



**INSTALLATION AND
OPERATION MANUAL
GARLAND COUNTER-TOP
ELECTRIC OVENS
MODELS: CPO-ES-12H,
CPO-ED-12H, & CPO-ED-24H**



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The information contained herein, (including design and parts specifications), may be superseded and is subject to change without notice.

IMPORTANT INFORMATION

WARNING:

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

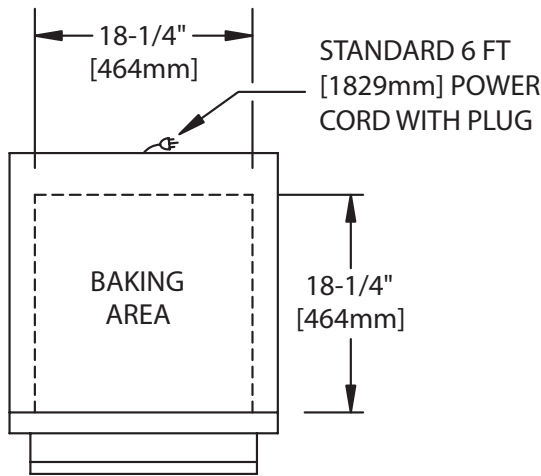
TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT INFORMATION	2
DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS, MODEL CPO-ES-12H	4
DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS, MODEL CPO-ED-12H	5
DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS, MODEL CPO-ED-24H	6
INSTALLATION	7
Rating Plate.....	7
Clearances and Setting.....	7
Electrical Connections.....	7
Leg Installation.....	7
Deck Installation.....	7
Initial Start Up.....	7
OPERATING INSTRUCTIONS	8
General Baking.....	8
Baking Tips.....	8
Special Features.....	8
CLEANING	9
TROUBLE SHOOTING	9

DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS, MODEL CPO-ES-12H

Electrical Specifications					
Voltage	Phase	kW	Nominal Amperes	NEMA Plug	Connection Type
120	1	1.8	15.0	5-20P	6' Line Cord
208	1	2.85	13.7	6-20P	6' Line Cord
240	1	2.85	11.9	6-15P	6' Line Cord

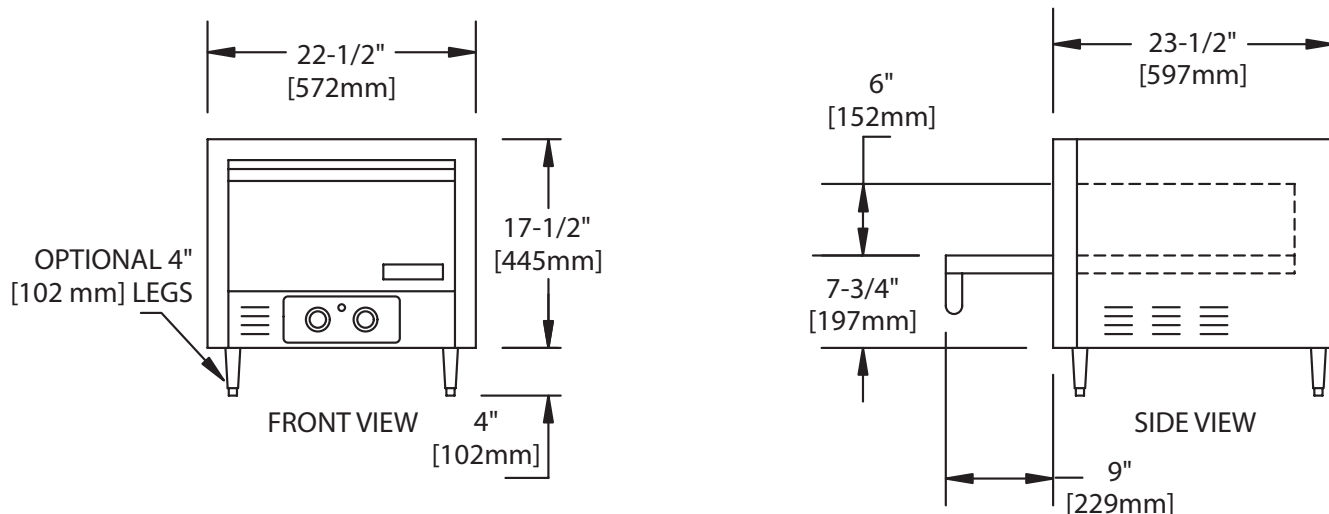
Dimensions					Clearances			
Exterior			Interior (hearth area)		Installation		Entry	
H	W	D	W	D	Sides	Rear	Crated	Uncrated
17-1/2" (445mm)	22-1/2" (572mm)	23-1/2" (597mm)	18-1/4" (464mm)	18-1/4" (464mm)	1" (25mm)	1" (25mm)	32" (813mm)	27-1/2" (699mm)



TOP VIEW

Shipping	
Cu Ft	Weight Lb/Kg
8.2	127/58

Garland products are not approved or authorized for home or residential use, but are intended for commercial applications only. Garland will not provide service, warranty, maintenance or support of any kind other than in commercial applications.

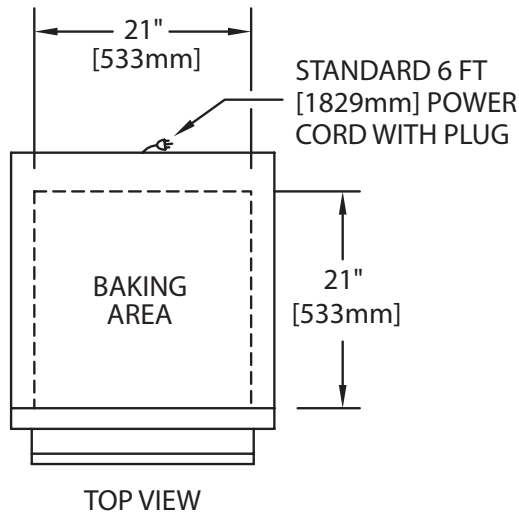


DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS, MODEL CPO-ED-12H

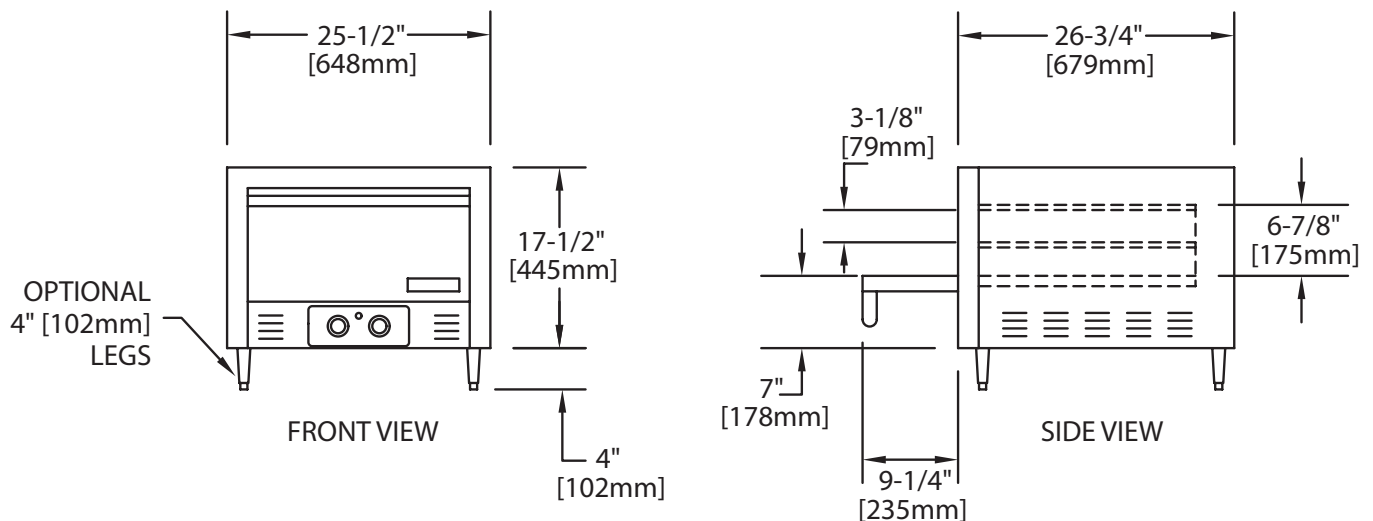
Electrical Specifications

Voltage	Phase	kW	Nominal Amperes	NEMA Plug	Connection Type
208	1	3.6	17.3	6-30P	6' Line Cord
240	1	3.6	15	6-20P	6' Line Cord

Clearances				Shipping	
Installation		Entry		Cu Ft	Wt.
Sides	Rear	Crated	Uncrated		Lb/Kg
1" (25mm)	1" (25mm)	32" (813mm)	27-1/2" (699mm)	10.3	145/66



Garland products are not approved or authorized for home or residential use, but are intended for commercial applications only. Garland will not provide service, warranty, maintenance or support of any kind other than in commercial applications.

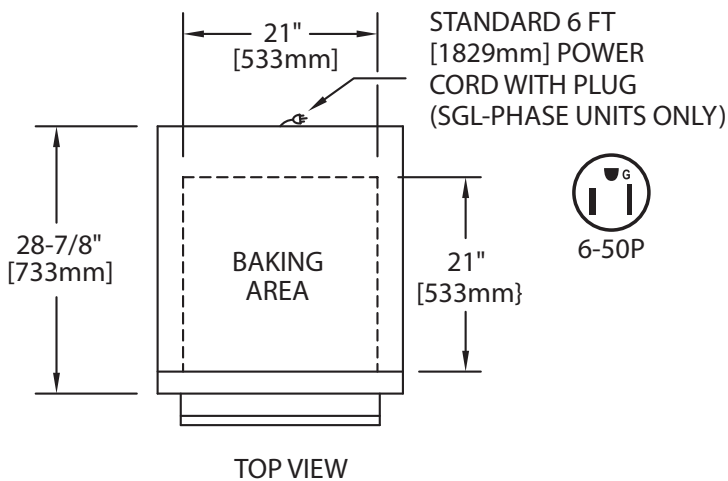


DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS, MODEL CPO-ED-24H

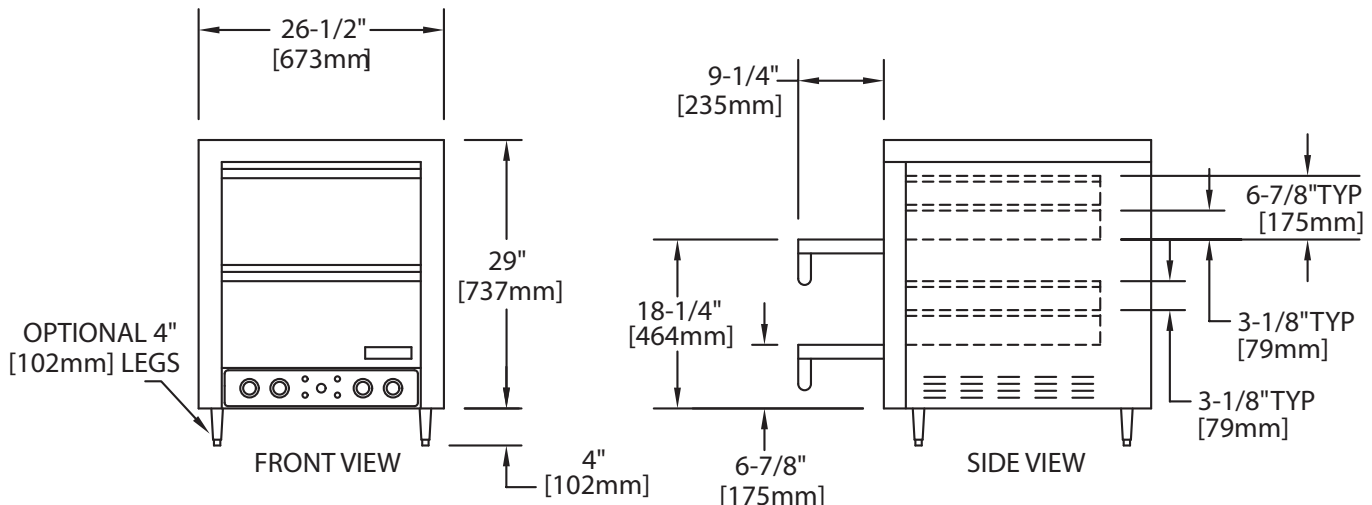
Electrical Specifications

Voltage	Phase	kW	Nominal Amperes Per Line			NEMA Plug	Connection Type
			L1	L2	L3		
208	1	7.2	34.6	34.6	—	6-50P	6' Line Cord
240	1	7.2	30.0	30.0	—	6-50P	6' Line Cord
208	3	7.2	30.0	17.3	17.3	—	Terminal Block
240	3	7.2	26.0	16.3	16.3	—	Terminal Block

Clearances				Shipping	
Installation		Entry		Cu Ft	Weight Lb/Kg
Sides	Rear	Crated	Uncrated		
1" (25mm)	1" (25mm)	32" (813mm)	27-1/2" (699mm)	18.8	293/233



Garland products are not approved or authorized for home or residential use, but are intended for commercial applications only. Garland will not provide service, warranty, maintenance or support of any kind other than in commercial applications.



INSTALLATION

Rating Plate

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

Clearances and Setting

Minimum Clearance for Installation.

Combustible to Non-Combustible Wall Clearance:

Side:	1" (25 mm)
Rear:	1" (25 mm)

Proper placement of the oven will ensure operator convenience and satisfactory performance.

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

Location

Due to the heat a counter-top oven may produce, it must be placed on a non-combustible surface. Do not store combustible materials on top of any oven.

Electrical Connections

An all pole disconnect must be provided by the installer.

Make sure electrical supply corresponds with that specified on the rating plate located in the rear of the oven.

Leg Installation

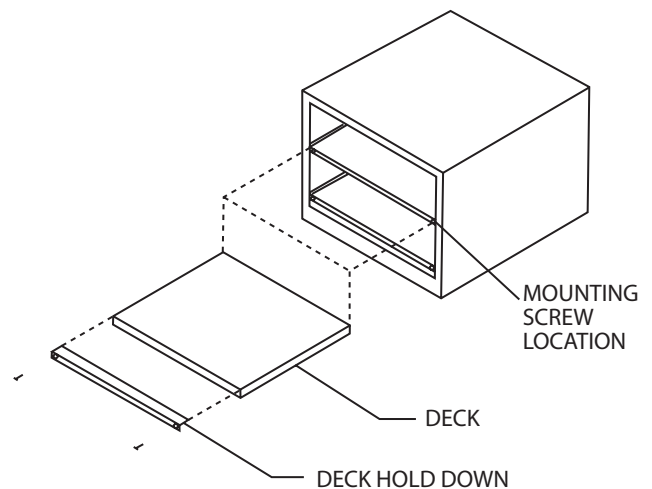
Optional legs – for shipping purposes the optional 4" (102 mm) legs are not mounted to any of the ovens.

1. After unpacking, remove legs, baking decks and any other material from inside the oven.
2. Place the unit on a counter or other flat surface.
3. With sufficient help, tilt unit carefully onto its back.
4. Screw legs into the bottom of the unit using holes provided and tighten with an adjustable wrench.

5. Carefully tilt oven up onto the legs and adjust the bottom of the legs to make the unit level.
6. Slide baking deck into each shelf and secure with stainless steel hearth trim. (See Deck Installation)

Deck Installation

- A. Slide baking decks into each shelf.
- B. Remove screw from mounting bracket left and right side.
- C. Place stainless steel (deck hold down) in place.
- D. Fasten screws to mounting bracket.



Initial Start Up

After the electrical connections have been made, the oven will need approximately 2 to 3 hours to burn off. Initial heating of the oven may generate smoke or fumes and must be done in a well-ventilated area.

CAUTION: Over-exposure to smoke or fumes may cause nausea and dizziness.

For initial heating of the oven, follow the steps below:

- A. Place the oven in a well-ventilated area.
- B. Open the door and remove any instructions or samples that have been shipped with the unit.

INSTALLATION Continued

NOTE: Make sure the oven cavity is empty and the baking decks are properly installed.

C. With the oven door open, turn the temperature knob to 400°F (205°C) for 1 hour.

D. Close the oven door. Increase the temperature to 500°F (260°C) for at least 1 1/2 hours.

This procedure will dry out the insulation and deck material and will help to insure the best baking results.

OPERATING INSTRUCTIONS

General Baking

Preheat the oven by setting the thermostat to the desired temperature. When the thermostat light goes out and has cycled three times, the oven is ready for use.

CPO-ED ovens have been designed to bake both fresh and pre-baked products.

CPO-ES ovens perform best with pre-baked product.

These ovens work well for toasting, melting cheese, baking frozen entrees, roasting small meat items, etc.

The temperature range on pizza baking is usually between 500°F (260°C) and 575°F (300°C) depending on the individual product.

Fully defrost pizza crusts before baking. Allow the pizza to bake until the cheese bubbles and the bottoms are brown.

Do not keep the oven door open too long when loading since heat will escape, resulting in slower baking.

When production requirements are low, keep the temperature low to prevent the bottoms from burning.

As demand increases, temperature should be raised for faster recovery.

Fresh dough generally requires slightly lower baking temperature and longer bake time than defrosted pre-bake crusts

Baking Tips

A. Pizza crusts should be fully defrosted before baking.

B. Wet areas on the bottom of a pizza will cause them to stick to the deck. Avoid spills.

C. For fresh dough pizza, flour or corn meal on the peel will prevent sticking and ease placement of the pizza on the deck.

D. Increasing the bake temperature during heavy production assists in maintaining temperature. After the rush is over reduce the temperature to prevent burning.

E. Heavily topped pizzas require longer bake times at lower temperatures.

F. Placing a screen under the pizza will allow the top to cook without overcooking the bottom.

G. Frequently scrape and brush off the decks to remove burnt residue which can cause an off flavor to the product. Residue build-up can slow bake times.

H. Clean heavily soiled pizza decks by scraping down, brush off, removing from oven, turning over and putting back. This procedure will burn off the decks and should be repeated every 6 months. Do not use water as this could cause the decks to crack.

I. Using shiny pans or screens will produce products with a light color to the bottom. We strongly suggest that all pans and screens be seasoned before use.

Special Features

Timer – A mechanical timer is provided to give an audible signal at the end of a pre-set time (up to 15 minutes).

NOTE: Timer does not control the oven.

CLEANING

Periodic cleaning is suggested to keep your oven in good condition.

NOTE: Always clean the oven only when it is cold. When cleaning stainless steel, always wipe in the direction of the grain.

From time to time the spillage should be scraped out. For hard to clean spillage, the following is recommended:

- A. Turn the thermostat up to the highest setting and let the oven run for 1/2 hour with the door closed.
- B. Allow the oven to cool down.
- C. Brush the residue from the deck.

NOTE: Do not use water to clean the decks, as this could cause them to crack.

TROUBLE SHOOTING

The ovens are designed to be as trouble-free as possible. Keeping the oven clean is all that is normally required. All servicing should be performed only by a factory authorized technician.

However, if your oven stops operating, please check the following:

- A. Power supply cord is plugged into the supply receptacle.
- B. Power supply fuse/circuit has not tripped.

If the oven still does not operate, take the following steps:

- A. Disconnect the power supply to the unit by removing the supply cord and/or turning of the main switch.
- B. Contact the factory, factory representative or an authorized service agency.

A wiring diagram is provided on the back of the unit.

 **Garland**[®]

Garland  TM

Caractéristiques Spéciales

Minuterie – Une minuterie mécanique est prévue pour donner un signal sonore à la fin d'un temps prééglé (jusqu'à 15 minutes).
NOTA : La minuterie ne commande pas le four.

1. L'utilisation de plats ou de grilles brillants permettra d'obtenir des produits dont le fond sera clair. Nous recommandons fortement d'appêter les plats et grilles avant de les utiliser.

NETTOYAGE

Il est suggéré d'effectuer un nettoyage périodique pour maintenir le four en bon état.

NOTA : Toujours nettoyer le four quand il est froid uniquement. Pour nettoyer l'acier inoxydable, toujours frotter dans le sens du grain.

De temps en temps, il est nécessaire de gratter les déversements. Dans le cas de produits difficiles à retirer, il est recommandé de procéder comme suit :

- A. Régler le thermostat à la température la plus élevée et laisser le four fonctionner pendant 1/2 heure avec la porte fermée.
 - B. Laisser le four refroidir.
 - C. Brosser les résidus de la sole.
- NOTA : Ne pas utiliser d'eau pour nettoyer les sections du four, car cela pourrait causer des fissures.

DÉPANNAGE

Les fours sont conçus pour causer le moins de problème possible. Normalement, il suffit de maintenir le four propre. Tout dépannage devra être effectué uniquement par un technicien agréé par l'usine.

Cependant, si le four ne fonctionne plus, vérifier les points suivants :

- A. Le cordon d'alimentation électrique est branché dans la prise d'alimentation.
- B. Le fusible/disjoncteur d'alimentation n'est pas fondu/déclenché.

Si le four ne fonctionne toujours pas, procéder comme suit :

- A. Débrancher l'alimentation de l'appareil en retirant le cordon d'alimentation ou en fermant l'interrupteur principal.
- B. Contacter l'usine, le représentant de l'usine ou une entreprise de service agréée.

Un schéma de câblage du système est intégré au présent manuel et se trouve également au dos de l'appareil.

NOTA : S'assurer que l'intérieur du four est vide et que les sections de cuissons sont correctement installées.

C. Avec la porte du four ouverte, tourner le bouton de réglage de température à 400° F (205° C) pendant 1 heure.

D. Fermer la porte du four. Augmenter la température à 500° F (260° C) pendant au moins 1 heure 1/2. Cette procédure permettra de sécher l'isolant et le matériau des sections et assurera les meilleurs résultats de cuisson possibles.

Cuisson Générale

Préchauffer le four en réglant le thermostat à la température souhaitée. Quand le témoin du thermostat s'éteint après trois cycles, le four est prêt à être utilisé.

Les fours CPO-ED ont été conçus pour la cuisson des produits frais et précuits.

Les fours CPO-ES fonctionnent mieux avec les produits précuits.

Ces fours sont pratiques pour le brunissement, pour faire fondre le fromage, pour cuire les plats congelés, pour faire rôtir les petites pièces de viande, etc.

La gamme de température pour la cuisson des pizzas est habituellement comprise entre 500° F (260° C) et 575° F (300° C) en fonction des produits.

Décongeler complètement les pâtes à pizza avant la cuisson. Laisser cuire la pizza jusqu'à ce que le fromage fasse des bulles et que le fond soit brun.

Ne pas laisser trop longtemps la porte ouverte lors du chargement du four, car la chaleur sortira, ce qui ralentira la cuisson.

Quand les besoins en matière de production sont bas, maintenir la température basse pour empêcher les fonds de brûler.

Au fur et à mesure que la demande augmente, on devra augmenter la température pour un réchauffement plus rapide.

La pâte fraîche a généralement besoin d'une température de cuisson légèrement inférieure et d'un temps de cuisson plus long que les croûtes précuites décongelées.

Conseils De Cuisson Générale

A. Le croûtes à pizza devront être complètement décongelées avant la cuisson.

B. Les endroits humides sur le fond d'une pizza colleront sur la sole. Éviter de renverser des produits liquides.

C. Pour les pizzas à pâte fraîche, mettre de la farine ou de la semoule de maïs sur la pelle à enfourner pour l'empêcher de coller et faciliter la mise en place de la pizza sur la sole.

D. Le fait d'augmenter la température de cuisson pendant les périodes de production importante permet de maintenir la température. Une fois la période de pointe terminée, réduire la température pour empêcher les produits de brûler.

E. Les pizzas très garnies ont besoin de temps de cuisson plus longs à des températures plus basses.

F. En plaçant une grille sous la pizza, il est possible de cuire le dessus sans trop cuire le dessous.

G. Gratter et brosser fréquemment les sections de cuisson pour éliminer les résidus brûlés qui pourraient donner un goût aux produits. L'accumulation de résidus peut ralentir les temps de cuisson.

H. Pour nettoyer les sections à pizzas très sales, les gratter, les brosser, les retirer du four, les retourner et les remettre en place. Cette procédure calcifiera les sections de cuisson et devra être répétée tous les 6 mois. Ne pas utiliser d'eau car cela causera des fissures dans les sections.

Plaque Signalétique

Lors de toute correspondance avec l'usine ou le centre de service d'usine local agréé concernant des problèmes de service ou des pièces de rechange, bien faire référence à cet équipement particulier en indiquant le bon numéro de modèle (avec les lettres du préfixe et du suffixe ainsi que les chiffres) et le numéro de série de la garantie. On peut trouver ces informations sur la plaque signalétique fixée sur l'unité.

Dégagements Et Réglage

Dégagement minimal pour l'installation.

Dégagement des murs combustibles à incomcombustibles :

Arrière:	1 Po (25 mm)
Côtés:	1 Po (25 mm)

Une installation correcte du four facilitera l'utilisation et assurera des résultats satisfaisants.

NOTA : Un dégagement correct doit être prévu pour

l'utilisation et l'entretien.

Emplacement

En raison de la chaleur produite par ce four de plan de travail, il doit être placé sur une surface incombustible. Ne jamais conserver de matériaux inflammables au-dessus d'un four.

Connexions Électriques

Un interrupteur à déconnexion de tous les pôles doit être fourni par l'installateur.

Vérifier que l'alimentation électrique correspond à ce qui est indiqué sur la plaque signalétique placée à l'arrière du four.

Installation Des Pieds.

1. Après le déballage, retirer les pieds, les sections de cuisson et tout le reste du matériel de l'intérieur du four.
2. Placer l'appareil sur le plan de travail ou une autre surface plane.
3. En se faisant aider si nécessaire, basculer soigneusement l'appareil sur le dos.
4. Visser les pieds dans le dessous de l'appareil en utilisant les trous prévus à cet effet et serrer avec une clé à molette.

Installation Des Sections

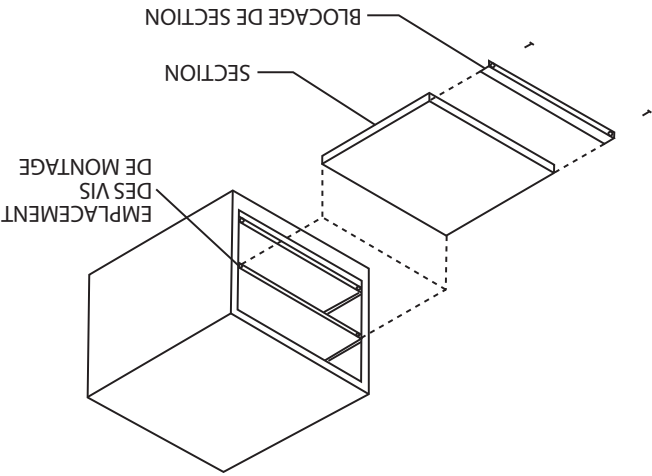
5. Remettre avec précaution l'appareil sur ses pieds et régler le bas des pieds pour mettre l'appareil de niveau.
6. Glisser la section de cuisson dans chaque étagère et fixer avec la garniture de sole en acier inoxydable. (voir l'installation des sections)

A. Glisser une section de cuisson sur chaque étagère.

B. Retirer les vis des supports de montage à gauche et à droite.

C. Placer le blocage de section en acier inoxydable comme illustré.

D. Remettre en place les vis des supports de montage retirées à l'étape B.



Démarrage Initial

Une fois les connexions électriques effectuées, le four aura besoin d'environ 2 à 3 heures de nettoyage. Le chauffage initial du four peut créer des fumées ou des vapeurs et doit être effectué dans un endroit bien ventilé.

ATTENTION : Une surexposition aux fumées ou vapeurs peut causer des nausées et des vertiges.

Pour le chauffage initial du four, suivre les étapes-ci-après :

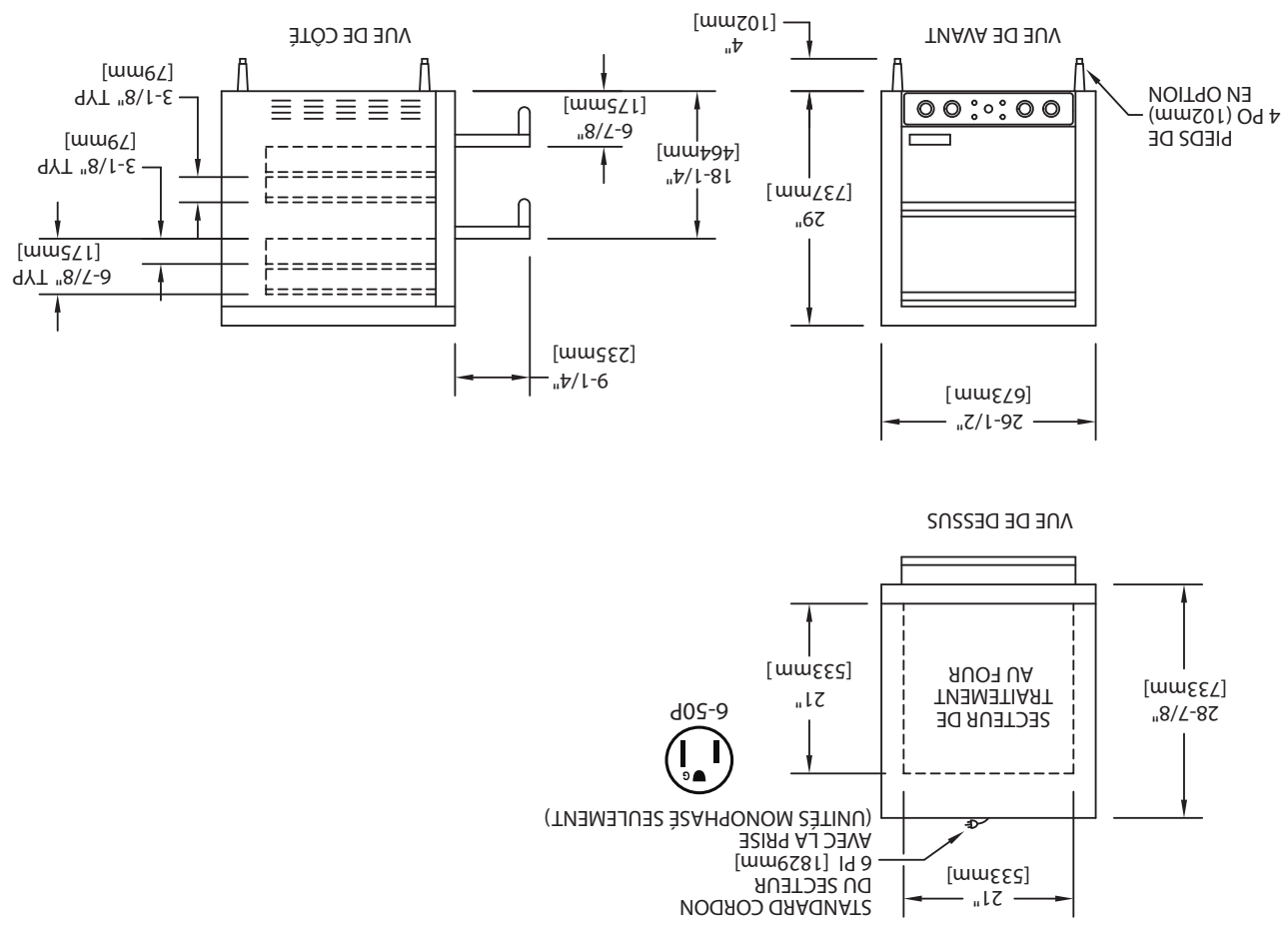
- A. Placer le four dans un endroit bien ventilé.
- B. Ouvrir la porte et retirer les instructions ou échantillons expédiés avec l'appareil.

DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS, MODÈLE CPO-ED-24H

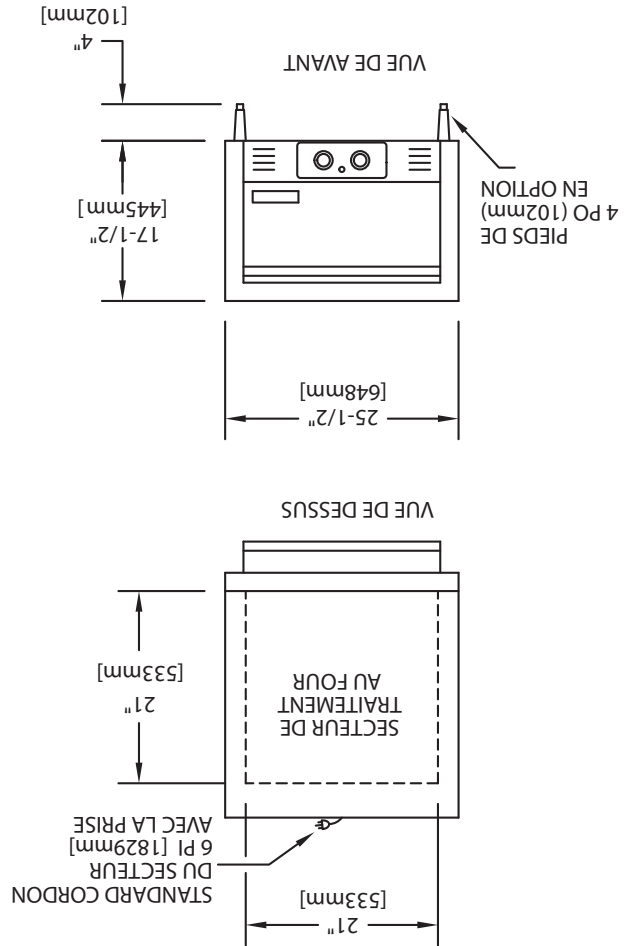
Tension	Phase	KW	Amperage Nominal Par Ligne			Type De Connexion
			L1	L2	L3	
208	1	7.2	34.6	34.6	---	Prise NEMA 6-50P
240	1	7.2	30.0	30.0	---	
208	3	7.2	30.0	17.3	17.3	---
240	3	7.2	26.0	16.3	16.3	

Dégagements	
Installation	1 Po (25mm)
Côtés	1 Po (25mm)
Arrière	1 Po (25mm)
En Caisse	32 Po (813mm)
Déballé	27-1/2 Po (699mm)

Caractéristiques Electriques



DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS, MODÈLE CPO-ED-12H



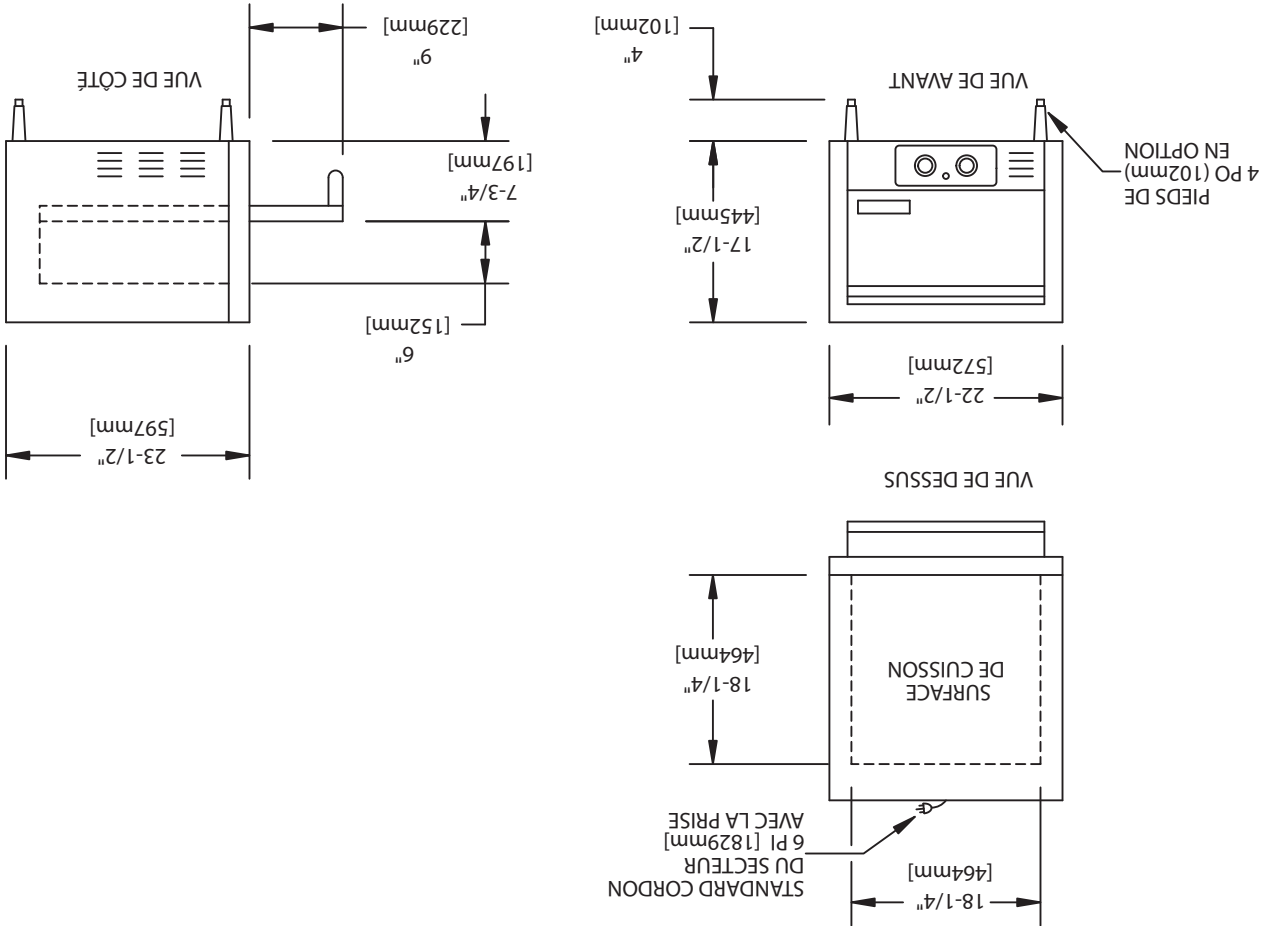
Caractéristiques Électriques

Tension	Phase	KW	Intensité Nominale	Prise NEMA	Type De Connexion
240	1	3.6	15	6-20P	Cordon De 6 PI
208	1	3.6	17.3	6-30P	Cordon De 6 PI

Dégagements		Installation		Entrée	
1 Po (25mm)	Côtés	1 Po (25mm)	Arrière	27-1/2 Po (699mm)	Déballé
1 Po (25mm)		32 Po (813mm)	En Caïsse		

Pds D'expédition	Dimensions		Intérieur (Secteur De Foyer)		Installation		Entrée		Déballé
	H	L	P	L	P	Arrière	En Caisse		
	17-1/2 Po (445mm)	22-1/2 Po (572mm)	23-1/2 Po (597mm)	18-1/4 Po (464mm)	18-1/4 Po (464mm)	1 Po (25mm)	32 Po (813mm)	27-1/2 Po (699mm)	

Caractéristiques Electriques						
Tension	Phase	KW	Intensité Nominale	Prise NEMA	Type De Connexion	
240	1	2.85	11.9	6-15P	Cordon De 6 Pl	
208	1	2.85	13.7	6-20P	Cordon De 6 Pl	
120	1	1.8	15.0	5-20P	Cordon De 6 Pl	



DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS, MODÈLE CPO-ES-12H

TABLE DES MATIÈRES

2	INFORMATIONS IMPORTANTES
4	DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS, MODÈLE CPO-ES-12H
5	DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS, MODÈLE CPO-ED-12H
6	DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS, MODÈLE CPO-ED-24H
7	INSTALLATION
7	Plaque Signalétique
7	Dégagements Et Réglage
7	Connexions Electriques
7	Installation Des Pieds
7	Installation Des Sections
7	Démarrage Initial
8	INSTRUCTIONS D'UTILISATION
8	Cuisson Générale
8	Conseils De Cuisson Générale
9	Caractéristiques Spéciales
9	NETTOYAGE
9	DÉPANNAGE

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.



MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION

FOURS ÉLECTRIQUES DE PLAN DE TRAVAIL

MODÈLES : CPO-ES-12H,

CPO-ED-12H, ET CPO-ED-24H



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 BLES-
SURES OU LA MORT. LIRE SOIGNEUSE-
MENT 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.
L'INSTALLATION ET LES CONNEXIONS
DEVONT ÊTRE CONFORMES AUX CODES EN
VIGUEUR: AU CANADA - LE CODE CANADIEN
DE L'ÉLECTRICITÉ, PARTIE 1 ET/OU LES CODES
LOCAUX. AUX É.-U. - LE NATIONAL ELECTRICAL
CODE ANSI / NFPA - ÉDITION EN VIGUEUR.
VÉRIFIER QUE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE
EST CONFORME AUX CARACTÉRISTIQUES
ÉLECTRIQUES FIGURANT SUR LA PLAQUE
SIGNALÉTIQUE.



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.