

Cette page a été laissée blanche intentionnellement.

AVERTISSEMENTS

SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ

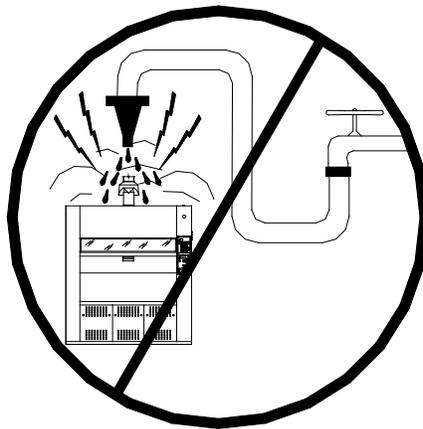
1. FERMER IMMÉDIATEMENT LA VALVE MANUELLE D'ADMISSION DU GAZ.
2. NE PAS ESSAYER D'ALLUMER L'APPAREIL.
3. NE TOUCHER À AUCUN INTERRUPTEUR ÉLECTRIQUE, NE PAS UTILISER LE TÉLÉPHONE SITUÉ DANS LE LOCAL.
4. SE RENDRE CHEZ UN VOISIN ET TÉLÉPHONER À LA COMPAGNIE DE GAZ ET SUIVRE LEURS INSTRUCTIONS.
5. SI LE FOURNISSEUR DE GAZ NE PEUT ÊTRE REJOINT, TÉLÉPHONER AU POSTE DE POMPIER LE PLUS PROCHE.

AVERTISSEMENT

POUR VOTRE SÉCURITÉ, NE JAMAIS ENTREPOSER OU UTILISER D'ESSENCE OU TOUT AUTRE LIQUIDE INFLAMMABLE PRÈS DE CET APPAREIL.

NOTE

PLACER CE MANUEL DANS UN ENDROIT OÙ IL SERA FACILE À RETROUVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEUR.



AVERTISSEMENT

NE PAS PLACER LES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES PRÈS OU EN DESSOUS D'UNE SOURCE DE LIQUIDE OU DE VAPEUR. NE JAMAIS UTILISER CET APPAREIL SI DE L'EAU EST ENTRÉE EN CONTACT AVEC CERTAINES PIÈCES. DEMANDEZ À UN TECHNICIEN DE VÉRIFIER L'APPAREIL ET DE CHANGER LES PIÈCES DU SYSTÈME ÉLECTRIQUE QUI ONT ÉTÉ EN CONTACT DIRECT AVEC L'EAU.

Cette page a été laissée blanche intentionnellement.

EXIGENCES, PRÉCAUTIONS ET RECOMMANDATIONS

ATTENTION!

L'installation du FOUR ROTATIF PICARD, ne peut-être effectuée que par un technicien de service qualifié, autorisé ou licencié.

Les raccords électriques, de plomberie et de gaz doivent être exécutés par des personnes autorisées et conformément aux normes électriques, de plomberie, de gaz, de sécurité.

Il est possible d'obtenir de tels services en communiquant avec le service à la clientèle de la compagnie FOURS PICARD INC, un représentant ou un distributeur local.

DÉFINITIONS:

TECHNICIEN QUALIFIÉ OU AUTORISÉ POUR LES RACCORDS DE GAZ :

On entend par personnel qualifié ou autorisé, celui qui est familier avec le fonctionnement d'un équipement donné ou qui a déjà travaillé dans le passé sur l'équipement mentionné dans ce manuel.

TECHNICIEN D'INSTALLATION QUALIFIÉ :

On entend par technicien d'installation qualifié, soit un particulier, une entreprise ou une société qui, soit directement ou par l'intermédiaire d'un représentant, est engagée pour ou est responsable de :

L'installation du tuyau de raccordement à partir de la sortie du compteur à gaz ou de la sortie du régulateur de service, lorsque le compteur n'est pas fourni, et du branchement et de l'installation de l'appareil à gaz. Le technicien de service qualifié doit avoir de l'expérience dans ce genre de travail et bien connaître toutes les précautions nécessaires. Il doit agir en conformité avec les exigences et les normes de l'état, de la province ou des autorités locales ayant compétence. Réf. : Canada-Normes standard canadienne. CAN/CSA-B149.1 et Z223.1 / NFPA 54 (Code d'installation du gaz naturel et du propane)

L'installation des branchements électriques à partir du compteur, de la boîte d'entrée principale ou de la sortie de service à un appareil électrique. Le technicien de service qualifié doit avoir de l'expérience dans ce genre de travail et bien connaître toutes les précautions nécessaires. Il doit agir en conformité avec toutes les exigences et les normes de l'état, de la province ou des autorités locales ayant compétence.

Cette page a été laissée blanche intentionnellement.

LISTE DES AUTOCOLLANTS PRÉSENTS SUR LE FOUR:

ATTENTION BRÛLANT
CAUTION HOT

DANGER – AVERTISSEMENT

Ne jamais mettre vos mains dans le four lorsque les tablettes sont en mouvement. Enfourner et défourner seulement lorsque les tablettes sont complètement arrêtées

Never put your hand in the oven while the shelves are moving. Load and unload only when the shelves are stopped.

IMPORTANT

COOK ONLY PIZZAS AND / OR BREADS DIRECTLY UPON THE BAKING STONE. ALWAYS COOK ALL OTHER FOODSTUFF IN PROPER COOKING RECEPTACLES.

CUIRE SEULEMENT LES PIZZAS OU LES PAINS DIRECTEMENT SUR LA SOLE. TOUTES AUTRES NOURRITURES DOIVENT ÊTRE CUITES DANS UN RÉCIPENT APPROPRIÉ

WARNING/ ATTENTION

IF ALARM SIGNAL (BUZZER) SOUNDS, APPLICANCE IS MALFUNCTIONING. TURN OFF AND/OR DISCONNECT FROM POWER SUPPLY AND SEE INSTRUCTION MANUAL BEFORE OPERATING.

SI LE SIGNAL D'ALARME (SONNETTE) ÉMET UN SON, L'APPAREIL ÉPROUVE UN MAUVAIS FONCTIONNEMENT. FERMEZ LE FOUR ET/OU DÉCONNECTEZ-LE. ENSUITE VÉRIFIER LE MANUEL D'INSTRUCTION AVANT DE REPARTIR LE FOUR.

WARNING

DISCONNECT POWER SUPPLY BEFORE SERVICING AND MAINTENANCE.

AVERTISSEMENT

COUPER L'ALIMENTATION AVANT L'ENTRETIEN ET LE DÉPANNAGE.

POUR OPTION VAPEUR

IMPORTANT

This equipment is to be installed with adequate backflow protection to comply with applicable federal, state, and local codes.

Cet équipement doit être installé avec une protection d'anti retour adéquat pour être en conformité avec les codes fédéraux, d'état et locaux.

Cette page a été laissée blanche intentionnellement.

MODEL / MODÈLE:		GAS / GAZ:	
SERIAL / SÉRIE:		MAN. PRESSURE/PRESSION D'ÉCHAP.:	
ELECTRICITY /ÉLECTRICITÉ:		LINE PRESSURE/ PRESSION D'ENTRÉE	
AMPS / AMPÈRE:		NOZZEL / ORIFICE :	
HP / CV:		INPUT / DÉBIT (BTU/H)	



PICARD OVENS • FOUR PICARD
 QUÉBEC, CANADA
 WWW.PICARDOVENS.COM

REVOLVING TRAY OVEN / FOUR ROTATIF

CLEARANCES TO COMBUSTIBLES / DÉGAGEMENTS AUX COMBUSTIBLES

	COMBUSTIBLE AND NON-COMBUSTIBLE MATERIAL	MATÉRIEL COMBUSTIBLE ET NON- COMBUSTIBLE	
TOP	16"	16"	DESSUS
BACK	0"	0"	ARRIÈRE
MANHOLE SIDE	24"	24"	CÔTÉ ACCÈS
OPPOSITE SIDE	0"	0"	AUTRE CÔTÉ
FLOOR	NON-COMBUSTIBLE	NON-COMBUSTIBLE	PLANCHER

- INTENDED FOR OTHER THAN HOUSEHOLD USE.
- SUITABLE FOR CONNECTION TO TYPE A OR B GAS VENT
- POUR UTILISATION AUTRE QUE DOMESTIQUE.
- PEUT ÊTRE INSTALLÉ AVEC UN ÉVENT À GAZ DE TYPE A OU B

CERTIFIED TO / CERTIFIÉ À
 CSA Std. 1.8-2006

CONFORM TO / CONFORME À
 ANSI Std. Z83. 11-2006
 ANSI/NSF Std. 4-2009



Intertek
 9700551

GAS FOOD SERVICE EQUIPMENT
 ÉQUIPEMENT DE RESTAURATION À GAZ



Intertek

F053-0092 REV 00

MADE IN CANADA / FAIT AU CANADA

Cette page a été laissée blanche intentionnellement.

FÉLICITATIONS !

VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UN FOUR ROTATIF PICARD

Que vous soyez boulanger, pâtissier ou restaurateur, vous avez fait un excellent choix pour satisfaire vos besoins.

Votre nouveau four à tablettes rotatives a été fabriqué à partir de matériaux de première qualité combinés à des composants robustes d'une durabilité à toute épreuve. Notre équipe de techniciens n'a qu'un seul but: de réaliser une conception toute particulière permettant aux utilisateurs d'obtenir les meilleurs résultats.

FABRIQUER UN FOUR À LA FINE POINTE DE LA TECHNOLOGIE

Robuste, efficace et facile à utiliser, le four rotatif est reconnu pour sa fiabilité et assure une qualité de cuisson exceptionnelle pour une variété de produits tels que du pain, des gâteaux, des biscuits et des pâtisseries de tout genre.

LES FOURS PICARD INC. comble non seulement les besoins des utilisateurs ayant un volume élevé de production, mais également des acheteurs soucieux de réduire au maximum leurs frais d'exploitation.

La conception soignée de ses produits vous assure de nombreuses années de service avec un minimum d'entretien.

POUR VOTRE SÉCURITÉ, CE FOUR EST CERTIFIÉ À

Certifié à :

CSA Std 1.8-2006

Conforme à :

ANSI Std. Z83.11-2006

ANSI/NSF STD. 4-2009



Intertek



Intertek

Cette page a été laissée blanche intentionnellement.

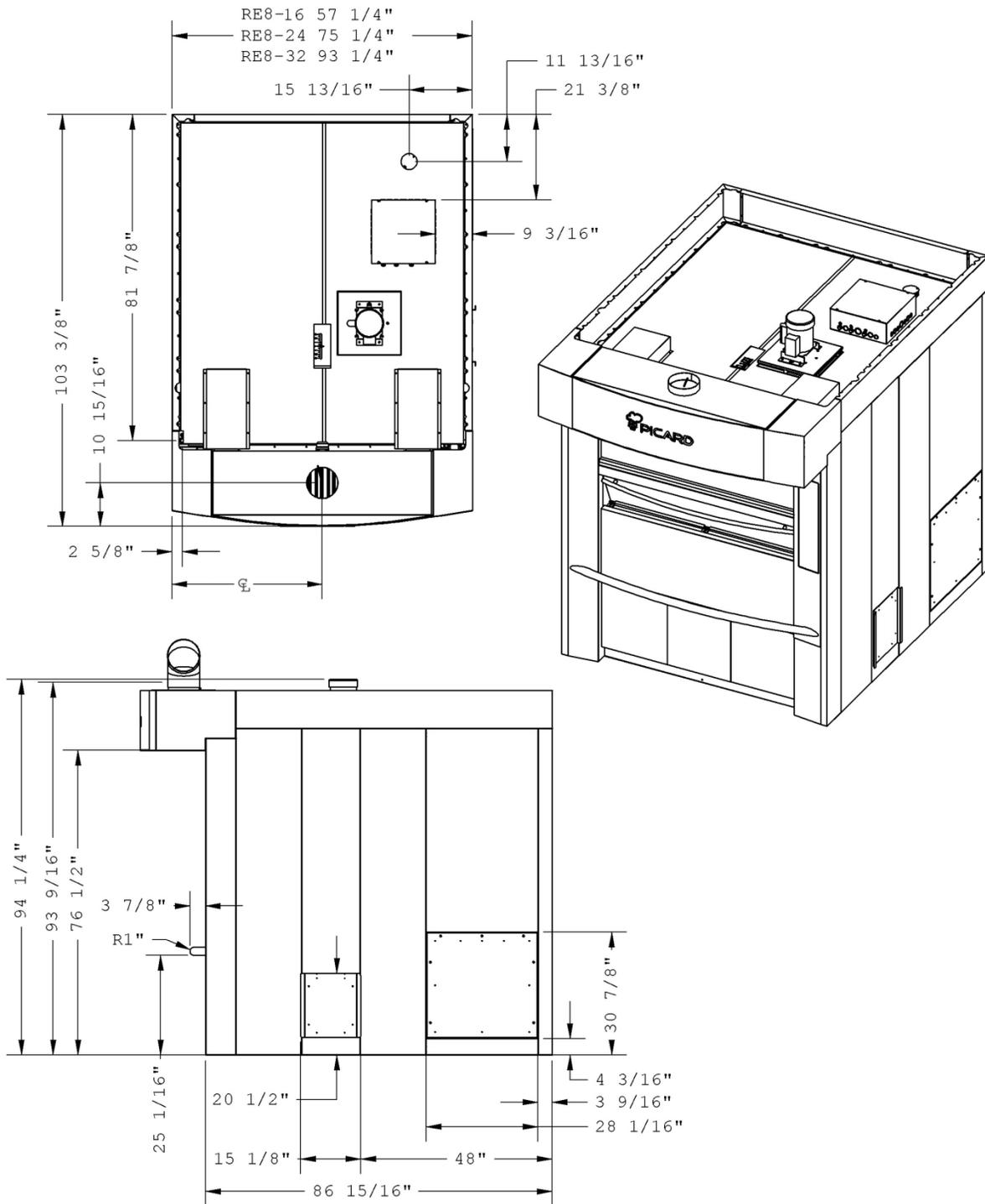
TABLE DE MATIÈRES

<u>INSTALLATION DU FOUR</u>	P. 15
DIMENSIONS EXTERNES DU FOUR	P. 15
COMPOSANTES GÉNÉRALES DU FOUR	P. 16
DISTANCES MINIMALES DE DÉGAGEMENT DU FOUR	P. 17
PUISSANCE ET PRESSION	P. 17
POSITION DES RACCORDEMENTS	P. 18
RACCORDEMENT DE LA VENTILATION	P. 18
RACCORD DE LA PLOMBERIE	P. 19
INSTALLATION DE LA HOTTE DE VENTILATION	P. 20
TYPE DE MONTAGE DU SYSTÈME DE VENTILATION	P. 20
<u>UTILISATION RECOMMANDÉE</u>	P. 21
INSTRUCTION D'UTILISATION	P. 21
MISE EN MARCHÉ	P. 21
INSERTION DU PRODUIT	P. 21
FERMETURE DU FOUR	P. 21
FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE CONTRÔLE	P. 22
HAUTEUR MAXIMUM POUR LA CUISSON DES PRODUITS	P. 27
<u>MAINTENANCE GÉNÉRALE</u>	P. 28
FICHE D'ENTRETIEN	P. 28
PIÈCES DE RECHANGE	P. 29
PROCÉDURE DE REMPLACEMENT DE LA LUMIÈRE	P. 30
PRÉCHAUFFAGE DES PIERRES DE CUISSON	P. 31
OUVERTURE DU PANNEAU DE CONTRÔLE	P. 31
ALIGNEMENT DES TABLETTES	P. 32
DÉPANNAGE	P. 35
LISTE DE VÉRIFICATION	P. 36
PLANS ÉLECTRIQUES	P. 37
<u>GARANTIE LIMITÉE</u>	P. 41

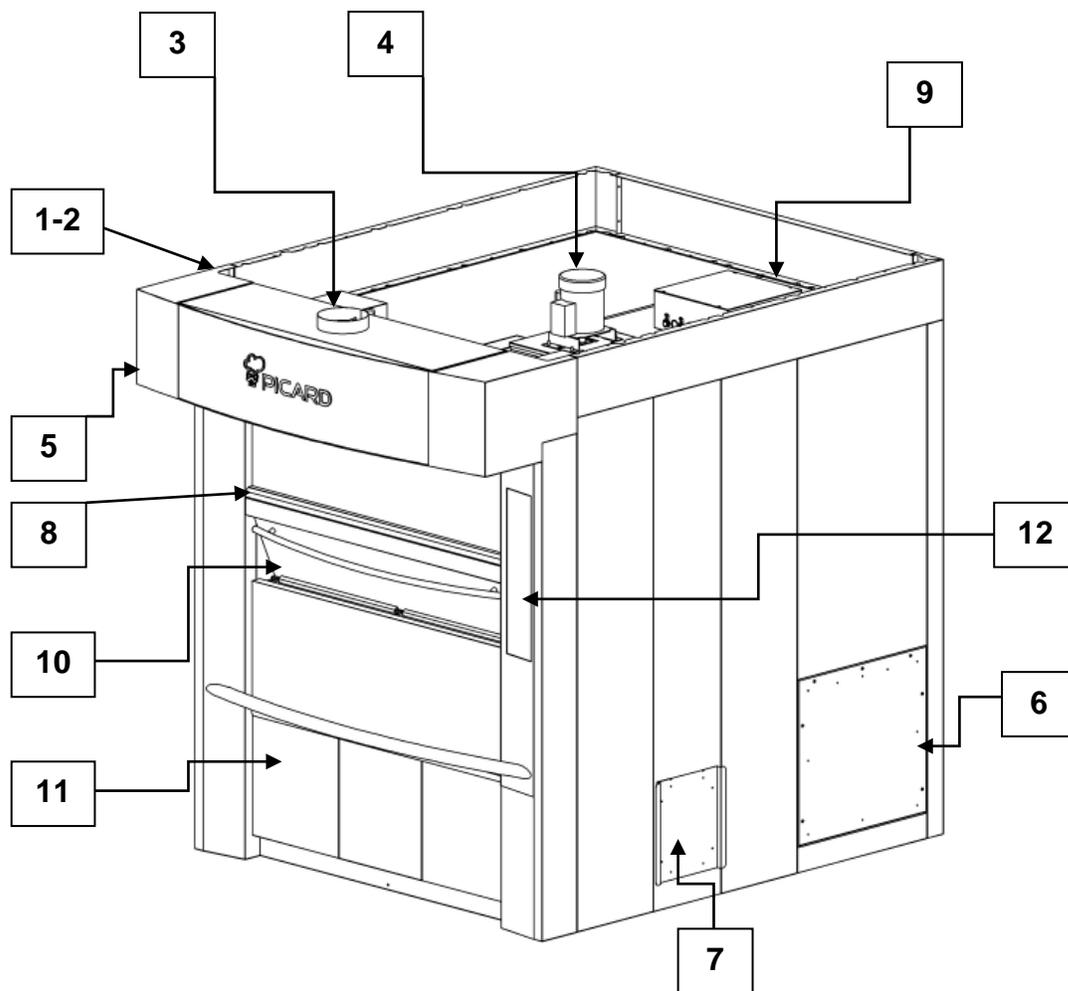
Cette page a été laissée blanche intentionnellement.

SECTION : INSTALLATION DU FOUR

DIMENSIONS EXTERNES DU FOUR



COMPOSANTES GÉNÉRALES DU FOUR



1. Entrée de gaz: Conduit 3/4 Po. NPT.
2. Entrée d'eau: Conduit rigide 1/4 Po. NPT. (Option vapeur)
3. Sortie de cheminée: Conduit de 8 Po de diamètre
4. Moteur de la ventilation interne
5. Hotte
6. Trou d'homme
7. Porte d'accès pour nettoyage
8. Accès de la lumière
9. Boîte électrique
10. Porte d'enfournement
11. Accès mécanique-électrique
12. Panneau de contrôle

DISTANCES MINIMALES DE DÉGAGEMENT DU FOUR

	MUR COMBUSTIBLE ET NON COMBUSTIBLE
Côté du trou d'homme	24 Po de dégagement
Dessus du four	16 Po de dégagement
Arrière et côté du four	0 Po de dégagement
Plancher du four	0 Po de dégagement / matériel non combustible seulement

PUISSANCE ET PRESSION

MODÈLE	ORIFICE	TYPE DE GAZ	CAPACITÉ BTU	PRESSION DE LA LIGNE
RE-4-8	5.6mm	Propane	150,000	5"-14" colonne d'eau
RE-4-8	5.6mm	Naturel	150,000	
RE-4-12	5.6mm	Propane	200,000	
RE-4-12	7.5mm	Naturel	200,000	
RE-4-16	5.6mm	Propane	250,000	
RE-4-16	5.6mm	Naturel	250,000	
RE-8-16	5.6mm	Propane	150,000	
RE-8-16	5.6mm	Naturel	150,000	
RE-8-24	5.6mm	Propane	200,000	
RE-8-24	7.5mm	Naturel	200,000	
RE-8-32	5.6mm	Propane	250,000	
RE-8-32	7.5mm	Naturel	250,000	

NOTE

Seul, le type de gaz inscrit sur la plaque signalétique de ce four PICARD peut être utilisé.
 Le raccordement du four doit être exécuté selon les normes locales :
 CAN/CSA-B149.1 (Code d'installation du gaz naturel et du propane)
 ANSI Z223.1 / NFPA 54 (National fuel gas code)

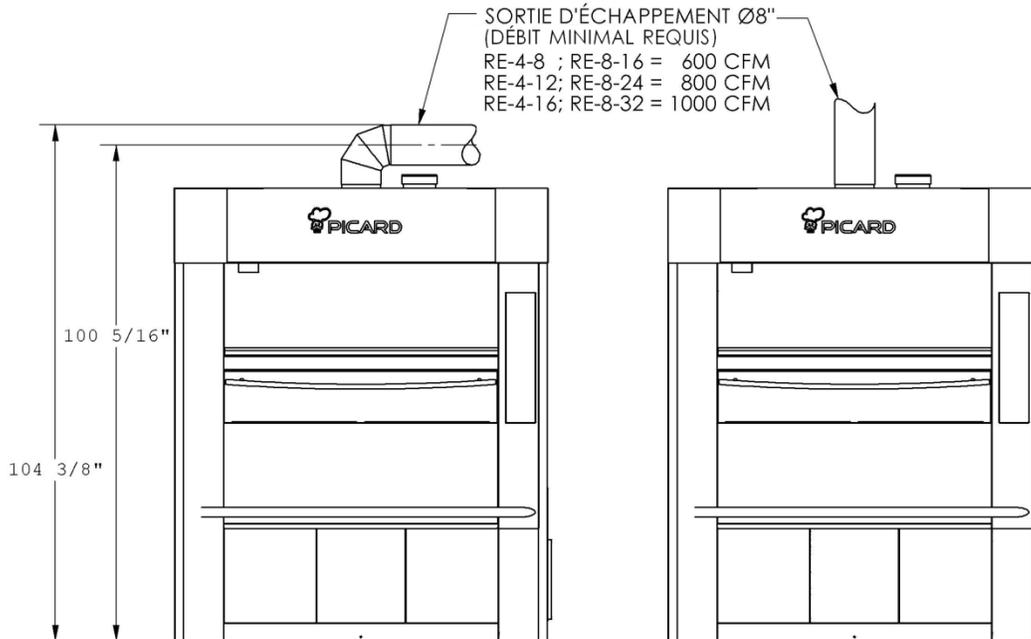
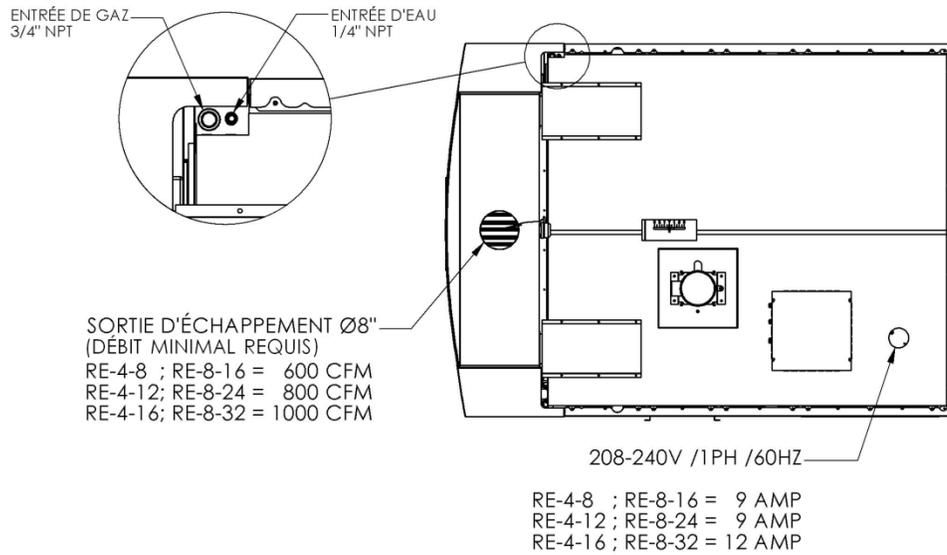
AVERTISSEMENT

L'installation, l'ajustement ou l'entretien inexact pourraient avoir comme conséquence des dégâts matériels, des dommages ou même la mort.

ATTENTION!

Le limiteur de haute température doit toujours être ajusté à 625 degrés Fahrenheit ou 330 degrés Celsius.

POSITION DES RACCORDEMENTS



RACCORDEMENT DE LA VENTILATION

Ce four peut être raccordé à une cheminée de type A ou B.

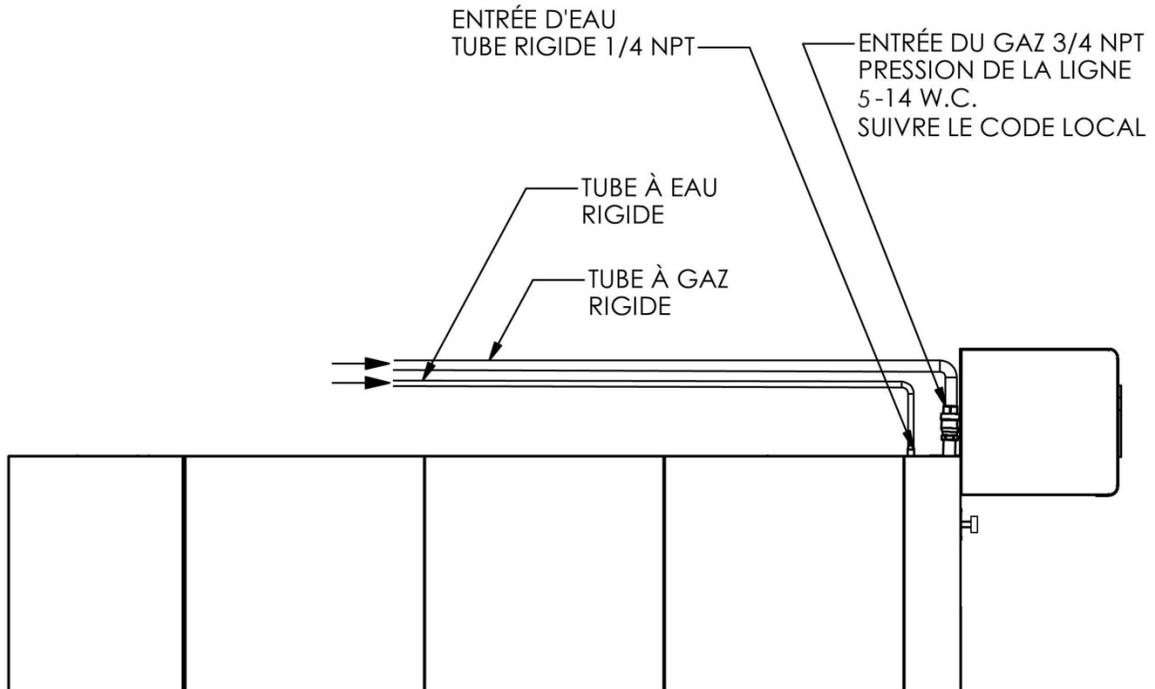
IMPORTANT

Tous les systèmes d'échappements sont tenus de disposer d'un système d'air d'appoint. Fenêtres, portes ou autres ouvertures dans l'établissement ne peuvent pas être utilisées à des fins de système d'air d'appoint.

AVERTISSEMENT

Une pression négative dans la pièce ou une mauvaise installation de la cheminée peut endommager les composantes électriques qui ne seront pas couvertes par la garantie.

RACCORD DE LA PLOMBERIE



NOTE

Le diamètre de la ligne de gaz dépend de la longueur du conduit, se référer au code du bâtiment

RACCORDEMENT DE L'EAU (OPTION SYSTÈME DE VAPEUR)

L'alimentation est située sur le dessus du four et se fait à l'aide d'un tuyau 1/4 NPT. Il est fortement recommandé d'installer un adoucisseur d'eau à l'entrée de l'appareil afin d'éliminer les minéraux dans l'eau. Nous recommandons la marque CUNO #CSF5400N

AVERTISSEMENT

Tous les raccords de ventilation, de plomberie et électriques doivent être installés en conformité selon le code national, provincial ou municipal en vigueur.

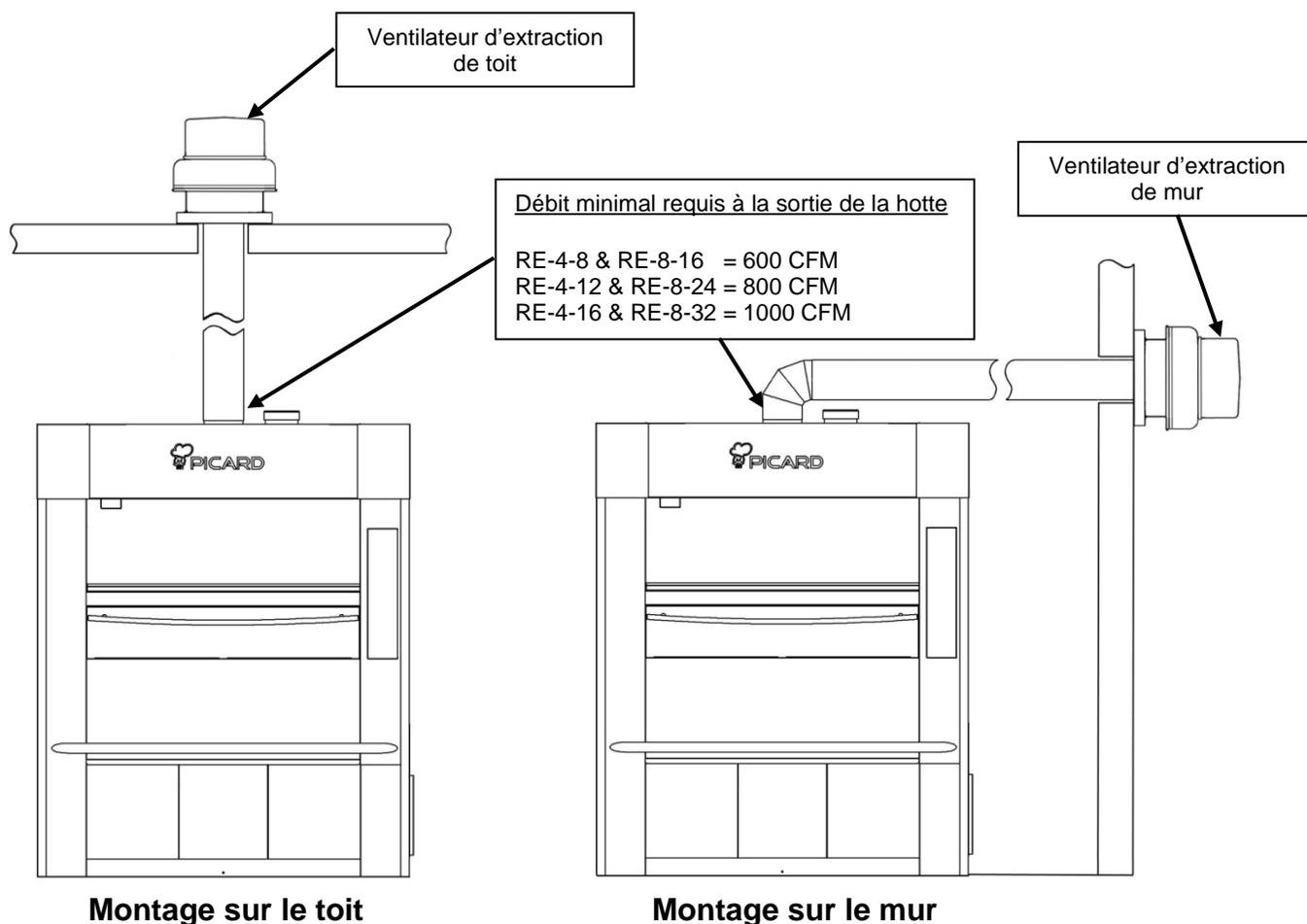
Cet équipement doit être installé avec une protection d'anti retour adéquat pour être en conformité avec les codes fédéraux, d'état et locaux.

JOINT D'ÉTANCHÉITÉ DE LA HOTTE DE VENTILATION

Un joint de silicone doit être appliqué entre le four et la hotte de ventilation.



TYPE DE MONTAGE DU SYSTÈME DE VENTILATION



AVERTISSEMENT

Tous les raccords de ventilation doivent être installés en conformité selon le code national, provincial ou municipal en vigueur. Le type de ventilateur doit être choisi par un professionnel car celui-ci peut varier selon la distance à parcourir entre le four et le ventilateur et le nombre de coude utilisés.

AVERTISSEMENT

Pour les fours encastrés, une aération adéquate de la zone située au-dessus du four est nécessaire.
La température au-dessus du four ne doit jamais excéder 105°F - 40°C !
Une température trop élevée affectera grandement la vie des composantes électriques situées sur le toit du four, lesquelles ne seront pas couvertes par la garantie dans cette situation.

SECTION : UTILISATION RECOMMANDÉE

INSTRUCTION D'UTILISATION



Avant de procéder à l'allumage : vérifiez s'il y a une odeur de gaz autour de l'appareil, même au niveau du plancher, spécialement pour les gaz lourds tel que le propane.

MISE EN MARCHÉ

(Si vous utilisez un four qui contient des tablettes de pierres, voir p.29)

1. Ouvrir la porte d'accès frontal pour la boîte électrique et le disjoncteur. Mettre le disjoncteur à la position ON. *Si la minuterie départ différé clignote, ajuster l'heure réel en utilisant les flèches de la minuterie.*
2. Appuyer sur le bouton de départ différé afin de sauvegarder les ajustements. Ceci arrive seulement si il y a une panne d'électricité ou au premier démarrage du four.
3. Appuyer sur le bouton mise en marche
4. Ajuster le thermostat à la température désirée.
5. Actionnez les tablettes.
6. Vérifier que la trappe d'échappement de chaleur est bien fermée à l'aide de la poignée noire, située au-dessus de la vitre.
7. Si vous devez rallumer votre four, attendez 5 minutes avant d'agir pour qu'il n'y ait plus aucune présence de gaz dans le four.

INSERTION DU PRODUIT

1. Vérifier que le four a atteint la température demandée, si oui, suivez les instructions qui suivent.
2. Au besoin, si vous disposez de l'option vapeur pressez le bouton « vapeur », un cycle d'attente suit ou le ventilateur s'arrête pendant environ 2 minutes.
3. Arrêter la tablette au niveau de la porte.
4. Enfourner la tablette en répartissant autant que possible le poids sur chaque tablette (c'est-à-dire : mettre la même quantité de moules sur chaque tablette ou le même poids.)
5. Fermer la porte, presser de nouveau le bouton « vapeur ».
6. Pour enfourner la tablette suivante, actionnez les tablettes vers le haut, une fois la tablette arrêtée au niveau de la porte, enfourner la tablette, fermer la porte, pressez de nouveau le bouton « vapeur », et ainsi de suite.
7. Programmer le temps de cuisson et démarrer la minuterie.
8. Au besoin, pour évacuer le surplus de vapeur, l'utilisateur peut ouvrir la trappe d'échappement de chaleur à l'aide de la poignée noire située en haut au centre du four. Par la suite, on doit la refermer pour conserver la chaleur. Nous vous suggérons d'ouvrir la trappe 2 ou 3 minutes après la dernière injection de vapeur, l'ouvrir de 1 à 2 minutes puis la refermer.

AVERTISSEMENT

La porte d'enfournement doit être fermée durant la cuisson.

FERMETURE DU FOUR

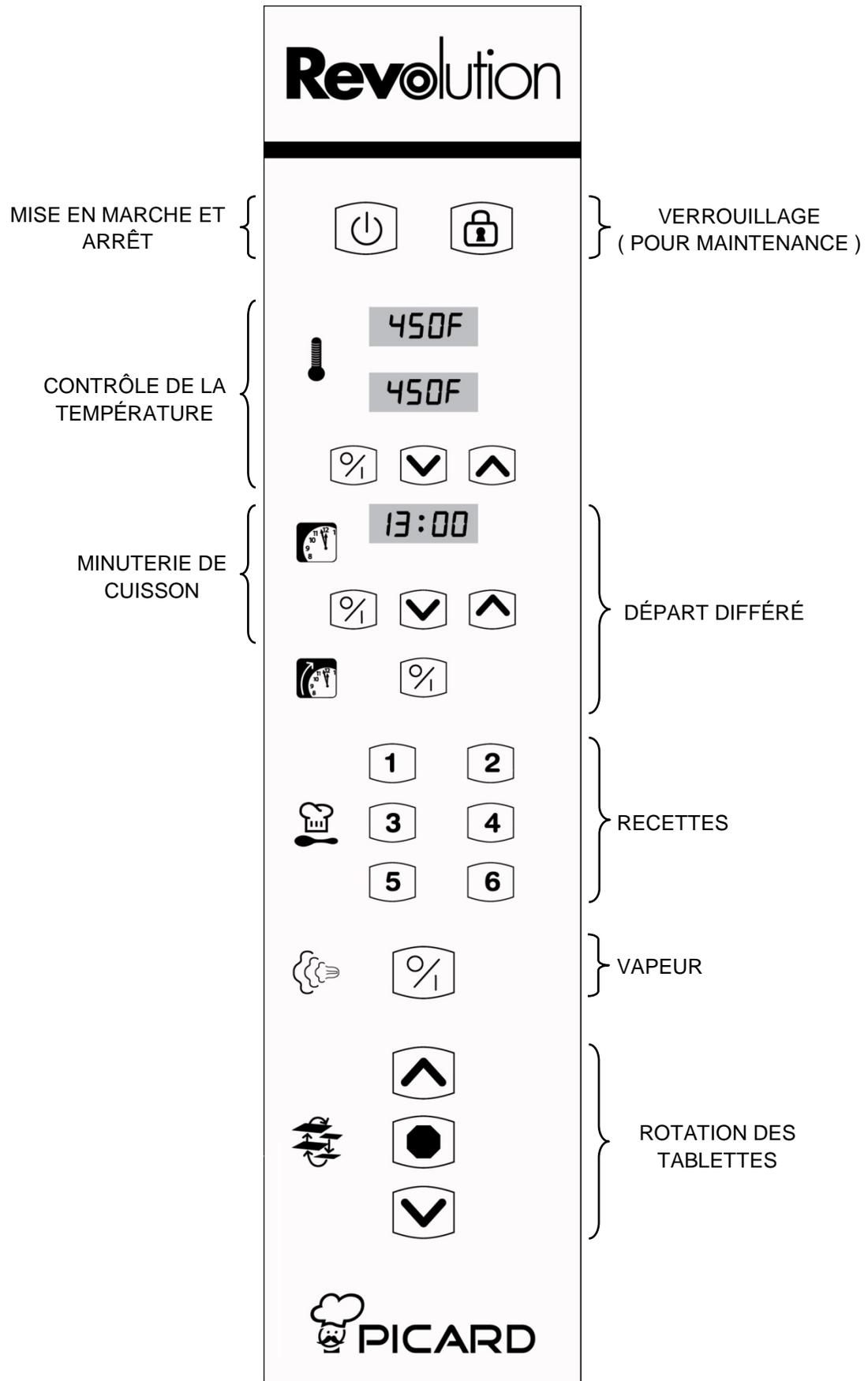
1. L'utilisateur peut ouvrir la trappe d'échappement de chaleur à l'aide de la poignée noire pour diminuer la chaleur interne du four.
2. Fermer le brûleur.
3. Après 5 à 10 minutes, appuyer sur le bouton d'arrêt.

QUE FAIRE LORSQU'IL Y A UNE ODEUR DE GAZ ?

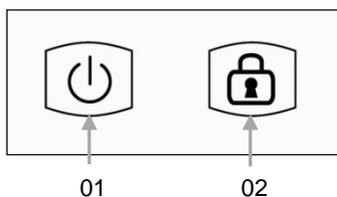
1. Fermer immédiatement la valve manuelle d'admission du gaz
2. Ne pas essayer d'allumer l'appareil.
3. Ne toucher à aucun interrupteur électrique, ne pas utiliser le téléphone situé dans le local.
4. Se rendre chez un voisin et téléphoner à la compagnie de gaz et suivre leurs instructions.
5. Si le fournisseur de gaz ne peut être rejoint, téléphoner au poste de pompier le plus proche.

Cet appareil n'a pas de pilote permanent. Il est équipé d'un système d'allumage électronique. Ne jamais essayer d'allumer le brûleur à la main.

FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE CONTRÔLE



MISE EN MARCHÉ ET VERROUILLAGE

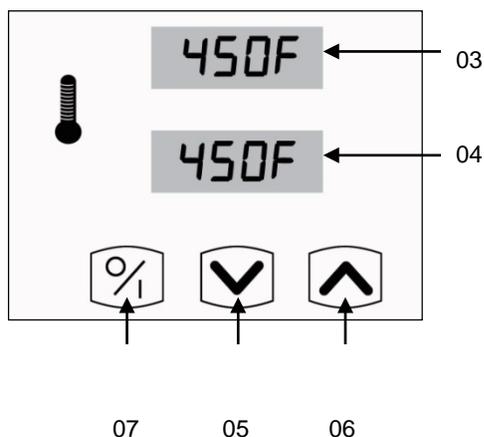


1. Touche principale de mise en marche et d'arrêt du four.
2. Maintenir cette touche enfoncée pendant 5 secondes pour verrouiller le four (pour maintenance).

NOTE

Une fois le four verrouillé, les affichages clignoteront, indiquant que quelqu'un fait un entretien sur le four. Les tablettes ainsi que le brûleur ne fonctionneront pas avant que vous appuyez à nouveau sur la touche durant 5 secondes.

CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE

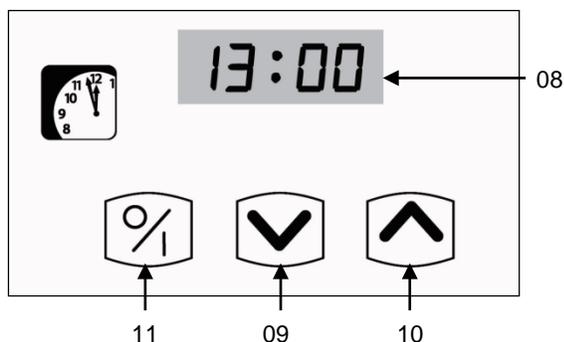


3. Affichage réel de la température interne du four.
4. Affichage de la température demandée.
5. Maintenir cette touche enfoncée pour diminuer la température.
6. Maintenir cette touche enfoncée pour augmenter la température.
7. Allumage et fermeture des brûleurs.

F° à C°

Pour changer les unités de température de F à C ou vice versa, maintenir les touches #5 et #6 simultanément jusqu'à ce que l'unité de température change.

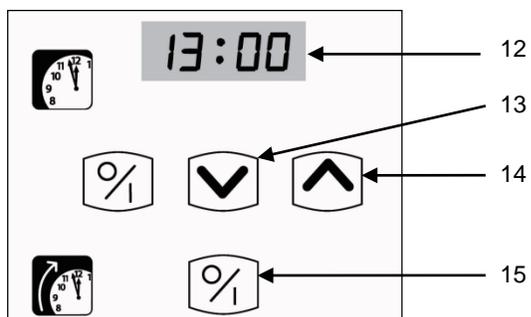
MINUTERIE DE CUISSON



8. Affichage du temps de cuisson.
9. Maintenir cette touche enfoncée pour diminuer le temps de cuisson demandé.
10. Maintenir cette touche enfoncée pour augmenter le temps de cuisson demandé.
11. Départ et arrêt de la fonction minuterie de cuisson.

L'affichage minuterie montre le temps à 24 heures et compte vers le bas par des incréments d'une seconde une fois commencé.

DÉPART DIFFÉRÉ



12. Affichage de l'heure de démarrage.
13. Maintenir cette touche enfoncée pour diminuer l'heure de démarrage.
14. Maintenir cette touche enfoncée pour augmenter l'heure de démarrage.
15. Mise en marche et arrêt de la fonction départ différé.

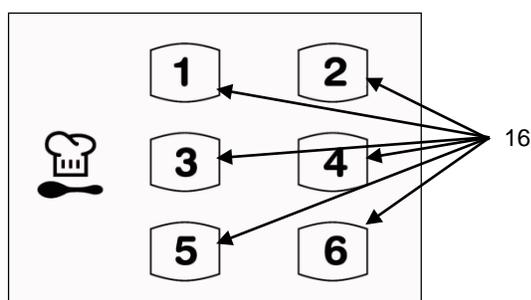
AJUSTEMENT DE L'HEURE

- Maintenir la touche #15 enfoncée durant 5 secondes. La lumière devrait clignoter.
- Ajuster l'heure, si nécessaire, à l'aide des touches #13 et #14.
- Appuyer encore une fois sur la touche #15 pour sauvegarder les ajustements.
- L'affichage de l'heure est sur le format 24h.
- L'heure doit être changée manuellement pour l'heure normale et avancée.

COMMENT UTILISER LE DÉPART DIFFÉRÉ

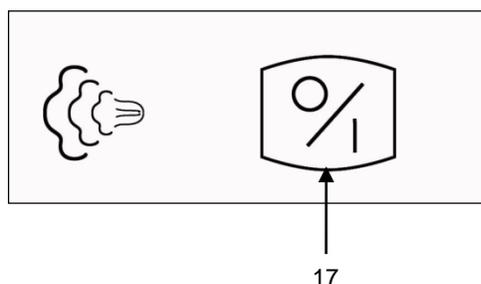
- Mettre en marche la fonction départ différé en utilisant la touche #15.
- Régler l'heure de démarrage avec l'aide des touches #13 et #14.
- Ajuster la température demandée à l'aide des touches #5 et #6.
- Fermer le four à l'aide de la touche #1.
- L'affichage de l'heure est sur le format 24h

RECETTES PROGRAMMABLES



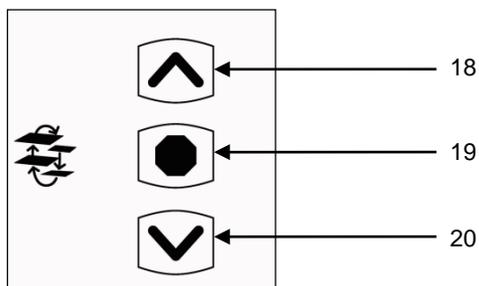
16. Chacune des six touches de recettes prééglées peuvent être utilisées pour sauvegarder des configurations communes. Après les ajustements de la température et du temps, simplement maintenir le bouton sélectionné enfoncé pendant 5 secondes pour sauvegarder la présélection de votre choix.

SYSTÈME À VAPEUR



17. Touche pour démarrer la fonction vapeur.

ROTATION DES TABLETTES



18. Enfoncer cette touche pour que les tablettes tournent vers le haut.
19. Enfoncer cette touche pour arrêter les tablettes.
20. Maintenir cette touche pour que les tablettes tournent vers le bas.

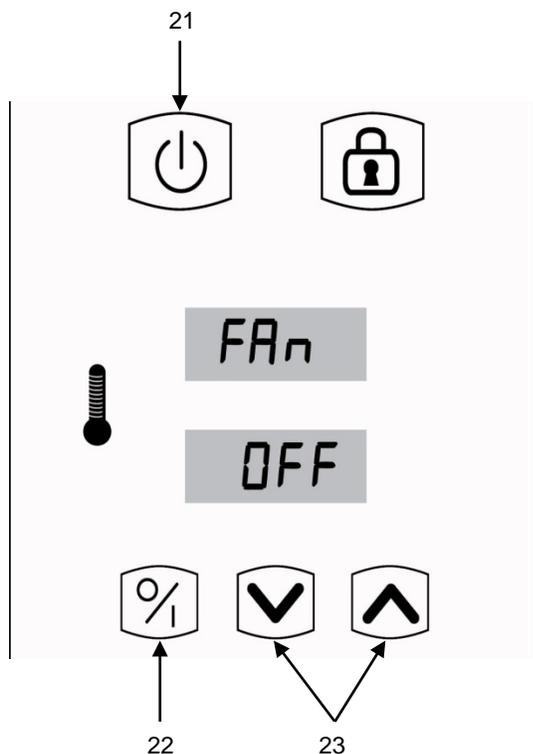
NOTE

Utilisez le bouton arrêt de rotation des tablettes avant chaque changement de direction des tablettes.

TEMPS TOTAL D'UTILISATION DU FOUR

Appuyez simultanément sur les touches #09 et #10. Le tableau affichera le temps total d'utilisation du four depuis son installation. (Chaque unité = 10 heures)

ARRÊT DE LA VENTILATION



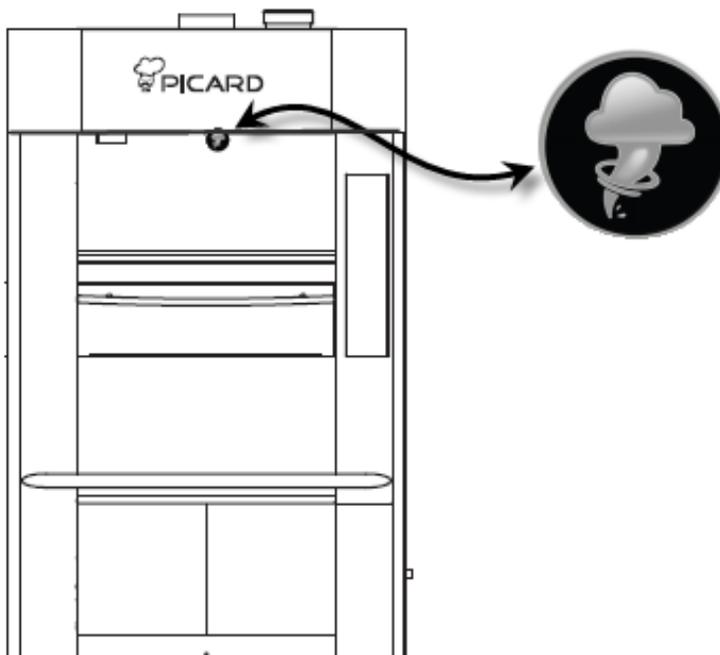
21. Fermer complètement le four par la touche principale.
22. Enfoncer la touche démarrage du brûleur pendant 5 sec pour activer le menu ventilation.
23. Utiliser les touches monter – descendre pour activer (On) ou désactiver (OFF) la ventilation.
24. Appuyer de nouveau sur la touche de démarrage du brûleur pour confirmer.
25. Redémarrer le four.

TRAPPE D'ÉCHAPPEMENT DE CHALEUR

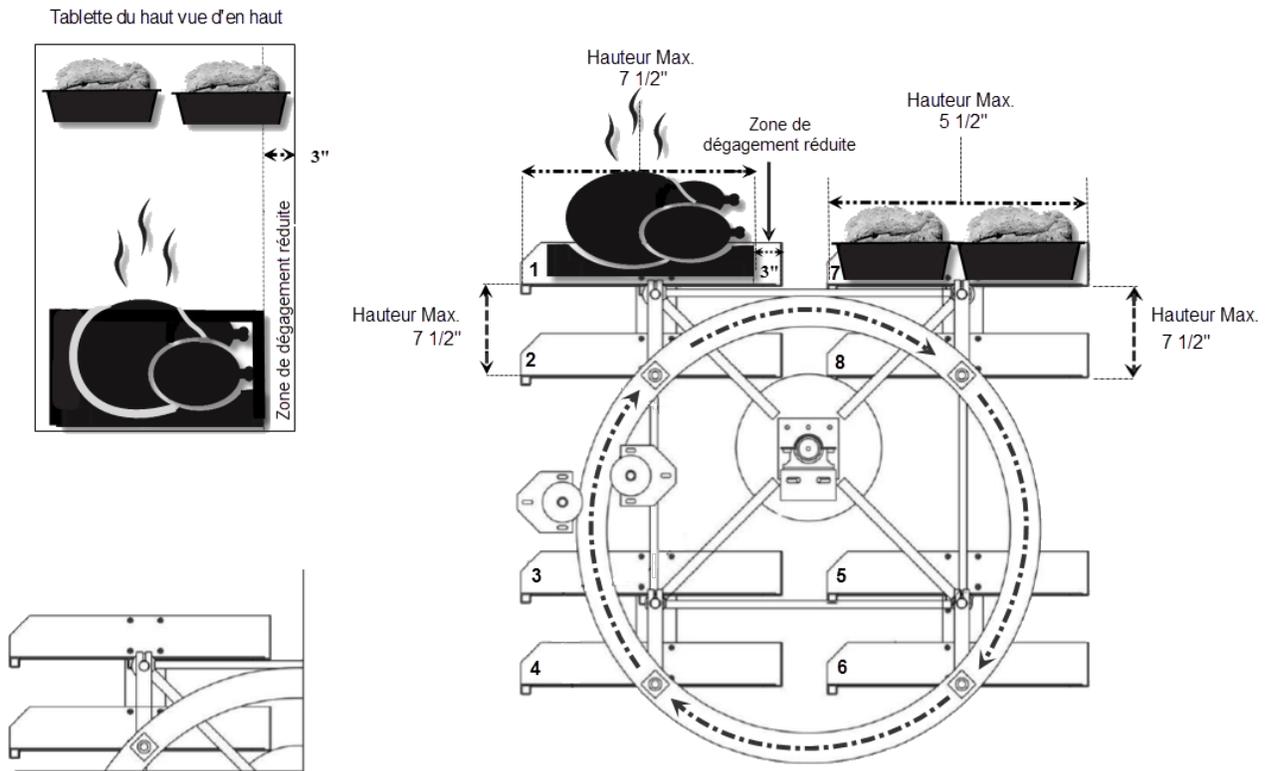
Poignée d'ouverture et de fermeture du conduit d'échappement de chaleur.

NOTE

Tirez cette poignée pour évacuer la chaleur ou l'humidité. Enfoncez-la pour conserver la chaleur lors de la cuisson.



HAUTEUR MAXIMUM POUR LA CUISSON DES PRODUITS



La hauteur maximum pour les produits cuits sur la tablette du bas (tablettes à numéro paire) est 7 1/2" du devant à l'arrière. La hauteur maximum pour les produits cuits sur la tablette du haut (tablettes à numéro impaire) est 7 1/2" du devant jusqu'au dernier 3" où la zone de dégagement maximum est réduite à 5 1/2".

Note: Lors de la cuisson, les tablettes tournent en continue de bas en haut, et par intermittence de haut en bas.

AVERTISSEMENT

Les moules ne doivent jamais excéder le rebord des tablettes!

Un manquement de cette consigne pourrait résulter à un contact entre les moules et les parois intérieures du four et endommager sérieusement les tablettes, lesquelles ne seront pas couvertes par la garantie dans cette situation et rendront le four inutilisable.

SECTION : MAINTENANCE GÉNÉRALE

FICHE D'ENTRETIEN

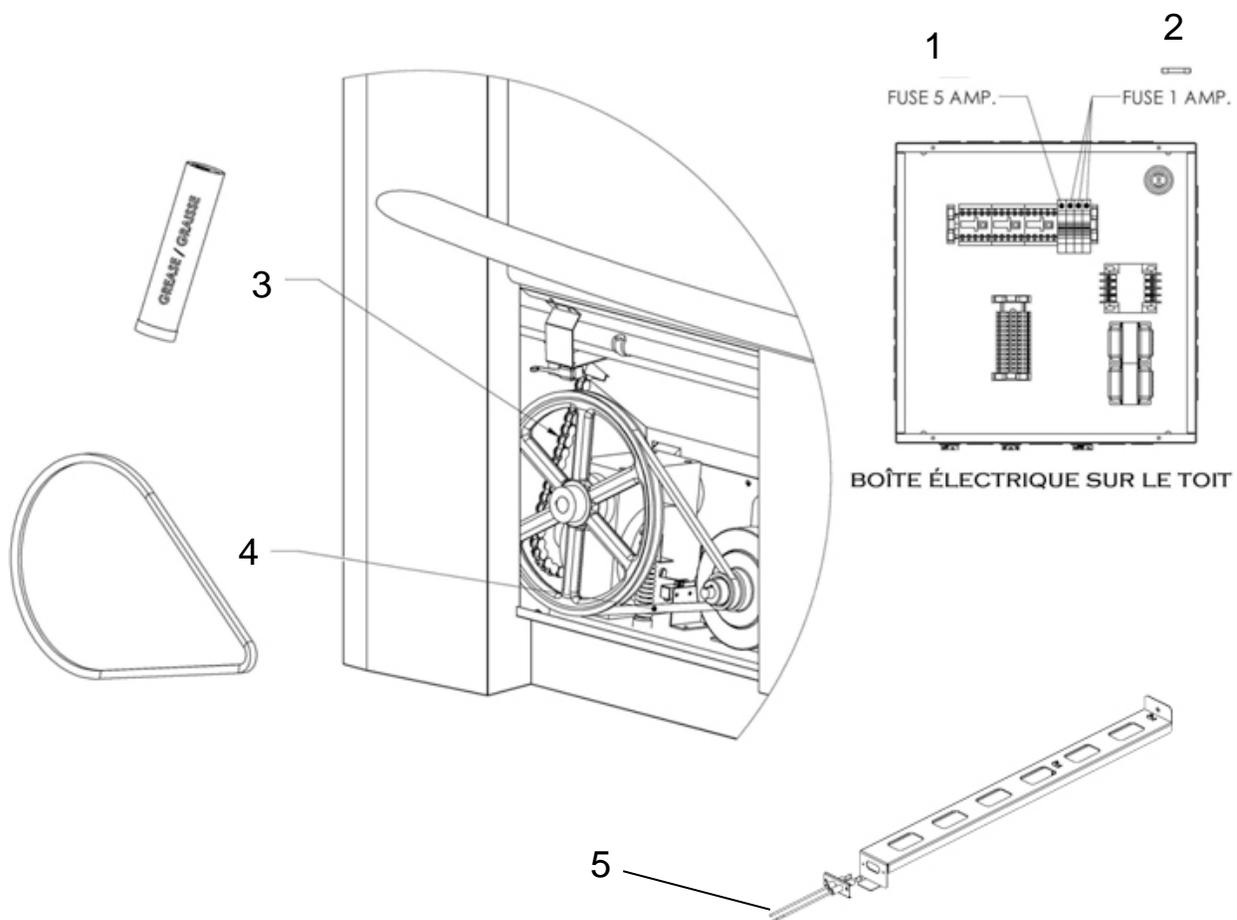
No DE RÉFÉRENCE	IMPORTANT COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL AVANT LE NETTOYAGE OU TOUT AUTRE ENTRETIEN	TOUS LES JOURS	TOUS LES MOIS	TOUS LES 6 MOIS	1 FOIS PAR ANNÉE	À EFFECTUER PAR
A	Remplacer l'huile dans le réducteur (type d'huile, 80 W 90 SAE)				*	Distributeur/ Technicien certifié
B	Vérifier le niveau d'huile dans le réducteur.		*			Client
C	Vérifier l'usure de l'axe des tablettes.				*	Distributeur/ Technicien certifié
D	Vérifier l'usure de l'axe centrale du four.				*	Distributeur/ Technicien certifié
E	Vérifier la tension de la courroie. (1/4 Po de jeu tout au plus)			*		Client
F	Changer la courroie du moteur qui actionne les tablettes.				*	Distributeur/ Technicien certifié
G	Lubrifier la chaîne avec de l'huile à graphite ou de la graisse à haute température. (Grainger 1-888-361-8649 item #4UJ38)		*			Distributeur/ Technicien certifié
H	Nettoyer la vitre et le four en général.	*				Client
I	Nettoyer le plancher en utilisant la porte d'accès.		*			Client
J	Nettoyer les tablettes.	*				Client
K	Nettoyer le ventilateur des moteurs				*	Distributeur/ Technicien certifié
L	Passer l'aspirateur sur le brûleur			*		Client
M	Nettoyer le filtre de l'aspiration du brûleur		*			Client
N	Nettoyer à l'aide d'un tampon à récurer le détecteur de flamme et ses alentours.			*		Client/ Technicien certifié

IMPORTANT

Pour toutes réparations ou entretiens, contactez le service à la clientèle de l'usine, un représentant ou un distributeur local.

www.picardovens.com

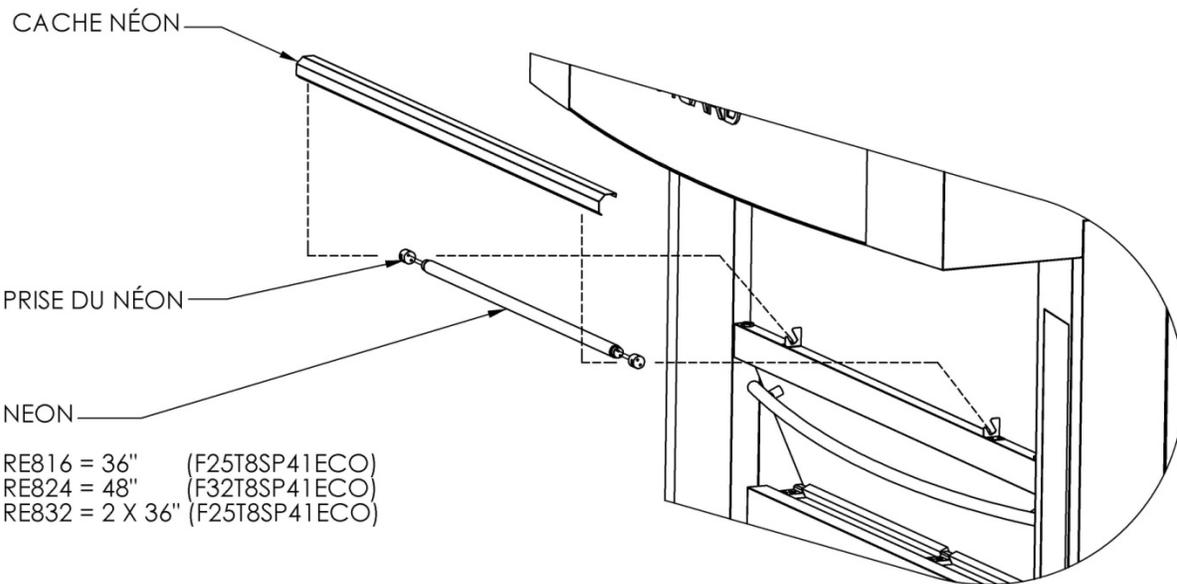
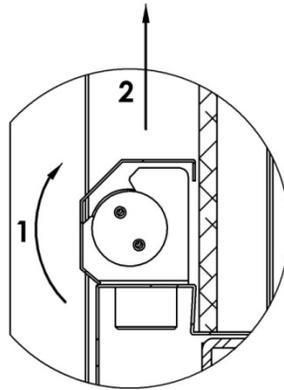
PIÈCES DE RECHANGE



No	Quantité	Description	No pièce	Réf. entretien
1	1	Fusible 5 ampère	EL36-0006	
2	1	Fusible 1 ampère	EL36-0044	
3	1	Tube graisse haute température	FO75-0015	G
4	1	Courroie A45 (Rotation 90sec)	ME27-0023	E, F
		Courroie A46 (Rotation 60sec)	ME27-0063	
5	1	SPARK et détecteur de flamme	PL69-0010	

PROCÉDURE DE REMPLACEMENT DE LA LUMIÈRE

POUR ENLEVER LE CACHE NÉON



PRÉCHAUFFAGE DES PIERRES DE CUISSON

1. Laissez les pierres reposer à la température de la pièce avant le commencement du préchauffage des pierres.

Laissez la porte du four fermée en tout temps le long du processus!

1. Régler le four à 100°F (38°C) pour 4 heures, la température augmentera d'elle-même jusqu'à environ 250°F (121°C)
2. Ensuite augmentez la température à 300°F (149°C) pendant 1 heure.
3. Après avoir chauffé les pierres pendant 1 heure à 300°F (149°C), augmenter graduellement la température de 50°F (10°C) par heure jusqu'à ce que la température atteigne 500°F (260°C).

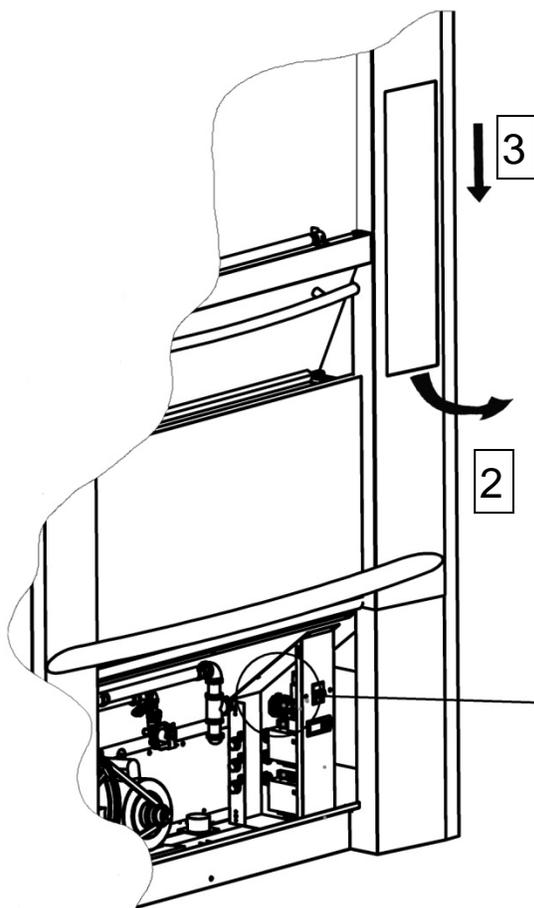
Ne pas altérez le processus!

Vous êtes maintenant prêt pour commencer votre cuisson à la température que vous désirez.

IMPORTANT

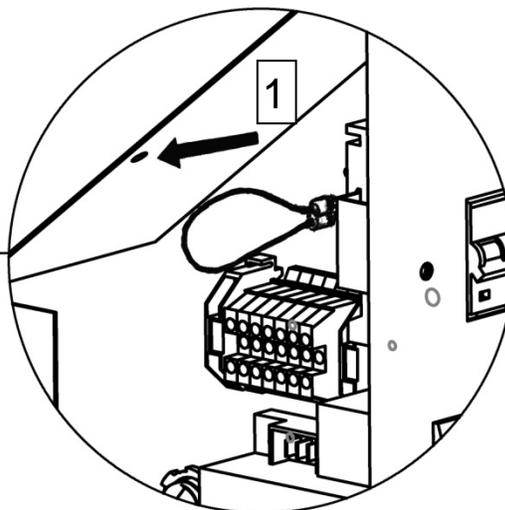
Un manquement au préchauffage peut conduire au gauchissement, au craquement, à la désintégration et même à l'explosion des pierres!

OUVERTURE DU PANNEAU DE CONTRÔLE



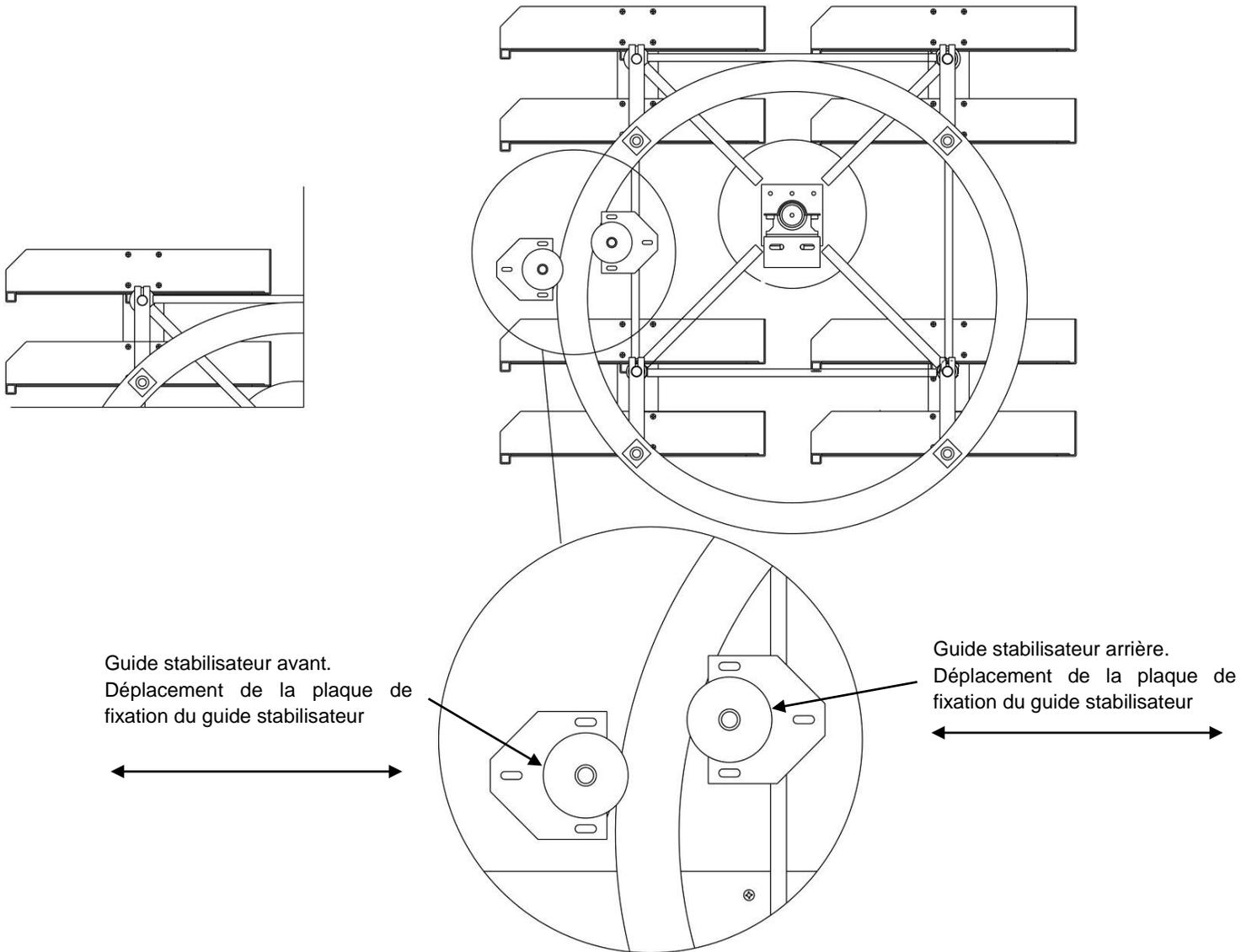
Seulement les personnes ayant les connaissances électriques nécessaires peuvent ouvrir le panneau de contrôle.

1. Ouvrir la boîte électrique du bas et tirer sur la boucle du câble d'ouverture. **(Tenir le panneau de contrôle avec votre main durant cette opération pour éviter qu'il ne tombe)**
2. Tirer sur le bas du panneau en le dirigeant vers l'avant.
3. Descendre le panneau pour le libérer de l'attache du haut.



ALIGNEMENT DES TABLETTES

ILLUSTRATION A

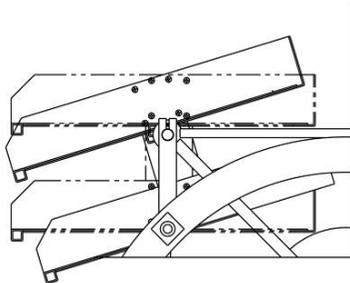


IMPORTANT

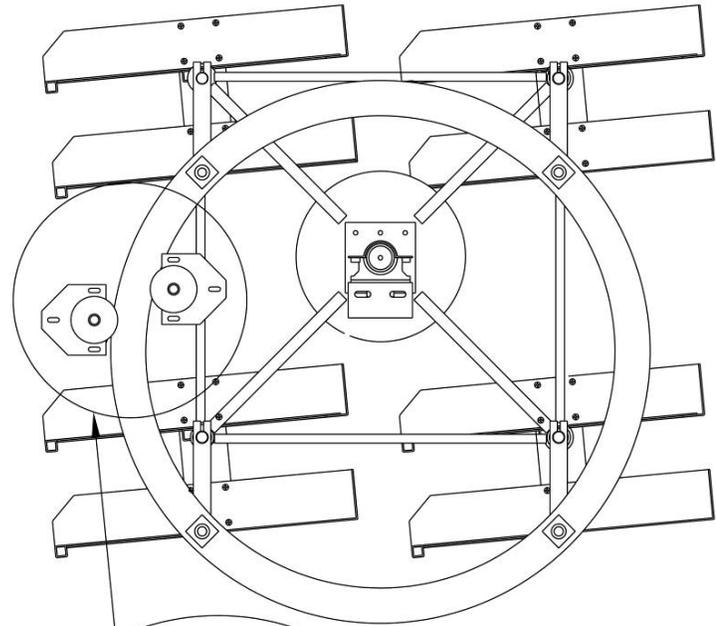
Garder 1/16" de dégagement entre la roue stabilisatrice et les roulettes guides.

ILLUSTRATION B

Problème: Désalignement des tablettes vers l'avant ou vers l'arrière dû au déplacement du guide stabilisateur.
Lorsque toutes les tablettes penchent vers l'avant ou vers l'arrière, voici les correctifs à apporter :



1. Desserrer les guides stabilisateurs et avec la main, pousser l'ensemble des tablettes afin qu'elles soient au niveau
2. Resserrer les guides stabilisateurs entre la roue stabilisatrice tout en laissant un jeu de 1/16 de pouce entre celles-ci.



Guides stabilisateurs.

Les guides stabilisateurs doivent être déplacés les deux vers l'avant.

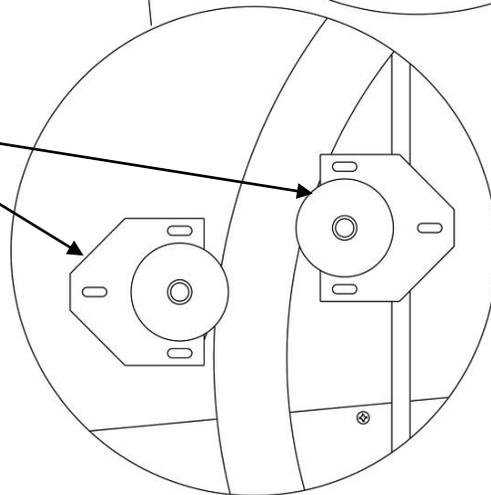
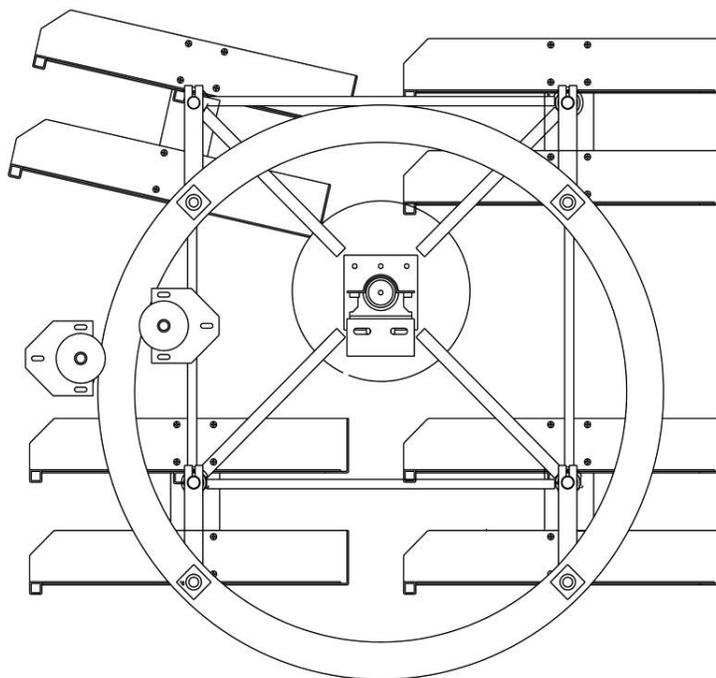
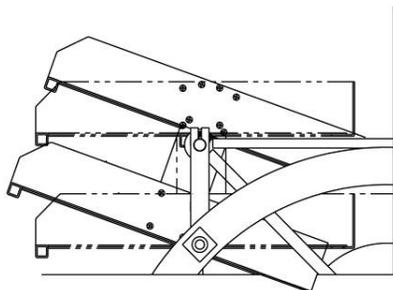
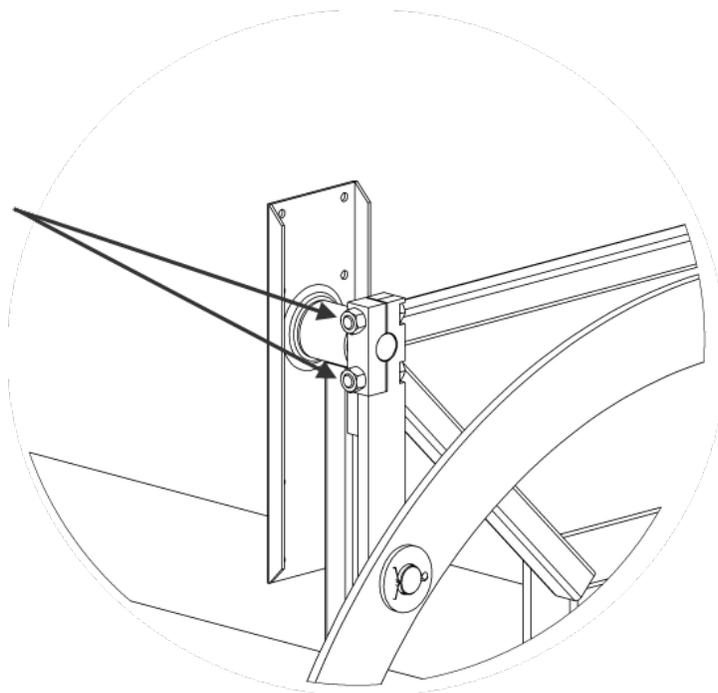


ILLUSTRATION C

Problème : Désalignement d'un ensemble de tablettes vers l'avant ou vers l'arrière, voici les correctifs à apporter :



1. Desserrez la bielle de cet ensemble de tablettes.
2. Avec la main, positionnez cet ensemble de tablettes de niveau.
3. Resserrez de nouveau la bielle.



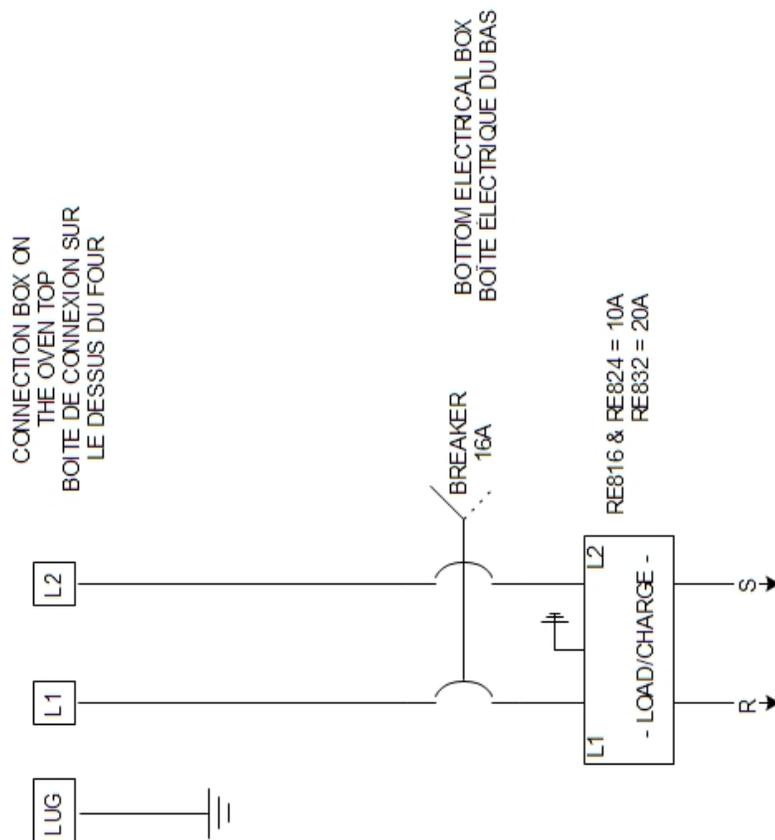
DÉPANNAGE

Problèmes	Cause	Solutions
Le four ne s'allume pas après avoir appuyé sur l'interrupteur principal.	Le four est hors tension.	-Vérifier que le disjoncteur derrière la porte d'accès en bas à droite est en position ON. -Vérifier que le four est branché à une source d'alimentation. -Vérifier les fusibles dans la boîte électrique située sur le toit du four (p.27)
Les tablettes du four ne tournent pas après avoir appuyé sur une des touches de rotation des tablettes.	Le circuit d'alimentation des contacteurs de rotation des tablettes est coupé.	-Vérifier que la porte d'accès en bas à gauche est bien positionnée.-Vérifier que la base du moteur de rotation des tablettes n'est pas surélevée et n'enclenche pas le dispositif de sécurité. -La porte d'enfournement doit être fermée pour permettre la rotation des tablettes.(Québec) -Appuyer sur le bouton arrêt de rotation des tablettes pour réactiver la ligne de sécurité. - Vérifier les fusibles dans la boîte électrique située sur le toit du four (p.27)
Le ventilateur du brûleur ne démarre pas après avoir appuyé sur la touche démarrage du brûleur.	Le ventilateur ne reçoit pas le signal de démarrage.	-Vérifier que la hotte d'aspiration est en fonction. - Vérifier les fusibles dans la boîte électrique située sur le toit du four (p.27)
Le ventilateur du brûleur fonctionne mais le brûleur ne s'enflamme pas après la période de purge de 30 secondes.	L'alimentation en gaz est coupée.	-Vérifier que la valve située sur votre ligne d'alimentation en gaz est bien ouverte. -Vérifier que la pression de gaz se situe entre 5 et 14 pouces de colonne d'eau.
	L'allumeur ne fonctionne pas.	- Vérifier les fusibles dans la boîte électrique située sur le toit du four (p.27). -Vérifier que le brûleur soit bien propre. Des résidus peuvent bloquer le gaz vis-à-vis l'allumeur. -Changer l'allumeur.
Le brûleur s'enflamme mais s'éteint après quelques secondes.	Le détecteur de flamme ne fonctionne pas.	-Assurer vous que la tige du détecteur de flamme ne touche à aucune composante. -Vérifier que le détecteur de flamme se positionne à 1/4" au dessus du brûleur. -Vérifier qu'aucun résidu ne nuit à la détection de la flamme. -Nettoyer la tige du détecteur de flamme avec une laine d'acier. -Changer le détecteur de flamme.
Le four émet une alarme de 2 secondes toutes les 3 minutes.	Le ventilateur de refroidissement du panneau contrôle ne fonctionne plus.	-Changer le ventilateur.
Le brûleur s'éteint lorsque le four atteint la température demandée.	L'ajustement des paramètres du bas feu ne sont inadéquats.	Communiquer avec le service à la clientèle de Fours Picard pour un réajustement des paramètres du brûleur.

Liste de vérification			
Client:		Concessionnaire:	
Date d'installation:			
Modèle:			
Numéro de série:		Encerclez un:	
Branchement du gaz installé		oui	non
Branchement de cheminé installé		oui	non
Vérifier le fonctionnement de tous les boutons du panneau de contrôle		oui	non
Vérifier l'ampérage: RE8-16 = 9A RE8-24 = 9 A RE8-32=12A		oui	non
Vérifier la rotation des tablettes vers l'avant et vers l'arrière		oui	non
Vérifier la rotation du moteur du ventilateur; celui-ci doit être dans le sens horaire		oui	non
Vérifier la connectivité des fils aux bornes terminales et aux contacteurs		oui	non
Vérifier l'interrupteur de fin de course de la porte		oui	non
Vérifier que les tablettes sont au niveau.		oui	non
Vérifier la pression du gaz à l'entrée lorsque le four est éteint. La pression devrait être de 5 - 14 W.C.		oui	non
Notez la pression de la ligne à gaz:			
Vérifier la pression du gaz à l'entrée lorsque le four est ouvert sur le haut feu et que tous les équipements connectés sur le même régulateur de pression sont en opération. La pression devrait être de 5 - 14 W.C.		oui	non
Notez la pression de la ligne à gaz:			
Vérifier la pression au distributeur: 0" W.C. quand le brûleur est allumé sur le bas feu		oui	non
Notez la pression au distributeur :			
Vérifier si la ventilation est installée correctement		oui	non
Vérifier la pression d'air dans le système: 16 = 600 CFM 24 = 800 CFM 32 = 1000 CFM		oui	non
Vérifier que le ventilateur de cheminé est installé		oui	non
Vérifier la pression et l'interrupteur de pression		oui	non
Vérifier que le brûleur fonctionne bien jusqu'à 400°F pendant 1h (vérifier le haut et le bas feu)		oui	non
Vérifier que le brûleur fonctionne bien à la température de cuisson utilisé par le client		oui	non
Vérifier qu'il n'y a pas de pression négative pendant que la ventilation de l'édifice est en opération		oui	non
Vérifier que la minuterie de cuisson fonctionne correctement		oui	non
Vérifier le débit d'eau _(ml/impulsion) (Option vapeur) = 16 = 400 24 = 500 32 = 2 x 400		oui	non
Vérifier les tablettes et moulages des clients		oui	non
Vérifier que le trou d'homme est vissé		oui	non
Vérifier la tension de la courroie et la tension de la chaîne (compressé à 4 3/8")		oui	non
Vérifier que la température interne affichée sur le contrôle de température et la haute limite sont identiques ou semblables.		oui	non
Responsable de la boulangerie:			
Comprend comment utiliser le four de la bonne manière et de façon sécuritaire.		oui	non
Prit connaissance du fonctionnement du contrôleur digital		oui	non
Comprend l'entretien du four		oui	non
Pris connaissance des personnes à contacter pour le service		oui	non
Notes:			

PLANS ÉLECTRIQUES

208-240V/1PH/50-60Hz/9A
(12A RE832)



LEGENDE / LEGENDE

BUZ = BUZZER / SONNETTE
 C = CONTACTOR / CONTACTEUR
 F = FUSE / FUSIBLE
 H2O = SELENOID VALVE / VALVE SELENOIDE
 H.L. = HIGHLIMIT / HAUTE LIMITE
 L.S. = LIMIT SWITCH / INTERRUPTEUR DE FIN COURSE
 M = MOTOR / MOTEUR
 P.S. = PRESSURE SWITCH / INTERRUPTEUR DE PRESSION
 TR = TRANSFO

ELECTRONIC CARD DIP SWITCH SET UP / AJUSTEMENT DES MINI INTERRUPTEURS DE LA CARTE DE CONTROLE ELECTRONIQUE

1(HIGHFIRE1) -> ALWAYS ON / TOUJOURS ON
 2(HIGHFIRE2) -> ALWAYS ON / TOUJOURS ON
 3(TYPE FOUR) -> REV & SF = OFF MODULUX = ON
 4(ELEC/GAZ) -> ELECTRICAL = OFF GAZ = ON
 5(LOWFIRE1) -> OFF ON OFF ON
 6(LOWFIRE2) -> OFF=15% OFF=17% ON =20%ON =22%
 7(CONFIG5) -> STEAM = OFF / NO-STEAM = ON
 8(CONFIG6) -> NO USED / NON UTILISE



PICARD

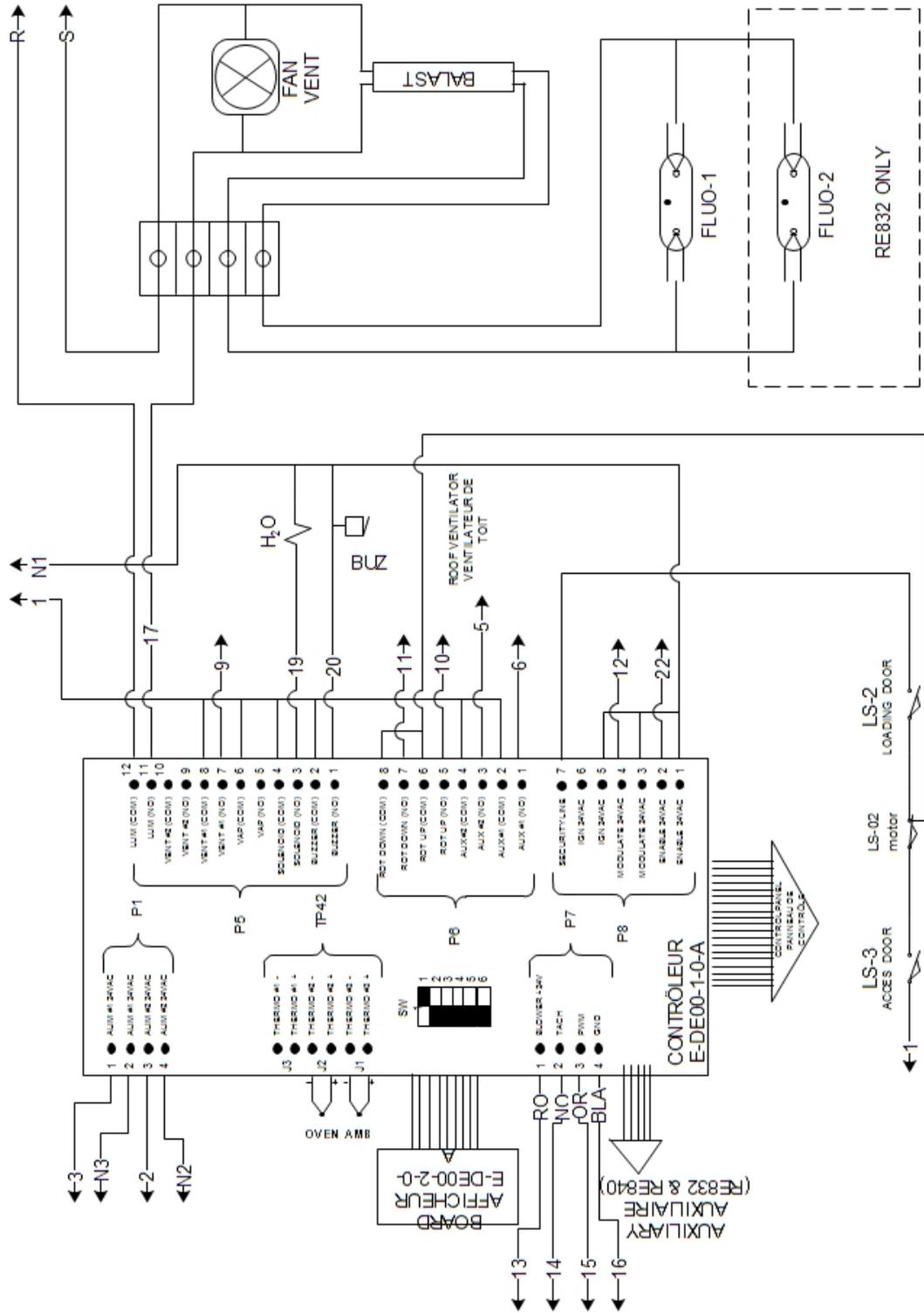
ELECTRICAL DIAGRAM DIAGRAMME ÉLECTRIQUE

CONNECTION BOX / BOITE DE CONNEXION

RE800600 R08

27/11/2015

PAGE 1 OF 4



PICARD

**ELECTRICAL DIAGRAM
DIAGRAMME ÉLECTRIQUE**

ELECTRONIC CONTROL / CONTRÔLE
ÉLECTRONIQUE
RE800600 R08
27/11/2015
PAGE 3 OF 4



Conditions de vente et Garantie limitée pour le Canada et les États-Unis

Fours Picard inc. garantit au client original que son équipement est exempt de tout défaut de matériau et de fabrication dans des conditions normales d'utilisation pour un (1) an à compter de la date d'installation d'origine aux installations du client final. Toutes les réparations sous garantie doivent être approuvées au préalable par Fours Picard et avoir un numéro d'autorisation de service avant l'exécution de tout service. Veuillez contacter notre département de service au 1 819 758-1883 ou au numéro sans frais 1 800 668-1883. Nos heures d'ouverture sont de 8 h à 17 h, heure de l'Est, du lundi au vendredi. Si vous appelez en dehors des heures ouvrables, suivez les instructions préenregistrées pour le service d'urgence et quelqu'un vous contactera rapidement.

Responsabilités du client :

Tous les services et équipements techniques doivent être installés selon les codes par un entrepreneur agréé et être prêts au moment de la mise en service. Le client doit inspecter les équipements et les caisses à leur livraison. Les dommages occasionnés pendant le transport doivent être signalés directement à la compagnie de transport et à Fours Picard.

Lorsque l'installation d'un équipement Picard est faite par un revendeur autorisé ou toute personne autre qu'un des employés de Picard, même en la présence d'un superviseur de Picard, le revendeur ou la personne procédant à l'installation sera la seule personne responsable de toute mauvaise installation de l'équipement, aucune garantie n'étant donnée par Picard sur toute installation effectuée par une personne autre qu'un des propres employés de Picard. Aucune garantie quant à la main-d'œuvre ne s'applique dans de tels cas.

Toutes les installations doivent être effectuées par des techniciens en entretien agréés et conformément aux instructions fournies avec l'appareil. Le client doit fournir la preuve de l'installation et de la première mise en service en remplissant le formulaire fourni au dos du guide du propriétaire et de l'utilisateur, signé autant par le client que par le technicien en entretien qui, en tant que témoin, confirme que toutes les mesures nécessaires et les vérifications ont été menées avec succès et que l'installation est acceptable selon le client. Le formulaire peut être envoyé par télécopieur ou par la poste à Fours Picard aux coordonnées se trouvant au bas de la page.

Les procédures de maintenance appropriées sont disponibles dans le guide des opérateurs.

Précisions et limitations de responsabilité :

Cette garantie est conditionnelle au respect des conditions suivantes :

L'enregistrement des formulaires d'installation et de mise en service est dûment complété.

Les conditions de paiement ont été respectées.

L'équipement n'a pas été endommagé, modifié ou utilisé incorrectement ou de façon abusive, de façon accidentelle ou intentionnelle.

La garantie est à la seule discrétion du vendeur et constitue son droit exclusif.

Les pièces de rechange sous garantie seront envoyées avec l'autorisation de Fours Picard, port payé, et expédiées de la manière la plus rapide possible. Il est de la responsabilité du client de retourner toutes les pièces défectueuses avec port payé à l'usine pour recevoir le remboursement approprié prévu par la garantie.

En cas de réclamation au titre de la garantie ou autrement, la seule obligation de Fours Picard sera de réparer et/ou de remplacer l'équipement et les composants d'un équipement, à sa discrétion. Une telle réparation ou un tel remplacement sera à la charge de Fours Picard, à l'exception des déplacements de plus de 160 miles ou de deux heures, les heures supplémentaires et les frais de vacances qui seront à la charge du client. Toute réparation ou tout remplacement d'équipement ou de ses pièces, sous cette garantie, ne constitue pas une extension de la garantie originale pour quelque période que ce soit. Les pièces à remplacer en vertu de cette garantie seront réparées ou remplacées par de pièces neuves ou en état de fonctionnement, à la discrétion de Fours Picard.

2013 garantie_v1.01

Fours Picard inc.
1325, rue Notre-Dame Est
Victoriaville (QC) G6P 4B8
www.picardovens.com
info@picardovens.com

15 juillet 2013



Conditions de vente et Garantie limitée pour le Canada et les États-Unis

La responsabilité de Fours Picard quant à toute réclamation de toute nature, y compris les réclamations fondées sur une garantie, expresse ou implicite, un contrat, une négligence, une responsabilité stricte ou toute autre présomption se limite uniquement et exclusivement à la réparation ou au remplacement du produit tel qu'énoncé par les présentes, et cette responsabilité ne doit pas comprendre, et l'acheteur renonce expressément à son droit de récupérer ces éléments, les dommages particuliers, indirects, accessoires ou autres, de quelque nature que ce soit, y compris, mais sans s'y limiter, les blessures aux personnes, les dommages aux biens, les pertes de profits ou de bénéfices anticipés ou la perte d'utilisation du produit. Les dommages sont limités au prix d'achat initial.

Les frais de la garantie quant à la main-d'oeuvre seront calculés et payés selon les heures normales de bureau et les taux raisonnables. C'est-à-dire que Fours Picard paiera 8 heures de main-d'œuvre selon un taux horaire régulier (du lundi au vendredi, entre 8 et 17 heures) et en deçà d'une distance de 100 miles. Tous les frais relatifs aux heures ou aux déplacements supplémentaires seront de la responsabilité du client.

Exclusions :

Tout dommage causé pendant le transport.

L'utilisation de tout équipement de nettoyage à haute pression annulera cette garantie.

Les opérations de nettoyage et d'entretien, y compris la lubrification ou le graissage.

Les pièces dont l'usure est normale ou qui doivent être remplacées dans le cadre d'une utilisation normale (exemples : ampoules, fusibles, thermocouples, courroies et filtres).

Dans les cas suivants :

Il y a défaillance ou dysfonctionnement de l'équipement ou de l'un de ses composants causé par une utilisation anormale ou inappropriée, ou la défaillance n'est pas autrement attribuable à un défaut de matériau ou de fabrication.

Toute défaillance causée par une utilisation inappropriée, y compris, mais sans s'y limiter, un mauvais chargement des grilles.

L'équipement a été modifié par rapport à son état original.

La plaque signalétique a été enlevée, altérée ou détruite.

L'équipement a été mal entretenu; l'entretien approprié est à la charge du client.

Toutes les pièces devenues défectueuses à cause des services publics (surtensions, tension élevée ou basse, pression du volume de gaz haute ou basse, carburant contaminé ou connexions incorrectes des services publics).

Cette garantie ne s'applique pas si l'équipement ou toute pièce est endommagé à la suite d'un accident, d'un sinistre, d'une modification, d'un usage impropre, d'un abus, d'un nettoyage inadéquat, d'une installation incorrecte, d'une opération inappropriée (y compris le chargement inapproprié des plateaux qui résulte en des grilles coincées, ainsi que des catastrophes naturelles ou causées par l'homme). En aucun cas Fours Picard ne peut être tenu responsable des dommages directs, indirects ou accessoires découlant ou résultant de l'exploitation de cet équipement.

Fours Picard n'assume aucune responsabilité en ce qui a trait aux dommages éventuels ou indirects subis par le client, y compris, mais sans s'y limiter, les temps d'arrêt, les pertes commerciales, les dommages ou les pertes de produits.

Dans le cas où le client refuse l'accès, à son arrivée, à un technicien autorisé venu effectuer des réparations suite à un appel de service, Fours Picard est libéré de toutes les obligations et dépenses reliées à la garantie, qui seront de la seule responsabilité du client.

Note : Les façades, les fenêtres, les ampoules, le granit et les pierres de cuisson du four ne sont pas couverts par cette garantie.

2013 garantie_v1.01

Fours Picard inc.
1325, rue Notre-Dame Est
Victoriaville (QC) G6P 4B8
www.picardovens.com
info@picardovens.com

15 juillet 2013



Conditions de vente et Garantie limitée pour le Canada et les États-Unis

Advenant tout litige ou réclamation quelconques relativement à la présente Garantie Limitée, les seuls tribunaux compétents seront ceux du district judiciaire d'Arthabaska, province de Québec, Canada. La présente Garantie Limitée et tous les contrats de vente de l'équipement seront appliqués, interprétés et exécutés conformément aux Lois en vigueur dans la province de Québec, Canada.

Traitement des réclamations :

Dès qu'un défaut est constaté, Fours Picard doit en être notifié. Notre gestionnaire de l'entretien prendra des dispositions pour qu'un agent d'entretien autorisé fasse les réparations nécessaires.

Téléphone ou courriel :

Téléphone : 819 758-1883
Numéro sans frais : 800 668-1883
Télécopieur : 819 758-1465
Courriel : info@picardovens.com

Cette page a été laissée blanche intentionnellement.

A N N E X E S