

# SunFire®

## INSTALLATION AND OPERATION MANUAL

### SUNFIRE GAS CONVECTION OVENS MODELS: SDG-1 & SDG-2



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

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

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

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

IN THE COMMONWEALTH OF MASSACHUSETTS  
THIS PRODUCT MUST BE INSTALLED BY A  
LICENSED PLUMBER OR GAS FITTER. APPROVAL  
NUMBER: G-1-07-05-28

For Your Safety:

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

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

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

The information contained herein, (including design and parts specifications), may be superseded and is subject to change without notice.

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

## **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. Operation of this product could expose you to carbon monoxide if not adjusted properly. Inhalation of carbon monoxide is known to the state of California to cause birth defects or other reproductive harm.**

**Keep appliance area free and clear of combustibles.**

# TABLE OF CONTENTS

<b>IMPORTANT INFORMATION.....</b>	<b>2</b>	<b>TESTING AND ADJUSTMENTS.....</b>	<b>11</b>
<b>DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS, SDG-1 &amp; SDG-2.....</b>	<b>4</b>	Adjustments.....	11
<b>INTRODUCTION.....</b>	<b>5</b>	Lighting.....	11
Rating Plate.....	5	<b>OPERATION.....</b>	<b>12</b>
<b>INSTALLATION.....</b>	<b>5</b>	Explanation of Controls.....	12
Clearance.....	5	Operation of Controls.....	12
Location.....	5	Automatic Cool Down Feature.....	12
Installation for Ovens Equipped with Casters ..	5	Shut Down Instructions.....	13
Assembly and Installation of Legs.....	6	<b>PERFORMANCE RECOMMENDATIONS ..</b>	<b>13</b>
Assembly and Installation of Double Deck Casters.....	7	<b>PROBLEMS/SOLUTIONS ..</b>	<b>14</b>
Double Deck Models.....	8	<b>CLEANING AND MAINTENANCE.....</b>	<b>16</b>
Gas Supply.....	9	Break-In Period.....	16
Gas Connections.....	9	Exterior Cleaning.....	16
Electrical Connections.....	9	Interior Cleaning.....	16
Power Failure.....	10	Motor Care.....	16
Ventilation and Air Supply.....	10		
Installation of Direct Flue.....	10		

# DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS, SDG-1 & SDG-2

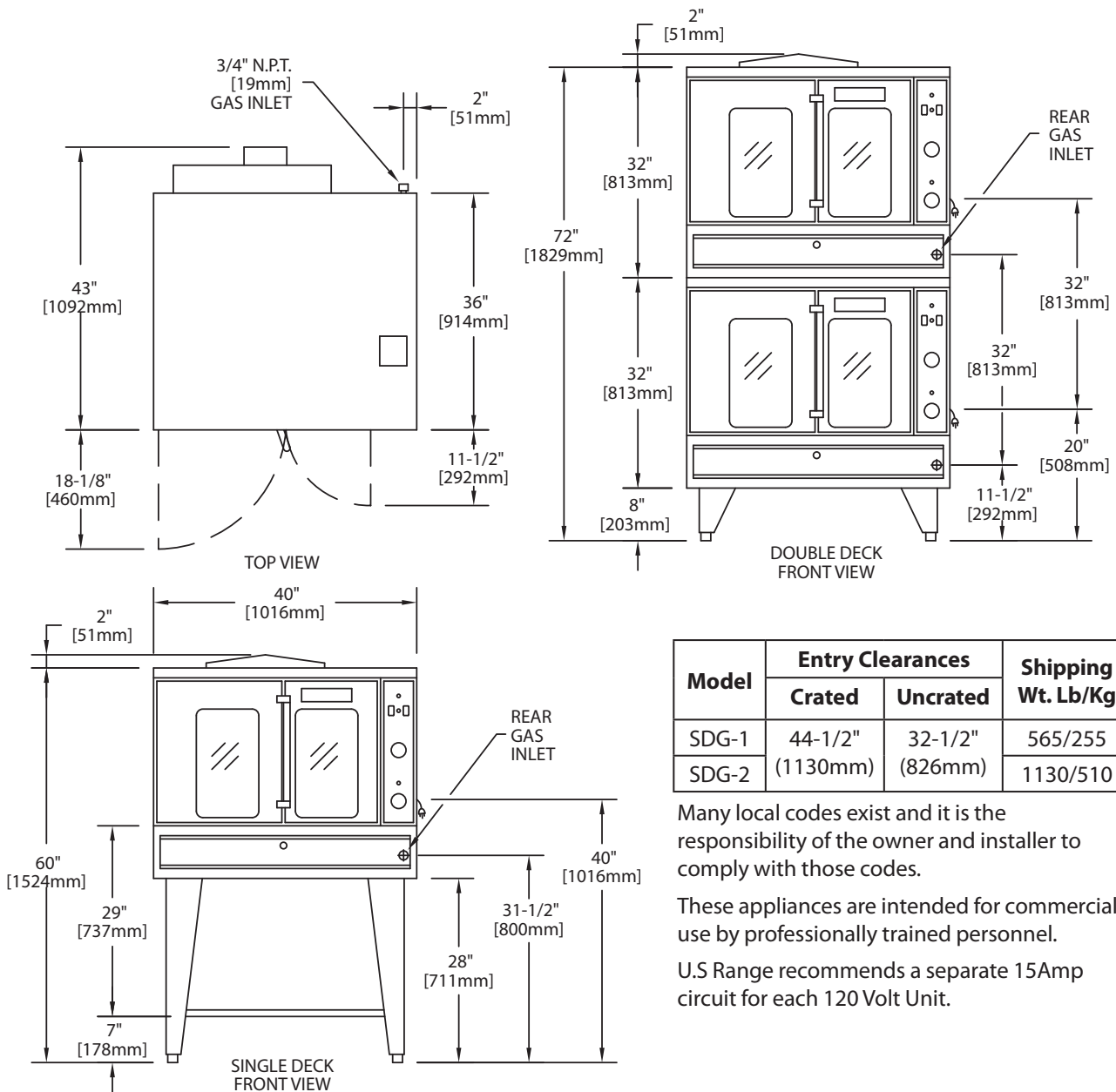
Model Number	Input Ratings Natural Gas*		Operation Gas Pressure**		Electric 120VAC/1ph
	BTU/hr	Gas Inlet	Natural	Propane	Motor
SDG-1	80,000	3/4" NPT	4" WC	9.8" WC	3/4 HP @ 9.8 Amps
SDG-2	160,000	1" NPT			(2) 3/4 HP @ 9.8 Amps each

\*Propane operation available \*\* Maximum pressure 13.8" WC@ 70° F (21°C)

Width	Depth	Height		Oven Interior Dimensions			Combustible Wall Clearance	
		SDG-1	SDG-2	Height	Depth	Width	Sides	Rear
40" (1016mm)	42-7/8" (1089mm)	60" (1524mm)	72" (1829mm)	20-1/2" (520mm)	28-1/2" (723mm)	29" (736mm)	1 (25 mm)	6" (152mm)

Commercial cooking equipment requires an adequate ventilation system.

For additional information refer to the National Fire Protection Association standard #96.



Model	Entry Clearances		Shipping Wt. Lb/Kg
	Crated	Uncrated	
SDG-1	44-1/2" (1130mm)	32-1/2" (826mm)	565/255
SDG-2			1130/510

Many local codes exist and it is the responsibility of the owner and installer to comply with those codes.

These appliances are intended for commercial use by professionally trained personnel.

U.S. Range recommends a separate 15Amp circuit for each 120 Volt Unit.

# 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.

# INSTALLATION

## Clearance

Unit must be installed with no less than one inch (1", 25mm) clearance from combustible construction at both sides and six inches, (6", 152mm) at the rear. Installation to Non-combustible construction is (0") clearance at both sides and six inches (6", 152mm) from the flue riser at rear. The unit is suitable for installation on combustible floors.

- For reduced clearance refer to ANSI Z223.1/NFPA #54.

## Location

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

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

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

## Rating Plate

In the event you have any questions concerning the installation, use, care or service of this product, write or call our Product Service Department.

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 located behind the combustion chamber front cover contains this information.

Objects should not be placed on main top rear of oven while in use. This could obstruct the venting system of the units flue products.

For your safety: Keep your appliance area free from combustibles.

## Installation for Ovens Equipped with Casters

- A. The installation shall be made with a connector that complies with the standard for Connectors for Movable Appliances, ANSI Z21.69-1987 (or latest edition) and a quick-disconnect device that complies with the Standard for Quick-Disconnect Devices for use with Gas Fuel, ANSI Z21.41-1989 (or latest edition).
- B. The front casters of the unit are equipped with brakes to limit the movement of the oven without depending on the connector and any quick-disconnect device or its associated piping to limit the appliance movement.
- C. The restraint can be attached to the unit near the gas inlet. If the restraint is disconnected, be sure to reconnect the restraint after the oven has been returned to its originally installed position.

# INSTALLATION Continued

## Assembly and Installation of Legs

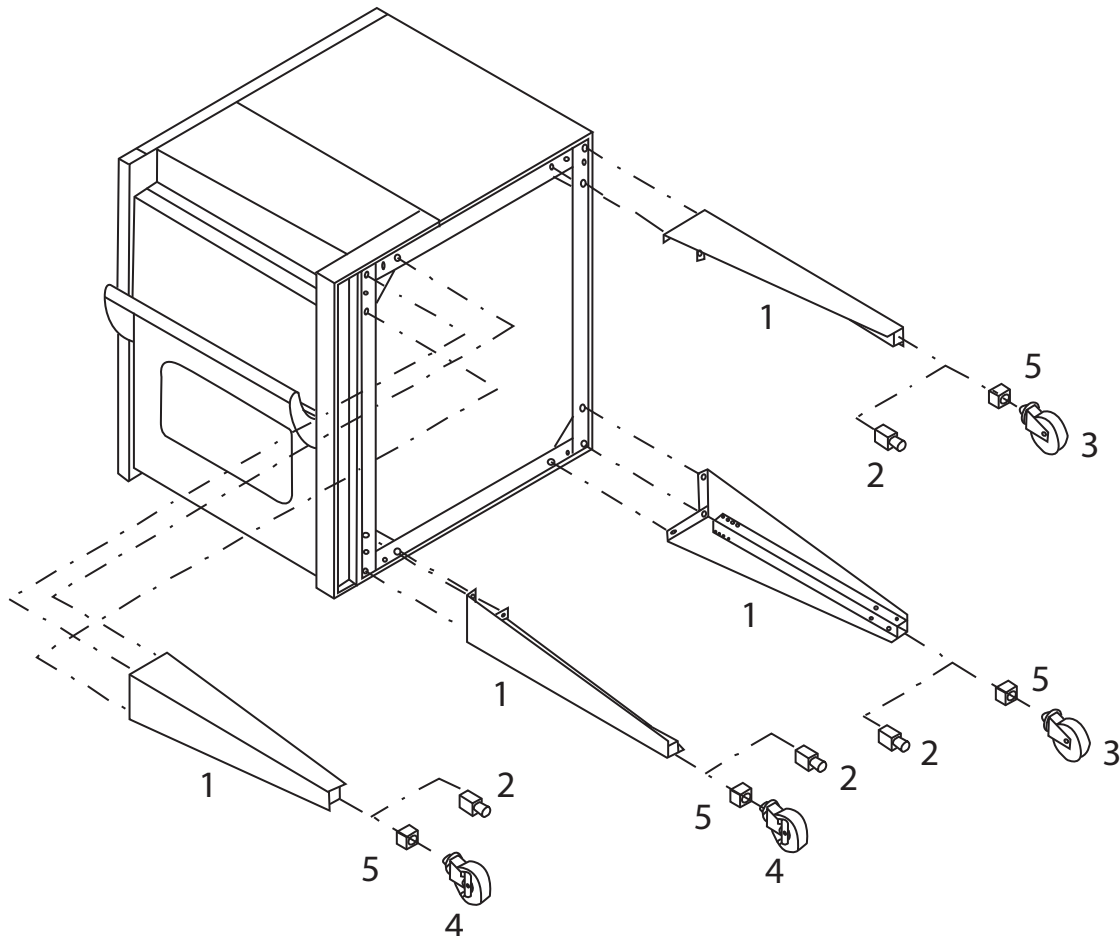
Verify all parts are present before beginning assembly.

### Tools required for assembly

1. 9/16" Wrench
2. 1" Wrench
3. Hammer, (unless installing casters).

### Parts List

ITEM	QTY	DESCRIPTION
1	4	Legs
2	4	Square Foot Inserts (Foot Version Only)
3	2	Heavy Duty Casters Without Brakes (Caster Version Only)
4	2	Heavy Duty Casters With Brakes (Caster Version Only)
5	4	Caster Pad Assemblies (Caster Version Only)
	1	Bag Of Hardware
	12	3/8" - 16 X 3/4" Bolts
	12	3/8" Flat Washers



# INSTALLATION Continued

## Assembly and Installation of Double Deck Casters

Verify all parts are present before beginning assembly.

### Parts List

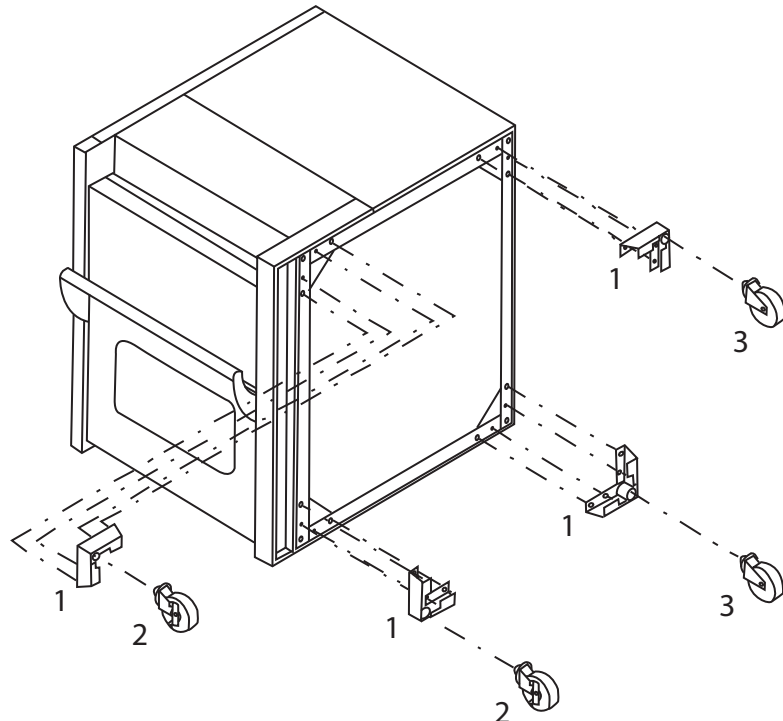
ITEM	QTY	DESCRIPTION
1.	4	Caster Pads Assembly
2.	2	Heavy Duty Caster Without Brake
3.	2	Heavy Duty Caster With Brake
	1	Bag Of Hardware
	8	3/8" - 16 X 3/4" Bolts
	8	3/8" Flat Washer
	8	1/4" Hex Type B Sheet Metal Screws
	8	Split Ring Lock Washers

### Tools Required for Assembly

1. 9/16" Wrench
2. 3/8" Wrench
3. 1" Wrench

### Assembly

1. Raise unit or lay it on its left side.
2. 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.
3. Screw the heavy duty casters with brakes (2) into the front casters pads and the heavy duty casters with out brakes (3) into the rear caster pads.
4. Make sure all bolts and screws are tight.
5. Stand the unit up.
6. Move the unit into its desired location.
7. Level the oven using a 1" wrench to adjust the casters.

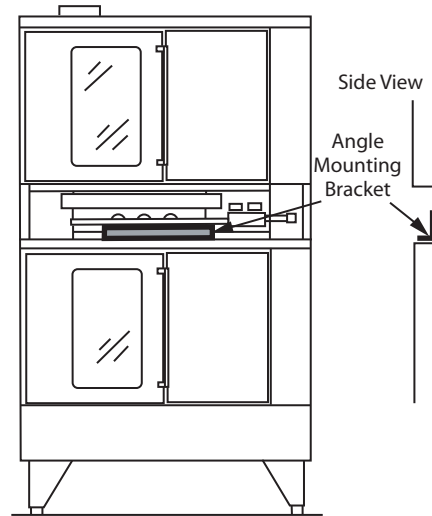


# INSTALLATION Continued

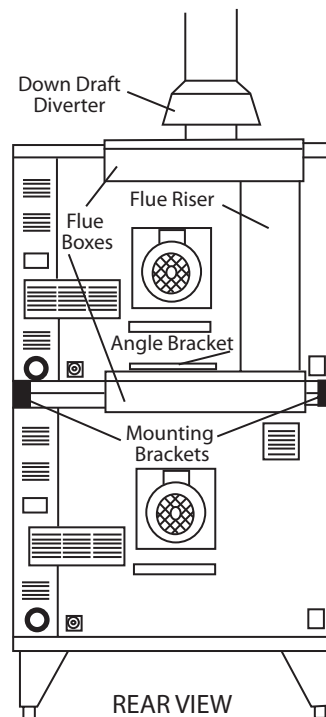
## Double Deck Models

- A. Position insert in bottom leg opening and tap insert up into leg until it seats at collar. Attach eight inch (8") legs to lower oven section. Raise unit or lay on its left side. (as shown previous page). Place the front legs on the oven so as to line up with four (4) attaching bolt holes. Secure leg to oven frame using (4) 1/4 x 20 bolts and washers provided. Repeat at rear of unit.
- B. Remove combustion chamber front of top deck (located under oven doors). Raise top deck into place and line up body sides and back of the unit. Position mounting angle to line up with four attaching holes located in center of unit. You the installer, must drill two holes in the main top of the bottom deck to secure the mounting angles. Secure mounting angle with four (4) metal screws provided. Fasten the rear of the units of the (2) units together, with the mounting strips to line up four attaching holes located in the base of the top deck and the top of the lower deck.
- C. The flue for the Convection Oven consists of three pieces. A lower flue box and an upper flue box and a riser which connects the two flue boxes. Attach flue box over flue opening at the rear of the top unit with screws provided. Do the same for bottom units. A second angle bracket, (identical to the one used on the front), attaches the lower flue box to the back of the upper oven, as shown. Once complete install the flue riser as shown in diagram. (Drawing at right is shown with optional direct connection with down draft diverter see "Venting And Air Supply").
- D. Assemble the stacking pipes provided in the Stacking Kit as shown. Check leveling of unit four (4) ways (by the oven rack inside the oven), and hook up gas feed line.
- E. Plug the cord set of each unit into a 115 Volt power supply outlet.
- F. Maintain clearance from combustibles.

**CAUTION:** Disconnect both unites from electrical supply before servicing.



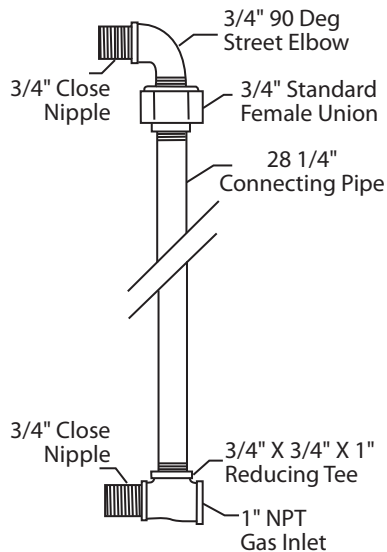
Front View With Top Combustion Cover Removed



REAR VIEW



# INSTALLATION Continued



## Gas Supply

The importance of the proper installation of commercial gas cooking equipment cannot be overstated. Proper performance of the equipment is dependent, in great part, on the compliance of the installation with the manufacturer's specifications. In addition, compliance with the National Fuel code, ANSI Z223.1-1988(NFPA No. 54) or the latest edition and/or local codes is required to assure safe and efficient operation.

Before assembly and connection, check gas supply.

- A. The type of gas for which the unit is equipped to stamp on the data plate located behind lower front panel. Connect a unit stamped "NAT" only to natural gas; connect a unit stamped "PRO" only to propane gas.
- B. If it is a new installation, have gas authorities check meter size and piping to assure that the unit is supplied with sufficient amount of gas pressure required to operate the unit.
- C. If it is additional or replacement equipment, have gas authorities check pressure to make certain that existing meter and piping will supply fuel at the unit with not more than 1/2" water column pressure drop.

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

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

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

NOTE: In Canada, the installation shall be in accordance with CAN/CGA-B149.1 Natural Gas Installation Code or CAN/CGA-B149.2 Propane Gas Installation Code and local codes where applicable.

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

## Gas Connections

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

## Electrical Connections

A 15 AMP service must be provided for each oven. For 115 VAC usage, a cord and plug (NEMA #5-15P) is provided but connection to the electrical service must be electrically grounded in accordance with local codes, or in the absence of local codes, with the National electrical code, ANSI/NFPA 70-1990 (or latest edition). Each oven is electrically equipped with a three-prong which fits all standard 115V three prong grounded receptacle.

Wiring diagram is attached to the rear of the unit.

### WARNING: Electrical Grounding Instructions

All ovens, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes, or in the absence of local codes the National electrical code ANSI/NFPA 70-1990 (or the latest edition).

This appliance is equipped with a Three-prong (grounding) plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded three-prong receptacle. **Do not cut or remove the grounding prong from this unit.**

# INSTALLATION Continued

## Power Failure

In the event of a power failure, no attempt should be made to operate this oven. This unit is gas operated but has electrical features, motor, electric thermostat and solenoid.

## Ventilation and Air Supply

Proper ventilation is highly important for good operation. **There are only two choices for properly venting an oven: 1) canopy hood style or 2) direct venting.** The ideal method of venting a GAS Convection Oven is through the use of a properly designed canopy, which should extend 6" (152 mm), beyond all sides of the appliance and 6'6" (1981 mm) from the floor.

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

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

## Installation of Direct Flue

When the installation of a canopy type exhaust hood is impossible the oven may be direct vented. Before direct venting check your local codes on ventilation, in the absence of local codes, refer to the National Fuel Code NFPA 54, ANSI Z223.1 (latest revision).

If the unit is to be connected to a direct flue, it is necessary that the flue cap assembly and down draft diverter be installed to ensure proper ventilation.

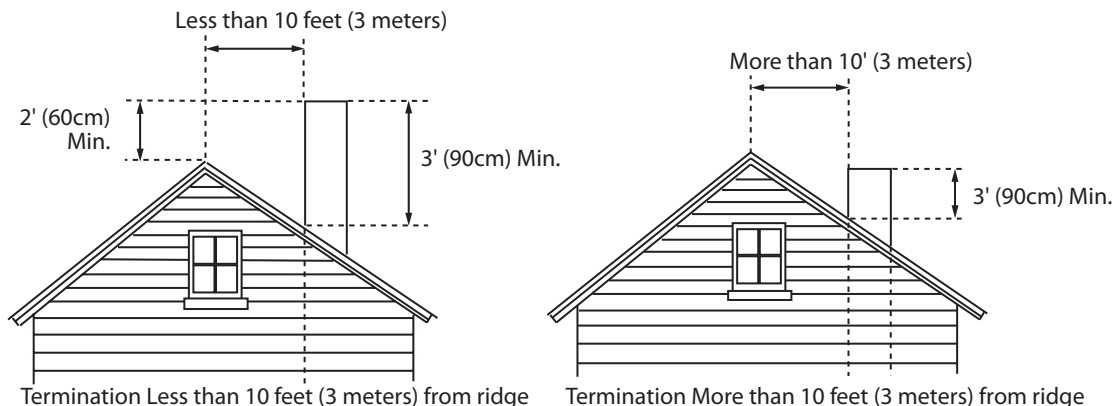
The cap and diverter of the single deck adapts to a 6" stove pipe. The double deck direct vent adapts to an 8" stove pipe.

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

**DO NOT UNDERSIZE VENT PIPE! This can cause resistance to flow and impede good venting.**

We suggest that if a horizontal run must be used it should rise not less than 1/4" (6.25mm) for each linear foot of run, and after a total of 180° of bends you should increase the size of stove pipe by two (2", 51mm) inches. The flue should rise 2' (60cm) to 3' (91cm) above the roofline or 2' (60mm) to 3' (91cm) above any portion of a building within a horizontal distance of 10 feet (3 meters) .

The following diagram is only one example from the National Fuel Gas code Book NFPA 54, ANSI Z223.1,7,5,3:



# TESTING AND ADJUSTMENTS

## Adjustments

NOTE: Each oven has been factory tested and adjusted prior to shipment. It may be necessary to further adjust the oven as part of a proper installation. Such adjustments are the responsibility of the installer.

Adjustments are not considered defects in material and workmanship, and they are not covered under the original equipment warranty.

## Lighting

1. Turn on main gas valve. Drop the combustion chamber front cover and the control panel. Leak test all fittings and connections upstream from the service valve. Should any gas leaks be detected, turn OFF main gas valve, correct the problem and retest.
2. Open shutoff valve located at the front right. Activate control panel and set to desired temperature. The pilot burner is now ignited by direct spark. Check all fittings again. Correct any leaks and recheck.

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

NOTE: During installation there will be air in the gas line, this air will have to bleed off before ignition can be established. The electronic ignition system has a fifty second lock-out as a safety device on all units manufactured for PROPANE only. Therefore, several attempts may be required before pilot ignition is established, wait five minutes after each attempt.

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

### To Conserve Energy:

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

# OPERATION

## Explanation of Controls

**Power/Mode Switch (4):** In the cool down position, the fan motor will run continuously with the oven door in the open position. In the cook position the fan & heat will stop when the doors are opened. In the off position, all power is off.

**Fan Speed Switch (2):** Controls the fan speed for various cooking recipes.

**Timer (5):** turn 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.

**Power On Lamp (3):** Illuminates when power switch is placed in "ON" position. When temperature is reached, the light goes out.

**Heat On Lamp (6):** Illuminates with the burners or as the thermostat cycles.

**Temperature Control (7):** the temperature indications are shown on the dial's surface. Turn the dial to desired temperature.

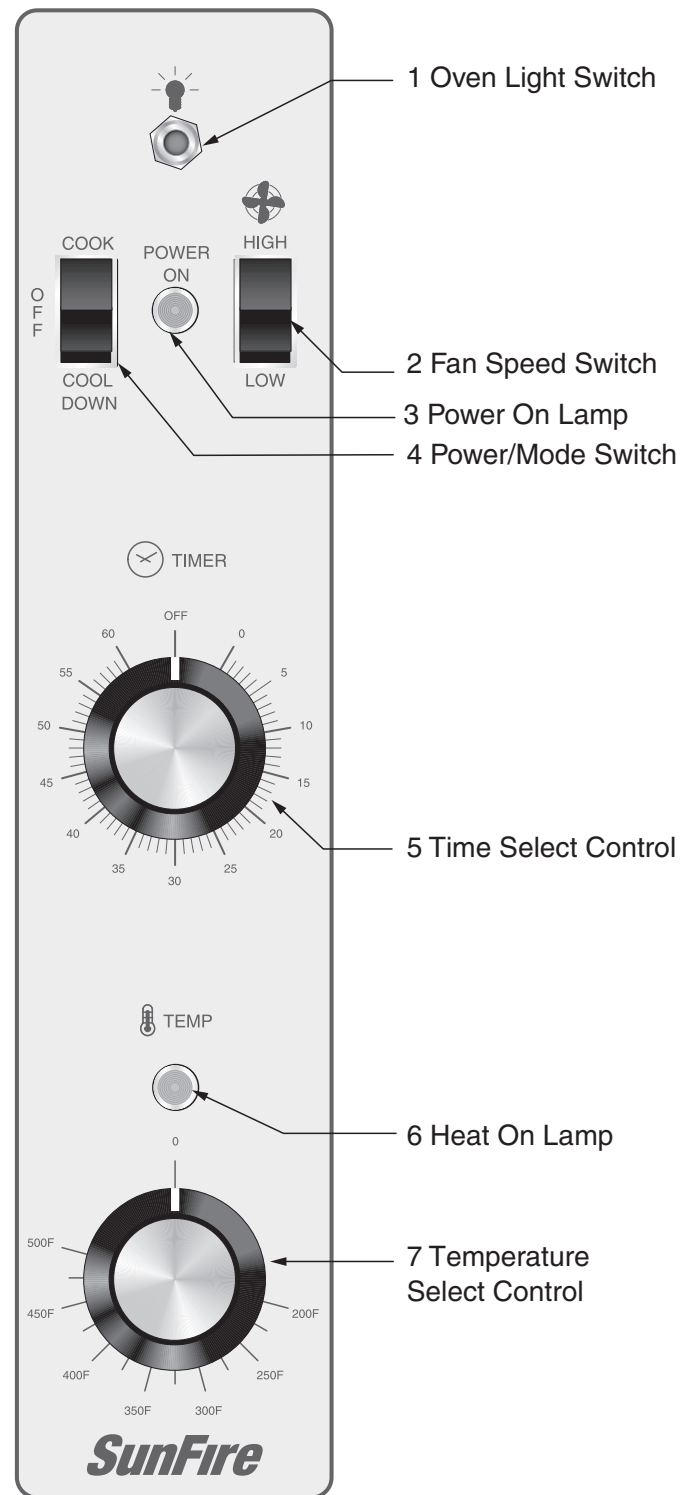
## Operation of Controls.

NOTE: The SunFire oven is equipped with electronic ignition & two-speed motors.

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

## Automatic Cool Down Feature

1. Turn temperature dial (7) to "OFF" position, set Power/ Mode switch (4) to COOL DOWN position.
2. Open 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.



# OPERATION Continued

## Shut Down Instructions

1. Turn thermostat dial (7) to off position. Return Power/ Mode switch (4) to off.
2. If the unit is to be shut down for an extended period of time, close the manual gas service valve (located behind the combustion chamber safety cover).

## PERFORMANCE RECOMMENDATIONS

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

1. Preheat oven thoroughly (approximately 20 minutes) before use.
2. As a general rule, temperature should be reduced 25° to 50° from that used in a standard/conventional oven. Cooking time may also be shorter, so we suggest closely checking the first batch of each product prepared.
3. Use the chart of suggested times and temperatures as a guide. These will vary depending upon such factors as size of load, temperature, and mixture of product (particularly moisture) and density of product.
4. Keep a record of the times, temperature, and load sizes you establish for various products. Once you have determined these, they will be similar for succeeding loads.
5. When practical, start cooking the lowest temperature product first and gradually work up to higher temperatures.
6. If you find that your previous temperature setting is more than 10° higher than needed for succeeding loads, press the Cool Down key to reach the desired temperature before setting a new cooking temperature.
7. When loading oven, work as quickly as possible to prevent loss of heat.
8. Oven will continue to heat even though the timer goes off. Product should be removed from the oven as soon as possible to avoid over cooking.
9. Center pans on racks and load each shelf evenly to allow for proper air circulation within the cavity.
10. When baking, weigh or measure the product in each pan to assure even cooking.
11. When cooking 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 (11 pans) may be used for fish sticks, chicken nuggets, and hamburgers. Cooking times will have to be adjusted.
13. Muffin pans should be placed in the oven back to front or with the short side of the pans facing the front. This results in the most evenly baked product.
14. When re-thermalizing frozen casseroles, preheat the oven 100° over the suggested temperature. Return to cooking temperature when the oven is loaded. This will help compensate for the introduction of a large frozen mass into the cavity.
15. Use pan extenders or two inch deep 18" 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 airflow and will cause uneven results.

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

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 vent closed during preheat.

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

# PROBLEMS/SOLUTIONS

<b>Problem</b>	<b>Solution</b>
Cakes are dark on the sides and not done in the center	Lower oven temperature
Cakes edges are too brown	Reduce 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	Overloading pans or batter is too thin
Cakes are too coarse	Lower oven Temperature
Pies have uneven color	Reduce 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 oven.
Rolls have uneven color	Reduce number or size of pans.

# COOKING GUIDE

PRODUCT	TEMPERATURE	TIME
Sheet Cakes (5 Lb. Ea.)	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
Angel Food Cake	375°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 (235°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. Ea.)	300°F (151°C)	4 Hr.
Prime Rib	275°F (137°C)	6 Hr.
Stuffed Port 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 power supply before cleaning or servicing.

## Break-In Period

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

## Exterior Cleaning

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

1. Wipe exposed, cleanable surface when cool with a mild detergent and hot water. Stubborn residue spots may be removed with a lightweight non-metallic scouring pad. Dry thoroughly with a clean cloth.
2. Stainless Steel surfaces can often be cleaned adequately with the same method. Stubborn stains may be removed by using a non-metallic abrasive pad, rubbing in the direction of the grain in the metal to prevent scratching. Use a water based stainless cleaner (Drackett Twinkle) if you want a high shine. DO NOT 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 or control panel with steam or water, as this will allow moisture into the control cavity, which could damage electrical components.

## Interior Cleaning

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

1. Cool down oven.
2. Remove oven racks.

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

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

## Motor Care

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

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

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



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. NE PAS UTILISER DE LAINE D'ACIER.

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 aspérger 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.

2. Retirer les grilles du four.

3. Soulever de leurs supports les guides de grilles d'un côté

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

4. Nettoyer à l'eau et au savon doux en utilisant un

tampon à 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.

5. Pour le remontage, inverser la procédure. Placer le bas du

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

REMARQUE : Faire attention lors du nettoyage autour des connexions électriques de la sonde thermique. Celles-ci ne doivent pas être tirées ni coupées. Ne pas retirer le couvercle de la sonde thermique.

## 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.

<b>PRODUIT</b>	<b>TEMPÉRATURE</b>	<b>TEMPS</b>
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.

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.

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

## PROBLÈME ET SOLUTIONS

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.

13. Les moules à muffins doivent être placés dans le four avec l'arrière vers la porte ou avec le côté court du moule uniforme. 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 rehausseurs 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.

## RECOMMANDATIONS D'UTILISATION (suite)

## 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 » .
2. Si l'appareil doit être arrêté pour une période de temps prolongée, fermer le robinet de service manuel (situé derrière le couvercle de sécurité de la chambre de combustion)

# RECOMMANDATIONS D'UTILISATION

1. Bien préchauffer le four (environ 20 minutes) avant son utilisation.
2. D'une façon générale, réduire la température de 25° à 50° par rapport à celle d'un four conventionnel/standard. Le temps de cuisson peut également être plus court et pour cette raison nous recommandons de surveiller attentivement la première cuisson de chaque type de produits.
3. Utiliser le tableau des temps et des températures de cuisson suggérées comme guide. Ces valeurs peuvent varier en fonction de la quantité d'aliments placés dans le four, de la température et du mélange de produits, (en particulier de l'humidité) et de la densité des produits.
4. Noter les temps de cuisson, les températures et les quantités d'aliment pour les différents produits. Une fois ces renseignements notés, les autres opérations de cuisson seront similaires.
5. Si possible, commencer par cuire les produits ayant la température de cuisson la plus basse et passer progressivement aux températures plus élevées.

6. Si le réglage de température précédent est plus élevé de 10° à la température nécessaire pour les charges suivantes, utiliser le mode de refroidissement pour atteindre la température souhaitée avant de régler à nouveau le thermostat.
7. Pour charger le four, travailler aussi vite que possible pour éviter les pertes de chaleur.
8. Le four continue à chauffer même après l'arrêt de la minuterie. Les aliments doivent être retirés du four aussi vite que possible pour éviter de trop les faire cuire.
9. Centrer les plats dans le four et les répartir également sur les grilles pour permettre une bonne circulation de l'air à l'intérieur du four.
10. Pour la pâtisserie, peser ou mesurer les produits dans chaque moule pour assurer une cuisson régulière.
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 pépites de poulet et des hamburgers. Il faudra probablement ajuster les temps de cuisson.

## Explication Des Commandes

**Commandeur Power/Mode (4) :** En position de refroidissement, le moteur du ventilateur fonctionne en continu avec la porte du four en position ouverte. En position de cuisson, le ventilateur et le chauffage s'arrêtent quand les portes sont ouvertes. En position d'arrêt, toute l'alimentation est coupée.

### Commandeur Fan Speed (vitesse du ventilateur) (2) :

Commande la vitesse du ventilateur en fonction des recettes de cuisine.

**Timer (Minuterie) (5) :** 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.

**Témoïn d'alimentation (3) :** S'allume quand l'interrupteur d'alimentation est placé en position « ON ». Une fois la température atteinte, le témoïn s'éteint.

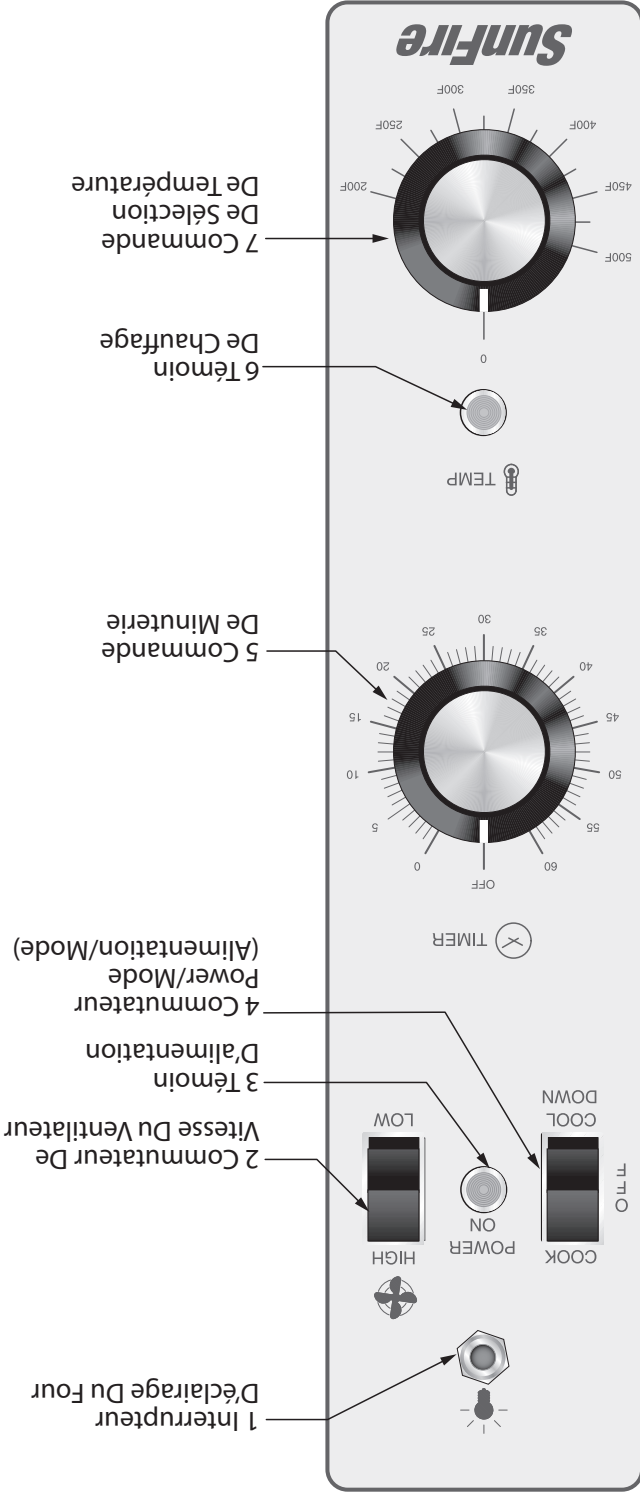
**Témoïn de chauffage (6) :** S'allume avec les brûleurs ou quand le thermostat se déclenche.

**Commande de température (7) :** Les indications de température figurent à la surface du cadran. Tourner le cadran jusqu'à la température souhaitée.

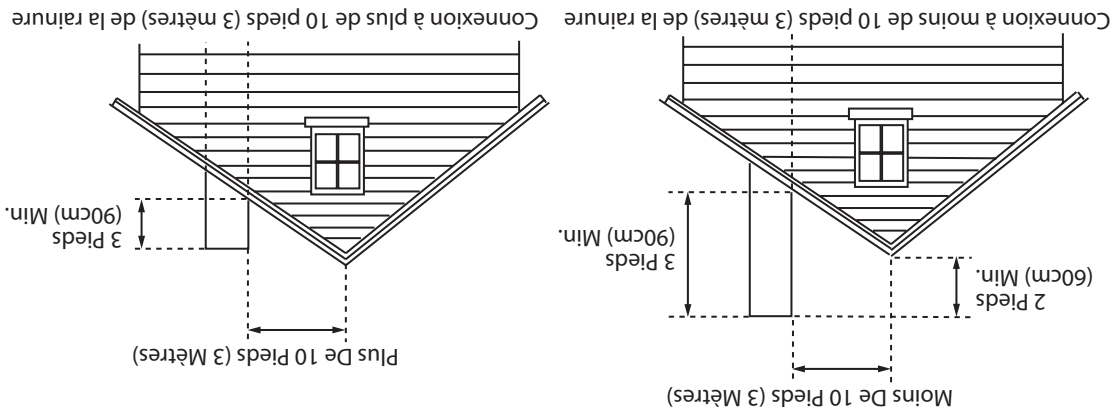
## Utilisation Des Commandes

NOTA : Le four Sunfire est doté d'un allumage électronique et de moteurs à deux vitesses.

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.
3. Prévoir un temps de préchauffage minimum de 0 minute. Une fois la température souhaitée atteinte, le témoïn 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.



**INSTRUCTIONS D'ESSAI ET DE REGLAGE**



**Réglage**

REMARQUE: Chaque four a été testé et réglé en usine avant son expédition. Il peut être nécessaire de régler de nouveau le four dans le cadre de l'installation. De tels réglages sont de la responsabilité de l'installateur.

Les réglages nécessaires ne sont pas considérés comme des défauts de matière ou de main-d'œuvre et ils ne sont pas couverts par la garantie d'origine de l'appareil.

**Allumage**

1. Ouvrir le robinet principal de gaz. Basculer le couvercle avant de la chambre de combustion et le panneau de commande. Vérifier la présence de fuites sur tous les raccords et connexions en amont du robinet d'alimentation. Si une fuite de gaz est détectée, mettre le robinet principal de gaz en position fermée, corriger le problème et refaire un essai.
2. Ouvrir le robinet d'arrêt situé à l'avant à droite. Appuyer sur la touche ON/OFF et régler le bouton du thermostat à la température souhaitée. La veilleuse est allumée par étincelle directe. Vérifier encore une fois tous les raccords, réparer les fuites et effectuer une nouvelle.

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

**Pour économiser l'énergie**

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

REMARQUE : De l'air pénétrera dans la canalisation de gaz pendant l'installation, et cet air doit être purgé avant de procéder à l'allumage de l'appareil. Le système d'allumage électronique est doté d'un verrouillage de 90 secondes comme dispositif de sécurité sur tous les appareils. Par conséquent, il peut être nécessaire de refaire plusieurs tentatives avant l'allumage de la veilleuse. Attendre cinq minutes après chaque tentative.

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

Les schémas de câblage sont fixés à l'arrière de l'appareil.

## AVERTISSEMENT : Instructions de mise électrique a la terre

Tous les fours, lors de l'installation, doivent être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, conformément au National Electrical Code ANSI/NFPA 70-1990 (ou l'édition la plus récente).

Cet appareil est doté d'une fiche à trois broches (prise de terre) pour protéger l'utilisateur contre les chocs électriques qui devra être branchée directement dans une prise à trois broches correctement reliée à la terre. **Ne pas couper ni retirer la broche de mise à la terre de cette fiche.**

## Panne D'Alimentation Electrique

En cas de panne d'électricité, ne pas essayer de faire fonctionner ce four. Cet appareil fonctionne au gaz, mais est doté de dispositifs électriques comme le moteur, le thermostat électrique et le solénoïde.

## Ventilation Et Alimentation En Air

Une bonne ventilation est extrêmement importante pour que cet appareil fonctionne correctement. **Il n'existe que deux solutions pour ventiler correctement un four :**  
**1) une hotte aspirante ou 2) une ventilation directe.** La méthode idéale pour ventiler un four à convection à GAZ est d'utiliser une hotte correctement conçue, qui doit se prolonger de 6 po (152 mm) sur tous les côtés de l'appareil et être placée à 6 pi 6 po (1981 mm) du sol.

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

Tous les brûleurs et veilleuses à gaz ont besoin de

suffisamment d'air pour fonctionner et on ne devra pas

placer d'objets de grande taille à l'arrière et en bas du four, car cela empêcherait la circulation de l'air à l'avant de l'appareil.

## Installation Du Conduit De Fumée Direct

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

Le couvercle et le déviateur du four à une section s'adaptent à un tuyau de 6 po. La ventilation directe du four à double section s'adapte sur un tuyau de 8 po.

Si l'appareil doit être connecté à un conduit de fumée direct, il est nécessaire d'installer un couvercle de conduit de fumée et un déviateur de contre-tirage pour assurer une ventilation correcte.

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

## NE PAS UTILISER DE CONDUITS DE VENTILATION SOUS-DIMENSIONNÉS! Cela peut limiter le débit d'air et empêcher une ventilation correcte.

Dans les cas où il est nécessaire d'installer un conduit horizontal, nous recommandons que ce conduit monte d'au moins 1/4 po (6,25 mm) par pied linéaire de longueur, et qu'après un total de coudes de 180°, la taille du conduit soit augmentée de deux pouces (2 po, 51 mm). Le conduit de fumée devra s'élever à 2(60cm) à 3 pieds (91 cm) au-dessus de la ligne du toit ou à 2 (60cm) à 3 pieds (91 cm) au-dessus de toute partie du bâtiment située à une distance horizontale de 10 pieds (3 mètres).

Le schéma suivant n'est qu'un exemple provenant du National Fuel Gas Code Book NFPA 54, ANSI Z223.1, 7,5,3:



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

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

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

NOTA : Au Canada, l'installation devra être faite conformément au CODE D'INSTALLATION DU GAZ NATUREL CAN/CGA-B149.1 ou au CODE D'INSTALLATION DU GAZ PROPANE CAN/CGA-B149.2 ou au codes locaux le cas échéant.

NOTA: Un dégagement suffisant doit être prévu pour l'entretien et l'utilisation.

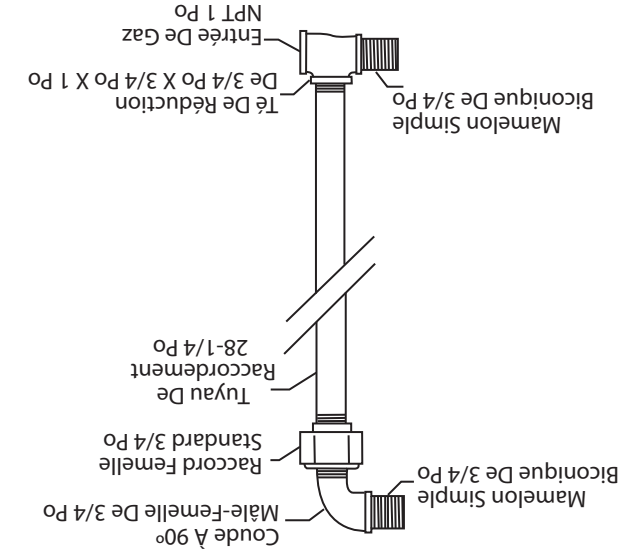
### Connexion Du Gaz

On devra utiliser l'entrée de 1 po NPT à l'arrière de l'appareil lors de l'installation de la conduite d'alimentation en gaz pour les appareils à deux sections empilées ou l'entrée 3/4 po NPT pour les connexions individuelles (une section). Une conduite de gaz

sous-dimensionnée peut limiter le débit du gaz et affecter les performances. Si d'autres appareils sont alimentés par la même conduite, cette conduite doit avoir un diamètre suffisant pour alimenter tous les appareils installés sans provoquer de chute de pression supérieure à 1/2 po au collecteur de chaque appareil branché sur la conduite, à plein régime.

### Connexion Electrique

Chaque four doit disposer d'une source d'alimentation électrique 15 A. Pour une utilisation en 115 V c.a., un cordon électrique et une fiche (NEMA #5-15P) sont fournis, mais la connexion au réseau électrique doit être mise à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Electrical Code, ANSI/NFPA 70-1990 (ou la dernière édition). Chaque four est équipé électriquement avec une fiche à trois broches qui s'adapte à toutes les prises standard 115 V à trois trous avec prise de terre.



### Alimentation En Gaz

On n'insistera jamais assez sur l'installation correcte de l'équipement de cuisson à gaz. Le fonctionnement de l'équipement dépend, en grande partie, de la conformité de l'installation aux spécifications du fabricant. De plus, une conformité avec le National Fuel code, ANSI Z223.1-1988(NFPA No. 54) ou la dernière édition et/ou les codes locaux est nécessaire pour assurer un fonctionnement sécuritaire et efficace.

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

A. Le type de gaz pour lequel l'appareil est équipé est estampillé sur la plaque signalétique située derrière le panneau avant inférieur. Brancher une unité estampillée «NAT» seulement au gaz naturel et une unité estampillée «PRO» seulement au gaz propane.

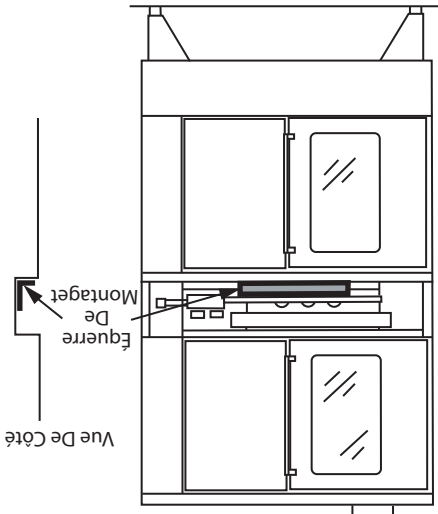
B. S'il s'agit d'une installation neuve, demander au fournisseur de gaz de vérifier la taille du compteur et la tuyauterie pour s'assurer que l'appareil est alimenté avec une pression de gaz suffisante nécessaire pour son fonctionnement.

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

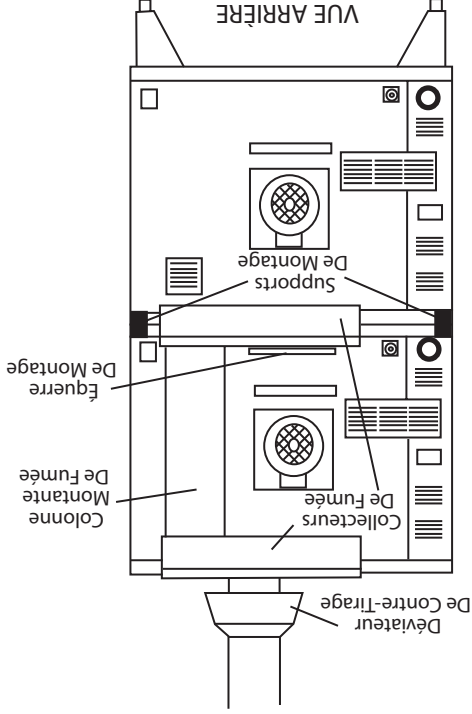


## Modèles À Deux Sections

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



Vue Avant Avec Couverture De Combustion Supérieure Retirée



A. Placer l'insert dans l'ouverture inférieure du pied et l'enfoncer dans le pied jusqu'à ce qu'il soit en place à la bride à collier. Fixer les pieds de six pouces (8 po) à la section inférieure du four. Soulever l'appareil ou le coucher sur le côté gauche. Placer les pieds avant sur le four de manière à les aligner avec les quatre (4) trous des boulons de fixation. Fixer les pieds au châssis du four en utilisant les quatre (4) boulons de 1/4 x 20 et les rondelles fournis. Faire la même chose à l'arrière de l'appareil.

B. Retirer le couvercle inférieur avant de la section supérieure (situé sous les portes du four). Mettre la section supérieure en place et aligner les côtés de la carrosserie et l'arrière de l'appareil. Placer la cornière de montage pour qu'elle soit alignée avec les quatre trous de fixation situés au milieu de l'appareil. L'installateur doit percer deux trous dans le dessus principal de la section inférieure pour fixer les cornières de montage. Fixer la cornière de montage avec les quatre (4) vis à métaux fournies. Fixer l'arrière des deux (2) appareils ensemble, avec les bandes de montage pour aligner les quatre trous de fixation situés dans la base de la section supérieure et le dessus de la section inférieure.

C. Le conduit de fumée du four à convection se compose de trois pièces : une boîte à fumée inférieure, une boîte à fumée supérieure et une colonne montante qui relie les deux boîtes à fumée. Fixer la boîte à fumée sur l'ouverture de fumée à l'arrière de l'unité supérieure avec les vis fournies. Faire la même chose pour les unités inférieures. Une seconde cornière (identique à celle utilisée à l'avant) fixe la boîte de fumée inférieure à l'arrière du four supérieur, comme illustré sur le schéma. (Le dessin à droite montre une connexion directe en option avec déviateur de contre-tirage, voir page 13, « et alimentation en air ».)

D. Monter les tubes d'empilage fournis avec le nécessaire d'empilage comme illustré. Vérifier que l'appareil est de niveau dans les quatre (4) directions (en utilisant la grille à l'intérieur du four) et brancher la conduite d'alimentation en gaz.

E. Brancher le cordon de chaque unité dans une prise d'alimentation de 115 volts.

F. Maintenir le dégagement nécessaire par rapport aux matières combustibles.

## Montage Et Installation Des Roulettes Des Fours A Deux Sections

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

Nomenclature

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	Boulons 3/8 Po – 16 X 3/4 Po
	8	Rondelles Plates 3/8 Po
	8	Vis Parker Type B Tête Hexagonale 1/4 Po
	8	Rondelles Grower

**Montage**

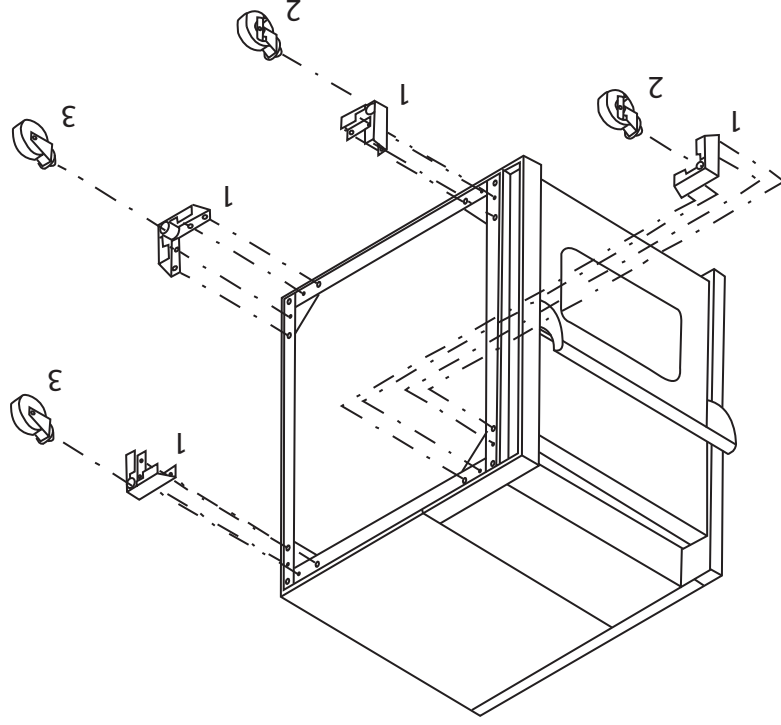
1. Soulever l'unité ou la coucher sur le côté gauche.
2. Fixer chaque support de roulette (1) avec deux boulons de 3/8 po, des rondelles plates et deux vis Parker de type B à tête hexagonale de 1/4 po et des rondelles de blocage.
3. Visser les roulettes robustes avec freins (3) dans les supports de roulette avant et les roulettes robustes sans freins (2) 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.

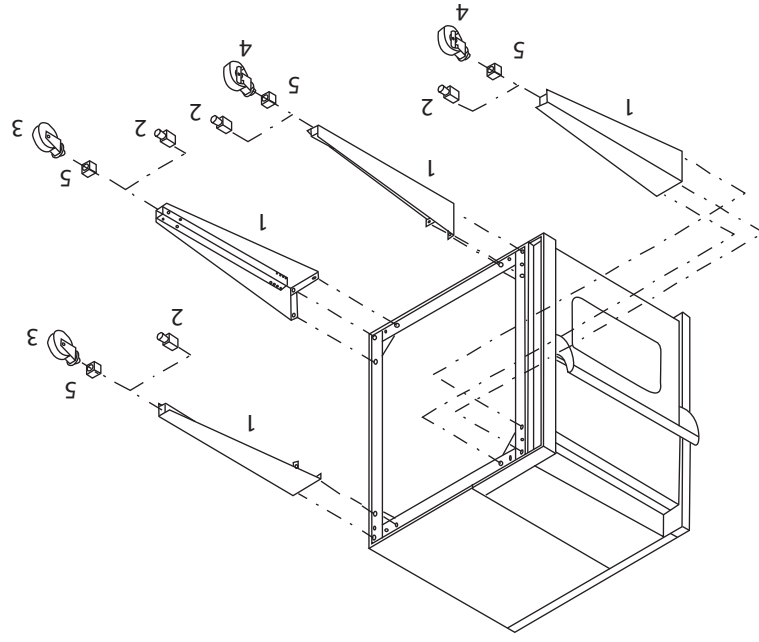
Outils Nécessaires Pour Le Montage

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)
	1	Sac De Quincaillerie
	12	Boulons 3/8 po – 16 X 3/4 po
	12	Boulons 3/8 po – 16 X 3/4 po

**Nomenclature**

- A. Pour un appareil équipé de roulettes, l'installation sera effectuée avec un connecteur conforme à la norme ANSI Z21.69-1987 (ou l'édition la plus récente) et un dispositif de débranchement rapide conforme à la norme Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel, ANSI Z21.41-1989 (ou l'édition la plus récente).
- B. Les roulettes avant de l'appareil seront équipées de freins pour limiter le déplacement de l'appareil sans exercer aucun effort sur le connecteur ou le dispositif de débranchement rapide ou les conduits connexes.

**Installation Des Fours Équipées De Roulettes**

- C. Le dispositif de retenue peut être fixé à l'appareil près de l'entrée du gaz. Si le dispositif est débranché, ne pas oublier de le rebrancher après remis le four dans sa position d'installation d'origine.

**Montage Et Installation Des Pieds**

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 1 po
- 3. Marteau (sauf pour l'installation de roulettes).

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 entretenir 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.

## INSTALLATION

### Dégagements

L'appareil doit être installé avec un dégagement d'au moins 1 pouce (1 po, 25 mm) par rapport à une construction combustible des deux côtés et de six pouces (6 po, 152 mm) à l'arrière. Le dégagement par rapport à une construction incombustible est de 0 pouce (0 po) sur les côtés et de six pouces (6, 152 mm po) de la colonne montante de fumée à l'arrière. L'appareil peut être installé sur des planchers combustibles.

- Pour un dégagement réduit, se référer à la norme ANSI Z3 1/NFPA #54.

### Emplacement

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

NOTA : Un dégagement suffisant doit être prévu pour l'entretien et l'utilisation.

IMPORTANT : Tous les brûleurs à gaz et les veilleuses ont besoin de suffisamment d'air pour fonctionner, et on ne devra pas placer d'objets de grande taille devant le four, car ils pourraient empêcher la circulation de l'air à l'avant de l'appareil.

On ne devra pas placer d'objets à l'arrière du four supérieur pendant son fonctionnement. Cela peut obstruer le système de ventilation des fumées de l'appareil.

Pour la sécurité de l'utilisateur, éloigner toute matière combustible de la zone entourant le four.

### Plaque Signalétique

En cas de questions concernant l'installation, l'utilisation, l'entretien ou les réparations du produit, écrire ou téléphoner au Product Service Department.

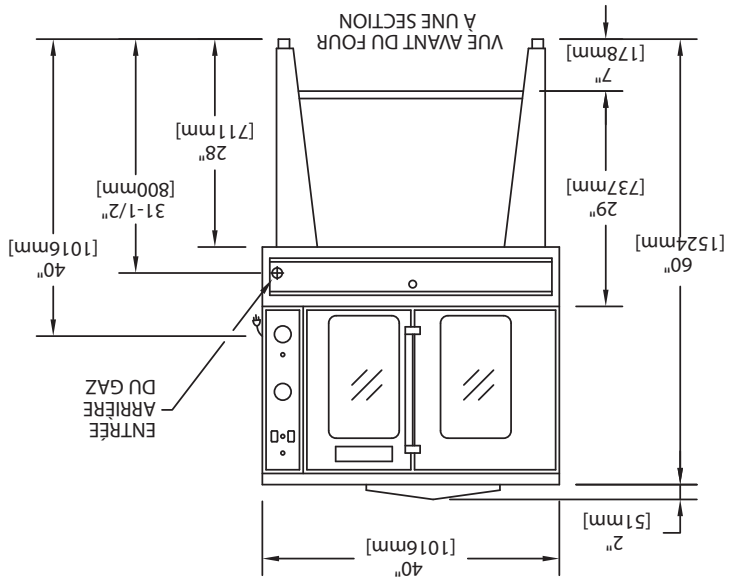
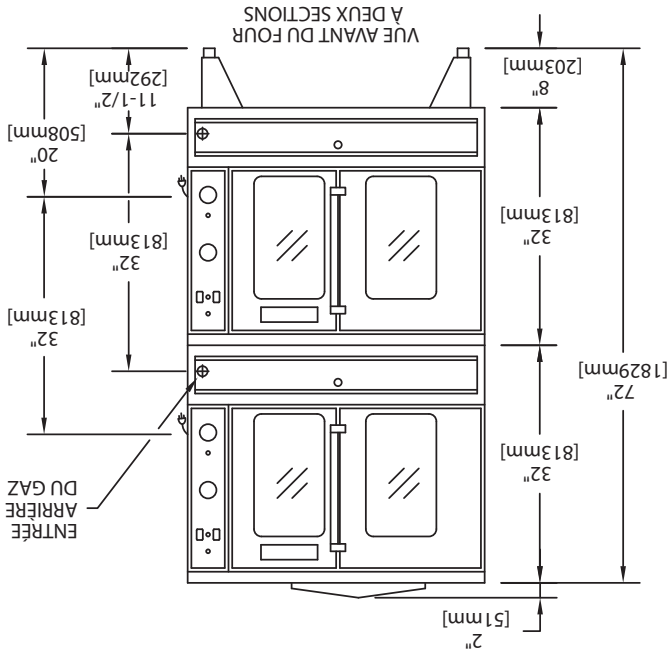
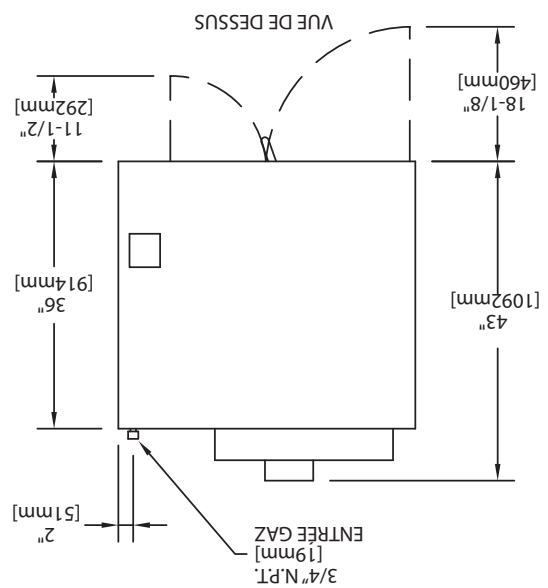
Pour contacter l'usine ou votre revendeur d'équipement en ce qui concerne des problèmes de réparation ou des pièces de rechange, référez-vous à cet appareil particulier en indiquant le numéro de modèle correct (comprenant les lettres de préfixe et de suffixe et les numéros) ainsi que le numéro de série ou de code. La plaque signalétique située derrière le couvercle avant de la chambre de combustion contient cette information.

# DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS, SDG-1 & SDG-2

Numéro	De Modèle	BTU/hr	Entrée Gaz	Naturel	Propane	Moteur	Electricité 120 V C.a. Mono	Pression D'utilisation Du Gaz**	
								4 Po C.E	9.8 Po C.E
SDG-1	80,000	3/4Po NPT	160,000	1 Po NPT	9.8 Po C.E	3/4 ch à 9,8 A	(2) 3/4 ch à 9,8 A chaque	*Version propane disponible	
SDG-2	160,000	1 Po NPT						** Pression maximum 13,8 po C.E. à 70° F (21°C).	

Largeur	Profondeur	Hauteur						Dégagements Par Rapport Aux Murs Combustibles	
		SDG-1		SDG-2		Dimensions Intérieures Du Four		Largeur	Côtés
(1016mm)	40Po	60Po	72Po	20-1/2Po	28-1/2Po	29Po	1Po	6Po	(152mm)
(1089mm)	42-7/8Po	60Po	72Po	20-1/2Po	28-1/2Po	29Po	1Po	6Po	(152mm)
(1152mm)	44-1/2Po	60Po	72Po	20-1/2Po	28-1/2Po	29Po	1Po	6Po	(152mm)

Les équipements de cuisson commerciaux ont besoin d'un système de ventilation adéquat. Pour plus de renseignements, se reporter à la norme n° 96 de la National Fire Protection Association.



Pds	Expédition	Lb/kg	Dégagements		Modèle
			D'entrée	En Caisse	
565/255	1130/510		32-1/2 po (826mm)	44-1/2 po (1130mm)	SDG-1
1130/510	1130/510		32-1/2 po (826mm)	44-1/2 po (1130mm)	SDG-2

Il existe de nombreux codes locaux, et il est de la responsabilité du propriétaire et de l'installateur de respecter ces codes. Ces appareils sont destinés à une utilisation commerciale par du personnel ayant acquis une formation professionnelle. U.S Range recommande un circuit séparé de 15A pour chaque unité de 10 V

# TABLE DES MATIÈRES

2	INFORMATIONS IMPORTANTES
2	DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS, SDG-1 & SDG-2
4	INTRODUCTION
5	Plaque Signalétique
5	Dégagements
5	Emplacement
6	Installation Des Fours Equipées De Roulettes
6	Montage Et Installation Des Pieds
7	Montage Et Installation Des Roulettes Des Fours À Deux Sections
8	Modèles À Deux Sections
9	Alimentation En Gaz
9	Connexion Du Gaz
9	Connexion Electrique
10	Panne D'Alimentation Electrique
10	Ventilation Et Alimentation En Air
10	Installation Du Conduit De Fumée Direct
11	INSTRUCTIONS D'ESSAI ET DE REGLAGE
11	Réglage
11	Allumage
12	FONCTIONNEMENT
12	Explication Des Commandes
12	Utilisation Des Commandes
13	Fonction De Refroidissement Automatique
13	Instructions D'extinction
13	RECOMMANDATIONS D'UTILISATION
14	PROBLÈME ET SOLUTIONS
15	GUIDE DE CUISSON
16	NETTOYAGE ET ENTRETIEN
16	Période De Rodage
16	Nettoyage Extérieur
16	Nettoyage Intérieur
16	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. L'utilisation de ce produit peut vous exposer au monoxyde de carbone en cas de mauvais réglage. L'inhalation de monoxyde de carbone est reconnue par l'état de Californie comme pouvant causer des malformations congénitales ou d'autres problèmes reproductifs.

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

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

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.

Pour votre sécurité  
Placer dans un endroit bien en vue les  
instructions à suivre en cas d'odeur de gaz  
détectée par l'utilisateur. Cette information peut  
être obtenue auprès du fournisseur de gaz local.

LIRE TOUTES LES SECTIONS DU PRÉSENT  
MANUEL ET LE CONSERVER POUR S'Y REPORTER  
ULTÉRIEUREMENT.  
CE PRODUIT A ÉTÉ HOMOLOGUÉ EN TANT  
QU'ÉQUIPEMENT PROFESSIONNEL DE CUISSON  
ET DOIT ÊTRE INSTALLÉ PAR DU PERSONNEL  
PROFESSIONNEL TEL QUE SPÉCIFIÉ.  
DANS L'ÉTAT DU MASSACHUSETTS, CE PRODUIT  
DOIT ÊTRE INSTALLÉ PAR UN PLOMBIER OU UN  
MONTEUR D'INSTALLATION AU GAZ. NUMÉRO  
D'AUTORISATION : G-1-07-05-28

<p><b>POUR VOTRE SÉCURITÉ:</b> NE PAS STOCKER NI UTILISER D'ESSENCE OU D'AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL</p>	<p><b>AVERTISSEMENT</b> 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.</p>
--	--



# MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION FOURS À CONVECTION À GAZ SUNFIRE MODELES: SDG-1 & SDG-2

