Manuel d'utilisation



FOURS À SOLE

OV450N
OV452N
OV450W

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'installation : _____

Baxter Mfg, division de ITW FEG, LLC • 19220 State Route 162 East • Orting, WA 98360-9236
Téléphone : (360) 893-5554 • Téléc. : (360) 893-1337
www.baxterbakery.com

FORMULAIRE 36734 (mai 2020)

TABLE DES MATIÈRES

GÉNÉRALITÉS 3

INSTALLATION 4
- Déballage 4
- Codes et normes d'installation 4
- Exigences en eau 4
- Emplacement 5
- Raccords de plomberie 5
- Raccordements de vidange 5
- Raccordements électriques 5
- Mitre pour l'évacuation des buées 5
- Avant la première utilisation 6
- Schéma des dimensions 6

FONCTIONNEMENT 7
- Ouverture et fermeture de la porte 7
- Commandes 8
- Mise en marche/à l'arrêt du four 10
- Allumer/éteindre la lampe du four 10
- Réglage de la chaleur de la partie inférieure 10
- Réglage de la chaleur de la partie inférieure 11
- Réglage de la minuterie de cuisson 11
- Réglage de la minuterie de vapeur 11
- Réglage du fonctionnement de l'évent 12
- Opération de cuisson et de vapeur 13

NETTOYAGE 13
- Nettoyage quotidien 13
- Nettoyer la vitre de la porte 14

MAINTENANCE 15
- Remplacement de l'ampoule 15
- Renseignements sur l'entretien et les pièces 16

©BAXTER MFG, 2020

INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN DES FOURS À SOLE DE SÉRIES OV450 ET OV452

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

GÉNÉRALITÉS

Les fours à sole de séries OV450 et OV452 (figure 1) sont conçus et adaptés à vos besoins de cuisson. Les fours à sole sont disponibles en trois tailles : OV450N, OV450W, et OV452N. Les fours à sole OV450N et OV450W à chambre de cuisson unique sont configurables de 1 à 4 unités de haut. Le four à sole OV452N à doubles chambres de cuisson est configurable soit en 1 à 3 unités de haut. Ils sont fabriqués à partir de matériaux et de main d'œuvre de qualité. Vos fours 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.



Figure 1

INSTALLATION

Les fours à sole de séries OV450 et OV452 doivent être montés et doivent être installés par des techniciens d'entretien agréés par Bakery Systems.

DÉBALLAGE

Ce four a été inspecté avant de quitter l'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 avoir reçu le four, 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. Vérifiez que vous avez retiré tout le matériau d'emballage de l'intérieur de chaque chambre de cuisson. Retirez l'emballage de protection des surfaces extérieures avant de placer le four à son emplacement final.

Avant l'installation, assurez-vous que l'alimentation électrique et en eau prend en charge les exigences indiquées sur la plaque signalétique du four et dans ce manuel.

CODES ET NORMES D'INSTALLATION

Aux États-Unis, les fours à sole doivent être installés conformément à ce qui suit :

1. Codes de l'État et codes locaux.
2. National Electrical Code (ANSI/NFPA n° 70, plus récente édition) offert par la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

Au Canada, les fours à sole doivent être installés conformément à ce qui suit :

1. Codes locaux.
2. Code canadien de l'électricité (CSA C22.2 no 3, plus récente édition), offert par l'association canadienne de normalisation 5060, Spectrum Way, Mississauga, Ontario, Canada L4W 5N6.

EXIGENCES EN EAU

AVIS Comme avec tous les produits liés à la vapeur, la filtration de l'eau et le remplacement régulier des filtres, couplés au détartrage de routine, sont obligatoires. Votre bureau local de service peut recommander un système de traitement de l'eau pour répondre aux besoins de vos conditions locales en ce qui touche l'eau. Communiquez avec votre représentant local de service pour les offres en matière de traitement de l'eau.

Une eau de bonne qualité peut améliorer le goût des aliments préparés dans le four à sole, réduire le chaulage et prolonger la vie de l'équipement. Les conditions locales au niveau de l'eau varient d'un endroit à un autre. Le traitement adéquat de l'eau recommandé pour une utilisation efficace et efficiente de cet équipement pourra également varier en fonction des conditions locales au niveau de l'eau. Communiquez avec votre fournisseur d'eau municipale pour obtenir plus de détails sur votre approvisionnement local en eau avant de procéder à l'installation.

Pression d'eau dynamique	Dureté	Silice	Chlorure total	Plage pH	Chlore et chloramines	Alcalinité	MDT	Solide non dissous
30-80 PSIG	2-4 grains	< 13 ppm	< 30 ppm	7-8	0 ppm	< 20 ppm	< 60 ppm	< 5 microns

L'eau dont le niveau de dureté est supérieur à 4,0 grains par gallon doit être traitée par un conditionneur d'eau (adoucisseur d'eau ou système de traitement de l'eau en ligne). L'eau dont le niveau de dureté est inférieur à 2,0 grains par gallon peut également nécessiter un système de traitement de l'eau pour réduire la corrosion potentielle. Il a été prouvé que le traitement de l'eau réduit les coûts liés au nettoyage de la machine, a une incidence sur le détartrage et réduit la corrosion des surfaces métalliques.

EMPLACEMENT

Laissez suffisamment d'espace pour permettre l'utilisation du four. Le four à sole nécessite environ 3 po à l'arrière pour les connexions électriques et de plomberie. N'obstruez pas les orifices de ventilation sur les côtés ou à l'arrière du four. Pour éviter toute accumulation de chaleur, un dégagement de 1 po est requis par rapport aux murs/parois. Le four doit être installé sur un support approuvé. Un dégagement minimum de 60 po doit être fourni à l'avant de sorte four puisse être tiré vers l'avant pour l'entretien.

RACCORDS 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).

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.

Raccordez l'alimentation en eau froide au raccord 3/8 po NPT situé à l'arrière du four. L'alimentation en eau doit avoir une pression de 30 à 80 psi. Le four est livré avec un régulateur de débit qui doit être installé.

RACCORDEMENTS DE VIDANGE

AVIS Afin d'éviter toute pression de retour dans le four, n'effectuez aucun raccord solide à une conduite de vidange. Les raccordements de vidange de chaque chambre vers la boîte collectrice doivent être des flexibles résistants à de hautes températures.

Raccordez le raccord de vidange de ½ po de chaque chambre vers la boîte collectrice sur le support du four à sole. Acheminez le tuyau de vidange de la boîte collectrice à un drain de plancher. Une coupure anti-retour est fournie par la boîte collectrice. Aucune coupure anti-retour n'est requise au drain de plancher.

RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES

REMARQUE : Le four à sole doit être installé avec le cordon fourni solidement fixé à une chambre du four et au mur. Vérifiez que toutes les connexions sont suffisamment longues pour que le four puisse être tiré sur toute la longueur du cordon sans forcer les connexions.

AVERTISSEMENT Les raccords 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.

DONNÉES ÉLECTRIQUES (par chambre de cuisson)					
Modèle	**Tension**	**Total kW**	**kW maximum de fonctionnement**	**Intensité**	**Disjoncteur**
OV450N	208	5,75	4,2	11,6	20 A
	220	6,4	4,7	12,3	20 A
	230	7	5,1	12,8	20 A
OV450W	208	9,72	7,4	20,4	30 A
	220	10,9	8,2	21,6	30 A
	230	11,9	8,9	22,3	30 A
OV452N	208	5,65	4,1	11,4	20 A
	220	6,3	4,6	12	20 A
	230	6,9	5	12,6	20 A

REMARQUE : Le four à sole OV452N nécessite 2 services électriques.

MITRE POUR L'ÉVACUATION DES BUÉES

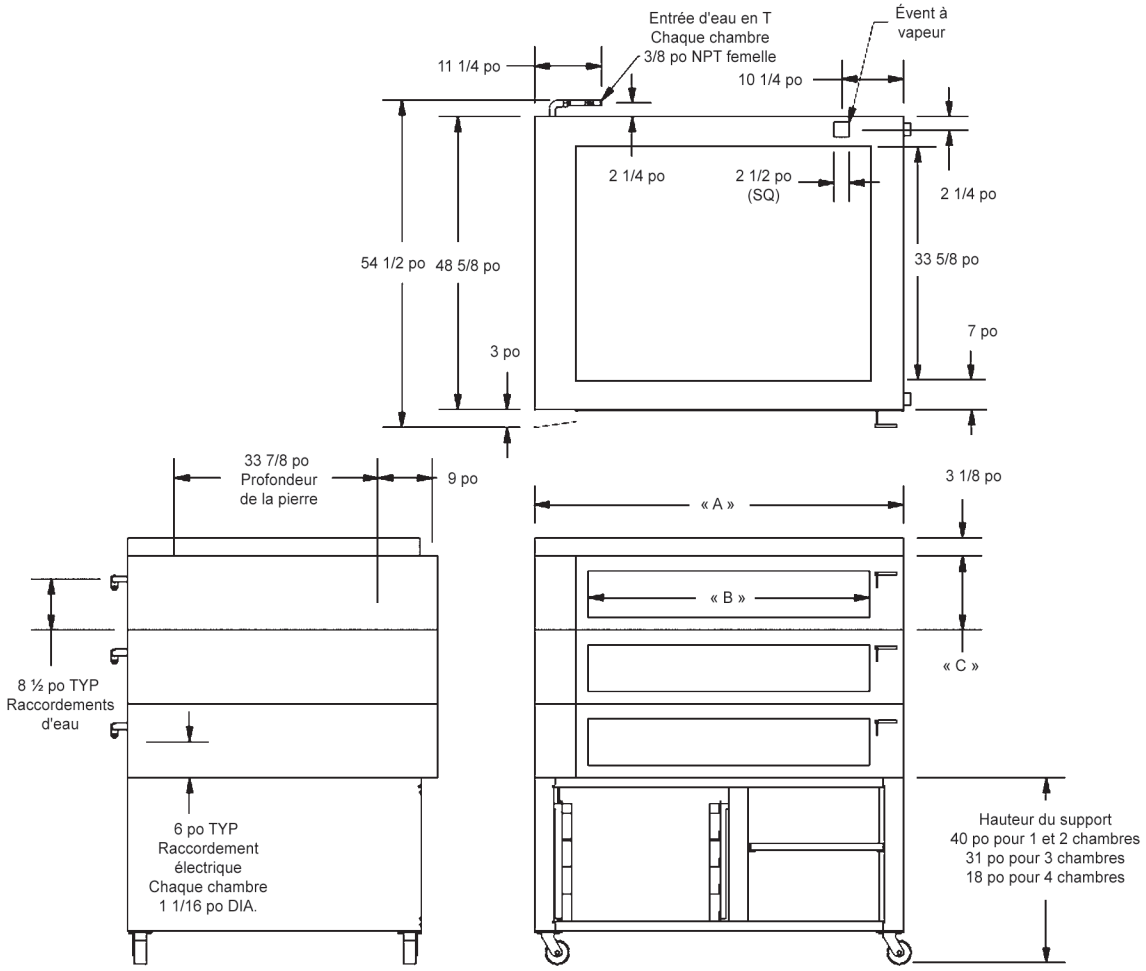
Certains codes locaux peuvent exiger que le four soit situé sous une hotte d'aspiration. Toute information relative à la construction et à l'installation de hottes de ventilation peut être obtenue dans le document « Vapor Removal from Cooking Equipment », norme NFPA n° 96 (dernière édition).

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser le four pour la première fois, lorsque vous installez de nouvelles plaques de cuisson en pierre, ou si vous les avez nettoyées avec de l'eau, les plaques de cuisson en pierre doivent être lentement préchauffées avant le démarrage. Utilisez le tableau suivant comme guide pour bien chauffer les pierres de cuisson.

COMMANDES						
Paramètre	**Étape 1**	**Étape 2**	**Étape 3**	**Étape 4**	**Étape 5**	**Étape 6**
Chaleur supérieure	70 °C (158 °F)	120 °C (248 °F)	170 °C (338 °F)	230 °C (446 °F)	250 °C (482 °F)	250 °C (482°F)
Chaleur inférieure	30 °C (86 °F)	30 °C (86 °F)	30 °C (86 °F)	30 °C (86 °F)	220 °C (428 °F)	240 °C (464 °F)
Temps de cuisson	45 minutes	80 minutes	45 minutes	45 minutes	45 minutes	20 minutes
Vapeur	Aucune	Aucune	Aucune	Aucune	Aucune	Vapeur Sur
Évent vapeur	Ouvert	Ouvert	Ouvert	Ouvert	Ouvert	Fermé

SCHÉMA DES DIMENSIONS



Modèle	O	A	C
OV450N	$38^{5}/_{16}$ po	24 po	$12^{19}/_{64}$ po
OV450W	$61^{15}/_{16}$ po	$47^{3}/_{4}$ po	$12^{19}/_{64}$ po
OV452N	$38^{5}/_{16}$ po	24 po	19 po

FONCTIONNEMENT

AVERTISSEMENT Le four et ses pièces sont chauds. Faites preuve de précautions lors de l'utilisation, l'entretien et le nettoyage du four. Le compartiment de cuisson contient de la vapeur chaude. Tenez-vous à l'écart lors de l'ouverture de la porte.

OUVERTURE ET FERMETURE DE LA PORTE

Ouvrez la porte (figure 2) et tirez légèrement la poignée de la porte vers le bas pour laisser la vapeur s'échapper.

Après avoir évacué la vapeur, continuez de tirer la poignée de la porte vers le bas jusqu'à ce que la porte soit complètement ouverte.

Pour fermer la porte (figure 2), soulevez la porte au moyen de la poignée de porte jusqu'à ce qu'elle se ferme.



Figure 2



Figure 3

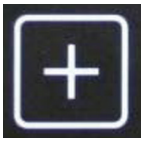
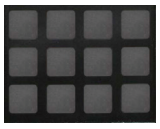
COMMANDES

Chaque four à sole comporte un panneau de commande. Lorsque le four est mis sous tension, il commence à chauffer à la température de consigne des parties inférieure et supérieure. La minuterie ne commande pas le four. Chaque panneau de commande dispose de trois fenêtres d'affichage numérique. Ce sont les suivantes :

- **FENÊTRE DE CHALEUR DE LA PARTIE SUPÉRIEURE** – Affiche la température réelle de la chaleur de la partie supérieure. La plage de température est comprise entre 10 °C et 288 °C (50 °F et 550 °F).
- **FENÊTRE DE LA MINUTERIE/VAPEUR** – Affiche le réglage de la minuterie ou de la minuterie de la vapeur. La plage de valeurs est comprise entre 00 et 999 minutes pour la minuterie de cuisson et entre 00 et 199 secondes pour la minuterie de la vapeur.
- **FENÊTRE DE CHALEUR DE LA PARTIE INFÉRIEURE** – Affiche la température réelle de la chaleur de la partie inférieure. La plage de température est comprise entre 10 °C et 288 °C (50 °F et 550 °F).



TOUCHES DU PANNEAU DE COMMANDE		
	Touche Marche/Arrêt	Utilisez cette touche pour mettre le four en marche ou à l'arrêt. Le voyant DEL de la touche s'allume lorsque le four est allumé.
	Touche Éclairage	Utilisez cette touche pour allumer ou éteindre la lampe. Le voyant DEL de la touche est allumé lorsque la lampe de la cavité est allumée.
	Touche Chaleur	Utilisez cette touche avec les touches « + » et « - » pour régler la température. La plage de température est comprise entre 10 °C à 228 °C (50 °F à 550 °F). Le voyant DEL de la touche clignotera lorsqu'en mode de réglage. Le voyant DEL de la touche est en état solide lorsque les éléments chauffants sont en mode chauffe. Appuyez sur la touche pour voir la température de réglage.
	Touche Minuterie de cuisson	Utilisez cette touche avec les touches « + » et « - » pour régler la minuterie de cuisson. La plage de valeurs est comprise entre 00 et 999 minutes. Le voyant DEL de la touche clignotera lorsqu'en mode de réglage.

TOUCHES DU PANNEAU DE COMMANDE		
	Touche Évent	Utilisez cette touche pour programmer l'évent à s'ouvrir et se fermer pour une recette. Si ce n'est pas programmé, l'évent s'ouvrira et se fermera manuellement pendant la recette en cours. Le voyant DEL indique que l'évent est ouvert. Voir Configuration de l'opération de ventilation à définir.
	Touche « + »	Utilisez cette touche pour augmenter les fonctions de réglage telles que la température ou le temps.
	Touche « - »	Utilisez cette touche pour diminuer les fonctions de réglage telles que la température ou le temps.
	Touche START-STOP (démarrer-arrêt)	Utilisez cette touche pour démarrer ou arrêter la minuterie. Le voyant DEL allumé indique que l'appareil est en cours de fonctionnement.
	Touche Système de vapeur	Utilisez cette touche pour activer ou désactiver le système de vapeur. Le voyant DEL rouge en haut à droite indique que le système de vapeur est en marche. Le voyant DEL en bas à gauche indique que le système de vapeur est prêt pour la cuisson à la vapeur. Si le voyant DEL en bas à gauche est allumé, le système est en phase de montée en température. Lorsque le voyant DEL en bas à gauche s'éteint, le système est à la température de consigne et prêt à utiliser.
	Touche Vapeur	Utilisez cette touche pour activer l'émission de vapeur manuellement. Le voyant DEL clignotant indique que la cuisson à la vapeur est en cours.
	Touche Minuterie de vapeur	Utilisez cette touche pour régler la durée d'émission de vapeur. Le voyant DEL clignotera en mode de réglage et le temps clignotera dans la fenêtre de la minuterie. Le voyant DEL clignotera lorsque le temps de la vapeur est réglé et que la minuterie est en cours. Utilisez les touches « + » et « - » pour régler le temps de la cuisson à la vapeur.
	Touches	Non utilisées.

MISE EN MARCHE/À L'ARRÊT DU FOUR

1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour mettre le four en marche. Le voyant DEL de la touche s'allume lorsqu'en mode marche. Les températures réelles apparaissent dans les fenêtres d'affichage.

REMARQUE : Les lampes du four ne seront pas allumées à moins d'appuyer sur la touche Éclairage.

2. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour mettre le four à l'arrêt. La touche DEL s'éteint et les champs de tous les afficheurs seront vides.





ALLUMER/ÉTEINDRE LA LAMPE DU FOUR

REMARQUE : La lampe du four s'allumera, même si le four est éteint.

1. Lorsque le four est mis en marche, appuyez sur la touche d'éclairage pour allumer la lampe. Le voyant DEL de la touche s'allumera et la lampe du four s'allumera.
2. Appuyez à nouveau sur la touche d'éclairage pour éteindre la lampe.





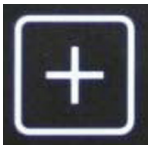
RÉGLAGE DE LA CHALEUR DE LA PARTIE INFÉRIEURE

1. Appuyez sur la touche de chaleur de la partie supérieure. Le voyant DEL sur la touche clignotera.
2. Appuyez sur la touche « + » ou « - » pour régler le point de consigne.

REMARQUE : Chaque fois que vous appuyez sur la touche « + » ou « - », la température augmente de 1 degré. Appuyez sur la touche « + » ou « - » et maintenez-la enfoncée pour incrémenter de 10 degrés.

3. Après avoir appuyé sur la touche « + » ou « - », attendez 10 secondes pour permettre l'enregistrement du nouveau réglage de chaleur de la partie supérieure ou vous pouvez aussi appuyer sur la touche de chaleur de la partie supérieure. Le voyant DEL de la touche cessera de clignoter et la température réelle de la chaleur de la partie supérieure sera affichée.









RÉGLAGE DE LA CHALEUR DE LA PARTIE INFÉRIEURE





1. Appuyez sur la touche de chaleur de la partie inférieure. Le voyant DEL sur la touche clignotera.
2. Appuyez sur la touche « + » ou « - » pour régler le point de consigne.

REMARQUE : Chaque fois que vous appuyez sur la touche « + » ou « - », la température augmente de 1 degré. Appuyez sur la touche « + » ou « - » et maintenez-la enfoncée pour incrémenter de 10 degrés.

3. Après avoir appuyé sur la touche « + » ou « - », attendez 10 secondes pour permettre l'enregistrement du nouveau réglage de chaleur de la partie inférieure ou vous pouvez aussi appuyer sur la touche de chaleur de la partie inférieure. Le voyant DEL de la touche cessera de clignoter et la température réelle de la chaleur de la partie inférieure sera affichée.

REMARQUE : En appuyant sur les deux touches de chaleur des parties supérieure et inférieure, vous pouvez ajuster les températures en même temps. Pour afficher les températures de réglage, appuyez sur la touche de chaleur de la partie supérieure ou inférieure.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE DE CUISSON





1. Appuyez sur la touche de minuterie de cuisson pour régler la minuterie. Le voyant DEL de la touche clignotera.
2. Appuyez sur la touche « + » ou « - » pour régler le temps de cuisson.

REMARQUE : Chaque fois que vous appuyez sur la touche « + » ou « - », le temps augmente de 1 minute. Appuyez sur la touche « + » ou « - » et maintenez-la enfoncée pour incrémenter de 10 minutes.

3. Après avoir appuyé sur la touche « + » ou « - », attendez 10 secondes pour permettre l'enregistrement du nouveau réglage de cuisson ou vous pouvez aussi appuyer sur la touche de minuterie de cuisson. Le voyant DEL de la touche cessera de clignoter et le nouveau réglage du temps de cuisson sera affiché.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE DE VAPEUR

REMARQUE : Le voyant DEL de la minuterie clignotera si le temps est programmé.





1. Appuyez sur la touche de minuterie de vapeur pour régler la minuterie. Le voyant DEL de la touche clignotera et le temps clignotera dans la fenêtre de la minuterie.
2. Appuyez sur le touche « + » ou « - » pour régler le temps de cuisson à la vapeur.

REMARQUE : L'affichage augmente par incréments d'une seconde chaque fois que vous appuyez sur la touche.

3. Après avoir appuyé sur la touche « + » ou « - », attendez 10 secondes pour permettre l'enregistrement du nouveau réglage de cuisson à la vapeur ou vous pouvez aussi appuyer sur la touche de minuterie de cuisson à la vapeur. Le voyant DEL de la touche continuera de clignoter et le nouveau réglage du temps de cuisson à la vapeur sera affiché.

REMARQUE : Pour afficher le temps de cuisson à la vapeur, appuyez sur la touche de la minuterie de cuisson à la vapeur.

RÉGLAGE DU FONCTIONNEMENT DE L'ÉVENT

1. Pour programmer l'évent, appuyez sur la touche d'évent. Le voyant DEL de la touche d'évent s'allumera et « OFF » (arrêt) apparaîtra dans la fenêtre de chaleur de la partie supérieure. Ceci est le délai de l'évent. Ceci est le délai entre le début du programme et le moment de l'ouverture de l'évent.
2. Réglez le temps en appuyant sur la touche « + » ou « - » pour augmenter ou diminuer le temps.

REMARQUE : Si aucune touche n'est appuyée pendant la programmation de l'évent pendant 5 secondes, aucun paramètre ne sera enregistré pour la programmation.





3. Appuyez sur la touche d'évent à nouveau et « ON » (marche) apparaîtra dans la fenêtre de chaleur de la partie supérieure. Ceci est la durée d'ouverture de l'évent.
4. Réglez le temps en appuyant sur la touche « + » ou « - » pour augmenter ou diminuer le temps.





5. Appuyez à nouveau sur la touche d'évent pour enregistrer les paramètres d'évent.

REMARQUE : L'évent peut être ouvert et fermé pendant une recette à tout moment en appuyant sur la touche d'évent, si l'évent n'a pas été programmé. Le voyant DEL sur la touche d'évent s'allumera lorsque l'évent est ouvert.



OPÉRATION DE CUISSON ET DE VAPEUR





REMARQUE : Si la vapeur doit être utilisée au cours du processus de cuisson, assurez-vous que le voyant DEL en haut à droite est allumé et que le voyant DEL en bas à gauche est éteint sur la touche du système de vapeur avant de commencer le processus de cuisson.

1. Ouvrez la porte et chargez le produit dans le four.
2. Lorsque tout le produit est chargé, fermez la porte et appuyez sur la touche START/STOP (démarrer/arrêt). Le voyant DEL sur la touche START/STOP s'allumera indiquant que le four a commencé le compte à rebours. L'afficheur du temps affichera le compte à rebours.

REMARQUE : Si la minuterie de la vapeur a été réglée, le voyant DEL de la touche de minuterie de la vapeur clignotera.

3. Le cycle de la vapeur démarrera automatiquement si le temps pour l'émission de la vapeur a été programmé.
4. Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, l'afficheur de la minuterie de cuisson indiquera 00 et une alarme retentira. Appuyez sur la touche START/STOP (démarrer/arrêt) pour arrêter l'alarme et la minuterie se réinitialisera au réglage précédent.

AVERTISSEMENT La chambre de cuisson contient de la vapeur chaude. Tenez-vous à l'écart lors de l'ouverture de la porte.

5. Ouvrez la porte et retirez le produit.

NETTOYAGE

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

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

NETTOYAGE QUOTIDIEN

- Laissez toujours le four refroidir avant de le nettoyer. Ne tentez jamais de refroidir le four avec de l'eau. De brusques variations de température pourraient endommager la vitre ou les plaques de cuisson en pierre.
- Soyez prudent lorsque vous nettoyez autour des pièces internes telles que les sondes et les capteurs.
- Nettoyez les particules dispersées autour des plaques de cuisson en pierre. Grattez doucement tout matériau durci sur la plaque de cuisson en pierre. N'utilisez pas une brosse métallique ou un racloir en métal.
- Au moyen d'un chiffon humidifié à l'eau chaude et savonneuse, lavez l'intérieur du four. Rincez au moyen d'un torchon humidifié à l'eau claire et séchez au moyen d'un chiffon propre. Veillez à ne pas laisser échapper des gouttes sur la pierre. Cela pourrait entraîner le bris de la pierre une fois réchauffé.
- Nettoyez l'extérieur tous les jours au moyen d'un chiffon propre et humide.
- 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 des objets en laine d'acier sur des surfaces en acier inoxydable. N'aspergez jamais le four au moyen d'eau, de vapeur ou de jets puissants.
- Soyez prudent avec les formules de nettoyage nouvelles ou améliorées; utilisez-les seulement après les avoir bien testées dans un endroit discret.

NETTOYER LA VITRE DE LA PORTE

AVERTISSEMENT Laissez la vitre refroidir avant de la nettoyer. La vitre peut se briser si vous la nettoyez alors qu'elle est chaude.

1. Ouvrez la porte du four.
2. Placez les mains à plat sur la vitre (figures 4 et 5).
3. Faites glisser doucement la vitre vers vous. Assurez-vous de faire glisser uniformément des deux côtés.



Figure 4

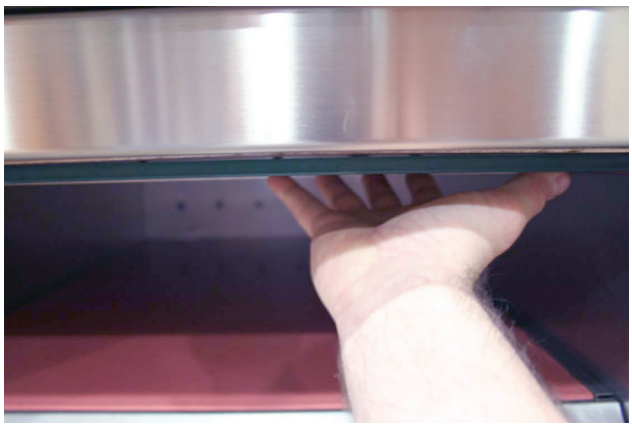


Figure 5

4. Une fois retiré, nettoyez les deux côtés de la vitre.
5. Réinstallez la vitre en plaçant les deux bords latéraux de la vitre dans le rail du cadre de porte (figure 6) et faites-la glisser doucement en place.
6. Vérifiez le fonctionnement de la porte pour s'assurer qu'elle s'ouvre et se ferme sans aucune interférence.



Figure 6

MAINTENANCE

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

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

REMARQUE : Ne touchez pas l'ampoule de remplacement avec vos doigts. Le fait de toucher l'ampoule de remplacement peut réduire la vie de l'ampoule. Portez des gants lors du remplacement des lampes halogènes.

Pour remplacer une ampoule de la cavité du four, vous aurez besoin d'un petit tournevis plat, une clé à douille de 7 mm, et une ampoule de rechange (Baxter, n° de pièce 01-1000V7-00049).

Ampoule de lampe avant (tous les modèles)

1. Retirez les vis de serrage (figure 7) sur le côté gauche du panneau de commande.
2. Ouvrez le panneau de commande.
3. Si nécessaire, desserrez (ne retirez pas) les vis de 7 mm (figure 8) du côté supérieur et inférieur de l'appareil d'éclairage.
4. Retirez l'appareil d'éclairage en faisant glisser la plaque de l'appareil d'éclairage vers le haut et par-dessus les vis.
5. Desserrez (ne retirez pas) les deux vis (figure 9) qui maintiennent l'ampoule dans la prise. Ce sont des vis près de la plaque métallique, une de chaque côté.
6. Enlevez l'ampoule.
7. Installez la nouvelle ampoule dans les prises de l'appareil d'éclairage (figure 9). Les broches métalliques (figure 9) sont insérées dans les prises de l'appareil d'éclairage. Il n'a pas d'importance laquelle des broches est insérée dans quelle prise.
8. Serrez la vis de la prise (figure 9).
9. Replacez l'appareil d'éclairage dans l'ouverture et faites glisser la plaque de l'appareil d'éclairage sur les vis de 7 mm (figure 8).

REMARQUE : Les vis de 7 mm n'ont pas besoin d'être serrées.

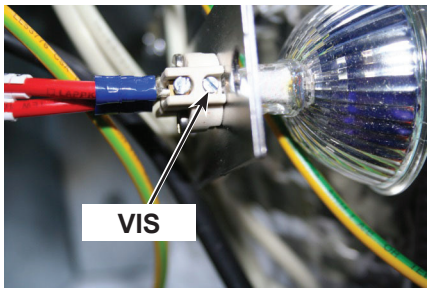
10. Fermez le panneau de commande et réinstallez les vis de serrage (figure 7).

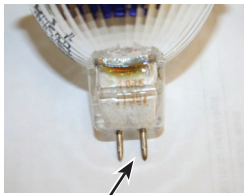


Figure 7



Figure 8





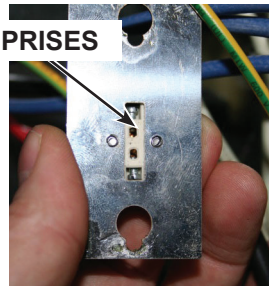




Figure 9

Ampour de la lampe arrière (OV450W seulement)

1. Retirez le couvercle de l'appareil d'éclairage du panneau côté gauche en enlevant la vis de serrage (figure 10).
2. Si nécessaire, desserrez (ne retirez pas) les vis de 7 mm (figure 11) du côté supérieur et inférieur de l'appareil d'éclairage.
3. Retirez l'appareil d'éclairage en faisant glisser la plaque de l'appareil d'éclairage vers le haut et par-dessus les vis.
4. Desserrez (ne retirez pas) les deux vis (figure 12) qui maintiennent l'ampoule dans la prise. Ce sont des vis près de la plaque métallique, une de chaque côté.
5. Enlevez l'ampoule.
6. Installez la nouvelle ampoule dans les prises de l'appareil d'éclairage (figure 12). Les broches métalliques (figure 12) sont insérées dans les prises de l'appareil d'éclairage. Il n'a pas d'importance laquelle des broches est insérée dans quelle prise.
7. Serrez la vis de la prise (figure 12).
8. Replacez l'appareil d'éclairage dans l'ouverture et faites glisser la plaque de l'appareil d'éclairage sur les vis de 7 mm (figure 11).

REMARQUE : Les vis de 7 mm n'ont pas besoin d'être serrées.

9. Fermez le couvercle de l'appareil d'éclairage et réinstallez la vis de serrage (figure 10).



Figure 10

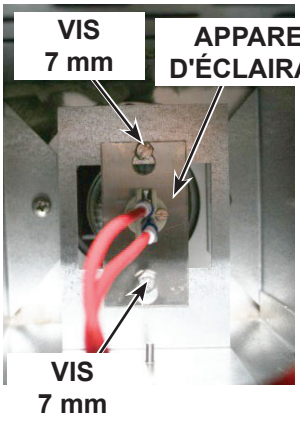
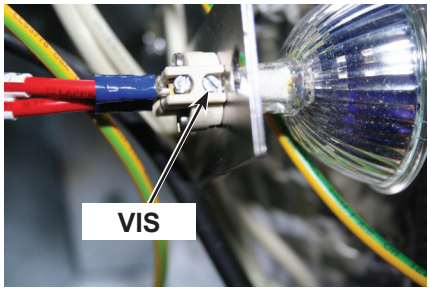
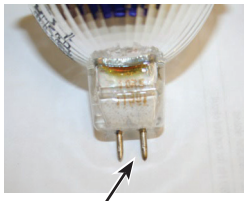


Figure 11





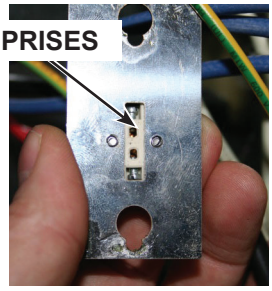


Figure 12

RENSEIGNEMENTS SUR L'ENTRETIEN ET LES PIÈCES

Communiquez avec le centre de services agréé de votre région pour obtenir les réparations et les réglages nécessaires de ce matériel.