BCP and BLCP

INSTALLATION — OPERATION — MAINTENANCE

BCP et BLCP

MANUEL D'INSTALLATION — FONCTIONNEMENT — ENTRETIEN

BLODGETT COMBI

www.blodgett.com

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

PN 60739 Rev E (8/11)

© 2011 — G.S. Blodgett Corporation

A PERSONAL WORD FROM BLODGETT COMBI
QUELQUES MOTS DE BLODGETT COMBI

Congratulations on your purchase of a BLODGETT Combi appliance. We firmly believe that your choice has been a wise one, and trust you will receive many years of excellent service from your new Combi.

You will find that cooking with Combi appliances saves time, labor and extensive cleaning of both the kitchen and the unit.

With Combi appliances the quality, taste, consistency, and look of your food are improved, thus endorsing the policy to which we've always adhered: "For Better Cooking!"

Once you've had a chance to use your Combi, please tell us, your dealer and colleagues about any creative and interesting applications you have discovered; exchange ideas with other users. Be sure to advise us or your dealer immediately should any mechanical or technical problems be encountered (...we're here to help!) and above all "Enjoy Cooking the BLODGETT Combi Way!

For information on cooking, please refer to our separate cooking guide.

Toutes nos félicitations sur votre achat d'appareil de Blodgett Combi. Nous croyons fermement que votre choix est un choix raisonnable et nous sommes certains que vous obtiendrez de nombreuses années d'excellent service de votre nouveau four multi-usages.

Vous allez découvrir que la cuisson dans les appareils Combi économise le temps, le travail et le degré de nettoyage de l'appareil aussi bien que de la cuisine.

Avec les appareil de Combi, la qualité, le goût, la consistence et l'apparence des aliments sont améliorés, s'accordant, de ce fait, avec notre politique "Pour une meilleure cuisson !"

Une fois que vous aurez eu la chance d'utiliser notre Combi, informez nous, votre concessionnaire et vos collègues, de toutes les applications nouvelles et intéressantes que vous avez découvertes ; échangez vos idées avec d'autres utilisateurs. N'hésitez pas à nous prévenir, ou votre concessionnaire, de tout problème mécanique ou technique que vous pourriez rencontrer (... nous sommes ici pour vous aider) et par-dessus tout "Régalez-vous à cuisiner à la façon BLODGETT Combi!

Pour obtenir de plus amples informations sur l'art culinaire, veuillez consulter notre livre de cuisine séparé.

BLODGETT COMBI®

IMPORTANT

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

AVERTISSEMENT: UNE INSTALLATION, UN AJUSTEMENT, UNE ALTÉRATION, UN SERVICE OU UN ENTRETIEN NON CONFORME AUX NORMES PEUT CAUSER DES DOMMAGES À LA 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.

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

Model/Modèl:

_____

Serial Number/Numéro de série:

_____

Your appliance 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

The Blodgett Combi-Oven/Steamer 2
Description of the Combi-Oven/Steamer . . . 3

Installation

Agency Approvals 4
Utility Specifications 5
Unpacking the Oven 7
Oven Location and Leveling 8
Plumbing Connections 9
Electrical Connection and Ventilation 11
Gas Connections 12
Gas Hose Restraint 14
Final Check Lists 15

Operation

Blodgett Programmable Control Introduction 16
Cooking Modes 17
Welcome Screen 19
Work Menu 20
Manual Cooking 21
Core Probe Cooking 26
Programmed Cooking 30
Programming a Product 32
Setting a Timed Start 37
Setting Preset Time & Temperature 40
Oven Setup 41
USB Functions 43
HACCP Library 45
Optional CombiNet 47

Maintenance

Cleaning & Preventative Maintenance 49
Deliming - BCP only 51

Introduction

Le four-étuveur Combi de Blodgett 52
Description du four-étuveur Combi 53

Installation

Certifications 54
Caractéristiques techniques relatives aux services publics 55
Déballage du four 57
Choix de l'emplacement et nivellement du four 58
Robinetterie 59
Raccordement à l'électricité et Ventilation . 61
Raccordement au gaz 62
Câble d'immobilisation du tuyau à gaz . . . 64
Liste de vérification finale 65

Fonctionnement

Introduction à la commande programmable Blodgett 66
Modes de cuisson 67
Image-écran d'accueil 70
Menu Travail (Work) 71
Cuisson manuelle 72
Cuisson à la sonde de température 78
Cuisson programmée 83
Programmation d'un produit 85
Établissement d'un allumage temporisé . . 90
Établissement d'une durée et d'une température prédéterminées 93
Configuration du four 94
Fonctions BSU (USB) 96
Bibliothèque ARMPC (HACCP) 99
Fonction optionnelle CombiNet 101

Entretien

Nettoyage et entretien préventif 103
Détartrage - BCP Seulement 105

Introduction

The Blodgett Combi-Oven/Steamer

The Blodgett Combi-Oven/Steamer offers a completely new method of cooking. With the Oven/Steamer you have the choice of **two cooking processes**: **Steam** and **Hot Air**, either...

- **Separately**
- **Combined, or**
- **In Sequence**

And for easy operation you can choose from three primary cooking modes:

In the **Steam** mode you can:

steam	reheat	reconstitute
stew	thaw	simmer
blanch	preserve	braise
poach		

In the **Hot Air** mode you can:

roast	bake
grill	gratinate
broil	

In the two **Combi** modes you can:

defrost	roast	rethermalize
reheat	bake	forced steaming

There are four additional specialized modes to help you make the most of your time:

Retherm — for perfect reheating

Proofing — Proof and bake all in the same oven

Preheat — in this mode the oven will preheat to 575°F (300°C) for 15 minutes. The oven will then automatically lower to 480°F (249°C) to protect the advanced electronic components.

Cool Down — allows the oven cavity to cool down rapidly with the door opened

You can also use two or three functions in sequence during one cooking process. We call this:

- combi-steaming
- combi-roasting
- combi-baking

The combination of circulating hot air and steam in the space saving, high performance Combi-Oven/Steamer leads to improvements in the following areas:

- increased productivity in the kitchen
- a reduction in capital expenditures for multiple equipment replacement
- a wider range of menu choices
- a simplified cleaning process

The work process is simplified since products are prepared on or in steam table pans and trays. Food can be cooked, stored, and transported with the same pans. Small amounts of product can be processed efficiently; pre-cooked and convenience foods can be reheated within minutes. Many frozen foods can be processed without prethawing. This flexibility in preparation reduces the need for kettles and steam tables since there is no need for large amounts of food to be kept warm for long periods of time.

Today the improvement of food quality is more important than ever. Vegetables are cooked in the Blodgett Combi-Oven/Steamer without water at the optimal temperature of just under 212°F (100°C), maintaining valuable vitamins, minerals, nutrients and trace elements. Cooking meat in the Combi results in less shrinkage and a firmer, juicier product. The Blodgett Combi-Oven/Steamer is being used more and more for baking. Steam and Hot Air modes make it a general purpose baking appliance.

Description of the Combi-Oven/Steamer

ABOUT THE OVEN/STEAMER

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

The multiple speed fan, which is guarded against accidental finger contact, is driven by a quiet and powerful motor. The condenser draws out excess steam from the appliance. Condensation and waste water, which result during steaming and cleaning, are continuously drained.

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

The BCP/BLCP makes it possible to enjoy all of the advantages of a high quality steamer at the flick of a switch. Fresh steam enters the oven cavity without pressure and is circulated at high speed. This process enables quick and gentle cooking and ensures high quality food while providing convenient working methods. The steam generator is completely automatic and protected from running dry.

OVEN/STEAMER OPERATION

The practical oven door, with a viewing window, has a wide swing radius and handle which can be operated easily, even with wet or greasy hands.

Ease of operation is guaranteed through the simple to use touchscreen control. With graphical symbols and storage for 199 product recipes the BCP/BLCP is easy for even inexperienced kitchen staff to operate.

Cleaning is kept to a minimum thanks to the automatic Combi Wash system.

Installation

Agency Approvals

THE INSTALLATION INSTRUCTIONS CONTAINED HEREIN ARE FOR THE USE OF QUALIFIED INSTALLATION AND SERVICE PERSONNEL ONLY. INSTALLATION OR SERVICE BY OTHER THAN QUALIFIED PERSONNEL MAY RESULT IN DAMAGE TO THE OVEN AND/OR INJURY TO THE OPERATOR.

Qualified installation personnel are individuals, a firm, a corporation, or a company which either in person or through a representative are engaged in, and are responsible for:

- The installation or replacement of gas piping. The connection, installation, repair or servicing of equipment.
- The installation of electrical wiring from the electric meter, main control box or service outlet to the electric appliance.

Qualified installation personnel must be experienced in such work, be familiar with all precautions required and have complied with all requirements of state or local authorities having jurisdiction.

U.S. and Canadian Installations

Installation must conform with local codes, or in the absence of local codes, with the *National Fuel Gas Code, NFPA54/ANSI Z223.1—Latest Edition, the Natural Gas Installation Code CAN/CGA-B149.1* or the *Propane Installation Code, CAN/CGA-B149.2* as applicable.

Reference: *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70—Latest Edition and/or Canadian Electrical Code CSA C22.1* as applicable.

This equipment is to be installed in compliance with the *Basic Plumbing Code of the Building Officials and Code Administrators International Inc. (BOCA) and the Food Service Sanitation Manual of the Food and Drug Administration (FDA)*.

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 appliance, please contact your local distributor. If you do not have a local distributor, please call Blodgett Combi at 0011-802-658-6600.

Utility Specifications

PLUMBING SPECIFICATIONS	
WATER	
Water Pressure	36.26 PSI (250 kPa, 2.5 bar) during Combi Wash 21.76 PSI (150 kPa, 1.5 bar) when Combi Wash is not active 87 PSI (600 kPa, 6 bar) maximum
Water Connection	3/4” garden hose cold water
Minimum Requirements	TDS – less than 100 parts per million Total Hardness – 80-120 parts per million Chlorides – less than 30 parts per million pH Factor – 7.0-8.0 Chlorine – 0 parts per million
DRAINAGE	
Drain Type	Atmospheric Vented Drain
Drain Connection	2.00” (50.8mm) Copper
Avg Water Drain Temp.	Approximately 140°F (60°C)

RATINGS – GAS OVENS

Model	Gas Type	Input	Voltage	Phase	Amps
BLCP-61G	Natural	40,900 BTU	120	1	11
	Propane	40,900 BTU	120	1	11
BLCP-101G	Natural	71,500 BTU	120	1	11
	Propane	71,500 BTU	120	1	11
BLCP-102G	Natural	125,000 BTU	120	1	22
	Propane	125,000 BTU	120	1	22
BLCP-202G	Natural	184,000 BTU	120	1	22
	Propane	184,000 BTU	120	1	22

Installation

Utility Specifications

ELECTRICAL RATINGS					
Model	**Voltage**	**kW**	**Hz**	**Phase**	**Max Load (amps)**
BLCP-23E	208	5.4	60	3	26
	240	5.9	60	3	25
	480	6.4	60	3	14
BLCP-6E	208	6.9	60	3	34
	240	7.5	60	3	32
	480	8.2	60	3	18
BLCP-10E	240	10.4	60	3	29
	240	11.3	60	3	28
	480	12.3	60	3	26
BCP-61E BLCP-61E	208	9	60	3	26
	240	9	60	3	26
	480	9	60	3	13
BCP-101E BLCP-101E	208	18	60	3	52
	240	18	60	3	52
	480	18	60	3	25
BCP-102E BLCP-102E	240	27	60	3	80
	240	27	60	3	80
	480	27	60	3	36
BCP-202E BLCP-202E	240	60	60	3	175
	240	60	60	3	175
	480	60	60	3	80

Unpacking the Oven

The oven is best handled while still in its wrapping. Wherever possible, use a rolling lift.

1. Roll the lift under the lower cross tube of the stand Place a couple of wooden blocks between the cross tube and the lift.

   NOTE: To achieve the best possible balance, roll the lift from the front of the oven or from the motor side.

   NOTE: If necessary, the oven can also be lifted off the stand.

2. Remove the original packaging from the oven. Do not remove the vinyl that covers the stainless steel surface until the oven has been installed. Once the vinyl has been removed, the surfaces are vulnerable to sharp objects such as tools.
3. Remove all packaging material that secures the racks in the oven chamber.

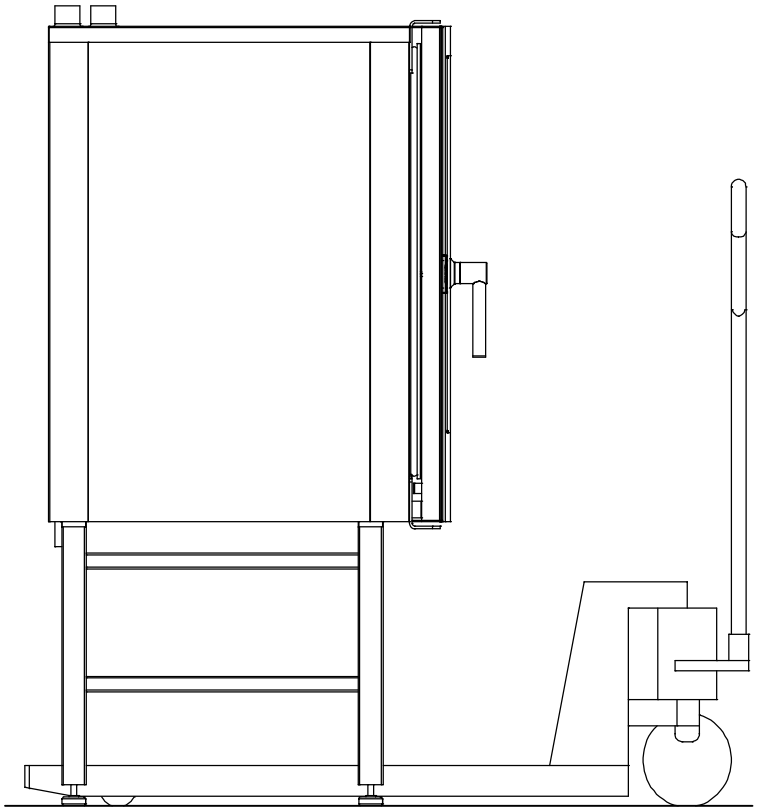


Figure 1

Installation

Oven Location and Leveling

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

Certain minimum clearances must be maintained between the oven and any combustible or non-combustible construction.

MINIMUM REQUIRED CLEARANCES			
Size	**Sides**	**Back**	**Top**
Electric Ovens			
61, 101, 102 & 202	2.75” (7cm)	2” (50mm)	n/a
23, 6 & 10	2.75” (69.9mm)	2.75” (69.9mm)	19.5” (49.5cm)
Gas Ovens			
61, 101, 102 & 202	2.75” (70mm)	2” (50mm)	n/a

Strong sources of heat such as hotplates, tilting frying pans, deep fat fryers, etc. should not be placed near the oven, especially near its right side. An optional side heat shield is available.

In addition, the following clearances are recommended for servicing.

- Oven body sides — 12” (30cm)
- Oven body back — 12” (30cm)

To ensure that the oven functions correctly when installed, it should be placed upright and level (horizontally). This is measured at the front and side edge of the roof. The oven can be levelled using the adjusting screws on the stand or on the legs of table models. The height of the oven should also be adjusted to fit the trolley for rack.

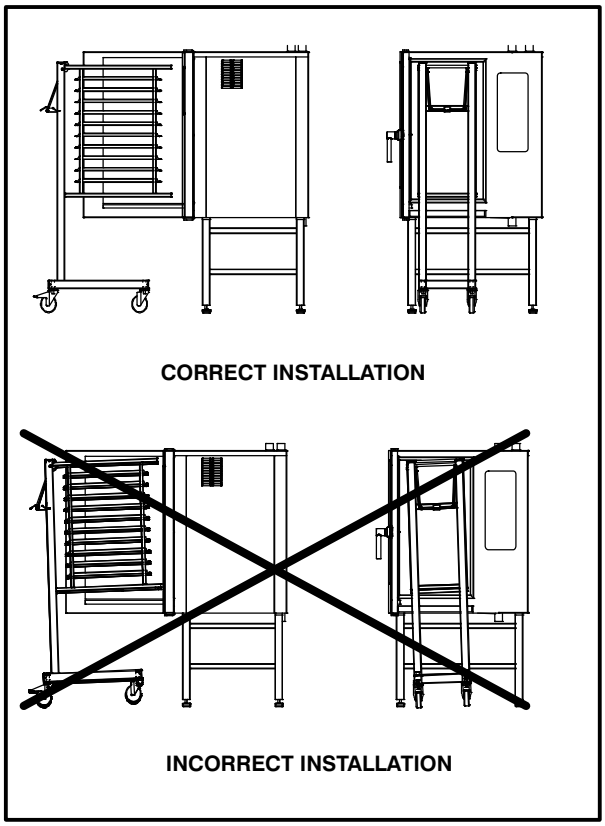


Figure 2

Plumbing Connections

WATER CONNECTION

Blodgett BCP/BLCP ovens have two water connections. Both are located at the back of the unit.

- 1 connection for raw water for the condensation jet.
- 1 connection for steam generation and the Combi Wash jet in the oven chamber. Must meet the requirements applying to water supplied to household appliances.

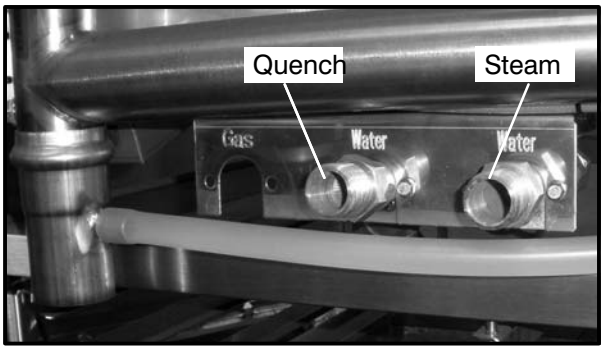


Figure 3

WARNING!!

If the water temperature exceeds 70˚F (21˚C), problems with regard to Combi Optima calibration and cooling of the oven may occur.

The water connection must be carried out by an authorized plumber in accordance with existing local codes.

Clogged up water filters and dirt in the solenoid valves are not covered by the warranty.

To facilitate cleaning and servicing, the oven should be connected with an approved flexible 3/4” hose. Permanent installations should be fitted with a stop-tap and a non-return valve.

If the feeder is connected to the water distribution system with a flexible hose, this hose should be VA approved.

Before connecting the oven to water, flush the tubes thoroughly. Connect the oven.

DRAIN CONNECTION

Blodgett ovens are equipped with a drain system that removes surplus water from the oven chamber. This may be condensed water from the products, or it may occur when the oven chamber is cooled down with cold water, or when the oven chamber is cleaned.

WARNING!!

Connection must be carried out by an authorised plumber, to an open or closed drain. The drain must never end directly beneath the oven.

The drain must be of stainless steel or an equally temperature-resistant material, have a diameter of at least 2” (49 mm) and a fall of at least 3˚ or 5%.

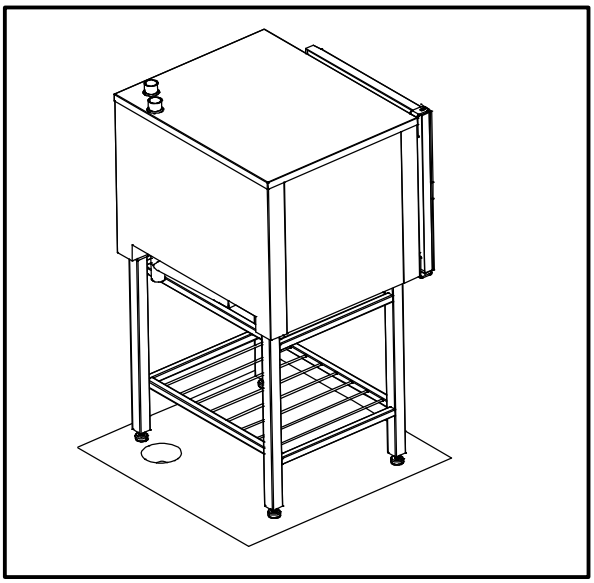


Figure 4

Installation

Plumbing Connections

CLEANING & DELIMING CHEMICAL

1. **BCP/BLCP-61, 101, 102 and 202 ovens only.** The oven is supplied with a chemical bottle holder. The holder can be affixed to either side of the oven. Place it on the stand crossmember. See Figure 5.

Figure 5

2. Connect the supplied detergent tubes (red and blue) to the underside of the oven near the rear. Connect the blue hose to the fitting with the blue sticker and the red hose to the fitting with the red sticker. See Figure 6.

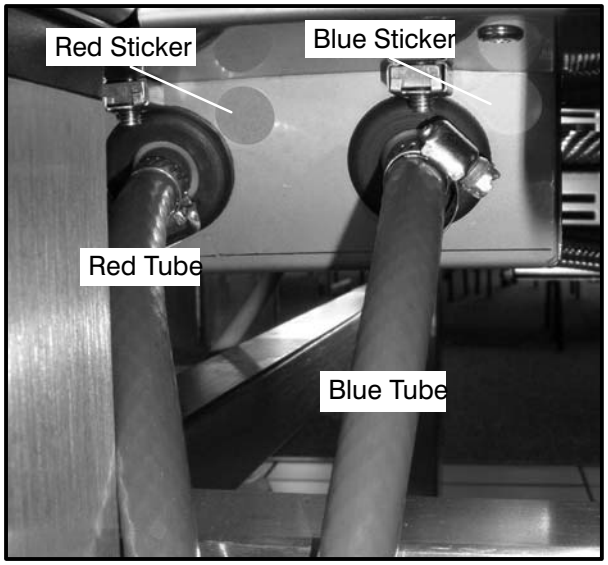


Figure 6

3. Insert the blue and red hoses into the proper bottles. Red is for detergent, blue is for rinse aid.
4. **BCP only** – The last line is for the delimer. This is the tan colored tube protroding from the bottom of the oven. Cut the tubing to the proper length, if needed, and place the tubing into the delime bottle.

   NOTE: If the tube is cut to length, remove the stainless steel weight from the end of the tube and reinsert.

Electrical Connection and Ventilation

ELECTRICAL CONNECTION

NOTE: Electrical connections must be performed by a qualified installer only.

Before making any electrical connections to these appliances, check that the power supply is adequate for the voltage, amperage, and phase requirements stated on the rating name plate mounted on the appliance.

1. The rating plate is located on the right side of the oven.

An approved plug outlet or a safety cutout must be located close to the oven so that the oven can be disconnected during installation and repair. The safety cutout must be able to cut off all poles with a total distance of break of at least 3 mm.

All appliances must be installed in accordance with Local or National Electrical codes.

The wiring diagram is located in the motor compartment.

NOTE: Disconnect the power supply to the appliance before servicing.

WARNING!!

Improper installation may invalidate your warranty.

Electric Models

A strain relief for the power supply cord is provided. The installer must supply a cord that meets all Local and National installation standards.

Gas Models

U.S. and Canadian Installations

A power cord (115V units only) is supplied with a plug attached. Plug the power cord into the desired receptacle.

WARNING!!

If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.

VENTILATION

Blodgett BCP/BLCP ovens are equipped with an open/direct exhaust system that removes surplus humidity from the oven chamber. The exhaust system has an electrically operated damper.

The ventilation motor can be controlled directly from the oven. This means that the ventilation starts when a program is started and runs for 10 minutes after the program is completed.

The exhaust tube can be connected to a ventilation system. In that case, a special extraction funnel is fitted to avoid suction directly from the oven chamber. This extraction funnel can be ordered from Blodgett.

If an extraction hood is installed in the ceiling above the oven, it should project 20” (50 cm) over the front of the oven.

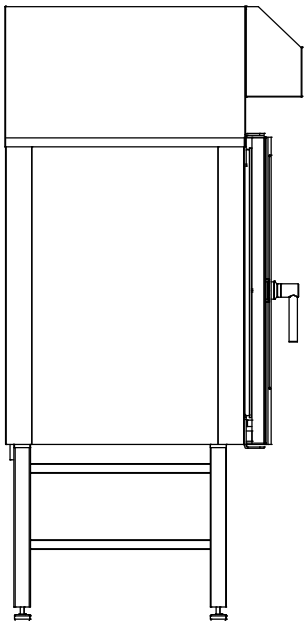


Figure 7

Installation

Gas Connections

GAS PIPING

A properly sized gas supply system is essential for maximum oven performance. Piping should be sized to provide a supply of gas sufficient to meet the maximum demand of all appliances on the line without loss of pressure at the equipment.

Example:

NOTE: BTU values in the following example are for natural gas.

You purchase a BCX-14G to add to your existing cook line.

1. Add the BTU rating of your current appliances.

Pitco Fryer	120,000 BTU
6 Burner Range	60,000 BTU
Deck Oven	50,000 BTU
Total	230,000 BTU

2. Add the BTU rating of the new oven to the total.

Previous Total	230,000 BTU
BLCP-61G	40,900 BTU
New Total	270,900 BTU

3. Measure the distance from the gas meter to the cook line. This is the pipe length. Let's say the pipe length is 30' (9 m) and the pipe size is 1" (2.54 cm).
4. Use the appropriate table to determine the total capacity of your current gas piping.

   The total capacity for this example is 270,900 BTU. Since the total required gas pressure, 270,900 BTU is less than 375,000 BTU, the current gas piping will not have to be increased.

NOTE: The BTU capacities given in the tables are for straight pipe lengths only. Any elbows or other fittings will decrease pipe capacities. For example: a schedule 40 1-1/2" ell fitting has an equivalent capacity of 4.2" (10.2 cm) of straight pipe. Contact your local gas supplier if you have any questions.

Maximum Capacity of Iron Pipe in Cubic Feet of Natural Gas Per Hour
(Pressure drop of 0.5 Inch W.C.)

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

From the National Fuel Gas Code Part 10 Table 10-2

Maximum Capacity of Pipe in Thousands of BTU/hr of Undiluted P.P. Gas at 11" W.C.
(Pressure drop of 0.5 Inch W.C.)

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

From the National Fuel Gas Code Part 10 Table 10-15

Gas Connections

PRESSURE REGULATION AND TESTING

The gas pressure to the appliance must be rated for each appliance while the burners are on. A sufficient gas pressure must be present at the inlet to satisfy these conditions. Refer to the table below for correct gas pressure.

Each appliance has been adjusted at the factory to operate with the type of gas specified on the rating plate.

Each oven is supplied with a regulator to maintain the proper gas pressure. **The regulator is essential to the proper operation of the oven and should not be removed.**

DO NOT INSTALL AN ADDITIONAL REGULATOR WHERE THE UNIT CONNECTS TO THE GAS SUPPLY UNLESS THE INLET PRESSURE IS GREATER THAN 14” W.C. (1/2 PSI) (37mbar).

The oven and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psig (3.45kPa).

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

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

U.S. and Canadian Installations

Installation must conform with local codes, or in the absence of local codes, with the *National Fuel Gas Code, NFPA54/ANSI Z223.1—Latest Edition, the Natural Gas Installation Code CAN/CGA-B149.1* or the *Propane Installation Code, CAN/CGA-B149.2* as applicable.

General Export Installations

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

GAS PRESSURE		
Model	**Gas Type**	**Inlet Pressure**
BLCP-61G	Natural	7.0” W.C.
	Propane	11.0” W.C.
BLCP-101G	Natural	7.0” W.C.
	Propane	11.0” W.C.
BLCP-102G	Natural	7.0-14.0” W.C.
	Propane	12.0-14.0” W.C.
BLCP-202G	Natural	7”-14” W.C.
	Propane	12.0-14.0” W.C.

Gas Hose Restraint

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

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

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

WARNING!!

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

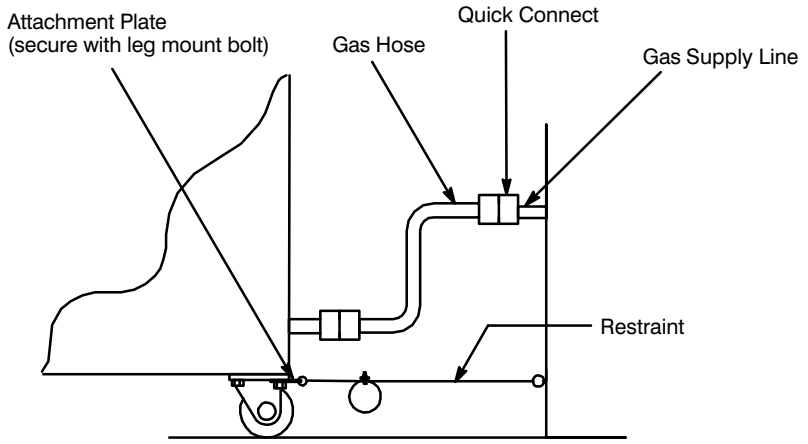
U.S. and Canadian installations

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

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

General export installations

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



IMPORTANT: Cable restraint should be fastened as close as possible to the flexible connector and short enough to prevent any strain on the flexible connector.

At maximum stretch of shortened restraint, the flexible connector should be easy to install and quick to connect.

Installation of Gas Hose and Restraint
(Single Section Shown)

Figure 8

Final Check Lists

WARNING!!

Final check list must be performed by a qualified installer only.

OVEN EXTERIOR

- ☐ Check that the oven has not been damaged in transit (dents, scratches, etc.)
- ☐ Check/adjust the height and check that the oven is placed level (horizontally)
- ☐ Check/adjust oven door

CONNECTIONS

- ☐ Check for correct water connection
- ☐ Turn on water supply
- ☐ Check for leaks
- ☐ Turn off water supply
- ☐ Check and clean dirt filter
- ☐ Turn on water supply again
- ☐ Check hand shower
- ☐ Check for correct electrical connection
- ☐ Check for correct gas connection (if applicable)
- ☐ Check connection to drip tray
- ☐ Check for correct mounting of drip tray
- ☐ Check for correct fall of hose from drip tray, and check for leaks
- ☐ Check for correct exhaust and drain connection
- ☐ Clean the oven
- ☐ Apply steel oil

OVEN INTERIOR

- ☐ Check that filter housing is mounted correctly
- ☐ Check interior light
- ☐ Clean the oven

CONTROL

- ☐ Check and adjust, if necessary, each of the preset values
- ☐ Heat up the oven at 480° F (249°C) for approximately 5 minutes.

Operation

Blodgett Programmable Control Introduction

Figure 9

The BCP/BLCP ovens include the versatile Blodgett Programmable control. The control features:

- Multiple cooking modes include hot air, combi with CombiOptima, reheating/regenerating, steaming, low-temperature steaming, forced steaming, proofing, cooling, and preheating
- CombiOptima automatically measures and controls the humidity level in the oven, helping to retain the appearance and juiciness of the product.
- Easy to use touch panel with crystal clear TFT display
- Stores up to 200 recipe programs with 10 cooking stages each. Recipes can be grouped into categories (beef, chicken, cookies, etc.) for easy retrieval.
- External core temperature probe with 3 measuring points. Ability to run 2 core probes simultaneously.
- Low temperature roast & hold and Delta-T cooking
- Reversible 9 speed fan for optimum baking and roasting results
- USB port for data, software and recipe transfer
- HACCP quality control enables you to control and document production. Includes production time, production duration, preparation temperature, and core temperature.
- CombiNet for monitoring and remote controlling the oven via computer or internet. Functions include recipe management, HACCP, service diagnosis and software updating
- Programmable time delay start
- Automatic service diagnosis

COMBIOPTIMA MODE

CombiOptima offers you the possibility of adding up to 100% humidity to the oven chamber at temperatures from 160 to 480˚F (70 to 250˚C).

When using CombiOptima correctly, you minimise shrinkage and enhance the appearance and taste of your product.

Many products contain a large amount of water, increasing the humidity level during cooking. The oven automatically regulates the humidity to maintain the desired level.

Setting the humidity level

1. Use the bottom keys on the left and right to set the desired humidity level. The blue and red bar indicated the actual humidity level in the oven cavity. The white number in the center of the bar indicated the desired humidty level.

   NOTE: If the bar is all red, the oven containss 0% humidity. If the bar is all blue, the oven contains 100% humidity.

2. Preheat the oven for 5 minutes with the desired humidity content. Depending on the amount of product in the oven and the desired humidity level and temperature, the desired humidity is typically reached after 1 to 5 minutes.

Tips for setting the humidity level

- To make gravy when braising meat, apply 70 to 80% humidity at 300-325˚F (145-65CC).
- For poaching fish, poultry and crispy vegetables, apply 70 to 95% humidity at 150-250˚F (70-120˚C).
- For short cook times and products, such as herb-marinated cuts of meat and fresh vegetables, use 70% humidity at 375˚F (190˚C). Despite the short cook time, products such as cook very gently.

If the oven is not connected to a soft water plant, CombiOptima cannot function properly.

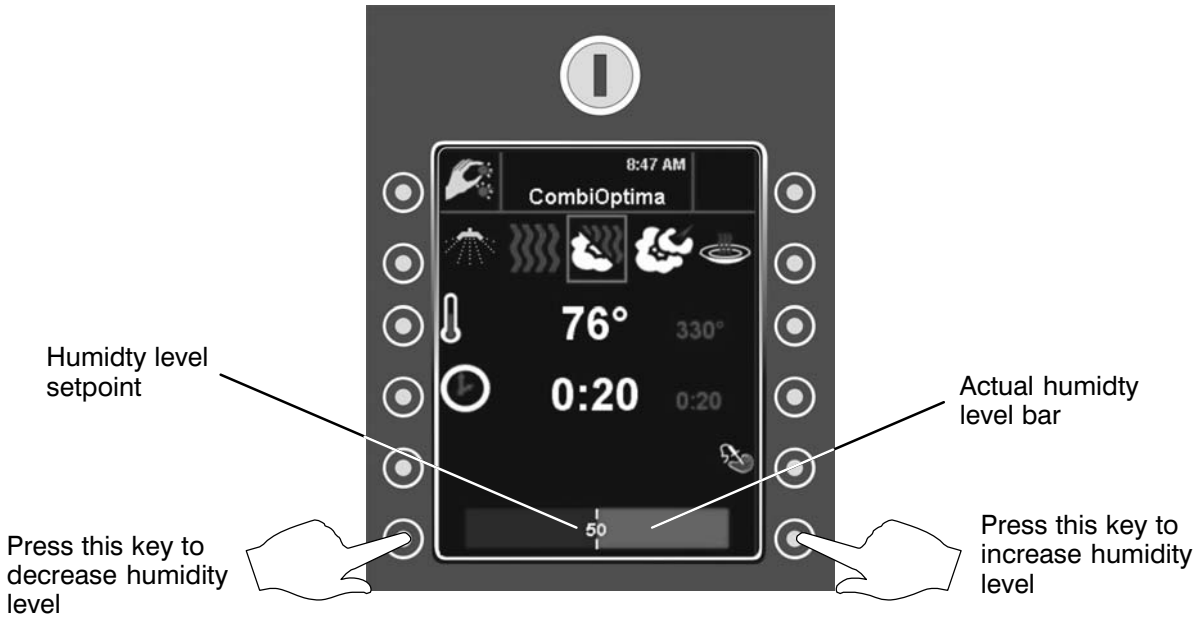


Figure 10

Operation

Cooking Modes

STEAM MODE

The steam mode provides 100% humidity in the cooking chamber. Use the steam mode for the following applications:

Low Temperature Steaming

Steaming at 150-195˚F (65-90˚C) is recommended for delicate products such as fish.

Steaming fresh vegetables such as carrots, asparagus, and beans at 175˚F (80˚C) for 5 to 10 minutes produces products that keep their color and crispness.

Traditional Steaming

Steaming at 208-212˚F (98-100˚C) is recommended for all kinds of root vegetables, potatoes, pasta, rice and meat.

Forced Steaming

Steaming at 250˚F (120˚C) can be used for vegetables that need further processing and for faster preparation of pasta, rice, hard root vegetables and frozen vegetables. **Forced steaming should be used with care.**

Tips for Using the Steam Mode

- We recommend that you start the steaming process 8 minutes before you place the products in the oven chamber. For food safety reasons, the oven automatically checks the water in the steam generator. If the water temperature is below 150˚F (65˚C), the tank is emptied, refilled and the water is heated.
- To get the oven ready for production quickly and to ensure a perfect start of the steaming process, we recommend that you cool down the oven chamber to 175˚F (80˚C). To lower the temperature quickly, use the Cool Down mode and open the door.

If the oven is not connected to a soft water plant, the Steam mode cannot function properly.

RETHERM MODE

Reheating is a very gentle process 70-350˚F (20-180˚C). The program operates with low fan speed and adds a carefully calculated amount of humidity which maintains the nice appearance and taste of the product.

Tips for Using Retherm

- To quicker retherming, products should not be covered.
- For best results, use a core temperature probe.
- When retherming sous-vide products, follow supplier recommendations.

Recommended Times & Temperatures

- 8 to12 minutes at 285˚F (140˚C) for plated meals with rice, meat and vegetables.
- 40 to 60 minutes at 250-285˚F (120-140˚C) for whole roasts, stews and sauces.
- 20 to 30 minutes at 250˚F (120˚C) for pasta and rice.

PROOFING MODE

The oven is designed to maintain the perfect humidity for all products that need to be proofed before they are baked.

For your convenience, the Blodgett BCP/BLCP has a preset program called “Semiautomatic Bread”. In this program the bread is proofed and baked in the same process.

Recommended Times & Temperatures

- Low temperature and long proofing time of 90˚F (32˚C) for 45 minutes for 14-28 ounces (400-800g) loaves of bread
- High temperature and short proving time 100˚F (38˚C) for 25 minutes for 2-7 ounce (60-200g) rolls and baguettes.

PREHEAT MODE

In this mode the oven will preheat to 575°F (300°C) for 15 minutes. The oven will then automatically lower to 480°F (249°C) to protect the advanced electronic components. We recommend preheating the oven 80-100°F (27-38°C) above the cook temperature.

Welcome Screen

Figure 11

Figure 11 shows the welcome screen that will appear when you power up your BCP/BLCP oven.

1. Press the any of the 6 keys on either side of the control to access the WORK Menu.

Operation

Work Menu

1. MAIN POWER SWITCH – controls power to the oven
2. MAIN MENU KEY – press to move to main menu
3. LEFT MODE SELECTION KEY – press to select mode to the left.
4. LEFT OVEN TEMP KEY – press to decrease set temperature.
5. LEFT COOK TIME KEY – press to decrease the set cook time
6. FAN & VENT KEY – press to access fan and vent submenus
7. PROGRAM KEY – press to access program menu
8. RIGHT MODE SELECTION KEY – press to select mode to the right.
9. RIGHT OVEN TEMP KEY – press to increase set temperature.
10. RIGHT COOK TIME KEY – press to increase the set cook time
11. CORE PROBE KEY – press to access core probe setting submmenu
12. START/STOP KEY – press to begin or cancel a cook cycle

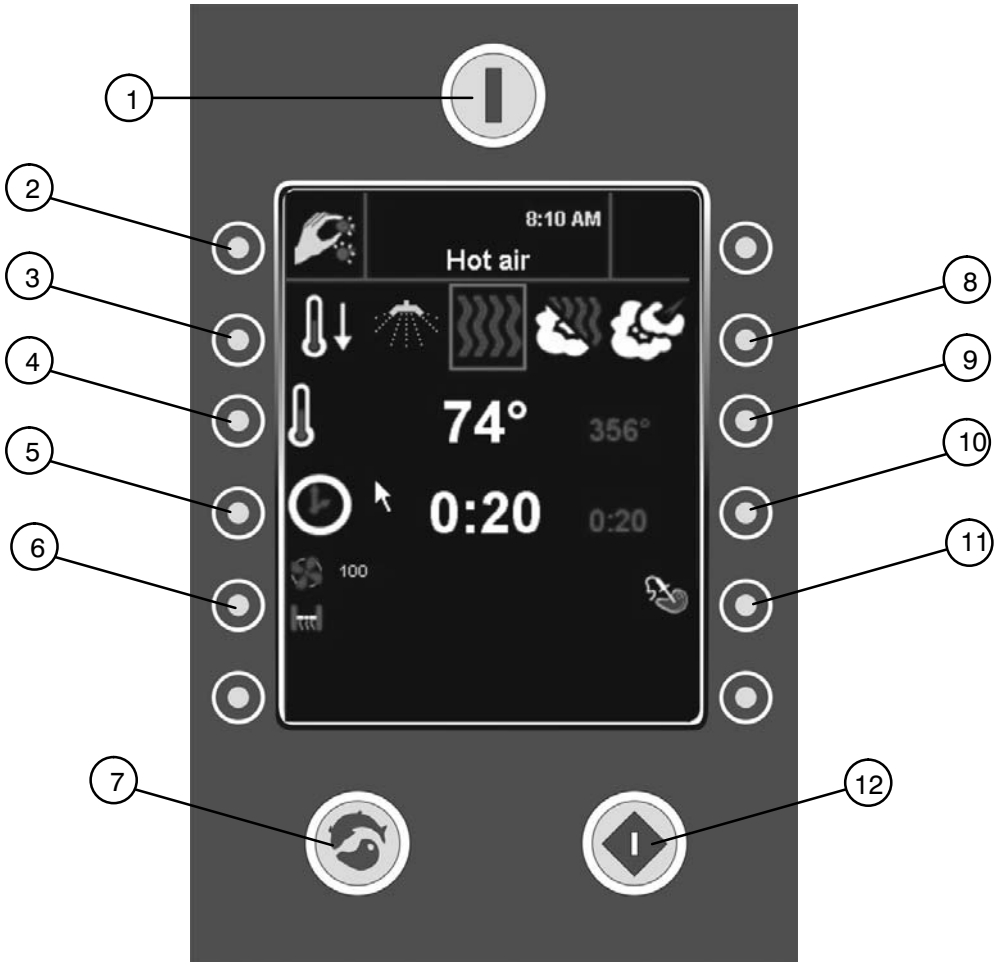


Figure 12

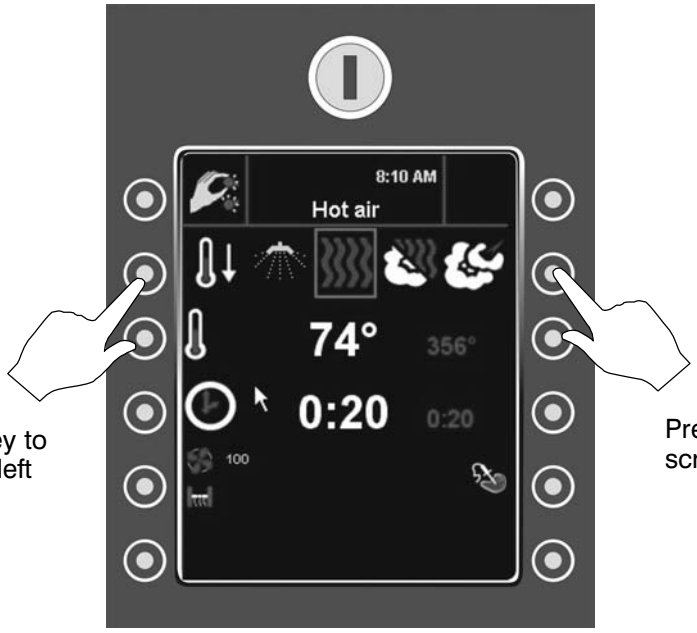
MODE SELECTION

1. Use the keys on the right and left of the mode selection icons to select the desired mode.

OTE: The selected icon will apper inside a red box in the center of the screen.

Setting Humidty Level in CombiOptima

If CombiOptima is selected you will need to enter the desired humidity level. Follow the procedure on page 17 to set the desired humidity level for CombiOptima mode.



Press this key to scroll to the left

Press this key to scroll to the right

Choose from the following oven modes:

Hot Air | Combi Optima | Steam | Retherm | Proofing | Preheat | Cool Down | Combi Wash

Figure 13

Manual Cooking

SETTING THE COOK TEMPERATURE

1. Use the 3rd keys down on the right or left to set the desired cook temperature. The large white number in the center of the screen displays the actual oven temperature. The smaller red number on the right of the screen displays the set temperature.

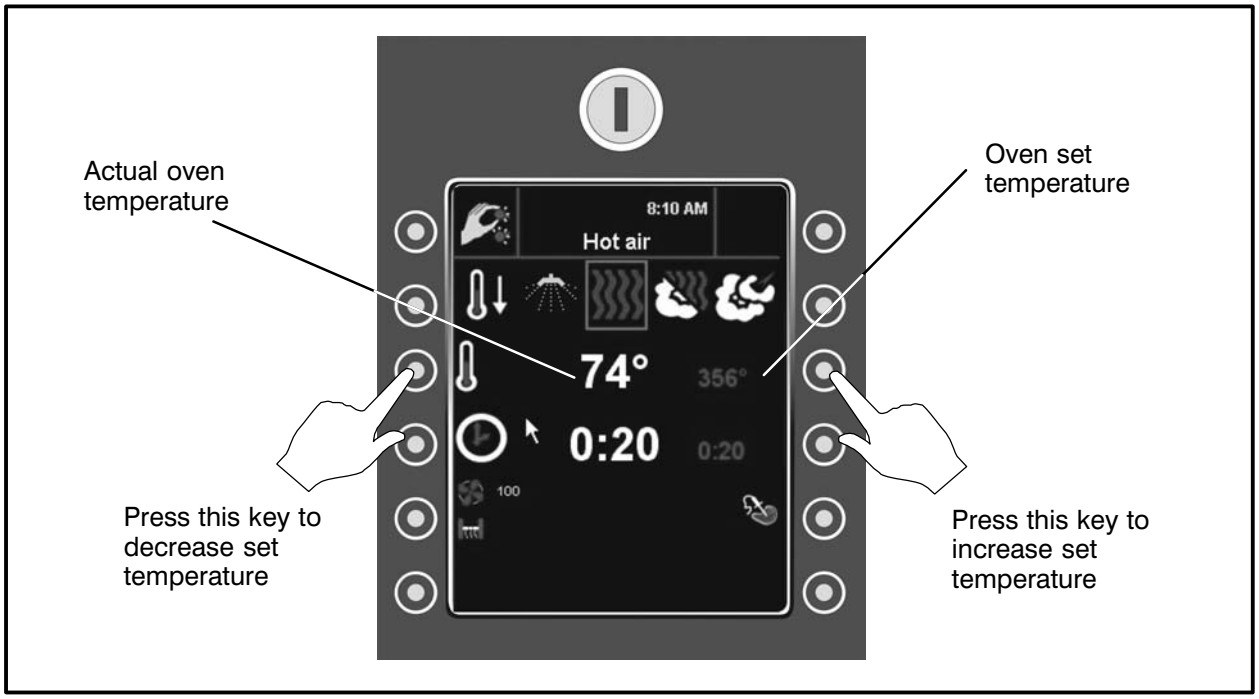


Figure 14

SETTING THE COOK TIME

1. Use the 4th keys down on the right or left to set the desired cook time. For continuous operation, press the left key until the display shown no time.

The smaller red number on the right of the screen displays the set cook time.

Once the cook cycle is activated, the large white number in the center of the screen displays the time remaining.

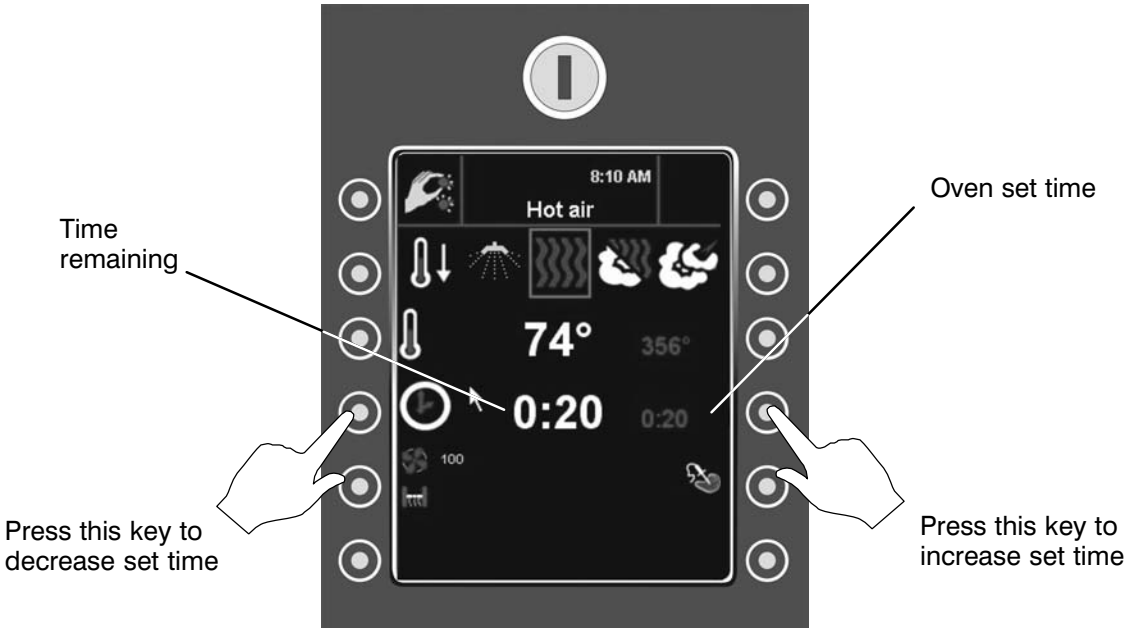


Figure 15

Manual Cooking

SETTING THE FAN SPEED

The fan function is active in HOT AIR, STEAM and RETHERM only. In all other modes, the fan is controlled automatically by the oven.

1. Press the FAN and VENT key to access the FAN/VENT submenu.
2. Use the 5th keys down on the right or left to set the desired fan speed.

OTE: Note that the fan wheel is reversible. It will run clockwise for a few minutes, then reverse and run counterclockwise. This creates an even bake pattern.

Tips for setting fan speed

- A fan speed between 20 and 50% is recommended for puff pastry, Danish pastry, cakes and small products as well as in the Delta-T and Cook & Hold modes.
- You should add 1 to 2 minutes of preparation time for each 1/2 hour when low fan speed is used.
- Fan speeds between 50% and 90% are recommended for particularly juicy end products that can accept longer cook times.
- Fan speeds below 50% cannot be used at temperatures above 390˚F (200˚C).

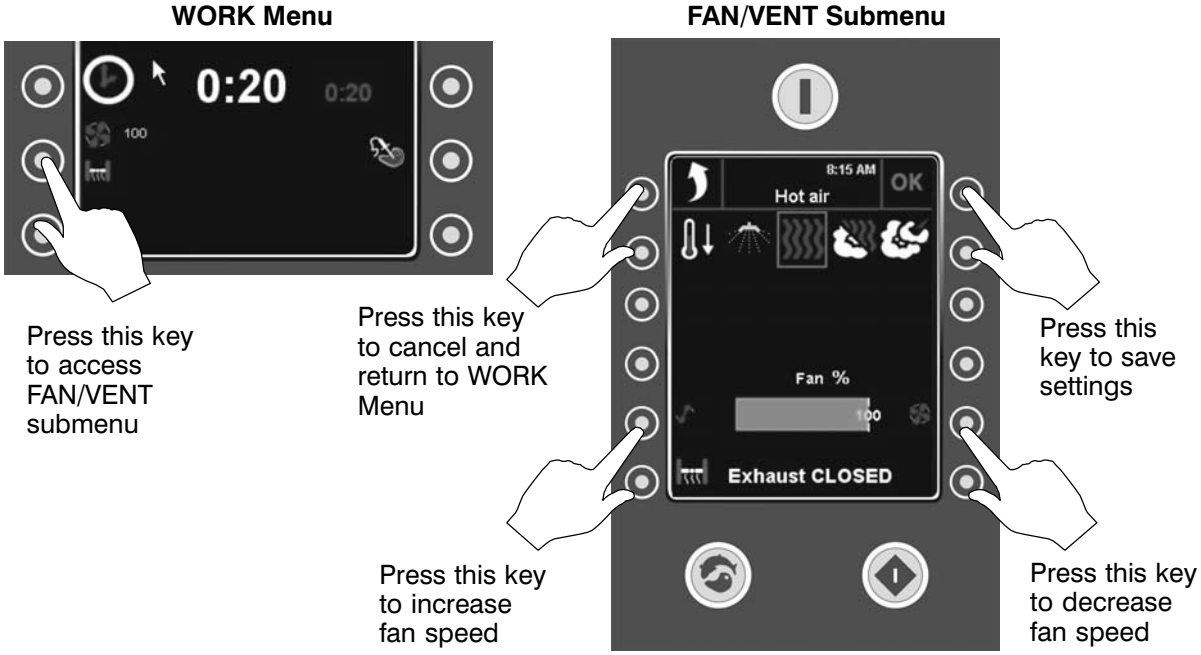


Figure 16

SETTING THE VENT POSITION

It is only possible to set the exhaust function in the HOT AIR mode. In the other modes, the exhaust function is controlled automatically by the oven.

1. Press the VENT key to toggle between Vent Open or Vent Closed.

Tips for setting vent position

- Open exhaust is recommended for bread and pastry, as well as roasting meat and to achieve a grill effect.

TO RETURN TO WORK MENU

1. Press the OK key on the top right to save your settings and return to the WORK Menu. Press the top right key to return the the WORK Menu without saving your changes.

TO INITIATE MANUAL COOK CYCLE

1. From the WORK Menu, press the START/STOP key located on the bottom left side of the control to initiate the cook cycle.
2. The square around the mode will flash and the display counts down the cook time. The cook time, temperature, fan speed and vent position may be changed during the cook cycle.

   In Hot Air mode, press and hold the button on the bottom right of the screen to inject steam.

   Press any key to turn on the oven lights.
3. When there is one minute left, the computer counts down from 59 seconds.
4. When the time has expired on the final stage, an alarm sounds and a message appears notifying you that the program is complete. Press the key to the left of ENTER, or open the door, to silence the alarm.

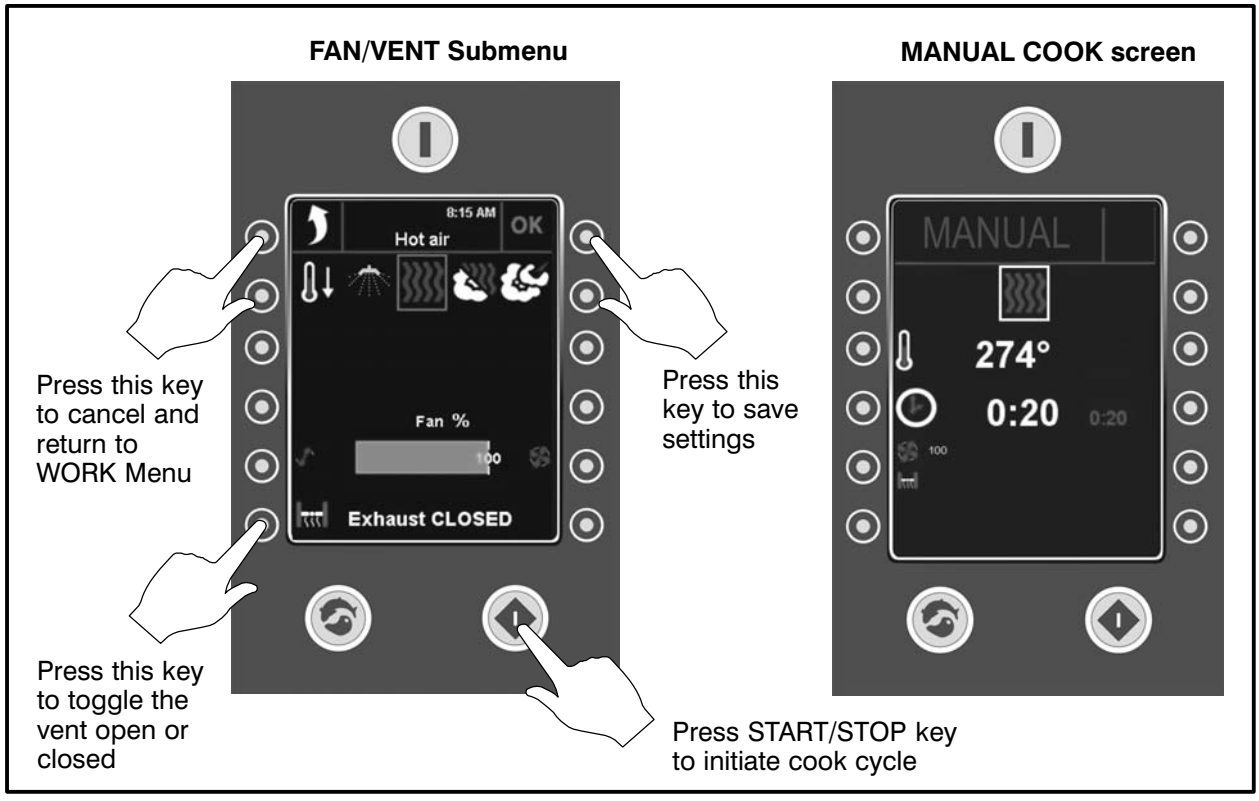


Figure 17

Core Probe Cooking

All Blodgett BCP/BLCP ovens come standard with one core temperature probe. It is possible to run two core probes at the same time. An additional probe may be purchased from your Blodgett dealer.

The core temperature sensor offers three cooking modes.

- Active
- Delta-T
- Cook & Hold

ENTERING CORE PROBE MODES

Follow this procedure for all three core probe cooking modes.

OTE: The core probe must be set up prior to activating a cook cycle.

1. Select the desired cooking mode Refer to page 21 for instructions on setting the cooking mode.
2. Set the desired fan speed if applicable. Refer to page 24 for instructions on setting the fan speed.
3. Set the vent position if applicable. Refer to page 25 for instructions on setting the vent position.
4. Insert the core probe into the center of the product. Then plug the probe into the oven at the connector located in the upper corner of the right side panel.
5. Press the CORE PROBE key on the WORK Menu. The control displays the Core Probe submenu.
6. Press the key next to the core probe icon. The control displays the Set Core Probe screen.

   The graph on the display illustrates the difference between the actual oven temperature and core temperature. The blue line represents core temperature probe 1. Core probe 2 is green. The red line is the actual oven temperature.

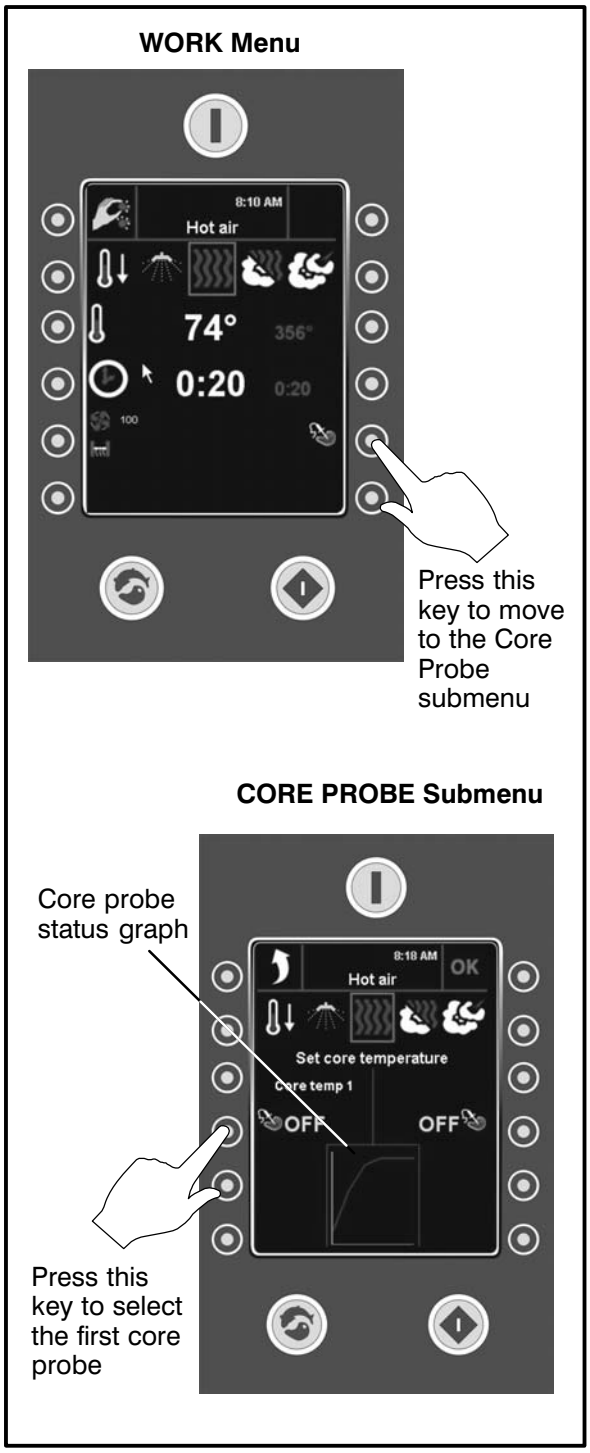


Figure 18

ACTIVE CORE PROBE COOKING

In the active mode, the core probe will notify you when the product has reached the desired pull temperature. The cook temperature is constant in the active mode.

1. Follow steps 1-6 on page 26 to enter the core probe cooking screens.
2. Use the keys on the left of the display to set the desired core probe pull temperature. The core probe set temperature is displayed in red.
3. Press the OK key to save the save the desired core probe temperature.
4. Press the START/STOP key to start the core probe cook cycle.
5. When the product has reached the desired core temperature an alarm sounds and the display reads ENTER. Press the key next to ENTER, or open the door, to silence the alarm.
6. Unplug the core probe and remove the product.

COOKING WITH TWO CORE PROBES

When one of the probes reaches the desired core temperature, an alarm sounds and a ENTER appears in the display.

1. Press the key next to ENTER, or open the door, to silence the alarm.
2. Take out the product and close the door.
3. The oven continues until the second probe reaches the desired core temperature.

SET CORE PROBE Screen

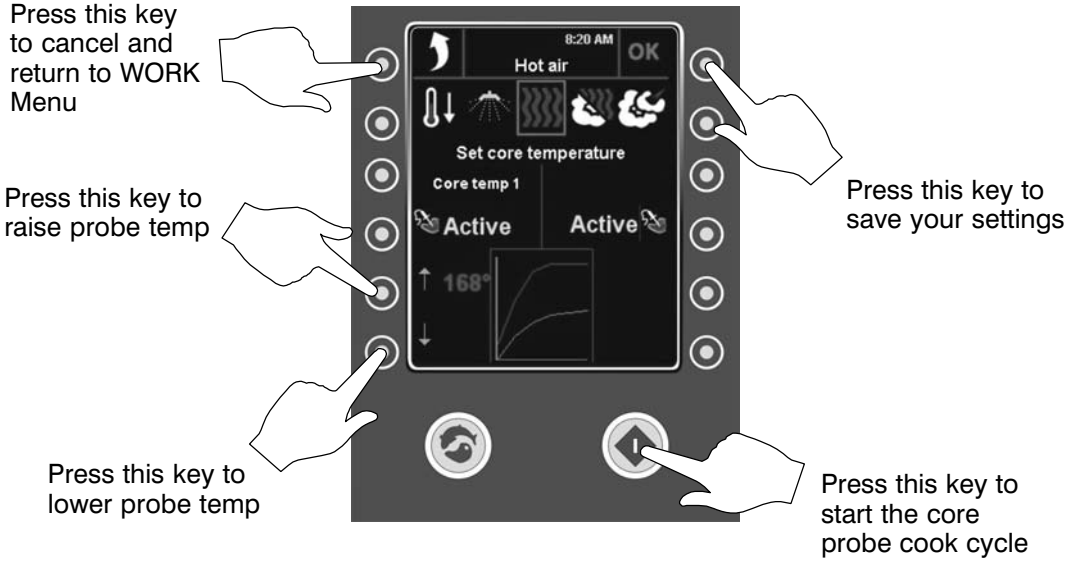


Figure 19

Core Probe Cooking

DELTA-T COOKING

In the Delta-T mode the oven temperature adjusts relative to the actual core temperature of the product. Delta-T provides gentle cooking resulting in a tender, juicy product. Cooking with Delta-T reduces shrinkage by up to 20% compared to traditional modes of cooking.

1. Follow steps 1-6 on page 26 to enter the core probe cooking screens.
2. Press the CORE PROBE key on the WORK Menu. The control displays the Core Probe submenu.
3. Press the Core Probe key twice to access the Delta-T cooking screen.
4. Use the keys on the left of the display to set the desired core probe pull temperature. The core probe set temperature is displayed in red.
5. Press the OK key to save the save the desired core probe temperature.
6. Press the START/STOP key to start the Delta-T cook cycle.
7. When the product has reached the desired core temperature an alarm sounds and the display reads ENTER. Press the key next to ENTER, or open the door, to silence the alarm.
8. Unplug the core probe and remove the product.

Tips for Delta-T Cooking

- For best results start with an oven temperature of 85-100˚F (30-40˚C).
- HOT AIR mode is recommended for very fatty and small roasts. STEAM mode is recommended for large hams with bones. RETHERM mode is recommended for poultry and other lean pieces of meat.

Recommended Core Temperatures

- Rare 125-135˚F (52-57˚C)
- Medium 140-145˚F (59-62˚C)
- Well Done 160-185˚F (72-85˚C)

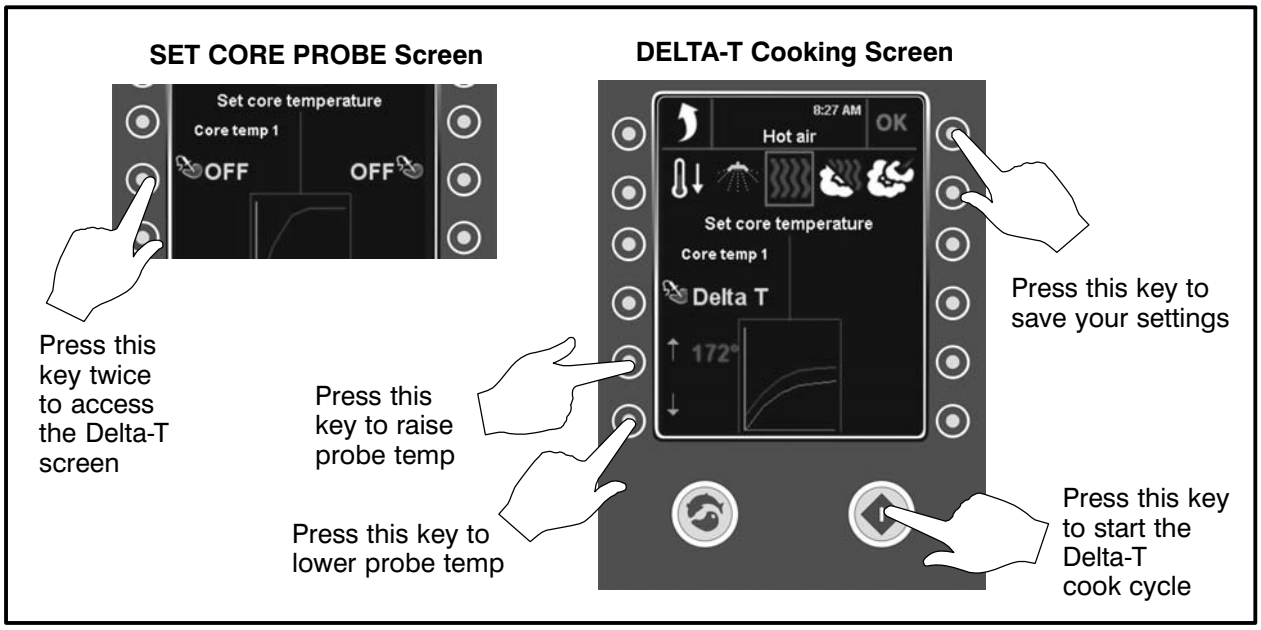


Figure 20

COOK & HOLD

Cook & Hold is an extension of Delta-T cooking. The oven temperature adjusts relative to the actual core temperature of the product. When the desired core temperature is reached, the oven adjusts the cavity to maintain the core temperature, acting as a warming mode. Cook & hold is suitable for roasting over night when the staff is off duty.

1. Follow steps 1-6 on page 26 to enter the core probe cooking screens.
2. Press the CORE PROBE key on the WORK Menu. The control displays the Core Probe submenu.
3. Press the Core Probe key three times to access the Cook & Hold cooking screen.
4. Use the keys on the left of the display to set the desired core probe temperature. The core probe set temperature is displayed in red.
5. Press the OK key to save the save the desired core probe temperature.
6. Press the START/STOP key to start the Cook & Hold cook cycle.
7. When the product has reached the desired core temperature the display will read HOLD??? and the oven will adjust the cavity temperature to maintain the core probe temperature.
8. Unplug the core probe and remove the product when ready to serve.

Tips for Using Cook & Hold

- Recommended holding temperature is 140-150˚F (60-65˚C). At higher temperatures a gradual dehydration of proteins takes place, the weight of the meat is reduced and the meat becomes less juicy.
- With a hold temperature of 140-150˚F (60-65˚C), the meat can be taken out immediately before carving.
- After being held for 5-6 hours shrinkage increases.

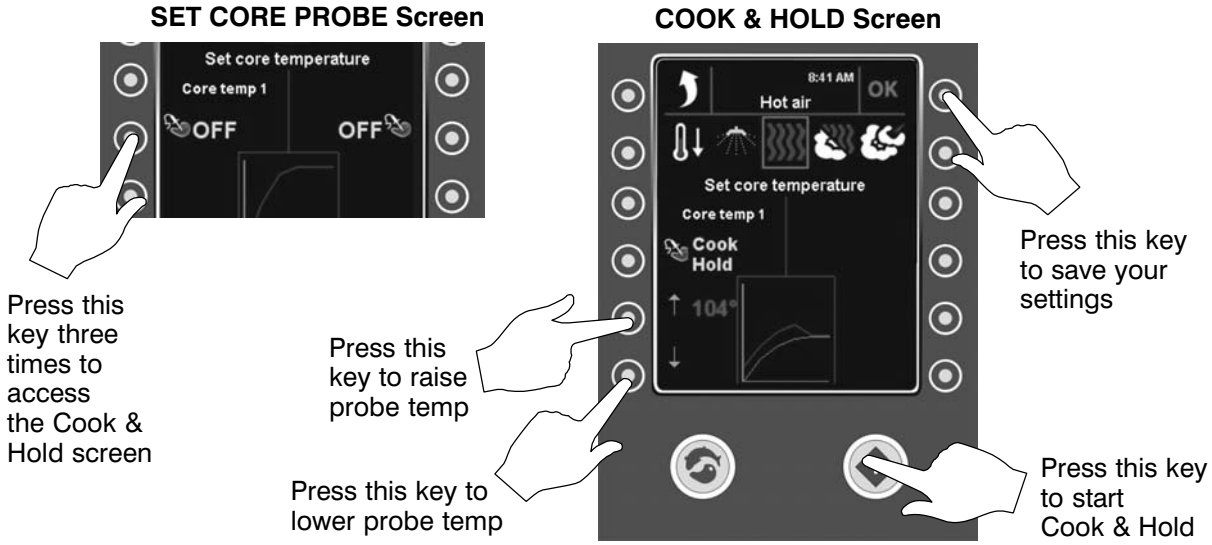


Figure 21

Operation

Programmed Cooking

BCP/BLCP ovens can store 200 product programs with 10 cooking stages each. Products are grouped into categories (beef, chicken, bread, etc.) for easy retrieval. Use the following procedure to cook using a pre-programmed product recipe.

1. Press the PROGRAM key located on the bottom right of the control. The Program submenu is displayed.

   The right side of the display shows the product categories. The green arrow at the bottom inducates there are more categories than displayed.

   The left side of the display shows the recipes in the current category
2. If the desired category is not visible, press the key next to the green arrow to display additional categories.
3. Press the key next to the desired product category.
4. The product programs in the choosen category are displayed on the right side of the screen. If the category has more than 5 products a scroll key will appear at the top of the category list. Press this key to scroll through the product programs in the category.

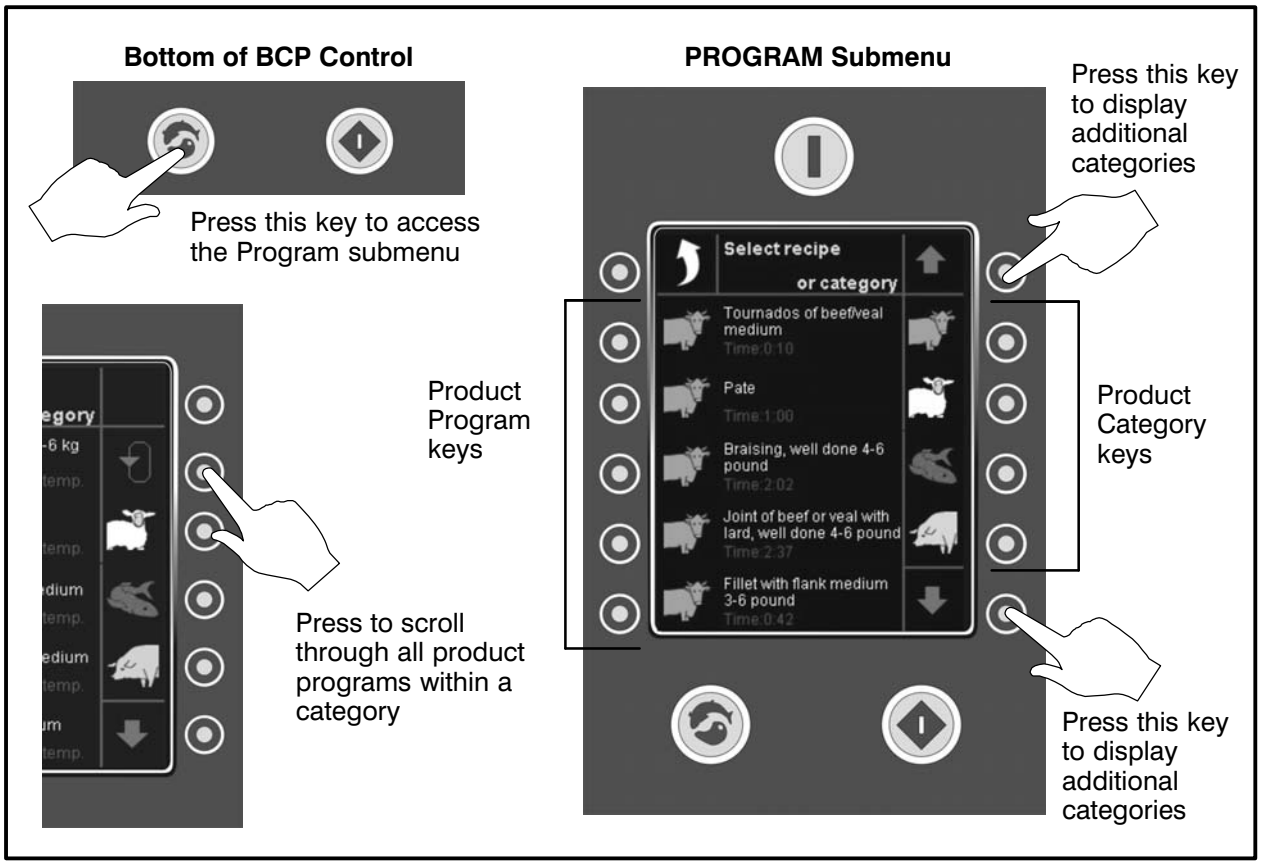
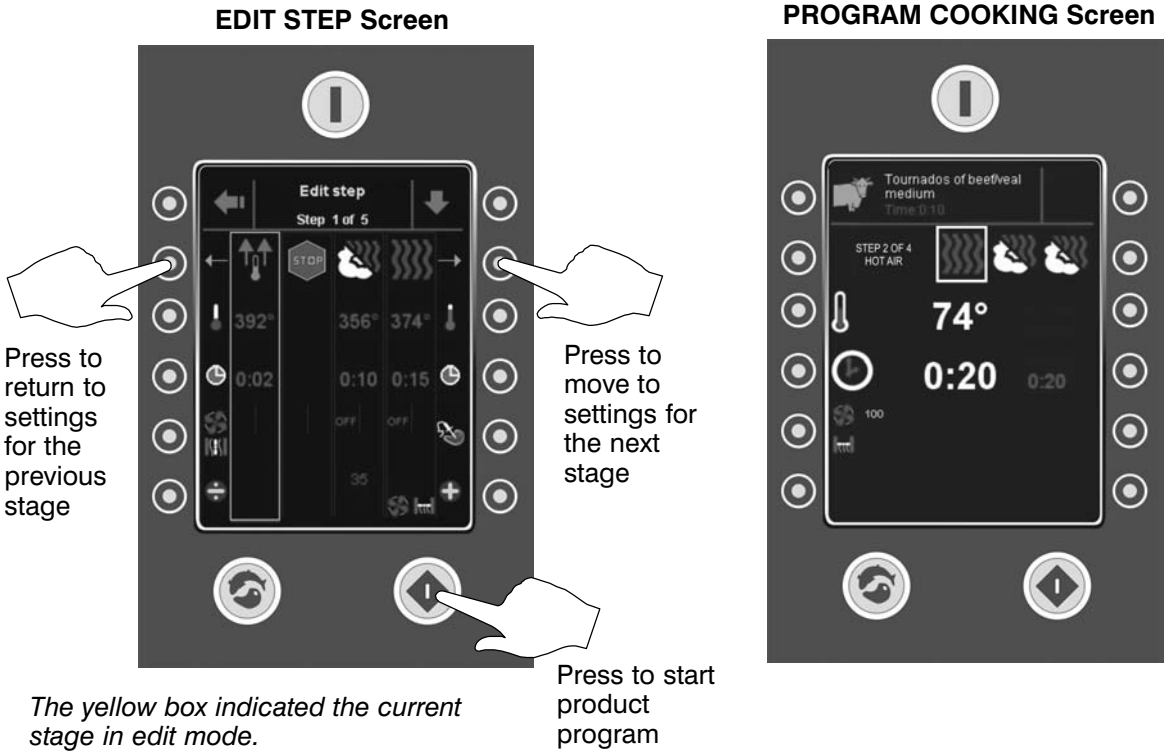


Figure 22

Programmed Cooking

5. Press the key next to the desired product program. The display changes to the Edit Step screen. This screen gives the operator the chance to change the cook temperature, time, fan speed, vent and humidity level (if applicable) for any stage of the program. Changes made will be for the current bake only. The program will not be changed for future bakes.
6. Press the START/STOP key to initiate the programmed cook cycle. The display shows the Program Cooking screen.

   NOTE: If the first stage of the program is a preheat, an alarm sounds at the end of the stage and a message appears notifying you that the preheat is complete.. Press the key next to ENTER to silence the alarm and proceed to stage 2.
7. The square around the mode for the current stage will flash and the display counts down the cook time.
8. When there is one minute left in each stage, the computer counts down from 59 seconds.
9. When the time has expired on the final stage, an alarm sounds and a message appears notifying you that the program is complete. Press the key to the left of ENTER, or open the door, to silence the alarm.
10. The control returns to the WORK Menu.



The yellow box indicated the current stage in edit mode.

Figure 23

Programming a Product

Use the following procedure to create a new product program or edit an existing program.

1. Press the MAIN MENU key in the upper left corner to advance the control to the main menu.
2. Press the EDIT PROGRAM key on the MAIN menu.

   If, when one of the functions in the main menu is activated, a screen appears asking for a code, this function is blocked. You need a code to access. Select enter code, press 876412 and confirm by pressing OK in the upper right corner.
3. To create a new product recipe, press the NEW RECIPE key. To edit an existing product recipe, follow the procedure on page 30 to select the product program to be edited.

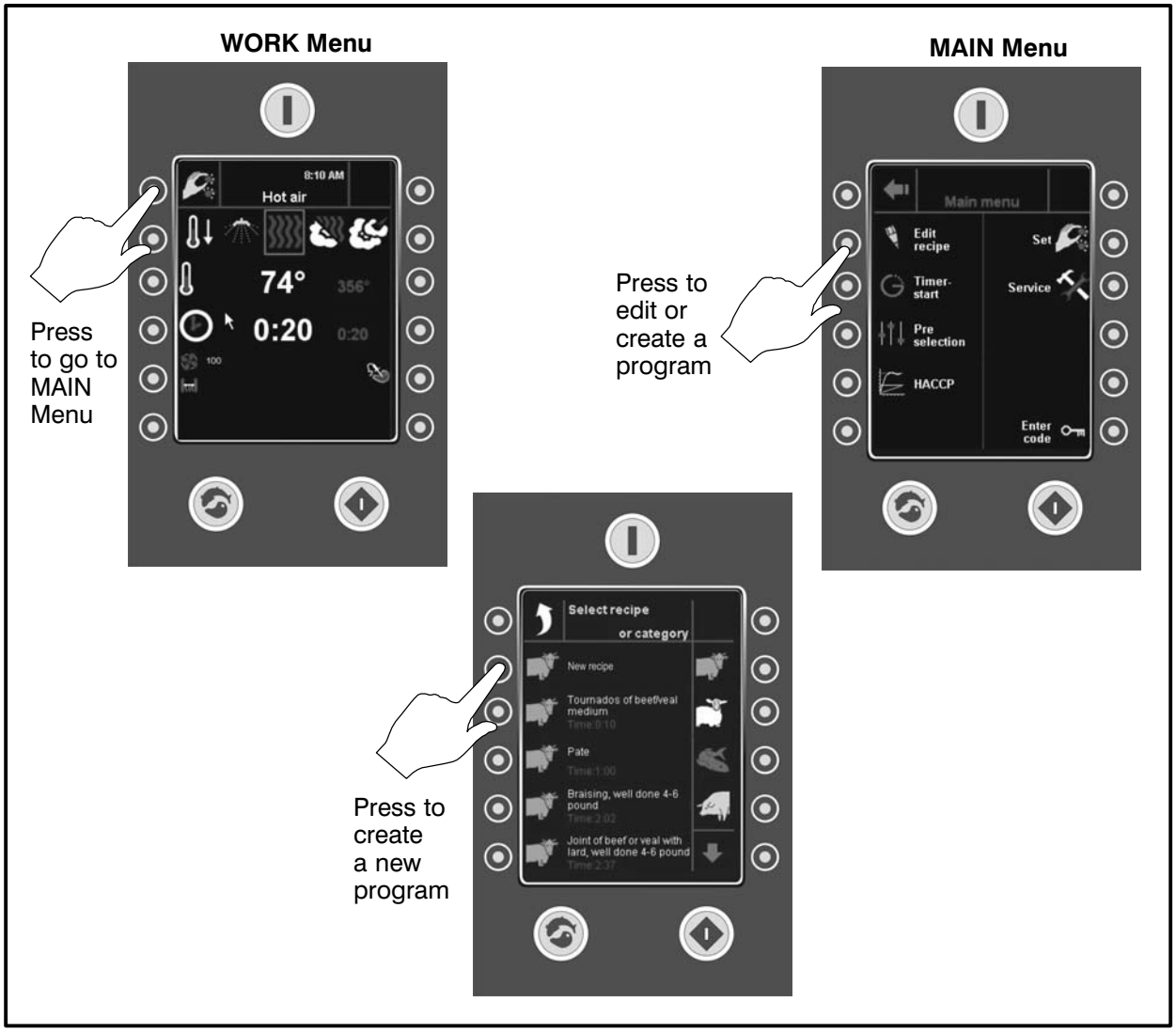


Figure 24

4. The Edit Program screen is displayed. This is the main screen for creating and editing product programs.

Naming or Renaming the Product Program

5. Press the Change Text key on the Edit Program screen. The ENTER TEXT screen is displayed.

   NOTE: Skip this step if you are editing an existing program and do not need to change the name.

6. Use the keys on the right and left of the screen to enter a new name, or edit an existing product name. below for details.

   Press the green arrow key on the top right at any time to cancel the edit and return to the EDIT PROGRAM screen without saving your changes.

7. Press the OK key to save your changes. The display return to the EDIT PROGRAM screen.

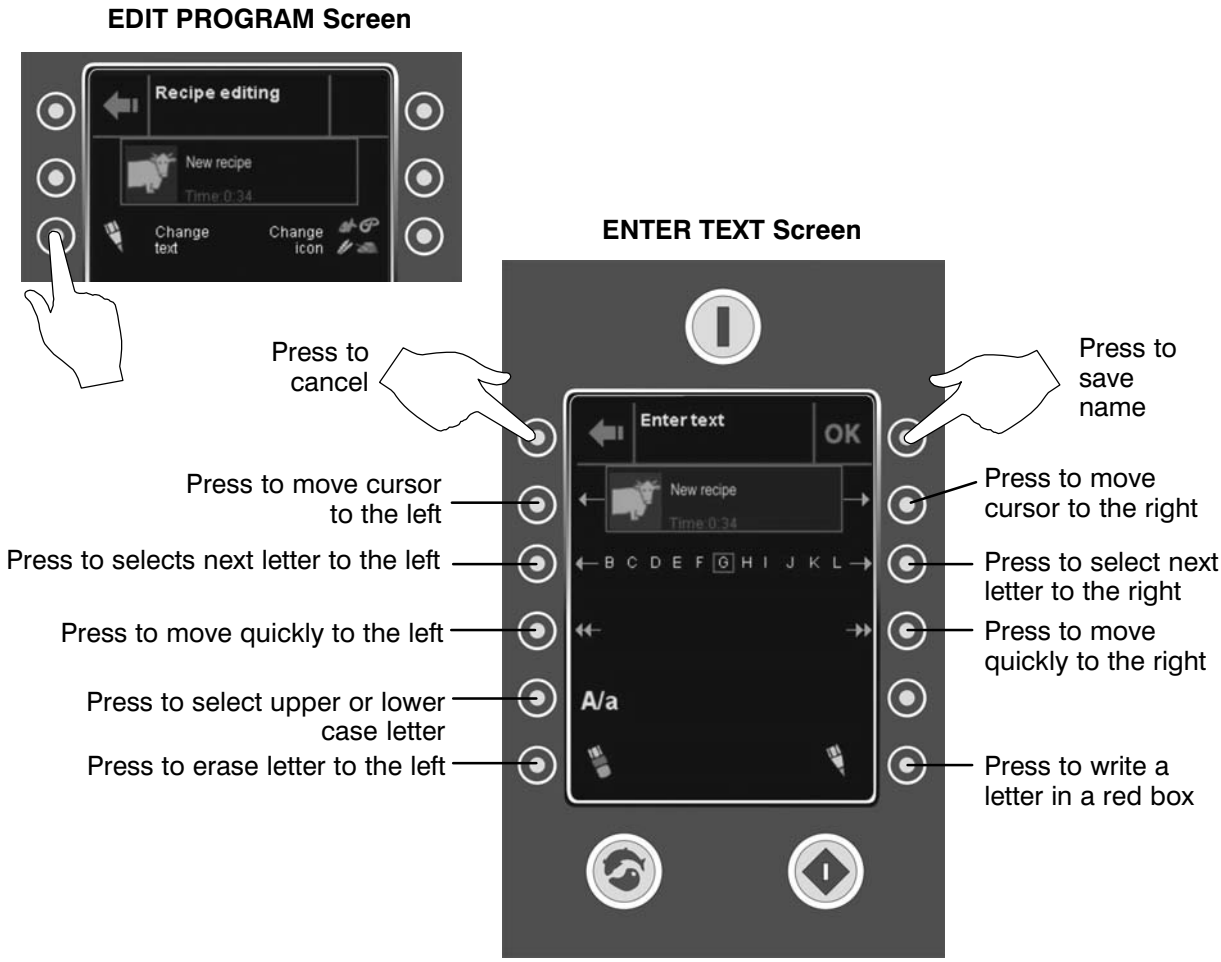


Figure 25

Programming a Product

Selecting or Changing the Product Category

8. Press the CHANGE ICON key on the Edit Program screen. The SELECT CATEGORY screen is displayed.

   NOTE: Skip this step if you are editing an existing program and do not need to change the category.

9. Use the keys on the right and left of the screen to select the desired product category. See below for details.

   Press the green arrow key on the top right at any time to cancel the edit and return to the EDIT PROGRAM screen without saving your changes.

10. Press the OK key to save your changes. The display return to the EDIT PROGRAM screen.

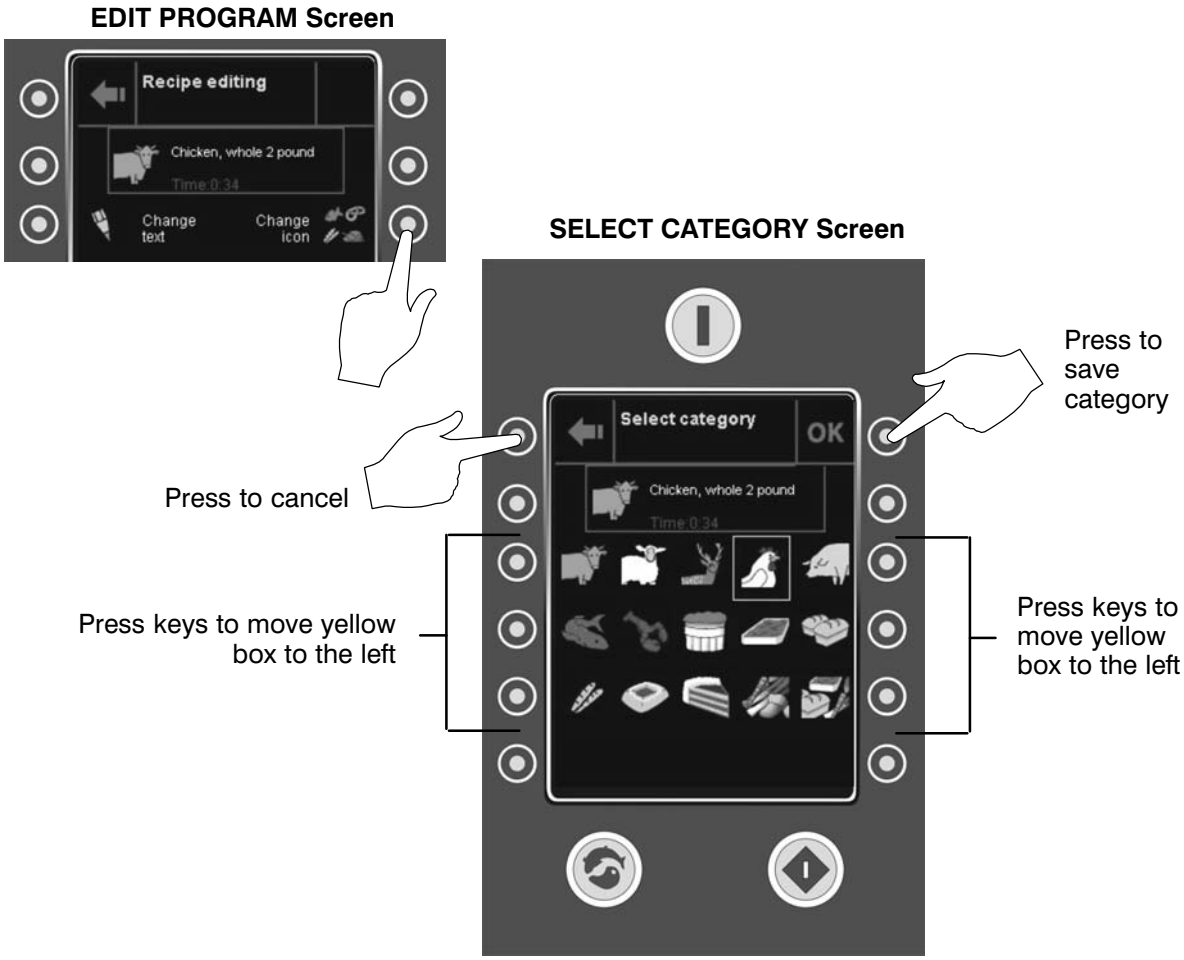


Figure 26

Creating or Changing the Product Program Cooking Steps

11. Press the CHANGE STEPS key on the Edit Program screen. The EDIT STEP screen is displayed.

    NOTE: Skip this step if you are editing an existing program and do not need to change the program for any of the cooking steps.

12. If programming a new product be aware that the control will provide three steps automatically:

    The 1st step is a preheat. Use the keys to the left and right to set the desired preheat temperature and time.

    The 2nd step is a stop. This step will sound an alarm when the preheat step is complete alerting the operator that the oven is ready to accept product.

    The 3rd step contains a default cook program that you can modify as needed.

13. Press one of the top two keys to scroll the yellow box to the 3rd step.

    NOTE: If editing an existing program, use these keys to select the step to be edited.

14. Press the green arrow down key to advance to the EDIT STEP CHANGE FUNCTION screen.
15. The mode for the selected step appears in a yellow box on the top row. Press the keys on the right and left of the bottom row until the desired mode appears inside the red box.
16. Use the keys to the side of the middle row to select either add, delete or change

    ADD – Use Add to add a new step. The green line next to the current step indicates where the new step will be inserted. Use the keys to the right and left to move the green line if necessary.

    DELETE – Use Delete to remove the current highlighted step.

    CHANGE – Use Change to modify the mode of the current highlighed step.

17. You may have up to 10 cooking steps. Preheat, Stop and Cool Down do not count as cooking steps. Once all steps have been added, deleted or changed, press the green up arrow key to return to the EDIT STEP screen.
18. To edit the cooking parameters, scroll the yellow box to the step to be edited.
19. Use the keys on the side to set the desired temperature, time, fan speed, vent postion and humidity (if applicable) for the selected step. You may also program a core probe cook. See the directions for core probe cooking on pages 26 through 29.
20. When all steps are correct, press the green side arrow at the top left of the screen to return to the EDIT PROGRAM screen.

Saving the Product Program

21. Press the SAVE key to save your program to the oven control.

Exiting Program Mode

22. Press the green side arrow at the top left of the screen three times to return to the WORK menu.

Programming a Product

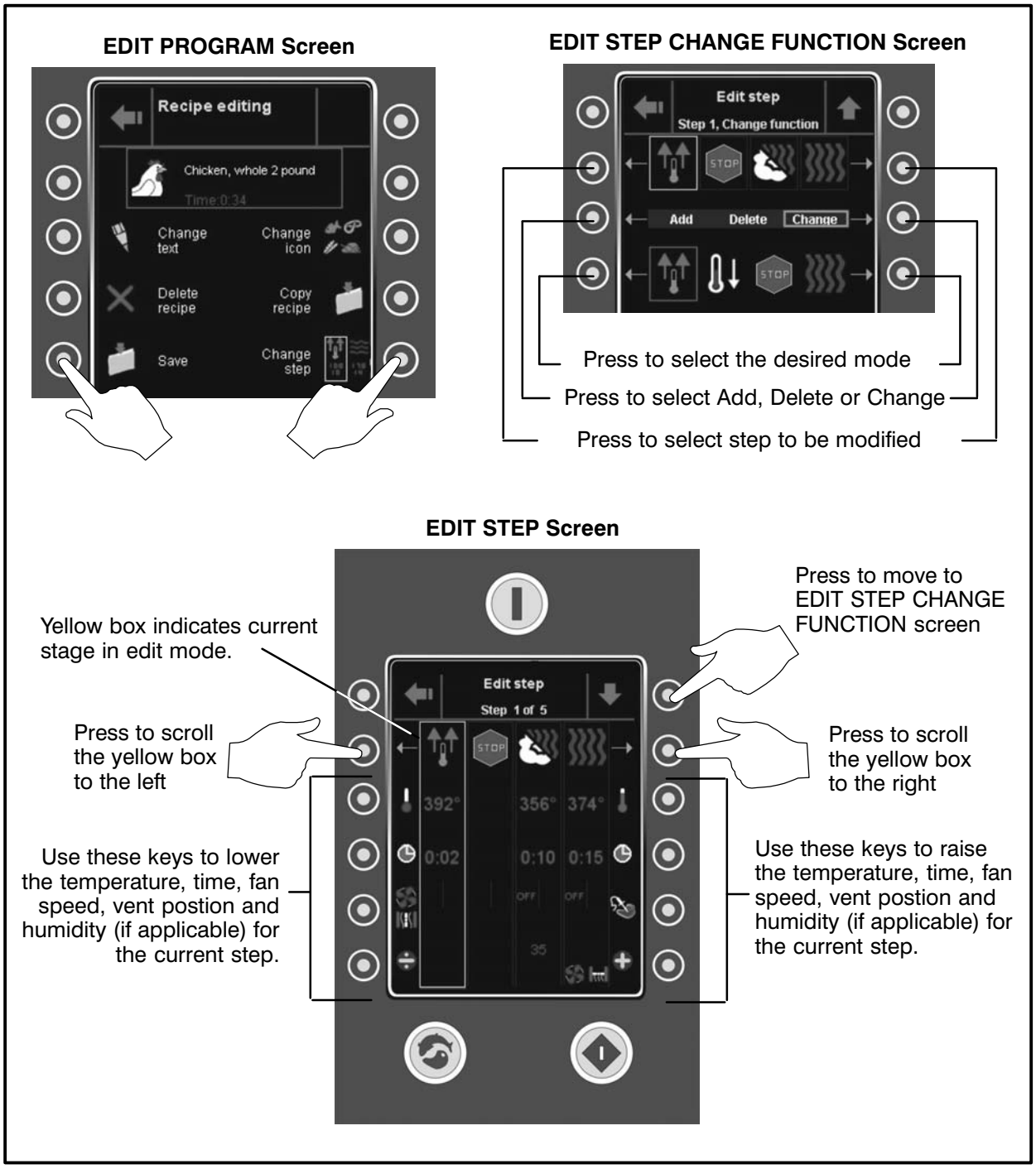


Figure 27

Setting a Timed Start

Timer Start makes it possible to start the oven before staff arrives. This way, the oven will be hot when you come in in the morning.

1. Press the MAIN MENU key in the upper left corner to advance the control to the main menu.
2. Press the TIMED START key on the MAIN menu. The Timer Start screen is displayed. See page 38 for instructions on programming a single timed start.
3. Choose between START TIME (for a single instance timed start) or DAILY START (to program a daily timed start). See page 39 for instructions on programming a daily timed start.

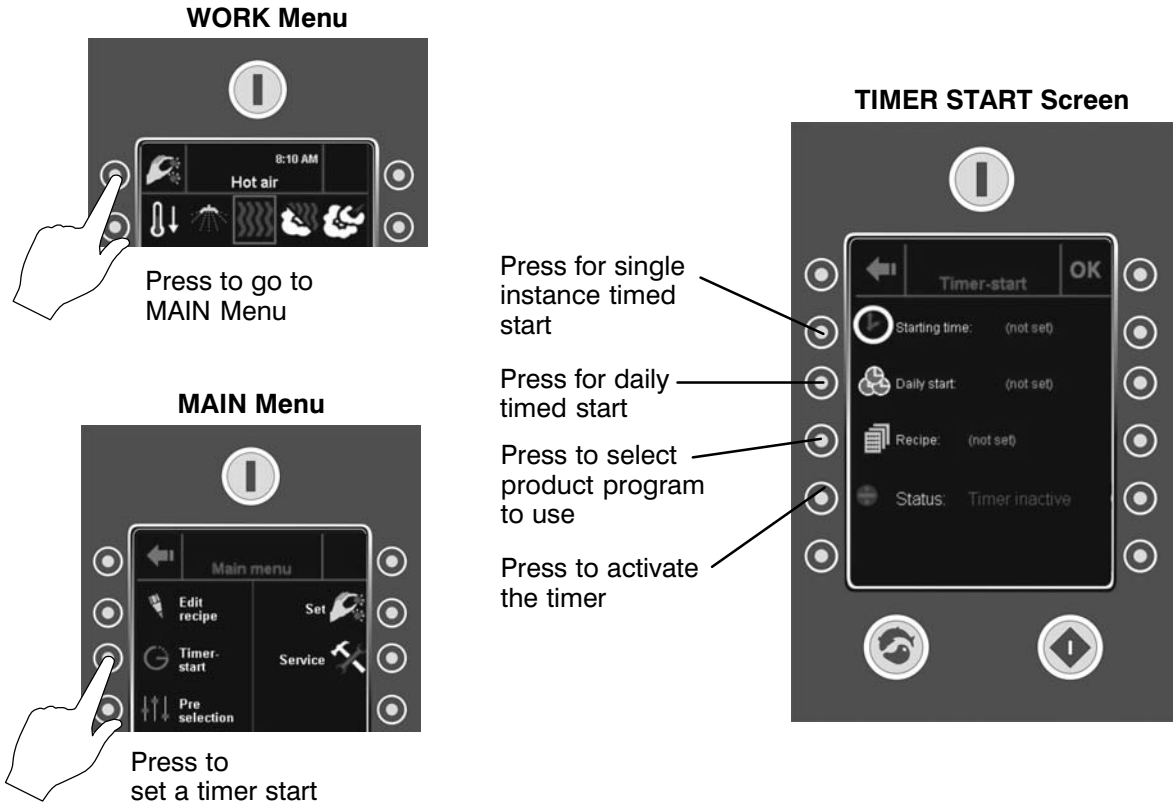


Figure 28

Setting a Timed Start

Single Instance Timed Start

1. The control displays the Starting Time screen.
2. Use the side arrow keys to select the parameter to set. The current parameter is indicated by the red box.
3. Use the up and down arrow keys to change the current parameter.

   NOTE: Set only the date, disregarding month and year.
4. Press the OK key to save your settings and return to the TIMER START screen.
5. Press the RECIPE key to select the Product Program to run with the timed start. See page 30 for instructions on selecting a product program.
6. Press the STATUS key to activate the timed start.
7. When time setting is complete, press OK to-save your settings and return to the Main Menu.
8. Press the main power switch to turn off the oven. The oven restarts automatically when the set date and time is reached. **The door must be closed while TIMER START is active.**

   NOTE: You may activate the timer and not turn off the oven until you have finished for the day.

STARTING TIME Screen

Figure 29

Setting a Timed Start

Daily Timed Start

1. The control displays the DAILY START screen.
2. If the clock next to a day is red, that day is not currently active. If the clock is green, a daily timer is currently active for that day.

   To activate all 7 days at once press the DAILY TIMER key on the right of the screen.
3. Use the keys to on the right side of the screen to change the start time for each day.
4. Press the OK key to save your settings and return to the TIMER START screen.
5. Press the RECIPE key to select the Product Program to run with the timed start. See page 30 for instructions on selecting a product program.
6. Press the STATUS key to activate the timed start.
7. When time setting is complete, press OK to-save your settings and return to the Main Menu.
8. Press the main power switch to turn off the oven. The oven restarts automatically when the set date and time is reached. **The door must be closed while TIMER START is active.**

   NOTE: You may activate the timer and not turn off the oven until you have finished for the day.

DAILY TIMER Screen

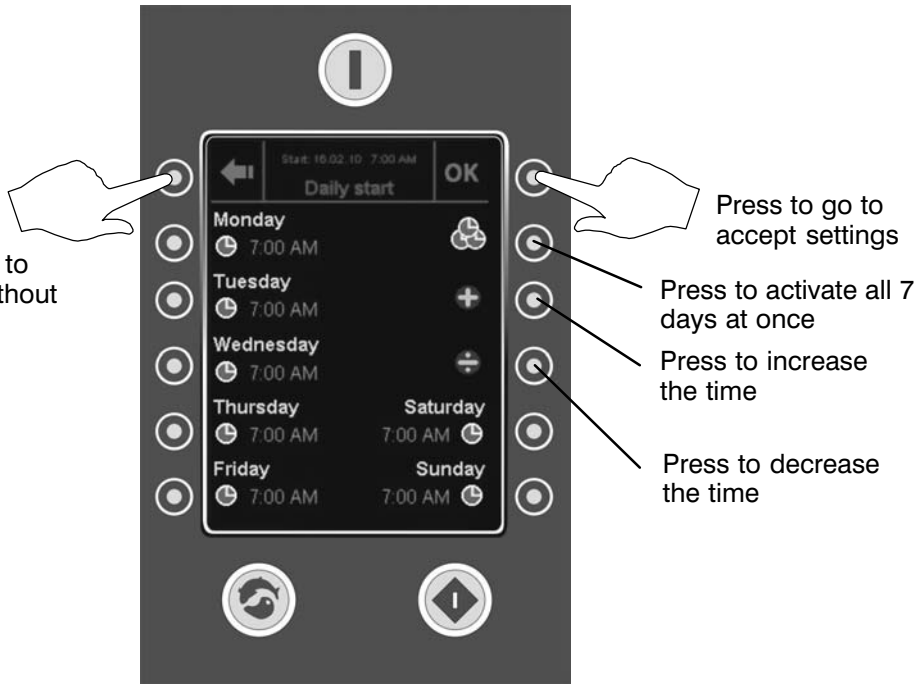


Figure 30

Setting Preset Time & Temperature

You can make changes to the preset time and temperature in all modes except CombiWash.

OTE: Core temperature, fan/exhaust and Combi Optima (humidity content) cannot be set in this menu.

1. From the Work menu select the mode to preset. Enter the desired preset time and temperature. See pages 21 through 23 for selecting mode, time and temperature.
2. When all 3 parameters have been entered. press the MAIN menu key on the top left.
3. Press the PRESELECTION key on the left side of the screen. The Preselection screen is displayed.
4. Verify the mode, time and temperature are correct.
5. Press the OK key to accept the parameters and return to the Main menu.
6. Press the Arrow key at the top left of the screen to return to the Work menu.
7. Repeat this procedure for any additional cooking modes.

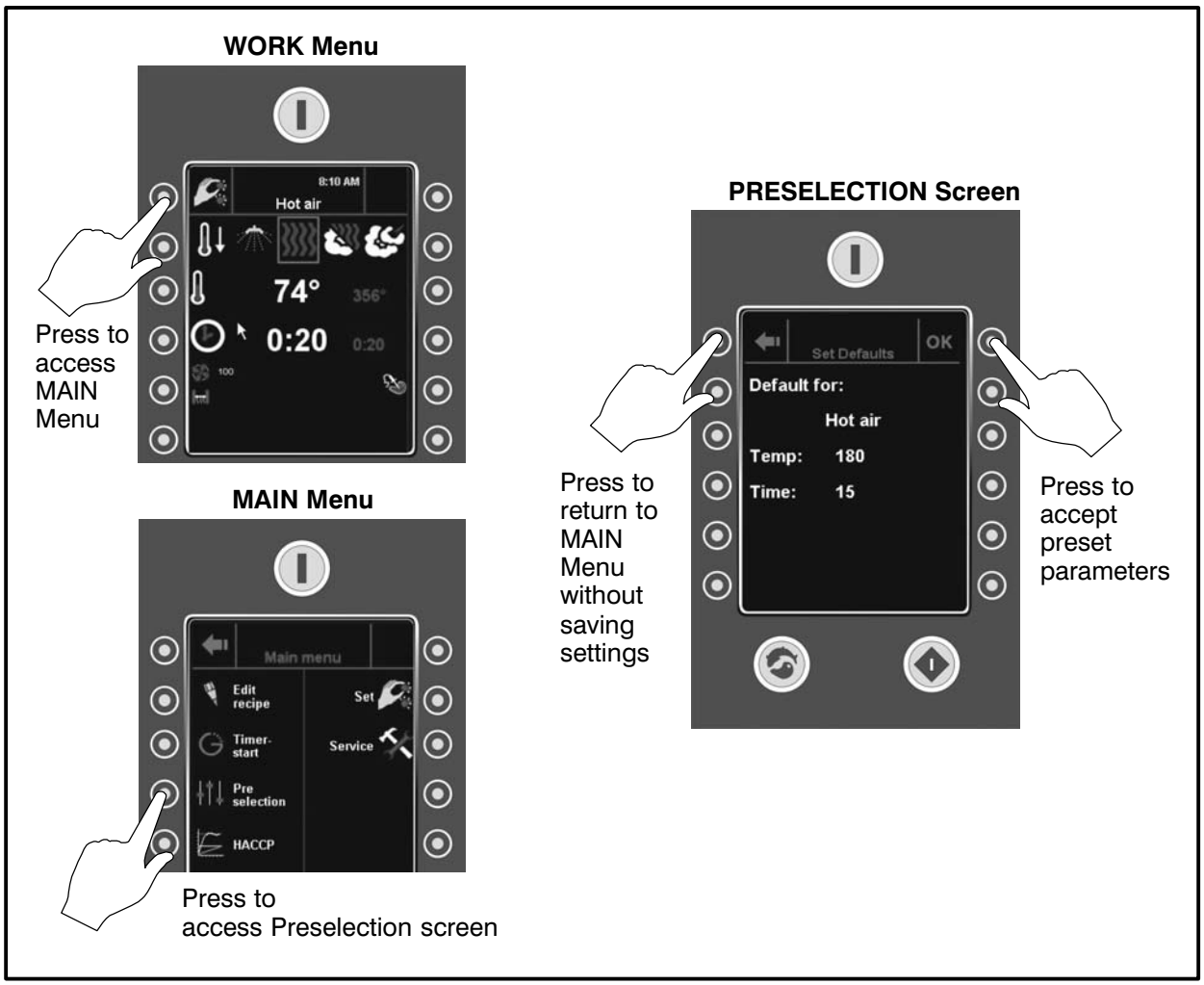


Figure 31

Oven Setup

1. Press the MAIN MENU key in the upper left corner to advance the control to the main menu.
2. Press the OVEN SETUP key on the MAIN menu. The Oven Setup menu is displayed.

SETTING THE LANGUAGE

1. Press the LANGUAGE key on the left of the screen.
2. Select the key next to the desired language. Only ten languages are displayed at one time. To view additional languages press the down arrow key at the top right of the screen.
3. Once the new language is selected all text on the screen is automatically translated. There is no need to accept the change.

SETTING THE OVEN ALARM

1. Press the ALARM SOUND key on the right side of the control. The display changes to the Alarm Sound screen.
2. Use the keys on the left and right of the control to adjust the alarm volume, frequency and duration.
3. Press the OK key in the top right corner of the display to save the changes. The control returns to the Oven Setup menu.

SETTING THE OVEN TIME

1. Press the SET TIME key on the right side of the control.
2. Use the side arrow keys to select the parameter to set. The current parameter is indicated by the red box.
3. Use the up and down arrow keys to change the current parameter.

   NOTE: Set only the date, disregarding month and year.
4. Press the OK key to save your settings and return to the Oven Setup menu.

SETTING THE OVEN SETUP

WARNING!!

Incorrect changes to the set up of the oven may have a serious effect on its reliability in service. Contact your Blodgett service agent before making any changes.

1. Press the OVEN SETUP key on the right of the screen.
2. Select the oven parameter with the the vertical arrows on the right of the screen. Change the parameter using the horizontal arrows at the bottom of the screen.
3. When all parameters are set, press the OK key at the top right of the screen. The control returns to the Oven Setup menu.

Oven Setup

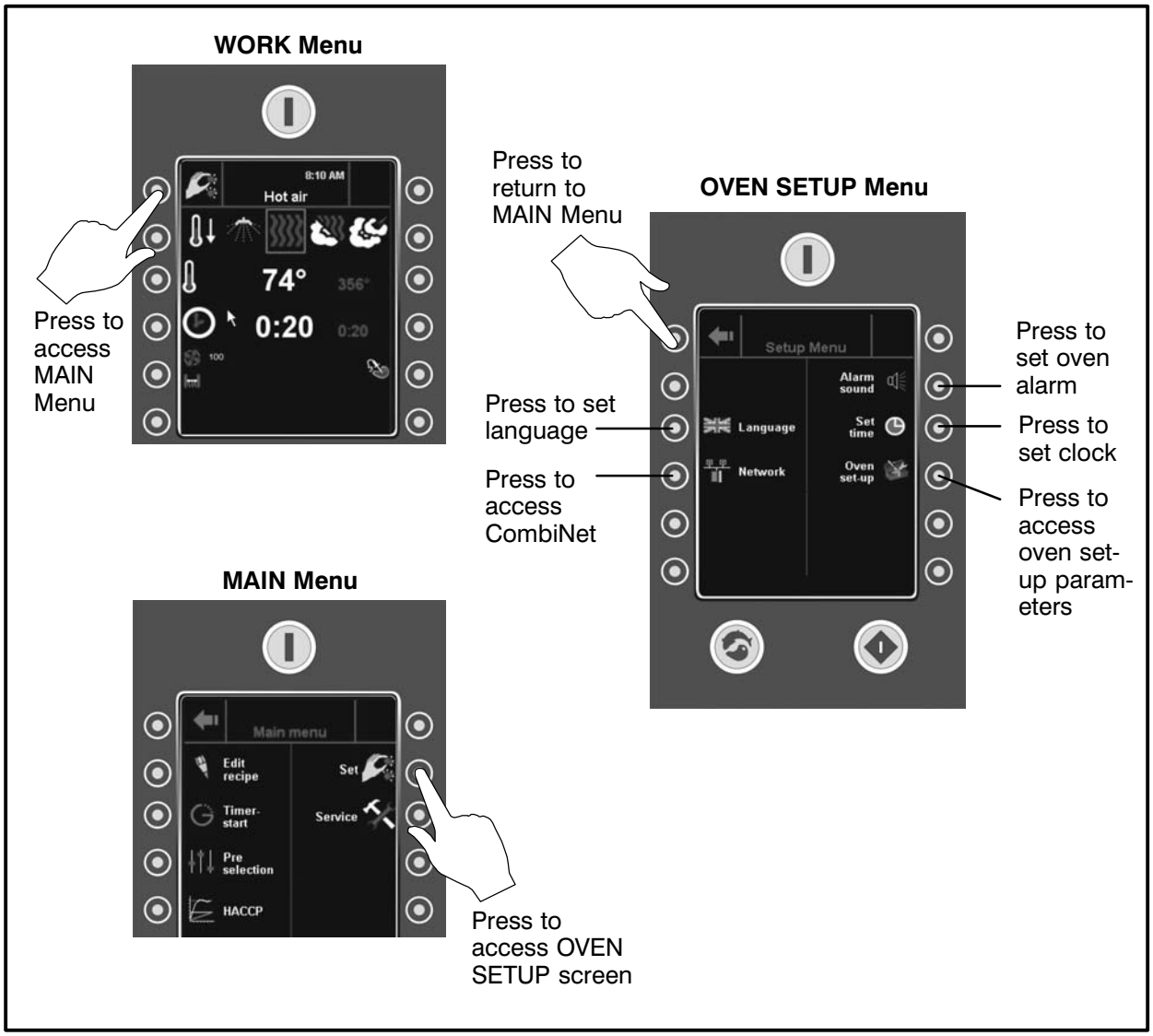


Figure 32

USB Functions

The Blodgett BCP/BLCP comes standard with a USB port located underneath the control compartment. The USB will enable upload and download of product recipes as well as HACCP data.

To Access USB Menu

1. Insert the USB card into the slot below the control compartment.
2. From the MAIN menu, press the SERVICE key. The USB Menu is displayed.

To Backup System Data

1. Press the key labelled Take Backup on the left side of the USB screen.
2. The control briefly displays the files to be backed up including product recipe programs, counters, error logs, oven setup and Combi Optima data.
3. Data files are automatically named according to the year, month, date and time they were saved.
4. When backup is complete, the control returns to the SERVICE menu.

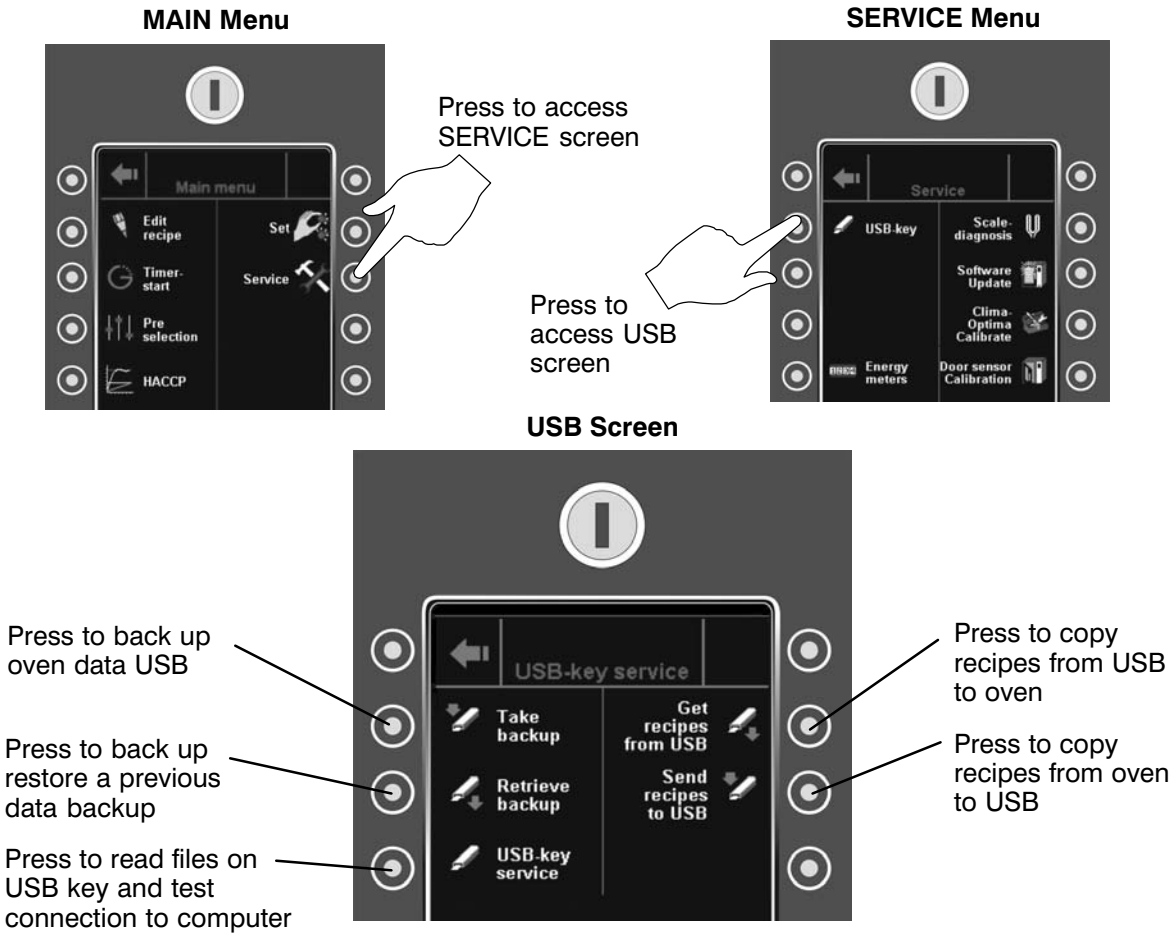


Figure 33

USB Functions

To Restore System Data from USB

1. Press the key labelled Retrieve Backup on the left side of the USB screen.
2. Backup data is stored by oven serial number. If the same USB key is used for more than one oven, be sure to select the correct serial number.
3. Select the data file to be restored. Data files are automatically named according to the year, month, date and time they were saved.
4. Press the OK button in the upper right corner of the display to restore the selected data file.
5. Use the MAIN POWER key at the top of the control to reboot the oven.

Copy Recipes from USB to Oven

1. Press the key labelled Get Recipes from USB on the right side of the USB screen.
2. Select the recipes to be copied to the oven. See Figure 34.

   NOTE: The control displays the product categories in yellow as folders. Individual program recipes are displayed in white.
3. Press the OK button in the upper right corner of the display to accept the recipes to be copied.
4. The RECIPE ACCEPT screen is displayed. Press ADD to add the selected product programs to the oven. Press OVERWRITE to overwrite existing programs with the recipes on the USB.

Copy Recipes from Oven to USB

1. Press the key labelled Send Recipes to USB on the right side of the USB screen.
2. Select the location on the USB folder to save the product recipes. You may overwrite an existing file or create a new file with a name matching the serial number of the oven.
3. Press the OK button in the upper right corner of the display to copy the recipes from the oven to the USB.

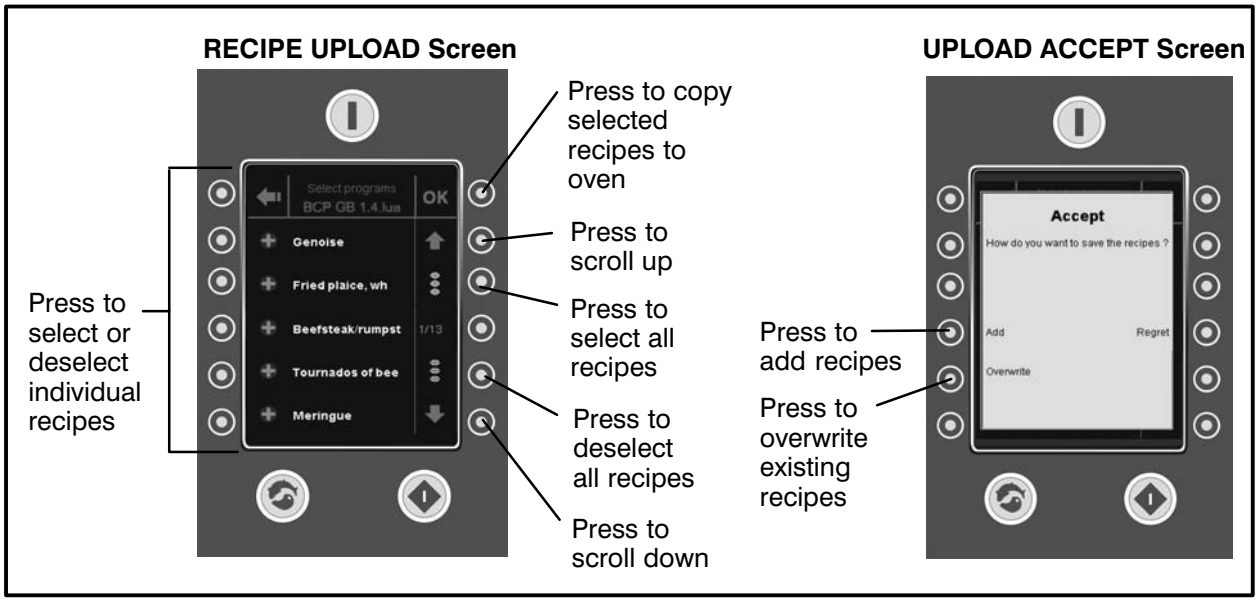


Figure 34

HACCP Library

The Blodgett BCP/BLCP comes standard with HACCP data recording. HACCP enables you to control and document production. Data recorded includes production time. production duration, preparation temperature and core temperature.

The HACCP library can hold approximately 1000 log files. You will be notified when the memory is full so that you can empty the memory with the USB. If nothing is done, the computer will automatically start to overwrite the oldest files.

To Activate HACCP Data Recording

OTE: HACCP data is stored under product recipe names. Therefore, HACCP is not available for manual cooking.

HACCP must be activated to record data.

1. Press the MAIN menu key in the upper left corner of the WORK menu to advance the control to the main menu.
2. Press the HACCP key on the left side of the control to access the HACCP menu.
3. Be sure that Active appears in the status bar at the bottom of the control. If the status is inactive, press the key on the left of the status bar to toggle to Active.

To View HACCP Data

1. From the HACCP menu, press the key labelled either Show HACCP from Oven or Show HACCP from USB. See Figure 35.
2. A list of HACCP log files is displayed. The files are logged by year, month, date and product name. Use the UP and DOWN ARROW keys to scroll through the list until the desired HACCP file is highlighted.
3. Press the OK key in the upper right of the control to display the HACCP chart. See Figure 35.
4. Press the RETURN key at the top left of the screen to return to the HACCP screen.

To Backup HACCP Data

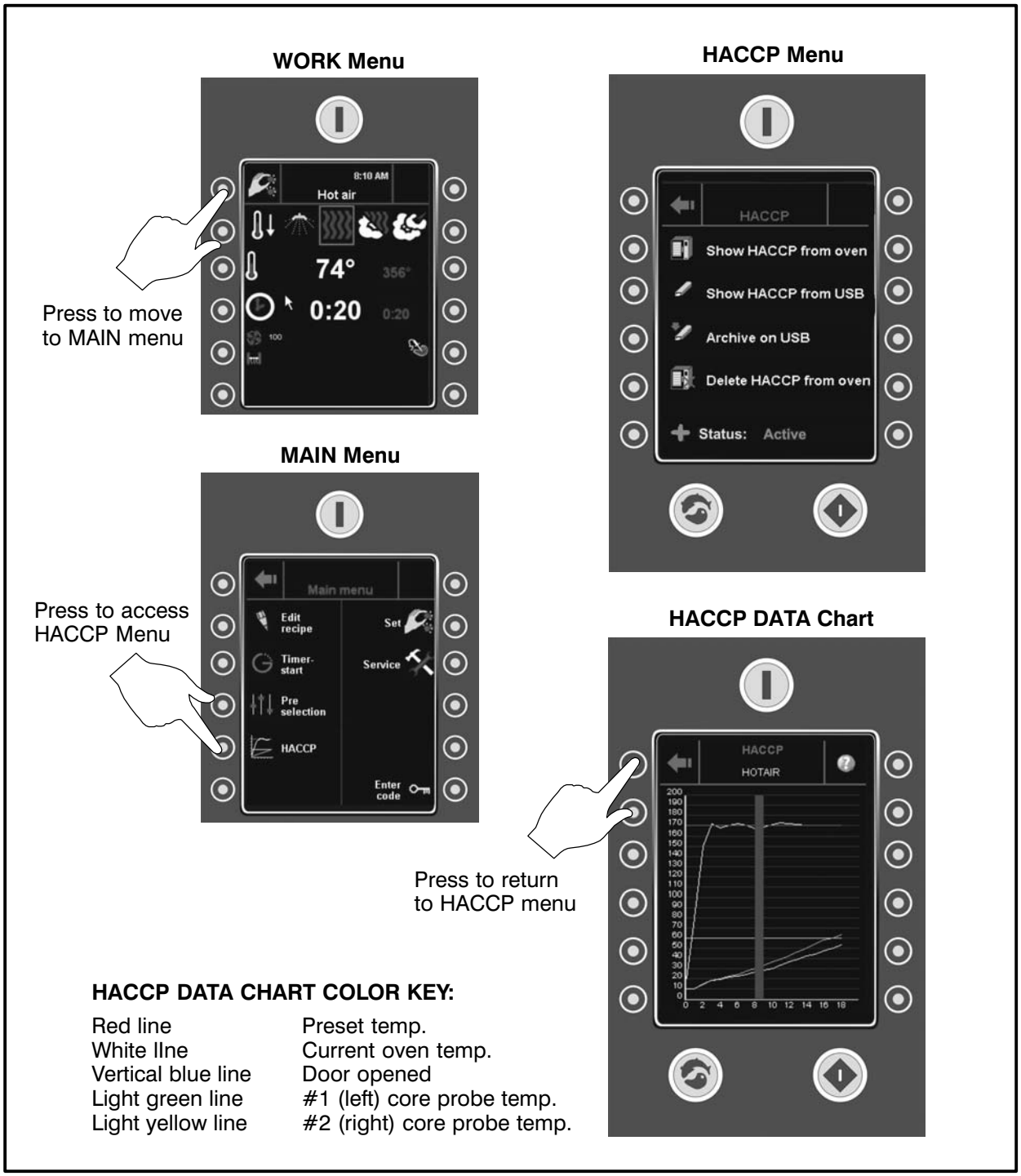
1. From the HACCP menu, press the key labelled Archive on USB. See Figure 35.
2. The displays reads SAVING HACCP.
3. When the data is saved to the USB the control returns to the HACCP screen.

OTE: The HACCP data on the USB can be located in the folder with the name of the oven serial number.

To Delete HACCP Data from the Oven

1. From the HACCP menu, press the key labelled Delete HACCP Data from Oven. See Figure 35.
2. The screen will ask you to confirm that you want to delete all HACCP files. Press the key next to Accept to delete the files. Press the key next to Regret to cancel.
3. The control returns to the HACCP screen.

HACCP Library



HACCP DATA CHART COLOR KEY:

Red line	Preset temp.
White lIne	Current oven temp.
Vertical blue line	Door opened
Light green line	#1 (left) core probe temp.
Light yellow line	#2 (right) core probe temp.

Figure 35

Optional CombiNet

The optional CombiNet feature allows you run the oven remotely from a pc. This is useful for writing product recipes as well as viewing and downloading HACCP and other oven data with the convenience of a large screen and keyboard.

CONNECTING TO A NETWORK OR PC

OTE: CombiNet requires the installation of Java. The program can be downloaded from www.java.com.

1. Remove the control panel cover.
2. Connect the oven to a network or pc via the ethernet cable. The connection can be found on the back of the control.
3. Replace the control cover and connect the other end of the cable to your local network or directly to a pc.
4. Press the MAIN MENU key in the upper left corner to advance the control to the main menu.
5. Press the OVEN SETUP key on the MAIN menu. The Oven Setup menu is displayed.
6. Press the NETWORK key on the left of the screen. The screen displays the IP address of the oven.

   NOTE: If the oven is connected to a pc, use the IP address displayed. If the oven is connected to a network you may need to change the IP address to match the naming configuration for your network
7. Press the OK key on the top right of the control. The oven will restart itself.
8. From the pc, open an Internet Exporer window and go to the IP address for the oven.

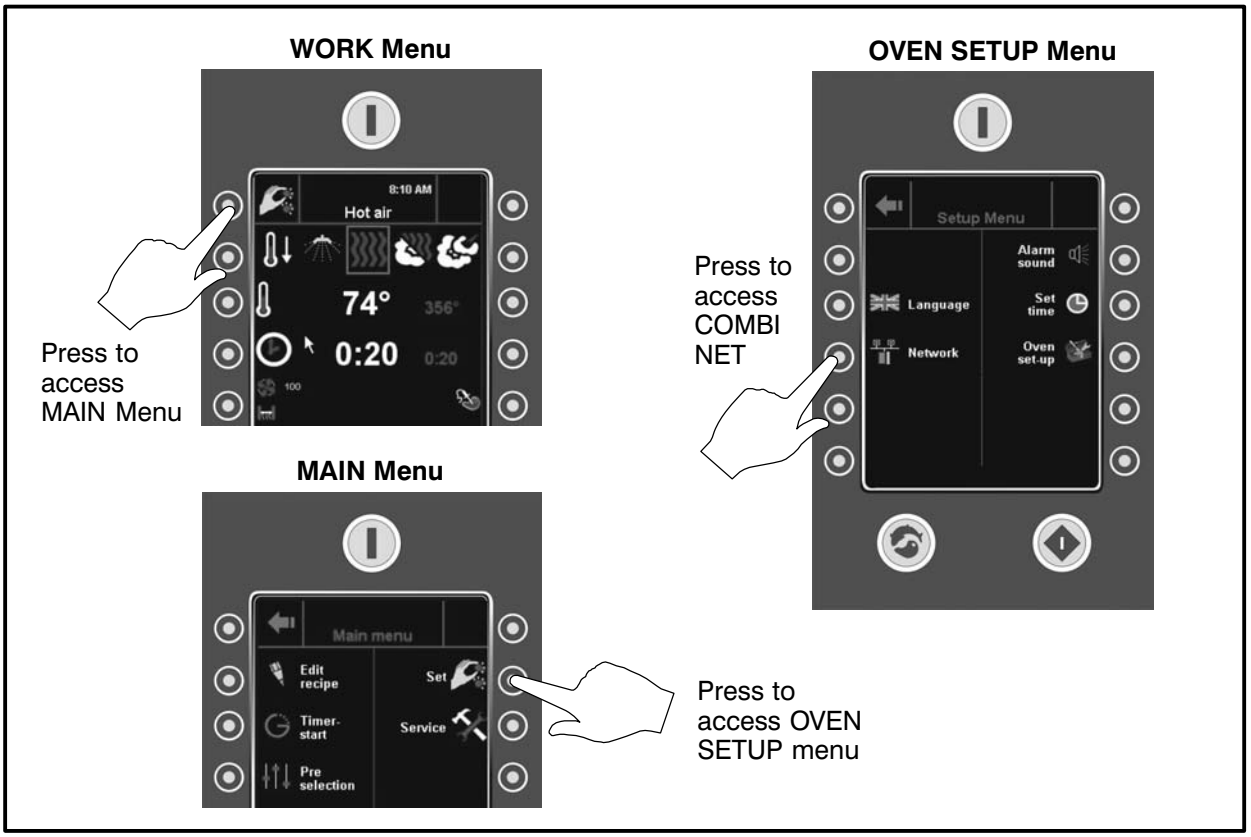


Figure 36

Optional CombiNet

REMOTE OVEN CONTROL

1. Select **Control Oven** from the menu on the left of the screen.
2. The oven display appears in the window on the right. You are now controlling the oven remotely. You may use your mouse to navigate through the oven menus and use your keyboard to enter data.

HACCP VIA COMBI NET

1. Select **HACCP** from the menu on the left of the screen.
2. The HACCP data is displayed on the right side of the screen.

REMOTE RECIPE MANAGMENT

1. Select **Recipes** from the menu on the left of the screen.
2. Press **Get from Oven** to retrieve product recipes currently programmed in the oven library.
3. Add new recipes and/or edit and delete recipes from the library now located on the pc. See Figure 37.
4. Press **Send to Oven** to download all recipes from the pc to the oven control. If necessary, click the Browse button to select the desired recipe location. Click the Upload button to upload the recipes.

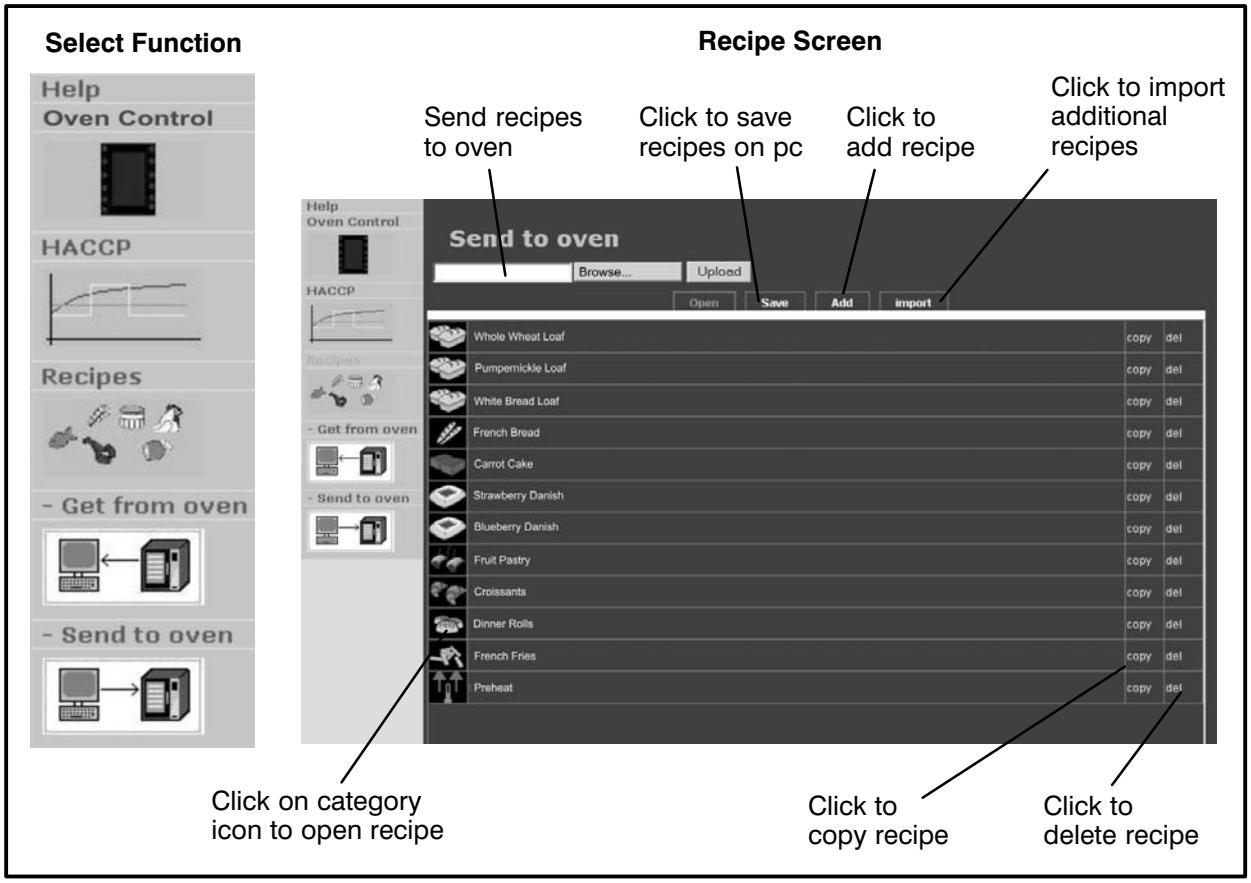


Figure 37

Cleaning & Preventative Maintenance

DAILY CLEANING

Daily cleaning of your Combi oven is essential for sanitation, and to ensure against operational difficulties.

Cleaning the Exterior

1. The exterior of the appliance may be cleaned and kept in good condition with a light oil. Saturate a cloth and wipe the appliance when it is cold; wipe dry with a clean cloth.

WARNING!!

DO NOT spray the outside of the appliance with water or clean with a water jet. Cleaning with a water jet can impregnate chlorides into the stainless steel, causing the onset of corrosion.

Cleaning the Interior

NOTE: DO NOT use corrosive cleaners not intended for oven cleaning on your Combi oven.

Blodgett recommends the following products for cleaning and rinsing of your Blodgett Combi oven. If you choose to use products other than what Blodgett recommends, please have your suppler send us the MSDS sheet on the proposed alternate so we can ensure it meets our standards. Non approved products can cause harm to your unit and can potentially void your warranty.

Recommended oven cleaners:

Johnson Diversey Suma Nova L-6

Four, 1 gallon (3.78 litre) containers
Product code 57252280

One, 5 gallon (18.9 litre) container
Product code 57252100

Recommended Rinse Aid:

Johnson Diversey Suma Maro A8.8

Four, 1 gallon (3.78 litre) containers
Product code 57270280

One, 5 gallon (18.9 litre) container
Product code 57270100

1. Open the oven door.
2. Use the attached spray hose, located beneath the control, to clean the front drip tray. Water will run to the drain in the oven cavity.

Run the CombiWash automatic cleaning cycle as follows:

1. Check that the oven cleaner and rinse agent containers are both full.
2. From the WORK menu, select the clean cycle. The CombiWash menu is displayed.
3. CombiWash features four different cleaning cycles. Use the Left and Right Arrow keys to select the desired cleaning cycle.

   Step 1 (44 minutes)

   Step 2 (1 hour)

   Step 3 (1 hour, 49 minutes)

   Step 4 (2 hours, 38 minutes)

   NOTE: Use Steps 1 or 2 after steaming and roasting at low temperatures. Use Steps 3 or 4 after steaming and roasting at high temperatures.
4. Press the Start/Stop key to initiate the clean cycle.

COMBIWASH Menu

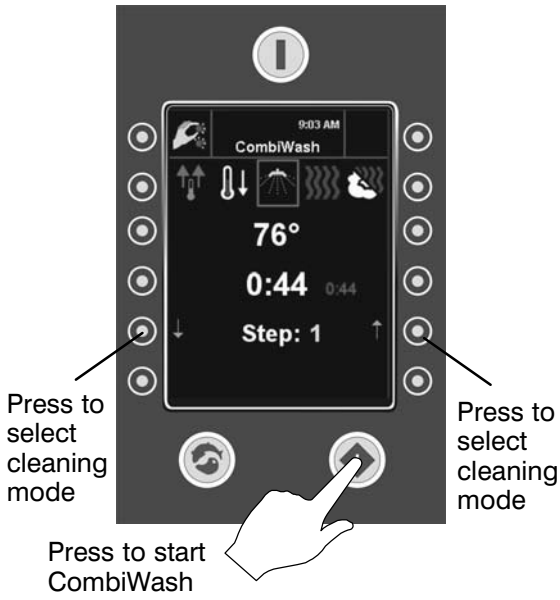


Figure 38

Cleaning & Preventative Maintenance

5. If the cavity temperature is above 175°F (80°C), the oven will automatically enter cool down. When the cavity is below 175°F (80°C) the CombiWash cycle begins.
6. The control counts down the time remaining in the wash cycle.
7. When the wash cycle is over, the oven automatically switches to an energy saving stand-by mode.

WEEKLY CLEANING

In addition to the daily cleaning, it is necessasry to clean the control filter and behind the fan guard on a weekly basis. This is necessary for proper functioning of the oven. Scale will build up on the fan and heat source leading to a less efficient oven.

Cleaning the Control Filter

The control filter is located below the control compartment, in front of the spray hose.

1. To remove, pull down on the black knob on the left of the filter.
2. Clean the filter with soap and water.
3. Reinstall the filter. Press up on the filter until the back of the knob is inserted into the hole in the bottom of the oven.
4. Push up on the center of the knob to expand the back of the knob securing the filter.

Cleaning Behind the Fan Guard

1. Loosen the two screws and on the fan guard (or baffle).
2. Swing the baffle forward.
3. Thoroughly spray cleaner onto the fan and heat source. Place the oven in the steam mode for approximately 10 minutes.
4. After ten minutes, rinse the cleaner off. Return the fan guard to the closed position. Rotate the two screws to secure the fan guard.

PREVENTIVE MAINTENANCE

The best preventive maintenance measures are the proper initial installation of the equipment and a program for cleaning the appliance routinely. The Oven/Steamer requires no lubrication. Contact the factory, the factory representative or a local Blodgett Combi service company to perform maintenance and repairs should they be required.

Deliming - BCP only

The control keeps track of boiler usage between deliming. When the oven has reached 95% of the time the control warns the operator that the oven needs to be delimed. **This is a warning only, the oven can be used all day before deliming.**

Deliming the Oven

1. Be sure the container delivering the deliming agent to the appliance is full. Be sure to use a non-diluted deliming agent such as ”Lime Away” by Eco-Labs or ”Lime Out”, by US Chemical.
2. From the MAIN Menu, select the SERVICE key.
3. The control displays the SERVICE menu. Press the DELIME DIAGNOSIS key on the right of the control.
4. The control displays the Delime Diagnosis screen. Press the START DELIMING key on the right side of the control.
5. The remainder of the process is automatic. The control displays the deliming steps as they occur.

NOTE: The oven can be delimed at any time.

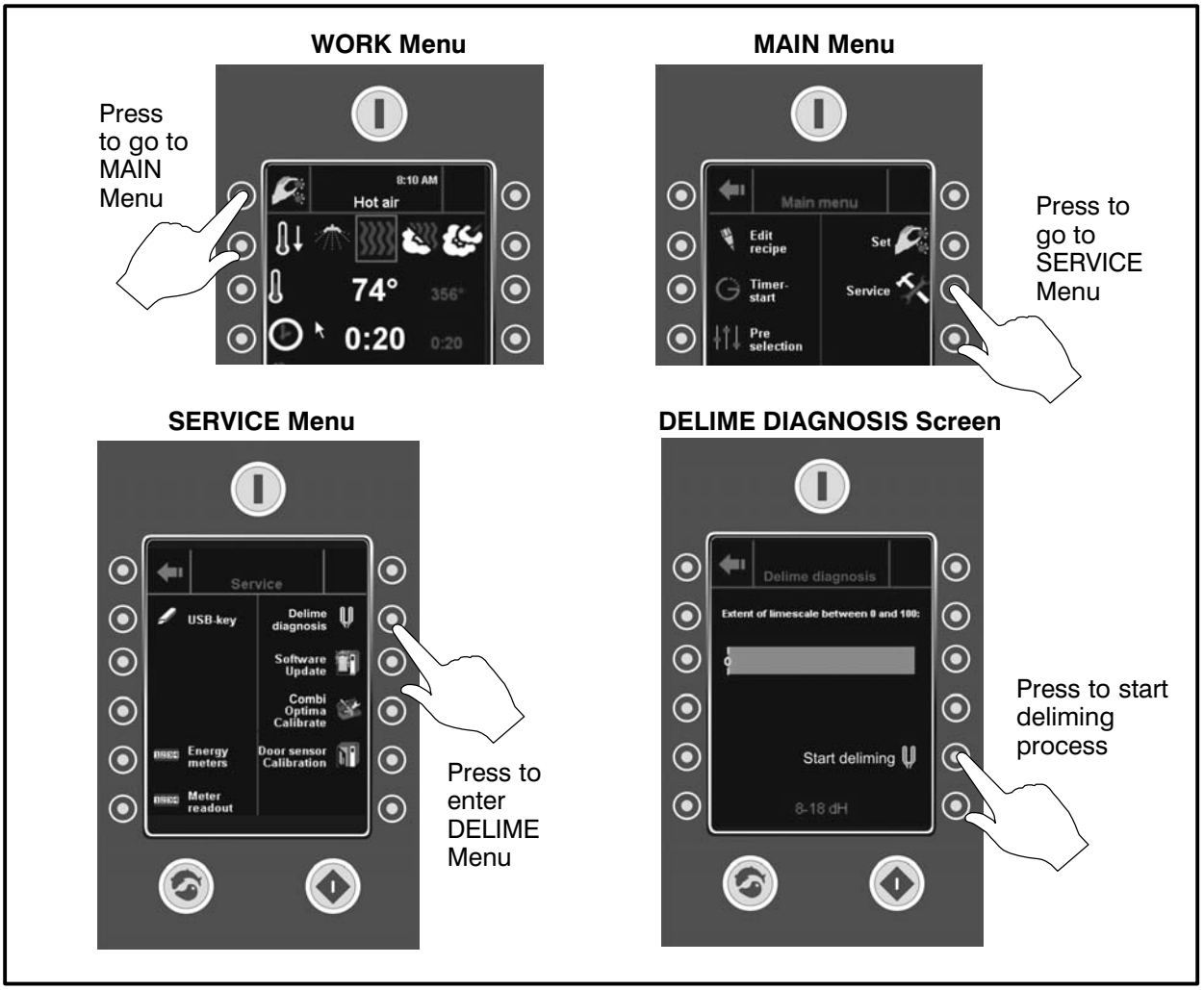


Figure 39

Introduction

Le four-étuveur Combi de Blodgett

Le four-étuveur Combi de Blodgett propose une toute nouvelle manière de cuire les aliments. Avec le four-étuveur Combi, vous pouvez choisir entre **deux modes de cuisson** : à la **vapeur** et à l'**air chaud**, soit...

- **séparément**
- **combiné, ou**
- **en séquence**

En outre, trois modes de fonctionnement faciles s'offrent à vous :

En mode **Steam** (vapeur), vous pouvez :

étuver	réchauffer	reconstituer
bouillir	décongeler	mijoter
blanchir	conserver	braiser
pocher		

En mode **Hot Air** (air chaud), vous pouvez :

rôtir	cuire du pain et des gâteaux
griller	gratiner

In the **Combi Optima** mode you can:

décongeler	rôtir	réchauffer
étuver	cuire du pain et des gâteaux	

Il existe quatre modes spécialisés supplémentaires pour vous aider à tirer le maximum de votre temps:

Remise en température : Assure un réchauffage parfait.

Apprêt : Apprêtez et faites cuire dans le même four.

Préchauffage : Sous ce mode, le four préchauffe à 300˚C (575˚F) durant 15 minutes. Ensuite, il se refroidit automatiquement jusqu'à 249˚C (480˚F) afin de protéger les composants électroniques perfectionnés.

Refroidissement : Permet à l'enceinte du four de se refroidir rapidement avec la porte ouverte.

De plus, vous pouvez utiliser deux ou trois fonctions de manière séquentielle au cours d'une même cuisson. Nous appelons cette méthode :

- étuvage combiné
- rôtissage combiné
- cuisson de pain combinée

La circulation de l'air chaud combinée avec la vapeur du four-étuveur Combi à haute performance assurer des améliorations à plusieurs niveaux :

- productivité accrue dans la cuisine
- diminution des dépenses liées au remplacement des appareils de cuisine
- un choix de menus plus vaste
- un nettoyage simplifié

Le travail est simplifié puisque les aliments sont préparés sur des plateaux ou dans des récipients de la table à vapeur. Vous pouvez cuire, stocker et transporter les aliments dans ces mêmes récipients. Vous pouvez préparer avec efficacité de petites quantités d'aliments de même que réchauffer les plats cuisinés et les aliments prêts-à-servir en quelques minutes seulement. Il devient possible aussi de préparer certains aliments surgelés sans même les décongeler. Cette souplesse au niveau de la préparation réduit l'utilisation de chaudrons et de tables à vapeur puisqu'il n'est plus nécessaire de conserver au chaud de grandes quantités d'aliments pendant de longues périodes.

De nos jours, il devient de plus en plus important d'améliorer la qualité des aliments. Avec le four-étuveur Combi de Blodgett, la cuisson des légumes se fait sans eau et à une température optimale légèrement inférieure à 100°C (212°F), permettant ainsi de conserver les vitamines, les minéraux, les éléments nutritifs et les oligo-éléments. La viande cuite dans le Combi perd moins de sa masse et demeure plus ferme et plus juteuse. Vous utiliserez aussi le four-étuveur Combi davantage pour les produits de la boulangerie, car les modes Steam (vapeur) et Hot Air (air chaud) du four-étuveur Combi en font un appareil de cuisson tout usage.

Description du four-étuveur Combi

À PROPOS DU FOUR-ÉTUVEUR

Les fours-étuveurs Combi de Blodgett sont des appareils haut de gamme fabriqués en acier inoxydable de première qualité en faisant appel à des procédés supérieurs.

Le ventilateur à deux vitesses est doté d'un dispositif de protection pour les doigts et alimenté par un puissant moteur silencieux. Le condenseur aspire l'excès de vapeur de l'appareil. La condensation et les eaux usées générées par la vapeur et le nettoyage sont continuellement évacuées.

L'isolant de haute qualité empêche un rayonnement thermique excessif et aide à conserver l'énergie.

Le BCP/BLCP permet de profiter de tous les avantages d'un étuveur de haute qualité au simple actionnement d'un bouton. La vapeur fraîche entre dans la cavité du four sans pression et y circule à haute vitesse. Cette méthode simple et pratique favorise une cuisson rapide et en douceur qui vous procure des aliments de première qualité. Le générateur de vapeur est complètement automatique et il est doté d'un dispositif qui l'empêche de fonctionner à sec.

FONCTIONNEMENT DU FOUR-ÉTUVEUR COMBI

La porte pratique du four est dotée d'un hublot et possède un grand rayon d'ouverture. La poignée de la porte est facile à saisir, même avec des mains mouillées ou grasses.

L'écran tactile simple d'utilisation facilite le fonctionnement. Grâce à ses symboles graphiques et à son espace-mémoire pouvant accueillir jusqu'à 199 recettes de produit, le BCP/BLCP s'avère facile d'utilisation même pour les employés de cuisine sans expérience.

Le système automatique CombiWash réduit le nettoyage au minimum.

Installation

Certifications

LES PRÉSENTES CONSIGNES D'INSTALLATION SONT DESTINÉES AU PERSONNEL D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN QUALIFIÉ SEULEMENT. TOUTE INSTALLATION OU TOUT ENTRETIEN EFFECTUÉ PAR DES PERSONNES NON COMPÉTENTES POURRAIENT ENDOMMAGER LE FOUR OU CAUSER DES BLESSURES.

Le terme personnel d'installation qualifié désigne une personne, une entreprise, une société ou une organisation assumant, elle-même ou par l'entremise d'un représentant, les responsabilités suivantes :

- la pose ou le remplacement des tuyaux de gaz. Le raccordement, la mise en service, la réparation ou l'entretien du matériel.
- La pose du câblage électrique à partir du compteur, de la boîte de distribution principale ou de la prise jusqu'à l'appareil.

Le personnel qualifié doit détenir de l'expérience dans ces domaines, connaître toutes les mesures de sécurité pertinentes et respecter les normes de la province ou des autorités locales.

Mises en service américaines et canadiennes

La mise en service doit respecter les normes locales ou, en l'absence de tels normes, les règlements suivants : *National Fuel Gas Code, NFPA54/ANSI Z223.1 — dernière édition, le Code d'installation du gaz naturel CAN/CGA-B149.1* ou le *Code d'installation du propane, CAN/CGA-B149.2*, selon le cas.

Référence : *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 — dernière édition ou le Code canadien de l'électricité CSA C22.1*, selon le cas.

La mise en service de ce matériel doit respecter les normes suivantes : *Basic Plumbing Code of the Building Officials and Code Administrators International Inc. (BOCA) et Food Service Sanitation Manual du Food and Drug Administration (FDA)*.

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

Mise en service dans les autres pays

L'installation doit respecter les normes nationales et locales, qui varient selon le pays. Si vous avez des questions sur les méthodes d'installation acceptables ou sur le fonctionnement de votre appareil, veuillez communiquer avec votre détaillant. S'il n'y a aucun détaillant dans votre région, veuillez communiquer avec Blodgett Combi au 0011-802-860-3700.

Caractéristiques techniques relatives aux services publics

SPÉCIFICATIONS DE PLOMBERI	
EAU	
Pression d'eau	250 kPa (2,5 bar, 36,26 lb/po2) durant le nettoyage CombiWash 150 kPa (1,5 bar, 21,76 lb/po2) lorsque le nettoyage Combi-Wash est hors fonction 600 kPa (6 bar, 87 lb/po2) maximum
Raccordement d'eau	Flexible d'arrosage d'eau froide, 1,905 cm (3/4 po)
Conditions requises minimum	Total des solides en suspension (TDS) — doit être moins que 100 parties par million Dureté totale de l'eau — 80-120 parties par million Chlorides — doit être moins que 30 parties par million Le pH de l'eau — 7.0-8.0 Chlorine — 0 parties par million
DRAINAGE	
Type de drain	Drain de mise à l'air libre
Raccordement du drain	Cuivre 50,8 mm (2,00 po)
Température moyenne de l'eau au drainage	Environ 71°C (160°F)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES — APPAREILS AU GAZ

Modèle du Four	Type de gaz	Entrée	Tension	Phase	Intensité
BLCP-61G	Naturel	40,900 BTU	120	1	11
	Propane	40,900 BTU	120	1	11
BLCP-101G	Naturel	71,500 BTU	120	1	11
	Propane	71,500 BTU	120	1	11
BLCP-102G	Naturel	125,000 BTU	120	1	22
	Propane	125,000 BTU	120	1	22
BLCP-202G	Naturel	184,000 BTU	120	1	22
	Propane	184,000 BTU	120	1	22

Caractéristiques techniques relatives aux services publics

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ÉLECTRIQUES					
Modèle du Four	**Tension**	**kW**	**Fréquence**	**Phase**	**Charge maximale (ampères)**
BLCP-23E	208	5.4	60	3	26
	240	5.9	60	3	25
	480	6.4	60	3	14
BLCP-6E	208	6.9	60	3	34
	240	7.5	60	3	32
	480	8.2	60	3	18
BLCP-10E	240	10.4	60	3	29
	240	11.3	60	3	28
	480	12.3	60	3	26
BCP-61E BLCP-61E	208	9	60	3	26
	240	9	60	3	26
	480	9	60	3	13
BCP-101E BLCP-101E	208	18	60	3	52
	240	18	60	3	52
	480	18	60	3	25
BCP-102E BLCP-102E	240	27	60	3	80
	240	27	60	3	80
	480	27	60	3	36
BCP-202E BLCP-202E	240	60	60	3	175
	240	60	60	3	175
	480	60	60	3	80

Déballage du four

Gardez le four dans son emballage pour en faciliter la manipulation. Chaque fois que c'est possible, utilisez un chariot élévateur manuel à levier.

1. Faites rouler le chariot sous la traverse tubulaire inférieure du bâti sur pieds. Placez deux blocs de bois entre la traverse tubulaire et le chariot.

   REMARQUE: Pour obtenir le meilleur équilibre possible, faites rouler le chariot depuis le devant du four ou son côté moteur.

   REMARQUE: Si nécessaire, on peut aussi lever le four du bâti sur pieds.

2. Retirez l'emballage d'origine du four. Attendez d'avoir mis le four en place avant de retirer le vinyle recouvrant la surface en acier inoxydable. Une fois le vinyle retiré, les surfaces deviennent vulnérables aux objets durs et coupants comme les outils et les couteaux.
3. Retirez tout le matériau d'emballage qui retient les grilles dans l'enceinte du four.

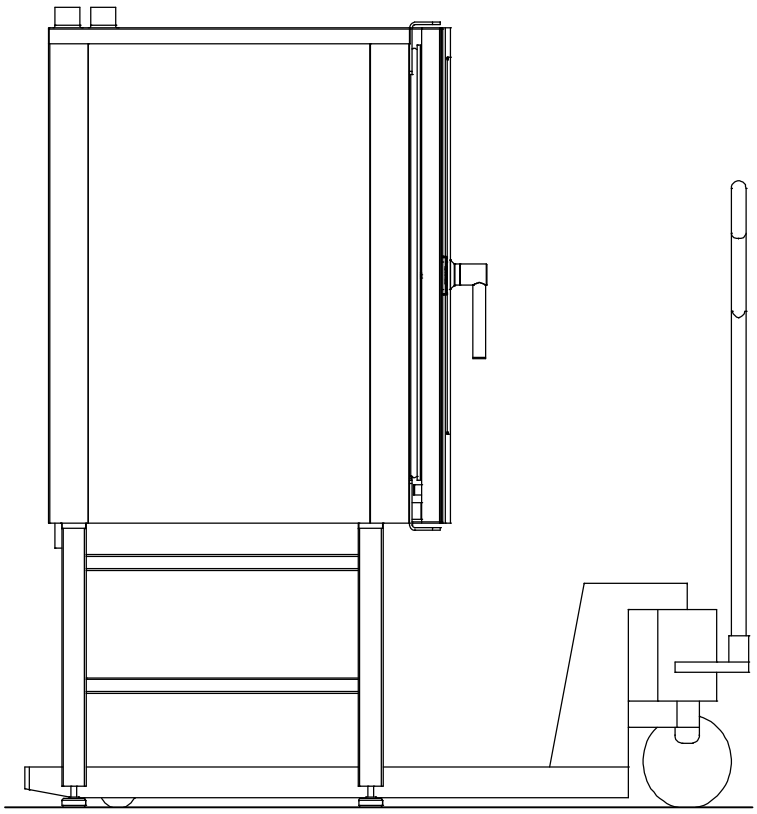


Figure 1

Installation

Choix de l'emplacement et nivellement du four

Il est important de bien choisir l'emplacement de votre four afin d'en augmenter les performances et l'utilité.

Vous devez conserver un dégagement minimal entre le four et toute construction combustible ou non combustible.

On doit éviter de poser toute source puissante de chaleur, comme une plaque de cuisson, une poêle à frire basculante, une sauteuse ou une friteuse, près du four, particulièrement son côté droit. On peut facultativement se procurer un écran thermique latéral.

DÉGAGEMENT ACCEPTABLE			
Taille	**Côté**	**Arrière**	**en haut**
Appareils d'electriques			
61, 101, 102 & 202	2.75" (7cm)	2" (50mm)	n/a
23, 6 & 10	2.75" (69.9mm)	2.75" (69.9mm)	19.5" (49.5cm)
Appareils au Gaz			
61, 101, 102 & 202	2.75" (70mm)	2" (50mm)	n/a

De plus, il est recommandé de respecter les dégagements suivants pour l'entretien.

- Parois latérales du four — 30cm (12")
- Paroi arrière du four — 30cm (12")

Pour s'assurer que le four fonctionne convenablement une fois mis en place, on doit le poser érigé et horizontalement de niveau. Cela se mesure aux rebords avant et latéral du toit. On peut niveler le four à l'aide des vis de réglage sur le bâti sur pieds ou sur les pattes de modèles de table. On doit aussi régler la hauteur du four afin qu'il accueille convenablement le chariot à grilles.

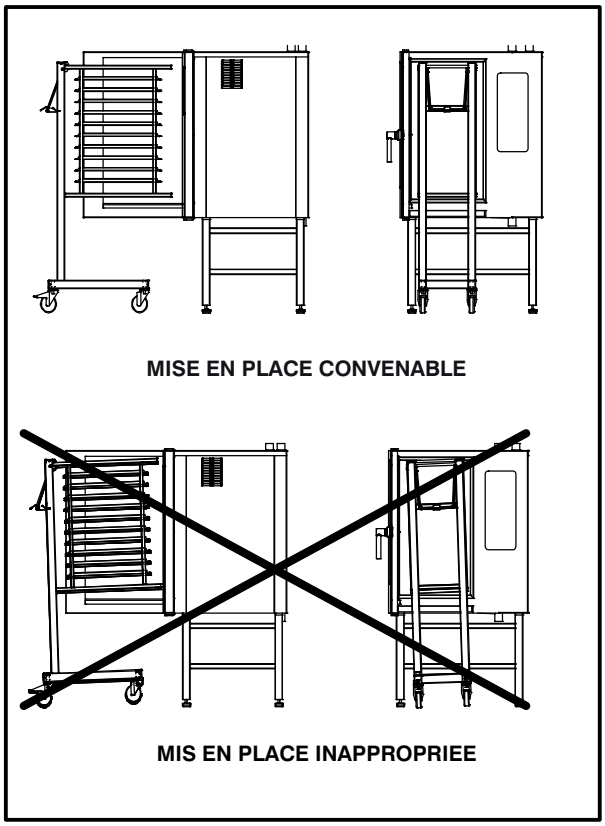


Figure 2

Robinetterie

RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION EN EAU

Les fours Blodgett BCP/BLCP présentent deux raccords à l'alimentation en eau. Les fours Blodgett BCP présentent deux raccords à l'alimentation en eau, situés à l'arrière de l'appareil.

- un raccord pour l'eau brute (non traitée) servant au giclage de condensat.
- un raccord en prévision du générateur de vapeur et du jet CombiWash dans l'enceinte du four. Ce raccord doit absolument se conformer aux exigences applicables à l'alimentation en eau aux appareils électroménagers.

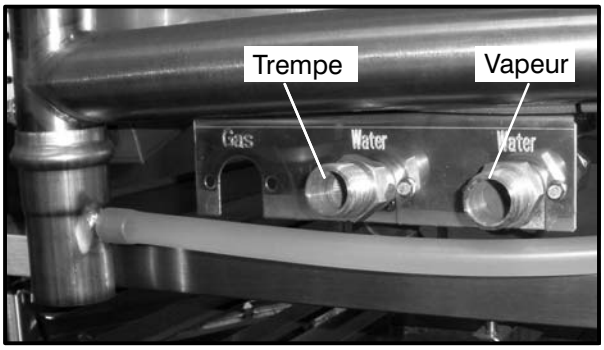


Figure 3

AVERTISSEMENT!!

Si la température de l'eau dépasse 21 °C (70 °F), il pourra survenir des problèmes d'étalonnage Combi Optima et de refroidissement du four.

Le raccordement à l'alimentation en eau doit absolument faire l'objet d'exécution par un(e) plombier(ère) autorisé(e) conformément aux codes locaux existants.

La garantie ne couvre pas les filtres à eau bouchés ou l'encrassement dans les électrovalves.

Pour faciliter le nettoyage, l'entretien et les réparations, on doit relier au four un flexible de 1,905 cm (3/4 po) approuvé. Les mises en place permanentes doivent comprendre un robinet d'arrêt et un clapet anti-retour.

Si le distributeur se relie au système d'alimentation d'eau par un flexible, ce dernier doit être approuvé VA.

Avant de raccorder le four à l'alimentation en eau, rincez les tubes à fond. Raccordez le four.

RACCORDEMENT À L'ÉVACUATION D'EAU

Les fours Blodgett sont dotés d'un système d'évacuation qui purge l'excédent d'eau de l'enceinte du four. Il peut s'agir d'eau de condensation provenant des produits, de l'eau froide pour refroidissement de l'enceinte du four, ou de l'eau résiduelle découlant d'un nettoyage du four.

AVERTISSEMENT!!

Le raccordement à l'évacuation d'eau doit absolument s'effectuer à un tuyau de vidange. Ce dernier ne doit jamais se terminer directement sous le four.

Le tuyau de vidange doit être fait d'acier inoxydable ou d'un matériau d'une résistance thermique aussi élevée, présenter un diamètre d'au moins 5,08 cm (2 po) et une pente descendante d'au moins 3° ou 5 %.

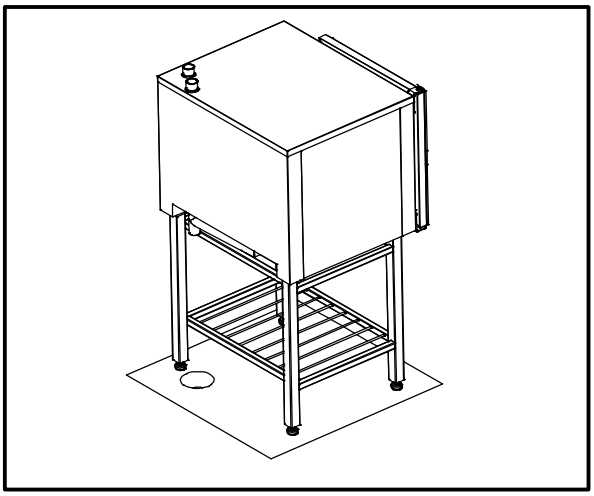


Figure 4

Robinetterie

PRODUIT CHIMIQUE UTILISÉ POUR LE NETTOYAGE ET LE DÉTARTRAGE

1. **BCP/BLCP-61, 101, 102 et 202 seulement.** Le four est fourni avec un porte-bouteille de produits chimiques qui peut être fixé de chaque côté du four. Placez-le sur le membre transversal du support (voir la Figure 5).

Figure 5

2. Branchez les tubes de détergent fournis (rouge et bleu) sur la face inférieure du four près de l'arrière, puis raccordez le tube bleu au raccord muni de l'autocollant bleu et le tube rouge, à celui muni de l'autocollant rouge (voir la Figure 6).

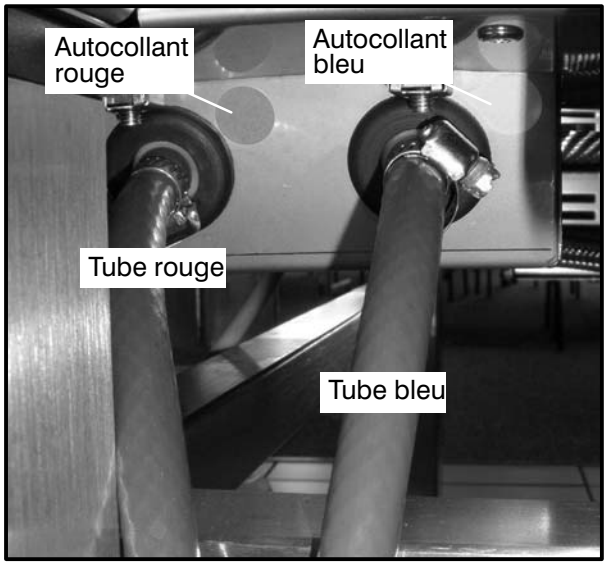


Figure 6

3. Insérez les tubes bleu et rouge dans les bouteilles appropriées. Rouge est pour le détergent et bleu, pour l'accessoire de rinçage.
4. **BCP seulement —** La dernière conduite est pour le détartreur, soit le tube de couleur bronzé qui fait saillie à partir de la partie inférieure du four. Coupez le tube jusqu'à la longueur voulue, le cas échéant, et placez-le dans la bouteille de détartrage.

   REMARQUE: si le tube est déjà coupé à la longueur voulue, retirez le contrepoids en acier inoxydable de l'extrémité du tube et réinsérez-le.

Raccordement à l'électricité et Ventilation

RACCORDEMENT À L'ÉLECTRICITÉ

REMARQUE: Seul un technicien qualifié peut effectuer le raccordement à l'électricité.

Avant de procéder au raccordement à l'électricité des appareils, assurez-vous que la source d'alimentation est conforme aux spécifications de tension, d'intensité et de phase indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.

1. La plaque signalétique se trouve sur le côté droit du four.

Une prise électrique ou un interrupteur de sécurité approuvé(e) doit absolument se trouver près du four de manière qu'on puisse débrancher le four aux fins de mise en place ou de réparation. L'interrupteur de sécurité doit absolument être en mesure de couper tous les pôles avec une distance totale de coupure d'au moins 3 mm.

L'installation de tous les appareils doit se conformer aux codes d'électricité nationaux et locaux.

Le schéma de câblage se trouve dans le compartiment du moteur.

REMARQUE: Débranchez la source d'alimentation électrique de l'appareil avant de procéder à l'entretien.

ATTENTION !!

Une installation non conforme annule votre garantie.

Modèles électriques

On doit acheminer le conduit de vidange jusqu'à un drain d'évacuation de plancher ouvert. De plus, il faut éviter d'utiliser en guise de conduit de vidange un boyau flexible, qui peut s'affaisser et y entraîner l'accumulation d'eau piégée. Il incombe au client de fournir la tubulure du four au drain.

Modèles à gaz

Installations canadiennes et américaines

Un cordon d'alimentation muni d'une fiche est fourni avec l'appareil (modèles 115V seulement). Branchez la fiche dans une prise de courant appropriée.

VENTILATION

Les fours Blodgett BCP/BLCP sont équipés d'un système d'échappement ouvert-direct qui absorbe l'excès d'humidité de l'enceinte du four. Ce système d'échappement contient un amortisseur à fonctionnement électrique.

On peut commander le moteur de ventilation directement depuis le four. Cela signifie que la ventilation se met en marche dès la mise à exécution d'un programme, et tourne durant 10 minutes après l'achèvement de son exécution.

On peut relier le tube d'échappement à un système de ventilation. Dans ce cas, on installe un entonnoir d'extraction spécial pour éviter la succion directe depuis l'enceinte du four. On peut se procurer cet entonnoir d'extraction auprès de Blodgett.

Si on met en place une hotte d'extraction au plafond au-dessus du four, elle doit projeter 50,8 cm (20 po) par-dessus le devant du four.

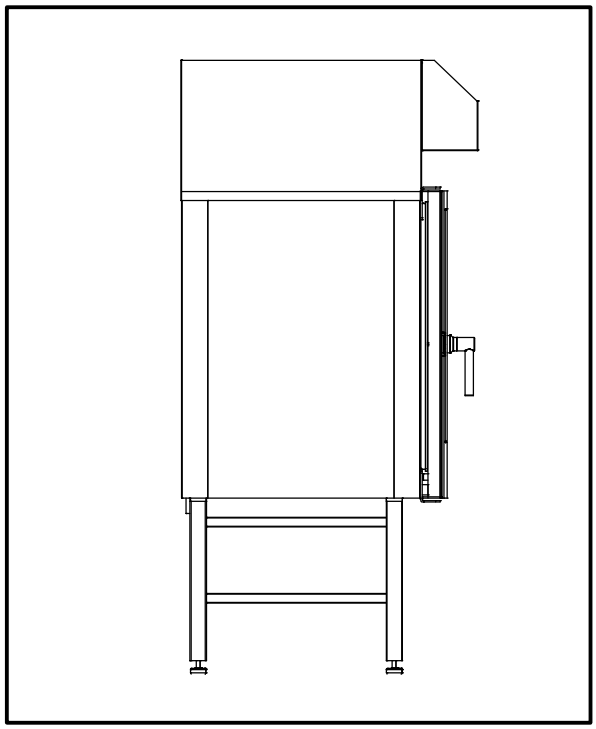


Figure 7

Raccordement au gaz

CONDUITE DE GAZ

Il est essentiel d'avoir un circuit d'alimentation en gaz approprié afin que le four puisse donner un rendement maximal. Les dimensions de la tuyauterie doivent permettre d'assurer une alimentation en gaz suffisant pour satisfaire à la demande maximale de tous les appareils en service, et ce sans perte de pression.

Exemple :

REMARQUE: Les valeurs indiquées en BTU à titre d'exemple s'appliquent au gaz naturel.

Supposons que vous achetiez un appareil BCX-14G pour accroître votre capacité de cuisson.

1. Additionnez les puissances nominales en BTU des appareils déjà en place.

Friteuse Pitco	120 000 BTU
Cuisinière à 6 éléments	60 000 BTU
Four à pont	50 000 BTU
Total	230 000 BTU

2. À ce total, ajoutez la puissance nominale en BTU du nouveau four.

Total précédent	230 000 BTU
BLCP-61G	40 900 BTU
Nouveau total	270 900 BTU

3. Mesurez la distance du compteur de gaz jusqu'aux appareils de cuisson pour obtenir la longueur du tuyau. Supposons que la longueur de tuyau soit de 30 pi (9 m) et que le tuyau possède un diamètre de 1 po (2,54 cm).
4. Utilisez la table de calcul appropriée pour déterminer la capacité totale de votre conduite de gaz actuelle.

   Dans cet exemple, la capacité totale est de 375 000 BTU. Puisque la pression totale de gaz nécessaire est de 345 000 BTU, donc inférieure à 375 000 BTU, il n'est pas nécessaire pour l'instant d'augmenter la tuyauterie actuellement en place.

REMARQUE: Les capacités en BTU indiquées dans ces tableaux sont valables pour les tuyaux droits seulement. L'ajout de coudes et de raccords courbés diminue la capacité de la tuyauterie. Par exemple, un raccord en L de nomenclature 40 de 1-1/2 po possède une capacité équivalente à un tuyau droit de 4,2 po (10,2 cm). Renseignez-vous auprès de votre fournisseur en gaz local si vous avez des questions à ce sujet.

Capacité maximale en gaz naturel d'une tuyauterie en fer en pieds cubes à l'heure
(Chute de pression de 0,5 po de colonne d'eau)

Longueur du tuyau (pi)	Dimensions nominales (po)				
	3/4 po	1 po	1 1/4 po	1 1/2 po	2 po
10	360	680	1 400	2 100	3 950
20	250	465	950	1 460	2 750
30	200	375	770	1 180	2 200
40	170	320	660	990	1 900
50	151	285	580	900	1 680
60	138	260	530	810	1 520
70	125	240	490	750	1 400
80	118	220	460	690	1 300
90	110	205	430	650	1 220
100	103	195	400	620	1 150

Extrait du National Fuel Gas Code, partie 10, tableau 10-2

Capacité maximale de la conduite en milliers de BTU/h de gaz PP non dilué à 11 po de colonne d'eau
(Chute de pression de 0,5 po de colonne d'eau)

Longueur du tuyau (pi)	Diamètre interne (po)		
	3/4 po	1 po	1 1/2 po
10	608	1 146	3 525
20	418	788	2 423
30	336	632	1 946
40	287	541	1 665
50	255	480	1 476
60	231	435	1 337
70	215	404	1 241
80	198	372	1 144
90	187	351	1 079
100	175	330	1 014

Extrait du National Fuel Gas Code, partie 10, tableau 10-15

Raccordement au gaz

RÉGULATION DE LA PRESSION ET ESSAIS

Évaluez la pression d'alimentation du gaz pour chaque appareil lorsque les brûleurs sont allumés. Il doit y avoir une pression suffisante à l'entrée pour répondre aux normes. Consultez le tableau ci-dessous pour connaître la pression de gaz qui convient.

Chaque appareil est réglé en usine de manière à fonctionner avec le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique.

Chaque four est muni d'un détendeur qui maintient le gaz à la bonne pression. **Ce détendeur est essentiel au bon fonctionnement du four et ne doit jamais être débranché.**

N'INSTALLEZ PAS UN DEUXIÈME DÉTENDEUR AU POINT DE CONNEXION DU GAZ À MOINS QUE LA PRESSION D'ALIMENTATION SOIT SUPÉRIEURE À 14 PO DE LA COLONNE D'EAU (1/2 LB/PO2) (37 mbars).

Pendant les essais de pression, débranchez le four ainsi que son robinet d'arrêt de la tuyauterie d'alimentation en gaz si la pression d'essai est supérieure à 1/2 lb/po^2 (3,45 kPa).

Isolez le four de la tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt pendant les essais de pression de la tuyauterie de gaz si la pression d'essai est égale ou inférieure à 1/2 lb/po^2 (3,45 kPa).

Avant de raccorder les tuyaux d'alimentation en gaz de l'appareil, videz complètement les tuyaux de toutes particules métalliques et de tout déchet. Après le branchement, inspectez l'appareil afin de vous assurer que la pression de gaz est appropriée.

Installations américaines et canadiennes

L'installation doit respecter les normes locales ou, en l'absence de telles normes, les règlements suivants : *National Fuel Gas Code, NFPA54/ANSI Z223.1 — dernière édition, le Code d'installation du gaz naturel CAN/CGA-B149.1* ou le *Code d'installation du propane, CAN/CGA-B149.2*, selon le cas.

Installation dans les autres pays

L'installation doit respecter les normes nationales et locales. Les normes d'installation locales ou les règlements peuvent varier. Si vous avez des questions concernant les méthodes d'installation acceptables ou sur le fonctionnement de votre appareil, veuillez communiquer avec votre détaillant local. S'il n'y a aucun détaillant local dans votre région, veuillez communiquer avec Blodgett Combi au 0011-802-658-6600.

PRESSION DE GAZ		
Modele	**Type de gaz**	**Pression d'alimentation**
BLCP-61G	Naturel	7.0 po de colonne d'eau
	Propane	11.0 po de colonne d'eau
BLCP-101G	Naturel	7.0 po de colonne d'eau
	Propane	11.0 po de colonne d'eau
BLCP-102G	Naturel	7.0-14.0 po de colonne d'eau
	Propane	12.0-14.0 po de colonne d'eau
BLCP-202G	Naturel	7"-14 po de colonne d'eau
	Propane	12.0-14.0 po de colonne d'eau

Câble d'immobilisation du tuyau à gaz

Si l'appareil est monté sur des roulettes, utilisez un connecteur flexible ordinaire dont le diamètre interne est d'au moins 1,9 cm (3/4 po) ainsi qu'un raccord rapide.

Un câble d'immobilisation doit être utilisé pour limiter le mouvement de l'appareil de manière à ce que le connecteur flexible ne subisse aucune tension. Attachez le câble au bâti du four le plus près possible du connecteur flexible. Le câble doit être assez court pour empêcher toute tension sur le connecteur. Lorsque le câble est pleinement étiré, il devrait être facile d'installer le connecteur et de le brancher à l'aide du raccord rapide.

Le câble (de fort calibre) doit être installé sans endommager l'immeuble. N'UTILISEZ PAS la conduite de gaz ou les câbles électriques pour ancrer l'extrémité permanente du câble d'immobilisation! Utilisez des boulons d'ancrage vissés dans le béton ou dans un bloc de béton. Pour les murs de bois, utilisez des vis d'ancrage robustes dans les montants des murs.

ATTENTION !!

Si le câble est enlevé pour quelque raison que ce soit, installez-le de nouveau une fois l'appareil remis en place.

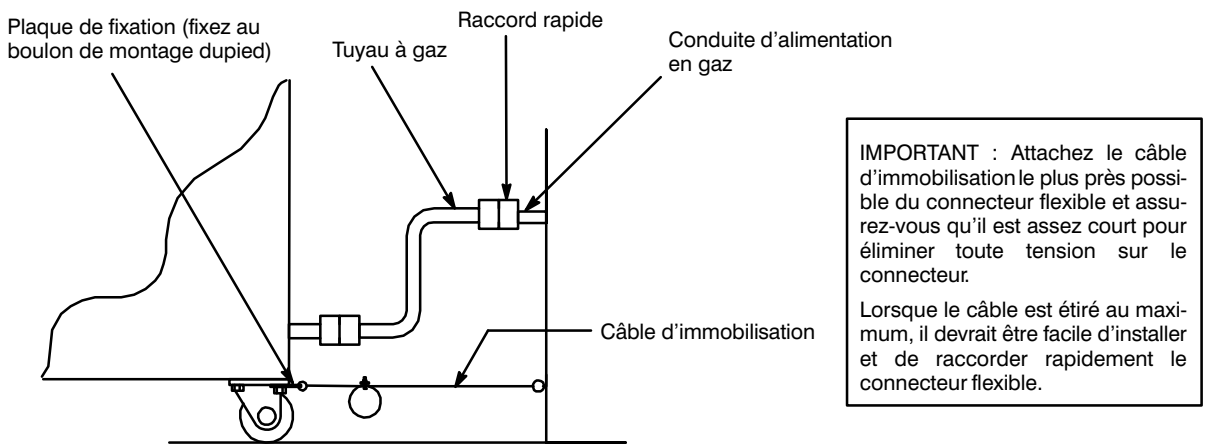
Installations américaines et canadiennes

Le connecteur doit respecter la norme *Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69 ou Connectors For Moveable Gas Appliances CAN/CGA-6.16* et le raccord rapide doit respecter la *Standard for Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel, ANSI Z21.41 ou Quick Disconnect For Use With Gas Fuel CAN 1-6.9*. Prévoyez des mesures adéquates pour limiter le mouvement de l'appareil sans compter exclusivement sur le connecteur et le raccord rapide ou sur la conduite connexe.

Chaque appareil doit être muni d'un collecteur de condensats. Consultez *NFPA54/ANSI Z223.1 - dernière édition* (National Fuel Gas Code) pour connaître les méthodes d'installation d'un collecteur de condensats.

Installation dans un autre pays

L'installation doit respecter les normes nationales et locales. Les normes d'installation locales ou les règlements peuvent varier. Si vous avez des questions concernant les méthodes d'installation acceptables ou le fonctionnement de votre appareil, veuillez communiquer avec votre détaillant local. S'il n'y a aucun détaillant dans votre région, veuillez communiquer avec Blodgett Combi au 0011-802-860-3700.



IMPORTANT : Attachez le câble d'immobilisation le plus près possible du connecteur flexible et assurez-vous qu'il est assez court pour éliminer toute tension sur le connecteur.

Lorsque le câble est étiré au maximum, il devrait être facile d'installer et de raccorder rapidement le connecteur flexible.

Installation du tuyau à gaz et du câble d'immobilisation

Figure 8

Liste de vérification finale

ATTENTION !!

Seul un installateur qualifié peut effectuer les étapes suivantes de la liste de vérification.

EXTÉRIEUR DU FOUR

- ☐ Vérifiez la présence de dommages du four causés en transit (bosselures, égratignures, etc.).
- ☐ Vérifiez et, au besoin, rectifiez la hauteur, et vérifiez également si on a convenablement nivelé le four (horizontalement).
- ☐ Vérifiez et, au besoin, rectifiez l'ajustement de la porte du four.

RACCORDS

- ☐ Confirmez le raccordement convenable à l'alimentation en eau.
- ☐ Ouvrez l'alimentation en eau.
- ☐ Vérifiez la présence de fuites.
- ☐ Fermez l'alimentation en eau.
- ☐ Vérifiez et nettoyez le filtre à eau de tout encrassement.
- ☐ Ouvrez de nouveau l'alimentation en eau.
- ☐ Vérifiez la douche à main.
- ☐ Confirmez le raccordement convenable à la prise électrique.
- ☐ Confirmez le raccordement convenable de gaz (si c'est approprié).
- ☐ Vérifiez le raccordement au plateau à égouttement.
- ☐ Confirmez le montage convenable du plateau à égouttement.
- ☐ Confirmez la pente convenable du flexible depuis le plateau à égouttement et vérifiez la présence de fuites.
- ☐ Confirmez le raccordement convenable du système d'échappement et du tuyau d'évacuation.
- ☐ Nettoyez le four.
- ☐ Appliquez une huile à acier.

INTÉRIEUR DU FOUR

- ☐ Confirmez le montage convenable du boîtier du filtre.
- ☐ Vérifiez la lampe intérieure.
- ☐ Nettoyez le four.

COMMANDE

- ☐ Vérifiez et, au besoin, rectifiez chaque valeur préréglée.
- ☐ Faites chauffer le four à une température de 249˚C (480˚F) durant environ cinq minutes.

Fonctionnement

Introduction à la commande programmable Blodgett

Figure 9

Les fours BCP/BLCP comprennent la polyvalente commande programmable Blodgett. Voici quelques-unes des caractéristiques de la commande.

- Les modes de cuisson multiples comprennent l'air chaud, le mode combinaison à l'aide de CombiOptima, le réchauffage et la régénération, la cuisson à la vapeur, la cuisson à la vapeur à basse température, la cuisson à la vapeur forcée, l'apprêt, le refroidissement et le préchauffage.
- CombiOptima mesure et régule automatiquement le taux d'humidité dans le four, et aide ainsi à préserver l'apparence et la jutosité du produit.
- Pavé tactile facile d'utilisation avec écran à affichage transistor en couches minces (TCM) clair comme le cristal.
- Peut stocker jusqu'à 200 programmes de recette comportant jusqu'à 10 stades de cuisson chacun. On peut y regrouper les recettes en catégories (boeuf, poulet, biscuits, etc.) pour faciliter l'extraction.
- Sonde externe de température du coeur d'un produit à faire cuire, avec trois points de mesure. Possibilité de faire fonctionner deux sondes de température à la fois.
- Grillage et attente à basse température, et cuisson Delta-T.
- Soufflante à neuf vitesses et à sens de rotation réversible permettant des résultats de cuisson et de rôtissage optimaux.
- Port BSU (USB) servant à la transmission de données, de logiciels et de recettes.
- Le contrôle de la qualité ARMPC (HACCP) permet de régir et de documenter la production. Cela comprend le délai de production, la durée de production, la température de préparation et la température de coeur de produit.
- CombiNet sert à la surveillance, au contrôle et à l'utilisation du four à distance par ordinateur ou Internet. Ses fonctions comprennent la gestion de recettes, ARMPC (HACCP), le diagnostic de service et la mise à jour de logiciels.
- Début de cuisson à retardement programmable.
- Diagnostic de service automatique.

MODE COMBIOPTIMA

Le mode CombiOptima vous offre la possibilité d'ajouter jusqu'à 100 % d'humidité dans l'enceinte du four à des températures entre 70 et 250 ˚C (160 et 480 ˚F).

Lorsque utilisé correctement, le mode CombiOptima vous permet de réduire au minimum le rétrécissement et de rehausser l'apparence et la saveur du produit.

De nombreux produits renferment une teneur en eau élevée, ce qui augmente le taux d'humidité durant la cuisson. Le four régule automatiquement l'humidité afin de conserver le taux désiré.

Établissement du taux d'humidité

1. Utilisez les touches du bas à droite et à gauche pour établir le taux d'humidité désiré. La barre bleue et rouge indique le taux d'humidité réel dans l'enceinte du four. Le nombre blanc au centre de la barre marque le taux d'humidité désiré.

   REMARQUE: Si la barre est entièrement rouge, le taux d'humidité à l'intérieur du four est de 0 %. Si elle est entièrement bleue, le taux d'humidité est de 100 %.

2. Préchauffez le four durant cinq minutes avec la teneur désirée en humidité. Selon la quantité ou le poids de produit dans le four, le taux d'humidité et la température désirés, le four atteint habituellement le taux d'humidité désiré au bout d'une à cinq minutes.

Trucs et suggestions en vue de l'établissement du taux d'humidité

- Afin de produire un fond de sauce lorsque vous braisez une viande, appliquez un taux d'humidité de 70 % à 80 % à une température tombant entre 145 et 165 ˚C (300 et 325 ˚F).
- Lorsque vous pochez du poisson, de la volaille ou des légumes croustillants, appliquez un taux d'humidité de 70 % à 95 % à une température tombant entre 70 et 120 ˚C (150 et 250 ˚F).
- Dans les cas de produits nécessitant des temps de cuisson courts, comme des pièces de viande marinées et des légumes frais, utilisez un taux d'humidité de 70 % à 190 ˚C (375 ˚F). En dépit du temps de cuisson court, de tels produits cuisent très doucement.

Si le four ne se trouve pas relié à un processus d'alimentation en eau douce, CombiOptima ne peut fonctionner convenablement.

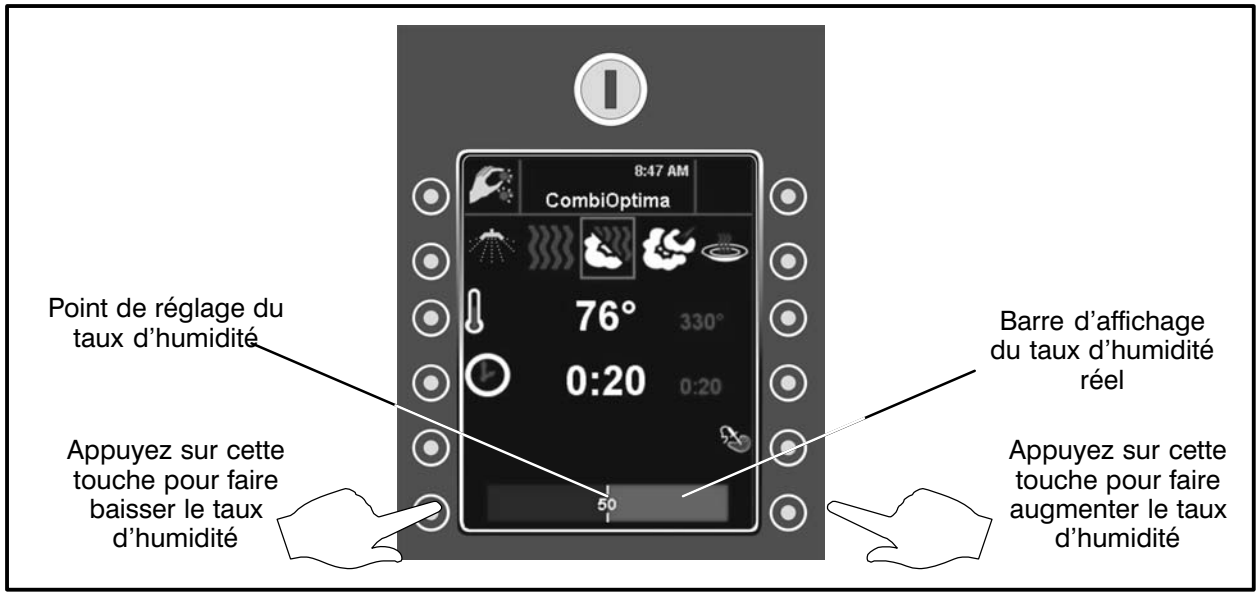


Figure 10

Modes de cuisson

MODE VAPEUR

Le mode vapeur permet de faire monter le taux d'humidité dans l'enceinte du four jusqu'à 100 %. Vous pouvez vous servir du mode vapeur pour les applications suivantes.

Cuisson à la vapeur à basse température

On recommande la cuisson à la vapeur à une température tombant entre 65 et 90 ˚C (150 et 195 ˚F) pour les produits délicats comme le poisson.

La cuisson à la vapeur de légumes tels que les carottes, les asperges et les fèves à 80 ˚C (175 ˚F) durant 5 à 10 minutes leur préserve couleur, saveur et fermeté.

Cuisson à la vapeur traditionnelle

On recommande la cuisson à la vapeur à une température de 98 à 100 ˚C (208 à 212 ˚F) pour toutes sortes de légumes—racines, les pommes de terre, le riz et les viandes.

Cuisson à la vapeur forcée

On peut faire cuire à la vapeur à une température de 120 ˚C (250 ˚F) les légumes qui nécessitent un traitement supplémentaire, ainsi que les pâtes, riz, légumes-racines durs et légumes congelés qui exigent une préparation plus rapide.

Trucs et suggestions relatifs à l'utilisation du mode vapeur

- Nous recommandons d'amorcer le processus de cuisson à la vapeur huit minutes avant de placer les produits dans l'enceinte du four. Pour des raisons de salubrité des aliments, le four vérifie automatiquement l'eau dans le générateur de vapeur. Si la température de l'eau est inférieure à 65 ˚C (150 ˚F), on vide le réservoir, puis on le remplit d'eau de nouveau, et on fait chauffer l'eau.
- Afin de préparer rapidement le four en vue de la production et assurer un démarrage parfait du processus de cuisson à la vapeur, nous recommandons de faire refroidir l'enceinte du four jusqu'à 80 ˚C (175 ˚F). Pour faire baisser rapidement la température, utilisez le mode de refroidissement (Cool Down) et ouvrez la porte.

Si on n'a pas relié le four à un processus d'alimentation en eau douce au préalable, le mode vapeur ne pourra fonctionner convenablement.

MODE REMISE EN TEMPERATURE

Le processus très doux de la remise en température se déroule dans la plage de températures de 20 à 180 ˚C (70 à 350 ˚F). Le programme fonctionne à une faible vitesse de soufflante et ajoute une quantité de vapeur soigneusement calculée qui préserve au produit son apparence et sa saveur.

Trucs et suggestions relatifs à l'utilisation de la remise en température

- Afin d'accélérer la remise en température, on doit éviter de couvrir les produits.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez la sonde de température.
- Pour la remise en température de produits sous vide, suivez les recommandations du fabricant.

Durées et températures recommandées

- 8 à 12 minutes à 140 ˚C (285 ˚F) pour les repas en assiette comprenant riz ou pomme de terre, viande et légumes.
- 40 à 60 minutes à une température tombant entre 120 et 140˚C (250 et 285 ˚F) pour des rôtis entiers, des ragoûts et des sauces.
- 20 à 30 minutes à 120 ˚C (250 ˚F) pour les pâtes et le riz.

Modes de cuisson

MODE APPRÊT

Le four est conçu pour maintenir un taux d'humidité parfait pour tous les produits nécessitant un apprêt avant la cuisson.

Pour votre commodité, le four Blodgett BCP/BLCP offre un programme préétabli nommé " Pain semi-automatique ", qui apprête et fait cuire le pain dans le cadre du même processus.

Durées et températures recommandées

- Une température basse et une longue durée d'apprêt (45 minutes à 32 ˚C [90 ˚F]) pour les pains d'un poids de 400 à 800 g (14 à 28 oz).
- Une température élevée et une courte durée d'apprêt (25 minutes à 38 ˚C [100 ˚F]) pour les petits pains et les baguettes de 60 à 200 g (2 à 7 oz).

MODE PRÉCHAUFFAGE

Ce mode fait préchauffer le four à 300 ˚C (575 ˚F) durant 15 minutes, et ensuite, le fait automatiquement refroidir jusqu'à 249 ˚C (480 ˚F) afin de protéger les composants électroniques avancés. Nous recommandons de faire préchauffer le four à une température tombant entre 27 et 38 ˚C (80 et 100 ˚F) au-dessus de la température de cuisson.

Image-écran d'accueil

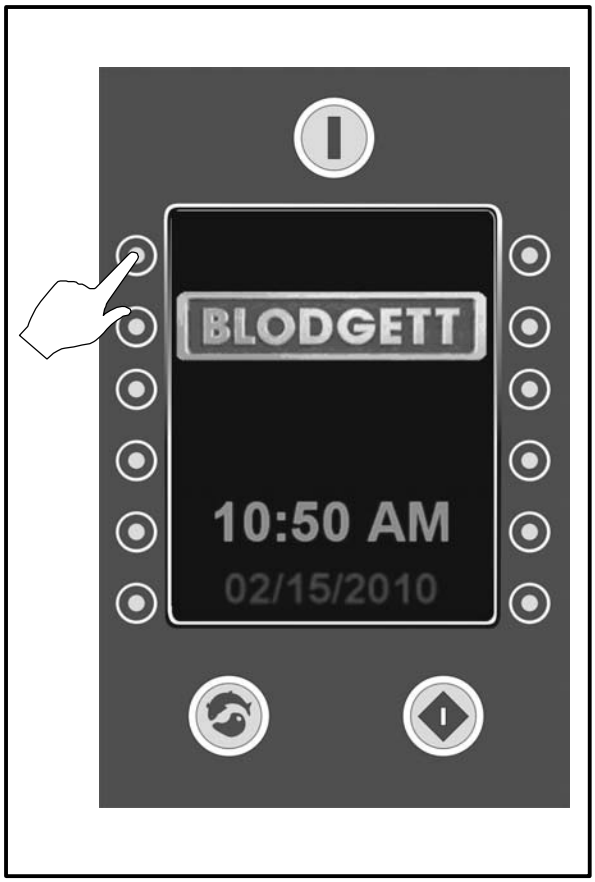


Figure 11

La Figure 11 illustre l'image-écran d'accueil affichée lorsque vous mettez le four BCP/BLCP en marche.

1. Appuyez sur l'une quelconque des six touches de chaque côté de la commande afin d'accéder au menu WORK.

Menu Travail (Work)

1. NTERRUPTEUR MARCHE-ARRÊT PRINCIPAL. Commande l'alimentation électrique du four.
2. TOUCHE MENU PRINCIPAL. Appuyez sur cette touche afin d'accéder au menu principal.
3. TOUCHE DE SÉLECTION DE MODE GAUCHE. Appuyez sur cette touche afin de sélectionner le mode à gauche.
4. TOUCHE TEMPÉRATURE DU FOUR GAUCHE. Appuyez sur cette touche afin de diminuer la valeur de réglage de la température du four.
5. TOUCHE DE DURÉE DE CUISSON GAUCHE. Appuyez sur cette touche afin de raccourcir la valeur de réglage de la durée de cuisson.
6. TOUCHE SOUFFLANTE ET ÉVENT. Appuyez sur cette touche afin d'accéder aux sous—menus de la soufflante et de l'évent.
7. TOUCHE PROGRAMME. Appuyez sur cette touche afin d'accéder au menu de programme.
8. TOUCHE DE SÉLECTION DE MODE DROITE. Appuyez sur cette touche afin de sélectionner le mode à droite.
9. TOUCHE TEMPÉRATURE DU FOUR DROITE. Appuyez sur cette touche afin d'augmenter la valeur de réglage de la température du four.
10. TOUCHE DE DURÉE DE CUISSON DROITE. Appuyez sur cette touche afin de prolonger la valeur de réglage de la durée de cuisson.
11. TOUCHE DE SONDE DE TEMPÉRATURE. Appuyez sur cette touche afin d'accéder au sous-menu d'établissement de la sonde de température.
12. TOUCHE DE MARCHE-ARRÊT. Appuyez sur cette touche afin d'amorcer ou d'annuler un cycle de cuisson.

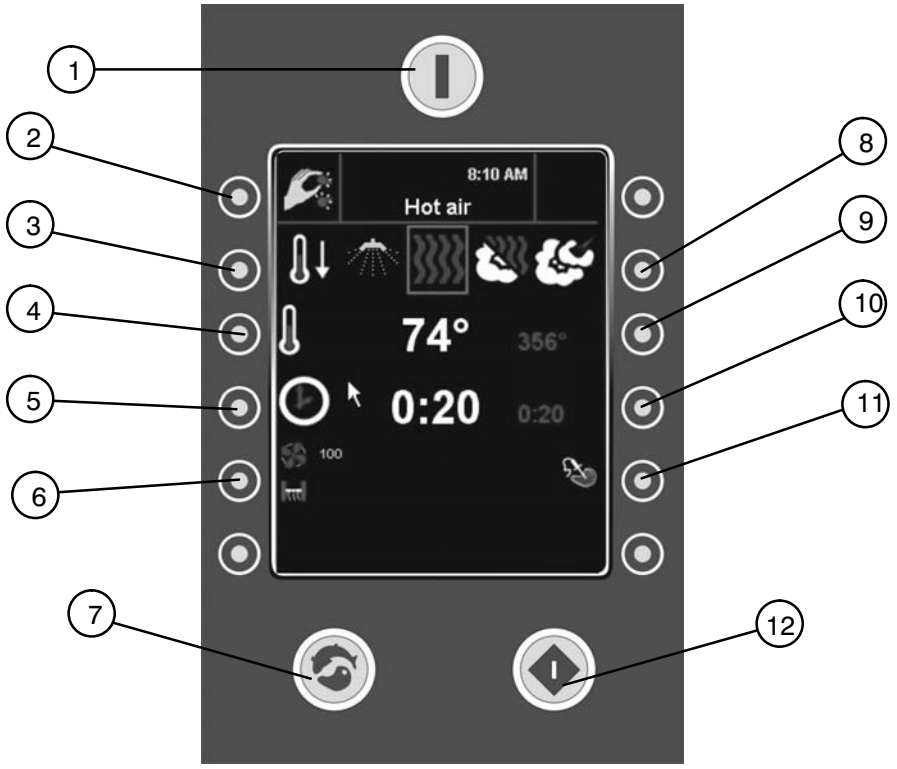


Figure 12

Cuisson manuelle

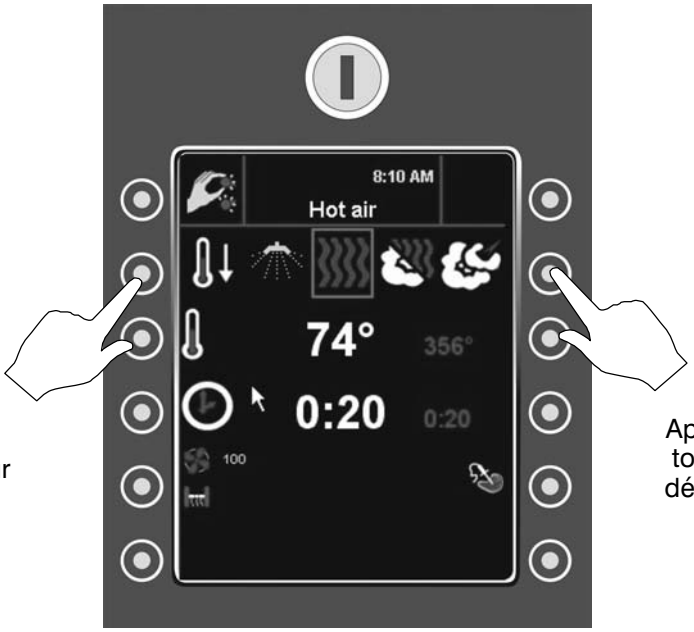
SÉLECTION DU MODE

1. Utilisez les touches à droite et à gauche des icônes de sélection du mode afin de sélectionner le mode désiré.

REMARQUE: L'icône sélectionnée apparaîtra dans une boîte rouge au centre de l'écran

Établissement du taux d'humidité en mode CombiOptima

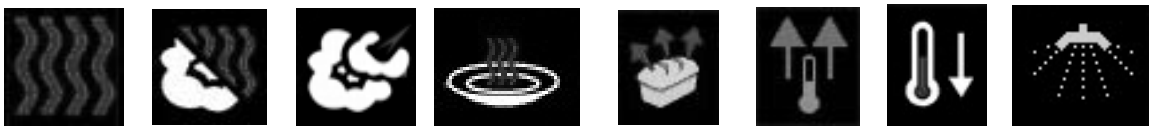
Si vous avez sélectionné le mode CombiOptima, vous devez saisir le taux d'humidité désiré. Observez la marche à suivre en page 67 pour établir le taux d'humidité désiré en prévision du mode CombiOptima.



Appuyez sur cette touche pour faire défiler vers la gauche

Appuyez sur cette touche pour faire défiler vers la droite

Choisissez parmi les modes de cuisson suivants :



Air chaud | Combi Optima | Vapeur | Remise en température | Apprêt | Pré-chauffage | Refroidissement | Combi Wash

Figure 13

Cuisson manuelle

ÉTABLISSEMENT DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON

1. Utilisez les troisièmes touches à droite et à gauche afin d'établir la température de cuisson désirée. Le numéro en gros chiffres blancs au centre de l'écran indique la température réelle dans l'enceinte du four. Le numéro en plus petits chiffres rouges du côté droit de l'écran précise la valeur de réglage de la température.

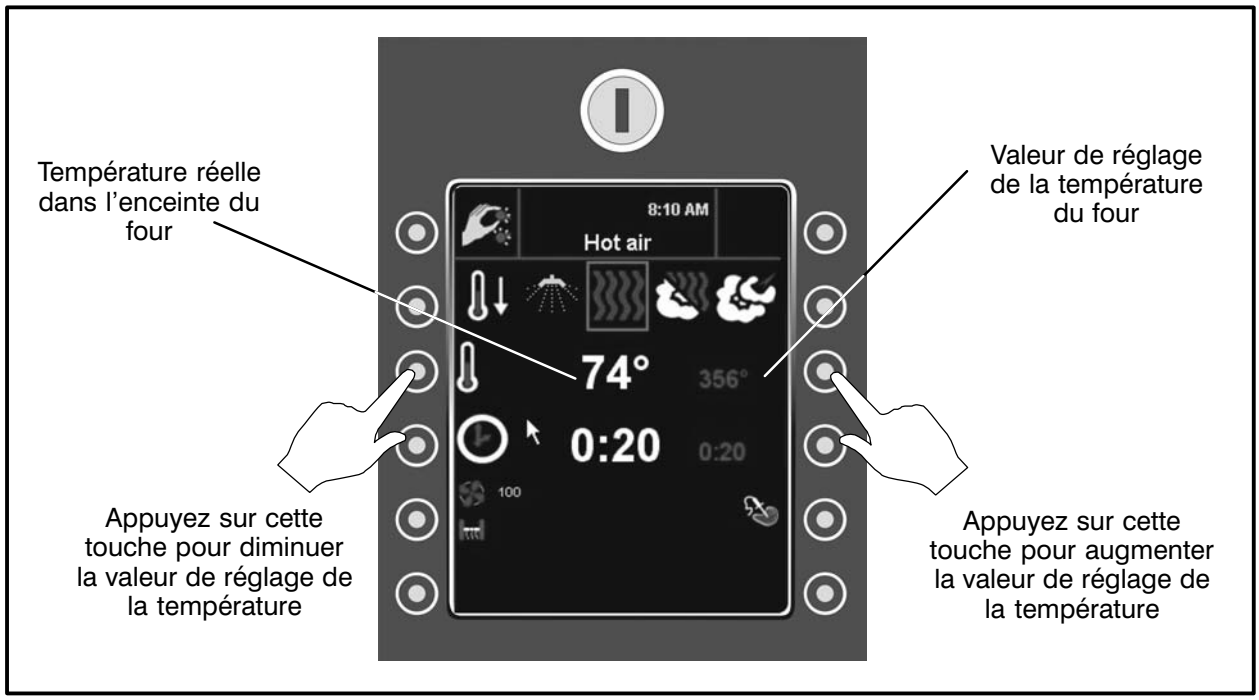


Figure 14

Cuisson manuelle

ÉTABLISSEMENT DE LA DURÉE DE CUISSON

1. Utilisez les quatrièmes touches à droite et à gauche afin d'établir la durée de cuisson désirée. Pour obtenir un fonctionnement continu, appuyez sur la touche gauche jusqu'à ce que l'écran n'affiche plus de temps.

Le numéro en plus petits chiffres rouges du côté droit de l'écran indique la valeur de réglage de la durée de cuisson.

Une fois le cycle de cuisson amorcé, le numéro en gros chiffres blancs au centre de l'écran précise le temps qu'il reste.

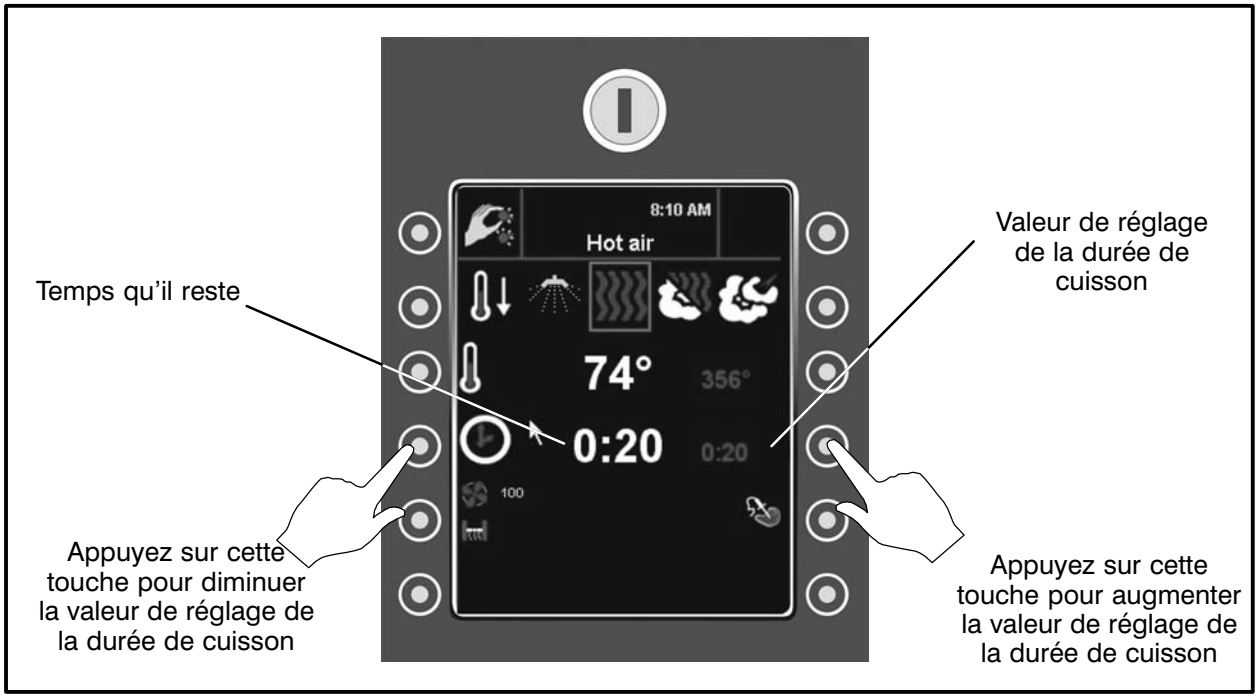


Figure 15

Cuisson manuelle

ÉTABLISSEMENT DE LA VITESSE DE LA SOUFFLANTE

La fonction de la soufflante est en service seulement dans les modes AIR CHAUD, VAPEUR et REMISE EN TEMPÉRATURE. Dans tous les autres modes, le four commande automatiquement la soufflante.

1. Appuyez sur la touche SOUFFLANTE ET ÉVENT (FAN AND VENT) pour accéder au sous-menu SOUFFLANTE ET ÉVENT (FAN AND VENT).
2. Utilisez les cinquièmes touches à gauche et à droite pour établir la vitesse de soufflante désirée.

REMARQUE: Notez que la soufflante inverse automatiquement le sens de sa rotation. Elle tourne en sens horaire quelques minutes, puis s'inverse et tourne en sens antihoraire. Cela permet d'uniformiser la configuration de la cuisson.

Trucs et suggestions pour l'établissement de la vitesse de la soufflante

- Nous recommandons une vitesse de soufflante entre 20 % et 50 % pour les pâtes feuilletées, les danoises, les gâteaux et les petits produits ainsi qu'en modes Delta—T et Cuisson et attente.
- Vous devez ajouter 1 à 2 minutes de préparation pour chaque demi—heure lorsque vous utilisez une faible vitesse de soufflante.
- Nous recommandons une vitesse de soufflante entre 50 % et 90 % pour les produits qu'on désire particulièrement juteux à la fin de leur cuisson et qui peuvent accueillir des durées de cuisson plus longues.
- On ne peut utiliser de vitesses de soufflante inférieures à 50 % à des températures supérieures à 200 °C (390 °F).

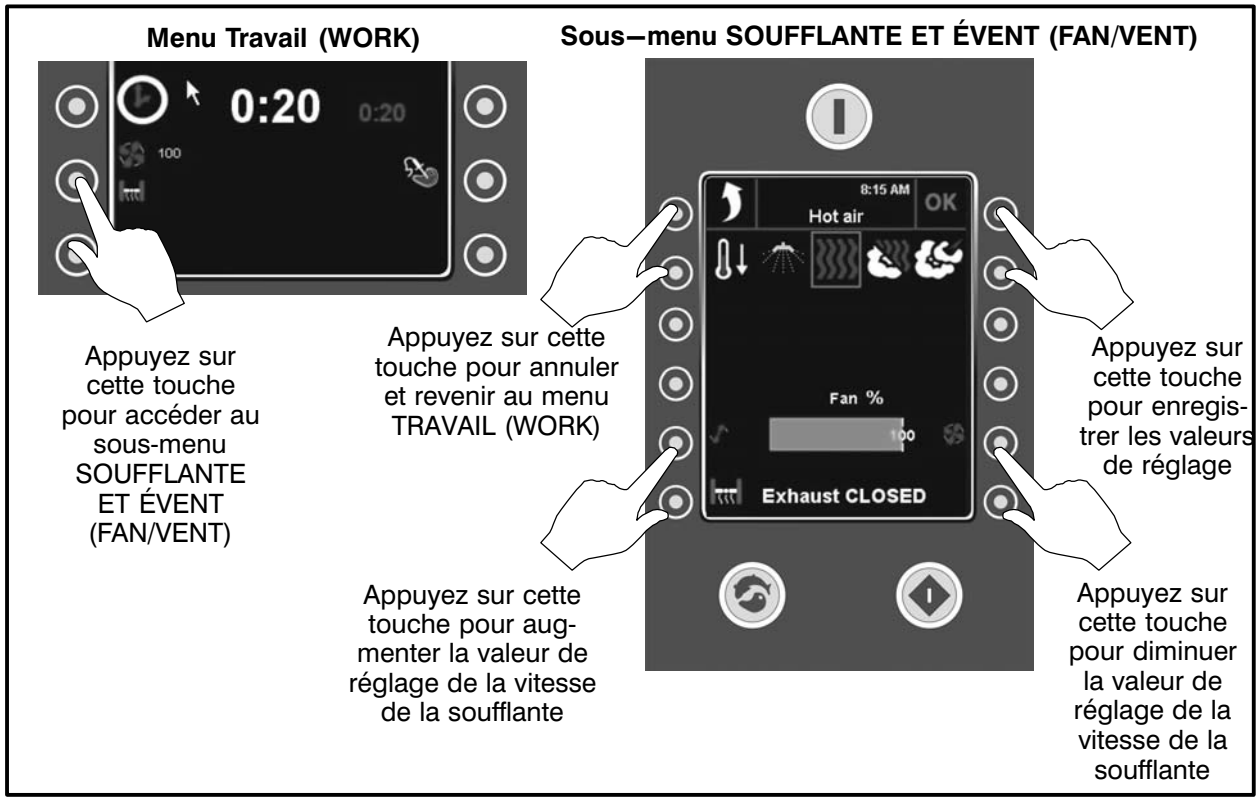


Figure 16

Cuisson manuelle

ÉTABLISSEMENT DE LA POSITION DE L'ÉVENT

On peut utiliser la fonction de l'échappement seulement en mode AIR CHAUD. Dans tous les autres modes, le four commande automatiquement la fonction de l'échappement.

1. Appuyez sur la touche ÉVENT pour commuter entre évent ouvert et évent fermé.

Trucs et suggestions pour l'établissement de la position de l'évent

- Nous recommandons d'ouvrir l'évent durant la cuisson de pains et de pâtisseries ainsi que le rôtissage de viandes, de même que pour obtenir un effet de gril.

RETOUR AU MENU TRAVAIL (WORK)

1. Appuyez sur la touche OK au coin supérieur droit pour enregistrer vos valeurs de réglage et retourner au menu TRAVAIL. Appuyez sur la touche supérieure droite afin de revenir au menu TRAVAIL sans enregistrer vos modifications.

POUR AMORCEER LE CYCLE DE CUISSON MANUELLE

1. Depuis le menu TRAVAIL, appuyez sur la touche de marche—arrêt au coin inférieur gauche de la commande afin d'amorcer le cycle de cuisson manuelle.
2. Le carré autour du mode clignote et la commande affiche le compte à rebours de la durée de cuisson. Vous pouvez modifier la durée de cuisson, la température, la vitesse de la soufflante et la position de l'évent au cours du cycle de cuisson.

   En mode d'air chaud, appuyez sur le bouton au coin inférieur droit de l'écran et gardez—le enfoncé pour injecter de la vapeur.

   Appuyez sur n'importe quelle touche pour allumer les lumières intérieures du four.
3. Lorsqu'il reste une minute, l'ordinateur du four compte à rebours chaque seconde jusqu'à zéro.
4. Dès l'expiration du temps au stade final, l'avertisseur sonore se déclenche et la commande affiche un message vous avisant de l'achèvement du programme. Appuyez sur la touche à la gauche de la touche ENTER, ou alors ouvrez la porte, afin d'arrêter le signal sonore.

Cuisson manuelle

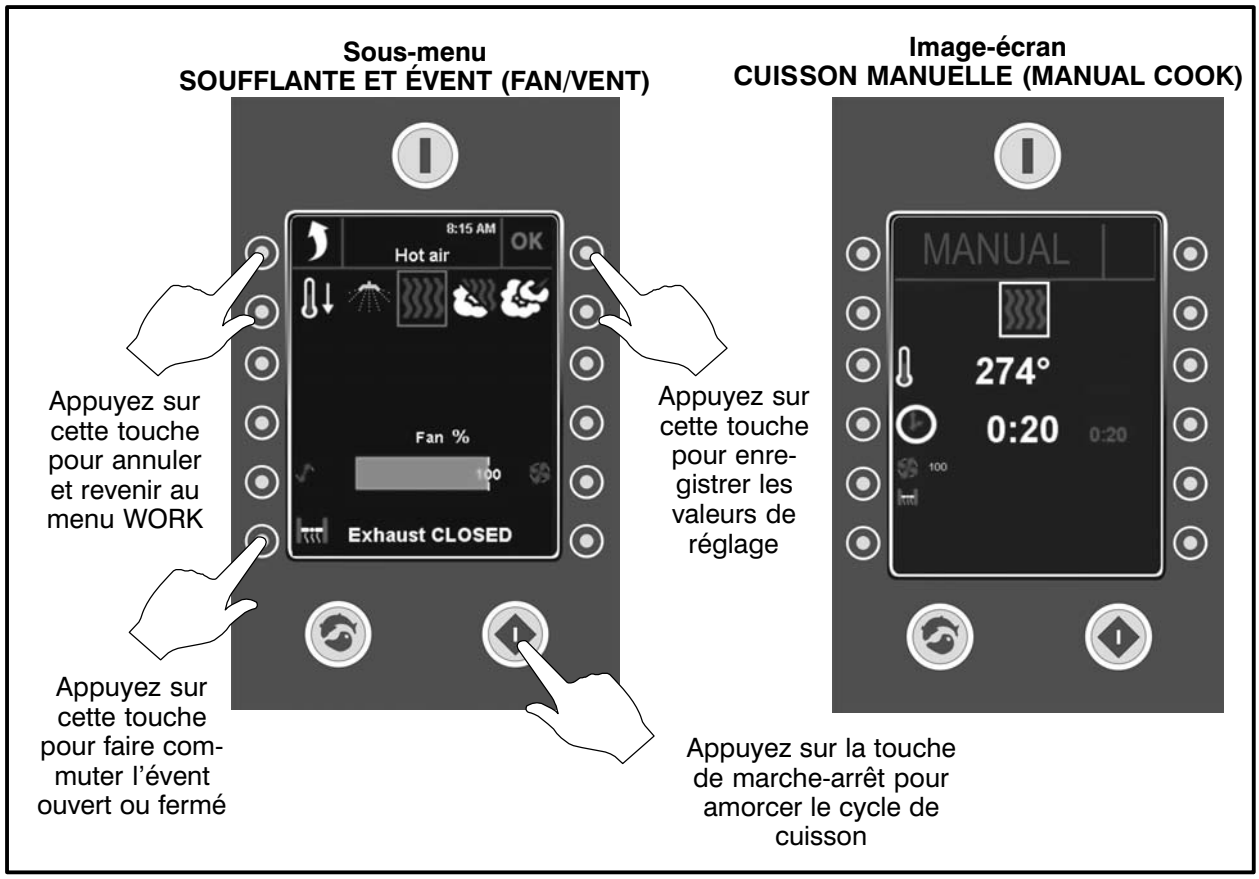


Figure 17

Cuisson à la sonde de température

Tous les fours Blodgett sont équipés d'une sonde de température de coeur de produit en équipement de série. On peut faire fonctionner deux sondes de température à la fois. Il est possible de se procurer une sonde de température supplémentaire auprès de votre dépositaire Blodgett.

La sonde de température de coeur de produit offre trois modes de cuisson :

- Active
- Delta-T
- Cuisson et attente

SAISIE DE MODES DE CUISSON À LA SONDE DE TEMPÉRATURE

Observez cette marche à suivre pour tous les trois modes de cuisson à la sonde de température.

REMARQUE: Il faut configurer la sonde de température avant d'amorcer un cycle de cuisson.

1. Sélectionnez le mode de cuisson désiré. Consultez la pagee 72 pour obtenir les instructions d'établissement du mode de cuisson.
2. Établissez la vitesse de soufflante désirée si nécessaire. Consultez la page 75 pour obtenir les instructions d'établissement de la vitesse de soufflante désirée.
3. Établissez la position de l'évent si nécessaire. Consultez la page 77 pour obtenir les instructions d'établissement de la position de l'évent.
4. Insérez la sonde de température jusqu'au centre du produit. Ensuite, branchez la sonde au four, au connecteur situé au coin supérieur du panneau droit.
5. Appuyez sur la touche de sonde de température sur le menu TRAVAIL. La commande affiche alors le sous—menu de la sonde de température (CORE PROBE).
6. Appuyez sur la touche à côté de l'icône de sonde de température. La commande affiche l'image-écran d'établissement de la sonde de température (Set Core Probe).

   Le graphique de l'écran illustre la différence entre la température réelle du four et la température au bout de la sonde. La ligne bleue représente la température au bout de la sonde 1; la ligne verte, celle au bout de la sonde 2; et la ligne rouge, la température réelle du four.

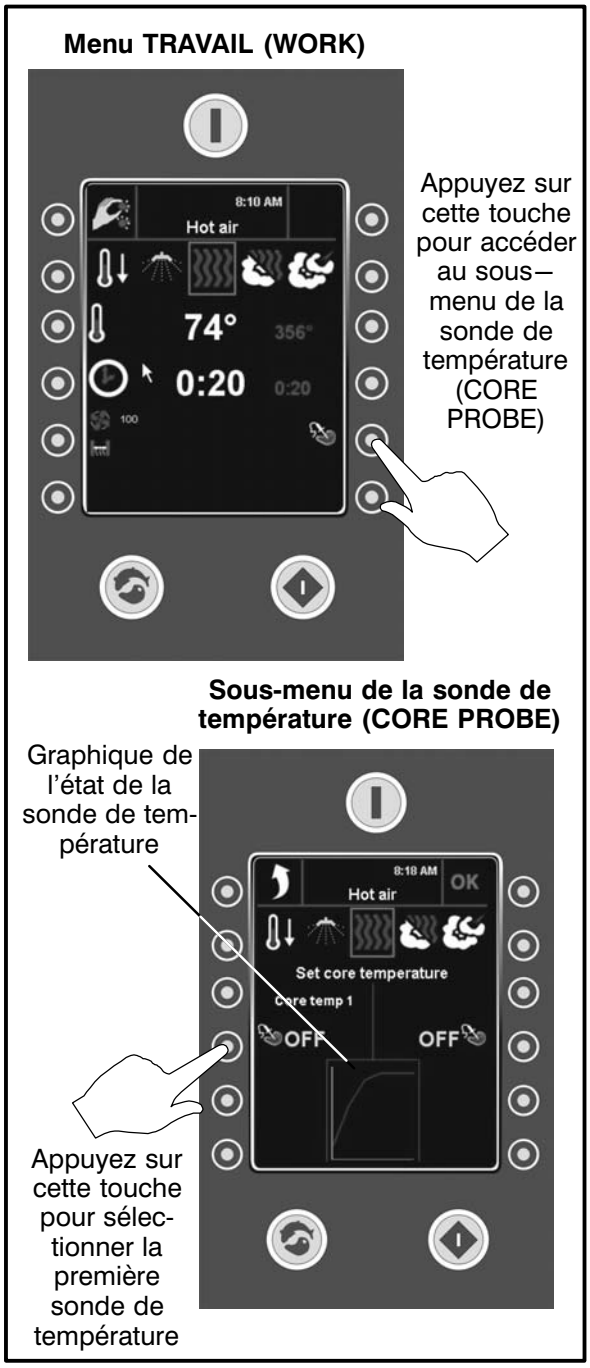


Figure 18

Cuisson à la sonde de température

CUISSON À LA SONDE DE TEMPÉRATURE ACTIVE

En mode de cuisson à la sonde de température active, la température de cuisson est constante, et la sonde vous avise lorsque le produit a atteint la température de coeur désirée.

1. Suivez les étapes 1 à 6 en page 78 pour saisir les données dans les images-écran de cuisson à la sonde de température.
2. Utilisez les touches à la gauche de l'écran pour établir la température d'achèvement de cuisson au bout de la sonde. La valeur de réglage de la température de la sonde figure en rouge.
3. Appuyez sur la touche OK pour enregistrer la valeur de réglage de température au bout de la sonde.
4. Appuyez sur la touche de marche-arrêt pour amorcer le cycle de cuisson à la sonde.
5. Lorsque le coeur du produit a atteint la température désirée, un avertisseur sonore se déclenche et la commande affiche ENTER. Appuyez sur la touche à côté d'ENTER, ou alors ouvrez la porte, afin d'arrêter le signal sonore.
6. Débranchez la sonde de température et retirez le produit.

CUISSON AVEC DEUX SONDES DE TEMPÉRATURE

Lorsqu'une des deux sondes atteint la température de coeur de produit désirée, un avertisseur sonore se déclenche et la commande affiche ENTER.

1. Appuyez sur la touche à côté d'ENTER, ou alors ouvrez la porte, afin d'arrêter le signal sonore.
2. Retirez le produit et refermez la porte.
3. Le four continue jusqu'à ce que la deuxième sonde atteigne la température désirée au coeur du produit.

Image-écran d'établissement de température de sonde (SET CORE PROBE)

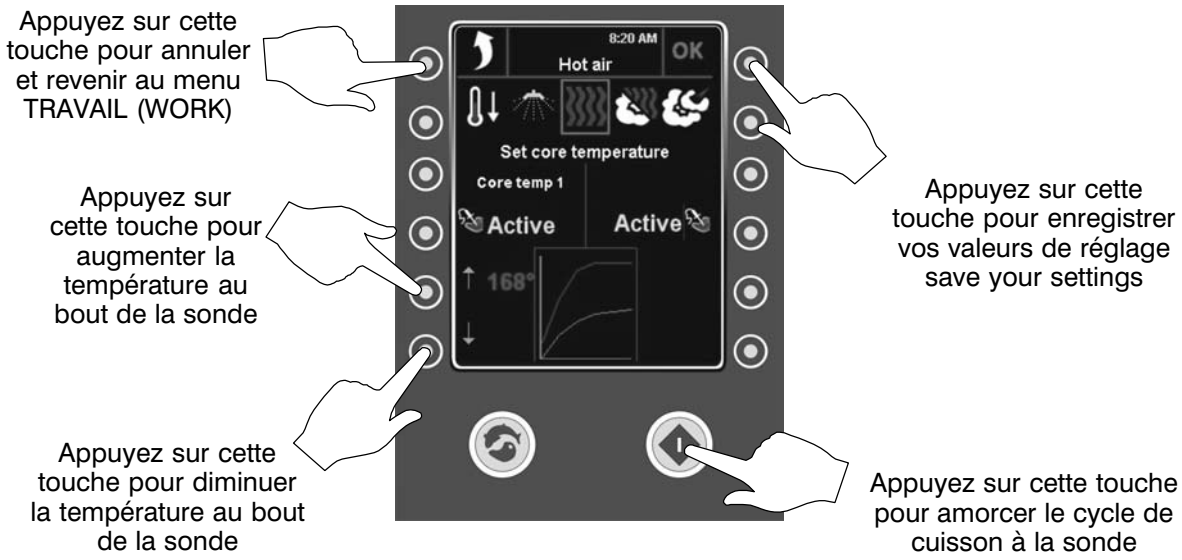


Figure 19

Cuisson à la sonde de température

CUISSON DELTA-T

En mode de cuisson Delta-T, le four rectifie la température de l'enceinte d'après la température réelle du coeur du produit. Ce mode assure une cuisson douce qui aboutit à un produit tendre et juteux, et réduit le flétrissement du produit (jusqu'à 20 %) comparativement aux modes traditionnels de cuisson.

1. Suivez les étapes 1 à 6 en page 78 pour saisir les données dans les images-écran de cuisson à la sonde de température.
2. Appuyez sur la touche de sonde de température (CORE PROBE) dans le menu TRAVAIL. La commande affiche alors le sous-menu de la sonde de température.
3. Appuyez sur la touche de sonde de température (CORE PROBE) deux fois pour accéder à l'image-écran de cuisson Delta-T.
4. Utilisez les touches du côté gauche de l'écran pour établir la température visée au bout de la sonde. La valeur de réglage de la température de sonde visée s'affiche en rouge.
5. Appuyez sur la touche OK pour enregistrer la valeur de réglage de la température de sonde visée.
6. Appuyez sur la touche de marche-arrêt pour amorcer le cycle de cuisson Delta-T.
7. Lorsque le coeur du produit a atteint la température visée, un avertisseur sonore se déclenche et la commande affiche ENTER. Appuyez sur la touche à côté d'ENTER, ou alors ouvrez la porte, afin d'arrêter le signal sonore.
8. Débranchez la sonde de température et retirez le produit.

Trucs et suggestions en matière de cuisson Delta-T

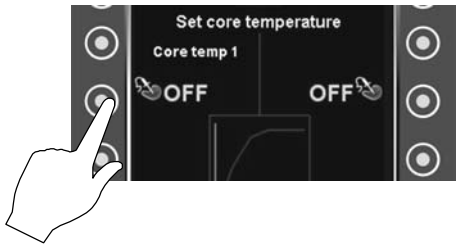
- Pour assurer les meilleurs résultats, commencez avec une température intérieure du four entre 30 et 40 ˚C (85 et 100 ˚F).
- Nous recommandons le mode Air chaud dans les cas de rôtis de petite taille ou très gras, le mode vapeur pour les jambons de grande taille renfermant un os, et le mode de remise en température advenant les volailles ou des viandes maigres.

Températures de coeur de produit recommandées

- Saignant 52 à 57 ˚C (125 à 135 ˚F)
- Moyen 59 à 62 ˚C (140 à 145 ˚F)
- Bien cuit 72 à 85 ˚C (160 à 185 ˚F)

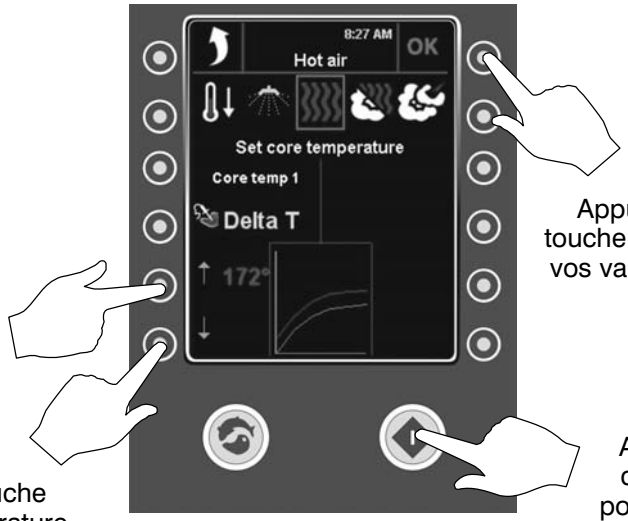
Cuisson à la sonde de température

Image-écran d'établissement de température de sonde (SET CORE PROBE)



Appuyez sur cette touche deux fois pour accéder à l'image-écran Delta-T

Image-écran de cuisson DELTA-T



Appuyez sur cette touche pour enregistrer vos valeurs de réglage

Appuyez sur cette touche pour augmenter la température au bout de la sonde

Appuyez sur cette touche pour diminuer la température au bout de la sonde

Appuyez sur cette touche pour amorcer le cycle de cuisson Delta-T

Figure 20

Cuisson à la sonde de température

CUISSON ET ATTENTE

Le mode Cuisson et attente se veut un prolongement du mode de cuisson Delta-T. Tout comme avec Delta-T, le four rectifie la température de l'enceinte d'après la température réelle du coeur du produit. Mais une fois la température visée au coeur du produit atteinte, le four régule la température de l'enceinte de façon à stabiliser la température au coeur du produit, comme une fonction de réchaud. Ce mode convient à merveille au rôtissage durant la nuit lorsque le personnel n'est pas en devoir.

1. Suivez les étapes 1 à 6 en page 78 pour saisir les données dans les images-écran de cuisson à la sonde de température.
2. Appuyez sur la touche de sonde de température (CORE PROBE) dans le menu TRAVAIL. La commande affiche alors le sous—menu de la sonde de température.
3. Appuyez sur la touche de sonde de température (CORE PROBE) trois fois pour accéder à l'image-écran Cuisson et attente (Cook & Hold).
4. Utilisez les touches du côté gauche de l'écran pour établir la température visée au bout de la sonde. La valeur de réglage de la température de sonde visée s'affiche en rouge.
5. Appuyez sur la touche OK pour enregistrer la valeur de réglage de la température de sonde visée.
6. Appuyez sur la touche de marche—arrêt pour amorcer le cycle Cuisson et attente.
7. Lorsque le coeur du produit a atteint la température visée, la commande affiche HOLD???, et le four se met à réguler la température de l'enceinte afin de maintenir et de stabiliser la température au coeur du produit.
8. Débranchez la sonde de température et retirez le produit lorsque prêt à servir.

Trucs et suggestions en matière d'utilisation du mode Cuisson et attente

- Nous recommandons une température stabilisée entre 60 et 65 ˚C (140 et 150 ˚F). À des températures plus élevées, il se produit une déshydratation graduelle des protéines, le poids de la viande diminue et celle—ci devient moins juteuse.
- Avec une température stabilisée entre 60 et 65 ˚C (140 et 150 ˚F), vous pouvez retirer la pièce de viande immédiatement avant de la dépecer.
- Après un maintien de 5 à 6 heures, le flétrissement de la viande s'intensifie.

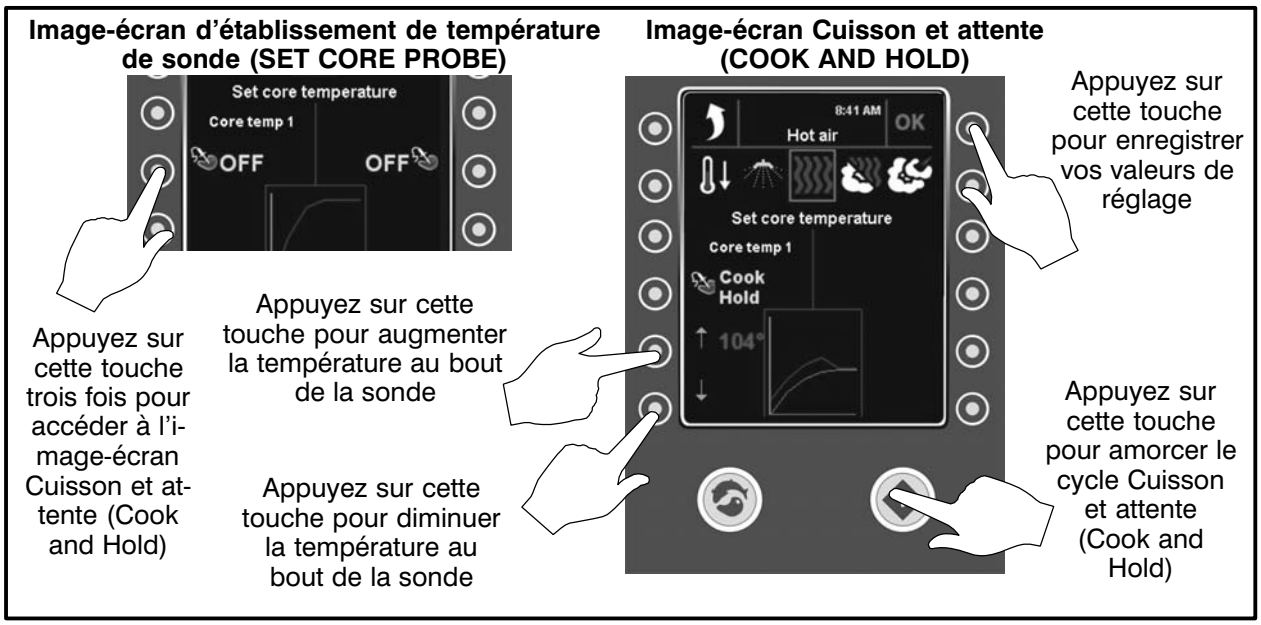


Figure 21

Cuisson programmée

Les fours BCP/BLCP peuvent stocker jusqu'à 200 programmes de cuisson de produit comportant 10 stades de cuisson chacun. Les produits se regroupent en catégories (boeuf, poulet, pain, etc.) pour faciliter l'extraction des programmes. Observez la marche à suivre ci-dessous en vue de cuisson d'après une recette de produit préprogrammée.

1. Appuyez sur la touche Programme située au coin inférieur droit de la commande. La commande affiche alors le sous-menu Programme.

   Le côté droit de l'écran précise les catégories de produits. La flèche verte au bas indique la présence d'autres catégories à faire afficher.

   Le côté gauche de l'écran montre les recettes dans la catégorie actuelle.
2. Si la catégorie désirée ne figure pas à l'écran, appuyez sur la touche à côté de la flèche verte pour faire afficher d'autres catégories.
3. Appuyez sur la touche à côté de la catégorie de produits désirée.
4. Les programmes de produit sous la catégorie choisie s'affichent du côté droit de l'écran. Si la catégorie contient plus de cinq produits, une touche de défilement apparaît au haut de la liste de catégories. Appuyez sur cette touche pour faire défiler la liste des programmes de produit sous cette catégorie.

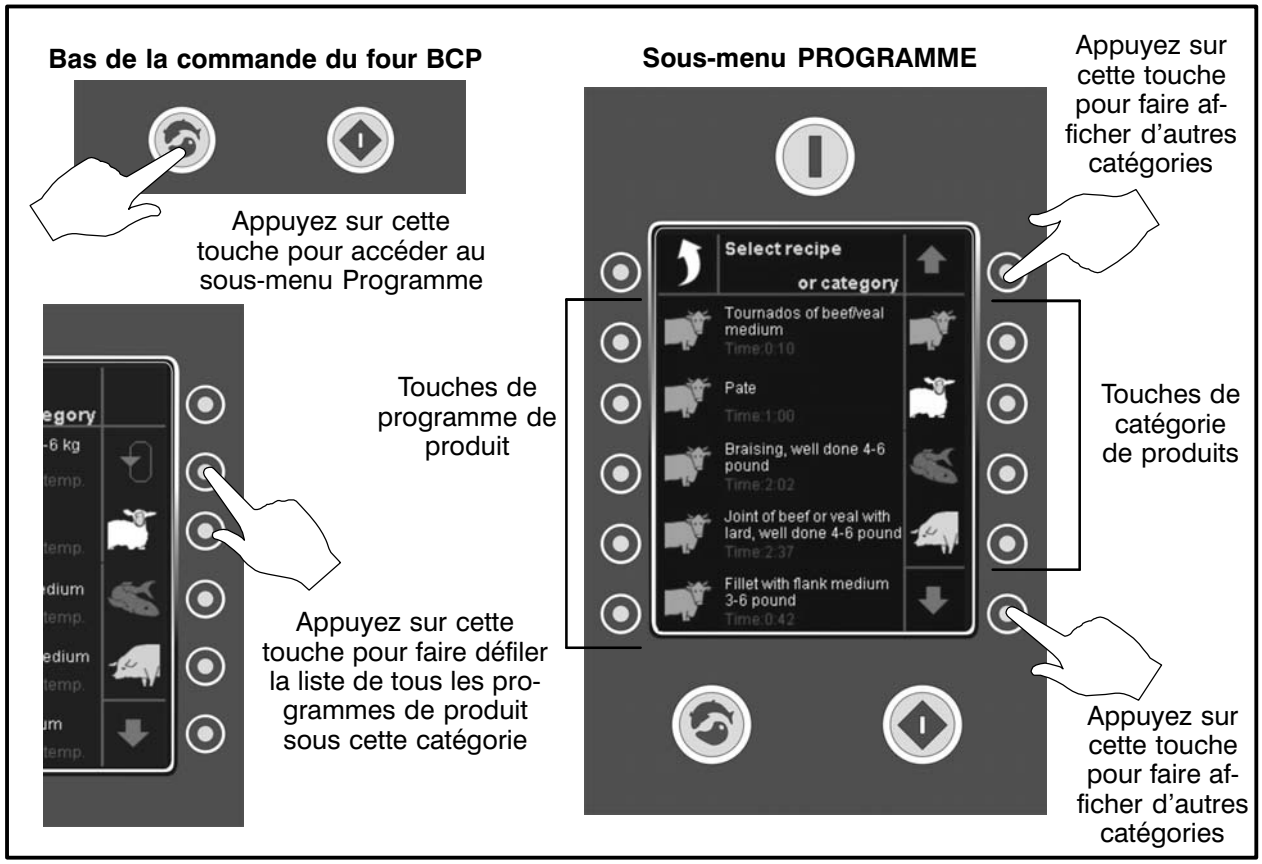


Figure 22

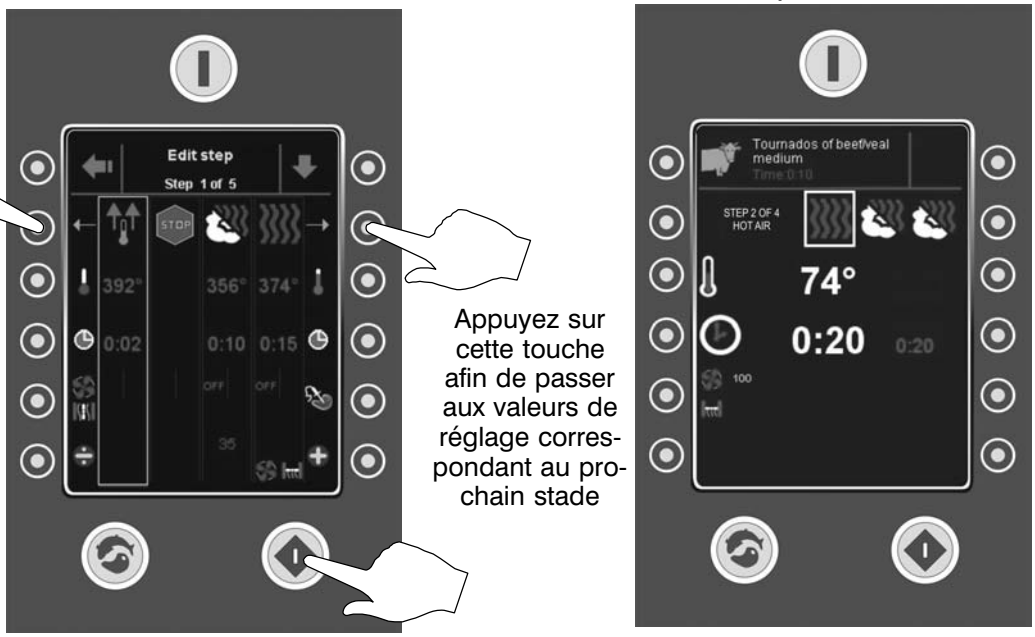
Cuisson programmée

5. Appuyez sur la touche à côté du programme de produit désiré. La commande affiche alors l'image-écran Éditer étape (Edit Step). Cette image-écran permet de modifier la température de cuisson, la durée de cuisson, la vitesse de la soufflante, la position de l'évent et le taux d'humidité (si applicable) à tout stade du programme. Toutefois, les modifications apportées s'appliqueront à la cuisson actuelle seulement. Une fois celle-ci terminée, le programme revient à son état d'origine en vue de la prochaine cuisson.
6. Appuyez sur la touche de marche-arrêt pour amorcer le cycle de cuisson programmée. La commande affiche alors l'image-écran Cuisson programmée (Programmed Cooking).

   REMARQUE: Si le premier stade d'un programme est un préchauffage, un avertisseur sonore se déclenche à la fin du stade, et un message vous avise que l'étape de préchauffage vient de se terminer. Appuyez sur la touche à côté d'ENTER pour arrêter l'avertisseur sonore et passez au stade 2.
7. Le carré autour du mode pour le stade actuel clignote, et l'écran compte à rebours le temps de cuisson.
8. Lorsqu'il reste une minute à chaque stade, l'écran compte chaque seconde à rebours à partir de 59 secondes.
9. Une fois le temps expiré à la fin du dernier stade, un avertisseur sonore se déclenche et la commande affiche un message avisant que le programme a achevé son exécution. Appuyez sur la touche à côté d'ENTER, ou alors ouvrez la porte, afin d'arrêter le signal sonore.
10. La commande repasse la main au menu TRAVAIL.

Image-écran ÉDITER ÉTAPE (EDIT STEP)

Image-écran CUISSON D'APRÈS PROGRAMME (PROGRAM COOKING)



Appuyez sur cette touche pour retourner aux valeurs de réglage correspondant au stade précédent

Appuyez sur cette touche afin de passer aux valeurs de réglage correspondant au prochain stade

La boîte jaune indique le stade actuel en mode d'édition.

Appuyez sur cette touche afin d'amorcer le programme de produit

Figure 23

Programmation d'un produit

Observez la marche à suivre ci-dessous en vue de créer un nouveau programme de produit ou de modifier un programme existant.

1. Appuyez sur la touche du menu principal au coin supérieur gauche pour accéder au menu principal.
2. Appuyez sur la touche d'édition de programme (EDIT PROGRAM) dans le menu principal.

   Lorsqu'on choisit l'une des fonctions du menu principal, si une image-écran apparaît et demande de saisir un code, le système bloque l'exécution de la fonction. Sélectionnez la saisie de code (Enter Code), saisissez 876412, puis confirmez en appuyant sur OK au coin supérieur droit.
3. Pour créer une nouvelle recette de produit, appuyez sur la touche Nouvelle recette (NEW RECIPE). Pour modifier une recette de produit existante, observez la marche à suivre en page 83 pour sélectionner le programme de produit à modifier.

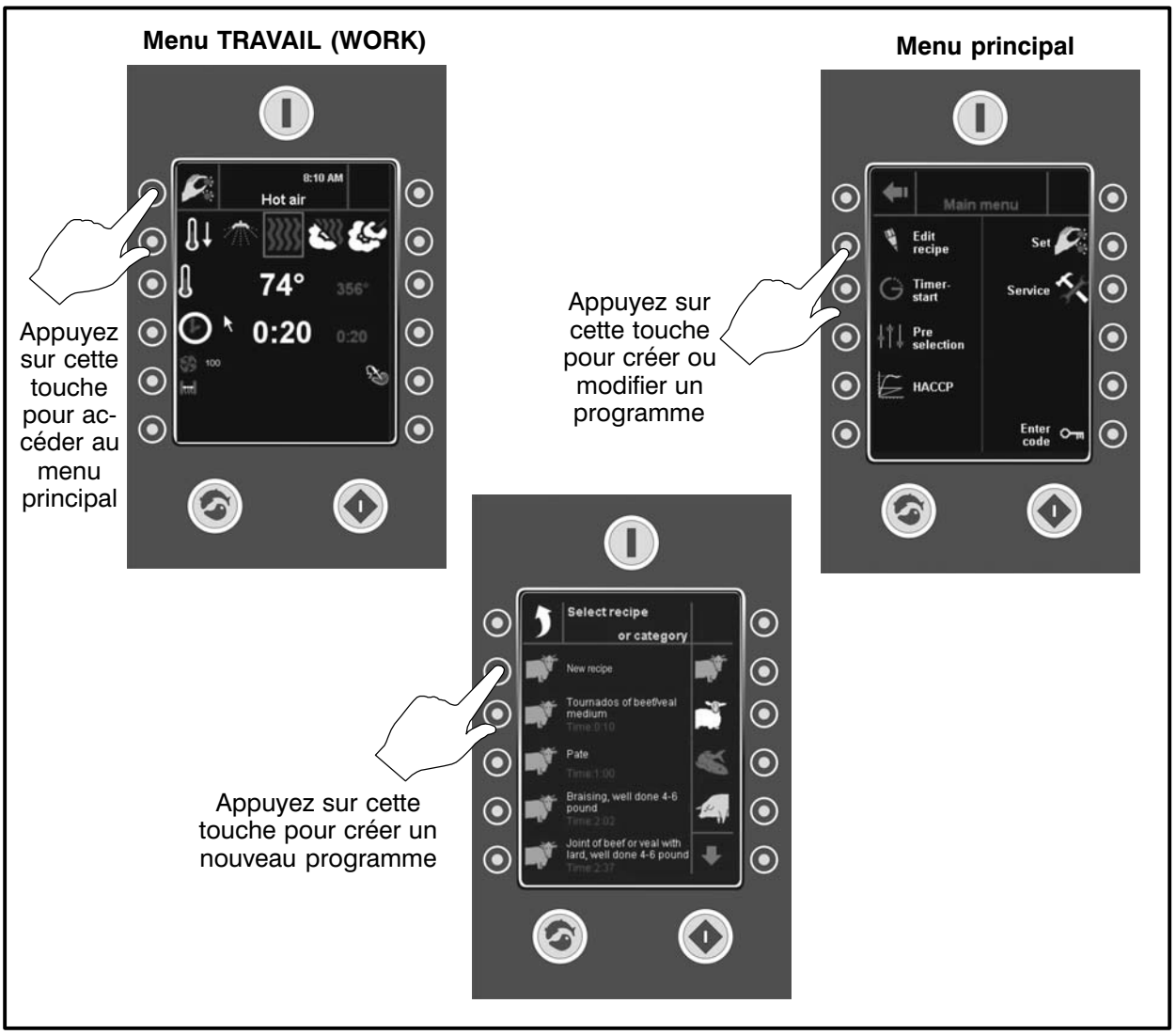


Figure 24

Programmation d'un produit

4. La commande affiche l'image-écran Éditer programme (Edit Program), soit l'image-écran principale de création et de modification de programmes de produit.

Attribution ou modification d'un nom de programme de produit

5. Appuyez sur la touche Modifier texte (Change Text) dans l'image-écran Éditer programme (Edit Program). La commande affiche alors l'image-écran Saisir texte (ENTER TEXT).

   REMARQUE: Sautez cette étape si vous modifiez un programme existant mais n'avez pas besoin de changer son nom.

6. Utilisez les touches des côtés gauche et droit de l'écran pour saisir un nouveau nom de programme ou modifier un nom de programme existant. Voir ci-dessous pour obtenir les détails.

   Appuyez sur la touche flèche verte au coin supérieur droit en tout temps pour annuler l'édition et retourner à l'image-écran Éditer programme (Edit Program) sans enregistrer vos modifications.

7. Appuyez sur la touche OK pour enregistrer vos modifications. Le système repasse alors la main à l'image-écran Éditer programme (Edit Program).

Image-écran ÉDITER PROGRAMME (EDIT PROGRAM)

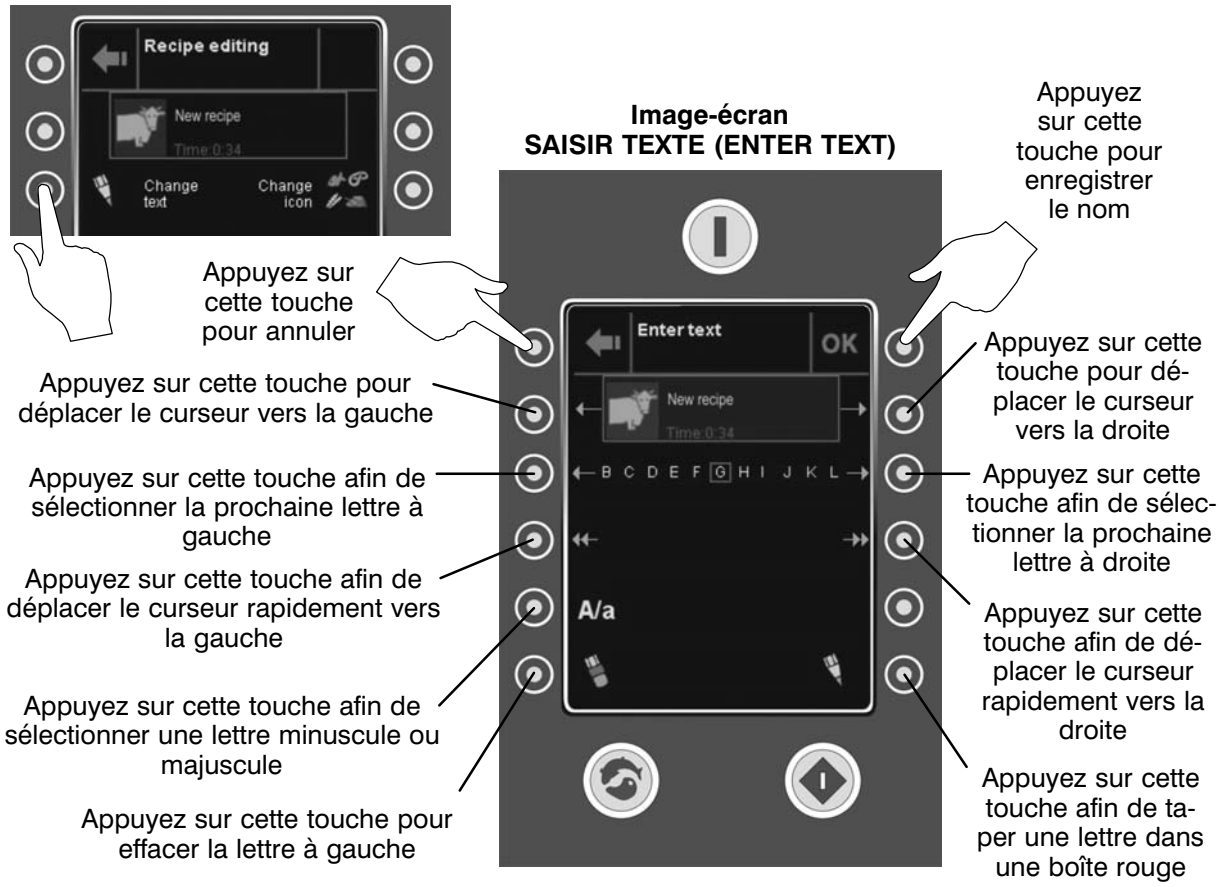


Figure 25

Sélection ou modification d'une catégorie de produits

8. Appuyez sur la touche Modifier icône (CHANGE ICON) dans l'image-écran Éditer programme (Edit Program). La commande affiche alors l'image-écran Sélectionner catégorie (SELECT CATEGORY).

   REMARQUE: Sautez cette étape si vous modifiez un programme existant mais n'avez pas besoin de changer la catégorie.

9. Utilisez les touches des côtés gauche et droit de l'écran pour sélectionner la catégorie de produits désirée. Voir ci-dessous pour obtenir les détails.

   Appuyez sur la touche flèche verte au coin supérieur droit en tout temps pour annuler l'édition et retourner à l'image-écran Éditer programme (Edit Program) sans enregistrer vos modifications.

10. Appuyez sur la touche OK pour enregistrer vos modifications. Le système repasse alors la main à l'image-écran Éditer programme (Edit Program).

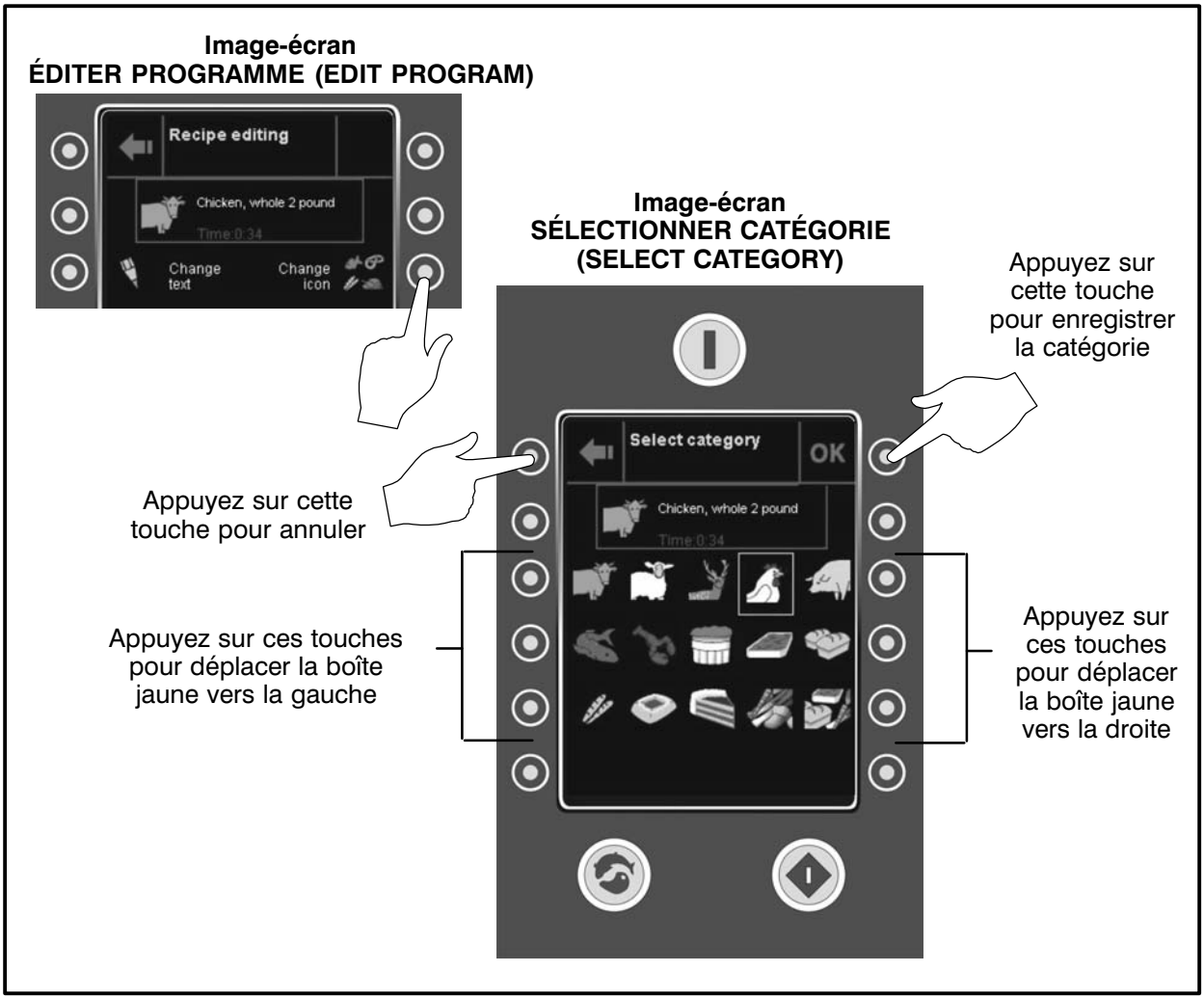


Figure 26

Programmation d'un produit

Création ou modification des étapes de cuisson dans un programme de produit

11. Appuyez sur la touche Modifier étapes (CHANGE STEPS) dans l'image-écran Éditer programme (Edit Program). La commande affiche alors l'image-écran Éditer étape (EDIT STEP).

    REMARQUE: Sautez cette étape si vous modifiez un programme existant mais n'avez pas besoin de modifier l'une quelconque de ses étapes de cuisson.

12. Lorsque vous programmez un nouveau produit, n'oubliez pas que la commande fournit automatiquement trois étapes :

    La 1ère étape fait appel à un préchauffage. Utilisez les touches des côtés gauche et droit pour établir la température et la durée du préchauffage.

    La 2e étape constitue une pause. Elle déclenche un avertisseur sonore dès la fin de l'étape de préchauffage, avisant ainsi l'utilisateur que le four est prêt pour accueillir le produit.

    La 3e étape comporte un programme de cuisson implicite que vous pouvez modifier au besoin.

13. Appuyez sur l'une des deux touches supérieures pour faire défiler la boîte jaune jusqu'à la 3e étape.

    REMARQUE: Si vous éditez un programme existant, utilisez ces touches pour sélectionner l'étape à éditer.

14. Appuyez sur la touche flèche verte bas pour passer à l'image-écran Fonction de modification d'étape à éditer (EDIT STEP CHANGE FUNCTION).
15. Le mode de l'étape sélectionnée figure dans une boîte jaune dans la rangée du haut. Appuyez sur les touches des côtés gauche et droit de la rangée du bas jusqu'à ce que le mode désiré s'affiche dans la boîte rouge.
16. Utilisez les touches du côté de la rangée centrale pour sélectionner la fonction d'ajout, de suppression ou de modification.

    AJOUT (ADD) : Utilisez l'ajout pour ajouter une nouvelle étape. La ligne verte à côté de l'étape actuelle indique où l'on insérera la nouvelle étape. Utilisez les touches des côtés gauche et droit pour déplacer la ligne verte si nécessaire.

    SUPPRESSION (DELETE) : Utilisez la suppression pour retrancher l'étape actuelle mise en évidence.

    MODIFICATION (CHANGE) : Utilisez la modification pour modifier le mode de l'étape actuelle mise en évidence.

17. Le programme peut contenir jusqu'à 10 étapes de cuisson. Le préchauffage, la pause et le refroidissement ne comptent pas à titre d'étapes de cuisson. Une fois toutes les étapes ajoutées, supprimées ou modifiées, appuyez sur la touche flèche verte haut pour revenir à l'image-écran Éditer étape (EDIT STEP).
18. Pour modifier les paramètres de cuisson, faites défiler la boîte jaune jusqu'à l'étape à modifier.
19. Employez les touches sur le côté pour établir la température, la durée, la vitesse de la soufflante, la position de l'évent et le taux d'humidité (si applicable) en vue de l'étape sélectionnée. Vous pouvez également programmer une cuisson à la sonde de température. Consultez les instructions portant sur la cuisson à la sonde de température en pages 78 à 82.
20. Une fois toutes les étapes vérifiées correctes, appuyez sur la flèche verte latérale au coin supérieur gauche de l'écran afin de retourner à l'image-écran Éditer programme (EDIT PROGRAM).

Enregistrer le programme de produit

21. Appuyez sur la touche ENREGISTRER (SAVE) afin d'enregistrer votre programme dans la commande du four.

Quitter le mode programme

22. Appuyez sur la flèche verte latérale au coin supérieur gauche de l'écran trois fois pour retourner au menu TRAVAIL.

Image-écran ÉDITER PROGRAMME (EDIT PROGRAM)

Image-écran FONCTION DE MODIFICATION D'ÉTAPE À ÉDITER (EDIT STEP CHANGE FUNCTION)

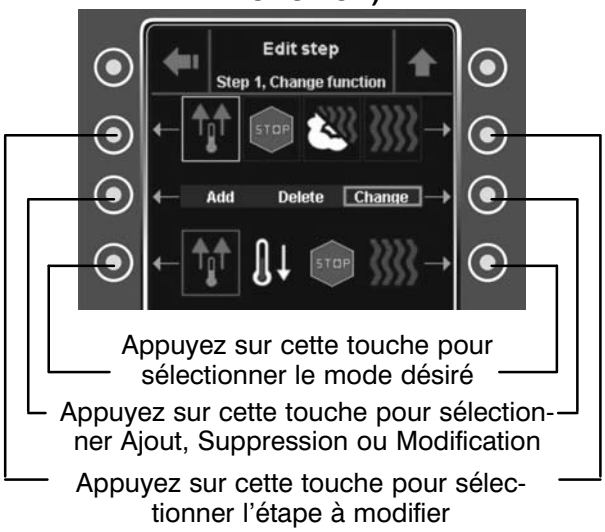
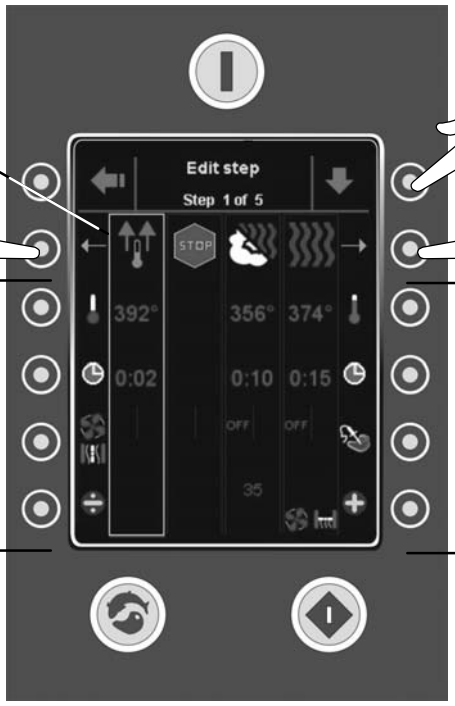


Image-écran ÉDITER ÉTAPE (EDIT STEP)



La boîte jaune indique le stade actuel en mode d'édition.

Appuyez sur cette touche pour passer à la FONCTION DE MODIFICATION D'ÉTAPE À ÉDITER (EDIT STEP CHANGE FUNCTION)

Appuyez sur cette touche pour faire défiler la boîte jaune vers la gauche

Appuyez sur cette touche pour faire défiler la boîte jaune vers la droite

Utilisez ces touches pour diminuer la température, la durée, la vitesse de la soufflante, la position de l'évent et le taux d'humidité (si applicable) à l'intention de l'étape actuelle.

Utilisez ces touches pour augmenter la température, la durée, la vitesse de la soufflante, la position de l'évent et le taux d'humidité (si applicable) à l'intention de l'étape actuelle.

Figure 27

Établissement d'un allumage temporisé

L'allumage temporisé vous permet de mettre le four en marche avant que le personnel arrive pour commencer la journée de travail. Cela vous confère l'avantage d'un four déjà chaud dès que vous arrivez le matin.

1. Appuyez sur la touche du menu principal au coin supérieur gauche afin d'accéder au menu principal.
2. Appuyez sur la touche Allumage temporisé (TIMER START) dans le menu principal. La commande affiche alors l'image–écran Allumage temporisé (TIMER START). Voir page 91 pour obtenir les instructions sur la programmation d'un allumage temporisé unique.
3. Choisissez entre Heure et date de début (START TIME) (en vue d'un allumage temporisé unique) et Allumage quotidien (DAILY START) (afin de programmer un allumage temporisé quotidien). Voir page 92 pour obtenir les instructions sur la programmation d'un allumage temporisé quotidien.

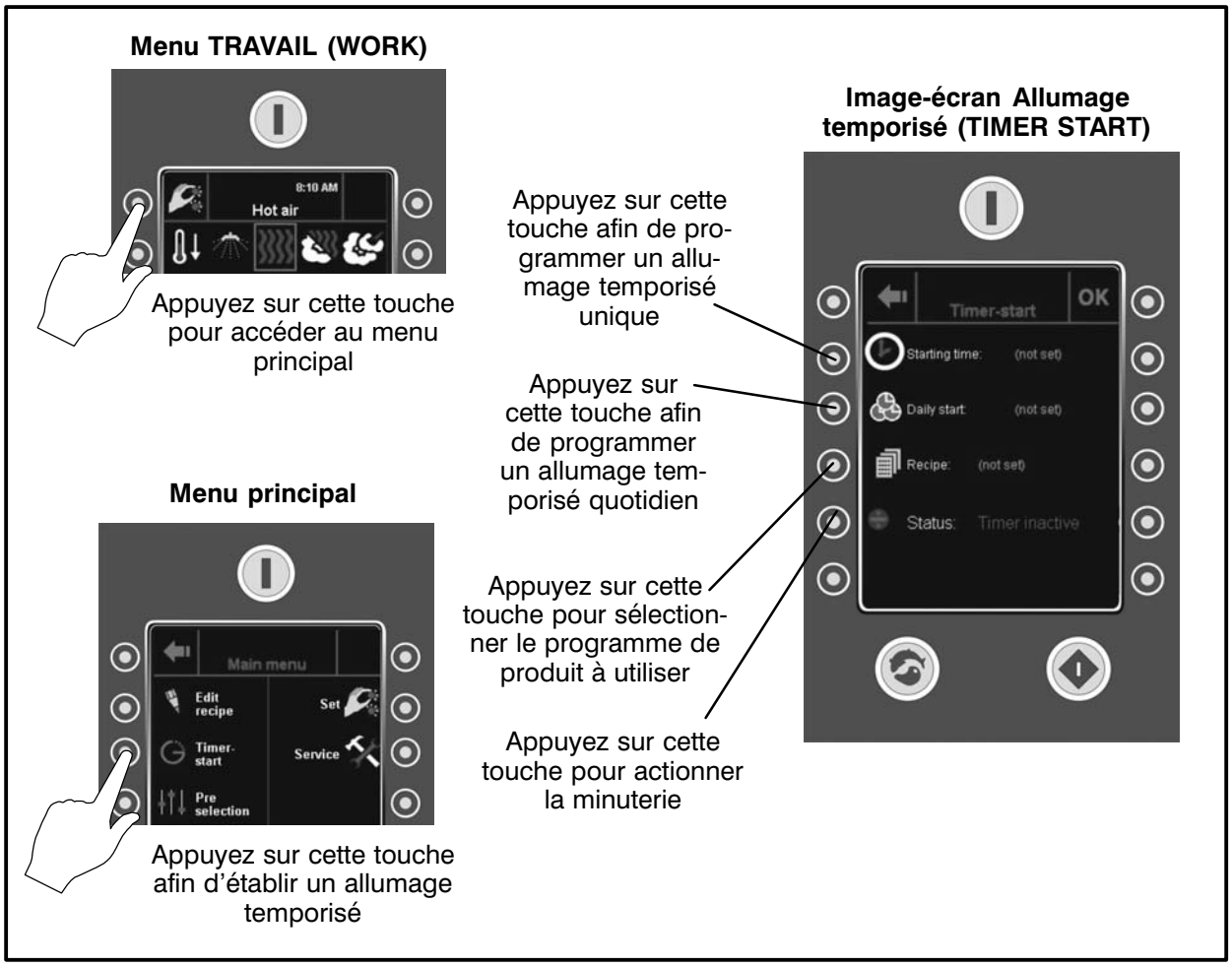


Figure 28

Établissement d'un allumage temporisé

Allumage temporisé unique

1. La commande affiche l'image-écran Heure et date de début (STARTING TIME).
2. Utilisez les touches flèche latérales pour sélectionner la valeur de paramètre à établir. La boîte rouge indique la valeur actuelle du paramètre.
3. Utilisez les touches flèche haut et bas pour modifier la valeur actuelle du paramètre.

   REMARQUE: Établissez seulement la date, et ne tenez aucun compte du mois et de l'année.
4. Appuyez sur la touche OK pour enregistrer vos valeurs de réglage et revenir à l'image-écran Allumage temporisé (TIMER START).
5. Appuyez sur la touche Recette (RECIPE) afin de sélectionner le programme de produit à exécuter à compter de l'allumage temporisé. Voir page 83 pour obtenir les instructions de sélection d'un programme de produit.
6. Appuyez sur la touche État (STATUS) pour actionner l'allumage temporisé.
7. Une fois l'heure et la date de début établies, appuyez sur la touche OK pour enregistrer vos valeurs de réglage et revenir à l'image-écran du menu principal.
8. Appuyez sur l'interrupteur de marche-arrêt principal pour mettre le four hors fonction. Celui-ci se remettra en marche automatiquement lorsque la minuterie interne atteindra la date et l'heure de début préétablies. **La porte du four doit absolument demeurer fermée pendant que la fonction d'allumage temporisé tourne.**

   REMARQUE: Vous pouvez actionner la minuterie et ne pas mettre le four à l'arrêt jusqu'à ce que vous ayez terminé votre journée de travail.

Image-écran HEURE ET DATE DE DÉBUT (STARTING TIME)

Figure 29

Établissement d'un allumage temporisé

Allumage temporisé quotidien

1. La commande affiche l'image-écran Début quotidien (DAILY START).
2. Si l'horloge à côté d'une date est rouge, cette date est actuellement inactive. Si l'horloge est verte, une minuterie quotidienne est actuellement en fonction pour cette date.

   Pour mettre tous les sept jours de la semaine en fonction à la fois, appuyez sur la touche Minuterie quotidienne (DAILY TIMER) du côté droit de l'écran.
3. Employez les touches du côté droit de l'écran afin de modifier l'heure de début pour chaque jour.
4. Appuyez sur la touche OK pour enregistrer vos valeurs de réglage et revenir à l'image—écran Allumage temporisé (TIMER START).
5. Appuyez sur la touche Recette (RECIPE) afin de sélectionner le programme de produit à exécuter à compter de l'allumage temporisé. Voir page 83 pour obtenir les instructions de sélection d'un programme de produit.
6. Appuyez sur la touche État (STATUS) pour actionner l'allumage temporisé.
7. Une fois l'heure et la date de début établies, appuyez sur la touche OK pour enregistrer vos valeurs de réglage et revenir à l'image—écran du menu principal.
8. Appuyez sur l'interrupteur de marche-arrêt principal pour mettre le four hors fonction. Celui-ci se remettra en marche automatiquement lorsque la minuterie interne atteindra la date et l'heure de début préétablies. **La porte du four doit absolument demeurer fermée pendant que la fonction d'allumage temporisé tourne.**

   REMARQUE: Vous pouvez actionner la minuterie et ne pas mettre le four à l'arrêt jusqu'à ce que vous ayez terminé votre journée de travail.

Image-écran MINUTERIE QUOTIDIENNE (DAILY TIMER)

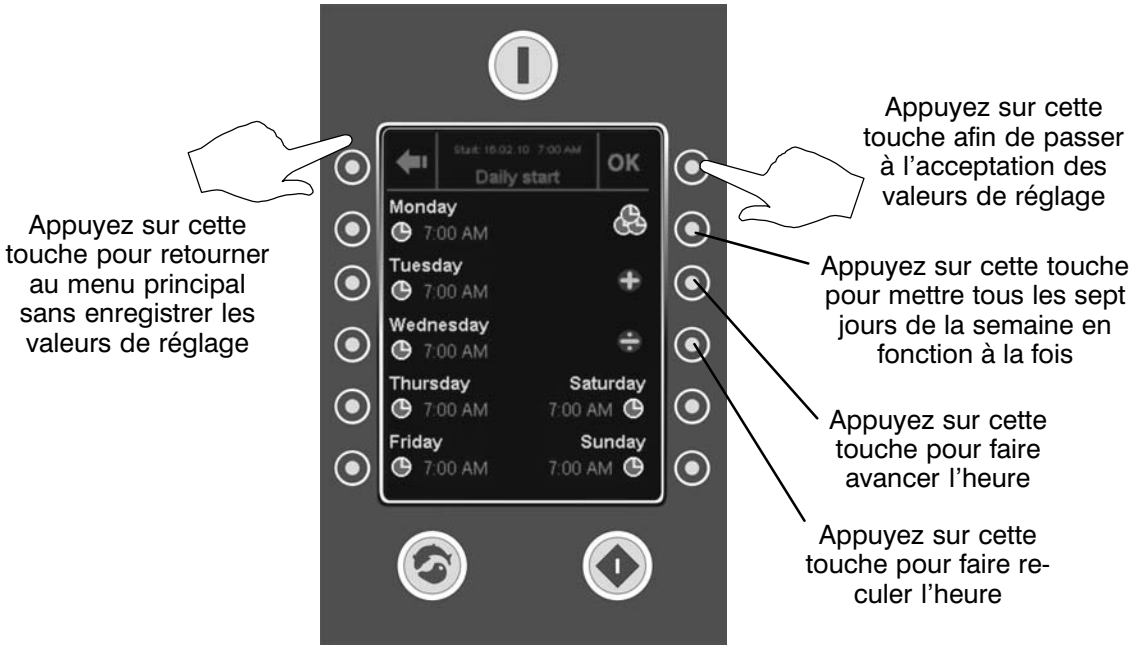


Figure 30

Établissement d'une durée et d'une température prédéterminées

Vous pouvez modifier la durée et la température préétablies dans tous les modes sauf Combi-Wash.

REMARQUE: On ne peut établir de température de coeur de produit, de vitesse de soufflante, de position d'évent ou de teneur en humidité (CombiOptima) dans ce menu.

1. Depuis le menu TRAVAIL, sélectionnez le mode à préétablir. Saisissez la durée et la température désirées. Voir pages 72 à 74 pour obtenir les instructions en vue de sélectionner le mode, la durée et la température.
2. Une fois toutes les valeurs de réglage des trois paramètres saisies, appuyez sur la touche du menu principal au coin supérieur gauche.
3. Appuyez sur la touche PRÉSÉLECTION du côté gauche de l'écran. La commande affiche l'image-écran Présélection.
4. Confirmez que le mode, la durée et la température sont exacts.
5. Appuyez sur la touche OK pour accepter les valeurs de paramètre et retourner au menu principal.
6. Appuyez sur la touche flèche au coin supérieur gauche de l'écran afin de retourner au menu principal.
7. Reprenez cette marche à suivre pour tout autre mode de cuisson applicable désiré.

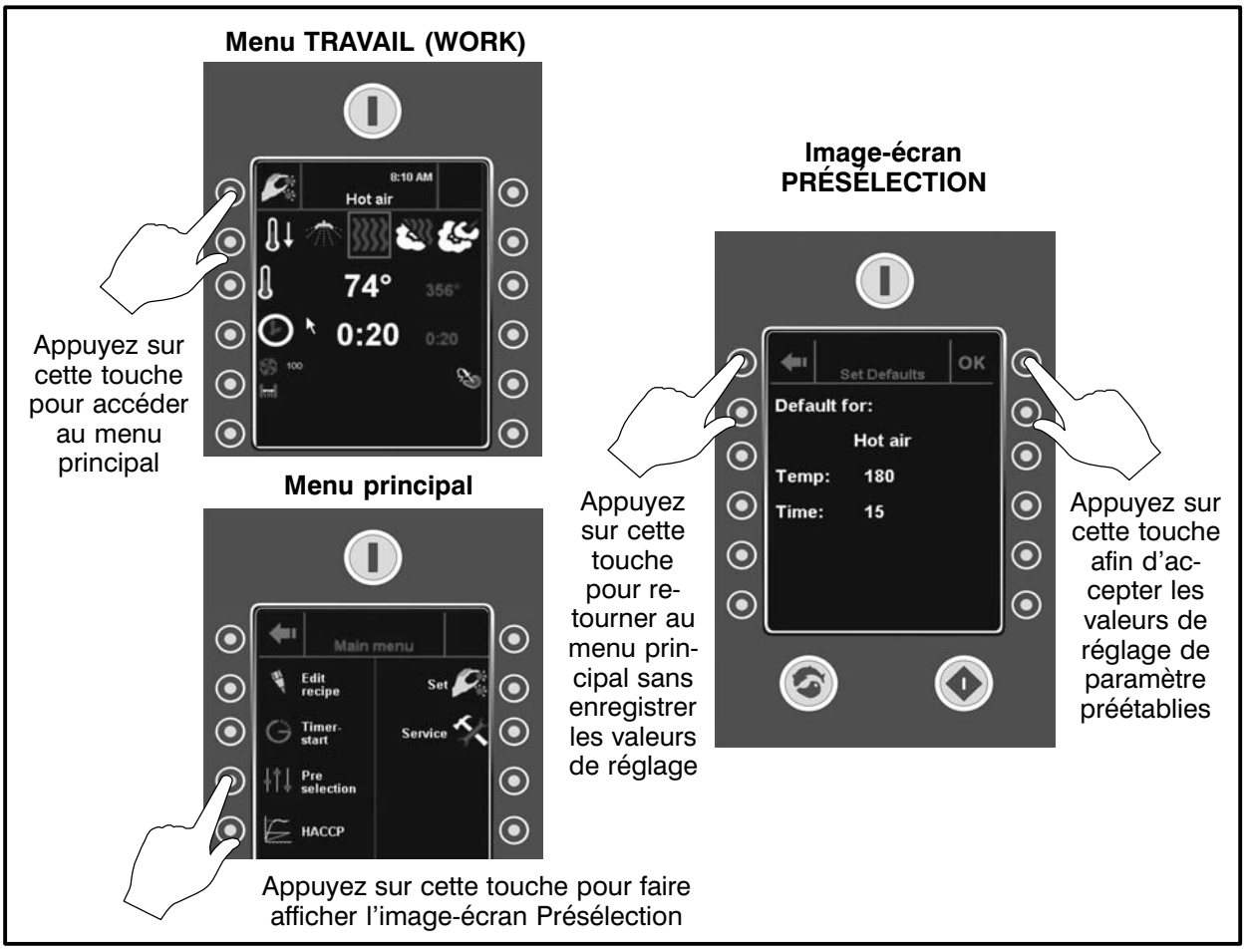


Figure 31

Configuration du four

1. Appuyez sur la touche du menu principal au coin supérieur gauche de l'écran pour accéder au menu principal.
2. Appuyez sur la touche Configuration du four (OVEN SETUP) dans le menu principal. La commande affiche l'image-écran Configuration du four (OVEN SETUP).

ÉTABLISSEMENT DE LA LANGUE DE FONCTIONNEMENT

1. Appuyez sur la touche Langue (LANGUAGE) du côté gauche de l'écran.
2. Sélectionnez la touche à côté de la langue désirée. L'écran peut afficher jusqu'à 10 langues à la fois. Pour faire afficher d'autres langues, appuyez sur la touche flèche bas au coin supérieur droit de l'écran.
3. Une fois la nouvelle langue sélectionnée, la commande traduit automatiquement tout le texte à l'écran. Nul besoin d'accepter le changement.

ÉTABLISSEMENT DE L'AVERTISSEUR SONORE DU FOUR

1. Appuyez sur la touche Signal sonore (ALARM SOUND) du côté droit de l'écran. La commande affiche alors l'image-écran Signal sonore (ALARM SOUND).
2. Utilisez les touches des côtés gauche et droit de la commande pour rectifier le volume, la fréquence et la durée du signal sonore.
3. Appuyez sur la touche OK dans le coin supérieur droit de l'écran pour enregistrer les nouvelles valeurs de réglage. La commande repasse la main au menu Configuration du four (OVEN SETUP).

ÉTABLISSEMENT DE L'HEURE DU FOUR

1. Appuyez sur la touche Établir heure (SET TIME) du côté droit de l'écran.
2. Utilisez les touches flèche latérales pour sélectionner le paramètre dont il faut établir la valeur de réglage. La boîte rouge indique sa valeur actuelle.
3. Utilisez les touches flèche haut et bas pour modifier la valeur du paramètre.

   REMARQUE: Établissez seulement la date, et ne tenez aucun compte du mois et de l'année.
4. Appuyez sur la touche OK pour enregistrer vos valeurs de réglage et retourner au menu Configuration du four (OVEN SETUP).

ÉTABLISSEMENT DE LA CONFIGURATION DU FOUR

AVERTISSEMENT!!

Tout changement incorrect dans la configuration du four peut nuire à sa fiabilité en service. Communiquez avec votre agent de service Blodgett avant d'apporter une quelconque modification à la configuration du four.

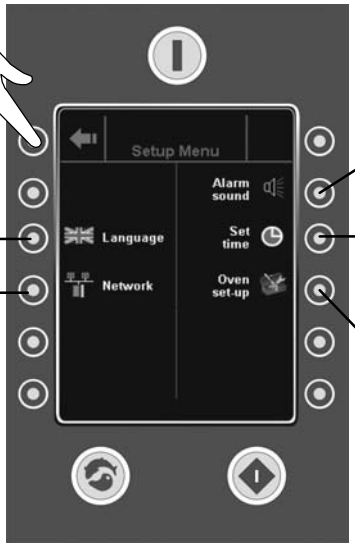
1. Appuyez sur la touche Configuration du four (OVEN SETUP) du côté droit de l'écran.
2. Sélectionnez le paramètre de four à l'aide des flèches verticales du côté droit de l'écran. Modifiez la valeur du paramètre à l'aide des flèches horizontales au bas de l'écran.
3. Une fois les valeurs de réglage de tous les paramètres établies, appuyez sur la touche OK au coin supérieur droit de l'écran. La commande repasse la main au menu Configuration du four (OVEN SETUP).

Configuration du four

Menu Travail (WORK)

Appuyez sur cette touche pour accéder au menu principal

Menu Configuration du four (OVEN SETUP)



Appuyez sur cette touche pour retourner au menu principal

Appuyez sur cette touche pour régler le signal de l'avertisseur sonore

Appuyez sur cette touche pour établir la langue de fonctionnement

Appuyez sur cette touche pour régler l'horloge

Appuyez sur cette touche pour accéder à CombiNet

Appuyez sur cette touche pour accéder aux paramètres de configuration du four

Menu principal

Appuyez sur cette touche pour accéder à l'image-écran Configuration du four (OVEN SETUP)

Figure 32

Fonctions BSU (USB)

Le four Blodgett BCP/BLCP comprend un port BSU (USB) en équipement de série, situé sous le compartiment de la commande. Ce port permet le téléchargement en aval et en amont de recettes de produit et de données ARMPC (HACCP).

Pour accéder au menu BSU

1. Insérez la carte BSU dans la fente sous le compartiment de la commande.
2. Dans le menu principal, appuyez sur la touche SERVICE. La commande affiche alors le menu BSU (USB).

Pour créer une copie de sécurité des données du système

1. Appuyez sur la touche Prendre copie de sécurité (Take Backup) du côté gauche de l'image-écran BSU (USB).
2. La commande affiche brièvement les fichiers à sauvegarder, y compris les programmes de recette de produit, les compteurs, les journaux des erreurs, la configuration du four et les données CombiOptima.
3. Le système nomme automatiquement les fichiers de données selon l'année, le mois, la date et l'heure à laquelle on les a sauvegardés.
4. Une fois la prise de copie de sécurité terminée, la commande repasse la main au menu SERVICE.

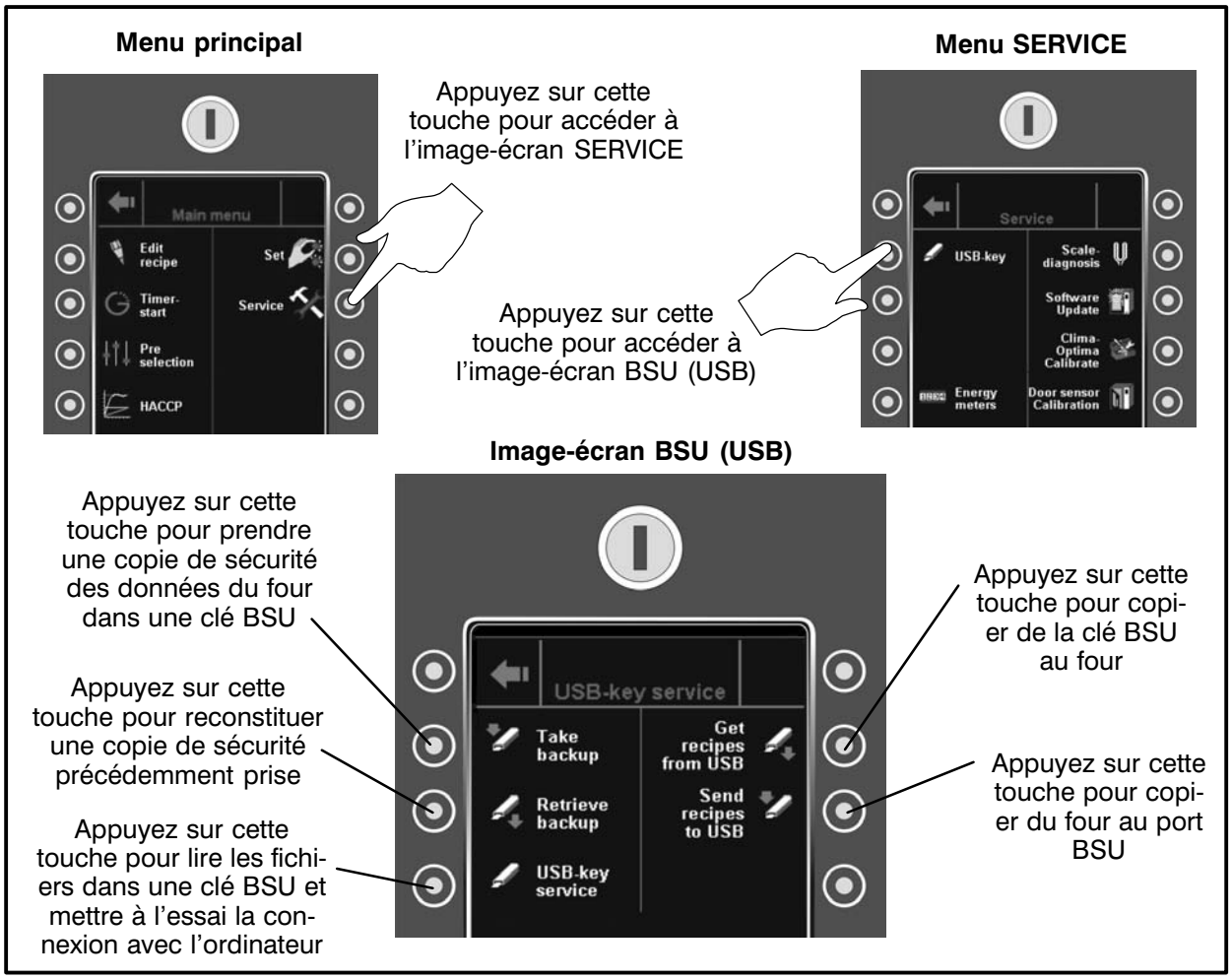


Figure 33

Fonctions BSU (USB)

Pour reconstituer des données du système à partir d'une clé BSU

1. Appuyez sur la touche Extraire copie de sécurité (Retrieve Backup) du côté gauche de l'image-écran BSU (USB).
2. Les données de copie de sécurité se font stocker d'après le numéro de série du four. Si une même clé BSU sert pour plusieurs fours, assurez-vous bien de sélectionner le bon numéro de série.
3. Sélectionnez le fichier de données à reconstituer. Le système nomme automatiquement les fichiers de données selon l'année, le mois, la date et l'heure à laquelle on les a sauvegardés.
4. Appuyez sur le bouton OK au coin supérieur droit de l'écran pour reconstituer le fichier de données sélectionné.
5. Utilisez la touche Alimentation principale (MAIN POWER) au haut de la commande afin de réinitialiser le four

Pour copier des recettes au four à partir d'une clé BSU

1. Appuyez sur la touche Extraire recettes de la clé BSU (Get Recipes from USB) du côté droit de l'image-écran BSU (USB).
2. Sélectionnez les recettes à copier au four. Voir Figure 34.

   REMARQUE: La commande affiche les catégories de produits en jaune à titre de répertoires, et les recettes de programme individuelles en blanc.
3. Appuyez sur la touche OK au coin supérieur droit de l'écran afin d'accepter les recettes à copier.
4. La commande affiche l'image-écran Accepter les recettes (RECIPE ACCEPT). Appuyez sur Ajouter (ADD) afin d'ajouter les programmes de produit sélectionnés au four. Appuyez sur Superposer (OVERWRITE) afin d'écraser les programmes existants des recettes dans la clé BSU.

Pour copier des recettes à une clé BSU à partir du four

1. Appuyez sur la touche Envoyer recettes à la clé BSU (Send Recipes to USB) du côté droit de l'image-écran BSU (USB).
2. Sélectionnez l'endroit dans le répertoire BSU où vous devez sauvegarder les recettes de produit. Vous pouvez écraser un fichier existant ou créer un nouveau fichier avec un nom correspondant au numéro de série du four.
3. Appuyez sur le bouton OK au coin supérieur droit de l'écran afin de copier les recettes du four à la clé BSU.

Fonctions BSU (USB)

Image-écran Télécharger recettes en amont (RECIPE UPLOAD)

Appuyez sur cette touche pour copier les recettes sélectionnées au four

Appuyez sur cette touche pour faire défiler vers le haut

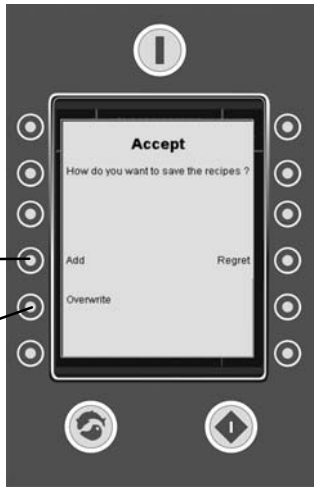
Appuyez sur cette touche pour sélectionner ou désélectionner des recettes individuelles

Appuyez sur cette touche pour sélectionner toutes les recettes

Appuyez sur cette touche pour désélectionner toutes les recettes

Appuyez sur cette touche pour faire défiler vers le bas

Image-écran Accepter téléchargement en amont (UPLOAD ACCEPT)



Appuyez sur cette touche pour ajouter des recettes

Appuyez sur cette touche pour écraser des recettes existantes

Figure 34

Bibliothèque ARMPC (HACCP)

Le four Blodgett BCP/BLCP est doté de l'enregistrement de données ARMPC (HACCP) en équipement de série. L'ARMPC vous permet de régir et de documenter la production. Les données enregistrées comprennent le délai de production, la durée de production, la température de la préparation et la température du coeur du produit.

La bibliothèque ARMPC peut contenir jusqu'à environ 1 000 fichiers de journal. Elle vous avertit lorsque la mémoire est remplie, afin de vous permettre de transférer le contenu de la mémoire dans une clé BSU. Si vous n'exécutez aucune telle " vidange " de la mémoire, l'ordinateur se mettra automatiquement à superposer en écriture (écraser) les plus anciens fichiers.

Pour actionner l'enregistrement de données ARMPC

REMARQUE: La bibliothèque ARMPC enregistre les données ARMPC sous des noms de recette de produit. Il s'ensuit qu'on ne peut enregistrer de données ARMPC dans le cadre de la cuisson manuelle.

Il faut mettre la bibliothèque ARMPC en service afin d'enregistrer les données.

1. Appuyez sur la touche du menu principal au coin supérieur gauche du menu TRAVAIL pour accéder au menu principal.
2. Appuyez sur la touche ARMPC (HACCP) du côté gauche de la commande pour accéder au menu ARMPC (HACCP).
3. Assurez-vous que le mot " Active " figure dans la barre d'état au bas de la commande. Si l'état est inactif, appuyez sur la touche du côté gauche de la barre d'état pour rendre l'état actif.

Pour visualiser les données ARMPC

1. Dans le menu ARMPC (HACCP), appuyez sur la touche Afficher ARMPC du four (Show HACCP from Oven) ou Afficher ARMPC de la clé BSU (Show HACCP from USB). Voir Figure 35.
2. Une liste des journaux ARMPC s'affiche à l'écran. La journalisation de ces fichiers s'effectue selon l'année, le mois, la date et le nom du produit. Utilisez les touches flèche haut et bas pour faire défiler la liste jusqu'à mettre le fichier ARMPC désiré en évidence.
3. Appuyez sur la touche OK au coin supérieur droit de l'écran pour faire afficher le graphique ARMPC. Voir Figure 35.
4. Appuyez sur la touche Retour (RETURN) au coin supérieur gauche de l'écran afin de revenir à l'image-écran ARMPC (HACCP).

Pour prendre une copie de sécurité des données ARMPC

1. Dans le menu ARMPC (HACCP), appuyez sur la touche Archive dans la clé BSU (Archive on USB). Voir Figure 35.
2. La commande affiche un message guide avisant du traitement d'enregistrement de données en cours (SAVING HACCP).
3. Une fois les données enregistrées dans la clé BSU, la commande repasse la main à l'image-écran ARMPC (HACCP).

REMARQUE: On peut repérer les données ARMPC de la clé BSU dans le répertoire portant le nom qui correspond au numéro de série du four.

Pour supprimer des données ARMPC du four

1. Dans le menu ARMPC (HACCP), appuyez sur la touche Supprimer données ARMPC du four (Delete HACCP Data from Oven). Voir Figure 35.
2. La commande vous demande de confirmer votre intention de supprimer tous les fichiers ARMPC. Appuyez sur la touche à côté de l'invite Accepter de supprimer les fichiers (Accept to delete the files). Appuyez sur la touche à côté de Regretter d'annuler (Regret to cancel).
3. La commande repasse la main à l'image—écran ARMPC (HACCP).

Bibliothèque ARMPC (HACCP)

Menu TRAVAIL (WORK)

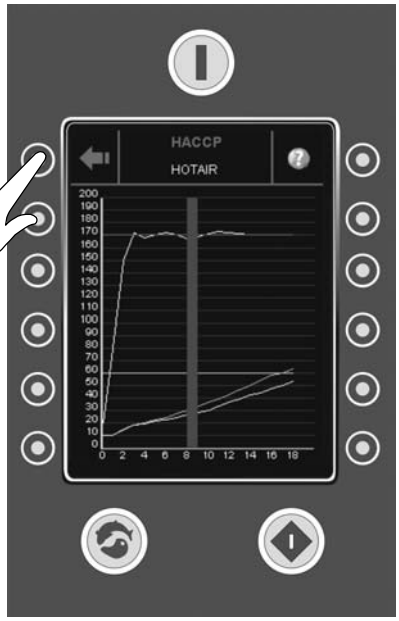
Appuyez sur cette touche pour passer au menu principal

Menu principal

Appuyez sur cette touche pour accéder au menu ARMPC (HACCP)

Menu ARMPC (HACCP)

Graphique de données ARMPC



Appuyez sur cette touche pour retourner au menu ARMPC (HACCP)

LÉGENDE DES COULEURS DU GRAPHIQUE DE DONNÉES ARMPC :

Ligne rouge	Température préétablie
Ligne blanche	Température actuelle dans l'enceinte du four
Ligne bleue verticale	Porte ouverte
Ligne verte pâle	Température de coeur de produit, sonde ? 1 (gauche)
Ligne jaune pâle	Température de coeur de produit, sonde ? 2 (droite)

Figure 35

Fonction optionnelle CombiNet

La fonction optionnelle CombiNet vous permet de faire fonctionner le four à distance depuis un ordinateur personnel. Elle s'avère utile pour la rédaction de recettes de produit et pour visualiser et télécharger des données ARMPC et d'autres données avec la commodité d'un clavier et d'un moniteur d'ordinateur de plus grandes dimensions.

RACCORDEMENT À UN RÉSEAU OU À UN ORDINATEUR PERSONNEL

REMARQUE: CombiNet exige la mise en place de Java. On peut télécharger le programme en aval à partir du site Web à l'adresse www.java.com.

1. Enlevez le couvercle du panneau de commande.
2. Raccordez le four à un réseau ou à un ordinateur personnel au moyen du câble Ethernet. La connexion se trouve à l'arrière de la commande.
3. Remettez en place le couvercle du panneau de la commande et raccordez l'autre extrémité du câble à votre réseau local ou directement à un ordinateur personnel.
4. Appuyez sur la touche du menu principal dans le coin supérieur gauche pour accéder au menu principal.
5. Appuyez sur la touche Configuration du four (OVEN SETUP) dans le menu principal. La commande affiche alors le menu Configuration du four (OVEN SETUP).
6. Appuyez sur la touche Réseau (NETWORK) du côté gauche de l'écran. La commande affiche alors l'adresse IP du four.

   REMARQUE: Si on a relié le four à un ordinateur personnel, utilisez l'adresse IP indiquée. Si on a plutôt relié le four à un réseau, il vous sera peut-être nécessaire de modifier l'adresse IP afin qu'elle corresponde à la configuration d'attribution de nom spécifique à votre réseau.
7. Appuyez sur la touche OK au coin supérieur droit de l'écran. Le four se réinitialisera.
8. Depuis l'ordinateur personnel, ouvrez une fenêtre Internet Explorer et accédez à l'adresse IP du four.

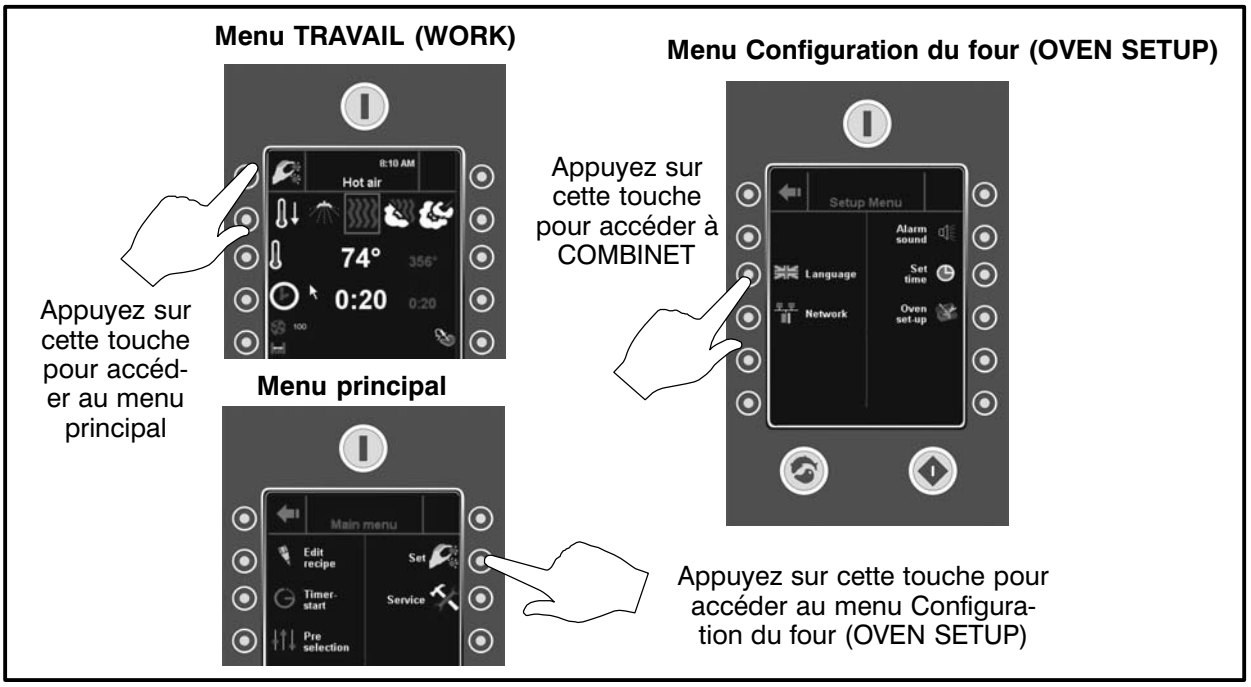


Figure 36

Fonction optionnelle CombiNet

COMMANDE DU FOUR À DISTANCE

1. Sélectionnez **Commande du four (Control Oven)** dans le menu du côté gauche de l'écran.
2. L'affichage du four apparaît dans la fenêtre à droite. Vous commandez maintenant le four à distance. Vous pouvez utiliser votre souris pour naviguer dans les menus du four, et votre clavier pour saisir les données.

ARMPC (HACCP) PAR VOIE DE COMBINET

1. Sélectionnez **ARMPC (HACCP)** dans le menu du côté gauche de l'écran.
2. La commande affiche les données ARMPC du côté droit de l'écran.

GESTION DE RECETTES À DISTANCE

1. Sélectionnez **Recettes (Recipes)** dans le menu du côté gauche de l'écran.
2. Appuyez sur la touche **Extraire du four (Get from Oven)** afin d'extraire les recettes de produit actuellement programmées dans la bibliothèque du four.
3. Ajoutez de nouvelles recettes et(ou) modifiez ou supprimez des recettes existantes dans la bibliothèque reposant maintenant dans l'ordinateur personnel. Voir Figure 37.
4. Appuyez sur la touche Envoyer au four (Send to Oven) afin de télécharger en aval toutes les recettes de l'ordinateur personnel à la commande du four. Si nécessaire, cliquez sur le bouton Fureter (Browse) pour sélectionner l'emplacement de recettes désiré. Cliquez sur le bouton Télécharger en amont (Upload) afin de télécharger les recettes en amont.

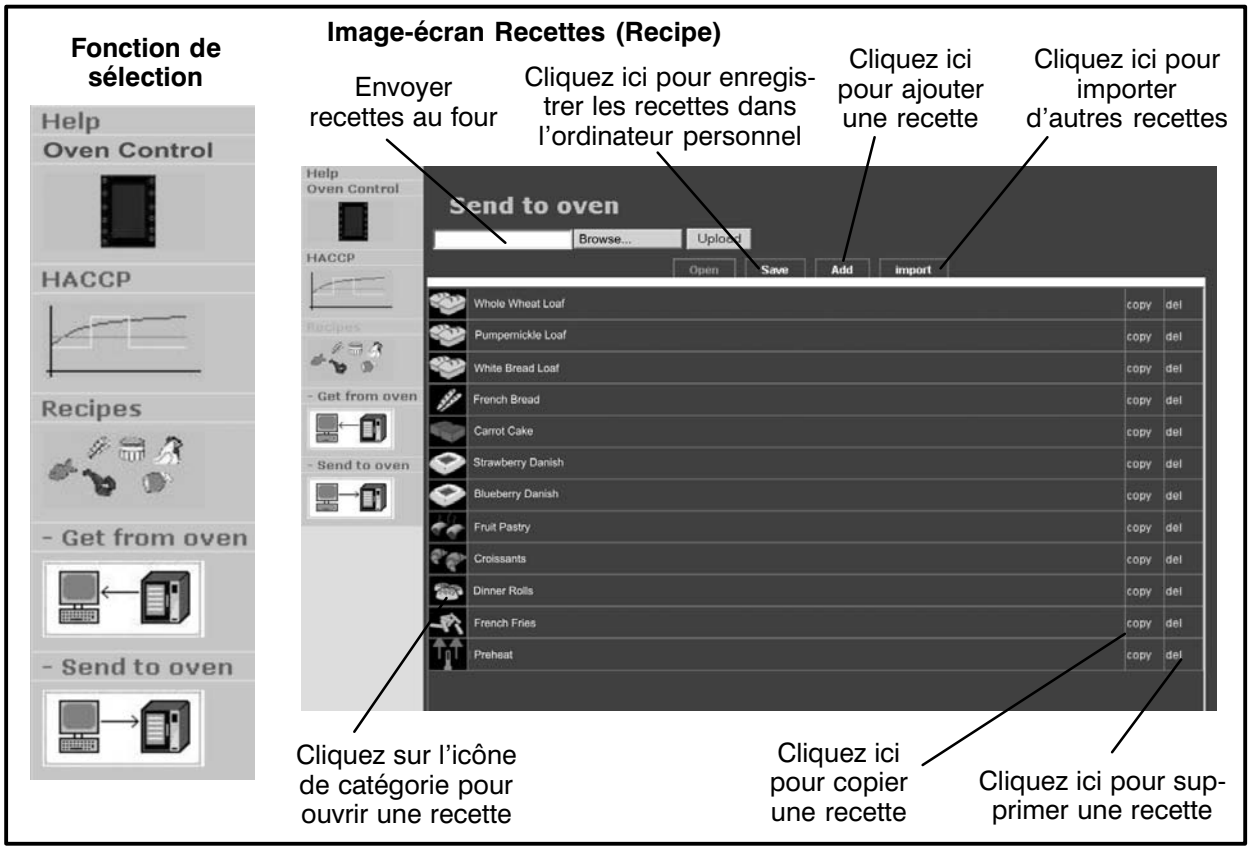


Figure 37

Nettoyage et entretien préventif

NETTOYAGE QUOTIDIEN

Le nettoyage quotidien du four est essentiel pour respecter les conditions sanitaires minimales et éviter les problèmes de fonctionnement

Nettoyage de l'extérieur

1. Vous pouvez nettoyer l'extérieur de l'appareil et le maintenir en bon état au moyen d'une huile légère. Imbibez un chiffon et frottez l'appareil lorsqu'il est froid, puis essuyez avec un chiffon propre et sec.

ATTENTION !!

NE PULVÉRISEZ PAS l'extérieur de l'appareil avec de l'eau et ne le nettoyez pas au moyen d'un jet d'eau. Nettoyer à l'aide d'un jet d'eau peut imprégner les chlorures dans l'acier inoxydable, entraînant la formation de corrosion.

Nettoyage de l'intérieur

REMARQUE: N'EMPLOYEZ PAS des nettoyants corrosifs non prévus pour le nettoyage des fours sur votre four COMBI.

Blodgett recommande les produits suivants en vue de nettoyage et de rinçage de votre four Combi. Si vous choisissez d'utiliser des produits différents de ceux que recommande Blodgett, demandez à votre fournisseur de nous envoyer la fiche signalétique (santé et sécurité) de chacun de ces produits afin que nous nous assurions qu'ils répondent à nos normes. Tout produit non approuvé peut nuire à votre unité et potentiellement annuler votre garantie.

Produits de nettoyage de four recommandés :

Johnson Diversey Suma Nova L-6

Quatre contenants de 3,78 litres (1 gallon)
Code de produit : 57252280

Un contenant de 18,9 litres (5 gallons)
Code de produit : 57252100

Agent de rinçage recommandé :

Johnson Diversey Suma Maro A8.8

Quatre contenants de 3,78 litres (1 gallon)
Code de produit : 57250280

Un contenant de 18,9 litres (5 gallons)
Code de produit : 57250100

1. Ouvrez la porte du four.
2. Servez—vous du flexible de pulvérisation fourni, situé sous la commande, pour nettoyer le plateau à égouttement avant. L'eau résiduelle s'écoulera par le tuyau de vidange dans l'enceinte du four.

Faites tourner le cycle de nettoyage automatique CombiWash comme suit :

1. Confirmez que les contenants d'agent nettoyant et d'agent de rinçage du four sont tous deux pleins.
2. Dans le menu WORK, sélectionnez le cycle de nettoyage. L'écran affiche alors le menu CombiWash.
3. CombiWash propose quatre différents cycles de nettoyage. Utilisez les touches flèche droite et gauche pour sélectionner le cycle de nettoyage désiré.

   Étape 1 (44 minutes)

   Étape 2 (1 heure)

   Étape 3 (1 heure 49 minutes)

   Étape 4 (2 heures 38 minutes)

REMARQUE: Utilisez l'étape 1 ou 2 après avoir cuit à l'étuvée ou rôti à basse température. Utilisez l'étape 3 ou 4 après avoir cuit à l'étuvée ou rôti à haute température.

Nettoyage et entretien préventif

4. Appuyez sur la touche Start/Stop pour amorcer le cycle de nettoyage.

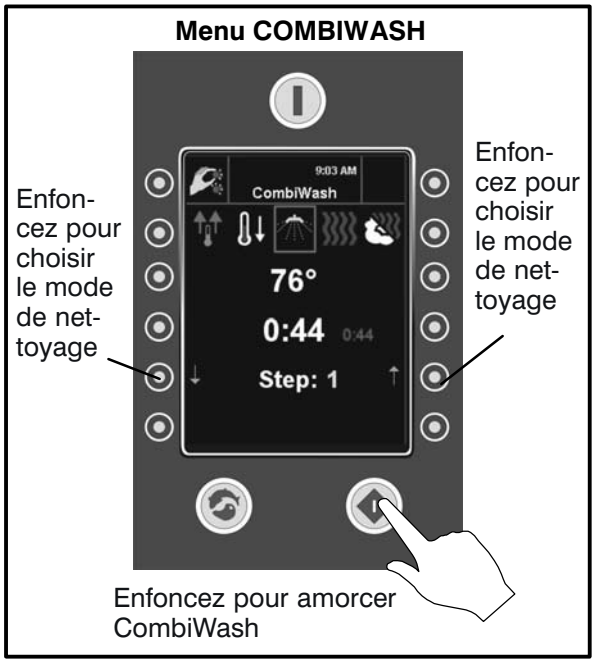


Figure 38

5. Si la température de l'enceinte du four dépasse 80 °C (175 °F), le four passera automatiquement au mode de refroidissement. Si elle est inférieure à ce point de démarcation, ou lorsqu'elle l'atteint, le cycle de nettoyage CombiWash s'amorce.
6. La commande compte à rebours le temps qui reste au cycle de nettoyage.
7. Une fois le cycle de nettoyage terminé, le four passe automatiquement à un mode d'attente en service économiseur d'énergie.

NETTOYAGE HEBDOMADAIRE

En plus du nettoyage quotidien, il est nécessaire de nettoyer aussi le filtre de commande et derrière le protecteur de la soufflante sur une base hebdomadaire pour assurer le fonctionnement convenable du four. Sinon, il y aura formation et accumulation de tartre sur la soufflante et la source de chaleur, et cela réduira l'efficacité du four.

Nettoyage du filtre de commande

Le filtre de commande se trouve sous le compartiment de la commande, en avant du flexible de pulvérisation.

1. Pour retirer le filtre, tirez vers le bas sur le bouton noir sur le côté gauche du filtre.
2. Nettoyez le filtre au savon et à l'eau.
3. Remettez le filtre en place. Appuyez vers le haut sur le filtre jusqu'à insérer l'arrière du bouton noir dans le trou du bas du four.
4. Poussez vers le haut sur le centre du bouton noir pour faire agrandir l'arrière du bouton et fixer le filtre en place.

Nettoyage à l'arrière du protecteur de la soufflante

1. Desserrez les deux vis sur le protecteur de la soufflante (ou la chicane).
2. Faites pivoter la chicane vers l'avant.
3. Vaporisez abondamment l'agent nettoyant sur la soufflante et la source de chaleur. Placez le four en mode vapeur environ 10 minutes.
4. Au bout de 10 minutes, rincez les surfaces de l'agent nettoyant. Remettez le protecteur de la soufflante en position fermée. Remettez en place les deux vis, et serrez-les pour fixer le protecteur de la soufflante en place.

ENTRETIEN PRÉVENTIF

Les meilleures mesures d'entretien préventif sont une mise en service initiale du four appropriée et un programme régulier de nettoyage. Le four-étuveur n'exige aucune lubrification. Communiquez avec le fabricant, son représentant ou l'entreprise locale d'entretien des produits Combi de Blodgett pour effectuer l'entretien et les réparations, le cas échéant.

Détartrage - BCP Seulement

La commande garde le fil de l'usage de la chaudière entre les opérations de détartrage. Lorsque l'usage du four atteint 95 % de la période de temps prévue, la commande avertit l'utilisateur(trice) que le moment est venu de détartrer le four. **Il s'agit seulement d'un avertissement; vous pouvez vous servir du four toute la journée avant de le détartrer.**

Détartrage du four

1. Confirmez que le contenant distributeur de l'agent de détartrage au four est plein. Assurez-vous d'utiliser un agent de détartrage non dilué tel que Lime Away d'Eco-Labs ou Lime Out de US Chemical.
2. Dans le menu principal, sélectionnez la touche SERVICE.
3. La commande affiche le menu SERVICE. Appuyez sur la touche DELIME DIAGNOSIS du côté droit de la commande.
4. La commande affiche l'image-écran Delime Diagnosis. Appuyez sur la touche START DELIMING du côté droit de la commande.
5. Le reste du processus est automatique. La commande affiche les étapes de détartrage à mesure qu'elles s'exécutent.

REMARQUE: Vous pouvez détartrer le four en tout temps.

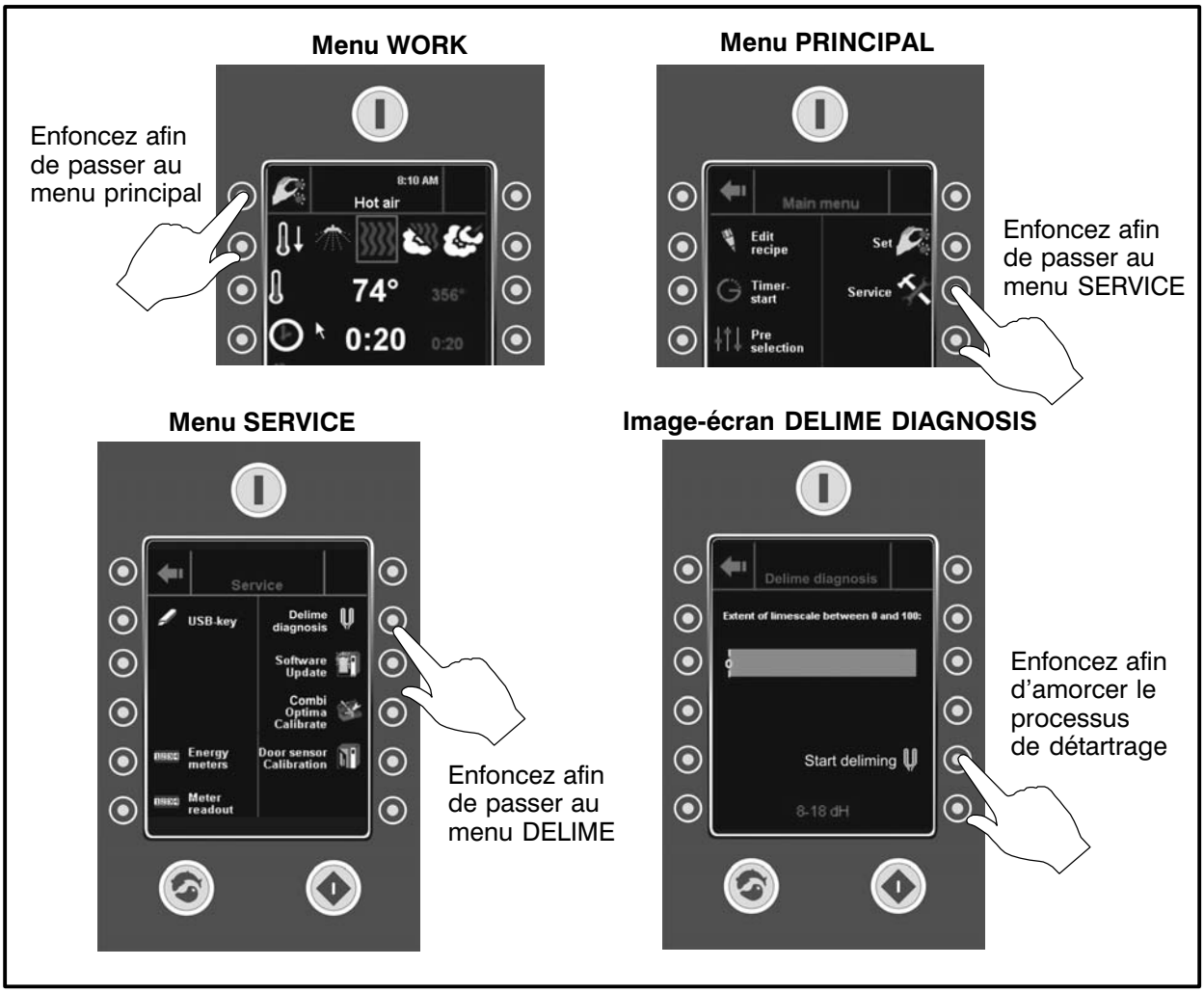


Figure 39

INSERT
WIRING DIAGRAM
HERE

PLACER
SCHÉMA DE CÂBLAGE
ICI