



Your Solutions Partner

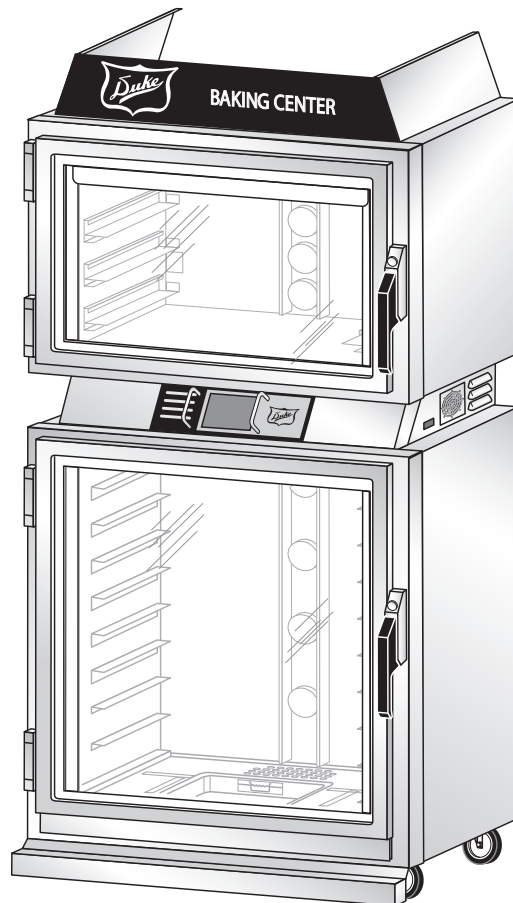
MANUEL D'ENTRETIEN

ENTRETIEN PAR DU PERSONNEL
QUALIFIÉ UNIQUEMENT

FOUR À COFFRE À FAIRE LEVER LA PÂTE AVEC COMMANDES SUR ÉCRAN TACTILE

Modèles :

TSC-6/18 TSC-3/9



**INFORMATIONS IMPORTANTES À LIRE AVANT D'UTILISER
L'APPAREIL. PRIÈRE DE CONSERVER CES INSTRUCTIONS.**

Copyright © 2012 Duke Manufacturing Co. Tous droits réservés. La reproduction de ce manuel sans autorisation est interdite. Duke est une marque déposée de Duke Manufacturing Co.

Duke Manufacturing Co.

2305 N. Broadway
St. Louis, MO 63102 U.S.A.
Téléphone : 314-231-1130
Sans frais : 1-800-735-3853
Fax: 314-231-5074
www.dukemfg.com

TABLE DES MATIÈRES

DIRECTIVES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ	4
DESCRIPTION TECHNIQUE ET NOTES D'APPLICATION DUDISCONNECTEUR HYDRAULIQUE DU FOUR À COFFRE À FAIRE LEVER LA PÂTE TSC.....	5
MISE EN SERVICE DU FOUR/COFFRE À FAIRE LEVER LA PÂTE.....	6
PROGRAMMATION DES COMMANDES	7
TÉLÉCHARGEMENT USB DE RECETTES	9
RETOUR AUX RECETTES PAR DÉFAUT D'ORIGINE	10
CHARGEMENT/ACTUALISATION DES ÉCRANS USB D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION	10
CHANGEMENT D'UNITÉ DE TEMPÉRATURE	12
ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	13
DÉPANNAGE	17
RÉGLAGES DES PORTES ET ENTRETIEN DES JOINTS	18
INFORMATIONS RELATIVES À LA PORTE À LAVAGE À L'AIR ET INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE.....	23
DÉTAIL DU MONTAGE DES AMPOULES	24
LISTE ET ILLUSTRATIONS DES PIÈCES	26
SCHÉMA DE CÂBLAGE	29
ASSISTANCE CLIENT	31

DIRECTIVES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

On trouvera dans tout ce manuel les mots et symboles suivants destinés à faire ressortir des aspects importants de la sécurité de l'exploitation et de l'entretien de l'appareil.



AVERTISSEMENT

Signale des informations importantes pour l'utilisation correcte de l'appareil. En cas d'inobservation de ces instructions, l'appareil risque d'être endommagé et/ou l'utilisateur d'être gravement, voire mortellement, blessé.



AVERTISSEMENT RELATIF À L'ÉLECTRICITÉ

En cas d'inobservation de ces instructions, l'appareil risque d'être endommagé et/ou l'utilisateur d'être gravement, voire mortellement, blessé.



ATTENTION

Signale des informations importantes pour l'utilisation correcte de l'appareil. L'appareil risque d'être endommagé en cas d'inobservation de celles-ci.



SURFACE TRÈS CHAUDE

Signale une surface très chaude de l'appareil et de ses pièces. On risque de se blesser si on ne fait pas preuve de prudence.



AVERTISSEMENT CONCERNANT LES POINTES DE TENSION

Indique le risque de décharges d'électricité statique. L'appareil risque d'être endommagé si des précautions contre les pointes de tension ne sont pas prises.

En plus des avertissements et conseils de prudence donnés dans ce manuel, suivre les conseils suivants pour exploiter l'appareil en toute sécurité.

- Lire toutes les instructions avant de se servir de l'appareil.
- Ne pas essayer de neutraliser le connecteur à mise à la terre.
- Installer ou implanter l'appareil uniquement en fonction de son usage prévu tel que le décrit ce manuel.
- Ne pas utiliser de produits chimiques corrosifs, d'appareil à jet d'eau ni d'autres pulvérisateurs de liquide sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne faire entretenir cet appareil que par du personnel qualifié. S'adresser au réparateur agréé par Duke le plus proche pour tout réglage ou réparation.
- N'obstruer aucune ouverture de l'appareil.
- Un dégagement d'au moins 152,4 mm (6 po) du dessus de l'appareil par rapport au plafond doit être prévu.
- Fixer l'appareil à un mur au moyen des supports de montage fournis.
- L'appareil peut se mettre en marche par suite d'un contact involontaire avec l'écran tactile ou de l'action d'autres sources extérieures. Couper tous les sectionneurs secteur omnipolaires en cas de fonctionnement anormal ou involontaire.
- Installer le kit d'immobilisation pour éviter d'endommager les raccordements au secteur.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants, des personnes non qualifiées ou non formées, ni par des personnes dont les capacités mentales ou physiques ne sont pas suffisantes.

DIRECTIVES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ (suite)

- Couper les sectionneurs secteur extérieurs et laisser l'appareil refroidir avant de le réparer ou de l'entretenir.
- Les opérations décrites dans ce manuel peuvent impliquer l'utilisation de produits chimiques. On doit lire les fiches de données de sécurité applicables avant d'utiliser l'un quelconque de ces produits.
- L'utilisation en toute sécurité de cet appareil exige que tous les disjoncteurs secteur omnipolaires aient l'intensité nominale correcte et que la mise à la terre soit conforme aux codes électriques locaux.
- Les branchements de l'appareil à l'arrivée d'eau doivent être conformes au code et/aux normes de plomberie locaux.
- La mise au rebut de l'appareil doit se faire conformément aux codes locaux de l'environnement et/ou aux autres codes applicables.
- **Hg** La ou les lampes qui se trouvent à l'intérieur de l'affichage à cristaux liquides de ce produit contiennent du mercure et doivent être recyclées ou mises au rebut conformément à la législation applicable.
- **CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

Description technique et notes d'application du disconnecteur hydraulique de four à coffre à faire lever la pâte TSC

Consulter les autorités locales compétentes à propos des autorisations nécessaires pour raccorder le four à coffre à faire lever la pâte Duke TSC à une alimentation en eau potable avant de procéder à tout raccordement de conduites. Les spécifications du code de la plomberie varient mais Duke offre un kit (n° réf. 600187) que l'on peut se procurer (ou qui peut être installé en option à l'usine) pour assurer une disconnexion hydraulique destinée à protéger les réseaux d'alimentation en eau en empêchant un retour d'eau polluée dans le réseau de distribution d'eau potable. Le disconnecteur consiste en deux clapets de non retour à action indépendante, normalement fermés par la pression interne et conçus/fabriqués pour fonctionner sous pression intermittente ou continue.

Les deux éléments principaux du système de disconnexion hydraulique Duke sont les suivants :

- Disconnecteur hydraulique du type à deux clapets de non-retour conforme à la norme ANSI/ASSE n° 1024 et agréé au titre de la norme CSA B64.6.
- Crépine d'arrivée d'eau équipée d'un tamis à maillage 100 et posée en amont du disconnecteur hydraulique. La crépine se trouve commodément sur le panneau arrière du coffre à faire lever la pâte, en dessous du disconnecteur, pour être facilement accessible lors de son nettoyage ou remplacement.

Duke Manufacturing Co.

Cet appareil est destiné à être relié à un circuit d'alimentation en eau potable sous pression et doit être installé avec une protection suffisante contre le retour d'eau conformément à l'ensemble de la réglementation applicable.

Pour que l'appareil fonctionne correctement, la pression de l'alimentation en eau doit être :

275 kPa (40 PSIG) au minimum

448 kPa (65 PSIG) au maximum mesurés à l'entrée de la conduite d'eau alimentant l'appareil.

Si l'appareil est ainsi équipé, un entretien régulier est nécessaire pour remplacer la cartouche de filtre à eau au moins une fois par an et remplacer la crépine d'arrivée d'eau également au moins une fois par an. Consulter la réglementation applicable pour toute autre spécification.

POSE D'UN FILTRE À EAU

Poser un filtre neuf en enlevant le capuchon sanitaire de la cartouche, s'assurer que les deux joints toriques noirs sont en place puis soulever la cartouche dans la tête de filtrage et la tourner de 1/4 de tour dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle s'immobilise complètement. Faire circuler 7,5 l (2 gal) d'eau dans le filtre neuf avant d'utiliser le coffre à faire lever la pâte pour purger l'air du filtre. Débrancher le tuyau du bas du coffre à faire lever la pâte en desserrant l'écrou de serrage du joint conique du raccord démontable et en tirant sur le tuyau. Placer le tuyau sur un récipient et ouvrir le robinet d'eau. Il faut une minute au filtre pour se remplir avant que de l'eau s'écoule hors du tuyau dans le récipient. Une fois que le filtre a été rincé avec 7,5 litres (2 gallons) d'eau, refermer l'arrivée d'eau, enfoncer le tuyau dans le raccord démontable de la conduite d'eau, serrer l'écrou de serrage du joint conique du raccord et ouvrir l'arrivée d'eau. Contrôler l'étanchéité des raccords.

Brevet(s) en attente

MISE EN SERVICE DU FOUR/COFFRE À FAIRE LEVER LA PÂTE

1. Faire raccorder l'appareil à l'alimentation électrique par un technicien d'entretien ou électricien qualifié.
2. Mettre l'appareil sous tension au moyen du disjoncteur qui se trouve sur le côté droit de celui-ci.
3. Vérifier que l'écran tactile s'allume lors de la mise sous tension. Appuyer sur l'écran tactile pour l'activer puis appuyer sur le bouton du four et sur celui du coffre à faire lever la pâte pour les mettre en marche et vérifier que l'éclairage intérieur s'allume.
4. Déposer le panneau inférieur du coffre à faire lever la pâte et vérifier que l'orifice Opti-Mist n'est pas obstrué.

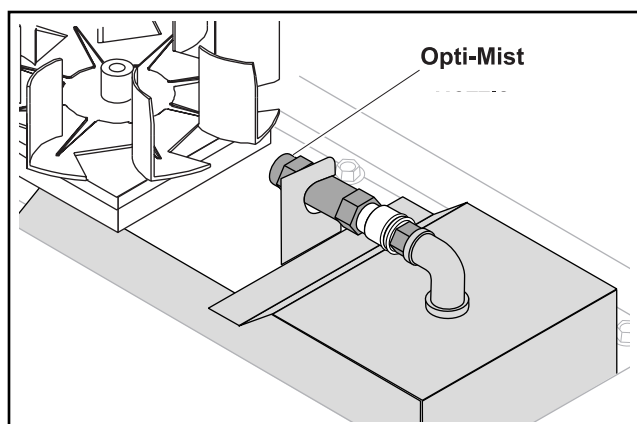


Figure 1 : Opti-Mist

5. Vérifier les joints des portes et s'assurer que celles-ci ferment bien.
6. Si l'appareil ne se met pas correctement sous tension ou que les portes ne se ferment pas et n'assurent pas une bonne étanchéité, demander l'assistance de Duke.

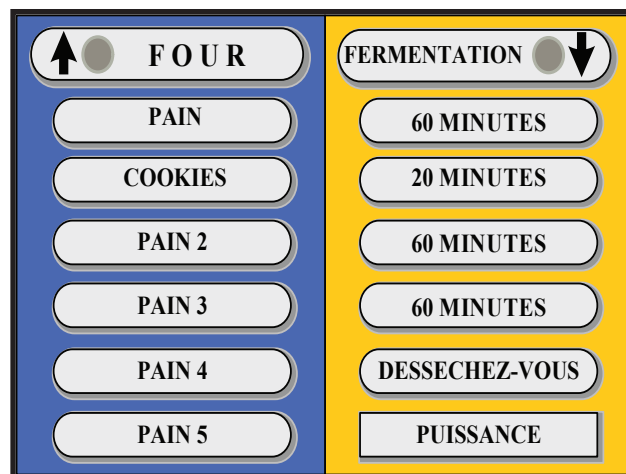


Figure 2 : Écran principal

1. Mettre le four et le coffre à faire lever la pâte en MARCHE en touchant les boutons OVEN et PROOFER qui se trouvent en haut de l'écran tactile.
2. S'assurer que les ventilateurs de four et de coffre à faire lever la pâte tournent.
3. Ouvrir la porte du four ; le ventilateur de celui-ci doit s'arrêter.
4. Refermer la porte ; le ventilateur doit se remettre en marche.
5. Laisser le four et le coffre à faire lever la pâte préchauffer pendant au moins 30 minutes. Une alarme sonore retentit (3 courtes stridulations) lorsque le four et/ou le coffre à faire lever la pâte sont prêts. Le four à coffre à faire lever la pâte est alors prêt à fonctionner.

En cas de problème quelconque, demander l'assistance du service d'entretien de Duke avant de faire appel à un réparateur.

PROGRAMMATION DES COMMANDES

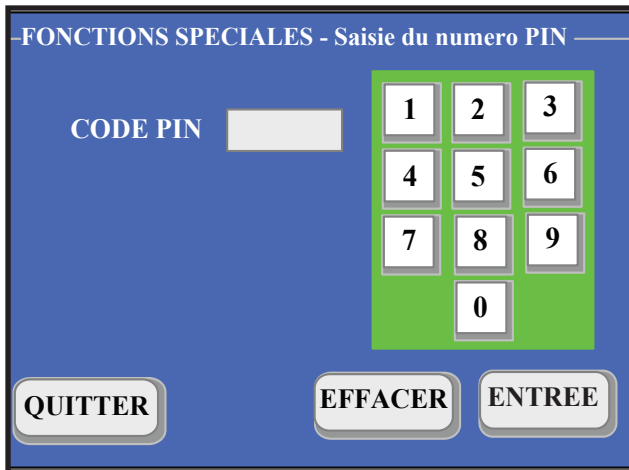


Figure 3 : Écran de fonctions spéciales

1. Appuyer sur le bouton **OVEN** (four) pendant 5 secondes environ ou jusqu'à ce que l'écran Special Functions (fonctions spéciales) s'affiche.
2. Appuyer sur **CLEAR** (effacer), **2 0 4 6** et **ENTER** (entrée).

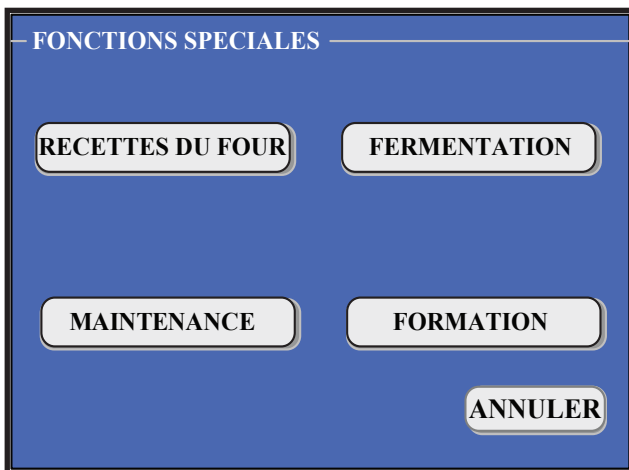


Figure 4 : Écran de fonctions spéciales

INSTRUCTIONS DE PROGRAMMATION DU FOUR

1. Sélectionner **OVEN RECIPES** (recettes de cuisson).
2. Appuyer sur le bouton correspondant au profil que l'on veut modifier.

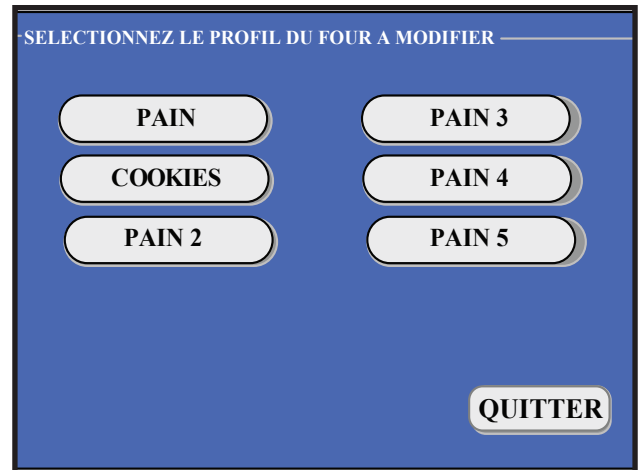


Figure 5 : Écran de recettes pour profil de four

3. Appuyer sur la valeur (durée, température, etc.) que l'on veut changer.
4. Une fois qu'elle est en surbrillance, changer la valeur en appuyant sur les touches du pavé numérique permettant d'obtenir la valeur désirée.



Figure 6 : Écran de modification de recette de cuisson

5. Appuyer sur **EDIT NAME** (modifier nom) pour modifier le nom du profil.

REMARQUE : SI ON SOUHAITE MODIFIER UN NOM, EFFECTUER CETTE OPÉRATION EN PREMIER.

6. Taper un nouveau nom de profil (Profile Name) sur le clavier.
7. Appuyer sur **SAVE** (enregistrer) pour revenir à l'écran de modification de profil.

- Appuyer sur **EXIT** (quitter) pour revenir à l'écran principal.



Figure 7 : Écran d'attribution d'un nom de profil

REMARQUE :

- L'APPUI SUR LA TOUCHE {t} FAIT PASSER LE CLAVIER AU JEU DE CARACTÈRES BAS DE CASSE.
- L'APPUI SUR LA TOUCHE <d SUPPRIME LE CARACTÈRE À GAUCHE DE LA BARRE DE CURSEUR.
- L'APPUI SUR LA TOUCHE -> DÉPLACE LE CURSEUR VERS LA DROITE POUR INSÉRER UN ESPACE OU POUR CHANGER UN CARACTÈRE.
- L'APPUI SUR LA TOUCHE • -> DÉPLACE LE CURSEUR VERS LA GAUCHE POUR CHANGER UN CARACTÈRE

INSTRUCTIONS DE PROGRAMMATION DU COFFRE À FAIRE LEVER LA PÂTE

- Sélectionner **PROOFER RECIPES** (recettes de levage de pâte).
- Appuyer sur le bouton correspondant au profil que l'on veut modifier.

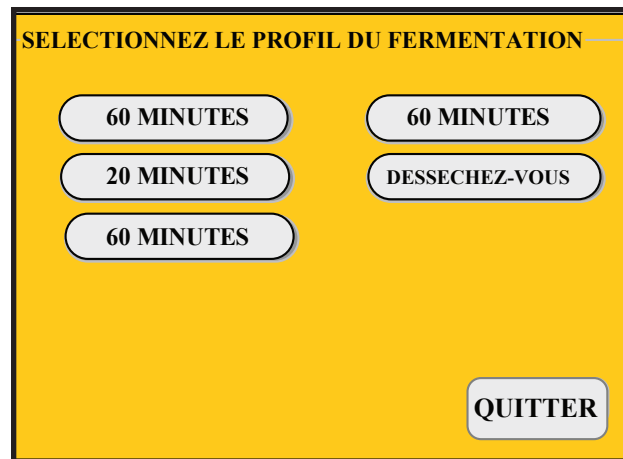


Figure 8 : Écran de recettes pour profil de coffre à faire lever la pâte

- Appuyer sur la valeur que l'on veut changer.
- Une fois qu'elle est en surbrillance, changer la valeur en appuyant sur les touches du pavé numérique permettant d'obtenir la valeur désirée.

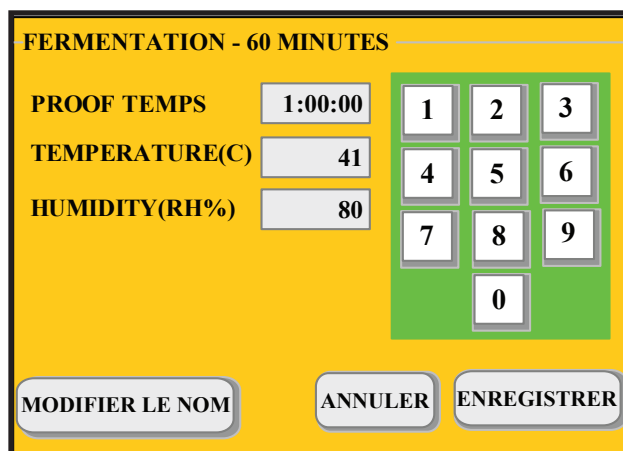


FIGURE 9 : Écran de modification de recette de levage de pâte

- Appuyer sur **EDIT NAME** (modifier nom) pour modifier le nom du profil.

REMARQUE : SI ON SOUHAITE MODIFIER UN NOM, EFFECTUER CETTE OPÉRATION EN PREMIER.

- Taper un nouveau nom de profil (Profile Name) sur le clavier.
- Appuyer sur **SAVE** (enregistrer) pour revenir à l'écran de modification de profil.
- Appuyer sur **EXIT** (quitter) pour revenir à l'écran principal.

NOTES D'APPLICATION DE LA FONCTION DE TÉLÉCHARGEMENT USB DU FOUR À COFFRE À FAIRE LEVER LA PÂTE TSC

Duke a créé une autre méthode de configuration de paramètres de recettes personnalisées au moyen de clés USB à mémoire flash couramment disponibles ; un ensemble de configurations de recettes peut être rapidement chargé pour les fours à coffre à faire lever la pâte du modèle TSB.

TÉLÉCHARGEMENT USB DE RECETTES

1. Mettre l'interrupteur d'alimentation principal en position d'arrêt puis de marche. L'appareil émet trois bips et affiche l'écran initial.



Figure 10 : Écran initial

2. Enlever le cache-poussière d'USB (situé du côté gauche du compartiment électrique du four).

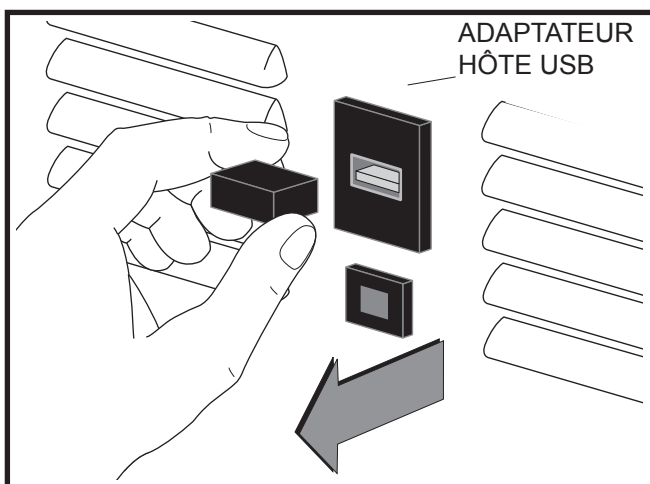


Figure 11 : Retrait du cache-poussière d'USB

3. Enfoncer la clé USB contenant le fichier de recettes (nom de fichier.rcp) dans l'adaptateur hôte. La DEL verte clignote pour indiquer le chargement.

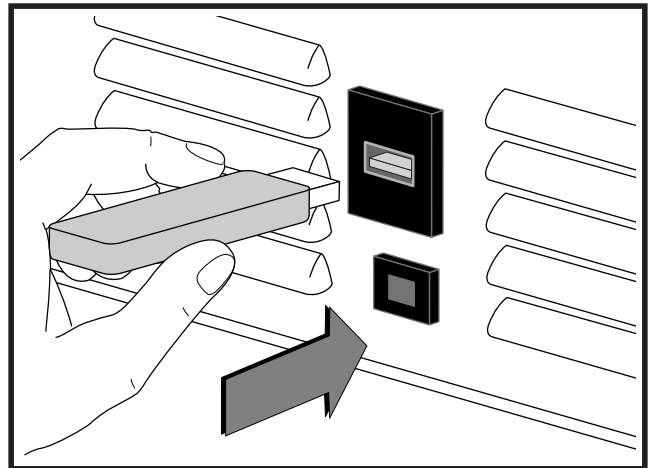


Figure 12 : Insertion de la clé USB dans l'adaptateur hôte USB

4. L'appareil émet un bip et les nouvelles recettes se chargent. L'écran affiche les nouvelles sélections (voir l'exemple ci-dessous).



Figure 13 : Recettes téléchargées par USB

RETOUR AUX RECETTES PAR DÉFAUT D'ORIGINE

1. Appuyer sur le bouton **OVEN** (four) pendant 5 secondes environ ou jusqu'à ce que l'écran Special Functions (fonctions spéciales) s'affiche.



Figure 14 : Écran de fonctions spéciales

2. Appuyer sur CLEAR (effacer), 1792 et ENTER (entrée).

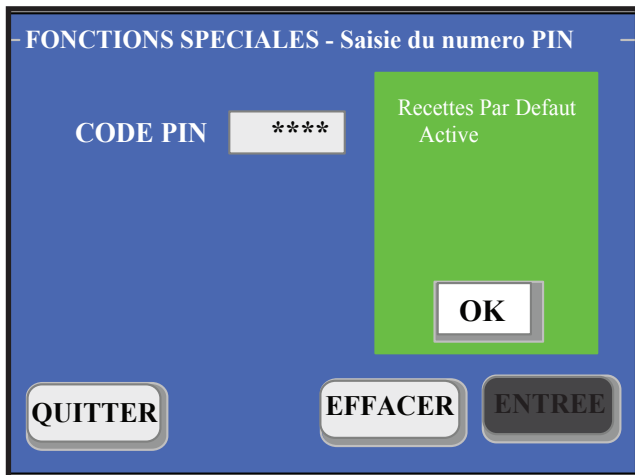


Figure 15 : Écran de validation des recettes par défaut

3. Appuyer sur OK pour accepter les recettes par défaut.
4. Appuyer sur EXIT (quitter) pour revenir à la page de menu principal.



Figure 16 : Écran de menu principal avec recettes par défaut d'origine chargées

CHARGEMENT/ACTUALISATION DES ÉCRANS USB D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION

1. Mettre l'interrupteur d'alimentation principal en position d'arrêt puis de marche. L'appareil émet trois bips et affiche l'écran initial.



Figure 17 : Écran initial

2. Enlever le cache-poussière d'USB

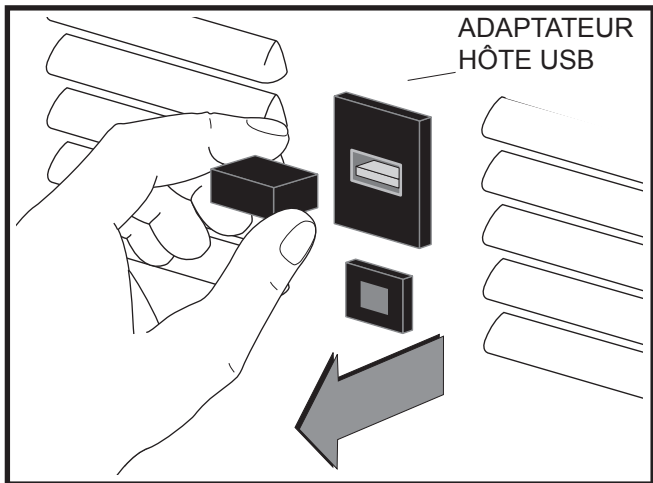


Figure 18 : Cache-poussière d'USB enlevé

3. Charger tous les fichiers souhaités sur la même clé USB (nom de fichier.scr). Insérer la clé USB contenant les fichiers souhaités. La DEL verte clignote pour indiquer le chargement.

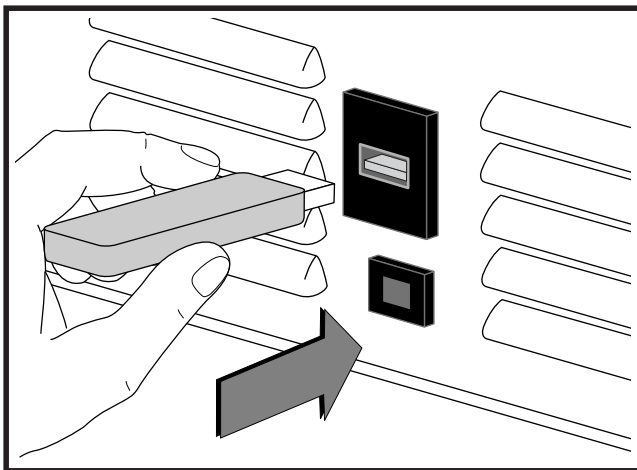


Figure 19 : Insertion de la clé USB dans l'adaptateur hôte USB

4. Les nouveaux fichiers se chargent et l'écran affiche l'état de chargement en bleu. Le temps de chargement dépend du nombre et de la taille des fichiers mais peut demander plusieurs minutes.

USB Download Started
1 Download File(s) Found
Processing QUOTIDIEN.SCR

Figure 20 : Écran de téléchargement de fichiers

5. Lorsque le chargement est terminé, l'appareil émet un bip et revient à l'écran de menu principal de four/coffre à faire lever la pâte.



Figure 21 : Écran de menu principal

6. Il est alors possible de visualiser les nouveaux fichiers en affichant l'écran d'entretien et en choisissant les touches de fonctions d'entretien souhaitées.

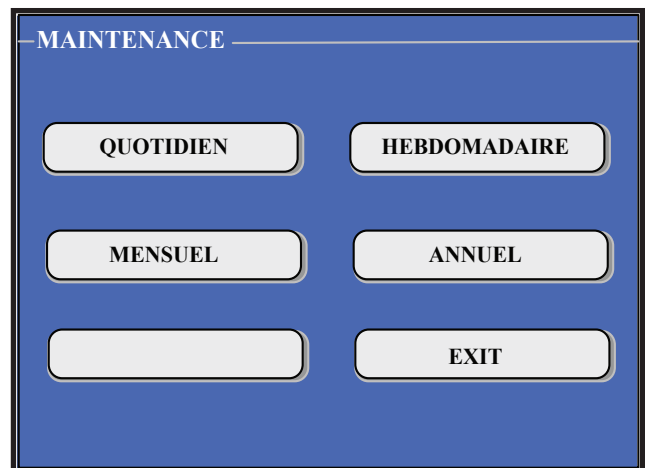


Figure 22 : Écran de touches de fonctions d'entretien

CHANGEMENT D'UNITÉ DE TEMPÉRATURE (°F À °C)

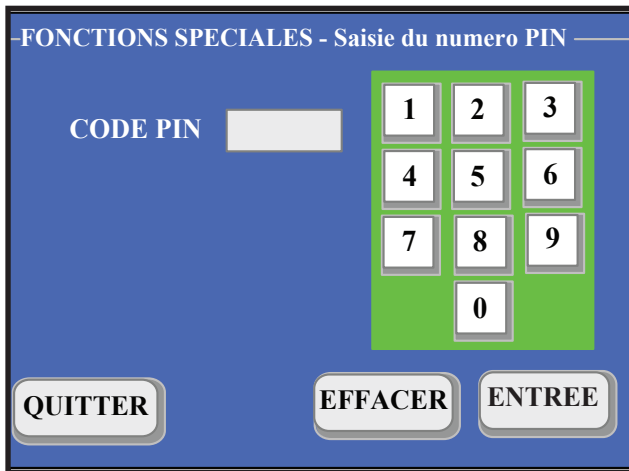


Figure 23 : Écran de fonctions spéciales

1. Appuyer sur le bouton **OVEN** (four) pendant 5 secondes environ ou jusqu'à ce que l'écran Special Functions (fonctions spéciales) s'affiche.
2. Appuyer sur **CLEAR** (effacer), **2 5 8 0** et **ENTER** (entrée).
3. Appuyersur**OK.CENTIGRADE MODE**(mode centigrade) est alors activé.

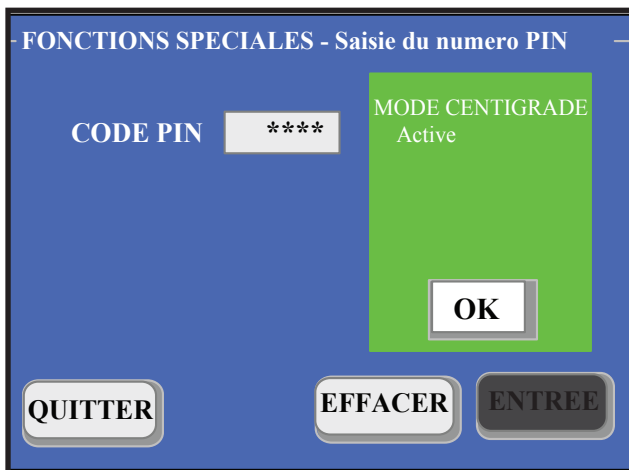


Figure 24 : Écran d'activation du mode centigrade

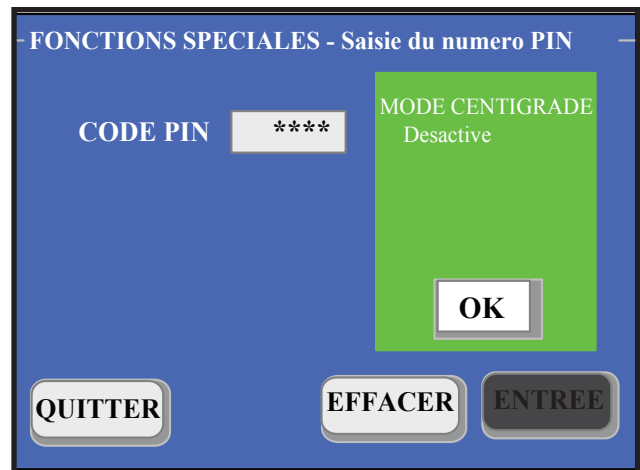


Figure 25 : Écran de désactivation du mode centigrade

1. Appuyer sur le bouton **OVEN** (four) pendant 5 secondes environ ou jusqu'à ce que l'écran Special Functions (fonctions spéciales) s'affiche.
2. Appuyer sur **CLEAR** (effacer), **2 5 8 0** et **ENTER** (entrée).
3. Appuyersur**OK.CENTIGRADE MODE**(mode centigrade) est alors désactivé. Cela fait revenir l'appareil au mode Fahrenheit.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

L'INTÉRIEUR ET LES GRILLES DU FOUR ET DU COFFRE À FAIRE LEVER LA PÂTE SONT TRÈS CHAUDS ET REFROIDISSENT LENTEMENT. LES LAISSER REFROIDIR AVANT DE LES MANIPULER.



ATTENTION



Risque d'électrocution : ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau ou un tuyau.



ATTENTION

Ne pas utiliser de nettoyants de four, nettoyants caustiques, dégraissants, acides, produits ammoniacués, nettoyants abrasifs, paille de fer ni tampons abrasifs contenant du fer car ils peuvent endommager l'acier inoxydable et les surfaces en plastique.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE HEBDOMADAIRE

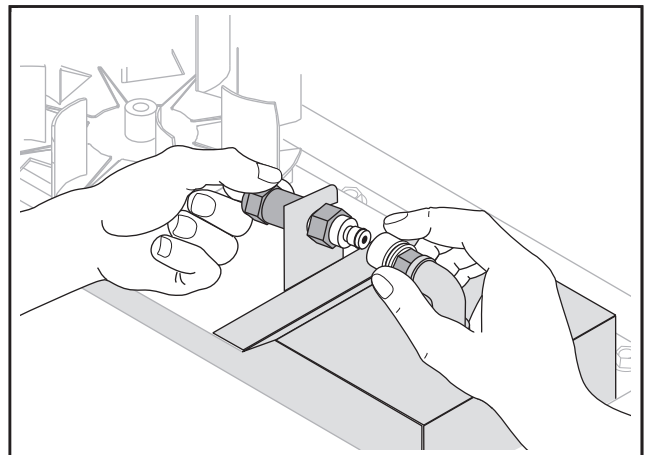
1. Nettoyer le coffre à faire lever la pâte. Éteindre le coffre et laisser ses éléments refroidir. Déposer le panneau inférieur (enlever la vis). Enlever l'excédent d'eau en essuyant avec un chiffon sec. Nettoyer le panneau inférieur pour enlever tout dépôt minéral et débris avec de l'eau savonneuse chaude puis un chiffon humide propre.
2. Nettoyer le pulvérisateur Opti-Mist du coffre à faire lever la pâte.



ATTENTION

Ne pas utiliser de produits nettoyants caustiques, d'acides, de produits ammoniacués ni de produits ou chiffons abrasifs car ils peuvent endommager l'acier inoxydable et les joints de portes.

- Déposer le pulvérisateur en appuyant sur le verrou du raccord rapide et en tirant le pulvérisateur vers la pale de ventilateur pour l'enlever.
- Faire tremper le pulvérisateur dans du vinaigre d'alcool pendant 4 à 8 heures pour dissoudre les dépôts minéraux.
- Ne pas insérer d'objets dans la sortie du pulvérisateur car cela peut affecter le rendement du pulvérisateur d'eau.
- Remplacer le pulvérisateur s'il est impossible d'enlever les dépôts minéraux laissés par l'eau calcaire.
- Remonter le pulvérisateur en l'insérant dans le raccord rapide jusqu'à ce qu'il soit bien en place.



**Figure 26 : Pulvérisateur Opti-Mist à
raccordement rapide**

3. La porte à lavage à l'air a deux vitrages. Il est facile de séparer le vitrage intérieur du vitrage extérieur pour le nettoyer. Cela se fait en débloquant les deux attaches et en faisant pivoter le vitrage intérieur sur ses charnières. Une fois le vitrage intérieur nettoyé, il est facile de le fixer au vitrage extérieur en pressant les deux vitrages l'un contre l'autre.
4. Examiner les joints des portes du four et du coffre à faire lever la pâte pour voir s'ils sont coupés, déchirés et autrement endommagés. Se reporter à la section « Réglages des portes et entretien des joints » pour des directives.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE MENSUELS

1. Vérifier le serrage des vis des poignées.
2. Vérifier les joints des portes du four et du coffre à faire lever la pâte pour voir s'ils assurent l'étanchéité. Se reporter à la section « Réglages des portes et entretien des joints » pour des directives.



ATTENTION

Ne remplacer la cartouche de filtre que par une pièce de rechange agréée par l'usine Duke pour garantir un fonctionnement correct. Voir la section Liste des pièces du manuel pour le numéro de référence.



ATTENTION

La cartouche de filtre à eau est lourde quand elle est remplie d'eau.



ATTENTION

La cartouche de filtre à eau est sous pression. Retirer lentement la cartouche pour dissiper la pression.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE ANNUEL

1. Remplacer la cartouche de filtre à eau et nettoyer la crépine d'entrée.
- Couper l'alimentation en eau du four.
 - Détacher les supports muraux le cas échéant. Voir la section Pose de supports muraux du manuel.
 - Mettre le four à coffre à faire lever la pâte hors tension.
 - Retirer l'ancien filtre en faisant lentement tourner sa cartouche vers la gauche (quand on regarde le dos de la caisse) jusqu'à ce que la pression commence à se dissiper, arrêter puis laisser la pression et l'excédent d'eau s'évacuer par le tuyau de dépressurisation. Une fois que l'écoulement d'eau s'est arrêté, continuer à tourner vers la gauche et tirer vers le bas.

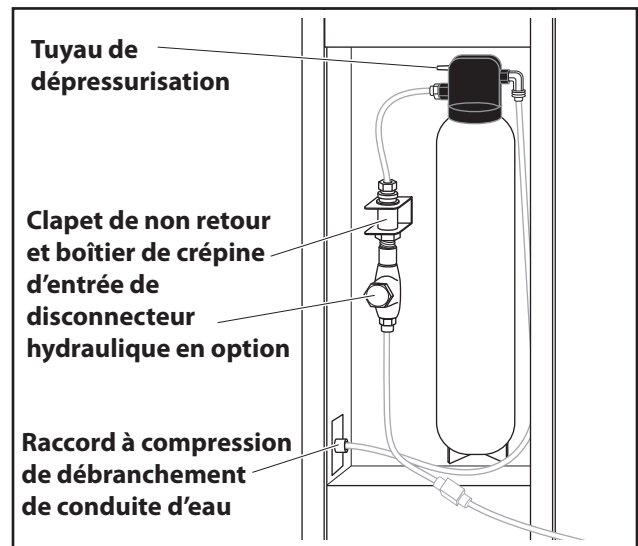


Figure 27 : Système de filtrage d'eau

- Poser un filtre neuf en enlevant le capuchon sanitaire de la cartouche, s'assurer que les deux joints toriques noirs sont en place puis soulever la cartouche dans la tête de filtrage et la tourner de 1/4 de tour dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle s'immobilise complètement.
- Retirer la crépine d'entrée en desserrant le capuchon hexagonal du boîtier de celle-ci.
- Retirer le tamis et le rincer à l'eau chaude.

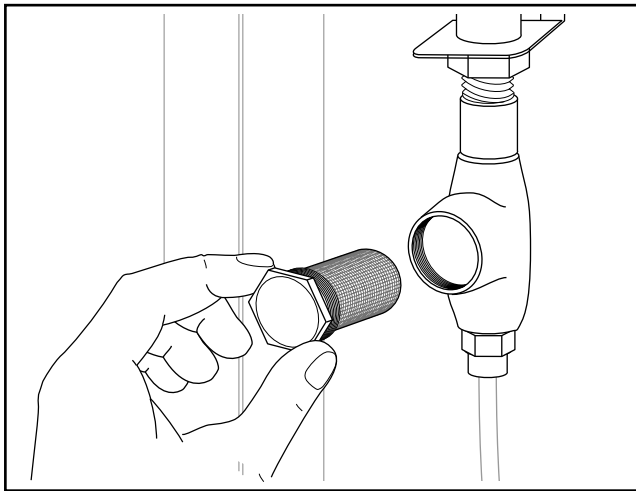


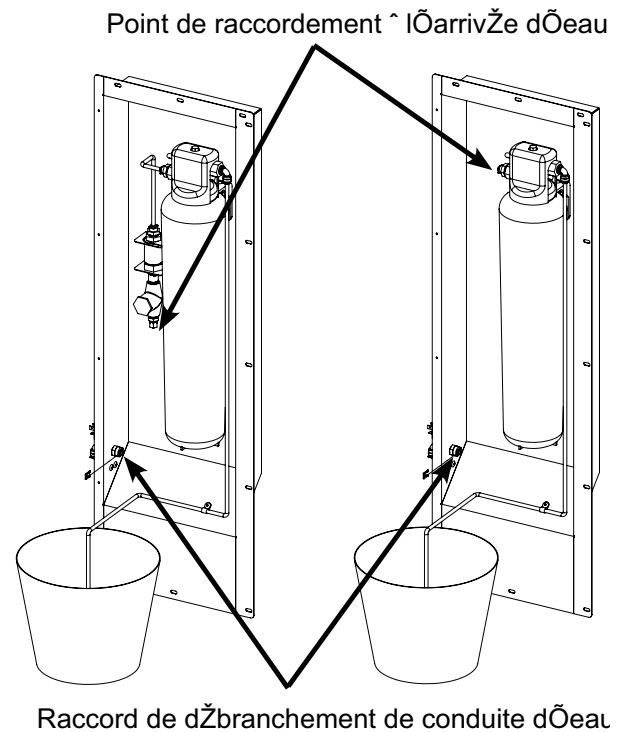
Figure 28 : Crépine d'entrée et tamis

- Remettre le tamis et le capuchon hexagonal en place.
- Faire circuler 7,5 l (2 gal) d'eau dans le filtre neuf avant d'utiliser le coffre à faire lever la pâte pour purger l'air du filtre. Débrancher le tuyau du bas du coffre à faire lever la pâte en desserrant l'écrou de serrage du joint conique du raccord démontable et en tirant sur le tuyau. Placer le tuyau sur un récipient et ouvrir le robinet d'eau. Il faut au filtre une minute pour se remplir avant que de l'eau s'écoule du tuyau dans le récipient.
- Une fois le filtre rincé avec 7,5 l (2 gal) d'eau, refermer le robinet d'eau, enfoncer le tuyau dans le raccord à débranchement rapide, remettre l'attache de retenue rouge en tirant légèrement sur le tuyau et rouvrir le robinet d'eau. Contrôler l'étanchéité des raccords et du capuchon hexagonal du boîtier de crépine.

- Refixer les supports muraux le cas échéant. Voir la section Pose de supports muraux du manuel.
- Mettre le four à coffre à faire lever la pâte sous tension.

Four à coffre à faire lever la pâte avec disconnecteur hydraulique en option

Four à coffre à faire lever la pâte sans disconnecteur hydraulique en option



**Figure 29 : Filtre à eau
(rinçage avec 7,5 l [2 gal] d'eau)**



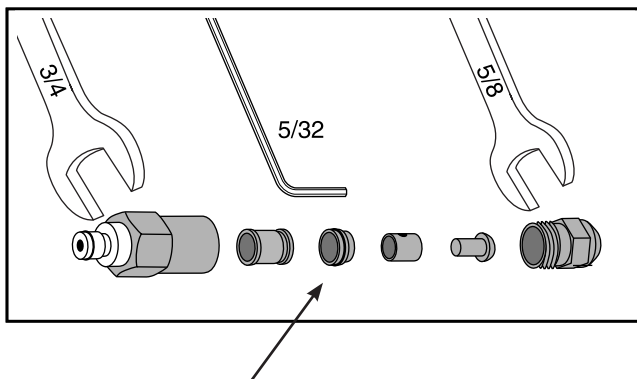
ATTENTION

Ne remplacer la cartouche de filtre que par une pièce de rechange agréée par l'usine Duke pour garantir un fonctionnement correct. Voir la section Liste des pièces du manuel pour le numéro de référence.

2. Nettoyer le pulvérisateur Opti-Mist du coffre à faire lever la pâte.

- Déposer le pulvérisateur en appuyant sur le verrou du raccord rapide et en tirant le pulvérisateur vers la pale de ventilateur pour l'enlever.
- Retirer le pulvérisateur du corps à l'aide de clés de 3/4 et 5/8 po.
- Dévisser le tamis avec les doigts.
- Retirer la retenue de diffuseur, celui-ci et le manchon de centrage à l'aide d'une clé Allen de 5/32 po.
- Faire tremper toutes les pièces dans du vinaigre d'alcool ordinaire pendant 4 à 8 heures pour dissoudre les dépôts minéraux. Essuyer le pulvérisateur pour en enlever les résidus et le rincer à l'eau propre.
- Ne pas insérer d'objets dans la sortie du pulvérisateur car cela peut affecter le rendement du pulvérisateur d'eau.
- Remonter le pulvérisateur.

- Remplacer le pulvérisateur s'il est impossible d'enlever les dépôts minéraux laissés par l'eau calcaire.
- Remonter le pulvérisateur en l'insérant dans le raccord rapide jusqu'à ce qu'il soit bien en place.



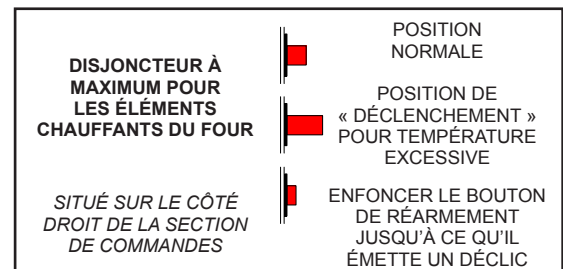
REMARQUE : s'assurer que la retenue de diffuseur est orientée correctement.

Figure 30 : Filtre de pulvérisateur Opti-Mist

DÉPANNAGE

PROBLÈME	OUI	NON
1. Le four ne chauffe pas, alors que son interrupteur est en position ON (marche) et que sa température n'est pas réglée à 0°. a. Les témoins du four sont-ils allumés ? b. Le ventilateur du four tourne-t-il ? c. La porte du four est-elle bien fermée ? d. Le disjoncteur d'alimentation s'est-il déclenché ? e. Le four fonctionne-t-il ?	Observer le ventilateur du four. Passer à « b ». Appeler le service d'entretien de Duke. Appeler le service d'entretien de Duke. Réarmer le disjoncteur. Essayer le four de nouveau. Passer à « e ». Dépannage terminé.	Réarmer le disjoncteur à maximum. Vérifier le fonctionnement du coffre à faire lever la pâte. Passer à « d ». Bien fermer la porte. Passer à « e ». Vérifier les fusibles sur le tableau électrique. Passer à « e ». Appeler le service d'entretien de Duke.
2. Le coffre ne chauffe pas, alors que son interrupteur est en position ON (marche). a. Les témoins du coffre sont-ils allumés ? b. Le ventilateur du coffre semble-t-il fonctionner ? c. Le four fonctionne-t-il ? d. Le disjoncteur d'alimentation s'est-il déclenché ? e. Le coffre fonctionne-t-il ?	Observer le ventilateur du coffre. Passer à « b ». Appeler le service d'entretien de Duke. Appeler le service d'entretien de Duke. Réarmer le disjoncteur. Essayer le coffre de nouveau. Passer à « e ». Dépannage terminé.	Vérifier le fonctionnement du four. Passer à « c ». Vérifier le fonctionnement du four. Passer à « c ». Vérifier le disjoncteur d'alimentation. Passer à « d ». Vérifier les fusibles sur le tableau électrique. Passer à « e ». Appeler le service d'entretien de Duke.
3. L'éclairage du four/coffre ne fonctionne pas. a. Plusieurs lampes ne fonctionnent pas ? b. L'éclairage fonctionne-t-il ?	Remplacer les ampoules grillées et revérifier. Passer à « b ». Dépannage terminé.	Vérifier le transformateur. Passer à « b ». Appeler le service d'entretien de Duke.
4. L'humidité du coffre ne fonctionne pas ou est insuffisante quand elle n'est pas désactivée. a. La porte du coffre apparaît-elle légèrement embuée ? b. Le ventilateur du coffre semble-t-il fonctionner ? c. Vérifier que le robinet d'arrivée d'eau de l'appareil est ouvert. d. Vérifier la conduite d'eau pour voir si elle est obstruée. (Conduite d'eau vrillée. Filtre ou crépine d'entrée obstruée, ou accumulation de dépôts sur le pulvérisateur.)	Réduire l'humidité si la porte du coffre est trop embuée. Passer à « b ». Passer à « c ». Passer à « d ». Dépannage terminé.	Augmenter l'humidité si la porte du coffre n'est pas assez embuée. Attendre 15 minutes. Passer à « b ». Appeler le service d'entretien de Duke. Ouvrir le robinet d'arrivée d'eau. Passer à « d ». Appeler le service d'entretien de Duke.

Un interrupteur thermostatique de sécurité à réarmement manuel est prévu sur le côté droit de la section de commande de l'appareil pour protéger les éléments chauffants du four. Il ne se déclenchera pas dans les conditions normales d'utilisation. S'il se déclenche, appuyer sur le bouton RESET (réarmement). Il se réarme en produisant un déclic s'il s'est déclenché pour cause de température excessive. Si la situation persiste, appeler le service d'entretien de Duke.



RÉGLAGES DES PORTES ET ENTRETIEN DES JOINTS

INVERSION DU SENS DE PIVOTEMENT DE LA PORTE DU FOUR

1. Retirer le couvercle des charnières pour mettre à découvert les vis fixant les charnières au devant du four.
2. Retirer les vis de charnière et la porte du four.
3. Retirer les vis de poignée de porte, retourner celle-ci et la remettre en place sur la porte.
4. Retirer les six vis du devant du four pour mettre à découvert les trous de vis de charnière permettant de changer le sens de pivotement.
5. Enfoncer les six vis dans les trous de vis de charnière inutilisés sur le devant du four.
6. Retirer la gâche du devant du four et la transférer de l'autre côté. Enfoncer les vis retirées de l'autre côté dans les trous de vis désormais inutilisés.
7. Positionner la porte sur le devant du four et serrer les vis des charnières. S'assurer que le porte est de niveau par rapport au corps du four avant de serrer les vis définitivement.
8. Ajuster le joint de la porte.

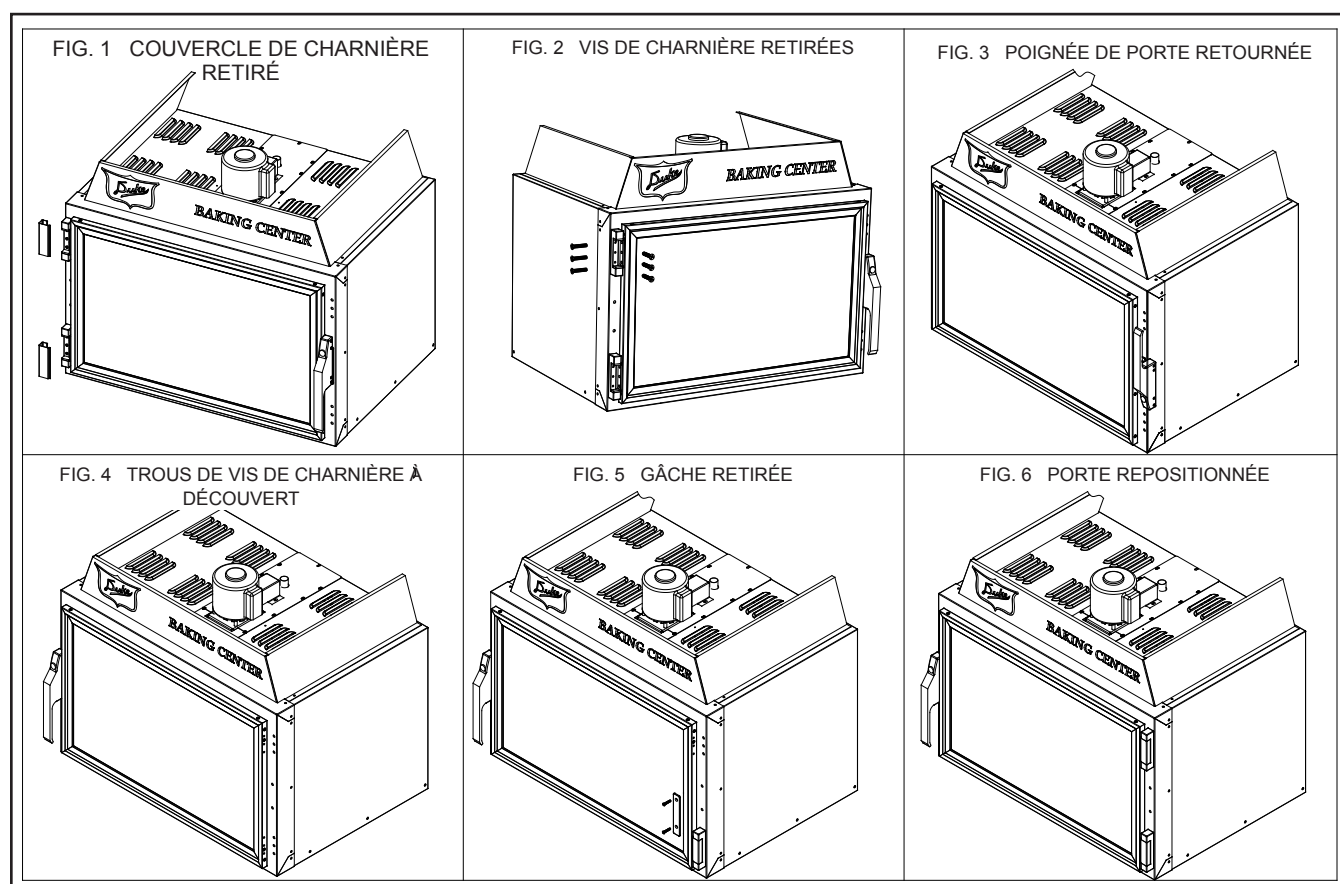


Figure 31: Illustration – Inversion du sens de pivotement de la porte du four

INVERSION DU SENS D'ÉCOULEMENT DE LA GOUTTIÈRE DU COFFRE À FAIRE LEVER LA PÂTE

Le bas de la porte du coffre à faire lever la pâte est pourvu d'une gouttière en pente qui fait couler toute eau s'égouttant de la porte dans la cuvette qui se trouve sous celle-ci. Lorsque le pivotement de la porte est inversé, cette gouttière doit être

remplacée par une neuve inclinée dans le bon sens. Se procurer une nouvelle gouttière auprès du service de fabrication de Duke avant de changer le sens de pivotement de la porte.

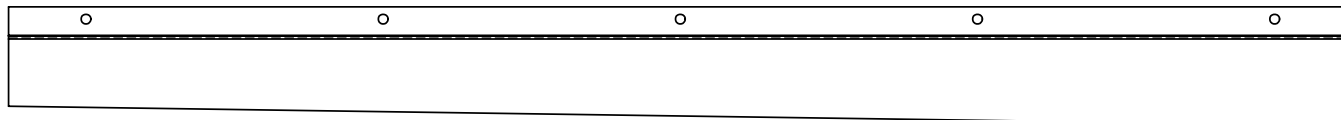


Figure 32 : Gouttière pour porte à charnières à droite inclinée vers la droite

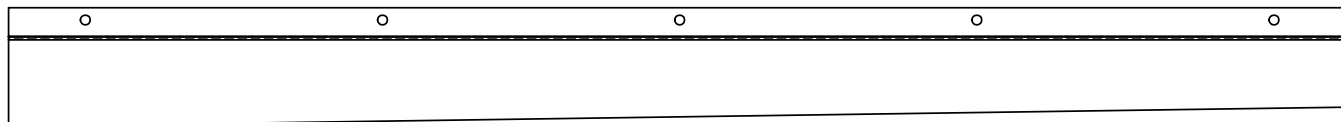


Figure 33 : Gouttière pour porte à charnières à gauche inclinée vers la gauche

INVERSION DU SENS D'ÉCOULEMENT DE LA GOUTTIÈRE DU COFFRE À FAIRE LEVER LA PÂTE (SUITE)

1. Suivre les instructions de dépose de la porte données dans la section consacrée à l'inversion du sens de pivotement de la porte. La gouttière peut être remplacée une fois que la porte est enlevée.
2. Retirer les vis de fixation de la gouttière et déposer celle-ci. Enfoncer ces vis dans les trous vides une fois que la gouttière est enlevée.
3. Positionner la gouttière neuve de l'autre côté de la porte. S'assurer qu'elle est inclinée vers le côté charnières de la porte.
4. Fixer la gouttière neuve à la porte au moyen des vis autoforeuses fournies avec elle.
5. Suivre les instructions de la section consacrée à l'inversion du sens de pivotement de la porte pour monter cette dernière.

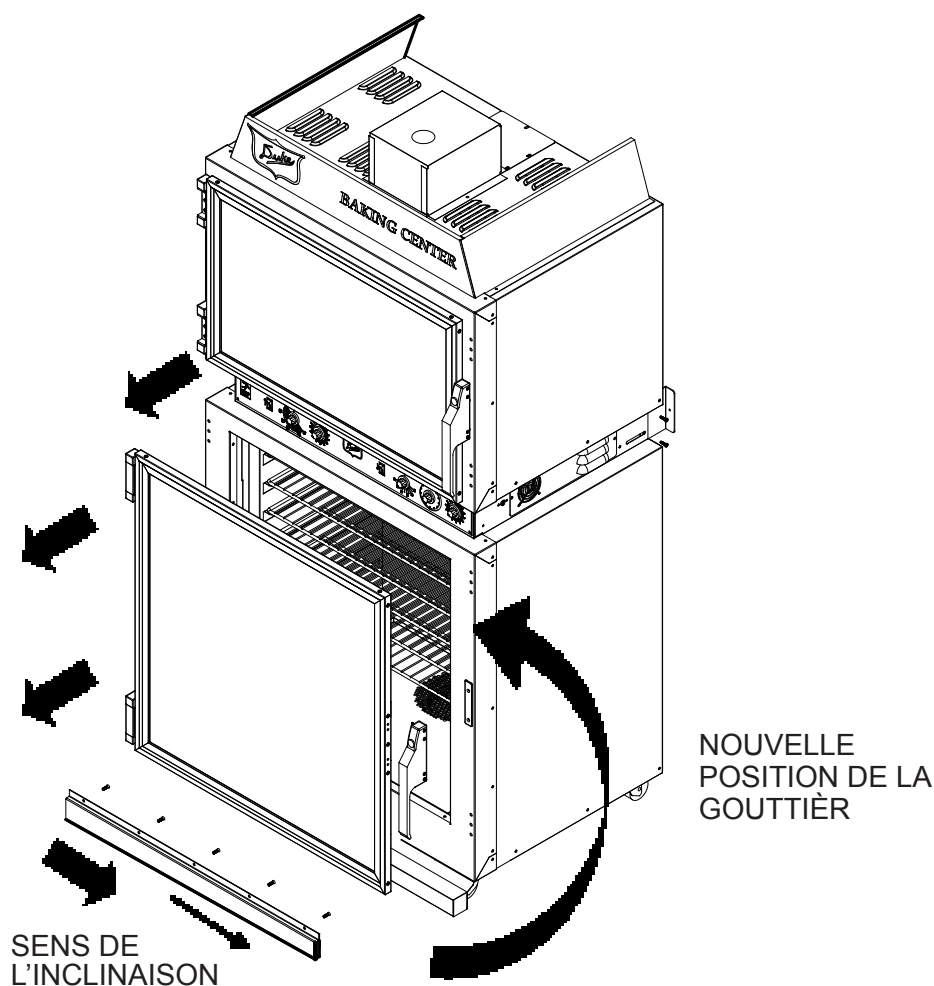


Figure 34: Illustration – Inversion du sens de pivotement de la porte du coffre à faire lever la pâte

CONTRÔLE DE L'ÉTANCHÉITÉ ASSURÉE PAR LES JOINTS DES PORTES :

Contrôler l'étanchéité des portes tous les trois mois. Tout ajustement nécessaire peut être effectué en procédant comme indiqué ci-après. Si le joint d'une porte est endommagé ou définitivement comprimé, le remplacer. Appeler Duke Manufacturing Co. au 800-735-3853 pour commander un joint neuf avant de procéder à tout ajustement.

1. Pour vérifier l'ajustement, fermer la porte en plaçant un billet entre le joint et le devant du four. Une résistance doit se faire sentir lorsqu'on tire sur le billet pour l'enlever alors que la porte est fermée. Effectuer ce contrôle à plusieurs endroits et régler la porte selon le besoin.

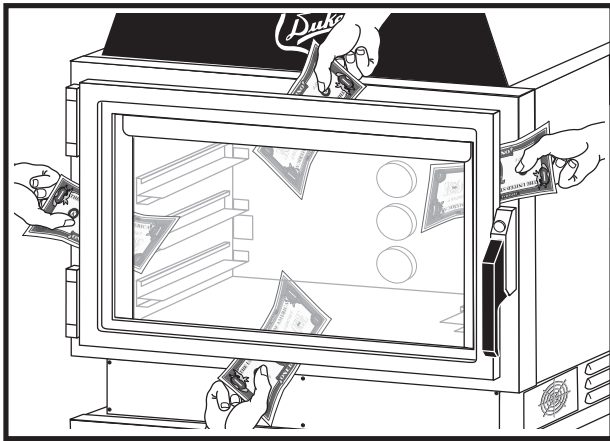


Figure 35 : Contrôle de joint

2. La porte étant fermée, retirer les couvercles de charnière à l'aide d'un tournevis et desserrer les six vis fixant les charnières à la porte.

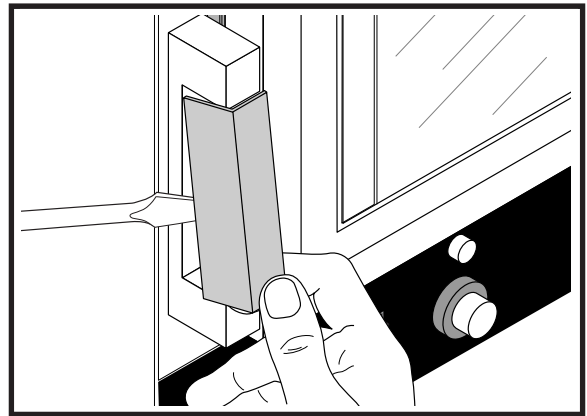


Figure 36 : Retrait d'un couvercle de charnière

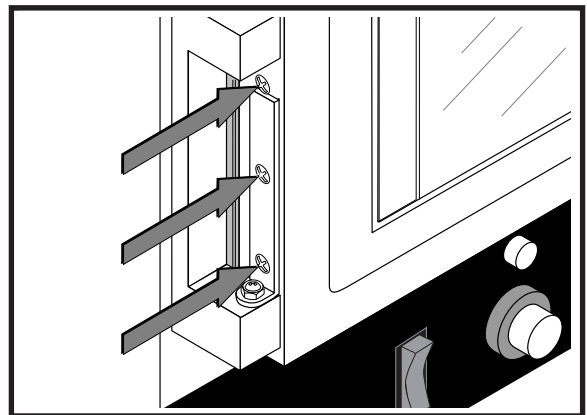


Figure 37 : Emplacement des vis de charnière

3. Régler la position de la porte en déplaçant son cadre vers l'intérieur ou l'extérieur pour supprimer tout espace entre le joint et le four. Le réglage s'effectue au moyen des vis de la poignée et de celles des charnières.

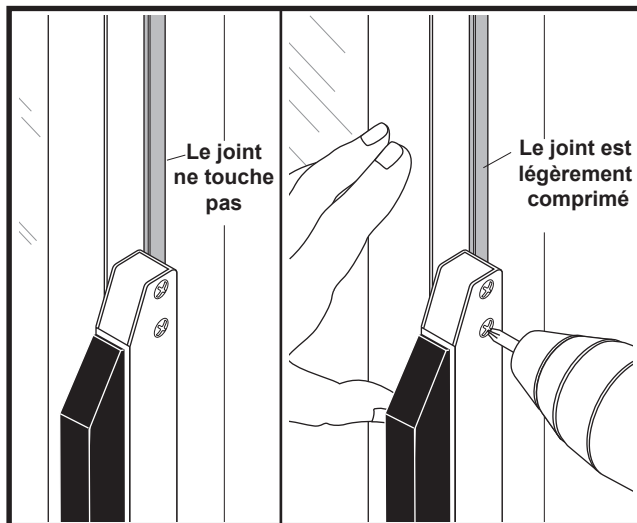


Figure 38 : Réglage côté poignée

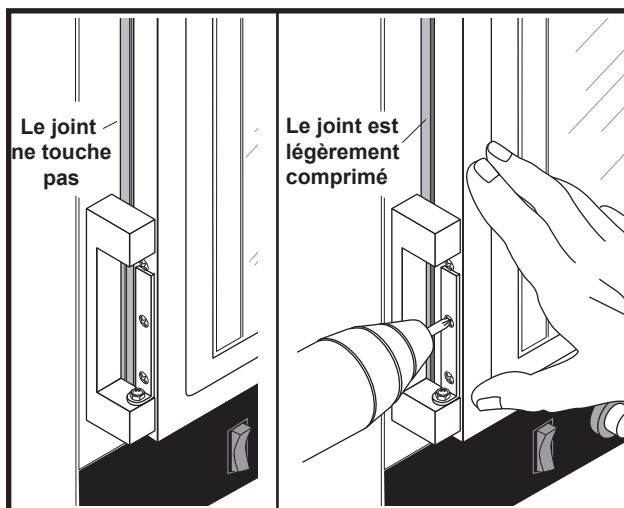


Figure 39 : Réglage côté charnières

IMPORTANT

Faire attention de ne pas trop comprimer le joint ; sinon, il empêchera la porte de fermer.

4. Pour vérifier l'ajustement, fermer la porte en plaçant un billet entre le joint et le devant du four. Une résistance doit se faire sentir lorsqu'on tire sur le billet pour l'enlever alors que la porte est fermée. Effectuer ce contrôle à plusieurs endroits et régler la porte si nécessaire.

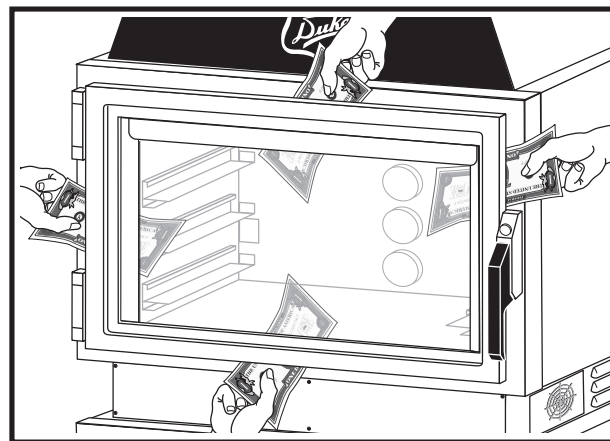


Figure 40 : Contrôle de joint

REPLACEMENT DE JOINT :

1. Enlever l'ancien joint en le retirant de la rainure qui se trouve dans le cadre de la porte.

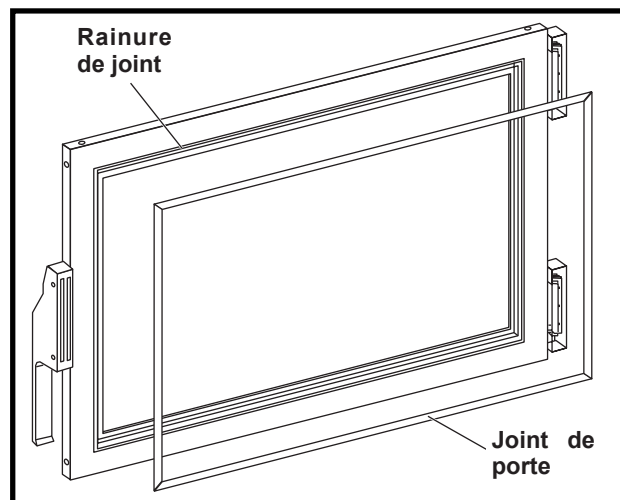


Figure 41 : Porte et joint

2. Nettoyer la rainure à l'aide d'un tournevis ou d'un autre outil à lame plate pour en enlever toute crasse ou tout morceau de joint.

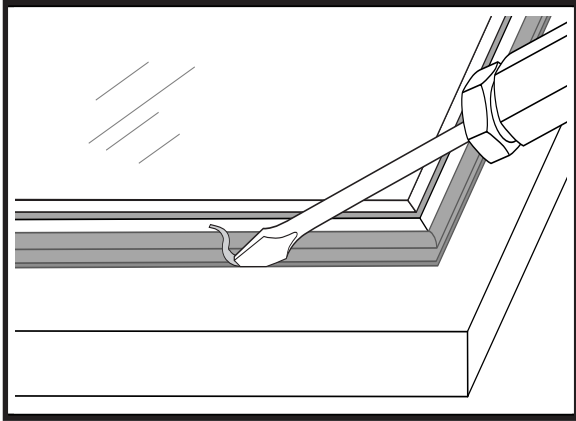


Figure 42: Nettoyage de rainure de joint

3. Enfoncer le joint neuf dans la rainure. S'assurer qu'il est bien en place dans la rainure et à plat contre le cadre de porte.

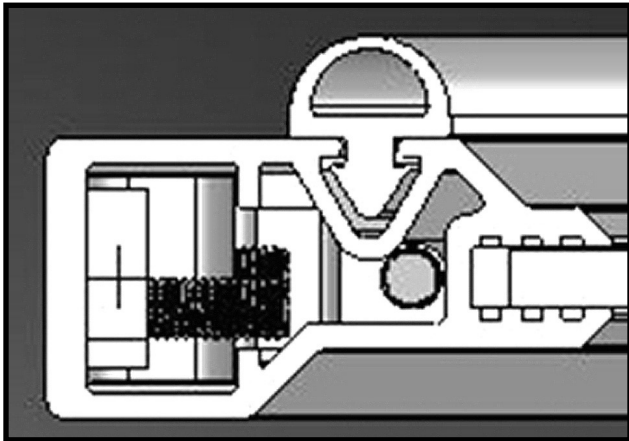
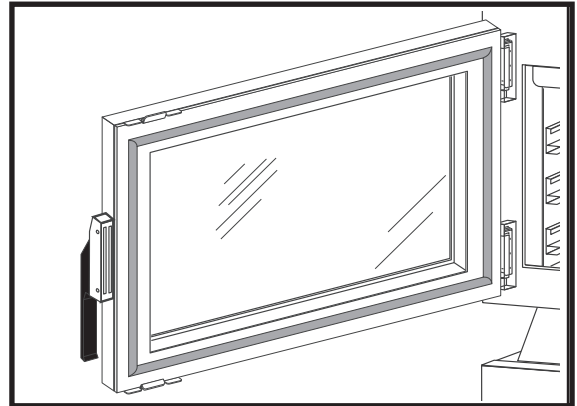


Figure 43 : Joint bien en place

4. Vérifier le réglage de la porte pour s'assurer qu'il n'y a pas de fuites. Vérifier également que le joint neuf n'est pas trop comprimé, ce qui rendrait la porte difficile à fermer.

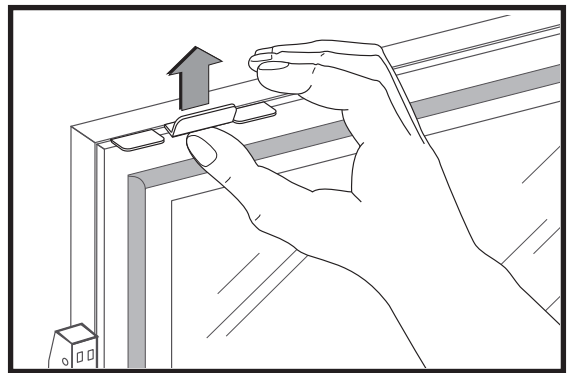
INFORMATIONS RELATIVES À LA PORTE À LAVAGE À L'AIR ET INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

La porte à lavage à l'air a deux vitrages. Il est facile de séparer le vitrage intérieur du vitrage extérieur pour le nettoyer. Cela se fait en débloquant les deux attaches et en faisant pivoter le vitrage intérieur sur ses charnières. Une fois le vitrage intérieur nettoyé, il est facile de le fixer au vitrage extérieur en pressant les deux vitrages l'un contre l'autre.



**Figure 44 : Vue intérieure de la
porte de lavage à l'air.**

1. Pour ouvrir les vitrages à des fins de nettoyage, débloquer l'attache supérieure.



**Figure 45 : Déblocage de
l'attache supérieure**

2. Débloquer l'attache inférieure.

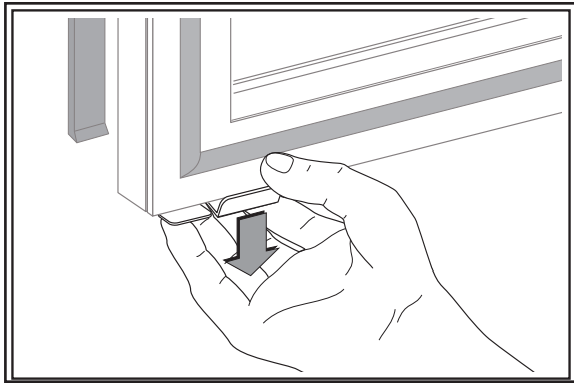


Figure 46 : Débloquage de l'attache inférieure

- Il est facile d'ouvrir le bas de la porte à lavage à l'air pour la nettoyer.

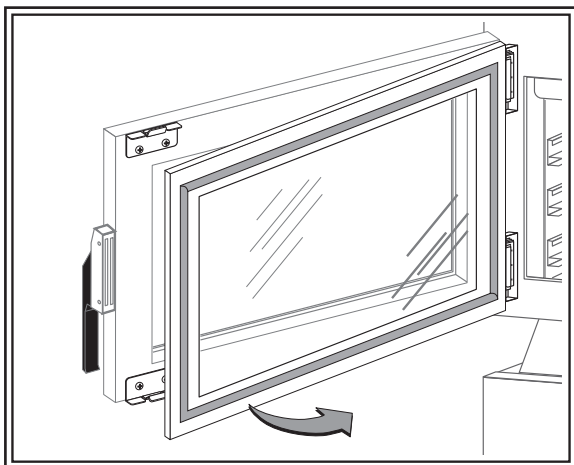


Figure 47 : Ouverture de la porte pour nettoyage

- Il est possible de fixer l'intérieur de la porte à lavage à l'air à l'extérieur en les pressant l'un contre l'autre.

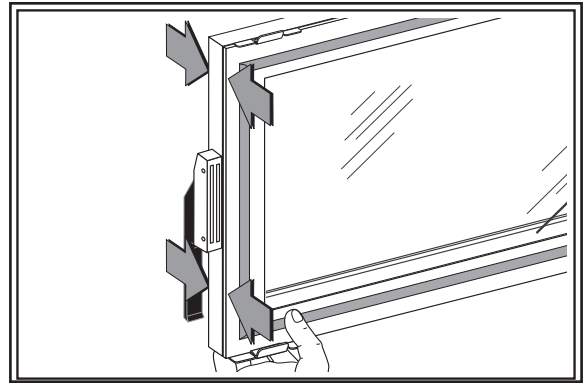


Figure 48 : Porte réassemblée après nettoyage

DÉTAILS DU MONTAGE DES AMPOULES

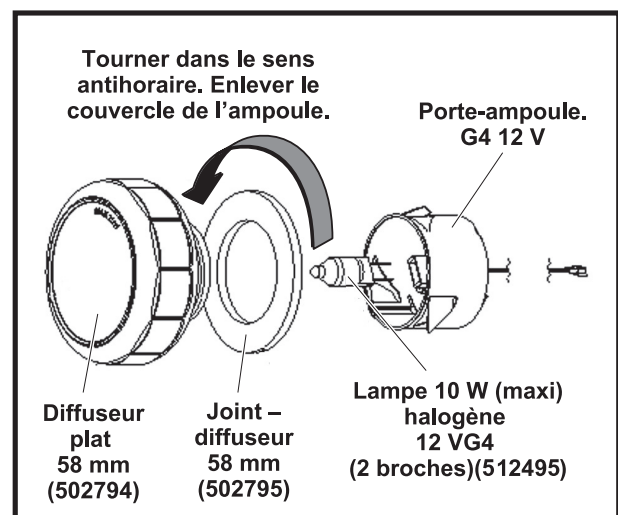


Figure 49 : Lampe halogène

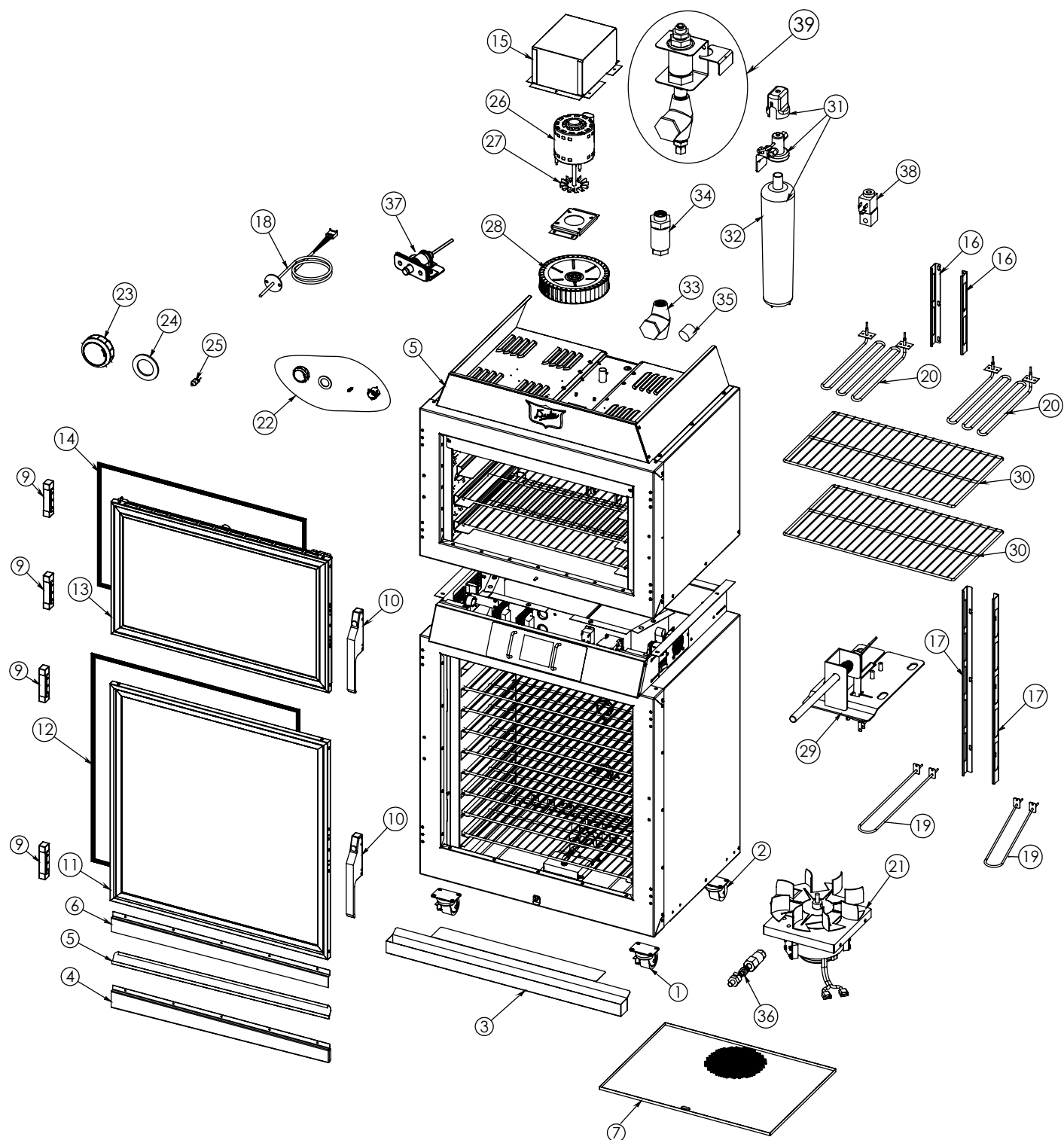
- Il est possible de retirer le diffuseur en le tournant dans le sens antihoraire.
- S'assurer que le joint est en place lors de la remise en place des couvercles.
- Remplacer les ampoules par une lampe halogène G4 12 volts de 10 watts (maximum).



Ne pas toucher les ampoules avec les mains nues car l'huile et les empreintes digitales raccourciront la vie utile des ampoules. Utiliser un gant ou un chiffon propre pour manipuler les ampoules.

NOTES

LISTE ET ILLUSTRATIONS DES PIÈCES

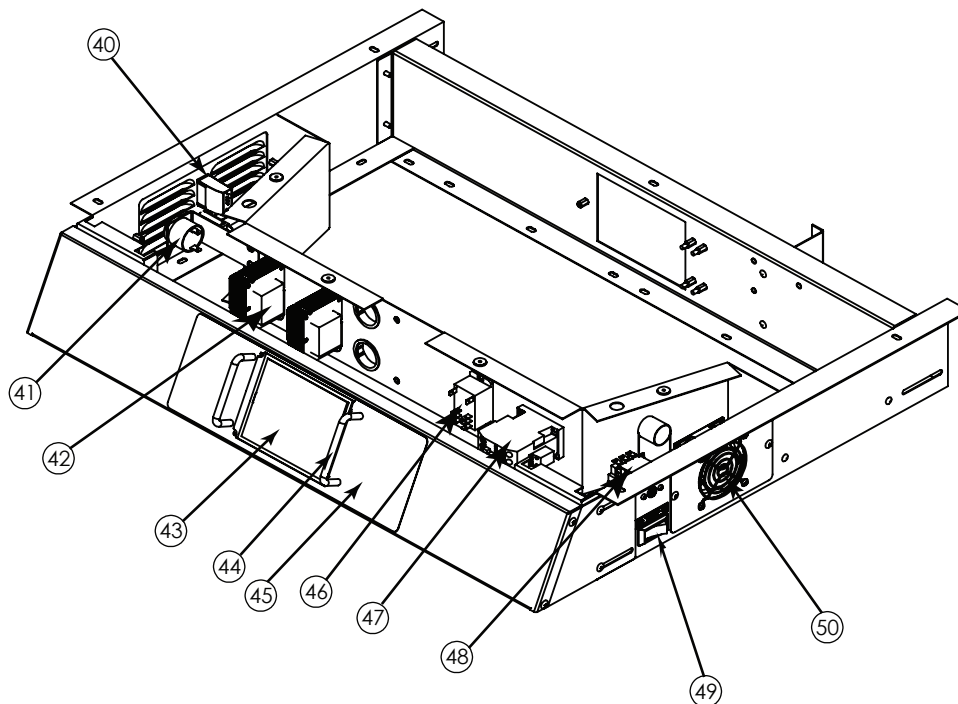


Vue éclatée d'un four à coffre à faire lever la pâte Duke TSC

LISTE ET ILLUSTRATIONS DES PIÈCES

N° ARTICLE	N° RÉF.	DESCRIPTION
1	512836	Roulette, pivotante
2	512835	Roulette, verrouillable à frein
3	512935	Lèchefrite
4	155977	Carter, bord d'égouttement – porte à charnières à gauche
	155979	Carter, bord d'égouttement – porte à charnières à droite
5	155981	Rigole, bord d'égouttement
6	155976	Gouttière, bord d'égouttement – porte à charnières à gauche
	155978	Gouttière, bord d'égouttement – porte à charnières à droite
7	512562	Panneau d'accès inférieur de coffre à faire lever la pâte
8*	208750	Vis, panneau d'accès inférieur
9	512817	Charnière, porte de four et de coffre à faire lever la pâte
10	512905	Ensemble poignée et verrou, four et coffre à faire lever la pâte
11	512909	Porte de coffre à faire lever la pâte
12	502861	Joint, porte de coffre à faire lever la pâte
13	600164	Porte de four à lavage à l'air
14	502869	Joint, porte de four
15	502180	Couvercle, moteur
16	502744	Protection, éclairage du four
17	502745	Protection, éclairage du coffre à faire lever la pâte
18	512777	Thermostat à résistance détectrice de température, four et coffre à faire lever la pâte
19	512759	Élément chauffant 500 W, coffre à faire lever la pâte 208 V
	512791	Élément chauffant 500 W, coffre à faire lever la pâte 230V
20	154373	Élément chauffant 2500 W, four 208 V
	502831	Élément chauffant 2500 W, four 230V
21	512594	Moteur de coffre à faire lever la pâte avec ventilateur
22	502792	Lampe halogène complète 10 W
23	502794	Diffuseur en verre
24	502795	Joint, diffuseur en verre
25	512495	Ampoule halogène 10 W
26	600269	Moteur de four, une vitesse, 208/230 V 50/60 Hz
27	502338	Pale de ventilateur - projection de chaleur du moteur de four
28	154039	Soufflante, four
29	512814	Contacteur, porte de four
30	154547	Grille métallique
31	512539	Système de filtrage d'eau avec filtre
32	512570	Filtre à eau seul
33	512592	Crépine
34	512537	Soupape, protection contre le retour, double clapet de retenue
35	512429	Tamis, crépine d'entrée, maillage 100
36	600185	Kit de débranchement rapide de pulvérisateur de coffre à faire lever la pâte
37	600289	Capteur, humidité relative
38	512779	Électrovanne 50-60 cycles
39	600187	Kit de disconnecteur hydraulique - en option

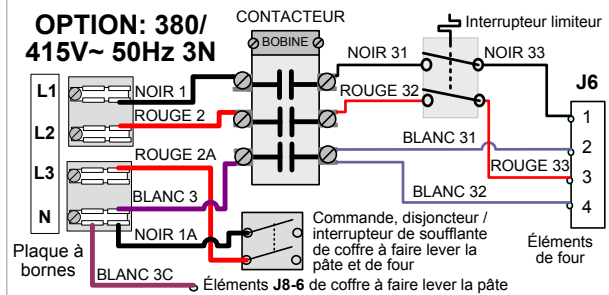
LISTE ET ILLUSTRATIONS DES PIÈCES



Vue éclatée du tableau de commande

N° ARTICLE	N° RÉF.	DESCRIPTION
40	512771	Port USB
41	512568	Avertisseur
42	502937	Transformateur 230 V
	502840	Transformateur 208V
43	512578	ASM, carte de circuit imprimé
44	512547	Poignée, protection des commandes
45	512767	Cache, écran tactile
46	512781	Relais de moteur de four, 230 V
47	512790	Contacteur d'éléments chauffants de four, 240 V 50/60 Hz triphasé
48	512765	Thermostat, limite supérieure
49	512770	Disjoncteur à commutateur 10 A
50	512760	Grille de ventilateur - coffre à faire lever la pâte
51*	512880	Disjoncteur, 3 A pour transformateur d'éclairage de coffre à faire lever la pâte
52*	512616	Fusible, 0,63 Amp

P.N. 512022 REV. E



NOTES

ASSISTANCE CLIENT

Pour signaler plus facilement toute perte ou vol de cet appareil, prière de noter ci-dessous les numéros de modèle et de série indiqués sur l'appareil. Nous conseillons également de noter toutes les informations indiquées et de les conserver pour pouvoir s'y référer plus tard.

NUMÉRO DE MODÈLE :	NUMÉRO DE SÉRIE :
DATE DE L'ACHAT :	
CONCESSIONNAIRE :	TÉLÉPHONE :
RÉPARATEUR :	TÉLÉPHONE :

POUR LES PIÈCES ET RÉPARATIONS AU TITRE DE LA GARANTIE :

DUKE CORPORATE, CANADA, LATIN AMERICA

2305 N. Broadway
St. Louis, MO 63102
Phone: 314-231-1130
Toll Free: 800-735-3853
Fax: 314-231-2460
service-dispatch@dukemfg.com

DUKE ASIA PACIFIC

Duke Manufacturing
No.3 Building
Lane 28, Yu Lv Road
Malu Town, Jiading District
Shanghai 201801, China
Phone: +86 21 59153525 / 59153526
Fax: +86 21 33600628

DUKE EMEA - EUROPE, MIDDLE EAST, AFRICA, RUSSIA

Duke Manufacturing CR, s.r.o.
Zdebradska 92
Jazlovice, Ricany
Building number DC 4 on the
ProLogis Park Prague D1 West
Prague 251 01
Czech Republic
Phone: +420 257 741 033
Fax: +420 257 741 039
service.prague@duke-emea.com

DUKE EMEA – UK, IRELAND, NORDIC COUNTRIES

Duke Manufacturing UK Ltd.
Unit 10, Greendale Business Park
Woodbury Salterton
Exeter, EX5 1EW
Phone: +44 (0) 1395 234140
Fax: +44 (0) 1395 234154
service.exeter@duke-emea.com

PAR INTERNET : www.dukemfg.com

Prière de fournir les informations suivantes lorsqu'on nous contacte par courrier ou téléphone : numéro de modèle, numéro de série, date de l'achat, adresse postale complète (y compris le code postal) et description du problème.



Your Solutions Partner

Duke Manufacturing Co.

Duke Corporate, Canada, Latin America
2305 N. Broadway
St. Louis, MO 63102
Phone: 314-231-1130
Toll Free: 800-735-3853
Fax: 314-231-5074
www.dukemfg.com

Duke EMEA - Europe, Middle East, Africa, Russia
Duke Manufacturing CR, s.r.o.
Zdebradska 92
Jazlovice, Ricany
Building number DC 4 on the
ProLogis Park Prague D1 West
Prague 251 01
Czech Republic
Phone: +420 257 741 033
Fax: +420 257 741 039

Duke EMEA – UK, Ireland, Nordic Countries
Duke Manufacturing UK Ltd.
Unit 10, Greendale Business Park
Woodbury Salterton
Exeter, EX5 1EW
Phone: +44 (0) 1395 234140
Fax: +44 (0) 1395 234154

Duke Asia Pacific
Duke Manufacturing
No.3 Building
Lane 28, Yu Lv Road
Malu Town, Jiading District
Shanghai 201801, China
Phone: +86 21 59153525 / 59153526
Fax: +86 21 33600628