ZEPHAIRE-E

CONVECTION OVEN

INSTALLATION — OPERATION — MAINTENANCE

ZEPHAIRE-E

FOURS À CONVECTION

MANUEL D'INSTALLATION — FONCTIONNEMENT — ENTRETIEN

BLODGETT OVEN COMPANY

www.blodgett.com

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

PN 90147 Rev P (5/11)

© 2011 — G.S. Blodgett Corporation

IMPORTANT

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

AVERTISSEMENT: UNE INSTALLATION, UN AJUSTEMENT, UNE ALTÉRATION, UN SERVICE OU UN ENTRETIEN NON CONFORME AUX NORMES PEUT CAUSER DES DOMMAGES À LA 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
Utility Connections — Standards and Codes 5
Oven Assembly 6
NSF Bolts 6
Leg Attachment 7
Caster Assembly 7
Double Section Assembly 8
Oven Leveling 8

Operation

Single Speed Blower 9
Single Speed Blower with Cavity Lights .. 10
Dual Speed Blower 11
Standard Control for Zephaire E Plus ... 12
Solid State Digital for Zephaire E Plus ... 13
General Guidelines for Operating Personnel 15
Suggested Times and Temperatures 16

Maintenance

Cleaning and Preventative Maintenance . 17
Troubleshooting Guide 18

Introduction

Description et Spécifications du Four 20
Éléments du Four 21

Installation

Livraison et Implantation 22
Branchements de Service — Normes et Codes 23
Montage du Four 24
Boulons NSF 24
Assemblage des Pieds 25
Montage des Roulettes 25
Montage de la Section Double 26
Mise à Niveau du Four 26

Utilisation

Soufflerie Une Vitesse 27
Soufflerie Une Vitesse avec Lumières de Cavité 28
Soufflerie Deux Vitesses 29
Commandes Standard pour Zephaire E Plus 30
Commandes Numériques à Semi-Conducteurs pour Zephaire E Plus 31
Consignes Générales à l'Intention des Utilasateurs 34
Durées et Températures Suggérées 35

Entretien

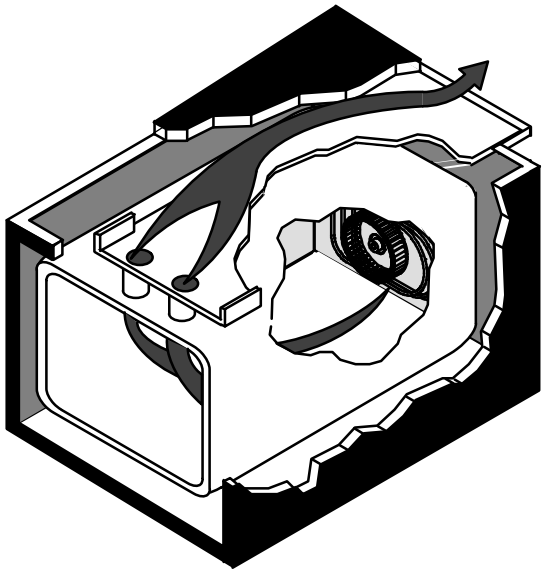
Nettoyage et Entretien Préventif 36
Guide de Détection des Pannes 37

Introduction

Oven Description and Specifications

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

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



Air Flow Pattern for Blodgett Electric Convection Ovens

Figure 1

KW/Section	Volts	Phase	Amperes				Electrical Connection AWG*
			L1	L2	L3	N	
60 HZ UNITS							
11	208	1	51	0	51	–	6
11	208	3	31	29	29	–	8
11	220-240	1	44	0	44	–	6
11	220-240	3	26	24	24	–	8
11	440	3	15	14	14	–	12
11	480	3	14	13	13	–	12
50 HZ UNITS							
11.0	220/380	3	18	16	16	2	Size per local code
11.0	240/415	3	18	14	14	8	
11.0	230/400	3	18	15	15	3	

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

Oven Components

Heating Elements – located in the back 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.

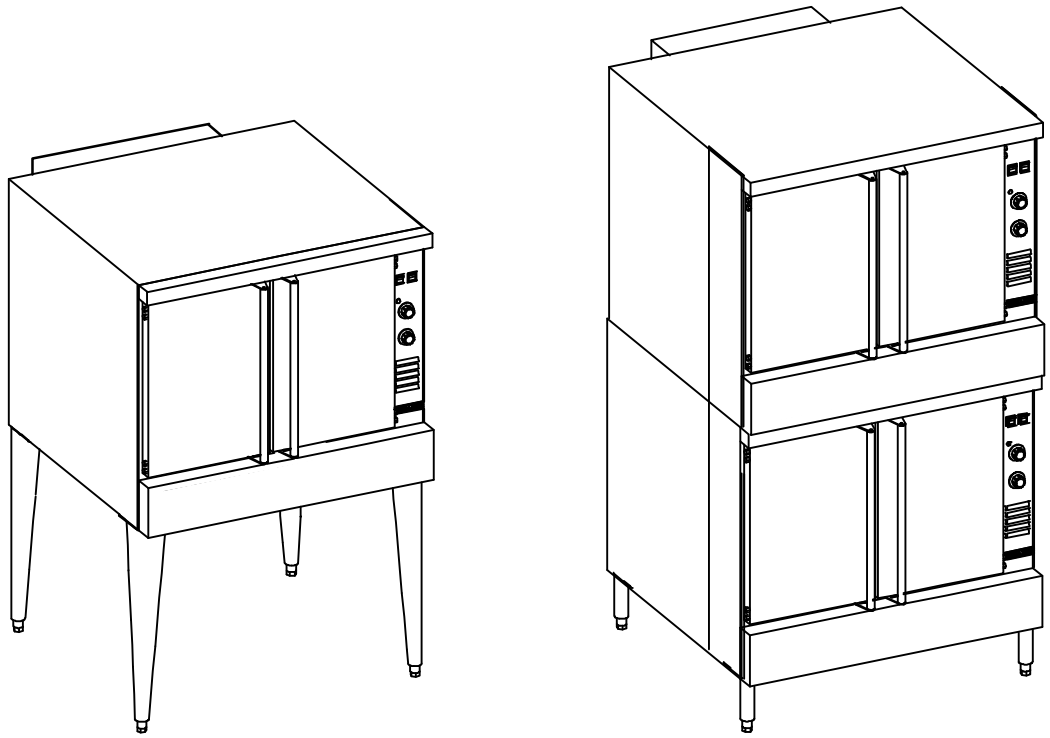
Oven Racks – five racks are provided standard. Additional racks are available.

Rack Supports – hold oven racks.

Baffle – located on the back interior wall of the oven. Protects the blower wheel.

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

Blower Motor – provides power to turn the blower wheel.



ZEPHAIRE™–E
Single

ZEPHAIRE™–E
Double Stacked

Figure 2

Installation

Delivery and Location

DELIVERY AND INSPECTION

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

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

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

OVEN LOCATION

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

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

- Oven body right side – 1/2” (1.3 cm)
- Oven body left side – 1/2” (1.3 cm)
- Oven body back – 1/2” (1.3 cm)
- Oven body bottom – 1/2” (1.3 cm)

Adequate clearances must be available for servicing.

- Keep the oven area free and clear of all combustibles such as paper, cardboard, and flammable liquids and solvents.
- Do not place the oven on a curb base or seal to a wall. This will restrict the flow of air and prevent proper ventilation resulting in 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 under ledge above the door.

Utility Connections — Standards and Codes

ELECTRICAL CONNECTION

The electric motor, indicator lights and related switches are connected to the oven as follows:

The service line will enter trough the rear of the oven and connected to the terminal block (see diagram).

1. Remove the bottom trim and control panel. Removal of the body side is not necessary.
2. Remove knock-out in the rear of the unit and run the supply power line to terminal block and connect the wires.
3. Reinstall the control panel and the bottom trim.

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

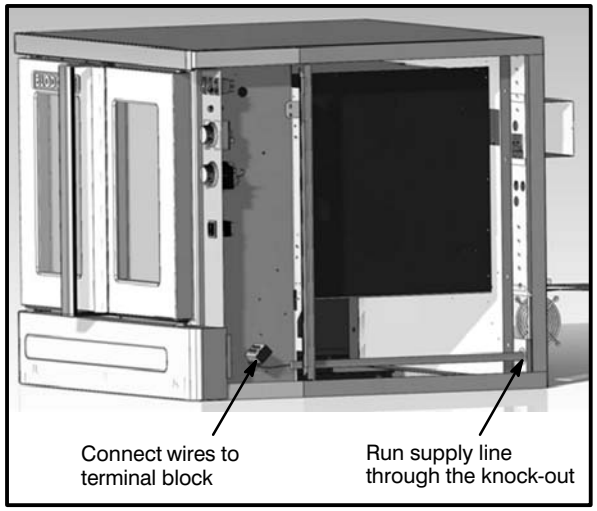


Figure 3

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

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

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

General export installations

Installation must conform with Local and National installation standards. Local installation codes and/or requirements may vary. If you have any questions regarding the proper installation and/or operation of your 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

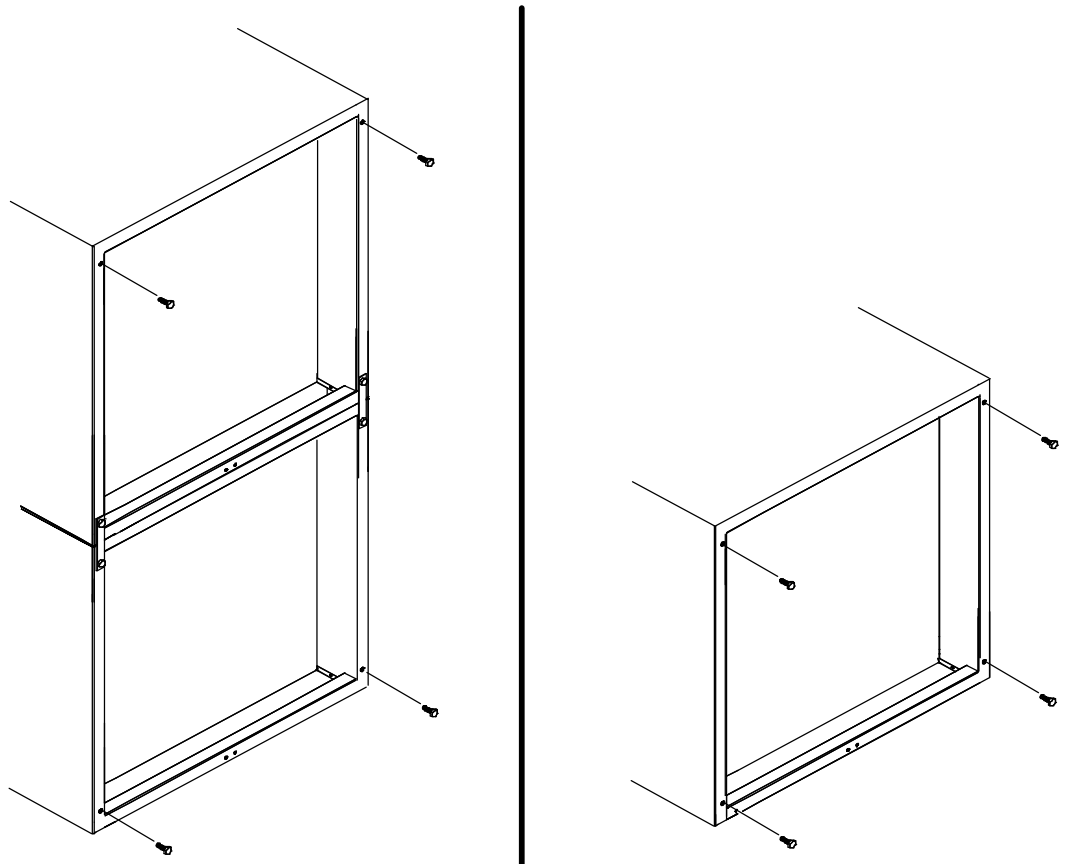
Oven Assembly

NSF BOLTS

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

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

1. Locate the 5/16” bolts that were shipped with the oven.
2. Install the bolts as shown in Figure 4.



Double Stacked Units ***Units without back panels***

Figure 4

Oven Assembly

LEG ATTACHMENT

1. Push the oven onto a lift with the bottom of the oven down.
2. Align the threaded stud in each leg with the nut located inside each bottom corner of the oven frame. Turn the legs clockwise and tighten to the nearest full turn.
3. Align the two leg plate holes in each leg with those in the oven bottom. Secure each leg using two 1/2” bolts.

   NOTE: If using casters see CASTER ASSEMBLY before proceeding.
4. Level the oven by screwing the adjustable leg feet in or out as necessary.

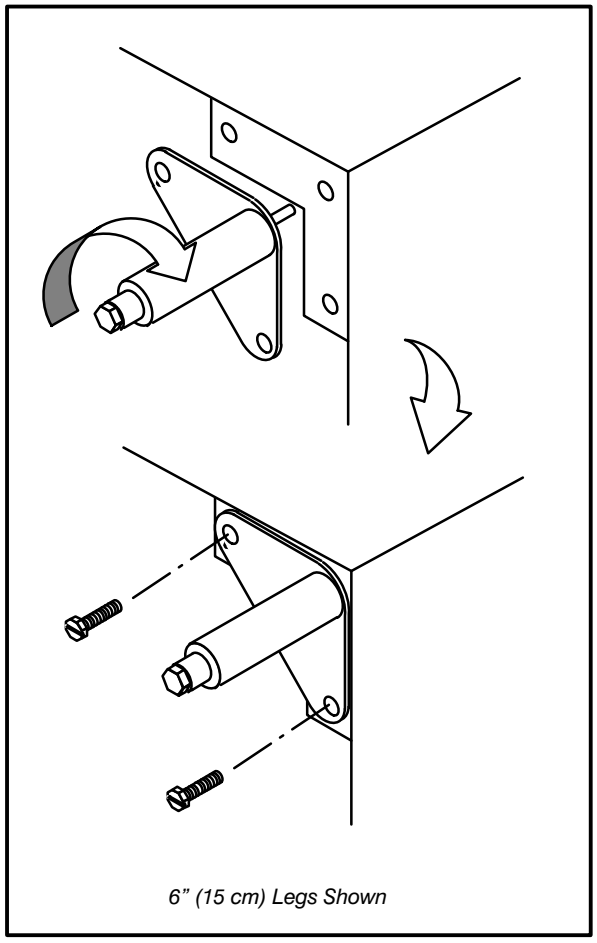


Figure 5

CASTER ASSEMBLY

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

Casters for Single and Double Stacked Ovens:

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

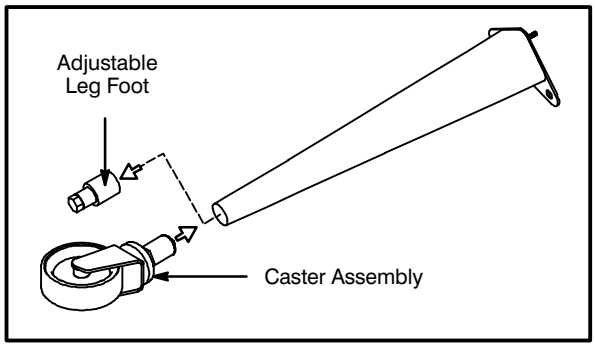


Figure 6

Low Profile Casters for Double Stacked Ovens:

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

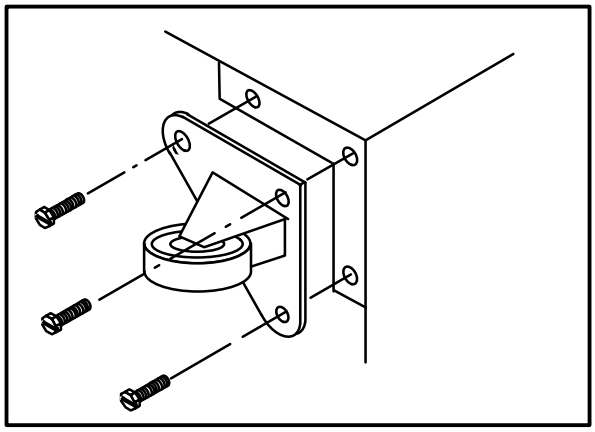


Figure 7

Installation

Oven Assembly

DOUBLE SECTION ASSEMBLY

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

The following instructions apply to stacking two new style ovens.

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

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

1. Secure the short legs to the bottom sections as described.
2. Place the upper section in position on top of the lower oven.
3. Attach the stacking brackets using the remaining 5/16” bolts shipped with the ovens.
4. Drill a clearance hole for a 5/16” bolt in the angle iron of the old style oven. Use the holes in the stacking brackets as a pilot.
5. Attach the stacking brackets to the old style oven with the 5/16” bolts and nuts provided in the kit.
6. Attach the flue connector.

WARNING!!

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

OVEN LEVELING

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

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

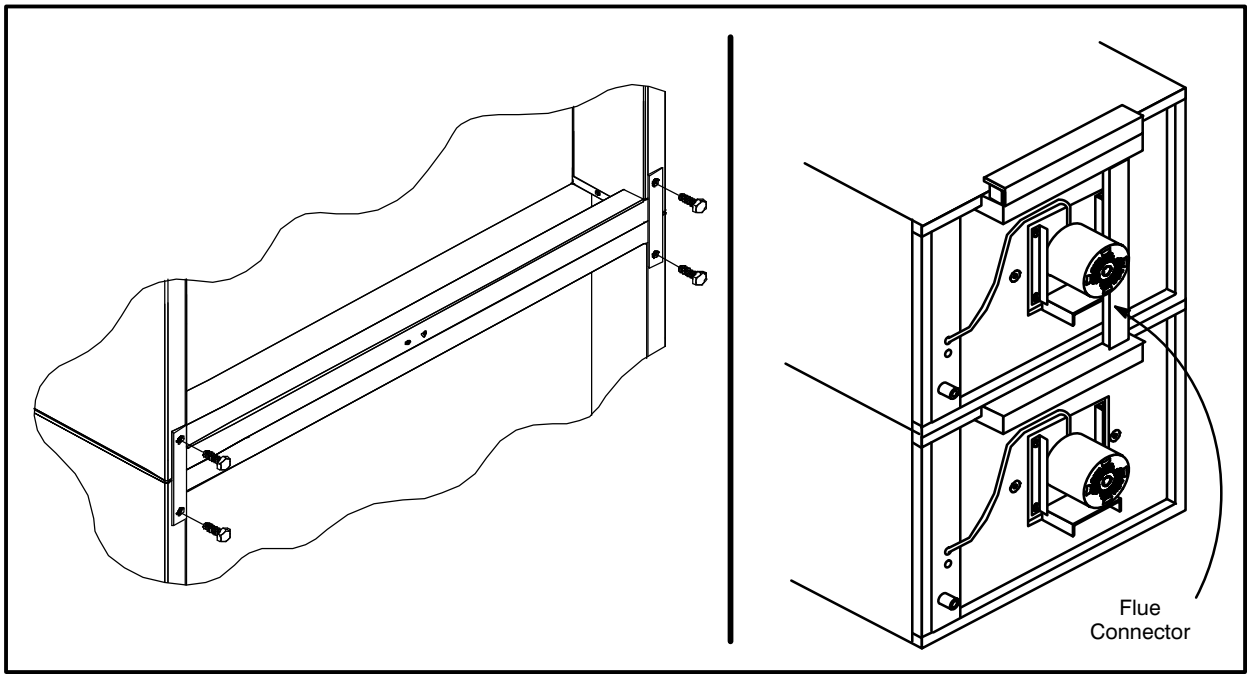


Figure 8

Single Speed Blower

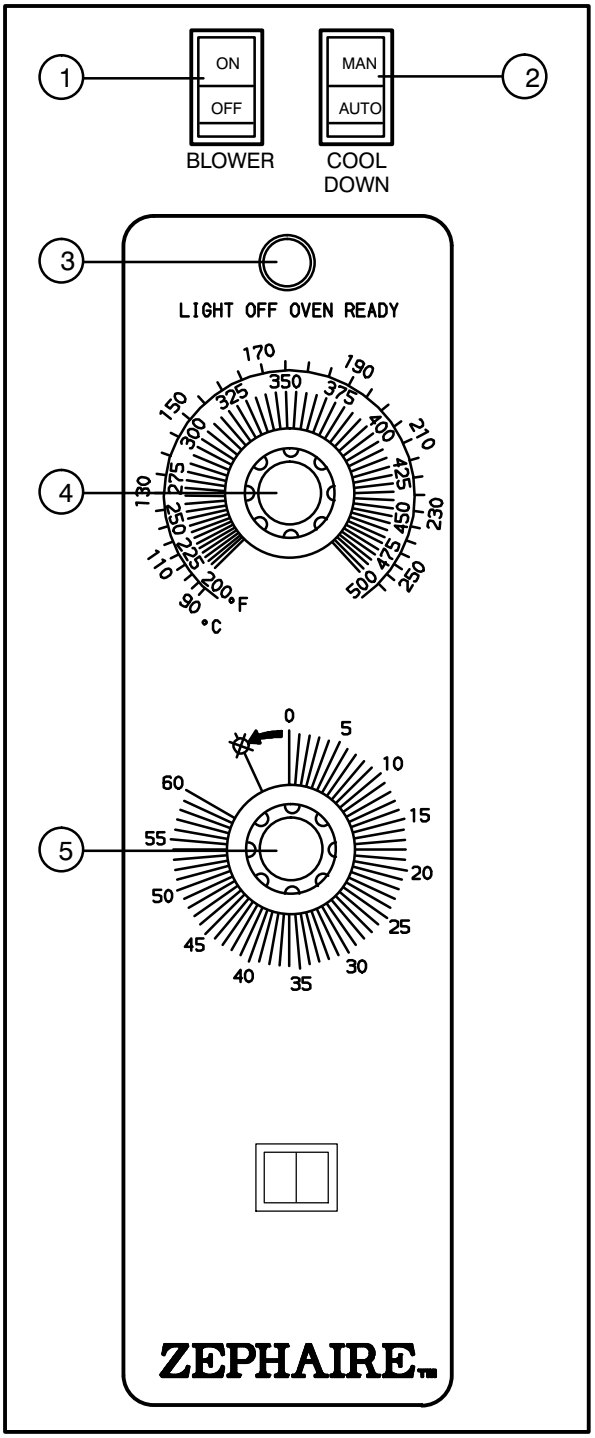


Figure 9

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.

CONTROL DESCRIPTION

1. BLOWER ON/OFF SWITCH – Controls the operation of the blower. If the blower switch is in the OFF position the oven will be turned off.
2. COOL DOWN SWITCH – When the switch is in the AUTO position, the oven can be used to cook. When the switch is in the MAN position, the oven is cooling down for the next bake.
3. OVEN READY LIGHT - When lit indicates elements are heating. When the light goes out the oven has reached operating temperature.
4. THERMOSTAT - Controls the temperature at which the oven will operate. Temperatures can range from 200-500°F (93-260°C).
5. COOK TIMER - Used to time the length of the cooking operation. When the set time expires, a buzzer will sound.

OPERATION

1. Set the COOL DOWN switch (2) to the AUTO position. Turn the THERMOSTAT (4) to the desired operating temperature.
2. Set the BLOWER ON/OFF SWITCH (1) to the *ON* position. When the OVEN READY light (3) goes out, load the product and set the COOK TIMER (5).
3. When the timer sounds, remove the product. If the next product requires a lower operating temperature, then the cool down mode can be used. Turn the COOL DOWN SWITCH (2) to the MAN position. Make sure that the door is open.
4. Turn the oven off by setting the BLOWER ON/OFF SWITCH (1) to the *OFF* position.

Operation

Single Speed Blower with Cavity Lights

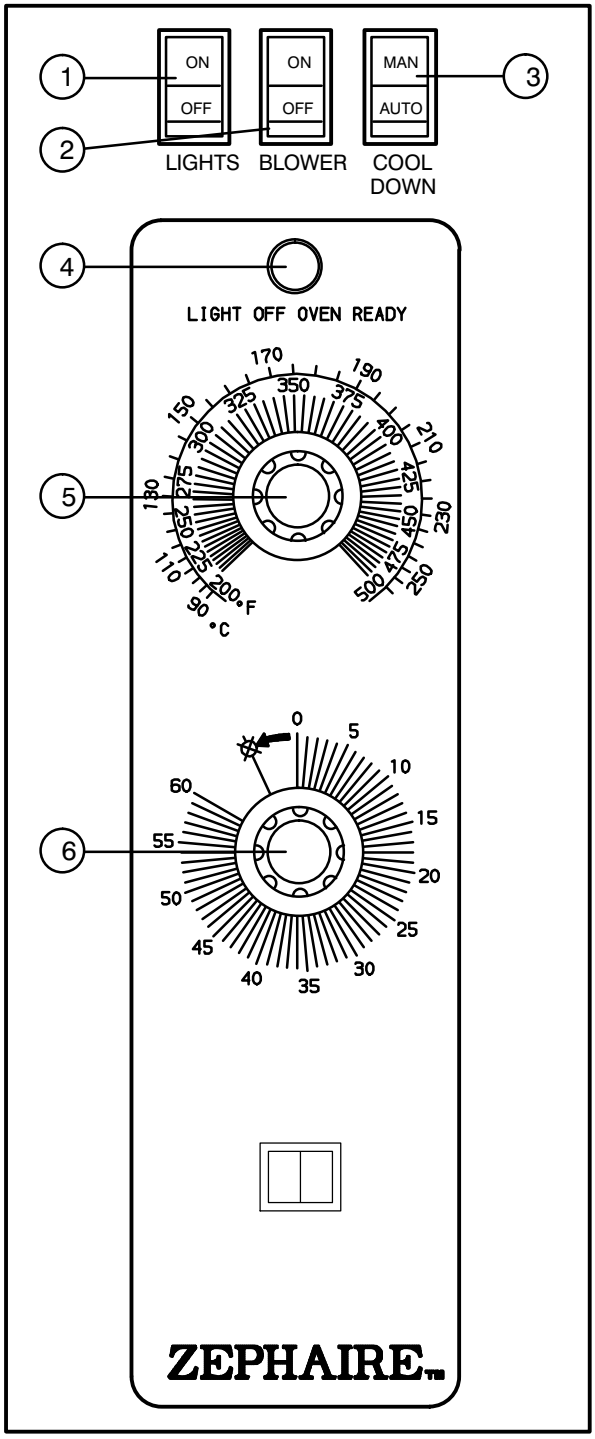


Figure 10

CONTROL DESCRIPTION

1. CAVITY LIGHTS ON/OFF – Operates the oven cavity lights.
2. BLOWER ON/OFF SWITCH – Controls the operation of the blower. If the blower switch is in the OFF position the oven will be turned off.
3. COOL DOWN SWITCH – When the switch is in the AUTO position, the oven can be used to cook. When the switch is in the MAN position, the oven is cooling down for the next bake.
4. OVEN READY LIGHT - When lit indicates elements are heating. When the light goes out the oven has reached operating temperature.
5. THERMOSTAT - Controls the temperature at which the oven will operate. Temperatures can range from 200-500°F (93-260°C).
6. COOK TIMER - Used to time the length of the cooking operation. When the set time expires, a buzzer will sound.

OPERATION

1. Set the COOL DOWN switch (3) to the AUTO position. Turn the THERMOSTAT (5) to the desired operating temperature.
2. Set the BLOWER ON/OFF SWITCH (2) to the *ON* position. When the OVEN READY light (4) goes out, load the product and set the COOK TIMER (6).
3. When the timer sounds, remove the product. If the next product requires a lower operating temperature, then the cool down mode can be used. Turn the COOL DOWN SWITCH (3) to the MAN position. Make sure that the door is open.
4. Turn the oven off by setting the BLOWER ON/OFF SWITCH (2) to the *OFF* position.

Dual Speed Blower

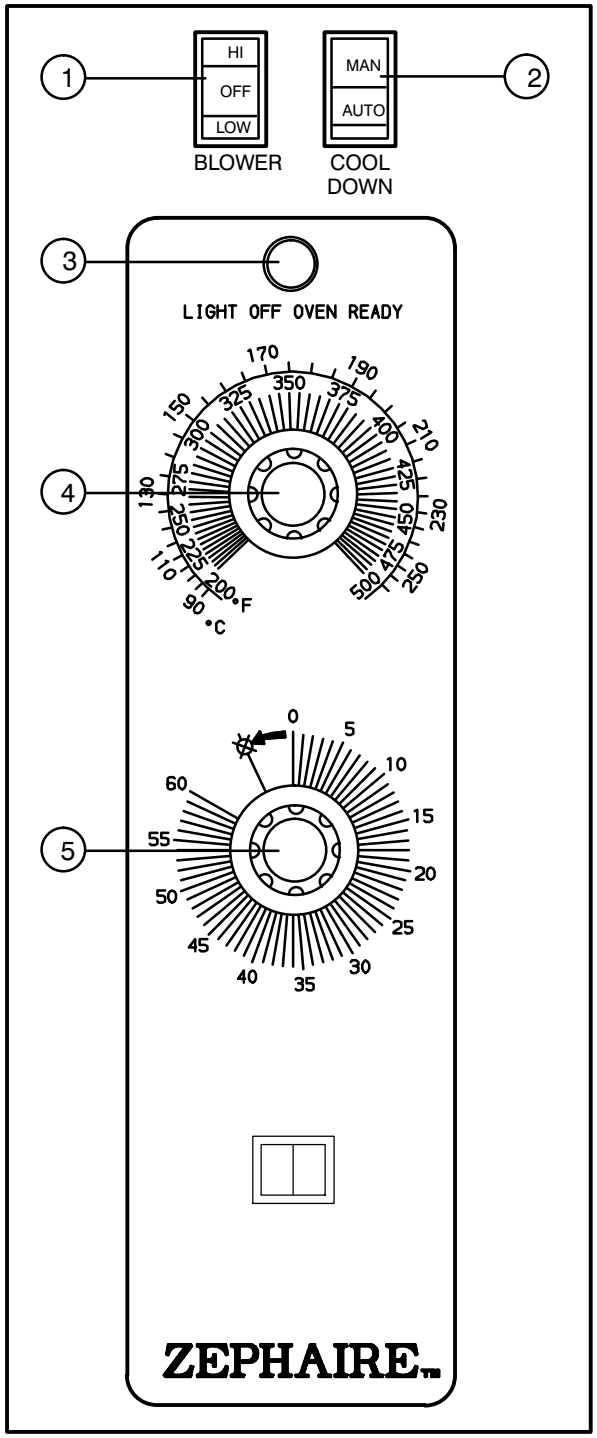


Figure 11

CONTROL DESCRIPTION

1. BLOWER HI/LO/OFF SWITCH — Controls the operation of the blower. If the blower switch is in the OFF position the oven will be turned off.
2. COOL DOWN SWITCH — When the switch is in the AUTO position, the oven can be used to cook. When the switch is in the MAN position, the oven is cooling down for the next bake.
3. OVEN READY LIGHT - When lit indicates elements are heating. When the light goes out the oven has reached operating temperature.
4. THERMOSTAT - Controls the temperature at which the oven will operate. Temperatures can range from 200-500°F (93-260°C).
5. COOK TIMER - Used to time the length of the cooking operation. When the set time expires, a buzzer will sound.

OPERATION

1. Set the COOL DOWN switch (2) to the AUTO position. Turn the THERMOSTAT (4) to the desired operating temperature.
2. Set the BLOWER SWITCH (1) to the *HI* position. When the OVEN READY light (3) goes out, load the product and set the COOK TIMER (5).
3. When the timer sounds, remove the product. If the next product requires a lower operating temperature, then the cool down mode can be used. Set the BLOWER SWITCH (1) to the *LO* position. Turn the COOL DOWN SWITCH (2) to the MAN position. Make sure that the door is open.
4. Turn the oven off by setting the BLOWER SWITCH (1) to the *OFF* position.

Operation

Standard Control for Zephaire E Plus

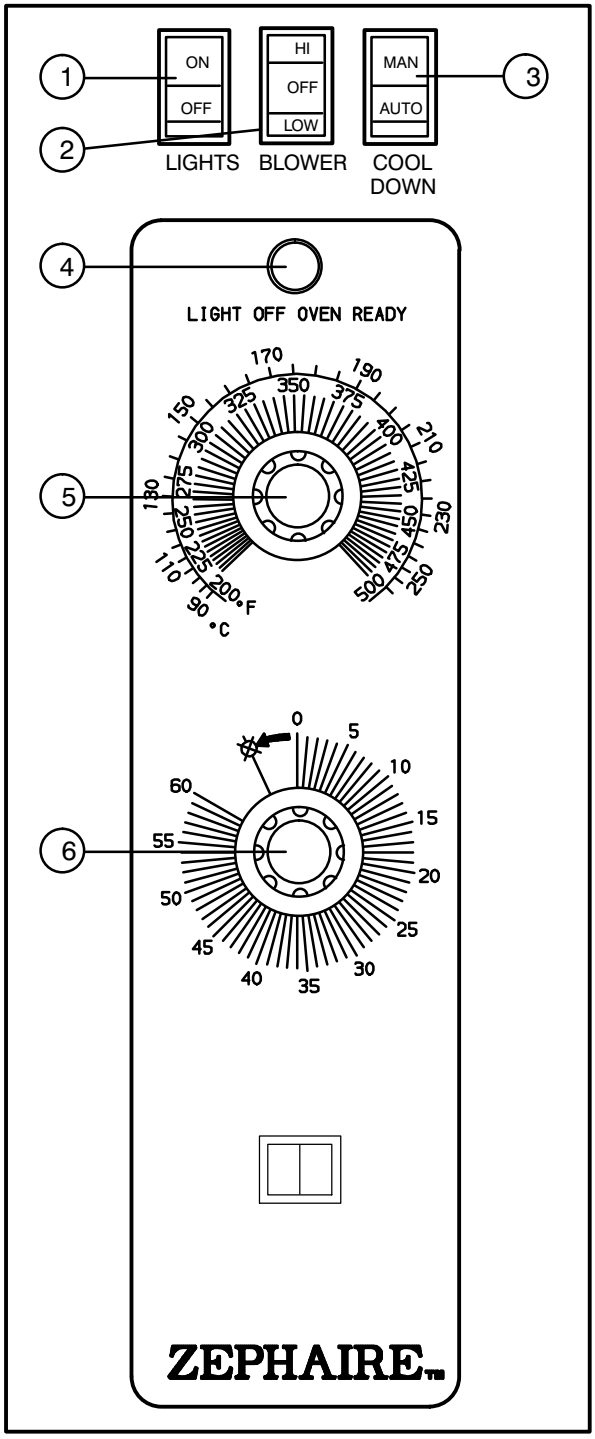


Figure 12

CONTROL DESCRIPTION

1. CAVITY LIGHTS ON/OFF – Operates the oven cavity lights.
2. BLOWER HI/LO/OFF SWITCH – Controls the operation of the blower. If the blower switch is in the OFF position the oven will be turned off.
3. COOL DOWN SWITCH – When the switch is in the AUTO position, the oven can be used to cook. When the switch is in the MAN position, the oven is cooling down for the next bake.
4. OVEN READY LIGHT - When lit indicates elements are heating. When the light goes out the oven has reached operating temperature.
5. THERMOSTAT - Controls the temperature at which the oven will operate. Temperatures can range from 200-500°F (93-260°C).
6. COOK TIMER - Used to time the length of the cooking operation. When the set time expires, a buzzer will sound.

OPERATION

1. Set the COOL DOWN switch (3) to the AUTO position. Turn the THERMOSTAT (5) to the desired operating temperature.
2. Set the BLOWER SWITCH (2) to the *HI* position. When the OVEN READY light (4) goes out, load the product and set the COOK TIMER (6).
3. When the timer sounds, remove the product. If the next product requires a lower operating temperature, then the cool down mode can be used. Set the BLOWER SWITCH (2) to the *LO* position. Turn the COOL DOWN SWITCH (3) to the MAN position. Make sure that the door is open.
4. Turn the oven off by setting the BLOWER SWITCH (2) to the *OFF* position.

Solid State Digital for Zephaire E Plus

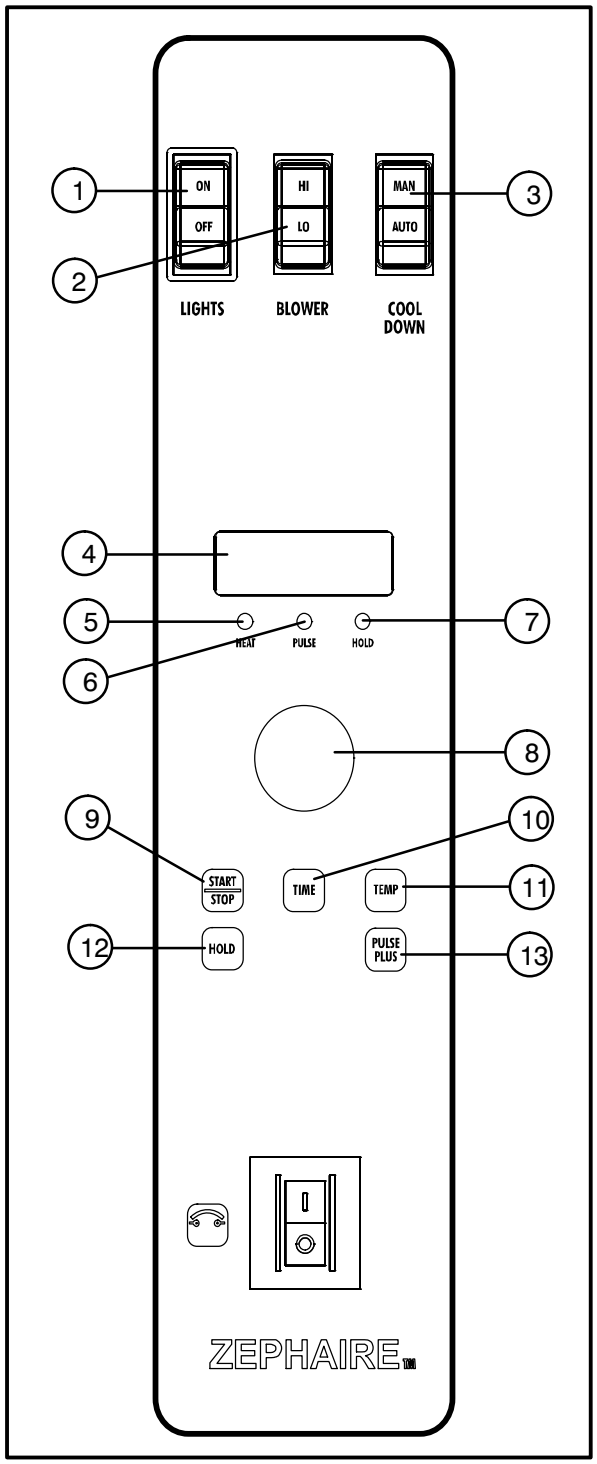


Figure 13

CONTROL DESCRIPTION

1. CAVITY LIGHTS ON/OFF – Operates the oven cavity lights.
2. BLOWER ON/OFF SWITCH – Controls the operation of the blower. If the blower switch is in the OFF position the oven will be turned off.
3. COOL DOWN SWITCH – When the switch is in the AUTO position, the oven can be used to cook. When the switch is in the MAN position, the oven is cooling down for the next bake.
4. DISPLAY – displays time or temperature and other information related to oven function.
5. HEAT LAMP – lights when heater is on.
6. PULSE LAMP – lights when Pulsed Fan Mode is turned on.
7. HOLD LAMP – lights when Hold Mode is turned on.
8. DIAL – used to enter set points in display
9. START/STOP KEY – starts or stops the timer.
10. TIME KEY – used to show time in the display.
11. TEMP KEY – used to show set temperature in the display.

    NOTE: Actual temperature is shown while the TEMP key is held down.
12. HOLD KEY – turns Hold Mode on or off.
13. PULSE KEY – turns Pulse Mode on or off.

PROGRAMMING

To set the cook temperature:

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

To set the cook time:

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

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

To set the hold time:

1. Press HOLD key (12) to turn hold mode on.

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

Operation

Solid State Digital for Zephaire E Plus

To set the pulse time:

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

OPERATION

Cook Only:

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

Cook with Hold:

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

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

Cook with Pulse:

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

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

WARNING!!

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

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. Use this as a starting point and adjust the temperature as necessary. 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 10 18” x 26” (45.7 x 66.0 cm) bun pans.

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

Roasting

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

Baking

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

Fans

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

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

Lights

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

Operation

Suggested Times and Temperatures

Product	Temperature	Time	# Shelves
Meats			
Hamburger Patties (5 per lb)	400°F (205°C)	8-10 mins.	10
Steamship Round (80 lb. quartered)	275°F (135°C)	2 hrs 45 mins.	2
Standing Rib Choice (20 lbs, trimmed, rare)	235°F (115°C)	2 hrs 45 mins.	2
Banquet Shell Steaks (10 oz. meat)	450°F (235°C)	7-8 mins.	5
Swiss Steak after Braising	275°F (135°C)	1 hr.	5
Baked Stuffed Pork Chop	375°F (190°C)	25-30 mins.	5
Boned Veal Roast (15 lbs.)	300°F (150°C)	3 hrs. 10 mins.	2
Lamb Chops (small loin)	400°F (205°C)	7-8 mins.	5
Bacon (on racks in 18” x 26” pans)	400°F (205°C)	5-7 mins.	10
Poultry			
Chicken Breast & Thigh	350°F (175°C)	40 mins.	5
Chicken Back & Wing	350°F (175°C)	35 mins.	5
Chicken ($2^1/_2$ lbs. quartered)	350°F (175°C)	30 mins.	5
Turkey Rolled (18 lb. rolls)	310°F (155°C)	3 hrs 45 mins.	3
Fish and Seafood			
Halibut Steaks, Cod Fish (frozen 5 oz)	350°F (175°C)	20 mins.	5
Baked Stuffed Lobster ($2^1/_2$ lb.)	400°F (205°C)	10 mins.	3
Lobster Tails (frozen)	425°F (220°C)	9 mins.	5
Cheese			
Macaroni & Cheese Casserole	350°F (175°C)	30 mins.	5
Melted Cheese Sandwiches	400°F (205°C)	8 mins.	10
Potatoes			
Idaho Potatoes (120 ct.)	400°F (205°C)	50 mins.	5
Oven Roasted Potatoes (sliced or diced)	325°F (165°C)	10 mins.	5
Baked Goods			
Frozen Berry Pies (22 oz)	325°F (150°C)	35 mins.	5 (30 pies)
Fresh Apple Pie (20 oz.)	350°F (175°C)	25-30 mins.	5 (30 pies)
Pumpkin Pies (32 oz.)	300°F (150°C)	30-50 mins.	5 (20 pies)
Fruit Crisp	300°F (150°C)	25 mins.	5
Bread (24 - 1 lb. loaves)	325°F (155°C)	30 mins.	3
Southern Corn Bread	375°F (190°C)	15-20 mins.	5
Baking Soda Biscuits	400°F (205°C)	6 mins.	5
Brown & Serve Rolls	350°F (175°C)	15 mins.	5
Sheet Cakes (5 lb. mixed batter per pan)	325°F (160°C)	16-18 mins.	5
Chocolate Cake	325°F (160°C)	20 mins.	5
Brownies	325°F (150°C)	15 mins.	5

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

Cleaning and Preventative Maintenance

CLEANING THE OVEN

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.

Keep liquid away from the light sockets, temperature probes, heating elements, etc. Avoid spraying the oven's electrical connections, thermostat and light bulb receptacles.

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

1. Remove the racks and rack supports 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: Elements will not heat	
• Oven not plugged in. • Power switch on the control panel is off. • Control set below ambient temperature. • Doors are open.	• 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. • Internal problem with main temperature control.	• Wait for oven to reach preheat temperature. • *
SYMPTOM: Convection fan does not run.	
• Oven is not plugged in. • Circuit breaker tripped. • Doors are open	• Plug in electrical supply cord. • Reset the breaker. • Close doors.
SYMPTOM: General baking problems.	
• Thermostat out of calibration.	• *

*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.

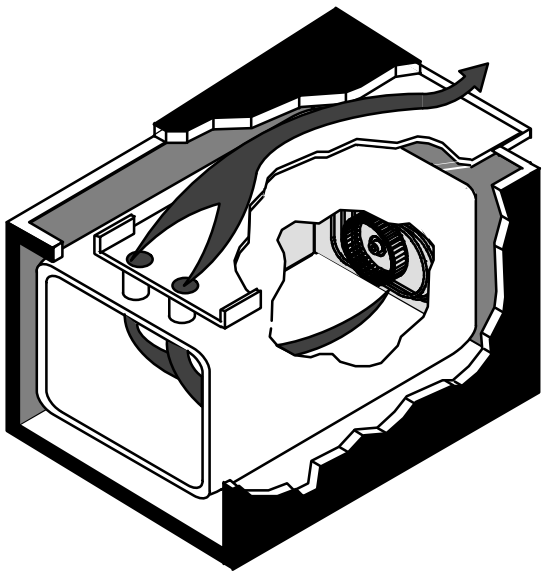
Zephaire-E
Fours à Convection
Manuel D'Installation — Utilisation — Entretien

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.



Circulation de l'air dans les fours à convection

Figure 1

KW par section de four	Tension	Phase	Ampères				Connexion électrique (calibre minimum)
			L1	L2	L3	N	
Fréquence — 60 HZ							
11	208	1	51	0	51	–	6
11	208	3	31	29	29	–	8
11	220-240	1	44	0	44	–	6
11	220-240	3	26	24	24	–	8
11	440	3	15	14	14	–	12
11	480	3	14	13	13	–	12
Fréquence — 50 HZ							
11.0	220/380	3	18	16	16	2	Calibre suivant code local
11.0	240/415	3	18	14	14	8	
11.0	230/400	3	18	15	15	3	

* 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.

Éléments du Four

Éléments chauffants — situés sur la paroi arrière 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.

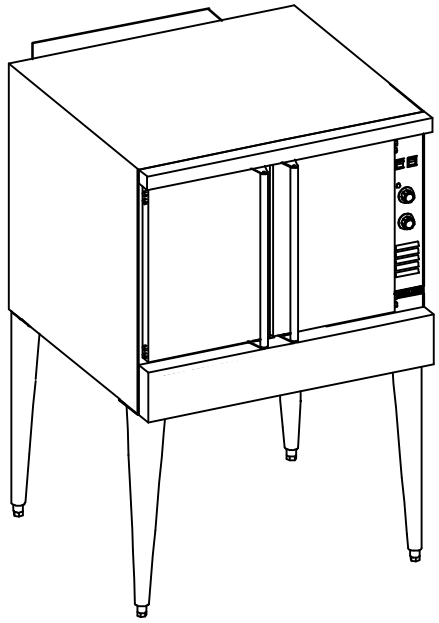
Grilles de four — cinq grilles sont fournies en équipement standard. Des grilles supplémentaires sont disponibles.

Support de Grille — tient les grilles en place.

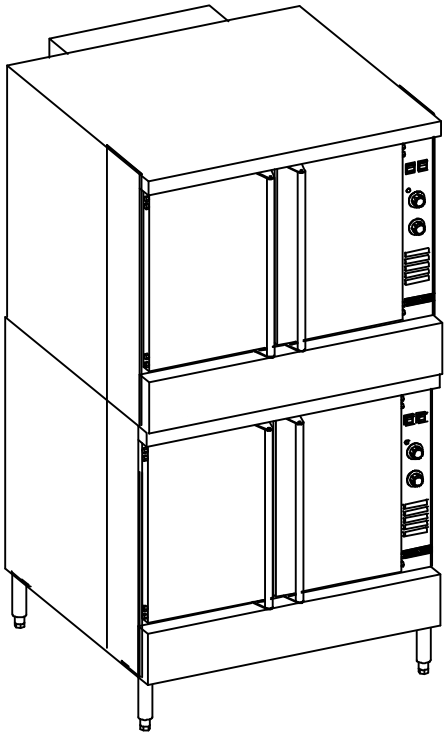
Couvercle de Ventilateur — situé sur la paroi intérieur au fond du four. Protège le ventilateur.

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

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



ZEPHAIRE™ —E
Single



ZEPHAIRE™ —E
Double Stacked

Figure 2

Installation

Livraison et Implantation

LIVRAISON ET INSPECTION

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

- Vérifier que les emballages ne sont pas 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.

- Côté droit du four — 1.3 cm (1/2 po)
- Côté gauche du four — 1.3 cm (1/2 po)
- Arrière du four — 1.3 cm (1/2 po)
- Dessous du four — 1.3 cm (1/2 po)

À dégagements proportionnés doivent être disponibles pour l'entretien.

- Maintenez la zone du four libre et dégagée de tous matériaux combustibles tels que le papier, le carton, ainsi que les liquides et solvants inflammables.
- NE placez PAS le four sur un socle à bordure. L'une comme l'autre de ces installations gênera la circulation d'air vers le compartiment de combustion et empêchera une bonne ventilation des moteurs de soufflantes.

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 du four, au-dessus de la porte.

Branchements de Service — Normes et Codes

BRANCHEMENTS DE SERVICE

Le moteur électrique, les voyants lumineux et les interrupteurs connexes sont raccordés au four comme suit :

Le branchement doit être fait à l[illegible] l[illegible] et doit être relié au bornier d[illegible] (voir le schéma ci-dessous).

1. Retirer la garniture inférieure et les couvercles du panneau de commande. Il n[illegible] nécessaire de retirer le panneau latéral.
2. Retirer le disque défonçable à l'arrière de l'appareil et amener la ligne d'alimentation au bornier et raccorder les fils.
3. Réinstaller la garniture inférieure et les couvercles du panneau de commande.

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

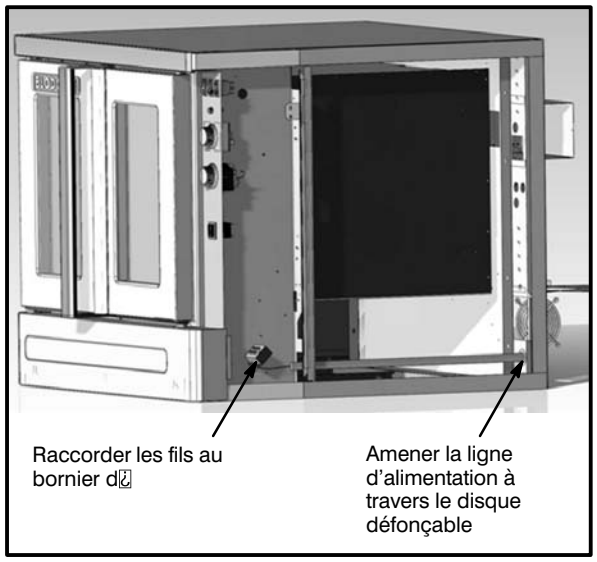


Figure 3

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.

L'appariel doit etre installe avec l'empechement de refoulement selon les codes federale, provincial et locaux.

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

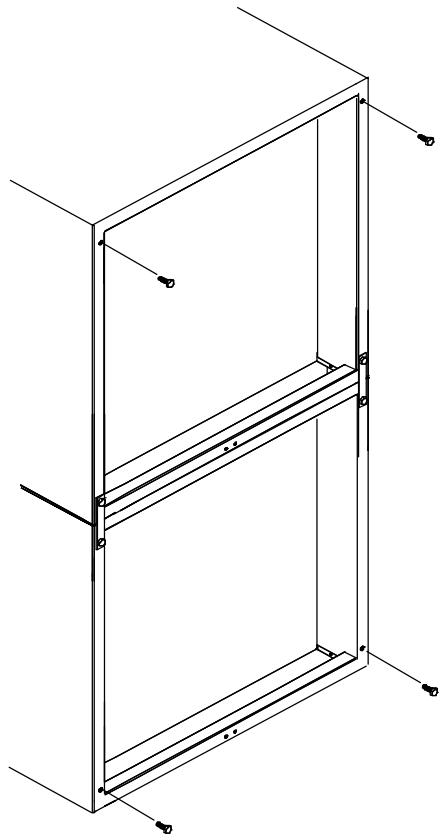
Montage du Four

BOULONS NSF

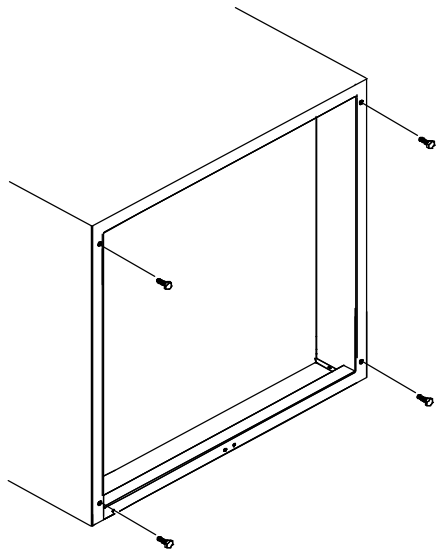
La NSF exige la pose de boulons dans tous les trous vides situés à l'arrière du four, notamment dans les cas suivants :

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

1. Repérez les boulons de 5/16 po expédiés avec le four.
2. Posez les boulons comme l'illustre la Figure 4.



Deux appareils superposés



Appareils sans panneau arrière

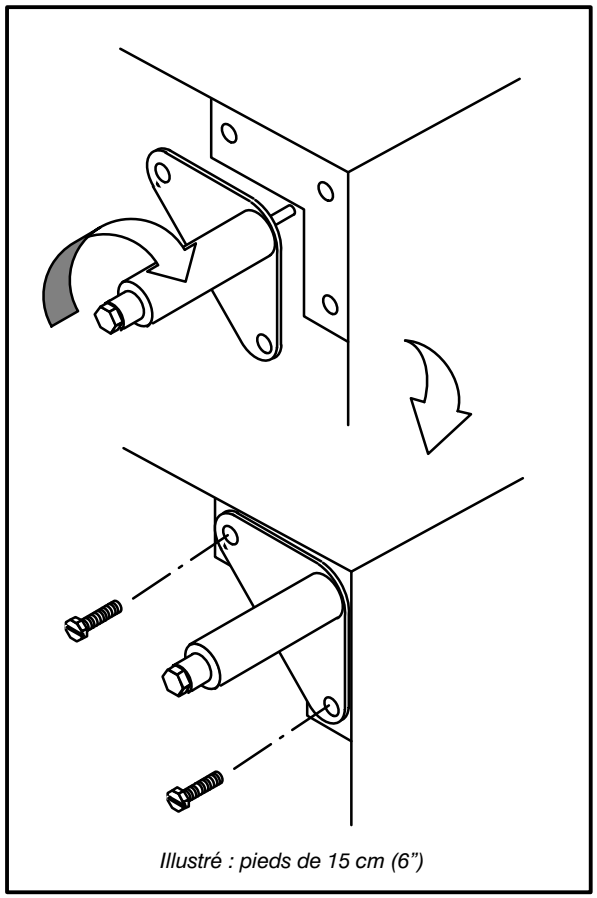
Figure 4

Montage du Four

ASSEMBLAGE DES PIEDS

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

   REMARQUE: Si des roulettes sont utilisées, voir MONTAGE DES ROULETTES avant de continuer.
4. Si nécessaire, mettez le four de niveau en vissant ou en dévissant la vis de niveau des pieds réglables.



Illustré : pieds de 15 cm (6")

Figure 5

MONTAGE DES ROULETTES

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

Roulettes pour four simple ou pour four superposés :

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

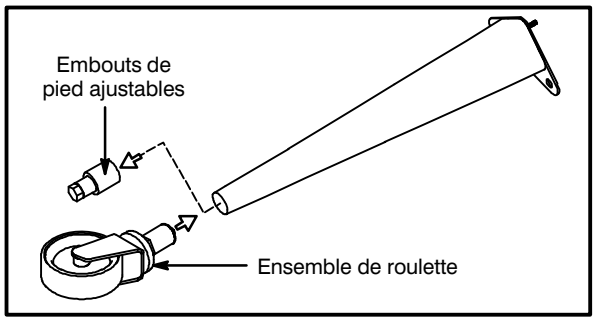


Figure 6

Roulettes de bas profile pour deux fours superposés :

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

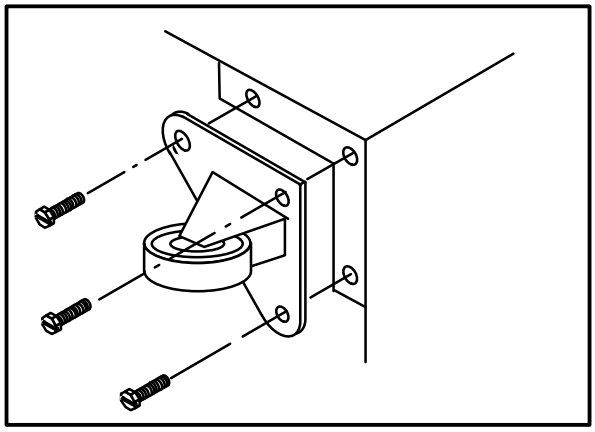


Figure 7

Installation

Montage du Four

MONTAGE DE LA SECTION DOUBLE

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

Les instructions suivantes sont applicable a l'assemblage de deux nouveaux modèles de fours.

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

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

1. Fixez les pieds de courte longueur au bas de la section inférieure comme décrit.
2. Posez la section supérieure par-dessus la section inférieure.
3. Fixez les ferrures de montage superposé au moyen des autres boulons de 5/16 po expédiés avec les fours.
4. Forez un trou pour un boulon de 5/16" dans le cadre du vieux modèle du four. Untilisez les trous dans les agrafes d'empilage.
5. Fixez les agrafes d'empilage au vieux modèle du four a l'aide de boulons 5/16" et des écrous qui se trouve dans le trousseau d'assemblage.
6. Raccordez le connecteur de carneau.

AVERTISSEMENT!!

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

MISE À NIVEAU DU FOUR

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

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

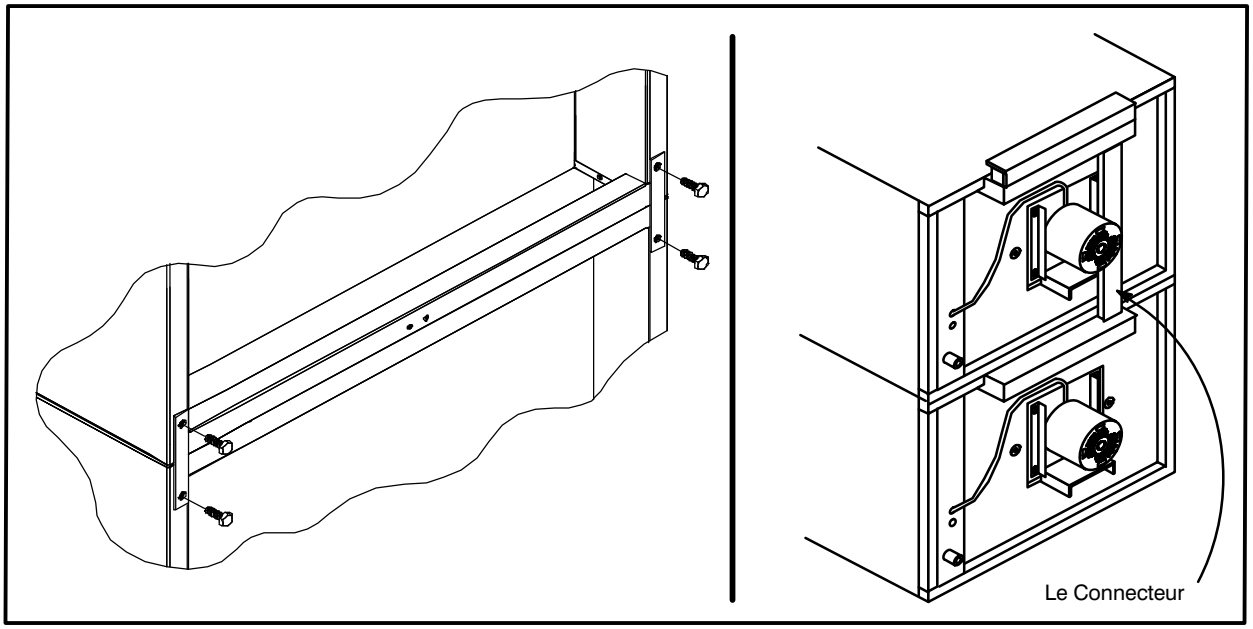


Figure 8

Soufflerie Une Vitesse

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.

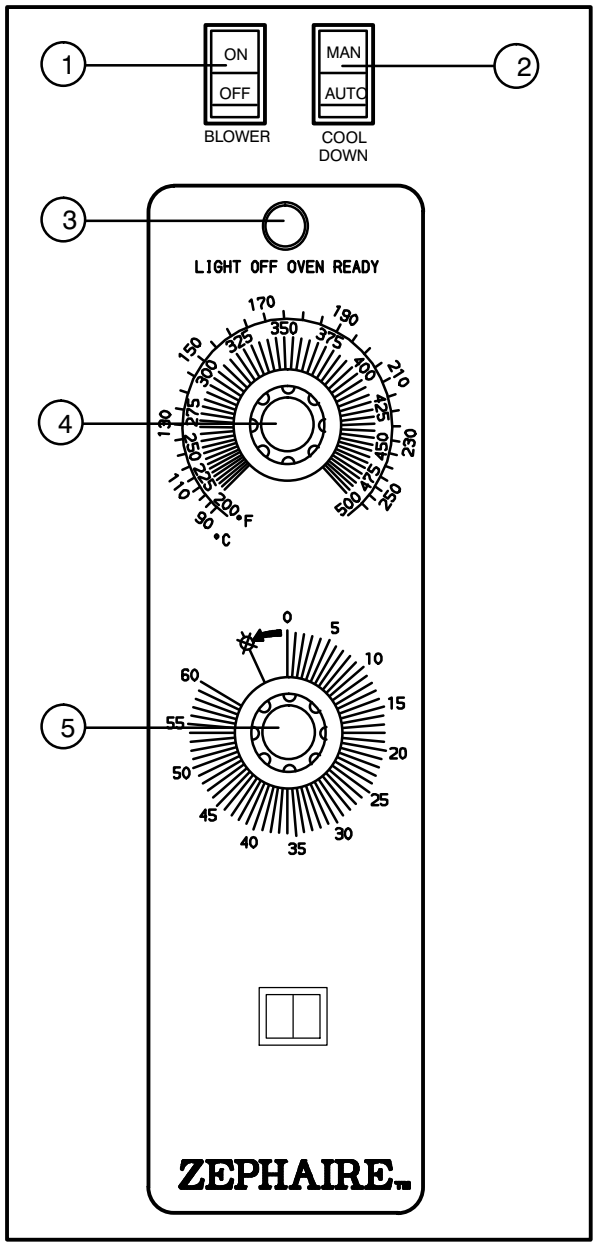


Figure 9

DESCRIPTION DES COMMANDES

1. INTERRUPTEUR MARCHE/ARRÊT DE SOUFFLERIE – contrôle la mise en marche de la soufflerie. Si l'interrupteur est en position ARRÊT (OFF) le four s'arrête.
2. INTERRUPTEUR REFROIDIR – en position AUTO, le four peut être utilisé pour cuire. Si l'interrupteur est en position MANuelle, le four se refroidit avant la prochaine cuisson.
3. VOYANT D'ÉTAT DU FOUR - indique l'opération de réchauffeur. Le voyant s'éteint lorsque le four atteint la température demandée
4. THERMOSTAT – contrôle la température à laquelle le four fonctionne. La gamme de température va de 93 et 260°C (200–500°F).
5. MINUTERIE DE CUISSON – sert à minuter le temps de cuisson. Actionne un ronfleur quand le temps de cuisson se termine.

UTILISATION

1. Régler l'interrupteur de REFROIDIR (2) sur AUTO. Tourner le THERMOSTAT (4) sur la température de cuisson désirée.
2. Régler l'INTERRUPTEUR MARCHE/ARRÊT DE LA SOUFFLERIE (1) sur la position *ON (MARCHE)*. Quand le VOYANT FOUR PRÊT (3) s'éteint, charger le produit et régler la MINUTERIE DE CUISSON (5).
3. Quand le ronfleur se déclenche, retirer le produit. Si le produit suivant demande une température de cuisson plus basse, le mode de "refroidir" peut être utilisé. Passer l'INTERRUPTEUR REFROIDIR (2) sur la position MANuelle. S'assurer que la porte est ouverte.
4. Arrêter le four en passant l'INTERRUPTEUR MARCHE/ARRÊT DE LA SOUFFLERIE (1) sur la position *OFF (ARRÊT)*.

Utilisation

Soufflerie Une Vitesse avec Lumières de Cavité

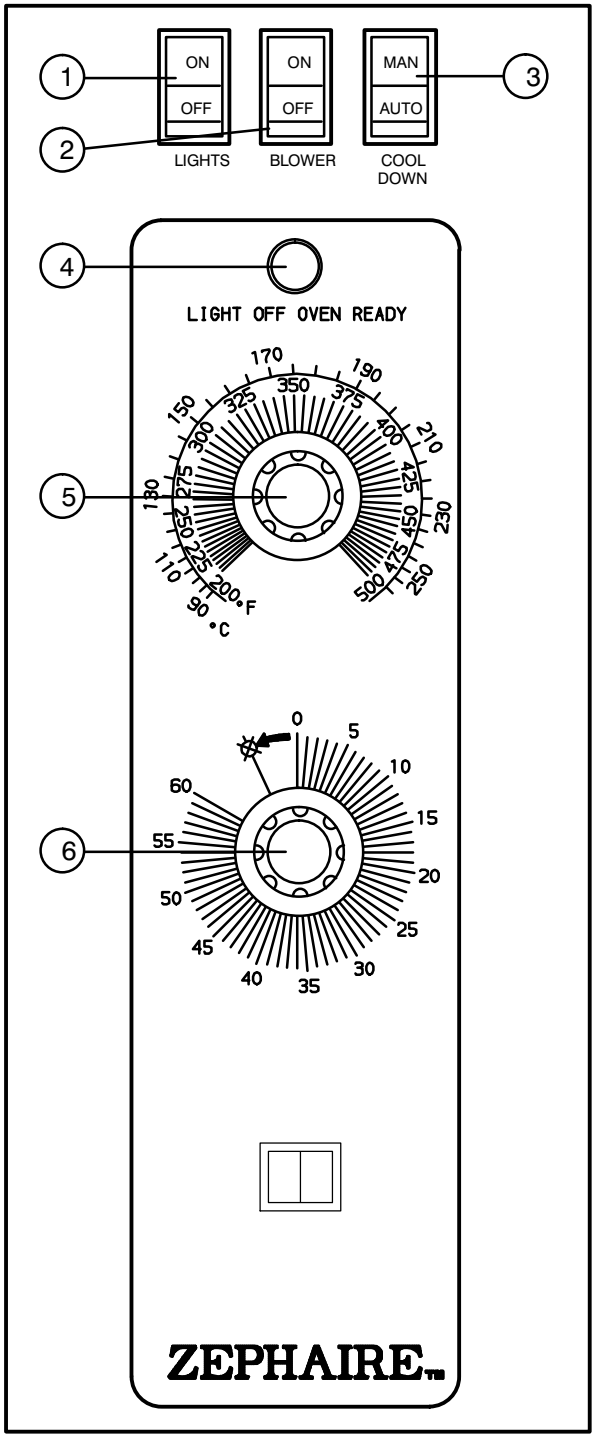


Figure 10

DESCRIPTION DES COMMANDES

1. LUMIÈRES DE CAVITÉ MARCHE/ARRÊT – actionne les lumières dans la cavité du four.
2. INTERRUPTEUR MARCHE/ARRÊT DE SOUFFLERIE – contrôle la mise en marche de la soufflerie. Si l'interrupteur est en position ARRÊT (OFF) le four s'arrête.
3. INTERRUPTEUR REFROIDIR – en position AUTO, le four peut être utilisé pour cuire. Si l'interrupteur est en position MANuelle, le four se refroidit avant la prochaine cuisson.
4. VOYANT D'ÉTAT DU FOUR - indique l'opération de réchauffeur. Le voyant s'éteint lorsque le four atteint la température demandée
5. THERMOSTAT – contrôle la température à laquelle le four fonctionne. La gamme de température va de 93 et 260°C (200–50°F).
6. MINUTERIE DE CUISSON – sert à minuter le temps de cuisson. Actionne un ronfleur quand le temps de cuisson se termine.

UTILISATION

1. Régler l'interrupteur de REFROIDIR (3) sur AUTO. Tourner le THERMOSTAT (5) sur la température de cuisson désirée.
2. Régler l'INTERRUPTEUR MARCHE/ARRÊT DE LA SOUFFLERIE (2) sur la position *ON (MARCHE)*. Quand le VOYANT FOUR PRÊT (4) s'éteint, charger le produit et régler la MINUTERIE DE CUISSON (6).
3. Quand le ronfleur se déclenche, retirer le produit. Si le produit suivant demande une température de cuisson plus basse, le mode de "refroidir" peut être utilisé. Passer l'INTERRUPTEUR REFROIDIR (3) sur la position MANuelle. S'assurer que la porte est ouverte.
4. Arrêter le four en passant l'INTERRUPTEUR MARCHE/ARRÊT DE LA SOUFFLERIE (2) sur la position *OFF (ARRÊT)*.

Soufflerie Deux Vitesses

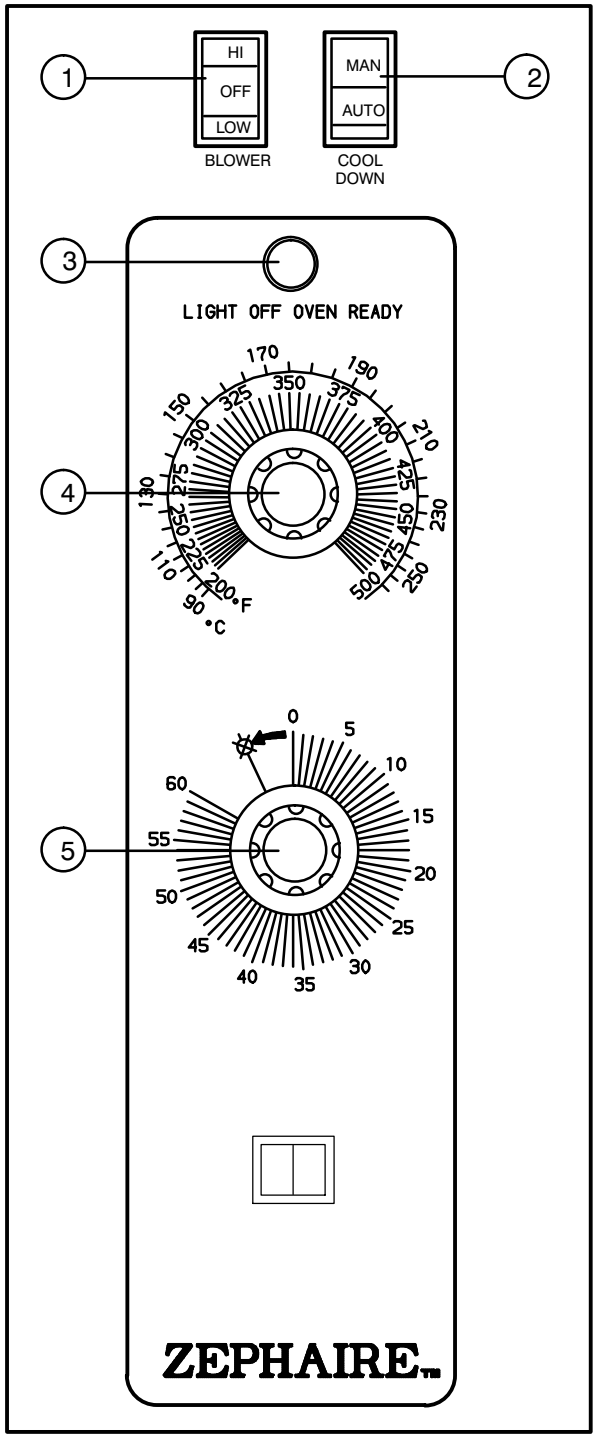


Figure 11

DESCRIPTION DES COMMANDES

1. INTERRUPTEUR SOUFFLERIE HAUT/BAS/ ARRÊT – contrôle le fonctionnement de la soufflerie. Si l'interrupteur de la soufflerie est en position ARRÊT (OFF), le four est mis à l'arrêt.
2. INTERRUPTEUR REFROIDIR – en position AUTO, le four peut être utilisé pour cuire. Si l'interrupteur est en position MANuelle, le four se refroidit avant la prochaine cuisson.
3. VOYANT D'ÉTAT DU FOUR - indique l'opération de réchauffeur. Le voyant s'éteint lorsque le four atteint la température demandée
4. THERMOSTAT – contrôle la température à laquelle le four fonctionne. La gamme de température va de 93 et 260°C (200–500°F).
5. MINUTERIE DE CUISSON – sert à minuter le temps de cuisson. Actionne un ronfleur quand le temps de cuisson se termine.

UTILISATION

1. Régler l'interrupteur de REFROIDIR (2) sur AUTO. Tourner le THERMOSTAT (4) sur la température de cuisson désirée.
2. Régler l'INTERRUPTEUR DE SOUFFLERIE (1) sur la position HI (HAUT). Quand le VOYANT FOUR PRÊT (3) s'éteint, charger le produit et régler la MINUTERIE DE CUISSON (5).
3. Quand le ronfleur se déclenche, retirer le produit. Si le produit suivant demande une température de cuisson plus basse, le mode de "refroidir" peut être utilisé. Régler l'INTERRUPTEUR DE SOUFFLERIE (1) sur la position *LO (BAS)*. Passer l'INTERRUPTEUR REFROIDIR (2) sur la position MANuelle. S'assurer que la porte est ouverte.
4. Arrêter le four en passant l'INTERRUPTEUR MARCHE/ARRÊT DE LA SOUFFLERIE (1) sur la position *OFF (ARRÊT)*.

Utilisation

Commandes Standard pour Zephaire E Plus

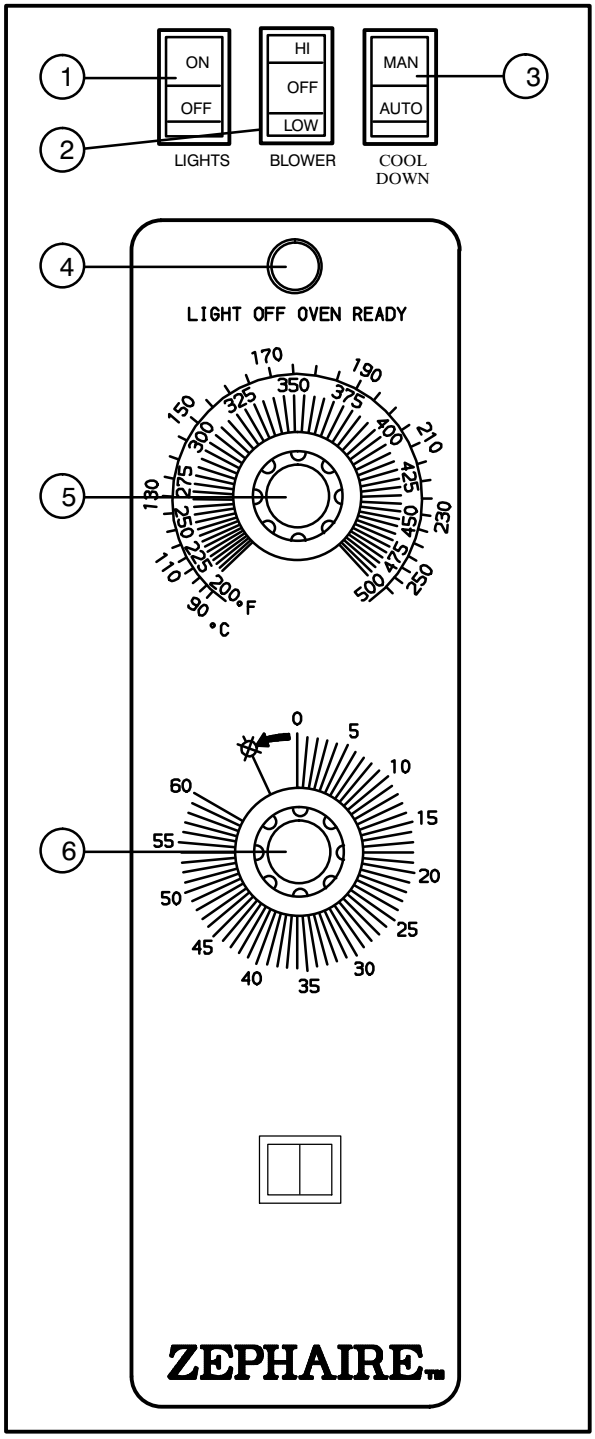


Figure 12

DESCRIPTION DES COMMANDES

1. LUMIÈRES DE CAVITÉ MARCHE/ARRÊT – actionne les lumières dans la cavité du four.
2. INTERRUPTEUR SOUFFLERIE HAUT/BAS/ ARRÊT – contrôle le fonctionnement de la soufflerie. Si l'interrupteur de la soufflerie est en position ARRÊT (OFF), le four est mis à l'arrêt.
3. INTERRUPTEUR REFROIDIR – en position AUTO, le four peut être utilisé pour cuire. Si l'interrupteur est en position MANuelle, le four se refroidit avant la prochaine cuisson.
4. VOYANT D'ÉTAT DU FOUR - indique l'opération de réchauffeur. Le voyant s'éteint lorsque le four atteint la température demandée
5. THERMOSTAT – contrôle la température à laquelle le four fonctionne. La gamme de température va de 93 et 260°C (200–500°F).
6. MINUTERIE DE CUISSON – sert à minuter le temps de cuisson. Actionne un ronfleur quand le temps de cuisson se termine.

UTILISATION

1. Régler l'interrupteur de REFROIDIR (3) sur AUTO. Tourner le THERMOSTAT (5) sur la température de cuisson désirée.
2. Régler l'INTERRUPTEUR DE SOUFFLERIE (2) sur la position HI (HAUT). Quand le VOYANT FOUR PRÊT (4) s'éteint, charger le produit et régler la MINUTERIE DE CUISSON (6).
3. Quand le ronfleur se déclenche, retirer le produit. Si le produit suivant demande une température de cuisson plus basse, le mode de "refroidir" peut être utilisé. Régler l'INTERRUPTEUR DE SOUFFLERIE (2) sur la position *LO (BAS)*. Passer l'INTERRUPTEUR REFROIDIR (3)sur la position MANuelle. S'assurer que la porte est ouverte.
4. Arrêter le four en passant l'INTERRUPTEUR MARCHE/ARRÊT DE LA SOUFFLERIE (2) sur la position *OFF (ARRÊT)*.

Commandes Numériques à Semi-Conducteurs pour Zephaire E Plus

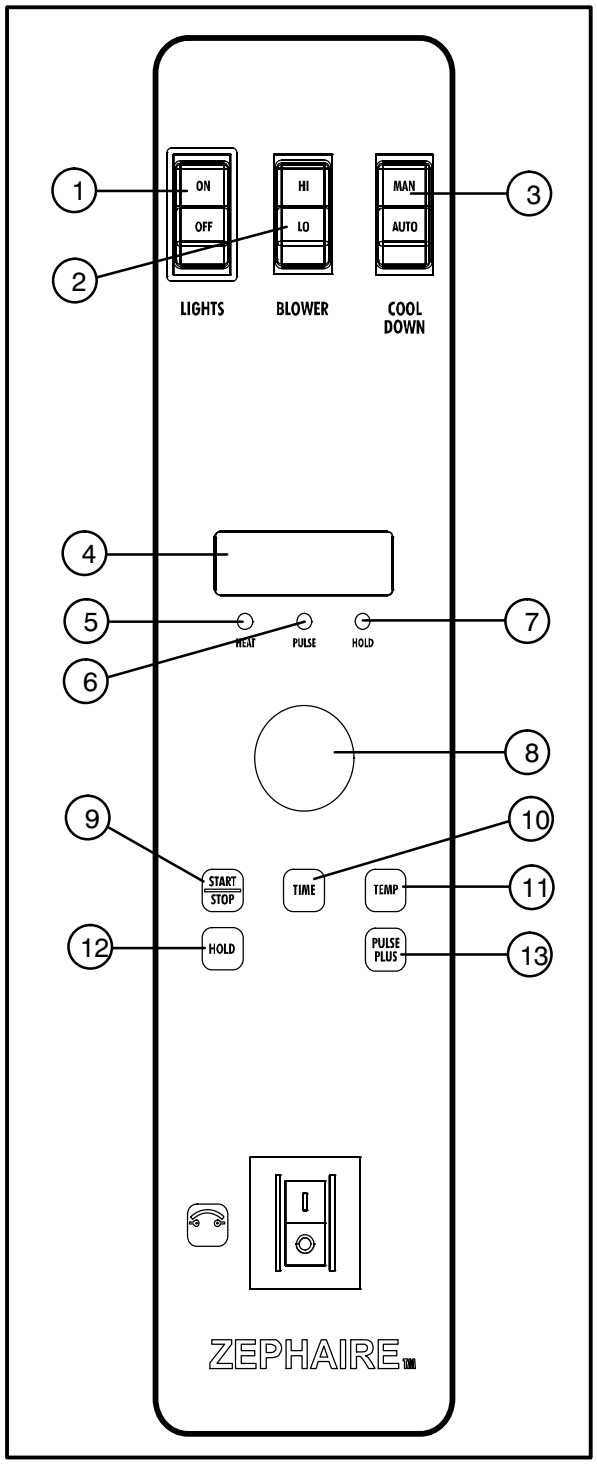


Figure 13

DESCRIPTION DES COMMANDES

1. LUMIÈRES DE CAVITÉ MARCHE/ARRÊT – actionne les lumières dans la cavité du four.
2. INTERRUPTEUR MARCHE/ARRÊT DE SOUFFLERIE – contrôle la mise en marche de la soufflerie. Si l'interrupteur est en position ARRÊT (OFF) le four s'arrête.
3. INTERRUPTEUR REFROIDIR – en position AUTO, le four peut être utilisé pour cuire. Si l'interrupteur est en position MANuelle, le four se refroidit avant la prochaine cuisson.
4. AFFICHAGE - indique la durée et la température, ainsi que d'autres informations relatives au fonctionnement du four.
5. VOYANT "HEAT" - s'allume lorsque les brúleurs sont allumés.
6. VOYANT "PULSE" - s'allume lorsque le mode de ventilateur par impulsions est activé.
7. VOYANT "HOLD" - s'allume lorsque le mode de maintien est actif.
8. CADRAN - permet l'entrée des réglages voulus sur l'affichage.
9. TOUCHE "START/STOP" - démarre ou arrête la minuterie.
10. TOUCHE "TIME" - indique la durée sur l'affichage.
11. TOUCHE "TEMP" - indique le réglage de température sur l'affichage.

    REMARQUE: Pour afficher la température actuelle du four, tenez la touche TEMP enfoncée.
12. TOUCHE "HOLD" - active ou désactive le mode de maintien.
13. TOUCHE "PULSE" - active ou désactive le mode par impulsions.

Utilisation

Commandes Numériques à Semi-Conducteurs pour Zephaire E Plus

PROGRAMMATION

Pour régler la température de cuisson

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

Pour régler la durée de cuisson

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

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

Pour régler le mode de maintien

1. Appuyez sur la touche HOLD (12).

REMARQUE: Le voyant HOLD s'allume.

2. Choisissez la température de maintien à l'aide du CADRAN (8).
3. Appuyez sur la touche START/STOP (9).

Pour régler le mode par impulsions

1. Appuyez sur la touche PULSE (13).

REMARQUE: Le voyant PULSE s'allume.

2. Choisissez la durée de pulse à l'aide du CADRAN (8). Le mode d'impulsion est une portion du temps de cuisson.

UTILISATION

Cuisson:

1. Placez l'INTERRUPTEUR MARCHE/ARRÊT DE SOUFFLERIE (2) à la position désirée.
2. Entrez la durée de cuisson et la température de cuisson.
3. Chargez l'aliment dans le four.

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

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

Commandes Numériques à Semi-Conducteurs pour Zephaire E Plus

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 l'INTERRUPTEUR MARCHE/ARRÊT DE SOUFFLERIE (2) à la position désirée.
2. Entrez la durée de cuisson et la température de cuisson.
3. Appuyez sur HOLD (12). Entrez la température de maintien.
4. Chargez l'aliment dans le four.

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

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

Cuisson par Impulsions

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

1. Placez l'INTERRUPTEUR MARCHE/ARRÊT DE SOUFFLERIE (2) à la position désirée.
2. Entrez la durée de cuisson et la température de cuisson.
3. Appuyez sur PULSE (13). Entrez la température d'impulsions.

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

4. Chargez l'aliment dans le four.

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

5. Appuyez sur START/STOP (9). La minuterie se met en marche. Le four sera au mode d'impulsion pour le temps déjà régler. Une fois le temps régler est expirer, l'unité changera qu mode de cuisson automatiquement et 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.

AVERTISSEMENT!!

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

Utilisation

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

Lumières

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

Durées et Températures Suggérées

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

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

Entretien

Nettoyage et Entretien Préventif

NETTOYAGE DES FOURS

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

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

Sur les surfaces intérieures et 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.

Tenir les liquides à l'écart des douilles, des sondes de température, des éléments chauffants, etc. Éviter de pulvériser les connexions électriques, le thermostat et les prises des ampoules du four.

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 et les supports de grilles.
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.

Guide de Détection des Pannes

CAUSE(S) PROBABLE(S)	SUGGESTION
SYMPTOME: Les éléments chauffants ne fonctionnent pas	
• Le four n'est pas branché. • L'interrupteur électrique du paneau de contrôle est sur arrêt. • Contrôle réglé au-dessous de la température ambiante. • Portes ouvertes.	• Brancher le fil dans la prise. • Régler le panneau de contrôle sur COOK (CUISSON) ou OVEN ON (FOUR MARCHE). • Régler la température désirée. • Fermer les portes.
SYMPTOME: Le four n'atteint pas "Prêt".	
• Le four n'a pas terminé son cycle de préchauffage. • Problème interne avec le contrôle de température principal.	• Attendre que le four est atteint sa température de préchauffage. • *
SYMPTOME: Le ventilateur de convection ne tourne pas.	
• Le four n'est pas branché. • Le disjoncteur est déclenché. • Les portes sont ouvertes.	• Brancher le fil dans la prise. • Réenclencher le disjoncteur. • Fermer les portes.
SYMPTOME: Problèmes courants de cuisson au four.	
• 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.

AVERTISSEMENT!!

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

INSERT
WIRING DIAGRAM
HERE

PLACER
SCHÉMA DE CÂBLAGE
ICI