CTB and CTBR

CONVECTION OVEN

INSTALLATION — OPERATION — MAINTENANCE

CTB et CTBR

FOURS À CONVECTION

MANUEL D'INSTALLATION — FONCTIONNEMENT — ENTRETIEN

BLODGETT OVEN COMPANY

www.blodgett.com

44 Lakeside Avenue, Burlington, Vermont 05401 USA Telephone (800) 331-5842, (802) 860-3700 Fax: (802)864-0183

PN 11361 Rev S (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 PROPRIÉTE, 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.

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 appariel, 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.**

BLODGETT

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/Modèl:

_____

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

Oven Description and Specifications 2
Oven Components 3

Installation

Delivery and Location 4
Stand Assembly 5
Stand Options 5
Stand Assembly 5
Oven Assembly 7
Oven Assembly to Stand 7
4” (10cm) Leg Attachment 8
Caster Installation 8
Oven Leveling 8
Adjustments Associated with Initial Installation 8
Utility Connections — Standards and Codes 9
Electrical Connection 10

Operation

Safety Information 11
Solid State Manual 12
Solid State Digital 13
CH-Pro3 (Solid State Programmable Digital Control) 15
Blodgett IQ2™ Vision Control 18
How Cook and Hold Works 28
General Guidelines for Operating Personnel 29
Suggested Times and Temperatures 30

Maintenance

Cleaning and Preventative Maintenance . 31
Troubleshooting Guide 32

Introduction

Description et Spécifications du Four 34
Éléments du Four 35

Installation

Livraison et Implantation 36
Montage du Bâti 37
Options de Bâti 37
Montage du Bâti 37
Montage du Four 39
Assemblage du Four sur le Socle 39
Dispositif de Fixation du Pied de 10 cm (4 po) 40
Installation des Roulettes 40
Mise à Niveau du Four 40
RÉglages À faire lors de l’installation initiale 40
Branchements de Service — Normes et Codes 41
Raccordement Électrique 42

Utilisation

Informations de Sécurité 43
Commandes Standard 44
Commandes Numériques à Semi-Conducteurs 45
CH-Pro3 (Commande Numérique Programmable pour Semi-Conducteurs) . 48
Blodgett IQ2™ Commande Vision 52
Principe de la Fonction de Cuisson et Maintien 64
Consignes Générales à l’Intention des Utilasateurs 65
Durées et Températures Suggérées 66

Entretien

Nettoyage et Entretien Préventif 67
Guide de Détection des Pannes 68

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.

KW/Section	Volts	Phase	Amperes				Electrical Connection AWG*
			L1	L2	L3	N	
60 HZ UNITS							
5.6	208	1	27	–	27	–	8
5.6	208	3	24	12	15	–	10
5.6	220-240	1	24	–	24	–	8
5.6	220-240	3	21	11	14	–	10
8.0	208	1	35	–	35	–	6
8.0	208	3	22	20	21	–	10
8.0	220-240	1	32	–	32	–	6
8.0	220-240	3	20	18	19	–	10
50 HZ UNITS							
5.6	208	1	27	–	27	–	Size per local codes
5.6	220–240	1	24	–	–	24	
8	220–240	1	35	–	–	35	
5.6	220/380	3	10	8	8	2	
8	220/380	3	14	12	12	2	
5.6	240/415	3	11	0	9	3	
8	240/415	3	13	11	11	2	
5.6	230/400	3	11	0	10	1	
8	230/400	3	13	11	11	2	

*NOTE: *Electric connection wiring is sized for 90°C copper wire at 125% of rated input.*

NOTE: Double units can have phase loads partially equalized by matching lines during hook-up. Otherwise, CTB-Double or CTBR-Double load ratings are twice the above data.

Oven Components

Heating Elements – located on the side of the oven, the elements provide heat to the baking chamber on electric ovens.

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

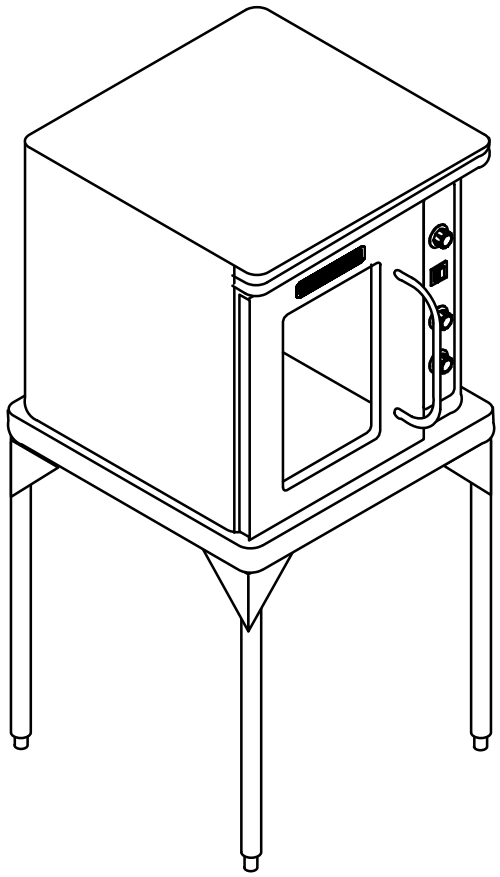
Oven Racks – five racks are provided standard. Additional racks are available.

Rack Supports – hold oven racks.

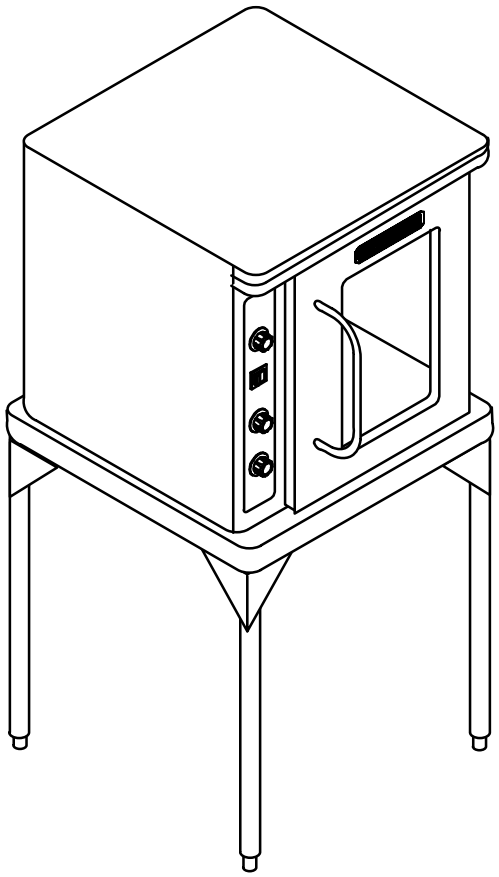
Blower Wheel Cover – located on the side interior wall of the oven. Protects the blower wheel.

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

Convection Motor – provides power to turn the blower wheel.



CTB



CTBR

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.

CTB

- Oven body left side – 0” (0cm)
- Oven body back – 0” (0cm)

CTBR

- Oven body right side – 0” (0cm)
- Oven body back – 0” (0cm)

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

- Area must be accessible for proper servicing.
- Keep the oven area free and clear of all combustibles such as paper, cardboard, and flammable liquids and solvents.
- To ensure proper operation, ventilation must not be obstructed in any way. Tripping of the blower motor thermal overload protective device is caused by excessive ambient temperature on the control side of the oven resulting from insufficient ventilation. This condition must be corrected immediately to avoid permanent damage to the oven.

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

1. The rating plate is attached to the underside of the oven upper ledge above the control panel.

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 countertop 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.

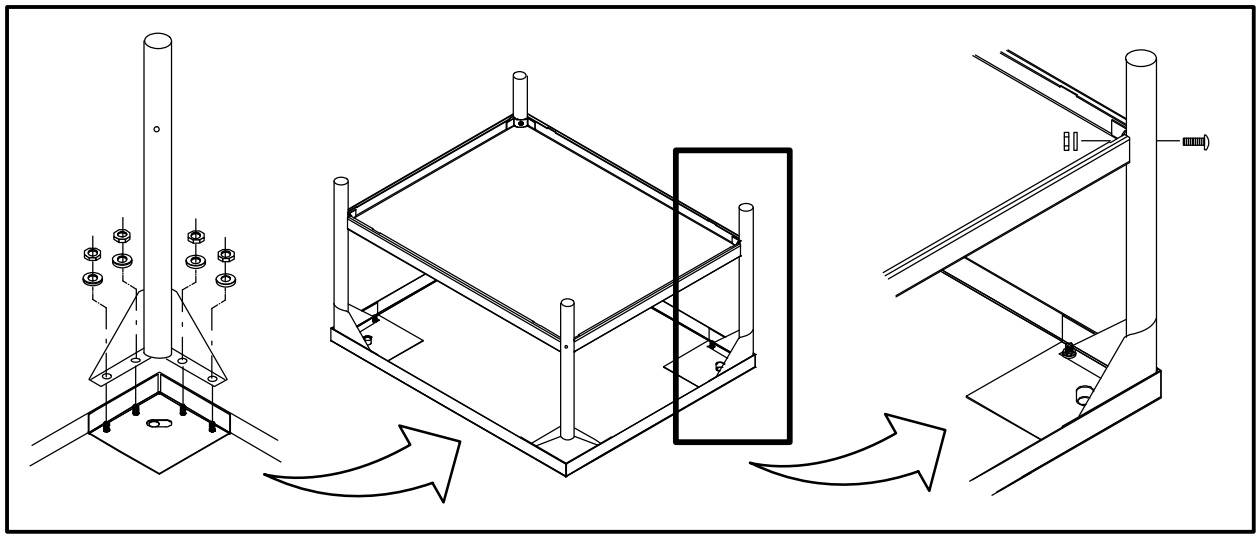


Figure 2

Installation

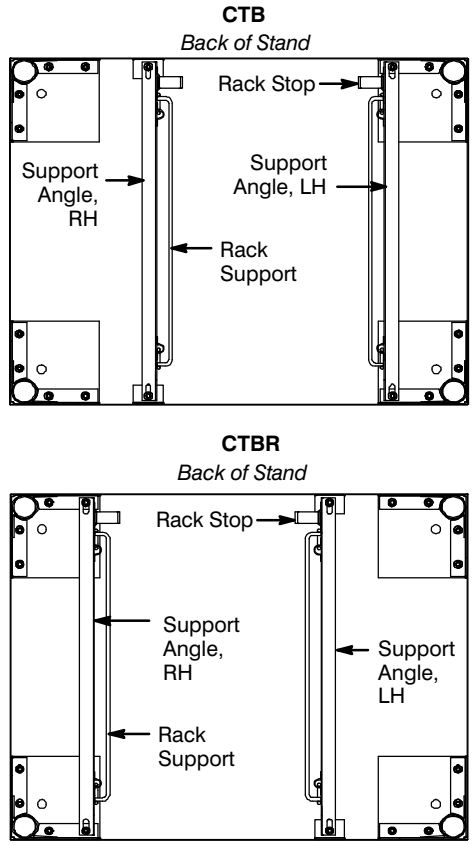
Stand Assembly

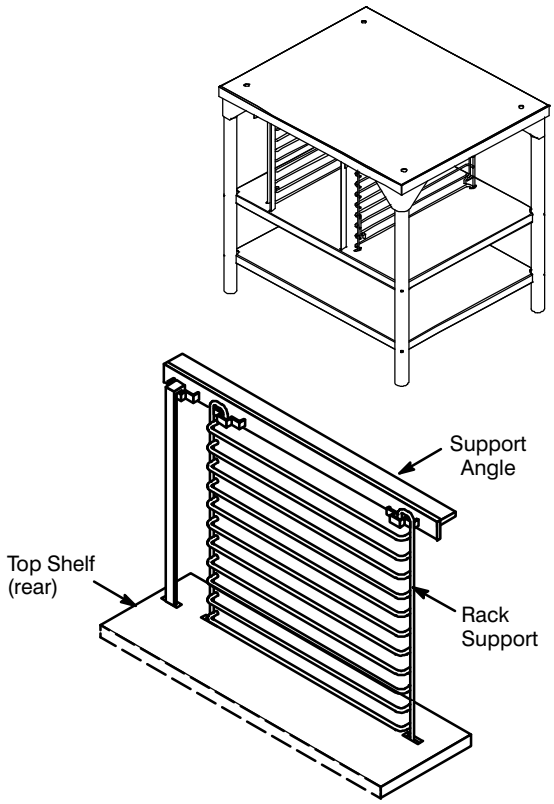
Open Stands With Racks

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.





Attach Rack Supports and Rack Stops

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.

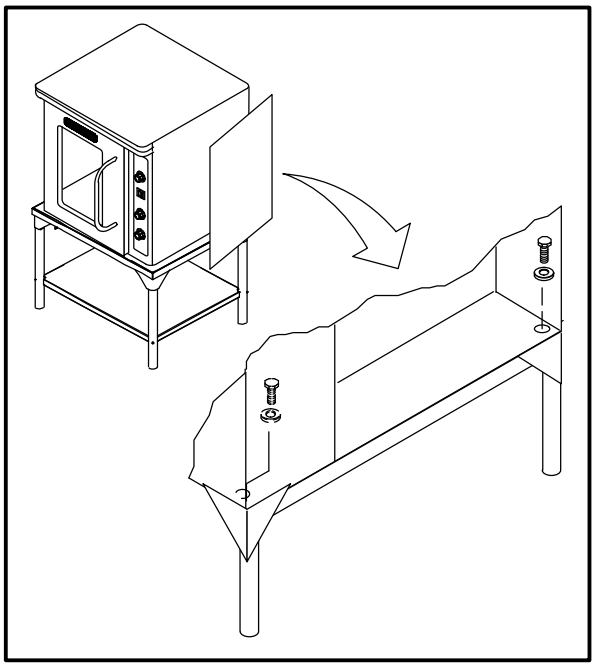


Figure 4

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.

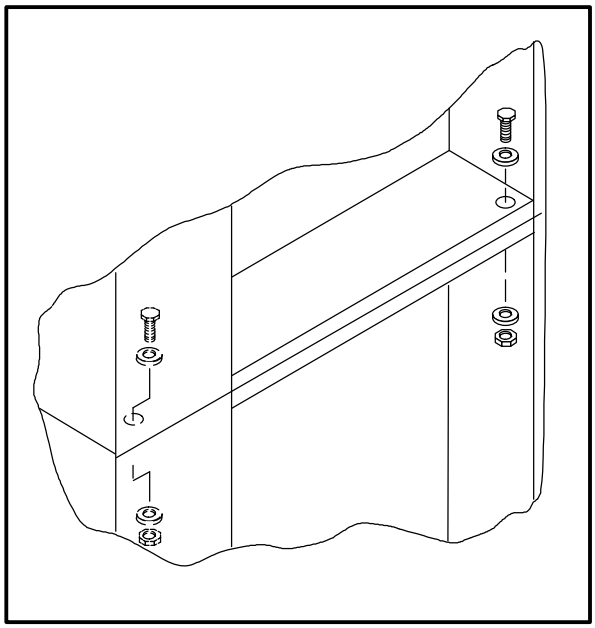


Figure 5

Installation

Oven Assembly

4" (10CM) LEG ATTACHMENT

1. Lay the oven on its side.
2. Screw one leg into each of the corner nuts.

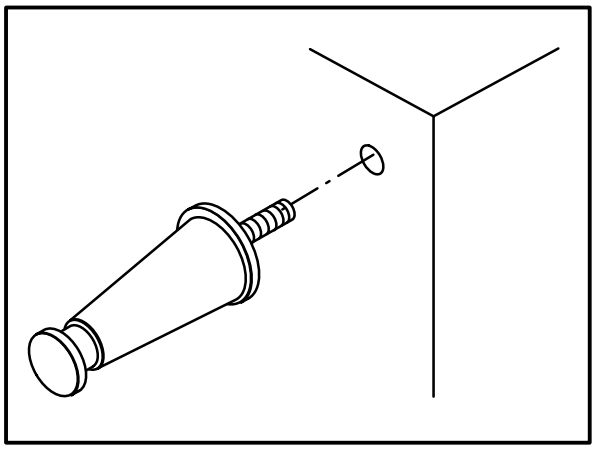


Figure 6

CASTER INSTALLATION

NOTE: Casters are not supplied for the 4" (10cm) legs, 5-3/4" (15cm) or 7" (18cm) stands.

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

1. Insert the caster into the leg. Secure the caster to the leg by tightening the locknut.

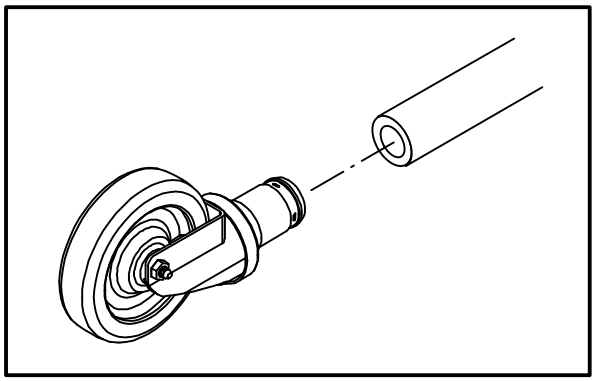


Figure 7

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.

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
- leveling
- tightening of fasteners.

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

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 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

All ovens, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes, or in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70—Latest Edition and/or Canadian National Electric Code C22.2* as applicable.

The ventilation of this oven should be in accordance with local codes. In the absence of local codes, refer to the National ventilation code titled, "*Standard for the Installation of Equipment for the Removal of Smoke and Grease Laden Vapors from Commercial Cooking Equipment*", NFPA-96-Latest Edition.

General export installations

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

Installation

Electrical Connection

Wiring diagrams are located in the control compartment area.

Ovens are supplied for operation in several voltage choices, single or three phase grounded circuits.

The electric motor, indicator lights and related switches are interconnected through the one power source supplied to the oven.

1. The supply conduit enters through the rear of the oven and electrical block secured to the perforated panel at the back of the control compartment.

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

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

General safety tips:

- If the oven needs to be moved for any reason, the supply cord must 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

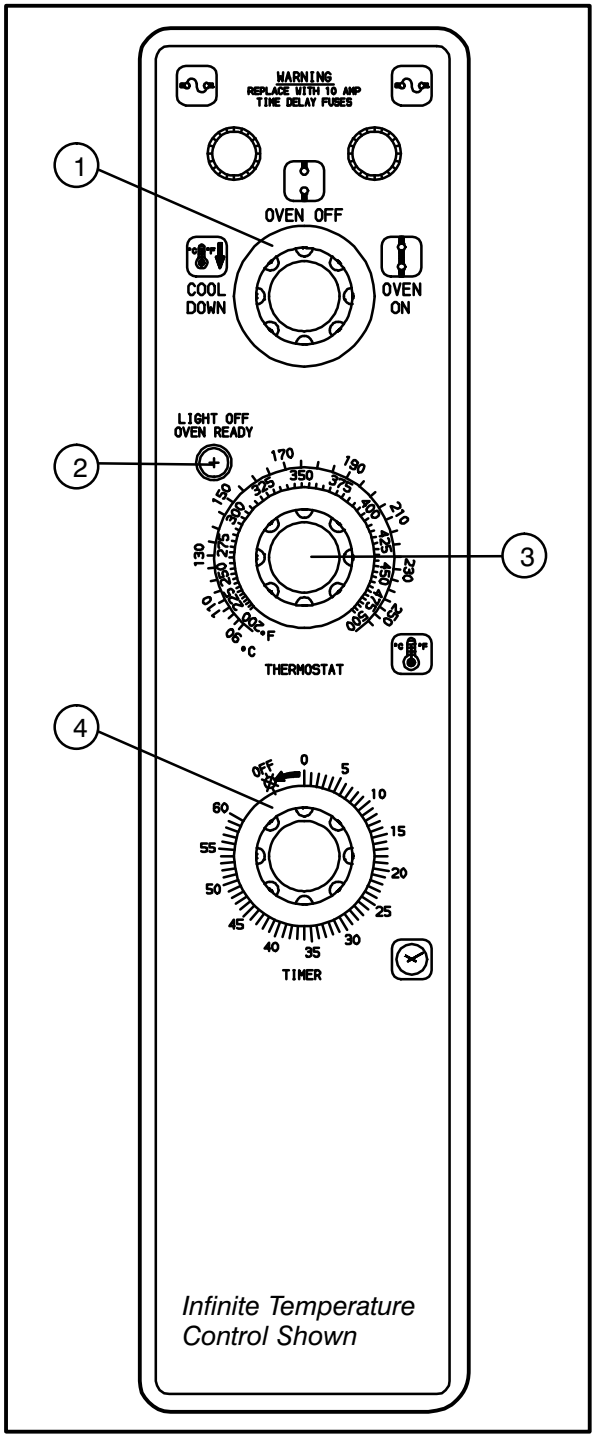


Figure 8

COMPONENT DESCRIPTION

1. SELECTOR SWITCH - controls power to the oven and selects Cool Down mode.
2. OVEN READY LIGHT - when lit, indicates heater 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).

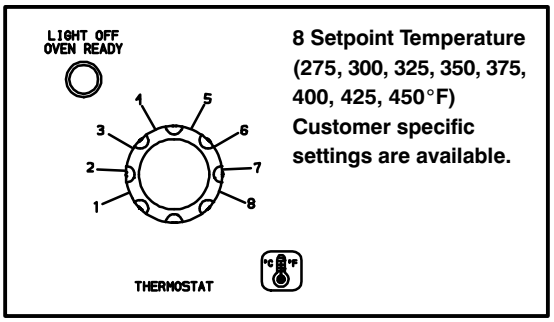


Figure 9

4. COOK TIMER - used to time the length of the cooking operation. When the set time expires an alarm sounds.

CONTROL OPERATION

1. Turn the SELECTOR SWITCH (1) to *OVEN ON*.
2. Set the COOK THERMOSTAT (3) to the desired temperature.
3. Preheat the oven until the OVEN READY (2) light goes out, indicating the oven has reached operating temperature.
4. Load product into the oven. Set the COOK TIMER (4) to the desired time.
5. When the buzzer sounds, remove the product from the oven. Turn the timer to *OFF* to silence the alarm.
6. Turn the SELECTOR SWITCH (1) to *OVEN OFF*.

Solid State Digital

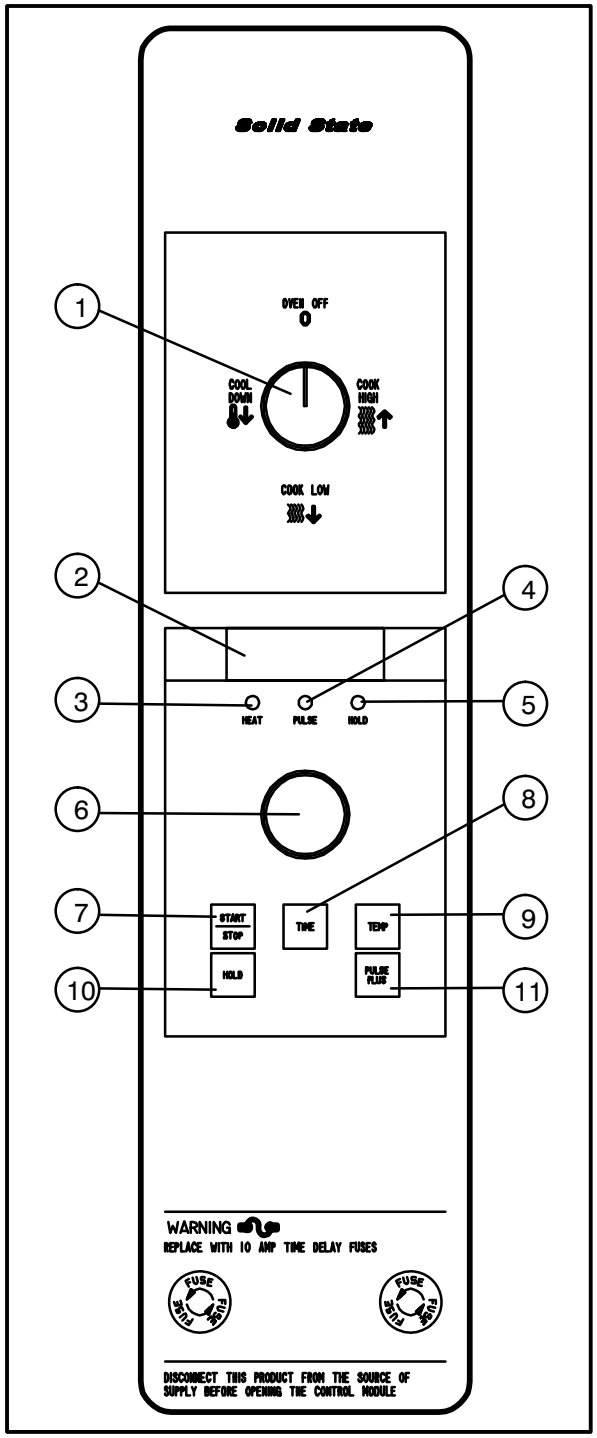


Figure 10

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. DISPLAY - displays time, temperature, or 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 the TEMP (9) key.
2. Rotate the dial (6) to enter the cook temperature.

To set the cook time:

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

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

To set the hold time:

1. Press the HOLD key (10) to turn hold mode on.

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

To set the pulse time:

1. Press the PULSE KEY (11) to turn pulse mode on.

   NOTE: Pulse light is on.
2. Rotate the DIAL (6) to enter the pulse time. Pulse time is a portion of the pre-set cook time.

Operation

Solid State Digital

OPERATION

Cook

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

   NOTE: The display reads LOAD when the oven is near set temperature.
4. Push 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: The HOLD light is on when hold mode is on and off when hold mode is off.

1. Turn the SELECTOR SWITCH (1) to the desired position.
2. Enter the cook time and temperature.
3. Press the HOLD key (10). Enter the hold temperature.
4. Load product into the oven.

   NOTE: The display reads LOAD when the oven is near set temperature.
5. Push the START/STOP key (7). The 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 the timer.
8. Remove the product.
9. Push the HOLD key (10) to turn off hold mode.

Cook with Pulse

NOTE: The 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 the cook time and temperature.
3. Press the 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 the oven.

   NOTE: The display reads LOAD when the oven is near the set temperature.
5. Push the START/STOP KEY (9). The timer begins to count down the cook time. The oven remains in pulse mode for the set pulse time. When the set time expires, 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 (9) to turn the buzzer off.
8. Remove the product.

CH-Pro3 (Solid State Programmable Digital Control)

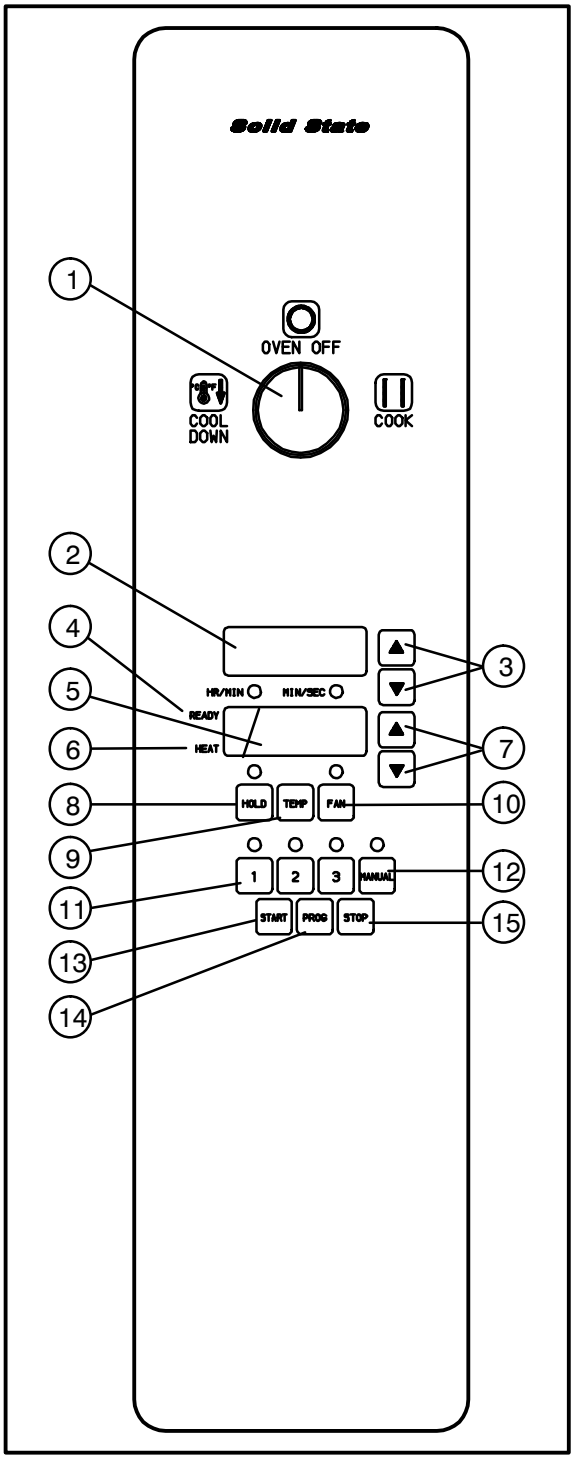


Figure 11

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.

Operation

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.*

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.

Operation

Blodgett IQ2™ Vision Control

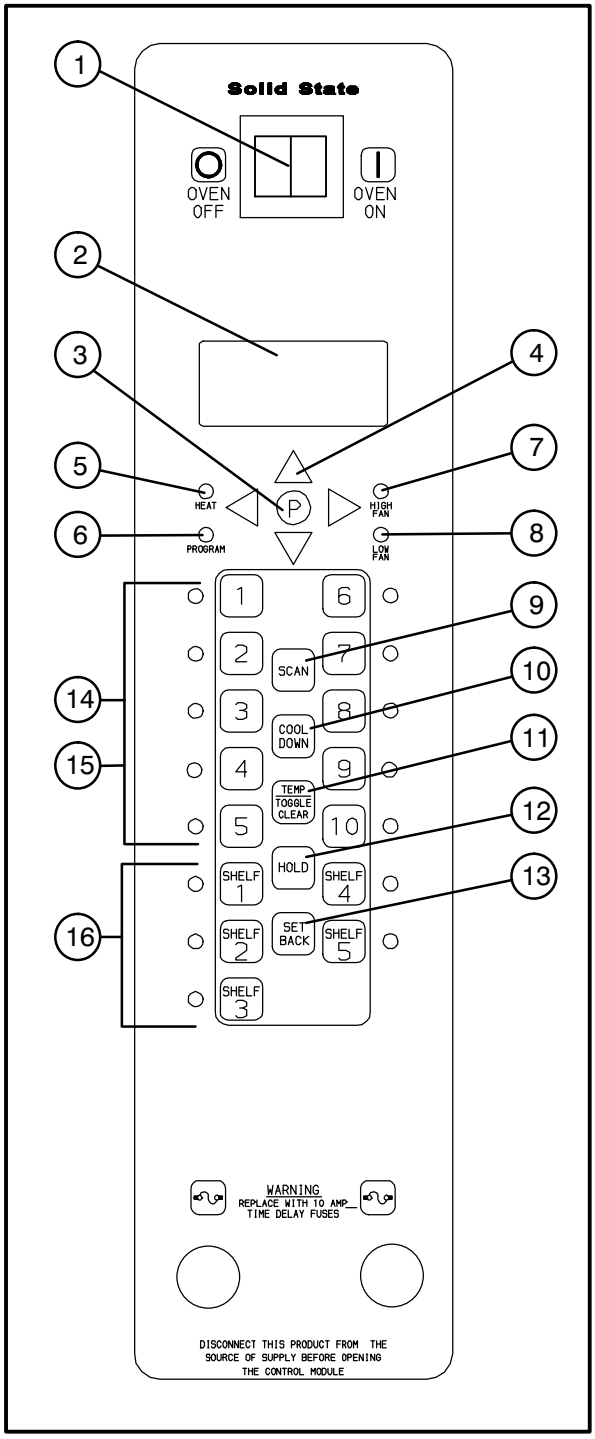


Figure 12

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.

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 ±10° 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 ±10° of the preheat temperature an alarm sounds and the DISPLAY (2) reads:

   LOAD

Blodgett IQ2™ Vision Control

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

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

   PICK SHLF

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

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

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

   PICK SHLF

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

   NOTE: Only products with lighted LEDS may be selected.

   Repeat step 3 for additional products.

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

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

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

   DONE

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

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

   DONE

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

Oven Cool Down:

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

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

To Review Repipe Programming:

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

   RECIPE REVIEW
   Select Product

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

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

PRODUCT KEY PROGRAMMING

To enter the product programming mode

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

   Prod Cnt
   Programming ↕

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

   ENTER CODE

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

   RECIPE

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

   Select Product
   To Program

To select the product to program

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

   All
   Name ↕

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

   Product Name
   AAA

   The display shows either the first alphabetical listing in the product name library or the previously programmed name.

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:

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. Press the UP ARROW KEY (4).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.

Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to scroll down until exit is highlighed. 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 selecteither 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:

   Hold Temp
   XXXF

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

7. The display reads:

   ← Hold Done →
   XXX

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

8. The display reads:

   ← Hold Fan Speed →
   XXX

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

9. 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).

10. The display reads:

⬅ Shelf Sense XXX ➡

> **Definition** – If you are using sensitivity as a timing mode for single 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).

11. 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.

12. 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).

13. The display reads:

⬅ Recipe Stage YES ➡

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

14. 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).

15. The display reads:

⬅ Recipe Shelf YES ➡

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

16. The display reads:

⬅ Recipe Fan Speed YES ➡

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

17. The display reads:

⬅ Recipe Fan Cycle YES ➡

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

Blodgett IQ2™ Vision Control

18. The display reads:

    Recipe Alarm
    YES

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

19. The display reads:

    Recipe Hold
    YES

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

20. The display reads:

    Recipe Timing
    YES

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

21. The display reads

    Global Timing
    YES

> **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 system level programming (see page 24) the display reads:

   System
   ProdName Lib

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

   Prod Name Lib

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:

   Save Library
   ADD

   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 exsisting 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.

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 24) the display reads:

   System
   ProdName Lib ↕

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

   Alarm Name Lib

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:

   ← Save Library
   ADD →

   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 exsisting 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:

   System
   ProdName Lib ↕

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

Operation

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.

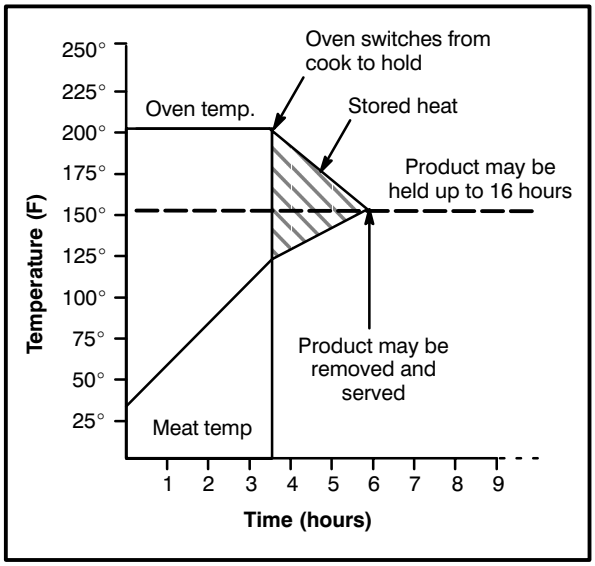


Figure 13

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 6	3 3-1/4 3-1/2	1 1-1/2 2	4 4-3/4 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 6	3-1/2 4 4-1/2	1 1-1/2 2	4-1/2 5-1/2 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 6	3-1/2 4 4-1/2	1 1-1/2 2	4-1/2 5-1/2 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 6	4 4-1/4 4-1/2	1 1-1/2 2	5 5-3/4 6-1/2
Turkey 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
Leg of Lamb, bone 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

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 9 racks.

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.

Lights

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

Operation

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 ($2^1/_2$ 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 ($2^1/_2$ 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.

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 temperature probe, aluminized steel heating element cover, and blower wheel.

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.

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.

Maintenance

Troubleshooting Guide

POSSIBLE CAUSE(S)	SUGGESTED REMEDY
SYMPTOM: Heating elements do not come on.	
• 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.	• 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. • Fan delay feature may be activated, if applicable. • Internal problem with main temperature control.	• Wait for oven to reach preheat temperature. • 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.	• 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.

CTB et CTBR
Fours à Convection
Manuel D'Installation — Utilisation — Entretien

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.

KW par section de four	Tension	Phase	Ampères				Connexion électrique (calibre minimum)
			L1	L2	L3	N	
Fréquence = 60 HZ							
5.6	208	1	27	–	27	–	8
5.6	208	3	24	12	15	–	10
5.6	220-240	1	24	–	24	–	8
5.6	220-240	3	21	11	14	–	10
8.0	208	1	35	–	35	–	6
8.0	208	3	22	20	21	–	10
8.0	220-240	1	32	–	32	–	6
8.0	220-240	3	20	18	19	–	10
Fréquence = 50 HZ							
5.6	208	1	27	–	27	–	Calibre suivant code local
5.6	220-240	1	24	–	–	24	
8	220-240	1	35	–	–	35	
5.6	220/380	3	10	8	8	2	
8	220/380	3	14	12	12	2	
5.6	240/415	3	11	0	9	3	
8	240/415	3	13	11	11	2	
5.6	230/400	3	11	0	10	1	
8	230/400	3	13	11	11	2	

*REMARQUE: *La dimension du câblage des connexions électriques est déterminée pour les fils de cuivre de 90 °C à 125 % de la puissance d'entrée nominale.*

REMARQUE: Les charges de phase des unités doubles peuvent être partiellement mises en équilibre en alignant les lignes lors du raccordement. Sinon, les exigences de charge électrique des modèles de fours superposés CTB-double ou CTBR-double sont égales à deux fois les données indiquées ci-dessus.

Éléments du Four

Éléments chauffants — situés sur le côté du four, les éléments procurent de la chaleur à la chambre de cuisson des fours électriques.

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

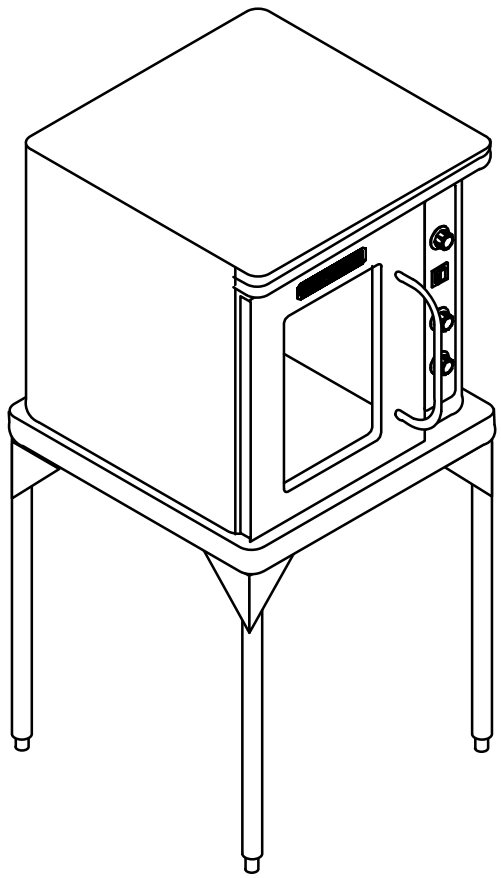
Grilles de four — cinq grilles sont fournies en équipement standard. Des grilles supplémentaires sont disponibles.

Support de Grille — tient les grilles en place.

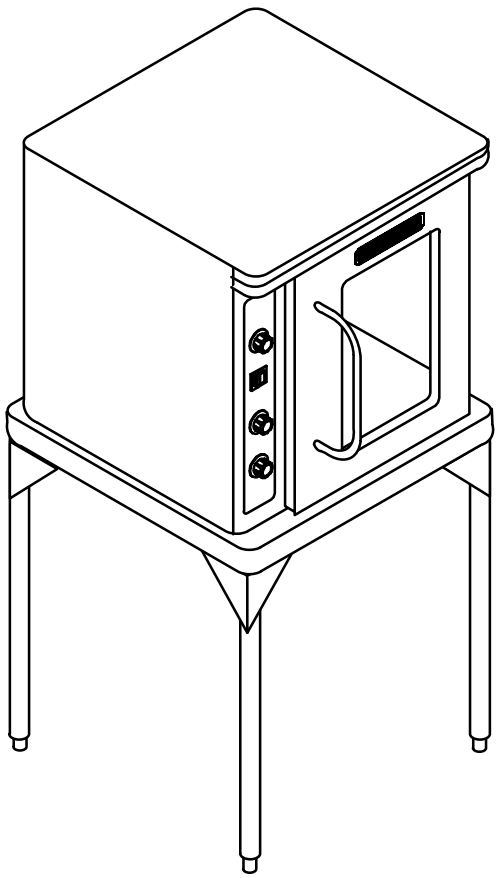
Couvercle de Ventilateur — situé sur la paroi intérieur au fond du four. Protège le ventilateur.

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

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



CTB



CTBR

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 abimés. Toute défection dans l'emballage doit être notée sur l'accusé de reception 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.

CTB

- Côté gauche du four — 0 cm (0 po)
- Arrière du four — 0 cm (0 po)

CTBR

- Côté droit du four — 0 cm (0 po)
- Arrière du four — 0 cm (0 po)

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.

- La zone doit être accessible afin de permettre un entretien approprié.
- 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.
- Afin de permettre un bon fonctionnement, la ventilation ne doit pas être obstruée de quelque manière que ce soit. Le déclenchement du dispositif de surcharge thermique du moteur à soufflerie est causé par une température ambiante excessive du côté de la commande du four entraînée par une ventilation insuffisante. Cette condition doit être immédiatement corrigée afin d'éviter d'endommager le four en permanence.

Avant de raccorder le four aux prises des services publics, vérifier la plaque signalétique afin de s'assurer que les spécifications du four soient compatibles avec les services électriques fournis à ce dernier.

1. La plaque signalétique est fixée sous le rebord supérieur du four, au-dessus du panneau de commande.

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 une 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.

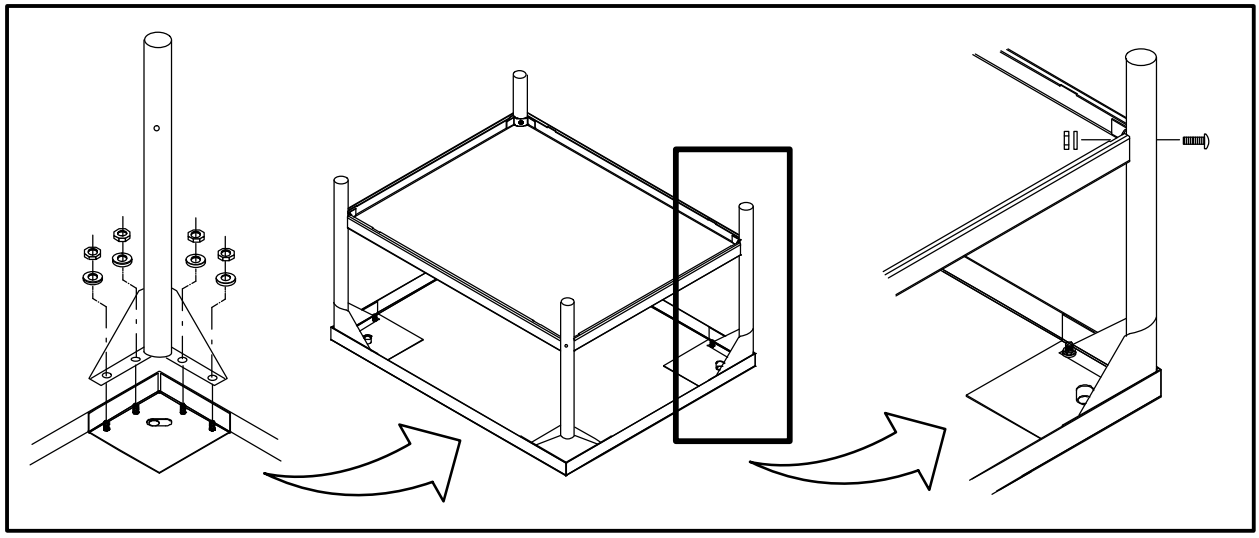


Figure 2

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.

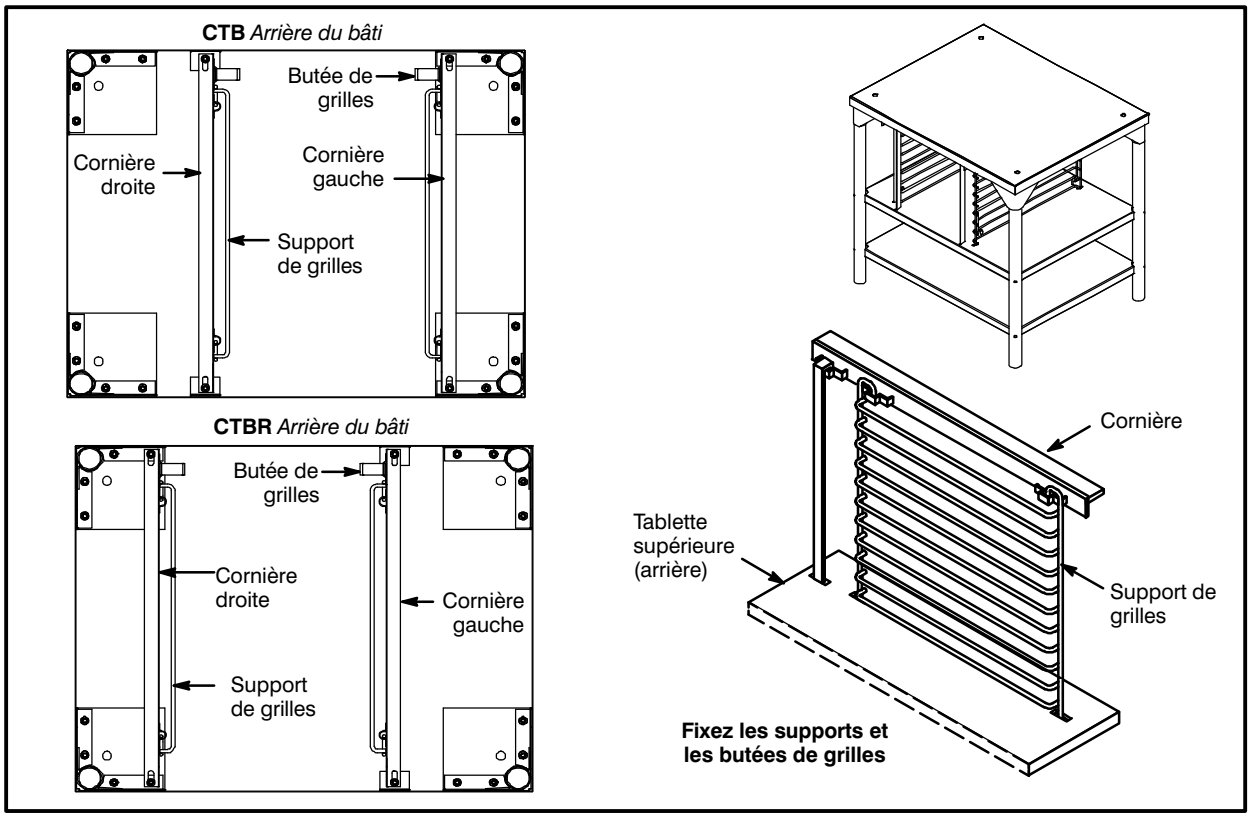


Figure 3

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.

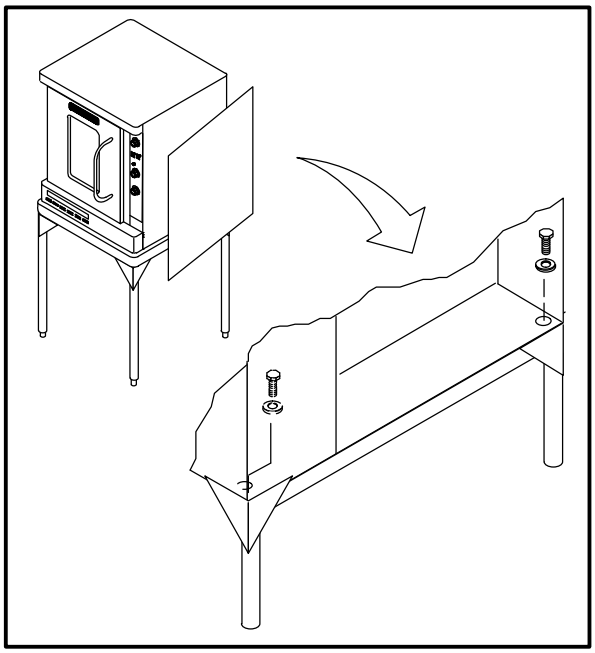


Figure 4

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.

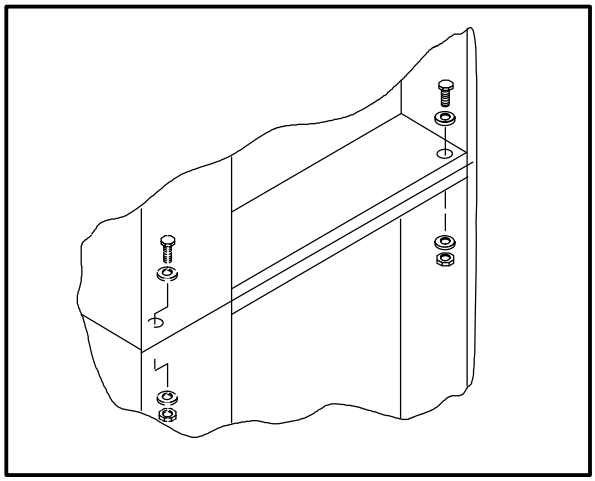


Figure 5

Installation

Montage du Four

DISPOSITIF DE FIXATION DU PIED DE 10 CM (4 PO)

1. Déposer le four sur le côté.
2. Visser un pied dans chaque écrou situé dans les coins du four.

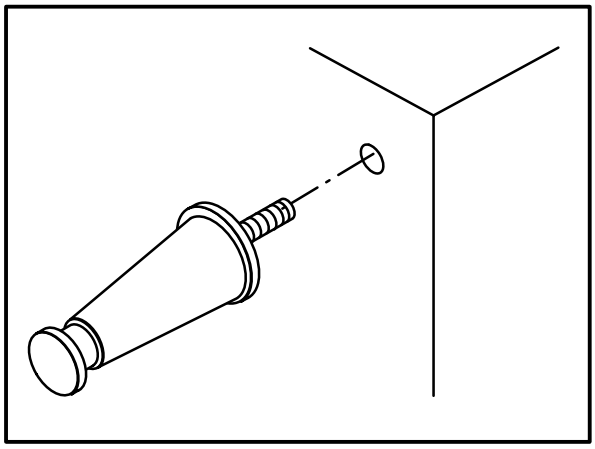


Figure 6

INSTALLATION DES ROULETTES

REMARQUE: Les roulettes ne sont pas fournies pour les pieds de 10 cm (4 po) ni pour les supports de 15 cm (5 ¾ po) ou de 18 cm (7 po)

REMARQUE: Installer les roulettes bloquantes sur le devant du four, puis les roulettes non bloquantes à l'arrière du four.

1. Introduire la roulette dans le pied, puis la fixer au pied en serrant le contre-écrou.

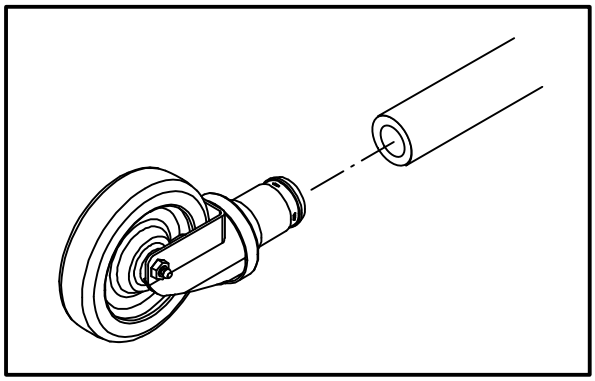


Figure 7

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.

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'équipment d'origine. Ces réglages comprennent, sans s'y limiter:

- le calibrage du thermostat
- le réglage des portes
- la mise de niveau
- 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.

Branchements de Service — Normes et Codes

LES CONSEILS D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN CONTENUS DANS CE MANUEL NE S'ADRESSENT QU'Á UN PERSONNEL QUALIFIÉ. UN PERSONNEL NON QUALIFIE PEUT SE BLES SER 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 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 réglements promulgués par les autorités provinciales ou locales compétentes.

Installation aux États-Unis et au Canada

La mise en service doit respecter les normes locales ou, en l'absence de tels normes, les règlements suivants : *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 — dernière édition ou le Code canadien de l'électricité CSA C22.1*, selon le cas.

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

Généralités concernant les installations à l'exportation

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

Installation

Raccordement Électrique

Les schémas de câblage sont situés dans la zone du compartiment de commande.

Les fours sont fournis en vue d'être utilisés selon plusieurs choix de tensions ou de circuits mis à la terre monophasés ou triphasés.

Le moteur électrique, les voyants lumineux et les interrupteurs connexes sont interconnectés par une seule source de courant qui alimente le four.

1. Le conduit d'alimentation passe à l'intérieur du four par l'arrière de celui-ci et le bloc électrique est fixé au panneau perforé situé à l'arrière du compartiment de commande.

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

Informations de Sécurité

LES INFORMATIONS CONTENUES DANS CETTE SECTION SONT DESTINÉES AU PERSONNEL QUALIFIÉ APPELÉ A UTILISER LE FOUR. ON ENTEND PAR PERSONNEL QUALIFIÉ LE PERSONNEL QUI AURA LU ATTENTIVEMENT LES INFORMATIONS CONTENUES DANS CE MANUEL, CONNAIT 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 SYSTEME 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

Conseils généraux de sécurité :

- Si vous devez déplacer le four pour quelque raison que ce soit, la corde d'approvisionnement doit être disconnected du four avant d'enlever le câble d'immobilisation. Rebranchez ce câble une fois le four remis en place.
- NE PAS retirer le couvercle du panneau de contrôle sauf si le four est débranché.

Utilisation

Commandes Standard

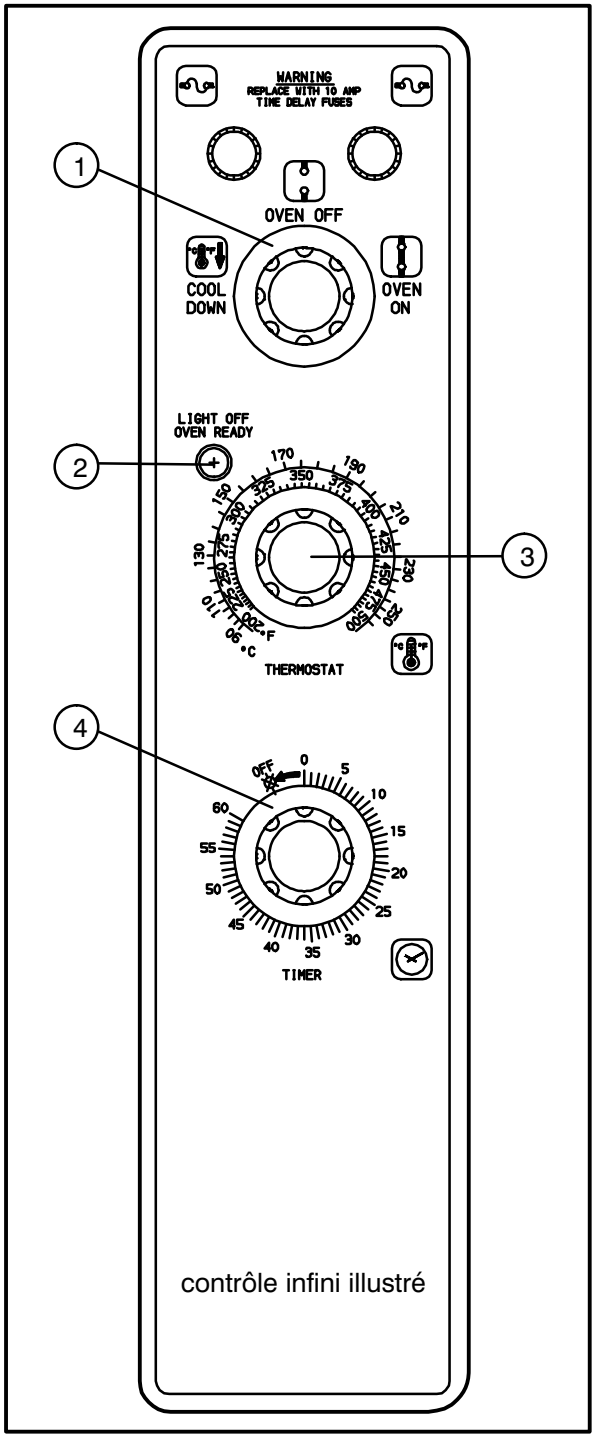


Figure 8

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'opération de réchauffeur. 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 95-260°C (200-500°F).

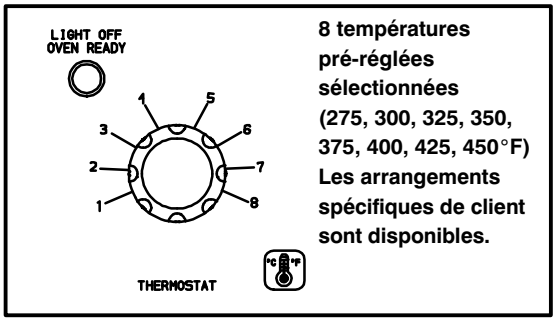


Figure 9

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 *OVEN ON*.
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 en position d'arrêt (OFF) pour arrêter le vibreur.
6. Éteignez le four en mettant le SÉLECTEUR (1) en position d'arrêt (OVEN OFF).

Commandes Numériques à Semi-Conducteurs

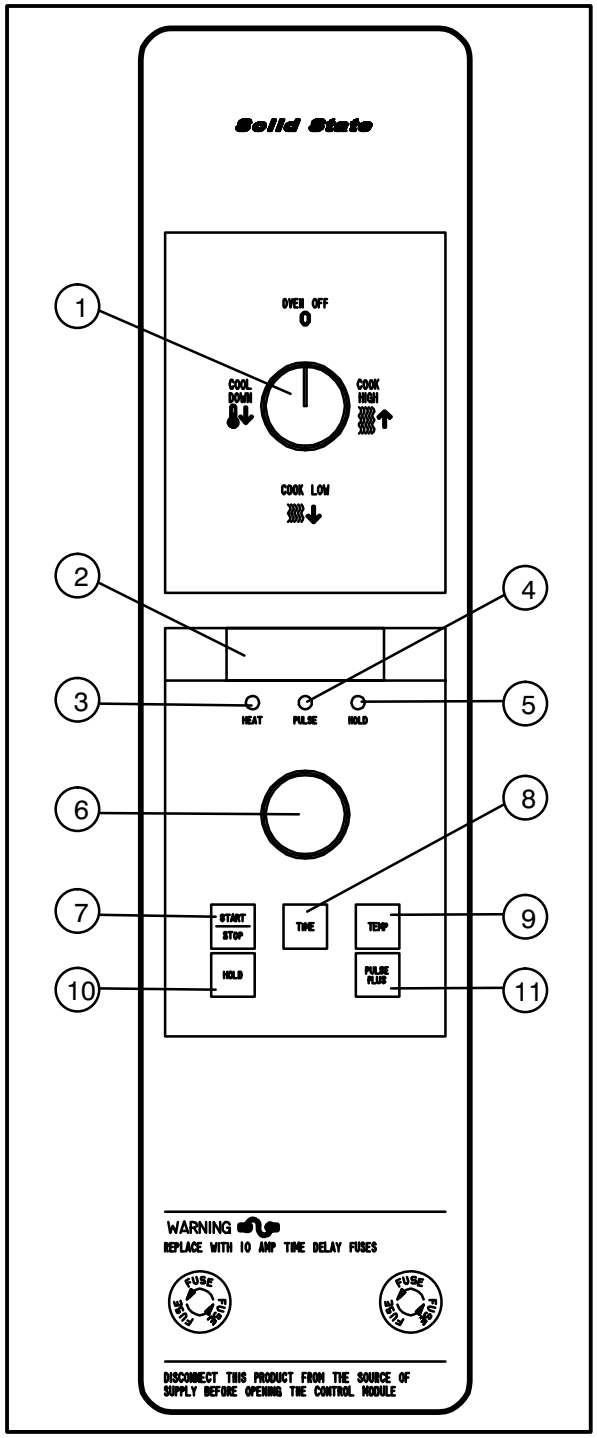


Figure 10

DESCRIPTION DES COMMANDES

1. SÉLECTEUR – commande le fonctionnement du four en mode de cuisson (COOK) ou de refroidissement (COOL DOWN) et vitesse du ventilateurand (si applicable).
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 brúleurs 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.

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.

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.

Commandes Numériques à Semi-Conducteurs

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

Utilisation

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

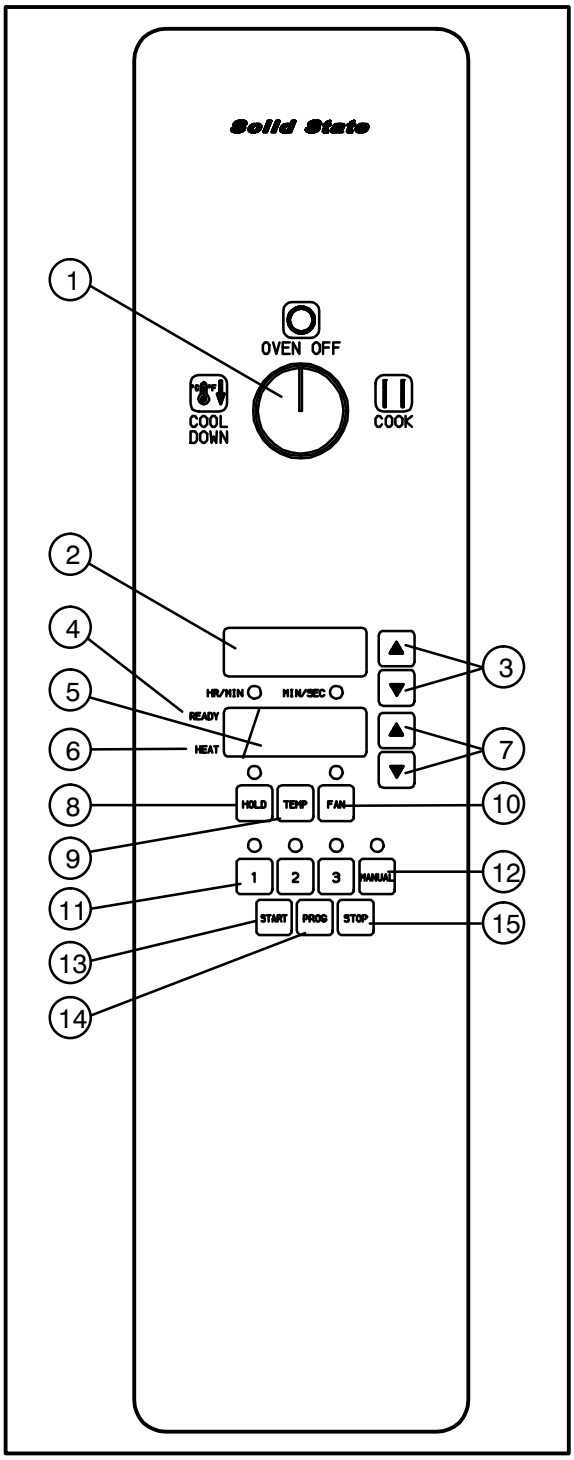


Figure 11

DESCRIPTION DES COMMANDES

1. SÉLECTEUR — contrôle l'alimentation électrique du four pour ventilateur haut débit, ventilateur faible débit ou refroidissement.
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.

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 retentie. Appuyer sur la TOUCHE ARRÊT (15) pour arrêter l'alarme.
8. Retirer l'aliment du four.

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) enfonce. Utiliser les TOUCHES FLÉCHÉES DE TEMPÉRATURE (NO TAG) pour entrer la température d'attente. Le voyant DEL de la touche d'attente s'allume. Appuyez de nouveau sur la touche Hold pour quitter le programme de maintien.
6. L'INDICATEUR PRÊT (4) s'allume lorsque le four a atteint la température de cuisson choisie. Mettre l'aliment au 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 désactiver le mode d'attente.
10. Retirer l'aliment du four.
11. Appuyer la TOUCHE ATTENTE (8) pour désactiver le mode d'attente.

Cuisson avec impulsion :

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 TEMPÉRATURE (7) pour entrer la température de cuisson.
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.

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

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

Arrêt de 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. Régler le 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). Utiliser 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. Le 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. Turn the SELECTOR SWITCH (1) sur la position *OFF* pour éteindre le four.

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. ppuyer 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 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. ppuyer 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

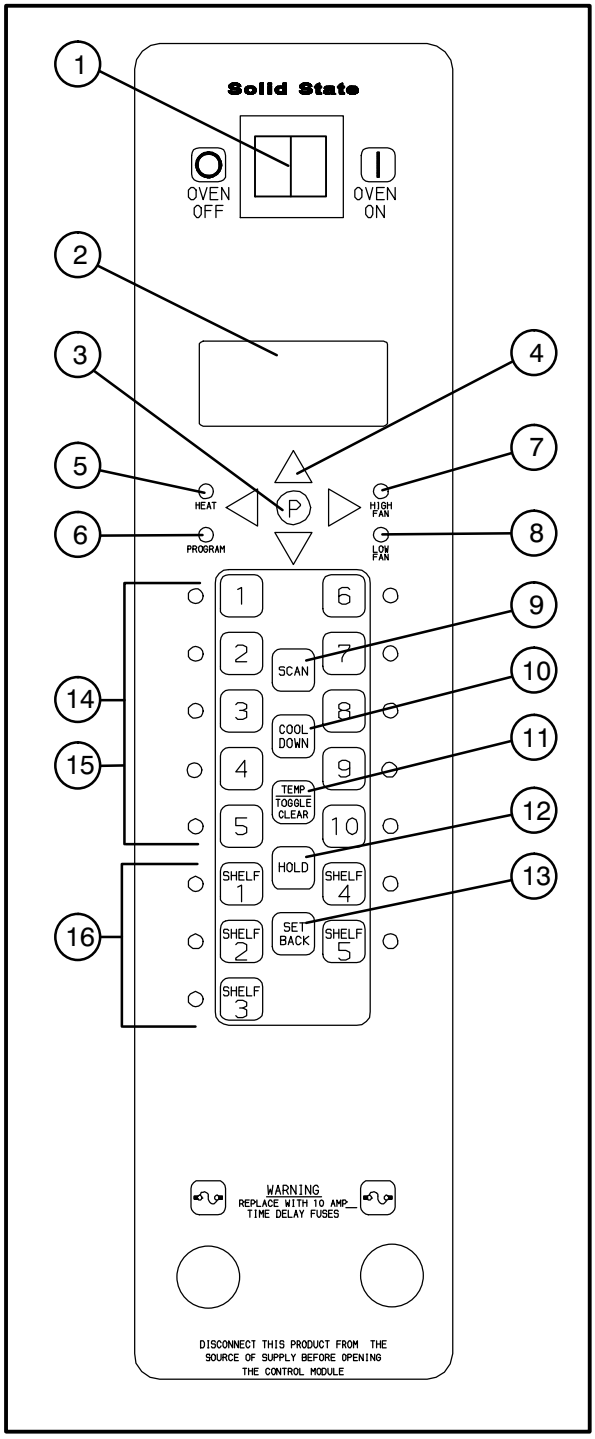


Figure 12

DESCRIPTION DES COMPOSANTS

1. INTERRUPTEUR OVEN POWER (PUISSANCE 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.
16. TOUCHE SHELF (ÉTAGÈRE) (1 à 5) – attribue une touche SHELF.

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 le 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 phasesmultiples, 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

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 the 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 PROGRAMY (3).

6. L'AFFICHEUR indique :

Stage 1 Temp XXXF (or C)

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

7. L'AFFICHEUR indique :

Stage 1 Timing XXX

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

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

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

8. L'AFFICHEUR indique :

Stage 1 Fan Spd XX

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

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 :

```
Alarm 1 Tone
XXX
```

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

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

```
Alarm 2 TIme
XXX
```

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 :

```
Hold Time
XX:XX
```

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 16. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

13. L'AFFICHEUR indique :

```
Hold Temp
XXXF
```

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 :

```
Hold Done
XXX
```

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

15. L'AFFICHEUR indique :

```
Hold Fan Speed
XXX
```

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 :

```
Exit
All
```

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 :

```
Recipe
Exit
```

Pour programmer une autre touche PRODUCT, sélectionner RECIPE.

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.

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 PROGRAMY (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 :

   Hold Temp
   XXXF

   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).

7. L'AFFICHEUR indique :

   ← Hold Done →
   XXX

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

Blodgett IQ2™ Commande Vision

8. L'AFFICHEUR indique :

Hold Fan Speed
XXX

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

9. 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).

10. 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).

11. 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).

12. L'AFFICHEUR indique :

Recipe Stage
YES

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

13. L'AFFICHEUR indique :

Recipe Name
YES

Ceci vous permet de programmer un nom de produit. Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner YES ou NO. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

14. L'AFFICHEUR indique :

Recipe Shelf
YES

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

15. L'AFFICHEUR indique :

Recipe Fan Speed
YES

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

16. L'AFFICHEUR indique :

Recipe Fan Cycle
YES

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

17. L'AFFICHEUR indique :

Recipe Alarm
YES

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

18. L'AFFICHEUR indique :

Recipe Hold
YES

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

19. L'AFFICHEUR indique :

Recipe Timing
YES

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

20. L'AFFICHEUR indique :

Global Timing
YES

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 59) l'AFFICHEUR indique :

System
ProdName Lib

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

Prod Name Lib

Blodgett IQ2™ Commande Vision

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:

   ⬅ Save Library ➡
   ADD

   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 59) 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).

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 continu 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.

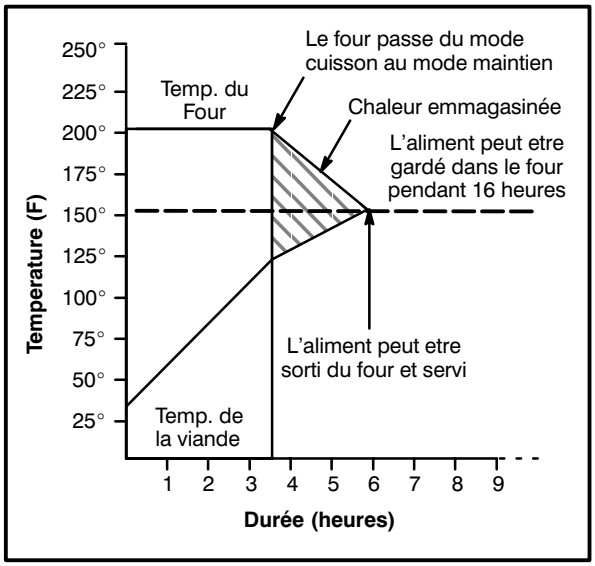


Figure 13

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 Utilasateurs

TEMPS ET TEMPÉRATURES DE CUISSON

Préchauffage du four

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

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

La Température de Cuisson

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

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

La Durée de Cuisson

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

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

CONSEILS

Plats et grilles

La hauteur de l'aliment ou du plat détermine le nombre de grilles utilisables. Le four peut recevoir un maximum de 10 plaques à petits pains de 18 x 26 po (457 x 660 mm).

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

Rotissage

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

Cuisson

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

Ventilateurs

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

1. Préchauffer le four 14°C (25°F) au-dessus de la température de cuisson.
2. Charger le four avec le produit. Fermer les portes.
3. Régler le thermostat sur la température de cuisson.
4. Arrêter le four.
5. Laisser le produit reposer pendant 5 à 7 minutes sans ventilateur. La chaleur résiduelle dans le four fige le produit.
6. Allumer le four pour le reste du temps de cuisson.

Lumières

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

Durées et Températures Suggérées

Aliment	Température	Durée	Étagères
Viandes			
Hamburgers (5 pâtés/lb)	400°F (204°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 (113°C)	2 hrs 45 mins.	2
Contre-filet (portions de 10 oz)	450°F (232°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 (204°C)	7-8 mins.	5
Lard (sur grilles en plats de 18 x 26 po)	400°F (204°C)	5-7 mins.	10
Volailles			
Blanc et cuisse de poulet	350°F (177°C)	40 mins.	5
Dos et aile de poulet	350°F (177°C)	35 mins.	5
Poulet (2 1/2 lbs, en quartiers)	350°F (177°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 (177°C)	20 mins.	5
Homard farci (2-1/2 lbs)	400°F (204°C)	10 mins.	3
Queues de homard (surgelées)	425°F (220°C)	9 mins.	5
Fromages			
Macaroni au gratin	350°F (177°C)	30 mins.	5
Croque-Monsieur	400°F (204°C)	8 mins.	10
Pommes de Terre			
Au four (120 ct)	400°F (204°C)	50 mins.	5
Pommes de terre rôties	325°F (163°C)	10 mins.	5
Pains et Patisseries			
Tourtes aux baies, surgelées (22 oz)	325°F (163°C)	35 mins.	5 (30 tourtes)
Tourte aux pommes, fraîche (20 oz)	350°F (177°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 (163°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 (204°C)	6 mins.	5
Petits pains à chauffer	350°F (177°C)	15 mins.	5
Grands gâteaux (5 lbs de pâte par plaque)	325°F (163°C)	16-18 mins.	5
Gâteau au chocolat	325°F (163°C)	20 mins.	5
Brownies	325°F (163°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 tempèratures avérées de vos recettes pour référence future.

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 extétieures en acier inoxydable, les depôts de pâtes, huile, graisse ou les taches peuvent être otées 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.

ENTRETIEN PRÉVENTIF

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

Maintenance annuelle

Les fours n'ont pas besoin d'être graissés. Il faut cependant vérifier annuellement le système de ventilation afin d'éviter la déterioration 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 servicel Blodgett locale, avec le représentant de l'usine ou avec l'usine**.**

AVERTISSEMENT!!

Toujours debrancher le four avant toute intervention de nettoyage, d'entretien ou de reparation.

Entretien

Guide de Détection des Pannes

CAUSE(S) PROBABLE(S)	SUGGESTION
SYMPTOME: Les éléments chauffants ne fonctionnent pas.	
• Le four n'est pas branché.	• Brancher le fil dans la prise.
• L'interrupteur électrique du paneau de contrôle est sur arrêt.	• Régler le panneau de contrôle sur COOK (CUISSON) ou OVEN ON (FOUR MARCHE).
• Contrôle réglé au-dessous de la température ambiante.	• Régler la température désirée.
• Portes ouvertes.	• Fermer les portes.
• Commandes informatisées — erreur de code à l'affichage.	• *
SYMPTOME: Le four n'atteint pas "Prêt".	
• Le four n'a pas terminé son cycle de préchauffage.	• Attendre que le four est atteint sa température de préchauffage.
• La fonction de délai de ventilateur est peut être activée, si applicable.	• Invalider la fonction de délai de ventilateur.
• Problème interne avec le contrôle de température principal.	• *
SYMPTOME: Le ventilateur de convection ne tourne pas.	
• Le four n'est pas branché.	• Brancher le fil dans la prise.
• Le four n'est pas réglé en mode de cuisson.	• Régler le panneau de contrôle sur COOK (CUISSON) ou OVEN ON (FOUR MARCHE).
• Le disjoncteur est déclenché.	• Réenclencher le disjoncteur.
• La fonction de délai de ventilateur est peut être activée, si applicable.	• Invalider la fonction de délai de ventilateur.
• Les portes sont ouvertes.	• Fermer les portes.
SYMPTOME: Problèmes courants de cuisson au four.	
• Contrôles informatisés — mauvaise programmation pour le produit.	• Reprogram control per Operation section.
• Calibrage du thermostat hors service.	• *

*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.

Entretien

AVERTISSEMENT!!

Toujours debrancher le four avant toute intervention de nettoyage, d'entretien ou de reparation.

INSERT
WIRING DIAGRAM
HERE

PLACER
SCHÉMA DE CÂBLAGE
ICI