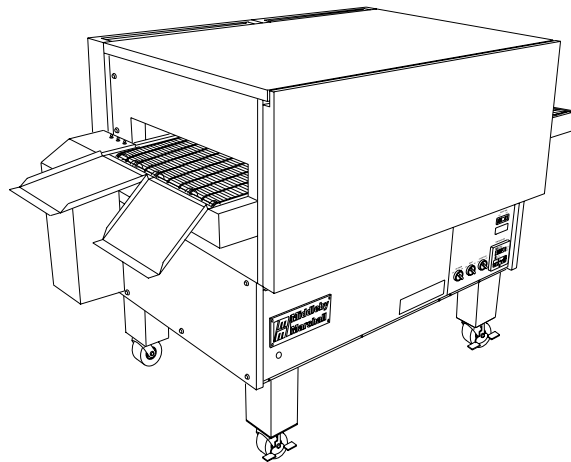
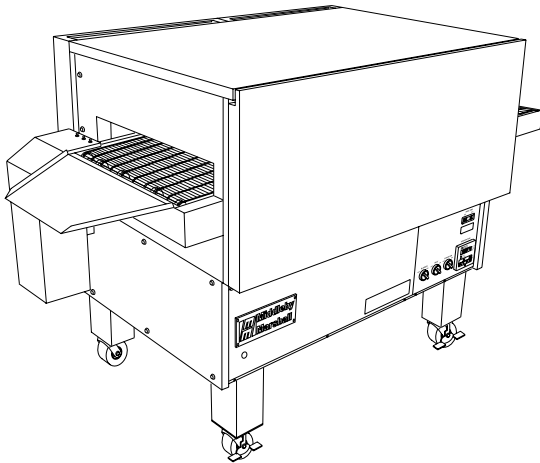




Fours électriques et à gaz, modèle PS314SBI

Modèles :

- PS314SBI

Combinaisons :

- Four inférieur simple

MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

© 2000 Middleby Marshall, Inc.



**Middleby
Marshall®** est une marque déposée de Middleby Marshall, Inc. Tous droits réservés.

Middleby Cooking Systems Group • 1400 Toastmaster Drive • Elgin, IL 60120 • (847)741-3300 • Télécopieur (847)741-4406



AVIS :

Ce manuel d'installation et d'utilisation doit être fourni à l'utilisateur. L'opérateur du four devrait être familier avec les commandes du four et son fonctionnement.

Ce manuel doit être placé près du four, être bien visible et facilement accessible.

Les fours peuvent être alimentés SOIT en gaz naturel, SOIT en gaz propane, comme l'indique la plaque de série. Si les normes locales et nationales le permettent, il est possible de convertir un four fonctionnant au naturel gaz en un four fonctionnant au gaz propane, et vice versa. Cette conversion requiert l'installation de la trousse de conversion au gaz Middleby Marshall appropriée par un technicien agréé.

Il est recommandé de se procurer un contrat d'entretien auprès d'un technicien agréé par Middleby Marshall.

AVERTISSEMENT

AFFICHEZ, DE MANIÈRE VISIBLE, LE NUMÉRO DE TÉLÉPHONE D'URGENCE DE VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ LOCAL ET LES DIRECTIVES À SUIVRE DANS LE CAS OÙ IL Y AURAIT ODEUR DE GAZ.

Il est possible de se procurer les directives à suivre dans le cas où il y a odeur de gaz auprès d'un fournisseur de gaz local. Si vous détectez une odeur de gaz, composez immédiatement le numéro d'urgence de votre fournisseur de gaz local qui sera en mesure de corriger le problème.

DIRECTIVES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

N'entreposez pas ou n'utilisez pas d'essence, de substances produisant des vapeurs inflammables ou de liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

AVERTISSEMENT :

Une installation, un réglage, un entretien ou l'altération incorrects de l'appareil peuvent causer des dommages matériels, des blessures, et même la mort. Lisez les directives d'installation, de fonctionnement et d'entretien dans leur intégralité avant d'installer ou de réparer ces appareils.

IMPORTANT

Le schéma de câblage s'appliquant à ce four est situé à l'intérieur du compartiment des composants.

IMPORTANT

Le consommateur est responsable de signaler toute avarie apparente ou non apparente au transporteur. Conservez tout le matériel d'expédition jusqu'à ce que vous soyez assuré que l'équipement n'a pas subi d'avarie.

AVIS : VEUILLEZ CONTACTER UN TECHNICIEN AGRÉÉ PAR MIDDLEBY MARSHALL POUR L'ENTRETIEN ET LES RÉPARATIONS. UN RÉPERTOIRE DE CENTRES DE SERVICE AGRÉÉS EST FOURNI AVEC VOTRE FOUR.

AVIS : L'utilisation de pièces autres que les pièces fabriquées à l'usine de Middleby Marshall décharge le fabricant de toute obligation et de toute responsabilité inhérente à la garantie.

AVIS : Middleby Marshall (fabricant) se réserve le droit de modifier les spécifications en tout temps.

AVIS : La garantie de l'équipement n'est valide que si l'installation, la mise en marche, et la démonstration du four sont faites sous la surveillance d'un installateur qualifié de l'usine.

Conservez ce manuel pour référence ultérieure

Middleby Cooking Systems Group • 1400 Toastmaster Drive • Elgin, IL 60120 • USA • (847) 741-3300 • Télécopieur (847) 741-4406

Service d'assistance téléphonique 24 heures : 1-(800)-238-8444

TABLE DES MATIÈRES

	page		page
SECTION 1 - DESCRIPTION	24	IV. INSTALLATION DU THERMOCOUPLE	28
I. UTILISATIONS DU FOUR	24	V. INSTALLATION DU TRANSPORTEUR	28
II. COMPOSANTS DU FOUR	24	VI. ASSEMBLAGE FINAL	30
A. Moteur d'entraînement du transporteur	24	VII. ALIMENTATION EN ÉLECTRICITÉ	31
B. Plateaux latéraux	24	A. Fours électriques	31
C. Transporteur	24	B. Fours à gaz	31
D. Panneaux latéraux	24	C. Fours avec transformateurs extérieurs	31
E. Panneaux arrière froids	24	D. Raccordement	31
F. Panneau avant froid	24	VIII. ALIMENTATION EN GAZ	32
G. Panneau de service du compartiment des composants	24	A. Raccordement	32
H. Panneau de service du compartiment de commande	24	B. Conversion du gaz	32
I. Tableau de commande	24	SECTION 3 - OPÉRATION	33
J. Plaque de série	24	I. EMPLACEMENT ET DESCRIPTION DES COMMANDES	33
K. Plateaux à miettes	24	A. Bouton de commande BLOWER (ventilation) 	33
L. Brûleur à gaz	24	B. Bouton de commande HEAT (chaleur) 	33
M. Souffleries	24	C. Bouton de commande CONVEYOR (transporteur) 	33
N. Conduits d'air	24	D. Régulateur de vitesse de transporteur	33
III. SPÉCIFICATIONS DU FOUR	24	E. Régulateur de température électronique	33
A. Dimensions	24	F. Interrupteur de sécurité du panneau de service du compartiment des composants	33
B. Spécifications générales	24	II. OPÉRATION NORMALE, PAS-À-PAS	34
C. Spécifications des orifices de gaz et de pression	24	A. Procédures quotidiennes de mise en marche	34
D. Spécifications électriques - Fours à gaz	24	B. Procédures quotidiennes de mise en arrêt	34
E. Spécifications électriques - Fours électriques	25	III. CONSULTATION RAPIDE : RÉGULATEUR DE TEMPÉRATURE ÉLECTRONIQUE	35
SECTION 2 - INSTALLATION	25	IV. CONSULTATION RAPIDE : DÉPANNAGE	36
I. TROUSSE D'INSTALLATION	26	SECTION 4 - ENTRETIEN	37
A. Composants	26	I. ENTRETIEN - QUOTIDIEN	38
B. Composants additionnels- Fours à gaz	26	II. ENTRETIEN - MENSUEL	38
II. SYSTÈME DE VENTILATION	26	III. ENTRETIEN - TRIMESTRIEL	39
A. Exigences	26	IV. ENTRETIEN - SEMESTRIEL	39
B. Recommandations	26	V. ENTRETIEN - ANNUEL	39
C. Autres considérations pour la ventilation	27	V. TROUSSE DE PIÈCES DE RECHANGE ESSENTIELLES	40
III. ASSEMBLAGE	27	A. Composants	40
A. Installation des pieds/roulettes	27	B. Autres composants - Fours à gaz	40
B. Installation du câble de retenue	27		

SECTION 1 - DESCRIPTION

I. UTILISATIONS DU FOUR

Le four PS314SBI est optimisé pour faire fondre le fromage utilisé pour les sandwichs et autres aliments.

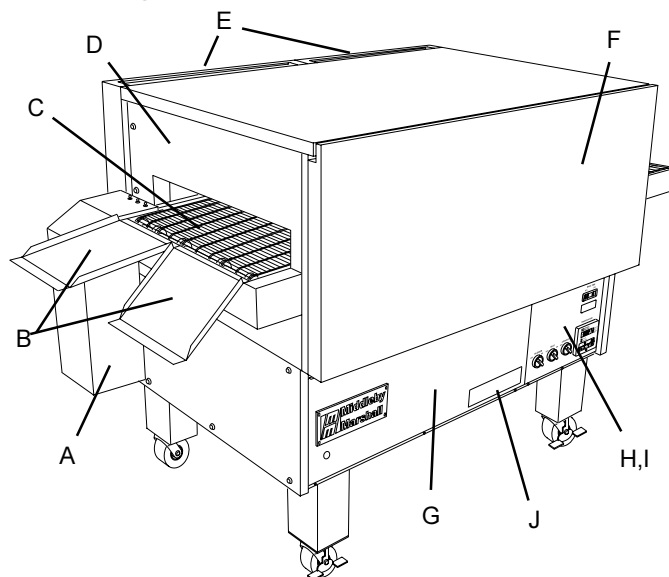
II. COMPOSANTS DU FOUR - Figure 1-1.

- A. **Moteur d'entraînement du transporteur** : Met le transporteur en mouvement.
- B. **Plateaux latéraux** : Reçoivent les aliments lorsqu'ils sortent du transporteur. Les plateaux latéraux existent en modèle simple ou double pour le four PS314SBI.
- C. **Transporteur** : Fait passer les aliments dans le four.
- D. **Panneaux latéraux** : Permettent d'avoir accès à l'intérieur du four.
- E,F. **Panneaux avant et arrière froids** : Réduisent le contact direct de l'utilisateur avec le corps du four.
- G. **Panneau de service du compartiment des composants** : Permet d'avoir accès aux composants situés à l'intérieur du four. Ce compartiment ne contient pas de pièce pouvant être entretenue ou réparée par l'utilisateur.
- H. **Panneau de service du compartiment de commande** : Permet d'avoir accès aux composants de commande. Le compartiment de commande ne contient pas de pièce pouvant être entretenue ou réparée par l'utilisateur.
- I. **Tableau de commande** : Emplacement des commandes de fonctionnement du four. Reportez-vous à la rubrique, Fonctionnement de la section 3 pour obtenir plus de détails.
- J. **Plaque de série** : Fournit les spécifications du four relatives à l'installation et au fonctionnement. Reportez-vous à la rubrique, Installation de la section 2.

Non illustrés :

- K. **Plateaux à miettes** : Reçoivent les miettes et les autres aliments qui passent à travers la bande transporteuse du transporteur. On trouve un plateau à miettes en dessous de chaque transporteur.
- L. **Brûleur à gaz** : Fourneaux à gaz uniquement. Chauffe l'air qui est ensuite projeté vers les conduits d'air par les souffleries.
- M. **Souffleries** : Projettent de l'air chaud vers les conduits d'air.
- N. **Conduits d'air** : Projettent de l'air chaud sur les aliments.

Fig. 1-1 - PS314SBI Composants du four



III. SPÉCIFICATIONS DU FOUR

A. Dimensions

Hauteur hors-tout - inc. dessus et pieds de	54" (1372mm)
9"/229 mm	
Profondeur hors-tout - inc. protecteurs avant et arrière	
avec un seul plateau de sortie	38-1/2" (978mm)
avec plateaux de sortie doubles	39-3/4" (1010 mm)
Longueur hors-tout - inc. plateau(x) de sortie	83-1/4" (2115mm)
Largeur du transporteur	24" (610 mm)
Dégagements minimums recommandés	
De l'arrière du four	1" (25mm)
(inc. les protecteurs arrière) au mur	
De l'allonge du transporteur (à droite) ou	0" (0mm)
plateau(x) latéral/aux(à gauche) au mur	

B. Spécifications générales

Poids	1080 lbs. (497kg)
Poids à l'expédition	1370 lbs. (630kg)
Vol. emballage d'expédition	105 pi³/2,98m³
Débit calorifique nominal	
Gaz	135 000 BTU (34 020 kcal, 40 kw/hre)
Électricité	26kw/hr.
Temp. de fonc. max.	550 °F/288 °C
Souffleries à air	2 souffleries à 1550 pi³ (43,9m³)/min à 1700 tr/min, 0,88"/2,2 cm pression statique d'eau
Vitesse d'injection d'air (moy.)	2600 pi/min (1320 cm/sec)
Temps de préchauffage	15 minutes

C. Spécifications des orifices de gaz et de pression - pour les fours alimentés au gaz

D.I. de l'orifice principal	D.I. orifice du pilote	D.I. orifice de dérivation	Pression de canalisation	Pression d'admission
Gaz naturel				
0,219"	0,028"	0,065"/mèche no 53	6-12" C.E.	3-1/2" C.E.
5,56mm	0,71mm	1,65mm	14,9-29,9 mb	8,7 mb
Propane				
0,134"	0,018"	0,034"/mèche no 62	11-14" C.E.	10" C.E.
3,40mm	0,46mm	0,86mm	27,4-34,9 mb	24,9 mb

D. Spécifications électriques - Fours alimentés au gaz

Tension soufflerie principale	Tension circuit de commande	Phase	Fréq.	Débit courant	Pôles	Câblage
208-240V	120V	1 Ph	60Hz	10A	3 pôles	4 fils (2 chauds, 1 neut., 1 masse)
208-240V (export)	120V (transformateur)	1 Ph	50/60Hz	10A	2 pôles	3 fils (2 chauds, 1 masse)
200-220V (export)	120V (transformateur)	1 Ph	50/60Hz	10A	2 pôles	3 fils (2 chauds, 1 masse)

E Spécifications électriques - pour tous les fours chauffés à l'électricité

Tension soufflerie principale	Tension circuit de commande	Phase	Fréq.	Débit courant	V. nominale kW	Pôles	Câblage
208-240V (avec moteurs de soufflerie 3 Ph)	120V	3 Ph	60 Hz	67,3A à 208V 58,4A à 240V	26 kW à 208V 26 kW à 240V	4 pôles	5 fils (3 chauds, 1 neut., 1 masse)
208-240V (avec moteurs de soufflerie 1 Ph)	120V	3 Ph	60 Hz	67,3A à 208V 58,4A à 240V	26 kW à 208V 26 kW à 240V	4 pôles	5 fils (3 chauds, 1 neut., 1 masse)
200-220V (export)	120V (transformateur)	3 Ph	50/60 Hz	67,3A à 208V 53,5A à 220V	24 kW à 208V 20 kW à 220V	3 pôles	4 fils (3 chauds, 1 masse)
240V (export)	120V (transformateur)	3 Ph	50/60 Hz	58,4A	26 kW	3 pôles	4 fils (3 chauds, 1 masse)
380V (export)	120V (transformateur)	3 Ph	50/60 Hz	36,8A	24,3 kW	3 pôles	4 fils (3 chauds, 1 masse)
400-416V (export)	120V (transformateur)	3 Ph	50/60 Hz	33,8A	24,3 kW	3 pôles	4 fils (3 chauds, 1 masse)
480V	120V (transformateur)	3 Ph	60 Hz	29,2A	26 kW	3 pôles	4 fils (3 chauds, 1 masse)

IMPORTANT: Des renseignements supplémentaires sur l'électricité se trouvent sur la plaque de série du four et sur le schéma de câblage situé à l'intérieur du compartiment des composants.

SECTION 2 - INSTALLATION**AVERTISSEMENT**

Dégagez le site d'exploitation de l'appareil de tout produit combustible.

AVERTISSEMENT

N'obstruez pas le débit de l'air de combustion ou de ventilation en provenance du four ou en direction du four. Il ne doit pas y avoir d'obstructions autour ou en dessous du four.

MISE EN GARDE

Pour obtenir des renseignements supplémentaires sur l'installation, reportez-vous aux documents suivants :

Manuel de procédures de préinstallation du modèle PS360 (N/P Middleby Marshall 88210-0024)

Manuel d'installation du modèle PS360 (N/P Middleby Marshall 88210-0025)

Ou contactez votre technicien local agréé.

REMARQUE

Le dégagement doit être suffisant entre le four et les structures combustibles. Il doit également permettre l'entretien et le fonctionnement.

REMARQUE

Le schéma de câblage s'appliquant à ce four est situé à l'intérieur du compartiment des composants.

REMARQUE

Tous les aspects touchant à l'installation du four, notamment l'emplacement, les connexions électriques et les exigences de ventilation doivent être conformes aux normes locales et nationales qui s'appliquent. Ces normes remplacent les exigences et les directives fournies dans ce manuel.

REMARQUE

Aux États-Unis, l'installation du four doit se conformer aux normes locales ou, en l'absence de telles normes, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1. Lors de l'installation, le four doit être mis à la terre selon les normes locales ou, en l'absence de telles normes, selon le National Electrical Code (NEC) ou ANSI/NFPA70.

REMARQUE

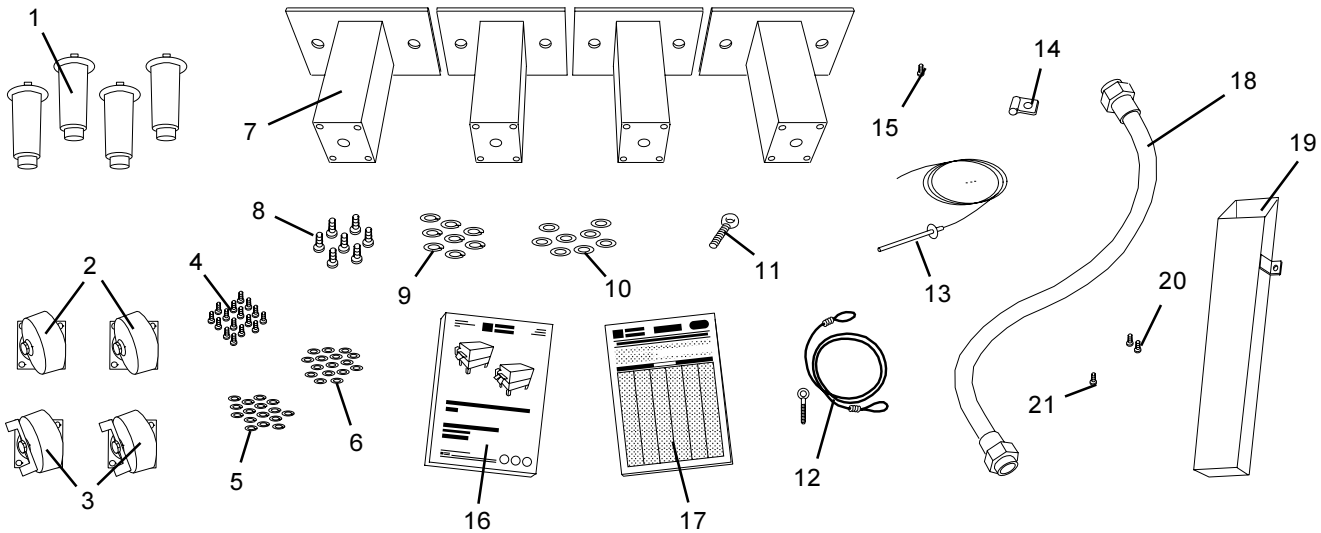
Au Canada, l'installation du four doit se conformer aux normes locales ou, en l'absence de telles normes, au Natural Gas Installation Code, CAN/CGA-B149.1 ou au Propane Gas Installation Code, CAN/CGA-B149.2, selon le cas. Lors de l'installation, le four doit être mis à la terre selon les normes locales ou, en l'absence de telles normes, selon le Canadian Electrical Code CSA, C22.2, selon le cas.

REMARQUE

Pour l'Australie, l'installation du four doit se conformer au AGA Code, AG601, et à toutes les exigences de l'autorité statutaire appropriée.

I. TROUSSE D'INSTALLATION

Fig. 2-1 - Trousse d'installation



A. Composants de la trousse d'installation

Article	Description	Numéro de pièce	Qté.
1	Pieds, réglables	22450-0028	4
2	Roulette (arrière), pivot	22290-0010	2
3	Roulette (avant), pivot, avec frein	22290-0009	2
4	Vis, hex, 3/8-16 x 1"	220373	16
5	Rondelle d'arrêt, 3/8"	21422-0001	16
6	Rondelle plate, 3/8"	21416-0001	16
7	Pied, 9 po (229 mm)	34684	4
8	Vis, hex, 3/4-10 x 2"	21321-0016	7
9	Rondelle d'arrêt, 3/4"	21421-0003	8
10	Rondelle plate, 3/4"	21411-0019	8
11	Piton à œil à épaulement, 3/4"-10 x 2"	42440	1
12	Assemblage du câble de retenue	22450-0228	1

Article	Description	Numéro de pièce	Qté.
13	Thermocouple	33812-1	1
14	Attache pour câble	27276-0001	1
15	Vis, no10-32 x 3/8"	21256-0008	1
16	Modèle PS314SBI Manuel d'installation et d'utilisation	42447	1
17	Répertoire de centres de service agréés	1002040	1

B. Composants additionnels de la trousse d'installation des fours à gaz

18	Conduite à gaz, flexible	22361-0001	1
19	Conduit de fumées, 14" (356mm)	30773	1
20	Vis, hex, n° 2PT 10-16 x 3/4" HWH	21292-0001	2
21	Vis, no10-32 x 3/8"	21256-0008	1

II. SYSTÈME DE VENTILATION

IMPORTANT

Lorsque les normes nationales ou locales exigent l'installation d'équipement d'extinction des incendies ou d'équipement supplémentaire, n'installez PAS l'équipement directement sur le four.

L'INSTALLATION DE TEL ÉQUIPEMENT SUR LE FOUR PEUT :

- ANNULER LES HOMOLOGATIONS DES ORGANISMES
- RESTREINDRE L'ACCÈS AUX SERVICES
- MENER À UNE AUGMENTATION DES DÉPENSES D'ENTRETIEN POUR L'USAGER

A. Exigences

MISE EN GARDE

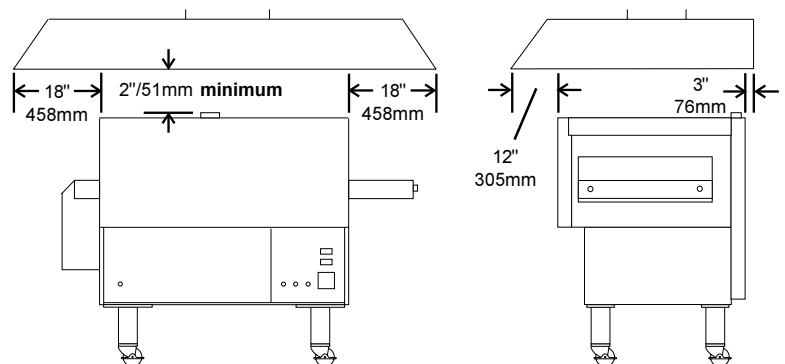
- Un système de ventilation à commande mécanique est **REQUIS** pour l'installation d'un four à gaz.
- L'utilisation d'un système de ventilation à commande mécanique est **FORTEMENT RECOMMANDÉE** dans le cas de l'installation d'un four électrique.

LE PROPRIÉTAIRE DU FOUR EST RESPONSABLE DE L'INSTALLATION APPROPRIÉE DU FOUR.

B. Recommandations

VEUILLEZ PRENDRE NOTE QUE LES DIMENSIONS DE LA HOTTE INDICÉES À LA FIGURE 2-2 NE SONT QUE DES RECOMMANDATIONS. LORS DE L'INSTALLATION D'UN SYSTÈME DE VENTILATION,

Fig. 2-2 - Système de ventilation



du système de chauffage, de ventilation et de climatisation d'air (CVCA) est la meilleure façon de ventiler la pièce, car il permet le réglage de la température de l'air en fonction de la température extérieure. Il est également possible d'aérer la pièce depuis l'extérieur du bâtiment, par contre la variation des températures qui peuvent être extrêmement froides ou chaudes selon les saisons peut être nuisible.

REMARQUE : L'air de retour en provenance du système à commande mécanique ne doit pas être dirigé dans l'ouverture de la chambre de cuisson. Le rendement du four serait affecté.

C. Autres considérations pour la ventilation

- Le recours à un technicien ou à un spécialiste en ventilation peut s'avérer nécessaire dans le cas d'emplacements, de situations ou de problèmes particuliers.
- Une ventilation inadéquate peut gêner le rendement du four.
- Il est recommandé de faire vérifier le système de ventilation et les conduites aux intervalles spécifiés par le fabricant de hotte, le technicien ou le spécialiste en CVCA.

III. ASSEMBLAGE

A. Installation des pieds/roulettes

1. Amenez le four à son emplacement final en utilisant les roulettes déjà attachées au panneau du bas.
2. Élevez le four jusqu'à ce que sa surface inférieure soit au moins à 18" (457 mm) au-dessus du sol.
3. Retirez les roulettes du bas du four. Ces roulettes sont attachées pour les mouvements avant l'installation UNIQUEMENT, et ne doivent pas être laissées sur le four.
4. Fixez l'une des rallonges de pied de 9" (229 mm) au coin du CÔTÉ-COMMANDE ARRIÈRE (arrière gauche) du four, comme indiqué à la figure 2-3. Sur le trou EXÉRIEUR de la rallonge de pied, utilisez une vis hex. de 3/4"-10, une rondelle d'arrêt de 3/4" et une rondelle plate de 3/4". Sur le trou INTÉRIEUR de la rallonge de pied, utilisez le piton à œil à épaulement de 3/4"-10 (fourni avec la trousse d'installation) à la place de la vis.
5. Attachez les 3 rallonges de pied restantes en utilisant les vis, les rondelles d'arrêt et les rondelles plates restantes.
6. Attachez SOIT les pieds ajustables de 6" (152 mm), SOIT les roulettes au bas des rallonges de pied de 9", comme suit :
 - LES PIEDS AJUSTABLES DE 6" (152 mm) ne peuvent être utilisés que s'il y a au moins 24" (610 mm) de dégagement autour des QUATRE côtés du four. Pour attacher les pieds ajustables, vissez les goujons filetés dans le trou central de la rallonge de pied. Reportez-vous à la figure 2-4.
 - Les ROULETTES peuvent être utilisées pour toutes les installations. Pour attacher les roulettes, utilisez les vis hex. de 3/8"-16, les rondelles d'arrêt de 3/8" et les rondelles plates de 3/8" fournies avec la trousse d'installation. Reportez-vous à la figure 2-4. Les deux roulettes verrouillables doivent être installées à l'avant du four.
7. Abaissez le four sur le sol.
 - Si les pieds de 6" (152 mm) ont été utilisés pour l'installation, ajustez la section « bas du pied » de chaque pied pour mettre le four à niveau.
 - Si les roulettes ont été utilisées pour l'installation, bloquez les roulettes avant en place.

B. Installation du câble de retenue

Puisque le four est équipé de roulettes, un câble de retenue doit être installé pour limiter le mouvement de l'appareil sans dépendre du connecteur et du dispositif de débranchement rapide ou des tuyaux associés. Ancrez l'autre extrémité au mur comme indiqué sur la figure 2-5, en utilisant le piton à œil fourni avec l'assemblage du câble de retenue.

Fig. 2-3 - Rallonges de pied

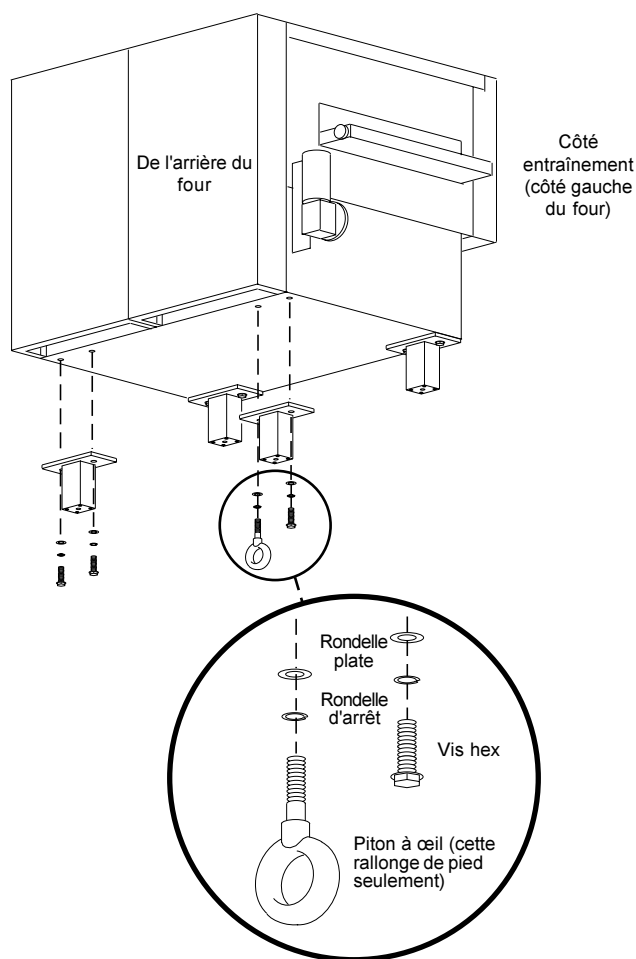


Fig. 2-4 - Pieds ajustables et roulettes

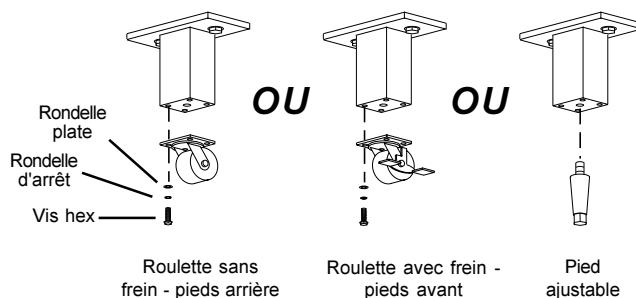
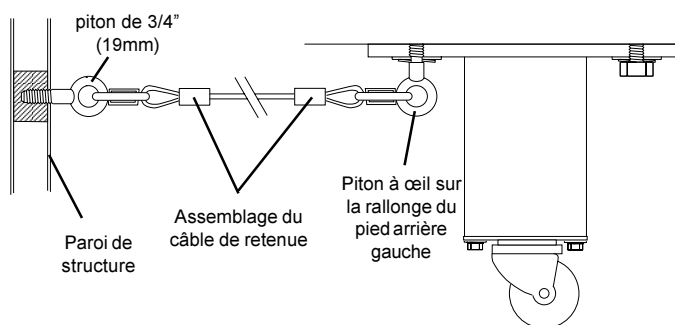


Fig. 2-5 - Installation du câble de retenue



IV. INSTALLATION DU THERMOCOUPLE

1. Installez le bulbe thermostatique dans le trou à l'arrière du four, comme le démontre la figure 2-6. Fixez le thermocouple à l'aide de la vis no10-32 x 3/8" incluse dans la trousse d'installation.
2. Faites passer le conducteur du thermocouple par le passe-fil puis à l'intérieur du compartiment des composants, comme le démontre la figure 2-6.
3. Enlevez le panneau de service droit du compartiment des composants.
4. Faites passer le(s) conducteur(s) du thermocouple par le côté du compartiment des composants comme le démontre la figure 2-7, puis à l'intérieur de la boîte électrique (du côté avant droit du compartiment des composants).
5. Connectez les conducteurs de thermocouple au régulateur de température comme le démontre la figure 2-8.

V. INSTALLATION DU TRANSPORTEUR

REMARQUE

L'assemblage du transporteur **DOIT** être introduit à partir du côté entraînement du four.

1. Soulevez le transporteur et positionnez-le dans le four (figure 2-9).
2. Continuez à amener le transporteur dans le four jusqu'à ce que le rebord du côté inférieur du cadre bute fermement contre le panneau latéral.

Figure 2-6 - Point d'installation du thermocouple

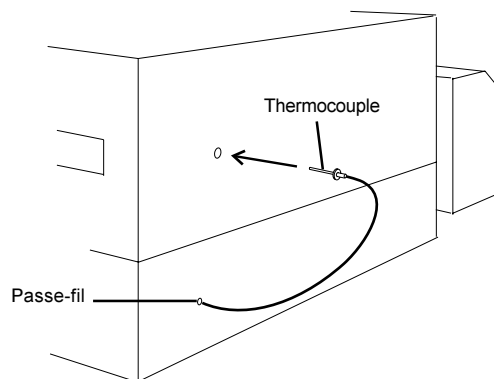


Figure 2-7 - Mise en place des conducteurs de thermocouple

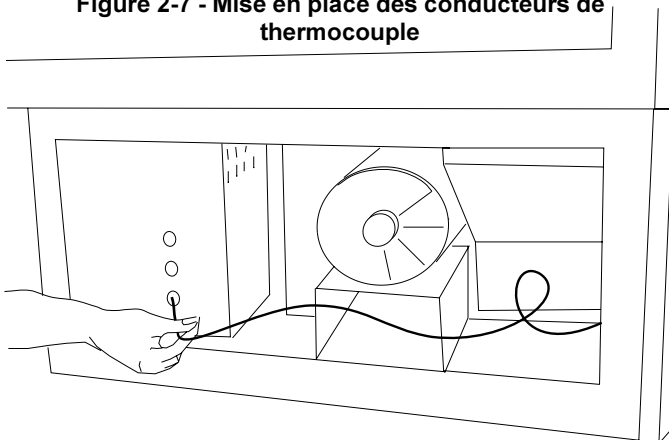


Figure 2-8 - Raccordement des conducteurs de thermocouple

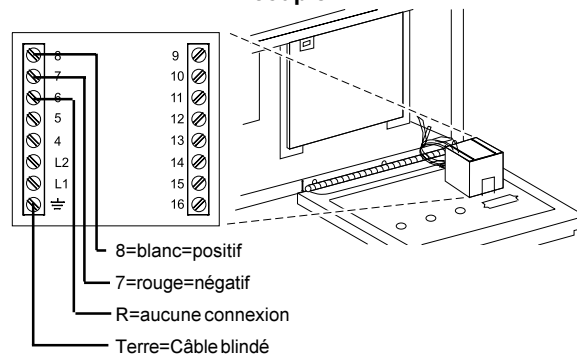
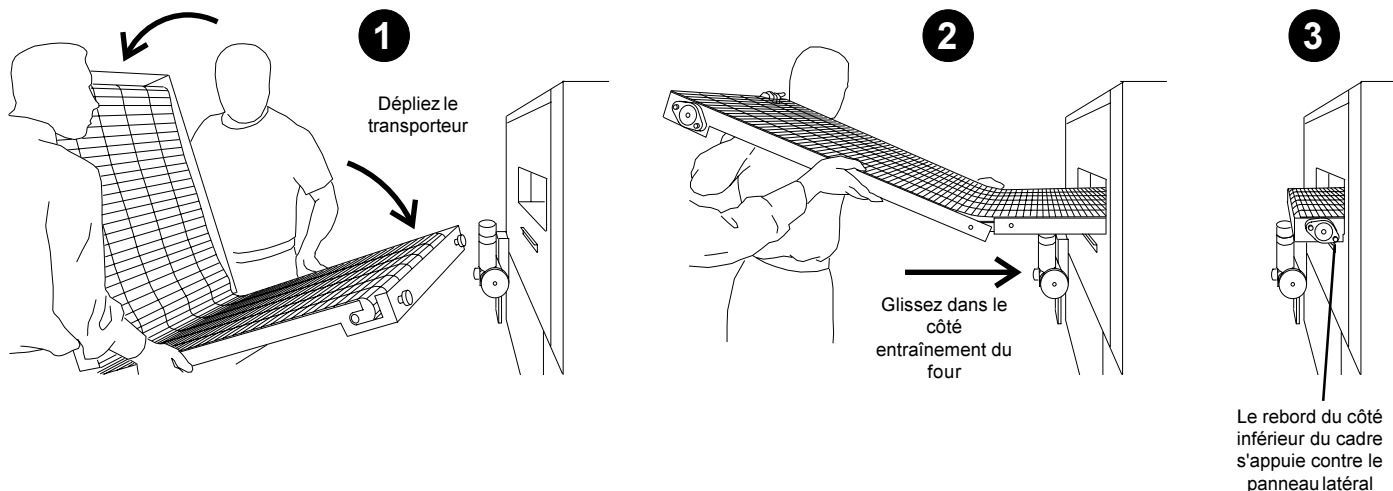


Figure 2-9 - Installation du transporteur



3. Installez la chaîne d'entraînement entre la roue d'entraînement du transporteur et la roue du moteur (figure 2-10). Puis, vérifiez la tension de la chaîne d'entraînement. La chaîne doit avoir 1/2" (13 mm) de fléchissement.

Au besoin, le moteur peut être repositionné pour pouvoir installer la chaîne ou pour corriger la tension de la chaîne après sa mise en place. Pour repositionner le moteur :

- Dévisser légèrement les deux vis à tête hex qui fixent les supports de montage du moteur du transporteur au four. Les vis sont indiquées à la figure 2-10.
- Soulevez ou abaissez légèrement le moteur, au besoin. Revissez les deux vis hex et vérifiez la tension de la chaîne.
- Répétez ces étapes au besoin jusqu'à ce que la chaîne d'entraînement ait le fléchissement voulu de 1/2" (13 mm).

4. Vérifiez la tension de la bande transporteuse du transporteur du côté de l'ARBRE PORTEUR du transporteur (à droite) en soulevant le centre de la bande porteuse tout droit avec les doigts comme indiqué à la figure 2-11. La bande porteuse doit se soulever de 2-3". (50-75 mm). **NE SERREZ PAS TROP LA BANDE TRANSPORTEUSE DU TRANSPORTEUR.**

REMARQUE :

Au besoin, vous pouvez ajuster la tension de la bande transporteuse en tournant les vis de réglage du transporteur situées du côté de l'arbre porteur du transporteur (à droite). Reportez-vous à la figure 2-11.

5. Vérifiez la liberté de mouvement de la bande transporteuse du transporteur en la tirant avec les doigts sur une distance d'environ 2 à 3 pi (60 à 90 cm). Le transporteur doit bouger librement.
6. Au besoin, des mailles peuvent être ajoutées à la bande porteuse du transporteur ou retirées pour obtenir le fléchissement correct de 2-3" (50-75 mm). Si des mailles sont retirées de la bande porteuse, elles peuvent être réattachées au transporteur comme suit :
 - a. Les mailles de la bande transporteuse doivent être orientées comme le démontre la figure 2-12.
 - b. La surface lisse de la bande transporteuse doit se trouver vers le HAUT.
 - c. Assemblez les maillons intérieurs. Vérifiez si les maillons sont orientés comme le démontre la figure 2-12.
 - d. Assemblez les maillons extérieurs. Notez que les maillons extérieurs ont un côté gauche et un côté droit. Le maillon de droite à un crochet ouvert vous faisant face (figure 2-12).
 - e. Revenez à l'étape 4, ci-dessus, pour revérifier la tension de la chaîne.

Figure 2-10 - Moteur d'entraînement et chaîne d'entraînement

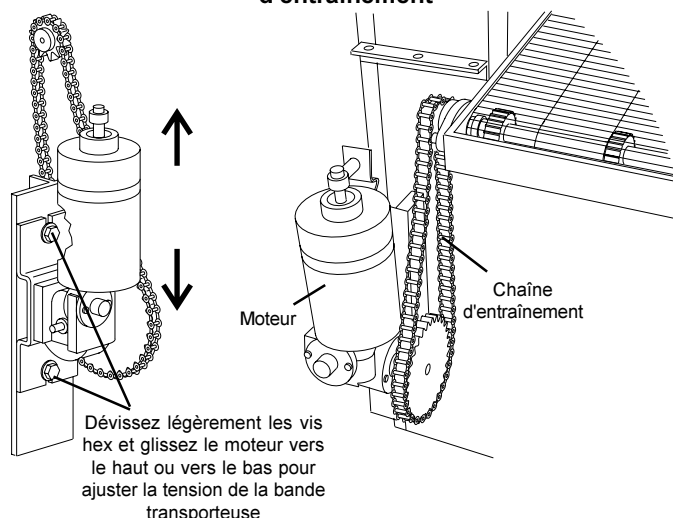


Figure 2-11 - Tension de la bande porteuse du transporteur

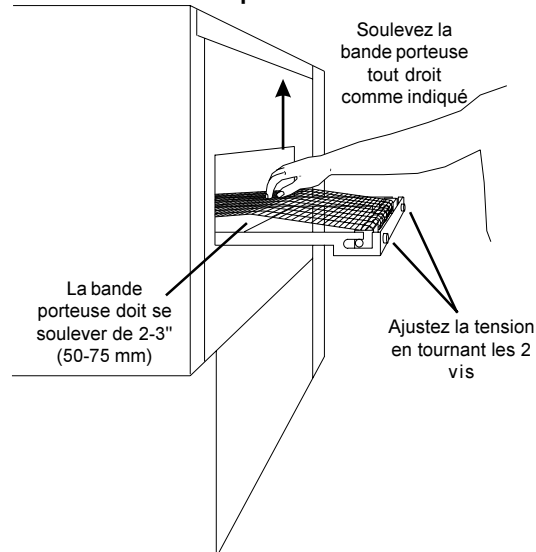
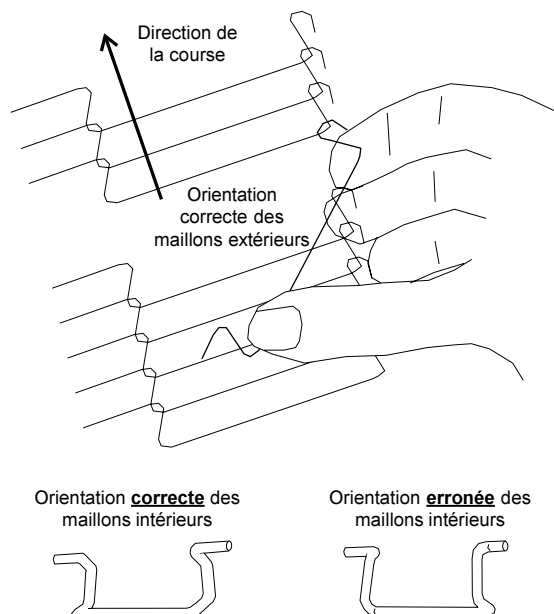


Figure 2-12 - Orientation des mailles



VI. ASSEMBLAGE FINAL

1. Pour les fours à gaz, attachez le conduit de fumée à la paroi arrière du four comme indiqué à la figure 2-13. Utilisez une vis de 10-16 x 3/8" et deux vis de 10-32 x 3/4". Les trois vis sont fournies dans la trousse d'installation.
2. Installez le boîtier de moteur et fixez-le en place avec ses cinq vis de montage. Deux vis sont situées sur la paroi arrière du four et trois vis sont situées sur le support du panneau du côté gauche. Reportez-vous à la figure 2-13.
3. Installez l'allonge du transporteur sur les côtés du cadre du transporteur. Reportez-vous à la figure 2-13.
4. Vérifiez si les panneaux froids sont correctement montés, comme indiqué aux figures 2-13 et 2-14. Les fentes à l'arrière des panneaux s'adaptent aux supports des parois du four. Un panneau froid est fixé à l'avant du four et deux sont fixés à l'arrière.
5. Fixez le ou les plateaux de sortie au côté entraînement (à gauche) du transporteur. Reportez-vous à la figure 2-15.
6. Installez les plateaux à miettes comme le démontre la figure 2-15. Placez d'abord le bord intérieur du plateau dans le support fixé au panneau. Faites ensuite basculer le bord extérieur du plateau vers le haut puis placez-le dans son logement.

Figure 2-13 - Assemblage final - Avant

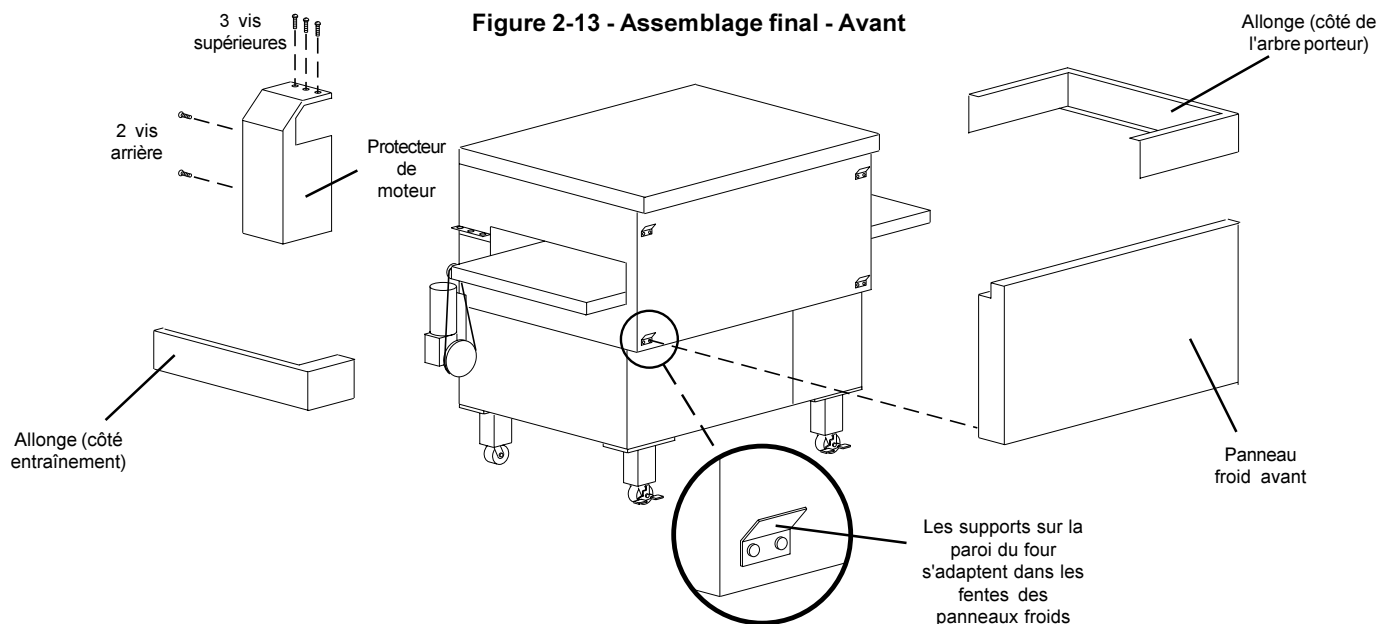


Figure 2-14 - Assemblage final - Arrière

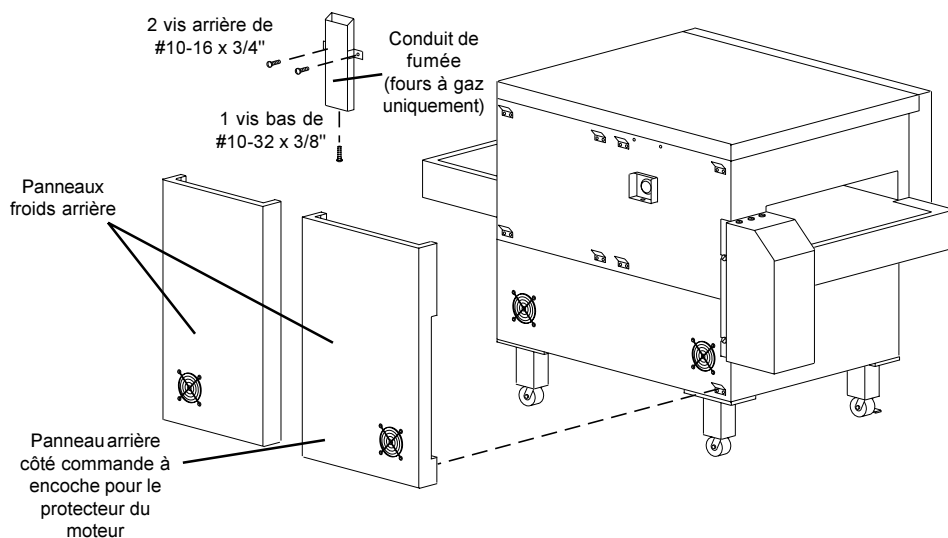
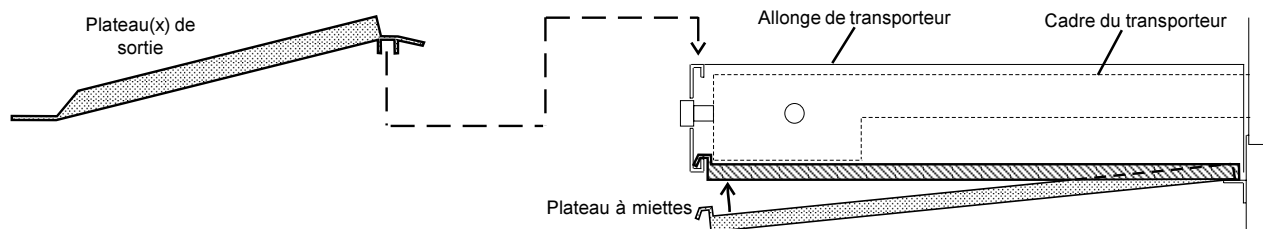


Figure 2-15 - Assemblage final - Plateau(x) de sortie et plateaux à miettes



VII. ALIMENTATION EN ÉLECTRICITÉ (tous les fours)



AVERTISSEMENT

En règle générale, le personnel du fournisseur agréé raccorde le système de ventilation et l'alimentation en électricité et en gaz, comme il a été convenu avec le consommateur. Une fois ces raccords effectués, l'installateur agréé par l'usine peut procéder à la mise en marche initiale du four.

REMARQUE : Le système d'alimentation électrique doit être conforme aux exigences de l'autorité statutaire appropriée, telle que le National Electrical Code (NEC), ANSI/NFPA70, (É.-U.); le Canadian Electrical Code, CSA C22.2; le Australian Code AG601; ou toutes autres réglementations qui s'appliquent.

REMARQUE : Les raccords d'alimentation en électricité doivent être conformes à toutes les normes électriques nationales et locales.

REMARQUE : Il peut être nécessaire de retirer temporairement les panneaux froids arrière pour brancher l'alimentation électrique.

Vérifiez la plaque de série du four avant d'effectuer quelque raccord électrique que ce soit. Les raccords d'alimentation en électricité doivent respecter les éléments d'information qui se trouvent sur la plaque de série du four. L'emplacement de la plaque de série est illustré à la figure 2-16.

Un interrupteur-sectionneur à fusibles ou un disjoncteur principal (fournis par le consommateur) DOIVENT être installés dans le circuit électrique de chaque cavité de four. Il est recommandé d'utiliser un disjoncteur pour circuit ou pour interrupteur qui peut être verrouillé.

Les conducteurs d'alimentation doivent être en cuivre et de dimension recommandée. Reportez-vous au schéma de câblage à l'intérieur du compartiment des composants ou du compartiment de commande du four. Les spécifications électriques se trouvent sur la plaque de série du four (figure 2-16) et dans le tableau Spécifications électriques (aux pages 24-25).

Le four doit être muni d'un câble de mise à la terre raccordé à la vis de mise à la terre située dans la boîte de distribution électrique. (La boîte de distribution électrique est illustrée à la figure 2-17.) Au besoin, demandez à l'électricien de fournir le câble de mise à la terre. *N'utilisez PAS le conduit de câblage ou d'autres tuyaux comme mises à la terre!*

Figure 2-16 - Plaque de série du four

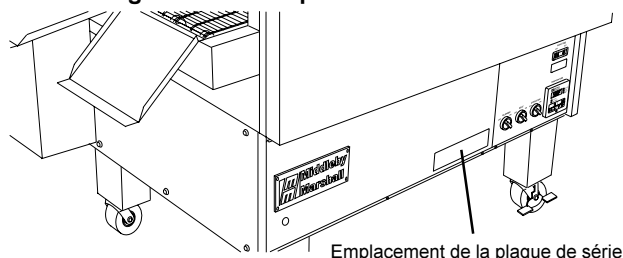
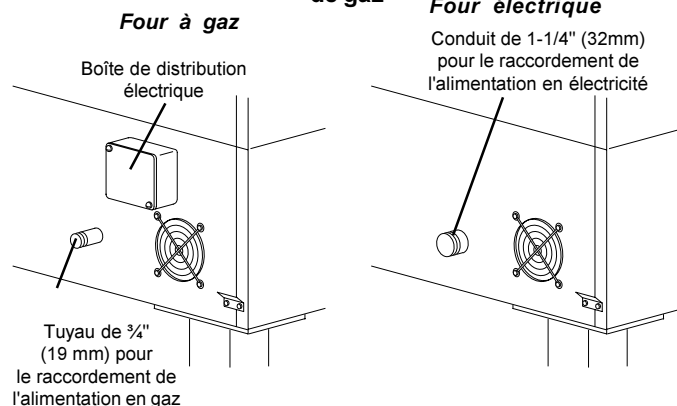


Figure 2-17 - Emplacements des raccords d'électricité et de gaz



MISE EN GARDE

Avant d'alimenter le four, mesurez la tension de chaque tige d'entrée au point neutre. La tension prévue est d'environ 120 V. TOUT relevé de tension supérieur à 130 V indique que la tension d'alimentation est trop élevée. **LA CONNEXION D'UNE TIGE D'ENTRÉE À TENSION TROP ÉLEVÉE AU FOUR ENTRAÎNE L'ANNULATION DE TOUTES LES GARANTIES.** La connexion d'une tige à tension trop élevée au conducteur noir du four peut sérieusement endommager ses composants électrique et électronique.

MISE EN GARDE

NE BRANCHEZ PAS LE FIL NOIR À UNE TIGE DONT LA TENSION EST ÉLEVÉE. LA TENSION DES FILS NOIR ET BLANC NE DOIT PAS DÉPASSER 130 VAC.

A. Renseignements supplémentaires - Fours électriques

Dans le cas des fours électriques, un orifice de 1/4" (32 mm) de diamètre dans la paroi arrière du compartiment des composants permet d'accéder aux raccords d'alimentation en électricité. Reportez-vous à la figure 2-17. L'utilisation de câbles souples pour les conducteurs d'alimentation en électricité requiert un réducteur de tension de 1/4" (32 mm) (non inclus avec le four) pour permettre un accès sûr à la plaque à bornes qui distribue l'énergie électrique au four.

B. Renseignements supplémentaires - Fours à gaz

Tous les raccords d'alimentation en électricité des fours à gaz se font au moyen de la boîte de distribution électrique à l'arrière du four (figure 2-17). Les lignes électriques sont ensuite connectées aux circuits du four par l'intermédiaire de l'interrupteur de sécurité du panneau de service du compartiment des composants. Cet interrupteur coupe l'alimentation en courant électrique du four lorsque le panneau de service du compartiment des composants est ouvert.

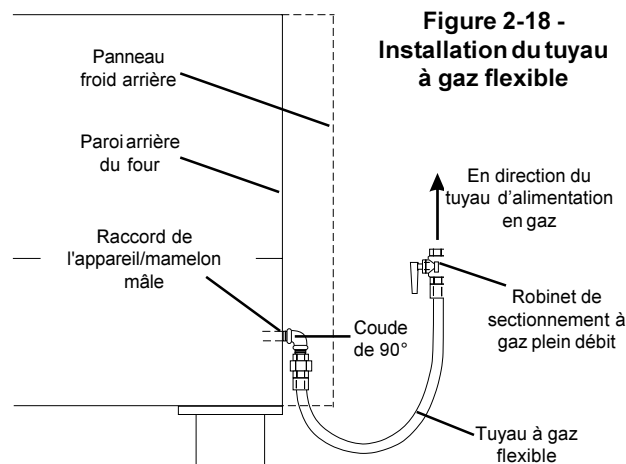
C. Renseignements supplémentaires - Fours munis de transformateurs externes (modèles d'exportation)

Positionnez le transformateur sur la paroi arrière du four, du même côté que le compartiment de commande, à l'endroit où le dégagement est suffisant. Fixez-le à l'aide du matériel de fixation fourni.

D. Raccordement

Reportez-vous au schéma de câblage à l'intérieur du compartiment des composants ou du compartiment de commande du four pour déterminer quels sont les raccords appropriés pour les lignes d'alimentation électrique. Branchez l'alimentation comme le démontre le schéma de câblage. Assurez-vous de connecter le fil de terre à la vis de mise à la terre du four située dans la boîte de distribution électrique à l'arrière du four.

Figure 2-18 - Installation du tuyau à gaz flexible



VIII. ALIMENTATION EN GAZ (fours à gaz seulement)

MISE EN GARDE

DURANT L'ESSAI DE PRESSION, PRENEZ NOTE DE CE QUI SUIT :

1. Le four et son robinet de sectionnement doivent être débranchés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz durant tout essai de pression si la pression d'essai est supérieure à ½ psi (3,45 kPa).

2. L'alimentation en gaz doit être coupée en fermant le robinet de sectionnement du four à la main durant tout essai de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz si la pression d'essai est égale ou inférieure à ½ psi (3,45 kPa).

3. Si la pression de la canalisation est supérieure à 14" C.E. (35 mb), un régulateur séparé DOIT être installé sur la canalisation EN AMONT du robinet de sectionnement individuel du four.

AVERTISSEMENT : Afin d'éviter d'endommager le régulateur de vanne de commande durant l'admission de gaz initiale, il est très important d'ouvrir le robinet de sectionnement à la main très lentement.

Après l'admission de gaz initiale, le robinet de sectionnement manuel doit demeurer ouvert sauf lors de l'entretien de l'appareil ou des essais de pression (voir les étapes expliquées plus haut).

A. Raccordement

REMARQUE : Il peut être nécessaire de retirer temporairement les panneaux froids arrière pour brancher l'alimentation de gaz.

Vérifiez les exigences du four en matière d'alimentation en gaz avant d'effectuer le raccordement. Ces exigences sont énumérées sur la plaque de série du four (figure 2-16) et dans le tableau Spécifications des orifices de gaz et de pression (à la page 24 de ce manuel).

Consultez la plaque de série pour déterminer le type de gaz (propane ou naturel) qui sera utilisé pour alimenter le four.

Avant de raccorder la canalisation de gaz, reportez-vous aux directives comprises avec le tuyau à gaz (dans la trousse d'installation). Une méthode de raccordement de la canalisation de gaz est illustrée à la figure 2-18; cependant, il est obligatoire

de se conformer aux normes et aux règlements qui s'appliquent.

Les relevés relatifs à la pression d'admission de gaz, à la pression de gaz régulée et à la pression de gaz du pilote peuvent être pris à l'aide d'un tube manomètre en U aux points de prise de pression illustrés à la figure 2-19.

Un coude de 90° correspond à un tuyau de 7 pi (2,13 m) de long. Afin d'éliminer tout problème de fonctionnement, les dimensions de tuyau recommandées ici sont supérieures à celles normalement recommandées. L'installation de tels tuyaux, lors des travaux initiaux, est beaucoup moins coûteuse que lors de travaux subséquents.

REMARQUE : L'installation doit être conforme aux normes locales ou, en l'absence de telles normes, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1- édition la plus récente.

En Australie, l'installation doit se conformer au AGA Code AG601 et à toutes les exigences de l'autorité statutaire appropriée.

CANADA :

Norme d'installation du gaz naturel CAN/CGA-B 149.1

Norme d'installation du gaz propane CAN/CGA-B 149.2

Il existe certaines exigences de sécurité pour l'installation de fours à gaz; reportez-vous au début de la section 2 pour une liste des normes d'installation. Comme le four est muni de roulettes, le raccord de la canalisation de gaz doit se faire à l'aide d'un connecteur conforme au Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69 (aux É.-U.) ou, le cas échéant, au Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, CAN/CGA-6.16 (au Canada). Il doit également comporter un dispositif de coupure rapide conforme aux normes du Standard for Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel, ANSI Z21.41 (aux É.-U.) ou, le cas échéant, au Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel, CAN1-6.9 (au Canada).

B. Conversion du gaz

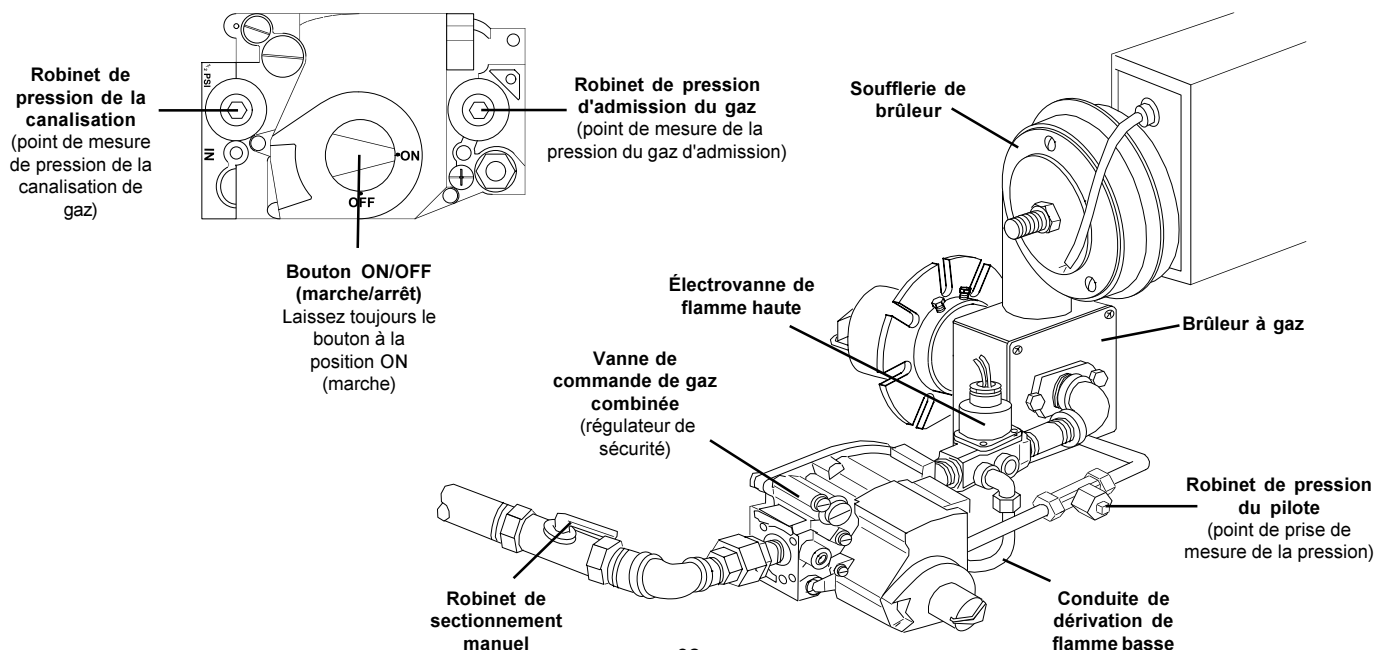
Lorsque les normes locales et nationales le permettent, il est possible de convertir le four pour qu'il soit en mesure d'utiliser le gaz propane au lieu du gaz naturel, et vice versa. Utilisez la trousse de conversion du gaz de Middleby Marshall qui convient au modèle du four.



AVERTISSEMENT

Toutes les installations, les conversions, et le travail d'entretien doivent être effectués par un technicien agréé.

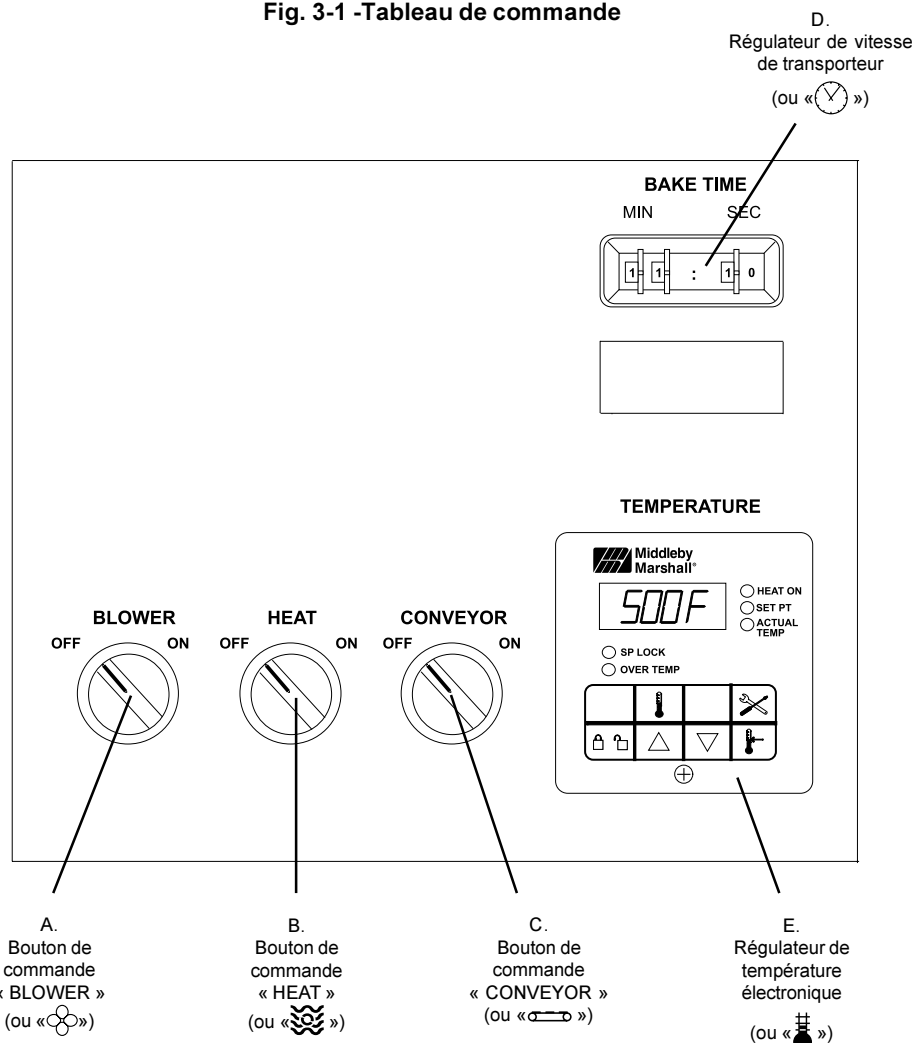
Figure 2-19 - Assemblage du brûleur à gaz et de la tuyauterie



SECTION 3 - OPÉRATION

I. EMBLACEMENT ET DESCRIPTION DES COMMANDES

Fig. 3-1 -Tableau de commande



- A.  **Bouton de commande BLOWER (ventilation) :** Met les souffleries et les ventilateurs de refroidissement en fonction ou hors fonction. La commande HEAT (chaleur) ne fonctionne que si le bouton de commande BLOWER est à la position ON.
- B.  **Bouton de commande HEAT (chaleur) :** Permet au brûleur à gaz de s'allumer. La mise en fonction du brûleur à gaz est déterminée par le régulateur de température électronique.
- C.  **Bouton de commande CONVEYOR (transporteur) :** Met le moteur d'entraînement du transporteur en fonction ou hors fonction.
- D.  **Régulateur de vitesse de transporteur :** Règle et affiche le temps de cuisson.
- E.  **Régulateur de température électronique :** Surveille constamment la température du four. Les réglages du régulateur de température électronique commande la mise en fonction du brûleur à gaz.

NON ILLUSTRÉ :

- F. **Interrupteur de sécurité du panneau de service du compartiment des composants :** Coupez l'alimentation en électricité allant aux commandes et à la soufflerie lorsque le panneau de service du compartiment des composants est ouvert. Le panneau ne doit être ouvert que par du personnel de service autorisé.

II. OPÉRATION NORMALE - PAS-À-PAS

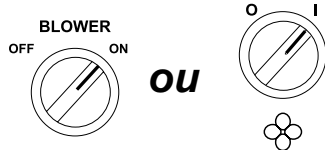
IMPORTANT

Les réglages du temps de cuisson et de la température du four sont pré-réglés à l'usine et sont les réglages approuvés par le client. Ces réglages ne doivent pas être modifiés pendant le fonctionnement normal.

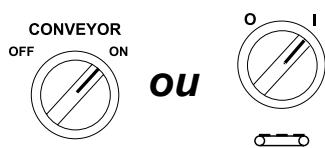
A. PROCÉDURES QUOTIDIENNES DE MISE EN MARCHÉ

- Vérifiez si le disjoncteur/sectionneur à fusibles est à la position ON. Si le four est muni d'une fenêtre, vérifiez si la fenêtre est fermée.

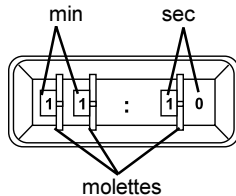
- Tournez le bouton de commande « BLOWER » (ou ) à la position « ON » (ou « I »).



- Tournez le bouton de commande « CONVEYOR » (ou ) à la position « ON » (ou « I »).

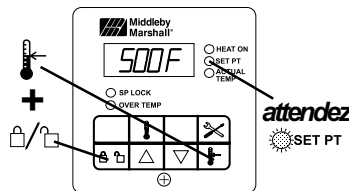


- Au besoin, ajustez le réglage de vitesse du transporteur en tournant les trois molettes pour changer le temps de cuisson affiché.

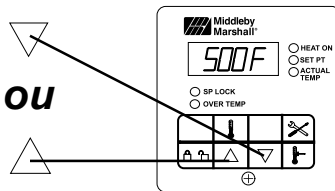


- Au besoin, ajustez le régulateur de température à la température désirée.

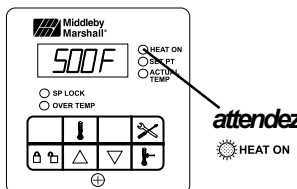
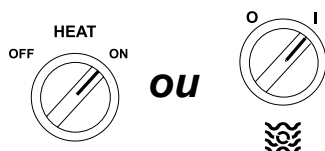
- Appuyez en même temps sur les touches de point de consigne et de déverrouillage. Attendez que le témoin « SET PT » (point de consigne) s'allume.



- Appuyez sur la flèche orientée vers le haut et la flèche orientée vers le bas pour régler le point de consigne.

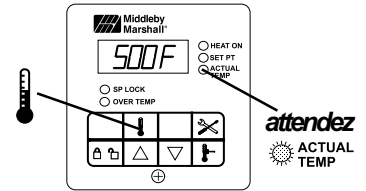


- Tournez le bouton de commande « HEAT » (ou ) à la position « ON » (ou « I »), et attendez que le témoin « HEAT ON » (brûleur en marche) s'allume.



- Attendez que le four se réchauffe jusqu'au point de consigne de température. Les points de consigne plus élevés demandent une attente plus longue. Le four peut atteindre une température de 500 °F (232 °C) dans un délai de 5 minutes.

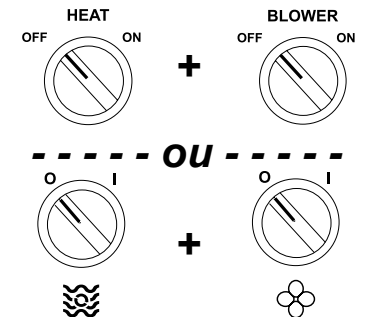
- (Facultatif) Appuyez sur la touche de température () pour afficher la température actuelle, et attendez que le témoin « ACTUAL TEMP » (température actuelle) s'allume. Cette fonction vous permet de surveiller la température du four alors qu'elle augmente pour atteindre le point de consigne.



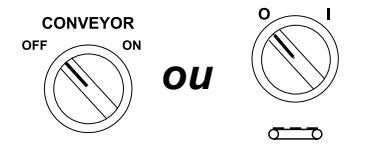
- Allouez une période de préchauffage de 10 minutes après avoir atteint le point de consigne de température.

B. PROCÉDURES QUOTIDIENNES DE MISE EN ARRÊT

- Tournez les commandes « HEAT » (ou ) et « BLOWER » (ou ) à la position « OFF » (ou « O »). Notez que les souffleries demeureront en opération jusqu'à ce que le four ait refroidi à une température inférieure à 200 °F (93 °C).



- Assurez-vous qu'il n'y a pas de produits sur le transporteur à l'intérieur du four. Tournez le commutateur « CONVEYOR » (ou ) à la position « OFF » (ou « O »).



- Si le four est muni d'une fenêtre, ouvrez-la pour permettre au four de refroidir plus rapidement.

- Après que le four a refroidi et que les souffleries se sont éteintes, mettez le disjoncteur/sectionneur à fusibles à la position OFF.

IMPORTANT

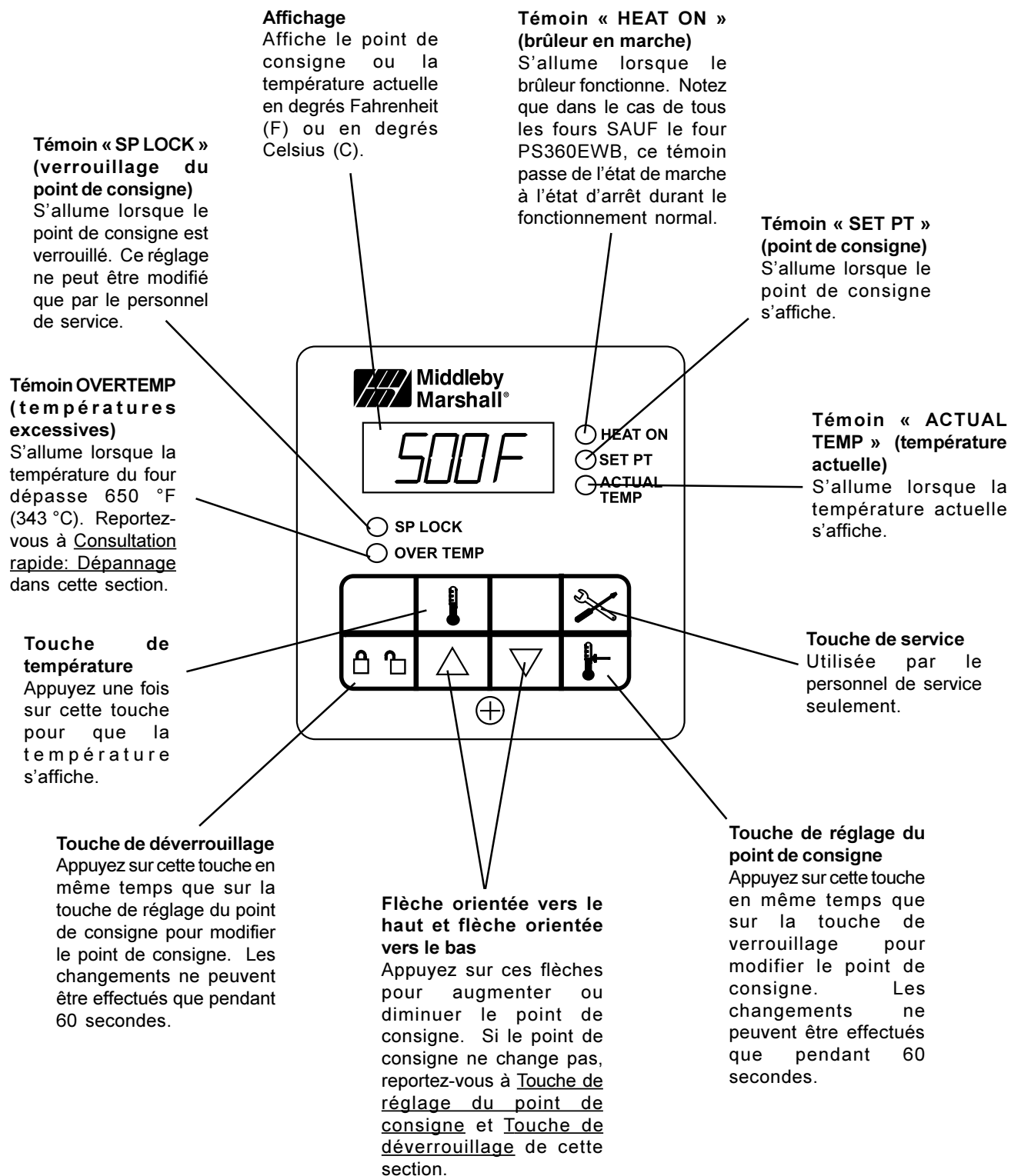
Sur les fours à gaz, si le témoin « HEAT ON » (Brûleur en marche) ne s'allume pas, OU si le four ne chauffe pas, le brûleur à gaz peut ne pas s'être allumé. Mettez les commandes « HEAT » () « BLOWER » () et « CONVEYOR » () à la position « OFF » (« O »). Attendez AU MOINS CINQ MINUTES avant de remettre le four en marche. Répétez la procédure quotidienne de mise en marche.

MISE EN GARDE

En cas de panne d'électricité, mettez toutes les commandes à la position « OFF » (ou « O »), ouvrez la fenêtre du four, puis retirez les aliments du four. Après le rétablissement du courant, suivez la procédure de mise en marche habituelle.

S'il n'est pas alimenté en électricité, le brûleur ne fonctionnera pas et le gaz ne s'écoulera pas jusqu'au brûleur. Il est déconseillé de tenter de faire fonctionner le four durant une panne d'électricité.

III. CONSULTATION RAPIDE : RÉGULATEUR DE TEMPÉRATURE ÉLECTRONIQUE



V. CONSULTATION RAPIDE : DÉPANNAGE

SYMPTÔME	PROBLÈME	SOLUTION
 OVERTEMP <i>Le témoin est allumé, les aliments ne sont pas suffisamment cuits</i> <i>Le four ne s'allume pas du tout</i> <i>Le four s'éteint peu de temps après avoir été allumé</i>	La température du four a dépassé 343 °C (650 °F) et le brûleur s'est éteint automatiquement. Il se peut que le four ne soit pas alimenté en électricité ou que les commandes ne soient pas réglées correctement. Le brûleur à gaz ne s'est pas allumé en moins de 90 secondes après que la commande « HEAT » (ou ) a été mise à la position « ON » (ou « I »). Cette opération déclenche automatiquement le mode de verrouillage de sécurité.	- Reportez-vous à la rubrique <u>Procédures quotidiennes de mise en arrêt</u> dans cette section pour éteindre le four. Afin de déterminer et de corriger la cause du problème et d'éviter d'endommager le four, contactez votre technicien agréé par Middleby Marshall. - Vérifiez si le disjoncteur/sectionneur à fusibles est sous tension. - Vérifiez si la commande « BLOWER » (ou ) est à la position « ON » (ou « I »). Le brûleur ne peut être mis en fonction si les souffleries ne fonctionnent pas. - Mettez les commandes « HEAT » (ou ) , « BLOWER » (ou ) , et « CONVEYOR » (ou ) à la position « OFF » (ou « O »). - Attendez AU MOINS CINQ MINUTES avant de remettre le four en marche. - Répétez la procédure quotidienne de mise en marche.
 <i>apparaît sur l'afficheur, le four ne chauffe pas</i> <i>Le four ne chauffe pas</i>	Le four n'a pas atteint 93 °C (200 °F) moins de 15 minutes après la mise en marche, puis il a cessé de chauffer. Il se peut que les commandes soient réglées de façon incorrecte.	- Mettez les commandes « HEAT » (ou ) , « BLOWER » (ou ) , et « CONVEYOR » (ou ) à la position « OFF » (ou « O »). - Attendez AU MOINS CINQ MINUTES avant de remettre le four en marche. - Répétez la procédure quotidienne de mise en marche. - Vérifiez si le point de consigne est correctement réglé. - Vérifiez si les commandes « BLOWER » () et « HEAT » () sont à la position « ON » (« I »). - Si le four ne se réchauffe toujours pas, mettez les commandes « HEAT » () , « BLOWER » () et « CONVEYOR » () à la position « OFF » (« O »). - Attendez AU MOINS CINQ MINUTES avant de remettre le four en marche. - Répétez la procédure quotidienne de mise en marche. Vérifiez si le point de consigne est au-dessus de 93 °C (200 °F).
<i>Le four fonctionne mais peu ou pas d'air est soufflé par les conduits d'air.</i> <i>Le transporteur se déplace par mouvement saccadé ou ne se déplace pas du tout</i>	Il se peut que les conduits d'air aient été remontés de façon incorrecte après le nettoyage. Il se peut que le transporteur soit coincé par un objet dans le four ou que la tension de la bande transporteuse ou de la chaîne d'entraînement du transporteur soient incorrectes.	- Mettez le four hors fonction et laissez-le refroidir. Coupez l'alimentation en électricité du four. - Reportez-vous à la section 4, <u>Entretien</u>, pour connaître les directives concernant le réassemblage des conduits d'air. - Mettez le four hors fonction et laissez-le refroidir. Coupez l'alimentation en électricité du four. - Vérifiez si le transporteur est coincé par un objet à l'intérieur du four. - Reportez-vous à la section 4, <u>Entretien</u>, pour connaître la marche à suivre pour vérifier la tension du transporteur et de la chaîne d'entraînement.
<i>Les aliments sont trop cuits ou pas assez cuits.</i>	Il se peut que les commandes soient réglées de façon incorrecte.	Vérifiez si la température de consigne et les réglages du temps de cuisson sont corrects.

SI CES MESURES NE PEUVENT RÉSOUDRE LE PROBLÈME, CONTACTEZ VOTRE TECHNICIEN AGRÉÉ PAR MIDDLEBY MARSHALL. UN RÉPERTOIRE DE CENTRES DE SERVICE EST FOURNI AVEC VOTRE FOUR.

SECTION 4 - ENTRETIEN

AVERTISSEMENT

Avant d'effectuer QUELQUE tâche de nettoyage ou d'entretien QUE CE SOIT sur le four, effectuez la procédure suivante :

1. Éteignez le four et laissez-le refroidir. Ne procédez PAS à l'entretien du four s'il est chaud.
2. Mettez le(s) disjoncteur(s) de l'alimentation en électricité hors tension et débranchez l'alimentation en électricité du four.
3. S'il est nécessaire de déplacer le four pour le nettoyer ou pour procéder à son entretien, démontez le raccordement d'alimentation en gaz avant de déplacer le four.

Une fois le nettoyage et l'entretien terminés :

1. Si le four a été déplacé pour l'entretien, retournez-le à son emplacement initial. Pour les fours à pieds, ajustez les pieds pour qu'ils reposent correctement sur le sol. Pour les fours à roulettes, bloquez les roulettes avant.
2. Rebranchez l'alimentation en gaz.
3. Rebranchez l'alimentation en électricité.
4. Mettez le robinet de sectionnement à gaz plein débit en marche. Vérifiez l'étanchéité des raccords de canalisation de gaz à l'aide des substances d'essai d'étanchéité approuvées ou de mousse de savon épaisse.
5. Mettez le(s) disjoncteur(s) d'alimentation en électricité en fonction.
6. Effectuez la procédure de mise en marche normale.

FRANÇAIS

AVERTISSEMENT

Au contact de ce four, vous risquez des blessures causées par les pièces mobiles ou par un choc électrique. Débranchez l'alimentation en électricité AVANT de commencer le démontage, le nettoyage ou l'entretien d'un four. Ne démontez ou ne nettoyez jamais un four pendant que la commande BLOWER ou tout autre circuit du four est sous tension.

MISE EN GARDE

N'utilisez JAMAIS de boyau d'arrosage ou d'équipement de nettoyage à la vapeur sous pression pour nettoyer le four. Pour éviter de détremper l'isolant du four, n'utilisez PAS de quantités excessives d'eau. N'utilisez PAS de nettoyant caustique pour four car il pourrait endommager les surfaces aluminisées de la chambre de cuisson.

REMARQUE

TOUTES les pièces de rechange exigeant l'accès à l'intérieur du four doivent être remplacées SEULEMENT par un technicien agréé par Middleby Marshall.

REMARQUE

Il est fortement recommandé que les procédures d'entretien trimestrielles, semestrielles et annuelles de cette section soient effectuées UNIQUEMENT par un technicien agréé de Middleby Marshall.

I. ENTRETIEN - QUOTIDIEN

1. Vérifiez si le four est froid et si l'alimentation est débranchée, comme le décrit l'avertissement de la page 37.
2. Nettoyez l'intérieur du four avec un linge et un détergent doux.
3. Retirez temporairement les panneaux froids arrière.
4. Nettoyez TOUTES les grilles du four et les ouvertures de ventilation avec une brosse de nylon rigide. Reportez-vous à la figure 4-1 pour connaître l'emplacement des grilles et des ouvertures de ventilations.
5. Vérifiez si TOUS les ventilateurs fonctionnent adéquatement.

MISE EN GARDE

Un ventilateur qui ne fonctionne pas correctement doit être remplacé IMMÉDIATEMENT. Les composants internes du four peuvent être sérieusement endommagés si le four fonctionne sans ventilation adéquate.

6. Remplacez les panneaux froids arrière.
7. Nettoyez la bande transporteuse à l'aide d'une brosse de nylon rigide. Il est plus facile d'accomplir cette tâche si vous laissez rouler le transporteur alors que vous êtes debout du côté d'où sortent les aliments. Balayez ensuite les miettes pendant que le transporteur se déplace.
8. Retirez et nettoyez les plateaux à miettes. Assurez-vous de replacer les plateaux dans leur position initiale car ils NE sont PAS identiques.

II. ENTRETIEN - MENSUEL

REMARQUE : Lors de la dépose du transporteur, reportez-vous aux dessins des pages 28 et 29 dans la section *Installation*.

1. Vérifiez si le four est froid et si l'alimentation est débranchée, comme le décrit l'avertissement de la page 37.
2. Enlevez le protecteur du moteur d'entraînement et l'allonge de transporteur du four.
3. Dégagez la chaîne de la roue d'entraînement sur l'arbre d'entraînement du transporteur. Si deux personnes sont disponibles, une personne doit soulever le côté de l'arbre porteur du transporteur (à droite) tandis que la deuxième personne appuie sur le côté entraînement (à gauche). Ceci créera suffisamment de mou dans la chaîne pour la retirer.

Si cette procédure ne libère pas la chaîne ou si une seule personne est disponible, suivez les étapes ci-dessous :

- Dévissez légèrement les deux vis à tête hex qui fixent le support de montage du moteur du transporteur au four. Reportez-vous à la figure 2-10 (à la page 29).
 - Soulevez le moteur pour dégager la chaîne de la roue.
 - Dégagez la chaîne de transmission.
4. Faites glisser le transporteur hors du four.

REMARQUE : Le transporteur peut seulement être retiré du côté du four avec le moteur d'entraînement (côté gauche).

5. Enlevez les panneaux latéraux du four. Les panneaux latéraux sont illustrés à la figure 1-1, à la page 24 de ce manuel.
6. Faites glisser les conduits d'air et les plaques de protection hors du four (figure 4-2). À MESURE QUE CHAQUE CONDUIT OU QUE CHAQUE PLAQUE EST ENLEVÉE, INSCRIVEZ UN « CODE D'EMPLACEMENT » AVEC UN REPÈRE afin de vous assurer que la réinstallation sera faite correctement.

Exemples de repère :

(Rangée du haut)	T1	T2	T3	T4	T5	T6
(Rangée du bas)	B1	B2	B3	B4	B5	B6

Figure 4-1 - Emplacement des ventilateurs et des conduits d'aération

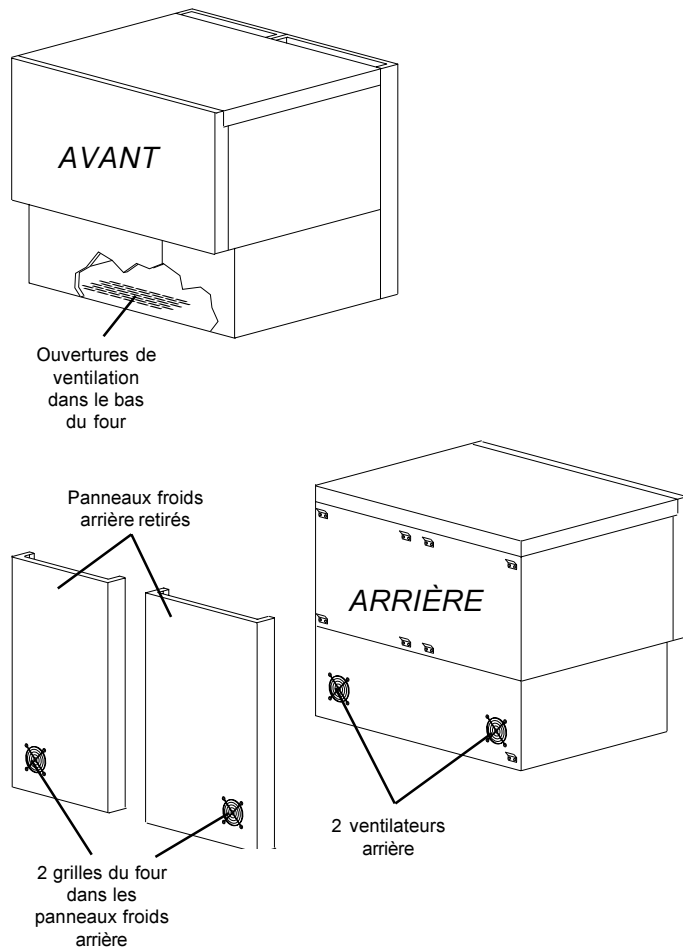
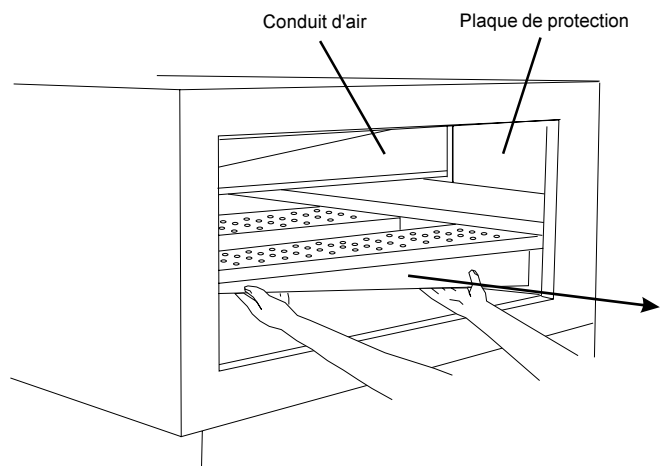


Figure 4-2 - Dépose des conduits d'air et des plaques



- Démontez les conduits d'air comme le démontre la figure 4-3. À MESURE QUE CHAQUE DOIGT EST DÉMONTÉ, INSCRIVEZ LE « CODE D'EMPLACEMENT » DU CONDUIT SUR CHACUNE DE SES TROIS PIÈCES. Ceci vous aidera à remonter les conduits d'air correctement.

MISE EN GARDE

Si les conduits d'air sont remontés de façon incorrecte, la cuisson sera affectée.

- Nettoyez les composants du conduit d'air et l'intérieur de la chambre de cuisson à l'aide d'un aspirateur et d'un linge humide. Reportez-vous aux avertissements encadrés de la page 37 pour connaître les précautions à prendre lors du nettoyage.
- Remontez les conduits d'air. Remplacez-les ensuite dans le four en vous guidant sur le « code d'emplacement ».
- Remontez les panneaux latéraux sur le four.
- Remontez le transporteur dans le four.
- Fixez la chaîne d'entraînement. Si le moteur a été repositionné pour pouvoir retirer la chaîne, ajustez la tension de la chaîne à la flexion appropriée de 1/2" (13 mm). Reportez-vous à l'étape 3 des directives d'installation du transporteur (page 29).
- Vérifiez si la bande transporteuse du transporteur a la flexion appropriée de 2-3" (50-75 mm). S'il faut ajuster la tension de la bande transporteuse, reportez-vous aux étapes 4-6 des directives d'installation du transporteur (page 29).
- Remontez le protecteur du moteur d'entraînement et les allonges de moteur.

III. ENTRETIEN - TRIMESTRIEL

- Vérifiez si le four est froid et si l'alimentation est débranchée, comme le décrit l'avertissement de la page 37.
- Nettoyez les moteurs de soufflerie et les composants avoisinants à l'aide d'un aspirateur d'atelier.
- Serrez toutes les vis de borne électrique.

IV. ENTRETIEN - SEMESTRIEL

- Vérifiez si le four est froid et si l'alimentation est débranchée, comme le décrit l'avertissement de la page 37.
- Recherchez la présence d'usure excessive sur les balais du moteur d'entraînement du transporteur. Les balais doivent être remplacés s'ils mesurent moins de 1/4" (6,4 mm) en raison de l'usure.
- Nettoyez et inspectez l'injecteur de brûleur et l'électrode.
- Vérifiez (et nettoyez au besoin) le système de ventilation du four, y compris le conduit de fumées.
- Vérifiez les bagues et les entretoises de l'arbre. Remplacez les composants s'ils sont usés.

V. ENTRETIEN - ANNUEL

- Retirez le protecteur du moteur et l'allonge du transporteur du côté commande.
- Dégagez la chaîne de transmission comme décrit à l'étape 3 de la section d'entretien mensuel (page 38).
- Graissez avec un pistolet graisseur les paliers de l'arbre d'entraînement, comme indiqué sur la figure 4-4. Pour graisser les paliers :
 - Utilisez une graisse à savon de lithium de haute qualité NLGI n° 2 avec de l'huile minérale, telle que Middleby N/P 17110-0015.
 - Ajoutez lentement la graisse jusqu'à ce qu'une petite boule de graisse apparaisse aux joints. **NE GRAISSEZ PAS TROP.** Un graissage excessif peut endommager le palier.

Figure 4-3 - Démontage des conduits d'air

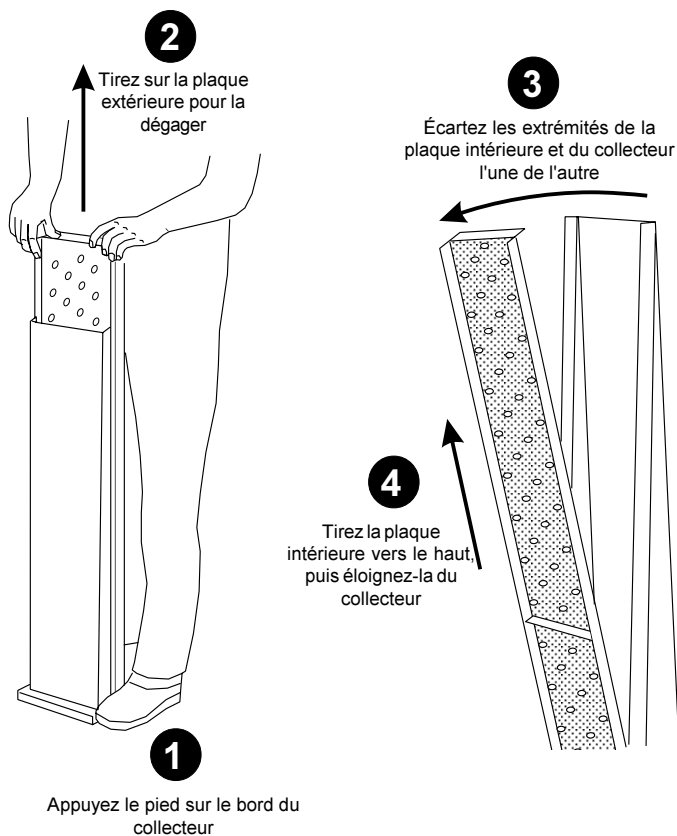
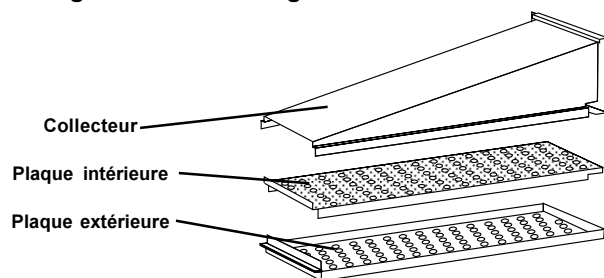
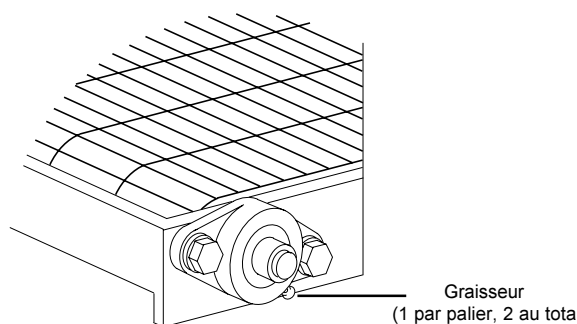


Figure 4-4 - Graissage des paliers



- Tournez manuellement l'arbre d'entraînement en tirant sur la bande transporteuse du transporteur pour purger la graisse.
- Essuyez l'excès de graisse autour des paliers.
- Fixez la chaîne d'entraînement. Si le moteur a été repositionné pour retirer la chaîne, ajustez la tension de la chaîne à la flexion appropriée de 1/2" (13 mm). Reportez-vous à l'étape 3 des directives de l'installation du transporteur (page 29).
- Remontez le protecteur du moteur et l'allonge du transporteur.

VI. TROUSSE DE PIÈCES DE RECHANGE ESSENTIELLES - Vente à l'unité. Reportez-vous à la figure 4-5.

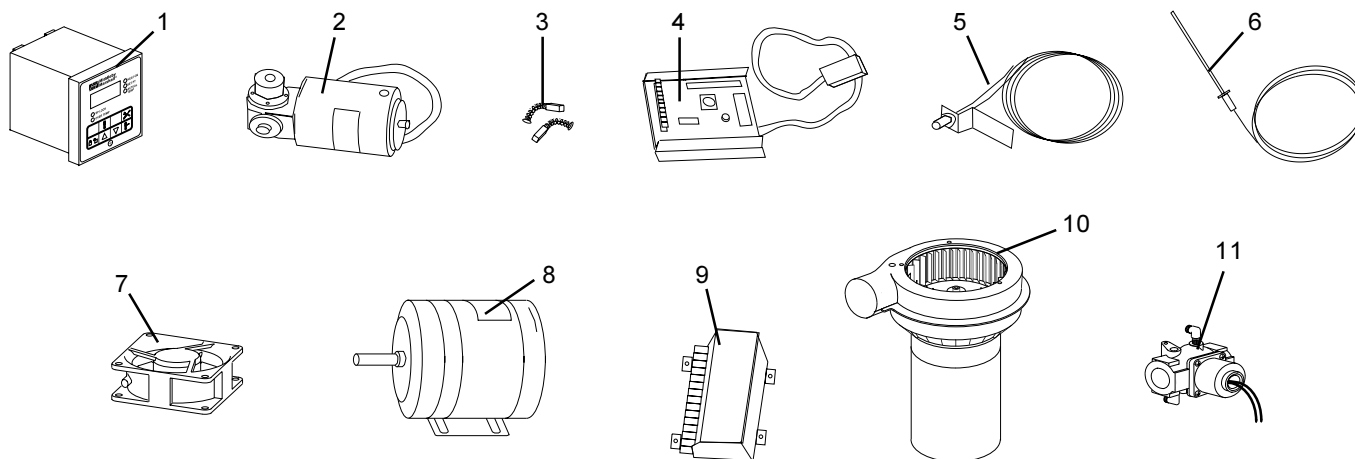
A. Composants de la trousse de pièces de rechange essentielles (tous les fours)

Article	Description	Numéro de pièce
1 1	Ensemble, régulateur de température électronique	36939
2 1	Moteur d'entraînement du transporteur	27384-0008
3 2	Balais, moteur d'entraînement du transporteur	22450-0052
4 1	Ensemble, régulateur de vitesse de transporteur	42810-0133
5 1	Capteur de commande du transporteur	27170-0263
6 1	Trousse, thermocouple	33984
7 1	Ventilateur	27392-0002
8a 1	Moteur de soufflerie, 1 Ph, 1/3 HP	27381-0023
8b 1	Moteur de soufflerie, 3 Ph, 1/3 HP	27381-0024

B. Composants additionnels de la trousse d'installation des fours à gaz

Article	Description	Numéro de pièce
9 1	Ensemble, module d'allumage	42810-0114
10 1	Soufflerie de brûleur/moteur	27170-0011
11 1	Électrovanne	28091-0017

Fig. 4-5 - Trousse de pièces de rechange essentielles



IMPORTANT

Le schéma de câblage s'appliquant à ce four est situé à l'intérieur du compartiment des composants ou de commande.