

Master Series

Full-Size Gas Convection Ovens—Energy Star

Installation, Operation and Maintenance Manual

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



MCOGS10ESS

models

MCOGS10ESS
MCOGS20ESS



SAFETY NOTICES

WARNING:

This product contains chemicals known to the state of California to cause cancer and/or birth defects or other reproductive harm. Installation and servicing of this product could expose you to airborne particles of glass wool/ceramic fibers. Inhalation of airborne particles of glass wool/ceramic fibers is known to the state of California to cause cancer. Operation of this product could expose you to carbon monoxide if not adjusted properly. Inhalation of carbon monoxide is known to the state of California to cause birth defects or other reproductive harm.

Keep appliance area free and clear of combustibles.

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

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

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

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

IN THE COMMONWEALTH OF MASSACHUSETTS THIS PRODUCT MUST BE INSTALLED BY A LICENSED PLUMBER OR GAS FITTER. APPROVAL NUMBER: G3-1009-146

For Your Safety:

Post in a prominent location, instructions to be followed in the event the user smells gas. This information shall be obtained by consulting your local gas supplier.

Users are cautioned that maintenance and repairs must be performed by a Garland authorized service agent using genuine Garland replacement parts. Garland will have no obligation with respect to any product that has been improperly installed, adjusted, operated or not maintained in accordance with national and local codes or installation instructions provided with the product, or any product that has its serial number defaced, obliterated or removed, or which has been modified or repaired using unauthorized parts or by unauthorized service agents.

For a list of authorized service agents, please refer to the Garland web site at <http://www.garland-group.com>.

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






CONTENTS

SAFETY NOTICES.....	2	PERFORMANCE RECOMMENDATIONS ..	12
GENERAL INFORMATION	5	COOKING GUIDE.....	13
DIMENSIONS & SPECIFICATIONS	6	PROBLEMS / SOLUTIONS	14
INSTALLATION	7	CLEANING & MAINTENANCE	15
Entry Clearance	7	Break-In Period.....	15
Installation Clearance	7	Exterior Cleaning.....	15
Installation Of Ovens Equipped With Casters ..	7	Interior Cleaning	15
Installation Of Double Deck Models.....	8	Fan Area Maintenance.....	15
Gas Connection.....	9	MOTOR CARE	16
Electrical Connection	9		
Ventilation & Air Supply	9		
Testing & Lighting Instructions	10		
OPERATION.....	11		
Master 200 Solid State Control With Electromechanical Timer	11		
In Off Mode	11		
Start Up.....	11		
Fan Speed	11		
Lights.....	11		
Cool Down.....	11		
Temperature	11		
Timer	11		

THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK

GENERAL INFORMATION

Model Numbers

Model	Standard Depth	Single Deck	Double Deck	Master ₂₀₀ Control	Energy Star
					
MCOGS10ESS	✓	✓		✓	✓
MCOGS20ESS	✓		✓	✓	✓

Warranty

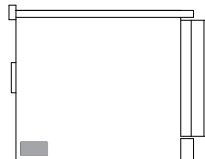
Visit www.Garland-Group.com to view or download a copy of your warranty.

Serial Plate Location

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

Ovens Built between 01-APR-2011 and 02-FEB-2015

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



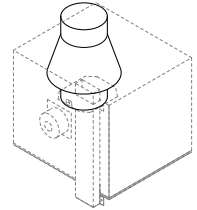
Ovens Built after 02-FEB-2015

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

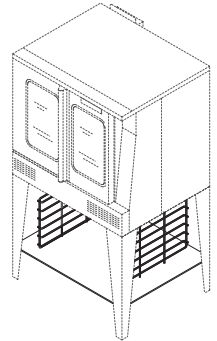


Accessories

- Direct Connect Vent



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



- Swivel Casters (set of 4) with front brakes



- Extra oven rack



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

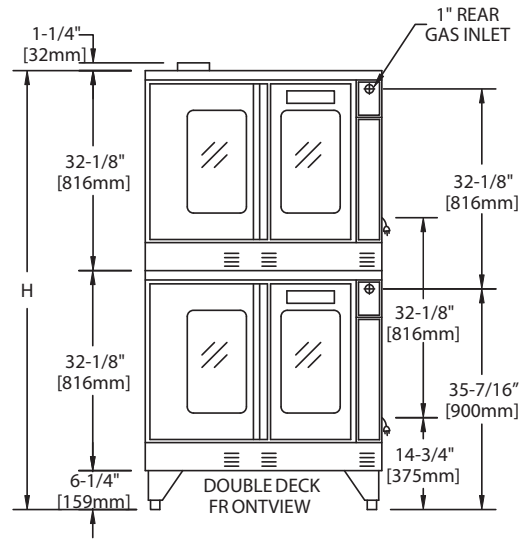
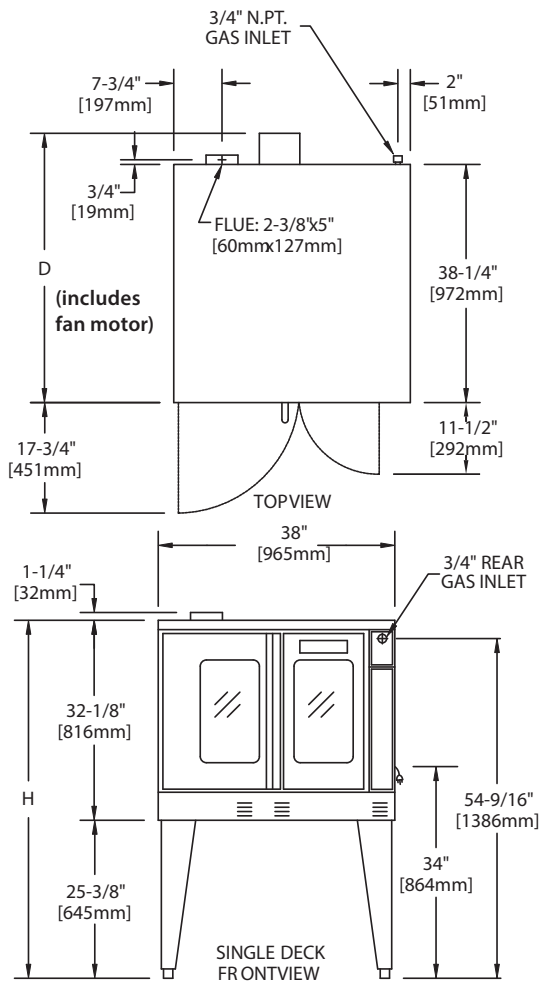
DIMENSIONS & SPECIFICATIONS

Single-Deck Models	Int. Dimensions :In (mm)			Ext. Dimensions: In (mm)			Ship Wt	Ship Dim.
	W	H	D	W	H*	D	Lbs/kg	Cubic Ft.
MCOGS10ESS	29 (736)	24 (610)	24 (610)	38 (965)	57-1/2 (1461)	41-1/4(1048)	515/230	64

Double-Deck Models	Int. Dimensions: In (mm)			Ext. Dimensions: In (mm)			Ship Wt.	Ship Dim.
	W	H	D	W	H*	D	2@Lbs/kg	Cubic Ft.
MCOGS20ESS	29 (736)	24 (610)	24 (610)	38 (965)	70-1/2 (1791)	41-1/4(1048)	1030/465	128

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

Models	Input Ratings, Natural Gas			Electrical Specifications	
	BTU/hr	kW Equiv.	Gas Inlet	120V/1Ph.	240V/1Ph.
Single Deck MCOGS10ESS	60,000	17.6	(1) @ 3/4" NPT	(1)@9.8A	(1)@ 5.2A
Double Deck MCOGS20ESS	120,000	35.2	(1) @1" NPT	(2)@9.8A	(2)@ 5.2A



Manifold Pressure:
Natural: 4.1" WC

NOTE: Data applies only to North America

- Notes:**
1. Standard electrical specifications include motor requirements.
 2. (120V units) 115V 3/4 HP, 2-speed motor; 1140 and 1725 rpm 60Hz
 3. (240V units) 200-240V, 3/4 HP, 2-speed motor; 1140 and 1725 rpm, 60Hz
 4. A 6 ft. line cord is provided for each 120V deck with a (NEMA #5-15P) plug.
 5. Garland recommends a separate 15 AMP circuit for each 120V unit.

Gas Input ratings shown here are for installations up to 2,000-ft. (610m) above sea level.

INSTALLATION

Entry Clearance

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

Installation Clearance

NOTE: Always provide adequate clearance for maintenance and operation.

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

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

- Installation near high heat producing equipment, minimum clearance:

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

Notice

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

- Clearance for Service (recommendation):

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

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

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

Before assembly and connection, check gas supply.

- The type of gas for which the unit is equipped is stamped on the data plate located at the rear of the left side panel. Connect a unit stamped "NATURAL" only to natural gas.
- 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.

- 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.

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

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

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

Installation Of Ovens Equipped With Casters

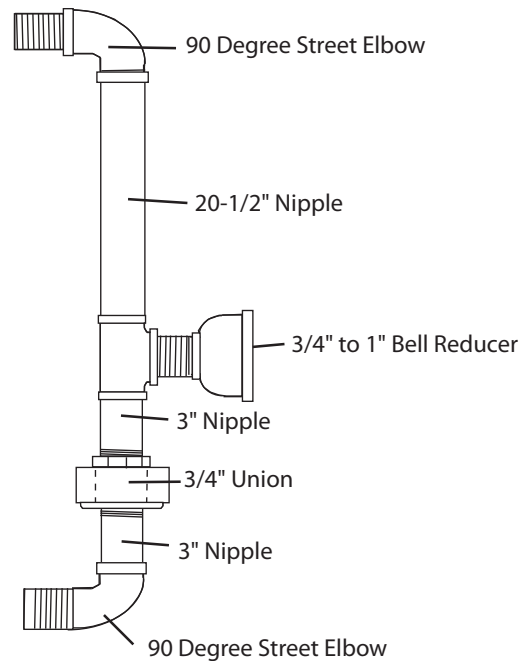
- For an appliance equipped with casters, the installation shall be made with a connector that complies with the Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69 / CSA 6.16, and a quick-disconnect device that complies with the Standard for Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel, ANSI Z21.41 / CSA 6.9, and adequate means must be provided to limit the movement of the appliance without depending on the connector and the quick-disconnect device or its associated piping to limit the appliance movement and the location(s) where the restraining means may be attached to the appliance shall be specified.
- The front casters of the unit are equipped with brakes to limit the movement of the oven without depending on the connector and any quick-disconnect device or its associated piping to limit the appliance movement.
- The restraint can be attached to the unit near the gas inlet. If the restraint is disconnected, be sure to reconnect the restraint after the oven has been returned to its originally installed position.

INSTALLATION Continued

Installation Of Double Deck Models

- A. Position insert in bottom leg opening and tap insert up into leg till it seats at collar. Attach six inch (6") legs to lower oven section. Raise unit or lay on its left side. Place the front legs on the oven so as to line up with four (4) attaching bolt holes. Secure leg to oven frame using (4) 3/8-16 x 3/4 bolts and washers provided. Repeat at rear of unit.
- B. Remove lower front cover of top deck (located under oven doors). Raise top deck into place and line up body sides and back of the unit. Fasten the rear of the units together, with the stacking bracket, using (6) 1/4-20 machine screws, lock washers and nuts, (provided).
- C. Install the interconnecting flue parts, carefully following the instructions contained in the stacking kit. Pay particular attention to the type of ovens you are stacking and be sure to follow the corresponding instructions.
- D. Assemble the stacking pipes provided in the stacking kit as shown in the diagram at the top of this page. This allows both ovens to be supplied by a single gas line. The minimum recommended size of a single supply line for two stacked ovens is 1 inch. Use a pipe thread compound that is intended for use on propane gas piping and be sure to check for leaks before finalizing the installation.
- E. Check leveling of unit four (4) ways (using a common carpenter's level on the rack inside the oven).
- F. Plug the cord set of each unit into a separate 115-Volt power supply outlet.
- G. Maintain clearance from combustibles.

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



CAUTION:
**DISCONNECT BOTH UNITS FROM
ELECTRICAL SUPPLY BEFORE SERVICING.**

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

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

INSTALLATION Continued

Gas Connection

The 1" NPT inlet at the rear must be considered in piping the gas supply for double stack units or 3/4" NPT for individual (or single deck) connections. Undersized gas supply line(s) may restrict the gas supply and affect performance. If other gas appliances are supplied by the same supply line, the supply line must be sized to carry the combined volume without causing more than 1/2" pressure drop at the manifold of each appliance on the line at full rate.

Recommended supply pressures are 7" WC, (NAT) (Must not exceed 13.8" WC [NAT]).

Electrical Connection

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

This appliance is equipped with a three-prong (grounding) plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded three-prong receptacle.

**DO NOT CUT OR REMOVE THE
GROUNDING PRONG FROM THIS PLUG.**

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

Ventilation & Air Supply

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

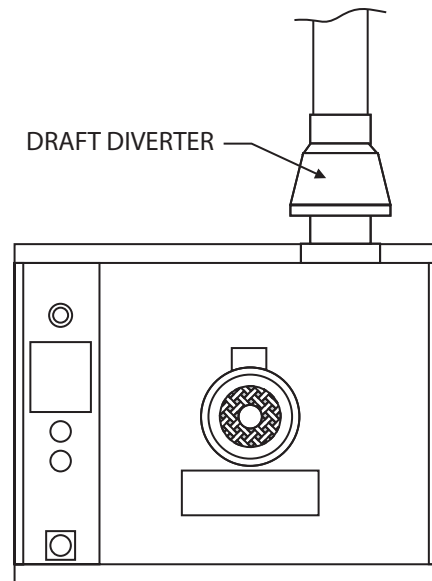
A strong exhaust fan will create a vacuum in the room. For an exhaust system vent to work properly, exhaust and make-up air must be balanced properly. For proper air balance contact your local H.V.A.C. contractor.

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

When the installation of a canopy type exhaust hood is impossible the oven may be direct vented. Before direct venting check your local codes on ventilation, in the absence

of local codes, refer to the National Fuel Code NFPA 54, ANSI Z223.1 (latest revision).

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



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

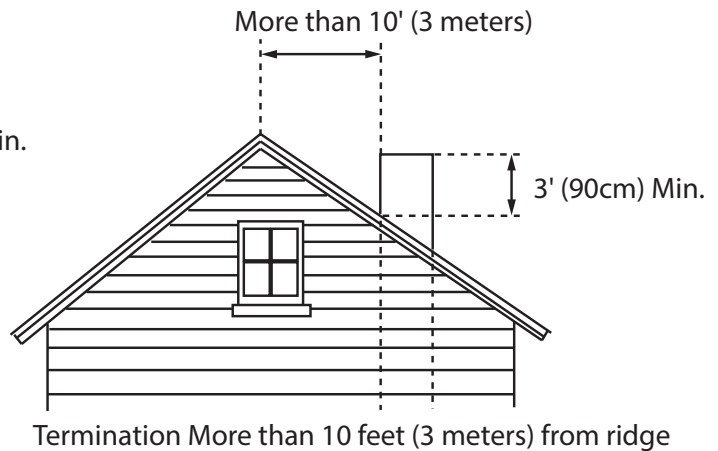
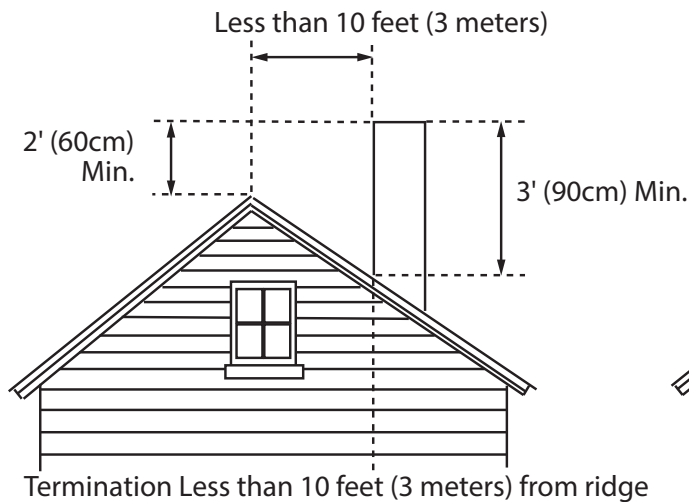
NOTE: Each oven has been factory tested and adjusted prior to shipment. It may be necessary to further adjust the oven as part of a proper installation. Such adjustments are the responsibility of the installer. Adjustments are not considered defects in material and workmanship, and they are not covered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

DO NOT UNDER SIZE VENT PIPE!

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

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

INSTALLATION continued



Testing & Lighting Instructions

1. Turn on main gas valve. Remove the lower front cover and the service panel above the control panel. Drop the control panel and leak test all fittings and connections upstream from the service valve located on the redundant combination gas valve. Should any gas leaks be detected, turn OFF main gas valve, correct the problem and retest.
2. Open shutoff valve located on the redundant combination gas valve. Activate control panel and set to desired temperature. The main burners are ignited by direct spark. Check all fittings again and correct any leaks and recheck.

Replace all service panels and covers before operation.

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

NOTE: During installation there will be air in the gas line. This air will have to bleed off before ignition can be established. The electronic ignition system has 3 cycles of four second ignition attempts before the ignition module is "Locked Out". There is a five minutes interval between each attempt. This is a safety device on all units. Therefore, several attempts may be required before the ignition is established.

If the ignition module becomes, "Locked Out" the oven will need to be turned off and then back on to restart the ignition process again.

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

TO CONSERVE ENERGY:

Do not waste energy by leaving controls at high temperature settings during idle periods. Lower settings will keep oven warm and ready for next use period.

OPERATION

Master 200 Solid State Control With Electromechanical Timer

In Off Mode

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

Start Up

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

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

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

Fan Speed

The fan speed can be either high (1725RPM) or (1150 RPM). The fan speed is controlled by the left rocker switch marked high and low.

Lights

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

Cool Down

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

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

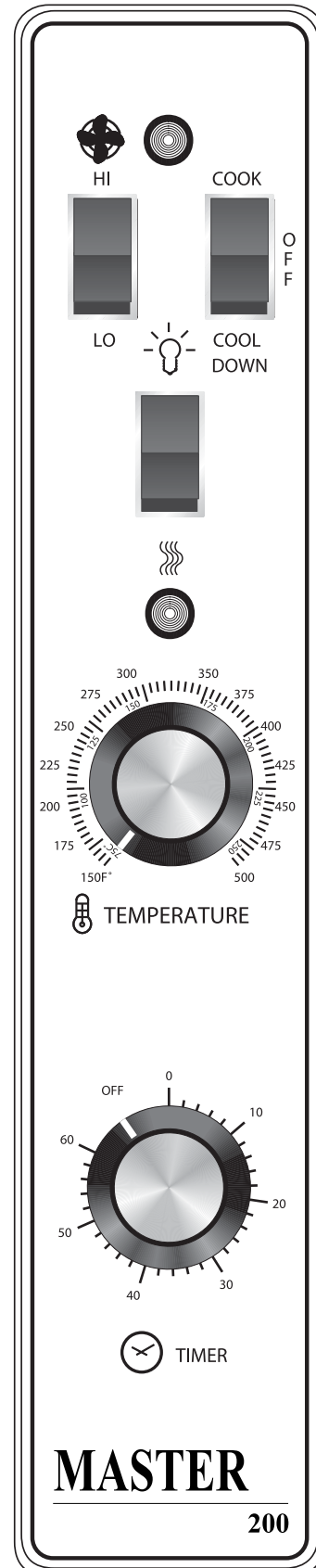
Pressing the button to the OFF position cancels the cool down and turns the oven off.

Temperature

The temperature range is from 150°F to 500°F (66°C to 250°C) is controlled by rotating the temperature dial and aligning the indicator to the desired temperature.

Timer

The timer is set by rotating the dial clockwise aligning the indicator to the desired time cycle. The timer will count down from 2 minutes to 60 minutes. At the end of the timing cycle the buzzer will sound. The buzzer is turned off by rotating the dial counter-clockwise to the off position as shown on the control panel. (NOTE: The timer does not control heating.)



PERFORMANCE RECOMMENDATIONS

1. Preheat oven thoroughly (approx. 20 minutes) before use.
2. As a general rule, temperature should be reduced 25° to 50° from that used in a standard/conventional oven. Cooking time may also be shorter, so we suggest closely checking the first batch of each product prepared.
3. Use the chart of suggested times and temperatures as a guide. These will vary depending upon such factors as size of load, temperature, and mixture of product (particularly moisture) and density of product.
4. Keep a record of the times, temperature, and load sizes you establish for various products. Once you have determined these, they will be similar for succeeding loads.
5. When practical, start cooking the lowest temperature product first and gradually work up to higher temperatures.
6. If you find that your previous temperature setting is more than 10° higher than needed for succeeding loads, COOL DOWN to reach the desired temperature before setting a new cooking temperature.
7. When loading oven, work as quickly as possible to prevent loss of heat.
8. Oven will continue to heat even though the timer goes off. Product should be removed from the oven as soon as possible to avoid over cooking.
9. Center pans on racks and load each shelf evenly to allow for proper air circulation within the cavity.
10. When baking, weigh or measure the product in each pan to assure even cooking.
11. When cooking six pans, use rack positions 2, 4, 6, 8, 10 and 12, starting from the top.
12. Do not overload the oven. Six pans are suggested for most items, i.e., cakes, cookies, rolls, etc. However, the maximum (13 pans) may be used for fish sticks, chicken nuggets and hamburgers. Cooking times will have to be adjusted.
13. Muffin pans should be placed in the oven back to front or with the short side of the pans facing the front. This results in the most evenly baked product.
14. When re-thermalizing frozen casseroles, preheat the oven 100° over the suggested temperature. Return to cooking temperature when the oven is loaded. This will help compensate for the introduction of a large frozen mass into the cavity.
15. Use pan extenders or two inch deep 18"x26" pans for batter type products which weigh more than eight pounds, i.e., Pineapple Upside Down Cake.
16. Never place anything directly on the bottom of the oven cavity. This obstructs the airflow and will cause uneven results.

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

PROBLEMS / SOLUTIONS

Problem	Solution
If cakes are dark on the sides and not done in the center	Lower oven temperature.
If cakes edges are too brown	Reduce number of pans or lower oven temperature.
If cakes have light outer color	Raise temperature.
If cake settles slightly in the center	Bake longer or raise oven temperature slightly. Do not open doors too often or for long periods.
If cake ripples	Overloading pans or batter is too thin.
If cakes are too coarse	Lower oven temperature.
If pies have uneven color	Reduce number of pies per rack or eliminate use of bake pans.
If cupcakes crack on top	Lower oven temperature.
If meats are browned and not done in center	Lower temperature and roast longer.
If meats are well done and browned	Reduce time. Limit amount of moisture.
If meats develop hard crust	Reduce temperature or place pan of water in oven.
If rolls have uneven color	Reduce number or size of pans.

CLEANING & MAINTENANCE

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

Break-In Period

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

Exterior Cleaning

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

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

Interior Cleaning

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

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

Fan Area Maintenance

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

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

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

MOTOR CARE

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

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

We recommend, at the end of the bake or roasting period, when the oven will be idle for any period of time, or before shutting down completely, that the doors be left open slightly.

On the 200 series controllers, push the rocker switch to COOL position. Once cool set the rocker switch to OFF.

NOTE: Optimal cool-down will be achieved with the door open slightly.



GARLAND
1177 KAMATO ROAD, MISSISSAUGA, ONTARIO, CANADA. L4W 1X4

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

Every new piece of Manitowoc Foodservice equipment comes with KitchenCare™ and you choose the level of service that meets your operational needs from one restaurant to multiple locations.

StarCare – Warranty & lifetime service, certified OEM parts, global parts inventory, performance audited

ExtraCare — CareCode, 24/7 Support, online/mobile product information

LifeCare – Install & equipment orientation, planned maintenance, KitchenConnect™, MenuConnect

Talk with KitchenCare™ • 1-844-724-CARE • www.mtwkitchencare.com



To learn how Manitowoc Foodservice and its leading brands can equip you, visit our global web site at www.manitowocfoodservice.com, then discover the regional or local resources available to you.






Every new piece of Manitowoc Foodservice equipment comes with KitchenCare™ and you choose the level of service that meets your operational needs from one restaurant to multiple locations.

- StarCare** – Warranty & lifetime service, certified OEM parts, global parts inventory, performance audited
- ExtraCare** — CareCode, 24/7 Support, online/mobile product information
- LifeCare** – Install & equipment orientation, planned maintenance, KitchenConnect™, MenuConnect
- Talk with KitchenCare™** • 1-844-724-CARE • www.mtwkitchencares.com

To learn how Manitowoc Foodservice and its leading brands can equip you, visit our global web site at www.manitowocfoodservice.com, then discover the regional or local resources available to you.



Le moteur de ce four à convection est sans entretien étant donné qu'il est fabriqué avec des roulements à billes autolubrifiants étanches. Il est conçu pour offrir un service durable avec un entretien normal. Nous offrons ci-dessous quelques suggestions à suivre en ce qui concerne le moteur. Lors du fonctionnement du moteur, il se refroidit automatiquement par l'air pénétrant dans la partie arrière de son carter, à condition qu'un dégagement suffisant existe à l'arrière de l'appareil.

Étant donné que le ventilateur se trouve dans le four, il est à la même température que celui-ci. Si le moteur est arrêté pendant que le four est chaud, la chaleur du ventilateur est transmise à l'arbre et à l'induit du moteur. Ceci peut raccourcir la durée de vie du moteur.

Nous recommandons, à la fin de la période de cuisson ou de rôtissage, quand le four est au ralenti pour n'importe quelle période de temps ou avant de l'arrêter complètement, de laisser les portes entrouvertes.

Sur les contrôleurs série 200, pousser le commutateur à bascule en position **COOL**. Une fois le four refroidi, régler le commutateur à bascule sur **OFF**.

NOTE : Le refroidissement optimal est obtenu avec la porte du four entrouverte.

REMARQUE : Débrancher le cordon électrique de la source d'alimentation avant le nettoyage ou l'entretien.

Période de rodage

Quand le four est neuf, le faire fonctionner pendant une heure à 375°F (191°C) avant de commencer toute opération normale de cuisson. Après refroidissement, essuyer l'intérieur, y compris les grilles, avec un chiffon propre et humide.

Nettoyage extérieur

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

1. Il est indispensable de laisser suffisamment refroidir le four avant toute opération de nettoyage.

2. Essuyer à froid les surfaces exposées et nettoyables avec un chiffon humecté d'une solution savonneuse non abrasive et d'eau chaude. Les tâches rebelles peuvent être retirées à l'aide d'un tampon à récureur non-métallique.

Bien essuyer avec un chiffon propre.

3. Les tâches rebelles peuvent être retirées à l'aide d'un tampon de récureur non-métallique utilisé dans le sens du grain du métal. Si nécessaire, en cas de salissures importantes, mélanger en pâte fine un peu d'eau et de la poudre de récureur et l'appliquer à l'aide d'une éponge. Ne pas appliquer de fortes pressions et toujours travailler dans le sens du grain du métal.

4. La surface du panneau de commande se nettoie facilement avec de l'eau chaude, du savon et un chiffon doux. Ne pas utiliser de produits abrasifs durs, de solvants ni de tampons à récureur métalliques qui peuvent ternir ou rayer la surface.

5. Ne jamais asperger les parties perforées ou le panneau de commande avec de la vapeur ou de l'eau, car cela fera pénétrer de l'humidité dans la cavité des commandes et pourrait endommager les composants électriques.

Nettoyage intérieur

Établir un calendrier de nettoyage régulier ou essuyer le jour même tout déversement.

1. Refroidir le four.

2. Retirer les grilles du four.

3. Soulever de leurs supports les guides de grilles d'un côté du four, soulever la partie supérieure de la paroi du four, passer les clips, pousser vers le bas et retirer. Les grilles et les guides peuvent passer dans le lave-vaisselle pendant le nettoyage de l'intérieur du four.

4. Nettoyer à l'eau et au savon doux en utilisant un tampon à récureur non-métallique si nécessaire. En cas d'accumulation de saleté et de graisse, on peut utiliser une solution peu concentrée d'ammoniac ou un produit de nettoyage pour fours du commerce comme Easy-Off ou Dow.

5. Pour le remontage, inverser la procédure. Placer le bas du guide de grille contre la paroi du four. En maintenant la partie supérieure éloignée de la paroi, soulever. Pousser le haut du guide contre la paroi et pousser vers le bas pour le bloquer en place.

Maintenance de la zone du ventilateur

Si on utilise habituellement du papier aluminium pour envelopper les aliments ou les récipients de cuisson dans le four, il est nécessaire d'effectuer l'entretien préventif suivante:

1. Mettre l'interrupteur d'alimentation en position « OFF ».

2. Retirer les crémaillères et les guides des crémaillères du four.

3. Retirer le déflecteur d'air et nettoyer toutes les taches ou dépôts.

4. Vérifier la présence de particules d'aliments ou d'aluminium sur le ventilateur et le déflecteur. Nettoyer les ailettes du ventilateur. (Attention : les bords des ailettes peuvent être coupants).

5. Remettre en place le déflecteur, les guides de crémaillère et les crémaillères dans le four.

Cette pratique simple si elle est réalisée régulièrement, maintiendra votre four Garland dans un état de fonctionnement impeccable.

PROBLÈMES/SOLUTIONS

Problème	Solution
Si le gâteau est doré sur les côtés et n'est pas cuit au centre	Abaisser la température du four.
Si les bords du gâteau sont brûlés	Réduire le nombre de plats ou la température du four.
Si la couleur du gâteau est pâle	Augmenter la température.
Si le gâteau s'affaisse légèrement au centre	Prolonger le temps de cuisson ou augmenter légèrement la température du four. Ne pas ouvrir les portes trop souvent ni pendant de longues périodes de temps.
Si le gâteau comporte des rides	Surcharger des plats ou pâte trop fine
Si le gâteau est trop dur	Abaisser la température du four.
Si les tartes sont de couleur inégale	Réduire le nombre de tartes par grille ou éliminer les moules de cuisson.
Si les petits gâteaux se fendent sur le dessus	Abaisser la température du four.
Si les viandes sont dorées mais pas cuites au centre	Abaisser la température du four et prolonger le temps de cuisson.
Si les viandes sont bien cuites et roussies	Réduire le temps de cuisson. Limiter la quantité d'humidité.
Si les viandes ont une croûte dure	Réduire la température ou placer un plat avec de l'eau dans le four.
Si les pains mollets sont de couleur inégale	Réduire le nombre ou la taille des moules.

Minuterie

La minuterie est réglée en tournant le bouton dans le sens horaire pour alligner l'indicateur avec le cycle désiré de minuterie. La minuterie décompte de 2 minutes à 60 minutes. À la fin du cycle de minuterie, un signal sonore retentit. On arrête le signal sonore en tournant le cadran dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en position « Off », comme indiqué sur le panneau de commande.

NOTE : La minuterie ne commande pas le chauffage.

RECOMMANDATIONS D'UTILISATION

1. Bien préchauffer le four (environ 20 minutes) avant son utilisation.

2. D'une façon générale, réduire la température de 25° à 50° par rapport à celle d'un four conventionnel/standard. Le temps de cuisson peut également être plus court et pour cette raison nous recommandons de surveiller attentivement la première cuisson de chaque type de produits.

3. Utiliser le tableau des temps et des températures de cuisson suggérées comme guide. Ces valeurs peuvent varier en fonction de la quantité d'aliments placés dans le four, de la température et du mélange de produits, (en particulier de l'humidité) et de la densité des produits.
4. Noter les temps de cuisson, les températures et les quantités d'aliment pour les différents produits. Une fois ces renseignements notés, les autres opérations de cuisson seront similaires.
5. Si possible, commencer par cuire les produits ayant la température de cuisson la plus basse et passer progressivement aux températures plus élevées.
6. Si le réglage de température précédent est plus élevé de 10° à la température nécessaire pour les charges suivantes, utiliser le mode de refroidissement pour atteindre la température souhaitée avant de régler à nouveau le thermostat.
7. Pour charger le four, travailler aussi vite que possible pour éviter les pertes de chaleur.
8. Le four continue à chauffer même après l'arrêt de la minuterie. Les aliments doivent être retirés du four aussi vite que possible pour éviter de trop les faire cuire.
9. Centrer les plats dans le four et les répartir également sur les grilles pour permettre une bonne circulation de l'air à l'intérieur du four.

10. Pour la pâtisserie, peser ou mesurer les produits dans chaque moule pour assurer une cuisson régulière.

1. Pour la cuisson de 6 plats, utiliser les positions de grilles 2, 4, 6, 8, 10 et 12, en commençant par le haut.

2. Ne pas surcharger le four. Dans la plupart des cas, on recommande d'utiliser 6 plats (gâteaux, biscuits, pains mollets, etc.). Cependant, il est possible d'utiliser un maximum de 13 plats pour la cuisson des bâtonnets de poisson, des pépites de poulet et des hamburgers. Il faudra probablement ajuster les temps de cuisson.

3. Les moules à muffins doivent être placés dans le four avec l'arrière vers la porte ou avec le côté court du moule face à l'avant. Cela permet d'obtenir une cuisson plus uniforme.

4. Pour le réchauffage des plats en cocotte congelés, préchauffer le four à 100° de plus que la température suggérée. Revenir ensuite à la température de cuisson suggérée après le chargement du four. Cela permet de compenser la chute de température provoquée par l'introduction d'une grande quantité d'aliments froids dans le four.

5. Utiliser des rehausseuses de moules ou des moules de 18 x26 po d'une profondeur de deux pouces pour la cuisson des aliments enrobés de pâte dont le poids dépasse huit livres, par exemple le gâteau renversé aux ananas.

6. Ne jamais placer quoi que se soit directement sur le fond du four. Cela empêche la circulation de l'air et cause une cuisson inégale.

REMARQUE: Une certaine quantité d'humidité

s'échappera autour des portes du four lors de la cuisson d'aliments à forte teneur en humidité comme le poulet, les pommes de terre etc. Cela est normal.

Commande Transistorisée Master 200 Avec Minuterie Electromécanique

En mode d'arrêt

Quand le four est éteint, il n'y a aucun voyant ni indicateur.

Démarrage

Mettre le commutateur à bascule Cook/Off/Cool Down en position « Cook ». Le témoin vert s'allume, indiquant que le four est sous tension et en mode de cuisson.

Le four commence à chauffer pour atteindre la température réglée sur le cadran du thermostat. Le témoin ambre s'allume indiquant que le chauffage est actif. Ce témoin s'allume et s'éteint en même temps que le dispositif de chauffage pour maintenir la température réglée.

La porte doit être fermée pour que le four fonctionne en mode de cuisson. L'ouverture de la porte arrête le dispositif de chauffage. Le moteur et le ventilateur s'arrêtent. Ceci est une fonction de sécurité.

Vitesse du ventilateur

La vitesse du ventilateur peut être rapide (1 725 tr/min) ou lente (1 150 tr/min). La vitesse du ventilateur est commandée par l'interrupteur à bascule de gauche marqué High (rapide) et Low (lent).

Éclairage

Les lampes du four sont actionnées en appuyant sur l'interrupteur d'éclairage du panneau de commande. Il s'agit d'un interrupteur à rappel et les lampes restent allumées aussi longtemps que le bouton est maintenu en position de marche. Les lampes fonctionnent seulement si le four est branché au réseau électrique.

Refrédissement

Mettre le commutateur à bascule Cook/Off/Cool Down en position « Cool Down » pour activer le ventilateur et le moteur afin de refroidir l'intérieur du four. La porte doit être entrouverte pour que le ventilateur et le moteur démarrent. Le chauffage n'est pas actif dans ce mode.

On obtient un refroidissement optimal avec la porte légèrement ouverte. Le fait d'ouvrir la porte trop grand éteint le ventilateur et le moteur. Ceci est une caractéristique de sécurité déposée.

Mettre le bouton en position « OFF » pour annuler le refroidissement et éteindre le four.

Température

La plage de températures va de 150°F à 500°F (66°C à 250°C) et est commandée en tournant le cadran de température et en alignant l'indicateur sur la température souhaitée.



correcte. Dans les cas où il est nécessaire d'installer un conduit horizontal, nous recommandons que ce conduit monte d'au moins 1/4 po (6,25 mm) par pied linéaire de longueur, et qu'après un total de coudes de 180°, la taille du conduit soit augmentée de deux pouces (2 po). Le conduit de fumée devra s'élever à 2 à 3 pieds (60 à 90 cm) au-dessus de la ligne du toit ou à 2 à 3 pieds (60 à 90 cm) au-dessus de toute partie du bâtiment située à une distance horizontale de 10 pieds (3 mètres).

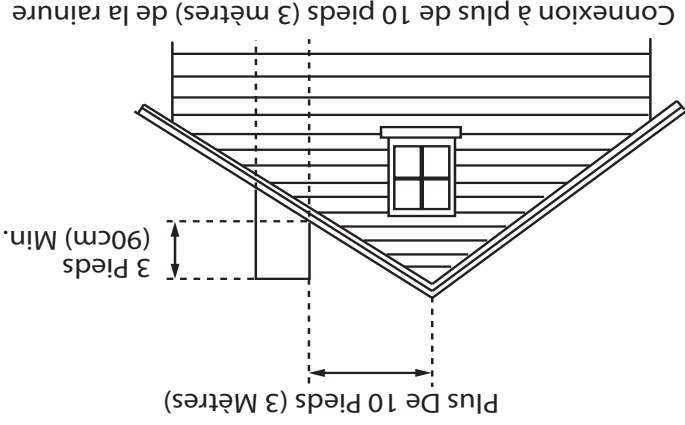
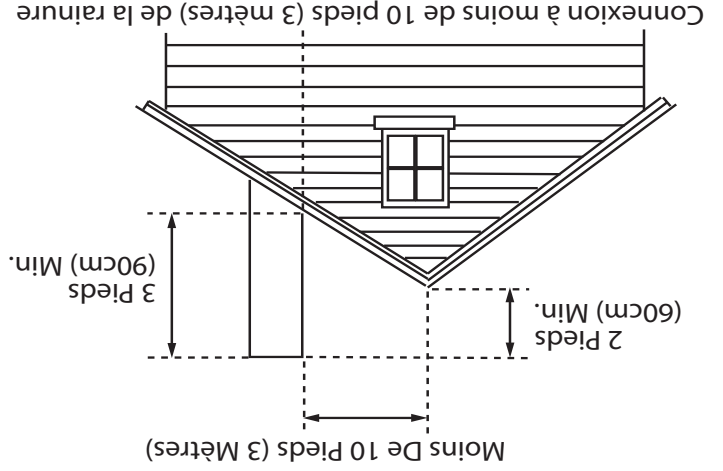
Le schéma suivant n'est qu'un exemple provenant du National Fuel Gas Code Book NFPA 54, ANSI Z223.1, 7.5.3.

Instructions D'essai Et D'allumage

1. Ouvrir le robinet principal de gaz. Retirer le couvercle inférieur avant et le panneau d'entretien au dessus du panneau de commande. Abaisser le panneau de commande et rechercher les fuites sur tous les raccords et toutes les connexions en amont du robinet d'entretien situé sur le robinet de gaz combiné redondant. Si une fuite de gaz est détectée, mettre le robinet principal de gaz en position fermée, corriger le problème et refaire un essai.

2. Ouvrir le robinet d'arrêt située sur le robinet combiné redondant de gaz. Activer le panneau de commande et régler la température désirée. La les brûleurs principaux sont allumés par étincelle directe. Vérifier encore une fois tous les raccords, réparer les fuites et effectuer une nouvelle vérification.

Remettre en place les panneaux d'entretien et les couvercles avant d'utiliser l'appareil.



REMARQUE: Tous les systèmes d'allumage électronique sont fournis avec un robinet de gaz redondant. Pour cette raison, l'appareil n'est pas livré avec un régulateur de pression extérieur.

REMARQUE : De l'air pénétrera dans la canalisation de gaz pendant l'installation. Cet air doit être purgé avant de procéder à l'allumage de l'appareil. Le circuit d'allumage électronique a 3 cycles de quatre seconde tentatives d'allumage avant que le module d'allumage soit "verrouillé"; il y a un intervalle de cinq minutes entre chaque tentative. C'est un dispositif de sécurité sur toutes les unités. Par conséquent, plusieurs tentatives peuvent être exigées avant que l'allumage soit établi.

Si le module d'allumage devient "verrouillé" le four devra être arrêté et remis en marche pour re-démarrer le procédé d'allumage.

POUR LA SÉCURITÉ DE L'UTILISATEUR, ÉLOIGNER TOUTE MATIÈRE COMBUSTIBLE DE LA ZONE ENTOURANT LE FOUR.

POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

Ne pas gaspiller l'énergie en laissant les commandes sur les réglages forts pendant les périodes d'inactivité. Des réglages plus bas maintiendront le four chaud et prêt pour la période d'utilisation suivante.

Connexions Du Gaz

On devra utiliser l'entrée de 1 po NPT à l'arrière de l'appareil lors de l'installation de la conduite d'alimentation en gaz pour les appareils à deux sections empilées ou l'entrée ¾ po NPT pour les connexions individuelles (une section). Une conduite de gaz sous-dimensionnée peut limiter le débit du gaz et affecter les performances. Si d'autres appareils sont alimentés par la même conduite, cette conduite doit avoir un diamètre suffisant pour alimenter tous les appareils installés sans provoquer de chute de pression supérieure à ½ po au collecteur de chaque appareil branché sur la conduite, à plein régime.

La pression d'alimentation recommandée est de 7 po CE (NAT) (Ne doivent pas dépasser 13,8 po C.E. [NAT]).

Connexions Electriques

Chaque four doit disposer d'une source d'alimentation électrique 15 A. Pour une utilisation en 115 V ca., un cordon électrique et une fiche (NEMA #5-15P) sont fournis, mais la connexion au réseau électrique doit être mise à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, ou au Code canadien de l'électricité, CSA C22.2, selon les cas.

Cet appareil est doté d'une fiche à 3 broches (avec prise de terre) pour protéger l'utilisateur des chocs électriques. Cette fiche doit être branchée directement dans une prise murale à 3 broches convenablement reliée à la terre.

NE PAS COUPER NI RETIRER LA BROCHE DE MISE À LA TERRE DE CETTE PRISE.

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

Ventilation Et Alimentation En Air

Une bonne ventilation est extrêmement importante pour que cet appareil fonctionne correctement. Il n'existe que deux solutions pour ventiler correctement un four : 1) une hotte aspirante ou 2) une ventilation directe. La méthode idéale pour ventiler un four à convection à GAZ est d'utiliser une hotte correctement conçue, qui doit se prolonger de 6 po (150 mm) sur tous les côtés de l'appareil et être placée à 6 pi 6 po (1 950 mm) du sol.

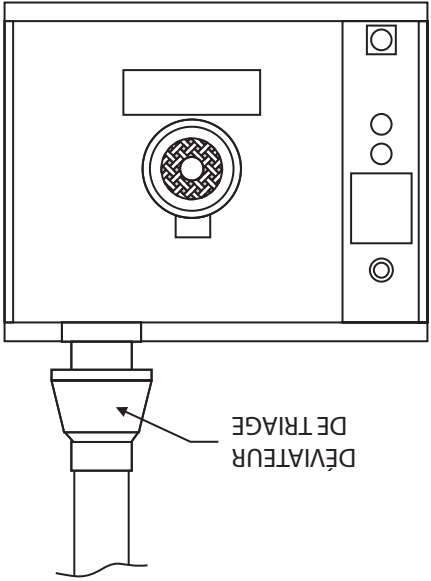
Un ventilateur d'extraction puissant crée un vide d'air dans la pièce. Pour qu'un système d'évacuation d'air fonctionne correctement, les quantités d'air évacuées et d'air frais doivent être bien équilibrées. Pour obtenir cet équilibre, contacter le spécialiste local en chauffage et climatisation.

Tous les brûleurs et veilleuses à gaz ont besoin de

suffisamment d'air pour fonctionner et on ne devra pas placer d'objets de grande taille devant ce four, car cela empêcherait la circulation de l'air à l'avant de l'appareil. L'installation D'un Conduit De Fumée Direct

Lorsqu'il est impossible d'installer une hotte aspirante, on peut ventiler le four directement. Avant de procéder à cette installation, consulter les codes locaux relatifs à la ventilation et, en l'absence de codes locaux, consulter le National Fuel Code NFPA 54, ANSI Z223.1 (dernière révision).

Si l'appareil doit être directement connecté à un conduit de cheminée, il est nécessaire d'y installer un déviateur de tirage pour assurer une ventilation correcte.



Le dispositif de ventilation directe doit être installé sur le dessus principal et être fixé à l'aide des vis à métaux fournies.

REMARQUE: Chaque four a été testé et réglé en usine avant son expédition. Il peut être nécessaire de régler de nouveau le four dans le cadre de l'installation. De tels réglages sont de la responsabilité de l'installateur. Les réglages nécessaires ne sont pas considérés comme des défauts de matière ou de main-d'œuvre et ils ne sont pas couverts par la garantie d'origine de l'appareil.

NE PAS UTILISER DE CONDUITS DE VENTILATION SOUS-DIMENSIONNÉS!

Cela peut limiter le débit d'air et empêcher une ventilation

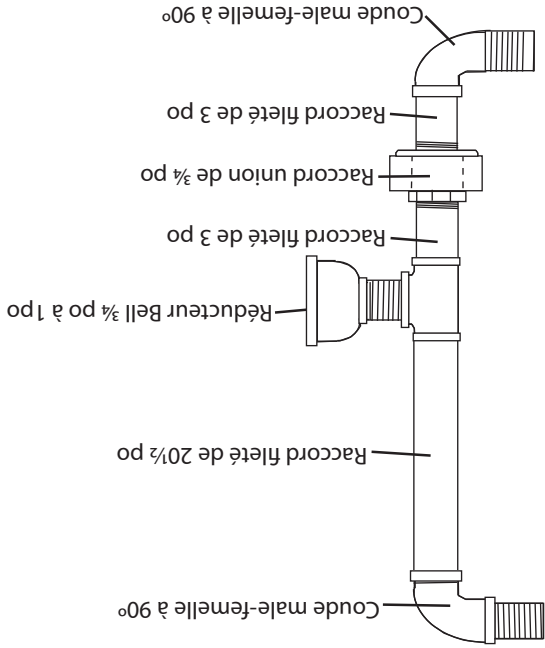
- B. Les roulettes avant de l'appareil seront équipées de freins pour limiter le déplacement de l'appareil sans exercer aucun effort sur le connecteur ou le dispositif de débanchement rapide ou les conduits connexes.
- C. Le dispositif de retenue peut être fixé à l'appareil près de l'entrée du gaz. Si le dispositif est débanché, ne pas oublier de le rebrancher après remis le four dans sa position d'installation d'origine.

Installation Des Modèles À Deux Sections

- A. Placer l'insert dans l'ouverture inférieure du pied et l'enfoncer dans le pied jusqu'à ce qu'il soit en place à la bride à coller. Fixer les pieds de six pouces (6 po) à la section inférieure du four. Soulever l'appareil ou le coucher sur le côté gauche. Placer les pieds avant sur le four de manière à les aligner avec les quatre (4) trous des boulons de fixation. Fixer les pieds au châssis du four en utilisant les quatre (4) boulons de 1/4 x 20 et les rondelles fournis. Faire la même chose à l'arrière de l'appareil.
- B. Retirer le couvercle inférieur avant de la section supérieure (situé sous les portes du four). Mettre la section supérieure en place et aligner les côtés de la carrosserie et l'arrière de l'appareil. Fixer l'arrière des appareils ensemble avec la bride d'empilage, en utilisant huit (8) vis à métaux de 10-24, les rondelles de blocage et les écrous fournis.
- C. Installer les pièces d'interconnexion des conduits de fumée en suivant scrupuleusement les instructions contenues dans l'ensemble d'empilage. Faire très attention au type de fours à empiler et bien suivre les instructions correspondantes.

- D. Assembler les tuyaux d'empilage fournis dans l'ensemble d'empilage comme indiqué dans le schéma en haut de cette page. Cela permet d'alimenter les deux fours avec une seule conduite de gaz. La taille minimale recommandée pour une conduite d'alimentation unique pour deux fours empilés est de 1 po. Utiliser de la graisse à filetage prévue pour une utilisation sur des conduites de gaz propane et vérifier qu'il n'y a pas de fuites avant de finaliser l'installation.
- E. Vérifier que l'appareil est de niveau dans les quatre sens en posant un niveau de charpentier ordinaire sur la grille à l'intérieur du four.
- F. Brancher le cordon de chaque unité dans une séparée prise d'alimentation de 115 volts.
- G. Maintenir le dégagement nécessaire par rapport aux matières combustibles.

Chaque appareil à gaz sera disposé conformément à la construction du bâtiment et aux autres équipements de manière à pouvoir accéder à l'appareil. Cet accès et le dégagement peuvent être nécessaires pour l'entretien et le nettoyage de l'appareil.



AVERTISSEMENT :
Débrancher les deux appareils de l'alimentation électrique avant de procéder à leur entretien.

PANNE D'ELECTRICITÉ
En cas de panne d'électricité, ne pas essayer de faire fonctionner ce four.

IMPORTANT
On ne devra pas placer d'objets de grande taille devant le four, car ils pourraient empêcher la circulation de l'air à l'avant de l'appareil. On ne devra pas placer d'objets à l'arrière du four supérieur pendant son fonctionnement. Cela peut obstruer le système de ventilation des fumées de l'appareil.

Dégagement d'entrée

- Emballe : 47 po (1 194 mm)
- Déballé : 32 ½ po (826 mm)

Conditions d'espace requises

NOTE : Toujours garder un espace suffisant pour l'entretien et l'utilisation.

- Espace de dégagement minimum d'installation près d'un mur de combustibles et noncombustibles:

Arrière	Côté commande	Modèles A	1 po (26 mm)	1 po (26 mm)	3 po (77 mm)
		Une Section	1 po (26 mm)	1 po (26 mm)	3 po (77 mm)
Côtés	Côté commande	Modèles A	1 po (26 mm)	2 po (51 mm)	3 po (77 mm)
		Deux Sections	1 po (26 mm)	2 po (51 mm)	3 po (77 mm)

- Espace de dégagement minimum d'installation à

d'équipements produisant de chaleur élevée:

Arrière	Côté commande	Modèles A	1 po (26 mm)	6 po (153mm)	3 po (77 mm)
		Une Section	1 po (26 mm)	6 po (153mm)	3 po (77 mm)
Côtés	Côté commande	Modèles A	1 po (26 mm)	6 po (153mm)	3 po (77 mm)
		Deux Sections	1 po (26 mm)	6 po (153mm)	3 po (77 mm)

Avis

Éviter d'installer en plus d'autres équipements (comme les rôtissoires et friteuses) produisant de la chaleur et de l'air chargé avec la graisse.

- Pour le service, espace de dégagement (recommandation)

Côté commande	Modèles A	12 po (305 mm)
	Une Section	12 po (305 mm)
Deux Sections	Modèles A	12 po (305 mm)
	Deux Sections	12 po (305 mm)

NOTE : Installer l'appareil sur roues pour faciliter le service de réparation dans les endroits étroits.

Remarques Sur L'installation

On n'insistera jamais assez sur l'installation correcte de l'équipement de cuisson à gaz. Le fonctionnement de l'équipement dépend, en grande partie, de la conformité de l'installation aux spécifications du fabricant. L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en cas de l'absence des codes locale, aux codes National Fuel Code, ANSI Z223.1, ou aux code d'installation de la gaz naturelle, CAN/CGA-B149.1, comme applicable.

Avant le montage et le branchement, vérifier l'alimentation en gaz.

A. Le type de gaz pour lequel l'appareil est équipé est estampillé sur la plaque signalétique située à l'arrière du panneau latéral gauche. Brancher une unité estampillée « Naturelle » seulement au gaz naturel.

B. S'il s'agit d'une installation neuve, demander au fournisseur de gaz de vérifier la taille du compteur et la tuyauterie pour s'assurer que l'appareil est alimenté avec une pression de gaz suffisante nécessaire pour son fonctionnement.

C. S'il s'agit d'un équipement supplémentaire ou de remplacement, demander au fournisseur de gaz de vérifier la pression pour s'assurer que le compteur et les conduites existants alimenteront l'appareil avec une chute maximale de pression de 1/2 po de colonne d'eau.

NOTE : Pour vérifier la pression, s'assurer que tous les autres équipements sur la même conduite de gaz sont allumés. Un régulateur de pression interne est livré avec les fours à convection de GARLAND. Régler le régulateur pour qu'il débite le gaz à la pression indiquée sur la plaque signalétique.

L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés du système de conduites d'alimentation en gaz pendant tout essai de pression de ce système à des pressions d'essai dépassant 1/2 lb/po2 (3,45 kPa).

L'appareil doit être isolé du système de canalisations d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel lors de tout essai de pression du système de conduites d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à 1/2 lb/po2 (3,45 kPa).

Installation Des Rôtissoires Équipées De Roulettes

A. Pour un appareil équipé de roulettes, l'installation sera effectuée avec un connecteur conforme à la norme Connectors for Movable Appliances, ANSI Z21.69 ou à la norme Connecteurs pour appareils à gaz mobiles, CAN/CGA-6.16 et un dispositif de débranchement rapide conforme à la norme Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel, ANSI Z21.41 ou Dispositif de débranchement rapide à utiliser avec le gaz, CAN1-6.9 et des dispositifs adéquats devront être prévus pour limiter les déplacements de l'appareil sans utiliser le connecteur et le dispositif de débranchement rapide ou sa tuyauterie connexe pour limiter les déplacements de l'appareil et les emplacements où les moyens de retenue peuvent être fixés à l'appareil seront spécifiés.

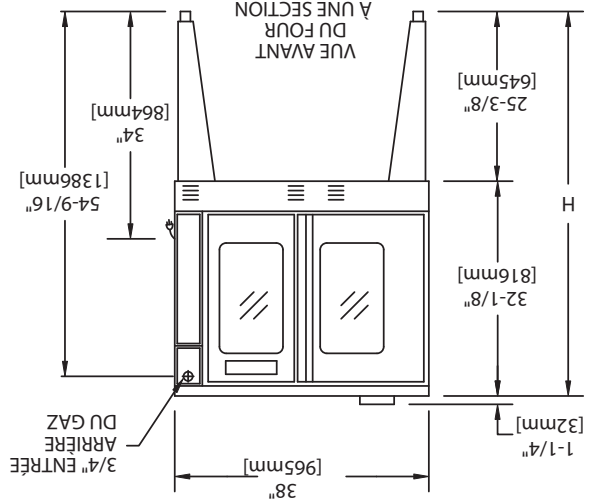
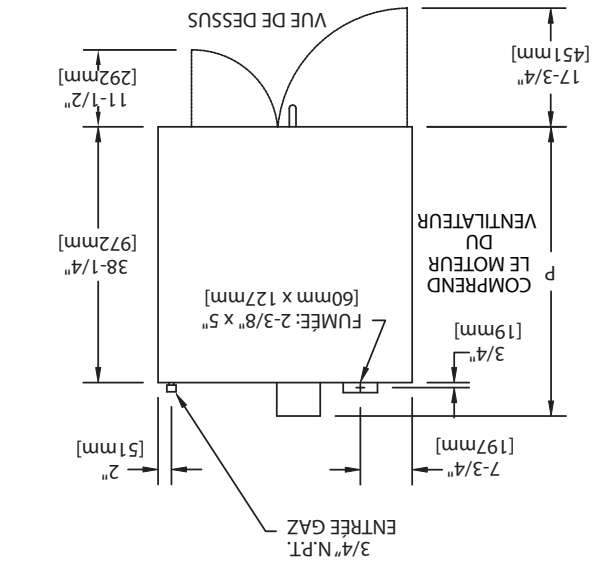
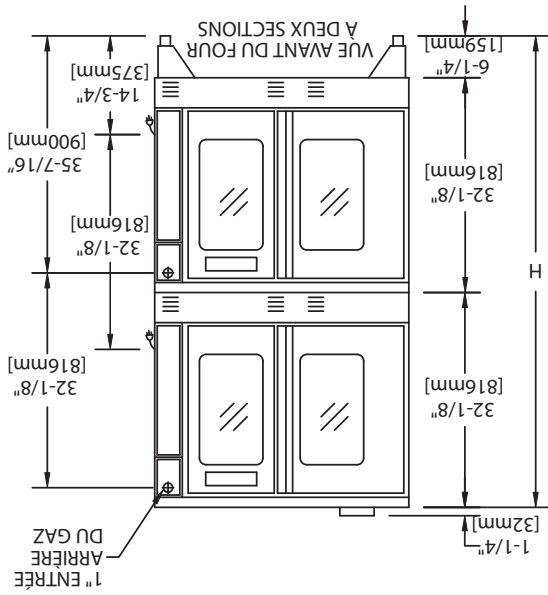
DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS

Modèles A	Dimensions Intérieures po (mm)				Dimensions Extérieures po (mm)				DIM. EXP.
	L	H	P	L	H *	P	PDS. EXP.		
MCOG510ESS	29 (736)	24 (610)	24 (610)	38 (965)	57-1/2 (1461)	41-1/4 (1048)	515/230	64	

Modèles A	Dimensions Intérieures po (mm)				Dimensions Extérieures po (mm)				DIM. EXP.
	L	H	P	L	H *	P	PDS. EXP.		
MCOG520ESS	29 (736)	24 (610)	24 (610)	38 (965)	70-1/2 (1791)	41-1/4 (1048)	1030/465	128	

*Hauteur avec ou sans les roulettes standard. La hauteur avec les roulettes à profil bas (double section) est de 68-1/2po (1740 mm)






Modèles	BTU/hr	Équiv. KW.	Spécifications Électriques	
			120V/1Ph.	240V/1Ph.
Deux sections	120,000	35.2	(1) @ 1" NPT	(2) @ 9.8A
Une section	60,000	17.6	(1) @ 3/4" NPT	(1) @ 5.2A



- Remarques :**
- Les spécifications électriques standard comprennent les exigences du moteur.
 - (unités en 120V), moteur à 2 visesses de 3/4 H.P. 115V; 1140 et 1725 tr/mn, 60HZ.
 - (unités en 240V), moteur à 2 visesses de 3/4 H.P. 200-240V, 60/50HZ, 1140 et 1725 tr/mn.
 - Un cordon d'alimentation de 6 pieds est fourni avec chaque section en 120V avec une prise (NEMA #5-15P).
 - Garand recommande l'installation d'un circuit séparé de 15 A pour chaque appareil en 120 volts.
- Pression diverse :**
Gaz naturel : 4,1 C.E.
- REMARQUE :** Ces données s'appliquent uniquement en Amérique du Nord

Débits calorifiques pour installations jusqu'à 2 000 pi (610 m) au-dessus du niveau de la mer.

Références des modèles

Modèles	prof. standard	une section	deux sections	commande Master200	Energy Star
MCOGS20ESS	✓		✓	✓	✓
MCOGS10ESS	✓	✓		✓	✓
					

Garantie

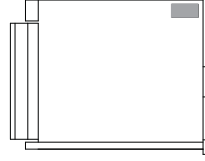
Visitez www.Garland-Group.com pour voir ou télécharger une copie de votre garantie.

Plaque signalétique

Lors des communications avec le fabricant ou votre centre de services local autorisé par le fabricant concernant des problèmes relatifs au service ou pour les pièces de remplacement, assurez-vous d'avoir les informations concernant le numéro du modèle de l'appareil (incluant les lettres et numéros du préfixe et du suffixe) ainsi que le numéro de série correspondant à la garantie.

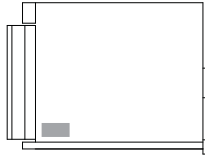
Fours construits entre 01-Avril-2011 and 02-Février-2015

- La plaque signalétique se trouve sur le coin inférieur arrière du panneau latéral gauche.



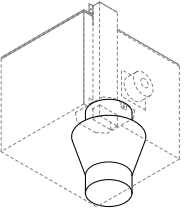
Fours construits après 02-Février-2015

- La plaque signalétique se trouve sur le coin supérieur avant du panneau latéral gauche.

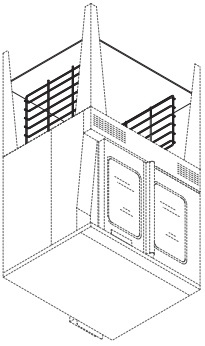


Accessoires

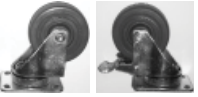
- connecteur de ventilation directe



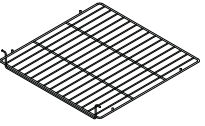
- base ouverte (en acier inoxydable) avec étagère et des guides pour les grilles du four (Modèles À Une Section)



- roulettes, ensemble de quatre



- la grille du four, supplémentaire



- tuyau flexible pour le gaz et déconnexion rapide (3/4 po NPT x 5 po), avec dispositif de retenue
- lèchefrite, amovible

CETTE PAGE EST LAISSÉE BLANCHE INTENTIONNELLEMENT.

TABLE DES MATIÈRE

2	INFORMATIONS IMPORTANTES	2
5	GÉNÉRALITÉS	5
5	Références des modèles	5
5	Modèles	5
5	Garantie	5
5	Plaque signalétique	5
6	DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS	6
7	INSTALLATION	7
7	Dégagement d'entrée	7
7	Conditions d'espace requises	7
7	Remarques Sur L'installation	7
7	Installation Des Rôtissoires Equipées De Roulettes	7
8	Installation Des Modèles À Deux Sections	8
9	Connexions Du Gaz	9
9	Connexions Electriques	9
9	Ventilation Et Alimentation En Air	9
10	Instructions D'essai Et D'allumage	10
11	FONCTIONNEMENT	11
11	Commande Transistorisée Master 200	11
11	Avec Minuterie Electromécanique	11
11	En mode d'arrêt	11
11	Démarrage	11
11	Vitesse du ventilateur	11
11	Eclairage	11
11	Refroidissement	11
11	Température	11
12	RECOMMANDATIONS D'UTILISATION	12
12	Minuterie	12
13	GUIDE DE CAISSON	13
14	PROBLÈMES/SOLUTIONS	14
15	NETTOYAGE	15
15	Période de rodage	15
15	Nettoyage extérieur	15
15	Nettoyage intérieur	15
15	Maintenance de la zone du ventilateur	15
16	ENTRETIEN DU MOTEUR	16

Maintenir les abords de l'appareil dégagés et ne pas y stocker de produits combustibles

AVERTISSEMENT

Ce produit contient des produits chimiques reconnus par l'état de Californie comme causant le cancer et/ou des malformations congénitales ou d'autres problèmes de reproduction. L'installation et l'entretien de ce produit peut vous exposer aux poussières de laine de verre/fibres céramiques. L'inhalation de ces particules de laine de verre ou de fibres céramiques est reconnue par l'état de Californie comme causant le cancer. L'utilisation de ce produit peut vous exposer au monoxyde de carbone en cas de mauvais réglage. L'inhalation de monoxyde de carbone est reconnue par l'état de Californie comme pouvant causer des malformations congénitales ou d'autres problèmes reproductifs.

POUR VOTRE SÉCURITÉ :
NE PAS STOCKER NI UTILISER D'ESSENCE
OU D'AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES
INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET
APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL

AVERTISSEMENT
UNE INSTALLATION, DES RÉGLAGES, DES
MODIFICATIONS, DES RÉPARATIONS
OU UN ENTRETIEN MAL FAITS PEUVENT
CAUSER DES DOMMAGES MATÉRIELS,
DES BLESSURES OU LA MORT. LIRE
SOIGNEUSEMENT LES INSTRUCTIONS
D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET
D'ENTRETIEN AVANT D'INSTALLER OU DE
RÉPARER L'ÉQUIPEMENT.

LIRE TOUTES LES SECTIONS DU PRÉSENT
MANUEL ET LE CONSERVER POUR S'Y REPORTER
ULTÉRIEUREMENT.
CE PRODUIT A ÉTÉ HOMOLOGUÉ EN TANT
QU'ÉQUIPEMENT PROFESSIONNEL DE CUISSON
ET DOIT ÊTRE INSTALLÉ PAR DU PERSONNEL
PROFESSIONNEL TEL QUE SPÉCIFIÉ.
DANS L'ÉTAT DU MASSACHUSETTS, CE PRODUIT
DOIT ÊTRE INSTALLÉ PAR UN PLOMBIER OU UN
MONTEUR D'INSTALLATION AU GAZ. NUMÉRO
D'AUTORISATION : G3-1009-146
Pour votre sécurité
Placer dans un endroit bien en vue les
instructions à suivre en cas d'odeur de gaz
détectée par l'utilisateur. Cette information peut
être obtenue auprès du fournisseur de gaz local.

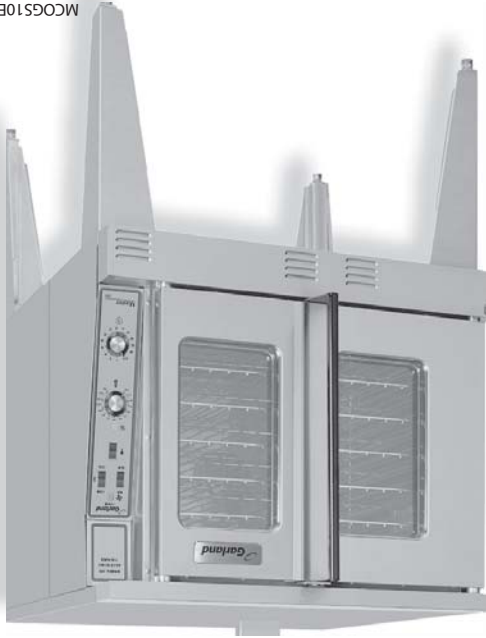
L'attention des utilisateurs est attirée sur le fait que l'entretien et les réparations doivent être effectués par un agent d'entretien autorisé par Garland utilisant des pièces de rechange d'origine Garland. Garland n'aura aucune obligation en ce qui concerne n'importe quel produit mal installé, réglé, utilisé ou qui n'aurait pas été entretenu conformément aux codes nationaux et locaux ou aux instructions d'installation fournies avec le produit ou n'importe quel produit dont le numéro de série aurait été mutilé, oblitéré ou supprimé ou qui aurait été modifié ou réparé avec des pièces non autorisées ou par des agents d'entretien non autorisés. Pour obtenir la liste des agents de service autorisés, consulter le site web de Garland à : <http://www.garland-group.com>. Les renseignements contenus dans le présent document (y compris la conception et les spécifications des pièces) peuvent être remplacés ou modifiés sans préavis.



MCOGS10ESS
MCOGS20ESS

modèles

MCOGS10ESS



Ce manuel est mis à jour au fur et à mesure que de nouvelles informations sont disponibles et que de nouveaux modèles sont commercialisés. Pour obtenir la dernière mise à jour du manuel, visitez notre site Web.

Manuel d'installation et d'utilisation

« THE MASTER » FOUR À CONVECTION AU GAZ