



DFG-50
CONVECTION OVEN
INSTALLATION – OPERATION – MAINTENANCE

DFG-50
FOURS À CONVECTION
MANUEL D'INSTALLATION – FONCTIONNEMENT – ENTRETIEN



The Australian
Gas Association

BLODGETT OVEN

www.blodgett.com

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

PN 17355 Rev R (8/10)

© 2010 – 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	42
Oven Components	3	Éléments du Four	43
Installation		Installation	
Delivery and Location	4	Livraison et Implantation	44
Stand Assembly	5	Montage du bâti	45
Oven Assembly	7	Montage du Four	47
Oven Assembly to Stand	7	Assemblage du Four sur le Socle	47
Leg Attachment	8	Pose des Pieds	48
Oven Leveling	8	Mise à Niveau du Four	48
Ventilation	9	Ventilation	49
Canopy Type Exhaust Hood	9	Hotte D'évacuation Type Voûte	49
Direct Flue Arrangement	10	En Prise Directe	50
Utility Connections – Standards and		Branchements de Service –	
Codes	11	Normes et Codes	51
Gas Connection	12	Branchement de Gaz	52
Electrical Connection	15	Raccordement Électrique	55
Initial Startup	16	Mise en Marche Initiale	56
Operation		Utilisation	
Safety Information	17	Informations de Sécurité	57
Solid State Manual Control	18	Commandes à Semi-Conducteurs	58
Solid State Digital Control	19	Commandes Numériques à	
Pulse Plus	21	Semi-Conducteurs	59
Cook and Hold Control	22	Pulse Plus	62
CH-Pro3 (Solid State Programmable		Commande Cuisson et Maintien	63
Digital Control)	24	CH-Pro3 (Commande Numérique	
Blodgett IQ2™ Vision Control	27	Programmable pour Semi-Conducteurs)	65
How Cook and Hold Works	37	Blodgett IQ2™ Commande Vision	69
General Guidelines for Operating		Principe de la Fonction de Cuisso	
Personnel	38	et Maintien	80
Suggested Times and Temperatures	39	Consignes Générales à l'Intention	
Maintenance		des Utilisateurs	81
Cleaning and Preventative Maintenance .	40	Durées et Températures Suggérées	82
Troubleshooting Guide	41	Entretien	
		Nettoyage et Entretien Préventif	83
		Guide de Détection des Pannes	84



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.

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
Gas Manifold Pressure	3.5" W.C.	.87 kPa	10" W.C.	2.49 kPa
Oven Input	27,500 BTU/hr	8.1 kW	27,500 BTU/hr	8.1 kW
	34,500 BTU/hr	10.1 kW	34,500 BTU/hr	10.1 kW
Main Burner Orifice Size	38 MTD*	2.6 mm	1/16" dia.	1.6 mm
	32 MTD*	2.9 mm	50 MTD*	1.75 mm
Pilot Burner Orifice Size	.021" dia.	.55 mm	.011" dia.	.28 mm
GAS SPECIFICATIONS – Australia				
Oven Input	—	32 MJ	—	32 MJ
Main Burner Orifice Size	38 MTD*	2.6 mm	1/16" dia.	1.6 mm
Gas Manifold Pressure	—	.87 kPa	—	2.49 kPa

NOTE: *Multiple Twist Drill



Oven Components

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

Combustion Compartment — contains combustion burner on gas ovens.

Combustion Burner — provides heat to the baking chamber on gas ovens.

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 side 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.

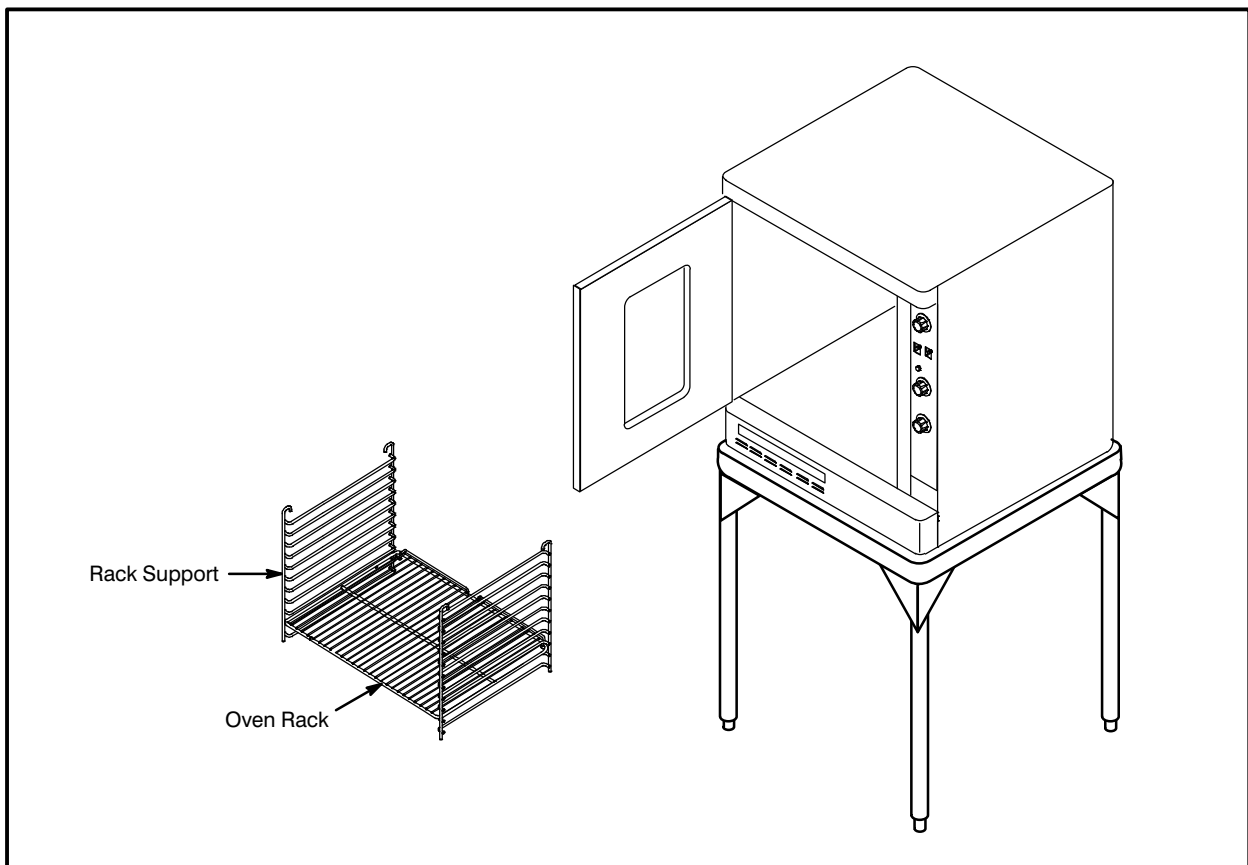


Figure 1



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.

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

The following clearances must be available for servicing.

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

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.
- Do not place the oven on a curb base or seal to a wall. This will restrict the flow of air and prevent proper ventilation. Tripping of the blower motor's thermal overload device is caused by an excessive ambient temperature on the right side of the oven. This condition must be corrected to prevent permanent damage to the oven.
- 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 in the combustion compartment.



Stand Assembly

STAND OPTIONS

Small Stands Without Shelves

- The 5-3/4" (15cm) stand is used for a single oven, when short legs are required for counter-top use.
- The 7" (18cm) stand is used for a double stacked oven, when the oven is to be located on the floor.

Stands With Shelves

- Three stands, 16" (40cm), 19" (48cm), and 24" (61cm) are available for different installation requirements.
- The 33" (84cm) stand is used for a single oven when counter space is limited.

Open Stands With Racks

- The 24" (61cm) or 33" (84cm) open stands are available with a rack support system located below the oven.

STAND ASSEMBLY

Small Stands Without Shelves

1. Place stand frame upside down on a work surface.
2. Attach one leg to each of the corner stud bolts on the bottom of the stand top.
3. Place a lock washer and nut on each stud, and tighten securely.
4. The stand is now ready for the oven assembly.

Stands With Shelves

1. Place stand frame upside down on a work surface.
2. Attach one leg to each of the corner stud bolts on the bottom of the stand top.
3. Place a lock washer and nut on each bolt, and tighten. DO NOT tighten leg bolts completely.
4. Place the shelf between the legs so that the smooth top surface is facing the top of the stand.
5. Align the shelf holes with the bolt holes found near the bottom of each leg.
6. Insert a carriage bolt from the outside of the leg, through the leg, and through the shelf corner bracket.
7. Place a lock washer and nut on each bolt, and tighten securely.
8. Tighten the leg frame bolts.

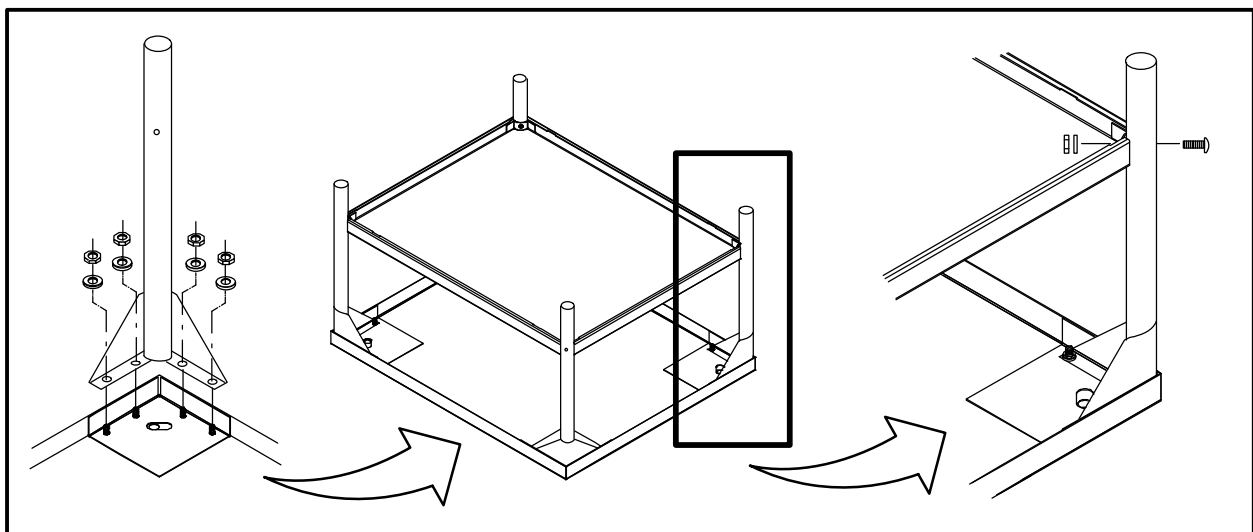


Figure 2



Installation

Stand Assembly

Open Stands With Racks

1. Lay stand frame top down on the floor as shown. See Figure 3.

2. Position the four leg assemblies and support angles as shown. Attach with the 5/16-18 nuts provided. DO NOT tighten leg bolts completely.

NOTE: Be sure the support angles and clips are located correctly for your oven configuration. See Figure 3.

3. Position the bottom shelf between the legs so that the smooth top surface is facing the top of the stand.
4. Align the shelf holes with the bolt holes found near the bottom of each leg.
5. Insert a carriage bolt from the outside of the leg, through the leg, and through the shelf corner bracket.

6. Place a lock washer and nut on each bolt, and tighten securely. See the Figure 2.

7. Repeat Steps 3–6 for the top shelf.

NOTE: Be sure the slots in the top shelf are aligned with the support angles.

8. Insert the top of the rack stops into the two back clips on the angle supports as shown. Insert the bottom of the rack stops into the slots in the top shelf as shown.

9. Insert the rack supports into the remaining four clips on the angle supports as shown. Insert the bottom of the rack supports into the slots in the top shelf as shown.

10. Tighten all loose bolts.

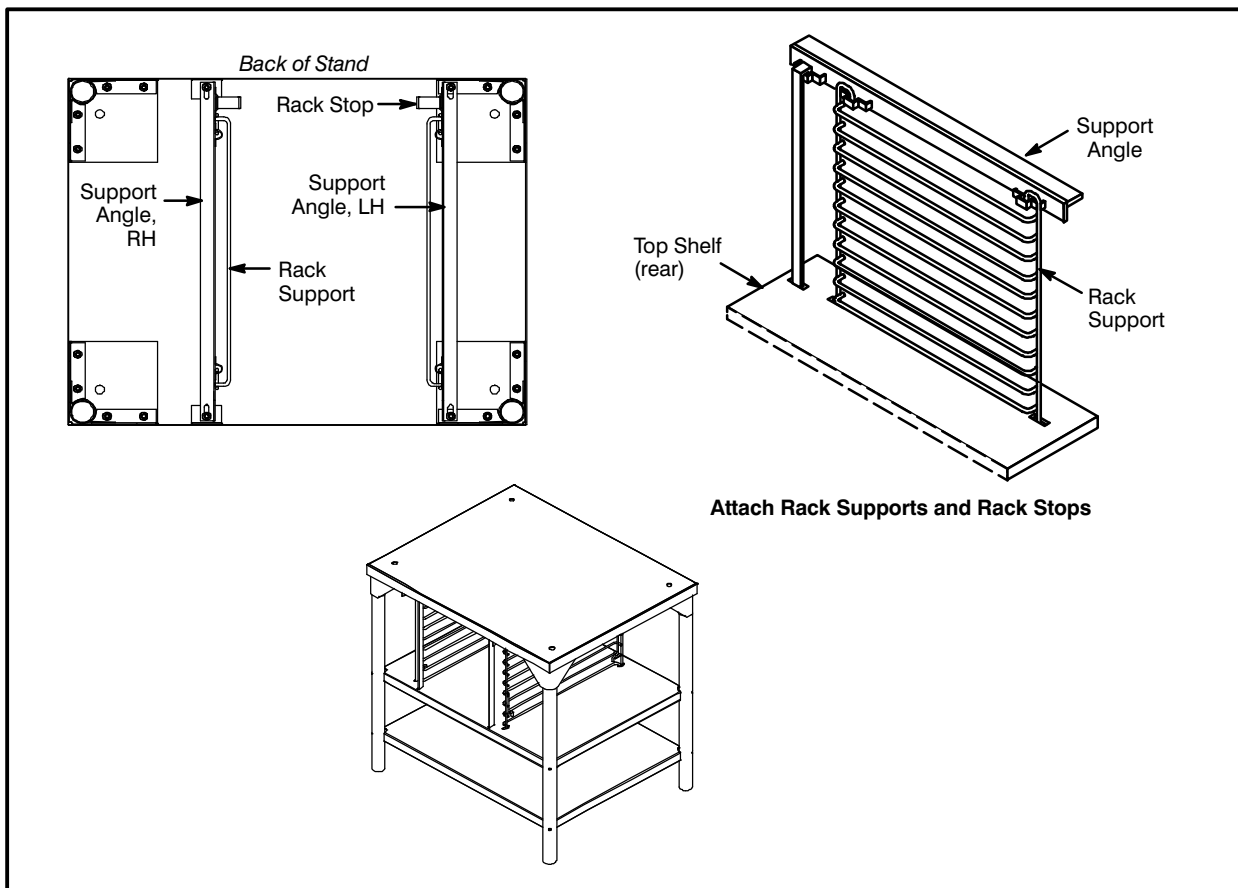


Figure 3



Oven Assembly

OVEN ASSEMBLY TO STAND

Single Section

1. Place the assembled stand in the location where the oven is going to be used.
2. Remove the side control compartment cover and open the front control panel of a single oven (or lower section).
3. With a tool, punch out the knock-outs in the oven bottom near each corner.
4. Set the oven on the stand. Center it to the frame.
5. Align the front, and rear bolt holes of the oven with the bolt holes in the stand.
6. Insert a bolt and washer, from the top down through each of the 2 holes.
7. Place a nut and washer on each of the 2 bolts, and tighten securely.
8. Replace the oven's side control compartment, and close the front control panel.

NOTE: For single section ovens only. For double stacked ovens step 8 will be completed once the ovens are stacked.

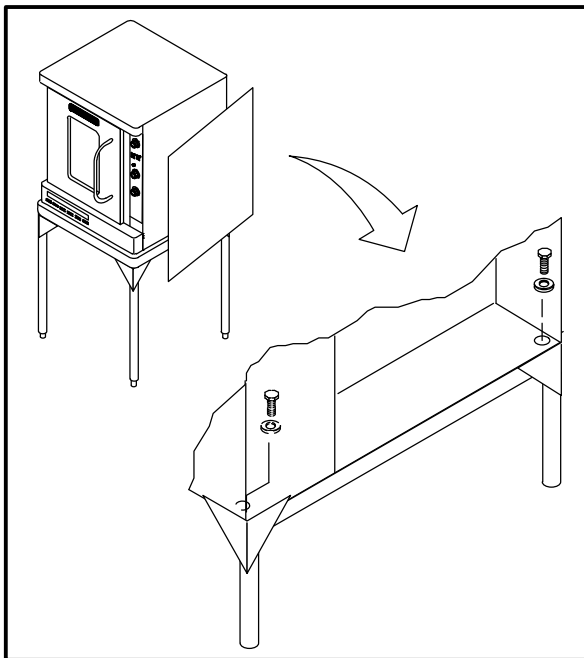


Figure 4

Double Section

1. Assemble the lower section to the stand as described. DO NOT replace the side control compartment or close the front control panel.
2. With a tool, punch out the knock-outs in the oven top of the lower oven.
3. Remove the side control compartment cover and open the front control panel of the upper oven.
4. With a tool, punch out the knock-outs in the bottom of the upper oven near each corner.
5. Set the upper oven on the lower oven.
6. Align the front, and rear bolt holes of the upper oven with the bolt holes in the bottom oven.
7. Insert a bolt and washer, from the top down through each of the 2 holes.
8. Place a nut and washer on each of the 2 bolts, and tighten securely.
9. Replace the control compartment cover, and close the front control panel on both of the ovens.

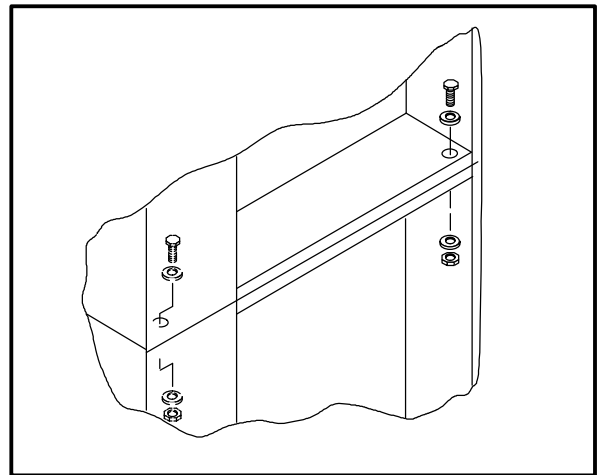


Figure 5



Installation

Oven Assembly

LEG ATTACHMENT

4" (10 cm legs)

1. Lay the oven on its back.
2. Screw the legs into the holes in the oven corners. Tighten the hex nut at the top of each leg.
3. Tip the oven up on the legs.
4. Turn the adjustable leg feet to level the oven.

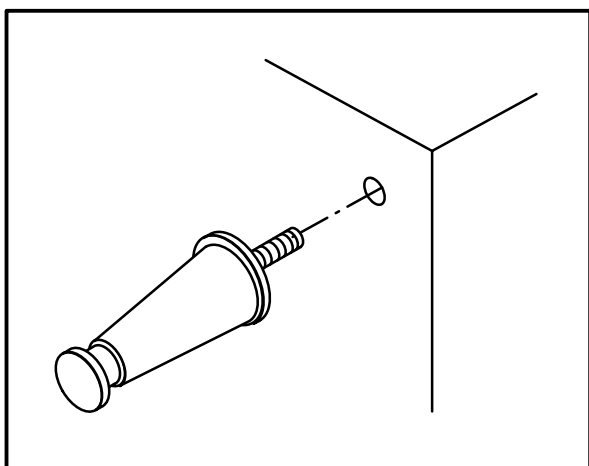


Figure 6

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.



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 19 CFM 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 right side of the oven. See Figure 7.
2. Secure with the sheet metal screws provided.

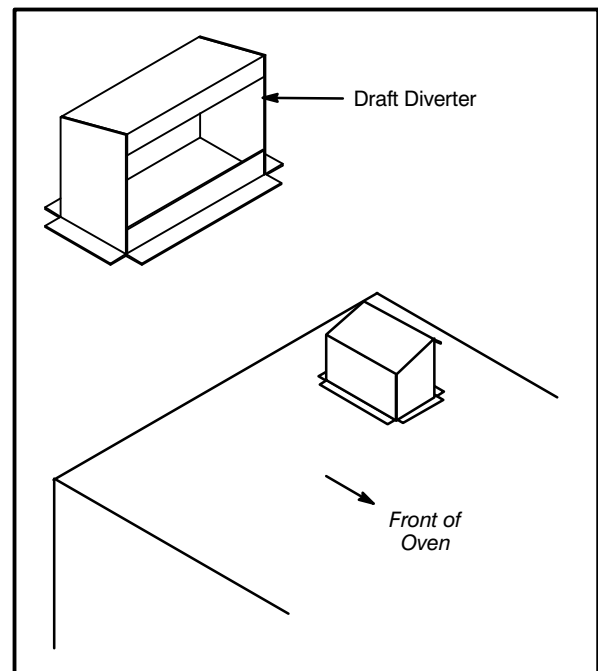


Figure 7



Installation

Ventilation

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 with a diameter of 6" (15 cm). 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 19 CFM per section. To increase the supply air entering the room, a ventilation expert should be consulted.

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 8.
2. Secure both ends with the sheet metal screws provided.

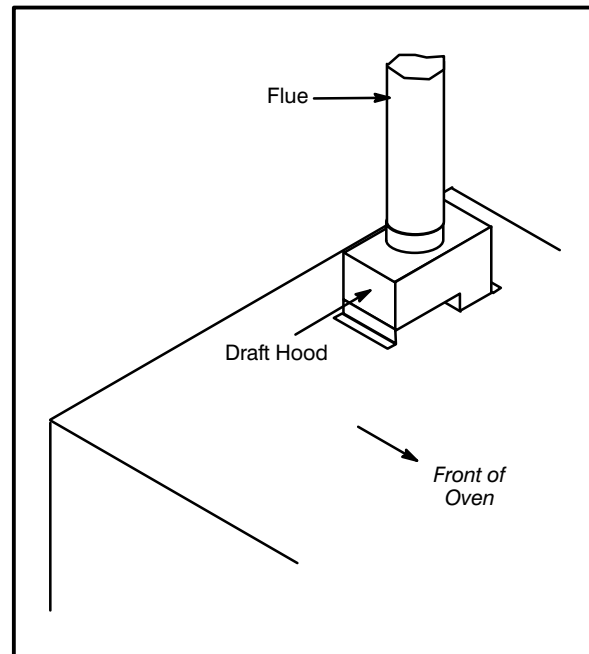


Figure 8



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.



The Australian
Gas Association



Installation

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-50 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	50,000 BTU
Total	230,000 BTU
2. Add the BTU rating of the new oven to the total.

Previous Total	230,000 BTU
DFG-50	27,500 BTU
New Total	257,500 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, 257,500 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"	1-1/4"	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

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



Gas Connection

PRESSURE REGULATION AND TESTING

DFG-50 ovens are rated at 27,500 BTU/Hr. (8.1 kW) (29 MJ) or 34,500 BTU/Hr. (10.1 kW) (36 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	1.43	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 10.5" 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 (3.45kPa).

The oven must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas piping system at test pressures equal or less than 1/2 psig (3.45kPa).

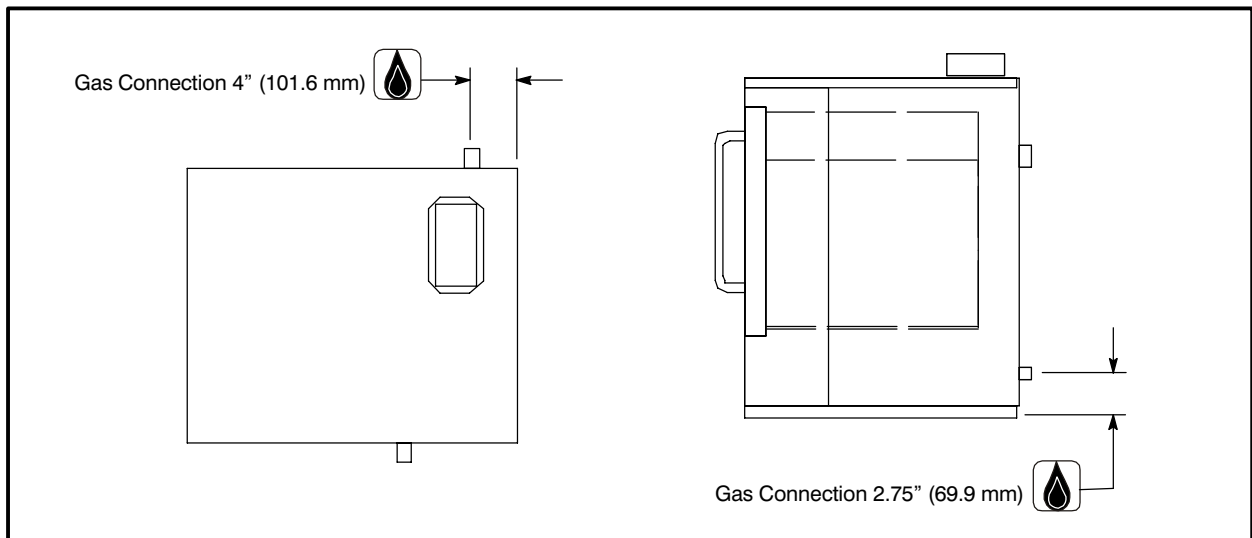


Figure 9



Installation

Gas Connection

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. A 3/8" diameter hole has been provided on the bottom of the oven just below the gas inlet. the hole is sized to accept a clip-on restraining cable supplied with the flex hose.



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-M87 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.

Australia 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.



Electrical Connection

Wiring diagrams are located in the motor access panel 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.

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



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.

ELECTRICAL SPECIFICATIONS					
Model	Hz	Volts	Phase	Amps	Electrical Connection (minimum size)
U.S. and Canadian Installations					
DFG-50	60	115	1	5	Cord set provided
General Export Installations					
DFG-50	50	220-240	1	3	Size per local code



Installation

Initial Startup

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).

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 combination valve's outlet side.
- ☐ 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.



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 conveyor 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.



Operation

Solid State Manual Control

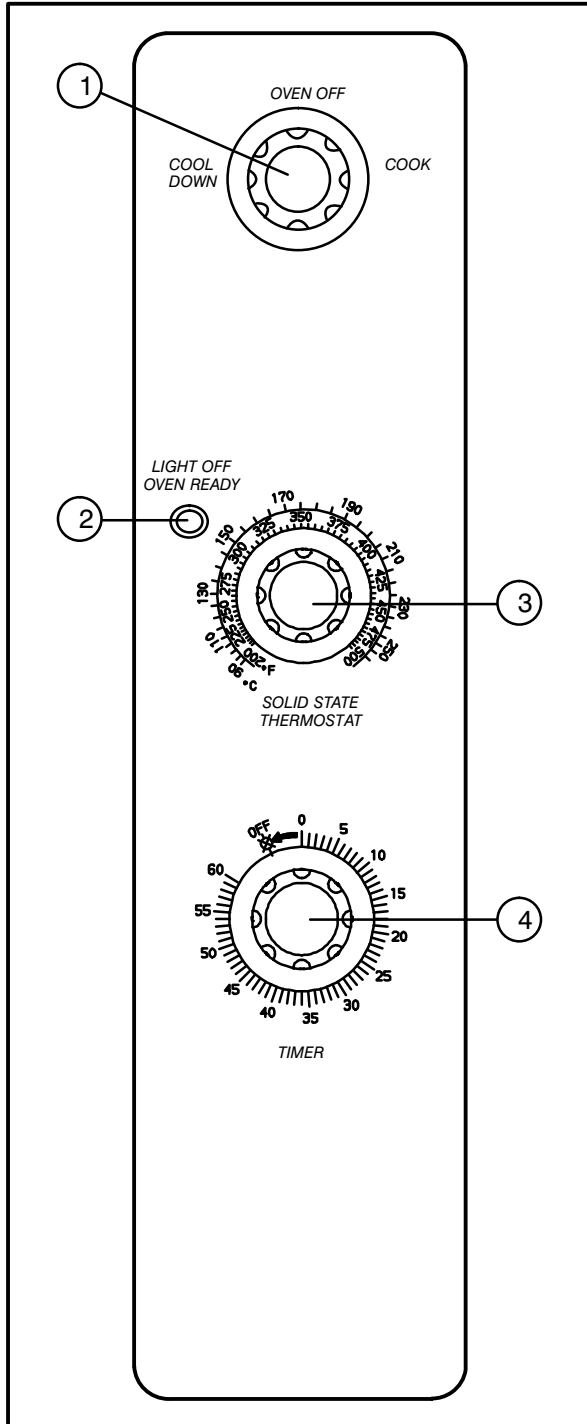


Figure 10

CONTROL DESCRIPTION

1. **SELECTOR SWITCH** – controls power to the oven for cook or cool down.
2. **OVEN READY LIGHT** – when lit indicates burner operation. When the light goes out the oven has reached operating temperature.
3. **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)
4. **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 the **SOLID STATE THERMOSTAT** (3) to the desired setting or temperature.
3. Preheat until the **OVEN READY LIGHT** (2) goes out.
4. Load product into the oven. Determine cook time and set the **TIMER** (4).
5. When the buzzer sounds, remove the product from the oven. Turn the **TIMER knob** (4) to **OFF** to silence the buzzer.
6. 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

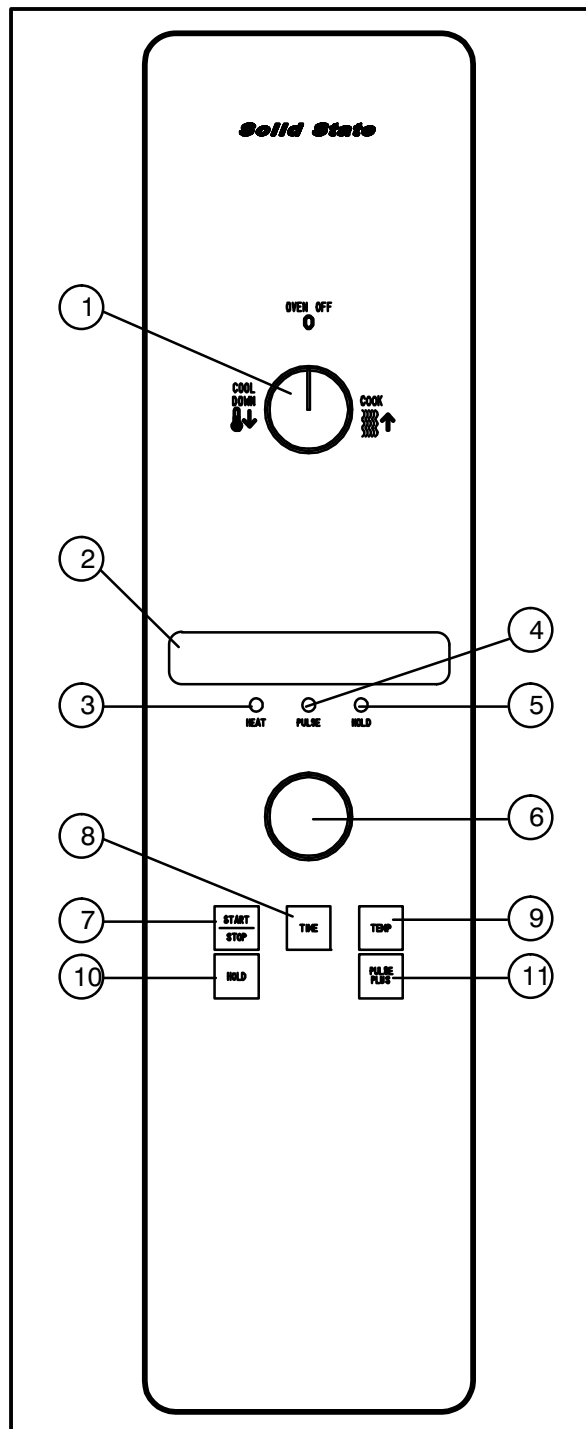


Figure 11

CONTROL DESCRIPTION

1. SELECTOR SWITCH – turns power to the oven on or off. Allows selection of Cook or Cool Down Modes.
2. DISPLAY – displays time or temperature and other information related to oven function.
3. HEAT LAMP – lights when heater is on.
4. PULSE LAMP – lights when Pulsed Fan Mode is turned on.
5. HOLD LAMP – lights when Hold Mode is turned on.
6. DIAL – used to enter set points in display
7. START/STOP KEY – starts or stops the timer.
8. TIME KEY – used to show time in the display.
9. TEMP KEY – used to show set temperature in the display.

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

10. HOLD KEY – turns Hold Mode on or off.
11. PULSE KEY – turns Pulse Mode on or off.

PROGRAMMING

To set the cook temperature:

1. Press TEMP (9) key.
2. Rotate dial (6) to enter temperature.

To set the cook time:

1. Press TIME (8) key.
2. Rotate the dial (6) to enter time.

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

To set the hold time:

1. Press HOLD key (10) to turn hold mode on.
NOTE: HOLD light is on.
2. Rotate dial (6) to enter the hold temperature.
3. Press START/STOP key (7)

To set the pulse time:

1. Press PULSE KEY (11) to turn pulse mode on.
NOTE: Pulse light is on.
2. Rotate DIAL (6) to enter the pulse time. Pulse time is a portion of the pre-set cook time.



Operation

Solid State Digital Control

OPERATION

Cook Only:

1. Turn SELECTOR switch (1) to the desired position.
2. Enter the cook time and temperature.
3. Load product into oven.

NOTE: The display reads LOAD when the oven is near the set temperature.

4. Press the START/STOP key (7). 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 (7) 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 SELECTOR switch (1) to the desired position.
2. Enter the cook time and temperature.
3. Press the HOLD key (10). Enter the hold temperature.

4. Load product into oven.

NOTE: The display reads LOAD when the oven is near the set temperature.

5. Push the START/STOP (7) 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 (7) to stop timer.
8. Remove the product.
9. Push HOLD (10) 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 (11). 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 oven.

NOTE: The display reads LOAD when the oven is near the set temperature.

5. Push START/STOP KEY (7). 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 automatically switches to cook mode and continues counting down.
6. When the cook timer reaches 00:00 the buzzer sounds and the display reads *DONE*.
7. Push the START/STOP KEY (7) to turn the buzzer off.
8. Remove the product.



WARNING!!

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

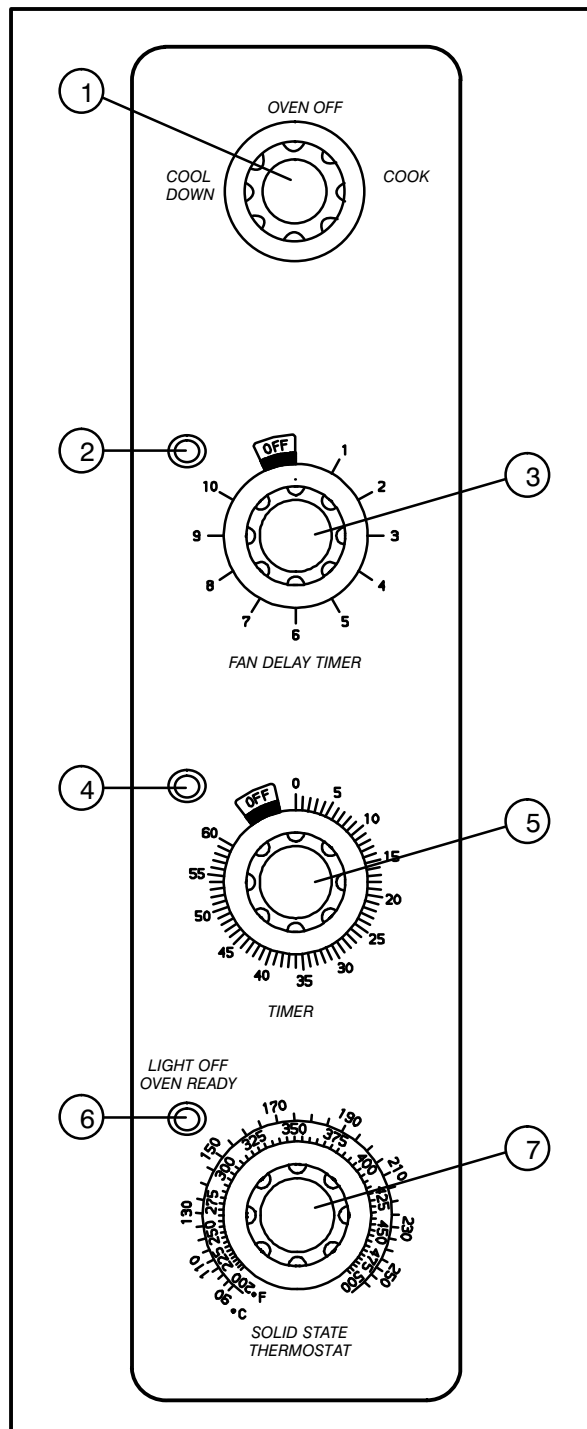


Figure 12

CONTROL DESCRIPTION

1. **SELECTOR SWITCH** — controls power to the oven for cook or cool down.
2. **AMBER FAN DELAY LIGHT** — indicates the oven is in pulse plus.
3. **FAN DELAY TIMER** — activates pulse plus for 0–10 minutes. The blower and burners pulse on for 30 seconds and off for 30 seconds for the duration of time set.
4. **RED INDICATOR LIGHT** — indicates oven is in the cook timer cycle.
5. **COOK TIMER** — activates an electric buzzer that sounds when the cook time expires.
6. **OVEN READY LIGHT** — when lit indicates burner operation. When the light goes out, the oven has reached operating temperature.
7. **SOLID STATE THERMOSTAT** — allows either 8 pre-set temperatures to be selected in accordance with customer requirements, or an infinite selection of temperatures from 0-500°F (0-260°C). (infinite control shown)

OPERATION

1. Turn the **SELECTOR Switch (1)** to **COOK**.
2. Set the **SOLID STATE THERMOSTAT (7)** to the desired cook temperature.
3. Preheat the oven until the **OVEN READY LIGHT (6)** goes out.
4. Load product into the oven.
5. Set **FAN DELAY TIMER (3)** for the desired time for pulse plus operation.
6. Set the **COOK TIMER (5)** for the desired cook time.
7. When the buzzer sounds, remove product from the oven. Turn the **TIMER (5)** knob to **OFF** to silence the buzzer.
8. Turn the **SELECTOR SWITCH (1)** to **OVEN OFF**.



WARNING!!

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



Operation

Cook and Hold Control

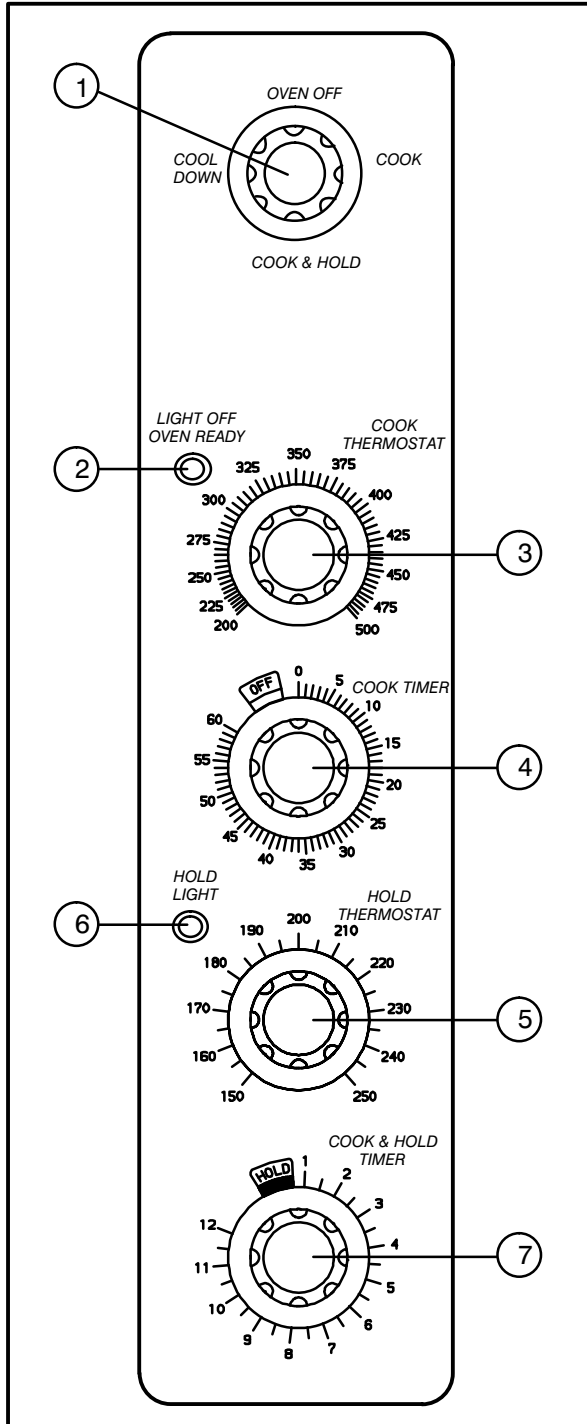


Figure 13

CONTROL DESCRIPTION

1. **SELECTOR SWITCH** – controls power to the oven for cook, cook & hold, and cool down.
2. **OVEN READY LIGHT** – when lit indicates burner operation. When the light goes out, the oven has reached operating temperature.
3. **COOK THERMOSTAT** – controls oven temperature in the cook cycle.
4. **COOK TIMER** – activates an electric buzzer that sounds when the cook time expires.
5. **HOLD THERMOSTAT** – controls oven temperature in the hold cycle.
6. **HOLD LIGHT** - indicates the oven is in hold.
7. **COOK & HOLD TIMER** – controls the length of cook time from 0 to 12 hours. When the cook time ends, oven temperature control switches from the cook to the hold thermostat.

Cook and Hold Control

OPERATION

Cook Only:

1. Turn the SELECTOR SWITCH (1) to **COOK**. The blower and control compartment cooling fans operate and are controlled automatically by the action of the doors.
2. Set the COOK THERMOSTAT (3) to the desired temperature.
3. Preheat until the OVEN READY LIGHT (2) goes out.
4. Load product into the oven. Set the COOK TIMER (4) to the desired cook time.
5. When the buzzer sounds, remove the product. Turn the COOK TIMER (4) to **OFF** to silence the buzzer.
6. Turn the SELECTOR SWITCH (1) to **OVEN OFF**.

Cook and Hold:

1. Turn the SELECTOR SWITCH (1) to **COOK**. The blower and control compartment cooling fans operate and are controlled automatically by the action of the doors.
2. Set the COOK THERMOSTAT (3) to the desired cook temperature.
3. Set the HOLD THERMOSTAT (5) to the desired hold temperature.
4. Preheat the oven until the OVEN READY LIGHT (2) goes out.
5. Load product into the oven.
6. Turn the SELECTOR Switch (1) to **COOK & HOLD**.
7. Set the COOK & HOLD TIMER (7) to the desired cook time.
8. When the cook time ends the oven switches to **HOLD** and the HOLD LIGHT (6) comes on.
9. The oven remains at the hold temperature until the product is removed and the oven is turned off.

NOTE: In the HOLD cycle, the blower goes on and off with the burner.

10. Turn the SELECTOR SWITCH (1) to **OVEN OFF**.

COOL DOWN

1. For COOL DOWN operation set the SELECTOR SWITCH (1) to **COOL DOWN**.



WARNING!!

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



Operation

CH-Pro3 (Solid State Programmable Digital Control)

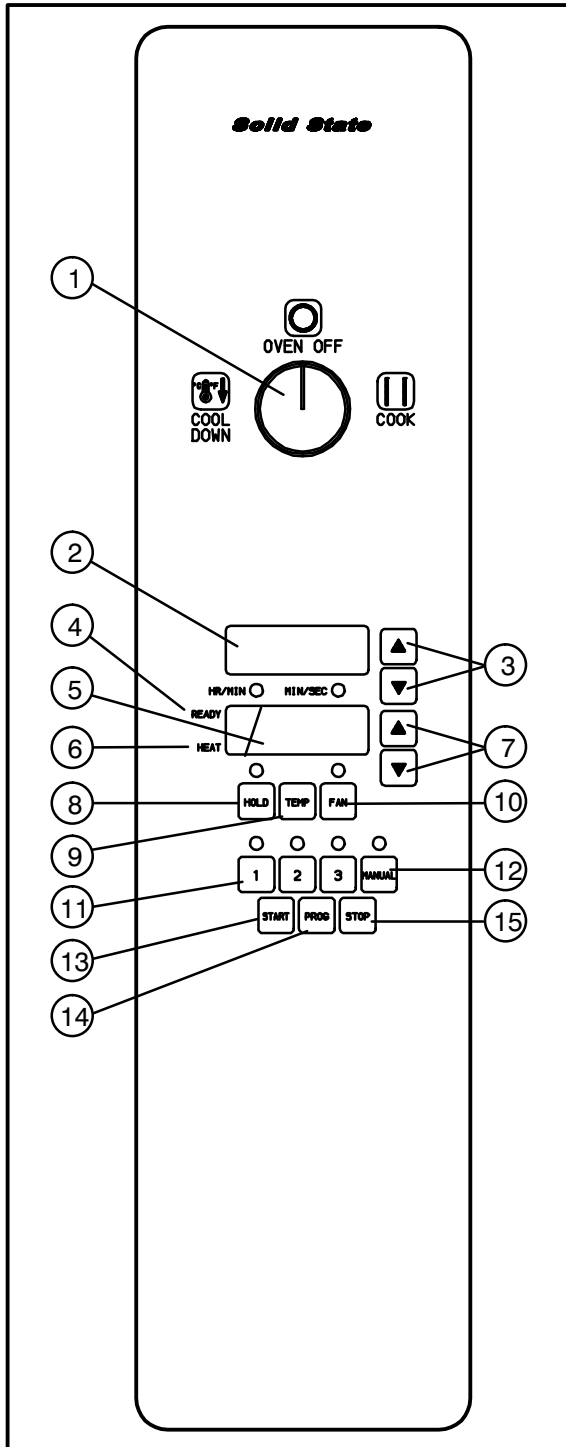


Figure 14

COMPONENT 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. TIME DISPLAY – gives cook time.
3. TIME ARROW KEYS – press to enter cook and/or pulse times.
4. READY INDICATOR – when lit indicates the oven has reached the setpoint temperature and product may be loaded.
5. TEMPERATURE DISPLAY – gives cook and hold temperatures.
6. HEAT INDICATOR – when lit indicates the oven is heating.
7. TEMPERATURE ARROW KEYS – press to enter cook and hold temperatures.
8. HOLD KEY – turns hold mode on or off.
9. TEMP KEY – press to display actual oven temperature.
10. FAN KEY – turns pulse mode on or off. The LED above the fan key is always on.
11. PRODUCT KEYS – three programmable keys.
12. MANUAL PRODUCT KEY – default product key used for manual operation.
13. START KEY – press to begin a cook cycle.
14. PROGRAM KEY – press to enter programming mode and save programmed settings.
15. STOP KEY – press to silence audible alarms and cancel cook cycles.

CH-Pro3 (Solid State Programmable Digital Control)

MANUAL OPERATION

NOTE: Press the arrow keys to change the cook time and temperature at any point during manual operation.

Cook Only:

1. Turn the SELECTOR SWITCH (1) to the desired position.
2. Press the MANUAL PRODUCT KEY (12). The manual and fan key LEDs light.
3. Press the TIME ARROW KEYS (3) to enter the cook time.
4. Press the TEMPERATURE ARROW KEYS (7) to enter the cook temperature.
5. The READY INDICATOR (4) lights when the oven is at the set temperature. Load product into the oven.
6. Press the START KEY (13). The TIME DISPLAY (2) counts down. The manual key LED flashes.
7. When the cook time expires the LEDs and both displays flash and an audible alarm sounds. Press the STOP KEY (15) to silence the alarm.
8. Remove the product.

Cook with Hold:

1. Turn the SELECTOR SWITCH (1) to the desired position.
2. Press the MANUAL PRODUCT KEY (12). The manual and fan key LEDs light.
3. Press the TIME ARROW KEYS (3) to enter the cook time.
4. Press the TEMPERATURE ARROW KEYS (7) to enter the cook temperature.
5. Press and hold the HOLD KEY (8). At the same time use the TEMPERATURE ARROW KEYS (7) to enter the hold temperature. The hold key LED lights.
6. The READY INDICATOR (4) lights when the oven is at the set temperature. Load product into the oven.

7. Press the START KEY (13). The TIME DISPLAY (2) counts down. The manual key LED flashes.
8. When the cook time expires both displays flash and an audible alarm sounds for several seconds then self cancels. The hold key LED flashes. The time display begins to count up while the oven cools to the hold temperature. When the oven reaches the hold temperature the time display resets to 00:00 then begins to count up the hold time. The fan cycles with heat demand in the hold mode.
9. Press the STOP KEY (15) to stop the timer.
10. Remove the product.
11. Push the HOLD KEY (8) to turn off hold mode.

Cook with Pulse:

1. Turn the SELECTOR SWITCH (1) to the desired position.
2. Press the MANUAL PRODUCT KEY (12). The manual and fan key LEDs light.
3. Press the TEMPERATURE ARROW KEYS (7) to enter the cook temperature.
4. Press the FAN KEY (10). The fan key LED flashes. Use the TIME ARROW KEYS (3) to enter the pulse time.
5. The READY INDICATOR (4) lights when the oven is at the set temperature. Load product into the oven.
6. Press the START KEY (13). The manual key LED flashes. The TIME DISPLAY (2) counts down. The fan cycles on for 30 seconds then off for 30 seconds until the set pulse time has expired.
7. When the pulse time expires both displays flash and an audible alarm sounds. Press the STOP KEY (15) to silence the alarm.
8. Remove the product.

Oven Shut Down:

1. Turn the SELECTOR SWITCH (1) to *OVEN OFF*.



Operation

CH-Pro3 (Solid State Programmable Digital Control)

PROGRAMMING THE MANUAL KEY DEFAULT

1. Turn the SELECTOR SWITCH (1) to the desired position.
2. Press the MANUAL KEY (12). The manual and fan key LEDs light.
3. Press the PROGRAM KEY (14).
4. Press the TIME ARROW KEYS (3) to enter the cook time.
5. Press the TEMPERATURE ARROW KEYS (7) to enter the cook temperature.
6. **For Cook and Hold** – Press and hold the HOLD KEY (8). At the same time use the TEMPERATURE ARROW KEYS (7) to enter the hold temperature. The hold key LED lights.
For Cook with Pulse – Press the FAN KEY (10). Use the TIME ARROW KEYS (3) to enter the pulse time. The fan key LED flashes.
7. Press the PROGRAM KEY (14) to save the program settings.

MANUAL KEY DEFAULT OPERATION

1. Turn the SELECTOR SWITCH (1) to the desired position.
2. Press the MANUAL KEY (12). The applicable LEDs light.
3. Press the START KEY (13). The TIME DISPLAY (2) counts down. The manual key LED flashes.
NOTE: In Cook with Pulse the fan LED flashes.
NOTE: Press the arrow keys to change the cook time and temperature at any point during manual key operation.
4. When the cook time expires the applicable LEDs and both displays flash and an audible alarm sounds.
5. Press the STOP KEY (15) to silence the alarm.
NOTE: In Cook & Hold the alarm self cancels. The oven cools to the hold temperature and the time display counts up.
6. Remove the product.
7. Turn the SELECTOR SWITCH (1) to OFF to shut down the oven.

PROGRAMMING THE PRODUCT KEYS

1. Turn the SELECTOR SWITCH (1) to the desired position.
2. Press the desired PRODUCT KEY (11). The product and fan key LEDs light.
3. Press and hold the PROGRAM KEY (14) until the corresponding LED flashes, approximately five seconds.
4. Press the TIME ARROW KEYS (3) to enter the cook time.
5. Press the TEMPERATURE ARROW KEYS (7) to enter the cook temperature.
6. **For Cook and Hold** – Press and hold the HOLD KEY (8). At the same time use the TEMPERATURE ARROW KEYS (7) to enter the hold temperature. The hold key LED lights.
For Cook with Pulse – Press the FAN KEY (10). Use the TIME ARROW KEYS (3) to enter the pulse time. The fan key LED flashes.
7. Press the PROGRAM KEY (14) to save the program settings.

PRODUCT KEY OPERATION

1. Turn the SELECTOR SWITCH (1) to the desired position.
2. Press the desired PRODUCT KEY (11). The applicable LEDs light.
3. Press the START KEY (13). The TIME DISPLAY (2) counts down. The product key LED flashes.
NOTE: In Cook with Pulse the fan LED flashes.
4. When the cook or pulse time expires the applicable LEDs and both displays flash and an audible alarm sounds.
5. Press the STOP KEY (15) to silence the alarm.
NOTE: In Cook and Hold the alarm self cancels. The oven cools to the hold temperature and the time display counts up.
6. Remove the product.
7. Turn the SELECTOR SWITCH (1) to OFF to shut down the oven.

Blodgett IQ2™ Vision Control

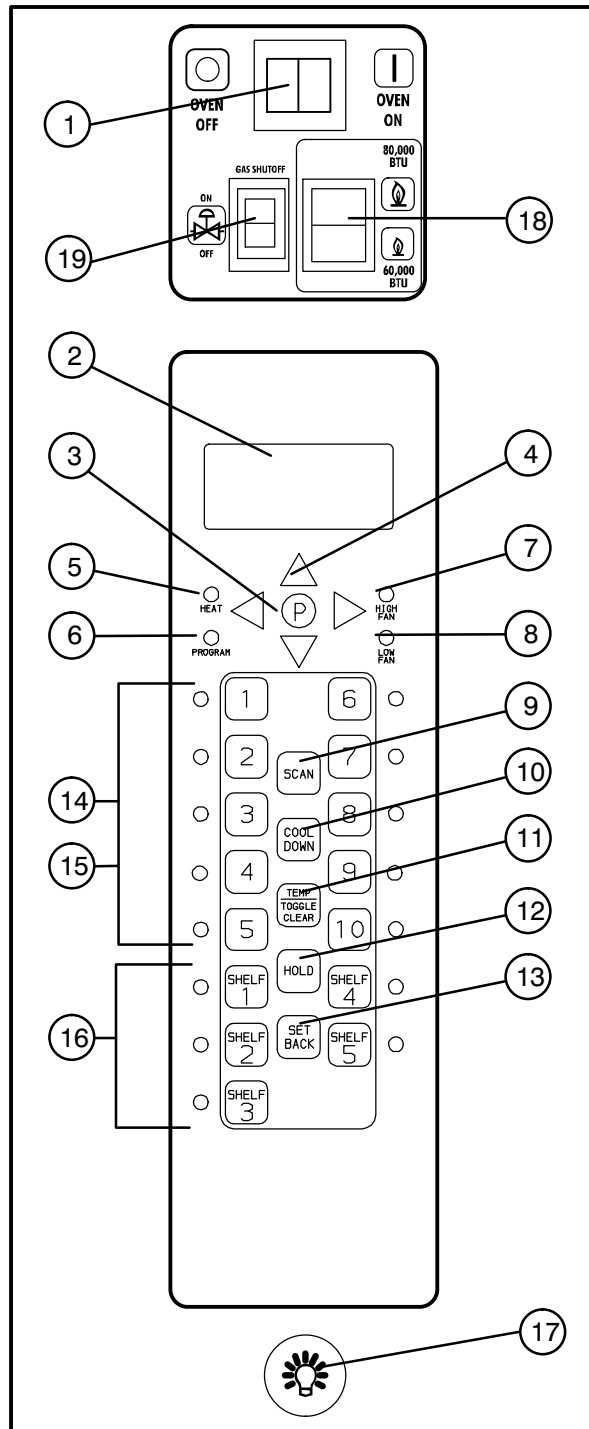


Figure 15

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 Recipe 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 LEDs 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.

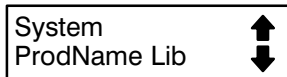
Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select the timing mode. Press the PROGRAM KEY (3).

Programming the PRODUCT NAME

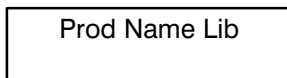
NOTE: Use these instructions to modify an existing name, to add a product name or to delete a name already in the library.

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

1. After entering the manager level programming (see page 33) 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

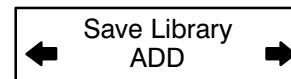
names. Or press the PRODUCT KEY (14) that corresponds with the first letter of the name you are looking for. Then use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to scroll to the desired name.

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

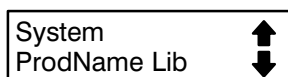
Blodgett IQ2™ Vision Control

Programming the ALARM NAME

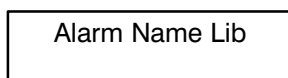
NOTE: Use these instructions to modify an existing name, to add an alarm name or to delete a name already in the library.

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

1. After entering the system level programming (see page 33) the display reads:



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

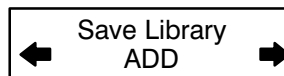


2. Use the up and down PROGRAM ARROW KEYS (4) to scroll through the existing alarm names. Or press the PRODUCT KEY (14) that corresponds with the first letter of the name you are looking for. Then use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to scroll to the desired name.
3. Press the SCAN KEY (9) to edit the name.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



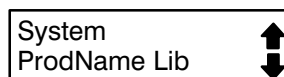
Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select either ADD, MODIFY or CANCEL. Select ADD to create a new alarm name. Select MODIFY to change an existing alarm name. Select CANCEL to exit the edit mode without saving your changes.

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.

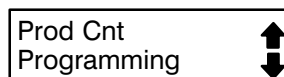
6. Press the PROGRAM KEY (3) to exit the alarm name library.

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.

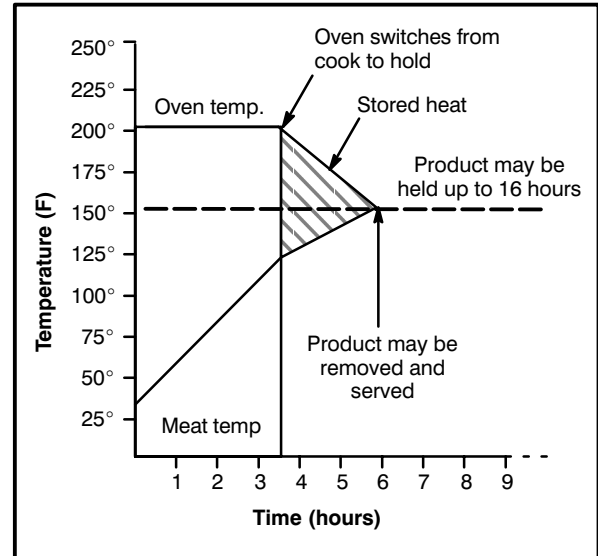


Figure 16

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 nine 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 (14°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.

Suggested Times and Temperatures

Product	Temperature	Time	# Shelves
Meats			
Hamburger Patties (5 per lb)	400°F (204°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 (113°C)	2 hrs 45 mins.	2
Banquet Shell Steaks (10 oz. meat)	450°F (232°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 (204°C)	7-8 mins.	5
Bacon (on racks in 18" x 26" pans)	400°F (204°C)	5-7 mins.	10
Poultry			
Chicken Breast & Thigh	350°F (177°C)	40 mins.	5
Chicken Back & Wing	350°F (177°C)	35 mins.	5
Chicken (2½ lbs. quartered)	350°F (177°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 (177°C)	20 mins.	5
Baked Stuffed Lobster (2½ lb.)	400°F (204°C)	10 mins.	3
Lobster Tails (frozen)	425°F (220°C)	9 mins.	5
Cheese			
Macaroni & Cheese Casserole	350°F (177°C)	30 mins.	5
Melted Cheese Sandwiches	400°F (204°C)	8 mins.	10
Potatoes			
Idaho Potatoes (120 ct.)	400°F (204°C)	50 mins.	5
Oven Roasted Potatoes (sliced or diced)	325°F (163°C)	10 mins.	5
Baked Goods			
Frozen Berry Pies (22 oz)	325°F (163°C)	35 mins.	5 (30 pies)
Fresh Apple Pie (20 oz.)	350°F (177°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 (163°C)	30 mins.	3
Southern Corn Bread	375°F (190°C)	15-20 mins.	5
Baking Soda Biscuits	400°F (204°C)	6 mins.	5
Brown & Serve Rolls	350°F (177°C)	15 mins.	5
Sheet Cakes (5 lb. mixed batter per pan)	325°F (163°C)	16-18 mins.	5
Chocolate Cake	325°F (163°C)	20 mins.	5
Brownies	325°F (163°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

Painted and stainless steel ovens may be kept clean and in good condition with a light oil.

1. Saturate a cloth, and wipe the oven when it is cold.
2. Dry the oven with a clean cloth.

On the stainless front or interiors, deposits of baked on splatter may be removed with any non-toxic industrial stainless steel cleaner. Heat tint and heavy discoloration may be removed with any non-toxic commercial oven cleaner.

1. Apply cleaners when the oven is cold. Always rub with the grain of the metal.

The porcelain interior can be cleaned with any commercial oven cleaner. Be sure caustic cleaning compounds DO NOT come in contact with the blower wheel and the aluminized steel panel directly behind it.

1. Remove the racks, rack supports and blower wheel from the oven.
2. Soak the parts in a solution of ammonia and water.
3. Reinstall after cleaning.

NOTE: *If the oven is moved the restraint must be reconnected after the unit is returned to it's regular position.*

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.

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	3.5" W.C.	.87 kPa	10" W.C.	2.49 kPa
Consommation Four	27,500 BTU/hr	8.1 kW	27,500 BTU/hr	8.1 kW
	34,500 BTU/hr	10.1 kW	34,500 BTU/hr	10.1 kW
Brûleur principal taille orifice	38 MTD*	2.6 mm	1/16" dia.	1.6 mm
	32 MTD*	2.9 mm	50 MTD*	1.75 mm
Brûleur veilleuse taille orifice	.021" dia.	.55 mm	.011" dia.	.28 mm

SPECIFICATIONS POUR GAZ – L'Australie

Consommation Four	—	32 MJ/h	—	32 MJ/h
Brûleur principal taille orifice	38 MTD*	2.6 mm	1/16" dia.	1.6 mm
Brûleur veilleuse taille orifice	—	.87 kPa	—	2.49 kPa

REMARQUE: *Mèche hélicoïdale multiple



Éléments du Four

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

Compartiment de Combustion — contient le brûleur des fours à gaz.

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

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 côté 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.

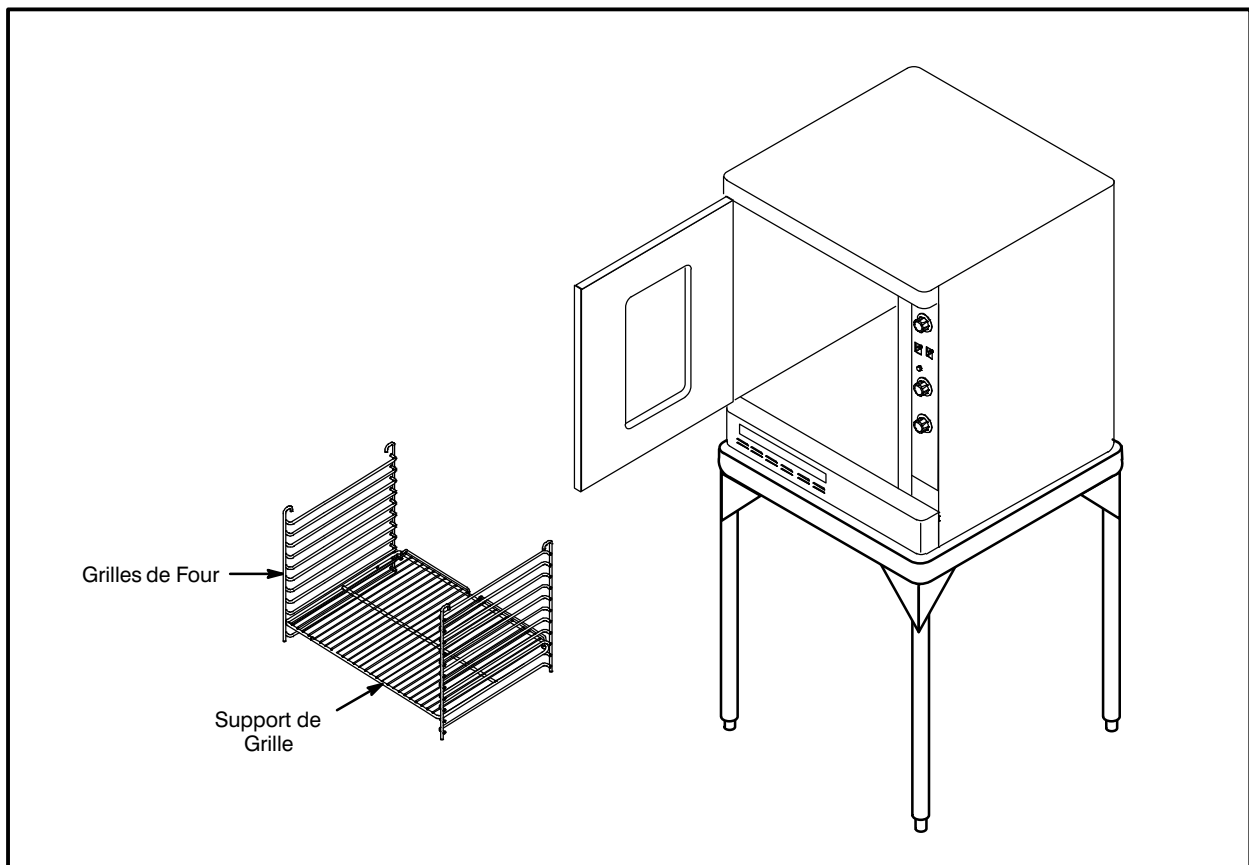


Figure 1



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.

- 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 possibles 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.

4. La plaque signalétique est fixée au-dessous du rebord supérieur au-dessus du panneau de contrôle.



Montage du bâti

OPTIONS DE BÂTI

Petit bâti sans tablettes

- Le bâti de 15 cm (5 3/4 po) s'utilise avec les pieds courts pour mettre un four simple sur un comptoir.
- Le bâti de 18 cm (7 po) s'utilise pour les fours doubles superposés placés sur le plancher.

Bâti avec tablettes

- Il existe trois bâtis 40 cm (16 po), 48 cm (19 po) et 61 cm (24 po) pour répondre aux besoins de diverses installations.
- Le bâti de 84 cm (33 po) s'utilise avec un four simple lorsqu'un encombrement minimum est nécessaire sur le comptoir.

Bâtis ouverts avec grilles

- Les bâtis ouverts de 61 cm (24 po) et de 84 cm (33 po) sont offerts avec un dispositif de support de grilles situé sous le four.

MONTAGE DU BÂTI

Petits bâtis sans tablettes

1. Mettez le cadre du bâti à l'envers sur une surface de travail.
2. Fixez un pied à chaque boulon de coin situé sur le dessous du dessus du bâti.
3. Placez une rondelle-frein et un écrou sur chaque boulon et serrez à fond.
4. Le bâti peut maintenant recevoir le four.

Bâtis avec tablettes

1. Mettez le cadre du bâti à l'envers sur une surface de travail.
2. Fixez un pied à chaque boulon de coin situé sur le dessous du dessus du bâti.
3. Posez une rondelle-frein et un écrou sur chaque boulon et serrez. **NE SERREZ PAS** les boulons des pieds à fond.
4. Placez la tablette entre les pieds de manière à ce que la surface lisse du dessus soit orientée vers le haut du bâti.
5. Alignez les trous de la tablette avec les trous de boulons situés vers le bas de chaque pied.
6. Insérez un boulon à coussinet dans le pied, à partir de l'extérieur, et dans la cornière de la tablette.
7. Posez une rondelle-frein et un écrou sur chaque boulon et serrez à fond.
8. Serrez les boulons des pieds.

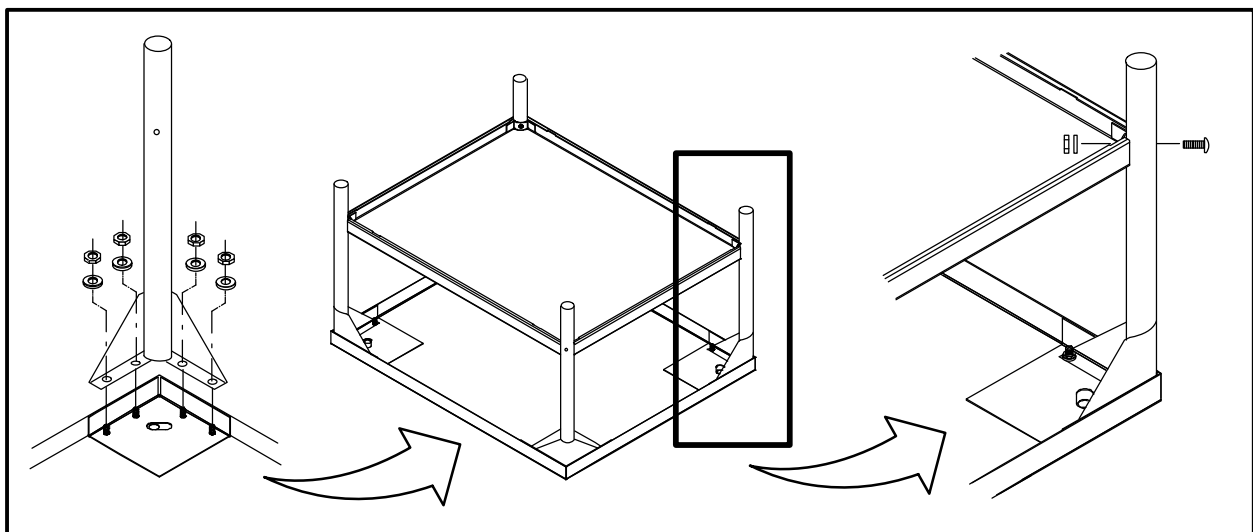


Figure 2



Installation

Montage du bâti

Bâtis ouverts avec grilles

1. Mettez le cadre du bâti à l'envers sur le plancher, comme l'illustre la Figure 3.
2. Disposez les quatre ensembles de pieds et de cornières tel qu'illustré. Fixez au moyen des écrous 5/16-18 fournis. **NE SERREZ PAS** les boulons à fond.

REMARQUE: Veillez à ce que les cornières et les pinces se trouvent à l'emplacement approprié pour la configuration de votre four. Reportez-vous à la Figure 3.

3. Placez la tablette inférieure entre les pieds de manière à ce que la surface lisse du dessus soit orientée vers le haut du bâti.
4. Alignez les trous de la tablette avec les trous de boulons situés vers le bas de chaque pied.
5. Insérez un boulon à coussinet dans chaque pied, à partir de l'extérieur, et dans la cornière de la tablette.

6. Posez une rondelle-frein et un écrou sur chaque boulon et serrez à fond. Reportez-vous à la Figure 2.

7. Répétez les étapes 3 à 6 pour la tablette supérieure.

REMARQUE: Veillez à aligner les trous percés dans la tablette supérieure avec les cornières.

8. Insérez la partie supérieure des butées de grilles dans les deux pinces arrière des cornières, tel qu'illustré. Insérez la partie inférieure des butées de grilles dans les fentes de la tablette supérieure, tel qu'illustré.
9. Insérez les supports de grilles dans les quatre autres pinces des cornières, tel qu'illustré. Insérez la partie inférieure des supports de grilles dans les trous de la tablette supérieure, tel qu'illustré.
10. Serrez tous les boulons lâches.

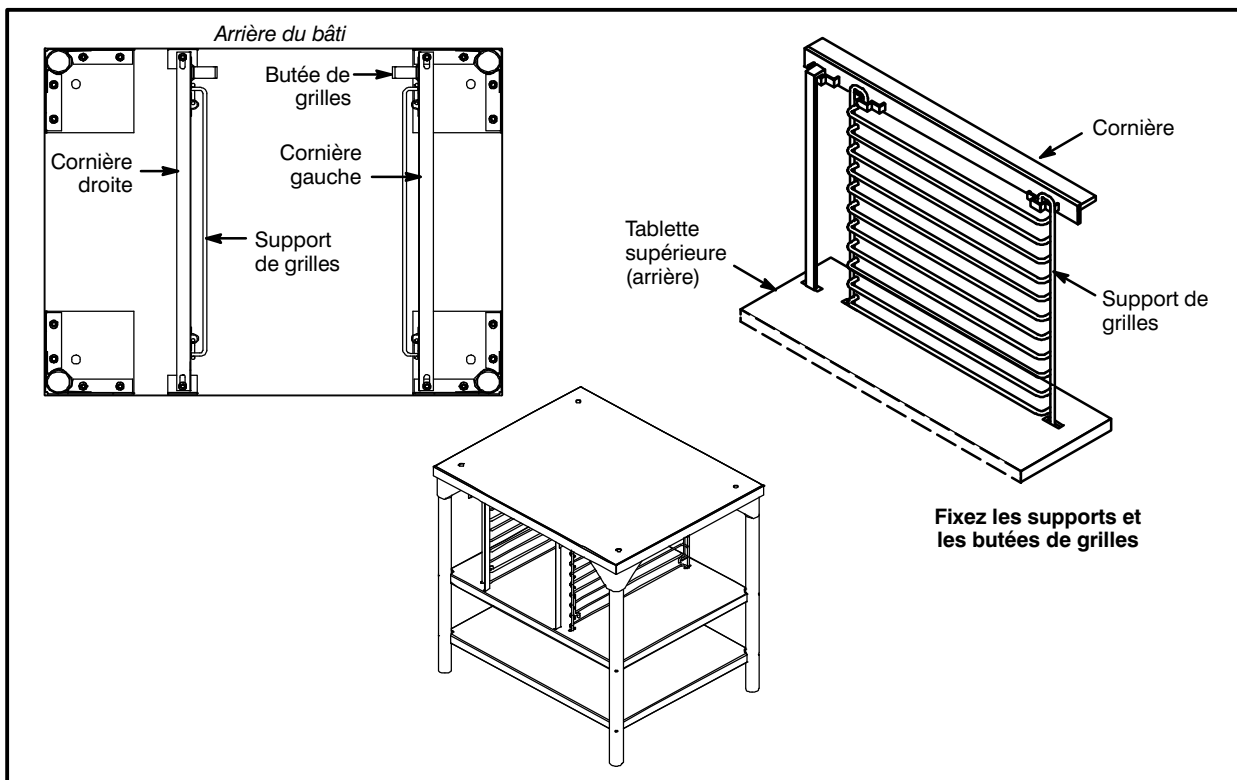


Figure 3



Montage du Four

ASSEMBLAGE DU FOUR SUR LE SOCLE

Section simple

1. Placez le bâti assemblé à l'endroit définitif où sera utilisé le four.
2. Retirez le couvercle du compartiment latéral de commande et ouvrez le panneau de commande avant du four (ou du four inférieur).
3. Au moyen d'un outil, détachez les rondelles amovibles situées près de chaque coin du fond du four.
4. Placez le four sur le bâti. Centrez-le sur le bâti.
5. Alignez les trous de boulon avant et arrière du four avec les trous de boulon du bâti.
6. Insérez, du haut vers le bas, un boulon et une rondelle dans chacun des 2 trous.
7. Posez un écrou et une rondelle sur chacun des 2 boulons et serrez à fond.
8. Remettez le couvercle du compartiment latéral en place et refermez le panneau de commande avant.

REMARQUE: Pour les fours simples seulement. Dans le cas de fours doubles superposés, effectuez l'étape 8 une fois les deux fours superposés.

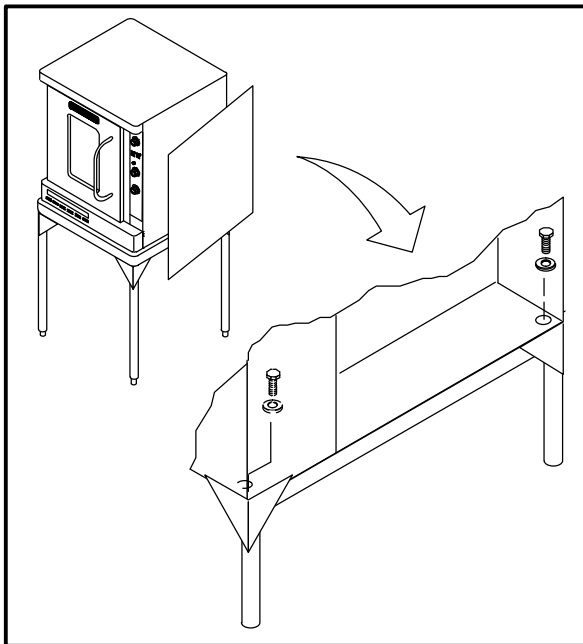


Figure 4

Section double

1. Assemblez la section inférieure du bâti, tel que décrit. NE REFERMEZ PAS le couvercle du compartiment latéral ni le panneau de commande avant.
2. Au moyen d'un outil, détachez les rondelles amovibles situées sommet du four inférieur.
3. Retirez le couvercle du compartiment latéral des commandes et ouvrez le panneau de commande avant du four supérieur.
4. Au moyen d'un outil, détachez les rondelles amovibles situées près de chaque coin du fond du four supérieur.
5. Mettez le four supérieur sur le four inférieur.
6. Alignez les trous de boulon avant et arrière du four supérieur avec les trous de boulon du four inférieur.
7. Insérez, du haut vers le bas, un boulon et une rondelle dans chacun des 2 trous.
8. Posez un écrou et une rondelle sur chacun des 2 boulons et serrez à fond.
9. Remettez le couvercle du compartiment de commande en place et refermez le panneau de commande avant des deux fours.

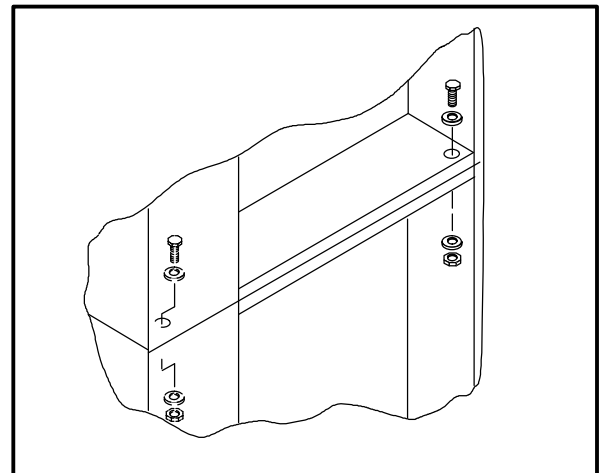


Figure 5



Installation

Montage du Four

POSE DES PIEDS

Pieds de 10 cm (4")

1. Coucher le four sur le dos.
2. Visser les pieds dans les trous aux angles du four. Serrer l'écrou hex en haut de chaque pied.
3. Mettre le four debout sur ses pieds.
4. Tourner les vis de réglage des pieds pour mettre le four à niveau.

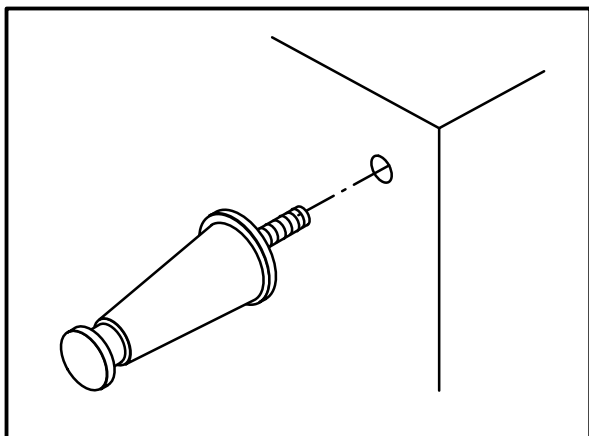


Figure 6

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.



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.

L'Australie et généralités concernant les installations à l'exportation

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 de 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 19 CFM 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 côté droit du four. Voir Figure 7.
2. L'assujettir des deux côtés avec les vis à tôle fournies.

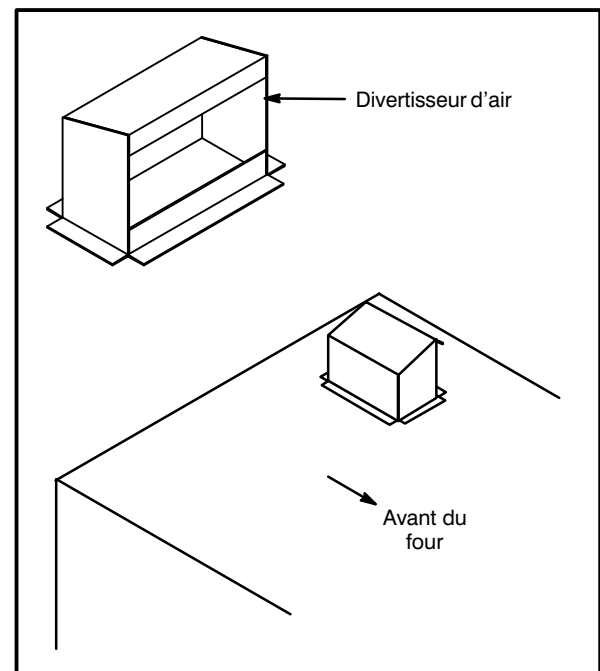


Figure 7



Installation

Ventilation

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 avec un diamètre de 15 cm (6"). 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 19 CFM pour chaque section de four. Pour augmenter la circulation d'air dans la pièce, un expert en ventilation doit être consulté.

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 8.
2. L'assujettir des deux côtés avec les vis à tête fournies.

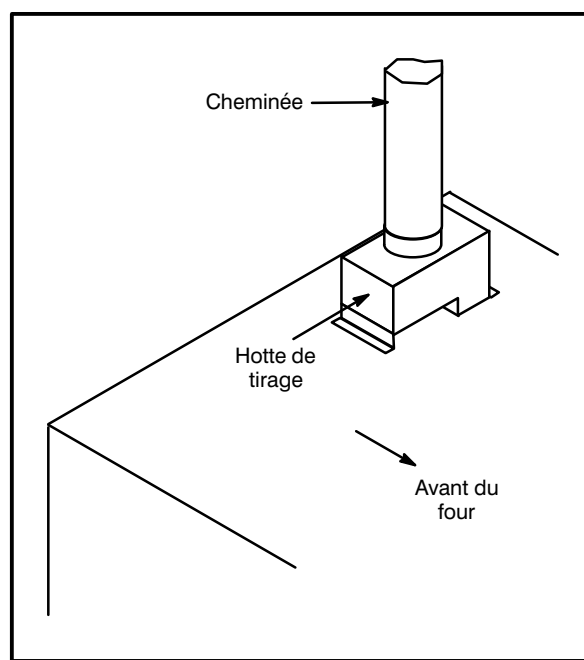


Figure 8



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

L'Australie et généralités concernant les installations à l'exportation

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

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-50 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-50	27,500 BTU
Nouveau total	257,500 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"	1-1/2"	2"
10	360	680	1400	2100	3950
20	250	465	950	1460	2750
30	200	375	770	1180	2200
40	170	320	660	990	1900
50	151	285	580	900	1680
60	138	260	530	810	1520
70	125	240	490	750	1400
80	118	220	460	690	1300
90	110	205	430	650	1220
100	103	195	400	620	1150

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

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

Branchement de Gaz

RÉGLAGE ET TEST DE PRESSION

Chaque section du four opère à régime nominal de 27,500 BTU/heure (8.1 kW) (29 MJ) ou 24,500 BTU/heure (10.1 kW) (36 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	1.43	2.61	2.74	3.23
Pression au collecteur				
	Gaz Naturel		Gaz Propane	
	W.C.		W.C.	
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.

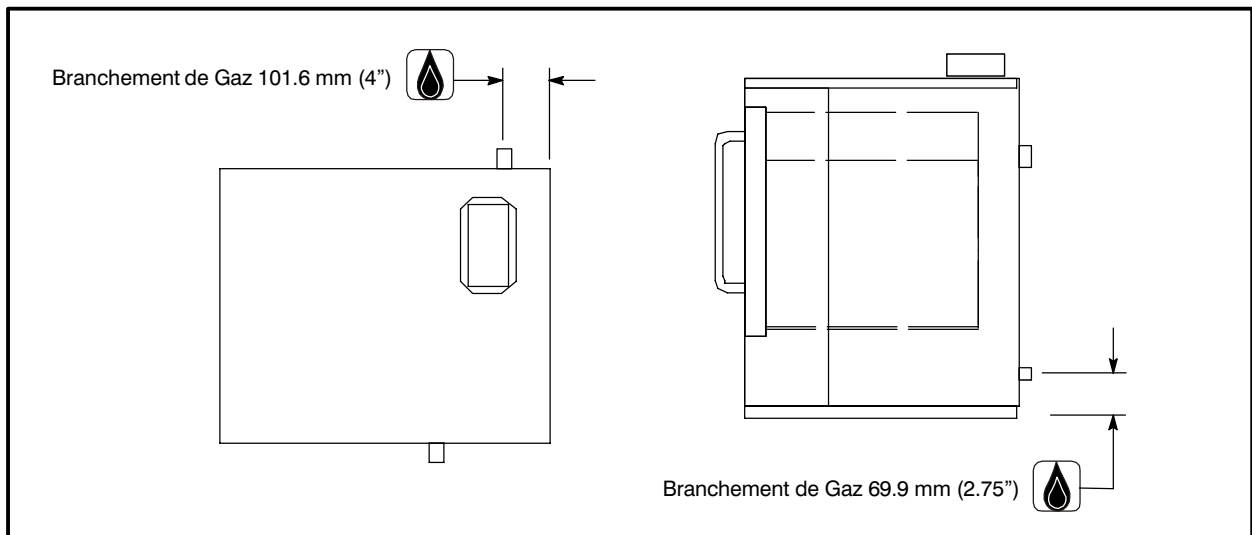


Figure 9



Installation

Branchement de Gaz

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. Attachez le câble de retenue fourni avec le flexible dans l'orifice de .95 cm (3/8") prévu à l'angle supérieur de l'unité, juste au-dessous de l'arrivée de gaz.



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.

L'Australie et généralités concernant les installations à l'exportation

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.



Raccordement Électrique

Les diagrammes de câblage se trouvent dans le coffret de moteur 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.

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



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.

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

Modèle	Hz	Volts	Phase	Amps	Connexion électrique (calibre minimum)
Installation É-U et Canada					
DFG-50	60	115	1	5	Ensemble du cordon électrique fourni
Installation à l'export					
DFG-50	50	220-240	1	3	Calibre suivant code local



Installation

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, vérifiez 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 a 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.



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



Utilisation

Commandes à Semi-Conducteurs

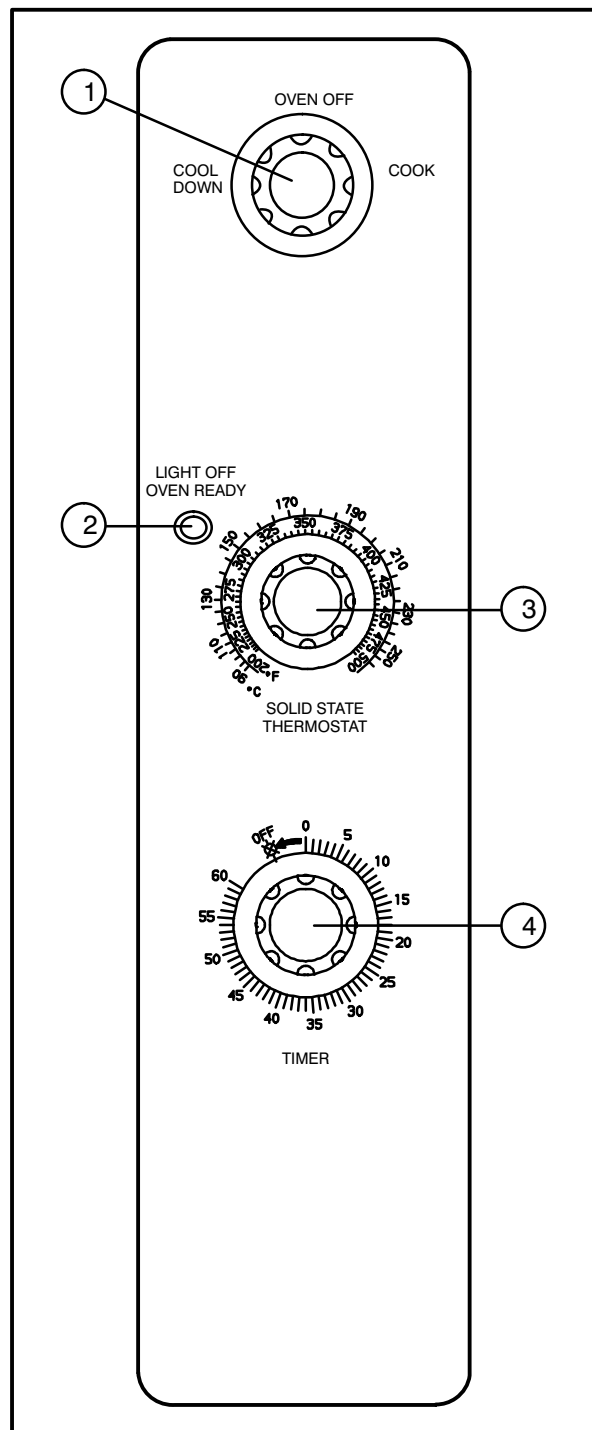


Figure 10

DESCRIPTION DES COMMANDES

1. **SÉLECTEUR** - commande le fonctionnement du four en mode de cuisson ou de refroidissement (COOL DOWN).
2. **VOYANT D'ÉTAT DU FOUR** - indique l'allumage du brûleur. Le voyant s'éteint lorsque le four atteint la température demandée.
3. **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 et 260°C (200-500°F). (contrôle infini illustré)
4. **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 le **THERMOSTAT** (3) à la température désirée.
3. Préchauffez le four jusqu'à ce que le voyant d'ÉTAT DU FOUR (2) s'éteigne.
4. Chargez l'aliment dans le four, déterminez la durée de cuisson et réglez la **MINUTERIE** (4).
5. Lorsque le vibreur retentit, enlevez l'aliment du four et mettez la **MINUTERIE** (4) en position d'arrêt (OFF) pour arrêter le vibreur.
6. 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

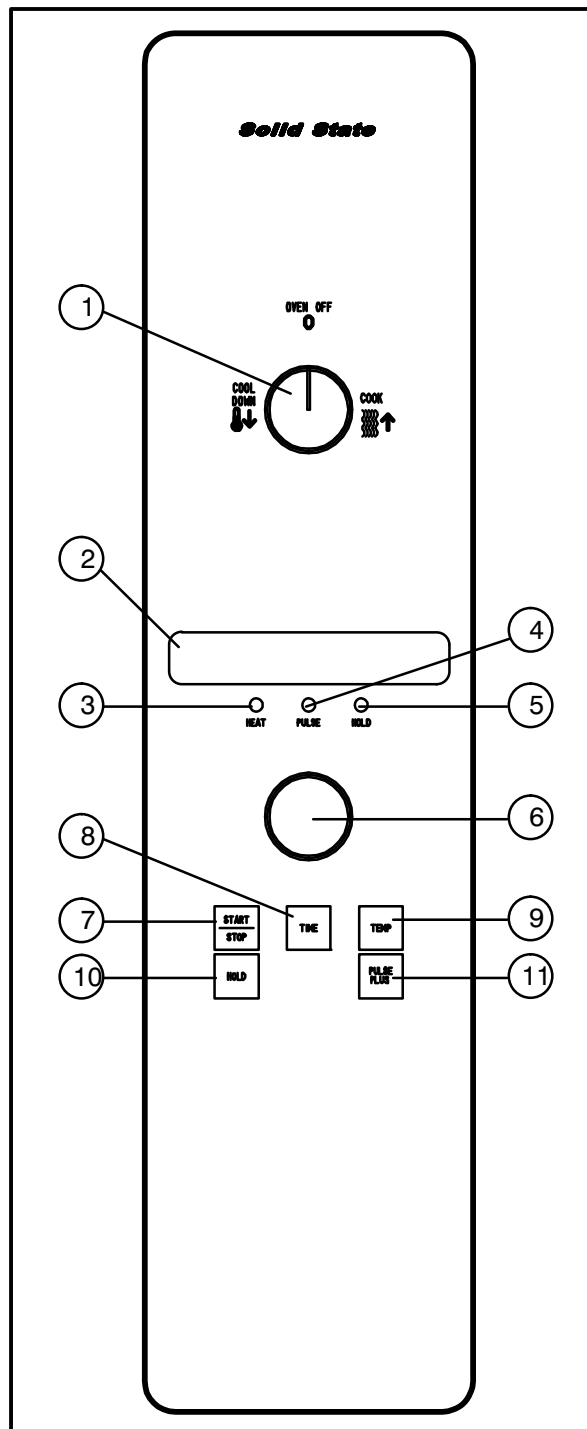


Figure 11

DESCRIPTION DES COMMANDES

1. SÉLECTEUR — commande le fonctionnement du four en mode de cuisson (COOK) ou de refroidissement (COOL DOWN).
 2. AFFICHAGE - indique la durée et la température, ainsi que d'autres informations relatives au fonctionnement du four.
 3. VOYANT "HEAT" - s'allume lorsque les brûleurs sont allumés.
 4. VOYANT "PULSE" - s'allume lorsque le mode de ventilateur par impulsions est activé.
 5. VOYANT "HOLD" - s'allume lorsque le mode de maintien est actif.
 6. CADRAN - permet l'entrée des réglages voulus sur l'affichage.
 7. TOUCHE "START/STOP" - démarre ou arrête la minuterie.
 8. TOUCHE "TIME" - indique la durée sur l'affichage.
 9. TOUCHE "TEMP" - indique le réglage de température sur l'affichage.
- REMARQUE: Pour afficher la température actuelle du four, tenez la touche TEMP enfoncée.*
10. TOUCHE "HOLD" - active ou désactive le mode de maintien.
 11. 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 (9).
2. Choisissez la température voulue à l'aide du CADRAN (6).

Pour régler la durée de cuisson

1. Appuyez sur la touche TIME (8).
2. Choisissez la durée voulue à l'aide du CADRAN (6).

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

Pour régler le mode de maintien

1. Appuyez sur la touche HOLD (10).
REMARQUE: Le voyant HOLD s'allume.
2. Choisissez la température de maintien à l'aide du CADRAN (6).
3. Appuyez sur la touche START/STOP (7).

Pour régler le mode par impulsions

1. Appuyez sur la touche PULSE (11).
REMARQUE: Le voyant PULSE s'allume.
2. Choisissez la durée de pulse à l'aide du CADRAN (6). 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 (7). 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 (7) 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 (10). 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 (7). 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 (7) pour arrêter la minuterie.
8. Enlevez l'aliment du four.
9. Appuyez deux fois sur HOLD (10) 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 (11). 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 (7). 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 (7) 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

Pulse Plus

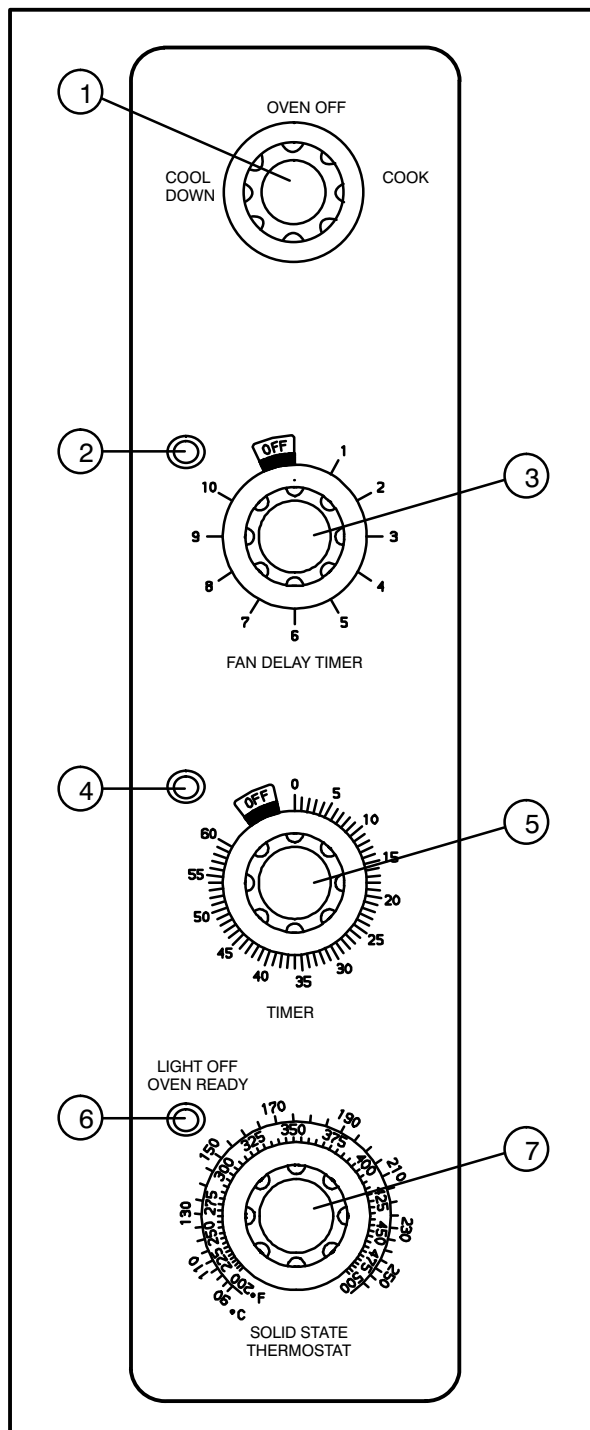


Figure 12

DESCRIPTION DES COMMANDES

1. **COMMUTATEUR SÉLECTEUR** – commande la puissance électrique du four pour la cuisson, ou pour refroidir.
2. **VOYANT AMBRE DU DÉLAI DE VENTILATEUR** – indique que le four est en pulse plus.
3. **MINUTERIE DU DÉLAI DE VENTILATEUR** – actionne pulse plus de 0 à 10 minutes. La soufflerie et les brûleurs pulsent pour 30 secondes en marche, 30 secondes à l'arrêt pour la durée du temps réglé.
4. **VOYANT ROUGE INDICATEUR** – indique que le four est en cycle de minuterie de cuisson.
5. **MINUTERIE DE CUISSON** – actionne un ronfleur électrique quand le temps de cuisson se termine.
6. **VOYANT FOUR PRÊT** – quand allumé il indique le fonctionnement du brûleur. Quand il s'éteint le four a atteint la température opérationnelle.
7. **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 et 260°C. (contrôle infini illustré)

UTILISATION

1. Placer le **SÉLECTEUR DE MODE (1)** sur **COOK (CUISSON)**.
2. Régler le **THERMOSTAT À SEMI-CONDUCTEURS (7)** sur la température de cuisson désirée.
3. Préchauffer le four jusqu'à ce que le **VOYANT FOUR PRÊT (6)** s'éteigne.
4. Charger le produit dans le four.
5. Régler la **MINUTERIE DE DÉLAI DE VENTILATEUR (3)** pour le temps désiré de fonctionnement en pulse plus.
6. Régler la **MINUTERIE DE CUISSON (5)** sur le temps de cuisson désiré.
7. Quand le ronfleur se fait entendre, sortir le produit du four. Tourner la **MINUTERIE (5)** sur **OFF (ARRÊT)** pour arrêter le ronfleur.
8. Tourner le **COMMUTATEUR SÉLECTEUR (1)** sur **OVEN OFF (ARRÊT FOUR)**.



Commande Cuisson et Maintien

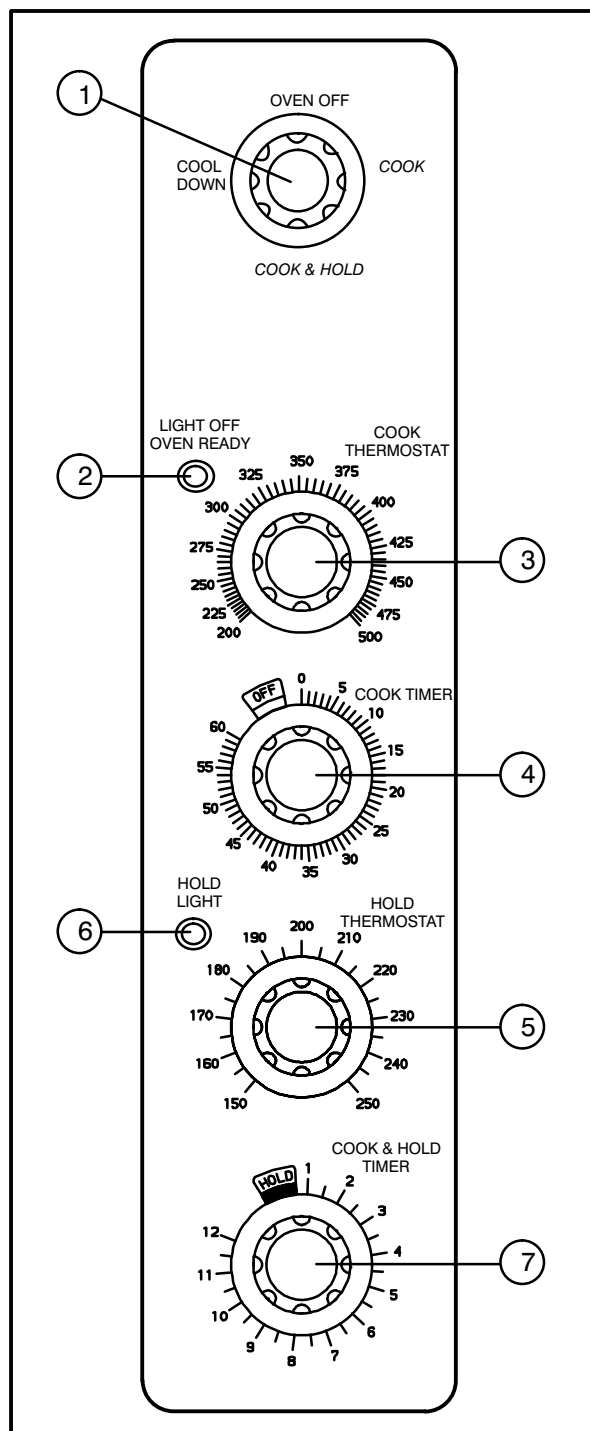


Figure 13

DESCRIPTION DES COMMANDES

1. **COMMUTATEUR SÉLECTEUR** – commande la puissance électrique du four pour la cuisson, cuisson et maintien ou refroidir
2. **VOYANT FOUR PRÊT** – quand allumé il indique le fonctionnement du brûleur. Quand il s'éteint le four a atteint la température opérationnelle.
3. **THERMOSTAT DE CUISSON** – contrôle la température du four pendant le cycle de cuisson.
4. **MINUTERIE DE CUISSON** – active le ronfleur électrique qui se déclenche quand le temps de cuisson est terminé.
5. **THERMOSTAT DE MAINTIEN** – contrôle la température du four pendant le cycle de maintien.
6. **VOYANT DE MAINTIEN** – indique que le four est en mode de maintien.
7. **MINUTERIE DE CUISSON ET MAINTIEN** – contrôle la longueur du temps de cuisson de 0 à 12 heures. Quand le temps de cuisson se termine, le contrôle de la température du four passe du thermostat de cuisson à celui de maintien.



Utilisation

Commande Cuisson et Maintien

UTILISATION

Cuisson seulement :

1. Tourner le COMMUTATEUR SÉLECTEUR (1) sur *COOK (CUISSON)*. La soufflante et les ventilateurs de contrôle du refroidissement du compartiment fonctionnement et sont automatiquement contrôlés par l'action des portes.
2. Régler le THERMOSTAT DE CUISSON (3) sur la température désirée.
3. Préchauffer le four jusqu'à ce que le VOYANT FOUR PRÊT (2) s'éteigne.
4. Charger le produit dans le four. Régler la MINUTERIE DE CUISSON (4) sur le temps de cuisson désiré.
5. Quand le ronfleur se fait entendre, sortir le produit. Tourner la MINUTERIE DE CUISSON (4) sur *OFF (ARRÊT)* pour arrêter le ronfleur.
6. Tourner le COMMUTATEUR SÉLECTEUR (1) sur *OVEN OFF (ARRÊT FOUR)*.

Cuisson et maintien :

1. Tourner le COMMUTATEUR SÉLECTEUR (1) sur *COOK (CUISSON)*. La soufflerie et les ventilateurs de contrôle du refroidissement du compartiment fonctionnement et sont automatiquement contrôlés par l'action des portes.
2. Régler le THERMOSTAT DE CUISSON (3) sur la température désirée.
3. Régler le THERMOSTAT DE MAINTIEN (5) sur la température de maintien désirée.
4. Préchauffer le four jusqu'à ce que le VOYANT FOUR PRÊT (2) s'éteigne.
5. Charger le produit dans le four.
6. Tourner le COMMUTATEUR SÉLECTEUR (1) sur *COOK & HOLD (CUISSON ET MAINTIEN)*.
7. Régler la MINUTERIE DE CUISSON ET MAINTIEN (7) sur le temps de cuisson désiré.
8. Quand la cuisson se termine, le four passe sur *MAINTIEN* et le VOYANT DE MAINTIEN (6) s'allume.
9. Le four reste à la température de maintien jusqu'à ce que le produit soit sorti du four et que le four soit arrêté.
REMARQUE: Pendant le cycle MAINTIEN (HOLD), la soufflerie se met en marche et s'arrête en même temps que le brûleur.
10. Tourner le COMMUTATEUR SÉLECTEUR (1) sur *OVEN OFF (ARRÊT FOUR)*.

REFROIDIR

1. Pour le fonctionnement REFROIDIR, régler le COMMUTATEUR SÉLECTEUR (1) sur *COOL DOWN (REFROIDIR)*.



AVERTISSEMENT!!

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

CH-Pro3 (Commande Numérique Programmable pour Semi-Conducteurs)

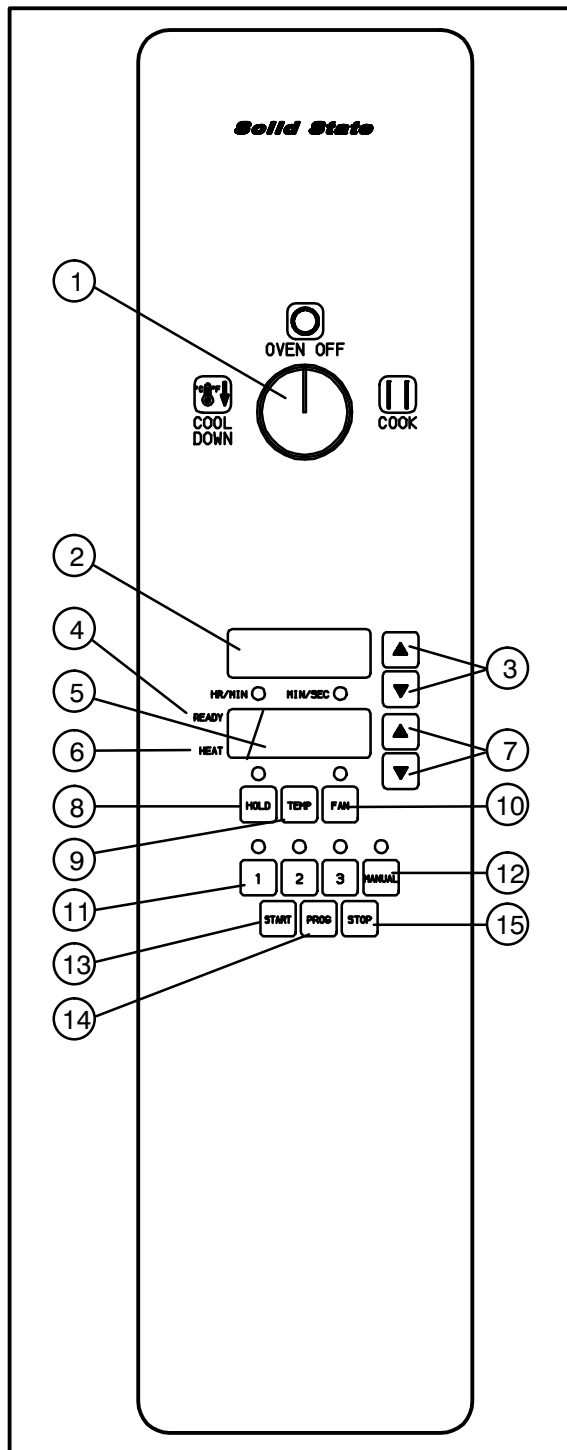


Figure 14

DESCRIPTION DES COMMANDES

1. **SÉLECTEUR** – met le four sous ou hors tension. Permet de sélectionner les modes cuisson ou refroidissement ainsi que, le cas échéant, la vitesse du ventilateur.
2. **CADRAN DE LA MINUTERIE** – indique le temps de cuisson.
3. **TOUCHES FLÉCHÉES DE LA MINUTERIE** – utiliser ces touches pour entrer le temps de cuisson et / ou d'impulsion.
4. **INDICATEUR PRÊT** – il indique, lorsqu'il est allumé, que le four a atteint la température choisie et que l'aliment peut être mis au four.
5. **CADRAN DE LA TEMPÉRATURE** – indique la température de cuisson et d'attente.
6. **INDICATEUR DE CHAUFFAGE** – il indique, lorsqu'il est allumé, que le four chauffe.
7. **TOUCHES FLÉCHÉES DE TEMPÉRATURE** – utiliser ces touches pour entrer la température de cuisson et d'attente.
8. **TOUCHE ATTENTE** – active ou désactive le mode d'attente.
9. **TOUCHE DE TEMPÉRATURE** – appuyer sur cette touche pour afficher la température véritable du four.
10. **TOUCHE VENTILATEUR** – active et désactive le mode d'impulsion. Le DEL au-dessus de la touche du ventilateur est toujours allumée.
11. **TOUCHE DE PRODUIT** – trois touches programmables.
12. **TOUCHE DE PRODUIT CUISSON MANUELLE** – Touche de produit par défaut utilisée pour l'opération manuelle.
13. **TOUCHE DÉMARRAGE** – appuyer sur cette touche pour démarrer un cycle de cuisson.
14. **TOUCHE DE PROGRAMMATION** – appuyer sur cette touche pour entrer le mode de programmation et pour enregistrer les réglages programmés.
15. **TOUCHE ARRÊT** – appuyer sur cette touche pour arrêter l'avertisseur sonore et pour annuler les cycles de cuisson.



Utilisation

CH-Pro3 (Commande Numérique Programmable pour Semi-Conducteurs)

OPÉRATION MANUELLE

REMARQUE: Appuyer sur les touches fléchées pour changer le temps et la température de cuisson à n'importe quel moment durant l'opération manuelle.

Cuisson seulement :

1. Régler le SÉLECTEUR (1) sur la position désirée.
2. Appuyer sur la TOUCHE DE PRODUIT CUISSON MANUELLE (12). Les voyants DEL de la touche manuelle et du ventilateur s'allument.
3. Appuyer sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE LA MINUTERIE (3) pour entrer le temps de cuisson.
4. Appuyer sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE TEMPÉRATURE (7) pour entrer la température de cuisson.
5. L'INDICATEUR PRÊT (4) s'allume lorsque le four a atteint la température de cuisson choisie. Mettre l'aliment au four.
6. Appuyer sur la TOUCHE DÉMARRAGE (13). Le CADRAN DE LA MINUTERIE (2) commence le compte à rebours. Le voyant DEL de l'opération manuelle clignote.
7. Lorsque le temps de cuisson touche à sa fin, les DEL et les deux cadrans se mettent à clignoter et une alarme retentit. Appuyer sur la TOUCHE ARRÊT (15) pour arrêter l'alarme.
8. Retirer l'aliment du four.
7. Appuyer sur la TOUCHE DÉMARRAGE (13). Le CADRAN DE LA MINUTERIE (2) commence le compte à rebours. Le voyant DEL de l'opération manuelle clignote.
8. Lorsque le temps de cuisson touche à sa fin, les deux cadrans se mettent à clignoter et une alarme retentit pendant quelques secondes, puis s'arrête automatiquement. Le voyant DEL de la touche d'attente clignote. La minuterie se met en route et la température du four baisse jusqu'à ce qu'elle atteigne la température d'attente. Le cadran de la minuterie se remet alors à 00:00 puis commence le compte du temps d'attente. Le ventilateur chauffant se met en route automatiquement si la température doit augmenter en mode d'attente.
9. Appuyer sur la TOUCHE ARRÊT (15) pour arrêter la minuterie.
10. Retirer l'aliment du four.
11. Appuyer la TOUCHE ATTENTE (8) pour désactiver le mode d'attente.

Cuisson avec impulsion :

Cuisson avec attente :

1. Régler le SÉLECTEUR (1) sur la position désirée.
2. Appuyer sur la TOUCHE DE PRODUIT CUISSON MANUELLE (12). Les voyants DEL de la touche manuelle et du ventilateur s'allument.
3. Appuyer sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE LA MINUTERIE (3) pour entrer le temps de cuisson.
4. Appuyer sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE TEMPÉRATURE (7) pour entrer la température de cuisson.
5. Appuyer et maintenir la TOUCHE ATTENTE (8). enfoncer. Utiliser simultanément les TOUCHES FLÉCHÉES DE TEMPÉRATURE (7) pour entrer la température d'attente. Le voyant DEL de la touche d'attente s'allume.
6. L'INDICATEUR PRÊT (4) s'allume lorsque le four a atteint la température de cuisson choisie. Mettre l'aliment au four.
4. Appuyer sur la TOUCHE VENTILATEUR (10). Le voyant DEL du ventilateur clignote. Utiliser les TOUCHES FLÉCHÉES DE LA MINUTERIE (3) pour entrer le temps d'impulsion.
5. L'INDICATEUR PRÊT (4) s'allume lorsque le four a atteint la température de cuisson choisie. Mettre l'aliment au four.
6. Appuyer sur la TOUCHE DÉMARRAGE (13). Le voyant DEL de l'opération manuelle clignote. Le CADRAN DE LA MINUTERIE (2) commence le compte à rebours. Le ventilateur tourne pendant 30 secondes et s'arrête pendant 30 secondes, puis recommence ce cycle jusqu'à ce que le temps d'impulsion choisi se termine.



CH-Pro3 (Commande Numérique Programmable pour Semi-Conducteurs)

7. Lorsque le temps d'impulsion touche à sa fin, les deux cadrans se mettent à clignoter et une alarme retentit. Appuyer sur la TOUCHE ARRÊT (15) pour arrêter l'alarme.
8. Retirer l'aliment du four.

Arrêt du four :

1. Régler le SÉLECTEUR (1) sur la position *OVEN OFF*.

PROGRAMMATION DES OPTIONS PAR DÉFAUT DE LA TOUCHE CUISSON MANUELLE

1. Régler le SÉLECTEUR (1) sur la position désirée.
2. Appuyer sur la TOUCHE DE PRODUIT CUISSON MANUELLE (12). Les voyants DEL de la touche manuelle et du ventilateur s'allument.
3. Appuyer sur la TOUCHE DE PROGRAMMATION (14).
4. Appuyer sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE LA MINUTERIE (3) pour entrer le temps de cuisson.
5. Appuyer sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE TEMPÉRATURE (7) pour entrer la température de cuisson.
6. **Pour la cuisson et attente** – Appuyer et maintenir la TOUCHE ATTENTE (8). enfoncée. Utiliser simultanément les TOUCHES FLÉCHÉES DE TEMPÉRATURE (7) pour entrer la température d'attente. Le voyant DEL de la touche d'attente s'allume.
Pour la cuisson par impulsion – Appuyer sur la TOUCHE VENTILATEUR (10). Utiliser les TOUCHES FLÉCHÉES DE LA MINUTERIE (3) pour entrer le temps d'impulsion. Le voyant DEL de la touche ventilateur s'allume.
7. Appuyer sur la TOUCHE DE PROGRAMMATION (14) pour enregistrer les réglages programmés.

FONCTIONNEMENT DES OPTIONS PAR DÉFAUT DE LA TOUCHE CUISSON MANUELLE

1. Régler le SÉLECTEUR (1) sur la position désirée.
2. Appuyer sur la TOUCHE CUISSON MANUELLE (12). Les voyants DEL des touches pertinentes s'allument.
3. Appuyer sur la TOUCHE DÉMARRAGE (13). Le CADRAN DE LA MINUTERIE (2) commence le compte à rebours. Le voyant DEL de l'opération manuelle clignote.

REMARQUE: Lorsque le four est en mode cuisson par impulsion, le DEL du ventilateur clignote.

REMARQUE: Appuyer sur les touches fléchées pour changer le temps et la température de cuisson à n'importe quel moment durant l'opération manuelle.

4. Lorsque le temps de cuisson touche à sa fin, les DEL pertinentes et les deux cadrans se mettent à clignoter et une alarme retentit.
5. Appuyer sur la TOUCHE ARRÊT (15) pour arrêter l'alarme.

REMARQUE: Lorsque le four est en mode cuisson et attente, l'alarme s'arrête automatiquement. La température du four baisse jusqu'à ce qu'elle atteigne la température d'attente et le cadran de la minuterie commence le compte.

6. Retirer l'aliment du four.
7. sur la position *OFF* pour éteindre le four.



Utilisation

CH-Pro3 (Commande Numérique Programmable pour Semi-Conducteurs)

PROGRAMMATION DE LA TOUCHE DE PRODUIT

1. Régler le SÉLECTEUR (1) sur la position désirée.
2. Appuyer sur la TOUCHE DE PRODUIT (11) désirée. Les voyants DEL de la touche manuelle et du ventilateur s'allument.
3. Appuyer et maintenir la TOUCHE DE PROGRAMMATION (14) enfoncée, jusqu'à ce que les DEL pertinents se mettent à clignoter, soit environ 5 secondes.
4. Appuyer sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE LA MINUTERIE (3) pour entrer le temps de cuisson.
5. Appuyer sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE TEMPÉRATURE (7) pour entrer la température de cuisson.
6. **Pour la cuisson et attente** – Appuyer et maintenir la TOUCHE ATTENTE (8), enfoncée. Utiliser simultanément les TOUCHES FLÉCHÉES DE TEMPÉRATURE (7) pour entrer la température d'attente. Le voyant DEL [LED] de la touche d'attente s'allume.
Pour la cuisson par impulsion – Appuyer sur la TOUCHE VENTILATEUR (10). Utiliser les TOUCHES FLÉCHÉES DE LA MINUTERIE (3) pour entrer le temps d'impulsion. Le voyant DEL de la touche ventilateur s'allume.
7. Appuyer sur la TOUCHE DE PROGRAMMATION (14) pour enregistrer les réglages programmés.

FONCTIONNEMENT DE LA TOUCHE DE PRODUIT

1. Régler le SÉLECTEUR (1) sur la position désirée.
2. Appuyer sur la TOUCHE DE PRODUIT (11) désirée. Les voyants DEL des touches pertinentes s'allument.
3. Appuyer sur la TOUCHE DÉMARRAGE (13). Le CADRAN DE LA MINUTERIE (2) commence le compte à rebours. Le voyant DEL de la touche de produit clignote.
REMARQUE: Lorsque le four est en mode cuisson par impulsion, le DEL du ventilateur clignote.
4. Lorsque le temps de cuisson ou d'impulsion touche à sa fin, les DEL pertinents et les deux cadrans se mettent à clignoter et une alarme retentit.
5. Appuyer sur la TOUCHE ARRÊT (15) pour arrêter l'alarme.
REMARQUE: Lorsque le four est en mode cuisson et attente, l'alarme s'arrête automatiquement. La température du four baisse jusqu'à ce qu'elle atteigne d'attente et le cadran de la minuterie commence le compte.
6. Retirer l'aliment du four.
7. Régler le SÉLECTEUR (1) sur la position OFF pour éteindre le four.



Blodgett IQ2™ Commande Vision

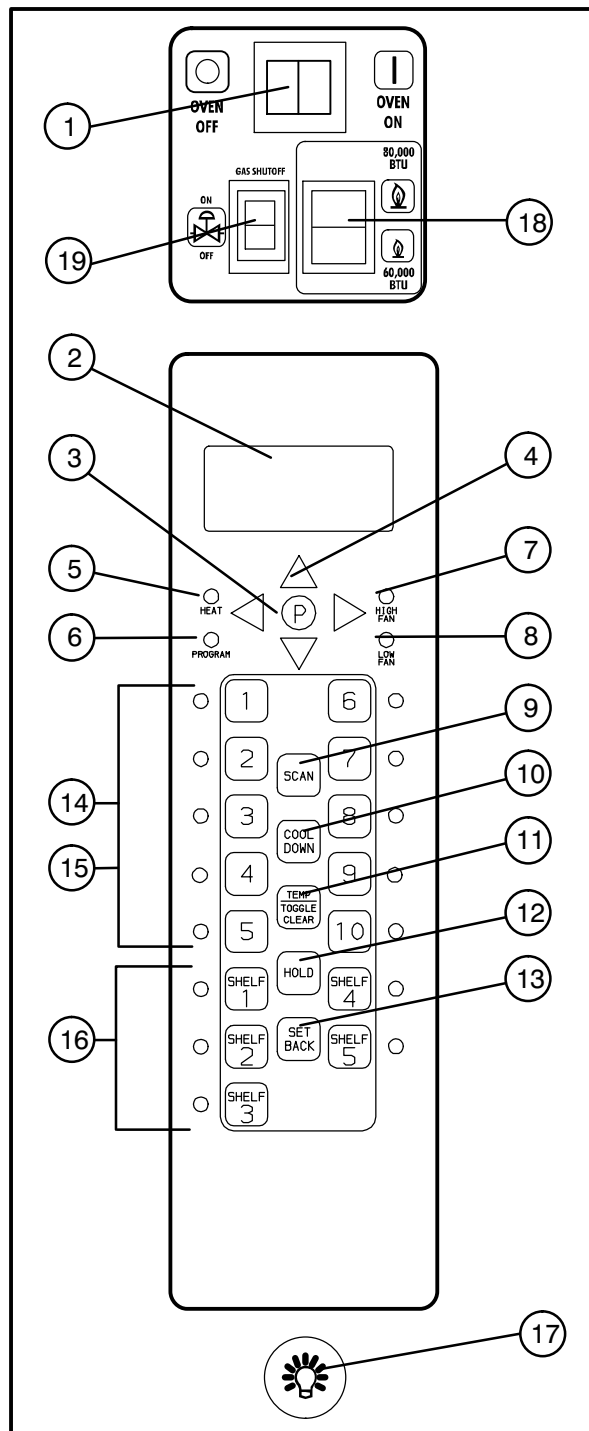


Figure 15

DESCRIPTION DES COMPOSANTS

1. **INTERRUPTEUR OVEN POWER (PUISANCE DU FOUR)** – contrôle la puissance du four.
2. **AFFICHEUR** – affiche la température et l'information 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 allumé, cela indique que la commande fait une demande de chauffage.
6. **DEL PROG (PROGRAMME)** – lorsqu'il est allumé, cela indique que le contrôleur est en mode de programmation.
7. **DEL HIGH FAN (VENTILATEUR HAUT)** – lorsqu'il est allumé, cela indique que le ventilateur fonctionne à haute vitesse.
8. **DEL LOW FAN (VENTILATEUR BAS)** – lorsqu'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 programmation des recettes.
10. **TOUCHE COOL DOWN (REFROIDISSEMENT)** – enfoncer pour entrer le mode de refroidissement.
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 programmée et amorce un processus de cuisson programmé. Aussi utilisé pour entrer des valeurs numériques en mode de programmation.
15. **DEL PRODUIT (PRODUIT)** – lorsqu'il est allumé, cela indique quelles touches PRODUCT sont actuellement utilisées ou programmées pour la température du four et la vitesse du ventilateur actuelles.



Utilisation

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



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



Utilisation

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.

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 PROGRAM (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).



Utilisation

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

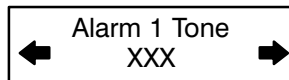
Pour changer le nom de l’alarme, utiliser les touches flèches PROGRAM (4) afin de défiler à travers la bibliothèque des noms des alarmes.

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

Alarm 1 Done
XXX

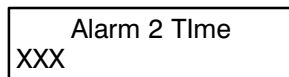
Blodgett IQ2™ Commande Vision

Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner AUTOMATIC ou MANUAL. Enfoncer la touche PROGRAM (3). L’AFFICHEUR indique :



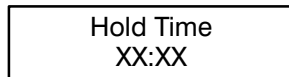
Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner NONE, SHORT, MEDIUM, LONG, DOUBLE ou LONG/SHORT.

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



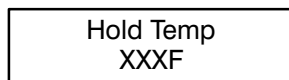
Reprendre l’étape 11 pour l’alarme 2. Si aucune alarme 2 n’est désirée, entrer un temps de 0.

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



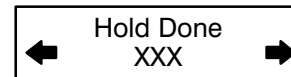
Utiliser les touches PRODUCT (14) pour entrer le temps de maintien désiré. Si un temps de maintien de 00:00 est entré, passez à l’étape 13. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

13. L’AFFICHEUR indique :



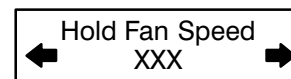
Utiliser les touches PRODUCT (14) pour entrer la température de maintien désirée. La température de maintien minimale est 140 °F. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

14. L’AFFICHEUR indique :



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

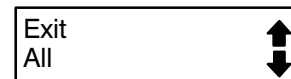
15. L’AFFICHEUR indique :



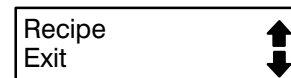
Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner HIGH ou LOW. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

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.



Utilisation

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).

Blodgett IQ2™ Commande Vision

7. L’AFFICHEUR indique :

← Shelf Sense
XXX →

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 :

Preheat Time
XXX

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 :

← Recipe Stage
YES →

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

10. L’AFFICHEUR indique :

← Recipe Name
YES →

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 :

← Recipe Shelf
YES →

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

12. L’AFFICHEUR indique :

← Recipe Fan Speed
YES →

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

13. L’AFFICHEUR indique :

← Recipe Fan Cycle
YES →

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

14. L’AFFICHEUR indique :

← Recipe Alarm
YES →

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

15. L’AFFICHEUR indique :

← Recipe Hold
YES →

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

16. L’AFFICHEUR indique :

← Recipe Timing
YES →

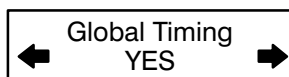
Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner YES ou NO. Enfoncer la touche PROGRAM (3).



Utilisation

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.

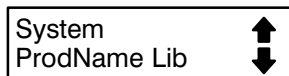
Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner le cycle du ventilateur. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

Programmation du NOM DU PRODUIT :

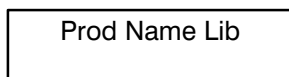
REMARQUE: Utiliser ces instructions pour modifier un nom existant, pour ajouter un nom de produit ou pour supprimer un nom qui se trouve déjà dans la bibliothèque.

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 76) 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.

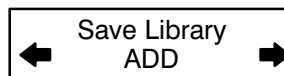
3. Enfoncer la touche SCAN (9) pour modifier le nom.

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.

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 76) L'AFFICHEUR indique :

System
ProdName Lib

↑
↓

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

Alarm Name Lib

2. Utiliser the touches flèches PROGRAM (4) vers le haut et vers le bas pour défiler à travers les noms des alarmes 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 de l'alarme. Enfoncer la touche flèche droite pour avancer jusqu'au caractère suivant

Pour supprimer le nom de l'alarme, enfoncer 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 enfoncer la touche PROGRAM (3).). L'AFFICHEUR indique :

←
Save Library
ADD
→

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

Sortie du mode programmation de système:

1. L'AFFICHEUR indique :

System
ProdName Lib

↑
↓

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

Prod Cnt
Programming

↑
↓

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



Utilisation

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.

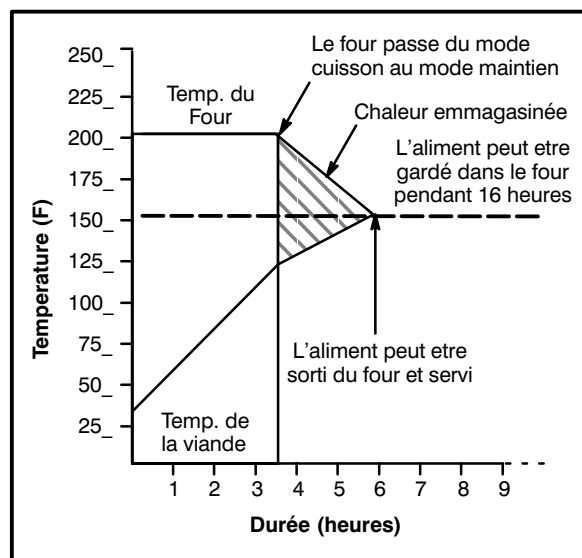


Figure 16

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 6	3 3-1/4 3-1/2	1 1-1/2 2	4 4-3/4 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 6	3-1/2 4 4-1/2	1 1-1/2 2	4-1/2 5-1/2 6-1/2
Tranches Grasses Rounds 20-22 lbs. (9.1-10.0 kg)	200°F 93°C	140°F 60°C	1 3 6	3-1/2 4 4-1/2	1 1-1/2 2	4-1/2 5-1/2 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 6	4 4-1/4 4-1/2	1 1-1/2 2	5 5-3/4 6-1/2
Dinde 20-22 lbs. (9.1-10.0 kg)	250°F 121°C	170°F 76°C	1 6	3-1/4 4	1 1-1/2	4-3/4 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 4 6	2-1/2 2-3/4 3	1 1-1/2 2	3-1/2 4-1/4 5

Consignes Générales à l'Intention des Utilisateurs

TEMPS ET TEMPÉRATURES DE CUISSON

Préchauffage du four

Toujours préchauffer le four avant de cuire ou de rôti. Nous recommandons un préchauffage de 10°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 38°C (100°F) au-dessus de la température de cuisson.

La Température de Cuisson

Généralement, les températures de cuisson doivent être de 10°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 9 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.



Utilisation

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
Queues 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

Les fours peints et en acier inoxydable peuvent être conservés en bon état si on les nettoie avec une huile légère.

1. Imprégner un chiffon de cette huile et frotter le four lorsque celui-ci est froid.
2. L'essuyer avec un chiffon propre et sec.

Sur les surfaces intérieures et extérieures en acier inoxydable, les dépôts de pâtes, huile, graisse ou les taches peuvent être ôtées à l'aide de l'un good non-toxique nettoyeur industriel d'acier inoxydable.

1. Il faut toujours utiliser ces produits détergents lorsque le four est froid. Il faut toujours frotter dans le sens du grain métallique.

L'intérieur en porcelaine se nettoie aisément à l'aide d'un détergent spécial. Il est important d'éviter le contact des produits d'entretien caustiques avec la plaque d'acier aluminé située juste derrière la roue du ventilateur.

1. Retirer du four les grilles, les supports de grilles et la roue de soufflerie.
2. Faire tremper les pièces dans une solution d'ammoniaque et d'eau.
3. Remettre en place après nettoyage.

REMARQUE: Si le four est déplacé, la retenue doit être remise en place quand l'unité est remise à sa position habituelle.

ENTRETIEN PRÉVENTIF

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

Tous les 12 mois

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.



Entretien

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.

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