



**DFG-100 AND DFG-200 SERIES
CONVECTION OVEN
INSTALLATION – OPERATION – MAINTENANCE**

**LA SÉRIE DFG-100 ET DFG-200
FOURS À CONVECTION
MANUEL D'INSTALLATION – FONCTIONNEMENT – ENTRETIEN**



BLODGETT OVEN COMPANY

www.blodgett.com

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

PN 90055 Rev AC (8/11)

© 2011 – G.S. Blodgett Corporation

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.



THE REPUTATION YOU CAN COUNT ON
UNE RÉPUTATION SUR LAQUELLE VOUS POUVEZ COMPTER

For over a century and a half, The Blodgett Oven Company has been building ovens and nothing but ovens. We've set the industry's quality standard for all kinds of ovens for every foodservice operation regardless of size, application or budget. In fact, no one offers more models, sizes, and oven applications than Blodgett; gas and electric, full-size, half-size, countertop and deck, convection, Cook'n Hold, Combi-Ovens and the industry's highest quality Pizza Oven line. For more information on the full line of Blodgett ovens contact your Blodgett representative.

Cela fait maintenant dessus un siècle et demi que Blodgett se spécialise dans la fabrication de fours. Nous avons établi les normes de qualité qui s'appliquent dans l'industrie à tous les types de fours utilisés dans les services alimentaires, quel qu'en soit la taille, l'exploitation ou le budget. En fait, ni n'offre plus de modèles, de tailles et d'applications de fours que Blodgett. À gaz et électriques. De tailles différentes, sur plan de travail et superposables. Qu'il s'agisse de fours à convection, des modèles Cook'n Hold et Combi-Oven, ou de la gamme de fours à pizzas de la plus haute qualité offerte sur le marché. Pour de plus amples informations sur la gamme complète de fours Blodgett, veuillez contacter votre représentant Blodgett.

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



Model/Modèle:

Serial Number/Numéro de série:

Your oven was installed by/
Installateur de votre four:

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

Table of Contents/Table des Matières

Introduction		Introduction	
Oven Description and Specifications	2	Description et Spécifications du Four	36
Oven Components	3	Éléments du Four	37
Installation		Installation	
Delivery and Location	4	Livraison et Implantation	38
Oven Assembly	5	Montage du Four	39
NSF Bolts	5	Boulons NSF	39
Leg Attachment	6	Assemblage des Pieds	40
Caster Assembly	6	Montage des Roulettes	40
Double Section Assembly	7	Montage de la Section Double	41
Oven Leveling	7	Mise à Niveau du Four	41
Ventilation	8	Ventilation	42
Canopy Type Exhaust Hood	8	Hotte D'évacuation Type Voûte	42
Direct Flue Arrangement	9	En Prise Directe	43
Utility Connections — Standards and Codes	10	Branchements de Service — Normes et Codes	44
Gas Connection	11	Branchement de Gaz	45
Electrical Connection	14	Raccordement Électrique	48
Initial Startup	15	Mise en Marche Initiale	49
Operation		Utilisation	
Safety Information	16	Informations de Sécurité	50
Solid State Manual Control with Digital Timer	17	Commandes Standard avec le Temporisateur Numérique	51
Solid State Manual Control	18	Commandes Standard	52
Solid State Digital Control	19	Commandes Numériques à Semi-Conducteurs	53
Blodgett IQ2™ Vision Control	21	Blodgett IQ2™ Commande Vision	56
How Cook and Hold Works	31	Principe de la Fonction de Cuisson et Maintien	67
General Guidelines for Operating Personnel	32	Consignes Générales à l'Intention des Utilisateurs	68
Suggested Times and Temperatures	33	Durées et Températures Suggérées	69
Maintenance		Entretien	
Cleaning and Preventative Maintenance .	34	Nettoyage et Entretien Préventif	70
Troubleshooting Guide	35	Guide de Détection des Pannes	71

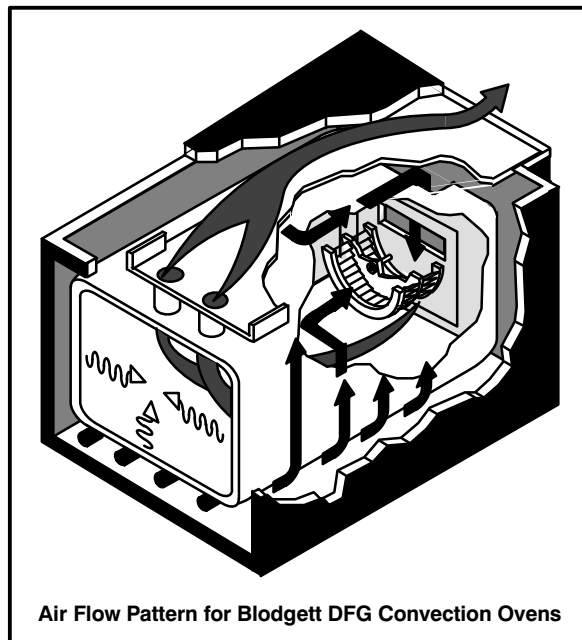


Introduction

Oven Description and Specifications

Cooking in a convection oven differs from cooking in a conventional 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.

Blodgett convection ovens represent the latest advancement in energy efficiency, reliability, and ease of operation. Heat normally lost, is recirculated within the cooking chamber before being vented from the oven: resulting in substantial reductions in energy consumption and enhanced oven performance.



Air Flow Pattern for Blodgett DFG Convection Ovens

Figure 1

GAS SPECIFICATIONS – U.S., Canada and General Export				
	Natural Gas		Propane Gas	
	US Units	SI Units	US Units	SI Units
Heating Value	1000 BTU/cu.ft.	37.3 MJ/m ³	2550 BTU/cu. ft.	95.0 MJ/m ³
Specific Gravity (air=1.0)	0.63	0.63	1.53	1.53
Oven Input				
DFG-100-3	55,000 BTU/hr	16.2 kW	55,000 BTU/hr	16.2 kW
DFG-200-L	60,000 BTU/hr	17.6 kW	60,000 BTU/hr	17.6 kW
Main Burner Orifice Size				
DFG-100-3	40 MTD*	2.5 mm	53 MTD*	1.5 mm
DFG-200-L	38 MTD*	2.6 mm	1/16" dia.	1.55 mm
GAS SPECIFICATIONS – DFG-100-3 for Australia				
Oven Input	—	58 MJ/h	—	58 MJ/h
Main Burner Orifice Size	38 MTD*	2.6 mm	1/16" dia.	1.6 mm

NOTE: * – Multiple Twist Drill



Oven Components

Combustion Cover — provides access to the combustion compartment on gas ovens.

Combustion Compartment — contains combustion burners on gas ovens.

Combustion Burners — provide heat to the baking chamber on gas ovens.

Chain & Turnbuckle — controls operation of the oven doors.

Control Panel — contains wiring and components to control the oven operation.

Oven Racks — five racks are provided standard. Additional racks are available.

Rack Supports — hold oven racks.

Blower Wheel Cover — located on the back interior wall of the oven. Protects the blower wheel.

Blower Wheel — spins to circulate hot air in the baking chamber.

Convection Motor — provides power to turn the blower wheel.

Oven Lights — provide lighting inside the baking compartment.

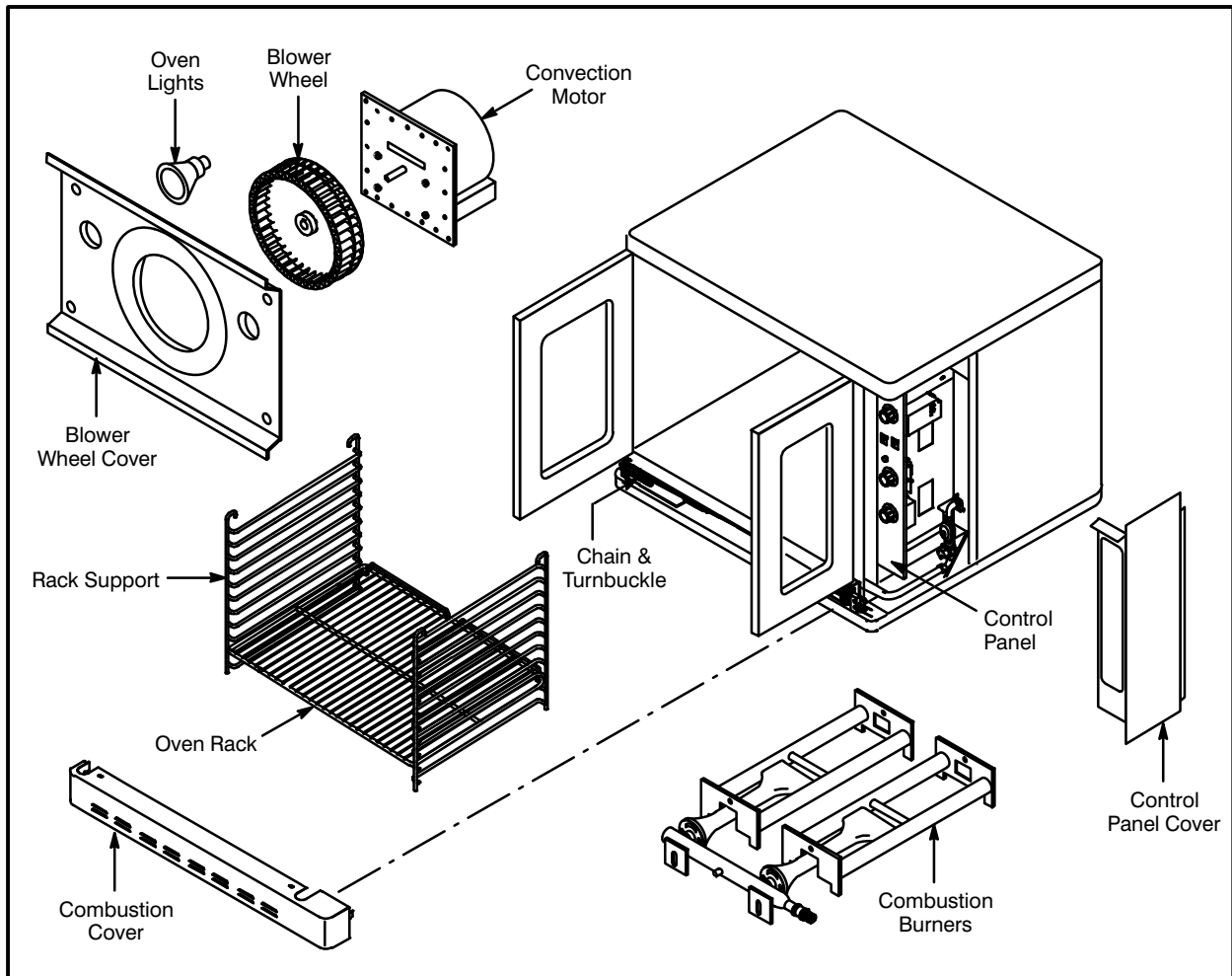


Figure 2



Installation

Delivery and Location

DELIVERY AND INSPECTION

All Blodgett ovens are shipped in containers to prevent damage. Upon delivery of your new oven:

- Inspect the shipping container for external damage. Any evidence of damage should be noted on the delivery receipt which must be signed by the driver.
- Uncrate the oven and check for internal damage. Carriers will accept claims for concealed damage if notified within fifteen days of delivery and the shipping container is retained for inspection.

The Blodgett Oven Company cannot assume responsibility for loss or damage suffered in transit. The carrier assumed full responsibility for delivery in good order when the shipment was accepted. We are, however, prepared to assist you if filing a claim is necessary.

OVEN LOCATION

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

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

DFG100

- Oven body right side – 2" (5cm)
- Oven body left side – 2" (5cm)
- Oven body back – 0" (0cm)
- Oven body bottom – 6" (15cm)

DFG200

- Oven body right side – 6" (15cm)
- Oven body left side – 6" (15cm)
- Oven body back – 6" (15cm)
- Oven body bottom – 6" (15cm)

The following clearances must be available for servicing.

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

NOTE: On gas models, routine servicing can usually be accomplished within the limited movement provided by the gas hose restraint. If the oven needs to be moved further from the wall, the gas must first be turned off and disconnected from the oven before removing the restraint. Reconnect the restraint after the oven has been returned to its normal position.

It is essential that an adequate air supply to the oven be maintained to provide a sufficient flow of combustion and ventilation air.

- Place the oven in an area that is free of drafts.
- Keep the oven area free and clear of all combustibles such as paper, cardboard, and flammable liquids and solvents.
- NSF requires 6" of clearance on the bottom and sides of the unit for cleaning. Do not place the oven on a curb base or seal to a wall.
- The location must provide adequate clearance for the air opening into the combustion chamber.

Before making any utility connections to this oven, check the rating plate to be sure the oven specifications are compatible with the gas and electrical services supplied for the oven.

1. Remove the combustion compartment cover. The rating plate is attached to the frame on the left side of the combustion compartment.



Oven Assembly

NSF BOLTS

These bolts are required by NSF to block any exposed hole on the back of an oven. This includes:

- any unit, single or stacked, without a back panel.
- any holes in stacked units not used for mounting stacking brackets.

1. Locate the 5/16" bolts that were shipped with the oven.
2. Install the bolts as shown in Figure 3.

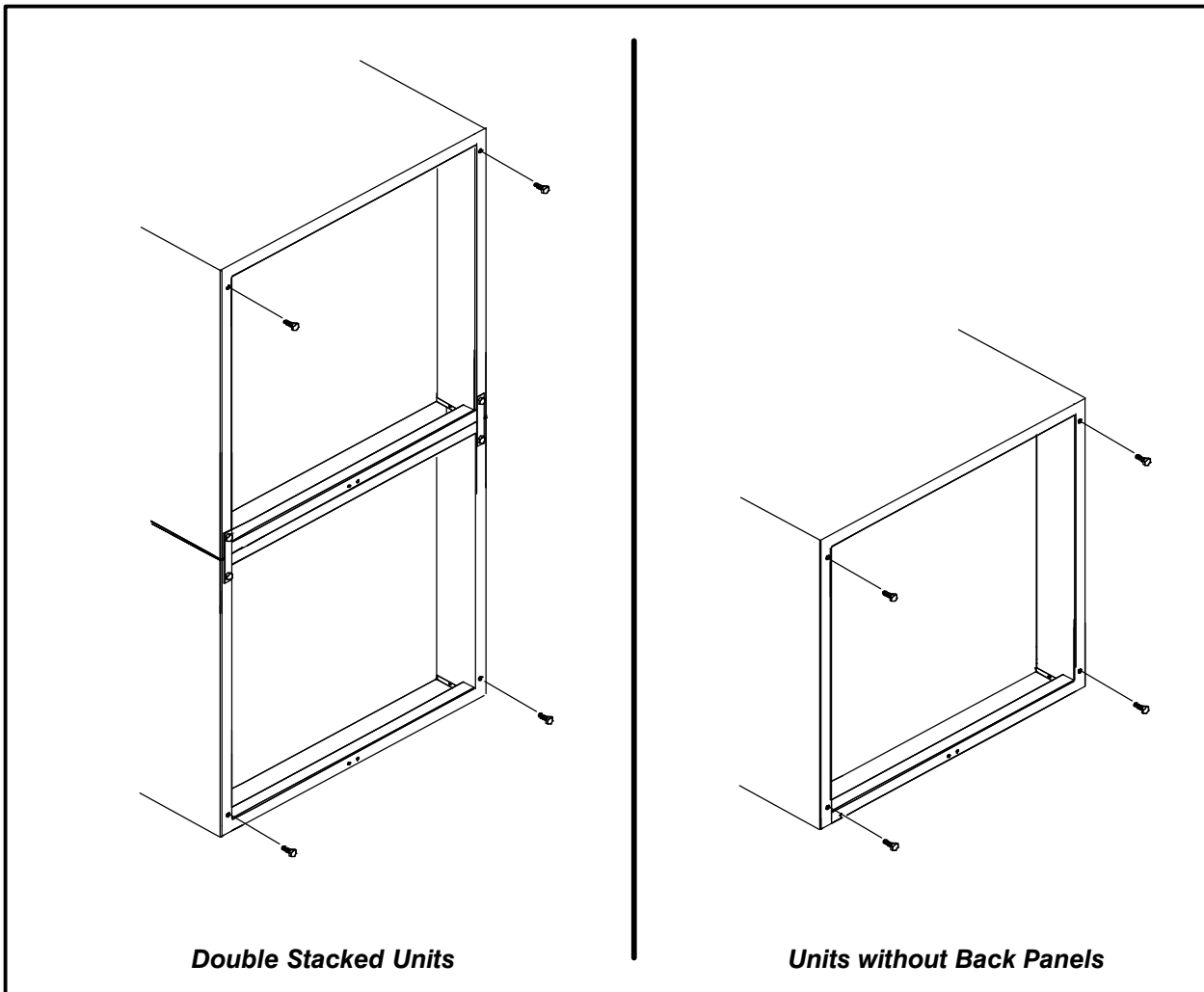


Figure 3



Installation

Oven Assembly

LEG ATTACHMENT

1. Push the oven onto a lift with the bottom of the oven down.
2. Align the threaded stud in each leg with the nut located inside each bottom corner of the oven frame. Turn the legs clockwise and tighten to the nearest full turn.

3. Align the two leg plate holes in each leg with those in the oven bottom. Secure each leg using two 1/2" bolts.

NOTE: If using casters see CASTER ASSEMBLY before proceeding.

4. Level the oven by screwing the adjustable leg feet in or out as necessary.

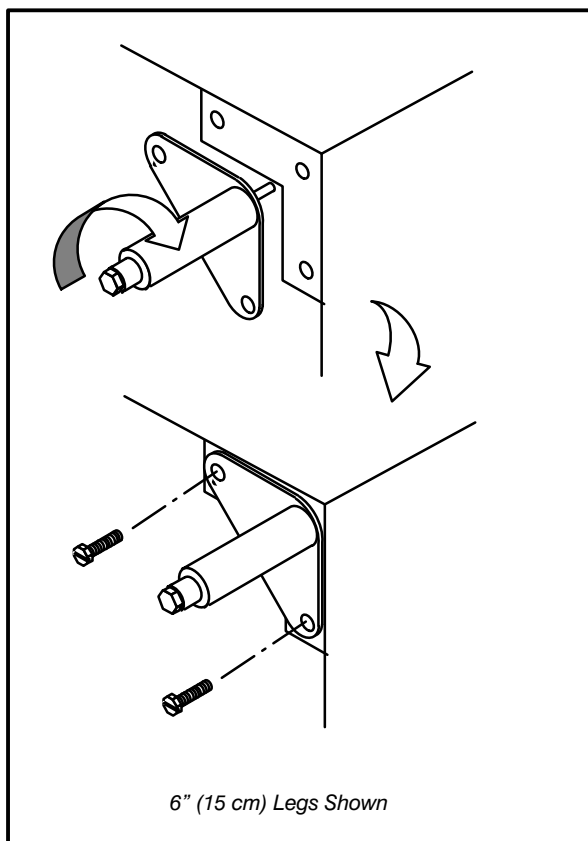


Figure 4

CASTER ASSEMBLY

NOTE: Install the locking casters on the front of the oven. Install the non-locking casters on the back of the oven.

NOTE: Use a gas hose restraint on all units with casters. See page 13.

Casters for Single and Double Stacked Ovens:

1. Attach the legs as described.
2. Pry the adjustable feet out of the legs.
3. Insert one caster into each leg as shown. Tighten the lock nuts to secure the casters.

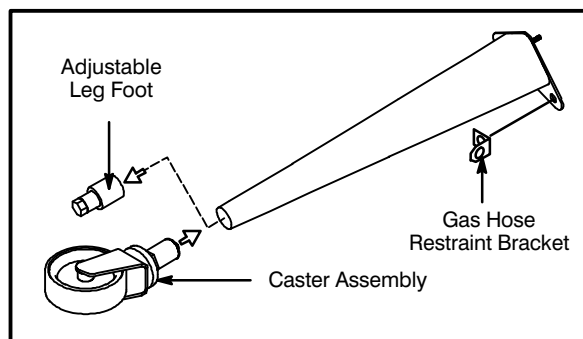


Figure 5

Low Profile Casters for Double Stacked Ovens:

1. Align the three holes in each caster assembly plate with those in the oven bottom. Secure each caster using three 1/2" bolts.

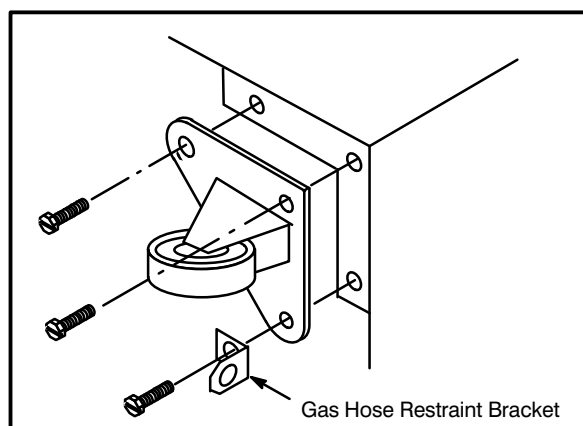


Figure 6



Oven Assembly

DOUBLE SECTION ASSEMBLY

NOTE: Old style ovens refer to units with painted exposed rear angle. New style ovens refer to units with rear angle iron enclosed in steel.

The following instructions apply to stacking two new style ovens.

1. Secure the short legs to the bottom sections as described.
2. Place the upper section in position on top of the lower oven.
3. Attach the stacking brackets using the remaining 5/16" bolts shipped with the ovens.
4. Attach the flue connector.

The following instructions apply to stacking a new style oven on an old style oven.

1. Secure the short legs to the bottom sections as described.
2. Place the upper section in position on top of the lower oven.

3. Attach the stacking brackets using the remaining 5/16" bolts shipped with the ovens.
4. Drill a clearance hole for a 5/16" bolt in the angle iron of the old style oven. Use the holes in the stacking brackets as a pilot.
5. Attach the stacking brackets to the old style oven with the 5/16" bolts and nuts provided in the kit.
6. Attach the flue connector.



WARNING!!

When stacking ovens be sure to remove the single oven flue boxes prior to attaching three-piece connector.

OVEN LEVELING

After assembly, the oven should be leveled and moved to the operating location.

1. The oven can be leveled by adjusting the feet or casters located on the bottom of each leg.

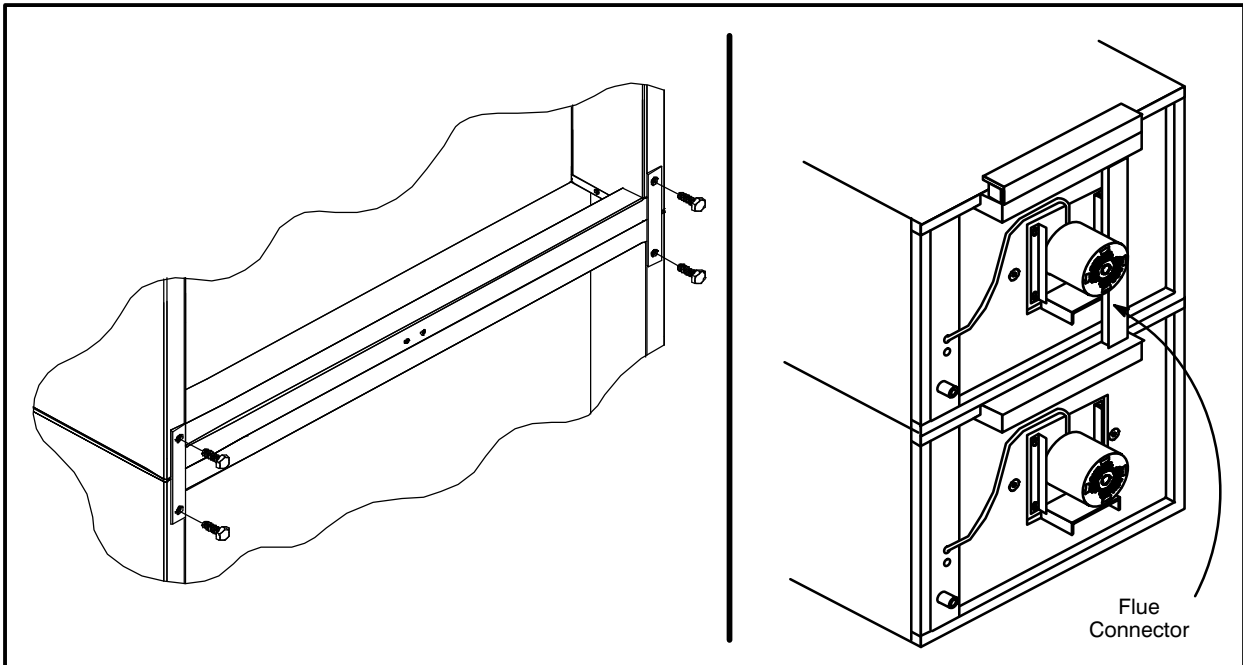


Figure 7



Installation

Ventilation

On gas models the installation of a proper ventilation system cannot be over emphasized. This system removes unwanted vapors and products of combustion from the operating area.

This oven may be vented using either:

- A mechanically driven, canopy type, exhaust hood, or
- A direct flue arrangement.

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.

Australia and 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 Blodgett oven, please contact your local distributor. If you do not have a local distributor, please call the Blodgett Oven Company at 0011-802-860-3700.



WARNING:

Failure to properly vent the oven can be hazardous to the health of the operator and may 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.

CANOPY TYPE EXHAUST HOOD

A mechanically driven, canopy type exhaust hood is the preferred method of ventilation.

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 distance from the floor to the lower edge of the hood should not exceed 7' (2.1m).

The total makeup and exhaust air requirements for hood capacity should be approximately 30 CFM (.85 m³) for each oven section.

Installing the canopy hood draft diverter

Ovens ordered for hood venting are supplied with a draft diverter. Install the draft diverter as follows:

1. Place the diverter over the flue connector with the open area facing the front of the oven. See Figure 8.
2. Secure both ends with the sheet metal screws provided.

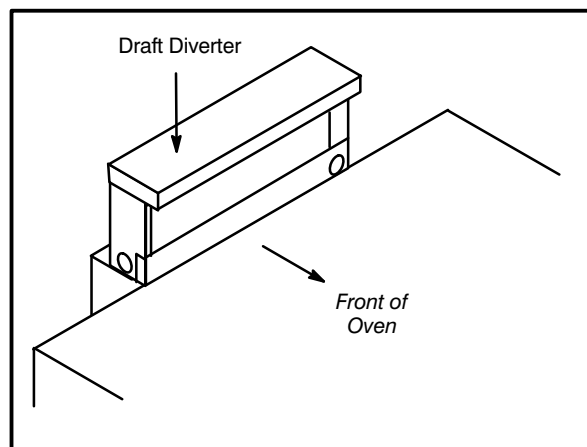


Figure 8

DIRECT FLUE ARRANGEMENT

When the installation of a mechanically driven exhaust hood is impractical the oven may be vented by a direct flue arrangement.



WARNING!!

It is essential that the direct flue be installed as follows. Incorrect installation will result in unsatisfactory baking and oven damage.

The flue must be class B or better. The height of the flue should rise 6-8 ft (2-2.5 m) above the roof of the building or any proximate structure. Never direct vent the oven into a hood. The flue should be capped with a UL Listed type vent cap to isolate the unit from external environmental conditions.

The direct vent cannot replace air consumed and vented by the oven. Provisions must be made to supply the room with sufficient make-up air. Total make-up air requirements for each oven section should be approximately 30 CFM (.85 m³) per section. To increase the supply air entering the room, a ventilation expert should be consulted.

FLUE DIAMETER		
Oven	Single	Double
DFG-100	6" (15cm)	6" (15cm)
DFG-200	6" (15cm)	8" (20cm)

Installing the draft hood

Ovens ordered for direct venting are supplied with a draft hood. Install the draft hood as follows:

1. Place the draft hood over the flue connector. See Figure 9.
2. Secure both ends with the sheet metal screws provided.

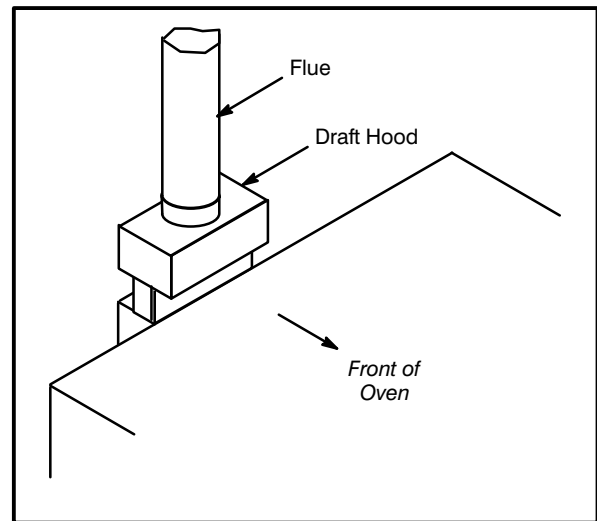


Figure 9



Installation

Utility Connections – Standards and Codes

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 responsible for:

- the installation or replacement of gas piping and 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, 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.

Installation must conform with local codes, or in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70—Latest Edition* and/or *Canadian National Electric Code C22.2* as applicable.

Australia and 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 Blodgett oven, please contact your local distributor. If you do not have a local distributor, please call the Blodgett Oven Company at 0011-802-860-3700.





Gas Connection

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 DFG-100 convection oven 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
DFG-100	<u>55,000 BTU</u>
New Total	285,000 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 40' (12.2 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 320,000 BTU. Since the total required gas pressure, 285,000 BTU is less than 320,000 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. 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 L.P. Gas at 11" W.C. (Pressure drop of 0.5 Inch W.C.)

Pipe Length (ft)	Outside 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



Installation

Gas Connection

PRESSURE REGULATION AND TESTING

DFG-100-3 ovens are rated at 55,000 BTU/Hr. (16.2 kW) (58 MJ) per section. DFG-200-L ovens are rated at 60,000 BTU/Hr. (17.6 kW) (63 MJ) per section. Each oven has been adjusted at the factory to operate with the type of gas specified on the rating plate.

Inlet Pressure				
	Natural		Propane	
	Min	Max	Min	Max
W.C.	7.0	10.5	11.0	13.0
kPa	1.742	2.61	2.74	3.23
Manifold Pressure				
	Natural		Propane	
W.C.	3.5		10.0	
kPa	.87		2.49	

- **Inlet Pressure** — the pressure of the gas before it reaches the oven.
- **Manifold Pressure** — the pressure of the gas as it enters the main burner(s).
- **Min** — the minimum pressure recommended to operate the oven.

- **Max** — the maximum pressure at which the manufacturer warrants the oven's operation.

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 at the manifold.

DO NOT INSTALL AN ADDITIONAL REGULATOR WHERE THE OVEN CONNECTS TO THE GAS SUPPLY UNLESS THE INLET PRESSURE IS ABOVE MAXIMUM.

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

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 (13.85" W.C., 3.45 kPa).

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 (13.85" W.C., 3.45 kPa).

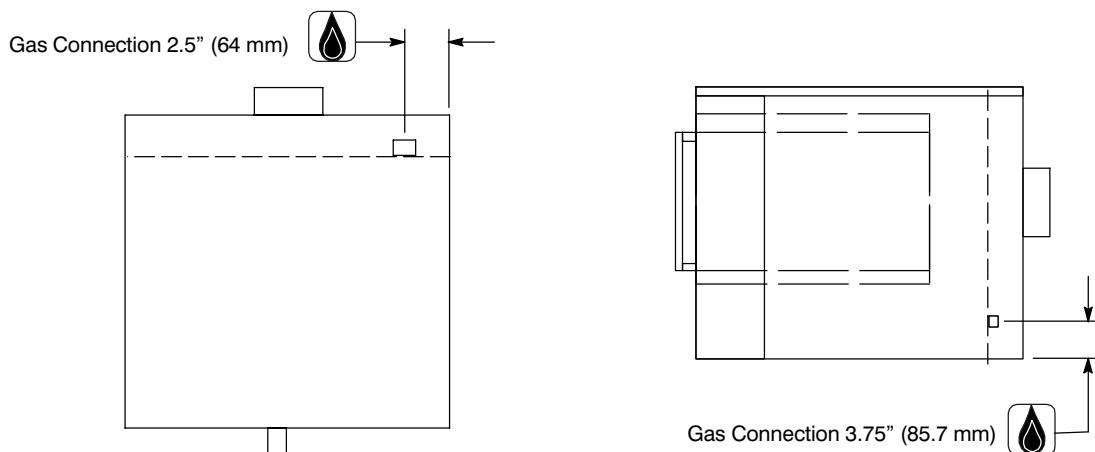


Figure 10



GAS HOSE RESTRAINT

If the oven 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 oven, must be used to limit the movement of the unit so that no strain is placed upon the flexible connector. With the restraint fully stretched the connector should be easy to install and quick connect.

The restraint (ie: heavy gauge cable) should be 1,000 lb. (453 kg) test load and 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.

1. Mount the supplied bracket to the leg bolt just below the gas inlet. See Figure 11.
2. Attach the clip on restraining cable to the mounting bracket.

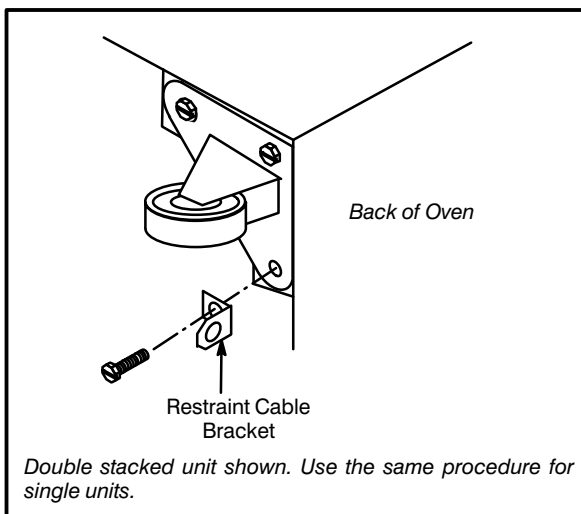


Figure 11



WARNING!!

If the restraint is disconnected for any reason it must be reconnected when the oven 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.

Australie and general export installations

The restraint and quick connect 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 Blodgett oven, please contact your local distributor. If you do not have a local distributor, please call the Blodgett Oven Company at 0011-802-860-3700.



Installation

Electrical Connection

Wiring diagrams are located in the control compartment and on the back of the oven.

This oven is supplied for connection to 115 volt grounded circuits. The electric motor, indicator lights and related switches are connected through the 6' electric supply cord found at the rear of the oven.



WARNING!!

This appliance is equipped with three prong grounding type 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.

THE BLODGETT OVEN COMPANY CANNOT ASSUME RESPONSIBILITY FOR LOSS OR DAMAGE SUFFERED AS A RESULT OF IMPROPER INSTALLATION.

ELECTRICAL SPECIFICATIONS					
Model	Hz	Volts	Phase	Amps	Electrical Connection (minimum size)
U.S. and Canadian Installations					
DFG-100-3	60	115	1	6	Cord set provided
DFG-200-L	60	115	1	6	Cord set provided
Australia and General Export Installations					
DFG-100-3	50	220-240	1	3	Size per local code
DFG-200-L	50	220-240	1	3	Size per local code



The following is a check-list to be completed by qualified personnel prior to turning on the appliance for the first time.

- ☐ Open the manual shut-off valve at the rear of the oven.
- ☐ Remove the control panel and combustion covers.
- ☐ Turn the combination valve's manual shut-off to the on position.
- ☐ Turn the selector switch to Cook, and the thermostat to 500°F (260°C).

The oven main burner lights, and the Oven Ready Light comes on. With the main burner on, check the following.

- ☐ Verify there are no gas leaks, by checking all gas connections with a soapy water solution.
- ☐ Verify that the inlet pressure is correct. The inlet pressure can be checked at the pressure tap located on the combination valve's inlet side.
- ☐ Verify that the manifold pressure is correct. The manifold pressure can be checked at the pressure tap located on the manifold.
- ☐ If the above pressure readings are set to the recommended pressure requirements, allow the oven to burn-off for 2 hours. If the pressure readings are not set correctly, turn off the oven and readjust accordingly.



WARNING

The break in procedure burns off excess oils present in the metals during fabrication. Smoke may be produced. Proper ventilation is required.

ADJUSTMENTS ASSOCIATED WITH INITIAL INSTALLATION

Each oven, and its component parts, have been thoroughly tested and inspected prior to shipment. However, it is often necessary to further test or adjust the oven as part of a normal and proper installation. These adjustments are the responsibility of the installer, or dealer. Since these adjustments are not considered defects in material or workmanship, they are not covered by the Original Equipment Warranty. They include, but are not limited to:

- calibration of the thermostat
- adjustment of the doors
- burner adjustments
- leveling
- testing of gas pressure
- tightening of fasteners.

No installation should be considered complete without proper inspection, and if necessary, adjustment by qualified installation or service personnel.



Operation

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 convection oven.



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 oven 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.

Solid State Manual Control with Digital Timer

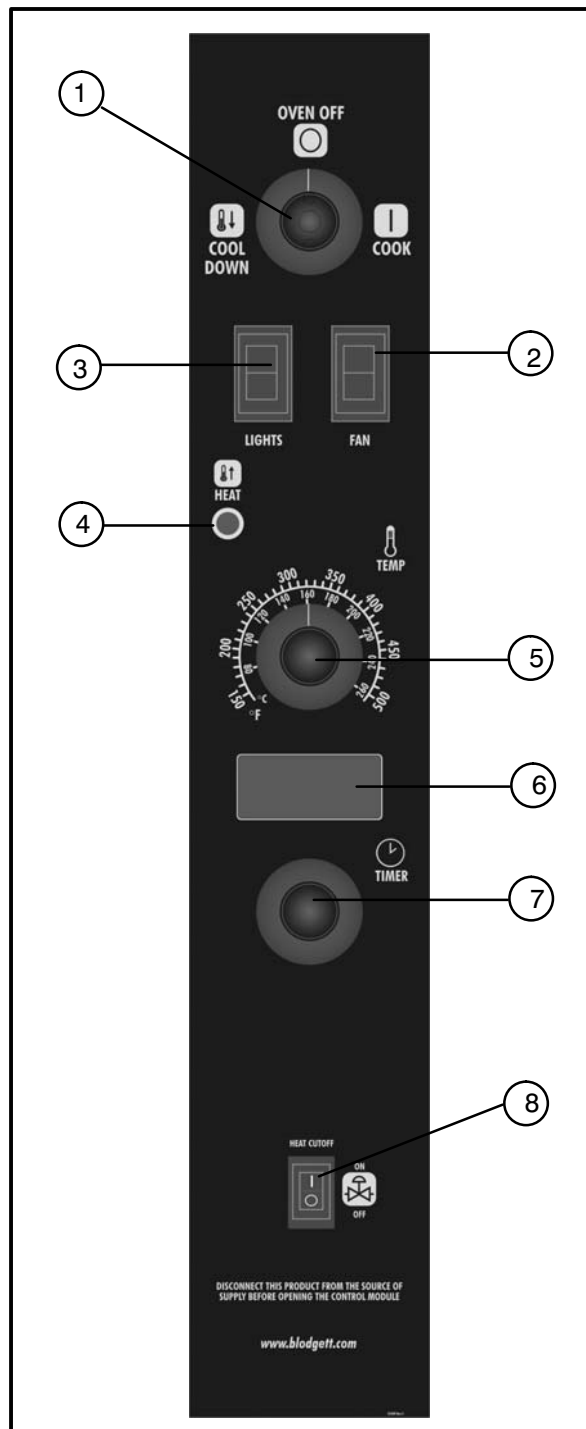


Figure 12

CONTROL DESCRIPTION

1. SELECTOR SWITCH – controls power to the oven for cook or cool down.
2. BLOWER SWITCH – controls blower speed, either hi or lo.
3. LIGHTS SWITCH – controls interior lights.
4. OVEN READY LIGHT – when lit indicates burner operation. When the light goes out the oven has reached operating temperature.
5. SOLID STATE THERMOSTAT – allows an infinite selection of temperatures from 150-500°F (66-260°C).
6. DISPLAY – displays cook time
7. TIMER DIAL – used to enter desired cook time
8. HEAT CUTOFF – used to turn gas on or off.

OPERATION

1. Turn the SELECTOR Switch (1) to COOK. The blower and control compartment cooling fan operate and are controlled automatically by the action of the doors. The display reads 00:00.
2. Set BLOWER Switch (2) to the desired speed.
3. Set the SOLID STATE THERMOSTAT (5) to the desired temperature.
4. Preheat until the OVEN READY LIGHT (4) goes out.
5. Load product into the oven. Rotate the dial (7) to the desired time. The timer will begin to countdown after approximately 1 second.
6. When the buzzer sounds, remove the product from the oven. Turn the TIMER dial (7) to silence the buzzer.
7. Turn the SELECTOR Switch (1) to OVEN OFF.



WARNING!!

A complete five minute shutdown must be observed before the oven is relighted.



Operation

Solid State Manual Control

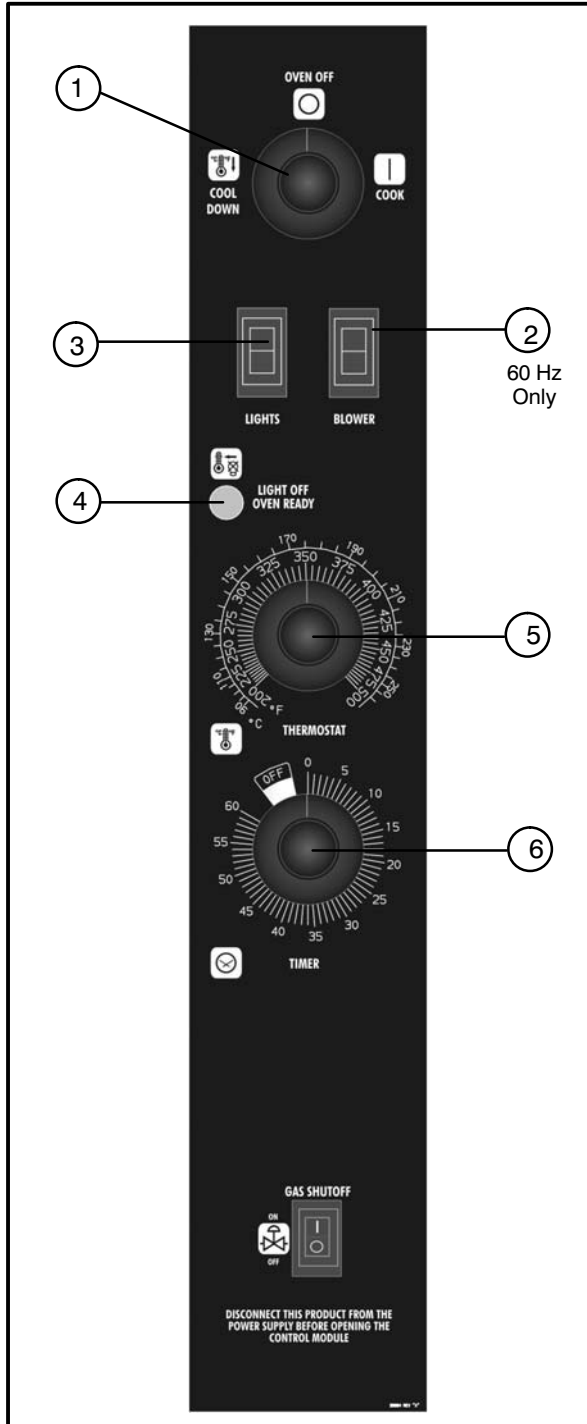


Figure 13

CONTROL DESCRIPTION

1. SELECTOR SWITCH – controls power to the oven for cook or cool down.
2. BLOWER SWITCH – controls blower speed, either hi or lo. Two speed not available in 50 Hz.
3. LIGHTS SWITCH – controls interior lights.
4. OVEN READY LIGHT – when lit indicates burner operation. When the light goes out the oven has reached operating temperature.
5. SOLID STATE THERMOSTAT – allows either 8 pre-set temperatures to be selected in accordance with customer requirements, or an infinite selection of temperatures from 200-500°F (95-260°C). (infinite control shown)
6. TIMER – activates an electric buzzer that sounds when the cook time expires.

OPERATION

1. Turn the SELECTOR Switch (1) to COOK. The blower and control compartment cooling fan operate and are controlled automatically by the action of the doors.
2. Set BLOWER Switch (2) to the desired speed.
3. Set the SOLID STATE THERMOSTAT (5) to the desired setting or temperature.
4. Preheat until the OVEN READY LIGHT (4) goes out.
5. Load product into the oven. Determine cook time and set the TIMER (6).
6. When the buzzer sounds, remove the product from the oven. Turn the TIMER knob (6) to OFF to silence the buzzer.
7. Turn the SELECTOR Switch (1) to OVEN OFF.



WARNING!!

A complete five minute shutdown must be observed before the oven is relighted.



Solid State Digital Control

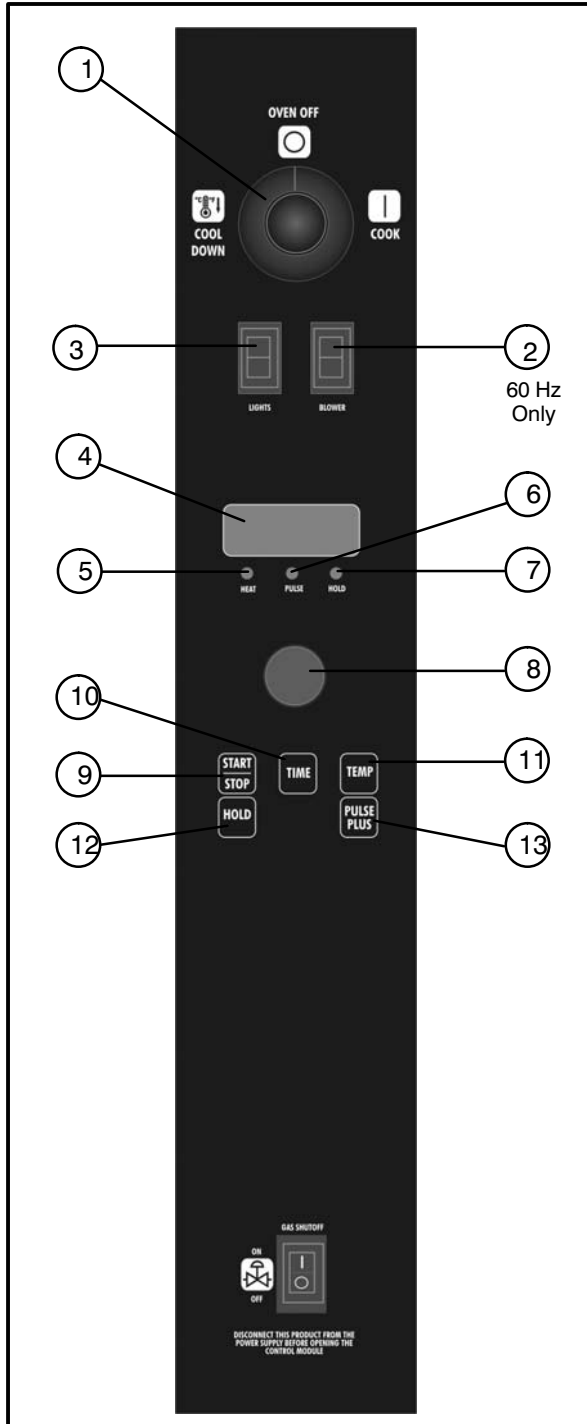


Figure 14

CONTROL DESCRIPTION

1. SELECTOR SWITCH – turns power to the oven on or off. Allows selection of Cook or Cool Down Modes and fan speed (if applicable).
2. BLOWER SWITCH – controls blower speed, either hi or lo. Two speed not available in 50 Hz.
3. LIGHTS SWITCH – controls interior lights.
4. DISPLAY – displays time or temperature and other information related to oven function.
5. HEAT LAMP – lights when heater is on.
6. PULSE LAMP – lights when Pulsed Fan Mode is turned on.
7. HOLD LAMP – lights when Hold Mode is turned on.
8. DIAL – used to enter set points in display
9. START/STOP KEY – starts or stops the timer.
10. TIME KEY – used to show time in the display.
11. TEMP KEY – used to show set temperature in the display.

NOTE: Actual temperature is shown while the TEMP key is held down.

12. HOLD KEY – turns Hold Mode on or off.
13. PULSE KEY – turns Pulse Mode on or off.

PROGRAMMING

To set the cook temperature:

1. Press TEMP (11) key.
2. Rotate dial (8) to enter temperature.

To set the cook time:

1. Press TIME (10) key.
2. Rotate the dial (8) to enter time.

NOTE: Time is entered in hours : minutes or minutes : seconds.

To set the hold time:

1. Press HOLD key (12) to turn hold mode on.
NOTE: HOLD light is on.
2. Rotate dial (8) to enter the hold temperature.
3. Press START/STOP key (9)



Operation

Solid State Digital Control

To set the pulse time:

1. Press PULSE KEY (13) to turn pulse mode on.
NOTE: Pulse light is on.
2. Rotate DIAL (8) to enter the pulse time. Pulse time is a portion of the pre-set cook time.

OPERATION

Cook Only:

1. Turn the SELECTOR switch (1) to the desired position.
2. Enter the cook time and temperature.
3. Load product into the oven.
NOTE: The display reads LOAD when the oven is near the set temperature.
4. Press the START/STOP key (9). The timer begins to count down.
5. When the cook timer reaches 00:00 the buzzer sounds and the display reads *DONE*.
6. Press the START/STOP key (9) to silence the buzzer.
7. Remove the product.

Cook with Hold:

NOTE: HOLD light is on when hold mode is on and off when hold mode is off.

1. Turn the SELECTOR switch (1) to the desired position.
2. Enter the cook time and temperature.
3. Press the HOLD key (12). Enter the hold temperature.
4. Load product into the oven.
NOTE: The display reads LOAD when the oven is near the set temperature.
5. Push the START/STOP (9) key. Timer begins to count down.
6. When the cook timer reaches 00:00 the buzzer sounds and the display reads *DONE*. The buzzer turns off after a few seconds. The display reads *HOLD* until the oven reaches the hold temperature. Then the timer begins to count up.
7. Push the START/STOP key (9) to stop timer.
8. Remove the product.
9. Push HOLD (12) key to turn off hold mode.

Cook with Pulse:

NOTE: PULSE light is on when pulse mode is on and off when pulse mode is off.

1. Turn the SELECTOR SWITCH (1) to the desired position.
2. Enter cook time and cook temperature.
3. Press PULSE KEY (13). Enter the pulse time.
NOTE: Pulse time is a portion of the cook time and does not increase the previously entered cook time.
4. Load product into the oven.
NOTE: The display reads LOAD when the oven is near the set temperature.
5. Push START/STOP KEY (9). The timer begins to count down the cook time. The oven will be in pulse mode for the set pulse time. Once the set time has expired, the unit will automatically switch to cook mode and continue counting down.
6. When the cook timer reaches 00:00 the buzzer sounds and the display reads *DONE*.
7. Push the START/STOP KEY (9) to turn the buzzer off.
8. Remove the product.



WARNING!!

A complete five minute shutdown must be observed before the oven is relighted.

Blodgett IQ2™ Vision Control

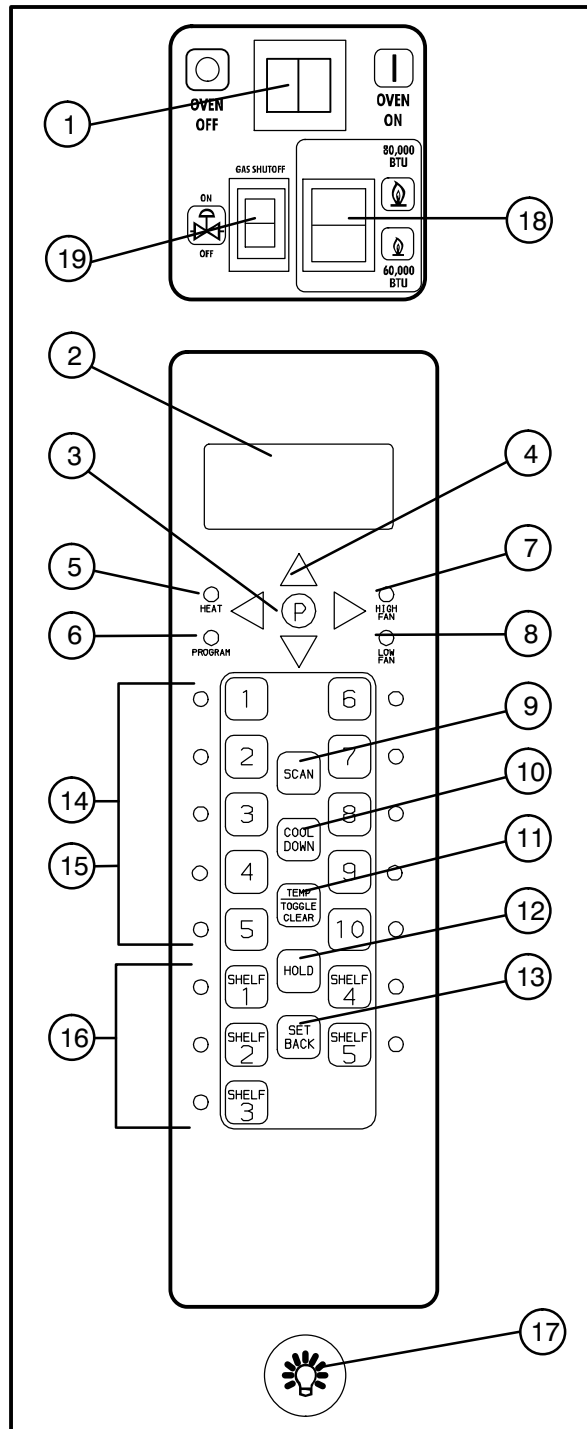


Figure 15

COMPONENT DESCRIPTION

1. OVEN POWER SWITCH – controls power to the oven.
2. DISPLAY – displays temperature and other controller related information.
3. PROGRAM KEY – press to enter the programming mode.
4. PROGRAM ARROW KEYS – use to move through programming menus and options
5. HEAT LED – when lit indicates the control is calling for heat.
6. PROG LED – when lit indicates the controller is in the programming mode.
7. HIGH FAN LED – when lit indicates the fan is running at high speed.
8. LOW FAN LED – when lit indicates the fan is running at low speed.
9. SCAN KEY – Press to view time remaining on multiple cook cycles and to review recipe programming.
10. COOL DOWN KEY – press to enter the cool down mode.
11. TEMP/TOGGLE/CLEAR KEY – press during programming to toggle options.
12. HOLD KEY – press to enter hold mode.
13. SET BACK KEY –
14. PRODUCT KEYS (1-10) – assigns a key to a programmed recipe and begins a programmed cooking process. Also used to enter numeric values in the programming mode.
15. PRODUCT LEDS – when lit indicate which product keys are currently in use or programmed for the current oven temperature and fan speed.
16. SHELF KEYS (1-5) – assigns a shelf key.
17. LIGHTS SWITCH – controls interior lights.
18. GAS ON/OFF SWITCH – press to shut off gas to the oven.
19. RATE SWITCH – switches oven between standard rate (60,000 BTU) and high rate (80,000 BTU) while in high fan.
NOTE: High rate is disabled with low fan.



Operation

Blodgett IQ2™ VisionControl

OVEN OPERATION

Oven Startup:

1. Toggle the POWER SWITCH (1) to ON. The display gives the software revision level. The oven preheats to the lowest programmed first stage temperature. The LEDS (15) for all products with the same first stage temperature light.

Single Product Cooking Procedure:

NOTE: If the led next to the desired product key is lit skip step 1.

1. Press the desired PRODUCT KEY (14). The oven preheats to the first stage temperature for the selected product. When the oven reaches $\pm 10^\circ$ of the preheat temperature an alarm sounds and the DISPLAY (2) read:

LOAD

2. Load the product into the oven. Press the desired PRODUCT KEY (14).

If the shelf timing function is toggled to the on position for that product key, the DISPLAY (2) reads:

PICK SHLF

Press a SHELF KEY (16) to assign the product to that shelf and start the cook cycle. Within five seconds, the DISPLAY (2) scrolls the product name and shelf number and counts down the remaining cook time.

If the shelf timing function is toggled to the off position for that product, pressing the product key will start the cook cycle. The DISPLAY (2) scrolls the product name and counts down the remaining cook time.

NOTE: If the selected product has a cook time of greater than 59:59 the DISPLAY (2) switches to hours:minutes.

NOTE: If the selected product is a single stage recipe the LEDS for all single stage products with the same cook temperature and fan speed will light. If the selected product is a multiple stage recipe no other product LEDS will light.

NOTE: Press and hold the selected product key for three seconds to cancel the cook cycle for normal operation. To cancel the cook cycle when using shelf timing, press and hold the corresponding SHELF KEY (16) for 3 seconds.

3. When the cook time expires an alarm sounds and the DISPLAY (2) reads:

DONE
Product name

4. Press the selected product key to silence the alarm. Remove the product. If shelf timing is used, press the flashing SHELF KEY (16) to silence the alarm.

Multiple Batch Cooking Procedure:

This procedure is for single stage recipes with the same cook temperature and fan speed only.

NOTE: If the led next to the first desired product key is lit skip step 1.

1. Press the first desired PRODUCT KEY (14). The LEDS for all recipes with the same cook temperature and fan speed will light.

The oven preheats to the cook temperature for the selected product. When the oven reaches $\pm 10^\circ$ of the preheat temperature an alarm sounds and the DISPLAY (2) reads:

LOAD

Blodgett IQ2™ Vision Control

2. Load the product into the oven. Press the desired PRODUCT KEY (14).

If the shelf timing function is toggled to the on position for that product key, the DISPLAY (2) reads

PICK SHLF

Press a SHELF KEY (16) to assign the product to that shelf and start the cook cycle. Within five seconds, the DISPLAY (2) scrolls the product name and shelf number and counts down the remaining cook time.

If the shelf timing function is toggled to the off position for that product, pressing the product key will start the cook cycle. The DISPLAY (2) scrolls the product name and counts down the remaining cook time.

3. Load the second product. Press the desired PRODUCT KEY (14). the DISPLAY (2) reads

PICK SHLF

Press a SHELF KEY (16) to assign the product to that shelf and start the cook cycle for product two.

NOTE: Only products with lighted LEDS may be selected.

Repeat step 3 for additional products.

4. The DISPLAY (2) scrolls the product name and counts down the remaining cook time for the product with the least time remaining.

NOTE: To view the remaining cook time for the other products press and hold the SCAN KEY (9). The display cycles through the remaining cook times for each product. Only the led for the product with the cook time displayed will be lit.

5. When a cook time expires an alarm sounds. The display reads

DONE

The led for the finished product lights. All other LEDS are dark.

6. Press the SHELF KEY (16) for the finished product to silence the alarm. Remove the product. Close the oven door. The DISPLAY (2) scrolls the product name and counts down the remaining cook time for the product with the least time remaining.
7. When the cook time expires an alarm sounds and the display reads:

DONE

8. Press the SHELF KEY (16) to silence the alarm. Remove the product.

Oven Cool Down:

1. Close the oven door. Press the COOL DOWN KEY (10).

NOTE: Cool down cannot be activated with the oven door open. Once the cool down cycle has begun the doors may be opened to speed the cooling process.

To Review Repipe Programming:

1. Press the SCAN KEY (9). The display reads:

RECIPE REVIEW
Select Product

The LEDs (15) for all previously programmed product keys light. Press the PRODUCT KEY (14) you wish to review. The display gives the recipe cook time for stage 1. Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to scroll through the recipe programming for the selected product key.

2. The control will exit recipe review after 30 seconds if no key is pressed.



Operation

Blodgett IQ2™ Vision Control

PRODUCT KEY PROGRAMMING

To enter the product programming mode

1. Press and hold the PROGRAM KEY (3). The DISPLAY (2) reads:

Prod Cnt
Programming

Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to highlight Programming. Press the PROGRAM KEY (3) to select. The display reads:

ENTER CODE

Use the PRODUCT KEYS (14) to enter the programming access code 1724. Press the PROGRAM KEY (3). The display reads:

RECIPE

Press the PROGRAM KEY (3). All of the product LEDSs will light and the display reads:

Select Product
To Program

To select the product to program

2. Press the desired product key. The display reads:

All
Name

With All highlighted, press the PROGRAM KEY (3). The display reads:

Product Name
AAA

The first alphabetical listing in the product name library appears.

3. To change the product name, use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to scroll through the product name library. When the desired product name is highlighted, press the PROGRAM KEY (3) to select.

To program the product

4. The display reads:

Shelf Cook
XXX

Definition: Shelf cook enables the operator to reference product to one of the five shelf positions in the oven. At the end of a shelf cooking cycle the oven will display the name of the product and the shelf number that is ready to be pulled. **Shelf cooking is not available for multi-stage recipes.**

Use non shelf cooking when you do not need to reference product to one of the five shelf positions in the oven. Non shelf cooking may be used for single stage recipes and **MUST be use for multi-stage recipes.**

Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select either YES (for shelf cooking) or NO (for non shelf cooking). Press the PROGRAM KEY (3).

5. The display reads:

Stage 1 Time
XX:XX

Use the PRODUCT KEYS (14) to enter the desired cook time. Press the PROGRAM KEY (3).

6. The display reads:

Stage 1 Temp
XXXF (or C)

Use the PRODUCT KEYS (14) to enter the desired cook temperature. Press the PROGRAM KEY (3).

Blodgett IQ2™ Vision Control

7. The display reads:

Stage 1 Timing
XXX

Definition: There are 3 options for timing mode when shelf cooking: Straight, Flex and Sensitivity. Straight has no time adjustment. Flex adjusts the cook time to compensate for any difference between the setpoint and actual temperature. Sensitivity enables a product key to have a flex adjustment for each of the five shelves. Sensitivity values are set in the manager level programming.

NOTE: Sensitivity is only available when using shelf cooking.

Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select the desired timing mode. Press the PROGRAM KEY (3).

8. The display reads:

Stage 1 Fan Spd
XX

Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select either HIGH or LOW fan speed. Press the PROGRAM KEY (3).

9. The display reads:

Stage 1 Fan Cyc
XXX

Definition: There are 3 options for fan cycle time: Pulse, Heat and Full. Pulse allows the fan to turn on and off as programmed. Heat allows the fan to operate with heat only. Full provides continuous fan operation when door is closed.

Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select the fan cycle. If heat or full are selected skip to step 10. If pulse is selected the display reads:

Stage 1 Fan On
XX:XX

Use the PRODUCT KEYS (14) to enter the desired length of the time the fan should be on in the pulse cycle. Press PROGRAM KEY (3). The display reads:

Stage 1 Fan OFF
XX:XX

Use the PRODUCT KEYS (14) to enter the desired length of the time the fan should be off in the pulse cycle. Press the PROGRAM KEY (3).

10. If you are programming a product using shelf cooking skip to step 11.

If you are programming a product that does not use shelf cooking the display reads:

Stage 2 Time
XX:XX

Repeat steps 5 through 10 for each remaining stage. If you are programming a single stage recipe without shelf cooking enter at time of 00:00 for stage 2.

11. The display reads:

Alarm 1 Time
XX:XX

Definition: If you would like the alarm to sound prior to the completion of the cook cycle you may program it here. The alarm time counts up from the beginning of the cook cycle. For example, if you want an alarm 9 minutes into the cook cycle, program the alarm time at 9:00.

Use the PRODUCT KEYS (14) to enter the time for the first alarm to sound. If 00:00 is entered for an alarm time, skip to step 12.

Press the PROGRAM KEY (3). If a time other than 00:00 is entered the display reads:



Operation

Blodgett IQ2™ Vision Control

Alarm 1 Name
XXX

To change the alarm name, use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to scroll through the alarm name library.

Press the PROGRAM KEY (3). The display reads:

Alarm 1 Done
XXX

Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select either AUTOMATIC or MANUAL.

Press the PROGRAM KEY (3). The display reads:

Alarm 1 Tone
XXX

Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select either NONE, SHORT, MEDIUM, LONG, DOUBLE, or LONG/SHORT.

Press the PROGRAM KEY (3). The display reads:

Alarm 2 Time
XXX

Repeat step 11 for alarm 2. If no Alarm 2 is desired, enter a time of 0.

12. Press the PROGRAM KEY (3). The display reads:

Hold Time
XX:XX

Use the PRODUCT KEYS (14) to enter desired hold time. If a hold time of 00:00 is entered skip to step 13. Press the PROGRAM KEY (3).

13. The display reads:

Hold Temp
XXXF

Use the PRODUCT KEYS (14) to enter desired hold temperature. The minimum hold temperature is 140F. Press the PROGRAM KEY (3).

14. The display reads:

Hold Done
XXX

Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select either AUTOMATIC or MANUAL. Press the PROGRAM KEY (3).

15. The display reads:

Hold Fan Speed
XXX

Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select HIGH or LOW. Press the PROGRAM KEY (3).

To exit the program mode

16. The display reads:

Exit
All

Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to scroll down until exit is highlighted. Press the PROGRAM KEY (3). The display reads:

Recipe
Exit

To program another product key select recipe. To exit the program mode select exit. The display reads:

Product Cnt
Programming

Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to scroll down until exit is highlighted. Press the PROGRAM KEY (3) to exit the programming mode.

Blodgett IQ2™ Vision Control

SYSTEM LEVEL PROGRAMMING

Entering the system programming mode

1. Press and hold the PROGRAM KEY (3). The display reads:

Prod Cnt
Programming

Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to highlight Programming. Press the PROGRAM KEY (3) to select. The display reads:

ENTER CODE

Use the PRODUCT KEYS (14) to enter the programming access code 6647. Press the PROGRAM KEY (3). The display reads:

System
ProdName Lib

Programming the SYSTEM options

1. With System highlighted, press the PROGRAM KEY (3) to select. The display reads:

Appliance Type
XXX

Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to highlight electric half, electric full, gas half or gas full. Press the PROGRAM KEY (3) to select the correct appliance type.

If the appliance type is changed the display scrolls "Are you sure, existing recipes will be cleared?" Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select either YES or NO.

2. The display reads:

Language
XXX

Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select either English or Other. Press the PROGRAM KEY (3) to select the desired language.

3. The display reads:

Tone Volume
XXX

Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select None, 1, 2, 3 or 4. Press the PROGRAM KEY (3) to select the desired level for all audible signals.

4. The display reads:

Temperature
XXX

Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select either F or C. Press the PROGRAM KEY (3) to select the desired temperature units.

5. The display reads:

Hold Time
XXX

Use the PRODUCT KEYS (14) to enter a hold time. Press the PROGRAM KEY (3).

6. The display reads:

Setback Time
XXX

Definition – Setback time is an energy savings feature that automatically lowers the cavity temperature when the oven is idle.

Use the PRODUCT KEYS (14) to enter a setback time. Press the PROGRAM KEY (3).

7. The display reads:

Shelf Sense
XXX

Definition – If you are using sensitivity as a timing mode for single stage stage recipes this feature must be turned on.

Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select either Yes or No. Press the PROGRAM KEY (3).



Operation

Blodgett IQ2™ Vision Control

8. The display reads:

Shelf 1 Sens
XXX

Use the PRODUCT KEYS (14) to enter sensitivity level of 1–9 for shelf 1. Press the PROGRAM KEY (3). Repeat for shelves 2-5.

9. The display reads:

Preheat Time
XXX

Definition – This function programs time for the oven to idle after reaching the preheat temperature allowing heat to saturate the oven cavity. The preheat time only applies to the initial preheat after a cold start. This is strictly a prompt, the user may begin a bake cycle even with the preheat prompt displayed.

Use the PRODUCT KEYS (14) to enter a preheat time. Press the PROGRAM KEY (3).

10. The display reads:

Recipe Stage
YES

Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select either Yes or No. Press the PROGRAM KEY (3).

11. The display reads:

Recipe Name
YES

This enables you to program a product name. Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select either Yes or No. Press the PROGRAM KEY (3).

12. The display reads:

Recipe Shelf
YES

Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select either Yes or No. Press the PROGRAM KEY (3).

13. The display reads:

Recipe Fan Speed
YES

Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select either Yes or No. Press the PROGRAM KEY (3).

14. The display reads:

Recipe Fan Cycle
YES

Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select either Yes or No. Press the PROGRAM KEY (3).

15. The display reads:

Recipe Alarm
YES

Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select either Yes or No. Press the PROGRAM KEY (3).

16. The display reads:

Recipe Hold
YES

Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select either Yes or No. Press the PROGRAM KEY (3).

17. The display reads:

Recipe Timing
YES

Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select either Yes or No. Press the PROGRAM KEY (3).

18. The display reads

Global Timing
YES

Blodgett IQ2™ Vision Control

Definition – There are 3 options for timing mode when shelf cooking: Straight, Flex and Sensitivity. Straight has no time adjustment. Flex adjusts the cook time to compensate for any difference between the setpoint and actual temperature. Sensitivity enables a product key to have a flex adjustment for each of the five shelves. Sensitivity values are set in the manager level programming.

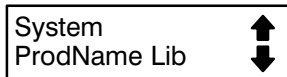
Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select the timing mode. Press the PROGRAM KEY (3).

Programming the PRODUCT NAME

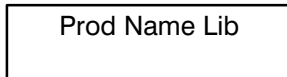
NOTE: Use these instructions to modify an existing name, to add a product name or to delete a name already in the library.

NOTE: Names may be up to 16 characters long and can contain letters and numbers.

1. After entering the manager level programming (see page 27) the display reads:



With ProdName Lib highlighted, press the PROGRAM KEY (3) to select. The display reads:



2. Use the up and down PROGRAM ARROW KEYS (4) to scroll through the existing product

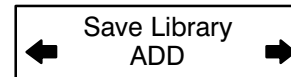
names. Or press the PRODUCT KEY (14) that corresponds with the first letter of the name you are looking for. Then use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to scroll to the desired name.

3. Press the SCAN KEY (9) to edit the name.
4. Use the PRODUCT KEYS (14) to edit the product name. Press the right arrow key to advance to the next character.

To clear the product name, press the TEMP/TOGGLE/CLEAR KEY (11).

NOTE: Use product key 1 for spaces, periods, quotation marks and underlines.

5. Once the product name has been entered, press the PROGRAM KEY (3). The display reads:



Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select either ADD, MODIFY or CANCEL. Select ADD to create a new product name. Select MODIFY to change an existing product name. Select CANCEL to exit the edit mode without saving your changes.

NOTE: To delete an existing product name, find the name in the product library. Press the TEMP/TOGGLE/CLEAR KEY (11) to clear the entire product name. Then select MODIFY to overwrite the name with a clear screen.

6. Press the PROGRAM KEY (3) to exit the product name library.



Operation

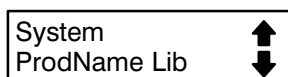
Blodgett IQ2™ Vision Control

Programming the ALARM NAME

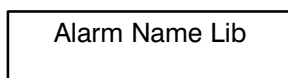
NOTE: Use these instructions to modify an existing name, to add an alarm name or to delete a name already in the library.

NOTE: Names may be up to 16 characters long and can contain letters and numbers.

1. After entering the system level programming (see page 27) the display reads:



Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to highlight Alarm Lib. Press the PROGRAM KEY (3) to select. The display reads:

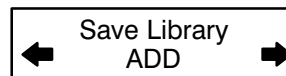


2. Use the up and down PROGRAM ARROW KEYS (4) to scroll through the existing alarm names. Or press the PRODUCT KEY (14) that corresponds with the first letter of the name you are looking for. Then use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to scroll to the desired name.
3. Press the SCAN KEY (9) to edit the name.
4. Use the PRODUCT KEYS (14) to edit the alarm name. Press the right arrow key to advance to the next character.

To clear the alarm name, press the TEMP/TOGGLE/CLEAR KEY (11).

NOTE: Use product key 1 for spaces, periods, quotation marks and underlines.

5. Once the alarm name has been entered, press the PROGRAM KEY (3). The display reads:



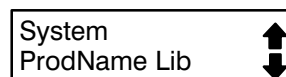
Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select either ADD, MODIFY or CANCEL. Select ADD to create a new alarm name. Select MODIFY to change an existing alarm name. Select CANCEL to exit the edit mode without saving your changes.

NOTE: To delete an existing alarm name, find the name in the product library. Press the TEMP/TOGGLE/CLEAR KEY (11) to clear the entire alarm name. Then select MODIFY to overwrite the name with a clear screen.

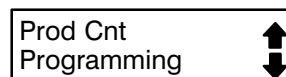
6. Press the PROGRAM KEY (3) to exit the alarm name library.

Exiting the system program mode

1. The display reads:



Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to scroll up until Exit is highlighted. Press the PROGRAM KEY (3). The display reads:



Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to scroll up until Exit is highlighted. Press the PROGRAM KEY (3) to exit the programming mode.

How Cook and Hold Works

With the optional COOK & HOLD feature, meat is roasted at lower temperatures for longer periods of time. This preserves flavor and tenderness and prevents over drying. There are three phases in cook and hold roasting.

- **Primary Cooking** – controlled by the COOK & HOLD TIMER. The meat is cooked at a low temperature until approximately 2/3 done.
- **Cooking from Stored Heat** – when the primary cook time expires, the oven automatically switches to HOLD. The product continues to cook from the heat stored in the oven. Meat must remain in the hold cycle for a minimum of 1-1/2 to 2 hours before being served.
- **Hold** – holds the product for several hours before serving without loss of moisture or tenderness.

All meat should be completely thawed by refrigeration. Using frozen meat increases the cook time causing shrinkage.

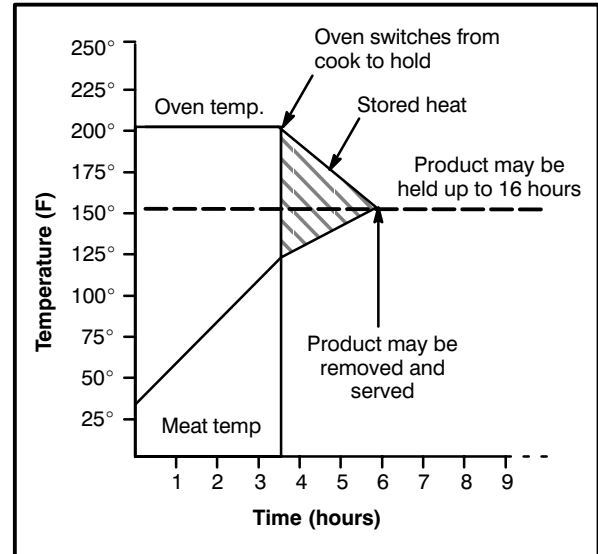


Figure 16

Product	Cook Temp.	Hold Temp.	Quantity	Cook Time (Hrs)	Min. Hold Time (Hrs)	Total Time (Hrs)
Prime rib, bone cap off 14-18 lbs. (6.4-8.1 kg)	200°F 93°C	140°F 60°C	1	3	1	4
			3	3-1/4	1-1/2	4-3/4
			6	3-1/2	2	5-1/2
Prime rib, bone cap on 14-18 lbs. (6.4-8.1 kg)	200°F 93°C	140°F 60°C	1	3-1/2	1	4-1/2
			3	4	1-1/2	5-1/2
			6	4-1/2	2	6-1/2
Top or bottom rounds 20-22 lbs. (9.1-10.0 kg)	200°F 93°C	140°F 60°C	1	3-1/2	1	4-1/2
			3	4	1-1/2	5-1/2
			6	4-1/2	2	6-1/2
Pork roast or ham 10-12 lbs. (4.5-5.4 kg)	250°F 121°C	170°F 76°C	2	4	1	5
			4	4-1/4	1-1/2	5-3/4
			6	4-1/2	2	6-1/2
Turkey 20-22 lbs. (9.1-10.0 kg)	250°F 121°C	170°F 76°C	1	3-1/4	1	4-3/4
			6	4	1-1/2	5-1/2
Leg of Lamb, bone in 8-10 lbs. (4.36-4.5 kg)	225°F 107°C	160°F 71°C	2	2-1/2	1	3-1/2
			4	2-3/4	1-1/2	4-1/4
			6	3	2	5



Operation

General Guidelines for Operating Personnel

COOK TIMES AND TEMPERATURES

Preheating the oven

Always preheat the oven before baking or roasting. We recommend preheating 50°F (28°C) above the cook temperature to offset the drop in temperature when the doors are opened and cold product is loaded into the oven. Set the thermostat to the cook temperature after the product is loaded.

NOTE: For frozen product, preheat the oven 100°F (56°C) above the cook temperature.

Cook Temperatures

Generally, cook temperatures should be 50°F (28°C) lower than deck or range oven recipes. If the edges of the product are done but the center is raw, or if there is color variation, reduce the thermostat setting another 15-25°F (10-15°C). Continue to reduce the cook temperature on successive loads until the desired results are achieved.

NOTE: Cooking at excessive temperatures will not reduce cook time, it will produce unsatisfactory baking and roasting results.

Cook Time

Check the product in about half the time recommended for deck or range oven recipes. Record times and temperatures which provide best results for future reference.

NOTE: Cook time will vary with the amount of product loaded, the type of pan and the temperature.

OPERATING TIPS

Pans and Racks

Product or pan height determines how many racks are used. The oven holds up to ten 18" x 26" (45.7 x 66.0 cm) bun pans.

Load the oven from the bottom, centering the pans on the rack. Never place a pan or aluminum foil on the bottom of the oven. This obstructs the flow of air and results in uneven baking and roasting.

Roasting

To reduce shrinkage when roasting, place meat directly on the racks. Place a sheet pan one-half full of water in the bottom rack position. The water evaporates, increasing humidity in the oven chamber. The pan catches grease from the meat, making oven cleaning easier.

Baking

Weigh the product to ensure equal distribution in each pan. Varying amounts of product will cause uneven baking results.

Fans

The fan must be operating for the oven to heat. Use the Pulse Plus feature to allow light or liquid product to set in the pan and to avoid rippling towards the fan. If your oven is not equipped with this feature use the following procedure.

1. Preheat the oven 25°F (15°C) above the baking temperature.
2. Load the oven with product. Close the doors.
3. Set the thermostat to the baking temperature.
4. Turn the oven off.
5. Allow the product to set for 5–7 minutes with the fan off. The residual heat in the oven sets the product.
6. Turn the oven on for the remainder of the bake.

Lights

Turn the oven lights off when not viewing the product. Leaving the lights on for extended periods of time shortens the bulb life considerably.

Suggested Times and Temperatures

Product	Temperature	Time	# Shelves
Meats			
Hamburger Patties (5 per lb)	400°F (205°C)	8-10 mins.	10
Steamship Round (80 lb. quartered)	275°F (135°C)	2 hrs 45 mins.	2
Standing Rib Choice (20 lbs, trimmed, rare)	235°F (115°C)	2 hrs 45 mins.	2
Banquet Shell Steaks (10 oz. meat)	450°F (235°C)	7-8 mins.	5
Swiss Steak after Braising	275°F (135°C)	1 hr.	5
Baked Stuffed Pork Chop	375°F (190°C)	25-30 mins.	5
Boned Veal Roast (15 lbs.)	300°F (150°C)	3 hrs. 10 mins.	2
Lamb Chops (small loin)	400°F (205°C)	7-8 mins.	5
Bacon (on racks in 18" x 26" pans)	400°F (205°C)	5-7 mins.	10
Poultry			
Chicken Breast & Thigh	350°F (175°C)	40 mins.	5
Chicken Back & Wing	350°F (175°C)	35 mins.	5
Chicken (2½ lbs. quartered)	350°F (175°C)	30 mins.	5
Turkey Rolled (18 lb. rolls)	310°F (155°C)	3 hrs 45 mins.	3
Fish and Seafood			
Halibut Steaks, Cod Fish (frozen 5 oz)	350°F (175°C)	20 mins.	5
Baked Stuffed Lobster (2½ lb.)	400°F (205°C)	10 mins.	3
Lobster Tails (frozen)	425°F (220°C)	9 mins.	5
Cheese			
Macaroni & Cheese Casserole	350°F (175°C)	30 mins.	5
Melted Cheese Sandwiches	400°F (205°C)	8 mins.	10
Potatoes			
Idaho Potatoes (120 ct.)	400°F (205°C)	50 mins.	5
Oven Roasted Potatoes (sliced or diced)	325°F (165°C)	10 mins.	5
Baked Goods			
Frozen Berry Pies (22 oz)	325°F (150°C)	35 mins.	5 (30 pies)
Fresh Apple Pie (20 oz.)	350°F (175°C)	25-30 mins.	5 (30 pies)
Pumpkin Pies (32 oz.)	300°F (150°C)	30-50 mins.	5 (20 pies)
Fruit Crisp	300°F (150°C)	25 mins.	5
Bread (24 - 1 lb. loaves)	325°F (155°C)	30 mins.	3
Southern Corn Bread	375°F (190°C)	15-20 mins.	5
Baking Soda Biscuits	400°F (205°C)	6 mins.	5
Brown & Serve Rolls	350°F (175°C)	15 mins.	5
Sheet Cakes (5 lb. mixed batter per pan)	325°F (160°C)	16-18 mins.	5
Chocolate Cake	325°F (160°C)	20 mins.	5
Brownies	325°F (150°C)	15 mins.	5

NOTE: Actual times and temperatures may vary considerably from those shown above. They are affected by weight of load, temperature of the product, recipe, type of pan and calibration of thermostat. Should your recipe vary, write in your proven time and temperature for ready reference.



Maintenance

Cleaning and Preventative Maintenance

CLEANING THE OVEN



WARNING!!

Always clean the unit when it is cold.



WARNING!!

Be sure to read and follow the MSDS or safety instructions on the bottle for your oven cleaner.

Cleaning the Exterior

1. Saturate a cloth with stainless steel cleaner and wipe down the exterior.

NOTE: Heat tint and heavy discoloration may be removed with any non-caustic commercial oven cleaner.

2. Dry the oven with a clean cloth.

Cleaning the Oven Interior

1. Remove the racks, rack supports and blower wheel cover (back panel) from the oven. Soak the parts in a solution of ammonia and water.

NOTE: To remove the blower wheel cover loosen the screws in each corner. Then lift up and out.

2. The porcelain interior can be cleaned with any commercial oven cleaner. Be sure caustic cleaning compounds DO NOT come in contact with the temperature probe, heating element, and blower wheel. Let the cleaner sit for 10-20 minutes or the length of time recommended on your cleaner.
3. Wipe out the cleaner with a wet cloth.
4. Reinstall the racks, rack supports and blower wheel cover.

Weekly Cleaning

Be sure the air intake (cooling fan) behind the oven is free of all lint, grease or other air flow inhibitors. Keeping the air intake free of obstructions will extend the life of the oven components.

PREVENTATIVE MAINTENANCE

The best preventative maintenance measures are, the proper installation of the equipment and a program for routinely cleaning the ovens.

Annual Maintenance

This oven requires no lubrication, however, the venting system should be checked annually for possible deterioration resulting from moisture and corrosive flue products.

If maintenance or repairs are required, contact your local Blodgett service company, a factory representative or the Blodgett Oven company.



WARNING!!

Always disconnect the appliance from the power supply before servicing or cleaning.

Troubleshooting Guide

POSSIBLE CAUSE(S)	SUGGESTED REMEDY
SYMPTOM: Oven will not fire.	
• Gas turned off. • Oven not plugged in. • Power switch on the control panel is off. • Control set below ambient temperature. • Doors are open. • Computerized controls – error code on display.	• Turn the gas valve to ON. • Plug in electrical supply cord. • Set the control panel to COOK or OVEN ON. • Set to desired cook temperature. • Close doors. • *
SYMPTOM: Oven does not come to ready.	
• The oven has not reached preheat temperature. • Gas valve not turned on completely. • The quick disconnect is not connected. • Gas pressure to oven is too low. • Fan delay feature may be activated, if applicable. • Internal problem with main temperature control.	• Wait for oven to reach preheat temperature. • Check the gas valve, turn on fully if necessary. • Reconnect the quick connect. Check all gas connections. • Call your local gas representative. • Deactivate fan delay feature. • *
SYMPTOM: Convection fan does not run.	
• Oven is not plugged in. • Oven is not set to the cook mode. • Circuit breaker tripped. • Fan delay feature may be activated, if applicable. • Doors are open	• Plug in electrical supply cord. • Set the control panel to COOK or OVEN ON. • Reset the breaker. • Deactivate fan delay feature. • Close doors.
SYMPTOM: General baking problems.	
• Computerized controls – incorrect product programming. • Thermostat out of calibration. • Improper oven venting.	• Reprogram control per Operation section. • * • *
*Denotes remedy is a difficult operation and should be performed by qualified personnel only. It is recommended, however, that All repairs and/or adjustments be done by your local Blodgett service agency and not by the owner/operator. Blodgett cannot assume responsibility for damage as a result of servicing done by unqualified personnel.	



WARNING!!

Always disconnect the power supply before cleaning or servicing the oven.



Introduction

Description et Spécifications du Four

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.

Le four à convection représente ce qu'il y a de plus perfectionné en termes de rendement énergétique, de fiabilité et de facilité d'emploi. Comme la source thermique se trouve à l'intérieur même de la chambre de cuisson, d'importantes économies d'énergie peuvent être réalisées en même temps que d'excellents résultats de cuisson.

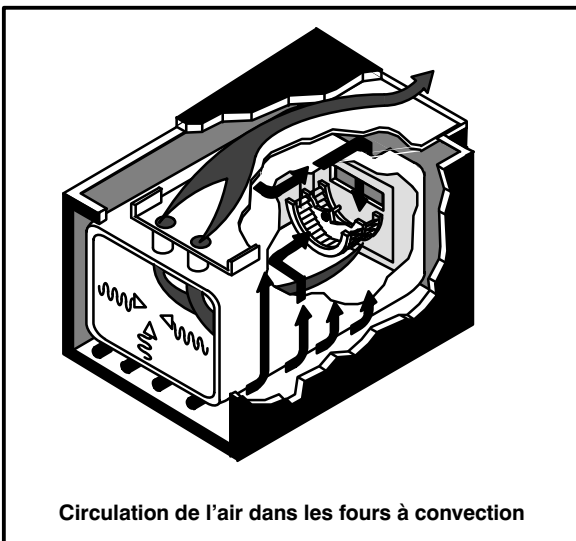


Figure 1

REMARQUE:* – Mèche hélicoïdale multiple

SPECIFICATIONS POUR GAZ – Installation aux États-Unis et au Canada et généralités concernant à l'exportation

	Gaz Naturel		Gaz Propane	
	Unités US	Unités SI	Unités US	Unités SI
Valeur de Chauffe	1000 BTU/cu.ft.	37.3 MJ/m ³	2550 BTU/cu. ft.	95.0 MJ/m ³
Gravité Spécifique (air=1.0)	0.63	0.63	1.53	1.53
Pression arrivée de gaz au collecteur				
DFG-100-3	55,000 BTU/hr	16.2 kW	55,000 BTU/hr	16.2 kW
DFG-200-L	60,000 BTU/hr	17.6 kW	60,000 BTU/hr	17.6 kW
Brûleur principal taille orifice				
DFG-100-3	40 MTD*	2.5 mm	53 MTD*	1.5 mm
DFG-200-L	38 MTD*	2.6 mm	1/16 po. dia.	1.55 mm

SPECIFICATIONS POUR GAZ – DFG-100-3 pour Australia

Pression arrivée de gaz au collecteur	—	58 MJ/h	—	58 MJ/h
Brûleur principal taille orifice	38 MTD*	2.6 mm	1/16 po dia.	1.6 mm



Éléments du Four

Porte de Combustion — permet l'accès au compartiment de combustion des fours à gaz.

Compartiment de Combustion — contient les brûleurs des fours à gaz.

Brûleurs — fournissent la chaleur à la cavité des fours à gaz.

Chaîne et Tendeur — contrôlent le fonctionnement des portes de four.

Panneau de Contrôle — contient les câblages et les éléments permettant de contrôler le fonctionnement du four.

Grilles de four — cinq grilles sont fournies en équipement standard. Des grilles supplémentaires sont disponibles.

Support de Grille — tient les grilles en place.

Couvercle de Ventilateur — situé sur la paroi intérieure au fond du four. Protège le ventilateur.

Ventilateur — tourne pour faire circuler l'air chaud dans le four.

Moteur à Convection — fournit la force pour faire tourner le ventilateur.

Éclairage du Four — fournit l'éclairage à l'intérieur du four.

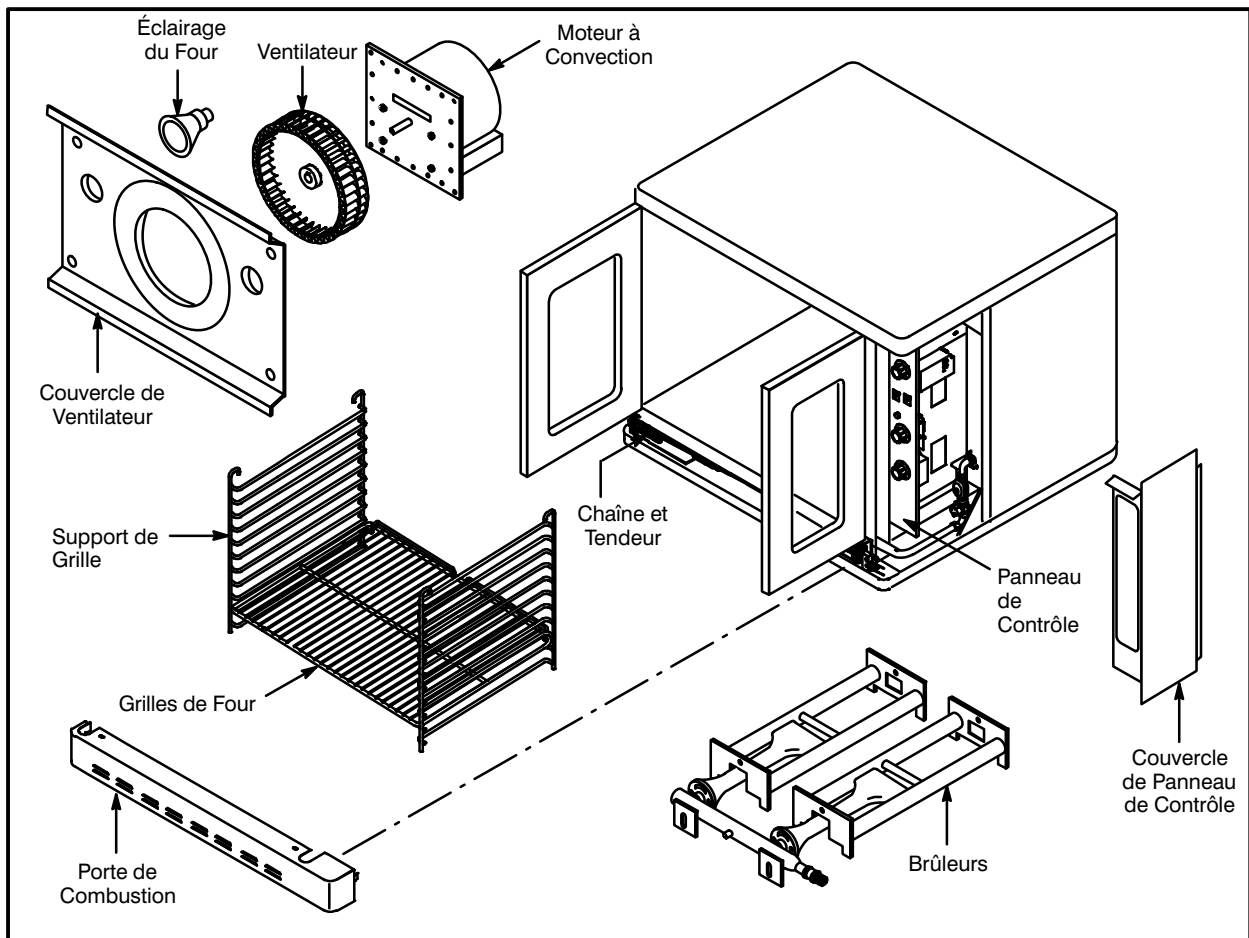


Figure 2



Installation

Livraison et Implantation

LIVRAISON ET INSPECTION

Tous les fours sont expédiés en conteneurs. A la réception de votre four Blodgett vous devez:

- Vérifier que les emballages ne sont pas abîmés. Toute défection dans l'emballage doit être notée sur l'accusé de réception de la marchandise; celui-ci doit être signé par le chauffeur.
- Sortir le four de son emballage et vérifier son bon état. Les transporteurs n'acceptent les réclamations et plaintes que si elles sont faites dans les quinze jours qui suivent la livraison et si l'emballage a été conservé afin d'être inspecté.

La Blodgett Oven Co., n'est pas responsable des dégâts subis pendant le transport. Le transporteur est seul responsable de la livraison du matériel en bon état lorsque l'expédition a été acceptée. Néanmoins, nous sommes à votre disposition pour vous aider à composer votre dossier de réclamation.

IMPLANTATION DU FOUR

L'implantation correcte et bien étudiée du four sera à l'avantage à long terme de l'opérateur et permettra d'obtenir un rendement satisfaisant.

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

DFG100

- Côté droit du four – 5 cm (2")
- Côté gauche du four – 5 cm (2")
- Arrière du four – 0 cm (0")
- Dessous du four – 15 cm (6")

DFG200

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

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

- Côtés du four – 30 cm (12")
- Arrière du four – 30 cm (12")

REMARQUE: L'entretien régulier peut en général être effectué dans les limites du déplacement que permet la chaîne de retenue. Si le four doit être plus écarté du mur, l'alimentation en gaz doit être coupée et la canalisation débranchée du four avant d'enlever la chaîne. Celle-ci doit être utilisée pour empêcher d'exercer toute contrainte sur le coupleur de gaz.

Il est essentiel qu'une circulation d'air adéquate au four soit maintenue pour apporter un débit d'air de combustion et de ventilation suffisant.

- L'emplacement ne doit pas avoir de courants d'air.
- Maintenez la zone du four libre et dégagée de tous matériaux combustibles tels que le papier, le carton, ainsi que les liquides et solvants inflammables.
- NE placez PAS le four sur un socle à bordure. L'une comme l'autre de ces installations gênera la circulation d'air vers le compartiment de combustion et empêchera une bonne ventilation des moteurs de soufflantes. Le déclenchement du dispositif de surchauffe de ces moteurs indique une température ambiante excessive à l'arrière du four. Une telle situation doit être rectifiée si l'on veut empêcher que le four ne soit définitivement endommagé.
- L'emplacement doit permettre un dégagement adéquat pour l'ouverture de ventilation dans la chambre de combustion.

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



Montage du Four

BOULONS NSF

La NSF exige la pose de boulons dans tous les trous vides situés à l'arrière du four, notamment dans les cas suivants :

- tout appareil, seul ou superposé, ne comportant aucun panneau arrière
- tout trou d'appareils superposés ne servant pas à maintenir une ferrure de montage superposé.

1. Repérez les boulons de 5/16 po expédiés avec le four.
2. Posez les boulons comme l'illustre la Figure 3.

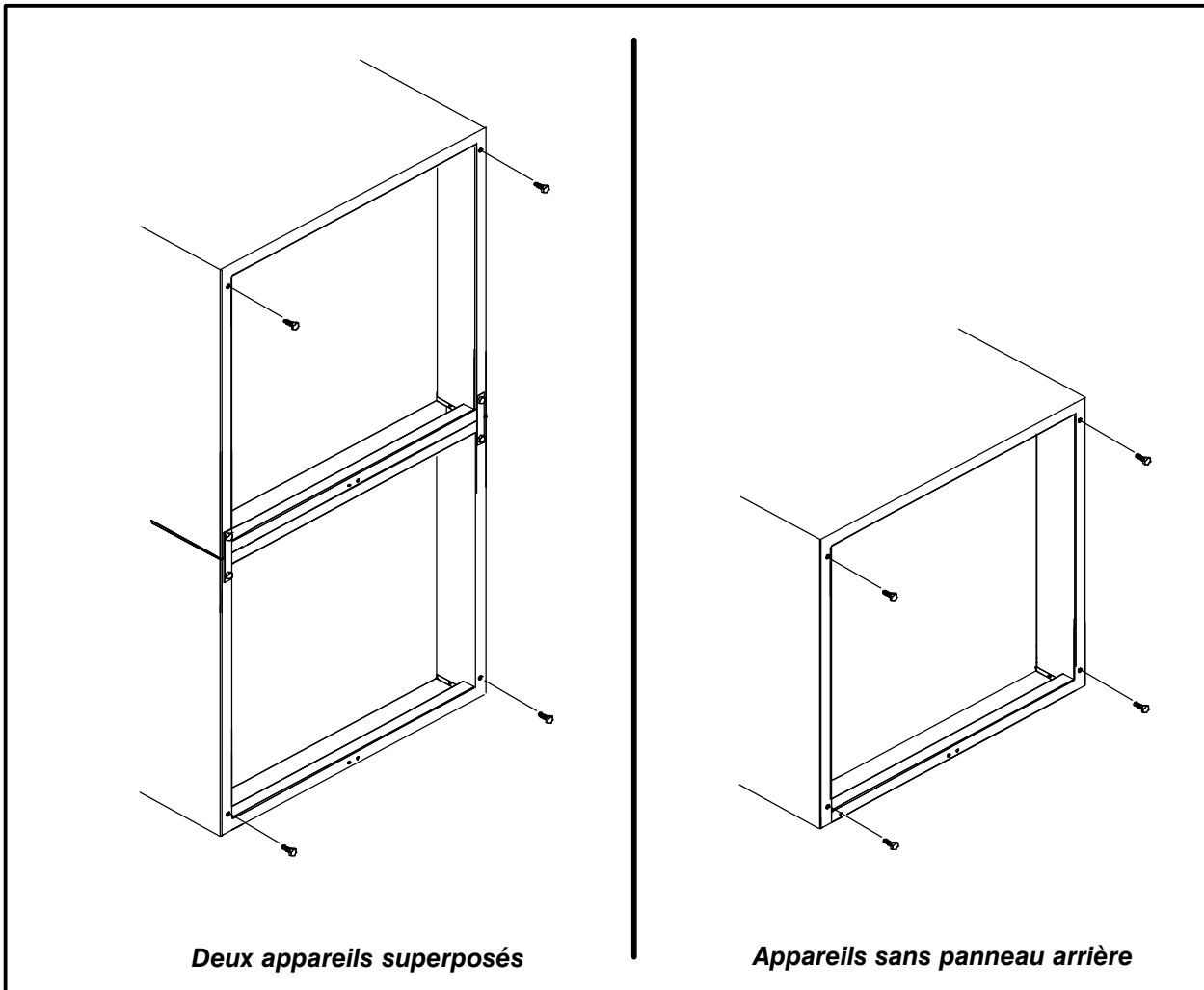


Figure 3



Installation

Montage du Four

ASSEMBLAGE DES PIEDS

1. Pousser le four, couché sur le dos, sur un élévateur.
2. Alignez le goujon fileté du pied sur le trou de vis prévu dans le coin avant du fond de caisse. Vissez le pied, dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'au dernier tour complet possible.
3. Alignez les deux orifices de la plaque du pied sur les trous prévus au bas du four. Fixez le pied à l'aide de deux boulons de 12.7 mm (1/2 po).

REMARQUE: Si des roulettes sont utilisées, voir MONTAGE DES ROULETTES avant de continuer.

4. Si nécessaire, mettez le four de niveau en visant ou en dévissant la vis de niveau des pieds réglables.

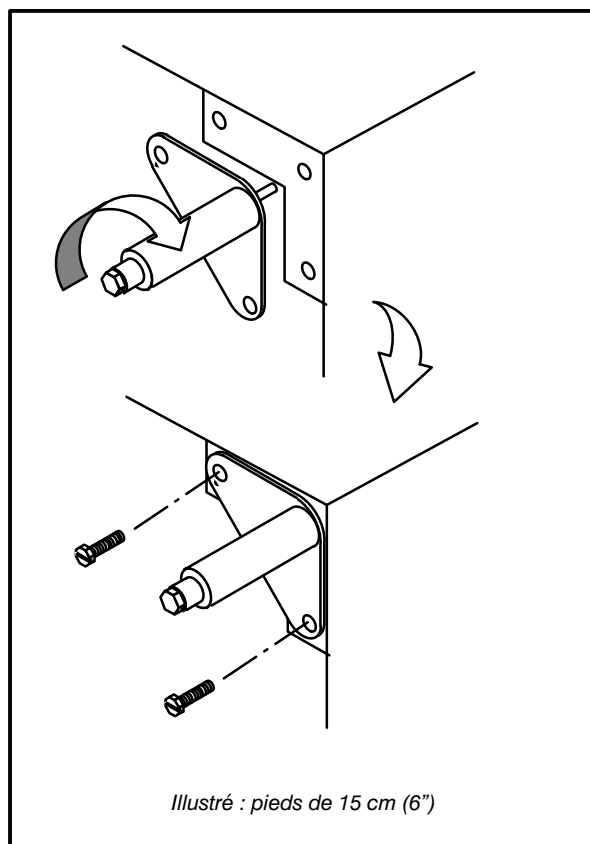


Figure 4

MONTAGE DES ROULETTES

REMARQUE: Installer les roulettes à frein sur le devant du four. Installer les roulettes sans frein à l'arrière.

REMARQUE: Si le four est monté sur roulettes, un connecteur commercial flexible doit être utilisé. Voir le page 47.

Roulettes pour four simple ou pour four superposés :

1. Placer les pieds comme décrit.
2. Desserrer l'écrou de blocage des embouts au bas de chaque pied réglable. Retirer les embouts.
3. Insérer une roulette dans chaque pied, comme illustré. Serrer les écrous de blocage pour fixer les roulettes.

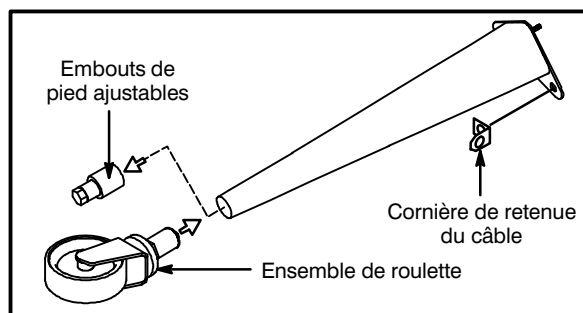


Figure 5

Roulettes de bas profile pour deux fours superposés :

1. Aligner les trois trous dans chaque plaque de l'ensemble de roulette avec les trous dans le fond du four. Fixer chaque roulette à l'aide de trois boulons de 12.7 mm (1/2 po).

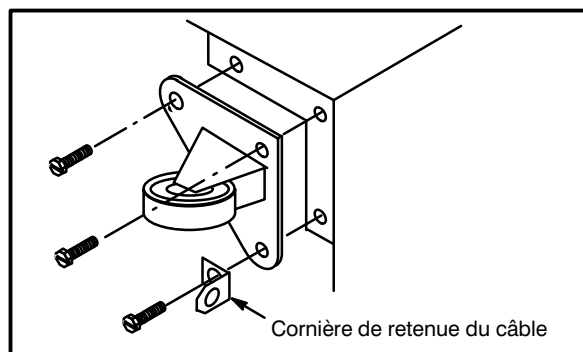


Figure 6



Montage du Four

MONTAGE DE LA SECTION DOUBLE

REMARQUE: Les vieux modèles de fours sont ceux qui ont un cadre arrière peinturé. Les nouveaux modèles de fours sont ceux avec un cadre arrière en acier.

Les instructions suivantes sont applicables à l'assemblage de deux nouveaux modèles de fours.

1. Fixez les pieds de courte longueur au bas de la section inférieure comme décrit.
2. Posez la section supérieure par-dessus la section inférieure.
3. Fixez les ferrures de montage superposé au moyen des autres boulons de 5/16 po expédiés avec les fours.
4. Raccordez le connecteur de carneau.

Les instructions suivantes sont applicables à l'assemblage d'un nouveau modèle de four (le four supérieur) avec un vieux modèle de four (le four inférieur).

1. Fixez les pieds de courte longueur au bas de la section inférieure comme décrit.
2. Posez la section supérieure par-dessus la section inférieure.

3. Fixez les ferrures de montage superposé au moyen des autres boulons de 5/16 po expédiés avec les fours.
4. Forez un trou pour un boulon de 5/16" dans le cadre du vieux modèle du four. Utilisez les trous dans les agrafes d'empilage.
5. Fixez les agrafes d'empilage au vieux modèle du four à l'aide de boulons 5/16" et des écrous qui se trouve dans le trousseau d'assemblage.
6. Raccordez le connecteur de carneau.



AVERTISSEMENT!!

Lors de la superposition de deux fours simples, il est nécessaire d'enlever les boîtes de carneau des unités simples avant l'installation du connecteur à trois pièces.

MISE À NIVEAU DU FOUR

Après assemblage le four doit être mis à niveau et installé à son emplacement d'utilisation.

1. Le four peut être mis à niveau en ajustant les vis de mise à niveau ou les roulettes en bas de chaque pied.

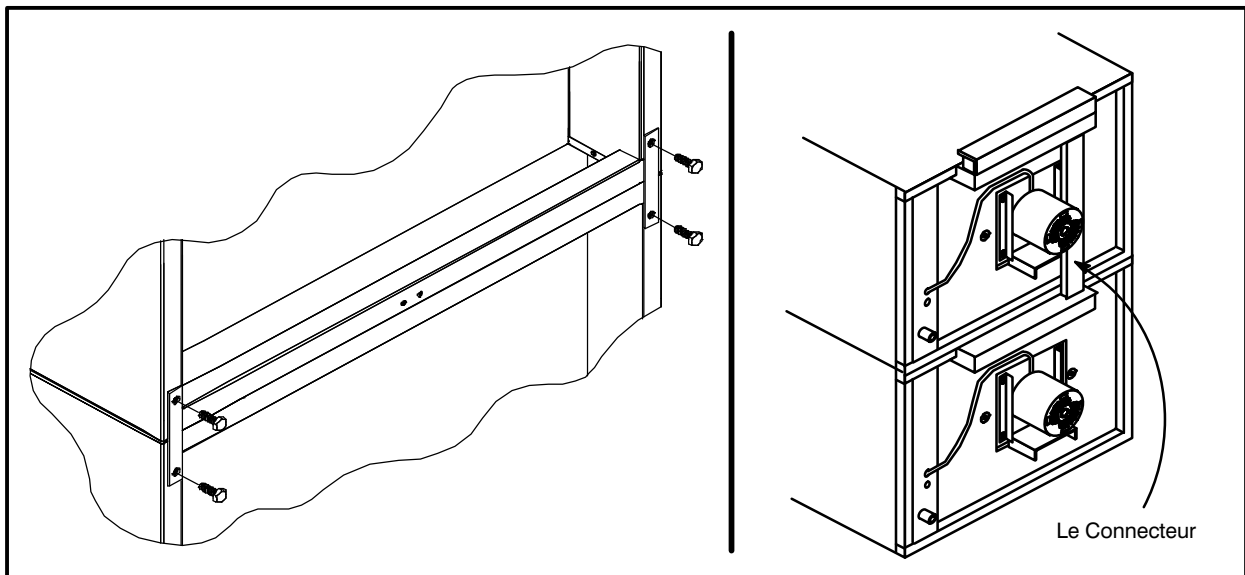


Figure 7



Installation

Ventilation

Un système de ventilation planifié et installé est absolument nécessaire car il permet un bon fonctionnement du four tout en débarrassant la surface de travail des buées et résidus de combustion.

Il y a deux méthodes de ventilation acceptables pour le four:

- Soit une hotte d'évacuation, de type voûte mécanique.
- Soit une installation à prise directe.

Installation aux États-Unis et au Canada

Se reporter aux codes locaux de la ventilation. En l'absence de codes locaux, se reporter au code national de la ventilation intitulé "Normes pour l'installation d'équipements pour l'enlèvement des fumées et vapeurs grasses provenant d'équipements commerciaux pour la cuisine", NFPA-96—Édition la plus récente.

Généralités concernant les installations à l'exportation et l'Australie

Les installations doivent être conformes avec les normes d'installation locales et nationales. Les codes locaux d'installation peuvent varier. Pour toute question concernant l'installation et/ou le fonctionnement correct du four Blodgett, prendre contact avec le distributeur local. S'il n'y a pas de distributeur local, appeler la Blodgett Oven Company au 0011-802-860-3700.



AVERTISSEMENT:

Un mauvais système d'aération peut aboutir à un mauvais fonctionnement du four, des résultats de cuisson peu satisfaisants; il peut également abîmer l'appareil.

Les dégâts causés par une mauvaise ventilation ne sont pas couverts par la garantie du fabricant.

HOTTE D'ÉVACUATION TYPE VOÛTE

La méthode de ventilation la meilleure est celle qui utilise une hotte de ventilation adéquate à mécanique.

La hotte doit être conçue pour couvrir la totalité de l'appareil à ventiler avec en plus un surplomb se 15 cm (6") de chaque côté de l'appareil non adjacent au mur. La distance du plancher à l'extrémité la plus basse de la hotte ne doit pas dépasser sept 2.1m (7').

Le volume total d'air neuf et d'évacuation à considérer lors de la détermination de la capacité de hotte nécessaire est d'environ 30 CFM (.85 m³) pour chaque section de four.

Installation du déviateur de tirage

Les fours commandés pour hotte d'évacuation sont fournis avec un déviateur de tirage. Installer le déviateur de tirage comme suit :

1. Placer le déviateur au-dessus du connecteur de cheminée avec la partie ouverte tournée vers l'avant du four. Voir Figure 8.
2. L'assujettir des deux côtés avec les vis à tôle fournies.

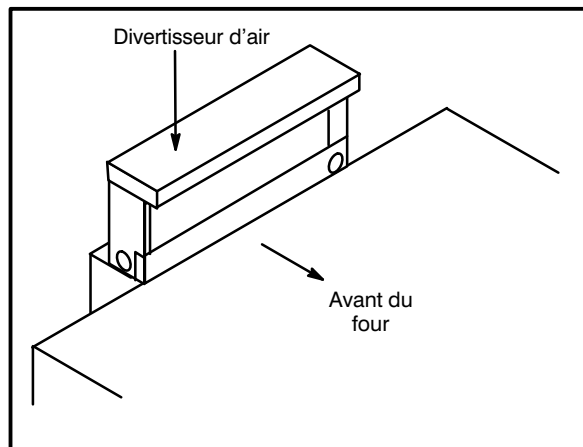


Figure 8



EN PRISE DIRECTE

Quand l'installation d'une hotte aspirante mécanique est impossible ou peu pratique à réaliser, on peut ventiler le four au moyen d'une installation en prise directe.



AVERTISSEMENT!!

Quand on utilise un système à prise directe il faut absolument suivre le schéma. Une installation de ventilation à prise directe qui est défectueuse donnera des résultats de cuisson peu satisfaisants et causera des dégâts prématurés aux éléments brûleurs.

La cheminée doit être de classe B ou mieux). La hauteur de la cheminée doit dépasser de 2 à 2,5 m (6–8') le haut du toit du bâtiment ou autre structure proche. Ne jamais diriger la ventilation du four dans une hotte. La cheminée doit être chapeautée avec une coiffe de type homologué UL, pour isoler la cheminée des intempéries extérieures.

Dans ce cas il est important de fournir assez d'air secondaire car l'installation à pris directe ne peut pas renouveler l'air absorbé et ventilé par le four. Le volume total d'air neuf et d'évacuation à considérer lors de la détermination de la capacité de hotte nécessaire est d'environ 30 CFM (.85 m³) pour chaque section de four. Pour augmenter la circulation d'air dans la pièce, un expert en ventilation doit être consulté.

DIAMÈTRE DU CHEMINÉE

Four	Simple	Double
DFG-100	15cm (6")	15cm (6")
DFG-200	15cm (6")	20cm (8")

Installation de la hotte de tirage

Les four commandés pour la ventilation directe sont fournis avec une hotte de tirage. Installer la hotte de tirage comme suit :

1. Placer la hotte de tirage au-dessus du connecteur de cheminée. Voir Figure 9.
2. L'assujettir des deux côtés avec les vis à tôle fournies.

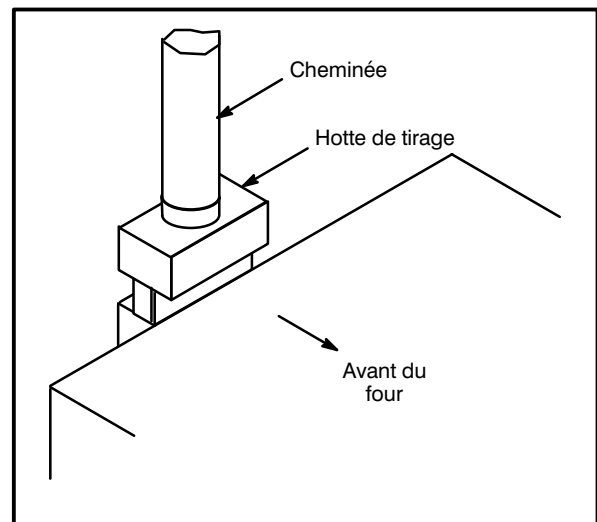


Figure 9



Installation

Branchements de Service – Normes et Codes

LES CONSEILS D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN CONTENUS DANS CE MANUEL NE S'ADRESSENT QU'À UN PERSONNEL QUALIFIÉ. UN PERSONNEL NON QUALIFIÉ PEUT SE BLESSE ET/OU ABÎMER LE FOUR LORS DE SON INSTALLATION ET/OU SON ENTRETIEN.

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

- l'installation ou le remplacement de conduits de gaz, ou le branchement, l'installation, la réparation ou l'entretien de l'équipement.
- l'installation du câblage électrique reliant le compteur d'électricité, l'armoire électrique ou la prise de courant à l'appareil électrique.

Le personnel d'installation qualifié doit être expérimenté dans ce type de travail, s'être familiarisé avec toutes les précautions requises et respecter tous les règlements promulgués par les autorités provinciales ou locales compétentes.

Installation aux États-Unis et au Canada

Les branchements de gaz doivent être en accord avec les codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, avec le *Code National du Gaz de Chauffage, ANSI Z223.1 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 doit être en accord avec les codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, avec le *Code Électrique National (National Electrical Code), ANSI/NFPA 70—Dernière édition et/or Code Électrique Canadien CSA C22.2* si applicable.

Généralités concernant les installations à l'exportation et l'Australie

Les installations doivent être conformes avec les normes d'installation locales et nationales. Les codes locaux d'installation peuvent varier. Pour toute question concernant l'installation et/ou le fonctionnement correct du four Blodgett, prendre contact avec le distributeur local. S'il n'y a pas de distributeur local, appeler la Blodgett Oven Company au 0011-802-860-3700.





Branchement de Gaz

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 DFG-100 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
DFG-100	55,000 BTU
Nouveau total	285,000 BTU

3. Mesurer la distance entre le compteur à gaz et la conduite de cuisson. Ceci est la longueur de tuyau. Disons que la longueur de tuyau est de 12,2 mètres (40') et le calibre du tuyau est de 2,54 cm (1").

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

Pour cette exemple, la capacité totale est de 320,000 BTU, la conduite de gaz actuelle n'a pas besoin d'être augmentée.

REMARQUE: Les capacités en BTU données sur les tableaux sont uniquement pour des longueurs droites de tuyaux. Tous les coudes et autres raccords diminuent la capacités de la conduite. Pour toute autre question, prendre contact avec la compagnie locale de distribution du gaz.

Maximum Capacity of Iron Pipe in Cubic Feet of Natural Gas Per Hour

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

Longueur de conduit pieds	Dimensions nominales				
	3/4"	1"	1-1/4"	1-1/4"	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

Maximum Capacity of Pipe in Thousands of BTU/hr of Undiluted L.P. Gas at 11" W.C.

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

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

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



Installation

Branchement de Gaz

RÉGLAGE ET TEST DE PRESSION

Chaque section du four DFG-100-3 opère à régime nominal de 55,000 BTU/heure (16.2 kw) (58 MJ/hr). Chaque section du four DFG-200-L opère à régime nominal de 60,000 BTU/heure (17.6 kw) (63 MJ). Tous les fours sont réglés en usine en fonction du type de gaz spécifié sur la plaque signalétique.

Pression à l'entrée				
	Gaz Naturel		Gaz Propane	
	Min	Max	Min	Max
W.C.	7.0	10.5	11.0	13.0
kPa	1.742	2.61	2.74	3.23
Pression au collecteur				
	Gaz Naturel		Gaz Propane	
W.C.	3.5		10.0	
kPa	.87		2.49	

- **Pression à l'entrée** – Pression du gaz d'arrivée, avant l'entrée du four.
- **Pression au Collecteur** – Pression du gaz à l'entrée du ou des brûleurs principaux.
- **Min** – Pression recommandée pour le fonctionnement du four.

- **Max** – Pression maximale à laquelle le fabricant garantit le fonctionnement du four.

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

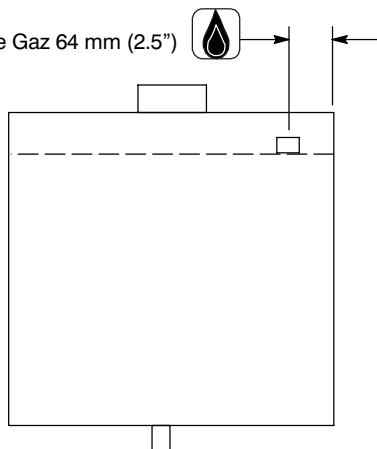
NE PAS INSTALLER DE RÉGULATEUR SUPPLÉMENTAIRE OÙ LE FOUR SE CONNECTE SUR L'ALIMENTATION DE GAZ SAUF SI LA PRESSION D'ENTRÉE EST AU-DESSUS DU MAXIMUM.

Avant le raccordement du four, veillez à bien purger les conduites de gaz de toutes rognures métalliques, limaille, bavures d'enduit et autres débris. Après le raccordement, vérifiez la pression du gaz.

Le four et sa vanne d'arrêt individuelle doivent être déconnectés du système d'alimentation en cas de test des conduites à pression manométrique supérieure à 1/2 psi (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.

Branchement de Gaz 64 mm (2.5")



Branchement de Gaz 86 mm (3.75")

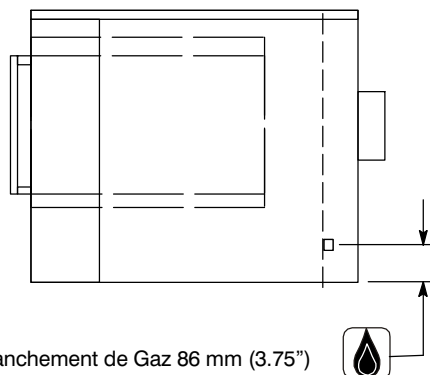


Figure 10



RETENUE DU TUYAU DE GAZ

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

La retenue, fournie avec le four, doit servir à limiter les mouvements de l'unité de façon qu'aucune tension ne soit placée sur le connecteur flexible. Quand la retenue est entièrement étendue, le connecteur doit être facile à installer et à connecter rapidement.

Ce dispositif (qui consiste en un câble de gros calibre) doit supporter une charge d'épreuve de 1,000 lb. (453 kg) et doit être accroché au mur pour empêcher d'endommager celui-ci. NE vous servez PAS de la canalisation de gaz ni d'une canalisation d'électricité pour y accrocher l'extrémité fixée à demeure du dispositif de retenue ! Servez-vous de boulons d'ancrage dans le béton ou les parpaings. Sur les murs en bois, utilisez des tire-fond à bois à résistance élevée que vous enfoncez dans les montants du mur.

1. Monter la cornière fournie sur le boulon du pied juste au-dessous de l'arrivée de gaz. Voir Figure 11.
2. Fixer l'attache sur le câble de retenue sur la cornière.

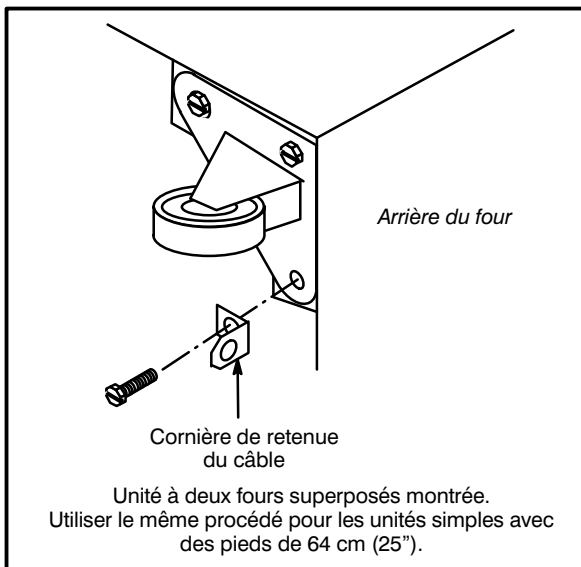


Figure 11



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.

Généralités concernant les installations à l'exportation et l'Australie

Les installations doivent être conformes avec les normes d'installation locales et nationales. Les codes locaux d'installation peuvent varier. Pour toute question concernant l'installation et/ou le fonctionnement correct du four Blodgett, prendre contact avec le distributeur local. S'il n'y a pas de distributeur local, appeler la Blodgett Oven Company au 0011-802-860-3700.



Installation

Raccordement Électrique

Les diagrammes de câblage se trouvent dans le coffret de commande et à l'arrière du four.

Ce four est équipé pour connexion sur un circuit de prise de terre de 115 volts. Le moteur électrique, les voyants lumineux et les commutateurs apparentés sont connectés par le fil de branchement de 1,8 m (6') qui se trouve à l'arrière du four.



AVERTISSEMENT!!

Pour votre protection contre les risques d'électrocution, cet appareil est doté d'une fiche à trois broches avec fil de terre et doit être branché directement dans une prise à trois trous adéquatement mise à la terre. Ne coupez ou ne retirez en aucun cas la broche de terre de la fiche.

LA SOCIÉTÉ BLODGETT NE SAURAIT ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DES PERTES OU DOMMAGES SUBI PAR SUITE DE L'INSTALLATION INCORRECTE DE FOURS.

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES					
Modèle	Hz	Volts	Phase	Amps	Connexion électrique (calibre minimum)
Installation É-U et Canada					
DFG-100-3	60	115	1	6	Ensemble du cordon électrique fourni
DFG-200-L	60	115	1	6	Ensemble du cordon électrique fourni
Installation à l'export et l'Australie					
DFG-100-3	50	220-240	1	3	Calibre suivant code local
DFG-200-L	50	220-240	1	3	Calibre suivant code local



Mise en Marche Initiale

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

- ☐ Ouvrez la vanne d'arrêt manuelle combinée à l'arrière du four.
- ☐ Enlevez les couvercles du tableau de commande et de combustion.
- ☐ Tourner la vanne d'arrêt manuel à combinaison sur la position marche.
- ☐ Mettez le sélecteur en position Cook (cuisson) et la température à 260°C (500°F).

Les voyants du brûleur principal du four et le voyant du four prêt s'allument. Quand le brûleur principal est en marche, vérifier ce qui suit.

- ☐ Vérifiez l'absence de fuites de gaz par l'application d'une solution d'eau savonneuse sur tous les raccords des conduites de gaz.
- ☐ Vérifiez si la pression à l'entrée est conforme au niveau recommandé. Cette pression se vérifie au niveau de la prise de pression prévue du côté à vanne de combinaison.
- ☐ Vérifiez si la pression au collecteur est conforme au niveau recommandé. Cette pression se vérifie au niveau de la prise de pression prévue du côté sortie des brûleurs principaux.
- ☐ Si le relevé de pression sont conformes du valeur recommandé, laissez chauffer le four pendant deux heures. S'il est inacceptable, procédez aux réglage requis.



AVERTISSEMENT

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

RÉGLAGES À FAIRE LORS DE L'INSTALLATION INITIALE

Chaque four ainsi que ses composants ont été soigneusement testés et inspectés avant d'être expédiés. Cependant, il est bien souvent nécessaire de faire des vérifications et des réglages sur place au moment de l'installation initiale. Ceci est un procédé normal. De tels réglages sont sous la responsabilité du vendeur ou de l'installateur et ne sont pas imputables à des défauts de fabrication ou de matériau. Par conséquent, ces réglages ne sont pas couverts par la garantie de l'équipement d'origine. Ces réglages comprennent, sans s'y limiter:

- le calibrage du thermostat
- le réglage des portes
- réglage du brûleur
- la mise de niveau
- la vérification de la pression du gaz
- le serrage des boulons.

On ne peut considérer une installation achevée tant qu'un personnel qualifié n'a pas procédé à sa vérification complète et fait les réglages nécessaires s'il en est besoin.



Utilisation

Informations de Sécurité

LES INFORMATIONS CONTENUES DANS CETTE SECTION SONT DESTINÉES AU PERSONNEL QUALIFIÉ APPELÉ À UTILISER LE FOUR. ON ENTEND PAR PERSONNEL QUALIFIÉ LE PERSONNEL QUI AURA LU ATTENTIVEMENT LES INFORMATIONS CONTENUES DANS CE MANUEL, CONNAÎT BIEN LES FONCTIONS DU FOUR ET/OU 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 four à convection Blodgett.



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, quel qu'en soit la raison, le gaz doit être fermé et déconnecté de l'unité avant de retirer le câble de retenue. Reconnecter la retenue quand le four a été remis à son emplacement d'origine.
- NE PAS retirer le couvercle du panneau de contrôle sauf si le four est débranché.

Commandes Standard avec le Temporisateur Numérique

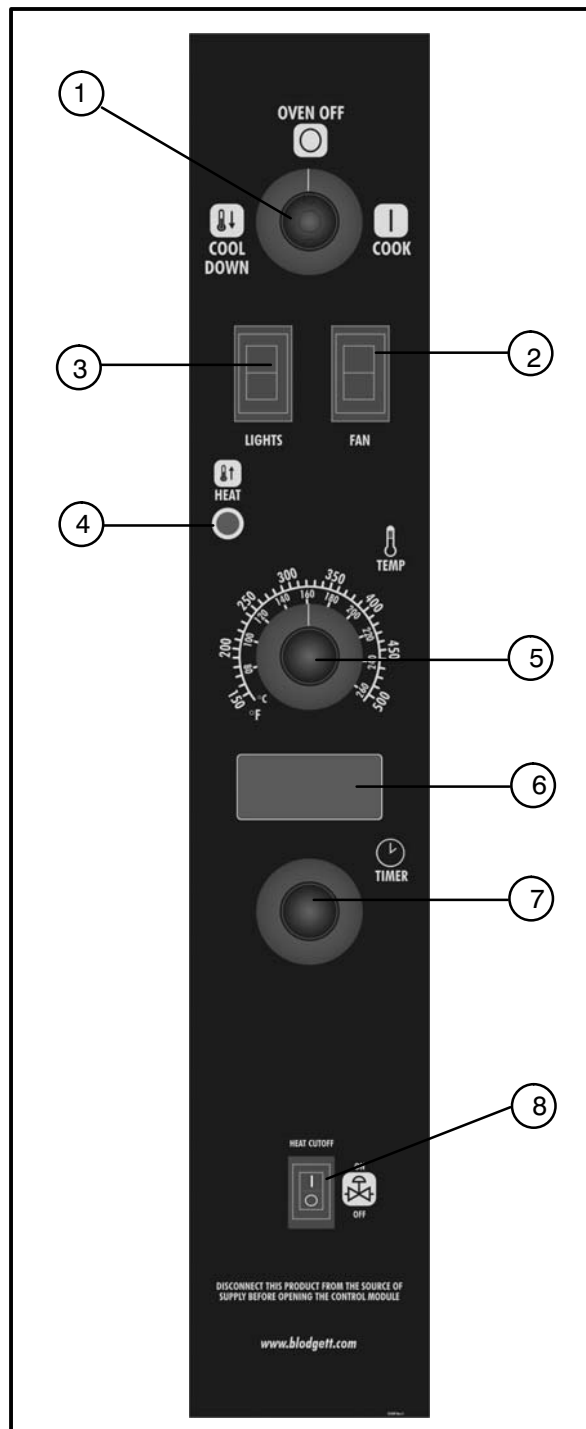


Figure 12

DESCRIPTION DES COMMANDES

1. **SÉLECTEUR** - commande le fonctionnement du four en mode de cuisson ou de refroidissement (COOL DOWN).
2. **INTERRUPTEUR DU VENTILATEUR** – contrôle la vitesse du ventilateur, soit rapide, soit lente.
3. **TOUCHE DU LUMIERE (LIGHTS)** - commande des lumières d'intérieur.
4. **VOYANT D'ÉTAT DU FOUR** - indique l'allumage du brûleur. Le voyant s'éteint lorsque le four atteint la température demandée.
5. **THERMOSTAT À SEMI-CONDUCTEURS** – permet soit une infinité de sélections entre 66-260°C (150-500°F).
6. **ÉCRAN D'AFFICHAGE** – affiche le temps de cuisson.
7. **CADRAN DE SÉLECTION DE TEMPS** – permet de sélectionner le temps de cuisson.
8. **INTERRUPTEUR DE LA COMMANDE DE CHAUFFAGE** – sert à ouvrir ou fermer l'alimentation du gaz.

UTILISATION

1. Mettez le **SÉLECTEUR** (1) en position **COOK**. Le ventilateur du four se mettent en marche. Il est contrôlés automatiquement par le mouvement des portes. Le message **00:00** paraît dans l'afficheur.
2. Réglez l'interrupteur du **VENTILATEUR** (2) sur la vitesse désirée.
3. Réglez le **THERMOSTAT** (5) à la température désirée.
4. Préchauffez le four jusqu'à ce que le voyant d'**ÉTAT DU FOUR** (4) s'éteigne.
5. Chargez l'aliment dans le four Choisissez la durée voulue à l'aide du **CADRAN** (7). L'affichage commence au compte à rebours après approximativement 1 seconde.
6. Lorsque le vibreur retentit, enlevez l'aliment du four. Tournez le **CADRAN** (7) pour faire taire le vibreur.
7. Éteignez le four en mettant le **SÉLECTEUR** (1) en position d'arrêt (**OVEN OFF**).



AVERTISSEMENT!! Une période d'arrêt complet de 5 minutes doit être observée avant le rallumage du four.



Utilisation

Commandes Standard

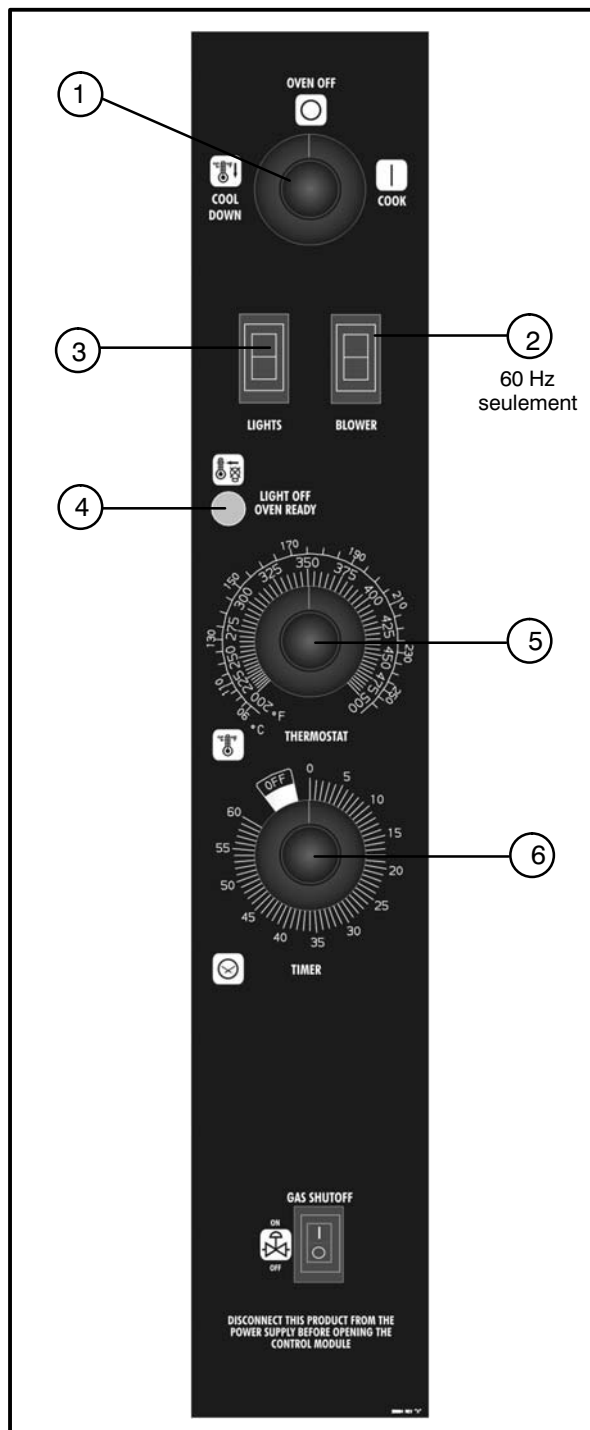


Figure 13

DESCRIPTION DES COMMANDES

1. SÉLECTEUR - commande le fonctionnement du four en mode de cuisson ou de refroidissement (COOL DOWN).
2. INTERRUPTEUR DU VENTILATEUR – contrôle la vitesse du ventilateur, soit rapide, soit lente. (60Hz seulement)
3. TOUCHE DU LUMIERE (LIGHTS) - commande des lumières d'intérieur.
4. VOYANT D'ÉTAT DU FOUR - indique l'allumage du brûleur. Le voyant s'éteint lorsque le four atteint la température demandée.
5. THERMOSTAT À SEMI-CONDUCTEURS – permet soit la sélection de 8 températures pré-réglées sélectionnées en accord avec les demandes du client, soit une infinité de sélections entre 95–260°C (200–500°F). (contrôle infini illustré)
6. MINUTERIE - active un vibreur électrique qui retentit au terme de la durée de cuisson demandée pour indiquer à l'utilisateur le moment d'enlever l'aliment du four.

UTILISATION

1. Mettez le SÉLECTEUR (1) en position COOK. Le ventilateur du four se mettent en marche. Il est contrôlés automatiquement par le mouvement des portes.
2. Réglez l'interrupteur du VENTILATEUR (2) sur la vitesse désirée.
3. Réglez le THERMOSTAT (5) à la température désirée.
4. Préchauffez le four jusqu'à ce que le voyant d'ÉTAT DU FOUR (4) s'éteigne.
5. Chargez l'aliment dans le four, déterminez la durée de cuisson et réglez la MINUTERIE (6).
6. Lorsque le vibreur retentit, enlevez l'aliment du four et mettez la MINUTERIE (6) en position d'arrêt (OFF) pour arrêter le vibreur.
7. Éteignez le four en mettant le SÉLECTEUR (1) en position d'arrêt (OVEN OFF).



AVERTISSEMENT!!

Une période d'arrêt complet de 5 minutes doit être observée avant le rallumage du four.

Commandes Numériques à Semi-Conducteurs

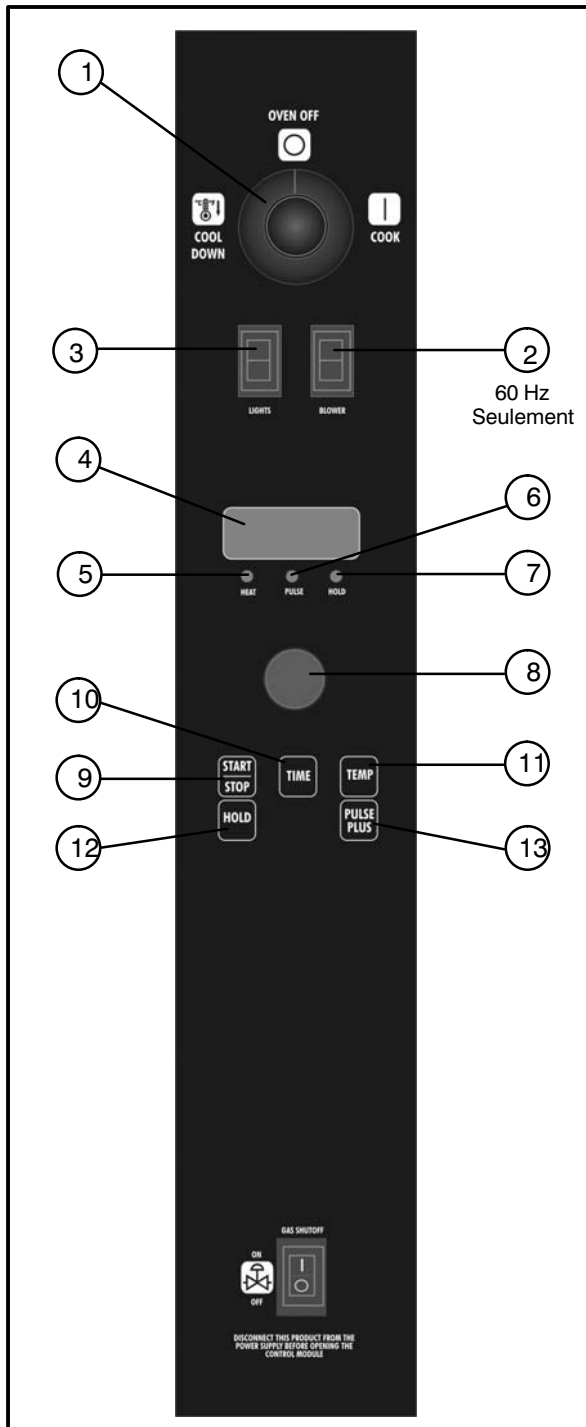


Figure 14

DESCRIPTION DES COMMANDES

1. SÉLECTEUR – commande le fonctionnement du four en mode de cuisson (COOK) ou de refroidissement (COOL DOWN) et vitesse du ventilateur (si applicable).
2. INTERRUPTEUR DU VENTILATEUR – contrôle la vitesse du ventilateur, soit rapide, soit lente. (60Hz seulement)
3. TOUCHE DU LUMIERE (LIGHTS) - commande des lumières d'intérieur.
4. AFFICHAGE - indique la durée et la température, ainsi que d'autres informations relatives au fonctionnement du four.
5. VOYANT "HEAT" - s'allume lorsque les brûleurs sont allumés.
6. VOYANT "PULSE" - s'allume lorsque le mode de ventilateur par impulsions est activé.
7. VOYANT "HOLD" - s'allume lorsque le mode de maintien est actif.
8. CADRAN - permet l'entrée des réglages voulus sur l'affichage.
9. TOUCHE "START/STOP" - démarre ou arrête la minuterie.
10. TOUCHE "TIME" - indique la durée sur l'affichage.
11. TOUCHE "TEMP" - indique le réglage de température sur l'affichage.

REMARQUE: Pour afficher la température actuelle du four, tenez la touche TEMP enfoncée.

12. TOUCHE "HOLD" - active ou désactive le mode de maintien.
13. TOUCHE "PULSE" - active ou désactive le mode par impulsions.



Utilisation

Commandes Numériques à Semi-Conducteurs

PROGRAMMATION

Pour régler la température de cuisson

1. Appuyez sur la touche TEMP (11).
2. Choisissez la température voulue à l'aide du CADRAN (8).

Pour régler la durée de cuisson

1. Appuyez sur la touche TIME (10).
2. Choisissez la durée voulue à l'aide du CADRAN (8).

REMARQUE: Le temps est entré en heures/minutes ou en minutes/secondes.

Pour régler le mode de maintien

1. Appuyez sur la touche HOLD (12).
- REMARQUE: Le voyant HOLD s'allume.*
2. Choisissez la température de maintien à l'aide du CADRAN (8).
3. Appuyez sur la touche START/STOP (9).

Pour régler le mode par impulsions

1. Appuyez sur la touche PULSE (13).
- REMARQUE: Le voyant PULSE s'allume.*
2. Choisissez la durée de pulse à l'aide du CADRAN (8). Le mode d'impulsion est une portion du temps de cuisson.

UTILISATION

Cuisson:

1. Placez le SÉLECTEUR DE MODE (1) à la position désirée.
2. Entrez la durée de cuisson et la température de cuisson.
3. Chargez l'aliment dans le four.

REMARQUE: Le message LOAD apparaît sur l'affichage lorsque la température du four approche la température demandée.

4. Appuyez sur START/STOP (9). La minuterie se met en marche.
5. Le vibreur retentit et le message *DONE* s'affiche lorsque la minuterie arrive à 00:00.
6. Appuyez sur START/STOP (9) pour arrêter le vibreur.
7. Enlevez l'aliment du four.

Commandes Numériques à Semi-Conducteurs

Cuisson et Maintien:

REMARQUE: Le voyant HOLD s'allume lorsque le mode est actif et s'éteint lorsqu'il ne l'est pas.

1. Placez le SÉLECTEUR DE MODE (1) à la position désirée.
2. Entrez la durée de cuisson et la température de cuisson.
3. Appuyez sur HOLD (12). Entrez la température de maintien.
4. Chargez l'aliment dans le four.

REMARQUE: Le message LOAD apparaît sur l'affichage lorsque la température du four approche la température demandée.

5. Appuyez sur START/STOP (9). La minuterie se met en marche.
6. Le vibreur retentit et le message DONE s'affiche lorsque la minuterie arrive à 00:00. Le vibreur s'arrête après quelques secondes. Le message HOLD s'affiche jusqu'à ce que le four atteigne la température de maintien demandée, puis la minuterie se met à compter le temps écoulé.
7. Appuyez sur START/STOP (9) pour arrêter la minuterie.
8. Enlevez l'aliment du four.
9. Appuyez deux fois sur HOLD (12) pour désactiver le mode de maintien.

Cuisson par Impulsions

REMARQUE: Le voyant PULSE s'allume lorsque le mode est actif et s'éteint lorsqu'il ne l'est pas.

1. Placez le SÉLECTEUR DE MODE (1) à la position désirée.
2. Entrez la durée de cuisson et la température de cuisson.
3. Appuyez sur PULSE (13). Entrez la température d'impulsions.

REMARQUE: Le mode d'impulsion est une portion du temps de cuisson. Elle n'augmentera pas la durée de cuisson déjà entrer.

4. Chargez l'aliment dans le four.

REMARQUE: Le message LOAD apparaît sur l'affichage lorsque la température du four approche la température demandée.

5. Appuyez sur START/STOP (9). La minuterie se met en marche. Le four sera au mode d'impulsion pour le temps déjà régler. Une fois le temps régler est expirer, l'unité changera qu mode de cuisson automatiquement et continuera le déconte.
6. Le vibreur retentit et le message DONE s'affiche lorsque la minuterie arrive à 00:00.
7. Appuyez sur START/STOP (9) pour arrêter le vibreur.
8. Enlevez l'aliment du four.



AVERTISSEMENT!!

Une période d'arrêt complet de 5 minutes doit être observée avant le rallumage du four.



Utilisation

Blodgett IQ2™ Commande Vision

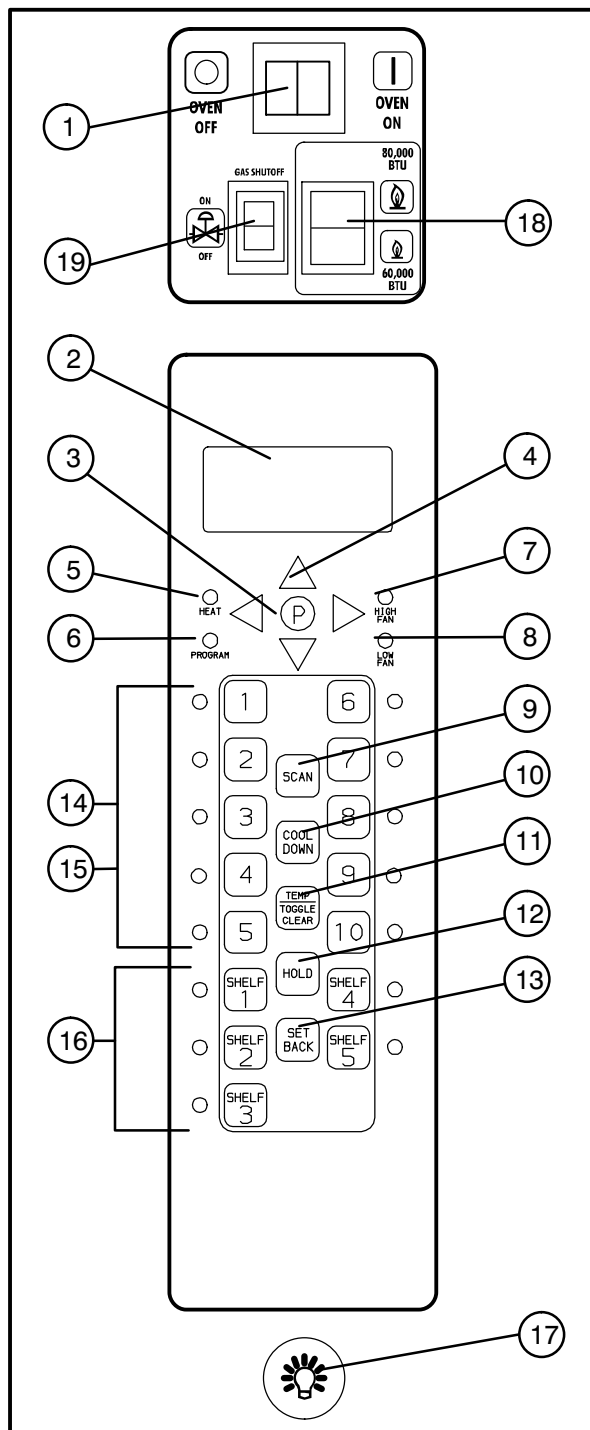


Figure 15

DESCRIPTION DES COMPOSANTS

1. INTERRUPTEUR OVEN POWER (PUIS- SANCE DU FOUR) – contrôle la puissance du four.
2. AFFICHEUR – affiche la température et l'in- formation reliée au contrôleur.
3. TOUCHE PROGRAM – enfoncer pour entrer le mode de programmation.
4. TOUCHES FLÈCHES PROGRAM – utiliser pour déplacer le curseur dans les menus et les options de programmation
5. DEL HEAT (CHAUFFAGE) – lorsqu'il est allu- mé, cela indique que la commande fait une demande de chauffage.
6. DEL PROG (PROGRAMME) – lorsqu'il est al- lumé, cela indique que le contrôleur est en mode de programmation.
7. DEL HIGH FAN (VENTILATEUR HAUT) – lors- qu'il est allumé, cela indique que le ventilateur fonctionne à haute vitesse.
8. DEL LOW FAN (VENTILATEUR BAS) – lors- qu'il est allumé, cela indique que le ventilateur fonctionne à basse vitesse.
9. TOUCHE SCAN (BALAYAGE) – Enfoncer pour visualiser le temps qui reste sur les cycles de cuisson multiples et revoir la pro- grammeation des recettes.
10. TOUCHE COOL DOWN (REFROIDISSE- MENT) – enfoncer pour entrer le mode de re- froidissement.
11. TOUCHE TEMP/TOGGLE/CLEAR (TEMP/ BASCULER/EFFACER – enfoncer durant la programmation pour basculer les options.
12. TOUCHE HOLD (MAINTIEN)– enfoncer pour entrer le mode de maintien.
13. TOUCHE SET BACK (MODE DE RETARD)
14. TOUCHES PRODUCT (PRODUIT) (1 à 10) – attribue une touche à une recette program- mée et amorce un processus de cuisson pro- grammé. Aussi utilisé pour entrer des valeurs numériques en mode de programmation.
15. DEL PRODUIT (PRODUIT) – lorsqu'il est allu- mé, cela indique quelles touches PRODUCT sont actuellement utilisées ou programmées pour la température du four et la vitesse du ventilateur actuelles.



Blodgett IQ2™ Commande Vision

16. TOUCHE SHELF (ÉTAGÈRE) (1 à 5) – attribue une touche SHELF.
17. TOUCHE DU LUMIERE (LIGHTS) - commande des lumières d'intérieur.
18. INTERRUPTEUR DE MARCHE/ARRET DE GAZ – appuyer pour arrêter le débit de gaz dans le four.
19. COMMUTATEUR DE TAUX – commute le taux du four entre standard (60 000 BTU) et élevé (80 000 BTU) dans le mode de ventilateur haut débit.

REMARQUE: Le taux élevé est hors service dans le mode de ventilateur faible débit.

FONCTIONNEMENT DU FOUR

Démarrage du four :

1. Commuter l'INTERRUPTEUR DE PUISSANCE (1) sur la position ON. L'afficheur montre le niveau de révision du logiciel. Le four préchauffe jusqu'à la température de 1ère étape programmée la plus basse. Les DEL (15) pour tous les produits ayant la même température de 1ère étape s'allument.

Mode de cuisson d'un seul produit :

REMARQUE: Si le DEL à côté de la touche PRODUCT désirée est allumé, passer à l'étape 1.

1. Enfoncer la touche PRODUCT désirée (14). Le four préchauffe jusqu'à la température de 1ère étape pour le produit sélectionné. Lorsque le four atteint +10 ° de la température de préchauffage, une alarme retentit et l'AFFICHEUR (2) indique :

LOAD

2. Mettre le produit dans le four, puis enfoncer la touche PRODUCT désirée (14).

Si la fonction de minuterie de l'étagère est basculée sur la position ON pour cette touche PRODUCT, l'AFFICHEUR (2) indique

PICK SHLF

Enfoncer une touche SHELF (16) pour attribuer le produit à cette étagère et amorcer le cycle de cuisson. Dans les cinq secondes qui suivent, l'AFFICHEUR (2) défile le nom du produit et le numéro de l'étagère et compte à rebours le temps de cuisson qui reste.

Si la fonction de synchronisation de l'étagère est commutée à la position OFF pour ce produit, enfoncer la touche PRODUCT pour amorcer le cycle de cuisson. L'AFFICHEUR (2) défile le nom du produit et compte à rebours le temps de cuisson qui reste.

REMARQUE: Si le temps de cuisson du produit sélectionné est supérieur à 59:59, l'AFFICHEUR (2) commute aux heures-minutes.

REMARQUE: Si le produit sélectionné est une recette à étape unique, les DEL pour tous les produits à étape unique ayant la même température de cuisson et vitesse de ventilateur s'allumeront. Si le produit sélectionné est une recette à phases multiples, aucun autre DEL de produit ne s'allumera.

REMARQUE: Maintenir enfoncée la touche du produit sélectionné pendant trois secondes afin d'annuler le cycle de cuisson pour le fonctionnement normal. Pour annuler le cycle de cuisson lors de l'utilisation de la fonction de minuterie de l'étagère, maintenir enfoncée la touche SHELF correspondante (16) pendant trois secondes.

3. Lorsque le temps de cuisson échoue, une alarme retentit et l'AFFICHEUR (2) indique :

DONE
Product name



Utilisation

Blodgett IQ2™ Commande Vision

4. Enfoncer la touche du produit sélectionné pour arrêter l'alarme et retirer le produit. Si la fonction de minuterie de l'étagère est utilisée, enfoncer la touche SHELF clignotante (16) pour arrêter l'alarme.

Mode de cuisson à plusieurs phases :

Ce mode de cuisson ne vise que les recettes à phase unique ayant la même température de cuisson et vitesse de ventilateur.

REMARQUE: Si le DEL à côté de la première touche PRODUCT désirée est allumé, passer à l'étape 1.

1. Enfoncer la première touche PRODUCT désirée (14). Les DEL pour toutes les recettes ayant la même température de cuisson et vitesse de ventilateur s'allumeront.

Le four préchauffe à la température de cuisson pour le produit sélectionné. Lorsque le four atteint +10 ° de la température de préchauffage, une alarme retentit et l'AFFICHEUR (2) indique :

LOAD

2. Mettre le produit dans le four, puis enfoncer la touche PRODUCT désirée (14).

Si la fonction de synchronisation de l'étagère est commutée à la position ON pour cette touche PRODUCT, l'AFFICHEUR (2) indique :

PICK SHLF

Enfoncer une touche SHELF (16) pour attribuer le produit à cette étagère et amorcer le cycle de cuisson. Dans les cinq secondes qui suivent, l'AFFICHEUR (2) défile le nom du produit et le numéro de l'étagère et compte à rebours le temps de cuisson qui reste.

Si la fonction de synchronisation de l'étagère est commutée à la position OFF pour ce produit, enfoncer la touche PRODUCT pour amorcer le cycle de cuisson. L'AFFICHEUR (2) défile le nom du produit et compte à rebours le temps de cuisson qui reste.

3. Mettre le deuxième produit dans le four, puis enfoncer la touche PRODUCT désirée (14). L'AFFICHEUR (2) indique :

PICK SHLF

Enfoncer une touche SHELF (16) pour attribuer le produit à cette étagère et amorcer le cycle de cuisson pour le deuxième produit.

REMARQUE: Seuls les produits dont les DEL sont allumés peuvent être sélectionnés.

Reprendre l'étape 3 pour les produits additionnels.

4. L'AFFICHEUR (2) défile le nom du produit et compte à rebours le temps de cuisson qui reste pour le produit ayant le moins de temps qui reste.

REMARQUE: Pour visualiser le temps de cuisson qui reste pour les autres produits, maintenir enfoncée la touche SCAN (9). L'AFFICHEUR indique successivement les temps de cuisson restants de chaque produit. Seul le DEL pour le produit dont le temps de cuisson est affiché sera allumé.

5. Lorsqu'un temps de cuisson échoue, une alarme retentit. L'AFFICHEUR indique :

DONE

Le DEL pour le produit fini s'allume et les autres DEL restent éteints.

6. Enfoncer la touche SHELF (16) pour le produit fini afin d'arrêter l'alarme. Retirer le produit et fermer la porte du four. L'AFFICHEUR (2) défile le nom du produit et compte à rebours le temps de cuisson qui reste pour le produit ayant le moins de temps qui reste.
7. Lorsque le temps de cuisson échoue, une alarme retentit et l'AFFICHEUR indique :

DONE

Blodgett IQ2™ Commande Vision

8. Enfoncer la touche SHELF (16) pour arrêter l'alarme et retirer le produit.

Refroidissement du four :

1. Fermer la porte du four et enfoncer la touche COOL DOWN (10).

REMARQUE: Le cycle de refroidissement ne peut pas être activé lorsque la porte du four est ouverte. Dès que le cycle de refroidissement est amorcé, les portes peuvent être ouvertes afin d'accélérer le processus de refroidissement.

Pour passer en revue la programmation d'une recette :

1. Enfoncer la touche SCAN (9). L'AFFICHEUR indique :

RECIPE REVIEW
Select Product

Les DEL (15) pour toutes les touches PRODUCT déjà programmées s'allumeront. Enfoncer la touche PRODUCT (14) que vous voulez passer en revue. L'AFFICHEUR indique le temps de cuisson de la recette pour l'étape 1. Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour défiler à travers la programmation de la recette pour la touche du produit sélectionné.

2. La commande quittera la revue de la recette après 30 secondes si aucune touche n'est enfoncée.

PROGRAMMATION DE LA TOUCHE DE PRODUIT

Pour entrer le mode de programmation du produit :

1. Maintenir enfoncée la touche PROGRAM (3). L'AFFICHEUR (2) indique :

Prod Cnt
Programming 

Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour mettre en évidence PROGRAMMING. Enfoncer la touche PROGRAM (3) pour sélectionner. L'AFFICHEUR indique :

ENTER CODE

Utiliser les touches PRODUCT (14) pour entrer le code d'accès 1724 de la programmation, puis enfoncer la touche PROGRAM (3). L'AFFICHEUR indique :

RECIPE

Enfoncer la touche PROGRAM (3). Tous les DEL du produit s'allumeront et l'AFFICHEUR indique :

Select Product
To Program

Pour sélectionner le produit à programmer :

2. Enfoncer la touche PRODUCT désirée. L'AFFICHEUR indique :

All
Name 

Mettre en évidence ALL, enfoncer la touche PROGRAM (3). L'AFFICHEUR indique :

Product Name
AAA

La première liste alphabétique de la bibliothèque des noms de produits apparaît.

3. Pour changer le nom du produit, utiliser les touches flèches PROGRAM (4) afin de défiler à travers la bibliothèque des noms de produits. Lorsque le nom de produit désiré est mis en évidence, enfoncer la touche PROGRAM (3) pour sélectionner.



Utilisation

Blodgett IQ2™ Commande Vision

Pour programmer le produit :

4. L’AFFICHEUR indique :

← Shelf Cook
XXX →

Définition : La fonction de cuisson sur une étagère permet à l’opérateur d’assigner le produit à l’une des cinq positions d’étagère à l’intérieur du four. À la fin d’un cycle de cuisson sur une étagère, le four affichera le nom du produit et le numéro de l’étagère qui est prête à être tirée. La cuisson sur une étagère n’est pas disponible pour les recettes à plusieurs phases.

Utiliser la fonction de cuisson autre que la cuisson sur une étagère lorsque vous n’avez pas besoin d’assigner le produit à l’une des cinq positions d’étagère à l’intérieur du four. Ce type de cuisson peut être utilisé pour les recettes à phase unique et DOIT être utilisé pour les recettes à plusieurs phases.

Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner YES (pour la cuisson sur une étagère) ou NO (pour la cuisson autre que sur une étagère). Enfoncer la touche PROGRAM (3).

5. L’AFFICHEUR indique :

Stage 1 Time
XX:XX

Utiliser les touches PRODUCT (14) pour entrer le temps de cuisson désiré, puis enfoncer la touche PROGRAMY (3).

6. L’AFFICHEUR indique :

Stage 1 Temp
XXXF (or C)

Utiliser les touches PRODUCT (14) pour entrer la température de cuisson désirée, puis enfoncer la touche PROGRAM (3).

7. L’AFFICHEUR indique :

Stage 1 Timing
XXX

Définition : Il existe trois options pour le mode de minuterie lors de la cuisson sur une étagère : consécutif, flexible et sensibilité. Le mode consécutif ne comprend aucun réglage de temps, alors que le mode flexible permet de régler le temps de cuisson afin de compenser pour toute différence entre le point de consigne et la température réelle. En mode sensibilité, une touche PRODUCT peut être utilisée afin d’obtenir un réglage flexible pour chacune des cinq étagères. Les valeurs de sensibilité sont réglées lors de la programmation du niveau de directeur.

REMARQUE: Le mode sensibilité est seulement disponible lors de la cuisson sur une étagère.

Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner le mode de synchronisation désiré. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

8. L’AFFICHEUR indique :

← Stage 1 Fan Spd
XX →

Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner la vitesse basse ou élevée (HIGH FAN ou LOW FAN) du ventilateur. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

Blodgett IQ2™ Commande Vision

9. L'AFFICHEUR indique :

Stage 1 Fan Cyc
XXX

Définition : Il existe trois options pour le cycle du ventilateur : impulsion, chauffage et continu. Le mode impulsion permet au ventilateur de se mettre en marche et de s'arrêter selon sa programmation, alors que le mode chauffage permet au ventilateur de fonctionner avec la chaleur seulement. En mode continu, le ventilateur fonctionne continuellement lorsque la porte est fermée.

Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner le cycle du ventilateur. Si HEAT ou FULL est sélectionné, passez à l'étape 10. Si PULSE est sélectionné, l'AFFICHEUR indique :

Stage 1 Fan On
XX:XX

Utiliser les touches PRODUCT (14) pour entrer la période de temps désirée durant laquelle le ventilateur devrait être en position ON lors du cycle d'impulsion. Enfoncer la touche PROGRAM (3). L'AFFICHEUR indique :

Stage 1 Fan OFF
XX:XX

Utiliser les touches PRODUCT (14) pour entrer la période de temps désiré durant laquelle le ventilateur devrait être en position OFF lors du cycle d'impulsion. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

10. Si vous programmez un produit qui utilise la fonction de cuisson sur une étagère, passez à l'étape 11.

Si vous programmez un produit qui n'utilise pas la fonction de cuisson sur une étagère, l'AFFICHEUR indique :

Stage 2 Time
XX:XX

Reprendre les étapes de 5 à 10 pour chaque étape qui reste. Si vous programmez une recette à étape unique sans fonction de cuisson sur une étagère, entrer un temps de 00:00 pour l'étape 2.

11. L'AFFICHEUR indique :

Alarm 1 Time
XX:XX

Définition : Si vous voulez que l'alarme retentisse avant la fin du cycle de cuisson, vous pouvez la programmer ici. Le temps d'alarme compte progressivement à compter du début du cycle de cuisson. Par exemple, si vous voulez qu'une alarme commence à retentir 9 minutes après le début du cycle de cuisson, vous devez programmer le temps d'alarme à 9 h 00.

Utiliser les touches PRODUCT (14) pour entrer le temps afin que la première alarme retentisse. Si vous entrez 00:00, passez à l'étape 12.

Enfoncer la touche PROGRAM (3). Si un temps autre que 00:00 est entré, l'AFFICHEUR indique :

Alarm 1 Name
XXX

Pour changer le nom de l'alarme, utiliser les touches flèches PROGRAM (4) afin de défiler à travers la bibliothèque des noms des alarmes.

Enfoncer la touche PROGRAM (3). L'AFFICHEUR indique :

Alarm 1 Done
XXX

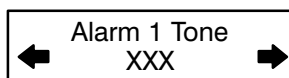


Utilisation

Blodgett IQ2™ Commande Vision

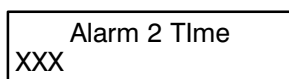
Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner AUTOMATIC ou MANUAL.

Enfoncer la touche PROGRAM (3). L'AFFICHEUR indique :



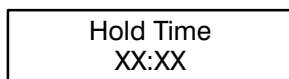
Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner NONE, SHORT, MEDIUM, LONG, DOUBLE ou LONG/SHORT.

Enfoncer la touche PROGRAM (3). L'AFFICHEUR indique :



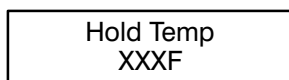
Reprendre l'étape 11 pour l'alarme 2. Si aucune alarme 2 n'est désirée, entrer un temps de 0.

12. Enfoncer la touche PROGRAM (3). L'AFFICHEUR indique :



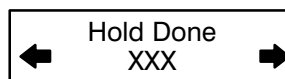
Utiliser les touches PRODUCT (14) pour entrer le temps de maintien désiré. Si un temps de maintien de 00:00 est entré, passez à l'étape 13. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

13. L'AFFICHEUR indique :



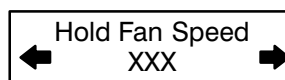
Utiliser les touches PRODUCT (14) pour entrer la température de maintien désirée. La température de maintien minimale est 140 °F. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

14. L'AFFICHEUR indique :



Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner AUTOMATIC ou MANUAL. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

15. L'AFFICHEUR indique :



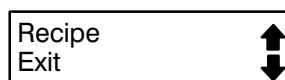
Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner HIGH ou LOW. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

Pour quitter le mode programme :

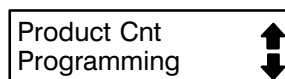
16. L'AFFICHEUR indique :



Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour défiler vers le bas jusqu'à ce que EXIT soit mis en évidence. Enfoncer la touche PROGRAM (3). L'AFFICHEUR indique :



Pour programmer une autre touche PRODUCT, sélectionner RECIPE. Pour quitter le mode programme, sélectionner EXIT. L'AFFICHEUR indique :



Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour défiler vers le bas jusqu'à ce que EXIT soit mis en évidence. Enfoncer la touche PROGRAM (3) pour quitter le mode de programmation.

Blodgett IQ2™ Commande Vision

PROGRAMMATION DU NIVEAU SYSTÈME

Entrée du mode de programmation de système

1. Maintenir enfoncée la touche PROGRAM (3). L'AFFICHEUR indique :

Prod Cnt
Programming

Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour mettre en évidence PROGRAMMING. Enfoncer la touche PROGRAM (3) pour sélectionner. L'AFFICHEUR indique :

ENTER CODE

Utiliser les touches PRODUCT (14) pour entrer le code d'accès 6647 de la programmation. Enfoncer la touche PROGRAM (3). L'AFFICHEUR indique :

System
ProdName Lib

Programmation des options du SYSTÈME:

1. Mettre SYSTEM en évidence, puis enfoncer la touche PROGRAM (3) pour sélectionner. L'AFFICHEUR indique :

Appliance Type
XXX

Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour mettre en évidence ELECTRIC HALF, ELECTRIC FULL, GAS HALF ou GAS FULL. Enfoncer la touche PROGRAM (3) pour sélectionner le type d'appareil approprié.

Si le type d'appareils est changé l'affichage indique "Are you sure, existing recipes will be cleared?" (*sont vous sûr, des recettes existantes seront se sont dégagés?*) Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner YES ou NO.

2. L'AFFICHEUR indique :

Language
XXX

Use the PROGRAM ARROW Utiliser les touches flèches PROGRAMKEYS (4) pour sélectionner ENGLISH ou OTHER. Enfoncer la touche PROGRAM (3) pour sélectionner la langue désirée.

3. L'AFFICHEUR indique :

Tone Volume
XXX

Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner NONE, 1, 2, 3 ou 4. Enfoncer la touche PROGRAM (3) pour sélectionner le niveau désiré pour tous les signaux sonores.

4. L'AFFICHEUR indique :

Temperature
XXX

Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner F ou C. Enfoncer la touche PROGRAM (3) pour sélectionner les unités de température désirées.

5. L'AFFICHEUR indique :

Hold Time
XXX

Utiliser les touches PRODUCT (14) afin d'entrer la durée du temps de maintien. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

6. L'AFFICHEUR indique :

Setback Time
XXX

Définition : Le temps de mode de retard est un élément économiseur d'énergie qui baisse automatiquement la température de la cavité lorsque le four est en mode de repos.

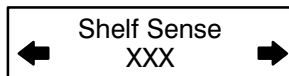
Utiliser les touches PRODUCT (14) pour entrer la période de temps de mode de retard. Enfoncer la touche PROGRAM (3).



Utilisation

Blodgett IQ2™ Commande Vision

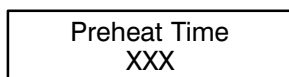
7. L’AFFICHEUR indique :



Définition : Si vous utilisez le mode sensibilité comme mode de minuterie pour des recettes à phase unique, cet élément doit être allumé.

Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner YES ou NO. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

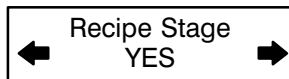
8. L’AFFICHEUR indique :



Définition : Cette fonction programme le temps durant lequel le four est en mode de repos après l’atteinte de la température de préchauffage, permettant ainsi à la chaleur de saturer la cavité du four. Le temps de préchauffage ne s’applique qu’au préchauffage initial après un démarrage à froid. Il s’agit uniquement d’un message guide; l’utilisateur peut amorcer un cycle de cuisson au four même lorsque le message de préchauffage est affiché.

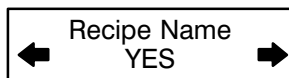
Utiliser les touches PRODUCT (14) pour entrer un temps de préchauffage, puis enfoncer la touche PROGRAM (3).

9. L’AFFICHEUR indique :



Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner YES ou NO. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

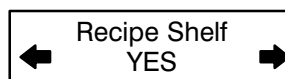
10. L’AFFICHEUR indique :



Ceci vous permet de programmer un nom de produit. Utiliser les touches flèches PRO-

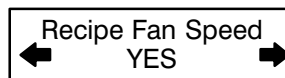
GRAM (4) pour sélectionner YES ou NO. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

11. L’AFFICHEUR indique :



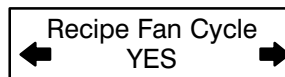
Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner YES ou NO. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

12. L’AFFICHEUR indique :



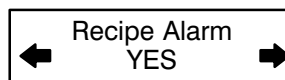
Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner YES ou NO. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

13. L’AFFICHEUR indique :



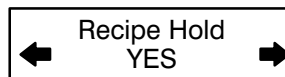
Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner YES ou NO. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

14. L’AFFICHEUR indique :



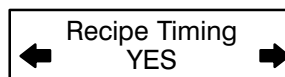
Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner YES ou NO. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

15. L’AFFICHEUR indique :



Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner YES ou NO. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

16. L’AFFICHEUR indique :



Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner YES ou NO. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

Blodgett IQ2™ Commande Vision

17. L'AFFICHEUR indique :



Définition : Il existe trois options pour le cycle du ventilateur : impulsion, chauffage et continu. Le mode impulsion permet au ventilateur de se mettre en marche et de s'arrêter selon sa programmation, alors que le mode chauffage permet au ventilateur de fonctionner avec la chaleur seulement. En mode continu, le ventilateur fonctionne continuellement lorsque la porte est fermée.

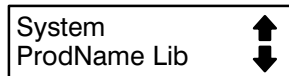
Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner le cycle du ventilateur. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

Programmation du NOM DU PRODUIT :

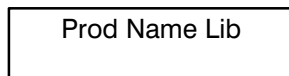
REMARQUE: Utiliser ces instructions pour modifier un nom existant, pour ajouter un nom de produit ou pour supprimer un nom qui se trouve déjà dans la bibliothèque.

REMARQUE: Un nom peut avoir jusqu'à 16 caractères et inclure des lettres et des chiffres.

1. Après l'entrée de la programmation du système (voir la page 63) l'AFFICHEUR indique :



Mettre en évidence PRODNAM LIB, puis enfoncer la touche PROGRAM (3) pour sélectionner. L'AFFICHEUR indique :



2. Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) vers le haut et vers le bas pour défiler à travers les noms des produits existants ou enfoncer la touche PRODUCT (14) qui correspond à la première lettre du nom que vous recherchez. Utiliser ensuite les touches flèches PROGRAM (4) pour défiler jusqu'au nom désiré.

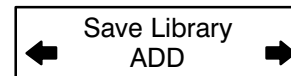
3. Enfoncer la touche SCAN (9) pour modifier le nom.

4. Utiliser les touches PRODUCT (14) pour modifier le nom du produit, puis enfoncer la touche flèche droite pour avancer jusqu'au prochain caractère.

Pour supprimer le nom du produit, enfoncer la touche TEMP/TOGGLE/CLEAR (11).

REMARQUE: Utiliser les touches PRODUCT no 1 pour les espaces, les points, les guillemets et les soulignés.

5. Entrer le nom du produit, puis enfoncer la touche PROGRAM (3). L'AFFICHEUR indique :



Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner ADD, MODIFY ou CANCEL. Sélectionner ADD pour créer un nouveau nom de produit. Sélectionner MODIFY pour changer le nom d'un produit existant. Sélectionner CANCEL pour quitter ce mode sans sauvegarder vos changements.

REMARQUE: Pour supprimer un nom de produit existant, trouver le nom dans la bibliothèque des produits, puis enfoncer la touche TEMP/TOGGLE/CLEAR (11) pour supprimer le nom de produit au complet. Sélectionner ensuite MODIFY pour remplacer le nom par un écran vide.

6. Enfoncer la touche PROGRAM (3) pour quitter la bibliothèque des noms de produits.



Utilisation

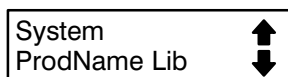
Blodgett IQ2™ Commande Vision

Programmation du NOM DES ALARMES :

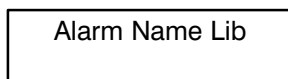
REMARQUE: Utiliser ces directives pour modifier un nom existant, pour ajouter le nom d'une alarme ou pour supprimer un nom qui se trouve déjà dans la bibliothèque.

REMARQUE: Les noms peuvent avoir jusqu'à 16 caractères et inclure des lettres et des chiffres.

1. Entrer la programmation du niveau de directeur (voir la page 63) L'AFFICHEUR indique :



Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour mettre en évidence ALARM LIB, puis enfoncez la touche PROGRAM (3) pour sélectionner. L'AFFICHEUR indique :

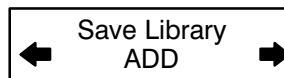


2. Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) vers le haut et vers le bas pour défiler à travers les noms des alarmes existants ou enfoncez la touche PRODUCT (14) qui correspond à la première lettre du nom que vous recherchez. Utiliser ensuite les touches flèches PROGRAM (4) pour défiler jusqu'au nom désiré.
3. Enfoncez la touche SCAN(9) pour modifier le nom.
4. Utiliser les touches PRODUCT (14) pour modifier le nom de l'alarme. Enfoncez la touche flèche droite pour avancer jusqu'au caractère suivant

Pour supprimer le nom de l'alarme, enfoncez la touche TEMP/TOGGLE/CLEAR (11).

REMARQUE: Utiliser la touche PRODUCT no 1 pour les espaces, les points, les guillemets et les soulignés.

5. Entrer le nom de l'alarme, puis enfoncez la touche PROGRAM (3). L'AFFICHEUR indique :



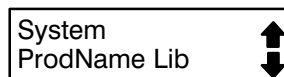
Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner ADD, MODIFY ou CANCEL. Sélectionner ADD pour créer le nouveau nom de l'alarme. Sélectionner MODIFY pour changer le nom de l'alarme existant. Sélectionner CANCEL pour quitter ce mode sans sauvegarder vos changements.

REMARQUE: Pour supprimer le nom d'une alarme existant, trouver le nom dans la bibliothèque de produits. Enfoncez la touche TEMP/TOGGLE/CLEAR (11) pour supprimer le nom de l'alarme au complet, puis sélectionner MODIFY pour remplacer le nom par un écran vide.

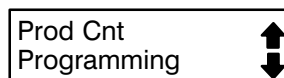
6. Enfoncez la touche PROGRAM (3) pour quitter la bibliothèque des noms d'alarmes.

Sortie du mode programmation de système:

1. L'AFFICHEUR indique :



Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour défiler vers le haut jusqu'à ce que EXIT soit mis en évidence, puis enfoncez la touche PROGRAM (3). L'AFFICHEUR indique :



Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour défiler vers le haut jusqu'à ce que EXIT soit mis en évidence, puis enfoncez la touche PROGRAM (3) pour quitter le mode de programmation.

Principe de la Fonction de Cuisson et Maintien

Avec la fonction en option de CUISSON ET MAINTIEN, la viande peut être rôtie à des températures plus basses pendant de plus longues périodes de temps. Ceci préserve le goût et la tendreté de la viande et l'empêche de se dessécher. Il y a trois phases pour rôtir en cuisson et maintien.

- **Cuisson Primaire**, - la durée du cycle de cuisson est contrôlée par la MINUTERIE DE CUISSON ET DE MAINTIEN. La viande rôtit à basse température jusqu'à atteindre les deux tiers de sa cuisson environ.
- **Cuisson à partir de chaleur emmagasinée** – quand le temps de cuisson primaire se termine, le four passe automatiquement sur MAINTIEN (HOLD). Le produit continue de cuire à la chaleur emmagasinée dans le four. La viande doit rester dans le cycle de maintien pour un minimum de 1-1/2 à 2 heures avant d'être servie.
- **Maintien** – maintien les produits pendant plusieurs heures avant de les servir sans perte de jus ou de tendreté.

Toute viande doit être complètement décongelée par réfrigération. Utiliser de la viande congelée

augmente le temps de cuisson et cause sa réduction de volume.

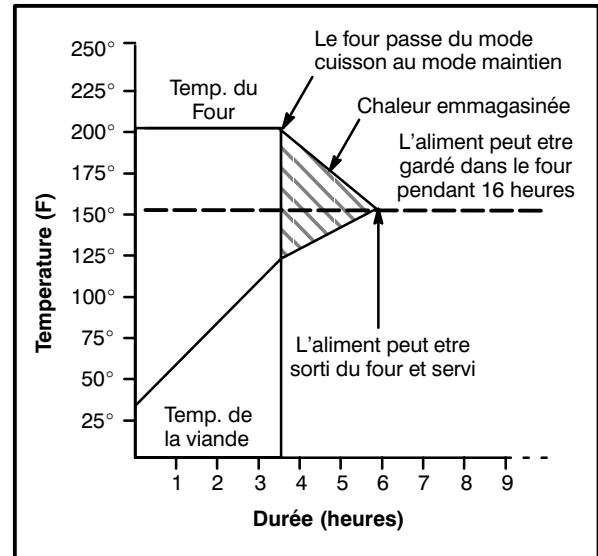


Figure 16

Aliment	Temp. Cuisson	Temp. Maintien	Quantité	Durée Cuisson (Heures)	Min. Hold Time (Hrs)	Total Time (Hrs)
Côte de Choix, Non désossé découvert 14-18 lbs. (6.4-8.1 kg)	200°F 93°C	140°F 60°C	1	3	1	4
			3	3-1/4	1-1/2	4-3/4
			6	3-1/2	2	5-1/2
Côte de Choix, Non désossé couvert 14-18 lbs. (6.4-8.1 kg)	200°F 93°C	140°F 60°C	1	3-1/2	1	4-1/2
			3	4	1-1/2	5-1/2
			6	4-1/2	2	6-1/2
Tranches Grasses Rounds 20-22 lbs. (9.1-10.0 kg)	200°F 93°C	140°F 60°C	1	3-1/2	1	4-1/2
			3	4	1-1/2	5-1/2
			6	4-1/2	2	6-1/2
Rôti de Porc ou Jambon 10-12 lbs. (4.5-5.4 kg)	250°F 121°C	170°F 76°C	2	4	1	5
			4	4-1/4	1-1/2	5-3/4
			6	4-1/2	2	6-1/2
Dinde 20-22 lbs. (9.1-10.0 kg)	250°F 121°C	170°F 76°C	1	3-1/4	1	4-3/4
			6	4	1-1/2	5-1/2
Gigot de Mouton non désossé in 8-10 lbs. (4.36-4.5 kg)	225°F 107°C	160°F 71°C	2	2-1/2	1	3-1/2
			4	2-3/4	1-1/2	4-1/4
			6	3	2	5



Utilisation

Consignes Générales à l'Intention des Utilisateurs

TEMPS ET TEMPÉRATURES DE CUISSON

Préchauffage du four

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

REMARQUE: Pour les produits congelés, préchauffer le four de 56°C (100°F) au-dessus de la température de cuisson.

La Température de Cuisson

Généralement, les températures de cuisson doivent être de 28°C (50°F) plus basses que les températures de recettes pour four de cuisinière ou plateforme. Si les bords du produit sont cuits mais que le centre est cru, ou s'il y a des variations de couleur, réduire le réglage du thermostat de 10-15°C (15-25°F) de plus. Continuer à réduire la température de cuisson sur des charges successives jusqu'à ce que des résultats satisfaisants soient obtenus.

REMARQUE: Une température excessive, ne réduit pas la durée de cuisson, mais produit des résultats insatisfaisants.

La Durée de Cuisson

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

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

CONSEILS

Plats et grilles

La hauteur de l'aliment ou du plat détermine le nombre de grilles utilisables. Le four peut recevoir

un maximum de 10 plaques à petits pains de 18 x 26 po (457 x 660 mm).

Charger le four en commençant par le bas, centrer les plats sur la grille. Ne jamais placer un plat ou une feuille d'aluminium sur le fond du four. Ceci obstrue la circulation d'air et résulte en cuissons ou en rôtissages irréguliers.

Rotissage

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

Cuisson

Peser le produit pour assurer une distribution égale dans chaque plat. Des quantités variables de produits causeront des cuissons inégales.

Ventilateurs

Pour que le four chauffe, le ventilateur doit fonctionner. Utiliser la caractéristique Pulse Plus pour empêcher les produits légers ou liquides de "moutonner" vers le ventilateur. Si le four n'est pas équipé de cette caractéristique, suivre le procédé ci-après.

1. Préchauffer le four 15°C (25°F) au-dessus de la température de cuisson.
2. Charger le four avec le produit. Fermer les portes.
3. Régler le thermostat sur la température de cuisson.
4. Arrêter le four.
5. Laisser le produit reposer pendant 5 à 7 minutes sans ventilateur. La chaleur résiduelle dans le four fige le produit.
6. Allumer le four pour le reste du temps de cuisson.

Lumières

Éteindre les lumières du four quand on ne regarde pas le produit. Laisser les lumières allumées pendant de longues périodes raccourci considérablement la durée utile des ampoules.

Durées et Températures Suggérées

Aliment	Température	Durée	Étagères
Viandes			
Hamburgers (5 pâtés/lb)	400°F (205°C)	8-10 mins.	10
Gîte (80 lbs, en quartiers)	275°F (135°C)	2 hrs 45 mins.	2
Côte de choix (20 lbs, dégraissé, saignant)	235°F (115°C)	2 hrs 45 mins.	2
Contre-filet (portions de 10 oz)	450°F (235°C)	7-8 mins.	5
Steak suisse après braisage	275°F (135°C)	1 hr.	5
Côtelette de porc farcie	375°F (190°C)	25-30 mins.	5
Rôti de veau désossé (15 lbs)	300°F (150°C)	3 hrs. 10 mins.	2
Côtelettes d'agneau (premières)	400°F (205°C)	7-8 mins.	5
Lard (sur grilles en plats de 18 x 26 po)	400°F (205°C)	5-7 mins.	10
Volailles			
Blanc et cuisse de poulet	350°F (175°C)	40 mins.	5
Dos et aile de poulet	350°F (175°C)	35 mins.	5
Poulet (2 1/2 lbs, en quartiers)	350°F (175°C)	30 mins.	5
Roulé de dinde (roulés de 18 lbs)	310°F (155°C)	3 hrs 45 mins.	3
Poisson et Fruits de Mer			
Steaks de flétan, morue (surgelés, 5 oz)	350°F (175°C)	20 mins.	5
Homard farci (2-1/2 lbs)	400°F (205°C)	10 mins.	3
Queue de homard (surgelées)	425°F (220°C)	9 mins.	5
Fromages			
Macaroni au gratin	350°F (175°C)	30 mins.	5
Croque-Monsieur	400°F (205°C)	8 mins.	10
Pommes de Terre			
Au four (120 ct)	400°F (205°C)	50 mins.	5
Pommes de terre rôties	325°F (165°C)	10 mins.	5
Pains et Pâtisseries			
Tourtes aux baies, surgelées (22 oz)	325°F (150°C)	35 mins.	5 (30 tourtes)
Tourte aux pommes, fraîche (20 oz)	350°F (175°C)	25-30 mins.	5 (30 tourtes)
Tartes au potiron (32 oz.)	300°F (150°C)	30-50 mins.	5 (20 tourtes)
Croquant aux fruits	300°F (150°C)	25 mins.	5
Pain (24 - 1 lb)	325°F (155°C)	30 mins.	3
Pain à la farine de maïs (cornbread)	375°F (190°C)	15-20 mins.	5
Petits pains au lait	400°F (205°C)	6 mins.	5
Petits pains à chauffer	350°F (175°C)	15 mins.	5
Grands gâteaux (5 lbs de pâte par plaque)	325°F (160°C)	16-18 mins.	5
Gâteau au chocolat	325°F (160°C)	20 mins.	5
Brownies	325°F (150°C)	15 mins.	5

REMARQUE: Les durées et températures de cuisson peuvent varier grandement par rapport à celles indiquées ci-dessus. Le poids de la charge, la température des aliments, la recette, le type de plat et l'étalonnage du thermostat entrent tous en jeu. Notez les durées et températures avérées de vos recettes pour référence future.



Entretien

Nettoyage et Entretien Préventif

NETTOYAGE DES FOURS



AVERTISSEMENT !!

Toujours nettoyer l'appareil lorsqu'il est froid.



AVERTISSEMENT !!

S'assurer de lire et de suivre les directives indiquées sur la fiche signalétique ou les consignes de sécurité inscrites sur la bouteille contenant le produit à utiliser pour nettoyer votre four.

Nettoyage de l'extérieur du four

1. Saturer un chiffon d'un nettoyant pour acier inoxydable et bien essuyer l'extérieur du four.

REMARQUE: la coloration de recuit et la lourde décoloration peuvent être éliminées au moyen d'un produit commercial non caustique pour nettoyer les fours.

2. Essuyer le four au moyen d'un linge propre afin de le sécher.

Nettoyage de l'intérieur du four

1. Retirer les grilles, les supports de grilles et le couvercle de la roue du ventilateur (panneau arrière) de l'intérieur du four. Tremper les pièces dans une solution d'ammoniac et d'eau.

REMARQUE: pour retirer le couvercle de la roue du ventilateur, desserrer les vis situées dans chaque coin du four, puis soulever et sortir le couvercle.

2. L'intérieur en porcelaine peut être nettoyé au moyen d'un produit nettoyant pour four commercial. S'assurer que les composants à net-

toyer caustiques n'ENTRENT PAS en contact avec la sonde de température, l'élément chauffant et la roue du ventilateur. Laisser reposer le nettoyant de 10 à 20 minutes ou pendant la période de temps recommandée sur le contenant.

3. Enlever le produit nettoyant avec un linge mouillé.
4. Réinstaller les grilles, les supports de grilles et le couvercle de la roue du ventilateur.

Nettoyage Hebdomadaire

S'assurer que la bouche d'entrée d'air (le ventilateur de refroidissement) situé derrière le four soit libre de tout inhibiteur de débit d'air tel que la peluche ou la graisse. Garder la bouche d'entrée d'air libre de toute obstruction afin de prolonger la durée de vie des éléments du four.

ENTRETIEN PRÉVENTIF

Il doit être assuré par une installation initiale correcte et un programme de nettoyage régulier des fours.

Annual Maintenance

Les fours n'ont pas besoin d'être graissés. Il faut cependant vérifier annuellement le système de ventilation afin d'éviter la détérioration provenant de l'humidité et de la corrosion des produits évacués.

Si des réparations ou de la maintenance est nécessaire, prendre contact avec une entreprise de service Blodgett locale, avec le représentant de l'usine ou avec l'usine.



AVERTISSEMENT!!

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

Guide de Détection des Pannes

CAUSE(S) PROBABLE(S)	SUGGESTION
SYMPTOME: Le four ne s'allume pas.	
• Le gaz est fermé. • Le four n'est pas branché. • L'interrupteur électrique du panneau de contrôle est sur arrêt. • Contrôle réglé au-dessous de la température ambiante. • Portes ouvertes. • Commandes informatisées – erreur de code à l'affichage.	• Tourner la vanne de gaz sur ON (MARCHE). • Brancher le fil dans la prise. • Régler le panneau de contrôle sur COOK (CUISSON) ou OVEN ON (FOUR MARCHE). • Régler la température désirée. • Fermer les portes. • *
SYMPTOME: Le four n'atteint pas "Prêt".	
• Le four n'a pas terminé son cycle de préchauffage. • La vanne de gaz n'est pas complètement ouverte. • La déconnexion rapide n'est pas connectée. • La pression du gaz au four est trop basse. • La fonction de délai de ventilateur est peut être activée, si applicable. • Problème interne avec le contrôle de température principal.	• Attendre que le four est atteint sa température de préchauffage. • Vérifier la vanne de gaz et l'ouvrir si nécessaire. • Reconnecter la connexion rapide. Vérifier toutes les connexions de gaz. • Appeler un technicien de la compagnie du gaz. • Invalider la fonction de délai de ventilateur. • *
*Indique un type d'intervention délicate qui devrait être confiée uniquement à un personnel qualifié. Plutôt que d'intervenir personnellement, en tant qu'utilisateur ou acheteur de l'appareil, il est conseillé de confier TOUT réglage et/ou TOUTE réparation à un agent commercial ou représentant local Blodgett. Blodgett ne saura être tenu responsable d'un dommage résultant d'une réparation ou d'un service d'entretien effectué par un personnel non qualifié.	



AVERTISSEMENT!!

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



Entretien

Guide de Détection des Pannes

CAUSE(S) PROBABLE(S)	SUGGESTION
SYMPTOME: Le ventilateur de convection ne tourne pas.	
• Le four n'est pas branché. • Le four n'est pas réglé en mode de cuisson. • Le disjoncteur est déclenché. • La fonction de délai de ventilateur est peut être activée, si applicable. • Les portes sont ouvertes.	• Brancher le fil dans la prise. • Régler le panneau de contrôle sur COOK (CUISSON) ou OVEN ON (FOUR MARCHE). • Réenclencher le disjoncteur. • Invalider la fonction de délai de ventilateur. • Fermer les portes.
SYMPTOME: Problèmes courants de cuisson au four.	
• Contrôles informatisés – mauvaise programmation pour le produit. • Calibrage du thermostat hors service. • Mauvaise ventilation du four.	• Reprogrammer le contrôle suivant la section Utilisation. • * • *
*Indique un type d'intervention délicate qui devrait être confiée uniquement à un personnel qualifié. Plutôt que d'intervenir personnellement, en tant qu'utilisateur ou acheteur de l'appareil, il est conseillé de confier TOUT réglage et/ou TOUTE réparation à un agent commercial ou représentant local Blodgett. Blodgett ne saura être tenu responsable d'un dommage résultant d'une réparation ou d'un service d'entretien effectué par un personnel non qualifié.	



AVERTISSEMENT!!

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

**INSERT
WIRING DIAGRAM
HERE**

**PLACER
SCHÉMA DE CÂBLAGE
ICI**