

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

BLODGETT® **BLODGETT**® **BLODGETT**®

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

BLODGETT®

900 SERIES
ROASTING, BAKING AND PIZZA OVEN
INSTALLATION – OPERATION – MAINTENANCE

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



BLODGETT OVEN COMPANY

www.blodgett.com

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

PN 11356 Rev H (10/09)

© 2009 – G.S. Blodgett Corporation

IMPORTANT

WARNING: IMPROPER INSTALLATION, ADJUSTMENT, ALTERATION, SERVICE OR MAINTENANCE CAN CAUSE PROPERTY DAMAGE, INJURY OR DEATH. READ THE INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS THOROUGHLY BEFORE INSTALLING OR SERVICING THIS EQUIPMENT

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.

INSTRUCTIONS TO BE FOLLOWED IN THE EVENT THE USER SMELLS GAS MUST BE POSTED IN A PROMINENT LOCATION. THIS INFORMATION MAY BE OBTAINED BY CONTACTING YOUR LOCAL GAS SUPPLIER.

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.

FOR YOUR SAFETY

Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.

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.

The information contained in this manual is important for the proper installation, use, and maintenance of this oven. Adherence to these procedures and instructions will result in satisfactory baking results and long, trouble free service. Please read this manual carefully and retain it for future reference.

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.

Errors: Descriptive, typographic or pictorial errors are subject to correction. Specifications are subject to change without notice.

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

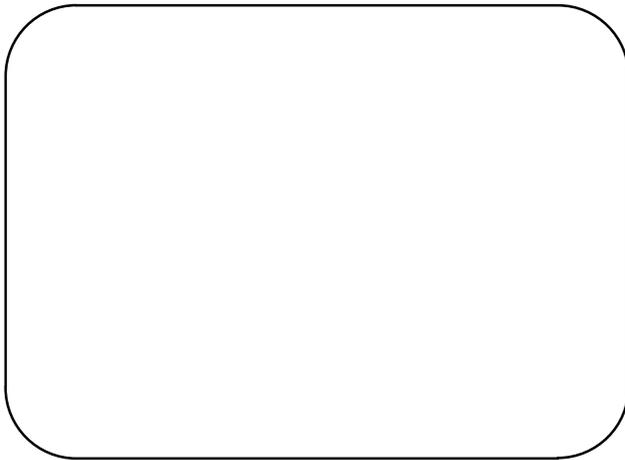


***THE REPUTATION YOU CAN COUNT ON
UNE RÉPUTATION SUR LAQUELLE VOUS POUVEZ COMPTER***

For over a century and a half, The Blodgett Oven Company has been building ovens and nothing but ovens. We've set the industry's quality standard for all kinds of ovens for every foodservice operation regardless of size, application or budget. In fact, no one offers more models, sizes, and oven applications than Blodgett; gas and electric, full-size, half-size, countertop and deck, convection, Cook'n Hold, Combi-Ovens and the industry's highest quality Pizza Oven line. For more information on the full line of Blodgett ovens contact your Blodgett representative.

Cela fait maintenant dessus un siècle et demi que Blodgett se spécialise dans la fabrication de fours. Nous avons établi les normes de qualité qui s'appliquent dans l'industrie à tous les types de fours utilisés dans les services alimentaires, quel qu'en soit la taille, l'exploitation ou le budget. En fait, ni n'offre plus de modèles, de tailles et d'applications de fours que Blodgett. À gaz et électriques. De tailles différentes, sur plan de travail et superposables. Qu'il s'agisse de fours à convection, des modèles Cook'n Hold et Combi-Oven, ou de la gamme de fours à pizzas de la plus haute qualité offerte sur le marché. Pour de plus amples informations sur la gamme complète de fours Blodgett, veuillez contacter votre représentant Blodgett.

Your Service Agency's Address:
Adresse de votre agence de service:



Model/Modèle:

Serial Number/Numéro de série:

Your oven was installed by/
Installateur de votre four:

Your oven's installation was checked by/
Contrôleur de l'installation de votre four:

Table of Contents/Table des Matières

Introduction		Introduction	
Oven Description and Specifications	2	Description et Spécifications du Four	22
Oven Components	3	Éléments du Four	23
Installation		Installation	
Delivery and Location	4	Livraison et Implantation	24
Oven Assembly	5	Montage du Four	25
Packaging	5	Emballage	25
Leg Attachment	5	Assemblage des Pieds	25
Caster Attachment	5	Fixation des Roulettes	25
Double Section Assembly	6	Double Section Assembly	26
Ultra Rokite Deck	6	Des Plaques en Rokite	26
Steam Injection	7	Injection de Vapeur	27
Ventilation	8	Ventilation	28
Canopy Type Exhaust Hood	8	Hotte D'évacuation Type Voûte	28
Direct Flue Arrangement	9	En Prise Directe	29
Venting Problems	9	Problèmes de la Ventilation	29
Utility Connections –		Branchements de Service –	
Standards and Codes	10	Normes et Codes	30
Gas Connection	11	Branchement de Gaz	31
Initial Startup	14	L'Installation Initiale	34
Operation		Utilisation	
Safety Information	15	Information de Sécurité	35
Oven Control	16	Oven Control	36
Suggested Times and Temperatures	17	Durées et Températures Suggérées	37
Maintenance		Entretien	
Cleaning and Preventative Maintenance .	19	Nettoyage et Entretien Préventif	39
Troubleshooting Guide	20	Guide de Détection des Pannes	40



Introduction

Oven Description and Specifications

The 900 Series enjoys the distinction of having the longest continuous production run of any oven manufactured by the G. S. Blodgett Company since its founding in 1848. The first 900 oven was marketed in 1940 and while advancements in metallurgy and more convenient and reliable controls have been incorporated over the years, the basic design of this unit has remained unchanged since its inception.

In establishing this record, the 900 Series has set industry wide standards for excellence in baking characteristics, performance, and reliability. In its primary applications, it remains unsurpassed for product quality. Simplicity of design and quality construction throughout assure years of trouble-free service if equipment is installed properly and given minimal periodic maintenance.

GAS SPECIFICATIONS				
	Natural Gas		Propane Gas	
	US Units	SI Units	US Units	SI Units
Heating Value	1000 BTU/hr	37.3 MJ/m ³	2550 BTU/hr	95.0 MJ/m ³
Specific Gravity (air=1.0)	0.63	0.63	1.53	1.53
Gas Manifold Pressure	5.0" W.C.	1.25 kPa	10.0" W.C.	2.49 kPa
Oven Input				
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
Main Burner Orifice Size				
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
Pilot Burner Orifice Size	0.18"	.45 mm	.010"	.25 mm

NOTE: * Multiple Twist Drill

NOTE: Orifice sizes given are at sea level.

Oven Components

Ultra Rokite Deck – stone deck that absorbs heat from below to cook the bottom of the product.

Deck Supports – hold the oven decks.

Control Panel – contains components to control the oven operation.

Burner Compartment – located beneath the cooking chamber. The burner compartment contains the combustion burners.

Combustion Burners – provide heat to the baking chamber and the decks.

Deflector – diverts some of the heat from the combustion burners to the flue plates.

Flue Plates – located on the interior side walls of the cooking chamber. The flue plates conduct heat from the burners to the oven cavity. The heat cooks the top of the product before being vented from the oven.

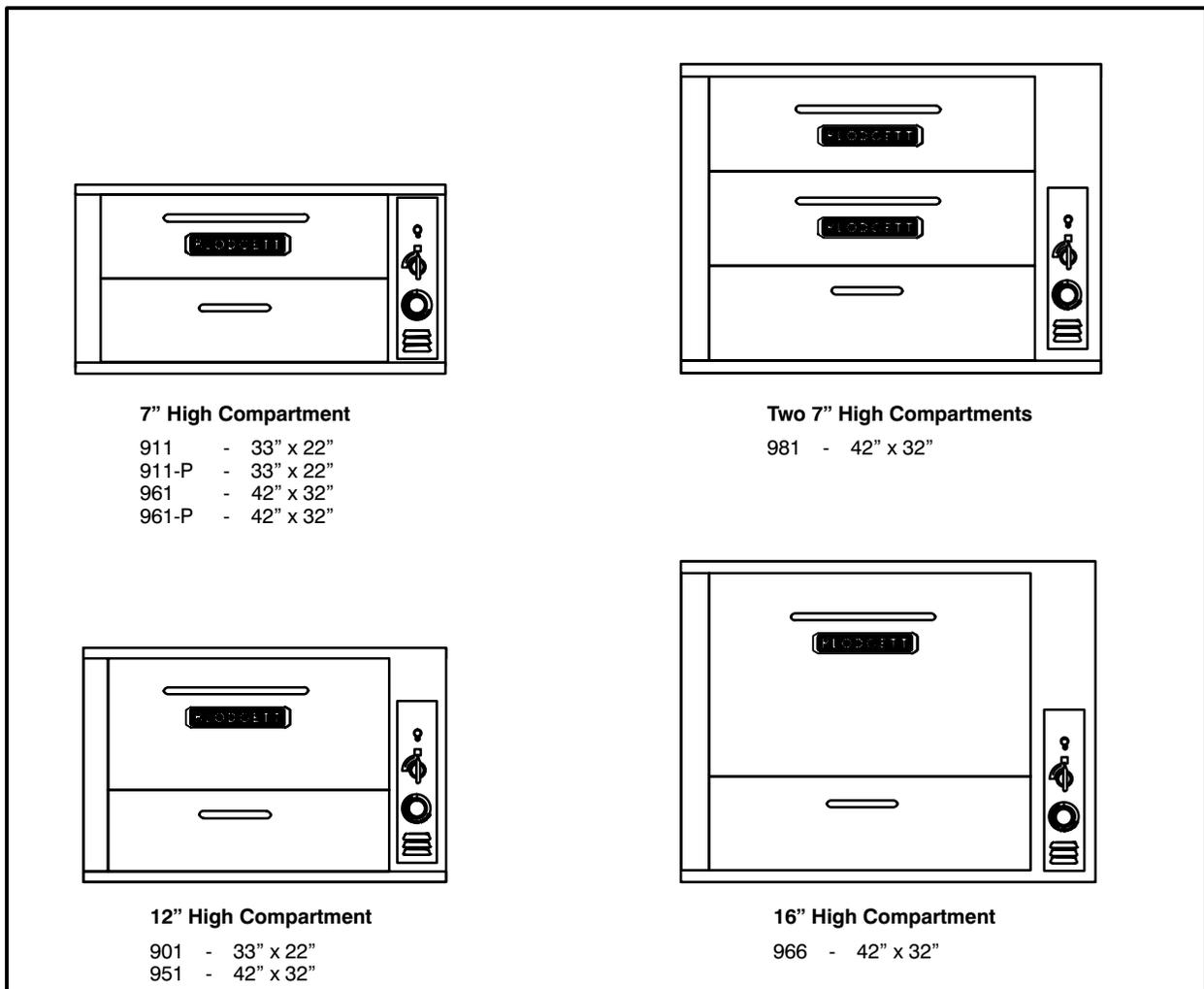


Figure 1



Installation

Delivery and Location

DELIVERY AND INSPECTION

All Blodgett ovens are shipped in containers to prevent damage. Upon delivery of your new oven:

- Inspect the shipping container for external damage. Any evidence of damage should be noted on the delivery receipt which must be signed by the driver.
- Uncrate the oven and check for internal damage. Carriers will accept claims for concealed damage if notified within fifteen days of delivery and the shipping container is retained for inspection.

The Blodgett Oven Company cannot assume responsibility for loss or damage suffered in transit. The carrier assumed full responsibility for delivery in good order when the shipment was accepted. We are, however, prepared to assist you if filing a claim is necessary.

OVEN LOCATION

The well planned and proper placement of your oven will result in long term operator convenience and satisfactory performance.

The following clearances must be maintained between the oven and any combustible or non-combustible construction.

- Oven body right side – 6" (15cm)
- Oven body left side – 6" (15cm)
- Oven body back – 6" (15cm)
- Oven body bottom – 6" (15cm)

Area must be accessible for proper servicing.

NOTE: On gas models, routine servicing can usually be accomplished within the limited movement provided by the gas hose restraint. If the oven needs to be moved further from the wall, the gas must first be turned off and disconnected from the oven before removing the restraint. Reconnect the restraint after the oven has been returned to its normal position.

It is essential that an adequate air supply to the oven be maintained to provide a sufficient flow of combustion and ventilation air.

- Place the oven in an area that is free of drafts.
- Keep the oven area free and clear of all combustibles such as paper, cardboard, and flammable liquids and solvents.
- Do not place the oven on a curb base or seal to a wall. Either condition will restrict the proper flow of combustion and ventilation air resulting in damage to the oven.



PACKAGING

Before beginning assembly of the oven, check for all necessary components. In addition to the oven itself, legs, a proper vent, and/or other accessories may be required.

900 Series ovens are packaged as follows:

Single Section Ovens

The following are packed in the oven:

- A set of 27-1/2" (70 cm) legs with attaching hardware.
- Either a canopy or direct vent as specified
- Either a natural gas or propane gas pressure regulator as required.

Multiple Section Ovens

The following are packed inside the bottom section:

- A set of legs of the appropriate length
- Either a canopy or direct vent as specified
- A back pipe of appropriate length with either a natural gas or propane gas regulator attached

Additional Packaging

- Ultra Rokite decks for all 900 Series are packed in a separate crate.
- The top section of multiple section ovens will always have the crown angle in position.

LEG ATTACHMENT

1. Put the oven onto a lift with the bottom of the oven down.
2. Each leg is attached by three bolts to the underside of the oven base frame.

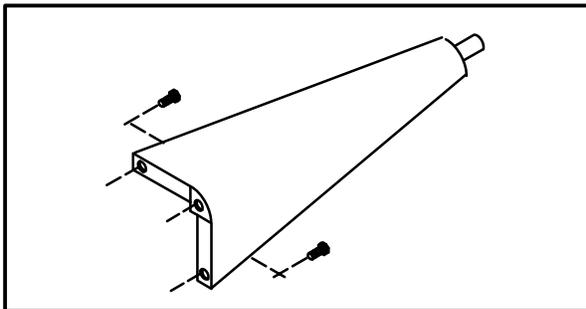


Figure 2

CASTER ATTACHMENT

1. Bolt supports to oven with 1/2–13 hex head bolts (casters with brakes should be facing front of oven.)
2. Carefully place oven onto the casters. (It will be necessary to have several persons lift oven off the pallet and set it onto the casters). Engage brakes on front casters.

NOTE: A fixed restraint must be provided if casters are used in conjunction with a flexible connector for movable appliances. This restraint must secure the oven to a non-movable surface to eliminate stress on the connector. If the oven is moved, the restraint must be reconnected after the oven is returned to its normal position.

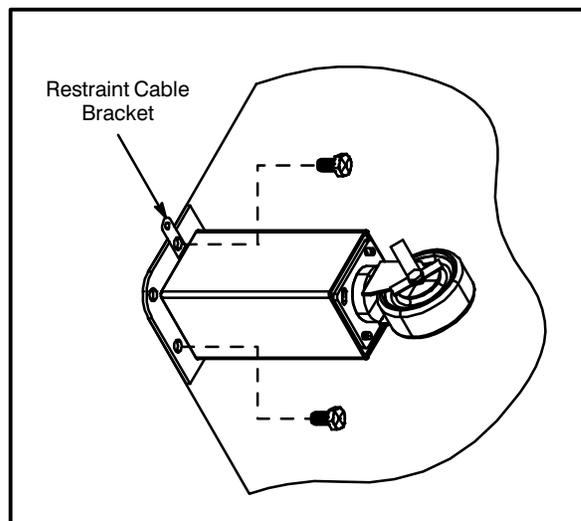


Figure 3



Installation

Oven Assembly

DOUBLE SECTION ASSEMBLY

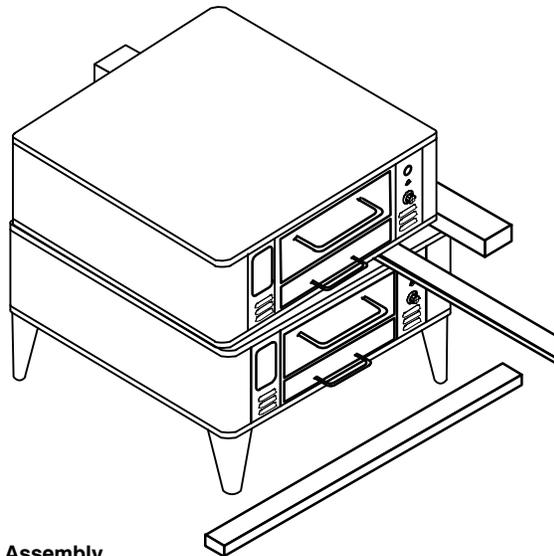
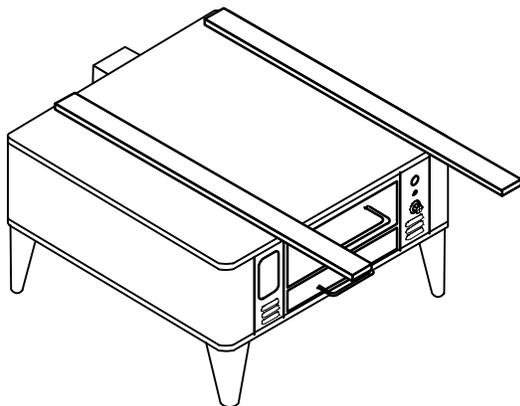
1. Place lower section in predetermined place of installation.
2. Attach the legs (and casters if applicable) as previously described.
3. Using two 1" boards, place one near the edge of the oven and the other at the far side of the flue collar.
4. Lift the upper section and place on the boards. Push the top section across until the sections are even.
5. Remove the board from one side by placing a 2" x 4" approximately four feet long under the angle frame. Lift to remove the board.
6. Remove the other board in the same manner as above, allowing the upper section to come gently to rest in the proper position.
7. Install gas back-pipes and pressure regulator.
8. Install the canopy or direct type vent as appropriate.
9. Remove all tags.
10. Level the ovens side to side and front to back by placing a spirit level on the base frame of the lower section and screwing the adjustable leg feet in or out as appropriate.

ULTRA ROKITE DECK

1. Slide the Ultra Rokite shelf through the door opening. Rest the shelf on the deflector and slide to the rear of the oven until it drops into the shelf support.
2. Refer to pre-heating instructions supplied with Ultra Rokite.

NOTE: Because of the weight of the Ultra Rokite shelves, take care to avoid injury to yourself or damage to the shelves when sliding sections into the oven.

NOTE: For model 981, Ultra Rokite is only available as a bottom deck. DO NOT install the Ultra Rokite in the top baking compartment of a 981.



Double Section Assembly

Figure 4



Oven Assembly

STEAM INJECTION

As an optional feature, all 900 Series ovens may be supplied with steam jets for baking hard rolls, and vienna, french or other hard crusted breads. This item is also available as a kit which may be installed in the field. To a baker, steam actually means an atmosphere of water vapor. Therefore, it is very important that the steam be low pressure (2-1/2 to 3 PSI), that condensate be taken from the steam line before it enters the oven, and that the steam be sufficiently saturated to give the vapor cloud effect required.

At least one quarter boiler horsepower for all large 900 Series compartment (42" x 32") or two small 900 Series compartments (33" x 22") is recommended. Several firms manufacture electric and gas fired steam generators ranging in size from 1/2 boiler horsepower upward. If the steam generator is mounted adjacent to the oven, line transmission losses will be insignificant. If the steam source is located a considerable distance from the oven, line transmission losses must be considered in determining the proper size of the steam. Please refer to the accompanying diagram for the recommended installation of the steam injection system.



WARNING!!

Gas Flame in oven must be turned off when steam is in use.

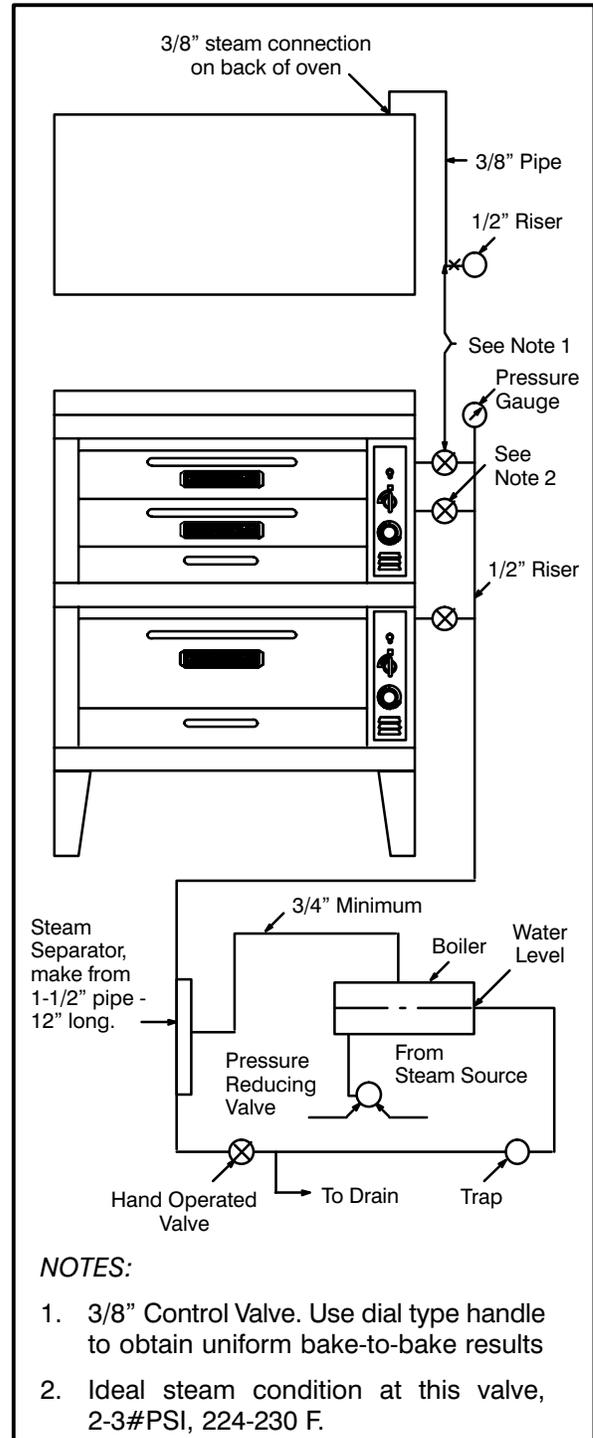


Figure 5



Installation

Ventilation

Blodgett gas deck ovens are direct fired. Heat and flue products from the burners are introduced directly into the baking compartment. As a result, improper venting can have a detrimental effect on the baking characteristics of the oven. A properly designed ventilation system will allow the oven to function properly, while removing unwanted vapors and products of combustion from the operating area.

This oven may be vented using either:

- A mechanically driven, canopy type, exhaust hood, or
- A direct flue arrangement.

U.S. and Canadian installations

Refer to your local ventilation codes. In the absence of local codes, refer to the National ventilation code titled, "Standard for the Installation of Equipment for the Removal of Smoke and Grease Laden Vapors from Commercial Cooking Equipment", NFPA-96-Latest Edition.

General export installations

Installation must conform with Local and National installation standards. Local installation codes and/or requirements may vary. If you have any questions regarding the proper installation and/or operation of your Blodgett oven, please contact your local distributor. If you do not have a local distributor, please call the Blodgett Oven Company at 0011-802-860-3700.

THE BLODGETT OVEN COMPANY CANNOT ASSUME RESPONSIBILITY FOR LOSS OR DAMAGE SUFFERED AS A RESULT OF IMPROPER INSTALLATION.

WARNING:

Failure to properly vent the oven can be hazardous to the health of the operator and may result in operational problems, unsatisfactory baking and possible damage to the equipment.

Damage sustained as a direct result of improper ventilation will not be covered by the Manufacturer's warranty.

CANOPY TYPE EXHAUST HOOD

A mechanically driven, canopy type exhaust hood is the preferred method of ventilation.

The hood should be sized to completely cover the equipment plus an overhang of at least 6" (15 cm) on all sides not adjacent to a wall. The distance from the floor to the lower edge of the hood should not exceed 7' (2.1m).

The capacity of the hood should be sized appropriately with provisions for an adequate supply of make up air. Capacity is generally expressed in ft³/min (CFM). 1 CFM of natural gas burned with just enough air for complete combustion produces 11 CFM of combustion products. In virtually all appliances some excess air is used. This volume of excess air is added to the flue products flowing from the appliance.

NOTE: Consult your local exhaust hood contractor for your specific installation.

Installing the canopy hood draft diverter

Ovens ordered for hood venting are supplied with a draft diverter. Install the draft diverter as follows:

1. Place the diverter over the flue connector with the open area facing the front of the oven. See Figure 6.
2. Secure both ends with the sheet metal screws provided.

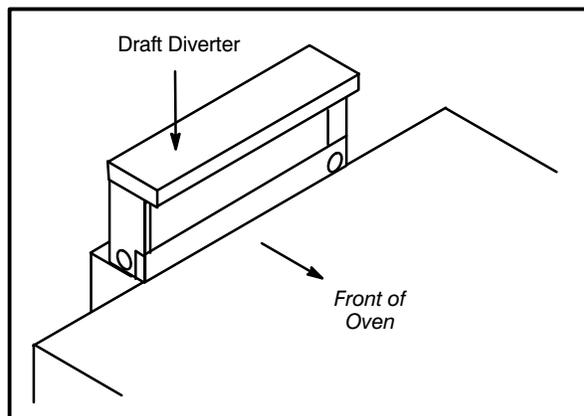


Figure 6

DIRECT FLUE ARRANGEMENT

When the installation of a mechanically driven exhaust hood is impractical the oven may be vented by a direct flue arrangement.



WARNING!!

It is essential that the direct flue be installed as follows. Incorrect installation will result in unsatisfactory baking and oven damage.

The flue must be class B or better with a diameter of 6" (15 cm). The height of the flue should rise 6-8 ft (2-2.5 m) above the roof of the building or any proximate structure. Never direct vent the oven into a hood. The flue should be capped with a UL Listed type vent cap to isolate the unit from external environmental conditions.

The direct vent cannot replace air consumed and vented by the oven. Provisions must be made to supply the room with sufficient make-up air. To increase the supply air entering the room, a ventilation expert should be consulted.

Installing the draft hood

Ovens ordered for direct venting are supplied with a draft hood. Install the draft hood as follows:

1. Place the draft hood over the flue connector. See Figure 7.
2. Secure both ends with the sheet metal screws provided.

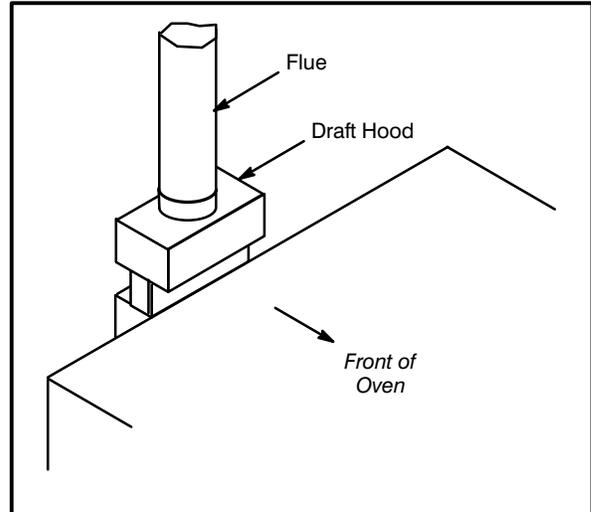


Figure 7

VENTING PROBLEMS

Blodgett gas deck ovens use the natural principal of heat rising as the basic method of ventilation. If the venting of any deck oven is either restricted or forced in any way the baking characteristics of the oven will be adversely affected.

Examples of forced venting include:

- installation of a fan in a direct vent pipe
- use of a canopy type hood without the draft diverter

Examples of restricted venting include:

- use of tees and elbows
- long horizontal runs



Installation

Utility Connections – Standards and Codes

THE INSTALLATION INSTRUCTIONS CONTAINED HEREIN ARE FOR THE USE OF QUALIFIED INSTALLATION AND SERVICE PERSONNEL ONLY. INSTALLATION OR SERVICE BY OTHER THAN QUALIFIED PERSONNEL MAY RESULT IN DAMAGE TO THE OVEN AND/OR INJURY TO THE OPERATOR.

Qualified installation personnel are individuals, a firm, a corporation, or a company which either in person or through a representative are engaged in, and responsible for:

- the installation or replacement of gas piping and the connection, installation, repair or servicing of equipment.

Qualified installation personnel must be experienced in such work, familiar with all precautions required, and have complied with all requirements of state or local authorities having jurisdiction.

U.S. and Canadian installations

Installation must conform with local codes, or in the absence of local codes, with the *National Fuel Gas Code, NFPA54/ANSI Z223.1—Latest Edition*, the *Natural Gas Installation Code CAN/CGA-B149.1* or the *Propane Installation Code, CAN/CGA-B149.2* as applicable.

The ventilation of this oven should be in accordance with local codes. In the absence of local codes, refer to the National ventilation code titled, “*Standard for the Installation of Equipment for the Removal of Smoke and Grease Laden Vapors from Commercial Cooking Equipment*”, NFPA-96-Latest Edition.

General export installations

Installation must conform with Local and National installation standards. Local installation codes and/or requirements may vary. If you have any questions regarding the proper installation and/or operation of your Blodgett oven, please contact your local distributor. If you do not have a local distributor, please call the Blodgett Oven Company at 0011-802-860-3700.



Gas Connection

GAS PIPING

A properly sized gas supply system is essential for maximum oven performance. Piping should be sized to provide a supply of gas sufficient to meet the maximum demand of all appliances on the line without loss of pressure at the equipment.

Example:

NOTE: BTU values in the following example are for natural gas.

You purchase a Model 911 deck oven to add to your existing cook line.

1. Add the BTU rating of your current appliances.

Pitco Fryer	120,000 BTU
6 Burner Range	60,000 BTU
Convection Oven	<u>50,000 BTU</u>
Total	230,000 BTU

2. Add the BTU rating of the new oven to the total.

Previous Total	230,000 BTU
911	<u>20,000 BTU</u>
New Total	250,000 BTU

3. Measure the distance from the gas meter to the cook line. This is the pipe length. Let's say the pipe length is 40' (12.2 m) and the pipe size is 1" (2.54 cm).

4. Use the appropriate table to determine the total capacity of your current gas piping.

The total capacity for this example is 320,000 BTU. Since the total required gas pressure, 250,000 BTU is less than 320,000 BTU, the current gas piping will not have to be increased.

NOTE: The BTU capacities given in the tables are for straight pipe lengths only. Any elbows or other fittings will decrease pipe capacities. Contact your local gas supplier if you have any questions.

Maximum Capacity of Iron Pipe in Cubic Feet of Natural Gas Per Hour
(Pressure drop of 0.5 Inch W.C.)

Pipe Length (ft)	Nominal Size, Inches				
	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

From the National Fuel Gas Code Part 10 Table 10-2

Maximum Capacity of Pipe in Thousands of BTU/hr of Undiluted P.P. Gas at 11" W.C.
(Pressure drop of 0.5 Inch W.C.)

Pipe Length (ft)	Outside Diameter, Inches		
	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

From the National Fuel Gas Code Part 10 Table 10-15



Installation

Gas Connection

PRESSURE REGULATION AND TESTING

900 Series ovens are rated from 20,000 to 50,000 BTU/Hr. (6.4 to 14.6 kW/Hr.) per section. Each oven has been adjusted at the factory to operate with the type of gas specified on the rating plate.

Inlet Pressure				
	Natural		Propane	
	Min	Max	Min	Max
W.C.	7.0	10.5	11.0	13.0
kPa	1.43	2.61	2.74	3.23
Manifold Pressure				
	Natural		Propane	
	5.0		10.0	
kPa	1.24		2.49	

- **Inlet Pressure** – the pressure of the gas before it reaches the oven.
- **Manifold Pressure** – the pressure of the gas as it enters the main burner(s).
- **Min** – the minimum pressure recommended to operate the oven.
- **Max** – the maximum pressure at which the manufacturer warrants the oven’s operation.

Each oven is supplied with a regulator to maintain the proper gas pressure. **The regulator is essential to the proper operation of the oven and must be installed.** It is preset to provide the oven with 3.5” W.C. (0.87 kPa) for natural gas and 10.5” W.C. (2.50 kPa) for Propane at the manifold.

DO NOT INSTALL AN ADDITIONAL REGULATOR WHERE THE OVEN CONNECTS TO THE GAS SUPPLY.

Prior to connecting the oven, gas lines should be thoroughly purged of all metal filings, shavings, pipe dope, and other debris. After connection, the oven should be checked for correct gas pressure.

Installation must conform with local codes, or in the absence of local codes, with the *National Fuel Gas Code, NFPA54/ANSI Z223.1–Latest Edition, the Natural Gas Installation Code CAN/CGA-B149.1* or the *Propane Installation Code, CAN/CGA-B149.2* as applicable.

The oven and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psig (3.45kPa).

The oven must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas piping system at test pressures equal or less than 1/2 psig (3.45kPa).

GAS HOSE RESTRAINT

If the oven is mounted on casters, a commercial flexible connector with a minimum of 3/4" (1.9 cm) inside diameter must be used along with a quick connect device.

The restraint, supplied with the oven, must be used to limit the movement of the unit so that no strain is placed upon the flexible connector. With the restraint fully stretched the connector should be easy to install and quick connect.

The restraint (ie: heavy gauge cable) should be 1,000 lb. (453 kg) test load and should be attached without damaging the building. DO NOT use the gas piping or electrical conduit for the attachment of the permanent end of the restraint! Use anchor bolts in concrete or cement block. On wooden walls, drive hi test wood lag screws into the studs of the wall.

1. Mount the supplied bracket to the leg bolt just below the gas inlet. See Figure 8.
2. The clip on restraining cable can be attached to the mounting bracket.

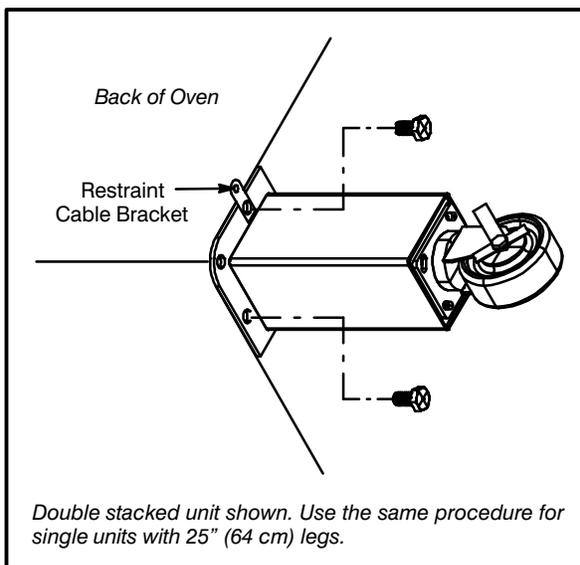


Figure 8



WARNING!!

If the restraint is disconnected for any reason it must be reconnected when the oven is returned to its original position.

U.S. and Canadian installations

The connector must comply with the *Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69* or *Connectors For Moveable Gas Appliances CAN/CGA-6.16* and a quick disconnect device that complies with the *Standard for Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel, ANSI Z21.41* or *Quick Disconnect For Use With Gas Fuel CAN 1-6.9*. Adequate means must be provided to limit the movement of the appliance without depending on the connection and the quick disconnect device or its associated piping. Adequate means must be provided to limit the movement of the appliance without depending on the connection and the quick disconnect device or its associated piping.

General export installations

The restraint and quick connect must conform with Local and National installation standards. Local installation codes and/or requirements may vary. If you have any questions regarding the proper installation and/or operation of your Blodgett oven, please contact your local distributor. If you do not have a local distributor, please call the Blodgett Oven Company at 0011-802-860-3700.



Installation

Initial Startup

ADJUSTMENTS ASSOCIATED WITH INITIAL INSTALLATION

Each oven, and its component parts, have been thoroughly tested and inspected prior to shipment. However, it is often necessary to further test or adjust the oven as part of a normal and proper installation. These adjustments are the responsibility of the installer, or dealer. Since these adjustments are not considered defects in material or workmanship, they are not covered by the Original Equipment Warranty. They include, but are not limited to:

- calibration of the thermostat
- adjustment of the doors
- burner adjustments
- leveling
- testing of gas pressure
- tightening of fasteners

No installation should be considered complete without proper inspection, and if necessary, adjustment by qualified installation or service personnel.



THE INFORMATION CONTAINED IN THIS SECTION IS PROVIDED FOR THE USE OF QUALIFIED OPERATING PERSONNEL. QUALIFIED OPERATING PERSONNEL ARE THOSE WHO HAVE CAREFULLY READ THE INFORMATION CONTAINED IN THIS MANUAL, ARE FAMILIAR WITH THE FUNCTIONS OF THE OVEN AND/OR HAVE HAD PREVIOUS EXPERIENCE WITH THE OPERATION OF THE EQUIPMENT DESCRIBED. ADHERENCE TO THE PROCEDURES RECOMMENDED HEREIN WILL ASSURE THE ACHIEVEMENT OF OPTIMUM PERFORMANCE AND LONG, TROUBLE-FREE SERVICE.



SAFETY TIPS

For your safety read before operating

What to do if you smell gas:

- DO NOT try to light any appliance.
- DO NOT touch any electrical switches.
- Use an exterior phone to call your gas supplier immediately.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

General safety tips:

- DO NOT use tools to turn off the gas control. If the gas cannot be turned off manually do not try to repair it. Call a qualified service technician.
- If the oven needs to be moved for any reason, the gas must be turned off and disconnected from the unit before removing the restraint cable. Reconnect the restraint after the oven has been returned to its original location.

Please take the time to read the following operating instructions. They are the key to the successful operation of your Blodgett deck oven.



WARNING!!

In the event of a loss of pilot, allow a five (5) minute shut off period before attempting to relight the oven.



Operation

Oven Control

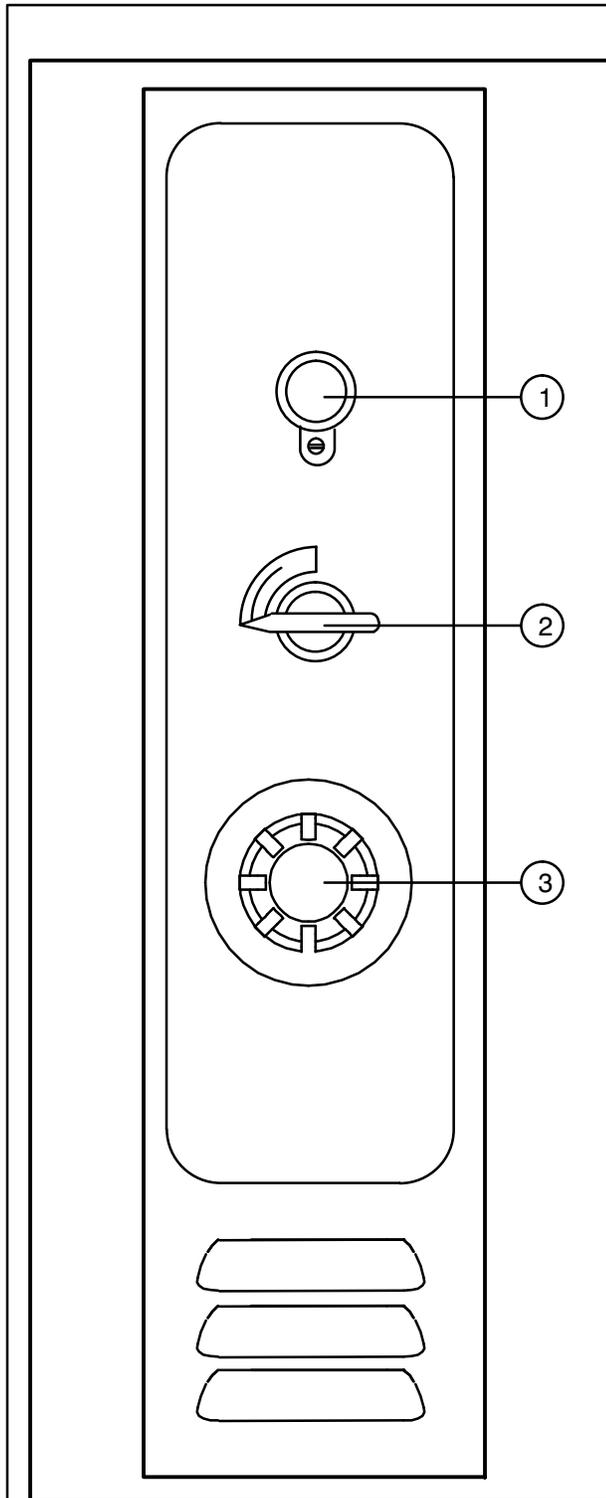


Figure 9

CONTROL DESCRIPTION

1. AUTOMATIC SAFETY PILOT VALVE – provides complete gas shut-off in the event of pilot failure.
2. MANUAL CONTROL VALVE – provides manual control of gas flow to the main burner through the thermostat.
3. THERMOSTAT – Provides regulation of oven temperature at setting selected by the oven operator.

OPERATION

Lighting

1. Turn the MANUAL CONTROL VALVE (2) to *OFF*.
2. Push the red button on the AUTOMATIC SAFETY PILOT VALVE (1).
3. Apply a lighted match or taper to pilot burner.
4. After pilot burner lights, continue to depress red button for about 30 seconds and release.
5. Turn the MANUAL CONTROL VALVE (2) to *ON*.
6. Set THERMOSTAT (3) to desired temperature.

Preheating

1. On initial startup, preheat the oven to 500°F (260°C) two hours prior to loading and check oven periodically. This will allow paint to set properly.

Loading

- The deck is intended for cooking pizza and bread products, other types of food may be cooked in pans or containers.
- Load each baking shelf evenly.
- Do not allow pans to touch each other or sides of oven.
- Do not load additional products after goods have begun to bake.
- Open doors as seldom as possible.
- In two shelf ovens, load lower compartment first.

To turn the oven off

1. Turn the MANUAL CONTROL VALVE (2) to *OFF*.

Suggested Times and Temperatures

Product	°F	°C	Cook Time
Meats			
Beef			
Ribs	325°F	165°C	rare - 16 mins/lb med - 20 mins/lb well - 25 mins/lb
Rolled, boneless	325°F	165°C	add 10 mins/lb to above times
Hip or rump, boneless	325°F	165°C	30 mins/lb
Veal			
Bone-in cuts	325°F	165°C	25 mins/lb
Boned cuts	325°F	165°C	30 mins/lb
Lamb			
Leg or shoulder	325°F	165°C	35 mins/lb
Shoulder, boned	325°F	165°C	40 mins/lb
Pork			
Fresh bone-in cuts	350°F	175°C	30-40 mins/lb
Fresh boned cuts	350°F	175°C	40-50 mins/lb
Sliced ham (2" thick)	325°F	165°C	1 1/2 hrs
Picnic hams	325°F	165°C	35 minss/lb
Hams	325°F	165°C	25-30 minss/lb
Bacon	350°F	165°C	depends on degree of doneness
Sausages, links, patties	350°F	175°C	30 mins/lb
Frankfurters	325°F	165°C	8-10 minss/lb
Meat pies, deep dish	450°F	230°C	12-15 mins/lb
Poultry (<i>Weights are for unstuffed birds. Stuffed, add 15 mins/lb</i>)			
Chickens, 2-3 lbs	350°F	175°C	35 mins/lb
Chickens, over 5 lbs	325°F	165°C	20-25 mins/lb
Chicken pies	450°F	230°C	15-25 mins/lb
Turkeys, 10-16 lbs	325°F	165°C	18-20 mins/lb
Turkeys, 25 lbs	325°F	165°C	15-18 mins/lb
Ducks			Same as chickens
Geese			Same as turkeys
Fish			
Fish, whole	350°F	175°C	15 mins/lb
Fish fillets	350°F	175°C	15-20 mins/lb
Shrimp fondue	350°F	175°C	45-60 mins/lb
Lobster	400°F	200°C	Approximately 20 mins/lb
Oysters, casino	350°F	175°C	15 mins
Oysters, devilled	350°F	175°C	15 mins
Oysters, Rockefeller	450°F	230°C	10 mins
Salmon loaf	350°F	175°C	45-90 mins./lb.
<i>NOTE: Actual times and temperatures may vary considerably from those shown above. They are affected by weight of load, temperature of the product, recipe, type of pan and calibration of thermostat. Should your recipe vary write in your proven time and temperature for ready reference.</i>			



Operation

Suggested Times and Temperatures

Product	°F	°C	Cook Time
Baked Vegetables			
Bananas	350°F	175°C	15-20 mins/lb
Boston Beans	250°F	120°C	8 hrs
Carrots	400°F	200°C	Until tender
Egg plant	350°F	175°C	Until tender
Macaroni	350°F	175°C	15-25 mins/lb
Stuffed peppers	350°F	175°C	25 mins/lb
Potatoes	400°F	200°C	45 - 1 1/2 hrs
Tomatoes	350°F	175°C	15-20 mins/lb
Cheese			
Cheese fondue	350°F	175°C	40 mins/lb
Cheese loaf	325°F	165°C	40 mins/lb
Toasted cheese	350°F	175°C	15 mins/lb
Cheese souffle	300°F	150°C	20 mins/lb
Au gratin dishes	450°F	230°C	Until browned
Baked Goods			
Breads			
Bread, white, yeast	375-425°F	230°C	30-45 mins
Raisin	400°F	200°C	40 mins
Breads, rye	375°F	190°C	49-90 mins
Rolls			
Rolls, standard white	375-400°F	200°C	20-45 mins
Rolls, Parker House	400-425°F	220°C	15-20 mins
Biscuits	375-400°F	200°C	15-25 mins
Danish pastry	375-400°F	200°C	20-35 mins
Pies			
Fresh Fruit	375-400°F	200°C	50-60 mins
Pies, precooked filling	475°F	245°C	20-35 mins
Pie shells	400-450°F	230°C	15 mins
Pies, custard	325-450°F	230°C	Depending upon mix
Cakes			
Cookies	400-475°F	245°C	8-15 mins
Cheesecake, standard	350°F	175°C	40 mins
Devil's food	360-375°F	190°C	20-25 mins
White layers	350-375°F	190°C	20-35 mins
Desserts and Puddings			
Baked apples	400°F	200°C	Approximately 1 hr
Brown Betty	325°F	165°C	45-60 mins
Fruit pudding	375°F	190°C	1 hr
Indian pudding	325°F	165°C	3 hrs
Rice pudding	350°F	175°C	variable

NOTE: Actual times and temperatures may vary considerably from those shown above. They are affected by weight of load, temperature of the product, recipe, type of pan and calibration of thermostat. Should your recipe vary write in your proven time and temperature for ready reference.



Cleaning and Preventative Maintenance

CLEANING THE OVEN

Painted and stainless steel ovens may be kept clean and in good condition with a light oil.

1. Saturate a cloth, and wipe the oven when it is cold.
2. Dry the oven with a clean cloth.

On the stainless front or interiors, deposits of baked on splatter may be removed with any non-toxic industrial stainless steel cleaner. Heat tint and heavy discoloration may be removed with any non-toxic commercial oven cleaner.

1. Apply cleaners when the oven is cold, and always rub with the grain of the metal.

Clean Ultra Rokite decks with a triangular scraper used for cleaning broiler grids. **IMPORTANT – DO NOT use water or any other liquids to clean the deck!**

Clean the aluminized interior portion of the oven with a mild detergent. DO NOT use caustic solutions such as ammonia, lye or soda ash. DO NOT use domestic oven cleaners. Any of these products will damage the aluminum coating.

Daily Cleaning

- Remove residue from beneath the doors with a small broom or brush.

Weekly Cleaning

- Brush out the combustion compartment and control area.

6 Month Cleaning

- Clean secondary air ducts and air entry ports.

NOTE: If the oven is moved the restraint must be reconnected after the unit is returned to its regular position.

PREVENTATIVE MAINTENANCE

The best preventative maintenance measures are, the proper installation of the equipment and a program for routinely cleaning the ovens.

This oven requires no lubrication, however, the venting system should be checked annually for possible deterioration resulting from moisture and corrosive flue products.

If maintenance or repairs are required, contact the factory, the factory representative or a local Blodgett service company.



Maintenance

Troubleshooting Guide

POSSIBLE CAUSE(S)	SUGGESTED REMEDY
SYMPTOM: Strong bottoms on the bakes	
<ul style="list-style-type: none">• Too much bottom heat• High gas pressure• Faulty flue (strong direct vent)• Product left in the oven too long	<ul style="list-style-type: none">• Reduce cook temperature and increase time• *• *• Shorten cook time
SYMPTOM: Uneven bakes	
<ul style="list-style-type: none">• Poor ventilation• Oven doors left open too long• Improper scaling of dough• Fluctuating gas pressure• Warped pans	<ul style="list-style-type: none">• *• Do not open door unnecessarily• Scale dough consistently• *• Change pans
SYMPTOM: Product burning	
<ul style="list-style-type: none">• Thermostat set too high• Product left in the oven too long• By-pass flame too high• High gas pressure• Thermostat out of calibration• Heat deflectors worn out	<ul style="list-style-type: none">• Reduce cook temperature• Shorten cook time• *• *• *• *
<p>*Denotes remedy is a difficult operation and should be performed by qualified personnel only. It is recommended, however, that All repairs and/or adjustments be done by your local Blodgett service agency and not by the owner/operator. Blodgett cannot assume responsibility for damage as a result of servicing done by unqualified personnel.</p>	

Troubleshooting Guide

POSSIBLE CAUSE(S)	SUGGESTED REMEDY
SYMPTOM: Product dried out	
<ul style="list-style-type: none"> • Oven temperature too low • Not using enough water in the mix • Thermostat out of calibration • Faulty flue (strong direct vent) 	<ul style="list-style-type: none"> • Increase cook temperature • Increase water in product mix • * • *
SYMPTOM: Extended baking times	
<ul style="list-style-type: none"> • Temperature setting too low • Low gas pressure • Strong ventilation • Excessive door openings 	<ul style="list-style-type: none"> • Increase cook time • * • * • Do not open door unnecessarily
<p>*Denotes remedy is a difficult operation and should be performed by qualified personnel only. It is recommended, however, that All repairs and/or adjustments be done by your local Blodgett service agency and not by the owner/operator. Blodgett cannot assume responsibility for damage as a result of servicing done by unqualified personnel.</p>	



Introduction

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.

SPECIFICATIONS POUR GAZ				
	Gaz Naturel		Gaz Propane	
	Unités US	Unités SI	Unités US	Unités SI
Valeur de Chauffe	1000 BTU/hr	37.3 MJ/m ³	2550 BTU/hr	95.0 MJ/m ³
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	5.9 KW	22,000 BTU	5.9 KW
911	20,000 BTU	5.9 KW	20,000 BTU	5.9 KW
911P, 916, 931	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, 916, 931	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

REMARQUE: * Mèche hélicoïdale multiple

REMARQUE: Les tailles des orifices citées ci-dessus sont au niveau de la mer.

Éléments du Four

Plateforme de rokité – plateforme de pierre qui absorbe la chaleur du bas du four pour cuire le dessous du produit.

Supports de plateforme – supportent les plateformes du four.

Panneau de Contrôle – contient les câblages et les éléments permettant de contrôler le fonctionnement du four.

Compartiment des brûleurs – situé au-dessous de la chambre de cuisson. Ce compartiment contient les brûleurs à combustion directe.

Brûleurs à combustion directe – fournissent la chaleur à la chambre de cuisson et aux plateformes.

Défecteur – détourne une partie de la chaleur des brûleurs à combustion directe vers les plaques tubulaires.

Plaques tubulaires – situées sur les parois intérieures de la chambre de cuisson. Les plaques tubulaires conduisent la chaleur des brûleurs à la cavité du four. La chaleur cuit le dessus du produit avant d'être évacuée du four.

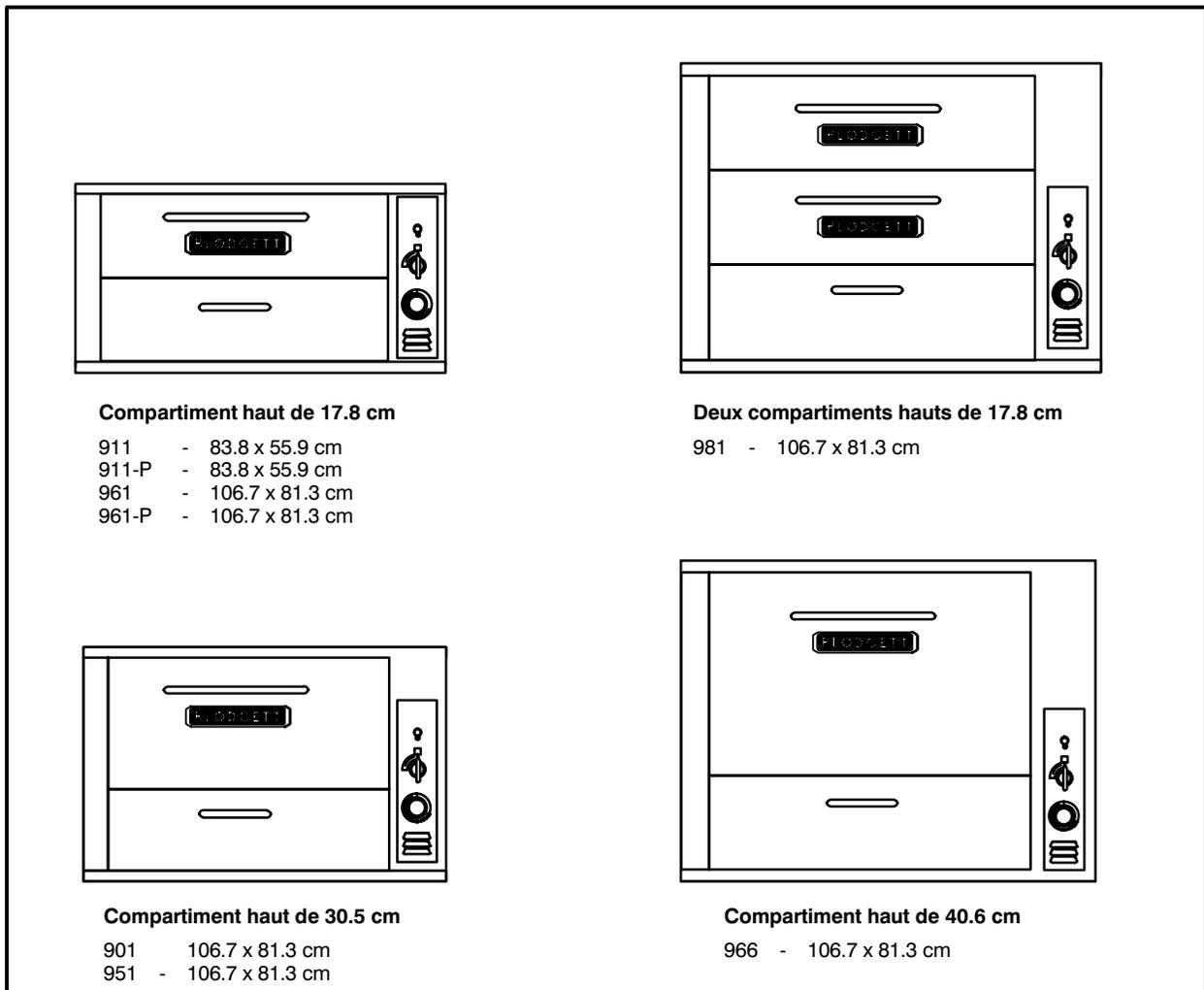


Figure 10



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
- Dessous du four – 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 cordiérites 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 trois boulons sous la base du four.

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.

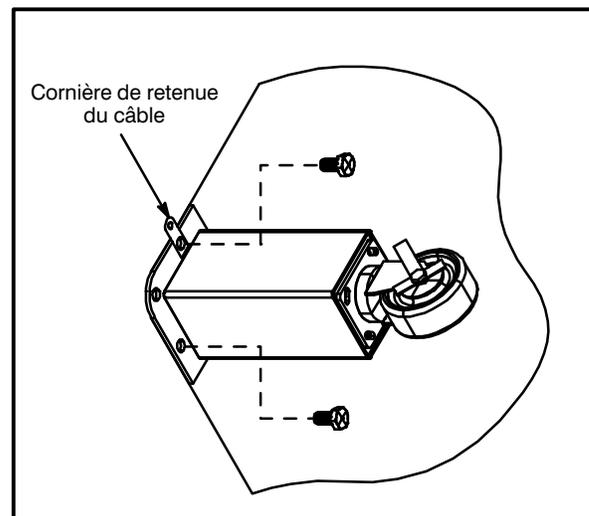


Figure 11



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.

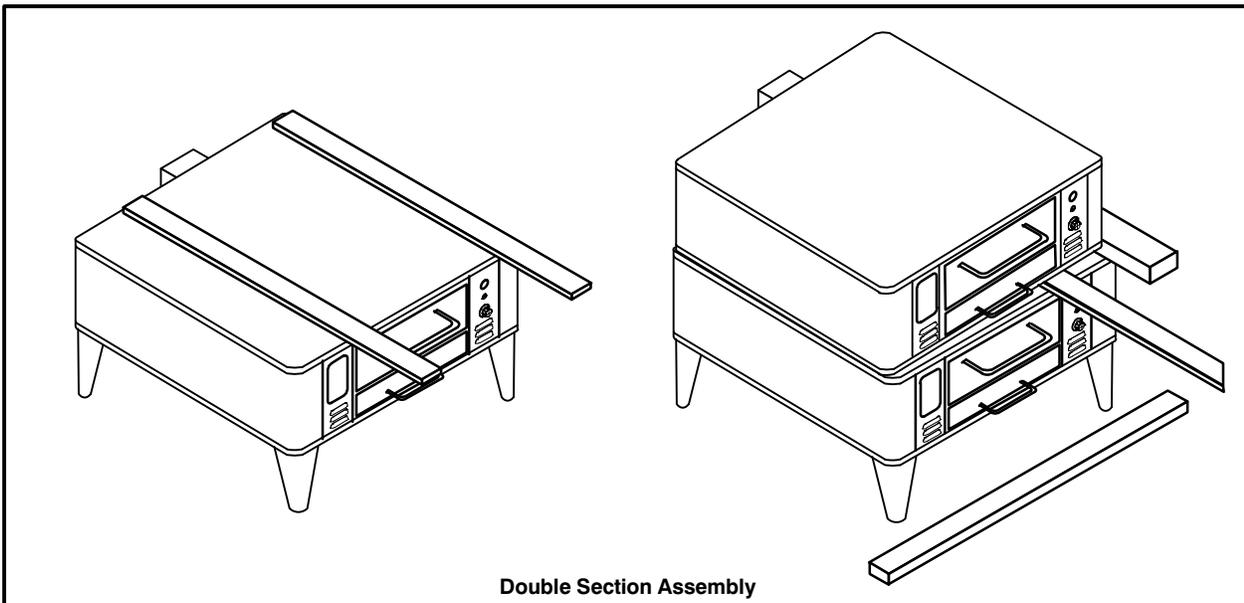


Figure 12



Montage du Four

INJECTION DE VAPEUR

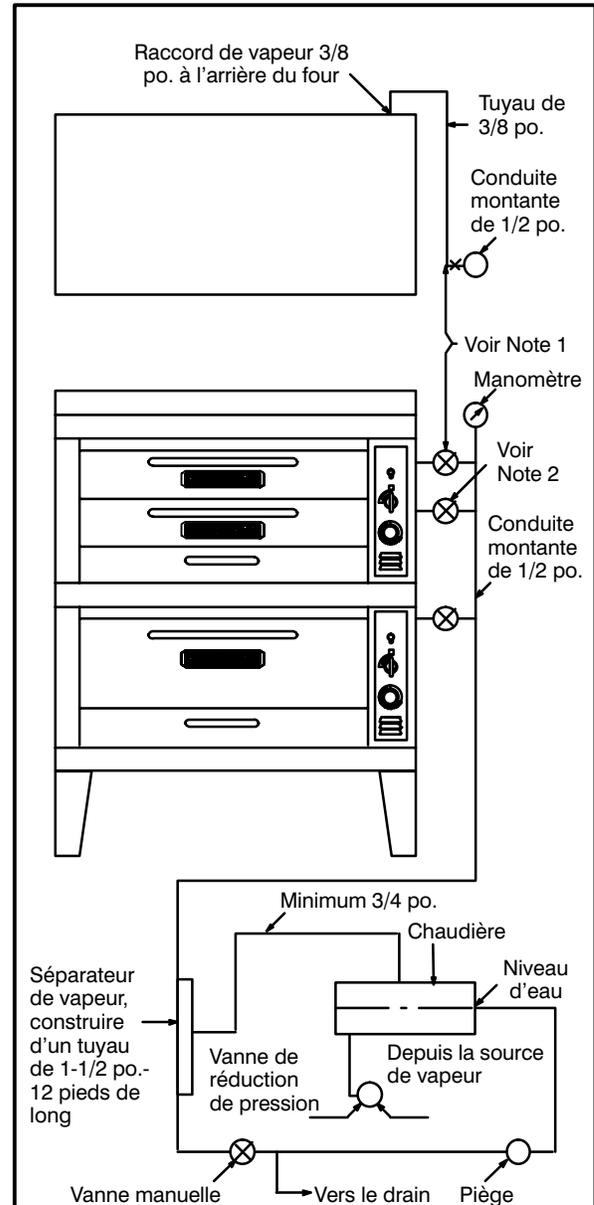
Tous les fours de la série 900 offrent l'option de gicleurs de vapeur pour cuire des petits pains et d'autres pains croustillants comme des baguettes. Ce dispositif est également disponible en kit pouvant être monté en chantier. Pour un boulanger, la vapeur est en réalité une atmosphère de vapeur d'eau. 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.



REMARQUE:

1. Vanne de commande 3/8 po. Utiliser le cadran pour obtenir des résultats uniformes.
2. État de vapeur idéal au niveau de cette vanne, 2-3#PSI, 224-230 F.

Figure 13



Installation

Ventilation

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.



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 se 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').

Le volume total d'air neuf et d'évacuation à considérer lors de la détermination de la capacité de hotte nécessaire est d'environ 11 CFM pour chaque section de four.

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. Voir Figure 14.
2. L'assujettir des deux côtés avec les vis à tête fournies.

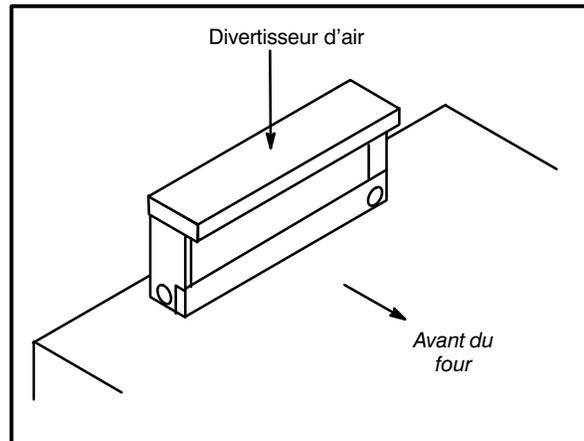


Figure 14



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 chapeauté avec une coiffe de type homologué UL, pour isoler la cheminée des intempéries extérieures.

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.

Installation de la hotte de tirage

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. Voir Figure 15.
2. L'assujettir des deux côtés avec les vis à tête fournies.

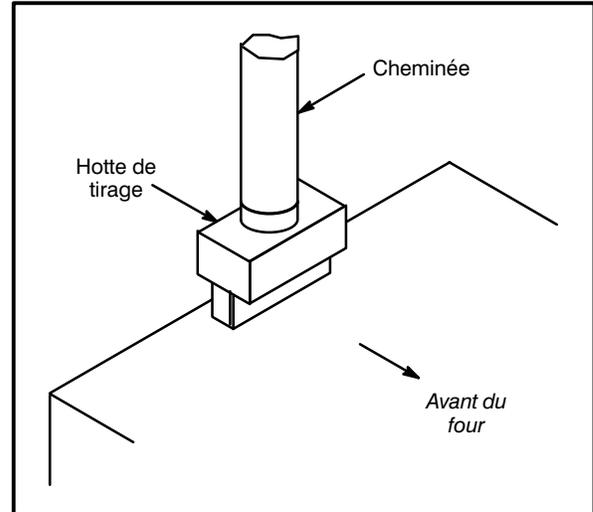


Figure 15

PROBLÈMES DE LA VENTILATION

La Série 1048 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 1048, 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 en forme de L

Par exemple: ventilation restreinte

- des tés et coudes
- des sections horizontales

Un air d'appoint insuffisant peut être cause que l'air chaud et les combustibles restent dans le four, réduisant la durée utile des composants.



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 un 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.

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 le Code d'Installation du Gaz Naturel CAN/CGA-B149.1* ou le *Code d'Installation du Propane CAN/CGA-B149.2* si applicable.

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.





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 maximum des conduites de fer en pieds cubiques à l'heure de gaz naturel (chute de pression de 13 mm (0,5 po) à la colonne d'eau)

Longueur 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 maximum des conduites de fer en milliers de BTU à l'heure de propane non dilué à 28 cm (11 po) à la colonne d'eau (chute de pression de 13 mm (0,5 po) à la colonne d'eau)

Longueur 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.

Pression à l'entrée				
	Gaz Naturel		Gaz Propane	
	Min	Max	Min	Max
W.C.	7.0	10.5	11.0	13.0
kPa	1.43	2.61	2.74	3.23
Pression au collecteur				
	Gaz Naturel		Gaz Propane	
	W.C.		10.0	
kPa		.87	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 pré-réglé 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 SAUF SI LA PRESSION D'ENTRÉE EST AU-DESSUS DU MAXIMUM.

À cause de la raréfaction de l'oxygène à des élévations supérieures à 600 mètres, la capacité nominale de l'unité peut nécessiter une réévaluation. (La dimension de l'orifice peut nécessiter un ajustement pour s'accomoder des pressions d'air différentes à de plus hautes altitudes). Si elle n'est pas réévaluée, une combustion incomplète peut se produire dégageant des aldéhydes et du CO ou de l'oxyde de carbone. **Aucun de ces dégagements n'est acceptable et ils peuvent être dangereux pour la santé de l'utilisateur.**

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. Voir Figure 16.
2. Fixer l'attache sur le câble de retenue sur la cornière.

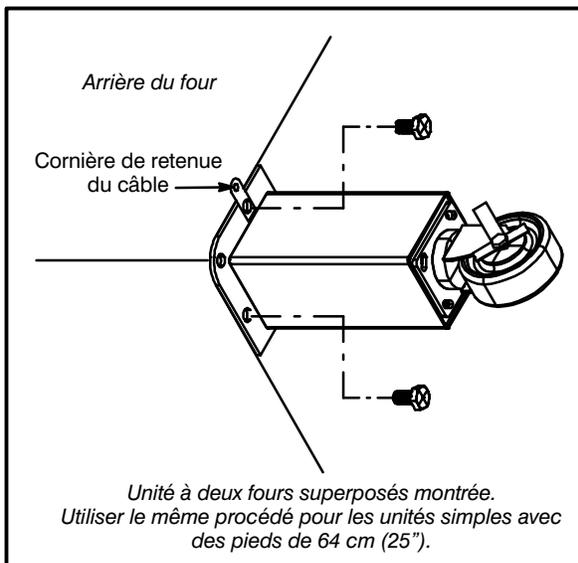


Figure 16



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.



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 A UTILISER LE FOUR. ON ENTEND PAR PERSONNEL QUALIFIÉ LE PERSONNEL QUI AURA LU ATTENTIVEMENT LES INFORMATIONS CONTENUES DANS CE MANUEL, CONNAIT BIEN LES FONCTIONS DU FOUR ET/OU POSSEDE 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 ENCOMBRES.



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, quelqu'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.



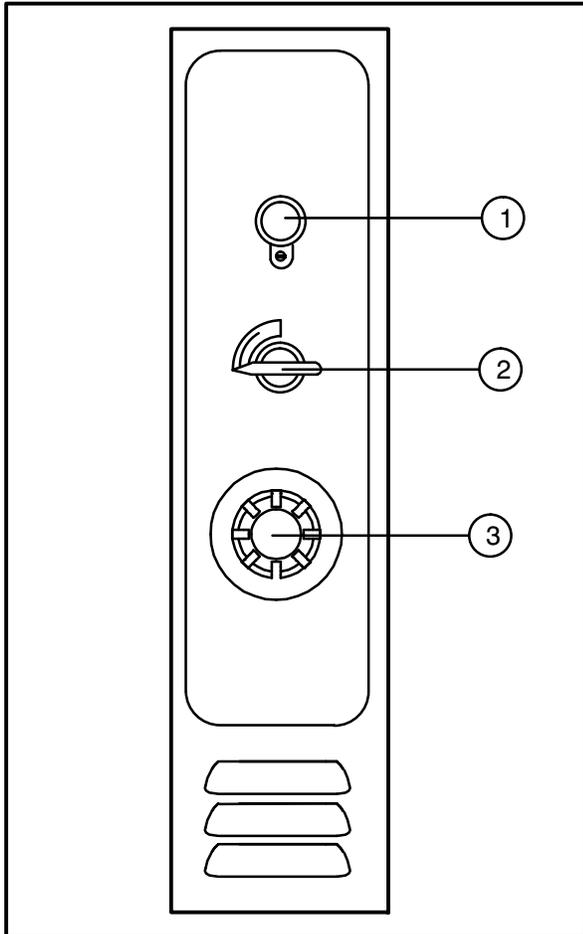
ATTENTION!!

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



Utilisation

Oven Control



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 du 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 une minute puis relâcher 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.

REMARQUE: Les compartiments de rôtissage de la Série 900 (modèles 901, 916, 951 et 966) acceptent des grilles intermédiaires en métal déployé. Lorsque la grille est en place, les orifices réglables se trouvant juste au-dessous de la grille doivent être ouverts. Lorsque la grille n'est pas en place, les orifices doivent être fermés.

Arrêt du Four

1. Mettre la VALVE PRINCIPAL À CONTRÔLE MANUEL (2) en position OFF.

Durées et Températures Suggérées

Aliment	°F	°C	Durée
Viandes			
Boeuf			
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
Veau			
Morceaux avec os	325°F	165°C	25 mins/lb
Morceaux désossés	325°F	165°C	30 mins/lb
Agneau			
Gigot ou épaule	325°F	165°C	35 mins/lb
Épaule désossée	325°F	165°C	40 mins/lb
Porc			
Morceaux frais, avec os	350°F	175°C	30-40 mins/lb
Morceaux frais désossés	350°F	175°C	40-50 mins/lb
Jambon, tranches (épaisseur de 5cm)	325°F	165°C	1 1/2 hrs
Jambon, pique-nique	325°F	165°C	35 mins/lb
Jambon	325°F	165°C	25-30 mins/lb
Bacon	350°F	165°C	suivant le degré de cuisson
Saucisses	350°F	175°C	30 mins/lb
Frankfurters	325°F	165°C	8-10 mins/lb
Pain de viande	450°F	230°C	12-15 mins/lb
Volailles (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
Oie			voir dindes
Poisson			
Poissons, entiers	350°F	175°C	15 mins/lb
Poissons, filets	350°F	175°C	15-20 mins/lb
Fondue aux crevettes	350°F	175°C	45-60 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
Pain de saumon	350°F	175°C	45-90 mins./lb.
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.			



Utilisation

Durées et Températures Suggérées

Aliment	°F	°C	Durée
Légumes cuits au four			
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
Fromage			
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
Pains et Pâtisseries			
Pains			
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			
Petits pains blancs	375-400°F	200°C	20-45 mins
Petits pains, Parker House	400-425°F	220°C	15-20 mins
Petits gâteaux	375-400°F	200°C	15-25 mins
Danish	375-400°F	200°C	20-35 mins
Tartes			
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
Gâteaux			
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
Desserts et Puddings			
Pommes cuites au four	400°F	200°C	environ 1 hr
Brown Betty	325°F	165°C	45-60 mins
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.

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 good non-toxique nettoyeur industriel 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'ammoniac, 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.

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.



Entretien

Guide de Détection des Pannes

CAUSE(S) PROBABLE(S)	SUGGESTION
SYMPTOME: Fonds Durs:	
<ul style="list-style-type: none">• Trop de chaleur provenant de la sole• Pression de gaz élevée• Conduit d'aération défectueux (ventilation directe trop forte)• Produit laissé trop longtemps dans le four	<ul style="list-style-type: none">• Réduire la température et augmenter le temps de cuisson• *• *• Écourter le temps de cuisson
SYMPTOME: Cuissons Inégales	
<ul style="list-style-type: none">• Mauvaise ventilation• Portes de four laissées ouvertes trop longtemps• Mauvais dosage de la pâte• Pression de gaz fluctuante• Moules déformés	<ul style="list-style-type: none">• *• Ne pas ouvrir la porte sans nécessité• Mesurer la pâte de manière constante• *• Changer les plats de cuisson
SYMPTOME: Produit Brûlé	
<ul style="list-style-type: none">• Thermostat trop haut• Produit laissé dans le four trop longtemps• Ralenti de la flamme trop fort• Pression de gaz élevée• Thermostat mal calibré• Déflecteurs de chaleur abîmés	<ul style="list-style-type: none">• Réduire la température de cuisson• Écourter le temps de cuisson• *• *• *• *

*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.

Guide de Détection des Pannes

CAUSE(S) PROBABLE(S)	SUGGESTION
SYMPTOME: Produit Desséché	
<ul style="list-style-type: none"> • Température du four trop basse • Pas assez d'eau dans la préparation de la pâte • Thermostat mal calibré • Conduit d'aération défectueux (ventilation directe trop forte) 	<ul style="list-style-type: none"> • Augmenter la température de cuisson • Augmenter la quantité d'eau dans le mélange de produit • * • *
SYMPTOME: Temps de Cuisson Prolongé	
<ul style="list-style-type: none"> • Mise en température trop basse • Pression de gaz basse • Ventilation trop forte • Ouverture des portes trop fréquente 	<ul style="list-style-type: none"> • Augmenter le temps de cuisson • * • * • Ne pas ouvrir la porte sans nécessité
<p>*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.</p>	