



INSTALLATION AND OPERATION MANUAL

GARLAND FOOD WARMER, MODEL EFW500



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 The information contained herein, (including design and parts specifications), may be superseded and is subject to change without notice.

GARLAND COMMERCIAL INDUSTRIES
185 East South Street
Freeland, Pennsylvania 18224
Phone: (570) 636-1000
Fax: (570) 636-3903

GARLAND COMMERCIAL RANGES, LTD.
1177 Kamato Road, Mississauga, Ontario L4W 1X4
CANADA
Phone: 905-624-0260
Fax: 905-624-5669

Enodis UK LTD.
Swallowfield Way, Hayes, Middlesex UB3 1DQ ENGLAND
Telephone: 081-561-0433
Fax: 081-848-0041

GENERAL INFORMATION

Unpacking:

Carefully remove unit from carton. Remove all packing materials, any protective material covering the stainless steel should be removed immediately after the unit is installed.

Serial Plate Location:

Electrical rating is shown on the serial plate and is readily visible on the rear of the unit next to the power supply cord inlet.

Safety:

- A qualified person must make the installation in accordance with the authority having jurisdiction and local codes.
- This unit must only be operated by a qualified person. DO NOT operate without reading this manual.
- DO NOT operate this appliance unless all service and access panels are in place and fastened properly.

- DO NOT attempt to repair or replace any part of this appliance unless all main power supplies have been disconnected.
- DO NOT clean this appliance unless the power supply is disconnected.
- DO NOT immerse appliance in water.

WARNING

To avoid serious personal injury:

- USE EXTREME CAUTION in setting up, operating and cleaning these appliances to avoid coming in contact with hot surfaces. Wear suitable protective clothing or use proper utensils to prevent the risk of burns.
- NOTE all warning labels and markings on this appliance, which call attention to further dangers and necessary precautions.

Wall Clearances:

Sides: 0

Rear: 0

OPERATING INSTRUCTIONS

This appliance has been designed to have water in the tank for even heating. Before first use it is recommended that the inside of the tank be cleaned with a detergent soaked cloth to remove fabricating and protective oils. Rinse with clean water and dry with a clean cloth.

This appliance is NOT designed to place food directly into the tank. Approved insert pans must be used.

1. Fill the tank with water so that the level is between the minimum and maximum embossed lines on the inside wall of the tank.
2. Use with a 1/3-size food pan with a maximum depth not exceeding 4" (102mm).
3. Plug appliance into electrical outlet.
4. Turn on appliance with green switch. The appliance will heat the bath of water and maintain it at 180°F to 200°F.

5. Cover the tank and preheat the water for about 20 minutes before use.
6. Use a lid on food pans when possible to maintain heat.

NOTE: Periodic checks should be made during the operating duration to ensure that the water level does not get below the lower embossed line. Should it do so, top up with fresh water.

CAUTION:

- This appliance is intended maintain food at safe temperatures.
- This appliance is NOT designed to reheat food.
- Periodically measure water and food temperatures to verify safe operating conditions.
- Do not over load the pans with food.

MAINTENANCE AND CLEANING

Daily Maintenance:

Water should be drained from the tank and cleaned daily.

Empty the water from the tank and clean any lime deposit with a non-metallic scouring pad. Clean with a cloth soaked in a mild detergent and hot water. Rinse with a sponge dipped in clean hot water dry with a clean cloth.

Cleaning:

Stainless steel should be cleaned using a mild detergent, a soft cloth and hot water. If it is necessary, use a non-metallic scouring pad to remove stubborn grime. Always rub in the direction of the grain in the metal to prevent scratching. Wash a small area at a time and rinse the washed area with a clean sponge dipped into a disinfectant and wipe dry with a soft clean cloth.

Use only stainless steel, wood, or plastic tools to scrape off heavy deposits. Do not use ordinary steel scrapers or knives, as particles of iron may become embedded and rust. NEVER USE STEEL WOOL.

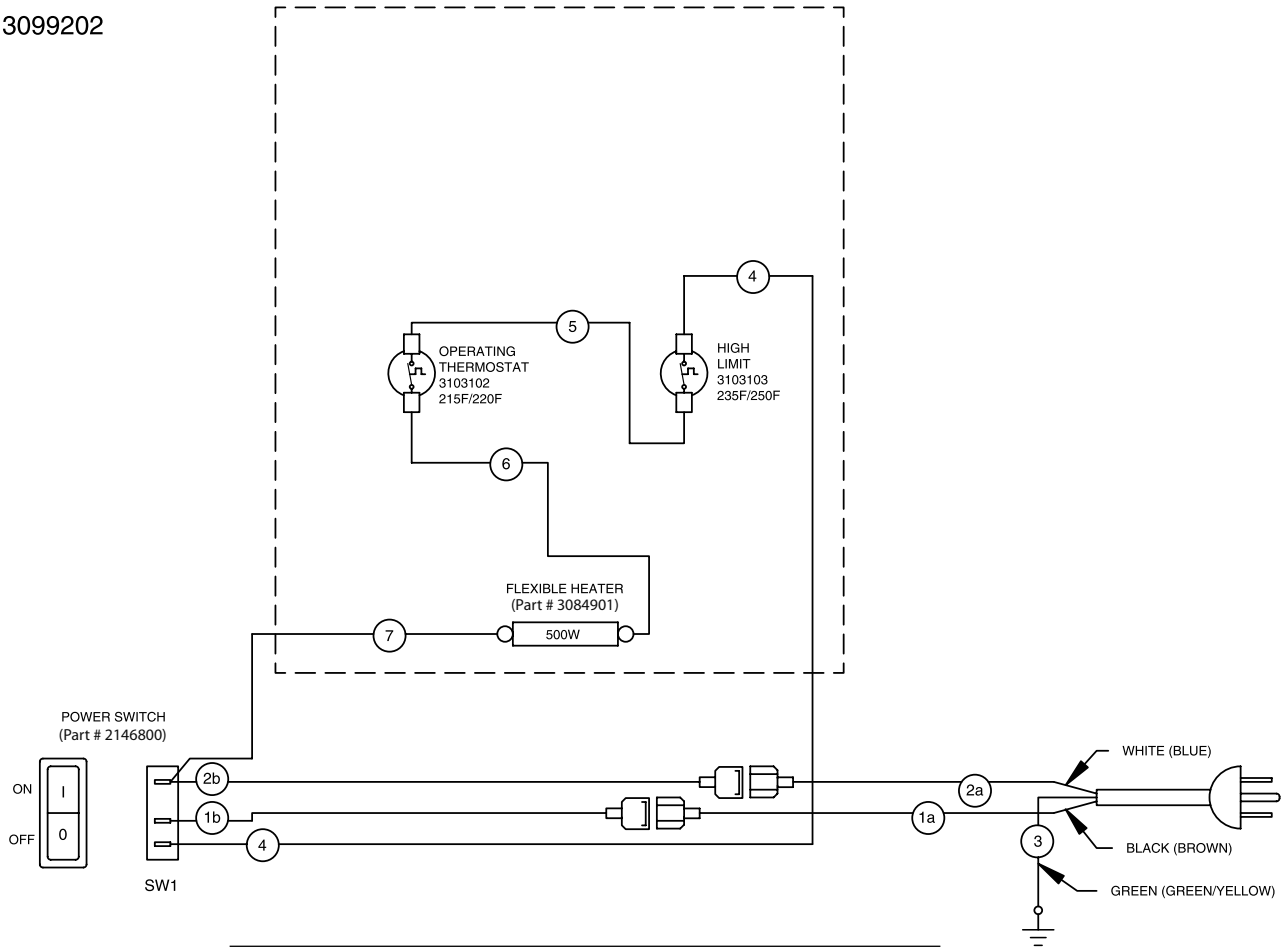
Preventive Maintenance:

To ensure long life, efficient and safe operation of your equipment, it is recommended that a maintenance and servicing program be performed at regular intervals, the frequency of which will vary, depending on the installation conditions and amount of usage.

Competent persons in accordance with the authority having jurisdiction must carry out all servicing and repairs.

It is essential that the instructions in this manual be strictly followed for the safe and economical operation of this equipment. If it is known or suspected that a fault exists on an appliance, the appliance must not be used until a competent person has corrected the fault.

DWG: 3099202



Model: EFW500, 115-120 VAC	
Nominal Amperes Per Phase	Total Load
Single Phase: 4.17	0.5kW

Assembly #: 3099296, EFW500 Wire Specifications / Power Wires										
wire #	part #	gauge	type	colour	description	length	terminal A	terminal A description	terminal B	terminal B description
4	H147	16GA	UL10086	BLUE	STRANDED	12	F460	TERMINAL-1/4"FAST FEM 22-18GA	F460	TERMINAL-1/4"FAST FEM 22-18GA
5	H147	16GA	UL10086	BLUE	STRANDED	4	F460	TERMINAL-1/4"FAST FEM 22-18GA	F460	TERMINAL-1/4"FAST FEM 22-18GA
1b	H148	16GA	UL10086	BROWN	STRANDED	15	F460	TERMINAL-1/4"FAST FEM 22-18GA	F467	TERMINAL-1/4" MALE INS 22-18GA
2b	H147	16GA	UL10086	BLUE	STRANDED	15	F355	TERMINAL-18-14 GA REC/TAB COMB	F467	TERMINAL-1/4" MALE INS 22-18GA

Assembly #: 3099295, EFW500 Power Supply Cable Specifications									
wire #	part #	gauge	type	colour	description	length	terminal A	terminal A description	
1a		18GA	SJT	BROWN	#N/A	X	F460	TERMINAL-1/4"FAST FEM 22-18GA	
2a		18GA	SJT	BLUE	#N/A	X	F460	TERMINAL-1/4"FAST FEM 22-18GA	
3		18GA	SJT	GR/YEL	#N/A	X	F146	TERMINAL-#10 RING 18-14GA OPEN BA	

Assembly #: 3099295, EFW500 Heater Wire Specifications									
wire #	part #	gauge	type	colour	description	length	terminal A	terminal A description	
6		20GA	UL1180	WT	#N/A	12.5	F460	TERMINAL-1/4"FAST FEM 22-18GA	
7		20GA	UL1180	WT	#N/A	12.5	F460	TERMINAL-1/4"FAST FEM 22-18GA	

Entretien Quotidien:

L'eau doit être vidée et le réservoir nettoyé quotidiennement.

Vider l'eau de la cuve et éliminer les dépôts de chaux avec un tampon à récurer non métallique. Nettoyer avec un chiffon trempé dans une solution d'eau chaude et de détergent doux. Rincer avec une éponge trempée dans de l'eau chaude propre et sécher avec un chiffon propre.

Nettoyage:

L'acier inoxydable devra être nettoyé avec un détergent doux, un chiffon doux et de l'eau chaude. Si cela est nécessaire, utiliser un tampon à récurer non métallique pour éliminer les saletés rebelles. Toujours frotter dans le sens du grain du métal afin de ne pas le rayer. Laver une petite surface à la fois, rincer la surface lavée avec une éponge trempée dans un produit désinfectant et sécher avec un chiffon doux propre.

Utiliser uniquement des outils en acier inoxydable, en bois ou en plastique pour gratter les dépôts épais. Ne pas utiliser de grattoirs ou couteaux en acier ordinaire, étant donné que des particules de fer risquent de s'incruster dans le métal et de rouiller. NE JAMAIS UTILISER DE LAINE D'ACIER.

Entretien Préventif:

Pour assurer une longue durée de vie et une utilisation sécuritaire de votre unité, il est recommandé d'effectuer un programme d'entretien et de service à intervalles réguliers, dont la fréquence variera en fonction des conditions et de l'importance de l'utilisation.

Des personnes compétentes vis à vis de l'autorité ayant juridiction doivent exécuter les tâches de service et les réparations.

Il est essentiel de suivre à la lettre les instructions contenues dans le présent manuel pour un fonctionnement sûr et économique de cet équipement. Si l'on sait ou si l'on suppose qu'un appareil présente une défaillance, cet appareil ne doit pas être utilisé avant que la défaillance ne soit résolue par une personne compétente.

Retirer l'appareil du carton:

Retirer avec précaution l'appareil du carton. Retirer tous les matériaux d'emballage, le revêtement de protection de l'acier inoxydable devra être éliminé immédiatement après l'installation de l'unité.

Emplacement de la Plaque Signalétique:

Les caractéristiques électriques figurent sur la plaque signalétique et sont facilement visibles à l'arrière de l'unité, près de l'entrée du cordon d'alimentation électrique.

Sécurité:

- Une personne qualifiée doit effectuer l'installation conformément à l'autorité ayant juridiction et aux codes locaux.
- L'appareil ne doit être utilisé que par une personne qualifiée. NE PAS l'utiliser sans avoir lu le présent manuel.
- NE PAS utiliser cet appareil si les panneaux d'entretien et d'accès ne sont pas en place et fixés correctement.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Le présent appareil a été conçu pour contenir de l'eau dans le réservoir pour un chauffage régulier. Avant la première utilisation, il est recommandé de nettoyer l'intérieur de la cuve avec un chiffon trempé dans du détergent, afin d'éliminer les huiles de fabrication et de protection. Rincer avec de l'eau propre et sécher avec un chiffon propre. Cet appareil n'est pas conçu pour contenir les aliments directement. Un bac approuvé doit être utilisé.

1. Remplir la cuve avec de l'eau jusqu'à ce que le niveau soit situé entre les lignes minimum et maximum estampées sur la paroi intérieure de la cuve.

2. Insérer un bac de taille 1/3 et d'une profondeur maximale de 4 po (102 mm).

3. Brancher l'appareil dans une prise de courant.

4. Allumer l'appareil avec l'interrupteur vert. L'appareil chauffe le bain d'eau et le maintient à une température comprise entre 180°F et 200°F.

- NE PAS essayer de réparer ou de remplacer n'importe quelle partie de cet appareil avant d'avoir débranché toutes les alimentations électriques.
- NE PAS nettoyer cet appareil sans que l'alimentation électrique soit débranchée.
- NE PAS immerger l'appareil dans l'eau.

AVERTISSEMENT

Pour éviter les blessures graves:

- FAIRE TRÈS ATTENTION pour installer, utiliser et nettoyer cet appareil afin d'éviter tout contact avec les surfaces chaudes. Porter des vêtements de protection convenable et utiliser des ustensiles appropriés pour éviter les risques de brûlures.
- NOTER les étiquettes et marques d'avertissement sur le présent appareil, qui attirent l'attention sur les autres dangers et précautions nécessaires.

Dégagements par Rapport Aux Murs:

Côtés: 0
Arrière: 0

NOTA: Des vérifications périodiques devront être effectuées durant le fonctionnement afin de s'assurer que le niveau d'eau ne descend pas au-dessous de la ligne minimum estampée. Si c'est le cas, refaire le niveau avec de l'eau propre. CAUTION:

• Cet appareil est conçu pour maintenir la nourriture à des températures sûres.

• Cet appareil NE DOIT PAS être utilisé pour réchauffer la nourriture.

• Mesurer les températures de l'eau et de la nourriture périodiquement pour s'assurer que les conditions de fonctionnement soient sûres.

• Ne pas mettre trop de nourriture dans le bac.



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

CUISEUR À NOURRITURE EFW500



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.

GARLAND COMMERCIAL INDUSTRIES
185 East South Street
Freeland, Pennsylvanie 18224
Téléphone : (570) 636-1000
Télécopieur : (570) 636-3903

GARLAND COMMERCIAL RANGES, LTD.
1177 Kamato Road, Mississauga, Ontario L4W 1X4
CANADA
Téléphone : 905-624-0260
Télécopieur : 905-624-5669

Enodis UK LTD.
Swallowfield Way, Hayes, Middlesex UB3 1DQ
ANGLETERRE
Téléphone : 081-561-0433
Télécopieur : 081-848-0041