

## INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT

# FOURS A GAZ À CONVECTION

Modèle : CO11-G

NON DESTINÉ À L'USAGE DOMESTIQUE

PRIÈRE DE CONSERVER CE MANUEL POUR RÉFÉRENCES FUTURES

### ESURE DE SÉCURITÉ

Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

### AVERTISSEMENT

L'installation, le réglage, la modification, la réparation ou l'entretien incorrect de cet appareil peut causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lire attentivement les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant de procéder à son installation ou entretien.

Cet équipement a été conçu pour vous offrir un fonctionnement fiable toute l'année, dans la mesure où il est utilisé conformément aux instructions de ce manuel et aux normes habituelles des cuisines commerciales.

Installez bien en vue les procédures à suivre si une odeur de gaz venait à être détectée. Toutes les mesures de sécurité doivent être suivies dans l'éventualité où une odeur de gaz était détectée. Demandez ces instructions à votre distributeur de gaz local.



5/04 Form #U4152A

**BAKER'S PRIDE OVEN CO., INC**

30 Pine Street  
New Rochelle, NY 10801

Tél. : (914) 576-0200  
Fax : (914) 576-0605

1 800 431-2745 ÉU et Canada  
Site Internet : [www.bakerspride.com](http://www.bakerspride.com)

## TABLE DES MATIÈRES

### I. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

SECTION	RUBRIQUE	PAGE
A	Réception	3
B	Installation/Fixation	3
C	Installation sur roulettes (Optionnel)	3
D	Emplacement et dégagements minimum	3
E	Connexion de gaz	4
F	Connexion électrique	4
G	Connexions de fumée - Ventilation	4
H	Fonctionnement du brûleur	4
I	Contrôle du système : Commande rotative	4
J	Menus de programmation	5
K	Détails de programmation : étape par étape	5
L	Détails d'injection de vapeur	6

### II. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1	Instructions générales	6
2	Séquence de fonctionnement du système	6
	A) Cuisson uniquement	6
	B) Cuisson avec minuterie	6
	C) Cuisson et maintien	6
	D) Injection de vapeur	7
	E) Refroidissement du four	7
3	Commande programmable	7
4	Nettoyage	7
5	Reparation	7
6	Formulaire de programmation du four	8
8	Illustrations	9,10,11
9	Centers de vente et de reparation	12,13
	Schéma de câblage - Commande rotative	14
	Schéma de câblage - MiniChef	15

## INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

### A. RÉCEPTION :

Lire la notice à l'extérieur du carton concernant les dommages pendant le transport. Les dommages découverts après ouverture de la caisse sont des « DÉFAUTS CACHÉS ». Le transporteur doit être alerté immédiatement pour envoyer un inspecteur et pour fournir les formulaires de réclamation contre le transporteur.

Lorsque le four arrive, il doit comporter :

Une caisse ou un carton contenant le nouveau four (deux pour un modèle empilé).

Un carton contenant quatre pieds de 762 mm avec le matériel de fixation (Un jeu de quatre pieds de 152 mm est fourni pour les installations empilées).

Un carton contenant un adaptateur de cheminée et une hotte de tirage, optionnelle : pour l'évacuation directe (pas disponible pour les pays de la Communauté Européenne)

### B. INSTALLATION / FIXATION :

#### REMARQUE :

Cet appareil doit être installé par une personne compétente conformément à la réglementation en vigueur.

Au Royaume-Uni, les installateurs agréés Corgi (y compris les régions de British Gas) entreprennent de travailler selon des normes sûres et satisfaisantes. Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations actuelles de sécurité du gaz (installation et emploi) et les réglementations applicables de la construction et les réglementations IEE. Des recommandations détaillées sont contenues dans les British Standard Codes Of Practice BS 6172, BS 5440:Partie 2 et BS 6891.

Le four est emballé en appui sur le bas. Le traîneau peut être laissé sous le four pour faciliter les manipulations futures. Déballer soigneusement, en évitant d'endommager le devant et les garnitures en acier inoxydable. Si des défauts cachés sont détectés, suivre les instructions indiquées dans la section A (Réception). Garder la zone autour du four dégagée de matériaux combustibles. Ne pas stocker de matériaux sur ni sous le four. La fourniture d'une quantité suffisante d'air au four pour la ventilation et la combustion correcte du gaz est essentielle. Au minimum, observer les dégagements détaillés dans la section D (emplacement). Fournir une ventilation adéquate et fournir de l'air conforme aux réglementations locales. L'entretien du four est effectué par le tableau de commande avant et le couvercle d'accès du côté droit. S'assurer que ces zones soient gardées dégagées pour faciliter l'accès.

#### Pour un équipement simple :

- (1) Incliner le four sur la gauche et fixer deux pieds de 762 mm sur le côté droit avec trois boulons et rondelles de 1/2 po. Serrer fermement.
- (2) En utilisant un équipement de levage approprié, soulever le côté gauche et fixer deux pieds de 762 mm de la même manière sur le côté gauche.

#### Pour un empilage de deux fours :

- (1) Incliner le four inférieur sur la gauche, fixer deux plaques de fixation sur le dessous droit, et visser deux pieds de 152 mm dans les trous centraux.
- (2) En utilisant un équipement de levage approprié, soulever le côté gauche et fixer les plaques de fixation et les pieds de 152 mm comme en (1)
- (3) À l'aide de l'équipement de levage, soulever le four supérieur à la bonne hauteur et le glisser sur le four inférieur. Aligner les côtés et le devant et les fixer ensemble avec les supports d'empilage.

#### Pour assembler une étagère ouverte. Voir la figure 3

- (1) Desserrer légèrement 12 boulons (fixant les pieds de 762 mm).
- (2) Retirer 4 boulons internes. 1 de chacun des quatre pieds, placer l'équerre droite supérieure et l'équerre gauche supérieure en dessous et serrer ces 4 boulons.

(3) Insérer « l'étagère ouverte » et la bloquer en place avec huit vis, rondelles et écrous de 3/8-16.

(4) Placer les « supports d'étagère » les bloquer en place avec quatre rondelles plates et écrous à six pans de 5/16-18.

#### Pour assembler sur un placard de base :

- (1) Incliner le placard sur le côté gauche, en fixant des plaques de fixation sur le dessous droit et en vissant des pieds de 152 mm dans les trous centraux.
- (2) Soulever le côté gauche du placard de base et fixer les plaques de fixation et les pieds de 152 mm sur le dessous et visser les pieds de 152 mm dans les trous centraux.
- (3) À l'aide de l'équipement de levage, soulever le four supérieur à la bonne hauteur et le glisser sur le placard de base. Aligner les côtés et le devant et les fixer ensemble avec les supports d'empilage.

Tous les pieds du CO11-G1 et du CO11-G2 ainsi que pour le placard de base ont des réglages de mise à niveau. Commencer avec les boulons de réglage complètement vissés. Avec un niveau à bulle placé sur une étagère de four, vérifier et régler tout d'abord la mise à niveau d'un côté à l'autre, puis d'avant en arrière.

Ajuster le partiteur standard de fumée fourni (figure 1) dans le trou en haut du four pour les installations sous hotte de ventilation et bloquer avec des vis. Pour les évacuations directes, l'adaptateur de cheminée et la hotte de tirage (figure 2) doivent être placés dans le trou en haut du four.

### C. INSTALLATION AVEC ROULETTES (OPTIONNEL) :

Quatre roulettes (deux avec frein) et le matériel de fixation sont emballés et inclus dans l'équipement si elles ont été commandées.

Installer les roulettes munies de frein sur le devant de l'équipement. L'installation de l'équipement doit être faite avec un connecteur conforme à la dernière édition des Normes de connecteurs pour appareils mobiles à gaz ANSI Z21.69, aux États-Unis (CAN CGA-6.16 au Canada) et un raccord rapide conforme à la dernière édition des normes de raccords rapides à utiliser avec le gaz ANSI Z21.41 aux États-Unis (CAN 1-6.7 au Canada.) Des moyens appropriés doivent être prévus pour limiter les mouvements de l'appareil sans dépendre du connecteur ni d'un raccord rapide ni de sa conduite associée pour limiter les mouvements de l'appareil.

Le dispositif d'immobilisation doit être fixé aux pieds arrière pour les fours sur lesquels des roulettes sont fixées. S'il est nécessaire de déconnecter le dispositif d'immobilisation, il doit être reconnecté après que l'appareil ait été remis dans sa position originale d'installation.

### D. EMPLACEMENT ET DÉGAGEMENTS MINIMUM :

Déplacer le four dans son emplacement final en gardant le dégagement minimum entre l'arrière du four et le mur. Ce dégagement est nécessaire pour le fonctionnement sûr du four et pour fournir un débit d'air suffisant à la chambre de combustion.

DÉGAGEMENT MINIMUM PAR RAPPORT AUX CONSTRUCTIONS COMBUSTIBLES ET NON-COMBUSTIBLES		
	Sous hotte de ventilation	Évacuation directe
PAROI DROITE	25,4 mm	25,4 mm
PAROI GAUCHE	25,4 mm	76,2 mm
PAROI ARRIÈRE	76,2 mm	76,2 mm

**CONVIENT AUX INSTALLATIONS SUR DES SOLS COMBUSTIBLES LORSQU'IL EST INSTALLÉ AVEC LES PIEDS OU LES ROULETTES FOURNIS.**

**ATTENTION : NE PAS PLACER LE FOUR LE DOS AU MUR. IL NE FONCTIONNERA PAS CORRECTEMENT S'IL N'Y A PAS AU MOINS 76 MM D'ESPACE DERRIÈRE LE FOUR.**

#### **E. CONNEXIONS DE GAZ :**

Les fours ne doivent pas être installés sur les mêmes conduites que les radiateurs ambiants, les fournaies et autres équipements à gaz ayant une forte demande intermittente.

L'installation de ce four doit être conforme aux réglementations locales les plus récentes ou le *Code National du Gaz, ANSI Z223.1, Code d'Installation de Gaz Naturel, CAN/CGA-B149.1, ou le Code d'Installation de Propane, CAN/CGA-B149.2*

L'appareil doit être isolé du circuit d'alimentation en gaz en fermant son robinet manuel pendant les essais sous pression du circuit de conduites d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à 1/2 psig (3.45kpa). L'appareil et son robinet de coupure doivent être déconnectés des conduites d'alimentation en gaz pendant tout essai sous pression de ce circuit d'alimentation à des pressions supérieures à 1/2 psig (3.45kpa).

Utiliser une pâte d'étanchéité de conduite résistant à l'action des gaz de pétrole liquéfiés lors de l'établissement des connexions de gaz. Pour le gaz propane, utiliser une conduite d'au moins 1/2 po. (13 mm) ou un tube avec un diamètre interne d'au moins 5/8 po. (16 mm). Pour le gaz naturel, utiliser un conduit de 3/4 po. (19 mm).

Le détendeur de gaz fait partie de la vanne combinée et est réglé pour fournir une pression de 89 mm de colonne d'eau (9mbar) pour le gaz naturel. Si le four est commandé pour être utilisé sur le gaz propane ou butane, le détendeur de la vanne combinée est pré-réglé en usine pour fournir une pression de 250 mm de colonne d'eau (25 mbar).

Un robinet de coupure séparé doit être fourni pour chaque four. Il doit être aussi proche que possible de l'emplacement où la conduite de gaz pénètre dans le four. Il doit être placé pour pouvoir être facilement accessible. Lors de l'empilage avec un autre four, deux robinets de coupure, un pour chacun des deux fours, doivent être fournis.

**Après que l'alimentation en gaz ait été connectée, il est extrêmement important de vérifier l'absence de fuite sur tous les conduits. Utiliser une solution d'eau savonneuse ou un produit spécialement conçu à cet effet. Ne pas utiliser d'allumettes, de bougies, de flamme, etc. pour vérifier l'absence de fuite car ces méthodes sont extrêmement dangereuses.**

#### **F. CONNEXION ÉLECTRIQUE :**

Lorsqu'il est installé, le four doit être mis à la terre électrique conformément aux réglementations locales et à la dernière édition du Code Électrique National ANSI/NFPA No. 70 aux États-Unis (Code Électrique Canadien norme CSA C22.1, Partie 1 au Canada).

En Europe, l'appareil doit être connecté par un câble de mise à la terre à tous les autres appareils de l'installation complète et à une connexion de terre indépendante conformément à EN 60335-1 et aux réglementations locales.

Le moteur électrique, tous les commutateurs qui s'y rapportent, les lumières intérieures, et la minuterie et l'avertisseur sonore sont tous

connectés par l'intermédiaire du cordon d'alimentation de 1829 mm situé à l'arrière du four. Le cordon d'alimentation doit être branché dans une prise à trois broches correctement mise à la terre. **NE PAS COUPER NI RETIRER LA BROCHE DE TERRE DE LA PRISE.**

Les connexions normales effectuées en usine sont pour une alimentation 115 volts C.A., 60 Hz. aux États-Unis et au Canada et pour une alimentation 230 Volts C.A., 50 Hz dans les pays de la Communauté Européenne. D'autres tensions peuvent être fournies sur demande. Les caractéristiques électriques de cet équipement se trouvent sur la plaque signalétique sur le côté droit de l'appareil.

Cet appareil est fourni avec un moteur électrique lubrifié de manière permanente. Un schéma de câblage se trouve au dos du panneau d'entretien sur le côté droit et dans ce manuel.

#### **G. CONNEXION DE CHEMINÉE - VENTILATION :**

##### **(a) INSTALLATION SOUS UNE HOTTE DE VENTILATION (STANDARD) :**

Si le four n'est pas ventilé directement et qu'il est installé sous une hotte de ventilation, utiliser le partiteur de fumée (figure 1) fourni. Les inspecteurs locaux et les spécialistes de ventilation doivent être consultés pour que la conception et l'installation de la hotte soient conformes aux réglementations locales et municipales.

Au Royaume-Uni, les exigences de ventilation détaillées dans BS 5440 doivent être suivies.

##### **(b) VENTILATION DIRECTE OPTIONNELLE - NON DISPONIBLE POUR LES PAYS DE LA COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE :**

En cas de ventilation directe, un adaptateur de fumée et une hotte de tirage (figure 2) doivent être installés. Ils empêchent que les gaz de fumée quittant le four ne soient affectés par les variations de pression d'air à l'extérieur du tuyau de cheminée qui se prolonge hors du bâtiment. Le conduit de fumée de la hotte de tirage ne doit être dirigé vers le bas en aucun point entre le four et la sortie finale. Il doit toujours être légèrement en pente vers le haut. Pour obtenir les meilleurs résultats, il doit être vertical vers le haut.

**REMARQUE: NE PAS METTRE DE VOLET DE TIRAGE DANS LE CONDUIT DE CHEMINÉE ET NE PAS CONNECTER UNE SOUFFLANTE DIRECTEMENT SUR LE CONDUIT DE CHEMINÉE.**

Si le conduit de cheminée est dirigé directement vers l'air libre en dehors du bâtiment, utiliser un déflecteur de vent ou un chapeau de cheminée homologué UL à l'extrémité du conduit. La fin de l'évent doit être à au moins soixante centimètres au-dessus du point le plus haut du toit à moins de trois mètres. REF: CATALOGUE AGA N°. XH0474.

#### **H. FONCTIONNEMENT DU BRÛLEUR :**

La flamme du brûleur du four doit toujours avoir une apparence bleue. Ceci indique un bon mélange d'air et de gaz. Lors de l'utilisation de gaz en bouteille, la flamme a une apparence bleu-jaune. Il peut y avoir des flammes intermittentes jaune-orange. Ceci est causé par les particules de poussière brûlant dans la flamme.

#### **I. CONTRÔLE DU SYSTÈME : COMMANDE ROTATIVE :**

- 1) Ouvrir la porte du four.
- 2) Tourner le sélecteur sur 'Hi' (Haut). Le témoin indicateur près du sélecteur et la lumière du four s'allument.
- 3) Fermer la porte. Les lumières du four s'éteignent et le ventilateur se met

en marche. S'assurer que le ventilateur tourne dans le sens des aiguilles d'une montre vu de l'avant.

4) Appuyer sur le commutateur d'éclairage du four. La lumière du four s'allume puis s'éteint lorsque le commutateur est relâché.

5) Tourner le cadran de robinet de gaz sur 'ON' (marche). (Uniquement aux États-Unis et au Canada)

6) Tourner le bouton du thermostat. Le témoin indicateur près du thermostat s'allume et les brûleurs s'allument.

7) Tourner le bouton de minuterie et régler la minuterie sur 2 minutes. À la fin des 2 minutes, l'alarme sonore doit retentir. Tourner le bouton de minuterie sur '0'.

8) Ouvrir les portes du four. Les lumières du four s'allument, et les brûleurs et le ventilateur s'éteignent.

9) Tourner le sélecteur sur la position 'Refroidissement'. Le ventilateur tourne pour refroidir le four.

10) Tourner le sélecteur sur la position '0'.

11) Fermer les portes du four.

12) Tourner le robinet de gaz dans la position 'Off' (Arrêt). (pour les États-Unis et le Canada uniquement)

**REMARQUE : LE FOUR COMMENCE À CHAUFFER DÈS QUE LA TEMPÉRATURE DE RÉGLAGE EST SUPÉRIEURE À LA TEMPÉRATURE DU FOUR, QUE LES PORTES DU FOUR SONT FERMÉES ET QUE LE SÉLECTEUR N'EST PAS DANS LA POSITION '0'.**

**LE TÉMOIN INDICATEUR DU THERMOSTAT S'ÉTEINT LORSQUE LE FOUR ATTEINT LA TEMPÉRATURE DE CONSIGNE ET S'ALLUME LORSQUE LE FOUR CHAUFFE.**

**EN CAS DE PANNE DE COURANT, LE FOUR NE FONCTIONNE PAS.**

#### J. MENUS DE PROGRAMMATION :

Vous pouvez programmer un maximum de huit menus pré-réglés, chaque menu ayant un maximum de quatre étapes de cuisson, chacune avec réglages de durée, de température et de ventilateur. Une ou deux injections de vapeur peuvent être sélectionnées dans le programme.

**Pour la programmation, le bouton n° 1 est utilisé pour 'Éditer' et le bouton n° 2 est utilisé pour 'Entrer'. 'Éditer' et 'Entrer' ne sont pas visibles sur le tableau de commande.**

Pour commencer la programmation, appuyer et maintenir les boutons n° 3 (Up, ou vers le haut) et n° 6 (Down, ou vers le bas) en même temps pendant 2 secondes. L'écran affiche 'M1' pour indiquer que le Menu 1 est disponible pour l'édition. Relâcher les boutons. En appuyant sur les boutons n° 3 'Up' (vers le haut) et n° 6 'Down' (vers le bas), vous pouvez faire défiler les menus M1 à M8 et sélectionner le menu à régler ou à changer, puis appuyer sur le bouton n° 1 pour 'Éditer'. L'écran affiche le premier paramètre de menu, comme la 'Température de réglage'. Utiliser le bouton n° 6 'Down' pour faire défiler les paramètres du menu. S'arrêter à l'un des paramètres et appuyer sur le bouton n° 1 pour 'Éditer', et utiliser les boutons n° 3 'Up' et n° 6 'Down' pour voir les valeurs possibles pour ce paramètre. Arrêter à la valeur désirée et appuyer sur le bouton n° 2 'Entrer' pour l'accepter. Continuer d'utiliser les boutons n° 3 'Up' et n° 6 'Down' pour faire défiler les paramètres, n° 1 pour 'Éditer' pour voir les valeurs des paramètres et n° 2 'Enter' pour accepter une valeur. Lorsque vous avez terminé de régler les valeurs de paramètres, appuyer sur le bouton n° 2 'Entrer' pour accepter le programme de menu. L'écran affiche le numéro de menu. Lorsque vous avez fini de régler les programmes de menu, appuyer de nouveau sur le bouton n° 2 'Entrer' pour accepter toutes les programmations de menus. L'affichage retourne à 'idLE' et le four est alors prêt à fonctionner.

#### K. DÉTAILS DE PROGRAMMATION - ÉTAPE PAR ÉTAPE:

**Un formulaire de programmation de menu pour régler vos propres programmes de menu est joint à ce document.**

Passer au mode de programmation en appuyant en même temps sur les boutons n° 3 (Up, ou vers le haut) et n° 6 (Down, ou vers le bas) pendant 2 secondes, sélectionner «M1» pour le menu numéro 1, et appuyer sur 1 (Éditer). Le premier paramètre de menu affiché est 'StPt1', le point de réglage de température pour la première des quatre étapes du programme de menu. Appuyer sur 1 (Éditer) pour voir les valeurs possibles: de 100°F à 550°F. Utiliser les boutons n° 3 (Up, vers le haut) et n° 6 (Down, vers le bas) pour régler la température à la valeur désirée. Appuyer sur le bouton n° 2 (Entrer) pour accepter la température montrée sur l'écran. **Lors de l'exécution du programme, la température du four sera contrôlée à cette valeur pendant la première étape de fonctionnement.**

Après avoir entré le premier point de réglage, appuyer une fois sur le bouton 6 (Down, vers le bas) pour passer au paramètre suivant. **UTILISER LE BOUTON N° 6 (DOWN, VERS LE BAS), ET NON PAS LE BOUTON N° 3 (UP, VERS LE HAUT), POUR FAIRE DÉFILER SELON LA MÊME SÉQUENCE QUE CELLE ILLUSTRÉE SUR LE FORMULAIRE DE PROGRAMMATION DE MENU.**

Le paramètre suivant est «St1», l'option de vapeur pour la première étape. Appuyer sur le bouton n° 1 (Éditer) pour voir les valeurs, utiliser le bouton n° 3 (Up, vers le haut) ou n° 6 (Down, vers le bas) pour sélectionner «OFF» et appuyer sur le bouton n° 2 (Entrer) pour l'accepter. L'option de vapeur est décrite plus loin.

Appuyer sur le bouton n° 6 (Down, vers le bas) pour sélectionner le paramètre suivant, 'tinE1', la durée de la première étape. Appuyer sur le bouton n° 1 (Éditer) pour voir la valeur, et utiliser les boutons n° 3 (Up, vers le haut) ou n° 6 (Down, vers le bas) pour sélectionner la durée désirée en heures:minutes:secondes. Appuyer sur le bouton n° 2 (Entrer) pour accepter la valeur sélectionnée. **Lors de l'exécution du programme, la première étape se termine après cette durée, puis la deuxième étape commence.** Appuyer sur le bouton n° 6 (Down, vers le bas) pour sélectionner le paramètre suivant, 'Fan1', le régime de ventilateur pour l'étape 1. Appuyer sur le bouton n° 1 (Éditer) pour voir la valeur, sélectionner 'Hi' (Haut) ou 'Lo' (Bas), puis appuyer sur le bouton n° 2 (Entrer) pour l'accepter. **Il n'y a pas de position « arrêt ». Lors de l'exécution du programme, le ventilateur fonctionne à ce régime pendant toute l'étape 1.**

Appuyer sur le bouton n° 6 (Down, vers le bas) pour sélectionner le paramètre suivant, 'FanF1', Fonction de ventilateur pour l'étape 1. Appuyer sur le bouton n° 1 (Éditer) pour voir la valeur: Continue 'cont' ou 'CYCLE'. Sélectionner la fonction désirée, puis appuyer sur le bouton n° 2 (Entrer) pour l'accepter. **Lors de l'exécution du programme, une valeur 'cont' fait fonctionner le ventilateur en permanence pendant l'étape 1. Une valeur de 'cycle' ne fait fonctionner le ventilateur que lorsque le thermostat demande de la chaleur pendant l'étape 1.**

Appuyer sur le bouton n° 6 (Down, vers le bas) pour sélectionner le paramètre suivant, 'StPt2', le point de réglage pour la deuxième étape du programme. À ce point, consulter le formulaire de programmation de menu, et noter que les détails de programmation commencent alors à se répéter pour la deuxième, la troisième et la quatrième étape du programme. **Continuer de programmer de la manière décrite jusqu'à avoir terminé, puis appuyer sur le bouton n° 2 (Entrer) de manière répétée jusqu'à ce que l'affichage de commande revienne à « idLE ».**

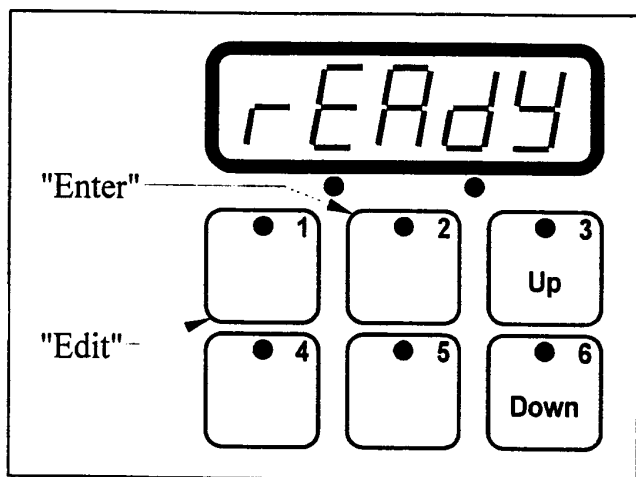
## L. Détails d'injection de vapeur :

Une injection de vapeur est une étape complète du programme. Par exemple, si le paramètre 'St2', l'option de vapeur pour l'étape 2, est réglée sur 'on', l'injection de vapeur se produit après l'étape 1, et le programme passe immédiatement à la troisième étape.

Nous supposons que l'injection doit être dans la deuxième étape. Programmer le point de réglage, la durée et le ventilateur pour l'étape un conformément aux instructions ci-dessus, jusqu'à arriver à « StPt2 », le point de réglage de température pour l'étape deux. Entrer la valeur désirée. Appuyer sur le bouton n° 2 (Entrer) pour l'accepter.

Lors de l'exécution du programme, la température du four augmente jusqu'à cette valeur et l'injection de vapeur se produit lorsque la température est atteinte, et pas avant. Si le four est déjà à une température supérieure à cette valeur au début de l'étape deux, l'injection se produit immédiatement. Après l'injection, le programme passe à l'étape suivante.

LA FONCTION DU VENTILATEUR POUR UNE ÉTAPE DE VAPEUR NE PEUT PAS ÊTRE SÉLECTIONNÉE ; ELLE EST TOUJOURS CONTINUE.



Appuyer sur le bouton n° 6 (Down, vers le bas) pour sélectionner le paramètre suivant, 'St2', l'option de vapeur pour l'étape deux. Régler cette valeur sur 'on'.

Appuyer sur le bouton n° 6 (Down, vers le bas) pour sélectionner le paramètre suivant, 'Stm2', la durée de vapeur. Appuyer sur le bouton n° 1 (Éditer), sélectionner une durée de 1 à 60 secondes, et appuyer sur le bouton n° 2 (Entrer) pour l'accepter. Lors de l'exécution du programme, cette durée est celle de l'injection de vapeur. Elle n'est pas forcément la même que la durée de l'étape, à moins que l'étape ne commence avec la température du four égale ou supérieure au point de consigne de l'étape.

Appuyer sur le bouton n° 6 (Down, vers le bas) pour sélectionner le paramètre suivant, 'FAn2', la vitesse de ventilateur pour l'étape 2. Appuyer sur le bouton n° 1 (Éditer) pour voir les valeurs, sélectionner 'Hi' (haut) ou 'Lo' (bas), puis appuyer sur le bouton n° 2 (Entrer) pour l'accepter. Lors de l'exécution du programme, le ventilateur fonctionne à cette vitesse pendant toute l'étape 1. Les seules valeurs sont Hi et Lo ; il n'y a pas de « arrêt ».

La programmation de l'étape de vapeur est complète.

## II. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

### 1. INSTRUCTIONS GÉNÉRALES :

- Cet équipement est équipé d'une commande électronique de température et d'un système d'allumage direct à surface chaude.
- En raison de l'efficacité accrue de ce four, les températures des recettes standard peuvent être réduites de 50°F (30°C).
- Toujours charger chaque étagère uniformément. Espacer les plats les uns des autres et des côtés et de l'arrière du four pour permettre une circulation maximum d'air entre eux.
- Les grandes vitres en verre trempé et l'éclairage intérieur permettent de bien contrôler les produits, rendant inutile d'ouvrir fréquemment les portes. Les produits cuisent plus vite dans un four à convection par rapport à un four conventionnel. En fonction des produits et des types de plat utilisés, l'économie de temps peut être de 20% à 50%.

### 2. SÉQUENCE DE FONCTIONNEMENT-COMMANDE ROTATIVE :

#### A. CUISSON UNIQUEMENT-COMMANDE ROTATIVE :

- Fermer les portes du four.
- Tourner le sélecteur sur la position 'HI' (haut) ou 'LO' (bas). Le témoin indicateur près du sélecteur s'allume.
- Tourner le bouton du thermostat à la température de cuisson désirée.
- Lorsque la température de consigne est atteinte, le témoin indicateur près du thermostat s'éteint.
- Charger le four avec le produit à cuire.
- Retirer le produit du four lorsqu'il est cuit.

#### B. CUISSON AVEC MINUTERIE-COMMANDE ROTATIVE :

- Fermer les portes du four.
- Tourner le sélecteur sur la position 'HI' (haut) ou 'LO' (bas). Le témoin indicateur près du sélecteur s'allume.
- Tourner le bouton du thermostat à la température de cuisson désirée.
- Lorsque la température de consigne est atteinte, le témoin indicateur près du thermostat s'éteint.
- Charger le four avec le produit à cuire.
- Tourner le bouton de minuterie sur la durée de cuisson désirée et la minuterie commence à compter.
- Lorsque la minuterie atteint zéro, une alarme sonore retentit.
- Tourner le bouton de minuterie dans la position 'O'.
- Retirer le produit du four.

REMARQUE : LA MINUTERIE NE COMMANDE PAS LE FOUR.

#### C. CUISSON ET MAINTIEN-COMMANDE ROTATIVE :

- Fermer les portes du four.
- Tourner le sélecteur sur la position 'HI' (haut) ou 'LO' (bas). Le témoin indicateur près du sélecteur s'allume.
- Tourner le bouton du thermostat à la température de cuisson désirée.
- Lorsque la température de consigne est atteinte, le témoin indicateur près du thermostat s'éteint.
- Charger le four avec le produit à cuire.
- Tourner le bouton de minuterie sur la durée de cuisson désirée et la minuterie commence à compter.
- Lorsque la minuterie atteint zéro, une alarme sonore retentit.
- Tourner le bouton de minuterie dans la position 'O'.
- Tourner le bouton de thermostat sur la température de maintien désirée.
- Retirer le produit du four lorsqu'il est prêt.

#### D. INJECTION OPTIONNELLE DE VAPEUR - COMMANDE ROTATIVE :

L'électrovanne d'injection de vapeur est montée derrière le panneau d'entretien sur le côté droit de l'appareil. La minuterie électronique est préréglée en usine. Un tube de cuivre de 1/4 po. est prévu sur l'électrovanne pour le branchement de l'eau avec un raccord à compression. Après le branchement de l'eau, s'assurer qu'il n'y ait pas de fuite. Pour une injection de vapeur, appuyer brièvement sur le commutateur de vapeur.

**REMARQUE :** Ne pas utiliser d'injection de vapeur aux températures inférieures à 275°F (135°C).

#### E. REFROIDISSEMENT DU FOUR-COMMANDE ROTATIVE :

Pour refroidir le four à une température inférieure désirée, suivre les étapes détaillées ci-dessous :

- (1) Ouvrir les portes du four.
- (2) Tourner le sélecteur sur la position 'oven cool down' (refroidissement du four). Le ventilateur fonctionne et refroidit le four.
- (3) Lorsque le four a refroidi à la température désirée, tourner le sélecteur dans la position 'O'. Fermer les portes du four.

#### 3.COMMANDE PROGRAMMABLE :

Avec les menus déjà programmés, suivre les étapes ci-dessous pour utiliser le four :

- (1) Basculer le commutateur vert à bascule dans la position 'I'. Le commutateur s'allume et l'écran numérique affiche 'idLE'.
- (2) Appuyer sur le bouton n° 4 - Sélection de menu- et appuyer sur le bouton n° 3 ou n° 6 pour obtenir le menu désiré.
- (3) Appuyer sur le bouton n° 4 - Sélection de menu- pour accepter le menu sélectionné.
- (4) Appuyer sur le bouton n° 5 - Démarrage/Arrêt pour commencer à chauffer selon le menu sélectionné. L'écran affiche 'Pre-' et 'HEAT' en alternance pendant 10 secondes puis affiche la température du four pendant que le four chauffe.

**SI AUCUN PROGRAMME VALABLE N'A ÉTÉ SÉLECTIONNÉ, L'ÉCRAN AFFICHE 'nonE'.**

Lorsque la température du four est à moins de 5°F de la première température du menu, un signal sonore retentit une fois et le mot 'rEAdy' est affiché.

(5) Charger le produit à cuire dans le four et appuyer sur le bouton n° 5 'Démarrage/Arrêt'.

La durée de cuisson totale du programme sélectionné apparaît sur l'écran et sera comptée à rebours jusqu'à ce que le programme entier soit terminé.

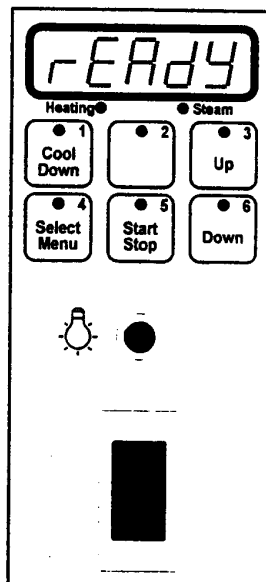
(6) Un signal sonore retentit à la fin de la durée totale et l'écran affiche 'End' (Fin). Le chauffage du four et le ventilateur s'arrêtent.

(7) Appuyer une fois sur le bouton n° 5 'Démarrage/Arrêt' pour éteindre le signal sonore.

(8) L'affichage retourne à 'idLE'.

#### REMARQUES DE FONCTIONNEMENT :

Si la porte est ouverte pendant l'exécution du programme, le mot 'door' (porte) est affiché et le programme est en pause (attente). Lorsque la porte est fermée, l'affichage retourne au compte



à rebours au point où il l'a laissé pour faire une pause.

Le programme peut être arrêté manuellement en appuyant une fois sur le bouton n° 5 'Démarrage/Arrêt'. Le mot 'PAUSE' est affiché. Appuyer de nouveau sur le bouton 'Démarrage/Arrêt' reprend le programme.

Pour annuler un programme en cours d'exécution, appuyer et maintenir appuyé le bouton n° 5 'Démarrage/Arrêt' jusqu'à ce que le mot 'idLE' apparaisse sur l'écran.

#### POUR REFROIDIR RAPIDEMENT LE FOUR :

Avec les portes fermées :

- (1) Appuyer sur le bouton n° 1 'Cool Down' (Refroidissement). L'écran affiche 'oPEn' door' (ouvrir la porte).
- (2) Ouvrir la porte. L'écran affiche 'PrESS' 'COOL' 'down' (Appuyer refroidissement).
- (3) Appuyer de nouveau sur le bouton n° 1 'Cool Down' (Refroidissement). Le ventilateur tourne à haut régime et l'écran affiche 'COOL'.

Si les portes sont ouvertes

- (4) Appuyer sur le bouton n° 1 'Cool Down' (Refroidissement). Le ventilateur fonctionne immédiatement et l'écran affiche 'COOL'.

Lorsque la température du four s'approche de la température ambiante, il y a un signal sonore de deux secondes et l'écran affiche 'CLOSE' 'door' (fermer porte).

Fermer la porte pour ramener l'affichage à 'idLE'.

Le refroidissement peut être annulé à tout moment en appuyant sur n'importe quelle touche.

#### 4. NETTOYAGE :

##### NETTOYER UNIQUEMENT LORSQUE LE FOUR EST FROID

a) Avec un intérieur en porcelaine émaillée, ce four est conçu pour nécessiter aussi peu d'entretien que possible. Cependant, pour obtenir de meilleurs résultats ce four doit être nettoyé régulièrement. Les intérieurs émaillés peuvent être nettoyés facilement avec un produit de nettoyage de four. **GARDER LE FLUIDE DE NETTOYAGE ÉLOIGNÉ DES FILS ÉLECTRIQUES, DES DOUILLES DE LAMPE, DES COMMUTATEURS ET DU PANNEAU DE COMMANDE.**

b) Les éclaboussures cuites. l'huile, la graisse et les décolorations sur le devant en acier inoxydable ou à l'intérieur du four peuvent être retirées avec le produit de nettoyage d'acier inoxydable fourni, ou avec tout autre agent de nettoyage similaire. **REMARQUE : TOUJOURS FROTTER L'ACIER INOXYDABLE DANS LE SENS DU GRAIN.**

c) Pour nettoyer la roue de soufflante, la retirer et l'immerger dans une solution d'eau et d'ammoniaque pendant 20 à 25 minutes. Puis la frotter avec une petite brosse dure. La même procédure peut être suivie pour les grilles étagères et pour les supports d'étagères.

Pour retirer la roue de soufflante, desserrer les vis de blocage (2) sur le moyeu de roue de soufflante et serrer le boulon arrache-roue de 3/8 po. (fourni) au centre du moyeu (voir la figure 4).

#### 5. RÉPARATION :

##### REMARQUE :

Cet appareil doit être entretenu par un agent d'entretien autorisé.

a) L'alimentation de l'appareil doit être déconnectée avant d'effectuer toute réparation.

b) La plupart des réparations de l'appareil peuvent être effectuées depuis le devant ou le côté du tableau de commande.

c) Pour une réparation correcte, il est nécessaire d'accéder au côté du tableau de commande de l'appareil.

d) Il est nécessaire d'accéder au dos du four pour les besoins de réparation relatifs à l'alimentation en gaz ou en électricité.

---

e) Un schéma de câblage du circuit est fourni dans ce manuel et au dos du tableau d'entretien sur le côté droit du four.

f) Toutes les réparations doivent être effectuées uniquement par un technicien autorisé par l'usine.

g) Pour un bon entretien et de bonnes réparations, appeler le numéro d'appel gratuit de l'usine (800-431-2745) pour l'adresse d'un agent d'entretien autorisé dans votre région.

# Formulaire pour la Programmation du Four

Four à Convection Bakers Pride

Menu de Programmation Nombre \_\_\_\_\_ M1 . . M8

## Etape 1 du Programme

Point de Réglage[ StPt1]	_____	100 . . 550°F (38°C...260°C)
Option de Vapeur [St1]	_____	OFF(Arrêt), on(marche)
Duréé de la Cuisson [tinE1]	_____	0:00:00 . . 9:59:59 (h:mm:ss) --- si St1 est OFF
Duréé du Vapeur [Stm1]	_____	0:00 . . 1:00 (m:ss) ----- si St1 est on
Vitesse du Ventilateur [FAn1]	_____	Lo(Bas), Hi(Haut)
Fonctionnement du Ventilateur [FAnF1]	_____	cont(continu), CYCLE ----- si St1 est OFF

## Etape 2 du Programme

Point de Réglage[ StPt2]	_____	100 . . 550°F (38°C ...260°C)
Option de Vapeur [St2]	_____	OFF(Arrêt), on(marche)
Duréé de la Cuisson [tinE2]	_____	0:00:00 . . 9:59:59 (h:mm:ss) --- si St2 est OFF
Duréé du Vapeur [Stm2]	_____	0:00 . . 1:00 (m:ss) ----- si St2 est on
Vitesse du Ventilateur [FAn2]	_____	Lo(Bas), Hi(Haut)
Fonctionnement du Ventilateur [FAnF2]	_____	cont(continu), CYCLE ----- si St2 est OFF

## Etape 3 du Programme

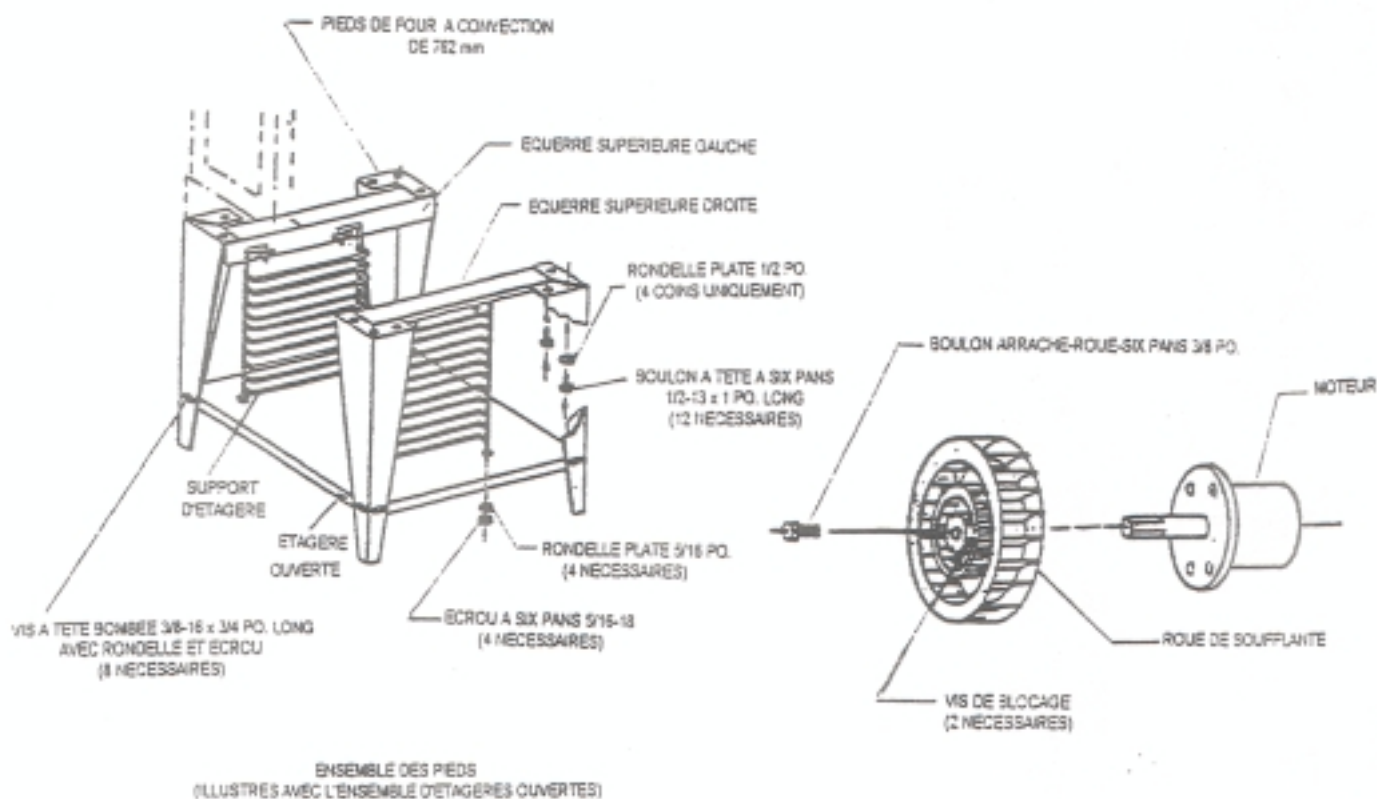
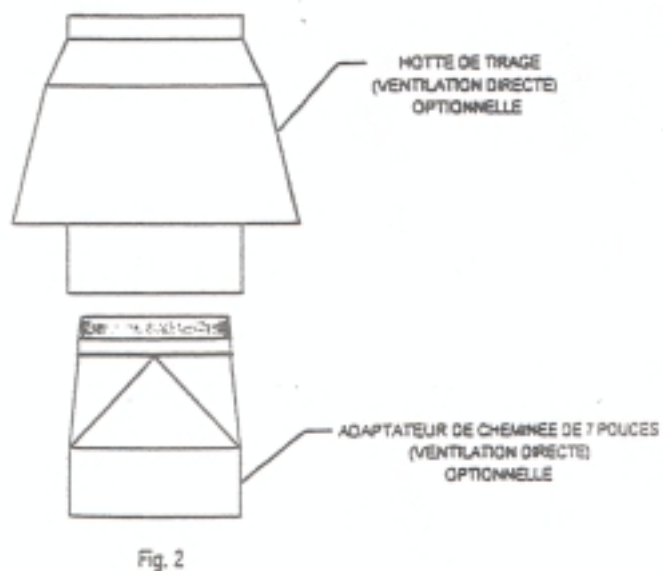
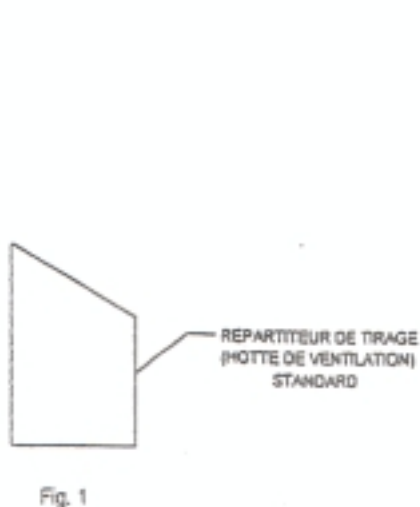
Point de Réglage[ StPt3]	_____	100 . . 550°F (38° ...260°C)
Option de Vapeur [St3]	_____	OFF(Arrêt), on(marche)
Duréé de la Cuisson [tinE3]	_____	0:00:00 . . 9:59:59 (h:mm:ss) --- si St3 est OFF
Duréé du Vapeur [Stm3]	_____	0:00 . . 1:00 (m:ss) ----- si St3 est on
Vitesse du Ventilateur [FAn3]	_____	Lo(Bas), Hi(Haut)
Fonctionnement du Ventilateur [FAnF3]	_____	cont(continu), CYCLE ----- si St3 est OFF

## Etape 4 du Programme

Point de Réglage[ StPt4]	_____	100 . . 550°F (38° ...260°C)
Option de Vapeur [St4]	_____	OFF(Arrêt), on(marche)
Duréé de la Cuisson [tinE4]	_____	0:00:00 . . 9:59:59 (h:mm:ss) --- si St4 est OFF
Duréé du Vapeur [Stm4]	_____	0:00 . . 1:00 (m:ss) ----- si St4 est on
Vitesse du Ventilateur [FAn4]	_____	Lo(Bas), Hi(Haut)
Fonctionnement du Ventilateur [FAnF4]	_____	cont(continu), CYCLE ----- si St4 est OFF



## 8. ILLUSTRATIONS



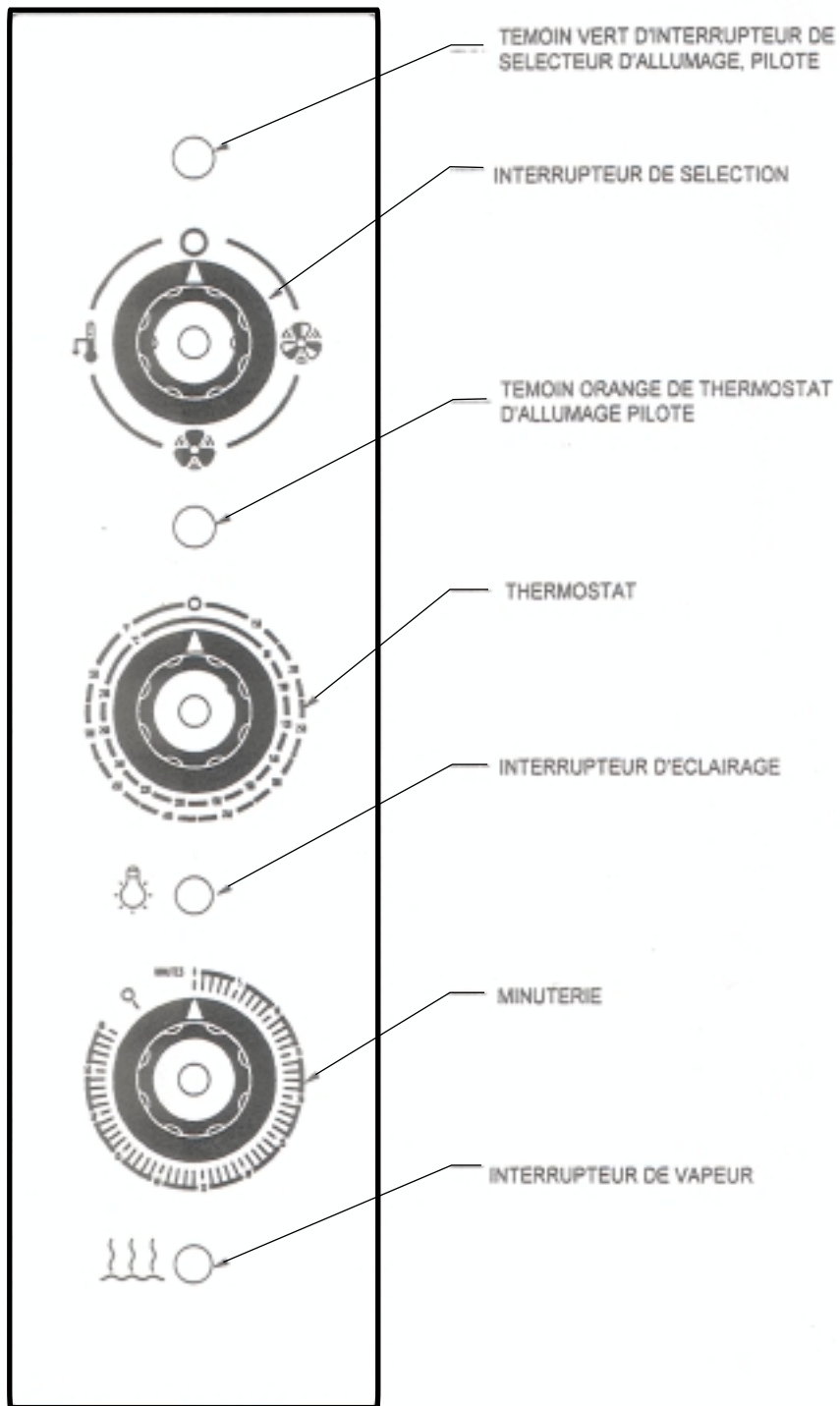
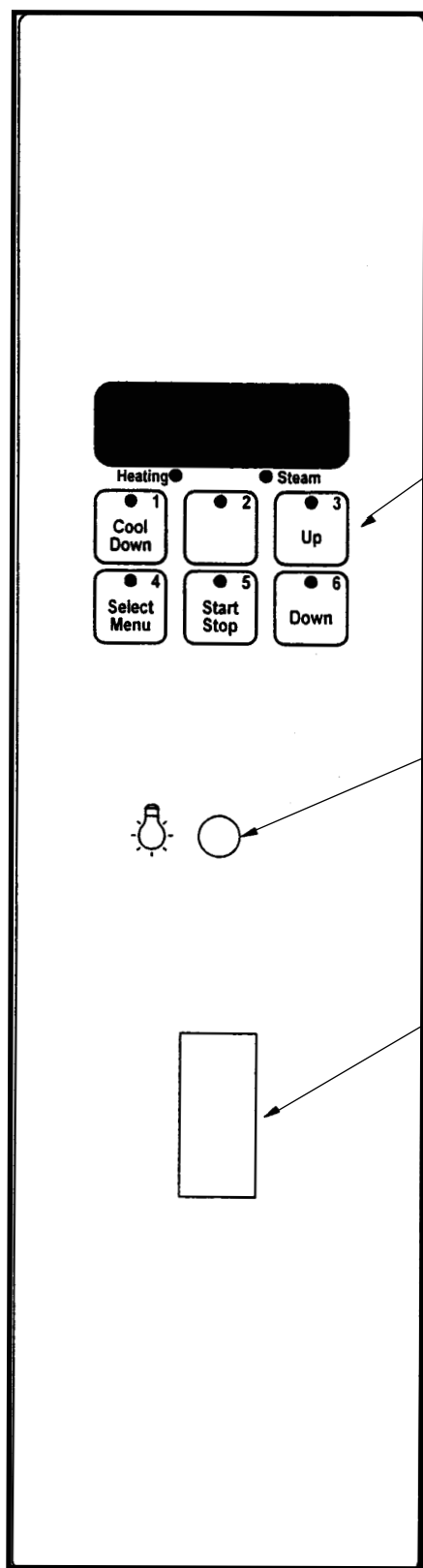


TABLEAU DE COMMANDES-  
 COMMANDE ROTATIVE



MINICHEF

INTERRUPTEUR D'ECLAIRAGE

DISJONCTEUR

TABLEAU DE COMMANDES -MINICHEF

## 6. CENTRES DE VENTE ET D'ENTRETIEN

**B.F. Butkevitch Associates**  
2 N Main Street  
Avon, MA 02320, États-Unis  
(508) 584-1818  
(508) 583-8401 (Télécopieur)

**McInerney Associates**  
1207 Moran Road  
Silver Creek, NY 14136, États-Unis  
(716) 934-3830  
(716) 934-0124 (Télécopieur)

**McIlvaine Associates**  
P.O.Box 956  
Media, PA 19063, États-Unis  
(610) 565-5200  
(610) 565-0725 (Télécopieur)

**Zink Marketing Inc. Main Office**  
420 Westdale Avenue  
Westerville, OH 43086, États-Unis  
(800) 492-7400  
(614) 899-9797 (Télécopieur)

**High, Sabatino, Huber, Inc.**  
10545 Guildford Road, #101  
Jessup, MD 20794, États-Unis  
(800) 367-4742  
(301) 470-2809 (Télécopieur)

**McAlexander & Associates**  
Main Office, P.O. Box 805  
Pineville, NC 28134, États-Unis  
(704) 889-8125  
(704) 889-7025(Télécopieur)

**SEMA Main Office**  
3353 West Hospital Ave., NE  
Atlanta, GA 30341, États-Unis  
(770) 455-7664  
(770) 455-1505(Télécopieur)

**Florida Food Svc. Equip. Agents**  
6950 Cypress Road, Suite #104  
Plantation, FL 33317, États-Unis  
(954) 792-9788  
(954) 792-9885(Télécopieur)

**Gene Norton Associates**  
1362 New Florissant Road North  
Florissant, MO 63033, États-Unis  
(314) 838-6077  
(314) 830-2405(Télécopieur)

**Hodak Sales**  
15598 Producer Lane  
Huntington Beach, CA 92649, États-Unis  
(714) 898-1003  
(714) 898-5438 (Télécopieur)

**Barringer Marketing Group**  
2655 S Santa Fe Drive, #4B  
Denver, CO 80223, États-Unis  
(303) 744-8779; (303) 744-8807 (Télécopieur)

**Coff Sales Company**  
15436 N. Central Avenue  
Phoenix, AZ 85002, États-Unis  
(602) 942-8283  
(602) 942-8050 (Télécopieur)

**Dealer's Choice**  
178 Myrtle Boulevard  
Larchmont, NY 10583, États-Unis  
(914) 833-2070  
(914) 833-2073 (Télécopieur)

**E & Company**  
7317 Southern Oak Place  
Madison, WI 53719, États-Unis  
(608) 845-3568  
(608) 845-3507 (Télécopieur)

**John F Davis Associates**  
15500 Wayzata Blvd. # 1030C  
Wayzata, MN 55391, États-Unis  
(612) 475-2513  
(612) 476-9077 (Télécopieur)

**Proline**  
1038 DuPage Avenue  
Lombard, IL 60148, États-Unis  
(630) 627-7353  
(630) 628-6562 (Télécopieur)

**Schulz Associates Main Office**  
711 Kirkland Avenue  
Kirkland, WA 98033, États-Unis  
(425) 828-4557  
(425) 828-6762(Télécopieur)

**Walter Zebrowski Associates**  
P. Box 2009  
Novato, CA 94948, États-Unis  
(415) 899-7222  
(415) 899-7220(Télécopieur)

**The Dunne Group**  
4420 Beltway Drive  
Dallas, TX 75244, États-Unis  
(972) 458-1661  
(972) 490-1182(Télécopieur)

**Julio Lozano**  
Tecnoequip Kentia SA  
Infanta Mercedes, 96 Bajo  
28020 Madrid, Espagne  
(34) 1-579-3694  
(34) 1-571-3472 (Télécopieur)  
**Australie / N.Z./Mexique**  
**Caraïbes / Amérique Centrale**  
Carl Stuckey  
Bakers Pride Int'l  
729 Third Avenue  
Dallas, TX 75226, États-Unis  
(214) 421-7366  
(214) 565-0976 (Télécopieur)

**Royaume-Uni / Irlande**  
Martin Beesley, Bakers Pride Europe  
Wealden Est., Farningham Rd  
Crowborough, E. Sussex, U.K. TN6 2JR  
(44) 1892-667311  
(44) 1892-667322 (Télécopieur)

**Canada**  
Steve Rabkin, Rabco  
4500 Sheppard Avenue E.  
Unit 9-11, Scarborough  
Ontario, Canada M1S 3R6  
(416) 321-5823  
(416) 321-5826 (Télécopieur)

**Europe / Asie / Afrique / Moyen Orient**  
**et Afrique du Sud**  
Rich Barkauskas  
Dorian Int'l  
2 Ganett Drive  
White Plains NY 10604, États-Unis  
(914) 697-9800  
(914) 697-9190 (Télécopieur)

**Svein Riise**  
Einar Riise & Son  
Enebakkvele n 64C  
Oslo 6, Norvège  
(47) 2-208-3300  
(47) 2-219-0680

**Julio Lozano**  
Tecnoequip Kentia SA  
Infanta Mercedes. 96 Bajo  
28020 Madrid, Espagne  
(34) 1-579-3694  
(34) 1-571-3472 (Télécopieur)

**Evert Wisselaar**  
Wisselaar Fast Food  
Nijverheidsweg 45, 3341 LJ  
Heendrik-Ido-Ambacht, Hollande  
(31) 1858-15344  
(31) 1858-16616 (Télécopieur)

**A. Martino**  
Dreifing hf, Skipholl 29  
Reykjavik 121, Icelande  
(354) 1-612388  
(354) 1-629909 (Télécopieur)

**France**  
Jacques Merran  
Scal SA  
Za Courtaboeuf 1  
20 Ave de la Baltique  
Courtaboeuf Cedex 91953, France  
(33) 1-698-28585  
(33) 1-698-28599 (Télécopieur)

**Japan**  
Tsuji Kiaki Inc.  
Mrs. Hiroko Oda  
6-18-18, Bessho Urawa  
Saitama 336-0021 Japan  
8148-839-1050  
8148-839-1055 fax

## LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

Article	Description	N° réf. du fabricant	N° réf. Baker Pride
1.	MiniChef Watlow 2000, 24 V	F2HA-1111-01FF	M1306A
2.	Mini Allumeur Norton, 24 V	série 401	M2104A
3.	Module d'allumage Fanwall, 24 V	Triton 2465H 706-0011	
4.	Thermocouple type J, sans mise à la terre		M1204A
5.	Régulateur thermique TriDelta, 24 V	EP3260	
6.	Sélecteur EGO	97.420044.9089	M1326A
7.	Minuterie Mallory 60 minutes	SRO 850	M1346A
8.	Microcommutateur de verrouillage de porte		M1120A
9.	Lumières BJV, 240 V	77.917.9009.00	P1145A
10.	Alarme sonore, 140 à 220 V	MW-V09-301-Q	M1335A
11.	Commutateur monostable Carlingswitch		M1049A
12.	Moteur 2 vitesses, 50 / 60 Hz, 208 à 230 V, ¼ cv		M
13.	Tige de manœuvre de flamme Y75A		M1323A
14.	Minuterie à semi-conducteurs SSAC, 230 V		M1231A
15.	Électrovanne ALCO, 120 / 140 V		M1114A
16.	Brûleurs S/S Woodmack	BP00200	L5090A
17.	Tubes de report	211-6315-01	R3158A
18.	Relais à semi-conducteurs, 120 / 140 V	SSRT-240D10	M1314A
19.	Répartiteur de cheminée (hotte de collection)		R3167A
20.	Transformateur Honeywell classe 2, 208 à 240 V	AT140B1032	M1174A
21.	Disjoncteurs Schurter, 240 V	TA45 A324F160C0	M1352A
22.	Régulateur de gaz comb. Honeywell NAT	VR8205A 2024	M1233A
23.	Lumières BJB, 130 V	77.222.1201	P1144A
24.	Adaptateur de cheminée de 7 po (évent direct)		R3166A
25.	Régulateur thermique Robertshaw	GC20-3006	M1203A
26.	¼ cv, 115 V, 60 Hz		M1157A
27.	Transformateur classe 2 Honeywell 120 V	AT40B1016	M1145A
28.	Cordon d'alimentation 120 V		P6004A
29.	Cordon d'alimentation 240 V		P6005A
30.	Minuterie SSAC 120 V		M1175A
31.	Minuterie Mallory 60 minutes	SRO 850	M1332A
32.	Régulateur de gaz combin. Honeywell	VR8605A1001	

## LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

Article	Description	N° réf. du fabricant	N° réf. Baker Pride
1.	MiniChef Watlow 2000, 24 V	F2HA-1111-01FF	M1306A
2.	Mini Allumeur Norton, 24 V	série 401	M2104A
3.	Module d'allumage Fanwall, 24 V	Triton 2465H 706-0011	
4.	Thermocouple type J, sans mise à la terre		M1204A
5.	Régulateur thermique TriDelta, 24 V	EP3260	
6.	Sélecteur EGO	97.420044.9089	M1326A
7.	Minuterie Mallory 60 minutes	SRO 850	M1346A
8.	Microcommutateur de verrouillage de porte		M1120A
9.	Lumières BJV, 240 V	77.917.9009.00	P1145A
10.	Alarme sonore, 140 à 220 V	MW-V09-301-Q	M1335A
11.	Commutateur monostable Carlingswitch		M1049A
12.	Moteur 2 vitesses, 50 / 60 Hz, 208 à 230 V, ¼ cv		M
13.	Tige de manœuvre de flamme Y75A		M1323A
14.	Minuterie à semi-conducteurs SSAC, 230 V		M1231A
15.	Électrovanne ALCO, 120 / 140 V		M1114A
16.	Brûleurs S/S Woodmack	BP00200	L5090A
17.	Tubes de report	211-6315-01	R3158A
18.	Relais à semi-conducteurs, 120 / 140 V	SSRT-240D10	M1314A
19.	Répartiteur de cheminée (hotte de collection)		R3167A
20.	Transformateur Honeywell classe 2, 208 à 240 V	AT140B1032	M1174A
21.	Disjoncteurs Schurter, 240 V	TA45 A324F160C0	M1352A
22.	Régulateur de gaz comb. Honeywell NAT	VR8205A 2024	M1233A
23.	Lumières BJB, 130 V	77.222.1201	P1144A
24.	Adaptateur de cheminée de 7 po (évent direct)		R3166A
25.	Régulateur thermique Robertshaw	GC20-3006	M1203A
26.	¼ cv, 115 V, 60 Hz		M1157A
27.	Transformateur classe 2 Honeywell 120 V	AT40B1016	M1145A
28.	Cordon d'alimentation 120 V		P6004A
29.	Cordon d'alimentation 240 V		P6005A
30.	Minuterie SSAC 120 V		M1175A
31.	Minuterie Mallory 60 minutes	SRO 850	M1332A
32.	Régulateur de gaz combin. Honeywell	VR8605A1001	