



INSTALLATION OPERATION AND SERVICE MANUAL

CUISINE C836 SERIES COMMERCIAL RANGES, ADD-A-UNITS, MODULAR RANGES, AND CHAR BROILERS



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 The information contained herein, (including design and parts specifications), may be superseded and is subject to change without notice.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
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	MAINTENANCE AND CLEANING.....	21
SPECIFICATIONS.....	4	Seasoning.....	21
Table A: Gas Pressures.....	4	Griddle Seasoning.....	21
Table B: Model Designations.....	4	Seasoning Cast Iron top Grates.....	21
Table C: Input Rating.....	9	Cleaning.....	21
INTRODUCTION.....	10	General Cleaning.....	21
Uncrating.....	10	Stainless Steel Exterior and Standard Oven	
Rating Plate.....	10	Interior Finishes.....	22
INSTALLATION.....	10	Oven Interior (Optional Porcelain Enamel Finish).....	22
Clearances.....	10	Oven Interior Optional Continuous Clean Finish.....	22
Installation Procedure.....	10	Griddle Cleaning.....	23
Siting.....	11	Open Top Burners.....	23
Appliance Equipped With Casters.....	11	Cast Iron Top Grates.....	23
Appliances Equipped With Legs.....	11	Cast Iron Hot tops and Spectro-Heat Tops.....	23
Installation Instructions for Cuisine Stub Backguard.....	11	Broiler Cleaning.....	24
Installation Instructions for Cuisine Back Risers.....	12	C836-36A/C836-36ARC Models.....	24
Installation Instructions For Cuisine Single		C836-336A/C836-336ARC Models.....	24
And Double Deck High Shelves.....	12	C836-436A/C836-ARC Models.....	24
Installation Instructions For		Adjustments.....	24
Cuisine Salamander or Cheese Melter.....	13	Oven Orifice.....	24
Statutory Regulations.....	13	Pilot Adjustments.....	24
Gas Supply.....	13	Automatic Pilot Valve.....	25
Gas Supply Notes:.....	14	Burner Gas/Air Adjustments.....	25
Gas Connection.....	14	CONVECTION OVEN PRODUCT APPLICATION.....	25
Electrical Supply (Models with Convection Oven only).....	14	PROBLEM/SOLUTIONS CONVECTION OVEN.....	26
Assembly of Battery.....	15	SERVICING.....	27
Ventilation And Air Supply.....	15	Thermostat Calibration.....	27
COMMISSIONING.....	16	Cleaning/Servicing Burners.....	27
Pressure Regulators.....	16	Open-Type Burners.....	27
Testing and Adjustments.....	16	Front Fired Solid Top Burners.....	27
Pressure Settings (All Models).....	16	Solid Hot Plate/Griddle Burners.....	27
Burner Adjustments.....	16	Standard Oven Burners.....	28
Air Shutters.....	16	RC Oven Burners.....	28
Thermostat Bypass Adjustment – Oven.....	17	Broiler.....	28
Pilot Burner Adjustments.....	18	Pilot Burner Cleaning.....	28
General.....	18	Hot Plate/Solid Top/Griddle/Broiler.....	28
Oven.....	18	Oven.....	28
Solid Hot Plate/Griddle.....	18	REPLACEMENT OF PARTS.....	29
Front Fired Hot Top.....	18	Gas Valves.....	29
Broiler.....	18	Oven Thermostat.....	29
OPERATION.....	18	Power Switch.....	30
Open Top Burners.....	18	Door Switch.....	30
Hot top and Spectro-Top Sections.....	18	Oven Pilot.....	30
Thermostatically Controlled Griddles.....	19	Convection Ovens (RC) - Spark Module.....	30
Valve Controlled Griddles.....	19	Convection Oven (RC) Motor.....	30
Oven (Standard).....	19	Hi-Limit Control.....	31
“RC” Convection Ovens.....	20	Gas Control Valve.....	31
Unit Broilers.....	21	TROUBLESHOOTING GUIDE.....	32
Fryers.....	21		

SPECIFICATIONS

Table A: Gas Pressures

SUPPLY GAS PRESSURE RANGE		
Type	Minimum	Maximum
Natural	7" W.C. (17.5 mbar)	14" W.C. (35 mbar)
Propane	11" W.C. (27.5 mbar)	14" W.C. (35 mbar)
MANIFOLD OPERATING PRESSURE		
Type	Natural	Propane
Ranges, Broilers	6" W.C. (15 mbar)	10" W.C. (25 mbar)

Table B: Model Designations

MODELS	DESCRIPTION
Standard Oven Base	
C836-1	36" Griddle
C836-1-1	36" Thermostatic Griddle
C836-2	24" Griddle, (2) Open Burners (12" Top Grate)
C836-2-1	24" Therm. Griddle, (2) Open Burners (12" Top Grate)
C836-3	24" Griddle, 12" Hot Top
C836-3-1	24" Therm. Griddle, 12" Hot Top
C836-4	18" Griddle, (2) Open Burners (18" Top Grate)
C836-4-1	18" Therm. Griddle, (2) Open Burners (18" Top Grate)
C836-5	18" Griddle, 18" Hot Top
C836-5-1	18" Therm. Griddle, 18" Hot Top
C836-6	Six Open Burners – (3) 12" Top Grates
C836-6SU	Six Open Burners (3 Are Step-up) – (6) Half Top Grates (12" Inch Wide Each)
C836-7	Four Open Burners (2) 18" Top Grates
C836-8	(3) 12" Hot Tops
C836-9	(2) 18" Hot Tops
C836-10	(2) Front Fired Hot Tops
C836-11	18" Hot Top (Left), Front Fired Hot Top (Right)
C836-11R	18" Front Fired Hot Top (Left) 18" Hot Top (Right)
C836-12	(2) Open Burners, 12" Top Grate (Left), 12" Hot Top (Centre), 12" Hot Top (Right)
C836-12C	12" Hot Top (Left), (2) Open Burners 12" Top Grate (Centre), 12" Top Grate (Right)
C836-12R	12" Hot Top (Left), 12" Hot Top (Centre), (2) Open Burners, 12" Top Grate (Right)
C836-13L	12" Hot Top (Left), (2) Open Burners, 12" Top Grate (Centre), (2) Open Burners, 12" Top
C836-13C	(2) Open Burners, 12" Top Grate (Left), (2) Open Burners, 12" Top Grate (Centre), 12" Hot
C836-13	(2) Open Burners, 12" Top Grate (Left), (2) Open Burners, 12" Top Grate (Centre), 12" Hot
C836-14	(2) Open Burners, 18" Top Grate (Left), 18" Hot Top (Right)
C836-14L	18" Hot Top (Left), (2) Open Burners, 18" Top Grate (Right)
C836-15	(3) 12" French Tops

SPECIFICATIONS Continued

MODELS	DESCRIPTION
Convection Oven Base	
C836-1RC	36" Griddle
C836-1-1RC	36" Thermostatic Griddle
C836-2RC	24" Griddle, (2) Open Burners (12" Top Grate)
C836-2-1RC	24" Therm. Griddle, (2) Open Burners (12" Top Grate)
C836-3-RC	24" Griddle, 12" Hot Top
C836-3-1RC	24" Therm. Griddle, 12" Hot Top
C836-4-RC	18" Griddle, (2) Open Burners (18" Top Grate)
C836-4-1RC	18" Therm. Griddle, (2) Open Burners (18" Top Grate)
C836-5RC	18" Griddle, 18" Hot Top
C836-5-1RC	18" Therm. Griddle, 18" Hot Top
C836-6RC	Six Open Burners – (3) 12" Top Grates
C836-6SURC	Six Open Burners (3 Are Step-up) – (6) Half Top Grates (12" Inch Wide Each)
C836-7RC	Four Open Burners (2) 18" Top Grates
C836-8RC	(3) 12" Hot Tops
C836-9RC	(2) 18" Hot Tops
C836-10RC	(2) Front Fired Hot Tops
C836-11RC	18" Hot Top (Left), Front Fired Hot Top (Right)
C836-11RCR	18" Front Fired Hot Top (Left), 18" Hot Top Right
C836-12RC	(2) Open Burners, 12" Top Grate (Left), 12" Hot Top (Centre), 12" Hot Top (Right)
C836-12CRC	12" Hot Top (Left), (2) Open Burners 12" Top Grate (Centre), 12" Hot Top (Right)
C836-12RRC	12" Hot Top (Left), 12" Hot Top (Centre), (2) Open Burners (Right), 12" Top Grate
C836-13LRC	12" Hot Top (Left), (2) Open Burners, 12" Top Grate (Centre), (2) Open Burners, 12" Top
C836-13CRC	(2) Open Burners, 12" Top Grate (Left), 12" Hot Top (Centre), (2) Open Burners, 12" Top
C836-13RC	(2) Open Burners, 12" Top Grate (Left), 2 Open Burners, 12" Top Grate (Centre), 12" Hot
C836-14RC	(2) Open Burners, 18" Top Grate (Left), 18" Hot Top (Right)
C836-14RC	18" Hot Top (Left), (2) Open Burners, 18" Top Grate (Right)
C836-15RC	(3) 12" French Tops
Storage Base (Open Cabinet)	
CO836-1	36" Griddle
CO836-1-1	36" Thermostatic Griddle
CO836-2	24" Griddle, (2) Open Burners (12" Top Grate)
CO836-2-1	24" Therm. Griddle, (2) Open Burners (12" Top Grate)
CO836-3	24" Griddle, 12" Hot Top
CO836-3-1	24" Therm. Griddle, 12" Hot Top
CO836-4	18" Griddle, (2) Open Burners (18" Top Grate)
CO836-4-1	18" Therm. Griddle, (2) Open Burners (18" Top Grate)
CO836-5	18" Griddle, 18" Hot Top
CO836-5-1	18" Therm. Griddle, 18" Hot Top
CO836-6	Six Open Burners – ((3) 12" Top Grates
CO836-6SU	Six Open Burners (3 Are Step-up) – (6) Half Top Grates (12" Inch Wide Each)
CO836-7	Four Open Burners (2) 18" Top Grates
CO836-8	(3) 12" Hot Tops
CO836-9	(2) 18" Hot Tops

SPECIFICATIONS Continued

MODELS	DESCRIPTION
Storage Base (Open Cabinet) Continued	
CO836-10	(2) Front fired Hot Tops
CO836-11	18" Hot Top (Left), Front Fired Hot Top (Right)
CO836-11R	18" Front Fired Hot Top (Left) 18" Hot Top (Right)
CO836-12	(2) Open Burners, 12" Top Grate (Left), 12" Hot Top (Centre), 12" Hot Top (Right)
CO836-12C	12" Hot Top (Left), (2) Open Burners 12" Top Grate (Centre), 12" Top Grate (Right)
CO836-12R	12" Hot Top (Left), 12" Hot Top (Centre), (2) Open Burners, 12" Top Grate (Right)
CO836-13L	12" Hot Top (Left), (2) Open Burners, 12" Top Grate (Centre), (2) Open Burners, 12" Top
CO836-13C	(2) Open Burners, 12" Top Grate (Left), (2) Open Burners, 12" Top Grate (Centre), 12" Hot
CO836-13	(2) Open Burners, 12" Top Grate (Left), (2) Open Burners, 12" Top Grate (Centre), 12" Hot
CO836-14	(2) Open Burners, 18" Top Grate (Left), 18" Hot Top (Right)
CO836-14L	18" Hot Top (Left), (2) Open Burners, 18" Top Grate (Right)
CO836-15	(3) 12" French Tops
Modular "T" Top (On Square Tubular Legs)	
CO836-1M	36" Griddle
CO836-1-1M	36" Thermostatic Griddle
CO836-2M	24" Griddle, (2) Open Burners (12" Top Grate)
CO836-2-1M	24" Therm. Griddle, (2) Open Burners (12" Top Grate)
CO836-3M	24" Griddle, 12" Hot Top
CO836-3-1M	24" Therm. Griddle, 12" Hot Top
CO836-4M	18" Griddle, (2) Open Burners (18" Top Grate)
CO836-4-1M	18" Therm. Griddle, (2) Open Burners (18" Top Grate)
CO836-5M	18" Griddle, 18" Hot Top
CO836-5-1M	18" Therm. Griddle, 18" Hot Top
CO836-6M	Six Open Burners – (3) 12" Top Grates
CO836-6MSU	Six Open Burners (3 Are Step-up) – (6) Half Top Grates (12" Inch Wide Each)
CO836-7M	Four Open Burners (2) 18" Top Grates
CO836-8M	(3) 12" Hot Tops
CO836-9M	(2) 18" Hot Tops
CO836-10M	(2) Front Fired Hot Tops
CO836-11M	18" Hot Top (Left), Front Fired Hot Top (Right)
CO836-11RM	18" Front Fired Hot Top (Left), 18" Hot Top Right
CO836-12M	(2) Open Burners, 12" Top Grate (Left), 12" Hot Top (Centre), 12" Hot Top (Right)
CO836-12CM	12" Hot Top (Left), (2) Open Burners 12" Top Grate (Centre), 12" Hot Top (Right)
CO836-12RM	12" Hot Top (Left), 12" Hot Top (Centre), (2) Open Burners (Right), 12" Top Grate
CO836-13LM	12" Hot Top (Left), (2) Open Burners, 12" Top Grate (Centre), (2) Open Burners, 12" Top
CO836-13CM	(2) Open Burners, 12" Top Grate (Left), 12" Hot Top (Centre), (2) Open Burners, 12" Top
CO836-13M	(2) Open Burners, 12" Top Grate (Left), 2 Open Burners, 12" Top Grate (Centre), 12" Hot
CO836-14CM	(2) Open Burners, 18" Top Grate (Left), 18" Hot Top (Right)
CO836-14M	18" Hot Top (Left), (2) Open Burners, 18" Top Grate (Right)
CO836-15M	(3) 12" French Tops

SPECIFICATIONS Continued

MODELS	DESCRIPTION
Char-Broilers on Standard Oven Base	
C836-336A	Lava Rock W/Adjustable Grates – 36" Wide
C836-436A	Cast Iron Radiants W/Adjustable Grates – 36" Wide
C836-36A	Cast Iron Radiants W/Non-Adjustable Grates – 36" Wide
Char-Broilers on Convection Oven Base	
C836-336ARC	Lava Rock W/Adjustable Grates – 36" Wide
C836-436ARC	Cast Iron Radiants W/Adjustable Grates – 36" Wide
C836-36ARC	Cast Iron Radiants W/Non-Adjustable Grates – 36" Wide
Range Match Char-Broilers on Storage Base (Open Cabinet)	
C0836-324A	Lava Rock W/Adjustable Grates – 24" Wide
C0836-336A	Lava Rock W/Adjustable Grates – 36" Wide
C0836-424A	Cast Iron Radiants W/Adjustable Grates – 24" Wide
C0836-436A	Cast Iron Radiants W/Adjustable Grates – 36" Wide
C0836-24A	Cast Iron Radiants W/Non-Adjustable Grates – 24" Wide
C0836-36A	Cast Iron Radiants W/Non-Adjustable Grates – 36" Wide
Modular "T" Top Char-Broilers on Square Tubular Legs	
C0836-24AM	Cast Iron Radiants W/Non-Adjustable Grates – 24" Wide
C0836-36AM	Cast Iron Radiants W/Non-Adjustable Grates – 36" Wide
12" Wide, Add-A-Units with Storage Base (Open Cabinet)	
C12836-1	12" Griddle
C12836-1-1	12" Thermostatic Griddle
C12836-6	(2) Open Burners (12" Top Grate)
C12836-8	12" Hot Top
C12836-15	12" French Top
18" Wide, Add-A-Units with Modular Top/Square Tubular Legs	
C1836-1M	18" Griddle
C1836-1-1M	18" Thermostatic Griddle
C1836-7M	(2) Open Burners (18" Top Grate)
C1836-9M	18" Hot Top
C1836-10M	18" French Top
18" Wide, Add-A-Units with Storage Base (Open Cabinets)	
C1836-1	18" Griddle
C1836-1-1	18" Thermostatic Griddle
C1836-7	(2) Open Burners (18" Top Grate)
C1836-9	18" Hot Top
C1836-10	18" French Top

SPECIFICATIONS Continued

MODELS	DESCRIPTION
Additional Griddle Models	
48" Wide Units	
C836-48	36" Std. Oven Base + 12" Storage Base + 48" Manual Griddle Top
C836-48-1	36" Std. Oven Base + 12" Storage Base + 48" Therm. Griddle Top
C836-48RC	36" RC Oven Base + 12" Storage Base + 48" Manual Griddle Top
C836-48-1RC	36" RC Oven Base + 12" Storage Base + 48" Therm. Griddle Top
CO836-48	36" Storage Base + 12" Storage Base + 48" Manual Griddle Top
CO836-48-1	36" Storage Base + 12" Storage Base + 48" Therm. Griddle Top
60" Wide Units	
C836-60	36" Std. Oven Base + 24" Storage Base + 60" Manual Griddle Top
C836-60-1	36" Std. Oven Base + 24" Storage Base + 60" Therm. Griddle Top
C836-60RC	36" RC Oven Base + 24" Storage Base + 60" Manual Griddle Top
836-60-1RC	36" RC Oven Base + 24" Storage Base + 60" Therm. Griddle Top
CO836-60	36" Storage Base + 24" Storage Base + 60" Manual Griddle Top
CO836-60-1	36" Storage Base + 24" Storage Base + 60" Therm. Griddle Top
72" Wide Units	
C2836-72	36" Std. Oven Base + 36" Std. Oven Base + 72" Manual Griddle Top
C2836-72RC	36" Std. Oven Base + 36" Rc Oven Base + 72" Manual Griddle Top
C2836-72RC2	36" RC Oven Base + 36" Oven Base + 72" Manual Griddle Top
C836-72	36" RC Oven Base + 36" Storage Base + 72" Manual Griddle Top
C836-72RC	36" RC Oven Base + 36" Storage Base + 72" Manual Griddle Top
CO836-72	36" Storage Base + 36" Storage Base + 72" Manual Griddle Top
C2836-72-1	36" Std. Oven Base + 36" Std. Oven Base + 72" Therm. Griddle Top
C2836-72-1RC	36" Std. Oven Base + 36" RC Oven Base + 72" Therm. Griddle Top
C2836-72-1RC2	36" Rc Oven Base + 36" RC Oven Base + 72" Therm. Griddle Top
C836-72-1	36" Std. Oven Base + 36" Storage Base + 72" Therm. Griddle Top
C836-72-1RC	36" Rc Oven Base + 36" Storage Base + 72" Therm. Griddle Top
CO836-72-1	36" Storage Base + 36" Storage Base + 72" Therm. Griddle Top

PREFIX DEFINITIONS:		SUFFIX DEFINITIONS:	
C	Cuisine	A	Broiler
CO	Cuisine Storage Base Or Modular Unit On Legs.	M	Modular Top Section
		RC	Unit With Convection Oven
		R	Right Hand
		SU	Step Up Burner
		C	Centre
		L	Left Hand

SPECIFICATIONS Continued

Table C: Input Rating

Model Number	GAS TYPE	
	Natural (@ 6"W.C.)	Propane (@ 10"W.C.)
	BTU/HR	BTU/HR
Open Burner for Models: C836-2,-2-1,-4,-4-1,-6,-6SU,-7,-12,-12C, -12R, -13,-13L,-13C,-14,-14L,-15(Front)	30,000	28,000
C836-15 Rear hot-top burner	15,000	15,000
C836-10,-11,-11R Front fired hot top burner	12,500	12,500
C836-3,-3-1,-8,-12,-12C,-12R,-13-13L,-13C,-12" Hot top burner	25,000	25,000
C836-5,-5-1,-9,-11,-11R,-14,-14L 18" Hot top burner	32,500	32,500
C836-1,-1,-1,-2,-2-1,-3,-3-1,-4,-4-1,-5,-5-1 Griddle burner	30,000	30,000
C836 Oven burner (RC)	37,000	35,000
C836-336A,-324A, Broiler burner	45,000	45,000
C836-436A,-36A,-424A,-24A, Broiler burner	18,000	18,000
C836 Std oven burner	40,000	35,000

(Note: data applied to operation at elevation from sea level to 2000 ft)

INTRODUCTION

Uncrating

1. Check crate for possible damage sustained during transit. Carefully remove unit from crate and again check for damage. Any damage to the appliance must be reported to the carrier immediately.
2. The wires for retaining the burners and other packing material must be removed from units. Any protective material covering stainless steel parts must also be removed.
3. All equipment is shipped from the factory with legs fitted, unless otherwise specified. Where the range is to be mounted on a dial or cove base, it is shipped without legs. Legs must be fitted to the oven where it is installed on a combustible floor.
4. The type of gas and supply pressure that the equipment was set-up for at the factory is noted on the data plate and on the packaging. This type of gas supply must be used.
5. Do not remove permanently affixed labels, warnings or data plates from the appliance, for this may invalidate the manufacturer's warranty.

Rating Plate

Every cooking unit has a rating plate. Information on this plate includes model and serial numbers. Knowing the equipment model and serial number is essential if spare parts are required or for discussing equipment problems with Garland's technical support staff. Other information on the rating plate indicates BTU/hr output of the burners, outlet gas pressure in inches water column (WC) and whether orifices are for natural or propane gas. The following table gives the location of the rating plate on the designated models, and Table B in the Specification Section lists the various models of heavy duty equipment in the U.S. range gas operated Cuisine series.

MODEL WITH SUFFIX	LOCATION
Oven Or Convection Oven Base	Behind the lower kick panel
Storage Cabinet Base	In the storage cabinet on the left hand side panel
Modular Top	On the front panel

NOTE: Cuisine heavy duty gas operated equipment must be connected only to the type of gas identified on the rating plate!

INSTALLATION

Clearances

MODELS	CLEARANCES
C836-436A-436ARC	Installation in Non-Combustible Locations Only with 0" Side & Rear Clearance
C836-36A-36ARC	
C0836-324A,-336A	
C0836-424A,-436A	
C0836-24A,-36A	
C0836-24AM,-36AM	
All Other Models	7" (172mm) Side, 6" (152mm) Rear, from Combustible Base

1. All models may be installed with 0" side and rear clearance from non-combustible construction.

2. For models sited on combustible and non-combustible floor bases the required clearances are 7"(172mm) sides and 6" (152mm) rear.

NOTE: When installed without legs on a non-combustible curb or platform, front of unit should extend at least 3 inches (76mm).

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

Installation Procedure

1. Remove all packing material.
2. Remove the front valve panel.

INSTALLATION Continued

- Place the appliance in the required position and level by means of the adjustable feet, or shims if the appliance is not equipped with legs.
- Where spreader plates are installed between units the plate is secured at the front by means of the gas manifold and at the rear by means of the connecting bolts.
- Connect the gas supply pipe work to the appliance. The connection may be made to the left or right hand side of the appliance or optionally at the rear on some models.

Siting

The floor on which the appliance is to be sited must be capable of adequately supporting the weight of the appliance and any ancillary equipment.

Units with ovens must be fitted with legs if installed on a combustible floor.

Appliance Equipped With Casters

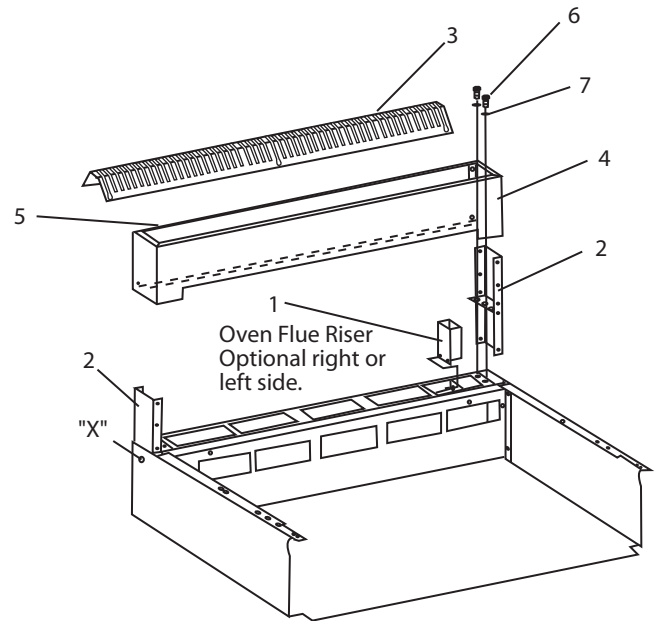
- The installation shall be made with a connector that complies with the Standard for Connectors for Moveable Gas Appliances, ANSI Z21.69/CSA 6.16, Addenda Z21.69B-2006/CSA 6.16B-2006 (or latest edition), and a quick-disconnect device that complies with the Standard for Quick Disconnects for Use with Gas Fuel, ANSI Z21.41/CSA 6.9, Addenda Z21.41A-2005/CSA 6.16A-2005 (or latest edition).
- 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.
- Please be aware, required restraint is attached to a bracket (which is located on the left rear caster), and if disconnection of the restraint is necessary, be sure to reconnect the restraint after the appliance has been returned to its originally installed position.

Appliances Equipped With Legs

Raise front of the unit and block. Do not lay unit on its back. Position leg insert into leg retainer opening and tap up until it seats at collar flange. Repeat at rear of unit making sure all four legs are adjusted to the same height. Legs can be adjusted to overcome an uneven floor.

Installation Instructions for Cuisine Stub Backguard

Figure 1



- Remove four 5/16 hex bolts and flat washers from top rear of unit.
- Remove flue cap (3), by removing #10-24, self tap screws.
- With back and front panels (Item 4 & 5) still attached to the uprights (Item 2) drop the uprights into the rectangular openings at the rear of the range.
- Fasten the uprights, (Item 2) to the range with four 5/16" x 18 bolts and flat washers, (Item 6 & 7 removed in step 1), using a ratchet extension.
- If the range is in a battery line-up, fasten units together at hold marked "X" with 1/4" x 20 bolts, nuts and washers.
- Reattach the flue cap (3) to the top of the backguard with self tap screws previously removed.

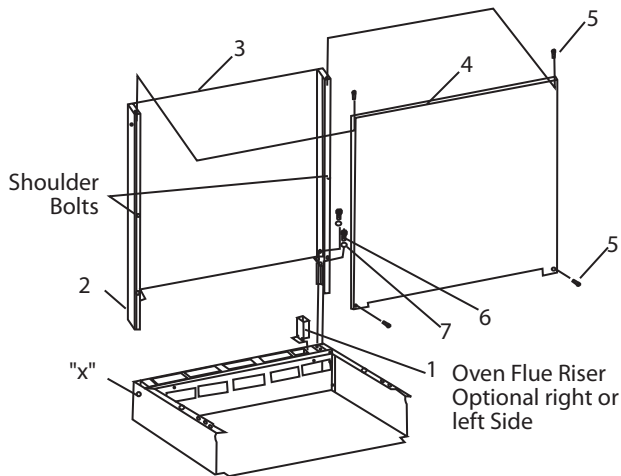
NOTE: Stub Backguard is shipped installed as standard equipment on all Cuisine units, unless optional back riser or high shelf has been ordered.

INSTALLATION Continued

Installation Instructions for Cuisine Back Risers.

Double Deck Risers

Figure 2



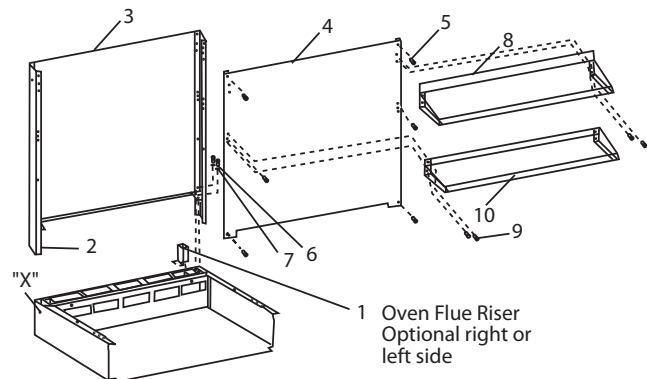
1. Remove four 5/16 hex bolts and flat washers from top rear of unit.
2. Remove four #10 x 1 1/4" long sheet metal screws (Item 5) from top and lower front corners of front panel. Remove front panel by lifting upwards and pulling outward to clear heads of shoulder bolts affixed to uprights (Item 2).
3. With back panel, (3), still attached to the uprights, (2), drop the uprights into the rectangular openings at the rear of the range.
4. Fasten the uprights, (2), to the range with four, 5/16" x 18 bolts and flat washers, (Item 6 & 7) removed in step one.
5. If the range is in a battery line-up fastens units together at hold marked "X" with 1/4-20 bolts, nuts and washers.
6. Reattach the front panel by placing notches in back of the front panel over heads of shoulder bolts and pulling panel down until the top of the front panel rests on top of uprights. This will allow shoulder bolts to lock panel in-place. Re-install sheet metal screws (Item 5) previously removed.

Single Deck Risers:

Follow instructions above for double-deck backriser but as there are no shoulder bolts involved in the single deck assembly, the installation and removal of the front panel only comprises assembly and disassembly of the four #10 x 1 1/4" long sheet metal screws (Item 5).

Installation Instructions For Cuisine Single And Double Deck High Shelves

Figure 3



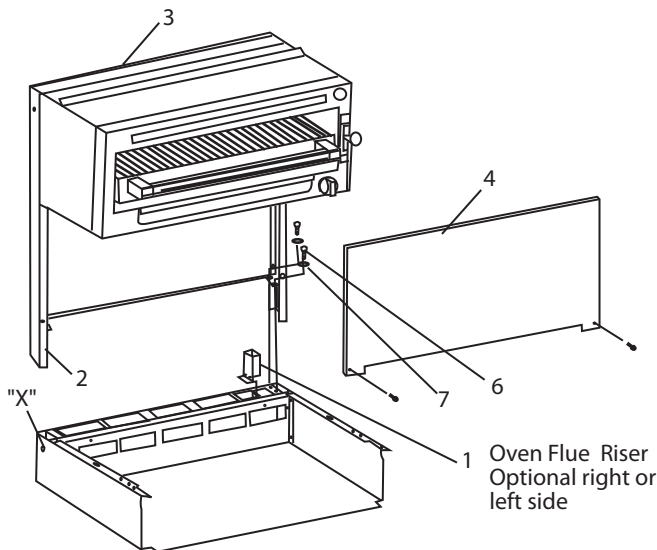
1. Remove four 5/16" x 18 hex bolts and flat washers from top rear of unit (Item 6 & 7).
2. Remove four (4) 1/4-20 locking acorn nuts securing shelf (Item 9). Remove shelf.
3. Remove (6) #10 sheet metal screws (Item 5) that affix front panel (Item 4) to uprights (Item 2).
4. With back panel (3) still attached to uprights (2), drop the uprights into the rectangular openings at the rear of the range.
5. Fasten the uprights (2) to the range with four (4) 5/16" x 18 bolts and flat washers previously removed.
6. If the appliance is in a battery line-up, fasten unit together at hold marked "X" with 1/4 - 20 bolts, nuts and washers.

INSTALLATION Continued

7. Reattach the front panel by first aligning clearance holes with studs in uprights and then re-installing sheet metal screws (Item 5) previously removed.
8. After installing front panel install shelf (Item 8) by hooking the top of shelf over the top of the front panel. Threaded studs on uprights will pass through clearance holes on rear of shelf. Fasten shelf to studs via 1/4 - 20 locking acorn nuts provided (Item 9).
9. For double deck shelves, mount the lower shelf (one with flat back and no upper hook) to uprights through front panel via locking nuts (Item 9) provided to 1/4" - 20 threaded studs on uprights.

Installation Instructions For Cuisine Salamander or Cheese Melter

Figure 4



1. Remove four 5/16 x 18 hex bolts and flat washers (Items 6 & 7) from rear top of unit.
2. Remove front panel, (4), by removing two, (2), sheet metal screws from the underside of the salamander or cheesemelter.
3. With back panel, (3), still attached to the uprights, (2), drop the uprights into the rectangular openings at the rear of the range.

4. Fasten the uprights (2), to the range with four, (4) 5/16" x 18 and flat washers, (6 & 7) removed previously.
5. If the range is in a battery line-up, fasten units together at hole marked "X" with 1/4 - 20 bolts, nuts and washers.
6. Reattach the front panel, (4) to the salamander or Cheesemelter with sheet metal screws previously removed.

Statutory Regulations

The installation of this appliance must be carried out by a competent person and in accordance with the relevant regulations, codes of practice and the related publications of the country of destination.

Gas Supply

The local gas authority should be consulted at the installation planning stage in order to establish the availability of an adequate supply of gas and to ensure that the meter is adequate for the required flow rate. The pipe work from the meter to the appliances must be of an appropriate size. Where a number of appliances are installed in a battery, no more than five should be served by any one supply pipe.

All fixed (non-mobile) appliances MUST be fitted with a manual gas cock-upstream of the appliance to provide a means of isolation for servicing or cleaning purposes. A union or similar means of disconnection must be provided between the gas cock and the appliance.

A manually operable valve must be fitted to the gas supply to the kitchen to enable it to be isolated in a emergency. Wherever the practical, this shall be located either outside the kitchen or near to an exit in a readily accessible position.

Where it is not practical to do this, an automatic isolation valve system shall be fitted which can be operated from a readily accessible position near to the exit.

At locations where the manual isolation valve is fitted or the automatic system can be reset a notice MUST be fitted stating:

"ALL DOWNSTREAM BURNER AND PILOT VALVES MUST BE TURNED OFF PRIOR TO ATTEMPTING TO RESTORE THE SUPPLY AFTER EXTENDED SHUT OFF, PURGE BEFORE RESTORING GAS."

INSTALLATION Continued

Gas Supply Notes:

Before assembly and connection check gas supply.

- A. The type of gas for which the unit is equipped is stamped on the data plate located behind the lower front panel. Connect a unit stamped "NAT" only to natural gas; connect one stamped "PRO" only to propane gas.
- B. If it is a new installation have the gas authorities check meter size and piping to assure that the unit is supplied with the necessary 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 to the unit with not more than 1/2" water column pressure drop.

NOTE: When checking gas pressure be sure that all other equipment on the same gas line is on. A pressure regulator is not supplied as standard equipment with US Range Heavy Duty Equipment, however a 1-1/4" pressure regulator is sold as an option with the original purchase. If you would like to purchase a regulator after original purchase contact your equipment dealer. The installation must conform with the national Fuel Gas Code ANSI Z 223.1 -1988 or latest edition, NFPA No. 54 – latest edition and National Electrical Code ANSI/NFPA 70-1990 or latest edition and/or local code to assure safe and efficient operation. In Canada, the installation must comply with CAN/CGA-149.1 Natural Gas Installation Code, or CAN/CGA-B149.2 Propane Gas Installation code, and local codes where applicable.

In Canada, electrical connection must comply with applicable sections of the Canadian Electrical Code, C22.1 -1990, (or latest edition), "Safety Standard for Installation, Part 1" and C22.2 – No. 0-M 1982; (or latest edition), "General Requirements, Part 2".

Note: 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 pressures in excess of 1/2 PSIG (3.45 kPa).

The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off (not supplied with appliance) during any testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 PSIG (3.45kPa).

NOTE: This appliance is not recommended for residential installation.

Gas Connection

The gas pipe connection is made at the left hand side or right hand side of the equipment or optionally at rear on some units. The size of the pipe work supplying the appliance must not be less than the inlet connection, which is 1 1/4" NPT. (Note: a 3/4" NPT single unit optional connection must be specified.) An isolating valve is recommended to be close to and upstream of the appliance and regulator to allow shutdown during an emergency or routine servicing. A gas pressure regulator must be installed at the appliance prior to connecting the equipment to the gas supply (service) line. Failure to install a regulator will void the equipment warranty. After installation, be certain to check the complete pipe work for leakage.

Electrical Supply (Models with Convection Oven only)

The electrical supply required is single phase, 115V, 60Hz. As an option, equipment can be supplied for 240V, 60Hz operation.

If 240V, the supply must be connected to the terminal block termination located at the rear of the range for models with the suffix RC.

For ease in attaching the supply line, there is a removable cover. A qualified electrician should make the connection to the mains in accordance with the applicable local codes.

WARNING: Electrical Grounding Instructions.

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

POWER FAILURE NOTE: In the event of a power failure, no attempt should be made to operate this oven. This oven is gas operated but has electrical features, motor and door switches.

INSTALLATION Continued

Assembly of Battery

All models described except Models C836-336A, C836-436A, C836-336ARC, C836-436ARC and C836-110 may be installed to battery with Cuisine Series Ranges, sharing common manifold connections. Models C836-336A, C836-336ARC, C836-436A and C836-436ARC range base broilers may be connected to other like broilers, but cannot be placed in a battery with other cuisine units.

- A. All such units should be placed in their respective battery position. Detach valve panels to prevent damage and remove them from the area where the battery is being assembled.
- B. Level each unit (to the front rail) by adjusting the six inch (6") legs or where legs are not used, adjust level with shims. Readjust legs, if required.
- C. Connect units together by mating the unions at each end of the manifold. (Adjoining units must have matching unions, unless the union parts are of the same specifications, a leak proof connection cannot be assured.) Hand tighten unions at this point.
- D. The units should be fastened at the rear by inserting 5/16" bolts through the holes provide at the rear of the burner box sides. Install washer and nut and hand tighten. Be sure of proper unit alignment in the battery before final tightening of these bolts or unions, improper tightening will cause "fanning" or "bowing" of battered units.

The final tightening of the union should be accomplished by using a suitable spanner wrench. If such a wrench is not available, the GARLAND union collar has special ridges, and a cold chisel can be driven against these ridges to properly seat and seal the union.

- E. The manifold of this unit or the manifold of which it is a part of must be equipped with a certified pressure regulator suitable for battery application and adjustable for an outlet pressure at the manifold as specified on the rating plate.

Ventilation And Air Supply

Proper ventilation is highly important for good operation. The ideal method of ventilating a range is the use of a properly designed canopy which should extend approximately six inches (6", 152 mm) beyond all sides of the appliance and six feet (6') six inches (6"), (1981mm) from the floor.

A strong exhaust fan will create a vacuum in the room. For an exhaust system vent to work properly, replacement air must enter the room in which the vent is located.

All gas burners and pilots need sufficient air to operate and large objects should not be placed in front of the appliance which would obstruct the airflow through the front.

The following notes are intended to give general guidance. For detailed recommendations, refer to the applicable code(s) in the country of destination.

NOTE 1: The room containing the appliance is required to have a permanent air vent. The minimum effective area of the vent is related to the maximum rated heat input of the appliance and shall be 4.5 cm^2 per kW ($2.04 \times 10^{-4} \text{ in}^2$ per BTU/H) in excess of 7 kW. (23,900 BTU/H).

NOTE 2: Air vents should be of such a size to compensate for the effects of any extract fan in the premises.

COMMISSIONING

Pressure Regulators.

1. Must have a maximum regulation capacity for the total connected load.
2. The pressure regulator(s) installed must be listed by a nationally recognized agency.
3. The pressure regulators must have a pressure adjustment range to allow adjustment to the manifold pressure on the appliance rating plate.
4. Unless the manifold pressure on all connected appliances is the same, a separate pressure regulator must be supplied for each appliance having differing manifold pressures.
5. Gas supply lines may be connected at right, left or both ends of a battery or at the TEE connections on spreader plates. If five (5) or more units are placed in a battery, more than one (1) supply line should be used. A readily accessible, approved type of hand shut-off valve should be installed on each supply line.

WARNING: Local codes may require that the pressure regulator be externally vented. This will be supplied by others.

Testing and Adjustments.

All fittings and pipe connections must be tested for leaks. Use approved gas leak detectors, soap solutions or equivalent, checking over and around the fittings and pipe connections. **DO NOT USE A FLAME!** Accessibility to all gas lines and fittings require that valve panel(s), lower front panel(s), oven rack(s) be removed. It may be necessary to remove or at least raise and securely prop-griddles, hot tops and top grates. All parts removed (including fasteners) should be stored safely for re-use.

Testing

1. Be sure that all valves and thermostats are in the "OFF" position.
2. Turn on the main gas supply valve. Light all top section pilots.
3. Leak test all valves and fittings as described in the procedure above. Correct any leaks as required and recheck.

4. Light oven pilot.
5. If the range is provide with an oven shut-off valve separate from the thermostat, turn this valve on and set the thermostat at 500°F (260°C) degrees. If the range oven thermostat has an "OFF" position on the dial the thermostat is equipped with an internal, integral shut-off valve. Set this thermostat dial to 500°F (260°C) degrees. In both cases, gas will now flow to the oven burner.
6. Leak test all valves, fittings, etc, as above. Correct any leaks and retest.
7. Shut off all rang valves and set thermostat dials to "OFF" or low position.

All units are tested and adjusted at the factory. However, burners and pilots should be checked at installation and adjusted if necessary.

CAUTION: Gas will flow to top burners even with top pilots out. Gas will not be interrupted. It is the responsibility of the operator to check the ignition of the burners. Should ignition fail after ten (1) seconds, turn burner valve off and wait five (5) minutes and then try again.

Pressure Settings (All Models)

1. Make sure all gas valves are in the OFF position and turn on the main gas supply.
2. Light all pilots in accordance with the User's Instructions.
3. Connect a U-gauge manometer to the pressure test point on the main manifold and turn all gas controls to the ON position.

Confirm that the pressure is the same as stated on the rating plate.

Burner Adjustments

Air Shutters

Open Top Section

1. Check that the air shutter is set to the required opening. (Refer to figure 6)
2. Adjust setting as necessary.

COMMISSIONING Continued

Fig 5

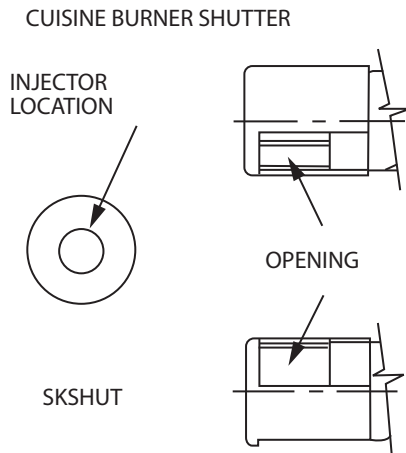
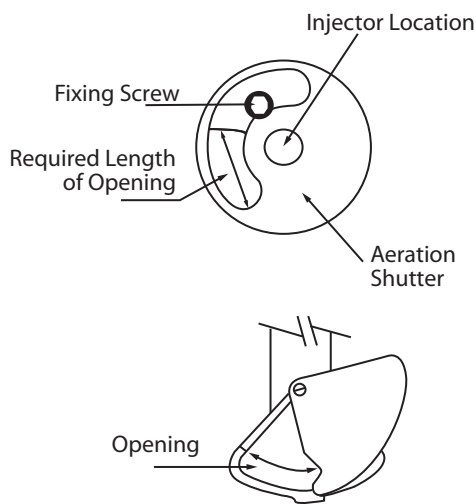


Figure 6



Solid Top/Griddle

1. Check to make sure that the air shutter is set to give the required opening.
2. Adjust as necessary (See Figure 6)

Front Fired Solid Top,

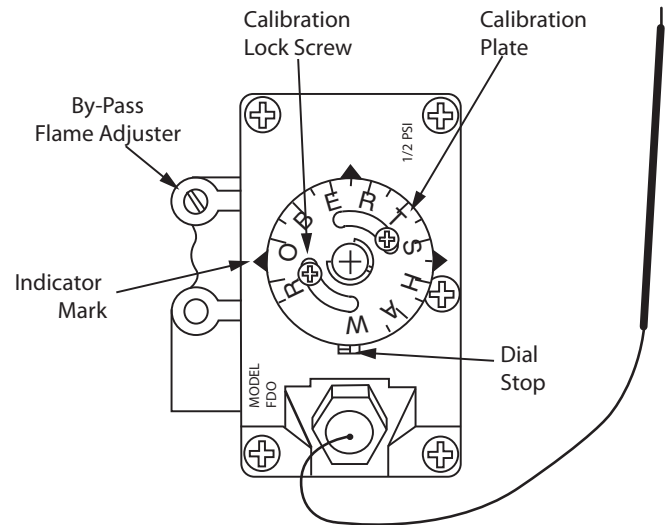
1. Check that the aeration shutter is set to provide the required opening.

Broiler Burner

1. Check that the aeration shutter is set to provide the requested opening.

Thermostat Bypass Adjustment – Oven

Figure 7



With reference to Figure 7, the Robertshaw FDO snap-throttle thermostat requires a bypass adjustment. To adjust the bypass, follow this procedure.

1. Turn the oven temperature control dial to 200°F (93° C) then allow the oven to heat for 3 minutes.
2. Turn the oven control dial to the OFF position, then slowly turn the oven temperature control dial counter-clockwise until an audible click is heard.
3. Making sure not to disturb the oven temperature control dial, turn the bypass flame adjusting screw and adjust the bypass flame to the Lowest Possible Stable flame covering the Entire Ported Area of the Burner. Turn the adjusting screw counter-clockwise to increase or clockwise to decrease the size of the bypass flame.

NOTE: For calibration please refer to Thermostat Calibration in the Service Section.

COMMISSIONING Continued

Pilot Burner Adjustments

General

1. Light the pilot light in accordance with the Operation Instructions in Operation Section.
2. Check that the length of the flame and adjust as necessary for desired characteristics. Screwdriver adjustment may be made to the pilot valve adjacent to the burner valve on the manifold, through the valve panel opening.

Oven

1. Open the lower kick panel.
2. Remove the oven bottom assembly.
3. Light the pilot light in accordance with the Operations Instructions.
4. Check that the length of the pilot light. Adjust pilot flame for desired characteristics. Screwdriver adjustments may be made to the pilot valve, adjacent to the oven burner valve on the manifold, through the valve panel opening.

Solid Hot Plate/Griddle

1. Light the pilot in accordance with the Operation Instructions.
2. Check that the length of the flame. Adjust pilot flame for desired characteristics. Screwdriver adjustment may be made to the pilot valve adjacent to the burner valve on the manifold through the valve panel opening.

Front Fired Hot Top

1. Light the pilot light in accordance with the Operation Instructions.
2. Check that the length of the flame. Adjust pilot flame for desired characteristics. Screwdriver adjustment may be made to the pilot valve adjacent to the burner valve on the manifold through the valve panel opening.

Broiler

1. Light the pilot light in accordance with the Operation Instructions.
2. Check that the length of the flame. Adjust pilot flame for desired characteristics. Screwdriver adjustment may be made to the pilot valve adjacent to the burner valve on the manifold through the valve panel opening.

OPERATION

This section deals with equipment operating instructions and some of the simple and obvious cleaning methods that will help keep heavy duty cooking equipment in good condition.

Open Top Burners

1. Open top burner pilots may be reached down through the opening of the top grate.
2. Light the pilots.
3. Turn the valve completely on by rotating the knob to the "ON" position.

NOTE: The burner flame should be a 1/2" stable flame and impinge on the underside of a pot placed on the top grate.

Shutdown

1. Turn all valves to the off position.
2. If the unit is to be shut down for an extended time, close the in-line gas valve.

Hot top and Spectro-Top Sections

1. Light the pilots via a long match or taper through the opening in the valve panel.
2. Turn the burner valve on by rotating the knob to the "ON" position. A sharp blue flame should be approximately 1/4" high.

OPERATION Continued

Shutdown

1. Turn all valves to the off position.

If the unit is to be shut down for an extended time, close the in-line gas valve.

Thermostatically Controlled Griddles

1. Light the pilots at the front right side of the burner via a long match or tape through the opening in the valve panel.
2. Set the thermostat to maximum one at a time. The burner should have a 5/16" high stable flame.

CAUTION: Do not allow the griddle to heat for longer than one minute. The griddle must be seasoned before use. (Refer to the Passage Entitled "Griddle Seasoning").

Shut Down

- 1 Turn all thermostat valves to the OFF position.
- 2 If the unit is to be shut down for an extended time, close the in-line gas valve.

Valve Controlled Griddles

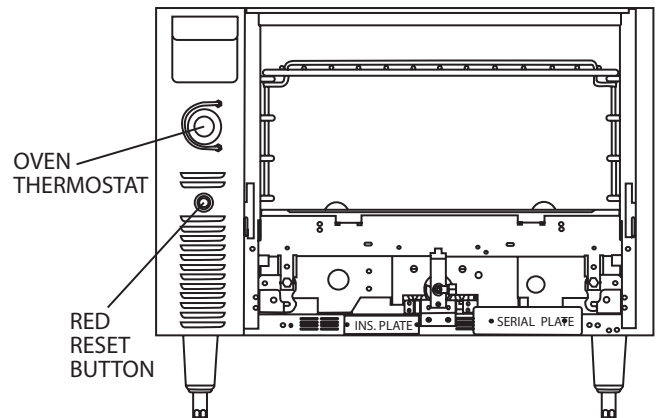
1. Light the pilot at the front right side of the burner via a long match or taper through the opening in the valve panel.
2. Turn the burners on by rotating them to the "ON" position. The burners should have a 1/2" to 5/8" stable blue flame.

CAUTION: Do not allow the griddle to heat for longer than one minute. The griddle must be seasoned before use. (Refer to the Passage Entitled "Griddle Seasoning").

Shut Down

1. Turn all valves to the OFF position.
2. If the unit is to be shut down for an extended time, close the in-line gas valve.

Oven (Standard)



Lighting

1. Remove Oven bottom.
2. Depress and hold reset button (red) located through the access hole on the front control panel to the left of the oven door (When facing the unit front.) While lighting the oven pilot, continue to depress the reset button for 60 seconds. Release button. If pilot does not stay lit, repeat this procedure after 5 minutes.
3. Turn oven valve knob to the "ON" position.
4. Rotate oven thermostat dial to the desired setting.

Shut Down

1. Turn oven valve and thermostats to, the off position.
2. If range is to be shut down for an extended period of time, close the in line gas valve.

Relighting

1. Shut all gas valves off.
2. Wait 5 minutes.
3. Repeat lighting instructions in lighting above.

OPERATION Continued

“RC” Convection Ovens

For 115 V usage, a cord and plug is provided but connection to the electrical service must comply with local codes; or in the absence of local codes with the National electrical code, ANSI/NFPA No. 70-(or current edition).

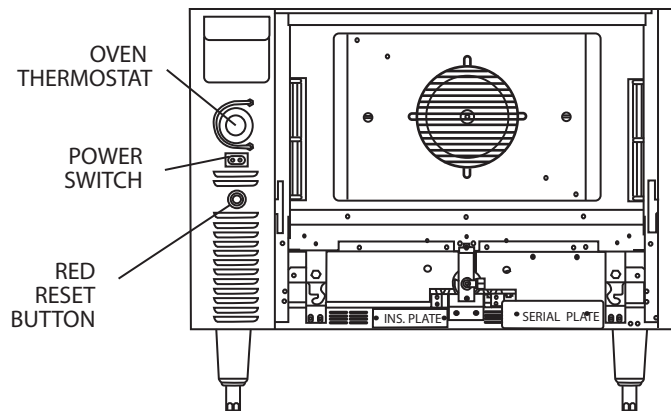
WARNING:

Electrical Grounding Instructions.

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

POWER FAILURE NOTE: In the event of a power failure, no attempt should be made to operate this oven. This oven is gas operated but has electrical features, motor and door switches.

A wiring diagram is attached to the rear of this unit.



Lighting Instructions

1. Remove the lower front panel.
2. Push the power switch to cook position. This will activate the spark module and light the pilot.
3. Using the access hole in the front control panel to the left of the oven door (when facing unit front) depress and hold the reset button (Red) located on the oven safety valve. Continue to depress the reset button for 60 seconds. Release button.

4. If the pilot does not stay lit after you release the reset button, wait 5 minutes and repeat Step 3 & 4.

Start Up

1. Turn oven knob on to the “ON” position.
2. Turn thermostat to desired setting.

Cool Down

1. Turn thermostat and oven valve off.
2. Open Door.
3. Activate power to the cool down position.

Shut Down

1. Turn thermostat off.
2. Return power switch to “OFF” position.
3. Turn oven valve off.

The motor on your range 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.

- A. When the motor is operating, it cools itself internally by air entering the rear of the motor case, provided proper clearance has been allowed.
- B. Since the blower wheel is in the oven cavity it is at the same temperature at 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 motor life.
- C. 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 oven door be left open, and by use of the cool-down position on the fan switch, the fan continue to run for at least 20 minutes. The “FAN” should never be turned “OFF” when the oven is “HOT”.

OPERATION Continued

Unit Broilers

1. Light the pilots via a long match or taper through the opening(s) in the valve panel.
2. Turn the burner valve on by rotating the knob to the "ON" position. A sharp flame should be about 1/4" high.

Shut Down

1. Turn all valves to the OFF position.

2. If the unit is to be shut down for an extended time, close the in-line gas valve.

Fryers

- Refer to separate instruction manual provided with fryer unit.

MAINTENANCE AND CLEANING

Seasoning

Griddle Seasoning

- A. Remove all factory applied protective material washing with hot water, mild detergent or soap solution.
- B. Apply a thin coat of cooking oil to the griddle surface, about one ounce per square foot of griddle surface. Spread over the entire griddle surface with a cloth to create a thin film. Wipe off any excess oil with a cloth.
- C. Light all burners, set a lowest possible setting. Some discoloring will occur when heat is applied to steel.
- D. Heat the griddle slowly for 15 to 20 minutes. Then wipe away oil. Repeat the procedure 2 to 3 times until the griddle has a slick, mirror like finish. Do this until you have reached the desired cooking temperature.

IMPORTANT: Do not attain high (on valve control) or 450 degrees (on thermostat control) during "Seasoning" period. The griddle will not require reseasoning if it is used properly. If the griddle is over heated and product begins to stick to the surface it may be necessary to repeat the seasoning process again. If the griddle is cleaned with soap and water it will be necessary to reseason the griddle surface again.

Seasoning Cast Iron top Grates

First, remove the cast iron top grates from the range. Wash the cast iron top grates thoroughly with a mild soap and warm water. Dry the cast-iron top grates thoroughly with a clean cloth. Immediately after drying season the top grates lightly with a non-toxic (Liquid vegetable oil or Pam spray oil).

WARNING: Do Not Season the Top Grates While On the Range top! Seasoning grates on the range top over an open flame could cause a flash fire.

After seasoning, replace the top grates onto the range. Turn all the range top section "ON LOW".

Allow the top sections to burn in this manner for at least 20 minutes before using pots or pans on the top grates. **Seasoning of the top grates will be required whenever they have been cleaned. Failure to season grates will cause rusting.**

Cleaning

General Cleaning

NOTE: Disconnect line cord (if applicable) from power supply before cleaning or servicing.

Proper maintenance, cleaning and care of cooking equipment is an important part of any program and will keep it in good operating condition. These notes provide a code of good practice for users to maintain a regular cleaning schedule.

MAINTENANCE AND CLEANING Continued

Establish a regular cleaning schedule. Any spill should be wiped off immediately.

The oven should be permitted to cool down before cleaning exterior surfaces. Wipe exposed, cleanable surfaces when cool with a mild detergent and hot water. Stubborn residue spots may be removed with a light weight non-metallic scouring pad. Dry thoroughly with a clean cloth.

NOTE: Many parts of the commercial range are raw steel, (i.e. hot tops, griddles, springs, door hooks, etc.) and can react to moisture, forming rust. This occurrence is normal and not considered a factory defect. Clean with a stainless steel or fiber pad. A coating of salt free oil may be applied.

Stainless Steel Exterior and Standard Oven Interior Finishes

NOTE: Disconnect line cord (if applicable) from power supply before cleaning or servicing.

For routine cleaning just wash with a hot water and detergent solution. Wash just a small area at a time or the water will evaporate leaving the chemicals behind causing streaking. Rinse the washed area with a clean sponge dipped in a sanitizing solution and wipe dry with a soft cloth before it can dry.

Use a paste (of water and a mild scouring powder) if you have to, but never rub against the grain. All stainless steel has been polished in one direction. Rub with the polished lines to preserve the original finish. Then thoroughly rinse as before.

To prevent finger prints on exterior surfaces there are several stainless steel polishes on the market that leave an oily or wavy film. Do not use on surfaces that will be in contact with food.

Stainless steel may discolor if overheated. These stains can usually be removed by vigorous rubbing with a scouring powder paste.

Use only stainless steel, wooden or plastic tools if necessary to scrape off heavy deposits of grease and oil. Do not use ordinary steel scrapers or knives as particles of the iron may become imbedded and rust. **STEEL WOOL SHOULD NEVER BE USED.** Either a typical bleach solution or hot water can be used to sanitize stainless steel without harm.

Oven Interior (Optional Porcelain Enamel Finish)

NOTE: Disconnect line cord (if applicable) from power supply before cleaning or servicing.

1. Before cleaning oven interior, remove all oven racks and guides (if "convection oven" base). Oven racks and guides can be cleaned with a mild soap and warm water or run through dish washer.
2. The porcelain interior can be cleaned with oven cleaners such as "Easy-Off", or "Dow Oven cleaner". Apply only when oven is cold.

Oven Interior Optional Continuous Clean Finish

NOTE: Disconnect line cord (if applicable) from power supply before cleaning or servicing.

1. "Break-In Period" – When the oven is new, operate the oven for at least two hours at high heat, with the oven empty, before normal cooking operation. Continue preheating the oven for two hours prior to use during the first two weeks. During this break-in period, it is important that the oven surfaces be kept clean of excessive soiling due to spillage.
2. How to put "continuous cleaning" action to work; Each day, after baking and roasting operations have ceased, empty the oven, turn the temperature control up to high heat (500 degrees). This high heat will accelerate the cleaning action and reduce the time required to effectively clean the oven. Usually the cleaning operation will take about 45 to 60 minutes.
3. Heavy Staining – When the oven appears soiled, due to heavy staining, we suggest preheating the empty oven each day for 1 or 2 hours (depending on the condition of the oven) for effective results. Also ordinary household ammonia has proven to be effective in removing baked-on "soil" build-up, and has the beneficial effect of keeping the microscopic "pores" of the coating open and free to perform its cleaning action. An occasional light swabbing with household ammonia while the oven is at room temperature will prove extremely beneficial.

MAINTENANCE AND CLEANING Continued

Abrasives should not be used – in order to maintain continuous cleaning action, it is very important to avoid the use of abrasive materials such as steel wool scouring pads, abrasives or sharp implements which can cause permanent damage to the surface coating. In addition, oven cleaners such as “Easy-Off” or Dow Oven Cleaner” will clog the “PORES” of the special coating and will retard the cleaning action.

4. Periodic “Tune-Up” – Although the oven appears clean, we recommend operating the oven at high heat for 2 hours approximately once each month. This will insure against build-up of solids in hard to see places and in the pores of the coating.

Griddle Cleaning

Do Not use water on griddle tops while still hot or do not cool by using ice! This will cause griddle plate to warp and possibly crack. This is not a factory defect.

To produce evenly cooked, perfectly browned griddle products, keep griddle free from carbonized grease. Carbonized grease on the surface hinders the transfer of heat from the griddle surface to food product. This results in uneven browning and loss of cooking efficiency, and worst of all, carbonized grease tends to cling to the griddle foods, giving them a highly unsatisfactory and unappetizing appearance. To keep the griddle clean and operating at peak performance, follow these simple instructions.

- A. **After Each Use** clean griddle thoroughly with a grill scraper or spatula. Wipe off any excess debris left from cooking process.
- B. **Once a Day** clean griddle surface with a grill brick and grill pad. Remove grease container and clean thoroughly, in same manner as any ordinary cooking utensil.
- C. **Once a Week** clean griddle surface thoroughly. If necessary, use a grill stone or grill pad over the griddle surface. Rub with grain of the metal while still warm. A detergent may be used on the plate surface to help clean it, but care must be taken to be sure it is thoroughly removed. After removal of detergent, the surface of the plate should be covered with a thin film of oil to prevent rusting. To remove discoloration, use a non-abrasive cleaner. Before re-using the griddle must be reseasoned. Keep griddle drain tube to grease container clear at all times on those models without side grease container.

CAUTION: This griddle plate is steel, but the surface is relatively soft and can be scored or dented by careless use of spatula. Be careful not to dent, scratch or gouge the plate surface. This will cause food to stick in those areas. Also, note, since this is a steel griddle if a light coating of oil is not always present rust will develop on unexposed areas.

Open Top Burners

Periodically burners should be removed and cleaned with soap and hot water. You may soak the burner in a bucket of hot soapy water and brush off any burnt on grease or debris. Allow the cast iron burner to dry thoroughly before installing into the range. If the burner ports are blocked or plugged with grease, it will be necessary to clear the ports with a wire or blunt instrument.

Cast Iron Top Grates

Cast Iron Top Grates can be cleaned with mild soap and warm water. For baked on material, a wire brush can be used. Dry thoroughly. Lightly coat with vegetable oil to help prevent rust from forming.

Seasoning of the top grates will be required whenever the grates have been cleaned. Failure to season grates will cause rusting.

Cast Iron Hot tops and Spectro-Heat Tops

DO NOT use water on tops while still hot or Do not cool by using ice!

While the surface is still slightly warm, wipe down with a clean burlap cloth. Burnt on spillage should be scraped off. If necessary, remove the plate and wash in a sink with soap and hot water. Dry thoroughly. In damp climates, wipe down with a light coating of oil to prevent rusting. Avoid excessive use of water as this could damage the surface and the control below.

NOTE: Cast Iron Hot Tops & Spectro-Heat Tops surface will “tone” (blue/brown discoloration) from heat. This toning will not diminish function or operation and is not a defect.

MAINTENANCE AND CLEANING Continued

Broiler Cleaning

C836-36A/C836-36ARC Models

Daily

1. Remove the broiler grates. Wire brush them clean of any encrusted materials and wash in hot, soapy water. A common cleaning practice is to turn grates upside-down to burn off encrusted material. Do not do this with the Cuisine Char-broiler! The flame from the burner is shielded by a cast iron radiant, with the result that heat-not flame – reaches the grate. It is likely that cooked-on matter will cook in even deeper rather than burn off.
2. Remove the radiants and wire brush them clean; then wash in hot, soapy water. A rule of thumb is that if the grates are becoming encrusted, so are the radiants.
3. The Cuisine Char-Broiler uses a double drip tray. The front grease trough (at the top of the unit) downspouts to a 3 5/8" wide tray running the depth of the unit. Remaining grease which drips past the radiants is collected by a second pan covering the remainder of the broiler bottom. The front tray must be checked frequently during operation and drained as necessary; the rear drip pan should also be checked occasionally. Spills should be wiped as they occur and at the end of the day both pans should be washed in hot soapy water.

Weekly

If daily maintenance is performed as recommended above, weekly maintenance will not be required beyond the daily cleaning for the last day of the working week.

C836-336A/C836-336ARC Models

Daily

1. Remove the broiler grates. Wire brush them clean of any encrusted materials and wash in hot, soapy water. A common cleaning practice is to turn grates upside-down to burn off encrusted material. Do not do this with the Cuisine Char-broiler! It is likely that cooked-on matter will cook in even deeper rather than burn off.
2. With the grates removed, turn over all the briquettes on the ceramic coal model.
3. Remove the perforated screen, drip pan, and grease can and clean thoroughly.

C836-436A/C836-ARC Models

Daily

1. Remove the broiler grates. Wire brush them clean of any encrusted materials and wash in hot, soapy water. A common cleaning practice is to turn grates upside-down to burn off encrusted material. Do not do this with the Cuisine Char-broiler! The flame from the burner is shielded by a cast iron radiant, with the result that heat-not flame – reaches the grate. It is likely that cooked-on matter will cook in even deeper rather than burn off.
2. Remove the radiants and wire brush them clean; then wash in hot, soapy water. A rule of thumb is that if the grates are becoming encrusted, so are the radiants.
3. The Cuisine Char-Broiler uses a double drip tray. The front grease trough (at the top of the unit) downspouts to a 3 5/8" wide tray running the depth of the body remaining grease which drips past the radiants is collected by a second pan covering the remainder of the broiler bottom. The front tray must be checked frequently during operation and drained as necessary; the rear drip pan should also be checked occasionally. Spills should be wiped as they occur and at the end of the day both pans should be washed in hot soapy water.

Adjustments

Oven Orifice

The top and oven orifices are fixed and cannot be adjusted. Proper rate is attained if the gas supply pressure is adequate. Pressure may be checked by using the 1/8" N.P.T. manifold pressure tap. A properly adjusted air shutter will provide for a distinct blue flame over the entire port area of the burners when at full rate.

Pilot Adjustments

All pilot adjustment valves are mounted on the range top manifold. The pilot burner for the griddle or hot top burner should provide for rapid ignition of the burner but should not impinge on any part of the burner. When properly adjusted it should neither lift off the burner nor should it show a yellow tip.

MAINTENANCE AND CLEANING Continued

Automatic Pilot Valve

The automatic pilot valve is a protective device which allows gas to flow to the oven burner only when the pilot burner is burning. (This device is used on Cuisine ranges and has safe lighting provisions provided by the flow interrupter which will not allow gas to flow to the oven burner while the red button is depressed).

A too loose or too tight connection of the thermocouple nut to the automatic pilot valve can prevent the thermocouple from activating the valve. It should be drawn up finger tight and the TIGHTENED ONLY 1/4 turn with a wrench.

Burner Gas/Air Adjustments

Variations in field conditions, rough handling of the equipment in transit may indicate the need for adjustment of primary air to the burners. Check operation and adjust as below to provide a sharp blue flame at full rate (open valve fully so that the thermostat is calling for maximum gas flow). On the burner (Open top, "H" griddle, knuckle, broiler, oven burners) locate the air shutter. Loosen the lock-nut so that the air shutter turns freely (Figure 6). Reinstall burner. Turn on gas flow and ignite burner. Rotate air shutter to obtain the following.

- a. Open Burner 1/2" stable, sharp inner blue cones.
- b. Hot tops, griddles 5/16" stable, sharp inner blue cones.
- c. Knuckle burners 4" to 6" stable, blue flame, slight yellow tips.
- d. Broiler burners 3 1/2" to 4" stable, blue flame, slight yellow tips.

If the burner flames are sharp but lift off the burner ports, reduce the amount of primary air by closing the air shutter. If the burner flames are lazy and yellow in appearance, increase primary air by opening the shutter. If poor burner performance persists check for proper gas pressure.

NOTE: The rates shown in Table C on Page 9 are maximum rates and must not be exceeded.

CONVECTION OVEN PRODUCT APPLICATION

- As a guide, set oven temperatures 25° to 50° lower than called for in recipes or directions using standard or conventional ovens. Cooking time may be less depending upon the product you are preparing. 2% to 5% is a general rule. Product should be watched the first time it is prepared.
- Cooking time and oven temperature will vary depending upon such factors as size of load, temperature of product, and mixture of recipe, particular moisture.
- When you have established satisfactory time and temperature for your products, record them on a chart and keep as a reference guide.
- Preheat oven thoroughly before use. To reach 350° takes approximately 15 minutes, burner "ON" light will go off when temperature is reached. For optimum results oven should be preheated for 30 minutes to allow for thorough heat saturation.
- The load should be centered on the racks to allow for proper heat circulation around the sides.
- Load size. The oven will hold three (3) 18" x 26" sheet pans, six (6) 12" x 20" x 2.5" steam table pans or one (1) 21" x 18" x 7" roast pan with cover.
- Never place pans directly on the oven bottom. Always use the lowest rack position which will allow the air to circulate within the oven cavity.
- Load and unload food as quickly as possible to prevent an excessive drop in temperature.
- Avoid using wrapped pans since level pans bake more evenly.

CONVECTION OVEN PRODUCT APPLICATION Continued

- Do not use a deep pan for shallow cakes, cookies, etc. as circulation across the surface is essential for even cooking and browning.
- To prevent excessive shrinkage, roast meats at a low temperature, 250° to 325°.
- When rethermalizing frozen products, preheat the oven 50° higher than cooking temperature to compensate for heat loss during and after loading. Thermostat must be returned to cooking temperature after loading.
- To conserve energy, turn the oven off and cool down when not in use.

PROBLEM/SOLUTIONS CONVECTION OVEN

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 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.

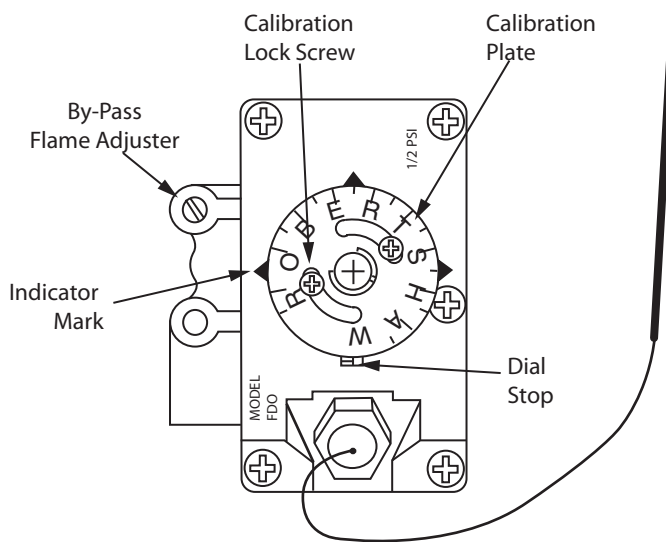
SERVICING

Regular maintenance and servicing by competent and qualified personnel is recommended for the continued safe and efficient operation of cooking equipment.

WARNING: Before working on any appliance, SHUT OFF the gas supply at the main shut-off valve and electrical supply at the main disconnect. On completion of any servicing work, test for gas leaks before returning the equipment into service.

Thermostat Calibration

Oven



To check the calibration, follow this procedure:

- 1 Place the thermocouple of the test instrument or a mercury thermometer in the center of the oven.
- 2 Turn the oven control dial to 400°F (202°C) to allow the oven temperature to stabilize. Allow the oven to cycle twice before taking a test reading.
- 3 Check the temperature reading when the control cuts down to bypass. If the temperature does not read within 15° (5°C) of the dial setting recalibrate as follows.
- 4 Remove the control dial, making sure not to disturb the setting.
- 5 Hold the calibration plate and loosen the two calibration lock screws until the plate can be rotated independently of the control.

- 6 Turn the calibration plate until the temperature indicated on the plate corresponds with the reading of a test instrument. Hold the plate and tighten the screws firmly.
- 7 Repeat the temperature reading and check when the control cuts down to bypass to make sure the correct adjustment has been made.

Cleaning/Servicing Burners

Open-Type Burners

- 1 Lift and remove the pan open top grate
- 2 Lift the front burner and slide it backwards off the orifice
- 3 Remove the rear burner in the same manner.
- 4 Clean the burners in hot soapy water with a stiff scrubbing brush.
- 5 Rinse the burners and shake them well to remove the water.
- 6 Make sure the gas ports are free of debris. Clear ports of debris if necessary.
- 7 Reassemble the units in reverse order.

Front Fired Solid Top Burners

- 1 Remove the key plates from the top of the range.
- 2 Remove the two screws that retain the air shield in place and remove shield.
- 3 Lift the burner to disengage the locating peg and slide it backwards off the orifice.
- 4 Clean the burners in hot soapy water with a stiff scrubbing brush.
- 5 Rinse the burners and shake them well to remove the water.
- 6 Make sure the ports are free of debris. Clear ports of debris if necessary.
- 7 Reassemble the burners in reverse order.

Solid Hot Plate/Griddle Burners

- 1 Lift off the griddle or solid plates as applicable.
- 2 Lift the rear of the burner and slide it backwards off the orifice.

SERVICING Continued

3. Clean the burners in hot soapy water with a stiff scrubbing brush.
4. Rinse the burners and shake them well to remove the water.
5. Make sure the ports are free of debris. Clear ports of debris if necessary.
6. Reassemble the burners in reverse order.

Standard Oven Burners

1. Remove the oven bottom assembly.
2. Remove the two screws that secure the front air shield in place and lift out.
3. Slide the burner towards the rear, off the orifice fitting, and remove from oven.
4. Clean the burner in hot soapy water with a stiff scrubbing brush.
5. Rinse the burner and shake it well to remove the water.
6. Make sure the ports are free of debris. Clear ports of debris if necessary.
7. Reassemble the burners in reverse order.

RC Oven Burners

1. Open the lower front panel.
2. Remove the right hand oven door spring.

CAUTION: The oven door may need additional support to remain closed.

3. Remove the right hand front radiation shield.
4. Slide the burner to the rear and off the orifice. Then slide it to the right and remove it from the combustion chamber.
5. Clean the burner in hot soapy water with a stiff scrubbing brush.
6. Rinse the burners and shake them well to remove the water.
7. Make sure the ports are free of debris. Clear ports of debris if necessary.
8. Reassemble the burners in reverse order.

Broiler

1. Remove the top grates.
2. Remove the briquettes or slide it to the rear and off the orifice.
3. Lift the rear of the burner and slide it to the rear and off the orifice.
4. Clean the burners in hot soapy water with a stiff scrubbing brush.
5. Rinse the burners and shake them well to remove the water.
6. Make sure the ports are free of debris. Clear ports of debris if necessary.
7. Reassemble the burners in reverse order.

Pilot Burner Cleaning

Hot Plate/Solid Top/Griddle/Broiler

1. Remove the main burners. Refer to the appropriate section on burner cleaning.
2. Disconnect the pilot gas supply pipe from the pilot burner.
3. Remove the pilot burner.
4. Clean the pilot burner by blowing through it or washing it.

CAUTION: Do not use wire to clear the pilot burner. It might damage the unit.

5. Reassemble the pilot burner in reverse order.

Oven

1. On all models but RC (convection) units, remove the oven bottom assembly. To deal with convection oven (RC) models, follow the procedure specified below.
2. Remove the two screws securing the front air shield and remove it from the oven.
3. Disconnect the pilot gas supply pipe.

SERVICING Continued

- For RC convection oven models: Follow procedures specified for burner cleaning, then disconnect pilot tubing from the base of the pilot burner and remove two screws retaining pilot bracket to burner rest. Remove bracket and burner from unit. Remove screws retaining burner to bracket.
- Remove pilot jet from pilot burner.
- Clean the pilot burner by blowing through it washing it in water.

CAUTION: Do not use wire to clear the pilot burner. It might damage the unit.

- Reassemble the unit in reverse order.

REPLACEMENT OF PARTS

For replacement parts, users and service personnel are referred to US Range Cuisine Series Heavy-Duty Ranges and Attachments parts list. This section of the service manual deals only with the replacement of parts on heavy duty cooking equipment.

WARNING:

Before servicing any cooking appliance be certain to SHUT OFF the gas supply at the shut-off valve and the electrical supply at the main disconnect. On completion of any servicing work, test for gas leaks before returning the equipment into service. Regarding electrical work, always shut off the electrical supply at the mains and secure the breaker panel with a lock before doing electrical work. Do not service electrical equipment until the power is securely locked off.

Gas Valves

- Remove the knob of each gas valve and thermostat on the unit.
- Remove the two securing screws on the valve panel and remove it.
- Disconnect the gas tubing from the pressure fitting at the main manifold to the inlet of the gas valve.
- Unthread the gas valve from the manifold.
- Fit a replacement gas valve.
- Re-assemble the unit in reverse order.

NOTE: For thermostatic griddle units the thermocouple must be removed from the griddle bottom prior to removal of the valve/thermostat. In-order to perform this step prop up the griddle assembly (ensure that it is adequately supported) and remove the capillary shields. The valve/thermostat threads into a fitting on the main manifold. The fitting doesn't have to be removed. Reassemble in reverse order.

Oven Thermostat

- Remove the knob of each gas valve and thermostat on the range.
- Remove the two securing screws on the valve panel and remove it.
- Remove the two screws retaining the front control panel and pull the panel away from the unit. Set the panel a side. On "RC" units gently set the panel aside as power switch is affixed to panel.
- Disconnect the pipe work between the oven gas valve and the thermostat.
- Disconnect the thermocouple connection at the oven gas valve outlet.
- Remove the two thermostat mounting screws and pull the thermostat.
- Disconnect the oven gas supply pipe from the outlet of the thermostat.

REPLACEMENT OF PARTS Continued

8. Remove the two thermostat mounting screws and pull the thermostat forward.
9. Release the thermostat sensor retaining clips from the oven lining and the sensor from the clips.
10. Withdraw the thermostat sensor from the oven compartment. The thermostat should now be totally free to remove from the appliance.
11. Fit the replacement thermostat and reassemble the unit in reverse order.

Power Switch

1. Remove the screws securing the front control panel and pull forward to “unsnap” it from the unit.
2. Disconnect the wires from the terminals on the switch.
3. Depress the tabs on the body of the switch and push the switch through the panel opening.
4. Fit a replacement switch and reassemble in reverse order, ensuring wires are attached correctly.

Door Switch

1. Remove the screw securing the front control panel and pull out on the panel to “unsnap” it from the unit.
2. Remove the cover protecting the door switch.
3. Remove fasteners securing the door switch to the mounting bracket and remove the switch.
4. Disconnect wires from terminals on switch.
5. Replace with new switch and reassemble in reverse order.

Oven Pilot

1. Remove the screws securing the front control panel and remove the panel by pulling forward to “unsnap” it from the unit.
2. Disconnect the thermocouple connection at the gas valve.
3. Disconnect the pilot connection at the gas valve.
4. Open the lower front panel.

5. Remove the oven bottom assembly plate. (For RC models, refer to the previous section under burner cleaning.)
6. Disconnect the pilot gas supply pipe at the pilot burner.
7. Remove the screws that secure the pilot mounting bracket to the oven burner support.
8. Remove the pilot assembly.
9. Replace the faulty component and reassemble the unit in reverse order.

CAUTION: Don't over-tighten the connection between the thermocouple and the flame safety device. It is sufficient for it to be finger tight plus a quarter of a turn.

Convection Ovens (RC) - Spark Module

1. Remove the screws securing the front control panel and pull out on panel to “unsnap” it from the unit. Gently set panel down and ensure its supported.
2. Remove screws from front component support plate and slide forward.
3. Disconnect the wires from spark module.
4. Remove the screws that secure the module.
5. Replace with a new module and reassemble the unit in reverse order.

Convection Oven (RC) Motor

1. Remove the oven racks from the oven compartment.
2. Remove the two (2) wing screws securing the fan guard and remove the guard.
3. Using an Allen key, loosen the screw securing the fan wheel to the motor shaft.
4. Remove the six (6) screws securing the motor mount plate to the oven casing back and pull the plate forward into the oven compartment.
5. Disconnect the wires from the motor terminals noting which terminal each wire came from.
6. Replace with new motor and reassemble in the reverse order.

REPLACEMENT OF PARTS Continued

Hi-Limit Control

1. Open the cabinet door.
2. Drain the oil from the frypot.
3. Disconnect the hi-limit wire from the terminals on the gas valve.
4. Using a wrench, rotate the hi-limit body counter-clockwise to remove.
5. Replace with new component and reassemble in the reverse order.

Gas Control Valve

1. Open the cabinet door.
2. Disconnect the gas union at the inlet of the gas control.
3. Disconnect all wiring from the terminals on the gas control valve.
4. Disconnect pilot tubing and thermocouple connections at the gas control valve.
5. Swing pipe work forward so that the gas control valve is clear to rotate. Disconnect from pipe work.
6. Replace with new component and reassemble in the reverse order.

CAUTION: Ensure that the electrical supply to unit is disconnected at the mains before attempting any service on electric components.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Oven (Standard & Convection)		
PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Oven too hot or not hot enough	Thermostat out of calibration	Check Calibration
Burner flame too large	Incorrect setting pressure or injector	Check setting pressure and injector
Burner flame soft-yellow tip	Insufficient primary air	Check aeration shutter setting
Flame lifts off burner ports	Excessive primary air	Check aeration shutter setting
Flame lights back to the injector	Excessive primary air	Check aeration shutter setting
Burner "pops" when turned off	Excessive primary air	Check aeration shutter setting
Delayed ignition	Pilot flame too small	Check pilot flame length
	Burner ports blocked	Clean burner
	Incorrect aeration	Check aeration shutter setting
	Incorrect setting pressure	Check setting pressure
Pilot burner will not ignite	Pilot orifice blocked	Clean jet
	Pilot adjusting screw closed	Open and adjust flame
Pilot keeps going out	Pilot flame too small	Check pilot flame length
	Loose thermocouple connection	Tighten connection
	Faulty thermocouple	Replace thermocouple
	Faulty gas/safety valve	Replace valve
Low millivolt output on open circuit tests	Pilot flame too small	Adjust pilot flame length
	Defective thermocouple	Replace thermocouple
Millivolt output high in open circuit test but low in closed circuit	Faulty gas/safety valve	Replace valve
Millivolt output high on closed circuit test but flame safety tap will not stay open	Faulty gas/safety valve	Replace valve
Door will not stay closed	Insufficient tension on springs	Adjust tension
	Broken spring	Replace spring
	Broken hinge link	Replace
Door will not stay open	Too much tension on springs	Adjust tension
Door not closing on one side	Door warped	Replace door
Door not level or low in centre	Trunion support loose	Level and tighten
	Trunion support worn	Replace
Oven (Standard Only)		
Burner flame shuts off when oven is at the required temperature	Thermostat has incorrect by-pass rate	Adjust by-pass or replace them

TROUBLESHOOTING GUIDE Continued

Oven (Convection Only)		
Problem	Possible Cause	Solution
Cook/Cool Down switch set to "Cook" position Light off Motor working	No power to oven	Check power supply
	Defective Cook/Cool down Switch	Replace Switch
	Faulty wiring	Check condition of wires and all connections
Cook/Cool Down switch set to "Cook" position Light off Motor not working	Defective Cook/Cool Down switch	Replace switch
	Defective door switch	Replace switch
	Door switch out of alignment	Align switch
	Oven door open	Close door
	Faulty wiring	Check condition of wires and all connections
Noisy motor	Defective motor	Replace motor
	Blower wheel rubbing on oven baffle	Adjust blower wheel
	Blower wheel loose on motor shaft	Retighten blower wheel
Cook/Cool Down switch set to "Cool Down" position Light on, motor not working	Defective motor	Replace motor
	Defective Cook/Cool Down switch	Replace switch
	Defective door switch	Replace switch
	Door switch out of alignment	Align switch
No spark to pilots	Faulty wiring	Check condition of wires and all connections
	Disconnected or loose hi tension wires	Reconnect hi tension wires
	Defective spark module	Replace module
	No Power to range	Check power supply
Open Top, Solid Hot Top, Griddles & Broilers		
Problem	Possible Cause	Solution
Burner flame too large	Incorrect setting pressure or injector	Check setting pressure and injector
Burner flame soft-yellow tip	Insufficient primary air	Check aeration shutter setting
Flame lifts off burner ports	Excessive primary air	Check aeration shutter setting
Flame lights back to the injector	Excessive primary air	Check aeration shutter setting
Burner "pops" when turned off	Excessive primary air	Check aeration shutter setting
Delayed ignition	Pilot flame too small	Check pilot flame length
	Burner ports blocked	Clean burner
	Incorrect aeration	Check aeration shutter setting
	Incorrect setting pressure	Check setting pressure
Pilot burner will not ignite	Pilot orifice blocked	Clean jet
	Pilot adjusting screw closed	Open and adjust flame length
Pilot keeps going out	Pilot flame too small	Check pilot flame length
	Loose thermocouple connection	Tighten connection
	Faulty thermocouple	Replace thermocouple
Low millivolt output on open circuit tests	Pilot flame too small	Adjust pilot flame length
	Defective thermocouple	Replace thermocouple

 ***U.S. Range***[®]

U.S. Range[®] 

FOUR (STANDARD SEULEMENT)		PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La flamme du brûleur s'éteint dès que la température requise est atteinte		Débit de dérivation du thermostat incorrect		
Régler la dérivation ou remplacer le thermostat		SOLUTION		
FOUR (CONVECTION SEULEMENT)				
PROBLÈME		CAUSE POSSIBLE		
Le four n'est pas alimenté en électricité		Vérifier l'alimentation électrique		
L'interrupteur Cook/Cool Down est placé en position « Cook ». Indicateur éteint; le moteur tourne.		Câblage défectueux		
Vérifier l'état des fils et de toutes les connexions		Remplacer l'interrupteur		
L'interrupteur Cook/Cool Down est placé en position « Cook ». Indicateur éteint; le moteur ne tourne pas		Interrupteur Cook/Cool Down défectueux		
Porte du four ouverte		Fermer la porte		
L'interrupteur Cook/Cool Down est placé en position « Cook ». Indicateur éteint; le moteur ne tourne pas		Interrupteur de porte décentré		
Aligner l'interrupteur		Remplacer l'interrupteur		
Moteur défectueux		Remplacer l'interrupteur		
Interrupteur Cook/Cool Down défectueux		Remplacer l'interrupteur		
L'interrupteur de porte défectueux		Remplacer l'interrupteur		
Moteur défectueux		Remplacer le moteur		
Le ventilateur frotte sur le déflecteur du four		Ventilateur desserré sur l'axe du moteur		
Le moteur fait du bruit		Resserrer le ventilateur		
Interrupteur Cook/Cool Down placé en position « Cool Down ». Indicateur allumé; le moteur ne tourne pas		Moteur défectueux		
Interrupteur Cook/Cool Down défectueux		Remplacer l'interrupteur		
Interrupteur de porte défectueux		Remplacer l'interrupteur		
Interrupteur de porte décentré		Aligner l'interrupteur		
Câblage défectueux		Vérifier l'état des fils et de toutes les connexions		
Fils haute tension débranchés ou desserrés		Rebrancher les fils haute tension		
Module d'étincelles défectueux		Remplacer le module		
Il n'y a pas d'étincelles à la veilleuse		Cuisinière pas alimentée		
Vérifier l'alimentation électrique				

FOURS (STANDARD ET À CONVECTION)		
PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four est trop chaud ou pas assez chaud	Thermostat mal étalonné	Vérifier l'étalonnage
La flamme du brûleur est trop grande	Défaut de réglage de pression ou d'injecteur	Vérifier le réglage de pression et l'injecteur
La flamme du brûleur a des pointes jaunes claires	Pas assez d'air primaire	Vérifier le réglage de l'obturateur d'air
La flamme est décollée des orifices du brûleur	Trop d'air primaire	Vérifier le réglage de l'obturateur d'air
La flamme retourne dans l'injecteur	Trop d'air primaire	Vérifier le réglage de l'obturateur d'air
Le brûleur «claque» dès qu'il est arrêté	Trop d'air primaire	Vérifier le réglage de l'obturateur d'air
L'allumage tarde à se produire	Flamme de veilleuse trop petite	Vérifier la longueur de la flamme de veilleuse
Orifices du brûleur bouchés	Nettoyer le brûleur	
Défaut d'aération	Vérifier le réglage de l'obturateur d'air	
Défaut de réglage de pression	Vérifier le réglage de pression	
Le brûleur de veilleuse ne s'allume pas	Orifice de veilleuse bouché	Nettoyer l'injecteur
Vis de réglage de veilleuse fermée	Ouvrir et régler la hauteur de flamme	
La veilleuse s'éteint tout le temps	Flamme de veilleuse trop petite	Vérifier la hauteur de flamme de veilleuse
Connexion du thermocouple desserrée	Serrer la connexion	
Thermocouple défectueux	Remplacer le thermocouple	
Robinet de gaz/sécurité défectueux	Remplacer le robinet	
Flamme de veilleuse trop petite	Robinet de gaz/sécurité défectueux	Remplacer le robinet
Robinet de gaz/sécurité défectueux	Remplacer le thermocouple	
Tension de sortie élevée lors des essais de circuit ouvert, mais faible lors des essais de circuit fermé	Robinet de gaz/sécurité défectueux	Remplacer le robinet
Tension de sortie élevée lors des essais de circuit fermé mais le robinet de sécurité de flamme ne restera pas ouvert	Robinet de gaz/sécurité défectueux	Remplacer le robinet
La porte ne reste pas fermée	Tension sur les ressorts insuffisante	Régler la tension
Ressort cassé	Remplacer le ressort	
Charnière cassée	Remplacer	
Tension des ressorts excessive	Régler la tension	
La porte ne ferme pas d'un côté	Porte déformée	Remplacer la porte
La porte n'est pas de niveau ou basse au centre	Support de tourillon desserré	Mettre de niveau et serrer
	Support de tourillon usé	Remplacer

Grilloir À Plaque Ouverte, Plaque Pleine, Rôtissoires Et Grils

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La flamme du brûleur est trop grande	Défaut de réglage de pression ou d'injecteur	Vérifier le réglage de pression et l'injecteur
La flamme du brûleur a des pointes jaunes claires	Pas assez d'air primaire	Vérifier le réglage de l'obturateur d'air
La flamme est décollée des orifices du brûleur	Trop d'air primaire	Vérifier le réglage de l'obturateur d'air
La flamme retourne dans l'injecteur	Trop d'air primaire	Vérifier le réglage de l'obturateur d'air
Le brûleur « claque » dès qu'il est arrêté	Trop d'air primaire	Vérifier le réglage de l'obturateur d'air
L'allumage tarde à se produire	Flamme de veilleuse trop petite	Vérifier la longueur de la flamme de veilleuse
Orifices de brûleur bouchés		Nettoyer le brûleur
Défaut d'aération		Vérifier le réglage de l'obturateur d'air
Défaut de réglage de pression		Vérifier le réglage de pression
Orifice de veilleuse bouché		Nettoyer l'injecteur
Le brûleur de veilleuse ne s'allume pas	Vis de réglage de veilleuse fermée	Ouvrir et régler la hauteur de flamme
	Flamme de veilleuse est trop petite	Vérifier la hauteur de la flamme
	Conexion du thermocouple desserrée	Serrer la connexion
	Thermocouple défectueux	Remplacer le thermocouple
Faible tension de sortie lors des essais de circuit ouvert	Flamme de veilleuse trop petite	Régler la hauteur de la flamme
	Thermocouple défectueux	Remplacer le thermocouple

Robinet De Commande De Gaz

- 1 Ouvrir la porte de l'armoire.
 - 2 Débrancher le raccord union de gaz à l'entrée de la commande de gaz.
 - 3 Débrancher tous les fils des bornes du robinet de commande de gaz.
 - 4 Débrancher le tuyau de veilleuse et les connexions de thermocouple au robinet de commande de gaz.
 - 5 Basculer les tuyaux vers l'avant de façon à permettre au robinet de gaz de tourner. Le débrancher des tuyaux.
 - 6 Remplacer par le composant neuf et remonter dans l'ordre inverse du démontage.
- ATTENTION : Avant de procéder à toute intervention sur les pièces électriques, s'assurer que l'alimentation électrique est coupée aux interrupteurs principaux.**

Limiteur À Maximum

5. Débrancher les fils des bornes du moteur, en prenant soin de noter les couleurs de fils et des bornes correspondantes.
6. Remplacer par un moteur neuf et remonter dans l'ordre inverse du démontage.
1. Ouvrir la porte de l'armoire.
2. Vidanger l'huile du bassin de friture.
3. Débrancher les fils du limiteur à maximum des bornes du robinet de gaz.
4. Avec une clé, faire tourner le corps du limiteur à maximum dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le retirer.
5. Remplacer par le composant neuf et remonter dans l'ordre inverse du démontage.

6. Retirer les deux vis de montage du thermostat et tirer sur le thermostat.

7. Débrancher le tuyau d'alimentation en gaz du four à la

sortie du thermostat.

8. Retirer les deux vis de fixation du thermostat et tirer le thermostat vers l'avant.

9. Libérer les clips de retenue du capteur du thermostat de la doublure du four et dégager le capteur des clips.

10. Retirer le capteur du thermostat du compartiment du four. Le thermostat doit maintenant être complètement libre et peut être retiré de l'appareil.

11. Mettre en place le thermostat de rechange et remonter l'appareil dans l'ordre inverse du démontage.

Interrupteur Electrique

1. Retirer les vis qui fixent le panneau de commande avant et le tirer vers l'avant pour le désengager de l'appareil.

2. Débrancher les fils des bornes de l'interrupteur.

3. Appuyer sur les languettes du corps de l'interrupteur et pousser l'interrupteur à travers l'ouverture du panneau.

4. Mettre en place un interrupteur de rechange et remonter dans l'ordre inverse du démontage en s'assurant que les fils sont bien fixés.

Interrupteur De Porte

1. Retirer les vis fixant le panneau de commande avant et le tirer vers l'avant pour le désengager de l'appareil.

2. Retirer le couvercle de protection de l'interrupteur de porte.

3. Retirer les dispositifs de fixation de l'interrupteur de porte sur le support de montage et retirer l'interrupteur.

4. Débrancher les fils des bornes de l'interrupteur.

5. Mettre en place l'interrupteur de rechange et remonter dans l'ordre inverse du démontage.

Veilleuse Du Four

1. Retirer les vis fixant le panneau de commande avant et le tirer vers l'avant pour le désengager de l'appareil.

2. Débrancher la connexion du thermocouple au robinet de gaz.

3. Débrancher la connexion de la veilleuse au robinet de gaz.

4. Ouvrir le panneau inférieur avant.

5. Retirer la plaque de l'ensemble de fond du four (Pour les modèles RC, voir la section précédente, à la rubrique « nettoyage du brûleur »).

6. Débrancher la canalisation d'alimentation en gaz de la veilleuse au brûleur de veilleuse.

7. Retirer les vis fixant le support de montage de la veilleuse au support de brûleur du four.

8. Retirer l'ensemble de veilleuse.

9. Remplacer le composant défectueux et remonter dans l'ordre inverse du démontage.

ATTENTION : Ne pas trop serrer la connexion entre le thermocouple et le dispositif de sécurité de flamme. Il est suffisant de la serrer à la main et de la serrer ensuite d'un quart de tour.

Modèles À Four À Convection (Suffixe RC) – Module D'étincelles

1. Retirer les vis fixant le panneau de commande avant et le tirer pour le désengager de l'appareil. Mettre soigneusement le panneau de côté en y mettant un support.

2. Retirer les vis de la plaque avant de support des composants et la faire glisser vers l'avant.

3. Débrancher les fils du module d'étincelles.

4. Retirer les vis fixant ce module.

5. Le remplacer par un module neuf et remonter dans l'ordre inverse du démontage.

Moteur Du Four De Convection (RC)

1. Retirer les grilles du four du compartiment de cuisson.

2. Retirer les deux (2) vis à ailettes qui fixent la grille du ventilateur et retirer la grille.

3. Avec une clé Allen, desserrer la vis fixant le ventilateur à l'axe du moteur.

4. Retirer les six (6) vis fixant la plaque de montage du moteur à l'arrière du carter du four et tirer la plaque vers l'avant dans le compartiment du four.

- Retirer les deux vis qui fixent le bouclier d'air avant et le retirer du four.
- Débrancher la conduite d'alimentation en gaz de la veilleuse.
- Pour les modèles à four à convection RC : Suivre les procédures spécifiques pour le nettoyage des brûleurs, puis débrancher la conduite de la veilleuse de la base du brûleur de veilleuse et retirer les deux vis fixant le support de veilleuse au reste du brûleur. Retirer le support et le brûleur de l'unité. Retirer les vis fixant le brûleur au support.

REMPACEMENT DES PIÈCES

Pour les pièces de rechange, les utilisateurs et le personnel de service doivent consulter la liste des pièces/accessoires pour les cuisinières à haut rendement de la série Cuisine US Range. Cette section du manuel de service ne concerne que le remplacement des pièces sur les équipements de cuisson à haut rendement.

AVERTISSEMENT

Avant de commencer tout travail sur un appareil de cuisson, FERMER l'alimentation en gaz au robinet principal et l'alimentation électrique au disjoncteur principal. Après tout travail d'entretien, vérifier la présence de fuites de gaz avant la remise en service de l'appareil. En ce qui concerne les travaux d'électricité, toujours couper l'alimentation électrique au tableau et verrouiller le fusible du panneau électrique avant de commencer le travail. Ne pas intervenir sur les équipements électriques avant de verrouiller l'alimentation de façon sécuritaire.

Robineets De Gaz

- Retirer les boutons de chaque robinet de gaz et du thermostat de l'appareil.
- Retirer les deux vis qui fixent le panneau des robinets et retirer le panneau.
- Débrancher la canalisation de gaz du raccord à pression au collecteur principal à l'entrée du robinet de gaz.
- Dévisser la robinet de gaz du collecteur.

Thermostat Du Four

- Retirer les boutons de tous les robinets de gaz et du thermostat.
 - Retirer les deux vis qui fixent le panneau des robinets et retirer le panneau.
 - Retirer les deux vis qui fixent le panneau de commande avant et retirer le panneau de l'appareil. Mettre le panneau de côté. Sur les appareils « RC », manipuler le panneau avec précaution car l'interrupteur d'alimentation électrique est fixé dessus.
 - Débrancher la conduite entre la robinet de gaz du four et le thermostat.
 - Débrancher la connexion du thermocouple à la sortie du robinet de gaz du four.
 - Mettre en place le robinet de rechange.
 - Remonter l'appareil dans l'ordre inverse du démontage.
- REMARQUE : Pour les appareils à grill thermostatique, le thermocouple doit être retiré du fond du grill avant de retirer le robinet/thermostat. Pour cela, soulever l'ensemble du grill (s'assurer qu'il est bien supporté) et retirer les bouilliers capillaires. Le robinet/thermostat se visse dans un raccord sur le collecteur principal. Il n'est pas nécessaire de retirer le raccord. Remonter dans l'ordre inverse du démontage.

- Remonter les brûleurs dans l'ordre inverse du démontage.
- ATTENTION : Ne pas utiliser de fil de fer pour nettoyer le brûleur de veilleuse car cela pourrait l'endommager .**

- Retirer l'injecteur de veilleuse du brûleur de veilleuse.
- Nettoyer le brûleur de veilleuse avec de l'air comprimé ou en le lavant dans l'eau.

Brûleurs De Plaque De Cuisson Pleine/Gril

1. Soulever la plaque ou le grill.
2. Soulever l'arrière du brûleur et le faire glisser vers l'arrière pour le libérer.
3. Nettoyer les brûleurs dans de l'eau savonneuse chaude et avec une brosse à récurer dure.
4. Rincer les brûleurs et bien les secouer pour en chasser l'eau.
5. S'assurer qu'il n'y a pas de débris dans les orifices de gaz.
6. Remonter les brûleurs dans l'ordre inverse du démontage.
7. Nettoyer le brûleur dans de l'eau savonneuse chaude avec une brosse à récurer dure.
8. Nettoyer les brûleurs et bien les secouer pour en chasser l'eau.
9. Rincer les brûleurs et bien les secouer pour en chasser l'eau.
10. S'assurer qu'il n'y a pas de débris dans les orifices de gaz.
11. Débrancher les orifices si nécessaire.
12. Remonter l'ensemble du fond du four.

Brûleurs Standard À Four

1. Retirer l'ensemble du fond du four.
2. Retirer les deux vis qui maintiennent en place le bouclier d'air avant et le retirer.
3. Faire glisser le brûleur vers l'arrière, pour le libérer du raccord d'orifice, et le retirer du four.
4. Nettoyer le brûleur dans de l'eau savonneuse chaude avec une brosse à récurer dure.
5. Rincer le brûleur et bien le secouer pour en chasser l'eau.
6. S'assurer qu'il n'y a pas de débris dans les orifices de gaz.
7. Débrancher les orifices si nécessaire.
8. Remonter les brûleurs dans l'ordre inverse du démontage.

Brûleurs À Four De Covenction

1. Ouvrir le panneau inférieur avant.
2. Retirer le ressort de porte du four de droite.
3. Retirer le ressort de porte du four de gauche.
4. Faire glisser le brûleur vers l'arrière pour le libérer de l'orifice. Le faire ensuite glisser vers la droite et le retirer de la chambre de combustion.
4. Nettoyer le brûleur dans de l'eau savonneuse chaude avec une brosse à récurer dure.

Nettoyage Du Brûleur De Veilleuse

1. Retirer les brûleurs principaux. Consulter la section appropriée sur le nettoyage des brûleurs.
 2. Débrancher la conduite d'alimentation en gaz de la veilleuse.
 3. Retirer le brûleur de veilleuse.
 4. Nettoyer le brûleur de veilleuse à l'air comprimé ou en le lavant.
- ATTENTION : Ne pas utiliser de fil de fer pour le nettoyage du brûleur de veilleuse. Cela pourrait l'endommager .**
5. Remonter le brûleur de veilleuse dans l'ordre inverse du démontage.

Plaque Chauffante/Plaque Pleine/Gril/Rôtissoire :

1. Sur tous les modèles sauf les appareils RC (convection), retirer l'ensemble de fond du four. Pour les modèles à four convection (RC), appliquer la procédure indiquée ci-dessous.

Four

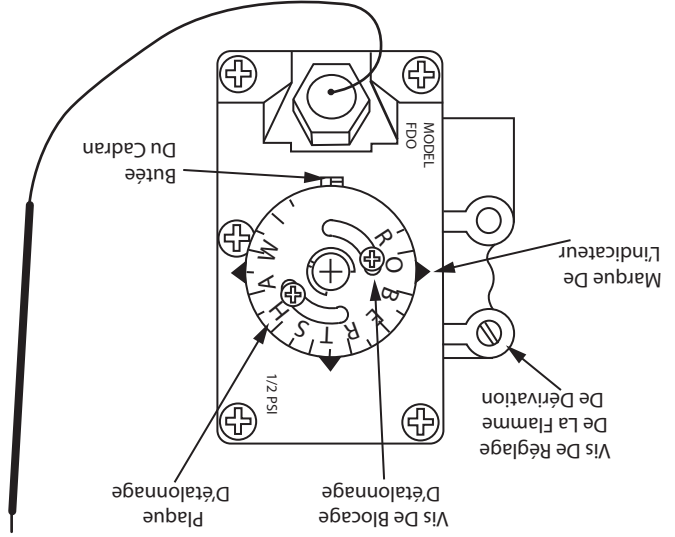
Il est recommandé d'effectuer une maintenance et un entretien réguliers par un personnel compétent et qualifié pour assurer un fonctionnement efficace, prolongé et sécuritaire des appareils de cuisson.

AVERTISSEMENT

Avant de commencer tout travail sur un appareil, FERMER l'alimentation en gaz au robinet principal et l'alimentation électrique au disjoncteur principal. Après tout travail d'entretien, vérifier la présence de fuites de gaz avant la remise en service de l'appareil.

Étalonnage Du Thermostat

Four



Pour vérifier l'étalonnage, suivre la procédure ci-après :

- 1 Placer le thermocouple de l'instrument d'essai ou un thermomètre au mercure au centre du four.
- 2 Tourner le cadran de commande du four sur 400° (202° F) pour laisser la température du four se stabiliser. Laisser le four effectuer deux cycles avant de lire la température.
- 3 Vérifier l'indication de température lorsque la commande coupe vers la dérivation. Si la différence entre la température indiquée et celle du cadran est supérieure à 15° F (5° C), refaire l'étalonnage comme suit.
- 4 Enlever le cadran de commande, en prenant soin de ne pas toucher au réglage.

5. Maintenir la plaque d'étalonnage et desserrer les deux vis de blocage d'étalonnage jusqu'à ce que la plaque puisse tourner indépendamment de la commande.
6. Tourner la plaque d'étalonnage jusqu'à ce que la température indiquée sur la plaque corresponde avec la lecture de l'instrument de mesure. Maintenir la plaque et bien serrer les vis.
7. Recommencer l'essai de température et vérifier lorsque la commande coupe pour la dérivation afin de vérifier que le réglage est correct.

Nettoyage/entretien Des Brûleurs

Brûleurs Ouverts

1. Soulever et retirer la grille supérieure
2. Soulever le brûleur avant et le faire glisser vers l'arrière pour le libérer de l'orifice.
3. Retirer le brûleur arrière de la même façon.
4. Nettoyer les brûleurs dans de l'eau savonneuse chaude avec une brosse à récurer dure.
5. Rincer les brûleurs et bien les secouer pour en chasser l'eau.
6. S'assurer qu'il n'y a pas de débris dans les orifices de gaz. Déboucher les orifices si nécessaire.
7. Remonter les brûleurs dans l'ordre inverse du démontage.

Brûleurs Des Plaques Pleines

A Allumage Avant

1. Retirer les plaques du dessus de la cuisinière.
2. Retirer les deux vis qui retiennent le bouclier d'air en place et retirer le bouclier.
3. Soulever le brûleur pour désengager le pion de centrage et le faire glisser vers l'arrière pour le libérer de l'orifice.
4. Nettoyer les brûleurs dans de l'eau savonneuse chaude avec une brosse à récurer dure.
5. Rincer les brûleurs et bien les secouer pour en chasser l'eau.
6. S'assurer qu'il n'y a pas de débris dans les orifices de gaz. Déboucher les orifices si nécessaire.
7. Remonter les brûleurs dans l'ordre inverse du démontage.

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

APPLICATION DE PRODUIT DE FOUR DE CONVECTION

- D'une façon générale, régler les températures du four 25 à 30° en dessous de la température indiquée dans les recettes pour les fours standards ou conventionnels. Le temps de cuisson peut être inférieur selon le produit préparé, entre 2 et 5 % en général. Surveiller le produit lors de la première préparation.
- Le temps de cuisson et la température du four varient en fonction de facteurs tels que le poids de la charge, la température du produit et le mélange de la recette, du pourcentage d'eau en particulier.
- Une fois que l'on a établi des temps et températures de cuisson satisfaisants par produit, il est bon de les noter sur un tableau et de les conserver comme guide de référence.
- Bien préchauffer le four avant son utilisation. Pour atteindre la température de 350°, il faut compter environ 15 minutes. L'indicateur lumineux du brûleur « ON » s'éteint lorsque la température est atteinte. Pour obtenir un résultat optimal, le four doit être préchauffé pendant 30 minutes pour permettre la saturation de la chaleur.
- Les charges doivent être centrées sur les grilles pour permettre une bonne circulation de la chaleur sur les côtés.
- Poids de la charge. Le four peut contenir trois (3) plaques à pâtisserie de 18 x 26 po, six (6) récipients de table à vapeur de 12 x 20 x 2,5 po ou une (1) rôtissoire de 21 x 18 x 7 po avec couvercle.
- Ne jamais placer les plats directement sur le fond du four. Toujours utiliser la position la plus basse de la grille permettant la circulation d'air dans la cavité du four. Charger et décharger les aliments aussi rapidement que possible afin d'éviter les chutes brutales de température.
- Éviter d'utiliser des plats déformés car la cuisson est plus régulière si les plats sont bien de niveau.
- Ne pas utiliser de plats profonds pour la cuisson de gâteaux minces, de biscuits, etc. étant donné que la circulation de surface est essentielle pour obtenir un produit bien cuit et bien doré.
- Pour empêcher une perte de poids excessive, rôtir les viandes à basse température, soit de 250 à 325°.
- Pour réchauffer des produits congelés, préchauffer le four 50° au-dessus de la température de cuisson pour compenser la perte thermique pendant et après le chargement. Après le chargement, régler le thermostat à la température de cuisson.
- Pour économiser l'énergie, arrêter le four et le laisser refroidir s'il n'est pas utilisé.

Réglage De La Veilleuse

Tous les robinets de réglage des veilleuses sont montés sur le collecteur supérieur de l'appareil. La veilleuse du grill ou du brûleur de la plaque de cuisson doit assurer l'allumage rapide du brûleur mais ne doit pas empêcher sur le brûleur. Si la veilleuse est bien réglée, la flamme ne doit pas décoller des orifices du brûleur ni avoir des extrémités jaunes.

Robinet De Veilleuse Automatique

Le robinet de veilleuse automatique est un dispositif de sécurité permettant l'arrivée de gaz au brûleur du four uniquement si la veilleuse est allumée. (Ce dispositif est utilisé sur les cuisinières de la série Cuisine et assure un allumage sécuritaire grâce à l'interrupteur de débit de gaz empêchant l'arrivée de gaz au brûleur du four tant que l'on appuie sur le bouton rouge).

Une connexion trop lâche ou trop serrée de l'écran du thermostat au robinet de veilleuse automatique peut empêcher le thermocouple d'activer le robinet. Cet écran doit d'abord être serré à la main et SERRÉ ENSUITE DE 1/4 DE TOUR SEULEMENT AVEC UNE CLÉ.

Réglage Du Mélange Gaz/air Du Brûleur

Les variations des conditions sur place ou une maintenance brutale durant le transport du matériel peuvent rendre nécessaire le réglage de l'arrivée d'air primaire aux brûleurs. Vérifier le fonctionnement et régler comme indiqué ci-dessous de façon à obtenir une flamme bleue à plein régime (ouvrir le robinet complètement de manière à ce que le thermostat provoque le débit maximal de gaz). Localiser l'obturateur d'air du brûleur (grilloir à plaque ouverte, grill en « H », rôtissoire, brûleurs articulés, brûleurs ouverts). Desserrer l'écran de blocage pour permettre à l'obturateur de tourner librement. Remettre le brûleur en place. Ouvrir le gaz et allumer le brûleur. Faire tourner l'obturateur pour obtenir :

- Brûleur ouvert flamme stable de 1/2 po, cônes internes bleus.
- Plaques de cuisson grills flamme stable de 5/16 po, cônes internes bleus.
- Brûleurs articulés flamme stable de 4 à 6 po, flamme bleue avec les pointes légèrement jaunes.
- Brûleurs de la rôtissoire flamme stable, bleue de 3 1/2 à 4 po avec les pointes légèrement jaunes.

Si la flamme du brûleur est bleue, mais décollée des orifices du brûleur, réduire la quantité d'air primaire en fermant l'obturateur d'air. Si les flammes du brûleur sont faibles et jaunes, augmenter la quantité d'air primaire en ouvrant l'obturateur. Si le brûleur continue de mal fonctionner, vérifier la pression du gaz.

REMARQUE : les valeurs indiquées dans le tableau C de la page 9 sont des valeurs maximales à ne pas dépasser.

Nettoyage De La Rôtissoire

Modèles C836-36A/C836-36ARC

Chaque Jour

1. Retirer les grilles de la rôtissoire. Les nettoyer à la brosse métallique pour déloger les particules incrustées et les laver à l'eau chaude savonneuse. Il est de pratique courante de retourner les grilles pour brûler les particules incrustées. Ne pas le faire avec le grill de type à charbon de bois de la série Cuisine! La flamme du brûleur est protégée par un radiateur en fonte, ce qui fait que la chaleur et non pas la flamme qui atteint la grille. Il est probable que les particules incrustées vont encore recuire au lieu de brûler.

2. Retirer les radiateurs et les nettoyer avec une brosse métallique, puis les laver dans de l'eau savonneuse chaude. Ne pas oublier que si les grilles sont chargées de particules incrustées, les radiateurs le sont également.
3. Les grilles de type à charbon de bois de la série Cuisine disposent d'une lèchefrite double. La gouttière avant (sur le dessus de l'appareil) conduit les graisses vers une lèchefrite de 3/8 po de large allant vers le bas de l'appareil. Le reste des graisses s'écoulant par les radiateurs est collecté dans une seconde lèchefrite couvrant le reste du fond du grill. Pendant l'utilisation de l'appareil, vérifier souvent l'état de la lèchefrite avant et la vider si nécessaire. Vérifier également à l'occasion l'état de la lèchefrite arrière. Les déversements doivent être essuyés immédiatement et, à la fin de la journée de travail, les deux lèchefrites doivent être lavées dans l'eau chaude savonneuse.

Chaque Semaine

Si l'entretien quotidien est fait conformément aux recommandations ci-dessus, aucun entretien hebdomadaire n'est nécessaire en dehors du nettoyage quotidien de la dernière journée de la semaine de travail.

Modèles C836-336A/C836-336ARC

Chaque Jour

1. Retirer les grilles de la rôtissoire. Les nettoyer à la brosse métallique pour en déloger les particules incrustées et les laver dans de l'eau chaude savonneuse. Il est de pratique courante de retourner les grilles et de brûler les particules incrustées. Ne pas le faire avec le grill de type à charbon de bois! Il est probable que les particules incrustées vont encore recuire au lieu de brûler.

Modèles C836-436A/C836-436ARC

Chaque Jour

1. Retirer les grilles de la rôtissoire. Les nettoyer à la brosse métallique pour en déloger les particules incrustées et les laver dans de l'eau chaude savonneuse. Il est de pratique courante de retourner les grilles pour brûler les particules incrustées. Ne pas le faire avec le grill de type à charbon de bois radiateur! La flamme du brûleur est protégée par un radiateur en fonte, ce qui fait que la chaleur et non pas la flamme qui atteint la grille. Il est probable que les particules incrustées vont encore recuire au lieu de brûler.
2. Retirer les radiateurs et les nettoyer avec une brosse métallique, puis les laver dans de l'eau savonneuse chaude. Ne pas oublier que si les grilles sont chargées de particules incrustées, les radiateurs le sont également.
3. Les grilles de type à charbon de bois de la série Cuisine disposent d'une lèchefrite double. La gouttière avant (sur le dessus de l'appareil) conduit les graisses vers une lèchefrite de 3/8 po de large située en bas de l'appareil. Le reste de graisse s'écoulant par les radiateurs est collecté dans une seconde lèchefrite couvrant le reste du fond du grill. Pendant l'utilisation de l'appareil, vérifier souvent l'état de la lèchefrite avant et la vider si nécessaire. Vérifier également à l'occasion l'état de la lèchefrite arrière. Les déversements doivent être essuyés immédiatement et à la fin de la journée de travail, les deux lèchefrites doivent être lavées dans de l'eau chaude savonneuse.

Réglages Orifices Du Four

Les orifices du dessus et du four sont fixés et ne peuvent pas être réglés. Un bon résultat est obtenu si la pression de gaz d'alimentation est adéquate. On peut vérifier la pression en utilisant le robinet de pression 1/8 po NPT du collecteur. Un obturateur d'air bien réglé donne une flamme bleue caractéristique sur tout le pourtour du brûleur lorsque celui-ci est réglé à plein régime.

3. Les grilles de type à charbon de bois de la série Cuisine disposent d'une lèchefrite double. La gouttière avant (sur le dessus de l'appareil) conduit les graisses vers une lèchefrite de 3/8 po de large située en bas de l'appareil. Le reste de graisse s'écoulant par les radiateurs est collecté dans une seconde lèchefrite couvrant le reste du fond du grill. Pendant l'utilisation de l'appareil, vérifier souvent l'état de la lèchefrite avant et la vider si nécessaire. Vérifier également à l'occasion l'état de la lèchefrite arrière. Les déversements doivent être essuyés immédiatement et à la fin de la journée de travail, les deux lèchefrites doivent être lavées dans de l'eau chaude savonneuse.

2. Retirer les radiateurs et les nettoyer avec une brosse métallique, puis les laver dans de l'eau savonneuse chaude. Ne pas oublier que si les grilles sont chargées de particules incrustées, les radiateurs le sont également.
3. Les grilles de type à charbon de bois de la série Cuisine disposent d'une lèchefrite double. La gouttière avant (sur le dessus de l'appareil) conduit les graisses vers une lèchefrite de 3/8 po de large allant vers le bas de l'appareil. Le reste des graisses s'écoulant par les radiateurs est collecté dans une seconde lèchefrite couvrant le reste du fond du grill. Pendant l'utilisation de l'appareil, vérifier souvent l'état de la lèchefrite avant et la vider si nécessaire. Vérifier également à l'occasion l'état de la lèchefrite arrière. Les déversements doivent être essuyés immédiatement et, à la fin de la journée de travail, les deux lèchefrites doivent être lavées dans de l'eau chaude savonneuse.

1. Retirer les radiateurs et les nettoyer avec une brosse métallique, puis les laver dans de l'eau savonneuse chaude. Ne pas oublier que si les grilles sont chargées de particules incrustées, les radiateurs le sont également.
2. Retirer les radiateurs et les nettoyer avec une brosse métallique, puis les laver dans de l'eau savonneuse chaude. Ne pas oublier que si les grilles sont chargées de particules incrustées, les radiateurs le sont également.
3. Les grilles de type à charbon de bois de la série Cuisine disposent d'une lèchefrite double. La gouttière avant (sur le dessus de l'appareil) conduit les graisses vers une lèchefrite de 3/8 po de large située en bas de l'appareil. Le reste de graisse s'écoulant par les radiateurs est collecté dans une seconde lèchefrite couvrant le reste du fond du grill. Pendant l'utilisation de l'appareil, vérifier souvent l'état de la lèchefrite avant et la vider si nécessaire. Vérifier également à l'occasion l'état de la lèchefrite arrière. Les déversements doivent être essuyés immédiatement et à la fin de la journée de travail, les deux lèchefrites doivent être lavées dans de l'eau chaude savonneuse.

2. Une fois les grilles retirées, retourner toutes les briquettes des modèles à briquettes en céramique.
3. Retirer l'écran perforé, la lèchefrite et le contenant à graisse et bien les laver.

Nettoyage Du Gril

Ne pas utiliser d'eau sur les surfaces chaudes du gril et ne pas utiliser de glace pour les faire refroidir! Cela déformera la plaque du gril et pourrait le faire fendre. Ceci n'est pas un défaut de fabrication.

Pour obtenir des aliments uniformément cuits et dorés, éliminer toute trace de graisses carbonisées. Les graisses carbonisées sur la surface de cuisson empêchent le transfert de la chaleur du gril vers les aliments, ce qui provoque une coloration inégale et une perte d'efficacité de la cuisson et surtout ces graisses carbonisées ont tendance à coller aux aliments et leur donnent un aspect insatisfaisant et inappétant. Pour maintenir le gril propre et en bon état de fonction-nement, suivre ces instructions simples .

A. Après chaque : utilisation, nettoyer soigneusement la surface du gril avec un racle à gril ou une spatula. Essuyer tout débris laissé après le processus de cuisson.

B. Une fois par jour : nettoyer la surface du gril avec une brosse à gril et un tampon à gril. Retirer le contenant à graisse et bien le nettoyer comme tout autre outil de cuisson.

C. Une fois par semaine : nettoyer soigneusement la surface du gril. Si nécessaire, utiliser une pierre à gril ou un tampon à gril pour nettoyer la surface. Frotter dans le sens du grain du métal encore tiède. Il est possible d'utiliser un détergent pour nettoyer la surface du gril. Cependant il faut veiller à bien éliminer les résidus. Après élimination du détergent, la surface du gril doit être couverte d'un mince film d'huile pour empêcher de rouiller. Pour éliminer la décoloration, utiliser un produit de nettoyage non-abrasif. Avant de réutiliser le gril, celui-ci doit être appâté à nouveau. Maintenir le tube de vidange de graisse propre surtout sur les modèles sans contenant à graisse latéral.

AVERTISSEMENT : Cette plaque de gril est en acier, mais la surface est relativement tendre et peut être rayée ou entamée si ont utilise une spatule sans faire attention. Faire attention à ne pas bosser, rayer ou creuser la surface de la plaque sinon les aliments attacheront dans ces endroits. Noter également qu'étant donné que la plaque est en acier, l'absence d'un film d'huile permanent sur sa surface causera l'apparition de rouille sur ces surfaces non exposées.

Brûleurs Du Grilloir À Plaque Ouverte

Retirer périodiquement les brûleurs et les nettoyer avec de l'eau chaude et du savon. On peut faire tremper les brûleurs dans unseau d'eau savonneuse chaude et les brosser afin d'en éliminer la graisse brûlée et les débris. Laisser complètement sécher les brûleurs en fonte, avant de les installer dans la cuisinière. Si les orifices du brûleur sont obstrués ou bouchés par la graisse, les nettoyer à l'aide d'un fil de fer ou d'un instrument non pointu. Les grilles supérieures en fonte doivent être nettoyées à l'eau chaude et au détergent doux. On peut également les nettoyer avec une brosse métallique pour retirer les particules alimentaires recuites.

Les Grilles Supérieures En Fonte

Les grilles supérieures en fonte peuvent être nettoyées avec de l'eau tiède et du savon doux. Pour déloger les aliments recuits dessus, on peut utiliser une brosse métallique. Bien sécher et appliquer une légère couche d'huile végétale pour empêcher les grilles de rouiller. L'appâtage des grilles supérieures sera nécessaire après chaque nettoyage de ces grilles. Si cette procédure n'est pas respectée, la rouille fera son apparition.

Plaques De Cuisson En Fonte Et Plaques Spectro-Heat

NE PAS utiliser d'eau sur les plaques encore chaudes et ne pas les refroidir en utilisant de la glace!

Lorsque la surface est encore légèrement tiède, essuyer à l'aide d'un torchon propre en toile à sac. Grattez les déversements recuits. Si nécessaire, retirer la plaque et la laver dans un évier avec de l'eau chaude et du savon. Bien sécher. Dans les climats humides, passer une légère couche d'huile pour empêcher la formation de rouille. Éviter d'utiliser trop d'eau car cela pourrait endommager les surfaces et commandes en dessous.

REMARQUE : La couleur de la surface des plaques de cuisson en fonte et des plaques Spectro-Heat « vire » (décoloration bleue/brune) à cause de la chaleur. Ceci n'a aucun effet sur l'efficacité et le fonctionnement et n'est pas considéré comme un défaut.

Utiliser une pâte (mélange d'eau et de poudre à récurer douce) si nécessaire, mais en prenant soin de ne jamais travailler à contre sens. Toutes les surfaces en acier inoxydable sont polies dans un sens. Frotter en respectant ce sens pour préserver l'apparence d'origine. Rincer ensuite comme indiqué précédemment.

Pour supprimer les empreintes digitales sur les surfaces extérieures, il existe de nombreux produits disponibles dans le commerce qui laissent un film huileux ou cireux sur la surface. Ne pas utiliser de tels produits sur les surfaces pouvant être en contact avec les aliments.

L'acier inoxydable peut se décolorer s'il est trop chauffé. Ces tâches peuvent être éliminées en frottant vigoureusement avec de la crème à base de poudre à récurer.

Utiliser uniquement des outils en acier inoxydable, en bois ou en plastique pour gratter si nécessaire les résidus tenaces de graisses ou d'huiles. Ne pas utiliser de grattoirs ni de couteaux en acier ordinaire, car des particules de fer risquent de s'incruster dans les surfaces et rouiller. NE JAMAIS UTILISER DE LAINE D'ACIER. On peut utiliser de l'eau de Javel ou de l'eau chaude pour désinfecter l'acier inoxydable sans l'endommager.

Intérieur Du Four

(Fini En Email Vitriifié En Option)

REMARQUE : Débrancher le cordon d'alimentation électrique (le cas échéant) de la source électrique avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.

1. Avant de nettoyer l'intérieur du four, enlever les grilles et guides du four (en cas de base « four à convection »). Ces pièces peuvent être nettoyées avec de l'eau tiède savonneuse ou être mises dans le lave-vaisselle.

2. Les surfaces intérieures en émail vitriifié peuvent être nettoyées avec du produit de nettoyage pour fours comme le « Easy-Off » ou « DOW Oven Cleaner ». Ces produits doivent être uniquement utilisés dans le four froid.

**Intérieur Du Four -
Fini À Nettoyage Continu En Option**

REMARQUE : Débrancher le cordon d'alimentation électrique (le cas échéant) de la source électrique avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.

1. Période de « rodage » – Lorsque le four est neuf, le faire fonctionner pendant au moins 2 heures à haute température et à vide, avant de procéder aux opérations de cuisson normales. Continuer de préchauffer le four pendant deux heures avant de l'utiliser durant les deux premières semaines. Pendant cette période de « rodage », il est important de ne pas laisser s'accumuler sur les surfaces du four des dépôts dus aux déversements.

2. Comment faire fonctionner le « nettoyage continu » – Chaque jour, après l'arrêt des opérations de cuisson, vider le four, mettre la commande de température sur le réglage fort (500 degrés). Cette chaleur élevée accélèrera l'action de nettoyage et réduira le temps nécessaire pour le nettoyage efficace du four. Habituellement, l'opération de nettoyage prend entre 45 et 60 minutes.

3. Salissures importantes – Lorsque le four paraît sale à cause de tâches tenaces, nous suggérons de préchauffer chaque jour le four vide pendant 1 ou 2 heures (en fonction de l'état du four) pour obtenir de bons résultats. Il est également établi que l'utilisation d'ammoniac ménager ordinaire est très efficace pour se débarrasser des tâches recuites et pour maintenir les « pores » microscopiques du revêtement du four ouverts et capables d'effectuer leur action nettoyante. Il est très utile de frotter légèrement à l'occasion les surfaces internes du four avec de l'ammoniac ménager quand le four est à la température de la pièce.

Ne pas utiliser de produits abrasifs – Afin de maintenir l'action de nettoyage continu, il est très important de ne pas utiliser de produits abrasifs comme les tampons à recurer en laine d'acier, des outils abrasifs ou pointus qui peuvent causer des dommages définitifs au revêtement de surface. De plus, les produits de nettoyage pour fours, tels que « Easy-Off » ou « Dow Oven Cleaner » obstruent les « pores » du revêtement spécial et retardent l'action de nettoyage.

4. « Mise au point » périodique – Même si le four paraît propre, nous recommandons de faire fonctionner le four à température élevée pendant 2 heures une fois par mois. Cette façon de faire élimine le risque d'accumulation de dépôts dans les endroits difficilement visibles et dans les pores du revêtement.

Apprêtage

Apprêtage Du Gril

- A. Eliminer tous les produits de protection appliqués en usine en lavant avec de l'eau chaude, du détergent doux ou une solution savonneuse.

- B Appliquer une fine couche d'huile de cuisson sur la surface du gril, à raison d'une onze par pied carré de surface du gril. Étaler sur toute la surface du gril avec un chiffon afin de déposer un film mince. Essuyer tout excès d'huile avec un chiffon.

- C. Allumer tous les brûleurs réglés au plus bas. Une certaine décoloration se produira sous l'action de la chaleur sur l'acier.
- D. Chauffer le gril doucement pendant 15 à 20 minutes. Essuyer ensuite l'huile. Recommencer la procédure 2 à 3 fois jusqu'à ce que le gril présente un aspect lisse, comme un miroir. Faire cette opération jusqu'à ce que l'appareil arrive à la température de cuisson désirée.

IMPORTANT : Ne pas atteindre la marque « HIGH » (sur la commande de robinet ou 450 degrés) (sur la commande du thermostat) pendant la période d'apprêtage. Il ne sera pas nécessaire de répéter l'apprêtage du gril s'il est correctement utilisé. Si le gril est surchauffé et que les aliments commencent à attacher à sa surface, il peut être nécessaire de refaire l'opération d'apprêtage. Si le gril est nettoyé à l'eau et au savon, il faudra procéder à nouveau à l'apprêtage de sa surface.

Apprêtage Des Grilles Supérieures En Fonte

Premièrement, enlever les grilles supérieures en fonte de la cuisinière. Laver soigneusement les grilles en fonte avec de l'eau chaude et un savon doux. Sécher soigneusement les grilles en fonte avec un torchon propre. Immédiatement après le séchage, apprêter légèrement le grilles supérieures avec une huile non-toxique (huile végétale liquide ou huile en pulvérisateur Pam).

AVERTISSEMENT : NE PAS FAIRE L'APPRÊTAGE LORSQUE LES GRILLES SE TROUVENT SUR LE DESSUS DE LA CUISINIÈRE!
Si l'apprêtage des grilles est fait au-dessus d'une flamme nue, cela présente un risque d'incendie instantané.

Après l'apprêtage, remettre les grilles supérieures sur la cuisinière. Allumer toutes les sections supérieures sur « ON LOW ».

Les laisser chauffer ainsi pendant 20 minutes au minimum, avant d'utiliser des casseroles ou des poêles sur les grilles supérieures. L'apprêtage des grilles supérieures sera nécessaire après chaque nettoyage de ces grilles. Si cette procédure n'est pas respectée, la rouille fera son apparition.

Nettoyage

Nettoyage Général

REMARQUE : Débrancher le cordon d'alimentation (le cas échéant) de la source électrique avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.

Une maintenance, un nettoyage et un entretien corrects des équipements de cuisson constituent une partie importante de tout programme d'utilisation et maintiendront les appareils en bon état de fonctionnement. Les présentes remarques représentent un code de bonnes pratiques pour la maintenance régulière de l'appareil.

Il convient d'établir un calendrier de nettoyage régulier. Tout déversement doit être immédiatement nettoyé.

Il est nécessaire de laisser refroidir le four avant de procéder au nettoyage des surfaces extérieures. Essuyer les surfaces exposées pouvant être nettoyées lorsqu'elles sont froides avec du détergent doux et de l'eau chaude. Les résidus tenaces peuvent être retirés à l'aide d'un tampon à récurer non-métallique. Bien sécher avec un torchon propre.

REMARQUE : De nombreuses parties d'une cuisinière professionnelle sont en acier brut (par ex. plaques de cuisson, grils, ressorts, crochets de porte, etc.), et peuvent réagir en présence d'humidité et rouiller. Ceci est normal et n'est pas considéré comme défaut de fabrication. Nettoyer ces pièces avec un tampon à récurer en acier inoxydable ou en fibre. On peut y appliquer une couche d'huile sans sel.

Surfaces Extérieures En Acier Inoxydable Et Fins Intérieurs Standard Des Fours

REMARQUE : Débrancher le cordon d'alimentation électrique (le cas échéant), avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.

Pour le nettoyage de routine, laver simplement avec une solution d'eau et de détergent. Laver une petite surface à la fois, sinon l'eau s'évaporerait et laissera sur la surface des traces de détergent. Rincer la surface lavée avec une éponge trempée dans une solution désinfectante et sécher avec un torchon doux avant que la zone nettoyée ne sèche.

Démarrage

1. Tourner le bouton du four en position « ON ».

2. Mettre le thermostat sur la valeur désirée.

Refroidissement

1. Mettre le thermostat et le robinet du four en position « OFF »

2. Ouvrir la porte.

3. Actionner l'interrupteur en position de refroidissement.

Arrêt

1. Tourner le thermostat en position « OFF ».

2. Remettre l'interrupteur en position « OFF ».

3. Fermer le robinet du four.

Le moteur de votre cuisinière à convection est sans

entretien, puisqu'il est construit avec des roulements à billes

autolubrifiants étanches. Il est conçu pour servir pendant

des années s'il est entretenu normalement. Voici quelques

suggestions sur la façon d'entretenir le moteur :

A. Lorsque le moteur fonctionne, il assure lui-même son refroidissement interne grâce à l'arrivée d'air dans la partie arrière du carter, à condition que cette arrivée d'air n'est pas encombrée.

B. Étant donné le ventilateur de la soufflerie se trouve dans la cavité du four, il est à la même température que le four. Si le moteur est arrêté alors que le four est chaud, le chaleur du ventilateur de la soufflerie est conduite le long de l'axe du moteur dans son bobinage, ce qui peut raccourcir la durée de vie du moteur.

Démarrage

1. Tourner le bouton du four en position « ON ».

2. Mettre le thermostat sur la valeur désirée.

Refroidissement

1. Mettre le thermostat et le robinet du four en position « OFF »

2. Ouvrir la porte.

3. Actionner l'interrupteur en position de refroidissement.

Arrêt

1. Tourner le thermostat en position « OFF ».

2. Remettre l'interrupteur en position « OFF ».

3. Fermer le robinet du four.

Le moteur de votre cuisinière à convection est sans

entretien, puisqu'il est construit avec des roulements à billes

autolubrifiants étanches. Il est conçu pour servir pendant

des années s'il est entretenu normalement. Voici quelques

suggestions sur la façon d'entretenir le moteur :

A. Lorsque le moteur fonctionne, il assure lui-même son refroidissement interne grâce à l'arrivée d'air dans la partie arrière du carter, à condition que cette arrivée d'air n'est pas encombrée.

B. Étant donné le ventilateur de la soufflerie se trouve dans la cavité du four, il est à la même température que le four. Si le moteur est arrêté alors que le four est chaud, le chaleur du ventilateur de la soufflerie est conduite le long de l'axe du moteur dans son bobinage, ce qui peut raccourcir la durée de vie du moteur.

Démarrage

1. Tourner le bouton du four en position « ON ».

2. Mettre le thermostat sur la valeur désirée.

Refroidissement

1. Mettre le thermostat et le robinet du four en position « OFF »

2. Ouvrir la porte.

3. Actionner l'interrupteur en position de refroidissement.

Arrêt

1. Tourner le thermostat en position « OFF ».

2. Remettre l'interrupteur en position « OFF ».

3. Fermer le robinet du four.

Le moteur de votre cuisinière à convection est sans

entretien, puisqu'il est construit avec des roulements à billes

autolubrifiants étanches. Il est conçu pour servir pendant

des années s'il est entretenu normalement. Voici quelques

suggestions sur la façon d'entretenir le moteur :

A. Lorsque le moteur fonctionne, il assure lui-même son refroidissement interne grâce à l'arrivée d'air dans la partie arrière du carter, à condition que cette arrivée d'air n'est pas encombrée.

B. Étant donné le ventilateur de la soufflerie se trouve dans la cavité du four, il est à la même température que le four. Si le moteur est arrêté alors que le four est chaud, le chaleur du ventilateur de la soufflerie est conduite le long de l'axe du moteur dans son bobinage, ce qui peut raccourcir la durée de vie du moteur.

Frituses

- Consulter le Manuel d'instructions séparé livré avec la friteuse.

Arrêt

1. Mettre tous les robinets en position « OFF ».

2. Si l'appareil doit être arrêté pendant une période de temps prolongée, fermer le robinet d'alimentation.

Rotissoires Séparées

1. Allumer les veilleuses à l'aide d'une longue allumette ou d'une mèche en passant par l'ouverture du panneau des robinets.

2. Ouvrir le robinet du brûleur en tournant le bouton sur la position « ON ». La flamme bleue doit avoir une hauteur d'environ 1/4 po.

C.

Nous recommandons, à la fin des périodes de cuisson

lorsque le four reste au ralenti pendant un moment ou

avant son arrêt définitif, de laisser la porte du four ouverte

et de placer l'interrupteur en position de refroidissement.

De cette façon le ventilateur fonctionne pendant 20

minutes au minimum. L'interrupteur du ventilateur (FAN)

ne doit jamais être mis en position « OFF » si le four est

chaud (HOT).

Allumage

1. Enlever le fond du four.

2. Maintenir enfoncé le bouton (rouge) de réenclenchement se trouvant dans le trou d'accès du panneau de commande avant, à gauche de la porte du four (en faisant face à l'avant de l'appareil). Pendant l'allumage de la veilleuse du four, continuer à appuyer sur le bouton rouge pendant 60 secondes. Relâcher le bouton. Si la veilleuse ne reste pas allumée, recommencer cette procédure après avoir attendu 5 minutes.

3. Tourner le bouton du robinet du four en position « ON ».

4. Tourner le cadran du thermostat du four sur le réglage souhaité.

Arrêt

1. Tourner le robinet et le bouton du thermostat du four en position « OFF ».

2. Si l'appareil doit être arrêté pendant une période de temps prolongée, fermer le robinet d'alimentation.

Remise En Marche

1. Fermer tous les robinets de gaz.

2. Attendre 5 minutes.

3. Recommencer les instructions d'allumage de la Section Allumage ci-dessus.

Fours À Convection « RC »

Pour une utilisation en 115 V, l'appareil est muni d'un cordon électrique qui doit être conforme aux codes locaux. En absence de tels codes, l'installation doit être conforme au National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 (édition actuelle).

AVERTISSEMENT :

Instructions De Mise À La Terre.

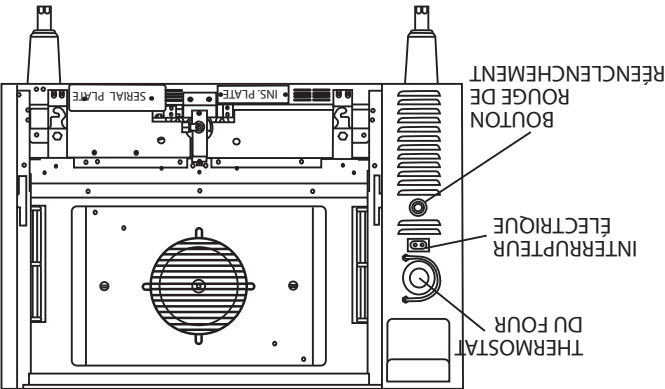
4. Si la veilleuse ne reste pas allumée après avoir relâché le bouton de réenclenchement, recommencer cette procédure après avoir attendu 5 minutes.

3. Par le trou d'accès du panneau de commande avant, à gauche de la porte du four (en faisant face à l'avant de l'appareil), maintenir enfoncé le bouton (rouge) de réenclenchement se trouvant sur le robinet de sécurité du four. Continuer d'appuyer sur le bouton rouge pendant 60 secondes. Relâcher le bouton.

2. Pousser l'interrupteur d'alimentation en position « COOK ». Cela va activer le module d'étincelles et allumer la veilleuse.

1. Enlever le panneau inférieur avant.

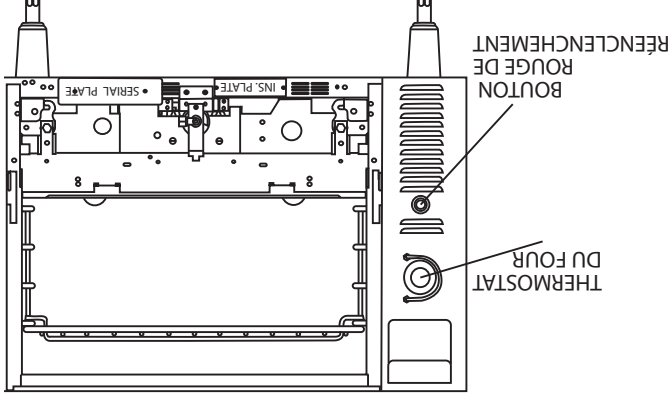
Instructions D'allumage



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

REMARQUE CONCERNANT LES COUPURES DE COURANT : En cas de coupure de courant, on ne doit pas tenter de faire fonctionner ce four. Ce four fonctionne au gaz, mais possède des fonctions un moteur et des interrupteurs de porte électriques.

Cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches (mise à la terre) pour votre protection contre les chocs électriques, et elle doit être insérée directement dans une prise murale à trois broches correctement mise à la terre. Ne pas couper ni retirer la broche de mise à la terre de cette fiche.



Four (Standard)

1. Mettre tous les robinets en position « OFF ».
2. Si l'appareil doit être arrêté pendant une période de temps prolongée, fermer le robinet d'alimentation.

Arrêt

ATTENTION : Ne pas laisser le grill chauffer plus d'une minute. Le grill doit être arrêté avant son utilisation. (Consulter le passage intitulé « Apprêtage Du Grill »).

1. Allumer la veilleuse sur le côté avant droit du brûleur avec une longue allumette ou une mèche en passant par l'ouverture dans le panneau des robinets.
2. Allumer les brûleurs en tournant les boutons en position « ON » Les brûleurs doivent présenter une flamme stable et bleue d'une longueur de 1/2 à 5/8 po.

Grils Commandés Par Robinet

1. Tourner tous les robinets thermostatiques en position « OFF ».
2. Si l'appareil doit être arrêté pendant une période de temps prolongée, fermer le robinet d'alimentation.

Arrêt

ATTENTION : Ne pas laisser le grill chauffer plus d'une minute. Le grill doit être arrêté avant son utilisation. (Consulter le passage intitulé « Apprêtage Du Grill »).

Grils À Commande Thermostatique

1. Allumer les veilleuses sur le côté avant droit du brûleur avec une longue allumette ou une mèche en passant par l'ouverture dans le panneau des robinets.
 2. Régler le thermostat au maximum. Le brûleur doit présenter une flamme stable et bleue d'une longueur de 5/16 po.
1. Tourner tous les robinets en position « OFF ».

Arrêt

1. Allumer les veilleuses avec une longue allumette ou une mèche en passant par l'ouverture du panneau des robinets.
2. Ouvrir le robinet du brûleur en tournant le bouton sur la position « ON ». La flamme pointue bleue doit avoir une hauteur d'environ 1/4 po.

Plaques Spectro

Sections Plaque De Cuisson Et

1. Tourner tous les robinets en position « OFF ».
2. Si l'appareil doit être arrêté pendant une période de temps prolongée, fermer le robinet d'alimentation.

Arrêt

1. Il est possible d'accéder aux veilleuses du grilloir à plaque ouverte en passant par l'ouverture de la grille supérieure.
2. Allumer les veilleuses.
3. Ouvrir le robinet en tournant complètement le bouton sur la position « ON ».

Brûleurs Du Grilloir À Plaque Ouverte

Cette section présente les instructions d'utilisation de l'équipement et certaines méthodes simples et évidentes de nettoyage permettant de maintenir les équipements de cuisson à haut rendement dans un bon état de fonctionnement.

3. En prenant soin de ne pas toucher au cadran de commande de température du four, tourner la vis de réglage de flamme de dérivation et régler la flamme de dérivation de façon à ce que la flamme soit la plus basse possible et stable sur toute surface du brûleur comportant des trous.
Tourner la vis de réglage dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour augmenter et dans le sens des aiguilles d'une montre pour diminuer la flamme de dérivation.
- NOTE: pour le étalonnage référez-vous svp au étalonnage du thermostat dans la section de réparation.

Réglages De La Veilleuse Des Brûleurs

Général

- 1 Allumer la veilleuse conformément aux instructions d'utilisation, dans la section d'utilisation.
 - 2 Vérifier que la longueur de la flamme de la veilleuse est Correct. Ajustez de la flamme de la veilleuse de nuit aux caractéristiques désirées. Il est possible de régler à l'aide d'un tournevis le robinet de veilleuse proche du robinet du brûleur du four sur le collecteur, en passant par l'ouverture du panneau des robinets.
1. Ouvrir le panneau de bas de porte inférieur.
 2. Retirer l'ensemble de fond du four.
 3. Allumer la veilleuse conformément aux instructions d'utilisation.
 4. Vérifier que la longueur de la flamme de la veilleuse est Correct. Ajustez de la flamme de la veilleuse de nuit aux caractéristiques désirées. Il est possible de régler à l'aide d'un tournevis le robinet de veilleuse proche du robinet du brûleur du four sur le collecteur, en passant par l'ouverture du panneau des robinets.

Four

1. Allumer la veilleuse conformément aux instructions d'utilisation.
2. Vérifier que la longueur de la flamme de la veilleuse est Correct. Ajustez de la flamme de la veilleuse de nuit aux caractéristiques désirées. Il est possible de régler à l'aide d'un tournevis le robinet de veilleuse proche du robinet du brûleur du four sur le collecteur, en passant par l'ouverture du panneau des robinets.

Rôtissoire

1. Allumer la veilleuse conformément aux instructions d'utilisation.
2. Vérifier que la longueur de la flamme de la veilleuse est Correct. Ajustez de la flamme de la veilleuse de nuit aux caractéristiques désirées. Il est possible de régler à l'aide d'un tournevis le robinet de veilleuse proche du robinet du brûleur du four sur le collecteur, en passant par l'ouverture du panneau des robinets.

Plaque Chauffante À Allumage Avant

1. Allumer la veilleuse conformément aux instructions d'utilisation.
2. Vérifier que la longueur de la flamme de la veilleuse est Correct. Ajustez de la flamme de la veilleuse de nuit aux caractéristiques désirées. Il est possible de régler à l'aide d'un tournevis le robinet de veilleuse proche du robinet du brûleur du four sur le collecteur, en passant par l'ouverture du panneau des robinets.

Plaque Chauffante Pleine/Gril

Réglage Des Brûleurs

Obturbateur d'air

Section Du Grilloir À Plaque Ouverte

1. S'assurer que les obturbateurs d'air sont réglés sur l'ouverture requise (Voir la figure 6).
2. Modifier le réglage si nécessaire.

Figure 5

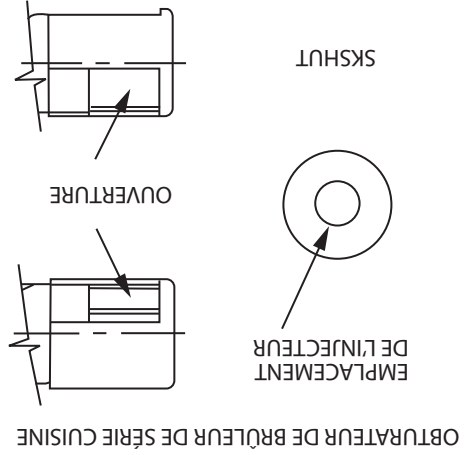
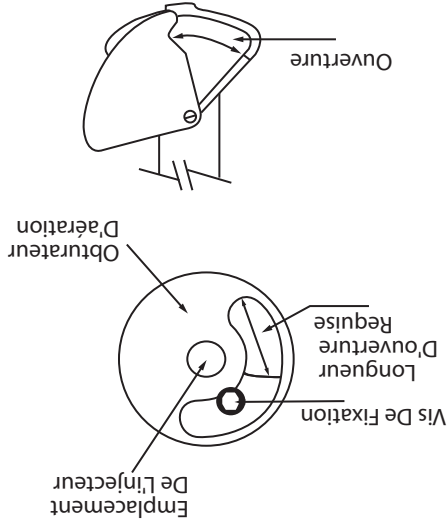


Figure 6



Plaque Chauffante/Gril

1. Vérifier que l'obturbateur d'air est réglé de façon à donner l'ouverture requise.

Plaque Chauffante À Allumage Avant

2. Ajuster si nécessaire. (Voir figure 6).

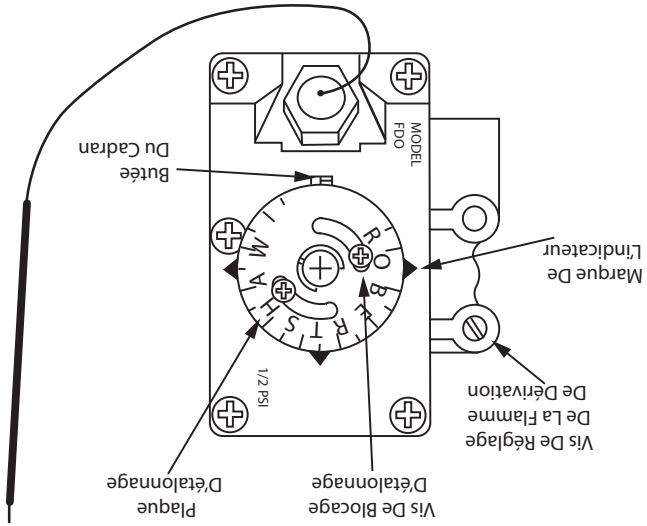
1. Vérifier que l'obturbateur d'air est réglé de façon à assurer l'ouverture requise.

Brûleur De Rôtissoire

1. Vérifier que l'obturbateur d'air est réglé de façon à donner l'ouverture requise.

Réglage De Derivation De Thermostat - Four

Figure 7



Comme on peut le voir à la figure 7, le thermostat à séparation brusque Robertshaw FDO exige un réglage de dérivation. Pour régler la dérivation, suivre la procédure ci-après :

1. Placer le cadran de commande de température du four sur 200 °F (93 °C) et laisser le four chauffer pendant 3 minutes.

2. Tourner le cadran de commande de température du four en position « Off », et tourner lentement le cadran de commande de température dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'un clic net se fasse entendre.

Régulateurs De Pression

1. Ils doivent avoir une capacité de régulation maximale pour la charge connectée totale.
2. Les régulateurs de pression installés doivent être homologués par un organisme reconnu au niveau national.

3. Le(s) régulateur(s) de pression doit (doivent) offrir une plage de réglages de pression permettant de régler la pression du collecteur conformément à ce qui est indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.

4. A moins que la pression du collecteur de tous les appareils connectés soit la même, un régulateur de pression doit être installé sur chaque appareil ayant des pressions du collecteur différentes.

5. Les conduites d'alimentation en gaz peuvent être connectées à droite, à gauche ou aux deux extrémités d'une batterie, ou aux connections TEE sur les plaque d'appui. Si cinq (5) appareils ou plus sont placés en batterie, on devra utiliser plus d'une (1) conduite d'alimentation. Un robinet d'arrêt manuel de type homologué doit être installé sur chaque conduite d'alimentation à un endroit facile d'accès.

AVERTISSEMENT : Les codes locaux peuvent exiger que le régulateur de pression soit mis à l'air libre à l'extérieur. Ce dispositif n'est pas fourni par Garland.

Essais Et Réglages

Tous les raccords et connexions de tuyaux doivent être testés pour détecter les fuites éventuelles. Utiliser des détecteurs de fuites approuvés, de l'eau savonneuse ou des produits équivalents, appliqués sur et autour des raccords et connexions de tuyaux. **NE PAS UTILISER DE FLAMMINE!** Pour accéder à toutes les canalisations de gaz et aux raccords il est nécessaire de retirer le(s) panneau(x) des robinets, le(s) panneau(x) inférieurs avant et les grilles du four. Il peut être nécessaire de retirer ou au moins de soulever et de supporter correctement les grils, les plaques de cuisson et grilles supérieures. Toutes les pièces retirées (y compris les moyens de fixation) doivent être soigneusement rangées pour les réutiliser ensuite.

Essais

1. Vérifier que tous les robinets et thermostats sont en position « Off ».

Vérifier que la pression est identique à celle indiquée sur la plaque signalétique.

2. Allumer toutes les veilles conformément au Manuel de l'utilisateur.
3. Brancher un manomètre en U au point d'essai de pression du collecteur principal et mettre toutes les commandes de gaz en position « ON ».

1. S'assurer que tous les robinets de gaz sont en position "OFF" et ouvrir l'alimentation principale.

Réglages De Pression (Tous Modèles)

essai d'allumage.

Les brûleurs du haut seront alimentés en gaz même si les veilles sont éteintes. L'alimentation en gaz ne sera pas interrompue. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de vérifier l'allumage des brûleurs Si l'allumage ne se produit pas au bout de dix (10) secondes, fermer le robinet du brûleur, attendre cinq (5) minutes et refaire un

ATTENTION :

Tous les appareils sont testés et réglés en usine. Cependant, les brûleurs et les veilles doivent être vérifiés au moment de l'installation et réglés si nécessaire.

2. Ouvrir le robinet principal d'alimentation en gaz. Allumer toutes les veilles de la section haute.
3. Vérifier la présence de fuites aux robinets et raccords, comme décrit dans la procédure ci-dessus. Réparer les fuites si nécessaire et vérifier de nouveau.
4. Allumer la veilleuse du four.
5. Si la cuisinière est équipée d'un robinet d'arrêt du four séparé du thermostat, ouvrir ce robinet et placer le thermostat sur 500 degrés F (260 °C). S'il y a une position « Off » sur le cadran du thermostat du four de la cuisinière, le thermostat est équipé d'un robinet intégré d'arrêt du four. Régler ce thermostat sur 500 degrés (260 °C). Dans les deux cas, le gaz va maintenant alimenter le brûleur du four.
6. Vérifier la présence de fuites sur tous les robinets et les raccords, etc. comme indiqué plus haut. Prendre les mesures correctives nécessaires et refaire l'essai.
7. Fermer tous les robinets de la cuisinière et placer les cadrans des thermostats sur « Off » ou en position basse.

AVERTISSEMENT :

Instructions de mise électrique à la terre.

Cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches (terre) comme protection contre les chocs électriques, qui devra être branchée directement dans une prise à trois broches correctement reliée à la terre. Ne pas couper ni sup-primer la broche de mise à la terre de cette fiche.

REMARQUE CONCERNANT LES COUPURES DE COURANT :

En cas de coupure de courant, on ne doit pas tenter de faire fonctionner ce four. Ce four fonctionne au gaz, mais possède des fonctions un moteur et des interrupteurs de porte électriques.

Assemblage En Batterie

Tous les modèles décrits sauf les modèles C836-336A, C836-436A, C836-336ARC, C836-436ARC et C836-110 peuvent être installés en batterie avec les cuisinières de la série Cuisine, en partageant des connexions de collecteur communes. Les rôtissoires de cuisinière modèles C836-336A, C836-336ARC, C836-436A et C836-436ARC peuvent être connectées à d'autres rôtissoires similaires, mais ne peuvent pas être placées en batterie avec d'autres appareils de la série Cuisine.

A. Tous ces appareils doivent être placés dans leur position respective dans la batterie. Démontez les panneaux des robinets pour éviter de les endommager et les poser à l'écart de l'endroit où la batterie est installée.

C. Connecter les appareils ensemble en réunissant les raccords union à chaque extrémité du collecteur. (Les appareils adjacents doivent avoir des raccords union correspondants; si les raccords n'ont pas les mêmes spécifications, on ne pourra pas obtenir une connexion étanche. À cette étape, serrer les raccords union à la main.

D. Les appareils doivent être fixés à l'arrière en insérant des boulons de 5/16 po dans les trous prévus à l'arrière des côtés du boîtier des brûleurs. Installer la rondelle et l'écrou et serrer à la main. Vérifier le bon alignement des appareils dans la batterie avant le serrage final des boulons et des raccords union. Un mauvais serrage provoquera un « gondolage » ou une « mise en éventail » des appareils en batterie.

Le serrage final du raccord union doit être fait en utilisant une clé à griffe convenable. Si on ne dispose pas d'une telle clé, le collier union GARLAND est doté de crans spéciaux et un ciseau à froid peut être utilisé contre ces crans pour serrer et rendre étanches les raccords.

E. Le collecteur de cet appareil ou le collecteur dont il fait partie doit être équipé d'un régulateur de pression homologué convenant pour des applications en batterie et réglable à une pression de sortie du collecteur conforme à celle indiquée sur la plaque signalétique.

Ventilation Et Alimentation En Air

Une bonne ventilation est extrêmement importante pour le bon fonctionnement. La méthode de ventilation idéale d'une cuisinière est celle qui fait appel à une hotte bien conçue dont les dimensions dépassent de six pouces (6 po, 152mm) tous les côtés de l'appareil et située à six pieds (6 pi) six pouces (6 po) (1981 mm) du sol.

Un ventilateur d'extraction puissant peut créer un vide d'air dans la pièce. Pour que le système de ventilation fonctionne correctement, la pièce doit comporter un dispositif d'arrivée d'air de remplacement.

Tous les brûleurs à gaz et les veilleuses ont besoin de suffisamment d'air pour fonctionner et on ne devra pas placer d'objets encombrants devant l'appareil, afin de ne pas empêcher la circulation d'air à l'avant.

Les remarques suivantes constituent des indications générales. Pour des recommandations plus détaillées, consulter le(s) code(s) applicable(s) dans le pays de destination.

Remarque 1 : Le local d'installation de l'appareil doit disposer d'un évent d'air permanent. La surface minimale efficace de l'évent est proportionnelle au débit calorifique maximal de l'appareil et doit être de 4,5 cm² par kW (2,04 x 10⁻⁴ po² par BTU/H) au-delà de 7 kW (23 900 BTU/H).

Remarque 2 : Les dimensions des événements devront compenser les effets des ventilateurs d'extraction installés dans le local.

L'avertissement suivant D01T être affiché à l'endroit d'installation du robinet d'isolement ou du système automatique :

« TOUTS LES ROBINETS DE BRÛLEURS ET DE VEILLEUSES EN AMONT DOIVENT ÊTRE MIS EN POSITION D'ARRÊT AVANT D'OUVRIRE L'ALIMENTATION. APRÈS UN PÉRIODE D'ARRÊT PROLONGÉE, PURGER AVANT DE REBRANCHER LE GAZ ».

Remarques Sur Alimentation En Gaz

Avant de procéder au montage et à la connexion, vérifier l'alimentation en gaz.

A. Le type de gaz pour lequel l'appareil est équipé est estampillé sur la plaque signalétique se trouvant derrière le panneau avant inférieure. Les appareils estampillés "NAT" doit uniquement être connectés au gaz naturel, ceux estampillés "PRO" doivent être uniquement au propane.

B. S'il s'agit d'une nouvelle installation, demander à la compagnie de gaz locale de vérifier la taille du compteur et de la canalisation pour s'assurer que l'appareil peut être alimenté avec la pression de gaz nécessaire à son fonctionnement.

C. S'il s'agit d'un équipement de remplacement ou additionnel, demander à la compagnie locale de gaz de vérifier la pression afin de s'assurer que le compteur et la canalisation existants alimenteront l'appareil avec une chute éventuelle de pression ne dépassant pas 1/2 po de colonne d'eau.

REMARQUE : Lors de la vérification de la pression du gaz, s'assurer que tous les appareils installés sur la même canalisation sont allumés. Il n'y a pas de régulateur de pression fourni de série avec les équipement US RANGE à haut rendement. Cependant, il est possible d'acheter un régulateur de 1-1/4 po en option au moment de l'achat de l'appareil. Pour acheter un régulateur après l'achat de l'appareil, contacter le revendeur local. L'installation doit être conforme au National Fuel Code ANSI Z 223.1-1988 ou à la dernière édition, NFPA No 54 - dernière édition et National Electrical Code ANSI/NFPA 70-1990 ou la dernière édition et/ou au code local pour assurer une fonctionnement sécuritaire et efficace. Au Canada, l'installation doit être conforme au Code D'installation Du Gaz Naturel CAN/CGA-149.1 ou au Code D'installation Du Propane CAN/CGA B149.2 et aux codes locaux le cas échéant.

Pour faciliter le branchement du cordon d'alimentation, le couvercle est amovible. Un électricien qualifié devrait effectuer le branchement à l'alimentation principale conformément aux codes locaux applicables.

En cas d'alimentation en 240 V, le fil d'alimentation doit être relié à la connexion du bornier situé à l'arrière de la cuisinière pour les modèles avec le suffixe RC.

L'alimentation électrique requise est monophasée, 15 V, 60 Hz. En option, l'équipement peut être livré pour une alimentation en 240 V, 60 Hz.

Alimentation Electrique (Modèles À Four À Convection Seulement)

La connexion du tuyau de gaz se fait du côté gauche ou du côté droit de l'appareil ou, en option, à l'arrière sur certaines unités. La taille du tuyau alimentant l'appareil ne doit pas être inférieure à la connexion d'entrée dont le diamètre est de 1 1/4 po NPT. (Nota : une connexion unique en option de 3/4 po NPT doit être spécifiée.) Il est recommandé d'installer un robinet d'arrêt près et en amont de l'appareil et du régulateur, pour permettre l'arrêt de l'appareil en cas d'urgence ou pour l'entretien de routine. Un régulateur de pression du gaz doit être installé sur l'appareil avant de brancher l'équipement sur la conduite d'alimentation en gaz. Le fait de ne pas installer un régulateur annulera la garantie de l'équipement. Après l'installation, vérifier la présence de fuite sur toutes les canalisations.

Connexion Du Gaz

REMARQUE : Cet appareil n'est pas recommandé pour une installation résidentielle.

L'appareil doit être isolé de la canalisation d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt individuel (non fourni avec l'appareil), pendant tout essai du système de canalisations d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou supérieures à 1/2 PSIG (3,45 kPa).

REMARQUE : L'appareil et son robinet individuel d'arrêt doivent être déconnectés de la canalisation d'alimentation en gaz pendant toutes les manœuvres d'essai de pression de ce système si la pression est supérieure à 1/2 PSIG (3,45 kPa).

L'appareil doit être isolé de la canalisation d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt individuel (non fourni avec l'appareil), pendant tout essai du système de canalisations d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou supérieures à 1/2 PSIG (3,45 kPa).

L'appareil doit être isolé de la canalisation d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt individuel (non fourni avec l'appareil), pendant tout essai du système de canalisations d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou supérieures à 1/2 PSIG (3,45 kPa).

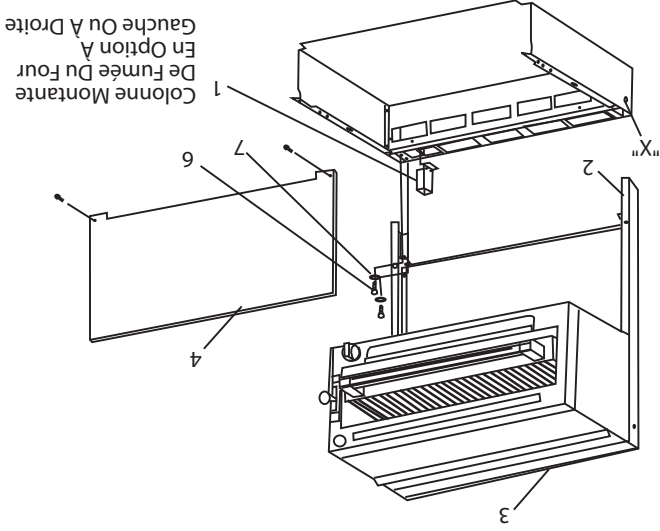
L'appareil doit être isolé de la canalisation d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt individuel (non fourni avec l'appareil), pendant tout essai du système de canalisations d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou supérieures à 1/2 PSIG (3,45 kPa).

L'appareil doit être isolé de la canalisation d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt individuel (non fourni avec l'appareil), pendant tout essai du système de canalisations d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou supérieures à 1/2 PSIG (3,45 kPa).

8. Après avoir installé le panneau avant, installer l'étagère (repère 8) en accrochant le dessus de l'étagère sur le dessus du panneau avant. Les goujons filetés sur les montants passeront dans les trous de dégagement à l'arrière de l'étagère. Fixer l'étagère aux goujons avec les écrous de blocage borges 1/4 - 20 fournis (repère 9).
9. Pour les étagères doubles, monter l'étagère inférieure (celle qui a le dos plat et pas de crochet supérieur) sur les montants à travers le panneau avant à l'aide des écrous de blocage borges 1/4 po - 20 (repère 9).

Instructions D'installation De La Salamandre Ou De La Salamandre A Fromage

Figure 4



1. Enlever les quatre boulons hexagonaux de 5/16 x 18 et les rondelles plates (repères 6 et 7) de la partie supérieure arrière de l'appareil.
2. Enlever le panneau avant (4) en retirant les deux (2) vis à métaux de la partie inférieure de la salamandre ou de la salamandre à fromage.
3. Avec le panneau arrière (3) toujours fixé aux montants (2) faire passer les montants dans les ouvertures rectangulaires à l'arrière de la cuisinière.

Alimentation En Gaz

Consulter la compagnie locale de gaz au moment de la planification de l'installation de façon à établir la disponibilité d'une alimentation en gaz suffisante et de s'assurer que le compteur correspond au débit nécessaire. La canalisation entre le compteur et les appareils doit être de diamètre approprié. Lorsque plusieurs appareils sont installés en batterie, chaque canalisation de gaz peut alimenter cinq appareils maximum.

Tous les appareils fixes (non mobiles) DOIVENT être équipés d'un robinet de gaz manuel en amont de l'appareil pour pouvoir isoler l'appareil lors de toute intervention d'entretien ou de nettoyage. Un raccord union ou tout autre moyen de déconnexion doit être installé entre le robinet de gaz et l'appareil.

Un robinet à commande manuelle doit être installé sur l'arrivée de gaz dans la cuisine pour permettre d'isoler la cuisine en cas d'urgence. Chaque fois que cela est possible, ce robinet sera installé soit à l'extérieur soit à l'intérieur de la cuisine ou près d'une sortie dans un endroit facile d'accès.

Lorsque cela est impossible, un système automatique de robinet d'isolement doit être installé à un endroit facile d'accès près de la sortie.

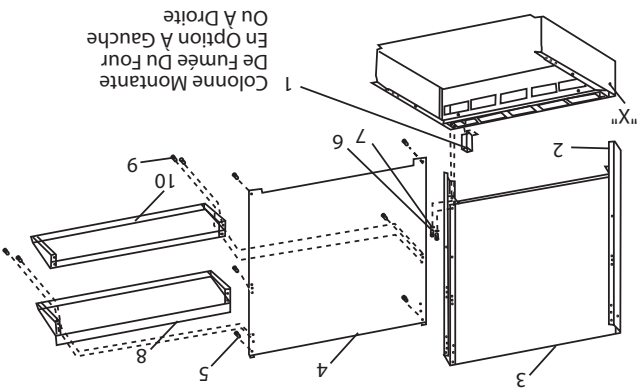
Réglementation Légale

L'installation de cet appareil doit être effectuée par une personne compétente et conformément aux règlements, codes d'usage et publications connexes en vigueur dans le pays de destination.

4. Fixer les montants (2) sur la cuisinière avec les quatre (4) boulons 5/16 po x 18 et les rondelles plates (repères 6 et 7) retirés précédemment.
5. Si la cuisinière doit être placée en batterie avec d'autres appareils, les fixer ensemble au trou marqué d'un "X" avec des boulons 1/4 - 20, des rondelles et des écrous.
6. Remonter le panneau avant (4) à la salamandre ou à la salamandre à fromage avec les vis à métaux retirées précédemment.

Instructions D'installation Pour Les Étagères Hautes Doubles Ou Simples Pour Appareils De La Série Cuisine

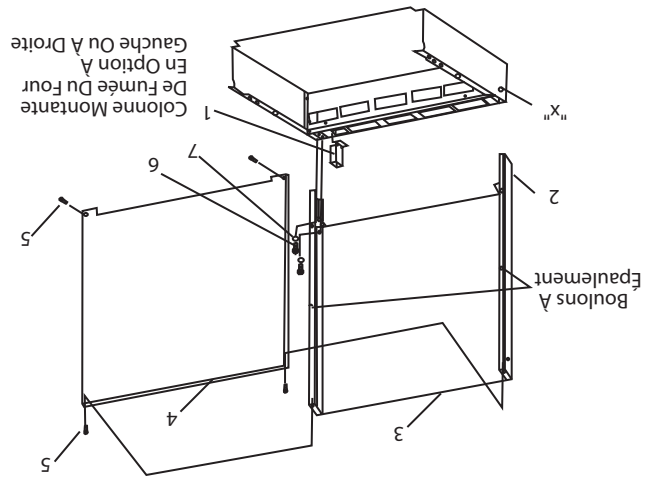
Figure 3



3. Avec le panneau arrière (3) toujours fixé aux montants (2) faire passer les montants dans les ouvertures rectangulaires à l'arrière de l'appareil.
4. Fixer les montants (2) à la cuisinière avec quatre boulons 5/16 po x 18 et des rondelles plates (repères 6 et 7) retirés à l'étape 1.

5. Si la cuisinière doit être placée en batterie avec d'autres appareils, les fixer au trou marqué d'un "X" avec des boulons 1/4 - 20 , des écrous et des rondelles.
6. Remettre en place la panneau avant en plaçant les encoches à l'arrière du panneau avant sur les têtes des boulons à épaulement et en tirant le panneau vers le bas jusqu'à ce que le dessus du panneau avant repose sur le dessus des montants. Ceci permettra aux boulons à épaulement de verrouiller le panneau en place. Remettre les vis à métaux (repère 5) retirées précédemment.

Figure 2



Rallonges Simples :

Suivre les instructions ci-dessus pour les rallonges doubles, mais comme il n'y a pas de boulons à épaulement dans le cas d'une rallonge simple, le démontage et le montage du panneau avant se limite au montage et au démontage des quatre vis à métaux n° 10 x 1 1/4 po (repère 5).

1. Enlever les quatre boulons hexagonaux de 5/16 po x 18 et les rondelles plates de la partie supérieure arrière de l'appareil (repères 6 et 7).
2. Enlever les quatre (4) écrous de blocage borgnes 1/4-20 fixant l'étagère (repère 9). Enlever l'étagère.
3. Enlever les six (6) vis à métaux longues n° 10 (repère 5) qui fixent le panneau avant (repère 4) aux montants (repère 2).
4. Avec le panneau arrière (3) toujours fixé aux montants (2) faire passer les montants dans les ouvertures rectangulaires à l'arrière de la cuisinière.
5. Fixer les montants (2) sur la cuisinière avec les quatre (4) boulons 5/16 po x 18 et les rondelles plates retirés précédemment.
6. Si l'appareil doit être placé en batterie avec d'autres appareils, les fixer ensemble au trou marqué d'un "X" avec les boulons 1/4 - 20, les rondelles et les écrous.
7. Remonter le panneau avant en alignant d'abord les trous de dégagement avec les goujons des montants, puis remettre en place les vis à métaux (repère 5), retirées précédemment.

Appareils Équipés De Roulette

- A. L'installation sera faite avec un raccord conforme à la norme Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69/CSA 6.16, Addenda Z21.69B-2006/CSA 6.16B-2006 (ou la dernière édition) et un raccord rapide conforme à la norme Standard for Quick-Disconnect Devices for use with gas fuel, ANSI Z21.41/CSA 6.9, Addenda Z21.41A-2005/CSA 6.16A-2005 (ou la dernière édition).

- B. Les roulettes avant de l'appareil sont dotées de freins pour limiter les déplacements du four sans tirer sur le connecteur ou sur un dispositif de débranchement rapide ou ses canalisations connexes afin de limiter les déplacements de l'appareil.

- C. Il faut savoir que le dispositif de maintien requis est fixé à un support (qui est situé sur la roulette arrière gauche) et s'il est nécessaire de détacher le dispositif de maintien, ne pas oublier de le refixer une fois que l'appareil a été remis dans sa position d'installation d'origine.

Appareils Équipés De Pieds

Soulever l'avant de l'appareil et le bloquer. Ne pas coucher l'appareil sur le dos. Positionner l'insert de pied dans l'ouverture du dispositif de retenue du pied et taper jusqu'à ce qu'il soit en place dans la bride à coller. Répéter à l'arrière de l'appareil en s'assurant que les quatre pieds sont réglés à la même hauteur. Il est possible de régler les pieds pour compenser l'inégale du sol.

Instructions D'Installation Du Dossier A Embase Pour Les Appareils De Série Cuisine

Voir Figure

- 1 Retirer les 6 boulons hexagonaux de 5/16 et les rondelles plates de la partie supérieure arrière de l'appareil.
- 2 Retirer le couvercle du conduit de fumée (3) en enlevant les vis auto-taranduses n° 10-24.

- 3 Avec les panneaux avant et arrière (repères 4 et 5) toujours fixés aux montants (repère 2), faire passer les montants dans les ouvertures rectangulaires à l'arrière de l'appareil.
- 4 Fixer les montants (repère 2) sur la cuisinière avec quatre boulons de 5/16 po x 18 et rondelles plates (repères 6 et 7 retirés à l'étape 1), à l'aide d'une clé à cliquet.

REMARQUE : Le dossier à embase est livré de série comme équipement standard de tous les appareils de la série Cuisine, à moins qu'une rallonge ou une étagère haute en option aient été commandées.

Instructions D'Installation Pour Les Rallonges De Dossier De La Série Cuisine

Rallonges Doubles :

Voir Figure 2

1. Enlever les quatre boulons hexagonaux de 5/16 et les rondelles plates de la partie supérieure arrière de l'appareil.
2. Enlever les quatre vis à métaux longues (repère 5) n° 10 x 1 1/4 po se trouvant dans les coins supérieur et inférieur avant du panneau avant. Enlever le panneau avant en le soulevant et en le tirant vers l'extérieur pour libérer les têtes des boulons à épaulement fixés au montants (repère 2).

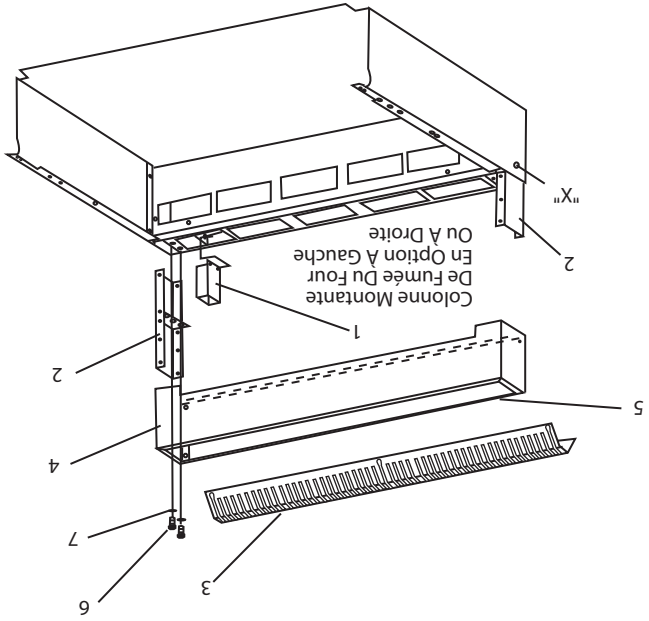


Figure 1

5. Si l'appareil doit être placé en batterie avec d'autres appareils, les relier ensemble au trou marqué d'un "X" avec des boulon 1/4 po x 20, des rondelles et des écrous.
6. Remettre en place couvercle du conduit de fumée (3) sur le dessus du dossier à embase avec les vis auto-taranduses retirées précédemment.

REMARQUE : Prévoir un dégagement suffisant pour les réparations et un fonctionnement correct.

moins 3 pouces (76mm).

base incombustible, l'avant de l'appareil devrait dépasser d'au

NOTA : En cas d'installation sans pieds sur un muret ou une

(172mm) sur les côtés et de 6 po (152mm) à l'arrière.

ou incombustibles, les dégagements sont de 7 po

2 Pour les modèles placés sur des planchers combustibles

construction incombustible.

dégagement arrière et latéral de 0 po par rapport à une

1. Tous les modèles peuvent être installés avec un

MODELES	DÉGAGEMENTS
C836-436A-436ARC	Installations dans des emplacements incombustibles seulement avec un dégagement latéral et arrière de 0 po
C836-36A-36ARC	
C0836-324A,-336A	
C0836-424A,-436A	
C0836-24A,-36A	
C0836-24AM,-36AM	
Tous Les Autres Modèles	Côtés 7 Po (172mm), Arrière 6 Po (152mm), Base Combustible

Dégagements

Procédure D'installation

1. Retirer tous les matériaux d'emballage.

2. Retirer le panneau des robinets avant.

3. Placer l'appareil dans la position requise et de niveau

avec les pieds réglables ou des cales si l'appareil n'est pas

dote de pieds.

4. Dans le cas où des plaques d'appui sont installées entre

les appareils, la plaque est fixée à l'avant au moyen

du col-lecteur de gaz et à l'arrière avec les boulons de

connexion.

5. Relier la conduite d'alimentation en gaz à l'appareil. La

connexion peut être faite sur le côté gauche ou droit de

l'appareil ou, en option, à l'arrière sur certains modèles.

Emplacement

Le plancher d'installation de l'appareil doit pouvoir supporter

convenablement le poids de l'appareil et de tout autre

équipement auxiliaire.

Les appareils munis d'un four doivent être équipés de pieds

et ils sont installés sur un plancher combustible.

INSTALLATION

Plaque Signalétique

Chaque unité de cuisson est dotée d'une plaque signalétique. Cette plaque indique les numéros de modèle et de série de l'équipement si des pièces de rechange sont nécessaires ou pour parler des problèmes de l'équipement avec le personnel de soutien technique Garland. La plaque signalétique indique également la puissance calorifique des brûleurs en BTU/h, la pression du gaz en pouces de colonne d'eau (c.e.) et si les orifices sont conçus pour le gaz naturel ou le propane. On trouvera dans la table suivante l'emplacement de l'insigne de fabricant des divers modèles et dans le tableau B la liste des divers modèles d'équipements à gaz et à haut rendement de la série Cuisine de U.S. Range.

NOTA : L'équipement de cuisine à gaz et à haut rendement doit être connecté uniquement au type de gaz identifié sur la plaque signalétique.

MODELE AVEC SUFFIXE	EMPLACEMENT
Base Four Ou Four À Convection	Derrière La Plaque De Bas De Porte
Base Armoire De Rangement	Dans L'armoire De Rangement, Sur Le Panneau De Gauche
Haut Modulaire	Sur Le Panneau Avant

INTRODUCTION suite

Tableau C: Débits Calorifiques

TYPE DE GAZ	NUMÉRO DE MODÈLE		
	Naturel (À 6 Po C.E.)	Propane (À 10 Po C.E.)	
BTU/HR	BTU/HR	BTU/HR	
	Brûleurs Ouverts Pour Les Modèles :C836-2,-2,-1,-4,-4,-1,-6,-65U,-7,-12,-12C,-12R,-13,-13L,-13C,-14,-14L,-15(Avent)	30,000	28,000
	C836-15 Brûleur De Plaque De Cuisson Arrière	15,000	15,000
	C836-10,-11,-11R Brûleur De Plaque DE Cuisson À Allumage Avant	12,500	12,500
	C836-3,-3,-1,-8,-12,-12C,-12R,-13-13L,-13C	25,000	25,000
	Brûleur De Plaque De Cuisson De 12 Po		
	C836-5,-5,-1,-9,-11,-11R,-14,-14L	32,500	32,500
	Brûleur De Plaque De Cuisson De 18 Po		
	C836-1,-1,-1,-2,-2,-1,-3,-3,-1,-4,-4,-1,-5,-5,-1 Brûleur De Grill	30,000	30,000
	C836 Brûleur De Four (Convection)	37,000	35,000
	C836-336A,-324A, Brûleur De Rôtissoire	45,000	45,000
	C836-436A,-36A,-424A,-24A, Brûleur De Rôtissoire	18,000	18,000
	C836 Brûleur De Four Standard	40,000	35,000

(Nota : les données s'appliquent pour une utilisation à une altitude de 2000 pieds au-dessus du niveau de la mer.)

INTRODUCTION

Déballage

1. Vérifier la caisse pour déceler les dommages éventuels survenus durant le transport. Retirer avec précaution l'appareil de la caisse et vérifier de nouveau la présence de dommages. Tout dommage doit être signalé immédiatement au transporteur.
2. Les fils de fer retenant les brûleurs et autres matériaux d'emballage doivent être retirés des appareils. Tout le matériel de protection couvrant les pièces en acier inoxydable doit également être retiré.

3. Tout l'équipement est expédié de l'usine avec les pieds en place, sauf indication contraire. Dans les cas où la cuisinière doit être montée sur une base avec plinthe, elle est expédiée sans pieds. Des pieds doivent être installés sur le four quand celui-ci est monté sur un sol combustible.
4. Le type de gaz et la pression d'alimentation pour lesquels l'équipement a été réglé en usine sont indiqués sur la plaque signalétique et sur l'emballage. Ce type d'alimentation en gaz doit être utilisé.
5. Ne pas retirer les étiquettes, avertissements ou plaques signalétiques appliqués à demeure sur l'équipement, car cela peut annuler la garantie du fabricant.

SPÉCIFICATIONS suite

MODELES	DESCRIPTION
Modèles De Grils Supplémentaires	
Unités De 48 Po De Large	
C836-48	Base Four Std 36 Po + Base Rangement 12 Po + Grill Manuel Encastré, 48 Po
C836-48-1	Base Four Std 36 Po + Base Rangement 12 Po + Grill Therm. Encastré 48 Po
C836-48RC	Base Four À Convection 36 Po + Base Rangement 12 Po + Grill Manuel Encastré 48 Po
C836-48-1RC	Base Four À Convection 36 Po + Base Rangement 12 Po + Grill Therm. Encastré 48 Po
C0836-48	Base Rangement 36 Po + Base Rangement 12 Po + Grill Manuel Encastré 48 Po
C0836-48-1	Base Rangement 36 Po + Base Rangement 12 Po + Grill Therm. Encastré 48 Po
Unités De 60 Po De Large	
C836-60	Base Four Std 36 Po + Base Rangement 24 Po + Grill Manuel Encastré 60 Po
C836-60-1	Base Four Std 36 Po + Base Rangement 24 Po + Grill Therm. Encastré 60 Po
C836-60RC	Base Four À Convection 36 Po + Base Rangement 24 Po + Grill Manuel Encastré 60 Po
836-60-1RC	Base Four À Convection 36 Po + Base Rangement 24 Po + Grill Therm. Encastré 60 Po
C0836-60	Base Rangement 36 Po + Base Rangement 24 Po + Grill Manuel Encastré 60 Po
C0836-60-1	Base Rangement 36 Po + Base Rangement 24 Po + Grill Therm. Encastré 60 Po
Unités De 72 Po De Large	
C2836-72	Base Four Std 36 Po + Base Four Std 36 Po + Grill Manuel Encastré 72 Po
C2836-72RC	Base Four À Convection 36 Po + Base Four À Convection 36 Po + Grill Manuel Encastré 72 Po
C2836-72-1	Base Four Std 36 Po + Base Four Std 36 Po + Grill Therm. Encastré 72 Po
C2836-72-1RC	Base Four À Convection 36 Po + Base Four À Convection 36 Po + Grill Therm. Encastré 72 Po
C2836-72-1RC2	Base Four À Convection 36 Po + Base Four À Convection 36 Po + Grill Therm. Encastré 72 Po
C836-72-1	Base Four Std 36 Po + Base Rangement 36 Po + Grill Therm. Encastré 72 Po
C0836-72	Base Rangement 36 Po + Base Rangement 36 Po + Grill Manuel Encastré 72 Po
C836-72RC	Base Four À Convection 36 Po + Base Rangement 36 Po + Grill Manuel Encastré 72 Po
C836-72	Base Four Std 36 Po + Base Rangement 36 Po + Grill Manuel Encastré 72 Po
C2836-72RC2	Base Four À Convection 36 Po + Base Four À Convection 36 Po + Grill Manuel Encastré 72 Po
C2836-72RC	Base Four Std 36 Po + Base Four À Convection 36 Po + Grill Manuel Encastré 72 Po
C2836-72	Base Four Std 36 Po + Base Four Std 36 Po + Grill Manuel Encastré 72 Po
DÉFINITION DES PRÉFIXES :	
C	Cuisine
CO	Base Rangement Cuisine Ou Unité Modulaire Sur Pieds
DÉFINITIONS DES SUFFIXES :	
A	Rôtissoire
M	Section Encastree Modulaire
RC	Unité Avec Four À Convection
R	Droite
SU	Brûleur Étagé
C	Centre
L	Gauche

MODELES	DESCRIPTION
C836-336A	Pierres De Lave Avec Grilles Réglables - Largeur 36 Po
C836-436A	Radiants En Fonte Avec Grilles Réglables - Largeur 36 Po
C836-36A	Radiants En Fonte Avec Grilles Non-Réglables - Largeur 36 Po
Grills Type Charbon De Bois Sur Base Four À Convection	
C836-336ARC	Pierres De Lave Avec Grilles Réglables - Largeur 36 Po
C836-436ARC	Radiants En Fonte Avec Grilles Réglables - Largeur 36 Po
C836-36ARC	Radiants En Fonte Avec Grilles Non-Réglables - Largeur 36 Po
Grills Type Charbon De Bois De Cuisinière Surbase Rangement (Armoire Ouverte)	
C0836-324A	Pierres De Lave Avec Grilles Réglables - Largeur 24 Po
C0836-336A	Pierres De Lave Avec Grilles Réglables - Largeur 36 Po
C0836-424A	Radiants En Fonte Avec Grilles Réglables - Largeur 24 Po
C0836-436A	Radiants En Fonte Avec Grilles Réglables - Largeur 36 Po
C0836-24A	Radiants En Fonte Avec Grilles Non-Réglables - Largeur 24 Po
C0836-36A	Radiants En Fonte Avec Grilles Non-Réglables - Largeur 36 Po
Grills Type Charbon De Bois Modulaires « T » Sur Pieds Tubulaires Carrés	
C0836-24AM	Radiants En Fonte Avec Grilles Non-Réglables - Largeur 24 Po
C0836-36AM	Radiants En Fonte Avec Grilles Non-Réglables - Largeur 36 Po
Unités Complémentaires, Largeur 12 Po, avec Base Rangement (Armoire Ouverte)	
C12836-1	Gril 12 Po
C12836-1-1	Gril Thermostatique 12 Po
C12836-6	(2) Brûleurs Ouverts (Grille Supérieure 12 Po)
C12836-8	Plaque De Cuisson 12 Po
C12836-15	Plaque Française 12 Po
Unités Complémentaires, Largeur 18 Po, Dessus Modulaire Et Pieds Tubulaires Carrés	
C1836-1M	Gril 18 Po
C1836-1-1M	Gril Thermostatique 18 Po
C1836-7M	(2) Brûleurs Ouverts (Grille Supérieure 18 Po)
C1836-9M	Plaque De Cuisson 18 Po
C1836-10M	Plaque Française 18 Po
Unités Complémentaires, Largeur 18 Po Avec Base Rangement (Armoire Ouverte)	
C1836-1	Gril 18 Po
C1836-1-1	Gril Thermostatique 18 Po
C1836-7	(2) Brûleurs Ouverts, (Grille Supérieure 18 Po)
C1836-9	Plaque Française 18 Po
C1836-10	18" French Top

MODELES	DESCRIPTION
CO836-12	(2) Brûleurs Ouverts,grille Supérieure 12 Po (Gauche),Plaque De Cuisson 12 Po (Centre),
CO836-12C	Plaque De Cuisson 12 Po (Gauche), (2) Brûleurs Ouverts, Grille Supérieure 12 Po (Centre),
CO836-12R	Plaque De Cuisson 12 Po (Droite) Plaque De Cuisson 12 Po (Gauche), Plaque De Cuisson 12 Po (Centre), (2) Brûleurs Ouverts,
CO836-13L	Plaque De Cueson 12 Po (Gauche), (2) Brûleurs Ouverts, Grille Supérieure 12 Po (Centre),
CO836-13C	(2) Brûleurs Ouverts, Plaque 12 Po (2) Brûleurs Ouverts, Grille Supérieure 12 Po (Gauche), (2) Brûleurs Ouverts,grille Supérieure 12 Po (Centre),
CO836-13M	(2) Brûleurs Ouverts, Grille Supérieure 12 Po (Gauche), (2) Brûleurs Ouverts,grille Supérieure 12 Po (Centre),
CO836-14CM	(2) Brûleurs Ouverts, Grille Supérieure 18 Po (Gauche), Plaque De Cuisson 18 Po (Droite)
CO836-14M	Plaque De Cuisson 18 Po (Gauche), (2) Brûleurs Ouverts, Grille Supérieure 18 Po (Droite)
CO836-15M	(3) Plaques Françaises 12 Po
CO836-1M	Gril 36 Po
CO836-1-1M	Gril ThermoStatique 36 Po
CO836-2M	Gril 24 Po, (2) Brûleurs Ouverts (Grille Supérieure 12 Po)
CO836-2-1M	Gril Therm. 24 Po, (2) Brûleurs Ouverts (Grille Supérieure 12 Po)
CO836-3-1M	Gril Therm. 24 Po, Plaque De Cuisson 12 Po
CO836-4M	Gril 18 Po, (2) Brûleurs Ouverts (Grille Supérieure 18 Po)
CO836-4-1M	Gril Therm. 18 Po, (2) Brûleurs Ouverts (Grille Supérieure 18 Po)
CO836-5M	Gril 18 Po, Plaque De Cuisson 18 Po
CO836-5-1M	Gril Therm. 18 Po, plaque De Cuisson 18 Po
CO836-6M	Six Brûleurs Ouverts – (3) Grilles Supérieures 12 Po
CO836-6MSU	Six Brûleurs Ouverts (Dont 3 Étagés) - (6) Demi-grilles Supérieures De 12 Po De Large Chacune)
CO836-7M	Quatre Brûleurs Ouverts (2) Grilles Supérieures 18 Po
CO836-8M	(3) Plaques De Cuisson 12 Po
CO836-9M	(2) Plaques De Cuisson 18 Po
CO836-10M	(2) Plaques De Cuisson À Allumage Avant
CO836-11M	Plaque De Cuisson 18 Po (Gauche), Plaque De Cuisson De Cuisson À Allumage Avant (Droite)
CO836-11RM	Plaque De Cuisson De Cuisson À Allumage Avant 18 Po (Gauche), Plaque De Cuisson 18 Po (Droite)
CO836-12M	(2) Brûleurs Ouverts,grille Supérieure 12 Po (Gauche), Plaque De Cuisson 12 Po (Centre),
CO836-12CM	Plaque De Cuisson 12 Po (Droite) Plaque De Cuisson 12 Po (Gauche), (2) Brûleurs Ouverts, Grille Supérieure 12 Po (Centre),
CO836-12RM	Plaque De Cuisson 12 Po (Droite) Plaque De Cuisson 12 Po (Gauche), Plaque De Cuisson 12 Po (Centre), (2) Brûleurs Ouverts,
CO836-13LM	Plaque De Cueson 12 Po (Gauche), (2) Brûleurs Ouverts, Grille Supérieure 12 Po (Centre),
CO836-13CM	(2) Brûleurs Ouverts, Grille Supérieure 12 Po (Gauche), Plaque De Cuisson 12 Po (Centre),
CO836-13M	(2) Brûleurs Ouverts, Grille Supérieure 12 Po (Gauche), (2) Brûleurs Ouverts,grille Supérieure 12 Po (Centre),
CO836-14CM	(2) Brûleurs Ouverts, Grille Supérieure 18 Po (Gauche), Plaque De Cuisson 18 Po (Droite)
CO836-14M	Plaque De Cuisson 18 Po (Gauche), (2) Brûleurs Ouverts, Grille Supérieure 18 Po (Droite)
CO836-15	(3) Plaques Françaises 12 Po
Haut Modulair « T » (Sur Pieds Tubulaires Carrés)	
CO836-15	(3) Plaques Françaises 12 Po
CO836-14L	Plaque De Cuisson 18 Po (Gauche), (2) Brûleurs Ouverts, Grille Supérieure 18 Po (Droite)
CO836-14	(2) Brûleurs Ouverts, Grille Supérieure 18 Po (Gauche), Plaque De Cuisson 18 Po (Droite)
CO836-13	(Centre), Plaque 12 Po (2) Brûleurs Ouverts, Grille Supérieure 12 Po (Gauche), (2) Brûleurs Ouverts,grille Supérieure 12 Po (Centre),
CO836-13C	(2) Brûleurs Ouverts, Plaque 12 Po (2) Brûleurs Ouverts, Grille Supérieure 12 Po (Gauche), Plaque De Cuisson 12 Po (Centre),
CO836-13L	Plaque De Cueson 12 Po (Gauche), (2) Brûleurs Ouverts, Grille Supérieure 12 Po (Centre),
CO836-12C	Plaque De Cuisson 12 Po (Gauche), (2) Brûleurs Ouverts, Grille Supérieure 12 Po (Centre),
CO836-12R	Plaque De Cuisson 12 Po (Droite) Plaque De Cuisson 12 Po (Gauche), Plaque De Cuisson 12 Po (Centre), (2) Brûleurs Ouverts,
CO836-12	(2) Brûleurs Ouverts,grille Supérieure 12 Po (Gauche),Plaque De Cuisson 12 Po (Centre),
Base Rangement (Armoire Ouverte) suite	

MODÈLES	DESCRIPTION
---------	-------------

Base Four À Convection

C836-1RC	Gril 36 Po
C836-1-1RC	Gril Thermostatique 36 Po
C836-2RC	Gril 24 Po, (2) Brûleurs Ouverts (Grille Supérieure 12 Po)
C836-2-1RC	Gril Therm. 24 Po, (2) Brûleurs Ouverts (Grille Supérieure 12 Po)
C836-3-RC	Gril 24 Po, Plaque De Cuisson 12 Po
C836-3-1RC	Gril Therm. 24 Po, Plaque De Cuisson 12 Po
C836-4-RC	Gril 18 Po, (2) Brûleurs Ouverts (Grille Supérieure 18 Po)
C836-4-1RC	Gril Therm. 18 Po, (2) Brûleurs Ouverts (Grille Supérieure 18 Po)
C836-5RC	Gril 18 Po, Plaque De Cuisson 18 Po
C836-5-1RC	Gril Therm. 18 Po, Plaque De Cuisson 18 Po
C836-6RC	Six Brûleurs Ouverts - (3) Grilles Supérieures 12 Po
C836-6SURC	Six Brûleurs Ouverts (3 Dont Étages) - (6) Demi-grilles Supérieures (12 Po De Large Chacune)
C836-7RC	Quatre Brûleurs Ouverts (2) Grilles Supérieures De 18 Po
C836-8RC	(3) Plaques De Cuisson 12 Po
C836-9RC	(2) Plaques De Cuisson 18 Po
C836-10RC	(2) Plaques De Cuisson À Allumage Avant
C836-11RCR	Plaque De Cuisson 18 Po (Gauche), Plaque De Cuisson 18 Po (Droite)
C836-12RC	Plaque De Cuisson 12 Po (Gauche), (2) Brûleurs Ouverts Grille Supérieure 12 Po (Centre), Plaque De Cuisson 12 Po (Droite)
C836-12RCR	Plaque De Cuisson 12 Po (Gauche), (2) Brûleurs Ouverts (Droite), Plaque De Cuisson 12 Po (Centre), Grille Supérieure 12 Po
C836-13LRC	Plaque De Cuisson 12 Po (Gauche), (2) Brûleurs Ouverts, Grille Supérieure 12 Po (Centre), Plaque 12 Po
C836-13CRC	(2) Brûleurs Ouverts, Plaque 12 Po
C836-13RC	(2) Brûleurs Ouverts, Grille Supérieure 12 Po (Gauche), (2) Brûleurs Ouverts, Grille Supérieure 12 Po (Centre), Plaque 12 Po
C836-14RC	(2) Brûleurs Ouverts, Grille Supérieure 18 Po (Gauche), Plaque De Cuisson 18 Po (Droite), Plaque De Cuisson 18 Po (Droite)
C836-14RC	Plaque De Cuisson 18 Po (Gauche), (2) Brûleurs Ouverts, Grille Supérieure 18 Po (Droite)
C836-15RC	(3) Plaques Françaises 12 Po

Base Rangement (Armoire Ouverte)

C836-1	Gril 36 Po
C836-1-1	Gril Thermostatique 36 Po
C836-2	Gril 24 Po, (2) Brûleurs Ouverts (Grille Supérieure 12 Po)
C836-2-1	Gril Therm. 24 Po, (2) Brûleurs Ouverts (Grille Supérieure 12 Po)
C836-3	Gril 24 Po, Plaque De Cuisson 12 Po
C836-3-1	Gril Therm. 24 Po, Plaque De Cuisson 12 Po
C836-4	Gril 18 Po, (2) Brûleurs Ouverts (Grille Supérieure 18 Po)
C836-4-1	Gril Therm. 18 Po, (2) Brûleurs Ouverts (Grille Supérieure 18 Po)
C836-5	Gril 18 Po, Plaque De Cuisson 18 Po
C836-5-1	Gril Therm. 18 Po, Plaque De Cuisson 18 Po
C836-6	Six Brûleurs Ouverts - (3) Grilles Supérieures 12 Po
C836-6SU	Six Brûleurs Ouverts (Dont 3 Étages) - (6) Demi-grilles Supérieures De 12 Po De Large Chacune)
C836-7	Quatre Brûleurs Ouverts (2) Grilles Supérieures 18 Po
C836-8	(3) Plaques De Cuisson 12 Po
C836-9	(2) Plaques De Cuisson 18 Po
C836-10	(2) Plaques De Cuisson À Allumage Avant
C836-11	Plaque De Cuisson 18 Po (Gauche), Plaque De Cuisson 18 Po (Droite)
C836-11R	Plaque De Cuisson De Cuisson À Allumage Avant 18 Po (Gauche), Plaque De Cuisson 18 Po (Droite)

MODELES	DESCRIPTION
C836-1	Grill 36 Po
C836-1-1	Grill Thermostatique 36 Po
C836-2	Grill 24 Po, (2) Brûleurs Ouverts (Grille Supérieure 12 Po)
C836-2-1	Grill Therm. 24 Po, (2) Brûleurs Ouverts (Grille Supérieure 12 Po)
C836-3	Grill 24 Po, Plaque De Cuisson 12 Po
C836-3-1	Grill Therm. 24 Po, Plaque De Cuisson 12 Po
C836-4	Grill 18 Po, (2) Brûleurs Ouverts (Grille Supérieure 18 Po)
C836-4-1	Grill Therm. 18 Po, (2) Brûleurs Ouverts (Grille Supérieure 18 Po)
C836-5	Grill 18 Po, Plaque De Cuisson 18 Po
C836-5-1	Grill Therm. 18 Po, Plaque De Cuisson 18 Po
C836-6	Six Brûleurs Ouverts - (3) Grilles Supérieures 12 Po
C836-6SU	Six Brûleurs Ouverts (Dont 3 Étagés) - (6) Demi-grilles Supérieures (De 12 Po De Large Chacune)
C836-7	Quatre Brûleurs Ouverts (2) Grilles Supérieures 18 Po
C836-8	(3) Plaques De Cuisson 12 Po
C836-9	(2) Plaques De Cuisson 18 Po
C836-10	(2) Plaques De Cuisson À Allumage Avant
C836-11	Plaque De Cuisson 18 Po (Gauche), Plaque De Cuisson À Allumage Avant (Droite)
C836-11R	Plaque De Cuisson De Cuisson À Allumage Avant 18 Po (Gauche), Plaque De Cuisson 18 Po (Droite)
C836-12	(2) Brûleurs Ouverts, Grille Supérieure 12 Po (Centre), Plaque De Cuisson 12 Po (Droite)
C836-12C	Plaque De Cuisson 12 Po (Gauche), (2) Brûleurs Ouverts, Grille Supérieure 12 Po (Centre), Plaque De Cuisson 12 Po (Droite)
C836-12R	Plaque De Cuisson 12 Po (Gauche), Plaque De Cuisson 12 Po (Centre), (2) Brûleurs Ouverts, Grille Supérieure 12 Po (Droite)
C836-13L	Plaque De Cuisson 12 Po (Gauche), (2) Brûleurs Ouverts, Plaque 12 Po (Centre), (2) Brûleurs Ouverts, Plaque 12 Po
C836-13C	(2) Brûleurs Ouverts, Grille Supérieure 12 Po (Gauche), Plaque De Cuisson 12 Po (Centre), (2) Brûleurs Ouverts, Plaque 12 Po
C836-13	(2) Brûleurs Ouverts, Grille Supérieure 12 Po (Gauche), (2) Brûleurs Ouverts, Grille Supérieure 12 Po (Centre), Plaque 12 Po
C836-14	(2) Brûleurs Ouverts, Grille Supérieure 18 Po (Gauche), Plaque De Cuisson 18 Po (Droite)
C836-14L	Plaque De Cuisson 18 Po (Gauche), (2) Brûleurs Ouverts, Grille Supérieure 18 Po (Droite)
C836-15	(3) Plaques Françaises 12 Po

Tableau B : Désignation Des Modèles

PLAGES DE PRESSIONS D'ALIMENTATION EN GAZ		
Type	Minimale	Maximale
Naturel	7 Po C.E. (17,5 mbar)	14 Po C.E. (35 mbar)
Propane	11 Po C.E. (27,5 mbar)	14 Po C.E. (35 mbar)
PRESSION DE FONCTIONNEMENT DU COLLECTEUR		
Type	Naturel	Propane
Cuisinières, Rôtissoires	6 Po C.E. (15 mbar)	10 Po C.E. (25 mbar)

Tableau A : Pression De Gaz

ENTRETIEN ET NETTOYAGE 22

Apprêtage 22

Apprêtage Du Gril 22

Apprêtage Des Grilles Supérieures En Fonte 22

Nettoyage 22

Nettoyage Général 22

Surfaces Extérieures En Acier Inoxydable Et Fins 22

Intérieurs Standard Des Fours 22

Intérieur Du Four (Fini En Email Vitriifié En Option) 23

Intérieur Du Four - Fini À Nettoyage Continu 23

En Option 23

Nettoyage Du Gril 24

Brûleurs Du Grilloir À Plaque Ouverte 24

Les Grilles Supérieures En Fonte 24

Plaques De Cuisson En Fonte Et Plaques Spectro-Heat 24

Nettoyage De La Rôtissoire 25

Modèles C836-36A/C836-36ARC 25

Modèles C836-336A/C836-336ARC 25

Modèles C836-436A/C836-436ARC 25

Réglages 25

Orifices Du Four 25

Réglage De La Veilleuse 26

Robinet De Veilleuse Automatique 26

Réglage Du Mélange Gaz/Air Du Brûleur 26

APPLICATION DE PRODUIT DE FOUR 27

DE CONVECTION 27

PROBLÈMES ET SOLUTIONS FOURS 28

À CONVECTION 28

RÉPARATION 29

Étalonnage Du Thermostat 29

Nettoyage/entretien Des Brûleurs 29

Brûleurs Ouverts 29

Brûleurs Des Plaques Pleines À Allumage Avant 29

Brûleurs De Cuisson Pleine/Gril 30

Brûleurs Standard À Four 30

Brûleurs À Four De Convection 30

Rôtissoire 30

Nettoyage Du Brûleur De Veilleuse 30

Plaques Chauffante/Plaque Pleine/Gril/Rôtissoire : 30

Four 30

REMPLACEMENT DES PIÈCES 31

Robinets De Gaz 31

Thermostat Du Four 31

Interrupteur Électrique 32

Interrupteur De Porte 32

Veilleuse Du Four 32

Modèles À Four À Convection (Suffixe RC) -

Module D'étincelles 32

Moteur Du Four De Convection (RC) 32

Limiteur À Maximum 33

Robinet De Commande De Gaz 33

GUIDE DE DÉPANNAGE 34

INFORMATIONS IMPORTANTES 2

SPÉCIFICATIONS 4

Tableau A: Pression De Gaz 4

Tableau B : Désignation Des Modèles 4

Tableau C: Débits Calorifiques 9

INTRODUCTION 9

Déballage 9

INSTALLATION 10

Dégagements 10

Procédure D'installation 10

Emplacement 10

Plaque Signalétique 10

Appareils Équipés De Roulette 11

Appareils Équipés De Pieds 11

Instructions D'installation Du Dossieret À Embase Pour

Les Appareils De Série Cuisine 11

Instructions D'installation Pour Les Rallonges De Dossieret

De La Série Cuisine 11

Instructions D'installation Pour Les Étagères Hautes

Doubles Ou Simples Pour Appareils De La Série Cuisine 12

Z/Instructions D'installation De La Salamandre Ou

De La Salamandre À Fromage 13

Réglementation Légale 13

Alimentation En Gaz 13

Remarques Sur Alimentation En Gaz 14

Connexion Du Gaz 14

Alimentation Électrique

(Modèles À Four À Convection Seulement) 14

Assemblage En Batterie 15

Ventilation Et Alimentation En Air 15

MISE EN SERVICE 16

Régulateurs De Pression 16

Essais Et Réglages 16

Réglages De Pression (Tous Modèles) 16

Réglage Des Brûleurs 17

Obturbateur d'air 17

Réglage De Derivation De Thermostat - Four 17

Réglages De La Veilleuse Des Brûleurs 18

Général 18

Four 18

Plaques Chauffante Pleine/Gril 18

Plaques Chauffante À Allumage Avant 18

Rôtissoire 18

UTILISATION 19

Brûleurs Du Grilloir À Plaque Ouverte 19

Sections Plaque De Cuisson Et Plaque Spectro 19

Grils À Commande Thermostatique 19

Grils Commandés Par Robinet 19

Four (Standard) 19

Fours À Convection « RC » 20

Rôtissoires Séparées 21

Friteuses 21

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, D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN

CUISINIÈRES COMMERCIALES, UNITÉS COMPLÉMENTAIRES, CUISINIÈRES MODULAIRES ET GRILS DE TYPE CHARBON DE BOIS SÉRIE C836



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

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.

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

GARLAND COMMERCIAL RANGES, LTD.
1 177 Kamato Road, Mississauga, Ontario L4W 1X4
CANADA
Téléphone : 905-624-0260
Télécopieur : 905-624-5669

Endis UK LTD.
Swallowfield Way, Hayes, Middlesex UB3 1DQ
ANGLETERRE
Téléphone : 081-561-0433
Télécopieur : 081-848-0041