

# MANUEL D'INSTRUCTIONS

## MONTAGUE **VECTAIRE** FOURS À CONVECTION À GAZ

**MODELES:  
SERIE 70, 115, R85, 2-70, 2-115 et R2-85**

**Ces instructions doivent être bien lues et comprises avant de procéder avec l'installation. Le montage et l'installation doivent être effectués que par un personnel qualifié et reconnu comme tel.**

**L'ENDROIT TOUT AUTOUR DES APPAREILS DOIT ETRE LIBRE ET ELOIGNE DE TOUS LES GENERES DE COMBUSTIBLE.**

**PRIERE DE CONSERVER CE  
MANUEL POR REFERENCES  
FUTURES.**



**THE MONTAGUE COMPANY**  
1830 Stearman Avenue P.O. BOX 4954  
HAYWARD, CA 94540-4954  
TEL: 510/785-8822 FAX: 510/785-3342

## TABLE DES MATIERES

INSTALLATION .....	3	ENTRETIEN .....	12
FONCTIONNEMENT .....	14	SERVICE D'ENTRETIEN.....	24
CONSEILS SUR LA CUISSON.....	16		

# IMPORTANT

### AVERTISSEMENT

Une mauvaise installation, de mauvais ajustements ou services d'entretien inappropriés peuvent causer des dommages à la propriété, des blessures et même la mort. Bien lire les instructions sur le fonctionnement et l'entretien avant l'installation ou avant d'effectuer un service d'entretien sur cet appareil.

### POUR VOTRE SECURITE

Ne jamais en entreposer ou utiliser de la gazoline ou autres matières à vapeurs inflammables près de cet appareil ou autres du même genre.

**DES INSTRUCTIONS A SUIVRE EN CAS DE SENTEUR DE GAZ DOIVENT ETRE AFFICHEES DANS UN ENDROIT BIEN A LA VUE. CES INFORMATIONS PEUVENT ETRE OBTENUES DE VOTRE FOURNISSEUR LOCAL DE GAZ.**

### **PROCEDURES A SUIVRE POUR RECLAMATION DE DOMMAGE EN COURS DE ROUTE**

*Pour votre protection, prière de noter que cet appareil à été bien inspecté et emballé par un personnel d'expérience avant le départ de l'usine. La compagnie de transport assume toute responsabilité pour le livrer en bon état, à destination, à la minute qu'elle en prend possession.*

#### **Si l'appareil vous arrive endommagé:**

- 1. PERTE OU DOMMAGE VISIBLE - Assurez-vous de le noter sur le récépissé, contresigné par le livreur.*
- 2. FAIRE UNE RECLAMATION IMMEDIATEMENT - Sans égard à l'étendu des dommages.*
- 3. PERTE OU DOMMAGE NON VISIBLE - Si vous voyez des dommages lors du déballage, communiquez aussitôt avec le transporteur ou la compagnie de livraison et déposez une réclamation pour dommage caché, contre elle. Ceci doit être effectué en dedans de quinze (15) jours de la date de réception. Assurez-vous de conserver les boîtes d'emballage pour inspection.*

*Nous ne pouvons être tenu responsable des dommages encourus en cours de route. Toutefois, nous serons toujours à votre disposition pour vous fournir la documentation nécessaire à l'appui de votre réclamation.*

## INSTALLATION

### HOTTE D'EVACUATION D'AIR

La méthode de ventilation idéale pour un four à convection consiste à utiliser une hotte de ventilation correctement conçue. Cette hotte doit dépasser d'au moins 15cm sur tous les côtés du four. Elle doit être raccordée à un système de ventilation mécanique d'une puissance suffisante.

Des informations sur la construction et l'installation de hottes de ventilation sont présentées dans le document NFPA no. 96-1987 «Standard for the Installation of Equipment for the Removal of Smoke and Grease Laden Vapors from Commercial Cooking Equipment» qui peut être obtenu auprès de la National Fire Protection Association, Battermarch Park, Quincy, MA 02269, USA.

Il est également nécessaire de disposer d'une arrivée d'air suffisante pour compenser le volume d'air aspire par le système de ventilation. Sans cela, une pression atmosphérique anormale se produirait, risquant d'affecter le fonctionnement du brûleur ou d'éteindre la veilleuse. Si le four ne fonctionne pas correctement, l'essayer avec le ventilateur d'évacuation arrêté.

### CONNEXION DIRECTE AU CONDUIT DE FUMÉE

Si le four est raccordé directement à un conduit d'évacuation à l'extérieur, un coupe-tirage, ref. P/N 04391-5 ou 04392-3 pour modèles de séries 70, 115, SE70 et SE115, réf. 03109-7 or 03099-6 pour modèles de séries SE2-70 et SE2-115 doit être utilisé. (Voir les figures 2 et 5). Le conduit doit s'élever à au moins 3 mètre au-dessus du toit ou de toute structure environnante. Le conduit doit être couvert par un chapeau fixe ou à turbine homologué U.L.

### DÉGAGEMENTS

Un dégagement suffisant doit être prévu dans l'allée les côtés et à l'arrière du four pour permettre une ouverture suffisante des portes pour le retrait de grilles et l'entretien. Un dégagement suffisant des entrées d'air de la chambre de combustion est impératif.

Un dégagement d'au moins 25 mm doit être prévu à l'arrière du moteur. Il est impératif d'assurer une circulation d'air suffisante pour empêcher la surchauffe du moteur.

#### DÉGAGEMENTS

##### **MODÈLES DE SÉRIES 70, 115, SE70 ET SEI IS AVEC BASE ENCLOSE OU STAND MODULAIRE:**

	<u>CONSTRUCTION COMBUSTIBLE</u>	<u>CONSTRUCTION A L'ÉPREUVUE DU FEU</u>
Arrière:	6"	5"
Côtés droit et gauche:	6"	0"

**AVEC PIEDS DE 4 OU 6 PO PEUT ÊTRE INSTALLÉ SUR UN SOL COMBUSTIBLE**

##### **MODÈLES DE SÉRIES 2-70, 2-115, SE.2-70 ET SE2-1 15**

	<u>CONSTRUCTION COMBUSTIBLE</u>	<u>CONSTRUCTION A L'ÉPREUVUE DU FEU</u>
Arrière:	6"	5"
Côtés droit et gauche:	6"	0"

**AVEC PIEDS DE 4 OU 6 PO PEUT ÊTRE INSTALLÉ SUR UN SOL COMBUSTIBLE**

**MONTAGE SUR SOCLE AVEC EMBASE DE 25mm, NO. 555: POUR INSTALLATION SUR SOLS INCOMBUSTIBLES SEULEMENT.**

Les fours à convection Vectaire sont construits pour fonctionner avec le type de gaz et de courant électriques indiqués sur la plaquette signalétique se trouvant derrière le panneau du compartiment de brûleur. Le four Vectaire est construit avec des matériaux et une main d'oeuvre de la plus haute qualité.

**LES INSTRUCTIONS SUR L'INSTALLATION CONTENUES DANS CE MANUEL SONT POUR UN PERSONNEL DUMENT QUALIFIE EN INSTALLATIONS ET EN SERVICE D'ENTRETIEN. UNE INSTALLATION OU SERVICE D'ENTRETIEN EFFECTUE PAR UNE PERSONNE NON QUALIFIEE PEUT AVOIR COMME RESULTAT DES DOMMAGES AU FOUR ET DES BLESSURES AU PREPOSE.**

On entend, par personnel qualifié, un individu, une firme, une corporation ou compagnie qui, soit par une personne ou un représentant se spécialise et est responsable pour:

A. L'installation ou le remplacement de la tuyauterie et les raccords, l'installation, réparation ou service d'entretien d'équipement, a l'expérience pour ce genre de travail, est familier avec les précautions à prendre pour se conformer à toutes les normes requises soient nationales, provinciales ou locales. Référence: National Fuel Gas Code Z223.1 responsable, Section 1.4.

B. L'installation du câblage électrique à partir du compteur électrique, de la boîte de contrôle principale ou de celle de l'appareil. Ce personnel doit avoir l'expérience requise et doit être familier avec les exigences requises pour rencontrer toutes les normes nationales, provinciales ou locales. Référence: National Electric Code, N.F.P.A. No.70 responsable.

**LIRE ATTENTIVEMENT ET BIEN SUIVRE CES INSTRUCTIONS**

**LE FOUR DOIT ETRE INSTALLE SELON TOUTES LES NORMES LOCALES, OU EN L'ABSENCE DE NORMES LOCALES, SELON CELLES DU "NATIONAL FUEL GAS CODE" ANSI Z223.1-NFPA 54, "NATURAL GAS INSTALLATION CODE," CAN/CGAB149.1, OR "THE PROPANE INSTALLATION CODE," CAN/CGA-B149.2, INCLUANT:**

1. L'appareil et ses soupapes d'arrêt individuelles doivent être débranchés de la ligne d'alimentation en gaz lors de tous les tests de pression sur le système, aux pressions de test excédant 1/2 lb/Pc2 (3.45 kPa).

2. L'appareil doit être débranché de la ligne d'alimentation de gaz, en fermant toutes ses soupapes manuelles et individuelles durant tous les tests de pression sur la ligne d'alimentation de gaz lorsque la pression égale ou est moindre que 1/2 lb/Pc2 (3.45 kPa).

**VOUS DEVEZ PREVOIR UNE ENTREE D'AIR SUFFISANTE A L'APPAREIL.**

### ATTENTION

NE PAS OBSTRUER LE FLUX DE COMBUSTION OU LA CIRCULATION D'AIR DU FOUR.  
GARDER LES PRODUITS COMBUSTIBLES À L'ÉCART DES APPAREILS.

La durée de vie utile des composants à semi-conducteurs étant très courte lorsqu'ils sont exposés à des températures de plus 85°C (185°F), certaines précautions doivent être prises. Les fours 11SE11 sont conçus pour fonctionner bien au-dessous de ces températures lorsqu'ils sont installés correctement. Les précautions suivantes doivent être prises:

1. Ne pas obstruer les trous d'évacuation de l'air du haut du four, l'entrée d'air ambiant de bas de l'avant de l'appareil ou la partie inférieure avant du couvercle d'accès au brûleur.
2. Ne pas monter le four sur un socle massif à moins qu'il soit équipé de la base no. 555 (\*réf. 06024-0) pour ce type d'installation.
3. Si des fours sont empliés, ne jamais inverser le haut et le bas.
4. Ne jamais emplier un four à convection série "SE" sur un four Vectaire standard ou un four d'un autre type sans tout d'abord consulter l'usine. Certains fours sont incompatibles et d'autres exigent l'usage d'un kit d'empilage.

### ATTENTION

NE PAS PLACER D'APPAREILS DÉGAGEANT DE LA CHALEUR PRÈS DU CÔTÉ DROIT D'UN FOUR À CONVECTION VECTAIRE TYPE "SE" OU D'UN AUTRE FOUR ÉQUIPÉ D'UNE COMMANDE DE VENTILATEUR IFO. UNE TEMPÉRATURE DE SURFACE DE PLUS DE 85°C (185°F) POURRAIT CAUSER UNE DÉFAILLANCE PRÉMATURÉE DES COMPOSANTS, QUI NE SERAIT PAS COUVERTE PAR LA GARANTIE DU FABRICANT.

## ASSEMBLAGE

Modèles séries 70, 115, SE70, et SE115 (fig. 1 & 2)

Sortir le four et la base le plus près possible de l'emplacement définitif. Retirer tous les matériaux d'emballage et accessoires de l'intérieur du four. Installer les guides de grilles (le cas échéant) dans la base. Placer le four sur le stand, comme illustré à la figure 1. Installer le déflecteur de conduit (réf. 16522-0 ou 16532-8) ou le coupe-tirage (réf. 04391-5 ou 04392-3). Chaque appareil est fourni avec un déflecteur de conduit ou un coupe-tirage. Le déflecteur est conçu pour être utilisé lorsque le four est installé sous une hotte de type approprié.

Lorsque le four est raccordé directement au système de ventilation, le coupe-tirage doit être utilisé. (Voir les figures 2 et 6.) Une fois le four installé à son emplacement définitif, le mettre de niveau en plaçant un niveau de charpentier sur la grille et en ajustant les pieds de manière ce que l'appareil soit à l'horizontale latéralement et longitudinalement.

# INSTALLATION

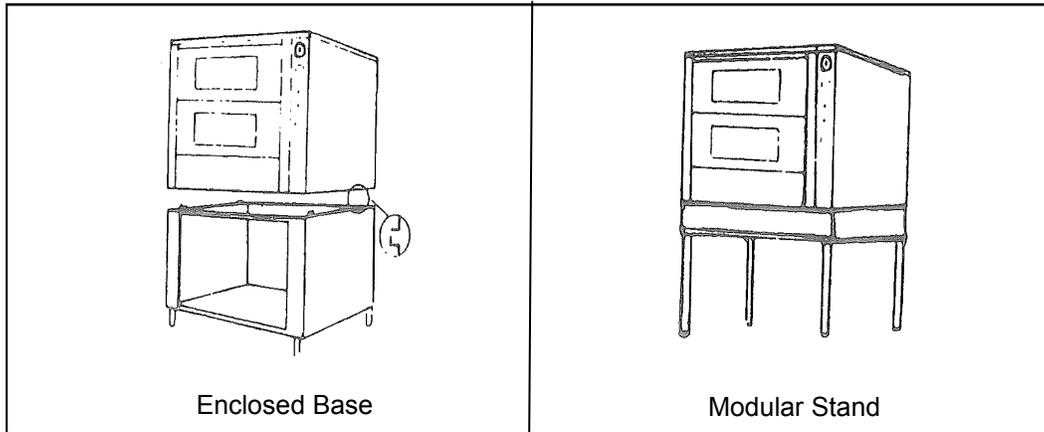


Figure 1

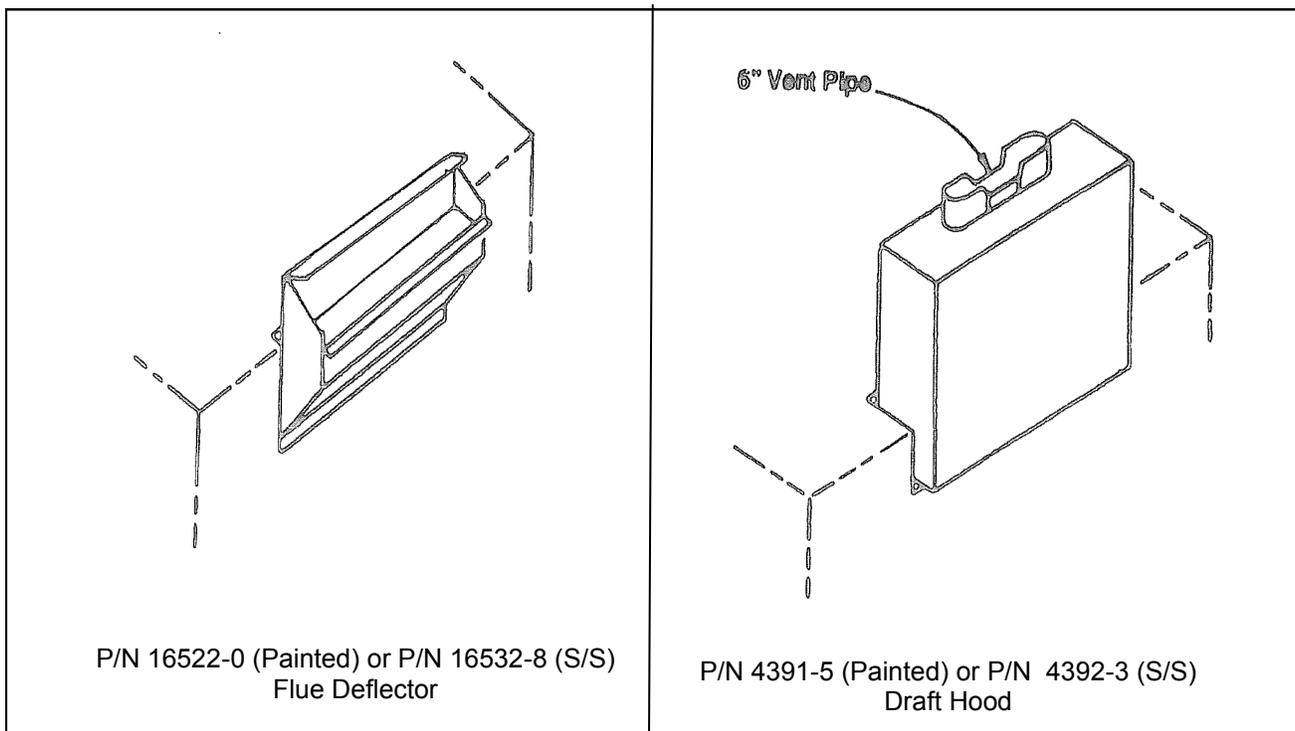


Figure 2

## Installation des guides de grille dans la base—Kit no. 04651-5

(Le cas échéant, voir la fig. 3)

1. Poser la base à verticale et placer un guide en position et engager les tiges d'extension dans les trous le l'arrière.
2. Installer la butée (8) derrière la bride vertical formant l'ouverture de la base.
3. Insérer la vis dans le trou supérieur de la bride (A) et la butée (8). Installer l'écrou.
4. Répéter l'étape 3 pour le trou inférieur et la butée. Serrer les deux écrous.
5. Répéter les étapes 2, 3, et 4 pour l'installation du guide du côté opposé.

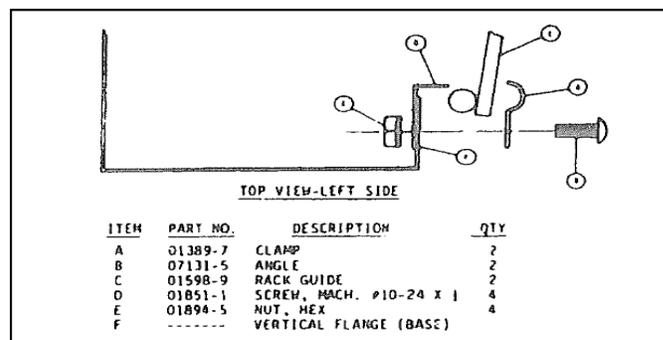


Figure 3

## Modèles de- 70, 2-115, SE2-70, et SE2-115 (fig. 4 et 5)

1. Visser le dispositif réglable de mise de niveau à fond dans le pied. Ensuite, visser l'ensemble de pied dans le trou de montage de chaque coin du module inférieur no.222 (noter les goujons du module inférieur). Si l'appareil doit être monté sur socle, l'embase no. 555 doit être utilisée. Lorsque le montage sur socle est spécifié à la commande, l'embase est installée en usine.
2. Placer le module supérieur no. 111 sur le module inférieur (voir la figure 4).
3. Installer l'élévateur de conduit (réf. 04438-5) sur la sortie du collecteur d'évacuation horizontal. (réf. 04440-7) du module inférieur. Assujettir au moyen des vis fournies. Installer le boisseau (réf. 04436-9) sur las sortie d'évacuation de la section supérieure du four.
4. Installer le déflecteur de conduit bas profil (réf. 16519-0 ou 16539-5) ou la le coupe-tirage (réf. 03109-7 ou 03099-6). Chaque appareil est fourni avec un déflecteur bas profil ou un coupe-tirage. Le déflecteur bas profil est conçu pour être utilisé lorsque le four est installé sous une hotte de type approprié. Lorsque le four est raccordé directement au système de ventilation, le coupe-tirage doit être utilisé. (Voir les figures 5 et 6)
5. Une fois le four installé à son emplacement définitif, le mettre de niveau en en plaçant un niveau de charpentier sur la grille et en ajustant les pieds de manière à ce que l'appareil soit à l'horizontale latéralement et longitudinalement. Pour mettre un appareil monté sur socle de niveau, placer une cale au-dessous du côté le plus bas.

# INSTALLATION

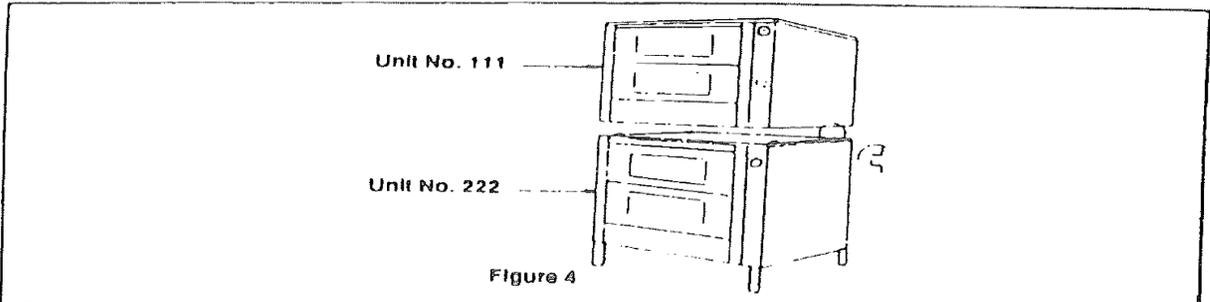


Figure 4

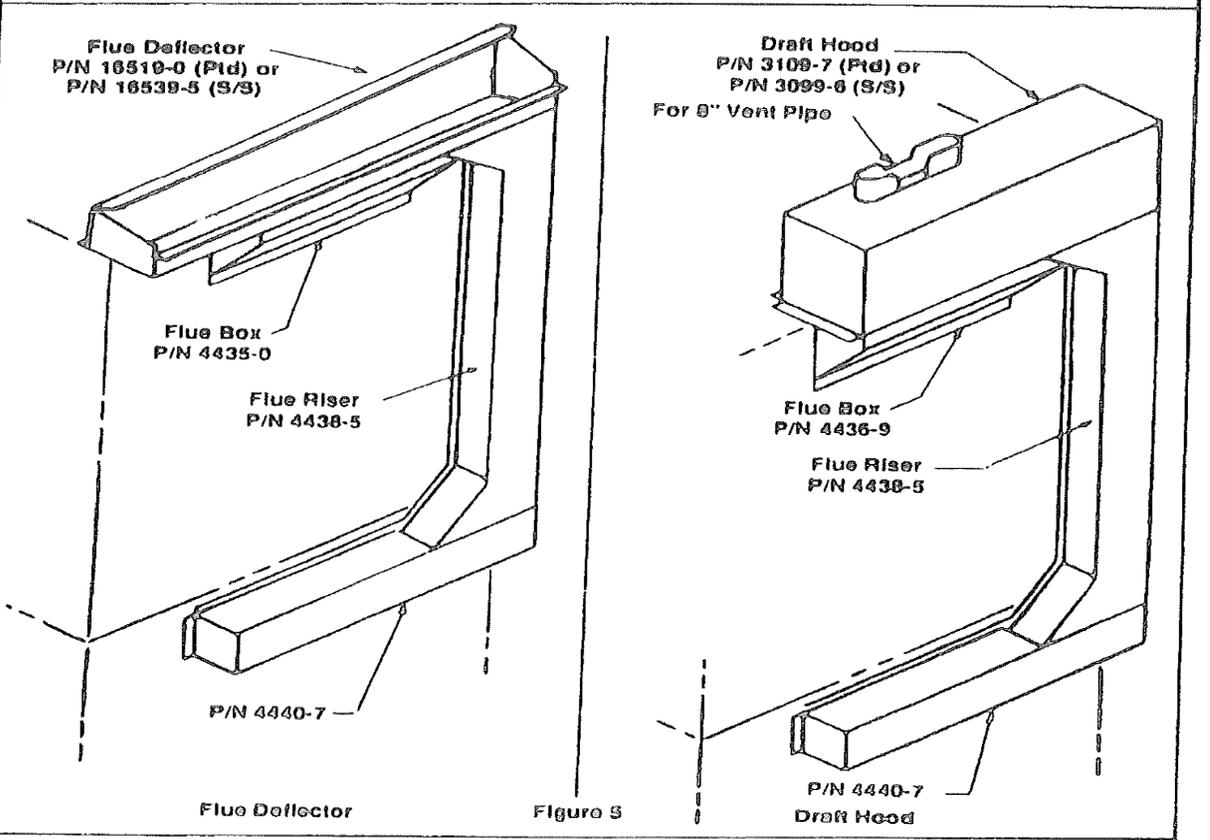


Figure 5

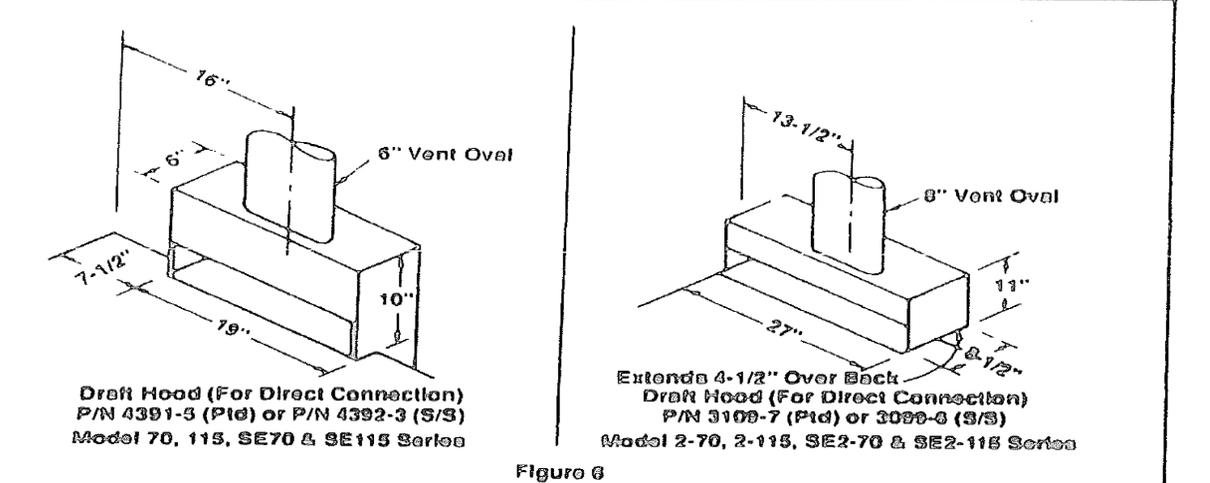


Figure 6

**RACCORDEMENT AU GAZ**

Avant de raccorder le four à l'alimentation de gaz, s'assurer que la nouvelle tuyauterie a été nettoyée et purger afin d'éliminer que des matériaux étrangers ne risquent pas d'être emportés dans les commandes par le gaz. Dans certains cas, l'usage de filtres ou de trappes est recommandé. Un robinet d'arrêt de gaz séparé doit être installé en amont du détendeur de gaz, à proximité du four, à un endroit accessible.

Il est essentiel que la tuyauterie de raccordement du four à l'alimentation en gaz soit de taille correcte et présente le moins de coudes et de tés possible. Consulter la compagnie du gaz pour la taille de la tuyauterie et la pression de gaz.

Chaque four est équipé d'un détendeur. Ce détendeur est réglé en usine pour la pression de collecteur indiquée sur la plaquette signalétique.

CE FOUR EST CONÇU POUR ÊTRE UTILISÉ AVEC UN DÉTENDEUR. LE DÉTENDEUR FOURNI AVEC L'APPAREIL DOIT ÊTRE UTILISÉ.

Pour le gaz naturel: Ce détendeur est réglé en usine pour une pression collecteur de 3 pi 5 po de colonne d'eau. La pression à l'entrée du détendeur ne doit pas excéder une colonne d'eau de 10,5".

Pour le gaz propane: Ce détendeur est réglé en usine pour une pression collecteur de 10 pi de colonne d'eau. La pression à l'entrée du détendeur ne doit pas excéder une colonne d'eau de 21 po.

Raccorder le robinet d'arrêt de l'alimentation en gaz à l'entrée du détendeur avec un tuyau de 3/4 po. Si des connecteurs flexibles ou semi-flexibles sont utilisés, ils doivent être homologues AGA et présenter un diamètre intérieur de 3/4 po. **NE PAS UTILISER DE CONNECTEURS POUR APPAREILS À GAZ MÉNAGERS.** Éviter les pliures et coudes serrés qui pourraient restreindre l'écoulement du gaz.

LE MASTIC OU RUBAN D'ÉTANCHÉITÉ UTILISÉ DOIT ÊTRE RÉSISTANT À L'ACTION DES GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉS

Ouvrir le robinet de gaz inspecter immédiatement et soigneusement le système pour s'assurer qu'il ne présente pas de fuites. Cette inspection doit avoir lieu avant d'utiliser le four.

VÉRIFIER L'ÉTANCHÉITÉ DE TOUS LES RACORDS DE TUYAUTERIE AVANT D'UTILISER LE FOUR. CECI INCLUT TOUS LES RACCORDS DE GAZ SUSCEPTIBLES DE S'ÊTRE DESSERRÉS EN COURS DE TRANSPORT. ENDUIRE D'EAU FORTEMENT SAVONNEUSE (OU DE TOUT AUTRE PRODUIT ACCEPTABLE POUR LES ESSAIS DE FUITES) TOUS LES RACCORDS DE TUYAUTERIE ET AUTRES POINTS DE CONNEXION. NE PAS UTILISER UNE FLAMME VIVE. TOUTE FUITE, AUSSI MINIME SOIT ELLE, PRÉSENTE DES RISQUES D'INCENDIE OU D'EXPLOSION. NE JAMAIS UTILISER UN FOUR PRÉSENTANT UNE FUITE.

## INSTALLATION

### **Modèle R85** (voir la fig. 2, page 4)

Déballer le four et la base le plus près possible de l'emplacement définitif. Retirer tous les matériaux d'emballage et accessoires de l'intérieur du four. Avec l'aide d'au moins 2 personnes, basculer le four sur son côté. Une fois le four couché sur le côté, tenir fermement le pied avant et aligner son goujon fileté sur l'écrou du coin avant du côté accessible. Insérer le filetage du pied dans l'écrou et tourner le pied vers la droite. Serrer fermement le pied sur le four. Tourner légèrement le pied vers la gauche pour aligner les deux trous de sa plaque sur ceux du bas four. Assujettir le pied au moyen des boulons de 3/8 po et rondelles fournis. Répéter cette procédure pour le coin arrière n'étant pas au sol. Relever le four sur ses pieds et l'appuyer contre un mur de manière à pouvoir installer les deux autres pieds. Installer les deux pieds restants selon la procédure ci-dessus. Abaisser le four sur les pieds nouvellement installés et resserrer fermement tous les boulons.

Un déflecteur de conduit est fourni dans le kit RST avec pieds à gousset. Un coupe-tirage est également offert (kit RS2) pour remplacer le déflecteur. Chaque appareil est fourni avec un déflecteur de conduit ou un coupe-tirage. Le déflecteur est conçu pour être utilisé lorsque le four est installé sous une hotte de type approprié. Lorsque le four est raccordé directement au système de ventilation, le coupe-tirage doit être utilisé.

Une fois le four installé à son emplacement définitive, le mettre de niveau en plaçant un niveau de charpentier sur la grille et en ajustant les pieds de manière à ce que l'appareil soit à l'horizontale latéralement et longitudinalement.

### **Modèle série R2-85** (voir les fig. 4, 5, et 6, page 6)

Visser le dispositif réglable de mise de niveau à fond dans le pied. Ensuite, visser l'ensemble de pied dans le trou de montage de chaque coin du module inférieur R85. Installer les goujons du module R85 inférieur de manière à centrer le module supérieur sur le module inférieur.

Placer le module supérieur sur le module inférieur.

Sortir l'élévateur, le collecteur et le déflecteur de conduit du kit RD1. Installer le collecteur sur la sortie de conduit du module R85 inférieur. Installer l'élévateur sur la sortie du collecteur horizontal. Assujettir au moyen des vis à métal autotaraudeuses fournies. Installer le déflecteur sur la sortie de conduit du module R85 supérieur. Cette configuration est conçue pour être utilisée lorsque le four est installé sous une hotte de type approprié, Remarque: Lorsque le four est raccordé directement au système de ventilation, le kit RD2 doit être utilisé en conjonction avec le kit RD1. Remplacer le déflecteur par le coupe-tirage en s'assurant qu'il couvre la sortie de conduit du module R85 supérieur. Il doit également couvrir le haut de l'élévateur de conduit.

Une fois le four installé à son emplacement définitif, le mettre de niveau en plaçant un niveau de charpentier sur la grille et en ajustant les pieds de manière à ce que l'appareil soit à l'horizontale latéralement et longitudinalement.

### SYSTÈME DE COMMANDE DE GAZ

Tous les modèles à l'exception de ceux avec le suffixe "EI".

#### Allumage

Ouvrir l'alimentation en gaz et établir le courant électrique.

EN CAS D'ODEUR DE GAZ, FERMER LE ROBINET D'ARRIVÉE DE GAZ ET CONTACTER LA COMPAGNIE DU GAZ OU LE FOURNISSEUR DE PROPANE.

1. Mettre la commande du brûleur en position d'arrêt.
2. Retirer le panneau d'accès au compartiment du brûleur se trouvant au-dessous des portes du four en le tirant vers l'extérieur pour désengager les loquets.
3. Maintenir le bouton rouge de sécurité enfoncé placer une allumette enflammée sur la veilleuse. Une fois la veilleuse allumée, continuer de maintenir le bouton rouge enfoncé pendant 30 à 45 seconds ou jusqu'à ce que la veilleuse reste allumée lorsqu'il est relâché.
4. Remettre le panneau d'accès au brûleur en place.
5. Régler le thermostat sur la température désirée.
6. Mettre la commande du brûleur en position de marche.
7. Mettre le ventilateur en marche. Le ventilateur doit toujours être en fonctionnement pendant la cuisson.

#### Arrêt

1. Temporaire
  - a. Mettre la commande du brûleur en position d'arrêt.
  - b. Arrêter le ventilateur.
2. Complet
  - a. Mettre toutes les commandes en position "Off" (éteint).
  - b. Arrêter le ventilateur.
  - c. Couper l'alimentation électrique ou débrancher l'appareil.

#### Réallumage

1. Mettre la commande du brûleur en position d'arrêt.
2. Attendre conq (5) minutes, puis suivre les instructions d'allumage.

## ENTRETIEN

**SYSTÈME DE COMMANDE DE GAZ**—Modèles avec le suffixe “EI” (équipés du système d’allumage électronique)

### UTILISATION

1. Mettre la commande du four en position “on” (allumé).
2. Régler le thermostat sur la température désirée.
3. Pousser le commutateur Start/Reset vers le haut et le relâcher. La commande électronique allumer automatiquement la veilleuse et le brûleur chaque fois que le thermostat demande de la chaleur.
4. Si la veilleuse ne s’allume pas dans le 30 secondes le système d’allumage complet sera désactivé. Avant de rallumer, attendez au moins 30 secondes, pousser le bouton Start/Reset vers le haut et le relâcher.

### Arrêt

1. Mettre la commande du four en position “off” (Arrêt).
2. Régler le thermostat sur le minimum.

**ATTENTION!**  
**NE PAS ESSAYER D’ALLUMER LA VEILLEUSE MANUELLEMENT AVEC UNE ALLUMETTE. CELA POURRAIT ACTIVER LA VANNE PRINCIPALE INSTANTÉMENT.**

### COMMANDES

Modèles standard—Modèles avec suffixe 11AE, AG, ZE, ZG11

1. Le commutateur marqué “LIGHT OFF” (éclairage-éteint) contrôle l’éclairage intérieur du four.
2. Le commutateur marqué “FAN-OFF-COOL” (ventilateur-arrêt-refroidissement) contrôle le ventilateur. Le ventilateur doit être en marche pour obtenir des résultats satisfaisants.
  - a. La position central est celle d’arrêt.
  - b. Si le côté marqué “FAN” du commutateur est enfoncé, le moteur tourne continuellement lorsque les portes sont fermées. Lorsque les portes sont ouvertes, le ventilateur s’arrête. Cette position doit être utilisée pour la cuisson.
  - c. Lorsque le côté marqué “FAN” du commutateur est enfoncé, le moteur tourne continuellement. Même si les portes sont ouvertes. Cette position est conçue pour le refroidissement à la fin d’une période de travail ou pour abaisser la température du four.

REMARQUE: Pendant le refroidissement, la commande du brûleur doit être mise en position d’arrêt.

3. Le thermostat contrôle la température du four. Le témoin “BURNER” (brûleur) reste allumé jusqu’à ce que la température désirée soit atteinte.
4. La minuterie ne sert qu’à indiqué le temps écoulé. Elle n’a aucun contrôle sur le four.

## Modèles avec le suffixe "EI"

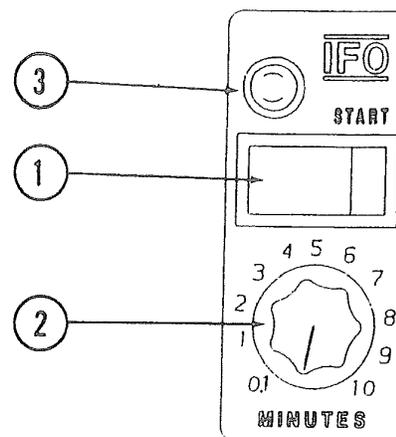
Les modèles "EI" sont identiques aux modèles "standard" décrits ci-dessus, à l'exception du commutateur START/RESET (début/remise à zero), qui commande le système d'allumage électronique. Appuyer sur ce bouton au début de la période de travail.

## COMMANDES DE FONCTIONNEMENT INTERMITTENT DU FOUR (IFO) (option)

Lorsque la commande IFO est activé le ventilateur tourne pendant 30 secondes et s'arrête pendant 30 secondes au cour d'une période de cuisson variable de 0,1 à 10 minutes.

### Commande IFO 00 WO

1. CONTACTEUR DE MISE EN MARCHÉ  
Active le cycle IFO.
2. MINUTERIE DE CYCLE (0,1 À 10 MIN.)  
Permet de contrôler la durée du cycle IFO.
3. TÉMOIN (JAUNE)  
Lorsque ce témoin est allumé, le four est en cycle IFO.



### Fonctionnement IFO MINUTES

Pour utiliser la fonction IFO commencer par régler le bouton "Cycle Timer" (minuterie de cycle) sur la durée souhaitée. Une fois le four parvenu à température, charger le produit à cuire et fermer la porte du four. Régler et déclencher immédiatement la minuterie de cuisson standard. Ensuite, appuyer sur le bouton "START" (début) de la commande IFO. Le témoin jaune s'allume, le ventilateur fonctionne en mode intermittent (30 seconds marche, 30 secondes arrêt), jusqu'à expiration de la durée programmée. Le témoin jaune reste allumé jusqu'à expiration de la durée programmée. Le témoin jaune reste allumé jusqu'à expiration du cycle de fonctionnement intermittent.

Une fois le témoin jaune allumé, le bouton "START" est inopérant. Le bouton de minuterie de cycle n'effectue pas de compte à rebours pendant le cycle IFO, mais reste sur la valeur sélectionnée ce qui permet, au besoin, de repeater le cycle.

Pour arrêter le cycle IFO une fois lancé, il suffit de tourner le bouton de minuterie de cycle à fond vers la gauche.

Une fois le cycle IFO lancé, sa durée peut être ajustée en tournant le bouton "Cycle Timer". Si le bouton est tourne vers la gauche sur un valeur inférieure au temps déjà écoulé, le cycle s'arrête. Pour relancer le cycle, ill suffit d'appuyer sur le bouton "Start".

Si la porte est ouverte pendant que le ventilateur est en marche au cours d'un cycle IFO, le ventilateur s'arrête. Toutefois, le cycle IFO se poursuit, jusqu'à expiration de la durée program-

## FONCTIONNEMENT

### FONCTIONNEMENT DES COMMANDES D'AIR HUMIDE (option)

#### Option d'air humide (vapeur)

L'option d'air humide permet d'ajouter de la vapeur dans la chambre du four pendant le cycle de cuisson. Cette fonction est souhaitable pour l'encroûtement et la maximisation de la levée des pâtes lors de la cuisson initiale. Elle peut également être utile pour la cuisson des produits demandant d'avantage d'humidité.

#### Composants du système d'air humide

L'option d'air humide comprend un robinet d'arrêt d'eau, un régulateur de débit d'eau avec filtre, une électrovanne, un tuyauterie en acier, une buse de vaporisation, un bac à vapeur et un panneau de commande. Lorsque les commandes sont actionnées pendant le fonctionnement, l'électrovanne s'ouvre et l'eau chauffée est pulvérisée dans la chambre du four, où elle se transforme en vapeur. Le bac convertit l'excédent de vaporisation en vapeur et contrôle l'accumulation des résidus.

## INSTALLATION

### ATTENTION!

L'option d'air humide exige le raccordement à une source d'eau de bonne qualité présentant un faible taux de solides dissous et ne contient pas de matières particulaires. Un système de purification/traitement de l'eau doit être installé si l'eau n'est pas de bonne qualité. En case de doute, faire analyser l'eau par une entreprise de traitement.

Le filtre du régulateur de débit d'eau doté d'un robinet d'arrêt (fourni avec l'option d'air humide) doit être monté sur un mur près du four, de manière à ce que flexible amovible de 1,2 mètre puisse atteindre le raccord d'arrivée d'eau de l'arrière du four. Une connexion d'eau froide permanente de 1/2 po doit être installée au robinet d'arrêt. Lorsqu'il est utilisé en conjonction avec une source d'eau de bonne qualité, ce filtre est conçu pour éliminer les traces finales de parasites, d'odeurs, de rouille et de tartre. Il ne remplace pas un système de traitement si l'eau n'est pas de bonne qualité.

Toutes les autres étapes d'installation normal d'un four à convection Vectaire décrites dans la section "Installation" du manuel Vectaire doivent être suivies.

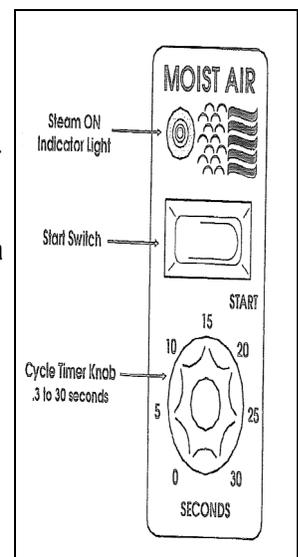
## UTILISATION

La commande d'air humide contrôle la vaporisation de l'eau créant de la vapeur dans la chambre du four. La durée de vaporisation peut être réglée de 0,3 à 30 secondes. La vaporisation est activé en appuyant sur le bouton "start".

Pour utiliser la fonction d'air humide, commencer par régler le bouton "Cycle Timer" (minuterie de cycle) sur la durée souhaitée. Une fois le four parvenu à température, charger le produit à cuire et fermer la porte du four. Régler et déclencher immédiatement la minuterie de cuisson standard. Ensuite, appuyer sur le bouton "Start" de la commande d'air humide. Le témoin bleu s'allume et reste allumé jusqu'à expiration de la durée programmée. Lorsque le témoin bleu est allumé, de la vapeur est produite à l'intérieur du four.

Une fois le témoin bleu allumé, le bouton "Start" est inopérant. Le bouton de minuterie de cycle n'effectue pas de compte à rebours, mais reste sur la valeur sélectionnée ce qui permet, au besoin, de répéter le cycle.

Pour arrêter le cycle IFO une fois lancé, il suffit de tourner le bouton de minuterie de cycle à fond vers la gauche. Le témoin s'éteint après 0,3 seconde.



## FONCTIONNEMENT

### ATTENTION!

Ne jamais essayer d'ouvrir les portes du four lorsque le témoin d'air humide est allumé et procéder avec prudence pendant au moins 5 minutes après son extinction. L'air brûlant et humide résultant de la production de vapeur peut causer des brûlures graves.

Avec l'option d'air humide, les meilleurs résultats sont obtenus à des températures de 300 degrés et plus. Il n'est pas recommandé d'utiliser l'option d'air humide au-dessous de 250 degrés et un limiteur empêche son fonctionnement au-dessous de cette température. Le four doit être complètement préchauffé (1 heure) avant d'utiliser cette fonction. Une fois la température correcte atteinte, le nombre de cycle de vapeurs pouvant être utilisés est illimité.

Une commande de ventilation du four est commodément placée en haute de l'appareil. Lorsque la manette est tournée à fond vers la gauche, l'évent est fermé. Lorsque la manette est tournée à fond vers la droite, l'évent est ouvert. Pour un résultat optimal établir la vapeur avec l'évent fermé.

Après deux ou trois minutes, ouvrir l'évent pour permettre à la vapeur de s'échapper et le laisser ouvert pour le reste de la cuisson.

### ENTRETIEN

Des entretiens supplémentaires sont nécessaires avec l'option d'air humide, pour assurer un fonctionnement sans problèmes.

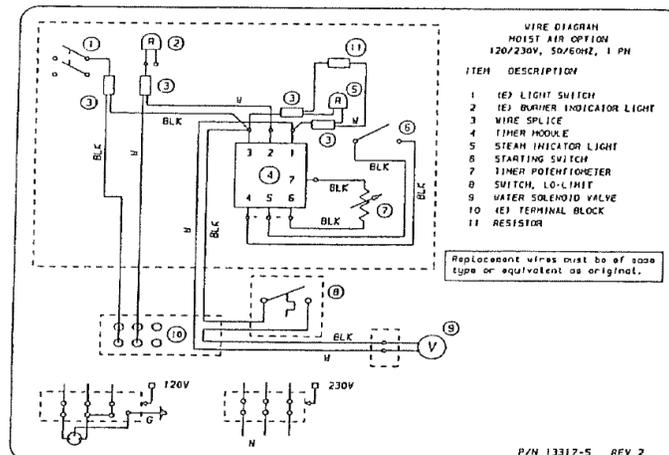
La cartouche de filtre doit être remplacée tous les 4 à 6 mois. Pour ce faire, il suffit de fermer l'arrivée d'eau, puis de desserrer la vis moletée du bas du support du filtre.

La buse de vaporisation se trouve à l'intérieur du four, derrière la chicane du ventilateur. Une fois la chicane enlevée, la buse peut être retirée et démontée pour le nettoyage. Le tamis fin en Monel doit être soigneusement nettoyé à l'air comprimé, pour le débarrasser des débris et dépôts de tartre. Les distributeurs de l'intérieur de la buse doivent également être retirés afin de vérifier au moyen d'un fil métallique qu'ils ne sont pas obstrués par du tartre ou du sédiment. Remonter la buse et la remettre en place. Suivant la qualité de l'eau, cet entretien doit être effectué. Tous les 1 à mois.

L'intérieur du four doit être nettoyé quotidiennement avec de l'eau savonneuse tiède pour éviter l'accumulation de dépôts. L'usage de produits abrasifs est déconseillé.

### ENTRETIEN

Si système d'air humide ne fonctionne pas correctement ou pas du tout, appeler une entreprise de dépannage agréée.



## CONSEILS SUR LA CUISSON

### UTILISATION D'UN FOUR À CONVECTION

Un four à convection est un appareil conception différentes, qui offer de nombreuses fonctions et avantages pour l'industrie de la restauration. Son fonctionnement n'est pas difficile à comprendre et son utilisation est simple.

Les fours à convection sont scellés, afin que les produits de combustion soient séparés de l'air à l'intérieur du four. La chaleur est transféré de la surface à l'intérieur du four. L'air à l'interieur du four circule en circuit fermé sur la source de chaleur et le produit à cuire.

L'air en mouvement élimine la couche d'humidité des produits, ce qui permet à la chaleur de pénétrer plus rapidement, ce qui réduit le temps de cuisson. Étant donné ces différences de fonctionnement, les procédures et techniques culinaires habituellement utilisées peuvent nécessiter des modification pour obtenir des résultats satisfaisants. En règle générale, il convient de réduire le temps de cuisson et d'utiliser une température de 25 à 30 degrés F inférieure à celle utilisée avec un four conventionnel.

Pour la cuisson dans un four à convection réduire la température indiquée dans les recettes conventionnelles de 25 à 75 degrés F.		
Types d'aliments	Réduction de température	Réduction de temps de cuisson
Produits cuits au four		
Cookies	25°	1/4 to 1/3
Gâteau et pain éclair	50°	1/4 to 1/3
Produits levés	75°	1/4 to 1/3
Casseroles	25°	1/4 to 1/2

### GUIDE POUR LES TEMPS ET TEMPÉRATURES DE CUISSON

Les temps et températures de cuisson indiqués ont été spécialement établis et testés pour les fours à convection Vectaire. Les temps et températures de cuisson, ainsi que le taux d'humidité peuvent être considérablement différents de ceux indiqués. Ces valeurs sont affectées par le poids de la charge, la recette, le type de plat, la taille des portions et l'étalonnage du thermostat. Les différences de qualité et d'âge des viands et du gibier ainsi que la quantité de shortening, de lait, de graisse et d'autres ingrédients des produits affectent les temps et températures de cuisson.

Ces tableaux ont été créés avec le plus grand soin. Toutefois, il ne sont fournis qu'à titre de référence. Certains aliments prevents être plus ou moins cuits, selon les recettes et les goûts personnels. D'autre part, le type et la taille des plats utilisés affectent la durée et la température de cuisson.

Il est impératif d'utiliser des températures plus basses qu'avec un four conventionnel. En règle générale utiliser une température de 25 à 75 degrés F plus basses que pour la cuisson dans un four conventionnel.

Ce tableau est destiné à aider l'utilisateur à développer ses propres techniques de cuisson.

# CONSEILS SUR LA CUISSON

## Guide Sur Le Temps Et Temperatures

<u>Produits</u>	<u>Temperatures (En Degre F)</u>	<u>Temps</u>	<u>Number of racks used</u>
<b>PAIN, PATISSERIE</b>			
Pain (24- 1 lb)	340 (171°C)	30 mi	3
Pain hamburger	300 (149°C)	15 mi	5
Pain de maïs (nordique)	335 (168°C)	25 mi	5
Pain de maïs (sudiste)	375 (191°C)	15-20 mi	5
Roulé avec levure	325 (163°C)	25 mi	5
Biscuits soda avec bicarbonate	400 (204°C)	6 mi	5
Petit pain à la cannelle	335 (168°C)	20 mi	5
Danoise	335 (168°C)	12 mi	5
Brownies	300 (149°C)	18 mi	5
Choux à la crème	350 (177°C)	20-25 mi	5
Petit gâteau sucré	335 (168°C)	15 mi	5
Croustille au chocolat	275 (135°C)	8-10 mi	4
Gâteau feuilleté (5lb. 1" pans)	325 (163°C)	16-18 mi	5
Gâteau au chocolat	325 (163°C)	20 mi	5
Gâteau des anges	250 (121°C)	25-30 mi	3
Gâteau aux fruits	275 (135°C)	70 mi	3
Croûte de tarte	350 (177°C)	12 mi	5
Tarte aux petits fruits congelés (20 oz)	350 (177°C)	35 mi	5 (30 pies)
Tarte aux petits fruits congelés (46 oz.)	350 (177°C)	45-50 mi	5 (20 pies)
Chausson aux fruits	375 (190°C)	25 mi	5
Tarte aux pommes fraîches (20 oz)	350 (177°C)	25-30 mi	5 (30 pies)
Tarte à la citrouille	275 (135°C)	30-35 mi	5
Tarte à la crème	250 (121°C)	25-30 mi	5
Tarte à la meringue	350 (177°C)	4 mi	5
Pomme renversée	350 (177°C)	20 mi	5
Croquant aux fruits	300 (149°C)	25 mi	5
Pizza (13")	475 (246°C)	6 mi	5
<b>VIANDE, VOLAILLE, POISSON</b>			
Portion d'hamburger	400 (204°C)	8 mi	9
Pain de viande	325 (163°C)	40-45 mi	3
Côte de boeuf (20 lbs)	250 (121°C)	2 1/2 hres	2
Côte de boeuf roulé (12 à 15 lbs)	250 (121°C)	2 1/2 hres	3
Large ronde (80 lbs)	275 (135°C)	2 3/4 hres	2
Steaks - New York	450 (232°C)	7 mi	5
Steaks - Salisbury	300 (149°C)	20 mi	5
Rôti de veau désossé (15 lbs)	300 (149°C)	3 hres	2
Côtelette de porc farci	375 (190°C)	25-30 hres	5
Côtelette d'agneau (petit filet)	375 (190°C)	6 mi	5
Bâtonnet de poisson	335 (168°C)	16-18 mi	9
Steak de flétan (congelé)	350 (177°C)	20 mi	5
Queue de homard (congelée)	425 (218°C)	7 mi	5
Homard farci	400 (204°C)	6-7 mi	3
Crevette farcie	400 (204°C)	6-7 mi	5
Poitrine de poulet & cuisse	325 (163°C)	40 mi	5
Poulet (2 1/2lbs coupé)	325 (163°C)	30 mi	5
Dinde roulée (18 lbs)	310 (154°C)	3 1/2 hres	3
Poulet- dinde en casserole	400 (204°C)	30-35 mi	5
<b>DIVERS</b>			
Pomme de terre Idaho (120)	400 (204°C)	50 mi	5
Lasagne	250 (121°C)	90 mi	3
Poivron farci	350 (177°C)	15-20 mi	3
Hot Dogs	300 (149°C)	10-15 mi	5
Sandwich au fromage fondu	400 (204°C)	8 mi	9
Macaroni et fromage	350 (177°C)	15-20 mi	5

### SUGGESTIONS

- Éviter les recettes qui ne donneraient pas un résultat satisfaisant avec un four conventionnel.
- Les temps et températures de cuisson varient légèrement selon que la charge du four est minimum ou maximum.
- Décaler le plus possible les plats dans le four afin de permettre une bonne circulation de l'air.
- Les plats peuvent être couverts hermétiquement avec une feuille d'aluminium. Ne pas laisser la feuille d'aluminium toucher les aliments.
- Généralement les fours à convection réduisent le temps de cuisson de 1/4 à 1/3. Vérifier la cuisson à la moitié du temps de cuisson indiqué dans la recette. Prolonger la cuisson selon le besoin.
- Pour obtenir un résultat optimal avec la plupart des produits ne pas utiliser plus de 5 plats.
- Pour un produit moins doré, abaisser la température et pour un produit plus doré, l'augmenter. Si les bords du produit cuisent trop vite, réduire la température.
- Des plats driots cuisent plus uniformément que des plats déformés.
- Un remplissage excessif des plats cause une cuisson inégale.
- Pour un résultat optimal, décongeler les aliments congelés au réfrigérateur, puis les couvrir pendant la cuisson.
- Charger et décharger les aliments rapidement. Fermer les portes du four immédiatement.
- Le type de plat affecte le temps de cuisson et le résultat. Un plat légèrement brillant réfléchit la chaleur alors qu'un plat noir et mat l'absorbe.
- Pour la cuisson des tartes aux fruits, mettre les moules dans un plateau et placer le plat sur la grille. Cela assurera une meilleure cuisson du dessous et empêchera l'égouttement dans le four.

### PROBLÈMES DE CUISSON ET CAUSES PROBABLES

La cuisson au four est une opération délicate, affectée par de nombreux facteurs.

Les plats qui se déforment ou gondolent sous une chaleur intense donnent des résultats médiocres. Les plats dont la surface est hautement polie et réfléchissante causent généralement un dessous et des côtés insuffisamment dorés. Les moules à muffins doivent être placées sur une surface plate, sans quoi le dessous sera insuffisamment doré ou pas cuit. Les plats à tartes bosselés ou déformés donneront des résultats insatisfaisants.

Une fermentation excessive, un pétrissage à température ambiante trop élevée, une cuisson excessive de la pâte, l'absence de division ou des divisions incorrectes et un chargement inégal des plats sont les meilleures façons d'obtenir une cuisson inégale.

## CONSEILS SUR LA CUISSON

Les recettes “au petit bonheur” des mesures et des qualités imprécises résultant fréquemment en une médiocre.

Certains de problèmes de cuisson au four et leurs causes probable sont:

### **Produits tirés vers le fond du four.**

1. Four pas de niveau. L'inclinaison du four fait couler la pate vers l'arrière.
2. Plats trop pleins. L'excédent glissera en arrière vers le ventilateur.
3. Pâte trop liquide.

### **Cuissons inégales.**

1. Chaleur trop faible
2. Plats déformés.
3. Grilles du four déformées.
4. Chargement inégal du ou des plats.
5. Ventilateur à l'arrêt.
6. Four pas de niveau, ce qui cause le glissement de la pate vers un côté ou l'arrière.

### **Cuisson inégale des dessous de tarte.**

1. Pâte trop travaillée.

### **Cuisson inégale du pain.**

1. Pâte trop travaillée.

### **Aliments brûlés**

1. Température incorrecte.
2. Étalonnage du thermostat dérégulé.
3. Plat laissé dans le four trop longtemps.
4. Division incorrecte.

### **Aliments desséchés**

1. Température trop basse.
2. Plat laissé dans le four trop longtemps.
3. Mélange incorrect.

### **Résultats alternativement bons et mauvais**

1. Ventilateur à l'arrêt et en marche.
2. Division et mesure des ingrédients incorrectes.

### **Dessus somber, centre pas cuit**

1. Température trop élevée.

### **Côtés brûlés**

1. Four pas de niveau.
2. Chargement inégal.

### **Manque d'uniformité—même plat**

1. Chargement inégal (voir cuissons inégales)
2. Plats défectueux.

### **Manque d'élasticité**

1. Fermentation excessive.
2. Température incorrecte.

### **Gâteaux craquelés**

1. Température trop élevée.
2. Refroidissement trop rapide.

### **Dessous de tarte pas assez cuits (usage d'une plaque à biscuits recommandé)**

1. Pâte trop riche
2. Pâte trop épaisse
3. Moules déformés (lorsque placés sur une plaque à biscuits)

### **Bordues de tartes trop sombres**

1. Bulles d'air emprisonnées lors du plissage.

### **Cuisson inégale des cookies.**

1. Fermentation incorrecte.
2. Plats déformés.

## CONSEILS SUR LA CUISSON

**ATTENTION!**  
DÉBRANCHER L'APPAREIL AVANT DE LE NETTOYER OU DE PROCÉDER À TOUT  
ENTRETIEN. CHAQUE SECTION DU FOUR EST DOTÉE DE SA PROPRE ALIMENTATION  
ÉLECTRIQUE

### **NETTOYAGE GÉNÉRAL**

L'ensemble du four doit être nettoyé régulièrement. Les peluches et la graisse en suspension dans l'air ont tendance à s'accumuler dans les passages d'air.

Retirer le panneau d'accès au compartiment du brûleur et nettoyer soigneusement l'ouverture d'aération du brûleur et toutes les ouvertures et passages d'air. Éliminer toute la peluche et la graisse des ouvertures d'aération du moteur.

### **Extérieur**

SURFACES PEINTES: Laisser l'appareil refroidir après utilisation et le laver avec de l'eau et du savon ou un détergent doux. Sécher soigneusement avec un chiffon sec.

SURFACES EN ACIER INOXYDABLE: Suivre les instructions de la section Acier inoxydable.

### **Intérieur du four**

FINI STANDARD (porcelain émaillée): Un nettoyage fréquent est nécessaire. Les débordements doivent être nettoyés dès que possible pour éviter la carbonisation et le brûlage. Attendre que le four soit refroidi pour effectuer un nettoyage complet. Habituellement une solution d'eau et de savon ou détergent doux est suffisante pour éliminer tous les résidus gras. Un tampon légèrement abrasif en nylon peut être utilisé pour les tâches résistantes. Les produits de nettoyage pour fours du commerce peuvent être utilisés, à condition de ne pas les laisser entrer en contact avec le capillaire du thermostat.

Les grilles et leurs guides peuvent facilement être retirés pour le nettoyage. Desserrer les clips de retenue des guides pour les retirer.

Des matières étrangères peuvent s'accumuler sur les pales du ventilateur et réduire la circulation d'air. Lorsque ce problème se présente, retirer la chicane du ventilateur maintenue par 6 vis moletées et la tirer vers l'avant. Nettoyer chaque pale avec une brosse dure.

FINI DE NETTOYAGE CONTINU: Ce fini est facilement identifié par sa couleur brun sombre parsemée de points blancs. Le revêtement possède des caractéristiques uniques qui nettoie progressivement et automatiquement les éclaboussures d'aliments et de graisse lorsqu'il est exposé aux températures de cuisson normales.

Chaque jour, une fois les opérations de cuisson terminées, vider le four. Ensuite mettre la commande de température sur le maximum. La chaleur accélère le processus de nettoyage et le rend plus efficace. La durée nécessaire au nettoyage est fonction du degré "d'encrassement" du four. Le nettoyage demande généralement de 45 à 60 minutes.

Lorsque l'intérieur du four présente des tâches résistantes, nous suggérons de le préchauffer à vide chaque jour pendant deux heures pour accroître l'efficacité du nettoyage. En outre, l'ammoniac ménager est efficace pour le nettoyage des produits brûlés sur la surface et il garde les pores microscopiques du revêtement ouverts pour assurer un nettoyage efficace. C'est pour quoi un essutage occasionnel avec un chiffon imbibé d'ammoniac lorsque le four est à température ambiante peut être extrêmement bénéfique.

Un encrassement excessif ou la formation d'une croûte à l'intérieur du four ralentit considérablement le processus de nettoyage automatique. Le four doit être essuyé dès que possible avec un chiffon humide.

Bien que le four puisse sembler propre, il est recommandé de le laisser chauffer à vide à la température maximum pendant deux heures chaque mois. Ceci empêche l'accumulation de solides dans les endroits peu visibles ou les pores du revêtement. Attention: Ne jamais utiliser de produits abrasifs, de poudres de liquides puissants ou caustiques, ni de colorants qui pourraient laisser une pellicule qui obstruerait les pores du revêtement spécial, ralentissant le processus de nettoyage.

Certains produits peuvent laisser des tâches longues à disparaître. Ces produits incluent les mélanges de farine et lait, le sucre, les macaronis au fromage, les sauces à la crème et le sang. Le nettoyage automatique prend un peu plus de temps pour éliminer ce type de tâches. Le processus peut être accéléré en utilisant de l'ammoniac ménager lorsque le four est à température ambiante.

Si des résidus sont carbonisés, éliminer le plus gros avec une brosse en nylon dure. (Ne pas utiliser de tampons à récurer ou brosses en acier ou autre métal.) Pour les tâches résistantes ou les pellicules de "vernis" utiliser une pâte pour nettoyage de fours de bonne qualité, et procéder comme suit:

- 1) Le four étant à température ambiante, appliquer la pâte sur l'endroit souillé.
- 2) Laisser agir pendant 10 à 15 minutes (lire les instructions de l'étiquette du produit) et essuyer.
- 3) Si la souillure n'a pas été complètement éliminée répéter l'opération (toute pellicule restant à la surface du revêtement empêcherait l'action nettoyante).
- 4) Éliminer les résidus décollés avec un chiffon humide. Remarque: Le nettoyage à la vapeur peut être utilisé. La vapeur n'est pas nuisible au revêtement spécial. Toujours essuyer l'excédent d'eau.

**ACIER INOXYDABLE:** Pour éliminer la graisse et les résidus d'aliments normaux de l'acier inoxydable, utiliser de l'eau et du savon (ou un détergent doux) appliqué avec une éponge ou un chiffon. Sécher soigneusement avec un chiffon propre.

Pour éliminer les éclaboussures de graisse et d'aliments ou les vapeurs condensés ayant brûlé sur les surfaces, appliquer un produit de nettoyage sur un chiffon ou une éponge humide et frotter dans le sens du "grain" du métal. Frotter le plus légèrement possible dans le sens des lignes n'endommagera pas le fini de l'acier inoxydable. **NE JAMAIS FROTTER AVEC UN MOUVEMENT CIRCULAIRE.** Les souillures et produits brûlés qui ne peuvent pas être éliminés en utilisant la procédure ci-dessus peuvent généralement être nettoyés avec un tampon SCOTCH-BRITE ou un tampon spécial pour acier inoxydable. **NE PAS UTILISER DE LAINE D'ACIER ORDINAIRE**, car les particules laissées à la surface rouilleraient et détérioreraient le fini de surface. **NE JAMAIS UTILISER UNE BROSSE MÉTALLIQUE, UN TAMPON À RÉCURER EN ACIER (EXCEPTÉ LES TAMPONS EN ACIER INOXYDABLE), UN RACLOIR, UNE LIME OU TOUT AUTRE OUTIL MÉTALLIQUE.** Les surfaces rayées accumulent la saleté plus rapidement et deviennent plus difficiles à nettoyer. En outre les rayures accroissent le risque de corrosion.

### BRÛLEUR PRINCIPAL

Bien que le moteur ait été réglé en usine, il arrive parfois que les conditions d'utilisation réelles soient différentes. Il peut donc s'avérer nécessaire d'effectuer des réglages pour assurer un fonctionnement satisfaisant. Le réglage de l'air doit permettre d'obtenir une flamme sans pointe ni retours de flamme. Pour régler le registre d'air desserrer la vis moletée et le faire glisser vers la droite ou la gauche. Une fois le réglage effectué, resserrer la vis moletée.

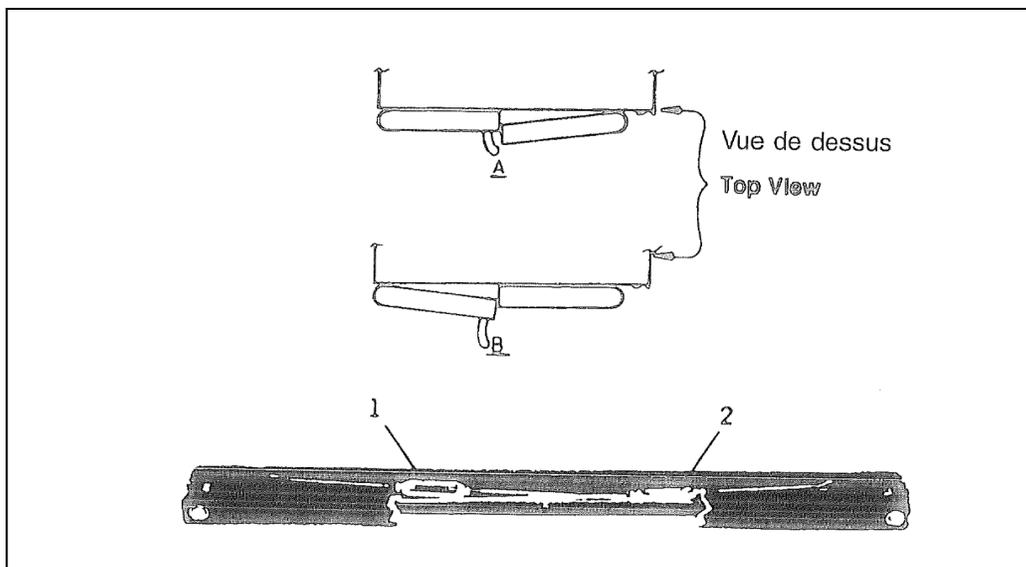
L'orifice du collecteur est fixe, son calibre étant adapté à l'alimentation en gaz.

### RÉGLAGE DES PORTES— Modèles avec suffixe "A".

Procédure:

1. La porte droite du four ne se ferme pas lorsque la porte gauche se ferme. Desserrer le ridoir "1" et serrer le ridoir "2".
2. La porte gauche du four ne se ferme pas lorsque la porte droite se ferme. Desserrer le ridoir "2" et serrer le ridoir "1".

**Remarque:** Un demi-tour de ridoir correspond à un réglage d'environ 25 mm. Une fois réglés, les deux ridoirs doivent être à plat de manière à ne pas interférer avec le panneau avant de la chambre de combustion.



## ENTRETIEN

**ÉLIMINATION DES TÂCHES DE CHALEUR:** Les zones sombres qui apparaissent parfois sur l'acier inoxydable, sont celles qui ont été soumises à une chaleur excessive. L'assombrissement est causé par l'épaississement du revêtement protecteur et il n'est pas nuisible. Les tâches de chaleur peuvent généralement être éliminées avec la méthodes ce-dessus. Toutefois, si elles sont particulièrement résistantes il peut être nécessaire de frotter vigoreusement dans le sens des lignes de polissage avec un tampon SCOTCH-BRITE ou un tampon en ACIER INOXYDABLE en conjonction avec un produit de nettoyage en poudre. Les tâches de chaleur peuvent être minimisées en ne chauffant pas le four ou en réduisant la chaleur pendant les périodes d'inactivité.

### **Moteur électrique de ventilateur**

Le moteur électrique du ventilateur a été conçu spécialement pour cette application et, dans des conditions d'utilisation normales, il devrait fonctionner sans problèmes pendant des années.

Il est équipé de roulements en acier lubrifiés en permanence, qui ne nécessitent aucun entretien. Une graisse pour hautes températures a été utilisée pour prolonger la vie utile des roulements et elle ne doit être remplacée que par un réparateur agréé.

Le moteur est doté d'un protecteur de surcharge thermique qui déclenche une alarme en cas de surchauffe.

Le moteur est un moteur ouvert abrité et il convient donc de veiller à ce que les ouvertures de ventilation ne soient pas obstruées.

En cas de problème avec le moteur, contacter le réparateur agréé le plus proche. Ne pas essayer de réparer soi-même. Ce moteur étant de conception spéciale, il ne doit être réparé que par des personnes compétentes, familiarisées avec sa construction.

**ATTENTION:**  
LORS DU NETTOYAGE, VEILLER À NE PAS LAISSER L'EAU OU LA SOLUTION DE NETTOYAGE PÉNÉTRER DANS LE MOTEUR, CE QUI CAUSERAIT DES DOMMAGES.

## SERVICE D'ENTRETIEN

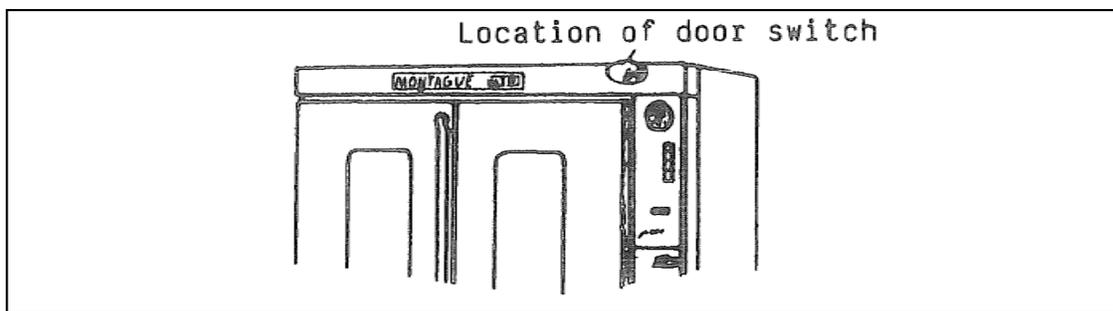
### RÉGLAGE DU CONTACTEUR DE PORTE—Modèles avec suffixe "A"

Le contacteur de porte ne peut être ajusté qu'en fléchissant sa tige avec une pince.

Procédure:

1. Retirer le panneau d'habillage avant pour accéder au contacteur.
2. Fléchir la tige du commutateur avec une pince de manière à ce que le ventilateur s'arrête lorsque la porte est ouverte de 20 à 25 cm.

Emplacement du contacteur de porte

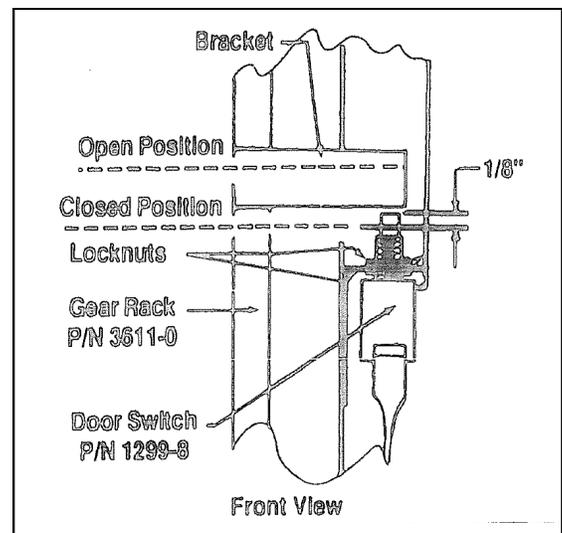


### RÉGLAGE DU CONTACTEUR DE PORTE—Modèles avec suffixe 11Z11

Avant d'ajuster le contacteur de porte, s'assurer que le commutateur du ventilateur est en position "Fan" non pas "Cool". Le circuit électrique de la position "cool" contourne le contacteur de porte.

Procédure:

1. Débrancher l'appareil.
2. Retirer les panneaux de commande supérieur et inférieur.
3. Desserrer l'écrou supérieur du contacteur de porte.
4. Relever ou abaisser l'écrou inférieur, de manière à ce que, lorsque la porte est fermée, le plongeur du contacteur s'enfonce d'environ 3 mm.
5. Resserrer l'écrou supérieur.
6. Remettre les deux panneaux de commande en place.



EN CAS DE BESOIN D'ENTRETIENS OU DE RÉPARATIONS MÉCANIQUES, APPELER UN RÉPARATEUR LOCAL, LE CONCESSIONNAIRE OU L'USINE. CES INSTRUCTIONS ONT ÉTÉ RÉDIGÉES À L'INTENTION D'UN PERSONNEL COMPÉTENT.

**ATTENTION:**  
DÉBRANCHER L'APPAREIL AVANT DE PROCÉDER À TOUT ENTRETIEN. CHAQUE SECTION DU FOUR EST DOTÉE DE SA PROPRE ALIMENTATION ÉLECTRIQUE. FERMER L'ARRIVÉE DU GAZ LORS DE TOUTE OPÉRATION SUR LE SYSTÈME DE COMMANDE DE GAZ.

### ÉTALONNAGE DU THERMOSTAT:

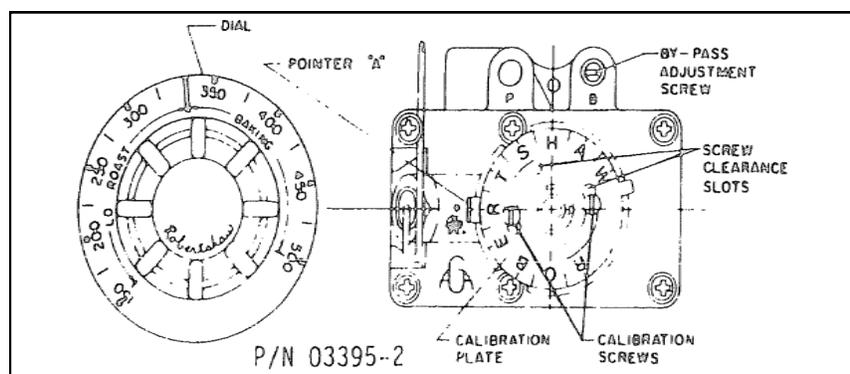
L'étalonnage du thermostat ne doit pas être changé, à moins que l'expérience ait absolument prouvé qu'il ne maintient pas une température correcte du four. Avant toute tentative d'étalonnage du thermostat, la température du four doit être mesurée avec un thermomètre de bonne qualité.

### THERMOSTAT—Modèles avec suffixe "G"

Le modèle FDO Robertshaw est un combiné régulateur de débit/thermostat. Lorsque la commande est réglée sur une température, le thermostat s'ouvre, permettant une flamme maximum au brûleur. Lorsque la température monte et atteint la valeur de consigne, le thermostat commence à réguler le gaz et réduisant la flamme de manière à maintenir le four à la température réglée. Si le four est vide ou légèrement chargé, la flamme minimum du brûleur continuera de brûler. Lorsque cela se produit, le thermostat éteint la flamme minimum. Lorsque la température descend, la flamme minimum se rallume. Il est possible d'utiliser le four à basse température tout en bénéficiant des avantages d'un thermostat à régulation de débit.

### Dérivation (flamme de brûleur minimum)

CE RÉGLAGE DOIT ÊTRE VÉRIFIÉ LORS DE L'INSTALLATION DU FOUR.



## SERVICE D'ENTRETIEN

RÉGLAGE DE LA DÉRIVATION (s'assurer que la veilleuse est allumée):

1. Le four étant froid, tourner lentement la commande de la position "Low– Stop" (Min./Arrêt) jusqu'à ce que le clapet de dérivation s'enclenche.
2. Retirer la commande.
3. À l'aide d'un tournevis, tourner la vis de réglage de dérivation (voir l'illustration) vers la gauche pour augmenter la flamme et vers la droite pour la réduire, jusqu'à ce que les flammes du brûleur soient hautes d'environ 6mm.
4. Remettre la commande en place.

### ATTENTION:

Si, au cours de ce réglage, le four se met à chauffer alors que la commande est réglée sur une basse température (au-dessous de 350 degrés F) la flamme de dérivation s'éteint complètement. Si cela se produit, tourner lentement la commande vers la gauche jusqu'à ce que le clapet de dérivation s'ouvre. Ensuite, vérifier le système de dérivation comme décrit ci-dessus.

Vérification de l'étalonnage du thermostat:

1. Placer le thermocouple de l'instrument de mesure ou du thermomètre au centre du four ou du produit à tester.
2. Allumer le brûleur principal.
3. Tourner la commande de manière à aligner la graduation 400 sur le "pointeur A".
4. Laisser le four chauffer jusqu'à ce que la flamme se mette en mode de dérivation. Après un délai suffisant, observer la température. Si elle n'est pas dans les 15 degrés du réglage de la commande, réétalonner le thermostat comme suit:
5. Tirer la commande tout droit, sans la tourner.
6. Maintenir la plaque d'étalonnage et desserrer ses deux vis, de manière à ce qu'elle puisse être déplacée indépendamment de la commande.
7. Si la température indiquée est plus élevée que celle réglée au thermostat, tourner la plaque vers la droite. Si elle est plus basse, tourner la plaque vers la gauche. La plage de température entre les graduations est de 250°F (500°F entre les lettres).

REMARQUE: Si la plaque ne peut plus être tournée parce que ses deux vis d'arrêt sont parvenus à l'extrémité des fentes, retirer les vis, mettre la plaque sur la position souhaitée et réinstaller les vis dans les autres trous taraudés prévus à cet effet.

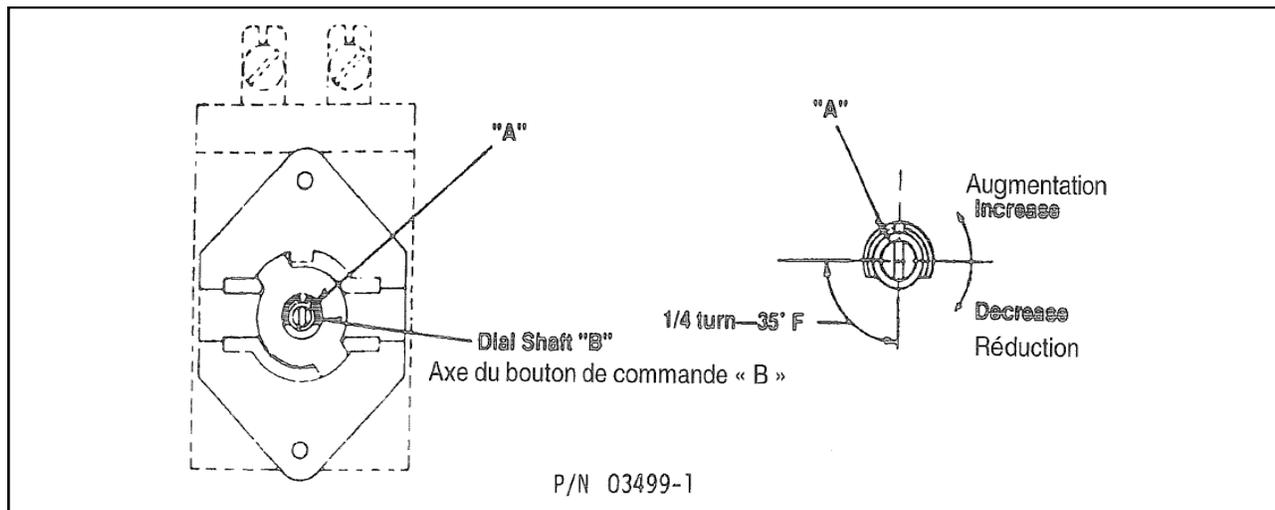
8. Remettre la commande en place.

THERMOSTAT ÉLECTRIQUE—Modèles avec suffixe "E" ou "EI"

1. Placer un thermocouple de pyromètre de four à mercure fiable au centre de la grille intermédiaire.
2. Régler la commande du thermostat sur environ 350°F.
3. Lorsque le thermostat éteint le brûleur, le témoin de cuisson passé de "ON" (marche) à "READY" (prêt).
4. Laisser le cycle se répéter (3) fois, de manière à permettre à la température de se stabiliser.
5. Noter l'indication du pyromètre ou du thermomètre immédiatement après la troisième illumination du témoin "READY", puis après l'illumination suivante du témoin "ON".
6. Si la moyenne de ces deux mesures diffère de plus de 15 degrés F par rapport au réglage, réétalonner le thermostat comme indiqué ci-dessous.

### Réétalonnage

1. Retirer le bouton de commande "B" de son axe.
2. Tourner la vis "A" vers la droite pour réduire la température, ou vers la gauche pour l'augmenter.
3. 1/4 de tour correspond à un changement de température de 350°F.
4. Remettre le bouton de commande en palce sur son axe.
5. Une fois l'étalonnage effectué, régler la commande sur 350°F et vérifier de nouveau la température du four en suivant les étapes 1 à 6 ci-dessus.



### REPLACEMENT DES AMPOULES D'ÉCLAIRAGE DE L'INTÉRIEUR DU FOUR

Débrancher l'appareil avane de procéder à tout entretien. Retirer les six vis du haut, du centre et du bas de la chicane du ventilateur et tirer cette plaque vers l'avant pour exposer les douilles des ampoules.

## SERVICE D'ENTRETIEN

### RETRAIT DU BRÛLEUR PRINCIPAL ET DE LA VEILLEUSE

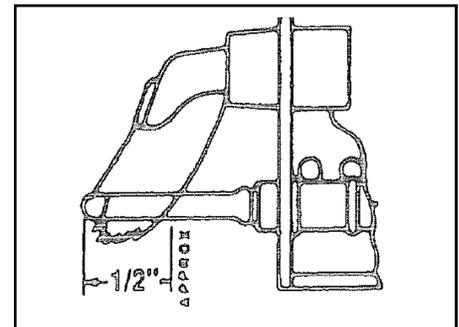
1. Retire le panneau d'accès au brûleur.
2. Fermer l'alimentation en gaz du four. Retirer la vis unique se trouvant à l'avant du brûleur, du côté gauche.
3. Glisser le brûleur principal vers la gauche jusqu'à ce que venturi passe l'orifice et tirer le brûleur principal et la veilleuse suffisamment pour pouvoir accéder aux vis de montage de la veilleuse.
4. Retirer les vis de montage de la veilleuse et sortir complètement le brûleur principal.

REMARQUE: examiner soigneusement la chicane du ventilateur (réf. 04344-3) Du fait de la puissance thermique du brûleur, la chicane brûlera après un certain temps. La chicane doit être remplacée avant que la flamme puisse endommager la plaque de la chambre de combustion située au-dessus de la chicane.

### ENTRETIEN DE LA VEILLEUSE EN CAS DE PROBLÈME DE FLAMME

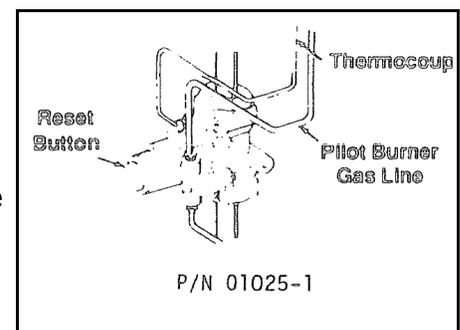
1. Si la flamme de la veilleuse deviant jaune, nettoyer son orifice et son brûleur de manière à obtenir une flamme bleue régulière. L'orifice peut être nettoyé avec un solvant et/ou un jet d'air comprimé.
2. La flamme doit encercler l'extrémité du thermocouple d'environ 13mm.

SORTIE DU THERMOCOUPLE	
GAMME DE CIRCUIT OUVERT	
NORMAL 25-35	PAS MOINS DE 17



### VEILLEUSE DE SÉCURITÉ

Le modèle H15HQ-5 BASO est une veilleuse de sécurité totale automatique qui coupe complètement l'alimentation en gaz en cas de défaillance de la veilleuse. La vanne de sûreté est à demi fermée par la pression d'un ressort. Lorsque le bouton rouge est enfoncé manuellement, le gaz est fourni à la veilleuse. La veilleuse chauffe le thermocouple, ce qui crée une petite quantité d'électricité. Cette électricité active un enroulement magnétique se trouvant au-dessous du bouton rouge, permettant au gaz de s'écouler vers le brûleur principal et la veilleuse sans qu'il soit nécessaire de maintenir le bouton rouge enfoncé. En cas d'extinction de la veilleuse, le flux d'électricité s'arrête et le ressort coupe le passage du gaz en direction de la veilleuse et du brûleur principal.



Module d'alimentation réf. 01027-8

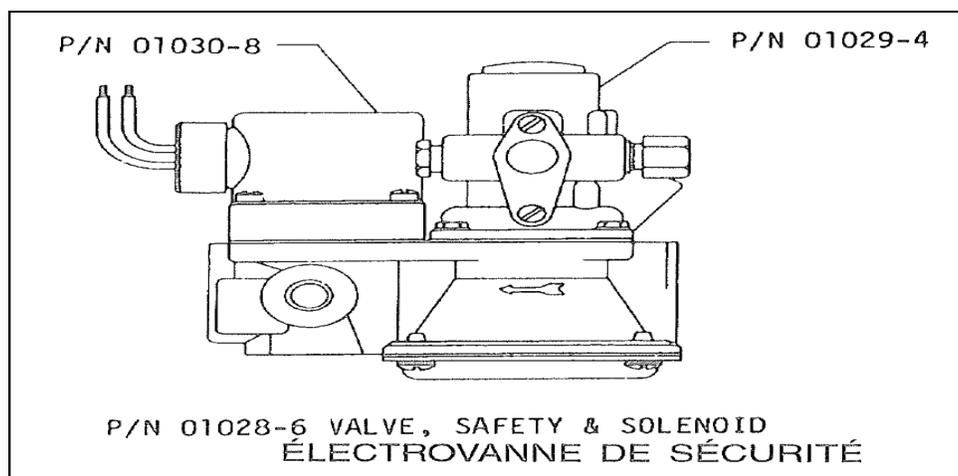
Remplacement des modules d'alimentation Baso.

**ATTENTION:**  
**FERMER LE ROBINET D'ARRIVÉE DE GAZ AVANT D'ESSAYER DE DÉBRANCHER**  
**TOUTE CONNEXION DE GAZ**

1. Fermer le robinet d'arrivée de gaz. Retirer le module d'alimentation et le joint.
2. Installer le joint fourni avec le nouveau module d'alimentation. Ne jamais utiliser de pâte lubrifiante ou de mastic d'étanchéité sur les filetages du module d'alimentation.
3. Ouvrir le robinet d'arrivée de gaz.

**S'ASSURER DE L'ABSENCE DE FUITES AVEC DE L'EAU SAVONNEUSE AVANT**  
**D'ALLUMER L'APPAREIL.**

### COMBINÉ VEILLEUSE DE SÉCURITÉ ET VANNE DE GAZ AUTOMATIQUE



#### Section de veilleuse de sécurité

La veilleuse de sécurité intégrale fonctionne sur une tension en millivolts fournie par un thermocouple correctement chauffé par la flamme de la veilleuse. Si la flamme de la veilleuse devient faible, instable ou s'éteint, la vanne de sûreté coupe complètement l'alimentation en gaz. La vanne de sûreté est maintenue fermée par la pression d'un ressort. Lorsque le bouton rouge est enfoncé manuellement, le gaz est fourni à la veilleuse. La veilleuse chauffe le thermocouple, ce qui crée une petite quantité d'électricité. Cette électricité active un enroulement magnétique se trouvant au dessous du bouton rouge, permettant au gaz de s'écouler vers le brûleur principal et la veilleuse. En cas d'extinction de la veilleuse, le flux d'électricité s'arrête et le ressort coupe le passage du gaz en direction de la veilleuse et du brûleur principal.

## SERVICE D'ENTRETIEN

Module d'alimentation réf. 01029-4

Remplacement des modules d'alimentation Baso.

**ATTENTION:**  
FERMER LE ROBINET D'ARRIVÉE DE GAZ AVANT D'ESSAYER DE DÉBRANCHER  
TOUTE CONNEXION DE GAZ

1. Fermer le robinet d'arrivée de gaz. Retirer le module d'alimentation et le joint.
2. Installer le joint fourni avec le nouveau module d'alimentation. Ne jamais utiliser de pâte lubrifiante ou de mastic d'étanchéité sur les filetages du module d'alimentation.
3. Ouvrir le robinet d'arrivée de gaz.

S'ASSURER DE L'ABSENCE DE FUITES AVEC DE L'EAU SAVONNEUSE AVANT  
D'ALLUMER L'APPAREIL

Actionneur magnétique réf. 01030-8

Remplacement de l'actionneur magnétique BASOTROL

**ATTENTION:**  
FERMER LE ROBINET D'ARRIVÉE DE GAZ AVANT D'ESSAYER DE DÉBRANCHER  
TOUTE CONNEXION DE GAZ.

1. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique avant de desserrer toute connexion de gaz.
2. Retirer les vis de fixation de l'actionneur sur le corps de la vanne. Retirer l'actionneur et le joint. S'assurer que de la poussière ne s'introduit pas dans le corps de la vanne. Utiliser un nouveau joint lors du remplacement de l'actionneur.
3. S'assurer que la tension indiquée sur l'actionneur magnétique est la même que celle de l'alimentation électrique de l'électrovanne. Remonter l'ensemble en reprenant les étapes ci-dessus à l'inverse.
4. S'assurer que les vis sont serrées fermement et uniformément.
5. Une fois l'entretien effectué et la vanne remontée, ouvrir le gaz et s'assurer immédiatement de l'absence de fuites en enduisant tous les raccords de vanes et de tuyauterie susceptibles de s'être desserrés au cours de la procédure d'entretien, d'eau savonneuse.

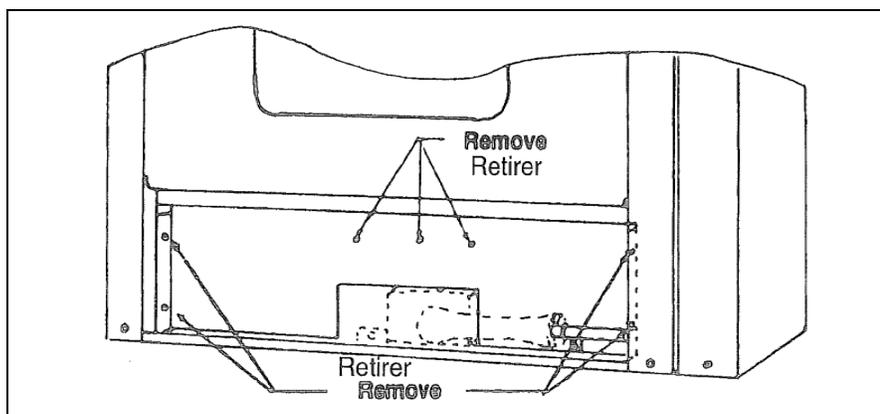
Lors du remplacement de l'actionneur magnétique de certaines vanes BASOTROL il convient de veiller de remplacer le vis longue par des vis longues et les vis courtes, par des vis courtes.

PROCÉDURE DE VÉRIFICATION  
AVANT DE S'ÉLOIGNER DE L'INSTALLATION, UN CYCLE DE CUISSON COMPLET  
DOIT ÊTRE EXÉCUTÉ POUR S'ASSURER QUE TOUS LES COMPOSANTS  
FONCTIONNENT CORRECTEMENT.

### DÉTENDEUR DE GAZ

AVERTISSEMENT  
L'ENTRETIEN ET LA RÉPARATION DU DÉTENDEUR NE DOIVENT EN AUCUN CAS  
ÊTRE EFFECTUÉS PAR UNE PERSONNE N'AYANT PAS REÇU LA FORMATION  
ADÉQUATE.

### RETRAIT DU PANNEAU AVANT DU BOÎTIER DE BRÛLEUR ET DE SA CHICANE



1. Retirer le panneau du brûleur.
2. Retirer le brûleur principal, la veilleuse et le thermocouple.
3. Retirer les 7 vis comme illustré basculer le couvercle du boîtier du brûleur et le basculer vers l'avant pour exposer l'orifice et le collecteur.
4. Retirer la chicane du brûleur (réf. 04344-3). Pour la remise en place, reprendre la procédure ci-dessus à l'inverse.

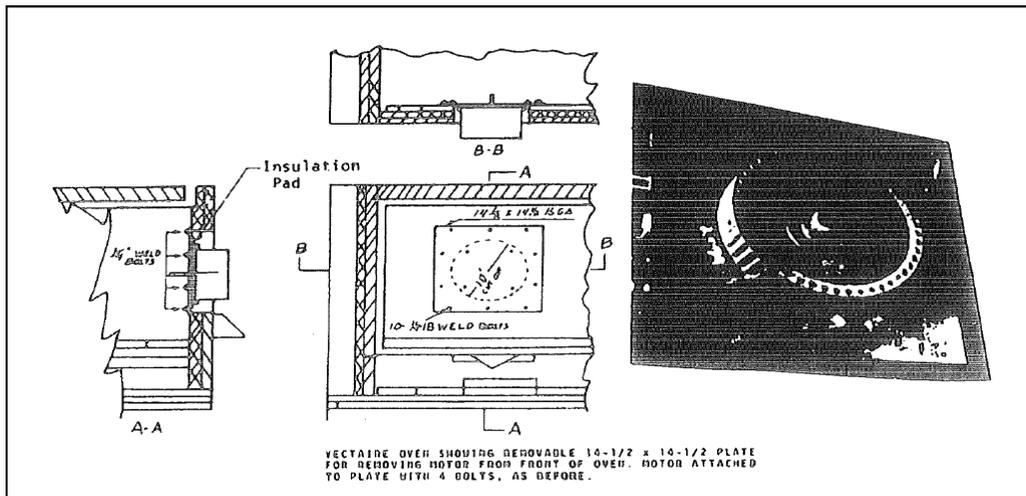
### RETRAIT DE L'ENSEMBLE MOTEUR ET VENTILATEUR

DÉBRANCHER LE OU LES FOURS AVANT DE PROCÉDER À TOUT ENTRETIEN.

1. Retirer les six (6) vis du haut, du centre et du bas de la chicane du ventilateur et tirer cette plaque vers l'avant.
2. Retirer les dix (10) boulons de 1/4 po de fixation de la plaque de montage du moteur sur l'arrière du four.

## SERVICE D'ENTRETIEN

3. Tirer la plaque vers l'avant de 6 à 12mm de manière à écarter la bride du moteur de 25 cm de l'arrière du four. Laisser le moteur reposer sur le bâti. (La première fois que cette opération est réalisée, le panneau d'isolation rectangulaire de 2mm d'épaisseur, placé entre le moteur et l'arrière du four devra être force pour passé au travers du trou rond de 25cm.) Tirer le moteur au travers du trou et le poser sur le fond du four. Passer la main derrière la plaque et retirer le couvercle de la boîte électrique montée sur le moteur. Marquer ou identifier les fils de manière à pouvoir les rebrancher correctement. Débrancher les fils et retirer le flexible du moteur. Le moteur, le panneau et le ventilateur peuvent alors être sortis du four.
4. Retirer les deux vis Allen du moyeu du ventilateur et retirer le ventilateur à l'aide d'un extracteur de roué. Le moyeu est doté d'un rebord permettant d'utiliser l'extracteur.
5. Retirer les quatre écrous de fixation du support moteur et retirer le moteur. **IMPORTANT:** Lors de la réinstallation du moteur, vérifier l'alignement, de manière à ce que le ventilateur ne heurte pas la plaque ou la chicane. Vérifier le branchement des fils.



MOTEURS—Chaque four est équipé de l'un des moteurs suivants

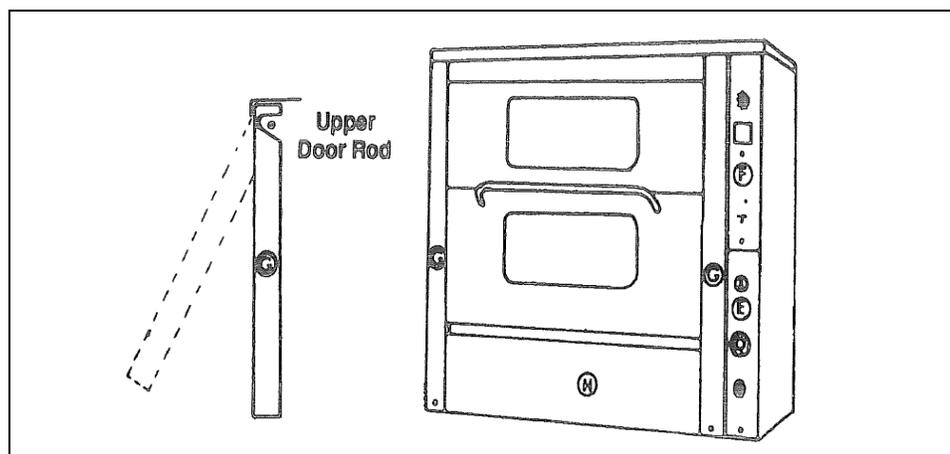
### Caractéristiques électriques

PART NO.	MFR	HP	SPEED	VOLTAGE	HZ	PH
01402-8	Baldor	3/4	1	115/230	60	1
02167-9	Howell	3/4	1	115/230	60	1
01397-8	Howell	3/4	2	115	60	1
06371-1	Howell	3/4	2	208/230	60	1
01403-6	Baldor	3/4	1	115/230	50	1
01404-4	Baldor	3/4	1	230/440	60	3

### MODÈLES À SUFFIXE "Z"

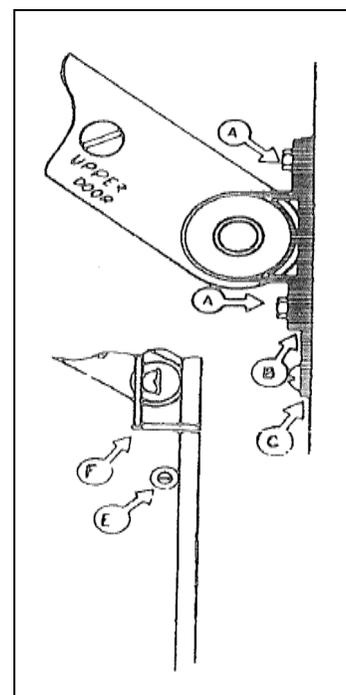
#### Retrait des panneaux à crémaillère

1. Retirer le panneau du compartiment du brûleur.
2. Retirer les vis du bas du panneau à crémaillère. Tirer le bas du panneau vers l'avant de manière à dégager le panneau supérieur de la tige de la porte supérieure.



#### Synchroniser les portes du four

1. Retirer les panneaux à crémaillère droit et gauche.
2. Desserrer le boulon "A" (utiliser les étapes 2 à 5 pour les deux roulements supérieurs).
3. Desserrer les boulons du roulement "E" de manière à ce que la pièce "F" soit assez desserrée pour permettre aux ondulations de coulisser vers le haut ou le bas sur le montant "C". REMARQUE: Si la porte supérieure dépasse, la relever. Si la porte inférieure dépasse, l'abaisser.
4. Serrer le boulon "A".
5. Serrer le boulon de fixation du roulement "E".
6. Vérifier le joint de la porte et l'ajuster selon le besoin.



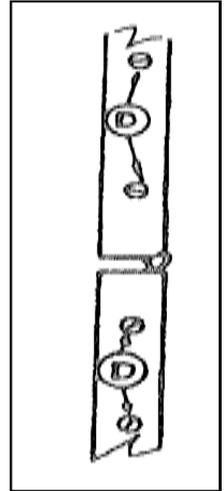
## SERVICE D'ENTRETIEN

### Ajustement du joint de porte

Il est essentiel que l'étanchéité soit assurée sur tout le pourtour de la porte, sans que celle-ci soit trop serrée.

1. Desserrer les boulons "D".
2. Les portes coulissent vers le haut ou le bas.
3. Resserrer les boulons "D".

REMARQUE: Si, une fois que les portes ont été synchronisées, les boulons "D" ne peuvent plus être suffisamment ajustés, il peut être nécessaire de desserrer le roulement "E" de relever ou abaisser la crémaillère "F" une dent à la fois, selon le besoin. Dans ce cas, les portes devront de nouveau être synchronisées.



### PROBLÈMES DE FONCTIONNEMENT ET CAUSES PROBABLES

Le ventilateur s'arrête, l'éclairage du four est allumé

1. Porte ouverte
2. Le contacteur de la porte nécessite un réglage.
3. Surchauffe du moteur due à un manqué de circulation d'air. Activé lorsque le moteur est froid.
4. Connexion desserrée.
5. Commutateur de ventilateur ou de porte défectueux.

Le ventilateur ne s'arrête pas lorsque la porte est ouverte

1. Le contacteur de la porte nécessite un réglage ou est défectueux.
2. Contacteur de ventilateur positif en position "cool".
3. Contacteur de ventilateur défectueux.

Le ventilateur ne s'arrête et éclairage éteint.

1. Alimentation électrique coupée.
2. Fiche débranchée.

Le veilleuse s'éteint—Tous les modèles, à l'exception de ceux avec le suffixe "EI".

1. Robinet d'arrivée de gaz fermé.
2. La flamme minimum est réglée trop bas et s'éteint lors de l'allumage du brûleur principal.
3. Un tirage insuffisant cause l'extinction de la veilleuse.
4. Tirage excessif—La flamme est aspirée à l'écart du thermocouple.
5. Flamme de veilleuse trop faible.
6. Thermocouple défectueux.
7. Connexion du thermocouple sur la veilleuse de sécurité desserrée.
8. Orifice de veilleuse encrassé.
9. Vanne de sécurité de la veilleuse défectueuse.

Le brûleur ne s'allume pas malgré que la veilleuse est allumée.

Thermostat—Modèles avec suffixe "G"

1. Robinet d'arrivée de gaz fermé.
2. Orifice obstrué.

Thermostat électrique—Modèles avec suffixe “E” ou “EI”:

1. Fiche d'alimentation débranchée.
2. Borne desserrée.
3. Électrovanne défectueuse.

Le brûleur principal ne s'éteint pas ou le four chauffe trop.

Thermostat— Modèles avec suffixe “G”:

1. Étalonnage du thermostat dérégulé.
2. Flamme minimum trop haute. (Ne pas abaisser au-dessous de 6mm).
3. Capillaire brisé.
4. Dessous du siège de soupape encrassé.

Thermostat électrique—Modèles avec suffixe “E” ou “EI”:

1. Étalonnage du thermostat dérégulé.
2. Capillaire brisé.
3. Court-circuit entre les bornes du thermostat.
4. Dessous du siège d'électrovane encrassé.

Surchauffe des commandes du four:

1. Trou du haut obturé.
2. Un appareil installé du côté des commandes transmet la chaleur à l'intérieur du boîtier des commandes (isoler le côté du four).
3. Four placé sur un socle sans pieds ou embase de 25mm.
4. Tirage insuffisant. La chaleur du compartiment du brûleur est attirée dans le boîtier de commandes au lieu d'être aspirée dans le trou d'évacuation arrière.
5. Fuite au joint de porte.

Mauvaise distribution de la chaleur—Points chauds (voir Problèmes de cuisson):

1. Débit de gaz trop faible.
2. Étalonnage du thermostat dérégulé.
3. Ventilateur arrêté.
4. Tirage excessif ou insuffisant dans le conduit d'évacuation.
5. Manque d'étanchéité au centre de la porte.
6. Chicane trop éloignée du ventilateur.
7. Matières étrangères ou obstruction de la pulie de ventilateur ou de l'arrière de la chicane.
8. Thermostat réglé trop haut.

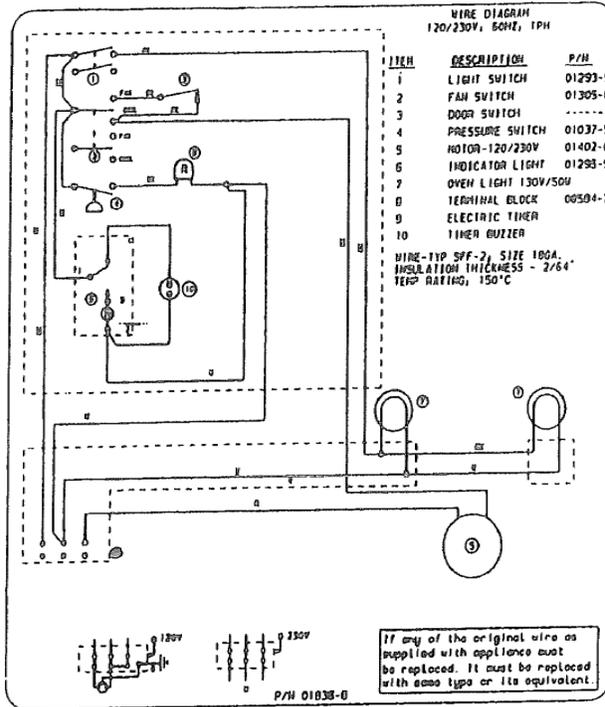
Le four n'atteint pas la température de fonctionnement ou prend trop longtemps pour y parvenir:

1. Étalonnage du four dérégulé.
2. Pression de gaz insuffisante.

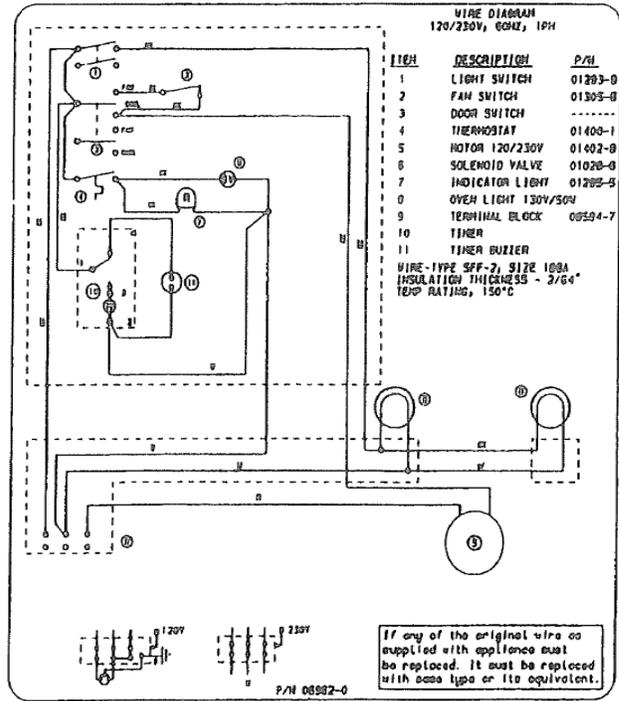
La porte colle ou ne se ferme pas correctement—Modèles à suffixe “Z”:

1. Interférence de la crémaillère avec le bras de ressort.
2. Ressort brisé.
3. Portes désynchronisées.
4. La porte du haut se ferme complètement avant la porte du bas.

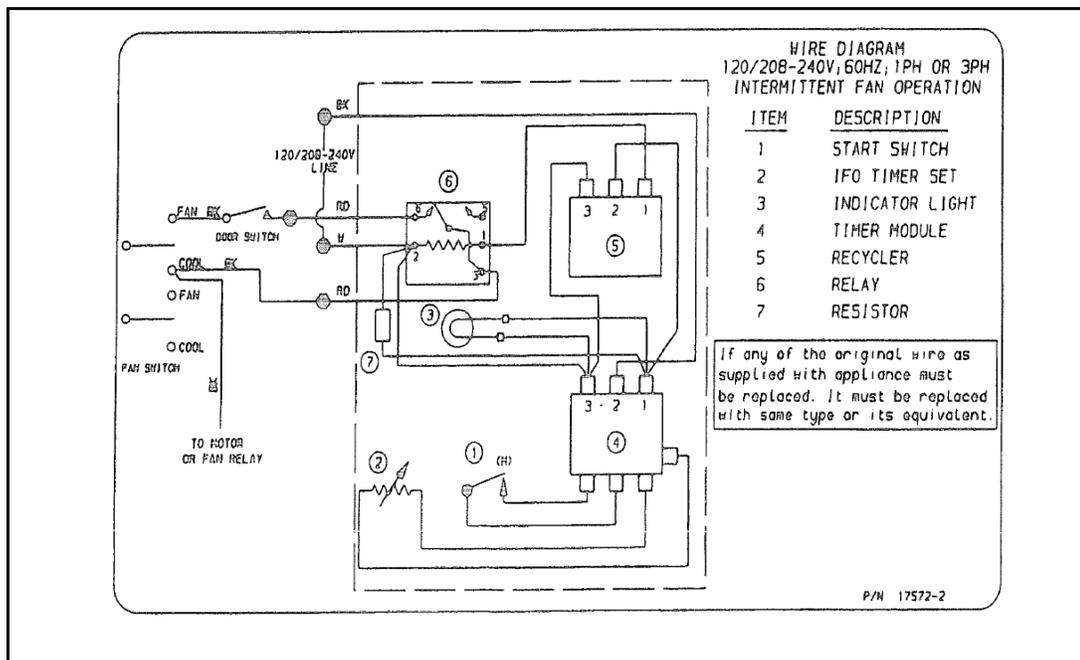
# SERVICE D'ENTRETIEN



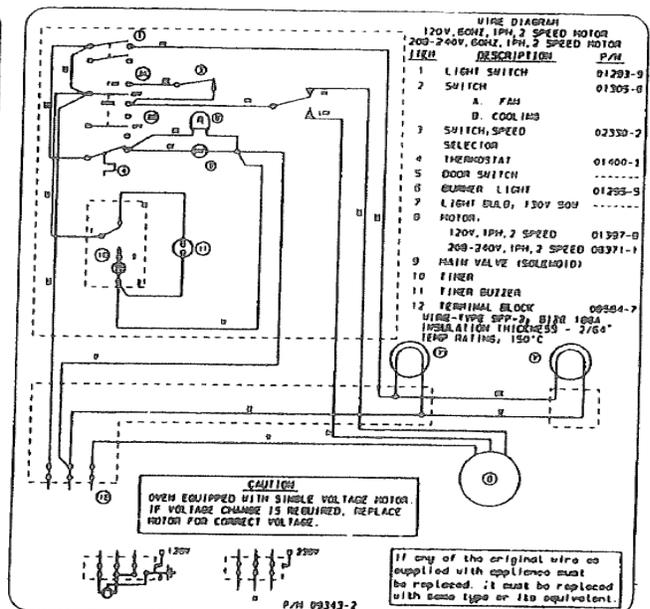
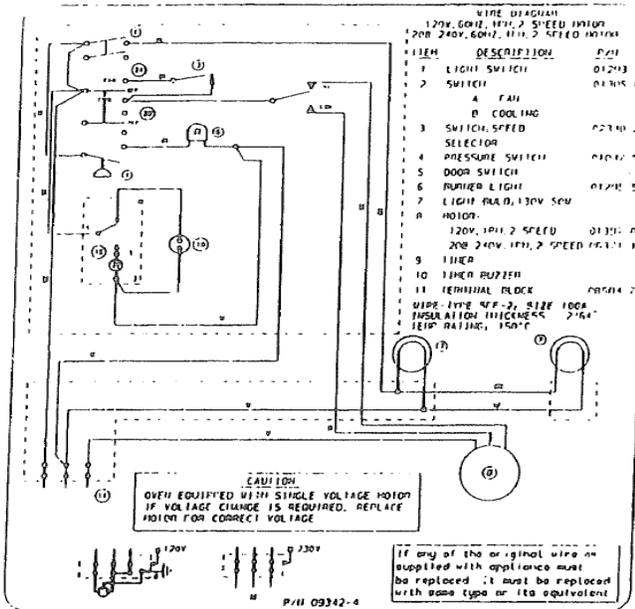
Modèles avec suffix "G"



Modèles avec suffix "E"

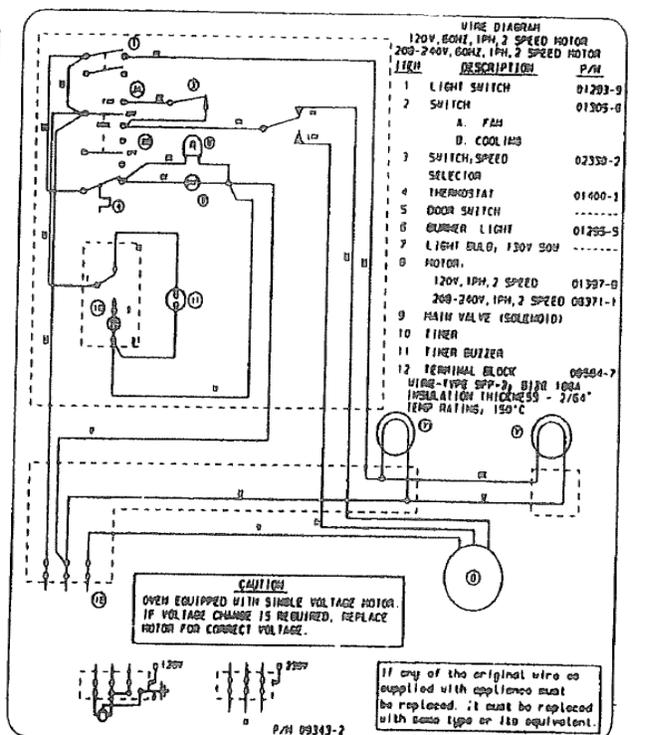
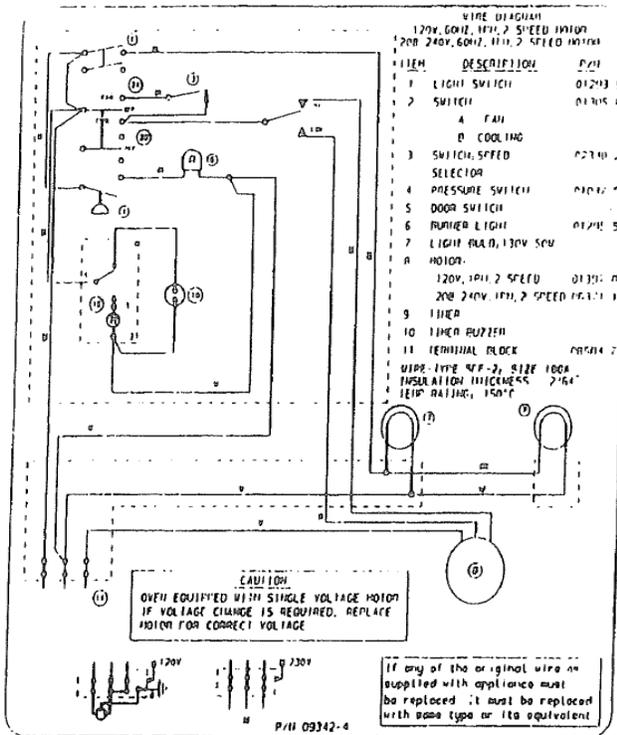


Le fonctionnement du ventilateur intermittent



Modèles avec Suffix "G" — 2 Speed Motor

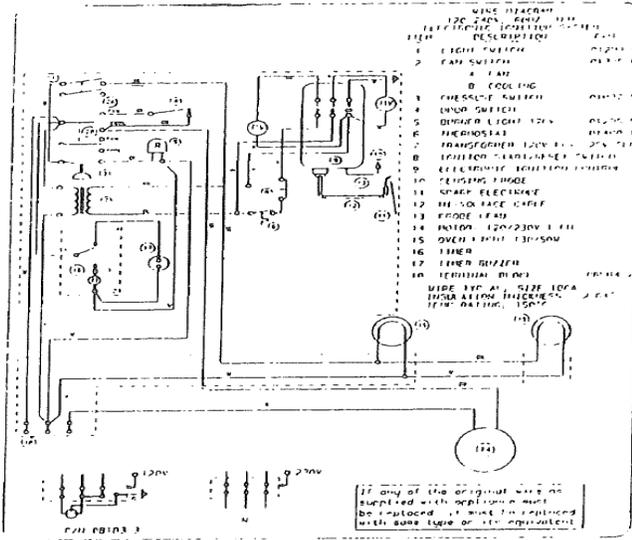
Modèles avec Suffix "E" — 2 Speed Motor



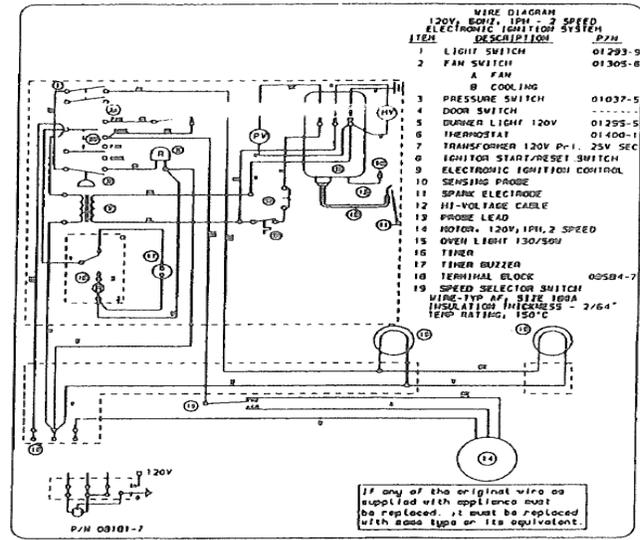
Modèles avec Suffix "G" — with magnetic starter

Modèles avec Suffix "E" with magnetic starter

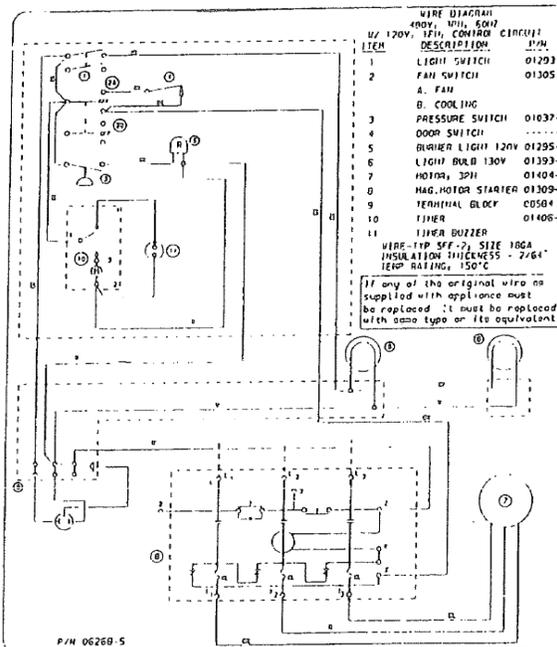
# SERVICE D'ENTRETIEN



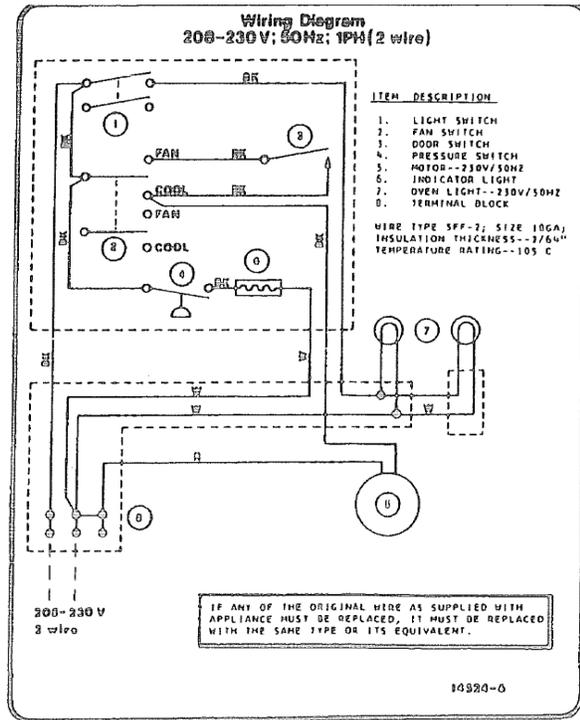
Modèles avec Suffix "EI" - 1 speed motor  
120-240V, 60 Hz, 1 PH



Modèles avec Suffix "EI" - 2 speed motor  
120V, 60 Hz, 1PH



Modèles avec Suffix "E"  
480V, 60Hz, 3PH w/ 120 V Control Circuit



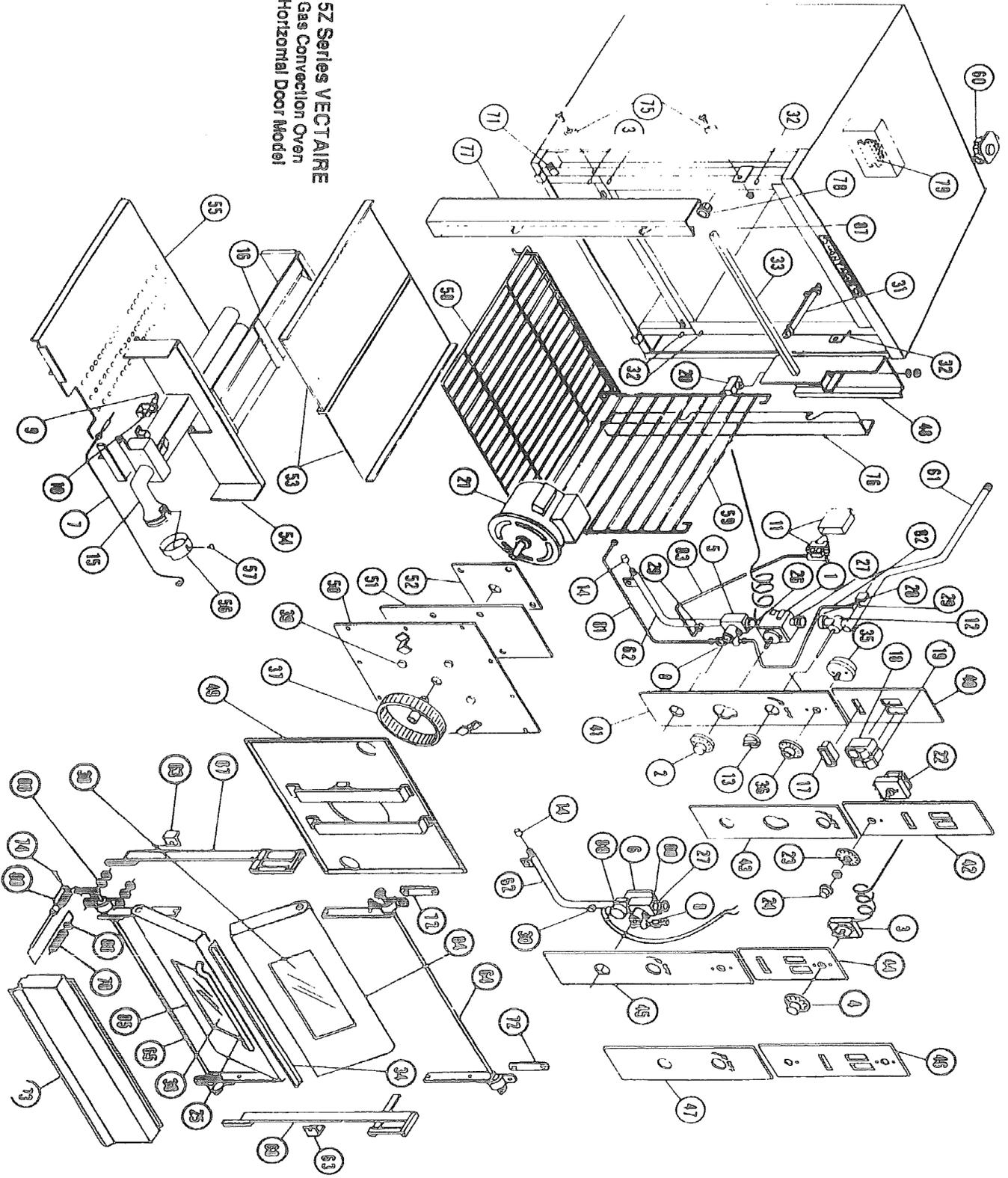
Modèles avec Suffix "E" — 50Hz

**R85 Kits**

RSI	Kit d'accessoire unique RSI - Noir Inclut: Pieds à gousset; déflecteur de module unique, quincaillerie de montage	29241-7
RS1	Kit d'accessoire unique RSI - SIS Inclut: Pieds à gousset; déflecteur de module unique, quincaillerie de montage	29424-7
RD1	Kit d'accessoire pour four double et kit d'évacuation RDI - Noir Inclut: Pieds de 15 cm déflecteur, collecteur et élévateur de conduit	29243-5
RD1	Kit d'accessoire pour four double et kit d'évacuation RDI - Noir Inclut: Pieds de 15 cm déflecteur, collecteur et élévateur de conduit	29244-3
RS2	Kit de coupe-tirage pour module unique RS2-Noir Inclut: Coupe-tirage unique remplaçant le déflecteur de module unique	29245-1
RS2	Kit de coupe-tirage pour module unique RS2- Acier inoxydable Inclut: Coupe-tirage unique remplaçant le déflecteur de module unique	29247-8
RD2	Kit de coupe-tirage pour module double RD2- Noir Inclut: Coupe-tirage double remplaçant le déflecteur de module double et le boisseau	29248-6
RD2	Kit de coupe-tirage pour module double RD2- Acier inoxydable Inclut: Coupe-tirage double remplaçant le déflecteur de module double et le boisseau	29249-4

# SERVICE D'ENTRETIEN

## 15Z Series VECTAIRE Gas Convection Oven Horizontal Door Model



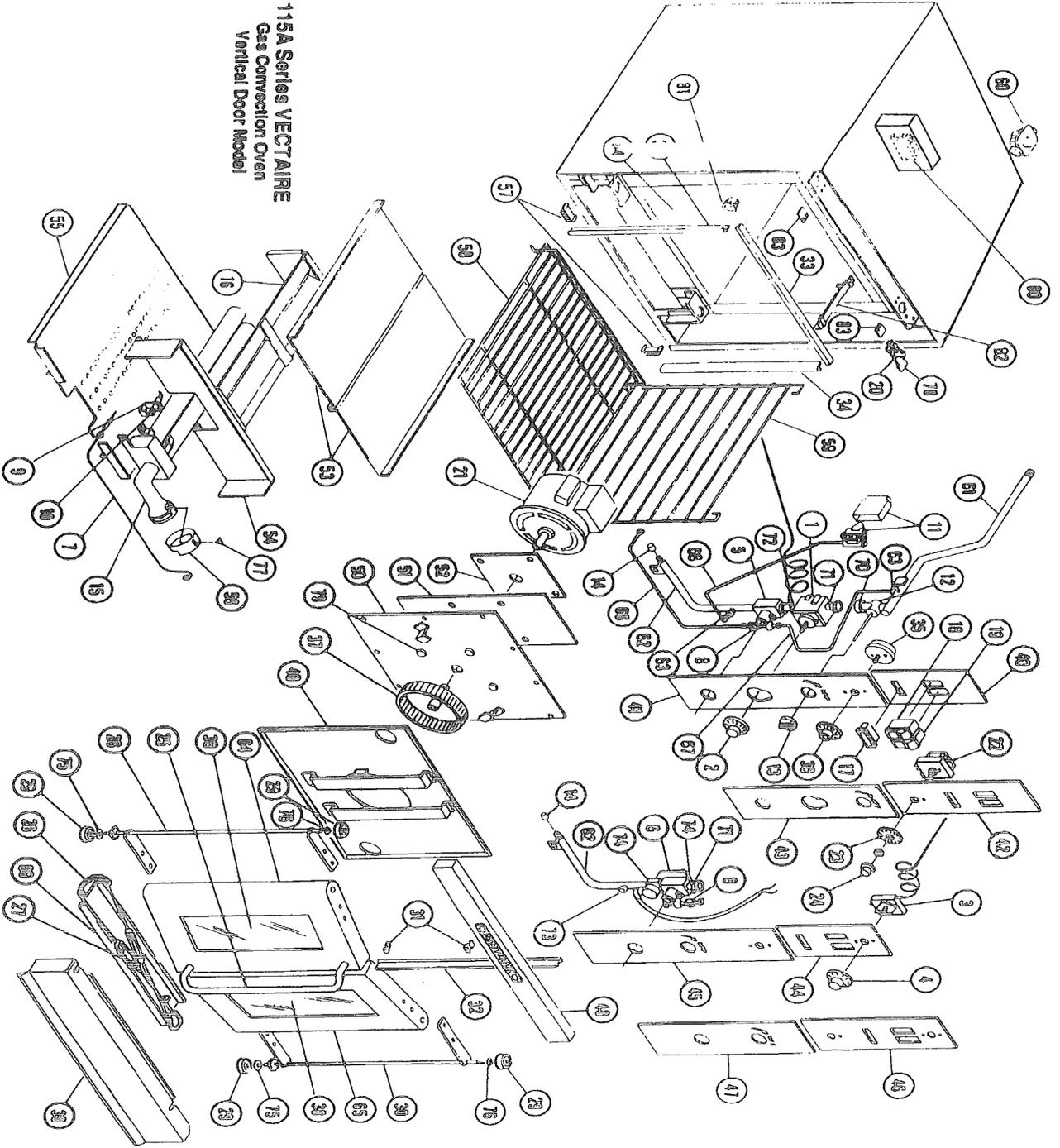
## Four à gaz à convection VECTAIRE—Modèle à porte verticale

Panneau de chambre de combustion enclipsé

1	.....	3395-2	.....	Thermostat (FDO)	39	.....	3593-9	(acier inoxydable) Panneau de chambre de combustion magnétique
2	.....	1024-3	.....	Commande de thermostat	39	.....	7068-8	(acier inoxydable)
3	.....	3499-1	.....	Thermostat électrique (KX)	40	.....	6967-1	Panneau de therm. sup. (minuterie mécanique)
4	.....	1979-8	.....	Commande de thermostat électrique	41	.....	4487-3	Panneau inférieur
5	.....	1025-1	.....	Vanne de sécurité de thermostat à gaz	42	.....		Panneau supérieur (minut. Électrique)
6	.....	1028-6	.....	Vanne de sécurité de thermostat électrique (C#1 2)	43	.....		Panneau inférieur 11
6	.....	1031-6	.....	Vanne de sécurité de thermostat électrique (C#1 11)	44	.....	6958-2	Panneau supérieur therm. élect. (minut mec.)
7	.....	1036-7	.....	Thermocouple	45	.....	4459-8	Panneau inférieur 1.
8	.....	1051-0	.....	Veilleuse	46	.....		Panneau supérieur (minuterie élect.)
9	.....	1033-2	.....	Brûleur de veilleuse- Gaz naturel	47	.....		Panneau inférieur 1.
9	.....	1034-0	.....	Brûleur de veilleuse- Gaz propane	48	.....	4575-6	Panneau supérieur avant (S/S)
10	.....	2220-9	.....	Orifice de veilleuse- Gaz naturel	49	.....	1522-9	Chicane de ventilateur arrière, porcelaine
10	.....	2154-7	.....	Orifice de veilluse 1 po marine, gaz	50	.....	4375-3	Plaque de montage du moteur
11	.....	1037-5	.....	Manocontact	51	.....	1757-4	Isolation moteur 8
12	.....	1038-3	.....	Vanne principale	57	.....	6949-3	Protection de veilleuse
13	.....	1122-9	.....	Bouton de vanne principale (rouge)	52	.....	4385-0	Plaque d'écartement moteur
14	.....	1044-8	.....	Orifice de brûleur principal - Gaz naturel	53	.....	4583-7	Plaque de brûleur supérieure (2 pièces)
14	.....	1042-1	.....	Orifice de brûleur principal - Propane	54	.....	7006-8	Plaque de brûleur avant
15	.....	4349-4	.....	Brûleur principal - Gaz naturel	62	.....	1099-5	Collecteur inférieur (1/2 po)
15	.....	4355-9	.....	Brûleur principal - Gaz propane	63	.....	1277-7	Raccord 1/8" NPT x 1/4" CC
16	.....	4344-3	.....	Défecteur (acier inox.)	64	.....	3607-2	Poignée de porte
17	.....	1295-5	.....	Témoin de brûleur (110V)	...	.....	3608-0-2	Porte, côté droit
18	.....	1293-9	.....	Commutateur d'éclairage	66	.....	1229	Tube de la vanne de sécurité à la veilleuse
19	.....	1305-6	.....	Commutateur de ventilateur - Off - Cool	67	.....	1225-5	Tube du collecteur à la vanne de sécurité
20	.....	1300-5	.....	Contacteur de porte	...	.....	2125-3	Minuterie mécanique
21	.....	1402-8	.....	Moteur, 11 5/208-240V 1 PH 60Hz Baldor	68	.....	1226-2	Tube, collecteur au manostat
21	.....	2167-9	.....	Moteur, 11 5/208-240V 1 PH 60Hz Baldor	69	.....	4399-0	Carter de chaîne
21	.....	1404-4	.....	Moteur, 230 55/7779440V -8 PH 60Hz Baldor	70	.....	1183-5	Raccord union 3/8"
22	.....	1406-0	.....	Minuterie électrique - 100V	71	.....	1149-5	Téton 3/8" x 1- 1 112"
22	.....	1407-9	.....	Minuterie électrique - 57 2040 OV -0	72	.....	1150-9	Téton 3/8" x 2"
23	.....	2044-3	.....	Commande de minuterie électrique	73	.....	1279-3	Téton 1/8" NPT
24	.....	2041-9	.....	Commande de minuterie électrique	40	.....	6967-1	Panneau de therm. sup. (minuterie mécanique)
25	.....	3173-9	.....	Poignée de porte du four	74	.....	1119-3	Douille, 3/8" x 112" NPT
26	.....	2016-8	.....	Chaîne, porte de four	75	.....	1904-6	Pièce d'écartement de porte (112')
27	.....	3172-0	.....	Ridor avec tiges	76	.....	1961-5	Tourillon de loquet de porte
28	.....	3239-5	.....	Tourillon gauche	77	.....	1860-0	Boulon à oreilles 1/4-20
29	.....	2014-1	.....	Roulement, porte de four	78	.....	11869-9	Support de contacteur de porte
30	.....	3585-8	.....	Tourillon droit	79	.....	1945-3	Boulon de support moteur
31	.....	3414-2	.....	Clip de porte à ressort (2 chaque)	80	.....	8584-7	Bloc de connexion
32	.....	4379-6	.....	Joint de porte métallique central	81	.....	1408-7	Douille d'ampoule
33	.....	4376-1	.....	Joint de porte métallique supérieur	82	.....	6156-5	Retenue de capillaire
34	.....	4378-8	.....	Joint de porte métallique latéral	83	.....	3488-5	Retenue de roulement de porte
36	.....	2043-5	.....	Commande mécanique - Minuterie	84	.....	1524-5	Fond du four, porcelaine
37	.....	2123-7	.....	Poulie de ventilateur avec vis d'arrêt				
38	.....	2124-5	.....	Fenêtre				

# SERVICE D'ENTRETIEN

## 115A Series VECTAIRE Gas Convection Oven Vertical Door Model



## Four à gaz à convection VECTAIRE—Modèle à porte horizontale

1	.....	3395-2	.....	Thermostat, gaz (FDO)	43	.....	Panneau à persienne 1.
2	.....	1024-3	.....	Commande de thermostat-Gaz	44	.....	4309-5 Panneau supérieur, therm. élect. (minuterie mécanique)
3	.....	3499-1	.....	Thermostat électrique (KX)	45	.....	4308-7 Panneau à persienne 11 79 8584-7 Bloc de connexion
4	.....	1979-8	.....	Commande de thermostat-Électrique	46	.....	4564-0 Panneau supérieur (Minuterie électrique)
5	.....	1025-1	.....	Vanne de sécurité de thermostat à gaz	47	.....	4563-2 Panneau à persienne
6	.....	1028-6	.....	Vanne de sécurité de thermostat électrique (c# 1 2)	48	.....	Boîte de commutation
6	.....	1031-6	.....	Vanne de sécurité, thermostat électrique (G#1-11)	49	.....	1522-9 Chicane de ventilateur arrière, porcelaine
7	.....	1036-7	.....	Thermocouple	50	.....	4375-3 Plaque de montage du moteur
8	.....	1051-0	.....	Veilleuse	51	.....	1757-4 Isolation du moteur
9	.....	1033-2	.....	Brûleur de veilleuse - Gaz naturel	52	.....	4385-0 Plaque d'écartement moteur
9	.....	1034-0	.....	Brûleur de veilleuse - Gaz propane	53	.....	4583-7 Plaque supérieure de boîtier de brûleur (2 pièces)
10	.....	2220-9	.....	Orifice, de veilleuse - Gaz naturel	54	.....	7006-8 Boîtier de brûleur avant
10	.....	2154-7	.....	Orifice de veilleuse- Propane	55	.....	7779-8 Boîte de brûleur perforée
11	.....	1037-5	.....	Manocontact	56	.....	4494-6 Obturateur d'air
12	.....	1038-3	.....	Vanne principale	57	.....	1860-0 Boulon à oreilles 1/4-20
13	.....	2122-9	.....	Bouton de vanne principale (rouge)	58	.....	1590-3 Grille standard
14	.....	1044-8	.....	Orifice de brûleur principal- Gaz naturel	59	.....	1594-6 Guide de crémaillère driot
14	.....	1042-1	.....	Orifice de brûleur principal - Propane	.....	.....	1593-8 Guide de crémaillère gauche (pas représenté)
15	.....	4349-4	.....	Brûleur principale- Gaz naturel	60	.....	1039-1 Détendeur-Gaz naturel (3/4")
15	.....	4355-9	.....	Brûleur principale- Gaz naturel	60	.....	1040-5 Détendeur-Propane (3/4")
16	.....	4344-3	.....	Défecteur (acier inox)	61	.....	6851-9 Collecteur principal (3/4")
17	.....	1295-5	.....	Témoin de brûleur (115V)	62	.....	1099-5 Collecteur, Abaisser (13mm)
18	.....	1293-9	.....	Commutateur d'éclairage	63	.....	4433-4 Guide de grille à crémaillère
19	.....	1305-6	.....	Commutateur de ventilateur Fan-Off-Cool	64	.....	3578-5 Tourillon de porte supérieure
20	.....	1300-5	.....	Contacteur de porte	65	.....	3575-0 Tourillon porte à persienne
21	.....	1402-8	.....	Moteur, 11 5/208-240V 1 PH 60Hz Baldor	66	.....	1904-6 Pièce d'écartement de porte (1/2")
21	.....	2167-9	.....	Moteur, 11 5/208-240V 1 PH 60Hz Howell	67	.....	3596-3 Crémaillère gauche
21	.....	1404-4	.....	Moteur, 230/440V 3PH 60Hz Baldor	68	.....	3611-5 Crémaillère droit
22	.....	1406-0	.....	Minuterie électrique - 110V	69	.....	3408-8 Chape avec axe de guidage
22	.....	1407-9	.....	Minuterie électrique - 220V	70	.....	2024-9 Ressort de porte
23	.....	2044-3	.....	Commande de minuterie électrique	71	.....	3411-8 Axe de guidage de chape de rechange
24	.....	2041-9	.....	Bouton de minuterie électrique	72	.....	3597-1 Pièce d'écartement de tourillon supérieur
25	.....	3173-9	.....	Poignée de porte de four	73	.....	4411-3 Panneau de boisseau (acier inox.)
26	.....	1150-9	.....	Raccord, 3/8" x 2"	74	.....	3412-6 Axe de chape
27	.....	1149-5	.....	Raccord, 3/8" x 1- 1/2"	75	.....	3413-4 Roulement avec boulon et écrou
28	.....	1183-5	.....	Raccord union, 3/8"	76	.....	6015-1 Panneau de crémaillère droit
29	.....	1277-7	.....	Raccord- 1/8" NPT x 1/4" CC	77	.....	4581-0 Panneau de crémaillère gauche
30	.....	1279-3	.....	Plug 1/8" NPT	78	.....	1408-7 Douille d'ampoule
31	.....	6156-5	.....	Retenue de capillaire	79	.....	8584-7 Bloc de connexion
32	.....	1944-5	.....	Boulon "D", 5/16" x 1"	80	.....	1119-3 Douille, 3/8" x 112" NPT
33	.....	4376-1	.....	Joint de porte métallique supérieur	81	.....	1229-7 Tube, vanne de sécurité à veilleuse
34	.....	4381-8	.....	Joint de porte métallique central	82	.....	1225-4 Tube, collecteur à vanne de sécurité
35	.....	2125-3	.....	Minuterie mécanique	83	.....	1226-2 Tube, collecteur au manostat
36	.....	2043-5	.....	Commande, minuterie mécanique	84	.....	4348-6 Porte supérieure avec fenêtre
37	.....	2123-7	.....	Poulie de ventilateur avec vis d'arrêt	85	.....	3606-4 Porte inférieure avec fenêtre
38	.....	2124-5	.....	Fenêtre	86	.....	3488-6 Retenue de joint de porte
39	.....	1945-3	.....	Boulon de support moteur	87	.....	1524-5 Fond du four, porcelaine
40	.....	11752-8	.....	Panneau sup. Thermostat gaz (minuterie mécanique)	88	.....	6949-3 Protection de veilleuse
41	.....	11750-1	.....	Panneau à persienne 1.			
42	.....	4562-4	.....	Panneau supérieur (minuterie électrique)			

\*Grilles à crémaillère gauche sur les fours avant 1963-P/N 3610-2

\*\*Grilles à crémaillère droit sur les fours avant 1974— consulter l'usine pour le modèle et le numéro corrects.

## AVERTISSEMENT

**Si cet appareil n'est pas bien installé, si vous ne le faites pas fonctionner ou que vous ne le maintenez pas selon les instructions du fabricant, il peut vous exposer à des substances dans le gaz ou avec la combustion du gaz qui peuvent causer la mort ou des maladies graves que l'Etat de Californie connaît comme pouvant causer le cancer, des difformités à la naissance ou autres maux reproductifs.**

L'Etat de la Californie a décrété la mise en vigueur de la loi sur la qualité de l'eau potable et sur les toxiques de 1986 (prop.65) laquelle "défend à toute personne dans le cours de son travail tout en sachant et intentionnellement expose tout individu à des produits chimiques que l'Etat de Californie connaît comme pouvant causer le cancer ou une toxicité sans, au préalable, en avoir averti ces individus d'une manière claire, nette et raisonnable des dangers." Le Panel d'Experts Scientifiques du Gouverneur a ajouté le monoxide de carbone sur la liste des produits chimiques dangereux connus comme cause de maux reproductifs.

Dans le but de nous conformer à la Proposition 65, nous fixons sur chaque appareil fabriqué par la compagnie Montague une étiquette jaune d'avertissement.

Le monoxide de carbone ne peut pas être en concentration pouvant causer un "risque important" au préposé, si la pièce d'équipement est installée, opérée et maintenue comme suit:

1. Une installation en conformité avec toutes les normes locales, ou en l'absence de normes locales, selon celle du National Fuel Gas Code Z223.1 aux U.S.A. et/ou selon CGA, au Canada.
2. Une installation sous une hotte d'évacuation d'air de conception et de fonctionnement commercial.
3. Un raccordement au même type de gaz tel que mentionné sur la plaque signalétique.
4. L'installation d'un régulateur de pression sur la ligne d'alimentation en gaz et ajusté selon la pression au collecteur dûment spécifiée sur la plaque signalétique.
5. Une entrée d'air adéquate à l'appareil.
6. Que l'utilisation de l'appareil est effectuée de la manière pour laquelle il a été conçu avec les bons outils de travail.
7. L'appareil toujours tenu propre et vérifié périodiquement.
8. Les ajustements d'entrée d'air au brûleur, service d'entretien et réparation effectués que par un personnel qualifié et connu.

Si cet appareil n'est pas installé, opéré et maintenu selon les conditions ci-haut, il pourrait y avoir une concentration de monoxide de carbone en excès des limites acceptables dans votre cuisine.

TOUT LE PERSONNEL DANS LE LIEU DE TRAVAIL POUVANT ETRE SUJET A L'EXPOSITION DE MONOXIDE DE CARBONE DOIT ETRE AVERTI DU DANGER POSSIBLE. CET AVERTISSEMENT DOIT ETRE DONNE POUR ETRE BIEN COMPRIS PAR L'EMPLOYE(E) ET VOUS DEVEZ DEMANDER A L'EMPLOYE(E) SI IL OU ELLE COMPREND BIEN LES METHODES DE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL ET QU'IL Y A DES RISQUES CERTAINS A S'EXPOSER PRES D'UN APPAREIL EN LE FAISANT MAL FONCTIONNER.



**The MONTAGUE COMPANY**

1830 Stearman Avenue, P.O. Box 4954 Hayward, CA 94540-4954

**IMPORTANT**

Lorsque vous commandez des pièces, pour éviter des erreurs et faciliter la livraison, toujours nous donner les informations suivantes:

No. de sèrie. \_\_\_\_\_

No. de modèle \_\_\_\_\_

No. de changement \_\_\_\_\_

**Nom & Numéro de la pièce**

**No. de sèrie. No. de modèle. No. de changement.**

A diagram showing a four-digit part number structure. It consists of four rectangular boxes arranged horizontally. The first three boxes are connected by a horizontal line above them. Three diagonal lines point from the text above to the first three boxes. The fourth box is smaller and is not connected to the others.

The Montague Company  
1830 Stearman Avenue  
P.O. Box 4954  
Hayward, CA 94540-4954

P/N 34453-2 7-04