



INSTALLATION AND OPERATION MANUAL THE "MASTER" HALF-SIZE GAS 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.

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

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

Users are cautioned that maintenance and repairs must be performed by a Garland authorized service agent using genuine Garland replacement parts. Garland will have no obligation with respect to any product that has been improperly installed, adjusted, operated or not maintained in accordance with national and local codes or installation instructions provided with the product, or any product that has its serial number defaced, obliterated or removed, or which has been modified or repaired using unauthorized parts or by unauthorized service agents. For a list of authorized service agents, please refer to the Garland web site at <http://www.garland-group.com>. The information contained herein, (including design and parts specifications), may be superseded and is subject to change without notice.

GARLAND COMMERCIAL 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. Operation of this product could expose you to carbon monoxide if not adjusted properly. Inhalation of carbon monoxide is known to the state of California to cause birth defects or other reproductive harm.

Keep appliance area free and clear of combustibles.

TABLE OF CONTENTS

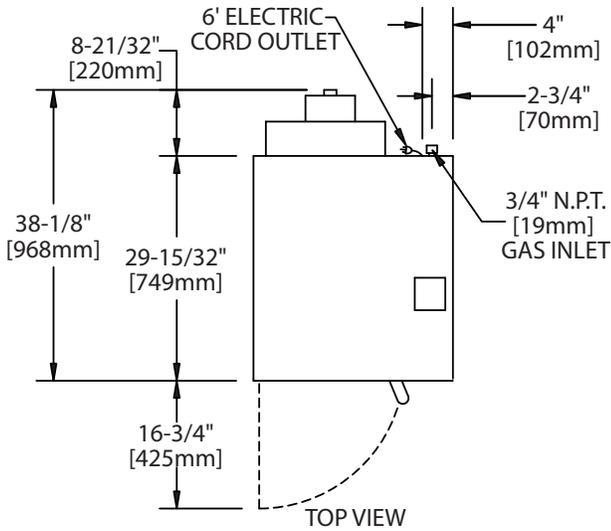
IMPORTANT INFORMATION	2
DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS	4
INSTALLATION	5
Rating Plate.....	5
Clearances.....	5
Gas Connections.....	5
Ovens equipped with Casters	6
Electrical Connection	6
Ventilation and Air Supply.....	6
Assembly.....	7
Double Deck Units.....	7
OPERATION	8
Testing & Lighting	8
Master 200 Solid State Control With Electromechanical Timer.....	8
In Off Mode	8
Start Up.....	8
Fan Speed	9
Cool Down.....	9
Temperature	9
Timer	9
PERFORMANCE RECOMMENDATIONS	9
COOKING GUIDE	10
PROBLEMS/SOLUTIONS	11
MAINTENANCE AND CLEANING	11
Break-In Period	11
Exterior Cleaning	11
Interior Cleaning.....	12
Fan Area Maintenance	12
Motor Care	12

DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS

MODEL NUMBER	Manifold Operating Pressure		ELECTRICAL SUPPLY
	NATURAL GAS	PROPANE	
	MCO-G-5L MCO-G-5R	4.0" WC, (10 mbar) 60,000 BTU/hr (17.6 kW/hr)	10.0" WC, (24.9 mbar) 60,000 BTU/hr (17.6 kW/hr)
MCO-G-25L MCO-G-25R	120,000 BTU/hr (35.2 kW/hr)	120,000 BTU/hr (35.2 kW/hr)	Single Phase 60Hz / 6.0 Amps (2) 6-ft. Line Cords Supplied

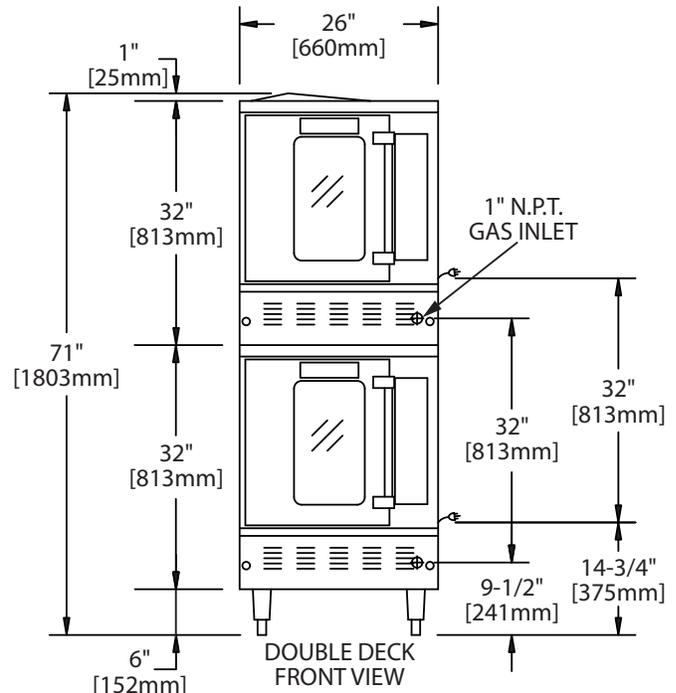
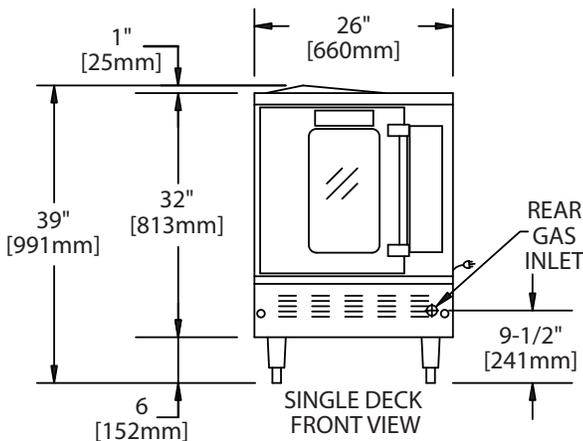
INTERIOR DIMENSIONS, (PER DECK)				SHIP WT.
MODEL #	WIDTH	HEIGHT	DEPTH	lbs. / kg
MCO-G-5	14.25" (362mm)	20" (508mm)	20.75" (527mm)	435/195
MCO-G-25	14.25" (362mm)	20" (508mm)	20.75" (527mm)	870/390

Models shown are:
 L, with controls on right side and the door hinged on left side; R has controls on left side with door hinged on right side.



Gas Inlet: One @ 3/4" NPT Single Deck
 One @ 1" NPT Double Deck

Gas Input Ratings shown here are for installations up to 2,000 ft. (610mm) above sea level. Specify altitudes over 2,000 ft.



INSTALLATION

The importance of the proper installation of commercial Gas cooking Equipment cannot be over stressed. Proper performance of the equipment is dependent, in great part, on the compliance of the installation with the manufacturer's specifications. Installation must conform to local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Code, ANSI Z223.1, Natural Gas Installation Code, CAN/CGA-B149.1 or the Propane Installation Code, CAN/CGA-B149.2, as applicable.

Before assembly and connection, check gas supply.

- A. The type of gas for which the unit is equipped is stamped on the date plate located behind lower front panel. Connect a unit stamped "NAT" only to natural gas; connect a unit stamped "PRO" only to propane gas.
- B. If it is a new installation, have gas authorities check meter size and piping to assure that the unit is supplied with sufficient amount of gas pressure required to operate the unit.
- C. If it is additional or replacement equipment, have gas authorities check pressure to make certain that existing meter and piping will supply fuel at the unit with not more than 1/2" water column pressure drop.

NOTE: When checking pressure be sure that all other equipment on the same gas line is on. An internal pressure regulator is supplied with GARLAND Convection Ovens. Regulator is preset to deliver gas at pressure shown on the rating plate.

The appliance and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 PSI (3.45kPa).

The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 PSI (3.45 kPa).

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 behind the lower front panel contains this information.

We suggest installation, maintenance and repairs should be performed by your local authorized service agency listed in your information manual pamphlet.

In the event you have any questions concerning the installation, use, care or service of the product, write or call our Product Service Department.

This product must be installed by professional personnel as specified. Garland/U.S. Range products are not approved or authorized for home or residential use, but are intended for commercial applications only. Garland / U.S. Range will not provide service, warranty, maintenance or support of any kind other than in commercial applications.

Clearances

Combustible and Non-Combustible Wall Clearance:

Side: 1.0" (25mm)

Rear: 1.0" (25mm)

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

Gas Connections

A readily accessible gas shut off valve of an approved type must be installed in the gas supply line upstream of the unit's pressure regulator. A pipe joint compound resistant to liquefied petroleum gases should be used on all pipe joints.

The American National Standards Institute mandates the use of a pressure regulator on all commercial cooking equipment. Garland provides an approved internal pressure regulator with each unit.

When piping the gas supply for a double stack unit, note that the supply inlet is 1" NPT as opposed to 3/4" for the single deck. An undersized gas supply line may restrict the flow of gas and affect the performance of the appliance. If there are other gas appliances supplied by the same supply line, the line must be sized to carry the combined volume without suffering a pressure drop of more than 1/2" water column at the manifold of each appliance on the line at full rate.

INSTALLATION Continued

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 Gas Appliances, ANSI Z21.69 / CSA 6.16, and a quick-disconnect device that complies with the Standard for Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel, ANSI Z21.41 / CSA 6.9, and adequate means must be provided to limit the movement of the appliance without depending on the connector and the quick-disconnect device or its associated piping to limit the appliance movement and the location(s) where the restraining means may be attached to the appliance shall be specified.
- B. The front casters of the unit are equipped with brakes to limit the movement of the oven without depending on the connector and any quick-disconnect device or its associated piping to limit the appliance movement.
- C. The restraint can be attached to the unit near the gas inlet. If the restraint is disconnected, be sure to reconnect the restraint after the oven has been returned to its originally installed position.

Electrical Connection

A separate 10-amp service must be provided for each oven section. For 115V usage, a cord and plug is provided. The appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes, or in the absence of local codes, with the National electrical code, ANSI/NFPA 70, or the Canadian Electrical code, CSA C22.2, as applicable.

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

A wiring diagram is attached to the rear of each oven.

Ventilation and Air Supply

The appliance must be installed in a location in which the facilities for ventilation permit satisfactory combustion of gas and proper circulation of air within the available space. If confining conditions do not allow for normal infiltration of necessary air, outside air must be introduced.

All gas burners and pilots need sufficient air to operate. Large objects placed in front of the unit may inhibit the flow of air into the front of the oven and result in poor performance.

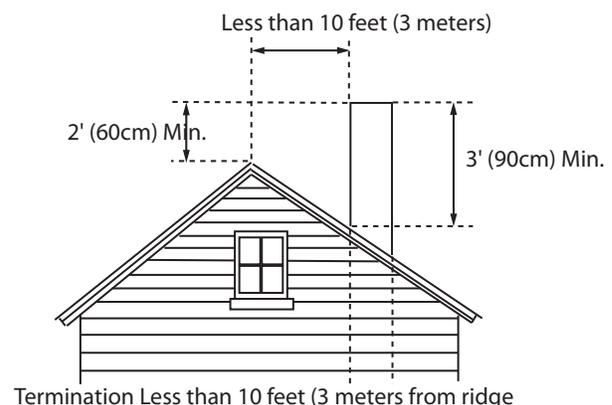
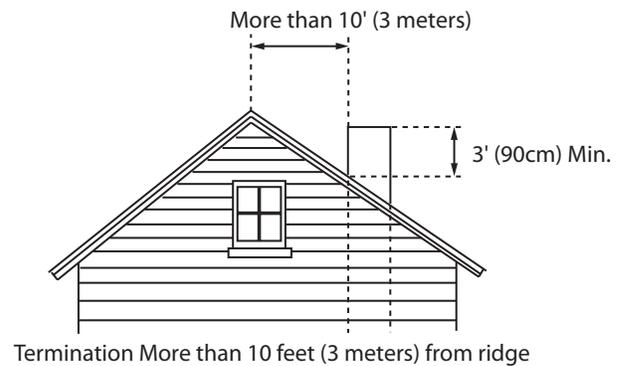
A good ventilation system is necessary for proper performance. All Garland Convection Ovens must be vented by installation under a powered vent canopy, or by connection to a properly configured direct flue.

The flue opening is located at the top rear of the oven. Care should be taken to avoid blockage of this opening.

When the installation of a canopy type exhaust hood is impossible the oven may be direct vented. Before direct venting check your local codes on ventilation.

It is recommended that a downdraft diverter be installed in the direct flue. The parts necessary for proper installation of direct flueing are available from Garland.

If a horizontal run must be used it should rise not less than 1/4" (6.25mm) for each linear foot of run. The flue should rise 2' (60cm) to 3' (90cm) above the roof line or 2' (60cm) to 3' (90cm) above any portion of a building within a horizontal distance of 10 feet (3 meters).



INSTALLATION Continued

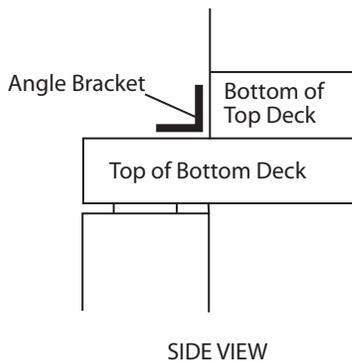
Assembly

All units are equipped with N.S.F. approved legs. These legs must be installed to provide a minimum 6" (153mm) clearance between the floor and the bottom of the unit in order to meet national Sanitation Foundation requirements.

- A. To install the legs, raise the front of the unit and block it. Insert the two front legs into the conical leg retainers. Repeat at the rear.
- B. Level the unit by placing a carpenter's-type level on one of the oven racks, and adjust each leg by turning its "foot" to raise or lower the height of the leg. The bottom of each "foot" is hexagonal in shape so that a wrench may be used.

Double Deck Units

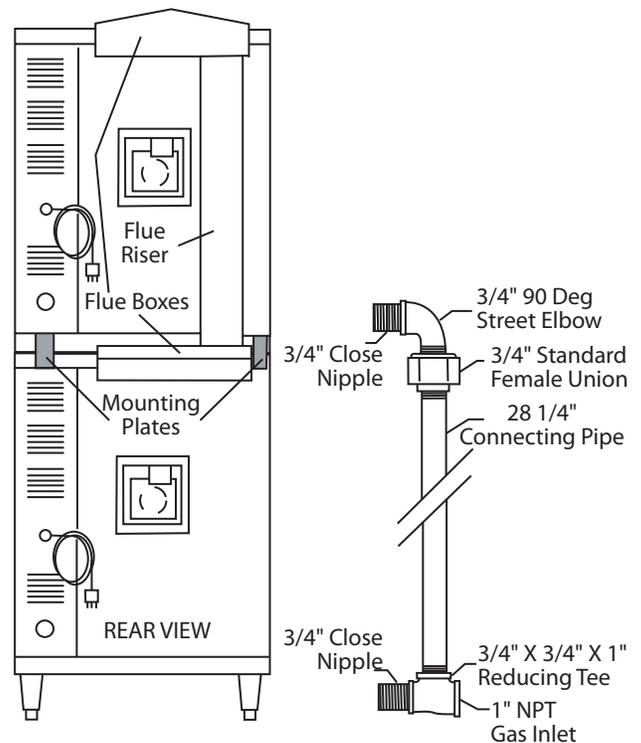
- A. Install legs as above to the bottom unit.
- B. Remove the combustion chamber from the top unit and raise it into place. Align the body sides and backs of the two units.
- C. Using the angle bracket provided, fasten the bottom front of the top unit to the main top of the bottom unit, near the center, as shown.



- D. Replace the combustion chamber on the top unit, and fasten the two units together at the rear with the mounting plates and screws provided.
- E. Install the two flue boxes and the flue riser to the rear of the stack as shown.
- F. Assemble the interconnecting gas piping as shown.

- G. Start by threading the two tailpipes. Be sure to use a pipe thread compound that is suitable for use on gas fittings.
- H. Next install the 90° street elbow on the nipple of the top unit, and then install the male part of the union on the street elbow.
- I. Install the 3/4" x 3/4" x 1" tee nipple of the bottom unit.
- J. Install the 28-1/4" connection pipe to the second 3/4" inlet on the tee, then install the male part of the union to the other end of the connection pipe. Be sure to slide the union's hex-shaped fastening ring over the connecting pipe before installing the male half.
- K. Connect the top and bottom units' piping with the union as shown.

CAUTION: Disconnect both units from electrical supply before servicing.



OPERATION

Testing & Lighting

1. Turn on main gas valve. Remove the lower front cover and open the control panel. Leak test all fittings and connections upstream from the service valve. Use approved gas leak detectors, soap solution or equivalent. **DO NOT USE A FLAME!** Should any gas leaks be detected, turn OFF main gas valve, correct the problem and retest.
2. Open shutoff valve located below the control panel. Turn the electrical supply on. Set the COOK/OFF/COOL switch to the **COOK** position and adjust the thermostat knob to the desired temperature. Electric spark will light the pilot burner. Check all fittings again and correct any leaks and recheck.

Replace all service panels and covers before operation.

NOTE: All electronic ignition systems are supplied with a redundant gas valve. Therefore, the unit is not supplied with an external pressure regulator.

NOTE: During installation there will be air in the gas line, this air will have to bleed off before ignition can be established. The electronic ignition system has a ninety second lock-out as a safety device on all units. Therefore, several attempts may be required before pilot ignition is established, wait five minutes after each attempt.

FOR YOUR SAFETY: KEEP YOUR APPLIANCE AREA FREE FROM COMBUSTIBLES.

TO CONSERVE ENERGY Do not waste energy by leaving controls at high temperature settings during idle periods. Lower settings will keep oven warm and ready for next use period. Reset controls as required for heavy load periods.

Master 200 Solid State Control With Electromechanical Timer

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 will light 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.



OPERATION Continued

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

Fan Speed

The fan speed can be either high (1725RPM) or (1150 RPM). 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.

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

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

Temperature

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

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 as shown on the control panel.

NOTE: Timer does not control heat.

PERFORMANCE RECOMMENDATIONS

Your GARLAND Convection Oven will give you the best quality product and service if you familiarize yourself with the following operation suggestions and information.

1. Preheat oven thoroughly (approximately 20 minutes) before use.
2. As a general rule, temperature should be reduced 25° to 50° from that used in a standard/conventional 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 (particular 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, press the COOL DOWN switch 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 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.
12. 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 door when baking products with heavy moisture content, such as chicken, potatoes, and etc. This is normal.

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
Cakes		
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
Breads		
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
Meats		
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

PROBLEMS/SOLUTIONS

Problem	Solution
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 door 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.

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.

- The oven should always be allowed to cool sufficiently before any cleaning is attempted.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.

MAINTENANCE AND CLEANING Continued

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.

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 door be left open slightly. Set the COOK/OFF/COOL switch to **COOL**. Allow the motor to run for approximately 30 minutes in Cool-Down. Once cool, set the rocker switch to OFF.

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

 **Garland**[®]

Garland  TM

5. 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 récure métalliques qui peuvent ternir ou rayer la surface.
6. 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 récure 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 comme 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 suivant :

- 1 Mettre l'interrupteur d'alimentation en position « OFF ».

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 chaque période de cuisson ou de rôtissage ou avant l'arrêt complet, de laisser la porte entrouverte. Placer le commutateur COOK/OFF/COOL en position COOL. Laisser le moteur tourner pendant environ 30 minutes en refroidissement. Une fois le four refroidi, régler le commutateur à bascule sur OFF.

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

1. On devra toujours laisser le four refroidir suffisamment avant de procéder au 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 récurer 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 éliminées en utilisant un tampon à récurer non métallique et en frottant dans le sens du grain du métal. Si nécessaire, pour les dépôts particulièrement importants, on peut utiliser une pâte obtenue avec de l'eau et de la poudre à récurer et l'appliquer avec une éponge. Faire attention à ne pas trop appuyer et frotter uniquement 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 la porte 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

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
Gâteaux		
Gâteau Blancs Étagés – 5 lbs	300°	20 min
Gâteau Blancs Étagés – 6 lbs	300°	
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
Pains		
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
Vianades		
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

On obtient un refroidissement optimal avec la porte légèrement ouverte.

Mettre le bouton en position « Off » pour annuler le refroidissement et éteindre le four.

Température

La plage de températures 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.

Minuterie

La minuterie est réglée en tournant le bouton dans le sens horaire pour aligner l'indicateur avec le cycle désiré de minuterie. La minuterie décompte de 2 minutes à 60 minutes. À la fin du cycle de minuterie, un signal sonore retentit. On arrête le signal sonore en tournant le cadran dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en position « Off », comme indiqué sur le panneau de commande.

NOTA : La minuterie ne commande pas le chauffage.

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. 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.
4. Si possible, commencer par cuire les produits ayant la température de cuisson la plus basse et passer progressivement aux températures plus élevées.
5. Si le réglage de température précédent est plus élevé de 10° à la température nécessaire pour les charges suivantes, utiliser le mode de refroidissement pour atteindre la température souhaitée avant de régler à nouveau le thermostat.

6. Pour charger le four, travailler aussi vite que possible pour éviter les pertes de chaleur.
 7. 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.
 8. 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.
 9. Pour la pâtisserie, peser ou mesurer les produits dans chaque moule pour assurer une cuisson régulière.
 10. 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.
 11. 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 de la porte du four lors de la cuisson d'aliments à forte teneur en humidité comme le poulet, les pommes de terre etc. Cela est normal.

REMARQUE : De l'air pénétrera dans la canalisation de gaz pendant l'installation, et cet air doit être purgé avant de procéder à l'allumage de l'appareil. Le système d'allumage électronique est doté d'un verrouillage de 90 secondes comme dispositif de sécurité sur tous les appareils. Par conséquent, il peut être nécessaire de refaire plusieurs tentatives avant l'allumage de la veilleuse. Attendre cinq minutes après chaque tentative.

POUR LA SÉCURITÉ DE L'UTILISATEUR, ÉLOIGNER TOUTE MATIÈRE COMBUSTIBLE DE LA ZONE ENTOURANT LE FOUR.

POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE : Ne pas gaspiller l'énergie en laissant les commandes sur les réglages forts pendant les périodes d'inactivité. Des réglages plus bas maintiendront le four chaud et prêt pour la période d'utilisation suivante. Régler à nouveau les commandes si nécessaire pour les périodes de forte utilisation.

Commande Transistorisée Master 200 Avec Minuterie Électromécanique

En mode d'arrêt

Quand le four est éteint, il n'y a aucun voyant ni indicateur.

Démarrage

Mettre le commutateur à bascule Cook/Off/Cool Down en position « Cook ». Le témoin vert s'allume, indiquant que le four est sous tension et en mode de cuisson.

Le four commence à chauffer pour atteindre la température réglée sur le cadran du thermostat. Le témoin ambre s'allume indiquant que le chauffage est actif. Ce témoin s'allume et s'éteint en même temps que le dispositif de chauffage pour maintenir la température réglée.

La porte doit être fermée pour que le four fonctionne en mode de cuisson. L'ouverture de la porte arrête le dispositif de chauffage. Le moteur et le ventilateur s'arrêtent. Ceci est une fonction de sécurité.

Vitesse du ventilateur

La vitesse du ventilateur peut être rapide (1 725 tr/min) ou lente (1 150 tr/min). La vitesse du ventilateur est commandée par l'interrupteur à bascule de gauche marqué High (rapide) et Low (lent).

Refroidissement

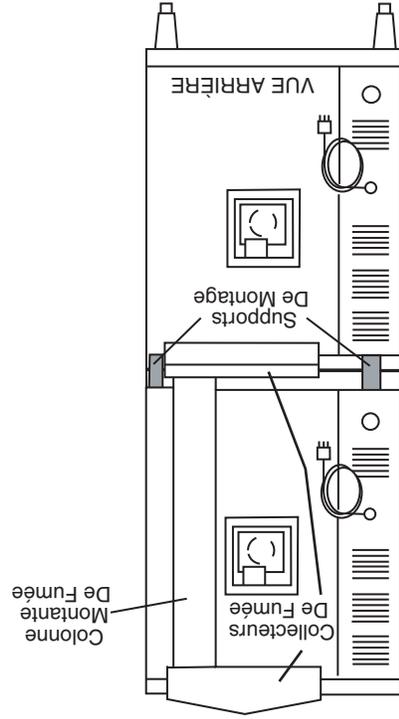
Mettre le commutateur à bascule Cook/Off/Cool Down en position « Cool Down » pour activer le ventilateur et le moteur afin de refroidir l'intérieur du four.



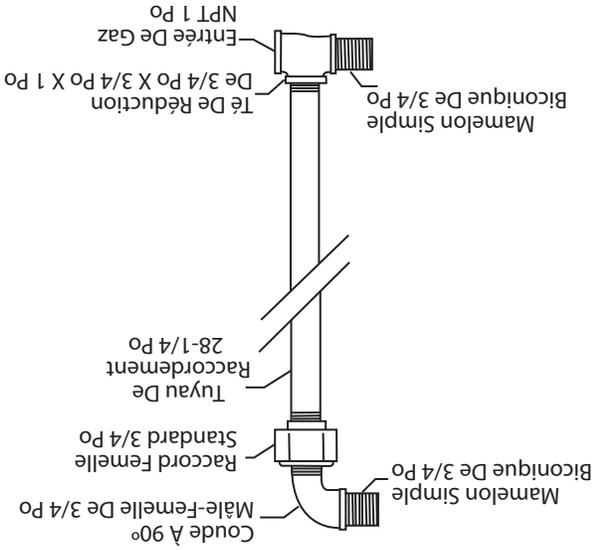
- D'essai Et D'allumage**
1. Ouvrir le robinet principal de gaz. Déposer le couvercle inférieur avant et ouvrir le tableau de commande. Vérifier la présence de fuites sur tous les raccords et connexions en amont du robinet d'alimentation. Utiliser des détecteurs de fuites approuvés, de l'eau savonneuse ou des produits équivalents. **NE PAS UTILISER DE FLAMME** si une fuite de gaz est détectée, mettre le robinet principal de gaz en position fermée, corriger le problème et refaire un essai.

2. Ouvrir le robinet d'arrêt situé sous le panneau de commande. Allumez l'alimentation électrique. Placer le commutateur COOK/OFF/COOL en position COOK et régler la touche du thermostat à la température désirée. Un étincelle électrique allume la veilleuse. Vérifier encore une fois tous les raccords, réparer les fuites et effectuer une nouvelle vérification. Remettre en place les panneaux d'entretien et les couvercles avant d'utiliser l'appareil.
- REMARQUE: Tous les systèmes d'allumage électronique sont fournis avec un robinet de gaz redondant. Pour cette raison, l'appareil n'est pas livré avec un régulateur de pression extérieur.

UTILISATION



ATTENTION : Débrancher les deux appareils de l'alimentation électrique avant d'effectuer toute réparation.



INSTALLATION Continued

L'ouverture du conduit de fumée est située à l'arrière en haut du four. On devra faire attention à ne pas obstruer cette ouverture.

Lorsqu'il n'est pas possible d'installer une hotte aspirante, le four peut être ventilé directement. Avant d'installer un système de ventilation directe, vérifier les codes locaux en matière de ventilation.

Il est recommandé d'installer un déviateur de contre-tirage dans le conduit direct de fumée. Les pièces nécessaires pour une bonne installation de conduits directs de fumée sont disponibles auprès de Garland.

Si un conduit horizontal doit être utilisé, il devra monter d'au moins 1/4 po (6,25 mm) pour chaque pied linéaire de longueur. Le conduit de fumée devra s'élever à 2 pi (60 cm) au-dessus de la ligne de toit ou à 2 pi (60 cm) à 3 pi (90 cm) au-dessus de l'imperte quelle partie d'un bâtiment à une distance horizontale de 10 pieds (3 mètres).

Montage

Tous les appareils sont équipés de pieds approuvés par la N.S.F. Ces pieds doivent être installés pour assurer un dégagement minimal de 6 po (153 mm) entre le plancher et le fond de l'appareil afin de répondre aux exigences de la National Sanitation Foundation.

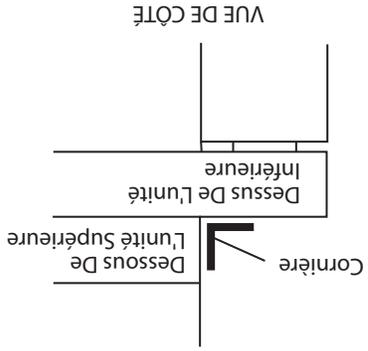
A. Pour installer les pieds, soulever l'avant de l'appareil et le bloquer. Insérer les deux pieds avant dans les dispositifs de retenue conique. Refaire la même chose à l'arrière.

B. Mettre l'appareil de niveau en plaçant un niveau de charpentier sur une des grilles du four, et régler chaque pied en tournant la partie inférieure pour augmenter ou diminuer la hauteur du pied. Le bas de chaque pied est de forme hexagonale pour pouvoir utiliser une clé.

Unités À Deux Sections

A. Installer les pieds comme indiqué ci-dessus sur l'unité inférieure.
 B. Retirer la chambre de combustion de l'unité supérieure et la soulever en place. Aligner les côtés de la carrosserie et les parties arrière des deux unités.

C. Avec la cornière fournie, fixer la partie inférieure avant de l'unité supérieure au dessus principal de l'unité inférieure près du centre, comme illustré.



D. Remettre en place la chambre de combustion sur l'unité supérieure et fixer ensemble les deux unités à l'arrière avec les plaques de montage et vis fournies.

E. Installer les deux boîtes à fumée et la colonne montante de fumée à l'arrière des appareils comme illustré.

F. Assembler les conduites d'interconnexion de gaz comme indiqué sur l'illustration.

G. Commencer par visser les deux tubes arrière. Bien utiliser de la graisse à filetage pour tuyaux convenant pour les raccords de gaz.

H. Installer ensuite le coude mâle et femelle à 90° sur le mamelon de l'unité supérieure, puis installer la partie femelle du raccord union sur le coude mâle et femelle.

I. Installer le raccord en T 3/4 po x 3/4 po x 1 po sur le mamelon de l'unité inférieure.

J. Installer le tuyau de connexion 28 1/4 po dans la deuxième entrée 3/4 po du raccord en T, puis installer la partie mâle du raccord union sur l'autre extrémité du tuyau de connexion. Ne pas oublier de glisser la bague de fixation de forme hexagonale du raccord union sur le tuyau de connexion avant d'installer la moitié mâle.

K. Brancher la tubulure des unités supérieure et inférieure avec le raccord union comme illustré.

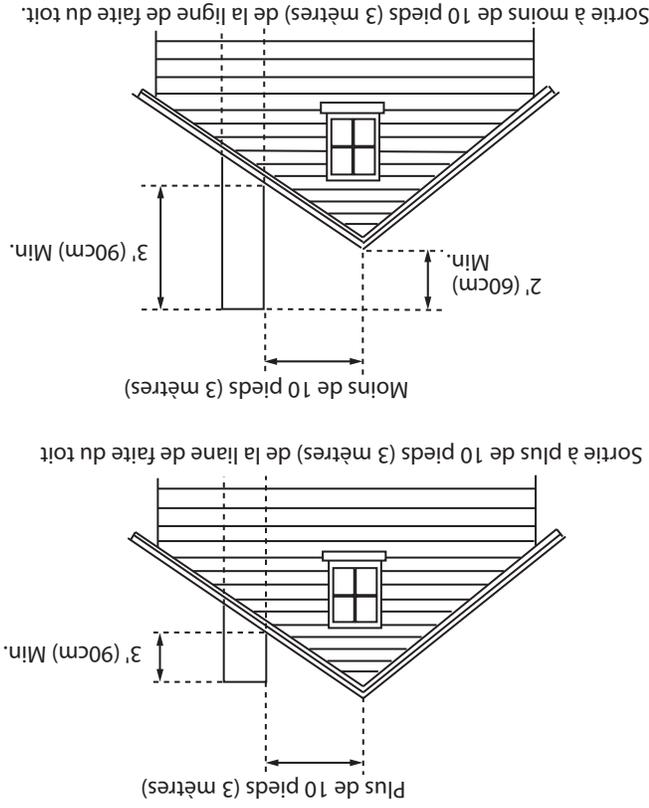
Un schéma de câblage est fixé à l'arrière de l'appareil.

Ventilation Et Alimentation En Air

L'appareil doit être installé dans un endroit où les installations de ventilation permettent une combustion satisfaisante du gaz et une bonne circulation de l'air dans l'espace disponible. Si des conditions de confinement ne permettent pas une infiltration normale de l'air nécessaire, on doit introduire de l'air extérieur.

Tous les brûleurs à gaz et veilleuses ont besoin de suffisamment d'air pour fonctionner. De grands objets placés devant l'appareil peuvent limiter la circulation de l'air devant le four et réduire son rendement.

Un bon système de ventilation est nécessaire pour obtenir un rendement correct. Tous les fours à convection Garland doivent être ventilés en les installant sous une hotte aspirante électrique ou en les branchant sur un conduit direct de fumée convenablement conçu.



Fours Équipés De Roulettes

Lors du raccordement au gaz d'une unité à double section, noter que l'entrée d'alimentation est de 1 po NPT au lieu de 3/4 po NPT pour une unité à simple section. Une conduite de gaz sous-dimensionnée peut limiter le débit du gaz et affecter les performances. Si d'autres appareils sont alimentés par la même conduite, cette conduite doit avoir un diamètre suffisant pour alimenter tous les appareils installés sans provoquer de chute de pression supérieure à 1/2 po au collecteur de chaque appareil branché sur la conduite, à plein régime.

A. Pour un appareil équipé de roulettes, l'installation sera effectuée avec un connecteur conformément à la norme pour connecteurs pour appareils mobiles, ANSI Z21.69 / CSA 6.16, et un dispositif de débranchement rapide conforme à la norme pour les Dispositifs à débranchement rapide pour le gaz, ANSI Z21.41 / CSA 6.9 et des dispositifs adéquats devront être prévus pour limiter les déplacements de l'appareil sans utiliser le connecteur et le dispositif de débranchement rapide ou sa tuyauterie connexe pour limiter les déplacements de l'appareil et les emplacements où les moyens de retenue peuvent être fixés à l'appareil seront spécifiés.

B. Les roulettes avant de l'appareil seront équipées de freins pour limiter le déplacement de l'appareil sans exercer aucun effort sur le connecteur ou le dispositif de débranchement rapide ou les conduits connexes.

C. Le dispositif de retenue peut être fixé à l'appareil près de l'entrée du gaz. Si le dispositif est débranché, ne pas oublier de le rebrancher après remis le four dans sa position d'installation d'origine.

Connexions Électriques

Une alimentation séparée de 10 A doit être prévue pour chaque section du four. Pour une utilisation en 115 V, un cordon d'alimentation et une fiche sont prévus. L'appareil, une fois installé, doit être mis à la terre, conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, ou au Code canadien de l'électricité, CSA C22.2, selon les cas.

Cet appareil est doté d'une fiche à 3 broches (avec prise de terre) pour protéger l'utilisateur des chocs électriques. Cette fiche doit être branchée directement dans une prise murale à 3 broches convenablement reliée à la terre. Ne pas couper ni retirer la broche de mise à la terre de cette prise.

On n'insistera jamais assez sur l'installation correcte de l'équipement de cuisson à gaz. Le fonctionnement de l'équipement dépend, en grande partie, de la conformité de l'installation aux spécifications du fabricant. L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Code, ANSI Z223.1, au Code d'installation du gaz naturel, CAN/CGA-B149.1 ou au Code d'installation du propane, CAN/CGA-B149.2, selon le cas. Avant le montage et le branchement, vérifier l'alimentation en gaz.

A. Le type de gaz pour lequel l'appareil est équipé est estampillé sur la plaque signalétique située derrière le panneau avant inférieur. Brancher une unité estampillée « NAT » seulement au gaz naturel et une unité estampillée « PRO » seulement au gaz propane.

B. S'il s'agit d'une installation neuve, demander au fournisseur de gaz de vérifier la taille du compteur et la tuyauterie pour s'assurer que l'appareil est alimenté avec une pression de gaz suffisante nécessaire pour son fonctionnement.

C. S'il s'agit d'un équipement supplémentaire ou de remplacement, demander au fournisseur de gaz de vérifier la pression pour s'assurer que le compteur et les conduites existants alimenteront l'appareil avec une chute maximale de pression de 1/2 po de colonne d'eau.

NOTA : Pour vérifier la pression, s'assurer que tous les autres équipements sur la même conduite de gaz sont allumés. Un régulateur interne de pression est livré avec les fours à convection de GARLAND. Régler le régulateur pour qu'il débite le gaz à la pression indiquée sur la plaque signalétique.

L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés du système de conduites d'alimentation en gaz pendant tout essai de pression de ce système à des pressions d'essai dépassant 1/2 lb/po² (3,45 kPa).

L'appareil doit être isolé du système de canalisations d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel lors de tout essai de pression du système de conduites d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à 1/2 lb/po² (3,45 kPa).

Plaque Signalétique

Pour correspondre avec l'usine ou le centre de service agréé local concernant des problèmes de service ou des pièces de rechange, bien faire référence à l'appareil avec le numéro de modèle correct (comprenant les lettres et chiffres du préfixe et du suffixe) et le numéro de série de garantie. La plaque signalétique située derrière le panneau inférieur avant contient cette information.

Nous suggérons de faire faire l'installation, l'entretien et les réparations par une agence de service agréée locale figurant dans la manuel d'informations.

En cas de questions concernant l'installation, l'utilisation, l'entretien ou la réparation du produit, écrire ou communiquer avec le département de service des produits.

Ce produit doit être installé par du personnel professionnel tel que spécifié. Les produits Garland/U.S. Range ne sont pas agréés ni autorisés pour une utilisation personnelle ou résidentielle, mais sont destinés à des applications commerciales seulement. Garland / U.S. Range n'offre pas de services de réparation, garantie, entretien ou soutien de n'importe quelle sorte pour des applications autres que commerciales.

Dégagement

Dégagement par rapport aux murs combustibles et incombustibles:

Côtés : 1.0" (25mm)

Arrière : 1.0" (25mm)

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

Connexions Du Gaz

Un robinet d'arrêt du gaz facilement accessible et de type approuvé doit être installé sur la conduite d'alimentation en gaz, avant le régulateur de pression de l'appareil. Une pâte à joints de tuyau résistant au gaz de pétrole liquéfié doit être utilisée sur tous les joints des tuyaux.

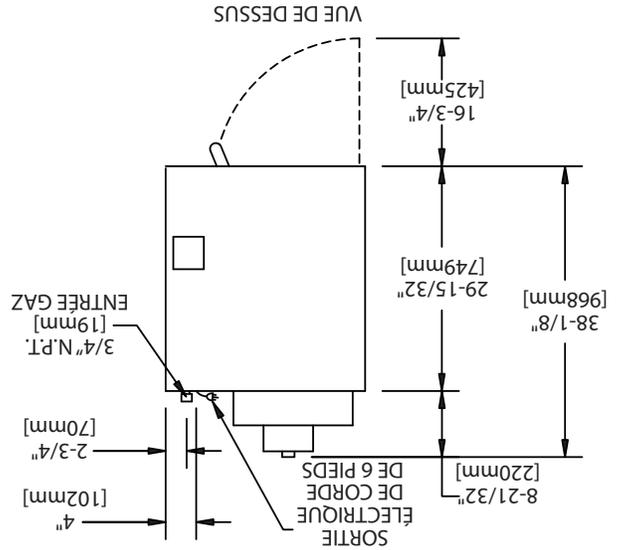
L'American National Standards Institute rend obligatoire l'utilisation d'un régulateur de pression sur tout l'équipement de cuisson commercial. Garland fournit un régulateur interne de pression approuvé avec chaque appareil.

DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS

NUMÉRO DE MODÈLE	PRESSION DE FONCTIONNEMENT DU COLLECTEUR		MCO-G-5L 60,000 BTU/hr (17,6 kW/hr)	MCO-G-25L 120,000 BTU/hr (35,2 kW/hr)	MCO-G-5R 60,000 BTU/hr (17,6 kW/hr)	MCO-G-25R 120,000 BTU/hr (35,2 kW/hr)
	GAZ NATUREL 4.0 Po CE, (10 mbar)	PROPANE 10.0 Po CE, (24.9 mbar)				
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	Monophasé 60Hz, 6.0 Amps Un cordon électrique de 6 pi est fourni		Monophasé 60Hz / 6.0 Amps Deux cordes électriques de 6 pi sont fournies			
	120 Volts					

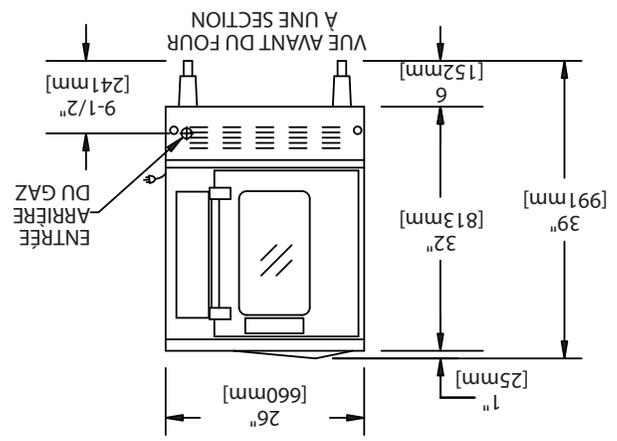
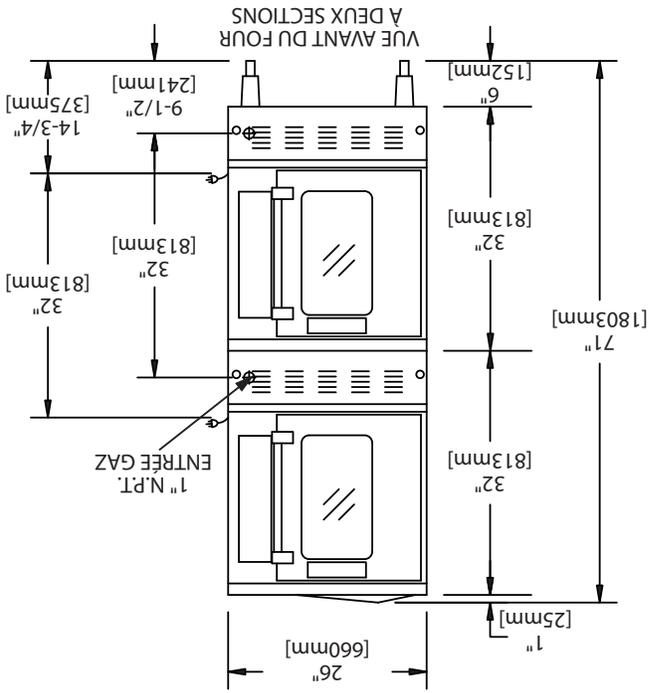
DIMENSIONS INTÉRIEURES (PAR SECTION)				Pds	D'expédition
MODÈLE #	Largeur	Hauteur	Profondeur		
MCO-G-5	14.25 Po (362mm)	20 Po (508mm)	20.75 Po (527mm)	870/390	
MCO-G-25	14.25 Po (362mm)	20 Po (508mm)	20.75 Po (527mm)	435/195	

Les modèles illustrés sont les suivants : L, avec les commandes du côté droit et la charnière de la porte à gauche; R avec les commandes à gauche et la charnière de porte du côté droit.



Entrée Gaz : Une @ 3/4 Po NPT À Une Section
 Une @ 1 Po NPT À Deux Sections

Les indications pour les entrées de gaz s'appliquent à des installations inférieures à 2000 pi (610 m) d'altitude au-dessus du niveau de la mer.



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

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

5..... **INSTALLATION**

5..... Plaque Signalétique.....

5..... Dégagement.....

5..... Connexions Du Gaz.....

6..... Fours Equipés De Roulettes.....

6..... Connexions Electriques.....

6..... Ventilation Et Alimentation En Air.....

7..... Montage.....

7..... Unités A Deux Sections.....

8..... **UTILISATION**

8..... D'essai Et D'allumage.....

9..... Commande Transistorisée Master 200 Avec Minuterie Electromécanique.....

9..... En mode d'arrêt.....

9..... Démarrage.....

9..... Vitesse du ventilateur.....

9..... Retroidissement.....

10..... Température.....

10..... Minuterie.....

10..... **RECOMMANDATIONS D'UTILISATION**

11..... **GUIDE DE CUISSON**

12..... **PROBLÈMES/SOLUTIONS**

12..... **ENTRETIEN ET NETTOYAGE**

12..... Période De Rodage.....

12..... Nettoyage Extérieur.....

13..... Nettoyage Intérieur.....

13..... Maintenance De La Zone Du Ventilateur.....

13..... 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. L'utilisation de ce produit peut vous exposer au monoxyde de carbone en cas de mauvais réglage. L'inhalation de monoxyde de carbone est reconnue par l'état de Californie comme pouvant causer des malformations congénitales ou d'autres problèmes reproductifs.



MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION FOUR À CONVECTION À GAZ DEMI-HAUTEUR « THE MASTER »



<p>POUR VOTRE SÉCURITÉ : NE PAS STOCKER NI UTILISER D'ESSENCE OU D'AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL</p>	<p>AVERTISSEMENT 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>
---	--

LIRE TOUTES LES SECTIONS DU PRÉSENT
MANUEL ET LE CONSERVER POUR S'Y REPORTER
ULTÉRIEUREMENT.

CE PRODUIT A ÉTÉ HOMOLOGUÉ EN TANT
QU'ÉQUIPEMENT PROFESSIONNEL DE CUISSON
ET DOIT ÊTRE INSTALLÉ PAR DU PERSONNEL
PROFESSIONNEL TEL QUE SPÉCIFIÉ.

DANS L'ÉTAT DU MASSACHUSETTS, CE PRODUIT
DOIT ÊTRE INSTALLÉ PAR UN PLOMBIER OU UN
MONTEUR D'INSTALLATION AU GAZ. NUMÉRO
D'AUTORISATION : G-1-07-05-28

Pour votre sécurité
Placer dans un endroit bien en vue les
instructions à suivre en cas d'odeur de gaz
détectée par l'utilisateur. Cette information peut
être obtenue auprès du fournisseur de gaz local.



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

GARLAND COMMERCIAL INDUSTRIES, LLC

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

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