

INSTALLATION AND OPERATION MANUAL E2000 SERIES DECK OVENS ELECTRIC BAKE, ROAST AND COMBINATION OVENS

**FOR YOUR SAFETY:**

**DO NOT STORE OR USE GASOLINE
OR OTHER FLAMMABLE VAPORS OR
LIQUIDS IN THE VICINITY OF
THIS OR ANY OTHER
APPLIANCE**

WARNING:

**IMPROPER INSTALLATION, ADJUSTMENT,
ALTERATION, SERVICE OR MAINTENANCE
CAN CAUSE PROPERTY DAMAGE, INJURY,
OR DEATH. READ THE INSTALLATION,
OPERATING AND MAINTENANCE
INSTRUCTIONS THOROUGHLY
BEFORE INSTALLING OR
SERVICING THIS EQUIPMENT**

PLEASE READ ALL SECTIONS OF THIS MANUAL
AND RETAIN FOR FUTURE REFERENCE.

THIS PRODUCT HAS BEEN CERTIFIED AS
COMMERCIAL COOKING EQUIPMENT AND
MUST BE INSTALLED BY PROFESSIONAL
PERSONNEL AS SPECIFIED.

INSTALLATION AND ELECTRICAL CONNEC-
TION MUST COMPLY WITH CURRENT CODES: IN
CANADA - THE CANADIAN ELECTRICAL CODE
PART 1 AND / OR LOCAL CODES. IN USA – THE
NATIONAL ELECTRICAL CODE ANSI / NFPA70 –
CURRENT EDITION.

ENSURE ELECTRICAL SUPPLY CONFORMS WITH
ELECTRICAL CHARACTERISTICS SHOWN ON THE
RATING PLATE.

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 The information contained herein, (including design and parts specifications), may be superseded and is subject to change without notice.

IMPORTANT INFORMATION

WARNING:

This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer and/or birth defects or other reproductive harm. Installation and servicing of this product could expose you to airborne particles of glass wool/ceramic fibers. Inhalation of airborne particles of glass wool/ceramic fibers is known to the State of California to cause cancer.

**Keep appliance area free and clear of combustibles.
Disconnect from electrical supply before servicing.**

TABLE OF CONTENTS

SAFETY NOTICES.....	2
INTRODUCTION	4
Uncrating.....	4
Rating Plate.....	4
SPECIFICATIONS	5
INSTALLATION.....	6
Location of the Oven.....	6
Clearances.....	6
Assembly Instructions.....	6
Electrical Connections.....	6
Break-In Procedure.....	6
OPERATION AND MAINTENANCE	7
Stainless Steel Finishes	7
Oven Interior	7
Cleaning of Core Plates.....	7



INTRODUCTION

Your new equipment should be given regular care and maintenance. Periodic inspections by your dealer or a qualified service agency are recommended.

This product has been certified as commercial cooking equipment and must be installed by professional personnel as specified.

Uncrating

Carefully remove unit from crate or carton. All packing material should be removed from units. On stainless steel units the protective material covering the stainless steel should be removed.

After uncrating, immediately check the equipment for visible signs of shipping damage.

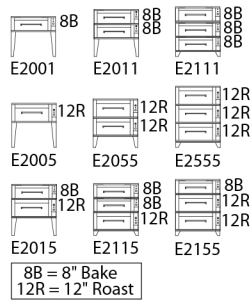
If such damage has occurred, do not refuse shipment, but contact the shipper and file the appropriate freight claims.

Rating Plate

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

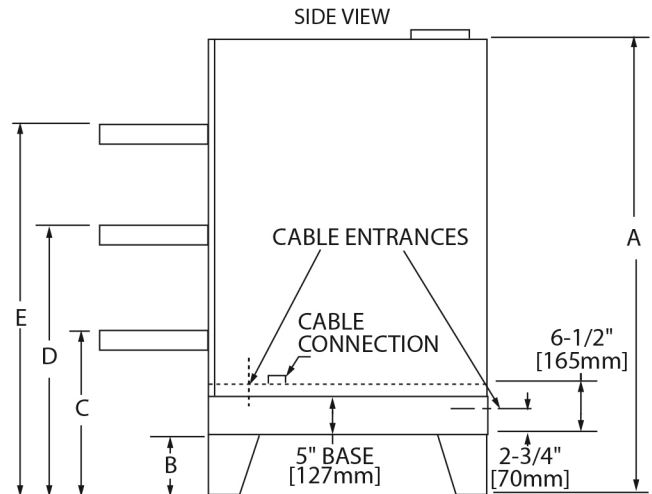
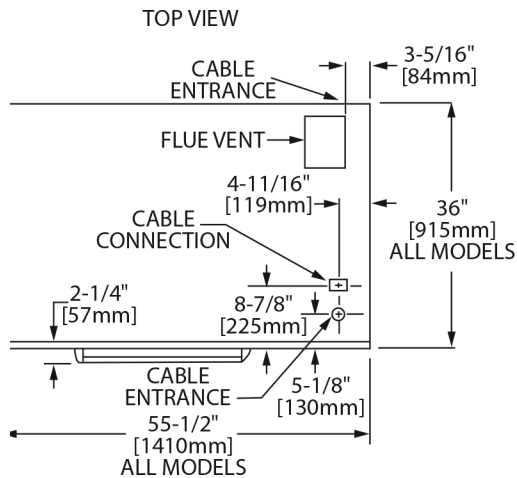
Before attempting the electrical connection, the rating plate should be checked to ensure that the unit's electrical characteristics and the supply characteristics agree.

SPECIFICATIONS



Standard wiring 240 V or 208 V (197/219) Single or Three Phase – **Specify which is required**

Model	Total KW Loading	Nominal Amperes Per Phase								Shipping	
		3 Phase						Single Phase		Cu.Ft.	Weight lbs/kg
		240V			208 V			240V	208V		
	240 & 208	X	Y	Z	X	Y	Z				
E2001	6.2kW	11	15	23	12.5	17.3	26	26	30	73	550/249
E2011	12.4 kW	32	26	32	37	30	37	52	60	146	970/440
E2111	18.6kW	45	45	45	51.5	51.5	51.5	77.5	90	219	1410/640
E2005	6.2kW	11	15	23	12.5	17.3	26	26	30	73	660/299
E2055	12.4kW	32	26	32	37	30	37	52	60	146	1260/572
E2555	18.6kW	45	45	45	51.5	51.5	51.5	77.5	90	219	1890/857
E2015	12.4 kW	32	26	32	37	30	37	53	60	146	1120/506
E2115	18.6kW	45	45	45	51.5	51.5	51.5	77.5	90	219	1550/703
E2155	18.6 kW	45	45	45	51.5	51.5	51.5	77.5	90	219	1670/750



Model	A	B	C	D	E	Width	Depth
E2001	51" (1295mm)	27" (686mm)	36.5" (927mm)			55.5" (1410mm)	36" (914mm)
E2011	66" (1676mm)	23" (584mm)	32.5" (826mm)	51.5" (1308mm)		55.5" (1410mm)	36" (914mm)
E2111	66" (1676mm)	4" (102mm)	13.5" (343mm)	32.5" (826mm)	51.5" (1308mm)	55.5" (1410mm)	36" (914mm)
E2005	51" (1295mm)	23" (584mm)	32.5" (826mm)			55.5" (1410mm)	36" (914mm)
E2055	67" (1701mm)	16" (406mm)	25.5" (648mm)	48.5" (1232mm)		55.5" (1410mm)	36" (914mm)
E2555	78" (1980mm)	4" (102mm)	13.5" (343mm)	36.5" (927mm)	59.5" (1511mm)	55.5" (1410mm)	36" (914mm)
E2015	63" (1600mm)	16" (406mm)	25.5" (648mm)	48.5" (1232mm)		55.5" (1410mm)	36" (914mm)
E2115	70" (1777mm)	4" (102mm)	13.5" (343mm)	36.5" (927mm)	55.5" (1410mm)	55.5" (1410mm)	36" (914mm)
E2155	74" (1782mm)	4" (1028mm)	13.5" (343mm)	36.5" (927mm)	59.5" (1511mm)	55.5" (1410mm)	36" (914mm)

INSTALLATION

Location of the Oven

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

Clearances

The 2000 E series ovens must be installed with a minimum of zero (0") clearance to the sides and back to walls of combustible material.

Assembly Instructions

1. Open the bottom section of the oven crate and the leg crate. Proceed with oven assembly as follows:
 - a. Fasten left legs to base using 1/4" hex head bolts, locking washers and nuts provided.
 - b. Ensure the insulation is evenly spread and in the proper position on the top of the lower unit.
 - c. Place an 1" x 4" x 60" (22mm x 100mm x 1525mm) long piece of lumber across the rear top of the oven to prevent the stacks from misaligning.
 - d. Raise the center of top oven section up and on to the lower oven section, sliding the oven section forward until the main sides of the section engage behind the oven front.
 - e. Remove the piece of lumber and lower the rear of the oven section into position.
 - f. Secure the left and right out side front corners of the oven section using No. 1-24 x 1/2" fl at head bolts supplied.
 - g. Secure the oven backs using six 10-1/2" truss head sheet metal screws.
2. To connect the section feed wires to the main oven terminal block, refer to the wiring diagram attached to the main terminal block.
3. With the oven(s) in the desired position, use a spirit level and level unit four ways: across front and back, and down left and right edges.
4. When two pizza ovens (2001P) are stacked, remove the top louvers on the bottom oven. Assemble as illustrated in instructions found with the stacking plates.

DO NOT under any circumstances; connect the vent stack of the oven directly to the flue pipe or a vent system. If this is done, it seriously decreases the efficiency and will cause uneven heating of the section. If an outside fl ue connection must be made, a suitable hood placed 12" (305mm) above the oven fl ue must be provided to prevent direct suction of the air through the oven sections.

Electrical Connections

The installation and connection should comply with current codes. In Canada - The Canadian Electrical Code Part 1 and/or local codes. In the U.S.A. - The National Electrical Code ASNA/ NFPA70 - current edition.

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

The unit has been wired as specified on the factory order and the rating plate is stamped with the information. If it is necessary to change the phase, refer to the wiring diagram attached to the main terminal block, or refer to the rating plate.

Electrical connection may be made though the knockout at the rear of bottom of the unit to the terminal block located directly behind the switch panel on the main bottom. Hinge switch panel open.

For the supply connection use suitable wire for 60° C.

Break-In Procedure

It is strongly recommended that the 2000 Series ovens supplied with core plates be put through a break-in period to eliminate possible warpage of the core plates caused by moisture absorption.

This action need only be carried out once providing the ovens are used daily, however, if the ovens are left idle for an extended period of time allowing the core plates to absorb moisture, the following procedure must be again carried out.

Turn the top and bottom heat selector switched to HI, set the thermostat to 300°F (149°C) maximum and allow the oven to operate (without any product in the oven), for approximately 8 hours.

OPERATION AND MAINTENANCE

Top and bottom heating units are each operated by a three heat heavy duty reversible switch. An oven thermostat with pilot light is also provided. The thermostat maintains the temperature and the switches determine the source of the heat.

- 1 Turn the top heating unit to HIGH.
- 2 Turn the bottom heating unit to HIGH.
3. Set the oven thermostat to the desired temperature. The pilot light will now come ON.
4. When the desired temperature is reached, the pilot light will go OFF. At this time the top heating unit switch may be turned OFF or set as desired.
- 5 The bottom heating unit switch may be left at HIGH or adjusted as desired.
5. Hold the dial shaft steady and with a screwdriver, turn the calibration screw, located inside the dial shaft clockwise to decrease and counter-clock wise to increase the temperature. I.E. 1/4 turn = 35°F (19.5°C).
6. Replace the thermostat dial and repeat steps 1 through 3 to verify that the correct adjustment has been made.

Stainless Steel Finishes

For routine cleaning, just wash with a hot water and detergent solution. Wash just a small area at a time or the water will evaporate leaving the chemicals behind causing streaking.

Rinse the washed area with a clean sponge dipped in a sanitizing solution. Wash just a small area at a time or the water will evaporate leaving the chemicals behind causing streaking.

Rinse the washed area with a clean sponge dipped in a sanitizing solution and wipe dry with a soft clean cloth before it can dry.

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

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

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

Use only stainless steel, wood or plastic tools, if necessary, to scrape off heavy deposits of grease and oil. Do not use ordinary steel scrapers or knives as particles of the iron may become imbedded and rust. STEEL WOOL SHOULD NEVER BE USED.

Oven Interior

Standard aluminized steel interior surfaces. The oven linings, back linings and top linings are formed with heavy gauge steel with aluminum fused into its surface. This provides a reflectance of heat back to the food being prepared.

The aluminum virtually eliminates the possibility of rust formation.

To clean the aluminized interior, use a concentrated detergent on a plastic pad to remove burned on soil. DO NOT use steel wool, oven cleaners or abrasive powders. These will remove the aluminum. Rinse with warm water on soft cloth. Be sure to remove all traces of detergent. Any discoloration which may remain after the soil build-up has been removed will not affect the performance of the oven.

Cleaning of Core Plates

1. Set the thermostat dial to 550°F (288°C) at the end of the cooking day and allow to cycle for one hour.
2. When the oven has cooled the residue will have carbonized and can be removed by sweeping with a stiff wire brush.
3. Stubborn residue can be loosened with a scraper.



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

Bringing innovation to the table • welbilt.com



WELBILT®
 Bringing innovation to the table

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

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

Les appareils de chauffage supérieur et inférieur sont chacun commandés par trois sélecteurs réversibles résistants. Le four comprend également un thermostat doté d'un témoin. Le thermostat maintient la température et les sélecteurs permettent de choisir la source de chaleur.

1. Réglez la température de l'appareil de chauffage supérieur sur la position HIGH (élevée).
2. Réglez la température de l'appareil de chauffage inférieur sur la position HIGH (élevée).
3. Réglez le thermostat du four à la température désirée. Le témoin s'allume.

4. Lorsque le four atteint la température désirée, le témoin s'éteint. À ce stade, le sélecteur de l'appareil de chauffage supérieur peut être réglé sur la position OFF (éteint) ou sur la position désirée.
5. Le sélecteur de l'appareil de chauffage inférieur peut être laissé sur la position HIGH (élevée) ou réglé au besoin.

6. Maintenez l'axe du cadran en place et, à l'aide d'un tournevis, tournez la vis d'étalonnage située à l'intérieur de l'axe dans le sens des aiguilles d'une montre pour réduire la température ou dans le sens inverse pour l'augmenter (un quart de tour = 35 °F, soit 19,5 °C).
 7. Remplacez le cadran du thermostat, puis répétez les étapes 1 à 3 pour vous assurer d'avoir réalisé les réglages adéquats.
- Pour le nettoyage régulier, il suffit de laver les éléments avec une solution d'eau chaude et de détergent. Lavez juste une petite surface à la fois, sinon l'eau s'évapora en laissant des résidus de produits chimiques, ce qui laissera des traces.

Finitions en acier inoxydable

Rincez la zone lavée à l'aide d'une éponge propre imbibée de solution désinfectante et essuyez-la à l'aide d'un chiffon doux et propre avant qu'elle ne sèche.

Utilisez une pâte (à base d'eau et de poudre à récurer douce) s'il le faut, mais ne frottez jamais contre le grain. Les surfaces en acier inoxydable doivent être polies dans un seul sens. Frottez avec les lignes polies pour préserver la finition d'origine, puis rincez soigneusement comme précédemment.

Nettoyage des plaques internes

1. En fin de journée, réglez le thermostat sur 550 °F (288 °C) et laissez le four en marche pendant une heure.
2. Lorsque le four aura refroidi, les résidus seront carbonisés et pourront être retirés à l'aide d'une brosse métallique.
3. Les résidus tenaces peuvent être décollés à l'aide d'un grattoir.

Intérieur du four

Pour éviter de laisser des empreintes, il existe sur le marché plusieurs produits de polissage adaptés à l'acier inoxydable qui laissent un film huileux ou cireux. Ne les utilisez pas sur des surfaces qui seront en contact avec des aliments.

L'acier inoxydable peut se décolorer en cas de surchauffe. Ces taches peuvent généralement être éliminées en frottant vigoureusement avec une pâte à récurer en poudre.

N'utilisez que des ustensiles en acier inoxydable, en bois ou en plastique si nécessaire pour enlever les dépôts importants de graisse et d'huile. N'utilisez pas de raclettes ou de couteaux communs en acier, car des particules de fer peuvent s'incruster dans les surfaces et rouiller. N'UTILISEZ JAMAIS DE LAINE D'ACIER.

Les surfaces intérieures sont en acier aluminisé standard. Les revêtements du four ainsi que les revêtements arrière et supérieurs sont composés d'acier épais doté d'un revêtement en aluminium. Cela permet de réfléchir la chaleur sur les aliments cuisinés.

De plus, l'aluminium rend pratiquement impossible la formation de rouille.

Pour nettoyer l'intérieur aluminisé, utilisez un détergent concentré sur un tampon en plastique afin d'éliminer les brûlures des surfaces. N'utilisez PAS de paille de fer, de nettoyeurs pour fours, ni de poudres abrasives, car ils peuvent retirer le revêtement en aluminium. Rincez le tout à l'aide d'un torchon doux imbibé d'eau chaude. Assurez-vous de retirer toute trace de détergent. Les éventuelles décolorations restant après l'élimination des dépôts de la surface n'affecteront pas les performances du four.

Emplacement du four

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

Dégagements

Installez les fours de la gamme E2000 de sorte à laisser au moins 0" (0 cm) de chaque côté et entre l'arrière de ceux-ci et toute surface combustible.

Instructions d'assemblage

1. Ouvrez la partie inférieure de la caisse du four et de celle des pieds. Assemblez le four comme suit :

a. Fixez les pieds gauches à la base à l'aide des vis à tête hexagonale de 1/4" (6,35 mm), des rondelles de blocage et des écrous fournis.

b. Assurez-vous que l'isolant est uniformément réparti et correctement placé sur l'appareil inférieur.

c. Placez une longue cale de 1" x 4" x 60" (22 mm x 100 mm x 1 525 mm) sur la partie arrière supérieure du four afin d'éviter que l'ensemble ne soit mal aligné.

d. Soulevez la section supérieure du four par son centre et placez-la sur la section inférieure en la faisant glisser vers l'avant jusqu'à ce que les côtés s'engrenent derrière la partie avant du four.

e. Retirez la cale, puis abaissez l'arrière du four afin de le mettre en position.

f. Fixez les coins avant gauches et droits du four à l'aide des vis à tête plate 1-24 x 1/2" (12,7 mm) fournies.

g. Fixez la partie arrière du four à l'aide de six vis à tête bombée 10-1/2" (12,7 mm).

2. Pour brancher les câbles d'alimentation du four au bornier principal, consultez le schéma de câblage accompagnant ce dernier.

3. Une fois les fours dans la position désirée, utilisez un niveau afin de niveler les appareils d'avant en arrière et le long des côtés gauches et droits.

4. Si deux fours à pizzas (2001P) sont superposés, retirez la grille d'aération supérieure du four inférieur. Procédez à l'assemblage en suivant les instructions livrées avec les plaques d'empilement.

Procédure de rodage

Avant de brancher l'équipement, consultez la plaque signalétique afin de vous assurer que les caractéristiques signalétique de celui-ci correspondent à celles de l'alimentation électrique.

Les branchements électriques de l'appareil sont indiqués sur l'ordre de fabrication et figurent sur la plaque signalétique. Si vous devez changer la phase, consultez le schéma de câblage accompagnant le bornier principal ou la plaque signalétique.

Il est possible de faire passer des câbles à travers une alvéole défonçable située à l'arrière de la partie inférieure de l'appareil et de les raccorder au bornier se trouvant derrière le panneau de commande en bas de l'appareil principal. Ouvrez le panneau de commande, utilisez un câble pouvant supporter une température de 60 °C.

Branchements électriques

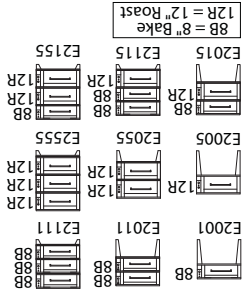
NE raccordez EN AUCUN CAS le conduit d'aération du four directement au conduit d'évacuation ou à un système de ventilation au risque d'en réduire considérablement l'efficacité et de causer un chauffage inégal du four. Si un système d'évacuation externe doit être installé, fixez une hotte adaptée à 12" (305 mm) au-dessus du système d'évacuation des fours afin d'éviter toute aspiration directe de l'air qui y passe.

Vous ne devez effectuer cette action qu'une seule fois si vous utilisez les fours quotidiennement. Cependant, si vous ne vous en servez pas pendant une longue période, les plaques absorberont de l'humidité. Vous devrez donc appliquer de nouveau cette procédure.

Régalez les sélecteurs de température supérieure et inférieur sur la position HI (élevée) et le thermostat sur 300 ° F (149 ° C), puis laissez le four vide en marche pendant environ 8 heures.

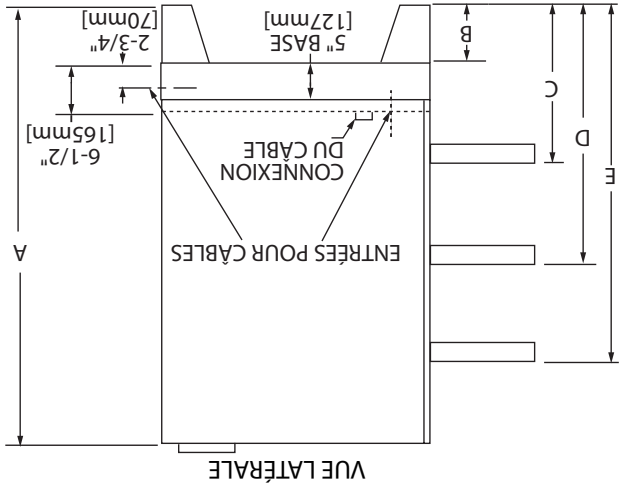
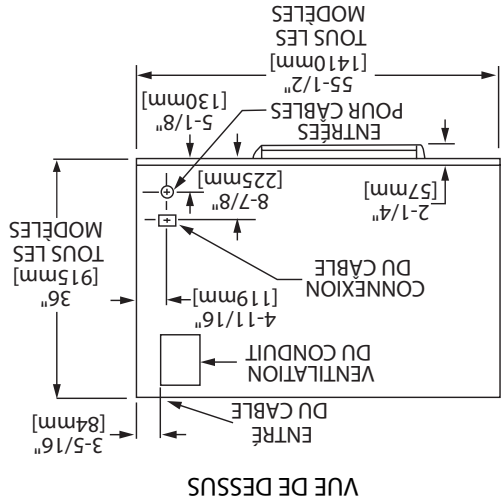


CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Le câblage standard 240 V ou 208 V (197/219) phasesimple ou triphasé – précisez le câblage requis

Modèle	Charge total kW	Intensité nominale par phase												Poids lb/kg	Livraison		
		3 phases			240 V			208 V			Phase simple						
		X	Y	Z	X	Y	Z	X	Y	Z	240 V	208 V	Pied cube				
E2001	6,2 kW	11	15	23	12,5	17,3	26	26	30	37	52	60	73	550/249	970/440	146	219
E2011	12,4 kW	32	26	32	37	30	37	37	30	37	52	60	146	970/440	1410/640	660/299	1260/572
E2005	6,2 kW	11	15	23	12,5	17,3	26	26	30	37	52	60	73	660/299	1260/572	1890/857	1120/506
E2055	12,4 kW	32	26	32	37	30	37	37	30	37	52	60	146	1260/572	1890/857	1120/506	1550/703
E2555	18,6 kW	45	45	45	51,5	51,5	51,5	51,5	51,5	51,5	77,5	90	219	1890/857	1670/750	219	219
E2015	12,4 kW	32	26	32	37	30	37	37	30	37	53	60	146	1120/506	1550/703	219	219
E2115	18,6 kW	45	45	45	51,5	51,5	51,5	51,5	51,5	51,5	77,5	90	219	1550/703	1670/750	219	219
E2155	18,6 kW	45	45	45	51,5	51,5	51,5	51,5	51,5	51,5	77,5	90	219	1670/750	1670/750	219	219



Modèle	A	B	C	D	E	Largeur	Profondeur
E2001	51 pouces (129,54 cm)	27 pouces (68,58 cm)	36,5 pouces (92,71 cm)			55,5 pouces (140,97 cm)	36 pouces (91,44 cm)
E2011	66 pouces (167,64 cm)	23 pouces (58,42 cm)	32,5 pouces (82,55 cm)	51,5 pouces (130,81 cm)		55,5 pouces (140,97 cm)	36 pouces (91,44 cm)
E2111	66 pouces (167,64 cm)	4 pouces (10,16 cm)	13,5 pouces (34,29 cm)	32,5 pouces (82,55 cm)	51,5 pouces (130,81 cm)	55,5 pouces (140,97 cm)	36 pouces (91,44 cm)
E2005	51 pouces (129,54 cm)	23 pouces (58,42 cm)	32,5 pouces (82,55 cm)			55,5 pouces (140,97 cm)	36 pouces (91,44 cm)
E2055	67 pouces (170,18 cm)	16 pouces (40,64 cm)	25,5 pouces (64,77 cm)	48,5 pouces (123,19 cm)		55,5 pouces (140,97 cm)	36 pouces (91,44 cm)
E2555	78 pouces (198,12 cm)	4 pouces (10,16 cm)	13,5 pouces (34,29 cm)	36,5 pouces (92,71 cm)	59,5 pouces (152,14 cm)	55,5 pouces (140,97 cm)	36 pouces (91,44 cm)
E2015	63 pouces (160,02 cm)	16 pouces (40,64 cm)	25,5 pouces (64,77 cm)	48,5 pouces (123,19 cm)		55,5 pouces (140,97 cm)	36 pouces (91,44 cm)
E2115	70 pouces (177,80 cm)	4 pouces (10,16 cm)	13,5 pouces (34,29 cm)	36,5 pouces (92,71 cm)	55,5 pouces (140,97 cm)	55,5 pouces (140,97 cm)	36 pouces (91,44 cm)
E2155	74 pouces (187,96 cm)	4 pouces (10,16 cm)	13,5 pouces (34,29 cm)	36,5 pouces (92,71 cm)	59,5 pouces (152,14 cm)	55,5 pouces (140,97 cm)	36 pouces (91,44 cm)

Plaque signalétique

Lorsque vous vous adressez au fabricant ou à un centre de service local agréé par celui-ci pour signaler un problème ou commander des pièces de rechange, veillez à bien identifier votre appareil à l'aide de son numéro de modèle (y compris tout préfixe, suffixe ou numéro) et du numéro de série figurant sur la garantie. Ces informations figurent sur la plaque signalétique qui se trouve à l'intérieur du panneau de commande situé dans la partie inférieure du four.

Avant de brancher l'équipement, consultez la plaque signalétique afin de vous assurer que les caractéristiques électriques de celui-ci correspondent à celles de l'alimentation électrique.

Veillez à entretenir régulièrement votre nouvel équipement. Aussi, il est recommandé de faire appel à votre distributeur local ou à un agent d'entretien qualifié pour qu'il inspecte périodiquement l'équipement.

Ce produit est certifié comme équipement de cuisson commercial et doit être installé par un professionnel selon les instructions du présent manuel.

Déballage

Retirez soigneusement l'appareil de sa caisse ou de son carton. Tous les emballages doivent être retirés de l'appareil. Les protections couvrant l'acier inoxydable doivent être retirées.

Après l'avoir déballé, vérifiez immédiatement que l'équipement n'a pas été endommagé lors de son transport. Si vous constatez des dommages, ne refusez pas la livraison, mais contactez l'expéditeur et remplissez tout formulaire de réclamation correspondant.



TABLE DES MATIÈRES

INFORMATIONS IMPORTANTES	2
INTRODUCTION	4
Déballage	4
Plaque signalétique	4
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	5
INSTALLATION	6
Emplacement du four	6
Dégagements	6
Instructions d'assemblage	6
Branchements électriques	6
Procédure de rodage	6
UTILISATION ET ENTRETIEN	7
Finitions en acier inoxydable	7
Intérieur du four	7
Nettoyage des plaques internes	7



Assurez-vous que la zone autour de l'appareil est dégagée et qu'aucun combustible ne s'y trouve. Mettez-le hors tension avant de procéder à son entretien.

AVERTISSEMENT

Cet appareil contient des produits chimiques reconnus par l'État de Californie comme cancérogènes, mutagènes et reprotoxiques (CMR). L'utilisation et l'entretien de l'appareil risquent de vous exposer à des particules de laine de verre ou de fibres céramiques en suspension dans l'air. L'inhalation de particules de laine de verre ou de fibres céramiques en suspension dans l'air est reconnue par l'État de Californie comme cancérogène.

MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION FOURS COMBINÉS DE CUISSON ET DE RÔTISSAGE ÉLECTRIQUES À PONT DE LA GAMME E2000



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

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



VEUILLEZ LIRE TOUS LES CHAPITRES DU PRÉSENT
MANUEL ET CONSERVER CE DERNIER POUR VOUS
Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

CE PRODUIT EST CERTIFIÉ COMME ÉQUIPEMENT
DE CUISSON COMMERCIAL ET DOIT ÊTRE INSTALLÉ
PAR UN PROFESSIONNEL SELON LES INSTRUCTIONS
DU PRÉSENT MANUEL.

L'INSTALLATION ET LES BRANCHEMENTS
ÉLECTRIQUES DOIVENT ÊTRE CONFORMES AUX
CODES SUIVANTS : AU CANADA, LA PREMIÈRE PARTIE
DU CODE DE L'ÉLECTRICITÉ OU TOUT CODE LOCAL ;
ET AUX ÉTATS-UNIS, L'ÉDITION LA PLUS RÉCENTE
DU CODE DE L'ÉLECTRICITÉ (NATIONAL ELECTRICAL
CODE) ANSI/NFPA70.

ASSUREZ-VOUS QUE LES CARACTÉRISTIQUES DE
L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE CORRESPONDENT À
CELLES QUI FIGURENT SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE.

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.