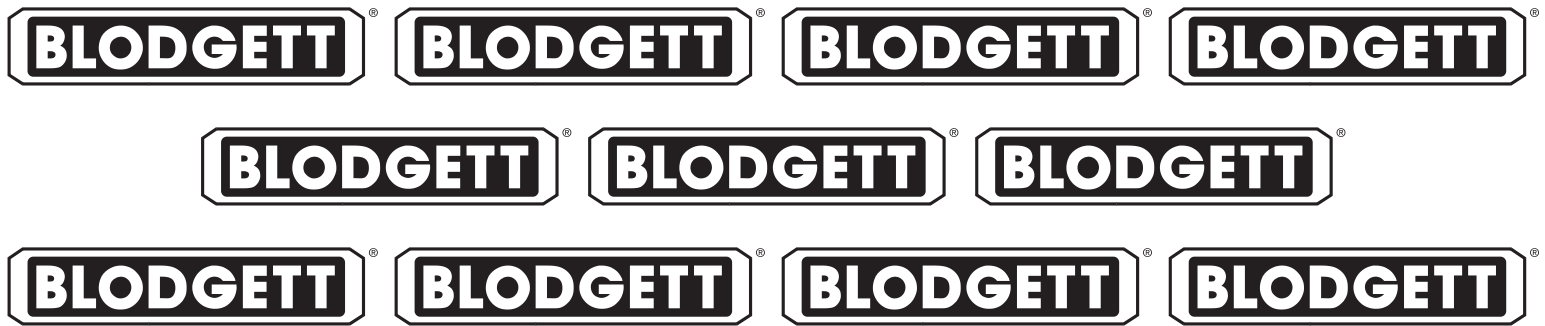




XR8-G AND XR8-E
MINI FOUR DE SUPPORT
MANUEL D'INSTALLATION - FONCTIONNEMENT - ENTRETIEN



BLODGETT OVEN COMPANY

www.blodgett.com

42 Allen Martin Drive, Essex Junction, Vermont 05452 USA Téléphone : (802) 658-6600 Télécopieur : (802) 864-0183

PN 56304 Rev K (9/26)

© 2025 - 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	3
Montage du Four	4
Ventilation (XR8-G seulement)	5
Branchements de Service - Normes et Codes	7
Branchement de Gaz (XR8-G Seulement)	8
Conduit de gaz	8
Réglage et Test de Pression	9
Retenue du Tuyau de Gaz	10
Raccordement Plomberie	11
Raccordement Électrique	12
Mise en Marche Initiale	13

UTILISATION

Informations de Sécurité	14
Commande Standard	15
Commande MenuSelect™	17
Consignes Générales à l'Intention des Utilisateurs	21

ENTRETIEN

Nettoyage et Entretien Préventif	22
Guide de Détection des Pannes	24

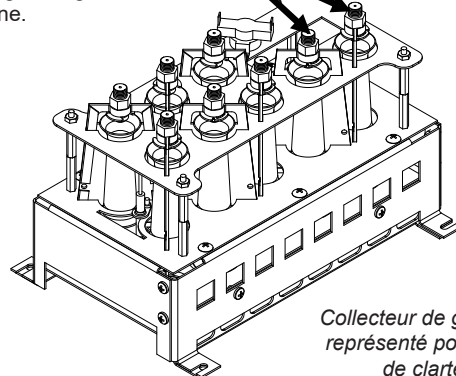


Installation

Description et Spécifications du Four

Le four à mini-grille de Blodgett comprend une grille à rotation continue pouvant accepter jusqu'à huit tôles et un système de circulation d'air qui déplace beaucoup d'air à faible vitesse pour assurer une cuisson uniforme et constante. Le système de glissement des grilles de Blodgett permet à l'opérateur de régler rapidement l'écartement entre chaque grille de 25 à 102 mm (1 à 4 po), dans n'importe quelle configuration. De plus, le four à mini-grille peut produire une grande quantité de vapeur pour la cuisson de bagels ou de produits semblables.

Ces deux brûleurs contiennent les orifices plus petits pour les assemblages de gaz naturel et de propane.



Collecteur de gaz non représenté pour plus de clarté

Figure 1

SPECIFICATIONS POUR GAZ - XR8-G/AB

	Gaz Naturel		Gaz Propane	
	Unités US	Unités SI	Unités US	Unités SI
Valeur de Chauffe	1000 BTU/cu. ft.	37.3 MJ/m ³	2550 BTU/cu. ft.	95.0 MJ/m ³
Gravité Spécifique (air=1.0)	0.63	0.63	1.53	1.53
Pression du collecteur	3.5" W.C.	.87 kPa	10" W.C.	2.5 kPa
Pression arrivée de gaz au collecteur	110,000 BTU/hr	32 kW 116 MJ/hr	110,000 BTU/hr	32 kW 116 MJ/hr
Brûleur principal taille orifice				
six brûleurs sont	50 MTD*	1.7 mm	57 MTD*	1.0 mm
deux brûleurs sont	1/16"	1.5 mm	62 MTD*	0.96 mm
REMARQUE: * - Mèche hélicoïdale multiple				

SPÉCIFICATIONS DE PLOMBERI - XR8-G/AB ET XR8-E/AA

EAU	
Pression d'eau	30 lb/po2 (207 kPa) minimum 75 lb/po2 (517 kPa) maximum
Raccordement d'eau	3/4" MGHT
Débit de l'eau	27 GPH (102 LPH)
DRAINAGE	
Raccordement du drain	3/4" drain arrière au drain d'espace d'air

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES- XR8-E/AA

TENSION	FRÉQUENCE	KW	PHASE	CHARGE MAXI-MALE (AMPÈRES)				CORDON ENSEMBLE	MOTOR
				L1	L2	L2	N		
208 VAC	60	18	3	52	52	52	N/A	16-60P / 4 AWG	1/4 HP, 115V, 50/60 Hz, 1 ph
240 VAC	60	18	3	46	46	46	N/A	16-60P / 4 AWG	1/4 HP, 115V, 50/60 Hz, 1 ph
480 VAC	60	18	3	23	23	23	N/A	L16-30 P / 8 AWG	1/4 HP, 115V, 50/60 Hz, 1 ph
*400/230VAC	50/60	18	3 + N	26	26	26	2	Sans cordon d'alimentation	1/4 HP, 115V, 50/60 Hz, 1 ph

* Ce modèle est exempté de l'exigence d'une alimentation indépendante de 115 V.



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 abîmés. 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 - 0" (0 cm)
- Côté gauche du four - 0" (0 cm)
- Arrière du four - 0" (0 cm)
- Dessous du four - 12" (30.5 cm)

Les espaces de dégagement ci-dessous doivent être possible pour permettre l'entretien.

- Côtés du four - 12" (30 cm)
- Arrière du four - 12" (30 cm)
- Dessous du four - 12" (30.5 cm)

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.
- Évitez de placer le four sur une base courbée ou de le fixer à un mur, afin de ne pas restreindre la circulation d'air et d'empêcher ainsi une aération adéquate. Le déclenchement du dispositif de surcharge thermique du moteur à soufflerie est causé par une température ambiante excessive du côté droit du four. Cette condition doit être corrigée pour ne pas endommager le four en permanence.
- L'emplacement doit procurer un jeu adéquat pour l'ouverture de ventilation des brûleurs.

Veuillez vérifier le tableau de spécifications avant d'effectuer tout branchement sur ce four afin de vous assurer que les spécifications de ce four sont compatibles avec le gaz d'arrivée au four.

1. La plaque d'identification est située sur le côté droit du four.
- Ne placez pas de fortes sources de chaleur telles que des cuisinières à foyer ouvert, des plaques à frire ou des grils à charbon près du four. Si un tel cas existe, il est fortement recommandé d'acheter un bouclier thermique, disponible auprès de Blodgett.
 - Notez que si les températures sont trop élevées, un arrêt de sécurité peut se produire.
 - Le non-respect peut invalider la garantie du four.



Installation

Montage du Four

ASSEMBLAGE SUR UN STAND

1. Centrez le châssis du four sur le dessus du stand de manière que le four surplombe ce dernier à l'avant et à l'arrière.
2. Enlevez les trois vis sur le dessus des panneaux latéraux gauche et droit du four, puis retirez les deux panneaux.
3. Alignez les deux trous de boulons de chaque côté du stand avec les deux trous filetés de chaque côté du four.
4. Insérez un boulon de bas en haut à travers chacun des deux trous; serrez-les fermement.
5. Réinstallez les panneaux latéraux.

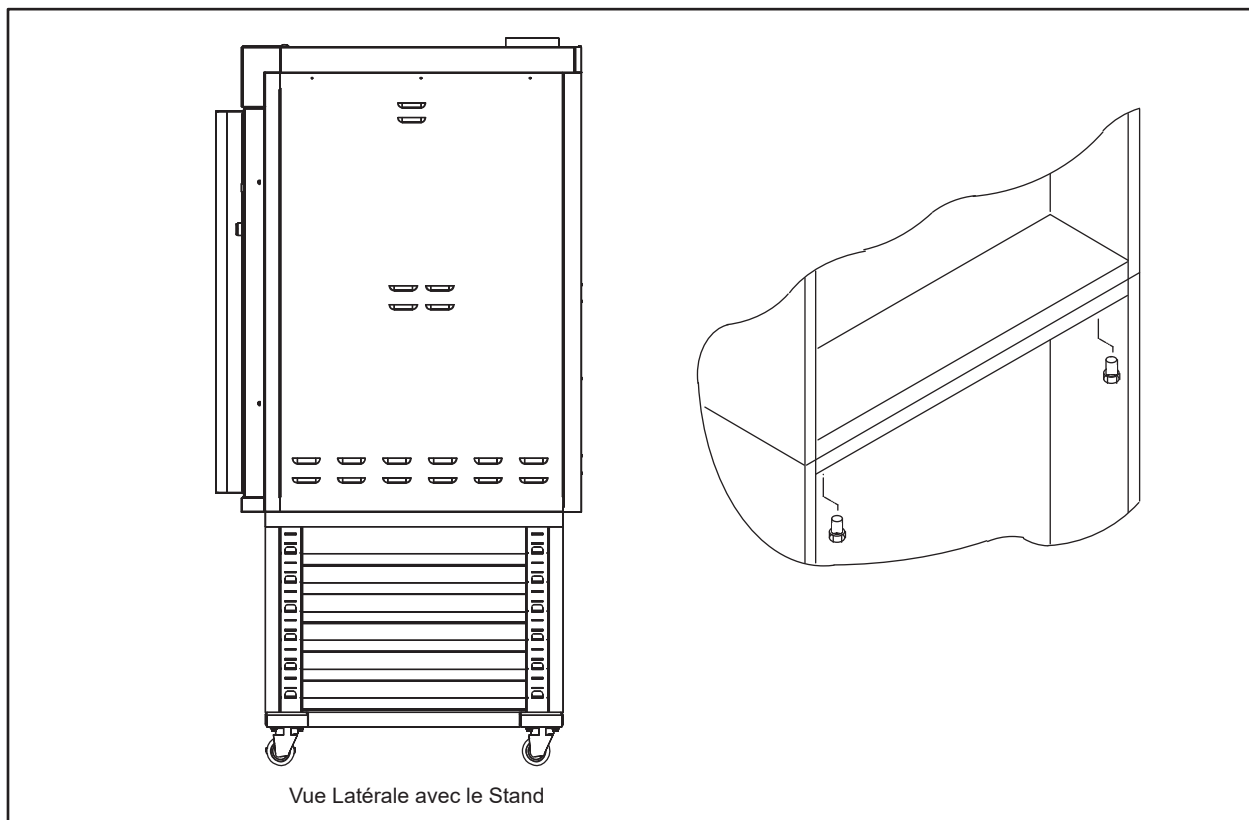


Figure 2



Ventilation (XR8-G seulement)

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.

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.



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.

Si cet appareil est installé dans le Commonwealth du Massachusetts, il doit s'emboîter avec le système de sortie de la hotte, de sorte que l'appareil puisse fonctionner seulement quand le système de sortie de la hotte est en marche.

Hotte D'évacuation Type Voûte

La méthode de ventilation la meilleure est celle qui utilise une hotte de ventilation adéquate à mécanique. Le ventilateur d'évacuation doit être muni d'un interrupteur de sécurité pour empêcher le four de fonctionner lorsque le ventilateur n'est pas en marche.

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').

Le volume total d'air neuf et d'évacuation à considérer lors de la détermination de la capacité de hotte nécessaire est d'environ 35 CFM (.99 m3) pour chaque section de four.



Installation

Ventilation (XR8-G seulement)

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 avoir un diamètre de 15 cm (6 po), classe B ou supérieure. La hauteur de la cheminée devrait se conformer à la révision actuelle de NFPA 54, Ansi Z223.1. 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 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. Le volume total d'air neuf et d'évacuation à considérer lors de la détermination de la capacité de hotte nécessaire est d'environ 35 CFM (.99 m3) pour chaque section de 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. Débrancher le four.
2. Retirer les deux vis de retenue du protecteur d'échappement. Voir Figure 2.
3. Installer la hotte de tirage à l'aide des vis enlevées à l'étape 2. Voir Figure 3.
4. Rebrancher le four.



Figure 3



Figure 4



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.

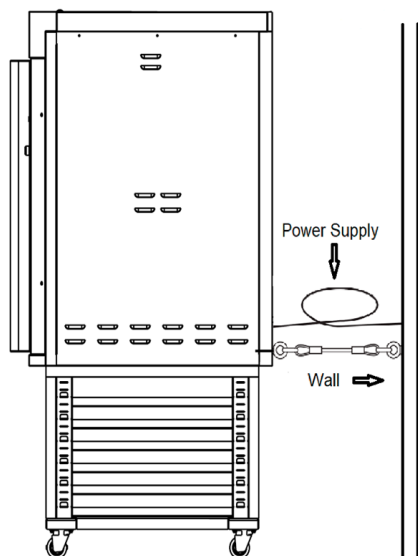
L'installation doit être en accord avec les codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, avec le Code Électrique National (National Electrical Code), ANSI/NFPA 70-Dernière édition et/or Code Électrique Canadien CSA C22.1 si applicable.

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

Pour le Canada: le four XR8E doit être connecté en permanence.

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.



Attention

Le four doit être sécurisé contre le glissement par une chaîne ou un câble afin d'éviter d'endommager la conduite d'alimentation électrique. Afin d'éviter d'endommager la conduite d'alimentation, le câble de retenue doit être plus court que la conduite électrique.



Installation

Branchement de Gaz (XR8-G Seulement)

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 convection XR8-G 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
XR8-G	110,000 BTU
Nouveau total	340,000 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 375,000 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)

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 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)

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



Branchement de Gaz (XR8-G seulement)

RÉGLAGE ET TEST DE PRESSION

Les fours XR8-G ont une capacité nominale de 32 kW (116 MJ) (110,000 BTU/Hr). 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.	6.0	14.0	11.0	14.0
kPa	1.2	3.5	2.7	3.5
MANIFOLD PRESSURE				
	Gaz Naturel		Gaz Propane	
	3.5		10.0	
kPa	.87		2.5	

- 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 .87 kPa (3.5" WC) à la colonne d'eau)) et une pression de propane au collecteur de 2.59 kPa (10.0" 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.

Avant le raccordement du four, veuillez 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.

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 (3.45 kPa).

En cas de test à pression manométrique de 1/2 psi (3.45 kPa) ou moindre, le four doit être isolé du système par la fermetu

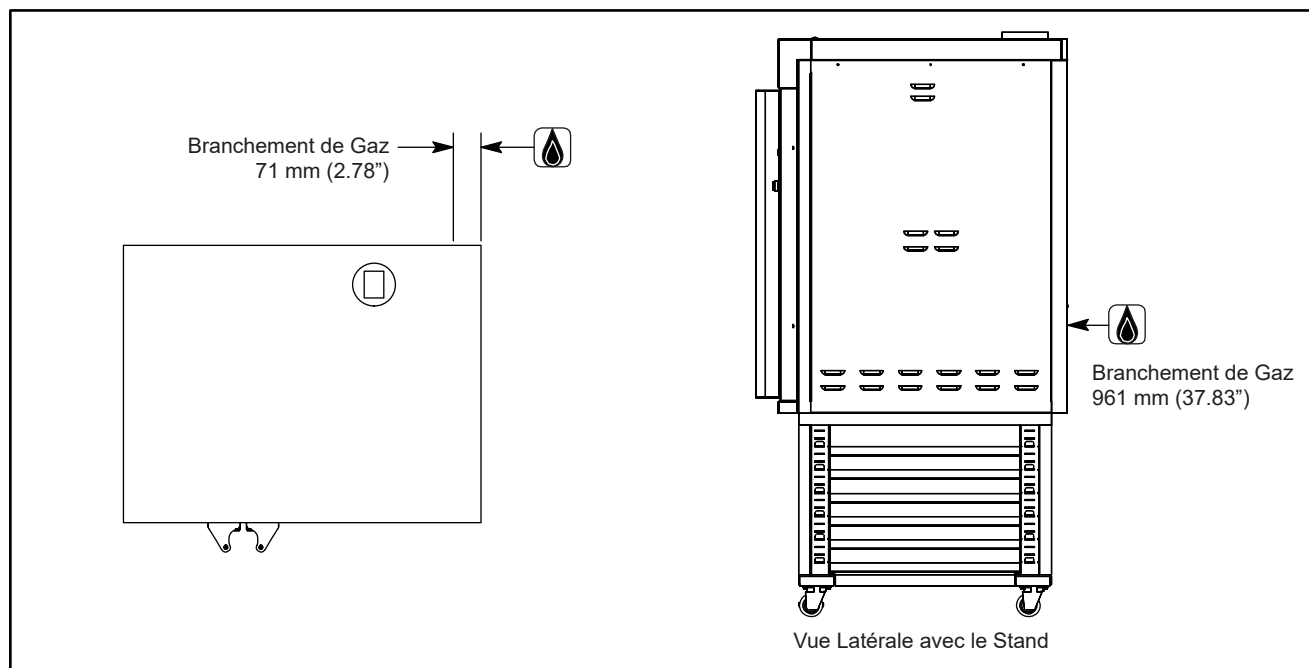


Figure 5



Installation

Branchement de Gaz (XR8-G seulement)

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.

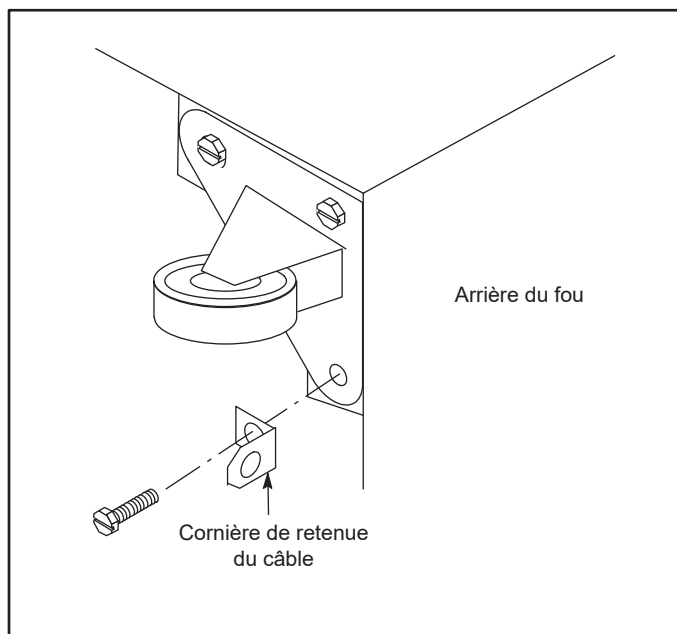


Figure 6



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 Z21.69VCSA 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 Z21.41VCSA 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.



Raccordement Plomberie



AVERTISSEMENT !!!

Les installations de plomberie doivent être conformes aux règlements sanitaires et aux codes de sécurité et de plomberie pertinents.

Prises d'eau

Le circuit d'approvisionnement en eau doit satisfaire aux conditions suivantes. Consultez l'entreprise responsable de la distribution d'eau de votre région avant d'installer le four.

- Dureté de 4 à 6 grains par gallon (100 ppm max.)
 - pH de 6,5 à 8,0
 - Chlorure inférieur à 30 ppm
1. Branchez la conduite d'eau froide au flexible de 19 mm (¾ po) raccordé à l'arrière du four au moyen de la canalisation d'amenée d'eau fournie. La pression d'alimentation doit être de 178 to 517 kPa (40 à 75 lb/po²) lorsque le robinet électromagnétique d'admission de vapeur est ouvert. Le régulateur de pression d'eau sur le four même a subi son pré réglage en usine. Rectifiez si nécessaire afin d'obtenir un débit de 27 gallons à l'heure au débitmètre.

Ce produit doit être installé par un plombier ou un monteur d'installations au gaz accrédité, si installé dans le Commonwealth du Massachusetts.

Raccordements de purge

- Utilisez les pipes capables de résister à la température de vapeur, n'utilisez pas les tuyaux.
- Le drain doit avoir le gradient constant (mn 5% ou 3°).
- Ne réduisez pas le diamètre de la pipe (les besoins d'être minimum de ¾ po.).
- La mise à l'air libre d'air libre dégagement exige minimum 1 po. entre l'extrémité du drain et le plancher.

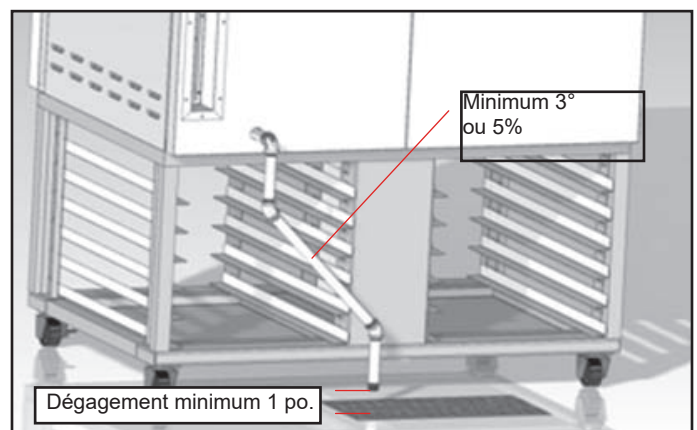


Figure 7



AVERTISSEMENT!!

La connexion doit être effectuée par un plombier agréé, à un drain ouvert ou fermé. Le drain ne doit jamais se terminer directement sous l'équipement. Le drain ne doit pas être situé du même côté que les commandes de l'équipement.



Installation

Raccordement Électrique

Tous les modèles

REMARQUE: *Seul un technicien qualifié peut effectuer le raccordement à l'électricité.*

Avant de procéder au raccordement à l'électricité des appareils, assurez-vous que la source d'alimentation est conforme aux spécifications de tension, d'intensité et de phase indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.

Le disjoncteur raccordé à cet appareil doit être doté de contacts espacés d'au moins 0,076 po (2 mm). Le disjoncteur doit respecter toutes les normes d'installation nationales et locales.

L'installation de tous les appareils doit se conformer aux codes d'électricité nationaux et locaux.

Le schéma de câblage se trouve à l'intérieur du panneau latéral amovible.

REMARQUE: *Débranchez la source d'alimentation électrique de l'appareil avant de procéder à l'entretien.*



ATTENTION !!

Une installation non conforme annule votre garantie.

Modèles électriques

L'installateur(trice) doit absolument fournir un(des) cordon(s) d'alimentation conforme(s) à toutes les normes de mise en place locales et nationales.

Modèles à gaz

Installations canadiennes et américaines

Un cordon d'alimentation muni d'une fiche est fourni avec l'appareil (modèles 115V seulement). Branchez la fiche dans une prise de courant appropriée.

Pour le Canada: le four XR8E doit être connecté en permanence.



ATTENTION !!

Si le cordon d'alimentation est endommagé, remplacez-le par un cordon spécial ou un dispositif fourni par le fabricant ou par un réparateur reconnu.



Les points de la liste qui suit doivent être contrôlés par un **technicien qualifié** avant la première mise en marche de l'appareil.

- Ouvrez la vanne d'arrêt manuelle combinée à l'arrière du four. (XR8-G seulement)
- Vérifiez s'il y a des fuites d'eau jusqu'au four; réparez-les au besoin.
- Vérifiez la rotation de la grille comme suit : ouvrez les portes du four et tournez le commutateur d'alimentation à « ON ». Fermez les portes et enregistrez une durée de cuisson de deux minutes, puis appuyez sur « START ». Vérifiez ensuite si la grille tourne doucement. Ouvrez les portes et vérifiez si la grille s'arrête perpendiculairement à l'ouverture de la porte. Si la grille ne tourne pas et que le ventilateur ne fait pas circuler l'air, il se peut que l'interrupteur de la porte ne soit pas bien ajusté.

Allumez le brûleur principal et vérifiez ce qui suit :

- Réglez la température du four à 149 °C (300°F), puis vérifiez si le four atteint cette température.
- Établissez une période d'injection de vapeur de 20 secondes. Confirmez que le débitmètre contient suffisamment d'eau pour produire un débit de 27 gallons à l'heure avec l'électrovalve d'eau en position ouverte. Au besoin, rectifiez le régulateur de pression du four. Le manomètre, le régulateur de pression et le débitmètre d'eau se trouvent derrière le panneau du côté droit du four. Il faut retirer le panneau.
- Vérifiez le réglage de la pression d'entrée du gaz au moyen de la prise d'entrée du robinet de gaz. (XR8-G seulement)
- Vérifiez le réglage de la pression d'admission au moyen de la prise de sortie de la rampe d'alimentation en gaz du brûleur située sur le dessus du four. (XR8-G seulement)
- Si les pressions indiquées correspondent aux niveaux recommandés, laissez le four fonctionner pendant deux heures avec l'évent ouvert. Sinon, fermez le four et réglez à nouveau les pressions; revérifiez celles-ci.



AVERTISSEMENT

Les ruptures dans le procédé brûlent les excès d'huile présents dans le métal pendant la fabrication. De la fumée peut en résulter. Une ventilation correcte est requise.

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 (XR8-G seulement)
- la mise de niveau
- la vérification de la pression du gaz (XR8-G seulement)
- le serrage des boulons
- position d'arrêt de la rotation de la grille

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.



Utilisation

Informations de Sécurité

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 (XR8-G seulement):

- 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.

Que faire en cas de panne de secteur :

- Fermer tous les interrupteurs.
- NE PAS tenter d'utiliser le four avant que l'électricité soit revenue.

REMARQUE: Dans le cas d'un arrêt de l'appareil, quel qu'il soit, attendre cinq (5) minutes avant de remettre le four en marche.

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. (XR8-G seulement)
- 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.
- NE PAS retirer le couvercle du panneau de contrôle sauf si le four est débranché.



Commande Standard

DESCRIPTION DES COMMANDES

1. COMMUTATEUR D'ALIMENTATION - commande l'alimentation électrique du four
2. AFFICHEUR - affiche l'heure, la température et l'information sur la programmation
3. VOYANT DEL « HEAT » (CHAUFFAGE) - s'allume lorsque les brûleurs sont en marche
4. VOYANT DEL « READY » (PRÊT) - s'allume lorsque le four a atteint la température préréglée
5. VOYANT DEL « ACTUAL TEMP » (TEMP. RÉELLE) - s'allume lorsque la touche « TEMP » est enfoncée et affiche la température réelle
6. JAUGE DE SÉLECTION - enregistre l'heure, la température et les réglages programmables. Tourner vers la droite pour augmenter les valeurs affichées et vers la gauche pour les réduire.
7. TOUCHE « TEMP » - enfoncez pour programmer la température de cuisson ou pour afficher la température réelle du four
8. TOUCHE « TIME » (HEURE) - enfoncez pour programmer la durée de cuisson ou pour afficher la durée d'un cycle de cuisson
9. TOUCHE « STEAM » (VAPEUR) - enfoncez pour programmer la durée d'injection de vapeur
10. TOUCHE « FAN DELAY » (DÉLAI DE ROTATION DU VENTILATEUR) - enfoncez pour programmer un délai de rotation du ventilateur et de chauffage durant et après l'injection de vapeur
11. TOUCHE « VENT » (ÉVENT) - enfoncez pour ouvrir et fermer manuellement l'évent du four
12. TOUCHE « START/STOP » (DÉPART/ARRÊT) - enfoncez pour amorcer et(ou) arrêter temporairement ou complètement la cuisson
13. « GAS SHUTOFF SWITCH » (COMMUTATEUR D'ARRÊT DU DÉBIT DE GAZ) - commande le débit de gaz jusqu'au four

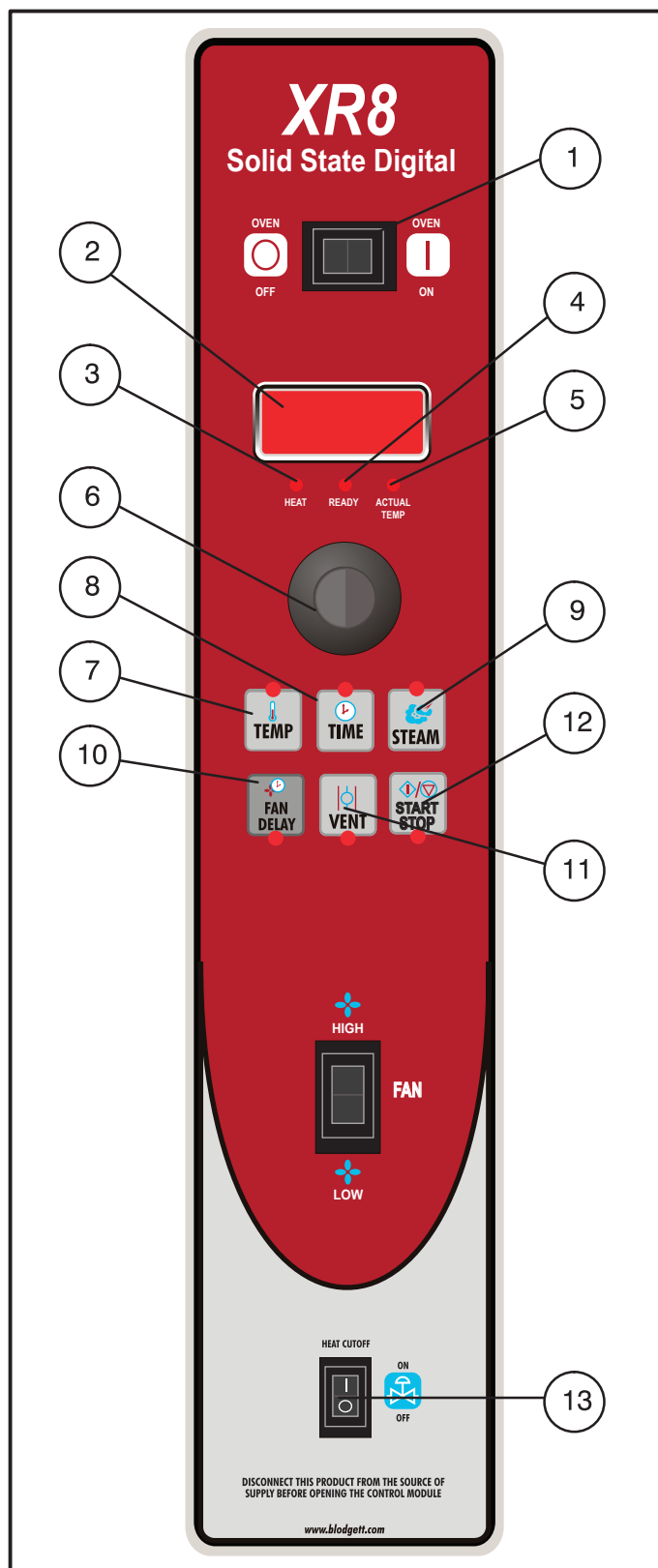


Figure 8



Utilisation

Commande Standard

UTILISATION

Mise en marche du four

1. Vérifiez si le COMMUTATEUR D'ARRÊT DU DÉBIT DE GAZ (13) est à la position « ON ».
2. Tournez le COMMUTATEUR D'ALIMENTATION (1) jusqu'à la position « ON ». Le voyant DEL (3) s'allume et le four préchauffe jusqu'à la dernière température préréglée.

Programmation d'un cycle de cuisson

1. Enfoncez la touche « TEMP » (7), puis tournez la JAUGE (6) jusqu'à la température de cuisson voulue.
2. Enfoncez la touche « TIME » (8), puis tournez la JAUGE (6) jusqu'à la durée de cuisson voulue.
3. Pour injecter de la vapeur, enfoncez la touche « STEAM » (9), puis tournez la JAUGE (6) jusqu'à la position voulue. Vous pouvez programmer l'injection de vapeur au début du cycle de cuisson pour une durée de deux minutes.
4. Pour programmer le délai de rotation du ventilateur de convection au début du cycle de cuisson, enfoncez la touche « FAN DELAY » (10), puis tournez la JAUGE (6) jusqu'à la position voulue.
5. Enfoncez la touche « START/STOP » (12) pour amorcer le cycle de cuisson (la grille du four tournera).

Durant le cycle de cuisson

1. Pour voir la durée de cuisson restante, enfoncez la touche « TIME » (8).
2. Pour voir la température réelle du four, enfoncez la touche « TEMP » (7).
3. Pour injecter de la vapeur pendant deux minutes au cours du cycle de cuisson, enfoncez la touche « STEAM » (9).
4. Pour purger l'humidité de l'enceinte du four, enfoncez la touche « VENT » (11). afin d'ouvrir manuellement l'évent du four; appuyez de nouveau sur la touche pour le fermer.
5. Pour arrêter temporairement le cycle de cuisson à n'importe quel moment, enfoncez la touche « START/STOP » (12). Le cycle s'arrêtera brièvement jusqu'à ce que la touche soit enfoncée de nouveau.

Fin du cycle de cuisson

1. À la fin du cycle de cuisson, une alarme sonne et le mot « DONE » s'affiche. La grille continue de tourner jusqu'à l'ouverture de la porte. Enfoncez la touche « START/STOP » (12) pour arrêter l'alarme.
2. Ouvrez la porte pour sortir le produit.

Refroidissement du four :

1. Enfoncez la touche « TEMP » (7), puis tournez la JAUGE (6) à au-dessous de 150_F.

REMARQUE: Les portes peuvent être ouvertes pour accélérer le processus de refroidissement.

Arrêt du four

1. Tournez le COMMUTATEUR D'ALIMENTATION (1) jusqu'à la position « OFF ».



Commande MenuSelect™

DESCRIPTION DES COMMANDES

1. TOUCHE « START/STOP » (DÉPART/ARRÊT) - enfoncer pour démarrer, annuler ou interrompre la cuisson.
2. TOUCHE « COOL DOWN » (REFROIDISSEMENT) - débute le cycle de refroidissement du four
3. TOUCHE « BAKE MORE » (CUIRE D'AVANTAGE) - enfoncer à la fin du cycle de cuisson pour poursuivre la cuisson, à intervalles d'une minute
4. AFFICHEUR - affiche l'heure ou la température et autres informations sur le fonctionnement et/ou la programmation du four.
5. JAUGE DE SÉLECTION - permet d'entrer les intervalles déterminés, le temps, et les réglages programmables. Permet aussi de choisir le produit programmé.
6. TOUCHE « TEMP » - permet de régler ou de modifier la température de cuisson.
7. TOUCHE « TIME » (TEMPS) - permet de régler ou de modifier le temps de cuisson.
8. TOUCHE « STEAM » (VAPEUR) - enfoncer pour injecter de la vapeur au début du cycle de cuisson ou pour supplanter le temps de vapeur dans une recette.
9. TOUCHE « FAN DELAY » (DÉLAI DE ROTATION DU VENTILATEUR) - enfoncer pour programmer un délai pour le ventilateur à convection.
10. TOUCHE « VENT » (ÉVENT) - enfoncer pour ouvrir et fermer manuellement l'évent du four
11. TOUCHE « QUICK STEAM » (VAPEUR RAPIDE) - enfoncer pour injecter un jet de vapeur sur demande pendant un cycle de cuisson.
12. TOUCHE « FAN » (VENTILATEUR) - serrez pour choisir la vitesse de ventilateur
13. TOUCHE « PROG/EXIT » (PROGRAM/SORTIE) - enfoncer pour entrer le mode de programmation et sauvegarder les réglages programmés.
14. CLAVIER ALPHANUMÉRIQUE - permet de programmer des recettes.
15. TOUCHE « POWER » (PUISSANCE) - permet de placer les commandes en/hors le mode d'attente
16. DISJONCTEUR - contrôle la puissance du four
17. COMMUTATEUR « HEAT SHUTOFF » (ARRÊT DE CHALEUR) - enfoncer pour couper l'alimentation de gaz au four.

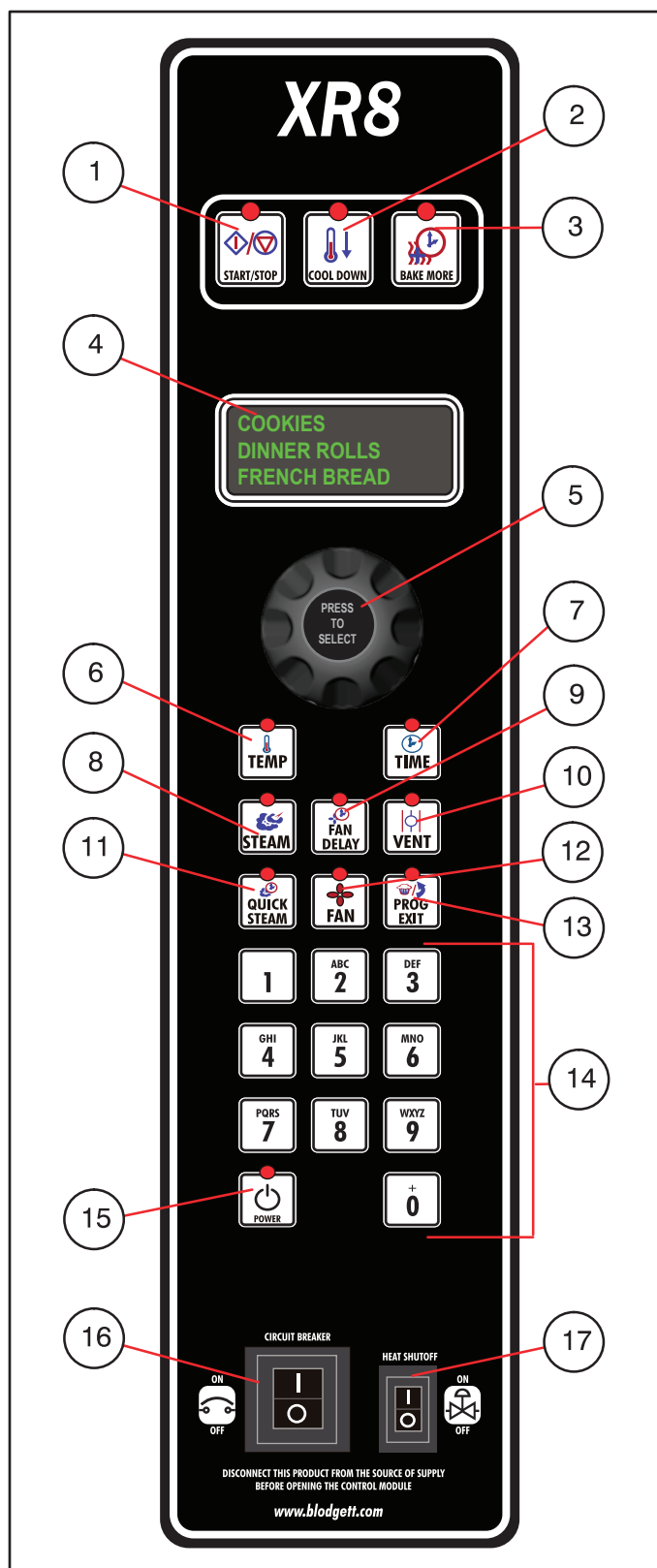


Figure 9



Utilisation

Commande MenuSelect™

UTILISATION

Mise en marche du four

1. S'assurer que le COMMUTATEUR D'ARRÊT DU DÉBIT DE GAZ (17) et le DISJONCTEUR (16) sont à la position « ON ». Le message OFF PRESS POWER KEY TO START (HORS FONCTION - ENFONCER LA TOUCHE POWER POUR DÉBUTER) clignote dans l'afficheur.

REMARQUE: *Si l'horloge en temps réel et les fonctions d'éveil automatique sont activées, le message PRESS POWER KEY TO START AUTO START (APPUYER TOUCHE POWER POUR DÉBUTER DÉMARRAGE AUTOMATIQUE) paraît dans l'afficheur.*

2. Enfoncer la touche POWER (15). Le message PRE-HEAT (PRÉCHAUFFAGE) paraît dans l'afficheur et le four chauffe à la dernière température réglée manuellement. READY / IDLE clignote dans l'afficheur et l'alarme retentit à cinq reprises quand le four atteint la température de cuisson.

Mode de cuisson manuelle

1. Tourner la JAUGE DE SÉLECTION (5) jusqu'à ce que MANUAL paraisse dans l'afficheur.
2. Enfoncer la touche TIME (7). Tourner la jauge ou utiliser le clavier alphanumérique pour entrer le temps de cuisson désiré. Appuyer au centre de la jauge pour déterminer le temps de cuisson.
3. Enfoncer la touche TEMP (6). Tourner la jauge ou utiliser le clavier alphanumérique pour entrer la température de cuisson désirée. Appuyer au centre de la jauge pour déterminer la température de cuisson. Le four préchauffe à la nouvelle température.
4. Pour injecter de la vapeur au début du cycle de cuisson, enfoncer la touche STEAM (8). Tourner la jauge ou utiliser le clavier alphanumérique pour entrer jusqu'à deux minutes de vapeur. Appuyer au centre de la jauge pour déterminer le temps de vapeur.

REMARQUE: *Le ventilateur à convection ne fonctionnera pas durant un cycle de vapeur. Il n'est pas nécessaire de déterminer un délai pour le ventilateur pendant la vapeur.*

5. Pour prolonger le délai du ventilateur, enfoncer la touche FAN DELAY (9). Tourner la jauge ou utiliser le clavier alphanumérique pour entrer jusqu'à 1 heure 39 minutes. Appuyer au centre de la jauge pour déterminer le délai du ventilateur.
6. Quand READY / IDLE clignote dans l'afficheur, ouvrir les portes. Le support tourne en position de chargement/déchargement. Charger le produit.
7. Enfoncer la touche START/STOP (1) pour débiter le cycle de cuisson. Le chronomètre se met en marche et l'affichage commute entre les températures de cuisson actuelle et désirée, ainsi que le nom du produit.

Programmation d'un cycle de cuisson

1. Tourner la JAUGE (5) jusqu'à ce que le nom du produit soit en surbrillance. Appuyer au centre de la jauge pour sélectionner. Le four préchauffe à la température programmée. Le message READY / IDLE clignote dans l'afficheur et l'alarme retentit à cinq reprises quand le four atteint la température de cuisson désirée.
2. Ouvrir les portes. Le support tourne en position de chargement/déchargement. Charger le produit.
3. Enfoncer la touche START/STOP (1) pour débiter le cycle de cuisson. Le chronomètre se met en marche et l'affichage commute entre les températures de cuisson actuelle et désirée, ainsi que le nom du produit.

Durant le cycle de cuisson

1. Pour injecter jusqu'à deux minutes de vapeur pendant un cycle de cuisson, enfoncer la touche QUICK STEAM (11).
2. Pour éliminer l'humidité à l'intérieur du four, enfoncer la touche VENT (10). Cette opération ouvre manuellement le ventilateur. Enfoncer à nouveau la touche pour le fermer.
3. Pour interrompre un cycle de cuisson en tout temps, enfoncer la touche START/STOP (1). Le DEL sur la touche start/stop clignote. Le cycle de cuisson s'interrompt jusqu'à ce que la touche soit enfoncée de nouveau.
4. Pour annuler le cycle de cuisson, appuyer et maintenir enfoncée la touche START/STOP (1).



Commande MenuSelect™

Fin du cycle de cuisson

1. Une alarme retentit et le message BAKE DONE (Cuisson terminée) paraît dans l'afficheur.
2. Pour poursuivre la cuisson, enfoncer la touche BAKE MORE (3). Un temps de cuisson additionnel d'une minute s'ajoutera chaque fois que la touche est enfoncée.
3. Lorsque la cuisson requise est satisfaisante, enfoncer la touche START/STOP (1) pour arrêter l'alarme. Ouvrir la porte pour sortir le produit. Le support tournera à la position chargement/déchargement.

Arrêt du four

1. Enfoncer la touche COOL DOWN (2). Le message AUTO COOL DOWN ACTUAL TEMP. (REFROIDISSEMENT AUTO DE TEMP. ACTUEL.) paraît dans l'afficheur. Pour accélérer le processus de refroidissement, ouvrir la porte et enfoncer la touche VENT (10) pour ouvrir le ventilateur.
2. Quand le four est refroidi, le message OFF PRESS POWER KEY TO START (ARRÊT APPUYER TOUCHE POWER POUR DÉMARRAGE) paraît dans l'afficheur.

REMARQUE: À la fin du cycle de refroidissement, l'éclairage s'éteint et le ventilateur se ferme automatiquement.

UTILISATION DU PORT USB

1. Retirez le couvercle du port USB et insérez la clé USB dans le port.
2. Pour mettre le four sous tension, appuyez sur la touche POWER. L'écran commute entre les températures réglée et réelle.
3. Enfoncez simultanément les touches PROGRAM/EXIT (PROGRAMME/QUITTER) et FAN DELAY (DÉLAI VENTILATEUR) et tenez-les enfoncées.
4. Tournez le cadran jusqu'à mettre en évidence soit COPY RECIPE FROM USB (COPIER RECETTE DE LA CLÉ USB) soit COPY RECIPE TO USB (COPIER LA RECETTE À LA CLÉ USB) et ensuite appuyez sur le centre du cadran pour sélectionner.
5. Une fois la copie de la recette terminée, l'écran précédent s'affiche de nouveau.
6. Appuyez sur la touche PROGRAM/EXIT (PROGRAMME/QUITTER).
7. Tournez le cadran jusqu'à mettre en évidence YES

(OUI). Appuyez sur le centre du cadran pour sélectionner.

8. Retirez la clé USB. Remettez en place le couvercle du port USB.

PROGRAMMATION

Entrée du mode de programmation

1. Appuyer sur la touche PROGRAMME (12). Si la commande est protégée par un mot de passe, le message ENTER CODE (ENTRER CODE) paraît dans l'afficheur. Utiliser le clavier alphanumérique pour entrer le mot de passe 3124, et appuyer ensuite au centre de la jauge pour entrer le mode de programme.

Nommer une recette de produit

REMARQUE: Utiliser la procédure suivante pour nommer un nouveau produit ou modifier le nom d'un produit déjà existant.

1. Pour une nouvelle recette, tourner la jauge jusqu'au premier produit ouvert. Appuyer au centre de la jauge pour sélectionner.

Pour modifier un nom déjà existant, tourner la jauge jusqu'au nom à modifier. Appuyer au centre de la jauge pour sélectionner.

2. Utiliser la jauge pour faire défiler jusqu'à Edit Name (Modifier nom). Appuyer au centre de la jauge pour entrer le menu du nom modifié.

3. Tourner la jauge ou utiliser le clavier alphanumérique pour sélectionner le premier caractère. Appuyer au centre de la jauge pour avancer au caractère suivant. Répéter pour entrer les autres caractères.

REMARQUE: Les noms de produits peuvent contenir jusqu'à 10 caractères avec des espaces. Utiliser la touche No 1 pour insérer des espaces dans le nom d'une recette.

REMARQUE: Pour sélectionner les lettres à l'aide du clavier, appuyer une fois sur la touche appropriée si vous désirez la première lettre sur la touche, deux fois pour la seconde et trois fois pour la troisième. Par exemple, appuyer trois fois sur la touche No5 pour entrer la lettre « L ».

4. Appuyer sur la touche PROG (12) pour sauvegarder le nom et avancer à la programmation d'étape du produit.



Utilisation

Commande MenuSelect™

Programmation d'une recette de produit

REMARQUE: La commande peut contenir 100 recettes. Chaque recette peut avoir jusqu'à six étapes de cuissons.

1. Tourner la jauge pour mettre en évidence le nom du produit à programmer. Appuyer au centre de la jauge pour sélectionner le produit.
2. Le message PRODUCT NAME : STAGE 1 (NOM DU PRODUIT : 1re ÉTAPE) paraît dans l'afficheur. Appuyer au centre de la jauge pour sélectionner l'étape.
3. Tourner la jauge ou utiliser le clavier alphanumérique pour entrer le temps de cuisson désiré. Appuyer au centre de la jauge pour déterminer le temps de cuisson.
4. Tourner la jauge ou utiliser le clavier alphanumérique pour entrer la température de cuisson désirée. Appuyer au centre de la jauge pour déterminer la température de cuisson.
5. Tourner la jauge ou utiliser le clavier alphanumérique pour entrer jusqu'à deux minutes de vapeur. Appuyer au centre de la jauge pour déterminer le temps de vapeur.

REMARQUE: Le ventilateur à convection ne fonctionnera pas durant un cycle de vapeur. Il n'est pas nécessaire de déterminer un délai de ventilation pendant la vapeur.

6. Tournez le jauge pour déterminer la vitesse désirée de ventilateur. Choisissez de bas ou de la haute. Appuyer au centre de la jauge pour déterminer la vitesse de ventilateur.

7. Tourner la jauge ou utiliser le clavier alphanumérique pour entrer un délai de ventilateur jusqu'à 1 heure 39 minutes. Appuyer au centre de la jauge pour déterminer le délai du ventilateur.
8. Tourner la jauge ou utiliser le clavier alphanumérique pour déterminer la position du ventilateur. Le ventilateur peut être ouvert de 0 à 100%. Appuyer au centre de la jauge pour déterminer la position du ventilateur.
9. Tourner la jauge ou utiliser le clavier alphanumérique pour déterminer le délai du ventilateur. Une valeur de 0 signifie que le ventilateur s'ouvrira au début du cycle de cuisson. Appuyer au centre de la jauge pour déterminer le délai du ventilateur.
10. Utiliser la jauge pour défiler jusqu'à PRODUCT NAME : STAGE 2 (NOM DU PRODUIT : 2e ÉTAPE). Appuyer au centre de la jauge pour sélectionner la 2e étape.
11. Répéter la marche à suivre de 2 à 10 pour toutes les autres étapes.
12. Après avoir programmé toutes les étapes, appuyer sur la touche PROG (12). Utiliser la jauge pour défiler jusqu'à SAVE (SAUVEGARDER). Appuyer au centre de la jauge pour sauvegarder le programme.



Consignes Générales à l'Intention des Utilisateurs

TEMPS ET TEMPÉRATURES DE FAITES

Préchauffage du four

Toujours préchauffer le four avant de cuire ou de rôtir. Nous recommandons un préchauffage de 28°C (50°F) supérieur à la température de cuisson pour compenser la chute de température quand les portes sont ouvertes et qu'un produit froid est chargé dans le four. Régler le thermostat sur la température de cuisson une fois que le produit est chargé.

La Durée de Faites

Vérifiez l'aliment après une durée de cuisson représentant environ la moitié de la durée recommandée pour les fours ordinaires. Notez vos durées et températures optimales pour référence future.

REMARQUE: *La durée du faites varie en fonction de la quantité cuite, du type de plat utilisé et de la température sélectionnée.*

CONSEILS

Plats et grilles

La hauteur du produit ou de la tôle détermine le nombre de grilles à utiliser. Le four accepte jusqu'à huit tôles à brioches de 45,7 x 66 cm (18 x 26 po), avec un écartement de 102 mm (4 po) entre chaque grille.

Chargez le four à partir du bas et centrez les tôles sur la grille.

Rotissage

Pour réduire la contraction des viandes rôties, placez la viande directement sur les grilles et placez un plat en métal à moitié rempli d'eau au niveau de la grille du bas. En s'évaporant, l'eau du plat augmente l'humidité dans la chambre de cuisson. Le plat sert, de plus, à recueillir la graisse de la viande et le nettoyage du four s'en trouve facilité.

Ventilateurs

Le ventilateur doit fonctionner pour que le four se réchauffe. Pour empêcher la pâte d'onduler, utilisez la méthode suivante.

1. Préchauffer le four 14°C (25°F) au-dessus de la température de cuisson.
2. Charger le four avec le produit. Fermer les portes.
3. Régler le thermostat sur la température du faites.
4. Réglez le délai de rotation de la soufflante à deux minutes.

Mode de refroidissement

Pour faciliter le refroidissement du four à une température plus basse, enfoncez la touche « TEMP » (7), puis tournez la JAUGE (6) vers la gauche jusqu'à l'affichage du mot « COOL ».



Entretien

Préparation du nettoyant pour four

REMARQUE: Utilisez uniquement un nettoyant pour fours Blodgett avec le vaporisateur fourni. N'utilisez PAS de produits chimiques qui ne sont pas destinés au nettoyage des fours. Consultez les informations relatives au produit pour connaître son usage prévu.

1. Dévissez la tête du pulvérisateur et remplissez le réservoir avec 32 onces d'eau tiède.
2. Versez un sachet de poudre nettoyante dans la bouteille..
3. Secouez le flacon. Laissez reposer pendant 3 minutes.
4. Vissez fermement l'ensemble de la tête pour garantir une étanchéité parfaite. Le liquide doit être propre et exempt de corps étrangers. Ne remplissez pas excessivement.
5. Tournez la buse de pulvérisation pour obtenir un jet large ou un jet concentré.

NOTE: Vous trouverez de plus amples informations dans la notice fournie avec votre flacon pulvérisateur.



ATTENTION !!

Il convient de porter des vêtements et des lunettes de protection lors de l'utilisation de produits de nettoyage.



Figure 10

Kit de nettoyage pour four Blodgett - Référence: 102222

Contenu du kit:

- 16 sachets individuels de nettoyant en poudre de 1 once.
- 1 bouteille de 32 onces.



Nettoyage et Entretien Préventif

NETTOYAGE JOURNALIER

Vous pouvez nettoyer les fours en acier inoxydable et les maintenir en bon état au moyen d'une huile légère. Enlevez les dépôts d'éclaboussures et toute trace de décoloration avec un bon nettoyant industriel non toxique adapté à l'acier inoxydable.

1. Avec les nettoyants, frottez le four lorsqu'il est froid, dans le sens de la grenaillerie métallique.
2. Essuyez le four au moyen d'un chiffon propre.

Nettoyage de l'intérieur :

1. Préparez le nettoyant pour four comme indiqué dans la section précédente.
2. Tirez vers le haut la goupille à ressort située sur le bas de la grille du four.
3. Glissez la grille hors du four; vous pouvez la nettoyer dans un lave-vaisselle.
4. Vaporisez le nettoyant pour fours Blodgett à l'intérieur de la cavité du four.



5. Nettoyez l'intérieur de l'enceinte du four.
6. Réinstallez la grille en vous assurant que la plaque d'alignement sur le dessus de la grille glisse bien dans la ferrure sur le dessus du four.
7. Alignez à nouveau la goupille à ressort.

REMARQUE: Si vous déplacez le four, vous devez rebrancher le câble de retenue une fois que vous aurez remis l'unité en place.

Nettoyage hebdomadaire

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.

MAINTENANCE PREVENTIVE

Les meilleures mesures d'entretien préventif sont une installation de l'équipement appropriée et un programme régulier de nettoyage.

Maintenance annuelle

Ce four ne requiert aucune lubrification. L'entretien devrait dépendre des heures d'utilisation. Se reporter aux fiches et prescriptions techniques de l'OSHA pour connaître les intervalles d'entretien.

Communiquez avec l'entreprise locale d'entretien Blodgett, son représentant ou la Blodgett Oven Company pour les services d'entretien ou de réparation, le cas échéant.

REMARQUE: Toutes les fonctions d'entretien sont accessibles depuis le dessus du four ou en retirant le panneau droit.



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
SYMPTOME: Le four ne s'allume pas.		
- Le gaz est fermé (XR8-G seulement). - Le four n'est pas branché. - L'interrupteur électrique du panneau de contrôle est sur arrêt. - Contrôle réglé au-dessous de la température ambiante. - Portes ouvertes. - Vérifiez qu'il n'y a aucun tirage d'air sur le brûleur (XR8-G seulement).		- Tourner la vanne de gaz sur ON (MARCHE). - Brancher le fil dans la prise. - Régler le panneau de contrôle sur ON (MARCHE). - Régler la température désirée. - Fermer les portes. - Vérifiez l'ouverture du ventilateur à tirage induit.
SYMPTOME: Le four n'atteint pas "Prêt".		
- Le four n'a pas terminé son cycle de préchauffage. - La vanne de gaz n'est pas complètement ouverte (XR8-G seulement). - La déconnexion rapide n'est pas connectée. (XR8-G seulement) - La pression du gaz au four est trop basse (XR8-G seulement). - Problème interne avec le contrôle de température principal.		- Attendre que le four est atteint sa température de préchauffage. - Vérifier la vanne de gaz et l'ouvrir si nécessaire. - Reconnecter la connexion rapide. Vérifier toutes les connexions de gaz. - Appeler un technicien de la compagnie du gaz. *
SYMPTOME: Le ventilateur de convection ne tourne pas.		
- Le four n'est pas branché. - Le disjoncteur est déclenché. - Les portes sont ouvertes. - Blower delay was set.		- Brancher le fil dans la prise. - Réenclencher le disjoncteur. - Fermer les portes. - Réglez à nouveau la durée de la soufflante.
<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>		



AVERTISSEMENT!!

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



Guide de Détection des Pannes

CAUSE(S) PROBABLE(S)		SUGGESTION
SYMPTOME: Problèmes courants de cuisson au four.		
- Calibrage du thermostat hors service. - Mauvaise ventilation du four.	* *	
SYMPTOME: La grille continue de tourner après l'ouverture des portes ou elle s'arrête à la mauvaise position.		
La touche du délai de rotation de la grille n'est pas à la position voulue.	Remettre la touche à la position voulue.	
<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>		



AVERTISSEMENT!!

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