

Manuel d'utilisation

ML-132577	*OV520G1*
ML-132576	*OV520G2*
ML-132578	*OV520E2*
ML-132579	*OV520E1*

OV520 FOUR À CHARIOT ROTATIF AVEC COMMANDE SMART TOUCH™

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 36765 Rév. D (septembre 2022)

IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ

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 PRENDRE CONTACT AVEC LA COMPAGNIE DE GAZ LOCALE OU VOTRE FOURNISSEUR EN GAZ POUR OBTENIR DU SERVICE.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

N'UTILISEZ PAS NI N'ENTREPOSEZ 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 LES OUVERTURES DE COMBUSTION ET D'AÉRATION DU FOUR.

NE PULVÉRISEZ PAS D'AÉROSOL À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL PENDANT QU'IL EST EN MARCHE.

© BAXTER MFG., 2022

TABLE DES MATIÈRES

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX 5

INSTALLATION 5
- Garantie 5

FONCTIONNEMENT 5
- Fonctionnement de base 5
- Chargement du chariot 6
- Déchargement du chariot 6
- Modes De Fonctionnement 7
  - Mode Auto (automatique) 7
  - Mode Manual (manuel) 7
  - Boîte à outils Smart Touch™ 7
- Boutons de l'écran d'affichage 8
  - Boutons en mode Auto (automatique) 8
  - Boutons en mode Manual (manuel) 9
  - Affichage et boutons du mode manuel classique 10
  - Boutons de la boîte à outils 11
  - Écrans divers 11
- Utilisation du mode automatique 12
  - Créer un recette 12
  - Utilisation d'une recette 17
  - Affichage d'une recette en cours 17
- Mode Manual (manuel) 18
  - Utilisation du mode manuel 18
  - Utilisation du mode manuel classique 20
- Utilisation du mode Boîte à outils Smart Touch 20
  - Écran User Manual (manuel d'utilisation) 20
  - Écran Data Exchange (échange de données) 21
  - Écran des paramètres client 21
  - Tableau des paramètres 22
  - Arrêt automatique 23
- Arrêt 24
- Redémarrage Du Four 24

DÉPANNAGE 25
- Les brûleurs n'allument pas le four à gaz 25
- Autres rubriques de dépannage 25
- Informations sur l'écran d'erreur 25

NETTOYAGE 27

ENTRETIEN 28
- Renseignements généraux 28
  - Au besoin 28
  - Quotidien 28
  - Hebdomadaire 28
  - Mensuel 28
  - Bimestriel 28
  - Annuellement 28
- Entretien préventif 28
- Renseignements sur l'entretien et les pièces 28

PROCÉDURE D'ENTRETIEN PRÉVENTIF PAR LE PROPRIÉTAIRE 29
Introduction 29
Outils à utiliser pour la procédure d'inspection 29
Procédure d'entretien preventif 29
Inspecter les lampes du four 29
Nettoyer et aspirer sous vide les composants et la zone du compartiment de commande/du brûleur (gaz seulement) 30
Ensemble de dispositifs de levage et de rotation du chariot 30
Inspecter les composants de porte 31
Inspecter les buses d'aération 33
Inspecter l'évent de la cavité 33
Vérifier le fonctionnement du mécanisme de verrouillage de sécurité du module d'allumage (gaz seulement) 34
Vérifier le fonctionnement du système d'émission de vapeur 35

FONCTIONNEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR À CHARIOT – MODÈLE OV520

CONSERVEZ CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE FUTURE

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Le four à chariot Baxter OV520 peut prendre en charge un chariot sur roues. Il est équipé d'une commande Smart Touch™ pour les applications de cuisson, de torréfaction et/ou de cuisson à vapeur. Un mécanisme situé dans le plafond du four capte et tourne le chariot au cours du cycle de cuisson.

- Le modèle OV520G1 est homologué à 180 000 Btu/h, gaz naturel ou propane.
- Le modèle OV520G2 est homologué à 275 000 Btu/h, gaz naturel ou propane.
- Le modèle OV520E1 a une puissance nominale de 25,7 à 34,2 kW.
- Le modèle OV520E2 a une puissance nominale de 38,5 à 51,3 kW.

Toutes les instructions ci-incluses relatives aux procédures d'arrêt et de redémarrage, au nettoyage, à l'entretien et à tout autre travail de service sont préparées pour être utilisées par un personnel formé et ne doivent pas être utilisées par une personne non qualifiée.

INSTALLATION

Consultez le manuel d'installation OV520E/OV520G approprié.

GARANTIE

Pour activer la garantie, le démarrage du four à chariot Baxter OV520 doit être effectué par un technicien Baxter agréé.

Le non-respect des instructions d'utilisation, d'entretien, de nettoyage ou d'entretien de ce manuel d'utilisation peut annuler toute garantie de produit fournie par Baxter.

FONCTIONNEMENT

FONCTIONNEMENT DE BASE

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

1. La porte doit être fermée pour que le four chauffe. Le porte-chariot soulève et tourne le chariot seulement lors de la cuisson temporisée.

REMARQUE : Le porte-chariot se trouve à la position de décharge à partir de la dernière cuisson. Si vous avez déplacé le porte-chariot de la position de repos, le porte-chariot le soulève et le tourne à la position de déchargement lorsque vous ouvrez la porte.

2. Appuyez sur le bouton POWER (alimentation) sous l'écran d'affichage utilisateur pour allumer le four.

3. Le four préchauffera à la température de préchauffage par défaut. Consultez Client Parameters (paramètres client) pour plus d'informations sur le réglage de la température de préchauffage par défaut. Consultez le mode Auto (automatique) ou le mode Manual (manuel) pour obtenir des instructions sur la façon de régler la température.
4. Pour obtenir un fonctionnement optimal du système d'émission de vapeur, laissez passer 30 minutes après que le four ait atteint le point de consigne de température pour le chargement du système d'émission de vapeur.
5. Le four est à présent prêt pour les opérations de cuisson.

⚠ 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 la porte de chargement. Pour éviter de subir des brûlures, ouvrez la porte avec précautions et tenez-vous à l'écart de l'ouverture.

6. Pour régler les paramètres de cuisson, reportez-vous aux sections Mode automatique ou Mode manuel.
7. Une fois le four préchauffé et le produit prêt à cuire, ouvrez lentement la porte et chargez le charriot sur le porte-chariot.
8. Fermez la porte et appuyez sur le bouton Start (démarrer). Le porte-chariot soulève et tourne le chariot.
9. Le four émet un bip à la fin de la durée définie. Appuyez sur le bouton Stop (arrêt) ou ouvrez la porte pour arrêter l'alarme sonore.
10. Ouvrez la porte. Attendez que le porte-chariot s'arrête et s'abaisse. Le chariot peut maintenant être retiré.

CHARGEMENT DU CHARIOT

1. Les porte-chariot de type B et C sont équipés de butées aux deux extrémités. Pour les releveurs de type B, assurez-vous que le volet d'arrêt se trouve à la position relevée pour charger le chariot sur le porte-chariot. Pour les releveurs de type C, poussez la butée de chariot vers la gauche après le chargement du chariot. Remarque : Les chariots C pour les fours à une seule grille n'ont qu'une seule butée. Poussez le chariot jusqu'à ce qu'il touche la butée arrière.
2. Faites rouler le chariot dans le four de sorte que les supports d'extrémité coulissent sur le porte-chariot. Lorsque vous utilisez des chariots équipés de butées de plateaux, chargez les chariots de sorte que les butées empêchent le mouvement des plateaux vers l'utilisateur lorsque les chariots sont déchargés. Positionnez les plateaux de sorte qu'ils ne dépassent pas du chariot. Si des plateaux dépassent du chariot, ils peuvent provoquer le blocage du chariot lors de la rotation.
3. Fermez la porte de chargement. Le porte-chariot soulève et tourne le chariot seulement lors de la cuisson temporisée.

⚠ 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 la porte de chargement. Pour éviter de subir des brûlures, ouvrez la porte avec précautions et tenez-vous à l'écart de l'ouverture.

DÉCHARGEMENT DU CHARIOT

1. Appuyez sur le bouton Stop (arrêt) et/ou ouvrez la porte de chargement pour arrêter l'alarme sonore.
2. Attendez que le porte-chariot s'arrête et s'abaisse.
3. Pour les releveurs de type B, appuyez la butée du chariot vers le bas pour décharger le chariot du porte-chariot. Pour les releveurs de type C, poussez la butée de chariot vers la droite pour l'ouvrir.
4. Faites roulez le chariot hors du porte-chariot.
5. Fermez la porte de chargement.

MODES DE FONCTIONNEMENT

L'écran d'affichage utilisateur utilisera par défaut le mode sélectionné dans Client Parameters (paramètres client). Touchez le mode en haut de l'écran pour changer de mode.

Mode Auto (automatique)

Appuyez sur AUTO (automatique) en haut de l'écran pour accéder au fonctionnement du mode Smart Touch Auto (fig. 1). Les recettes peuvent comporter 1 à 6 étapes.

Mode Manual (manuel)

Appuyez sur MANUAL (manuel) en haut de l'écran pour accéder au fonctionnement du mode Smart Touch Manual (fig. 2). Le fonctionnement en mode Manual (manuel) peut être utilisé pour les recettes en une seule étape.

Boîte à outils Smart Touch™

Pour accéder à la Boîte à outils Smart Touch, touchez Toolbox (boîte à outils) (fig. 3). Ce mode permet d'accéder au User Manual (manuel d'utilisation), à Data exchange (échange de données) et aux Client Parameters (paramètres client).



Fig. 1

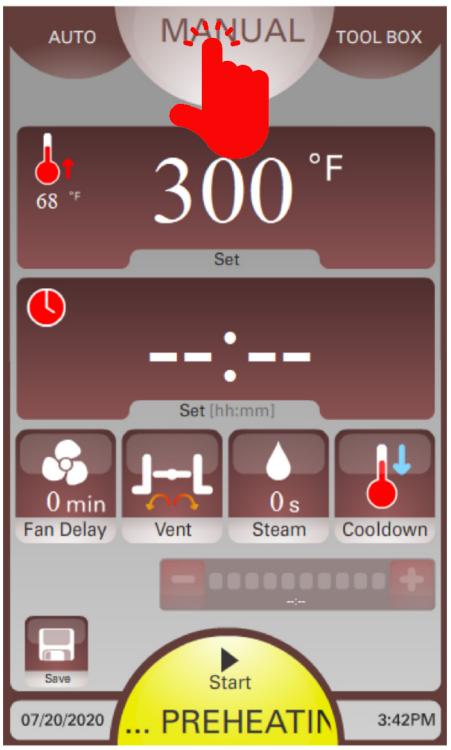


Fig. 2

REMARQUE : La commande Smart Touch peut également être réglée pour faire fonctionner en mode manuel classique (fig. 4). Ce mode émule la commande traditionnelle du clavier Baxter.



Fig. 3

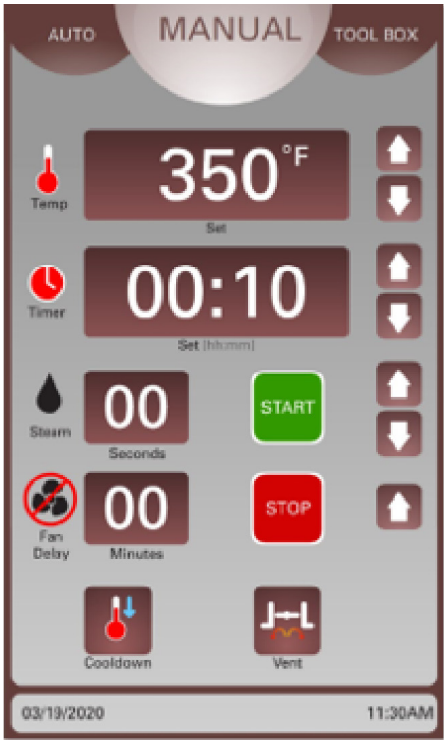
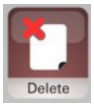
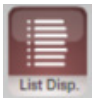


Fig. 4

BOUTONS DE L'ÉCRAN D'AFFICHAGE

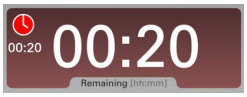
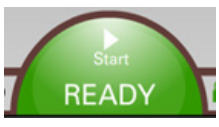
Les modes Auto (automatique) et Manual (manuel) sont ajustés en touchant les différents boutons sur l'écran. Consultez les tableaux ci-dessous pour obtenir des informations sur chaque bouton.

Boutons en mode Auto (automatique)

BOUTON	NOM	ACTION
	Recettes Baxter	Affiche les recettes Baxter prédéfinies. Celles-ci peuvent être copiées dans My Recipes (mes recettes), puis modifiées.
	My Recipes (mes recettes)	Dossier des recettes clients. Les recettes peuvent être copiées, créées, modifiées ou supprimées ici.
	Recipe Selector (sélecteur de recette)	Affiche la liste de toutes les recettes sous forme d'images. Touchez la flèche haut/bas pour faire défiler les pages. Sélectionnez la recette en touchant l'image de la recette souhaitée.
	Copy (copier)	Touchez ce bouton pour copier une recette.
	New (nouveau)	Touchez ce bouton pour créer une nouvelle recette.
	Modify (modifier)	Touchez ce bouton pour modifier une recette.
	Delete (supprimer)	Touchez ce bouton pour supprimer une recette existante des My Recipes (mes recettes).
	Summary (résumé)	Touchez ce bouton pour activer le préchauffage lorsqu'une recette est sélectionnée et revoir toutes les étapes et les paramètres de cuisson d'une recette.
	List Display (affichage de la liste)	Touchez ce bouton pour afficher toutes les recettes dans une liste alphabétique. Change à Photo Display (affichage photo) lorsque vous le touchez.
	Photo Display (affichage photo)	Touchez ce bouton pour afficher toutes les recettes en tant qu'images. Change à Liste Display (affichage de la liste) lorsque vous le touchez.
	Cooldown (refroidissement)	Touchez ce bouton pour accéder au clavier pour les réglages de température et pour démarrer un processus de refroidissement. **REMARQUE :** Le bouton Start (démarrer) au bas de l'écran deviendra bleu et fera défiler les températures de REFROIDISSEMENT pendant un cycle de refroidissement. La température de refroidissement doit être réglée à 25 °F minimum au-dessous de la température du four.
	Start (démarrer)	Touchez Start (démarrer) pour lancer un cycle de cuisson et tous les paramètres. L'état du four s'affiche. Le bouton Start (démarrer) vert signifie que le four est préchauffé. Le bouton Start (démarrer) jaune signifie que le four est en cours de se préchauffer.

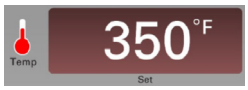
BOUTON	NOM	ACTION
	Stop (arrêter)	Touchez Stop (arrêter) pour mettre fin un cycle de cuisson en cours.
	End (terminer)	Touchez End (terminer) pour terminer un fin un cycle de cuisson en cours. **REMARQUE :** Une fois le temps de cuisson terminé, appuyez sur l'affichage du temps pour ajouter du temps à l'aide du clavier.

Boutons en mode Manual (manuel)

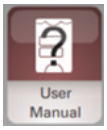
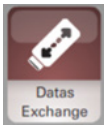
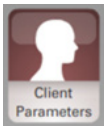
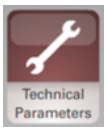
BOUTON	NOM	ACTION
	Affichage du réglage de la température	Affiche la température réglée et actuelle. Appuyez sur la fenêtre pour accéder au clavier pour le réglage de la température. La température peut être réglée à tout moment.
	Affichage du réglage de la minuterie	Affiche le temps défini et le temps restant. Appuyez sur la fenêtre pour accéder au clavier pour le réglage de la minuterie. **REMARQUE :** Une fois le temps de cuisson terminé, appuyez sur l'affichage du temps pour ajouter du temps à l'aide du clavier.
	Fan Delay (temporisation du ventilateur)	Affiche le temps Fan Delay (temporisation du ventilateur) pour l'étape en cours dans une recette. Appuyez sur le bouton pour accéder au clavier afin de modifier la temporisation du ventilateur.
	Vent (évent ouvert)	Permet d'ouvrir ou de fermer l'évent de la cavité pendant une recette ou une étape. Lorsque vous appuyez sur le bouton, l'icône change indiquant l'évent ouvert ou fermé. Cette fonction peut être programmée dans une étape ou ajustée manuellement en touchant le bouton pendant qu'une recette est en cours d'exécution.
	Vent (évent fermé)	
	Steam (jet de vapeur)	Touchez ce bouton pour accéder au clavier et régler l'heure de la vapeur.
	Steam (vapeur pulsée)	Appuyez sur le bouton Steam (vapeur) pendant 3 secondes pour accéder au mode de vapeur pulsée. Touchez de nouveau sur ce bouton pour accéder au clavier et régler l'heure et l'intervalle de la vapeur.
	Cooldown (refroidissement)	Touchez ce bouton pour accéder au clavier pour les réglages de température et pour démarrer un processus de refroidissement. **REMARQUE :** Le bouton Start (démarrer) au bas de l'écran deviendra bleu et fera défiler les températures de REFROIDISSEMENT pendant un cycle de refroidissement. La température de refroidissement doit être réglée à 25 °F minimum au-dessous de la température du four.
	Ajouter/soustraire du temps	Touchez + / - pour changer de temps pendant un cycle de cuisson en cours. Le temps est ajouté à la dernière étape. **REMARQUE :** Une fois le temps de cuisson terminé, appuyez sur l'affichage du temps pour ajouter du temps à l'aide du clavier.
	Save (enregistrer)	Touchez ce bouton pour enregistrer la recette en une étape actuelle dans My Recipes (mes recettes).
	Start (démarrer)	Touchez Start (démarrer) pour lancer un cycle de cuisson et tous les paramètres. L'état du four s'affiche. Le bouton Start (démarrer) vert signifie que le four est préchauffé. Le bouton Start (démarrer) jaune signifie que le four est en cours de se préchauffer.

BOUTON	NOM	ACTION
	Stop (arrêter)	Touchez Stop (arrêter) pour mettre fin un cycle de cuisson en cours.
	End (terminer)	Touchez End (terminer) pour terminer un fin un cycle de cuisson en cours. **REMARQUE :** Une fois le temps de cuisson terminé, appuyez sur l'affichage du temps pour ajouter du temps à l'aide du clavier.

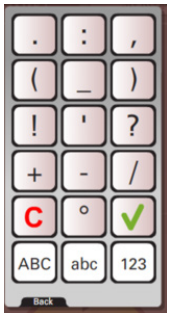
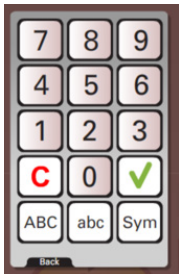
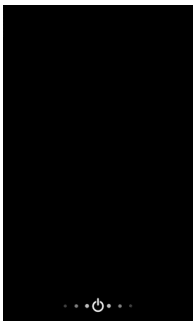
Affichage et boutons du mode manuel classique

AFFICHAGE/ BOUTON	NOM	ACTION
	Affichage de la température	Affiche la température réglée. Utilisez les flèches pour régler la température. La température peut être réglée à tout moment. Touchez la fenêtre pour afficher la température actuelle.
	Affichage de la minuterie	Affiche le temps défini et le temps restant. Utilisez les flèches pour régler la minuterie. Touchez la fenêtre pour afficher le temps défini pendant un cycle de cuisson en cours.
	Affichage de vapeur	Affiche le temps de la vapeur réglée. Utilisez les flèches pour régler le temps de la vapeur.
	Affichage de la temporisation du ventilateur	Affiche le temps de temporisation du ventilateur. Utilisez les flèches pour régler le temps de temporisation du ventilateur.
	Flèches	Utilisez les flèches à côté de chaque affichage pour régler les paramètres.
	Cooldown (refroidissement)	Réglez la température à la température inférieure souhaitée à l'aide de la flèche vers le bas de la température et appuyez sur le bouton Cooldown (refroidissement). Appuyez sur le bouton Stop (arrêter) pour mettre fin à un processus de refroidissement. **REMARQUE :** La température de refroidissement doit être réglée à 25 °F minimum au-dessous de la température du four.
	Vent (évent ouvert/fermé)	Appuyez sur ce bouton pour ouvrir ou fermer l'évent.
	Start (démarrer)	Touchez Start (démarrer) pour lancer un cycle de cuisson et toutes les fonctions. Le bouton Start (démarrer) vert signifie que le four est préchauffé. Le bouton Start (démarrer) jaune signifie que le four est en cours de se préchauffer.
	Stop (arrêter)	Touchez Stop (arrêter) pour mettre fin un cycle de cuisson.

Boutons de la boîte à outils

BOUTON	NOM	ACTION
	User Manual (manuel d'utilisation)	Touchez ce bouton pour accéder : • manuel d'utilisation • animations d'entraînement en mode automatique et manuel • foire aux questions (FAQ)
	Datas Exchange (échange de données)	Touchez ce bouton pour accéder à l'écran d'échange de données. Mot de passe par défaut = 0000.
	Client Parameters (paramètres client)	Touchez ce bouton pour accéder à l'écran des paramètres client. Mot de passe par défaut = 0000.
	Installation Parameters (paramètres d'installation)	Réservé aux réparateurs agréés Baxter.
	Technical Parameters (paramètres techniques)	Réservé aux réparateurs agréés Baxter.
	Informations d'entretien	Cette zone de l'écran affiche : • Coordonnées du service • Coordonnées culinaires • Compte à rebours pour le service prévu • Numéro de service • Versions du logiciel
	Flèches d'écran	Utilisez la flèche Back (précédent) ou Next (suivant) pour parcourir les écrans.

Écrans divers

Clavier standard	Clavier à symboles	Clavier numérique	Mode de réduction des économies d'énergie
			
Basculez entre les majuscules et les minuscules en touchant le bouton abc.	À utiliser pour 13 symboles.	À utiliser pour les chiffres.	Touchez l'écran pour reprendre le fonctionnement normal. Consultez Client parameters (paramètres client) pour le temps et la température de retour.

UTILISATION DU MODE AUTOMATIQUE

Le mode Auto (automatique) guide l'utilisateur à travers toutes les fonctions du four pour la configuration de la recette. 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. Les recettes créées en mode Manual (manuel) **PEUVENT** être enregistrées. Utilisez le mode Auto (automatique) lors de la création de recettes à enregistrer et pour des recettes en plusieurs étapes.

Créer un recette

1. Sur l'écran utilisateur, touchez le bouton AUTO (automatique) en haut, puis touchez le bouton My Recipes (mes recettes) (fig. 5).
2. Appuyez sur le bouton New (nouveau) (fig. 5) pour créer une nouvelle recette. Un clavier doit être affiché.
3. Saisissez le nom de la recette à l'aide du clavier (fig.6). Appuyez sur la coche verte lorsque vous avez terminé. Le nom de la recette doit apparaître au-dessus de la fenêtre de recette.



Fig. 5



Fig. 6

4. Appuyez sur la fenêtre de température (fig. 7) pour régler la température souhaitée pour cette étape de la recette. Un clavier numérique doit être affiché.
5. Saisissez la température souhaitée sur le clavier (fig. 8). Appuyez sur la coche verte lorsque vous avez terminé. La fenêtre de recette devrait apparaître avec la température réglée.



Fig. 7



Fig. 8

6. Appuyez sur la fenêtre de temps (fig. 9) pour régler le temps de cuisson souhaité pour cette étape de la recette. Un clavier numérique doit être affiché.
7. Saisissez le temps de cuisson souhaité sur le clavier (fig. 10). Appuyez sur la coche verte lorsque vous avez terminé. La fenêtre de recette devrait apparaître avec le temps de cuisson.



Fig. 9

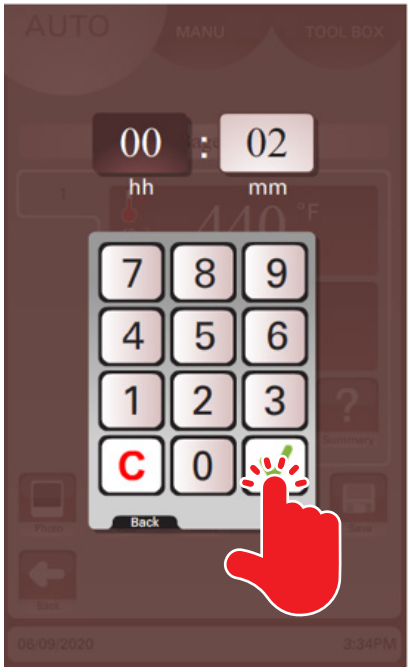


Fig. 10

8. Appuyez sur le bouton Fan Delay (temporisation du ventilateur) (fig. 11) et entrez le temps de temporisation du ventilateur à l'aide du clavier. La fenêtre de recette devrait apparaître avec le temps de temporisation du ventilateur défini.
9. Appuyez sur le bouton Vent (évent) (fig.12) pour ouvrir l'évent pendant la durée totale de l'étape en cours. La fenêtre de recette devrait apparaître avec l'icône d'évent souhaité.



Fig. 11



Fig. 12

10. Appuyez sur le bouton Steam (vapeur) (fig. 13) et entrez le temps de vapeur à l'aide du clavier. La fenêtre de recette devrait apparaître avec le temps de vapeur défini.
11. Appuyez sur le bouton Add (ajouter) (fig. 13) pour ajouter une autre étape après l'étape actuelle à la recette. La fenêtre de recette doit être affichée avec une fenêtre de l'étape 2 (fig. 14).
12. Répétez les étapes 4 à 10 ci-dessus pour régler la température, le temps, la temporisation du ventilateur, la position de l'évent et le temps de vapeur pour cette étape de la recette.



Fig. 13



Fig. 14

13. Appuyez sur le bouton Insert (insérer) pour ajouter une étape AVANT une étape en cours (fig. 15).
14. Appuyez sur le bouton numérique (fig. 15) dans la fenêtre de recette pour changer entre les étapes d'une recette.
15. Appuyez sur le bouton Delete (supprimer) (fig. 16) pour supprimer une étape actuelle.



Fig. 15



Fig. 16

16. Appuyez sur le bouton Photo (fig. 17) pour ajouter une image depuis Photos Library (photothèque) de la recette. La fenêtre Photos Library (photothèque) doit être affichée.

17. Appuyez sur le bouton Photos Library (photothèque) (fig.18). Les photos disponibles devraient être affichées.



Fig. 17



Fig. 18

18. Utilisez les flèches haut et bas pour afficher les images. Touchez la photo (fig. 19) lorsque vous avez effectué une sélection.

19. L'image sélectionnée sera affichée. Appuyez sur la flèche Back (précédent) (fig.20) pour revenir à la fenêtre de recette.

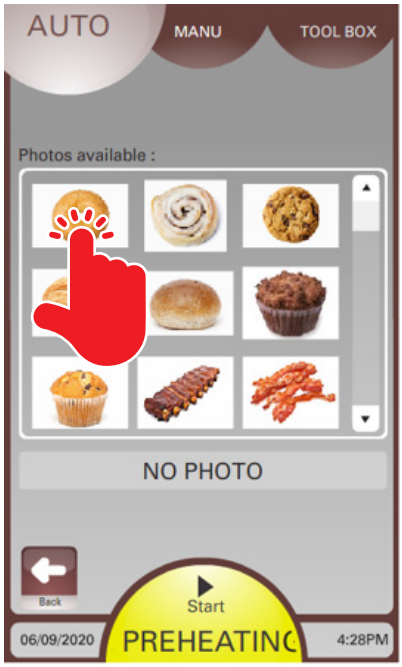


Fig. 19



Fig. 20

20. Appuyez sur le bouton Summary (résumé) pour revoir toutes les étapes (fig. 21). La fenêtre Summary Review (résumé) apparaît.

REMARQUE : La fenêtre Summary Review (résumé) affichera tous les paramètres pour chaque étape d'une recette et le temps total écoulé et le temps restant dans une recette.

21. Après avoir revu toutes les étapes, appuyez sur la flèche Back (précédent) (fig. 22).



Fig. 21



Fig. 22

22. Appuyez sur le bouton Save (enregistrer) (fig. 23) pour enregistrer la recette dans le dossier My Recipes (mes recettes).
23. Appuyez sur Yes (oui) pour confirmer ou sur No (non) pour modifier ou revoir la recette (fig.24).
24. La recette sera maintenant affichée dans la fenêtre My Recipes (mes recettes) (fig. 25).



Fig. 23



Fig. 24



Fig. 25

Utilisation d'une recette

Les recettes prédéfinies sont disponibles sous le bouton Baxter et les recettes personnalisées sont disponibles sous My Recipes (mes recettes). Les recettes peuvent être visualisées par photos ou par liste.

REMARQUE : Les recettes peuvent être modifiées avant de démarrer le cycle de cuisson au four. Déterminez si la recette doit être copiée avant de la modifier.

Sélectionnez la recette en touchant la photo ou le nom dans la liste. Vous pouvez appuyer sur le bouton Summary (résumé) pour revoir la recette (fig. 26). Appuyez sur Start (démarrer) pour commencer la recette (fig. 27).

REMARQUE : Un bouton Start (démarrer) vert indique que le four est préchauffé. Un bouton Start (démarrer) jaune indique que le four est en cours de se préchauffer. La couleur de la bordure autour de l'icône de la recette changera avec la couleur du bouton de démarrage.



Fig. 26

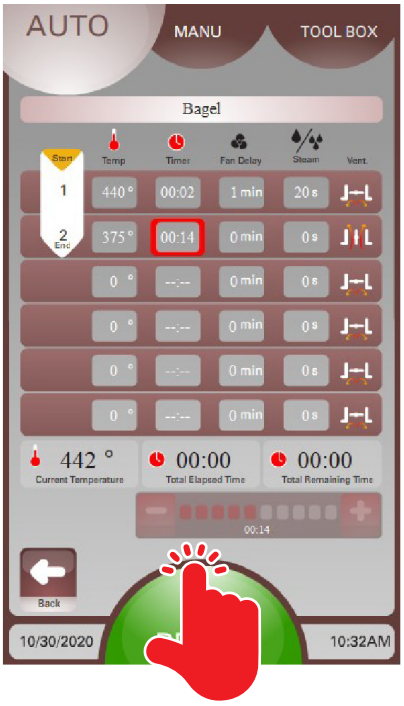


Fig. 27

Affichage d'une recette en cours

L'écran d'affichage indique la progression d'une recette en cours d'exécution (fig. 28). Le nom de la recette, la température actuelle et réglée, le temps restant et réglé, le temps de temporisation du ventilateur, l'état de l'évent et le temps de vapeur seront affichés. L'étape de la recette est indiquée par le numéro sur le côté gauche de la fenêtre. Le bouton Stop (arrêter) fera défiler les mots IN PROGRESS (en cours). La recette entière peut être visualisée en touchant le bouton Summary (résumé) (fig. 26).

REMARQUE : La fenêtre Summary Review (résumé) (fig. 27) affichera tous les paramètres pour chaque étape d'une recette et le temps total écoulé et le temps restant dans une recette.

Pendant le cycle de cuisson, le temps peut être ajouté ou soustrait en appuyant sur le bouton +/-.

REMARQUE : Une fois le temps de cuisson terminé, appuyez sur la fenêtre d'affichage du temps pour ajouter du temps à l'aide du clavier.

Touchez le bouton Stop (arrêter) pour mettre fin un cycle de cuisson en cours.



Fig. 28

MODE MANUAL (MANUEL)

Le mode Manual (manuel) guide l'utilisateur à travers un processus de configuration simplifié sans utiliser une recette enregistrée. Le mode Manual (manuel) peut être utilisé pour les recettes en une seule étape. Cela peut gagner du temps et être plus facile à utiliser que le mode Auto (automatique).

REMARQUE : Le processus du mode Manual (manuel) peut être configuré dans Client Parameters (paramètres client) pour faire fonctionner en mode manuel ou manuel classique.

- Mode Manuel – L'utilisateur aura accès à la saisie manuelle des options de température, de temps, de vapeur et de ventilation avec temporisation du ventilateur; changer le temps pendant le cycle de cuisson; enregistrer des recettes en une seule étape; arrêter le cycle de cuisson pendant le processus; et terminer la cuisson/le cycle en cours.
- Mode Classique – Ce mode émule les commandes Baxter traditionnelles pour les fours. L'utilisateur aura accès à la saisie manuelle de la température, de l'heure, de la vapeur, de la temporisation du ventilateur et des options de ventilation, et à l'arrêt du cycle de cuisson en cours.

Utilisation du mode manuel

1. Sur l'écran utilisateur, appuyez sur le bouton MANUAL (manuel) en haut.
2. Appuyez sur l'écran de réglage de la température (fig. 29) pour régler la température désirée. Un clavier numérique doit être affiché.
3. Saisissez la température souhaitée sur le clavier (fig. 30). Appuyez sur la coche verte lorsque vous avez terminé. L'écran de mode Manual (manuel) devrait apparaître avec la température réglée.



Fig. 29



Fig. 30

4. Appuyez sur l'écran de réglage de la minuterie (fig. 31) pour régler le temps de cuisson désiré. Un clavier numérique doit être affiché.
5. Saisissez le temps de cuisson souhaité sur le clavier (fig. 32). Appuyez sur la coche verte lorsque vous avez terminé. L'écran de mode Manual (manuel) devrait apparaître avec le temps de cuisson réglé.

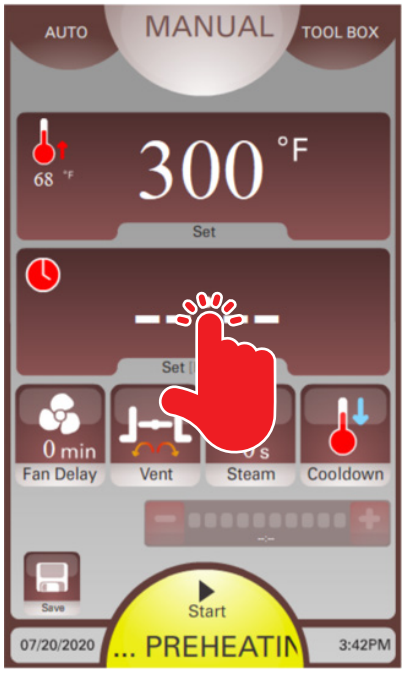


Fig. 31

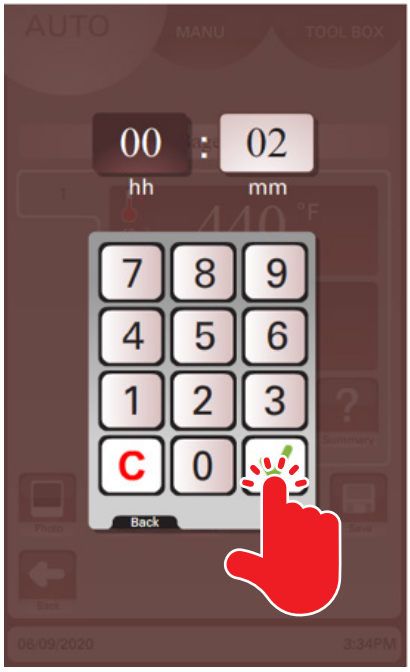


Fig. 32

6. Appuyez sur le bouton Fan Delay (temporisation du ventilateur) (fig. 33) et entrez le temps de temporisation du ventilateur à l'aide du clavier.
7. Appuyez sur le bouton Vent (évent) (fig.33) pour choisir entre l'ouverture ou la fermeture de l'évent.
8. Appuyez sur le bouton Steam (vapeur) (fig. 33) et entrez le temps de vapeur à l'aide du clavier.

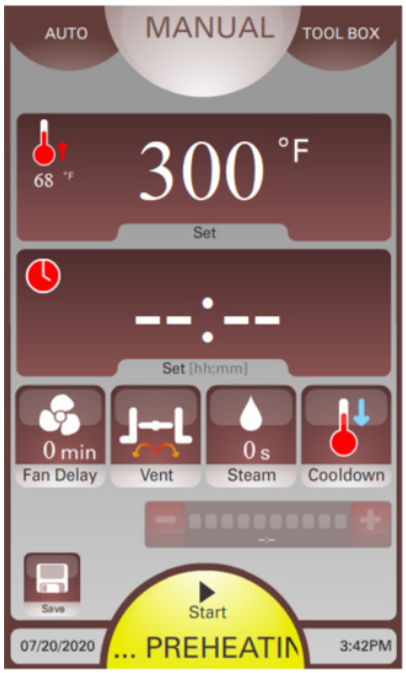


Fig. 33

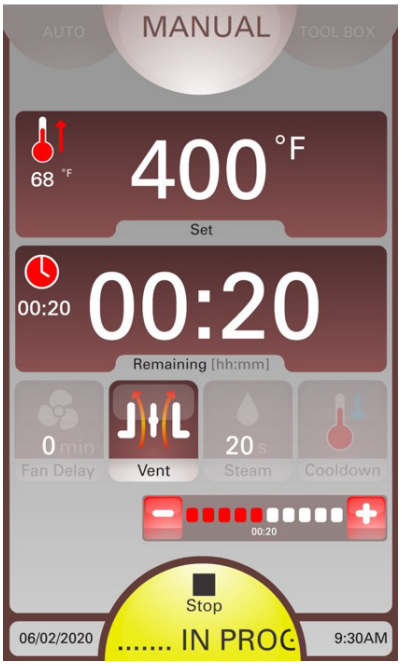


Fig. 34

REMARQUE : Si la température du four est trop élevée pour l'opération en cours, appuyez sur le bouton Cooldown (refroidissement) pour accéder au réglage de température et démarrer un processus de refroidissement. Le bouton Start (démarrer) deviendra bleu pendant un processus de refroidissement.

REMARQUE : Si vous le souhaitez, appuyez sur le bouton Save (enregistrer) pour enregistrer ces paramètres de cuisson dans My Recipes (mes recettes). Consulter la section Créer une recette en mode automatique pour plus de détails.

9. Touchez Start (démarrer) pour démarrer un cycle de cuisson.

REMARQUE : Un bouton Start (démarrer) vert indique que le four est préchauffé. Un bouton Start (démarrer) jaune indique que le four est en cours de se préchauffer.

REMARQUE : Pendant le cycle de cuisson, le temps peut être ajouté ou soustrait en appuyant sur le bouton +/-.

REMARQUE : Une fois le temps de cuisson terminé, appuyez sur la fenêtre d'affichage du temps pour ajouter du temps à l'aide du clavier.

10. Touchez le bouton Stop (arrêter) (fig. 34) pour mettre fin un cycle de cuisson en cours.

Utilisation du mode manuel classique

REMARQUE : Le processus du mode Manual (manuel) peut être configuré dans Client Parameters (paramètres client) pour faire fonctionner en mode manuel classique.

1. Sur l'écran utilisateur, appuyez sur le bouton MANUAL (manuel) en haut. Le mode Manual (manuel) classique devrait s'afficher (fig. 35).
2. Appuyez sur les boutons fléchés à côté de l'affichage de la température, de l'affichage de la minuterie, de l'affichage de la vapeur et de l'affichage de temporisation du ventilateur pour régler les paramètres.
3. Appuyez sur le bouton Vent (évent) pour choisir entre l'ouverture ou la fermeture de l'évent.

REMARQUE : Si la température du four est trop élevée pour l'opération en cours, abaissez la température à l'aide de la flèche vers le bas de la température et appuyez sur le bouton Cooldown (refroidissement). Appuyez sur le bouton Stop (arrêter) pour mettre fin au processus de refroidissement.

4. Touchez Start (démarrer) pour démarrer un cycle de cuisson.

REMARQUE : Un bouton Start (démarrer) vert indique que le four est préchauffé. Un bouton Start (démarrer) jaune indique que le four est en cours de se préchauffer.

REMARQUE : Pendant le cycle de cuisson, les réglages peuvent être ajustés à tout moment en appuyant sur les flèches.

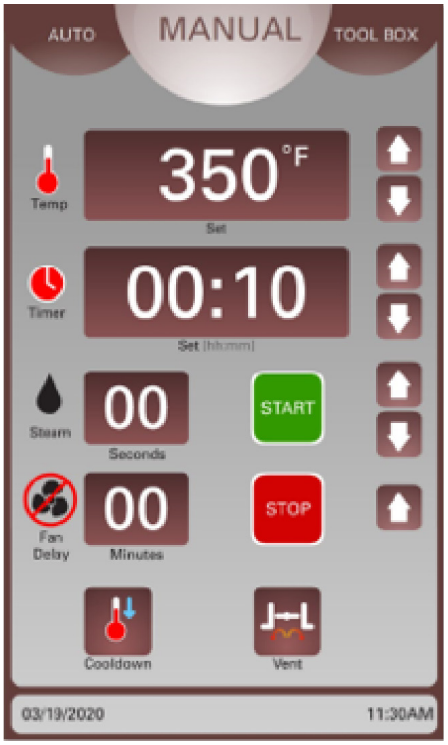


Fig. 35

REMARQUE : Pendant le cycle de cuisson, touchez l'affichage de la température pour afficher la température actuelle du four. Appuyez sur l'affichage de la minuterie pour afficher le temps réglé.

5. Touchez le bouton Stop (arrêter) pour mettre fin un cycle de cuisson en cours.

UTILISATION DU MODE BOÎTE À OUTILS SMART TOUCH

Ce mode Boîte à outils Smart Touch (fig. 36) est utilisé pour accéder aux écrans User Manual (manuel d'utilisation), Data Exchange (échange de données) et des Parameters Screens (paramètres client). Les écrans Installation Parameters (paramètres d'installation) et Technical Parameters (paramètres techniques) sont réservés à l'usage exclusif des réparateurs agréés Baxter.

Écran User Manual (manuel d'utilisation)

L'écran User Manual (manuel d'utilisation) (fig. 37) permet d'accéder au manuel d'utilisation, aux animations de formation en mode automatique et manuel et aux FAQ. Touchez MANUAL MODE (mode manuel) ou AUTO MODE (mode automatique) pour afficher des animations sur la façon d'utiliser chaque mode. Appuyez sur la FAQ pour consulter les informations sur les sujets répertoriés. Appuyez sur la flèche Back (précédent) pour revenir à l'écran Tool Box (boîte à outils).



Fig. 36

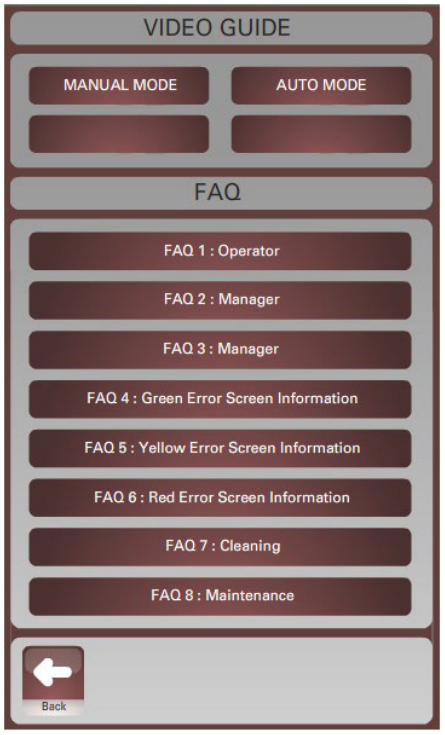


Fig. 37

Écran Data Exchange (échange de données)

L'écran Data Exchange (échange de données) est utilisé pour permettre à l'utilisateur d'importer et d'exporter divers types de données via une clé USB. Appuyez sur le bouton à l'écran pour le paramètre de données à importer, exporter ou afficher. Insérez la clé USB avant de toucher un bouton. Consultez le tableau ci-dessous pour plus d'informations sur chaque type de données.

Paramètre d'échange de données	Information additionnelle
Recettes	Les recettes peuvent être importées et exportées via une clé USB. Toutes les recettes existantes portant le même nom seront effacées. Consultez le manuel du logiciel Smart Touch Personal Computer (PC) pour la gestion des recettes sur PC.
Journal d'utilisation	Appuyez sur le bouton View (afficher) pour voir un historique de l'utilisation des recettes ou de l'utilisation du mode manuel. L'historique peut être exporté vers une clé USB sous forme de fichier .csv.
Consommations	Les consommations peuvent être exportées sous forme de fichier .csv et visualisées sur un ordinateur dans Excel ou dans le logiciel Smart Touch. Consultez le manuel du logiciel Smart Touch PC pour obtenir des instructions.
Photos	Les photos peuvent être importées et exportées via une clé USB. L'importation de photos effacera toutes les photos du même nom. Chaque image aura deux photos enregistrées. Une pour l'image de la recette et une pour l'écran d'accueil. Consultez le manuel du logiciel Smart Touch PC pour la gestion des photos sur PC.
User Manual (manuel d'utilisation)	Le manuel d'utilisation de la FAQ peut être exporté et visualisé sur un ordinateur ou imprimé.
User Profile (profil d'utilisateur)	Le profil d'utilisateur peut être importé et exporté via une clé USB. Les informations du profil d'utilisateur comprennent des recettes, des photos, des paramètres client et des contacts de maintenance. Consultez le manuel du logiciel Smart Touch PC pour la gestion du four sur PC.



Fig. 38

Appuyez sur la flèche Back (précédent) pour revenir à l'écran Tool Box (boîte à outils).

Écran des paramètres client

L'écran des paramètres client est utilisé avec les paramètres de fonctionnement par défaut du four. Il y a deux écrans (fig. 39 et fig. 40). Appuyez sur les boutons fléchés Next (suivant) et Back (précédent) pour parcourir les écrans. Reportez-vous au tableau des paramètres pour plus de détails sur chaque paramètre.

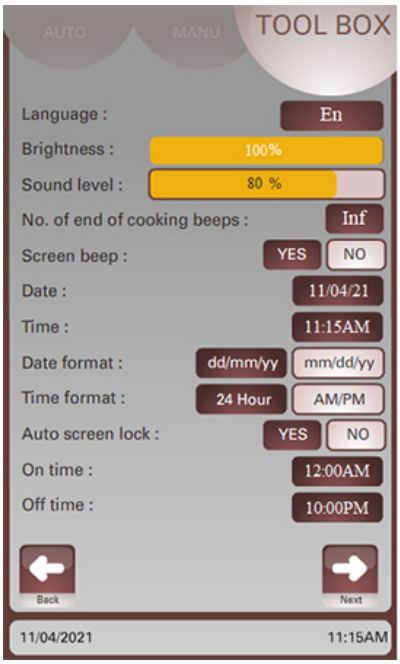


Fig. 39



Fig. 40

Tableau des paramètres

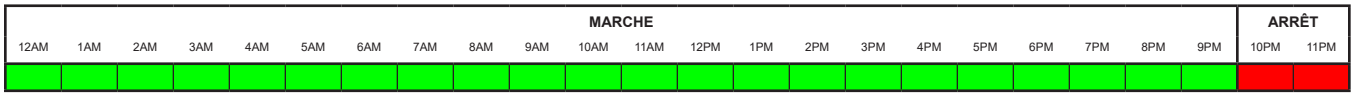
PARAMÈTRE	DESCRIPTION	DÉFAUT	PLAGE ou VALEUR
Language (langue)	Sélection de langue	English (En)	English (En) Spanish (Esp) French (Fr)
Brightness (luminosité)	Régler la luminosité de l'écran	100 %	10 - 100 %
Sound level (niveau sonore)	Réglage du niveau sonore	80 %	0 - 100 %
No. of end of cooking beeps (nbre de bips de fin de cuisson)	Régler le nombre de bips à la fin d'un cycle de cuisson	Infini	1-11 11 = infini
Screen beep (bip d'écran)	Activer/désactiver les bips de l'écran lorsque vous le touchez	Oui	Oui = activé Non = désactivé
Date	Définir la date actuelle	-	-
Time (heure)	Définir l'heure actuelle	-	-
Date format (format de date)	Régler le format d'affichage de la date à l'écran	mm/dd/yy (mm/jj/aa)	mm/dd/yy (mm/jj/aa) dd/mm/yy (jj/mm/aa)
Time format (format de l'heure)	Régler le format d'affichage de l'heure à l'écran	AM/PM	AM/PM 24 heures
Auto screen lock (verrouillage automatique de l'écran)	Active/désactive le verrouillage de l'écran	Non	Oui ou Non
On Time (temps de marche)	Début de la plage horaire pendant laquelle le four peut être utilisé.	12:00 AM	Tout temps.
Off Time (temps de d'arrêt)	Fin de la plage horaire pendant laquelle le four peut être utilisé. Remarque : Si le temps d'arrêt est égal au temps de marche, la fonction est désactivée.	10:00 PM	Tout temps.
Measure units (unités de mesure)	Sélection de l'unité de température	°F	°F ou °C
Prices (prix)	Définir la valeur monétaire de l'unité de puissance	Élec. : [0,15 $/kWh] Gaz : [1 $/therm]	
Oven preheat temperature (température de préchauffage du four)	Température de préchauffage par défaut	400 °F	50 à 525 °F
Setback temperature (température de retour)	Valeur de la température de retour	250 °F	50 à 300 °F
Steam preheating (préchauffage vapeur)	S/O	S/O	S/O
Default mode (mode par défaut)	Le four en mode par défaut démarre	Manuel	Manuel ou automatique
Manual mode (mode manuel)	Mode manuel par défaut	Classique	Standard ou classique
Start message (message de départ)	Message de bienvenue lorsque le four est sous tension	Hello Chef (bonjour chef)	Jusqu'à 26 caractères
Client gallery name (nom de la galerie client)	Nom de recette client par défaut	My Recipes (mes recettes)	Jusqu'à 26 caractères
Recipe authorization (autorisation de recette)	Active/désactive la copie, la modification, la création ou la suppression de recettes	Tout activé	Activer ou désactiver
Pin number (code PIN)	Code PIN pour accéder au paramètres client	0000	0000 - 9999

Arrêt Automatique

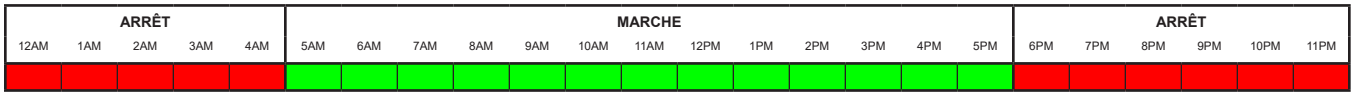
Les temps Auto On/Auto Off (marche automatique/arrêt automatique) indiquées dans les paramètres Client permettent à l'utilisateur de définir une période utilisable pour le four. Si le four est en dehors de ces heures, le four s'éteindra automatiquement.

REMARQUE : Cette fonction peut être désactivée en réglant les deux valeurs sur 12:00AM.

Exemple 1 : La valeur ON (marche) par défaut de 12:00AM et la valeur OFF (arrêt) de 10:00PM permettent d'utiliser le four de 12am à 10pm.



Exemple 2 : La valeur ON (marche) de 5:00AM et la valeur OFF (arrêt) de 6:00PM permettent d'utiliser le four de 5am à 6pm



Lorsque le four est allumé et atteint le temps d'arrêt automatique, l'affichage « Auto Off » (arrêt automatique) (fig. 41) apparaît et un avertisseur se fait entendre. Pour continuer à utiliser le four, appuyez sur YES (oui) et entrez le mot de passe client (par défaut : 0000) et appuyez sur la coche verte (fig. 42). Cela permettra au four de fonctionner pendant une heure supplémentaire. Au bout d'une heure, l'affichage « Auto Off » (arrêt automatique) (fig. 41) réapparaît et vous demande si vous souhaitez continuer à utiliser le four.

Si vous avez fini d'utiliser le four, vous pouvez éteindre le four.



Fig. 41



Fig. 42

Si cinq minutes se sont écoulées sur l'affichage « Auto Off » (arrêt automatique) (fig. 41), l'affichage de la figure 43 apparaît. Si vous avez fini d'utiliser le four, vous pouvez éteindre le four. Pour utiliser à nouveau le four, éteignez-le et rallumez-le.

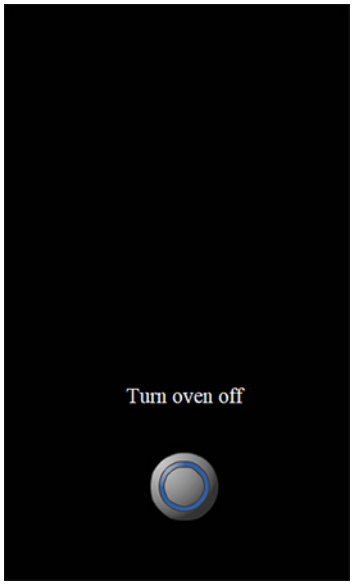


Fig. 43

ARRÊT

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

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

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 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 Cooldown (refroidissement).
3. Nettoyez le compartiment de cuisson. Reportez-vous à la section Nettoyage, page 27.
4. Pour les longs arrêts, débranchez l'alimentation principale et coupez l'alimentation en gaz et en eau.

REDÉMARRAGE DU FOUR

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. Appuyez sur le bouton POWER ON OFF (marche/arrêt) pour mettre le four en marche.
2. Réglez la température selon les besoins.

DÉPANNAGE

LES BRÛLEURS N'ALLUMENT PAS LE FOUR À GAZ

1. Vérifier que la porte de chargement est fermée et le contacteur de porte actionné.
2. Appuyez sur le bouton OFF (arrêt) pour éteindre le four et attendez 5 minutes.
3. Assurez-vous que la soupape d'arrêt de gaz et la valve de gaz se trouvent à la position ON (marche).
4. Appuyez sur le bouton ON (marche) pour allumer le four.

Si les suggestions ci-dessus ne corrigent pas le problème, communiquez avec un centre de services Baxter autorisé.

AUTRES RUBRIQUES DE DÉPANNAGE

Condition	Cause	Action
Le ventilateur de circulation du four est en cours d'exécution mais le four est éteint.	Le four est en mode refroidissement.	Fermez la porte du four pour annuler le mode refroidissement. Si la porte n'était pas ouverte, communiquez avec le centre de services Baxter autorisé de votre région.
Le chariot ne se soulève pas et ne tourne pas.	Le temps de cuisson n'a pas été entré dans la minuterie et/ou la minuterie n'a pas démarré.	Entrez l'heure et touchez Start (démarrer). Si les symptômes persistent, communiquez avec le centre de services Baxter autorisé de votre région.

INFORMATIONS SUR L'ÉCRAN D'ERREUR

Il existe trois types d'écran d'erreur.

L'écran d'erreur vert (fig. 44) est un rappel de base qu'une tâche n'est pas terminée. Touchez l'écran pour effacer l'erreur.

L'écran d'erreur jaune (fig. 45) avertit l'utilisateur d'un problème, mais un cycle de cuisson peut se poursuivre avec des réglages réduits. Les erreurs jaunes peuvent inclure une notification pour résoudre le problème. L'écran d'erreur peut être masqué en appuyant sur l'écran. L'écran d'erreur réapparaîtra après 10 minutes si le problème persiste.

L'écran d'erreur rouge (fig. 46) avertit l'utilisateur d'un problème qui doit être résolu avant que tout cycle de chauffage ou de cuisson puisse continuer. L'écran d'erreur ne peut pas être désactivé tant que le problème n'est pas résolu. Mettez le four hors tension et contactez un réparateur agréé Baxter.

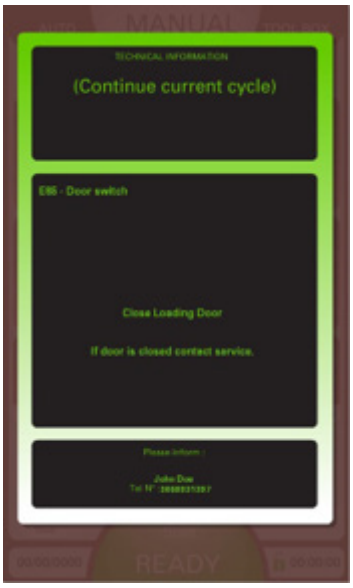


Fig. 44



Fig. 45

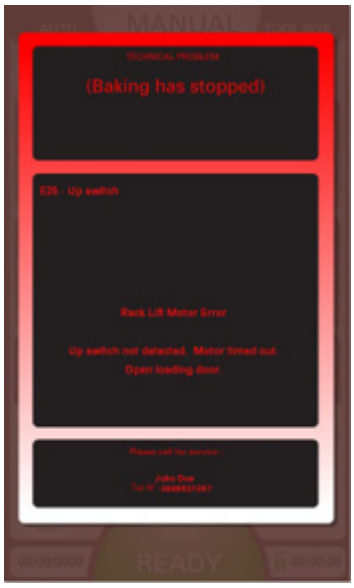


Fig. 46

COULEUR	CODE	DESCRIPTION	Action
Vert	E85	Fermez la porte de chargement.	Fermez la porte. Si la porte est fermée, contactez un réparateur agréé Baxter.
Jaune	E5	Erreur de chauffage	La limite de température élevée à réinitialisation manuelle a été déclenchée. Chauffage désactivé. • Le cycle de cuisson peut continuer mais le chauffage est désactivé. Le temps de cuisson peut devoir être prolongé. • Contactez un réparateur agréé Baxter pour résoudre le problème.
Jaune	E6	Erreur de chauffage (Fours à gaz uniquement)	Le commutateur de déploiement de réinitialisation manuelle s'est déclenché. Chauffage désactivé. • Le cycle de cuisson peut continuer mais le chauffage est désactivé. Le temps de cuisson peut devoir être prolongé. • Contactez un réparateur agréé Baxter pour résoudre le problème.
Jaune	E10	Erreur de chauffage	Le four chauffe lentement. Si le brûleur ne fonctionne pas, essayez d'ouvrir et de fermer la porte de chargement. • Le cycle de cuisson peut continuer mais le chauffage est désactivé. Le temps de cuisson peut devoir être prolongé. • Contactez un réparateur agréé Baxter pour résoudre le problème.
Jaune	E11	Erreur de chauffage	Le four chauffe lentement. • Le cycle de cuisson peut continuer mais le chauffage est désactivé. Le temps de cuisson peut devoir être prolongé. • Si le problème persiste, contactez un réparateur agréé Baxter.
Jaune	E35	Erreur du moteur de rotation du chariot	Aucune rotation détectée. Ouvrez la porte de chargement et vérifiez la présence de bourrage dans le chariot/plateau. • S'il n'y a pas de bourrage dans le chariot/plateau ou si le problème persiste, contactez un réparateur agréé Baxter.
Jaune	E75	Erreur de ventilation de la hotte (Fours à gaz uniquement)	Entrée de l'interrupteur de la hotte non détectée. Chauffage désactivé. • Le cycle de cuisson peut continuer mais le chauffage est désactivé. Le temps de cuisson peut devoir être prolongé. • Contactez un réparateur agréé Baxter pour résoudre le problème.
Rouge	E8	Erreur de chauffage	Échec du capteur de température. Chauffage désactivé. • Contactez un réparateur agréé Baxter pour résoudre le problème.
Rouge	E9	Erreur de chauffage	Température élevée détectée. Coupez le gaz ou les disjoncteurs. • Contactez un réparateur agréé Baxter pour résoudre le problème.
Rouge	E15	Erreur du ventilateur de convection	Surchauffe du ventilateur de convection. Expiration du délai du moteur et chauffage désactivé. • Contactez un réparateur agréé Baxter pour résoudre le problème.
Rouge	E25	Erreur du moteur de levage du chariot	Commutateur de haut non détecté. Expiration du délai du moteur. • Contactez un réparateur agréé Baxter pour résoudre le problème.
Rouge	E26	Erreur du moteur de levage du chariot	Commutateur de bas non détecté. Expiration du délai du moteur. • Contactez un réparateur agréé Baxter pour résoudre le problème.
Rouge	E27	Erreur de commutateur de limite de chariot	Détecte les limites de haut et de bas en même temps. Expiration du délai du moteur. • Contactez un réparateur agréé Baxter pour résoudre le problème.
Rouge	E76	Erreur de ventilation de la hotte (Fours à gaz uniquement)	Échec possible de l'interrupteur de la hotte. Chauffage désactivé. • Contactez un réparateur agréé Baxter pour résoudre le problème.
Rouge	E95	Dispositifs électroniques surchauffés	Dépasse de limite de la température de la carte. • Contactez un réparateur agréé Baxter pour résoudre le problème.

NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT Débranchez l'alimentation électrique de la machine 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 Le four à chariot et ses pièces sont chauds. Faites preuve de précautions lors de l'utilisation, de l'entretien et du nettoyage du four à chariot.

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

- Laissez le four sécher.
- Nettoyez l'extérieur du four tous les jours au moyen d'un chiffon propre et humide.
- Retirez les chariots et nettoyez-les comme vous le feriez pour un ustensile de cuisson. Utilisez de l'eau chaude et savonneuse et une brosse. Rincez à l'eau claire et séchez avec 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 avec 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.
- Nettoyez les filtres de la hotte (selon l'équipement) avec de l'eau chaude et du savon.
- N'utilisez pas de nettoyants pour le four ou des objets en laine d'acier sur les surfaces en acier inoxydable. N'aspergez jamais le four d'eau ou de vapeur d'eau.
- N'utilisez jamais de nettoyant à base de chlore. Le chlore corrode l'acier inoxydable.

ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT Débranchez l'alimentation électrique de la machine 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 Le four à chariot et ses pièces sont chauds. Faites preuve de précautions lors de l'utilisation, de l'entretien et du nettoyage du four à chariot.

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

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

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.

Quotidien

- Nettoyez l'extérieur (voir la section Nettoyage page 27).

Hebdomadaire

- Nettoyez l'intérieur du four et retirez les débris (consultez la section Nettoyage page 27).
- Nettoyez les fenêtres.
- Videz le collecteur de graisse (selon l'équipement).

Mensuel

- Nettoyez les filtres de la hotte d'évacuation (selon l'équipement) avec de l'eau et du savon.

Bimestriel

- Procédure d'entretien préventif par le propriétaire.

Annuellement

- Dans le cas des fours à gaz, vérifiez les gaz de combustion pour vous assurer qu'ils sont exempts de toute obstruction.

ENTRETIEN PRÉVENTIF

Vous devez suivre un calendrier régulier d'entretien préventif pour les four à chariot OV520. 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.

Il incombe au propriétaire d'assurer l'entretien préventif du four à chariot. Cela permet d'assurer la sécurité et la fiabilité du fonctionnement. Communiquez avec un centre de service Baxter autorisé pour obtenir ce service qualifié.

RENSEIGNEMENTS SUR L'ENTRETIEN ET LES PIÈCES

Communiquez avec le centre de service agréé de Baxter.

PROCÉDURE 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. Pour maintenir la sécurité et les performances des fours de boulangerie, vous devez établir un calendrier d'entretien périodique. Il incombe à l'utilisateur de créer, de planifier et d'appliquer un tel calendrier. Bien que l'intervalle de service varie en fonction de l'environnement dans lequel vous utilisez l'équipement, il est recommandé d'effectuer l'entretien préventif et de vérifier tous les dispositifs de sécurité à intervalle d'au moins 12 mois. Vérifiez auprès de l'autorité ayant juridiction locale s'il existe des exigences d'entretien spécifiées par les codes locaux, provinciaux ou nationaux. 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 réparateur qualifié pour toute réparation nécessaire.

Outils à utiliser pour la procédure d'inspection

- Outils à main standard
- Aspirateur d'atelier

PROCÉDURE D'ENTRETIEN PREVENTIF

⚠ AVERTISSEMENT Débranchez l'alimentation électrique de la machine 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 Coupez l'alimentation en gaz avant de procéder à l'entretien de l'unité.

⚠ AVERTISSEMENT Certaines procédures de cette section peut nécessiter d'effectuer des essais ou des mesures électrique ou 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 les lampes du four

1. Les lampes doivent être allumées lorsque le four est alimenté.
2. Si ce n'est pas le cas, remplacez les lampes (fig. 47).
   A. Retirez le couvercle du projecteur en tournant l'ampoule hors du logement.
   B. Retirez la lampe du four en tournant la lampe hors de la douille.
3. Suivez la procédure inverse pour installer les nouvelles lampes.

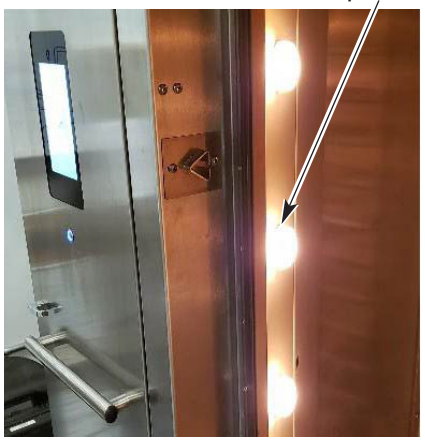


Fig. 47

Nettoyer et aspirer sous vide les composants et la zone du compartiment de commande/du brûleur (gaz seulement)

1. Nettoyez la zone du compartiment de commande/du brûleur (fig. 48) pour en retirer la poussière et/ou l'accumulation de peluche.
2. Nettoyez sous vide le placnher du compartiment de commande/du brûleur pour en retirer la poussière et/ou l'accumulation de peluche.
3. Accédez à la partie supérieure du four et nettoyez la poussière éventuellement accumulée sur le dessus du moteur du ventilateur de circulation (fig. 49) et le moteur du ventilateur de refroidissement.

Compartiment du brûleur



Fig. 48

Zone à nettoyer



Fig. 49

Ensemble de dispositifs de levage et de rotation du chariot

1. Vérifiez que l'ensemble de dispositif de levage du chariot fonctionne de façon appropriée.
   A. Ouvrez la porte. Le dispositif de levage de chariot doit s'abaisser à la hauteur correcte du chariot et se placer en position de chargement vers l'avant pour prendre en charge l'entrée du chariot.
   B. Le four chariot devrait facilement entrer et traverser le four et les roues doivent se trouver complètement hors du four au sol en position de levage.
2. Serrez toutes les vis de réglage du support (fig. 50).
   A. Vérifiez et serrez toutes les vis de réglage du porte-chariot.

Vis de fixation



Fig. 50

Inspecter les composants de porte

1. Vérifiez le loquet de la porte chargement.
   A. Vérifiez que le joint de la porte est en bon état. Si le joint de porte doit être remplacé, contactez le centre de services Baxter autorisé de votre région.
   B. Vérifiez que les rampes de verrouillage de la porte de chargement sont propres (fig. 51) et que les rouleaux de la porte peuvent librement se déplacer vers le haut et vers le bas et tourner (fig. 52).
   C. Vous pouvez régler les rampes de verrouillage en desserrant les deux vis. NE LES RETIREZ PAS. Faites glisser la rampe vers l'intérieur ou vers l'extérieur pour serrer ou desserrer la porte (fig. 51).
   D. Serrez les vis.
2. Vérifiez le bas de porte.
   A. Le bas de porte doit toucher le sol de façon uniforme sur toute la largeur de la porte, lorsque la porte est à la position fermée.
   B. Mettez le four en marche.
   C. Si de l'air (ou de la vapeur) s'échappe par-dessous la porte, vous devez la rajuster. Si le bas de porte doit être remplacé ou ajusté, contactez le centre de services Baxter autorisé de votre région.
3. Vérifiez que le déverrouillage intérieur de la porte (fig. 53) fonctionne de façon adéquate.
4. Vérifiez que le contacteur de la porte fonctionne de façon adéquate.
   A. Lorsque la tige de l'actionneur de la porte se trouve à la position ouverte (porte ouverte), les rouleaux du contacteur de porte doivent être positionnés sur la petite partie de la tige (fig. 54).



Rampe de verrouillage de la porte

Fig. 51

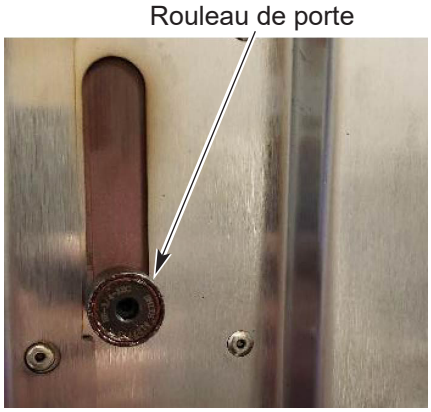


Fig. 52

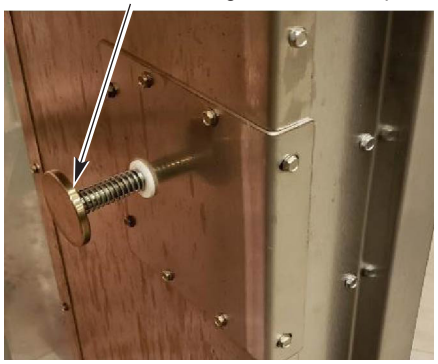


Fig. 53

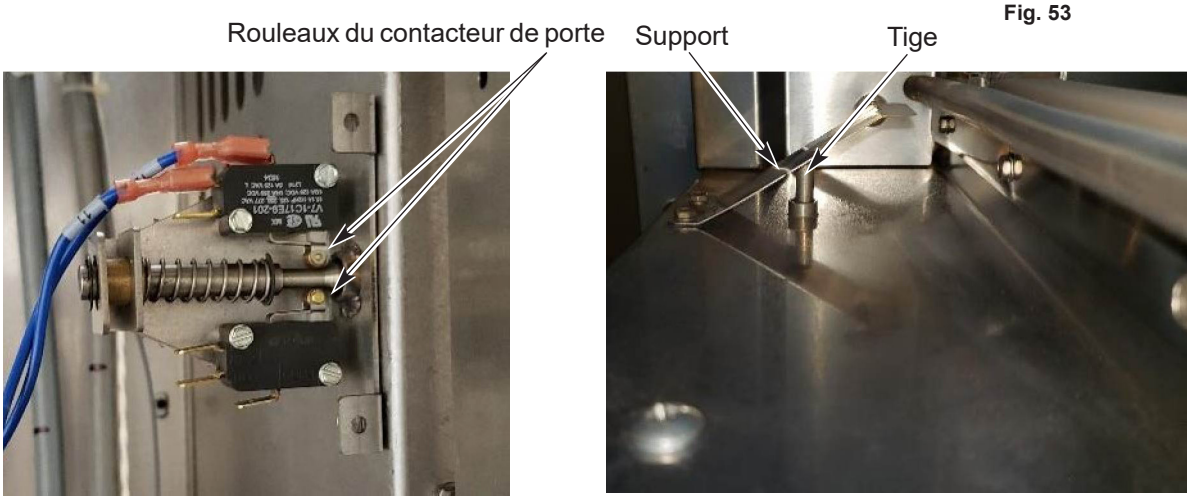


Fig. 54

5. Vérifiez le fonctionnement de la poignée de la porte.

   A. Tirez la poignée de la porte (fig. 55) pour ouvrir la porte, puis appuyez sur la porte pour la fermer (fig. 56). Si la porte est trop difficile à ouvrir ou à fermer, vérifiez le réglage des rampes de verrouillage de porte (fig. 51).



Fig. 55



Fig. 56

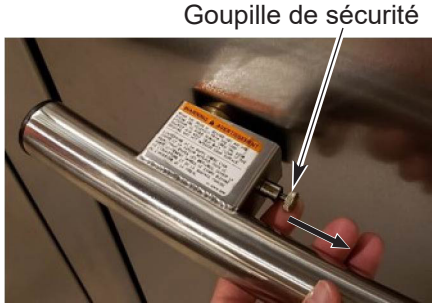


Fig. 57

6. Nettoyez la vitre de la porte.

   A. Avec la porte de chargement fermée, tirez la broche de verrouillage de la poignée de porte (fig. 57).

   B. Tirez la poignée de la porte pour la retirer (fig. 58).

   C. Tournez la poignée pour ouvrir la porte (fig. 59).

   REMARQUE : Assurez-vous de ne pas bosseler la porte du côté charnière.

   D. Assurez-vous qu'il n'y a aucune accumulation de résidus sur mécanisme de verrouillage de la poignée (fig. 59).



Fig. 58

   REMARQUE : La poignée de la partie vitrée est située dans le haut ou dans le bas de la vitre selon le côté de charnière de la port.

   E. Tirez la poignée (fig. 59) pour ouvrir la porte en verre. Si la porte vitrée doit être ajustée, contactez le centre de services Baxter autorisé de votre région.

AVIS Le non respect de la consigne de communiquer avec le service d'entretien pour ajuster la porte vitrée peut causer le bris de la vitre.



Fig. 59

F. Poussez simplement sur la porte vitrée pour la fermer.

G. Pour fermer la poignée, le mécanisme de verrouillage doit se trouver dans le sens de déverrouillage (fig. 60).

REMARQUE : Si le mécanisme de verrouillage ne se trouve pas dans le sens de déverrouillage, tirez la goupille de verrouillage et faites tourner le verrou dans les sens de déverrouillage.

H. Placez le boîtier de verrouillage au dessus du boulon à tête hexagonale et poussez lentement la poignée dans la porte (Fig. 60). Vérifiez si le loquet de la poignée s'engage dans l'ouverture de la porte (fig. 55). Répétez l'opération au besoin.



Fig. 60

Inspecter les buses d'aération

1. Vérifiez les buses d'aération (volets) (fig. 61) 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. Vérifiez également l'ancrage au sol.

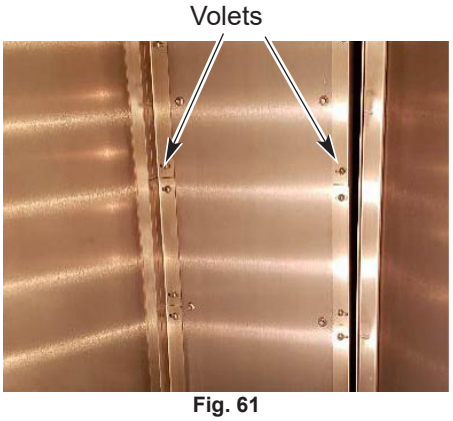


Fig. 61

Inspecter l'évent de la cavité

1. Vérifiez que l'évent de la cavité fonctionne de façon adéquate.
   A. Appuyez sur le bouton VENT (évent) (fig. 62) situé sur le panneau de commande pour ouvrir l'évent, puis appuyez à nouveau sur VENT pour fermer l'évent.
   B. Vérifiez visuellement que l'évent s'ouvre (fig. 63) et se ferme (fig. 64) lorsque vous appuyez sur le bouton.
   C. Vérifiez que le joint de l'évent est intact.



Fig. 62

Évent ouvert


Fig. 63

Évent fermé


Fig. 64

Inspecter visuellement les raccords électriques

1. 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 service Baxter 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. Coupez l'alimentation principale en gaz au four.

   B. Ouvrez de nouveau le volet du panneau de commande pour accéder à la zone du compartiment du brûleur.

   C. Mettez le four en marche. Vérifiez que les disjoncteurs électriques sont en marche.

   D. Réglez le four pour qu'il demande de la chaleur et assurez-vous que le ventilo-convecteur est en marche.

   E. Observez le témoin à diode électroluminescente (DEL) par le trou du couvercle du boîtier de commande (fig. 65). Après avoir essayé d'allumer le brûleur trois fois, le module doit se verrouiller. (Voir le tableau ci-dessous).

   F. Coupez la commande du four pendant au moins 5 secondes, puis remettez-la en marche.

   G. Remettez l'alimentation principale en gaz en marche.

   H. 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.

   I. Coupez l'alimentation principale en gaz au four.

   J. Observez le témoin DEL par le trou du couvercle du boîtier de commande (fig. 65). Le module d'allumage doit passer au mode verrouillage après trois essais d'allumage. (Voir le tableau ci-dessous).



Fig. 65

   K. Si vous obtenez les résultats escomptés, passez à l'étape 2, sinon communiquez avec le centre de service Baxter autorisé de votre région.

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

2. Vérifiez le fonctionnement du pressostat de la hotte d'évacuation (fig. 66).

   A. Mettez l'alimentation principale en gaz en marche, réglez le four pour qu'il demande de la chaleur et assurez-vous que le ventilo-convecteur est en marche.

   B. Une fois la flamme établie, débranchez la tubulure du pressostat de la hotte. Le brûleur devrait produire des flammes.

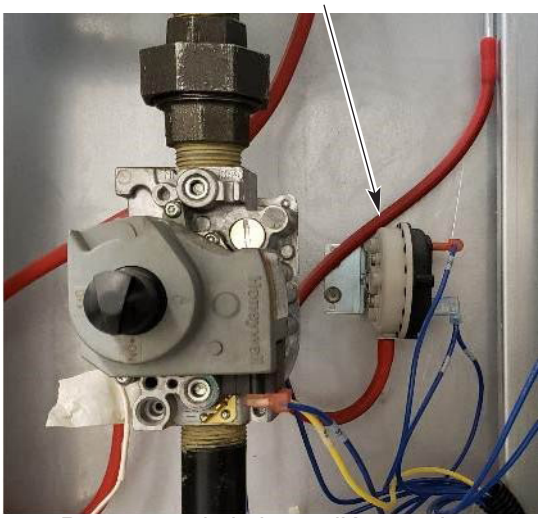
   C. Raccordez de nouveau la tubulure. Le brûleur devrait établir des flammes. Sinon, communiquez avec le centre de services Baxter autorisé de votre région.

3. Vérifiez le fonctionnement du pressostat du ventilateur à tirage induit (fig. 67).

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

   B. Une fois la flamme établie, débranchez la tubulure du pressostat du ventilateur à tirage induit. Le brûleur devrait produire des flammes.

   C. Raccordez de nouveau la tubulure. Le brûleur devrait établir des flammes. Sinon, communiquez avec le centre de services Baxter autorisé de votre région.



Pressostat de la hotte d'évacuation

Fig. 66

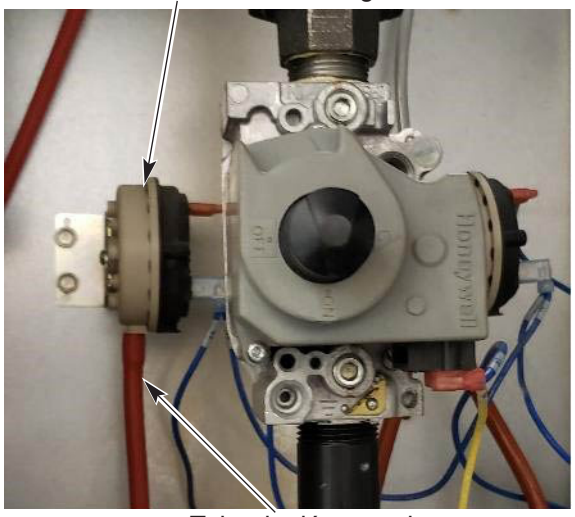


Fig. 67

Vérifier le fonctionnement du système d'émission de vapeur

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

   A. Mettez l'alimentation en eau en marche.

   B. Mettez le four en marche et réglez-le sur la température de cuisson normale.

   C. Laissez le four en mode préchauffage pendant 30 minutes.

   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 service Baxter autorisé de votre région.

À l'issue de la procédure d'entretien périodique, vous devez vous adresser à un réparateur qualifié pour toute réparation nécessaire.

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

COPIER AU BESOIN

VOICI LES POINTS CLÉS À VÉRIFIER AUX FINS DE LA MAINTENANCE PRÉVENTIVE DONT LE PROPRIÉTAIRE DOIT EFFECTUER

FOURS À CHARIOT DE BOULANGERIE – GAZ

NUMÉROS DE MODÈLE/SÉRIE

VÉRIFIER LE BON FONCTIONNEMENT OU LE NETTOYAGE APPELER POUR SERVICE AU BESOIN

	Inspecter les lampes du four													
	Nettoyer et aspirer sous vide les zones des composants et des brûleurs													
	Inspecter l'ensemble de levage et de rotation du chariot													
	Inspecter les composants de porte													
	Inspecter les grilles d'aération													
	Inspecter l'évent de la cavité													
	Inspecter visuellement les raccords électriques													
	Vérifier le fonctionnement du mécanisme de verrouillage de sécurité du module d'allumage													
	Vérifier le fonctionnement du système d'émission de vapeur													

√ = **PROCESSUS COMPLÉTÉ**

Fréquence de MP : ☐ **Bimestriel**
Type de gaz **Gaz naturel** _____ **Propane** _____

Emplacement : _____ **Nº du magasin** _____

Inspecteur : _____ **Date d'achèvement :** _____

Appel au service pour des réparations nécessaires : _____
(Date)

Commentaires : _____

_____

_____

_____

_____

_____
(Signature de l'inspecteur)