

**BLODGETT**® **BLODGETT**® **BLODGETT**® **BLODGETT**®

**BLODGETT**® **BLODGETT**® **BLODGETT**®

**BLODGETT**® **BLODGETT**® **BLODGETT**® **BLODGETT**®

**BLODGETT**®

**LA SÉRIE 900**  
**DU FOUR À RÔTIR, À CUIRE ET À PIZZA**  
**MANUEL D'INSTALLATION - UTILISATION - ENTRETIEN**



**BLODGETT OVEN COMPANY**

[www.blodgett.com](http://www.blodgett.com)

44 Lakeside Avenue, Burlington, Vermont 05401 USA Telephone: (802) 658-6600 Fax: (802)864-0183

PN 56323 Rev C (11/17)

© 2017 - G.S. Blodgett Corporation

Adresse de votre agence de service:

\_\_\_\_\_

Modèl

\_\_\_\_\_

Numéro de série

\_\_\_\_\_

Installateur de votre four

\_\_\_\_\_

Contrôleur de l'installation de votre four

# IMPORTANT

**AVERTISSEMENT:** Une installation, un ajustement, une altération, un service ou un entretien non conforme aux normes peut causer des dommages à la propriété, des blessures ou la mort. Lisez attentivement les directives d'installation, d'opération et d'entretien avant de faire l'installation ou l'entretien de cet équipement.

LES INSTRUCTIONS À RESPECTER AU CAS OÙ L'UTILISATEUR PERÇOIT UNE ODEUR DE GAZ DOIVENT ÊTRE AFFICHÉES DANS UN ENDROIT BIEN VISIBLE. Vous pouvez vous les procurer auprès de votre fournisseur de gaz local.

## AVERTISSEMENT

Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de cet appareil, ni de tout autre appareil.

Les informations données dans le présent manuel sont importantes pour installer, utiliser et entretenir correctement ce four. Le respect de ces instructions et procédures permettra d'obtenir de bons résultats de cuisson et une longue durée de service sans problèmes. Veuillez lire le présent manuel et le conserver pour pouvoir vous y reporter à l'avenir.

**ERREURS:** Les erreurs de description, de typographie ou d'illustration font l'objet de corrections. Les caractéristiques sont sujettes à modifications sans préavis.

# TABLE DES MATIÈRES

## INSTALLATION

Description et Spécifications du Four .....	2
Livraison et Implantation .....	4
Montage du Four .....	5
Emballage .....	5
Assemblage des Pieds .....	5
Fixation des Roulettes .....	5
Montage de la Section Double .....	6
Des Plaques en Rokite .....	6
Injection de Vapeur .....	7
Ventilation .....	8
Branchements de Service - Normes et Codes .....	10
Branchement de Gaz .....	11
Conduit de Gaz .....	11
Réglage et Test de Pression .....	12
Retenue du Tuyau de Gaz .....	13
L'Installation Initiale .....	14

## UTILISATION

Information de Sécurité .....	15
Commande de four .....	16
Durées et Températures Suggérées .....	18

## ENTRETIEN

Nettoyage et Entretien Préventif .....	20
Guide de Détection des Pannes .....	21



# Installation

## Description et Spécifications du Four

La Série 900 se distingue de tous les fours fabriqués par la G.S. Blodgett Company en raison de sa production continue depuis la création de l'entreprise en 1848. Le premier four 900 fut vendu en 1940 et bien que des avancements métallurgiques ainsi que des commandes plus pratiques et fiables aient été incorporées, la conception de base de cette unité reste inchangée depuis sa création.

En établissant ce record, les fours 900 ont établi des standards d'excellence de caractéristiques, performances et fiabilité de cuisson. Au niveau des applications primaires, la qualité des produits des fours est sans égale. La simplicité de sa conception ainsi que la qualité de sa construction assurent des années de service sans problèmes si l'appareil est monté correctement et reçoit un entretien périodique minimal.

<b>SPECIFICATIONS POUR GAZ</b>				
	<b>Gas Naturel</b>		<b>Gas Propane</b>	
	<b>Unités US</b>	<b>Unités SI</b>	<b>Unités US</b>	<b>Unités SI</b>
Valeur de Chauffe	1000 BTU/hr	37.3 MJ/m3	2550 BTU/hr	95.0 MJ/m3
Gravité Spécifique (air=1.0)	0.63	0.63	1.53	1.53
Pression arrivée de gaz au collecteur	5.0" W.C.	1.25 kPa	10.0" W.C.	2.49 kPa
Consommation Four				
901	22,000 BTU	6.4 KW	22,000 BTU	6.4 KW
911	20,000 BTU	5.9 KW	20,000 BTU	5.9 KW
911P	27,000 BTU	7.9 KW	27,000 BTU	7.9 KW
951	38,000 BTU	11.1 KW	38,000 BTU	11.1 KW
961	37,000 BTU	10.8 KW	37,000 BTU	10.8 KW
961P, 966, 981	50,000 BTU	14.6 KW	50,000 BTU	14.6 KW
Brûleur principal taille orifice				
901	45 MTD*	2.08 mm	54 MTD*	1.39 mm
911	46 MTD*	2.05 mm	55 MTD*	1.3 mm
911P	42 MTD*	2.35 mm	53 MTD*	1.5 mm
951	34 MTD*	2.8 mm	49 MTD*	1.85 mm
961	34 MTD*	2.8 mm	49 MTD*	1.85 mm
961P, 966, 981	30 MTD*	3.25 mm	45 MTD*	2.1 mm
Brûleur veilleuse taille orifice	0.18"	.45 mm	.010"	.25 mm
<i>REMARQUE: * - Mèche hélicoïdale multiple</i>				
<i>REMARQUE: Les tailles des orifices citées ci-dessus sont au niveau de la mer.</i>				

## Description et Spécifications du Four

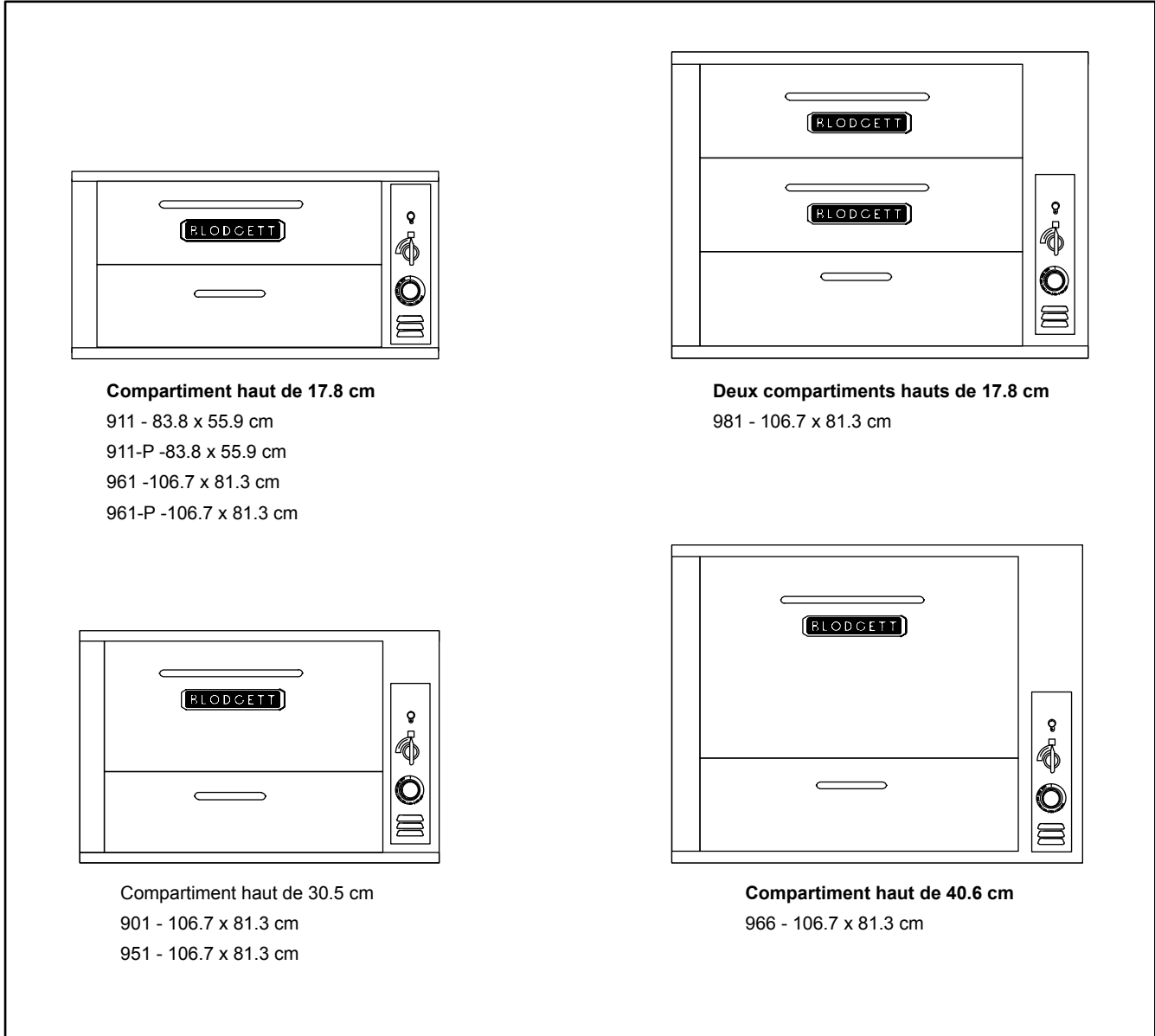


Figure 1



# Installation

---

## Livraison et Implantation

### LIVRAISON ET INSPECTION

Tous les fours sont expédiés en conteneurs. A la réception de votre four Blodgett vous devez:

- Vérifier que les emballages ne sont pas abimés. Toute défection dans l'emballage doit être notée sur l'accusé de réception de la marchandise; celui-ci doit être signé par le chauffeur.
- Sortir le four de son emballage et vérifier son bon état. Les transporteurs n'acceptent les réclamations et plaintes que si elles sont faites dans les quinze jours qui suivent la livraison et si l'emballage a été conservé afin d'être inspecté.

La Blodgett Oven Co., n'est pas responsable des dégâts subis pendant le transport. Le transporteur est seul responsable de la livraison du matériel en bon état lorsque l'expédition a été acceptée. Néanmoins, nous sommes à votre disposition pour vous aider à composer votre dossier de réclamation.

### IMPLANTATION DU FOUR

L'implantation correcte et bien étudiée du four sera à l'avantage à long terme de l'opérateur et permettra d'obtenir un rendement satisfaisant.

Les espaces de dégagement ci-dessous doivent être prévus entre le four et toute construction combustible ou non.

- Côté droit du four - 15 cm
- Côté gauche du four - 15 cm
- Arrière du four - 15 cm
- Fond de four simple ou empilé - 15 cm

#### L'emplacement doit être facilement accessible.

*REMARQUE: L'entretien régulier peut en général être effectué dans les limites du déplacement que permet la chaîne de retenue. Si le four doit être plus écarté du mur, l'alimentation en gaz doit être coupée et la canalisation débranchée du four avant d'enlever la chaîne. Celle-ci doit être utilisée pour empêcher d'exercer toute contrainte sur le coupleur de gaz.*

Il est essentiel qu'une circulation d'air adéquate au four soit maintenue pour apporter un débit d'air de combustion et de ventilation suffisant.

- L'emplacement ne doit pas avoir de courants d'air.
- Maintenez la zone du four libre et dégagée de tous matériaux combustibles tels que le papier, le carton, ainsi que les liquides et solvants inflammables.
- Le four ne doit pas être placé sur une surface incurvée ou fixé au mur. L'empêcherait l'air de circuler librement vers le compartiment de combustion et par conséquent produirait une mauvaise ventilation.



## Montage du Four

### EMBALLAGE

Avant de commencer le montage du four il faut vérifier que tous ses composants sont présents. En plus du four, lui-même, il faut des pieds, un système de ventilation et/ ou d'autres accessoires.

Les fours de la série 900 sont emballés de la façon suivante:

#### Pour les sections simples:

Les pièces suivantes sont emballées dans le four:

- Un ensemble de pieds de 70 cm avec sa boulonnerie de fixation.
- Une hotte de ventilation type voûte ou à prise directe suivant les spécifications.
- Un régulateur de pression de gaz naturel ou propane suivant les exigences.

#### Pour les sections multiples:

Les pièces suivantes sont emballées dans le compartiment inférieur:

- Des pieds d'une longueur appropriée.
- Une hotte de ventilation type voûte ou à prise directe suivant les spécifications.
- Un tuyau arrière d'une longueur appropriée auquel est fixé un régulateur de pression de gaz naturel ou propane.

### Emballages supplémentaires

- Les plaques cordiërites de tous les modèles 900 sont emballés dans un carton séparé.
- Les grilles intermédiaires en métal déployé des fours 901, 916, 951 et 966 sont expédiées fixées en position.
- L'angle du sommet du compartiment supérieur des fours à compartiments multiples sera toujours en position.

### ASSEMBLAGE DES PIEDS

1. Pousser le four, couché sur le dos, sur un élévateur.
2. Chaque pied est fixé par deux boulons sous la base du four.

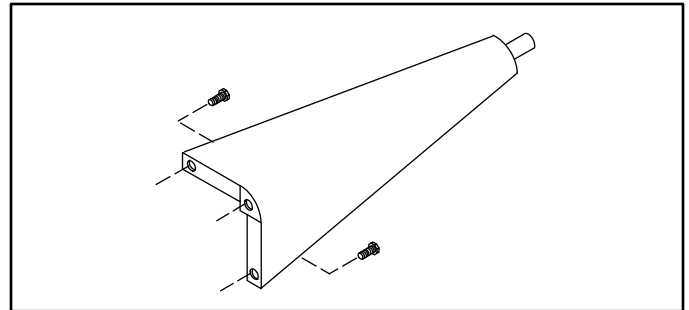


Figure 2

### FIXATION DES ROULETTES

1. Boulonnez les supports à celui-ci au moyen de boulons de 1/2-13 à tête hex (les roulettes freinées doivent être tournées vers le devant du four).
2. Faites reposer avec précaution le four sur les roulettes. (Il sera nécessaire de le faire soulever de la palette et de le faire reposer sur les roulettes par plusieurs personnes.) Serrez les freins des roulettes avant.

**REMARQUE:** *Un dispositif de retenue fixe doit être fourni si des roulettes sont utilisés avec un connecteur flexible pour des appareils portatifs. Ce dispositif doit fixer le four à une surface immobile pour éliminer toute contrainte pouvant être subie par le connecteur. Si le four est déplacé, il faut rebrancher le connecteur après avoir remis le four en position normale.*

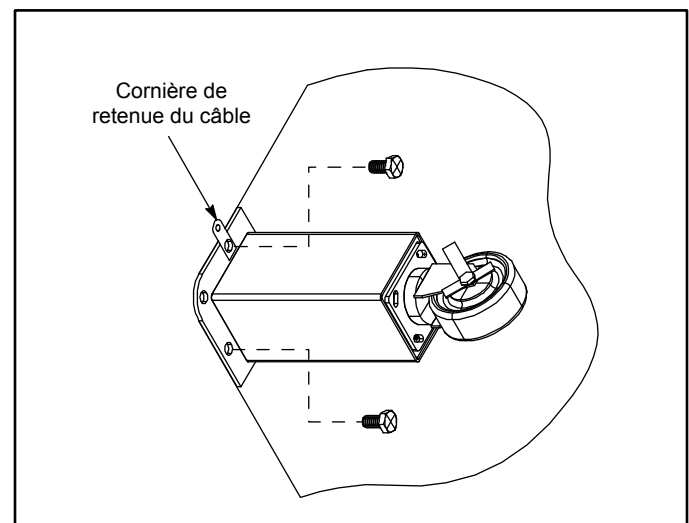


Figure 3



# Installation

## Montage du Four

### MONTAGE DE LA SECTION DOUBLE

1. Mettre la section inférieure à l'emplacement déterminé.
2. Fixer les pieds (et les roulettes, le cas échéant) comme décrit ci-dessus.
3. Prendre deux planches de 1 po. cm; en mettre une près du bord du four et l'autre planche au côté éloigné de la bague du tuyau.
4. Soulever la section supérieure et la positionner sur les planches. Pousser la section supérieure jusqu'à ce que les sections soient alignées.
5. Retirer d'un côté la planche en mettant une planche de 2 x 4 po. d'environ quatre pieds de long sous le bâti angulaire. Soulever pour retirer la planche.
6. Retirer l'autre planche de la même façon, en laissant la section supérieure se mettre doucement en position correcte.
7. Monter les tuyaux arrière et le régulateur de pression.
8. Monter la hotte type voûte ou à prise directe selon le cas.

9. Retirer toutes les étiquettes.

10. Mettre de niveau les fours aux côtés et à l'avant et à l'arrière; mettre un niveau à bulle sur le bâti de base de la section inférieure et visser ou dévisser les pieds réglables selon le besoin.

### DES PLAQUES EN ROKITE

1. Saisir la plaque en Rokite dans l'ouverture de la porte. La glisser par l'ouverture de la porte vers l'arrière du four jusqu'à ce qu'elle repose la plaque sur le support de plaque.
2. Référez à pré-chauffage instructions approvisionnées avec Rokite.

**REMARQUE:** *A cause du poids des plaques en Rokite, faites attention de ne pas vous blesser ou d'abîmer les plaques lorsque vous les faites glisser dans le four.*

**REMARQUE:** *Pour le model 981, la plaque en Rokite est seulement disponible comme plateforme inférieure. N'installez pas ultra la plaque en Rokite dans le compartiment supérieur de traitement au four des 981.*

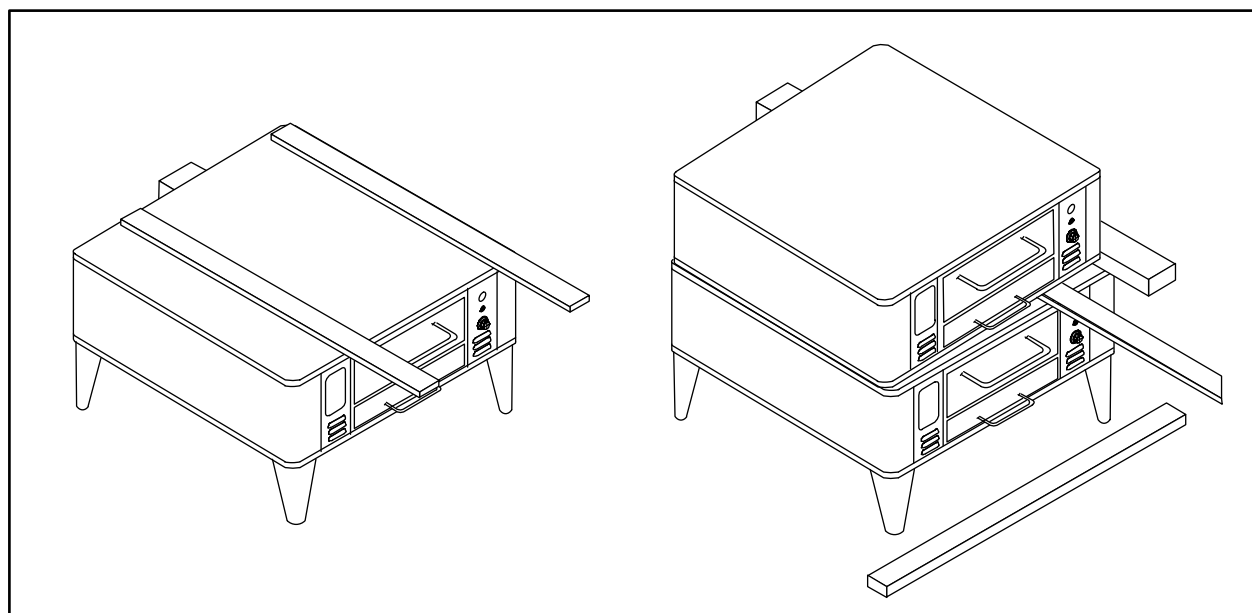


Figure 4





## Montage du Four

### INJECTION DE VAPEUR

Tous les fours de la série 900 offrent l'option de gicleurs de vapeur pour cuire des petits pains et d'autres pains croustillants comme des baguettes. Ce dispositif est également disponible en kit pouvant être monté en chantier. Pour un boulanger, la vapeur est en réalité une atmosphère de vapeur d'eau. Il est donc très important que la vapeur soit à basse pression (2-1/2 à 3 PSI), que le condensat soit enlevé du conduit de vapeur avant d'entrer dans le four et que la vapeur soit suffisamment saturée pour assurer l'effet de buée requis.

Il est recommandé de disposer d'un quart de cheval-vapeur au minimum pour tous les gros compartiments de la Série 900 (106.7 x 81.3 mm) ou deux petits compartiments 900 (83.8 x 55.9 mm). Plusieurs constructeurs fabriquent des générateurs de vapeur offrant 1/2 cheval-vapeur au minimum. Si le générateur de vapeur est monté à côté du four, les pertes de transmission du conduit seront minimales. Si la source du vapeur est assez éloignée du four, il faut tenir compte des pertes de transmission pour déterminer le volume de vapeur approprié. Se reporter au schéma ci-contre pour l'installation recommandée du système d'injection de vapeur.



### ATTENTION!!

**La flamme de gaz du four doit être éteint lors de l'utilisation de la vapeur.**

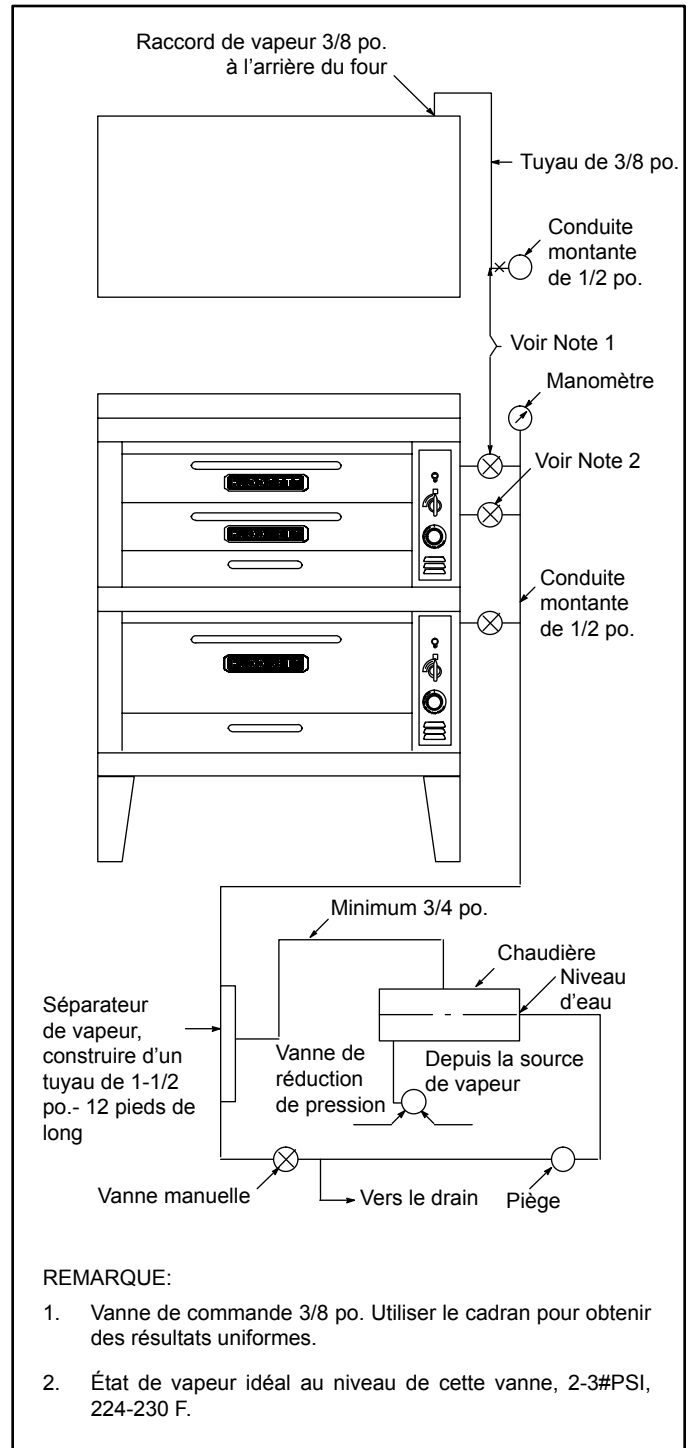


Figure 5



# Installation

## Ventilation

Fours Blodgett gaz sont déclenchés directement. Produits de chaleur et de combustion des brûleurs sont introduits directement dans le compartiment de cuisson. Par conséquent, une mauvaise ventilation peut avoir un effet néfaste sur les qualités de cuisson du four. Un système de ventilation planifié et installé est absolument nécessaire car il permet un bon fonctionnement du four tout en débarrassant la surface de travail des buées et résidus de combustion.

Il y a deux méthodes de ventilation acceptables pour le four:

- Soit une hotte d'évacuation, de type voûte mécanique.
- Soit une installation à prise directe.

### Installation aux États-Unis et au Canada

Se reporter aux codes locaux de la ventilation. En l'absence de codes locaux, se reporter au code national de la ventilation intitulé "Normes pour l'installation d'équipements pour l'enlèvement des fumées et vapeurs grasses provenant d'équipements commerciaux pour la cuisine", NFPA-96- Édition la plus récente.

### Généralités concernant les installations à l'exportation

Les installations doivent être conformes avec les normes d'installation locales et nationales. Les codes locaux d'installation peuvent varier. Pour toute question concernant l'installation et/ou le fonctionnement correct du four Blodgett, prendre contact avec le distributeur local. S'il n'y a pas de distributeur local, appeler la Blodgett Oven Company au 0011-802-658-6600.

La compagnie de four Blodgett ne peut assumer la responsabilité pour perte ou dommage subi suite à une mauvaise installation.



### AVERTISSEMENT:

**Un mauvais système d'aération peut aboutir à un mauvais fonctionnement du four, des résultats de cuisson peu satisfaisants; il peut également abîmer l'appareil.**

**Les dégâts causés par une mauvaise ventilation ne sont pas couverts par la garantie du fabricant.**

### HOTTE D'ÉVACUATION TYPE VOÛTE

La méthode de ventilation la meilleure est celle qui utilise une hotte de ventilation adéquate à mécanique.

La hotte doit être conçue pour couvrir la totalité de l'appareil à ventiler avec en plus un surplomb de 15 cm (6") de chaque côté de l'appareil non adjacent au mur. La distance du plancher à l'extrémité la plus basse de la hotte ne doit pas dépasser sept 2.1m (7').

La capacité de la hotte doit être dimensionnée correctement avec des dispositions pour un approvisionnement suffisant de maquillage air. La capacité s'exprime généralement en pi3/min (pi3/min). 1 Pi3 de gaz naturel brûlé avec juste assez d'air pour une combustion complète produit 11 CFM des produits de combustion. Dans pratiquement tous les appareils certains excès d'air est utilisé. Ce volume d'excès d'air est ajouté pour les produits de combustion découlant de l'appareil.

*REMARQUE: Consulter votre entrepreneur de hotte d'extraction pour votre installation spécifique.*

### Installation du déviateur de tirage

Les fours commandés pour hotte d'évacuation sont fournis avec un déviateur de tirage. Installer le déviateur de tirage comme suit :

1. Placer le déviateur au-dessus du connecteur de cheminée avec la partie ouverte tournée vers l'avant du four.
2. L'assujettir des deux côtés avec les vis à tôle fournies.

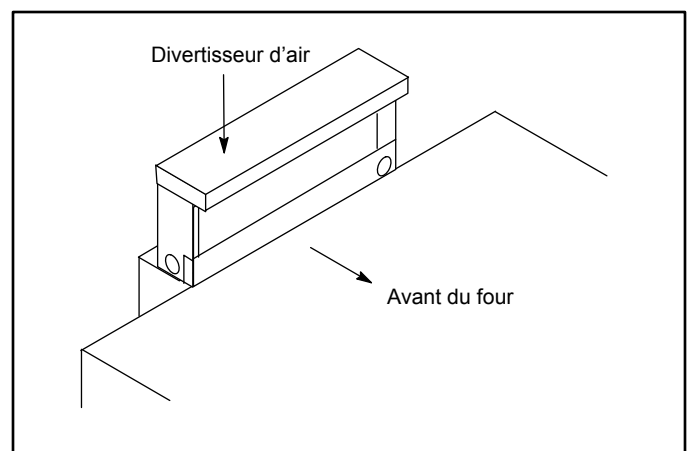


Figure 6

### EN PRISE DIRECTE

Quand l'installation d'une hotte aspirante mécanique est impossible ou peu pratique à réaliser, on peut ventiler le four au moyen d'une installation en prise directe.

#### **AVERTISSEMENT!!**

**Quand on utilise un système à prise directe il faut absolument suivre le schéma. Une installation de ventilation à prise directe qui est défectueuse donnera des résultats de cuisson peu satisfaisants et causera des dégâts prématurés aux éléments brûleurs.**

La cheminée doit être de classe B ou mieux avec un diamètre de 15 cm (6"). La hauteur de la cheminée doit dépasser de 2 à 2,5 m (6-8') le haut du toit du bâtiment ou autre structure proche. Ne jamais diriger la ventilation du four dans une hotte. La cheminée doit être chapeautée avec une coiffe de type homologué UL, pour isoler la cheminée des intempéries extérieurs.

Dans ce cas il est important de fournir assez d'air secondaire car l'installation à pris directe ne peut pas renouveler l'air absorbé et ventilé par le four. Pour augmenter la circulation d'air dans la pièce, un expert en ventilation doit être consulté. Installing the draft hood

Les four commandés pour la ventilation directe sont fournis avec une hotte de tirage. Installer la hotte de tirage comme suit :

1. Placer la hotte de tirage au-dessus du connecteur de cheminée.
2. L'assujettir des deux côtés avec les vis à tôle fournies.

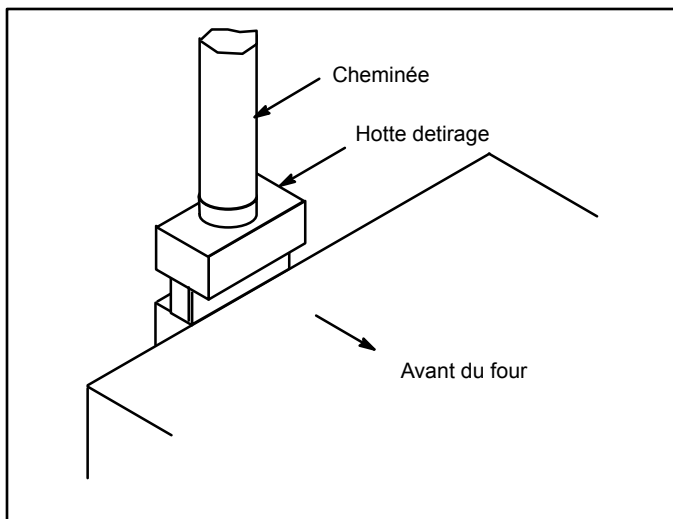


Figure 7

### PROBLÈMES DE LA VENTILATION

La Série 900 utilise le principe naturel de la chaleur montante comme base de sa ventilation. Si par n'importe quel moyen l'on restreint ou l'on force la ventilation des fours de la Série 900, les caractéristiques de cuisson du four seront défavorablement affectées.

#### Par exemple: ventilation forcée

- l'utilisation d'un ventilateur dans le tuyau à prise directe
- l'installation sur le four d'une hotte d'aération qui n'est pas installée avec le diverteur d'air

#### Par exemple: ventilation restreinte

- des tés et coudes
- des sections horizontales



# Installation

## Branchements de Service - Normes et Codes

LES CONSEILS D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN CONTENUS DANS CE MANUEL NE S'ADRESSENT QU'À UN PERSONNEL QUALIFIÉ. UN PERSONNEL NON QUALIFIÉ PEUT SE BLESER ET/OU ABÎMER LE FOUR LORS DE SON INSTALLATION ET/OU SON ENTRETIEN.

Un personnel d'installation qualifié est représenté soit par des personnes physiques, soit par une société, une usine, une corporation qui en personne ou par l'intermédiaire d'un représentant s'engage à et est responsable de:

- l'installation ou le remplacement de conduits de gaz, ou le branchement, l'installation, la réparation ou l'entretien de l'équipement.
- l'installation du câblage électrique reliant le compteur d'électricité, l'armoire électrique ou la prise de courant à l'appareil électrique.

Le personnel d'installation qualifié doit être expérimenté dans ce type de travail, s'être familiarisé avec toutes les précautions requises et respecter tous les règlements promulgués par les autorités provinciales ou locales compétentes.

### Installation aux États-Unis et au Canada

Les branchements de gaz doivent être en accord avec les codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, avec le Code National du Gaz de Chauffage, ANSI Z223.1/NFPA 54 ou le Code d'Installation du Gaz Naturel et du Propane CSA B149.1 si applicable.

L'installation doit être en accord avec les codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, avec le Code Électrique National (National Electrical Code), ANSI/NFPA 70-Dernière édition et/or Code Électrique Canadien CSA C22.1 si applicable.

L'appareil doit être installé avec l'empêchement de reflux selon les codes fédérale, provincial et locaux.

### Généralités concernant les installations à l'exportation et l'Australie

Les installations doivent être conformes avec les normes d'installation locales et nationales. Les codes locaux d'installation peuvent varier. Pour toute question concernant l'installation et/ou le fonctionnement correct du four Blodgett, prendre contact avec le distributeur local. S'il n'y a pas de distributeur local, appeler la Blodgett Oven Company au 0011-802-658-6600.





## Branchement de Gaz

### CONDUIT DE GAZ

Un système d'alimentation en gaz de bon calibre est essentiel pour obtenir le meilleur rendement du four. Les conduits doivent être calibrés pour fournir suffisamment de gaz pour alimenter tous les appareils sur le conduit sans perte de pression à l'équipement.

#### Exemple:

**REMARQUE:** Les valeurs en BTU de l'exemple suivant sont pour le gaz naturel.

Achat d'un four à 901 qui doit être ajouté sur la conduite de cuisson existante.

1. Additionner les valeurs nominales en BTU des appareils utilisés.

Friteuse Pitco	120,000 BTU
Cuisinière 6 brûleurs	60,000 BTU
Four	50,000 BTU
Total	230,000 BTU

2. À ce total, ajouter la valeur nominale en BTU du nouveau four.

Total précédent	230,000 BTU
901	20,000 BTU
Nouveau total	250,000 BTU

3. Mesurer la distance entre le compteur à gaz et la conduite de cuisson. Ceci est la longueur de tuyau. Disons que la longueur de tuyau est de 12,2 mètres (40') et le calibre du tuyau est de 2,54 cm (1").
4. Se reporter au tableau approprié pour déterminer la capacité totale de la conduite de gaz actuelle.

Pour cette exemple, la capacité totale est de 320,000 BTU, la conduite de gaz actuelle n'a pas besoin d'être augmentée.

**REMARQUE:** Les capacités en BTU données sur les tableaux sont uniquement pour des longueurs droites de tuyaux. Tous les coudes et autres raccords diminuent la capacités de la conduite. Pour toute autre question, prendre contact avec la compagnie locale de distribution du gaz.

### Capacité maximale en gaz naturel d'une tuyauterie en fer en pieds cubes à l'heure

(chute de pression de 13 mm (0,5 po) à la colonne d'eau)

LONGEUR DE CONDUIT PIEDS	DIMENSIONS NOMINALES				
	3/4"	1"	1-1/4"	1-1/2"	2"
10	360	680	1400	2100	3950
20	250	465	950	1460	2750
30	200	375	770	1180	2200
40	170	320	660	990	1900
50	151	285	580	900	1680
60	138	260	530	810	1520
70	125	240	490	750	1400
80	118	220	460	690	1300
90	110	205	430	650	1220
100	103	195	400	620	1150

Du Code national du gaz carburant Partie 10 Tableau 10-2

### Capacité maximale de la conduite en milliers de BTU/h de gaz PP non dilué à 11 po de colonne d'eau

(chute de pression de 13 mm (0,5 po) à la colonne d'eau)

LONGEUR DE CONDUIT PIEDS	DIAMÈTRE EXTÉRIEUR		
	3/4"	1"	1-1/2"
10	608	1146	3525
20	418	788	2423
30	336	632	1946
40	287	541	1665
50	255	480	1476
60	231	435	1337
70	215	404	1241
80	198	372	1144
90	187	351	1079
100	175	330	1014

Du Code national du gaz carburant Partie 10 Tableau 10-15



# Installation

## Branchement de Gaz

### RÉGLAGE ET TEST DE PRESSION

La capacité nominale de chaque compartiment Série 900 est de 20,000 jusqu'à 50,000 BTU à l'heure suivant le modèle. Tous les fours sont réglés en usine en fonction du type de gaz spécifié sur la plaque signalétique.

1. Retirez le panneau de commande. La plaque d'identification fixée à l'intérieur du compartiment de commande.

PRESSION À L'ENTRÉE				
	Gaz Naturel		Gaz Propane	
	Min	Max	Min	Max
<b>W.C.</b>	7.0	10.5	11.0	13.0
<b>kPa</b>	1.43	2.61	2.74	3.23
PRESSION AU COLLECTEUR				
	Gaz Naturel		Gaz Propane	
<b>W.C.</b>	5.0		10.0	
<b>kPa</b>	1.24		2.49	

- Pression à l'entrée - Pression du gaz d'arrivée, avant l'entrée du four.
- Pression au Collecteur - Pression du gaz à l'entrée du ou des brûleurs principaux.
- Min - Pression recommandée pour le fonctionnement du four.
- Max - Pression maximale à laquelle le fabricant garantit le fonctionnement du four.

Pour maintenir la bonne pression de gaz, chaque four est livré avec un régulateur. Le régulateur est essentiel pour le fonctionnement correct du four et il ne doit pas être retiré. Il est préréglé pour alimenter le four avec une pression de gaz naturel au collecteur de 0,87 kPa (3,5" WC [à la colonne d'eau]) et une pression de propane au collecteur de 2,50 kPa (10,5 WC).

**NE PAS INSTALLER DE RÉGULATEUR SUPPLÉMENTAIRE OÙ LE FOUR SE CONNECTE SUR L'ALIMENTATION DE GAZ.**

Avant le raccordement du four, veillez à bien purger les conduites de gaz de toutes rognures métalliques, limaille, bavures d'enduit et autres débris. Après le raccordement, vérifiez la pression du gaz.

Les branchements de gaz doivent être en accord avec les codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, avec le Code National du Gaz de Chauffage, ANSI Z223.1 le Code d'Installation du Gaz Naturel CAN/CGA-B149.1 ou le Code d'Installation du Propane CAN/CGA-B149.2 si applicable.

Le four et sa vanne d'arrêt individuelle doivent être déconnectés du système d'alimentation en cas de test des conduites à pression manométrique supérieure à 1/2 psi (13.85 po à la colonne d'eau ou 3.45 kPa).

En cas de test à pression manométrique de 1/2 psi (13.85 po à la colonne d'eau ou 3.45 kPa) ou moindre, le four doit être isolé du système par la fermeture de sa vanne d'arrêt manuelle individuelle.

### RETENUE DU TUYAU DE GAZ

Si le four est monté sur roulettes, un connecteur commercial flexible ayant un diamètre intérieur minimum de 1,9 cm (3/4") doit être utilisé avec un dispositif de connexion rapide.

La retenue, fournie avec le four, doit servir à limiter les mouvements de l'unité de façon qu'aucune tension ne soit placée sur le connecteur flexible. Quand la retenue est entièrement étendue, le connecteur doit être facile à installer et à connecter rapidement.

Ce dispositif (qui consiste en un câble de gros calibre) doit supporter une charge d'épreuve de 1,000 lb. (453 kg) et doit être accroché au mur pour empêcher d'endommager celui-ci. NE vous servez PAS de la canalisation de gaz ni d'une canalisation d'électricité pour y accrocher l'extrémité fixée à demeure du dispositif de retenue ! Servez-vous de boulons d'ancrage dans le béton ou les parpaings. Sur les murs en bois, utilisez des tire-fond à bois à résistance élevée que vous enfoncez dans les montants du mur.

1. Monter la cornière fournie sur le boulon du pied juste au-dessous de l'arrivée de gaz.
2. Fixer l'attache sur le câble de retenue sur la cornière.

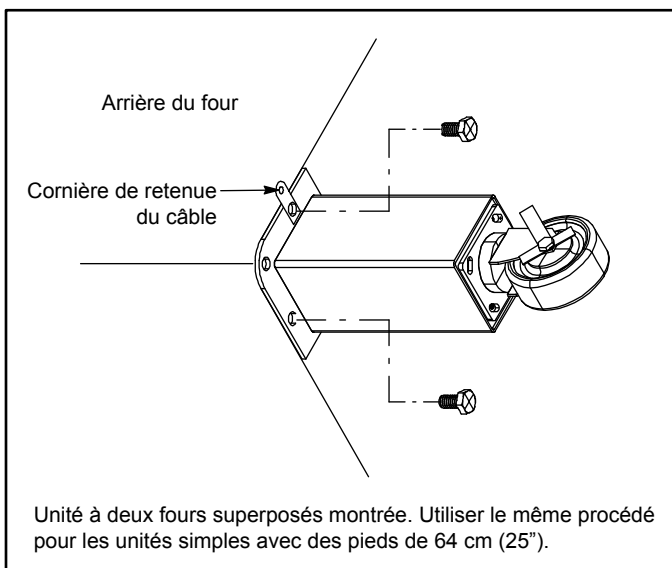


Figure 8



### AVERTISSEMENT!!

**Si la retenue est déconnectée, quelqu'en soit la raison, elle doit être reconnectée quand le four est remis à sa position d'origine.**

### Installations aux États-Unis et au Canada

Le coupleur doit être conforme à la Norme Applicable aux Coupleurs pour Appareils à Gaz Mobiles, ANSI Z21.69 ou Coupleurs pour Appareils à Gaz Mobiles CAN/CGA-6.16. Il convient d'utiliser également un dispositif de débranchement rapide conforme à la Norme Applicable aux Dispositifs de Débranchement Rapide pour Combustibles Gazeux, ANSI Z21.41 ou Dispositifs de Débranchement Rapide pour Combustibles Gazeux CAN 1-6.9. Une entrave fixée à une surface immobile doit être prévue pour limiter le mouvement du four et éviter les tensions au niveau du connecteur.

### Généralités concernant les installations à l'exportation

Les installations doivent être conformes avec les normes d'installation locales et nationales. Les codes locaux d'installation peuvent varier. Pour toute question concernant l'installation et/ou le fonctionnement correct du four Blodgett, prendre contact avec le distributeur local. S'il n'y a pas de distributeur local, appeler la Blodgett Oven Company au 0011-802-658-6600.



# Installation

---

## L'Installation Initiale

### RÉGLAGES À FAIRE LORS DE L'INSTALLATION INITIALE

Chaque four ainsi que ses composants ont été soigneusement testés et inspectés avant d'être expédiés. Cependant, il est bien souvent nécessaire de faire des vérifications et des réglages sur place au moment de l'installation initiale. Ceci est un procédé normal. De tels réglages sont sous la responsabilité du vendeur ou de l'installateur et ne sont pas imputables à des défauts de fabrication ou de matériau. Par conséquent, ces réglages ne sont pas couverts par la garantie de l'équipement d'origine. Ces réglages comprennent, sans s'y limiter:

- le calibrage du thermostat
- le réglage des portes
- réglage du brûleur
- la mise de niveau
- la vérification de la pression du gaz
- et le serrage des boulons

On ne peut considérer une installation achevée tant qu'un personnel qualifié n'a pas procédé à sa vérification complète et fait les réglages nécessaires s'il en est besoin.





Les informations contenues dans cette section sont destinées au personnel qualifié appelé à utiliser le four. On entend par personnel qualifié le personnel qui aura lu attentivement les informations contenues dans ce manuel, connaît bien les fonctions du four et/ou possède une expérience antérieure de l'emploi de l'équipement décrit. Le respect des procédures recommandées dans cette section permettra d'atteindre les performances optimales du système et d'en obtenir un service durable et sans encombre.

Prenez le temps de lire attentivement les instructions qui suivent. Vous y trouverez la clé du succès du four à Blodgett.



### CONSEILS DE SÉCURITÉ

**Pour la sécurité, lire avant d'utiliser l'appareil.**

Que faire s'il y a une odeur de gaz:

- NE PAS essayer d'allumer l'appareil.
- NE PAS toucher d'interrupteur électrique.
- Utiliser un téléphone extérieur pour appeler immédiatement la compagnie du gaz.
- Si la compagnie du gaz ne répond pas, appeler les pompiers.

### Conseils généraux de sécurité:

- NE PAS utiliser d'outil pour fermer les commandes du gaz. Si le gaz ne peut pas être fermé manuellement ne pas tenter de réparer. Appeler un technicien de service qualifié.
- Si le four doit être déplacé, quel qu'en soit la raison, le gaz doit être fermé et déconnecté de l'unité avant de retirer le câble de retenue. Reconnecter la retenue quand le four a été remis à son emplacement d'origine.

Prenez le temps de lire attentivement les instructions qui suivent. Vous y trouverez la clé du succès du four à Blodgett.



### ATTENTION!!

**En cas de perte de la veilleuse, attendre cinq (5) minutes avant d'essayer de rallumer le four.**



# Utilisation

## Commande de four

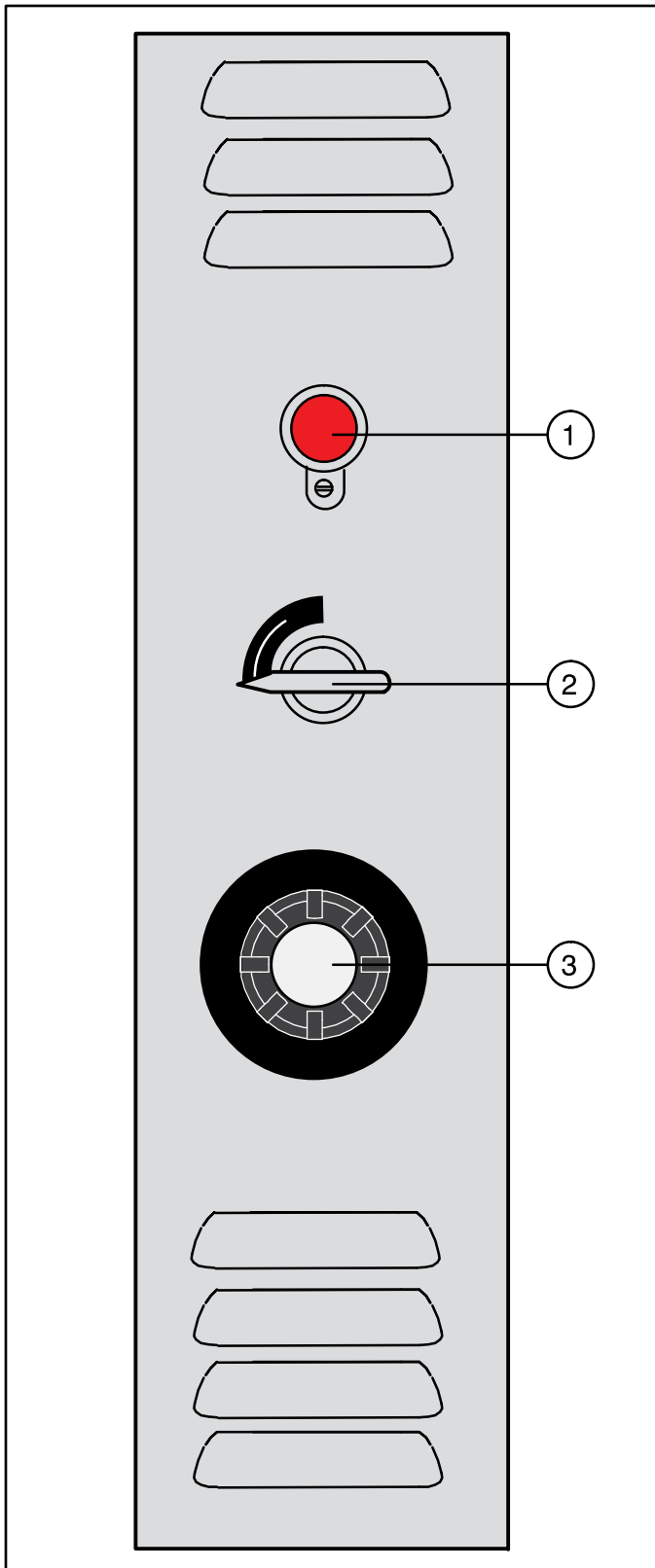


Figure 9

### COMMANDES DU FOUR

1. LA VALVE DE VEILLEUSE AUTOMATIQUE - Ferme toute arrivée de gaz lorsque la veilleuse ne fonctionne pas.
2. LA VALVE PRINCIPALE A COMMANDE MANUELLE - Procure une commande manuelle de l'arrivée de gaz au brûleur principal par thermostat.
3. LE THERMOSTAT - Procure un réglage de la température du four préalablement sélectionnée par l'opérateur du four.

### UTILISATION

#### Allumage

1. Placer la valve principal à contrôle manuel (2) dans la position OFF.
2. Appuyer sur le bouton rouge de la VALVE DE VEILLEUSE AUTOMATIQUE (1).
3. Placer une allumette ou une bougie allumée près de la veilleuse.
4. Une fois la veilleuse allumée, continuer à appuyer sur le bouton rouge pendant environ un minute puis relacher la pression.
5. Tourner la VALVE PRINCIPALE A COMMANDE MANUELLE (2) sur la position ON.
6. Régler le thermostat (3) à la température voulue.

#### Préchauffage

1. Lors du démarrage initial, préchauffer le four jusqu'à 260°C pendant deux heures avant de le charger et le vérifier périodiquement. Cette opération permet à la peinture de prendre correctement.

### Chargement

- La plate-forme est conçue pour cuire de la pizza et du pain. Pour la cuisson d'autres produits, vous pouvez utiliser des plateaux ou des récipients.
- Charger chaque grille de cuisson de façon uniforme.
- Ne pas laisser les récipients se toucher ou toucher aux parois du four.
- Ne pas charger d'autres produits après le début du cuisson.
- Ouvrir les portes aussi rarement que possible.
- Si les fours sont équipés de deux compartiments, charger en premier le compartiment inférieur.

### Arrêt du Four

1. Mettre la valve principal à contrôle manuel (2) en position OFF.



# Utilisation

## Durées et Températures Suggérées

ALIMENT	TEMPÉRATURE	DURÉE
<b>Viandes</b>		
<b><u>Boeuf</u></b>		
Côtes	325°F (165°C)	saignantes - 16 mins/lb cuites - 20 mins/lb bien cuites - 25 mins/lb
Rosbif enroulé sans os	325°F (165°C)	ajouter 10 min/lb aux durées indiquées ci-dessus
Rosbif sans os	325°F (165°C)	30 mins/lb
<b><u>Veau</u></b>		
Morceaux avec os	325°F (165°C)	25 mins/lb
Morceaux désossés	325°F (165°C)	30 mins/lb
<b><u>Agneau</u></b>		
Gigot ou épaule	325°F (165°C)	35 mins/lb
Épaule désossée	325°F (165°C)	40 mins/lb
<b><u>Porc</u></b>		
Morceaux frais, avec os	350°F (175°C)	30-40 mins/lb
Morceaux frais désossés	350°F (175°C)	40-50 mins/lb
Jambon	325°F (165°C)	25-30 minss/lb
Bacon	350°F (175°C)	suivant le degré de cuisson
Saucisses	350°F (175°C)	30 mins/lb
Pain de viande	450°F (230°C)	12-15 mins/lb
<b><u>Volailles</u></b> (Il s'agit des poids des volailles non farcies. Si elles sont farcies, ajouter 15 min/lb)		
Poulets, 2 à 3 lbs	350°F (175°C)	35 mins/lb
Poulets, en-dessus de 5 lbs	325°F (165°C)	20-25 mins/lb
Pâté de poulet en croûte	450°F (230°C)	15-25 mins/lb
Dindes, 10 à 16 lbs	325°F (165°C)	18-20 mins/lb
Dindes, 25 lbs	325°F (165°C)	15-18 mins/lb
Canards	voir poulets	voir poulets
Oie	voir dindes	voir dindes
<b><u>Poisson</u></b>		
Poissons, entiers	350°F (175°C)	15 mins/lb
Poissons, filets	350°F (175°C)	15-20 mins/lb
Homard	400°F (200°C)	environ 20 mins/lb
Huîtres, casino	350°F (175°C)	15 mins
Huîtres à la moutarde	350°F (175°C)	15 mins
Huîtres à la Rockefeller	450°F (230°C)	10 mins

**REMARQUE:** Les durées et températures de cuisson peuvent varier grandement par rapport à celles indiquées ci-dessus. Le poids de la charge, la température des aliments, la recette, le type de plat et l'étalonnage du thermostat entrent tous en jeu. Notez les durées et températures avérées de vos recettes pour référence future.



## Durées et Températures Suggérées

ALIMENT	TEMPÉRATURE	DURÉE
<b>Légumes cuits au four</b>		
Bananes	350°F (175°C)	15-20 mins/lb
Haricots blancs à la sauce tomate	250°F (120°C)	8 hrs
Carottes	400°F (200°C)	jusqu'à ce qu'elles soient tendres
Aubergines	350°F (175°C)	jusqu'à ce qu'elles soient tendres
Macaronis	350°F (175°C)	15-25 mins/lb
Poivrons farcis	350°F (175°C)	25 mins/lb
Pommes de terre	400°F (200°C)	45 - 1 1/2 hrs
Tomates	350°F (175°C)	15-20 mins/lb
<b>Fromage</b>		
Fondue au fromage	350°F (175°C)	40 mins/lb
Pain de fromage	325°F (165°C)	40 mins/lb
Fromage fondu	350°F (175°C)	15 mins/lb
Soufflé au fromage	300°F (150°C)	20 mins/lb
Repas au gratin	450°F (230°C)	Brunis
<b>Pains</b>		
Pain blanc, levure	375-425°F (230°C)	30-45 mins
Pain aux raisins secs	400°F (200°C)	40 mins
Pains de seigle	375°F (190°C)	49-90 mins
Petits pains blancs	375-400°F (200°C)	20-45 mins
Petits pains, Parker House	400-425°F (200°C)	15-20 mins
Petits gâteaux	375-400°F (220°C)	15-25 mins
Danish	375-400°F (200°C)	20-35 mins
<b>Desserts</b>		
Tartes aux fruits	375-400°F (200°C)	50-60 mins
Tartes, garnitures cuites	475°F (245°C)	20-35 mins
Fonds de tartes	400-450°F (230°C)	15 mins
Tartes à la crème	325-450°F (230°C)	suivant le mélange
Biscuits	400-475°F (245°C)	8-15 mins
Gâteau au fromage	350°F (175°C)	40 mins
Gâteau au chocolat	360-375°F (190°C)	20-25 mins
Gâteau blanc	350-375°F (190°C)	20-35 mins
Pommes cuites au four	400°F (200°C)	environ 1 hr
Puddings aux fruits	375°F (190°C)	1 hr
Indian pudding	325°F (165°C)	3 hrs
Riz au lait	350°F (175°C)	variable

**REMARQUE:** Les durées et températures de cuisson peuvent varier grandement par rapport à celles indiquées ci-dessus. Le poids de la charge, la température des aliments, la recette, le type de plat et l'étalonnage du thermostat entrent tous en jeu. Notez les durées et températures avérées de vos recettes pour référence future.



# Entretien

---

## Nettoyage et Entretien Préventif

### NETTOYAGE DES FOURS

Les fours peints et en acier inoxydable peuvent être conservés en bon état si on les nettoie avec une huile légère.

1. Imprégner un chiffon de cette huile et frotter le four lorsque celui-ci est froid.
2. L'essuyer avec un chiffon propre et sec.

Sur les surfaces intérieures et extérieures en acier inoxydable, les dépôts de pâtes, huile, graisse ou les taches peuvent être ôtées à l'aide de l'un des produits non-toxiques nettoyeurs industriels d'acier inoxydable.

1. Il faut toujours utiliser ces produits détergents lorsque le four est froid. Il faut toujours frotter dans le sens du grain métallique.

Nettoyer les plaques en Rokite avec une raclette triangulaire semblable à celle utilisée pour nettoyer les grilles d'une rôtissoire. **NE PAS UTILISER D'EAU pour les plaques en Cordierite.**

Utiliser un détergent doux pour nettoyer les surfaces intérieures en aluminium. **NE PAS SE SERVIR** de produits caustiques tels que l'ammoniaque, des produits pour lessive, soude. **NE PAS UTILISER** de produits d'entretien domestiques. Ceux-ci abîmeront la couche en aluminium.

#### Quotidiennement:

- Il faut nettoyer chaque jour les dépôts à l'intérieur des portes avec une balayette ou une brosse.

#### Par Semaine:

- Brosser également les chambres de combustion et les tableaux de commande au moins une fois par semaine.
- En plus du nettoyage quotidien, il est nécessaire de nettoyer les prises d'air sur une base hebdomadaire. Les prises d'air fournissent l'air de refroidissement nécessaire aux composants internes. Ils sont généralement situés à l'arrière et sur les côtés de l'équipement.

#### Tous les six mois:

- Deux fois par an il faut nettoyer les conduits d'air secondaire, ainsi que les ouvertures d'arrivée d'air.

**REMARQUE:** *Si le four est déplacé, la retenue doit être remise en place quand l'unité est remise à sa position habituelle.*

### ENTRETIEN PRÉVENTIF

Il doit être assuré par une installation initiale correcte et un programme de nettoyage régulier des fours.

Les fours n'ont pas besoin d'être graissés. Il faut cependant vérifier annuellement le système de ventilation afin d'éviter la détérioration provenant de l'humidité et de la corrosion des produits évacués.

Si des réparations ou de la maintenance est nécessaire, prendre contact avec une entreprise de service Blodgett locale, avec le représentant de l'usine ou avec l'usine.



## Guide de Détection des Pannes

CAUSE(S) PROBABLE(S)	SUGGESTION
<b>SYMPTOME: Fonds Durs:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trop de chaleur provenant de la sole</li> <li>• Pression de gaz élevée</li> <li>• Conduit d'aération défectueux (ventilation directe trop forte)</li> <li>• Produit laissé trop longtemps dans le four</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réduire la température et augmenter le temps de cuisson</li> <li>• *</li> <li>• *</li> <li>• Écourter le temps de cuisson</li> </ul>
<b>SYMPTOME: Cuissons Inégales</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mauvaise ventilation</li> <li>• Portes de four laissées ouvertes trop longtemps</li> <li>• Mauvais dosage de la pâte</li> <li>• Pression de gaz fluctuante</li> <li>• Moules déformés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• *</li> <li>• Ne pas ouvrir la porte sans nécessité</li> <li>• Mesurer la pâte de manière constante</li> <li>• *</li> <li>• Changer les plats de cuisson</li> </ul>
<b>SYMPTOME: Produit Brûlé</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thermostat trop haut</li> <li>• Produit laissé dans le four trop longtemps</li> <li>• Ralenti de la flamme trop fort</li> <li>• Pression de gaz élevée</li> <li>• Thermostat mal calibré</li> <li>• Déflecteurs de chaleur abîmés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réduire la température de cuisson</li> <li>• Écourter le temps de cuisson</li> <li>• *</li> <li>• *</li> <li>• *</li> <li>• *</li> </ul>
<p><i>*Indique un type d'intervention délicate qui devrait être confiée uniquement à un personnel qualifié. Plutôt que d'intervenir personnellement, en tant qu'utilisateur ou acheteur de l'appareil, il est conseillé de confier TOUT réglage et/ ou TOUTE réparation à un agent commercial ou représentant local Blodgett. Blodgett ne saura être tenu responsable d'un dommage résultant d'une réparation ou d'un service d'entretien effectué par un personnel non qualifié.</i></p>	



### AVERTISSEMENT!!

Toujours débrancher le four avant toute intervention de nettoyage, d'entretien ou de réparation.



# Entretien

## Guide de Détection des Pannes

CAUSE(S) PROBABLE(S)	SUGGESTION
<b>SYMPTOME: Produit Desséché</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Température du four trop basse</li><li>• Pas assez d'eau dans la préparation de la pâte</li><li>• Thermostat mal calibré</li><li>• Conduit d'aération défectueux (ventilation directe trop forte)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Augmenter la température de cuisson</li><li>• Augmenter la quantité d'eau dans le mélange de produit</li><li>• *</li><li>• *</li></ul>
<b>SYMPTOME: Temps de Cuisson Prolongé</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Mise en température trop basse</li><li>• Pression de gaz basse</li><li>• Ventilation trop forte</li><li>• Ouverture des portes trop fréquente</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Augmenter le temps de cuisson</li><li>• *</li><li>• *</li><li>• Ne pas ouvrir la porte sans nécessité</li></ul>
<p><i>*Indique un type d'intervention délicate qui devrait être confiée uniquement à un personnel qualifié. Plutôt que d'intervenir personnellement, en tant qu'utilisateur ou acheteur de l'appareil, il est conseillé de confier TOUT réglage et/ ou TOUTE réparation à un agent commercial ou représentant local Blodgett. Blodgett ne saura être tenu responsable d'un dommage résultant d'une réparation ou d'un service d'entretien effectué par un personnel non qualifié.</i></p>	



### AVERTISSEMENT!!

Toujours débrancher le four avant toute intervention de nettoyage, d'entretien ou de réparation.