Manuel d'utilisation



MODÈLE

OV310E (ÉLECTRIQUE)	*ML-132516*
OV310G (GAZ)	*ML-132515*

OV310G ET OV310E MINI FOURS À CHARIOT ROTATIF

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'installation : _____

Baxter Mfg, a Division of ITW FEG, LLC • 19220 State Route 162 East • Orting, WA 98360-9236
Téléphone : 360 893-5554 • Téléc. : 360 893-1337

www.baxtermfg.com

FORMULAIRE 36810 Rév. D (janvier 2025)

IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ

CE MANUEL EST DESTINÉ AU PERSONNEL QUALIFIÉ POUR INSTALLER CET ÉQUIPEMENT À GAZ, QUI DOIT EFFECTUER LE DÉMARRAGE ET LES RÉGLAGES INITIAUX SUR LE TERRAIN DE L'ÉQUIPEMENT DÉCRIT DANS LE PRÉSENT MANUEL.

VEUILLEZ AFFICHER, À UN ENDROIT VISIBLE, LES DIRECTIVES À SUIVRE EN CAS D'ODEUR DE GAZ. VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ LOCAL PEUT VOUS FOURNIR CES DIRECTIVES.

IMPORTANT

EN CAS OÙ UNE ODEUR DE GAZ EST DÉTECTÉE, COUPEZ L'ALIMENTATION EN GAZ AUX APPAREILS DEPUIS LE ROBINET D'ARRÊT PRINCIPAL ET CONTACTEZ LA SOCIÉTÉ GAZIÈRE LOCALE OU LE FOURNISSEUR DE GAZ POUR RÉPARATION.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

N'UTILISEZ PAS NI N'ENTREPOSEZ DE L'ESSENCE, AINSI QUE TOUT AUTRE LIQUIDE OU MATIÈRES INFLAMMABLES, À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.

⚠ AVERTISSEMENT UNE INSTALLATION, UN RÉGLAGE, UNE ALTÉRATION, UN SERVICE OU UN ENTRETIEN INAPPROPRIÉ PEUT PROVOQUER DES DOMMAGES, DES BLESSURES VOIRE LA MORT. LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS RELATIVES À L'INSTALLATION, AU FONCTIONNEMENT ET À L'ENTRETIEN AVANT D'INSTALLER OU D'ENTRETENIR CET ÉQUIPEMENT.

EN CAS DE PANNE D'ÉLECTRICITÉ, N'ESSAYEZ PAS DE FAIRE FONCTIONNER CET APPAREIL.

DÉGAGEZ L'AIRE DU FOUR DE TOUTE MATIÈRE COMBUSTIBLE. N'OBSTRUEZ PAS LES OUVERTURES DE COMBUSTION ET D'AÉRATION DU FOUR.

Ce manuel est préparé pour fournir des renseignements conformément à la norme ANSI Z83.11-2007 pour les appareils à gaz.

©BAXTER MFG, 2025

TABLE DES MATIÈRES

GÉNÉRALITÉS 4

INSTALLATION 4

- Déballage 4
- Emplacement 5
- Codes et normes d'installation 5
- Assemblage 5
- Raccords de gaz 6
- Test du système d'alimentation en gaz 6
- Ventilation 6
- Raccords de plomberie 6
- Raccords de purge 7
- Raccordements électriques 7

FONCTIONNEMENT 8

- Commandes 8
- Mode vapeur de service repas 13
- Alarme de sécurité (fonctionnalité standard, aucune configuration requise) 13
- Mode de fonctionnement cachère (fours équipés de la trousse cachère) 14
- Programmation du four 15
- Fonctionnement personnalisé 20
- Mode économie d'énergie 23
- Arrêt 24
- Effectuer le test d'affichage del 24

NETTOYAGE 24

ENTRETIEN 25

- Généralités 25
- Renseignements sur l'entretien et les pièces 25
- Retrait du chariot 26
- Mettre à jour le micrologiciel d'application du four via la clé USB (à utiliser sur des fours dotés d'un ensemble de connexion USB) 28

DÉPANNAGE 29

- Les brûleurs ne s'allument pas (fours à gaz uniquement) 29
- Alarme de sécurité (fonctionnalité standard, aucune configuration requise) 29
- Alarmes et messages affichés 29
- Moteur de circulation 29
- Rotation du chariot 29

PROCÉDURES D'ENTRETIEN PRÉVENTIF PAR LE PROPRIÉTAIRE 30

- Introduction 30
- Procédures d'entretien préventif 30

UTILISATION ET SOIN DES MODÈLES OV310G ET OV310E DE MINI FOURS À CHARIOT ROTATIF

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

GÉNÉRALITÉS

Les modèles OV310G (gaz) et OV310E (électrique) de mini fours à chariot rotatif permettent de choisir entre quatre configurations de chariot :

- Huit chariots de contenance 45,7 cm x 66 cm (18 po x 26 po) avec espacement de coulissement de 10,2 cm (4 po)
- Six chariots de contenance 45,7 cm x 66 cm (18 po x 26 po) avec espacement de coulissement de 13,5 cm (5,31 po)
- Dix chariots de contenance 45,7 cm x 66 cm (18 po x 26 po) avec espacement de coulissement de 8,1 cm (3,2 po)
- Douze chariots de contenance 45,7 cm x 66 cm (18 po x 26 po) avec espacement de coulissement de 7,1 cm (2,8 po)

Vous pouvez commander toutes les options de four à chariot dans un modèle à chargement par les extrémités. Vous pouvez commander les options à six et huit conteneurs dans un modèle à chargement par le côté. Un mécanisme situé dans le plafond tourne le chariot au cours de la cuisson au four.

Le modèle OV310G est homologué à 95 000 BTU/h, (gaz naturel ou propane). Le modèle OV310E est homologué à 18,0 kW, (électrique).

Les mini fours à chariot rotatif Baxter sont fabriqués à l’aide de matériaux et de main d'œuvre de qualité. Vos fours à chariot vous procureront plusieurs années d’utilisation satisfaisante dans la mesure où ils sont installés, utilisés et entretenus correctement.

Nous vous suggérons de lire attentivement ce manuel et de suivre attentivement les instructions fournies.

INSTALLATION

Afin de valider la garantie, le démarrage doit être effectué par un proposé à l'entretien agréé. Avant l'installation, vérifiez que les services électriques et le type d'alimentation en gaz (naturel ou propane) sont conformes aux spécifications fournies sur la plaque signalétique située sur le dessus du four. Si les exigences relatives à l'alimentation et à l'équipement ne sont pas respectées, ne procédez pas à l'installation. Communiquez immédiatement avec un centre de services agréé Bakery Systems.

DÉBALLAGE

Ce four a été inspecté avant sa sortie d'usine. La société de transport assume l'entière responsabilité de la livraison en bon état du fait de l'acceptation de l'expédition. Immédiatement après le déballage, vérifiez s'il y a des dommages éventuels liés au transport. Si vous découvrez des dommages au four, conservez le matériau d'emballage et communiquez avec le transporteur dans les 15 jours qui suivent la livraison.

Déballez soigneusement le four et placez-le dans une zone de travail accessible aussi proche que possible de la position finale d'installation. Retirez l'emballage de protection des surfaces extérieures avant de placer le four à son emplacement final.

EMPLACEMENT

Les mini fours à chariot rotatif OV310G et OV310E doivent disposer des dégagements minimaux suivants par rapport aux matériaux combustibles :

- Arrière et côtés : 0 po
- Bas : 0 po
- Haut : 45,7 cm (18 po)

REMARQUE : Un dégagement minimal de 24 po est nécessaire pour accéder au côté droit à des fins d'entretien. Si le côté droit se trouve dans un rayon de 30 po de toute source de chaleur rayonnante ou de vapeur de graisse, un dispositif de protection pour système d'évacuation est nécessaire.

Assurez-vous que les raccords électriques, les raccords d'alimentation en eau et les raccords de purge sont accessibles et respectent les codes électriques locaux et nationaux. La zone d'installation du matériel doit être dégagée et exempte de combustibles.

N'obstruez pas l'écoulement de l'air de combustion et de ventilation. Laissez un dégagement suffisant pour l'alimentation en air dans la chambre de combustion. Assurez-vous que l'alimentation en air dans la pièce est suffisante pour remplacer l'air évacué par le système de ventilation.

CODES ET NORMES D'INSTALLATION

Le four doit être installé conformément aux exigences suivantes :

Aux États-Unis d'Amérique :

1. Codes de l'État et codes locaux.
2. National Fuel Gas Code (Code national du carburant), ANSI/Z223.1 (dernière édition). Vous pouvez en obtenir des exemplaires auprès de l'American Gas Association, Inc.; 1515 Wilson Blvd., Arlington, VA 22209.
3. National Electrical Code (Code national de l'électricité), ANSI/NFPA-70 (dernière édition).

Au Canada :

1. Codes locaux.
2. CAN/CGA-B149.1 Code des installations au gaz naturel (dernière édition).
3. CAN/CGA-B149.1 National Fuel Gas Code (Code national du carburant), disponible à partir de l'Association canadienne du gaz; 178, boul. Rexdale, Etobicoke, Ontario, Canada M9W 1R3.

ASSEMBLAGE

Le four doit être installé sur un socle, dans une armoire d'étuve de fermentation ou sur toute surface non combustible.

Le four doit être scellé sur le socle au moyen d'un produit d'étanchéité agréé NFS, tel que le Dow Corning 732 ou le GE RTV108.

Fixez fermement le four à l'étuve de fermentation ou au socle à l'aide des supports d'arrimage fournis, qui se montent à l'avant et à l'arrière du four.

Four monté sur un socle ou sur une étuve de fermentation avec roulette-guide

Pour un appareil équipé de roulettes, (1) l'installation doit être effectuée à l'aide d'un raccord respectant la norme *« Standard for Connectors for Moveable Gas Appliances ANSI Z21.69 »* ou la norme *« Connecteurs pour appareils mobiles au gaz » CAN/CGA-6.1*6, et d'un connecteur à débranchement rapide conforme à la norme *« Standard for Quick-Disconnect Devices for Use with Gas Fuel ANSI Z21.41 »* ou *« Norme pour les connecteurs à débranchement rapide pour usage avec gaz combustible CAN1-6.9 »*, (2) il faut prévoir des moyens suffisants pour limiter le mouvement de l'appareil.

RACCORDS DE GAZ

AVIS Les raccords et tout composé de raccordement de tuyau d'alimentation en gaz doivent être résistants à l'action du gaz propane.

Le OV310G est un four à brûleur indirect à gaz, composé d'un échangeur de chaleur avec huit tubes indépendants en U, dotés chacun d'un brûleur distinct homologué à 11 875 BTU/h pour une contribution totale de 95 000 BTU/h.

⚠ AVERTISSEMENT Avant d'actionner l'éclairage, vérifiez tous les raccords de la conduite de gaz à la recherche d'éventuelles fuites. Utilisez une solution de savon et d'eau. N'utilisez pas de flamme nue.

TEST DU SYSTÈME D'ALIMENTATION EN GAZ

Lorsque la pression d'alimentation en gaz est supérieure à 3,45 kPa (1/2 lb/po²), le four et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés de la tuyauterie d'alimentation en gaz.

Lorsque la pression d'alimentation en gaz est inférieure à 3,45 kPa (1/2 lb/po²), le four doit être isolé de la tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt individuel.

VENTILATION

Toute information relative à la construction et à l'installation de hottes de ventilation peut être obtenue dans le document *« Vapor Removal from Cooking Equipment »*, norme NFPA n° 96 (dernière édition), disponible auprès de la *National Fire Protection Association*, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

Verrouillage du ventilateur d'échappement

Un point de connexion (maximum 5 ampères) est prévu pour l'évacuation indirecte (hotte) ou pour l'évacuation directe en option (coupe-tirage). Il est situé derrière le panneau de service du côté droit, près de la connexion électrique de 120 V. Consultez les codes locaux pour les exigences en matière de verrouillage pour la ventilation.

Ventilation indirecte (sous hotte) – Standard

Placez le four sous une hotte d'échappement avec des surplombs et des débits d'échappement appropriés pour capter complètement les sous-produits de combustion des fumées. De l'extrémité du conduit d'évacuation des fumées aux filtres du système de hotte de ventilation, vous devez maintenir un dégagement minimum de 45,7 cm (18 po). Le ventilateur d'échappement de la hotte peut être verrouillé électriquement avec le four.

RACCORDS DE PLOMBERIE

Les raccords et les conduites d'eau et d'eaux usées doivent se conformer aux dispositions de l'International Plumbing Code 2003, International Code Council (ICC), ou de l'Uniform Plumbing Code 2003, International Association of Plumbing and Mechanical Officials (IAPMO).

⚠ AVERTISSEMENT Les raccords de plomberie doivent se conformer aux codes applicables en matière d'installations sanitaires, de sécurité et de plomberie, en plus d'offrir une protection adéquate contre les refoulements conformément aux codes fédéraux, d'état et locaux applicables.

L'alimentation en eau du four devrait avoir une dureté de 4 à 6 grains par gallon, un pH compris entre 6,5 et 8,0 et une teneur en chlorures inférieure à 30 PPM. Le fait que l'état de l'eau ne respecte pas ces exigences peut entraîner l'annulation de la garantie. Veuillez consulter votre compagnie des eaux et/ou votre consultant en état de l'eau avant d'installer un four.

Raccordez l'alimentation en eau froide au raccord d'arrivée d'eau de 1/2 po NPT situé à l'arrière du four. L'alimentation en eau devrait présenter une pression comprise entre 207 et 517 kPa (30 et 75 lb/po²) lorsque l'électrovanne à vapeur est ouverte.

RACCORDS DE PURGE

Raccordez une conduite de 1/2 po au raccord de 1/2 po NPT situé à l'arrière du four. Acheminez la conduite de purge vers un drain d'évacuation par le sol en laissant un passage d'air d'au moins 1 po entre la sortie de la conduite de purge et la conduite de purge au sol.

Si vous procédez à l'installation sur une armoire d'étuvage MB300, nous vous recommandons de fournir des conduites de purge distinctes. Pour les besoins d'interconnexion du four et des conduites de purge de l'étuve de fermentation, fournissez une ouverture d'aération dans la conduite de purge au-dessus de l'emplacement du raccord de purge du four. Des chutes adéquates doivent être fournies afin que la purge du four n'inonde pas l'armoire de l'étuve de fermentation.

RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES

⚠ AVERTISSEMENT Les raccordements électriques et de mise à la terre doivent être conformes aux parties applicables du code national de l'électricité et des autres codes électriques locaux.

⚠ AVERTISSEMENT Débranchez l'alimentation électrique de la machine et suivez les procédures relatives au verrouillage et à l'étiquetage.

⚠ AVERTISSEMENT Les appareils équipés d'un cordon d'alimentation électrique flexible sont fournis avec une fiche de mise à la terre à trois broches. Cette fiche doit être branchée dans une prise de terre femelle à trois broches. Si le logement ne constitue pas le bon type de mise à la terre, communiquez avec un électricien. Ne retirez pas la broche de mise à la terre de la prise.

Le schéma de câblage se trouve derrière le panneau latéral d'entretien sur le côté droit du four.

⚠ AVERTISSEMENT Ne raccordez pas le modèle à gaz OV310G à l'alimentation électrique avant de le raccorder à l'alimentation en gaz.

Le four OV310E est un four à chauffage électrique composé de six éléments en W, homologués chacun à 3,0 kW pour une contribution totale de 18,0 kW. L'entrée électrique est illustrée dans le tableau ci-dessous.

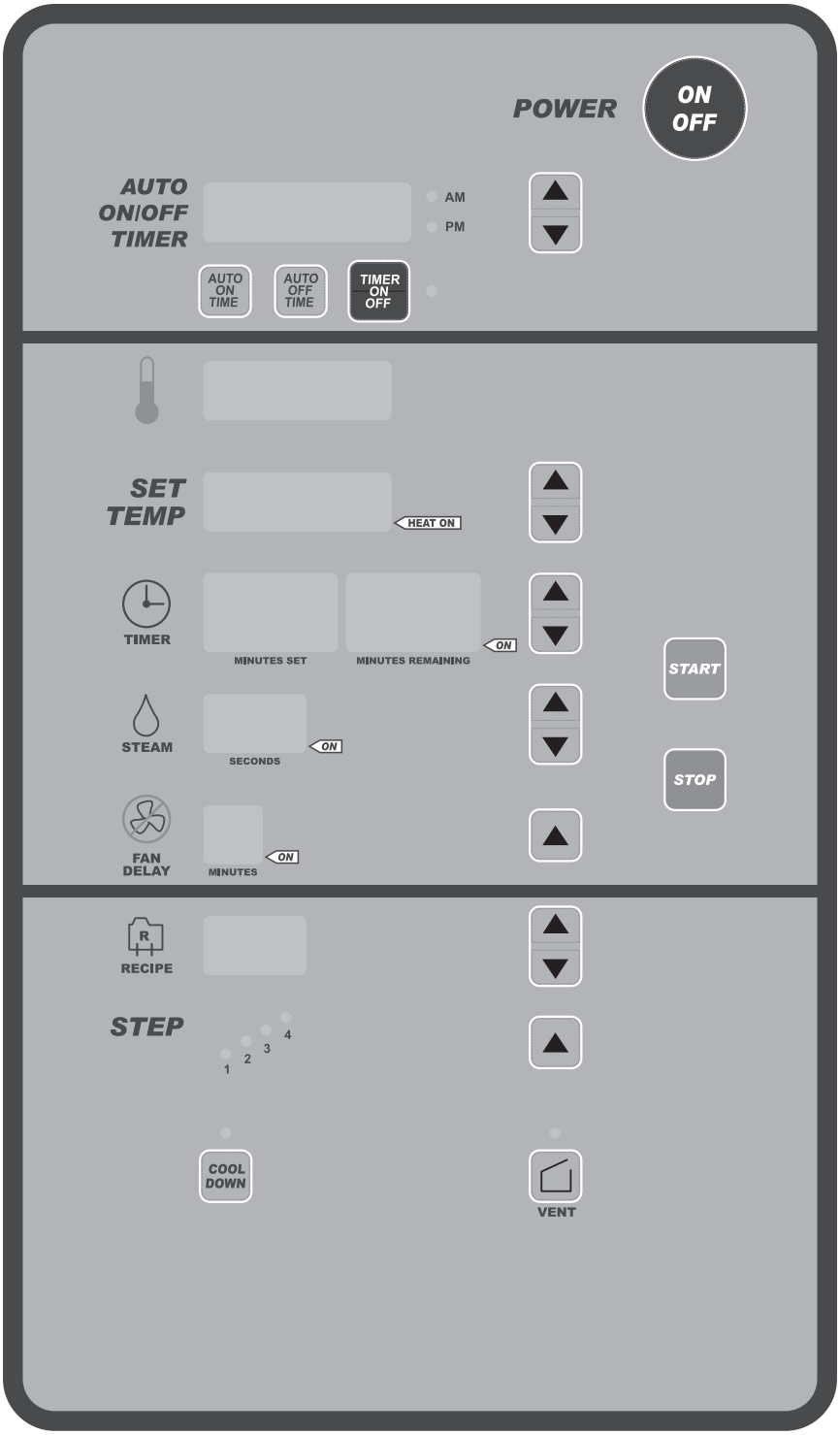
TENSION D'ALIMENTATION DU CIRCUIT DE CHAUFFAGE			
Volts	**Hertz**	**Phase**	**Amp.**
208	50-60	3	50
240	50-60	3	43
480	50-60	3	22

Le gaz et les fours électriques nécessitent une alimentation dédiée de 15 A, 110 V et 50 Hz ou 120 V et 60 Hz, monophasée fournie avec une masse, connectée au bornier du circuit de commande situé derrière le côté droit du panneau de service. Si un four est installé en conjonction avec une armoire d'étuvage MB300, une autre alimentation de 120 V est requise pour l'étuve de fermentation.

FONCTIONNEMENT

AVERTISSEMENT Le mini four à chariot rotatif et ses pièces sont chauds. Faites preuve de précautions lors de l'utilisation, l'entretien et le nettoyage du four.

COMMANDES



Guide de commande – Système évolué

BOUTON	ACTION	AFFICHAGE
ON OFF	Appuyez sur ce bouton pour mettre le four en marche ou à l'arrêt.	Les affichages du panneau de commande s'allument lorsque le four est en marche. Le paramètre par défaut du four est Program 0 (programme 0). Si vous mettez le four à l'ARRÊT puis de nouveau en MARCHE dans les 2 minutes, il reprend le dernier réglage de mode et de four.
AUTO ON/OFF TIMER ▲▼	Appuyez sur ce bouton pour entrer l'heure actuelle ou l'heure à laquelle le four doit se mettre automatiquement en MARCHE ou à l'ARRÊT lorsque vous appuyez sur le bouton correspondant à l'option Auto On Time (temps de mise en marche automatique) ou à l'option Auto Off Time (temps de mise à l'arrêt automatique).	La fenêtre AUTO ON/OFF TIMER (marche/arrêt automatique de la minuterie) affiche l'heure actuelle ou l'heure à laquelle le four sera automatiquement mis en MARCHE ou à l'ARRÊT.
AUTO ON TIME AUTO ON TIME	Appuyez sur les touches fléchées pour régler l'heure souhaitée de mise en MARCHE automatique du four.	La fenêtre AUTO ON/OFF TIMER (marche/arrêt automatique de la minuterie) affiche l'heure à laquelle le four sera automatiquement mis en MARCHE.
AUTO OFF TIME AUTO OFF TIME	Appuyez sur les touches fléchées pour régler l'heure souhaitée de mise à l'ARRÊT automatique du four.	La fenêtre AUTO ON/OFF TIMER (marche/arrêt automatique de la minuterie) affiche l'heure à laquelle le four sera automatiquement mis à l'ARRÊT.
TIMER ON/OFF TIMER ON OFF ○	Appuyez sur ce bouton pour mettre la minuterie automatique en marche ou à l'arrêt.	Le témoin situé à côté du bouton ON/OFF (marche/arrêt) de la minuterie s'allume lorsque la fonction est activée.
SET TEMP ▲▼	Utilisez-le pour entrer les programmes de cuisson.	La fenêtre SET TEMP (définir la température) affiche la température définie. Le témoin HEAT ON (chaleur activée) s'allume lorsque le four est chaud. La température actuelle à l'intérieur du four s'affiche dans la fenêtre OVEN TEMP (température du four).
BAKE TIMER ▲▼	Appuyez sur les touches fléchées pour entrer la durée de la cuisson (par incréments d'une minute). Appuyez sur la touche fléchée vers le haut pour entrer une durée supplémentaire à la fin du programme de cuisson.	La fenêtre BAKE TIMER (minuterie de cuisson) affiche la durée du cycle de cuisson actuel. Les deux chiffres de gauche indiquent les minutes définies et les deux chiffres de droite indiquent les minutes restantes. Vous pouvez configurer les fenêtres pour qu'elles affichent les heures et les minutes restantes. Le témoin s'allume lorsqu'une durée de cuisson est activée.
STEAM TIMER ▲▼	Appuyez sur ce bouton pour entrer la durée STEAM (vapeur) (par incréments de 5 secondes en mode émission de vapeur Bakery (pâtisserie); par incréments d'une seconde en mode Food Service (service repas).	La fenêtre STEAM TIMER (minuterie d'émission de vapeur) affiche le temps défini pour le cycle d'émission de vapeur. Le témoin s'allume lorsque le système d'émission de vapeur est activé.
FAN DELAY ▲	Appuyez sur ce bouton pour passer au début de cycle de cuisson.	La fenêtre FAN DELAY TIMER (minuterie de temporisation du ventilateur) affiche la durée définie pour la temporisation du ventilateur de circulation à travers le compartiment du four entre 0 et 9 minutes.
START	Appuyez sur ce bouton pour démarrer la fonction BAKE TIMER (minuterie de la cuisson).	Le témoin clignote lorsque la fonction BAKE TIMER (minuterie de la cuisson) est activée.
STOP	Appuyez sur ce bouton pour arrêter la fonction BAKE TIMER (minuterie de la cuisson) ou arrêter le signal sonore après l'expiration de la minuterie BAKE TIMER (minuterie de la cuisson).	Le témoin s'éteint lorsque la fonction BAKE TIMER (minuterie de la cuisson) est désactivée.
RECIPE ▲▼	Appuyez sur les touches fléchées pour sélectionner un programme de cuisson.	La fenêtre RECIPE (recette) affiche le numéro du programme en cours.
STEP ▲	Utilisez-le pour entrer les programmes de cuisson.	Le témoin correspondant (1 à 4) s'allume en fonction de l'étape sélectionnée.

BOUTON	ACTION	AFFICHAGE
	Appuyez sur ce bouton pour ouvrir ou fermer manuellement l'évent.	Le témoin situé près du bouton VENT (aération) s'allume lorsque le cycle d'aération est activé. Sélectionnez l'évent à ouvrir lors d'une recette en cours en l'activant pendant le mode de modification. Ce bouton peut être également utilisé pour refroidir le four tandis pendant que la porte est ouverte. Pour utiliser cette fonction, définissez une température inférieure d'au moins 14°C (25°F) à la température du four, puis appuyez sur le bouton VENT (aération). Ce mode COOL DOWN (refroidissement) est désactivé en appuyant sur un bouton quelconque ou en fermant la porte.
	Utilisez ce bouton pour refroidir le four.	Pour activer cette fonction, définissez une température inférieure d'au moins 14°C (25°F) à la température du four, puis appuyez sur le bouton COOL DOWN (refroidissement). Le mode COOL DOWN (refroidissement) est désactivé lorsque la température est inférieure de 14°C (25°F) à la température définie lorsque la porte est ouverte, ou lorsque la température est inférieure à la température définie lorsque la porte est fermée ou si vous appuyez sur un quelconque bouton. Ouvrir ou fermer la porte ne déactive pas ce mode COOL DOWN (refroidissement).

Minuterie de MARCHE/ARRÊT automatique

Réglage de l'horloge

L'affichage Auto ON/OFF TIMER (minuterie de marche/arrêt automatique) indique le moment de la journée. Pour régler l'horloge, vous devez activer la commande. Appuyez et maintenez enfoncé l'un des boutons fléchés jusqu'à ce que le caractère deux-points entre les heures et les minutes arrête de clignoter. Utilisez les boutons fléchés VERS LE HAUT et VERS LE BAS pour régler l'heure de la journée. Après 5 secondes d'inactivité, le caractère deux-points se remet à clignoter.

Vous pouvez régler le four pour qu'il s'allume ou s'éteigne de lui-même. Après avoir réglé l'option AUTO ON/OFF TIMER (minuterie de marche/arrêt automatique), vous pouvez appuyer sur le bouton POWER ON OFF (marche/arrêt) pour éteindre le four. Cela ne perturbera pas le réglage AUTO ON/OFF (marche/arrêt automatique). L'alimentation électrique du four doit rester en marche.

1. Pour définir la mise en marche du four, appuyez *longuement* sur le bouton AUTO ON TIME (temporisation de marche automatique). L'heure de démarrage entrée précédemment s'affiche à l'écran. Utilisez les flèches VERS LE HAUT et VERS LE BAS pour régler l'heure de démarrage. Relâchez ensuite le bouton AUTO ON TIME (temporisation de marche automatique).
2. Pour définir la mise en marche du four, appuyez *longuement* sur le bouton AUTO OFF TIME (temporisation d'arrêt automatique). L'heure d'arrêt entrée précédemment s'affiche à l'écran. Utilisez les flèches VERS LE HAUT et VERS LE BAS pour régler l'heure d'arrêt. Relâchez ensuite le bouton AUTO ON TIME (temporisation de marche automatique).
3. Pour activer le démarrage automatique, appuyez sur le bouton TIMER ON/OFF (marche/arrêt de la minuterie) jusqu'à ce que la DEL située à droite du bouton TIMER ON/OFF (marche/arrêt de la minuterie) s'allume.

Batterie de secours

L'horloge comprend une pile de secours au lithium qui maintient le circuit de l'horloge en marche lorsque toute l'alimentation externe est à l'arrêt. Si la pile devient faible ou déchargée alors que l'alimentation externe est désactivée, l'affichage indiquera 12:00 (mode 12 h) ou 0:00 (mode 24 h) et n'augmentera pas jusqu'à ce qu'une nouvelle heure soit définie. L'horloge peut fonctionner avec une pile déchargée ou manquante, mais doit être réglée chaque fois que l'alimentation externe est activée. Pour éviter tout dommage dû à la corrosion des circuits, vous devez remplacer les piles lorsqu'elles sont faibles ou déchargées.

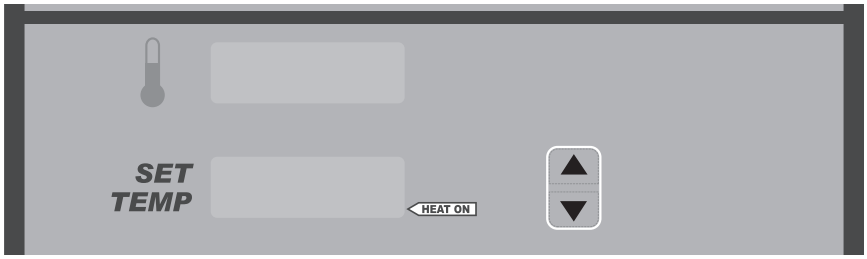
Préchauffage du four

Pour obtenir de meilleurs résultats, vous devez préchauffer le four doit être jusqu'à la température de cuisson avant de démarrer la cuisson.

1. Appuyez sur le bouton POWER ON OFF (marche/arrêt) pour mettre le four en marche.



2. Appuyez sur les flèches VERS LE HAUT ou VERS LE BAS situées dans la section TEMP (température) pour entrer la température de cuisson.



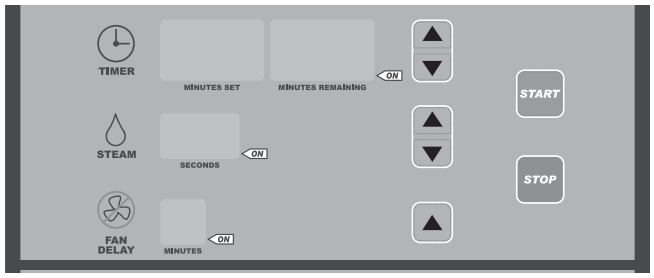
3. Vérifiez que les portes sont fermées.
4. Laissez passer 30 minutes après que le four ait atteint le point de consigne de température et que le système d'émission de vapeur soit chargé.
5. Le four est à présent prêt pour les opérations de cuisson.

Fonctionnement de base

AVERTISSEMENT Le four et ses pièces sont chauds. Pour éviter de subir des brûlures, utilisez des sous-plats ou des mitaines de protection lorsque vous chargez ou déchargez le four.

AVERTISSEMENT De l'air chaud et de la vapeur s'échappent de l'intérieur du four lorsque vous ouvrez les portes de chargement. Pour éviter de subir des brûlures, ouvrez les portes avec précautions et tenez-vous à l'écart de l'ouverture.

1. Préchauffez le four. Voir la section Préchauffage du four.
2. Sélectionnez manuellement les paramètres de cuisson :
   - Appuyez sur les flèches VERS LE HAUT ou VERS LE BAS situées près de l'option BAKE TIMER (minuterie de cuisson) pour entrer la valeur souhaitée.
   - Appuyez sur les flèches VERS LE HAUT ou VERS LE BAS situées près de l'option STEAM TIMER (minuterie d'émission de vapeur) pour entrer la valeur souhaitée.



   - Appuyez sur la flèche VERS LE HAUT située près de l'option FAN DELAY (temporisation du ventilateur) pour entrer la valeur souhaitée.
   - Les paramètres de temporisation de l'émission de vapeur et du ventilateur sont facultatifs et vous pouvez les laisser à 0 si vous le souhaitez.
3. Ouvrez lentement les portes. Attendez que le chariot s'arrête. Chargez le four. Fermez les portes.
4. Appuyez sur le bouton START (démarrer). Le TÉMOIN de fonctionnement situé dans la fenêtre BAKE TIMER (minuterie de cuisson) clignote jusqu'à ce que la minuterie arrive à expiration.
5. Le four émet des bips après l'expiration de la minuterie de cuisson BAKE TIMER. Appuyez sur STOP (arrêt) pour arrêter l'alarme sonore.

Conseils d'utilisation

- Lors du démarrage initial, la température du four est définie par défaut sur le paramètre d'usine de 191°C (375°F) sauf si vous l'avez modifiée.
- Au cours du cycle de cuisson, les boutons START (démarrer) et STOP (arrêt) commandent seulement les paramètres BAKE (cuisson), STEAM (vapeur) et FAN DELAY (temporisation du ventilateur). Ils n'ont aucun effet sur le four. Lorsque la temporisation de la minuterie de cuisson BAKE TIMER est terminée, le four reste à la température de consigne. Prenez soin de ne pas cuire les produits de façon excessive.
- Pour régler la température au cours d'un cycle de cuisson, appuyez sur les flèches VERS LE HAUT ou VERS LE BAS situées dans la section Oven Temp (température du four) pour entrer la nouvelle température.
- Pour modifier les paramètres BAKE (cuisson), STEAM (vapeur) et FAN DELAY (temporisation du ventilateur), appuyez sur les flèches correspondantes pour entrer de nouvelles valeurs. Si une émission de vapeur est exigée, vous devez définir une valeur de temps de cuisson. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur START (démarrer).
- La soufflante de circulation fonctionne en mode impulsion pendant un cycle d'émission de vapeur pour faciliter la distribution de vapeur. Elle n'atteint pas sa pleine vitesse.
- Si vous ouvrez la porte à un moment quelconque pendant le cycle de cuisson, les paramètres TEMP (température), BAKE (cuisson), STEAM (vapeur) et FAN DELAY (temporisation du ventilateur) sont mis en pause. Fermez les portes pour redémarrer toutes les fonctions.
- L'option FAN DELAY (temporisation du ventilateur) réduit le débit d'air au début du cycle de cuisson. La chaleur est coupée lorsque FAN DELAY (temporisation du ventilateur) est activée.
- Si la température du four est supérieure de plus de 11°C (20°F) à la température de consigne et que la minuterie de la cuisson n'est pas activée, le four ouvre automatiquement l'ÉVENT. L'ÉVENT restera ouvert jusqu'à ce que la température du four se trouve à moins de 11°C (20°F) de la température de consigne.
- Le four surveille le système de chauffage en comparant la température du four à la température de consigne. Si un problème survient dans le système de chauffage ou si une panne survient au niveau du système de chauffage, les deux affichages de température clignotent. Si le problème persiste, communiquez avec votre agence d'entretien Bakery Systems.
- La fonction COOL DOWN (refroidissement) peut fournir un moyen de refroidissement du four. Pour activer cette fonction, définissez une température inférieure d'au moins 14°C (25°F) à la température du four. Lorsque vous appuyez sur le bouton COOL DOWN (refroidissement), l'écran affiche alternativement la température de consigne; lorsque vous appuyez sur le bouton COOL (rafraichissement), l'évent s'ouvre. En outre, vous pouvez ouvrir les portes sans empêcher le ventilateur de circulation de continuer à fonctionner. Le mode COOL DOWN (refroidissement) se désactive lorsque le four atteint la nouvelle température de consigne de 14°C (25°F) ou si vous ouvrez la porte, ou si vous appuyez sur un quelconque bouton.
- Le four à chariot tourne seulement après que vous ayez entré le temps dans la minuterie de cuisson et appuyé sur le bouton START (démarrer). La rotation démarre lorsque les deux portes sont fermées. Si vous n'entrez aucun délai n'est entré dans la minuterie de cuisson, l'affichage se met à clignoter. Appuyez sur le bouton STOP (arrêt) pour que le contrôleur arrête de clignoter. Après le démarrage, le chariot continue à tourner jusqu'à ce que vous ouvriez une porte.
- Le ventilateur de circulation s'arrête si le point de consigne du four est atteint et si aucune heure (« 0 ») ne s'affiche sur le contrôleur.

MODE VAPEUR DE SERVICE REPAS

Vous pouvez utiliser ce mode pour fournir de la vapeur sur une base périodique tout au long de l'opération. Lorsque ce mode est activé, les commandes STEAM TIMER (minuterie de la vapeur) contrôlent le nombre de secondes pendant lesquelles la vapeur est fournie au four, tandis qu'une valeur attribuée au paramètre 14 (P14) contrôle la fréquence à laquelle la vapeur est émise.

Pour activer le mode vapeur de service repas :

1. Passez au mode configuration de paramètres. (Consultez la section Passage au mode configuration ci-dessous.)
2. Sélectionnez le paramètre 14.
3. Si la fenêtre BAKE TIMER (minuterie de cuisson) affiche « 0 », elle est configurée sur le mode Bakery (pâtisserie) (valeur d'usine par défaut). Appuyez sur les flèches VERS LE HAUT ou VERS LE BAS pour passer au mode FSS (l'affichage passe à un nombre à 3 chiffres).
4. Définissez le temps de cuisson souhaité entre les cycles d'émission de vapeur au moyen des boutons fléchés VERS LE HAUT ou VERS LE BAS. La plage est comprise entre 300 secondes (5 minutes) et 990 secondes (environ 17 minutes) et évolue par incréments de 10 secondes à la fois.
5. Après avoir réglé le cycle souhaité, appuyez sur le bouton POWER ON/OFF (marche/arrêt) pour enregistrer les paramètres.
6. L'option STEAM TIMER (minuterie d'émission de vapeur) fonctionne à présent par incréments d'une seconde jusqu'à 10 secondes, pour définir la durée de la cuisson.

Exemples : Le paramètre P14 est défini sur « 300 ».

Le paramètre STEAM TIMER (minuterie d'émission de vapeur) est défini sur « 3 ».

= le mode émission de vapeur est activé pendant 3 secondes toutes les 300 secondes (5 minutes).

Le paramètre P14 est défini sur « 990 ».

Le paramètre STEAM TIMER (minuterie d'émission de vapeur) est défini sur « 3 ».

= le mode émission de vapeur est activé pendant 3 secondes toutes les 990 secondes (17 minutes).

Pour retourner le four au mode émission de vapeur Bakery (pâtisserie), répétez le processus ci-dessus pour accéder au paramètre P14 et définissez la valeur de la fenêtre BAKE TIMER (minuterie de cuisson) sur « 0 ». Le paramètre STEAM TIMER (minuterie d'émission de vapeur) fonctionne à présent par incréments de 5 secondes.

ALARME DE SÉCURITÉ (FONCTIONNALITÉ STANDARD, AUCUNE CONFIGURATION REQUISE)

Si la température de la sonde se situe entre 570 et 600 degrés Fahrenheit pendant 10 secondes, l'unité effectuera les actions suivantes :

1. Arrêter toutes les fonctions.
2. Déclencher une alarme sonore.
3. Faire clignoter l'affichage OVEN TEMP (température du four) – la température actuelle est affichée.
4. Afficher les lettres SHdn dans l'affichage BAKE TIMER (minuterie de cuisson).

⚠ AVERTISSEMENT Débranchez l'alimentation électrique de la machine et suivez les procédures de verrouillage et d'étiquetage. Il peut y avoir plusieurs circuits. Assurez-vous que tous les circuits sont débranchés.

⚠ AVERTISSEMENT Pour les fours à gaz, coupez le gaz. Communiquez avec le centre de services agréé Bakery Systems. N'essayez pas de redémarrer le four tant qu'il n'a pas été inspecté par un réparateur agréé.

MODE DE FONCTIONNEMENT CACHÈRE (FOURS ÉQUIPÉS DE LA TROUSSE CACHÈRE)

REMARQUE : Le mode de fonctionnement cachère du four est actionné par le personnel autorisé au moment du démarrage.

REMARQUE : Vous devez configurer les paramètres et ajouter les programmes au contrôleur avant le démarrage initial, car le contrôleur du four doit être mis à l'arrêt pour ce faire.

Pour le fonctionnement en mode cachère, le four doit rester à une température minimale afin de conserver la certification cachère. Le contrôleur du four maintient la température de consigne minimale à 200°F afin de respecter les exigences minimales en matière de température. Le contrôleur du four ne peut pas être définir la température sur une valeur inférieure à 200°F.

Si la température du four risque de tomber en dessous de la plage approuvée, un bip rapide retentit (plus rapide que l'alarme normale de la minuterie). Si vous entendez l'alarme, procédez comme suit :

- Vérifiez que la porte du four est fermée.
- Si le mode Vent (aération) est actif, arrêtez l'évent.

Si la température du four est inférieure à 150°F, la commande se verrouille. L'écran affiche « LOC OUT » et l'appareil ne fonctionne pas. Vous devez communiquer avec le personnel autorisé pour redémarrer le four.

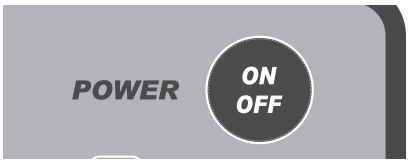
Si vous arrêtez le contrôleur par inadvertance alors que l'appareil est en mode cachère, il redémarre en mode cachère si la température n'a pas chuté en dessous de la configuration minimale requise.

PROGRAMMATION DU FOUR

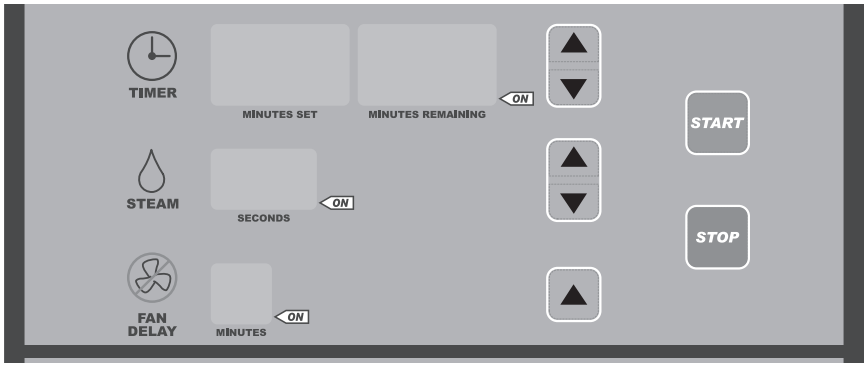
Recettes à une seule étape

Le menu recette peut mémoriser jusqu'à 99 recettes que vous pouvez appeler par numéro au besoin. Une recette est un ensemble d'instructions de cuisson (paramètres de température, de cuisson, d'émission de vapeur et de temporisation du ventilateur) que l'opérateur définit pour une opération de cuisson.





1. Lorsque le four est à l'ARRÊT, appuyez longuement sur la flèche VERS LE HAUT située dans la section STEPS (étapes). Tout en appuyant sur la flèche VERS LE HAUT, appuyez longuement sur le bouton POWER ON/OFF (marche/arrêt) pendant 3 secondes. Lorsque le signal sonore retentit, le four est en mode de recette.
2. Appuyez sur les flèches RECIPE (recette) VERS LE HAUT ou VERS LE BAS jusqu'à ce que le numéro de la recette souhaitée s'affiche.
3. Appuyez sur les flèches TEMP (température) VERS LE HAUT ou VERS LE BAS pour entrer la température souhaitée.



4. Définissez les paramètres BAKE (cuisson), STEAM (vapeur), FAN DELAY (temporisation du ventilateur) et VENT (aération) :
    - Appuyez sur les flèches VERS LE HAUT ou VERS LE BAS situées près de l'option BAKE TIMER (minuterie de cuisson) pour entrer le temps souhaité.
    - Appuyez sur les flèches VERS LE HAUT ou VERS LE BAS situées près de l'option STEAM TIMER (minuterie d'émission de vapeur) pour entrer la temporisation souhaitée. Si aucune valeur de temps n'est requise, entrez 0.
    - Appuyez sur la flèche VERS LE HAUT située près de l'option FAN DELAY (temporisation du ventilateur) pour entrer la temporisation souhaitée. Si aucun délai n'est requis, laissez la valeur à 0.
    - Appuyez sur le bouton VENT (aération) pour aérer la cavité pendant toute la durée de l'étape. Pour connaître l'emplacement du bouton de l'évent, consultez l'illustration à la page 8. Le bouton d'évent se trouve dans le coin inférieur droit du panneau de commande. Lorsque l'étape est terminée, l'évent se ferme.



5. Pour mémoriser la recette, appuyez sur les flèches RECIPE (recette) VERS LE HAUT ou VERS LE BAS pour passer au numéro de recette suivant ou appuyez sur le bouton POWER ON/OFF (marche/arrêt) pour quitter le mode recette.
6. Pour mémoriser les paramètres de recette, répétez les étapes 2 à 4.
7. Enregistrez les numéros de recette et les produits qui leur sont associés.

Recettes à plusieurs étapes

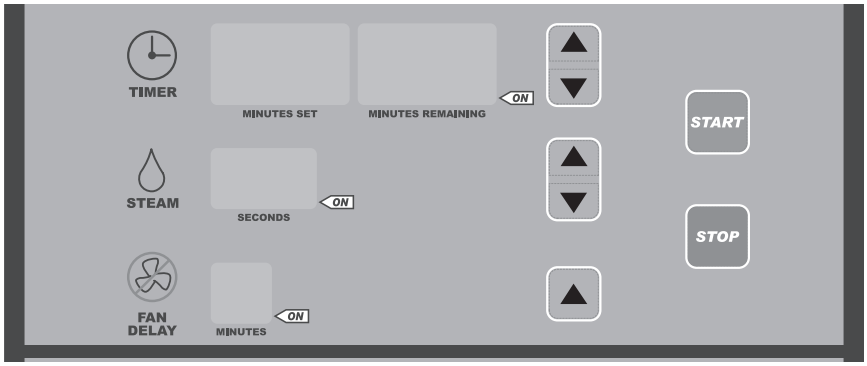
Vous pouvez entrer des étapes supplémentaires au sein de la recette initiale. L'opérateur peut ajouter jusqu'à quatre étapes distinctes, chacune étant dotée de différents paramètres de cuisson.

Par exemple, l'opérateur peut définir les paramètres de température, de cuisson, d'émission de vapeur et de temporisation de l'option Recipe 1 (recette 1). Cette étape est l'étape 1. Après l'expiration de la minuterie de l'étape 1, le four commence automatiquement les paramètres de cuisson programmés à l'étape 2. Le système passe par chaque étape jusqu'à ce toutes les étapes se sont écoulées.





1. Lorsque le four est à l'ARRÊT, appuyez longuement sur la flèche VERS LE HAUT située dans la section STEPS (étapes). Tout en appuyant sur la flèche VERS LE HAUT, appuyez longuement sur le bouton POWER ON/OFF (marche/arrêt) pendant 3 secondes. Lorsque le signal sonore retentit, le four est en mode de recette.
2. Appuyez sur les flèches RECIPE (recette) VERS LE HAUT ou VERS LE BAS jusqu'à ce que le numéro de la recette souhaitée s'affiche. Le témoin de l'étape 1 s'allume.
3. Appuyez sur les flèches TEMP (température) VERS LE HAUT ou VERS LE BAS pour entrer la température souhaitée.



4. Définissez les paramètres BAKE (cuisson), STEAM (vapeur), DELAY FAN (temporisation du ventilateur) et VENT (aération) :
   - Appuyez sur les flèches VERS LE HAUT ou VERS LE BAS situées près de l'option BAKE TIMER (minuterie de cuisson) pour entrer le temps souhaité.
   - Appuyez sur les flèches VERS LE HAUT ou VERS LE BAS situées près de l'option STEAM TIMER (minuterie d'émission de vapeur) pour entrer la temporisation souhaitée. Si aucune valeur de temps n'est requise, entrez 0.
   - Appuyez sur la flèche VERS LE HAUT située près de l'option FAN DELAY (temporisation du ventilateur) pour entrer la temporisation souhaitée. Si aucun délai n'est requis, laissez la valeur à 0.
   - Appuyez sur le bouton VENT (aération) pour aérer la cavité pendant toute la durée de l'étape. Pour connaître l'emplacement du bouton de l'évent, consultez l'illustration à la page 8. Le bouton d'évent se trouve dans le coin inférieur droit du panneau de commande. Lorsque l'étape est terminée, l'évent se ferme.

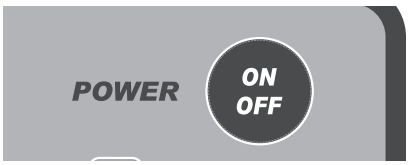


5. Appuyez sur la flèche VERS LE HAUT située dans la section STEPS (étapes) pour passer à l'étape suivante au sein de la recette. Le témoin de l'étape sélectionnée s'allume.
6. Répétez les étapes 3 et 4 ci-dessus pour définir chaque étape du programme, au besoin.
7. Pour mémoriser toutes les étapes du programme, appuyez sur les flèches RECIPE (recette) VERS LE HAUT ou VERS LE BAS pour passer au numéro de recette suivant ou appuyez sur le bouton POWER ON/OFF (marche/arrêt) pour quitter le mode recette.

Modification des recettes

1. Lorsque le four est à l'ARRÊT, appuyez longuement sur la flèche VERS LE HAUT située dans la section STEPS (étapes). Tout en appuyant sur la flèche VERS LE HAUT, appuyez longuement sur le bouton POWER ON/OFF (marche/arrêt) pendant 3 secondes. Lorsque le signal sonore retentit, le four est en mode de recette.

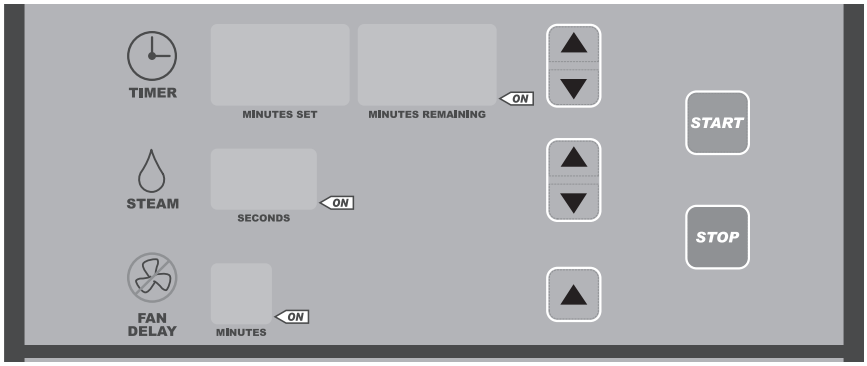




2. Appuyez sur les flèches RECIPE (recette) VERS LE HAUT ou VERS LE BAS jusqu'à ce que le numéro de la recette souhaitée s'affiche.



3. Entrez les nouveaux paramètres de cuisson, d'émission de vapeur et de temporisation du ventilateur :
   - Appuyez sur les flèches VERS LE HAUT ou VERS LE BAS situées près de l'option BAKE TIMER (minuterie de cuisson) pour entrer le temps souhaité.
   - Appuyez sur les flèches VERS LE HAUT ou VERS LE BAS situées près de l'option STEAM TIMER (minuterie d'émission de vapeur) pour entrer la temporisation souhaitée. Si aucune valeur de temps n'est requise, entrez 0.
   - Appuyez sur la flèche VERS LE HAUT située près de l'option FAN DELAY (temporisation du ventilateur) pour entrer la temporisation souhaitée. Si aucun délai n'est requis, laissez la valeur à 0.

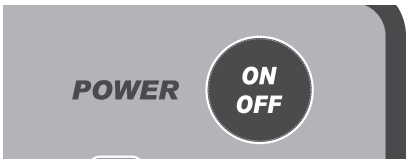


4. Pour modifier les paramètres d'une étape, appuyez sur la flèche VERS LE HAUT située dans la section STEPS (étapes) et apportez les modifications à chaque étape en conséquence.
5. Pour mémoriser la recette, appuyez sur les flèches RECIPE (recette) VERS LE HAUT ou VERS LE BAS pour passer au numéro de recette suivant ou appuyez sur le bouton POWER ON/OFF (marche/arrêt) pour quitter le mode recette.

Effacer toutes les recettes

1. Assurez la mise en mode OFF (arrêt) du four.
2. Appuyez longuement sur le bouton Recipe (recette), puis appuyez longuement sur le bouton P0WER ON OFF (marche/arrêt) jusqu'à ce que vous entendez un seul bref signal sonore suivi par un signal sonore plus long. Le long signal sonore indique que les recettes ont été effacées.



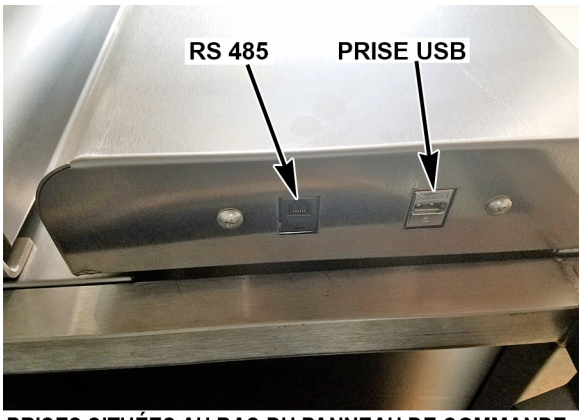


Chargement des recettes via une clé USB (à utiliser sur des fours dotés d'un ensemble de connexion USB)

1. Assurez la mise en mode OFF (arrêt) du four.
2. Insérez la clé USB qui contient le fichier binaire de recette [RECIPE.BIN] dans la prise USB.
3. Appuyez longuement sur le bouton STOP (arrêt), puis appuyez longuement sur le bouton POWER ON OFF (marche/arrêt) et maintenez enfoncé les deux boutons jusqu'à ce que le mot « UPdt » s'affiche dans le champ horloge.

Une fois le fichier de recette importé dans le four avec succès, l'écran affiche « rebooting » (redémarrage) pendant quelques secondes, puis le contrôleur du four redémarre.

S'il y a des erreurs lors de la lecture ou de la programmation du fichier de recette dans le four, l'erreur s'affiche et le four ne redémarre pas. Vous devez couper l'alimentation électrique du four, attendre 10 secondes, puis rétablir l'alimentation du four pour le faire fonctionner à nouveau.



PRISES SITUÉES AU BAS DU PANNEAU DE COMMANDE

Si aucun fichier binaire, micrologiciel ni aucune recette n'est trouvé, l'écran affiche :

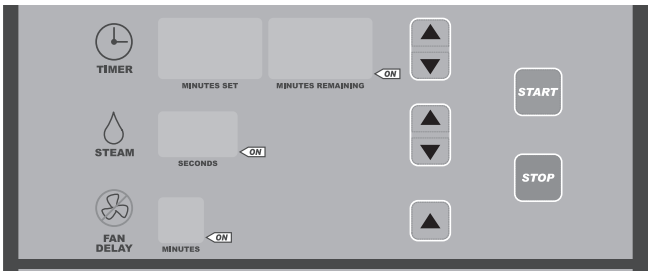
« UPdt-FAIL-USb-Err » [erreur USB, échec de mise à jour]

Pour corriger cette erreur, insérez la bonne clé USB, coupez puis rétablissez l'alimentation électrique du four.

Utilisation des recettes

1. Appuyez sur les flèches RECETTE (recette) VERS LE HAUT ou VERS LE BAS pour sélectionner le numéro de recette désiré (entre 1 et 99). Les paramètres TEMP (température), BAKE (cuisson), STEAM (vapeur) et FAN DELAY (temporisation du ventilateur) s'affichent.





2. Vérifiez que le four se trouve à la température de cuisson.
3. Ouvrez lentement les portes. Attendez que le chariot s'arrête.
4. Chargez le produit dans le four.
5. Fermez les portes.
6. Appuyez sur la touche START (démarrer). Un signal sonore retentit après l'expiration de la minuterie de cuisson BAKE TIMER. Appuyez sur STOP (arrêt) pour arrêter l'alarme sonore.
7. Vérifiez l'état de cuisson du produit.

   S'il n'est pas cuit, s'il faut plus de temps, appuyez sur le bouton fléché BAKE TIMER (minuterie de cuisson) VERS LE HAUT jusqu'à ce que l'heure souhaitée s'affiche dans la fenêtre Minutes Set (minutes de consigne). Appuyez sur le bouton START (démarrer). Le témoin TIMER ON (minuterie en marche) commence à clignoter.

   S'il est cuit, laissez le chariot s'arrêter et retirez les plateaux.

Astuces des recettes

- Le four utilise par défaut les paramètres Recipe 0 (recette 0) lorsque vous le mettez en marche pour la première fois. Les paramètres Recipe 0 (recette 0) sont les suivants : Temp (température) = 375°F, Bake Timer (minuterie de cuisson) = 0, Steam Timer (minuterie d'émission de vapeur) = 0, Delay Timer (minuterie de la temporisation) = 0, Recipe (recette) = 0.
- Vous pouvez entrer manuellement toute combinaison de paramètres de cuisson pour les opérations personnalisées de cuisson unique. Ces paramètres ne sont pas mémorisés dans la mémoire de recettes.
- Si vous modifiez l'un des paramètres de cuisson d'une recette avant ou pendant un cycle de cuisson, le four retourne à la programmation manuelle (Recette 0), pour indiquer que le programme a été modifié. Le four continue à utiliser toutes les étapes de la recette, telles qu'elles sont affichées.
- Les flèches RECIPE (recette) VERS LE HAUT ou VERS LE BAS n'ont aucun effet lorsque le cycle de cuisson est en cours. Toutefois, si vous arrêtez le paramètre BAKE TIMER (minuterie de cuisson), soit en appuyant sur le bouton STOP (arrêt), soit en ouvrant la porte, appuyez sur les flèches RECIPE (recette) VERS LE HAUT ou VERS LE BAS pour sélectionner une nouvelle recette et annuler le cycle de cuisson qui était en cours.
- Lors de la sélection des recettes, le système ignorera les numéros non programmés. Si, par exemple, l'option Recipe 1 (recette 1) s'affiche dans la fenêtre RECIPE (recette) et qu'aucune recette n'est mémorisée aux positions 2, 3 et 4, le système ignore les options 2, 3 et 4. L'option Recipe 5 (recette 5) sera la recette suivante affichée.
- L'option d'ouverture de l'évent programme l'évent pour qu'il s'ouvre complètement pendant « P10 » secondes, puis pendant « P11 » secondes toutes les 60 secondes.

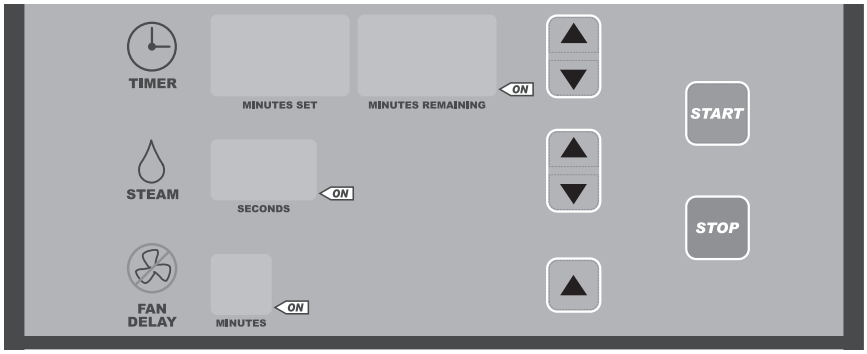
FONCTIONNEMENT PERSONNALISÉ

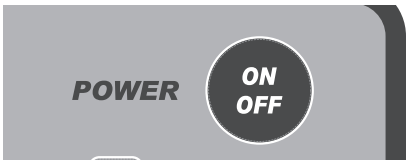
Vous pouvez personnaliser les commandes des mini fours à chariot en fonction de vos besoins en utilisant le mode configuration.

Avant d'entrer de passer en mode configuration, lisez toutes les instructions pour vous assurer de comprendre clairement et complètement ce qui vous reste à faire. Si vous avez besoin d'aide, veuillez appeler le centre de services agréé Bakery Systems de votre région.

Passer au mode configuration

Avec le four en mode ARRÊT, appuyez longuement sur le bouton START (démarrer). Tout en appuyant sur le bouton START (démarrer), appuyez longuement sur le bouton POWER ON/OFF (marche/arrêt) pendant 3 secondes. Un code apparaît brièvement dans la fenêtre SET TEMP (température de consigne). Ce code correspond à la version du logiciel. Le four passe ensuite en mode configuration et P1 s'affiche dans la fenêtre SET TEMP (température de consigne).

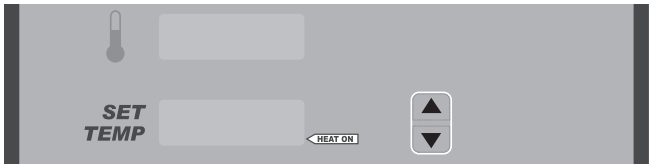


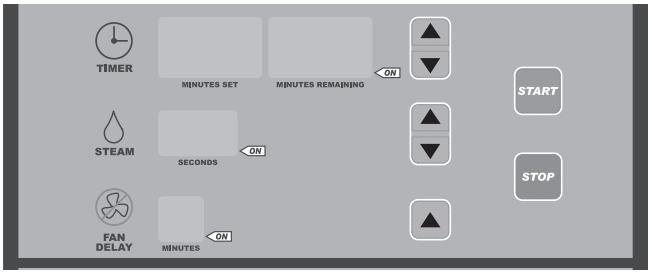


Modification des éléments en mode configuration

Le numéro qui s'affiche dans la fenêtre SET TEMP (température de consigne) est le numéro de configuration. La fenêtre BAKE TIMER (minuterie de cuisson) affiche l'élément de configuration (les paramètres qui peuvent être modifiés).

1. Pour modifier le numéro de configuration, appuyez sur les flèches SET TEMP (température de consigne) VERS LE HAUT ou VERS LE BAS. L'élément de configuration s'affiche dans la fenêtre BAKE TIMER (minuterie de cuisson).





2. Pour modifier l'élément de configuration affiché, appuyez sur les flèches BAKE TIMER (minuterie de cuisson) VERS LE HAUT ou VERS LE BAS. Pour régler le paramètre, reportez-vous au Guide d'installation. N'essayez pas de changer les numéros P4, P5, et P8. Consultez votre centre de services Bakery Systems agréé pour obtenir de l'aide au sujet de ces fonctions.
3. Pour quitter le mode configuration, appuyez sur le bouton POWER ON/OFF (marche/arrêt).

Guide de configuration

NUMÉRO DE CONFIGURATION	ÉLÉMENT DE CONFIGURATION	AFFICHAGE
P0	Numéro du réseau	Numéro de réseau RS485, la valeur par défaut est 1.
P1	Température de consigne maximale	Indique la température maximale à laquelle le four peut être réglé. La plage se situe entre 50°F et 525°F (10°C et 275°C). La valeur par défaut est 525°F (275°C).
P2	Température de préchauffage	Il s'agit de la valeur de température de consigne par défaut lorsque le four est mis en marche pour la première fois (Program 0 (programme 0)). Vous ne pouvez pas définir la température de préchauffage sur une valeur supérieure à la valeur P1 ou inférieure à la valeur P3. La plage se situe entre 50°F et 525°F (10°C et 275°C) La valeur par défaut est 375°F.
P3	Température de consigne minimale	Indique la température minimale à laquelle le four peut être réglé. La plage se situe entre 50°F et 200°F (10°C et 93°C). La valeur par défaut est 50°F.
P4	Décalage de température	Cette valeur permet un décalage de correction entre l'affichage de la température du four et la température réelle de la chambre de cuisson. Appelez votre technicien agréé pour obtenir de l'aide sur cette fonction. La valeur par défaut est 0.
P5	Décalage d'arrêt de chauffage	Cette valeur détermine la différence de température entre le point de consigne et l'arrêt du système de chauffage. Appelez votre technicien agréé pour obtenir de l'aide sur cette fonction. La valeur par défaut est -2.
P6	Hystérésis de différence de chaleur	Cette valeur détermine la différence de température entre la mise en marche et la mise à l'arrêt de la température du système de chauffage. Appelez votre technicien agréé pour obtenir de l'aide sur cette fonction. La valeur par défaut est 4.
P7	Durée maximale d'émission de vapeur	La durée de consigne est la durée maximale (en secondes) pendant laquelle l'eau est fournie au cours du mode de minuterie STEAM TIMER (minuterie d'émission de vapeur). La durée maximale pour le mode de cuisson au four à la vapeur est de 30 secondes d'émission de vapeur constante. La durée maximale pour le mode de cuisson au four à la vapeur pulsée est de 60 secondes de 5 secondes de jets de vapeur pulsée. La valeur par défaut est 20.
P8	Unités de température	Vous pouvez régler le four pour qu'il affiche la température en degrés Fahrenheit ou Celsius. Pour garantir la précision des paramètres de température, appelez votre technicien agréé pour obtenir de l'aide sur cette fonction. La valeur par défaut est F.
P9	Mode minuterie	Vous pouvez configurer la minuterie de façon à afficher les minutes de consigne/minutes restantes ou l'heure et les minutes. Sélectionnez 0 pour les minutes de consigne/minutes restantes ou 1 pour l'heure et les minutes. La valeur par défaut est 0.
P10	Durée d'évacuation de l'évent	La durée de consigne est la durée (en secondes) pendant laquelle l'évent est ouvert à 100% au début du cycle d'évacuation. La plage de valeurs est comprise entre 0 et 180 secondes. La valeur par défaut est 60.
P11	Secondes d'ouverture de l'évent	Cette valeur indique le nombre de secondes d'ouverture de l'évent du compartiment de cuisson toutes les 60 secondes après l'expiration de la durée d'évacuation de l'évent. La plage de valeurs est comprise entre 5 et 59. La valeur par défaut est 15.
P12	Évacuation automatique de fin de cuisson – Activer	Cette fonctionnalité active le cycle d'évacuation automatique. Sélectionnez 0 pour désactiver cette fonction ou 1 pour l'activer (voir P13 pour plus de détails sur l'entrée de la durée). La valeur par défaut est 0.
P13	Durée d'évacuation automatique de fin de cuisson	Il s'agit du nombre de minutes avant la fin du cycle de cuisson pendant lesquelles l'évent est ouvert. La valeur par défaut est 1.
P14	Mode minuterie d'émission de vapeur	Vous pouvez configurer la minuterie d'émission de vapeur pour qu'elle fonctionne en mode Bakery (pâtisserie), intervalle égal à « 0 » (fonction à une vapeur au début de l'étape ou du cycle) ou en mode Food Service (service repas), intervalle de « 300 à 990 » secondes entre les fonctions d'émission de vapeur. La valeur par défaut est 0.
P15	Luminosité de l'éclairage intérieur	Cette valeur correspond à la luminosité de l'éclairage intérieur. Plus la valeur est élevée, plus l'éclairage est lumineux. La plage de valeurs est comprise entre 50 et 100. La valeur par défaut est 90.
P16	Fonctionnement de l'horloge	Ce paramètre permet de sélectionner soit l'affichage 12 heures (AM/PM) soit l'affichage 24 heures. Appuyez sur le bouton Bake Time Up (durée de cuisson) pour basculer entre les deux types d'affichage. AP = affichage 12 heures [par défaut] 24 = affichage 24 heures

NUMÉRO DE CONFIGURATION	ÉLÉMENT DE CONFIGURATION	AFFICHAGE
P17	Délai de température de retour	Cette option sélectionne le temps écoulé depuis la dernière cuisson temporisée jusqu'à ce que le four réduise la température de consigne du four à la valeur définie par le paramètre P18. La plage de valeurs est comprise entre 10 et 180 minutes. La valeur par défaut est 60.
P18	Température de retour	Cette option sélectionne la température de consigne à laquelle le four changer lorsque le délai de température de retour défini par le paramètre P17 est dépassé. La plage se situe entre 50°F et 300°F (10°C et 149°C). La valeur par défaut est 300°F.
P19	Mode éclairage	Sélectionnez 1 pour que l'éclairage fonctionne en continu (lorsque le four est allumé) ou sélectionnez 0 pour le fonctionnement automatique. L'éclairage s'éteint automatiquement après 30 minutes d'inactivité de l'utilisateur (ouverture ou fermeture de porte, utilisation de bouton). La valeur par défaut est 0.
P20	Mode opérateur restreint	Lorsque le mode opérateur restreint est sélectionné, une recette est sélectionnée et lorsque le bouton de démarrage est pressé, l'opérateur ne peut pas modifier la durée de cuisson restante, la température de consigne du four, la durée de temporisation du ventilateur ou la durée d'émission de vapeur. 0 = Standard (désactivé) 1 = mode opérateur restreint (activé)
P21	Mode économie d'énergie avancée	Sélectionnez 1 pour obtenir le mode économie d'énergie avancée. Cette option force le four dans un mode marche automatique/arrêt automatique avancé pour économiser l'énergie. Plusieurs étapes sont nécessaires à l'activation de ce mode. Définissez le temps de mise en marche automatique afin de permettre le préchauffage du four avant la première heure de cuisson. Définissez le temps d'arrêt automatique. Appuyez sur le bouton AUto On/Auto Off (marche/arrêt automatique) pour allumer l'indicateur de marche/arrêt de la minuterie. Définissez les paramètres P17 et P18 sur des valeurs personnalisées. Le temps de mise en marche/à l'arrêt automatique est limité lorsque cette option est définie sur 1. Vous pouvez seulement modifier le temps de mise en marche/à l'arrêt automatique dans le mode P21. La valeur par défaut est 0.
P22	Mode de fonctionnement du four	500 = OV500/HBA [par défaut] 210 = OV210 310 = OV300/OV310 Cela doit être mis à jour à 310 lors de l'installation dans un panneau de commande OV300/OV310. La valeur par défaut est 500 pour les commandes OV500.
P23	Mode d'alarme externe	Utilisé pour déterminer si le relais d'alarme externe doit être un témoin clignotant ou un témoin allumé fixe. Cette alarme est activée lorsque la durée de la recette s'est écoulée. FLSH = témoin clignotant [par défaut] STDY = témoin allumé fixe
P24	Mot de passe du mode test	Mot de passe du mode test, fourchette 0x0000 à 0xFFFF. Ceci est utilisé par l'application Baxter Oven Manager (gestionnaire du four Baxter), requis pour mettre le four en mode test. La valeur du mot de passe par défaut est « 0000 ». Lors de la modification du paramètre, appuyer sur la touche vers le bas de la minuterie définit le mot de passe à la valeur par défaut, appuyer sur la touche vers le haut de la minuterie définit le mot de passe à une valeur aléatoire. Il est fortement conseillé de définir une valeur autre qu'une valeur par défaut lorsque les communications externes sont utilisées pour la protection.
P25	Mode de communication (port de série RS485)	Nécessite une mise sous tension lorsque ceci est modifié. 0 = 1 200 bauds ASCII, [par défaut] 1 = 9 600 bauds NAFEM MODBUS RTU, 2 = 9 600 bauds ASCII 3 = 19 200 bauds ASCII
P26	Réservé	La valeur par défaut est de 0.
P27	Mode de temps rapide de recette	0 = désactivé. Les recettes 20 à 39 utilisent les minutes. [par défaut] 1 = activé. Les recettes 20 à 39 utilisent les minutes et secondes.
P28	Mode d'affichage de la durée totale	0 = désactivé. Affiche les durées des étapes individuelles. [par défaut] 1 = activé. Affiche la durée totale d'une recette, la somme de toutes les étapes.

NUMÉRO DE CONFIGURATION	ÉLÉMENT DE CONFIGURATION	AFFICHAGE
P29	Mode de cuisson au four à la vapeur pulsée	0 = désactivé. [par défaut] 1 = activé. La vapeur est pulsée. 5 secondes d'activation, 5 secondes de désactivation. Applicable uniquement lorsque le mode minuterie d'émission de vapeur est réglé sur cuisson (P14 = 0) (pas le mode vapeur de service repas), l'intervalle de temps maximal d'excitation de l'électrovanne que vous pouvez définir au moyen du paramètre P7 augmente à 60 secondes. Si vous définissez cette option sur l'émission de vapeur, de la vapeur est produite suivant des intervalles de 5 secondes d'émission, 5 secondes d'arrêt jusqu'au temps défini par le paramètre P7. Lorsque le mode de cuisson au four à la vapeur pulsée est désactivé, le paramètre P7 abaisse automatiquement la durée à 30 secondes.
P30	Réservé	0 = désactivé. [par défaut] 1 = activé.
P31	Réservé	0 = désactivé. [par défaut] 1 = activé.
P32	Temps de marche du ventilateur - Inactif	Ce paramètre définit la durée (en secondes) pendant laquelle le ventilateur fonctionnera après l'arrêt du brûleur en mode veille. Le ventilateur fonctionnera en continu pendant le mode cuisson ou pendant que le système de chauffage est en marche. La valeur par défaut est 20. Désactivé pour les modèles OV310.
P33	Temps d'arrêt du ventilateur - Inactif	Ce paramètre définit le temps (en secondes) pendant lequel le ventilateur est éteint après que la valeur de P32 se soit écoulée. Pour désactiver cette fonctionnalité, réglez P33 sur 0. Remarque : En désactivant cette fonctionnalité, la consommation d'énergie peut augmenter. La valeur par défaut est 100. Désactivé pour les modèles OV310.
P34	Décalage d'arrêt de chaleur - Cuisson	Cette valeur ajuste la différence de température entre le point de consigne et l'arrêt du système de chauffage en mode cuisson. Appelez votre réparateur agréé pour obtenir de l'aide sur cette fonctionnalité. La valeur par défaut est -2.
P35	Hystérésis de différence de chaleur - Cuisson	Cette valeur ajuste la différence de température entre la température d'allumage et la température d'arrêt du système de chauffage. Appelez votre réparateur agréé pour obtenir de l'aide sur cette fonctionnalité. La valeur par défaut est 2.
P36	Décalage de température - Cuisson	Cette valeur permet un décalage de correction entre la température du four affichée et la température réelle en cours de cuisson. Appelez votre réparateur agréé pour obtenir de l'aide sur cette fonctionnalité. La valeur par défaut est zéro.

MODE ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Retour

Le mode retour fournit la capacité de réduire automatiquement la température de consigne du four lorsqu'il n'est pas en cours d'utilisation, mais il doit être en mode veille pour la cuisson. Lorsque le four passe à la température de retour, le système de chauffage reste en mode veille jusqu'à ce qu'il atteigne cette température. Cela conduit à une réduction de la quantité d'énergie utilisée.

Le paramètre 17 (durée de retour de la température) permet à l'utilisateur de définir la durée souhaitée de ralenti du four avant la chute de la température à la valeur entrée pour le paramètre 18 (température de retour). Définissez le paramètre P18 sur la valeur souhaitée de la température de retour. Un réglage de 250°F est recommandé pour conserver le système d'émission de vapeur au-dessus du point d'éclair de l'eau.

Avancé

Le mode économie d'énergie avancée (paramètre 21) permet à l'utilisateur d'utiliser les fonctions de « retour » et de verrouiller la durée pendant laquelle le four peut être mis en marche ou à l'arrêt. Ceci permet d'éviter la mise en marche précoce du four et son fonctionnement pendant la nuit. Suivez les instructions fournies pour le paramètre P21 (mode économie d'énergie avancé) pour définir le four sur le mode économie d'énergie avancée.

Le four s'arrête automatiquement au moment prédéterminé, à moins qu'une cuisson soit en cours.

Si vous voulez faire fonctionner le four après le délai de mise à l'arrêt prédéterminé, remettez le four en marche en appuyant sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt) et définissez immédiatement le paramètre Bake Timer (minuterie de cuisson) sur au moins 30 minutes et appuyez sur Start (démarrer). Si vous ne définissez pas la minuterie de cuisson sur au moins 30 minutes, le four s'arrête.

REMARQUE : Si vous n'utilisez pas le four dans les 30 minutes, le four s'arrête après que le compte à rebours ait atteint 00:00.

ARRÊT

REMARQUE : Avant de redémarrer le four à gaz, l'interrupteur et la soupape du brûleur à gaz doivent être à l'arrêt pendant au moins 5 minutes.

1. Retirez tout le produit restant.

REMARQUE : Vous pouvez utiliser l'évent pour évacuer la vapeur du four.

2. Laisser le four refroidir puis appuyez sur le bouton POWER ON/OFF (marche/arrêt). Vous pouvez obtenir un temps de refroidissement plus rapide au moyen du bouton COOL DOWN (refroidissement).
3. Nettoyez le compartiment de cuisson. Consultez la section Nettoyage.
4. Pour les longs arrêts, débranchez l'alimentation principale et coupez l'alimentation en gaz et en eau.

EFFECTUER LE TEST D'AFFICHAGE DEL

1. Assurez la mise en mode OFF (arrêt) du four.
2. Appuyez longuement sur le bouton Vent (aération), puis appuyez longuement sur le bouton POWER ON OFF (marche/arrêt) jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore et voyiez la première configuration de test.

Différents tests DEL seront effectués. Après le test terminé, l'affichage régulier apparaît à l'écran ainsi que l'horloge et un signal sonore se fera entendre.

NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT Le mini four à chariot rotatif et ses pièces sont chauds. Faites preuve de précautions lors de l'utilisation, de l'entretien et du nettoyage du four à chariot.

⚠ AVERTISSEMENT Débranchez l'alimentation électrique de la machine et suivez les procédures relatives au verrouillage et à l'étiquetage.

- Laissez le four sécher.
- Nettoyez l'extérieur du four tous les jours au moyen d'un chiffon propre et humide.
- Nettoyez le chariot comme vous le feriez pour un ustensile de cuisson. Vous pouvez retirer le chariot du four pour faciliter le nettoyage. (Consultez la section Retrait du chariot.) Utilisez de l'eau chaude et savonneuse et une brosse. Rincez à l'eau claire et séchez au moyen d'un chiffon propre.
- Soyez prudent lorsque vous nettoyez autour des pièces internes telles que les sondes, les capteurs et le mécanisme de rotation.
- Au moyen d'un chiffon propre et de l'eau chaude et savonneuse, lavez l'intérieur en acier inoxydable du four, rincez à l'eau claire et séchez au moyen d'un chiffon propre.
- Frottez doucement les accumulations lourdes sur la porte en verre. Vous pouvez éliminer les résidus au moyen d'un nettoyant à vitre lorsque le four est froid.
- N'utilisez pas de nettoyants contenant des matériaux à grains, à base de produits abrasifs, d'eau de javel, de produits chimiques agressifs ou de nettoyeurs chlorés. N'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours. N'utilisez pas de nettoyants pour surfaces en acier inoxydable ou d'objets en laine d'acier sur les surfaces en acier inoxydable.
- N'aspergez jamais le four d'eau ou de vapeur d'eau.
- Soyez prudent avec les formules de nettoyage nouvelles ou améliorées; utilisez-les seulement après les avoir bien testées.
- Pour refroidir rapidement le four, arrêtez le contrôleur. Ouvrez les deux portes et appuyez sur le bouton VENT (aération). Cela fera tourner la soufflante de circulation sans apport de chaleur jusqu'à ce que la porte soit fermée.

ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT Le mini four à chariot rotatif et ses pièces sont chauds. Faites preuve de précautions lors de l'utilisation, l'entretien et le nettoyage du four.

⚠ AVERTISSEMENT Débranchez l'alimentation électrique de la machine et suivez les procédures relatives au verrouillage et à l'étiquetage.

GÉNÉRALITÉS

Au besoin

- Inspectez la zone autour du four. La zone doit être dégagée et exempte de combustibles. Il ne doit y avoir aucun obstacle au flux d'air.

Quotidienne

- Nettoyez l'extérieur. (Consultez la section Nettoyage.)

Hebdomadaire

REMARQUE : Ne modifiez pas les paramètres de l'obturateur d'air lors du nettoyage de l'intérieur du four.

- Nettoyez l'intérieur du four et retirez les débris. (Consultez la section Nettoyage.)
- Nettoyez les fenêtres.

Bimenstriel

- Procédures d'entretien préventif par le propriétaire.

Entretien préventif

Vous devez suivre un calendrier régulier d'entretien préventif pour le mini four à chariot. Les fours nécessitent un entretien préventif spécifique basée sur l'utilisation et les facteurs environnementaux. Le non-respect des procédures d'entretien préventif du four peut entraîner des coûts de réparation plus élevés, réduire la durée de vie de l'équipement ou causer des conditions d'utilisation dangereuses.

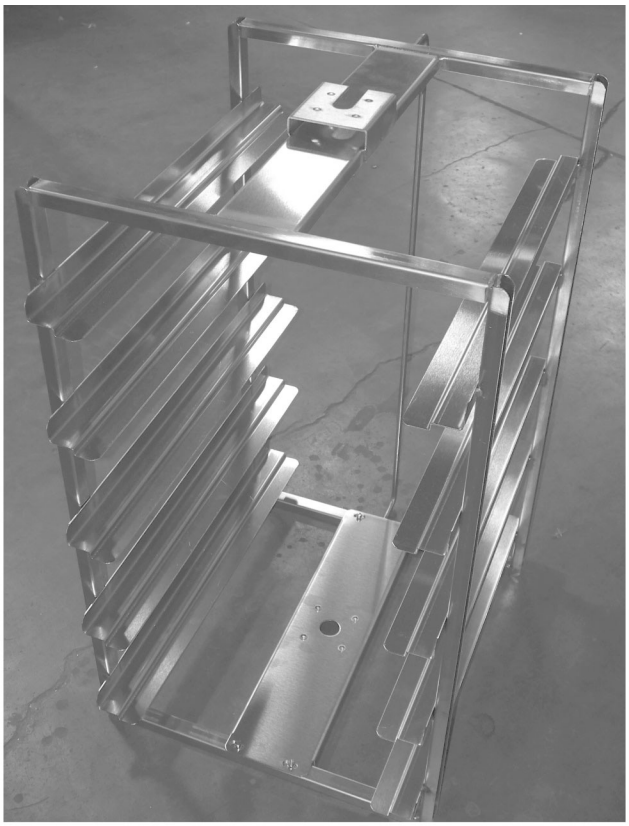
L'entretien préventif de routine sur n'importe quel four à chariot, qui relève de la responsabilité du propriétaire, contribue à assurer la sécurité et la fiabilité du fonctionnement.

Un programme d'entretien préventif est votre meilleure option pour assurer une utilisation sûre et fiable du four. Nous pensons que Bakery Systems est votre meilleur choix pour effectuer l'entretien préventif.

RENSEIGNEMENTS SUR L'ENTRETIEN ET LES PIÈCES

Communiquez avec le centre de services agréé Bakery Systems.

RETRAIT DU CHARIOT

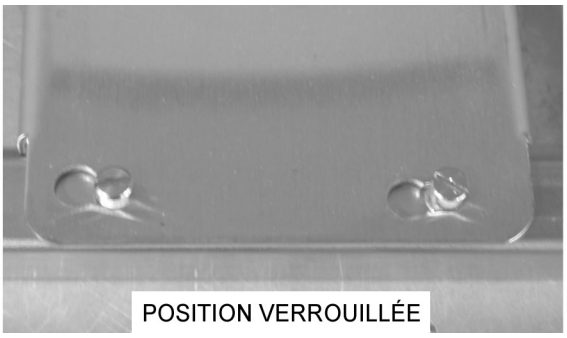


CHARIOT AMOVIBLE À 5 PLATEAUX
À CHARGEMENT PAR L'EXTRÉMITÉ

Pour retirer le chariot du four

Lorsque les portes sont ouvertes du four, le chariot tourner et s'arrêter à la position de chargement. Cette position sert également pour le retrait ou la réinstallation du chariot.

1. Assurez-vous que le four est froid avant de tenter de retirer le chariot du four.
2. Faites pivoter la plaque inférieure dans le sens antihoraire jusqu'à la position déverrouillée. Les boulons à épaulement n'ont pas besoin d'être desserrés ou retirés. Voir la Figure 1.



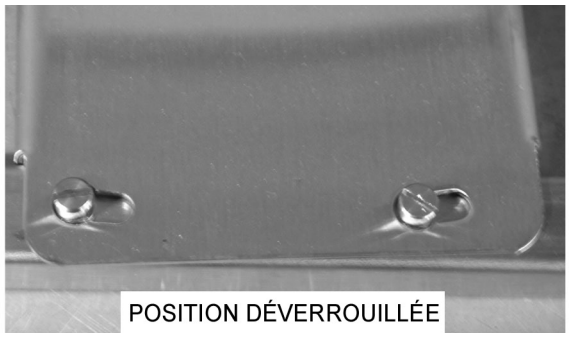


Fig. 1

3. Soulevez le plateau inférieur et retirez les quatre vis à épaulement. Retirez la plaque inférieure de la cavité du four. Voir la figure 2.

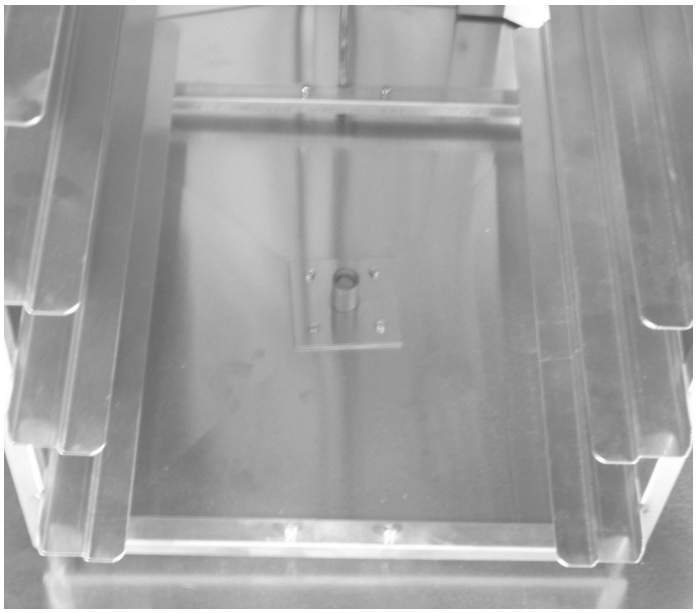
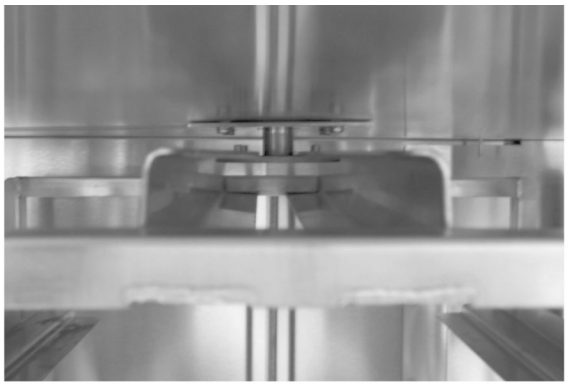
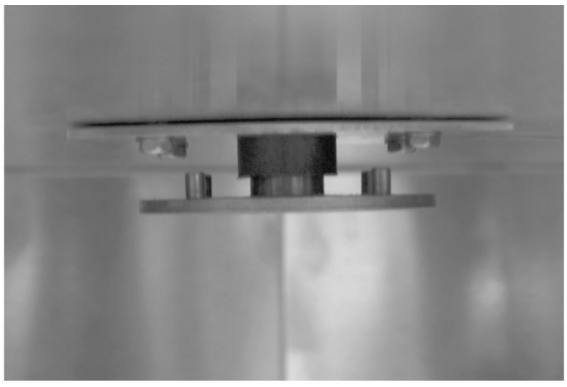


Fig. 2

4. Soulevez le plateau supérieur sur le chariot lorsque le chariot a quitté les ergots de positionnement. Faites glisser le chariot du four vers vous et hors du compartiment de cuisson. Voir la figure 3.



PLAQUE SUPÉRIEURE DE CHARIOT SUSPENDUE À PARTIR DE L'ARBRE DE ROTATION



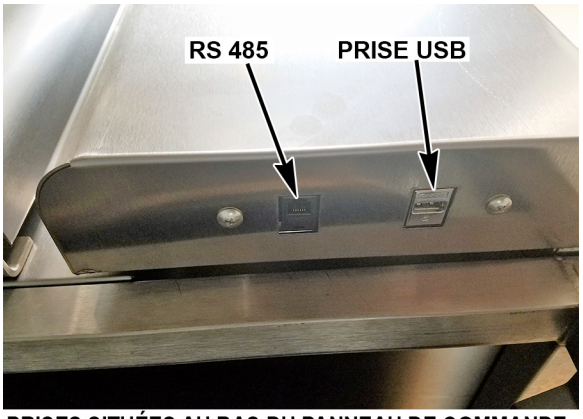
ARBRE DE ROTATION APRÈS LE RETRAIT DU CHARIOT

Fig. 3

5. Pour réinstaller le chariot du four, suivez les instructions de retrait dans l'ordre inverse.

METTRE À JOUR LE MICROLOGICIEL D'APPLICATION DU FOUR VIA LA CLÉ USB (À UTILISER SUR DES FOURS DOTÉS D'UN ENSEMBLE DE CONNEXION USB)

1. Assurez la mise en mode OFF (arrêt) du four.
2. Insérez la clé USB qui contient le fichier binaire du micrologiciel [FIRMWARE.BIN] dans la prise USB.
3. Appuyez longuement sur le bouton STOP (arrêt), puis appuyez longuement sur le bouton POWER ON OFF (marche/arrêt) et maintenez enfoncé les deux boutons jusqu'à ce que le mot « UPdt » s'affiche dans le champ horloge.



PRISES SITUÉES AU BAS DU PANNEAU DE COMMANDE

Une fois la mise à jour du micrologiciel terminée, l'écran affiche UPDt-done [mise à jour terminée]. Vous devez couper l'alimentation électrique du four, attendre 10 secondes, puis rétablir l'alimentation du four pour le faire fonctionner à nouveau.

Si aucun fichier binaire, micrologiciel ni aucune recette n'est trouvé, l'écran affiche :

« UPdt-FAIL-USb-Err » [erreur USB, échec de mise à jour]

Pour corriger cette erreur, insérez la bonne clé USB, coupez puis rétablissez l'alimentation électrique du four.

DÉPANNAGE

Le four a été réglé en usine pour cuire un assortiment de produits, tels que des bagels, des biscuits et des muffins. Si votre cuisson est inégale, vous devez peut-être régler les volets pour atteindre les résultats souhaités. Pour obtenir de l'aide, communiquez avec le centre de services agréé Bakery Systems.

LES BRÛLEURS NE S'ALLUMENT PAS (FOURS À GAZ UNIQUEMENT)

1. Appuyez sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt) pour couper l'alimentation et attendez 5 minutes.
2. Assurez-vous que la soupape d'arrêt de gaz se trouve à la position ON (marche).
3. Appuyez sur le bouton ON OFF (marche/arrêt) pour mettre le four en marche.

Si le four ne s'allume pas lors de la deuxième tentative, tournez le robinet d'arrêt de gaz à la position d'ARRÊT et appelez votre centre de services agréé Bakery Systems.

ALARME DE SÉCURITÉ (FONCTIONNALITÉ STANDARD, AUCUNE CONFIGURATION REQUISE)

Si la température de la sonde se situe entre 570 et 600°F pendant 10 secondes, l'unité effectuera les actions suivantes :

1. Arrêter toutes les fonctions.
2. Déclencher une alarme sonore.
3. Faire clignoter l'affichage OVEN TEMP (température du four) – la température actuelle est affichée.
4. Afficher les lettres SHdn dans l'affichage BAKE TIMER (minuterie de cuisson).

⚠ AVERTISSEMENT Débranchez l'alimentation électrique du four et suivez les procédures relatives au verrouillage et à l'étiquetage. Il peut y avoir plusieurs circuits. Assurez-vous que tous les circuits sont débranchés.

⚠ AVERTISSEMENT Pour les fours à gaz, coupez le gaz. Communiquez avec le centre de services agréé Bakery Systems. N'essayez pas de redémarrer le four tant qu'il n'a pas été inspecté par un réparateur agréé.

ALARMES ET MESSAGES AFFICHÉS

Alarme ou message	Cause	Action
Les commandes émettent des bips rapides (plus rapides que les bips de la minuterie de cuisson).	Alerte de température pour le mode cachère.	Arrêtez la fonction VENT (aération) si elle est activée. Fours à gaz : vérifiez que le brûleur émet des flammes. S'il n'émet pas de flammes, ouvrez et fermez brièvement la porte pour réinitialiser la commande de température.
L'affichage indique « LOC OUT ».	Le four est verrouillé en mode cachère.	Communiquez avec le centre de services Bakery de votre région.

MOTEUR DE CIRCULATION

Pour économiser de l'énergie, s'il n'y a aucun temps de cuisson (0) n'est entré, la soufflante de circulation fonctionne uniquement lorsque la température du four est inférieure à la valeur de consigne et que les brûleurs ou les réchauffeurs sont en marche.

ROTATION DU CHARIOT

Le chariot ne tourne pas si aucun temps de cuisson « 0 » n'est entré et que le système démarre.

Vérifiez que les portes sont bien fermées.

PROCÉDURES D'ENTRETIEN PRÉVENTIF PAR LE PROPRIÉTAIRE

INTRODUCTION

Cette section relative à l'entretien préventif par le client comprend les procédures d'inspection qui permettent d'assurer le bon fonctionnement et la propreté des composants. Les procédures d'entretien préventif par le propriétaire sont écrites pour les fours à gaz. Vous pouvez également les utiliser pour les fours électriques en omettant les étapes qui se rapportent à des composants qui se trouvent seulement sur les fours à gaz. Les procédures d'entretien préventif par le client devraient être effectuées de façon bimensuelle conformément à la norme « Bakery Oven Inspection Standard 29 CFR 1910.263(l)(9)(ii) » de l'OSHA. Une liste pratique de vérification d'entretien préventif est fournie à la fin de cette section.

REMARQUE : Cette procédure d'entretien périodique ne traite pas de la réparation ou du remplacement des composants. À l'issue de la procédure d'entretien périodique, vous devez vous adresser à un centre de services Bakery Systems agréé pour toute réparation nécessaire.

Outils à utiliser pour la procédure d'inspection

- Outils à main standard
- Aspirateur – Shop-Vac

PROCÉDURES D'ENTRETIEN PRÉVENTIF

⚠ AVERTISSEMENT Débranchez l'alimentation électrique de la machine et suivez les procédures relatives au verrouillage et à l'étiquetage.

⚠ AVERTISSEMENT Coupez l'alimentation en gaz avant de procéder à l'entretien de l'unité.

⚠ AVERTISSEMENT Certaines procédures de cette section peuvent nécessiter d'effectuer des essais ou des mesures électriques alors que la machine est sous tension. Faites toujours preuve d'extrême prudence. Si les points d'essai sont difficiles d'accès, débranchez l'alimentation électrique de la machine et suivez les procédures relatives au verrouillage et à l'étiquetage, installez le matériel d'essai et rétablissez l'alimentation au matériel d'essai.

Inspecter l'éclairage du four

1. Les lampes doivent être allumées lorsque le four est alimenté.
2. Si ce n'est pas le cas, remplacez les lampes.
   A. Appliquez une torsion sur le couvercle de la lampe (Fig. 4) pour le désengager de la douille d'ampoule et retirez-le de la douille.
3. Suivez la procédure dans l'ordre inverse pour installer la nouvelle lampe.

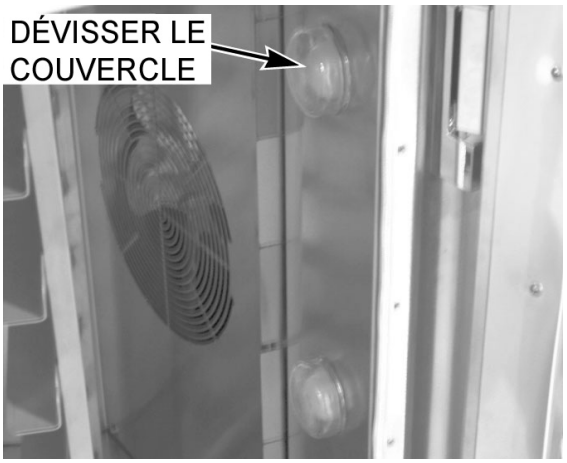


Fig. 4

Nettoyer et aspirer sous vide les zones des pièces et du four

1. Nettoyez le compartiment du brûleur (Fig. 5) pour en retirer la poussière et/ou l'accumulation de peluche.
   A. Retirez la vis de fixation du panneau de porte et ouvrez la porte en la faisant pivoter pour accéder à la zone du compartiment du brûleur.
   B. Nettoyez sous vide la zone du compartiment du brûleur de poussière et/ou d'accumulation de peluche.

REMARQUE : Vous pouvez inspecter chaque brûleur à la recherche d'accumulation de débris sans retirer les brûleurs.

2. Vérifiez et nettoyez tous les passages d'air.
   A. Nettoyez tous les passages d'air du compartiment du brûleur pour en retirer la poussière et/ou l'accumulation de peluche.
3. Nettoyez le grillage du panneau de convection.
   A. Nettoyez le grillage du panneau de convection (Fig. 6) pour en retirer la poussière et/ou l'accumulation de peluche.
4. Nettoyer la protection de grille du boîtier du dispositif d'écoulement d'air à tirage forcé (Fig. 7).
   A. Accédez au boîtier du dispositif d'écoulement d'air à tirage forcé sur le dessus du four et nettoyez le grillage pour en retirer la poussière et/ou l'accumulation de peluche.

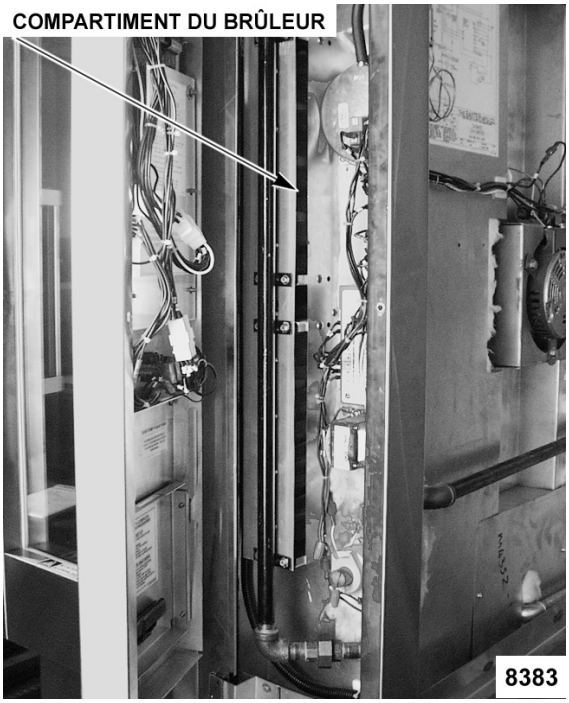


Fig. 5

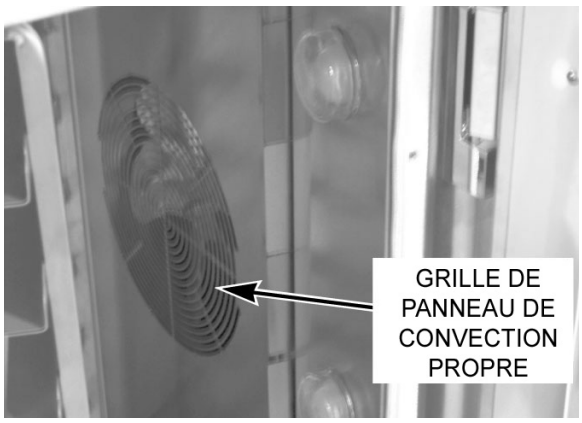


Fig. 6



Fig. 7

Inspecter l'ensemble du châssis de levage et de rotation

REMARQUE : Avant d'inspecter le chariot, vérifiez l'état de la courroie de rotation du chariot.

1. Vérifiez la courroie de rotation du chariot.

   A. Accédez à la partie supérieure du four et desserrez les vis de fixation du couvercle de rotation du chariot (Fig. 8).

   B. Soulevez le couvercle de la partie supérieure du four.

   C. Vérifiez l'état de la courroie de rotation du chariot. Si la courroie est usée ou endommagée, communiquez avec le centre de services Bakery Systems de votre région.

   D. Suivez la procédure dans l'ordre inverse pour effectuer l'installation.

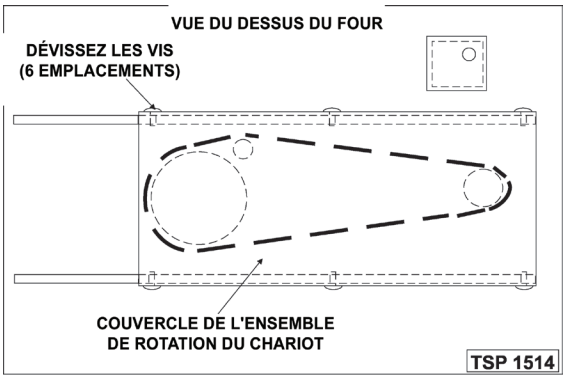


Fig. 8

2. Vérifiez que l'ensemble du chariot fonctionne de façon appropriée.

   A. Mettez le four en marche avec des produits typiques du client (poids réel) sur le chariot. (Si le chariot ne s'arrête pas à la position de chargement/déchargement appropriée, consultez la section Réglage du chariot.)

REMARQUE : Un certain déplacement en plus ou en moins du chariot est possible en fonction du poids du produit.

Inspecter les composants de porte

1. Vérifiez et/ou réglez les joints de porte.

   A. Lors de l'utilisation de four, si de l'air (ou de la vapeur) s'échappe par le haut, les côtés ou sous les portes, vous devez régler ou remplacer le joint de porte.

   B. Si vous devez remplacer le joint, communiquez avec le centre de services Bakery Systems de votre région.

2. Vérifiez le fonctionnement du contacteur de la porte.

   A. Mettez le four en marche et démarrez une cuisson à température normale.

   B. Avec les portes du four fermées, appuyez sur le bouton de démarrage et observez la rotation du chariot. En l'absence de rotation, consultez la section Réglage du contacteur de la porte.

Inspecter les buses d'aération

1. Vérifiez les buses d'aération (volets) (Fig. 9) situées à l'intérieur du four et serrez les vis.

2. Vérifiez l'intérieur du four, serrez ou remplacez les vis de panneau desserrées ou manquantes.

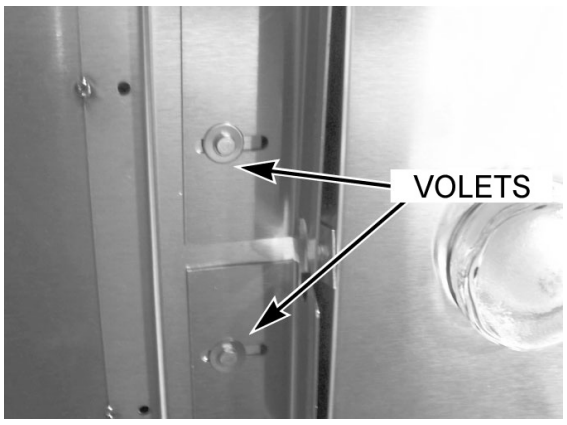


Fig. 9

Inspecter la cavité d'évacuation

1. Vérifiez que la cavité d'évacuation fonctionne de façon adéquate.

   A. Appuyez sur le bouton VENT (aération) situé sur le panneau de commande pour ouvrir l'évent, puis appuyez de nouveau sur ce bouton pour fermer l'évent. Le bouton d'évent se trouve dans le coin inférieur droit du panneau de commande.

   B. Vérifiez visuellement que l'évent s'ouvre (Fig. 10) et se ferme (Fig. 11) lorsque vous appuyez sur le bouton. Si l'évent ne fonctionne pas, communiquez avec le centre de services Bakery Systems de votre région.



Fig. 10

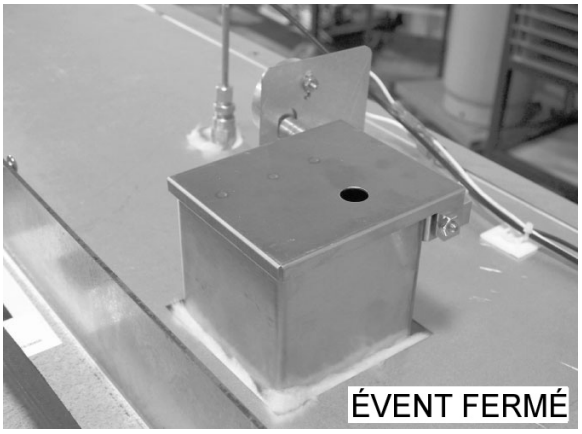


Fig. 11

Inspecter visuellement les raccords électriques

1. Retirez la vis de fixation du panneau de porte et ouvrez la porte en la faisant pivoter pour accéder à la zone du compartiment du brûleur.

2. Inspectez tous les raccords de câblage pour à la recherche de signes de décoloration. Si vous voyez des signes de décoloration, communiquez avec le centre de services Bakery Systems de votre région.

Vérifier le fonctionnement du mécanisme de verrouillage de sécurité du module d'allumage (gaz seulement)

1. Vérifiez le fonctionnement du mécanisme de verrouillage de sécurité du module d'allumage.

   A. Mettez le four en marche et fermez les portes.

   B. Mettez l'alimentation en gaz du four à l'arrêt.

   C. Réglez la commande du four pour qu'elle demande de la chaleur et assurez-vous que le ventilo-convecteur est en marche.

   D. Retirez la vis de fixation du panneau de porte et ouvrez la porte en la faisant pivoter pour accéder à la zone du compartiment du brûleur.

   E. Observez la DEL sur le module d'allumage. Après avoir essayé d'allumer le brûleur sans succès, le module doit se verrouiller. (Voir le tableau ci-dessous.)

   F. Remettez l'alimentation en gaz en marche.

   G. Réglez le four pour qu'il demande de la chaleur et assurez-vous que le ventilo-convecteur est en marche et que le brûleur a établi une flamme.

   H. Mettez l'alimentation en gaz du four à l'arrêt.

   I. Observez la DEL sur le module d'allumage (Fig. 12). Le module devrait être verrouillé. (Voir le tableau ci-dessous.)

CODES DE DIAGNOSTIC DES TÉMOINS	
DEL	CODE
DEL éteinte	Pas de panne
DEL allumée	Panne de la commande
« 1 » clignote	Anomalie du débit d'air
« 2 » clignote	Anomalie de flamme – aucun appel de chaleur
« 3 » clignote	Verrouillage du module d'allumage

   J. Si vous obtenez des résultats, passez à la procédure d'entretien préventif suivante.

   K. Si vous n'obtenez pas de résultats, communiquez avec le centre de services Bakery Systems de votre région.

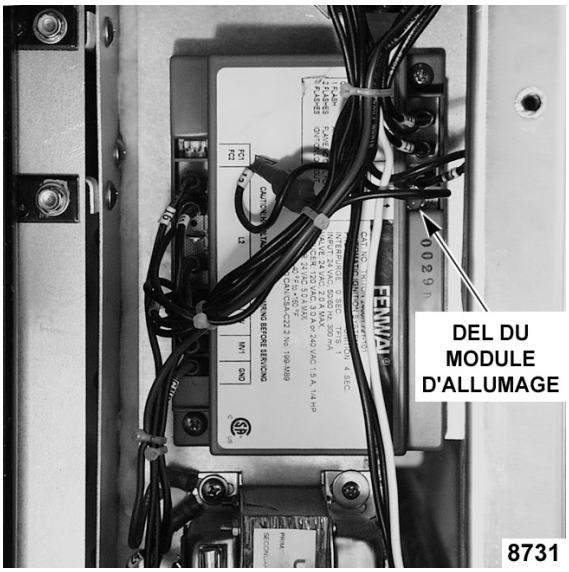


Fig. 12

2. Vérifiez le fonctionnement du pressostat du dispositif d'écoulement d'air à tirage forcé.

   A. Coupez l'alimentation du four.

   B. Retirez la vis de fixation du panneau de porte et ouvrez la porte en la faisant pivoter pour accéder à la zone du compartiment du brûleur.

   C. Desserrez le collier de flexible (Fig. 13) et retirez le tube à vide du contacteur à dépression.

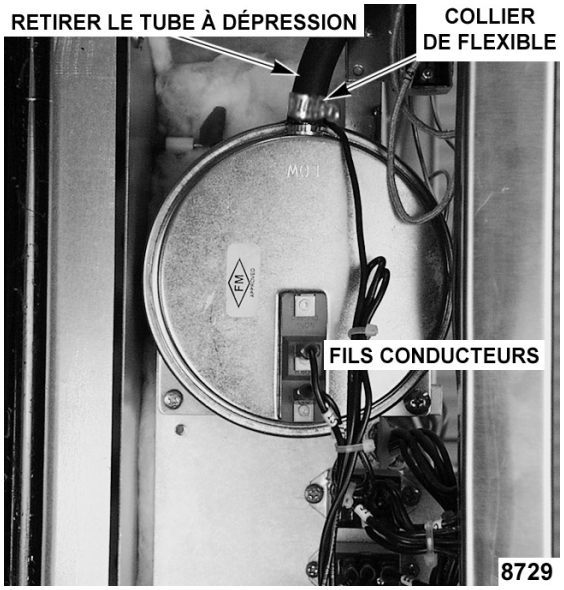


Fig. 13

REMARQUE : Certains fours peuvent être dotés d'un contacteur à dépression de forme rectangulaire.

   D. Rebranchez l'alimentation vers le four et mettez le four en marche.

   E. Réglez le four sur la position d'émission de chaleur et appuyez sur START (démarrer).

   F. Les brûleurs ne devraient pas s'allumer à ce moment.

   G. Si les brûleurs ne s'allument pas, passez à la procédure d'entretien préventif suivante.

   H. Si les brûleurs s'allument, communiquez avec le centre de services Bakery Systems de votre région.

   I. Suivez la procédure dans l'ordre inverse pour effectuer l'installation.

REMARQUE : Utilisez la configuration normalement ouverte, les bornes communes et un port à faible dépression pour configurer le contacteur à dépression.

3. Vérifiez le fonctionnement du pressostat du dispositif d'écoulement d'air (ventilateur à empilement) à tirage forcé.

   A. Réglez le four pour qu'il produise de la chaleur.

   B. Débranchez le collier du tube d'aération. Le brûleur devrait s'allumer.

   C. Rebranchez les tubes, le brûleur devrait établir une flamme.

   D. Si vous obtenez des résultats, passez à la procédure d'entretien préventif suivante.

   E. Si vous n'obtenez pas de résultats, communiquez avec le centre de services Bakery Systems agréé de votre région.

Vérifier le fonctionnement du système d'émission de vapeur

1. Vérifiez que le système d'émission de vapeur fonctionne de façon adéquate.

   A. Ouvrez le robinet d'arrivée d'eau.

   B. Mettez le four en marche et réglez la cuisson à température normale.

   C. Laissez le cycle s'exécuter trois fois pour stabiliser la température.

   D. Réglez la commande pour qu'elle demande de la vapeur.

   E. Observez le fonctionnement. Si vous n'observez pas de vapeur, communiquez avec le centre de services Bakery Systems de votre région.

AVIS À l'issue de la procédure d'entretien périodique, vous devez vous adresser à un centre de services Bakery Systems agréé pour toute réparation nécessaire.

Conservez une copie de la liste de contrôle d'entretien préventif du propriétaire pour vos archives.

LISTE DE VÉRIFICATION DE L'ENTRETIEN PRÉVENTIF

FOURS À CHARIOT DE BOULANGERIE – GAZ

HOBART SERVICE

VÉRIFIER LE FONCTIONNEMENT ET LE RÉGLAGE
NETTOYER ET RÉGLER AU BESOIN

✓ = PROCESSUS COMPLÉTÉ

		DRO2G	DRO2GH	HO210G	OV210G	HO300G	OV300G	OV310G	HBAxG	BXAxG					* OSHA SEULEMENT
	Nettoyer et aspirer sous vide les zones des composants et des brûleurs	●	●	●	●	●	●	●	●	●					
	Graisser les composants au besoin	●	●	●	●	●	●	●	●	●					
	Ensembles du châssis de levage et de rotation	●	●	●	●	●	●	●	●	●					
	Composants de porte	●	●	●	●	●	●	●	●	●					●
	Inspection du système d'émission de vapeur	●	●	●	●	●	●	●	●	●					
	Inspection du brûleur et de l'échangeur thermique	●	●	●	●	●	●	●	●	●					●
	Essai de fuite de la soupape à gaz et de la pression d'alimentation	●	●	●	●	●	●	●	●	●					●
	Volets d'air	●	●	●	●	●	●	●	●	●					
	Évents du compartiment	●	●	●	●	●	●	●	●	●					
	Connexions électriques	●	●	●	●	●	●	●	●	●					
	Vérifier le fonctionnement du module d'allumage et des fonctions de verrouillage	●	●	●	●	●	●	●	●	●					●
	Vérifier et régler la pression du gaz du manifold avec le four en mode chauffage	●	●	●	●	●	●	●	●	●					●
	Enregistrer les résultats de l'analyse de combustion	●	●	●	●	●	●	●	●	●					●
	Contrôler le fonctionnement de l'étalonnage et de l'émission de vapeur	●	●	●	●	●	●	●	●	●					

Numéro de série _____

Type PM ☐ Annuel ☐ Semi-annuel ☐ * OSHA SEULEMENT

Type de gaz ☐ Gaz naturel ☐ Propane

Réglage de la pression de gaz (manifold) _____ C.E.

Analyse de la combustion O_2 _____ % CO_2 _____ % CO de l'air _____ ppm

Tirage de cheminée _____ C.E.

Nº du ticket de service _____ Bureau de service _____

Emplacement _____ Nº du magasin _____

Technicien _____ Date d'achèvement _____

_____
(Nom du client)

_____
(Signature du client)

_____
(Adresse)

_____
(Ville/Province/Code Postal)

*** OSHA SEULEMENT :** Il s'agit d'un contrôle de sécurité seulement et ne comprend pas le nettoyage du compartiment de commande, du moteur de ventilateur d'air de combustion, du ventilateur à tirage induit, ou d'autres ensembles associés.
Le remplacement du capteur d'allumage et/ou capteur de flamme peut s'avérer nécessaire pour le bon fonctionnement après le retrait du brûleur et n'est pas compris dans le prix de l'inspection de OSHA.

Copier et distribuer au besoin