

INSTALLATION AND OPERATION MANUAL

G2000 SERIES GAS BAKE AND ROAST DECK 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.

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 The information contained herein, (including design and parts specifications), may be superseded and is subject to change without notice.

IMPORTANT INFORMATION

WARNING:

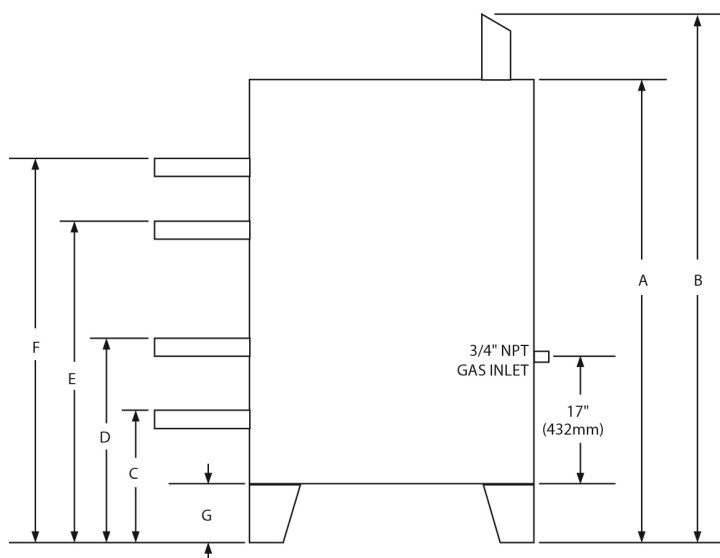
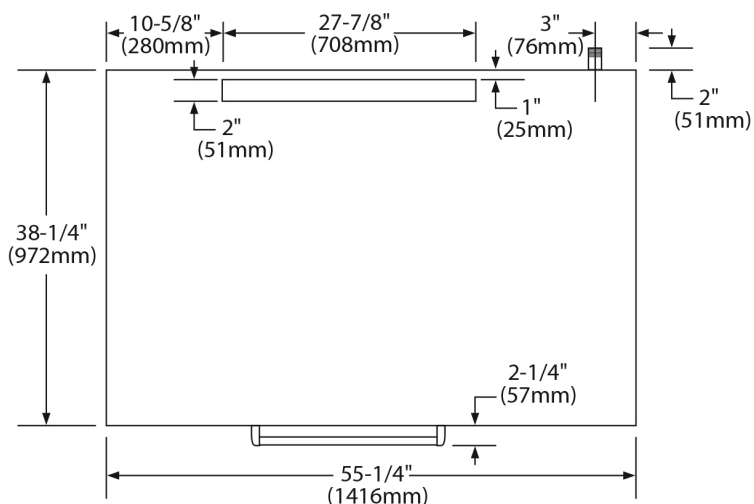
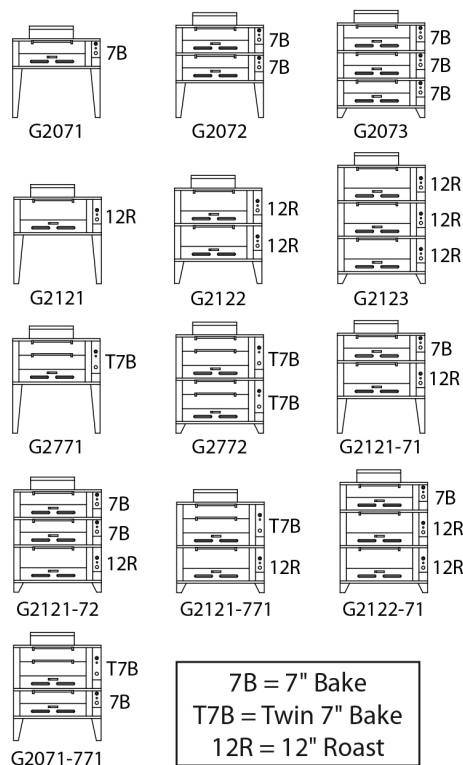
This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer and/or birth defects or other reproductive harm. Installation and servicing of this product could expose you to airborne particles of glass wool/ceramic fibers. Inhalation of airborne particles of glass wool/ceramic fibers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

Keep appliance area free and clear of combustibles.

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT INFORMATION.....	2
DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS	
G2000 SERIES.....	4
OVEN SPECIFICATIONS	5
General.....	5
INTRODUCTION	5
Garland Variety Ovens	5
INSTALLATION.....	5
Pre-Installation Instructions	6
Rating Plate.....	6
Location of the Oven.....	6
Clearances.....	6
Legs	7
Assembly of Two-Section Oven	7
Installation of Oven Vent	7
Top Trim Installation	8
Ovens with Optional Light Feature	8
Gas Connection-Single & Multiple Ovens	8
Installation Of Oven Heat Deflectors, Corderite/Steel Hearths & Inner Oven Linings	9
Ventilation and Air Supply	9
Installation of a Direct Flue	9
OPERATION	10
Burn Off – Deck Curing	10
User Guide – Timetable for Roasting	11
User Guide – Timetable for Baking	13
Maintenance	14
Stainless Steel.....	14
Oven Interior	14
Cleaning of Oven Hearth	14

DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS, G2000 SERIES



All Models	Natural	Propane
Manifold Operating Pressure	5.5" WC (13.7 Mbar)	10.0" WC (24.9 Mbar)
Minimum Supply Pressure	7.0" WC (17.4 Mbar)	11.0" WC (27.4 Mbar)

Combustible Wall Clearances	
Sides	Back
1" (25mm)	6" (152mm)

MODEL	A: In (mm)	B: In (mm)	C: In (mm)	D: In (mm)	E: In (mm)	F: In (mm)	G: In (mm)	Total BTU
G2071	50(1270)	58(1473)	40½(1664)				31(787)	40,000
G2072	58½(1270)	66½(1689)	31½(800)	49(1283)			22(559)	80,000
G2073	60(1524)	68(1727)	15½(394)	33(838)	50½(1283)		6(152)	120,000
G2121	55(1397)	63(1600)	40½(1664)				31(787)	40,000
G2122	60½(1537)	68½(1740)	23½(597)	46(1168)			14(356)	80,000
G2123	75(1905)	83(2018)	15½(394)	38(965)	60 ½(1537)		6(152)	120,000
G2771	60(1524)	68(1727)	40½(1664)	50½(1283)			31(787)	50,000
G2772	62½(1587)	70½(1791)	15½(394)	25½(648)	43(1092)	53(1346)	6(152)	100,000
G2121-71	63½(1613)	71½(1816)	31½(800)	54(1372)			22(559)	80,000
G2121-72	65(1651)	73(1854)	15½(394)	38(965)	55½(1410)		6(152)	120,000
G2121-771	57½(1460)	65½(1664)	15½(394)	38(965)	48(1219)		6(152)	90,000
G2122-71	70(1778)	78(1981)	15½(394)	38(965)	60 ½(1537)		6(152)	120,000
G2071-771	60½(1537)	68½(1664)	23½(597)	41(1041)	51(1295)		14(356)	90,000

OVEN SPECIFICATIONS

General

Construction:

Ovens are of the sectional type with each section operating independently. Sectional design makes it easy to add additional sections as required. Heavy duty modular construction minimizes the use of hard to clean screws and bolts on the exterior of the oven. Cleaning is easier and more complete. Sections are supported on heavy steel legs, which are easily changed as sections are added. Oven legs are standard equipment.

Bake Section:

Bake section interior is 42" x 32" x 7" each section. The ¾" corderite deck is provided as standard equipment. A 12 gauge steel hearth may be substituted if specified before placing order.

General Purpose Section:

Two compartments 42" x 32" x 7" each section. Each provided with its own deck and door. Standard deck is ¾" thick corderite. A 12 gauge hearth may be substituted if specified before placing order.

Roast Sections:

The 12" roast interior is 42" x 32" x 12". Interior of the 16" sections is 42" x 32" x 16". A 12 gauge steel hearth is provided as standard for both 12" and 16" sections. A corderite deck is available as an optional extra.

Burners:

Each oven is heated by two "U" shaped lance ported burners firing directly on heavy steel tread plate between the burners and the deck. In each oven section, a heavy duty throttling/snap action gas thermostat controls burners to provide a 150° to 500° Fahrenheit temperature range, affording a low temperature holding feature. Each section is further provided with an independent ON/OFF gas valve and 100% safety pilot system.

Venting:

Flue deflector is provided to meet ventilation system requirements. Internal flues connect for stacking.

Oven Door:

Oven door is engineered with precise balance and exceptional durability. Door opens to full width of oven cavity and to exact level of horizontal oven deck for unobstructed loading. Door will support in excess of 250 pounds of load.

INTRODUCTION

Garland Variety Ovens

The dependable line of Garland Variety Heavy Duty Bake and Roast Ovens are designed for use where quality foods are prepared in mass quantity. These ovens are ideal for hotels, hospitals, schools, larger cafeterias, dining rooms and all other high production operations.

Basic Variety Oven sections are designed for stacking to provide an infinite choice of bake and roast combinations. Independently operated oven sections with separate controls, afford the advantage of cooking a variety of products at difference temperatures at the same time.

GARLAND'S new Variety Oven line was designed to give years of dependable service. Engineering excellence assures customers of quality construction and products that perform well. This addition to the GARLAND family of commercial cooking products is testimony to the dedicated efforts of our employees, who have pride in their workmanship and therefore, build better products that reflect this spirit.

INTRODUCTION Continued

Rating Plate

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

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

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

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

Location of the Oven

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

Clearances

NOTE: Unit must be installed with no less than 6 inches (152mm) clearance from combustible construction at both sides and rear. Installation to non-combustible construction is (0") clearance at both sides and rear. The unit is suitable for installation on combustible floors.

INSTALLATION Continued

Pre-Installation Instructions

The importance of 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. The installation and connections must comply with local codes, or in the absence of local codes, with CAN/CGA-B149 installation code or with the National Fuel Gas code, ANSI Z 223.1/NFPA No. 54 – latest edition.

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

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

INSTALLATION Continued

- D. Obtain a pressure regulator to deliver gas at the pressure shown on the rating plate. This unit is supplied with a pressure regulator.

NOTE: When checking pressure be sure that all other equipment on the same gas line is on. A pressure regulator is supplied with GARLAND equipment. Set regulator to deliver gas at pressure shown on rating plate. Installation must conform with the national Fuel Gas Code ANSI Z223.1-Latest Edition/NFPA No. 54-Latest Edition and/or local codes to assure safe and efficient operation.

NOTE: In Canada, the installation shall be in accordance with CAN/CGA-B149.1 NATURAL GAS INSTALLATION CODE or CAN/CGA-B149.2 PROPANE GAS INSTALLATION CODE and local codes where applicable.

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

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

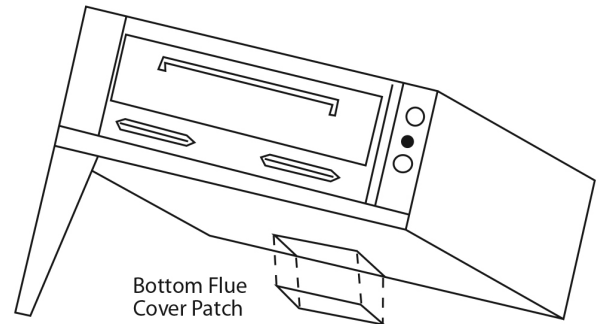
NOTE: Adequate clearance must be provided for servicing and proper operation.

Legs

Raise the front of the oven. Position the legs inside the front corners of the angle front frame. Start each bolt, threading them into the weld nuts on the angle base frame. Four (4) bolts and four (4) washers must be used to secure each leg in place. Tighten the bolts evenly and securely. Raise and block the rear of the oven and fasten the rear legs as above.

Assembly of Two-Section Oven

Before raising the upper section into its proper position, check at the rear centre of the underside of the upper section (as per drawing). The rectangular flue opening should be open. If the flue opening is covered, remove the "Bottom Flue cover Patch" and discard.



Be sure that the top trim cap (stainless steel angle iron square frame) is not installed on the lower or middle ovens. Place 2 x 4's on the top of the lower or middle ovens. Place 2 x 4's on the top of the lower oven section – about 6" in from each side, running front to back. Raise the top section and position it on the 2 x 4's so that the front, rear and sides of the top section line up with the lower section. The internal upper flue will telescope over the internal lower flue.

The upper oven section bottom frame will telescope or capture the bottom unit. It is not necessary to bolt the section together.

Installation of Oven Vent

1. The most efficient system for ventilating this oven is a properly designed hood. This hood should extend 6 inches beyond the front and sides of the oven and the back, unless the oven is against a fire resistive wall. The design of the hood should be such that it will not pull the heat too rapidly out of the oven through the flue.

INSTALLATION Continued

The flue deflector provided (Fig. 1) should be installed to prevent this situation from occurring. Set the flue deflector in place over the flanges of the internal flue. The sloped opening of the flue deflector will be to the front. Fasten the side flanges of the flue deflector by means of the sheet metal screws provided.

2. If the oven must be connected to a direct flue, this flue should rise 10 feet above the roof of the building in which the oven is installed, or 10 feet above any portion of a building within a horizontal distance of 10 feet. The draft hood provided must be installed. In addition, it is necessary that barometric draft control (available from Garland) be installed. (See Fig. 2)

The draft hood should be positioned with its vertical bottom opening over the vertical flanges of the oven flue. The flanges of the draft hood should be to the sides and front. Fasten the draft hood to the oven by means of sheet metal screws through the holes on each side flange at the bottom of the draft hood.

The barometric damper must be installed to conform with the applicable instructions packed with the barometric damper. The relief opening of the barometric damper should be located so that it is not obstructed by any part of the oven or adjacent constructions.

The barometric damper should be installed as close to the draft hood as possible, while conforming to code requirements.

Under no circumstances should a flue pipe with less than a 6 inch diameter be installed between the oven and the chimney termination.

If more than one appliance is connected to a single vent, the vent shall be sized in accordance with sound engineering principles.

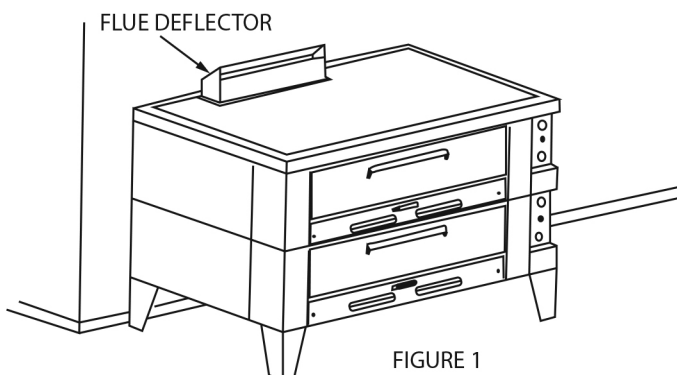


FIGURE 1

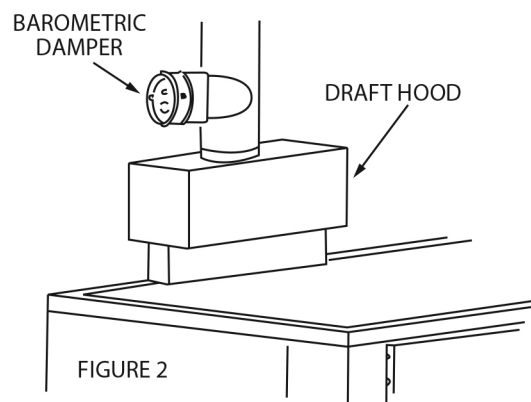


FIGURE 2

Top Trim Installation

The front of the top trim is formed as a channel. Open the upper oven door. Hold the top trim with the rear raised and slide its lower flange into position in the oven opening between the right and the left front columns. Lower the top trim into position over the oven top. The top trim does not require that it be bolted or fastened into position.

Ovens with Optional Light Feature

Important: This appliance must be electrically grounded in accordance with local codes, or in the absence of local codes, the Canadian Electrical Code C22.1 or with the National electrical code ANSI/NFPA No. 70 (latest edition whichever is applicable).

Warning – Electric Grounding Instructions

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

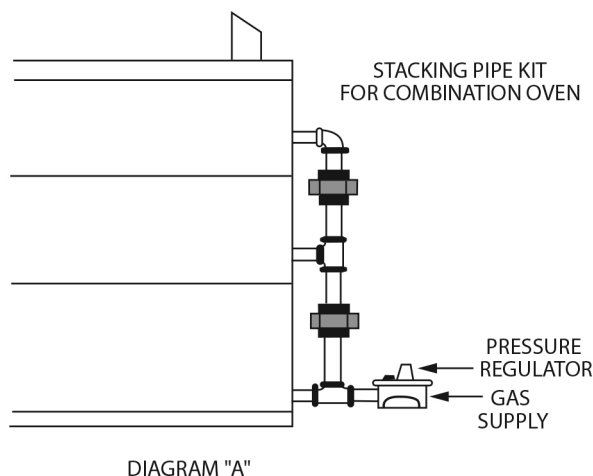
A wiring diagram is attached to the back of the unit.

Gas Connection-Single & Multiple Ovens

Single Oven

Install the pressure regulator (supplied) with the outlet (arrowhead) connected to the tail pipe. The $\frac{3}{4}$ " N.P.T. inlet of the pressure regulator must be considered in piping the gas supply. Each group of ovens should be supplied (by others) with an in-line manual shut off valve.

INSTALLATION Continued



Each stack of oven sections may be piped individually as described above. Each stack should be provided with its own manual gas shut off valve as described. If the ovens are to be piped using all of the materials provided, refer to diagram "A".

Multiple Ovens

If the ovens are to be stacked, they may be piped as shown in the diagram "A". Again, as stated above, a readily accessible gas shut off valve of an approved type should be installed in the supply line.

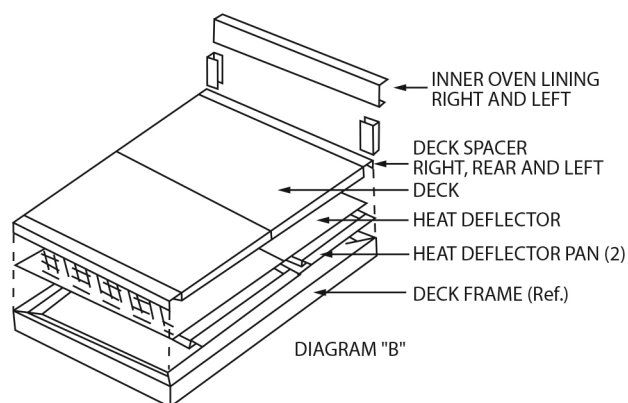
Installation Of Oven Heat Deflectors, Corderite/Steel Hearths & Inner Oven Linings

All models require that two part oven heat deflectors (heavy gauge diamond plate) and two heat deflector pans (in oven with corderite deck material) or one heat deflector pan (in oven with steel deck), be installed above the oven burners to give even heat throughout the oven. Install the heat deflector pan(s) in the centre of the oven deck frame. Install the heat deflectors on top of the heat deflector pans, with the rough side up.

Both deflectors should be brought together to make the centre seam as tight as possible.

The corderite hearth assembly consists of two sections installed within deck spacers, as shown in Diagram "B". Install the two (2) aluminized inner oven linings in the front and rear channels by first placing the rear of each in each rear channel. Then raise the front of each aluminized inner oven linings over and down into the front channels.

The steel hearth is designed as a one-piece welded assembly and will pass through the oven door opening. The rear of the steel hearth assembly rests on the heat deflectors inside the rear angle support. Centre the steel hearth assembly within the oven. Install the aluminized inner oven linings provided, as shown in Diagram "B".



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

Ventilation and Air Supply

Proper ventilation is highly important for good operation. The ideal method of venting a gas deck oven is through the use of a properly designed canopy which should extend 6" beyond all sides of the appliance and 6'6" from the floor.

A strong exhaust fan will create a vacuum in the room. For an exhaust system vent to work properly, replacement air must enter the room in which the vent is located. For proper air balance, contact your local H.V.A.C. contractor.

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.

If the unit is to be connected directly to a direct flue, it is necessary that an 8" draft diverter be installed to insure proper ventilation. First remove the canopy diverter (shown in Diagram "A"), and replace with a Garland designed down draft diverter (P/N1056497 painted or 1056496 stainless steel). Connect directly to the Garland designed down draft diverter with your stove pipe.

INSTALLATION Continued

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 Undersize The Vent Pipe! This can cause resistance to flow and impede good efficiency.

OPERATION

Once the equipment has been installed and tested by qualified professional personnel, the oven is ready for operation. If the pilot is not lit, proceed as follows:

1. Check the oven gas valve. It should be in the "OFF" position. If not, turn this valve to the "OFF" position.
2. Remove the lower front panel by turning the special self-retaining fasteners.
3. Ignition of the pilot is made by passing a lighted taper through the access hole in the front air shield, or by removing this shield while pressing in and holding the red reset button of the oven safety valve. This button is reached through the access hole in the centre section of the side control panel. Release the red button after the pilot has been lit, approximately 45 seconds. If the pilot does not remain lit, repeat after waiting 5 minutes.
4. After the oven pilot is lit, replace the front air shield and lower front panel.

Burn Off – Deck Curing

Many of the parts used in the oven have a thin protective oil covering. This oil should be burned off before the oven is used for the production of food. The following burn off procedure will also serve to "cure" the oven hearth. If the curing procedure is not followed, there is a potential for the deck material to crack.

Turn the oven thermostat dial back to the 300°F setting and run the oven at this temperature for at least an hour. Repeat at 400°F and 500°F. the total "curing" process is accomplished in a 3 hour period of time.

The oven may now be shut down by turning the gas control valve to the "OFF" position and turning the thermostat back to its lowest setting.

NOTE: You cannot turn the oven off just by turning the oven thermostat down. You must turn the gas valve to the "OFF" position.

It will not be necessary to extinguish the oven pilot unless the oven is to remain unused for a long period of time.

After the hearth is "cured", the oven is ready for operation.

1. If the oven pilot has been extinguished, go through steps 1 through 4, as previously listed.
2. All models that have the corderite hearths should be preheated for no less than one (1) hour. This will bring the oven interior to the desired temperature and will provide time for the hearth and the oven interior surfaces to absorb and store heat required for optimum oven performance. All models that have steel hearths will require approximately 25 minutes to preheat.
3. After preheating, the oven is ready for use.
4. Distribute the load evenly on the deck. Space pans equally from each other and the side of the oven.
5. Planning will avoid unbalanced baking as a result of adding product after loaded goods have started to bake.
6. Do not open door unnecessarily. Repositioning of product is not required in most cases.

OPERATION Continued

7. When using the G-2771 or the G-2772 General Purpose Oven for the same product, load the upper compartment first, then the lower compartment. It is normal for the upper compartment (in this specific model only) to be 30°F to 60°F lower in temperature than the lower chamber. When product is done in the lower compartment, remove same. Check upper compartment, allowing additional time if required.
8. Before loading, preheat oven at least 25°F higher than desired temperature for Strong bottoms and Light tops. When loading of oven is completed, turn control down to desired temperature. For products requiring Strong tops, turn oven temperature control up 25°F for the final 8 – 10 minutes of baking.

The following is intended only as guide. Temperature and time requirements will be affected by specific recipes, varying methods of food preparation, quality of ingredients and personal preferences, as well as numerous other factors. Your own techniques, coupled with the recommendations of this guide, will permit you to establish your own chart.

User Guide – Timetable for Roasting

CUT	WEIGHT (LB.)	OVEN ° F	INTERNAL TEMP. ° F	MIN./LB.
BEEF				
Standing Rib	6-8	300°-325°	140° Rare	23-25
Standing Rib (7 Rib)	20-25	300°	160° Rare	27-30
			125° Rare	11
			140° Med	12
			150° Well	13
Round (Rump & Shank Off)	50	250°	140° Med	12
Rolled Rib	5-7	300°-350°	140° Rare	32
			160° Med	38
			170° Well	48
Rib Eye	4-6	350°	140° Rare	18-20
			160° Med	20-22
			170° Well	22-24
Tenderloin (1/2)	2-3	425°	140° Rare	45-60
Whole	4-6	425°	140° Rare	45-60
Rolled Rump (High Quality)	4-6	300°-325°	150°-170°	35-40
Rolled Rump (High Quality)	3 1/2-4	300°-325°	150°-170°	35-40
VEAL				
Leg	5-8	300°-325°	170°	23-35
Loin	4-6	300°-325°	170°	30-35
Rib (Rack)	3-5	300°-325°	170°	35-40
Rolled Shoulder	4-6	300°-325°	170°	40-45

Note: This list is intended only as a guide

Chart continued on next page

OPERATION Continued

User Guide – Timetable for Roasting continued

CUT	WEIGHT (LB.)	OVEN ° F	INTERNAL TEMP. °F	MIN./LB.
LAMB				
Leg	5-8	300°-325°	175°-180°	30-35
Shoulder	4-6	300°-325°	175°-180°	30-35
Rolled	3-5	300°-325°	175°-180°	40-45
Cushion	53-57	300°-325°	175°-180°	30-35
PORK, (FRESH)				
Loin Centre	3-5	325°-350°	170°	30-35
Half	3-5	325°-350°	170°	35-40
Blade/Sirlion	3-4	325°-350°	170°	40-45
Picnic Shoulder	5-8	325°-350°	185°	30-35
Rolled	3-5	325°-350°	185°	40-45
Cushion Style	3-5	325°-350°	185°	35-40
Boston Shoulder	4-6	325°-350°	185°	45-50
Leg (Fresh Ham)				
Whole -Bone In	10-14	325°-350°	185°	25-30
Whole -Boneless	7-8	325°-350°	185°	40-45
Half - Bone In	5-7	325°-350°	185°	40-45
PORK, (SMOKED)				
Ham (Uncooked)				
Whole	10-14	300°-325°	160°	18-20
Half	5-7	300°-325°	160°	22-25
Shank/Butt	3-4	300°-325°	160°	35-40
Ham (Cooked)				
Whole	10-14	325°	130°	15
Half	5-7	325°	130°	18-24
Picnic Shoulder	3-5	300°-325°	170°	35
Shoulder Roll	2-3	300°-325°	170°	35-40
Canadian Style Bacon	2-4	300°-325°	160°	35-40
POULTRY (ALL NOT STUFFED)				
Chicken-Roasters	2 1/2-3	325°		36
Turkey	14-16	300°		22
	25-30	350°		16
Ducks	4-5	325°		36

Note: This list is intended only as a guide

OPERATION Continued

User Guide – Timetable for Baking

PRODUCT	OVEN ° F	TIME
BREADS		
White Bread	375°-425°	30-40 Min.
Wheat Bread	375°-425°	30-40 Min.
Rye Bread	400°	40-60 Min.
Corn Bread (Individual)	375°-425°	25-30 Min.
CAKES		
White Sheet	375°	30-35 Min.
Yellow Sheet	375°	30-35 Min.
Angel Food	400°	20-30 Min.
Devil's Food	350°	20-30 Min.
COOKIES		
Sugar	375°	15 Min.
Chocolate Chip	375°	15 Min.
Butter	400°	10-15 Min.
Macaroons	350°	20 Min.
PIES		
Apple	400°-425°	50-60 Min.
Cherry	400°-425°	50-60 Min.
Pumpkin	375°-425° 375°-425°	30-40 Min.
Custard		30-40 Min.
ROLLS		
Clover Leaf	400°	15-20 Min.
Parkerhouse	400°-425°	15-20 Min.
Biscuits	425°	20 Min.
Danish Pastry	375°	20-30 Min.

Note: This list is intended only as a guide

MAINTENANCE

We suggest maintenance and repairs to be performed by an GARLAND AUTHORIZED SERVICE AGENT. The listing provided with your oven is titled "Maintenance and Repair Centres".

Stainless Steel

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 finge prints, 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 refle tance 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 Oven Hearth

The oven hearth should be kept clean and free of carbon by using a long handled, stiff wire brush or scraper to loosen burned on carbon. Sweep the hearth clean with a soft brush. You may use a damp cloth to wipe the hearth, but **DO NOT FLOOD THE HEARTH WITH WATER OR USE A VERY WET CLOTH!** If excess water is used, the hearths may crack upon next use.

THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK



WELBILT®
Bringing innovation to the table

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™, Convothem®, Crem®, Delfield®, fitkitchen®, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln®, Manitowoc®, Merco®, Merrychef® and Multiplex®.

Bringing innovation to the table • welbilt.com



Bringing innovation to the table

WELBILT®

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

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

PAGE INTENTIONNELLEMENT LAISSÉE EN BLANC

Il est recommandé que l'entretien et les réparations de l'équipement soient effectués par un AGENT DE SERVICE AGRÉÉ PAR GARLAND. La liste fournie avec votre four s'intitule « Centres d'entretien et de réparation ».

Acier inoxydable

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'évaporerait en laissant des résidus de produits chimiques, ce qui laisserait des traces.

Rincez la zone lavée à l'aide d'une éponge propre imbibée de solution désinfectante. Lavez juste une petite surface à la fois, sinon l'eau s'évaporerait en laissant des résidus de produits chimiques, ce qui laisserait des traces.

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 rincer 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.

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 rincer 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.

Intérieur du four

Les surfaces intérieures sont en acier aluminé 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 aluminé, 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.

Nettoyage de la sole du four

La sole du four doit être maintenue propre et ne présenter aucun reste d'aliments carbonisés. Utilisez une longue brosse métallique ou un long grattoir pour décoller toute substance carbonisée. Essayez la sole à l'aide d'une brosse douce. Vous pouvez également utiliser un chiffon humide, mais **NE VERSEZ PAS D'EAU SUR LA SOLE ET N'UTILISEZ PAS DE CHIFFON TREMPÉ**. Si vous utilisez trop d'eau, les soles peuvent se fissurer dès leur utilisation suivante.

Guide d'utilisation – Temps de cuisson

PRODUIT	TEMPÉRATURE DU FOUR	TEMPS DE CUISSON
Pain		
Pain blanc	375 °F à 425 °F (191 °C à 218 °C)	30 à 40 min
Pain de farine de blé	375 °F à 425 °F (191 °C à 218 °C)	30 à 40 min
Pain de seigle	400 °F (204 °C)	40 à 60 min
Pain de maïs (individuel)	375 °F à 425 °F (191 °C à 218 °C)	25 à 30 min
GÂTEAUX		
Gâteau plaque blanc	375 °F (191 °C)	30 à 35 min
Gâteau plaque jaune	375 °F (191 °C)	30 à 35 min
Gâteau des anges	400 °F (204 °C)	20 à 30 min
Gâteau du diable	350 °F (177 °C)	20 à 30 min
BISCUITS		
Au sucre	375 °F (191 °C)	15 min
Aux pépites de chocolat	375 °F (191 °C)	15 min
Au beurre	400 °F (204 °C)	10 à 15 min
Macarons	350 °F (177 °C)	20 min
TARTES		
Aux pommes	400 °F à 425 °F (204 °C à 218 °C)	50 à 60 min
Aux cerises	400 °F à 425 °F (204 °C à 218 °C)	50 à 60 min
À la citrouille	375 °F à 425 °F (191 °C à 218 °C)	30 à 40 min
À la crème pâtissière		30 à 40 min
PETITS PAINS		
En trefle	400 °F (204 °C)	15 à 20 min
Fins américains	400 °F à 425 °F (204 °C à 218 °C)	15 à 20 min
Biscuits	425 °F (218 °C)	20 min
Feuilleté danois	375 °F (191 °C)	20 à 30 min

Remarque : ce tableau est donné uniquement à titre indicatif.

Guide d'utilisation – Temps de rôti ssage (suite)

MORCEAU	POIDS	TEMPÉRATURE DU FOUR	TEMPÉRATURE À CŒUR	MIN/LB (MIN/KG)
AGNEAU				
Cuisseau	5 lb à 8 lb (2,3 kg à 3,6 kg)	300 °F à 325 °F (149 °C à 163 °C)	175 °F à 180 °F (79 °C à 82 °C)	30 à 35 (66 à 77)
Épau le	4 lb à 6 lb (1,8 kg à 2,7 kg)	300 °F à 325 °F (149 °C à 163 °C)	175 °F à 180 °F (79 °C à 82 °C)	30 à 35 (66 à 77)
Rou le	3 lb à 5 lb (1,4 kg à 2,3 kg)	300 °F à 325 °F (149 °C à 163 °C)	175 °F à 180 °F (79 °C à 82 °C)	40 à 45 (88 à 99)
Farci	53 à 57 (117 à 121)	300 °F à 325 °F (149 °C à 163 °C)	175 °F à 180 °F (79 °C à 82 °C)	30 à 35 (66 à 77)
PORC (FRAIS)				
Milieu de longe	3 lb à 5 lb (1,4 kg à 2,3 kg)	325 °F à 350 °F (163 °C à 177 °C)	170 °F (77 °C)	30 à 35 (66 à 77)
Moi tié	3 lb à 5 lb (1,4 kg à 2,3 kg)	325 °F à 350 °F (163 °C à 177 °C)	170 °F (77 °C)	35 à 40 (77 à 88)
Palette/sur longe	3 lb à 4 lb (1,4 kg à 1,8 kg)	325 °F à 350 °F (163 °C à 177 °C)	170 °F (77 °C)	40 à 45 (88 à 99)
Épau le picnic	5 lb à 8 lb (2,3 kg à 3,6 kg)	325 °F à 350 °F (163 °C à 177 °C)	185 °F (85 °C)	30 à 35 (66 à 77)
Rou le	3 lb à 5 lb (1,4 kg à 2,3 kg)	325 °F à 350 °F (163 °C à 177 °C)	185 °F (85 °C)	40 à 45 (88 à 99)
Farci	3 lb à 5 lb (1,4 kg à 2,3 kg)	325 °F à 350 °F (163 °C à 177 °C)	185 °F (85 °C)	35 à 40 (77 à 88)
Soc	4 lb à 6 lb (1,8 kg à 2,7 kg)	325 °F à 350 °F (163 °C à 177 °C)	185 °F (85 °C)	45 à 50 (99 à 110)
Cuisse (jambon frais)				
Entier avec os	10 lb à 14 lb (4,5 kg à 6,4 kg)	325 °F à 350 °F (163 °C à 177 °C)	185 °F (85 °C)	25 à 30 (55 à 66)
Entier désossé	7 lb à 8 lb (3,2 kg à 3,6 kg)	325 °F à 350 °F (163 °C à 177 °C)	185 °F (85 °C)	40 à 45 (88 à 99)
Moi tié avec os	5 lb à 7 lb (2,3 kg à 3,2 kg)	325 °F à 350 °F (163 °C à 177 °C)	185 °F (85 °C)	40 à 45 (88 à 99)
PORC (FUMÉ)				
Jambon (cru)	10 lb à 14 lb (4,5 kg à 6,4 kg)	300 °F à 325 °F (149 °C à 163 °C)	160 °F (71 °C)	18 à 20 (40 à 44)
Entier	10 lb à 14 lb (4,5 kg à 6,4 kg)	300 °F à 325 °F (149 °C à 163 °C)	160 °F (71 °C)	18 à 20 (40 à 44)
Moi tié	5 lb à 7 lb (2,3 kg à 3,2 kg)	300 °F à 325 °F (149 °C à 163 °C)	160 °F (71 °C)	22 à 25 (48 à 55)
Jarret/soc	3 lb à 4 lb (1,4 kg à 1,8 kg)	300 °F à 325 °F (149 °C à 163 °C)	160 °F (71 °C)	35 à 40 (77 à 88)
Jambon (cuit)				
Entier	10 lb à 14 lb (4,5 kg à 6,4 kg)	325 °F (163 °C)	130 °F (54 °C)	15 (33)
Moi tié	5 lb à 7 lb (2,3 kg à 3,2 kg)	325 °F (163 °C)	130 °F (54 °C)	18 à 24 (40 à 53)
Épau le picnic	3 lb à 5 lb (1,4 kg à 2,3 kg)	300 °F à 325 °F (149 °C à 163 °C)	170 °F (77 °C)	35 (77)
Épau le rou lée	2 lb à 3 lb (0,9 kg à 1,4 kg)	300 °F à 325 °F (149 °C à 163 °C)	170 °F (77 °C)	35 à 40 (77 à 88)
Bacon de dos	2 lb à 4 lb (0,9 kg à 1,8 kg)	300 °F à 325 °F (149 °C à 163 °C)	160 °F (71 °C)	35 à 40 (77 à 88)
VOLAILE (NON FARCIE)				
Poulet à rô tir	2,5 lb à 3 lb (1,1 kg à 1,3 kg)	325 °F (163 °C)		36 (79)
Dinde	14 lb à 16 lb (6,3 kg à 7,3 kg)	300 °F (149 °C)		22 (49)
	25 à 30 (55 à 66)	350 °F (177 °C)		16 (35)
Canard	4 lb à 5 lb (1,8 kg à 2,3 kg)	325 °F (163 °C)		36 (79)

Remarque : ce tableau est donné uniquement à titre indicatif.

7. Si vous utilisez le four à usage général G-2771 ou G-2772 pour le même produit, chargez d'abord le compartiment supérieur, puis le compartiment inférieur. En effet, le compartiment supérieur (de ces modèles uniquement) est normalement plus froid de 30 °F (17 °C) à 60 °F (33 °C) par rapport au compartiment inférieur. Lorsque le produit du compartiment inférieur est prêt, retirez-le. Vérifiez le contenu du compartiment supérieur et laissez-le cuire plus longtemps si nécessaire.

8. Avant d'enfourner, préchauffez le four à une température supérieure d'au moins 25 °F (14 °C) par rapport à la température désirée pour que le dessus des aliments soit bien cuit et que le dessous de ces derniers soit moins cuit. Une fois le chargement du four terminé, réglez la commande à la température désirée. Pour les produits devant être cuits plus longtemps sur le dessus, augmentez la température de 25 °F (14 °C) pour les 8 à 10 dernières minutes de cuisson.

Les instructions suivantes sont données uniquement à titre indicatif. La température et le temps de cuisson dépendront des recettes, des méthodes de préparation des aliments, de la qualité des ingrédients, des préférences de chacun, ainsi que de nombreux autres facteurs. En combinant vos techniques aux recommandations du présent guide, vous pourrez dresser votre propre tableau.

Guide d'utilisation – Temps de rôtissage

MORCEAU	POIDS	TEMPÉRATURE DU FOUR	TEMPÉRATURE À CCEUR	MIN/LB (MIN/KG)
---------	-------	---------------------	---------------------	-----------------

Côte rôtie	6 lb à 8 lb (2,7 kg à 3,6 kg)	300 °F à 325 °F (149 °C à 163 °C)	140 °F (60 °C) saignant	23 à 25 (51 à 55)
Côte rôtie (7 côtes)	20 lb à 25 lb (9 kg à 11,3 kg)	300 °F (149 °C)	160 °F (71 °C) saignant 125 °F (52 °C) saignant 140 °F (60 °C) à point 150 °F (66 °C) bien cuit	27 à 30 (60 à 66) 11 (24) 12 (26) 13 (29)
Gîte à la noix (sans surlonge ni jaret)	50 lb (22,7 kg)	250 °F (149 °C)	140 °F (60 °C) à point	12 (26)
Côtes roulées	5 lb à 7 lb (2,3 kg à 3,2 kg)	300 °F à 350 °F (149 °C à 177 °C)	140 °F (60 °C) saignant 160 °F (71 °C) à point 170 °F (77 °C) bien cuit	32 (71) 38 (84) 48 (106)
Faux-filet	4 lb à 6 lb (1,8 kg à 2,7 kg)	350 °F (177 °C)	140 °F (60 °C) saignant 160 °F (71 °C) à point	18 à 20 (40 à 44) 20 à 22 (44 à 49)
Filet (1/2)	2 lb à 3 lb (0,9 kg à 1,4 kg)	425 °F (218 °C)	140 °F (60 °C) saignant	45 à 60 (99 à 132)
Entier	4 lb à 6 lb (1,8 kg à 2,7 kg)	425 °F (218 °C)	140 °F (60 °C) saignant	45 à 60 (99 à 132)
Surlonge roulée (haute qualité)	4 lb à 6 lb (1,8 kg à 2,7 kg)	300 °F à 325 °F (149 °C à 163 °C)	150 °F à 170 °F (66 °C à 77 °C)	35 à 40 (77 à 88)
Surlonge roulée (haute qualité)	3,5 lb à 4 lb (1,6 kg à 1,8 kg)	300 °F à 325 °F (149 °C à 163 °C)	150 °F à 170 °F (66 °C à 77 °C)	35 à 40 (77 à 88)
VEAU				
Cuisseau	5 lb à 8 lb (2,3 kg à 3,6 kg)	300 °F à 325 °F (149 °C à 163 °C)	170 °F (77 °C)	23 à 35 (51 à 77)
Longe	4 lb à 6 lb (1,8 kg à 2,7 kg)	300 °F à 325 °F (149 °C à 163 °C)	170 °F (77 °C)	30 à 35 (66 à 77)
Côte (carré)	3 lb à 5 lb (1,4 kg à 2,3 kg)	300 °F à 325 °F (149 °C à 163 °C)	170 °F (77 °C)	35 à 40 (77 à 88)
Épaulé roulé	4 lb à 6 lb (1,8 kg à 2,7 kg)	300 °F à 325 °F (149 °C à 163 °C)	170 °F (77 °C)	40 à 45 (88 à 99)

Remarque : ce tableau est donné uniquement à titre indicatif.

Suite du tableau sur la page suivante

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 avec un diamètre trop petit. Cela pourrait empêcher l'air de bien circuler et donc réduire l'efficacité du système de ventilation.

UTILISATION

Une fois installé et testé par un professionnel qualifié, le four est prêt à fonctionner. Si le brûleur de veille n'est pas allumé, procédez comme suit :

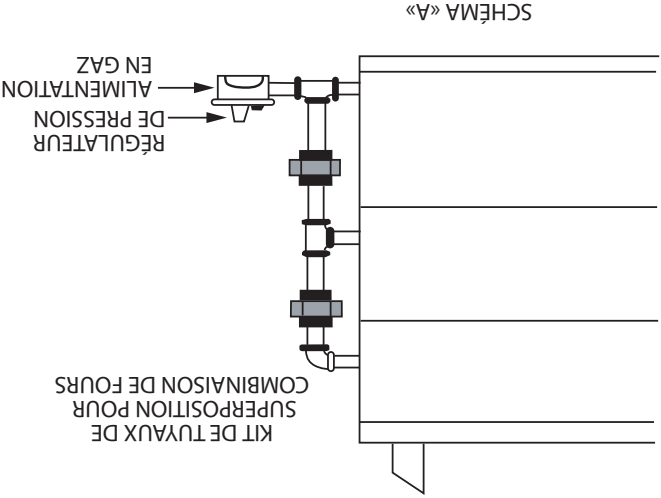
1. Vérifiez le robinet de gaz du four. Il doit être en position « Off » (fermé). Dans le cas contraire, fermez-le.
2. Retirez le panneau avant inférieur en tournant les fixations quart de tour spéciales.
3. Pour allumer le brûleur de veille, faites passer une mèche enflammée par l'orifice d'accès situé sur le déflecteur avant ou retirez ce dernier tout en maintenant enfoncé le bouton de réinitialisation rouge du robinet de sécurité du four. Vous pouvez atteindre ce bouton à travers l'orifice d'accès situé dans la section centrale du panneau de commande latéral. Relâchez le bouton rouge une fois le brûleur de veille allumé, soit après environ 45 secondes. Si le brûleur de veille ne reste pas allumé, patientez pendant cinq minutes, puis recommencez l'opération.
4. Une fois le brûleur de veille allumé, remplacez le déflecteur et le panneau avant inférieur.

Brûlage et séchage de la sole

Plusieurs pièces du four sont recouvertes d'une fine couche d'huile protectrice. Brûlez-la avant d'utiliser le four pour cuire des aliments. La procédure de brûlage ci-dessous permet également de sécher la sole du four. Si vous n'effectuez pas cette procédure, la sole risque de se fissurer.

Réglez le thermostat du four sur 300 °F (149 °C), puis laissez chauffer le four pendant au moins une heure. Répétez cette procédure en réglant le thermostat sur 400 °F (204 °C), puis sur 500 °F (260 °C). Le processus de séchage n'est terminé qu'après 3 heures de chauffage.

- Vous pouvez désormais éteindre le four en fermant le robinet de gaz, puis en sélectionnant le réglage le plus faible sur le thermostat.
- REMARQUE : régler le thermostat au plus bas ne suffit pas à éteindre le four. En effet, vous devez fermer le robinet de gaz. Il n'est pas nécessaire d'éteindre le brûleur de veille, sauf si vous ne prévoyez pas d'utiliser le four sur une longue période.
- Une fois la sole séchée, le four est prêt à l'emploi.
1. Si le brûleur de veille a été éteint, suivez les étapes 1 à 4 ci-dessus.
 2. Tous les modèles équipés d'une sole en cordière doivent être préchauffés pendant au moins une (1) heure. L'intérieur du four atteindra ainsi la température souhaitée et la sole et les surfaces intérieures du four auront le temps d'emmagasiner et de stocker la chaleur requise pour assurer le fonctionnement optimal du four. Tous les modèles dotés d'une sole en acier doivent, quant à eux, être préchauffés pendant environ 25 minutes.
 3. Une fois préchauffé, le four est prêt à l'emploi.
 4. Répartissez uniformément la charge sur la sole. Espacez uniformément les plats et éloignez-les des parois du four.
 5. Planifiez la cuisson de sorte qu'elle ne soit pas inégale en évitant d'enfourner des produits après le début de la cuisson de certains aliments.
 6. N'ouvrez pas le four inutilement. En effet, dans la plupart des cas, il n'est pas nécessaire de replacer les produits.



Chaque pile de sections peut être raccordée individuellement comme décrit ci-dessus et doit être équipée d'un robinet d'arrêt manuel. Si les fours sont raccordés à l'aide de tous les équipements fournis, consultez le schéma A.

Fours multiples

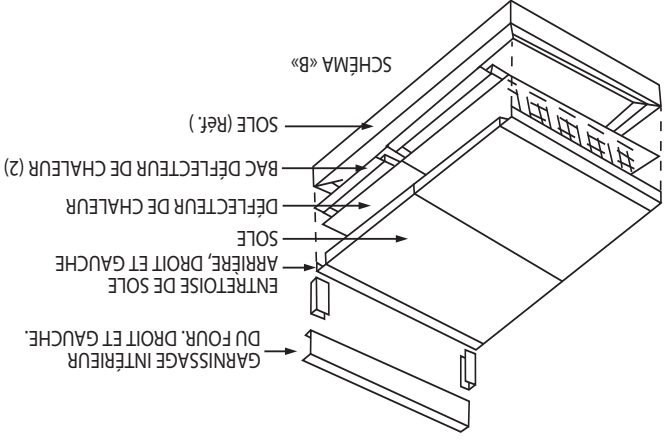
Si les fours doivent être empilés, vous pouvez les raccorder comme indiqué sur le schéma A. De plus, comme mentionné ci-dessus, la conduite d'alimentation doit être équipée d'un robinet d'arrêt adapté facilement accessible.

Installation des déflecteurs de chaleur, des soles en cordélite/acier et des finitions intérieures du four

Pour tous les modèles, les deux déflecteurs de chaleur du four (plaques en losange épaisses) et deux bacs déflecteurs de chaleur (situés dans le four et dotés d'une sole en cordélite) ou un bac déflecteur de chaleur (situé dans le four et doté d'une sole en acier) doivent être installés sur les brûleurs afin de répartir uniformément la chaleur dans le four. Installez les bacs déflecteurs de chaleur au centre de la sole du four. Installez les déflecteurs de chaleur, face rugueuse vers le haut, sur les bacs.

Les deux déflecteurs doivent être placés l'un contre l'autre de sorte que la partie centrale soit aussi étanche que possible. La sole en cordélite est constituée de deux sections placées entre les entretoises de la sole comme indiqué sur le schéma B. Installez les deux (2) finitions intérieures en aluminium du four dans les profils en U avant et arrière en plaçant d'abord la partie arrière de chacune d'elles dans le profilé arrière. Ensuite, soulevez la partie avant de chaque finition intérieure en aluminium puis abaissez-la pour la placer dans les profils en U avant.

La sole en acier est constituée d'une pièce soudée et passe par l'ouverture de la porte du four. La partie arrière de la sole en acier repose sur les déflecteurs de chaleur situés à l'intérieur de la cornière de support arrière. Centrez la sole en acier dans le four. Installez les finitions intérieures en aluminium fournies comme indiqué sur le schéma B.



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.

Ventilation et arrivée d'air

Une bonne ventilation est essentielle au bon fonctionnement des appareils. La méthode de ventilation idéale pour un four à gaz consiste à utiliser une hotte adaptée qui doit dépasser de 6" (152 mm) de chaque côté de l'appareil et être située à 6 pi et 6" (1 981 mm) du sol. Un extracteur puissant permet de créer un vide dans la pièce. Afin d'assurer le bon fonctionnement de celui-ci, de l'air doit pouvoir pénétrer dans la pièce dans laquelle il est situé. Pour assurer un flux d'air optimal, contactez un professionnel spécialisé dans les systèmes de ventilation.

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. Si l'appareil doit être raccordé directement à un conduit d'évacuation, il est nécessaire d'installer un coupe-tirage de 8" (20,3 cm) pour assurer la bonne ventilation du four. Retirez d'abord le coupe-tirage de la hotte (figurant sur le schéma A), puis remplacez-le par un déviateur de contre-tirage Garland (P/N1056497 peint ou 1056496 en acier inoxydable). Raccordez le tuyau directement au déviateur de contre-tirage conçu par Garland.

Pour éviter que cela ne se produise, installez le déflecteur du conduit d'évacuation fourni (fig. 1). Placez le déflecteur sur les brides du conduit d'évacuation interne. L'ouverture inclinée du déflecteur doit être dirigée vers l'avant. Fixez les brides latérales du déflecteur à l'aide des vis à tôle fournies.

2. Si le four doit être raccordé à un conduit d'évacuation direct, ce conduit doit s'élever à 10 pi (3 m) au-dessus du toit du bâtiment dans lequel le four est installé ou de toute partie d'un bâtiment situé dans un rayon de 10 pi (3 m). Le coupe-tirage fourni doit être installé. De plus, il est nécessaire d'installer le régulateur de tirage barométrique (disponible auprès de Garland, voir fig. 2).

L'ouverture inférieure verticale du coupe-tirage doit être placée sur les brides verticales du conduit d'évacuation. Les brides du coupe-tirage doivent être placées sur les côtés et à l'avant. Fixez le coupe-tirage sur le four en vissant les vis à tôle par les orifices situés sur chaque bride latérale qui compose la partie inférieure du coupe-tirage.

Installez la soupape barométrique en suivant les instructions fournies avec celle-ci. L'évent de la soupape barométrique doit être placé de sorte à ne pas être obstrué par une partie du four ou tout élément se trouvant à proximité. Installez la soupape barométrique aussi près que possible du coupe-tirage tout en respectant les dispositions des codes qui s'appliquent.

N'installez en aucun cas des tuyaux d'un diamètre inférieur à 6" (15,2 cm) entre le four et l'évacuation. Si plusieurs appareils sont raccordés à un seul conduit d'aération, la taille de ce dernier doit être déterminée en s'appuyant sur des principes d'acoustique.

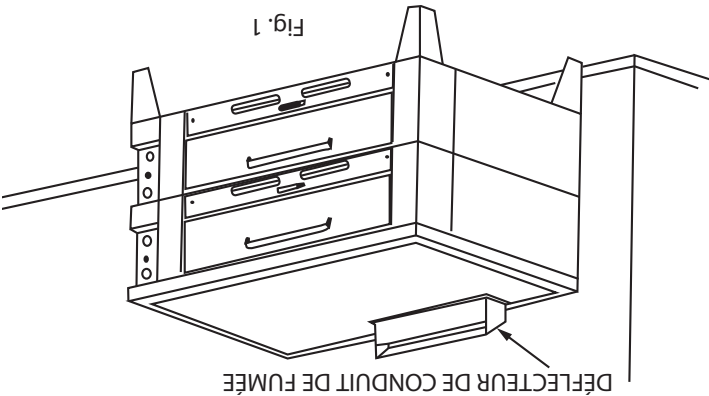


Fig. 1

Installation de la garniture supérieure

La partie avant de la garniture supérieure est constituée d'un profilé en U. Ouvrez la porte avant supérieure du four. Maintenez l'arrière de la garniture supérieure levée et faites glisser la bride inférieure dans l'ouverture du four située entre les colonnes avant droite et gauche. Abaissez la garniture supérieure sur la partie supérieure du four. Il n'est pas nécessaire de fixer la garniture supérieure.

Fours dotés d'un éclairage (en option)

Important : cet appareil doit être relié à la terre conformément à la législation locale ou, à défaut, au code canadien de l'électricité C22.1 ou à la version la plus récente du code des États-Unis de l'électricité (National Electrical Code) ANSI/NFPA 70-2017. Avertissement : instructions de mise à la terre

Cet appareil est équipé d'un système de mise à la terre à trois broches pour garantir votre protection contre les risques d'électrocution et doit être branché 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 placé à l'arrière de l'appareil.

Raccords de gaz pour fours simples ou multiples

Four simple

Installez le régulateur de pression fourni avec la sortie (en tête de flèche) raccordée au tuyau d'échappement. L'entrée de $\frac{3}{4}$ " NPT du régulateur de pression doit être prise en considération pour l'assemblage de la tuyauterie de l'alimentation en gaz. Chaque groupe de fours doit être équipé (par des tiers) d'un robinet d'arrêt manuel sur conduite.

D. Procurez-vous un régulateur de pression afin d'alimenter l'équipement en gaz à la pression indiquée sur la plaque signalétique. Cet appareil est alimenté à l'aide d'un régulateur de pression.

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 est fourni avec cet équipement GARLAND. Réglez le régulateur de sorte que l'équipement soit alimenté en gaz à la pression indiquée sur la plaque signalétique. L'installation doit être conforme à la version la plus récente de la norme ANSI Z223.1/NFPA n° 54 du National Fuel Gas Code ou à tout autre code local pour assurer un fonctionnement sûr et efficace.

REMARQUE : au Canada, l'installation doit être conforme au CODE D'INSTALLATION DU GAZ NATUREL (CAN/CGA-149.1) ou au CODE D'INSTALLATION DU PROPANE (CAN/CGA-B149.2) et à la législation locale lorsqu'elle s'applique.

REMARQUE : l'appareil et son robinet de gaz (fourni par d'autres fabricants) doivent être débanchés 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 (fourni par d'autres fabricants) à chaque essai de pression du réseau à des pressions égales ou inférieures à ½ psi (3,45 kPa).

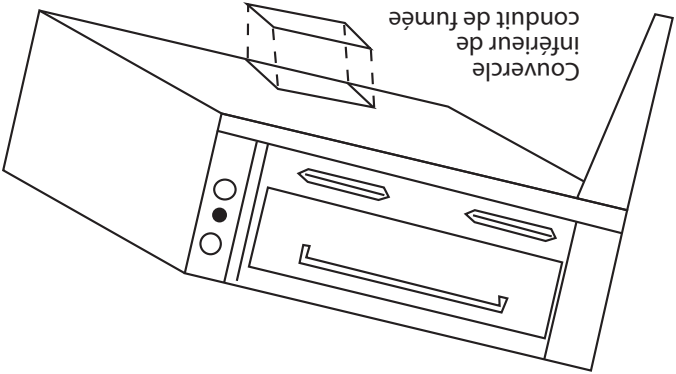
REMARQUE : laissez un espace suffisant autour de l'appareil afin d'en assurer l'entretien et le bon fonctionnement.

Pieds

Soulevez la partie avant du four. Placez les pieds à l'intérieur des coins avant de la cornière du châssis. Commencez par visser chaque vis sur les écrous à souder situés à la base de l'appareil. Quatre (4) boulons et quatre (4) rondelles sont nécessaires pour garantir le bon maintien des pieds. Vissez solidement tous les boulons. Soulevez et calez l'arrière du four, puis fixez les pieds arrière comme décrit ci-dessus.

Assemblage d'un four double

Avant de soulever la section supérieure et de la mettre en place, vérifiez sous l'appareil, au centre de sa partie arrière (comme indiqué sur l'illustration), que le conduit d'évacuation est ouvert. S'il est obstrué, retirez-en le couvercle inférieur, puis jetez-le.



Assurez-vous que le couvercle de garniture supérieure (cadre carré de la cornière en acier inoxydable) n'est pas installé sur les fours inférieurs ou du milieu. Placez une cale de 2" x 4" (5 cm x 10 cm) sur la partie supérieure des fours inférieurs ou du milieu. Placez la cale de 2" x 4" (5 cm x 10 cm) sur la partie supérieure du four inférieur d'avant en arrière à environ 6" (152 mm) de chaque côté. Soulevez la section supérieure et déposez-la sur les cales de 2" x 4" (5 cm x 10 cm) de façon à ce que l'avant, l'arrière et les côtés des parties inférieures et supérieures soient alignés. Le conduit d'évacuation interne supérieur s'adapte sur le conduit d'évacuation interne inférieur. Le châssis inférieur de la section supérieure s'adapte sur l'appareil inférieur. Il n'est pas nécessaire de boulonner les sections ensemble.

Installation du système de ventilation du four

1. Le système le plus efficace pour ventiler ce four est une hotte correctement adaptée. Elle devrait dépasser de 6" (15,2 cm) de l'avant et des côtés du four, ainsi que de l'arrière de celui-ci sauf s'il est contre un mur ignifuge. De plus, elle doit être conçue de sorte à ne pas extraire trop rapidement la chaleur que le four dégage par son conduit d'évacuation.

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.

Nous vous conseillons de faire installer, entretenir et réparer votre appareil par votre agence d'entretien locale agréée. Vous trouverez ses coordonnées dans votre manuel d'instruction.

Si vous avez des questions concernant l'installation, l'utilisation, l'entretien ou la maintenance du produit, veuillez contacter par écrit ou par téléphone notre service client. Ce produit doit être installé par un professionnel selon les instructions du présent manuel. L'utilisation domestique de produits Garland n'est pas autorisée ni admise, elle doit être strictement commerciale. Le service client, la garantie, l'entretien ou tout type d'assistance ne seront en aucun cas fournis par Garland si le produit n'est pas utilisé dans un cadre strictement commercial.

INSTALLATION

Instructions de préinstallation

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 et les raccords doivent être conformes à tout code local ou bien, à défaut, au code d'installation canadien CAN/CGA-B149 ou à la dernière version du code des États-Unis relatif aux installations de gaz combustible ANSI Z 223.1/NFPA n° 54.

Tous les réglages effectués sur les brûleurs doivent être réalisés par un technicien gaz qualifié.

- A. Le type de gaz adapté à l'appareil est indiqué sur la plaque signalétique située derrière le panneau avant inférieur. 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. Si l'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 1/2" in H2O (1,25 mbar).

Emplacement du four

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

Dégagements

REMARQUE : installez l'appareil de sorte à laisser un dégagement d'au moins 6" (152 mm) de chaque côté et à l'arrière de celui-ci par rapport à tout matériau inflammable. Si aucun matériau combustible n'est à proximité de l'appareil, vous pouvez l'installer sans laisser de dégagement. Cet équipement peut être installé sur un sol inflammable.

Généralités

Conception

Les fours sont dotés de plusieurs sections fonctionnant indépendamment. Ce type de conception permet d'ajouter autant de sections que nécessaires. Cet équipement résistant réduit l'utilisation de vis et d'écrous difficiles à nettoyer sur l'extérieur du four, facilitant ainsi le nettoyage intégral de ce dernier. Les sections sont placées sur des pieds en acier résistant, que vous pouvez remplacer en toute facilité à mesure que vous ajoutez des sections. Les pieds du four sont des équipements standards.

Section de cuisson

Chaque section de cuisson mesure 42" x 32" x 7" (106,7 x 81,3 x 17,8 cm). La sole en cordière fait ¾" (19 mm) est livrée par défaut. Il est possible de la remplacer par une sole en acier de 12 ga (2,78 mm), si cela est précisé avant la commande.

Section à usage général

Deux sections de cuisson de 42" x 32" x 7" (106,7 x 81,3 x 17,8 cm) sont fournies avec une sole et une porte. La sole par défaut est en cordière et fait ¾" (19 mm) d'épaisseur. Il est possible de la remplacer par une sole de 12 ga (2,78 mm), si cela est précisé avant la commande.

Section de rôtissage

L'intérieur de la section de rôtissage de 12" (30,5 cm) mesure 42" x 32" x 12" (106,7 x 81,3 x 30,5 cm), tandis que celui de la section de 16" (40,6 cm) mesure 42" x 32" x 16" (106,7 x 81,3 x 40,6 cm). Une sole en acier de 12 ga (2,78 mm) est fournie par défaut pour les sections de 12" (30,5 cm) et 16" (40,6 cm). Une sole en cordière est également disponible en option.

Brûleurs

Chaque four est chauffé à l'aide de brûleurs dotés de rampes en U chauffant une tôle larmée en acier épais située entre les brûleurs et la sole. Chaque section du four est équipée d'un thermostat résistant à robinet d'étranglement et à déclic qui commande les brûleurs. Grâce à cela, les brûleurs peuvent chauffer le four à une température comprise entre 150 °F (65 °C) et 500 °F (260 °C) et maintenir ainsi une température basse. Chaque section est également dotée d'une vanne de gaz indépendante et d'un système de brûleur de veille de sécurité.

Ventilation

Un déflecteur d'évacuation est fourni afin d'assurer la ventilation du système. Les conduits d'évacuation internes peuvent être raccordés afin de superposer les fours.

Porte du four

La porte du four est équilibrée avec précision et conçue pour être hautement durable. Elle s'ouvre sur toute la largeur du four et au niveau de la sole pour permettre de charger le four en toute facilité. La porte peut supporter une charge de plus de 250 lb (113 kg).

INTRODUCTION

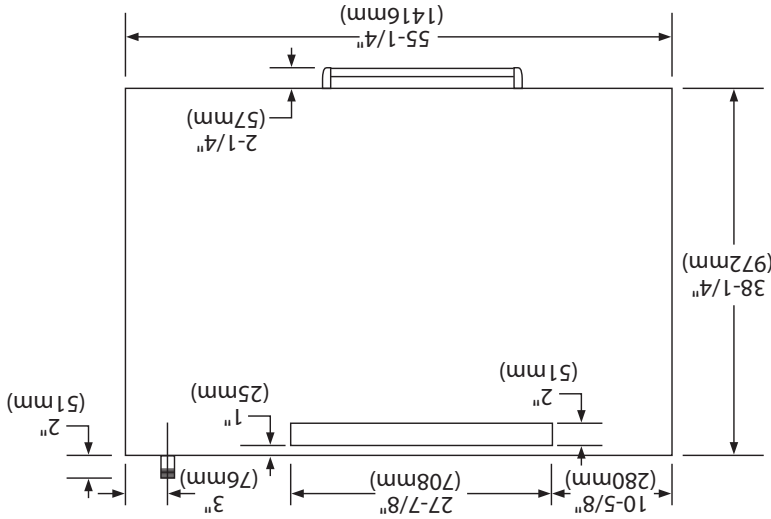
Fours polyvalents Garland

Les fours fiables, polyvalents et robustes de cuisson et de rôtissage Garland sont conçus pour la préparation de plats de qualité en grandes quantités. Ces fours conviennent parfaitement aux hôtels, hôpitaux, écoles, grandes cafétérias, services de restauration et à toute autre installation à grande production.

Les sections polyvalentes de base sont conçues pour être empilées afin d'offrir une infinité de combinaisons pour le rôtissage et la cuisson. Les sections de four sont dotées de commandes indépendantes offrant l'avantage de pouvoir faire cuire simultanément toute une gamme de produits à des températures différentes.

DIMENSIONS ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

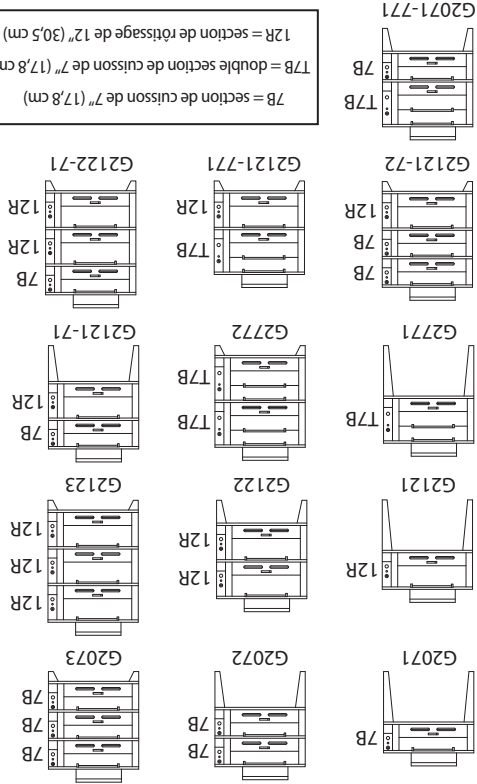
DES APPAREILS DE LA GAMME G2000



7B = section de cuisson de 7" (17,8 cm)
7B = double section de cuisson de 7" (17,8 cm)
12R = section de cuisson de 12" (30,5 cm)

Tous Les Modèles	Gaz Naturel	Gaz Propane
Pression De Fonctionnement Du Collecteur	5,5 Po CE (13,7 Mbar)	10,0 Po CE (24,9 Mbar)
Pression Minimum D'alimentation	7,0 Po CE (17,4 Mbar)	11,0 Po CE (27,4 Mbar)

Dégagements Par Rapport Aux Murs Incombustibles	Côtés
Arrière	1 Po (25mm)



MODÈLE	A	B	C	D	E	F	G	Total BTU
G2071	50 Po (1270mm)	58 Po (1473mm)	40 1/2 Po (1664mm)				31 Po (787mm)	40 000
G2072	58 1/2 Po (1270mm)	66 1/2 Po (1689mm)	31 1/2 Po (800mm)	49 Po (1283mm)			22 Po (559mm)	80 000
G2073	60 Po (1524mm)	68 Po (1727mm)	15 1/2 Po (394mm)	33 Po (838mm)	50 1/2 Po (1283mm)		6 Po (152mm)	120 000
G2121	55 Po (1397mm)	63 Po (1600mm)	40 1/2 Po (1664mm)				31 Po (787mm)	40 000
G2122	60 1/2 Po (1537mm)	68 1/2 Po (1740mm)	23 1/2 Po (597mm)	46 Po (1168mm)			14 Po (356mm)	80 000
G2123	75 Po (1905mm)	83 Po (2018mm)	15 1/2 Po (394mm)	38 Po (965mm)	60 1/2 Po (1537mm)		6 Po (152mm)	120 000
G2771	60 Po (1524mm)	68 Po (1727mm)	40 1/2 Po (1664mm)	50 1/2 Po (1283mm)			31 Po (787mm)	50 000
G2772	62 1/2 Po (1587mm)	70 1/2 Po (1791mm)	15 1/2 Po (394mm)	25 1/2 Po (648mm)	43 Po (1092mm)	53 Po (1346mm)	6 Po (152mm)	100 000
G2121-71	63 1/2 Po (1613mm)	71 1/2 Po (1816mm)	31 1/2 Po (800mm)	54 Po (1372mm)			22 Po (559mm)	80 000
G2121-72	65 Po (1651mm)	73 Po (1854mm)	15 1/2 Po (394mm)	38 Po (965mm)	55 1/2 Po (1410mm)		6 Po (152mm)	120 000
G2121-771	57 1/2 Po (1460mm)	65 1/2 Po (1664mm)	15 1/2 Po (394mm)	38 Po (965mm)	48 Po (1219mm)		6 Po (152mm)	90 000
G2122-71	70 Po (1778mm)	78 Po (1981mm)	15 1/2 Po (394mm)	38 Po (965mm)	60 1/2 Po (1537mm)		6 Po (152mm)	120 000
G2071-771	60 1/2 Po (1537mm)	68 1/2 Po (1664mm)	23 1/2 Po (597mm)	41 Po (1041mm)	51 Po (1295mm)		14 Po (356mm)	90 000

TABLE DES MATIÈRES

INFORMATIONS IMPORTANTES	2
DIMENSIONS ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES APPAREILS DE LA GAMME G2000.....	4
CARACTÉRISTIQUES DU FOUR	5
Généralités	5
INTRODUCTION	5
Fours polyvalents Garland.....	5
Plaque signalétique	6
Emplacement du four	6
Dégagements	6
INSTALLATION	6
Instructions de préinstallation	6
Pieds	7
Assemblage d'un four double	7
Installation du système de ventilation du four.....	7
Installation de la garniture supérieure	8
Fours dotés d'un éclairage (en option)	8
Raccords de gaz pour fours simples ou multiples.....	8
Installation des déflecteurs de chaleur, des solés en cordière/acier et des finitions intérieures du four.....	9
Ventilation et arrivée d'air	9
Installation d'un système d'évacuation directe	9
UTILISATION.....	10
Brûlage et séchage de la sole.....	10
Guide d'utilisation – Temps de rôtissage	11
Guide d'utilisation – Temps de cuisson.....	13
ENTRETIEN	14
Acier inoxydable.....	14
Intérieur du four	14
Nettoyage de la sole du four	14

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.

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

MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

FOURS À PONT DE CUISSON ET DE RÔTISSAGE À GAZ DE LA GAMME G2000



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

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

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

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