MANUEL DE RÉPARATION



MODÈLE OV310G ILLUSTRÉ

Instructions d'installation du four à mini-chariot série OV310

OV310G	**ML-132515**
OV310E	**ML-132516**

- AVIS -

Ce manuel est préparé pour l'utilisation par des techniciens de maintenance Baxter formés et ne doit pas être utilisé par ceux qui ne sont pas dûment qualifiés.

Ce manuel ne couvre pas toutes les situations. Si vous n'avez pas fréquenté une école Baxter pour ce produit, vous devriez lire, dans son intégralité, la procédure sur la réparation que vous souhaitez effectuer afin de déterminer si vous avez les outils nécessaires, les instruments et les compétences requises pour effectuer la réparation. Les réparations pour lesquelles vous n'avez pas les outils nécessaires, les instruments et les compétences doivent être effectuées par un technicien qualifié Baxter.

La reproduction, le transfert, la vente ou toute autre utilisation de ce manuel, sans le consentement écrit exprès de Baxter, est interdit.

Ce manuel a été fourni par ITW Food Equipment Group LLC (« ITW FEG ») sans frais et demeure la propriété de ITW FEG, et en acceptant ce manuel, vous convenez que vous reviendrez à ITW FEG rapidement à sa demande pour une telle remise à tout moment à l'avenir.

TABLE DES MATIÈRES

IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ 3
IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ 3

MISES À JOUR DE SERVICE 4
MISES À JOUR DE SERVICE 4

GÉNÉRALITÉS 5
INTRODUCTION 5
DÉBALLAGE 5
EMPLACEMENT 5
DIMENSIONS DE DÉGAGEMENT 5
ESSAI DE LA TUYAUTERIE D'ALIMENTATION EN GAZ (FOURS à GAZ SEULEMENT) 5
CODES ET NORMES D'INSTALLATION 5
FOURS MONTéS SUR ROULETTES (FOURS à GAZ SEULEMENT) 6
OUTILS 6
SPÉCIFICATIONS 6

INSTALLATION DU FOUR 9
MONTAGE DU FOUR 9
MISE À NIVEAU DU FOUR 9
VENTILATION 9
MISE EN MARCHE INITIALE 10
TABLEAU DE CORRECTION POUR HAUTE ALTITUDE OV310/OV310 17
VÉRIFICATIONS FINALES 18

© BAXTER 2020

IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ

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 DE DÉTECTION D'ODEUR DE GAZ, VEUILLEZ COUPER L'ALIMENTATION DES APPAREILS AU ROBINET À GAZ PRINCIPAL ET CONTACTER LA COMPAGNIE DE GAZ LOCALE OU VOTRE FOURNISSEUR EN GAZ POUR OBTENIR DU SERVICE.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

N'UTILISEZ PAS NI N'ENTREPOSEZ PAS DE L'ESSENCE, AINSI QUE TOUT AUTRE LIQUIDE OU MATIÈRE INFLAMMABLE, 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 L'OUVERTURE DE COMBUSTION ET D'AÉRATION DU FOUR.

MISES À JOUR DE SERVICE

MISES À JOUR DE SERVICE

Septembre 2017

- TABLEAU DE CORRECTION POUR HAUTE ALTITUDE OV310/OV310 ajouté.

GÉNÉRALITÉS

INTRODUCTION

Ces instructions sont pour le four à mini-chariot série OV310. Le four à mini-chariot est expédié assemblé et ne nécessite qu'un assemblage minimum sur place.

Tous les fours à mini-chariot vont nécessiter la mise à niveau et le branchement aux services publics. Toute l'information, toutes les illustrations ainsi que les spécifications contenues dans le présent manuel reposent sur l'information la plus récente sur le produit disponible à la date indiquée sur la couverture du présent manuel.

DÉBALLAGE

Retirez les matériaux d'emballage du four et faites une inspection pour les dommages dus au transport. Si le four est endommagé, conservez le matériel d'emballage et communiquez avec le transporteur dans les 15 jours qui suivent la livraison.

Vous aurez besoin d'enlever la(les) porte(s), la garniture avant et le panneau de commande avant de manoeuvrer le four à travers un cadre de porte standard de 36 po.

NOTICE Avant de mettre le four en marche, retirez la vis de retenue utilisée pour fixer le chariot amovible pendant le transport.

EMPLACEMENT

Plancher de niveau ou surface incombustible à moins de 1/8 po par pied jusqu'à 3/4 po dans toutes les directions.

Le four est conçu pour être installé le dos au mur et non dirigé vers les zones de cuisson ou de préparation des aliments.

Le four peut être monté sur un support, une étuve MB300 ou une surface incombustible.

N'obstruez pas l'écoulement de l'air de combustion et de ventilation. Gardez la zone de l'appareil libre et exempte de combustibles.

Assurez-vous qu'il y ait un approvisionnement suffisant en air d'appoint dans la pièce pour permettre la combustion.

Le schéma de câblage se trouve à l'intérieur du panneau de droite.

DIMENSIONS DE DÉGAGEMENT

Four UL/CSA homologué pour un dégagement 0 po des surfaces combustibles à l'arrière et sur les côtés.

Un dégagement minimum de 24 po est recommandé sur le côté droit du four pour permettre l'accès aux fins de réparation. Si le côté droit du four 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.

Un dégagement de 1 à 4 po est recommandé s'il est nécessaire de faire un raccordement pour un drain de vidange à l'arrière.

Le four doit être installé de façon à ce que le dessus du four soit situé à plus de 6 pieds du sol.

Le dessus du four nécessite un dégagement adéquat pour permettre l'accès aux fins d'entretien.

ESSAI DE LA TUYAUTERIE D'ALIMENTATION EN GAZ (fours à gaz seulement)

Lorsque les pressions d'essai dépassent 1/2 psig (14 po CE) (3,45 kPa), le four et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés de la tuyauterie d'alimentation en gaz.

Lorsque la pression d'essai est de 1/2 psi (14 po CE) (3,45 kPa) ou moins, le four doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt individuel.

CODES ET NORMES D'INSTALLATION

Les fours à mini-chariot OV310 doivent être installés conformément à ce qui suit :

États-Unis

1. Codes de l'État et codes locaux.
2. National Fuel Gas Codes (code national du carburant), norme ANSI/Z223.1 (dernière édition), disponible auprès de :

   American Gas Association

   1515 Wilson Boulevard

Arlington, VA 22209

3. Vapor Removal from Cooking Equipment (élimination des vapeurs de l'équipement de cuisson), norme ANSI/NFPA 96 (dernière édition), disponible auprès de :

   National Fire Protection Association

   1 Batterymarch Park

   Quincy, MA 02169

4. National Electrical Code (Code national de l'électricité), ANSI/NFPA-70 (dernière édition).

Canada

1. Codes locaux.
2. CAN/CGA-B149-1, Code d'installation des appareils et des équipements au gaz naturel (plus récente édition).
3. CAN/CGA-B149-2, Code d'installation des appareils et des équipements au propane (plus récente édition).
4. Code canadien de l'électricité, partie 2, norme CSA C22.1 (plus récente édition).

Fours montés sur roulettes (fours à gaz seulement)
Dans le cas des appareils équipés de roulettes, les instructions doivent suivre :

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-6.16, 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. Le mouvement de l'appareil doit être limité à l'aide de moyens adéquats.

OUTILS

Outils standard

1. Outils à main standard.
2. Nécessaire de mise à la terre sur place P/N TL-84919.
3. Jeu de tournevis (bijouterie).

Équipement d'essai

1. Analyseur de combustion Bacharach n° 125 Fyrite Pro (commander auprès du service de soutien aux boulangeries).
2. Multimètre mesurant 200 micro ampères Grainger n° 6MR09.
3. Thermomètre numérique avec sonde 6 pi Grainger n° 4YV88.
4. Manomètre Dwyer Grainger n° 3T294.
5. Dynamomètre mesurant en lb (Min. 0-10lb).

Outils spéciaux

1. Mini niveau laser autonivelant avec trépied Harbor Freight n° 92703-OVGA.

SPÉCIFICATIONS

Connexions de plomberie

Les raccordements 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).

REMARQUE: Les raccordements 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.

1. Raccordements d'eau :

   Connexion conduite en eau 1/2 po NPTF.

   Débit eau froide 30-75 psi (1,2 G.P.M.).

   Plage recommandée - dureté de l'eau : 2-4 grains par gallon.

   Gamme de pH recommandée : 7,0 à 8,0.

   Plage acceptable pour la concentration en chlorure : 0-30 ppm.

2. Raccordement de vidange :

   Connexion de vidange arrière 1/2 po NPTF, acheminée à une distance minimum de 1 po de l'entrefer.

   Conduite d'évacuation séparée recommandée si le four est installé sur une étuve.

3. Raccordement au gaz (four à gaz):

   Tuyau 3/4 po NPT 95 000 BTU/heure.

   Standard - gaz naturel.

   Facultatif - gaz propane.

PRESSION D'ALIMENTATION EN GAZ		ENTRÉE
Gaz naturel	**Propane**	**BTU/h**
5 po à 14 po CE	11 po à 14 po CE	95 000

4. Connexion électrique :

   Circuit de commande

   Les fours à gaz et électriques nécessitent un circuit de commande dédié de 120 V 60 Hz 1 phase 15 A max.

   CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES :

CIRCUIT DE COMMANDE (TOUS LES FOURS) *			
Volts	**A**	**Phase**	**Hz**
120	10	1	60
*** Comprend un circuit auxiliaire**			

CIRCUIT DE SORTIE EXTERNE AUXILIAIRE (TOUS LES FOURS)			
Volts	**A**	**Phase**	**Hz**
120	5	1	60

5. Évent de combustion :

   Collet de raccordement 8 po DIA. L'évent de combustion peut être directement ou indirectement ventilé (hotte) à l'extérieur. L'évacuation directe nécessite un déflecteur pour flux d'air. Tous les services doivent se conformer à tous les codes fédéraux, provinciaux et locaux.

6. Norme relative à la ventilation indirecte :

   Four situé sous une hotte aspirante avec des surplombs adéquats et des taux d'échappement pour capter entièrement les sous-produits de combustion des fumées. Un dégagement minimum de 18 po doit être maintenu à partir de l'extrémité du conduit d'évacuation des fumées aux filtres du système de hotte de ventilation. Le ventilateur d'échappement de la hotte doit être verrouillé électriquement avec le four. Tous les services doivent se conformer à tous les codes fédéraux, provinciaux et locaux.

7. Option à évacuation directe :

   Conduit et ventilateur (au besoin) à fournir par le client. Tous les services doivent se conformer à tous les codes fédéraux, provinciaux et locaux. Flux d'air de -0,03 po CE à -0,11 po CE requis à 6 po au-dessus du collier supérieur de la hotte d'évacuation.

NOTES :

- La mise en service initiale doit être effectuée par un technicien agréé.
- Le client est responsable de la finition et de l'installation de tous les services publics en provenance du four et hors de ce dernier.
- Tous les services doivent se conformer à tous les codes fédéraux, provinciaux et locaux.
- Le four doit être installé sur un plancher de niveau. Le four est homologué UL/C-UL et CSA (AGA/CGA) et approuvé pour un dégagement de 0 po par rapport aux surfaces combustibles sur les parois latérales et arrière. Si le côté droit du four 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. L'unité nécessite un dégagement de 1 à 4 po pour le raccordement du drain arrière.
- La partie supérieure du four nécessite un dégagement adéquat pour permettre l'accès aux fins d'entretien.
- Le four peut passer par une porte standard de 36 po si les portes, le panneau de contrôle et les garnitures sont déposés.
- Le fabricant se réserve le droit d'apporter des changements dans la taille et les spécifications.

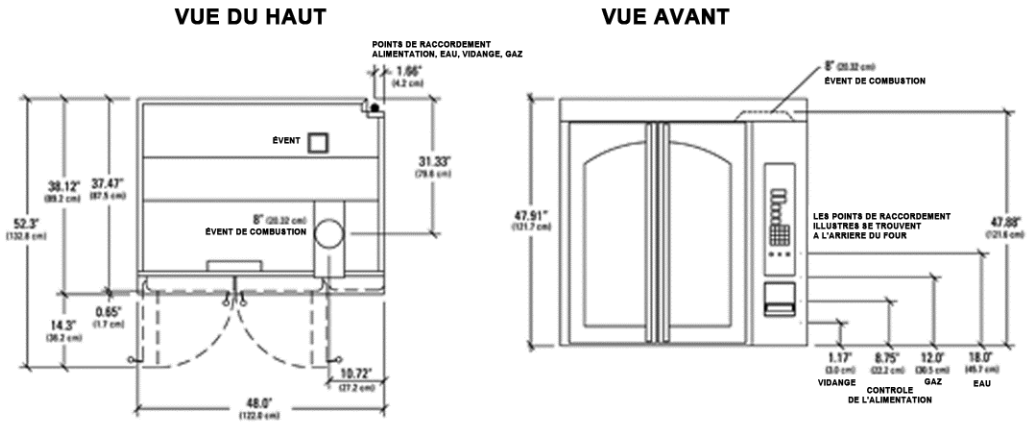

VUE DU HAUT
VUE AVANT
POINTS DE RACCORDEMENT
ALIMENTATION, EAU, VIDANGE, GAZ
1.66"
(4.2 cm)
ÉVENT
31.33"
(79.6 cm)
38.12"
(96.2 cm)
37.47"
(87.5 cm)
52.3"
(132.8 cm)
8" (20.32 cm)
ÉVENT DE COMBUSTION
0.65"
(1.7 cm)
14.3"
(36.2 cm)
10.72"
(27.2 cm)
48.0"
(122.0 cm)
8" (20.32 cm)
ÉVENT DE COMBUSTION
47.91"
(121.7 cm)
LES POINTS DE RACCORDEMENT
ILLUSTRÉS SE TROUVENT
A L'ARRIERE DU FOUR
47.88"
(121.6 cm)
1.17"
(3.0 cm)
VIDANGE
8.75"
(22.2 cm)
CONTROLE
DE L'ALIMENTATION
12.0"
(30.5 cm)
GAZ
18.0"
(45.7 cm)
EAU

Fig. 1

INSTALLATION DU FOUR

Le présent manuel a été rédigé pour les fours à mini-chariot OV310. Avant de procéder à l'installation du four, comparez les pièces à la liste pour vous assurer que toutes les pièces ont bien été reçues. Attendez le plus possible avant de retirer la pellicule plastique recouvrant les panneaux et les portes. Avant d'installer le four, vérifiez le plancher de l'installation ou la surface incombustible afin de vous assurer que tout est de niveau (maximum de 1/8 po par pied jusqu'à 3/4 po dans toutes les directions).

MONTAGE DU FOUR

Le four peut être monté sur un support, une étuve MB300 ou une surface incombustible.

1. Montage du four :
    A. Appliquez un cordon de mastic sur la surface de montage à l'intérieur de la surface du four. Utilisez un mastic approuvé NSF, Dow Corning 732 ou GE RTV108.
    B. Positionnez le four sur la surface de montage.
    C. Fixez l'arrière du four à la surface de montage à l'aide des brides d'attache.
2. Positionnez le four à son emplacement final.

MISE À NIVEAU DU FOUR

1. Vérifiez si le four est de niveau de l'avant vers l'arrière et d'un côté à l'autre en plaçant le niveau sur la grille du four; calez le four le cas échéant.
    A. Si le four est installé sur un support avec des pieds réglables, tournez le pied dans le sens horaire ou antihoraire pour mettre à niveau le four d'avant vers l'arrière et de chaque côté.
    B. Si le four est installé sur des roulettes, déterminez quelle roulette doit être ajustée.
        1) Assurez-vous que les verrous sur roulettes sont bien bloqués.
        2) Utilisez un bloc de bois pour soutenir l'équipement près de la roulette qui doit être ajustée.
        3) Desserrez le boulon sur la roulette qui doit être ajustée et insérez la(les) cale(s) entre la plaque de la roulette et le bas du pied du support/de l'étuve.
        4) Resserrez le boulon de la roulette et assurez-vous que le four est bien de niveau.

VENTILATION

Les exigences en matière de ventilation varient selon chaque installation et doivent se conformer aux parties applicables des normes de la National Fire Protection Association #96, #94 ainsi qu'aux codes locaux.

Verrouillage 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)

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 18 po. Le ventilateur d'échappement de la hotte doit être verrouillé électriquement avec le four.

Ventilation directe (coupe-tirage)

1. Retirez quatre vis des pattes fixant la grille du ventilateur à la partie supérieure du déflecteur pour flux d'air et soulevez la grille pour la déposer.

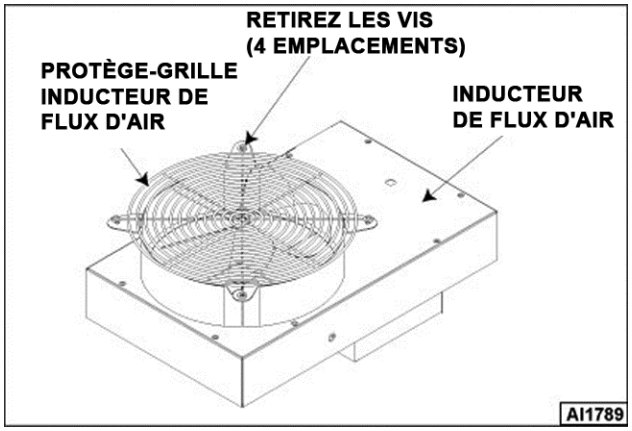


Fig. 2

2. Pliez les quatre pattes exposées du conduit d'évacuation des fumées à la verticale et fixez le déflecteur pour flux d'air au collier du conduit d'évacuation à l'aide des quatre (4) vis.

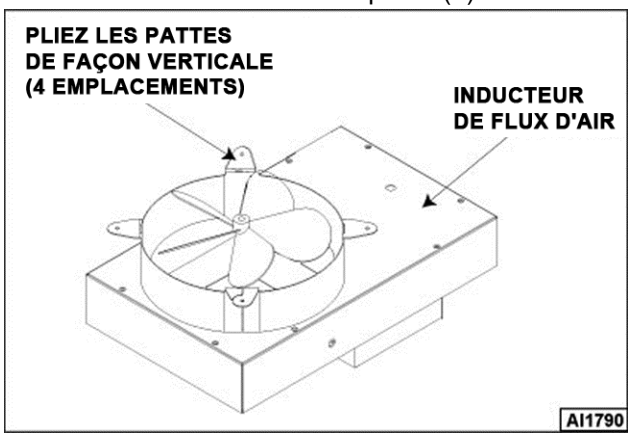


Fig. 3

3. Une fois le four en position, raccordez le conduit d'échappement fourni par le client au déflecteur pour flux d'air.

REMARQUE: Le déflecteur pour flux d'air doit être installé avec un dégagement de 6 po entre le bas de la jupe du déflecteur et le haut du dispositif de tirage forcé, et avec une cheminée de 8 po de diamètre. Tous les services doivent se conformer à tous les codes fédéraux, provinciaux et locaux.

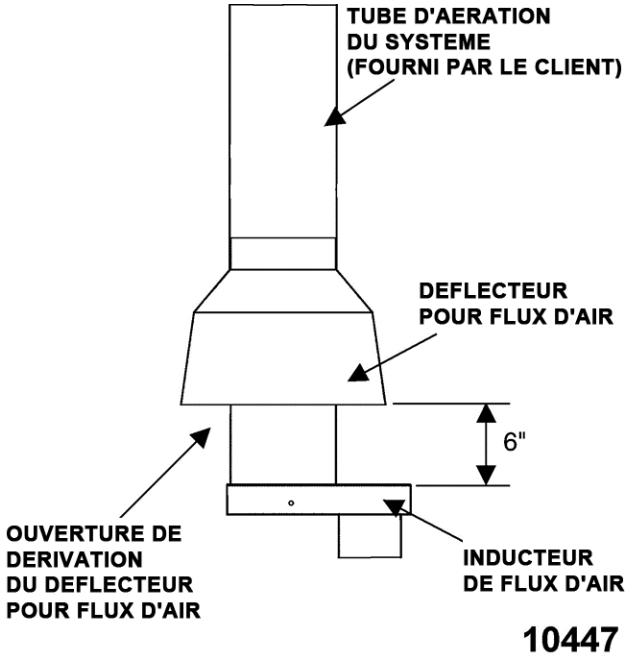


Fig. 4

MISE EN MARCHE INITIALE



⚠ WARNING 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.

REMARQUE: Retirez tous les bâches de protection en plastique des surfaces du four et essuyez toutes les traces de doigts avant de faire chauffer le four.

REMARQUE: Retirez la vis de retenue unique située dans le haut de l'étagère sous l'arbre du rotateur ainsi que les deux rondelles plates situées entre les boulons à épaulement et le support maintenant le fond de l'étagère.

REMARQUE: Tous les raccordements aux services publics effectués par d'autres.

Vérifiez ce qui suit :

- Le robinet de coupure de la conduite d'alimentation en gaz est en position OFF.
- Le gaz fourni correspond à ce qui est indiqué sur la plaque signalétique ainsi que sur la valve de gaz du four.
- La valve de gaz est à la position OFF.

- Les raccordements électriques ont été faits par un électricien. Circuit de commande 120V, circuit de chauffage haute tension et verrouillage du ventilateur d'échappement (dispositif externe maximum 5 A).

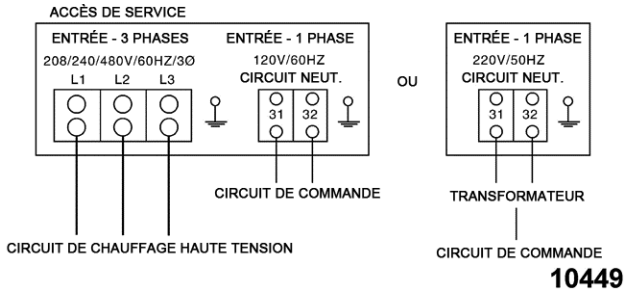


Fig. 5

- Drain relié par un plombier dans le coin arrière droit du four.
- La conduite d'eau a été raccordée par un plombier au régulateur de pression dans le coin arrière droit du four.
- Un robinet d'arrêt de l'eau est installé dans la conduite d'alimentation.

REMARQUE: Si une unité de filtration de l'eau est installée dans la conduite d'alimentation en eau, vérifiez si une cartouche filtrante (fournie par le client) est installée dans l'unité (installation effectuée par un plombier).

REMARQUE: Reportez-vous à liste de contrôle de l'installation du four et finalisez-la durant la mise en marche initiale.

1. Vérifiez le tirage de la cheminée (évacuation directe avec four à gaz seulement).
   A. Insérez un tube d'aspiration dans le tuyau de cheminée à 6 po au-dessus de la partie haute du déflecteur pour flux d'air. Le cas échéant, percez un trou dans le tuyau de cheminée pour insérer le tube d'aspiration.
   B. Branchez un manomètre incliné ou l'équivalent au tube d'aspiration.

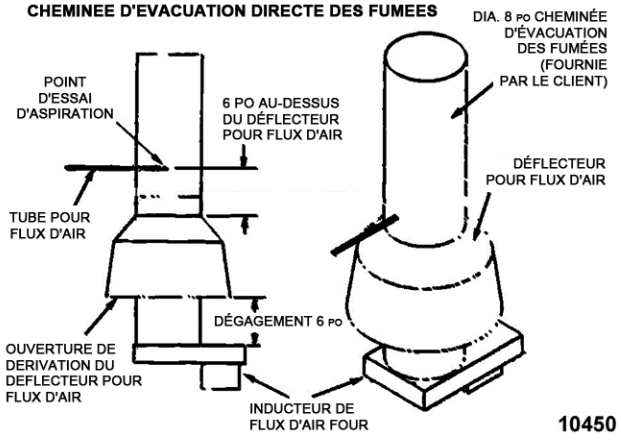


Fig. 6

   C. Avec le four éteint et les portes fermées, vérifiez la lecture du manomètre. La lecture doit être une dépression de**0,03 po** à **à 0,11 po CE.**
      1) Si les exigences en matière de dépression sont satisfaites, passez à l'étape D.
      2) Si les exigences de dépression ne sont pas satisfaites, la cheminée fournie par le client doit être modifiée pour répondre aux exigences énoncées ci-haut.
      3) Une fois la modification effectuée, répétez la procédure.
   D. Faites fonctionner le four pendant au moins cinq (5) minutes.
      1) Pendant que le brûleur est allumé, vérifiez la présence d'un refoulement d'air au niveau de l'ouverture de dérivation du déflecteur pour flux d'air (c.-à-d. fumée émise par une source de combustion couvrante).
      2) S'il n'y a pas de refoulement d'air (la fumée s'échappe par l'ouverture de dérivation du déflecteur pour flux d'air), le test est terminé.
      3) En présence d'un refoulement d'air (la fumée ne s'échappe pas par l'ouverture de dérivation du déflecteur pour flux d'air), le four ne doit pas être utilisé jusqu'à ce que les ajustements nécessaires aient été faits (corrigez l'évacuation des fumées afin d'obtenir une circulation ascendante par l'ouverture de dérivation du déflecteur pour flux d'air).

E. Vérifiez la rotation du chariot du four et le fonctionnement du ventilateur de circulation du compartiment de cuisson. Sinon, les contacteurs de porte devront être ajustés, selon ce qui est indiqué à la rubrique RÉGLAGE DU CONTACTEUR DE PORTEÉTAPE 4.

REMARQUE: Le ventilateur de circulation du compartiment de cuisson fonctionnera en permanence selon le délai saisi sur la minuterie de cuisson et se mettre en marche/s'arrêtera de concert avec le circuit de chauffage si aucun délai n'est entré sur la minuterie de cuisson.

2. Vérification de la séquence d'allumage (fours à gaz seulement).

REMARQUE: Le module d'allumage fait une tentative pour allumer le brûleur avant de se verrouiller.

REMARQUE: Coupez l'alimentation du module de commande d'allumage en coupant le disjoncteur principal du four ou en ouvrant les portes de chargement pendant cinq (5) secondes au minimum.

A. Fermez la valve de gaz pour tester la séquence d'allumage.

B. Réglez le four à un appel de chaleur en appuyant sur la flèche vers le haut d'affichage de la température de cuisson jusqu'à ce que la DEL HEAT ON s'allume.

C. L'inducteur de flux d'air est mis sous tension pendant 15 secondes pour le cycle de prépurge.

D. Le témoin « surface chaude » s'allume pour indiquer la mise sous tension.

E. Deux (2) secondes après la mise sous tension de l'allumeur, le solénoïde de la valve de gaz est excité (mis sous tension).

F. Après la mise sous tension pendant quatre (4) secondes de l'allumeur, le capteur de flamme n'aura pas détecté de flamme.

1) L'alimentation est coupée au niveau de l'allumeur et de la valve de gaz.

G. Après l'essai initial d'allumage et l'échec de l'allumage du brûleur, un délai de purge supplémentaire de 15 secondes se produit.

H. La DEL sur la commande d'allumage clignote selon une séquence de trois clignotements indiquant un échec de reconnaissance de flamme et que la commande est en mode de verrouillage.

I. Cela indique que le circuit de verrouillage de sécurité fonctionne correctement.

REMARQUE: Reportez-vous au DIAGRAMME DE LA SÉQUENCE D'ALLUMAGE. Fig. 19

3. Réglage de la pression de gaz (fours à gaz seulement).

A. Retirez le couvercle de la valve de gaz pour accéder aux prises sous pression de la valve de gaz.

B. Fixez un manomètre à la prise de sortie sous pression 1/8 po NPT et un autre manomètre à la prise d'entrée sous pression 1/8 po NPT de la valve de gaz. Ouvrez l'alimentation en gaz et la valve de gaz.

C. Retirez la vis du bouchon de réglage du régulateur de pression de la valve de gaz principale pour accéder aux vis de réglage.

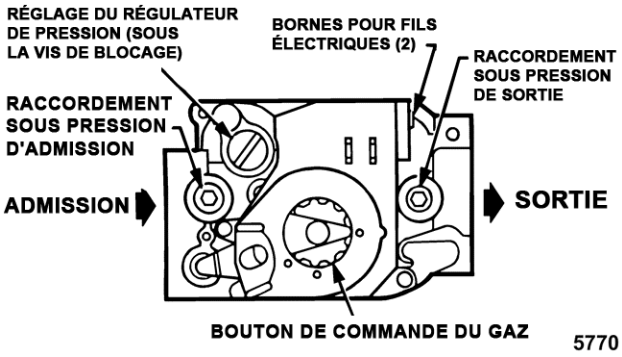
D. Ouvrez la valve de gaz principale, allumez le four et réglez la température à un appel de chaleur.

E. Avec la flamme du brûleur établie, assurez-vous que la pression de la conduite est appropriée (réglez au besoin le régulateur d'alimentation) et réglez le régulateur de pression du collecteur de sortie à :



BOUTON DE COMMANDE DU GAZ **10451**

3,5 po CE (gaz naturel)



10,0 po CE. (gaz propane)

4. Réglage du contacteur de porte.

   Si le chariot ne tourne pas et si le ventilateur de circulation ne se met pas sous tension, les contacteurs de porte peuvent être mal ajustés. Les contacteurs de porte se trouvent dans le haut du four.

   A. Mettez le four sous tension (On).

   B. Accédez aux contacteurs de porte dans le haut du four.

   C. Avec les portes du four fermées, desserrez les vis du contacteur de porte et positionnez le support du contacteur de porte de façon à ce que le contacteur de porte se ferme.

   D. Serrez les vis du contacteur de porte et mettez le four sous tension.

REMARQUE: S'il est impossible de déterminer quel contacteur ne se ferme pas, réglez les contacteurs vers l'intérieur / l'extérieur jusqu'à ce que les contacteurs soient activés lorsque les portes sont complètement fermées et désactivés lorsque les portes sont ouvertes de plus de ½ po.

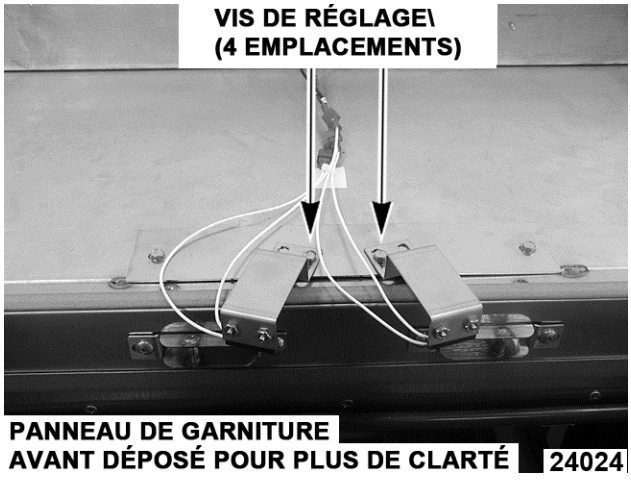


Fig. 9

5. Procédure d'ajustement de la porte.

   A. Vérifiez que l'espace entre les deux portes est uniforme (3/8 po entre les deux). Vérifiez les portes de haut en bas.



Fig. 10

REMARQUE: Si l'écart de la porte doit être ajusté - ajustez les plaques de charnière pour obtenir un espacement uniforme de 3/8 po.

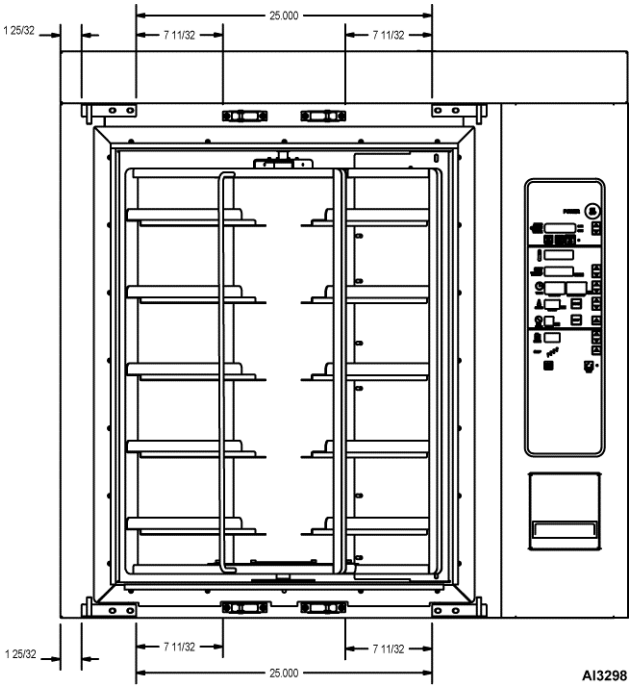


Fig. 11

   B. Assurez-vous que le haut et le bas des portes sont bien uniformes. Placez une règle sur le dessus des portes pour vérifier l'espacement.

REMARQUE: Si des ajustements sont nécessaires - ajustez les plaques de charnière.

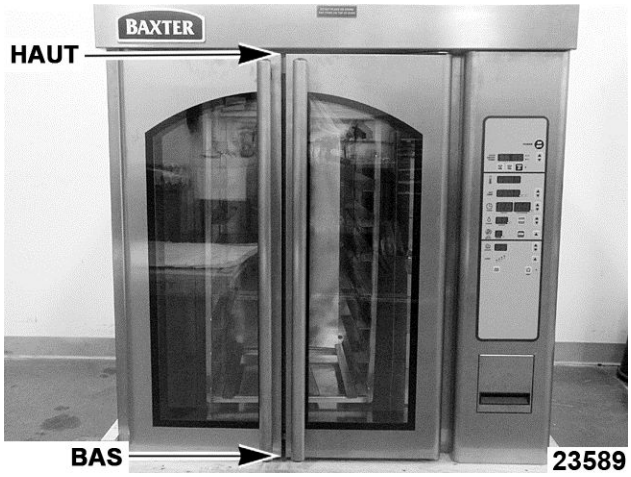


Fig. 12

C. Si une porte est difficile à ouvrir, desserrez les gâches correspondantes (haut et bas) et faites glisser les gâches vers le point de charnière de la porte.



Fig. 13

D. Si une porte ne reste pas fermée, desserrez les gâches correspondantes (haut et bas) et éloignez les gâches du point de charnière de la porte.

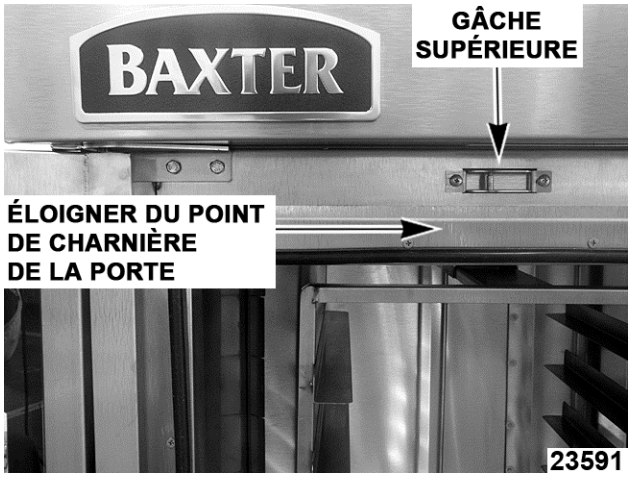


Fig. 14

E. Si la partie supérieure de la porte se déverrouille avant le bas de la porte - ou le bas de la porte se déverrouille avant la partie supérieure - desserrez la gâche correspondante qui se déverrouille en premier et éloignez-la du point de charnière de la porte.

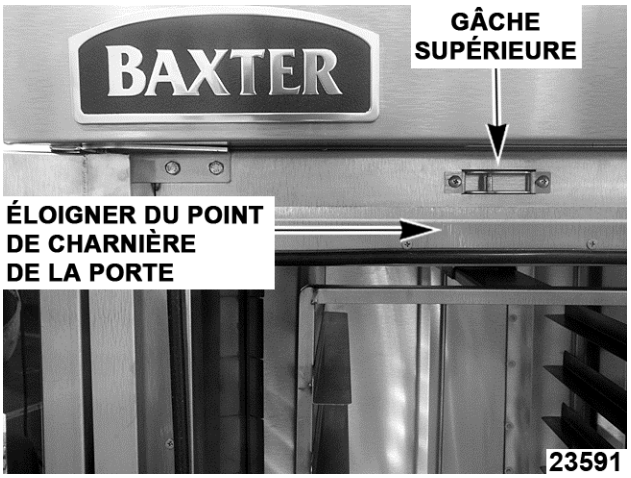


Fig. 15

6. Réglage de la position d'arrêt du chariot.

   Si le chariot est ajusté sans poids (produits de pâtisserie/boulangerie type du client), placez le chariot à un angle d'environ 5° par rapport aux portes de chargement. Un certain déplacement en plus ou en moins du chariot est possible en fonction du poids du produit. Les composantes de rotation du chariot sont situées sur le dessus du four.

   A. Mettez le four en marche et effectuez un test de fonctionnement du chariot avec des produits type du client (poids réel) sur le chariot. Si le chariot ne s'arrête pas à la position de chargement/déchargement appropriée, procédez au réglage de la position d'arrêt du chariot.

   B. Pour régler la position d'arrêt du chariot :

      1) Ouvrez les portes de chargement du four et vérifiez si le chariot est bien placé par rapport aux portes de chargement. Si tel n'est pas le cas, positionnez le chariot correctement.

      2) Alignez latéralement l'actionneur du pointeur avec le contacteur du pointeur dans le haut de l'arbre de rotation.

REMARQUE: Si le chariot s'arrête trop tôt, éloignez l'actionneur du pointeur du contacteur du pointeur sur le haut de l'arbre de rotation.

3) Mettez le four en marche et vérifiez le bon positionnement de chargement/ déchargement du chariot.

4) Répétez la procédure jusqu'à ce que la position de chargement/ déchargement du chariot soit atteinte.

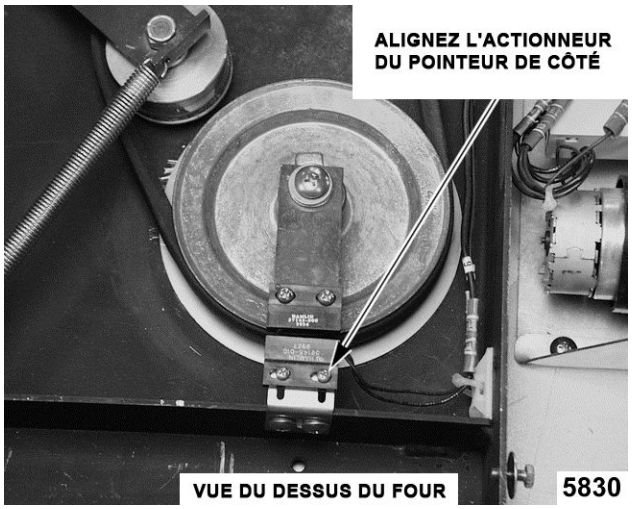


Fig. 16

7. Chauffage initial du four (tous les fours).

A. Placez un thermocouple à une distance de 1/2 po de la grille d'aération et à proximité du centre vertical de la grille de droite à l'intérieur du compartiment de cuisson.

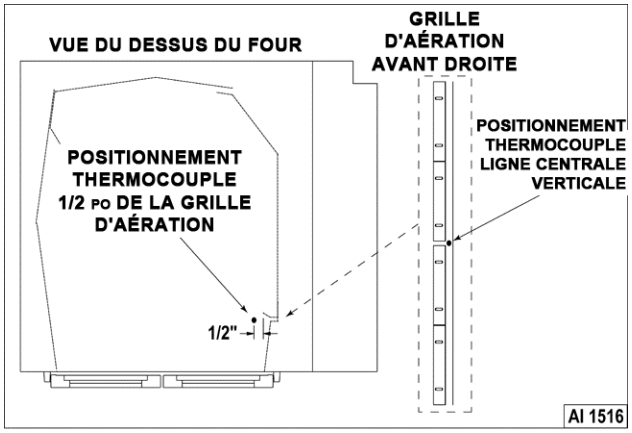


Fig. 17

B. Acheminez le fil de thermocouple à l'extérieur du four. Assurez-vous que le fil ne touche pas le porte-chariot.

C. Fermez les portes de chargement.

D. Réglez la température de cuisson de contrôle à 300 °F (150 °C) et la minuterie de cuisson à 30 minutes.

REMARQUE: Le ventilateur de circulation du compartiment de cuisson fonctionnera en permanence selon le délai saisi sur la minuterie de cuisson et se mettre en marche/s'arrêtera de concert avec le circuit de chauffage si aucun délai n'est entré sur la minuterie de cuisson.

E. Une fois le délai écoulé, appuyez sur la touche Stop pour couper la sonnerie de la minuterie.

F. Ouvrez complètement les portes de chargement pour vérifier que le ventilateur de circulation du compartiment de cuisson se met hors tension.

G. Fermez les portes de chargement et réglez la température de cuisson de contrôle à 400 °F (200 °C) et la minuterie de cuisson à 60 minutes.

H. Vérifiez la lecture de température sur l'appareil de mesure de thermocouple au moment exact où le témoin du contrôleur s'éteint.

I. Comparez les données de l'appareil de mesure de thermocouple à celles de l'affichage de la température du contrôleur.

J. Si la différence de température entre les deux valeurs est supérieure à ±2 °F ou ±1 °C, ajustez l'écart de température (P4).

1) Si le test de température indique une température supérieure à celle du contrôleur, augmentez l'écart de température (P4).

2) Si le test de la température indique une température inférieure à celle du contrôleur, réduisez l'écart de température (P4).

REMARQUE: N'étalonnez pas le contrôleur si la différence dans les lectures de température est supérieure à la plage du contrôleur; remplacez plutôt le contrôleur (plage de ±50 °F).

REMARQUE: Avant d'étalonner le contrôleur, le four doit maintenir une température constante pendant au moins une heure.

K. Pour procéder au réglage :

1) Accédez au mode de configuration en appuyant sur les touches **Start** et **On/Off** et en les maintenant pendant trois (3) secondes.

2) Appuyez sur **la flèche Set Temp UP** pour sélectionner l'élément de configuration P4 indiqué à l'écran de la minuterie.

3) Utilisez la flèche Bake Timer pour régler l'écart de température à l'écran de température.

4) Appuyez sur **On/Off** pour quitter le mode de configuration.

8. Analyse des gaz d'échappement (four à gaz uniquement).

REMARQUE: Le brûleur doit être en fonction pendant ce test.

A. Laissez le four refroidir à 300 °F (150 °C).

B. Insérez un analyseur de gaz de combustion dans le trou sur le haut du dispositif d'écoulement d'air à tirage forcé.

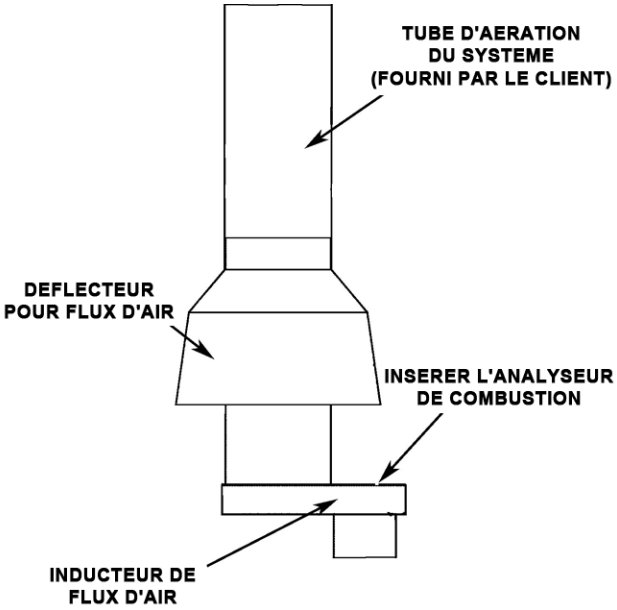


Fig. 18

C. Une fois la flamme du brûleur bien présente, prenez des mesures de combustion : O2, CO2 et CO.

O2 : (Plage de 6 % à 10 %)

CO2 : (Plage de 6 % à 8 %)

CO : Ne doit pas dépasser 0,04 % (400 ppm)

D. Inscrivez l'information de configuration sur l'étiquette prévue à l'intérieur du compartiment du contrôleur.

9. Test vapeur (tous les fours).

A. Réglez 20 secondes sur la minuterie d'étuvage (vapeur), une minute sur la minuterie de cuisson et appuyez sur la touche Start pour commencer le test de vapeur.

REMARQUE: Seule une quantité minimale d'eau doit être évacuée par le drain après 20 secondes.

B. Vérifiez la présence de fuites de vapeur autour des portes de chargement. Si une fuite est présente, ajustez la porte au besoin.

C. Une fois le délai expiré, appuyez sur la touche Stop pour couper la sonnerie de la minuterie.

D. Appuyez sur la touche Vent pour ouvrir l'évent de la chambre de cuisson. Attendez deux minutes que la vapeur soit évacuée, puis fermez l'évent.

E. Réglez la température de cuisson de contrôle sous la température ambiante et ouvrez les portes de chargement pour évacuer les vapeurs.

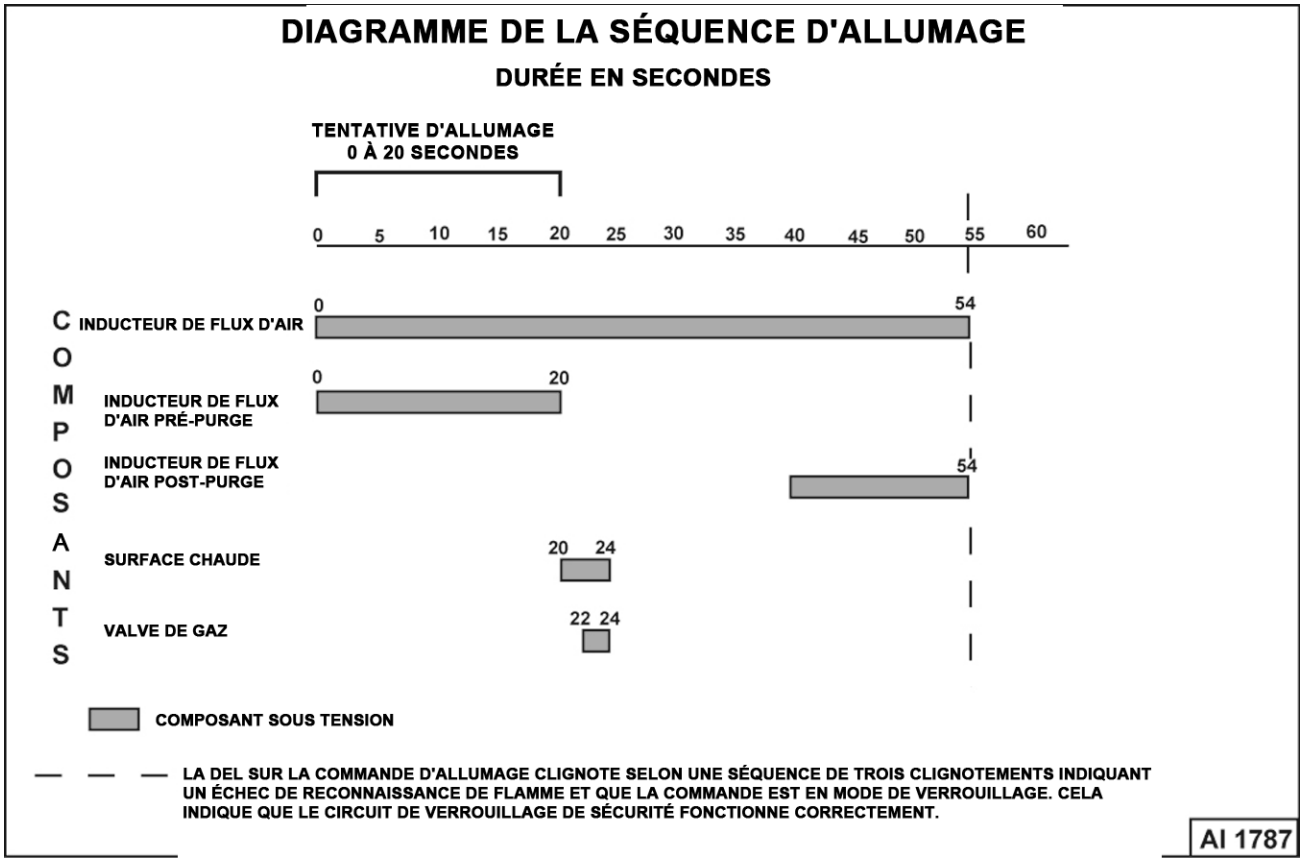


Fig. 19

TABLEAU DE CORRECTION POUR HAUTE ALTITUDE OV310/OV310

TABLEAU DE CORRECTION POUR L'ALTITUDE				
ÉLÉVATION EN PIEDS	OV310G Gaz naturel Orifice nº 52 Diamètre orifice 0,0635		OV310G Gaz propane Orifice nº 60 Diamètre orifice 0,0400	
	Caractéristique thermique du four BTU/h	Pression du collecteur d'échappement CE	Caractéristique thermique du four BTU/h	Pression du collecteur d'échappement CE
0 (niveau de la mer) - 2 999	95 000	3,5	95 000	10
3 000 - 3 499	83 600	2,9	83 600	7,9
3 500 - 3 999	81 700	2,8	81 700	7,6
4 000 - 4 499	79 800	2,7	79 800	7,2
4 500 - 4 999	77 900	2,5	77 900	6,9
5 000 - 5 499	76 000	2,4	76 000	6,6
5 500 - 5 999	74 100	2,3	74 100	6,2
6 000 - 6 499	72 200	2,2	72 200	5,9

TABLEAU DE CORRECTION POUR L'ALTITUDE				
ÉLÉVATION EN PIEDS	OV310G Gaz naturel Orifice #54 Diamètre orifice 0,0550		OV310G Gaz propane Orifice #65 Diamètre orifice 0,0350	
	Caractéristique thermique du four BTU/h	Pression du collecteur d'échappement CE	Caractéristique thermique du four BTU/h	Pression du collecteur d'échappement CE
6 500 - 7 000	70 300	3,7	70 300	9,6
7 001 - 7 500	68 400	3,5	68 400	9,1
7 501 - 8 000	66 500	3,3	66 500	8,6
8 001 - 8 500	64 600	3,1	64 600	8,1
8 501 - 9 000	62 700	2,9	62 700	7,6
9 001 - 9 500	60 800	2,7	60 800	7,2
9 501 - 10 000	58 900	2,6	58 900	6,7
10 000 +	57 000	2,4	57 000	6,3

VÉRIFICATIONS FINALES

1. Vérifiez le bon fonctionnement du four.

REMARQUE: Le ventilateur de recirculation du compartiment de cuisson se mettra sous tension/ hors tension (on / off) de concert avec le circuit de chauffage.

2. Refroidissement. :
   A. Appuyez sur OFF pour éteindre le four.
   B. Avec les portes de chargement ouvertes, appuyez sur la touche « Vent » pour lancer la phase de refroidissement.
   C. Dès que le four a atteint une température sécuritaire, arrêtez le refroidissement automatique en fermant les portes de chargement ou en mettant le four hors tension (off).
3. Complétez la liste de vérification de l'installation et distribuez les copies selon les instructions sur la liste de contrôle.