

INSTALLATION AND OPERATION MANUAL

AIR DECK™ **GAS BAKE AND PIZZA OVENS**

GAS-FIRED
c  us
LISTED
ANSI Z83.11-2016
CSA.8-2016
MH62113
FOOD SERVICE EQUIP.



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 The information contained herein, (including design and parts specifications), may be superseded and is subject to change without notice.

Original Document

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.

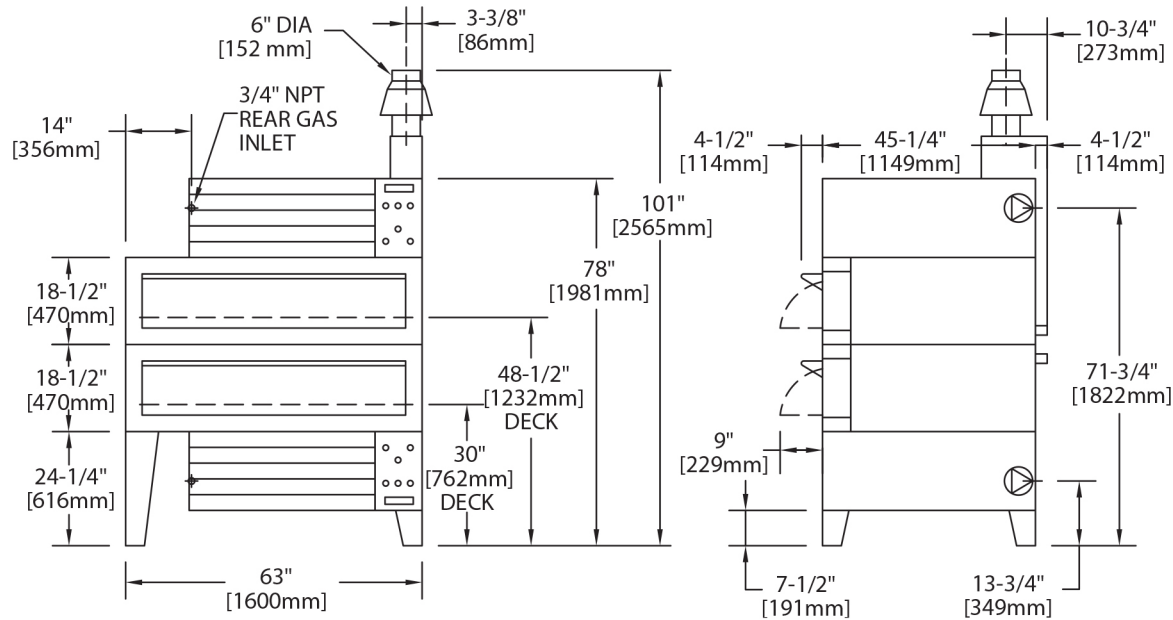
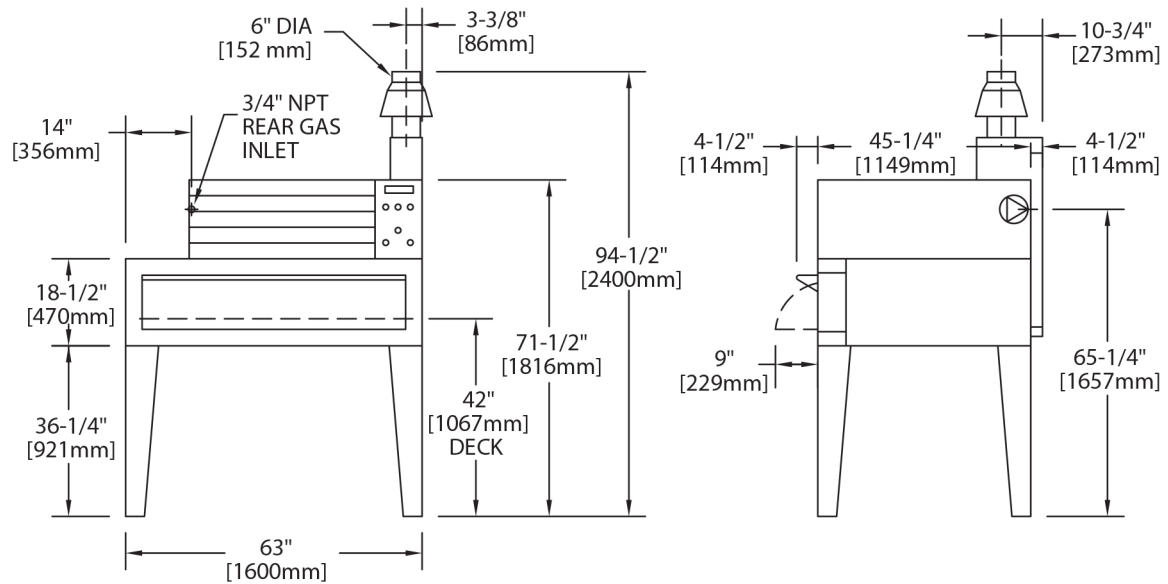
Keep appliance area free and clear of combustibles.

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT INFORMATION.....	2	Check Grounding	13
DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS.....	4	Check Spark Ignition Circuit.....	14
Gas Type and Connections	5	Control Module Flame Sensor Circuit	14
Model Number Identification	5	Trouble Shooting.....	17
INTRODUCTION	6	Maintenance And Cleaning	18
Rating Plate.....	6	Oven Exterior	18
INSTALLATION.....	6	Oven Interior	18
Delivery and Inspection	6	Bottom Jet Plate Installation.....	18
Location of the Oven.....	6		
Clearances.....	6		
Ventilation.....	6		
Canopy Method	7		
Direct Connection	7		
Direct Connection Instructions	7		
Gas Connections.....	7		
Electrical Connections.....	8		
Electrical Grounding Instructions	8		
Unit Assembly	8		
Leg Installation – All Models.....	8		
Assembly of Double Unit.....	8		
Concept Of Air Impingement Cooking	9		
OPERATION	9		
Possible Settings.....	10		
Air Shutter Adjustments.....	10		
Application Trouble Shooting	11		
Adjustments.....	12		
Oven Door	12		
Burner flame Adjustment.....	12		
Intermittent Pilot Instructions -			
Honeywell S86	13		
Lighting and Shutdown Instructions	13		
Operation	13		
First Stage – Trial for Pilot Ignition	13		
Second Stage – Main Burner Operation.....	13		
Safety Lockout Time (S86 & S86D Only).....	13		
Service	13		
Preliminary Check	13		
S86 Checkout And Trouble Shooting	13		



DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS



MODEL	INPUT (BTU)	DECK AREA	PIZZA CAPACITY	MOTOR	SHIPPING WT.	
G56PB	80,000	14.0 Sq. Ft.	(6) 18"	120V, 1Ø, 60Hz 15 Amps (1 per deck)	1000 lbs.	455 kg.
G56PT	80,000	14.0 Sq. Ft.	(6) 18"		1000 lbs.	455 kg.
G56PT/B	160,000	28.0 Sq. Ft.	(12) 18"		2@1000 lbs.	910 kg.

Gas input ratings shown here are for installations up to 2,000 feet (610mm) above sea level.
BTU input ratings must be de-rated for high altitude installations.

OPERATING PRESSURE	MINIMUM CLEARANCES					
	Installation to Combustible Wall			Entry		
	Nat	Pro	Sides	Rear	Base	Crated
3.5" WC		10.0" WC	6" (152mm)	6" (152mm)	8" (203mm)	45" (1143mm)
						35-1/2" (902mm)

SPECIFICATIONS Continued

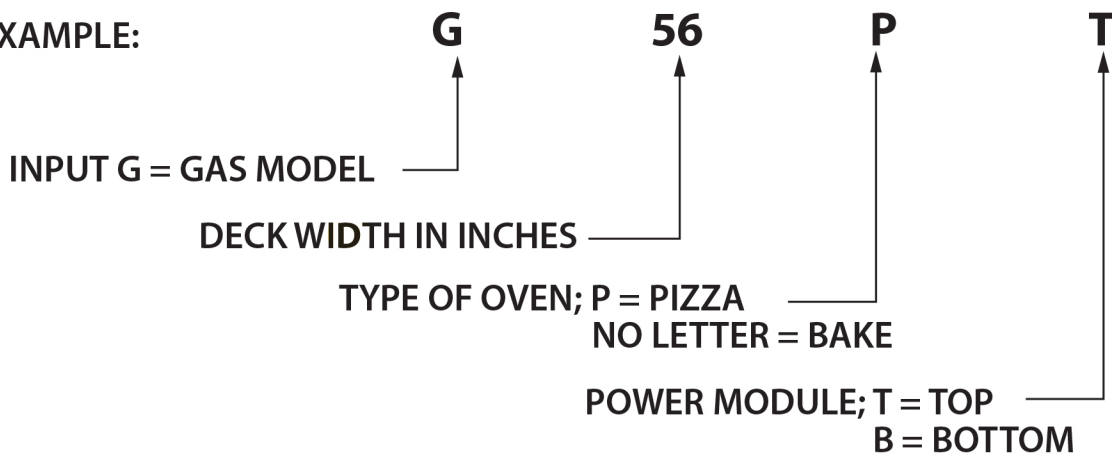
Gas Type and Connections

MODEL	TYPE)	DESCRIPTION	CONNECTIONS
G56T, G56B, G56PT and G56PB	Natural or Propane gas	Single Deck	3/4 NPT Gas Inlet Line Cord Supplied
G56T/B G56PTB	Natural or Propane gas	Double Deck	(2) 3/4 NPT Gas Inlets 2 Line Cords Supplied

Model Number Identification

The model numbering system used indicates the input type, deck size, intended application, and power module position. The model number on your oven is printed on the ratings label, located on the side of the control panel housing.

EXAMPLE:



INTRODUCTION

Like any fine, precision built piece of equipment, your appliance, should be given regular care and maintenance. Periodic inspections by your local dealer or a qualified service agent are recommended.

Rating Plate

When corresponding with the factory or your local authorized factory service center regarding service problems or replacement parts, be sure to refer to the particular unit by the correct model number (including the prefix and suffix letters and numbers) and the warranty serial number. The rating plate located on the side of the control panel housing contains this information.

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

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

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

INSTALLATION

The importance of proper installation of commercial gas cooking equipment cannot be overstressed. Proper performance of the equipment is dependent, in great part, on the compliance of the installation with the manufacturer's specifications. In addition compliance with the latest National Fuel Gas code ANSI Z 223.1/NFPA 54 and/or Local Codes is required to assure safe and efficient operation.

In Canada, the installation and connection must comply with the latest CAN/CGA – B149 Installation Codes and Local Codes where applicable.

All burner adjustments and settings shall be made by a qualified gas technician.

Delivery and Inspection

Upon delivery of your GARLAND Gas AIR DECK, inspect the carton for external damage. Uncrate oven and check for concealed damage. Any evidence of damage should be noted on the delivery receipt which must be signed by the driver.

Location of the Oven

Appliances shall be installed in a location in which the facilities for ventilation permit satisfactory combustion of gas and proper venting. Appliances shall be located so as not to interfere with proper circulation of air within the confined space. When buildings are so tight that normal infiltration does not provide the necessary air, outside air shall be introduced.

Clearances

Unit must be installed with no less than six inches (6", 152mm) clearance from combustible construction at both sides and rear.

Ventilation

Local codes and conditions vary greatly from one area to another and must be complied with, following what are the minimum requirements for good ventilation. Please remember these are general recommendations or guidelines, you may have a special conditioner problem that will require the services of a ventilation engineer or specialist. Proper ventilation is the oven owner's responsibility. Improper ventilation can inhibit oven performance.

INSTALLATION Continued

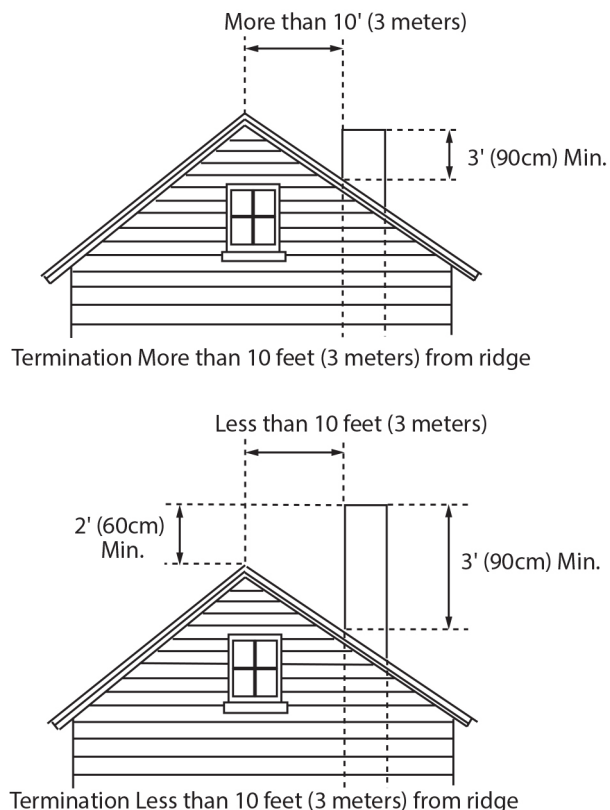
Canopy Method

The ideal method of venting a gas oven is through the use of a properly designed canopy which should extend six inches beyond all sides of the appliance and six feet six inches 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. The amount of air which enters must equal the amount exhausted.

Direct Connection

An unrestricted vent pipe that provides exit air at the oven of a minimum of 55 C.F.M. per oven must be provided for the vent pipe at the top of the oven. The vent pipe should be a minimum of 6" (152mm) in diameter. A direct connect kit can be obtained through your dealer.

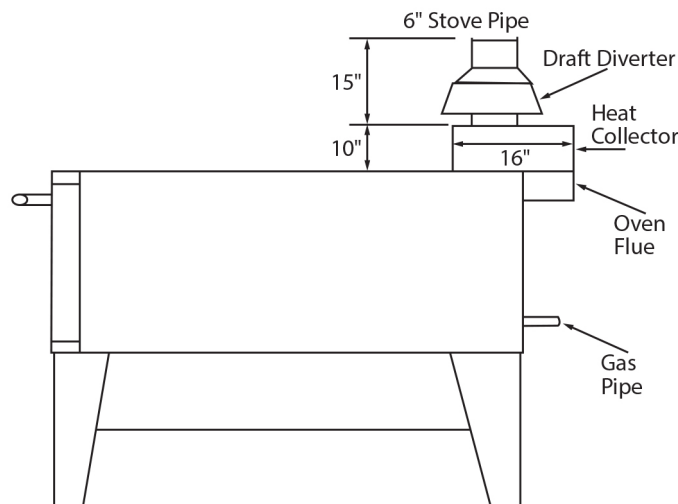
Do not Undersize Vent Pipe. This can cause resistance to flow and impede good venting. If a horizontal run must be used it should rise no less than 1/4" for each linear foot or run. The flue should rise two feet to three feet above the roof line or two feet to three feet above any portion of a building within a horizontal distance of ten feet.



Direct Connection Instructions

The G56P-T/B (or double deck), may be direct vented to the outside. In order to accomplish direct venting and maintain proper oven operation, it is necessary to install a Direct Venting Kit part #CK4529. This kit consists of a Heat Collector (Part #1190100). The Heat Collector Box is mounted over the flue at the rear of the oven and a Draft Diverter is attached to the top of the Heat collector as shown below.

The Heat Collector must be positioned over the rear flue and as far forward as possible on top of the oven. It is necessary to mark and drill mounting holes on the oven top to fasten the Heat Collector securely in place.



Gas Connections

The 1" NPT inlet at the rear must be considered in piping the gas supply for double deck units. Undersized gas supply line(s) may restrict the gas supply and affect performance. If other gas appliances are supplied by the same supply line, the supply line must be sized to carry the combined volume without causing more than 1/2" pressure drop at the manifold of each appliance on the line at full rate.

INSTALLATION Continued

The appliance and its individual shutoff 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 KP2).

The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 PSIG (3.45 KP2).

NOTE: During installation there will be air in the gas line. This air will have to be bled off before ignition can be established. The electrical ignition system has a four second lock-out as a safety device.

Electrical Connections

A 15 AMP service must be provided for each oven. For 115 Volt 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. 70-2017 (or latest edition). In Canada the connection must comply with the Canadian Electrical Code, C22.1 (latest edition).

Each oven is electrically equipped with a cord set with a three prong plug which fits all standard 115 Volt three prong grounded receptacles. A wiring diagram is attached to the rear of the unit.

POWER FAILURE: In the event of a power failure, no attempt should be made to operate this oven. This unit is gas operated but has electrical features, motors, controls and burner systems.

Electrical Grounding Instructions

WARNING: All ovens, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes, or in the absence of local codes with the Nation Electrical code ANSI/NFPA 70-2017 (or latest edition), or the Canadian Electrical Code, C22.1 (latest edition).

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 pronged receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.

Unit Assembly

1. Before assembly and connection check gas supply and electrical service. It is recommended that a separate electrical circuit be provided for the Air Deck. A single unit will require 15 AMPS and a double will require a 20 AMP circuit.
2. Gas conditions for this unit are listed on the rating plate, located just forward of the louvered panel of the power module. If this is a new installation, have the gas authorities check meter size and piping to assure that existing meter and piping will supply fuel at the oven with 3.5" W/C (for Natural Gas) or 10.0" W/C (for L.P. Gas) and not more than 1/2" water column pressure drop.

NOTE: When checking pressure, be sure that all other equipment on the same gas line is on. A gas pressure regulator is built into the combination control valve and no adjustment is needed.

Leg Installation – All Models

1. The oven is crated and shipped on its base. When uncrating, the bottom of unit is exposed to facilitate leg installation. Position the legs inside front and rear corners from frame. Start each bolt, threading them into the weld nuts on the base frame. Four (4) bolts with washers must be used to secure each leg in place. Tighten the bolts evenly and securely. The legs are interchangeable front to back, for models "B" – longer legs for left side – shorter legs for mounting to Power Module section: See line drawing on specification sheet.

Assembly of Double Unit

1. Install legs on bottom unit. Then place in position desired.
2. Place 2 x 4's on top of the lower section about six inches from each side, running front to rear.
3. Raise the top section and position it on the 2 x 4's so that the front, rear and sides of top section align with the lower oven section. Carefully remove the 2 x 4's lowering the upper oven into place. It is not necessary to bolt the sections together.

CONCEPT OF AIR IMPINGEMENT COOKING

The "AIR DECK" Oven produced by GARLAND, utilizes a revolutionary cooking concept, called "AIR IMPINGEMENT". It provides exceptional baked food product quality in far less time than conventional devices on the market. The "AIR IMPINGEMENT" system directs a high velocity stream of heated air at the food product being baked.

This blast effect penetrates the boundary layer of air encircling the product and heats the food more efficiently, because the air concentrates heat on the food product. Greater heat transfer rates, resulting in products baking two to four times faster than conventional means, are possible with "AIR IMPINGEMENT".

The "AIR IMPINGEMENT" process develops the high velocity air stream with a specially designed fan that draws super-heated air from a heat source (either gas or electric). This air is directed through a plenum chamber to patented "JET PLATES" which have hundreds of focused jet ports that

"impinge" the heated air onto the food product surface. The heated air is re-cycled to the heat source after striking the food product, thus reducing energy consumption.

The "AIR IMPINGEMENT" process is tolerant enough for sensitive food products and effects proper crisping and even browning of such products as they pass through the oven, because air is the medium which heats the food product. The adjustable air controls for top and bottom jet plates allow further enhancement of cooking.

OPERATION

Once the equipment has been installed and tested by qualified professional personnel, the oven is ready for operation.

Many of the parts used in the oven have a thin protective oil covering. The oil should be burned off before the oven is used for the production of food products. It is normal for the unit to smoke while burning off excess oil. Washing the deck of the oven with a damp clean cloth and mild soap solution will remove some of the protective oil coating.

To start the oven, switch the power to on. Set oven temperature dial to 400 degrees and let oven heat and operate at this temperature for at least one hour.

The "Air Deck" utilizes an automatic ignition and pilot flame sensing system. During normal operation, the power burner will cycle on and off as necessary to maintain oven temperature. There is a short "time delay" built into the circuitry, and you should not be alarmed when the oven "calls for heat" and the power burner does not operate immediately.

You will find that cooking with the "Air Deck" oven will be much faster than the standard Bake/Roast and Pizza Ovens. You will have to experiment with your recipes to become accustomed to this new method. For example the warm-up time is shorter than standard ovens. The oven can be warmed and ready for use in as little as twenty (20) minutes. A large pizza can be ready to serve in as little as five (5) minutes. These are "ideal condition" times and will vary with ventilation and use.

Heat control vent shutters (2), are located on the right side of the oven cavity. These shutters must be adjusted to provide the air flow top and bottom that you desire for your cooking needs. Adjusting these shutters will provide you with many cooking variations.

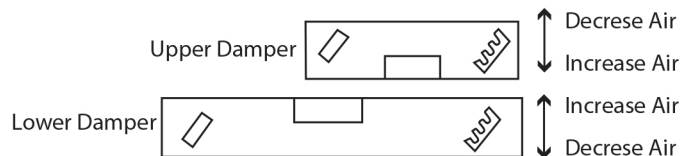
If unit fails to operate, it is recommended that only qualified service personnel perform the repairs on this unit. A troubleshooting chart is provided in this manual to assist qualified service personnel in repair of the unit. However, before you call a service technician you may want to make a few simple checks. Make sure electricity and gas are available to the oven prior to calling a Service Technician.

CAUTION: Disconnect power supply before attempting to clean or service.

OPERATION Continued

Air Shutter Adjustments

To adjust the dampers, loosen the wing nut holding the damper position, with the deck and damper tool provided. Insert the damper end of the tool into the receptacle on the damper and raise the damper to disengage the damper from the notched position. Slide the damper at a 45 degree angle to engage the next position and re-tighten the wing nut.



To increase Top air, adjust upper damper “down”. Position in notch, and tighten thumb screw.

To increase Bottom Air, adjust lower damper “up”. Position damper in notch, and tighten thumb screw.

Possible Settings

PIZZA PRODUCT	TIME	TEMP F	TEMP C	UPPER	LOWER
Fresh Dough Cheese Pizza	6:00-7:00	450-575	234-250	Fully Closed	Fully Open
Fresh Dough with Toppings	7:30-8:30	450-575	234-250	1/2 Open	Fully Open
Pre-Baked Dough Cheese Pizza	5:00-6:00	450-575	234-250	1/2 Open	Fully Open
Pre-Baked Dough with Toppings	5:30-6:30	450-575	234-250	1/2 Open	Fully Closed
Pre-Cooked Black Porcelain Pan	10:00-12:00	475-500	250-260	Fully Closed	Fully Open
Deep Pan Pizza	8:30-9:30	475-500	250-260	Fully Closed	Fully Open
Pre-Baked Party Pizza	16:00-20:00	475-500	250-260	Fully Closed	Fully Open

OPERATION Continued

Application Trouble Shooting

Dark Pizza Top	1 Decrease top air by adjusting upper damper "up"
	2 Decrease cooking time
	3 Decrease temperature
Pizza Top Too Light	1 Increase top air by adjusting upper damper "down".
	2 Increase cooking time
	3 Increase temperature
Pizza Bottom too Dark	1 Decrease bottom air by adjusting lower damper "down"
	2 Decrease cooking time
	3 Decrease temperature
Pizza Bottom and Top Too Light	1 Increase cooking time
	2 Increase temperature
Pizza bottom and Top Too Dark	1 Decrease cooking time
	2 Decrease temperature
Pizza Bottom Too Dark and Top too Light	1 Increase top air by adjusting top damper "down"
	2 Decrease bottom air by adjusting bottom damper "down"
	3 Lower cooking temperature and decrease bottom air by adjusting bottom damper "down"
	4 Lower cooking temperature and increase top air by adjusting top damper "down"
Pizza Bottom Too Light and Top Too Dark	1 Decrease top air by adjusting top damper "up"
	2 Increase bottom air by adjusting bottom damper "up"
	3 Increase cooking temperature and decrease top air by adjusting upper damper "up"

ADJUSTMENTS

NOTE: Each oven has been factory tested and adjusted prior to shipment. It may be necessary to further adjust the oven as part of a proper installation. Such adjustments are the responsibility of the installer. Adjustments are not considered defects in material or workmanship, and they are not covered under the original equipment warranty.

Oven Door

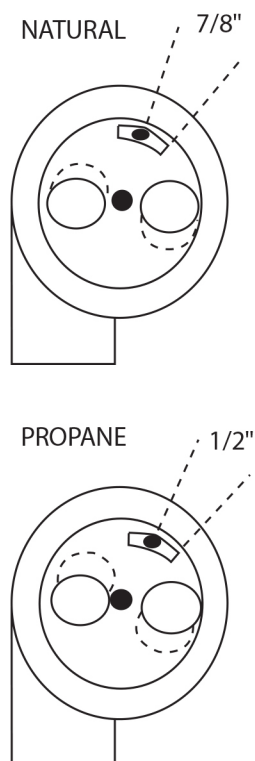
The "AIR DECK" oven door has adjustability as a design feature. Although it is factory set, the tension can be adjusted to suit the operator's preference. In addition, after a long period of hard use, the tension can be readjusted as required.

To adjust door tension it is necessary to remove left and right front corners of unit by removing the two sheet metal screws. This exposes the door hinge and spring assembly. The spring hook passes through a bracket. A 1/4" x 20 nut is on the spring hook forward of the bracket. If it is available, use a 7/16" deep socket and ratchet to turn the nut clockwise to increase spring tension or counter-clockwise to relieve spring tension. Make sure to adjust both sides equally.

The oven door is properly adjusted if the door remains fully open and if the spring tension carries the door to the full closed position from the half-closed position. Replace the corner and fasten with screws.

Burner flame Adjustment

The "AIR DECK" utilizes a power burner assembly as a heat source. To ensure peak efficiency, a proper air-fuel mixture is necessary. There is an inspection port (window) on the power burner. There is an air shutter located on the blower motor that should be adjusted to provide a good blue flame with no yellow tips. Below is a drawing illustrating the proper way to check the burner blower air shutter adjustment.



INTERMITTENT PILOT INSTRUCTIONS - HONEYWELL S86

Lighting and Shutdown Instructions

Starting Burner

1. Turn the gas valve control knob to "OFF" wait five minutes.
2. Turn gas valve control knob to "ON".
3. Turn power switch to "ON", fan will turn on.
4. Turn thermostat to desired temperature setting.
5. If the burner does not light, turn the thermostat to "OFF" and wait five minutes then repeat step (4).

Shutting Burner Down

1. Turn thermostat to "OFF".
2. Turn power switch to "OFF".
3. Turn gas valve control knob to "OFF".
4. Turn main shutoff valve to "OFF".

Operation

First Stage – Trial for Pilot Ignition

On every call for heat (system start), the S86 performs an internal safe-start check and shows if a flame-simulating condition is present.

During a normal start, the S86 opens the first operator in the gas control. This allows gas to flow to the pilot burner. Simultaneously, the electronic spark generator in the S86 produces a 30,000 volt spark pulse output. This voltage produces a spark at the pilot burner ignitor/sensor rod, igniting the gas flowing around the electrode. If the pilot flame is not detected during the trial for pilot ignition, the S86A and B will continue trying for pilot ignition until a flame is established. The S86C and D contain a safety lockout timer to limit the trial for pilot ignition period.

Second Stage – Main Burner Operation

When the pilot flame is established, a flame rectification circuit is completed to the burner ground. The S86 flame sending circuit detects the flame current and shuts the spark generator off. At the same time the second operator (main) is opened in the gas control, allowing fast flow to the main burner. The pilot flame ignites the main burner conventionally. On the S86C and D the flame current also holds the safety lockout timer in the reset, or normal, operating condition.

Safety Lockout Time (S86 & S86D Only)

The safety lockout timer circuit starts timing the moment the trial for pilot ignition starts. When the timing period runs out, the trial for ignition ends and the control module goes into lockout. Before another attempt to start can be made the S86 must be reset. Reset by adjusting the thermostat or controller below room temperature, or to its "OFF" position. An alternate method is to shut the system power "OFF". If normal ignition does not occur, use the trouble shooting table to determine the problem.

Service

Preliminary Check

The following visual checks should be made before trouble shooting and after installation of maintenance.

1. Check power to appliance and S86
2. Manual shutoff cocks in gas line to appliance must be open.
3. Make certain all wiring connections are clean and tight.
4. S86C & D module must not be in safety lockout. First deenergize the system and wait at least one (1) minute. This resets the module allowing a return to start condition. Then energize the system.
5. Review the S86 system normal sequence of operation.

S86 Checkout And Trouble Shooting

NOTE: On servicing S86A, B, C and D models.

The S86E, F, G and H models can be used to directly replace S86A, B, C and D models (E replaces A model F replaces B, G replaces C model and H replaces D model) and the S86B and D can be used to replace S86F and H, respectively. However, the S86A and C cannot be used to replace the S86E and G module on IPI systems that use VR8520 gas controls. VR8440 or VR8520 valves will not function properly with the S86A or C.

Check Grounding

A common ground is required for the pilot burner, the ignitor-sensor, the GND terminal of the S86 and the main burner. The main burner generally serves as the common ground. If the ground is poor or erratic, safety shutdowns may occur occasionally even though operation is normal at the time of the checkout. Therefore, if nuisance shutdowns have been reported, be sure to check the grounding.

INTERMITTENT PILOT INSTRUCTIONS Continued

Note: If the ground circuit path is incomplete the S86C, D, G and H system control will allow one trial-for-ignition before going into safety lockout.

Electrical grounding connections at the pilot burner, igniter/sensor and S86 must be clean and tight. If the lead wire is damaged or deteriorated, use only No. 14 to 18 gauge, moisture-resistant, thermoplastic insulated wire with 105C. (221 F) minimum rating as replacement. Excessive temperature at the ceramic flame rod insulator can also permit electrical leakage to ground. Examine the flame rod and mounting bracket, and correct if bent out of position. Replace Q345, Q346 Q348 or ignitor/sensor if insulator is cracked.

Check Spark Ignition Circuit

The electronic module and step-up transformer in the S86 provides spark ignition at 15,000 Volts (open circuit). This circuit can be checked at the S86 module as follows:

1. Turn off the manual gas cock to prevent the flow of gas.
2. Disconnect the ignition cable at the S86 stud terminal to isolate the circuit from the pilot burner/ignitor/sensor, and prepare a short jumper lead using heavily insulated wire, such as ignition cable.
3. Energize the S86, touch one end of the jumper firmly to the S86 ground terminal (GND). Do not disconnect the existing ground lead. Move the free end slowly toward the stud terminal to establish a spark and then pull the lead wire slowly away from the stud. Note the length of the gap at which arcing stops.

CAUTION: Do not touch either stripped end of jumper or stud terminal. This is a very high voltage circuit and electrical shock can result. Perform the test immediately upon energizing the system – before the S86C,D,G goes into safety lockout and interrupts the spark circuit.

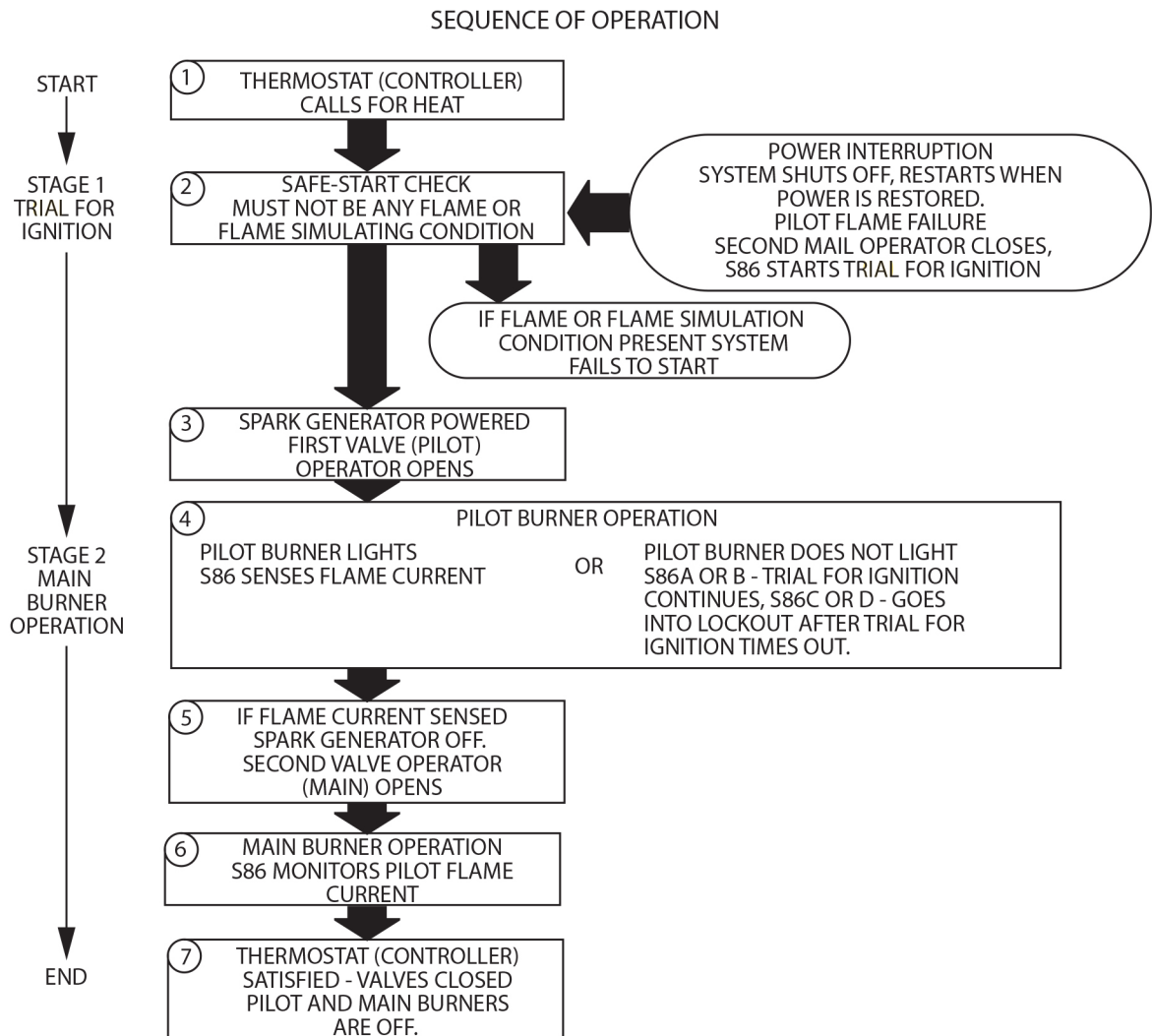
4. An arc length of 1/8" (3.2 mm) or more indicates satisfactory voltage output. Replace the S86 if no arc can be established or the maximum gap is less than 1/8" (3.2 mm), and the fuse and power to the S86 input terminal was okay.

Control Module Flame Sensor Circuit

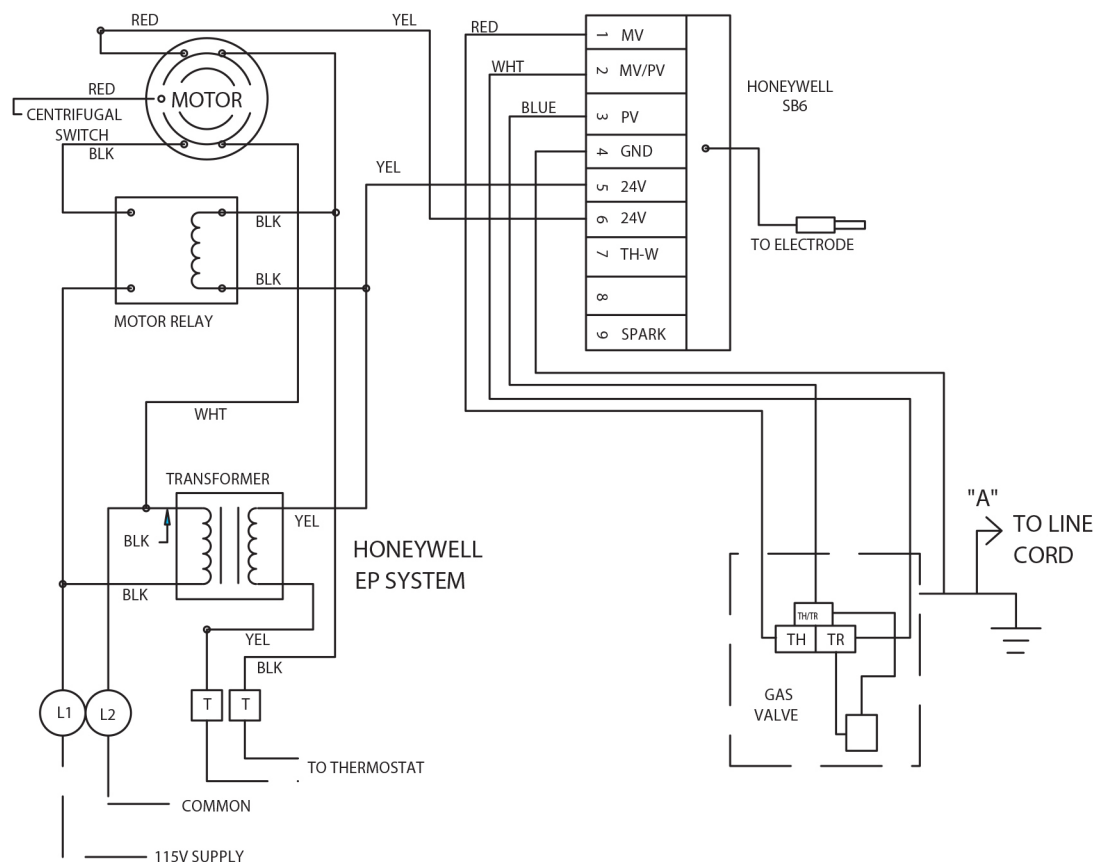
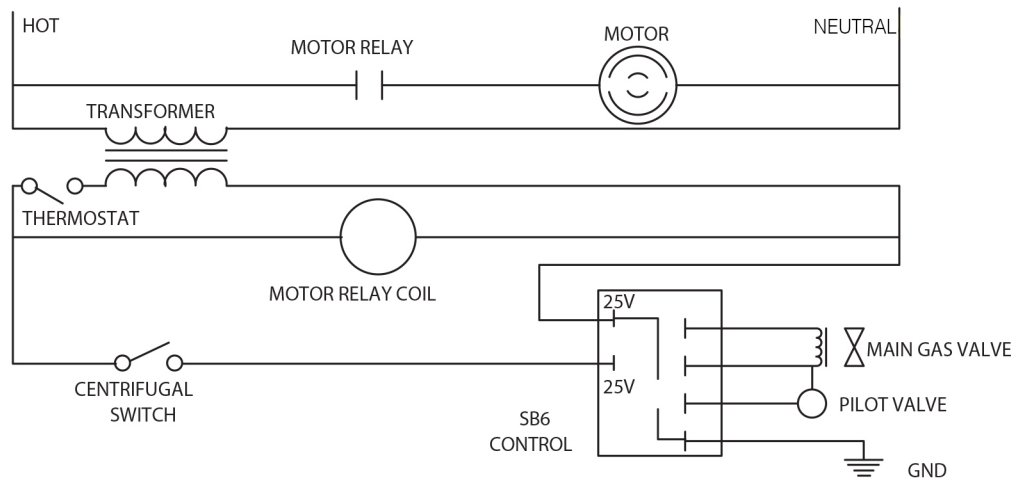
The control module provides AC power to the ignitor/sensor which the pilot burner flame rectifies to direct current. If the flame signal back to the control module is not at least 1.5 μ A DC, the system will lockout. The output of the flame sensing circuit cannot be checked directly, so check the flame sensing circuit indirectly by checking the flame sensing current from the ignitor/sensor to the control module as follows.

1. Connect a meter (DC micrometer scale) in series with the flame signal ground wire as shown below. Use the Honeywell W136A Test Meter, or equivalent. Disconnect the ground wire at the control module. Connect the red (positive) lead of the meter to the free end of the ground wire. Connect the black (negative) meter lead to the quick-connect ground terminal on the control module.
2. Restart the system and read the meter. The flame sensor current must be at least 1.5 μ A, and the reading must be steady. If the reading is below the value designated or the reading is unsteady, check the pilot flame and electrical connections as described above. Also, replace the ignitor/sensor if the ceramic insulator is cracked.

INTERMITTENT PILOT INSTRUCTIONS Continued



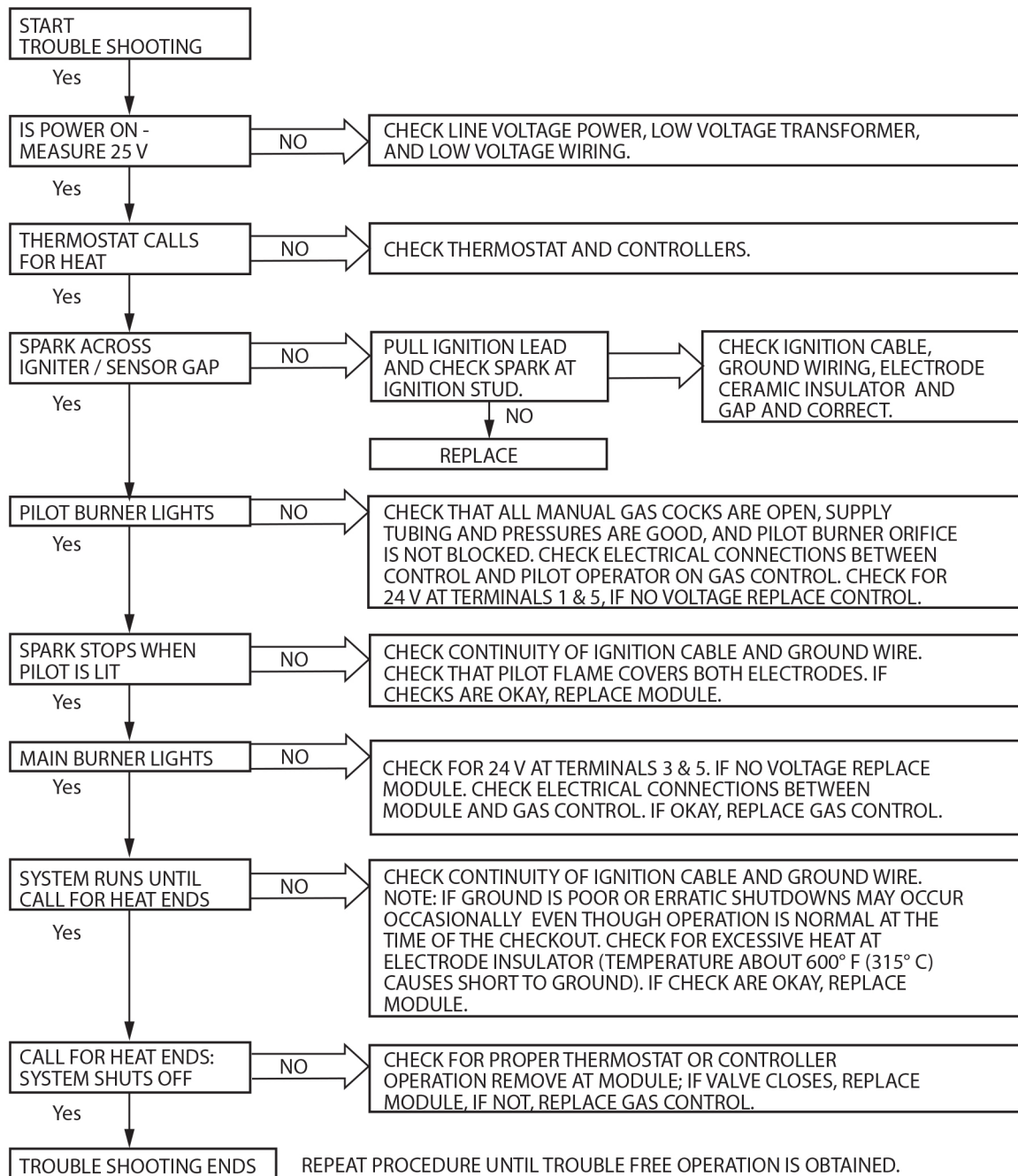
INTERMITTENT PILOT INSTRUCTIONS Continued



INTERMITTENT PILOT INSTRUCTIONS Continued

Trouble Shooting

NOTE: The Electronic S86 Control Module cannot be repaired. If troubleshooting indicates a malfunction in the S86, the S86 module must be replaced. Intermittent pilot systems should be serviced only by trained and experienced personnel.



INTERMITTENT PILOT INSTRUCTIONS Continued

Oven Exterior

Stainless Steel surfaces can often be cleaned adequately using a mild soap and warm water solution on a sponge or soft cloth. Dry thoroughly.

Stubborn stains or heat tint may require the use of a commercial type cleaner, such as Penny-Brite or Copper-Brite, rubbed in with a dry cloth or Stainless Steel pad. Always rub in the direction of the polished lines. Rinse thoroughly with fresh water and wipe dry.

Oven Interior

Aluminized Steel Surfaces

Aluminized Steel Surfaces should be cleaned with a damp soft cloth and mild household detergent. The oven deck and bottoms (Jet Plates) are removable. The deck should be kept as clean as possible. Heavy spills and carbon deposits, that are not easily removed with a soap and water solution, should be scraped loose and removed.

Periodic removal of the deck and "Jet Plates" is strongly recommended. This will enable you to remove any build-up of deposits on the "Jet Plates", and access the oven bottoms. Particles may drop through the openings in the "Jet Plates". The entire oven bottom should be cleaned at least once a year and more often under heavy usage conditions.

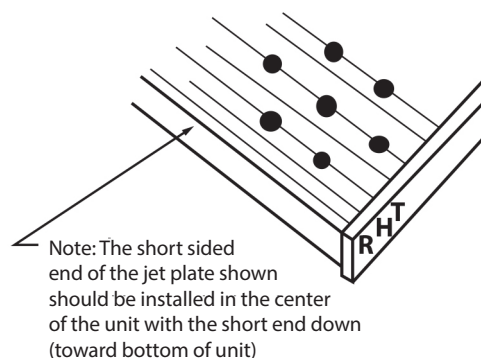
NOTE: Top "Jet Plates" are not removable.

WARNING: Failure to clean oven perforated deck surface and "Jet Plate" will degrade baking performance

CAUTION: disconnect power supply before attempting cleaning or servicing.

Bottom Jet Plate Installation

After periodic jet plate cleaning, they should be reinstalled in the following manner. Plate marked "R" or "RHT" should be placed into unit on right hand side.



The jet plate marked "L" or "LHT" should be placed on the left side in the same manner as right plate (see note).

THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK





Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes Cleveland™, Convotherm®, Crem®, Delfield®, fitkitchen®, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln®, Manitowoc®, Merco®, Merrychef® and Multiplex®.

Bringing innovation to the table • welbilt.com



WELBILT®
 Bringing innovation to the table

Welbilt propose des systèmes de cuisine entièrement intégrés et nos produits sont soutenus par le service après-vente de pièces de rechange et services de KitchenCare®. Les marques primées de Welbilt comprennent Cleveland™, Convothem®, Crem®, Delfield®, fitkitchen®, Frymaster®, Garland®, Koipak®, Lincoln®, Manitowoc®, Merco®, Merrychef® et Multiplex®.

L'innovation au service de la restauration • welbilt.com

PAGE INTENTIONNELLEMENT LAISSÉE EN BLANC

Extérieur du four

Les surfaces en acier inoxydable peuvent être nettoyées régulièrement à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge imbibée de savon doux et d'eau chaude. Séchez soigneusement.

Pour les taches tenaces ou d'oxydation, il peut être nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage professionnel de type « Penny-Brite » ou « Copper-Brite » appliqué à l'aide d'un chiffon sec ou d'un tampon d'acier inoxydable. Veillez à toujours frotter dans le sens du grain du métal. Rincez bien avec de l'eau propre et séchez complètement.

Intérieur du four

Surfaces en acier aluminé

Les surfaces en acier aluminé doivent être nettoyées à l'aide d'un chiffon humide et de détergent doux à usage domestique. Les ponts et les panneaux de sole du four (Jet Plates) peuvent être retirés. Veillez à ce que le pont soit aussi propre que possible. Grattez les résidus solides et les dépôts de charbon qui ne peuvent être retirés facilement avec une solution d'eau savonneuse.

Il est fortement conseillé de retirer régulièrement les ponts et les panneaux de sole du four (Jet Plates). Ceci vous permettra de retirer les dépôts accumulés sur la surface des « Jet Plates » et d'avoir accès à la partie inférieure du four. Des particules peuvent tomber à travers les trous des « Jet Plates ». Le fond du four doit être nettoyé entièrement au moins une fois par an, voire plus souvent si celui-ci est utilisé de façon intensive.

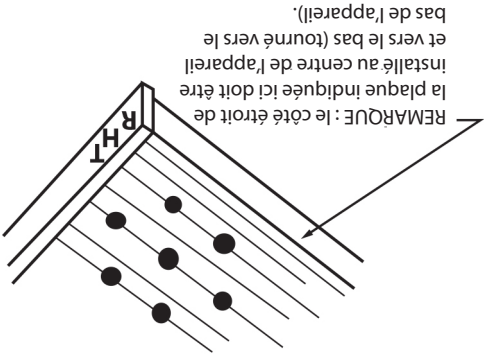
REMARQUE : les « Jet Plates » supérieures ne peuvent être retirées.

AVERTISSEMENT : si la surface perforée du pont et les panneaux de sole (Jet Plates) ne sont pas nettoyés, la performance de cuisson sera réduite.

ATTENTION : débranchez l'alimentation avant de commencer le nettoyage ou l'entretien du four.

Installation de la sole du four (Jet Plate)

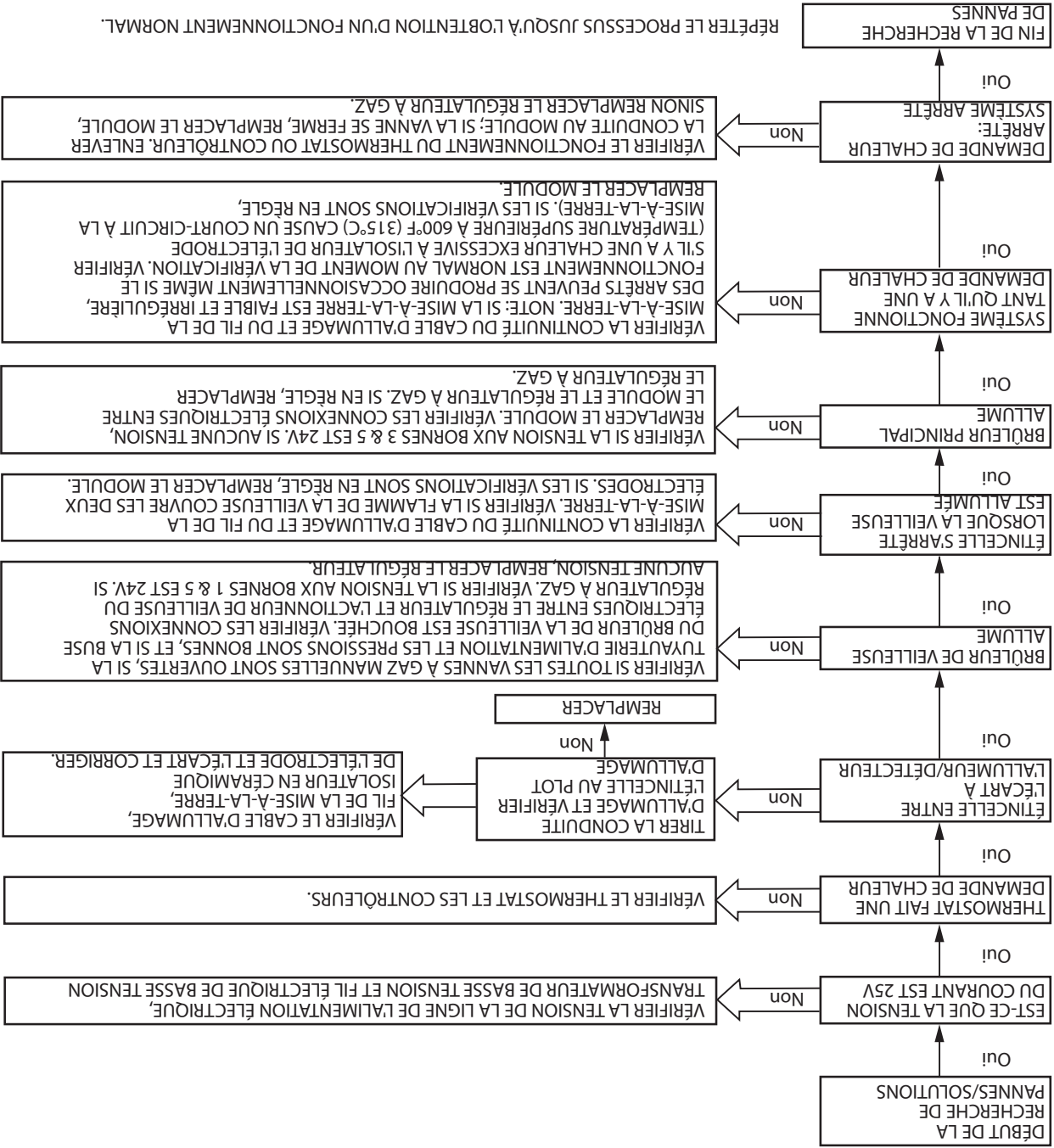
Après le nettoyage périodique de la sole (Jet Plate), elle doit être remise en place de la façon suivante. Le panneau de sole qui indique « R » ou « RHT » doit être placé dans l'appareil sur le côté droit.

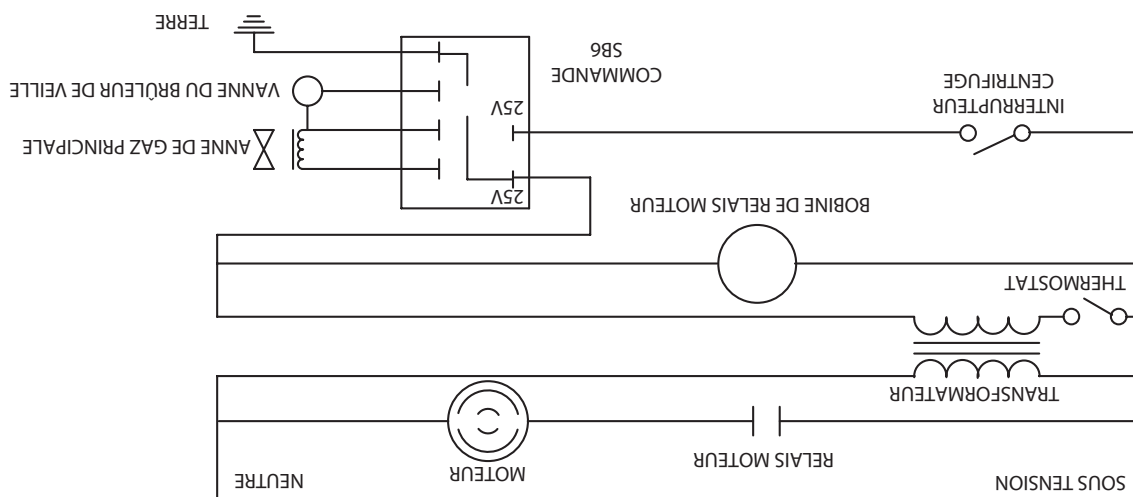
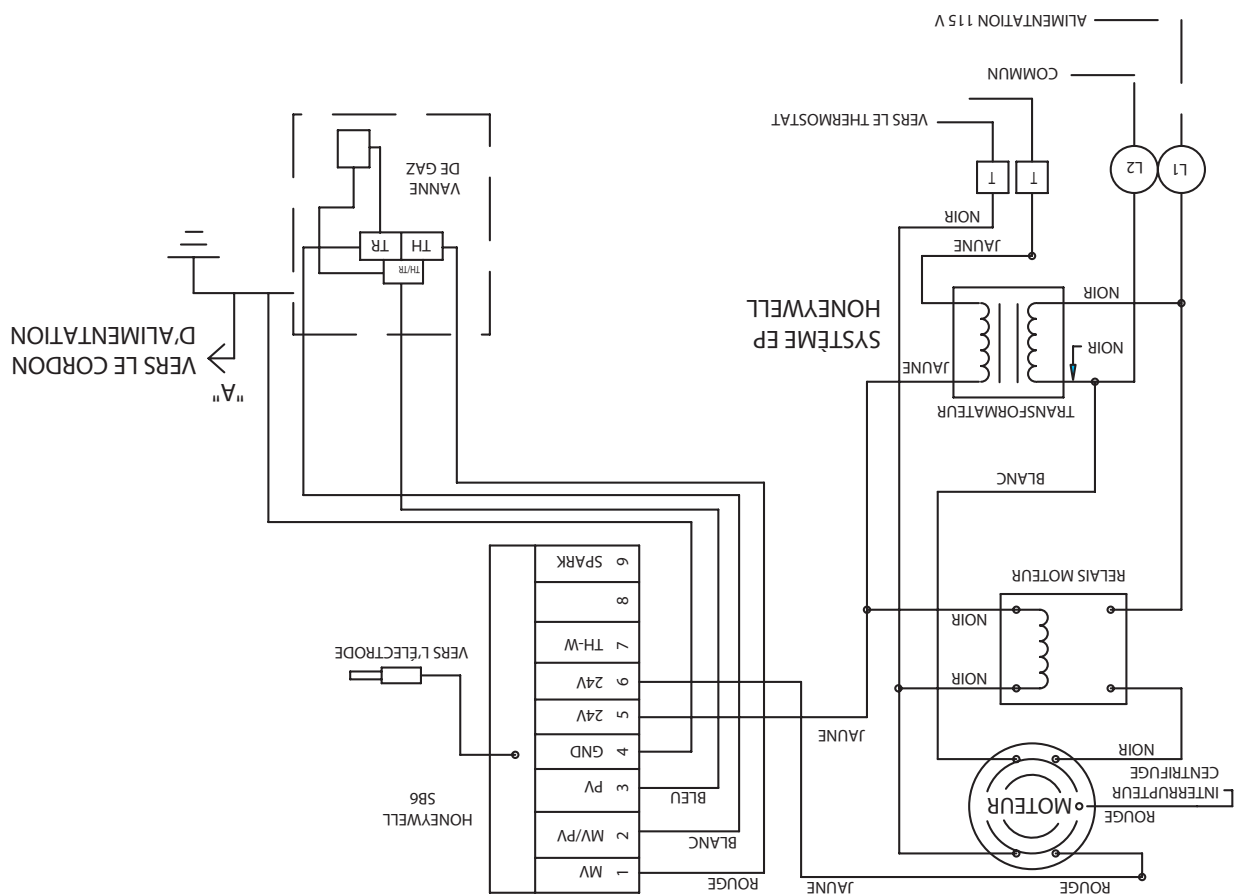


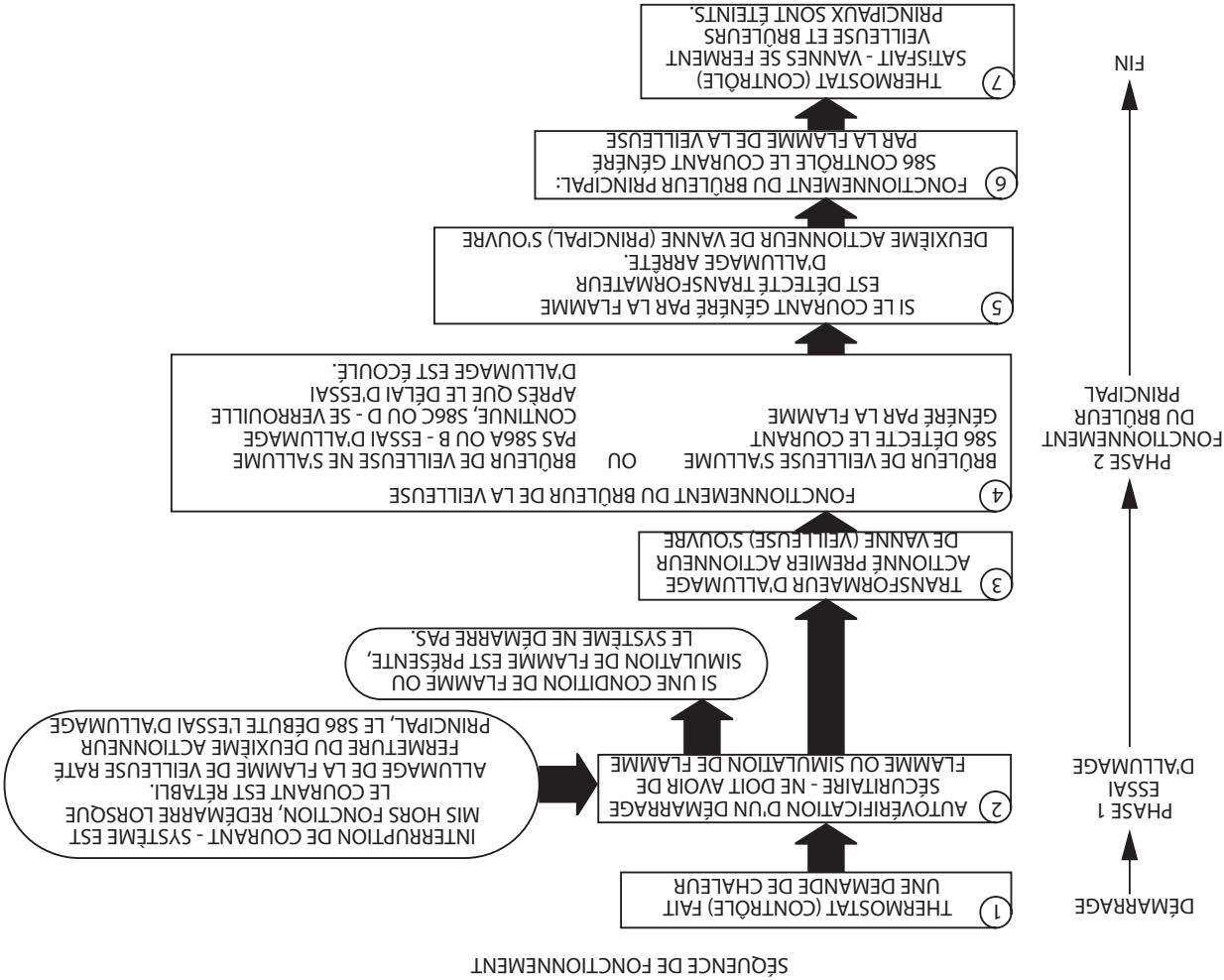
Celui qui indique « L » ou « LHT » doit être placé sur la gauche, de la même façon que le panneau de droite (voir note du schéma).

Résolution de problèmes

REMARQUE : le module de contrôle électronique S86 ne peut être réparé. Si le processus de résolution de problèmes indique un mauvais fonctionnement du S86, ce dernier doit être remplacé. L'entretien des systèmes à veilleuse intermittente doit être effectué seulement par des agents formés et expérimentés.







REMARQUE : si le circuit de mise à la terre est incomplet, le système de contrôle des modules S86C, D, G et H permettra d'effectuer un essai d'allumage avant d'activer le verrouillage de sécurité.

Les branchements électriques de mise à la terre de la veilleuse du brûleur, de l'allumeur-détecteur et du S86 doivent être propres et bien serrés. Si le fil conducteur est endommagé ou abîmé, veuillez le remplacer uniquement avec du fil thermoplastique isolé classe 105C (221 F) n° 14, calibre 18, résistant à l'humidité ou du fil possédant des qualités supérieures. Une température excessive au niveau de l'isolateur en céramique de l'électrode peut aussi causer une dispersion de courant de mise à la terre. Examinez l'électrode et le support de montage et corrigez sa position si celle-ci n'est pas correcte. Remplacez les éléments Q345, Q346, Q348 ou l'allumeur-détecteur si l'isolateur est fissuré.

Vérification du circuit d'allumage à étincelles

Le module électronique et le transformateur du S86 fournissent un allumage par étincelle à 15 V (circuit ouvert). Vous pouvez contrôler ce circuit au niveau du module S86 en suivant la procédure suivante :

1. Fermez le robinet de gaz manuel pour empêcher la circulation de gaz.

2. Débranchez le câble d'allumage du plot de raccordement et de l'allumeur-détecteur, puis préparez un cavalier en utilisant un fil électrique bien isolé, tel qu'un câble d'allumage.
3. Mettez le S86 sous tension et appliquez fermement l'une des extrémités du cavalier sur la borne de mise à la terre du S86. Ne débranchez pas le câble de mise à la terre existant. Déplacez l'extrémité libre lentement vers le plot de raccordement pour créer une étincelle, puis éloignez lentement le fil conducteur du plot. Notez l'écart à partir duquel l'étincelle s'éteint.

ATTENTION : ne touchez aucune des extrémités nues du cavalier ni le plot de raccordement. Il s'agit d'un circuit à très haute tension qui peut entraîner un choc électrique. Exécutez immédiatement l'essai lorsque le système est mis sous tension, c'est-à-dire avant que les modules S86C, D et G se verrouillent et n'interrompent le circuit à étincelles.

4. Un arc électrique d'une longueur de 1/8" (3,2 mm) ou plus indique une tension de sortie satisfaisante. Remplacez le S86 si aucun arc n'est établi ou que la distance maximale est inférieure à 1/8" (3,2 mm) et que le fusible et le courant électrique à la borne d'entrée du S86 fonctionnent correctement.

Vérification du circuit du module de capteur de flamme

Le module de contrôle fournit le courant alternatif à l'allumeur-détecteur qui est transformé en courant direct par la flamme de la veilleuse du brûleur. Si le signal de flamme au module de contrôle n'est pas d'au moins 1,5 µA CC, le système se verrouille. La tension du circuit de détection de flamme ne peut pas être vérifiée directement. Il faut donc la vérifier indirectement en contrôlant le courant généré par la flamme à partir de l'allumeur-détecteur jusqu'au module de contrôle selon la procédure indiquée ci-dessous.

1. Raccordez un contrôleur en série (micromètre CC gradué) au fil de mise à la terre du signal de flamme, comme indiqué ci-dessous. Utilisez un voltmètre Honeywell W1 36A ou équivalent. Débranchez le fil de mise à la terre du module de régulation. Branchez le fil conducteur rouge (positif) du contrôleur sur l'extrémité libre du fil de mise à la terre. Branchez le fil conducteur noir (négatif) du contrôleur sur la borne à branchement rapide de mise à la terre du module de contrôle.
2. Remettez le système en marche et lisez ce qu'indique le voltmètre. Le courant du détecteur de flamme doit être d'au moins 1,5 µA et le signal doit être stable. Si le courant est inférieur à la valeur établie ou si le signal est instable, vérifiez la flamme de la veilleuse et les connexions électriques, comme décrit ci-dessus. Veillez également à remplacer l'allumeur-détecteur si l'isolateur en céramique est fissuré.

INSTRUCTIONS VEILLEUSE INTERMITTENTE – HONEYWELL S86

Instructions d'allumage et d'arrêt

Allumage du brûleur

1. Tournez le robinet de la vanne de gaz en position « OFF » (FERMÉ). Attendez cinq minutes.
2. Tournez le robinet de la vanne de gaz en position « ON » (OUVERT).
3. Mettez l'appareil sous tension (en position « ON »).
4. Placez le thermostat sur la température souhaitée.
5. Si le brûleur ne s'allume pas, placez le thermostat en position « OFF », attendez cinq minutes et répétez l'étape 4.

Arrêt du brûleur

1. Placez le thermostat en position « OFF ».
2. Mettez l'appareil hors tension (en position « OFF »).
3. Tournez le robinet de la vanne de gaz en position « OFF » (FERMÉ).
4. Fermez le robinet principal du circuit de gaz (position « OFF »).

Utilisation

Première étape – Essai d'allumage de la veilleuse

À chaque augmentation de la température (démarrage du système), le S86 réalise un contrôle interne de sécurité au démarrage et indique si une condition de simulation de flamme est présente.

Au cours d'un allumage normal, le S86 ouvre la première vanne du régulateur de gaz. Ceci permet au gaz de circuler jusqu'à la veilleuse du brûleur. Simultanément, le transformateur d'allumage électronique à l'intérieur du S86 produit une étincelle d'une puissance de 30 V. Cette tension produit une étincelle au niveau de l'électrode allumeur-détecteur de la veilleuse du brûleur, ce qui enflamme le gaz qui circule autour de l'électrode. Si aucune flamme n'est détectée au niveau de la veilleuse au cours de l'essai de la veilleuse d'allumage, le S86A et le B continueront d'essayer d'allumer la veilleuse jusqu'à ce qu'une flamme soit créée. Le S86C et le D contiennent un délai de verrouillage de sécurité afin de limiter le délai d'essai d'allumage de la veilleuse.

Deuxième étape – Utilisation du brûleur principal

Lorsque la flamme de la veilleuse est générée, un circuit de correction de la flamme s'active au niveau de la base du brûleur. Le circuit de flamme du S86 détecte le courant généré par la flamme et arrête le transformateur d'allumage. Au même moment, la deuxième vanne (principale) du circuit de gaz s'ouvre afin de permettre au gaz de circuler jusqu'au brûleur principal. La flamme de la veilleuse allume le brûleur principal de manière conventionnelle. Sur le S86C et le D, le courant généré par la flamme arrête également le délai de verrouillage de sécurité en mode de fonctionnement normal.

Délai de verrouillage de sécurité (S86 et S86D uniquement)

Le circuit de délai de verrouillage de sécurité commence à compter le temps écoulé depuis le début de l'essai d'allumage de la veilleuse. Lorsque le délai de sécurité s'est écoulé, l'essai d'allumage s'arrête et le module de contrôle se verrouille. Avant qu'un nouvel essai soit effectué, le S86 doit être réarmé. Réarmez-le en réglant le thermostat ou le contrôleur à une température ambiante inférieure ou en position « OFF ». Une autre méthode consiste à éteindre le système (position « OFF »). Si l'allumage normal ne se produit pas, veuillez utiliser le tableau de résolution de problèmes.

Entretien

Contrôles préliminaires

Les contrôles visuels suivants doivent être réalisés avant de procéder à la résolution des problèmes et après l'installation d'une pièce d'entretien.

1. Vérifiez le courant électrique de l'appareil et du S86.
2. Les vannes d'arrêt manuel du circuit de gaz de l'appareil doivent être ouvertes.
3. Assurez-vous que tous les branchements de fils électriques sont propres et bien serrés.
4. Les modules S86C et D ne doivent pas être en mode verrouillage de sécurité. Mettez d'abord le système hors tension et attendez au moins une (1) minute. Ceci réinitialise le module et permet le redémarrage. Ensuite, mettez le système sous tension.
5. Vérifiez la séquence d'utilisation normale du S86.

Contrôle et résolution de problèmes sur S86

REMARQUE : pour une réparation concernant les

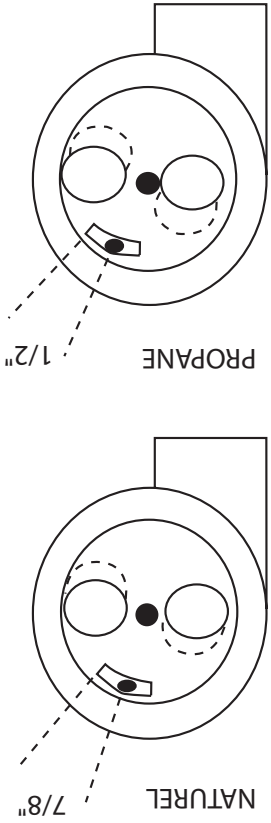
modèles S86A, B, C et D. Les modèles S86E, F, G et H peuvent remplacer directement les modèles S86A, B, C et D (le modèle E remplace le A, le F remplace le B, le G remplace le C et le modèle H remplace le D). De plus, les modèles S86B et D peuvent être utilisés pour remplacer les modèles S86F et H respectivement. Cependant, les modèles S86A et C ne peuvent pas être utilisés pour remplacer les modules S86E et G sur les systèmes IPI utilisant les régulateurs de gaz VR8520. Les vannes VR8440 et VR8520 ne fonctionnent pas correctement avec les modules S86A ou C.

Vérification de la mise à la terre

La veilleuse du brûleur, l'allumeur-détecteur, la borne de terre du S86 et le brûleur principal doivent être reliés à la terre. Le brûleur principal sert généralement de mise à la terre commune. Si la mise à la terre est faible et irrégulière, des coupures de sécurité peuvent se produire, et ce, même si le fonctionnement est normal au moment du contrôle. Par conséquent, si des coupures problématiques ont été signalées, assurez-vous de vérifier que la mise à la terre est correcte.

Réglage de la flamme du brûleur

Le four AIRDECK utilise un brûleur comme source de chaleur. Pour que le four fonctionne au maximum de ses capacités, il faut s'assurer que le mélange air/combustible est correct. Le brûleur dispose d'un orifice d'inspection (fenêtre). Réglez l'obturateur d'air fixé sur le souffleur afin d'obtenir une flamme d'un beau bleu et sans pointes jaunes. Le schéma ci-dessous vous indique comment vérifier correctement le réglage de l'obturateur d'air du souffleur du brûleur.



REMARQUE : chaque four a été testé en usine et réglé avant l'expédition. Il peut être nécessaire de régler à nouveau le four pour garantir une installation correcte. De tels réglages sont de la responsabilité de l'installateur. N'étant pas considérés comme des défauts matériels ou de fabrication, ils ne sont donc pas couverts par la garantie originale de l'appareil.

Porte du four

La porte du four AIRDECK a été conçue pour être réglable. Même si elle a été réglée en usine, la tension peut être réglée en fonction des préférences de l'utilisateur. Après une longue période d'utilisation, la tension peut également être réajustée si cela est nécessaire.

Pour ajuster la tension de la porte, retirez les coins avant gauche et droit de l'appareil en retirant les deux vis à tôle. Ceci permet d'avoir accès à la charnière et au mécanisme de ressort. Le crochet du ressort passe dans un taquet. Un écrou de 1/4" x 20 est placé sur le crochet du ressort devant le taquet. Si cela est possible, utilisez une douille de 7/16" et un cliquet pour tourner l'écrou dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la tension du ressort ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la réduire. Assurez-vous de régler la tension de la même manière de chaque côté.

La porte du four est correctement réglée si elle reste complètement ouverte et si la tension du ressort fait que la porte se referme complètement lorsqu'elle est à moitié ouverte. Remplacez les coins et serrez les vis.

Résolution de problèmes d'utilisation

Dessus de la pizza trop cuit	1 Diminuer l'air de la partie supérieure en réglant le volet supérieur vers le haut
	2 Réduire le temps de cuisson
	3 Diminuer la température
Dessus de la pizza pas assez cuit	1 Augmenter l'air de la partie supérieure en réglant le volet supérieur vers le bas
	2 Augmenter le temps de cuisson
	3 Augmenter la température
Dessus de la pizza trop cuit	1 Diminuer l'air de la partie inférieure en réglant le volet inférieur vers le bas
	2 Réduire le temps de cuisson
	3 Diminuer la température
Dessus et dessous de la pizza pas assez cuits	1 Augmenter le temps de cuisson
	2 Augmenter la température
	1 Réduire le temps de cuisson
Dessus et dessous de la pizza trop cuits	2 Diminuer la température
	1 Augmenter l'air de la partie supérieure en réglant le volet supérieur vers le bas
	2 Diminuer l'air de la partie inférieure en réglant le volet inférieur vers le bas
Dessus trop cuit et dessous pas assez cuit	1 Augmenter l'air de la partie supérieure en réglant le volet supérieur vers le bas
	2 Diminuer l'air de la partie inférieure en réglant le volet inférieur vers le bas
	3 Diminuer la température de cuisson et augmenter l'air de la partie supérieure en réglant le volet supérieur vers le bas
Dessus de pizza pas assez cuit et dessous trop cuit	1 Diminuer l'air de la partie supérieure en réglant le volet supérieur vers le haut
	2 Augmenter l'air de la partie inférieure en réglant le volet inférieur vers le haut
	3 Augmenter la température de cuisson et diminuer l'air de la partie supérieure en réglant le volet supérieur vers le haut

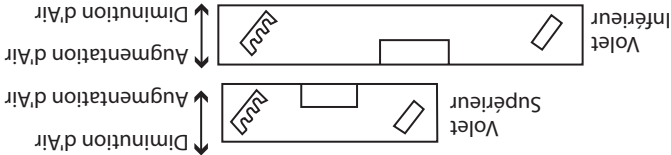


TYPE DE PIZZA	DURÉE	TEMP. °F	TEMP. °C	VOLET SUPÉRIEUR	VOLET INFÉRIEUR
Pizza au fromage (pâte fraîche)	6 à 7 min	450-575	234-250	Complètement fermé	Complètement ouvert
Pâte fraîche avec garnitures	7 min 30 s à 8 min 30 s	450-575	234-250	À moitié ouvert	Complètement ouvert
Pizza au fromage (pâte précuite)	5 à 6 min	450-575	234-250	À moitié ouvert	Complètement ouvert
Pâte précuite avec garnitures	5 min 30 s à 6 min 30 s	450-575	234-250	À moitié ouvert	Complètement fermé
Pâte précuite (plat en céramique noire)	10 à 12 min	475-500	250-260	Complètement fermé	Complètement ouvert
Pizza (moule profond)	8 min 30 s à 9 min 30 s	475-500	250-260	Complètement fermé	Complètement ouvert
Pizza géante (pâte précuite)	16 à 20 min	475-500	250-260	Complètement fermé	Complètement ouvert

Réglages possibles

Pour augmenter l'air de la partie supérieure, ajustez le volet supérieur vers le bas. Engagez le volet dans le cran et resserrer la vis papillon.

Pour augmenter l'air de la partie inférieure, ajustez le volet inférieur vers le bas. Engagez le volet dans le cran et resserez la vis papillon.



Pour régler les volets d'air, desserrez l'écrou papillon retenant le volet à l'aide de l'outil correspondant fourni. Insérez le volet « volet » de l'outil dans le réceptacle et relevez le volet en question pour le dégager du cran. Glissez le volet à un angle de 45° pour l'engager dans le cran suivant, puis resserez l'écrou papillon.

Réglages des volets d'air

Le four AIRDECK de GARLAND repose sur un type de cuisson révolutionnaire appelée « IMPRÉGNATION D'AIR ». Cette technique permet de garantir une qualité de cuisson exceptionnelle en beaucoup moins de temps que les appareils conventionnels du marché. La technique d'« IMPRÉGNATION D'AIR » consiste en un courant d'air chaud qui est dirigé à très grande vitesse sur le produit dans le four. Cette rafale d'air pénètre la « poche » d'air qui entoure le produit et le cuit plus efficacement, car toute la chaleur est concentrée sur celui-ci. La cuisson par « IMPRÉGNATION D'AIR » permet une plus grande vitesse de transmission de chaleur, ce qui fait que les produits cuisent deux à quatre fois plus rapidement qu'avec des appareils conventionnels.

Grâce à ce procédé, le courant d'air chaud est propulsé à très grande vitesse par un ventilateur spécialement conçu pour absorber l'air ultrachaud provenant d'une source de chaleur (gaz ou électrique). Cet air est dirigé à travers une chambre de distribution vers les plaques brevétées « JET PLATES » qui possèdent des centaines d'orifices qui « imprègnent » l'air chaud à la surface des aliments. Après avoir été en contact avec le produit, l'air chaud est ensuite redirigé vers la source de chaleur pour être récupéré, réduisant ainsi la consommation d'énergie. Le procédé d'« IMPRÉGNATION D'AIR » respecte les produits les plus délicats, ceux rôtis à point, et peut même les dorer, car c'est l'air qui chauffe les aliments. Des commandes permettent de régler l'air des plaques supérieures et inférieures pour une cuisson améliorée.

UTILISATION

Une fois installé et testé par un professionnel qualifié, le four est prêt à fonctionner.

Plusieurs pièces du four sont recouvertes d'une fine couche d'huile protectrice. Brûlez-la avant d'utiliser le four pour cuire des aliments. Il est normal que l'appareil émette de la fumée tandis que l'excès d'huile brûle. Nettoyez le pont du four à l'aide d'un chiffon propre et humide et de savon doux pour retirer un peu de cette couche d'huile protectrice.

Mettez l'appareil sous tension (interrupteur en position « ON ») pour allumer le four. Réglez le thermostat sur 400 °F (205 °C) et laissez le four se réchauffer et fonctionner à cette température pendant au moins une heure.

Le four AIRDECK repose sur un système d'allumage automatique et un détecteur de flamme de veilleuse. Lors d'un fonctionnement normal, le brûleur alterne entre arrêt et marche selon les besoins pour maintenir la température du four. Le circuit intégrant un court « délai de temporisation », il se peut que le four augmente la température et que le brûleur ne se déclenche pas immédiatement.

Le four AIRDECK permet une cuisson beaucoup plus rapide que les fours conventionnels à pizza et de cuisson ou rôtissage. Vous devrez faire des essais avec vos recettes pour vous familiariser avec cette nouvelle méthode. Le délai de préchauffage, par exemple, est plus court qu'avec un four conventionnel. Le four peut être préchauffé et prêt à être utilisé en vingt (20) minutes seulement. Une grande pizza peut être prête à servir en cinq (5) minutes. Ces délais correspondent à des « conditions idéales » et varient en fonction de la ventilation et de l'utilisation. Deux (2) volets de contrôle de chaleur sont placés sur le côté droit à l'intérieur du four. Ces volets doivent être ajustés pour fournir le courant d'air chaud supérieur et inférieur souhaité en fonction des besoins de cuisson. L'ajustement de ces volets permet d'obtenir plusieurs possibilités de cuisson. Si l'appareil ne fonctionne pas, il est conseillé d'avoir uniquement recours à un agent d'entretien qualifié pour le réparer. Un tableau de résolution de problèmes est inclus dans ce manuel pour aider ce dernier. Cependant, avant d'appeler un technicien, veuillez effectuer quelques vérifications simples en vous assurant notamment que le four est alimenté en électricité et en gaz.

ATTENTION : débarrassez l'alimentation avant de commencer le nettoyage ou l'entretien du four.

L'appareil et son robinet de gaz doivent être débranchés du réseau d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression effectuée sur ce réseau, si la pression dépasse 1/3 PSIG (3,45 kPa).

Cet appareil doit être isolé du réseau d'alimentation en gaz en fermant le robinet d'arrivée à chaque essai de pression du réseau à des pressions égales ou inférieures à 1/3 PSIG (3,45 kPa).

REMARQUE : pendant l'installation, de l'air rentre dans le tuyau de gaz. Il devra être purgé avant d'allumer l'appareil. Le système d'allumage électrique est muni d'un dispositif de verrouillage de sécurité de quatre secondes.

Branchements électriques

Un circuit séparé de 15 A doit être prévu pour chaque four. Pour une utilisation en 115 V, un cordon et une fiche sont fournis, mais le raccordement à l'électricité doit être conforme aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, le raccordement doit être conforme au code national de l'électricité, soit à la norme ANSI/NFPA n° 70 (ou dernière version). Au Canada, le raccordement doit être conforme au Code canadien de l'électricité C22.1 (dernière édition). Chaque four est équipé d'un câble électrique doté d'une prise mâle à trois broches, compatible avec toutes les prises femelles standard en 115 V à trois broches. Un schéma de câblage est placé à l'arrière de l'appareil.

COUPURE DE COURANT : en cas de panne de courant,

n'essayez pas de faire fonctionner ce four. Bien que fonctionnant au gaz, il est doté de composants électriques, de moteurs, de contrôleurs et de brûleurs.

Instructions de mise à la terre

AVERTISSEMENT : tous les fours doivent être reliés à la terre lors de leur installation, conformément à la législation locale ou, à défaut, au code des États-Unis de l'électricité ANSI/NFPA 70-2017 (ou la dernière version) ou au code canadien de l'électricité C22.1 (dernière version). Cet appareil est équipé d'un système de mise à la terre à trois broches pour garantir votre protection contre les risques d'électrocution et doit être branché directement à une prise à trois broches correctement mise à la terre. Ne coupez pas ni ne retirez la broche de mise à la terre de la prise.

Assemblage de l'appareil

1. Avant de procéder à l'assemblage et au raccordement de l'installation, vérifiez l'alimentation en gaz et le circuit électrique. Nous vous conseillons d'utiliser un circuit électrique spécifiquement réservé au four AIRDECK. Un appareil simple nécessitera un circuit de 15 A et un appareil double nécessitera un circuit de 20 A.
 2. Les caractéristiques du gaz sont détaillées sur la plaque signalétique située à l'avant du panneau à volets du module d'alimentation. S'il s'agit d'une nouvelle installation, veuillez faire vérifier le compteur et la tuyauterie par les autorités compétentes en matière de gaz afin de vous assurer que le four sera alimenté avec une pression de gaz de 3,5 inH₂O (8,71 mbar) pour le gaz naturel ou de 10,0 inH₂O (24,88 mbar) pour le gaz propane et sans perte de pression supérieure à 1/2 in H₂O (1,24 mbar).
- REMARQUE : lorsque vous vérifiez la pression, assurez-vous que tous les autres équipements sont reliés à la même arrivée de gaz. Un régulateur de pression du gaz est incorporé à la vanne de régulation combinée et aucun réglage n'est nécessaire.

Installation des pieds – Tous les modèles

1. Pour son expédition, le four est installé sur sa base et emballé dans un carton. La base de l'appareil est exposée au moment de le déballe pour une installation facile des pieds. Positionnez les pieds à l'intérieur des coins avant et arrière. Commencez par visser chaque vis sur les écrous à souder situés à la base de l'appareil. Quatre (4) boulons dotés de rondelles sont nécessaires pour garantir le bon maintien des pieds. Vissez solidement tous les boulons. Veillez à utiliser la même force pour chacun d'entre eux. Les pieds avant et arrière sont interchangeables pour les modèles « B » (les pieds sont plus longs à gauche), les pieds plus courts devant être montés côté module d'alimentation (voir le schéma de la fiche technique).

Assemblage d'un appareil double

1. Installez les pieds de l'appareil du dessous. Placez-le ensuite à l'endroit voulu.
2. Placez les cales de 2" x 4" (5 cm x 10 cm) sur la partie supérieure du four inférieur d'avant en arrière à environ 6" (152 mm) de chaque côté.
3. Soulevez la section supérieure et déposez-la sur les cales de 2" x 4" (5 cm x 10 cm) de façon à ce que l'avant, l'arrière et les côtés des parties inférieures et supérieures soient alignés. Retirez soigneusement les cales de 2" x 4" (5 cm x 10 cm) et abaissez le four supérieur pour le mettre en place. Il n'est pas nécessaire de boulonner les sections ensemble.

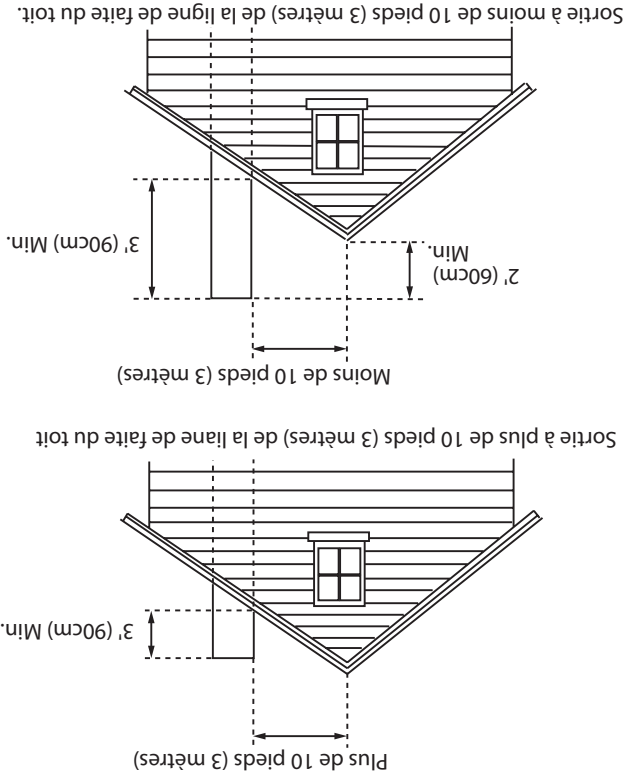
Méthode avec hotte

La méthode de ventilation idéale pour un four à gaz consiste à utiliser une hotte adaptée qui doit dépasser de 6" (152 mm) de chaque côté de l'appareil et être située à 6 pi et 6" (1 981 mm) du sol. Un extracteur puisant permet de créer un vide dans la pièce. Afin d'assurer le bon fonctionnement de celui-ci, de l'air doit pouvoir pénétrer dans la pièce dans laquelle il est situé. La quantité d'air qui pénètre dans la pièce doit correspondre à la quantité d'air évacuée.

Raccordement direct

Un conduit d'aération offrant un débit minimum de sortie d'air de 55 PCM pour chaque four doit être prévu pour le tuyau conduit d'aération doit être de 6" (152 mm). Votre distributeur peut vous fournir un kit de raccordement direct.

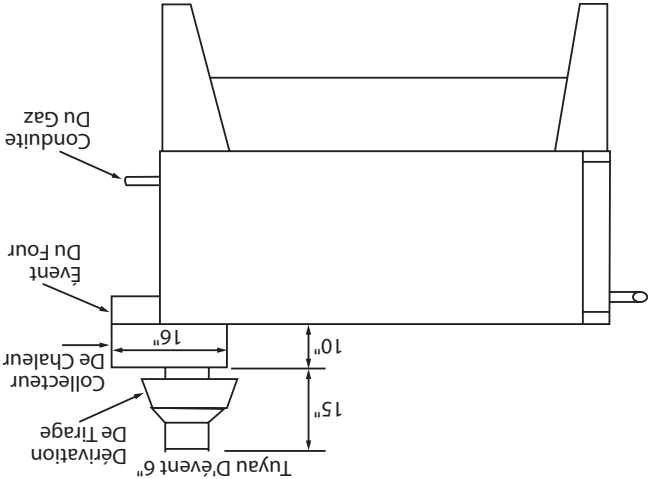
Ne choisissez pas un conduit d'aération avec un diamètre trop petit. Cela pourrait empêcher l'air de bien circuler et donc ne pas permettre une bonne ventilation. Si un conduit horizontal doit être utilisé, son inclinaison doit être d'au moins 1/4" (6,35 mm) pour chaque pied linéaire (30,48 cm) du conduit. Le conduit doit s'élever à 2 ou 3 pieds (de 61 à 91 cm) au-dessus du faîtage ou de toute partie d'un bâtiment situé dans un rayon de 10 pieds (3 m).



Instructions de raccordement direct

Le four G56P-T/B (ou à deux ponts) peut être ventilé directement à l'extérieur. Afin de permettre une ventilation directe et garantir le fonctionnement adéquat du four, il est nécessaire d'installer un kit de ventilation directe n° CK4529. Ce kit comprend un collecteur de chaleur (n° 1621 199) à installer sur le conduit à l'arrière du four et un cône d'aspiration est fixé sur la partie supérieure du collecteur de chaleur, comme illustré.

Le collecteur de chaleur doit être placé sur le conduit arrière et le plus en avant possible sur le haut du four. Il est nécessaire de marquer et de percer des trous de fixation sur le haut du four pour fixer solidement le collecteur de chaleur.



Raccords de gaz
Il convient de tenir compte de l'entrée NPT de 1" située à l'arrière lors de l'installation des raccords
Un ou plusieurs tuyaux d'alimentation de gaz trop petits peuvent limiter l'approvisionnement en gaz et affecter la performance du four. Si d'autres appareils au gaz sont alimentés par le même tuyau, celle-ci doit avoir la capacité adéquate pour transporter le volume total sans causer une perte de pression supérieure à 1/2" au collecteur de chaque appareil fonctionnant à plein régime.

INTRODUCTION

Veillez à entretenir régulièrement votre appareil comme vous le feriez pour tout équipement de qualité minutieusement conçu. Aussi, il est recommandé de faire appel à votre distributeur local ou à un agent d'entretien qualifié pour qu'il inspecte périodiquement l'équipement.

Plaque signalétique

Lorsque vous vous adressez au fabricant ou à un centre de service local agréé par celui-ci pour signaler un problème ou commander des pièces de rechange, veillez à bien identifier votre appareil à l'aide de son numéro de modèle (y compris tout préfixe, suffixe ou numéro) et du numéro de série figurant sur la garantie. Ces informations sont indiquées sur la plaque signalétique située sur le côté du panneau de commande.

INSTALLATION

Il est fondamental d'accorder de l'importance à l'installation correcte de l'équipement professionnel de cuisson au gaz. Le fonctionnement optimal de l'équipement dépend en grande partie d'une installation conforme aux caractéristiques spécifiées par le fabricant. L'installation doit être conforme à la version la plus récente de la norme ANSI Z223.1/NFPA n° 54 du National Fuel Gas Code ou à tout autre code local pour assurer un fonctionnement sûr et efficace.

Au Canada, l'installation et les raccordements doivent être conformes à la norme CAN/CSA B149 et à la législation locale lorsqu'elle s'applique. Tous les réglages effectués sur les brûleurs doivent être réalisés par un technicien gaz qualifié.

Livraison et vérification

Lors de la livraison de votre four à gaz AIRDECK de GARLAND, vérifiez que le carton d'emballage n'est pas endommagé. Déballiez le four et vérifiez qu'il n'y a pas de dommage apparent. Tout signe de dommage devra être inscrit sur le feuillet de livraison qui doit être signé par le livreur.

Emplacement du four

L'équipement doit être installé dans un lieu correctement ventilé pour permettre une combustion satisfaisante des gaz et une circulation d'air adéquate. De plus, s'il est placé dans un espace confiné, il doit être placé de sorte à ne pas entraver la circulation de l'air. Si des conditions restreintes ne permettent pas aux systèmes de ventilation d'apporter une quantité d'air suffisante, l'espace doit être aéré.

Dégagements

Installez l'appareil de sorte à laisser un dégagement d'au moins 6" (152 mm) de chaque côté et à l'arrière de celui-ci par rapport à tout matériau inflammable.

Ventilation

Les normes locales et les conditions qui doivent être observées varient fortement d'un endroit à l'autre. Ce qui suit représente seulement les exigences minimales en matière de bonne ventilation. N'oubliez pas que ces exigences ne sont que des recommandations ou des conseils généraux. Il se peut que vous ayez un problème spécifique qui exigerait les services d'un ingénieur ou d'un spécialiste en ventilation. Le propriétaire du four est responsable de mettre en place une ventilation adéquate. Une ventilation inadéquate peut empêcher le bon fonctionnement du four.

Nous vous conseillons de faire installer, entretenir et réparer votre appareil par votre agence d'entretien locale agréée. Vous trouverez ses coordonnées dans votre manuel d'instruction. Si vous avez des questions concernant l'installation, l'utilisation, l'entretien ou la maintenance du produit, veuillez contacter par écrit ou par téléphone notre Service client. Ce produit doit être installé par un professionnel selon les instructions du présent manuel. L'utilisation domestique de produits Garland n'est pas autorisée ni admise, elle doit être strictement commerciale. Le service client, la garantie, l'entretien ou tout type d'assistance ne seront en aucun cas fournis par Garland si le produit n'est pas utilisé dans un cadre strictement commercial.

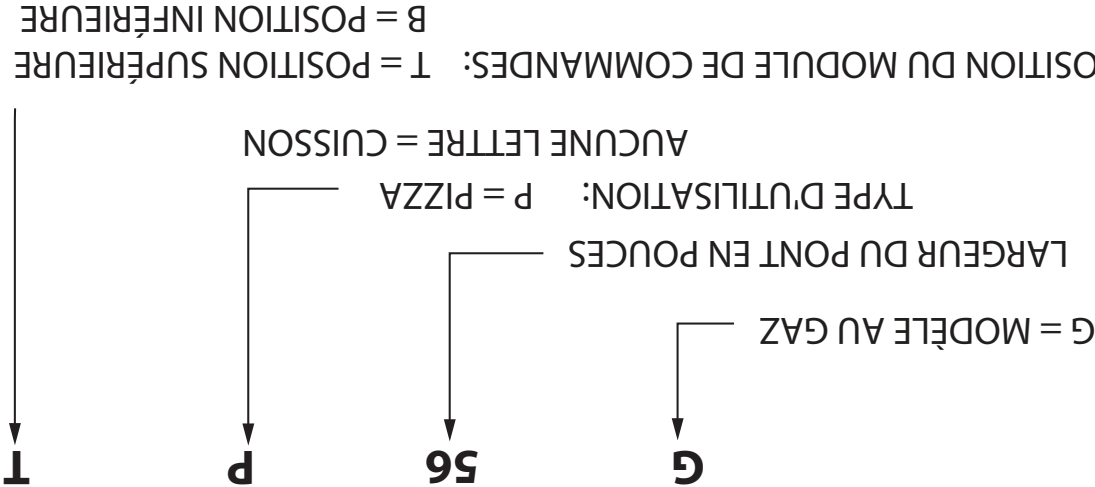
Type de gaz et raccords

MODÈLE	TYPE	DESCRIPTION	RACCORDEMENTS
G56T, G56B, G56PT et G56PB	Gaz naturel ou propane	Un seul pont	Entrée de gaz 3/4" NPT Tuyau d'alimentation fourni
G56T/B G56PTB	Gaz naturel ou propane	Deux ponts	2 entrées de gaz 3/4" NPT 2 tuyaux d'alimentation fournis

Identification du numéro de modèle

Le système de numération des modèles indique le type d'énergie utilisée, la taille du pont, l'utilisation prévue et l'emplacement du module d'alimentation.
Le numéro de modèle de votre four est imprimé sur la plaque signalétique située sur le côté du boîtier du panneau de commande.

EXEMPLE:



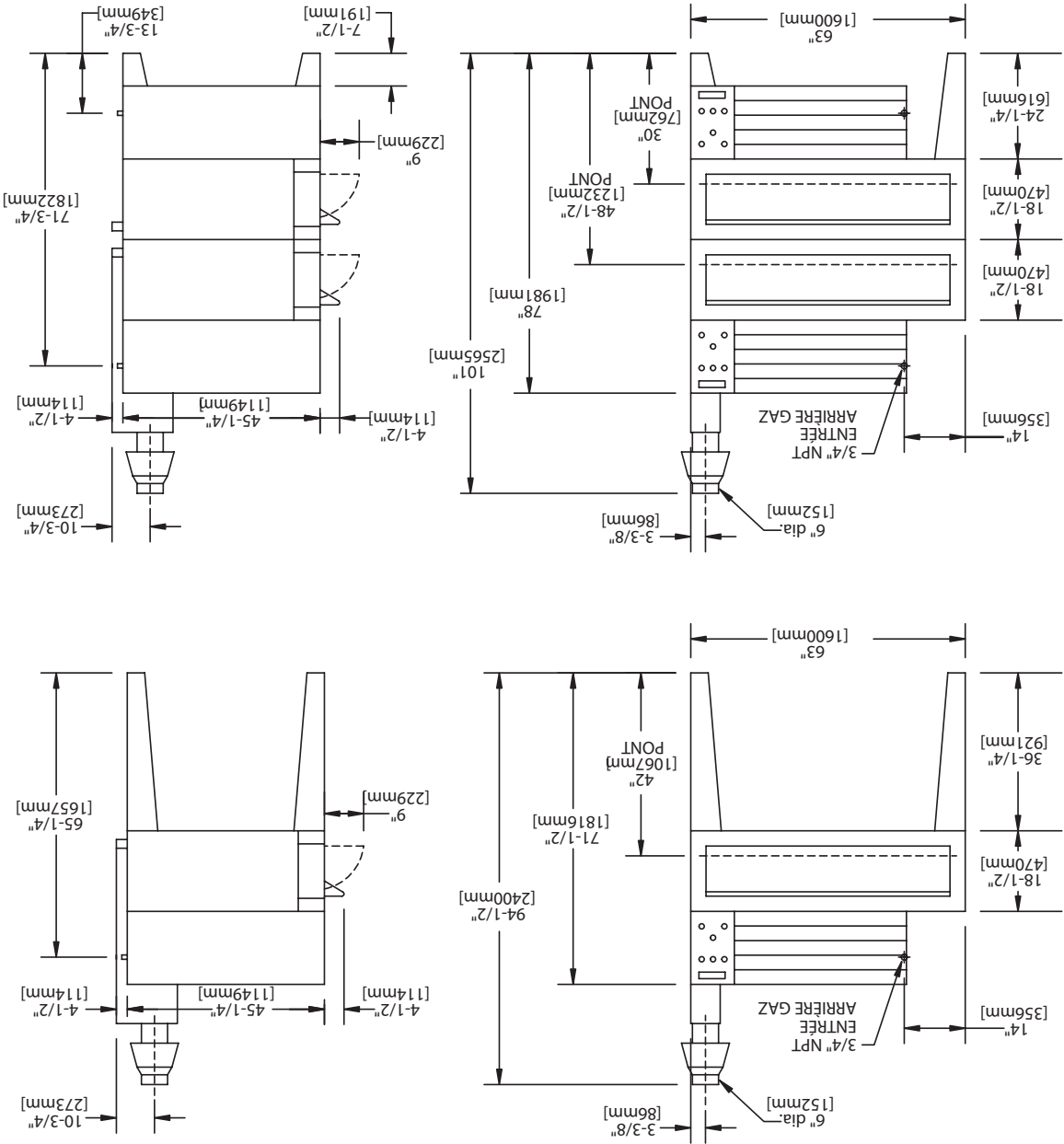
PRESSION	DÉGAGEMENTS MINIMUMS					
	D'UTILISATION	Installation près de murs fabriqués dans des matériaux inflammables				
Entrée		Arrière	Côtés	des matériaux inflammables		
Gaz nat.					Propane	
3,5 inH2O (8,7 mbar)					10,0 inH2O (24,8 mbar)	
6" (152 mm)					6" (152 mm)	
8" (203 mm)	45" (1 143 mm)	35-1/2" (902 mm)	Sans caisse	Avec caisse		

Les valeurs d'entrée de BTU doivent être dévaluées dans le cas d'installations en altitude.

du niveau de la mer.

Les valeurs d'entrée de BTU indiquées ici correspondent aux installations situées en dessous de 2 000 pieds (610 m) au-dessus

MODÈLE	ENTRÉE (BTU)	SURFACE PONT	QTÉ MAX. PIZZAS	MOTEUR	PDS À L'EXPÉDITION
G56PT/B	160 000	28,0 pi² (2,6 m²)	(12) 18" (45,7 cm)	120 V, 1 Ø, 60 Hz 15 A (1 par pont)	2@1 000 lb 910 kg
G56PT	80 000	14,0 pi² (1,3 m²)	(6) 18" (45,7 cm)		1 000 lb 455 kg
G56PB	80 000	14,0 pi² (1,3 m²)	(6) 18" (45,7 cm)		1 000 lb 455 kg



DIMENSIONS ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

2	Informations importantes
4	Dimensions et caractéristiques techniques
5	Type de gaz et raccordements
5	Identification du numéro de modèle
6	Introduction
6	Plaque signalétique
6	Installation
6	Livraison et vérification
6	Emplacement du four
6	Dégagements
6	Ventilation
7	Méthode avec hotte
7	Raccordement direct
7	Instructions de raccordement direct
8	Branchements électriques
8	Instructions de mise à la terre
8	Assemblage de l'appareil
8	Installation des pieds – Tous les modèles
8	Assemblage d'un appareil double

9	Utilisation
9	Règlages des volets d'air
10	Règlages possibles
10	Résolution de problèmes d'utilisation
12	Règlages
12	Porte du four
12	Réglaage de la flamme du brûleur
13	Instructions d'allumage et d'arrêt
13	Utilisation
13	Première étape – Essai d'allumage de la veilleuse
13	Deuxième étape – Utilisation du brûleur principal
13	Délai de verrouillage de sécurité
13	(S86 et S86D uniquement)
13	Entretien
13	Contrôles préliminaires
13	Contrôle et résolution de problèmes sur S86

Assurez-vous que la zone autour de l'appareil est dégagée et qu'aucun combustible ne s'y trouve.

AVERTISSEMENT

Cet appareil contient des produits chimiques reconnus par l'État de Californie comme cancérogènes, mutagènes et reprotoxiques (CMR). L'utilisation et l'entretien de l'appareil risquent de vous exposer à des particules de laine de verre ou de fibres céramiques en suspension dans l'air. L'inhalation de particules de laine de verre ou de fibres céramiques en suspension dans l'air est reconnue par l'État de Californie comme cancérogène. En cas de réglage inapproprié de l'appareil, vous risquez d'être exposé au monoxyde de carbone. L'inhalation de monoxyde de carbone est reconnue par l'État de Californie comme mutagène et reprotoxique.

MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION AIR DECKTM FOURS À GAZ ET À PIZZA



POUR VOTRE SÉCURITÉ
NE STOCKEZ NI N'UTILISEZ D'ESSENCE
OU AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES
INFLAMMABLES À PROXIMITÉ
DE TOUT APPAREIL

AVERTISSEMENT
L'INSTALLATION, LE RÉGLAGE, L'ALTÉRATION,
L'ENTRETIEN OU LA MAINTENANCE
INCORRECTS DE CET APPAREIL PEUVENT
ENTRAÎNER DES DOMMAGES MATÉRIELS AINSI
QUE DES BLESSURES GRAVES OU MORTELLES.
LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS
D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET DE
MAINTENANCE AVANT D'INSTALLER OU
D'ENTREtenir CET ÉQUIPEMENT.



VEUILLEZ LIRE TOUS LES CHAPITRES DU PRÉSENT
MANUEL ET CONSERVER CE DERNIER POUR VOUS
Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.
CE PRODUIT EST CERTIFIÉ COMME ÉQUIPEMENT
DE CUISSON COMMERCIAL ET DOIT ÊTRE
INSTALLÉ PAR UN PROFESSIONNEL SELON LES
INSTRUCTIONS DU PRÉSENT MANUEL.
DANS L'ÉTAT DU MASSACHUSETTS, CE PRODUIT
DOIT ÊTRE INSTALLÉ PAR UN PLOMBIER OU UN
INSTALLATEUR AGRÉÉ. NUMÉRO D'AGRÈMENT :
G-1-07-05-28
Pour votre sécurité
Affichez dans un endroit bien visible les consignes
à suivre en cas d'émanations de gaz. Renseignez-
vous auprès de votre fournisseur de gaz.

La maintenance et la réparation de l'équipement doivent être réalisées par un agent de service agréé par Garland, qui doit utiliser des pièces de rechange Garland d'origine. Garland est exonéré de toute obligation dans le cas où un produit aurait été mal installé, réglé ou utilisé, ou s'il n'a pas été entretenu conformément à la réglementation nationale et locale ou aux instructions d'installation fournies avec celui-ci. Il en va de même si le numéro de série du produit est illisible, a été effacé ou retiré, ou si l'équipement a été modifié ou réparé à l'aide de pièces non autorisées ou par des agents de service non agréés.
Pour consulter la liste des agents de service agréés, rendez-vous sur le site Internet de Garland : <http://www.garland-group.com>.
Les informations contenues dans le présent manuel (y compris les spécifications de pièces et de conception) sont susceptibles de devenir obsolètes et d'être modifiées sans préavis.

Document original