



BC-20G
COMBINATION OVEN STEAMER
INSTALLATION – OPERATION – MAINTENANCE

BC-20G
COMBI-FOUR/ÉTUVE À VAPEUR
MANUEL D'INSTALLATION – FONCTIONNEMENT – ENTRETIEN



BLODGETT COMBI

www.blodgett.com

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

PN R10869 Rev L (4/11)

© 2011 – Blodgett Combi

**A PERSONAL WORD FROM BLODGETT COMBI
QUELQUES MOTS DE BLODGETT COMBI**

Congratulations on your purchase of a BLODGETT Combi appliance. We firmly believe that your choice has been a wise one, and trust you will receive many years of excellent service from your new Combi.

You will find that cooking with Combi appliances saves time, labor and extensive cleaning of both the kitchen and the unit.

With Combi appliances the quality, taste, consistency, and look of your food are improved, thus endorsing the policy to which we've always adhered: "For Better Cooking!"

Once you've had a chance to use your Combi, please tell us, your dealer and colleagues about any creative and interesting applications you have discovered; exchange ideas with other users. Be sure to advise us or your dealer immediately should any mechanical or technical problems be encountered (...we're here to help!) and above all "Enjoy Cooking the BLODGETT Combi Way!"

For information on cooking, please refer to our separate cooking guide.

Toutes nos félicitations sur votre achat d'appareil de Blodgett Combi. Nous croyons fermement que votre choix est un choix raisonnable et nous sommes certains que vous obtiendrez de nombreuses années d'excellent service de votre nouveau four multi-usages.

Vous allez découvrir que la cuisson dans les appareils Combi économise le temps, le travail et le degré de nettoyage de l'appareil aussi bien que de la cuisine.

Avec les appareils de Combi, la qualité, le goût, la consistance et l'apparence des aliments sont améliorés, s'accordant, de ce fait, avec notre politique "Pour une meilleure cuisson !"

Une fois que vous aurez eu la chance d'utiliser notre Combi, informez nous, votre concessionnaire et vos collègues, de toutes les applications nouvelles et intéressantes que vous avez découvertes ; échangez vos idées avec d'autres utilisateurs. N'hésitez pas à nous prévenir, ou votre concessionnaire, de tout problème mécanique ou technique que vous pourriez rencontrer (... nous sommes ici pour vous aider) et par-dessus tout "Régalez-vous à cuisiner à la façon BLODGETT Combi!"

Pour obtenir de plus amples informations sur l'art culinaire, veuillez consulter notre livre de cuisine séparé.

BLODGETT COMBI®

IMPORTANT

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

AVERTISSEMENT: UNE INSTALLATION, UN AJUSTEMENT, UNE ALTÉRATION, UN SERVICE OU UN ENTRETIEN NON CONFORME AUX NORMES PEUT CAUSER DES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ, DES BLESSURES OU LA MORT. LISEZ ATTENTIVEMENT LES DIRECTIVES D'INSTALLATION, D'OPÉRATION ET D'ENTRETIEN AVANT DE FAIRE L'INSTALLATION OU L'ENTRETIEN DE CET ÉQUIPEMENT.

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

LES INSTRUCTIONS À RESPECTER AU CAS OÙ L'UTILISATEUR PERÇOIT UNE ODEUR DE GAZ DOIVENT ÊTRE AFFICHÉES DANS UN ENDROIT BIEN VISIBLE. VOUS POUVEZ VOUS LES PROCURER AUPRÈS DE VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ LOCAL.

FOR YOUR SAFETY

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

AVERTISSEMENT

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

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

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

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

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

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



Model/Modèle:

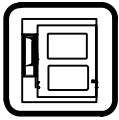
Serial Number/Numéro de série:

Your oven was installed by/
Installateur de votre four:

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

Table of Contents/Table des Matières

Introduction		Introduction	
The Blodgett Combi-Oven/Steamer	2	Le four-éleveur Combi de Blodgett	34
Description of the Combi-Oven/Steamer . . .	3	Description de le four-éleveur Combi de Blodgett	35
Oven Features	4	Caractéristiques	36
Installation		Installation	
Owner's Responsibilities	5	Responsabilités du propriétaire	37
Location and Ventilation	6	Placement et Ventilation	39
Agency Approvals	7	Normes et Codes	40
Plumbing Connections	8	Raccordement de la plomberie	41
Electrical Connections	9	Raccordement à l'électricité	42
Gas Connections	10	Raccordement au gaz	43
Final Check and Adjustments	12	Vérification finale et derniers réglages . . .	45
Final Check Lists	13	Vérifications Finales	46
Operation		Fonctionnement	
Safety Information for Gas Units	15	Renseignements sur la sécurité des appareils au gaz	48
Gas Controls	16	Commandes du gaz	49
Standard Controls	17	Commandes standard	50
Optional MenuSelectt Control	20	Commande MenuSelectt en Option	53
Maintenance		Entretien	
Spray Bottle Operating Procedure	26	Procédure de fonctionnement du pulvérisateur	61
Cleaning and Preventive Maintenance . . .	27	Nettoyage et entretien préventif	62
Deliming	28	Détartrage	64
Communication	31	Communications	68



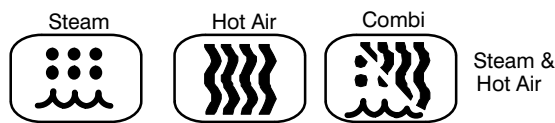
Introduction

The Blodgett Combi-Oven/Steamer

The Blodgett Combi-Oven/Steamer offers a completely new method of cooking. With the Oven/Steamer you have the choice of **two cooking processes**: **Steam** and **Hot Air**, either...

- **Separately**
- **Combined, or**
- **In Sequence**

And for easy operation you can choose from three modes:



In the **Steam** mode you can:

steam	reheat	reconstitute
stew	thaw	simmer
blanch	preserve	braise
poach		

In the **Hot Air** mode you can:

roast	bake
grill	gratinate
broil	

In the **Combination, Steam, and Hot Air** mode you can:

defrost	roast	rethermalize
reheat	bake	forced steaming

You can also use two or three functions in sequence during one cooking process. We call this:

- combi-steaming
- combi-roasting
- combi-baking

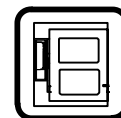
The combination of circulating hot air and steam in the space saving, high performance Combi-Oven/Steamer leads to improvements in the following areas:

- increased productivity in the kitchen
- a reduction in capital expenditures for multiple equipment replacement
- a wider range of menu choices
- a simplified cleaning process

The work process is simplified since products are prepared on or in steam table pans and trays. Food can be cooked, stored, and transported with the same pans. Small amounts of product can be processed efficiently; pre-cooked and convenience foods can be reheated within minutes. Many frozen foods can be processed without pre-thawing. This flexibility in preparation reduces the need for kettles and steam tables since there is no need for large amounts of food to be kept warm for long periods of time.

Today the improvement of food quality is more important than ever. Vegetables are cooked in the Blodgett Combi-Oven/Steamer without water at the optimal temperature of just under 100°C (212°F), maintaining valuable vitamins, minerals, nutrients and trace elements. Cooking meat in the Combi results in less shrinkage and a firmer, juicier product. The Blodgett Combi-Oven/Steamer is being used more and more for baking. Steam and Hot Air modes make it a general purpose baking appliance.

Introduction



Description of the Combi-Oven/Steamer

ABOUT THE OVEN/STEAMER

Blodgett Combi-Oven/Steamers are quality produced using high-grade stainless steel with first class workmanship.

The two speed fan, which is guarded against accidental finger contact, is driven by a quiet and powerful motor. The condenser draws out excess steam from the appliance. Condensation and waste water, which result during steaming and cleaning, are continuously drained.

The use of high quality insulation impedes excessive heat radiation and saves energy.

The high performance fresh steam generator with its control system makes it possible to enjoy all of the advantages of a high quality steamer at the flick of a switch. Fresh steam enters the oven cavity without pressure and is circulated at high speed. This process enables quick and gentle cooking and ensures high quality food while providing convenient working methods. The steam generator is completely automatic and protected from running dry.

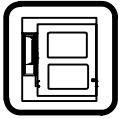
OVEN/STEAMER OPERATION

The practical oven door, with a viewing window, has a wide swing radius and handle which can be operated easily, even with wet or greasy hands.

Ease of operation is guaranteed through the simple arrangement of the controls. Graphic symbols make the appliance easy for even inexperienced kitchen staff to operate. Steam, Hot Air and Combi modes can be selected with one switch. The Steam On Demand feature allows the operator to add steam at any time for up to 8 minutes while operating in either the hot air or Combi modes. This feature is excellent for baking as well as roasting operations. A fourth function on the mode selection switch, the Cool Down mode, allows the oven cavity to cool down rapidly with the door opened.

The steam on demand function allows the operator the ability to introduce steam into the cooking process at any time.

Cleaning is kept to a minimum. The interior is sprayed with a self-acting cleaning solution which interacts with steam to easily remove crusts and stains. The oven is designed for easy care and is welded water tight so that the internal cooking cavity may be rinsed with a hose after the steam cleaning process.



Introduction

Oven Features

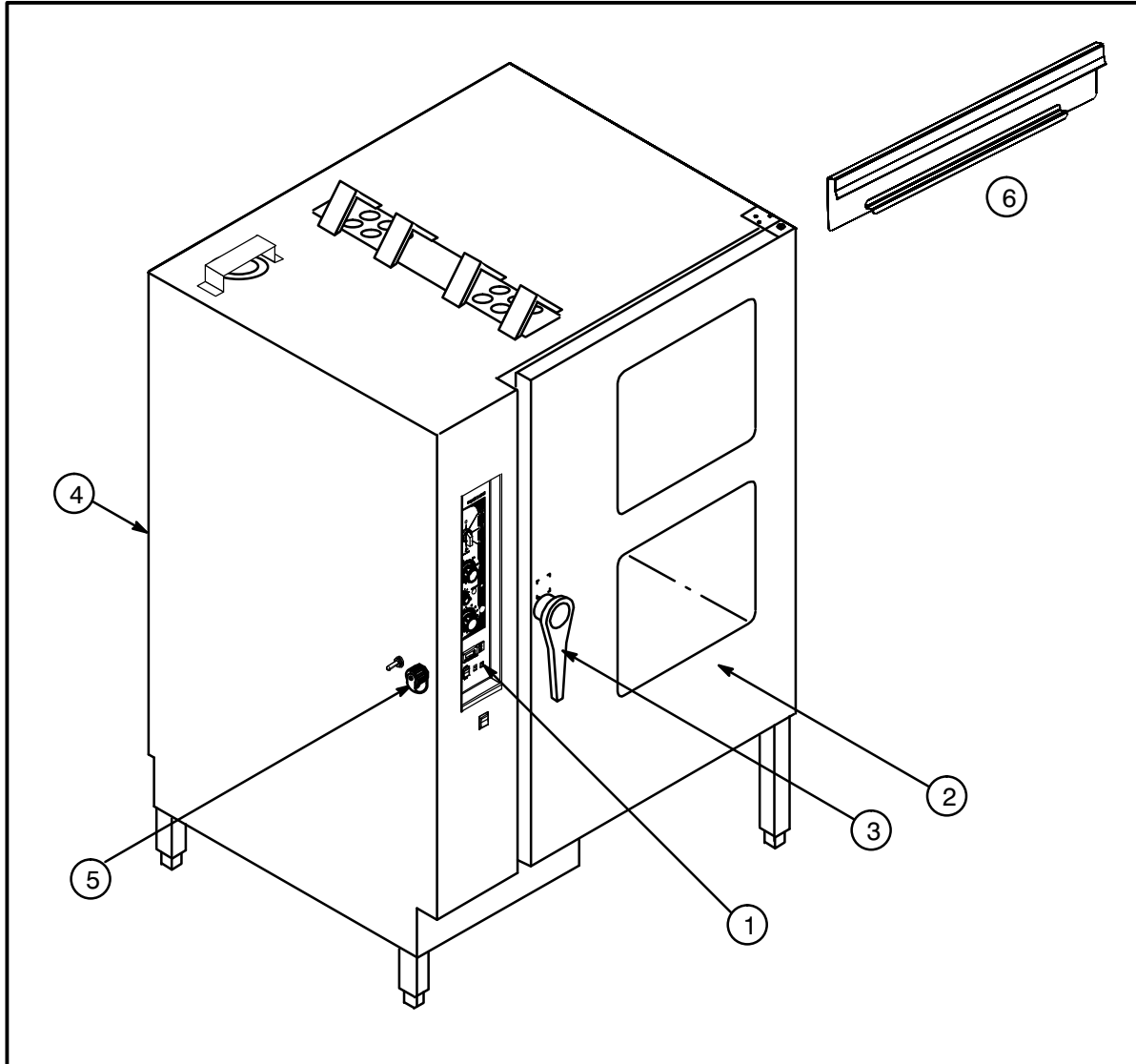


Figure 1

- 1 Control Panel
- 2 Oven Door
- 3 Door Handle
- 4 Vent (not shown)

- 5 Deliming Inlet
- 6 Sealing Plate (used to preheat oven without roll-in cart)

Installation



Owner's Responsibilities

1. Oven(s) are uncrated and put in place.
2. The owner/operator must have the following plumbing, gas and electrical requirements met and installed.

NOTE: Refer to the Utility Connection information provided.



WARNING!!

Improper installation, adjustment, alteration service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operation and maintenance instruction thoroughly before installing or servicing this equipment.

ELECTRICAL – BC-20G

115V – 15 amp Nema 5-15 receptacle

208/240V – 20 amp Nema 6-20 receptacle

PLUMBING – BC-20G

Water

Water Pressure (min/max)	40 PSI min/50 PSI max
Water Connection	3/4" Hose Fitting, 3/8" ID hose minimum
Pressure Regulator Setting	35 PSI Preset
Minimum Requirements	TDS – less than 100 parts per million Total Hardness – 80-120 parts per million Chlorides – less than 30 parts per million Chlorine – 0 parts per million pH Factor – 7.0-8.0

Drainage

Drain Connection	2" NPT
Avg Water Drain Temp.	122°F (50°C)

GAS PRESSURE – BC-20G

Gas Input

Steam	90,000 BTU/HR
Hot Air	125,000 BTU/HR

Inlet Pressure to the Unit

Natural Gas	5–14" WC (1.24–3.48 kPa)
Propane	11–14" WC (2.73–3.48 kPa)

Pressure at the Manifold

Natural Gas	3.5" WC (.87 kPa)
Propane	10" WC (2.49 kPa)

1" FNPT connector for all US and Canadian installations



Installation

Location and Ventilation

LOCATION

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

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

BC-20G

- Right side of unit – 6" (15 cm)
- Left side of unit – 6" (15 cm)
- Back of unit – 6" (15 cm)

The following clearances are recommended, but not required, for servicing.

- Left side of unit – 12" (30 cm)
- Back of unit – 12" (30 cm)

Place the unit in an area which is free of drafts and accessible for proper operation and servicing.

Keep the operating area free and clear of all combustibles such as paper, cardboard, and flammable liquids and solvents.

DO NOT place the unit on a curb base or seal to the wall; either condition will prevent proper ventilation to the blower motors. Slight unevenness can be corrected with the adjustable legs.

All motor bearings are permanently lubricated by the manufacturer; there is no need for additional lubrication during the operational lifetime of the motors.

VENTILATION

The necessity for a properly designed and installed ventilation system cannot be over emphasized. The ventilation system will allow the unit to function properly while removing unwanted vapors and products of combustion from the operating area.

The appliance must be vented with a properly designed mechanically driven exhaust hood. The hood should be sized to completely cover the equipment plus an overhang of at least 6" (15 cm) on all sides not adjacent to a wall. The capacity of the hood should be sized appropriately and provisions made for adequate makeup air.



WARNING!!

Failure to properly vent the oven can be hazardous to the health of the operator; and will result in operational problems, unsatisfactory baking, and possible damage to the equipment. Damage sustained as a direct result of improper ventilation will not be covered by the Manufacturer's warranty.

When installed in the Commonwealth of Massachusetts, this appliance must be interlocked with the hood exhaust system so that the appliance may be operated only when the hood exhaust system is running.

U.S. and Canadian Installations

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

General Export Installations

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



Agency Approvals

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

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

- The installation or replacement of gas piping. The connection, installation, repair or servicing of equipment.
- The installation of electrical wiring from the electric meter, main control box or service outlet to the electric appliance.

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

U.S. and Canadian Installations

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

Reference: *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70—Latest Edition* and/or *Canadian Electrical Code CSA C22.1* as applicable.

This equipment is to be installed in compliance with the *Basic Plumbing Code of the Building Officials and Code Administrators International Inc. (BOCA)* and the *Food Service Sanitation Manual of the Food and Drug Administration (FDA)*.

Appliance is to be installed with backflow prevention in accordance with applicable federal, province and local codes.

General Export Installations

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





Installation

Plumbing Connections

WATER CONNECTION

NOTE: Hot water maximizes steam production but is not required. Cold water may be supplied to both inlets if hot water is not available.

BC-20G — Connect the appliance to quality cold water via a pressure hose with 3/4" (1/9 cm) couplings. Cold water is connected to the left solenoid/pressure regulator as viewed from the rear of the oven. Hot water connection, right solenoid/pressure regulator, to the boiler is recommended. A shut off valve must be provided adjacent to the oven.

NOTE: Hot water must not be applied to the cold water inlet.

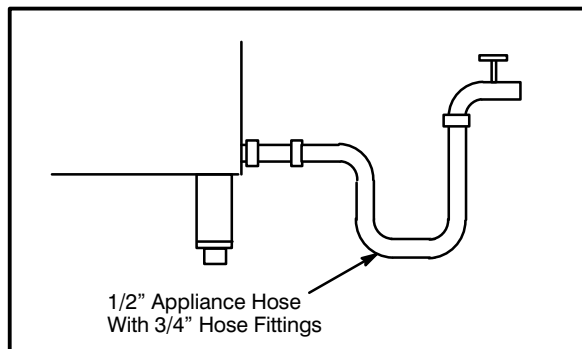


Figure 2



WARNING!!

The use of poor quality water will invalidate your warranty.

This product must be installed by a licensed Plumber or Gas Fitter when installed within the Commonwealth of Massachusetts.

DRAIN CONNECTION

A 2" (5 cm) copper pipe with standard drain pitch must be run to an open drain or connected to a standpipe equipped with a vent.

NOTE: The waste water can also be directed to a nearby floor drain. Flexible hose which allows trapped water to accumulate in sagged runs must be avoided.

1. Find the drain connection on the lower rear of the unit.
2. Loosen the coupling clamps. Attach a 2" (5 cm) copper drain pipe to the drain connection. Retighten the coupling clamps.

NOTE: The open end of the drain should be installed facing the floor. Copper line, used for installation to an open drain or floor sink, must be supplied by the installer. **Use of a trap inline will cause drain backup.**

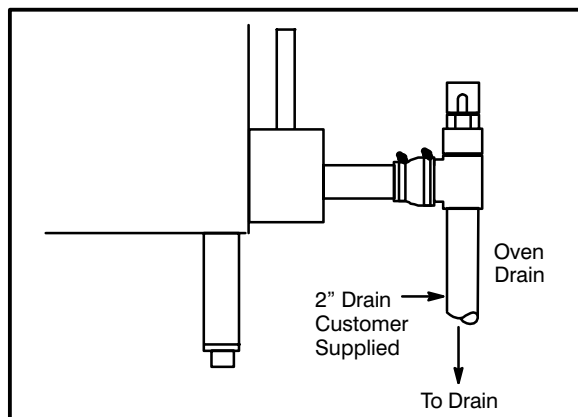


Figure 3

Specific water/drain connection for City of Los Angeles

1. Each drain line from the appliance shall be routed without dips or sags to terminate above the flood level rim of an approved indirect waste receptor.
2. The appliance shall be installed in accordance with the manufacturer's printed instructions and the LAPC and LAMC, 1999 editions.
3. A backflow protection device may be required by local codes. If so, install on the potable water system directly ahead of the appliance. The backflow protection device shall be any of the following: an approved pressure type vacuum breaker installed at least 12" above the highest point of use, a double check valve backflow preventer or a reduced pressure principal backflow preventer.



Electrical Connections

Before making any electrical connections to these units, check that the power supply is adequate for the voltage, amperage, and phase requirements stated on the rating name plate mounted on the right side of the unit.

Wiring diagrams are located on the inside of the removable side panel.

NOTE: DISCONNECT THE POWER SUPPLY TO THE UNIT BEFORE SERVICING!

U.S. and Canadian installation

All units, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70—Latest Edition and/or Canadian Electrical Code CSA C22.1* as applicable.

General Export Installations

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



WARNING!!

Improper electrical installation will invalidate your warranty.

Gas Models

U.S. and Canadian Installations

A power cord (115V or 230V) is supplied with a plug attached. Plug the power cord into the desired receptacle.

This oven model uses a variable frequency inverter drive. Appliances that use variable frequency inverter drives produce high frequency noise and require filters and shielded motor cabling. This causes higher leakage current toward Earth Ground. Especially, at the moment of switching ON this can cause an inadvertent trip of the appliance's ground fault interrupter (GFCI). Some GFCIs are more sensitive than others. Blodgett has qualified the Pass and Seymour brand, part number 2095, 20 A, 125 VAC, 60 Hz, specification grade GFCI duplex receptacle as being immune to the variable frequency inverter drive's noise. Blodgett recommends using this specific GFCI for this model oven.



WARNING!!

If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.



Installation

Gas Connections

GAS PIPING

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

Example:

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

You purchase a BC-20G to add to your existing cook line.

1. Add the BTU rating of your current appliances.

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

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

Previous Total	230,000 BTU
BC-20G (for hot air)	<u>125,000 BTU</u>
New Total	355,000 BTU

3. Measure the distance from the gas meter to the cook line. This is the pipe length. Let's say the pipe length is 20' (6 m) and the pipe size is 1" (2.54 cm).

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

The total capacity for this example is 465,000 BTU. Since the total required gas pressure, 355,000 BTU is less than 465,000 BTU, the current gas piping will not have to be increased.

NOTE: The BTU capacities given in the tables are for straight pipe lengths only. Any elbows or other fittings will decrease pipe capacities. For example: a schedule 40-1/2" elbow fitting has an equivalent capacity of 4.2" (10.2 cm) of straight pipe. Contact your local gas supplier if you have any questions.

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

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

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

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

Pipe Length (ft)	Inside Diameter, Inches		
	3/4"	1"	1-1/2"
10	608	1146	3525
20	418	788	2423
30	336	632	1946
40	287	541	1665
50	255	480	1476
60	231	435	1337
70	215	404	1241
80	198	372	1144
90	187	351	1079
100	175	330	1014

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



Gas Connections

PRESSURE REGULATION AND TESTING

The gas pressure to the appliance must be rated for each appliance while the burners are on. A sufficient gas pressure must be present at the inlet to satisfy these conditions. Refer to the table below for correct gas pressure.

Each appliance has been adjusted at the factory to operate with the type of gas specified on the rating plate attached to the right side of the appliance.

Each oven is supplied with a regulator to maintain the proper gas pressure. **The regulator is essential to the proper operation of the oven and should not be removed.**

DO NOT INSTALL AN ADDITIONAL REGULATOR WHERE THE UNIT CONNECTS TO THE GAS SUPPLY UNLESS THE INLET PRESSURE IS GREATER THAN 14" W.C. (1/2 PSI) (37mbar).

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

The oven must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual

shutoff valve during any pressure testing of the gas piping system at test pressures equal or less than 1/2 psig (3.45kPa).

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

U.S. and Canadian Installations

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

General Export Installations

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

GAS PRESSURE					
Gas Type	Inlet Pressure	Orifice Size at Sea Level		Manifold Pressure	
		Hot Air	Steam	Hot Air	Steam
U.S. and Canadian Installations					
Natural	5—14" W.C.	1/16" .0625" dia	#58 .042" dia	3.5" W.C.	3.5" W.C.
Propane	11—14" W.C.	#62 .0380" dia	#70 .0280" dia	10" W.C.	10" W.C.



Installation

Final Check and Adjustments

BEFORE SWITCHING THE APPLIANCE ON

Before applying power to the unit for the first time, check for the following conditions:

- ☐ The unit is level.
- ☐ All electrical safety provisions have been adhered to and the electrical connections are correct.
- ☐ Water is connected, turned on and all of the connections are water tight.
- ☐ Grease filters are in their proper positions
- ☐ The transport cart is inserted into the cooking cavity. When the cart is not inserted into the unit, water can spill onto the floor causing it to become slippery. If the door will not close properly, use the following adjustment procedure.
- ☐ Check gas fittings with leak detection solution.

DOOR ADJUSTMENT

The hinges may be adjusted using the following procedure:

1. Adjust the top hinge plate by loosening the three mounting bolts on the top right corner of the unit.
2. Adjust the bottom hinge pin by loosening the mounting bolt located under the bottom hinge plate on the lower right corner of the oven.
3. Adjust the hinges so that the door back and the unit face are parallel.
4. Tighten the bolts so that there is no further movement.
5. The adjustment is correct when the door closes firmly and no steam leaks from the gasket.

The hinges can also be adjusted as follows:

1. Adjust the door catch by loosening the four mounting screws located on the inside surface of the oven door.
2. The adjustment is correct when no steam leaks from the gasket. DO NOT over compress the door gasket. When closed the door should slightly compress the door gasket.

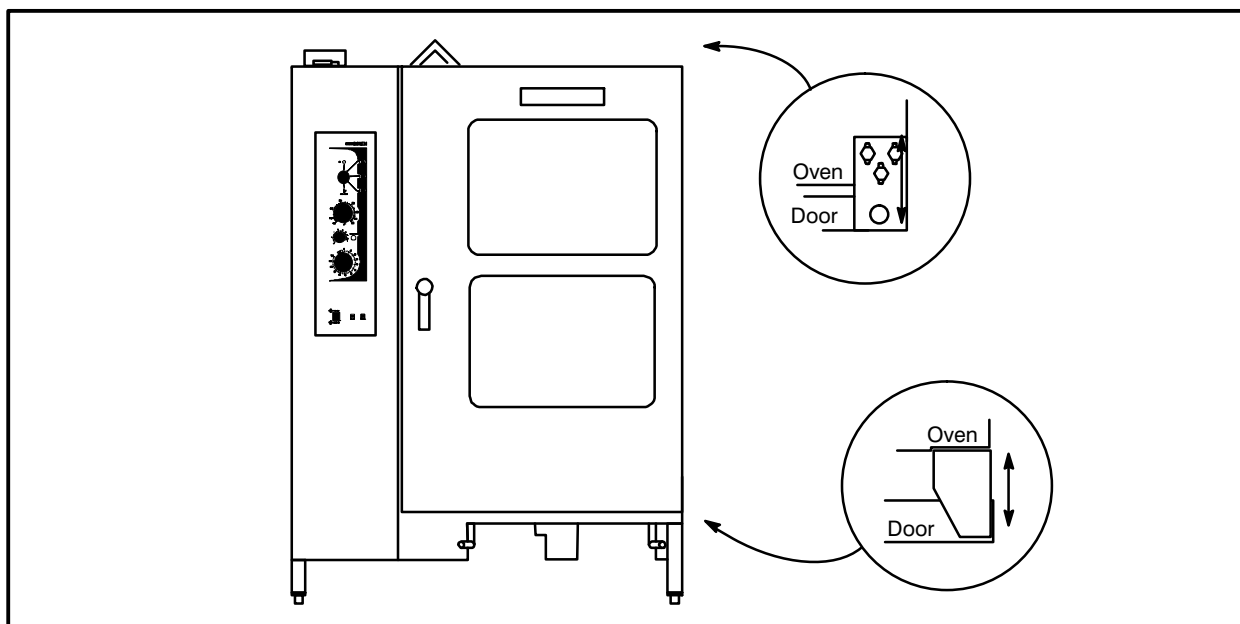


Figure 4



Final Check Lists



WARNING!!

Final check list must be performed by a qualified installer only.

ELECTRICAL CONTROL COMPARTMENT

- ☐ Voltage to appliance matches rating plate

PLUMBING FINAL CHECK

- ☐ Incoming water pressure within appliance specification.
- ☐ Atmospheric vented drain in place.
- ☐ Water solenoid properly bracketed and not leaking.
- ☐ Water feed lines intact without leaks.
- ☐ Optional Spray Hose connected properly. Connect the optional spray hose to the fill solenoid as shown.

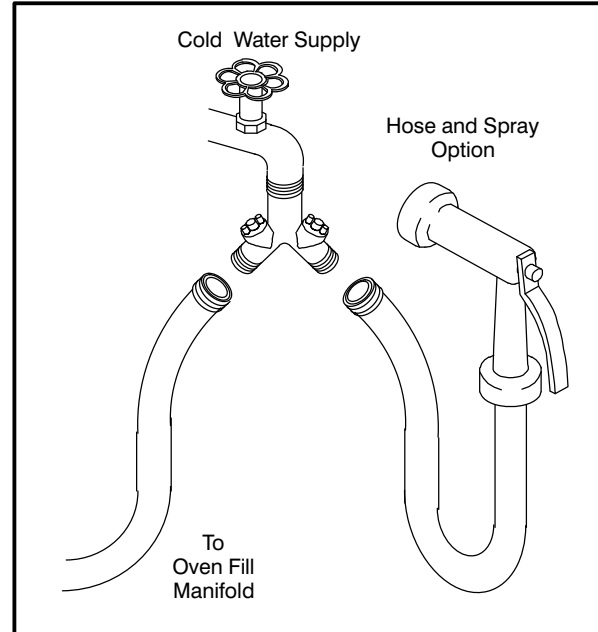


Figure 5



Installation

Final Check Lists



WARNING!!

Final check list must be performed by a qualified installer only.

ELECTRICAL CONTROL COMPARTMENT

- ☐ Voltage to appliance matches rating plate

PLUMBING FINAL CHECK

- ☐ Incoming water pressure within appliance specification.
- ☐ Atmospheric vented drain in place.
- ☐ Water feed lines intact without leaks.
- ☐ Ensure proper clearance.
- ☐ Delime system has been primed.

OVEN OPERATIONAL TESTS

NOTE: Checks to be made by customer or authorized service agent.

Cool Down Mode

- ☐ Check that the fan runs with the door open.

Steam Mode

Place in STEAM mode and set thermostat to 212°F (100°C). Verify the following:

- ☐ Heat demand lamp is on.
- ☐ Heat demand lamp shuts off at approximately 212°F (100°C).
- ☐ Set timer for 1 minutet. Press  to count down. Be sure the buzzer sounds when the time expires.
- ☐ Unit produces steam, window fogs, door seal does not leak.

Combi Mode

Place in COMBI mode, set thermostat to 350°F (177°C) and verify:

- ☐ Heat demand lamp is on (manual and digital controls only).
- ☐ Oven is heating.
- ☐ Heat demand lamp shuts off at 350°F (177°C) and oven maintains 350°F (177°C) (manual and digital controls only).
- ☐ Fan shuts off with door open.

Hot Air Mode

Place in HOT AIR mode and set thermostat to 400°F (204°C) and verify:

- ☐ Heat demand lamp is on.
- ☐ Oven is heating.
- ☐ Heat demand lamp shuts off at 400°F (204°C) and oven maintains 400°F (204°C).
- ☐ Fan shuts off with door open.

Steam On Demand Mode

Place in Hot Air mode. Set Steam On Demand for 1 minute. Press the Steam On Demand button and verify:

- ☐ Steam demand lamp is on.
- ☐ Steam demand lamp shuts off after approximately 1 minute.

Fan Speed

- ☐ Ensure both fan speeds work.



Safety Information for Gas Units

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

Please take the time to read the following safety and operating instructions. They are the key to the successful operation of your Blodgett Combi appliance.



SAFETY TIPS

For your safety read before operating

What to do if you smell gas:

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

What to do in the event of a power failure:

- Turn all switches to off.
- DO NOT attempt to operate the appliance until the power is restored.

NOTE: In the event of a shut-down of any kind, allow a five (5) minute shut off period before attempting to restart the oven.

General safety tips:

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



Operation

Gas Controls

CONTROLS IDENTIFICATION

1. **GAS CONTROL SWITCH** – Used to turn gas on or off.
2. **GAS ON POSITION** – Press the switch into the I position.
3. **GAS OFF POSITION** – Press the switch into the O position.

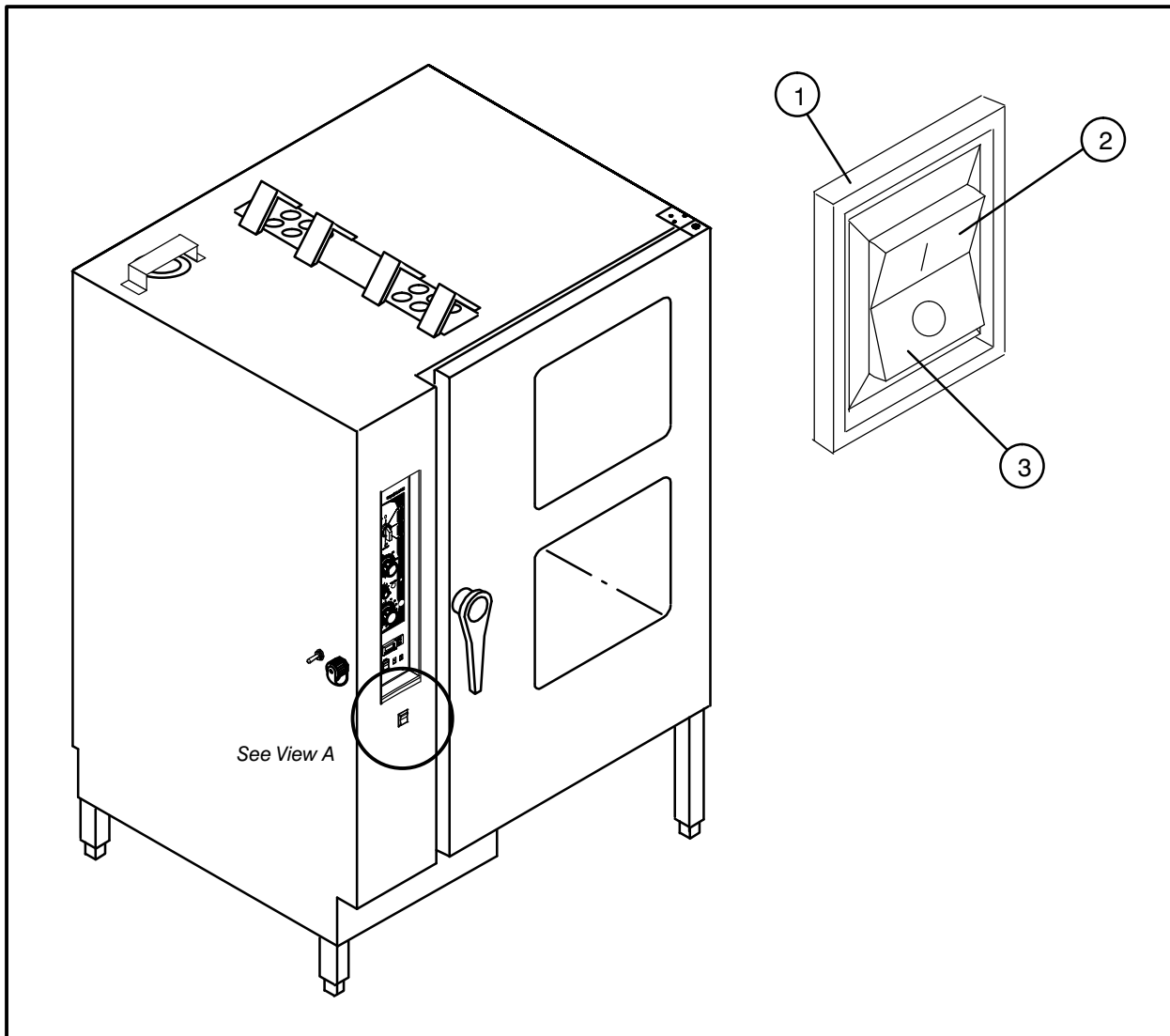


Figure 6



Standard Controls

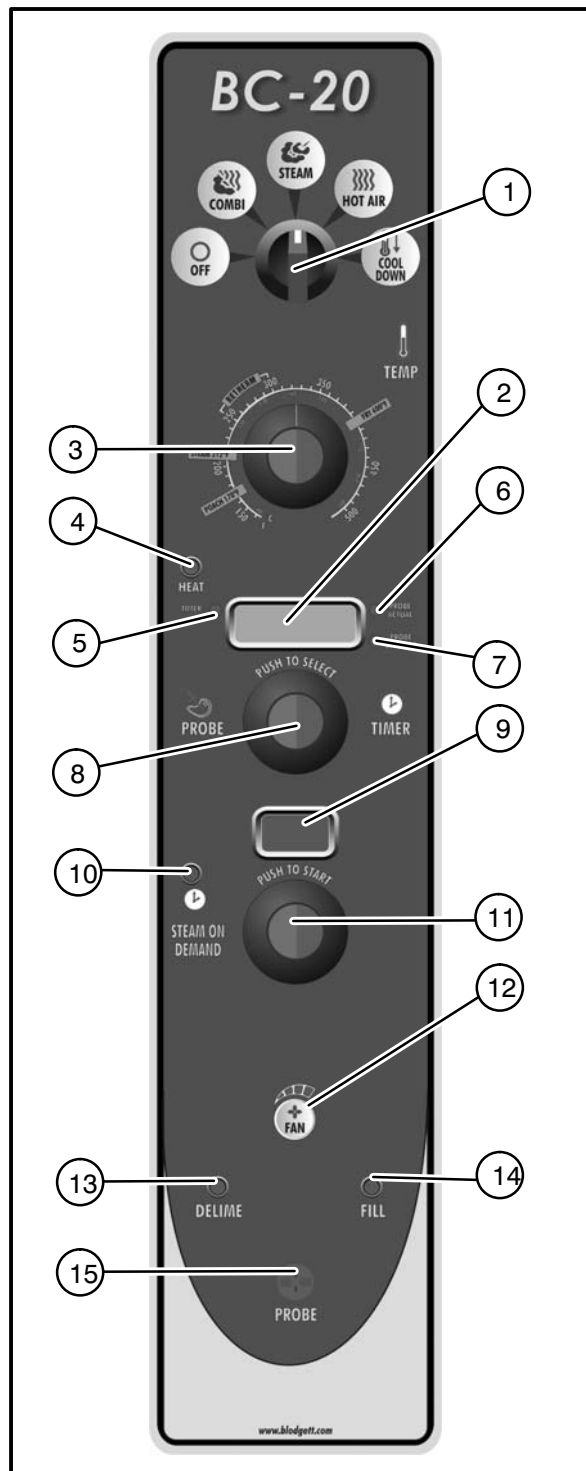


Figure 7

CONTROLS IDENTIFICATION

1. **MODE SELECTOR SWITCH** – turns power to the oven on or off. Allows selection of Steam, Hot Air, Combi or Cool Down Modes.
2. **DISPLAY** – displays time and temperature information.
3. **TEMPERATURE DIAL** – used to set desired cooking temperature.
4. **HEAT LAMP** – lights when the oven is calling for heat
5. **TIMER LED** – lights when the cook time is displayed
6. **PROBE ACTUAL LED** – lights when the actual probe temperature is displayed
7. **PROBE SETPOINT LED** – lights when the core setpoint temperature is displayed
8. **TIMER/PROBE KNOB** – use to select and set either cook time or probe temperature
9. **STEAM ON DEMAND DISPLAY** – displays the steam on demand time
10. **STEAM ON DEMAND LAMP** – lights when steam on demand is activated.
11. **STEAM ON DEMAND KNOB** – use to set duration for steam on demand
12. **FAN SPEED KEY** – used to select fan speed.
13. **DELIME LAMP** – Flashes when steam generator deliming is needed. Remains steady when deliming process is active.
14. **FILL LAMP** – illuminated until the steam generator is filled with water.
15. **PROBE CONNECTION** – used to connect the core temperature probe to the control.



Operation

Standard Controls

TIMER COOKING

1. Press the TIMER/PROBE KNOB (8) to select the timer mode. The TIMER LED lights.
2. Turn the MODE SELECTOR Switch (1) to the desired function.
3. Set the TEMPERATURE DIAL (3) to the desired cook temperature.
For Steam mode, set the temperature no higher than 212°F (100°C).
For poaching, turn the temperature dial to the POACH position, 180°F (82°C).
The optimum temperature for Combi mode is 300-350°F (149-177°C).
4. When the oven has reached the cook temperature, load the product.
5. Rotate knob to enter the desired cook time in the display. You can clear the display by rotating counter clockwise. The timer begins on its own.
6. The temperature, time and mode can be altered at any time during the cooking process.
7. When the timer reaches 00:00, the buzzer sounds. Press or rotate the TIMER/PROBE KNOB (8) counter clockwise to silence the buzzer. Remove the product.

PROBE COOKING

1. Press the TIMER/PROBE knob (8) to select the probe setpoint mode. The PROBE SET-POINT LED (7) lights.
2. Rotate the knob to enter the desired final cook temperature in the display.
3. Insert the core probe into the product. Load product into the oven and close the door. Be sure that the terminal end of the core probe is outside of the oven and clear of the door.
4. Connect the core probe to the PROBE CONNECTION (15) at the bottom of the control.
5. The display gives the actual core probe temperature by pressing the TIMER/PROBE knob (8) again.
6. When the product reaches the final cook temperature the buzzer sounds.

COOL DOWN

NOTE: The unit can be cooled down rapidly for steaming, cleaning, etc.

1. To cool down the oven cavity, open the door and select Cool Down on the MODE SELECTOR Switch (1).



STEAM ON DEMAND

How to set the Steam On Demand feature:

While in the Hot Air or Combi mode, the unit can be set to steam for a timed period. At the end of the timed cycle the unit reverts back to the original setting. Steam On Demand can be used at any time during the cook cycle.

NOTE: Steam On Demand is not available in steam mode.

1. Turn the STEAM ON DEMAND KNOB (11) to set the desired length of time. The time is displayed in the STEAM ON DEMAND DISPLAY (9).
2. Press the STEAM ON DEMAND KNOB (11). The STEAM ON DEMAND LAMP (10) lights.

Uses for Steam On Demand:

Most of the ideas came from our creative customers. Experiment with this feature on your own and let us know of any new uses.

- Add a minute or two at the beginning when baking bread for a shiny crust.
- Kick start large loads such as 20 or more chickens. By starting large loads with 5 to 8 minutes of steam you help the oven recover and cut the cooking time by more than 10%.
- Bake bagels without boiling. By starting raw bagels with 1 to 2 minutes of steam you can achieve a beautiful crust.
- Cream caramel is great at 230°F to 250°F in the Combi mode using 2 minutes of on demand steam.
- When cooking chicken wings, try setting the oven in the Combi mode at 375°F and use 3 minutes of Steam On Demand. This method will stop the tips from burning. Total cooking time is approximately 12 minutes.
- Pork ribs tend to pull off the bone better when using 5 to 8 minutes of Steam On Demand. Try ribs in the Combi mode at 350°F.



Operation

Optional MenuSelect™ Control

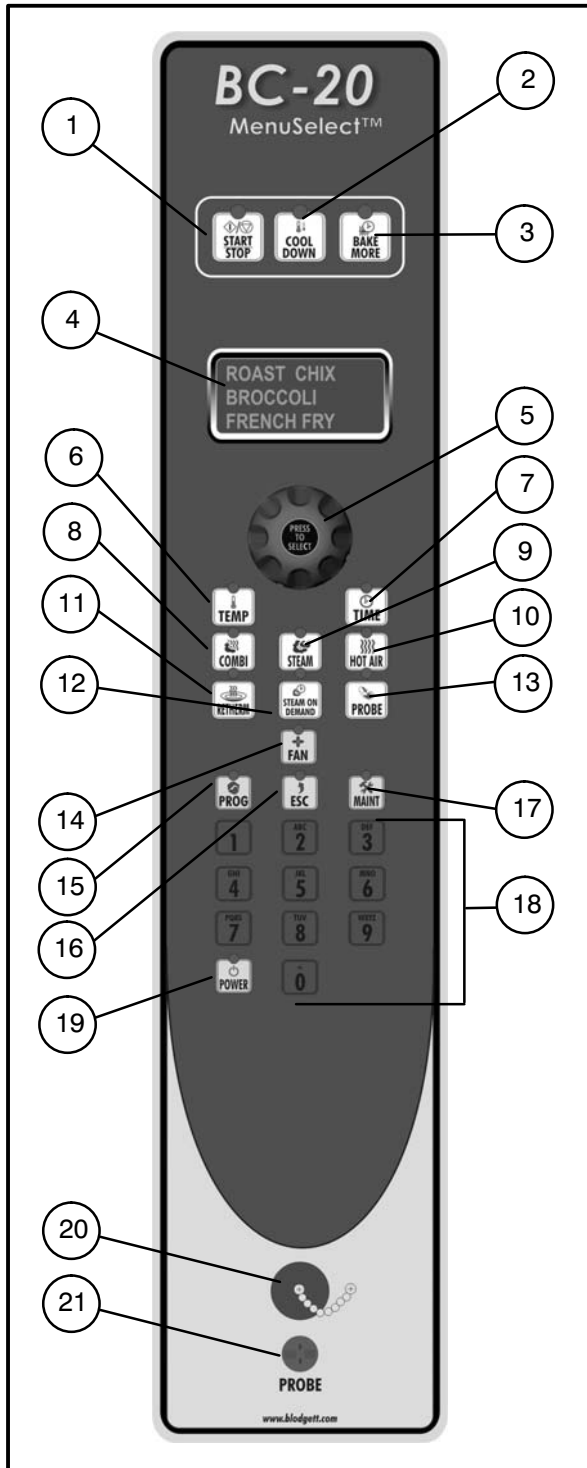


Figure 8

CONTROL DESCRIPTION

1. START/STOP KEY - press to start, cancel or pause the bake
2. COOL DOWN KEY - initiates oven cool down cycle
3. BAKE MORE KEY - press at the end of a bake cycle to add additional bake time in one minute increments.
4. DISPLAY - displays time or temperature and other information related to oven function and/or programming.
5. DIAL - used to enter set points, time, and programmable settings. Also used to select the programmed product.
6. TEMP KEY - used to set or change the bake temperature
7. TIME KEY - used to set or change the bake time.
8. COMBI KEY - press to enter combi mode
9. STEAM KEY - press to enter steam mode
10. HOT AIR KEY - press to enter hot air mode
11. RETHERM KEY - press to enter retherm mode, this mode uses steam to reheat frozen or precooked product. Retherm has a temperature limit of 250-300°F.
12. STEAM ON DEMAND KEY - used to initiate steam injection cycle
13. PROBE KEY - press to use core probe cooking
14. FAN KEY - press to select the fan speed
15. PROGRAM KEY - press to enter product programming and save programmed settings.
16. ESCAPE KEY - press to back up one step during programming
17. MAINTENANCE KEY - press to enter manager programming and save programmed settings
18. ALPHA/NUMERIC KEYPAD - used to program recipes.
19. POWER KEY - used to place control in and out of standby mode.
20. OPTIONAL USB PORT - used to upload/download product recipes
21. CORE PROBE CONNECTION - plug core temperature probe in here when using probe cooking



Optional MenuSelect™ Control

OVEN STARTUP

1. Be sure the gas shutoff switch and/or circuit breaker switch below the control panel are in the on position. The display flashes **OFF PRESS POWER KEY TO START**.

NOTE: If the real time clock and auto wake up functions are enabled the display reads PRESS POWER KEY TO START AUTO START.

2. Press the POWER KEY (19). The display reads **PREHEAT** and the oven heats to the last manual set temperature in the hot air mode. The display flashes **READY / IDLE** and the alarm beeps 5 times when the oven is at temperature and ready to bake.

MANUAL COOKING

1. Turn the DIAL (5) until the display reads **MANUAL**.
2. Press the TIME KEY (7). Rotate the dial, or use the alpha/numeric keypad to enter the desired bake time. Press the center of the dial to set the bake time.

NOTE: Time is set in one minute increments using the dial. To set time in less than one minute increments use the alpha/numeric keypad.

3. Press the TEMP KEY (6). Rotate the dial, or use the alpha/numeric keypad to enter the desired bake temperature. Press the center of the dial to set the bake temperature. The oven preheats to the new temperature.

NOTE: Temperature is set in 5 degree increments using the dial. To set time in less than 5 degree increments use the alpha/numeric keypad.

4. Press the desired mode key, combi, steam, hot air or retherm.

If Combi or Retherm are selected, rotate the dial, or use the alpha/numeric keypad to enter the desired percentage of steam.

NOTE: Retherm has a temperature limit of 250-300 °F.

5. When the display flashes **READY / IDLE**, open the door. Load the product.

6. Press the START/STOP KEY (1) to begin the bake cycle. The timer counts down and the display alternates between the cooking mode and the name of the product.

PROGRAMMED COOKING

1. Turn the DIAL (1) until the name of the product is highlighted. Press the center of the dial to select. The oven preheats to the programmed temperature in the correct cooking mode. The display flashes **READY / IDLE** and the alarm beeps 5 times when the oven is at temperature and ready to bake.
2. Open the door. Load the product.
3. Press the START/STOP KEY (1) to begin the bake cycle. The timer counts down and the display alternates between the cooking mode and the name of the product.

PROBE COOKING

1. Press the PROBE key (13) to select the probe mode. The display reads **CORE PROBE COOK & HOLD**. Turn the dial to select either YES or NO. Press the center of the dial to select.

If YES is selected, Cook & Hold has been enabled. In the Cook & Hold mode, the oven cavity lowers to the product pull temperature as the product cooks.

If NO is selected, Cook & Hold has not been enabled the cavity maintains the cook temperature.

2. Turn the DIAL to enter the desired product pull temperature in the display. Press the center of the dial to save the pull temperature.
3. Press the TEMP KEY (6). Rotate the dial, or use the alpha/numeric keypad to enter the desired bake temperature. Press the center of the dial to set the bake temperature. The oven preheats to the new temperature.

NOTE: Temperature is set in 5 degree increments using the dial. To set time in less than 5 degree increments use the alpha/numeric keypad.



Operation

Optional MenuSelect™ Control

4. Press the desired mode key, combi, steam, hot air or retherm.

If Combi or Retherm are selected, rotate the dial, or use the alpha/numeric keypad to enter the desired percentage of steam.

NOTE: Retherm has a temperature limit of 250-300 °F.

5. Insert the core probe into the product. Load product into the oven and close the door. Be sure that the terminal end of the core probe is outside of the oven and clear of the door.

6. Connect the core probe to the PROBE CONNECTION (21) at the bottom of the control.

NOTE: Do not connect the probe before the cook mode has been selected.

7. The display gives the actual core probe temperature as well as the oven set temperature.
8. When the product reaches the pull temperature the buzzer sounds.
9. Press the START/STOP KEY (1) to silence the buzzer.

If using Cook & Hold – The cavity temperature continues to drop to the product pull temperature and the display counts up, telling the operator long the product has been held. Disconnect the core probe and remove the product when ready.

If not using Cook & Hold – The cavity remains at the cook temperature. The display does not count up. Disconnect the core probe and remove the product when the buzzer sounds.

DURING ANY COOK CYCLE

Steam On Demand

While in the Hot Air, Combi or retherm modes, the unit can be set to steam for a timed period of up to 20 minutes. At the end of the timed cycle the unit reverts back to the original setting. Steam On De-

mand can be used at any time during the cook cycle.

1. Press the STEAM ON DEMAND KEY (12).
2. Rotate the dial, or use the alpha/numeric keypad to enter the desired steam on demand time. Press the center of the dial to initiate Steam on Demand cycle.

NOTE: Steam on Demand time is set in one minute increments using the dial. To set time in less than one minute increments use the alpha/numeric keypad.

3. The Steam on Demand LED flashes until the steam time has expired.

Pause a Bake Cycle

1. To pause a cook cycle, press the START/STOP KEY (1). The LED on the start/stop key flashes. The bake cycle will pause until the key is pressed again.

Cancel a Cook Cycle

1. To cancel the cook cycle, press and hold the START/STOP KEY (1).

AT THE END OF ANY COOK CYCLE

1. An alarm sounds, the display reads *DONE*.
2. If more bake time is desired, press the BAKE MORE KEY (3). This will add an additional one minute of time for each press of the key.
3. When you are satisfied with the bake, press the START/STOP KEY (1) to silence the alarm. Open the door to remove the product.

OVEN SHUTDOWN

1. Press the COOL DOWN KEY (2). The display reads *AUTO COOL DOWN ACTUAL TEMP*. To speed up the cool down process, open the door.
2. When the oven has cooled down, the display reads *OFF PRESS POWER KEY TO START*.



Optional MenuSelect™ Control

PRODUCT PROGRAMMING

Entering the Program Mode

1. Press the PROGRAM KEY (15). If the control is password protected, the display reads *ENTER CODE*. Use the alpha/numeric keypad to enter the manager passcode 3124, then press the center of the dial to enter the program mode.

Naming a Product Recipe

NOTE: Use the following procedure to name a new product or edit the name of an existing product.

1. **For a new recipe**, turn the dial to the first open product. Press the center of the dial to select.
To edit an existing name, rotate the dial to the name to be changed. Press the center of the dial to select.
2. Use the dial to scroll down to Edit Name. Press the center of the dial to enter the edit name menu.
3. Turn the dial or use the alpha/numeric keypad to select the first character. Press the center of the dial to advance to the next character. Repeat for all remaining characters.
NOTE: Product names may be up to 10 characters long and can contain spaces. Use the #1 key to insert spaces in a recipe name.
NOTE: To select letters using the keypad, press the appropriate key once if you need the first letter on the key, twice for the second and three times for the third. For example to enter the letter L press the #5 key three times.
4. Press the PROG KEY (15). With SAVE highlighted, press the dial to save the product name.

Programming a Product Recipe

NOTE: The control can hold 99 recipes. Each recipe may have up to 6 cooking stages.

1. Turn the dial to highlight the name of the product to be programmed. Press the center of the dial to select the product.
2. The display reads *PRODUCT NAME: STAGE 1*. Press the center of the dial to select the stage.
3. Rotate the dial, or use the alpha/numeric keypad to enter the desired bake time. Press the center of the dial to set the bake time.

NOTE: Time is set in one minute increments using the dial. To set time in less than one minute increments use the alpha/numeric keypad.

4. Rotate the dial to select the desired cooking mode. Choose from combi, steam, hot air or retherm. Press the center of the dial to set the cook mode.
If Combi or Retherm are selected, rotate the dial, or use the alpha/numeric keypad to enter the desired percentage of steam.
5. Rotate the dial, or use the alpha/numeric keypad to enter the desired cook temperature. Press the center of the dial to set the bake temperature.

NOTE: Temperature is set in 5 degree increments using the dial. To set time in less than 5 degree increments use the alpha/numeric keypad.

NOTE: Retherm has a temperature limit of 250-300 °F.

6. Rotate the dial to select the desired fan speed. Choose from, low, high. Press the center of the dial to set the fan speed.
7. Use the dial to scroll down to *PRODUCT NAME: STAGE 2*. Press the center of the dial to select stage 2.
8. Repeat steps 2-7 for all remaining stages.
9. When all stages have been programmed, press the PROGRAM KEY (15). To save the programming, use the dial to scroll to YES. Press the center of the dial. The control exits the program mode.



Operation

Optional MenuSelect™ Control

USING THE USB PORT

1. With the power on, remove the cover of the USB port (20) and insert the USB drive.
2. Press the MAINTENANCE KEY (17).
3. Turn the dial to highlight *MANAGER PROGRAM*. Press the center of the dial to select.
4. Turn the dial to highlight either *COPY RECIPE FROM USB* or *COPY RECIPE TO USB*, then press the center of the dial to select.
5. When the transfer is complete, press any key to return to the menu.
6. Turn the dial to highlight *EXIT*. Press the center of the dial to select. The display returns to the previous menu.
7. Turn the dial to highlight *EXIT*. Press the center of the dial to select.

MANAGER PROGRAMMING

Entering the Manager Program Mode

1. Press the MAINTENANCE KEY (17). If the control is password protected, the display reads *ENTER CODE*. Use the alpha/numeric keypad to enter the manager passcode 3124, then press the center of the dial to enter the program mode.
1. Turn the dial to highlight *OVEN SETUP*. Press the center of the dial to select the product.

Programming Auto Start

NOTE: *The Auto Start function enables the oven to turn on at a programmed time of day and preheat to a programmed temperature.*

1. Turn the dial to highlight *AUTO START*. Press the center of the dial to select.
2. Turn the dial to select either ON or OFF. Press the center of the dial to select.

If ON is selected, the display reads *AUTO START 24 HOUR TIME 00:00*. Turn the dial to enter the time you would like the oven to begin preheating. Press the center of the dial to select.

The display reads *AUTO START TEMP XXX*. Turn the dial to enter the desired preheat temperature. Press the center of the dial to select.

Programming Oven Setup

These menus allow the manager to set up basic oven functions

1. Turn the dial to highlight *OVEN SETUP*. Press the center of the dial to select.
2. Turn the dial to highlight *MANAGER PROGRAM*. Press the center of the dial to select.
3. Turn the dial to highlight the oven function you wish to change. Press the center of the dial to select. Choose from the following functions:

Recipe Password — Select YES or NO to enable password protection on recipe programming. If YES is selected the passcode 3124 must be entered to change recipe programming.

Temp Unit — Select either degrees F or C.

Cool Down Temp — Select the set temperature for the oven to achieve in Cool Down mode

Temp Disp Rate — Set the rate, in seconds, at which the display switches between actual and setpoint temperature

Input Rsp Time — Set the length of time allowed to input each variable when programming recipes before control automatically exits out

Setback Time — When not used for a period of time, the oven temperature will automatically reduce to conserve energy. This variable sets the length of time the oven remains at the idle temperature before being lowered.

Ready Beep — Select either ON or OFF. This is the audible alarm that sounds when the oven has reached the set temperature.

Cook Done Beep — Select either ON or OFF. This is the audible alarm that sounds when the product cook time has expired.

Cook Cool Fan — Select either YES or NO. This function allows the control to display *OPEN OVEN DOOR* when you are attempting to lower the set temperature of the oven.

Restore Manual SE — Select either YES or NO. This variable enables the oven to remember the last settings used for manual cooking.

Boiler Set Temp Preheat — Select the temperature in the boiler when it is in stand by



Optional MenuSelect™ Control

Boiler Set Temp Cook – Select the temperature in the boiler when steam is being produced

Delime Fill Time – Set the length of time the boiler continues to fill with deliming solution beyond the standard water level in order to ensure all of the scale present in the boiler is removed.

Delime Interval – Set the length of time between deliming intervals

Delime Time – Set the time during the day when the display alerts the user to delime

Flush Interval – Set the length of time between boiler flushes

Flush Time – Set the time during the day when the display alerts the user to flush the boiler

4. After editing a function, press the center of the dial to save.
5. When all desired functions have been edited, turn the dial to highlight *EXIT*. Press the center of the dial to exit the manager programming mode.



Maintenance

Spray Bottle Operating Procedure

NOTE: Only use a commercial oven cleaner/degreaser with the spray bottle. DO NOT use chemicals that are not intended as oven cleaners. See chemical manufacturer's information for intended use.

1. Unscrew the sprayer head and fill the container to the MAX mark. Screw the head assembly on firmly to ensure an airtight seal. The liquid must be clean and free from foreign matter. Do not overfill - space must be left for compressing air.
2. To build up pressure, pump approximately 20 full strokes when the container is filled with liquid. The higher the pressure, the finer the spray. If the container is only partially filled, then more pumping is required to compress the additional air space.
3. To spray, depress the trigger with your thumb.
4. Adjust spray nozzle for a wide spray pattern.
5. After a period of spraying, the pressure will drop. Restore the pressure by operating the air pump.
6. Release pressure after use by inverting the spray head and depressing the trigger or by slowly unscrewing the spray head assembly which will allow air to escape from around the filling aperture.
7. After use, rinse the spray bottle with clean water and check that the hole in the nozzle is perfectly clean and clear. Warm water (not hot) used with a household detergent is a useful cleaning agent for this purpose.

NOTE: Further information can be found in the instruction leaflet supplied with your spray bottle.



WARNING!!

Protective clothing and eyewear should be worn while using cleaning agents.

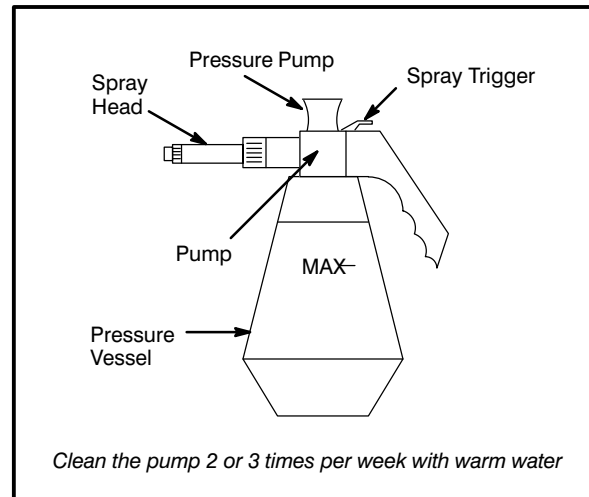


Figure 9

Complete Spray Bottle – P/N R0006
Spray Head Repair Kit – P/N R6332



Cleaning and Preventive Maintenance

CLEANING THE INTERIOR

Daily cleaning of the appliance is essential for sanitation, and to ensure against operational difficulties. Use an oven cleaning detergent in conjunction with the supplied spray bottle.

For difficult cleaning, allow the spray-on oven cleaner to work longer before rinsing.

1. **Cool the appliance down** to 140°F (60°C) or, if the oven has been idle, turn the steam mode on for 3 to 4 minutes in order to warm the cavity surfaces.
2. Fill the spray bottle and pump air into the container with the pressure pump.
3. Spray the interior of the oven with a cleaning solution.
NOTE: Never spray water into the appliance when the temperature is above 212°F (100°C).
4. Let the cleaner work the time recommended by the cleaning solution manufacturer. For difficult, baked on grease, etc. allow to work over night.
5. Set the timer for 15 to 20 minutes.
6. Set the mode selector switch to Steam. This will soften all burned on residue.
7. Rinse the appliance interior with water (a hose is supplied, but take care that only the interior cavity is sprayed with water).

On stainless interiors, deposits of baked on splatter, oil, grease or light discoloration may be removed with a good non toxic industrial stainless steel cleaner. Apply cleaners when the oven is cold and always rub with the grain of the metal. The racks, rack supports and the blower wheel may be cleaned in the oven or by removing them from the oven and soaking them in a solution of ammonia and water.

NOTE: DO NOT use corrosive cleaners on the Oven/Steamer.

CLEANING THE EXTERIOR

The exterior of the appliance may be cleaned and kept in good condition with a light oil. Saturate a cloth and wipe the appliance when it is cold; wipe dry with a clean cloth.



WARNING!!

DO NOT spray the outside of the appliance with water or clean with a water jet.

FLUSHING THE BOILER

NOTE: The boiler should be flushed daily.

Standard and Digital Control

The boiler will flush automatically when the oven is turned off.

MenuSelect™ Control

The boiler will be flushed according to the schedule determined in the oven setup menu described in the Operation section. Use the following instruction if you wish to manually flush the boiler.

NOTE: If you manually flush the boiler you will "reset the clock" on the auto-flush schedule.

1. Press the MAINTENANCE KEY. If the control is password protected, the display reads **ENTER CODE**. Use the alpha/numeric keypad to enter the manager passcode 3124, then press the center of the dial to enter the program mode.
2. Turn the dial to highlight **FLUSH**. Press the center of the dial to select the product.

NOTE: The display will also list the time intervals for the automatic flush. This is for information only.

3. Select YES and press the center of the dial.

PREVENTIVE MAINTENANCE

The best preventive maintenance measures are the proper initial installation of the equipment and a program for cleaning the appliance routinely. The Oven/Steamer requires no lubrication. Contact the factory, the factory representative or a local Blodgett Combi service company to perform maintenance and repairs should they be required.



Maintenance

Deliming

Deliming of the steam generator is the single most important preventative maintenance task. Lime will build up inside the steam generator, reducing efficiency and causing damage to the level control system.



WARNING!!

Problems caused by insufficient deliming are not covered by the warranty.

SEMI-AUTO DELIME PROCESS



WARNING!!

DO NOT initiate the deliming sequence until the boiler is preheated.



WARNING!!

Deliming solutions are hazardous and can cause burns to the skin and eyes. Wear protective clothing and eyewear.



WARNING!!

DO NOT cook while deliming.

1. **The boiler must be preheated prior to deliming.** If the boiler is not already preheated, place the oven in the Steam mode for approximately 10 minutes.
2. Be sure the container delivering the deliming agent to the appliance is full. Be sure to use a **non-diluted** deliming agent such as "Lime Away" by Eco-Labs or "Lime Out", by US Chemical.
3. Be sure the door is open.

Deliming with the Standard Control

This control comes equipped with a Delime lamp to indicate when the steam generator needs to be delimed. The Delime lamp will flash when the steam generator has been run for the preset interval. **This is a warning only, the oven can be used all day before deliming.**

NOTE: The Delime lamp must be flashing to start this process.

1. Turn the oven to Cool Down mode.
2. Press and release the Steam On Demand button. The Delime lamp will flash faster, acknowledging the action.
3. Turn the oven to the OFF mode. The remainder of the procedure is automatic. The Delime lamp will stay illuminated while the process is active. Once the process has been started, the oven cannot be used until the process is complete. The total process time is approximately 45 minutes. When the process is completed, the Delime lamp will turn off indicating the appliance can now be used normally.

Deliming with the MenuSelect™ Control

When it is time to delime, the display reads DELIME NOW. Press the Escape key to clear the display. The message will return until the unit is delimed. **This is a warning only, the oven can be used all day before deliming.**

1. Turn the oven to Cool Down mode.
2. Press the Maintenance Key.
3. Turn the dial to highlight DELIME. Press the center of the dial to select.
4. Turn the dial to highlight START DELIME. Press the center of the dial to select.
5. Turn the dial to highlight YES, this confirms that you want to begin the deliming process. Press the center of the dial to select. The remainder of the process is automatic. The display counts down the fill and delime time remaining.
6. When the deliming process is complete, the control enters the energy safe mode. The oven can now be used normally.



DELIMING INTERVAL SETTING

Refer to Figure 10 to determine the correct deliming interval for your appliance. Find your location and the corresponding potentiometer setting. These values are general and are guidelines only. Your specific water quality may be harder or softer. Adjust the deliming interval to your specific water quality.

NOTE: If you have the oven connected to a filter system, the water hardness may be reduced. Check with filter supplier for details.

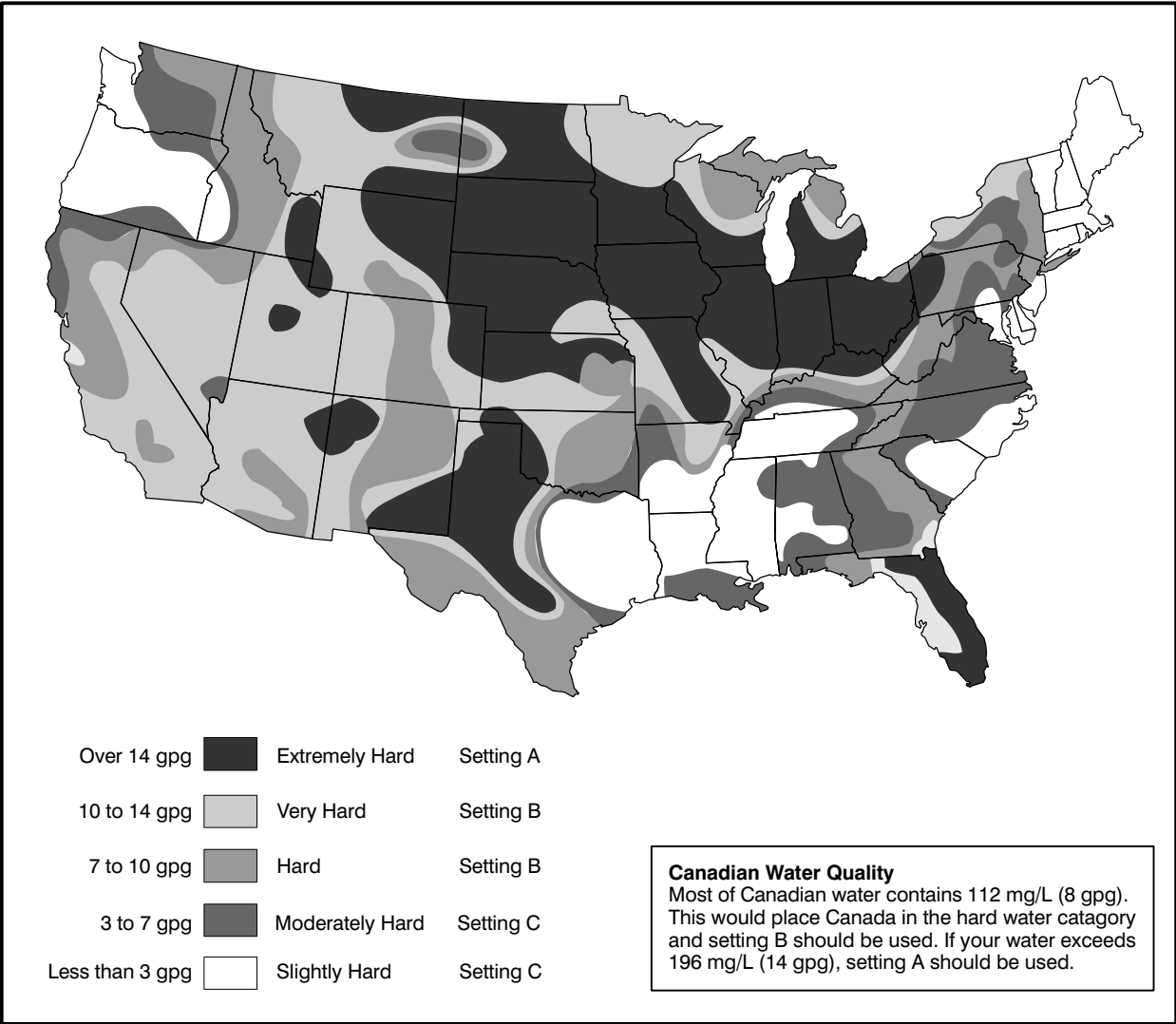


Figure 10



Maintenance

Deliming

To set the deliming interval:

1. Remove power from the appliance.
2. Remove the two screws located on the side panel. Slide the control module forward. See Figure 11.
3. Turn the potentiometer to the required setting. See Figure 12.
4. Slide the control back in, replace the two screws.
5. Apply power to the appliance.

A PC may be connected at power up of the appliance to verify the potentiometer setting. The "Deliming interval is x hour(s) of steam generator run time." Status line will show 30, 60 or 90. Refer to Figure 14 on page 31.

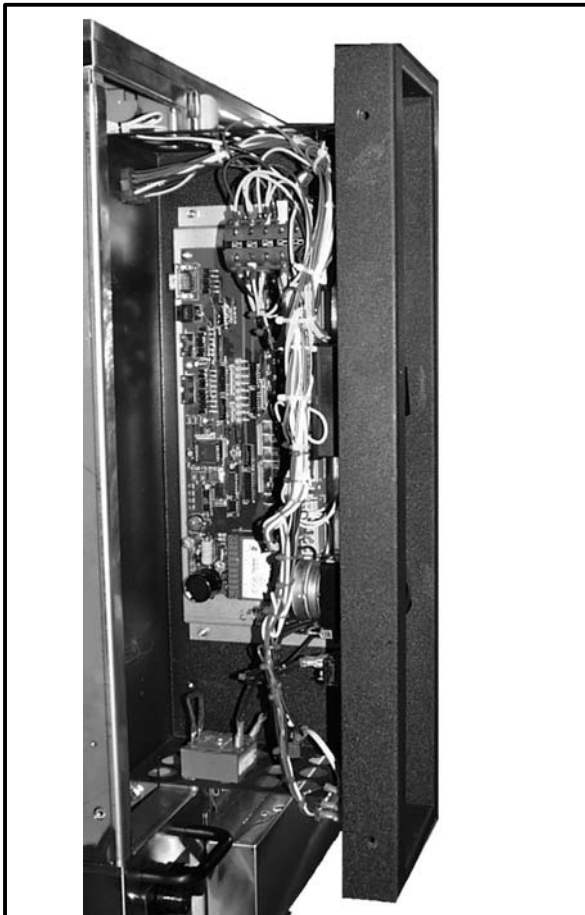


Figure 11

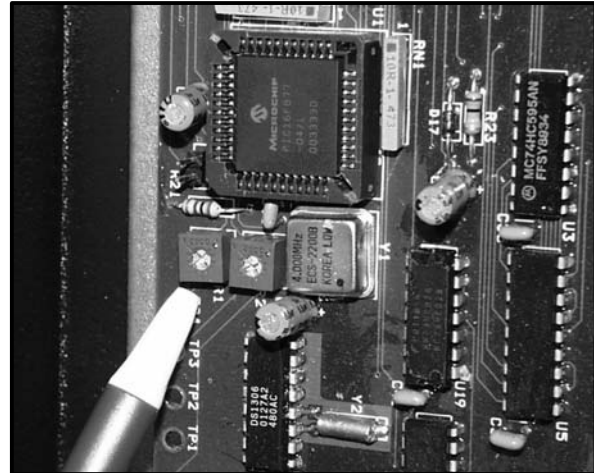


Figure 12

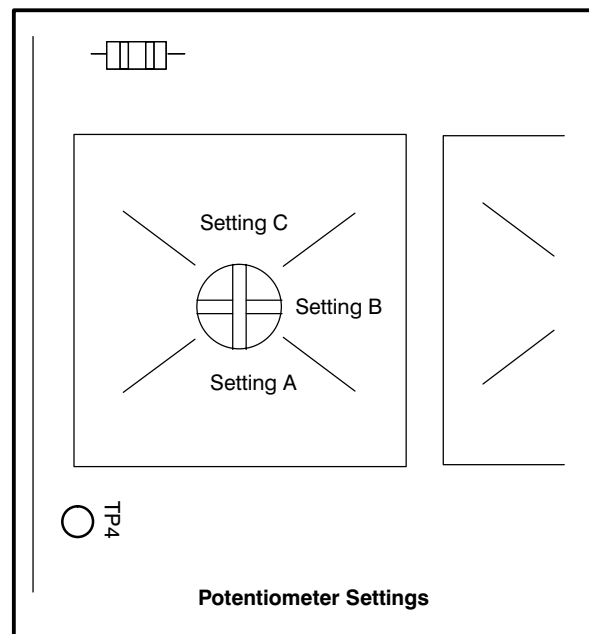


Figure 13



The oven is equipped with a serial RS-232 communication port located inside the control panel. A laptop computer can be used to view informa-

tion regarding certain parameters of the appliance including deliming history. A typical screen shot is shown below.

Software (c) 2002 Blodgett
Blodgett Combi BC-2 Control

ROM Saved Data

=====

Version -> 3
Model -> 0
Startup Date-> 25
Startup Month -> 6
Startup Year -> 2
Low Volt -> 37
High Volt -> 80
Steam Time(sec) -> 16384
SD Time(sec) -> 457
CNV Time(sec) -> 239087
Combi Time(sec)-> 71870
Heat DMD events -> 0378956
Current time -> 11h : 22m : 10s
Current date -> 26 day 6 month 2 year
Total deliming events -> 3
Steam has been run -> 21 hour(s) 52 min(s) 8 sec(s) since last deliming.
Next deliming in approximately 3 hour(s) of Steam Generator run time.
Deliming interval is 24 hour(s) of Steam Generator run time.

Deliming History

=====

Last address 5 and state 0
Event no. 1 on 25 day 5 month 2 year
Event no. 2 on 23 day 6 month 2 year
Event no. 3 on 21 day 7 month 2 year
Event no. 4 on 0 day 0 month 0 year
Event no. 5 on 0 day 0 month 0 year

Explanation of output

<i>Version</i> -	Software version.
<i>Model</i> -	1= Gas oven, 0 = Electric oven.
<i>Startup Date, Month, Year</i> -	Date oven was started up.
<i>Low Volt, High Volt</i> -	Power supply fluctuations.
<i>Steam Time</i> -	Time in second's oven has used Steam Mode.
<i>SD Time</i> -	Time in second's oven has used in On Demand Steam mode.
<i>CNV Time</i> -	Time in second's oven has used Hot Air Mode.
<i>Combi Time</i> -	Time in second's oven has used in Combi Mode.
<i>Heat DMD events</i> -	Total number of heat demand events.
<i>Current time, Current date</i> -	Current date and time.
<i>Total deliming events</i> -	Total number of times oven has been delimed.
<i>Steam has been run</i> -> -	How long steam generator has been run since last deliming.
<i>Next deliming.</i> -	Approximately next time steam generator will need a deliming.
<i>Deliming interval</i> ..	Hours the steam generator will run between deliming events.
<i>Deliming History</i> -	The last 52 events will be printed out. If an event has not occurred, a 0 will be used. Last address and state are used to record the last deliming state in case of power fail during the process. Normally, state should be 0.

Figure 14



Maintenance

Communication

To connect to the oven using a Laptop computer (Microsoft Windows OS)

1. Disconnect the appliance from the power source.
2. Remove (2) screws and slide the control panel forward. See Figure 15.
3. Boot up the computer.
4. Attach a standard serial cable to the laptop computer's serial port, and to the 9 pin serial port located on the PCB in the control area. See Figure 16.
5. Start a communication program such as "Hyperterminal" by selecting Start->Programs->Accessories->Hyperterminal->HyperTerminal.
6. Enter a name for the connection, and select an icon, select OK.
7. Click on "Connect Using" and select the desired COM port used by the serial cable. Select OK.
8. Set the following parameters, then click OK.
 - a.) Bits per second **9600**
 - b.) Data bits **8**
 - c.) Parity **none**
 - d.) Stop bits **1**
 - e.) Flow Control **None**

To view data:

To view the output data, the appliance must be disconnected from the power source for 10 seconds, then power must be re-applied. The data will then be outputted to the terminal window. Data is also outputted during the deliming process. Each state is written to the screen, with the amount of seconds left in the current state being counted down.

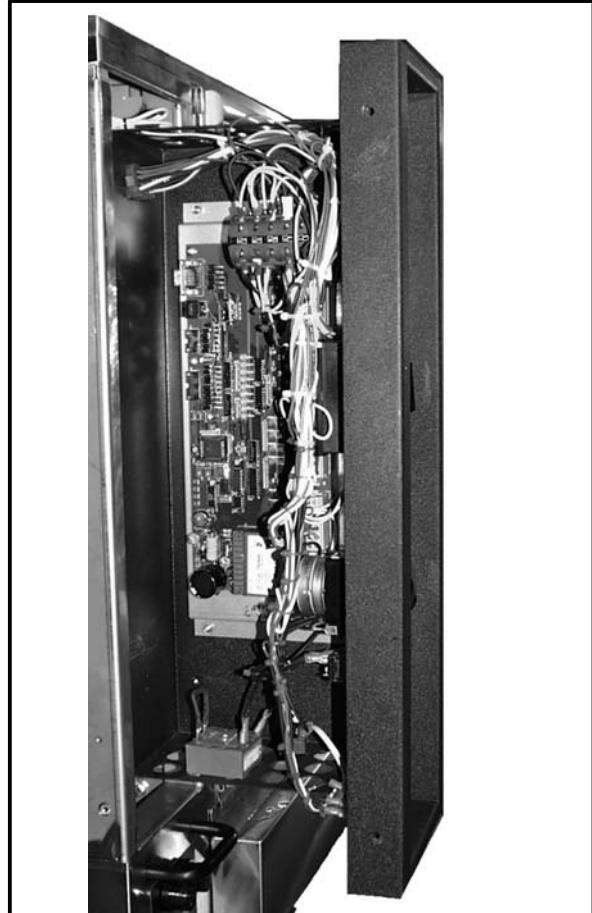


Figure 15

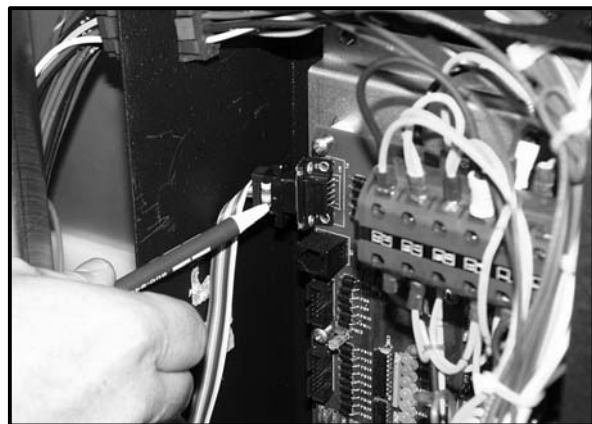
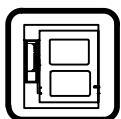


Figure 16

BC-20G
Combi-Four/Étuve à Vapeur
Manuel D'Installation – Fonctionnement – Entretien



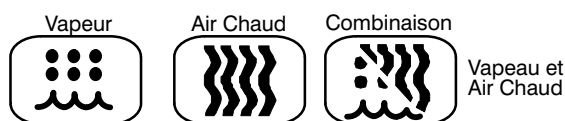
Introduction

Le four-éluveur Combi de Blodgett

Le four-éluveur Combi de Blodgett propose une toute nouvelle manière de cuire les aliments. Avec le four-éluveur Combi, vous pouvez choisir entre **deux modes de cuisson** : à la **vapeur** et à l'**air chaud**, soit...

- **séparément**
- **combiné, ou**
- **en séquence**

En outre, trois modes de fonctionnement faciles s'offrent à vous :



En mode **Steam** (vapeur), vous pouvez :

éluver	réchauffer	reconstituer
bouillir	décongeler	mijoter
blanchir	conserver	braiser
pocher		

En mode **Hot Air** (air chaud), vous pouvez :

rôtir	cuire du pain et des gâteaux
griller	gratiner

En mode **Combi** (combinaison de vapeur et d'air chaud), vous pouvez :

décongeler	rôtir	réchauffer
éluver	cuire du pain et des gâteaux	

De plus, vous pouvez utiliser deux ou trois fonctions de manière séquentielle au cours d'une même cuisson. Nous appelons cette méthode :

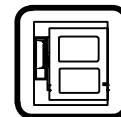
- éluver combiné
- rôtissage combiné
- cuisson de pain combinée

La circulation de l'air chaud combinée avec la vapeur du four-éluveur Combi à haute performance assurer des améliorations à plusieurs niveaux :

- productivité accrue dans la cuisine
- diminution des dépenses liées au remplacement des appareils de cuisine
- un choix de menus plus vaste
- un nettoyage simplifié

Le travail est simplifié puisque les aliments sont préparés sur des plateaux ou dans des récipients de la table à vapeur. Vous pouvez cuire, stocker et transporter les aliments dans ces mêmes récipients. Vous pouvez préparer avec efficacité de petites quantités d'aliments de même que réchauffer les plats cuisinés et les aliments prêts-à-servir en quelques minutes seulement. Il devient possible aussi de préparer certains aliments surgelés sans même les décongeler. Cette souplesse au niveau de la préparation réduit l'utilisation de chaudrons et de tables à vapeur puisqu'il n'est plus nécessaire de conserver au chaud de grandes quantités d'aliments pendant de longues périodes.

De nos jours, il devient de plus en plus important d'améliorer la qualité des aliments. Avec le four-éluveur Combi de Blodgett, la cuisson des légumes se fait sans eau et à une température optimale légèrement inférieure à 100°C (212°F), permettant ainsi de conserver les vitamines, les minéraux, les éléments nutritifs et les oligo-éléments. La viande cuite dans le Combi perd moins de sa masse et demeure plus ferme et plus juteuse. Vous utiliserez aussi le four-éluveur Combi davantage pour les produits de la boulangerie, car les modes Steam (vapeur) et Hot Air (air chaud) du four-éluveur Combi en font un appareil de cuisson tout usage.



Description de le four-éluveur Combi de Blodgett

À PROPOS DU FOUR-ÉTUVEUR

Les fours-éluveurs Combi de Blodgett sont des appareils haut de gamme fabriqués en acier inoxydable de première qualité en faisant appel à des procédés supérieurs.

Le ventilateur à deux vitesses est doté d'un dispositif de protection pour les doigts et alimenté par un puissant moteur silencieux. Le condenseur aspire l'excès de vapeur de l'appareil. La condensation et les eaux usées générées par la vapeur et le nettoyage sont continuellement évacuées.

L'isolant de haute qualité empêche un rayonnement thermique excessif et aide à conserver l'énergie.

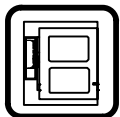
Le générateur de vapeur fraîche haute performance comporte un système de commande qui vous permet de profiter de tous les avantages d'un éluveur de haute qualité au simple actionnement d'un bouton. La vapeur fraîche entre dans la cavité du four sans pression et y circule à haute vitesse. Cette méthode simple et pratique favorise une cuisson rapide et en douceur qui vous procure des aliments de première qualité. Le générateur de vapeur est complètement automatique et il est doté d'un dispositif qui l'empêche de fonctionner à sec.

FONCTIONNEMENT DU FOUR-ÉTUVEUR COMBI

La porte pratique du four est dotée d'un hublot et possède un grand rayon d'ouverture. La poignée de la porte est facile à saisir, même avec des mains mouillées ou grasses.

La disposition simple des commandes facilite l'utilisation de l'appareil. Même un cuisinier inexpérimenté peut facilement utiliser l'appareil grâce à un système de pictogrammes explicites. Un sélecteur permet de passer facilement d'un mode de cuisson à l'autre, soit Steam (vapeur), Hot Air (air chaud) ou Combi (combinaison). La fonction de vapeur sur demande permet à l'opérateur d'injecter de la vapeur pendant 8 minutes lorsque l'appareil se trouve dans les modes d'air chaud ou de combinaison. Cette fonction est très utile pour la cuisson de pains et de gâteaux et le rôtissage. La quatrième fonction du sélecteur, le mode Cool Down (refroidissement), permet de refroidir rapidement la cavité du four lorsque la porte est ouverte.

L'appareil exige un nettoyage minime. L'intérieur est vaporisé d'une solution nettoyante à action instantanée qui réagit avec la vapeur pour éliminer les croûtes et les taches. La conception du four-éluveur Combi assure un entretien facile. Les soudures sont étanches à l'eau, ce qui permet de rincer la cavité du four après le nettoyage à la vapeur.



Introduction

Caractéristiques

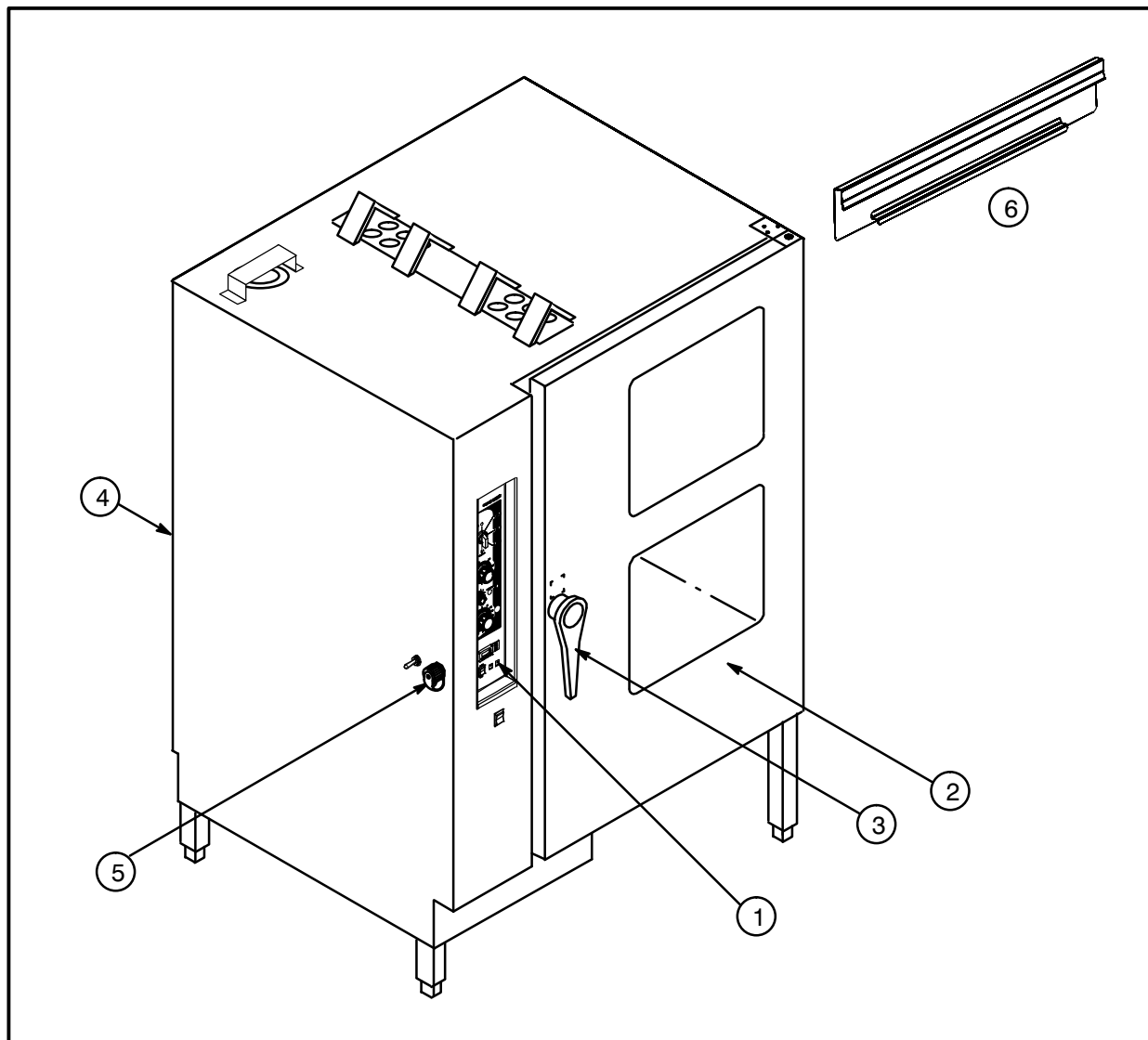


Figure 1

- 1 Panneau de Commande
- 2 Porte du four
- 3 Poignée de la porte
- 4 Ventilation (pas montré)

- 5 Orifice de détartrage
- 6 Plaque à sceller (sert à préchauffer le four sans chariot)



Responsabilités du propriétaire

1. Les fours sont déballés et mis en place.
2. Le propriétaire/utilisateur doit remplir les conditions de plomberie, de gaz et d'électricité suivantes.

REMARQUE: Consultez les informations fournies dans la section Branchements utilitaires.



AVERTISSEMENT!!

Une mauvaise installation, un mauvais réglage, l'apport de modifications inadéquates ou un mauvais entretien de cet appareil peuvent entraîner l'endommagement du matériel ainsi que des blessures graves, voire mortelles. Lisez soigneusement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer ou de procéder à l'entretien de ces appareils.

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES – BC-20G

115 Vca – Prise de courant avec contact de mise à la terre de 15 ampères Nema L5-15

208/240 Vca – Prise de courant avec contact de mise à la terre de 20 ampères Nema 6-20

CARACTÉRISTIQUES PLOMBERIE – BC-20G

Eau	
Pression de l'eau (min/max)	40 PSI min/50 PSI max
Provision pour eau	Raccord de tuyau de 3/4 po, 3/8 po de diamètre intérieur (d.i) min
Réglage du régulateur de pression	35 psi statique
Conditions requises minimum	Total des solides en suspension (TDS) – doit être moins que 100 parties par million Dureté totale de l'eau – 80-120 parties par million Chlorides – doit être moins que 30 parties par million Chlorine – 0 parties par million Le pH de l'eau – 7.0-8.0
Drainage	
Raccordement du drain	2 po en cuivre
Température moyenne de l'eau drainée	A peu près 50°C (122°F)



Installation

Responsabilités du propriétaire

PRESSION DU GAZ – BC-20G	
Entrée de gaz	
Vapeur	90,000 BTU/HR
Air chaud	125,000 BTU/HR
Pression d'entrée dans l'appareil	
Gaz naturel	5–14 po WC (1.24–3.48 kPa)
Propane	11–14 po WC (2.73–3.48 kPa)
Pression dans la rampe à gaz	
Gaz naturel	3.5 po WC (.87 kPa)
Propane	10 po WC (2.49 kPa)
Connecteur de 1 po FNPT pour toutes les installations canadiennes et américaines	



PLACEMENT

Un emplacement correct et soigneusement prévu pour l'appareil aura pour résultat, à long terme, une utilisation pratique et un rendement satisfaisant.

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

BC-20G

- Côté droit du four – 15 cm (6 po)
- Côté gauche du four – 15 cm (6 po)
- Arrière du four – 15 cm (6 po)

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

- Côté gauche du four – 30 cm
- Arrière du four – 30 cm

Placer le four dans une zone sans courants d'air et accessible pour permettre son fonctionnement et son entretien.

Garder la zone du l'appareil libre et dégagée de toutes matières combustibles, telles que papiers, cartons, liquides inflammables et solvants.

NE PLACEZ PAS l'appareil sur un socle courbé, et ne le fixez pas au mur. Dans ces deux cas, les moteurs à soufflerie ne pourraient pas être convenablement ventilés. Une petite dénivellation peut se corriger avec les pieds réglables.

Tous les paliers de moteur sont lubrifiés en permanence à l'usine; ils ne nécessitent aucune lubrification supplémentaire pendant la durée de vie opérationnelle des moteurs.

VENTILATION

On ne saurait trop insister sur la nécessité de prévoir un système d'aération bien conçu. Un tel système permettra au four de bien fonctionner, tout en évacuant les vapeurs et produits de combustion gênants de la zone d'utilisation.

L'extraction des fumées de combustion de l'appareil doit se faire au moyen d'un groupe d'aspiration à commande mécanique. Celui-ci doit être dimensionné de façon à ce qu'il recouvre entièrement l'appareil, tout en dépassant d'au moins 15 cm de tous les côtés qui ne sont pas contigus à un mur. Le groupe doit avoir la capacité qui convient et un appoint d'air adéquat doit être prévu.



AVERTISSEMENT!!

Une mauvaise extraction des fumées de combustion du four peut mettre en danger la santé de l'opérateur. Elle aura également pour résultats des problèmes de fonctionnement, une cuisson laissant à désirer et de possibles dégâts subis par le matériel. Les dégâts résultant directement d'une aération inadéquate ne seront pas couverts par la garantie offerte par le fabricant.

Mises en service américaines et canadiennes

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.

Mise en service dans les autres pays

L'installation doit respecter les normes nationales et locales, qui varient selon le pays. Si vous avez des questions sur les méthodes d'installation acceptables ou sur le fonctionnement de votre appareil, veuillez communiquer avec votre détaillant. S'il n'y a aucun détaillant dans votre région, veuillez communiquer avec Blodgett Combi au 0011-802-860-3700.



Installation

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 BLESSE ET/OU ABÎMER LE FOUR LORS DE SON INSTALLATION ET/OU SON ENTRETIEN.

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

- l'installation ou le remplacement de conduits de gaz, ou le branchement, l'installation, la réparation ou l'entretien de l'équipement.
- 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.

Installations aux États-Unis et au Canada

La mise en service doit respecter les normes locales ou, en l'absence de tels normes, les règlements suivants : *National Fuel Gas Code, NFPA54/ANSI Z223.1 – dernière édition, le Code d'installation du gaz naturel et propane CAN/CSA-B149.1.*

Référence : *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 – dernière édition ou le Code canadien de l'électricité CSA C22.1*, selon le cas.

La mise en service de ce matériel doit respecter les normes suivantes : *Basic Plumbing Code of the Building Officials and Code Administrators International Inc. (BOCA) et Food Service Sanitation Manual du Food and Drug Administration (FDA).*

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

Installations des appareils exportés

L'installation doit suivre les normes locales et nationales. Les codes d'installation et/ou les exigences peuvent varier d'une localité à l'autre. Si vous avez des questions portant sur l'installation et/ou l'utilisation adéquate de votre four Blodgett, veuillez contacter votre distributeur local. Si aucun distributeur local n'est situé dans votre localité, veuillez appeler Blodgett Combi au 0011-802-860-3700.





Raccordement de la plomberie

D'EAU FROID ET CHAUD

REMARQUE: L'utilisation d'eau chaude maximise la production de vapeur, mais elle n'est pas obligatoire. Les deux entrées peuvent recevoir de l'eau froide si l'eau chaude n'est pas disponible.

Connectez l'appareil à une entrée d'eau froide de qualité avec un tuyau de pression muni d'un raccord de 3/4 po (1,9 cm). L'eau froide est connectée à l'électrovanne de régulation de pression gauche. Nous vous conseillons de raccorder l'eau chaude, l'électrovanne de régulation de pression droite, à la chaudière. Une vanne d'isolement doit être installée à côté du four.

REMARQUE: Ne pas appliquer d'eau chaude au conduit d'eau froide.

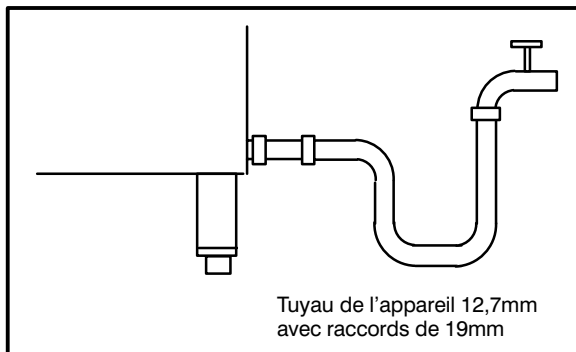


Figure 2



AVERTISSEMENT!!

L'usage d'eau de mauvaise qualité annule la garantie.

RACCORDEMENT DU DRAIN

Un tuyau de 5cm avec une pente de vidange standard, doit aller jusqu'à un puisard ou être connecté sur une colonne descendante équipée d'un évent.

REMARQUE: Les eaux perdues peuvent aussi être dirigées vers un écoulement au sol proche. Si un tuyau flexible est utilisé, s'assurer qu'il n'a pas de longueur pendant où les eaux usées peuvent s'accumuler.

1. Situer les branchements de vidange à l'arrière et en bas de l'appareil.
2. Desserrer les colliers de serrage du couplage. Branchez un tuyau d'écoulement en cuivre de 2 po (5cm) de diamètre sur le raccord d'écoulement. Resserrez les colliers de serrage du couplage.

REMARQUE: Le côté ouvert de la vidange doit faire face au sol. Le tubage de cuivre utilisé pour l'installation d'un puisard ou d'un écoulement au sol doit être fourni par l'installateur. **L'usage d'un purgeur sur la conduite sera cause de refoulement de vidange.**

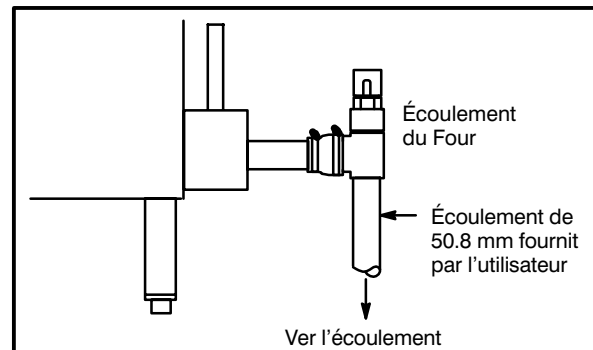


Figure 3

Raccordement à l'eau et à l'égout particulier à la ville de Los Angeles

1. Chaque conduite de vidange raccordée à l'appareil doit être acheminée sans déclivité ou fléchissement pour se terminer au-dessus du niveau de trop-plein d'un récipient d'eaux usées indirectes homologué.
2. L'appareil doit être installé conformément aux instructions imprimées du fabricant et aux éditions de 1999 du LAPC et du LAMC.
3. Un dispositif de protection contre le retour d'eau peut être exigé par les codes locaux. Dans ce cas, installez-le sur le système d'eau potable, directement en amont de l'appareil. Ce dispositif doit être l'un des suivants : un reniflard de type anti-vide homologué installé à au moins 12 po au-dessus du point le plus élevé, un disconnecteur à deux clapets de non-retour ou un disconnecteur hydraulique principal à pression réduite.



Installation

Raccordement à l'électricité

Avant toutes connexions électriques de ces unités, vérifier que l'alimentation électrique est adéquate pour le voltage, l'ampérage et la phase demandés sur la plaque signalétique du constructeur qui est montée sur l'unité.

Les diagrammes de câblage sont situés à l'intérieur du panneau démontable.

REMARQUE: DÉBRANCHER L'APPAREIL DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT LE SERVICE OUR LE NETTOYAGE.

Installations aux États-Unis et au Canada

Au moment de l'installation, tous les fours doivent être électriquement mis à la terre 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 C22.2 si applicable.

Installations des appareils exportés

L'installation doit suivre les normes locales et nationales. Les codes d'installation et/ou les exigences peuvent varier d'une localité à l'autre. Si vous avez des questions portant sur l'installation et/ou l'utilisation adéquate de votre four Blodgett, veuillez contacter votre distributeur local. Si aucun distributeur local n'est situé dans votre localité, veuillez appeler Blodgett Combi au 0011-802-860-3700.



AVERTISSEMENT!!

Une installation défectueuse invalide la garantie.

Modèles à gaz

Installations canadiennes et américaines

Un 115V ou 230V cordon d'alimentation muni d'une fiche est fourni avec l'appareil. Branchez la fiche dans une prise de courant appropriée.

Ce modèle de four utilise un entraîneur d'inverseur à fréquence variable. Les appareils qui utilisent ce type d'entraîneur produisent des bruits hautes-fréquences et exigent des filtres et un câblage de moteur blindé, ce qui augmente le courant de fuite vers la mise à la terre. Surtout, au moment de mettre le commutateur en marche (ON), cela pourrait entraîner le déclenchement fortuit du disjoncteur-détecteur de fuite de terre (DDFT) de l'appareil, dont certains sont plus sensibles que d'autres. Blodgett a qualifié la prise de courant double de qualité normalisée DDFT et de marque « Pass and Seymour », no de pièce 2095, 20 A, 125 Vc.a., 60 Hz, comme étant à l'épreuve des bruits produits par l'entraîneur d'inverseur à fréquence variable. Blodgett recommande donc d'utiliser ce DDFT particulier pour ce modèle de four.



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.



Raccordement au gaz

CONDUIT DE GAZ

Il est essentiel d'avoir un circuit d'alimentation en gaz approprié afin que le four puisse donner un rendement maximal. Les dimensions de la tuyauterie doivent permettre d'assurer une alimentation en gaz suffisante pour satisfaire à la demande maximale de tous les appareils en service, et ce sans perte de pression.

Exemple :

REMARQUE: Les valeurs indiquées en BTU à titre d'exemple s'appliquent au gaz naturel.

Supposons que vous achetiez un appareil BC-20G pour accroître votre capacité de cuisson.

1. Additionnez les puissances nominales en BTU des appareils déjà en place.

Friteuse Pitco	120 000 BTU
Cuisinière à 6 éléments	60 000 BTU
Four à pont	50 000 BTU
Total	230 000 BTU

2. À ce total, ajoutez la puissance nominale en BTU du nouveau four.

Total précédent	230 000 BTU
BC-20G	125 000 BTU
Nouveau total	355 000 BTU

3. Mesurez la distance du compteur de gaz jusqu'aux appareils de cuisson pour obtenir la longueur du tuyau. Supposons que la longueur de tuyau soit de 30 pi (9 m) et que le tuyau possède un diamètre de 1 po (2,54 cm).

4. Utilisez la table de calcul appropriée pour déterminer la capacité totale de votre conduite de gaz actuelle.

Dans cet exemple, la capacité totale est de 375 000 BTU. Puisque la pression totale de gaz nécessaire est de 355 000 BTU, donc inférieure à 375 000 BTU, il n'est pas nécessaire pour l'instant d'augmenter la tuyauterie actuellement en place.

REMARQUE: Les capacités en BTU indiquées dans ces tableaux sont valables pour les tuyaux droits seulement. L'ajout de coudes et de raccords courbés diminue la capacité de la tuyauterie. Par exemple, un raccord en L de nomenclature 40 de 1-1/2 po possède une capacité équivalente à un tuyau droit de 4,2 po (10,2 cm). Renseignez-vous auprès de votre fournis-

seur en gaz local si vous avez des questions à ce sujet.

Capacité maximale en gaz naturel d'une tuyauterie en fer en pieds cubes à l'heure (Chute de pression de 0,5 po de colonne d'eau)

Longueur du tuyau (pi)	Dimensions nominales (po)				
	3/4 po	1 po	1 1/4 po	1 1/2 po	2 po
10	360	680	1 400	2 100	3 950
20	250	465	950	1 460	2 750
30	200	375	770	1 180	2 200
40	170	320	660	990	1 900
50	151	285	580	900	1 680
60	138	260	530	810	1 520
70	125	240	490	750	1 400
80	118	220	460	690	1 300
90	110	205	430	650	1 220
100	103	195	400	620	1 150

Extrait du National Fuel Gas Code, 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 0,5 po de colonne d'eau)

Longueur du tuyau (pi)	Diamètre interne (po)		
	3/4 po	1 po	1 1/2 po
10	608	1 146	3 525
20	418	788	2 423
30	336	632	1 946
40	287	541	1 665
50	255	480	1 476
60	231	435	1 337
70	215	404	1 241
80	198	372	1 144
90	187	351	1 079
100	175	330	1 014

Extrait du National Fuel Gas Code, partie 10, tableau 10-15



Installation

Raccordement au gaz

Évaluez la pression d'alimentation du gaz pour chaque appareil lorsque les brûleurs sont allumés. Il doit y avoir une pression suffisante à l'entrée pour répondre aux normes. Consultez le tableau ci-dessous pour connaître la pression de gaz qui convient.

Chaque appareil est réglé en usine de manière à fonctionner avec le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique située du côté droit de l'appareil.

Chaque four est muni d'un détendeur qui maintient le gaz à la bonne pression. **Ce détendeur est essentiel au bon fonctionnement du four et ne doit jamais être débranché.**

N'INSTALLEZ PAS UN DEUXIÈME DÉTENDEUR AU POINT DE CONNEXION DU GAZ À MOINS QUE LA PRESSION D'ALIMENTATION SOIT SUPÉRIEURE À 14 PO DE LA COLONNE D'EAU (1/2 LB/PO²) (37 mbars).

Pendant les essais de pression, débranchez le four ainsi que son robinet d'arrêt de la tuyauterie d'alimentation en gaz si la pression d'essai est supérieure à 1/2 lb/po² (3,45 kPa).

Isolez le four de la tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt pendant les essais de pression de la tuyauterie de gaz si la pression

d'essai est égale ou inférieure à 1/2 lb/po² (3,45 kPa).

Avant de raccorder les tuyaux d'alimentation en gaz de l'appareil, videz complètement les tuyaux de toutes particules métalliques et de tout déchet. Après le branchement, inspectez l'appareil afin de vous assurer que la pression de gaz est appropriée.

Installations américaines et canadiennes

L'installation doit respecter les normes locales ou, en l'absence de telles normes, les règlements suivants : *National Fuel Gas Code, NFPA54/ANSI Z223.1* — dernière édition, le *Code d'installation du gaz naturel et propane CAN/CSA-B149.1*.

Installation dans les autres pays

L'installation doit respecter les normes nationales et locales. Les normes d'installation locales ou les règlements peuvent varier. Si vous avez des questions concernant les méthodes d'installation acceptables ou sur le fonctionnement de votre appareil, veuillez communiquer avec votre détaillant local. S'il n'y a aucun détaillant local dans votre région, veuillez communiquer avec Blodgett Combi au 0011-802-860-3700.

PRESSION DE GAZ					
Type de gaz	Pression d'alimentation	Dimensions de l'orifice au niveau de la mer		Pression d'admission	
		Air chaud	Vapeur	Air chaud	Vapeur
Installations américaines et canadiennes					
Naturel	5—14 po de colonne d'eau	1/16" 0,0625 po de diamètre	#58 dia. 0,042 po de diamètre	3,5 po de colonne d'eau	3,5 po de colonne d'eau
Propane	11—14 po de colonne d'eau	#62 dia. 0,0625 po de diamètre	#70 dia. 0,042 po de diamètre	3,5 po de colonne d'eau	3,5 po de colonne d'eau



Vérification finale et derniers réglages

AVANT DE METTRE L'APPAREIL EN MARCHÉ

Avant de mettre l'appareil sous tension pour la première fois, vérifier les conditions suivantes:

- ☐ L'appareil est à niveau.
- ☐ Tous les réglemets de sécurité électrique ont été appliqués et toutes les connexions électriques sont correctes.
- ☐ L'eau est branchée, ouverte et tous les raccords sont étanches.
- ☐ Les filtres à graisse sont en position correcte.
- ☐ Le cabaret est placé à l'intérieur du four. Quand le cabaret n'a pas été placé dans l'unité, l'eau peut alors s'échapper sur le plancher en mettant sa surface glissante. Si la porte ne ferme pas, suivre les directions de droite.
- ☐ Vérifier sur place tous les raccords de gaz avec une solution pour la détection des fuites.

RÉGLAGE DE LA PORTE

Les charnières peuvent être réglées comme suit:

1. Ajuster les charnières du haut, en dévissant les trois vis du coin droit.
2. Ajuster les charnières du bas, en dévissant les vis dessous la charnière du coin droit.
3. Régler les charnières pour que l'intérieur de la porte soit parallèle avec le devant de l'unité.
4. Resserrer les vis jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de mouvement.
5. Le réglage est correct quand la porte ferme serrée et qu'aucune vapeur ne s'échappe par le joint.

Le loquet peut aussi être réglé comme suit:

1. Ajuster le loquet, en dévissant les quatre vis placés à l'intérieur de la surface de la porte.
2. Le réglage est correct quand aucune vapeur ne s'échappe par le joint. NE PAS comprimer le joint de porte. Lorsqu'elle est fermée, la porte devrait comprimer légèrement ce joint.

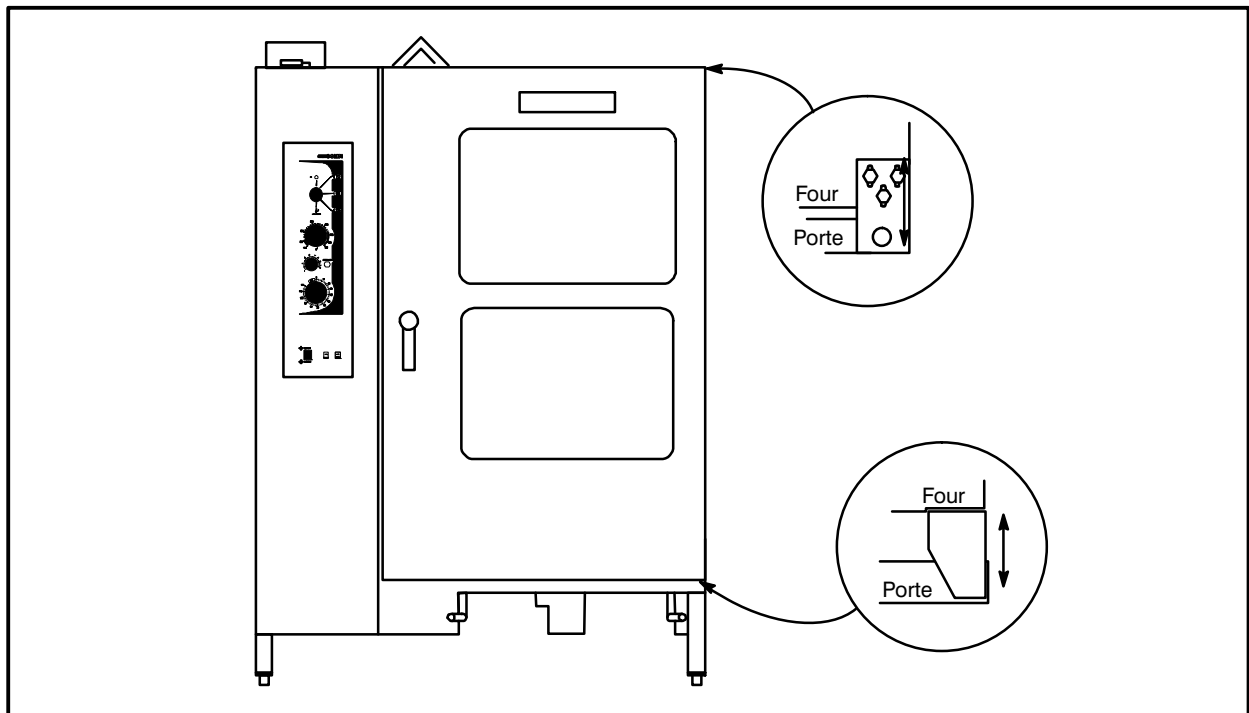


Figure 4



Installation

Vérifications Finales



ATTENTION !!

Seul un installateur qualifié peut effectuer les étapes suivantes de la liste de vérification.

COMPARTIMENT DES COMMANDES ÉLECTRIQUES

- ☐ La tension de l'alimentation électrique de l'appareil est conforme aux spécifications énoncées sur la plaque.

VÉRIFICATION FINALE DE LA TUYAUTERIE

- ☐ La pression d'entrée de l'eau est conforme aux spécifications de l'appareil.
- ☐ Le drain de mise à l'air libre est en place.
- ☐ L'électrovalve est bien fixée en place et ne fuit pas.
- ☐ Les conduites d'alimentation en eau sont en place et ne fuient pas.
- ☐ Le boyau pulvérisateur (offert en option) est raccordé correctement. Raccordez le boyau pulvérisateur (optionnel) à l'électrovalve de remplissage selon la méthode illustrée.

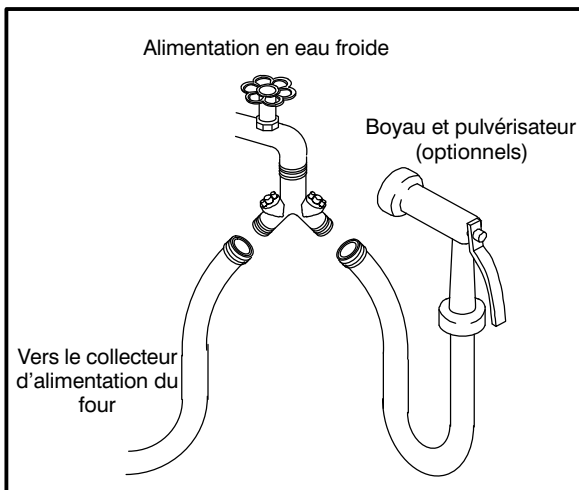


Figure 5



Liste de vérification finale



ATTENTION !!

Seul un installateur qualifié peut effectuer les étapes suivantes de la liste de vérification.

COMPARTIMENT DES COMMANDES ÉLECTRIQUES

- ☐ La tension de l'alimentation électrique de l'appareil est conforme aux spécifications énoncées sur la plaque.

VÉRIFICATION FINALE DE LA TUYAUTERIE

- ☐ La pression d'entrée de l'eau est conforme aux spécifications de l'appareil.
- ☐ Le drain de mise à l'air libre est en place.
- ☐ Les conduites d'alimentation en eau sont en place et ne fuient pas.
- ☐ Assurez-vous de l'écartement approprié.
- ☐ On a amorcé le système de détartrage.

ESSAIS DE FONCTIONNEMENT DU FOUR

REMARQUE: Le client ou le réparateur agréé doivent effectuer les vérifications suivantes.

Mode de refroidissement

- ☐ Assurez-vous que le ventilateur fonctionne lorsque la porte est ouverte.

Mode Steam (vapeur)

Réglez l'appareil sur le mode STEAM et réglez le thermostat sur 100°C (212°F). Vérifiez les points suivants:

- ☐ Le voyant Heat demand [demande de chaleur] est en marche.
- ☐ Le voyant de demande de chaleur s'éteint à 100°C (212°F) environ.
- ☐ Réglez la minuterie pour 1 minute. Appuyez sur  pour amorcer le compte à rebours. Assurez-vous que le signal sonore se fait entendre lorsque le temps s'est écoulé.
- ☐ L'appareil produit de la vapeur, le hublot est embué, le joint de la porte ne laisse échapper aucune fuite.

Mode Combi (combinaison)

Réglez l'appareil sur le mode COMBI (combinaison), réglez le thermostat sur 177°C (350°F) et vérifiez les points suivants:

- ☐ Le voyant de demande de chaleur est en marche. Commande manuelle et numérique seulement.
- ☐ Le four se réchauffe.
- ☐ Le voyant de demande de chaleur s'éteint à 177°C (350°F) et le four reste à la température de 177°C (350°F). Commande manuelle et numérique seulement.
- ☐ Le ventilateur s'arrête lorsque la porte est ouverte.

Mode Hot Air (air chaud)

Réglez l'appareil sur le mode Hot Air (air chaud) et réglez le thermostat sur 204°C (400°F), et vérifiez les points suivants:

- ☐ Le voyant d'appel de chaleur est allumé.
- ☐ Le four chauffe bien.
- ☐ Le voyant de chaleur s'éteint à 204°C (400°F) et le four conserve une température de 204°C (400°F).
- ☐ Le ventilateur s'arrête à l'ouverture de la porte.

Mode Steam on Demand (vapeur sur demande)

Réglez l'appareil sur le mode Hot Air [air chaud]. Réglez la vapeur sur demande pour 1 minute. Appuyez sur le bouton de vapeur sur demande et vérifiez les points suivants:

- ☐ Le voyant de vapeur sur demande est allumé.
- ☐ Le voyant de vapeur sur demande s'éteint au bout de 1 minute environ.

Vitesse du ventilateur

- ☐ Faites tourner le commutateur pour vous assurer que tous les deux vitesses du ventilateur fonctionnent convenablement.



Fonctionnement

Renseignements sur la sécurité des appareils au gaz

Les renseignements contenus dans la présente section sont destinés au personnel d'exploitation qualifié, c.-à-d. les personnes qui ont soigneusement lu ce manuel et qui se sont familiarisées avec les fonctions du four ou qui détiennent de l'expérience dans le fonctionnement de l'appareil décrit. Le respect des procédures décrites dans le présent manuel assurera un rendement optimal et une utilisation sans problèmes sur une longue période.

Veillez prendre le temps de lire les présentes consignes de sécurité et de fonctionnement. Elles sont essentielles à une bonne utilisation de votre appareil Combi de Blodgett.



CONSEILS DE SÉCURITÉ

Pour assurer votre sécurité, veuillez lire le présent manuel avant d'utiliser l'appareil.

Que faire si vous percevez une odeur de gaz :

- N'ESSAYEZ PAS de mettre un appareil en marche.
- NE TOUCHEZ à aucun interrupteur électrique.
- Utilisez un téléphone qui se trouve hors de l'immeuble pour appeler immédiatement votre fournisseur de gaz.
- Si vous ne pouvez pas communiquer avec votre fournisseur de gaz, appelez le service des incendies.

Que faire en cas de panne de courant :

- Placez tous les commutateurs à la position OFF.
- NE TENTEZ PAS de faire fonctionner votre appareil avant le rétablissement du courant.

REMARQUE: Dans l'éventualité d'un arrêt quelconque, attendez cinq (5) minutes avant de tenter de refaire fonctionner le four.

Conseils généraux de sécurité :

- N'UTILISEZ PAS des outils pour fermer la commande du gaz. Si vous ne parvenez pas à couper manuellement le gaz, n'essayez pas de réparer la commande. Appelez un technicien qualifié.
- Si vous devez déplacer le four pour quelque raison que ce soit, fermez la commande du gaz et déconnectez le tuyau d'admission avant d'enlever le câble d'immobilisation. Rebranchez ce câble une fois le four remis en place.
- NE RETIREZ PAS le couvercle du panneau de commande sans avoir débranché le four.



Commandes du gaz

IDENTIFICATION DES COMMANDES

1. **INTERRUPTEUR DE COMMANDE DE GAZ** – Utilisé pour mettre en marche et arrêter le gaz.
2. **POSITION DE GAZ EN MARCHÉ** – Appuyez sur l'interrupteur pour l'amener sur la position I.
3. **POSITION DE GAZ ARRÊTÉ** – Appuyez sur l'interrupteur pour l'amener sur la position O.

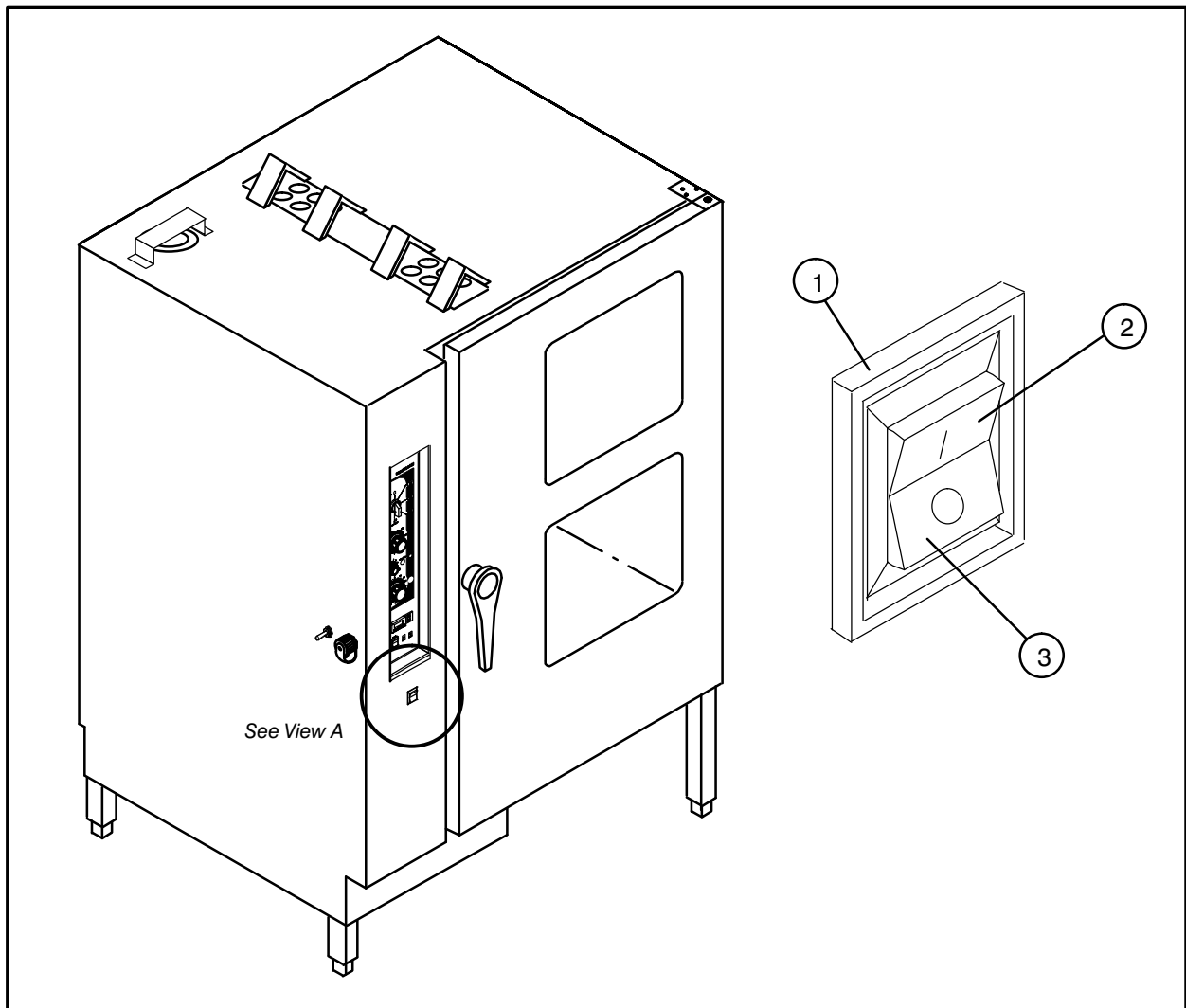


Figure 6



Fonctionnement

Commandes standard

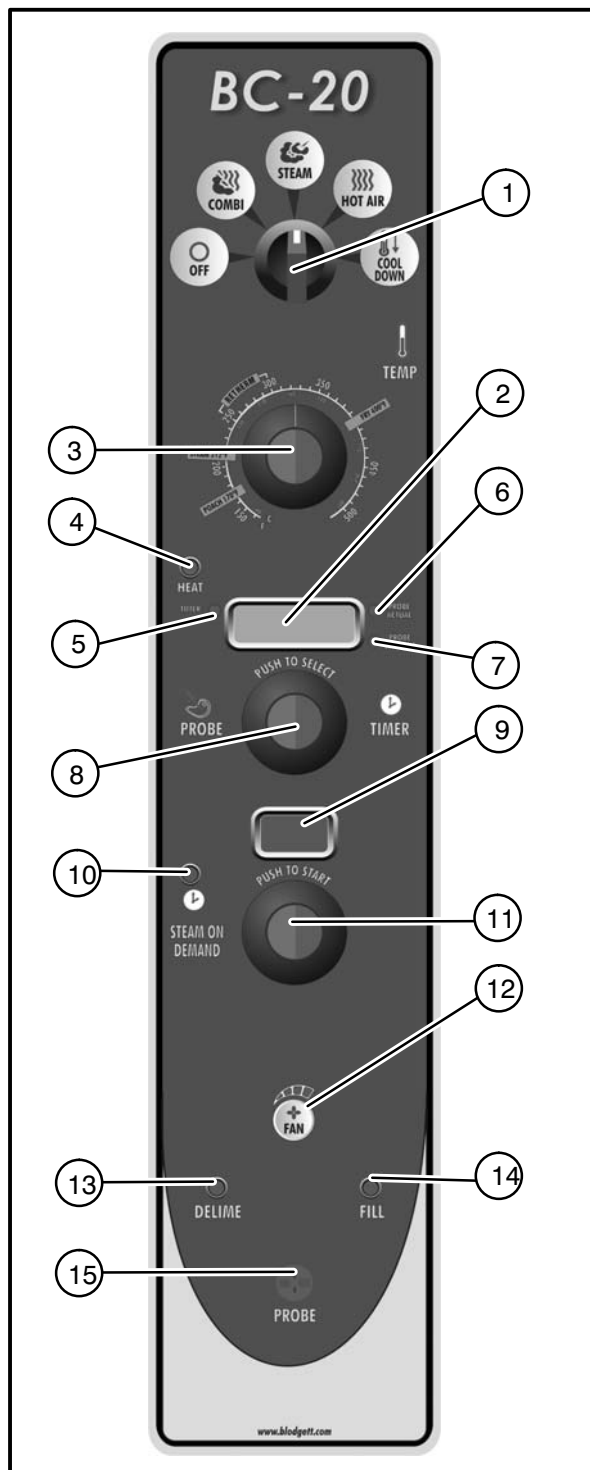


Figure 7

IDENTIFICATION DES COMMANDES

1. **COMMUTATEUR DE SÉLECTION DE MODE** – Met le four sous ou hors tension. Permet de sélectionner entre les modes de cuisson à la vapeur (Steam), à l'air chaud (Hot Air), ou combinaison (Combi), ou de refroidissement graduel (Cool Down).
2. **ÉCRAN D'AFFICHAGE** – Affiche le temps de cuisson et la température.
3. **CADRE DE SÉLECTION DE TEMPÉRATURE** – Permet de sélectionner la température de cuisson désirée.
4. **LAMPE INFRAROUGE** : S'allume lorsque le four nécessite de la chaleur.
5. **DÉL MINUTERIE (TIMER)** : S'allume lorsque l'écran affiche le temps de cuisson.
6. **DÉL TEMPÉRATURE RÉELLE SONDE (PROBE ACTUAL)** : S'allume lorsque l'écran affiche la température réelle à l'extrémité de la sonde.
7. **DÉL TEMPÉRATURE RÉGLAGE SONDE (PROBE SET POINT)** : S'allume lorsque l'écran affiche la valeur de réglage de la température du cœur du produit cuit (à l'extrémité de la sonde).
8. **BOUTON MINUTERIE–SONDE (TIMER/PROBE)** : Sert à sélectionner et à établir le temps de cuisson ou la température cible à l'extrémité de la sonde.
9. **AFFICHAGE DE L'INJECTION DE VAPEUR SUR DEMANDE (STEAM ON DEMAND)** : Affiche la durée de l'injection de vapeur sur demande.
10. **TÉMOIN LUMINEUX DU MODE DE GÉNÉRATION DE VAPEUR SUR DEMANDE** – S'allume lorsqu'on actionne le mode de génération de vapeur sur demande.
11. **BOUTON INJECTION DE VAPEUR SUR DEMANDE (STEAM ON DEMAND)** : Sert à établir la durée de l'injection de vapeur sur demande.



Commandes standard

12. **TOUCHE VITESSE SOUFFLANTE (FAN SPEED)** : Sert à sélectionner la vitesse de la soufflante.
13. **TÉMOIN LUMINEUX DU DÉTARTAGE** – Clignote lorsqu'il faut détartre le générateur de vapeur. Reste continuellement allumé durant le processus de détartage.
14. **TÉMOIN LUMINEUX DE REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU** – S'allume jusqu'à ce qu'on remplisse le générateur de vapeur avec de l'eau.
15. **RACCORDEMENT DE LA SONDÉ** : Sert à raccorder la sonde de température à la commande.

CUISSON EN MODE MINUTERIE

1. Appuyez sur le BOUTON MINUTERIE—SONDE (TIMER/PROBE) (8) pour sélectionner le mode minuterie. La DÉL MINUTERIE (TIMER) s'allume.
2. Tournez le commutateur de SÉLECTION DE MODE (1) à la fonction désirée.
3. Réglez le CADRAN DE SÉLECTION DE TEMPÉRATURE (3) à la température de cuisson désirée.
En mode de génération de vapeur, réglez la température au maximum à 100°C (212°F).
Pour faire pocher les aliments, réglez le cadran de température à la position de pochage (POACH), soit à 82°C (180°F).
La température optimale en mode Combi tombe entre 149 et 177°C (300 et 350°F).
4. Une fois que le four a atteint la température de cuisson, chargez le produit.
5. Faites tourner le bouton pour saisir le temps de cuisson désiré à l'écran. Vous pouvez effacer l'affichage en faisant tourner le bouton en sens antihoraire. La minuterie amorce d'elle-même le compte à rebours.

6. Vous pouvez modifier la température, le temps de cuisson et le mode en tout temps durant le processus de cuisson.
7. Lorsque la minuterie atteint 00:00, le signal sonore se fait entendre. Appuyez sur le BOUTON MINUTERIE-SONDE (TIMER/PROBE) (8) ou faites-le tourner en sens antihoraire pour arrêter l'avertisseur sonore. Retirez le produit du four.

CUISSON À LA SONDÉ

1. Appuyez sur le BOUTON MINUTERIE—SONDE (TIMER/PROBE) (8) pour sélectionner le mode à la sonde. La DÉL SONDÉ (PROBE SETPOINT) (7) s'allume.
2. Faites tourner le bouton pour saisir la température finale de cuisson désiré à l'écran.
3. Insérez la sonde de température dans le produit. Chargez le produit dans le four et fermez la porte. Assurez-vous que l'embout de la sonde se trouve à l'extérieur du four et suffisamment éloigné de la porte.
4. Raccordez la sonde à la CONNEXION DE SONDÉ (PROBE) (15) au bas de la commande.
5. Appuyez de nouveau sur le BOUTON MINUTERIE-SONDE (TIMER/PROBE) (8) pour faire afficher la température réelle à l'extrémité de la sonde.
6. Lorsque le cœur du produit atteint la température de cuisson finale, le signal sonore se déclenche.

REFROIDISSEMENT GRADUEL

REMARQUE: Le four peut se refroidir rapidement en prévision de génération de vapeur, de nettoyage, etc.

1. Pour faire refroidir la cavité du four, ouvrez la porte et sélectionnez l'option de refroidissement graduel (COOL DOWN) sur le commutateur de SÉLECTION DE MODE (1).



Fonctionnement

Commandes standard

GÉNÉRATION DE VAPEUR SUR DEMANDE

Comment mettre en service la fonction de génération de vapeur sur demande

En mode de cuisson à l'air chaud ou Combi, on peut mettre en service la génération de vapeur pour une période minutée. À la fin de la période minutée, le four revient à la fonction d'origine. On peut utiliser la génération de vapeur sur demande en tout temps durant le cycle de cuisson.

REMARQUE: Steam On Demand is not available in steam mode.

1. Faites tourner le BOUTON INJECTION DE VAPEUR SUR DEMANDE (STEAM ON DEMAND) (11) pour établir la durée désirée. L'AFFICHAGE DE L'INJECTION DE VAPEUR SUR DEMANDE (STEAM ON DEMAND DISPLAY) (9) montre cette durée.
2. Appuyez sur le BOUTON INJECTION DE VAPEUR SUR DEMANDE (STEAM ON DEMAND) (11), et le VOYANT INJECTION DE VAPEUR SUR DEMANDE (STEAM ON DEMAND) (10) s'allume.

Exemples d'utilisation de la génération de vapeur sur demande :

La plupart de ces idées proviennent de l'esprit créatif de nos clients. Essayez vous-même cette fonction et dites-nous si vous trouvez de nouveaux emplois.

- Ajoutez une ou deux minutes au début de la cuisson du pain pour obtenir une croûte brillante.
- Démarrez les grosses fournées, par exemple de 20 poulets ou plus. En commençant les grosses fournées avec 5 à 8 minutes de vapeur, vous aidez le four à se rétablir et vous diminuez le temps de cuisson de plus de 10 %.
- Cuissez les petits pains en couronne sans les bouillir. En commençant leur cuisson avec 1 ou 2 minutes de vapeur, vous pouvez obtenir une croûte splendide.
- La crème caramel est extra à 230 – 250°F dans le mode Combi avec 2 minutes de vapeur sur demande.
- Lorsque vous cuisez des ailettes de poulet, essayez de régler le four dans le mode Combi à 375°F et utilisez 3 minutes de Vapeur sur demande. Cette méthode empêche les extrémités de brûler. La durée totale de la cuisson est d'environ 12 minutes.
- Les côtes de porc ont tendance à être plus moelleuses avec la Vapeur sur demande pendant 5 à 8 minutes. Essayez-les dans le mode Combi à 350°F.



Commande MenuSelect™ en Option

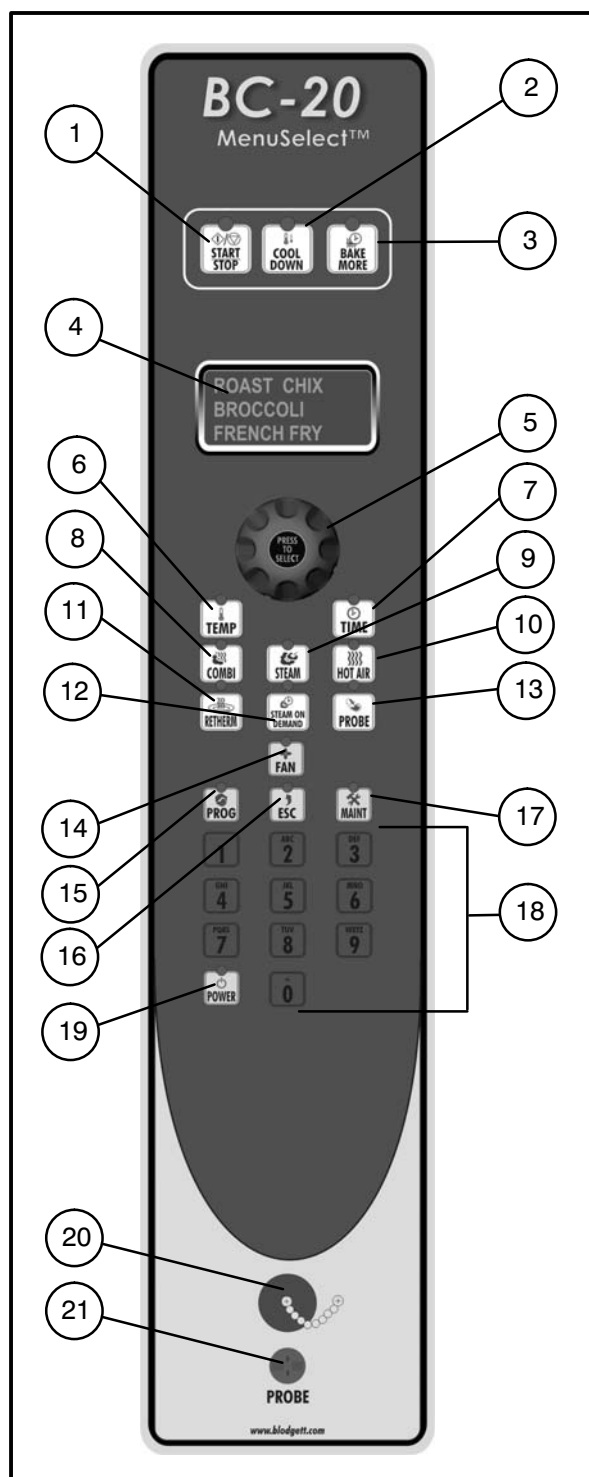


Figure 8

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 COMBINAISON (COMBI) : Appuyer sur cette touche pour passer au mode de cuisson combinaison.
9. TOUCHE VAPEUR (STEAM) : Appuyer sur cette touche pour passer au mode de cuisson à la vapeur.
10. TOUCHE AIR CHAUD (HOT AIR) : Appuyer sur cette touche pour passer au mode de cuisson à l'air chaud.
11. TOUCHE REMISE EN TEMPÉRATURE (RE-THERM) : Appuyer sur cette touche pour passer au mode de remise en température. Ce mode se sert de vapeur pour réchauffer des aliments précuits ou congelés. Le mode de remise en température limite sa température maximale entre 121,1 et 148,8 °C (250 et 300 °F).
12. TOUCHE VAPEUR SUR DEMANDE (STEAM ON DEMAND) : Sert à amorcer le cycle d'injection de vapeur.
13. TOUCHE SONDE (PROBE) : Appuyer sur cette touche pour utiliser la cuisson à la sonde.
14. TOUCHE VENTILATEUR (FAN) : Appuyer sur cette touche pour sélectionner la vitesse du ventilateur.



Fonctionnement

Commande MenuSelect™ en Option

15. TOUCHE PROGRAMMATION (PROGRAM) : Appuyer sur cette touche pour accéder au mode de programmation du produit et enregistrer les paramètres établis.
16. TOUCHE ÉCHAPPEMENT (ESCAPE) : Appuyer sur cette touche pour reculer d'une étape dans le cadre de la programmation.
17. TOUCHE MAINTENANCE : Appuyer sur cette touche pour passer au mode de programmation gestionnaire et enregistrer les paramètres établis.
18. CLAVIER ALPHANUMÉRIQUE – permet de programmer des recettes.
19. TOUCHE « POWER » (PUISSANCE) – permet de placer les commandes en/hors le mode d'attente
20. PORT FACULTATIF d'USB – utilisé aux recettes de produit de téléchargement/téléchargement
21. CONNEXION DE SONDE (CORE PROBE CONNECTION) : Raccorder la sonde de température à cette prise lorsque vous utilisez la cuisson à la sonde.

MISE EN MARCHÉ DU FOUR

1. S'assurer que le commutateur d'arrêt des gaz et(ou) le contacteur de disjoncteur sous le panneau de commande se trouve(nt) à la position en fonction (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 (19). L'écran affiche PREHEAT et le four chauffe jusqu'à la dernière température établie manuellement en mode de cuisson à l'air chaud. **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.

REMARQUE: On peut régler la durée de cuisson par progression d'une minute à l'aide de la jauge. Pour régler la durée de cuisson par progression de moins d'une minute, utiliser le clavier alphanumérique.

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.

REMARQUE: On peut régler la température de cuisson par progression de 5 degrés à l'aide de la jauge. Pour régler la température de cuisson par progression de moins de 5 degrés, utiliser le clavier alphanumérique.

4. Appuyer sur la touche du mode désiré : combinaison (Combi), vapeur (Steam), air chaud (Hot Air), ou remise en température (Retherm).

Si on sélectionne le mode combinaison (Combi) ou remise en température (Retherm), tourner la jauge ou utiliser le clavier alphanumérique afin de spécifier le pourcentage de vapeur désiré.

REMARQUE: Le mode de remise en température limite sa température maximale entre 121,1 et 148,8 °C (250 et 300 °F).

5. Quand **READY / IDLE** clignote dans l'afficheur, ouvrir la porte. Charger le produit.
6. Enfoncer la touche START/STOP (1) pour débuter le cycle de cuisson. La minuterie effectue le compte à rebours, et l'affichage alterne entre le mode de cuisson et le nom du produit.



Commande MenuSelect™ en Option

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 jusqu'à la température programmée sous le bon mode de cuisson. 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 la porte. Charger le produit.
3. Enfoncer la touche START/STOP (1) pour débiter le cycle de cuisson. La minuterie effectue le compte à rebours, et l'affichage alterne entre le mode de cuisson et le nom du produit.

CUISSON À LA SONDE

1. Appuyer sur la touche SONDE (PROBE) (13) pour sélectionner le mode de cuisson à la sonde. L'écran affiche CORE PROBE COOK & HOLD. Tourner la jauge afin de sélectionner OUI (YES) ou NON (NO). Appuyer sur le centre de la jauge pour confirmer votre sélection.

Si on sélectionne OUI (YES), le mode de cuisson et de maintien de température (Cook & Hold) se met en fonction. Ce mode de cuisson fait baisser la température de la cavité du four jusqu'à la température finale de cuisson du produit à mesure que ce dernier cuit.

Si on sélectionne NON (NO), le mode de cuisson et de maintien de température (Cook & Hold) demeure hors fonction, et la cavité maintient la température de cuisson.

2. Tourner la jauge pour sélectionner la température finale de cuisson désirée à l'écran. Appuyer sur le centre de la jauge pour confirmer la sélection de la température finale de cuisson.
3. Appuyer sur la touche TEMP (6). Tourner la jauge ou utiliser le clavier alphanumérique pour établir la température de cuisson désirée. Appuyer sur le centre de la jauge pour

confirmer la sélection de cette température de cuisson. Le four se met à préchauffer jusqu'à la nouvelle température.

REMARQUE: On peut régler la température de cuisson par progression de 5 degrés à l'aide de la jauge. Pour régler la température de cuisson par progression de moins de 5 degrés, utiliser le clavier alphanumérique.

4. Appuyer sur la touche du mode désiré : combinaison (Combi), vapeur (Steam), air chaud (Hot Air), ou remise en température (Retherm).

Si on sélectionne le mode combinaison (Combi) ou remise en température (Retherm), tourner la jauge ou utiliser le clavier alphanumérique afin de spécifier le pourcentage de vapeur désiré.

REMARQUE: Le mode de remise en température limite sa température maximale entre 121,1 et 148,8 °C (250 et 300 °F).

5. Insérer la sonde jusqu'au  produit. Placer le produit dans le four et refermer la porte. S'assurer que l'embout de la sonde se trouve à l'extérieur du four et suffisamment éloigné de la porte.
6. Raccorder la sonde à la CONNEXION DE SONDE (PROBE CONNECTION) (21) au bas de la commande.

REMARQUE: Éviter de raccorder la sonde avant d'avoir sélectionné le mode de cuisson.

7. L'écran affiche la température réelle à la sonde (au  - température établie du four.
8. Lorsque le  - température finale de cuisson, le signal sonore se déclenche.



Fonctionnement

Commande MenuSelect™ en Option

9. Appuyer sur la touche de démarrage et d'arrêt (START/STOP) (1) pour mettre le signal sonore à l'arrêt.

En mode de cuisson et de maintien de température (Cook & Hold) : La température de la cavité continue de baisser en chute libre jusqu'à la température finale de cuisson du produit, et l'écran effectue un compte de temps pour informer l'utilisateur du temps écoulé depuis le début du maintien du produit. Déconnecter la sonde de la prise, sortir le produit du four et retirer la sonde du produit lorsque ce dernier est prêt.

Si on n'utilise pas le mode de cuisson et de maintien de température (Cook & Hold) : La cavité demeure à la température de cuisson. L'écran n'effectue aucun compte de temps. Déconnecter la sonde de la prise, sortir le produit du four et retirer la sonde du produit lorsque le signal sonore se déclenche.

DURANT LE CYCLE DE CUISSON

Vapeur sur demande

En mode combinaison (Combi), air chaud (Hot Air) ou remise en température (Retherm), on peut régler le four afin qu'il produise de la vapeur durant une période minutée jusqu'à concurrence de 20 minutes. À la fin du cycle temporisé, le four revient au réglage d'origine. On peut actionner la fonction Vapeur sur demande en tout temps au cours du cycle de cuisson.

1. Appuyer sur la touche de vapeur sur demande (STEAM ON DEMAND) (12).
2. Tourner la jauge ou utiliser le clavier alphanumérique afin de spécifier la durée désirée de la période de production de vapeur sur demande. Appuyer sur le centre de la jauge pour amorcer le cycle de production de vapeur sur demande.

REMARQUE: On peut régler la durée de production de vapeur sur demande

par progression d'une minute à l'aide de la jauge. Pour régler la durée de production de vapeur sur demande par progression de moins d'une minute, utiliser le clavier alphanumérique.

3. The Steam on Demand LED flashes until the steam time has expired.

Pour interrompre un cycle de cuisson

1. 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.

Pour annuler le cycle de cuisson

1. Pour annuler le cycle de cuisson, appuyer et maintenir enfoncée la touche START/STOP (1).

FIN DU CYCLE DE CUISSON

1. Une alarme retentit et le message *DONE*
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.

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.
2. Quand le four est refroidi, le message *OFF PRESS POWER KEY TO START (ARRÊT APPUYER TOUCHE POWER POUR DÉMARRAGE)* paraît dans l'afficheur.



Commande MenuSelect™ en Option

PROGRAMMATION

Entrée du mode de programmation

1. Appuyer sur la touche PROGRAMME (15). 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 de programmation (PROG) (15). Avec SAVE mis en évidence. Appuyer sur la jauge afin d'enregistrer le nom du produit.

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.

REMARQUE: On peut régler la durée par progression d'une minute à l'aide de la jauge. Pour régler la durée par progression de moins d'une minute, utiliser le clavier alphanumérique.

4. Tourner la jauge pour sélectionner le mode de cuisson désiré. Choisir entre les modes combinaison (Combi), vapeur (Steam), air chaud (Hot Air) ou remise en température (Retherm). Appuyer sur le centre de la jauge pour confirmer la sélection du mode de cuisson.

Si on sélectionne le mode combinaison (Combi) ou remise en température (Retherm), tourner la jauge ou utiliser le clavier alphanumérique afin de spécifier le pourcentage de vapeur désiré.



Fonctionnement

Commande MenuSelect™ en Option

5. 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.

REMARQUE: On peut régler la température de cuisson par progression de 5 degrés à l'aide de la jauge. Pour régler la température de cuisson par progression de moins de 5 degrés, utiliser le clavier alphanumérique.

REMARQUE: Le mode de remise en température limite sa température maximale entre 121,1 et 148,8 °C (250 et 300 °F).

6. Tourner la jauge pour sélectionner la vitesse désirée du ventilateur. Choisir entre faible, et haute. Appuyer sur le centre de la jauge pour confirmer la vitesse désirée du ventilateur.
7. 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.
8. Répéter la marche à suivre de 2 à 7 pour toutes les autres étapes.
9. Après avoir programmé toutes les étapes, appuyer sur la touche PROG (15). Pour enregistrer les valeurs programmées, utiliser la jauge pour faire défiler la valeur jusqu'à OUI (YES).

Appuyer sur le centre de la jauge. La commande quitte alors le mode de programmation.

UTILISATION DU PORT USB

1. Avec le four sous tension, enlevez le couvercle du port USB (20) et insérez la clé USB.
2. Appuyez sur la touche MAINTENANCE (17).
3. Tournez le cadran pour mettre PROGRAMME GESTIONNAIRE (MANAGER PROGRAM) en surbrillance. Appuyez sur le centre du cadran pour sélectionner.
4. Tournez le cadran pour mettre en surbrillance soit COPIER LA RECETTE DE USB (COPY RECIPE FROM USB) ou COPIER LA RECETTE À USB (COPY RECIPE TO USB), et appuyez sur le centre du cadran pour sélectionner.
5. Une fois la transmission achevée, appuyez sur n^o menu.
6. Tournez le cadran pour mettre SORTIE (EXIT) en surbrillance. Appuyez sur le centre du cadran pour sélectionner. Le système affiche le menu précédent.
7. Tournez le cadran pour mettre SORTIE (EXIT) en surbrillance. Appuyez sur le centre du cadran pour sélectionner.



Commande MenuSelect™ en Option

PROGRAMMATION GESTIONNAIRE

Accès au mode de programmation gestionnaire

1. Appuyer sur la touche MAINTENANCE (17). Si un mot de passe protège la commande, l'écran vous invite à saisir un code (ENTER CODE). Utiliser le clavier alphanumérique pour saisir le code de passe gestionnaire 3124; ensuite, appuyer sur le centre de la jauge pour accéder au mode de programmation.
2. Tourner la jauge afin de mettre en évidence OVEN SETUP. Appuyer sur le centre de la jauge pour confirmer la sélection du produit.

Programmation de la fonction de démarrage automatique (Auto Start)

REMARQUE: La fonction de démarrage automatique (Auto Start) permet au four de se mettre en marche à une heure programmée de la journée et de préchauffer jusqu'à une température programmée.

1. Tourner la jauge afin de mettre en évidence AUTO START. Appuyer sur le centre de la jauge pour confirmer la sélection.
2. Tourner la jauge afin de sélectionner la mise en marche (ON) ou à l'arrêt (OFF). Appuyer sur le centre de la jauge pour confirmer la sélection.

Si on sélectionne la mise en marche (ON), l'écran se lit AUTO START 24 HOUR TIME 00:00. Tourner la jauge pour spécifier l'heure exacte à laquelle vous désirez que le four amorce le préchauffage. Appuyer sur le centre de la jauge pour sélectionner cette heure.

L'écran affiche AUTO START TEMP XXX. Tourner la jauge pour spécifier la température de préchauffage désirée. Appuyer sur le centre de la jauge pour sélectionner cette température.

Programmation de la configuration du four

Ces menus permettent au gestionnaire de configurer les fonctions de base du four.

1. Tourner la jauge pour mettre en évidence OVEN SETUP. Appuyer sur le centre de la jauge pour confirmer la sélection de ce menu.

2. Tourner la jauge pour mettre en évidence MANAGER PROGRAM. Appuyer sur le centre de la jauge pour confirmer la sélection de ce menu.
3. Tourner la jauge pour mettre en évidence la fonction du four que vous désirez modifier. Appuyer sur le centre de la jauge pour confirmer la sélection de cette fonction. Choisir parmi les fonctions suivantes :

Mot de passe des recettes (Recipe Password) : Sélectionner OUI (YES) ou NON (NO) pour mettre en service ou hors service la protection de la programmation des recettes par mot de passe. Si on sélectionne YES, on doit absolument saisir le code de passe 3124 pour modifier la programmation des recettes.

Unité de mesure de température (Temp Unit) : Sélectionner les degrés F ou C.

Température cible du refroidissement graduel (Cool Down Temp) : Sélectionner la température que le four doit atteindre en mode de refroidissement graduel (Cool Down).

Fréquence de changement d'affichage de température (Temp Disp Rate) : Établir la fréquence, en secondes, selon laquelle l'affichage alterne entre la température réelle et la valeur de température réglée.

Délai de réaction de saisie (Input Rsp Time) : Établir le délai alloué pour la saisie de chaque variable durant la programmation de recettes avant que la commande quitte automatiquement.

Délai avant refroidissement (Setback Time) : Lorsque non utilisée durant une certaine période, la température du four diminue automatiquement afin de prévenir le gaspillage d'énergie. Cette variable indique la durée du délai au cours duquel la température du four demeure stable avant de fléchir.

Signal sonore (Ready Beep) : Mettre en service (ON) ou hors service (OFF). Il s'agit du signal sonore qui se déclenche lorsque le four a atteint la température préréglée.



Fonctionnement

Commande MenuSelect™ en Option

Signal sonore fin de cuisson (Cook Done Beep) – Sélectionner MARCHE (ON) ou ARRÊT (OFF). Il s'agit de l'alarme audible qui retentit quand le temps de cuisson du produit a expiré.

Ventilateur de refroidissement en cuisson (Cook Cool Fan) : Sélectionner OUI (YES) ou NON (NO). Cette fonction permet à la commande d'afficher OPEN OVEN DOOR lorsque vous tentez de baisser la température prééglée du four.

Rétablir valeurs du mode manuel (Restore Manual) : Sélectionner OUI (YES) ou NON (NO). Cette variable permet au four de mémoriser les derniers paramètres spécifiés en vue de la cuisson en mode manuel.

Réglage de température de préchauffage de la bouilloire (Boiler Set Temp Preheat) – Sélectionner la température de la bouilloire lorsqu'elle est en attente.

Réglage de température de cuisson de la bouilloire (Boiler Set Time Cook) – Sélectionner la température de la bouilloire lorsque de la vapeur est produite.

Durée de détartrage (Delime Fill Time) – Régler le temps durant lequel la bouilloire con-

tinue à se remplir de solution de détartrage au-delà du niveau d'eau standard afin d'assurer que tout le tartre dans la bouilloire est enlevé.

Intervalle de détartrage (Delime Interval) – Régler la durée entre chaque intervalle de détartrage.

Durée de détartrage (Delime Time) – Régler l'heure durant la journée lorsque l'afficheur avisera l'utilisateur de détartrer.

Intervalle de purge (Flush Interval) – Régler la durée entre chaque purge de la bouilloire.

Durée de purge (Flush Time) – Régler l'heure durant la journée lorsque l'afficheur avisera l'utilisateur de purger la bouilloire.

4. Une fois une fonction éditée, appuyer sur le centre de la jauge pour confirmer et enregistrer la nouvelle valeur de la fonction.
5. Une fois qu'on a édité toutes les fonctions désirées, tourner la jauge pour mettre en évidence EXIT. Appuyer sur le centre de la jauge pour quitter le mode de programmation gestionnaire.



Procédure de fonctionnement du pulvérisateur

REMARQUE: Utilisez seulement un produit nettoyant/dégraissant de four commercial avec le pulvérisateur. IL NE FAUT PAS utiliser de produit chimique qui n'est pas conçu pour nettoyer les fours. Reportez-vous aux informations du fabricant du produit chimique pour son emploi anticipé.

1. Dévissez la tête de pulvérisation et remplissez le contenant jusqu'au repère MAX. Vissez fermement la tête de pulvérisation pour former un joint étanche. Le liquide doit être propre et exempt de toute impureté. Ne pas trop remplir, car il doit y avoir de l'espace pour l'air comprimé.
2. Pour accroître la pression, pompez environ 20 coups une fois le contenant rempli de liquide. Plus la pression est forte, plus les gouttes seront fines. Si le contenant est rempli à moitié, il vous faudra pomper davantage pour comprimer l'air supplémentaire.
3. Pour pulvériser, appuyez du pouce sur le déclencheur.
4. Ajustez la tête de pulvérisation pour pulvériser sur une grande largeur.
5. Au bout d'un certain temps de pulvérisation, la pression diminue. Rétablissez la pression en actionnant la pompe à air.
6. À la fin, détendez la pression en inversant la tête de pulvérisation et en appuyant sur le déclencheur ou en dévissant lentement la tête de pulvérisation pour laisser l'air d'échapper par l'ouverture de remplissage.
7. Après une utilisation, rincez le pulvérisateur à l'eau propre et vérifiez que le trou du gicleur est totalement propre et net. Utilisez à cette fin une eau tiède (et non chaude) et un détergent domestique.

REMARQUE: Pour obtenir de plus amples renseignements, consultez le livret d'instructions fourni avec le pulvérisateur.



ATTENTION !!

Portez des lunettes et des vêtements protecteurs lorsque vous utilisez des produits de nettoyage.

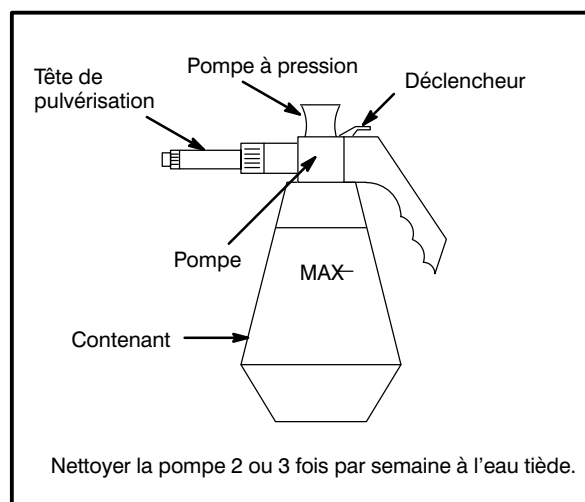


Figure 9

Pulvérisateur complet — numéro de pièce R0006

Trousse de réparation
de la tête de
pulvérisateur —

numéro de pièce R6332



Entretien

Nettoyage et entretien préventif

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR

Le nettoyage quotidien du four est essentiel pour respecter les conditions sanitaires minimales et éviter les problèmes de fonctionnement. Utilisez un détergent pour four conjointement au pulvérisateur fourni.

Pour le nettoyage de taches tenaces, laissez agir plus longtemps le détergent à vaporiser avant de procéder au rinçage.

1. **Laissez refroidir le four** à 60°C (140°F) ou, si le four n'était pas utilisé, activez le mode d'injection de vapeur pendant 3 ou 4 minutes afin de réchauffer les surfaces de la cavité.
2. Remplissez le pulvérisateur et pompez de l'air dans le contenant au moyen de la pompe à pression.
3. Pulvérisez l'intérieur du four avec la solution de nettoyage.

REMARQUE: Ne pulvérisez jamais de l'eau dans le four lorsque la température est supérieure à 100°C (212°F).

4. Laissez le nettoyant agir pendant la période recommandée par son fabricant.
5. Réglez la minuterie entre 15 et 20 minutes.
6. Réglez le sélecteur de mode sur la position Steam (vapeur). Ceci permet de ramollir tous les résidus calcinés.
7. Rincez l'intérieur du four à l'eau (vous pouvez utiliser un tuyau d'arrosage, mais veillez à n'arroser que l'intérieur du four).

Dans le cas d'une cavité en acier inoxydable, enlevez les dépôts d'éclaboussures, d'huile, de graisse et la décoloration légère avec un bon nettoyeur industriel non toxique adapté à l'acier inoxydable. Appliquez le produit lorsque le four est froid et frottez toujours dans le sens du grain du métal. Vous pouvez nettoyer les grilles, les supports et la roue du ventilateur à l'intérieur du four même ou les en retirer et les faire tremper dans une solution d'ammoniaque et d'eau.

REMARQUE: N'UTILISEZ PAS de produits corrosifs dans le four-éluveur.

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR

Vous pouvez nettoyer l'extérieur de l'appareil et le maintenir en bon état au moyen d'une huile légère. Imbibez un chiffon et frottez l'appareil lorsqu'il est froid, puis essuyez avec un chiffon propre et sec.



ATTENTION !!

NE PULVÉRISEZ PAS l'extérieur de l'appareil avec de l'eau et ne le nettoyez pas au moyen d'un jet d'eau.

ENTRETIEN PRÉVENTIF

Les meilleures mesures d'entretien préventif sont une mise en service initiale du four appropriée et un programme régulier de nettoyage et détartrage. Le four-éluveur n'exige aucune lubrification. Communiquez avec le fabricant, son représentant ou l'entreprise locale d'entretien des produits Combi de Blodgett pour effectuer l'entretien et les réparations, le cas échéant.



Nettoyage et entretien préventif

PURGE DE LA BOUILLOIRE (FLUSHING THE BOILER)

REMARQUE: la bouilloire doit être purgée chaque jour.

Commande standard et numérique

La bouilloire se purgera automatiquement lorsque le four est fermé.

Commande MenuSelect^{MC}

La bouilloire sera purgée conformément à l'horaire déterminé par le menu de configuration du four décrit dans la section Fonctionnement. Suivez les directives suivantes pour purger la bouilloire manuellement.

REMARQUE: si vous purgez la bouilloire manuellement, vous « remettez l'horloge à zéro » sur l'horaire de purge automatique.

1. Appuyez sur la CLÉ D'ENTRETIEN (MAINTENANCE KEY). Si la commande est protégée par mot de passe, l'afficheur indique CODE D'ENTRÉE (ENTER CODE). Utilisez le clavier

alphanumérique pour entrer le code de passe de gestion 3124, puis appuyez sur le centre du cadran pour entrer le mode du programme.

2. Tourner le cadran pour mettre en évidence PURGE (FLUSH), puis appuyer sur le centre du cadran pour sélectionner le produit.

REMARQUE: l'afficheur indiquera également les intervalles de temps pour la purge automatique. Ceci est à titre d'information seulement.

3. Sélectionner OUI (YES), puis appuyez sur le centre du cadran.

ENTRETIEN PRÉVENTIF

Les meilleures mesures d'entretien préventif sont une mise en service initiale du four appropriée et un programme régulier de nettoyage. Le four-étuveur n'exige aucune lubrification. Communiquez avec le fabricant, son représentant ou l'entreprise locale d'entretien des produits Combi de Blodgett pour effectuer l'entretien et les réparations, le cas échéant.



Entretien

Détartrage

Le détartrage du générateur de vapeur constitue la procédure de maintenance préventive la plus importante. Le tartre se dépose à l'intérieur du générateur de vapeur, ce qui réduit son efficacité et endommage le système de contrôle de niveau.



AVERTISSEMENT !!

Les problèmes causés par le détartrage insuffisant ne sont pas couverts par la garantie.

PROCESSUS DE DÉTARTRAGE SEMI-AUTOMATIQUE



AVERTISSEMENT !!

ÉVITEZ d'amorcer le processus de détartrage avant qu'on ait préchauffé la chaudière.



AVERTISSEMENT !!

Les solutions de détartrage sont dangereuses et peuvent causer des brûlures de la peau et des yeux. Portez des vêtements et des lunettes de protection.



AVERTISSEMENT !!

ÉVITEZ LA CUISSON durant le processus de détartrage.

1. Il faut préchauffer la chaudière avant d'amorcer le processus de détartrage. Si on n'a pas déjà préchauffé la chaudière, mettez le four en mode vapeur (Steam) environ 10 minutes.
2. Assurez-vous que le contenant qui achemine l'agent de détartrage au four est plein. Assurez-vous que le réservoir de solution de détartrage est rempli avec un agent de détartrage **non dilué** tel que "Lime Away" de Eco-Labs ou "Lime Out" de US Chemical.
3. Assurez-vous que la porte est ouverte.

Détartrage avec la Commandes Standard

Cette commande est fourni avec un voyant de détartrage pour indiquer le moment où le générateur de vapeur doit être détartré. Le voyant de détartrage clignote lorsque le générateur de vapeur a été utilisé pendant la période préréglée. **Il s'agit d'un avertissement seulement; vous pouvez utiliser le four toute la journée avant de procéder au détartrage.**

REMARQUE: Le voyant de détartrage doit clignoter pour commencer ce processus.

1. Mettez le four en mode de refroidissement graduel (Cool Down).
2. Enfoncez et relâchez le bouton d'injection de vapeur sur demande (Steam on Demand). Le voyant lumineux de détartrage (Delime) attestera de l'action en clignotant plus rapidement.
3. Arrêtez le four. Le reste de la procédure est automatique. Le voyant de détartrage reste allumé pendant que le processus est en cours. Une fois que le processus a commencé, le four ne peut pas être utilisé tant qu'il n'est pas terminé. La durée totale du processus est d'environ 45 minutes. Lorsque le processus est terminé, le voyant de détartrage s'éteint, ce qui indique que le four peut être utilisé normalement.



Détartrage

Détartrage avec la Commandes MenuSelect™

Lorsque vient le moment de détartre, l'afficheur indique DELIME NOW. Enfoncez la touche d'échappement (Escape) pour effacer l'affichage. Le message réapparaîtra jusqu'à ce que l'unité soit détartée. **Il s'agit d'un avertissement seulement; vous pouvez utiliser le four toute la journée avant de procéder au détartage.**

1. Mettez le four en mode de refroidissement graduel (Cool Down).
2. Enfoncez la clé de maintenance.
3. Tournez le cadran afin de mettre le détartage (DELIME) en évidence, puis enfoncez le centre du cadran pour faire votre choix.
4. Tournez le cadran afin de mettre le début du détartage (START DELIME) en évidence, puis enfoncez le centre du cadran pour faire votre choix.
5. Tournez le cadran pour mettre le mot 'oui' (YES) en évidence afin de confirmer que vous voulez commencer le processus de détartage. Appuyez sur le centre du cadran pour faire votre choix. Le reste du processus est automatique. L'afficheur compte le remplissage à rebours et indique le temps de détartage qui reste.
6. Une fois le processus de détartage terminé, la commande se met en mode économiseur d'énergie. Le four peut maintenant être utilisé normalement.



Entretien

Détartrage

RÉGLAGE DE L'INTERVALLE DE DÉTARTAGE

Reportez-vous à la Figure 10 pour déterminer l'intervalle de détartrage approprié à votre appareil. Cherchez votre lieu et le réglage correspondant du potentiomètre. Ces valeurs sont génériques, et doivent être utilisées uniquement comme guide. La qualité de l'eau que vous utilisez peut être plus

ou moins calcaire. Ajustez l'intervalle de détartrage en fonction de la qualité de l'eau utilisée.

REMARQUE: Si le four est connecté à un système de filtration, la dureté de l'eau peut être réduite. Consultez le fournisseur du filtre pour obtenir des détails.

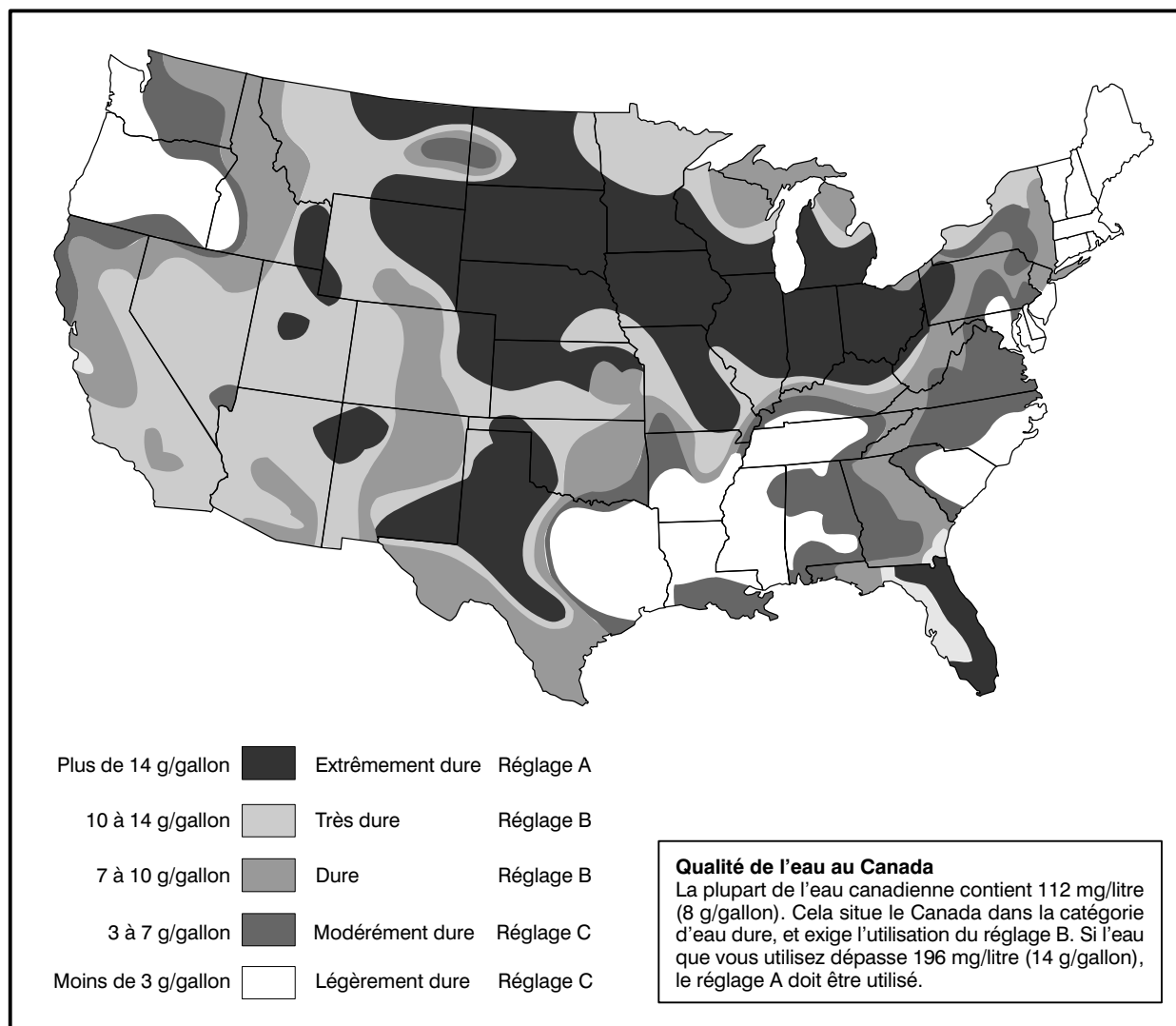


Figure 10



Pour régler l'intervalle de détartrage :

1. Mettez l'appareil hors tension.
2. Retirez les deux vis situées sur le panneau latéral. Glissez le module de commande vers l'avant. Voir la Figure 11.
3. Amenez le potentiomètre sur le réglage nécessaire. Voir la Figure 12.
4. Remettez en place le module de commande et les deux vis.
5. Mettez l'appareil sous tension.

Un ordinateur PC peut être branché à la mise sous tension de l'appareil pour vérifier le réglage du potentiomètre. La ligne d'état "L'intervalle de détartrage est x heure(s) de marche du générateur de vapeur." indique 30, 60 ou 90. Reportez-vous à la Figure 14 de la page 68.

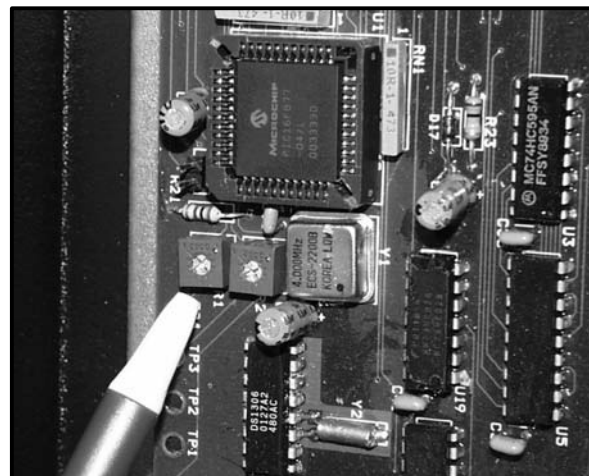


Figure 12

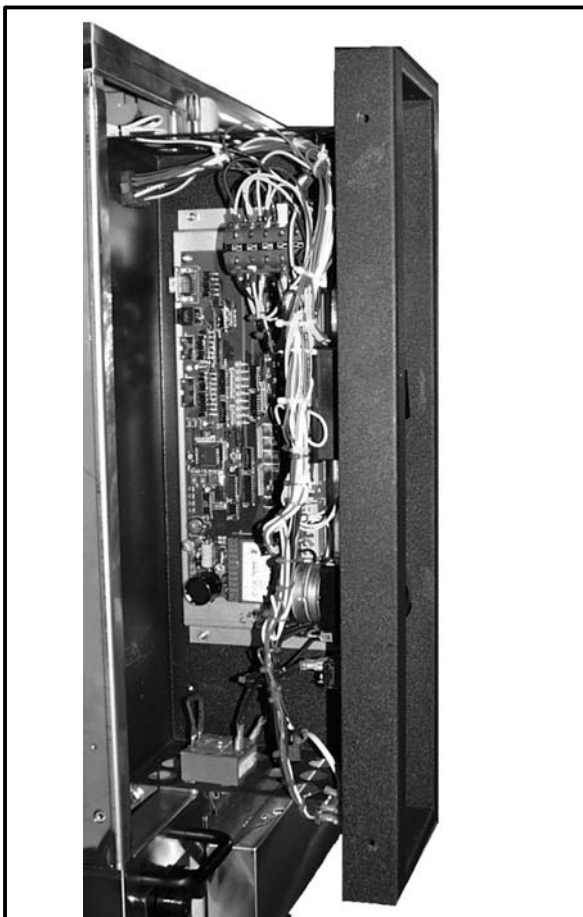


Figure 11

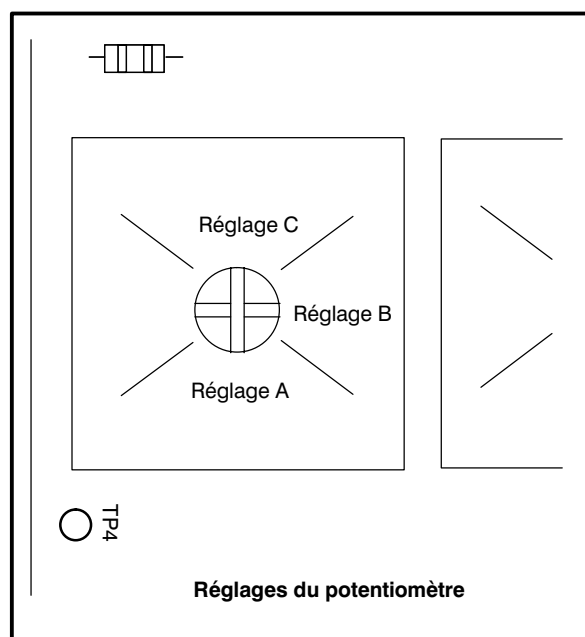


Figure 13



Entretien

Communications

Le four est équipé d'un port de communication sériel RS-232 situé à l'intérieur du panneau de commande. Un ordinateur portable peut être utilisé pour visualiser des informations concernant cer-

tains paramètres de l'appareil, y compris son historique de détartrage. Une vue d'écran typique est montrée ci-dessous.

```
Software (c) 2002 Blodgett
Blodgett Combi BC-2 Control

ROM Saved Data
=====
Version -> 3
Model -> 0
Startup Date-> 25
Startup Month -> 6
Startup Year -> 2
Low Volt -> 37
High Volt -> 80
Steam Time(sec) -> 16384
SD Time(sec) -> 457
CNV Time(sec) -> 239087
Combi Time(sec)-> 71870
Heat DMD events -> 0378956
Current time -> 11h : 22m : 10s
Current date -> 26 day 6 month 2 year
Total deliming events -> 3
Steam has been run -> 21 hour(s) 52 min(s) 8 sec(s) since last deliming.
Next deliming in approximately 3 hour(s) of Steam Generator run time.
Deliming interval is 24 hour(s) of Steam Generator run time.

Deliming History
=====
Last address 5 and state 0
Event no. 1 on 25 day 5 month 2 year
Event no. 2 on 23 day 6 month 2 year
Event no. 3 on 21 day 7 month 2 year
Event no. 4 on 0 day 0 month 0 year
Event no. 5 on 0 day 0 month 0 year
```

Explanation of output

<i>Version -</i>	Software version.
<i>Model -</i>	1= Gas oven, 0 = Electric oven.
<i>Startup Date, Month, Year -</i>	Date oven was started up.
<i>Low Volt,High Volt -</i>	Power supply fluctuations.
<i>Steam Time -</i>	Time in second's oven has used Steam Mode.
<i>SD Time -</i>	Time in second's oven has used in On Demand Steam mode.
<i>CNV Time -</i>	Time in second's oven has used Hot Air Mode.
<i>Combi Time -</i>	Time in second's oven has used in Combi Mode.
<i>Heat DMD events -</i>	Total number of heat demand events.
<i>Current time, Current date -</i>	Current date and time.
<i>Total deliming events -</i>	Total number of times oven has been delimed.
<i>Steam has been run -> -</i>	How long steam generator has been run since last deliming.
<i>Next deliming.. -</i>	Approximately next time steam generator will need a deliming.
<i>Deliming interval ..-</i>	Hours the steam generator will run between deliming events.
<i>Deliming History -</i>	The last 52 events will be printed out. If an event has not occurred, a 0 will be used. Last address and state are used to record the last deliming state in case of power fail during the process. Normally, state should be 0.

Figure 14



Pour connecter un ordinateur portable au four (système d'exploitation Windows de Microsoft)

1. Débranchez l'appareil de la source d'alimentation électrique.
2. Retirez (2) vis et glissez le panneau de commande vers l'avant. Voir la Figure 15.
3. Initialisez l'ordinateur.
4. Raccordez un câble série standardisé au port série de l'ordinateur portable et au port série à 9 broches situé sur la carte à circuit imprimé dans la zone de commande. Voir la Figure 16.
5. Lancez un programme de communication tel que "Hyperterminal" en sélectionnant Démarrage ----> Programmes----> Accessoires----> Hyperterminal----> HyperTerminal.
6. Entrez un nom pour la connexion et sélectionnez une icône, sélectionnez OK.
7. Cliquez sur "Connecter avec" et sélectionnez le port COM utilisé par le câble série. Sélectionnez OK.
8. Configurez les paramètres ci-dessous, puis cliquez sur OK.
 - a.) Bits par seconde : **9600**
 - b.) Bits de donnée : **8**
 - c.) Parité : **aucune**
 - d.) Bits d'arrêt : **1**
 - e.) Contrôle de débit : **Aucun**

Pour visualiser les données :

Pour visualiser les données de sortie, l'appareil doit être débranché de la source d'alimentation pendant 10 secondes, puis il doit être remis sous tension. Les données sont alors affichées dans la fenêtre du terminal. Des données sont aussi affichées pendant le processus de démarrage. Chaque état est affiché à l'écran, accompagné du compte à rebours du nombre de secondes restant dans l'état en cours.

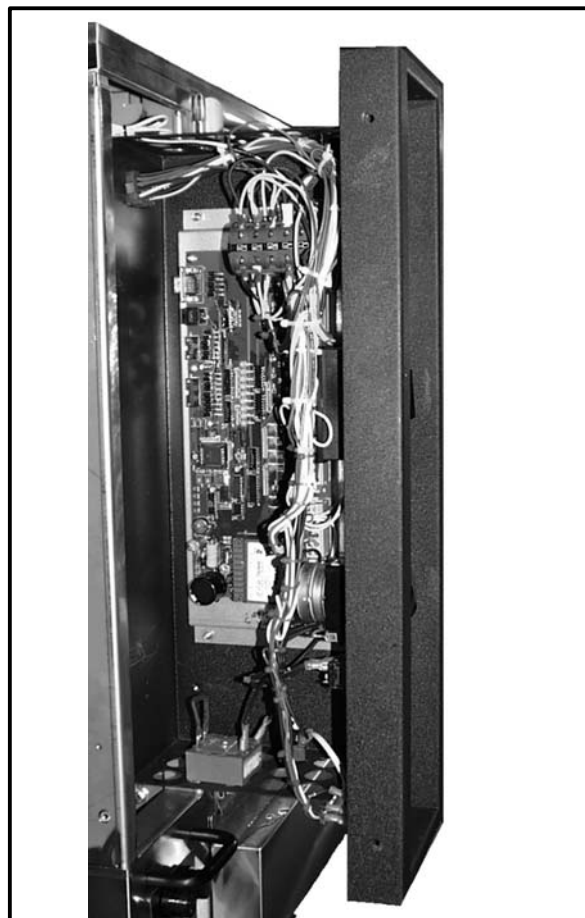


Figure 15

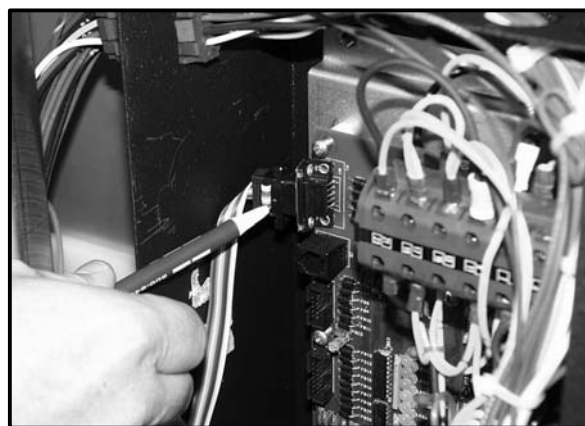


Figure 16

**INSERT
WIRING DIAGRAM
HERE**

**PLACEZ VOS
SCHÉMAS ÉLECTRIQUES
ICI**