

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT

IL FORNO CLASSICO

Modèles : FC-516, FC-616 and FC-816

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.



6/04 Form #U4117A

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

III. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

SECTION	ITEM	PAGE
1	Extérieur du four	16
	A. Surfaces peintes	16
	B. Panneau de contrôles	16
	C. Conduit d'échappement	16
2	Intérieur du four	16
	A. Enceinte de cuisson	16
	B. Sole	17
	C. Aire de brûleur	17

IV RECHERCHES DES PROBLEMES

SECTION	ITEM	PAGE
1	Cuisson	18-21
2	Ajustement de brûleur	21-23
3	Portes de four	23
4	Vérification du millivolt	24

V. CROQUIS D'INSTALLATION

SECTION	ITEM	PAGE
1	Croquis d'installation	26
2	Dessins A,B,C et F	27-28
3	Diagramme du circuit électrique	29

I. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

1. RECEPTION:

Bien lire les avis sur l'extérieur des boîtes à propos des dommages cachés. Les dommages découverts lors du déballage des ballots ou des boîtes est considéré " DOMMAGES CACHES " et la compagnie de transport doit en être avisée pour qu'elle puisse envoyer un inspecteur en faire le constat et fournir les documents appropriés pour une réclamation à la compagnie.

Lors de la réception du four, il doit consister de:

- (a) Un ballot ou caisse contenant votre nouveau four.
- (b) Une boîte contenant 4 pattes avec le kit de montage.
- (c) Une palette avec une courroie retenant les soles de cuisson.

2. EMPLACEMENT ET ESPACES LIBRES REQUIS POUR UN FONCTIONNEMENT SECURITAIRE:

Placez le four le plus près possible de son emplacement final.

EMPLACEMENT COMBUSTIBLE OU A L'EPREUVE DU FEU:

- 2" DU MUR ARRIERE
- 0" DU MUR DROIT
- 0" DU MUR GAUCHE

NOTE:

- a) Vous devez prévoir un accès facile au panneau d'aération, pour le service d'entretien, situé sur le côté gauche de l'appareil. Une ouverture d'au moins 15" x 20" est suffisante pour permettre au technicien d'effectuer son travail. Voir le croquis d'installation "A".
- b) Vous devez prévoir un accès facile à l'arrière pour que le technicien puisse effectuer les réparages de plomberie et d'électricité, si requis. Un espace libre de 20" est recommandé. Voir le croquis d'installation "A" et "C".
- c) Un accès facile, par le devant du four, doit être prévu pour atteindre les brûleurs, les contrôles et les poignées des glissières " tire-pousse ". Voir le croquis d'installation "B".

3. PREPARATION:

Votre four sera emballé reposant sur son arrière. Laissez-le sur son arrière pendant le déballage. La palette doit demeurer en place pour faciliter les futures manutentions. Prenez beaucoup de soin en le déballant pour éviter d'endommager le devant et/ou la garniture. Si vous trouvez des dommages cachés, prière de référer à la section 1 (Réception).

Conservez l'emplacement tout autour du four, libre de tous matériaux inflammables. Vous devez prévoir une entrée d'air adéquate à votre four pour une bonne ventilation et une bonne combustion de gaz, c'est essentiel. Comme minimum, observez les espaces libres requis tels que détaillés à la section 2 (Emplacement). Veuillez procurer une ventilation et un retour d'air selon les normes locales. Le service d'entretien sur votre four s'effectue par la porte du devant et par le panneau du côté gauche. Assurez-vous que ces espaces soient toujours libres de tous obstacles.

A. FIXATION DES PATTES AVEC ROULETTES:

Les pattes sont envoyés dans une boîte séparée et comprennent les boulons et les roulettes (deux avec freins).

NOTE: L'installation doit être faite avec un connecteur qui rencontre les exigences de la dernière directive du " Standard for Connectors for Movable Gas Appliances ANSI Z21.69 " pour les USA (CAN CGA-6.16 au Canada) et avec un dispositif de déraccordement rapide selon la dernière édition du " Standard for Quick Disconnect Devices pour utilisation avec le gaz ANSI Z21.41 pour les USA (CAN 1-6.7 au Canada) et doit comprendre un mécanisme adéquat limitant le mouvement de l'appareil, sans dépendre sur le connecteur ou sur le mécanisme de déraccordement rapide, ni sur la tuyauterie en place pour limiter le mouvement.

Le mécanisme de retenue doit être attaché aux pattes arrières du four sur lesquelles les roulettes ont été fixées.

Si un déraccordement du mécanisme est nécessaire pour le service d'entretien, assurez-vous qu'il soit replacé lorsque l'appareil est revenu à son endroit original.

- 1). Fixez solidement les deux pattes avec roulettes à freins aux coins supérieurs du devant du four, tel qu'il repose sur la palette.
- 2). En utilisant un levier approprié, abaissez le four pour qu'il repose sur les pattes dûment fixées.
- 3). En utilisant un levier approprié, élevez l'arrière du four un peu plus haut que les pattes, puis enlevez la palette, placez un support rigide sous l'arrière (Voir croquis 3). Fixez les deux autres pattes et serrez-bien les boulons. Soulevez le four pour pouvoir enlever le support.

- 4). Placez le four à son emplacement final tout en gardant les espaces libres requis à l'arrière entre le four et le mur. Cet espace libre est nécessaire pour un fonctionnement sécuritaire et pour procurer la circulation d'air appropriée à l'aire des brûleurs.

4. SOLE A PIZZA:

- 1). Enlevez tous les matériaux d'emballage, échantillons, coins de réglage des enceintes, ne laissant que les deux doublures de métal sur le plancher du four. Assurez-vous qu'elles couvrent le plancher du four en son entier.
- 2). Trois dalles de sole à pizza (Modèle FC-616) ou quatre (Modèle FC-816) sont pourvues avec ce four. Ces dalles sont pesantes et fragiles. Elles doivent donc être manipulées avec soin.

Installation à trois dalles: (Modèle FC-616)

- 1). Faites glisser une dalle dans l'enceinte et poussez-la, le plus loin possible sur un côté, vers l'arrière.
- 2). Faites glisser la deuxième dalle dans le four et placez-la contre la première à l'arrière de l'enceinte.
- 3). Faites glisser la troisième dans la section centrale.
- 4). Utilisez des cales de métal pour niveler les dalles.
- 5). Utilisez les coins de réglage à l'arrière et sur les côtés, si les dalles sont desserrées. (Voir croquis 8).

Installation à quatre dalles: (Modèle FC-816)

- 1). Faites glisser une dalle dans l'enceinte de cuisson et poussez-la, le plus loin possible sur un côté vers l'arrière.
- 2). Faites glisser une deuxième dans le four et placez-la contre la première, à l'arrière de l'enceinte de cuisson.
- 3). Glissez la troisième ainsi que la quatrième devant les deux déjà en place.
- 4). Utilisez des cales de métal pour niveler les dalles.
- 5). Utilisez les coins de réglage à l'arrière et sur les côtés, si les dalles sont desserrées. (Voir croquis 7).

NOTE: Si les coins de réglage sur les côtés sont poussés trop fortement, les contrôles de chaleur, opérés par les boutons noirs localisés sur le devant du four, ne pourront glisser librement.

5. RACCORDEMENTS AU GAZ ET A L'ELECTRICITE:

Aux U.S.A., l'installation doit être conforme aux normes locales ou/et à la dernière édition du National Fuel Gaz Code ANS Z-223.1

Au Canada, l'installation doit être conforme aux normes de CAN/CGA-B 149-1 et 2 ainsi qu'aux normes locales.

NOTE: Les fours ne peuvent pas être installés sur la même ligne d'alimentation en gaz que celle d'un radiateur, gril ou autre équipement ayant une demande d'alimentation intermittente.

IMPORTANT: Tout le système d'ignition directe, électronique de plaque chaude, tous les interrupteurs en relation avec ce système, ainsi que les voyants lumineux et les fusibles, sont alimentés par un câble électrique de 6 pieds. Ce câble doit être branché à une prise pour trois tiges, dûment mise à la terre. **NE PAS COUPER OU ENLEVER LE FIL DE TERRE DE CETTE PRISE.**

Les raccordements normaux faits à l'usine sont pour le 115 volt AC, 60 hertz. Autres tensions et hertz sont disponibles sur demande.

- (a) Cet appareil lorsqu'installé, doit être mis à la terre électriquement en conformité avec les normes et/ou dernières directives du National Electrical Code ANSI/NFPA70 pour les USA et/ou selon celles de (CGA règle C22.1 partie 1 des Normes Electriques Canadiennes pour le Canada).
- (b) Cet appareil doit être isolé du système d'alimentation en gaz, en fermant la soupape d'arrêt de gaz, durant tous les tests de pression égalant ou étant sous 1/2 lb/pc². (3.45 kPa.).
- (c) L'appareil et toutes ses soupapes d'arrêt doivent être dé raccordés de la ligne d'alimentation en gaz, pour tous les tests de pression excédant 1/2 lb/pc². (3.45 kPa).
- (d) Pour le gaz propane, utilisez un tuyau de 1/2" ou un de 5/8" de diamètre intérieur. Pour le gaz naturel, utilisez un tuyau de 3/4".
- (e) Pour les raccordements de tuyau, utilisez un mastic de plomberie résistant à l'action des gaz pétroliés liquides.
- (f) Chaque four est pourvu de deux raccordements possibles. Un est localisé sur le côté gauche avant et l'autre sur le côté arrière gauche. Ces deux connections sont fermées par des bouchons de 3/4". **N'enlevez que celui nécessaire au raccordement de gaz.**

- (g) Le régulateur de pression de gaz fait partie intégrale de la soupape combinée et est ajusté à une pression de 3.5" c/d'eau pour le gaz naturel. Si vous avez commandé un four pour utilisation au gaz propane, il sera préajusté à l'usine à 10" c/d'eau.
- (h) Une soupape séparée d'arrêt de gaz doit être installée sur chaque four. Elle doit être installée le plus près possible où la ligne d'alimentation en gaz entre dans l'appareil. Toutefois elle doit être d'accès facile.
- (i) Vous trouverez un diagramme du circuit électrique à l'arrière du panneau gauche de l'appareil ainsi que dans ce manuel.
- (j) Lorsque vous superposez un four sur un autre, deux soupapes d'arrêt de gaz sont requises, une pour chaque four.

AVERTISSEMENT: UNE FOIS LES RACCORDEMENTS EN GAZ EFFECTUES, IL EST EXTREMEMENT IMPORTANT DE VERIFIER TOUTE LA TUYAUTERIE POUR LES FUITES POSSIBLES. UTILISEZ UNE SOLUTION D'EAU SAVONNEUSE OU UN PRODUIT MANUFACTURE A CETTE FIN. NE JAMAIS UTILISER DES ALLUMETTES, CHANDELLES, ETC., CAR CETTE METHODE EST EXTREMEMENT DANGEREUSE.

6. CONDUITS D'EVACUATION D'AIR ET VENTILATION:

A. Installation sous une hotte collectrice:

Le four doit être installé sous une hotte collectrice ventilée. Ajustez le déflecteur d'évacuation d'air fourni, (voir croquis 4), dans l'ouverture, sur le dessus du four et bien le fixer avec des vis. Un inspecteur local et un spécialiste en ventilation devraient être consultés pour que l'installation soit conforme aux normes et directives locales. (Voir croquis 5).

7. FONCTIONNEMENT DES VEILLEUSES DE SECURITE:

La raison d'être d'un système de veilleuse de sécurité est de pouvoir arrêter l'alimentation en gaz du four à la soupape combinée, si pour une raison quelconque la veilleuse d'un brûleur ne serait pas allumée. Par exemple, si pour des raisons de service le gaz est fermé à l'entrée principale, alors le four est sécuritaire et ne répandra pas de gaz dans la pièce, lorsque l'alimentation sera rétablie, donc la veilleuse du brûleur devra être réallumée avant que l'alimentation se rende au brûleur. Le four devra être réallumé selon les directives ci-bas. Toutefois, en temps normal, les veilleuses devraient toujours demeurer allumées, nuit et jour et durant les weekends. Pour prolonger la durée de la soupape d'arrêt de gaz, ne fermez pas les veilleuses à tous les jours.

NOTE: La soupape de sécurité des veilleuses est un contrôle à deux étapes. Après l'allumage initial, la veilleuse de brûleur demeure allumée sans avoir à continuellement presser le bouton du purgeur. Après une minute ou deux, la soupape ouvre entièrement pour laisser passer l'alimentation en gaz par la soupape de sécurité, de la veilleuse au système de chauffe.

A. PROCEDURE D'ALLUMAGE DE VEILLEUSE DU BRULEUR:

- 1). Pressez légèrement et tournez le bouton du purgeur de gaz à la position "OFF" (ARRET).
- 2). Attendez cinq minutes pour permettre au gaz qui pourrait avoir été accumulé dans l'aire des brûleurs, de s'échapper.
- 3). Tournez le cadran du purgeur de gaz à la position "PILOT" (VEILLEUSE).
- 4). Pressez le bouton du purgeur de gaz et allumez la veilleuse du brûleur. Retenez le bouton pressé pour environ 1/2 minute (30 secondes), relâchez la pression sur le bouton et la veilleuse devrait maintenant rester allumée.

AVERTISSEMENT: Si la veilleuse du brûleur refuse de s'allumer ou ne demeure pas allumée, répétez les étapes 1 à 4.

B. AJUSTEMENT DE LA FLAMME DE VEILLEUSE

- 1). Il est important que la flamme d'une veilleuse de brûleur soit de dimension correcte. (Voir croquis 12). Si nécessaire, ajustez la flamme en tournant la vis à cet effet (Voir croquis 9), dans le sens des aiguilles d'une horloge pour la réduire ou en contresens pour l'augmenter.

8. FONCTIONNEMENT DU BRULEUR:

A. BRULEUR PRINCIPAL:

Une fois la veilleuse allumée et que vous désirez de la chaleur, tournez le bouton du purgeur à la position "ON" (MARCHE) et réglez le thermostat à la température désirée. La flamme au brûleur du four devrait toujours avoir une apparence bleuâtre. Ceci indique un bon mélange d'air et de gaz. Pour ce qui concerne le gaz propane, la flamme devrait être d'un bleu jaunâtre.

B. ACCELERATEUR DE BRULEUR:

- 1). Tournez le cadran du purgeur à la position "ON" (MARCHE).
- 2). Basculez l'interrupteur à la position "ON" (MARCHE).
L'allumeur devrait recevoir l'énergie et l'accélérateur de brûleur s'allumer.
- 3). Si l'accélérateur du brûleur persiste à ne pas s'allumer après trois tentatives, basculez l'interrupteur à la position "OFF" (ARRET) momentanément et le replacer à "ON" (MARCHE) à nouveau.
- 4). Pour fermer l'accélérateur du brûleur, replacez l'interrupteur à "OFF" (ARRET).

NOTE: Dans le cas d'interruption de courant, l'accélérateur ne pourra pas fonctionner et aucune tentative ne devrait être faite pour le faire opérer.

Si les brûleurs refusent de s'allumer, vérifiez s'il n'y a pas un ou des problèmes comme ceux qui suivent:

- 1). Alimentation en gaz: S'il y a d'autres appareils sur la même ligne d'alimentation en gaz, fermez-les temporairement et vérifiez si la flamme ne revient pas ou, si elle varie lorsque les autres appareils sont réouverts ou refermés. Dans ces cas, cela peut démontrer que la ligne d'alimentation est surchargée ou que le régulateur de pression est défectueux. Vous devrez alors faire appel à une agence de service qualifiée ou à votre fournisseur de gaz pour une vérification de la ligne d'alimentation.
- 2). Orifices ou ouvertures de brûleur bloqués: Lorsque le four est froid, utilisez une fine broche pour vérifier si les orifices ou jets ne soient bloqués. Si nécessaire, dégagez et enlevez la tête. Faites bien attention de ne pas agrandir les trous. Puis, en utilisant une fine broche ou un petit clou, nettoyez, tout en enlevant les dépôts carbonisés et tout ce qui peut gêner l'alimentation en gaz.
- 3). Voir le guide de recherche sur les troubles ou/et communiquez avec votre agence de service autorisé.

De temps à autres, après le démarrage initial de votre four, vérifiez la flamme du brûleur et réajustez le mélange air/gaz, si nécessaire. De la suie sur les portes du four ou dans l'aire des brûleurs peut être l'indication qu'il y a trop d'air se mélangeant avec le gaz. Dans ce cas, refermez le disque d'ajustement d'air jusqu'à ce que la flamme et sa couleur ne soient bien ajustées.

C. AJUSTEMENT DU MELANGE FLAMME/AIR DU BRULEUR PRINCIPAL ET DE L'ACCELERATEUR:

La flamme du brûleur principal et de l'accélérateur doit toujours avoir une apparence bleue indiquant un bon mélange d'air et de gaz. Lors de l'utilisation du gaz propane, la flamme aura une apparence de bleu jaunâtre. Il pourrait y avoir une intermittence de flamme bleu-orange. Ceci est causé par des particules de poussière qui brûlent dans la flamme. Suivez les étapes 1 à 4 pour ajuster la flamme à une bonne qualité. (Voir ceoquis 10).

- 1). Desserrez le petit disque strié.
- 2). Tournez le grand disque d'ajustement vers l'ouverture du mélange d'air en rétrécissant l'ouverture. Ceci réduit la quantité d'air qui cause le jaunâtre de la flamme.
- 3). Tournez graduellement le grand disque d'ajustement en ouvrant l'ouverture, permettant ainsi l'entrée de plus d'air au mélangeur, jusqu'à ce que la flamme devienne d'un bleu foncé.
- 4). Lorsque la flamme devient bleu et se répand bien, serrez le disque de retenue solidement contre le disque d'ajustement.

D. AJUSTEMENT DU BIPASSE DE FLAMME DU BRULEUR PRINCIPAL:

Le bipasse dans le thermostat est une petite alimentation en gaz à travers les contrôles et indépendante du cadran de réglage. Il n'est réglable que par la vis d'ajustement. Cette petite alimentation en gaz maintient une flamme très minime aux brûleurs, aidant à maintenir la chaleur dans le four et facilitant le recouvrement rapide de la température. Il est préférable de faire cet ajustement tôt le matin, lors du démarrage du four pour la journée qui vient. Pour ajuster le bipasse, prière de suivre les étapes 1 à 4 qui suivent. (Voir croquis 9).

- 1). Chauffez le four et réglez le thermostat à la température désirée.
- 2). Permettez au four de se réchauffer jusqu'à ce que la flamme du brûleur ne commence à vaciller à la baisse.
- 3). A ce point, fermez le thermostat entièrement. Ceci vous assure que le thermostat est à la position bipasse. Il devrait y avoir alors une petite flamme uniforme au brûleur, non portée à s'éteindre.

NOTE: Il pourrait être nécessaire de remonter le thermostat pour réallumer le brûleur principal, s'il n'y avait pas de flamme présente.

- 4). Utilisant un petit tournevis, approchez-vous du trou sur le panneau de contrôles à la gauche du bouton du thermostat. Tournez la vis d'ajustement du bipasse (Voir croquis 9) pour élever ou abaisser au besoin, la flamme au bipasse. Dans le sens des aiguilles d'une horloge pour augmenter la flamme, en contresens pour l'abaisser. Prenez garde de ne pas trop dévisser car le gaz pourrait s'échapper autour de la vis d'ajustement.

NOTE: Pour les établissements à gros volume, il serait peut-être avantageux d'augmenter la flamme au bipasse pour un recouvrement plus rapide de la chaleur. Ceci a une tendance à produire plus de chaleur par le fond, spécialement durant les périodes creuses. C'est toutefois très utile pour compenser pour la perte de chaleur, dû à une production continue de pizzas en casserole sur une sole à pizza.

9. CALIBRATION DE THERMOSTAT:

Vous ne devez jamais essayer de calibrer un thermostat sans l'autorisation du fabricant car cela annule la garantie. Les thermostats sont calibrés avec précision et scellés à l'usine. Si une calibration devient nécessaire, une fois la garantie échuë, elle ne doit être effectuée que par une personne compétente.

10. DEFLECTEURS DE FLAMME:

Les déflecteurs de flamme distribuent la chaleur uniformément sous la sole et doivent être bien positionnés dans l'aire des brûleurs pour un rendement efficace. Endommagés ou mal placés, la performance en sera affectée. Assurez-vous que les déflecteurs en "V" sont poussés vers l'arrière aussi loin que possible. Vérifiez-les périodiquement et remplacez-les au besoin.

11. ALLUMEUR AUTOMATIQUE DE FOUR (EN SUPPLEMENT):

Cet allumeur automatique contrôle l'alimentation de gaz au four. C'est une soupape supplémentaire ON-OFF (MARCHE/ARRET) pour le brûleur principal et le fera alterner automatiquement ON-OFF (MARCHE/ARRET) selon le temp préétabli.

FONCTIONNEMENT DE BASE

- 1). En suivant la procédure décrite plus loin sous la rubrique (fonctionnement par minuterie), placez le démarreur à "ON" (MARCHE)
- 2). En suivant les instructions sur la plaque du fabricant du four, allumez la veilleuse et le brûleur principal. Le four avec l'allumeur automatique fonctionnera de la même manière qu'un four sans allumeur automatique mais sans avoir à alterner le ON et OFF (marche et arrêt) de l'alimentation en gaz par la minuterie à temps préétabli.
- 3). Durant une panne d'électricité, ou si la minuterie ne fonctionne pas, la soupape solenoïde peut être barrée à la position "ON" (MARCHE) en tournant l'écrou du bipasse au fond de la soupape solenoïde, dans le sens contraire aux aiguilles d'une horloge, jusqu'à ce qu'elle s'arrête.

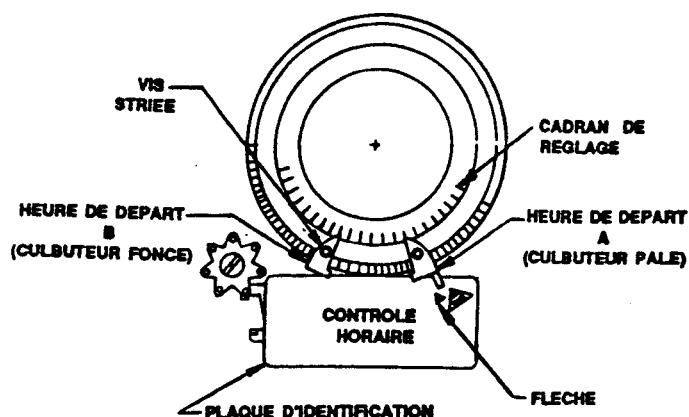
FONCTIONNEMENT PAR MINUTERIE

REGLAGE DU TEMPS "ON ET OFF" (MARCHE ET ARRÊT):

Culbuteur pâle placé à "ON" (Marche).
Culbuteur foncé placé à "OFF" (Arrêt).
Placez les culbuteurs sur le bord du cadran, comme sur le croquis, à l'heure désirée. ATTENTION: Assurez-vous que l'heure désirée soit AM ou PM. Retenez fermement le culbuteur contre le cadran et vissez manuellement la vis striée.

REGLAGE DU CADRAN A LA BONNE HEURE:

Tournez le cadran dans le sens contraire des aiguilles d'une horloge jusqu'à l'heure désirée, indiquée par une flèche sur la plaque.

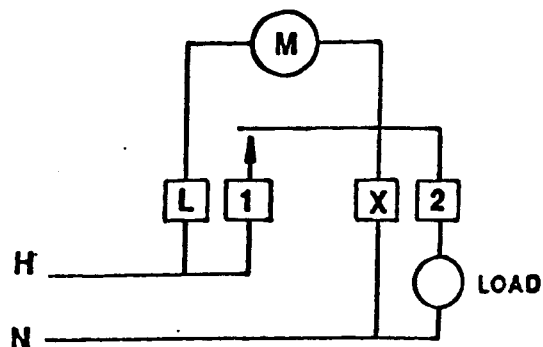


FONCTIONNEMENT MANUEL:

Poussez vers le bas, le levier à la droite de la plaque, en le tournant à "ON" (Marche). Poussez vers le bas le levier à la gauche de la plaque en le tournant à "OFF" (Arrêt).

POUR SAUTER UNE OPERATION:

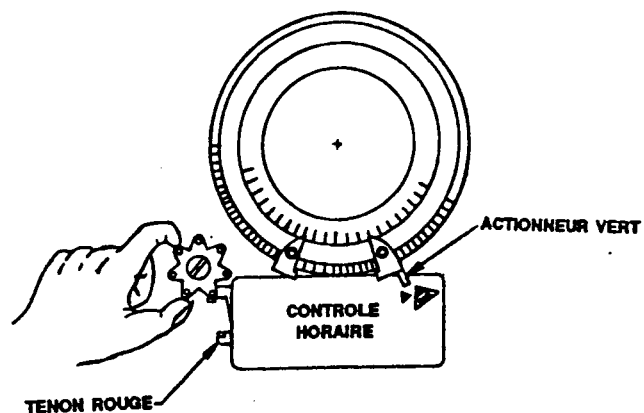
La roue à sept rais, au bas gauche du cadran de 24 heures, tourne une fois par jour, environ 5 heures avant que le premier culbuteur n'entre en opération. Insérez les vis de laiton dans les rais appropriés, pour les jours dont l'opération (marche) doit être omise; ou pressez les épingles appropriées, si tous les rais ont des épingles non amovibles.



CONNECTIONS TPIQUES

REGLAGE DE LA ROUE D'OMISSION POUR CORRIGER LA JOURNEE:

Retenez pressé le levier gauche de la plaque à "OFF" (Arrêt). Le tenon rouge du levier indique la journée. Si le culbuteur "ON" (Marche) a déjà dépassé la roue d'omission, tournez cette dernière dans le sens des aiguilles d'une horloge jusqu'à ce que la bonne journée de la semaine indiquée. Si le culbuteur "ON" (Marche) ne dépasse pas la roue d'omission, réglez cette dernière pour que la journée précédente soit indiquée (le cadran tourne dans le contresens des aiguilles d'une horloge).



NOTE: Débranchez le circuit électrique avant de procéder avec le nettoyage ou le service d'entretien de l'appareil.

NOTE: Lors d'une panne d'électricité, l'allumeur automatique du four ne fonctionnera pas et aucune tentative ne devra être effectuée pour le faire fonctionner.

II. INSTRUCTIONS POUR LE FONCTIONNEMENT

En tout temps, s'il y a des odeurs de gaz, **FERMEZ IMMEDIATEMENT LA SOUPAPE D'ALIMENTATION EN GAZ A L'ENTREE. NE JAMAIS** avoir de flamme près de l'appareil. **COMMUNIQUEZ AUSSITOT AVEC VOTRE FOURNISSEUR LOCAL DE GAZ OU AVEC VOTRE AGENCE DE SERVICE AUTORISE.**

AVERTISSEMENT: Le chauffage initial du four ne doit être fait que dans un endroit bien ventilé car, il pourrait y avoir de la fumée ou exhalation de gaz. Une surexposition à cette fumée ou exhalation, pourrait causer des nausées ou des étourdissements.

1. PROCEDURES POUR L'ALLUMAGE:

- (a) Allumez le brûleur principal et l'accélérateur (Voir le fonctionnement des brûleurs Section 8 des instructions sur l'installation).
- (b) Réglez à la température désirée.
- (c) Allouez assez de temps pour le préchauffage (environ 1 à 1 1/2 heure avant l'utilisation).

2. DEMARRAGE INITIAL:

Un certain temps est nécessaire, après l'installation de votre nouveau four, pour permettre aux soles et à l'isolation de sécher. Cuire dans un four neuf sans ce laps de temps, en résultera une piètre performance.

Pour démarrer votre nouveau four, bien suivre les étapes qui suivent.

- (a) Permettez à votre four de se réchauffer à 300°F. (150°C.) pendant CINQ HEURES, ou du moins jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de fumée ou d'exhalation de gaz. La fumée ou l'exhalation de gaz proviennent de l'humidité, de l'isolation et d'une mince couche d'huile protectrice.
- (b) Réglez le thermostat à la température désirée et laissez chauffer pendant 1 à 1 1/2 heure.
- (c) Lorsque le four a atteint la température désirée, faites quelques expériences pour vous rendre compte de ce que le four peut produire et du temps de cuisson.

3. CUISSON:

Les pizzas peuvent être cuites sur la sole, sur un grillage ou dans une casserole. Ajuster le four pour cuire votre genre de pizza est très simple. Lorsque vous avez trouvé la bonne méthode, les ingrédients et la bonne température pour une cuisson de la pâte, des sauces, du fromage selon les goûts de vos clients, **MARQUEZ-LA BIEN ET CONSERVEZ-LA.** La consistance est la clef du succès.

Une cuisson sur sole se réfère à une pizza placée directement sur la sole. Généralement, c'est un produit très mince qui requiert une haute température d'au moins 550°F. (290°C).

Une cuisson sur grillage se réfère à une pizza placée sur un grillage pour la cuire. Le grillage soulève la pizza de sur la sole. Le grillage peut être enlevé vers la fin de la cuisson pour donner au fond de la pizza une croûte plus croustillante et une couleur plus foncée. Le temps de cuisson varie de 500°F (260°C) à 550°F (290°C).

Une cuisson en casserole se réfère à une pizza cuite dans une casserole. La pâte peut être épaisse ou mince et les ingrédients plus ou moins abondants. Les températures pour ce genre de pizza doivent être plus basses que pour la cuisson sur grillage. Elles peuvent varier entre 450°F (235°C) et 500°F (260°C). Il est fortement recommandé de n'utiliser que des casseroles traitées. Cuire dans des casseroles luisantes ou de couleur pâle en résultera un fond de pizza pâle.

A. PROCEDURES RECOMMANDEES POUR LE FONCTIONNEMENT:

IL EST TRES IMPORTANT, QU'A LA FIN DE LA JOURNEE, QUE LE CADRAN DU PURGEUR DE GAZ SOIT TOURNE A LA POSITION "PILOT" (VEILLEUSE) LAISSANT SEULEMENT LA VEILLEUSE DE BRULEUR OPERANT DURANT LA NUIT. LAISSEZ LES GLISSIERES "TIRE/POUSSE" BIEN OUVERTES.

Aussi, à la fin de la journée, basculez l'interrupteur ON/OFF (Marche/arrêt) à la position OFF (Arrêt) et tournez le cadran du purgeur de gaz à la position OFF (Arrêt).

PRECHAUFFAGE:

- 1). Tournez le bouton du purgeur de gaz du brûleur à la position "ON" (Marche).
- 2). Tournez le bouton de la soupape de l'accélérateur du brûleur à la position "ON" (Marche) et basculez l'interrupteur ON/OFF (Marche/arrêt) à la position "ON" (Marche).
- 3). Préchauffez le four pendant 1 1/2 heure à 525°F (275°C) avec les glissières "Tire/pousse" entièrement ouvertes.
- 4). Après le préchauffage, cuire à 525°F (275°C) pour une cuisson lente.
- 5). Pour une plus grande production, après le préchauffage, augmentez la température à 575°F (300°C) avant de commencer la cuisson.
- 6). Vérifiez la couleur de votre fond de croûte et fermez la glissière "tire/pousse", partiellement (à mi-chemin) après la quatrième ou la cinquième cuisson si nécessaire, pour maintenir la couleur.

IMPORTANT: LORS D'UNE LENTE PRODUCTION OU AU REPOS POUR UNE COUPLE D'HEURES, OUVREZ LES GLISSIERES "TIRE/POUSSE" ENTIEREMENT ET REGLEZ LE THERMOSTAT A AU MOINS 50°F (30°C) PLUS BAS QUE LA TEMPERATURE DE CUISSON.

NOTE:

- 1). Ceci est une recommandation seulement et peut être modifié pour rencontrer vos exigences.
- 2). Utilisez une plus basse température de préchauffage pour une température plus basse de cuisson.

PETITS CONSEILS PRATIQUES:

- 1). Chaque four a une plaque d'instructions attachée au bouton du registre indiquant comment régler le four pour plus de chaleur par le bas ou par le haut. Si cette plaque est illisible ou est manquante, l'ouverture d'un registre permet plus de chaleur dans l'enceinte de cuisson par la chambre des brûleurs et la fermeture d'un registre, plus de chaleur dans la chambre des brûleurs, laquelle permet plus de chaleur aux soles de cuisson.

- 2). La bonne température de cuisson est celle qui permet de cuire une pizza à perfection sans qu'elle brûle. Une croûte de couleur grise indique que la température de cuisson est trop élevée. Hausser la température de cuisson durant les périodes achalandées aide au maintien du degré de température. Lorsque cette période est terminée, réduisez la température et ouvrez les registres pour prévenir la surchauffe. Vous réaliserez qu'il prend plus de temps pour cuire durant les périodes achalandées. Ceci est tout à fait normal. Si le four est à la température de cuisson et qu'il n'a pas été utilisé pour quelque temps, la sole aura tendance à devenir très chaude. Dans cette condition, REMONTEZ LE THERMOSTAT pour que la flamme puisse brûler à son maximum, procurant plus de chaleur dans le haut et ainsi balancer celle du bas. Le thermostat devrait être abaissé au degré normal aussitôt que la pizza sera cuite. Ceci n'est pas nécessaire lorsque vous faites cuire plusieurs pizzas à la fois. Elles absorbent assez de chaleur pour faire réagir le thermostat et comme résultat, plus de flamme procurant plus de chaleur dans le haut.

- 3). Fréquemment, grattez et brossez les soles puis enlevez tous les résidus qui pourraient enlever de la saveur et aussi augmenter le temps normal d'une cuisson. Un grattoir-brosse conçu spécialement pour cet effet est disponible de BAKERS PRIDE.

- 4). Les légumes frais contiennent beaucoup d'eau qui s'évaporent durant la cuisson. Pour éliminer les croûtes humides, nous vous suggérons de précuire vos légumes ou les couper une journée à l'avance ou enlever l'excès d'eau, en vous servant d'une essoreuse à salade. Même à cela, il pourrait y demeurer de l'eau même durant la cuisson. S'il y avait un excès d'humidité même avec des légumes précuits, réduisez la quantité de légumes.

- 5). Une pizza bien garnie ou une pizza en casserole requiert une plus basse température et un laps de temps plus long pour la cuisson, qu'une pizza régulière mince avec peu de garnitures.

- 6). En plaçant une pizza sur un grillage, le dessus pourra cuire sans surcuire le dessous.

- 7). Des points humides sous la croûte peuvent la faire coller sur la sole. Donc, évitez les renversements.

- 8). Pour les pâtes fraîches à pizza, à cuire directement sur la sole, saupoudrez la pelle de farine ou poudre de maïs, pour éviter le collage et faciliter la pose sur la sole.

- 9). Des bulles dans une pâte fraîche indiquent qu'elle n'a pas assez gonflée ou qu'elle était froide. Permettez aux boules de pâte de doubler leur grosseur et laissez-les à la chaleur ambiante avant la cuisson.
- 10). Des récipients et grillages luisants feront paraître les produits très pâles. Nous recommandons de les traiter adéquatement avant l'utilisation.

C. CASSEROLES ET GRILLAGES:

Vous pouvez utiliser tous les genres de récipients et de grillages dans ce four. Pour les casseroles, choisissez celles qui s'approchent le plus en hauteur que celle de votre produit. Cuire dans une casserole trop haute pour un produit en résultera un produit d'une pauvre couleur. **Les casseroles et grillages foncés transfèrent mieux la chaleur que ceux d'aluminium de couleur pâle.** Les casseroles et grillages doivent être traités avant l'utilisation. Cuire dans des récipients non traités aura comme résultat de faire coller et d'avoir un produit à fond pâle. Pour traiter les récipients et grillages, prière de suivre ces instructions très simples.

- 1). Réglez la température à 300°F (150°C).
- 2). Vaporisez les récipients et grillages de PAM ou produit similaire.
- 3). Les placer dans le four pour 5 minutes.
- 4). Répétez l'opération trois fois ou jusqu'à ce qu'ils soient de couleur foncée.

Ceci peut produire de la fumée. Assurez-vous de faire ceci dans un endroit bien aéré.

D. RECHERCHES DES PROBLEMES DE CUISSON:

1. LE FOND DE CROUTE TROP FONCÉ:

- (a) La cause principale de surcuire le fond de pizza est que la flamme du bipasse est trop forte (Voir la section 7 des instructions sur l'installation AJUSTEMENT DE LA FLAMME DU BIPASSE) ou bien, les registres ne sont pas bien ajustés.
- (b) Lors de la cuisson d'une seule pizza, durant une période creuse, augmentez la température pendant qu'elle est dans le four. Ceci permettra de bien cuire la pizza et par le haut et par le bas uniformément. Réduisez la température à nouveau lorsque vous la retirez du four. Placer une pizza sur un grillage diminuera la couleur du fond de croute.
- (c) Une ventilation inadéquate causera une chaleur excessive à la surface de la sole. Si, un conduit est installé pour créer un retour dans le four, la chaleur sera concentrée dans la chambre des brûleurs plutôt que de circuler uniformément dans l'enceinte de cuisson.
- (d) Si vous changez vos ingrédients, votre préparation, votre méthode, il se pourrait que vous ayez à réajuster le four et à observer la qualité de votre produit tant que le temps, la température et la position des registres soient bien établis.

2. DESSUS DE CROUTE TROP FONCE:

- (a) Ajustez les registres pour plus de chaleur de par le fond.
- (b) Vous n'avez pas préchauffé suffisamment. Baissez la température lorsque vous insérez une pizza.

3. POINTS CHAUDS:

- (a) Un amoncellement de résidus sur la sole réduira le bon transfert de chaleur dans cette partie. Les soles doivent être nettoyées fréquemment et conservées propres. Les enlever et les tourner de bord à l'occasion, fera brûler tous les renversements.
- (b) Des trous ou une distorsion excessive des déflecteurs de flamme ou de la chemise en tôle sous la sole, causeront des points chauds et devront être remplacés au besoin.
- (c) Les soles doivent se joindre solidement avec les coins d'ajustement pourvus à cet effet avec chaque four.
- (d) Le four doit être utilisé à sa pleine capacité. Changez les produits de place dans le four, pour qu'avec la rotation, vous puissiez utiliser la surface entière de la sole.

E. RECETTE DE PATE NEWYORKAISE BAKERS PRIDE:

Pour un mélangeur de 60 pintes:

20 lbs d'eau (à la température ambiante)

40 lbs de farine à haut taux de gluten

6 oz de sel

3 oz de levure

- 1). Mélangez l'eau et la levure dans le bol à mélanger jusqu'à ce que la levure soit dissoute.
- 2). Ajoutez le sel et bien mélanger.
- 3). Ajoutez la farine et mélangez à basse vitesse pendant 10 minutes.
- 4). Coupez la pâte à la pesanteur désirée selon la grandeur de la pizza.
- 5). Faites des boules avec la pâte.
- 6). Laissez gonfler de 30 minutes à une heure, recouvertes.
- 7). Placez au réfrigérateur dans des boîtes fermées.
- 8). Sortez-les du frigo, 15 à 20 minutes avant l'utilisation.
- 9). Travaillez vos boules selon l'épaisseur désirée, couvrez de sauce tomate, ajoutez le fromage mozzarella et les autres ingrédients désirés.
- 10). Mettre au four pour la cuisson.

Vous pouvez ajouter d'autres ingrédients à cette recette tels que, des oeufs, du sucre ou des huiles. Chaque ingrédient en changera la saveur et la couleur de la croûte. Pour une fournée plus ou moins grande, augmentez ou réduisez la quantité des ingrédients proportionnellement selon la pesanteur.

III. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

LES FOURS BAKERS PRIDE sont conçus pour un minimum d'entretien que possible. Un bon nettoyage périodique aidera quand même au bon fonctionnement de votre four. Si toutefois, un service d'entretien est nécessaire, communiquez avec votre distributeur, l'usine ou avec une agence de service autorisée.

NOTE: DEBRANCHEZ TOUJOURS L'APPAREIL DU CIRCUIT ELECTRIQUE AVANT DE PROCEDER AVEC LE NETTOYAGE OU UN SERVICE D'ENTRETIEN.

1. EXTERIEUR DU FOUR:

A. SURFACES PEINTES:

- 1). Laver avec une solution d'eau savonneuse devrait suffire à conserver l'extérieur propre.
- 2). Appliquez une mince couche d'huile pour en protéger et en rehausser l'apparence.

B. PANNEAU DE CONTROLES:

Tous les six mois (plus fréquemment lors d'utilisation intense), enlevez le panneau de contrôles et vérifiez le mécanisme des portes pour usure possible. En ce faisant, appliquez une graisse haute chaleur sur toutes les pièces mobiles. (Une graisse pour coussinet d'automobile est excellente).

C. CONDUIT DE VENTILATION:

Inspectez le système de ventilation à tous les six mois pour vous assurer qu'il est propre et que rien ne l'obstrue. Un spécialiste en ventilation pourrait être requis.

2. INTERIEUR DU FOUR:

LORSQUE VOUS UTILISEZ UNE SOLUTION AVEC DETERGENT, ASSUREZ-VOUS QU'ELLE SOIT SELON LES NORMES DU BUREAU DE SANTE NATIONAL OU LOCAL. NE NETTOYEZ LE FOUR QUE LORSQU'IL EST FROID.

A. ENCEINTE DE CUISSON

Nettoyez le plafond et les murs de l'enceinte de cuisson avec une solution d'eau savonneuse. BIEN RINCER EN UTILISANT UNE EPONGE. NE JAMAIS utiliser des nettoyeurs ou solutions caustiques, des grattoirs métalliques ou de la laine d'acier, car vous pourriez endommager la surface aluminisée.

NOTE: Lors du nettoyage, bien faire attention de ne pas endommager l'allumeur en céramique du brûleur.

B. SOLE:

Les soles doivent être nettoyées avec un long grattoir et une longue brosse à fils d'acier. A la fin de la journée, montez le thermostat au plus haut degré possible et chauffez le four pendant au moins 1/2 heure. Ceci permettra de brûler tous les renversements de la journée (maintenant en cendres) sur la sole. Ces cendres peuvent être enlevées le lendemain avant l'allumage du four. Durant la journée elles peuvent être brossées et grattées pour conserver le four propre. Lorsque le four est froid, vous pouvez utiliser un aspirateur pour enlever tout le surplus d'aliments carbonisés et les miettes. NE JAMAIS utiliser de l'eau ou des liquides sur les soles car elles pourraient craquées. Ce n'est MEME PAS à recommander d'utiliser un linge humide. Après quelques années d'utilisation, les soles encrassées doivent être grattées, brossées et enlevées du four puis tournées de côté et remplacées. Cette procédure fait brûler tous les résidus et devrait être répétée fréquemment. Manipulez minutieusement les soles pour ne pas les briser.

C. AIRE DES BRULEURS:

En vous servant d'un aspirateur, enlevez tous les aliments carbonisés, les miettes et les résidus de l'aire des brûleurs et aussi autour des portes. Les ouvertures d'air et de ventilation doivent être libres de toutes obstructions. Tous les orifices des brûleurs ou trous de canalisation doivent être libres de tous les aliments carbonisés ou encroûtés.

IV. GUIDE SUR TROUBLES

1. CUISSON:

<u>PROBLEMES</u>	<u>CAUSES</u>	<u>SOLUTIONS</u>
Points chauds sur la sole.	Défecteurs de flamme mal positionnés	Les pousser jusqu'au fond du four
	Défecteurs de flamme gauchis ou endommagés	Devraient sans doute être remplacés
	Sole encroûtée	Nettoyez la sole

Le dessous cuit avant le dessus	Petite production four en attente	Haussez la température après y avoir mis une pizza. Assurez-vous d'abaisser la température après la cuisson
	Flamme du bipasse trop élevée	Ajustez la flamme du bipasse
	Registre mal positionné	Ajustez les registres

Les dessous de croûte deviennent pâles durant les heures de pointes	Registre mal positionné	Fermez les registres
	Pizzas mal placées	Faites la rotation des pizzas
	Flamme du bipasse trop basse	Augmentez la flamme du bipasse

PROBLEMES**CAUSES****SOLUTIONS**

Couleur trop foncée
en général

Haute température

Baissez la température

Pizza trop longtemps
dans le four

Réduisez le temps de
cuisson

Flamme du bipasse
trop haute

Réduisez la flamme
du bipasse

Thermostat

Vérifiez le degré de
chaleur. Contactez une
agence de service

Couleur trop pâle
en général

Temps de cuisson
trop court

Cuire plus longtemps

Basse température

Augmentez la chaleur

Pâte

Vérifiez la pâte
Pâte trop vieille

Préchauffage
trop court

Allouez plus de temps
pour préchauffer le
four

La pâte fait des
bulles, endroits
brûlés sous la
pizza

Pâte pas assez levée

Laissez lever la pâte
plus longtemps

Pâte froide

Laissez la pâte plus
longtemps à la
température ambiante
avant la cuisson

Rebords de pizza
trop foncés

Pizza trop proche
des parois du four

Faites la rotation
des pizzas

PROBLEMES**CAUSES****SOLUTIONS**

Endroits pas assez
cuits par toute la
pizza

Garnitures trop
épaisses

Faites revenir ou
cuire les légumes
avant l'utilisation

Réduisez les portions

Faites sécher les
légumes dans une
essoreuse à salade
avant la cuisson

Sauce non uniforme

Etendre la sauce plus
également

Trop d'eau dans la
sauce

Réduire la quantité
d'eau dans la sauce

La croûte colle à la
sole, pèle ou présente
un feuilletage

Boules de pâte trop
humides

Saupoudrez les boules
en les travaillant

Saupoudrez votre
pelle de farine

Sauce dans le fond

Enlevez le surplus

Des éclaboussures
en la plaçant dans
le four

Prenez plus de
précaution en
chargeant le four

Des petits trous
dans la pâte causant
des brisures

Vérifiez vos recettes

Dessus trop pâle

Registre fermé

Ouvrez le registre

Four laissé trop
longtemps sans cuire
durant une période
creuse

Augmentez la chaleur
de cuisson et la
réduire une fois la
cuisson terminée

PROBLEMESFond pâle des pizzas
en casserole**CAUSES**Récipients non
traités

Récipients déformés

Basse température

Cuisson trop courte

SOLUTIONSTraitez les
récipients

Remplacez-les

Haussez la
températureLaissez plus
longtemps dans le
four**2. AJUSTEMENTS DES BRULEURS:****PROBLEMES**Flamme des brûleurs
jaunâtre/douce/
paresseuse**CAUSES**Un manque dans le
mélange d'airPression de gaz trop
faible**SOLUTIONS**Ajustez en ouvrant
le clapet d'air

Ajustez la pression

La flamme soulève le
volet du brûleurTrop d'air mélangé
avec le gazAjustez en fermant
le clapet d'airRetour d'étincelles
au brûleurPression de gaz trop
élevée

Ajustez la pression

Saute excessivement
en fermant le feuMauvaises orifices
dans l'appareilRemplacez-les par
les bonnesFlamme au brûleur
trop grandeSurplus de gaz à
l'appareil ou
mauvaise orificesVérifiez la pression
et la grosseur
des orifices

PROBLEMES**CAUSES****SOLUTIONS**

Ignition en retard

Ajustement d'entrée
d'airAjustez le mélange
air/gazTrous de brûleur
bloquésNettoyez les trous
des brûleursFlamme aux veilleuses
trop faibleAjustez la soupape
des veilleusesCourant d'air dans la
cuisineEn déterminer la
causeLa veilleuse du brûleur
ne s'allume pasSoupape de veilleuse
ferméeAjustez la vis de
soupape de la
veilleuse

Pas de gaz

Ouvrez la soupape
d'alimentation en
gazLes orifices des
veilleuses bloquéesNettoyez les
orificesSoupape de veilleuse
défectueuse

Remplacez-la

La flamme soulève la
tête de la veilleuse
La flamme de la
veilleuse s'éteintLa veilleuse reçoit
trop de gaz
Flamme de veilleuse
trop faibleAjustez la soupape
de la veilleuse-
Ajustez la flamme
de la veilleuseLa veilleuse du brûleur
persiste à s'éteindreLa flamme de veilleuse
trop faible pour
chauffer la thermopileAjustez la flamme
de la veilleuseLe brûleur principal
fait éteindre la
veilleuseAjustez le mélange
air/gazCourant d'air dans la
cuisineEn déterminer la
cause

Basse pression de gaz

Vérifiez et
ajustez la
pressionConduit ou ventilation
bloquéVérifiez les
obstructions et
nettoyez

PROBLEMES

La flamme de brûleur s'éteint lorsque le four a atteint sa température

L'accélérateur du brûleur ne s'allume pas

L'allumeur de l'accélérateur du brûleur ne s'allume pas

CAUSES

Le bipasse est ajusté trop bas

Pas de gaz

Pas de courant

Il n'y a pas de 24 volt au module

L'allumeur est brisé

Le module d'ignition est hors circuit

Courant électrique négatif ou renversé

SOLUTIONS

Ajustez le bipasse

Ouvrez la soupape d'arrêt de gaz

Placez l'interrupteur à "ON" (Marche)
Vérifiez la fusible et la remplacer au besoin

Vérifiez la tension primaire et secondaire au transformateur

Remplacez-le

Fermez l'interrupteur et ouvrez-le à nouveau

Inversez les fils à la soupape combinée

3. PORTES DE FOUR:**PROBLEMES**

La porte ne demeure pas fermée

La porte ne reste pas ouverte

CAUSES

Il n'y a pas assez de tension sur le ressort

Trop de tension sur le ressort

SOLUTIONS

Ajustez la tension

Ajustez la tension

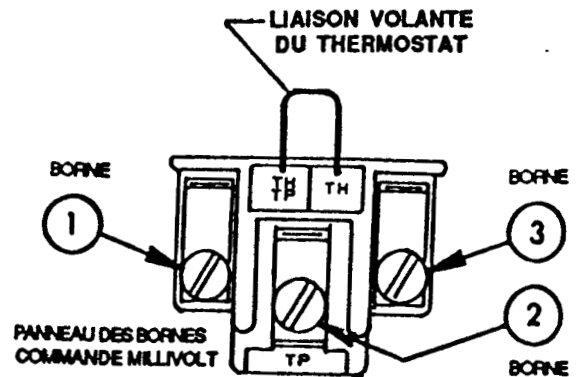
4. VERIFICATION DU MILLIVOLT:

L'appareil a une thermopile autonome pour le contrôle de gaz . Avant de vérifier le système millivolt les opérations suivantes doivent être effectuées et certaines observations notées.

- 1) La sonde du thermostat et les connections du câblage doivent être nettoyées pour éliminer toutes les résistances non nécessaires.
- 2) Nettoyez et/ou ajustez la flamme de veilleuse pour un impact maximal sur la thermopile.
- 3) Si la veilleuse ne demeure pas allumée lorsque le cadran du purgeur est relâché, vérifiez la veilleuse automatique (Etape D).

Le système millivolt et ses pièces composantes peuvent être vérifiés à l'aide d'un compteur millivolt ayant un champ de 0-1000 MV. Faites la vérification comme illustrée ci-bas dans la charte, en connectant les fils conducteurs à la boîte électrique comme indiqué.

TESTS	POUR TESTER	CONNEXIONS CABLES DU COMTEUR	CONTACT THERMOSTAT	LECTURE COMPTEUR CIRCUIT FERME
A	TOUT LE SYSTEME	2 & 3	FERME	100 mV OU PLUS
B	PUISSANCE THERMOPILE	1 & 2	OUVERT	PLUS QUE 325-(TP75)
C	RESISTANCE SYSTEME	1 & 3	FERME	MOINS QUE 80 (TP75)
D	TENSION VELLEUSE AUTOMATIQUE	1 & 2	OUVERT	ENTRE 120-30 mV



A. VERIFICATION COMPLETE DU SYSTEME MILLIVOLT

(Lecture "A" - Contacts du thermostat FERMES - Cadran du purgeur de gaz à "ON" (Marche) - Le brûleur principal devrait être à "ON" (Marche)).

- a. Si la lecture dépasse 100 millivolt et que la soupape automatique ne vient pas à "ON" (Marche) - remplacez le thermostat.
- b. Si en circuit fermé la lecture (lecture "A") est moindre que 100 millivolt, déterminez-en la cause - procédez comme suit:

B. VERIFICATION DE LA LECTURE DE PUISSANCE DE LA THERMOPILE

(Lecture "B" - Contacts du thermostat OUVERTS - Brûleur principal à OFF (ARRET)).

1. Si la lecture du minimum de millivolt est impossible, réajustez la veilleuse pour une puissance maximale de millivolt. Si à la lecture, vous voyez qu'elle est sous le 325 millivolt, remplacez la thermopile.

C. VERIFICATION DE LA RESISTANCE DU SYSTEME

(Lecture "C" - Contacts du thermostat FERMES - Purgeur de gaz à "ON" (Marche) - Le brûleur principal devrait être à "ON" (Marche)).

1. Si la lecture "C" est de plus que 80 millivolt pour le système sujet à la vérification, ceci indique que la résistance dans le système est excessive et doit être réduite. Pour la corriger:
 - a. Nettoyez et resserrez les fils et connections du thermostat.
 - b. Raccourcir les fils de plomb et/ou remplacez avec des fils de plus gros calibre.
 - c. Tournez rapidement le bouton du thermostat (manuellement) pour nettoyer les contacts.

D. VERIFICATION DE LA PUISSANCE DE LA VEILLEUSE AUTOMATIQUE

1. Retenez la pression sur le cadran du purgeur à la position "PILOT" (Veilleuse) jusqu'à ce que vous observiez la puissance maximale. Puis fermez la veilleuse et observez le compteur.
2. L'aimant de la veilleuse automatique devrait se désengagé (le bruit devrait être audible) et devrait se produire entre 120 et 30 millivolt. S'il se produit hors ces limites, le contrôle de gaz devra être remplacé.

Pour plus d'information, prière de communiquer avec
Bakers Pride Oven Co., Inc.
914-576-0200

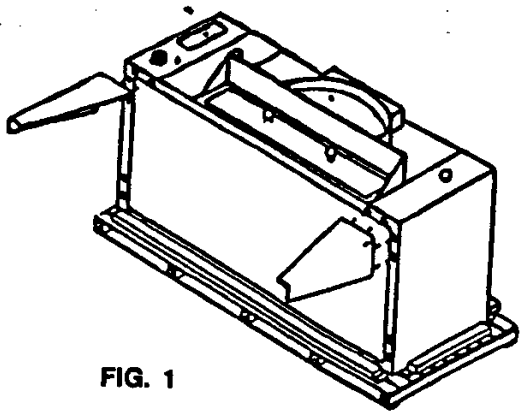
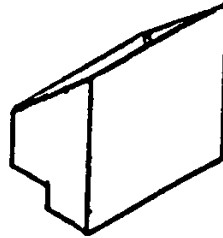


FIG. 1



DEFLECTEUR
DU CONDUIT

FIG. 4

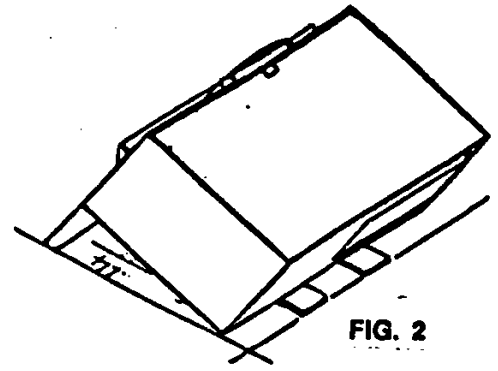


FIG. 2

HOTTE DE VENTILATION
(NON FOURNIE)

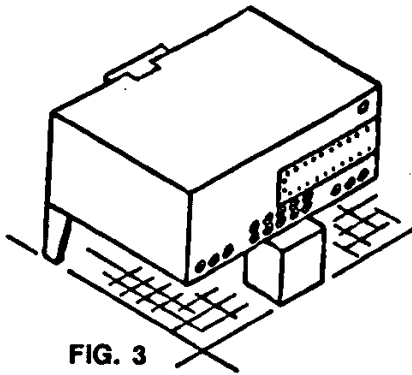
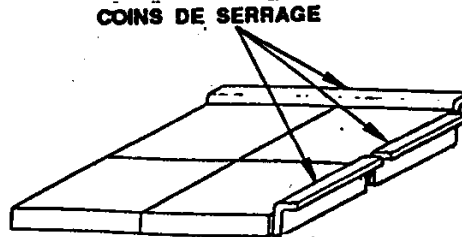


FIG. 3



COINS DE SERRAGE

FIG. 7

DEUX/QUATRE DALLES

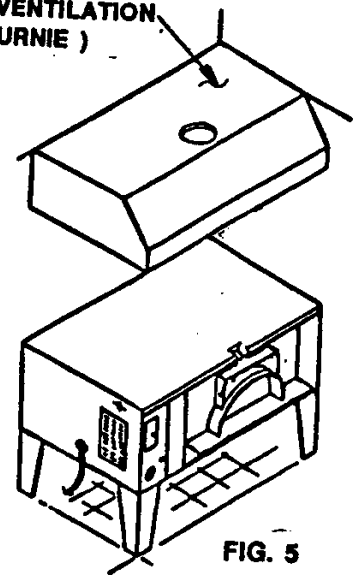
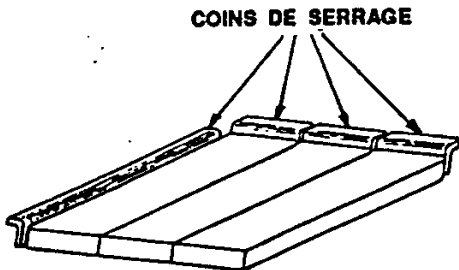


FIG. 5



COINS DE SERRAGE

TROIS DALLES

FIG. 8

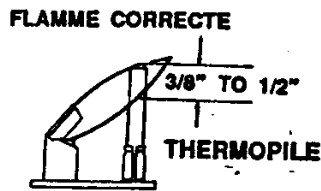


FIG. 12

FLAMME CORRECTE

3/8" TO 1/2"

THERMOPILE

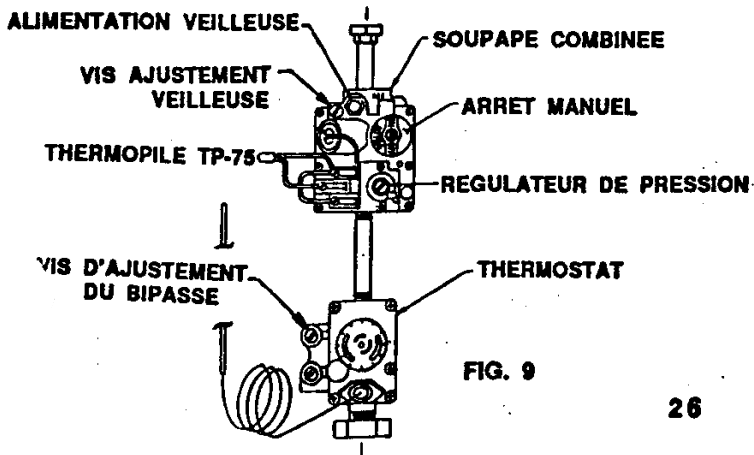


FIG. 9

ALIMENTATION VEILLEUSE

VIS AJUSTEMENT
VEILLEUSE

THERMOPILE TP-75

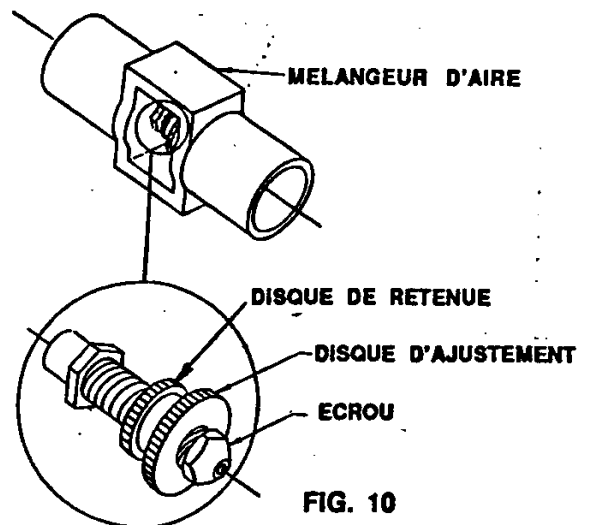
VIS D'AJUSTEMENT
DU BIPASSE

SOUPAPE COMBINEE

ARRET MANUEL

REGULATEUR DE PRESSION

THERMOSTAT



MELANGEUR D'AIRE

DISQUE DE RETENUE

DISQUE D'AJUSTEMENT

ECROU

FIG. 10

