



**COS-8G, COS-8GDS, BCS-8G, AND CNV-8G
GAS COOKING APPLIANCES**

INSTALLATION – OPERATION – MAINTENANCE

**COS-8G, COS-8GDS, BCS-8G, ET CNV-8G
APPAREILS DE CUISSON AU GAZ**

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 R8133 Rev D (6/01)

© 2000 – 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

level 1 component

level 2 component 2

level 3 component 7

level 1 nc component

Table of Contents/Table des Matières

Introduction		Introduction	
The Blodgett Combi Cooking Line	2	La ligne d'appareils de cuisson de Blodgett Combi	36
Description of the Blodgett Combi Cooking Line	3	Description de la ligne d'appareils de cuisson de Blodgett Combi	38
Oven Features	4	Caractéristiques	39
Installation		Installation	
Owner's Responsibilities	5	Responsabilités du propriétaire	40
Location and Ventilation	6	Placement et Ventilation	41
Agency Approvals	7	Normes et Codes	42
Utility Connections	8	Branchement Utilitaires	43
Optional Leg Attachment	13	Retenue du Tuyau de Gaz	47
Baffle Installation	14	Fixation des pieds en Option	48
Stacking Instructions	15	Installation du Déflecteur	49
Final Check and Adjustments	17	Superposition - Assemblage section double	50
Final Check Lists	18	Vérification finale et derniers réglages . . .	52
Operation		Vérifications Finales	53
Safety Information	19	Utilisation	
Oven Start-Up	20	Informations de Sécurité	55
Combi-Oven/Steamer Standard Controls	21	Mise en Marche du Four	56
Optional Combi-Oven/Steamer Cook & Hold	23	Combi-Four/étuve à Vapeur Contrôles Standards	57
Convection Steamer Standard Controls	26	Combi-Four/étuve à Vapeur Cuisson et Pause en Option	59
Convection Oven Standard Controls	27	Combi-Convection/étuve à Vapeur Contrôles Standards	63
Optional Convection Oven Cook and Hold	28	Combi-Four à Convection Contrôles Standards	64
Optional Meat Probe	31	Combi-Four à Convection Cuisson et Pause en Option	65
Maintenance		Sonde à Viande en Option	69
Spray Bottle Operating Procedure	32	Entretien	
Cleaning and Preventive Maintenance	33	Procédé de fonctionnement de la bouteille vaporisatrice	70
Decalcification	34	Entretien Préventif et Nettoyage	71
		Détartrage	72



Introduction

The Blodgett Combi Cooking Line

For quite some time, commercial cooking equipment has remained more or less unchanged. There are kettles, deck ovens, the good old range with its legion of pots and many other extra appliances. The result: time expenditure, excessive manual work, and countless cleaning processes. The last few years have paved the way for a revolution in the equipment of restaurant and institutional kitchens. Blodgett Combi is proud to offer three different cooking platforms, one of which is sure to match your needs. The Blodgett Combi line includes:

- **The Blodgett Combi Convection Steamer**
- **The Blodgett Combi Convection Oven**
- **The Blodgett Combi-Oven/Steamer**

All Blodgett Combi appliances improve your kitchen through:

- increased productivity
- 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.

COMBI CONVECTION STEAMER

Steaming is a well known cooking process frequently used in restaurant and institutional kitchens. With the Combi Convection Steamer, it is now possible to enjoy the many advantages of steaming including shorter cook times, higher product quality and vitamin retention.

The Combi Convection Steamer includes a built in steam generator. This unit includes an inlet, funnel assembly and valve lever for decalcification.

COMBI CONVECTION OVEN

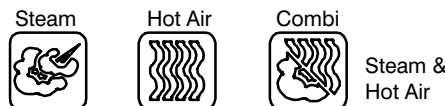
Cooking in the Combi Convection Oven differs from cooking in a traditional deck or range oven since heated air is constantly recirculated over the product by a fan in an enclosed chamber. The moving air continually strips away the layer of cool air surrounding the product, quickly allowing the heat to penetrate. The result is a high quality product, cooked at a lower temperature in a shorter amount of time.

COMBI-OVEN/STEAMER

With the Oven/Steamer you have the choice of two cooking processes: Steam and Hot Air, either...

- Separately
- Combined, or
- In Sequence using two or three functions during one cooking process. We call this combi-steaming and combi-baking.

For easy operation you can choose from three modes:



In the Steam mode you can:

- steam
- blanch
- poach
- defrost
- rethermalize

In the Hot Air mode you can

- roast
- bake
- braise

In the Combi mode you can:

- defrost
- roast
- rethermalize
- reheat
- bake
- sous vide*
- proof*
- cook & hold*

* with optional digital controls

The Combi-Oven/Steamer is offered in two models, each with different steam producing systems.

- The COS-8G model includes a built in steam generator. This unit includes an inlet, funnel assembly and valve lever for decalcification.
- The COS-8GDS is a direct steam unit that is connected to an external steam source.



Description of the Blodgett Combi Cooking Line

ABOUT THE COMBI LINE

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

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

Optional adjustable legs adapt easily to slightly uneven surfaces. Optional floor stands have been designed for use with all of the table models.

Oven/Steamers and Convection Steamers

The high performance steam 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 product while providing convenient working methods.

A patented quench system keeps the air in the unit clean. Fumes are extracted from the appliance, quenched, and directed out through the condenser drain. The exhaust system is effective in all cooking modes and results in better quality foods and **no flavor transfer**. The 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.

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 appliances easy for even inexperienced kitchen staff to operate. All modes can be selected with one switch. This includes the Cool Down mode, which allows the oven cavity to cool down rapidly with the door opened or closed.

Cleaning is kept to a minimum. The interior can be sprayed with a cleaning solution 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 cleaning process.



Introduction

Oven Features

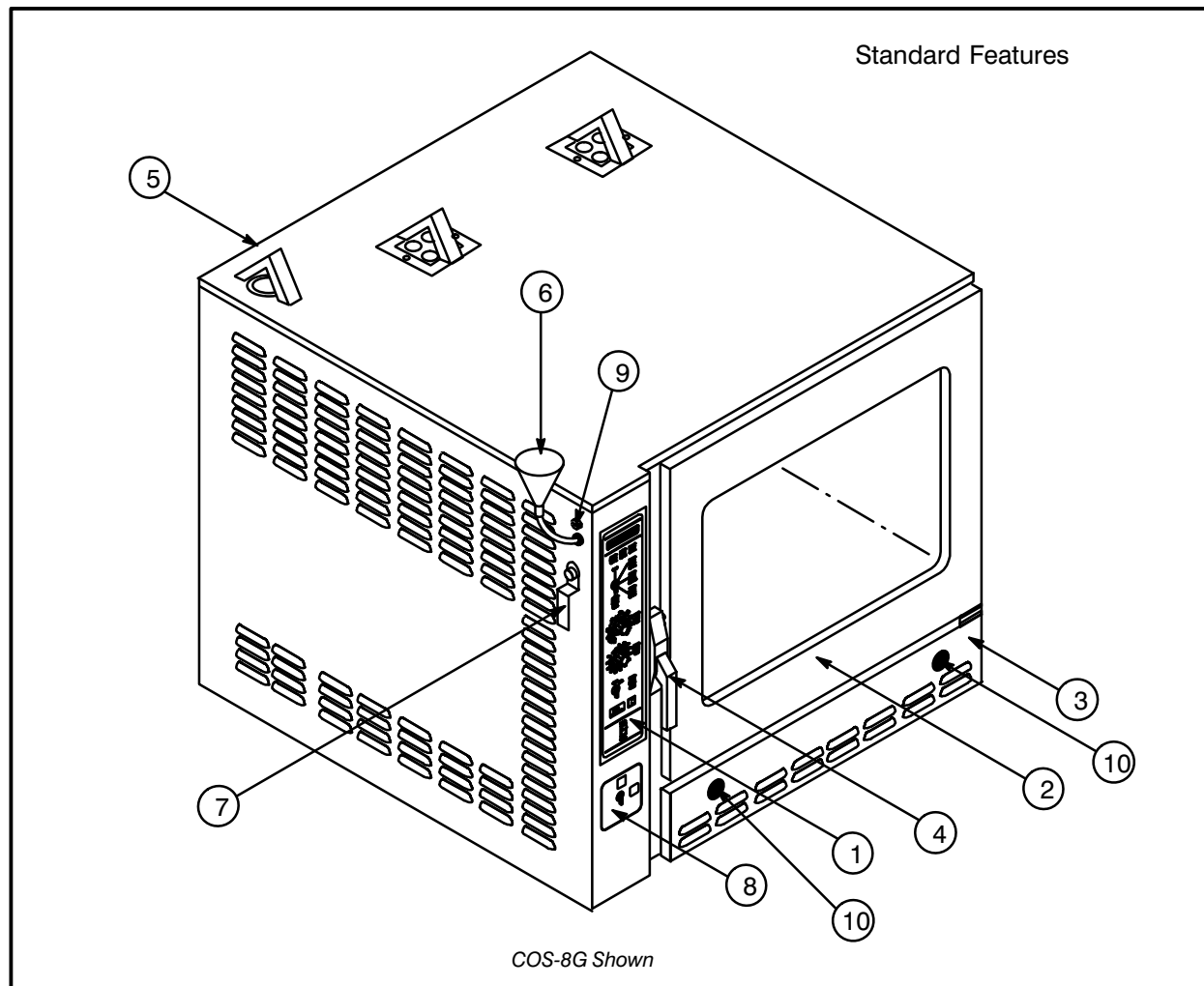


Figure 1

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1 | Control Panel |
| 2 | Oven Door |
| 3 | Drip Collector (self draining) |
| 4 | Door Handle |
| 5 | Vent (not shown) |
| 6 | Decalcifying Inlet & Funnel Assembly* |

- | | |
|----|---|
| 7 | Decalcifying Valve Lever* |
| 8 | Gas Shut Off Valve |
| 9 | Tilt Down Panel Screw |
| 10 | Removeable plugs provide access to screws securing drip collector |

* only on COS-8G and BCS-8G

Installation



Owner's Responsibilities

1. Oven(s) are uncrated, stacked (if applies) and put in place.

NOTE: Refer to Leg Attachment and Stacking information provided.

2. The owner/operator must have the following plumbing, electrical and gas 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	
15 amp Nema 5-15 grounded outlet	
PLUMBING	
Water	
Water Pressure (min/max)	50 PSI (345 kPa)
Cold Water Supply	3/4" Hose Fitting, 3/8" ID hose minimum
Hot Water Supply*	3/4" Hose Fitting*, 3/8" ID hose minimum
Drainage	Atmospheric Vented Drain
Drain Connection	2" Copper
Average Water Drain Temperature	122°F / 50°C
GAS PRESSURE	
Orifice at Sea Level	
Steam	#13/64 (.203" dia) natural gas
Hot Air	#54 (.055" dia) natural gas
Inlet Pressure to the Unit	
Natural Gas	7–14" WC (1.74–3.48 kPa)
Propane	12–14" WC (2.98–3.48 kPa)
Pressure at the Manifold	
Natural Gas	3.5" WC (.87 kPa)
Propane	10" WC (2.49 kPa)

**Not applicable with COS-8GDS and CNV-8G*



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, including hose assemblies, and any combustible or non-combustible construction.

- Ovens with casters – 6" (15 cm)
- Ovens without casters – 12" (30 cm)

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

- Oven body sides – 12" (30 cm)
- Oven body back – 12" (30 cm)

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

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

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

The air vents on the left side of the unit must be protected from heat and steam or water sources. Consult the factory for an optional protective side heat shield kit if excessive ambient heat or steam is present on the left side of the unit.

- | | |
|------------------------|-----------|
| • COS-8G heat shield | P/N R4514 |
| • COS-8GDS heat shield | P/N R4514 |
| • BCS-8G heat shield | P/N R4514 |
| • CNV-8G heat shield | P/N R4514 |

On all models, tripping the blower motor's thermal overload device indicates an excessive ambient temperature at the back of the oven. This must be corrected to prevent permanent damage to the oven. 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.

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 Installation Code CAN/CGA-B149.1* or the *Propane Installation Code, CAN/CGA-B149.2* as applicable.

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)*.

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

Utility Connections

HOT AND COLD 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.

COS-8G and BCS-8G — Connect the appliance to quality cold water via a pressure hose with 3/4" couplings. Cold water is connected to the left solenoid/pressure regulator, as viewed from the rear of the unit. Hot water connection, right solenoid/pressure regulator, to the boiler is recommended. Shut off valves must be provided adjacent to the oven.

COS-8GDS and CNV-8G — Connect these units to quality cold water via a pressure hose with 3/4" couplings.

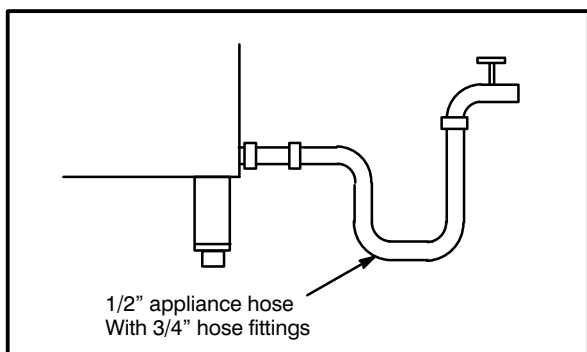


Figure 2

Water must meet the following minimum requirements:

- Total Dissolved Solids (TDS) content will not exceed 30 parts per million.
- Water PH must be 7.0 or higher



WARNING!!

The use of poor quality water will invalidate your warranty.

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 connections on the lower rear of the unit.
2. Using the band coupling provided, attach coupling clamps to the drain connection.
3. Create the drip pan drain connection as shown. A separate drain connection for the drip pan is also possible.

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.

CAUTION! Use of an inline trap will cause drain backup

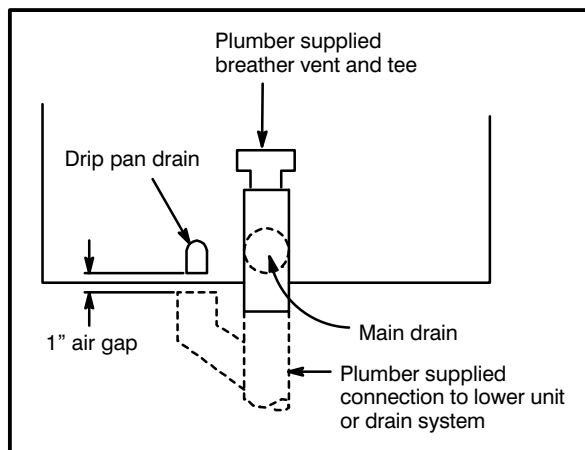


Figure 3



Utility Connections

STEAM CONNECTION

NOTE: COS-8GDS only.

Connect the appliance to a 200 psi maximum external steam source per local or state codes. The steam must be clean, potable and fit for human consumption. Failure to connect this appliance to a suitable steam source will revoke the approval of NSF.

ELECTRICAL CONNECTION

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 unit.

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

All units are equipped for operation on 115V 15 amp 1Φ 60Hz., 2 conductor cable with ground. Wiring from the power source to this unit must be a minimum of #16 AWG CU. stranded wire or larger.

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



WARNING!!

This appliance is equipped with a 115V, three-prong (grounding) plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded three-prong receptacle. DO NOT cut or remove the grounding prong from this plug.

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.



Installation

Utility 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 COS-8G 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
COS-8G (for steam)	<u>90,000 BTU</u>
New Total	320,000 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 30' (9 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 375,000 BTU. Since the total required gas pressure, 320,000 BTU is less than 375,000 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 1-1/2" ell 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



PRESSURE REGULATION AND TESTING

The gas pressure to the appliance must be rated for 7" W.C. for natural gas and 12–14" W.C. for propane gas for each unit while the burners are on. A sufficient gas pressure must be present at the inlet to satisfy these conditions.

Each unit 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 unit.

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.** It is preset to provide the oven with 3.5" W.C. (0.87 kPa) for natural gas and 10.0" W.C. (2.50 kPa) for Propane while the flame is on.

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)

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 unit, gas lines should be thoroughly purged of all metal filings, shavings, pipe dope, and other debris. After connection, the unit should 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 Installation Code CAN/CGA-B149.1* or the *Propane Installation Code, CAN/CGA-B149.2* 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.



Installation

Gas Hose Restraint

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

The restraint, supplied with the appliance, must be used to limit the movement of the unit so that no strain is placed upon the flexible connector. The restraint should be fastened to the base frame of the oven as close to the flexible connector as possible. It should be short enough to prevent any strain on the connector. With the restraint fully stretched the connector should be easy to install and quick connect.

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



WARNING!!

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

U.S. and Canadian installations

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

A drip leg must be used at each appliance. Refer to *NFPA54/ANSI Z223.1 - Latest Edition* (National Fuel Gas Code) for proper drip leg installation.

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.

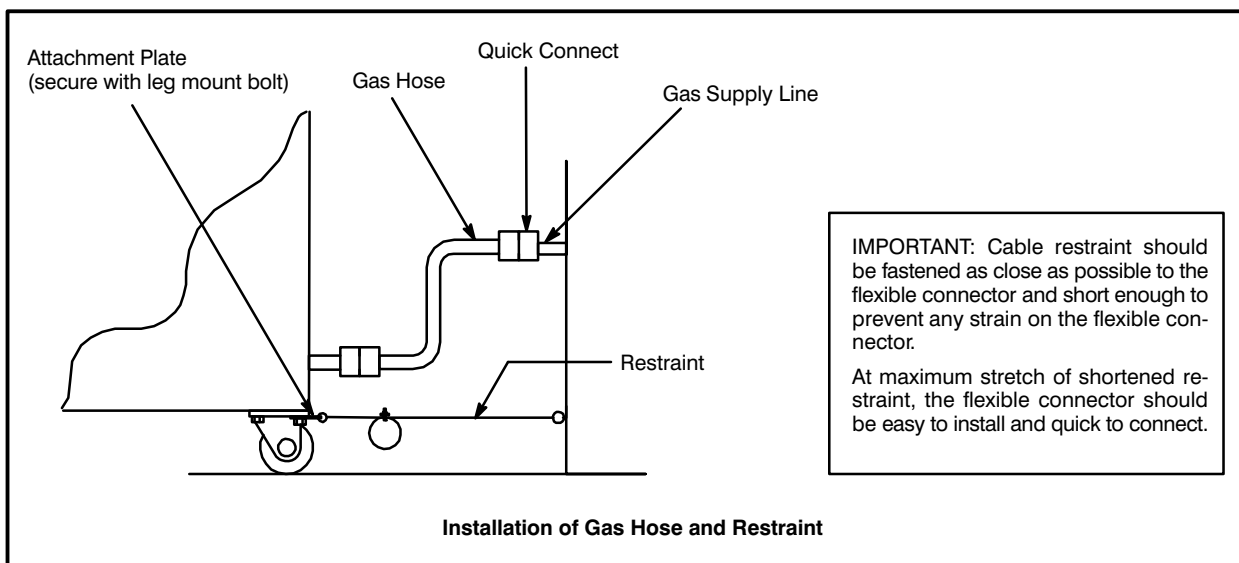


Figure 4



Optional Leg Attachment

LEG OPTIONS

Legs are available in 4" (10 cm), 6" (15 cm) or 25" (64 cm) lengths or low profile casters. The 4" legs are for counter top installations. The 6" legs are used on the lower section of a double stacked unit. The 25" legs are used for a single oven located on the floor.

NOTE: For safety reasons, casters must not be used with the 25" (64 cm) legs.

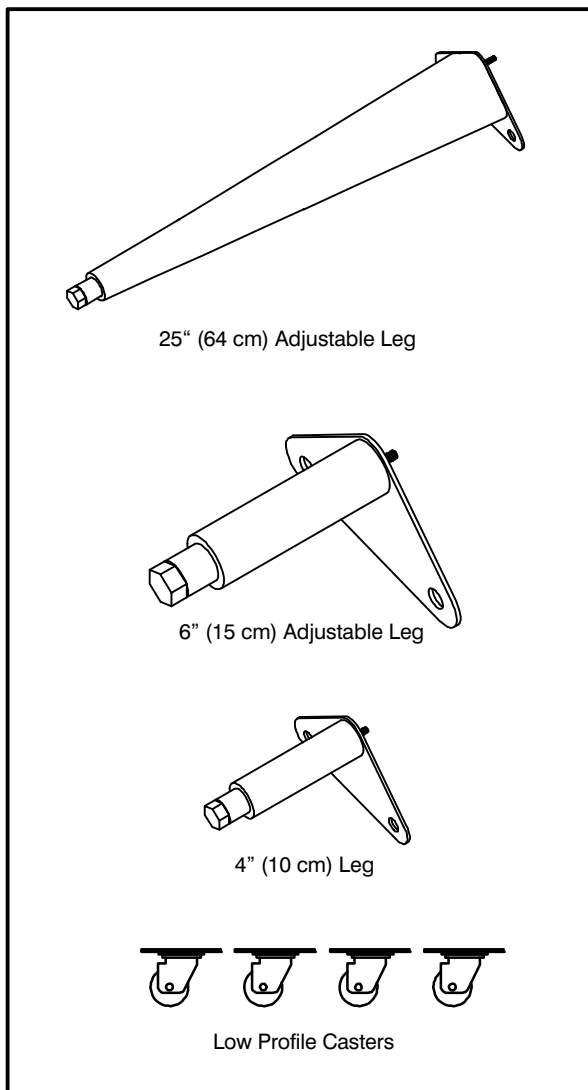


Figure 5

LEG ATTACHMENT

NOTE: If low profile casters are used, install the locking casters on the front of the oven. The rear casters do not lock. **Be sure the locks are set on the front casters.**

1. Align the threaded stud on each leg to the bolt holes located in the unit's bottom corners. Turn the legs clockwise and tighten to the nearest full turn.
2. Align the leg plate holes with the bolt holes. Secure with the two 1/2" bolts provided.
3. Tip the oven up on the legs. *If casters are used, check that the locks are set on the front casters.*
4. Except for units with casters, level the oven by screwing the adjustable feet in or out as necessary.

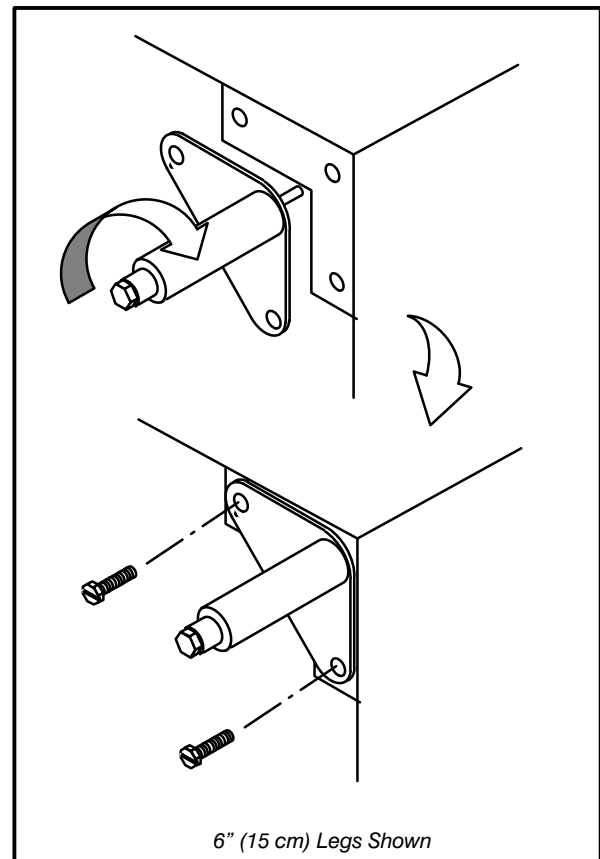


Figure 6



Installation

Baffle Installation

NOTE: Does not apply to BCS-8G convection steamer.

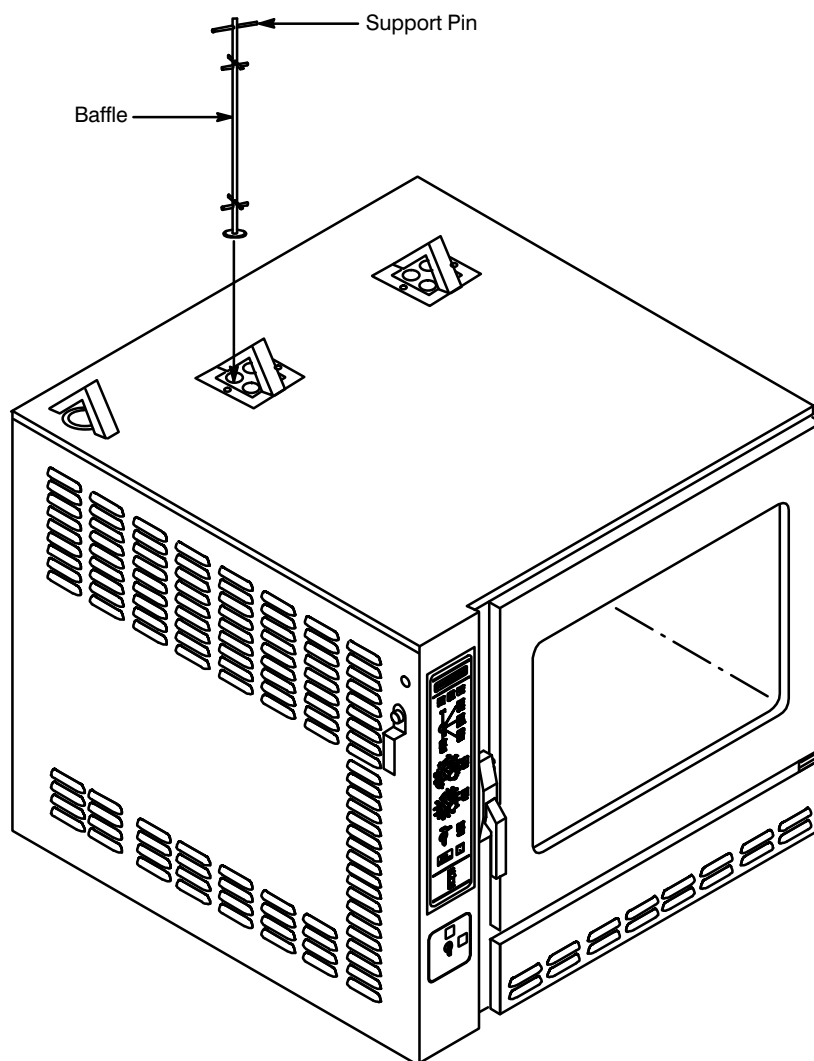
1. Insert a baffle into each heat exchange tube as shown. There are eight baffles per oven. The baffles are packed in a carton inside the oven cavity.

NOTE: The baffle support pin should be resting on top of the heat exchange tube when the baffle is fully inserted.



WARNING!!

Failure to install the baffles will result in reduced heating efficiency of the oven.



COS-8G Shown

Figure 7



Stacking Instructions

STACKING

1. Install 6" (15 cm) legs or casters on the bottom unit, using the three 1/2" bolts provided. If casters are used, be sure that the casters with brakes are located on the front of the oven and the gas hose restraint has been installed.
2. **Oven/Steamers and Convection Ovens only**
Install a baffle (8 per unit) into each heat exchange tube on both top and bottom units.

NOTE: For installation of convection steamers proceed to step 3.

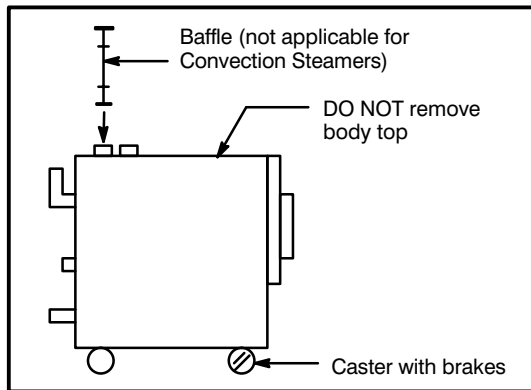


Figure 8

3. Lift and mount the upper unit onto the lower unit. Flush the edges on all four sides. Remove the side panel and body back of both units. Save the screws. Remove the lower body back from the top unit.

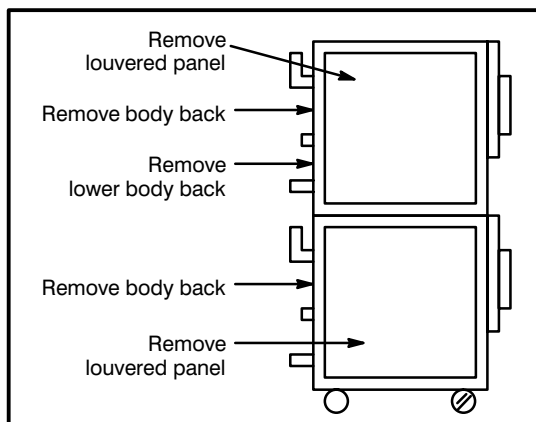


Figure 9

4. **COS-8G and BCS-8G only** — Remove the upper unit's steam generator flue bottom cap. Install the steam generator flue adapter between the lower and upper units' steam generator.

NOTE: For convection ovens (CNV-8G) and direct steam units (COS-8GDS) proceed to step 5.

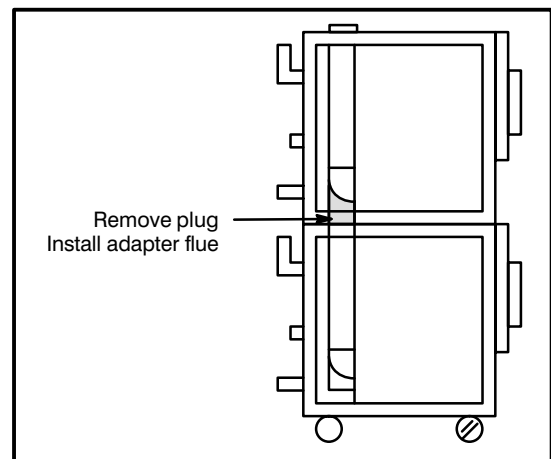


Figure 10

5. Bolt the upper and lower units together using the 1/2" bolts provided.

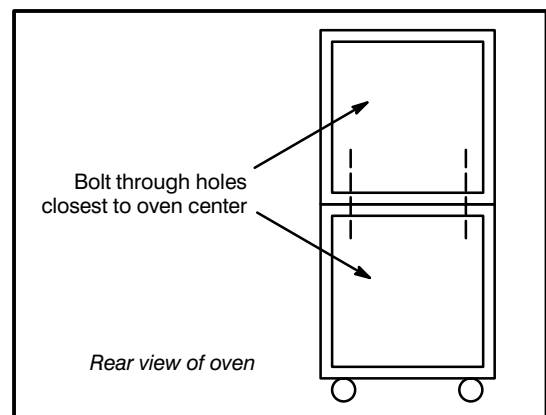


Figure 11



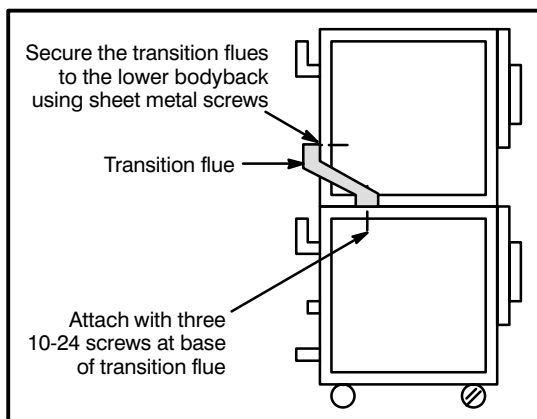
Installation

Stacking Instructions

FLUE INSTALLATION

NOTE: Convection Steamers do not require transition and vertical flues. If installing a Convection Steamer proceed to Plumbing.

1. Install the transition flues between the units. Use three 10-24 screws to attach each flue to the lower unit's body top. **Reattach the body backs to the appropriate units.** Secure the transition flues to the lower bodyback using the sheet metal screws provided.



2. Install vertical flues using sheet metal screws provided. Drill through the body back of the top unit using the vertical flue mounting holes as pilot holes. Attach the vertical flues to the body back using sheet metal screws provided. Attach flue cap to the upper unit.

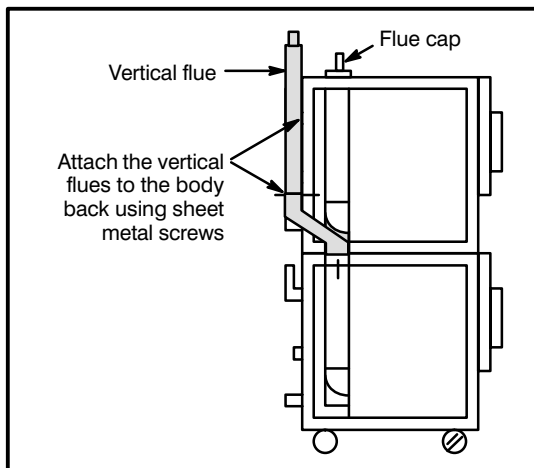


Figure 12

PLUMBING

NOTE: The installation plumber is responsible for connection to the drain. Use a 24" section on the top unit Tee to raise the breather vent.

NOTE: DO NOT manifold the drains together when stacking a CNV-8G with a COS-8G, BCS-8G or COS-8GDS.

1. Attach copper Tee, gray hose and clamps to the drain outlet of both units.
2. Install suitable tubing to the floor drain from the drip pan outlet on the rear of the unit.

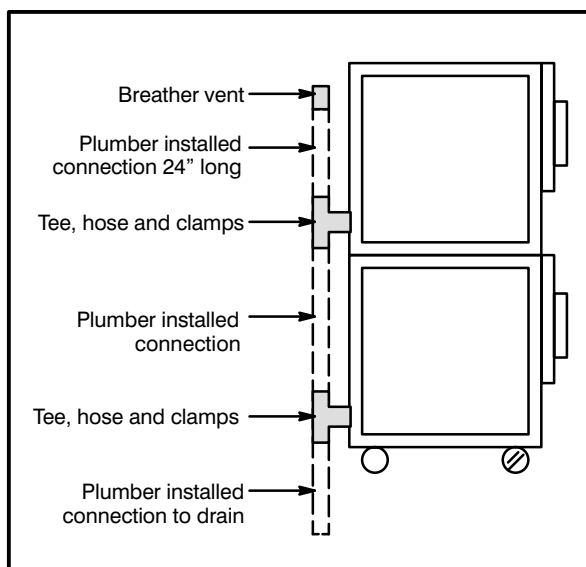


Figure 13



Final Check and Adjustments

BEFORE SWITCHING THE APPLIANCE ON

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

- ☐ 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.
- ☐ Check all gas fittings at the site with leak detection solution.

NOTE: COS-8G and BCS-8G units only – The first time the unit is turned on, or after the unit has been OFF for 5 hours and then turned on, it will automatically flush the steam generator for a period of 75 seconds. The steam generator will then fill to the proper water level. The unit is now ready for operation.

DOOR ADJUSTMENT

The door catch may be adjusted in two directions, in and out, and up and down, using the following procedure:

1. Adjust catch up and down by loosening the two bolts holding the catch to the face of the unit (A).
2. Make adjustments so that the leading face of the catch is centered in the opening of the handle assembly.
3. Tighten the bolts so that there is no further movement.
4. Adjust catch in and out by loosening the bolt on the top of the catch (B).
5. The adjustment face is stepped so that movement is limited with the bolt tightened properly.
6. 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. Be certain the catch is adjusted properly.
2. Adjust hinges so that the door back and the unit face are parallel (C).
3. The adjustment is correct when no steam leaks through the gasket.

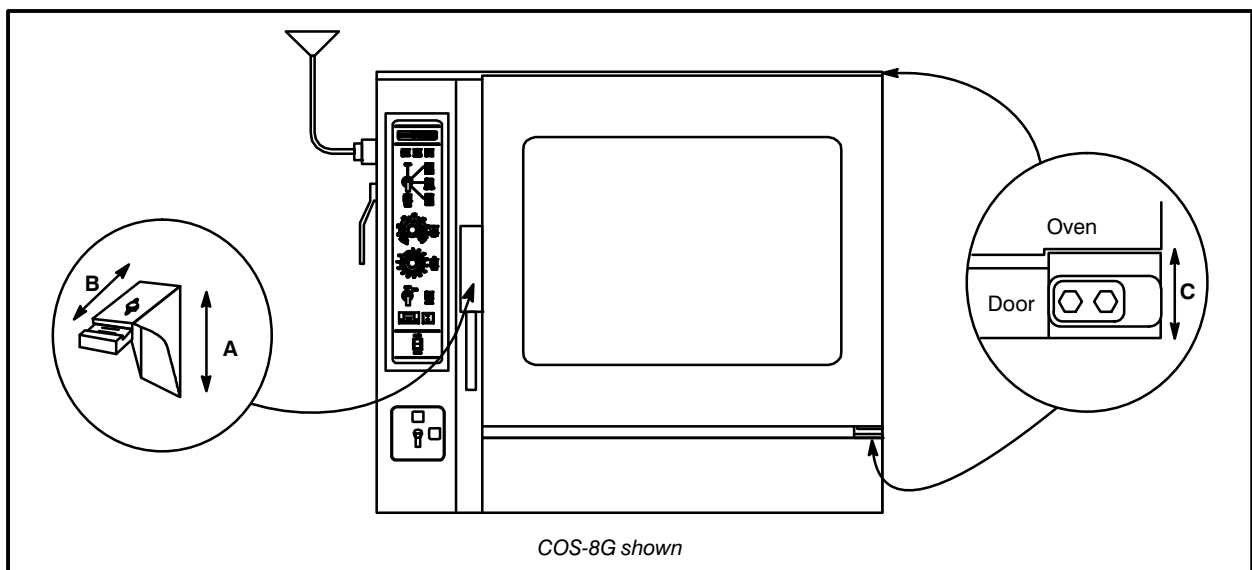


Figure 14



Installation

Final Check Lists

ELECTRICAL CONTROL COMPARTMENT

115 volt single phase to unit.

- ☐ Remove side panel
- ☐ Reset high limit thermostats
- ☐ Check fuses
- ☐ Reinstall side panel

PLUMBING FINAL CHECK

- ☐ Incoming water pressure within 50 PSI (minimum)
- ☐ Water solenoids are properly bracketed and not leaking
- ☐ 24" atmospheric standpipe vent/drain properly installed
- ☐ Water feed lines intact without leaks
- ☐ Spray hose connected properly

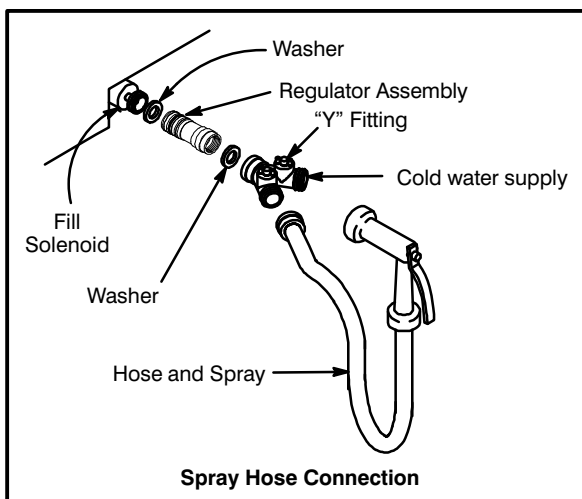


Figure 15

GAS FINAL CHECK

- ☐ Inlet pressures to the appliance are 7–14" WC for Natural gas or 12–14" WC for Propane gas
- ☐ Manifold pressures are 3.5" WC for Natural gas or 10.0" WC for Propane gas
- ☐ Gas line properly secured

- ☐ Check for leaks using leak detection solution
- ☐ Units with casters must use the gas hose restraint provided with the flexible hose

OVEN OPERATIONAL TESTS

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

Cool Down Mode (if applicable)

- ☐ Turn Switch to COOL DOWN position and verify that the motor operates with the door open.

Combi Mode (if applicable)

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

- ☐ Steam generator flushes and fills
- ☐ Steam generator preheats to 175°F (79°C) then switches to hot air
- ☐ When hot air reaches 350°F (177°C) hot air shuts off and steam comes on

Steam Mode (if applicable)

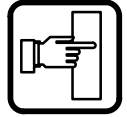
Remove control panel, set to STEAM mode and verify:

- ☐ Check timer operation in both positions
 1. Set timer in position other than ON, timer should count down
 2. Set timer in ON position, oven should operate continuously without timer
- ☐ Run light (power light) turns on
- ☐ Unit produces steam, window fogs, door seal does not leak
- ☐ Quenching system working

Hot Air Mode (if applicable)

Turn to HOT AIR mode and set thermostat to 400°F (205°C) and verify:

- ☐ Heat demand light is on
- ☐ Oven is heating properly
- ☐ Heat lights shuts off at 400°F (205°C) and oven maintains 400°F (205°C)



Safety Information

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 gas 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 unit 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 unit 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

Oven Start-Up

INITIAL OVEN START-UP

1. Turn the manual gas valve to ON.

STEAM MODE (if applicable)

NOTE: For direct steam units, skip steps 4–6.

1. Turn the mode selector switch to STEAM.
2. The combustion blower turns on.
3. The green POWER Indicator lamp on the front control panel lights.
4. The steam generator flushes and drain automatically for 75 seconds if the unit has been off for at least 5 hours.
5. The steam generator begins to fill. The FILL indicator lamp on the front control panel blinks.
6. When the steam generator is filled to the proper level, the convection blower and POWER indicator lamp turn on.
7. Several relay contacts change state. A click is heard when the gas valve opens.
8. The steam generator main burner ignites.
9. Steam fills the cavity and is controlled by a non-accessible internal thermostat.

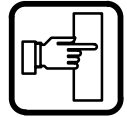
HOT AIR MODE (if applicable)

1. Turn the mode selector switch to Hot Air.
2. The convection blower turns on.
3. Set the hot air thermostat to the desired temperature.
4. The thermostat lamp lights, indicating the cavity temperature is below the desired set point.
5. Two series of clicks are audible as the hot air pilot burners and main burners ignite.
6. When the cavity temperature reaches the desired set point, the temperature indicator lamp goes off. The main burners shut off.

COMBI MODE (if applicable)

NOTE: For direct steam units, skip steps 5–8.

1. Turn the mode selector switch to COMBI.
2. The combustion blower turns on.
3. The green POWER indicator lamp on the front control panel lights.
4. Set the Hot Air thermostat to the desired temperature.
5. The steam generator flushes and drain automatically for 75 seconds if the unit has been off for at least 5 hours.
6. The steam generator begins to fill. After two minutes the FILL indicator lamp on the front control panel blinks. The convection blower and POWER lamp do not shut down.
7. When the steam generator is filled to the proper level, several relay contacts change state. A click is heard when the gas valve opens.
8. When the steam generator comes up to a predetermined temperature, the hot air thermostat lamp illuminates, indicating the cavity temperature is below the desired set point.
9. Two series of clicks are audible as the hot air pilot burners and main burners ignite.
10. When the cavity temperature reaches the desired set point, the temperature indicator lamp goes off. The main burners shut off.
11. The steam and hot air burners toggle back and forth responding to the thermostat set points.



Combi-Oven/Steamer Standard Controls

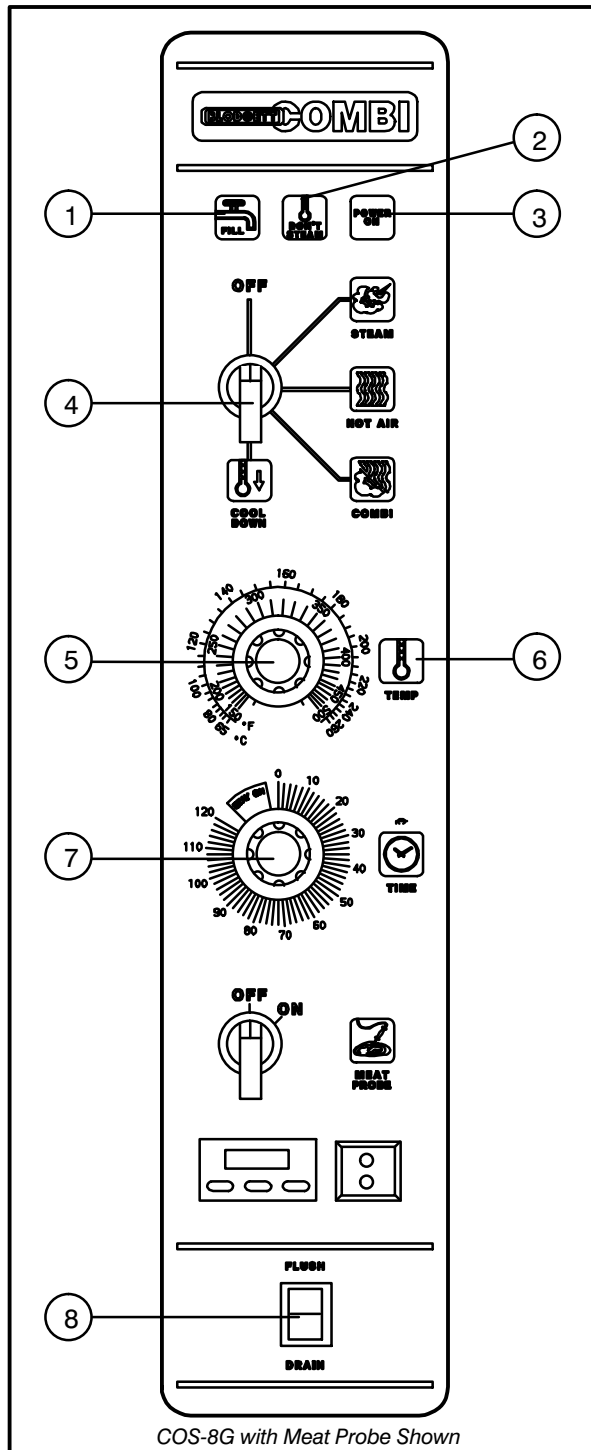


Figure 16

CONTROLS IDENTIFICATION

1. **LOW WATER FILL LIGHT** – during the fill cycle, this light remains on until the water in the steam generator is at the proper level and up to temperature. During normal operation the light should not be on. If the light comes on, check the water level in the steam generator.
NOTE: COS-8GDS, the direct steam unit, does not have a low water fill light.
2. **DON'T STEAM LIGHT** – indicates the unit is too hot to operate in the steam mode. Place the unit in the Cool Down mode until the temperature is below 230°F (110°C) and open the door. This light does not inhibit steam production.
3. **POWER ON LIGHT** – indicates the unit is in Steam, Hot Air or Combi.
4. **MODE SELECTOR SWITCH** – turns power to the oven on or off. Allows selection of Steam, Hot Air, Combi or Cool Down Modes.
5. **TEMPERATURE DIAL** – used to set desired cooking temperature.
6. **HEATING INDICATOR LIGHT** – lights when the Hot Air heating is in operation.
7. **TIMER DIAL** – used to set desired cook time.
8. **FLUSH/DRAIN SWITCH** – used to flush/drain the steam generator for decalcification.
NOTE: COS-8GDS, the direct steam unit, does not have a flush/drain switch.

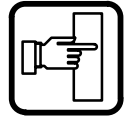


Operation

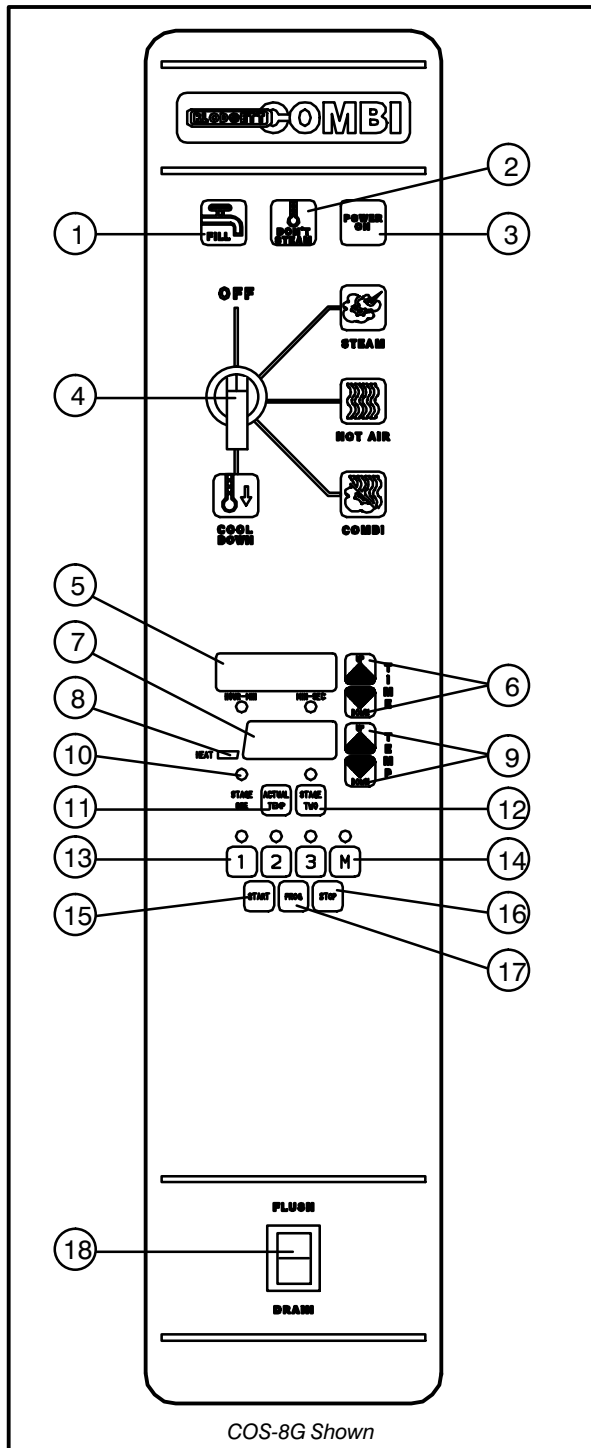
Combi-Oven/Steamer Standard Controls

OPERATION

1. Turn the MODE SELECTOR Switch (4) to the desired function.
The POWER ON Light (3) illuminates.
2. Set the TIMER (7) for the desired cooking time or set it to *STAY ON*. The buzzer sounds and the unit shuts off when the time has expired.
3. For the HOT AIR and COMBI modes, set the TEMPERATURE Dial (5) to the desired cook temperature. The HEATING INDICATOR Light (6) illuminates and stays lit until the desired temperature is reached. The temperature dial does not operate during the STEAM portion of the COMBI mode.
4. The selected mode operates automatically. The temperature, time and mode can be altered at any time during the cooking process. The operation can be stopped by the use of the Mode Selector Switch or by opening the door.
5. At the end of the specified time period, the buzzer sounds and the appliance shuts off automatically. Move the TIMER (7) to the *STAY ON* position to stop the buzzer and restart the unit.
6. To cool down the oven cavity, switch the MODE SELECTOR Switch (4) to COOL DOWN. In the Cool Down mode neither the temperature dial or the timer will be operational. The blower will function with the door open or closed.
7. The mode selector switch is also the main power switch. In the OFF position the appliance is not operational.



Optional Combi-Oven/Steamer Cook & Hold



COS-8G Shown

Figure 17

CONTROLS IDENTIFICATION

- LOW WATER FILL LIGHT** – during the fill cycle, this light remains on until the water in the steam generator is at the proper level and up to temperature. During normal operation the light should not be on. If the light comes on, check the water level in the steam generator.
NOTE: COS-8GDS, the direct steam unit, does not have a low water fill light.
- DON'T STEAM LIGHT** – when lit indicates the unit is too hot to operate in the steam mode.
- POWER ON LIGHT** – when lit indicates power to the unit is turned on.
- MODE SELECTOR SWITCH** – controls power to the oven and selection of steam, hot air and combi modes. The convection fan runs with the switch in steam, hot air, combi or cool down.
- TIME DISPLAY** – shows cook time.
- TIME ARROW KEYS** – press to enter cook time from 00:00 to 99:59.
- TEMPERATURE DISPLAY** – shows cook temperature.
- HEAT LIGHT** – when lit indicates hot air or steam is in operation.
- TEMPERATURE ARROW KEYS** – press to enter cook temperature from 120–212°F (48–100°C) for steam and 140–500°F (60–260°C) for hot air/combi.
- STAGE ONE LED** – when lit indicates operation or programming of stage one for the current product. Cook cycles may contain one or two different stages.
- ACTUAL TEMP KEY** – press to display actual oven/steamer temperature
- STAGE TWO KEY** – press to enter stage two cook time and temperature.
- PRODUCT KEYS** – three programmable keys.
- MANUAL PRODUCT KEY** – default product key used for manual and programmed cooking.
- START KEY** – press to begin a cook cycle.
- STOP KEY** – press to silence audible alarms and pause or cancel cook cycles.



Operation

Optional Combi-Oven/Steamer Cook & Hold

17. **PROGRAM KEY** – press to enter programming mode and save programmed settings.
18. **FLUSH/DRAIN SWITCH** – Used to flush/drain the steam generator for decalcification.
NOTE: COS-8GDS, the direct steam unit, does not have a flush/drain switch.

MANUAL OPERATION

1. Turn the SELECTOR SWITCH (4) to the desired mode. The LED above the manual key lights.
2. Press the TEMPERATURE ARROW KEYS (9) to set the stage one cook temperature.
3. Press the TIME ARROW KEYS (6) to set the stage one cook time.
4. Press the STAGE TWO KEY (12).

NOTE: Stage two can be used for either a hold mode or a second cook temperature. Example: Cook meats or poultry at a low temperature for maximum moisture retention, then set the second stage for browning. To use the second stage for holding, you must set an appropriate hold time for the unit to count down from.

NOTE: If stage two is not required enter a cook time of 00:00.

5. Press the TEMPERATURE ARROW KEYS (9) to set the stage two cook temperature.
6. Press the TIME ARROW KEYS (6) to set the stage two cook time.
7. Press the START KEY (15) to begin the cook cycle. The STAGE ONE LED (10) lights. The TIME DISPLAY (5) counts down the stage one cook time.
If stage two is selected an alarm sounds at the end of stage one. The time display counts down the stage two cook time.
8. When all cook stages are complete the TIME DISPLAY (5) flashes 00:00, the TEMPERA-

TURE DISPLAY (7) flashes 0 and an audible alarm sounds. Press the STOP KEY (16) to silence the alarm. The control maintains the stage one cook temperature.

9. Turn the SELECTOR SWITCH (4) to OFF to shut down the oven/steamer.

NOTE: Time and temperature settings may be changed at any time during manual operation. Press the time arrow keys to change the cook time. Press the temperature arrow keys to change the cook temperature.

PROGRAMMED OPERATION

NOTE: See page 25 for programming instructions.

1. Turn the SELECTOR SWITCH (4) to the desired mode.
2. Press the desired PRODUCT KEY (13). The LED above the selected key lights.
3. Press the START KEY (15) to begin the cook cycle. The STAGE ONE LED (10) lights. The TIME DISPLAY (5) counts down the stage one cook time.

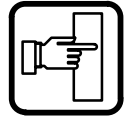
NOTE: Press the STOP KEY (16) once to pause an active stage one cycle. Press the START KEY (15) to resume.

NOTE: Press the STOP KEY (16) twice to cancel an active stage one cycle.

4. An alarm sounds at the end of stage one. The time display counts down the stage two cook time.

NOTE: Press the STOP KEY (16) once to cancel an active stage two cycle. Stage two cycles cannot be paused.

5. When all cook stages are complete, the TIME DISPLAY (5) flashes 00:00, the TEMPERATURE DISPLAY (7) flashes 0 and an audible alarm sounds. Press the STOP KEY (16) to silence the alarm. The control maintains the stage one cook temperature.



Optional Combi-Oven/Steamer Cook & Hold

PROGRAMMING THE PRODUCT KEYS

NOTE: Each product key can hold two programs: one for steam and one for hot air/combi. Hot air programs can be used in combi.

1. Turn the SELECTOR SWITCH (4) to the desired mode.
2. Press the desired PRODUCT KEY (13).
3. Press and hold the PROGRAM KEY (17) for five seconds. The control beeps. The product key LED and STAGE ONE LED (10) light.
4. Press the TEMPERATURE ARROW KEYS (9) to set the stage one cook temperature.
5. Press the TIME ARROW KEYS (6) to set the stage one cook time.
6. Press the STAGE TWO KEY (12).

NOTE: Stage two can be used for either a hold mode or a second cook temperature. Example: Cook meats or poultry at a low temperature for maximum moisture retention, then set the second stage for browning. To use the second stage for holding, you must set an appropriate hold time for the unit to count down from.

NOTE: If stage two is not required enter a cook time of 00:00.

7. Press the TEMPERATURE ARROW KEYS (9) to set the stage two cook temperature.
8. Press the TIME ARROW KEYS (6) to set the stage two cook time.
9. Press and hold the PROGRAM KEY (17) to save the program settings.

PROGRAMMING THE MANUAL KEY

NOTE: The manual key may be used for manual cooking and programmed for two products, one for steam and one for hot air/combi. Hot air programs can be used in combi.

1. Turn the SELECTOR SWITCH (4) to the desired mode.
2. Press the MANUAL KEY (14). The LED above the manual key lights.
3. Press the TEMPERATURE ARROW KEYS (9) to set the stage one cook temperature.
4. Press the TIME ARROW KEYS (6) to set the stage one cook time.
5. Press the STAGE TWO KEY (12).

NOTE: Stage two can be used for either a hold mode or a second cook temperature. Example: Cook meats or poultry at a low temperature for maximum moisture retention, then set the second stage for browning. To use the second stage for holding, you must set an appropriate hold time for the unit to count down from.

NOTE: If stage two is not required enter a cook time of 00:00.

6. Press the TEMPERATURE ARROW KEYS (9) to set the stage two cook temperature.
7. Press the TIME ARROW KEYS (6) to set the stage two cook time.
8. Press and hold the PROGRAM KEY (17) to save the program settings.

NOTE: Time and temperature settings may be changed at any time during operation of a programmed manual key. Press the time arrow keys to change the cook time. Press the temperature arrow keys to change the cook temperature.



Operation

Convection Steamer Standard Controls

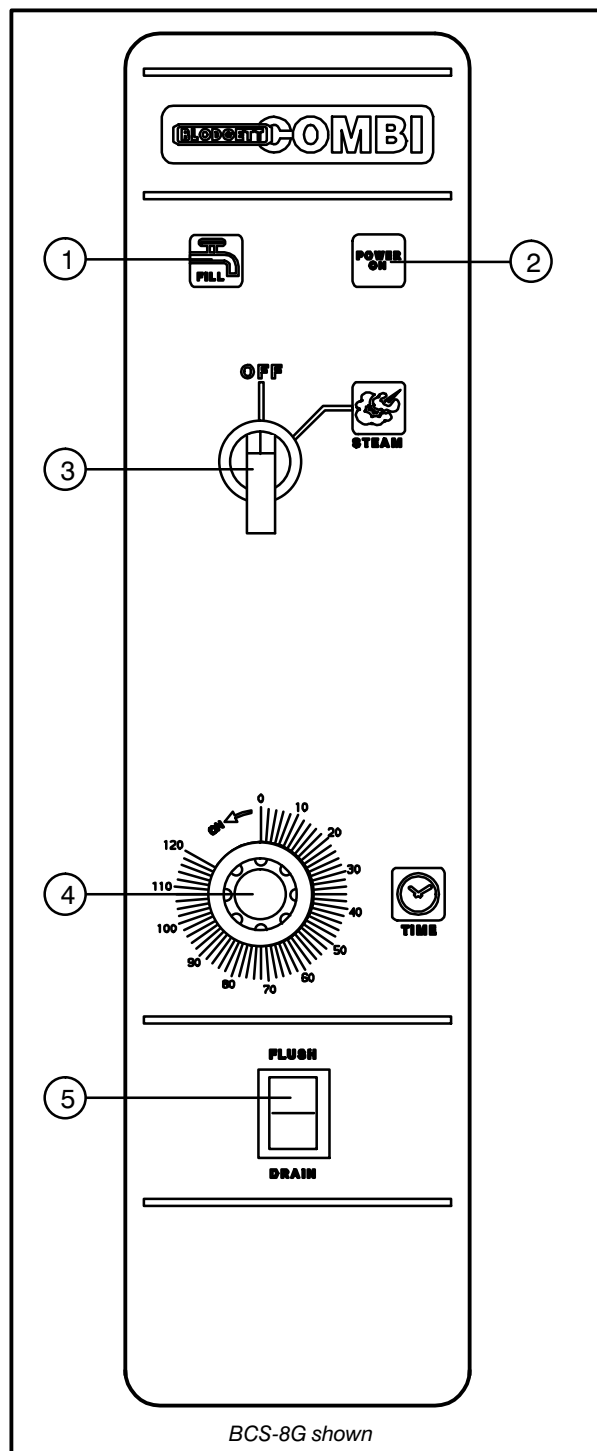


Figure 18

CONTROLS IDENTIFICATION

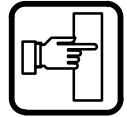
1. **LOW WATER FILL LIGHT** – during the fill cycle, this light remains on until the water in the steam generator is at the proper level and up to temperature. During normal operation the light should not be on. If the light comes on, check the water level in the steam generator.
2. **POWER ON LIGHT** – when lit indicates power to the unit is turned on.
3. **MODE SELECTOR SWITCH** – turns power to the steamer on or off.
4. **TIMER DIAL** – used to set desired cooking time.
5. **FLUSH/DRAIN SWITCH** – used to flush/drain the steam generator during decalcification.

OPERATION

NOTE: Before the first use of the appliance, daily or after the unit has been idle for 5 hours, preheat with the STEAM function approximately 1-2 minutes.

1. Turn the SELECTOR SWITCH (3) to STEAM.
2. Set the TIMER (4) for the desired steaming time or set it to STAY ON. The buzzer sounds and the unit shuts off when the time has expired.
3. Move the Timer switch to the STAY ON position to stop the buzzer and restart the unit.
4. Turn the SELECTOR SWITCH (3) to OFF to shut down the steamer.

Operation



Convection Oven Standard Controls

CONTROLS IDENTIFICATION

1. **POWER ON LIGHT** — when lit indicates power to the unit is turned on.
2. **SELECTOR SWITCH** — allows selection of Hot Air or Cool Down Mode.
3. **TEMPERATURE DIAL** — used to set desired cooking temperature.
4. **HEATING INDICATOR LIGHT** — lights when the Hot Air heating is in operation.
5. **TIMER DIAL** — used to set desired cook time.

OPERATION

1. Turn the SELECTOR switch (2) to *HOT AIR*.
2. Load product into the oven when ready.
3. Turn the TEMPERATURE DIAL (3) to the desired temperature.
4. Turn the TIMER DIAL (7) to the desired cook time.
5. At the end of the specified time period, the buzzer sounds and the appliance shuts off automatically. Move the timer to the *STAY ON* position to stop the buzzer and restart the unit.
6. Turn the SELECTOR switch (2) to the *COOL-DOWN* position.

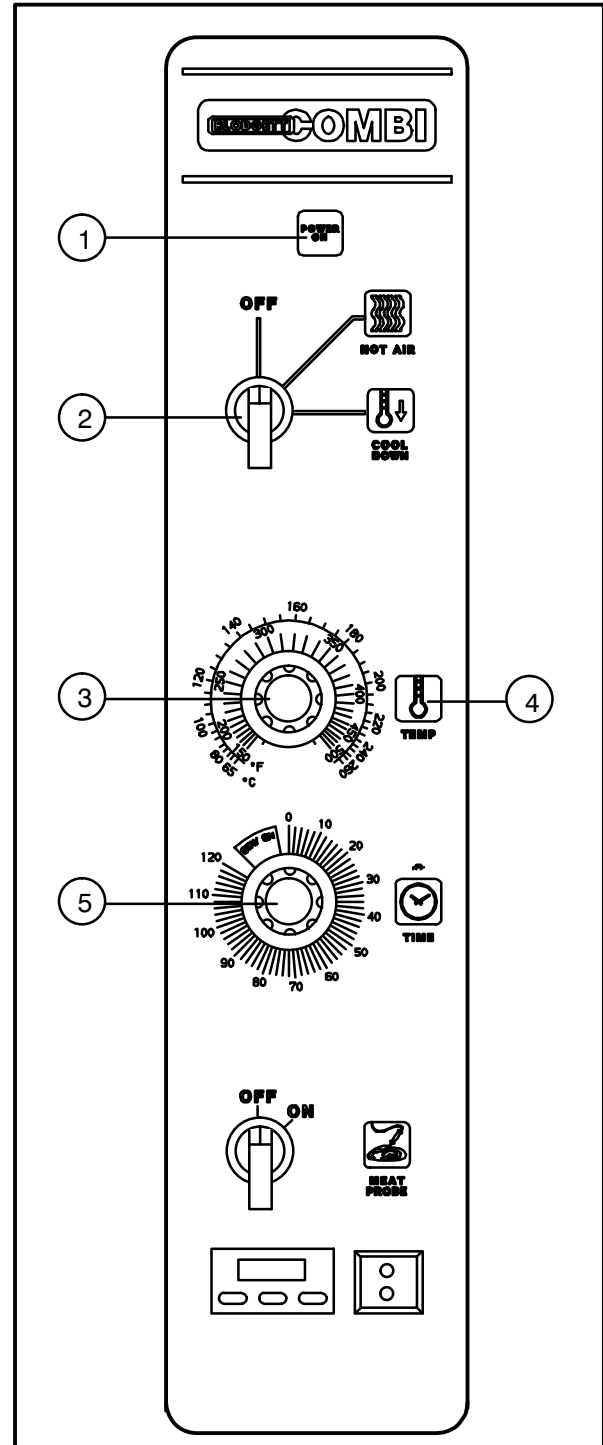


Figure 19



Operation

Optional Convection Oven Cook and Hold

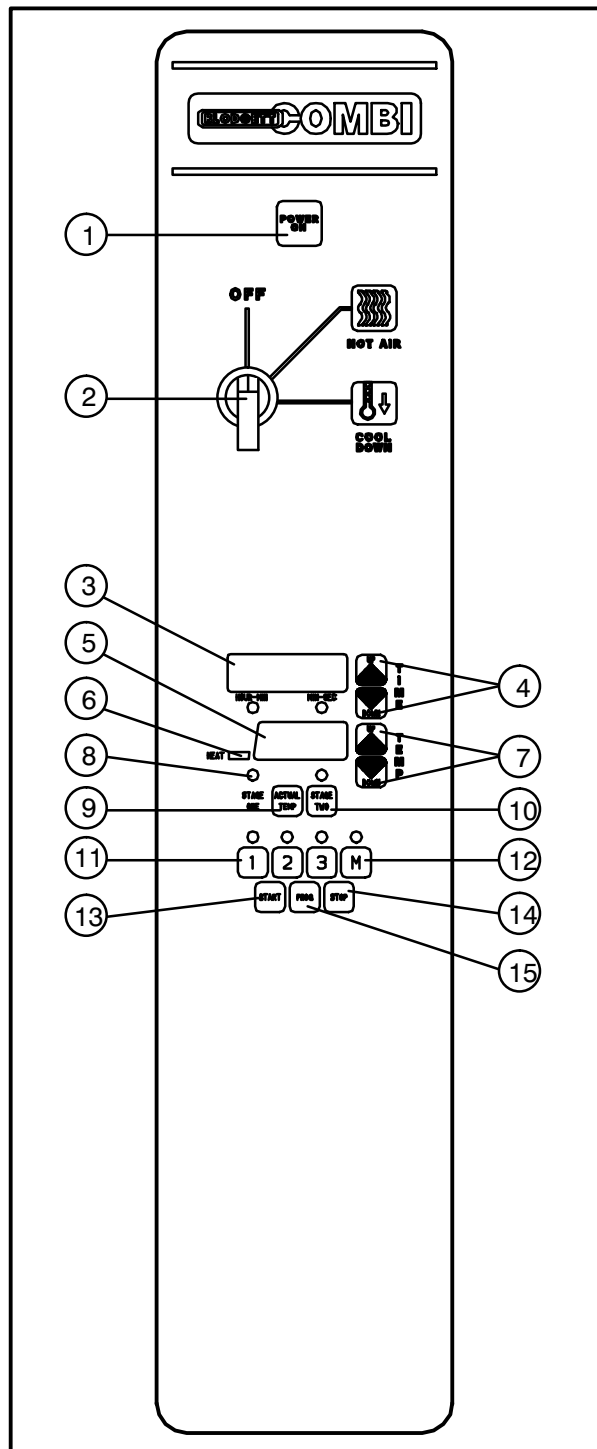
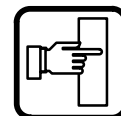


Figure 20

CONTROLS IDENTIFICATION

1. **POWER ON LIGHT** – when lit indicates power to the unit is turned on.
2. **MODE SELECTOR SWITCH** – controls power to the oven and selection of hot air and cool down modes. The convection fan runs with the switch in hot air or cool down.
3. **TIME DISPLAY** – gives cook time.
4. **TIME ARROW KEYS** – press to enter cook time from 00:00 to 99:59.
5. **TEMPERATURE DISPLAY** – gives cook temperature.
6. **HEAT LIGHT** – when lit indicates hot air is in operation.
7. **TEMPERATURE ARROW KEYS** – press to enter cook temperature from 140–500°F (60–260°C).
8. **STAGE ONE LED** – when lit indicates operation or programming of stage one for the current product. Cook cycles may contain one or two different stages.
9. **ACTUAL TEMP KEY** – press to display actual oven temperature
10. **STAGE TWO KEY** – press to enter stage two cook time and temperature.
11. **PRODUCT KEYS** – three programmable keys.
12. **MANUAL PRODUCT KEY** – default product key used for manual and programmed cooking.
13. **START KEY** – press to begin a cook cycle.
14. **STOP KEY** – press to silence audible alarms and pause or cancel cook cycles.
15. **PROGRAM KEY** – press to enter programming mode and save programmed settings.



Optional Convection Oven Cook & Hold

MANUAL OPERATION

1. Turn the SELECTOR SWITCH (4) to *HOT AIR*. The LED above the manual key lights.
2. Press the TEMPERATURE ARROW KEYS (9) to set the stage one cook temperature.
3. Press the TIME ARROW KEYS (6) to set the stage one cook time.
4. Press the STAGE TWO KEY (12).

NOTE: Stage two can be used for either a hold mode or a second cook temperature. Example: Cook meats or poultry at a low temperature for maximum moisture retention, then set the second stage for browning. To use the second stage for holding, you must set an appropriate hold time for the unit to count down from.

NOTE: If stage two is not required enter a cook time of 00:00.

5. Press the TEMPERATURE ARROW KEYS (9) to set the stage two cook temperature.
6. Press the TIME ARROW KEYS (6) to set the stage two cook time.
7. Press the START KEY (15) to begin the cook cycle. The STAGE ONE LED (10) lights. The TIME DISPLAY (5) counts down the stage one cook time.

If stage two is selected an alarm sounds at the end of stage one. The time display counts down the stage two cook time.

8. When all cook stages are complete the TIME DISPLAY (5) flashes 00:00, the TEMPERATURE DISPLAY (7) flashes 0 and an audible alarm sounds. Press the STOP KEY (16) to silence the alarm. The control maintains the stage one cook temperature.
9. Turn the SELECTOR SWITCH (4) to *OFF* to shut down the oven.

NOTE: Time and temperature settings may be changed at any time during manual operation. Press the time arrow keys to change the cook time. Press the temperature arrow keys to change the cook temperature.

PROGRAMMED OPERATION

NOTE: See page 30 for programming instructions.

1. Turn the SELECTOR SWITCH (4) to *HOT AIR*.
2. Press the desired PRODUCT KEY (13). The LED above the selected key lights.
3. Press the START KEY (15) to begin the cook cycle. The STAGE ONE LED (10) lights. The TIME DISPLAY (5) counts down the stage one cook time.

NOTE: Press the STOP KEY (16) once to pause an active stage one cycle. Press the START KEY (15) to resume.

NOTE: Press the STOP KEY (16) twice to cancel an active stage one cycle.

4. An alarm sounds at the end of stage one. The time display counts down the stage two cook time.

NOTE: Press the STOP KEY (16) once to cancel an active stage two cycle. Stage two cycles cannot be paused.

5. When all cook stages are complete, the TIME DISPLAY (5) flashes 00:00, the TEMPERATURE DISPLAY (7) flashes 0 and an audible alarm sounds. Press the STOP KEY (16) to silence the alarm. The control maintains the stage one cook temperature.



Operation

Optional Convection Oven Cook & Hold

PROGRAMMING THE PRODUCT KEYS

1. Turn the SELECTOR SWITCH (4) to *HOT AIR*.
2. Press the desired PRODUCT KEY (13).
3. Press and hold the PROGRAM KEY (17) for five seconds. The control beeps. The product key LED and STAGE ONE LED (10) light.
4. Press the TEMPERATURE ARROW KEYS (9) to set the stage one cook temperature.
5. Press the TIME ARROW KEYS (6) to set the stage one cook time.
6. Press the STAGE TWO KEY (12).

NOTE: Stage two can be used for either a hold mode or a second cook temperature. Example: Cook meats or poultry at a low temperature for maximum moisture retention, then set the second stage for browning. To use the second stage for holding, you must set an appropriate hold time for the unit to count down from.

NOTE: If stage two is not required enter a cook time of 00:00.

7. Press the TEMPERATURE ARROW KEYS (9) to set the stage two cook temperature.
8. Press the TIME ARROW KEYS (6) to set the stage two cook time.
9. Press and hold the PROGRAM KEY (17) to save the program settings.

PROGRAMMING THE MANUAL KEY

NOTE: The manual key may be used for manual and programmed cooking.

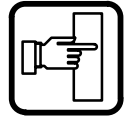
1. Turn the SELECTOR SWITCH (4) to *HOT AIR*.
2. Press the MANUAL KEY (14). The LED above the manual key lights.
3. Press the TEMPERATURE ARROW KEYS (9) to set the stage one cook temperature.
4. Press the TIME ARROW KEYS (6) to set the stage one cook time.
5. Press the STAGE TWO KEY (12).

NOTE: Stage two can be used for either a hold mode or a second cook temperature. Example: Cook meats or poultry at a low temperature for maximum moisture retention, then set the second stage for browning. To use the second stage for holding, you must set an appropriate hold time for the unit to count down from.

NOTE: If stage two is not required enter a cook time of 00:00.

6. Press the TEMPERATURE ARROW KEYS (9) to set the stage two cook temperature.
7. Press the TIME ARROW KEYS (6) to set the stage two cook time.
8. Press and hold the PROGRAM KEY (17) to save the program settings.

NOTE: Time and temperature settings may be changed at any time during operation of a programmed manual key. Press the time arrow keys to change the cook time. Press the temperature arrow keys to change the cook temperature.



Optional Meat Probe

NOTE: The meat probe is not available for the Combi Convection Steamer.

CONTROLS IDENTIFICATION

1. MEAT PROBE SWITCH
Controls power to the meat probe.
2. MEAT PROBE CONTROL
Use to set the desired probe temperature. Indicates the actual temperature of the product
3. MEAT PROBE CONNECTOR
Receptacle for the plug in meat probe.

NOTE: For sanitation it is recommended that the meat probe remain plugged into the front panel receptacle at all times.

OPERATION

Measuring the product core temperatures during long roasting periods is very practical. It is especially important for products such as Roast Beef to reach a specific internal temperature.

Place the probe through to the middle of the product's thickest section. Be sure the probe does not touch any bone and the tip is not in a fat pocket. These conditions can cause inaccurate readings.

1. Set the MODE SELECTOR Switch to the desired function.
2. Turn the MEAT PROBE Switch (1) to ON.
3. To set the desired core temperature press the blue SET BUTTON (4) on the MEAT PROBE CONTROL (2).

Use the up arrow key (6) to increase the set-point temperature. Use the down arrow key (5) to decrease the setpoint temperature.

Press the set button again to store the set-point.

4. Set the TIMER to STAY ON. The cooking process runs automatically.

When the selected core temperature is reached, the buzzer will sound and the appliance shuts off automatically.

The temperature and mode can be changed at any time during the process.

5. Shut the appliance off by setting the mode switch to OFF.

NOTE: When setting the internal temperature, be sure to allow for carry-over cooking after the roast is removed from the oven

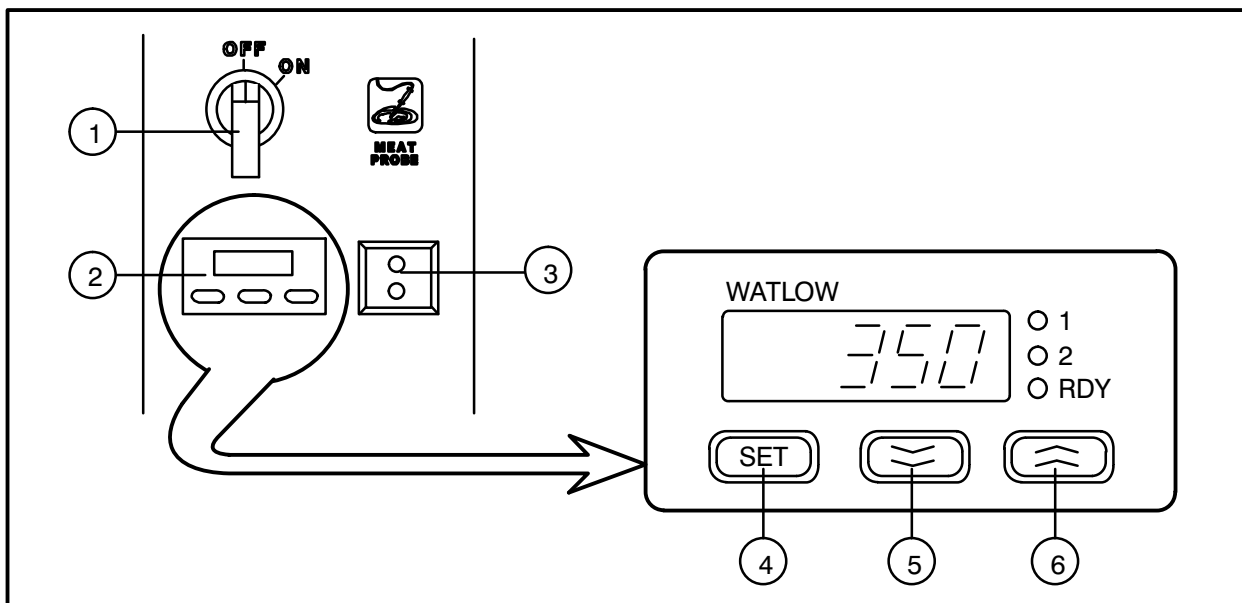


Figure 21



Maintenance

Spray Bottle Operating Procedure

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. After a period of spraying, the pressure will drop. Restore the pressure by operating the air pump.
5. 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.
6. 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.

Service Parts:

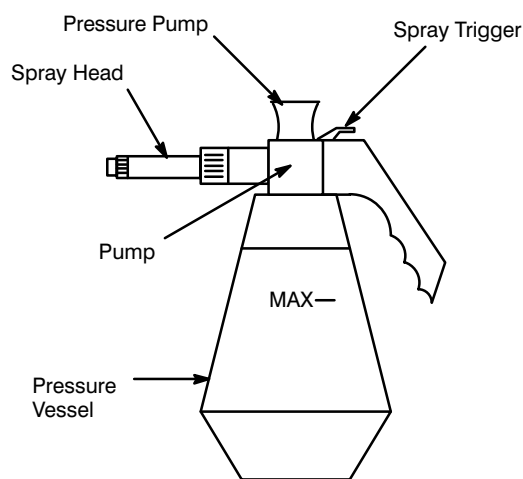
Complete spray bottle
Spray nozzle repair kit

P/N R0006
P/N R6332



WARNING!!

Protective clothing and eye wear should be worn while using cleaning agents.



Clean the pump 2 or 3 times per week with warm water

Figure 22



Cleaning and Preventive Maintenance

CLEANING THE INTERIOR

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

NOTE: DO NOT use corrosive cleaners!

Oven/Steamers and Convection Steamers

1. Cool the appliance down to 140°F (60°C) or, if the unit has been idle, turn the steam mode until the window fogs.
2. Fill the spray bottle and pump air into the container with the pressure pump.
3. Spray the interior of the unit with the cleaning solution.

NOTE: Never spray water into the unit when the temperature is above 212°F.

4. Let the cleaner work for 10 to 20 minutes with the unit off.
5. Set the timer for 15 to 20 minutes. Turn the mode selector switch to Steam. This will soften all burned on residue.
6. Rinse the interior with the hose and spray assembly.
7. Set the mode selector to steam for another five minutes to flush out the interior and remove all detergent residue.

NOTE: The interior cavity should never be scoured or scraped.

Convection Ovens

1. Cool the oven down to 140°F (60°C).
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 unit when the temperature is above 212°F

4. Let the cleaner work for 10 to 20 minutes with the oven off.
5. Rinse the oven interior with the hose and spray assembly.

NOTE: The interior cavity should never be scoured or scraped.

CLEANING THE EXTERIOR

Exteriors may be cleaned and kept in good condition with a stainless steel polish.

NOTE: DO NOT spray the outside of the appliance with water.

PREVENTIVE MAINTENANCE

The best preventive maintenance measures are:

- the proper initial installation of the equipment
- deliming the steam generator (if applicable)
- a program for routine cleaning.

These units requires no lubrication. Contact the factory, a factory representative or a local Blodgett Combi service company to perform maintenance and repairs should they be required.



WARNING!!

Disconnect the appliance from the power supply before servicing or cleaning.



Maintenance

Decalcification

NOTE: This procedure applies to models COS-8G and BCS-8G only.

1. Turn the Mode Selection Switch (1) to the STEAM mode. Wait until steam is produced. This will ensure that the water in the steam generator is hot.
2. Turn the Mode Selection Switch (1) to the COOL DOWN mode and leave the door open. Let the oven compartment cool to 150°F (66°C). This ensures that the Drain/Flush switch will function in STEP 8.
3. Turn the Mode Selection Switch (1) to OFF.
4. In a suitable size container, mix together the deliming solution and hot tap water. Refer to the following chart for the proper mixture:

Model	Deliming Solution	Hot Tap Water
COS-8G	24 oz.	2 gallons
BCS-8G	24 oz.	2 gallons

NOTE: These volumes are approximate. You may need slightly more or less hot water depending on your site.

5. Remove the Deliming Port Cap from the Deliming Inlet (5). Attach the supplied Funnel and Hose Assembly (3) to the deliming inlet.
6. Open the Deliming Port Valve (2) and pour in the deliming mixture. Stop pouring when the

funnel stops draining. This is the correct amount for your site.

7. Shut the Deliming Port Valve (2). Screw on the Deliming Port Cap. Let the mixture stand for 20 minutes. In areas of the country with hard water, allow the mixture to stand for 1 hour.
8. Depress and hold the Drain/Flush Switch (4) in the FLUSH position for 90 seconds. This completes the deliming procedure.

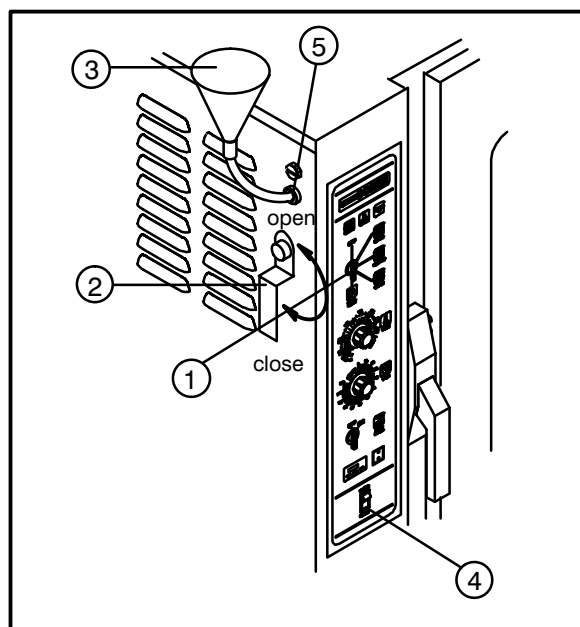


Figure 23

COS-8G, COS-8GDS, BCS-8G et CNV-8G
Appariels de Cuisson au Gaz
Manuel D'Installation – Fonctionnement – Entretien



Introduction

La ligne d'appareils de cuisson de Blodgett Combi

Depuis un certain temps le matériel de cuisson commerciale est resté plus ou moins inchangé. Il y a des bouilloires, des fours ouverts, des bonnes vieilles cuisinières avec leurs régiments de casseroles et de nombreux autres appareils. Le résultat: gaspillage de temps, excès de travail manuel, et des processus de nettoyage interminables. Ces quelques dernières années ont préparées la voie pour une révolution dans l'équipement des cuisines de restaurants et de collectivités. Blodgett Combi est heureux de vous présenter trois nouveaux appareils de cuisson, parmi lesquels vous trouverez certainement votre bonheur. La ligne de Blodgett Combi comprend les appareils suivants:

- **Combi-convection/étuve à vapeur Blodgett**
- **Combi-four à convection Blodgett**
- **Combi-four/étuve à vapeur Blodgett**

Tous les appareils électroménagers de Blodgett Combi améliore votre efficacité dans la cuisine grâce aux éléments suivants :

- productivité augmentée
- une plus grande gamme de choix pour les menus
- un processus de nettoyage simplifié

Le processus de travail est simplifié puisque les aliments sont préparés sur ou dans des pots et des plats pour table chaude. La nourriture peut être cuite, rangée et transportée dans les mêmes ustensiles. Des petites quantités d'aliments peuvent être traitées efficacement; plats préparés et aliments pratiques peuvent être réchauffés en quelques minutes.

COMBI-CONVECTION/ÉTUVE À VAPEUR BLODGETT

La cuisson à la vapeur est un procédé bien connu et fréquemment utilisé dans les restaurants et les cuisines de collectivités. Avec le Combi étuve à vapeur Blodgett, il est maintenant possible de profiter des avantages de la cuisson à la vapeur, dont certains sont le processus de travail est simplifié, nourritures de haute qualité, et rétention des vitamines.

Le Combi-convection/étuve à vapeur Blodgett possède un générateur de vapeur incorporé qui se compose d'un pavillon d'aspiration, d'un assemblage entonnoir et d'un levier de soupape pour le détartrage.

COMBI-FOUR À CONVECTION BLODGETT

La cuisson dans un four à convection diffère de la cuisson dans un four de cuisine ordinaire en ce sens que de l'air chaud circule en permanence autour de l'aliment cuit, sous l'effet d'un ventilateur enfermé dans une enceinte spéciale. Le mouvement continu de l'air, en éliminant constamment la couche d'air froid qui se formerait autrement autour de l'aliment, permet la pénétration plus rapide de la chaleur. Il en résulte un aliment de qualité comparable à ceux préparés dans un four ordinaire, mais cuit à température inférieure et en moins de temps.



La ligne d'appareils de cuisson de Blodgett Combi

COMBI-FOUR/ÉTUVE À VAPEUR BLODGETT

Avec le Four-étuve à Vapeur vous avez le choix entre deux procédés de cuisson: À la vapeur et à l'air chaud, soit...

- Séparément
- En combinaison, ou
- En séquence vous pouvez utiliser deux ou trois fonctions en séquence au cours d'un processus de cuisson. Nous appelons cela Combi-vapeur et Combi-au four.

Pour faciliter le fonctionnement vous pouvez choisir entre trois modes:



Vapeur



Air Chaud



Combi

(Vapeur et chaud)

En mode Vapeur vous pouvez:

- cuire à la vapeur
- blanchir
- pocher
- décongeler
- thermaliser

En mode Air chaud vous pouvez:

- rotir
- cuire au four
- braiser

En mode Combinaison vapeur et air chaud vous pouvez:

- décongeler
- rotir
- thermaliser
- réchauffer
- cuire au four
- sous vide*
- apprêter*
- cuisson et pause*

** avec commandes numériques en option*

Le Combi-four/étuve à vapeur Blodgett existe en deux modèles. Chacun d'eux possède un système de production de vapeur différent.

- Le modèle COS-8G possède un générateur de vapeur incorporé qui se compose d'un pavillon d'aspiration, d'un assemblage entonnoir et d'un levier de soupape pour le détartrage.
- Le modèle COS-8GDS est un four à vapeur directe, relié à une source de chaleur externe.



Introduction

Description de la ligne d'appareils de cuisson de Blodgett Combi

À PROPOS DE LA LIGNE COMBI

Les appareils du Combi sont des produits de qualité, fabriqués avec des aciers inoxydables de haut grade par une main d'oeuvre de première classe.

L'usage d'une isolation de haute qualité empêche une radiation thermique excessive et économise l'énergie.

Des pieds réglables, en option, adaptent facilement sur les surfaces légèrement inégales et, également. En option, des bâtis d'assise au sol sont conçus pour être utilisés avec tous les modèles de table.

Combi-four/étuve à vapeur Blodgett et Combi-convection/étuve à vapeur Blodgett

Le système de commande à haute performance, permet de profiter de tous les avantages d'une étuve à vapeur de haute qualité par le simple mouvement d'un interrupteur. Une vapeur fraîche entre dans le four sans pression et circule à haute vitesse. Ce procédé permet une cuisson rapide et douce qui assure des nourritures de haute qualité tout en offrant des méthodes pratiques de travail.

Un système éliminateur breveté garde l'air du l'appareil propre. Les exhalaisons sont aspirées hors de l'appareil, éliminées et sorties par l'intermédiaire du tube de condensation. Le système d'évacuation est efficace dans tous les modes de cuisson et a pour résultat une meilleure qualité des aliments sans **transfert de goût**. Le ventilateur qui est protégé contre tout contact accidentel avec les doigts est actionné par un moteur puissant et silencieux. Le tube de condensation retire les excès de vapeur de l'appareil. Condensation et eau perdue qui sont le résultat de la cuisson étuvée et du nettoyage s'écoulent continuellement.

UTILISATION

La porte du four pratique avec fenêtre a un large rayon d'ouverture et une poignée qui fonctionne facilement même avec des mains mouillées ou grasses.

La facilité de fonctionnement est garantie par le simple arrangement des commandes. Les symboles graphiques facilitent l'usage du four, même par des employés de cuisine sans expérience. Les modes vapeur, air chaud et combi peuvent être choisis à partir d'un seul commutateur. Le mode de refroidissement, permet à l'intérieur du four de se refroidir rapidement que la porte soit ouverte ou fermée.

Le nettoyage est minimal. L'intérieur est vaporisé avec une solution de nettoyage pour enlever facilement les croutes et les taches. Le four est conçu pour un entretien facile et il est soudé étanche ce qui permet de rincer l'intérieur du four avec un jet d'eau après le processus de nettoyage.

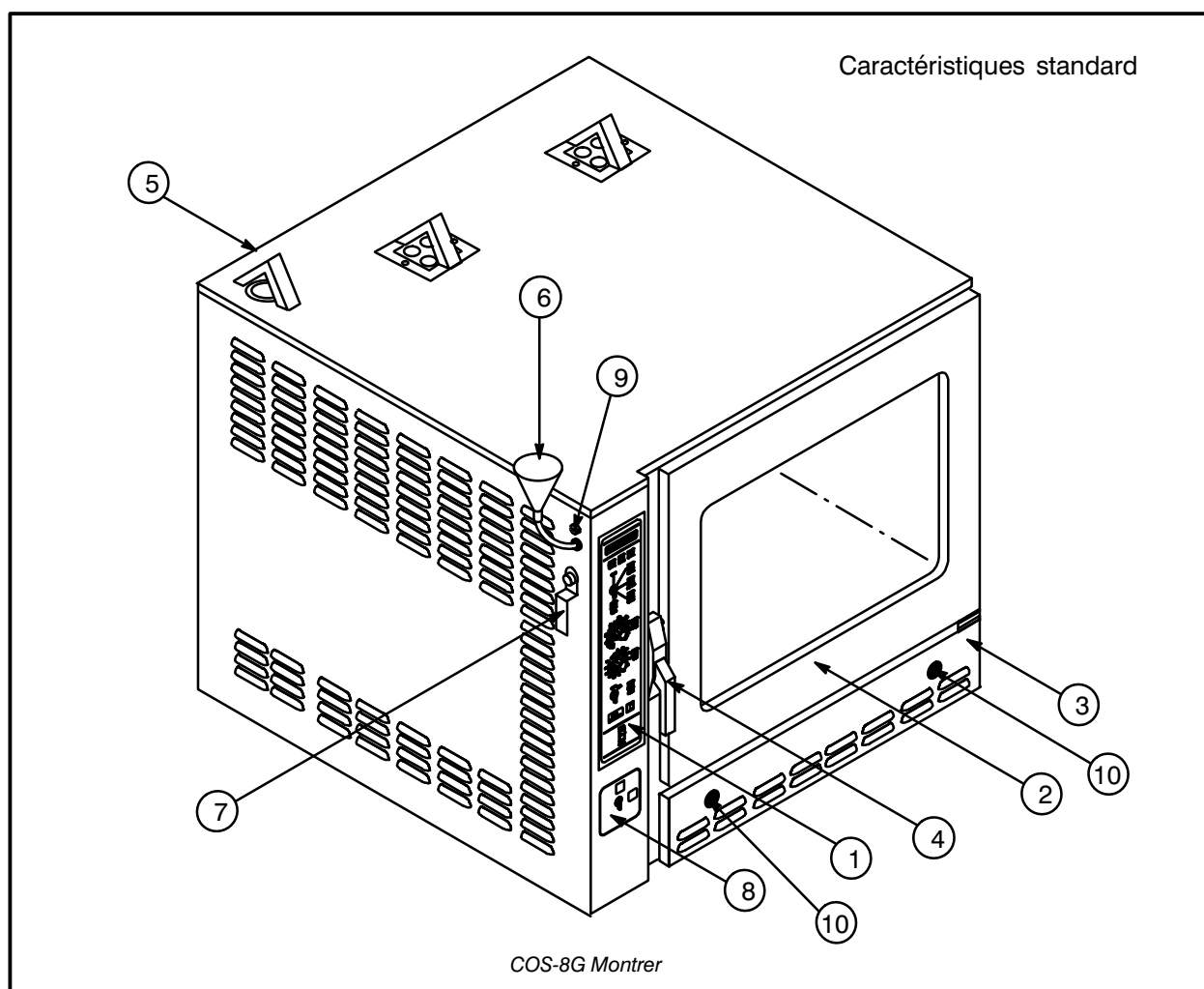


Figure 1

- 1 Panneau de Commande
- 2 Porte du four
- 3 Collecteur d'égouttement (auto-purge)
- 4 Poignée de la porte
- 5 Ventilation (pas montré)
- 6 Entrée de détartrage et assemblage entonnoir*

- 7 Levier de la soupape de détartrage*
- 8 Vanne de fermeture du gaz
- 9 Vis du panneau inclinable
- 10 Les bouchons amovibles permettent d'accéder aux vis qui maintiennent le bac de récupération.

* COS-8G et BCS-8G seulement



Installation

Responsabilités du propriétaire

1. Les fours sont sortis de leurs caisses d'emballage, empilés (le cas échéant) et mis en place.

REMARQUE: Consultez les informations fournies dans les sections Fixation des pieds et Superposition.

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

Prise de courant avec contact de mise à la terre de 15 ampères Nema 5-15

PLOMBERIE

Eau	
Pression de l'eau (min/max)	50 PSI livres par pouce carré (345 kPa) par unité
Provision pour eau froide	Raccord de tuyau de 3/4 po, 3/8 po de diamètre intérieur (d.i) min
Provision pour eau chaude*	Raccord de tuyau de 3/4 po, 3/8 po de diamètre intérieur (d.i) min
Drainage	
Raccordement du drain	2 po en cuivre
Température moyenne de l'eau drainée	A peu près 50°C (122°F)

PRESSION DU GAZ

Orifice au niveau de la mer	
Vapeur	#13/64 (0,203 dia) gaz naturel
Air chaud	#54 (0,055 dia) gaz naturel
Pression d'entrée dans l'appareil	
Gaz naturel	7–14 po WC (1.74–3.48 kPa)
Propane	12–14 po WC (2.98–3.48 kPa)
Pression dans la rampe à gaz	
Gaz naturel	3,5 po WC (.87 kPa)
Propane	10 po WC (2.49 kPa)

* Ne s'applique pas aux modèles COS-8GDS et CNV-8G



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 les munis d'assemblages et toute construction combustible ou non.

- Fours avec roulettes – 15 cm (6 po.)
- Fours sans roulettes – 30 cm (12 po.)

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

- Côté 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.

Les grilles d'aération situées du côté gauche le l'appareil doivent être protégées de la chaleur, de la vapeur et des sources d'eau. Consultez le fabricant pour obtenir un bouclier thermique, en option, si la chaleur ou la vapeur ambiante affecte le côté gauche de l'appareil.

- Bouclier thermique COS-8G P/N R4514
- Bouclier thermique COS-8GDS P/N R4514
- Bouclier thermique BCS-8G P/N R4514
- Bouclier thermique CNV-8G P/N R4514

Sur tous les modèles : le déclenchement du dispositif de surcharge thermique des moteurs à soufflerie indique que la température ambiante à l'arrière du four est trop élevée. Cette température doit être corrigée afin d'empêcher que le four ne soit irrémédiablement endommagé. 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.

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.



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

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

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

Les branchements de gaz doivent être en accord avec les codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, avec le *Code National du Gaz de Chauffage*, ANSI Z223.1 le *Code d'Installation du Gaz Naturel* CAN/CGA-B149.1 ou le *Code d'Installation du Propane* CAN/CGA-B149.2 si applicable.

L'installation doivent être en accord avec les codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, avec le *Code Électrique National (National Electrical Code)*, ANSI/NFPA 70—*Dernière édition et/or Code Électrique Canadien* CSA C22.2 si applicable.

Cet équipement doit être installé en respectant les normes du code de base de la plomberie des professionnels du bâtiment américain et du code international des administrateurs (*Basic Plumbing Code of the Building Officials and Code Administrators International Inc (BOCA)*), ainsi que celles du *manuel de l'hygiène de l'industrie de la restauration du secrétariat américain aux produits alimentaires et pharmaceutiques [Food Service Sanitation Manual of the Food and Drug Administration (FDA)]*.

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.





Branchement Utilitaires

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.

COS-8G et BCS-8G – 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.

COS-8GDS et CNV-8G – Connectez les appareils à de l'eau froide de qualité avec à un tuyau de pression muni d'un raccord de 3/4 po.

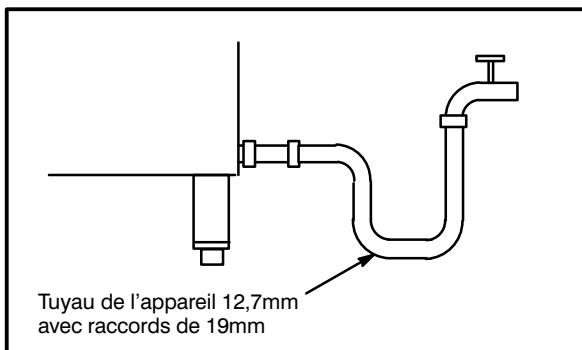


Figure 2

L'eau doit être conforme aux conditions requises minimum suivantes:

- Total des solides en suspension (TDS) ne doit pas dépasser 30 parties par million.
- Le pH de l'eau doit être 7,0 ou au-dessus.



AVERTISSEMENT!!

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

BRANCHEMENT DU TUBE D'ÉCOULEMENT

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. À l'aide des accouplements à ruban qui vous sont fournis, attachez les pinces d'accouplement à la connexion du drain.
3. Créer le branchement de cuvette d'égouttement comme montré. Un branchement de vidange séparé pour la cuvette d'égouttement est également possible.

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.

ATTENTION! L'usage d'un purgeur sur la conduite sera cause de refoulement de vidange.

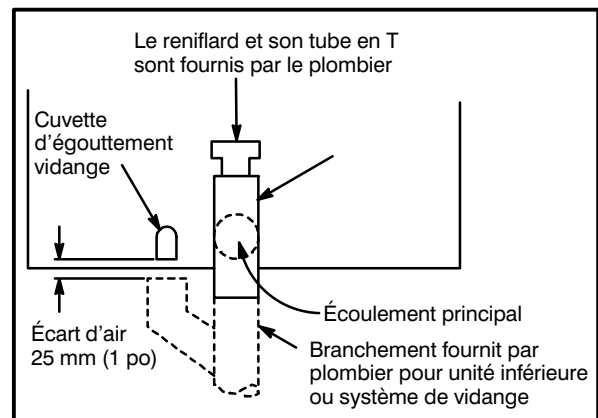


Figure 3



Installation

Branchement Utilitaires

BRANCHEMENT DE LA VAPEUR

REMARQUE: COS-8GDS seulement

Brancher l'appareil sur une source extérieure de vapeur de 1375 kPa (200 PSI) maximum, en accord avec les codes locaux ou de province. La vapeur doit être propre, potable, et bonne pour la consommation alimentaire. Négliger de brancher cet appareil sur une source de vapeur adéquate révoquera l'approbation de NSF.

D'ELECTRICITÉ

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 latéral à ouïes.

Toutes les unités sont équipées pour un fonctionnement sur 115 Volts, 15 Ampères, monophasé, 60 Hz, câble à 2 conducteurs avec fil de terre. Le câble entre la source électrique et cette unité doit être au minimum un fil torsadé de calibre 16 AWG CU, ou plus gros.

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



AVERTISSEMENT!!

Cet appareil est équipé d'une prise de 115 V à trois broches (pour mise à la terre) pour votre protection contre les chocs électriques, elle doit être branchée directement sur une prise murale à trois trous mise à la terre. NE PAS couper ou retirer la broche de mise à la terre de cette prise.

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.



CONDUIT DE GAZ

Un système d'alimentation en gaz de bon calibre est essentiel pour obtenir le meilleur rendement du four. Les conduits doivent être calibrés pour fournir suffisamment de gaz pour alimenter tous les appareils sur le conduit sans perte de pression à l'équipement.

Exemple:

REMARQUE: Les valeurs en BTU de l'exemple suivant sont pour le gaz naturel.

Achat d'un four à convection COS-8G qui doit être ajouté sur la conduite de cuisson existante.

1. Additionner les valeurs nominales en BTU des appareils utilisés.

Friteuse Pitco	120,000 BTU
Cuisinière 6 brûleurs	60,000 BTU
Four	50,000 BTU
Total	230,000 BTU

2. À ce total, ajouter la valeur nominale en BTU du nouveau four.

Total précédent	230,000 BTU
COS-8G (pour vapeur)	90,000 BTU
Nouveau total	320,000 BTU

3. Mesurer la distance entre le compteur à gaz et la conduite de cuisson. Ceci est la longueur de tuyau. Disons que la longueur de tuyau est de 9 mètres et le calibre du tuyau est de 2,54 cm.

4. Se reporter au tableau approprié pour déterminer la capacité totale de la conduite de gaz actuelle.

Pour cette exemple, la capacité totale est de 375,000 BTU, la conduite de gaz actuelle n'a pas besoin d'être augmentée.

REMARQUE: Les capacités en BTU données sur les tableaux sont uniquement pour des longueurs droites de tuyaux. Tous les coudes et autres raccords diminuent la capacités de la conduite. Par exemple : La capacité d'un raccord en L de 1-1/2 po peut équivaloir à un tuyau droit de 10,2 cm. Pour toute autre question, prendre contact avec la compagnie locale de distribution du gaz.

Capacité maximum du tuyau métallique en pieds cubiques de gaz naturel à l'heure.
(chute de pression de 13 mm (0,5 po) à la colonne d'eau)

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

Du Code national du gaz carburant Partie 10 Tableau 10-2

Capacité maximum du tuyau en milliers de BTU/hr de gaz L.P. non-dilué à 28 cm à la colonne d'eau.

(chute de pression de 13 mm (0,5 po) à la colonne d'eau)

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

Du Code national du gaz carburant Partie 10 Tableau 10-15



Installation

Branchement Utilitaires

RÉGLAGE ET TEST DE PRESSION

La pression du gaz entrant dans l'appareil doit se situer à 7 po W.C pour le gaz naturel et entre 12 et 14 po W.C pour le propane, ceci pour chaque appareil, lorsque les brûleurs fonctionnent. La pression d'entrée de gaz doit être suffisante pour que ces conditions soient remplies.

Tous les appareils sont réglés en usine en fonction du type de gaz spécifié sur la plaque signalétique. Cette plaque est fixée au côté droit de l'appareil.

Pour maintenir la bonne pression de gaz, chaque four est livré avec un régulateur. **Le régulateur est essentiel pour le fonctionnement correct du four et il ne doit pas être retiré.** Il est pré-réglé pour alimenter le four avec une pression de gaz naturel au collecteur de 0,87 kPa (3,5" WC) et une pression de propane au collecteur de 2,50 kPa (10,5 WC).

NE PAS INSTALLER DE RÉGULATEUR SUPPLÉMENTAIRE OÙ LE FOUR SE CONNECTE SUR L'ALIMENTATION DE GAZ.

Le four et sa vanne d'arrêt individuelle doivent être déconnectés du système d'alimentation en cas de test des conduites à pression manométrique supérieure à 1/2 psi (13.85 po à la colonne d'eau ou 3.45 kPa).

En cas de test à pression manométrique de 1/2 psi (13.85 po à la colonne d'eau ou 3.45 kPa) ou moindre, le four doit être isolé du système par la fermeture de sa vanne d'arrêt manuelle individuelle.

Avant de brancher le four, les conduites de gaz doivent être soigneusement purgées de toutes rognures métalliques, limaille, bavures d'enduit et autres débris. Après le branchement, la pression de gaz du four doit être vérifiée.

Installations aux États-Unis et au Canada

Les branchements de gaz doivent être en accord avec les codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, avec *le Code National du Gaz de Chauffage, ANSI Z223.1 le Code d'Installation du Gaz Naturel CAN/CGA-B149.1* ou *le Code d'Installation du Propane CAN/CGA-B149.2* si applicable.

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.



Retenue du Tuyau de Gaz

Si le four est monté sur roulettes, un connecteur commercial flexible ayant un diamètre intérieur minimum de 1,9 cm (3/4") doit être utilisé avec un dispositif de connexion rapide.

La retenue, fournie avec le four, doit servir à limiter les mouvements de l'unité de façon qu'aucune tension ne soit placée sur le connecteur flexible. Le câble de retenue doit être fixé aussi près que possible du coupleur souple et être suffisamment court pour empêcher toute contrainte exercée sur le coupleur souple. Quand la retenue est entièrement étendue, le connecteur doit être facile à installer et à connecter rapidement.

Ce dispositif (qui consiste en un câble de gros calibre) doit être accroché au mur pour empêcher d'endommager celui-ci. NE vous servez PAS de la canalisation de gaz ni d'une canalisation d'électricité pour y accrocher l'extrémité fixée à demeure du dispositif de retenue ! Servez-vous de boulons d'ancrage dans le béton ou les parpaings. Sur les murs en bois, utilisez des tire-fond à bois à résistance élevée que vous enfoncez dans les montants du mur.



AVERTISSEMENT!!

Si la retenue est déconnectée, quelqu'en soit la raison, elle doit être reconnectée quand le four est remis à sa position d'origine.

Installations aux États-Unis et au Canada

Le coupleur doit être conforme à la *Norme Applicable aux Coupleurs pour Appareils à Gaz Mobiles, ANSI Z21.69* ou *Coupleurs pour Appareils à Gaz Mobiles CAN/CGA-6.16*. Il convient d'utiliser également un dispositif de débranchement rapide conforme à la *Norme Applicable aux Dispositifs de Débranchement Rapide pour Combustibles Gazeux, ANSI Z21.41* ou *Dispositifs de Débranchement Rapide pour Combustibles Gazeux CAN 1-6.9*. Une entrave fixée à une surface immobile doit être prévue pour limiter le mouvement du four et éviter les tensions au niveau du connecteur.

Un élément d'égouttage doit être utilisé pour chaque appareil. Reportez-vous au règlement *NFPA54/ANSI Z223.1 - Dernière édition* (Code National d'Alimentation en Gaz) pour l'installation correcte d'un élément d'égouttage.

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.

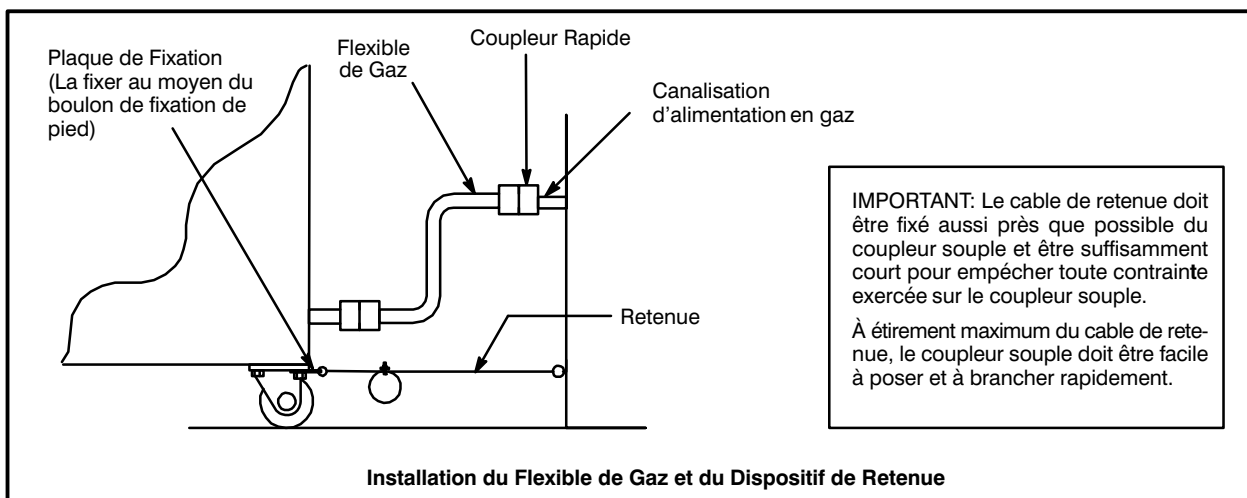


Figure 4



Installation

Fixation des pieds en Option

VARIATIONS DE PIEDS

Des pieds sont disponibles en des longueurs de 10,1 cm (4 po), 15,2 cm (6 po) ou 63,5 cm (25 po) ou en roulettes de profil bas. Les pieds de 15,2 cm sont utilisés sur le four inférieur d'une double unité superposée. Les pieds de 10,1 cm sont utilisés du montage du four sur un comptoir. Les pieds de 63,5 cm sont utilisés pour un four unique posé au sol.

REMARQUE: Pour des raisons de sécurité, les roulettes ne doivent pas être utilisées avec les pieds de 63,5 cm.

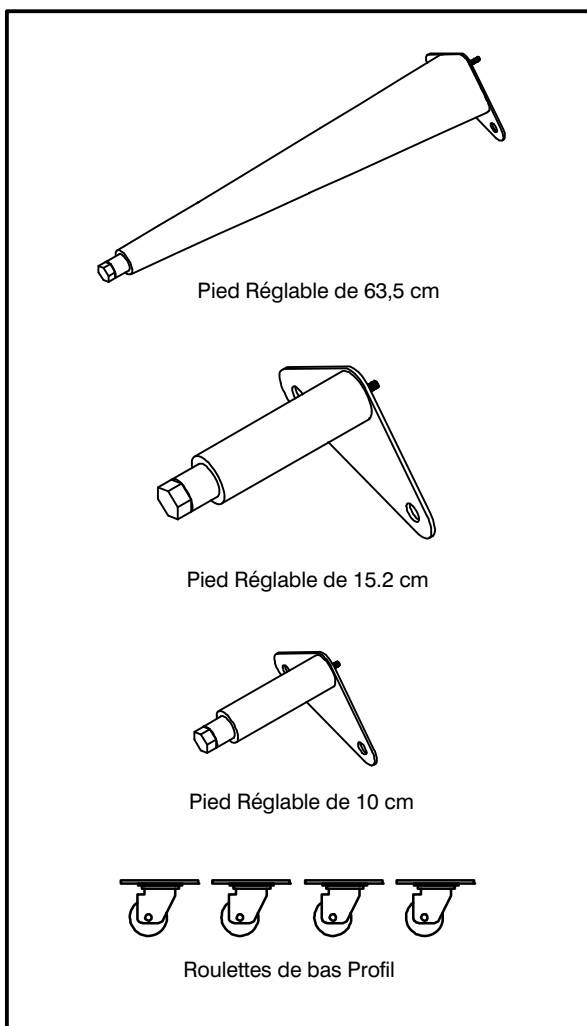


Figure 5

FIXATION DES PIEDS

REMARQUE: Si des roulettes de bas profil sont utilisées, les installer en utilisant les roulettes à freins. Les roulettes pour l'arrière du four n'ont pas de frein.

S'assurer que les freins sont bloqués sur les roulettes avant.

1. Aligner le goujon fileté de l'un des pieds avant sur le trou de vis situé au coin inférieur de l'unité. Tourner le pied dans le sens des aiguilles d'une montre et serrer jusqu'au tour complet suivant.
2. Aligner les trous de la plaque du pied sur les trous de vis. Assujettir avec les deux boulons de 12,7 mm (1/2 po) fournis.
3. Basculer le four sur les pieds avant qui viennent d'être posés. Si des roulettes sont utilisées, vérifier que les freins sont bloqués sur les roulettes avant.
4. Sauf pour les unités avec roulettes, mettre le four à niveau en vissant ou dévissant, suivant besoin, la vis de mise à niveau du pied.

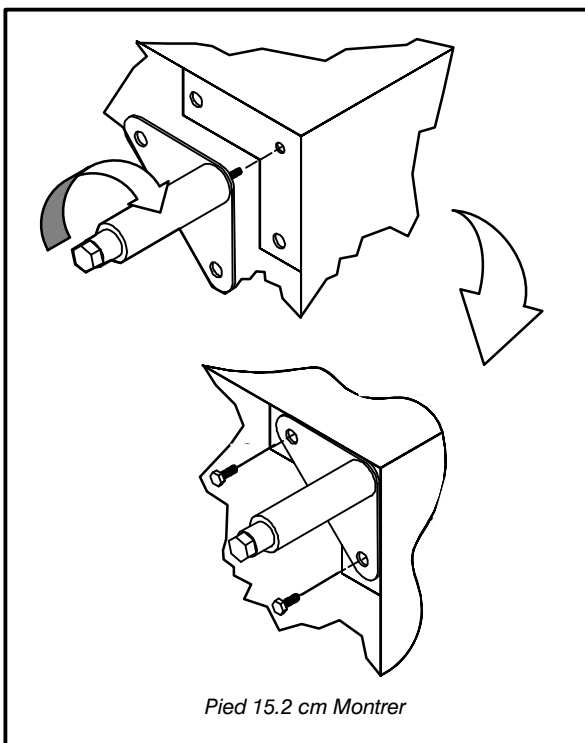


Figure 6



Installation du Déflecteur

REMARQUE: Ne s'applique pas aux fours Combi convection/étuve à vapeur BCS-8G

1. Faire glisser un déflecteur à l'intérieur de chaque tube d'échange thermique comme le montre l'illustration. Il y a huit déflecteurs par four. Les déflecteurs sont emballés dans un carton à l'intérieur de la cavité du four.

REMARQUE: La tige de soutien du déflecteur doit apparaître au dessus du tube d'échange thermique lorsque le déflecteur est totalement enfoncé.



AVERTISSEMENT!!

Si les déflecteurs ne sont pas insérés, la capacité de chauffage du four en sera affectée.

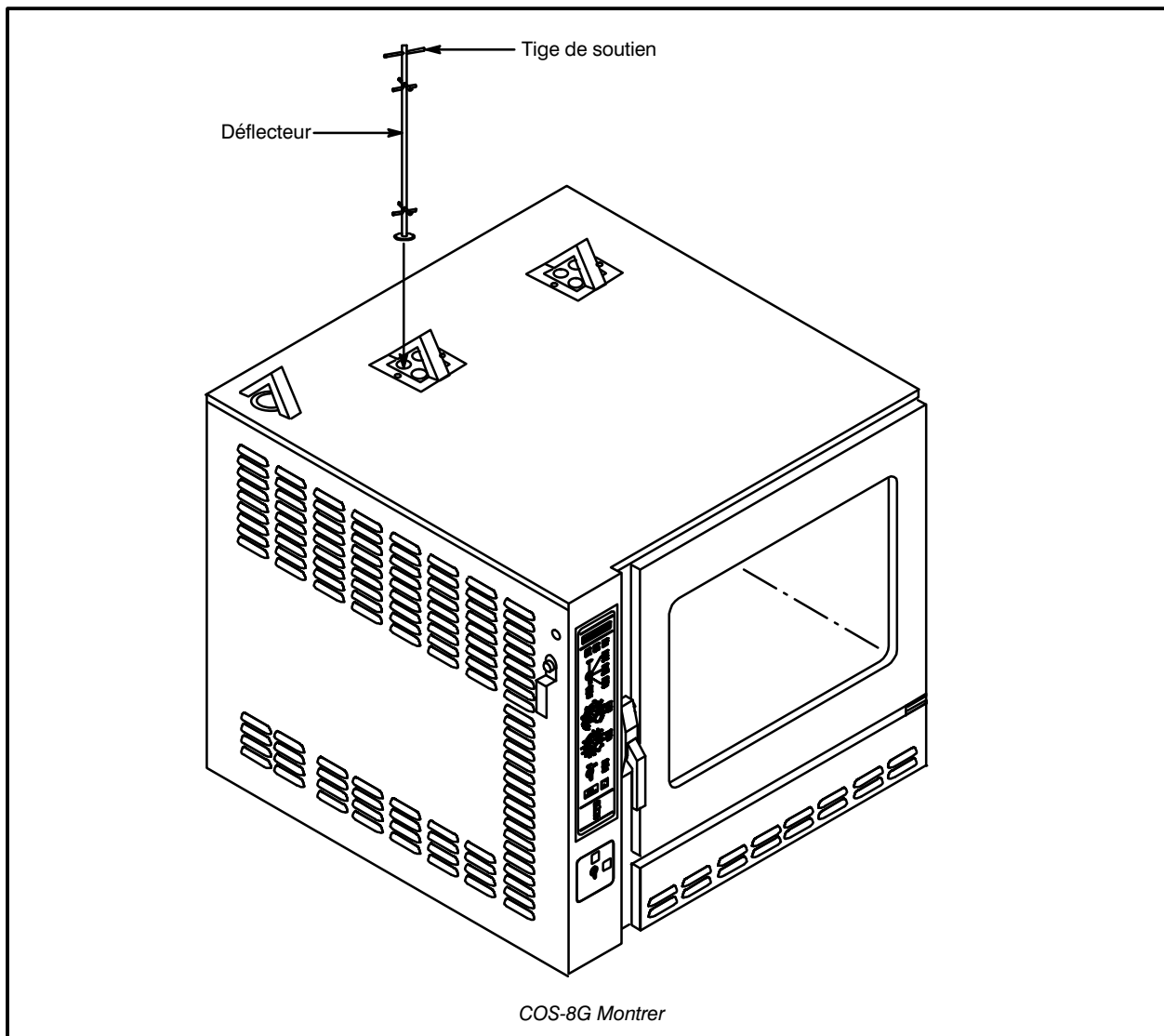


Figure 7



Installation

Superposition - Assemblage section double

SUPERPOSITION

1. Installer, au bas de l'unité, les pieds de 15,2 cm (6 po) ou les roulettes à l'aide des trois boulons de 1/2 po. fournis par pieds ou roulettes. Si des roulettes sont utilisées, s'assurer que les roulettes avec frein sont situées sur l'avant du four et qu'une entrave du tuyau de gaz a été mise en place.
2. **Four/étuve à vapeur et four à convection seulement** — Installer un déflecteur (8 par unité) dans chaque tube d'échange thermique de l'unité supérieure et inférieure.

REMARQUE: Pour l'installation des appareils BCS-8G, passez directement à l'étape 3.

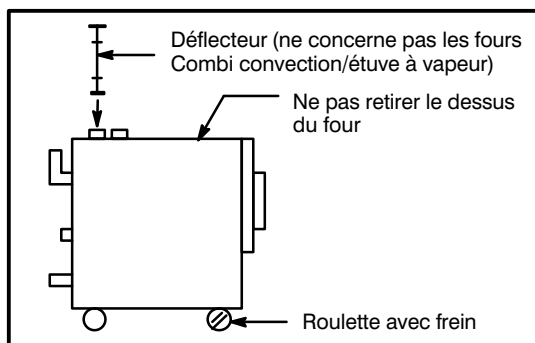


Figure 8

3. Soulever et placer l'unité supérieure sur l'unité inférieure. Aligner les bords des quatre côtés. Retirer le panneau du côté et l'arrière du corps de chaque unité. Conserver les vis. Retirer la partie inférieure de l'arrière du corps de l'unité supérieure.

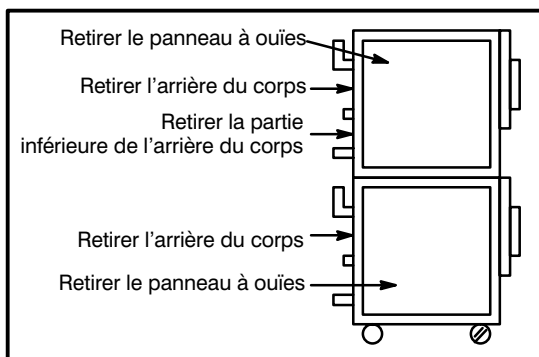


Figure 9

4. **COS-8G et BCS-8G seulement** — Retirer le bouchon au bas du conduit à fumée du générateur de vapeur de l'unité supérieure. Installer l'adaptateur de conduit à fumée pour générateur de vapeur entre les générateurs de vapeur des unités inférieure et supérieure.

REMARQUE: Pour les fours à convection (CNV-8G) et les appareils à vapeur directe (COS-8GDS), passez directement à l'étape 5.

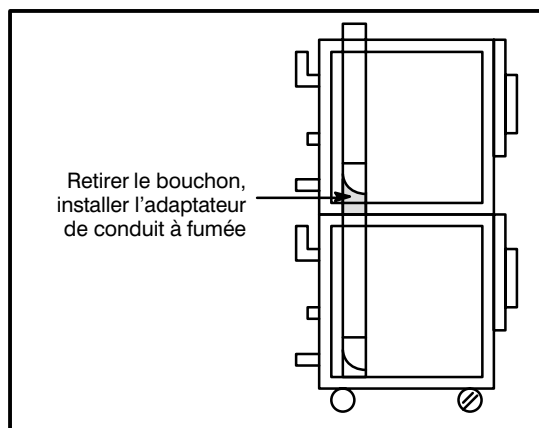


Figure 10

5. Visser ensemble l'unité inférieure et l'unité supérieure à l'aide des boulons fournis 1/2 po.

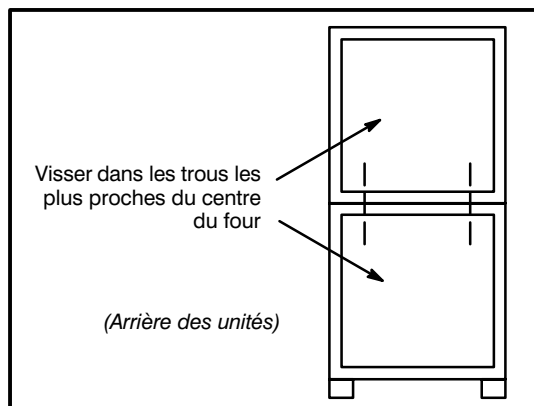


Figure 11

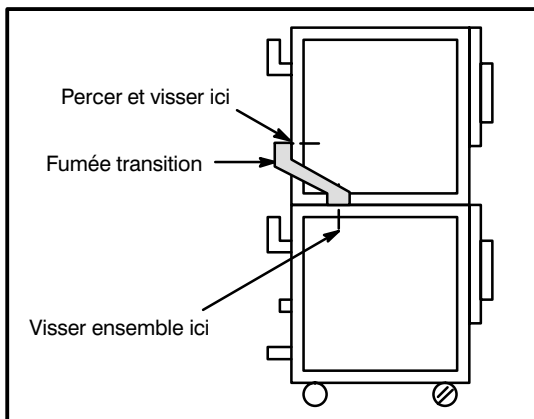


Superposition - Assemblage section double

INSTALLATION DU CONDUIT DE FUMÉE

REMARQUE: Les fours Combi convection/étuve à vapeur n'ont besoin ni de conduits à fumée verticaux, ni de conduits à fumée transition. Si vous installez un Combi convection/étuve à vapeur, passez directement à la section Plomberie.

1. Installer les deux conduits à fumée transition entre les unités inférieure et supérieure. Utiliser trois vis de 10 pour attacher chaque conduit sur le haut du corps de l'unité inférieure. **Réassujettir les arrières de corps sur les unités appropriées.** Assurez-vous que les conduits à fumée de transition sont solidement vissés sur l'arrière du corps de l'unité inférieure. Utilisez les vis pour tôle fournies à cet effet.



2. Fixer les conduits à fumée verticaux sur les conduits à fumée de transition, en utilisant les vis pour tôle fournies à cet effet. Percer l'arrière du corps de l'unité supérieure en utilisant les illets de fixations des conduits à fumée verticaux comme avant-trous. Fixer les conduits à fumée verticaux à l'arrière du corps en utilisant les vis à tôles fournies à cet effet. Attachez le bouchon du conduit de fumée à la partie supérieure.

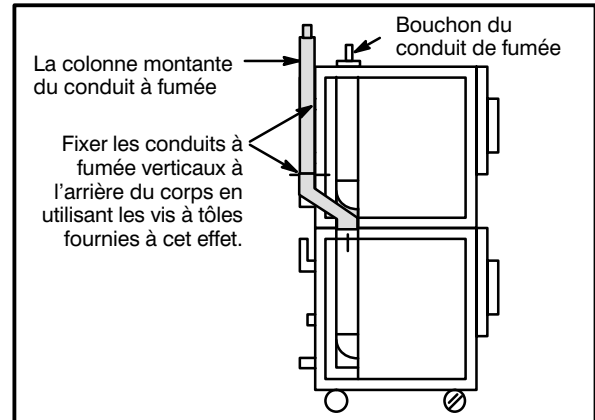


Figure 12

PLOMBERIE

REMARQUE: Le plombier faisant l'installation est responsable pour le branchement à l'écoulement. Utiliser une section de 61 cm sur l'unité supérieure. Le T pour remonter l'orifice de respiration.

REMARQUE: NE PAS relier les drains ensemble lorsque vous empilez un CNV-8G avec un COS-8G, un BCS-8G ou un COS-8GDS.

1. Fixer le T de cuivre, le tuyau gris et les brides de serrage sur la sortie d'écoulement des deux unités.
2. À l'aide d'un tube approprié, connectez l'écoulement au sol à la cuvette d'égouttement située à l'arrière de l'appareil.

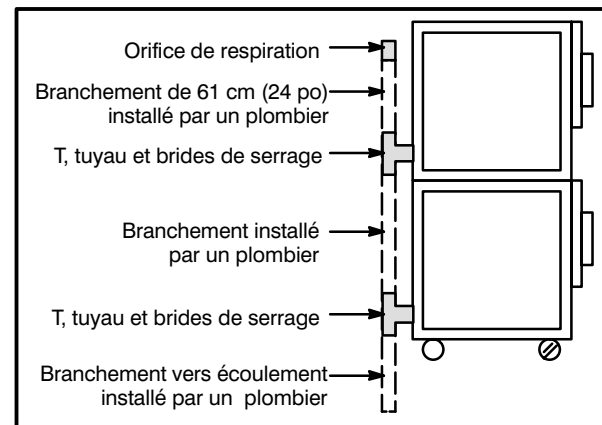


Figure 13



Installation

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:

- ☐ Tous les régléments de sécurité électrique ont été appliqués et toutes les connexions électriques sont correctes.
- ☐ L'eau est branchée, ouverte et tous les raccords sont étanches.
- ☐ Vérifier sur place tous les raccords de gaz avec une solution pour la détection des fuites.

REMARQUE: COS-8G et BCS-8G seulement – La première fois que l'unité est mise sous tension, ou quand l'unité a été à l'ARRÊT pendant 5 heures ou plus, puis rallumée, elle vidange automatiquement le générateur de vapeur pendant une période de 75 secondes. Le générateur de vapeur se remplit alors au niveau correct. L'unité est alors prête pour fonctionner.

RÉGLAGE DE LA PORTE

Le loquet de la porte peut être réglé dans deux directions, vers l'intérieur ou l'extérieur et vers le haut ou le bas, en suivant le procédé ci-dessous:

1. Régler le loquet vers le haut ou le bas en desserrant les deux vis qui tiennent le loquet sur le devant de l'unité (A).
2. Faire ce réglage de façon à ce que la face avant du loquet soit centrée dans l'ouverture de l'assemblage de la poignée.
3. Resserrer les vis jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de mouvement.
4. Régler le loquet vers l'intérieur ou l'extérieur en desserrant la vis qui est sur le dessus du loquet (B).
5. La face de réglage est à échelons et donc le mouvement est limité quand la vis est correctement serrée.
6. Le réglage est correct quand la porte ferme serrée et qu'aucune vapeur ne s'échappe par le joint.

Les charnières peuvent aussi être réglées comme suit:

1. S'assurer que le loquet est correctement ajusté.
2. Régler les charnières pour que l'intérieur de la porte soit parallèle avec le devant de l'unité (C).
3. Le réglage est correct quand aucune vapeur ne s'échappe par le joint.

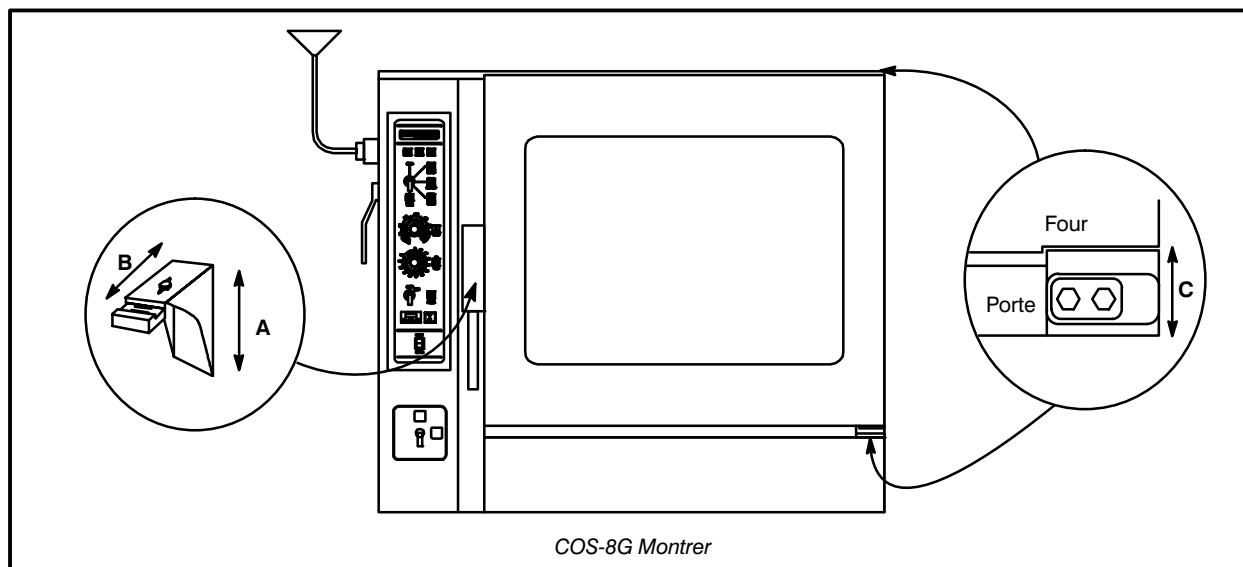


Figure 14



Vérifications Finales

BOÎTIER DES COMMANDES ÉLECTRIQUES

115 volts monophasés vers l'appareil

- ☐ Enlevez le panneau latéral
- ☐ Réglez à nouveau les thermostats sur la limite maximum
- ☐ Vérifiez les fusibles
- ☐ Remontez le panneau latéral

VÉRIFICATION FINALE DE LA PLOMBERIE

- ☐ La pression d'eau entrante doit se situer entre 50 PSI (minimum)
- ☐ Les électrovannes d'eau sont correctement encadrées et ne coulent pas
- ☐ Le tuyau cylindrique à l'air libre vidange/évent de 24 po de dia. est correctement installé
- ☐ Les conduites d'alimentation en eau ne fuient pas
- ☐ Le tuyau d'arrosage est correctement branché

VÉRIFICATION FINALE DU GAZ

- ☐ Les pressions d'entrée du gaz dans l'appareil sont de 7–14 po WC pour le gaz naturel et de 12 à 14 po WC pour le propane
- ☐ Les pressions d'admission sont de 3,5 po WC pour le gaz naturel et de 10,0 po WC pour le propane
- ☐ La conduite de gaz est correctement fixée
- ☐ Recherche de fuites en utilisant un liquide détecteur de fuites
- ☐ Les appareils à roulettes doivent être utilisés avec le dispositif de blocage du tuyau à gaz fourni avec le tuyau souple.

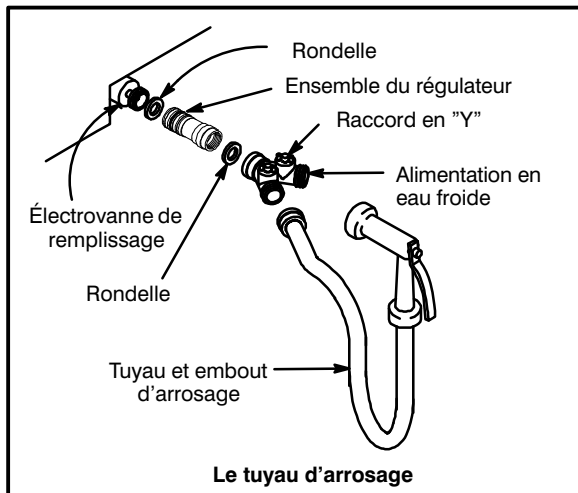


Figure 15



Installation

Vérifications Finales

TESTS DE FONCTIONNEMENT DU FOUR REMARQUE

REMARQUE: Ces vérifications doivent être effectuées par le client ou par le prestataire de services agréés.

Mode refroidissement (le cas échéant)

- ☐ Réglez l'interrupteur sur REFROIDISSEMENT (COOL DOWN), et assurez-vous que le moteur fonctionne lorsque la porte est ouverte.

Mode Combi (le cas échéant)

Mettez l'appareil en mode Combi, réglez le thermostat sur 350° F (177° C) et vérifiez que :

- ☐ Le générateur de vapeur se vide et se remplit
- ☐ Le générateur de vapeur préchauffe à 175° F (79° C), puis passe en mode air chaud
- ☐ Lorsque l'air chaud atteint les 350° F (177° C), sa production est remplacée par de la vapeur

Mode vapeur (le cas échéant)

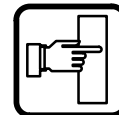
Enlevez le panneau de commandes, réglez l'appareil sur le mode VAPEUR (STEAM) et vérifiez :

- ☐ Chaque position du minuteur
 1. Réglez le minuteur sur une position autre que ON (MARCHE), il devrait entamer un compte à rebours
 2. Réglez le minuteur sur ON, le four devrait fonctionner de façon continue sans minuteur.
- ☐ Le voyant marche s'allume
- ☐ L'appareil produit de la vapeur, les fenêtres s'embuent, le dispositif d'étanchéité de la porte ne fuit pas.
- ☐ Le système de refroidissement fonctionne

Mode Air chaud (le cas échéant)

Réglez le four sur AIR CHAUD (HOT AIR), réglez le thermostat sur 400° F (205° C) et vérifiez si :

- ☐ L'indicateur de chauffage est allumé
- ☐ Le four chauffe de façon appropriée
- ☐ Le voyant indicateur de chauffage s'éteint lorsque la température a atteint 400° F (205° C) et si le four maintient une température de 400° F (205° C)



LES INFORMATIONS CONTENUES DANS CETTE SECTION SONT DESTINÉES AU PERSONNEL QUALIFIÉ APPELÉ À UTILISER LE FOUR. ON ENTEND PAR PERSONNEL QUALIFIÉ LE PERSONNEL QUI AURA LU ATTENTIVEMENT LES INFORMATIONS CONTENUES DANS CE MANUEL, CONNAÎT BIEN LES FONCTIONS DU FOUR ET/OU POSSEDE UNE EXPÉRIENCE ANTÉRIEURE DE L'EMPLOI DE L'ÉQUIPEMENT DÉCRIT. LE RESPECT DES PROCÉDURES RECOMMANDÉES DANS CETTE SECTION PERMETTRA D'ATTEINDRE LES PERFORMANCES OPTIMALES DU SYSTÈME ET D'EN OBTENIR UN SERVICE DURABLE ET SANS ENCOMBRES.

Prenez le temps de lire attentivement les instructions qui suivent. Vous y trouverez la clé du succès du Blodgett Combi.



CONSEILS DE SÉCURITÉ

Pour la sécurité, lire avant d'utiliser l'appareil

Que faire s'il y a une odeur de gaz :

- NE PAS essayer d'allumer l'appareil.
- NE PAS toucher d'interrupteur électrique.
- Utiliser un téléphone extérieur pour appeler immédiatement la compagnie du gaz.
- Si la compagnie du gaz ne répond pas, appeler les pompiers.

Que faire en cas de panne de secteur :

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

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

Conseils généraux de sécurité :

- NE PAS utiliser d'outil pour fermer les commandes du gaz. Si le gaz ne peut pas être fermé manuellement ne pas tenter de réparer. Appeler un technicien de service qualifié.
- Si le four doit être déplacé, quelqu'en soit la raison, le gaz doit être fermé et déconnecté de l'unité avant de retirer le câble de retenue. Reconnecter la retenue quand le four a été remis à son emplacement d'origine.
- NE PAS retirer le couvercle du panneau de contrôle sauf si le four est débranché.



Utilisation

Mise en Marche du Four

PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ

1. Tourner la vanne de gaz manuelle sur la position **ON**.

MODE VAPEUR (si applicable)

REMARQUE: Pour les appareils à vapeur directe, sautez les étapes allant de 4 à 6.

1. Tourner le sélecteur de mode sur la position **STEAM**.
2. La soufflerie de combustion se met en marche.
3. Le voyant indicateur marche marche (**POWER**) s'allume sur le panneau de commande.
4. Le générateur de vapeur se vidange automatiquement pendant 75 secondes si l'unité a été arrêtée pendant 5 heures ou plus.
5. Le générateur de vapeur commence à se remplir. Le voyant indicateur remplissage (**FILL**) sur le panneau de commande commence à clignoter.
6. Quand le générateur de vapeur est plein jusqu'au bon niveau, la soufflerie de convection se remet en marche et le voyant indicateur marche (**POWER**) s'allument.
7. Plusieurs contacts de relais change de position et un clic indique que la vanne de gaz s'est ouverte.
8. Le brûleur principal du générateur de vapeur s'allume.
9. Très vite l'intérieur du four se remplit de vapeur qui est contrôlée par un thermostat interne non-accessible.

MODE AIR CHAUD (si applicable)

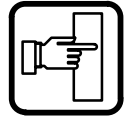
1. Tourner le sélecteur de mode sur la position **HOT AIR**.
2. La soufflerie de convection se met en marche.
3. Régler le thermostat de l'air chaud sur la température désirée.
4. Le voyant du thermostat s'allume indiquant que la température de l'intérieur du four est au-dessous du point de réglage.
5. Deux séries de clics séparées se font entendre indiquant que les pilotes allumés, les brûleurs principaux s'allument.

6. Quand la température de l'intérieur du four atteint le point réglé désiré, le voyant indicateur de température s'éteint. Les brûleurs principaux se ferment.

MODE COMBI (si applicable)

REMARQUE: Pour les appareils à vapeur directe, sautez les étapes allant de 5 à 8.

1. Tourner le sélecteur de mode sur la position **COMBI**.
2. La soufflerie de combustion se met en marche.
3. Le voyant indicateur marche marche (**POWER**) s'allume sur le panneau de commande.
4. Régler le thermostat de l'air chaud sur la température désirée.
5. Le générateur de vapeur se vidange automatiquement pendant 75 secondes si l'unité a été arrêtée pendant 5 heures ou plus.
6. Le générateur de vapeur commence à se remplir. Après 2 minutes, le voyant indicateur remplissage (**FILL**) sur le panneau de commande commence à clignoter. La soufflerie de convection pas ferment et le voyant indicateur marche (**POWER**) pas s'éteint.
7. Quand le générateur de vapeur est plein jusqu'au bon niveau, plusieurs contacts de relais change de position. Un clic indique que la vanne de gaz s'est ouverte.
8. Une fois que le générateur de vapeur atteint une température prédéterminée, le voyant du thermostat d'air chaud s'allume, indiquant que la température intérieure du four est au-dessous du point de réglage.
9. Deux séries de clics séparées se font entendre indiquant que les pilotes allumés, les brûleurs principaux s'allument.
10. Quand la température de l'intérieur du four atteint le point réglé désiré, le voyant indicateur de température s'éteint. Les brûleurs principaux se ferment.
11. Les brûleurs pour vapeur et air chaud passent de l'un à l'autre en fonction des points de réglage du thermostat.



Combi-Four/Étuve à Vapeur Contrôles Standards

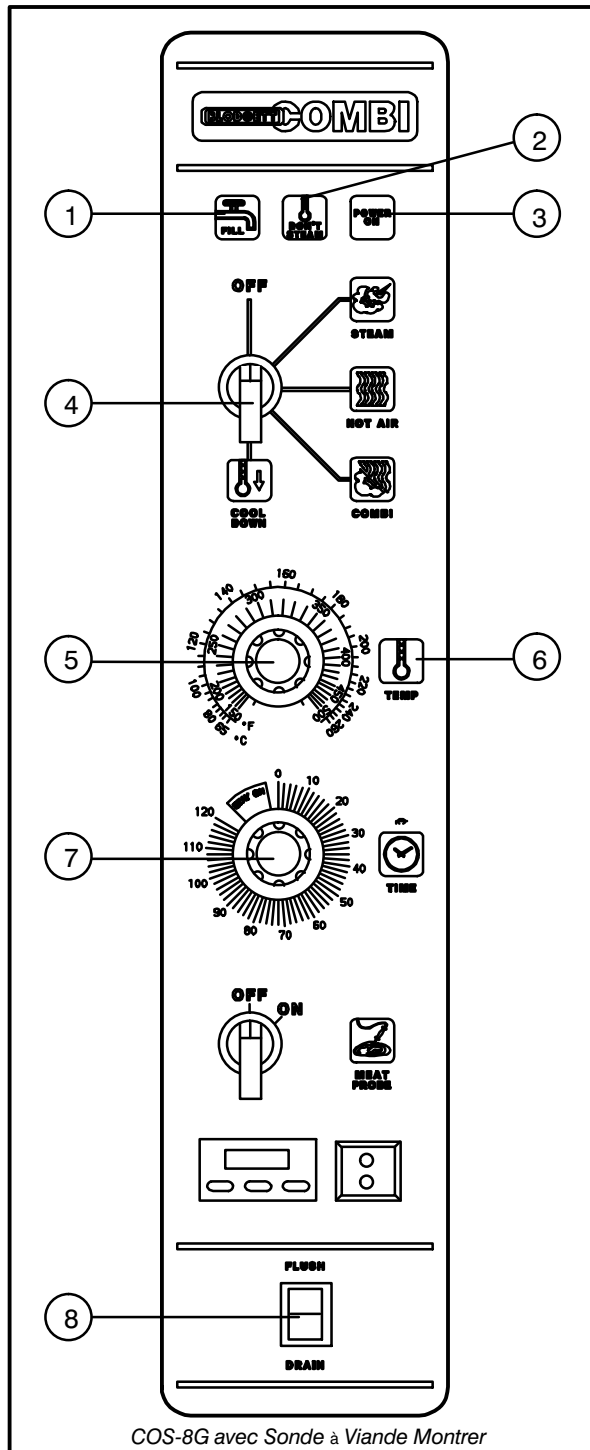


Figure 16

IDENTIFICATION DES CONTRÔLES

1. **VOYANT INDICATEUR DE BAS NIVEAU D'EAU** – Lors du cycle de remplissage, cette lumière reste allumée jusqu'à ce que l'eau dans le générateur de vapeur atteigne la température et le niveau adéquats. La lumière devrait être éteinte lors du cours normal des opérations. Si elle s'allume, vérifiez le niveau d'eau du générateur de vapeur.

REMARQUE: Le modèle à vapeur directe, COS-8GDS, n'a pas de voyant indicateur de bas niveau d'eau.

2. **VOYANT PAS DE VAPEUR** – Indique que la température de l'appareil est trop élevée pour pouvoir fonctionner en mode vapeur. Sélectionner le mode Refroidissement [Cool down] jusqu'à ce que la température descende au dessous de 110°C. Ce voyant n'empêche pas la production de vapeur.
3. **VOYANT DE MISE SOUS TENSION** – Indique que l'unité est en mode Vapeur [Steam], Air chaud [Hot Air] ou Combi.
4. **INTERRUPTEUR SELECTION DE MODE** – Permet de mettre en marche ou d'arrêter le four, ainsi que de sélectionner les modes Vapeur [Steam], Air chaud [Hot Air], Combi ou Refroidissement [Cool down].
5. **CADRAN DE TEMPÉRATURE** – Sert à régler la température de cuisson désirée.
6. **VOYANT INDICATEUR DE CHAUFFAGE** – S'allume quand le chauffage par Air Chaud est en marche.
7. **CADRAN DE MINUTERIE** – Utilisé pour régler le temps de cuisson désiré.
8. **INTERRUPTEUR PURGER/VIDANGER** – Utilisé lors de la purge/vidange du générateur de vapeur durant la décalcarisation.

REMARQUE: Le modèle à vapeur directe, COS-8GDS, n'a pas d'interrupteur purger/vidanger.

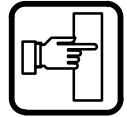


Utilisation

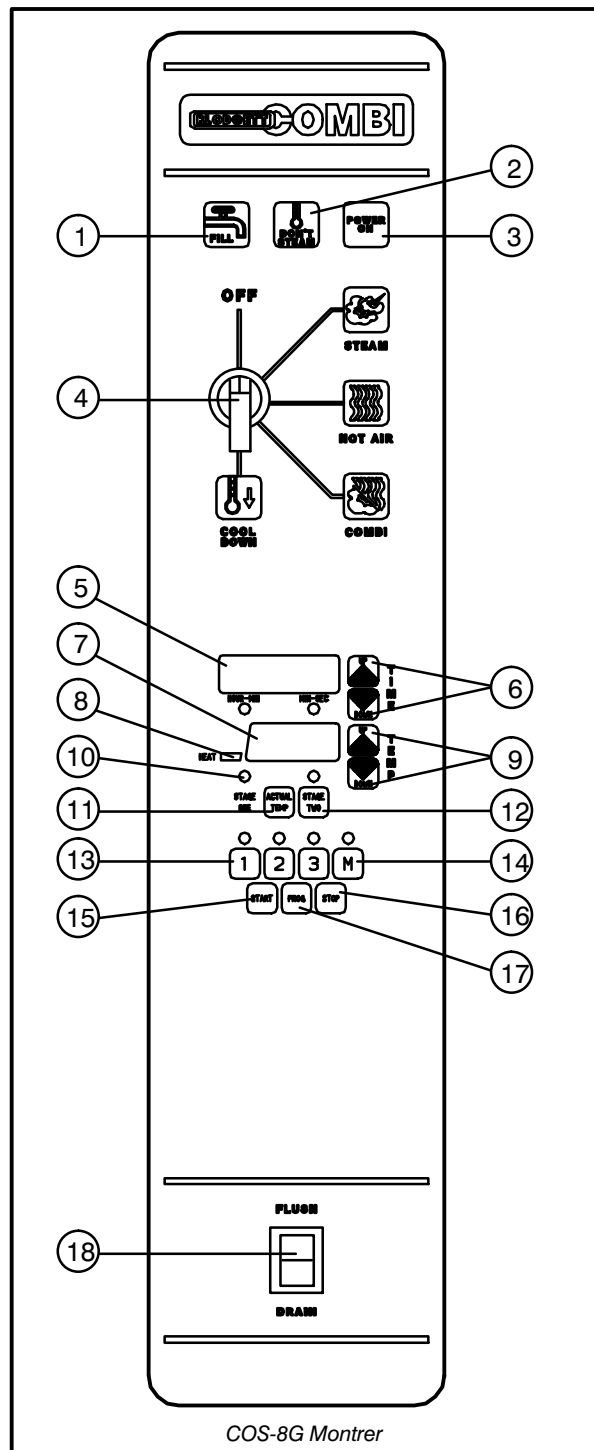
Combi-Four/Étuve à Vapeur Contrôles Standards

UTILISATION

1. Régler l'INTERRUPTEUR SÉLECTEUR (4) sur la position désirée.
Le voyant MISE SOUS TENSION (3) s'allume.
2. Régler la MINUTERIE (7) sur le temps de cuisson désiré ou sur *MARCHE [STAY ON]*. L'alarme retentit et l'unité s'éteint lorsque le délai s'est écoulé.
3. Pour les modes AIR CHAUD [HOT AIR] et COMBI, régler le bouton TEMPÉRATURE (5) sur la température désirée. Le voyant INDICATEUR DE CHALEUR (6) s'allume et reste allumé jusqu'à ce que l'unité ait atteint la température désirée. Le bouton de réglage de la température ne fonctionne pas durant le laps de temps VAPEUR [STEAM] du mode COMBI.
4. Le mode sélectionné fonctionne automatiquement. La température, la durée et le mode peuvent être modifiés à tout moment durant le processus de cuisson. Ce dernier peut être interrompu en utilisant l'interrupteur Sélecteur de mode ou en ouvrant la porte.
5. Lorsque le laps de temps spécifié s'est écoulé, l'alarme retentit et l'appareil s'éteint automatiquement. Régler la MINUTERIE (7) sur *MARCHE [STAY ON]* afin d'arrêter l'alarme et de remettre l'unité en marche.
6. Pour refroidir la cavité du four, régler l'interrupteur SÉLECTEUR DE MODE (4) sur *REFROIDISSEMENT [COOL DOWN]*. Ni le bouton de réglage de la température, ni la minuterie ne fonctionne en mode REFROIDISSEMENT [COOL DOWN]. Le ventilateur fonctionne que la porte soit ouverte ou fermée.
7. L'interrupteur Sélecteur de mode est l'interrupteur principal de mise sous/hors tension. Si cet interrupteur est sur OFF l'unité ne fonctionnera pas.



Combi-Four/Étuve à Vapeur Cuisson et Pause en Option



COS-8G Montrer

Figure 17

IDENTIFICATION DES CONTRÔLES

- VOYANT INDICATEUR DE BAS NIVEAU D'EAU** – Lors du cycle de remplissage, cette lumière reste allumée jusqu'à ce que l'eau dans le générateur de vapeur atteigne la température et le niveau adéquats. La lumière devrait être éteinte lors du cours normal des opérations. Si elle s'allume, vérifiez le niveau d'eau du générateur de vapeur.
REMARQUE: Le modèle à vapeur directe, COS-8GDS, n'a pas de voyant indicateur de bas niveau d'eau.
- VOYANT PAS DE VAPEUR** – Il s'allume quand la température de l'appareil est trop élevée pour pouvoir fonctionner en mode vapeur.
- VOYANT DE MISE SOUS TENSION** – Il s'allume quand l'unité est sous tension.
- SÉLECTEUR DE MODE** – Il permet de mettre en marche ou d'arrêter le four, ainsi que de sélectionner les modes Vapeur [Steam], Air chaud [Hot Air], Combi ou Refroidissement [Cool down]. Lorsque le sélecteur est réglé sur le mode Vapeur, Air chaud, Combi ou Refroidissement, le ventilateur se met en route.
- CADRAN DE LA MINUTERIE** – Indique le temps de cuisson.
- TOUCHE FLÉCHÉES DE LA MINUTERIE** – Appuyer sur ces touches afin d'entrer le temps de cuisson, de 00:00 à 99:59.
- CADRAN DE LA TEMPÉRATURE** – Indique la température de cuisson.
- VOYANT INDICATEUR DE CHAUFFAGE** – Ce voyant s'allume quand le chauffage par air chaud ou vapeur fonctionne.
- TOUCHES FLÉCHÉES DE TEMPÉRATURE** – Appuyer sur ces touches afin d'entrer la température de cuisson de 48° à 100°C pour la cuisson à la vapeur et 60° à 260°C pour la cuisson à Air chaud/Combi.
- DIODE PREMIÈRE ÉTAPE** – Cette diode s'allume lors du fonctionnement ou de la programmation de la première étape de cuisson du produit. Les cycles de cuisson ont une ou deux étapes.



Utilisation

Combi-Four/Étuve à Vapeur Cuisson et Pause en Option

11. **TOUCHE DE TEMPÉRATURE VÉRITABLE** — Appuyer sur cette touche pour afficher la température véritable du four /vapeur.
12. **TOUCHE DEUXIÈME ÉTAPE** — Appuyer sur cette touche pour entrer le temps de cuisson et la température de la deuxième étape.
13. **TOUCHES DE PRODUIT** — Trois touches programmables.
14. **TOUCHE DE PRODUIT CUISSON MANUELLE** — C'est la touche de produit par défaut, utilisée pour une cuisson manuelle et programmée.
15. **TOUCHE DÉMARRAGE** — Appuyer sur cette touche pour démarrer un cycle de cuisson.
16. **TOUCHE ARRÊT** — Appuyer sur cette touche pour stopper les alarmes, arrêter momentanément le four ou annuler les cycles de cuisson.
17. **TOUCHE DE PROGRAMMATION** — Appuyer sur cette touche pour entrer le mode de programmation et pour sauvegarder les paramètres de programmation.
18. **INTERRUPTEUR PURGER/VIDANGER** — Utilisé lors de la purge/vidange du générateur de vapeur durant la décalcarisation.

REMARQUE: Le modèle à vapeur directe, COS-8GDS, n'a pas d'interrupteur purger/vidanger.

FONCTIONNEMENT MANUELLE

1. Régler le SÉLECTEUR (4) sur le mode désiré. La DIODE située au-dessus de la touche Cuisson manuelle s'allume.
2. Appuyer sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE TEMPÉRATURE (9) afin de régler la température de cuisson de la première étape.
3. Appuyer sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE LA MINUTERIE (6) pour régler le temps de cuisson de la première étape.
4. Appuyez sur la TOUCHE DEUXIÈME ÉTAPE (12).

REMARQUE: On peut utiliser l'étape deux (2) soit comme mode d'attente, soit comme deuxième température de cuisson. Par exemple : Cuire la viande ou la volaille à basse température pour une rétention

maximale de l'humidité, puis régler sur la seconde étape pour le brunissement. Si vous souhaitez utiliser la seconde étape comme mode d'attente, vous devez régler un temps d'attente approprié à partir duquel l'appareil effectuera le compte à rebours..

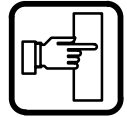
REMARQUE: Si une deuxième étape n'est pas nécessaire, entrez 00:00 pour le temps de cuisson.

5. Appuyer sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE TEMPÉRATURE (9) pour régler la température de cuisson de la deuxième étape.
6. Appuyer sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE LA MINUTERIE (6) pour régler le temps de cuisson de la deuxième étape.
7. Appuyer sur la TOUCHE DÉMARRAGE (15) pour démarrer le cycle de cuisson. La DIODE PREMIÈRE ÉTAPE (10) s'allume. Le CADRAN DE LA MINUTERIE (5) affiche le compte à rebours du temps de cuisson de la première étape.

Si une deuxième étape a été sélectionnée, une alarme retentit à la fin de la première étape. Le cadran de la minuterie affiche alors le compte à rebours du temps de cuisson de la deuxième étape.

8. Lorsque toutes les étapes de cuisson sont terminées, LE CADRAN DE LA MINUTERIE (5) affiche 00:00 en clignotant, le CADRAN D'AF-FICHAGE DE LA TEMPÉRATURE (7) affiche 0 en clignotant et une alarme retentit. Appuyer sur la TOUCHE ARRÊT (16) pour arrêter l'alarme. Le contrôle maintient la température de cuisson de la première étape.
9. Régler le SÉLECTEUR (4) sur OFF pour arrêter le four/vapeur.

REMARQUE: Le temps de cuisson et la température choisis peuvent être modifiés à tout moment durant l'opération manuelle du four. Appuyer sur les touches fléchées de la minuterie pour changer le temps de cuisson. Appuyer sur les touches fléchées de température pour modifier la température de cuisson.



Combi-Four/Étuve à Vapeur Cuisson et Pause en Option

FONCTIONNEMENT PROGRAMMÉ

REMARQUE: Référez-vous à la page 62 pour les instructions de programmation.

1. Régler le SÉLECTEUR (4) sur le mode désiré.
2. Appuyer sur la TOUCHE DE PRODUIT (13), appropriée. La DIODE située au dessus de la touche sélectionnée s'allume.
3. Appuyez sur la TOUCHE DÉMARRAGE (15) pour démarrer le cycle de cuisson. La DIODE PREMIERE ÉTAPE (10) s'allume. Le CADRAN DE LA MINUTERIE (5) affiche le compte à rebours du temps de cuisson de la première étape.

REMARQUE: Appuyer une fois sur la TOUCHE ARRÊT (16) pour arrêter momentanément la première étape d'un cycle déjà entamé. Appuyer sur la TOUCHE DÉMARRAGE (15) pour redémarrer le cycle.

REMARQUE: Appuyer deux fois sur la TOUCHE ARRÊT (16) pour annuler la première étape d'un cycle déjà entamé.

4. Une alarme retentit pour annoncer la fin de la première étape. Le Cadran de la minuterie affiche le compte à rebours du temps de cuisson de la deuxième étape.

REMARQUE: Appuyer une fois sur la TOUCHE ARRÊT (16) pour annuler la deuxième étape d'un cycle déjà entamé. Si la deuxième étape d'un cycle est déjà entamée, ce dernier ne peut être interrompu momentanément.

5. Lorsque toutes les étapes de la cuisson sont achevées, le CADRAN DE LA MINUTERIE (5) affiche 00:00 en clignotant, le CADRAN DE LA TEMPÉRATURE (7) affiche 0 en clignotant et une alarme retentit. Appuyer sur la TOUCHE ARRÊT (16) pour arrêter l'alarme. Le contrôle maintient la température de cuisson de la première étape.

PROGRAMMATION DES TOUCHES DE PRODUITS

REMARQUE: Chaque touche de produit peut être programmée pour deux programmes:

Vapeur et Air chaud/Combi. Les programmes Air chaud peuvent être utilisés en mode Combi.

1. Régler le SÉLECTEUR (4) sur le mode désiré.
2. Appuyer sur la TOUCHE DE PRODUIT (13) appropriée.
3. Appuyer sur la TOUCHE DE PROGRAMMATION (17) et maintenez-la enfoncée pendant cinq secondes. Le contrôle émet un signal sonore. La DIODE de la touche de produit et la DIODE PREMIERE ÉTAPE (10) s'allument.
4. Appuyer sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE TEMPÉRATURE (9) pour régler la température de cuisson de la première étape.
5. Appuyer sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE LA MINUTERIE (6) pour régler le temps de cuisson de la première étape.
6. Appuyer sur la TOUCHE DEUXIEME ÉTAPE (12).

REMARQUE: On peut utiliser l'étape deux (2) soit comme mode d'attente, soit comme deuxième température de cuisson. Pare exemple : Cuire la viande ou la volaille à basse température pour une rétention maximale de l'humidité, puis régler sur la seconde étape pour le brunissement. Si vous souhaitez utiliser la seconde étape comme mode d'attente, vous devez régler un temps d'attente approprié à partir duquel l'appareil effectuera le compte à rebours.

REMARQUE: Si la deuxième étape de cuisson n'est pas nécessaire, entrez 00:00 pour le temps de cuisson.

7. Appuyer sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE TEMPÉRATURE (9) pour régler la température de cuisson de la deuxième étape.
8. Appuyer sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE LA MINUTERIE (6) pour régler le temps de cuisson de la deuxième étape.
9. Press and hold the TOUCHE DE PROGRAMMATION (17) et maintenez-la enfoncée pour sauvegarder les paramètres de programmation.



Utilisation

Combi-Four/Étuve à Vapeur Cuisson et Pause en Option

PROGRAMMATION DE LA TOUCHE CUISSON MANUELLE

REMARQUE: La touche Cuisson manuelle peut être utilisée pour la cuisson en mode manuel et programmée pour deux produits, Vapeur et Air chaud/Combi. Les programmes Air chaud peuvent être utilisés en mode Combi.

1. Régler le SÉLECTEUR (4) sur le mode désiré.
2. Appuyer sur la TOUCHE CUISSON MANUELLE (14). La DIODE située au dessus de la touche Cuisson manuelle s'allume.
3. Appuyer sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE TEMPÉRATURE (9) pour régler la température de cuisson de la première étape.
4. Appuyer sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE LA MINUTERIE (6) pour régler le temps de cuisson de la première étape.
5. Appuyer sur la TOUCHE DEUXIEME ÉTAPE (12).

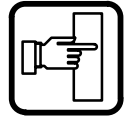
REMARQUE: On peut utiliser l'étape deux (2) soit comme mode d'attente, soit comme deuxième température de cuisson. Pare exemple : Cuire la viande ou la volaille à basse température pour une rétention maximale de l'humidité, puis régler sur la seconde étape pour le brunissement. Si vous souhaitez

utiliser la seconde étape comme mode d'attente, vous devez régler un temps d'attente approprié à partir duquel l'appareil effectuera le compte à rebours.

REMARQUE: Si la deuxième étape de cuisson n'est pas nécessaire, entrez 00:00 pour le temps de cuisson.

6. Appuyer sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE TEMPÉRATURE (9) pour régler la température de cuisson de la deuxième étape.
7. Appuyer sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE LA MINUTERIE (6) pour régler le temps de cuisson de la deuxième étape.
8. Appuyer sur la TOUCHE DE PROGRAMMATION (17) et maintenez-la enfoncée pour sauvegarder les paramètres de programmation.

REMARQUE: Le temps de cuisson et la température choisis peuvent être modifiés à tout moment durant l'opération manuelle du four. Appuyer sur les touches fléchées de la minuterie pour changer le temps de cuisson. Appuyer sur les touches fléchées de température pour modifier la température de cuisson.



Combi-Convection/Étuve à Vapeur Contrôles Standards

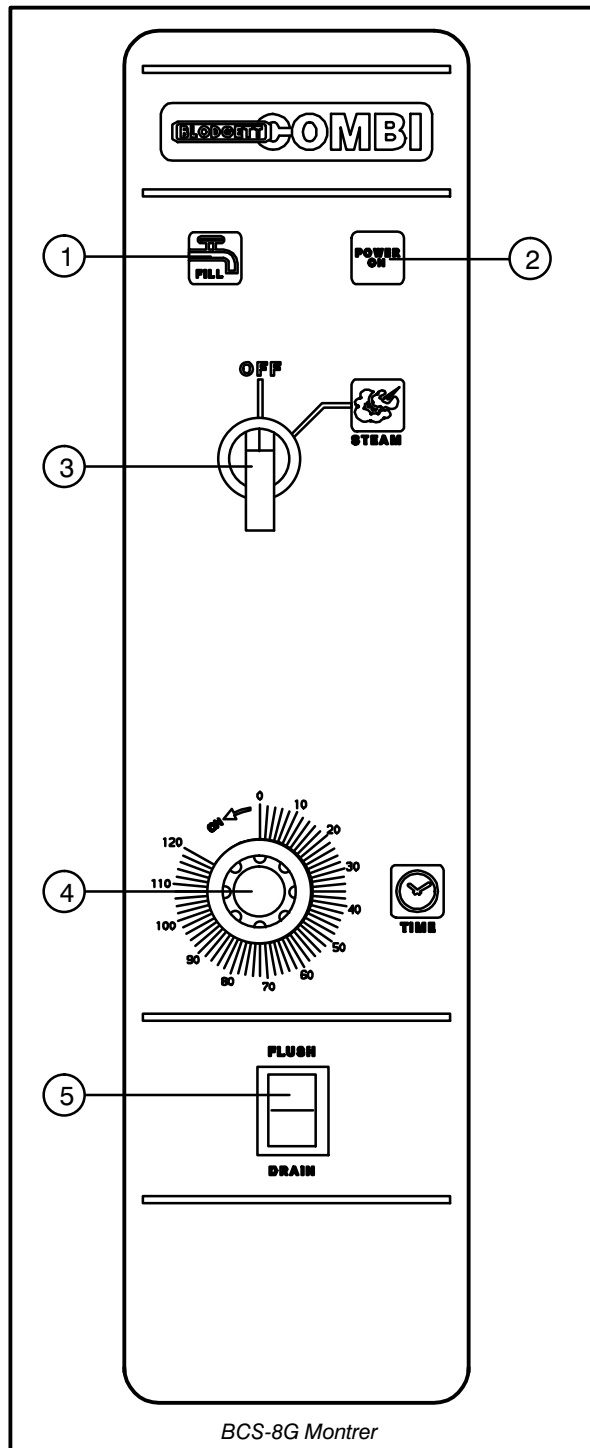


Figure 18

IDENTIFICATION DES CONTRÔLES

1. **VOYANT PAS DE VAPEUR** — Lors du cycle de remplissage, cette lumière reste allumée jusqu'à ce que l'eau dans le générateur de vapeur atteigne la température et le niveau adéquats. La lumière devrait être éteinte lors du cours normal des opérations. Si elle s'allume, vérifiez le niveau d'eau du générateur de vapeur.
2. **VOYANT DE MISE SOUS TENSION** — Indique que l'unité est en mode Vapeur [Steam]
3. **INTERRUPTEUR SELECTION DE MODE** — Permet de mettre en marche ou d'arrêter le four
4. **CADRAN DE MINUTERIE** — Utilisé pour régler le temps de cuisson désiré.
5. **INTERRUPTEUR PURGER/VIDANGER** — Utilisé lors de la purge/vidange du générateur de vapeur durant la décalcarisation.

UTILISATION

REMARQUE: Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, chaque jour ou chaque fois que le étuve à vapeur est resté hors fonction pendant 3 heures, préchauffer avec la fonction VAPEUR pendant 1 à 2 minutes.

1. Régler l'INTERRUPTEUR SÉLECTEUR (3) sur la position Vapeur [Steam].
2. Régler la MINUTERIE (4) sur le temps de fumant désiré ou sur RESTE EN MARCHE. L'avertisseur sonore se déclenche et l'unité s'arrête quand le temps est terminé.
3. À la fin de la période de temps spécifiée, l'avertisseur sonore se déclenche et l'appareil se met automatiquement à l'arrêt. Placer le sélecteur de la minuterie sur RESTE EN MARCHE arrête l'avertisseur et remet l'unité en marche.
4. Régler l'INTERRUPTEUR SÉLECTEUR (3) sur la position arrête [OFF] pour arrêter l'unité.



Utilisation

Combi-Four à Convection Contrôles Standards

IDENTIFICATION DES CONTRÔLES

1. **VOYANT MARCHE** – Indique que l'appareil est sous tension.
2. **COMMUTATEUR SÉLECTEUR** – Permet la sélection des modes de Air Chaud ou Refroidissement.
3. **CADRAN DE TEMPÉRATURE** – Sert à régler la température de cuisson désirée.
4. **VOYANT INDICATEUR DE CHAUFFAGE** – S'allume quand le chauffage par Air Chaud est en marche.
5. **CADRAN DE MINUTERIE** – Utilisé pour régler le temps de cuisson désiré.

UTILISATION

1. Tourner le COMMUTATEUR SÉLECTEUR (2) sur la position *AIR CHAUD*.
2. Chargez l'aliment dans le four.
3. Tourner le CADRAN DE TEMPÉRATURE (3) sur la température désirée.
4. Tourner le CADRAN DE MINUTERIE (7) sur le temps de cuisson désiré.
5. À la fin de la période de temps spécifiée, l'avertisseur sonore se déclenche et l'appareil se met automatiquement à l'arrêt. Placer le CADRAN DE MINUTERIE (7) sur *RESTE EN MARCHE* arrête l'avertisseur et remet l'unité en marche.
6. Tourner le COMMUTATEUR SÉLECTEUR (2) sur la position *REFROIDIR*.

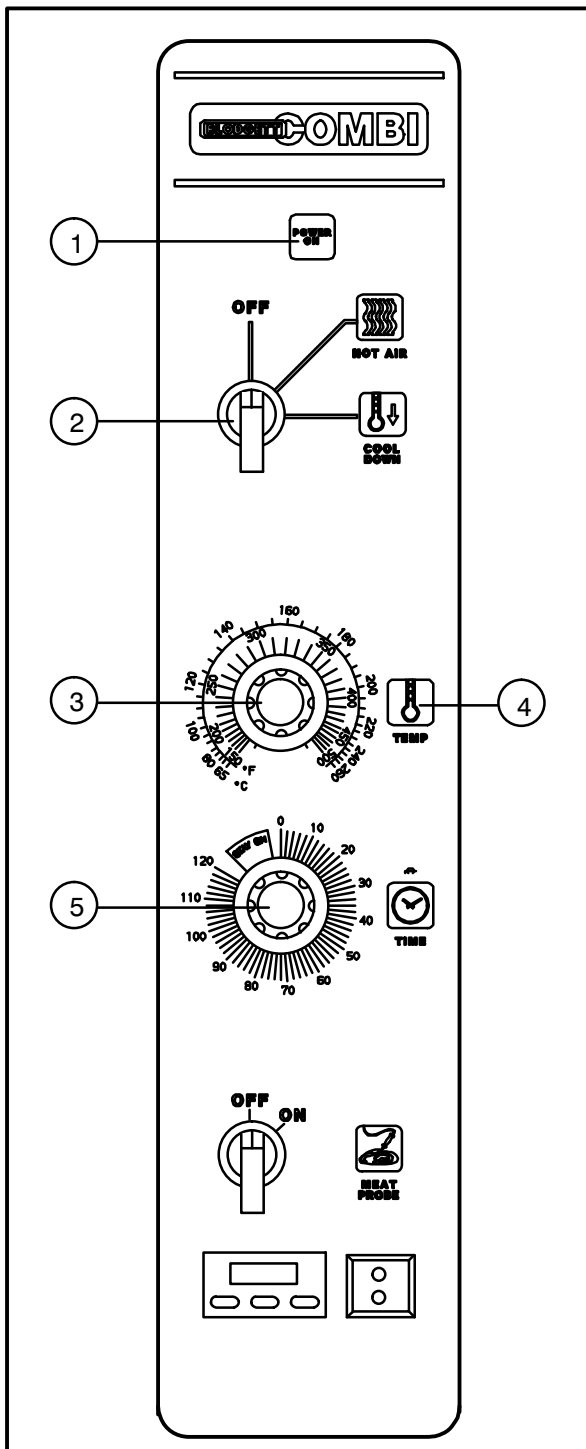
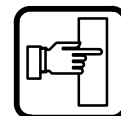


Figure 19



Combi-Four à Convection Cuisson et Pause en Option

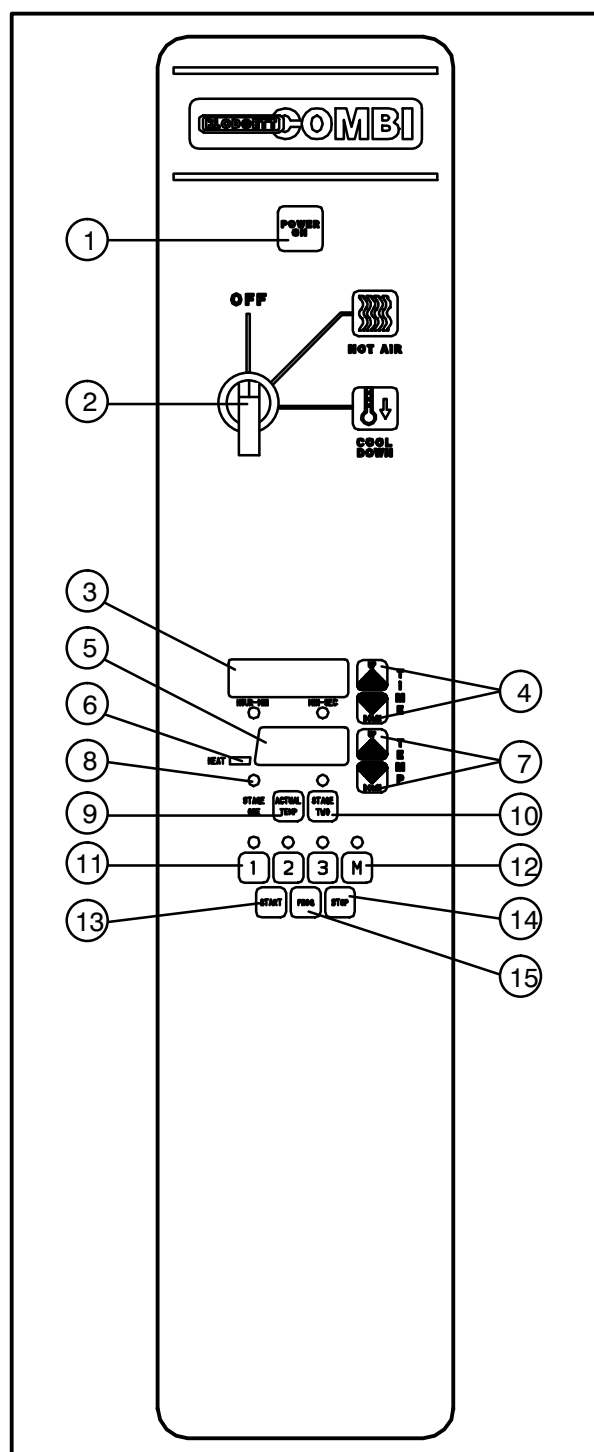


Figure 20

DESCRIPTION DES COMMANDES

1. **VOYANT DE MISE SOUS TENSION** – Il s'allume quand l'unité est sous tension.
2. **SÉLECTEUR DE MODE** – Il permet de mettre en marche ou d'arrêter le four, ainsi que de sélectionner les modes Air chaud [Hot Air] ou Refroidissement [Cool down]. Lorsque le sélecteur est réglé sur le mode Air chaud ou Refroidissement, le ventilateur se met en route.
3. **CADRAN DE LA MINUTERIE** – Indique le temps de cuisson.
4. **TOUCHE FLÉCHÉES DE LA MINUTERIE** – Appuyer sur ces touches afin d'entrer le temps de cuisson, de 00:00 à 99:59.
5. **CADRAN DE LA TEMPÉRATURE** – Indique la température de cuisson.
6. **VOYANT INDICATEUR DE CHAUFFAGE** – Ce voyant s'allume quand le chauffage par air chaud fonctionne.
7. **TOUCHES FLÉCHÉES DE TEMPÉRATURE** – Appuyer sur ces touches afin d'entrer la température de cuisson de 60° à 260°C.
8. **DIODE PREMIÈRE ÉTAPE** – Cette diode s'allume lors du fonctionnement ou de la programmation de la première étape de cuisson du produit. Les cycles de cuisson ont une ou deux étapes.
9. **TOUCHE DE TEMPÉRATURE VÉRITABLE** – Appuyer sur cette touche pour afficher la température véritable du four.
10. **TOUCHE DEUXIÈME ÉTAPE** – Appuyer sur cette touche pour entrer le temps de cuisson et la température de la deuxième étape.
11. **TOUCHES DE PRODUIT** – Trois touches programmables.
12. **TOUCHE DE PRODUIT CUISSON MANUELLE** – C'est la touche de produit par défaut, utilisée pour une cuisson manuelle et programmée.
13. **TOUCHE DÉMARRAGE** – Appuyer sur cette touche pour démarrer un cycle de cuisson.



Utilisation

Combi-Four à Convection Cuisson et Pause en Option

14. **TOUCHE ARRET** — Appuyer sur cette touche pour stopper les alarmes, arrêter momentanément le four ou annuler les cycles de cuisson.
15. **TOUCHE DE PROGRAMMATION** — Appuyer sur cette touche pour entrer le mode de programmation et pour sauvegarder les paramètres de programmation.

FONCTIONNEMENT MANUELLE

1. Régler le SÉLECTEUR (4) sur le mode *HOT A/R*. La DIODE située au-dessus de la touche Cuisson manuelle s'allume.
2. Appuyer sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE TEMPÉRATURE (9) afin de régler la température de cuisson de la première étape.
3. Appuyer sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE LA MINUTERIE (6) pour régler le temps de cuisson de la première étape.
4. Appuyez sur la TOUCHE DEUXIEME ÉTAPE (12).

REMARQUE: Stage two can be used for either a hold mode or a second cook temperature. Example: Cook meats or poultry at a low temperature for maximum moisture retention, then set the second stage for browning. To use the second stage for holding, you must set an appropriate hold time for the unit to count down from.

REMARQUE: Si une deuxième étape n'est pas nécessaire, entrez 00:00 pour le temps de cuisson.

5. Appuyer sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE TEMPÉRATURE (9) pour régler la température de cuisson de la deuxième étape.

6. Appuyer sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE LA MINUTERIE (6) pour régler le temps de cuisson de la deuxième étape.

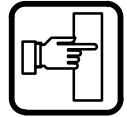
7. Appuyer sur la TOUCHE DÉMARRAGE (15) pour démarrer le cycle de cuisson. La DIODE PREMIERE ÉTAPE (10) s'allume. Le CADRAN DE LA MINUTERIE (5) affiche le compte à rebours du temps de cuisson de la première étape.

Si une deuxième étape a été sélectionnée, une alarme retentit à la fin de la première étape. Le cadran de la minuterie affiche alors le compte à rebours du temps de cuisson de la deuxième étape.

8. Lorsque toutes les étapes de cuisson sont terminées, LE CADRAN DE LA MINUTERIE (5) affiche 00:00 en clignotant, le CADRAN D'AF-FICHAGE DE LA TEMPÉRATURE (7) affiche 0 en clignotant et une alarme retentit. Appuyer sur la TOUCHE ARRET (16) pour arrêter l'alarme. Le contrôle maintient la température de cuisson de la première étape.

9. Régler le SÉLECTEUR (4) sur *OFF* pour arrêter le four.

REMARQUE: Le temps de cuisson et la température choisis peuvent être modifiés à tout moment durant l'opération manuelle du four. Appuyer sur les touches fléchées de la minuterie pour changer le temps de cuisson. Appuyer sur les touches fléchées de température pour modifier la température de cuisson.



Combi-Four à Convection Cuisson et Pause en Option

PROGRAMMED OPERATION

REMARQUE: Référez-vous à la page 67 pour les instructions de programmation.

1. Régler le SÉLECTEUR (4) sur le mode *HOT AIR*.
2. Appuyer sur la TOUCHE DE PRODUIT (13) appropriée. La DIODE située au dessus de la touche sélectionnée s'allume.
3. Appuyez sur la TOUCHE DÉMARRAGE (15) pour démarrer le cycle de cuisson. La DIODE PREMIERE ÉTAPE (10) s'allume. Le CADRAN DE LA MINUTERIE (5) affiche le compte à rebours du temps de cuisson de la première étape.

REMARQUE: Appuyer une fois sur la TOUCHE ARRÊT (16) pour arrêter momentanément la première étape d'un cycle déjà entamé. Appuyer sur la TOUCHE DÉMARRAGE (15) pour redémarrer le cycle.

REMARQUE: Appuyer deux fois sur la TOUCHE ARRÊT (16) pour annuler la première étape d'un cycle déjà entamé.

4. Une alarme retentit pour annoncer la fin de la première étape. Le cadran de la minuterie affiche le compte à rebours du temps de cuisson de la deuxième étape.

REMARQUE: Appuyer une fois sur la TOUCHE ARRÊT (16) pour annuler la deuxième étape d'un cycle déjà entamé. Si la deuxième étape d'un cycle est déjà entamée, ce dernier ne peut être interrompu momentanément.

5. Lorsque toutes les étapes de la cuisson sont achevées, le CADRAN DE LA MINUTERIE (5) affiche 00:00 en clignotant, le CADRAN DE LA TEMPÉRATURE (7) affiche 0 en clignotant et une alarme retentit. Appuyer sur la TOUCHE ARRÊT (16) pour arrêter l'alarme. Le contrôle maintient la température de cuisson de la première étape.

PROGRAMMATION DES TOUCHES DE PRODUITS

1. Régler le SÉLECTEUR (4) sur le mode *HOT AIR*.
2. Appuyer sur la TOUCHE DE PRODUIT (13) appropriée.
3. Appuyer sur la TOUCHE DE PROGRAMMATION (15) et maintenez-la enfoncée pendant cinq secondes. Le contrôle émet un signal sonore. La DIODE de la touche de produit et la DIODE PREMIERE ÉTAPE (10) s'allument.
4. Appuyer sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE TEMPÉRATURE (9) pour régler la température de cuisson de la première étape.
5. Appuyer sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE LA MINUTERIE (6) pour régler le temps de cuisson de la première étape.
6. Appuyer sur la TOUCHE DEUXIEME ÉTAPE (12).

REMARQUE: On peut utiliser l'étape deux (2) soit comme mode d'attente, soit comme deuxième température de cuisson. Pare exemple : Cuire la viande ou la volaille à basse température pour une rétention maximale de l'humidité, puis régler sur la seconde étape pour le brunissement. Si vous souhaitez utiliser la seconde étape comme mode d'attente, vous devez régler un temps d'attente approprié à partir duquel l'appareil effectuera le compte à rebours.

REMARQUE: Si la deuxième étape de cuisson n'est pas nécessaire, entrez 00:00 pour le temps de cuisson.

7. Appuyer sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE TEMPÉRATURE (9) pour régler la température de cuisson de la deuxième étape.
8. Appuyer sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE LA MINUTERIE (6) pour régler le temps de cuisson de la deuxième étape.
9. Appuyer sur la TOUCHE DE PROGRAMMATION (17) et maintenez-la enfoncée pour sauvegarder les paramètres de programmation.



Utilisation

Combi-Four à Convection Cuisson et Pause en Option

PROGRAMMATION DE LA TOUCHE CUISSON MANUELLE

REMARQUE: La touche Cuisson manuelle peut être utilisée pour la cuisson en mode manuel et programmée.

1. Régler le SÉLECTEUR (4) sur le mode **HOT AIR**.
2. Appuyer sur la TOUCHE CUISSON MANUELLE (14). La DIODE située au dessus de la touche Cuisson manuelle s'allume.
3. Appuyer sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE TEMPÉRATURE (9) pour régler le temps de cuisson de la première.
4. Appuyer sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE LA MINUTERIE (6) pour régler le temps de cuisson de la première étape.
5. Appuyer sur la TOUCHE DEUXIEME ÉTAPE (12).

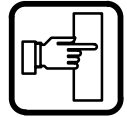
REMARQUE: On peut utiliser l'étape deux (2) soit comme mode d'attente, soit comme deuxième température de cuisson. Pare exemple : Cuire la viande ou la volaille à basse température pour une rétention maximale de l'humidité, puis régler sur la seconde étape pour le brunissement. Si vous souhaitez utiliser la seconde étape comme

mode d'attente, vous devez régler un temps d'attente approprié à partir duquel l'appareil effectuera le compte à rebours.

REMARQUE: Si la deuxième étape de cuisson n'est pas nécessaire, entrez 00:00 pour le temps de cuisson.

6. Appuyer sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE TEMPÉRATURE (9) pour régler la température de cuisson de la deuxième étape.
7. Appuyer sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE LA MINUTERIE (6) pour régler le temps de cuisson de la deuxième étape.
8. Appuyer sur la TOUCHE DE PROGRAMMATION (17) et maintenez-la enfoncée pour sauvegarder les paramètres de programmation.

REMARQUE: Le temps de cuisson et la température choisis peuvent être modifiés à tout moment durant l'opération manuelle du four. Appuyer sur les touches fléchées de la minuterie pour changer le temps de cuisson. Appuyer sur les touches fléchées de température pour modifier la température de cuisson.



Sonde à Viande en Option

REMARQUE: Le Combi convection/étuve à vapeur ne dispose pas de la fonction sonde à viande.

IDENTIFICATION DES CONTRÔLES

1. **INTERRUPTEUR DE LA SONDE À VIANDE**
Contrôle la marche ou l'arrêt de la sonde à viande.
2. **CONTRÔLE DE LA SONDE À VIANDE**
Sert à régler la température désirée de la sonde. Indique la température réelle du produit.
3. **CONNECTEUR DE LA SONDE À VIANDE**
Pris pour le branchement de la sonde à viande.

REMARQUE: Pour des raisons d'hygiène il est recommandé que la sonde à viande reste toujours branchée sur la prise du panneau avant.

UTILISATION

Pouvoir mesurer la température au coeur du produit pendant les longues périodes de cuisson est très pratique. Il est particulièrement important pour des aliments tels que le Roast Beef d'atteindre une température interne spécifique.

Place the probe through to the middle of the product. Planter la sonde dans le milieu de la partie la plus épaisse du produit. S'assurer que la sonde ne touche pas d'os et que sa pointe n'est pas plantée dans une poche de gras. Ces conditions pouvant causer des lectures non précises.

1. Régler le **COMMUTATEUR SÉLECTEUR** sur la fonction désirée.
2. Tourner l'**INTERRUPTEUR DE LA SONDE À VIANDE** (1) sur **MARCHE**.
3. Pour régler la température à coeur désirée, appuyer se le **BOUTON DE RÉGLAGE** (4) bleu sur le **CONTRÔLE DE LA SONDE À VIANDE** (2).

Utiliser la touche avec la flèche montante (6) pour augmenter le point de réglage de la température. Utiliser la touche avec la flèche descendante (5) pour diminuer le point de réglage de la température.

Appuyer à nouveau sur bouton de réglage pour entrer le point de réglage en mémoire.

4. Régler la **MINUTERIE** sur **RESTE EN MARCHE**. Le processus de cuisson marche automatiquement.

Quand la température à coeur choisie est atteinte, un ronfleur se fait entendre et l'appareil s'arrête automatiquement.

La température et le mode peuvent être changés à tout moment en cours de cuisson.

5. Arrêter l'appareil en mettant tous les interrupteurs sur **ARRÊT**.

REMARQUE: Lors du réglage de la température interne, être sûr de prévoir la continuation de cuisson après que le rôti est sorti du four.

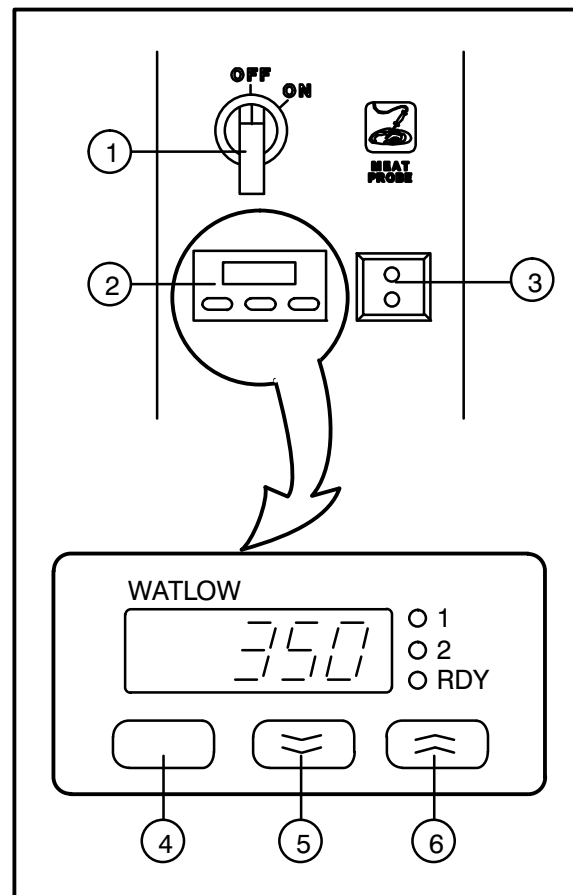


Figure 21



Entretien

Procédé de fonctionnement de la bouteille vaporisatrice

1. Dévisser la tête du vaporisateur et remplir la bouteille jusqu'à la marque MAX. Revisser fermement la tête en place pour assurer une jointure étanche. Le liquide doit être clair et propre de tous corps étrangers. Ne pas sur-emplir - il faut laisser un espace pour compresser l'air.
2. Pour établir la pression, quand le conteneur est plein de liquide, pomper environ une vingtaine de fois. Plus la pression est élevée plus la pulvérisation est fine. Si la bouteille est seulement partiellement remplie, il suffit de pomper plus longtemps pour compresser l'épaisseur d'air supplémentaire.
3. Pour vaporiser, appuyer sur la détente avec le pouce.
4. Après une période de vaporisation, la pression descend. Remonter la pression en actionnant la pompe à air.
5. Après usage, relâcher la pression en inversant la tête du vaporisateur et en appuyant sur la détente, ou en dévissant la tête lentement pour laisser l'air s'échapper par l'ouverture de remplissage.
6. Après usage, rincer la bouteille avec de l'eau claire et vérifier que l'orifice de la buse est parfaitement propre et sans obstruction. De l'eau tiède (pas chaude) avec un détergent ménager est un agent pratique pour ce nettoyage.

REMARQUE: Des informations supplémentaires se trouvent sur le feuillet d'instructions qui est fourni avec la bouteille vaporisatrice.

Pièces de rechange :

Vaporisateur complet réf. R0006

Kit de réparation de la tête vaporisatrice réf. R6332



AVERTISSEMENT!!

Des vêtements et des lunettes de sécurité doivent être portés pendant l'usage de produits de nettoyage.

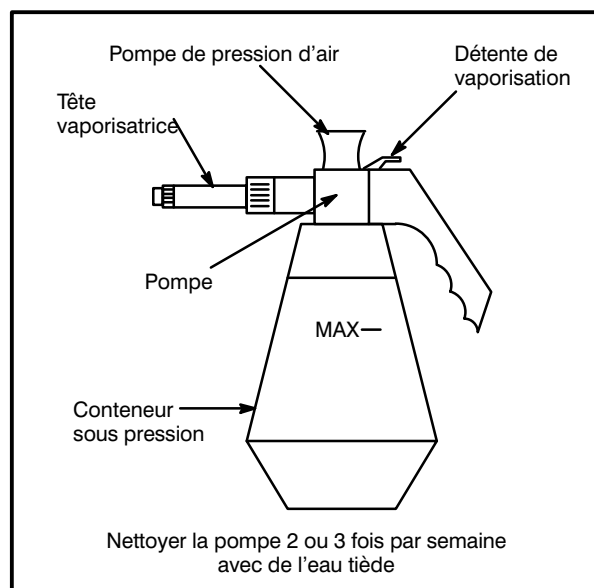


Figure 22



Entretien Préventif et Nettoyage

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR

Un nettoyage quotidien de l'appareil est essentiel pour des raisons d'hygiène et pour éviter des difficultés de fonctionnement. Utiliser un détergent pour nettoyage de four en conjonction avec la bouteille vaporisatrice fournie.

REMARQUE: NE PAS utiliser de produits corrosifs.

Four/étuve à Vapeur et Convection/Étude à Vapeur seulement

1. Laissez refroidir l'appareil jusqu'à une température de 60 °C (140 °F) ou, si l'appareil n'a pas été utilisé, activez le mode vapeur jusqu'à ce que de la buée recouvre la fenêtre.
2. Remplir la bouteille vaporisatrice et pomper l'air dans le conteneur à l'aide de la pompe de pression.
3. Vaporiser l'intérieur du four avec la solution de nettoyage.

REMARQUE: Ne jamais vaporiser d'eau dans l'unité quand sa température est au-dessus de 100°C.

4. Laisser agir le produit de nettoyage pendant 10 à 20 minutes avec le four à l'arrêt.
5. Régler la minuterie pour 15 ou 20 minutes. Mettre le sélecteur de mode sur Vapeur. Ceci ramollira les résidus recuits.
6. Rincez l'intérieur avec l'ensemble tuyau/bouteille vaporisatrice.
7. Régler le sélecteur de mode sur vapeur pendant cinq minutes pour purger l'intérieur du four et retirer tous les résidus de détergent.

REMARQUE: L'intérieur du four ne doit jamais être gratté ni décapé.

Four à Convection

1. Refroidir l'appareil à 60°C.
2. Remplir la bouteille vaporisatrice et pomper l'air dans le conteneur à l'aide de la pompe de pression.
3. Vaporiser l'intérieur du four avec la solution de nettoyage.

REMARQUE: Ne jamais vaporiser d'eau dans l'unité quand sa température est au-dessus de 100°C.

4. Laisser agir le produit de nettoyage pendant 10 à 20 minutes avec le four à l'arrêt.
5. Rincez l'intérieur du four avec l'ensemble tuyau/bouteille vaporisatrice.

REMARQUE: L'intérieur du four ne doit jamais être gratté ni décapé.

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR

Les extérieurs peuvent être nettoyés et conservés en bon état avec un nettoyeur d'acier inoxydable.

REMARQUE: L'extérieur de l'appareil ne doit pas être vaporisé avec de l'eau.

ENTRETIEN PRÉVENTIF

Les meilleures mesures d'entretien préventif sont:

- une installation correcte de l'équipement
- deliming the steam generator (if applicable)
- un programme de nettoyage régulier

L'appareil ne nécessite aucune lubrification. Si des réparations ou de la maintenance est nécessaire, prendre contact avec l'usine, avec le représentant de l'usine ou avec une entreprise de service Blodgett Combi locale.



AVERTISSEMENT!!

Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique avant le service ou le nettoyage.



Entretien

Détartrage

REMARQUE: Cette procédure doit être utilisée seulement avec les modèles COS-8G et BCS-8G.

1. Tourner le Commutateur de sélection de mode (1) sur le mode VAPEUR. Attendre qu'il y ait production de vapeur, ce qui assure que l'eau dans le générateur de vapeur est chaude.
2. Tourner le Commutateur de sélection de mode (1) sur le mode REFROIDISSEMENT et laisser la porte ouverte. Laisser le four se refroidir à 66°C, ce qui assure que l'interrupteur Vidange/Chasse fonctionnera à l'ÉTAPE 8.
3. Tourner le Commutateur de sélection de mode (1) sur ARRÊT.
4. Dans un récipient de bonne dimension, mélanger la solution de détartrage et l'eau chaude du robinet. Se reporter au tableau ci-dessous pour connaître le bon dosage:

Modèle	Solution Détartrante	Eau chaude du robinet
COS-8G	710 ml	7.5 litres
BCS-8G	710 ml	7.5 litres

REMARQUE: Ces volumes sont approximatifs. Vous pouvez avoir besoin de plus ou moins d'eau chaude suivant le site.

5. Retirer le bouchon de l'orifice de détartrage (5). Attacher l'ensemble de l'entonnoir et du tuyau (3) fourni, sur l'entrée de détartrage.

6. Ouvrir la vanne de l'orifice de détartrage (2) et verser le mélange de détartrage. Arrêter de verser quand l'entonnoir arrête d'absorber le liquide. C'est la quantité correcte pour le site.
7. Fermer la vanne de l'orifice de détartrage (2). Visser le bouchon de l'orifice de détartrage. Laisser le mélange agir pendant 20 minutes. Dans les zones d'eau dure, attendre 1 heure.
8. Enfoncer et tenir enfoncé l'interrupteur vidange/chasse (4) en position de CHASSE pendant 90 secondes. Ceci complète le procédé de détartrage.

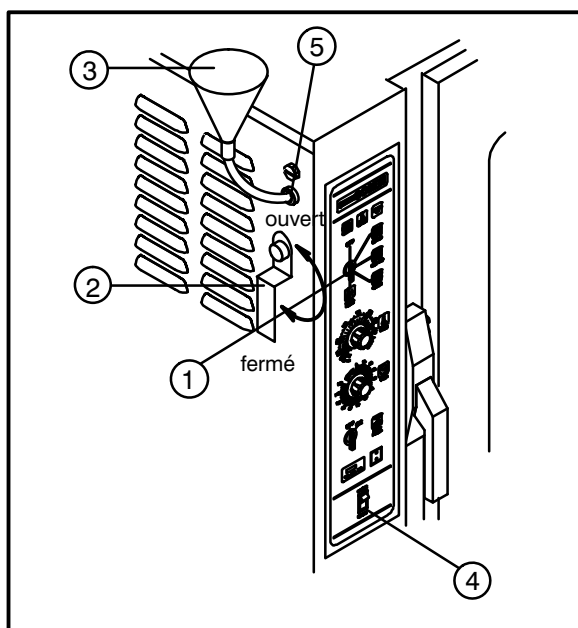


Figure 23

**INSERT
WIRING DIAGRAM
HERE**

**PLACEZ VOS
SCHÉMAS ÉLECTRIQUES
ICI**