

E2000 Series Deck Ovens

Electric Bake, Roast and Combination Ovens

Installation, Operation and Maintenance Manual

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



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.

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

Rights written notice

2012 ALL RIGHTS RESERVED. This manual and the text and images it contains may not be modified in any way, by any means, without written permission from Garland Commercial Ranges Ltd.

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

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

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

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

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

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

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 The information contained herein, (including design and parts specifications), may be superseded and is subject to change without notice.

TABLE OF CONTENTS

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

INTRODUCTION

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

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

Uncrating

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

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

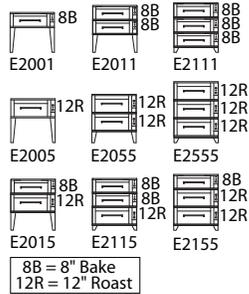
If such damage has occurred, do not refuse shipment, but contact the shipper and file the appropriate freight claims.

Rating Plate

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

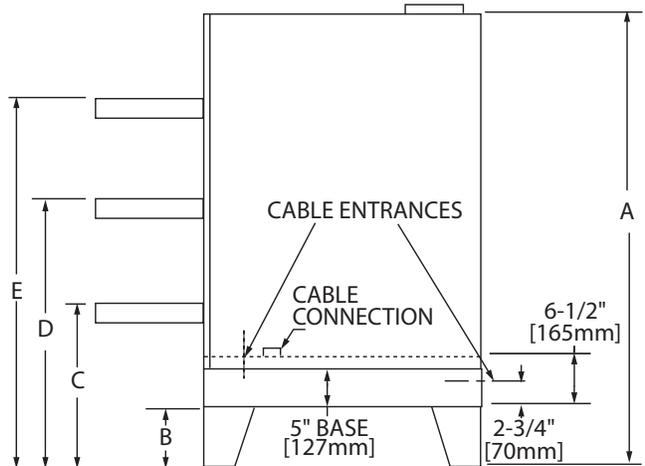
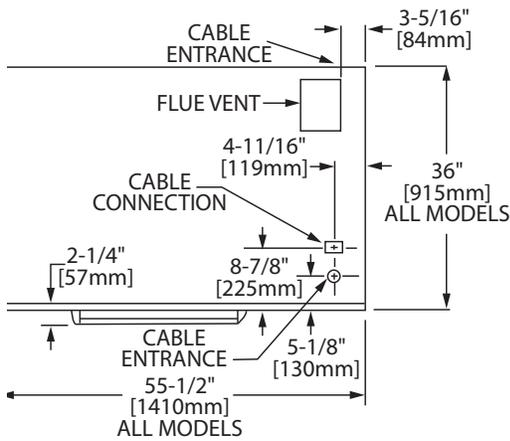
Before attempting the electrical connection, the rating plate should be checked to ensure that the unit's electrical characteristics and the supply characteristics agree.

SPECIFICATIONS



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

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



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

INSTALLATION

Location of the Oven

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

Clearances

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

Assembly Instructions

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

4. When two pizza ovens (2001P) are stacked, remove the top louvers on the bottom oven. Assemble as illustrated in instructions found with the stacking plates.

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

Electrical Connections

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

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

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

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

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

Break-In Procedure

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

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

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

OPERATION AND MAINTENANCE

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

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

Stainless Steel Finishes

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

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

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

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

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

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

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

Oven Interior

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

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

Cleaning of Core Plates

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



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

844-724-2273
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.mtwkitchenare.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.



Les unités de chauffage inférieure et supérieure fonctionnent à l'aide de commutateur réversible à haut rendement. Le thermostat ainsi que la lumière du pilote sont fournis. Le thermostat maintient la température et les commutateurs déterminent la source de chaleur.

- 1 Tournez l'unité de chauffage supérieure à la position ELEVÉE.
- 2 Tournez l'unité de chauffage inférieure à la position ELEVÉE.

- 3 Réglez le thermostat du four à la température désirée. Le pilote S'ALLUMERA.
- 4 Lorsque la température désirée est atteinte, la lumière du pilote S'ETEINDRA. À ce point, le commutateur de l'unité de chauffage supérieure peut être réglé au besoin.

- 5 Le commutateur de l'unité de chauffage inférieure peut être laissé à la position ELEVÉE ou réglé au besoin.
- 5 Maintenez l'arbre du cadran fermement et, à l'aide d'un tournevis, tournez la vis de calibration, située à l'intérieur de l'arbre du cadran, dans le sens horaire pour diminuer la température ou dans le sens antihoraire pour augmenter la température. C.-A.-D. 1/4 tour = 35°F (19,5°C).
- 6 Remplacez le cadran du thermostat et répétez les étapes 1 à 3 pour vérifier que l'ajustement adéquat fut effectué.

Finis en acier inoxydable

Pour un entretien régulier, nettoyez à l'aide d'eau chaude et d'un détergent. Nettoyez une petite section à la fois sinon l'eau s'évapore et laisse des traces de résidus chimiques qui engendreront des stries.

Rincez et nettoyez la section à l'aide d'une éponge propre trempée dans une solution désinfectante. Nettoyez une petite section à la fois sinon l'eau s'évapore et laisse des traces de résidus chimiques qui engendreront des stries.

Rincez et nettoyez la section à l'aide d'une éponge propre trempée dans une solution désinfectante et essuyez avec un chiffon propre et sec avant que la solution ne soit sèche.

Utilisez une pâte (solution d'eau et de poudre récurrente douce) au besoin mais, ne jamais frotter dans le sens contraire du grain du métal. L'acier inoxydable a été poli dans une seule direction. Frotter à l'aide d'un produit de finition pour préserver le fini original. Puis, rincez comme indiqué ci-dessous.

Pour prévenir les marques de doigts, il existe plusieurs produits de finition pour acier inoxydable laissant une pellicule huileuse ou cireuse. Ne pas utiliser sur les surfaces qui seront en contact avec la nourriture.

L'acier inoxydable peut se décolorer si celui-ci est surchauffé. Habituellement, ces taches peuvent être enlevées par un frottage vigoureux avec une pâte de poudre récurrente.

Utilisez des outils en acier inoxydable, en bois ou en plastique seulement, au besoin, pour enlever les dépôts de gras ou d'huile de grandes tailles. Ne pas utiliser un grattoir en métal ordinaire ou un couteau puisque des particules de fer peuvent se détacher et rouiller. NE JAMAIS UTILISER UNE LAINE D'ACIER.

Intérieur du four

Surfaces internes en acier aluminé standard. Les revêtements de four, revêtements arrière et revêtements supérieurs sont faits d'acier épais avec aluminium fusionné à la surface. Ceci permet une réflexion de la chaleur aux aliments en cours de cuisson. L'aluminium élimine pratiquement toute possibilité de formation de rouille. Pour nettoyer l'intérieur aluminé, utilisez une éponge trempée dans un détergent concentré pour enlever les brûlures sur la surface. NE PAS utiliser de laine d'acier, de nettoyeurs pour fours ou de poudres abrasives. Ceux-ci enlèveront l'aluminium. Rincez avec de l'eau chaude sur un chiffon doux Assurez-vous d'enlever toutes traces de détergent. Toute décoloration résiduelle, après avoir enlevé les dépôts de la surface, n'affecteront pas les performances du four.

Nettoyer les plaques internes

- 1 Réglez le cadran du thermostat à 550°F (288°C) à la fin de la journée d'utilisation et faire un cycle de une heure.
- 2 Lorsque le four est refroidi, les résidus seront carbonisés et pourront être enlevés à l'aide d'une brosse métallique rigide.
- 3 Les résidus tenaces peuvent être détachés à l'aide d'un grattoir.

Emplacement du four

Les appareils doivent être installés dans un endroit dans lequel les installations de ventilation permettent une ventilation adéquate et où il y a suffisamment d'espace pour l'entretien. Les appareils doivent être installés dans un endroit de façon à ne pas interférer avec une circulation d'air adéquate dans l'espace confiné. Lorsque les bâtiments sont près les uns des autres, de façon à ce qu'une infiltration normale ne fournisse pas l'entrée d'air nécessaire, de l'air en provenance de l'extérieur doit être introduit.

Zones de dégagement

Les fours de la série 2000 E doivent être installés avec une zone de dégagement minimale de (0 pouce) sur les côtés et à l'arrière aux matières combustibles

Directives d'assemblage

1. Ouvrez la section inférieure et les pattes de l'emballage. Procédez à l'assemblage du four comme ceci :

a. Vissez les pattes à la base du four à l'aide des boulons à tête hexagonale 1/4 pouce, rondelles d'arrêt ainsi que les écrous sont fournis.

b. Assurez-vous que l'isolant est dans la bonne position et qu'il est bien réparti sur la partie supérieure de l'unité inférieure.

c. Placez une pièce de bois d'une longueur de 1 pouce x 4 pouces x 60 pouces (22 mm x 100 mm x 1525 mm ou 2,54 cm x 10,16 cm x 152,40 cm) sur la partie supérieure arrière du four pour empêcher un désalignement des unités superposées.

d. Soulevez et alignez la partie centrale du four supérieur sur le four inférieur, en faisant glisser la section vers l'avant jusqu'à ce que les côtés du four supérieur s'engagent sur la partie arrière devant le four.

e. Enlevez la pièce de bois et faites descendre la partie arrière du four en position.

f. Sécurisez les coins gauche et droit situés à l'avant du four en utilisant les boulons à tête plate numéro 1-24 x 1/2 pouce fournis.

g. Sécurisez l'arrière du four en utilisant six vis à tête bombées à tôle de 10-1/2 pouce.

2. Pour brancher les fils d'alimentation au bloc de jonction principal, veuillez vous référer au schéma électrique situé sur le bloc de jonction principal.

3. Lorsque les fours sont à la position désirés, utilisez un niveau pour aligner l'appareil selon les quatre façons suivantes : avant et arrière ainsi que les côtés droit et gauche.

4. Lorsque deux fours à pizza (2001P) sont superposés, enlevez la grille d'aération du four inférieur. Procédez

à l'assemblage comme illustré sur les instructions retrouvées sur les plaques d'emplage.

NE PAS, en aucune circonstance, connectez le conduit de ventilation du four directement sur le conduit de ventilation ou au système de ventilation. Si cette méthode est employée, ceci réduit grandement l'efficacité et entraînera une chaleur inégale. Si un raccordement extérieur doit être fait, une hotte appropriée placée à 12 pouces (305 mm ou 30,48 cm) au-dessus du conduit de raccordement du four doit être installée pour prévenir l'aspiration directe de l'air à travers les sections de fours.

Raccordements électriques

L'installation ainsi que les connexions doivent être conformes aux codes actuels. Au Canada - Le code canadien de l'électricité partie 1/et ou les normes locales. Aux États-Unis - The National Electrical Code ASNA/NFPA - présente édition.

Avant de procéder au raccordement électrique, une vérification de la plaque signalétique devrait être faite pour s'assurer que les caractéristiques électriques et d'alimentations électriques de l'appareil sont conformes.

L'appareil fut câblé comme sur l'ordre de fabrication et la plaque signalétique, estampillée, présente l'information. S'il est nécessaire de procéder à un changement de phase, référez-vous au schéma électrique, situé sur le bloc de jonction principal ou référez-vous à la plaque signalétique.

Les connexions électriques peuvent être effectuées à travers une alvéole défonçable à l'arrière, de l'appareil inférieur, au bloc de jonction situé directement à l'arrière du panneau de contrôle de l'appareil inférieur. Panneau de commutateur à charnière ouverte.

Pour ce type de connexion, utilisez un câble approprié pour 60° C.

Procédure de rodage

Il est très recommandé que les fours de la série 2000, avec plaques internes soient soumis à une période de rodage pour éliminer toute déformation possible, des plaques internes, causée par l'absorption d'humidité.

Cette procédure doit être effectuée une seule fois pour les fours utilisés chaque jour cependant, si les fours sont inactifs pour une période prolongée, ce qui engendre une absorption d'humidité par les plaques internes, la procédure ci-dessus doit être effectuée à nouveau.

Tournez le commutateur supérieur et inférieur à la position ELVEE, réglez le cadran du thermostat à une température maximale de 300°F (149°C) pour permettre au four de fonctionner (sans produit à l'intérieur) pour une période d'environ 8 heures.

Votre nouvel équipement doit être entretenu régulièrement. Des inspections périodiques, faites par votre marchand ou une agence d'entretien qualifiée, sont recommandées.

Ce produit fut homologué comme un équipement pour les industries culinaires et doit être installé par un professionnel comme indiqué.

Déballage

Retirez soigneusement l'appareil de l'emballage ou de la boîte. Tous les matériaux d'emballage doivent être retirés de l'appareil. Sur les appareils en acier inoxydable, le matériel de protection doit être enlevé.

Après le déballage, faites une vérification immédiate pour rechercher tout signe visible de dommage relié à l'expédition.

S'il y a présence de dommage, ne refusez pas la livraison mais communiquez avec l'expéditeur pour faire une demande de réclamation.

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. La plaque du numéro de série est située à l'intérieur du panneau de contrôle de la partie inférieure du four et contient cette information.

Avant de procéder au raccordement électrique, une vérification de la plaque signalétique devrait être faite pour s'assurer que les caractéristiques électriques et d'alimentations électriques de l'appareil sont conformes.

TABLE DES MATIÈRES

INFORMATION IMPORTANTE.....	2
INTRODUCTION.....	4
Déballage	4
Plaque signalétique	4
CARACTÉRISTIQUES.....	5
INSTALLATION.....	6
Emplacement du four.....	6
Zones de dégagement.....	6
Directives d'assemblage.....	6
Raccordements électriques.....	6
Procédure de rodage.....	6
FONCTIONNEMENT ET ENTRETIEN.....	7
Finis en acier inoxydable	7
Intérieur du four	7
Nettoyer les plaques internes.....	7

Garder l'appareil dans un endroit exempt de combustibles. Débranchez de l'alimentation électrique avant de procéder à l'entretien de l'appareil.

Avis écrit

TOUS DROITS RÉSERVÉS 2012. Le texte ainsi que les images contenues dans ce manuel ne doivent pas être modifiés, de façon quelconque et par quelque moyen que ce soit, sans préalablement avoir obtenu une permission écrite provenant de Garland Commercial Ranges Ltd.

Les utilisateurs sont avertis que l'entretien ainsi que les réparations doivent être faits par un fournisseur de services autorisé utilisant des pièces de rechange d'origines de Garland. Garland n'aura aucune obligation à l'égard de tout produit ayant été inadéquatement installé, ajusté ou utilisé ou inadéquatement entretenu conformément aux codes nationaux et locaux ou selon les directives d'installations fournies avec le produit, ou tout produit dont le numéro de série est abîmé, effacé ou enlevé, ou ayant été modifié ou réparé en utilisant des pièces non d'origine ou faites par un fournisseur de service non autorisé. Pour une liste des fournisseurs de service autorisés, veuillez vous référer au site Internet de Garland à l'adresse <http://www.garland-group.com>. Les informations contenues dans le présent document (incluant la conception ainsi que les pièces) peuvent être remplacées et sont sujettes à des changements, et ce, sans préavis.

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES SECTIONS DE CE MANUEL ET LE CONSERVER POUR UNE UTILISATION FUTURE.
 CE PRODUIT FUT HOMOLOGUÉ COMME UN ÉQUIPEMENT POUR LES INDUSTRIES CULINAIRES ET DOIT ÊTRE INSTALLÉ PAR UN PROFESSIONNEL COMME INDICÉ.
 L'INSTALLATION AINSI QUE LES CONNEXIONS ÉLECTRIQUES DOIVENT ÊTRE CONFORMES AUX CODES ET NORMES EN VIGUEUR:
 AU CANADA - LE CODE CANADIEN DE L'ÉLECTRICITÉ PARTIE 1 ET/OU LES NORMES LOCALES.
 AUX ÉTATS-UNIS - L'ÉDITION EN VIGUEUR DE CODE NATIONAL ELECTRICAL CODE ANSI/NFPA
 ASSUREZ-VOUS QUE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE EST CONFORME AVEC LES CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES COMME DÉMONTRÉ SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE.

<p>AVERTISSEMENT : UNE INSTALLATION, UN AJUSTEMENT, UNE ALÉRATION, UN SERVICE OU UN ENTRETIEN INADÉQUAT PEUT ENGENDRER DES DOMMAGES À L'APPAREIL, DES BLESSURES OU MÊME ENTRAÎNER LA MORT. VEUILLEZ LIRE LES DIRECTIVES D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN SÉRIEUSEMENT AVANT DE PROCÉDER À L'INSTALLATION OU À L'ENTRETIEN DE CET ÉQUIPEMENT</p>
<p>POUR VOTRE SÉCURITÉ : NE PAS ENTREPOSER OU UTILISER D'ESSENCE OU TOUT AUTRE VAPEURS INFLAMMABLES OU LIQUIDES À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL</p>

<p>AVERTISSEMENT : Ce produit contient des éléments chimiques reconnus par l'État de la Californie comme étant cancérigènes et/ou peut causer des déficiences congénitales ainsi que plusieurs autres problèmes de reproduction. L'installation ainsi que l'entretien de ce produit peuvent vous exposer à des particules aériennes de laine de verre/fibres de céramique. L'inhalation de particules aériennes de laine de verre/fibres de céramique est reconnue par l'État de la Californie comme étant cancérigène.</p>



MANUEL D'OPÉRATION ET D'INSTALLATION

SÉRIE E2000 DE GARLAND FOURS COMBINÉS, DE CUISSON ÉLECTRIQUE ET DE RÔTISSAGE DE LA