GARLAND

Bring Your Passion to the Surface

Master Series
Full-Size Gas Convection Ovens

Installation, Operation and Maintenance Manual

This manual is updated as new information and models are released. Visit our website for the latest manual.

models

MCO-GS-10S
MCO-GD-10S
MCO-GS-20S
MCO-GD-20S
MCO-GS-10M
MCO-GD-10M
MCO-GS-20M
MCO-GD-20M

MCO-GS-10M

Original Document

Document # G_GO_OM_CONVENTION_4607458 - Rev 2 - 02/26

ALI GROUP

WELBILT an Ali Group Company

SAFETY NOTICES

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.

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.

CONTENTS

SAFETY NOTICES 2

GENERAL INFORMATION 4

Model Numbers 4

Warranty 4

Serial Plate Location. 4

Accessories 4

DIMENSIONS & SPECIFICATIONS 5

INSTALLATION 6

Entry Clearance 6

Installation Clearance 6

Installation Of Ovens Equipped With Casters . . 6

Installation Of Double Deck Models. 7

Gas Connection. 8

Electrical Connection 8

Ventilation & Air Supply 8

Installation of a Direct Flue 8

Testing & Lighting Instructions 9

OPERATING INSTRUCTIONS. 10

Master 200 Solid State Control With Electro-mechanical Timer 10

In Off Mode 10

Start Up. 10

Fan Speed 10

Lights. 10

Cool Down. 10

Temperature 10

Timer 10

Digital Timer. 11

Electronic Control. 12

Start Up. 12

Press and Go Menu. 12

Manual Mode 13

Operating the Controls 14

Cook-N-Hold Operation 14

Settings Mode 14

Cleaning Mode. 14

PERFORMANCE RECOMMENDATIONS AND GENERAL SAFETY PRECAUTIONS. 15

PROBLEMS / SOLUTIONS 16

COOKING GUIDE 17

COOK AND HOLD 18

CLEANING & MAINTENANCE 19

Break-In Period. 19

Exterior Cleaning. 19

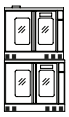
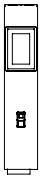
Interior Cleaning 19

Fan Area Maintenance. 19

Motor Care. 19

GENERAL INFORMATION

Model Numbers

Model	Standard Depth	Deep Depth	Single Deck	Double Deck	Master$_{200}$ Control	Digital Control
						
MCO-GS-10S	✓		✓		✓	
MCO-GD-10S		✓	✓		✓	
MCO-GS-20S	✓			✓	✓	
MCO-GD-20S		✓		✓	✓	
MCO-GS-10M	✓		✓			✓
MCO-GD-10M		✓	✓			✓
MCO-GS-20M	✓			✓		✓
MCO-GD-20M		✓		✓		✓

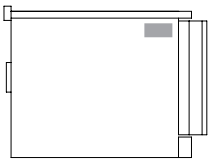
Warranty

Visit www.Garland-Group.com to view or download a copy of your warranty.

Serial Plate Location

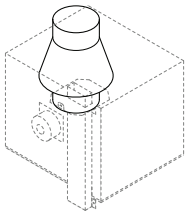
When corresponding with the factory or your local authorized factory service center regarding service problems or replacement parts, be sure to refer to the particular unit by the correct model number (including the prefix and suffix letters and numbers) and the warranty serial number.

- The serial plate is affixed to the upper right corner of the left body panel.

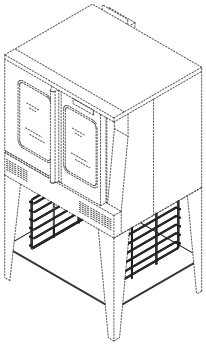


Accessories

- Direct Connect Vent



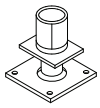
- Stainless steel open base with rack guides and shelf (in lieu of 25-inch legs) for extra rack/pan storage, single deck oven only



- Casters (set of 4) with front brakes

- Extra oven rack

- Deck fasteners for stainless steel flanged feet



- Gas flex hose and quick disconnect (3/4-inch NPT x 5-feet) with restraining device
- Removable stainless steel drip pan

DIMENSIONS & SPECIFICATIONS

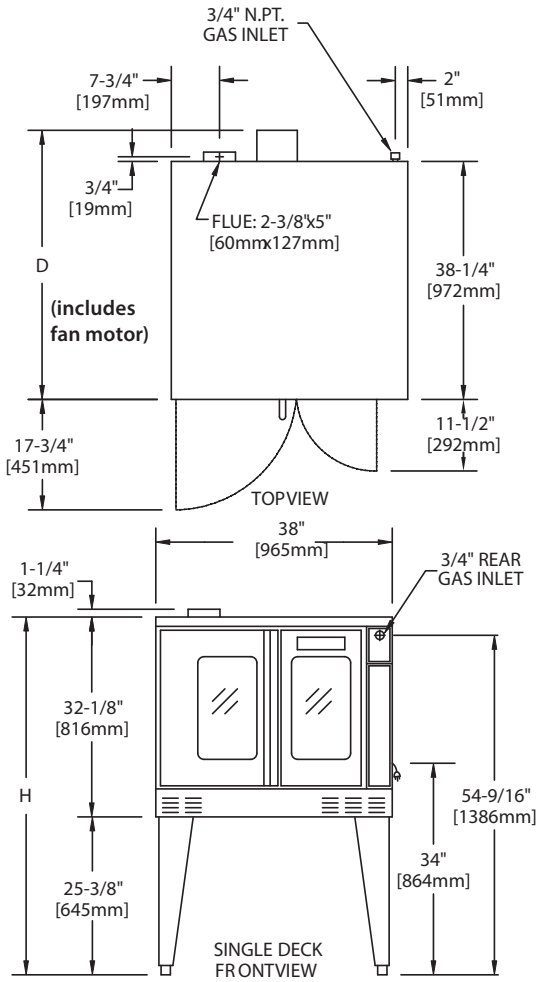
Single-Deck Models	Int. Dimensions :In (mm)			Ext. Dimensions: In (mm)			Ship Wt	Ship Dim.
	W	H	D	W	H *	D	Lbs/kg	Cubic Ft.
Standard Depth	29 (736)	24 (610)	24 (610)	38 (965)	57-1/2 (1461)	41-1/4(1048)	515/230	64
Deep Depth	29 (736)	24 (610)	28 (711)	38 (965)	57-1/2 (1461)	44-1/2(1130)	545/245	64

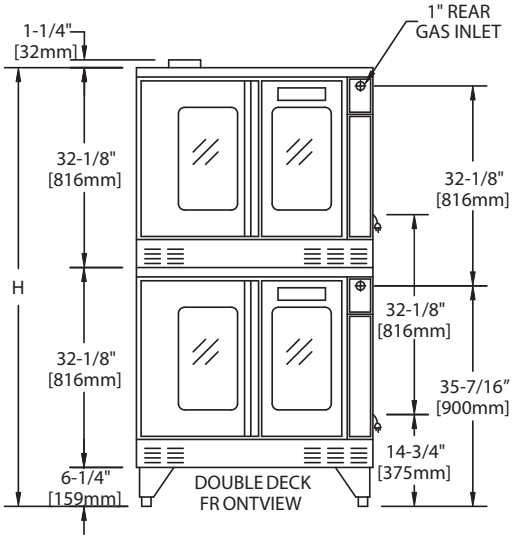
Double-Deck Models	Int. Dimensions: In (mm)			Ext. Dimensions: In (mm)			Ship Wt.	Ship Dim.
	W	H	D	W	H *	D	2@Lbs/kg	Cubic Ft.
Standard Depth	29 (736)	24 (610)	24 (610)	38 (965)	70-1/2 (1791)	41-1/4(1048)	1030/465	128
Deep Depth	29 (736)	24 (610)	28 (711)	38 (965)	70-1/2 (1791)	44-1/2(1130)	1090/490	128

* Height with legs or with standard casters. Height with low profile casters (double deck) is 68-1/2" (1740mm).

Models	Input Ratings, Nat & Pro			Electrical Specifications	
	BTU/hr	kW Equiv.	Gas Inlet	120V/1Ph.	240V/1Ph.
Single Deck	60,000 /80,000*	17. 6 /23.4*	(1)@ 3/4" NPT	(1)@9.8A	(1)@ 5.2A
Double Deck	120,000 /160,000*	35.2/46.9*	(1)@1" NPT	(2)@9.8A	(2)@ 5.2A

*Optional burner imput rating for natural gas only.





Operating Pressure:
Natural: 4" WC (10 mbar)
Propane: 10" WC (25 mbar)
Max 13.8" WC @ 70°F (21°C)

NOTE: Data applies only to North America

Notes:
1. Standard electrical specifications include motor requirements.
2. (120V units) 115V 0.6 HP, 2-speed motor; 1430 and 1670 rpm 60Hz
3. (240V units) 200-240V, 0.6 HP, 2-speed motor; 1430 and 1670 rpm, 60Hz
4. A 6 ft. line cord is provided for each 120V deck with a (NEMA #5-15P) plug.
5. Garland recommends a separate 15 AMP circuit for each 120V unit.

Gas Input ratings shown here are for installations up to 2,000-ft. (610m) above sea level. Specify altitudes over 2,000 ft.
Commercial cooking equipment requires an adequate ventilation system. For additional information, refer to the National Fire Protection Association's standard NFPA96, "Vapor Removal from Cooking Equipment." (NOTE: For North America only)
Please specify gas type when ordering.

INSTALLATION

Entry Clearance

- Crated: 47" (1194mm)
- Uncrated: 32-1/2" (826mm)

Installation Clearance

NOTE: Always provide adequate clearance for maintenance and operation.

- Installation adjacent to combustible and non-combustible wall, minimum clearance:

	Left Side	Control Side	Rear
Single-Deck	1" (26 mm)	1" (26 mm)	3" (77 mm)
Double-Deck	1" (26 mm)	2" (51 mm)	3" (77 mm)

- Installation near high heat producing equipment, minimum clearance:

	Left Side	Control Side	Rear
Single-Deck	1" (26 mm)	6" (153 mm)	3" (77 mm)
Double-Deck	1" (26 mm)	6" (153 mm)	3" (77 mm)

Notice

Avoid installing ovens near equipment, such as char-broilers or fryers, which generate high heat and high grease laden air.

- Clearance for Service (recommendation):

	Control Side, minimum
Single-Deck	12" (305 mm)
Double-Deck	12" (305 mm)

NOTE: Install units with casters in very tight locations for ease of service.

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

Before assembly and connection, check gas supply.

A. The type of gas for which the unit is equipped is stamped on the data plate located on the upper right corner of the left body side panel. Connect a unit stamped "NAT" only to natural gas; connect a unit stamped "PRO" only to propane.

B. If it is a new installation, have gas authorities check meter size and piping to assure that the unit is supplied with sufficient amount of gas pressure required to operate the unit.

C. If it is additional or replacement equipment, have gas authorities check pressure to make certain that existing meter and piping will supply fuel at the unit with not more that 1/2" water column pressure drop.

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

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

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

Installation Of Ovens Equipped With Casters

A. For an appliance equipped with casters, the installation shall be made with a connector that complies with the Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69 /CSA 6.16, and a quick-disconnect device that complies with the Standard for Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel Appliances, ANSI Z21.41 / CSA 6.9, and adequate means must be provided to limit the movement of the appliance without depending on the connector and the quick-disconnect device or its associated piping to limit the appliance movement and the location(s) where the restraining means may be attached to the appliance shall be specified.

B. The front casters of the unit are equipped with brakes to limit the movement of the oven without depending on the connector and any quick-disconnect device or its associated piping to limit the appliance movement.

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

Installation Of Double Deck Models

A. Position insert in bottom leg opening and tap insert up into leg till it seats at collar. Attach six inch (6") legs to lower oven section. Raise unit or lay on its left side. Place the front legs on the oven so as to line up with four (4) attaching bolt holes. Secure leg to oven frame using (4) 3/8-16 x 3/4 bolts and washers provided. Repeat at rear of unit.

B. Remove lower front cover of top deck (located under oven doors). Raise top deck into place and line up body sides and back of the unit. Fasten the rear of the units together, with the stacking bracket, using (6) 1/4-20 machine screws, lock washers and nuts, (provided).

C. Install the interconnecting flue parts, carefully following the instructions contained in the stacking kit. Pay particular attention to the type of ovens you are stacking and be sure to follow the corresponding instructions.

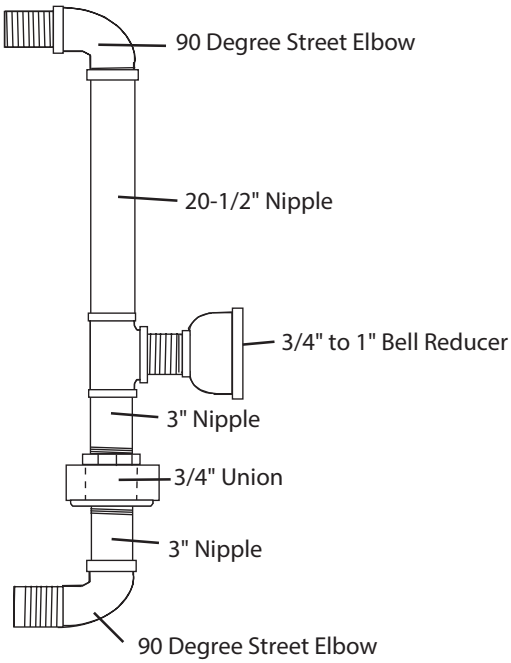
D. Assemble the stacking pipes provided in the stacking kit as shown in the diagram on this page. This allows both ovens to be supplied by a single gas line. The minimum recommended size of a single supply line for two stacked ovens is 1 inch. Use a pipe thread compound that is intended for use on propane gas piping and be sure to check for leaks before finalizing the installation.

E. Check leveling of unit four (4) ways (using a common carpenter's level on the rack inside the oven).

F. Plug the cord set of each unit into a 115-Volt power supply outlet.

G. Maintain clearance from combustibles.

Each gas appliance shall be located with respect to building construction and other equipment so as to permit access to the appliance. Such access and clearance may be necessary for servicing and cleaning.



CAUTION:
DISCONNECT BOTH UNITS FROM ELECTRICAL SUPPLY BEFORE SERVICING.

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

IMPORTANT
All gas burners and pilots need sufficient air to operate and large objects should not be placed in front of this oven, which would obstruct the airflow through the front. Objects should not be placed on main top rear of oven while in use. This could obstruct the venting system of the unit's flue products.

Gas Connection

The 1" NPT inlet at the rear must be considered in piping the gas supply for double stack units or ¾" NPT for individual (or single deck) connections. 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.

Recommended supply pressures are 7" WC, (NAT), and 11" WC, (PRO); ± 5%. (Must not exceed 13.8" WC [NAT], and 15" WC [PRO]).

Electrical Connection

A 15 AMP service must be provided for each oven. For 115 VAC usage, a cord and plug (NEMA #5-15P) is provided but connection to the electrical service must be electrically grounded in accordance with local codes, or in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, or the Canadian Electrical Code, CSA C22.2, as applicable.

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.

A wire diagram is affixed to the rear of the unit.

Ventilation & Air Supply

Proper ventilation is highly important for good operation. There are only two choices for properly venting an oven: 1) canopy hood style or 2) direct venting. The ideal method of venting a GAS Convection Oven is through the use of a properly designed canopy, which should extend 6" (150 mm), beyond all sides of the appliance and 6'6" (1950 mm) from the floor.

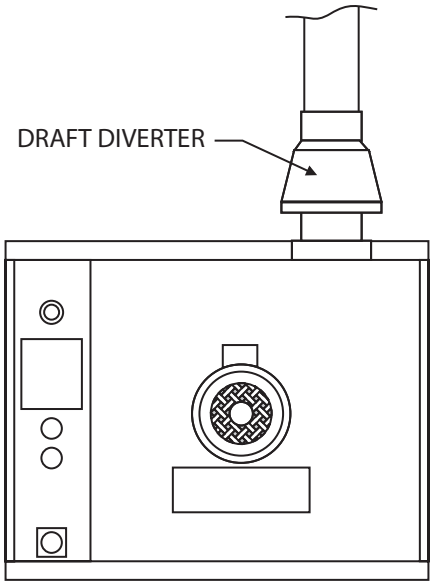
A strong exhaust fan will create a vacuum in the room. For an exhaust system vent to work properly, exhaust and make-up air must be balanced properly. For proper air balance contact your local H.V.A.C. contractor.

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

Installation of a Direct Flue

When the installation of a canopy type exhaust hood is impossible the oven may be direct vented. Before direct venting check your local codes on ventilation, in the absence of local codes, refer to the National Fuel Code NFPA 54, ANSI Z223.1 (latest revision).

If the unit is to be connected directly to a direct flue, it is necessary that draft diverter be installed to insure proper ventilation.



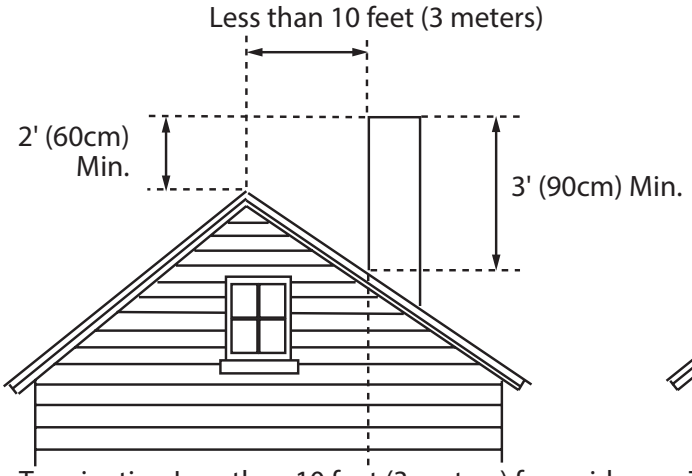
Direct venting, should be positioned on the main top and fastened with sheet metal screws provided.

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 and workmanship, and they are not covered under the original equipment warranty.

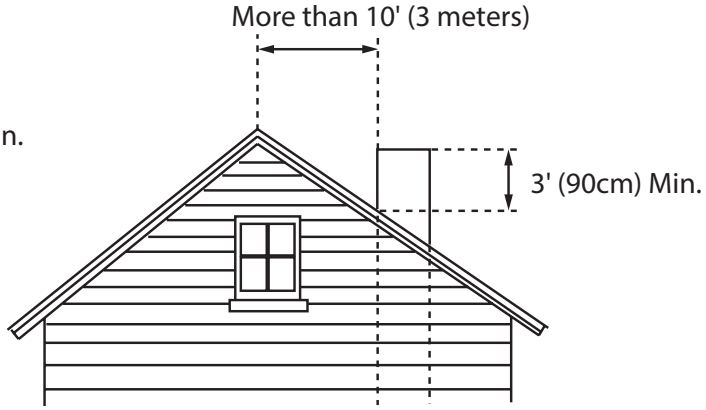
DO NOT UNDER SIZE VENT PIPE!

This can cause resistance to flow and impede good venting. We suggest that if a horizontal run must be used it should rise no less than 1/4" (6.25mm) for each linear foot of run, and after a total of 180° of bends you should increase the size of stove pipe by two (2") inches. The flue should rise 2' (60cm) to 3' (90cm) above the roofline or 2' (60cm) to 3' (90cm) above any portion of a building within a horizontal distance of 10 (3 meters) feet.

The following diagram is only one example from the National Fuel Gas Code Book NFPA 54, ANSI Z223.1, 7.5.3:



Termination Less than 10 feet (3 meters) from ridge



Termination More than 10 feet (3 meters) from ridge

Testing & Lighting Instructions

1. Turn on main gas valve. Remove the lower front cover and the service panel above the control panel. Drop the control panel and leak test all fittings and connections upstream from the service valve located on the redundant combination gas valve. Should any gas leaks be detected, turn OFF main gas valve, correct the problem and retest.

2. Open shutoff valve located on the redundant combination gas valve. Activate control panel and set to desired temperature. The pilot burner is ignited by direct spark, main burners are then ignited by the pilot. Check all fittings again and correct any leaks and recheck.

   Replace all service panels and covers before operation.

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

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

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

TO CONSERVE ENERGY:

Do not waste energy by leaving controls at high temperature settings during idle periods. Lower settings will keep oven warm and ready for next use period. Master 400 Series controls have an auto setback feature that is user programmable to help with these applications.

Master 200 Solid State Control With Electromechanical Timer

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

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

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

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

Fan Speed
The fan speed can be either high (1670 RPM) or low (1430 RPM). The fan speed is controlled by the left rocker switch marked high and low.

Lights
The oven lights are activated by pressing the light switch on the control panel. This is a momentary switch and the lights will stay lit as long as this button is held in the on position. Lights will work whenever there is electrical power connected to the oven.

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

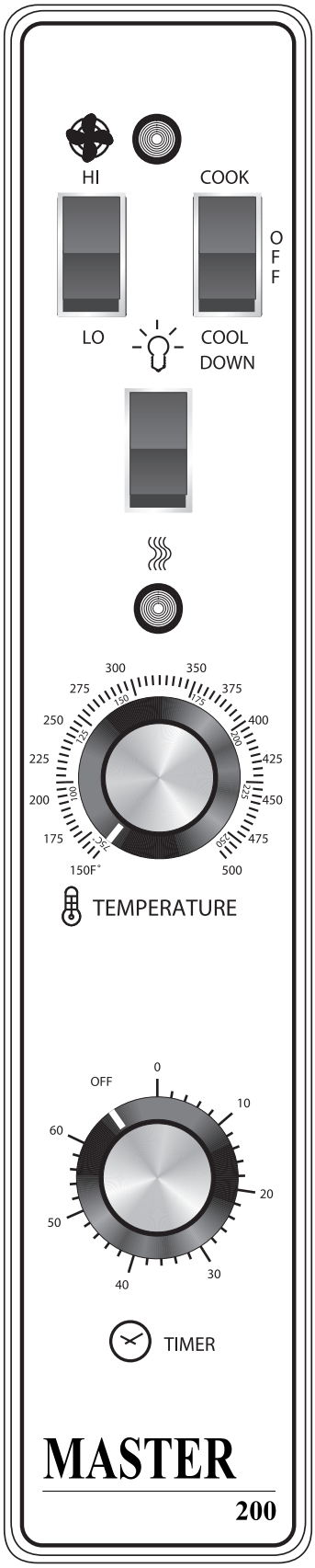
Optimal cool down will be achieved with the door open slightly. Opening the door too far will shut the fan and motor off. This is a patented safety feature.

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

Temperature
The temperature range is from 150°F to 500°F (66°C to 260°C) is controlled by rotating the temperature dial and aligning the indicator to the desired temperature.

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

NOTE: The timer does not control heating



Digital Timer

Your oven is equipped with a digital timer that can be set from 00 to 90 minutes.

At the end of a countdown, an alarm will sound and the display will flash "00" until canceled by operator.

To set the timer:

1. Turn the knob clockwise to increase time. Turn counterclockwise to decrease time.
2. Then push the knob for about 1 second to start the timer.
   The timer will sound a confirmation beep.
3. The LED beside the display will flash once every second during the countdown.
   If the LED flashes faster, it signals an error and the display will show a fault code (see Errors chart).
4. The display shows the last whole minute number counted down.
   For example, it will show "05" from 5:00 minute down to 4:01 minute actual time.
5. To cancel a countdown in progress, push and hold the knob for approximately 3 seconds.
6. To add or subtract a countdown in progress, turn the knob to the new setting. Then the timer will start fresh from this new time, thus **any time counted down from the previous setting is ignored**.
7. To turn off the alarm at the end of a countdown, push the knob for about 1 second.
   The timer will sound a confirmation beep.
8. To display the previous set time after a cycle, press the knob once. Press the knob a second time will start the cycle with the time shown.

Errors:

When the display shows one of the 3 error codes or "fault codes":

Error Displayed	Possible Cause	Action
F0	Power Loss Greater than 2 minutes	Push knob for 3 seconds to reset. Timer will beep to confirm reset.
F1	AC Mains - Low Voltage	Contact your Factory Authorized Service Agent
F2	AC Mains - High Voltage	

Electronic Control

Start Up

When the controller is off the display will be blank. Pressing the main power switch ON will activate the controller and the splash screen (photo 1) displaying the software version and then the home screen (photo 2), will appear on the user interface. The home screen displays the four main icons of the control - the **Press and Go Menu** (square pattern) in the upper left, **Settings Mode** (gear cog) in the lower left, **Manual Mode** (chef's hat) in the upper right and the **Pause for Cleaning** (hand and cloth) button in the lower right.

Note that If the door is opened during a cooking mode, the fan and heat will stop, the interior light comes on, the control will pause and the display will indicate **door is open symbol** (see photo 3) until the door is closed. *This is a patented safety feature.* This period of pause allows time for removing product and restarting the cook cycle.

If one opens the door slightly for more than three seconds the oven will enter a **Cool Down** mode and deactivate the heat and turn the fan on high until the oven cavity temperature drops below 150°F (66°C). The Cool down will operate when the door is opened slightly (at least five degrees). Optimal cool-down will be achieved with the door open slightly. When the door opens wider, the Cool Down mode will deactivate and the display will indicate Door Open (Photo 3). This is a patented safety feature. Cool Down is not active during a cook cycle.

Photo 1

Photo 2

Photo 3

Press and Go Menu (square pattern)

Allows quick access to existing recipes (see photo 7).

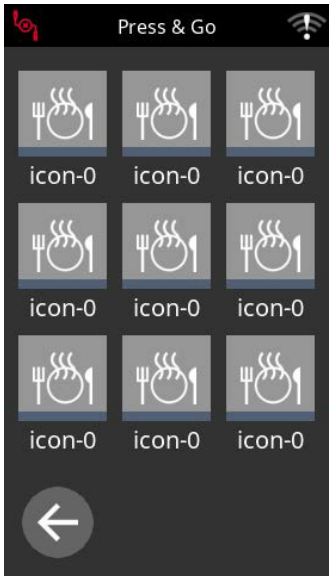


Photo 7

One need only select the desired icon.

Manual Mode (chef's hat)

- Cook temperature (photo 5)
- Low or high fan speed or fan pulse mode whereby the fan will pulse on and off when the oven is in holding mode. (fan symbol photo 4 and 8)
- Set main cook timer (24 hour timer) (photo 8)
- Set secondary cook timer (24 hour timer) to allow for different cook times for different rack positions (photo 6)
- Turn interior light on/off (light symbol photo 4 and 8)
- Select Cook & Hold temperature (temperature appears in red -see photo 4)

Photo 4

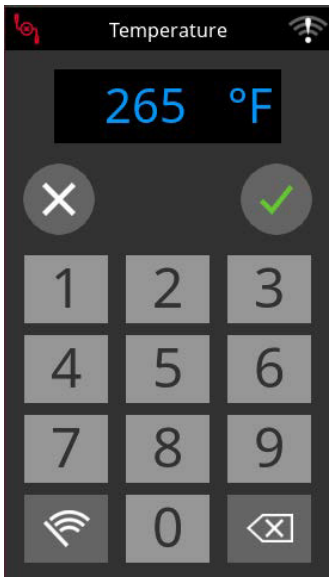


Photo 5

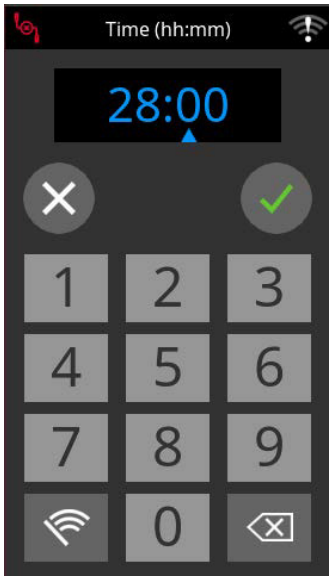


Photo 6

Photo 8

Manual Mode cont'd.

- Program/Save recipes (photo 13 and 14)
- Select one of nine default recipes (photo 15)
- Change icons and colour (photo 15)

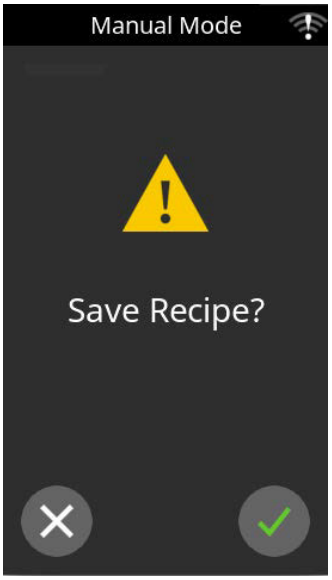


Photo 13

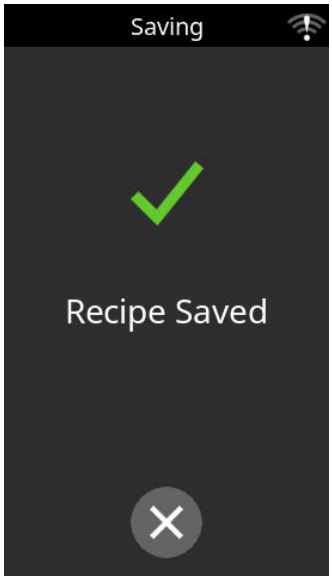


Photo 14

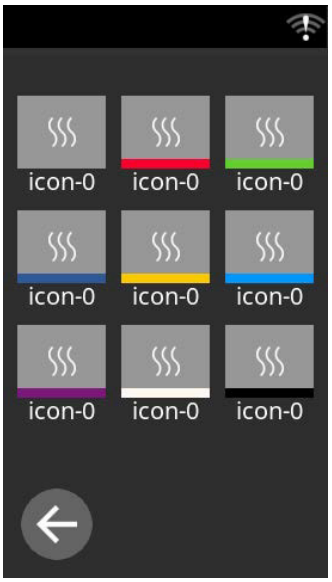


Photo 15

Operating the Controls

Setting the cook temperature (from 150 deg. F to 500 deg. F (65 deg. C to 260 deg. C)) and time are done in the same manner (see photos 5 and 6).

When the timing cycle is started the display will count down from the Set time in minutes and seconds. Note that an alarm will sound when the set point temperature is reached and the cook time is completed.

Cook-N-Hold Operation

Pressing the **Cook-N-Hold** symbol (see photo 4 - thermometer symbol next to light bulb) activates the Cook-N-Hold mode The display will show the hold temperature in red. At the end of the cook cycle, an audible alarm will sound and the display will change to count "up" the time the oven is on hold. The oven will switch to the programmed hold temperature. The timer will sound the alarm again after the hold time has elapsed.

Setting the cook temperature, hold temperature and time are done in the same manner (see photos 5 and 6). The desired temperature is shown on the display.

Pressing the enter symbol will start the timing cycle.

Settings Mode (Gear Wheel)

- To enter the Settings screen a password must be keyed in from the key pad (see photo 9). The **Settings Mode** allows one to (see photo 10):
- Select deg. F or deg. C
- Select ECO Mode Temperature
- Select Cook & Hold Temperature
- Select Alarm Volume
- Perform software updates via USB (accessibility to technicians only)

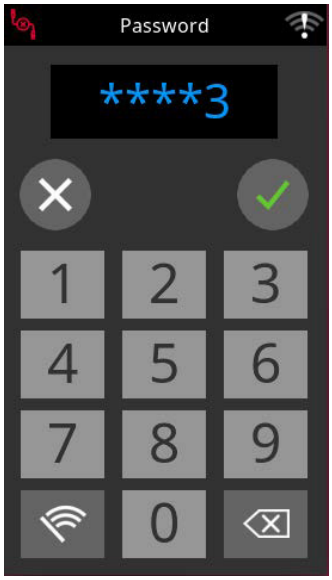


Photo 9

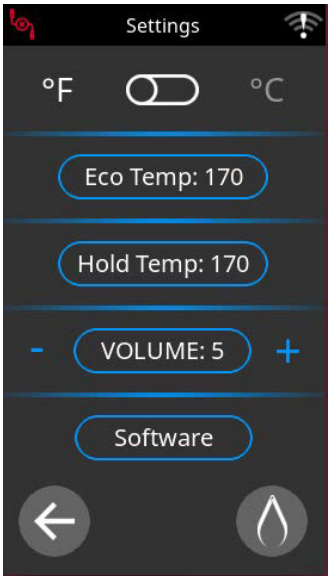


Photo 10

CLEANING MODE (Hand & Cloth - photo 11)

- In the cleaning mode the screen remains frozen for seven seconds to allow for cleaning between operators (see photo 12)

Photo 11

Photo 12

PERFORMANCE RECOMMENDATIONS AND GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

1. Preheat oven thoroughly (approx. 20 minutes) before use.
2. As a general rule, temperature should be reduced 25° to 50° from that used in a standard/conventional oven. Cooking time may also be shorter, so we suggest closely checking the first batch of each product prepared.
3. Use the chart of suggested times and temperatures as a guide. These will vary depending upon such factors as size of load, temperature, and mixture of product (particularly moisture) and density of product.
4. Keep a record of the times, temperature, and load sizes you establish for various products. Once you have determined these, they will be similar for succeeding loads.
5. When practical, start cooking the lowest temperature product first and gradually work up to higher temperatures.
6. If you find that your previous temperature setting is more than 10° higher than needed for succeeding loads, COOL DOWN to reach the desired temperature before setting a new cooking temperature.
7. When loading oven, work as quickly as possible to prevent loss of heat.
8. Oven will continue to heat even though the timer goes off. Product should be removed from the oven as soon as possible to avoid over cooking.
9. Center pans on racks and load each shelf evenly to allow for proper air circulation within the cavity.
10. When baking, weigh or measure the product in each pan to assure even cooking.
11. When cooking six pans, use rack positions 1, 4, 6,8,10 and 12, starting from the top.
12. Do not overload the oven. Six pans are suggested for most items, i.e., cakes, cookies, rolls, etc. However, the maximum (13 pans) may be used for fish sticks, chicken nuggets and hamburgers. Cooking times will have to be adjusted.
13. Muffin pans should be placed in the oven back to front or with the short side of the pans facing the front. This results in the most evenly baked product.
14. When re-thermalizing frozen casseroles, preheat the oven 100° over the suggested temperature. Return to cooking temperature when the oven is loaded. This will help compensate for the introduction of a large frozen mass into the cavity.
15. Use pan extenders or two inch deep 18" x 26" pans for batter type products which weigh more than eight pounds, i.e., Pineapple Upside down Cake.
16. Never place anything directly on the bottom of the oven cavity. This obstructs the airflow and will cause uneven results.
17. Never operate the oven if any of the exterior covers are removed. These covers are necessary for protection against exposure to live electrical parts and should only be removed when the oven is being serviced by a qualified service personnel.
18. This is a commercial cooking oven not intended for non commercial cooking installations or non food products.
19. Use appropriate food pans and trays for ovens.
20. Use oven mitts when adding or removing trays/pans from oven when oven is operational.
21. Use care when removing product from the oven to prevent spills which could cause serious inquiry to bare skin and eyes. Higher rack levels on ovens are at eye level.
22. Exterior oven exteriors will become hot during operation caution should be observed.
23. Proper weight handling and distribution of product in tray or pan will prevent sudden shifts in product to avoid spills and inquiry.
24. Do not operate ovens blower fan guard has been removed.
25. Oven operation sound pressure level should not exceed 70 dB(A).

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

PROBLEM/SOLUTIONS

Problem	Solution
Cakes are dark on the sides and not done in the center	Lower oven temperature
Cakes edges are too brown	Reduce number of pans or lower oven temperature
Cakes have light outer color	Raise temperature
Cake settles slightly in the center	Bake longer or raise oven temperature slightly. Do not open 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	Reduce number of pies per rack or eliminate use of bake pans
Cupcakes crack on top	Lower oven temperature
Meats are browned and not done in center	Lower temperature and roast longer.
Meats are well done and browned	Reduce time. Limit amount of moisture
Meats develop hard crust	Reduce temperature or place pan of water in oven.
Rolls have uneven color	Reduce number or size of pans.

COOKING GUIDE

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

Product	°F	Time
White Sheet Cakes – 5 lb	300°	20 min
White Sheet Cakes – 6 lb	300°	22 min
Yellow Layer Cake – 21 oz	325°	15 min
Yellow Sheet Cake – 5 lb	300°	22 min
Chocolate Layer Cake – 21 oz	300°	22 min
Angel Food Cake	375°	22 min
Brownies	350°	15 min

Product	°F	Time
Chicken Parts	350°	45 min
Hamburger Patties, 10 lb frozen	350°	8 min
Hamburger Patties, 10 lb fresh	350°	5 min
Hamburger Patties, 4 lb fronzen	350°	12 min
Hamburger Patties, 4 lb fresh	350°	8 min
Meatloaf – 4 lb	325°	45 min
Bacon	350°	10 min
Roast Beef - 20 lb	325°	3 hr 15 min
Prime Rib - 10 lb	300°	1 hr 45 min
Stuffed Pork Chops	350°	45 min
Lamb Chops	375°	40 min
Boneless Veal Roast	300°	3 Hr

Product	°F	Time
Soda Biscuits	400°	6 min
Yeast Rolls	325°	24 min
Sweet Bread	325°	24 min
Corn Bread	350°	22 min
Gingerbread	300°	24 min
Apple Turnovers	350°	25 min
Cream Puffs	300°	25 min
Sugar Cookies	325°	12 min
Chocolate Chip Cookies	375°	8 min
Apple Pie (Fresh)	375°	25 min
Blueberry Pie (Fresh)	350°	30 min
Blueberry Pie (Frozen)	300°	56 min
Pumpkin Pie (Frozen)	300°	50 min
Frozen Pizza	300°	6 min
Macaroni & Cheese	350°	15 min
Fish Sticks	350°	16 min
Stuffed Peppers	350°	45 min
Baked Potatoes	350°	60 min

Product	°F	Time

Product	°F	Time

COOK AND HOLD

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Break-In Period

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

Exterior Cleaning

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

1. The oven should always be allowed to cool sufficiently before any cleaning is attempted.
2. Wipe exposed, cleanable surface when cool with a mild detergent and hot water. Stubborn residue spots may be removed with a lightweight non-metallic scouring pad. Dry thoroughly with a clean cloth.
3. Stubborn stains may be removed by using a non-metallic abrasive pad, rubbing in the direction of the metal's grain. If necessary, for particularly heavy deposits, you may mix a thin paste of water and scouring powder, and apply it with a sponge. Be careful to apply light pressure and remember to rub only in the direction of the grain in the metal.
4. The control panel surface is easily cleaned with hot water, soap and a soft cloth. Do not use hard abrasives, solvent type materials or metallic scouring pads since these will scratch or cloud the surface.
5. Never spray the perforated areas of the control panel with steam or water jets, as this allow moisture into the control cavity. Moisture could damage the electrical components or place the operator at risk of electrical shock.

Interior Cleaning

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

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

Fan Area Maintenance

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

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

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

Motor Care

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

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

We recommend, at the end of the bake or roasting period, when the oven will be idle for any period of time, or before shutting down completely, that the doors be left open slightly to initiate **cool down**. On digital "M' models, the fan will continue to run until the oven cools down to 150°F (66°C). On the 200 series controllers, push the rocker switch to cool position. Once cool set the rocker switch to OFF. NOTE: Optimal cool-down will be achieved with the door open slightly.

GARLAND
1177 KAMATO ROAD, MISSISSAUGA, ONTARIO, CANADA, L4W1X4

888-442-7526
WWW.GARLAND-GROUP.COM

All rights reserved. Continuing product improvement may necessitate a change of specifications without notice.

GARLAND
1177 KAMATO ROAD, MISSISSAUGA, ONTARIO, CANADA, L4W1X4
888-442-7526
WWW.GARLAND-GROUP.COM

Sauf indication contraire explicite. Tous droits réservés.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

REMARQUE : débranchez le cordon de l'alimentation avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.

Délai de rodage

Lorsque le four est neuf, veuillez le faire fonctionner pendant une heure à 375 °F (191 °C) avant de l'utiliser normalement. Une fois qu'il s'est refroidi, nettoyez l'intérieur (y compris les grilles) à l'aide d'un chiffon propre et humide.

Nettoyage extérieur

Établissez un calendrier de nettoyage régulier. Tout déversement doit être essuyé immédiatement.

1. Assurez-vous que le four est suffisamment froid avant d'entreprendre de le nettoyer.
2. Lorsque les surfaces exposées et nettoyables sont froides, essuyez-les à l'aide d'un détergent doux et d'eau chaude. Les taches résiduelles tenaces peuvent être retirées à l'aide d'un tampon à récurer doux et non métallique. Séchez le four correctement avec un chiffon propre.
3. Les taches tenaces peuvent être retirées à l'aide d'un tampon à récurer doux et non métallique, en frottant dans le sens du grain. Dans le cas de résidus particulièrement tenaces, vous pouvez utiliser un mélange d'eau et de pâte à récurer que vous appliquerez avec une éponge. Veillez à toujours appliquer une légère pression et à toujours nettoyer dans le sens du grain.
4. La surface du panneau de commande se nettoie facilement avec de l'eau chaude, du savon et un chiffon doux. N'utilisez pas de produits abrasifs, de dissolvants, ni d'éponge à récurer en métal. Ces produits pourraient en érafler la surface.
5. Ne pulvérisez jamais d'eau ou de vapeur sur les surfaces du panneau de commande, car cela pourrait faire entrer de l'eau à l'intérieur du four et en abîmer les composants électriques ou créer un risque d'électrocution.

Nettoyage intérieur

Établissez un calendrier de nettoyage régulier ou nettoyez tout déversement le jour même.

1. Laissez le four se refroidir.
2. Retirez les grilles du four.
3. Faites glisser les supports des grilles situés de chaque côté. Lavez au lave-vaisselle les supports et les grilles pendant que vous nettoyez l'intérieur du four.
4. Nettoyez l'intérieur du four avec de l'eau et du savon, à l'aide d'une éponge à récurer non métallique, si nécessaire. Si de la graisse et de la saleté se sont accumulées, utilisez une solution à base d'ammoniaque diluée ou un produit professionnel de nettoyage de four.
5. Répétez la procédure en sens inverse. Placez le bas de la grille contre la paroi intérieure du four. Maintenez en l'air le haut de la grille qui est éloigné de la paroi. Pousser le haut du support contre la paroi et abaissez-le pour le mettre en place.

Entretien du ventilateur

Si vous utilisez régulièrement du papier aluminium pour couvrir de la nourriture ou des récipients de cuisson lors de l'utilisation de l'appareil, veuillez procéder à l'entretien préventif suivant :

1. Mettez l'appareil hors tension (en position « OFF »).
2. Retirez les grilles et les supports de grilles du four.
3. Retirez le déflecteur et retirez tous les résidus ou dépôts.
4. Vérifiez l'absence de morceaux d'aluminium ou de nourriture sur le ventilateur et le déflecteur. Nettoyez les pales du ventilateur. (ATTENTION : les extrémités du ventilateur peuvent être coupantes).
5. Réinstallez le déflecteur, les supports de grilles et les grilles.

Cette manipulation est simple et si elle est pratiquée régulièrement, elle vous permettra de vous assurer que votre four Garland fonctionnera toujours de façon optimale.

Entretien du moteur

Le moteur du four à convection ne nécessite aucun entretien, car il est équipé de roulements à billes scellés autolubrifiants. Il est conçu pour être durable lorsqu'il est utilisé régulièrement. Toutefois, quelques points sont à observer pour assurer le bon fonctionnement du moteur. Lorsque le moteur tourne, il se refroidit intérieurement par l'entrée d'air située à l'arrière du carter du moteur, à condition qu'un dégagement suffisant ait été prévu.

La roue de la turbine étant située dans la cavité du four, elle est à la même température que le four. Si le moteur est arrêté alors que le four est en marche, la chaleur dégagée par la roue est conduite par l'arbre dans l'armature du moteur, ce qui peut réduire sa durée de vie.

Il est recommandé de laisser la porte du four légèrement ouverte pour commencer le **processus de refroidissement** à la fin du temps de cuisson ou de rôtissage, lorsque le four tourne pendant un certain temps au ralenti, ou avant d'arrêter le four complètement. Sur les modèles « M » numériques, le ventilateur continue de fonctionner jusqu'à ce que la température du four atteigne 150 °F (66 °C). Positionnez l'interrupteur à bascule du programmateur des appareils la gamme 200 en position « Cool ». Une fois que le four est refroidi, positionnez l'interrupteur à bascule en position « OFF ». NOTE: Le four entrera uniquement en mode refroidissement si la porte du four est légèrement ouverte.

COOK & HOLD

Veuillez consulter les instructions d'utilisation de la fonctionnalité Cook & Hold. Les températures et les durées indiquées ci-dessous servent de référence. Les résultats obtenus peuvent varier considérablement en fonction de votre emplacement au-dessus du niveau de la mer, du gaz utilisé, des conditions atmosphériques et des autres produits cuits en même temps.

Temps de cuisson (heures)						
Poids (lb)	Température : 93 °C		Température : 121 °C		Température : 149 °C	
	Saignant	À point	Saignant	À point	Saignant	À point
8	2,5	3,5	1,5	2	1,25	1,5
9	2,75	3,75	1,75	2,25	1,25	1,75
10	3	4,25	2	2,5	1,5	1,75
11	3,25	4,5	2	2,75	1,5	1,75
12	3,5	5	2,25	3	1,5	2
13	3,75	5	2,5	3,25	1,5	2,25
14	4	5,75	2,5	3,5	1,75	2,5
15	4,25	6	2,75	3,5	2	2,5
16	4,5	6,25	2,75	3,75	2	2,75
17	4,75	6,5	3	4	2,25	2,75
18	4,75	6,75	3,25	4,25	2,25	3
19	5	7,25	3,25	4,25	2,25	3
20	5,25	7,5	3,5	4,5	2,5	3,25
21	5,5	7,75	3,5	4,75	2,75	3,5
22	5,75	7,75	3,5	4,75	2,75	3,5
23	6	8,25	3,75	5	2,75	3,75
24	6	8,75	3,75	5	2,75	3,75
25	6,25	9	4,25	5,5	3	4
26	6,5	9,25	4,25	5,5	3,25	4,25
27	6,75	9,5	4,25	5,75	3,25	4,25
28	7	9,75	4,5	6	3,25	4,25
29	7,25	10	4,75	6,25	3,5	4,5
30	7,25	10,25	4,75	6,25	3,5	4,5

GUIDE DE CUISSON

Les températures et les durées indiquées ci-dessous servent de référence. Les résultats obtenus peuvent varier considérablement en fonction de votre emplacement au-dessus du niveau de la mer, des conditions atmosphériques, du gaz utilisé, de la recette et des plats utilisés.

Produit	°C	Durée
Gâteaux à génoise – 5 lb	149 °C	20 min
Gâteaux à génoise – 6 lb	149 °C	22 min
Gâteau pâte à cake multicouche – 21 oz liq.	163 °C	15 min
Gâteau Gâteau pâte à cake – 5 lb	149 °C	22 min
Gâteau au chocolat multicouche – 21 oz liq.	149 °C	22 min
Gâteau des anges	191 °C	22 min
Brownies	177 °C	15 min

Produit	°C	Durée
Morceaux de poulet	177 °C	45 min
Steaks hachés - 10 lb (congelés)	177 °C	8 min
Steaks hachés - 10 lb (frais)	177 °C	5 min
Steaks hachés - 4 lb (congelés)	177 °C	12 min
Steaks hachés - 4 lb (frais)	177 °C	8 min
Pain de viande – 4 lb	163 °C	45 min
Bacon	177 °C	10 min
Rôti de bœuf - 20 lb	163 °C	3 h 15 min
Côtes de bœuf - 10 lb	149 °C	1 h 45 min
Côtelettes de porc farcies	177 °C	45 min
Côtelettes d'agneau	191 °C	40 min
Rôti de veau désossé	149 °C	3 h

Produit	°C	Durée
Biscuits	204 °C	6 min
Pains à pâte levée	163 °C	24 min
Pain sucré	163 °C	24 min
Pain de maïs	177 °C	22 min
Pain d'épices	149 °C	24 min
Chaussons aux pommes	177 °C	25 min
Choux à la crème	149 °C	25 min
Biscuits au sucre	163 °C	12 min
Cookies aux pépites de chocolat	191 °C	8 min
Tarte aux pommes (fraîche)	191 °C	25 min
Tarte aux myrtilles (fraîche)	177 °C	30 min
Tarte aux myrtilles (congelée)	149 °C	56 min
Tarte à la citrouille (congelée)	149 °C	50 min
Pizza congelée	149 °C	6 min
Macaronis au fromage	177 °C	15 min
Bâtonnets de poisson pané	177 °C	16 min
Poivrons farcis	177 °C	45 min
Pommes de terre au four	177 °C	60 min

Produit	°C	Durée

Produit	°C	Durée

DÉPANNAGE

Problème	Solution
Les gâteaux sont bruns sur les côtés, mais ne sont pas cuits au centre	Diminuer la température du four
Les bords des gâteaux sont trop bruns	Réduire le nombre de plats ou diminuer la température
Les gâteaux ont une couleur extérieure claire	Augmenter la température
Le gâteau est légèrement affaissé au milieu	Augmenter la durée de la cuisson ou augmenter légèrement la température du four Ne pas ouvrir les portes du four trop souvent ou trop longtemps
Formation de rides sur le gâteau	Plats surchargés ou pâte trop fine
Les gâteaux sont trop lourds	Diminuer la température du four
Les tartes ne sont pas de couleur uniforme	Réduire le nombre de tartes par plaque ou ne pas utiliser de moule de cuisson
Les madeleines sont fendues sur le dessus	Diminuer la température du four
Les viandes sont brunies, mais ne sont pas cuites au centre	Abaisser la température et prolonger le rôtissage
Les viandes sont trop cuites et brunies	Réduire la durée de cuisson et limiter la quantité d'humidité
Les viandes présentent une croûte dure	Réduire la température ou placer un bac rempli d'eau dans le four.
Les petits pains ne sont pas de couleur uniforme	Réduire le nombre ou la taille des plats.

RECOMMANDATIONS POUR UN FONCTIONNEMENT OPTIMAL ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

1. Préchauffez bien le four avant de l'utiliser (pendant environ 20 minutes).
2. En règle générale, la température doit être de 25° à 50° inférieure à celle utilisée avec un four à convection standard. Le temps de cuisson peut aussi être plus court, c'est pourquoi nous vous conseillons de surveiller attentivement les premiers produits que vous préparerez.
3. Référez-vous au tableau de températures et de temps de cuisson. Le temps de cuisson et la température du four varient en fonction de facteurs tels que le poids, la température, la composition (en particulier le taux d'humidité) et la densité des produits.
4. Notez les temps de cuisson, les températures et les poids utilisés en fonction des différents produits. Une fois que vous contrôlez ces paramètres, vous pourrez utiliser les mêmes lors de cuissons suivantes.
5. Lorsque cela est possible, commencez par cuire d'abord des produits nécessitant une plus faible température, puis cuisez petit à petit des produits nécessitant une cuisson à température plus élevée.
6. S'il advient que la température de la cuisson précédente est supérieure de plus de 10° à celle que vous souhaitez atteindre pour la cuisson actuelle, utilisez la fonction refroidissement (COOL DOWN) afin d'atteindre la température souhaitée avant de démarrer la cuisson.
7. Chargez le four le plus rapidement possible pour éviter la perte de chaleur.
8. Le four continuera de chauffer même si le minuteur s'est arrêté. Les produits cuits doivent être retirés le plus rapidement possible du four afin d'éviter de trop les cuire.
9. Disposez les plats au centre des grilles et chargez chaque étage uniformément afin d'assurer la bonne circulation de l'air dans le four.
10. Lors de la cuisson de pains ou de gâteaux, pesez ou mesurez les produits dans chaque plat afin d'assurer une cuisson uniforme.
11. Lors de la cuisson de six plats, utilisez les grilles 1, 4, 6, 8, 10 et 12, en partant du haut.
12. Ne surchargez pas le four. Nous vous conseillons d'utiliser six plats pour la plupart des produits : gâteaux, biscuits, petits pains, etc. Le nombre maximum de plats pouvant être utilisés est de 13, pour les bâtonnets de poissons, les nuggets de poulets et les steaks hachés. Prenez soin d'adapter les temps de cuisson.
13. Les plats à muffins doivent être placés dans le four dans le sens avant-arrière, c'est-à-dire que le petit côté du plat doit être tourné vers l'avant du four. Ceci permet d'obtenir une cuisson plus uniforme.
14. Lorsque vous décongelez des plats, préchauffez le four à 100° au-dessus de la température indiquée. Réglez de nouveau le thermostat à la température de cuisson une fois que le four est chargé. Ceci aidera à compenser la perte de chaleur causée par l'introduction d'une grande quantité de produit congelé dans le four.
15. Utilisez un dispositif permettant d'agrandir les plats ou utilisez des plats d'une profondeur de 2 pouces (5,08 cm) et de dimensions 18" x 26" (46 x 66 cm) pour les produits dont la pâte pèse plus de 8 livres (3,6 kg ; p. ex. gâteau renversé à l'ananas).
16. Ne placez jamais rien directement sur le fond du four. Ceci empêcherait la bonne circulation de l'air et provoquerait des résultats non souhaités.
17. N'utilisez jamais le four si l'un de ses panneaux extérieurs a été retiré. Ces panneaux servent à empêcher tout contact avec des composants électriques. Ils doivent uniquement être retirés par des agents qualifiés lors de la maintenance du four.
18. Ce four est destiné à un usage commercial, il n'a pas été conçu pour un usage domestique ni pour la cuisson de produits non alimentaires.
19. Utilisez des plats et des plateaux adaptés.
20. Utilisez des maniques lorsque vous ajoutez ou retirez des plats du four et que celui-ci est allumé.
21. Retirez avec précaution les produits du four afin d'éviter toute éclaboussure qui pourrait causer des blessures oculaires et cutanées. Les plus hautes grilles du four sont au niveau des yeux.
22. Faites attention aux parties extérieures du four qui chaufferont lors de la cuisson.
23. Répartissez les produits uniformément et de façon adaptée dans les plats et les plaques de cuisson afin d'éviter que les produits ne débordent.
24. N'utilisez pas le four si la grille de protection du ventilateur a été retirée.
25. Le niveau sonore du four en marche ne doit pas dépasser 70 dB (A).

Remarque : il est normal que de l'humidité s'échappe au niveau des portes lors de la cuisson de produits dont le taux d'humidité est important, p. ex. du poulet, des pommes de terre, etc .

Utilisation des commandes

Procédez de la même manière pour définir la température de cuisson de 150 °F à 500 °F (de 65 °C à 260 °C) et le temps de cuisson (voir photos 5 et 6).

Une fois que le cycle de minuterie est lancé, l'écran affiche un compte à rebours de la durée indiquée, en minutes et en secondes. Remarque : une alarme sonnera lorsque la température définie est atteinte et lorsque le délai de cuisson est terminé.

Utilisation de la fonction « Cook & Hold »

Appuyez sur le symbole **Cook & Hold** (photo 4 ; symbole de thermomètre situé à côté du symbole d'ampoule) pour activer le mode Cook & Hold. L'écran indique la température de maintien en rouge. À la fin du cycle de cuisson, une alarme sonne et l'écran affiche le temps durant lequel le four se maintient à température. Le four atteindra la température de maintien qui a été définie. L'alarme du minuteur sonnera de nouveau une fois que la durée de maintien de température est écoulée.

Procédez de la même manière pour définir la température de cuisson et de maintien ainsi que le temps de cuisson (voir photos 5 et 6). La température souhaitée s'affiche à l'écran.

Appuyez sur le symbole de confirmation pour lancer le minuteur.

MODE RÉGLAGES (roue dentée)

- Pour accéder aux réglages, vous devez saisir un mot de passe sur le clavier (voir photo 9). Le **Mode Réglages** vous permet de (voir photo 10) :
- choisir l'unité de température (°F ou °C)
- définir la température en mode ECO
- définir la température en mode Cook & Hold
- définir le volume de la sonnerie
- mettre à jour les logiciels par USB (cette procédure peut être effectuée uniquement par des techniciens)

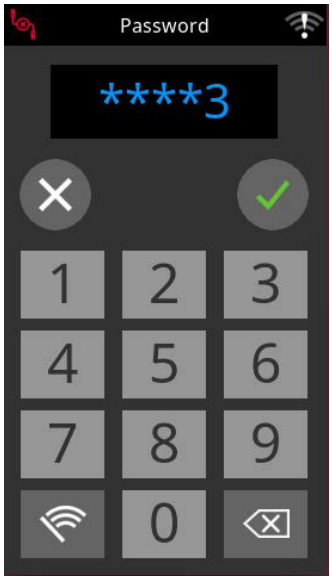


Photo 9

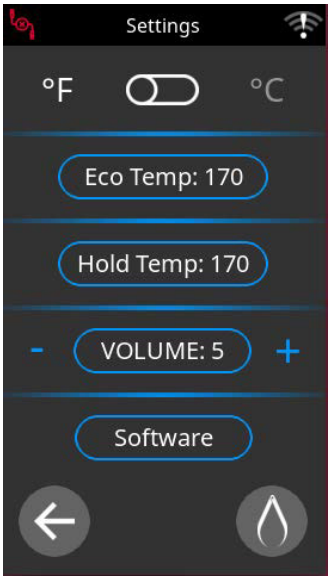


Photo 10

MODE NETTOYAGE (Hand & Cloth ; photo 11)

- En mode nettoyage, l'écran se verrouille pendant sept secondes, durée dont dispose chaque utilisateur pour nettoyer le four (voir photo 12)

Photo 11

Photo 12

Mode Manuel (toque de chef)

- Température de cuisson (photo 5)
- Vitesse rapide ou lente du ventilateur ou mode de fonctionnement par intermittence : le ventilateur s'active ou se désactive lorsque le four est en mode de maintien (symbole de ventilateur photos 4 et 8)
- Réglage du minuteur de cuisson principal (24 heures ; photo 8)
- Réglage du minuteur de cuisson secondaire (24 heures) permettant de définir différents temps de cuisson en fonction de la position des grilles (photo 6)
- Marche/arrêt de l'éclairage intérieur du four (symbole d'ampoule des photos 4 et 8)
- Sélection de la température en mode Cook & Hold (la température s'affiche en rouge, voir photo 4)

Photo 4

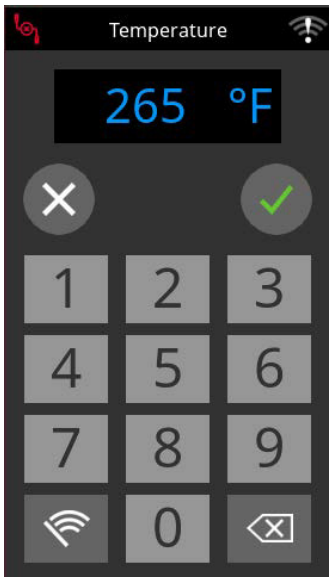


Photo 5

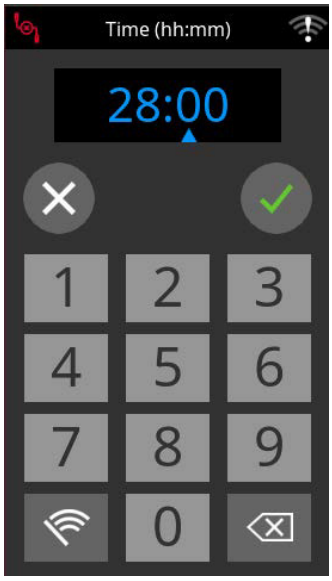


Photo 6

Photo 8

Mode Manuel (suite)

- Programmation/enregistrement de recettes (photos 13 et 14)
- Il est possible de sélectionner l'une des neuf recettes intégrées (photo 15)
- Modification des icônes et des couleurs (photo 15)

Photo 13

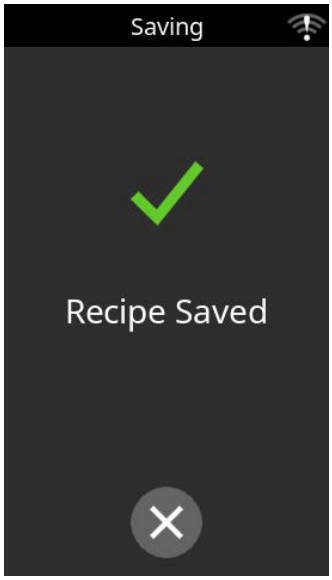


Photo 14

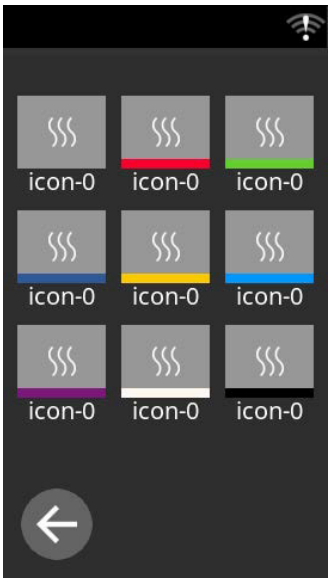


Photo 15

Programmateur électronique

Mise en service

Rien n'est affiché sur l'écran lorsque le programmateur est éteint. Activez l'interrupteur principal en position ON pour allumer le programmateur. L'écran de démarrage (photo 1) s'affiche en indiquant le numéro de version du logiciel, puis l'écran d'accueil (photo 2) s'affiche sur l'interface utilisateur. Quatre icônes sont visibles sur l'écran d'accueil : le menu **Press & Go** (carrés) en haut à gauche, le menu **Réglages (Settings)** (roue dentée) en bas à gauche, le mode **Manuel (Manual)** (toque de chef) en haut à droite et le menu **Arrêt pour nettoyage (Pause for Cleaning)** (main et chiffon) en bas à droite.

Remarque : si la porte est ouverte pendant la cuisson, le ventilateur cesse de tourner et le four arrête de chauffer, l'éclairage intérieur s'allume, le programmateur se met en pause et un **symbole représentant une porte ouverte** s'affiche à l'écran (voir photo 3), et ce, jusqu'à ce que la porte soit fermée. *Il s'agit d'un dispositif de sécurité breveté.* Ce temps de pause permet de sortir le produit du four et de redémarrer le cycle de cuisson.

Si vous ouvrez légèrement la porte pendant plus de trois secondes, le four entre en mode **Refroidissement (Cool Down)** : il arrête de chauffer et le ventilateur se met en route jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four descende en dessous de 150 °F (66 °C). Le processus de refroidissement se lance lorsque la porte est légèrement ouverte (d'au moins cinq degrés). Le four entrera uniquement en mode refroidissement si la porte du four est légèrement ouverte. Si vous ouvrez davantage la porte du four, le mode refroidissement est désactivé et un symbole représentant une porte ouverte s'affiche sur l'écran (Photo 3). Il s'agit d'un dispositif de sécurité breveté. Le mode refroidissement ne fonctionne pas lorsqu'un cycle de cuisson est en cours.

Photo 1

Photo 2

Photo 3

Menu Press & Go (carrés)

Permet d'accéder rapidement à des recettes existantes (voir photo 7).

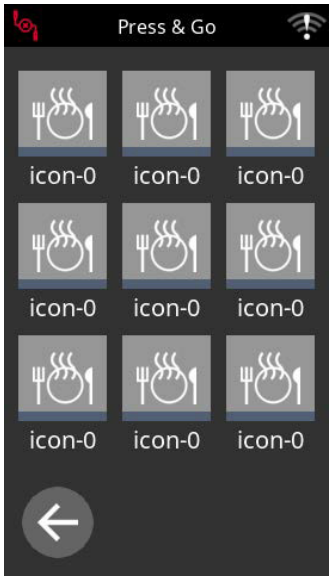


Photo 7

Sélectionnez l'icône de la recette souhaitée.

Minuterie numérique

Votre four est équipé d'une minuterie numérique que vous pouvez régler entre 00 et 90 minutes.

Une fois le compte à rebours terminé, une alarme se déclenche et le numéro « 00 » clignote à l'écran jusqu'à ce que la minuterie soit annulée par l'opérateur.

Pour régler la minuterie :

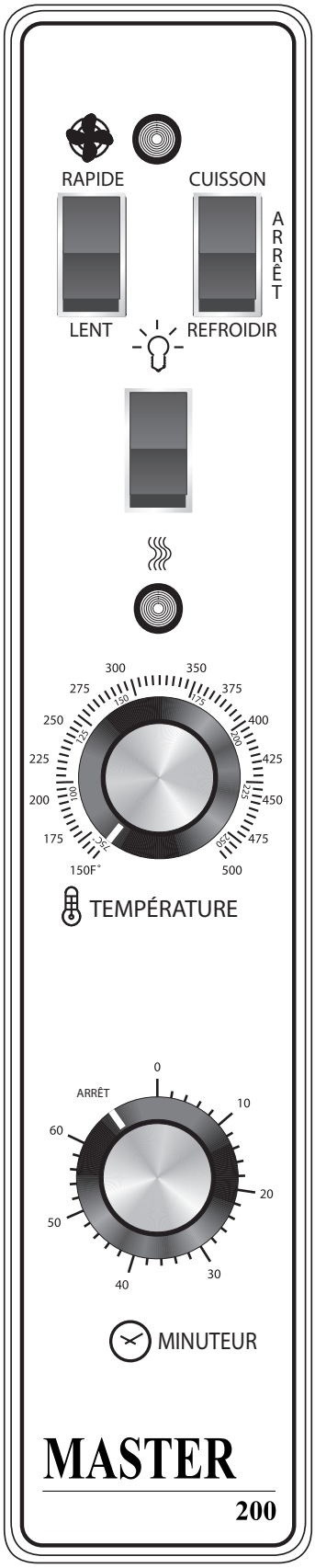
1. Tournez le bouton dans le sens horaire pour augmenter la durée. Tournez-le dans le sens antihoraire pour réduire la durée.
2. Appuyez ensuite sur le bouton pendant environ 1 seconde pour démarrer la minuterie. La minuterie émettra alors un bip de confirmation.
3. Le voyant LED situé à côté de l'écran se mettra à clignoter une fois par seconde pendant le compte à rebours. Si le voyant LED clignote plus rapidement, cela indique une erreur dont le code associé s'affiche à l'écran (reportez-vous au tableau des erreurs).
4. L'écran affiche le nombre entier correspondant à la dernière minute entière en train d'être décomptée. Par exemple, il affichera « 05 » tant que le temps restant est compris entre 5:00 minutes et 4:01 minutes.
5. Pour annuler un compte à rebours en cours, appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pendant environ 3 secondes.
6. Pour augmenter ou diminuer la durée d'un compte à rebours en cours, tournez le bouton pour régler la nouvelle durée souhaitée. La minuterie redémarre alors à partir de la nouvelle durée définie, **et tout temps décompté à partir du réglage précédent est ignoré.**
7. Pour désactiver l'alarme retentissant à la fin d'un compte à rebours, appuyez sur le bouton pendant environ 1 seconde.
8. La minuterie émettra alors un bip de confirmation. Pour afficher la durée définie précédemment après un cycle, appuyez une fois sur le bouton. Appuyez une seconde fois sur le bouton pour lancer le cycle

Erreurs :

Lorsque l'écran affiche l'un des 3 codes d'erreur ou « codes de défaut » :

Erreur affichée	Cause possible	Action
F0	Perte de puissance d'une durée supérieure à 2 minutes	Appuyez sur le bouton pendant 3 secondes pour réinitialiser. La minuterie émettra un bip pour confirmer la réinitialisation.
F1	Alimentation secteur CA – Basse tension	Contactez votre agent de maintenance agréé par l'usine.
F2	Alimentation secteur CA – Haute tension	

Programmateur mécanique avec minuteur électromécanique Master 200



Mode Arrêt
Lorsque le four est à l'arrêt, aucun voyant n'est allumé.

Mise en service
Positionnez l'interrupteur à bascule Cook/Off/Cool down en position « COOK » (cuisson). Le voyant vert s'allume afin d'indiquer que le four est allumé en mode cuisson.

Le four commence à chauffer à la température indiquée sur le thermostat. Le voyant orange s'allume afin d'indiquer que le four chauffe. Ce voyant s'allume et s'éteint au fur et à mesure que les cycles de chauffage se mettent en marche ou s'arrêtent pour atteindre la température indiquée.

Lorsque le four fonctionne en mode cuisson, la porte du four doit être fermée. L'ouverture de la porte provoque l'arrêt du chauffage, du moteur et du ventilateur, pour des raisons de sécurité.

Vitesse du ventilateur
Le ventilateur peut tourner rapidement (1 670 tr/min) ou lentement (1 430 tr/min). C'est l'interrupteur à bascule HI/LO qui permet de définir la vitesse du ventilateur : HI = rapide/LO = lent.

Éclairage
Activez l'éclairage de l'appareil en appuyant sur l'interrupteur situé sur le panneau de commande. Il s'agit d'un interrupteur momentané, ce qui signifie que l'éclairage s'éteint lorsque vous relâchez l'interrupteur. L'éclairage fonctionnera uniquement si le four est branché sur secteur.

Refroidissement
Positionnez l'interrupteur à bascule COOK/OFF/COOL DOWN en position « COOL DOWN » pour activer le ventilateur et le moteur afin de refroidir le four. La porte doit être légèrement ouverte afin de permettre au ventilateur et au moteur de démarrer. Ce mode ne permet pas de chauffer le four.

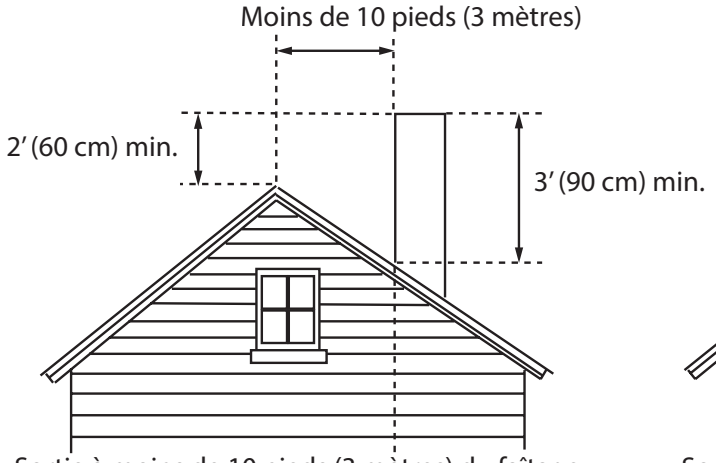
Le four entrera uniquement en mode refroidissement si la porte du four est légèrement ouverte. Si vous ouvrez trop la porte du four, le ventilateur et le moteur s'arrêteront. Il s'agit d'un dispositif de sécurité breveté.

Si vous positionnez l'interrupteur à bascule en position « OFF », le mode refroidissement s'arrête et le four s'éteint.

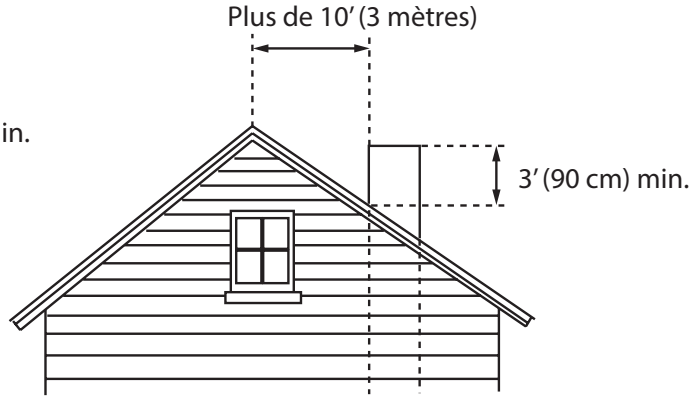
Température
Le four fonctionne à des températures comprises entre 150 °F et 500 °F (66 °C et 260 °C). Vous pouvez régler la température à l'aide du thermostat en indiquant la température souhaitée.

Minuteur
Activez le minuteur en tournant la molette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la durée souhaitée. Le minuteur permet de choisir une durée comprise entre 2 et 60 minutes. Une fois cette durée écoulée, une sonnerie retentit. Pour éteindre la sonnerie, tournez la molette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF.

REMARQUE : le minuteur ne permet pas de faire chauffer le four.



Sortie à moins de 10 pieds (3 mètres) du faîtage



Sortie à plus de 10 pieds (3 mètres) du faîtage

Instructions d'essais et d'allumage

1. Ouvrez la vanne de gaz principale. Retirez le panneau avant inférieur et la plaque couvrant le panneau de commande. Laissez de côté le panneau de commande et vérifiez l'absence de fuite au niveau de tous les raccords et branchements en amont de la vanne située sur la vanne de gaz à redondance. En cas de fuite de gaz, fermez la vanne de gaz principale, réglez le problème et procédez à un nouveau test.

2. Ouvrez le robinet d'arrivée manuel situé sur la vanne de gaz à redondance. Allumez le panneau de commande et indiquez la température souhaitée. Le brûleur de veille s'allume avec une étincelle et allume à son tour les brûleurs principaux. Vérifiez à nouveau tous les raccords, colmatez toute fuite, puis vérifiez de nouveau.

   Replacez tous les panneaux et plaques avant utilisation.

REMARQUE : tous les circuits d'allumage sont équipés d'une vanne de gaz à redondance. Cependant, l'appareil est fourni sans régulateur de pression externe.

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 électronique de tous les appareils est muni d'un dispositif de verrouillage de sécurité de quatre-vingt-dix secondes. Il peut être parfois nécessaire d'essayer plusieurs fois avant d'allumer le brûleur de veille. Laissez s'écouler cinq minutes entre chaque essai.

POUR VOTRE SÉCURITÉ : ASSUREZ-VOUS QU'AUCUN COMBUSTIBLE NE SE TROUVE DANS LA ZONE SITUÉE AUTOUR DE VOTRE APPAREIL.

POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE :

Ne gaspillez pas l'énergie en laissant le four fonctionner à haute température lorsqu'il tourne au ralenti. Vous pouvez paramétrer une basse température pour que le four reste chaud et soit prêt à être utilisé. Les appareils avec programmateur Master 400 disposent d'un retardateur automatique qui peut être paramétré.

Raccordement de l'arrivée de gaz

Il convient de tenir compte de l'entrée NPT de 1" située à l'arrière lors de l'installation des raccordements d'alimentation en gaz pour les appareils à deux ponts ou de l'entrée ¾" NPT pour les appareils à un seul pont. 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.

Les niveaux de pression recommandés sont de 7" inH2O (NAT) et de 11" inH2O (PRO) ± 5 %. [Ils ne doivent pas dépasser 13,8" inH2O (NAT) et 15" inH2O (PRO)]

Branchement électrique

Un circuit de 15 A doit être prévu pour chaque four. Pour une utilisation en 115 VCA, un cordon et une fiche (NEMA #5-15P) sont fournis, mais le raccordement à l'électricité doit être relié à la terre, conformément aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, le raccordement doit être conforme au National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 ou au Canadian Electrical Code, CSA C22.2, en fonction des cas.

Cet appareil est équipé d'une fiche 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.

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

Ventilation et arrivée d'air

Une bonne ventilation est essentielle au bon fonctionnement des appareils. Il n'existe que deux façons pour ventiler correctement un four : 1) par hotte aspirante ou 2) par ventilation directe. La méthode de ventilation idéale pour un four à gaz à convection consiste à utiliser une hotte adaptée qui doit dépasser de 6" (150 mm) de chaque côté de l'appareil et être située à 6,6" (1 950 mm) du sol.

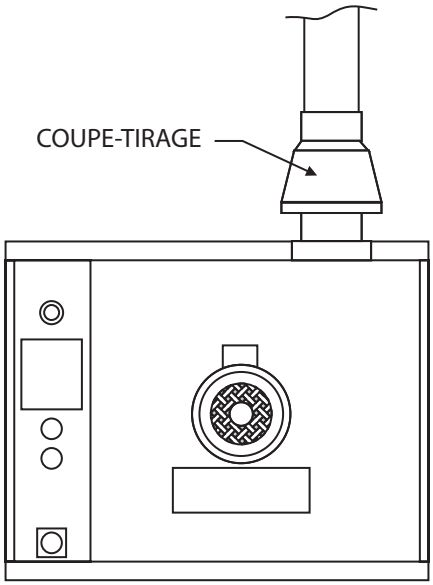
Un extracteur puissant permet de créer un vide dans la pièce. Afin d'assurer le bon fonctionnement de celui-ci, la quantité d'air entrant et sortant doit être la même. Pour assurer un flux d'air optimal, contactez un professionnel spécialisé dans les systèmes de ventilation.

Les brûleurs, y compris ceux de veille, ont besoin d'assez d'air pour fonctionner. Par conséquent, veillez à ce qu'aucun objet ne soit placé devant l'appareil ni n'obstrue la circulation de l'air par l'avant.

Installation d'un système d'évacuation directe

Si l'installation d'une hotte aspirante est impossible, le four peut être directement ventilé. Avant cela, vérifiez les codes locaux s'appliquant aux installations de ventilation. En l'absence de codes locaux, veuillez vous reporter au code des États-Unis relatif au gaz combustible (National Fuel Gas Code) NFPA 54, ANSI Z223.1 (version la plus récente).

Si l'appareil doit être raccordé directement à un conduit d'évacuation, il est nécessaire d'installer un coupe-tirage pour assurer la bonne ventilation du four.



Installez le système de ventilation directe au-dessus de l'appareil et fixez-le avec les vis à tôle fournies.

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. Ces 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.

NE CHOISISSEZ PAS UN CONDUIT D'AÉRATION D'UN DIAMÈTRE TROP PETIT.

Cela pourrait empêcher l'air de bien circuler et donc ne pas permettre une bonne ventilation. Nous vous conseillons que, dans le cas où un conduit horizontal doit être utilisé, son inclinaison soit d'au moins 1/4" (6,25 mm) pour chaque pied linéaire (30,48 cm) du conduit. Nous vous conseillons également d'augmenter la taille du tuyau de deux pouces (2") si l'ensemble des coudes forment un total angle de 180°. Le conduit d'évacuation doit dépasser de 2' (60 cm) à 3' (90 cm) au-dessus du faîtage ou de 2' (60 cm) à 3' (90 cm) au-dessus de toute partie du bâtiment se trouvant dans à une distance de 10 pieds (3 mètres) ou moins.

Le schéma suivant est fourni à titre d'exemple uniquement et est tiré du National Fuel Gas Code Book NFPA 54, ANSI Z223.1, 7.5.3 :

Installation des modèles à deux ponts

A. Insérez la fixation dans l'ouverture inférieure du pied, puis enfoncez-la jusqu'à ce qu'elle loge dans le collier. Fixez les pieds de six pouces (6") à la partie basse du four. Levez l'appareil ou couchez-le sur le côté gauche. Placez les pieds situés à l'avant du four de façon à ce qu'ils soient alignés avec les quatre (4) trous de boulons. Fixez les pieds au châssis du four à l'aide des 4 boulons et rondelles 3/8-16 x 3/4 fournis. Répétez l'opération à l'arrière de l'appareil.

B. Retirez le panneau avant inférieur du pont supérieur (situé sous les portes du four). Placez le pont supérieur dans sa position et assurez-vous que l'avant, l'arrière et les côtés de l'appareil sont alignés. Attachez ensemble les parties arrière de l'appareil à l'aide des taquets d'empilement grâce aux 6 vis d'assemblage 1/4-20 et aux rondelles et écrous de sécurité fournis.

C. Assemblez les pièces du conduit d'évacuation en suivant soigneusement les indications fournies dans le kit de superposition. Faites particulièrement attention aux modèles des fours que vous superposez et assurez-vous de bien respecter les instructions correspondantes.

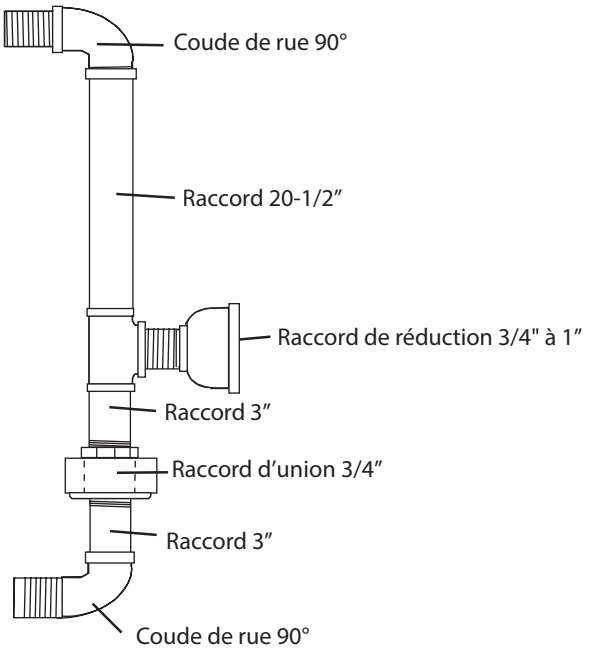
D. Emboîtez les tuyaux fournis dans le kit de montage tel qu'indiqué sur le schéma ci-contre. Ce système permet de raccorder deux fours au réseau de gaz avec une seule arrivée de gaz. Le diamètre minimum recommandé pour l'arrivée de gaz unique approvisionnant deux fours empilés est de 1 po (2,54 cm). Utilisez un étanchéifiant adapté pour une tuyauterie au propane et assurez-vous de vérifier l'absence de fuites avant de terminer l'installation.

E. Vérifiez que l'appareil est correctement nivelé en plaçant un niveau dans quatre (4) directions (de gauche à droite, d'avant en arrière et en diagonale) sur la grille située à l'intérieur du four.

F. Branchez l'alimentation de chaque appareil sur une prise 115 V.

G. Assurez-vous qu'aucun combustible ne se trouve à proximité de l'appareil.

Tous les appareils à gaz doivent être placés en fonction de la pièce où ils se trouvent et des autres équipements, de façon à pouvoir y accéder facilement. L'accès facile et les dégagements sont nécessaires pour l'utilisation de l'appareil et son nettoyage.



ATTENTION :
ASSUREZ-VOUS DE DÉBRANCHER LES DEUX FOURS DU SECTEUR AVANT DE PROCÉDER À LEUR ENTRETIEN.

COUPURE DE COURANT
En cas de panne de courant, n'essayez pas de faire fonctionner ce four.

IMPORTANT
Les brûleurs, y compris ceux de veille, ont besoin d'assez d'air pour fonctionner. Par conséquent, veillez à ce qu'aucun objet ne soit placé devant l'appareil ni n'obstrue la circulation de l'air par l'avant. De plus, veillez à ne placer aucun objet à l'arrière du four supérieur lorsqu'il est utilisé. Ceci pourrait obstruer le ventilateur.

INSTALLATION

Dégagement à prévoir lors de la livraison

- Avec caisse : 47" (1 194 mm)
- Sans caisse : 32-1/2" (826 mm)

Dégagements

REMARQUE : veuillez laisser un espace suffisant autour de l'appareil afin d'en assurer l'entretien et le bon fonctionnement.

- Dégagements minimaux entre l'appareil et les murs adjacents (murs construits dans des matériaux combustibles ou non combustibles) :

	Côté gauche	Côté du panneau de contrôle	Arrière
Un seul pont	1" (26 mm)	1" (26 mm)	3" (77 mm)
Deux ponts	1" (26 mm)	2" (51 mm)	3" (77 mm)

- Dégagements minimaux entre l'appareil et une source de chaleur :

	Côté gauche	Côté du panneau de contrôle	Arrière
Un seul pont	1" (26 mm)	6" (153 mm)	3" (77 mm)
Deux ponts	1" (26 mm)	6" (153 mm)	3" (77 mm)

Notice

Évitez d'installer le four à proximité d'équipements produisant une forte chaleur et des projections de particules de graisse (grils ou friteuses par exemple).

- Dégagements recommandés pour l'entretien du four :

	Côté du panneau de contrôle (minimum)
Un seul pont	12" (305 mm)
Deux ponts	12" (305 mm)

NOTE: pour faciliter l'entretien des équipements à roulettes, installez-les dans des endroits étroits.

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 tout code local ou, s'il n'y en a pas, au code des États-Unis relatif au gaz combustible (National Fuel Gas Code) ANSI Z223.1, au code canadien d'installation du gaz naturel CAN/CGA-B149.1 ou du propane CAN/CGA-B149.2, selon le cas.

Avant de procéder à l'assemblage et au raccordement de l'installation, vérifiez l'alimentation en gaz.

A. Le type de gaz adapté à l'appareil est indiqué sur la plaque signalétique située dans le coin supérieur droit du panneau latéral gauche. Les appareils sur lesquels figure l'inscription « NAT » doivent être uniquement raccordés à une arrivée de gaz naturel, et ceux sur lesquels figure « PRO » doivent être uniquement raccordés à une arrivée de propane.

B. S'il s'agit d'une nouvelle installation, faites appel à votre compagnie de gaz pour vérifier la taille du compteur et la tuyauterie et ainsi vous assurer que l'appareil est alimenté en gaz à une pression suffisante pour son bon fonctionnement.

C. Si l'installation vient s'ajouter à des équipements existants ou qu'elle les remplace, faites appel à votre compagnie de gaz afin de vérifier que le compteur existant et la tuyauterie alimentent l'installation et qu'ils ne présentent pas de baisse de pression supérieure à ½" inH2O (1,25 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 interne est fourni avec ce four à convection GARLAND. Il est préréglé afin d'alimenter l'équipement en gaz à la pression indiquée sur la plaque signalétique.

L'appareil et son robinet de gaz doivent être débranchés du réseau d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression effectué sur ce réseau, si la pression dépasse ½ psi (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 inférieures ou égales à ½ psi (3,45 kPa).

Installation des fours équipés de roulettes

A. Pour un appareil équipé de roulettes, l'installation doit être effectuée à l'aide d'un connecteur conforme à la norme ANSI Z21.69/CSA 6,16 en matière de connecteurs pour appareils à gaz mobiles, et d'un dispositif de déconnexion rapide conforme à la norme ANSI Z21.41 • CSA 6.9 en matière de dispositifs de déconnexion rapide pour appareils à gaz et des moyens appropriés doivent être fournis afin de limiter le déplacement de l'appareil sans dépendre du connecteur et du dispositif de déconnexion rapide ou des canalisations associées pour limiter son déplacement et les emplacements où les moyens de retenue peuvent être fixés sur l'appareil doivent être indiqués.

B. Les roulettes avant de l'appareil disposent de freins pour limiter les mouvements de l'appareil sans pour autant dépendre du raccord et de tout dispositif de débranchement rapide ou des tuyaux associés.

C. Le câble de retenue peut être fixé à l'appareil près de l'entrée de gaz. Si vous devez décrocher le câble, assurez-vous de le raccrocher après avoir replacé l'appareil dans sa position normale.

DIMENSIONS ET CARACTÉRISTIQUES

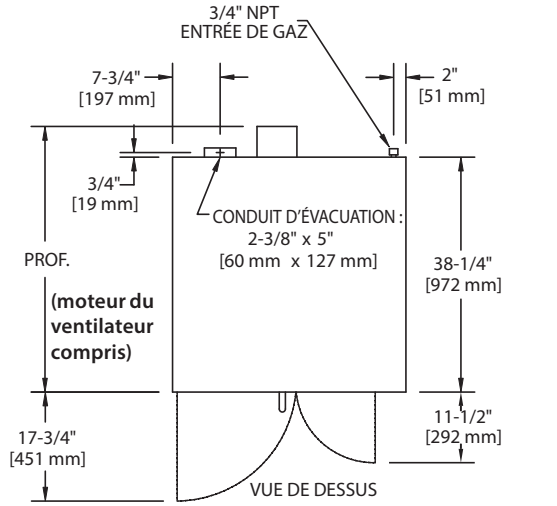
Modèles à un seul pont	Int. Dimensions : pouces (mm)			Ext. Dimensions : pouces (mm)			Poids livraison	Dim. livraison
	Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Haut. *	Prof.	Lb/kg	inH2O
Profondeur standard	29 (736)	24 (610)	24 (610)	38 (965)	57-1/2 (1 461)	41-1/4 (1 048)	515/230	64
Profondeur plus importante	29 (736)	24 (610)	28 (711)	38 (965)	57-1/2 (1 461)	44-1/2 (1 130)	545/245	64

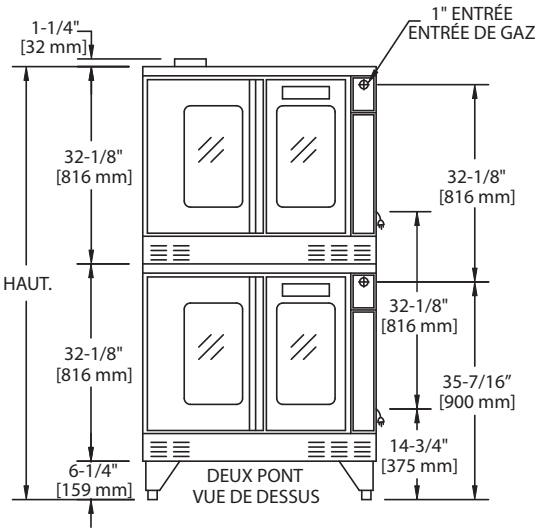
Modèles à deux ponts	Int. Dimensions : Pouces (mm)			Ext. Dimensions : Pouces (mm)			Poids livraison	Dim. livraison
	Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Haut. *	Prof.	2@Lb/kg	inH2O
Profondeur standard	29 (736)	24 (610)	24 (610)	38 (965)	70-1/2 (1 791)	41-1/4 (1 048)	1030/465	128
Profondeur plus importante	29 (736)	24 (610)	28 (711)	38 (965)	70-1/2 (1 791)	44-1/2 (1 130)	1090/490	128

* La hauteur tient compte des pieds ou des roulettes standard. La hauteur des équipements dotés de roulettes basses (modèles à deux ponts) est de 68-1/2" (1 740 mm).

Modèles	Valeurs d'entrée, gaz naturel et propane			Spécifications électriques	
	BTU/h	équiv. kW	Entrée de gaz	120V/1Ph.	240V/1Ph.
Un seul pont	60 000/80 000*	17,6/23,4*	(1)@ 3/4" NPT	(1)@9,8 A	(1)@ 5,2 A
Deux ponts	120 000/160 000*	35,2/46,9*	(1)@1" NPT	(2)@9,8 A	(2)@ 5,2 A

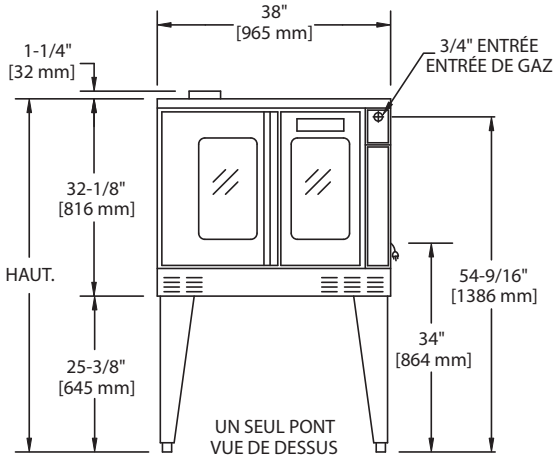
*Valeur d'entrée uniquement pour le brûleur de gaz naturel en option.





Pression d'utilisation :
Gaz naturel : 4" inH2O (10 mbar)
Propane : 10" inH2O (25 mbar)
Max 13,8" inH2O @ 70 °F (21 °C)

REMARQUE : Données uniquement valables pour l'Amérique du Nord



Remarques :

1. Les caractéristiques électriques standard incluent les exigences en matière de moteur.
2. (appareils 120 V) 115 V 0,6 CH, moteur à 2 vitesses ; 1 430 et 1 670 tr/min, 60 Hz
3. (appareils 240 V) 200 -240 V, 0,6 CH, moteur à 2 vitesses ; 1 430 et 1 670 tr/min, 60 Hz
4. Un câble d'alimentation de 6 pieds est fourni pour chaque pont de 120 V avec une fiche NEMA #5 -15 P.
5. Garland vous conseille d'utiliser un circuit à part de 15 A pour chaque appareil de 120 V.

Les valeurs d'entrée de BTU indiquées ici correspondent aux installations situées en dessous de 2 000 pieds (610 m) au-dessus du niveau de la mer. Veuillez nous consulter pour une utilisation au-dessus de 2 000 pieds.
Cet équipement de cuisson professionnel requiert un système de ventilation adapté. Pour plus d'informations, veuillez consulter la norme NFPA96 de la National Fire Protection Association, « Vapor Removal from Cooking Equipment » (Aspiration de la vapeur produite par les équipements de cuisson). (REMARQUE : uniquement valable pour l'Amérique du Nord)
Veuillez préciser le type de gaz lors de la commande.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Numéros de modèle

Modèle	Profondeur standard	Profondeur plus importante	Un seul pont	Deux ponts	Programmateur Master 200	Programmateur numérique
MCO-GS-10S	✓		✓		✓	
MCO-GD-10S		✓	✓		✓	
MCO-GS-20S	✓			✓	✓	
MCO-GD-20S		✓		✓	✓	
MCO-GS-10M	✓		✓			✓
MCO-GD-10M		✓	✓			✓
MCO-GS-20M	✓			✓		✓
MCO-GD-20M		✓		✓		✓

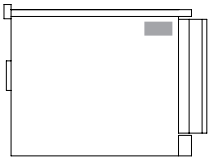
Garantie

Rendez-vous sur le site www.garland-group.com pour consulter ou télécharger votre certificat de garantie.

Emplacement de la plaque signalétique

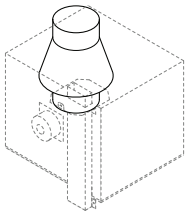
Lorsque vous vous adressez au fabricant ou à un centre de service local agréé par celui-ci pour signaler un problème ou commander des pièces de rechange, veillez à bien identifier votre appareil à l'aide de son numéro de modèle (y compris tout préfixe, suffixe ou numéro) et du numéro de série figurant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

- La plaque signalétique est fixée dans le coin en haut à droite du panneau latéral gauche.

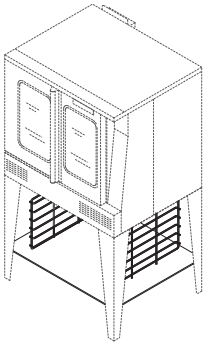


Accessoires

- Raccordement direct



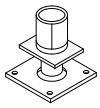
- Base ouverte en acier inoxydable avec supports et étagère (à la place de pieds de 25 pouces) pour le stockage des grilles supplémentaires ou des plaques. Uniquement pour les modèles à un seul pont.



- Roulettes avec freins à l'avant (kit de 4)

- Grille supplémentaire

- Dispositifs de fixation de pont pour pied à bride en acier inoxydable



- Flexible de gaz et raccord rapide (3/4'' NPT x 5') avec dispositif de retenue
- Plaque amovible en acier inoxydable

TABLE DES MATIÈRES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ 2

INFORMATIONS GÉNÉRALES 4

Numéros de modèle 4

Garantie 4

Emplacement de la plaque signalétique. 4

Accessoires 4

DIMENSIONS ET CARACTÉRISTIQUES 5

INSTALLATION 6

Dégagement à prévoir lors de la livraison 6

Dégagements 6

Installation des fours équipés de roulettes 6

Installation des modèles à deux ponts 7

Raccord de gaz 8

Branchements électriques. 8

Ventilation et arrivée d'air 8

Installation d'un système d'évacuation directe. 8

Instructions d'essais et d'allumage 9

INSTRUCTIONS D'UTILISATION. 10

Programmateur mécanique avec minuteur électromécanique Master 200 10

Mode Arrêt 10

Mise en service. 10

Vitesse du ventilateur. 10

Éclairage 10

Refroidissement. 10

Température 10

Minuteur. 10

Minuterie numérique 11

Programmateur électronique. 12

Mise en service. 12

Menu Press & Go 12

Mode manuel 13

Utilisation des commandes 14

Fonction Cook & Hold 14

Menu des réglages 14

Mode nettoyage 14

RECOMMANDATIONS POUR UN FONCTIONNEMENT OPTIMAL ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES . . 15

DÉPANNAGE. 16

GUIDE DE CUISSON 17

COOK & HOLD 18

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 19

Délai de rodage 19

Nettoyage extérieur 19

Nettoyage intérieur 19

Entretien du ventilateur. 19

Entretien du moteur 19

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT :
Cet appareil contient des produits chimiques reconnus par l'État de Californie comme cancérigènes, 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 cancérigène. 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.

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

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

AVERTISSEMENT :
L'INSTALLATION, LE RÉGLAGE, L'ALTÉRATION, L'ENTRETIEN OU LA MAINTENANCE INCORRECTS DE CET APPAREIL PEUT 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 OU DANS LE COMMONWEALTH, CE PRODUIT DOIT ÊTRE INSTALLÉ PAR UN PLOMBIER OU UN INSTALLATEUR AGRÉÉ. NUMÉRO D'AGRÉMENT : 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.

GARLAND

Laissez votre passion s'exprimer

Gamme Master
Grands fours à gaz à convection

Manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien

Le présent manuel est mis à jour à mesure que de nouvelles informations sont publiées et que de nouveaux modèles sont commercialisés. Pour obtenir la dernière version du manuel, rendez-vous sur notre site Internet.

Modèles

MCO-GS-10S
MCO-GD-10S
MCO-GS-20S
MCO-GD-20S
MCO-GS-10M
MCO-GD-10M
MCO-GS-20M
MCO-GD-20M

MCO-GS-10M

Document original

Document # G_GO_OM_CONVENTION_4607458FR Rev 2 - 02/26

ALI GROUP

WELBILT an Ali Group Company