



# INSTALLATION AND OPERATION MANUAL

## “THE MASTER” HALF SIZE ELECTRIC CONVECTION OVEN



**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 The information contained herein, (including design and parts specifications), may be superseded and is subject to change without notice.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 INDUSTRIES, LLC  
185 East South Street  
Freeland, Pennsylvania 18224  
Phone: (570) 636-1000  
Fax: (570) 636-3903

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

## **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.**

**Keep appliance area free and clear of combustibles.**

# TABLE OF CONTENTS

<b>IMPORTANT INFORMATION</b> .....	<b>2</b>
<b>DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS</b> .....	<b>4</b>
<b>INTRODUCTION</b> .....	<b>5</b>
Rating Plate.....	5
Power Failure .....	5
<b>INSTALLATION</b> .....	<b>5</b>
Clearances.....	5
Installation of Ovens Equipped with Casters.....	5
Installation of Double Deck Models .....	5
Ventilation.....	6
Electrical Connections.....	6
<b>OPERATING INSTRUCTIONS</b> .....	<b>7</b>
Master 200 Solid-State Control with Timer .....	7
Modes .....	7
Fan Speed .....	7
Cool Down.....	7
Temperature .....	7
Timer .....	8
Master 450 Electronic Control with Cook-N-Hold .....	8
Modes .....	8
Controller Keys.....	8
Fahrenheit/Celsius.....	9
Operating the Controls .....	9
Cook-N-Hold Operation .....	9
Setting Setback Feature .....	9
<b>PERFORMANCE RECOMMENDATIONS</b> .....	<b>10</b>
<b>PROBLEM/SOLUTIONS</b> .....	<b>11</b>
<b>COOKING GUIDE</b> .....	<b>12</b>
<b>COOK AND HOLD</b> .....	<b>13</b>
<b>MAINTENANCE AND CLEANING</b> .....	<b>14</b>
Break-In Period .....	14
Exterior Cleaning .....	14
Interior Cleaning.....	14
Fan Area Maintenance .....	14
Motor Care .....	14

# DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS

Model #	Interior Dimensions (per deck)			Shipping Information	
	Width	Height	Depth	Lbs/Kg	Cu Ft
MCO-E-5	15-1/2" (393mm)	20" (510mm)	21" (525mm)	290/130	38.5
MCO-E-25	15-1/2" (393mm)	20" (510mm)	21" (525mm)	580/260	77

Package	Total kW	Nominal Amperes Per Line							
		208V/1Ph	240V/1Ph	208V/3Ph			240V/3Ph		
				X	Y	Z	X	Y	Z
Standard	5.6	26	22	23	12	14	20	12	14
Option	7.5	37	32	22	21	22	20	18	19

Electrical specifications include motor requirements.

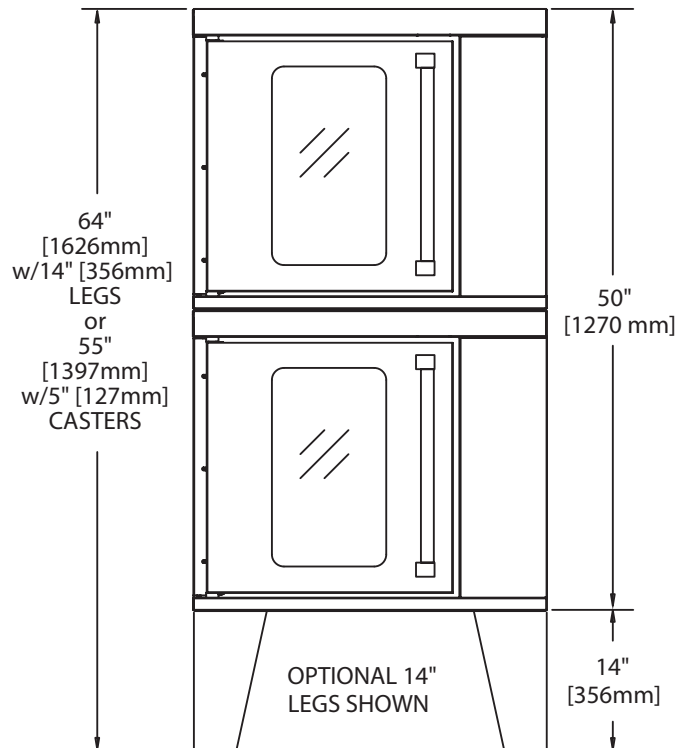
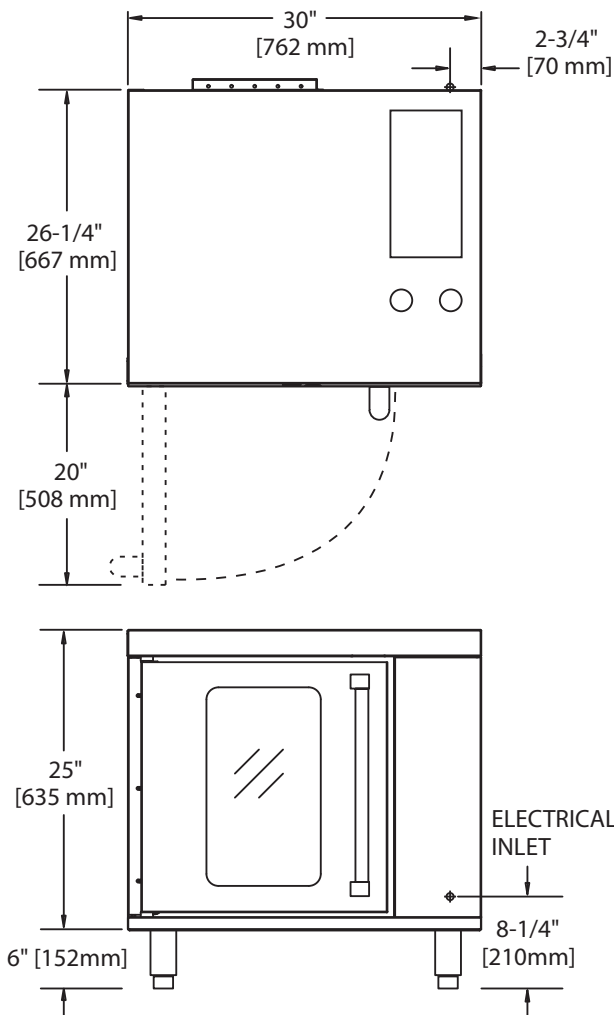
Other voltage options available upon request:

220/380 4-wire 50Hz

240/415 4-wire 50Hz

NOTE: Double decks ovens are provided with individual supply connections.

Installation Notes:			
Combustible Wall Clearances			
Sides	2" (52mm)	Back	0" (0mm)
Entry Clearance			
Crated		Uncrated	
37" (940mm)		31" (737mm)	



# INTRODUCTION

Like any other fine, precision built appliance, the Master Half Size Electric Oven should be given regular care and maintenance. Periodic inspections by your dealer or a qualified service agency is recommended.

## Rating Plate

When corresponding with the factory or your local authorized factory service center regarding service problems or replacement parts, be sure to refer to the particular unit

by the correct model number (including the prefix and suffix letters and numbers) and the warranty serial number. The rating plate located on the backside of the control panel contains this information.

## Power Failure

In the event of a power failure, no attempt should be made to operate this oven.

# INSTALLATION

## Clearances

Combustible and Non-Combustible Wall Clearance:

Side: 2.0" (52mm)

Rear: 0.0" (0mm)

Note: Adequate clearance must be provided for servicing and proper operation.

**WARNING:** Care must be taken in installation to allow for airflow around units, especially when placed near other heat producing sources. A 4" spacing is recommended for the control side of the oven from other heat producing sources.

## Installation of Ovens Equipped with Casters

- A. For an appliance equipped with casters, the installation shall be made with a connector that complies with the Standard for Connectors for Movable Appliances, ANSI Z21.69. Adequate means must be provided to limit the movement of the appliance without depending on the connector wiring.
- B. The front casters of the unit are equipped with brakes to limit the movement of the oven without depending on the connector wiring to limit the appliance movement.

- C. The restraint can be attached to the unit near the electric inlet. If the restraint is disconnected, be sure to reconnect the restraint after the oven has been returned to its originally installed position.

## Installation of Double Deck Models

- A. Position insert in bottom leg opening and tap insert up into leg until it seats at collar. Attach six inch (6") legs to lower oven section. Raise unit or lay on its left side. Place the front legs on the oven so as to line up with four (4) attaching bolt holes. Secure leg to oven frame using (4) 3/8-16 x 3/4 bolts and washers provided. Repeat at rear of unit.
- B. Remove lower front cover of top deck (located under oven doors). Raise top deck into place and line up body sides and back of the unit. Fasten the rear of the units together, with the stacking bracket, using (6) 1/4-20 machine screws, lock washers and nuts, (provided).
- C. Check leveling of unit four (4) ways (using a common carpenter's level on the rack inside the oven).
- D. Maintain clearance from combustibles.

**CAUTION:** Disconnect Both Units from electrical Supply Before Servicing.

# INSTALLATION Continued

## Ventilation

**WARNING:** Inadequate ventilation may result in a high ambient temperature at the rear of the oven. Excessive ambient temperature can cause tripping of the blower motor's thermal overload protection device. This condition must be corrected immediately to avoid damage to the blower motor.

**IMPORTANT :** Large objects should not be placed in front of this oven, which would obstruct the airflow through the front. Objects should not be placed on main top rear of oven while in use. This could obstruct the venting system of the units.

## Electrical Connections

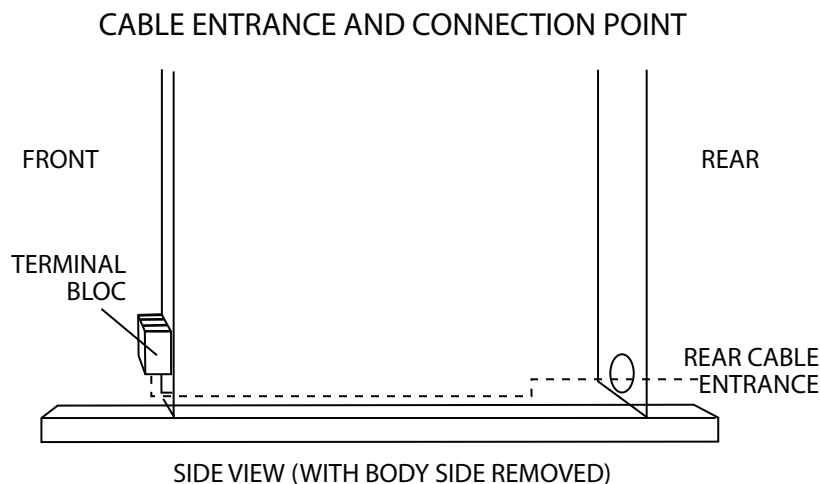
Before attempting the electrical connection, the rating plate should be checked to ensure that the unit's electrical characteristics and the supply electrical characteristics agree.

Installation of the wiring must be made in accordance with U.L. 197 Commercial Electric Cooking Appliance Standards, Local and/or National Electrical Code, ANSI/NFPA 70-1990.

1. Switch panel size
2. Overload protection
3. Wire type
4. Wire size
5. Temperature limitations of the wires
6. Method of connection (Cable, Conduit, etc.)

The service line will enter through the rear of the unit and is to be connected to the terminal block (see diagram below). The terminal block is accessed by removing the lower front cover. Removal of the body side is not necessary.

Input voltage and phasing must match the units voltage and phasing. Wiring diagram is attached to the main back of each oven. Visually check all electrical connections. Energize electric service to units. The range is wired standard for three phase connections. If it is necessary to change to single phase, please refer to wiring diagram attached to the rear of the oven. Service and unit voltage must agree.



# OPERATING INSTRUCTIONS

## Master 200 Solid-State Control with Timer

### Modes

#### In Off Mode

When the oven is off, there are no lights or indicators.

#### Start Up

Press the Cook/Off/Cool Down rocker switch to the "Cook" position. The green lamp indicating the oven is powered in cook mode.

The oven will begin to heat to the temperature set on the thermostat dial. The amber lamp will light indicating the heat is active. As the heat cycles on and off to maintain the set temperature this light will go on and off accordingly.

The door must be closed for the oven to operate in cook mode. Opening the door will cause the heat to stop and the motor and fan will shut off. This is a safety feature.

#### Fan Speed

The fan speed can be either high (1725RPM) or low (1140RPM). The fan speed is controlled by the left rocker switch marked high and low.

#### Cool Down

Pressing the Cook/Off/Cool down rocker switch to the Cool down position activates the fan and motor to cool the oven cavity. The door must be open slightly for the fan and motor to start. The heat is not active in this mode.

Optimal cool down will be achieved with the door open slightly. Opening the door too far will shut the fan and motor off. This is a patented safety feature.

Pressing the button to the OFF position cancels the cool down and turns the oven off.

#### Temperature

The temperature range is from 150° to 500°F (66°C) to 250°C) is controlled by rotating the temperature dial and aligning the indicator to the desired temperature.



# OPERATING INSTRUCTIONS Continued

## Timer

The timer is set by rotating the dial clockwise aligning the indicator to the desired time cycle. The timer will count down from 2 minutes to 60 minutes. At the end of the timing cycle the buzzer will sound. The buzzer is turned off by rotating the dial counter-clockwise to the off position.

NOTE: Timer does not control heat

## Master 450 Electronic Control with Cook-N-Hold

### Modes

#### In Off Modes:

When the controller is off, the display will show "OFF". Pressing the ON/OFF key will activate the controller into Start Up Mode.

#### On Start Up:

In Start Up mode, the controller will heat to the last set temperature, time and fan speed. The factory defaults are 350°F (177°C), 30 minutes and low fan speed. The display will indicate "LO" when the oven is below the set temperature. When the oven cavity reaches the set temperature and is ready for operation the display will indicate "LOAD".

NOTE If the oven temperature goes above the requested temperature the display will indicate "HI". If the oven temperature goes above 575° (302°C) the display will indicate "HELP" and an audible signal will sound. *This is a safety feature.*

If the door is opened during a Cooking mode, the fan and heat will stop, and the display will indicate "DOOR" until the door is closed. *This is a patented safety feature.*

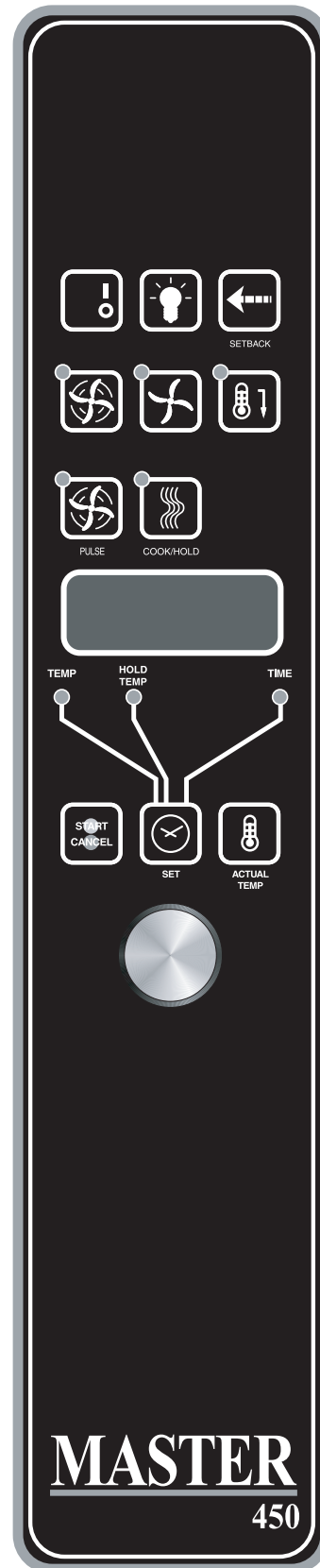
Pressing the **ACTUAL TEMP** key will display the actual oven temperature in 5° increments.

### Controller Keys

Pressing the ON/OFF key will activate the oven.

Pressing the **LIGHT** key will turn the lights on for 30 seconds. The lights will work if the controller is in the OFF mode. When the door is opened, the light will come on and stay on for 30 seconds.

Pressing the **FAN HIGH** key will activate the lower fan speed and light its LED.





# OPERATING INSTRUCTIONS Continued

Pressing the **FAN LOW** key will activate the lower fan speed and light its LED.

Pressing the **FAN PULSE** key will activate the lower fan speed and light its LED. The fan will be active for 30 seconds then off for 30 seconds, and continues this cycle.

Pressing the **SETBACK** key will cool the oven cavity to a preprogrammed temperature (factory set at 250°F [121°C]). The oven will automatically go into Setback mode after the pre-programmed non usage time, (see 'Changing Factory Setback Program'). The display will indicate "**SETB**". This is an energy-saving feature.

Pressing the **COOL DOWN** key will deactivate the heat, turn the fan on high and light its LED. This display will indicate "**OPEN DOOR**" if the door is closed, prompting the user to open the door slightly. With the door open slightly the display will indicate "**COOL**". The Cool down will operate when the door is closed or opened slightly. **Optimal cool-down will be achieved with the door open slightly.** When the door opens wider, the Cool Down mode will deactivate and the display will indicate "**DOOR**". *This is a patented safety feature.* Pressing the **COOL DOWN** key again will turn the LED off and stop this mode. Pressing the **ON/OFF** key will also cancel Cool down. Cool Down is not active during a cook.

When the **ON/OFF** switch is pressed to turn the oven off and the oven is above 200°F (93°C), the oven will go into an **Auto cool Down mode**. In Auto cool Down, the oven will run the fan on high until the oven cavity drops below 150°F (66°C). During this time the display will indicate "**AUTO**". When the oven temperature drops below 150°F (66°C) the oven turns off. *This feature protects the oven motor from premature failure.* **Optimal cool-down will be achieved with door open slightly.**

## Fahrenheit/Celsius

Factory default is Fahrenheit (F). To change to Celsius (C), press and hold in the "Phantom Key" located to the right of "Cook/Hold" key. "F" appears in the display. Continue to hold until "C" is displayed and then release the "Phantom key".

## Operating the Controls

Setting the cook temperature and time are done in the same manner. Pressing the **SET** key will light the **TEMP** LED. The operator then sets the temperature by rotating the dial on the controller until the desired temperature is shown on the display. Pressing the **SET** key a second time lights the **TIME** LED and allows the operator to select the desired cook time as shown on the display. Pressing the **SET** key a third time ends the programming.

Pressing the **START/CANCEL** key will start the timing cycle. The display will count down from the **SET** time in minutes and seconds (solid colon) or hours and minutes (blinking colon) then minutes and seconds. When the cycle is completed, processing this key will also cancel the "**DONE**" prompt. To cancel a timing cycle in progress, press and hold the **START/CANCEL** key for 3 seconds.

## Cook-N-Hold Operation

Pressing the **COOK/HOLD** (450 and 455 Controllers Only) key activates the Cook-N-Hold mode and lights its LED. To verify the proper hold temperature has been selected, press the **SET** key twice. The display will show the hold temperature. At the end of the cook cycle, an audible alarm will sound, the display will flash "**DONE**" and sound an audible signal for 3 seconds, after which the display will change to "**HOLD**" and the oven will switch to the programmed hold temperature.

Setting the cook temperature, hold temperature and time are done in the same manner. Pressing the **SET** key will light the **TEMP** LED. The operator then sets the temperature by rotating the dial on the controller until the desired temperature is shown on the display. Pressing the **SET** key a second time will light the **HOLD** LED and allows the operator to select the desired hold temperature as shown on the display. Pressing the **SET** key a third time lights the **TIME** LED and allows the operator to select the desired cook time as shown on the display. Pressing the **SET** key a fourth time ends the programming.

Pressing the **START/CANCEL** key will start the timing cycle. When the cycle is completed, pressing the key will also cancel the "**DONE**" prompt. To cancel a timing cycle in progress press and hold the **START/CANCEL** key for 3 seconds.

## Setting Setback Feature

To set or change the setback settings, press and hold the **SETBACK** key for two seconds. The **TEMP** LED will light and a temperature will be displayed. Set the temperature using the dial, then press the **SET** key. The **TEMP** LED will go out and the **TIME** LED will light ("Time" is factory set at 0). Set the time using the dial, then press the **SET** key. Press the **SET** key one more time to exit programming.

**Note:** To disable the setback function, set the temperature to 250° F (121°C) and the time to zero.

# PERFORMANCE RECOMMENDATIONS

1. Preheat oven thoroughly (approx. 20 minutes) before use.
2. As a general rule, temperature should be reduced 25° to 50° from that used in a standard/convection oven. Cooking time may also be shorter, so we suggest closely checking the first batch of each product prepared.
3. Use the chart of suggested times and temperatures as a guide. These will vary depending upon such factors as size of load, temperature, and mixture of product (particularly moisture) and density of product.
4. Keep a record of the times, temperature, and load sizes you establish for various products. Once you have determined these, they will be similar for succeeding loads.
5. When practical, start cooking the lowest temperature product first and gradually work up to higher temperatures.
6. If you find that your previous temperature setting is more than 10° higher than needed for succeeding loads, COOL DOWN to reach the desired temperature before setting a new cooking temperature.
7. When loading oven, work as quickly as possible to prevent loss of heat.
8. Oven will continue to heat even though the timer goes off. Product should be removed from the oven as soon as possible to avoid over cooking.
9. Center pans on racks and load each shelf evenly to allow for proper air circulation within the cavity.
10. When baking, weigh or measure the product in each pan to assure even cooking.
11. When cooking five pans, use rack positions 1, 3, 5, 7, and 9, starting from the top.
12. When re-thermalizing frozen casseroles, preheat the oven 100° over the suggested temperature. Return to cooking temperature when the oven is loaded. This will help compensate for the introduction of a large frozen mass into the cavity.
13. Never place anything directly on the bottom of the oven cavity. This obstructs the airflow and will cause uneven results.

Note: Moisture will escape around the doors when baking products with heavy moisture content, such as chicken, potatoes, etc. This is normal.

## PROBLEM/SOLUTIONS

<b>Problem</b>	<b>Solution</b>
Cakes are dark on the sides and not done in the center	Lower oven temperature
Cakes edges are too brown	Reduce number of pans or lower oven temperature
Cakes have light outer color	Raise temperature
Cake settles slightly in the center	Bake longer or raise oven temperature slightly. Do not open doors too often or for long periods
Cake ripples	Overloading pans or batter is too thin
Cakes are too coarse	Lower oven Temperature
Pies have uneven color pans	Reduce number of pies per rack or eliminate use of bake pans
Cupcakes crack on top	Lower oven temperature
Meats are browned and not done in center	Lower temperature and roast longer.
Meats are well done and browned	Reduce time. Limit amount of moisture
Meats develop hard crust	Reduce temperature or place pan of water in oven.
Rolls have uneven color	Reduce number or size of pans.

# COOKING GUIDE

The following suggested times and temperatures are provided as a starting guide. Elevation, atmospheric conditions, recipe, cooking pans and oven loading may affect your actual results.

PRODUCT	TEMPERATURE (°F)	TIME
<b>Cakes</b>		
White Sheet Cakes – 5 lbs	300°	20 min
White Sheet Cakes – 6 lbs	300°	22 min
Yellow Sheet Cake – 21 oz	325°	15 min
Yellow Sheet Cake – 5 lbs	325°	22 min
Chocolate Layer Cake – 21 oz	300°	22 min
Angel Food Cake	375°	22 min
Brownies	350°	15 min
<b>Breads</b>		
Soda Biscuits	400°	6 min
Yeast Rolls	325°	24 min
Sweet Bread	325°	24 min
Corn Bread	350°	22 min
Gingerbread	300°	24 min
Apple Turnovers	350°	25 min
Cream Puffs	300°	25 min
Sugar Cookies	325°	12 min
Chocolate Chip cookies	375°	8 min
Apple Pie (Fresh)	375°	25 min
Blueberry Pie (Fresh)	350°	30 min
Blueberry Pie (Frozen)	300°	50 min
Pumpkin Pie (Frozen)	300°	50 min
Frozen Pizza	300°	6 min
Macaroni & Cheese	350°	15 min
Fish Sticks	350°	16 min
Stuffed Peppers	350°	45 min
Baked Potatoes	350°	60 min
<b>Meats</b>		
Chicken Parts	350°	45 min
Hamburger Patties-10/lb Frozen	350°	8 min
Hamburger Patties - 10/lb Fresh	350°	5 min
Hamburger Patties - 4/lb Frozen	350°	12 min
Hamburger Patties – 4/lb Fresh	350°	8 min
Meatloaf – 4lb	325°	45 min
Bacon	350°	10 min
Roast Beef 20lb	325°	3 hr 15 min
Prime Rib 10lb	300°	1 hr 45 min
Stuffed Pork Chops	350°	45 min
Lamb Chops	375°	40 min
Boneless Veal Roast	300°	3 Hr

# COOK AND HOLD

Please refer to the operating instructions to program the 450 control units for Cook and Hold feature. The times and temperatures listed below are to be used as a starting guide. Your actual results may vary greatly depending on your elevation, atmospheric conditions and other items being cooked at the same time.

Low Temperature Roasting – Time in Hours						
Weight in lbs	Temperature: 200°F		Temperature: 250°F		Temperature: 300°F	
	Rare	Medium	Rare	Medium	Rare	Medium
8	2.5	3.5	1.5	2	1.25	1.5
9	2.75	3.75	1.75	2.25	1.25	1.75
10	3	4.25	2	2.5	1.5	1.75
11	3.25	4.5	2	2.75	1.5	1.75
12	3.5	5	2.25	3	1.5	2
13	3.75	5	2.5	3.25	1.5	2.25
14	4	5.75	2.5	3.5	1.75	2.5
15	4.25	6	2.75	3.5	2	2.5
16	4.5	6.25	2.75	3.75	2	2.75
17	4.75	6.5	3	4	2.25	2.75
18	4.75	6.75	3.25	4.25	2.25	3
19	5	7.25	3.25	4.25	2.25	3
20	5.25	7.5	3.5	4.5	2.5	3.25
21	5.5	7.75	3.5	4.75	2.75	3.5
22	5.75	7.75	3.5	4.75	2.75	3.5
23	6	8.25	3.75	5	2.75	3.75
24	6	8.75	3.75	5	2.75	3.75
25	6.25	9	4.25	5.5	3	4
26	6.5	9.25	4.25	5.5	3.25	4.25
27	6.75	9.5	4.25	5.75	3.25	4.25
28	7	9.75	4.5	6	3.25	4.25
29	7.25	10	4.75	6.25	3.5	4.5
30	7.25	10.25	4.75	6.25	3.5	4.5

# MAINTENANCE AND CLEANING

NOTE: Disconnect line cord from power supply before cleaning or servicing.

## Break-In Period

When oven is new, operate it for one hour at 375°F (191°C) before you begin your normal cooking operation. After cooling, wipe the interior, including the racks, with a clean damp cloth.

## Exterior Cleaning

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

1. The oven should always be allowed to cool sufficiently before any cleaning is attempted.
2. Wipe exposed, cleanable surface when cool with a mild detergent and hot water. Stubborn residue spots may be removed with a lightweight non-metallic scouring pad. Dry thoroughly with a clean cloth.
3. Stainless Steel surfaces can often be cleaned adequately using a mild soap and warm water solution on a sponge or soft cloth. Dry Thoroughly.

Stubborn stains may be removed by using a non-metallic abrasive pad, rubbing in the direction of the metal's grain. If necessary, for particularly heavy deposits, you may mix a thin paste of water and scouring powder, and apply it with a sponge. Be careful to apply light pressure and remember to rub only in the direction of the grain in the metal.

4. The control panel surface is easily cleaned with hot water, soap and a soft cloth. Do not use hard abrasives, solvent type materials or metallic scouring pads since these will scratch or cloud the surface.
5. Never spray the perforated areas or control panel with steam or water, as this will allow moisture into the control cavity, which could damage electrical components.

## Interior Cleaning

Establish a regular cleaning schedule or wipe off on the same day when spillovers occur.

1. Cool down oven.
2. Remove oven racks.

3. Lift rack guides on either side of oven off of holders. Racks and guides may be run through dishwasher while oven cavity is being cleaned.
4. Clean with soap and water using a non-metallic scouring pad, if necessary. If dirt and grease have accumulated, a mild ammonia solution or commercial oven cleaner such as Easy-Off or Dow may be used.
5. To reinstall, reverse procedure. Place the bottom of the rack guide against the cavity wall. Keeping the top pulled away from the wall lift up. Push the top of the guide against the wall and push down locking it into place.

## Fan Area Maintenance

If aluminum foil is routinely used to wrap food or cooking vessels during oven operation, the following preventive maintenance must be performed:

1. Turn power switch to "OFF" position
2. Remove oven racks and rack guides.
3. Remove air baffle and clean any stains or deposits.
4. Check blower wheel and air baffle for particles of aluminum foil or food deposits. Clean fins of blower wheel. (Caution: edges of blower wheel fins may be sharp).
5. Reinstall the air baffle, rack guides and oven racks.

This simple practice, if performed on a regular basis will keep your Garland oven operating at peak performance.

## Motor Care

The motor on your convection oven is maintenance free since it is constructed with self-lubricating sealed ball bearings. It is designed to provide durable service when treated with ordinary care. We have a few suggestions to follow on the care of your motor. When the motor is operating, it cools itself internally by air entering at the rear of the motor case, provided proper clearance has been allowed.

Since the blower wheel is in the oven cavity it is at the same temperature as the oven. If the motor is stopped while the oven is hot, the heat from the blower wheel is conducted down the shaft and into the armature of the motor. This action could shorten the life of the motor.

## MAINTENANCE AND CLEANING Continued

We recommend, at the end of the bake or roasting period, when the oven will be idle for any period of time, or before shutting down completely, that the doors be left open slightly. On the 400 series controllers press the **COOL DOWN** key on the control panel. The fan will continue to run until the oven cools down to 150°F (66°C).

At the end of the day, press the **ON/OFF** key, for the 400 series controllers to activate the Auto Cool Down feature. The fan will run on high until the oven cavity drops below 150°F (66°C). When the oven temperature drops below 150°F (66°C) the oven turns off. This feature protects the oven motor from pre-mature failure. On the 200 series controllers, push the rocker switch to **COOL** position. Once cool set the rocker switch to **OFF**.

NOTE: Optimal cool-down will be achieved with the door open slightly.

 **Garland**<sup>®</sup>



**Garland**  <sup>TM</sup>

4. Vérifier la présence de particules d'aliments ou d'aluminium sur le ventilateur et le déflecteur. Nettoyer les ailettes du ventilateur. (Attention : les bords des ailettes peuvent être coupants).
  5. Remettre en place le déflecteur, les guides de crémaillère et les crémaillères dans le four.
- Cette pratique simple si elle est réalisée régulièrement, maintiendra votre four Garland dans un état de fonctionnement impeccable.

## Entretien Du Moteur

Le moteur de ce four à convection est sans entretien étant donné qu'il est fabriqué avec des roulements à billes autolubrifiants étanches. Il est conçu pour offrir un service durable avec un entretien normal. Nous offrons ci-dessous quelques suggestions à suivre en ce qui concerne le moteur. Lors du fonctionnement du moteur, il se refroidit automatiquement par l'air pénétrant dans la partie arrière de son carter, à condition qu'un dégagement suffisant existe à l'arrière de l'appareil.

Étant donné que le ventilateur se trouve dans le four, il est à la même température que celui-ci. Si le moteur est arrêté pendant que le four est chaud, la chaleur du ventilateur est transmise à l'arbre et à l'induit du moteur. Ceci peut raccourcir la durée de vie du moteur.

Nous recommandons, à la fin de la période de cuisson ou de rôtissage, quand le four est au ralenti pour n'importe quelle période de temps ou avant de l'arrêter complètement, de laisser les portes entrouvertes. Sur les contrôleurs série 400, appuyer sur la touche **COOL DOWN** du tableau de commande. Le ventilateur continuera de fonctionner jusqu'à ce que la température du four descende à 150°F (66°C).

À la fin de la journée, appuyer sur la touche ON/OFF, pour les contrôleurs série 400, pour activer la fonction de refroidissement automatique. Le ventilateur tournera à grande vitesse jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four soit inférieure à 150°F (66°C). Pendant ce temps, la DEL « **AUTO COOL DOWN** » restera allumée. Une fois que la température du four est descendue

au-dessous de 150°F (66°C), le four s'éteint. Cette fonction protège le moteur du four d'une usure prématurée. Sur les contrôleurs série 200, pousser le commutateur à bascule en position **COOL**. Une fois le four refroidi, régler le commutateur à bascule sur **OFF**.

**NOTA : Le refroidissement optimal est obtenu avec la porte du four entrouverte.**

4. La surface du panneau de commande se nettoie facilement avec de l'eau chaude, du savon et un chiffon doux. Ne pas utiliser de produits abrasifs durs, de solvants ni de tampons à récureur métalliques qui peuvent ternir ou rayer la surface.
5. Ne jamais asperger les parties perforées ou le panneau de commande avec de la vapeur ou de l'eau, car cela fera pénétrer de l'humidité dans la cavité des commandes et pourrait endommager les composants électriques.

## Nettoyage Intérieur

Établir un calendrier de nettoyage régulier ou essuyer le jour même tout déversement.

1. Refroidir le four.
2. Retirer les grilles du four.
3. Soulever de leurs supports les guides de grilles d'un côté du four, soulever la partie supérieure de la paroi du four, passer les clips, pousser vers le bas et retirer. Les grilles et les guides peuvent passer dans le lave-vaisselle pendant le nettoyage de l'intérieur du four.

4. Nettoyer à l'eau et au savon doux en utilisant un tampon à récureur non-métallique si nécessaire. En cas d'accumulation de saleté et de graisse, on peut utiliser une solution peu concentrée d'ammoniac ou un produit de nettoyage pour fours du commerce Easy-Off ou Dow.
5. Pour le remontage, inverser la procédure. Placer le bas du guide de grille contre la paroi du four. En maintenant la partie supérieure éloignée de la paroi, soulever. Pousser le haut du guide contre la paroi et pousser vers le bas pour le bloquer en place.

## Maintenance De La Zone Du Ventilateur

Si on utilise habituellement du papier aluminium pour envelopper les aliments ou les récipients de cuisson dans le four, il est nécessaire d'effectuer l'entretien préventif suivante :

1. Mettre l'interrupteur d'alimentation en position « OFF ».
2. Retirer les crémaillères et les guides des crémaillères du four.
3. Retirer le déflecteur d'air et nettoyer toutes les taches ou dépôts.

1. Il est indispensable de laisser suffisamment refroidir le four avant toute opération de nettoyage. Établir un calendrier de nettoyage régulier. Tout déversement doit être essuyé immédiatement.

### Nettoyage Extérieur

Quand le four est neuf, le faire fonctionner pendant une heure à 375°F (191°C) avant de commencer toute opération normale de cuisson. Après refroidissement, essuyer l'intérieur, y compris les grilles, avec un chiffon propre et humide.

### Période De Rodage

REMARQUE: Débrancher le cordon électrique de la source d'alimentation avant le nettoyage ou l'entretien.

- Essuyer à froid les surfaces exposées et nettoyables avec un chiffon humecté d'une solution savonneuse non abrasive et d'eau chaude. Les tâches rebelles peuvent être retirées à l'aide d'un tampon à recurer non-métallique. Bien essuyer avec un chiffon propre.
- Les surfaces en acier inoxydable peuvent être nettoyées avec une solution d'eau tiède et de savon doux sur une éponge ou un chiffon doux. Sécher soigneusement. Les tâches rebelles peuvent être retirées à l'aide d'un tampon de recurage non-métallique utilisé dans le sens du grain du métal. Si nécessaire, en cas de salissures importantes, mélanger en pâte fine un peu d'eau et de la poudre de recurage et l'appliquer à l'aide d'une éponge. Ne pas appliquer de fortes pressions et toujours travailler dans le sens du grain du métal.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Problèmes	Solutions
Si le gâteau est doré sur les côtés et n'est pas cuit au centre	Abaisser la température du four
Si les bords du gâteau sont brûlés	Réduire le nombre de plats ou la température du four
Si la couleur du gâteau est pâle	Augmenter la température
Si le gâteau s'affaisse légèrement au centre	Prolonger le temps de cuisson ou augmenter légèrement la température du four. Ne pas ouvrir les portes trop souvent ni pendant de longues périodes de temps
Si le gâteau comporte des rides	Surcharge des plats ou pâte trop fine
Si le gâteau est trop dur	Abaisser la température du four
Si les tartes sont de couleur inégale	Réduire le nombre de tartes par grille ou éliminer les moules de cuisson
Si les petits gâteaux se fendent sur le dessus	Abaisser la température du four
Si les viandes sont dorées mais pas cuites au centre	Abaisser la température du four et prolonger le temps de cuisson.
Si les viandes sont bien cuites et roussies	Réduire le temps de cuisson. Limiter la quantité d'humidité
Si les viandes ont une croûte dure	Réduire la température ou placer un plat avec de l'eau dans le four
Si les pains mollets sont de couleur inégale	Réduire le nombre ou la taille des moules

## PROBLÈMES/SOLUTIONS

## CUISSON ET MAINTIEN AU CHAUD

Consulter les instructions d'utilisation pour la programmation des unités de commande des séries 450 pour la caractéristique de cuisson et maintien au chaud. Les temps et les températures ci-dessous sont à utiliser comme guide de départ. Les résultats effectifs peuvent varier de façon importante selon l'altitude, les conditions atmosphériques et les autres aliments cuits en même temps.

Rôtissage Basse Température - Temps En Heures						
Poids	Température : 200°F		Température : 250°F		Température : 300°F	
	Saignant	À point	Saignant	À point	Saignant	À point
8	2.5	3.5	1.5	2	1.25	1.5
9	2.75	3.75	1.75	2.25	1.25	1.75
10	3	4.25	2	2.5	1.5	1.75
11	3.25	4.5	2	2.75	1.5	1.75
12	3.5	5	2.25	3	1.5	2
13	3.75	5	2.5	3.25	1.5	2.25
14	4	5.75	2.5	3.5	1.75	2.5
15	4.25	6	2.75	3.5	2	2.5
16	4.5	6.25	2.75	3.75	2	2.75
17	4.75	6.5	3	4	2.25	2.75
18	4.75	6.75	3.25	4.25	2.25	3
19	5	7.25	3.25	4.25	2.25	3
20	5.25	7.5	3.5	4.5	2.5	3.25
21	5.5	7.75	3.5	4.75	2.75	3.5
22	5.75	7.75	3.5	4.75	2.75	3.5
23	6	8.25	3.75	5	2.75	3.75
24	6	8.75	3.75	5	2.75	3.75
25	6.25	9	4.25	5.5	3	4
26	6.5	9.25	4.25	5.5	3.25	4.25
27	6.75	9.5	4.25	5.75	3.25	4.25
28	7	9.75	4.5	6	3.25	4.25
29	7.25	10	4.75	6.25	3.5	4.5
30	7.25	10.25	4.75	6.25	3.5	4.5

Les temps et les températures suggérées suivants sont fournis comme guide de départ. L'altitude, les conditions atmosphériques, la recette, les plats de cuisson et le chargement du four peuvent affecter les résultats obtenus.

PRODUIT	TEMPÉRATURE (°F)	TEMPS
<b>Gâteaux</b>		
Gâteau Blancs Étagés – 5 lbs	300°	20 min
Gâteau Blancs Étagés – 6 lbs	300°	22 min
Gâteau Jaune Étagé – 21 oz	325°	15 min
Gâteau Jaune Étagé – 5 lbs	300°	22 min
Gâteau Étagé Au Chocolat – 21 oz	300°	22 min
Gâteau Des Anges	375°	22 min
Carres Au Chocolat	350°	15 min
<b>Pains</b>		
Biscuits À La Poudre Levante	400°	6 min
Petits Pains À la Levure	325°	24 min
Pain Viennois	325°	24 min
Pain De Maïs	350°	22 min
Pain D'épice	300°	24 min
Chaussons Aux Pommes	350°	25 min
Choux À La Crème	300°	25 min
Biscuits Aux Sucre	325°	12 min
Biscuits Aux Copeaux De Chocolat	375°	8 min
Tarte Aux Pommes (Fraîche)	375°	25 min
Tarte Aux Bleuets (Fraîche)	350°	30 min
Tarte Aux Bleuets (Congelée)	300°	50 min
Tarte À La Citrouille (Congelée)	300°	50 min
Congelée Pizza	300°	6 min
Macaronis Au Fromage	350°	15 min
Bâtonnets De Poisson	350°	16 min
Poivrons Farcis	350°	45 min
Pommes De Terre Au Four	350°	60 min
<b>Vandes</b>		
Morceaux De Poulet	350°	45 min
Galettes De Bœuf -10/lb Congelée	350°	8 min
Galettes De Bœuf - 10/lb Fraîche	350°	5 min
Galettes De Bœuf - 4/lb Congelée	350°	12 min
Galettes De Bœuf - 4/lb Fraîche	350°	8 min
Pain De Viande – 4lb	325°	45 min
Bacon	350°	10 min
Rôti De Bœuf 20lb	325°	3 hr 15 min
Côte De Bœuf 10lb	300°	1 hr 45 min
Côtelettes De Porc Farcies	350°	45 min
Côtelettes D'agneau	375°	40 min
Rôti De Veau San Os	300°	3 Hr

# RECOMMANDATIONS D'UTILISATION

1. Bien préchauffer le four (environ 20 minutes) avant son utilisation.
  2. D'une façon générale, réduire la température de 25° à 50° par rapport à celle d'un four conventionnel/standard. Le temps de cuisson peut également être plus court et pour cette raison nous recommandons de surveiller attentivement la première cuisson de chaque type de produits.
  3. Utiliser le tableau des temps et des températures de cuisson suggérées comme guide. Ces valeurs peuvent varier en fonction de la quantité d'aliments placés dans le four, de la température et du mélange de produits, (en particulier de l'humidité) et de la densité des produits.
  4. Noter les temps de cuisson, les températures et les quantités d'aliment pour les différents produits. Une fois ces renseignements notés, les autres opérations de cuisson seront similaires.
  5. Si possible, commencer par cuire les produits ayant la température de cuisson la plus basse et passer progressivement aux températures plus élevées.
  6. Si le réglage de température précédent est plus élevé de 10° à la température nécessaire pour les charges suivantes, utiliser le mode de refroidissement (COOL DOWN) pour atteindre la température souhaitée avant de régler à nouveau le thermostat.
  7. Pour charger le four, travailler aussi vite que possible pour éviter les pertes de chaleur.
  8. Le four continue à chauffer même après l'arrêt de la minuterie. Les aliments doivent être retirés du four aussi vite que possible pour éviter de trop les faire cuire.
  9. Centrer les plats dans le four et les répartir également sur les grilles pour permettre une bonne circulation de l'air à l'intérieur du four.
  10. Pour la pâtisserie, peser ou mesurer les produits dans chaque moule pour assurer une cuisson régulière.
  11. Pour la cuisson de cinq plats, utiliser les positions de grilles 1, 3, 5, 7, et 9, en commençant par le haut.
  12. Pour le réchauffage des plats en cocotte congelés, préchauffer le four à 100° de plus que la température suggérée. Revenir ensuite à la température de cuisson suggérée après le chargement du four. Cela permet de compenser la chute de température provoquée par l'introduction d'une grande quantité d'aliments froids dans le four.
  13. Ne jamais placer quoi que se soit directement sur le fond du four. Cela empêche la circulation de l'air et cause une cuisson inégale.
- Remarque : Une certaine quantité d'humidité s'échappera autour des portes du four lors de la cuisson d'aliments à forte teneur en humidité comme le poulet, les pommes de terre etc. Cela est normal.

## Réglage De La Fonction Setback (Retour Au

### Point De Consigne)

Pour configurer ou modifier les réglages de retour au point de consigne, maintenir enfoncée la touche **SETBACK** pendant deux secondes. La DEL **TEMP** s'allume et une température s'affiche. Régler la température avec le cadran, puis appuyer sur la touche **SET**. La DEL **TEMP** s'éteint et la DEL **TIME** s'allume (le « Temps » est réglé à 0 en usine). Régler le temps avec le cadran, puis appuyer sur la touche **SET**. Appuyer encore une fois sur la touche **SET** pour sortir du mode de programmation.

**REMARQUE:** Pour désactiver la fonction de réduction de puissance, régler la température sur 250° F (121°C) et le minuteur sur zéro.

Le réglage de la température de cuisson, de la température d'attente et du temps de cuisson se fait de la même façon. Quand on appuie sur la touche **SET**, la DEL **TEMP** s'allume. L'utilisateur règle alors la température en tournant le cadran du contrôleur jusqu'à ce que la température désirée apparaisse sur l'affichage. Quand on appuie une deuxième fois sur la touche **SET**, la DEL **HOLD** s'allume et l'utilisateur peut régler la température souhaitée indiquée sur l'affichage. Quand on appuie une troisième fois sur la touche **SET**, la DEL **TIME** s'allume et l'utilisateur peut sélectionner le temps de cuisson désiré indiqué sur l'affichage. Quand on appuie une quatrième fois sur la touche **SET**, on arrête la programmation.

Quand on appuie sur la touche **START/CANCEL**, on lance le cycle de la minuteur. Une fois le cycle terminé, on appuie sur cette touche pour effacer également le message « **DONE** ». Pour annuler un cycle de la minuteur pendant le cycle, maintenir enfoncée la touche **START/CANCEL** pendant 3 secondes

## Touches Du Contrôleur

On appuie sur la touche **ON/OFF**, pour mettre en marche le four.

Quand on appuie sur la touche **LIGHT**, l'éclairage s'allume pendant 30 secondes. Les lampes fonctionnent si le contrôleur est en mode d'arrêt (Off). Lorsque la porte du four est ouverte, la lumière s'allume et reste allumée pendant 30 secondes

Quand on appuie sur la touche **FAN HIGH**, le ventilateur fonctionne à haute vitesse et sa DEL s'allume.

Quand on appuie sur la touche **FAN LOW**, le ventilateur fonctionne à basse vitesse et sa DEL s'allume.

Quand on appuie sur la touche **FAN PULSE**, le ventilateur fonctionne à basse vitesse et sa DEL s'allume. Le ventilateur fonctionne pendant 30 secondes à basse vitesse, s'arrête pendant 30 secondes, puis recommence le cycle.

Quand on appuie sur la touche **SETBACK**, le four refroidit jusqu'à une température préprogrammée (réglée en usine à 250°F [121°C]). Le four passera automatiquement en mode Setback (réduction de puissance) après le délai de non-utilisation préprogrammé (Consulter la section « Modification du programme de réduction de puissance réglée en usine » ci-dessous). L'affichage indique « **SETB** ». Ceci est une fonction d'économie d'énergie.

Quand on appuie sur la touche **COOL DOWN**, le chauffage est désactivé, le ventilateur fonctionne à haute vitesse et sa DEL est allumée. L'affichage indique « **OPEN DOOR** » si la porte est fermée, demandant à l'utilisateur d'ouvrir la porte. Avec la porte entrouverte, l'affichage indique « **COOL DOWN** ». La fonction Cool Down (refroidissement) fonctionne avec la porte fermée ou entrouverte. Le refroidissement optimal est atteint avec la porte entrouverte. Lorsque la porte est plus largement ouverte, le mode de refroidissement est désactivé et l'affichage indique « **DOOR** ». Ceci est une fonction brevetée. Si on appuie à nouveau sur la touche **COOL DOWN**, la DEL s'éteint et on désactive ce mode de fonctionnement. En appuyant sur la touche **ON/OFF**, on désactive également le mode de refroidissement. Le mode de refroidissement n'est pas activé pendant la cuisson.

Si on appuie sur la touche **ON/OFF** pour arrêter le four et si la température du four est supérieure à 200°F (93°C), le four entre en mode **Auto Cool Down** (refroidissement automatique). En mode de refroidissement automatique,

## Fahrenheit/Celsius

Le réglage de la température et du temps de cuisson se fait de la même manière. Quand on appuie sur la touche **SET**, la DEL **TEMP** s'allume. L'utilisateur règle la température en tournant le cadran du contrôleur jusqu'à ce que la température désirée soit indiquée sur l'affichage. Si on appuie une deuxième fois sur la touche **SET**, la DEL **TIME** s'allume ce qui permet à l'utilisateur de choisir le temps de cuisson comme indiqué sur l'affichage. En appuyant une troisième fois sur la touche **SET**, on arrête la programmation.

## Utilisation Des Commandes

En appuyant sur la touche **START/CANCEL**, on lance le cycle de la minuterie. L'affichage décompte le temps « **SET** » en minutes et secondes (deux points fixes) ou les heures et les minutes (deux point clignotants) plus les minutes et les secondes. Une fois le cycle terminé, en appuyant sur ce touche on annule également le message « **DONE** ». Pour annuler un cycle de la minuterie pendant le cycle, maintenir enfoncée pendant 3 secondes la touche **START/CANCEL**.

## Fonctionnement En Mode Cuisson-attente

Quand on appuie sur la touche **COOK/HOLD** (Contrôleurs 450 et 455 uniquement) on active le mode **Cook-N-Hold** (cuisson et attente) et sa DEL s'allume. Pour vérifier que l'on a choisi la bonne température d'attente, appuyer deux fois sur la touche **SET**. L'affichage indique la température d'attente. À la fin du cycle de cuisson, le message « **DONE** » clignote sur l'affichage et le signal sonore retentit pendant 3 secondes. Après quoi l'affichage indique « **HOLD** » et le four passe à la température d'attente programmée.



## Minuterie

On règle la minuterie en tournant le cadran dans le sens des aiguilles d'une montre pour aligner l'indicateur avec le temps de cycle souhaité. La minuterie effectuera un décompte à partir de 2 à 60 minutes. À la fin du cycle de minutage, le vibreur se fera entendre. On arrête le vibreur en tournant le cadran dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « OFF » comme indiqué sur le panneau de commande.

NOTA : La minuterie ne commande pas le chauffage.

## Commande Electronique Master 450 Avec Cuisson Et Attente

### Modes

#### En Mode D'arrêt (Off) :

Lorsque le contrôleur est désactivé, l'affichage indique « OFF ». Le fait d'appuyer sur la touche ON/OFF active le contrôleur en mode de démarrage (Start Up).

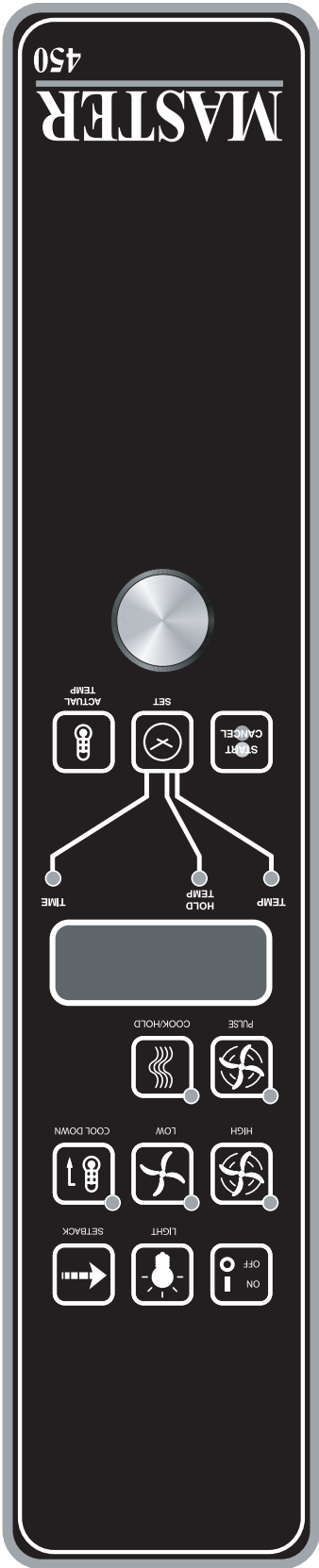
#### En Mode De Démarrage (Start Up) :

En mode de démarrage, le contrôleur commande le chauffage selon les derniers réglages effectués en matière de température, de durée de cuisson et de vitesse du ventilateur. Les valeurs par défaut réglées en usine sont de 350°F (177°C), 30 minutes et basse vitesse du ventilateur. L'affichage indique « LO » lorsque la température du four est inférieure à la température sélectionnée. Lorsque l'intérieur du four atteint la température sélectionnée et que le four est prêt à être utilisé, l'affichage indique « LOAD ».

REMARQUE: Si la température du four dépasse la température sélectionnée, l'affichage indique « HI », et si la température du four dépasse 575°F (302°C) l'affichage indique « HELP » et le signal sonore retentit. Ceci est une fonction de sécurité.

Si la porte est ouverte pendant le mode de cuisson, le ventilateur et le chauffage s'arrêtent et l'affichage indique « DOOR » jusqu'à ce que la porte soit fermée. Ceci est une fonction de sécurité brevetée.

Quand on appuie sur la touche ACTUAL TEMP, la température réelle du four est indiquée sur l'affichage par incréments de 5 degrés.



## Master 200 Commande Transistorisée, Avec Minuterie

### Modes

#### En Mode D'arrêt (Off)

Quand le four est arrêté, il n'y a aucune lumière et aucun indicateur.

#### Démarrage

Placez le commutateur à bascule « COOK/OFF/COOL DOWN » en position « COOK ». Le témoin vert s'allume indiquant que le four est alimenté en mode de cuisson.

Le four commence à chauffer jusqu'à la température indiquée sur le cadran du thermostat. Le témoin ambre s'allume pour indiquer que le four chauffe. Chaque fois que le four s'éteint et se rallume afin de maintenir la température préréglée, ce témoin s'éteint et se rallume en conséquence.

La porte doit être fermée pour que le four fonctionne en mode de cuisson. L'ouverture de la porte arrête le chauffage du four et cause l'extinction du moteur et du ventilateur. Ceci est une fonction de sécurité.

#### Vitesse Du Ventilateur

La vitesse du ventilateur peut être rapide (1 725 tr/min) ou lente (1 140 tr/min). La vitesse du ventilateur est commandée par l'interrupteur à bascule de gauche marqué « HIGH » et « LOW ».

#### Réfrigérissement

Placez le commutateur à bascule « COOK/OFF/COOL DOWN

» en position « COOL DOWN », pour mettre en marche le ventilateur et le moteur afin de refroidir la cavité du four. La porte du four doit être entrouverte pour que le moteur et le ventilateur démarrent. Le four ne chauffe pas dans ce mode. On obtiendra un refroidissement optimal avec la porte légèrement ouverte. Si la porte est trop ouverte, le ventilateur et le moteur cesseront de fonctionner. Ceci est une fonction de sécurité brevetée.

Placez le commutateur en position « OFF » pour arrêter le refroidissement et arrêter le four.

#### Température

La plage de température va de 150 °F à 500 °F (66 °C à 250 °C) et est commandée en tournant le cadran de température et en alignant l'indicateur sur la température souhaitée.



D. Maintenir le dégagement nécessaire par rapport aux matières combustibles.

AVERTISSEMENT : Débrancher les deux appareils de l'alimentation électrique avant de procéder à leur entretien.

## Ventilation

AVERTISSEMENT : Une ventilation inadéquate peut

causer une température ambiante élevée à l'arrière du

four. Une température ambiante excessive peut causer

le déclenchement du dispositif de protection contre les

surcharges thermiques du moteur du ventilateur. Cet état de

chose doit être corrigé pour éviter d'endommager le moteur

du ventilateur.

IMPORTANT : On ne devra pas placer d'objets de grande taille

devant le four, car ils pourraient empêcher la circulation de

l'air à l'avant de l'appareil. On ne devra pas placer d'objets

à l'arrière du four supérieur pendant son fonctionnement.

Cela peut obstruer le système de ventilation des fumées de

l'appareil.

## Connexions Électriques

Avant de commencer le branchement électrique, consulter la plaque signalétique afin de s'assurer que les caractéristiques électriques de l'appareil correspondent aux caractéristiques de l'alimentation électrique.

L'installation du câblage doit être faite conformément aux

normes U.L. 197 Commercial Electric Cooking Appliance

Standards, au Code électrique national ou local, ANSI/NFPA

70-1990.

1. Dimension du tableau de distribution

2. Protection contre les surcharges

3. Type de fil

4. Diamètre des fils

5. Limites de température des fils

6. Méthode de branchement (Câble, conduit, etc.)

Le branchement doit être fait à l'arrière de l'appareil et doit

être relié au bloc de jonction (voir le schéma

ci-dessous). On accède au bloc de jonction en retirant le

couvercle inférieur avant. Il n'est pas nécessaire de retirer le

panneau latéral.

La tension d'entrée et le nombre de phases doivent

correspondre à la tension et au nombre de phases de

l'appareil. Un schéma de câblage est fixé à l'arrière de chaque

four. Vérifier visuellement toutes les connexions électriques.

Mettre sous tension l'alimentation électrique de l'appareil. Le

four est câblé de série pour des connexions triphasées. S'il est

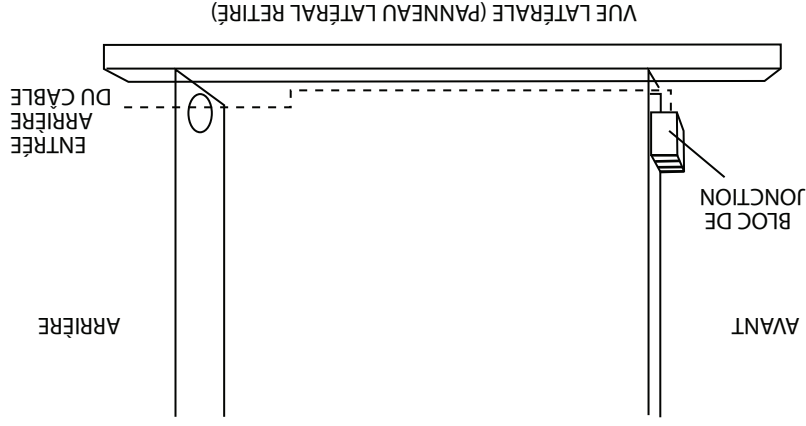
nécessaire le transformer pour une connexion monophasée,

consulter le schéma de câblage fixé à l'arrière du four. La

tension de la ligne d'alimentation et celle de l'appareil

doivent être identiques.

## ENTRÉE DE CÂBLE ET POINT DE RACCORDEMENT



Comme tout autre équipement fabriqué avec précision, la four électrique à convection demi-hauteur « MASTER » devra être nettoyé et entrete nu régulièrement. Des inspections périodiques par votre revendeur ou une entreprise de service qualifiée sont recommandées.

## Plaque Signalétique

Pour contacter l'usine ou votre revendeur d'équipement en ce qui concerne des problèmes de réparation ou des pièces de rechange, référez-vous à cet appareil particulier

## Panne D'électricité

En indiquant le numéro de modèle correct (comprenant les lettres de préfixe et de suffixe et les numéros) ainsi que le numéro de série ou de code. La plaque signalétique située à l'arrière du panneau de commande contient cette information.

En cas de panne d'électricité, ne pas essayer de faire fonctionner ce four.

# INSTALLATION

## Dégagement

Dégagements par rapport aux murs incombustibles et combustibles :

Côtés : 2.0 Po (52mm)

Arrière : 0.0 Po (0mm)

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

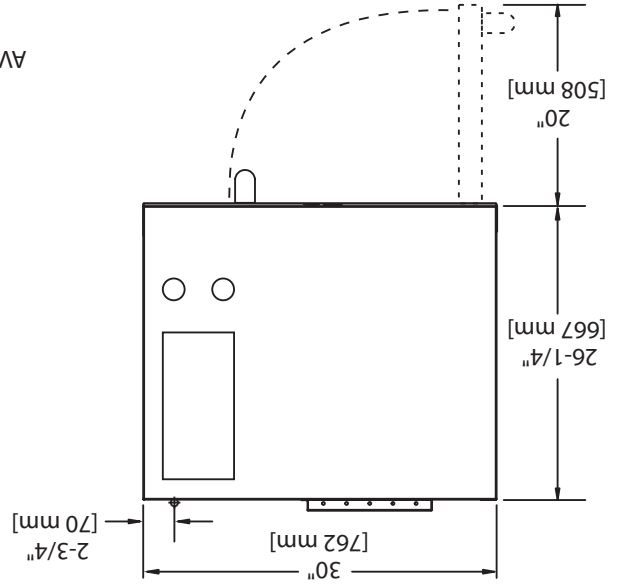
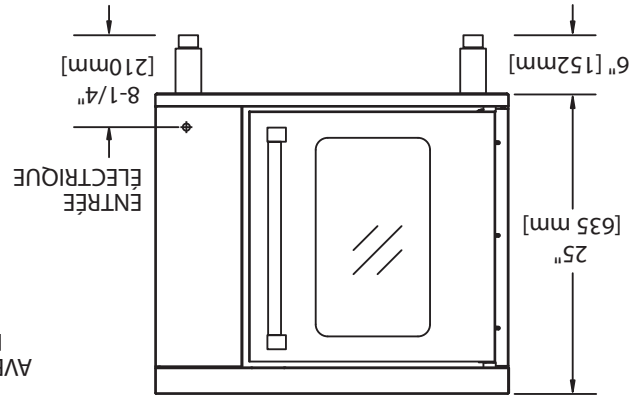
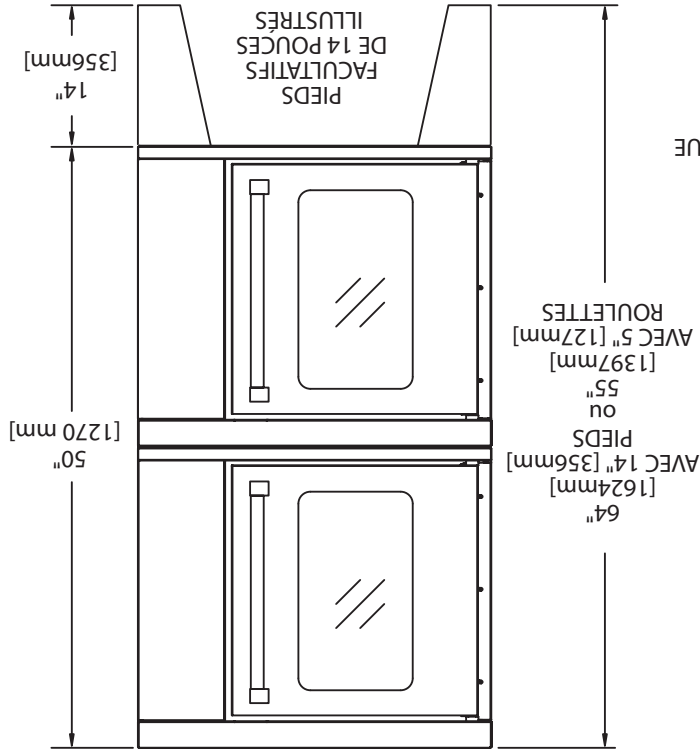
**AVERTISSEMENT** : Lors de l'installation, on devra faire en sorte que l'air puisse circuler autour des appareils, en particulier lorsqu'ils sont placés près d'autres sources de chaleur. Une espace de 4 po est recommandé entre le côté commandes des fours et d'autres sources de chaleur.

## Installation Des Rôtissoires Équipées De Roulettes

- A. Pour un appareil équipé de roulettes, l'installation sera effectuée avec un connecteur conforme à la norme Connectors for Movable Appliances, ANSI Z21.69. Des moyens adaptés doivent être prévus pour limiter les déplacements de l'appareil sans dépendre du câblage du connecteur.
- B. Les roulettes avant de l'appareil sont dotées de freins afin de limiter les mouvements du four sans dépendre du câblage du connecteur pour limiter les mouvements de l'appareil.

## Installation Des Modèles À Deux Sections

- A. Placer l'insert dans l'ouverture inférieure du pied et l'enfoncer dans le pied jusqu'à ce qu'il soit en place à la bride à coller. Fixer les pieds de six pouces (6 po) à la section inférieure du four. Soulever l'appareil ou le coucher sur le côté gauche. Placer les pieds avant sur le four de manière à les aligner avec les quatre (4) trous des boulons de fixation. Fixer les pieds au châssis du four en utilisant les quatre (4) boulons de 3/8-16 x 3/4 et les rondelles fournis. Faire la même chose à l'arrière de l'appareil.
- B. Retirer le couvercle inférieur avant de la section supérieure (situé sous les portes du four). Mettre la section supérieure en place et aligner les côtés de la carrosserie et l'arrière de l'appareil. Fixer l'arrière des appareils ensemble avec la bride d'empilage, en utilisant huit (8) vis à métaux de 1/4-20, les rondelles de blocage et les écrous fournis.
- C. Vérifier que l'appareil est de niveau dans les quatre sens en posant un niveau de charpentier ordinaire sur la grille à l'intérieur du four.



Les spécifications électriques comprennent les exigences du moteur.  
 Autres options de tension disponibles sur demande :  
 220/380, 4 fils, 50HZ  
 240/415, 4 fils, 50HZ  
 Remarque : Les fours à deux sections sont livrés avec des connexions d'alimentation individuelles.

<b>Notes D'installation:</b>		
Dégagements Par Rapport Aux Murs		
Combustibles		
Côtés	2 Po (52 mm)	Arrière
0 Po (0mm)		
Dégagement D'Entrée		
En Caisse		37 Po (940mm)
Déballe		31 Po (787mm)

Paquet	Totale kW	Ampérage Nominal Par Ligne						Option
		208V/1~	240V/1~	X	Y	Z	X	
Standard	5.6	26	22	23	12	14	20	14
	7.5	37	32	22	21	22	20	19

Numéro De Modèle	Dimensions Intérieures (Par Four)				Informations D'expédition
	Largeur	Hauteur	Profondeur	Lb/Kg	
MCO-E-5	15-1/2 Po (393mm)	20 Po (510mm)	21 Po (525mm)	290/130	Volume 38.5
MCO-E-25	15-1/2 Po (393mm)	20 Po (510mm)	21 Po (525mm)	580/260	

# DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS

**2**..... **INFORMATIONS IMPORTANTES**

**4**..... **DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS**

**5**..... **INTRODUCTION**

5..... Plaque Signalétique

5..... Panne D'électricité

**5**..... **INSTALLATION**

5..... Dégagement

5..... Installation Des Rôtissoires Equipées De Roulettes

5..... Installation Des Modèles A Deux Sections

6..... Ventilation

6..... Connexions Electriques

7..... Master 200 Commande Transistorisée, Avec Minuterie

7..... Modes

7..... Vitesse Du Ventilateur

7..... Refroidissement

7..... Température

7..... Minuterie

8..... Commande Electronique Master 450 Avec Cuisson Et Attente

8..... Modes

8..... Touches Du Contrôleur

9..... Fahrenheit/Celsius

9..... Utilisation Des Commandes

9..... Fonctionnement En Mode Cuisson-attente

10..... Réglage De La Fonction Setback (Retour Au Point De Consigne)

**11**..... **RECOMMANDATIONS D'UTILISATION**

**12**..... **GUIDE DE CUISSON**

**13**..... **CUISSON ET MAINTIEN AU CHAUD**

**14**..... **PROBLÈMES/SOLUTIONS**

**14**..... **ENTRETIEN ET NETTOYAGE**

14..... Période De Rodage

14..... Nettoyage Extérieur

15..... Nettoyage Intérieur

15..... Maintenance De La Zone Du Ventilateur

15..... Entretien Du Moteur

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

**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.

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

GARLAND COMMERCIAL INDUSTRIES, LLC  
185 East South Street  
Freeland, Pennsylvanie 18224  
Téléphone : (570) 636-1000  
Télécopieur : (570) 636-3903

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 mutile, 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.

<p><b>AVERTISSEMENT</b> UNE INSTALLATION, DES RÉGLAGES, DES MODIFICATIONS, DES RÉPARATIONS OU UN ENTRETIEN MAL FAITS PEUVENT CAUSER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLES-SURES OU LA MORT. LIRE SOIGNEUSE-MENT LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN AVANT D'INSTALLER OU DE RÉPARER L'ÉQUIPEMENT.</p>
<p><b>POUR VOTRE SÉCURITÉ:</b> NE PAS STOCKER NI UTILISER D'ESSENCE OU D'AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL</p>

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.



**INSTRUCTIONS  
D'INSTALLATION ET  
D'UTILISATION  
DU FOUR ÉLECTRIQUE À  
CONVECTION DEMI-HAUTEUR  
« THE MASTER »**

