


# Manuel d'utilisation

*OV500G1-EE*
*OV500G2-EE*

# *OV500 FOUR À CHARIOT ROTATIF AVEC COMMANDES ÉLECTRONIQUES AVANCÉES*

Numéro de modèle : _____
Numéro de série : _____
Date d'installation : _____

| | |
|---|---|
| *OV500G1* | *GAZ* |
| *OV500G2* | *GAZ* |
| *OV500E1* | *ÉLECTRIQUE* |
| *OV500E2* | *ÉLECTRIQUE* |
| *OV500G1-EE* | *GAZ* |
| *OV500G2-EE* | *GAZ* |

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

*www.baxterbakery.com*

**FORMULAIRE 36803 Rév. A (février 2016)**

# IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ

**VEUILLEZ AFFICHER, À UN ENDROIT VISIBLE, LES DIRECTIVES À SUIVRE EN CAS D'ODEUR DE GAZ. VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ LOCAL PEUT VOUS FOURNIR CES DIRECTIVES.**

## IMPORTANT

**EN CAS DE DÉTECTION D'ODEUR DE GAZ, VEUILLEZ COUPEZ L'ALIMENTATION DES APPAREILS AU ROBINET À GAZ PRINCIPAL. PLACEZ ENSUITE UN APPEL DE SERVICE CHEZ LA COMPAGNIE DE GAZ LOCALE OU CHEZ VOTRE FOURNISSEUR.**

## POUR VOTRE SÉCURITÉ

**NE PAS UTILISER NI ENTREPOSER DE L'ESSENCE, AINSI QUE TOUT AUTRE LIQUIDE OU MATIÈRES INFLAMMABLES, À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.**

**⚠ AVERTISSEMENT UNE INSTALLATION, UN RÉGLAGE, UNE ALTÉRATION, UN SERVICE OU UN ENTRETIEN INAPPROPRIÉ PEUT PROVOQUER DES DOMMAGES, DES BLESSURES VOIRE LA MORT. LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS RELATIVES À L'INSTALLATION, AU FONCTIONNEMENT ET À L'ENTRETIEN AVANT D'INSTALLER OU D'ENTRETENIR CET ÉQUIPEMENT.**

**EN CAS DE PANNE D'ÉLECTRICITÉ, N'ESSAYEZ PAS DE FAIRE FONCTIONNER CET APPAREIL.**

**DÉGAGEZ L'AIRE DU FOUR DE TOUTE MATIÈRE COMBUSTIBLE. N'OBTRUEZ PAS LES OUVERTURES DE COMBUSTION ET D'AÉRATION DU FOUR.**

© BAXTER MFG., 2016




**MODÈLE OV500 FOUR À UN CHARIOT**

# TABLE DES MATIÈRES


GÉNÉRALITÉS ..... 5

INSTALLATION ..... 5

FONCTIONNEMENT ..... 6

- OV500 – Commandes numériques ..... 6
- Fonctionnement de la commande de secours (en option) ..... 11
- Alarme de sécurité (fonctionnalité standard, aucune configuration requise) ..... 11
- Mode vapeur par impulsions ou service repas ..... 12
- Mode de fonctionnement cachère (fours équipés de la trousse cachère) ..... 12
- Programmation du four ..... 13
- Fonctionnement personnalisé ..... 17
- Mode économie d'énergie ..... 20
- Arrêt ..... 20
- Redémarrage du four ..... 20

DÉPANNAGE ..... 21

- Les brûleurs n'allument pas le four à gaz ..... 21
- Alarmes et messages affichés ..... 21
- Autres rubriques de dépannage ..... 21

NETTOYAGE ..... 22

ENTRETIEN ..... 23

- Généralités ..... 23
- Entretien préventif ..... 23
- Renseignements sur l'entretien et les pièces ..... 23

PROCÉDURE D'ENTRETIEN PRÉVENTIF PAR LE PROPRIÉTAIRE. ..... 24

- Introduction ..... 24
- Procédure d'entretien preventif ..... 24

# FONCTIONNEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR À CHARIOT – MODÈLE OV500

## CONSERVEZ CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE FUTURE.

# GÉNÉRALITÉS

Le four à chariot Baxter OV500 peut prendre en charge un chariot à porte avant. Il est équipé d'une commande de four électronique pour les applications de cuisson, de torréfaction et/ou de cuisson à vapeur. Un mécanisme situé dans le plafond du four capte et tourne le chariot au cours du cycle de cuisson.

Le modèle OV500G1 est homologué à 180 000 Btu/h, gaz naturel ou propane.

Le modèle OV500G2 est homologué à 300 000 Btu/h, gaz naturel ou propane.

Le modèle OV500G1-EE est homologué à 180 000 Btu/h, gaz naturel ou propane.

Le modèle OV500G2-EE est homologué à 275 000 Btu/h, gaz naturel ou propane.

Le modèle OV500E1 est homologué entre 25,7 et 34,2 kW.

Le modèle OV500E2 est homologué entre 38,5 et 51,3 kW.

Les fours à chariot Baxter sont fabriqués à l'aide de matériaux et de main d'oeuvre de qualité. Votre four vous procurera plusieurs années d'utilisation satisfaisante dans la mesure où il est installé, utilisé et entretenu correctement.

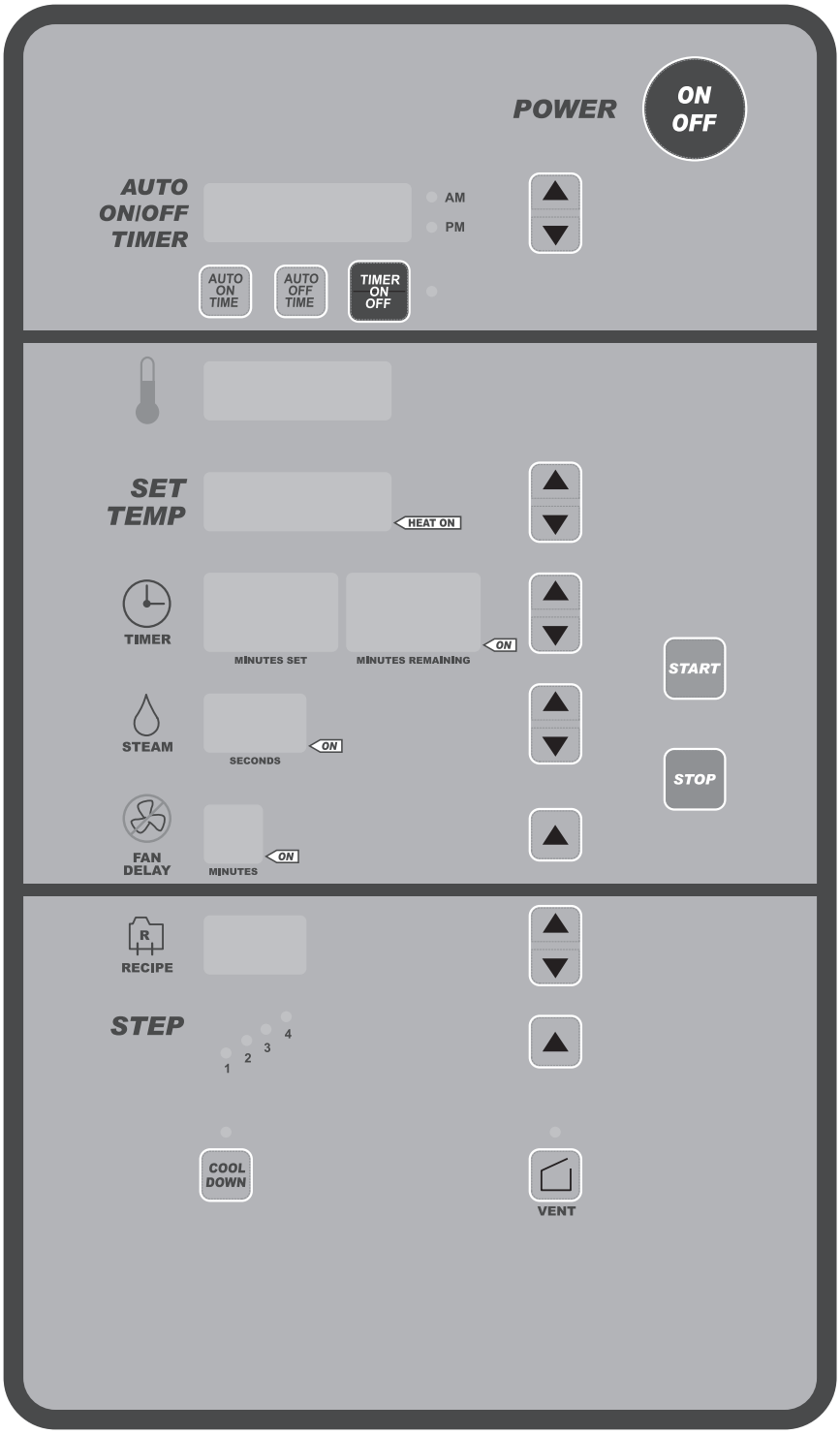
Nous vous suggérons de lire attentivement ce manuel et de suivre attentivement les instructions fournies.

# INSTALLATION

Seuls des techniciens d'entretien agréés par Bakery Systems peuvent installer ou déplacer le four à chariot Baxter série OV500.

# FONCTIONNEMENT

## OV500 – COMMANDES NUMÉRIQUES



**Guide de commande – Système évolué**

| BOUTON | ACTION | AFFICHAGE |
|---|---|---|
| ON OFF | Appuyez sur ce bouton pour mettre le four en marche ou à l'arrêt. | Les affichages du panneau de commande s'allument lorsque le four est en marche. Le paramètre par défaut du four est Program 0 (Programme 0). Si vous mettez le four à l'ARRÊT puis de nouveau en MARCHE dans les 2 minutes, il reprend le dernier réglage de mode et de four. |
| *AUTO ON/OFF TIMER* ▲▼ | Appuyez sur ce bouton pour entrer l'heure actuelle ou l'heure à laquelle le four doit se mettre automatiquement en MARCHE ou à l'ARRÊT lorsque vous appuyez sur le bouton correspondant à l'option Auto On Time (Temps de mise en marche automatique) ou à l'option Auto Off Time (Temps de mise à l'arrêt automatique). | La fenêtre AUTO ON/OFF TIMER (MARCHE/ARRÊT AUTOMATIQUE DE LA MINUTERIE) affiche l'heure actuelle ou l'heure à laquelle le four sera automatiquement mis en MARCHE ou à l'ARRÊT. |
| *AUTO ON TIME* AUTO ON TIME | Appuyez sur les touches fléchées pour régler l'heure souhaitée de mise en MARCHE automatique du four. | La fenêtre AUTO ON/OFF TIMER (MARCHE/ARRÊT AUTOMATIQUE DE LA MINUTERIE) affiche l'heure à laquelle le four sera automatiquement mis en MARCHE. |
| *AUTO OFF TIME* AUTO OFF TIME | Appuyez sur les touches fléchées pour régler l'heure souhaitée de mise à l'ARRÊT automatique du four. | La fenêtre AUTO ON/OFF TIMER (MARCHE/ARRÊT AUTOMATIQUE DE LA MINUTERIE) affiche l'heure à laquelle le four sera automatiquement mis à l'ARRÊT. |
| *TIMER ON/OFF* TIMER ON OFF ○ | Appuyez sur ce bouton pour mettre la minuterie automatique en marche ou à l'arrêt. | Le témoin situé en regard du bouton ON/OFF (Marche/Arrêt) de la minuterie s'allume lorsque la fonction est activée. |
| *SET TEMP* ▲▼ | Appuyez sur ce bouton pour définir la température souhaitée (par incréments de 5 degrés). | La fenêtre SET TEMP (Définir la température) affiche la température définie. Le témoin HEAT ON (Chaleur activée) s'allume lorsque le four est chaud. La température actuelle à l'intérieur du four s'affiche dans la fenêtre OVEN TEMP (Température du four). |
| *BAKE TIMER* ▲▼ | Appuyez sur les touches fléchées pour entrer la durée de la cuisson (par incréments d'une minute). Appuyez sur la touche fléchée vers le haut pour entrer une durée supplémentaire à la fin du programme de cuisson. | La fenêtre BAKE TIMER (Minuterie de cuisson) affiche la durée du cycle de cuisson actuel. Les deux chiffres de gauche indiquent les minutes définies et les deux chiffres de droite indiquent les minutes restantes. Vous pouvez configurer les fenêtres pour qu'elles affichent les heures et les minutes restantes. Le témoin s'allume lorsqu'une durée de cuisson est activée. Consultez la section Fonctionnement personnalisé pour configurer ce paramètre. |
| *STEAM TIMER* ▲▼ | Appuyez sur ce bouton pour entrer dans la durée STEAM (Vapeur) (par incréments de 5 secondes en mode émission de vapeur Burst (Bouffée) ou Bakery (Pâtisserie); par incréments d'une seconde en mode Pulse (Impulsion) ou Food Service (Service repas). | La fenêtre STEAM TIMER (Minuterie d'émission de vapeur) affiche le temps défini pour le cycle d'émission de vapeur. Le témoin s'allume lorsque le système d'émission de vapeur est activé. |
| *FAN DELAY* ▲ | Appuyez sur ce bouton pour entrer la temporisation FAN DELAY (Temporisation du ventilateur) (par incréments d'une minute). | La fenêtre FAN DELAY TIMER (Minuterie de temporisation du ventilateur) affiche la durée définie pour le cycle de temporisation du ventilateur de circulation entre 0 et 9 minutes. |
| START | Appuyez sur ce bouton pour démarrer la fonction BAKE TIMER (Minuterie de la cuisson). | Le témoin clignote lorsque la fonction BAKE TIMER (Minuterie de la cuisson) est activée. |
| STOP | Appuyez sur ce bouton pour arrêter la fonction BAKE TIMER (Minuterie de la cuisson) ou arrêter le signal sonore après l'expiration de la minuterie BAKE TIMER (Minuterie de la cuisson). | Le témoin s'éteint lorsque la fonction BAKE TIMER (Minuterie de la cuisson) est désactivée. |
| *RECIPE* ▲▼ | Appuyez sur les touches fléchées pour sélectionner un programme de cuisson. | La fenêtre RECIPE (Recette) affiche le numéro du programme en cours. |

| BOUTON | ACTION | AFFICHAGE |
|---|---|---|
| *STEP*  | Appuyez sur ce bouton pour sélectionner l'une des quatre étapes de cuisson. | Le témoin correspondant (1 à 4) s'allume en fonction de l'étape sélectionnée. |
|  ÉVENT | Appuyez sur ce bouton pour ouvrir ou fermer l'évent. | Le témoin situé en regard du bouton VENT (Aération) s'allume lorsque le cycle d'aération est activé. |
|  COOL DOWN | Utilisez-le pour refroidir le four. | Pour activer cette fonction, définissez une température inférieure d'au moins 14 °C (25 °F) à la température du four. Appuyez sur le bouton COOL DOWN (Refroidissement). Le mode COOL DOWN (Refroidissement) se désactive lorsque le four atteint la nouvelle température définie, ou si vous ouvrez la porte est ouverte alors que la température est inférieure de14 °C (25 °F) à la température définie, ou si vous appuyez sur un quelconque bouton. |

**Minuterie et horloge de marche/arrêt automatique**

L'affichage Auto ON/OFF TIMER (Minuterie et horloge de marche/arrêt automatique) indique le moment de la journée. Pour régler l'horloge, vous devez activer la commande. Appuyez longuement sur l'un des boutons fléchés pour lancer le réglage de l'horloge, puis réglez l'heure au moyen des boutons fléchés. Quelques secondes après le réglage de l'heure, la colonne recommence à clignoter dans l'affichage de l'heure.

***Réglage de la minuterie***

Vous pouvez régler le four pour qu'il s'allume ou s'éteigne de lui-même. Après avoir réglé l'option AUTO ON/OFF TIMER (Minuterie de marche/arrêt automatique), vous pouvez appuyer sur le bouton (POWER ON/OFF) pour éteindre le four. Cela ne perturbera pas le réglage AUTO ON/OFF (Marche/Arrêt automatique). L'alimentation électrique du four doit rester en marche.

**REMARQUE :** L'accès de l'option AUTO ON/OFF (Marche/Arrêt automatique) est limitée lorsque le paramètre P21 (Mode d'économie d'énergie avancé) est défini sur 1.

1. Pour définir la mise en marche du four, appuyez *longuement* sur le bouton AUTO ON TIME (Temporisation de marche automatique). L'heure de démarrage entrée précédemment s'affiche à l'écran. Utilisez les flèches VERS LE HAUT et VERS LE BAS pour régler l'heure de démarrage. Relâchez ensuite le bouton AUTO ON TIME (Temporisation de marche automatique).
2. Pour définir la mise en marche du four, appuyez *longuement* sur le bouton AUTO OFF TIME (Temporisation d'arrêt automatique). L'heure d'arrêt entrée précédemment s'affiche à l'écran. Utilisez les flèches VERS LE HAUT et VERS LE BAS pour régler l'heure d'arrêt. Relâchez ensuite le bouton AUTO ON TIME (Temporisation de marche automatique).
3. Pour activer le démarrage automatique, appuyez *longuement* sur le bouton TIMER ON/OFF (Marche/Arrêt de la minuterie) jusqu'à ce que la DEL située à droite du bouton TIMER ON/OFF (Marche/Arrêt de la minuterie) s'allume.

**REMARQUE :** Lorsque vous utilisez le bouton AUTO ON/OFF (Marche/Arrêt automatique) pour préchauffer le four, si le four n'est pas perturbé pendant la durée définie par le paramètre P17 (Délai de température de retour), il reviendra à la température de retour mémorisée dans le paramètre P18 (Température de consigne).

***Batterie de secours***

L'horloge comprend une pile de secours au lithium qui maintient le circuit de d'horloge en marche lorsque toute l'alimentation externe est à l'arrêt. Si la pile devient faible ou déchargée alors que l'alimentation externe est désactivé, l'affichage indiquera 12:00 (mode 12 h) ou 0:00 (mode 24 h) et n'augmentera pas jusqu'à ce qu'une nouvelle heure soit définie. L'horloge peut fonctionner avec une pile déchargée ou manquante, mais doit être réglée chaque fois que l'alimentation externe est activée. Pour éviter tout dommage dû à la corrosion des circuits, vous devez remplacer les piles lorsqu'elles sont faibles ou déchargées. Communiquez avec le centre de services agréé de votre région.

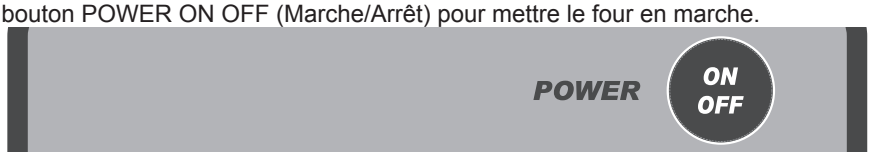
**Préchauffage du four**

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

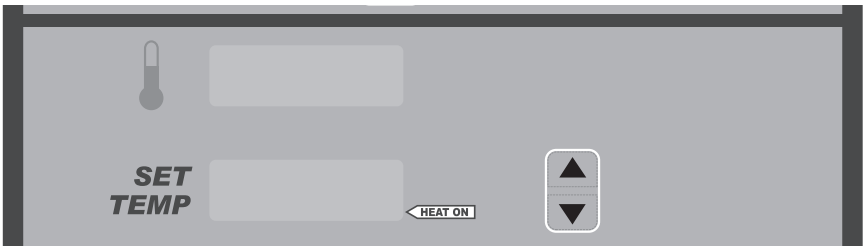
1. La porte doit être fermée pour que le four chauffe. Le châssis porteur soulève et tourne le chariot seulement lors de la cuisson temporisée.

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

2. Appuyez sur le bouton POWER ON OFF (Marche/Arrêt) pour mettre le four en marche.




3. Appuyez sur les flèches VERS LE HAUT ou VERS LE BAS situées en regard de la fenêtre SET TEMP (Température de consigne) pour entrer la température de cuisson. La température actuelle du four s'affichera dans la fenêtre OVEN TEMP (Température du four).
4. Pour obtenir un fonctionnement optimal du système d'émission de vapeur, laissez passer 30 minutes après que le four ait atteint le point de consigne de température pour le chargement du système d'émission de vapeur.



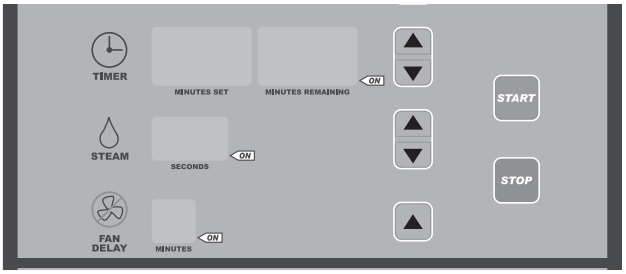

5. Le four est à présent prêt pour les opérations de cuisson.

**Fonctionnement de base**

**AVERTISSEMENT Le four et ses pièces sont chauds. Pour éviter de subir des brûlures, utilisez des sous-plats ou des mitaines de protection lorsque vous chargez ou déchargez le four.**

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

1. Préchauffez le four (voir la section Préchauffage du four).
2. Sélectionnez manuellement les paramètres de cuisson :
   - Appuyez sur les flèches VERS LE HAUT ou VERS LE BAS située en regard de l'option TIMER (Minuterie) pour entrer la valeur souhaitée.
   - Appuyez sur les flèches VERS LE HAUT ou VERS LE BAS située en regard de l'option STEAM TIMER (Minuterie d'émission de vapeur) pour entrer la valeur souhaitée.




   - Appuyez sur la flèche VERS LE HAUT située en regard de l'option FAN DELAY (TEMPORISATION DU VENTILATEUR) pour entrer la valeur souhaitée.
   - Les paramètres de temporisation de l'émission de vapeur et de l'air sont facultatif et vous pouvez les laisser à 0 si vous le souhaitez.
3. Ouvrez lentement la porte et chargez le produit.
4. Appuyez sur le bouton de démarrage et fermez la porte. Le témoin de fonctionnement situé dans la fenêtre Timer (Minuterie) clignote pendant le décompte de la minuterie.
5. Le chariot soulève à partir du plancher et tourne de la droite vers la gauche.
6. Le four émet des bips après l'expiration de la minuterie. Appuyez sur STOP (Arrêt) pour arrêter l'alarme sonore.
7. Ouvrez la porte. Attendez que le châssis porteur s'arrête et s'abaisse. Retirez le produit.

**Procédure de chargement**

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

**Procédure de déchargement**

**AVERTISSEMENT Le four et ses pièces sont chauds. Pour éviter de subir des brûlures, utilisez des sous-plats ou des mitaines de protection lorsque vous chargez ou déchargez le four.**

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

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

**Refroidissement du four**

- Pour refroidir le four plus de 20 degrés en dessous de sa température actuelle, changez le paramètre SET TEMP (Température de consigne) à la nouvelle température souhaitée, ouvrez la porte du four et appuyez sur COOL DOWN (Refroidir). L'affichage SET TEMP (Température de consigne) affiche alternativement les valeurs COOL (Refroidissement) et SET TEMP (Température de consigne) jusqu'à ce que le four soit froid. Lorsque le four a atteint la température de consigne, l'alarme émet un bip et la commande retourne au fonctionnement normal. Le fait de fermer la porte du four ou d'appuyer sur un bouton quelconque de la commande au cours du mode de refroidissement permet également à la commande de retourner au mode de fonctionnement normal.
- La commande d'aération peut fournir un moyen de refroidissement du four. Lorsque le four à l'arrêt et que la porte est ouverte, appuyez une fois sur le bouton VENT (Aération) pour démarrer ou arrêter le ventilateur de circulation. Le témoin d'aération s'allume. Le ventilateur s'arrête également lorsque vous fermez la porte ou lorsque vous mettez le four en mode de marche.
- Si la température du four est supérieure de plus de 20 degrés à la température de consigne et que la minuterie de la cuisson n'est pas activée, le four ouvre automatiquement l'évent. L'évent restera ouvert jusqu'à ce que la température du four se trouve à moins de 20 degrés de la température de consigne.

**Conseils d'utilisation**

- Lors du démarrage initial, la température du four est définie par défaut sur le paramètre d'usine de 190 °C (375 °F) sauf si vous l'avez modifiée.
- Au cours du cycle de cuisson, les boutons START (Démarrer) et STOP (Arrêt) commandent seulement les paramètres TIMER (Minuterie), STEAM (Vapeur) et FAN DELAY (Temporisation du ventilateur). Ils n'ont aucun effet sur le four. Lorsque la temporisation de la minuterie est terminée, le four effectue un cycle de mise en marche et à l'arrêt pour maintenir la température de consigne. Prenez soin de ne pas cuire les produits de façon excessive.
- Pour régler la température au cours d'un cycle de cuisson, appuyez sur les flèches VERS LE HAUT ou VERS LE BAS situées dans la section Oven Temp (Température du four) pour entrer la nouvelle température. Si vous définissez le paramètre P20 (Mode opérateur restreint) sur 1,vous ne pouvez pas modifier la température du four pendant le cycle de cuisson.

- Pour modifier le réglage de l'émission de vapeur, appuyez sur les flèches correspondantes pour entrer de nouvelles valeurs. Vous ne pouvez pas régler la minuterie d'émission de vapeur pendant l'opération de cuisson.
- Vous pouvez ajuster le temps restant au moyen des flèches. Le temps de consigne reste inchangé, sauf si vous définissez le temps restant sur « 0 ». Si vous définissez le paramètre P20 (Mode opérateur restreint) sur 1,vous ne pouvez pas modifier le temps de cuisson pendant le cycle de cuisson.
- Si vous ouvrez la porte à un moment quelconque pendant le cycle de cuisson, les paramètres TIMER (Minuterie), STEAM (Vapeur) et FAN DELAY (Temporisation du ventilateur) sont mis en pause. Fermez la porte pour redémarrer toutes les fonctions.
- L'option FAN DELAY (Temporisation du ventilateur) coupe le débit d'air au début du cycle de cuisson pour le temps total entré dans cette fenêtre. La chaleur est coupée lorsque la temporisation du ventilateur est activée.
- Le four surveille le système de chauffage en comparant la température du four à la température de consigne. Si un problème survient dans le système de chauffage ou si une panne survient au niveau du système de chauffage, les deux affichages de température clignotent après 15 minutes. Si le problème persiste, communiquez avec votre agence d'entretien Bakery Systems.

**FONCTIONNEMENT DE LA COMMANDE DE SECOURS (EN OPTION)**

Si le panneau de commande principal cesse de fonctionner correctement, la cuisson peut continuer avec l'utilisation des commandes de secours, selon l'équipement. Les commandes de secours se trouvent derrière le volet de commande situé sur la paroi arrière du panneau de protection de l'élément.

Pour activer les commandes de secours, faites basculer l'interrupteur à bascule à la position BACK-UP (Secours). Le cadran du thermostat et l'interrupteur à bascule d'émission de vapeur, situés à l'arrière du panneau de commande, commandent à présent la température et la vapeur d'eau. Réglez le thermostat sur la température souhaitée. Une fois que le four a atteint la température, vous pouvez injecter de la vapeur en appuyant longuement sur l'interrupteur à bascule d'émission de vapeur jusqu'à au maximum 20 secondes. Le fait d'appuyer plus longtemps entraînera le refroidissement excessif du four et du vaporisateur. Vous devez aérer le four manuellement en ouvrant la porte. Le châssis porteur s'arrête et s'abaisser lorsque la porte est ouverte. Fermez la porte après la fin de l'aération pour que le châssis porteur se soulève et reprenne la rotation. En mode de secours, la fonction minuterie ne fonctionne pas.

**ALARME DE SÉCURITÉ (FONCTIONNALITÉ STANDARD, AUCUNE CONFIGURATION REQUISE)**

Si la température de la sonde se situe entre 570 et 600 degrés Fahrenheit pendant 10 secondes, l'unité effectuera las actions suivantes :

1. Arrêter toutes les fonctions.
2. Déclencher une alarme sonore.
3. Faire clignoter l'affichage OVEN TEMP (Température du four) (la température actuelle est affichée).
4. Afficher les lettres SHdn dans l'affichage TIMER (Minuterie).

Le four restera en mode d'arrêt jusqu'à ce que l'alimentation de 120 V.c.a. se coupe. Le fait de mettre les disjoncteurs en marche puis à l'arrêt permet de rétablir le fonctionnement normal du four si la température est inférieure à 570 degrés.

**AVERTISSEMENT Débranchez l'alimentation électrique de la machine et suivez les procédures relatives au verrouillage et à l'étiquetage. Il peut y avoir plusieurs circuits. Assurez-vous que tous les circuits sont débranchés.**

**AVERTISSEMENT Coupez le gaz. Communiquez avec le centre de services agréé Bakery Systems.**

**MODE VAPEUR PAR IMPULSIONS OU SERVICE REPAS**

Vous pouvez utiliser ce mode pour fournir de la vapeur sur une base périodique tout au long de l'opération. Lorsque ce mode est activé, les commandes STEAM TIMER (MINUTERIE DE LA VAPEUR) contrôlent le nombre de secondes pendant lesquelles la vapeur est fournie au four, tandis qu'une valeur attribuée au paramètre 14 (Mode de la minuterie d'émission de vapeur) contrôle la fréquence à laquelle la vapeur est fournie.

Pour activer le mode émission de vapeur par impulsions :

1. Passez au mode configuration de paramètres en appuyant longuement sur le bouton START (Démarrer) et POWER ON OFF (Marche/Arrêt).
2. Sélectionnez le paramètre 14 (Mode de la minuterie d'émission de vapeur).
3. Si la fenêtre TIMER (Minuterie) affiche « 0 », elle est configurée sur le mode émission de vapeur Burst (Bouffée) ou Bakery (Pâtisserie) (valeur d'usine par défaut). Appuyez sur les flèches VERS LE HAUT ou VERS LE BAS pour passer au mode FSS (l'affichage passe à un nombre à 3 chiffres).
4. Définissez le temps de cuisson souhaité entre les cycles d'émission de vapeur au moyen des boutons fléchés VERS LE HAUT ou VERS LE BAS. La plage est comprise entre 300 secondes (5 minutes) et 990 secondes (environ 17 minutes) et évolue par incréments de 10 secondes à la fois.
5. Après avoir réglé le cycle souhaité, appuyez sur le bouton POWER ON/OFF (Marche/Arrêt) pour enregistrer les paramètres.
6. L'option STEAM TIMER (Minuterie d'émission de vapeur) fonctionne à présent par incréments d'une seconde jusqu'à 10 secondes, pour définir la durée de la cuisson.

Exemples : Le paramètre P14 (Mode de la minuterie d'émission de vapeur) est défini sur « 300 ».

Le paramètre STEAM TIMER (Minuterie d'émission de vapeur) est défini sur « 3 ».

= le mode émission de vapeur est activé pendant 3 secondes toutes les 300 secondes (5 minutes).

Le paramètre P14 est défini sur « 990 ».

Le paramètre STEAM TIMER (Minuterie d'émission de vapeur) est défini sur « 3 ».

= le mode émission de vapeur est activé pendant 3 secondes toutes les 990 secondes (17 minutes).

Pour retourner le four au mode émission de vapeur Burst (Bouffée), répétez le processus ci-dessus pour accéder au paramètre P14 et définissez la valeur de la fenêtre TIMER (Chronomètre) sur « 0 ». Le par amètre STEAM TIMER (Minuterie d'émission de vapeur) fonctionne à présent par incréments de 5 secondes.

**MODE DE FONCTIONNEMENT CACHÈRE (FOURS ÉQUIPÉS DE LA TROUSSE CACHÈRE)**

**REMARQUE :** Le mode de fonctionnement cachère du four est actionné par le personnel autorisé au moment du démarrage.

**REMARQUE :** Vous devez configurer les paramètres et ajouter les programmes au contrôleur avant le démarrage initial, car le contrôleur du four doit être mis à l'arrêt pour ce faire.

Pour le fonctionnement en mode cachère, le four doit rester à une température minimale afin de conserver la certification cachère. Le contrôleur du four maintient la température de consigne minimale à 200 °F afin de respecter les exigences minimales en matière de température. Le contrôleur du four ne peut pas être définir la température sur une valeur inférieure à 200 °F.

Si la température du four risque de tomber en dessous de la plage approuvée, un bip rapide retentit (plus rapide que l'alarme normale de la minuterie). Si vous entendez l'alarme, procédez comme suit :

- Vérifiez que la porte du four est fermée.
- Si le mode Vent (Aération) est actif, arrêtez l'évent.

Si la température du four est inférieure à 150 °F, la commande se verrouille. L'écran affiche « LOC OUT » et l'appareil ne fonctionne pas. Vous devez communiquer avec le personnel autorisé pour redémarrer le four.

Si vous arrêtez le contrôleur par inadvertance alors que l'appareil est en mode cachère, il redémarre en mode cachère si la température n'a pas chuté en dessous de la configuration minimale requise.

**PROGRAMMATION DU FOUR**

**Recettes à une seule étape**

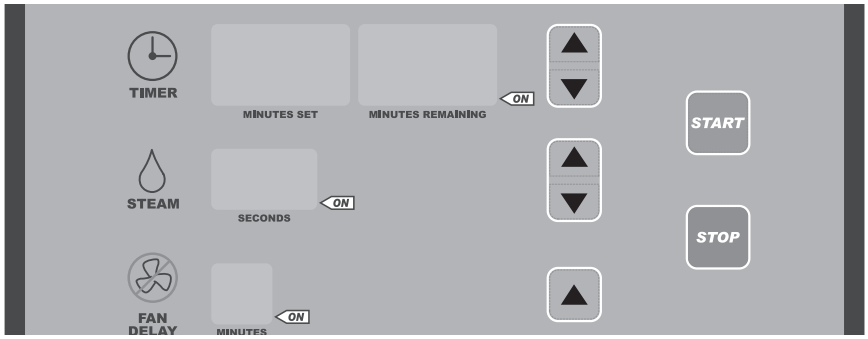
Le menu recette peut mémoriser jusqu'à 99 recettes que vous pouvez appeler par numéro au besoin. Une recette est un ensemble d'instructions de cuisson (paramètres de température, de durée et de temps d'émission de vapeur, de temporisation de l'évent et du ventilateur) que l'opérateur définit pour une opération de cuisson.







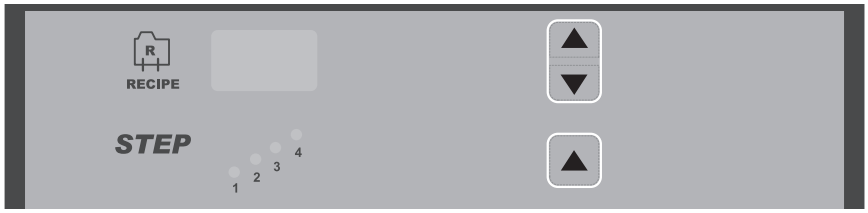
1. Lorsque le four est à l'arrêt, appuyez longuement sur la flèche VERS LE HAUT située dans la section STEP (Étape). Tout en appuyant sur la flèche VERS LE HAUT, appuyez sur le bouton POWER ON/OFF (Marche/Arrêt) pendant 3 secondes. Lorsque tous les affichages s'allument, le four est en mode recette.
2. Appuyez sur les flèches RECIPE (Recette) VERS LE HAUT ou VERS LE BAS jusqu'à ce que le numéro de la recette souhaitée s'affiche.
3. Appuyez sur les flèches TEMP (Température) VERS LE HAUT ou VERS LE BAS pour entrer la température souhaitée.




4. Réglez les paramètres de temps, d'émission de vapeur, de temporisation du ventilateur et de l'aération :
    - Appuyez sur les flèches VERS LE HAUT ou VERS LE BAS située en regard de l'option TIMER (Minuterie) pour entrer la temporisation souhaitée.
    - Appuyez sur les flèches VERS LE HAUT ou VERS LE BAS située en regard de l'option STEAM TIMER (Minuterie d'émission de vapeur) pour entrer la temporisation souhaitée.
    - Appuyez sur la flèche VERS LE HAUT située en regard de l'option FAN DELAY (TEMPORISATION DU VENTILATEUR) pour entrer la temporisation souhaitée.

**REMARQUE :** Les paramètres de temporisation de l'émission de vapeur et de la ventilation sont facultatif et vous pouvez les laisser à 0 si vous le souhaitez.

- Appuyez sur le bouton VENT (Aération) pour aérer la cavité pendant toute la durée de l'étape. Lorsque l'étape est terminée, l'évent se ferme.




5. Pour mémoriser la recette, appuyez sur les flèches RECIPE (Recette) VERS LE HAUT ou VERS LE BAS pour passer au numéro de recette suivant ou appuyez sur le bouton POWER ON/OFF (Marche/Arrêt) pour quitter le mode recette. Pour mémoriser les paramètres de recette, répétez les étapes 2 à 4.

**Recettes à plusieurs étapes**

Vous pouvez entrer des étapes supplémentaires au sein de la recette initiale. L'opérateur peut ajouter jusqu'à quatre étapes distinctes, chacune étant dotée de différents paramètres de cuisson.

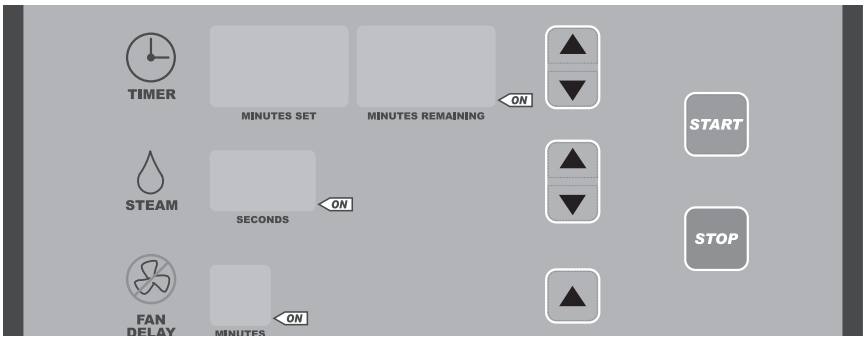
Par exemple, l'opérateur peut définir les paramètres de température, de temps, d'émission de vapeur et de temporisation du ventilateur de l'option Recipe 1 (Recette 1). Cette étape est l'étape 1. Après l'expiration de la minuterie de l'étape 1, le four commence automatiquement les paramètres de cuisson programmés à l'étape 2. Le système passe par chaque étape jusqu'à ce traverser toutes les étapes.







1. Lorsque le four est à l'arrêt, appuyez longuement sur la flèche VERS LE HAUT située dans la section STEPS (Étapes). Tout en appuyant sur la flèche VERS LE HAUT, appuyez longuement sur le bouton POWER ON/OFF (Marche/Arrêt) pendant 3 secondes. Lorsque tous les affichages s'allument, le four est en mode recette.
2. Appuyez sur les flèches RECIPE (Recette) VERS LE HAUT ou VERS LE BAS jusqu'à ce que le numéro de la recette souhaitée s'affiche. Le témoin de l'étape 1 s'allume.
3. Appuyez sur les flèches TEMP (Température) VERS LE HAUT ou VERS LE BAS pour entrer la température souhaitée.




4. Réglez les paramètres de temps, d'émission de vapeur, de temporisation du ventilateur et de l'aération :
   - Appuyez sur les flèches VERS LE HAUT ou VERS LE BAS située en regard de l'option TIMER (Minuterie) pour entrer la temporisation souhaitée.
   - Appuyez sur les flèches VERS LE HAUT ou VERS LE BAS située en regard de l'option STEAM TIMER (Minuterie d'émission de vapeur) pour entrer la temporisation souhaitée.
   - Appuyez sur la flèche VERS LE HAUT située en regard de l'option FAN DELAY (TEMPORISATION DU VENTILATEUR) pour entrer la temporisation souhaitée.

**REMARQUE :** Les paramètres de temporisation de l'émission de vapeur et du ventilateur sont facultatif et vous pouvez les laisser à 0 si vous le souhaitez.

- Appuyez sur le bouton VENT (Aération) pour aérer la cavité pendant toute la durée de l'étape. Lorsque l'étape est terminée, l'évent se ferme.




5. Appuyez sur la flèche VERS LE HAUT située dans la section STEPS (Étapes) pour passer à l'étape suivante au sein de la recette. Le témoin de l'étape sélectionnée s'allume. Répétez les étapes 3 et 4 ci-dessus pour définir chaque étape du programme, au besoin.
6. Pour mémoriser toutes les étapes du programme, appuyez sur les flèches RECIPE (Recette) VERS LE HAUT ou VERS LE BAS pour passer au numéro de recette suivant ou appuyez sur le bouton POWER ON/OFF (Marche/Arrêt) pour quitter le mode recette.

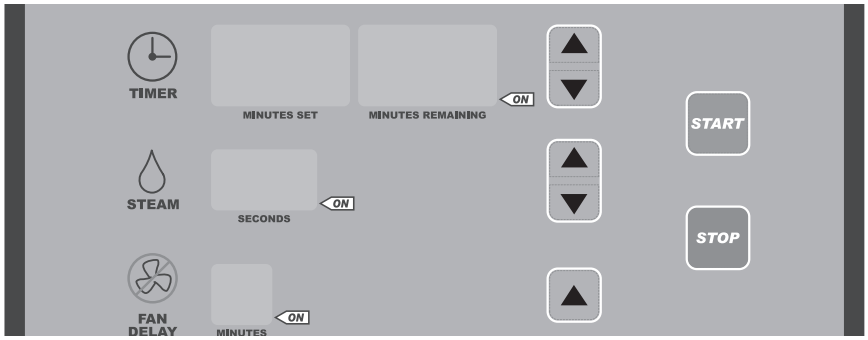
**Modification des recettes**





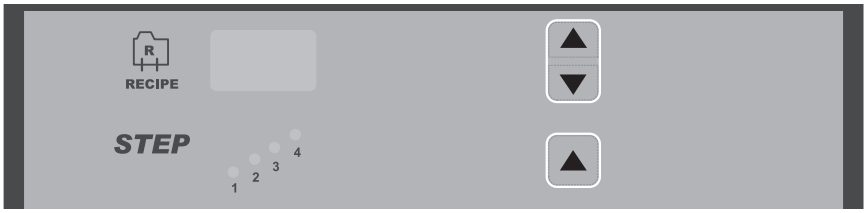


1. Lorsque le four est à l'arrêt, appuyez longuement sur la flèche VERS LE HAUT située dans la section STEPS (Étapes). Tout en appuyant sur la flèche VERS LE HAUT, appuyez longuement sur le bouton POWER ON (Marche) pendant 3 secondes. Lorsque tous les affichages s'allument, le four est en mode recette.
2. Appuyez sur les flèches RECIPE (Recette) VERS LE HAUT ou VERS LE BAS jusqu'à ce que le numéro de la recette souhaitée s'affiche.




3. Entrez les nouveaux paramètres de temps, d'émission de vapeur et de temporisation du ventilateur :
    - Appuyez sur les flèches VERS LE HAUT ou VERS LE BAS située en regard de l'option TIMER (Minuterie) pour entrer la temporisation souhaitée.
    - Appuyez sur les flèches VERS LE HAUT ou VERS LE BAS située en regard de l'option STEAM TIMER (Minuterie d'émission de vapeur) pour entrer la temporisation souhaitée.
    - Appuyez sur la flèche VERS LE HAUT située en regard de l'option FAN DELAY (TEMPORISATION DU VENTILATEUR) pour entrer la temporisation souhaitée.

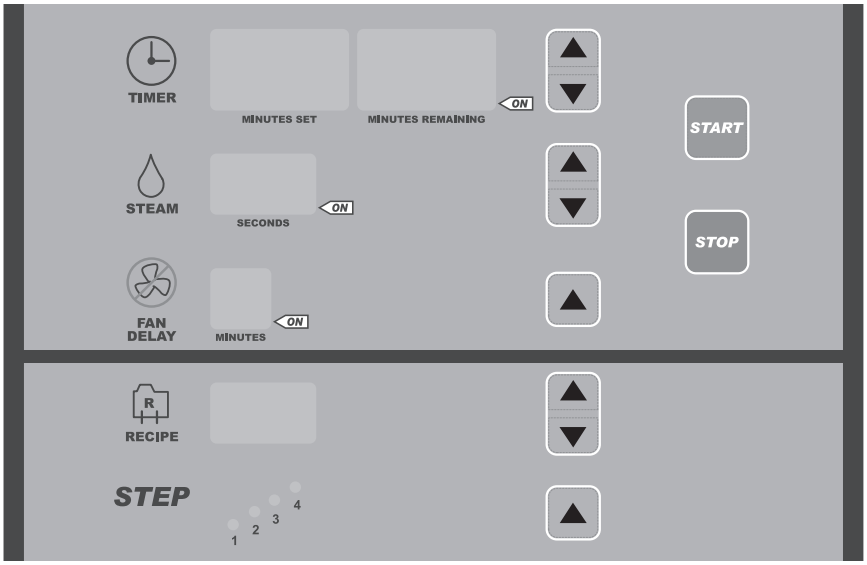
**REMARQUE :** Les paramètres de temporisation de l'émission de vapeur et du ventilateur sont facultatif et vous pouvez les laisser à 0 si vous le souhaitez.




4. Pour modifier les paramètres d'une étape, appuyez sur la flèche VERS LE HAUT située dans la section STEPS (Étapes) et apportez les modifications à chaque étape en conséquence.
5. Pour mémoriser la recette, appuyez sur les flèches RECIPE (Recette) VERS LE HAUT ou VERS LE BAS pour passer au numéro de recette suivant ou appuyez sur le bouton POWER ON/OFF (Marche/Arrêt) pour quitter le mode recette.

**Utilisation des recettes**

1. Lorsque le four est allumé, appuyez sur les flèches RECIPE (Recette) VERS LE HAUT ou VERS LE BAS pour sélectionner le numéro de la recette (1-99). Les paramètres TEMP (Température), TIMER (Minuterie), STEAM (Vapeur) et FAN DELAY (Temporisation du ventilateur) s'affichent.




2. Confirmez que le four se trouve à la température de consigne.
3. Ouvrez lentement les portes.
4. Faites rouler le châssis dans le four de sorte que les supports d'extrémité coulissent sur le châssis porteur de levage. (Voir la section Procédure de chargement.)
5. Appuyez sur le bouton START (Démarrer), puis fermez et verrouillez la porte.
6. Un signal sonore retentit après l'expiration de la minuterie. Appuyez sur STOP (Arrêt) pour arrêter l'alarme sonore.

**Astuces des recettes**

- Le four utilise par défaut les paramètres Recipe 0 (Recette 0) lorsque vous le mettez en marche pour la première fois. Les paramètres Recipe 0 (Recette 0) sont les suivants : Temp (Température) = 375 °F, Timer (Minuterie) = 0, Steam Timer (Minuterie d'émission de vapeur) = 0, Delay Timer (Minuterie de la temporisation) = 0, Recipe (Recette) = 0.
- Vous pouvez entrer manuellement toute combinaison de paramètres de cuisson pour les opérations personnalisées de cuisson unique. Ces paramètres ne sont pas mémorisés dans la mémoire de recettes.
- Si vous modifiez l'un des paramètres d'une recette avant ou pendant un cycle de cuisson, le four retourne à la programmation manuelle (Recette 0). Si vous définissez le paramètre P20 (Mode restreint) sur 1,vous ne pouvez pas modifier les paramètres pendant un cycle de cuisson.
- Les flèches RECIPE (Recette) VERS LE HAUT ou VERS LE BAS n'ont aucun effet lorsque le cycle de cuisson est en cours. Toutefois, si vous arrêtez le paramètre TIMER (Minuterie), soit en appuyant sur le bouton STOP (Arrêt), soit en ouvrant la porte, appuyez sur les flèches RECIPE (Recette) VERS LE HAUT ou VERS LE BAS pour sélectionner une nouvelle recette et annuler le cycle de cuisson qui était en cours.
- Lors de la sélection des recettes, le système ignorera les numéros non programmés. Si, par exemple, l'option Recipe 1 (Recette 1) s'affiche dans la fenêtre RECIPE (Recette) et qu'aucune recette ne soit mémorisée aux positions 2, 3 et 4, le système ignorera les options 2, 3 et 4. L'option Recipe 5 (Recette 5) sera la recette suivante affichée.

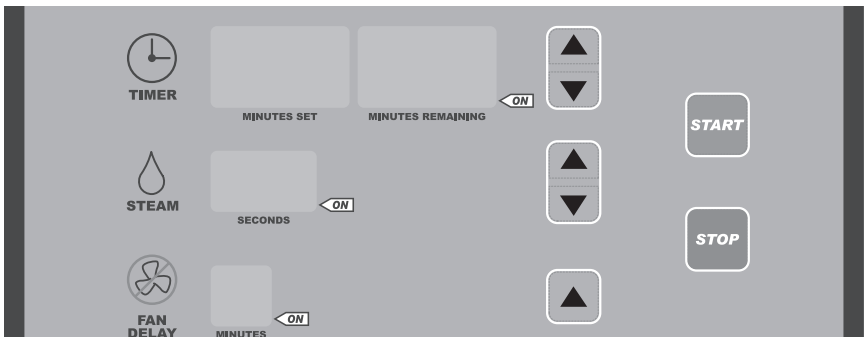
## FONCTIONNEMENT PERSONNALISÉ

Vous pouvez personnaliser les commandes des fours OV500 en fonction de vos propres besoins en utilisant le mode configuration.

Avant d'entrer de passer en mode configuration, lisez toutes les instructions pour vous assurer de comprendre clairement et complètement ce qui vous reste à faire. Si vous avez besoin d'aide, veuillez appeler le centre de services Baxter agréé.

### Passer au mode configuration

Lorsque le four en mode arrêt, appuyez longuement sur le bouton START (Démarrer). Tout en appuyant sur le bouton START (Démarrer), appuyez longuement sur le bouton POWER ON/OFF (Marche/Arrêt) pendant 3 secondes. Le four est à présent en mode configuration et P1 s'affiche dans la fenêtre SET TEMP (Température de consigne).



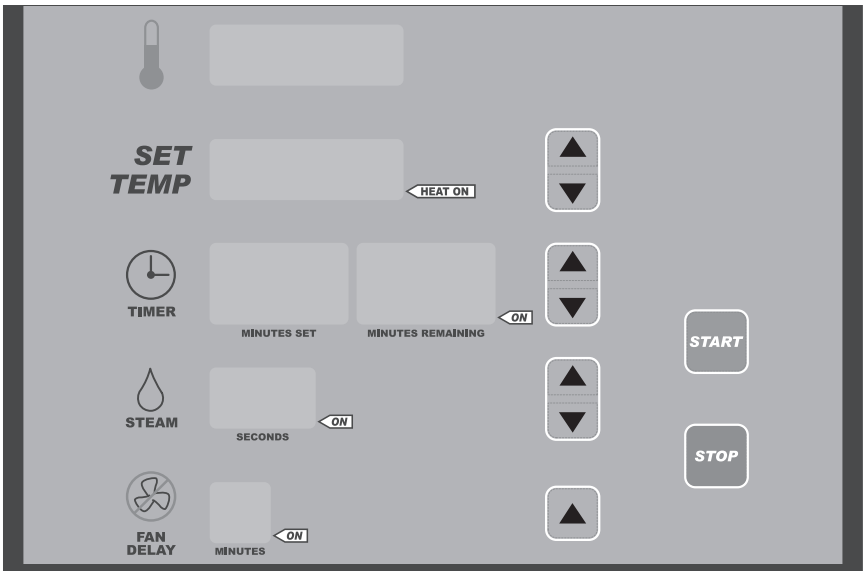




### Modification des éléments en mode configuration

Le numéro qui s'affiche dans la fenêtre SET TEMP (Température de consigne) est le numéro de configuration. La fenêtre TIMER (Minuterie) affiche l'élément de configuration (les paramètres qui peuvent être modifiés).

1. Pour modifier le numéro de configuration, appuyez sur les flèches SET TEMP (Température de consigne) VERS LE HAUT ou VERS LE BAS. L'élément de configuration s'affiche dans la fenêtre TIMER (Minuterie).




2. Pour modifier l'élément de configuration affiché, appuyez sur les flèches TIMER (Minuterie) VERS LE HAUT ou VERS LE BAS. Pour régler le paramètre, reportez-vous au Guide d'installation. N'essayez pas de changer les numéros P4, P5, P6, et P8. Consulter votre autorisé centre de services Baxter agréé pour obtenir de l'aide au sujet de ces fonctions.
3. Pour quitter le mode configuration, appuyez sur le bouton POWER ON/OFF (Marche/Arrêt).

**Guide de configuration**

| NUMÉRO DE CONFIGURATION | ÉLÉMENT DE CONFIGURATION | AFFICHAGE |
|---|---|---|
| P1 | Température de consigne maximale | Indique la température maximale à laquelle le four peut être réglé. La plage se situe entre 50 °F et 525 °F (10 °C et 275 °C) |
| P2 | Température de préchauffage | Il s'agit de la valeur de température de consigne par défaut lorsque le four est mis en marche pour la première fois (Program 0 (Programme 0)). Vous ne pouvez pas définir la température de préchauffage sur une valeur supérieure à la valeur P1 ou inférieure à la valeur P3.<br>La plage se situe entre 10 °F et 525 °F (10 °C et 275 °C) |
| P3 | Température de consigne minimale | Indique la température minimale à laquelle le four peut être réglé. La plage se situe entre 10 °F et 200 °F (10 °C et 200 °C) |
| P4 | Décalage de température | Cette valeur permet un décalage de correction entre l'affichage de la température du four et la température réelle de la chambre de cuisson. Appelez votre agence d'entretien agréée pour obtenir de l'aide sur cette fonction. |
| P5 | Décalage d'arrêt de chauffage | Cette valeur détermine la différence de température entre le point de consigne et l'arrêt du système de chauffage. Appelez votre agence d'entretien agréée pour obtenir de l'aide sur cette fonction. |
| P6 | Hystérésis de différence de chaleur | Cette valeur détermine la différence de température entre la mise en marche et la mise à l'arrêt de la température du système de chauffage. Appelez votre agence d'entretien agréée pour obtenir de l'aide sur cette fonction. |
| P7 | Durée maximale d'émission de vapeur | La durée de consigne est la durée maximale (en secondes) pendant laquelle l'eau est fournie au cours du mode STEAM TIMER (Minuterie d'émission de vapeur). |
| P8 | Unités de température | Vous pouvez régler le four pour qu'il affiche la température en degrés Fahrenheit ou Celsius. Pour garantir la précision des paramètres de température, appelez votre agence d'entretien Bakery Sytems agréée pour obtenir de l'aide sur cette fonction.. |
| P9 | Mode minuterie | Vous pouvez configurer la minuterie de façon à afficher les minutes de consigne/minutes restantes ou l'heure et les minutes. Sélectionnez 0 pour les minutes de consigne/minutes restantes ou 1 pour l'heure et les minutes. (Si vous changez ce paramètre pour qu'il affiche l'heure et les minutes, vous pouvez placer l'étiquette fournie sur le panneau de commande pour indiquer le changement.) |
| P10 | Durée d'évacuation de l'évent | La durée de consigne est la durée (en secondes) pendant laquelle l'évent est ouvert à 100 % au début du cycle d'aération. La plage de valeurs est comprise entre 0 et 180 secondes. |
| P11 | Pourcentage d'ouverture de l'évent | Cette valeur indique le pourcentage d'ouverture de l'évent de la chambre cuisson après l'expiration de la durée d'évacuation de l'évent. La plage de valeurs est comprise entre 5 et 100 %. |
| P12 | Évacuation automatique de fin de cuisson – Activer | Cette fonctionnalité active le cycle d'évacuation automatique. Sélectionnez 0 pour désactiver cette fonction ou 1 pour l'activer (voir P13 pour plus de détails sur l'entrée de la durée). |
| P13 | Durée d'évacuation automatique de fin de cuisson | Il s'agit du nombre de minutes avant la fin du cycle de cuisson pendant lesquelles l'évent est ouvert. |
| P14 | Mode minuterie d'émission de vapeur | Vous pouvez configurer la minuterie d'émission de vapeur de façon à afficher en secondes ou fonctionner en mode service repas. Sélectionnez 0 pour les secondes ou une valeur comprise entre 300 et 990 pour le mode service repas. |
| P15 | Luminosité de l'éclairage intérieur | Cette valeur correspond à la luminosité de l'éclairage intérieur. Plus la valeur est élevée, plus l'éclairage est lumineux. La plage de valeurs est comprise entre 50 et 100. |
| P16 | Fonctionnement de l'horloge | Cette option sélectionne soit l'affichage 12 heures (AM/PM) soit 24 heures en temps réel. Appuyez sur le bouton Bake Time Up (Durée de cuisson) pour basculer entre les deux types d'affichage. |

| NUMÉRO DE CONFIGURATION | ÉLÉMENT DE CONFIGURATION | AFFICHAGE |
|---|---|---|
| P17 | Délai de température de retour | Cette option sélectionne le temps écoulé depuis la dernière cuisson temporisée jusqu'à ce que le four réduise la température de consigne du four à la valeur définie par le paramètre P18. La plage de valeurs est comprise entre 10 et 180 minutes. |
| P18 | Température de retour | Cette option sélectionne la température de consigne à laquelle le four changer lorsque le délai de température de retour défini par le paramètre P17 est dépassé. La plage se situe entre 50 °F et 300 °F (50 °C et 300 °C) |
| P19 | Mode éclairage | Sélectionnez 1 pour que l'éclairage fonctionne en continu (lorsque le four est allumé) ou sélectionnez 0 pour le fonctionnement automatique. L'éclairage s'éteint automatiquement après 30 minutes d'inactivité de l'utilisateur (ouverture ou fermeture de porte, utilisation de bouton). |
| P20 | Mode opérateur restreint | Sélectionnez 1 pour obtenir le mode opérateur restreint. Lorsque l'opérateur sélectionne une recette, la fenêtre Bake Timer Minutes (Minutes de la minuterie de cuisson) affiche la durée totale de cuisson de toutes les étapes de la recette. En mode de fonctionnement standard, seules les minutes de l'étape sélectionnée s'affichent. Lorsque l'opérateur sélectionne une recette et appuie sur le bouton de démarrage, il ne peut pas apporter des modifications à la durée de cuisson restante ni à la température de consigne du four. Si vous définissez cette option sur l'émission de vapeur, de la vapeur est produite suivant des intervalles de 5 secondes d'émission, 5 secondes d'arrêt pendant le temps défini par le paramètre P7. L'intervalle de temps maximal d'excitation de l'électrovanne que vous pouvez définir au moyen du paramètre P7 augmente à 60 secondes. Changez la valeur de P7 à 60 lorsque P20 est défini sur 1. Lorsque vous changez la valeur de P20 de 1 = mode opérateur restreint à 0 = mode standard, vous devez changer P7 à une valeur inférieure à 30 (plage comprise entre 0 et 30 au maximum), sinon l'électrovanne restera excitée en continu pendant 60 secondes. |
| P21 | Mode économie d'énergie avancée | Sélectionnez 1 pour obtenir le mode économie d'énergie avancée Cette option force le four dans un mode marche automatique/arrêt automatique avancé pour économiser l'énergie. Plusieurs étapes sont nécessaires à l'activation de ce mode. Définissez le temps de mise en marche automatique afin de permettre le préchauffage du four avant la première heure de cuisson. Définissez le temps d'arrêt automatique. Appuyez sur le bouton AUto On/Auto Off (Marche/Arrêt automatique) pour allumer l'indicateur de marche/arrêt de la minuterie. Définissez les paramètres P17 et P18 sur des valeurs personnalisées. Le temps de mise en marche/à l'arrêt automatique est limité lorsque cette option est définie sur 1. Vous pouvez seulement modifier le temps de mise en marche/à l'arrêt automatique dans le mode P21. |
| P22 | Mode de fonctionnement de l'appareil OV210 | Sélectionnez 1 pour installer un panneau de commande HBA et un volet de commande sur un appareil OV210. Lorsque cette option est activée, l'OV210 émuler toutes les fonctions d'une carte HBA. |
| P23 | Non utilisé | |
| P24 | Non utilisé | |
| P25 | Mode communication | Sélectionnez 1 pour obtenir une communication compatibles avec le protocole NAFEM. |

## MODE ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

### Retour

Le mode retour fournit la capacité de réduire automatiquement la température de consigne du four lorsqu'il n'est pas en cours d'utilisation, mais il doit être en mode veille pour la cuisson. Lorsque le four passe à la température de retour, le système de chauffage reste en mode veille jusqu'à ce qu'il atteigne cette température. Cela conduit à une réduction de la quantité d'énergie utilisée.

Le paramètre 17 (durée de retour de la température) permet à l'utilisateur de définir la durée souhaitée de ralenti du four avant la chute de la température à la valeur entrée pour le paramètre 18 (Température de retour). Définissez le paramètre P18 sur la valeur souhaitée de la température de retour. Un réglage de 250°F est recommandé pour conserver le système d'émission de vapeur au-dessus du point d'éclair de l'eau.

### Avancé

Le mode économie d'énergie avancée (paramètre 21) permet à l'utilisateur d'utiliser les fonctions de « retour » et de verrouiller la durée pendant laquelle le four peut être mis en marche ou à l'arrêt. Ceci permet d'éviter la mise en marche précoce du four et son fonctionnement pendant la nuit. Suivez les instructions fournies pour le paramètre P21 (mode économie d'énergie avancé) pour définir le four sur le mode économie d'énergie avancée.

Le four s'arrête automatiquement au moment prédéterminé, à moins qu'une cuisson soit en cours.

Si vous voulez faire fonctionner le four après le délai de mise à l'arrêt prédéterminé, remettez le four en marche en appuyant sur le bouton ON/OFF (Marche/Arrêt) et définissez immédiatement le paramètre Bake Timer (Minuterie de cuisson) sur au moins 30 minutes et appuyez sur Start (Démarrer). Si vous ne définissez pas la minuterie de cuisson sur au moins 30 minutes, le four s'arrête.

**REMARQUE :** Si vous n'utilisez pas le four dans les 30 minutes, le four s'arrête après que le compte à rebours ait atteint 00:00.

## ARRÊT

**REMARQUE :** Avant de redémarrer le four à gaz, l'interrupteur et la soupape du brûleur à gaz doivent être à l'arrêt pendant au moins 5 minutes.

1. Retirez tout le produit restant.

**REMARQUE :** Vous pouvez utiliser l'évent pour évacuer la vapeur du four.

2. Laisser le four refroidir puis appuyez sur le bouton POWEER ON/OFF (Marche/Arrêt). Vous pouvez obtenir un temps de refroidissement plus rapide au moyen du bouton COOL DOWN (Refroidissement).
3. Nettoyez la chambre de cuisson. Reportez-vous à la section Nettoyage, page 22.
4. Pour les longs arrêts, débranchez l'alimentation principale et coupez l'alimentation en gaz et en eau.

## REDÉMARRAGE DU FOUR

**REMARQUE :** Avant de redémarrer le four à gaz, l'interrupteur et la soupape du brûleur à gaz doivent être à l'arrêt pendant au moins 5 minutes.

1. Appuyez sur le bouton POWER ON OFF (Marche/Arrêt) pour mettre le four en marche.
2. Appuyez sur les flèches VERS LE HAUT ou VERS LE BAS situées en regard de la fenêtre SET TEMP (Température de consigne) pour entrer la température de cuisson.

# DÉPANNAGE

### LES BRÛLEURS N'ALLUMENT PAS LE FOUR À GAZ

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

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

### ALARMES ET MESSAGES AFFICHÉS

| Alarme ou message | Cause | Action |
|---|---|---|
| L'afffichage de température bascule entre un numéro et « COOL » (Refroidissement). | Le mode refroidissement est activé. | Pour revenir au mode normal, fermez la porte du four ou appuyez sur un bouton quelconque. |
| L'affichage clignotement mais n'émet pas de bip, tandis que four se trouve dans un cycle de cuisson temporisée et demande de la chaleur. | Alerte de récupération de température. | Ouvrez et refermez la porte du four pour réinitialiser la commande de chaleur. Si l'appareil ne démarre pas le chauffage, communiquez avec le centre de services Bakery. |
| L'affichage indique « SHdn ». | Alarme de sécurité a désactivé le four. | COUPEZ TOUTE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE ET L'ALIMENTATION EN GAZ DU FOUR. Communiquez avec le centre de services Bakery de votre région. |
| La commande émet un signal sonore continu. | Alerte de rotation du chariot. | Vérifiez que le chariot peut tourner; vérifiez si des plateaux dépassent du chariot. Si les symptômes persistent, communiquez avec le centre de services Bakery de votre région. |
| Les commandes émettent des bips rapides (plus rapides que les bips de la minuterie de cuisson). | Alerte de température pour le mode cachère. | Arrêtez la fonction VENT (Évacuation) si elle est activée. Fours à gaz : vérifiez que le brûleur émet des flammes. S'il n'émet pas de flammes, ouvrez et fermez brièvement la porte pour réinitialiser la commande de température. |
| L'affichage indique « LOC OUT ». | Le four est verrouillé en mode cachère. | Communiquez avec le centre de services Bakery de votre région. |

### AUTRES RUBRIQUES DE DÉPANNAGE

| Condition | Cause | Action |
|---|---|---|
| Le ventilateur de circulation du four est en cours d'exécution mais le four est éteint. | Le four est en mode refroidissement. | Fermez la porte du four pour annuler le mode refroidissement. Si la porte n'était pas ouverte, communiquez avec le centre de services Bakery de votre région. |
| Vous ne pouvez pas définir le paramètre STEAM TIME (Durée d'émission de vapeur) sur une valeur supérieure à 10 secondes; l'heure change par incréments d'une seconde. | Le four se trouve au mode d'émission de vapeur Food Service (Service repas) ou Pulse (Bouffée). | Consultez les instructions du mode service repas pour retourner au mode Bakery (Pâtisserie). |
| Le chariot ne se soulève pas et ne tourne pas. | Le temps de cuisson n'a pas été entré dans la minuterie et/ou la minuterie n'a pas démarré. | Entrez l'heure du paramètre TIMER (Minuterie) et appuyez sur START (Démarrer). Si les symptômes persistent, communiquez avec le centre de services Bakery de votre région. |

# NETTOYAGE

**AVERTISSEMENT Débranchez l'alimentation électrique de la machine et suivez les procédures relatives au verrouillage et à l'étiquetage. Il peut y avoir plusieurs circuits. Assurez-vous que tous les circuits sont débranchés.**

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

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

- Laissez le four sécher.
- Nettoyez l'extérieur du four tous les jours au moyen d'un chiffon propre et humide.
- Retirez les chariots et nettoyez-les comme vous le feriez pour un ustensile de cuisson. Utiliser de l'eau chaude et savonneuse et une brosse. Rincez à l'eau claire et séchez au moyen d'un chiffon propre.
- Soyez prudent lorsque vous nettoyez autour des pièces internes telles que les sondes, les capteurs et le mécanisme de rotation.
- Au moyen d'un chiffon propre et de l'eau chaude et savonneuse, lavez l'intérieur en acier inoxydable du four. Rincez à l'eau claire et séchez au moyen d'un chiffon propre.
- Frottez doucement les accumulations lourdes sur la porte en verre. Vous pouvez éliminer les résidus au moyen d'un nettoyant à vitre lorsque le four est froid.
- Nettoyez les filtres de la hotte (selon l'équipement) avec de l'eau chaude et du savon.
- N'utilisez pas de nettoyants pour le four ou des objets en laine d'acier sur les surfaces en acier inoxydable. N'aspergez jamais le four d'eau ou de vapeur d'eau.
- N'utilisez jamais de nettoyant à base de chlore. Le chlore corrode l'acier inoxydable.

# ENTRETIEN

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

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

**AVERTISSEMENT Débranchez l'alimentation électrique de la machine et suivez les procédures relatives au verrouillage et à l'étiquetage. Il peut y avoir plusieurs circuits. Assurez-vous que tous les circuits sont débranchés.**

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

## GÉNÉRALITÉS

### Au besoin

- Inspectez la zone autour du four. La zone doit être dégagée et exempte de combustibles. Il ne doit y avoir aucun obstacle au flux d'air.

### Quotidien

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

### Hebdomadaire

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

### Mensuel

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

### Bimensuel

- Procédure d'entretien préventif par le propriétaire.

## ENTRETIEN PRÉVENTIF

Vous devez suivre un calendrier régulier d'entretien préventif pour les four à chariot OV500. Les fours nécessitent un entretien préventif spécifique basée sur l'utilisation et les facteurs environnementaux. Le non respect des procédures d'entretien préventif du four peut entraîner des coûts de réparation plus élevés, réduire la durée de vie de l'équipement ou causer des conditions d'utilisation dangereuses.

Il incombe au propriétaire d'assurer l'entretien préventif du four à chariot. Cela permet d'assurer la sécurité et la fiabilité du fonctionnement. Communiquez avec une agence Bakery Service pour obtenir ce service qualifié.

## RENSEIGNEMENTS SUR L'ENTRETIEN ET LES PIÈCES

Communiquez avec le centre de services agréé Bakery Systems.

# PROCÉDURE D'ENTRETIEN PRÉVENTIF PAR LE PROPRIÉTAIRE.

**INTRODUCTION**

Cette section relative à l'entretien préventif par le client comprend les procédures d'inspection qui permettent d'assurer le bon fonctionnement et la propreté des composants. Les procédures d'entretien préventif par le propriétaire sont écrites pour les fours à gaz. Vous pouvez également les utiliser pour les fours électriques en omettant les étapes qui se rapportent à des composants qui se trouvent seulement sur les fours à gaz. Pour maintenir la sécurité et les performances des fours de boulangerie, vous devez établir un calendrier d'entretien périodique. Il incombe à l'utilisateur de créer, de planifier et d'appliquer un tel calendrier. Bien que l'intervalle de service varie en fonction de l'environnement dans lequel vous utilisez l'équipement, il est recommandé d'effectuer l'entretien préventif et de vérifier tous les dispositifs de sécurité à intervalle d'au moins 12 mois. Vérifiez auprès de l'autorité ayant juridiction locale s'il existe des exigences d'entretien spécifiées par les codes locaux, provinciaux ou nationaux. Une liste pratique de vérification d'entretien préventif est fournie à la fin de cette section.

**REMARQUE :** Cette procédure d'entretien périodique ne traite pas de la réparation ou du remplacement des composants. À l'issue de la procédure d'entretien périodique, vous devez vous adresser à un réparateur qualifié pour toute réparation nécessaire.

**Outils à utiliser pour la procédure d'inspection**

- Outils à main standard
- Aspirateur – Shop-Vac

**PROCÉDURE D'ENTRETIEN PREVENTIF**

**AVERTISSEMENT Débranchez l'alimentation électrique de la machine et suivez les procédures relatives au verrouillage et à l'étiquetage. Il peut y avoir plusieurs circuits. Assurez-vous que tous les circuits sont débranchés.**

**AVERTISSEMENT Coupez l'alimentation en gaz avant de procéder à l'entretien de l'unité.**

**AVERTISSEMENT Certaines procédures de cette section peut nécessiter d'effectuer des essais ou des mesures électrique ou alors que la machine est sous tension. Faites toujours preuve d'extrême prudence. Si les points d'essai sont difficiles d'accès, débranchez l'alimentation électrique de la machine et suivez les procédures relatives au verrouillage et à l'étiquetage, installez le matériel d'essai et rétablissez l'alimentation au matériel d'essai.**

**Inspecter l'éclairage du four**

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




**Fig. 1**

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

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




Fig. 2

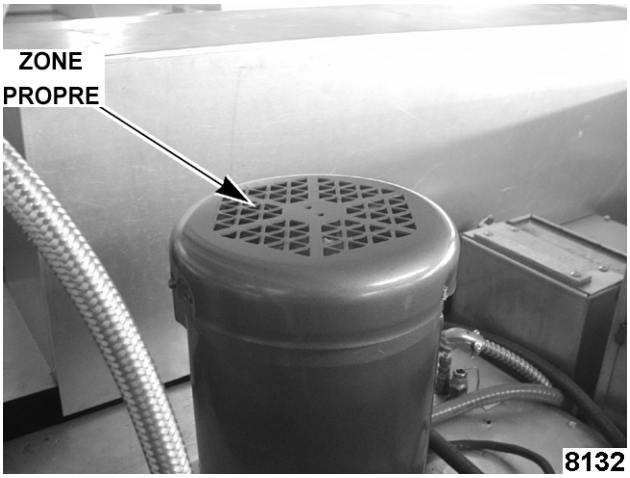



Fig. 3

**Ensemble du châssis de levage et de rotation**

1. Vérifiez que l'ensemble du châssis de levage fonctionne de façon appropriée.
   A. Ouvrez la porte. Le chariot de levage doit s'abaisser à la hauteur correcte du chariot et se placer en position de chargement vers l'avant pour prendre en charge l'entrée du chariot.
   B. Le four chariot devrait facilement entrer et traverser le four et les roues doivent se trouver complètement hors du four au sol en position de levage.
2. Serrez toutes les vis de réglage (4) du support (Fig. 4).
   A. Vérifiez et serrez toutes les vis de réglage du support.

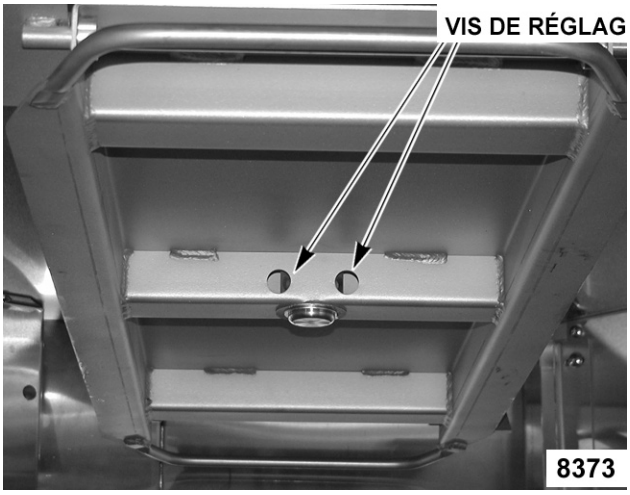



Fig. 4

**Inspectez les composants de porte**

1. Vérifiez le loquet de la porte chargement.
   A. Vérifiez que le joint de la porte est en bon état. Si vous devez remplacer le joint de la porte, communiquez avec le centre de services Bakery Services de votre région.
   B. Vérifiez que les rampes de verrouillage de la porte de chargement sont propres (Fig. 5) et que les rouleaux de la porte peuvent librement se déplacer vers le haut et vers le bas et tourner (Fig. 6).
   C. Vous pouvez régler les rampes de verrouillage en desserrant les deux vis. NE LES RETIREZ PAS. Faites glisser la rampe vers l'intérieur ou vers l'extérieur pour serrer ou desserrer la porte (Fig. 5).
   D. Serrez les vis.
2. Vérifiez le balayage de la porte.
   A. Le balayage de la porte doit toucher le sol de façon uniforme sur toute la largeur de la porte, lorsque la porte est à la position fermée.
   B. Mettez le four en marche.
   C. Si de l'air (ou de la vapeur) s'échappe par-dessous la porte, vous devez la rajuster. Si vous devez remplacer ou ajuster le balayage de la porte, communiquez avec le centre de services Bakery Services de votre région.
3. Vérifiez que le déverrouillage intérieur de la porte (Fig. 7) fonctionne de façon adéquate.
4. Vérifiez que le contacteur de la porte fonctionne de façon adéquate.
   A. Lorsque la tige de l'actionneur de la porte se trouve à la position ouverte (porte ouverte), les rouleaux du contacteur de porte doivent être positionnés sur la petite partie de la tige (Fig. 8).

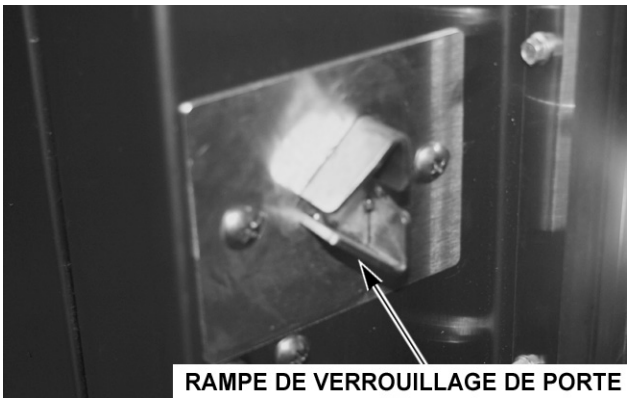



Fig. 5

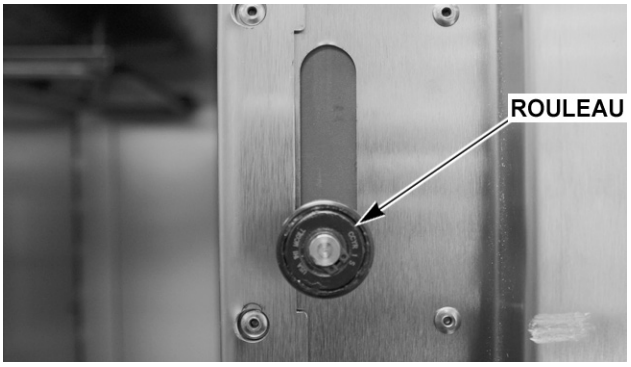



Fig. 6

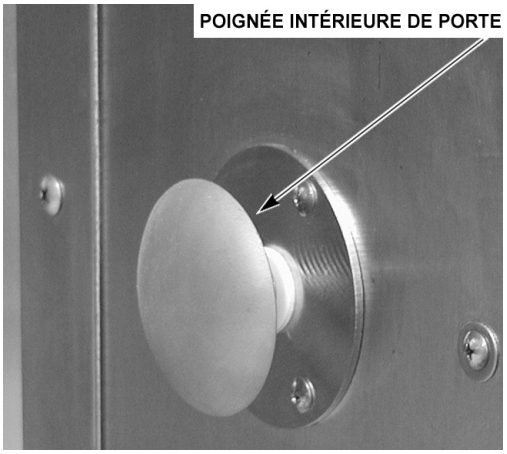



Fig. 7

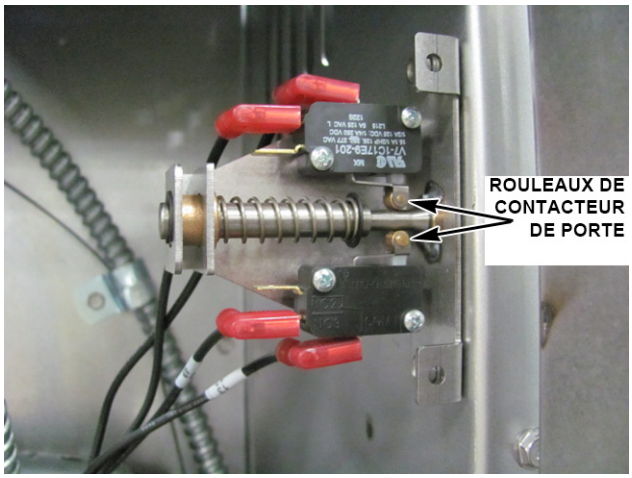



Fig. 8




Fig. 9

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

   A. Tirez la poignée de la porte (Fig. 10) pour ouvrir la porte, puis appuyez sur la porte pour la fermer (Fig. 11). Si la porte est trop difficile à ouvrir ou à fermer, vérifiez le réglage des rampes de porte (Fig. 5).

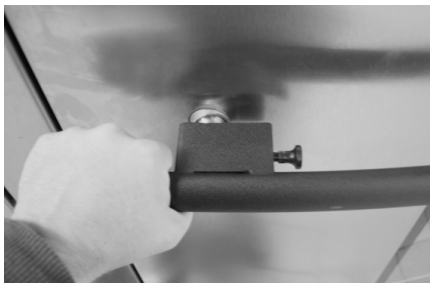


Fig. 10

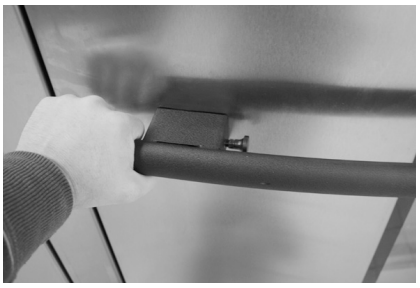


Fig. 11

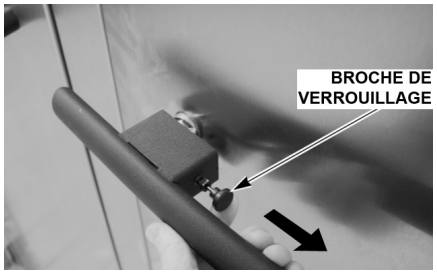



Fig. 12

6. Nettoyez la vitre de la porte.

   A. Avec la porte de chargement fermée, tirez la broche de verrouillage de la poignée de porte (Fig. 12).

   B. Tirez la poignée de la porte pour la retirer (Fig. 13).

   C. Tournez la poignée pour ouvrir la porte (Fig. 14).

   **REMARQUE :** Assurez-vous de ne pas accrocher la porte du côté du battant.

   D. Assurez-vous qu'il n'y a aucune accumulation de résidus sur mécanisme de verrouillage de la poignée (Fig. 14).

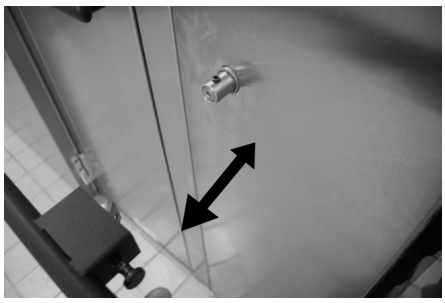


Fig. 13

   **REMARQUE :** La poignée de la partie vitrée est située dans le haut ou dans le bas de la vitre.

   E. Tirez la poignée (Fig. 14) pour ouvrir la porte en verre. Si vous devez remplacer ou ajuster la porte vitrée, communiquez avec le centre de services Bakery Services de votre région.

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




Fig. 14

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

G. Pour fermer la poignée, le mécanisme de verrouillage doit se trouver dans le sens de déverrouillage (Fig. 15).

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

H. Placez le boîtier de verrouillage au dessus de la vis à tête hexagonale et poussez lentement la poignée dans la porte (Fig. 15). Vérifiez si le loquet de la poignée s'engage dans l'ouverture de la porte (Fig. 10). Répétez l'opération au besoin.

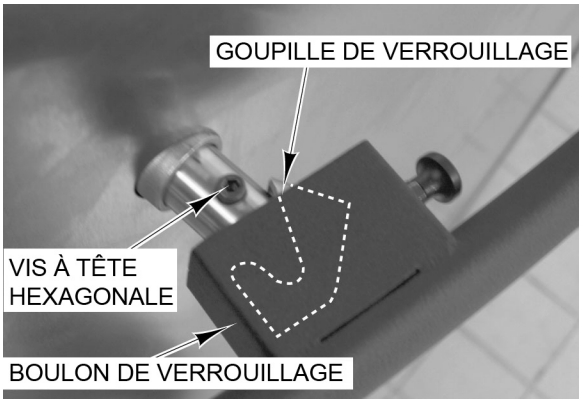



**Fig. 15**

### Inspecter les buses d'aération

1. Vérifiez les buses d'aération (volets) (Fig. 16) situées à l'intérieur du four et serrez les vis.
2. Vérifier l'intérieur du four, serrez ou remplacez les vis de panneau desserrées ou manquantes. Vérifiez également l'ancrage au sol.




**Fig. 16**

### Inspecter la cavité d'évacuation

1. Vérifiez que la cavité d'évacuation fonctionne de façon adéquate.
   A. Appuyez sur le bouton VENT (Évacuation) (Fig. 17) situé sur le panneau de commande pour ouvrir l'évent, puis appuyez de nouveau sur ce bouton pour fermer l'évent.
   B. Vérifiez visuellement que l'évent s'ouvre (Fig. 18) et se ferme (Fig. 19) lorsque vous appuyez sur le bouton.
   C. Vérifiez que le joint d'évacuation est intact.




**Fig. 17**

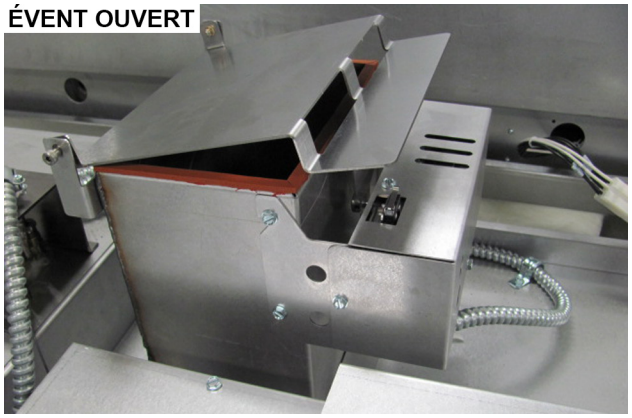



**Fig. 18**

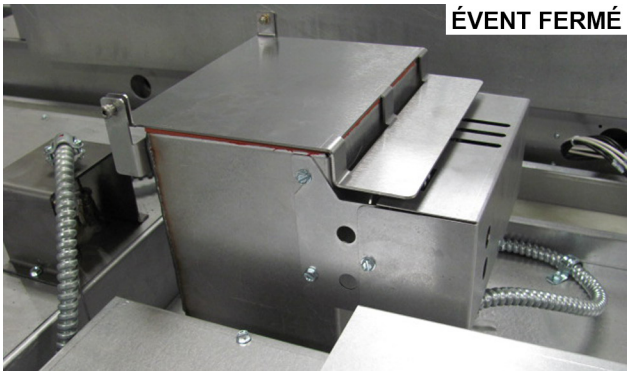



**Fig. 19**

### Inspecter visuellement les raccords électriques

1. Inspecter tous les raccords de câblage pour à la recherche de signes de décoloration. Si vous voyez des signes de décoloration, communiquez avec votre le centre de services Bakery Systems de votre région.

**Vérifier le fonctionnement du mécanisme de verrouillage de sécurité du module d'allumage (gaz seulement)**

1. Vérifiez le fonctionnement du mécanisme de verrouillage de sécurité du module d'allumage.
   A. Coupez l'alimentation principale en gaz au four.
   B. Ouvrez de nouveau le volet du panneau de commande pour accéder à la zone du compartiment du brûleur.
   C. Mettez le four en marche. Vérifiez que les disjoncteurs électriques sont en marche.
   D. Réglez le four pour qu'il demande de la chaleur et assurez-vous que le ventilo-convecteur est en marche.
   E. Observez le témoin par le trou du couvercle du boîtier de commande (Fig. 20). Après avoir essayé d'allumer le brûleur trois fois, le module doit se verrouiller. (Voir le tableau ci-dessous).
   F. Coupez la commande du four pendant au moins cinq secondes, puis remettez-la en marche.
   G. Remettez l'alimentation principale en gaz en marche.



**Fig. 20**

   H. Réglez le four pour qu'il demande de la chaleur et assurez-vous que le ventilo-convecteur est en marche et que le brûleur a établi une flamme.
   I. Coupez l'alimentation principale en gaz au four.
   J. Observez le témoin par le trou du couvercle du boîtier de commande (Fig. 20). Le module d'allumage doit passer au mode verrouillage après trois essais d'allumage. (Voir le tableau ci-dessous).

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

   K. Si vous obtenez les résultats escomptés, passez à l'étape 2, sinon communiquez avec le centre de services Bakery Systems de votre région.

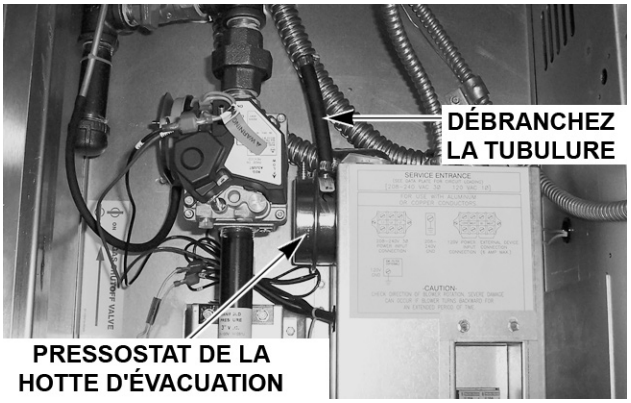


**Fig. 21**

2. Vérifiez le fonctionnement du pressostat de la hotte d'évacuation (Fig. 21).
   A. Mettez l'alimentation principale en gaz en marche, réglez le four pour qu'il demande de la chaleur et assurez-vous que le ventilo-convecteur est en marche.
   B. Une fois la flamme établie, débranchez la tubulure du pressostat de la hotte. Le brûleur devrait produire des flammes.
   C. Raccordez de nouveau la tubulure. Le brûleur devrait établir des flammes. Si ce n'est pas le cas, communiquez avec le centre de services Bakery Systems de votre région.

3. Vérifiez le fonctionnement du pressostat du ventilateur à tirage induit (Fig. 22).

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

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

   C. Raccordez de nouveau la tubulure. Le brûleur devrait établir des flammes. Si ce n'est pas le cas, communiquez avec le centre de services Bakery Systems de votre région.

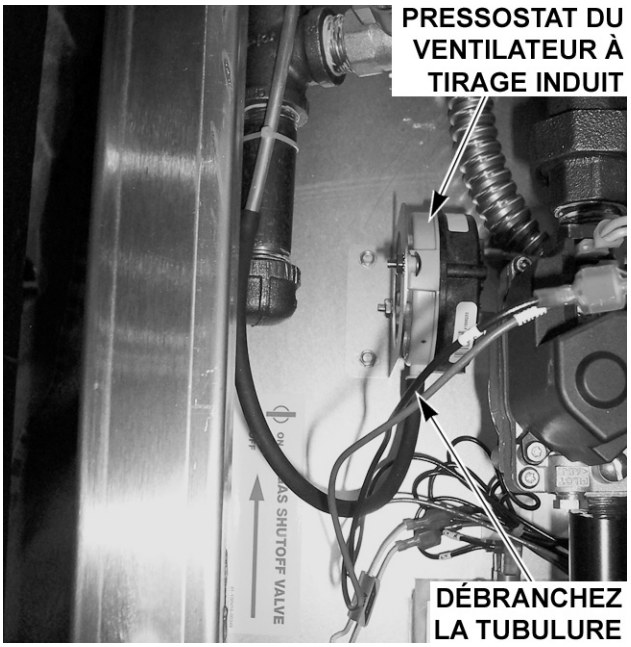


Fig. 22

**Vérifier le fonctionnement du système d'émission de vapeur**

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

   A. Mettez l'alimentation en eau en marche.

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

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

   D. Réglez la commande pour qu'elle demande de la vapeur.

   E. Observez le fonctionnement. Si vous n'observez pas de vapeur, communiquez avec le centre de services Bakery Systems de votre région.

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

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

## COPIER SELON LE BESOIN

NUMÉROS DE SÉRIE/MODÈLE

## LISTE DE CONTRÔLE DE L'ENTRETIEN PRÉVENTIF POUR LE PROPRIÉTAIRE

## FOURS À CHARIOT DE BOULANGERIE – GAZ

**VÉRIFIEZ LE FONCTIONNEMENT OU NETTOYEZ.**
**APPELEZ LE SERVICE D'ENTRETIEN SELON LE BESOIN.**

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Inspectez l'éclairage du four. | | | | | | | | | | | | | |
| | Nettoyez et aspirez sous vide les zones des pièces et du four. | | | | | | | | | | | | | |
| | Inspectez l'ensemble du châssis de levage et de rotation. | | | | | | | | | | | | | |
| | Inspectez les composants de porte. | | | | | | | | | | | | | |
| | Inspectez les buses d'aération. | | | | | | | | | | | | | |
| | Inspectez la cavité d'évacuation. | | | | | | | | | | | | | |
| | Inspectez visuellement les raccords électriques. | | | | | | | | | | | | | |
| | Vérifiez le fonctionnement du mécanisme de verrouillage de sécurité du module d'allumage. | | | | | | | | | | | | | |
| | Vérifiez le fonctionnement du système d'émission de vapeur. | | | | | | | | | | | | | |

**PROCESSUS TERMINÉ**

**Fréquence de l'entretien préventif :** ☐ **Bimensuelle**
**Type de gaz** **Gaz naturel** _____ **Propane** _____

**Emplacement :** _____ **Numéro de magasin :** _____

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

**Centre de services avisé pour effectuer les réparations nécessaires :** _____
(Date)

Commentaires : _____

_____

_____

_____

_____

_____

_____
(Signature autorisée)

# NOTES