



INSTALLATION AND OPERATION MANUAL

SUNFIRE ELECTRIC CONVECTION OVENS MODELS: ICO-E-10M & ICO-E-20M



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 The information contained herein, (including design and parts specifications), may be superseded and is subject to change without notice.

Manufactured by
Cleveland Range
1333 East 179th Street, Cleveland, Ohio 44110
USA

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

IMPORTANT INFORMATION

WARNING:

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

Keep appliance area free and clear of combustibles.

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT INFORMATION	2
DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS	4
INTRODUCTION	5
Rating Plate.....	5
INSTALLATION	5
Clearances.....	5
Location.....	5
Installation Of Legs, Stand.....	6
Assembly Instructions For Open Base.....	6
Assembly Instructions for Legs	7
Assembly Instructions For Double Deck Casters	8
Stacking Of Ovens	9
Electrical Connections.....	9
Cable Entrance and Connection Point.....	10
Commissioning	10
Ventilation.....	10
OPERATION	11
Explanation Of Controls	11
Operation Of Controls.....	11
Automatic Cool Down Feature.....	11
Shut Down Instructions	11
Energy Conservation.....	12
PERFORMANCE RECOMMENDATIONS	12
PROBLEMS/SOLUTIONS	13
COOKING GUIDE	14
CLEANING AND MAINTENANCE	15
Break in Period.....	15
Exterior Cleaning	15
Interior Cleaning.....	15
Motor Care	15

DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS

Width	Depth	Height		Oven Interior Dimensions			Combustible Wall Clearance	
		ICO-E-10	ICO-E-20	Height	Depth	Width	Sides	Rear
40" (1016mm)	44-1/2" (1130mm)	60" (1524mm)	72" (1829mm)	20-1/2" (520mm)	28-1/2" (723mm)	29" (736mm)	6" (152mm)	6" (152mm)

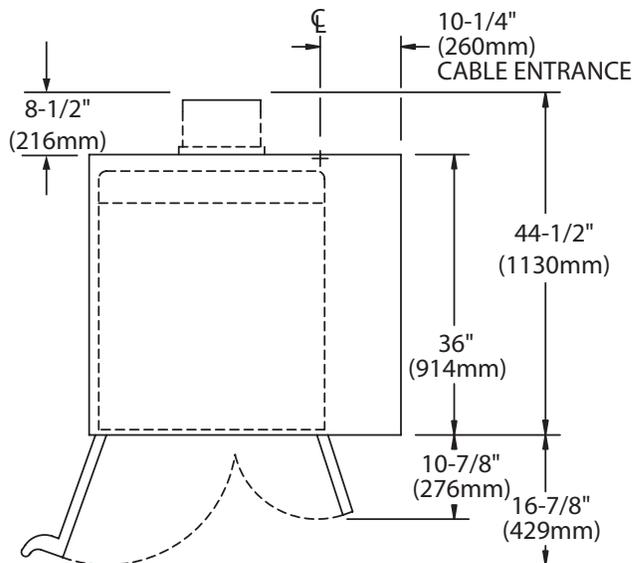
Model	Total kW Load	Nominal Amperes Per Line					
		208V / 3Ø*			240V / 3Ø*		
		X	Y	Z	X	Y	Z
ICO-E-10M	11.0	32	32	28	28	28	24

* Not convertible to single-phase

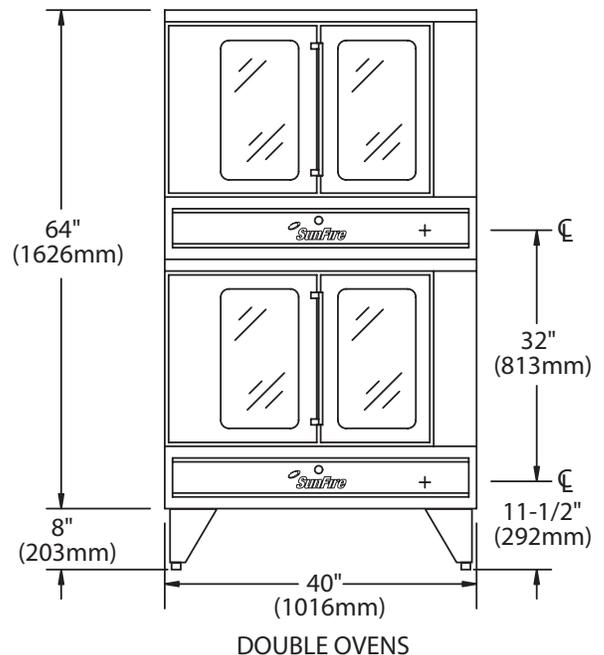
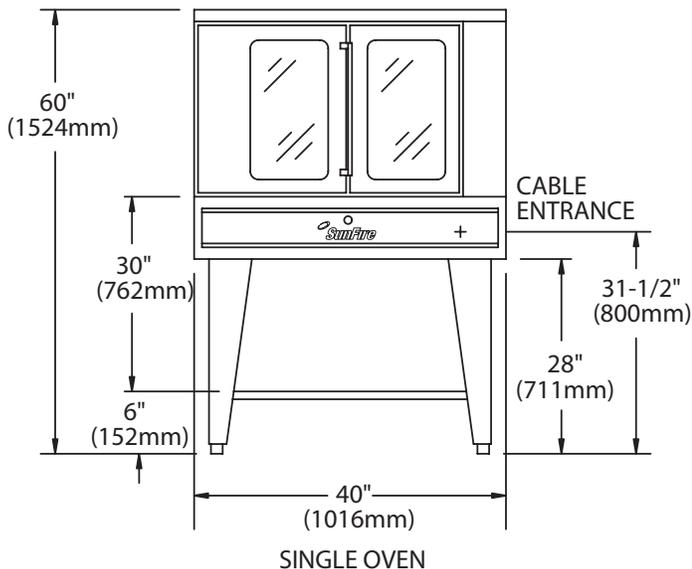
Double deck models require individual power supply connections.

Model	Shipping Information		
	Lbs.	Kg	Cube
ICO-E-10M	550	250	58.0
ICO-E-20M	1100	495	114.0

Model	Entry Clearances	
	Crated	Uncrated
ICO-E-10M	47" (1194mm)	32-1/2" (826mm)



- These appliances are intended for commercial use by professionally trained personnel.
- It is the responsibility of the installer to ensure that installation complies with all national and local codes.



INTRODUCTION

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

Like any other fine precision built appliance your oven should be given regular care and maintenance. Periodic inspections by your dealer or a qualified service agency are recommended. We suggest installation, maintenance and repairs should be performed by your local authorized service agency listed in your information manual pamphlet, or you may contact Garland/U.S. Range directly using contact information listed on the front of this manual. Factory specified replacement parts must be used to maintain listing. Use of "Generic" Replacement parts may create a hazard and will void listing.

Rating Plate

In the event you have questions concerning this installation, use, care or service of this or any other Garland/US Range (Sunfire) product, contact our Product Service Department. When corresponding with the factory or your local authorized service agency regarding service or parts, be sure to refer to the particular unit by the correct model number (including prefix and suffix letters and numbers) and the serial or code number. The rating plate affixed to the unit contains this information. The rating plate is located behind the combustion chamber front panel.

INSTALLATION

Clearances

COMBUSTIBLE WALL CLEARANCE	
Side	6" (152mm)
Rear	6" (152mm)

Location

Proper placement of the oven will ensure operator convenience and satisfactory performance. Adequate clearance must be provided for servicing, ventilation and proper operation. The oven must be kept free and clear of combustible material.

INSTALLATION Continued

Installation Of Legs, Stand

Verify that all parts are present before beginning assembly.

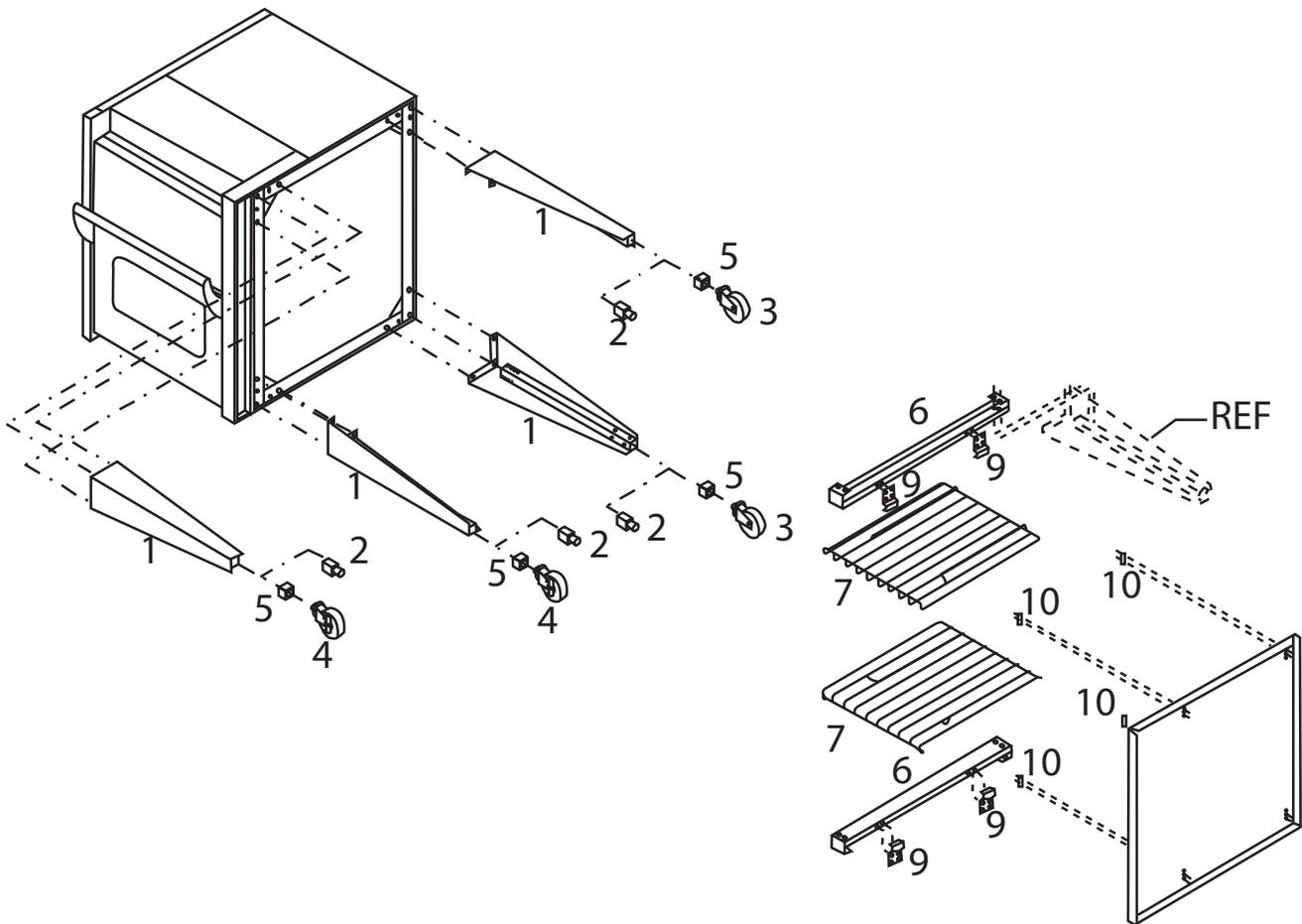
Tools required for Assembly

1. 9/16" Wrench
2. 3/8" Wrench
3. 1" Wrench
4. Phillips Head Screw Driver
5. Hammer (Foot Version Only)

Assembly Instructions For Open Base

1. Raise the unit or lay it on its left side.
2. For foot versions take a hammer and lightly tap a square foot insert (2) into each leg.
3. For caster versions attach a caster pad assembly (5) to the bottom of each leg. Position caster pad (5) and drill four 11/64 diameter holes in the leg and fasten the caster pad to the leg with #10 Phillips head sheet metal screws.
4. For caster versions screw the heavy duty caster with brakes (4) into the front legs and the heavy duty casters without brakes (3) into the rear legs.

Diagram of unit shown on left side



INSTALLATION Continued

Parts List

ITEM #	QTY	DESCRIPTION
1	4	Legs
2	4	Square Foot Inserts (Foot Version Only)
3	2	Heavy Duty Casters W/O Brakes (Caster Version Only)
4	2	Heavy Duty Casters W/Brakes (Caster Version Only)
5	4	Caster Pad Assembly (Caster Version Only)
6	2	Open Stand Upper Support (Open Base Versions Only)
7	2	Rack Guides (Open Base Version Only)
8	1	Open Stand Lower Rack Support
9	4	Rack Support Clips (Top)
10	4	Rack Support Clips (Bottom)
	1	Bag of Hardware
	12	3/8"-16 x 3/4" Bolts
	12	3/8" Flat Washers
	16	10-24 x 3/4" Hex Head Machine Screws
	16	# 10 Split Ring Lock Washers
	16	# 10-24 Hex Nuts
	28	# 10 x 3/4" Truss Heat Sheet Metal Screws

5. Attach each leg (1) with three 3/8" bolts and flat washers.
6. Mount right and left open stand rack support (6) to the front and rear legs using #10 Phillips head sheet metal screws.
7. Mount the four rack clips (9) to the upper rack supports (6) with 10-24 bolts, nuts and lock washers. If the holes at the edge of the rack clip (9) are used it will accommodate 18" x 26" pans, if the holes in the center of the rack clip (9) are used it will accommodate oven racks.
8. Mount the open stand lower rack support (8) to the legs using #10 Phillips head sheet metal screws.
9. Place the rack guides (7) on the rack clips (9). Attach the bottom of each rack guide (7) to the lower rack support (8) with two rack clips (10) with 10-24 nuts, bolts and lock washers.
10. Make sure all bolts and screws are tight.
11. Stand the unit up.
12. Move the unit into its desired location.
13. Level the oven using a 1" wrench to adjust the feet or the casters.

Assembly Instructions for Legs

1. Raise the unit or lay on its left side.
2. For foot versions take a hammer and lightly tap a square foot insert (2) into each leg.
3. For caster versions attach a caster pad assembly (5) to the bottom of each leg. Position caster pad (5) and drill four 11/64" diameter holes in the leg and fasten the caster pad to the leg with #10 Phillips head sheet metal screws.
4. For caster versions screw the heavy duty casters with brakes (4) into the front legs and the heavy duty casters without brakes (3) into the rear legs, (single deck only).
5. Attach each leg (1) with three 3/8" bolts and flat washers.
6. Make sure all bolts and screws are tight.
7. Stand the unit up.
8. Move the unit to desired location.

INSTALLATION Continued

- Level the oven using a 1" wrench and adjust the feet or the casters.

NOTE: Ovens supplied with casters must be installed with an approved restraining device

Assembly Instructions For Double Deck Casters

Verify all parts are present before beginning assembly.

Parts List

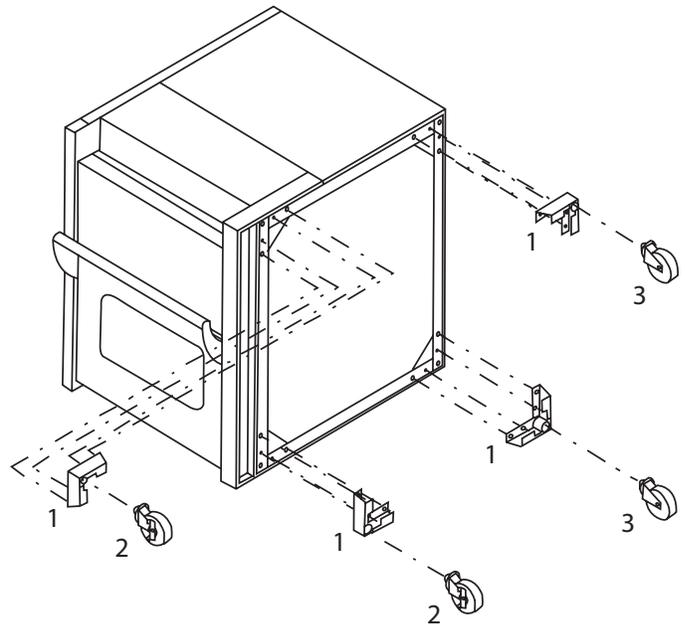
ITEM	QTY	DESCRIPTION
1	4	Caster Pads Assembly
2	2	Heavy Duty Caster W/O Brake
3	2	Heavy Duty Caster W/Brake
	1	Bag Of Hardware
	8	3/8"-16" x 3/4" Bolts
	8	3/8" Flat Washer
	8	1/4" Hex Type B Sheet Metal Screws
	8	Split Ring Lock Washers

Tools required for assembly

- 9/16" wrench
- 3/8" wrench
- 1" wrench

Assembly

- Raise the unit or lay it on its left side.
- Attach each caster pad (1) with two 3/8" bolts and flat washers and two 1/4" hex type "B" sheet metal screws and lock washers.
- Screw the heavy duty casters with brakes (2) into the front caster pads and the heavy duty casters without brakes (3) into the rear caste pads.
- Make sure all bolts and screws are tight.
- Stand the unit up.
- Move the unit to its desired location.
- Level the oven using a 1" wrench to adjust the casters.



INSTALLATION Continued

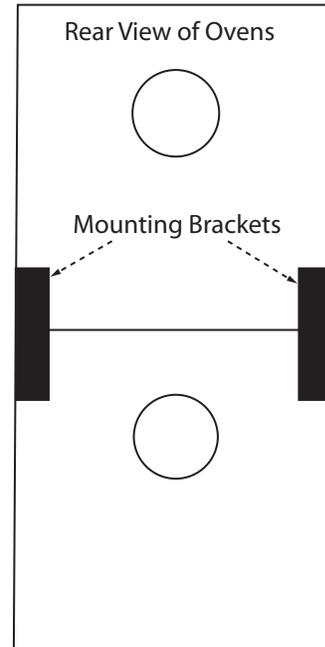
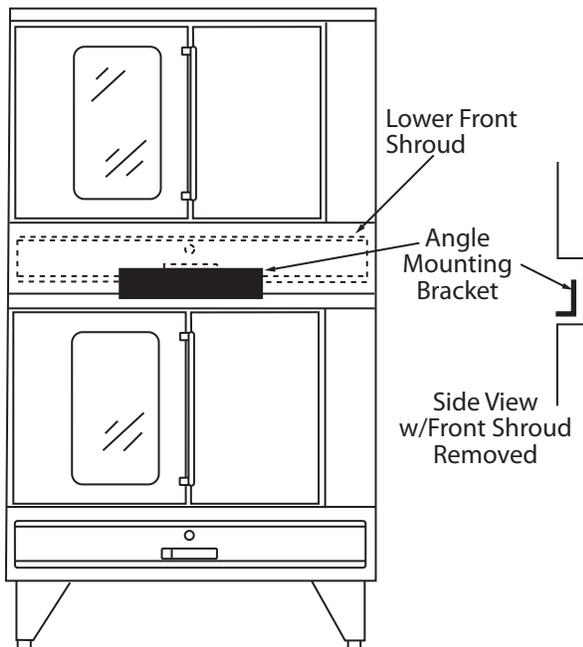
Stacking Of Ovens

Remove the lower front shroud from the unit that is to be the top deck. To remove—open the oven doors and remove four (4) #10 sheet metal screws located in front of the lower door seal. Open the flip-down door on the lower front shroud and remove one Phillips screw from each inner side (left & right), pull the lower front shroud forward and remove.

Install the double deck legs or casters on the oven that is to be the lower deck See leg/caster installation instructions on previous pages.

Raise the oven that is to be the top deck and place on top of the lower deck. Match and align the body sides and rear of the units using one mounting bracket, match and attach to the two holes in the bottom deck main top and the two holes in the top deck frame, (exposed by the removal of the lower front shroud.)

Fasten the rear of the two ovens together by removing the bottom sheet metal screw from the left and right body sides of the top deck. Remove the top sheet metal screw from the left and right body sides of the bottom deck. Secure mounting plate to each side. See Illustrations.



Electrical Connections

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

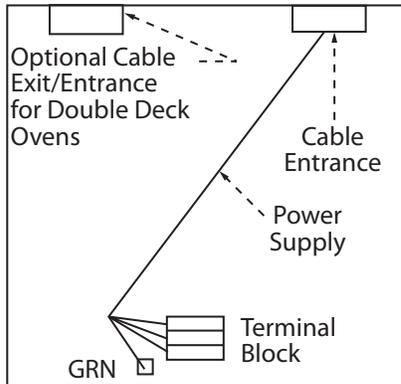
Installation of the wiring must be made in accordance with U.L. 197 Commercial Electric Cooking Appliance Standards, Local and/or National Electrical Code, ANSI/NFPA 70-1990.

1. Switch panel size
2. Overload protection
3. Wire type
4. Wire size
5. Temperature limitations of the wires
6. Method of connection (Cable, Conduit ect.)

INSTALLATION Continued

Cable Entrance and Connection Point

The service line enters through the rear of the unit and is connected to the terminal block (Located behind the “flip down” access door) as indicated in the diagram. When stacking ovens (see diagram), double deck models require individual power supply connections.



Top view of the main deck of double deck ovens or one single deck oven.

Commissioning

Input voltage and phasing must match the unit's voltage and phasing. A wiring diagram is attached to the main back of each oven. Visually check all electrical connections. Energize electrical service to the units. The electric oven is only available in 3 phase, service and unit voltage must agree. Unit rating plate is located behind the combustion chamber front panel.

Ventilation

WARNING Inadequate ventilation may result in the high ambient temperature at the rear of the oven. Excessive ambient temperature can cause tripping of the blower motor terminal overload protection device. This condition must be corrected immediately to avoid damage to the blower motor.

OPERATION

Explanation Of Controls

Power/Mode Switch: In the “COOL DOWN” position, the fan motor will run continuously only when the open door is in the OPEN POSITION. In the “COOK POSITION” the fan & heat will stop when the doors are open. In the “OFF” position, all power is off.

Fan Speed Switch: Selects the desired fan speed.

Timer: Turn the timer clockwise to desired time. It will count down to zero and the buzzer will sound. The buzzer will continue until the dial is turned counterclockwise to the OFF position.

NOTE: Operation is the same for the five hour timer.

Power ON light: Illuminates when the power switch is on the “ON” position.

Heat ON Light: Illuminates when the thermostat calls for heat in the oven.

Temperature Control: The temperature indications are shown on the dial’s surface. Turn the dial to the desired temperature.

Operation Of Controls

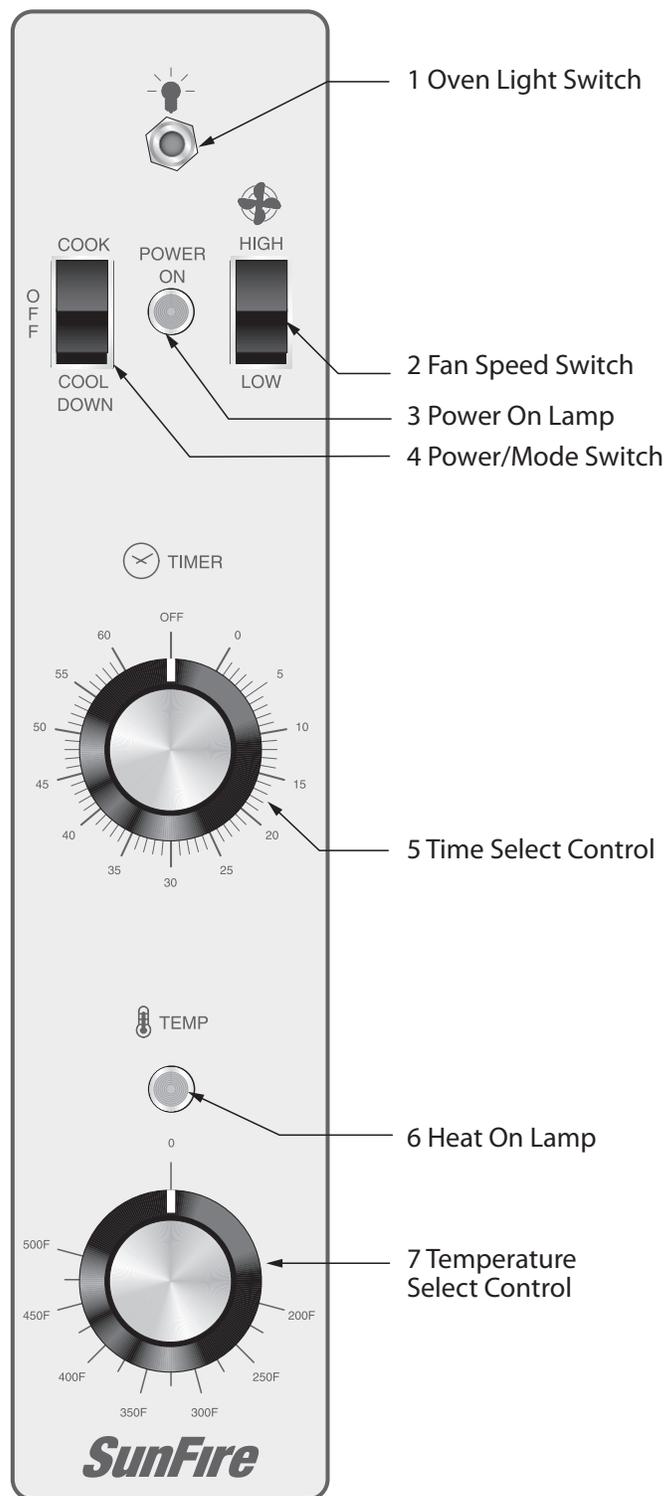
1. Set the Power/Mode switch (4) to the “COOK” position. Set fan speed switch (2) to desired temperature setting.
2. Set temperature dial (7) to desired temperature setting.
3. Allow a minimum 20 minute preheat time. When the desired temperature is reached, the illuminated (amber) indicating light (6) will go out.
4. Load the oven, for best results; load bottom to top. Set the timer if desired. See cooking chart for suggested times and temperatures.

Automatic Cool Down Feature

1. Turn the temperature dial (7) to the “OFF” position, set Power/Mode switch (4) to the “COOL DOWN” position.
2. Open the oven doors. Allow a minimum of 30 minutes for the oven temperature to be reduced.
3. At the end of daily use, we recommend that the doors be left slightly open for complete cooling.

Shut Down Instructions

1. Turn the thermostat dial (7) to the “OFF” position. Return Power/Mode switch (4) to “OFF”.



OPERATION continued

2. If the unit is to be shut down for an extended period of time, turn the appliance main circuit breaker to the "OFF" position, (located behind the lower front shroud).

Energy Conservation

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

PERFORMANCE RECOMMENDATIONS

Your Sunfire Convection Oven will give you the best quality product and service if you familiarize yourself with the following operations suggestions and information.

1. Preheat the oven thoroughly (approximately 20 minutes) before use.
2. As a general rule, temperature should be reduced to 25° to 50° for 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 time and temperatures as a guide. These will vary depending upon such factors as size of load, temperature, and mixture of product (particular moisture) and density of food.
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 is more than 10° higher than needed for succeeding loads, use the cool down mode on the fan to reach the desired temperature before resetting the thermostat.
7. When loading the oven, work as quickly as possible to prevent loss of heat.
8. The oven will continue to heat even though the timer goes off. The product should be removed from the oven as soon as possible to avoid overcooking.
9. Center pans on the 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 five pans, use rack positions 2, 4, 6, 8 and 10, starting from the top.
12. Do not overload the oven. Five pans are suggested for most items, i.e. cakes, cookies, rolls, etc.: however, the maximum (10 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 rethermalizing frozen casseroles, preheat the oven 100° over the suggested temperature: return to the cooking temperature when the oven is loaded. This will help compensate for the introduction of large frozen mass into the cavity.
15. Use pan extenders or two inch deep 18" x 26" 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 air flow and will cause uneven results.

PERFORMANCE RECOMMENDATIONS continued

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

All units have a controllable moisture vent. The vent control is located at the inner front top of the oven cavity. Movement to the left will close the vent and movement to the right will open the vent. Keep the vent closed during preheat.

The desired dryness or moisture of the finished product will dictate the setting of the vent.

PROBLEMS/SOLUTIONS

PROBLEM	SOLUTIONS
Cakes are dark on the sides and not done in the center	Lower oven temperature
Cake edges are too brown	Reduce the number of pans or lower oven temperature
Cakes have light outer color	Raise temperature
Cake settles slightly in the center	Bake longer or raise oven temperature slightly Do not open doors too often or for long periods
Cake ripples	Over loading pans or batter is too thin
Cakes are too coarse	Lower oven temperature
Pies have uneven color	Reduce the number of pies per rack or eliminate use of bake pans
Cupcakes crack on top	Lower oven temperature
Meats are browned and not done in center	Lower temperature and roast longer
Meats are well done and browned	Reduce time Limit amount of moisture
Meats develop hard crust	Reduce temperature or place pan of water in the oven
Rolls have uneven color	Reduce number or size of pans

COOKING GUIDE

PRODUCT	TEMPERATURE	TIME
Sheet Cakes (5 lb each)	325°F (164°C)	18 min.
Soda Biscuits	400°F (207°C)	6 min.
Yeast Rolls	325°F (164°C)	20 min.
Corn Bread	350°F (197°C)	20 min.
Gingerbread	300°F (151°C)	18 min.
Chocolate Cake	325°F (164°C)	20 min.
Chocolate Chip Cookies	375°F (193°C)	8 min.
Sugar Cookies	325°F (164°C)	12 min.
Yellow Cake	325°F (164°C)	15 min.
Angle Food Cake	275°F (137°C)	25 min.
Brownies	350°F (197°C)	15 min.
Apple Turnovers	350°F (197°C)	25 min.
Cream Puffs	300°F (151°C)	30 min.
Apple Pie (fresh)	375°F (193°C)	30 min.
Pumpkin Pie	275°F (137°C)	35 min.
Berry Pie (Frozen)	350°F (197°C)	35 min.
Fruit Pie (Frozen)	350°F (197°C)	45 min.
Pizza (Individual Frozen)	450°F (207°C)	5 min.
Macaroni and Cheese	350°F (197°C)	30 min.
Cheese Sandwiches (Toasted)	400°F (207°C)	7 min.
Hamburger Patties	400°F (207°C)	8 min.
Baked Potatoes (120 Count)	400°F (207°C)	55 min.
Fish Sticks	350°F (197°C)	16 min.
Stuffed Peppers	350°F (197°C)	15 min.
Chicken Parts	350°F (197°C)	35-40 min.
Meatloaf	325°F (164°C)	40 min.
Rolled Beef (20 lb. Each)	300°F (151°C)	4 hr.
Prime Rib	275°F (137°C)	6 hr.
Stuffed Pork Chops	375°F (193°C)	25 min.
Lamb Chops (Loin)	375°F (193°C)	12 min.
Veal Roast (Boned)	300°F (151°C)	3 hr.

NOTE: The suggested times and temperatures may vary considerably from those shown above. They are affected by weight of load, temperature of the product, recipe and type of pan.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Break in Period

When the oven is new, operate it for one hour at 375°F (191°C) before you begin 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. Wipe exposed, cleanable surface when cool with a mild detergent and hot water. Stubborn residue spots may be removed with a light weight non-metallic scouring pad. Dry thoroughly with a clean cloth.
2. Stainless steel should be cleaned using a mild detergent, a soft cloth and hot water. If it is necessary to use a non-metallic scouring pad, always rub in the direction of the grain in the metal to prevent scratching. Use a water based stainless cleaner (Dracket Twinkle), if you want a high shine. NEVER USE STEEL WOOL.
3. 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.
4. Never spray the perforated areas of 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 the same day when spillovers occur.

1. Cool down oven and remove oven racks.

2. Lift rack guides on either side of oven off of holders, pull the top away from the cavity wall, when it's cleared the clips push down and remove. Racks and guides may be run through the dishwasher while the oven cavity is being cleaned.
3. 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.
4. 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 against the wall and push down locking it into place.

NOTE: Exercise caution in cleaning around the wires connection to the temperature probe. This must not be pulled out or severed. Do not remove the temperature probe cover.

Motor Care

The motor on your Sunfire 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 idle for an period of time or before shutting down completely, that the doors be left open, and by use of the cool-down position of the fan switch, the fan continues to run for approximately 30 minutes. The "fan" should never be turned "OFF" when the oven is "HOT".

SunFire[®]

SunFire®

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

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

1. 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 récure non-métallique. Bien essuyer avec un chiffon propre.

2. L'acier inoxydable doit être nettoyé avec un détergent doux, un chiffon doux et de l'eau chaude. S'il est nécessaire d'utiliser un tampon à récure non-métallique, toujours frotter dans le sens du grain du métal pour éviter de le rayer. Utiliser un détergent pour acier inoxydable à base d'eau (Drackett Twinkel) si l'on souhaite obtenir un beau brillant.

3. 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 récure métalliques qui peuvent ternir ou rayer la surface.

4. 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

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

1. Refroidir le four et retirer les grilles du four.

2. 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.

3. Nettoyer à l'eau et au savon doux en utilisant un tampon à récure 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.

4. 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.

Entretien Du Moteur

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 ouvertes et, en utilisant la position de refroidissement du commutateur du ventilateur, le ventilateur continue de fonctionner pendant environ 30 minutes. Le bouton du ventilateur « FAN » ne devrait jamais être mis sur « OFF » quand le four est CHAUD..

NOTA : Les temps et températures suggérés peuvent varier considérablement de ceux indiqués ci-dessus. Ils sont affectés par le poids des aliments, la température du produit, la recette et le type de plat.

PRODUIT	TEMPÉRATURE	TEMPS
Gâteaux En Feuilles (5 Lb. Chaque)	325°F (164°C)	18 Min
Biscuits Soda	400°F (207°C)	6 Min
Petit Pain À La Levure	325°F (164°C)	20 Min
Pain De Maïs	350°F (197°C)	20 Min
Pain D'épice	300°F (151°C)	18 Min
Gâteau Au Chocolat	325°F (164°C)	20 Min
Biscuits Aux Brisures De Chocolat	375°F (193°C)	8 Min
Biscuits Au Sucre	325°F (164°C)	12 Min
Gâteau Jaune	325°F (164°C)	15 Min
Gâteau Des Anges	375°F (137°C)	25 Min
Carres Au Chocolat	350°F (197°C)	15 Min
Chaussons Aux Pommes	350°F (197°C)	25 Min
Choux À La Crème	300°F (151°C)	30 Min
Tarte Aux Pommes (Fraîche)	375°F (193°C)	30 Min
Tarte À La Citrouille	275°F (137°C)	35 Min
Tarte Aux Baies (Congelée)	350°F (197°C)	35 Min
Tarte Aux Fruits (Congelée)	350°F (197°C)	45 Min
Pizza (Individuelle Congelée)	450°F (235°C)	5 Min
Macaroni Et Fromage	350°F (197°C)	30 Min
Sandwiches Au Fromage (Grillés)	400°F (207°C)	7 Min
Galettes De Boeuf	400°F (207°C)	8 Min
Pommes De Terre Au Four (120 Pièces)	400°F (207°C)	55 Min
Bâtonnets De Poisson	350°F (197°C)	16 Min
Poivrons Farcis	350°F (197°C)	15 Min
Morceaux De Poulet	350°F (197°C)	35-40 Min
Pain De Viande	325°F (164°C)	40 Min
Boeuf Roulé (20 Lb. Pièce.)	300°F (151°C)	4 Hr.
Côte De Boeuf	275°F (137°C)	6 Hr.
Côte De Porc Farcies	375°F (193°C)	25 Min
Côtelettes D'agneau (Filet)	375°F (193°C)	12 Min
Rôti De Veau (Désossé)	300°F (151°C)	3 Hr.

RECOMMANDATIONS D'UTILISATION (suite)

13. 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.
14. 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.
15. 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.

16. 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.
- Tous les appareils ont un tuyau d'évacuation d'humidité réglable. La commande de conduit d'aération est située en haut, à l'intérieur et à l'avant du four. On ferme le conduit d'aération en déplaçant la commande vers la gauche et on l'ouvre en la déplaçant vers la droite. Maintenir le conduit d'aération fermé pendant le préchauffage.
- On réglera le conduit d'aération différemment si l'on souhaite que le produit fini soit plus ou moins humide ou sec.

PROBLÈME ET SOLUTIONS

Problèmes	Solutions
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	Surcharge 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

Fonction De Refroidissement Automatique

1. Tourner le cadran de température (7) en position « OFF » ; régler le contacteur Power/Mode (4) en position « COOL » ;
DOWN ».

2. Ouvrir les portes du four. Attendre au moins 30 minutes pour que le four atteigne la température.

3. À la fin de la journée, nous recommandons de laisser les portes légèrement ouvertes pour un refroidissement complet.

Instructions D'extinction

1. Tourner le cadran du thermostat (7) en position « OFF » ; Remettre le commutateur Power/Mode (4) sur « OFF ».

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 avec le ventilateur pour atteindre la température souhaitée avant de régler 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.
11. Pour la cuisson de 5 plats, utiliser les positions de grilles 2, 4, 6, 8, et 10, en commençant par le haut.
12. Ne pas surcharger le four. Dans la plupart des cas, on recommande d'utiliser 5 plats (gâteaux, biscuits, pains mollets, etc.). Cependant, il est possible d'utiliser un maximum de 10 plats pour la cuisson des batonnets de poisson, des dépités de poulet et des hamburgers. Il faudra probablement ajuster les temps de cuisson.

Economies D'énergie

2. Si l'appareil doit être arrêté pendant une période de temps prolongée, mettre le disjoncteur principal de l'appareil (situé derrière le carénage inférieur avant) en position « OFF ».
- Ne pas gaspiller l'énergie en laissant les commandes sur les réglages de haute température pendant les périodes d'inactivité. Des réglages moins élevés garderont le four chaud et prêt pour la période de fonctionnement suivante. Remettre les commandes aux réglages requis pour les périodes de forte charge.

Explication des commandes

Commandateur Power/Mode : En position de refroidissement (**COOL DOWN**), le moteur du ventilateur fonctionne en continu avec la porte du four en position ouverte. En position de cuisson (**COOK**), le ventilateur et le chauffage s'arrêtent quand les portes sont ouvertes. En position d'arrêt (**OFF**), toute l'alimentation est coupée.

Commandateur Fan Speed (vitesse du ventilateur) : Sélectionne la vitesse du ventilateur souhaitée.

Timer (Minuterie) : Tourner la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au temps souhaité. La minuterie effectue un compte à rebours jusqu'à zéro et un signal sonore retentit. Le signal sonore s'arrête lorsque l'on tourne le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour arriver à la position **OFF**.

NOTA : Le fonctionnement est identique pour la minuterie cinq heures.

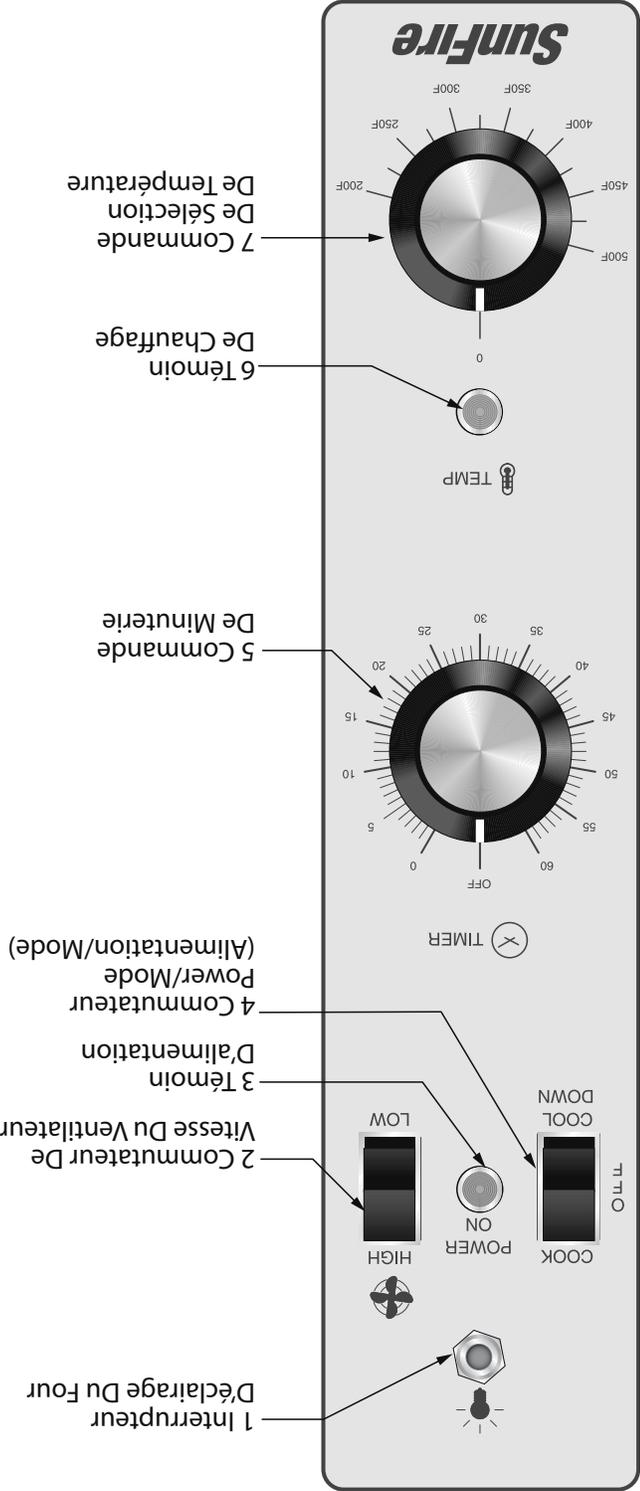
Témoin d'alimentation : S'allume quand l'interrupteur d'alimentation est placé en position « **ON** ». Une fois la température atteinte, le témoin s'éteint.

Témoin de chauffage : S'allume quand le thermostat demande le chauffage du four.

Commande de température : Les indications de température figurent à la surface du cadran. Tourner le cadran jusqu'à la température souhaitée.

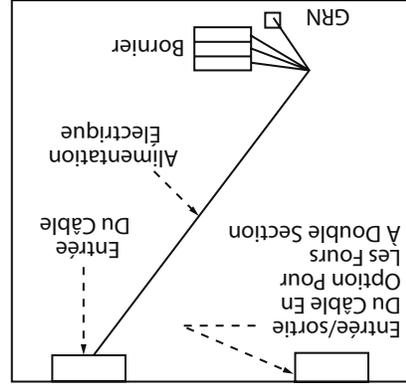
Utilisation Des Commandes

1. Régler le commutateur Power/Mode (4) en position « **COOK** ». Régler le commutateur de vitesse du ventilateur (2) à la vitesse souhaitée.
2. Régler le cadran des températures (7) à la température souhaitée, température dial (7) to desired temperature setting.
3. Prévoir un temps de préchauffage minimum de 0 minute. Une fois la température souhaitée atteinte, le témoin de chauffage (ambre) s'éteint (6).
4. Charger le four, pour de meilleurs résultats, charger de bas en haut. Régler la minuterie si on le souhaite. *Voir le tableau des cuissons pour les temps et températures suggérés.



Entrée Du Câble Et Point De Connexion

La ligne d'alimentation entre à l'arrière de l'appareil et est connectée au bornier (situé derrière la porte d'accès "basculante") comme indiqué dans le schéma. En cas d'empilage de fours (voir schéma), les modèles à deux sections ont besoin de branchements électriques individuels.



Vue de dessus de la section principale des fours à deux sections ou d'un four à une section.

Mise En Service

La tension d'entrée et le nombre de phases doivent correspondre à la tension et au nombre de phase de l'appareil. Un schéma de câblage est fixé à la partie arrière principale de chaque four. Vérifier visuellement toutes les connexions électriques. Mettre sous tension l'alimentation de tous les appareils. Le four électrique n'est disponible qu'en triphasé ; la tension d'alimentation doit correspondre à celle de l'appareil. La plaque signalétique est située derrière le panneau avant de la chambre de combustion.

Ventilation

AVERTISSEMENT : Une ventilation mal adaptée peut causer une température ambiante élevée à l'arrière du four. Une température ambiante excessive peut causer le déclenchement du dispositif de protection contre les surcharges du moteur de soufflerie. Cet état doit être corrigé immédiatement pour éviter d'endommager le moteur de soufflerie.

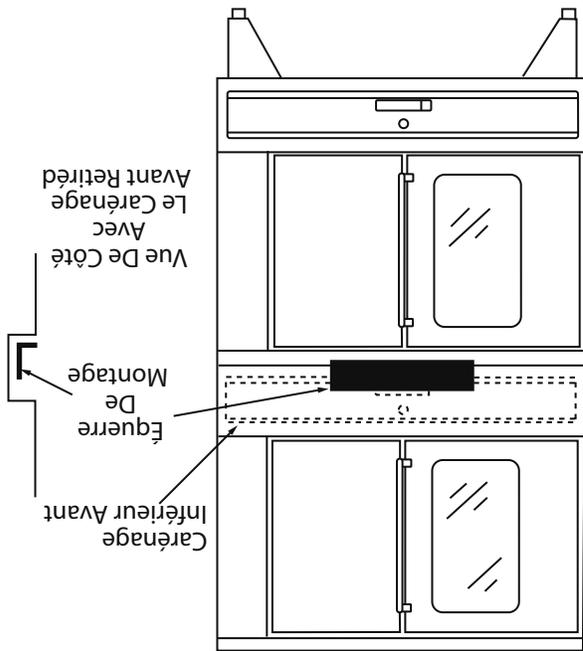
Empilage Des Fours

Retirer le carénage inférieur avant de l'appareil devant constituer la section supérieure. Pour le retirer, ouvrir les portes du four et déposer les quatre (4) vis Parker n° 10 situées devant le joint inférieur de porte. Ouvrir la porte basculante sur le carénage inférieur avant et retirer une vis Phillips de chaque côté inférieur (gauche et droit), tirer le carénage inférieur vers l'avant et le déposer.

Mettre en place les pieds ou les roulettes de double section sur le four constituant la section inférieure. Voir les instructions d'installation des pieds/roulettes sur les pages précédentes.

Soulever le four devant constituer la section supérieure et le placer au-dessus de la section inférieure. Aligner les côtés et l'arrière de la carrosserie des fours avec un support principal de la section inférieure et les deux trous du châssis de la section supérieure (exposé par le démontage du carénage inférieur avant).

Fixer ensemble l'arrière des deux fours en retirant la vis Parker inférieure des côtés gauche et droit de la carrosserie de la section supérieure. Retirer la vis Parker supérieure des côtés gauche et droit de la carrosserie de la section inférieure. Fixer la plaque de montage de chaque côté. Voir les illustrations.

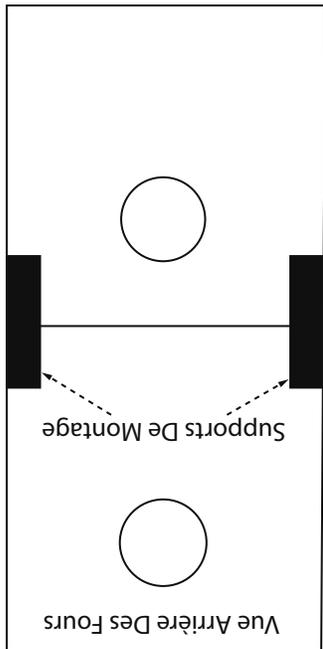


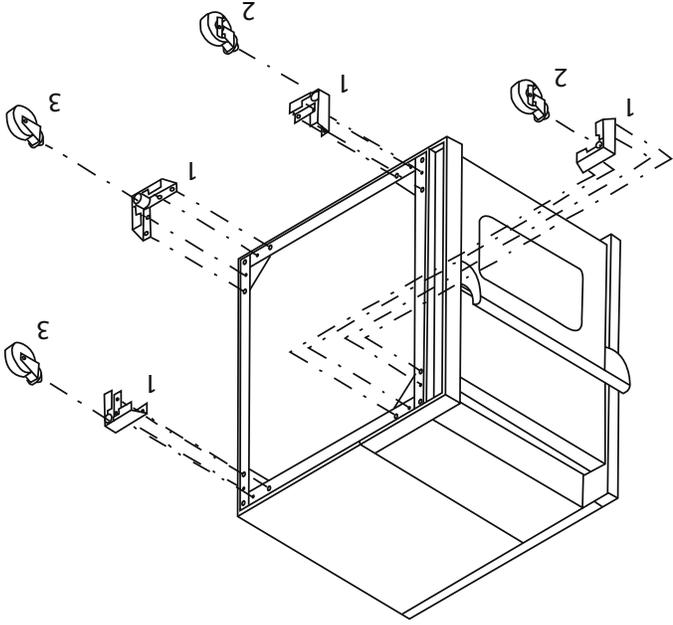
Connexions Électriques

Avant d'essayer de brancher l'appareil, vérifier la plaque signalétique pour s'assurer que les caractéristiques électriques de l'appareil correspondent à celles de l'alimentation électrique.

L'installation du câblage doit être faite conformément aux normes U.L. 197 Commercial Electric Cooking Appliance Standards, au Code électrique local et/ou national ANSI/NFPA 70-1990.

1. Taille du panneau des commutateurs
2. Protection contre les surcharges
3. Type de fil
4. Diamètre des fils
5. Limites de température des fils
6. Méthode de connexion (câble, conduit, etc.)





PIÈCE	QTÉ	DESCRIPTION
1	4	Ensemble De Support De Roulette
2	2	Roulettes Robustes Sans Freins
3	2	Roulettes Robustes Avec Freins
	1	Sac De Quincaillerie
8	8	Boulons 3/8 Po – 16 X 3/4 Po
8	8	Rondelles Plates 3/8 Por
8	8	Vis Parker Type B Tête Hexagonale 1/4 Po
8	8	Rondelles Grover

Nomenclature

Vérifier que toutes les pièces sont présentes avant de commencer le montage.

Instruction De Montage Des Roulettes De La Section Double

NOTA : Les fours livrés avec des roulettes doivent être installés avec un dispositif de retenue approuvé.

3. Pour les versions à roulettes, fixer un ensemble de support de roulette (5) en bas de chaque pied. Mettre en place le support de roulette (5) et percer quatre trous de diamètre 1 1/64 po dans le pied et fixer le support de roulette avec des vis Parker n° 10 à tête Phillips.
4. Pour les versions à roulettes, visser les roulettes robustes avec freins (4) dans les pieds avant et les roulettes robustes sans freins (3) dans les pieds arrière. (une section seulement).
5. Fixer chaque pied (1) avec trois boulons de 3/8 po et des rondelles plates.
6. Vérifier que les boulons et les vis sont bien serrés.
7. Remettre l'unité droite.
8. Déplacer l'unité à l'endroit souhaité.
9. Mettre le four de niveau avec une clé de 1 po pour régler les pieds ou les roulettes.

1. Soulever l'unité ou la coucher sur le côté gauche.
2. Fixer chaque support de roulette (1) avec deux boulons de 3/8 po, des rondelles plates et deux vis Parker de type B à tête hexagonale de 1/4 po et des rondelles de blocage.
3. Visser les roulettes robustes avec freins (2) dans les supports de roulette avant et les roulettes robustes sans freins (3) dans les supports de roulette arrière.
4. Vérifier que les boulons et les vis sont bien serrés.
5. Remettre l'unité droite.
6. Déplacer l'unité à l'emplacement souhaité.
7. Mettre le four de niveau avec une clé de 1 po pour régler les roulettes.

Montage

Outils nécessaires pour le montage

- 1 Clé de 9/16 po
- 2 Clé de 3/8 po
- 3 Clé de 1 po

PIÈCE	QTÉ	DESCRIPTION
1	4	Pieds
2	4	Inserts Pour Pieds Carrés (Version À Pieds Seulement)
3	2	Roulettes Robustes Sans Freins (Version À Roulettes Seulement)
4	2	Roulettes Robustes Avec Freins (Version À Roulettes Seulement)
5	4	Ensembles De Support De Roulette (Version À Roulettes Seulement)
6	2	Support Supérieur De Socle Ouvert (Versions À Base Ouverte Seulement)
7	2	Guides De Crémaillère (Version À Base Ouverte Seulement)
8	1	Support Inférieur De Crémaillère De Socle Ouvert
9	4	Clips De Support De Crémaillère (Haut)
10	4	Clips De Support De Crémaillère (Bas)
	1	Sac De Quincaillerie
	12	Boulons 3/8 Po – 16 X 3/4 Po
	12	Rondelles Plates 3/8 Po
	16	Vis À Métaux À Tête Hexagonale 10-24 X 3/4 Po
	16	Rondelles Grower No 10
	16	Écrous Hexagonaux No 10-24
	28	Vis Parker À Tête Bombée Fendue No 10 X 3/4 Po

- Placer les guides de crémaillère (7) sur les clips de crémaillère (9). Fixer le bas de chaque guide de crémaillère (7) au support inférieur de crémaillère (8) avec deux clips de crémaillère (10) avec écrous, boulons et rondelles de blocage 10-24.
 - Vérifier que les boulons et les vis sont bien serrés.
 - Remettre l'unité droite.
 - Déplacer l'unité à l'emplacement souhaité.
 - Mettre le four de niveau avec une clé de 1 po pour régler les pieds ou les roulettes.
- ### Instructions De Montage Des Pieds
- Lever l'unité ou la coucher sur le côté gauche.
 - Pour les versions à pieds, prendre un marteau et enfoncer un insert de pied carré (2) dans chaque pied en tapant légèrement.

- Pour les versions à roulettes, visser les roulettes robustes avec freins (4) dans les pieds avant et les roulettes robustes sans freins (3) dans les pieds arrière. (une section seulement).
- Fixer chaque pied (1) avec trois boulons de 3/8 po et des rondelles plates.
- Monter les supports gauche et droit de crémaillère de socle ouvert (6) aux pieds avant et arrière avec les vis Parker à tête Phillips n° 10.
- Monter les quatre clips de crémaillère (9) aux supports supérieurs de crémaillère (6) avec des boulons 10/24, des écrous et des rondelles de blocage. Si on utilise les trous au bord du clip de crémaillère (9), celle-ci pourra accueillir des plaques de 18 x 26 po et si on utilise les trous au centre du clip de crémaillère (9), celle-ci pourra accueillir des grilles.
- Monter le support inférieur de crémaillère de socle ouvert (8) aux pieds avec des vis Parker à tête Phillips n° 10.

Installation Des Pieds, Socle

Vérifier que toutes les pièces sont présentes avant de commencer le montage.

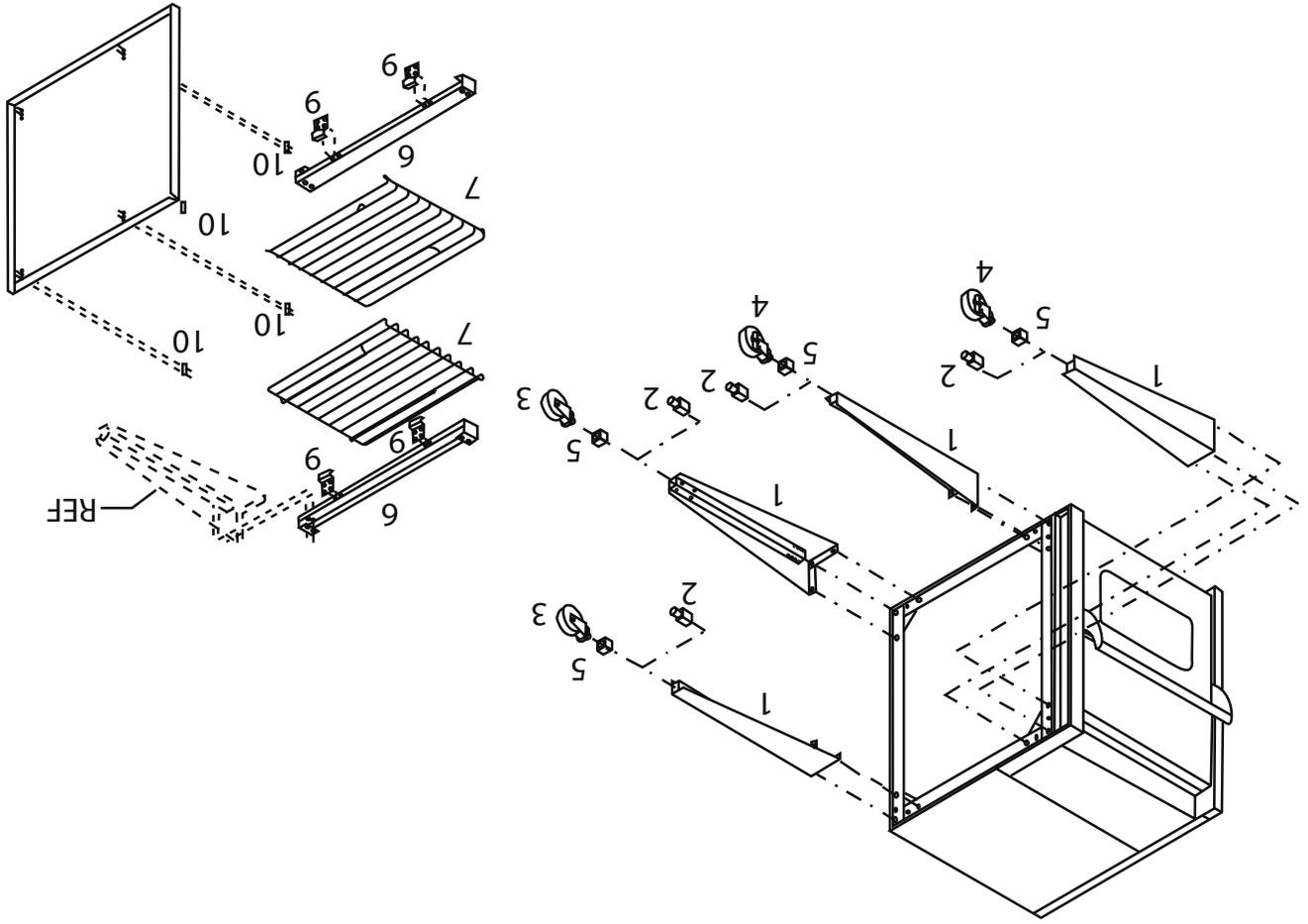
Outils nécessaires pour le montage

1. Clé de 9/16 po
2. Clé de 3/8 po
3. Clé de 1 po
4. Tournevis à tête Phillips
5. Marteau (version à pieds seulement)

Instructions De Montage De La Base Ouverte

1. Lever l'unité ou la coucher sur le côté gauche.
2. Pour les versions à pieds, prendre un marteau et enfoncer un insert de pied carré (2) dans chaque pied en tapant légèrement.
3. Pour les versions à roulettes, fixer un ensemble de support de roulette (5) en bas de chaque pied. Mettre en place le support de roulette (5) et percer quatre trous de diamètre 1 1/64 po dans le pied et fixer le support de roulette avec des vis Parker n° 10 à tête Phillips.

Schéma de l'appareil illustré du côté gauche



Prière de lire toutes les sections du présent manuel. Ce produit doit être installé par du personnel professionnel tel que spécifié. Les produits Garland/U.S. Range ne sont pas agréés ni autorisés pour une utilisation personnelle ou résidentielle, mais sont destinés à des applications commerciales seulement. Garland / U.S. Range n'offre pas de services de réparation, garantie, entretien ou soutien de n'importe quelle sorte pour des applications autres que commerciales.

Comme tout autre équipement fabriqué avec précision, il devra être nettoyé et entretenu régulièrement. Des inspections périodiques par votre revendeur ou une entreprise de service qualifiée sont recommandées. Nous suggérons de faire effectuer l'installation, l'entretien et les réparations par l'agence de service agréée locale figurant dans le manuel d'informations ou de contacter directement Garland/U.S. Range aux numéros indiqués sur la couverture de ce manuel. Il est nécessaire d'utiliser des pièces de rechange spécifiées par l'usine pour être inscrit. L'utilisation de pièces de rechange « génériques » peut présenter des risques et annulera l'inscription.

Plaque Signalétique

En cas de questions concernant l'installation, l'utilisation, l'entretien ou les réparations de ce produit ou n'importe quel autre produit Garland/U.S. Range (Sunfire), contacter notre département de service des produits. Pour contacter l'usine ou votre revendeur d'équipement en ce qui concerne des problèmes de réparation ou des pièces de rechange, référez-vous à cet appareil particulier en indiquant le numéro de modèle correct (comprenant les lettres de préfixe et de suffixe et les numéros) ainsi que le numéro de série ou de code. La plaque signalétique fixée sur l'appareil contient ces informations. La plaque signalétique est située derrière le panneau avant de la chambre de combustion.

INSTALLATION

Dégagements

DÉGAGEMENTS PAR RAPPORT AUX MURS COMBUSTIBLES	
Côté	6 Po (152mm)
Arrière	6 Po (152mm)

Emplacement

Le four doit être correctement placé pour le confort de l'opérateur et des résultats satisfaisants. Un dégagement suffisant doit être prévu pour l'entretien, la ventilation et l'utilisation. Maintenir les abords du four dégagés et ne pas y stocker de produits combustibles.

DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS

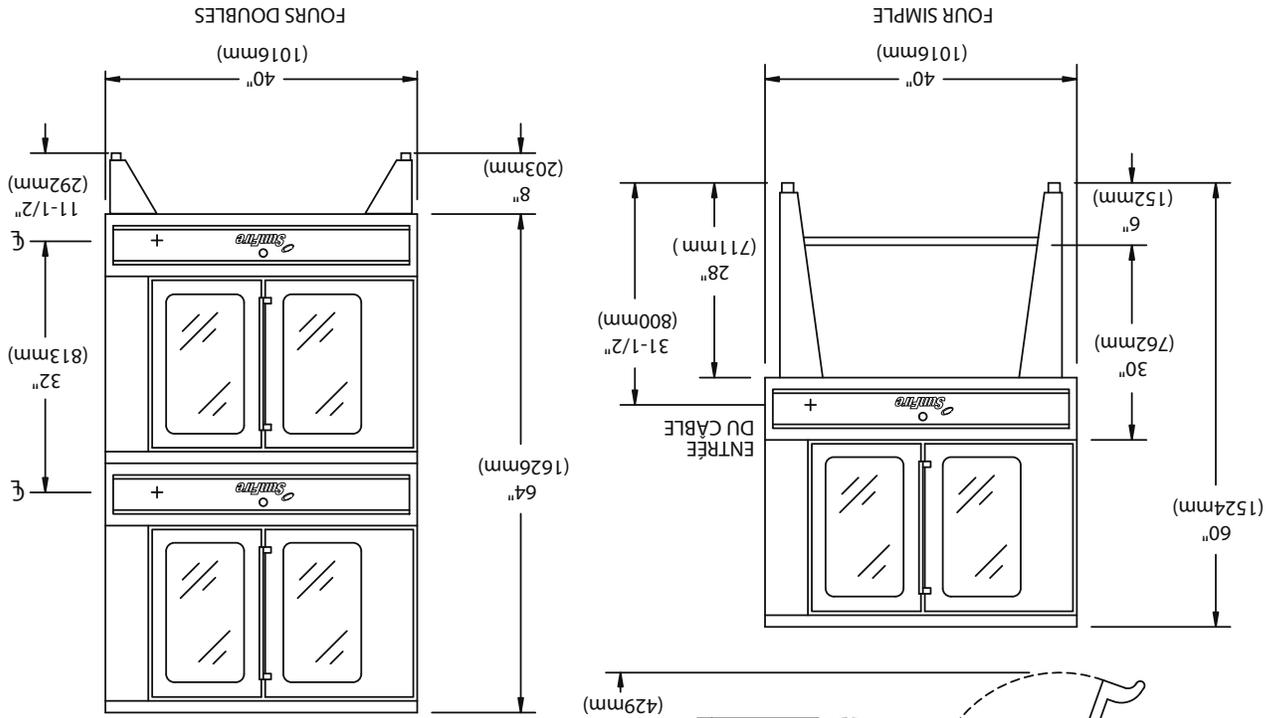
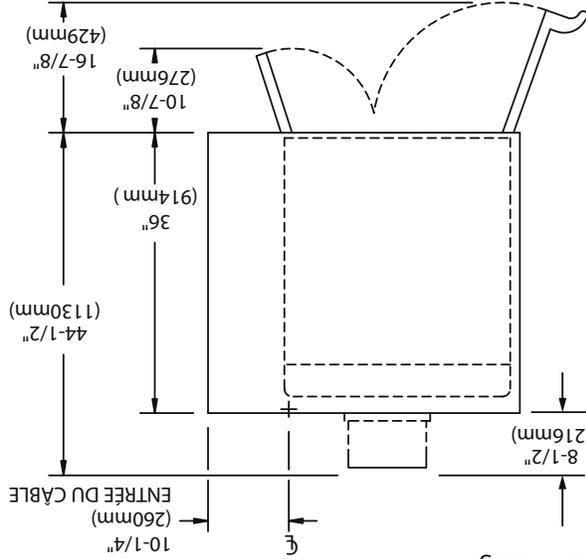
Largeur	Profondeur	Hauteur				Dégradements Par Rapport Aux Murs Combustibles	
		ICO-E-10	ICO-E-20	Hauteur	Profondeur	Côtés	Arrière
40Po (1016mm)	44-1/2" (1130mm)	60Po (1524mm)	72Po (1829mm)	20-1/2Po (520mm)	28-1/2Po (733mm)	6Po (152mm)	6Po (152mm)

Modèle	Puissance Totale kW	208V / 3Ø*			240V / 3Ø*		
		X	Y	Z	X	Y	Z
ICO-E-10M	11.0	32	32	28	28	28	24

Modèle	Lb.	kg	Volume	Informations D'expédition		
				ICO-E-20M	ICO-E-10M	ICO-E-10M
	1100	495	114.0			

Modèle	Dégradements D'entrée		En caisse	ICO-E-10M
	Encaisse	Déballé		
	47Po (1194mm)	32-1/2Po (826mm)		

* Non convertible en monophasé.
Les doubles modèles de plate-forme exigent différents raccordements d'alimentation d'énergie.



- Ces appareils sont destinés à une utilisation commerciale par du personnel ayant acquis une formation professionnelle.
- Il est de la responsabilité de l'installateur de s'assurer que l'installation est conforme aux codes nationaux et locaux.

2..... **INFORMATIONS IMPORTANTES**

4..... **DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS**

5..... **INTRODUCTION**

5..... Plaque Signalétique

5..... **INSTALLATION**

5..... Dégagements

5..... Emplacement

6..... Installation Des Pieds, Socle

6..... Instructions De Montage De La Base Ouverte

7..... Instructions De Montage Des Pieds

8..... Instruction De Montage Des Roulettes De La Section Double

9..... Empilage Des Fours

9..... Connexions Electriques

10..... Entrée Du Câble Et Point De Connexion

10..... Mise En Service

10..... Ventilation

11..... **FONCTIONNEMENT**

11..... Explication des commandes

11..... Utilisation Des Commandes

12..... Fonction De Refroidissement Automatique

12..... Instructions D'extinction

12..... Economies D'énergie

12..... **RECOMMANDATIONS D'UTILISATION**

13..... **PROBLÈME ET SOLUTIONS**

14..... **GUIDE DE CUISSON**

15..... **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

15..... Période De Rodage

15..... Nettoyage Extérieur

15..... Nettoyage Intérieur

15..... Entretien Du Moteur

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.

SunFire®

MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION

FOURS ÉLECTRIQUES À CONVECTION SUNFIRE

MODELES:

ICO-E-10M ET ICO-E-20M



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 DEVRONT 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.

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.

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 mutile, 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.

Construit par
Cleveland Range
1333 East 179th Street, Cleveland, Ohio 44110
USA

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