toutes les cuisinières sont expédiées de l'usine munies de pattes, à moins d'une spécification contraire. Quand une base ou une niche (appareil encastéré) est prévue pour recevoir l'appareil, ce dernier sera livré sans patte.

Placer la cuisinière à l'endroit choisi et la mettre de niveau. Si la surface où doit reposer l'appareil, base ou niche, n'est pas à niveau, la cuisinière devra être mise d'aplomb avec une cale.

1. Ouvrir la caisse du pont inférieur du four et la caisse contenant les pattes. Assembler comme suit:

- a) Poser les pattes en utilisant les boulons à six pans ½", les bagues de blocage et les écrous fournis.
- b) Assurez-vous que l'isolant est en bonne position et également disposé sur le dessus du pont inférieur.
- c) Placer une longue planche de bois 1" x 4" x 60" (25 mm x 100 mm x 1525 mm) le long du dessus arrière du pont inférieur qui empêchera les ponts de fausser leur alignement.

- d) Soulever et déposer le pont moyen ou le pont supérieur sur le pont inférieur en le glissant vers l'arrière jusqu'à ce que les devantes soient enlignés.
- e) Retirer la planche et abaisser l'arrière du pont en position.
- f) Fixer les coins extérieurs avant des ponts avec les boulons à tête plate 10-24 x ½" fournis.
- g) Fixer les sections arrière des fours avec les six vis à métal en feuilles, à tête renforcée, 10½" fournies.

INJECTION DE VAPEUR (EN OPTION)

On utilise souvent la vapeur pour la cuisson de certains petits pains, du pain fragais et d'une variété de pains à croûte dure. La vapeur injectée à l'intérieur du four forme un nuage de vapeur atmosphérique ou de vapeur d'eau.

Un générateur de vapeur à haute pression, d'une capacité d'un quart de gallon, est requis pour chaque pont et doit être installé à l'orifice d'admission. Il est important que la vapeur injectée dans le four le soit à basse pression, 3-5 lbs/ps (2100-3500 Kg/m²) et que le conduit de vapeur

E680 AND 10 SERIES INSTALLATION OF BACKGUARD AND HIGH SHELF

Ranges ordered with backguards are shipped from the factory with backguard installed.

3. Place high shelf in position on top of unit. Secure with hex head bolts (removed in 2 above).

4. When high shelves are battered, the shelf side enclosures CANNOT be used between shelf sections.

For proper alignment, battered high shelves should be bolted together and front moulding strips interlocked with the moveable latch clips.

5. Replace front panels.

HIGH SHELF

1. Remove front panel.
2. Remove the two hex head bolts from the rear of each battered unit, where support brackets will be installed.

INSTALLATION OF RANGE MOUNT BROILER

1. Remove front panel.
2. Remove the four hex head bolts from the rear of unit range mount broiler is to be installed on.
3. Place range mount broiler in position on top of unit. Secure with hex head bolts (removed in 2 above).
4. Connect wires hanging loose behind the front panel (removed in 1 above) to the two wires brought through the top section of the range. Replace front panel.

NOTE:

When mounting a range mount broiler over an existing unit in the field, an independently fused connection must be made through the knock-out plate provided in the main back of the range mount broiler.

When mounting over an existing E686, special mounting brackets will be required. Install mounting brackets as illustrated in instructions found in range mount broiler.

SERIAL PLATE LOCATION

| | |
|--|--|
| 10 SERIES "R" MODELS (OVENS) | — Located directly behind lower front panel. |
| 10 SERIES "T" MODELS (MODULAR) | — Located directly behind the fuse cover. |
| 10-31 AND 10-70 FRYERS, 10-28 AND 10-29 ATTACHMENTS AND 10 SERIES "S" MODELS (STORAGE) | — Located on the upper front corner of the right hand cabinet liner. |
| ER-E680, ER-10 AND ERC BROILERS | — Located on broiler bottom (remove drip tray). |
| 10-33 BROILERS | — Located on the left hand drip tray guide. |
| E680 SERIES | — Located directly behind the circuit breaker cover. |
| 2000 SERIES | — Attached to inside of control panel of lower oven section. |

WALL CLEARANCE

Do not install closer to a wall of combustible material than:

| | SIDES | BACK |
|----------------------------------|-------------|-------------|
| 10 SERIES RANGES AND ATTACHMENTS | 3" (76mm) | 1½" (38mm) |
| 10 SERIES FRYERS | 0" | 0" |
| 10 SERIES BROILERS | 4½" (114mm) | 1" (25mm) |
| E680 SERIES | 2" (51mm) | 2" (51mm) |
| GRIDDLES | 2" (51mm) | 2" (51mm) |
| HOT TOPS | 6" (152mm) | 2" (51mm) |
| 2000 SERIES | 0" | 0" |
| | LEFT | RIGHT |
| ER-E680 AND ER-10 BROILERS | 7" (178mm) | 4½" (114mm) |
| ERC BROILERS | 7" (178mm) | 2½" (64mm) |
| | | 1½" (38mm) |
| | | 2" (51mm) |

| | | |
|------------------------------------|-------------|------------|
| — Grilloirs ER-E680 et ER-10 | 7" (178mm) | 7" (178mm) |
| — Grilloirs ERC | 4½" (114mm) | 2½" (64mm) |
| — Série 2000 | 0" | 0" |
| — Série E680 — Plaques à bouillir | 6" (152mm) | 0" |
| — Série E680 — Plaques à frite | 2" (51mm) | 2" (51mm) |
| — Série E680 | 2" (51mm) | 2" (51mm) |
| — Série 10 — Grilloirs | 4½" (114mm) | 1" (25mm) |
| — Série 10 — Friteuses | 0" | 0" |
| — Série 10 — Cuisinière et annexes | 3" (76mm) | 1½" (38mm) |

Ne pas installer près d'un mur combustible à une distance inférieure à:

| | | |
|------------------------------------|-------------|------------|
| GAUCHE | 7" (178mm) | 1½" (38mm) |
| — Grilloirs ERC | 4½" (114mm) | 2" (51mm) |
| — Série 2000 | 0" | 0" |
| — Série E680 — Plaques à bouillir | 6" (152mm) | 2" (51mm) |
| — Série E680 — Plaques à frite | 2" (51mm) | 2" (51mm) |
| — Série E680 | 2" (51mm) | 2" (51mm) |
| — Série 10 — Grilloirs | 4½" (114mm) | 1" (25mm) |
| — Série 10 — Friteuses | 0" | 0" |
| — Série 10 — Cuisinière et annexes | 3" (76mm) | 1½" (38mm) |

ESPACE DE DEGAGEMENT

Série 10 — Modèles 'R' (avec four): Directement derrière le panneau inférieur avant.
Série 10 — Modèles 'T' (modulaires): Sur la face inférieure du couvercle de la borne.
Friteuses — Modèles 10-31 et 10-70, annexes, modèles 10-28 et 10-29 et série 10 — modèles 'S' (avec cabinet): A l'intérieur, dans le coin supérieur droit.
Série E680 — Sur la face inférieure du panneau des coupes-circuits.
Série 2000: Au panneau de contrôle du pont inférieur.

EMPLACEMENT DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE

1. Retirer le panneau avant.
 2. Dévisser et enlever les quatre boulons à six pans à l'arrière de l'unité sur lequel le grilloir de cuisinière doit être monté.
 3. Placer le grilloir de cuisinière en position au-dessus de l'appareil. Remettre les boulons (retirés en 2.) et visser fermement.
 4. Connecter les fils qui pendent derrière le panneau avant (retiré en 1.) aux deux fils qui ont été sortis par le dessus de la cuisinière. Reposer le panneau avant.
- Pour l'installation d'un grilloir de cuisinière sur les lieux, au-dessus d'une cuisinière existante, un branchement indépendant, à une borne, doit être fait en défonçant la rondelle découpée à l'arrière du grilloir de cuisinière.
- Pour l'installation sur une cuisinière existante, modèle E686, des crochets de support spéciaux seront requis. Poser ces crochets tel qu'illustré sur la feuille d'instructions incluse dans le grilloir de cuisinière.

NOTE:

INSTALLATION DU GRILLOIR DE CUISINIÈRE

1. Retirer le panneau avant.
 2. Dévisser et enlever les deux boulons à six pans situés à l'arrière de l'unité, là où les crochets de support seront posés.
 3. Placer la tablette en position au-dessus de l'appareil. Remettre les boulons (retirés en 2.) et visser fermement.
 4. Lorsque les tablettes sont installées sur des appareils formant un bloc de cuisson, NE PAS INSTALLER les moulures latérales aux bouts de chaque tablette.
 5. Reposer les panneaux avant.
- Pour un bon alignement, les tablettes agencées seront vissées les unes aux autres et les moulures de devant assemblées avec des clenches de blocage.

TABLETTE SUPÉRIEURE -

Quand une cuisinière est commandée avec dossier, celui-ci est monté sur l'appareil en usine.

INSTALLATION DU DOSSERET OU DE LA TABLETTE SUPÉRIEURE SÉRIES E680 ET 10

SUPPLY CONNECTION

For supply connection use wire suitable for:

| | |
|---|---------|
| 10 SERIES RANGES, ATTACHMENTS AND BROILERS (EXCEPT 10-33 SERIES BROILERS) | — 90°C |
| ER-E680, ER-10 AND ERC BROILERS | — 90°C |
| 10-33 SERIES BROILERS | — 110°C |
| 10 SERIES FRYERS AND 2000 SERIES OVENS | — 60°C |
| E680 SERIES GRIDDLES AND HOT TOPS | — 75°C |

TERMINAL BLOCK LOCATION

Electrical connection may be made through the knockout at rear or bottom of unit to the terminal block located:—

10 SERIES RANGES AND ATTACHMENTS — on main bottom behind lower front panel. Access to the terminal block is gained by removing two 10-24 thumb screws securing lower front panel. Remove lower front panel. Remove the self tapping screw securing the terminal block cover. Remove the terminal block cover.

10-31 FRYERS — on main bottom rear of cabinet. Access is gained by removing four 10-24 hex nuts securing terminal block cover. Remove terminal block cover.

10-70 FRYER — directly behind the switch panel. Access is gained by removing two screws securing terminal

block cover patch, located on right side of drip tray. Remove terminal block cover patch.

10 SERIES BROILERS — directly behind switch panel. Hinge switch panel down.

10 SERIES "T" MODELS — Directly behind circuit breaker cover. Access is gained by raising the lower front panel and removing the 10-24 hex nuts securing the circuit breaker cover to the main bottom. Remove the circuit breaker cover.

2000 SERIES OVENS — directly behind switch panel on main bottom. Hinge switch panel open.

E680 SERIES — on main back upper right corner. Access is gained by removing two screws securing terminal block cover patch to wall shield. Remove terminal block cover patch.

SINGLE AND THREE PHASE CONNECTION

The unit has been wired as specified on the factory order and the rating plate is stamped with this information.

If necessary to change the phase, refer to wiring diagram attached to main terminal block, or refer to rating plate.

10 SERIES AND 2000 SERIES OVENS

Top and bottom heating units are each operated by a three heat heavy duty reversible switch. An oven thermostat with pilot light is also provided. The thermostat maintains the temperature and the switches determine the source of heat.

Turn top heating unit to HIGH. Turn bottom heating unit

to HIGH. Set oven thermostat to desired temperature. Pilot light will now come ON. When desired temperature is reached, pilot light will go OFF. At this time top heating unit switch may be turned OFF or set as desired. Bottom heating unit switch may be left at HIGH or adjusted as desired.

E680, 10 AND 2000 SERIES OVEN THERMOSTAT CALIBRATION

All electric ovens are equipped with snap action thermostats. Field calibration is seldom necessary and should not be resorted to unless experience with cooking results definitely proves that the control is not maintaining the

temperature to which the dial is set. To check oven temperature when calibrating, use only a reliable mercury thermometer or preferably an oven pyrometer.

FOURS – SERIES 10 ET 2000

Si un changement de phase s'avère nécessaire, réterminez vous au schéma de branchement situé sur la plaque à bornes maîtresse ou à la plaque signalétique.

Le montage électrique est conforme aux spécifications de la commande reçue en usine et apparaît sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil.

CONNECTIONS MONOPHASEE ET TRIPHASEE

Fours, série 2000 — Directement derrière le panneau disjoncteur situé dans le fond du pont. Ouvrir le panneau. Sur le panneau arrière, dans le coin supérieur droit. Pour atteindre la plaque à bornes, enlever les deux vis qui retiennent le placard de raccordement recouvrant la plaque, à l'isolant. Retirer le placard.

Fours, série 10 — Directement derrière le panneau disjoncteur. Pour atteindre la plaque à bornes, lever le panneau inférieur avant et retirer les vis à alilettes 10-24 retenant le couvercle du panneau d'isolation au fond de l'appareil puis enlever le couvercle.

Grilloirs, série 10 — Directement derrière le panneau disjoncteur. Rabattre le panneau vers l'avant.

Modèles "T", série 10 — Directement derrière le couvercle du panneau disjoncteur. Pour atteindre la plaque à bornes, enlever les deux vis à alilettes 10-24 retenant le panneau inférieur avant puis retirer ce panneau. Retirer aussi la vis fixant le couvercle de la plaque à bornes et retirer le couvercle.

Friteuses, modèles 10-31: Dans le fond du cabinet. Pour atteindre la plaque à bornes, enlever le couvercle de la plaque et retire le couvercle.

Friteuses, modèle 10-70: — Directement derrière le panneau disjoncteur. Pour atteindre la plaque à bornes, enlever les deux vis qui retiennent le placard de raccordement de la plaque à bornes, et retirer le placard.

cordement recouvrant la plaque située à droite du tiroir à résidus, et retirer le placard.

Pour le branchement, défoncer la rondelle découpée à l'arrière de chaque appareil et connecter le câble électrique à la plaque à bornes située:

90°C — Série 10 — Cuisinières, annexes et grilloirs (Sauf Série 10-33)

90°C — Grilloirs ER-E680, ER-10 et ERC

110°C — Série 10-33

60°C — Friteuses et fours (série 2000)

75°C — Plagues à frite et plaques à bouillir

EMPLACEMENT DE LA PLAQUE A BORNES

Pour les raccordements, utiliser des câbles électriques pouvant supporter des températures maximums de:

CABLES ELECTRIQUES

Les éléments du haut et du bas du four sont chacun opérés par un commutateur réversible à 3 positions. L'appareil est également équipé d'un thermostat de four avec lampe-témoin. Le thermostat a pour fonction de maintenir constante la température alors que les interrupteurs contrôlent l'alimentation électrique.

Allumer l'élément du haut et tourner à 'HIGH', régler le thermostat du four à la température désirée; la lampe-témoin s'allumera au même moment. Au moment où la température désirée sera atteinte, la lampe-témoin s'éteindra. A ce stade, l'élément du haut pourra être allumé et réglé tel que désiré et l'élément du bas laissé à 'HIGH' ou réglé au choix.

CALIBRAGE DU THERMOSTAT DU FOUR — SERIES E680, 10 & 2000

- Tous les fours électriques sont équipés de thermostats à dé clic instantané.
- Il est rarement nécessaire de recalibrer le thermostat sur les lieux à moins que de mauvais résultats culinaires ne montrent clairement que le contrôle est décalibré.
- Pour calibrer le thermostat du four, utiliser un thermomètre à mercure précis ou de préférence un pyromètre pour four. Pour vérifier le calibrage, procéder comme suit:
1. Placer le pyromètre ou le thermomètre à mercure au centre du four.
 2. Tourner le contrôle thermostatique à 400°F (204°C) et laisser la température se stabiliser. Laisser le contrôle effectuer deux cycles complets avant de procéder au test de lecture.
3. Prendre une lecture au moment où le contrôle S'ETEINT et de nouveau au moment où il se RALLUME tel que signalé par la lampe-témoin.
4. Si la MOYENNE des deux lectures, celle du pyromètre et celle du thermostat, s'écarte de plus de 15°F (8°C), c'est le signe que le thermostat est désajusté. Recalibrer comme suit:
5. Retirer soigneusement le bouton de contrôle sans déranger l'ajustement.
 6. Tenir la tige du thermostat en place et à l'aide d'un tournevis, tourner la vis de calibrage à l'intérieur de la tige dans le sens horaire pour diminuer et dans le sens antihoraire pour augmenter la température.
- Exemple: ¼ de tour = 35°F (19,5°C).
7. Replacer le cadran et répéter les étapes de 1 à 4 afin de vous assurer que l'ajustement est précis.

PLAQUES A FRIRE

- Les plaques à frite sont munies de thermostats à dé clic instantané. Il est rarement nécessaire de recalibrer le thermostat sur les lieux à moins que de mauvais résultats culinaires ne montrent clairement que le contrôle est décalibré.
1. Utiliser un appareil de calibrage (pyromètre) avec thermocouple (type à disque) ou un thermomètre précis (type de surface).
- NOTE: Une goutte d'huile sur la surface du disque permettra un meilleur contact.
2. Tourner tous les boutons de contrôle à 350°F (177°C). Laisser les contrôles effectuer deux cycles complets pour permettre à la température de se stabiliser puis procéder au test de lecture.
 3. Après le deuxième cycle, au moment où le contrôle s'éteint, prendre une lecture en appuyant fermement le
3. Prendre une lecture au moment où le contrôle S'ETEINT et de nouveau au moment où il se RALLUME tel que signalé par la lampe-témoin.
4. Si la MOYENNE DES DEUX TEMPERATURES enregistrées devrait être entre 335°F (168°C) et 365°F (185°C). Si l'écart entre les deux lectures, celle du pyromètre et celle du thermostat est supérieur à la MOYENNE requise, recalibrer ainsi:
4. Retirer le cadran en vous assurant que le réglage n'est pas dérangé.
 5. Tenir la tige du thermostat en place et à l'aide d'un tournevis, tourner la vis de calibrage à l'intérieur de la tige dans le sens horaire pour diminuer et dans le sens antihoraire pour augmenter la température.
- Exemple: ¼ de tour = 35°F (19,5°C).
6. Remettre le cadran en place et répéter les étapes de 1 à 3 pour vous assurer que l'ajustement est précis.

FRIEUSES — SERIE 10

1. Avant de quitter l'usine, la friteuse a été testée et le thermostat calibré avec le réservoir rempli d'huile; en conséquence, il est nécessaire de nettoyer celui-ci avant d'y verser le composé de friture.
2. Si un composé liquide de friture est utilisé, remplir le réservoir jusqu'à la marque de niveau.
3. Si l'on utilise un composé solide, mesurer 30 lbs (126 kg) de gras dans le réservoir. ASSUREZ-VOUS QUE L'ELEMENT EST BIEN TASSE AUTOUR DE LA FRIEUSE. Tourner le cadran du thermostat à 250°F (121°C) jusqu'à ce que suffisamment de gras ait fondu pour recouvrir complètement l'élément.

10 SERIES FRYERS

1. Before leaving the factory, the fryer was tested and thermostat calibrated with oil in the fry tank; therefore, it is necessary to clean the fry tank before filling with frying compound.
- Use detergent or other cleaning agents with hot water. Thoroughly rinse and dry tank. Fryer is now ready to be filled.
2. If liquid frying compound is used, fill tank to 'FULL' mark stamped on tank.

CALIBRATION INSTRUCTIONS

1. Suspend thermometer or thermocouple in the middle of the fry tank, approximately 1½" (38mm) deep.
2. Allow control to cycle at least four times.
3. When the control just cycles 'OFF' after the four cycles,

compare reading of thermometer or thermocouple with thermostat setting.

4. If the two do not agree (plus or minus 10°F (5°C), carefully remove the thermostat dial, not disturbing dial setting.

GRIDDLES

Griddles are equipped with snap action thermostats. Field calibration is seldom necessary and should not be resorted to unless cooking results definitely proves that the control is not maintaining the temperature to which the dial is set.

CALIBRATION INSTRUCTIONS:

1. Use a test instrument (pyrometer) with special disc type thermocouple or reliable "surface" type thermometer. (NOTE: a drop of oil on face of disc will provide better contact.)
2. Turn all temperature control dials to 350°F (177°C). In order to allow griddle temperature to stabilize, the controls must be allowed to cycle twice before taking a test reading.

3. Check temperature reading when control just cycles 'OFF' by placing sensor firmly on griddle surface, directly above sensing bulb of control. Reading of test instrument should be between 335°F (168°C) and 365°F (185°C).

If dial does not agree with test instrument reading within the above limits, calibrate as follows:

4. Carefully remove the thermostat dial, not disturbing dial setting.
5. Hold dial shaft steady and with a screw driver turn calibration screw, located inside the dial shaft, clockwise to decrease and counter-clockwise to increase the temperature.
EG: ¼ turn = 35°F (19.5°C)
6. Replace thermostat dial and repeat steps 1 through 3 to verify correct adjustment has been made.

4. Carefully remove the thermostat dial, not disturbing dial setting.

5. Hold dial shaft steady and with a screw driver, turn calibration screw, located inside the dial shaft, clockwise to decrease and counter-clockwise to increase the temperature.

EG: ¼ turn = 35°F (19.5°C)

6. Replace thermostat dial and repeat steps 1 through 3 to verify correct adjustment has been made.

5. Hold dial shaft steady and with a screw driver turn calibration screw, located inside the dial shaft, clockwise to decrease and counter-clockwise to increase the temperature.

EG: ¼ turn = 30°F (17°C)

6. Replace thermostat dial and repeat steps 1 through 4 to verify correct adjustment has been made.

BREAK-IN PROCEDURE FOR 2000 SERIES CORE PLATES

It is strongly recommended that 2000 Series ovens supplied with core plates be put through a break-in period to eliminate possible warpage of the core plates caused by moisture absorption.

This action need only be carried out once providing ovens are used daily however, if ovens are left idle for an extended

period of time allowing core plates to absorb moisture, the following procedure must be carried out:

Turn top and bottom heat selector switches to HI, set thermostat to 300°F (149°C) maximum and allow oven to operate (without product in oven), for approximately 8 hours.

CLEANING PROCEDURE FOR 2000 SERIES CORE PLATES

1. Set thermostat dial to 550°F (288°C) at the end of the cooking day and allow to cycle for one hour.

2. When the oven has cooled, the residue will have carbon-

ized and can be removed by sweeping with a stiff wire brush.

3. Stubborn residue can be loosened with a scraper.

Continuous product improvement is a Garland policy, therefore specifications and design are subject to change without notice.

GARLAND COMMERCIAL RANGES LIMITED
1177 Kamato Road, Mississauga, Ontario L4W 1X4
Phone: 416/624-0260 Fax: 416/624-5669
Toll Free Fax: 1-800-361-7745 (In Canada Only)

DISTRIBUTED BY:

Sales and service in the United Kingdom by
GARLAND CATERING EQUIPMENT LIMITED
Swallowfield Way, Hayes, Middlesex UB3 1DQ
Telephone: 081-561-0433 Fax: 081-848-0041

GARLAND, CUISINIÈRES COMMERCIALES LTÉE
436 rue Isabey, Ville St-Laurent, Québec, Canada H4T 1V3
Téléphone: 514-735-6271 Fax: 514-342-8514
Numéro De Fax Sans Frais : 1-800-361-7745
[Au Canada Seulement]

DISTRIBUÉ PAR :

L'amélioration constante des produits est notre politique, donc les spécifications et dessins sont sujets à changement sans préavis.

MÉTHODE DE NETTOYAGE POUR LES PLAQUES DE FOUR POUR LA SÉRIE 2000

1. En fin de journée, régler le cadran du thermostat à 550°F (288°C) et allouer une heure pour le cycle.
2. Lorsque le four est refroidi, le résidu aura carbonisé et pourra être enlevé en frottant avec une brosse en fil de fer.
3. Le résidu tenace peut être décollé avec un grattoir rigide.

Sur fours Série 2000 fournis avec foyer en pierre, il est fortement recommandé de soumettre ces foyers à une période de rodage afin d'éliminer la possibilité de gauchissement, causé par l'absorption d'humidité.
Si les fours sont utilisés quotidiennement, le rodage se fera une fois seulement; cependant, si les fours demeurent inactifs pendant une longue période, les foyers en pierre

PROCÉDURE DE RODAGE POUR FOYERS SÉRIE 2000

1. Immerger un thermomètre ou un thermocouple au centre du réservoir à environ 1 1/2" (38 mm) de profondeur.
2. Laisser le contrôle effectuer au moins 4 cycles complets.
3. Quand le contrôle se rallume après le 4e cycle, comparer la lecture du thermomètre ou du thermocouple à la température indiquée au thermostat.
4. S'il y a un écart (de plus ou de moins 10°F - 5°C) retirer soigneusement le cadran, sans déranger l'ajustement.

5. Tenir la tige du thermostat en place et à l'aide d'un tournevis, tourner la vis de calibrage à l'intérieur de la tige dans le sens horaire pour diminuer et dans le sens anti-horaire pour augmenter la température.
Exemple: ¼ de tour = 30°F (17°C).

6. Remplacer le cadran du thermostat et répéter les étapes de 1 à 4 afin de vous assurer que l'ajustement est précis.

TEST DE CALIBRAGE

4. Il est rarement nécessaire de recalibrer le thermostat sur les lieux à moins que de mauvais résultats culinaires ne montrent clairement que le contrôle est décalibré.