

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

**Modèles : 100, 200, 300, 400, 125, 600, 800 et 805**

**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 U4112A 6/04

Tél. : +1 (914) 576-0200  
Fax : +1 (914) 576-0605

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

# INDEX

## I. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

<b>SECTION</b>	<b>ITEM</b>	<b>PAGE</b>
1	Réception	1
2	Emplacement et espaces libres requis	1
3	Mise en place	2
	A. Fixation des pattes	2
	B. Fixation des roulettes (En supplément)	3
4	Mise en place des soles	3
	A. Brique réfractaire	3-4
	B. Sole à pizzas	4-5
	C. Sole en acier	5
5	Raccordement au gaz	5-6
6	Conduits d'évacuation d'air et ventilation	6-7
7	Fonctionnement des veilleuses de sécurité	7
	A. Procédure pour l'allumage	7-8
	B. Ajustement de la flamme de la veilleuse	8
8	Fonctionnement du brûleur	8
	A. Ajustement de la flamme et du mélangeur d'air	8-9
	B. Ajustement du bipasse de flamme	9
9	Calibration du thermostat	10
10	Défecteur de flamme	10
11	Allumeur automatique du four (en supplément)	10-11

## II. INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT

<b>SECTION</b>	<b>ITEM</b>	<b>PAGE</b>
1	Allumage du four	12
2	Démarrage initial	12
3	Cuission	13
	A. Recommandation pour un fonctionnement journalier	13-14
	B. Conseils pratiques	14-15
	C. Récipients et grillages	15
	D. Recherches des problèmes de cuisson	16
	1. Fond de croûte trop foncé	16
	2. Dessus trop foncé	16
	3. Points chauds	16-17
	E. Recette de pâte Newyorkaise BAKERS PRIDE	17

### III. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

<b>SECTION</b>	<b>ITEM</b>	<b>PAGE</b>
1	Extérieur du four	18
	A. Surfaces en acier inoxydable	18
	B. Surfaces peintes	18
	C. Panneau de contrôles	18
	D. Conduit de ventilation	19
2.	Intérieur du four	19
	A. Enceinte de cuisson	19
	B. Soles	19
	C. Aire des brûleurs	19

### IV. GUIDE POUR TROUBLES

<b>SECTION</b>	<b>ITEM</b>	<b>PAGE</b>
1	Cuisson	20-23
2	Ajustements des brûleurs	23-25
3	Portes de four	26
4	Vérification du millivolt	26-28

### V. CROQUIS D'INSTALLATION

Back Page

# 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 4 pattes avec kit de montage.
- (c) Une palette avec courroie ceinturant les soles de cuisson (fours à pizza seulement).
- (d) Une boîte contenant le conduit d'échappement. (En supplément) pour ventilation directe).

## 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:

3" DU MUR ARRIERE  
1" DU MUR DROIT  
3" DU MUR GAUCHE

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

2" DU MUR ARRIERE  
0" DU MUR DROIT  
0" 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.

**AVERTISSEMENT: NE JAMAIS POSITIONNER LE FOUR ENTIEREMENT CONTRE LE MUR ARRIERE. Le fonctionnement ne sera pas efficace à moins qu'il y ait un espace d'au moins deux pouces à l'arrière, permettant une bonne circulation et une entrée d'air suffisante.**

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

Votre four sera emballé debout sur le côté droit, à l'opposé de celui où se trouve les contrôles ou sur le côté arrière (pour le modèle Y-800 seulement). Laissez le four debout sur son côté ou sur son dos pendant le déballage. La palette peut demeurer sous le four pour faciliter la manoeuvre. Déballez-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 quelqu'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. Comme minimum, observez les recommandations en ce qui concerne les espaces libres requis, telles que détaillées à la section 2 (Emplacement). 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. FIXATION DES PATTES:**

Les pattes sont expédiées dans une boîte à part, complètes avec les boulons de montage. Si, deux de ces pattes sont recouvertes d'acier inoxydable, elles doivent être fixées à l'avant de l'appareil. Assurez-vous que la mince pellicule protectrice recouvrant l'acier inoxydable soit enlevée.

- 1). Fixez solidement les deux pattes aux deux coins haut du four tel qu'il est placé sur la palette (Voir le dessin 1).
- 2). Utilisez un levier approprié et laissez reposer le four sur ses deux pattes dûment fixées (Voir dessin 2).
- 3). Utilisez un levier approprié et soulevez le côté droit du four un peu plus haut que la hauteur des pattes déjà fixées (enlevez la palette) et placez un support rigide sous le côté droit (Voir dessin 3). Fixez les deux autres pattes et serrez bien les boulons. Soulevez le four et enlevez les supports.
- 4). Mettre en place le four tout 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.
- 5). Insérez le tuyau d'échappement fourni (Standard, dessin 11) dans l'ouverture sur le dessus du four, lors d'une installation sous une hotte d'évacuation d'air et fixez-le avec les vis à cet fin. Pour une ventilation directe, le conduit d'air (en supplément, dessin 4) doit être placé dans l'ouverture sur le dessus du four et raccordé au conduit d'évacuation.

## **B. FIXATION DES ROULETTES (EN SUPPLEMENT):**

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

- 1). Fixez les roulettes avec freins sur le devant de l'appareil.
- 2). 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 débranchement rapide selon la dernière directive sur les mécanismes de débranchement rapide pour utilisation avec le gaz ANSI Z21.41 pour les USA (CAN 1-6.7 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.
- 3). Ce mécanisme de retenue doit être attaché aux pattes arrières du four auxquelles les roulettes sont fixées.
- 4). Si un débranchement 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. BRIQUE REFRACTAIRE:**

- 1). Enlevez tous les matériaux d'emballage, échantillons, cales de réglage, des enceintes de cuisson en ne laissant que les deux chemises de soles servant de plancher des enceintes. Assurez-vous que ces deux chemises couvrent entièrement le plancher du four.
- 2). Les tuiles en briques réfractaires 12" x 12" 1½" (30.5cm x 30.5cm x 3.8cm) sont emballées séparément, trois à la boîte et doivent être manipulées avec précaution.
- 3). En commençant par l'arrière, placez les briques réfractaires le long de la paroi gauche de l'enceinte de cuisson. Insérez une cale de fixation. **NE PAS METTRE TROP DE PRESSION DESSUS.**

**NOTE:** Si les cales de fixation sont trop fortement pressées, les contrôles de chaleur opérés par les boutons noirs sur le devant du four ne pourront glisser librement.

- 4). Placez la balance des pierres réfractaires en commençant par l'arrière tout en poussant vers la gauche. Utilisez les cales de métal (dans un sac livré avec le four), au besoin pour un bon nivellement.
- 5). Installez une autre rangée de pierres réfractaires. Puis lorsqu'elles sont toutes en place et que la surface de cuisson est au niveau, poussez sur les cales fermement pour bien fixer les pierres et ainsi éviter les déplacements. Des pierres détachées laissent échapper de la chaleur par les fentes, créent des points chauds et la cuisson ne peut être uniforme. (Voir dessin 6).
- 6). Placez la garniture (entre la sole et la porte).

## **B. SOLES A PIZZA**

- 1). Enlevez tous les matériaux d'emballage, échantillons, cales de réglage, des enceintes de cuisson en ne laissant que les chemises d'acier servant de plancher. Assurez-vous qu'elles recouvrent le fond en son entier.
- 2). Deux, trois ou quatre dalles pour la sole à pizza sont incluses avec le four dépendant du modèle. Ce matériau est pesant, assurez-vous d'assez de main-d'oeuvre pour soulever chaque dalle.

### **Installation à deux dalles:**

- 1). Faites glisser dans l'enceinte une dalle le plus loin possible tout en la rangeant sur un côté de l'enceinte.
- 2). Faites glisser une deuxième dalle dans le four sur le côté opposé.
- 3). Utilisez des cales de métal pour niveler les dalles.
- 4). Utilisez les coins de réglage à l'arrière et sur les côtés si les dalles sont desserrées. (Voir croquis 7).
- 5). Placez la garniture des soles (entre les dalles et la porte).

### **Installation à trois dalles:**

- 1). Faites glisser une dalle le plus loin possible tout en la rangeant sur un côté de l'enceinte.
- 2). Faites glisser une deuxième dalle dans le four au côté opposé de la première.
- 3). Glissez la troisième dans la section du centre.
- 4). Utilisez les cales de métal pour niveler les dalles.
- 5). Utilisez les coins de réglage à l'arrière et sur les côtés, si les dalles sont desserrées. (Voir croquis 8).
- 6). Placez la garniture (entre les dalles et la porte).

### **Installation à quatre dalles:**

- 1). Faites glisser une dalle dans le four le plus loin possible tout en la rangeant sur un côté de l'enceinte.
- 2). Faites glisser une deuxième dalle dans le four au côté opposé de la première.
- 3). Faites glisser la troisième et quatrième dalles devant les deux autres déjà en place.
- 4). Utilisez des cales de métal pour les niveler au besoin.
- 5). Utilisez des coins de réglage à l'arrière et sur les côtés si les dalles sont desserrées. (Voir croquis 7).
- 6). Placez la garniture (entre les dalles et la porte).

**NOTE:** Si les coins de réglage sont poussés trop fortement sur les côtés, les contrôles de chaleur opérés par les boutons à l'extérieur du four, ne pourront pas glisser librement.

### **C. 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. RACCOREMENT 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, Partie 1).
- (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/pc<sup>2</sup>. (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/pc<sup>2</sup>. (3.45 kPa.).
- (d) Pour le gaz propane, utilisez un tuyau de 1/2" ou de 5/8" diamètre intérieur. Le gaz naturel requiert une alimentation 2½ fois plus grande que celle pour le gaz propane. Utilisez donc un tuyau de 3/4" lorsque vous utilisez le gaz naturel

pour un seul four ou de 1" pour alimenter deux fours superposés. **Ne jamais utiliser un tuyau d'entrée de gaz de 1/2" lorsque vous utilisez le gaz naturel.**

**NOTE:** Les fours ne doivent pas être installés sur la même ligne d'alimentation que celle de radiateur, gril ou autre équipement avec une haute consommation de gaz.

- (e) Pour les raccordements en gaz, n'utilisez qu'un mastic de plomberie résistant à l'action des gaz pétroliés liquides.
- (f) Chaque four est pourvu de deux endroits de raccordement possibles. Un est localisé sur le côté gauche et l'autre sur le côté gauche et l'autre sur le côté gauche arrière. Ces deux entrées sont fermées par des bouchons à contre-tour de 3/4". **N'enlevez que celui nécessaire au raccordement de gaz.**
- (g) 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.
- (h) 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.
- (i) 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 déviateur de conduit fourni (voir croquis 11). Un inspecteur et un spécialiste en ventilation doivent être consultés pour que l'installation soit faite selon les normes et directives locales (Voir croquis 5).
- (b) Ventilation directe (en supplément)**  
En ce qui concerne un ventilation directe, un capuchon de courant d'air est

En ce qui concerne un ventilation directe, un capuchon de courant d'air est nécessaire pour prévenir un retour des gaz dans le four lorsque le conduit sort de l'édifice, car les courants d'air peuvent varier et affecter le rendement 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.

**NOTE: NE PAS PLACER UN REGISTRE DANS LE CONDUIT ET N'INSTALLEZ PAS DE TURBINE DIRECTEMENT AU CONDUIT.** Si le conduit va directement à l'air libre à l'extérieur de l'édifice, un déflecteur de courant d'air ou un capuchon d'aération homologué UL doit être installé au bout du conduit. L'extrémité du conduit doit être d'au moins deux pieds plus haut que le point le plus élevé du toit dans un rayon de dix pieds. REFERENCE: AMERICAN GAS ASSOCIATION, CATALOGUE NO . XH0474.

## **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. Si par exemple, pour des raisons de service, le gaz est fermé à l'entrée principale ou au compteur, alors le four est sécuritaire. Il n'y aura donc pas d'accumulation de gaz lorsque l'alimentation sera restaurée. 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 weekends. 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, la 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 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 FLAMME DE LA VEILLEUSE:**

- 1). Il est très important d'avoir la flamme de veilleuse du brûleur à la bonne intensité selon le croquis 12. Si nécessaire, ajustez la flamme de veilleuse du brûleur en tournant la vis d'ajustement de la flamme (Voir croquis 9), dans le sens des aiguilles d'une horloge pour la réduire ou en contresens, pour l'augmenter.

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

### **A. AJUSTEMENT DE LA FLAMME ET DU MELANGEUR D'AIR:**

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. 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 10).

- 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 bloqués:** Lorsque le four est refroidi, nettoyez les orifices et les jets avec une fine broche. Si nécessaire, desserrez et enlevez les têtes. Faire bien attention de ne pas agrandir les trous lors du nettoyage. Puis, en utilisant une broche ou un petit clou, nettoyez les orifices de tous les dépôts carbonisés ou autres obstructions.
- 3). Voir le guide sur les troubles et/ou appelez une agence de service autorisée.

De temps à autre, 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 de 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 lorsque vous démarrez le four le matin. Pour ajuster le bipasse de flamme, suivez les étapes 1 à 4 (Voir croquis 9).

- 1). Démarrez le four et réglez le thermostat à la température désirée.
- 2). Permettez au four de préchauffer jusqu'à ce que la flamme du brûleur ne commence à vaciller vers le bas.
- 3). A ce point, fermez le thermostat complètement. Ceci vous assure que le thermostat est au stage bipasse. Il ne devrait y avoir maintenant qu'une faible flamme à travers le brûleur sans vaciller, ni portée à s'éteindre.

**NOTE:** Il sera peut-être nécessaire de remonter le thermostat pour réallumer le ou les brûleurs, si la flamme n'était pas présente.

- 4). Utilisant un petit tournevis, approchez-vous du trou sur le panneau de contrôles à la gauche du bouton du thermostat. Tournez la vis d'ajustement du bipasse (marqué "B") pour élever ou abaisser au besoin la flamme du bipasse. Dans le sens des aiguilles d'une horloge la flamme s'abaisse, en contresens, elle s'élève. Prenez garde de ne pas trop dévisser car le gaz pourrait s'échapper autour de la vis d'ajustement.

**NOTE:** Pour les établissements à gros volume, il serait désirable d'augmenter la flamme du bipasse pour un recouvrement plus rapide de la chaleur. Ceci a tendance à augmenter la chaleur de par le bas, spécialement durant les périodes creuses. Ceci est aussi avantageux lorsque la chaleur par le bas est perdue lors de production continue de pizzas en casserole sur sole.

## **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. Les séries 125, 805, 600 et 800 ont un ou des déflecteurs de flamme en "V" qui se glissent en place et des déflecteurs fixes sur lesquels les glissières sont installées. Assurez-vous que les déflecteurs en "V" soient poussés jusqu'à l'arrière, aussi loin que possible.

## **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.

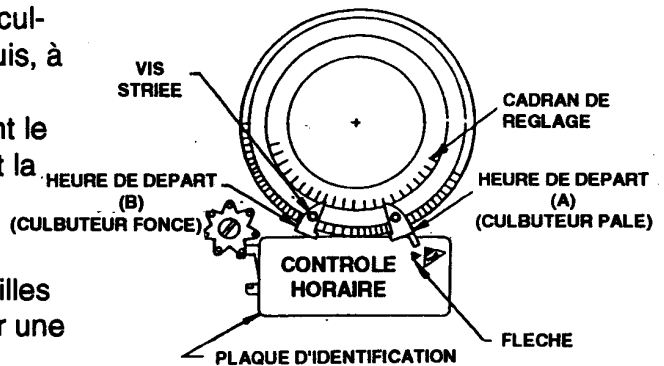
### **OPERATION DE BASE**

- 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 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.
- 3). Dans le cas d'une panne de courant ou que la minuterie ne fonctionnerait pas, la soupape solénoïde de gaz pourrait être barrée à la position "ON" (Marche), en tournant à contresens des aiguilles d'une horloge, l'écrou du bipasse à la base de la soupape solénoïde.

## FONCTIONNEMENT PAR MINUTERIE

### REGLAGE DU TEMPS ON ET OFF (MARCHÉ ET ARRÊT):

Culbuteur pâle placé à "ON" (Marché). 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.

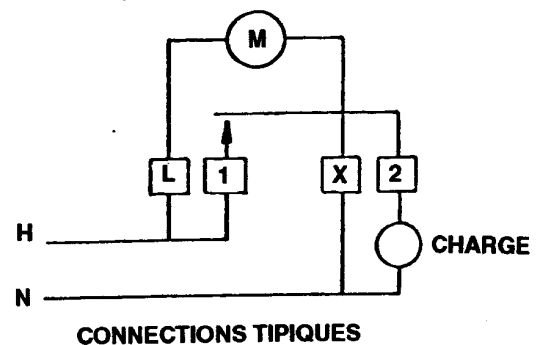


### REGLAGE DU CADRAN A LA BONNE HEURE:

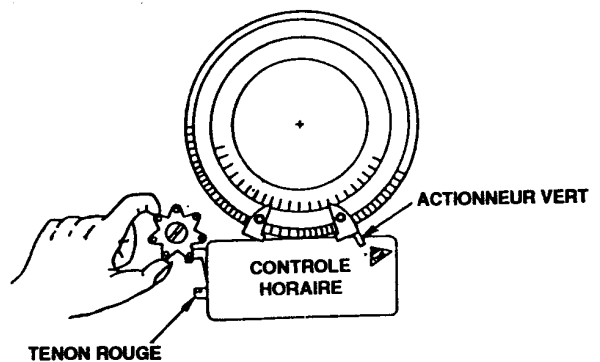
Tournez le cadran dans le sens contraire des aiguilles d'une horloge jusqu'à l'heure désirée, indiquée par une flèche sur la plaque.

**FONCTIONNEMENT MANUEL:** Poussez vers le bas, le levier à la droite de la plaque, en le tournant à "ON" (Marché). 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 les rais appropriés, pour les jours dont l'opération (marché) doit être omise; ou pressez les épingles appropriées, 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" (Marché) a déjà dépassé la roue d'omission, tournez cette dernière dans le sens des aiguilles d'une horloge jusqu'à ce que la bonne journée de la semaine soit indiquée. Si le culbuteur "ON" (Marché) 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.

## 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 PRODEDURES 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 1½ 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 (250°C) et 550°F (290°C). Permettez au four de chauffer à la température désirée pendant 1 à 1½ 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, d'au moins 550°F (290°C). Temps de cuisson, environ 6 à 10 minutes.

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°C à 260°C) avec un temps de cuisson de 8 à 10 minutes selon vos ingrédients et l'épaisseur de la pâte.

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). Temps de cuisson de 8 à 25 minutes. Nous recommandons fortement l'utilisation de récipients. Cuire dans des plats luisants ou pâles en résultera un fond de pizza très pâle.

#### **A. RECOMMANDATIONS POUR FONCTIONNEMENT JOURNALIER:**

**IL EST TRES IMPORTANT QU'A LA FIN DE LA JOURNEE, QUE LE PURGEUR DE GAZ SOIT PLACE A LA POSITION "PILOT" (VEILLEUSE), NE LAISSANT QUE LA VEILLEUSE DU BRULEUR ALLUMEE POUR LA NUIT. LAISSER LE BASCULEUR OU LES GLISSIERES "TIRE-POUSSE" ENTIEREMENT OUVERTS.**

#### **PRECHAUFFAGE:**

- (1) Tournez le bouton du purgeur de gaz à la position "ON"( MARCHÉ).
- (2) Préchauffez le four pendant 1½ heure à 525°F (275°C) avec la trappe ou glissières "Tire-Pousse" entièrement ouvertes.
- (3) Après le préchauffage, cuire à 525°F (275°C) pour une cuisson lente.
- (4) Pour une plus grande production, après le préchauffage, augmentez la température à 575°F (300°C) avant de commencer la cuisson.
- (5) Vérifiez le fond de votre croûte et fermez le basculeur ou les glissières "Tire-Pousse" (à moitié) après la 4ième ou 5ième cuisson, selon le besoin, pour maintenir la couleur.

**IMPORTANT: SI LA PRODUCTION EST LENTE OU DURANT UNE PERIODE CREUSE D'UNE COUPLE D'HEURES, OUVREZ LE BASCULEUR OU LES GLISSIERES "TIRE-POUSSE" ENTIEREMENT ET REGLEZ LE THERMOSTAT D'AU MOINS 50°F (30°C) PLUS BAS QUE VOTRE TEMPERATURE DE CUISSON.**

**NOTE:**

- (1) Ceci est simplement une recommandation et vous pouvez la modifier selon vos besoins spécifiques.
- (2) Baissez la température de préchauffage pour des températures de cuisson plus basses.

**B. CONSEILS PRATIQUES:**

- (1) Chaque four a une plaque d'instruction attachée au bouton du registre expliquant comment régler le four pour plus de chaleur, soit dans le haut, soit dans le bas. En ouvrant le ou les registres, vous faites entrer plus de chaleur dans l'enceinte de cuisson venant de l'aire des brûleurs et en fermant le ou les registres, la chaleur sera concentrée dans l'aire des brûleurs et de ce fait, la sole deviendra plus chaude. Utilisez les registres à votre avantage durant les périodes bien occupées en fermant les registres, pour permettre à la sole de recouvrer la chaleur perdue. Durant les périodes de petite production, ouvrez les registres pour permettre à la chaleur d'entrer dans l'enceinte de cuisson.

**NOTE: LES FOURS DE SERIES 100, 200, 300 et 400 – Soulevez légèrement le bouton pour éviter le point d'arrêt et bougez le bouton en dedans ou en dehors selon vos besoins.**

- (2) La bonne température de cuisson est celle qui permet de cuire une pizza à perfection sans qu'elle brûle. Une croûte grise indique que la température est trop élevée. En augmentant la température durant la période d'achalandage, ceci aidera à maintenir la température. Une fois cette période passée, réduisez-la pour prévenir le surchauffage. Vous trouverez qu'il prend plus de temps pour cuire en général, durant les périodes achalandées; ceci est bien normal. 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. Ceci n'est pas nécessaire lorsque vous insérez plusieurs pizzas dans le four en même temps, car elles absorberont assez de chaleur pour faire réagir le thermostat et faire monter la flamme, procurant ainsi plus de chaleur dans le haut.

- (3) 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.
- (4) Les légumes frais contiennent beaucoup d'eau qui s'évaporent durant la cuisson. Pour éliminer les croûtes humides, nous vous suggérons de précuire vos légumes ou les couper une journée à l'avance ou encore d'enlever l'excès d'eau en vous servant d'une essoreuse à salade. Même à cela, il pourrait y demeurer de l'eau même durant la cuisson. Si un excès d'humidité persiste, vous devrez sans doute réduire la quantité de légumes.
- (5) Une pizza très bien garnie ou une pizza en casserole requiert plus de temps à cuire qu'une pizza mince et peu garnie.
- (6) Utiliser un grillage sous une pizza permet au dessus de cuire sans faire brûler le fond.
- (7) Des points humides sous la croûte pourraient la faire coller sur la sole. Evitez les renversements.
- (8) Pour la pâte fraîche à pizza placée directement sur la sole, saupoudrez la pelle d'amidon ou de farine de maïs pour éviter qu'elle colle et faciliter la pose sur la sole.
- (9) Des bulles sur une pâte fraîche, est une indication qu'elle n'a pas assez gonflée ou qu'elle était froide. Permettez au boules de pâte de doubler leur grosseur et laissez-les à la chaleur ambiante avant la cuisson.
- (10) Des récipients et grillages luisants feront paraître un fond de pizza de ton pâle.

### C. RECIPIENTS DE 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 foncé, permettent un meilleur transfert de chaleur que ceux d'aluminium de ton pâle.** Les récipients et grillages doivent être traités avant l'utilisation. Cuire dans récipients ou sur grillages non traités, aura comme résultat, un collage et une couleur de fond terne. Pour traiter les récipients et les grillages, suivez les instructions qui suivent:

1. Réglez la température à 300°F (150°C).
2. Vaporisez-les légèrement de PAM ou d'un produit similaire.
3. Placez-les dans le four pour 5 minutes.
4. Répétez le processus 3 fois ou jusqu'ils soient de couleur foncée.

## **D. RECHERCHES DES PROBLEMES DE CUISSON:**

### **1. FOND DE CROUTE TROP FONCE:**

- (a) La cause principale d'une surcuisson de fond de croûte est due à une flamme au bipasse réglée trop forte. (Voir AJUSTEMENT DE FLAMME DU BIPASSE), ou aux registres mal positionnés.
- (b) Lors de la cuisson d'une seule pizza, durant une période creuse, augmentez la température pour le temps que la pizza est dans le four. Ceci permettra au dessus et au dessous de la pizza, de cuire uniformément. Lorsque vous l'enlevez du four, n'oubliez pas d'abaisser la température. Placer une pizza sur un grillage, diminue la couleur du fond de croûte.
- (c) Un système de ventilation inadéquat causera une chaleur excessive sur la surface de la sole. Si, un conduit est installé pour créer un retour d'air dans le four, la chaleur sera conservée dans l'aire des brûleurs plutôt que de se répandre uniformément dans l'enceinte de cuisson.
- (d) Une flamme paresseuse comme celle utilisée pour la cuisson en casserole, créera trop de chaleur dans le bas pour cuire une pizza directement sur la sole. (Voir Ajustement de flamme du brûleur principal).
- (e) Si vous changez vos ingrédients, votre préparation, votre méthode, il se pourrait que vous ayez à réajuster le four. Alors vous devrez observer la qualité de vos premières pizzas cuites jusqu'à ce que vous obteniez le bon temps de cuisson, de température et les bonnes positions des registres.

### **2. DESSUS TROP FONCE:**

- (a) Ajustez les registres pour plus de chaleur dans le bas.
- (b) Vous n'avez pas préchauffé assez longtemps. Baissez la température lorsque vous placez une pizza dans le four.

### **3. POINTS CHAUDS:**

- (a) Un amoncellement de résidus sur la sole réduira le bon transfert de chaleur dans cette partie. Les soles doivent être propres en tout temps et les résidus enlevés. Enlever et tourner de bord les soles, lorsqu'il y a trop de résidus, fera brûler tous les renversements.

- (b) Des trous ou une distorsion excessive des déflecteurs de flamme ou de la chemise intérieure en tôle sous la sole, causeront des points chauds. Ces pièces devront être remplacées au besoin.
- (c) Les briques réfractaires et les dalles de sole doivent être bien serrées en place l'une contre l'autre en utilisant les coins de réglage fournis avec chaque four.
- (d) Le four doit être utilisé à sa pleine capacité. Changez les produits de place dans le four, pour qu'un point chaud dans le four ne soit utilisé continuellement et les autres endroits, jamais utilisés.

## **E. RECETTE DE PATE NEWYORKAISE BAKERS PRIDE:**

### **Pour un mélangeur de 60 pintes:**

20 lbs. d'eau (à la température ambiante)

40 lbs. de farine à haut taux de gluten

6 oz. de sel

3 oz. de levure

1. Mélangez l'eau et la levure dans le bol à mélanger jusqu'à ce que la levure soit dissoute.
2. Ajoutez le sel et mélangez-bien.
3. Ajoutez la farine et mélangez pendant 10 minutes à basse vitesse.
4. Coupez la pâte à la pesanteur désirée (selon la grandeur de la pizza).
5. Faites des boules avec la pâte.
6. Laissez gonfler de 30 minutes à 1 heure, recouvertes.
7. Placez-les au réfrigérateur, dans des boîtes fermées.
8. Sortez-les du frigo, 15-20 minutes avant l'utilisation.
9. Travaillez vos boules selon l'épaisseur désirée, couvrez de sauce tomate, ajoutez le fromage mozzarella et les ingrédients désirés.

Vous pouvez ajouter d'autres ingrédients à cette recette tels que, des oeufs, du sucre ou des huiles. Chacun de ces ingrédients changera la saveur et la couleur de la pizza. Pour les pizzas en casserole, augmentez la levure et ajoutez du shortening, de l'huile et du sucre à cette formule et changez la farine pour une variété tout usage. Pour des fournées plus ou moins grandes, augmentez ou diminuez proportionnellement par le poids.

### **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 nettoyeur pour l'acier inoxydable, dont un échantillon est pourvu avec chaque appareil ou avec un nettoyeur commercial recommandé pour l'acier inoxydable. Bakers Pride vous offre un nettoyeur 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 nettoyeur 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. SURFACES PEINTES:**

- 1). Laver avec une solution d'eau savonneuse devrait suffire pour conserver l'extérieur propre.
- 2). Appliquez une mince couche d'huile pour protéger et rehausser l'apparence.

##### **C. 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. En ce faisant, appliquez une graisse haute chaleur sur toutes les pièces mobiles (une graisse pour coussinets d'automobile est excellente). **A L'EXCEPTION DES TIGES A COUSSINETS DES COTES GAUCHE ET DROIT SUPERIEURS DE LA PORTE. N'APPLIQUEZ PAS DE GRAISSE SUR LES TIGES DE PORTE.** Les manchons de tige de porte sont auto-lubrifiant et les douilles pourraient être endommagées, si graissées.

## **D. 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 VEILLEUSE DU BRULEUR OU 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 1/2 heure. Ceci brûlera les renversements sur la sole (maintenant en cendres), survenus 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 replacées. 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.

## IV. GUIDE SUR TROUBLES

### 1. CUISSON

<b>PROBLEMES</b>	<b>CAUSES</b>	<b>SOLUTIONS</b>
Points chauds sur la sole	Défecteurs de flamme mal positionnés	Les pousser jusqu'au fond du four
	Défecteurs de flamme gauchis ou endommagés Sole encroûtée	Devraient sans doute être remplacés Nettoyez la sole
Le dessous cuit avant le dessus	Petite production four en attente	Haussez la température après y avoir mis une pizza. Assurez-vous d'abaisser la température après la cuisson
	Flamme du bipasse trop élevée	Ajustez la flamme du bipasse
	Registre mal positionné	Ajustez les registres
Les dessous de croûte deviennent pâles durant les heures de pointe	Registre mal positionné	Fermez les registres
	Pizzas mal placées	Faites la rotation de pizzas
	Flamme du bipasse trop basse	Augmentez la flamme du bipasse

<b>PROBLEMES</b>	<b>CAUSES</b>	<b>SOLUTIONS</b>
Couleur trop foncée en général	Haute température	Baissez la température
	Pizza trop longtemps dans le four	Réduisez le temps de cuisson
	Flamme du bipasse trop haute	Réduisez la flamme du bipasse
	Thermostat	Vérifiez le degré de chaleur. Contactez une agence de service
Couleur trop pâle en général	Temps de cuisson trop court	Cuire plus longtemps
	Basse température	Augmentez la chaleur
	Pâte	Vérifiez la pâte Pâte trop vieille
	Préchauffage trop court	Allouez plus de temps pour préchauffer le four
La croûte fait des bulles/endroits brûlés sous la pizza	Pâte pas assez levée	Laissez lever la pâte plus longtemps
	Pâte froide	Laissez la pâte plus longtemps à la température ambiante avant la cuisson
Rebords de pizza trop foncés	Pizza trop proche des parois du four	Faites la rotation des pizzas

<b>PROBLEMES</b>	<b>CAUSES</b>	<b>SOLUTIONS</b>
Endroits pas assez cuits par toute la pizza	Garnitures trop épaisses	Faites revenir ou cuire les légumes avant l'utilisation  Réduire les portions  Faites sécher les légumes dans une essoreuse à salade avant la cuisson
	Sauce non uniforme	Etendre la sauce plus uniformément
	Trop d'eau dans la sauce	Réduire la quantité d'eau dans la sauce
La croûte colle à la sole, à la pelle ou au grillage	Boules de pâte trop humides	Saupoudrez de farine les boules en les travaillant  Saupoudrez la pelle
	Sauce dans le fond	Enlevez les renversements
	Des éclaboussures en la plaçant dans le four	Prenez plus de précaution en chargeant le four  Utilisez moins de sauce
	Des marques dans la pâte qui causent des brisures	Vérifiez vos recettes
Dessus trop pâle	Registre fermé	Ouvrez le registre
	Four laissé trop longtemps sans cuire durant une période creuse	Augmentez la chaleur de cuisson et la réduire une fois terminée

**PROBLEMES****CAUSES****SOLUTIONS**

Fond pâle des pizzas  
en casserole

Récipients non  
traités

Traitez les  
récipients

Récipients déformés

Remplacez-les

Basse température

Haussez la température

Cuisson trop courte

Laissez plus longtemps  
dans le four

---

**2. AJUSTEMENTS DES BRULEURS:****PROBLEMES****CAUSES****SOLUTIONS**

Flamme des brûleurs  
jaunâtre/douce/  
paresseuse

Un manque dans le  
mélange d'air

Ajustez en ouvrant  
le clapet d'air

Pression de gaz  
trop faible

Ajustez la pression

---

La flamme soulève le  
volet du brûleur

Trop d'air mélangé  
avec le gaz

Ajustez en fermant  
le clapet d'air

---

Retour d'étincelles  
au brûleur

Pression de gaz  
trop élevée

Ajustez la pression

---

Saute excessivement  
en fermant le feu

Mauvais orifices  
dans l'appareil

Remplacez-les par  
les bonnes

---

<b>PROBLEMES</b>	<b>CAUSES</b>	<b>SOLUTIONS</b>
Flamme au brûleur trop grande	Surplus de gaz à l'appareil ou mauvais orifices	Vérifiez la pression et la grosseur des orifices
Ignition en retard	Ajustement d'entrée d'air	Ajustez le mélange air/gaz
	Trous de brûleur bloqués	Nettoyez la soupape des brûleurs
	Flamme aux veilleuses trop faible	Ajustez le soupape des veilleuses
	Courant d'air dans la cuisine	En déterminer la cause
La veilleuse du brûleur ne s'allume pas	Soupape de veilleuse fermée	Ajustez la vis de soupape de la veilleuse
	Pas de gaz	Ouvrez la soupape d'alimentation en gaz
	Les orifices des veilleuses bloqués	Nettoyez les orifices
	Soupape de veilleuse défectueuse	Remplacez la soupape combinée
La flamme soulève la tête de la veilleuse	La veilleuse reçoit trop de gaz	Ajustez la flamme de la veilleuse

**PROBLEMES****CAUSES****SOLUTIONS**

La flamme de la veilleuse s'éteint

Flamme de veilleuse trop faible

Ajustez la flamme de la veilleuse

---

La veilleuse du brûleur persiste à s'éteindre

Flamme de veilleuse trop faible pour chauffer la thermopile

Ajustez la flamme de la veilleuse

Le brûleur principal fait éteindre la veilleuse

Ajustez le mélange air/gaz

Courant d'air dans la cuisine

En déterminer la cause

Basse pression de gaz

Vérifiez et ajustez la pression

Conduit ou ventilation bloqué

Vérifiez les obstructions et nettoyez

---

La flamme du brûleur s'éteint lorsque le four a atteint sa température

Le bipasse est ajusté trop bas

Ajustez le bipasse

---

### 3. PORTES DE FOUR

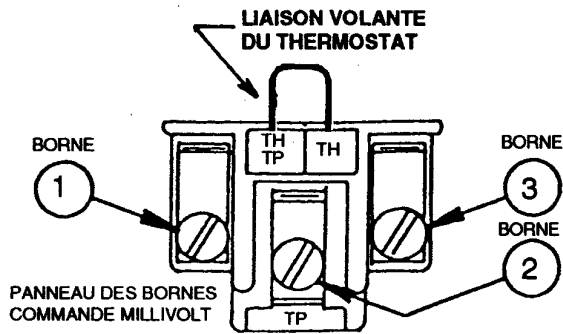
<b>PROBLEMES</b>	<b>CAUSES</b>	<b>SOLUTIONS</b>
La porte ne demeure pas fermée	Il n'y a pas assez de tension sur le ressort	Ajustez la tension
	Ressort, rouleau ou boulon brisé	Remplacez les pièces brisées
La porte ne demeure pas ouverte	Trop de tension sur le ressort	Ajustez la tension

### 4. VERIFICATION DU MILLIVOLT

L'appareil a une thermopile autonome pour le contrôle de gaz. Avant de vérifier le système millivolt, les opérations suivantes doivent être effectuées et certaines observations notées:

- 1). Le thermostat et toutes les connexions du câblage doivent être nettoyés et resserrés pour éliminer toutes les résistances non nécessaires.
- 2). Nettoyez et/ou ajustez la flamme de veilleuse pour un impact maximal sur la thermopile.
- 3). Si la veilleuse ne demeure pas allumée lorsque le cadran du purgeur est relâché, vérifiez la veilleuse automatique (Étape D).

Le système millivolt et ses pièces composantes peuvent être vérifiés à l'aide d'un compteur millivolt ayant un champ de 0-1000 MV. Faites la vérification comme illustrée ci-bas dans la charte, en connectant les fils conducteurs à la boîte électrique comme indiqué.



TESTS	POUR TESTER	CONNEXIONS CABLES DU COMPTEUR	CONTACT THERMOSTAT	LECTURE COMPTEUR CIRCUIT FERME
A	TOUT LE SYSTEME	2 & 3	FERME	100 mV OU PLUS
B	PUISSANCE THERMOPILE	1 & 2	OUVERT	PLUS QUE 325 - (TP75)
C	RESISTANCE SYSTEME	1 & 3	FERME	MOINS QUE 80 (TP75)
D	TENSION VEILLEUSE AUTOMATIQUE	1 & 2	OUVERT	ENTRE 120 - 30 mV

## A. VERIFICATION COMPLETE DU SYSTEME MILLIVOLT

(LECTURE "A" – Fils de la liaison volante du thermostat raccordés – Cadran du purgeur de gaz "ON" (Marche) – Le brûleur principal devrait être à "ON" (Marche)).

- a. Si la lecture dépasse 100 millivolt et la soupape automatique ne vient pas à "ON" (Marche) – vérifiez les raccordements de la liaison volante du thermostat.
- b. Si en circuit fermé la lecture (lecture "A") est moindre que 100 millivolt, déterminez-en la cause – procédez comme suit.

## B. VERIFICATION DE LA LECTURE DE PUISSANCE DE LA THERMOPILE

(Lecture "B" – Fils de la liaison volante du thermostat débranchés – Brûleur principal à "OFF" (Arrêt)).

1. Si la lecture du minimum de millivolt est impossible, réajustez la veilleuse pour une puissance maximale de millivolt. Si à la lecture, vous voyez qu'elle est sous le 325 millivolt, remplacez la thermopile.

## C. VERIFICATION DE LA RESISTANCE DU SYSTEME

(Lecture "C" – Fils de la liaison volante du thermostat raccordés – Purgeur de gaz à "ON" (Marche) – Le brûleur principal devrait être à "ON" (Marche) ).

1. Si la lecture "C" est de plus que 80 millivolt pour le système sujet à vérification, ceci indique que la résistance est excessive et doit être réduite. Pour la corriger:
  - a. Nettoyez et resserrez les fils et connexions de la liaison volante du thermostat.
  - b. Remplacez les fils de la liaison volante du thermostat.

#### **D. VERIFICATION DE LA PUISSANCE DE LA VEILLEUSE AUTOMATIQUE.**

1. Retenez la pression sur le cadran du purgeur à la position "PILOT" (Veilleuse) jusqu'à ce que vous observez la puissance maximale. Puis, fermez la veilleuse et observez le compteur.
2. L'aimant de la veilleuse automatique devrait se désengager (le bruit devrait être audible) et devrait se produire entre 120 et 30 millivolt. S'il se produit hors ces limites, le contrôle de gaz devra être remplacé.

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

# V. CROQUIS D'INSTALLATION

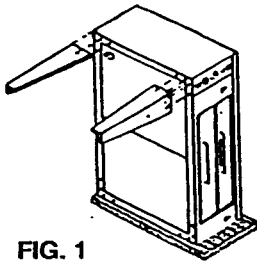


FIG. 1

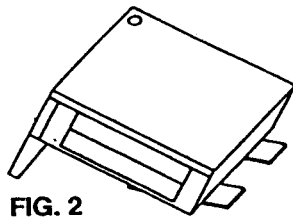


FIG. 2

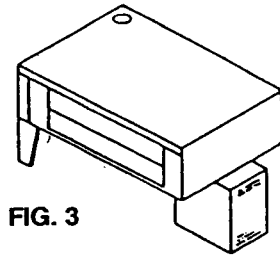


FIG. 3

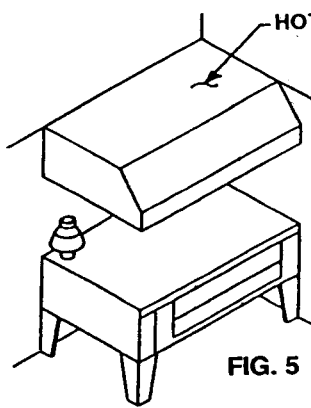


FIG. 5

HOTTE DE VENTILATION  
(NON FOURNIE)



CAPUCHON DE  
COURANT D'AIR

FIG. 4

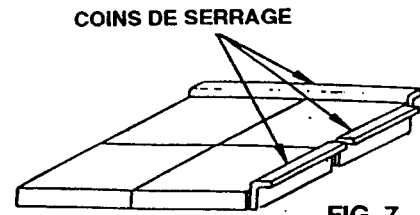


FIG. 7

COINS DE SERRAGE

DEUX/QUATRE DALLES

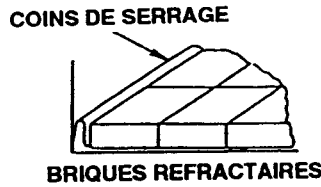
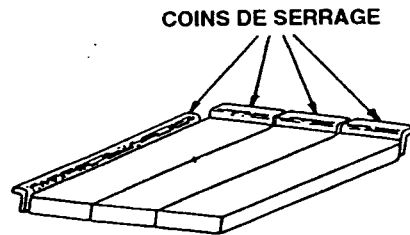


FIG. 6

COINS DE SERRAGE

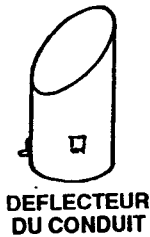
BRIQUES REFRACTAIRES



COINS DE SERRAGE

TROIS DALLES

FIG. 8



DEFLECTEUR  
DU CONDUIT

FIG. 11

FLAMME CORRECTE

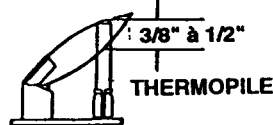


FIG. 12

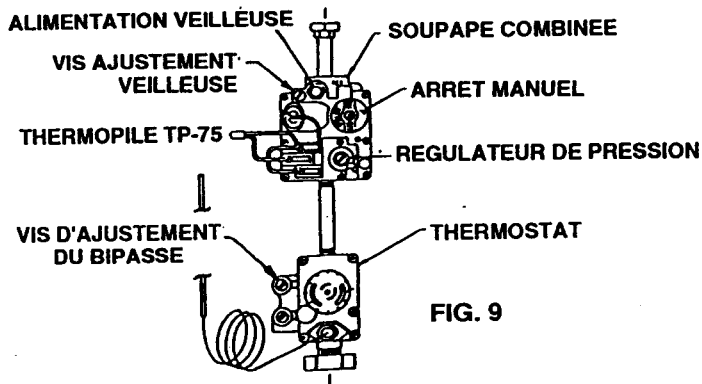


FIG. 9

ALIMENTATION VEILLEUSE  
VIS AJUSTEMENT VEILLEUSE  
THERMOPILE TP-75  
VIS D'AJUSTEMENT DU BIPASSE  
SOUPAPE COMBINEE  
ARRET MANUEL  
REGULATEUR DE PRESSION  
THERMOSTAT

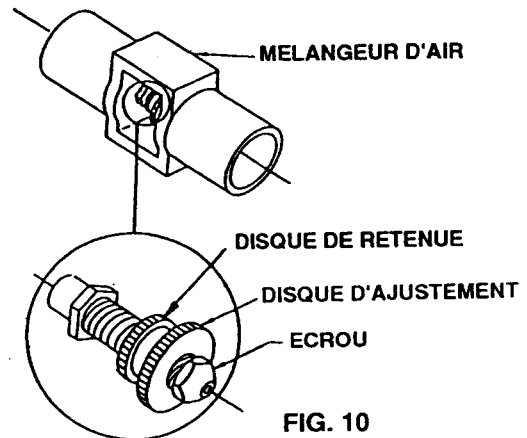


FIG. 10

MELANGEUR D'AIR

DISQUE DE RETENUE

DISQUE D'AJUSTEMENT

ECROU



Bakers Pride Oven Co. Inc.  
30 Pine Street, New Rochelle, NY 10801  
Tel: (914) 576-0200 Fax: (914) 576-0605