

# INSTALLATION AND OPERATION MANUAL

## GARLAND GPD SERIES GAS PIZZA OVENS

GAS-FIRED  
  
LISTED  
ANSI Z83.11-2016  
CSA.8-2016  
MH62113  
FOOD SERVICE EQUIP.



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 The information contained herein, (including design and parts specifications), may be superseded and is subject to change without notice.

## 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

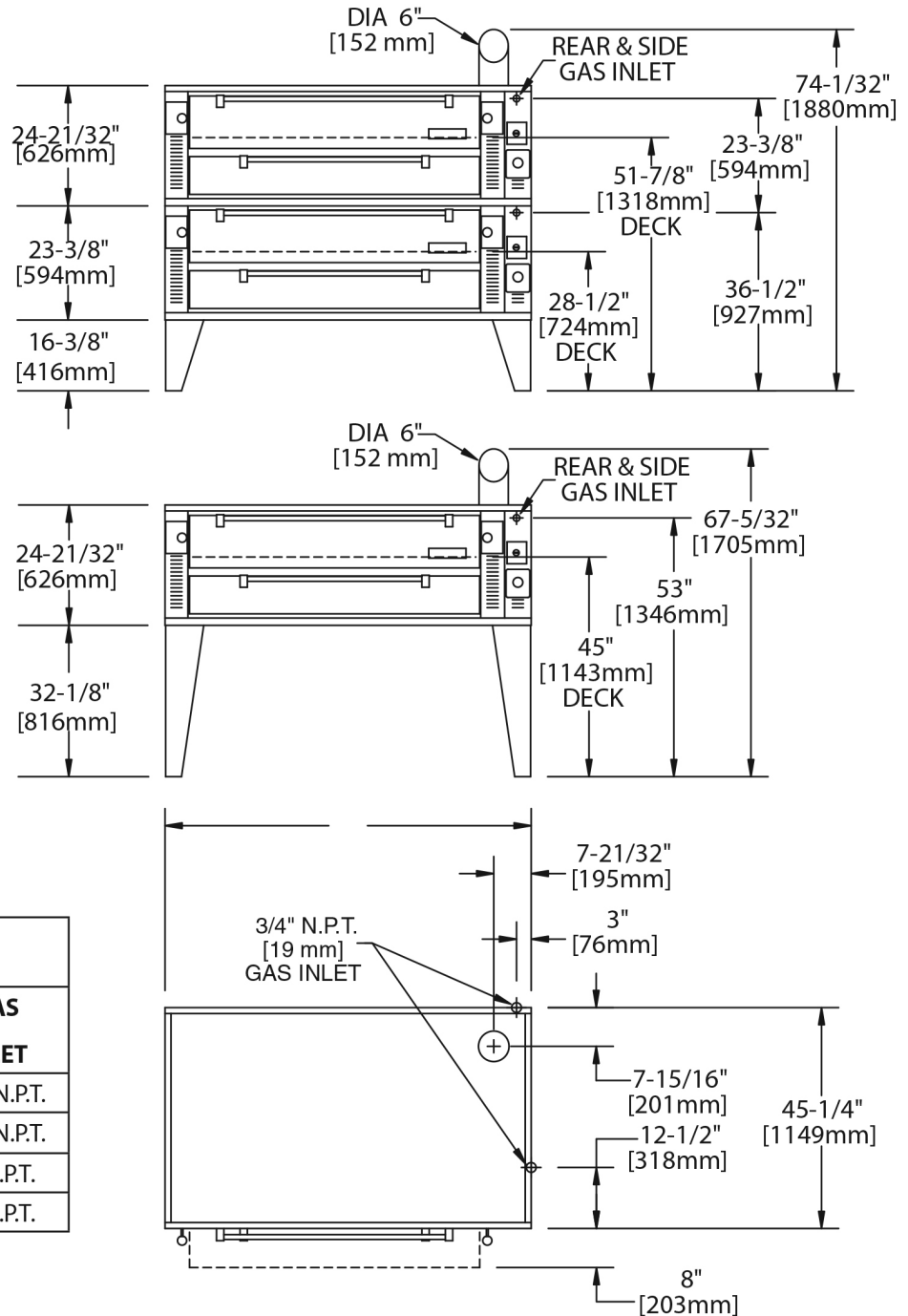
<b>IMPORTANT INFORMATION.....</b>	<b>2</b>
<b>DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS GPD SERIES ...</b>	<b>4</b>
<b>INSTALLATION .....</b>	<b>5</b>
Rating Plate.....	5
Gas Connections .....	5
Installation Clearances .....	6
Preparation.....	6
Ventilation.....	6
Air Supply .....	6
Installing Under Ventilation Canopy .....	6
Installing with Direct Ventilation.....	6
<b>ASSEMBLY INSTRUCTIONS .....</b>	<b>7</b>
Leg Installation .....	7
Hearth Installation .....	7
Double Deck Assembly.....	8
Gas Connection.....	8
<b>ADJUSTMENTS .....</b>	<b>5</b>
Gas Pressure Adjustments.....	9
Flame & Air Mixture Adjustment.....	9
By-Pass Flame Adjustment .....	9
<b>OPERATION .....</b>	<b>10</b>
Break-In .....	10
Calibration.....	10
Flame Diverters .....	10
Lighting/Shutdown Instructions.....	10
<b>CLEANING .....</b>	<b>11</b>
Oven Exterior .....	11
Oven Interior .....	11
Core Plates.....	11
<b>TROUBLESHOOTING GUIDE .....</b>	<b>12</b>

# DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS GPD SERIES

Ratings shown are for natural gas installations up to 2000 feet (610m) above sea level. BTU input ratings must be de-rated for high altitude installations. Specify altitude of product if over 2000 feet (610m). This product is not approved for residential use.

Installation Notes:	
<b>Non-Combustible &amp; Combustible Wall Clearances</b>	
Sides	Back
1" (25mm)	6" (152mm)
<b>Entry Clearance:</b>	
Crated	Uncrated
35" (889mm)	26" (660mm)
<b>Manifold Operating Pressure:</b>	
Natural	Propane
6"WC (15mbar)	10"WC (25mbar)

INPUT SPECIFICATIONS Natural Or Propane			
MODEL	BTU/HR	KW	GAS INLET
GPD48	96,000	28.1	3/4" N.P.T.
GPD60	122,000	35.7	3/4" N.P.T.
GPD48-2	192,000	56.2	1" N.P.T.
GPD60-2	244,000	71.4	1" N.P.T.



MODEL NUMBER	Interior Dimensions: In (mm)			Exterior Dimensions In (mm)		
	W	H	D	W	H (w/NSF legs)	D
GPD48	48 (1220)	8 (203)	36 (914)	63 (1600)	52-3/4 (1340)	45-1/4 (1149)
GPD60	60 (1524)	8 (203)	36 (914)	75 (1905)	52-3/4 (1340)	45-1/4 (1149)
GPD48-2	48 (1220)	8 (203)	36 (914)	63 (1600)	62-1/2 (1588)	45-1/4 (1149)
GPD60-2	60 (1524)	8 (203)	36 (914)	75 (1905)	62-1/2 (1588)	45-1/4 (1149)

# INSTALLATION

1. **Damage Check:** check carton or crate for possible damage incurred in shipping. After carefully uncrating, check for “concealed” damage. Report any damage immediately to your carrier.
2. The correct type of gas for which the unit was manufactured is noted on the rating plate, and this type of gas must be used.
3. The gas pressure must be checked when the unit is installed, to ensure that the unit gas pressure is the same as specified on the rating plate. If necessary pressure adjustments can be made at the pressure regulator, supplied on each unit.
4. Have a qualified gas technician check the gas pressure to make certain that existing gas facilities (meter, piping, etc.) will deliver the BTU’s of gas required at the unit with no more than ½” water column pressure drop. When checking pressure, be certain that all the equipment on same gas line is turned to the “ON” position.
5. Make certain that the new piping, joints and connections have been made in a clean manner and have been purged, so that the piping compound, chips, etc will not clog pilots, valves and / or controls. Use pipe joint sealant that is certified for use with LP gas.
6. **WARNING;** check gas connections for leaks, using soap solution or similar means. **DO NOT CHECK WITH AN OPEN FLAME.**

## Rating Plate

All burner-input ratings are shown on the serial plate located on the right side panel of the appliance.

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

We suggest installation, maintenance and repairs should be performed by your local authorized service agency listed in your information manual pamphlet.

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

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

## Gas Connections

The inlet manifold size for connection to the main gas supply is (1) 3/4”NPT inlet for each deck.

The importance of proper installation of Commercial Gas Cooking Equipment cannot be over-stressed. Proper performance of the equipment is dependent, in great part, on the compliance of the installation with the manufacturer’s specifications. Installation must conform to local codes and with the National Fuel Gas Code NFPA 54/ANSI Z223.1, Natural Gas Installation Code CAN/CGA-B149.1, or the Propane Installation Code CAN/CGA-B149.2, as applicable, including:

1. 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 (3.45 kPa).
2. 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)

Before assembly and making gas connections, check gas supply.

- A. The type of gas for which the unit is equipped is stamped on the data plate located behind lower front panel. Connect a unit stamped “NAT” only to natural gas; connect those 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 a sufficient amount of gas pressure 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 ½” 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 GARLAND Pizza Ovens. The regulator is preset to deliver gas at the pressure shown on the rating plate.

# INSTALLATION Continued

## Installation Clearances

Minimum clearance for combustible and Non-Combustible Construction : 1" (25mm) sides and 6" (152mm) rear. Suitable for installation on combustible floors. Legs must be installed.

## Preparation

1. Carefully remove unit from carton or crate. Burner tie wires and other packing material should be removed from units. On stainless steel units, the protective material covering the stainless steel should be removed immediately after the unit is installed.
2. This unit must be mounted on the factory-supplied legs when installed. Refer to section titled LEG INSTALLATION for details.
3. Provide adequate clearances for proper operation and servicing of the appliance.
4. For your safety: keep the appliance area free and clear from combustibles.
5. These units must be installed under an adequate ventilation system. Refer to sections titled "Ventilation" and "Air Supply" for further instructions.

## Ventilation

This appliance must be installed in a location in which the facilities for ventilation permit satisfactory combustion of gas and proper venting. Proper ventilation is imperative for good operation of the appliance. The ideal method of ventilating equipment is the use of a properly designed ventilating canopy, which should extend at least 6"/152mm beyond all sides of the appliance (except against the wall if the canopy is a wall installation). This is usually part of a mechanical exhaust system.

## Air Supply

1. It is necessary that sufficient room air ingress be allowed to compensate for the amount of air removed by any ventilating system. Otherwise a subnormal atmospheric pressure will occur, affecting the appliance operation adversely and causing undesirable working conditions.
2. Appliances shall be located so as not to interfere with proper circulation of air within the confined space. All gas burners and pilots require sufficient air to operate.

3. Large objects should not be placed in front of the appliance, which might obstruct the airflow through the front. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
4. Do not permit fans to blow directly at the appliance, and wherever possible, avoid open windows adjacent to the appliance sides and back; also wall type fans which create air cross-currents within the room.

## Installing Under Ventilation Canopy:

Too strong a pull through the exhaust system will pull heat out of the oven too rapidly and cause uneven baking (strong bottoms and light tops).

All ovens, operating under a ventilating canopy should be equipped with a canopy flue diverter assembly (supplied to offset too strong a pull).

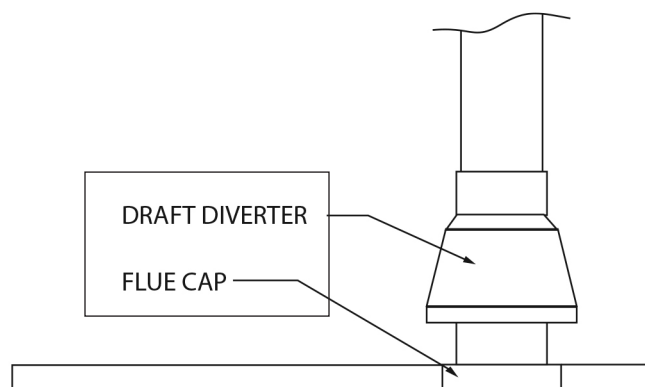
## Installing with Direct Ventilation

Wherever a direct flue is unavoidable, it is necessary that:

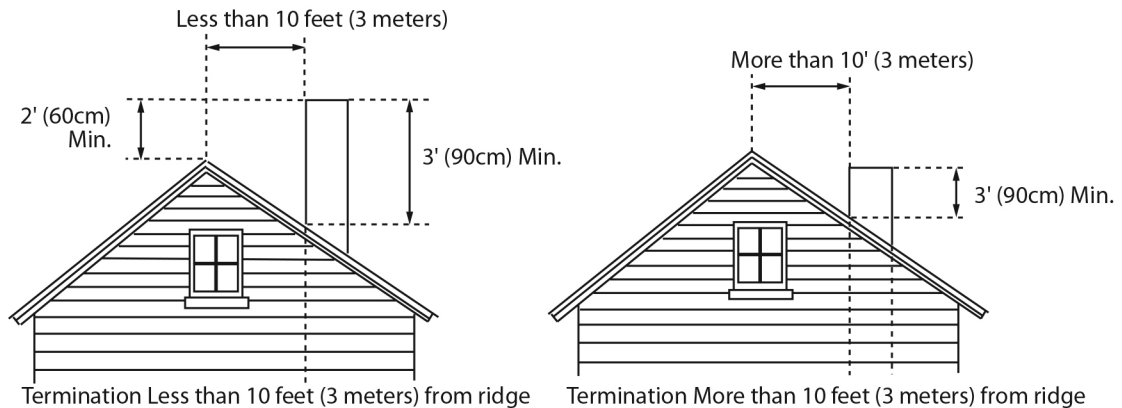
1. The draft diverter shipped with the oven is installed.
2. An adequately sized draft regulator (barometric damper) must be installed in the flue line as close to the oven connection as possible.

Do not Undersize Vent Pipe. This can cause resistance to flow and impede good venting. If a horizontal run must be used it should rise no less than 1/4" for each linear foot or run. The flue should rise two feet to three feet above the roof line or two feet to three feet above any portion of a building within a horizontal distance of ten feet. The flue should be equipped with a well designed vent cap.

Never, under any circumstances, install a damper or place steel wool in an oven flue.



# INSTALLATION Continued



## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

### Leg Installation

On single deck units, tip oven section units back. On double-deck units, tip lower oven section ONLY on its back. Each leg is secured with four 3/8" (16mm) hex head bolts, threaded into nuts located on the underside of the base angle. When both front legs are installed, lift and block up rear of unit. Install rear legs.

### Hearth Installation

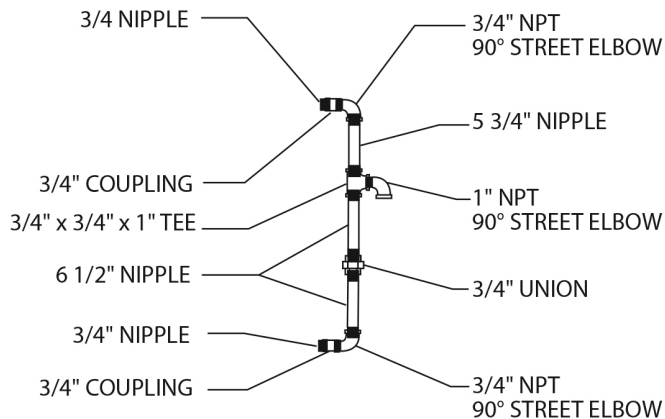
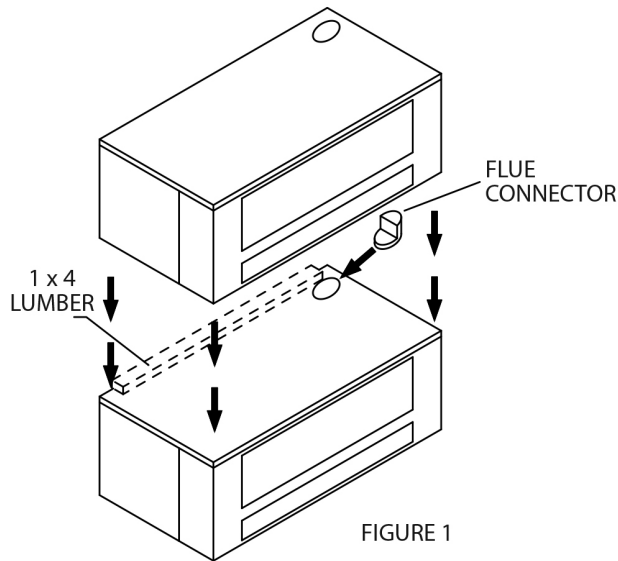
NOTE: Because of the weight of the hearth plates, be very careful to avoid injury to yourself and to shelf joint edges, when sliding shelf halves into the oven.

To install hearth core plates or steel hearth assembly, proceed as follows:

1. Slide the wooden frame out of the oven.
2. Before installing the hearth core plates or steel hearth assembly, be sure that the bottom heat deflectors are properly positioned with the treaded side (bumps) in the up position.
3. If the oven is supplied with a steel hearth assembly, place the hearth spacers (with the flat side in the up position) on the extreme left and right sides of the oven resting on the heat deflectors. Making sure the hearth spacers are not disturbed, slide the steel hearth assembly into the oven.
4. If the oven is supplied with hearth core plates, slide the plates into the oven.  
GPD-48 is supplied with (2) two hearth core plates.  
GPD-60 is supplied with (3) three hearth core plates.
5. Installation instruction for Hearth.
  - a. Place a screwdriver, or a similar prying device, between the core plate and hearth frame support, (being careful not to chip the core plate) then place two spacer clips (PN [G03086-1-9](#)) between the core plate and the hearth frame support. (See instructions sheet –PN 1917401) 6" from front & 6" from rear.
  - b. Place a screwdriver between the back of the right core plate and hearth frame support. Pry the core plate forward, away from the hearth support and place a clip within the space centered on each core plate.
  - c. Repeat step b for the left core plate
  - d. Repeat step b for the center core plate for 60" unit.

# ASSEMBLY INSTRUCTIONS Continued

## Double Deck Assembly



1. Secure legs to lower section
2. Remove stainless steel top trim strip from lower unit if not already removed.
3. Tip upper unit backward. Remove vent patch at lower rear if not already removed.
4. Place 1" x 4" x 65" (25mm x 100mm x 1650mm) long piece of lumber across the rear top of oven to prevent stacks from misarranging.

5. Place the flue connector on the lower unit with extended part to the right of the unit. (Fig 1)
6. Raise the top oven section up and onto the lower oven section.
7. Carefully remove piece of lumber ensuring lower section flue connector inserts into upper section vent hole.
8. Assemble the interconnecting gas piping as shown and connect to rear gas inlets.

## Gas Connection

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

NOTE: The ovens should not be installed on the same line with space heaters, broilers or other equipment with high intermittent demand.

3. When making gas connections, use a pipe joint compound that is resistant to the action of liquified petroleum gases.
4. Each oven is supplied with two possible gas connection locations. One is located on the right side and the other is located on the right rear corner.
5. The right side connection is plugged with a 3/4" counter sunken plug. If this connection is used, you must cap the rear connection.
6. The gas pressure regulator is part of the combination valve and is adjusted to yield a pressure of 6.0" water column for natural gas and 10" water column for propane gas.
7. A separate shut-off valve for each oven must be provided. It should be as close as possible to the place where the gas line goes into the oven. It must be located so that it is easily accessible. A handle or wrench should be chained to the valve where it will always be at hand.
8. For a stack of two ovens, two shut-off valves, one for each oven must be provided.

# ADJUSTMENTS

## Gas Pressure Adjustments

All GPD Series ovens are equipped with fixed orifices and cannot be adjusted for gas flow: If necessary, pressure adjustments can be made at the pressure regulator (located on the combination gas valve).

A pressure tap is supplied with the unit and it is installed on the manifold, downstream of the main valve. The gas pressure must be checked when the unit is installed, to ensure that the unit gas pressure is the same as specified on the rating plate.

**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. Objects should not be placed on main rear of oven while in use.**

## Flame & Air Mixture Adjustment

After the pilot burner is ignited, when heat is desired, turn gas cock dial to "ON" position and set the thermostat dial

to the desired temperature. The oven burner flame should always have a blue appearance. This indicates a good mixture of air and gas. When using LP gas the flame will have a blue yellow appearance. Follow steps 1 thru 4 to adjust the flame for good quality.

1. Loosen the small knurled locking disk.
2. Turn the large adjusting disk towards the air mixture throat to reduce the opening. This restricts the amount of air, causing the flame to turn yellow.
3. Turn the adjusting disk gradually out, away from the air mixer throat, allowing more air into the air mixer until the yellow disappears and a sharp blue flame appears.
4. When the flame turns blue and spreads out, turn the locking disk tight against the adjusting disk. There may be intermittent yellow-orange flame noticed. This is caused by dust particles burning in the Flame. Should the burners fail to light, check to see if there is a problem with any or all of the following.

- A. The gas supply: If there are other gas appliances on the same supply line, shut them off temporarily and see if the flame comes back on, or if it fluctuates as other gas appliances are turned on and off. If so, it would indicate overloading of the gas supply or a faulty gas pressure regulator. You should contact a qualified service agency or the local gas company to check the gas supply.
- B. Dirty burner orifice or ports: With the oven cold, use a thin wire to check that the spud orifice (nozzle) is clear. If necessary, loosen and remove the spud. Be careful when cleaning not to enlarge the hole. Then, using a wire or thin nail, clear the burner ports of carbon deposits or other restrictions.

Periodically, after breaking the ovens in, check the burner flame and readjust the air mixture if needed. Black soot on the oven doors or in the burner compartment may indicate that not enough air is mixing with the gas. If this is the case, back off the air adjustment disk until the proper flame and color is set.

## By-Pass Flame Adjustment

The by-pass in the thermostat is a small gas supply through the control that is independent of the dial setting. It is controlled strictly by the Adjusting Screw. This small gas supply maintains a minimum flame or the burner(s), helping to maintain the heat in the oven and assisting in recovery. This adjustment is best done when the oven is being heated for the day's business. To adjust the by-pass flame follow steps 1 thru 4.

1. Turn the oven on and set the thermostat to the desired temperature.
2. Allow the oven to pre-heat until the burner flame begins to throttle down.
3. At this point, turn the thermostat dial all the way down. This ensures that the thermostat is in the by-pass mode. There should now be a small steady flame remaining across the burner without flickering or going out.

NOTE: It may be necessary to turn the thermostat back up to relight the burner(s) if there is not flame present.

4. Using a small screwdriver, reach through the access hold on the control panel to the left of the thermostat knob. Turn the by-pass adjustment screw to raise or lower the by-pass flame as required. Counter-clockwise raises the flame, clockwise lowers the flame. Take care not to turn the screw out too far as that will allow gas to leak around the adjustment screw.

# ADJUSTMENTS Continued

## Calibration

1. Field calibration is seldom necessary and should not be attempted unless experience with cooking results definitely proves that the control is not maintaining the temperature to which the dial is set.
2. Place the thermocouple of the test instrument or reliable mercury thermometer in the center of the oven approximately one or two inches (25mm – 50mm) above the hearth. Do not place the thermocouple directly in contact with the hearth.
3. Set the thermostat temperature dial to 500 degrees F (260 degrees C) and allow the oven temperature to stabilize. The thermostat must be allowed to cycle twice before taking a test reading.
4. Check the temperature when the burner just cycles off after the second cycle, compare the reading of thermocouple or thermometer with thermostat setting.
5. If the two do not agree (plus or minus 15 degrees F (8 degrees C)), carefully remove the thermostat dial, not disturbing dial settings.
6. Hold calibration plate and loosen the two calibration screws until the plate can be moved independently of the control.
7. Turn calibration plate so that the instrument of thermometer reading is in line with the indicator mark. Hold plate and tighten screws firmly.
8. Replace dial.
9. NOTE: If the above adjustment is prevented by the two loosened calibration lock screws being in contact with the ends of the screw clearance plate to the proper location, reassemble screws in the other tapped holes designed for them.

NOTE: NO ATTEMPT TO RECALIBRATE THE OVEN CONTROL SHOULD BE MADE WITHIN THE WARRANTY PERIOD IF THE TEMPERATURE IS WITHIN  $\pm 20$  DEGREES FAHRENHEIT OF THE DIAL SETTING. RECALIBRATION SHOULD BE MADE IF THE CONTROL IS OUT MORE THAN  $\pm 20$  DEGREES FAHRENHEIT AND LESS THAN  $\pm 50$  DEGREES FAHRENHEIT. IF THE CONTROL IS OUT MORE THAN 50 DEGREES FAHRENHEIT FROM THE DIAL SETTING, THE CONTROL WILL BE REPLACED UNDER WARRANTY, (WITHIN THE WARRANTY PERIOD).

## Flame Diverters

Flame diverters distribute the heat evenly below the deck. They must be in good condition and properly placed in the burner chamber in order to be effective. Damaged or improperly installed flame diverters adversely affect the oven performance. Check them periodically and replace as needed. Make sure that the "V" shaped diverters are pushed all the way to the back of the oven as far as they will go.

# OPERATION

## Break-In

1. Once the equipment has been installed and tested by qualified professional personnel, the oven is ready for operation.
2. Many of the parts used in the oven have a thin protective oil covering. This oil should be burned off before the oven is used for the production of food products. It is normal for the unit to smoke while burning off excess oil. Washing the deck of the oven with a damp clean cloth and mild soap solution will remove some of the protective oil coating.

## OPERATION Continued

3. Select a temperature of 300 degrees F (150 degrees C) and turn the gas cock dial to the ON position.
4. Allow the oven to warm to 300 degrees F (150 degrees C) and keep it there for FIVE HOURS, or at least until all smoke and fumes have disappeared. The smoke and fumes are from moisture in the deck and insulation and a light coat of oil.
5. Turn the thermostat knob to 475 degrees F (250 degrees C). Allow the oven to warm up to your selected temperature for 1 to 1 1/2 hours.
6. When the oven has reached the selected temperature, experiment until you get the feel of the oven and the speed of the bake. In case of some initial unevenness in the baking, have patience for a few days until the oven cures.

### Lighting/Shutdown Instructions

1. Open control panel door located on right hand side of unit. To access combination gas control.
2. Turn gas cock on combination control to the "OFF" position. Wait 5 minutes.
3. Turn gas cock on combination control to the "PILOT" position.
4. Depress gas cock and light pilot burner.
5. Hold gas cock depressed for one minute after pilot has been ignited, then release. Pilot should continue to burn.
6. If pilot does not continue to burn after releasing gas cock, repeat steps 2 thru 5 or have a qualified serviceman check the system. Do not allow anyone else to attempt repairs.
7. Once pilot is lit, turn gas cock to the "ON" position. It is not necessary to repeat lighting procedure unless the pilot is extinguished by any cause.
8. To shut down unit, turn gas cock on combination control to the "OFF" position

## CLEANING

### Oven Exterior

Painted Surfaces should be cleaned when cool, using a mild soap and warm water solution on a sponge or soft clean cloth. Rinse and dry thoroughly with a soft clean cloth.

Stainless Steel Surfaces usually respond to cleaning as noted above. Stubborn stains or heat tint may require the use of a commercial type cleaner, such as Penny Brite or stainless steel pad. Always rub in the direction of the polished lines. Rinse thoroughly with fresh water and wipe dry.

### Oven Interior

Aluminized Steel Surfaces Should be cleaned with a damp soft cloth and mild household detergent.

### Core Plates

CAUTION: The use of water to cool down or clean core plates will void warranty.

To clean core plates, set thermostat dial to 550 degrees F (288 degrees C) at the end of the cooking day and allow thermostat to cycle for one hour. When the oven has cooled, cooking residue will be carbonized and can be removed by sweeping with a stiff brush. Stubborn residue can be loosened with a scraper.

# TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Causes	Solutions
Hot Spots in Deck	Flame diverters not installed properly	Push all the way to the back of oven
	Flame diverters warped or damaged	May need replacing
Bottoms cook before top	Deposit on deck	Clean deck
	Low production oven idling	Turn temperature up after loading pizza. Make sure to turn the temperature down after bake is complete
	By-pass flame too high	Adjust by-pass flame
	Improper damper position	Adjust dampers
Bottoms become light during periods of heavy production	Improper damper position	Close dampers
	Placement of pizza	Change placement
	By-pass flame low	Increase by-pass flame
Color overall dark	High temperature	Lower temperature
	Pizza left in too long	Reduce bake time
	By-pass flame high	Reduce by-pass flame
	Thermostat	Check actual temperature; call for service
Color overall light	Short bake time	Bake longer
	Lower temperature	Increase temperature
	Dough	Check dough for freshness
	Pre-heat time short	Allow for adequate pre-heating
Top color light	Damper closed	Open damper
	Oven idles during slow periods	Increase temperature to bake, reduce again when bake is finished
Burner flame yellow/soft/lazy	Not enough air mixing	Open (adjust) air shutter
	Low gas pressure	Adjust pressure
Flame lifts off burner ports	Too much air mixed with gas	Close (adjust) air shutter
Flashes back in burner	Gas pressure too high	Adjust pressure
Pops excessively when turned off	Wrong orifice in unit	Replace with proper orifice
Burner flame too large	Unit over gassed or wrong orifice	Check gas pressure and orifice size
Burner flame shuts off when oven reaches set temperature	By-pass set too low	Adjust by-pass





THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK

**WELBILT®**  
*Bringing innovation to the table*

Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes Cleveland™, Convothem®, Crem®, Delfield®, fitkitchen®, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln®, Manitowoc®, Merco®, Merrychef® and Multiplex®.

*Bringing innovation to the table • [welbilt.com](http://welbilt.com)*



Welbilt propose des systèmes de cuisine entièrement intégrés et nos produits sont soutenus par le service après-vente de pièces de rechange et services de KitchenCare®. Les marques primées de Welbilt comprennent Cleveland™, Convotherm®, Crem®, Delfield®, fitkitchen®, Frymaster®, Garland®, Garland®, Kolpak®, Lincoln®, Manitowoc®, Merco®, Merrychef® et Multiplex®.

*L'innovation au service de la restauration • welbilt.com*



PAGE INTENTIONNELLEMENT LAISSÉE EN BLANC





Problème	Causes	Solutions
La sole n'est chaude qu'à certains endroits	Les déflecteurs de flammes ne sont pas correctement installés	Poussez les déviateurs tout au fond du four
Les déflecteurs de flammes sont déformés ou endommagés		Il peut être nécessaire de les remplacer
Le dessus des aliments cuit plus vite que leur partie inférieure	La sole présente des dépôts	Nettoyez la sole
Le dessus des aliments cuit plus vite que leur partie inférieure	Faible production ou four au ralenti	Augmentez la température après avoir enfourné la pizza ; n'oubliez pas de baisser la température après la cuisson
Le dessus des aliments cuit plus vite que leur partie inférieure	La flamme de dérivation est trop forte	Réglez la flamme de dérivation
Le dessus des aliments cuit plus vite que leur partie inférieure	La soupape barométrique est mal positionnée	Repositionnez la soupape barométrique
Le dessus des aliments cuit plus vite que leur partie inférieure	La soupape barométrique est mal positionnée	Fermez la soupape barométrique
Le dessus des aliments cuit plus vite que leur partie inférieure	Position de la pizza	Déplacez la pizza
Le dessus des aliments cuit plus vite que leur partie inférieure	La flamme de dérivation est faible	Augmentez la taille de la flamme de dérivation
Aliment trop sombre	Température trop élevée	Diminuez la température du four
Aliment trop sombre	La pizza a cuit trop longtemps	Réduisez la durée de cuisson
Aliment trop sombre	La flamme de dérivation est forte	Réduisez la taille de la flamme de dérivation
Aliment trop clair	Thermostat	Vérifiez la température réelle du four ou faites appel à un professionnel
Aliment trop clair	Temps de cuisson trop court	Augmentez le temps de cuisson
Aliment trop clair	Diminuez la température du four	Augmentez la température du four
Aliment trop clair	Pâte	Assurez-vous que la pâte est fraîche
Aliment trop clair	Temps de préchauffage trop court	Laissez suffisamment préchauffer le four
Aliment trop clair	Soupape barométrique fermée	Ouvrez la soupape barométrique
Aliment trop clair	Le four fonctionne au ralenti durant les périodes d'inactivité	Augmentez la température du four pour cuire les aliments, puis réduisez-la à la fin de la cuisson
La flamme du brûleur est jaune, faible ou tremblante	Le mélange d'alimentation du four ne contient pas assez d'air	Ouvrez (réglez) l'obturateur d'air
La flamme est décollée des orifices du brûleur	Pression de gaz trop faible	Ajustez la pression du gaz
La flamme est décollée des orifices du brûleur	Le mélange contient trop d'air	Fermez (réglez) l'obturateur d'air
Retours de flamme dans le brûleur	La pression du gaz est trop élevée	Ajustez la pression du gaz
Retours de flamme dans le brûleur	Orifice de l'appareil n'est pas adapté	Remplacez-le par un orifice correct
Claquements excessifs à la fermeture de l'alimentation en gaz	La flamme du brûleur est trop grande	La flamme du brûleur s'éteint dès que le four atteint la température sélectionnée
La flamme du brûleur s'éteint dès que le four atteint la température sélectionnée	Le réglage de la flamme de dérivation est trop bas	Réglez la flamme de dérivation
La flamme du brûleur est trop grande	Le four est trop alimenté en gaz ou l'orifice n'est pas adapté	Vérifiez la pression du gaz et la taille de l'orifice

**Instructions d'allumage et d'arrêt**

1. Ouvrez la porte du panneau de commande situé sur le côté droit de l'appareil pour accéder à la commande combinée de gaz.
2. Coupez le robinet de gaz de la commande combinée et patientez pendant cinq minutes.
3. Réglez le robinet de gaz de la commande combinée sur la position « PLOT ».
4. Appuyez sur le robinet de gaz et allumez le brûleur de veille.
5. Maintenez le robinet de gaz enfoncé pendant une minute après l'allumage du brûleur de veille, puis relâchez-le. Le brûleur de veille devrait rester allumé.
6. Si le brûleur de veille ne reste pas allumé après que vous avez relâché le robinet de gaz, répétez les étapes 2 à 5 ou faites vérifier le système par un réparateur qualifié. Ne laissez personne d'autre effectuer des réparations.
7. Une fois le brûleur de veille allumé, ouvrez le robinet de gaz. Il est inutile de recommencer la procédure d'allumage sauf si le brûleur de veille s'est éteint pour une quelconque raison.
8. Pour éteindre l'appareil, coupez le robinet de gaz de la commande combinée.

3. Réglez le thermostat sur 300 °F (150 °C), puis ouvrez le robinet de gaz.
4. Laissez le four atteindre cette température, puis laissez en marche pendant CINQ HEURES, ou tant que de la fumée s'en échappe. La fumée provient de l'humidité, de l'isolant et de la fine couche d'huile du four.
5. Réglez le thermostat sur 475 °F (250 °C) et laissez le four en marche pendant 1 h 30.
6. Lorsque le four atteint la température sélectionnée, familiarisez-vous avec celui-ci et sa vitesse de cuisson. Si la cuisson est inégale lors des premières utilisations du four, patientez quelques jours le temps que celui-ci soit entièrement rodé.

**NETTOYAGE****Extérieur du four**

Les surfaces peintes doivent être nettoyées lorsqu'elles sont froides à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge imbibée de savon doux et d'eau chaude. Essayez-les et séchez-les bien à l'aide d'un chiffon doux et propre.

La même procédure peut généralement être utilisée pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable. Pour les tâches tenaces ou d'oxydation, il peut être nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage de type « Penny-Brite » ou un tampon en acier inoxydable disponibles dans le commerce. Veillez à toujours frotter dans le sens du grain du métal. Rincez bien avec de l'eau propre et séchez complètement.

**Intérieur du four**

Les surfaces en acier aluminé doivent être nettoyées à l'aide d'un chiffon humide et de détergent doux à usage domestique.

**Plaques internes**

ATTENTION : si vous refroidissez ou nettoyez les plaques internes à l'aide d'eau, la garantie sera annulée. Pour nettoyer les plaques internes, réglez le thermostat sur 550 °F (288 °C) en fin de journée et laissez le four en marche pendant une heure. Lorsque le four aura refroidi, les résidus d'aliments seront carbonisés et pourront être retirés à l'aide d'une brosse métallique. Les résidus tenaces peuvent être décollés à l'aide d'un grattoir.

## RÉGLAGES (suite)

### Étalonnage

1. L'étalonnage est rarement nécessaire et ne doit être effectué que si la cuisson des produits indique que le système de commande ne maintient pas la température définie à l'aide du thermostat.

2. Placez le thermocouple de l'instrument d'étalonnage ou un thermomètre à mercure faible au centre du four, à environ un ou deux pouces (25 mm ou 50 mm) au-dessus de la sole. Ne posez pas le thermocouple directement sur la sole.

3. Réglez le thermostat à 500 °F (260 °C) et laissez la température du four se stabiliser. Laissez le thermostat effectuer deux cycles avant de prendre une mesure d'étalonnage.

4. À l'aide du thermocouple ou du thermomètre, vérifiez la température à la fin du deuxième cycle du brûleur, puis comparez-la au réglage du thermostat.

5. En cas de différence entre les deux valeurs (plus ou moins 15 °F, soit 8 °C), retirez délicatement le bouton du thermostat en veillant à ne pas le déregler.

6. Tenez la plaque d'étalonnage et desserrez les deux vis d'étalonnage jusqu'à ce que la plaque puisse être déplacée indépendamment de la commande.

## UTILISATION

### Rodage

1. Une fois installée et testée par un professionnel qualifié, le four est prêt à fonctionner.

2. Plusieurs pièces du four sont recouvertes d'une fine couche d'huile protectrice. Brûlez-la avant d'utiliser le four pour cuire des aliments. Il est normal que l'appareil émette de la fumée tandis que l'excès d'huile brûle. Nettoyez le pont du four à l'aide d'un chiffon propre et humide et de savon doux pour retirer un peu de cette couche d'huile protectrice.

### Déflecteurs de flammes

Les déflecteurs de flammes réparent uniformément la chaleur sous la sole. Afin d'être efficaces, ils doivent être en bon état et correctement placés dans la chambre de combustion. En effet, s'ils sont endommagés ou mal installés, ils ont un impact négatif sur les performances du four. Aussi, vérifiez-les régulièrement et remplacez-les au besoin. Assurez-vous que les déflecteurs en V sont tout au fond du four.

**REMARQUE :** DURANT LA PÉRIODE DE GARANTIE, N'ESSAYEZ PAS D'ÉTALONNER LE SYSTÈME DE COMMANDE DU FOUR SI LA DIFFÉRENCE ENTRE LA TEMPÉRATURE DE CELUI-CI ET CELLE DU THERMOSTAT EST INFÉRIEURE OU ÉGALE À 20 °F (11 °C). L'ÉTALONNAGE EST NÉCESSAIRE SI LA DIFFÉRENCE DE TEMPÉRATURE EST SUPÉRIEURE À 50 °F (28 °C). VOUS POURREZ FAIRE VALOIR LA GARANTIE ET LE SYSTÈME DE COMMANDE SERA REMPLACÉ (AU COURS DE LA PÉRIODE DE GARANTIE).

7. Faites pivoter la plaque d'étalonnage de sorte que l'indicateur corresponde à la mesure relevée à l'aide du thermocouple ou du thermomètre. Maintenez la plaque et serrez fermement les vis.
8. Replacez le bouton.
9. **REMARQUE :** si vous ne pouvez pas effectuer la procédure d'étalonnage susmentionnée, car les deux vis de blocage d'étalonnage desserrées sont en contact avec les extrémités de la plaque de dégagement, vissez-les dans les autres orifices taraudés conçus à cet effet.

## Réglage de la pression du gaz

Tous les fours de la gamme GPD sont dotés d'orifices fixes pendant impossible le réglage du débit du gaz. Si besoin est, la pression du gaz peut être réglée à l'aide du régulateur de pression (situé sur le robinet de gaz combine).

L'appareil est équipé d'une prise de pression installée sur le collecteur, en aval du robinet principal. Lors de l'installation de l'appareil, vérifiez la pression du gaz afin de vous assurer qu'elle correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.

### IMPORTANT

**Les brûleurs, y compris ceux de veille, ont besoin d'assez d'air pour fonctionner. Par conséquent, veillez à ce qu'aucun objet ne soit placé devant l'appareil ni n'obstrue la circulation de l'air par l'avant. De plus, veillez à ne placer aucun objet à l'arrière du four lorsqu'il est utilisé.**

## Réglage du mélange air/flamm

Dès que le brûleur de veille est allumé et que vous souhaitez chauffer le four, ouvrez le robinet de gaz et réglez le thermostat

à la température désirée. La flamm des brûleurs du four doit toujours être bleue, indiquant un bon mélange air/gaz. Si vous utilisez du GLP, la flamm sera bleue et jaune. Suivez les étapes 1 à 4 pour obtenir une flamm adaptée.

1. Desserrez le petit disque de blocage moleté.

2. Tournez le grand disque de réglage vers la zone de mélange pour réduire l'ouverture. Cela permet de limiter la quantité d'air et rend la flamm jaune.

3. En dévissant graduellement le disque de réglage et en éloignant de la zone de mélange, on augmente la quantité d'air dans le mélange et on obtient alors une flamm bleu vif.

4. Lorsque la flamm devient bleue et s'étale, serrez le

disque de blocage contre le disque de réglage. Il se peut qu'une flamm jaune orangé soit produite par intermittence en raison de la combustion de poussières. Si les brûleurs ne s'allument pas, vérifiez les points suivants afin d'en découvrir la cause.

## Réglage de la flamm de dérivation

Une fois les fours rodés, vérifiez régulièrement la flamm des brûleurs et ajustez de nouveau le mélange air/gaz au besoin. La présence de suie sur les portes du four ou dans le compartiment des brûleurs peut indiquer que le mélange ne contient pas assez d'air, auquel cas, tournez le disque de réglage jusqu'à obtenir une flamm de la bonne couleur.

élément des orifices des brûleurs.

fil ou d'un clou fin, retirez tout dépôt carbonisé ou autre l'injecteur lorsque vous le nettoyez. Ensuite, à l'aide d'un retirez l'injecteur. Veillez à ne pas agrandir l'orifice de

(gicleur) n'est pas obstrué. Si besoin est, desserrez et froid, vérifiez à l'aide d'un fil fin que l'orifice de l'injecteur

B. Injecteurs ou orifices de brûleur sales : lorsque le four est qualifié ou votre compagnie de gaz.

Faites vérifier l'arrivée de gaz par un agent de service

conduite ou d'une défaillance du régulateur de pression.

allumés. Dans ces cas, il peut s'agir d'une surcharge de la

flamm vacille à mesure que les autres appareils sont

afin de vérifier si l'appareil produit une flamm ou si la

raccordés à la même arrivée, coupez-les temporairement

A. Alimentation en gaz : si d'autres appareils à gaz sont

1. Allumez le four et réglez le thermostat à la température désirée.

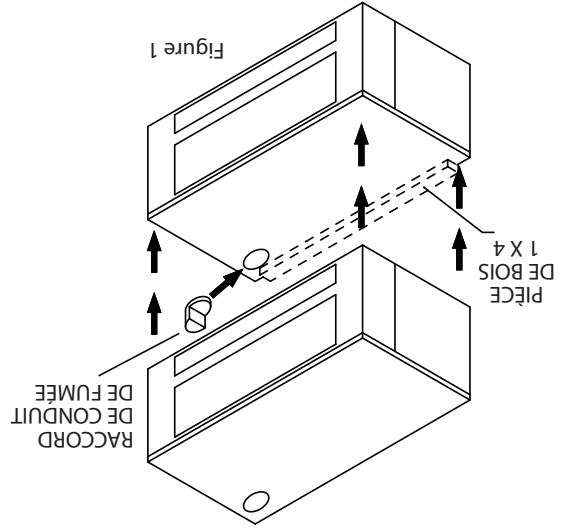
2. Laissez préchauffer le four jusqu'à ce que la flamm du brûleur commence à s'affaiblir.

3. À ce moment, réglez le thermostat sur le réglage le plus bas afin de le passer en mode de dérivation. Le brûleur doit produire une petite flamm vive, qui ne tremble pas ni ne s'éteint.

REMARQUE : si le brûleur ne produit pas de flamm, il peut être nécessaire d'augmenter le réglage du thermostat afin de le rallumer.

4. Insérez un petit tournevis dans l'orifice d'accès du panneau de commande situé à gauche du bouton du thermostat. Tournez la vis de réglage de la flamm de dérivation afin d'augmenter ou de réduire la taille de cette dernière, selon le cas. Pour réduire la taille, tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre. Sinon, pour augmenter la taille, tournez la vis dans le sens inverse. Veillez à ne pas trop dévisser la vis de réglage afin de ne pas laisser du gaz s'échapper autour de celle-ci.

## Assemblage de deux ponts

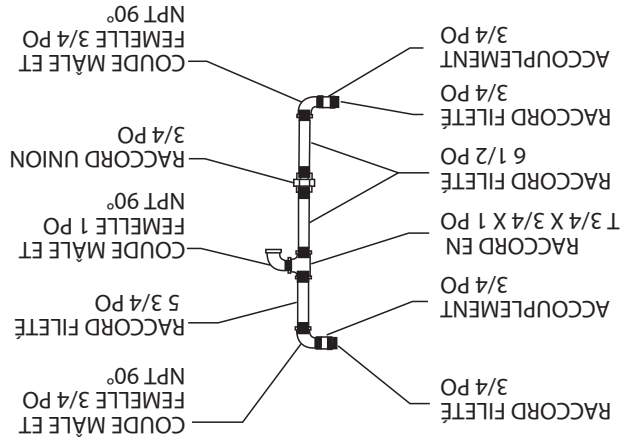


## Raccordement de l'arrivée de gaz

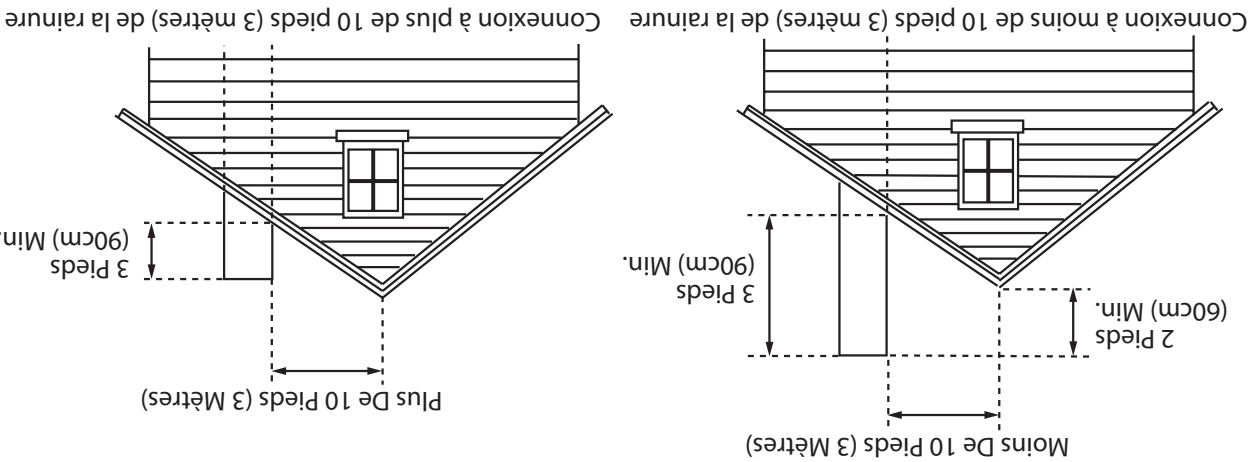
1. Cet appareil doit être isolé du réseau d'alimentation en gaz en fermant le robinet d'arrivée à chaque essai de pression du réseau à des pressions inférieures ou égales à ½ psi (3,45 kPa).
2. L'appareil et son robinet de gaz doivent être débranchés du réseau d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression effectué sur ce réseau, si la pression dépasse ½ psi (3,45 kPa).
3. Lors du raccordement des conduites de gaz, utilisez un produit pour joints de tuyauterie qui résiste à l'action du GPL.
4. Chaque four comprend deux emplacements possibles pour le raccordement de l'arrivée de gaz. L'un se trouve sur le côté droit de l'appareil et l'autre sur le coin arrière droit de celui-ci.
5. Fixez le raccord du conduit d'évacuation sur l'appareil intérieur de sorte que la saillie dépasse du côté droit de l'appareil (fig. 1).
6. Soulevez la section supérieure du four, puis posez-la sur la section inférieure de ce dernier.
7. Retirez prudemment la cale en veillant à ce que le raccord du conduit d'évacuation de la section inférieure s'emboîte dans l'évent de la section supérieure.
8. Assemblez la tuyauterie de gaz comme indiqué, puis raccordez l'appareil aux arrivées de gaz arrière.

**REMARQUE :** les fours ne doivent pas être raccordés à une conduite qui alimente des radiateurs, des grills ou tout autre équipement consommant par intermittence une grande quantité d'énergie.

3. Lors du raccordement des conduites de gaz, utilisez un produit pour joints de tuyauterie qui résiste à l'action du GPL.
4. Chaque four comprend deux emplacements possibles pour le raccordement de l'arrivée de gaz. L'un se trouve sur le côté droit de l'appareil et l'autre sur le coin arrière droit de celui-ci.
5. Le raccord du côté droit est obstrué à l'aide d'un bouchon à tête fraisée de 3/4" ; Si vous utilisez ce raccord, bouchez le raccord arrière.
6. Le régulateur de pression fait partie du robinet combiné et est réglé de sorte que la pression du gaz naturel soit de 6 inH<sub>2</sub>O (14,94 mbar) et que celle du propane soit de 10 inH<sub>2</sub>O (24,91 mbar).
7. Chaque four doit être équipé d'un robinet d'arrêt séparé. Ce dernier doit être placé aussi près que possible du raccord de gaz du four et de sorte à être facilement accessible. Une poignée ou une clé doit y être attachée afin d'être toujours à disposition.
8. Dans le cas de deux fours superposés, chacun d'eux doit être équipé d'un robinet d'arrêt séparé.



1. Fixez les pieds à la section inférieure.
2. Retirez la bande de garniture supérieure en acier inoxydable de l'appareil inférieur, s'il n'est pas déjà retiré.
3. Basculez l'appareil supérieur en arrière. Retirez le bouchon d'évent situé sur la partie arrière inférieure de l'appareil s'il n'est pas déjà retiré.
4. Placez une longue cale de 1" x 4" x 65" (25 mm x 100 mm x 1 650 mm) sur la partie arrière supérieure du four afin d'éviter que l'ensemble ne soit mal aligné.



## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

### Installation des pieds

Si l'appareil est doté d'un seul pont, basculez-le en arrière. S'il est double, posez UNIQUEMENT la section inférieure sur sa partie arrière. Chaque pied est fixé à l'aide de vis à tête hexagonale de 3/8" (16 mm), qui se vissent dans les écrous situés sous chaque angle de la base de la section. Une fois les pieds avant installés, soulevez l'arrière de l'appareil et maintenez-le en position. Installez ensuite les pieds arrière.

### Pose des soles

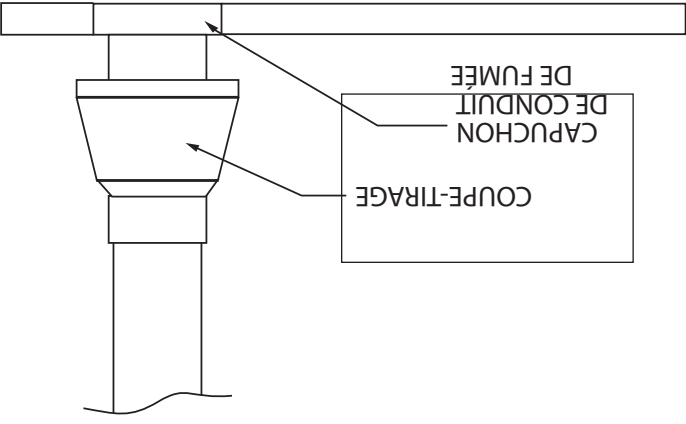
REMARQUE : les soles étant lourdes, faites attention à ne pas vous blesser et à ne pas endommager le bord des joints lorsque vous les faites glisser dans le four.

Pour poser les plaques de sole ou l'assemblage de soles en acier, procédez comme suit :

- Sortez le cadre en bois du four en le faisant glisser.
- Avant de poser les plaques de sole ou l'assemblage de soles en acier, assurez-vous que les déflecteurs de chaleur inférieurs sont correctement positionnés, leur partie bosselée devant être dirigée vers le haut.
- Si un assemblage de soles en acier est fourni avec le four, placez les entretoises des soles (en tournant le côté plat vers le haut) à gauche et à droite du four en les faisant reposer sur les déflecteurs de chaleur. Assurez-vous que les entretoises sont bien en place, puis posez l'assemblage de soles en acier dans le four en le faisant glisser.

- Si des plaques de sole sont fournies, posez-les en les faisant glisser dans le four.
- L'appareil GPD-48 comprend deux (2) plaques de sole. L'appareil GPD-60 comprend trois (3) plaques de sole. Instructions d'installation de la sole :

  - Placez un tournevis ou tout autre outil pouvant faire office de levier entre la plaque interne et le support du cadre de la sole en veillant à ne pas tailler la plaque, puis insérez-y deux entretoises (PN [G03086-1-9](#)), chacune située à 6" (152 mm) de la partie avant et arrière (voir la fiche d'instructions PN 1917401).
  - Placez un tournevis entre l'arrière de la plaque interne droite et le support du cadre de la sole. Levez la plaque interne et poussez-la hors du support de la sole, puis placez une entretoise sous le centre de la plaque.
  - Répétez l'étape b pour la plaque interne gauche.
  - Répétez l'étape b pour la plaque interne centrale (appareil de 60" [152,4 cm]).



## Dégagements

Dégagement minimal pour les installations inflammables et ignifuges : 1" (25 mm) sur les côtés et 6" (152 mm) à l'arrière. Cet équipement peut être installé sur un sol inflammable. Les pieds doivent être installés.

## Préparation

1. Retirez soigneusement l'appareil de son carton ou de sa caisse. Les fils d'attache des brûleurs et tous les emballages doivent être retirés de l'appareil. Les protections couvrant l'acier inoxydable doivent être retirées dès que l'appareil a été installé.

2. Cet appareil doit être monté sur les pieds fournis.

Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « INSTALLATION DES PIEDS ».

3. Laissez un espace suffisant autour de l'appareil afin de pouvoir l'entretenir et de le réparer correctement.

4. Pour votre sécurité, assurez-vous que la zone autour de l'appareil est dégagée et qu'aucun combustible ne s'y trouve.

5. Cet appareil doit être installé sous un système de ventilation adapté. Pour plus d'informations, reportez-vous aux sections « Ventilation » et « Arrivée d'air ».

## Ventilation

Cet équipement doit être installé dans un lieu correctement ventilé pour permettre une combustion satisfaisante des gaz et une circulation d'air adéquate. Une bonne ventilation est essentielle au bon fonctionnement de l'appareil. La méthode de ventilation idéale consiste à utiliser une hotte adaptée qui doit dépasser de 6" (152 mm) de chaque côté de l'appareil (sauf par rapport à un mur si la hotte y est fixée). Elle fait généralement partie d'un système d'échappement mécanique.

## Arrivée d'air

1. Il est nécessaire que la pièce soit suffisamment aérée pour compenser l'aspiration des systèmes de ventilation. Dans le cas contraire, la pression de la pièce sera anormalement basse, affectant ainsi le bon fonctionnement de l'appareil et causant des conditions de travail indésirables.

2. Si l'équipement est placé dans un espace confiné, il doit être placé de sorte à ne pas entraver la circulation de l'air. Tous les brûleurs, y compris les brûleurs de veille, ont besoin d'assez d'air pour fonctionner.

## Installation avec un système de ventilation directe

Si l'installation d'un système de ventilation directe est inévitable :

1. Le coupe-tirage fourni avec le four doit être installé.
2. Un régulateur de tirage adapté (souple barométrique) doit être installé dans le conduit d'évacuation aussi près que possible du raccord.

réduire un tirage trop important).

Tous les fours fonctionnant sous une hotte doivent être équipés d'un ensemble de coupe-tirage (fourni afin de

Si le système d'échappement aspire trop d'air, il extraira la chaleur du four trop rapidement, rendant ainsi la cuisson inégale (appareils inférieurs puissants et appareils supérieurs faibles).

## Installation sous une hotte

transversaux dans la pièce.

3. Veillez à ce qu'aucun objet ne soit placé devant l'appareil ni n'obstrue la circulation de l'air par l'avant. Veillez également à la bonne combustion du gaz et à la bonne circulation de l'air.
4. Ne dirigez pas les ventilateurs directement sur l'appareil et, si possible, évitez d'ouvrir toute fenêtre située à côté de l'appareil ou derrière celui-ci. De plus, évitez d'utiliser des ventilateurs muraux créant des courants d'air transversaux dans la pièce.

1. Vérifiez que la caisse ou le carton n'ont pas été endommagés durant leur transport. Après avoir précautionneusement déballe le four, vérifiez qu'il ne présente aucun dommage non apparent. Signalez immédiatement tout dommage au transporteur.
2. Le type de gaz pour lequel l'appareil a été conçu est inscrit sur la plaque signalétique. Veillez à ne l'alimenter qu'avec ce type de gaz.

3. Lors de l'installation de l'appareil, vérifiez la pression du gaz afin de vous assurer qu'elle correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique. Si besoin est, la pression du gaz peut être réglée à l'aide du régulateur de pression fourni avec chaque appareil.

4. Faites vérifier l'installation de gaz existante (compteur, tuyauterie, etc.) par un technicien gaz qualifié afin de vous assurer qu'elle fournit l'énergie suffisante pour alimenter l'appareil et qu'elle ne présente pas de perte de pression supérieure à 1/2 inH2O (1,24 mbar). Lorsque vous vérifiez la pression, assurez-vous que tous les équipements reliés à la même arrivée de gaz sont allumés.

5. Vérifiez que toute nouvelle tuyauterie ainsi que tout nouveau joint et raccord ont été installés proprement et purgés de sorte qu'aucun débris de tuyauterie ne puisse boucher les brûleurs de veille, les robinets ou tout dispositif de commande. Utilisez un mastic pour joints adapté au GPL.
6. **AVERTISSEMENT** : à l'aide d'une solution savonneuse ou de tout autre moyen semblable, vérifiez que les raccords de gaz ne présentent aucune fuite. N'UTILISEZ PAS DE FLAMME POUR EFFECTUER CETTE VÉRIFICATION.

## Plaque signalétique

La plaque signalétique située sur le panneau de droite de l'appareil indique les caractéristiques d'alimentation de tous les brûleurs.

Lorsque vous vous adressez au fabricant ou à un centre de service local agréé par celui-ci pour signaler un problème ou commander des pièces de rechange, veillez à bien identifier votre appareil à l'aide de son numéro de modèle (y compris tout préfixe, suffixe ou numéro) et du numéro de série figurant sur la garantie. Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

Nous vous conseillons de faire installer, entretenir et réparer votre appareil par votre agence d'entretien locale agréée. Vous trouverez ses coordonnées dans votre manuel d'instruction.

Si vous avez des questions concernant l'installation, l'utilisation, l'entretien ou la maintenance du produit, veuillez contacter par écrit ou par téléphone notre service client.

Ce produit doit être installé par un professionnel selon les instructions du présent manuel. L'utilisation domestique de produits Garland n'est pas autorisée ni admise, elle doit être strictement commerciale. Le service client, la garantie, l'entretien ou tout type d'assistance ne seront en aucun cas fournis par Garland si le produit n'est pas utilisé dans un cadre strictement commercial.

## Raccords de gaz

La taille du collecteur d'admission à raccorder à l'arrivée principale de gaz est de (1) 3/4" NPT pour chaque pont du four. Il est fondamental d'accorder de l'importance à l'installation correcte de l'équipement professionnel de cuisson au gaz. Le fonctionnement optimal de l'équipement dépend en grande partie d'une installation conforme aux caractéristiques spécifiées par le fabricant. L'installation doit être conforme à tout code local ainsi qu'au code des États-Unis relatif au gaz combustible (National Fuel Gas Code) NFPA 54/ANSI Z223.1, au code canadien d'installation du gaz naturel CAN/CGA-B149.1 ou du propane CAN/CGA-B149.2, selon le cas, et notamment aux considérations suivantes :

1. L'appareil et son robinet de gaz doivent être débranchés du réseau d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression effectué sur ce réseau, si la pression dépasse 1/2 psi (3,45 kPa).
2. Cet appareil doit être isolé du réseau d'alimentation en gaz en fermant le robinet d'arrivée à chaque essai de pression du réseau à des pressions inférieures ou égales à 1/2 psi (3,45 kPa).

Avant de procéder à l'assemblage et au raccordement de l'installation, vérifiez l'alimentation en gaz.

- A. Le type de gaz adapté à l'appareil est indiqué sur la plaque signalétique située derrière le panneau avant inférieur. Les appareils sur lesquels figure l'inscription « NAT » doivent être uniquement raccordés à une arrivée de gaz naturel, et ceux sur lesquels figure « PRO » doivent être uniquement raccordés à une arrivée de propane.
- B. Si l'agit d'une nouvelle installation, faites appel à votre compagnie de gaz pour vérifier la taille du compteur et la tuyauterie et ainsi vous assurer que l'appareil est alimenté en gaz à une pression suffisante pour son bon fonctionnement.
- C. Si l'installation vient s'ajouter à des équipements existants ou qu'elle les remplace, faites appel à votre compagnie de gaz afin de vérifier que le compteur existant et la tuyauterie alimentent l'installation et qu'ils ne présentent pas de baisse de pression supérieure à 1/2" in H2O (1,25 mbar).

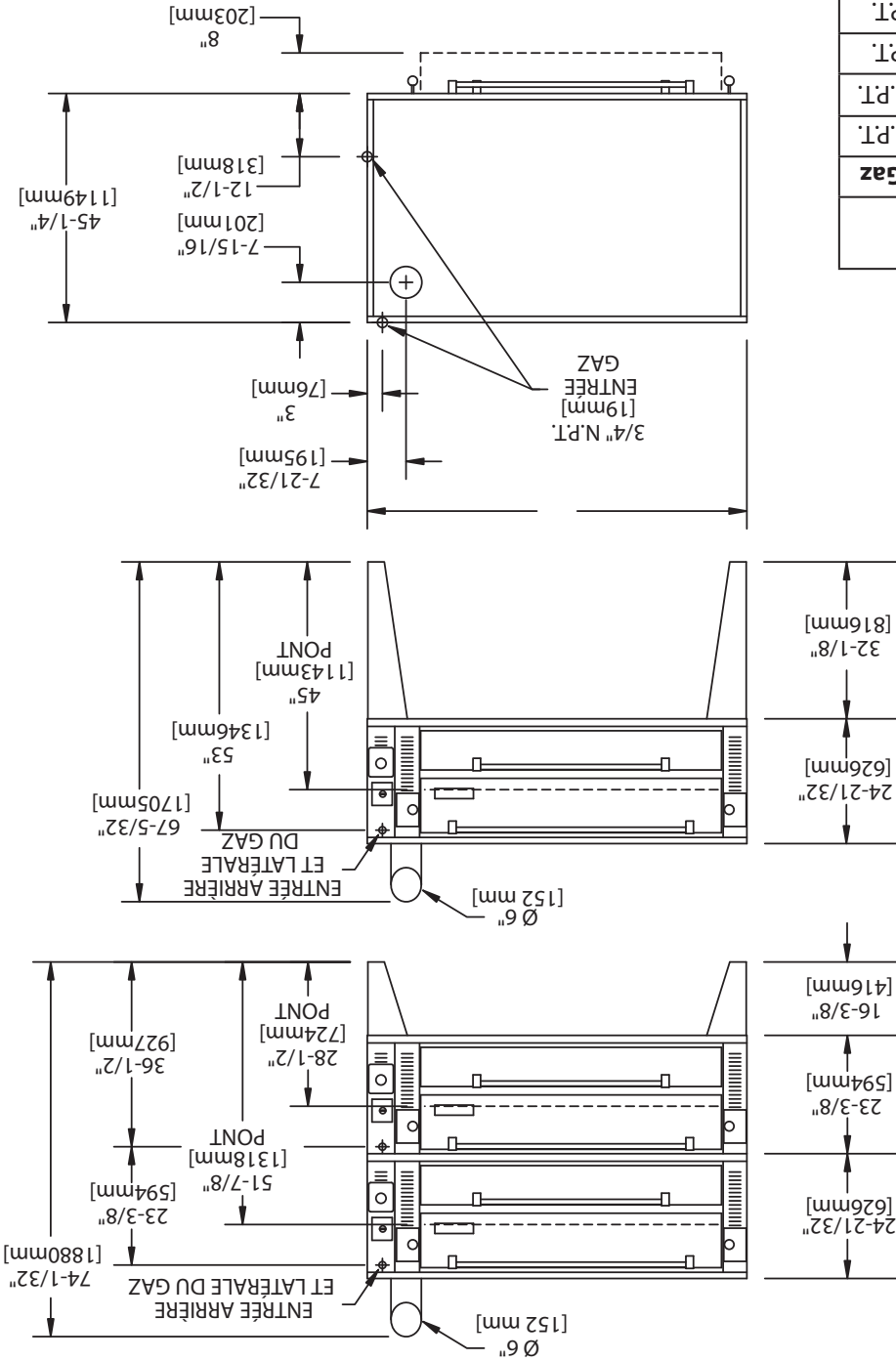
REMARQUE : lorsque vous vérifiez la pression, assurez-vous que tous les autres équipements sont reliés à la même arrivée de gaz. Un régulateur de pression est fourni avec les fours à pizza GARLAND. Il est pré réglé afin d'alimenter l'équipement en gaz à la pression indiquée sur la plaque signalétique.

# DIMENSIONS ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES APPAREILS DE LA GAMME GPD

Les caractéristiques indiquées concernent les installations alimentées au gaz naturel situées à une altitude maximale de 2 000 pi (610 m) au-dessus du niveau de la mer. Les valeurs d'entrée RTU doivent être dévaluées dans le cas d'installations en altitude. Précisez l'altitude à laquelle se trouve le produit si celle-ci est supérieure à 2 000 pi (610 m). Ce produit n'est pas conçu pour une utilisation domestique.

Notes D'installation	
Côtés	Arrière
1Po	6 Po
(25mm)	(152mm)
<b>Dégagement D'Entrée:</b>	
En Caisse	Déballé
35 Po	26 Po
(89mm)	(660mm)
<b>Pression De Fonctionnement Du Collecteur</b>	
Gaz Naturel	Propane
6 Po CE	10 Po CE
(15mbar)	(25mbar)

SPÉCIFICATIONS D'ENTRÉE Gaz Naturel Ou Propane			
MODÈLE	BTU/HR	KW	Entrée Gaz
GPD48	96 000	28,1	3/4 Po N.P.T.
GPD60	122 000	35,7	3/4 Po N.P.T.
GPD48-2	192 000	56,2	1 Po N.P.T.
GPD60-2	244 000	71,4	1 Po N.P.T.



Numéro De Modèle	Dimensions Intérieures : Po (mm)			Dimensions Extérieures : Po (mm)		
	L	H	P	L	H	P
GPD48	48 (1220)	8 (203)	36 (914)	63 (1600)	52-3/4 (1340)	45-1/4 (1149)
GPD60	60 (1524)	8 (203)	36 (914)	75 (1905)	52-3/4 (1340)	45-1/4 (1149)
GPD48-2	48 (1220)	8 (203)	36 (914)	63 (1600)	62-1/2 (1588)	45-1/4 (1149)
GPD60-2	60 (1524)	8 (203)	36 (914)	75 (1905)	62-1/2 (1588)	45-1/4 (1149)

# TABLE DES MATIÈRES

2	INFORMATIONS IMPORTANTES
4	DIMENSIONS ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES APPAREILS DE LA GAMME GPD
5	INSTALLATION
5	Plaque signalétique
5	Raccords de gaz
6	Dégagements
6	Réparation
6	Ventilation
6	Arrivée d'air
6	Installation sous une hotte
6	Installation avec un système de ventilation directe
7	INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE
7	Installation des pieds
7	Pose des soles
8	Assemblage de deux ponts
8	Raccordement de l'arrivée de gaz
9	RÉGLAGES
9	Réglage de la pression du gaz
9	Réglage du mélange air/flammé
9	Réglage de la flammé de dérivation
10	Étalonnage
10	Déflecteurs de flammes
10	UTILISATION
10	Rodage
11	Instructions d'allumage et d'arrêt
11	NETTOYAGE
11	Extérieur du four
11	Intérieur du four
11	Plaques internes
12	GUIDE DE DÉPANNAGE

**Assurez-vous que la zone autour de l'appareil est dégagée et qu'aucun combustible ne s'y trouve.**

**AVERTISSEMENT**

Cet appareil contient des produits chimiques reconnus par l'État de Californie comme cancérogènes, mutagènes et reprotoxiques (CMR). L'utilisation et l'entretien de l'appareil risquent de vous exposer à des particules de laine de verre ou de fibres céramiques en suspension dans l'air. L'inhalation de particules de laine de verre ou de fibres céramiques en suspension dans l'air est reconnue par l'État de Californie comme cancérogène. En cas de réglage inapproprié de l'appareil, vous risquez d'être exposé au monoxyde de carbone. L'inhalation de monoxyde de carbone est reconnue par l'État de Californie comme mutagène et reprotoxique.

# MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION FOURS À PIZZA GARLAND À GAZ DE LA GAMME GPD



**POUR VOTRE SÉCURITÉ**  
NE STOCKEZ NI N'UTILISEZ D'ESSENCE  
OU AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES  
INFLAMMABLES À PROXIMITÉ  
DE TOUT APPAREIL.

**AVERTISSEMENT**  
L'INSTALLATION, LE RÉGLAGE, L'ALTÉRATION,  
L'ENTRETIEN OU LA MAINTENANCE  
INCORRECTS DE CET APPAREIL PEUVENT  
ENTRAÎNER DES DOMMAGES MATÉRIELS AINSI  
QUE DES BLESSURES GRAVES OU MORTELLES.  
LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS  
D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET DE  
MAINTENANCE AVANT D'INSTALLER OU  
D'ENTREtenir CET ÉQUIPEMENT.



VEUILLEZ LIRE TOUTS LES CHAPITRES DU PRÉSENT  
MANUEL ET CONSERVER CE DERNIER POUR VOUS  
Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

CE PRODUIT EST CERTIFIÉ COMME ÉQUIPEMENT  
DE CUISSON COMMERCIAL ET DOIT ÊTRE  
INSTALLÉ PAR UN PROFESSIONNEL SELON  
LES INSTRUCTIONS DU PRÉSENT MANUEL.

DANS L'ÉTAT DU MASSACHUSETTS, CE PRODUIT  
DOIT ÊTRE INSTALLÉ PAR UN PLOMBIER OU UN  
INSTALLATEUR AGRÉÉ. NUMÉRO D'AGRÈMENT :

G-1-07-05-28

Pour votre sécurité

Affichez dans un endroit bien visible les consignes  
à suivre en cas d'émanations de gaz. Renseignez-  
vous auprès de votre fournisseur de gaz.

La maintenance et la réparation de l'équipement doivent être réalisées par un agent de service agréé par Garland, qui doit utiliser des pièces de rechange Garland d'origine. Garland est exonéré de toute obligation dans le cas où un produit aurait été mal installé, réglé ou utilisé, ou s'il n'a pas été entretenu conformément à la réglementation nationale et locale ou aux instructions d'installation fournies avec celui-ci. Il en va de même si le numéro de série du produit est illisible, a été effacé ou retiré, ou si l'équipement a été modifié ou réparé à l'aide de pièces non autorisées ou par des agents de service non agréés. Pour consulter la liste des agents de service agréés, rendez-vous sur le site Internet de Garland : <http://www.garland-group.com>. Les informations contenues dans le présent manuel (y compris les spécifications de pièces et de conception) sont susceptibles de devenir obsolètes et d'être modifiées sans préavis.