

**INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT**  
**FOURS A GAZ, MODELES DE PLANCHER**

**Modèles : GP-51 et GP-61**

**NON DESTINÉ À L'USAGE DOMESTIQUE**

PRIÈRE DE CONSERVER CE MANUEL POUR RÉFÉRENCES FUTURES

**ESURE DE SÉCURITÉ**

Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

**AVERTISSEMENT**

L'installation, le réglage, la modification, la réparation ou l'entretien incorrect de cet appareil peut causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lire attentivement les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant de procéder à son installation ou entretien.

Cet équipement a été conçu pour vous offrir un fonctionnement fiable toute l'année, dans la mesure où il est utilisé conformément aux instructions de ce manuel et aux normes habituelles des cuisines commerciales.

Installez bien en vue les procédures à suivre si une odeur de gaz venait à être détectée. Toutes les mesures de sécurité doivent être suivies dans l'éventualité où une odeur de gaz était détectée. Demandez ces instructions à votre distributeur de gaz local.



**BAKER'S PRIDE OVEN CO., INC**

30 Pine Street  
New Rochelle, NY 10801

P/N U4169A 4/03

Tél. : (914) 576-0200  
Fax : (914) 576-0605

1 800 431-2745 ÉU et Canada  
Site Internet : [www.bakerspride.com](http://www.bakerspride.com)

### III. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

SECTION	ITEM	PAGE
1	Extérieur du four	12
	A. Surfaces en acier inoxydable	12
	B. Surfaces peintes	12
	C. Panneau de contrôles	12
	D. Conduit de ventilation	12
2	Intérieur du four	13
	A. Enceinte de cuisson	13
	B. Sole	13
	C. Aire des brûleurs	13
	D. Allumeur automatique du four	13

### IV GUIDE SUR TROUBLES

SECTION	ITEM	PAGE
1	Ajustements des brûleurs	14
2	Portes de four	14
3	Vérification du millivolt	15-16

### V CROQUIS D'INSTALLATION 17

---

## MODELES A COUVRIR

GP-51	1 Four à pizza	40,000 UTB par heure / 11.71 Kw
GP-54	1 Four à cuire	32,000 UTB par heure / 9.37 Kw
GP-61	1 Four à pizza	45,000 UTB par heure / 13.18 Kw
GP-61-H	1 Four à pizza	60,000 UTB par heure / 17.57 Kw
GP-64	1 Four à cuire	42,000 UTB par heure / 12.30 Kw

Les modèles suivantes sont appareils combinées:

GP-52	consiste de deux fours GP-51
GP-55	consiste de deux fours GP-54
GP-62	consiste de deux fours GP-61
GP-62-H	consiste de deux fours GP-61-H
GP-65	consiste de deux fours GP-64

**NOTE:** Toute les modèles au-dessus peuvent avoir le suffix (-1) pour les appareils avec deux portes.

## **I. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION**

### **1. RECEPTION:**

Bien lire les avis sur les boîtes à propos des dommages pendant le transport. Les dommages trouvés après que le déballage des boîtes ou des caisses a été effectué, est considéré comme "DOMMAGES CACHES" et le transporteur doit immédiatement en être avisé, pour qu'il puisse envoyer un inspecteur en faire le constat et vous fournir les formulaires appropriés pour une réclamation contre la compagnie de transport.

Lorsque vous recevez le four, il doit comprendre:

- (a) Une caisse ou boîte contenant votre nouveau four (deux pour modèles empilables).
- (b) Une boîte contenant le capuchon de courant d'air (en supplément pour ventilation directe).
- (c) Une boîte contenant les pattes et la tablette (en option).

**NOTE:** Les soles de four, la garniture de la sole, l'adaptateur de conduit et le déflecteur de conduit sont emballés à l'intérieur du four.

### **2. EMBLACEMENT ET ESPACES LIBRES REQUIS:**

Approchez le four, le plus près possible, de l'endroit de son installation finale.

#### **ESPACES LIBRES REQUIS:**

##### **ENDROIT COMBUSTIBLE:**

5" DU MUR ARRIERE  
1" DU MUR DROIT  
2" DU MUR GAUCHE

##### **ENDROIT A L'EPREUVE DU FEU:**

2" DU MUR ARRIERE  
0" DU MUR DROIT  
2" DU MUR GAUCHE

**NOTE:** Un minimum de 16" d'espace libre est requis sur le côté gauche lorsque le four est pourvu d'un démarreur automatique.

### **3. MISE EN PLACE**

Votre four est emballé dans une boîte et est retenu par des courroies sur une palette. Enlevez le four et la boîte de sur la palette avant de le déballer. Déballer-le avec minutie, pour ne pas endommager le devant et les garnitures en acier inoxydable. S'il y a des dommages cachés, suivez les instructions décrites dans la section 1 (Réception). Gardez toujours les espaces alentour du four éloignés de tous matériaux combustibles.

Ne rien emmagasiner sur ou sous tout four quel qu'il soit. Vous devez prévoir une entrée d'air adéquate pour la ventilation de votre four car, c'est essentiel pour la bonne combustion de gaz. Procurez une ventilation et un retour d'air selon les normes locales. Le service d'entretien est effectué en ouvrant la porte frontale par le panneau de contrôles sur le côté gauche. Assurez-vous que l'endroit ne soit pas obstrué et qu'il soit d'accès facile.

## **A. INSTALLATION SUR D'UN COMPTOIR:**

Le four est expédié avec les pattes ajustables régulières de 4" (10 cm) déjà fixées en place.

- 1). Approchez le four, le plus près possible, de l'endroit de son installation finale, en conservant l'espace libre requis entre l'arrière et le mur. Cet espace libre est nécessaire pour un fonctionnement sécuritaire et pour procurer une entrée d'air appropriée à la chambre de combustion.
- 4). Mettre l'appareil au niveau en utilisant les pattes ajustables.

## **B. INSTALLATION SUR ROULETTES (EN SUPPLEMENT):**

Quatre roulettes (deux avec freins) incluant le kit de montage sont emballés séparément et inclus avec le four (si commandées).

- a). Fixez les roulettes avec freins sur le devant de l'appareil.
- b). L'installation de l'appareil doit se faire avec un connecteur conforme à la dernière édition du "Standard for connectors for Movable Gas Appliance" ANSI Z21.69 aux USA, (CAN CGA-6.16 au Canada) et avec un mécanisme de déraccordement rapide selon la dernière directive sur les mécanismes de déraccordement rapide pour utilisation avec le gaz ANSI Z21.41 pour les USA (CAN 1-6.9 au Canada). Un mécanisme de retenue adéquat doit être prévu pour limiter le mouvement de l'appareil sans dépendre sur le connecteur ou sur le mécanisme de retenue, non plus sur la tuyauterie en place pour limiter son déplacement.
- c). Ce mécanisme de retenue doit être attaché aux pattes arrières du four auxquelles les roulettes sont fixées.
- d). Si un déraccordement du mécanisme de retenue est nécessaire, assurez-vous qu'il est immédiatement remplacé lorsque l'appareil revient à sa position normale.

## **4. MISE EN PLACE DES SOLES**

### **A. SOLES A PIZZA**

- 1). Enlevez tous les matériaux d'emballage, échantillons, cales de réglage etc., des enceintes de cuisson.
- 2). Deux dalles de sole à pizza sont pourvues avec le four. Chacune est enveloppé séparément. Ce matériau est pesant, assurez-vous d'assez de main-d'oeuvre pour soulever chaque dalle.

### **Installation des dalles:**

- 1). Glissez une dalle dans le four au dessus du récipient à pierres inférieure.
- 2). Glissez la seconde dalle sur les supports en angle latéraux et arrière, localisés sur la parois latéraux.
- 3). Placez la garniture fournie, sur le rebord frontal de l'enceinte supérieure et fixez-la à l'aide des vis à métal #10 X 1/2 pourvues à cet effet.

## **B. SOLE EN ACIER**

La ou les soles d'acier sont installées à l'usine et aucun assemblage n'est requis. Avant l'utilisation, enlevez tous les matériaux d'emballage, échantillons, etc. de l'enceinte de cuisson.

## **5. RACCORDEMENT AU GAZ:**

**Aux U.S.A.**, l'installation doit se conformer aux normes locales et/ou aux dernières directives du National Fuel Gas Code ANS Z-223.1.

**Au Canada**, l'installation doit être conforme aux normes canadiennes CAN/CGA-B149.1 ET 2 et/ou aux normes locales, si applicables.

- (a) L'appareil lorsqu'installé, doit être mis à la terre électriquement, selon les normes locales et/ou selon celles du National Electrical Code ANSI/NFPA70 pour les U.S.A. (Au Canada selon celles des Normes Electriques Canadiennes, CSA C22.2).
- (b) L'appareil doit être isolé du système d'alimentation en gaz en fermant toutes les soupapes manuelles de gaz, durant tous les tests de pression sur la ligne d'alimentation qui égalisent ou sont sous 1/2 lb/p<sup>2</sup>m (3.45 kpa).
- (c) L'appareil et toutes ses soupapes d'arrêt de gaz doivent être débranchés du système d'alimentation en gaz durant tous les tests de pression sur le système, qui excèdent le 1/2 lb/p<sup>2</sup> m (3.45 kpa).
- (d) Pour les raccordements en gaz, n'utilisez qu'un mastic de plomberie résistant à l'action des gaz pétroliés liquides.
- (e) Le régulateur de pression de gaz fait partie intégrale de la soupape combinée et est ajusté à une pression de 3.5" colonne d'eau pour le gaz naturel et à 10" colonne d'eau pour le gaz propane.
- (f) Une soupape d'arrêt de gaz doit être prévue pour chaque four. Elle doit être placée le plus près possible de l'entrée de gaz de chaque four. Elle doit être d'accès facile. Une poignée ou une clé doit être attachée à la soupape, pour l'avoir toujours à la main.
- (g) Pour deux fours superposés, deux soupapes d'arrêt de gaz doivent être pourvues, une pour chaque four.

**AVERTISSEMENT: UNE FOIS LES RACCORDEMENTS EN GAZ EFFECTUES, IL EST EXTREMEMENT IMPORTANT DE VERIFIER TOUTE LA TUYAUTERIE POUR LES FUITES POSSIBLES. UTILISEZ UNE SOLUTION D'EAU SAVONNEUSE OU UN PRODUIT MANUFACTURE A CETTE FIN. NE JAMAIS UTILISER DES ALLUMETTES, CHANDELLES, ETC., CAR CES METHODES SONT EXTREMEMENT DANGEREUSES.**

## **6. CONDUITS D'EVACUATION D'AIR ET VENTILATION:**

### **(a) Installation sous une hotte collectrice (standard):**

Si le four n'est pas ventilé directement et est sous une hotte collectrice, utilisez le déflecteur de conduit fourni (voir croquis 5). Un inspecteur et un spécialiste en ventilation doivent être consultés pour que l'installation soit faite selon les normes et directives locales.

### **(b) Ventilation directe (en supplément)**

En ce qui concerne une ventilation directe, chaque four à gaz est fournie avec d'un capuchon de courant d'air. Ceci est nécessaire pour prévenir un retour les gaz devant être évacués, de revenir dans le four lorsque le conduit sort de l'édifice, où il y a des changements dans les courants d'air pouvant affecter le bon fonctionnement du four. Le conduit à partir de la hotte ne doit en aucun moment être en pente vers le bas et jusqu'à son extrémité de sortie. Il doit toujours avoir une pente ascendante. Pour de meilleurs résultats, il devrait monter directement vers le haut.

## **7. FONCTIONNEMENT DES VEILLEUSES DE SECURITE:**

La raison d'être d'un système de veilleuse de sécurité est d'arrêter l'alimentation en gaz du four à la soupape combinée, si pour une raison quelconque la veilleuse du brûleur ne serait pas allumée. La veilleuse pourra donc être réallumée sécuritairement avant que le gaz s'achemine au brûleur. Le four devrait être réallumé en suivant les directives décrites plus loin. Toutefois, en temps régulier, la flamme de veilleuse devrait toujours rester allumée, nuit et jour et durant les fins de semaine. Pour prolonger la durée de la soupape de sécurité, n'éteignez pas la veilleuse chaque jour.

**NOTE:** La soupape de sécurité est en effet un contrôle à deux étapes. Après l'allumage initial, veilleuse de brûleur demeure allumée sans besoin de retenir le bouton du purgeur de gaz pressé. Après une minute ou deux, la soupape s'ouvre entièrement pour laisser passer l'alimentation en gaz de la soupape de sécurité dans le système des brûleurs.

### **A. PROCEDURE D'ALLUMAGE**

- 1). Pressez partiellement et tournez le bouton du purgeur de gaz à la position "OFF" (Arrêt).
- 2). Attendez 5 minutes pour permettre au gaz, qui pourrait avoir été accumulé dans l'aire des brûleurs, de s'évacuer.
- 3). Tournez le cadran du purgeur de gaz à la position "PILOT" (Veilleuse).
- 4). Pressez le bouton du purgeur de gaz et allumez la veilleuse du brûleur. Retenez la pression pour environ 1/2 minute (30 secondes). Relâchez la pression sur le bouton du purgeur. La veilleuse devrait maintenant demeurer allumée.

**PRECAUTION: SI LA VEILLEUSE DU BRULEUR NE S'ALLUME PAS OU NE DEMEURE PAS ALLUMEE, REPETEZ LES ETAPES 1 A 4.**

## **B. AJUSTEMENT DE LA VEILLEUSE DU BRULEUR:**

- 1). Il est très important d'avoir la flamme de veilleuse du brûleur à la bonne intensité selon le croquis 6. Si nécessaire, ajustez la flamme de veilleuse du brûleur en tournant la vis d'ajustement de flamme (Voir croquis 2), dans le sens des aiguilles d'une horloge pour la réduire ou en contresens, pour l'augmenter.

## **8. FONCTIONNEMENT DU BRULEUR:**

Une fois la veilleuse du brûleur allumée, lorsque vous désirez de la chaleur, tournez le cadran du purgeur de gaz à la position "ON" (Marche) et réglez le thermostat à la température désirée.

## **A. AJUSTEMENT DU MELANGE AIR/GAZ:**

La flamme de veilleuse du brûleur devrait toujours avoir une apparence bleue. Ceci indique un bon mélange d'air et de gaz. Si vous utilisez le gaz propane, la flamme aura une apparence bleu jaunâtre. Suivez les étapes 1 à 4 pour ajuster la flamme à une bonne qualité. (Voir croquis 3).

- 1). Desserrez le disque strié de retenue.
- 2). Tournez le grand disque d'ajustement vers l'ouverture du mélangeur pour réduire l'ouverture. Ceci réduira l'entrée d'air qui cause le jaune de la flamme.
- 3). Tournez graduellement le disque d'ajustement pour agrandir l'ouverture et ainsi permettre une plus grande entrée d'air dans le mélangeur jusqu'à ce que le jaune disparaisse et que la flamme devienne d'un beau bleu vif.
- 4). Lorsque la flamme devient bleue et se répand bien, tournez le disque de retenue pour qu'il soit bien serré contre le disque d'ajustement.

Vous pourriez peut être apercevoir une flamme intermittente de jaune orange. Ceci est causé par des particules brûlant dans la flamme.

Si les brûleurs refusent de s'allumer, vérifiez s'il n'y a pas un problème comme ceux qui suivent:

1). **Alimentation de gaz:** S'il y a d'autres appareils opérant sur la même ligne d'alimentation de gaz, fermez-les temporairement et regardez si la flamme ne revient pas ou si elle fluctue lorsque les autres appareils sont en opération ou non. Dans ce cas, ceci indique que la ligne d'alimentation est surchargée ou que le régulateur de pression est défectueux. Vous devrez alors faire appel à votre agence de service qualifiée ou à votre fournisseur de gaz pour une vérification.

2). **Orifices ou ouvertures de brûleur bloquées:** Appelez à votre agence de service autorisée / qualifiée.

De temps à autres, après le démarrage initial, vérifiez la flamme aux brûleurs et réajustez au besoin le mélange air/gaz. De la suie sur les portes ou dans l'aire des brûleurs peut être une indication qu'il n'y a pas assez d'air qui se mélange avec le gaz. Dans ce cas, refermez lentement le disque d'ajustement jusqu'à ce que la flamme et sa couleur soient bien réglées.

## **B. AJUSTEMENT DU BIPASSE DE FLAMME:**

Le bipasse dans le thermostat est une faible alimentation de gaz à travers les contrôles qui est indépendante du réglage par le bouton de réglage. Il est contrôlé que par la vis d'ajustement. Cette petite alimentation en gaz maintien un minimum de flamme au brûleur, aidant à maintenir de la chaleur dans le four, tout en aidant au recouvrement rapide de la chaleur. Cet ajustement se fait mieux lorsqu'on vous démarrez le four le matin.

## **9. CALIBRATION DE THERMOSTAT:**

**Vous ne devez jamais essayer de calibrer un thermostat sans l'autorisation du fabricant car ceci annule la garantie.** Les thermostats sont calibrés avec précision à l'usine et scellés. Si une calibration devient nécessaire, une fois la garantie terminée, elle ne doit être effectuée que par une personne compétente seulement.

## **10. DEFLECTEURS DE FLAMME:**

Les déflecteurs de flamme distribuent la chaleur uniformément sous la sole. Ils doivent être en bonne condition et bien positionnés dans l'aire des brûleurs pour donner un rendement efficace. Endommagés ou mal placés, la performance du four en sera affectée. Les vérifier périodiquement et les remplacer au besoin.

## **11. ALLUMEUR AUTOMATIQUE DE FOUR (EN SUPPLEMENT):**

L'allumeur automatique de four contrôle l'alimentation de gaz au four. C'est une soupape additionnelle ON-OFF (Marche/arrêt) pour le brûleur principal et fera fonctionner automatiquement le brûleur principal " On et Off" (Marche et arrêt) au temps prédéterminé.

**NOTE:**Le courant électrique à l'appareil doit être débranché avant de procéder avec tout service de nettoyage ou d'entretien.

**\*AVERTISSEMENT: Instructions sur la mise à la terre électrique.**

**Ces appareils sont munis d'une fiche à 3 ou 4 tiges pour votre protection contre les chocs électriques et devraient être branchés directement que sur une prise appropriée dûment mise à la terre.**

## **OPERATION DE BASE**

- 1). En suivant les procédures sous "opération minuterie" ci-bas, mettez l'allumeur à "ON" (Marche).
- 2). En suivant les instructions sur la plaque du fabricant du four, allumez la veilleuse du brûleur ainsi que le brûleur principal. Le four avec un allumeur de four automatique fonctionnera de la même manière qu'un four sans l'allumeur, à l'exception de ne pas avoir à tourner le "ON et OFF" (Marche et arrêt) de l'alimentation de gaz au brûleur principal, par la minuterie à temps préétabli.

## FONCTIONNEMENT PAR MINUTERIE

**REGLAGE DU TEMPS ON ET OFF (MARCHE ET ARRÊT):** Culbuteur pâle placé à "ON" (Marche). Culbuteur foncé placé à "OFF" (Arrêt). Placez les culbuteurs sur le bord du cadran, comme sur le croquis, à l'heure désirée. ATTENTION: Assurez-vous que l'heure désirée soit AM ou PM. Retenez fermement le culbuteur contre le cadran et vissez manuellement la vis striée.

**REGLAGE DU CADRAN A LA BONNE HEURE:** Tournez le cadran dans le sens contraire des aiguilles d'une horloge jusqu'à l'heure désirée, indiquée par une flèche sur la plaque.

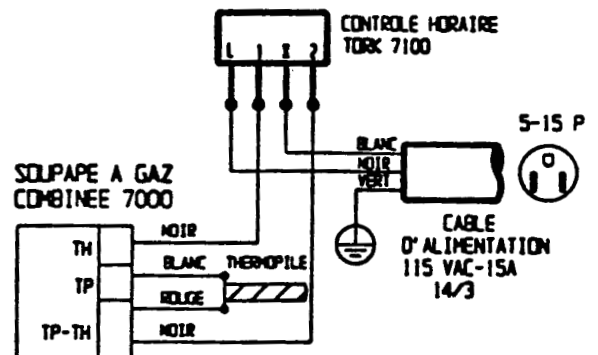
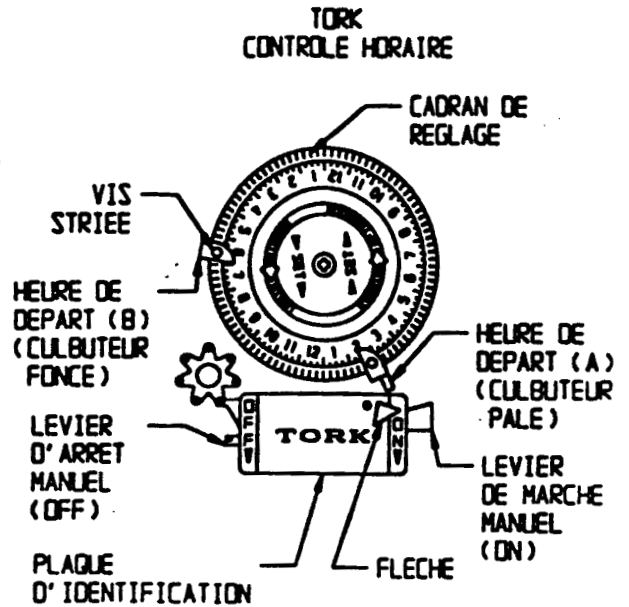
**FONCTIONNEMENT MANUEL:** Poussez vers le bas, le levier à la droite de la plaque, en le tournant à "ON" (Marche). Poussez vers le bas, le levier à la gauche de la plaque, en le tournant à "OFF" (Arrêt).

**POUR SAUTER UNE OPERATION:** La roue à sept rais, au bas gauche du cadran de 24 heures, tourne une fois par jour, environ 5 heures avant que le premier culbuteur n'entre en opération. Insérez les vis de laiton dans le rais appropriés, pour les jours dont l'opération (marche) doit être omise; ou pressez les épingles appropriés, si tous les rais ont des épingles non amovibles.

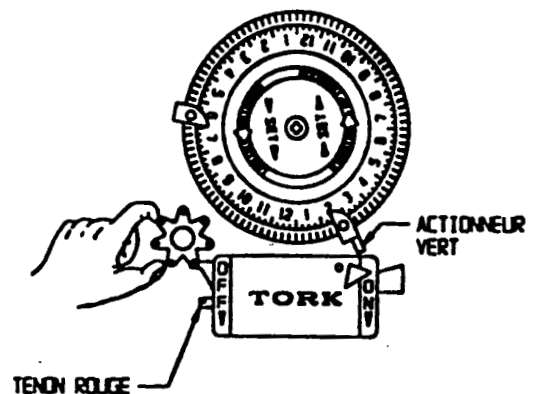
**REGLAGE DE LA ROUE D'OMISSION CORRIGEANT LA JOURNÉE:** Retenez pressé le levier gauche de la plaque à "OFF" (Arrêt). Le tenon rouge du levier indique la journée. Si le culbuteur "ON" (Marche) a déjà dépassé la roue d'omission, tournez cette dernière dans le sens des aiguilles d'un horloge jusqu'à ce que la bonne journée de la semaine soit indiquée. Si le culbuteur "ON" (Marche) ne dépasse pas la roue d'omission, réglez cette dernière pour que la journée précédente soit indiquée (le cadran de 24 heures tourne dans le sens contraire des aiguilles d'une horloge).

**NOTE:** Débranchez le circuit électrique avant de procéder avec le nettoyage ou le service d'entretien.

**NOTE:** Lors d'une panne d'électricité l'allumeur automatique du four ne fonctionnera pas et aucune tentative ne devra être effectuée pour le faire fonctionner.



RACCORDEMENT TYPIQUE



## II. INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT

**En tout temps, si vous détectez des odeurs de gaz, FERMEZ IMMEDIATEMENT LA SOUPAPE D'ALIMENTATION DE GAZ A L'ENTREE DU FOUR. NE PERMETTEZ JAMAIS d'approcher l'endroit autour du four avec une flamme. COMMUNIQUEZ AUSSITOT AVEC VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ OU AVEC UNE AGENCE DE SERVICE AUTORISEE.**

**AVERTISSEMENT:** Le chauffage initial du four ne doit être fait que dans un endroit bien ventilé car, il pourrait y avoir de la fumée ou exhalation de gaz. Une surexposition à cette fumée ou exhalation de gaz pourrait causer des nausées ou des étourdissements.

### 1. ALLUMAGE DU FOUR:

- (a) Allumez la veilleuse de sécurité (Voir LES PROCEDURES D'ALLUMAGE ET D'AJUSTEMENT DE FLAMME, SECTION 7A des instructions sur l'installation.)
- (b) Réglez à la température désirée.
- (c) Ouvrez la soupape d'alimentation de gaz.
- (d) Allouez assez de temps pour le préchauffage (environ 1 à 1 ½ heure avant la cuisson).

### 2. DEMARRAGE INITIAL:

Un certain temps est nécessaire, après l'installation de votre nouveau four, pour permettre aux soles et à l'isolation de sécher. Cuire dans un nouveau four sans permettre cela, en résultera une piètre performance. Vous remarquerez que le four continuera de sécher pendant quelques semaines d'utilisation.

Pour démarrer votre nouveau four, suivez les étapes qui suivent:

- (a) Assurez-vous que la veilleuse de sécurité est allumée.
- (b) Réglez la température à 300° F (150° C) et placez la poignée de la soupape à la position "ON" (Marche).
- (c) Permettez au four de chauffer à 300° F (150° C) pendant cinq heures, ou jusqu'à ce que toute la fumée et exhalation de gaz soient disparues. Cette fumée et exhalation proviennent de l'humidité, de l'isolation et d'une mince couche d'huile protectrice.
- (d) Tournez le bouton du thermostat entre 475° F (150° C) et 550° F (290° C).  
Permettez au four de chauffer à la température désirée pendant 1 à 1 ½ heure.
- (e) Lorsque le four a atteint la température désirée, faites des expériences pour bien connaître le rendement du four et le temps de cuisson. Il pourrait y avoir des résultats inégaux, ayez de la patience pendant quelques jours tant que le four ne se stabilisera pas.

### **3. CUISSON:**

Les pizzas peuvent être cuites sur la sole, sur un grillage ou dans une casserole. Ajuster le four pour cuire votre genre de pizza est très simple. Lorsque vous avez trouvé la bonne méthode, selon vos ingrédients et selon la bonne température, pour vos pâte, sauce et mélange de fromage satisfaisant vos clients, **MARQUEZ-LA BIEN ET CONSERVEZ-LA**. Un maintien dans la qualité vous assure que les clients reviendront.

Une cuisson sur sole se réfère à une pizza placée directement sur la sole. Généralement, c'est un produit qui requiert une haute température.

Une cuisson sur grillage se réfère à une pizza placée sur un grillage pour cuire. Le grillage élève la pizza de sur la sole. Ce grillage peut être enlevé vers la fin de la cuisson pour permettre une croûte plus croustillante et une couleur plus foncée. La température de cuisson peut varier de 500° F à 550° F (235° à 260° C).

Une cuisson dans une casserole (pan pizza) se réfère à une pizza cuite dans une casserole. La croûte peut être épaisse ou mince et les garnitures plus ou moins élaborées. Les températures sont plus basses pour ce genre de pizza que pour celles sur grillage ou sur sole. Elles peuvent varier de 450° F (235° C) à 500° F (260° C.).

#### **A. PETITS CONSEILS PRATIQUES:**

(1) Chaque four est pourvu de volets d'air ajustables, un par côté, sur le dessus de la section du haut. Ces volets d'air peuvent être ajustés pour contrôler la chaleur des sections inférieure et supérieure du four. Si, entièrement ouverts, la chaleur augmentera dans le haut, la réduisant dans le bas de l'enceinte supérieure et réduira aussi la chaleur du haut dans l'enceinte inférieure.

(2) Si le four a atteint sa température de cuisson et qu'il n'est pas utilisé pendant quelque temps, la sole sera plus chaude que d'habitude. Dans cette condition, lorsque vous insérez une pizza, **MONTEZ LE THERMOSTAT**, pour que la flamme puisse être à son maximum, procurant plus de chaleur dans le haut et ainsi se balancer avec celle du bas. Le thermostat devrait être replacé à la normal aussitôt que la pizza est cuite.

(3) La section du haut prend plus de temps à cuire que celle du bas. Allouez au moins de 1 à 2 minutes de plus pour les produits que vous y aurez placés.

(4) Fréquemment, grattez et brossez les soles puis enlevez tous les résidus qui pourraient enlever de la saveur et aussi augmenter le temps normal de cuisson. Un grattoir-brosse conçu spécialement à cet fin est disponible de **BAKERS PRIDE**.

(5) Une pizza très bien garnie ou une pizza en casserole requiert plus de temps à cuire qu'une pizza mince et peu garnie. Temperature de cuisson peuvent varier de 450° F à 500° F (230° C à 260° C) avec temps de cuisson de 9 à 15 minutes.

## **B. CASSEROLES ET GRILLAGES**

- ) Vous pouvez utiliser tous les genres de récipients et de grillages dans ce four. Choisissez les récipients de hauteur, la plus proche de celle, du produit fini. Cuire dans un récipient trop haut en résultera un dessus de produit, terne. **Les récipients ou grillages de couleur foncée, permettent un meilleur transfert de chaleur que ceux d'aluminium de ton pâle.** Les récipients et grillages doivent être apprêtés avant l'utilisation. Cuire dans des récipients ou grillages non apprêtés, aura comme résultat, un collage et une couleur de fond, terne.

## **III. NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

Les FOURS BAKERS PRIDE sont conçus pour nécessiter un minimum d'entretien. Un bon nettoyage périodique aidera quand même au bon fonctionnement de votre four. Si toutefois, un service d'entretien est nécessaire, communiquez avec votre distributeur, l'usine ou avec une agence de service autorisée.

### **1. EXTERIEUR DU FOUR:**

#### **A. SURFACES EN ACIER INOXYDABLE:**

- 1). Les incrustations d'éclaboussures et de graisse ainsi que la discoloration, peuvent être enlevées avec l'aide d'un nettoyant pour l'acier inoxydable, dont un échantillon est pourvu avec chaque appareil ou avec un nettoyant commercial recommandé pour l'acier inoxydable. Bakers Pride vous offre un nettoyant spécialement conçu à cette fin. BIEN RINCER. De la laine d'acier douce ou un tampon abrasif tel Scotchbrite peut être utilisé pour les importantes incrustations.

**NOTE:** N'appliquer le nettoyant que lorsque le four est froid. Ne frotter que dans le sens du grain, sans presser trop fortement.

- 2). Appliquez une mince couche d'huile pour protéger et rehausser l'apparence.

#### **B. PANNEAU DE CONTROLES:**

Tous les six mois (plus fréquemment lors d'utilisation intense), enlevez le panneau de contrôles et vérifiez le mécanisme des portes pour usure possible. Maintenant, appliquez de la graisse haute chaleur sur la tige et tenon de porte des deux côtés de celle-ci (une graisse pour coussinet d'automobile est excellente). **NE PAS METTRE DE GRAISSE SUR LE BOULON SUPPORTANT LE LEVIER A RESSORT NI SUR SON CYLINDRE.** Ce cylindre à ressort est auto-lubrifiant et pourrait être endommagées si graissé.

#### **C. CONDUIT DE VENTILATION:**

Si le four est directement ventilé jusqu'à l'extérieur de l'édifice en utilisant un conduit rattaché au déflecteur de courant d'air, inspectez le conduit à tous les six mois, pour vous assurez qu'il est propre et libre de toute obstruction. Un spécialiste en ventilation pourrait être requis.

## **2. INTERIEUR DU FOUR:**

**LORSQUE VOUS UTILISEZ UNE SOLUTION AVEC DETERGENT OU UN NETTOYANT POUR L'ACIER INOXYDABLE, ASSUREZ-VOUS QU'IL RENCONTRE LES NORMES DU BUREAU DE SANTE NATIONAL ET/OU LOCAL. NETTOYEZ L'INTERIEUR QUE LORSQUE LE FOUR EST FROID.**

### **A. ENCEINTE DE CUISSON:**

Nettoyez le plafond et les murs de l'enceinte de cuisson avec une solution d'eau savonneuse, **BIEN RINCER EN UTILISANT UNE EPONGE. N'UTILISEZ PAS** de nettoyeur de four, solutions caustiques ou des moyens mécaniques de grattage ou de la laine d'acier, car vous pourriez endommager la surface aluminisée.

**NOTE:** Faites bien attention de ne pas endommager LA THERMOPILE OU ENCORE LES FILS DU CONDUIT ELECTRIQUE.

### **B. SOLES:**

Les soles doivent être nettoyées avec un long grattoir et une brosse à fils d'acier rigides. A la fin de la journée, montez le thermostat au plus haut degré possible et laissez chauffer le four pendant au moins ½ heure. Ceci brûlera les renversements sur la sole (maintenant en cendres), survenues durant la journée.

Cette cendre pourra être enlevée le lendemain lors du démarrage du four. Durant la journée de travail, la sole pourrait être brossée et grattée pour la conserver propre. Pour enlever les débris d'incrustation et les miettes, vous pouvez utiliser un aspirateur, mais seulement lorsque le four est froid. **NE JAMAIS** utiliser de l'eau ou liquide sur une sole car, elle pourrait craquer. Utiliser un linge humide dans un four chaud **N'EST PAS** recommandé. Après quelques années d'utilisation, les soles encrassées doivent être nettoyées, grattées, brossées, enlevées, tournées de côté et remplacées. Cette procédure fait brûler tous les résidus et devrait être répétée fréquemment ou au besoin. La manipulation des soles doit se faire avec précaution pour ne pas les briser.

### **C. AIRE DES BRULEURS:**

En vous servant d'un aspirateur, enlevez tous les aliments carbonisés, les miettes et résidus, de l'aire des brûleurs et aussi autour des portes. Les ouvertures d'air et de ventilation doivent être libres de toutes obstructions. Tous les orifices des brûleurs et trous de coudes doivent être libres de carbone et autres encroûtements.

### **D. ALLUMEUR AUTOMATIQUE DU FOUR**

- (1) Le courant électrique à l'appareil doit être débranché avant de procéder avec tout service de nettoyage et/or entretien.
- (2) Un diagramme du circuit électrique apparaît sur l'arrière de l'appareil.

Pour plus d'information, prière de communiquer avec Bakers Pride Oven Co., Inc..  
914-576-0200

# V. CROQUIS D'INSTALLATION

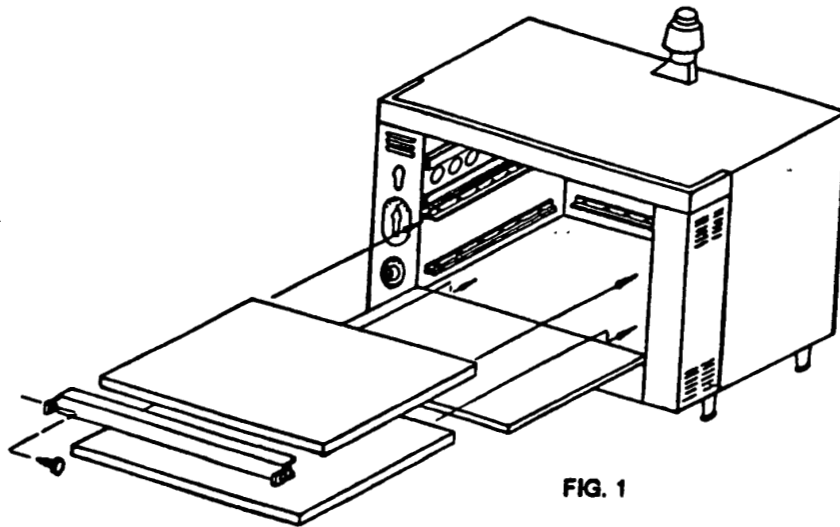


FIG. 1

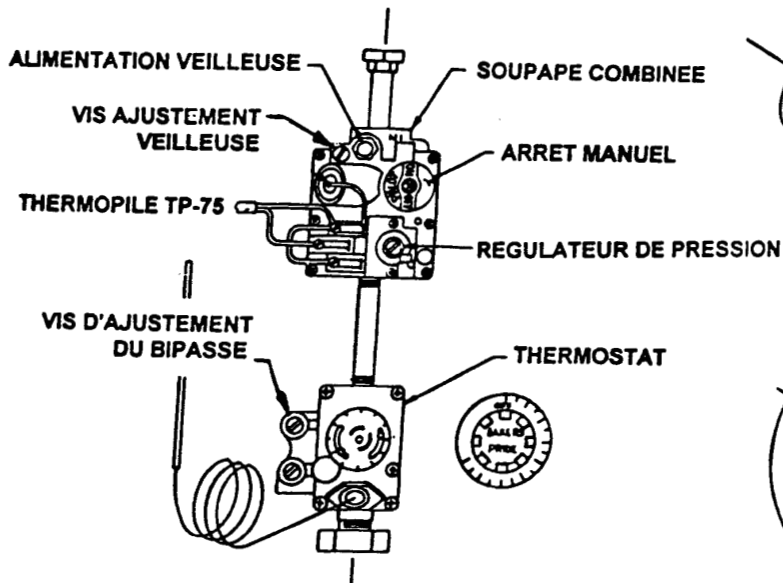


FIG. 2

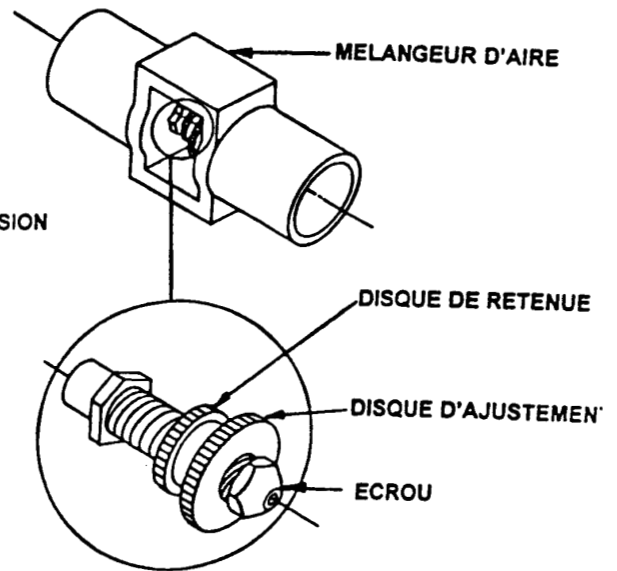


FIG. 3



FIG. 4

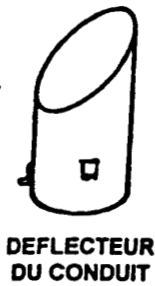


FIG. 5

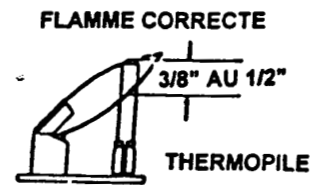


FIG. 6