

BLODGETT® **BLODGETT**® **BLODGETT**® **BLODGETT**®

BLODGETT® **BLODGETT**® **BLODGETT**®

BLODGETT® **BLODGETT**® **BLODGETT**® **BLODGETT**®

BLODGETT®

**CTB AND CTBR
FOURS À CONVECTION**

MANUEL D'INSTALLATION - FONCTIONNEMENT - ENTRETIEN



BLODGETT OVEN COMPANY

www.blodgett.com

42 Allen Martin Drive, Essex Junction, Vermont 05452, États-Unis Téléphone : (802) 658-6600 Télécopieur : (802) 864-0183

PN 56227 Rev E (8/19)

© 2019 - G.S. Blodgett Corporation

Adresse de votre agence de service:

Modèle

Numéro de série

Installateur de votre four

Contrôleur de l'installation de votre four

IMPORTANT

AVERTISSEMENT: Une installation, un ajustement, une altération, un service ou un entretien non conforme aux normes peut causer des dommages à la propriété, des blessures ou la mort. Lisez attentivement les directives d'installation, d'opération et d'entretien avant de faire l'installation ou l'entretien de cet équipement.

LES INSTRUCTIONS À RESPECTER AU CAS OÙ L'UTILISATEUR PERÇOIT UNE ODEUR DE GAZ DOIVENT ÊTRE AFFICHÉES DANS UN ENDROIT BIEN VISIBLE. Vous

pouvez vous les procurer auprès du fournisseur de gaz de votre localité.

AVERTISSEMENT

Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de cet appareil, ni de tout autre appareil.

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.

ERREURS: Les erreurs de description, de typographie ou d'illustration font l'objet de corrections. Les caractéristiques peuvent être modifiées sans préavis.

TABLE DES MATIÈRES

INSTALLATION

Description et Spécifications du Four	2
Livraison et Implantation	3
Montage du Bâti	4
Montage du Four	6
Assemblage du Four sur le Socle	6
Dispositif de Fixation du Pied de 10 cm (4 po).....	7
Installation des Roulettes	7
Mise à Niveau du Four	7
Réglages à faire lors de l'installation initiale.....	7
Branchements de Service - Normes et Codes	8
Raccordement Électrique	9

UTILISATION

Informations de Sécurité	10
Commandes Standard	11
Commandes Numériques à Semi-Conducteurs	12
Simple Touch Control	14
CH-Pro3 (Commande Numérique Programmable pour Semi-Conducteurs) ...	28
Blodgett IQ2™ Commande Vision	32
Principe de la Fonction de Cuisson et Maintien	43
Consignes Générales à l'Intention des Utilisateurs.....	44
Durées et Températures Suggérées	45

ENTRETIEN

Nettoyage et Entretien Préventif	46
Guide de Détection des Pannes	47



Installation

Description et Spécifications du Four

La cuisson dans un four à convection diffère de la cuisson dans un four de cuisine ordinaire en ce sens que de l'air chaud circule en permanence autour de l'aliment cuit, sous l'effet d'un ventilateur enfermé dans une enceinte spéciale. Le mouvement continu de l'air, en éliminant constamment la couche d'air froid qui se formerait autrement autour de l'aliment, permet la pénétration plus rapide de la chaleur. Il en résulte un aliment de qualité comparable à ceux préparés dans un four ordinaire, mais

cuit à température inférieure et en moins de temps.

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES- CTB ET CTBR							
TENSION	KW	PHASE	CHARGE MAXIMALE (AMPÈRES)				CONNEXION ÉLECTRIQUE (CALIBRE MINIMUM)*
			L1	L2	L3	N	
FRÉQUENCE 60 HZ							
208	5.6	1	27	—	27	—	8
	5.6	3	24	12	15	—	10
	6.8	1	33	—	33	—	6
	6.8	3	20	18	19	—	10
	8.0	1	35	—	35	—	6
	8.0	3	22	20	21	—	10
220-240	5.6	1	24	—	24	—	8
	5.6	3	21	11	14	—	10
	6.8	1	28	—	28	—	6
	6.8	3	18	16	17	—	10
	8.0	1	32	—	32	—	6
	8.0	3	20	18	19	—	10
FRÉQUENCE 50 HZ							
220-240	5.6	1	24	—	—	24	Calibre suivant code local
	6.8	1	28	—	28	—	
	8.0	1	35	—	—	35	
240/415	5.6	3 WYE	11	0	9	3	Calibre suivant code local
	6.8	3 WYE	11	9	9	—	
	8.0	3 WYE	13	11	11	2	
230/400	5.6	3 WYE	11	0	10	1	Calibre suivant code local
	6.8	3 WYE	11	9	9	—	
	8.0	3 WYE	13	11	11	2	
REMARQUE:* La dimension du câblage des connexions électriques est déterminée pour les fils de cuivre de 90 °C à 125% de la puissance d'entrée nominale.							

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



Livraison et Implantation

LIVRAISON ET INSPECTION

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

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

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

Implantation du four

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

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

CTB

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

CTBR

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

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

- La zone doit être accessible afin de permettre un entretien approprié.
- Maintenez la zone du four libre et dégagée de tous matériaux combustibles tels que le papier, le carton, ainsi que les liquides et solvants inflammables.
- Afin de permettre un bon fonctionnement, la ventilation ne doit pas être obstruée de quelque manière que ce soit. Le déclenchement du dispositif de surcharge thermique du moteur à soufflerie est causé par une température ambiante excessive du côté de la commande du four entraînée par une ventilation insuffisante. Cette condition doit être immédiatement corrigée, afin d'éviter d'endommager le four en permanence.

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

1. La plaque signalétique est fixée sous le rebord supérieur du four, au-dessus du panneau de commande.
- Ne placez pas de fortes sources de chaleur telles que des cuisinières à foyer ouvert, des plaques à frîre ou des grils à charbon près du four. Si un tel cas existe, il est fortement recommandé d'acheter un bouclier thermique, disponible auprès de Blodgett.
 - Notez que si les températures sont trop élevées, un arrêt de sécurité peut se produire.
 - Le non-respect peut invalider la garantie du four.



Installation

Montage du Bâti

OPTIONS DE BÂTI

Petit bâti sans tablettes

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

Bâti avec tablettes

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

Bâtis ouverts avec grilles

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

MONTAGE DU BÂTI

Petits bâtis sans tablettes

1. Mettez le cadre du bâti à l'envers sur une surface de travail.
2. Fixez un pied à chaque boulon de coin situé sur le dessous du dessus du bâti.

3. Placez une rondelle-frein et un écrou sur chaque boulon et serrez à fond.
4. Le bâti peut maintenant recevoir le four.

Bâtis avec tablettes

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

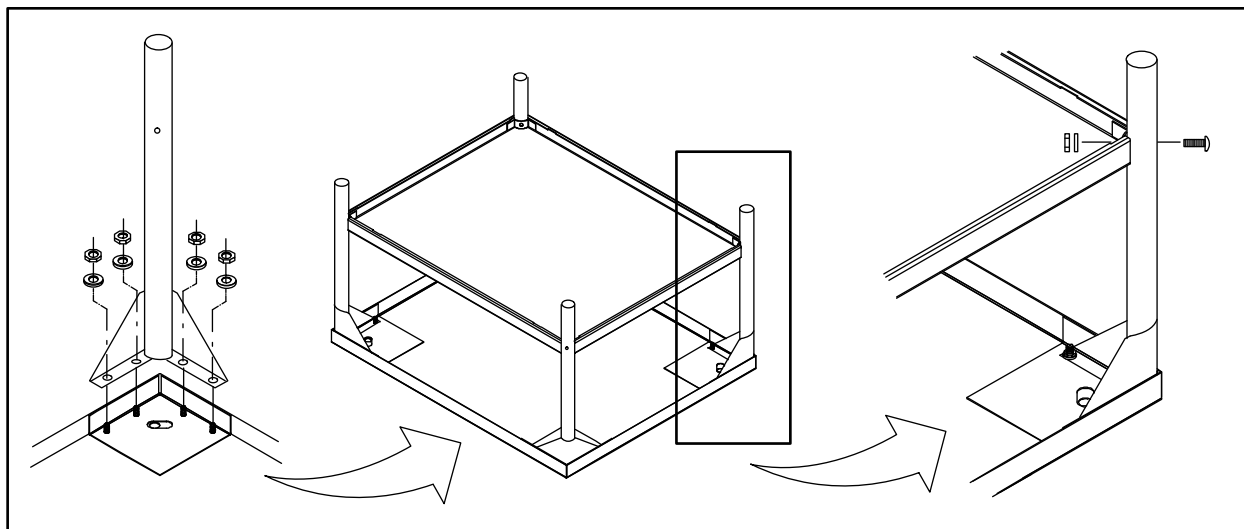


Figure 1

Montage du Bâti

Bâtis ouverts avec tablettes et grilles

1. Mettez le cadre du bâti à l'envers sur une surface de travail.
2. Fixez un pied à chaque boulon de coin situé sur le dessous du dessus du bâti.
3. Posez une rondelle-frein et un écrou sur chaque boulon et serrez. **NE SERREZ PAS** les boulons des pieds à fond.
4. Fixez les cornières de soutien de grille aux goujons sur la face inférieure du dessus du bâti à l'aide des écrous fournis à cet effet.

Chaque cornière de soutien dispose de deux (2) pinces à une extrémité et d'une (1) pince à l'autre extrémité. Les deux pinces doivent se trouver à l'arrière du bâti et faire face au centre.

IMPORTANT - Veillez à ce que les cornières et les pinces se trouvent à l'emplacement approprié pour la configuration de votre four, tel qu'illustré.

5. Placez la tablette inférieure entre les pieds de manière à ce que la surface lisse du dessus soit orientée vers le haut du bâti.

6. Alignez les trous de la tablette avec les trous de boulons situés vers le bas de chaque pied.
7. Insérez un boulon à coussinet dans le pied, à partir de l'extérieur, et dans la cornière de la tablette
8. Posez une rondelle-frein et un écrou sur chaque boulon et serrez à fond.
9. Répétez les étapes 5 à 8 pour la tablette supérieure.

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

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

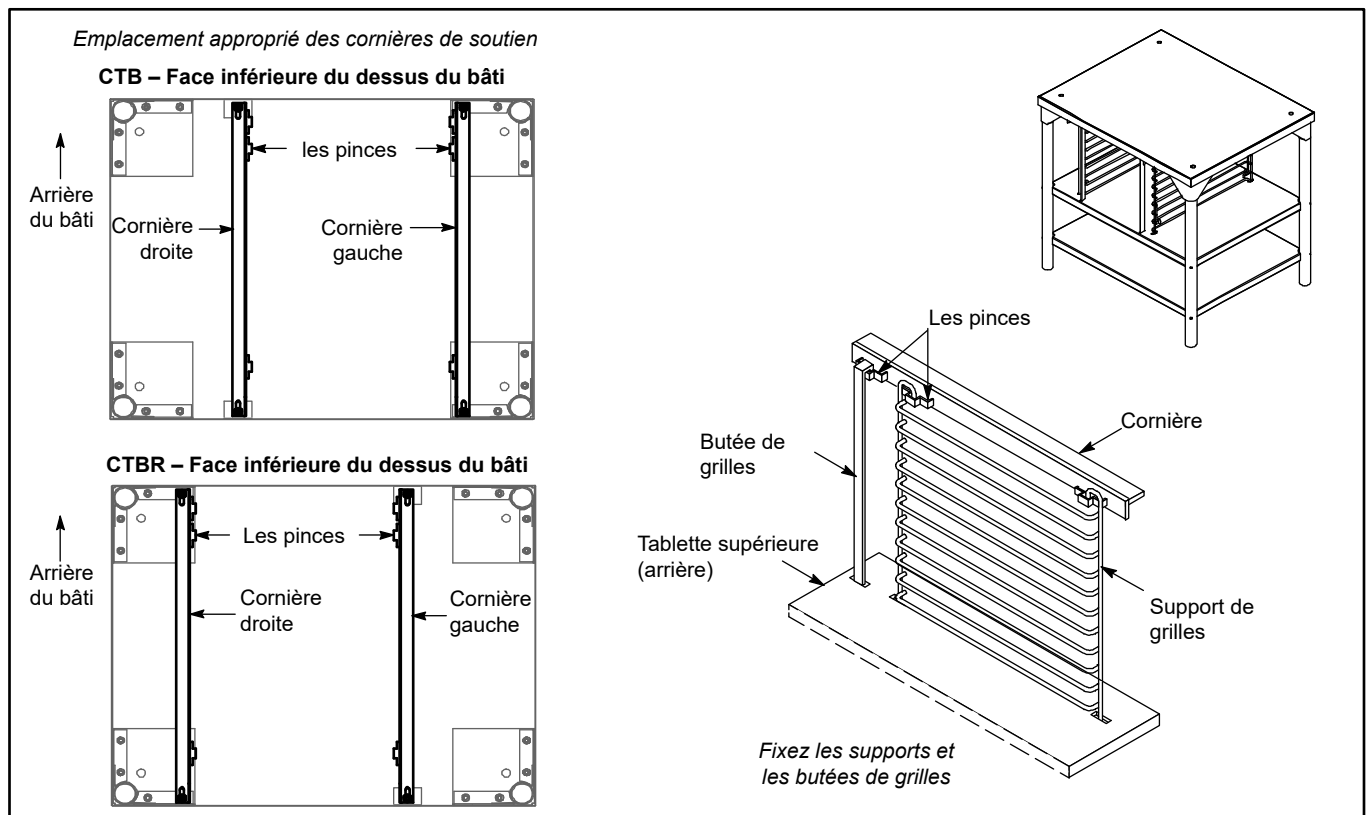


Figure 2



Installation

Montage du Four

ASSEMBLAGE DU FOUR SUR LE SOCLE

Section simple

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

REMARQUE: Pour les fours simples seulement. Dans le cas de fours doubles superposés, cette étape une fois les deux fours superposés.

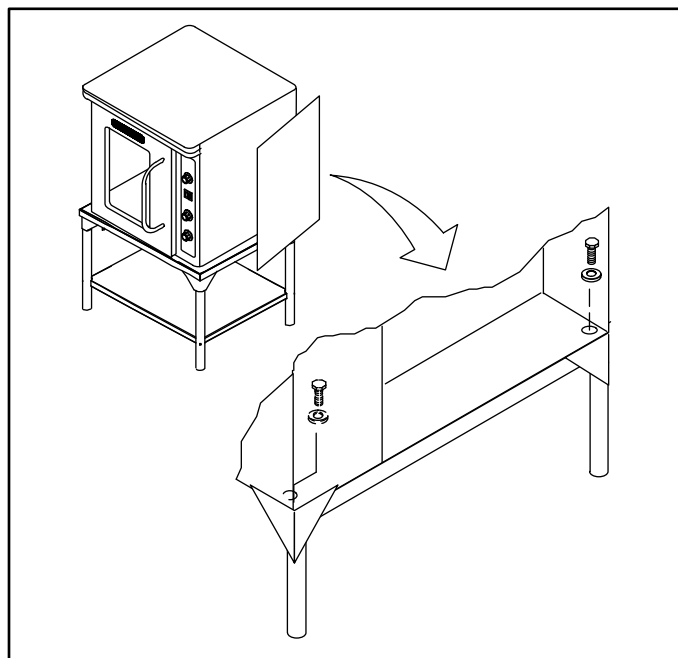


Figure 3

Section double

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

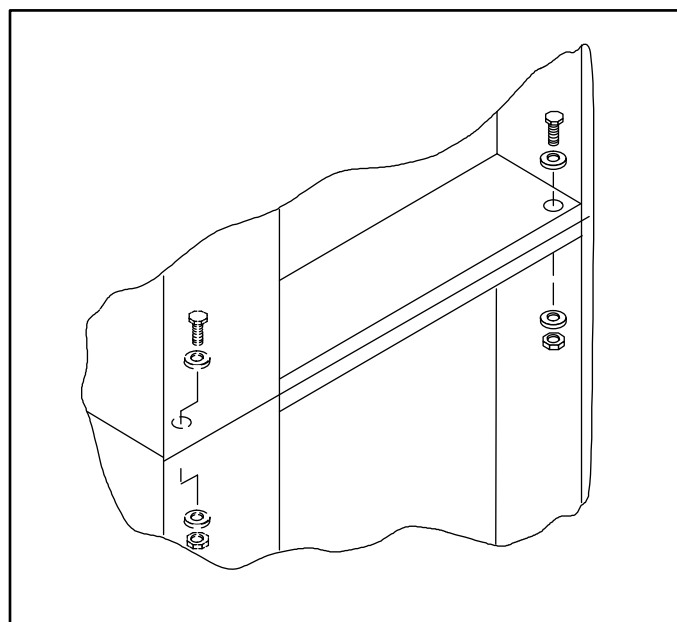


Figure 4



Montage du Four

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

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

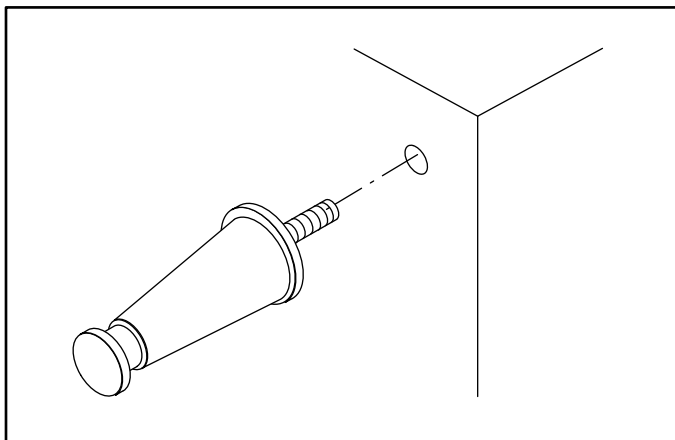


Figure 5

INSTALLATION DES ROULETTES

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

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

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

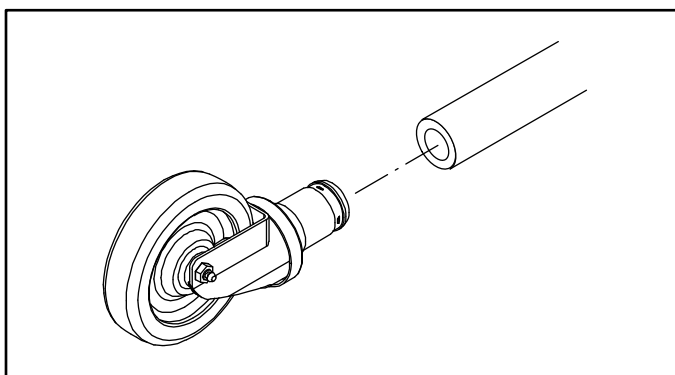


Figure 6

MISE À NIVEAU DU FOUR

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

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

RÉGLAGES À FAIRE LORS DE L'INSTALLATION INITIALE

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

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

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



Installation

Branchements de Service - Normes et Codes

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

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

- l'installation du câblage électrique reliant le compteur d'électricité, l'armoire électrique ou la prise de courant à l'appareil électrique.

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

Installation aux États-Unis et au Canada

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

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

Généralités concernant les installations à l'exportation

Les installations doivent être conformes avec les normes d'installation locales et nationales. Les codes locaux d'installation peuvent varier. Pour toute question concernant l'installation et/ou le fonctionnement correct du four Blodgett, prendre contact avec le distributeur local. S'il n'y a pas de distributeur local, appeler la Blodgett Oven Company au 0011-802-658-6600.





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

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

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

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

La société Blodgett ne saurait être tenue responsable des pertes ou dommages subis en raison de l'installation incorrecte de fours.



Utilisation

Informations de Sécurité

Les informations contenues dans cette section sont destinées au personnel qualifié appelé à utiliser le four. On entend par personnel qualifié le personnel qui aura lu attentivement les informations contenues dans ce manuel, connaît bien les fonctions du four et/ou possède une expérience antérieure de l'emploi de l'équipement décrit. Le respect des procédures recommandées dans cette section permettra d'atteindre les performances optimales du system et d'en obtenir un service durable et sans encombre.

Prenez le temps de lire attentivement les instructions qui suivent. Vous y trouverez la clé du succès du four à Blodgett.



CONSEILS DE SÉCURITÉ

Pour la sécurité, lire avant d'utiliser l'appareil.

Conseils généraux de sécurité :

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



Commandes Standard

DESCRIPTION DES COMMANDES

1. **SÉLECTEUR** - commande le fonctionnement du four en mode de cuisson ou de refroidissement (COOL DOWN).
2. **Voyant d'ÉTAT DU FOUR** - indique l'opération de réchauffeur. Le voyant s'éteint lorsque le four atteint la température demandée.
3. **THERMOSTAT À SEMI-CONDUCTEURS** - permet soit la sélection de 8 températures pré-réglées sélectionnées en accord avec les demandes du client, soit une infinité de sélections entre 95 - 260°C (200 - 500°F).

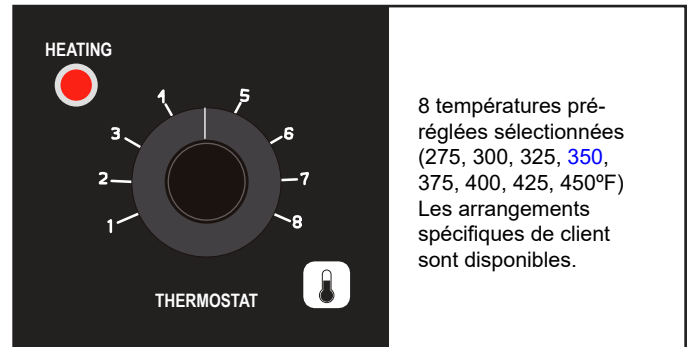


Figure 7

4. **MINUTERIE** - active un vibreur électrique qui retentit au terme de la durée de cuisson demandée pour indiquer à l'utilisateur le moment d'enlever l'aliment du four.

UTILISATION

1. Mettez le **SÉLECTEUR** (1) en position **OVEN ON**.
2. Réglez le **THERMOSTAT** (3) à la température désirée.
3. Préchauffez le four jusqu'à ce que le voyant d'**ÉTAT DU FOUR** (2) s'éteigne.
4. Chargez l'aliment dans le four, déterminez la durée de cuisson et réglez la **MINUTERIE** (4).
5. Lorsque le vibreur retentit, enlevez l'aliment du four et mettez la minuterie en position d'arrêt (**OFF**) pour arrêter le vibreur.
6. Éteignez le four en mettant le **SÉLECTEUR** (1) en position d'arrêt (**OVEN OFF**).

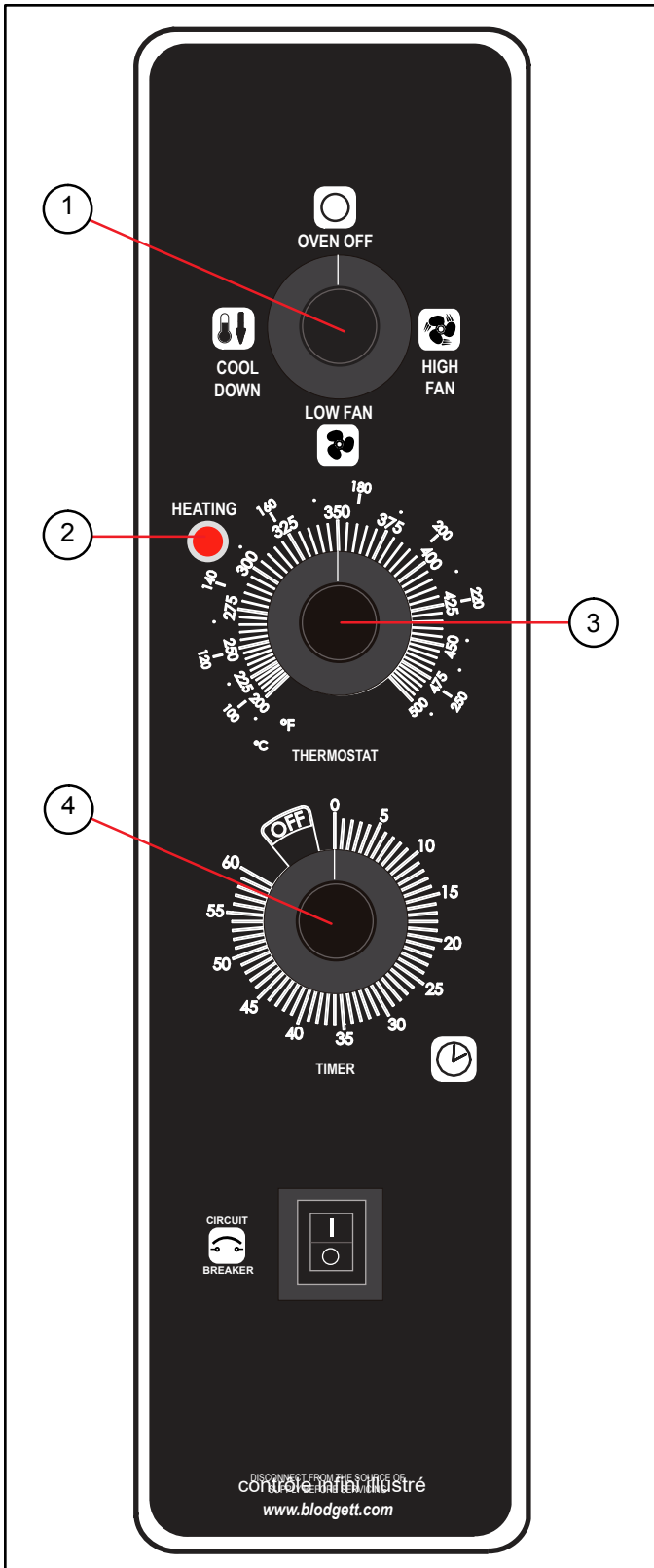


Figure 8



Utilisation

Commandes Numériques à Semi-Conducteurs

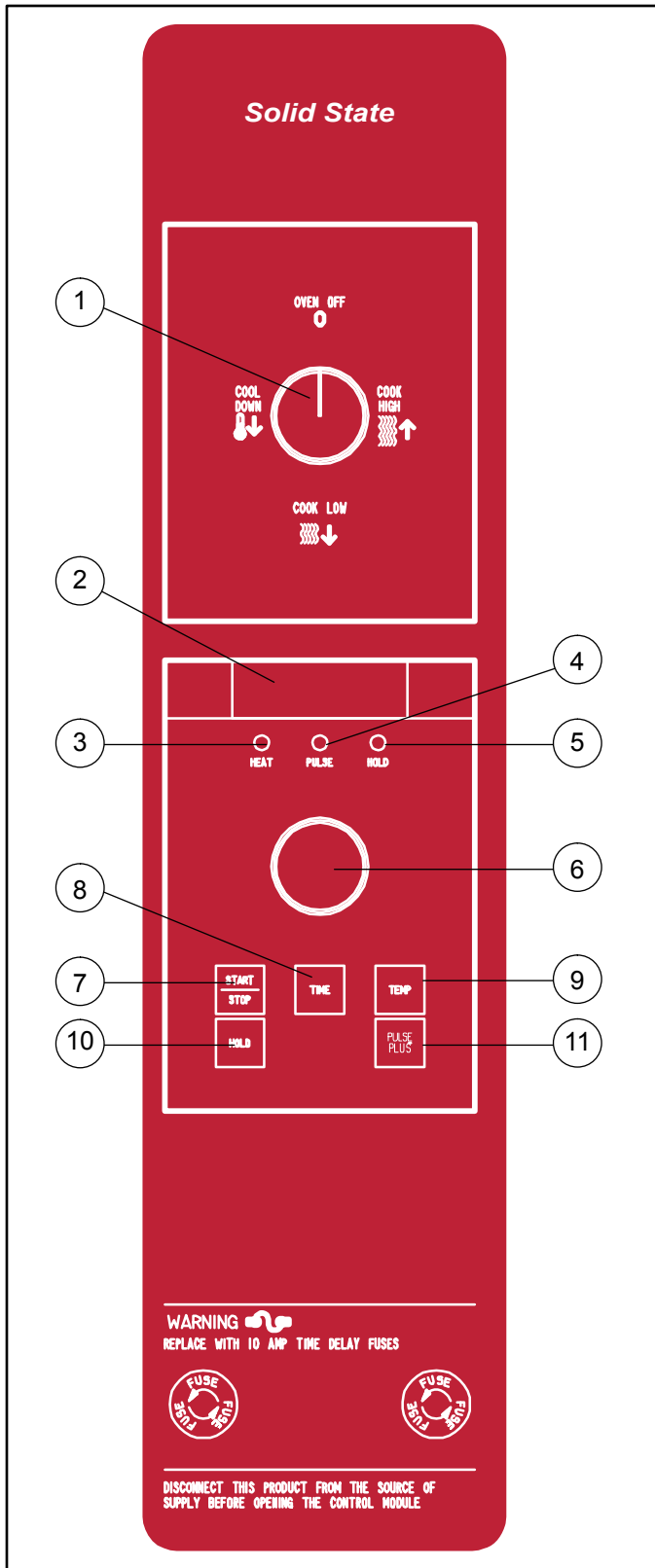


Figure 9

DESCRIPTION DES COMMANDES

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

PROGRAMMATION

Pour régler la température de cuisson

1. Appuyez sur la touche TEMP (9).
2. Choisissez la température voulue à l'aide du CADRAN (6).

Pour régler la durée de cuisson

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

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



Commandes Numériques à Semi-Conducteurs

Pour régler le mode de maintien

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

Pour régler le mode par impulsions

1. Appuyez sur la touche PULSE (11).
REMARQUE: Le voyant PULSE s'allume.
2. Choisissez la durée de pulse à l'aide du CADRAN (6). Le mode d'impulsion est une portion du temps de cuisson.

UTILISATION

Cuisson:

1. Placez le sélecteur de mode (1) à la position désirée.
2. Entrez la durée de cuisson et la température de cuisson.
3. Chargez l'aliment dans le four.
REMARQUE: Le message LOAD apparaît sur l'affichage lorsque la température du four approche la température demandée.
4. Appuyez sur START/STOP (7). La minuterie se met en marche.
5. Le vibreur retentit et le message DONE s'affiche lorsque la minuterie arrive à 00:00.
6. Appuyez sur START/STOP (7) pour arrêter le vibreur.
7. Enlevez l'aliment du four.

CUISSON ET MAINTIEN:

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

1. Placez le SÉLECTEUR DE MODE (1) à la position désirée.
2. Entrez la durée de cuisson et la température de cuisson
3. Appuyez sur HOLD (10). Entrez la température de maintien.
4. Déposez l'aliment dans le four.

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

5. Appuyez sur START/STOP (7). La minuterie se met en marche.
6. Le vibreur retentit et le message DONE s'affiche lorsque la minuterie arrive à 00:00. Le vibreur s'arrête après quelques secondes. Le message HOLD s'affiche jusqu'à ce que le four atteigne la température de maintien demandée, puis la minuterie se met à compter le temps écoulé.
7. Appuyez sur START/STOP (7) pour arrêter la minuterie.
8. Enlevez l'aliment du four.
9. Appuyez deux fois sur HOLD (10) pour désactiver le mode de maintien.

CUISSON PAR IMPULSIONS

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

1. Placez le sélecteur de mode (1) à la position désirée.
2. Entrez la durée de cuisson et la température de cuisson
3. Appuyez sur PULSE (11). Entrez la température d'impulsions.

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

4. Chargez l'aliment dans le four.
REMARQUE: Le message LOAD apparaît sur l'affichage lorsque la température du four approche la température demandée.

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



Utilisation

Panneau de commande Simple Touch

DESCRIPTION DES COMPOSANTS

1. ÉCRAN TACTILE – Afficheur interactif pour le réglage des fonctions et la programmation du four.
2. PORT USB – Permet le transfert de recettes ou de données vers le panneau de commande et à partir de celui-ci.
3. ARRÊT DE LA SOURCE DE CHALEUR – Permet d'éteindre la source de chaleur.
4. DISJONCTEUR – Protège les commandes du four contre les courts-circuits. NE l'utilisez PAS comme interrupteur.
5. BOUTON DE COMMANDE – Permet de régler la minuterie, de la température, de l'humidité, etc.

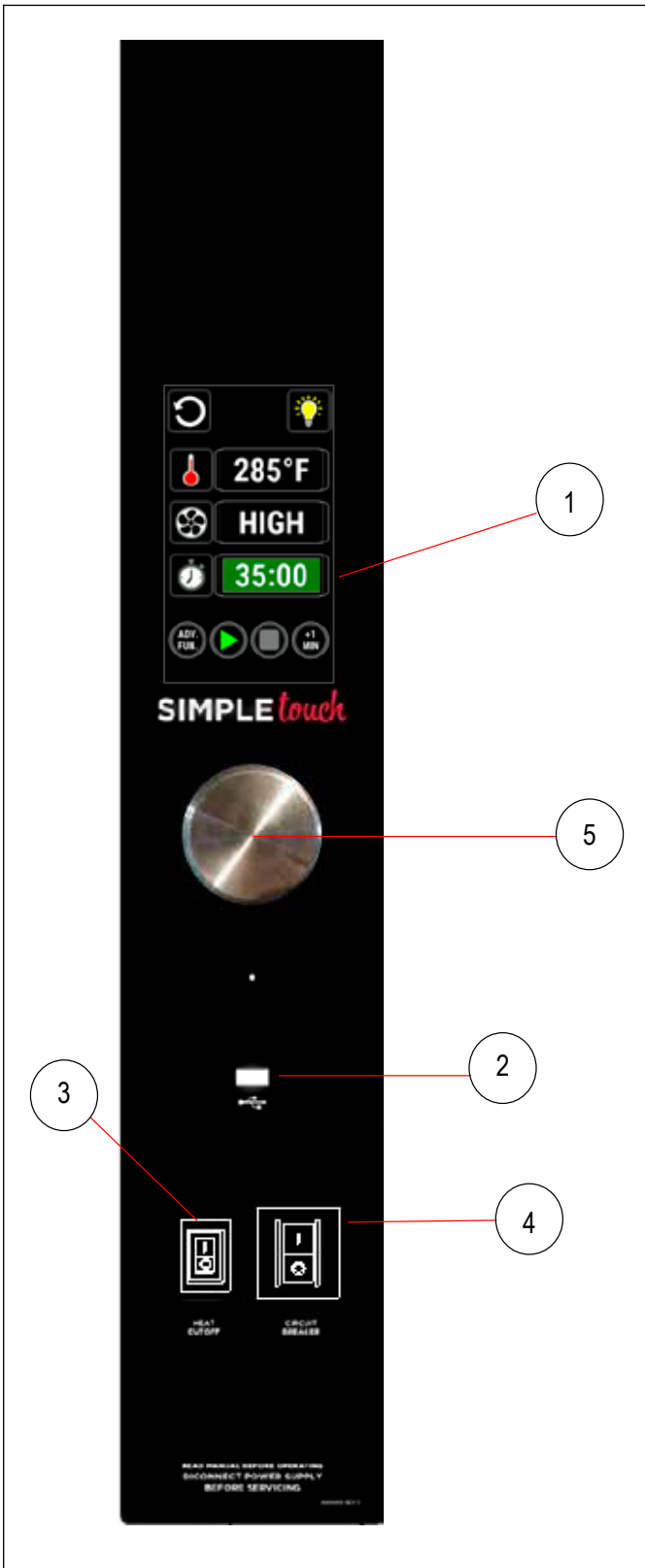


Figure 10

Panneau de commande Simple Touch

MODE DE CUISSON MANUELLE

1. Appuyez sur la touche de marche pour mettre le four en marche.
2. Appuyez sur la touche MANUAL pour passer à l'écran de cuisson manuelle.

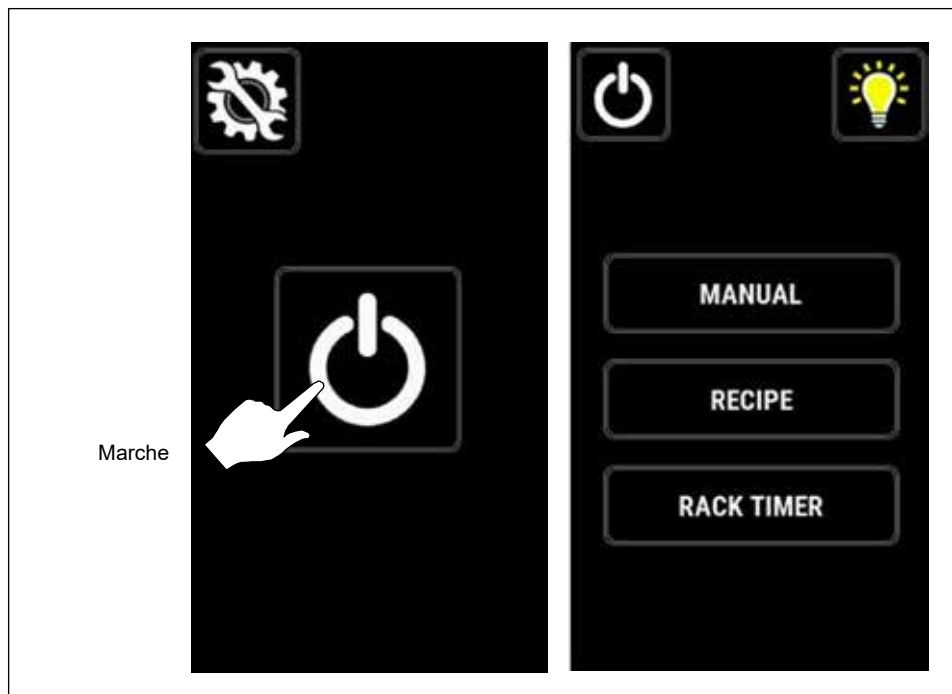


Figure 11



Utilisation

Panneau de commande Simple Touch

ÉCRAN DE CUISSON MANUELLE

Température réelle – Appuyez sur la touche du thermomètre pour que s'affiche la température réelle de la cavité.

Barre de température – Appuyez sur la barre de température et réglez le four à la température désirée à l'aide du bouton de réglage.

Pour une température maximale de 215°F, le réglage s'effectue par tranche de 1° à l'aide du bouton.

Pour une température de plus de 215°F, le réglage s'effectue par tranche de 5°.

Appuyez sur la touche du crochet pour enregistrer la sélection. Appuyez sur la touche X pour annuler la modification et conserver le réglage actuel.

Minuterie – Appuyez sur la barre d'état de la minuterie et réglez le temps de cuisson désiré à l'aide du bouton de réglage.

Le réglage des temps de cuisson de plus de 1 heure s'effectue par tranche de 5 minutes, alors que celui des temps de cuisson de moins de 1 heure s'effectue par tranche de 5 secondes.

Appuyez sur la touche du crochet pour enregistrer la sélection. Appuyez sur la touche X pour annuler la modification et conserver le réglage actuel

Ajouter une minute – Appuyez sur la touche +1 MIN pour ajouter une minute à tout moment pendant le cycle de cuisson.

Allumage des lumières – Appuyez sur la touche de l'ampoule pour que s'allument les lumières de la cavité. L'icône d'ampoule change de couleur lorsque les lumières sont allumées. Celles-ci le demeurent jusqu'à ce que vous appuyiez à nouveau sur la touche OU que la période de temporisation de 5 minutes réglée par défaut se soit écoulée.

Barre de vitesse du ventilateur – Appuyez sur la barre de vitesse de ventilateur pour faire défiler les réglages de vitesse.

Fonctions avancées – Appuyez sur la touche ADV. FUN pour accéder aux fonctions FAN PULSE, FAN DELAY et COOK & HOLD.

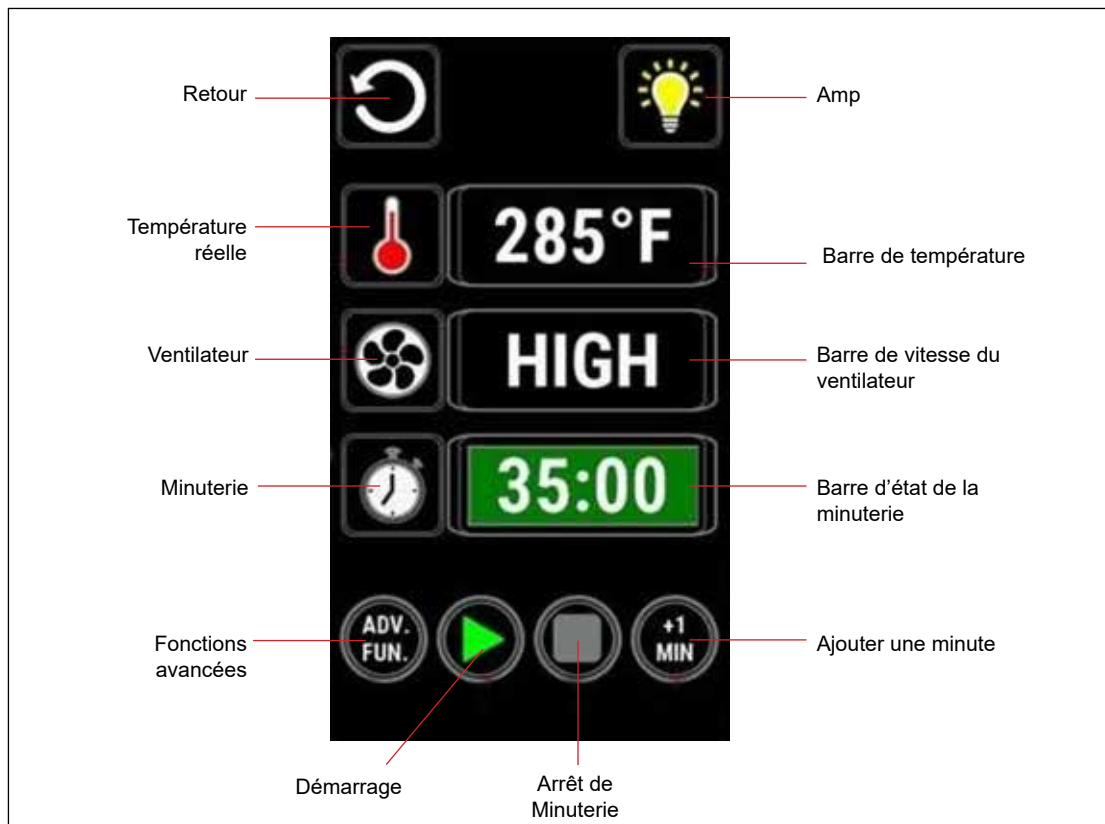


Figure 12



Panneau de commande Simple Touch

POUR UTILISER LA MINUTERIE

1. Appuyez sur la touche de démarrage pour faire démarrer la minuterie, qui effectue ensuite le compte à rebours. Appuyez à nouveau sur la touche pour la faire passer au mode pause.

Appuyez sur la touche de pause pour arrêter la minuterie à sa valeur actuelle. La touche revient au mode démarrage. Appuyez à nouveau dessus pour Reprenez le compte à rebours.

Appuyez sur la touche d'arrêt pour annuler le réglage de la minuterie.

Appuyez sur la touche +1 MIN à tout moment pour ajouter une minute au compte à rebours.

Barre d'état de la minuterie

La couleur de la barre représente un pourcentage du temps réglé à l'origine sur la minuterie.

- VERT : De 50 à 100 % du temps restant
- ORANGE : De 25 à 49 % du temps restant
- ROUGE : De 0 à 24 % du temps restant

2. Lorsque la minuterie atteint zéro, une alarme retentit.

REMARQUE : La minuterie s'arrête lorsque la porte est ouverte et reprend le compte à rebours lorsque la porte est fermée.

ALLUMAGE DES LUMIÈRES

Appuyez sur la touche d'ampoule pour que s'allument les lumières de la cavité. L'icône passe au jaune lorsqu'elles sont allumées. Celles-ci le demeurent jusqu'à ce que vous appuyiez à nouveau sur la touche OU que la période de temporisation de 5 minutes réglée par défaut se soit écoulée.

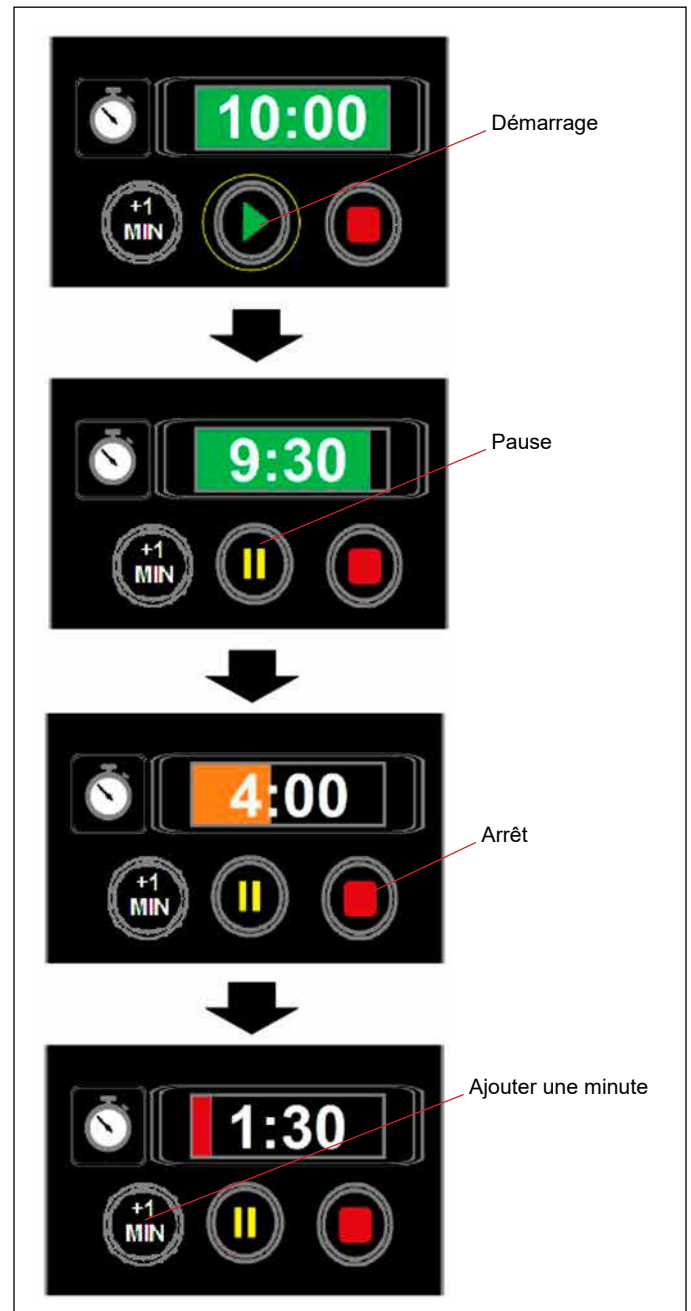


Figure 13

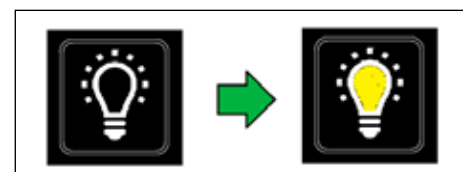


Figure 14



Utilisation

Panneau de commande Simple Touch

FONCTIONS AVANCÉES

Cook & Hold (Cuisson et de maintien)

La fonction de cuisson et de maintien (COOK & HOLD) sert à maintenir les aliments à une température sécuritaire sans trop les faire cuire. Une fois le cycle de cuisson terminé, le four passe automatiquement aux réglages de la température et du temps de maintien.

1. À partir de l'écran de cuisson manuelle, appuyez sur la touche ADV. FUN.
2. Appuyez sur la touche COOK & HOLD. Quatre barres de réglage s'affichent, soit celles de la température et du temps de cuisson et ceux de la température et du temps de maintien.
3. À l'aide du pavé numérique, entrez le temps et la température de maintien désirés.
4. Appuyez sur la touche de retour pour revenir à l'écran de cuisson manuelle.
 - L'icône COOK & HOLD remplace celle de la minuterie.
 - La barre de la minuterie indique le temps de cuisson et de maintien cumulatif. Le temps de cuisson affiché est ombragé.
 - Si le réglage actuel n'est pas le même que celui de la fonction COOK & HOLD, il s'ajuste automatiquement lorsque vous revenez à l'écran de cuisson manuelle.
 - Appuyez sur la touche de démarrage pour activer la fonction COOK & HOLD.
5. Lorsque la recette est terminée, le four fonctionne à la température de maintien jusqu'à ce que vous définissiez une nouvelle température.

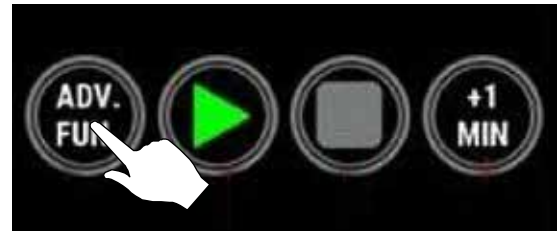


Figure 15

Panneau de commande Simple Touch

Fan Pulse (Pulsation du ventilateur)

1. À partir de l'écran de cuisson manuelle, appuyez sur la touche ADV. FUN.
2. Appuyez sur la touche FAN PULSE.

Le four fait fonctionner et s'arrête le ventilateur par cycles selon une vitesse et une durée d'impulsions définies. Par défaut, la durée d'impulsions est réglée pour que le ventilateur fonctionne et s'arrête en alternance pendant 30 secondes.

REMARQUE : Lorsque la fonction FAN PULSE est activée, le four ne peut fonctionner que lorsque le ventilateur tourne à la vitesse définie.

3. Le fonctionnement normal du four reprend lorsque la durée d'impulsions du ventilateur s'est écoulée.

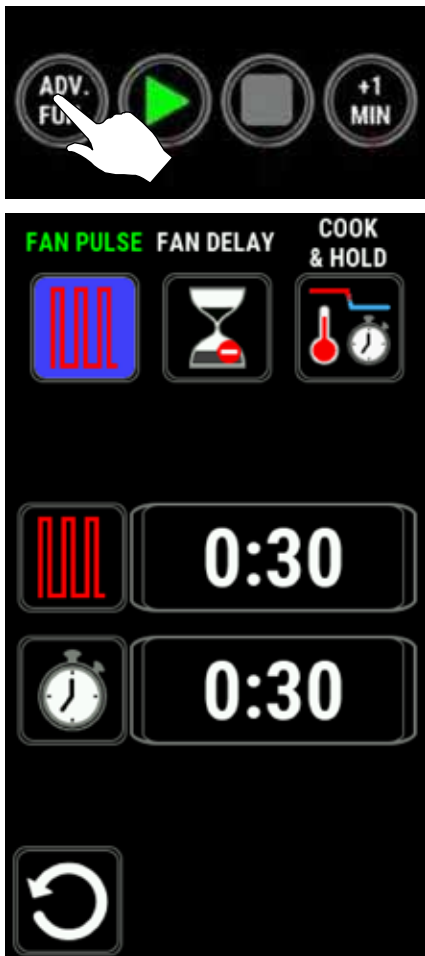


Figure 16

Fan Delay (Report du ventilateur)

Au début du cycle de cuisson, cette fonction reporte le fonctionnement du ventilateur à sa vitesse définie, advenant que la pâte soit trop liquide. Le ventilateur fonctionne à nouveau à sa vitesse définie lorsque la période de report s'est écoulée.

1. À partir de l'écran de cuisson manuelle, appuyez sur la touche ADV. FUN.
2. Appuyez sur la touche FAN DELAY.

REMARQUE : Lorsque la fonction FAN DELAY est activée, le four ne peut fonctionner que lorsque le ventilateur tourne à la vitesse définie.

3. Le fonctionnement normal du four reprend lorsque la période de report s'est écoulée.

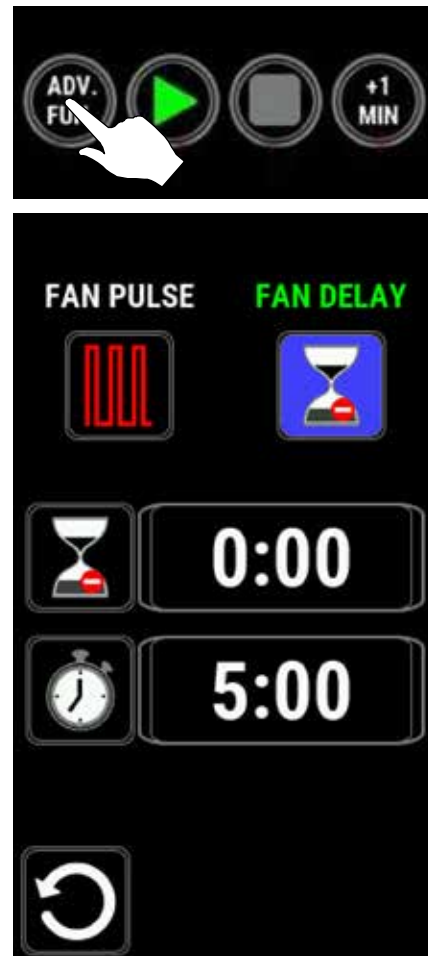


Figure 17



Utilisation

Panneau de commande Simple Touch

MODE MENU

Pour créer une nouvelle recette :

1. Appuyez sur la touche de la clé, puis sur la touche MANAGE RECIPES

REMARQUE : Si l'accès au menu MANAGE RECIPES est verrouillé, entrez le code 6368.



Figure 18

2. Appuyez sur la touche RECIPE LIBRARY.

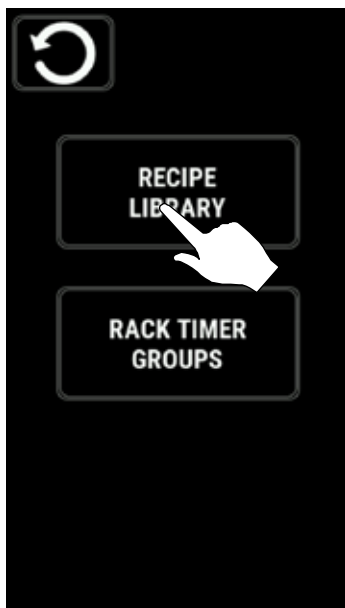


Figure 19

3. Appuyez sur la touche d'ajout pour créer une nouvelle recette.



Figure 20

4. Inscrivez le nom de la recette et appuyez sur la touche du crochet vert.



Figure 21

Panneau de commande Simple Touch

- Pour effectuer les réglages de la première étape de cuisson, appuyez sur la touche correspondant à la variable que vous désirez modifier.

La barre d'étape actuelle, où est inscrite la variable choisie, s'allume en bleu alors que la valeur s'allume en jaune.

- Utilisez le bouton pour régler la valeur.
 - Appuyez sur la touche du crochet vert pour confirmer la sélection.
- Appuyez sur la touche **+** pour ajouter une étape ou sur la touche **X** pour annuler la sélection. Utilisez le bouton pour faire défiler les étapes de la recette.
 - Appuyez sur la touche d'enregistrement pour enregistrer les réglages et revenir au menu RECIPE LIBRARY.

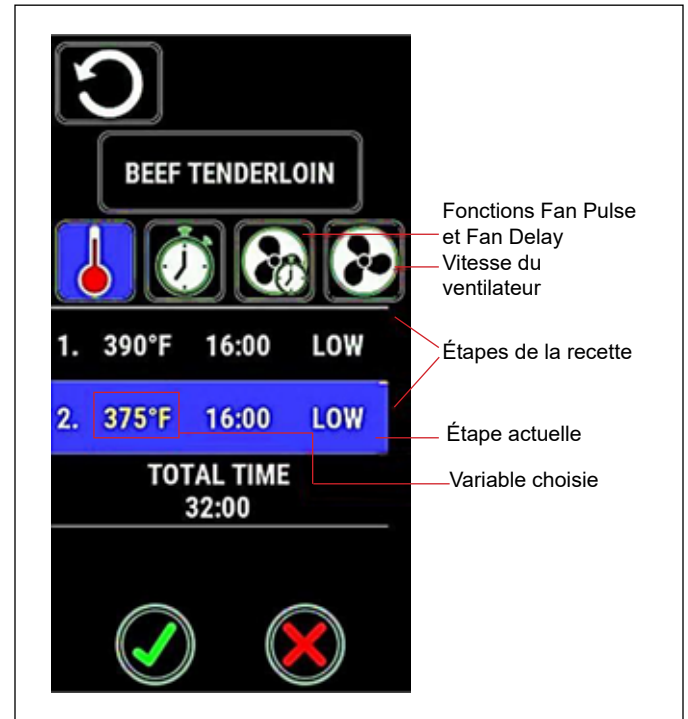


Figure 23

- Pour modifier, copier ou supprimer une recette, appuyez sur la touche correspondant à votre choix.

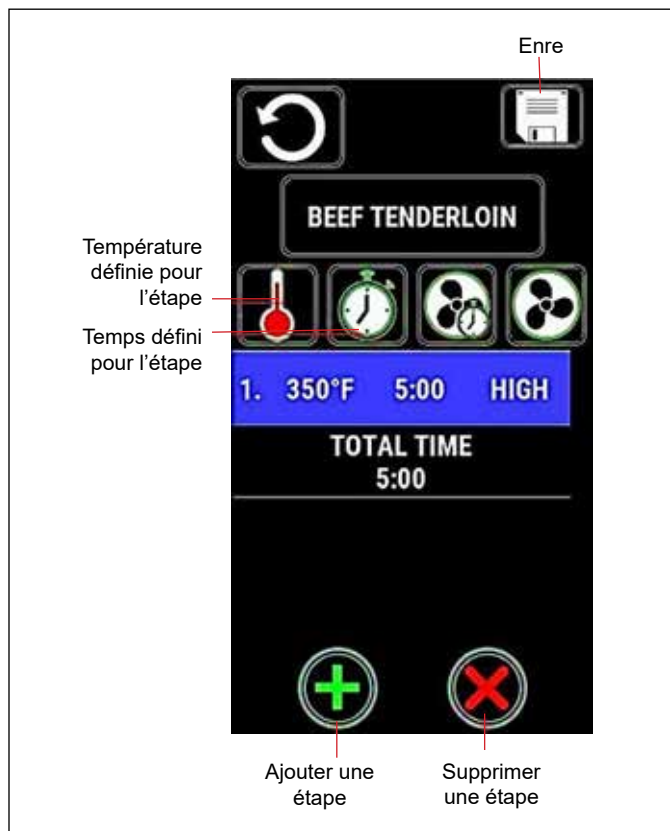


Figure 22

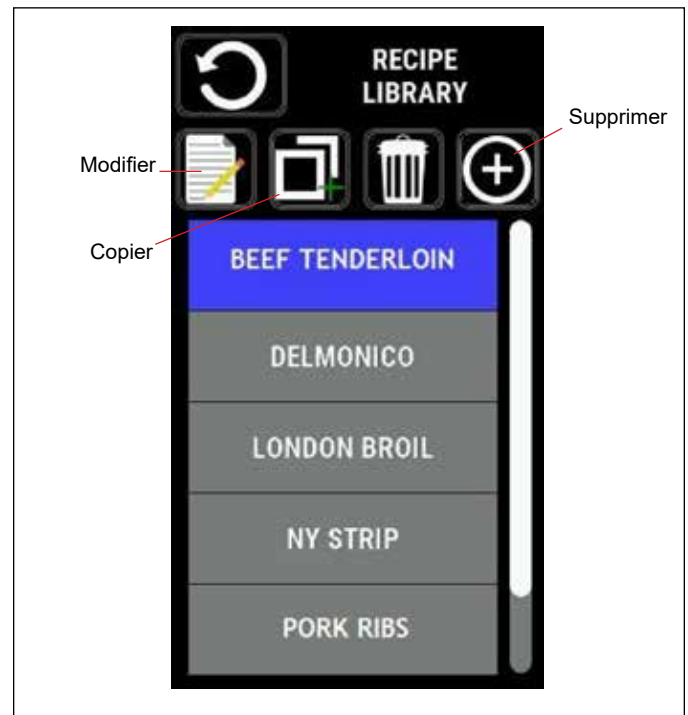


Figure 24



Utilisation

Panneau de commande Simple Touch

MODE MENU – CUISSON

1. Appuyez sur la touche de marche, puis sur la touche RECIPES.



Figure 25

2. Utilisez le bouton pour faire défiler les recettes et sélectionnez la recette de votre choix.

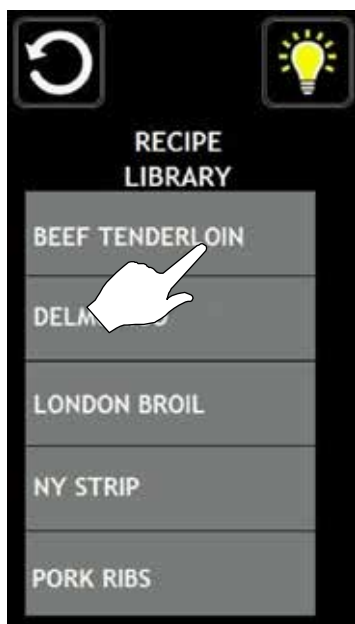


Figure 26

3. Le panneau de commande affiche l'écran MENU – CUISSON. Appuyez sur la touche de démarrage pour amorcer le cycle de cuisson.



REMARQUE : Si l'accès est verrouillé, vous ne pourrez appuyer sur la touche de démarrage qu'avant que le four ait atteint la température définie programmée.

REMARQUE : Les réglages affichés entre les lignes bleues sont ceux de l'étape actuelle.

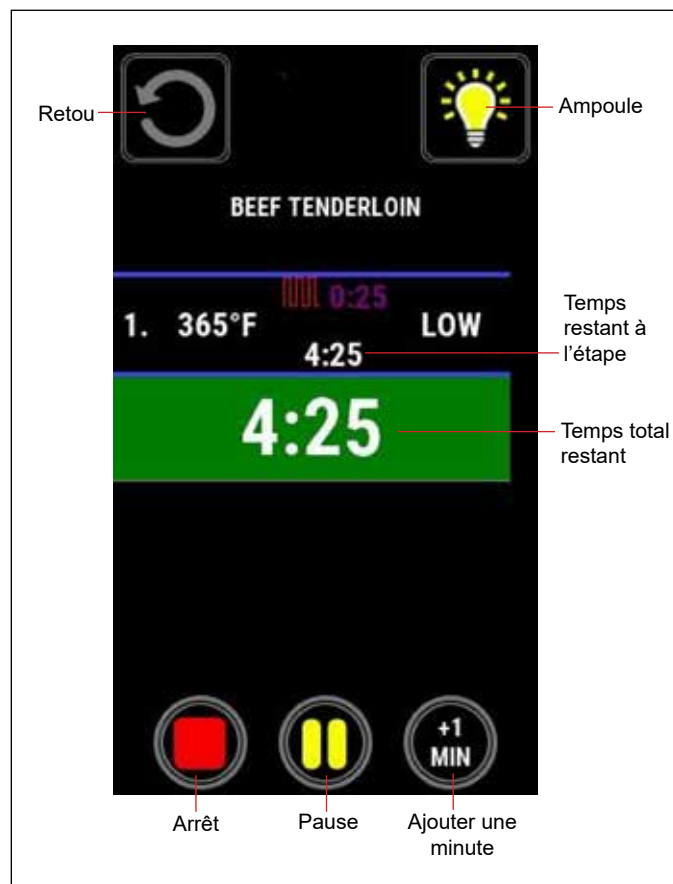


Figure 27

4. À tout moment, vous pouvez ajouter une minute au cycle de cuisson, le mettre en pause ou l'arrêter.
5. Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, la mention DONE s'affiche à l'écran, et l'alarme retentit. Appuyez sur la touche d'arrêt pour désactiver l'alarme. Le panneau de commande revient à l'écran RECIPES LIBRARY.
6. Appuyez sur la touche de retour pour quitter le mode MENU.

Panneau de commande Simple Touch

MINUTAGE PAR GRILLE

Pour créer un groupe de minutage par grille

1. Appuyez sur la touche de la clé, puis sur la touche MANAGE RECIPES.

REMARQUE : Si l'accès au menu MANAGE RECIPES est verrouillé, entrez le code 6368.

2. Appuyez sur la touche RACK TIMER GROUPS pour faire s'afficher l'écran du même nom.
3. Appuyez sur la touche d'ajout.
4. Inscrivez le nom du groupe à l'aide du pavé numérique, puis appuyez sur la touche du crochet vert pour enregistrer le nom.

5. Choisissez les recettes que vous désirez ajouter au groupe

La première recette choisie définit les paramètres du groupe. En cliquant sur une recette dont le nom n'est pas ombragé en gris, vous l'ajoutez au groupe. Seules les recettes dont les paramètres correspondent à ceux du groupe peuvent être choisies. Les noms des recettes qui ne partagent pas les paramètres du groupe ou qui comportent plusieurs étapes sont ombragés en gris. Un crochet s'affiche à côté des recettes ajoutées au groupe. Il est possible d'en ajouter jusqu'à 12.

6. Après avoir ajouté au groupe les recettes de votre choix, appuyez sur la touche d'enregistrement.



Figure 28



Utilisation

Panneau de commande Simple Touch

CUISSON À MINUTAGE PAR GRILLE

1. À partir de l'écran de sélection des modes, appuyez sur la touche RACK TIMER. L'écran RACK TIMER GROUPS s'affiche.

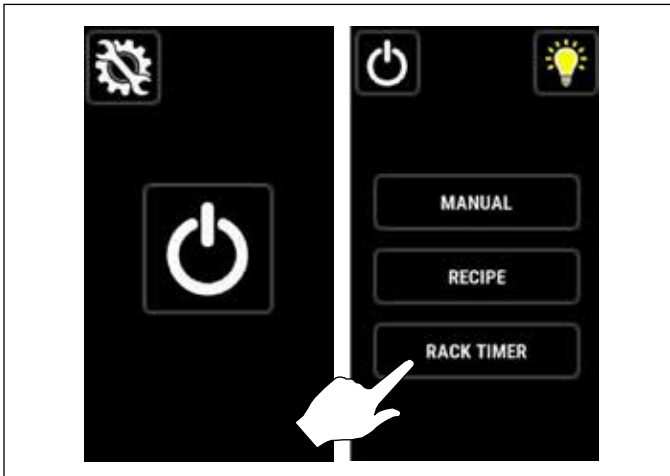


Figure 29

2. Sélectionnez le groupe de recettes désiré. L'écran de préchauffage s'affiche.

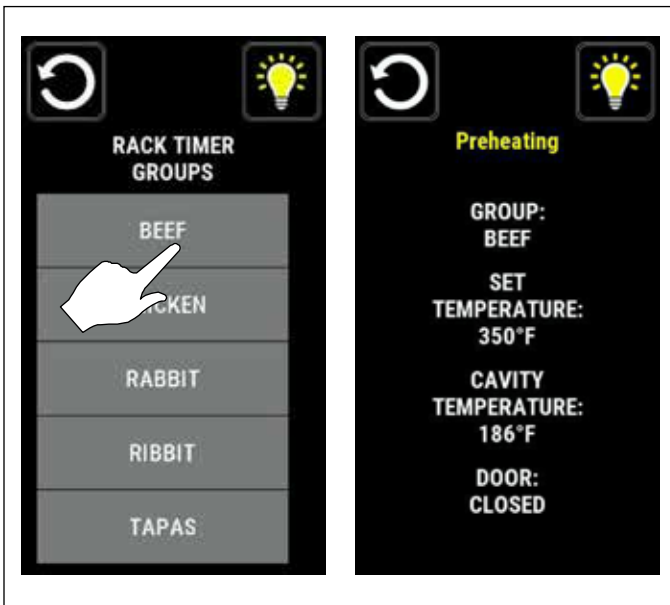


Figure 30

3. Lorsque le four a atteint la température de préchauffage définie pour le groupe, l'écran de cuisson à minutage par grille s'affiche.
4. Tournez le bouton dans un sens ou l'autre pour faire défiler les groupes de recettes. La case indiquant le

nom de la recette choisie s'affiche en bleu. Le nom de la prochaine recette, selon que vous tourniez le bouton à gauche ou à droite, s'affiche dans des petites cases de part et d'autre du nom de la recette actuelle.

5. Appuyez à droite du numéro de grille pour associer à cette grille la recette affichée en surbrillance.

Les touches de démarrage et d'annulation se trouvent à droite de la barre de minuterie lorsque celle-ci n'est pas activée.

La touche +1 MIN et la touche d'arrêt s'affichent à droite de la barre de minuterie lorsque la minuterie est activée ou a terminé son compte à rebours.



Figure 31

POUR STOCKER DES DONNÉES DU MENU SUR UNE CLÉ USB OU Y ACCÉDER À PARTIR DE CELLE-CI

REMARQUE : La procédure suivante peut être employée pour stocker tout type de données sur une clé USB, notamment les données sur les HAC-CP les paramètres et les journaux des défaillances.

Panneau de commande Simple Touch

REMARQUE : Importation – Vous aurez l'option de sélectionner le fichier de recettes désiré sur la clé USB. Une fois les recettes sélectionnées, vous aurez l'option de remplacer le fichier de recettes actuel par celui qui se trouve sur la clé USB ou de l'annexer à la bibliothèque de recettes actuelle.

Exportation – On vous demandera de nommer la bibliothèque de recettes exportée.

1. Appuyez sur la touche de la clé.



Figure 32

2. Appuyez sur la touche MANAGER et entrez le code 6647.

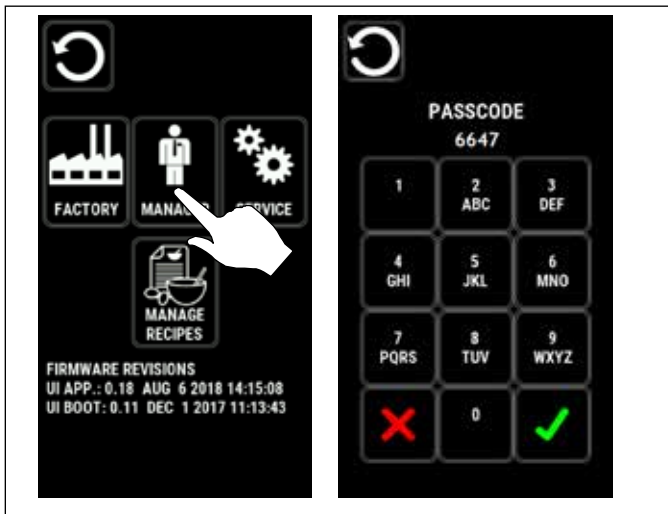


Figure 33

3. Sélectionnez USB à partir du menu.

REMARQUE : La clé USB doit se trouver dans le port.

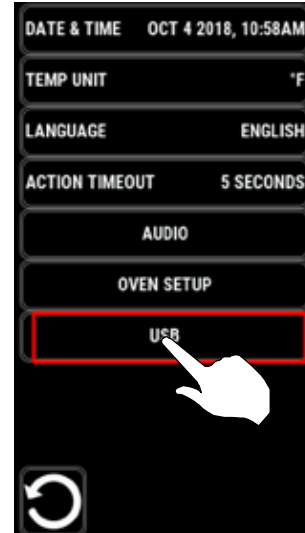


Figure 34

4. Sélectionnez LOAD RECIPE FROM USB ou STORE RECIPE TO USB, selon ce que vous désirez effectuer.

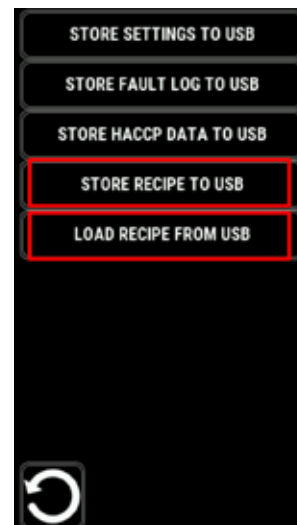


Figure 35



Utilisation

Panneau de commande Simple Touch

5. Chargez une recette à partir de la clé USB, puis sélectionnez LOAD RECIPE FROM USB. Sélectionnez le fichier de recettes que vous désirez charger. Le nom du fichier s'affichera en bleu. Appuyez sur la touche du crochet vert lorsque votre sélection est terminée.

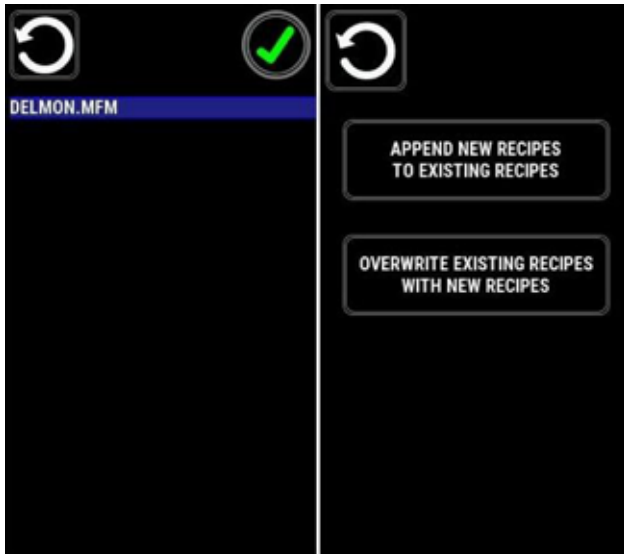


Figure 36

6. Pour stocker des recettes sur la clé USB, sélectionnez STORE RECIPE TO USB. Au besoin, sélectionnez les groupes de minutage par grille (RACK TIMER) que vous désirez exporter. Un crochet bleu s'affiche à côté des groupes sélectionnés. Sélectionnez ensuite CONTINUE TO RECIPES.



Figure 37

7. Sélectionnez les recettes que vous désirez charger. Un crochet bleu s'affiche à côté des recettes sélectionnées. Appuyez sur la touche SAVE TO USB lorsque votre sélection est terminée.

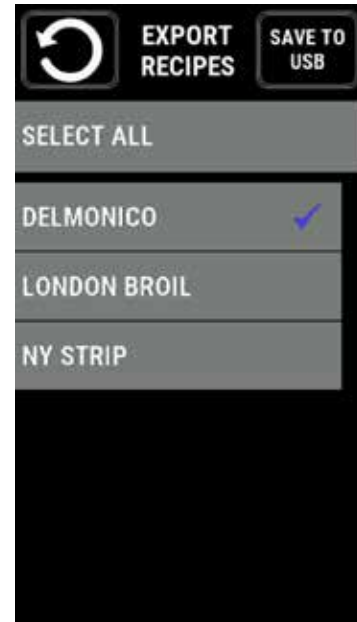


Figure 38

8. Nommez le fichier de recettes, puis appuyez sur la touche du crochet vert.



Figure 39

Panneau de commande Simple Touch

REFROIDISSEMENT

1. Appuyez sur la touche de marche. Un message à l'écran vous demande si vous désirez laisser refroidir le four avant de l'éteindre.

Si vous appuyez sur la touche du crochet vert, l'écran de mise en marche s'affiche, et un message vous demande d'ouvrir la porte. Le panneau de commande affiche ensuite la température actuelle de la cavité

Le ventilateur fonctionne à haute vitesse. Lorsque le four atteint sa température de refroidissement, une alarme retentit, et l'écran n'affiche plus la température de la cavité ni le message demandant d'ouvrir la porte. Toutes les fonctions s'arrêtent comme lors d'une mise à l'arrêt normale.

Si vous appuyez sur la touche du X rouge, l'écran de mise en marche habituel s'affiche, et toutes les fonctions s'arrêtent.

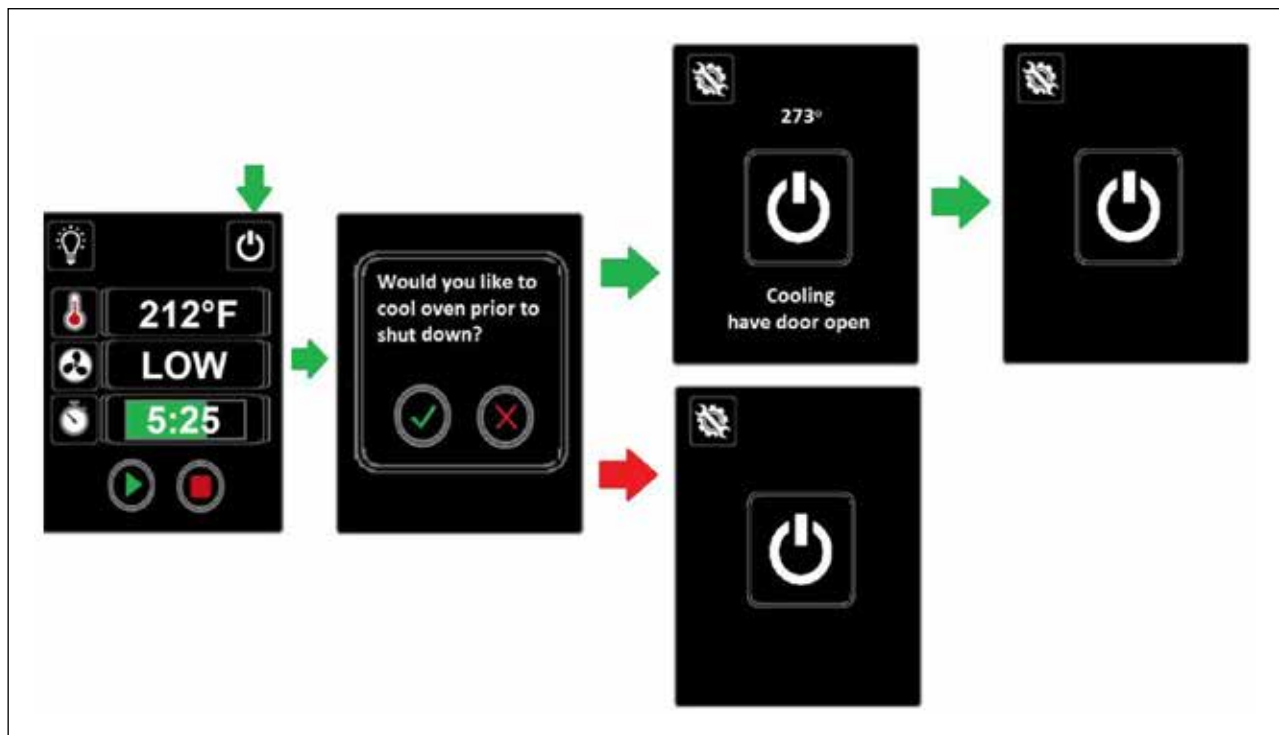


Figure 40



Utilisation

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

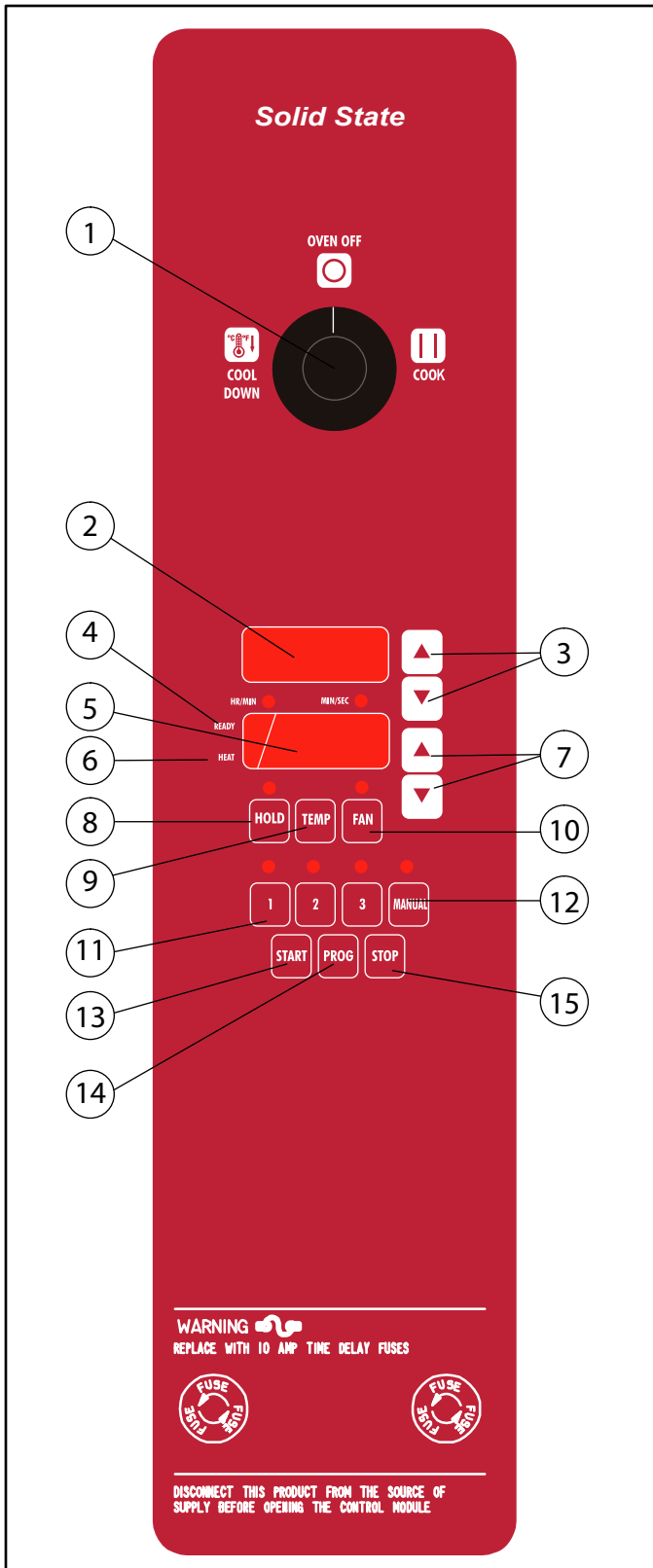


Figure 41

DESCRIPTION DES COMMANDES

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



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

OPÉRATION MANUELLE

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

Cuisson seulement :

1. Réglez le SÉLECTEUR (1) sur la position désirée.
2. Appuyez sur la TOUCHE DE PRODUIT CUISSON MANUELLE (12). Les voyants DEL de la touche manuelle et du ventilateur s'allument.
3. Appuyez sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE LA MINUTERIE (3) pour entrer le temps de cuisson.
4. Appuyez sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE TEMPÉRATURE (7) pour entrer la température de cuisson.
5. L'INDICATEUR PRÊT (4) s'allume lorsque le four a atteint la température de cuisson choisie. Mettez l'aliment au four.
6. Appuyez sur la TOUCHE DÉMARRAGE (13). Le CADRAN DE LA MINUTERIE (2) commence le compte à rebours. Le voyant DEL de l'opération manuelle clignote.
7. Lorsque le temps de cuisson touche à sa fin, les DEL et les deux cadrans se mettent à clignoter et une alarme retentit. Appuyez sur la TOUCHE ARRÊT (15) pour arrêter l'alarme.
8. Retirez l'aliment du four.

Cuisson avec attente :

1. Réglez le SÉLECTEUR (1) sur la position désirée.
2. Appuyez sur la TOUCHE DE PRODUIT CUISSON MANUELLE (12). Les voyants DEL de la touche manuelle et du ventilateur s'allument.
3. Appuyez sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE LA MINUTERIE (3) pour entrer le temps de cuisson.
4. Appuyez sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE TEMPÉRATURE (7) pour entrer la température de cuisson.
5. Appuyez et maintenez la TOUCHE ATTENTE (8) enfoncée. Utilisez les TOUCHES FLÉCHÉES DE TEMPÉRATURE (NO TAG) pour entrer la température d'attente. Le voyant DEL de la touche d'attente s'allume. Appuyez de nouveau sur la touche Hold pour quitter le programme de maintien.

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

Cuisson avec impulsion :

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



Utilisation

CH-Pro3 (Solid State Programmable Digital Control)

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

Arrêt de four:

1. Réglez le SÉLECTEUR (1) sur la position OVEN OFF.

PROGRAMMATION DES OPTIONS PAR DÉFAUT DE LA TOUCHE CUISSON MANUELLE

1. Réglez le SÉLECTEUR (1) sur la position désirée.
2. Appuyez sur la TOUCHE DE PRODUIT CUISSON MANUELLE (12). Les voyants DEL de la touche manuelle et du ventilateur s'allument.
3. Réglez la TOUCHE DE PROGRAMMATION (14).
4. Appuyez sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE LA MINUTERIE (3) pour entrer le temps de cuisson.
5. Appuyez sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE TEMPÉRATURE (7) pour entrer la température de cuisson.
6. **Pour la cuisson et attente** - Appuyez et maintenez la TOUCHE ATTENTE (8). Utilisez les TOUCHES FLÉCHÉES DE TEMPÉRATURE (7) pour entrer la température d'attente. Le voyant DEL de la touche d'attente s'allume.

Pour la cuisson par impulsion - Appuyez sur la TOUCHE VENTILATEUR (10). Utilisez les TOUCHES FLÉCHÉES DE LA MINUTERIE (3) pour entrer le temps d'impulsion. Le voyant DEL de la touche ventilateur s'allume.

7. Appuyez sur la TOUCHE DE PROGRAMMATION (14) pour enregistrer les réglages programmés.

FONCTIONNEMENT DES OPTIONS PAR DÉFAUT DE LA TOUCHE CUISSON MANUELLE

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

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

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

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

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

6. Retirez l'aliment du four.
7. Turn the SELECTOR SWITCH (1) sur la position OFF pour éteindre le four.

PROGRAMMATION DE LA TOUCHE DE PRODUIT

1. Réglez le SÉLECTEUR (1) sur la position désirée.
2. Appuyez sur la TOUCHE DE PRODUIT (11) désirée. Les voyants DEL de la touche manuelle et du ventilateur s'allument.
3. Appuyez et maintenez la TOUCHE DE PROGRAMMATION (14) enfoncée, jusqu'à ce que les DEL pertinentes se mettent à clignoter, soit environ 5 secondes.
4. Appuyez sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE LA MINUTERIE (3) pour entrer le temps de cuisson.
5. Appuyez sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE TEMPÉRATURE (7) pour entrer la température de cuisson.
6. **Pour la cuisson et attente** - Appuyez et maintenez la TOUCHE ATTENTE (8) enfoncée. Utilisez les TOUCHES FLÉCHÉES DE TEMPÉRATURE (7) pour entrer la température d'attente. Le voyant DEL [LED] de la touche d'attente s'allume.

Pour la cuisson par impulsion - Appuyez sur la TOUCHE VENTILATEUR (10). Utilisez les TOUCHES FLÉCHÉES DE LA MINUTERIE (3) pour entrer le temps d'impulsion. Le voyant DEL de la touche ventilateur s'allume.



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

7. Appuyez sur la TOUCHE DE PROGRAMMATION (14) pour enregistrer les réglages programmés.

FONCTIONNEMENT DE LA TOUCHE DE PRODUIT

1. Réglez le SÉLECTEUR (1) sur la position désirée.
2. Appuyez sur la TOUCHE DE PRODUIT (11) désirée. Les voyants DEL des touches pertinentes s'allument.
3. Appuyez sur la TOUCHE DÉMARRAGE (13). Le CADRAN DE LA MINUTERIE (2) commence le compte à rebours. Le voyant DEL de la touche de produit clignote.

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

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

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

6. Retirez l'aliment du four.
7. Réglez le SÉLECTEUR (1) sur la position OFF pour éteindre le four.



Utilisation

Blodgett IQ2™ Commande Vision

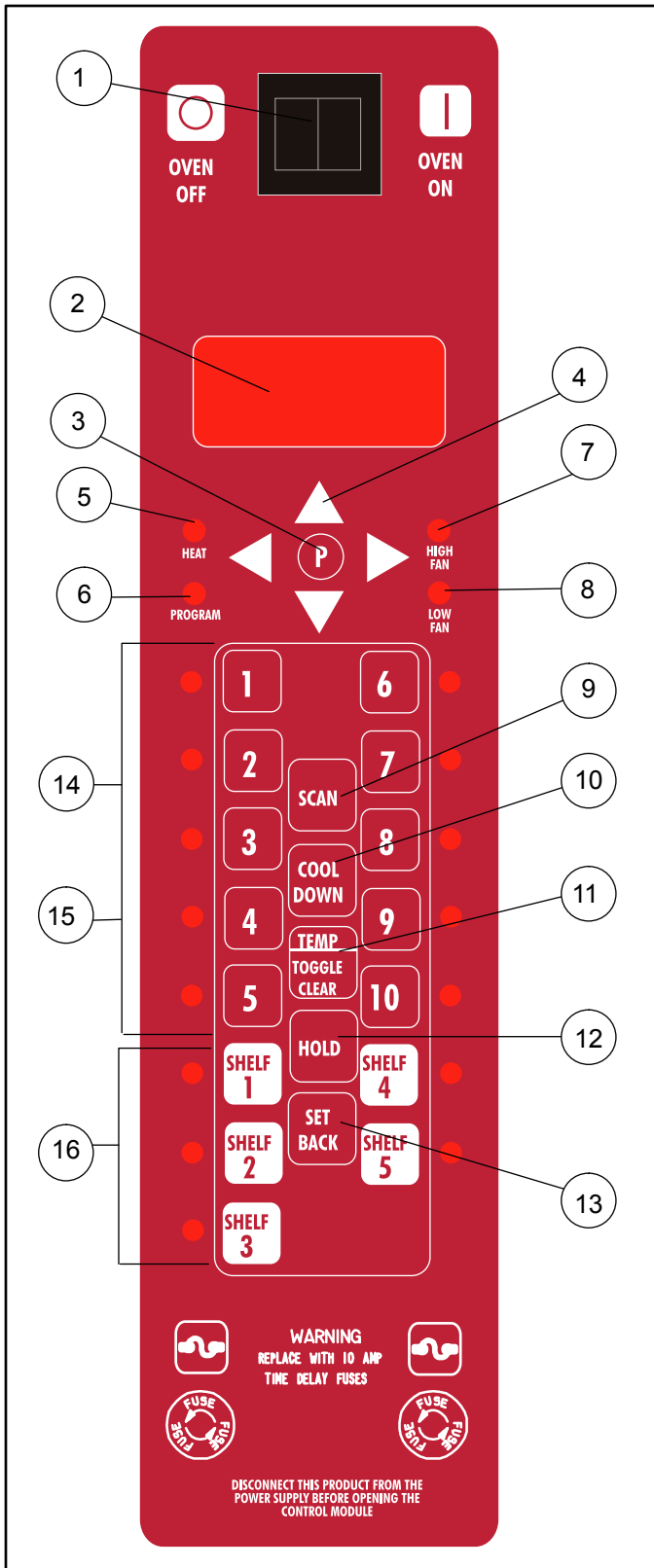


Figure 42

DESCRIPTION DES COMPOSANTS

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



Blodgett IQ2™ Commande Vision

FONCTIONNEMENT DU FOUR

Démarrage du four :

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

Mode de cuisson d'un seul produit :

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

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

LOAD

2. Mettez le produit dans le four, puis enfoncez la touche **PRODUCT** désirée (14).

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

PICK SHLF

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

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

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

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

Blodgett IQ2™ Commande Vision le produit sélectionné est une recette à phases multiples, aucun autre DEL de produit ne s'allumera.

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

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

DONE
Product name

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

Mode de cuisson à plusieurs phases :

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

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

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

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

LOAD



Utilisation

Blodgett IQ2™ Commande Vision

2. Mettez le produit dans le four, puis enfoncez la touche PRODUCT désirée (14).

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

PICK SHLF

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

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

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

PICK SHLF

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

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

Reprenez l'étape 3 pour les produits additionnels.

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

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

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

DONE

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

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

DONE

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

Refroidissement du four

1. Fermez la porte du four et enfoncez la touche COOL DOWN (10).

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

Pour passer en revue la programmation d'une recette

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

RECIPE REVIEW
Select Product

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

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

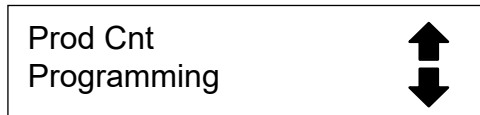


Blodgett IQ2™ Commande Vision

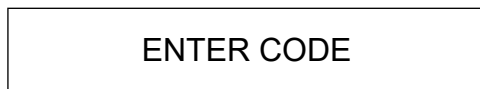
PROGRAMMATION DE LA TOUCHE DE PRODUIT

Pour entrer le mode de programmation du produit

- Maintenir enfoncée la touche PROGRAM (3) . L’AFFICHEUR (2) indique :



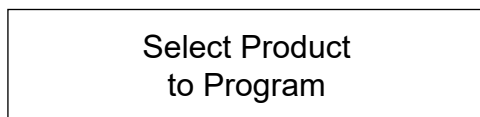
Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour mettre en évidence PROGRAMMING. Enfoncez la touche PROGRAM (3) pour sélectionner. L’AFFICHEUR indique :



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



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

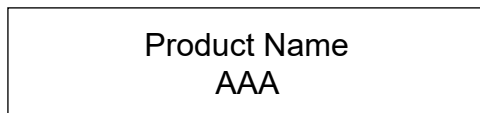


Pour sélectionner le produit à programmer

- Enfoncez la touche PRODUCT désirée. L’AFFICHEUR indique :



Mettez en évidence ALL, enfoncez la touche PROGRAM (3). L’AFFICHEUR indique :

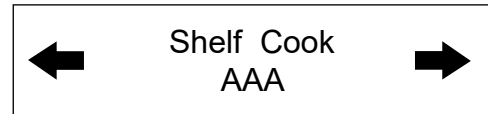


La première liste alphabétique de la bibliothèque des noms de produits apparaît.

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

Pour programmer le produit

- L’AFFICHEUR indique:

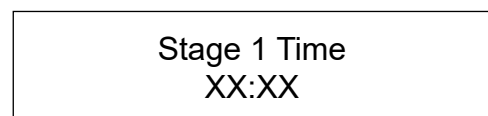


Définition : La fonction de cuisson sur une étagère permet à l’opérateur d’assigner le produit à l’une des cinq positions d’étagère à l’intérieur du four. À la fin d’un cycle de cuisson sur une étagère, le four affichera le nom du produit et le numéro de l’étagère qui est prête à être tirée. **La cuisson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

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

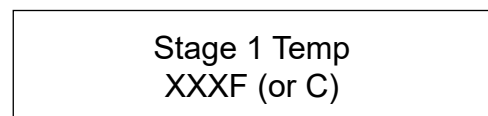
Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner YES (pour la cuisson sur une étagère) ou NO (pour la cuisson autre que sur une étagère). Enfoncez la touche PROGRAM (3).

- L’AFFICHEUR indique :



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

- L’AFFICHEUR indique :



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



Utilisation

Blodgett IQ2™ Commande Vision

7. L’AFFICHEUR indique :

Stage 1 Timing
XX:XX

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

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

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

8. L’AFFICHEUR indique :

← Stage 1 Fan Speed →
XX

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

9. L’AFFICHEUR indique :

← Stage 1 Fan Cyc →
XXX

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

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

Stage 1 Fan On
XX:XX

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

Stage 1 Fan Off
XX:XX

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

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

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

Stage 2 Time
XX:XX

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



Blodgett IQ2™ Commande Vision

11. L’AFFICHEUR indique :

Alarm 1 Time
XX:XX

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

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

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

Alarm 1 Name
AAA

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

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

← Alarm 1 Done →
XXX

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

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

← Alarm 1 Tone →
XXX

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

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

Alarm 2 Time
AAA

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

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

Hold Time
XX:XX

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

Enfoncez la touche PROGRAM (3).

13. L’AFFICHEUR indique :

Hold Temp
XXXF

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

14. L’AFFICHEUR indique :

Hold Done
XXX

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

15. L’AFFICHEUR indique :

Hold Fan Speed
XXX

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



Utilisation

Blodgett IQ2™ Commande Vision

Pour quitter le mode programme

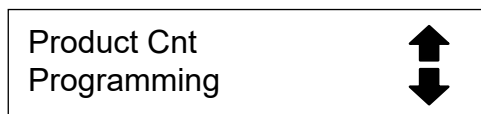
16. L’AFFICHEUR indique :



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



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

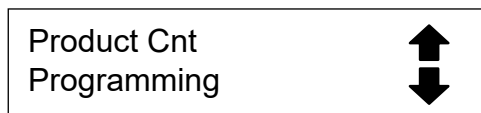


Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour défiler vers le bas jusqu’à ce que EXIT soit mis en évidence. Enfoncez la touche PROGRAM (3) pour quitter le mode de programmation.

PROGRAMMATION DU NIVEAU SYSTÈME

Entrée du mode de programmation de système

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



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

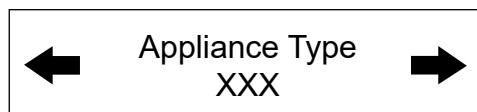


Utiliser les touches PRODUCT (14) pour entrer le code d’accès 6647 de la programmation. Enfoncez la touche PROGRAM (3). L’AFFICHEUR indique :



Programmation des options du SYSTÈME:

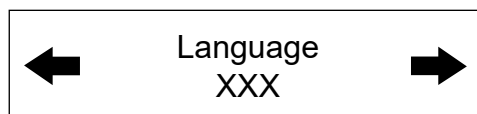
1. Mettez SYSTEM en évidence, puis enfoncez la touche PROGRAM (3) pour sélectionner. L’AFFICHEUR indique :



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

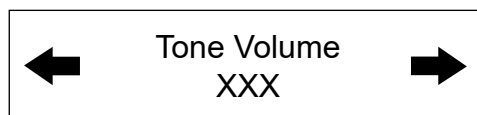
Si le type d’appareils est changé l’affichage indique “Are you sure, existing recipes will be cleared?” (sont vous sûr, des recettes existantes seront se sont dégagés?) Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner YES ou NO.

2. L’AFFICHEUR indique :



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

3. L’AFFICHEUR indique :



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



Blodgett IQ2™ Commande Vision

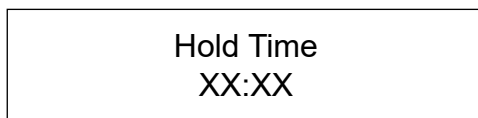
4. L’AFFICHEUR indique :



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

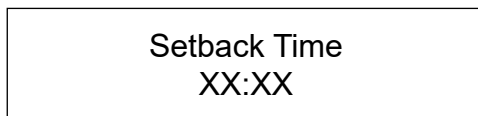


5. L’AFFICHEUR indique :



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

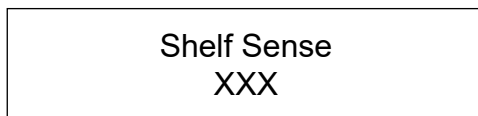
6. L’AFFICHEUR indique :



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

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

7. L’AFFICHEUR indique :



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

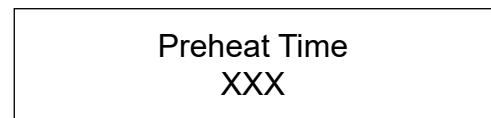
Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner YES ou NO. Enfoncez la touche PROGRAM (3).

8. L’AFFICHEUR indique :



Utiliser les touches PRODUCT (14) pour entrer dans le niveau de sensibilité de 1 à 9 pour étagère 1. Enfoncez la touche PROGRAM (3). Répétez pour étagères 2-5.

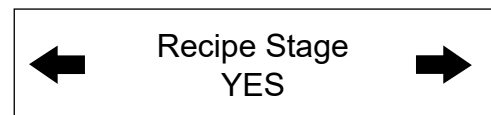
9. L’AFFICHEUR indique :



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

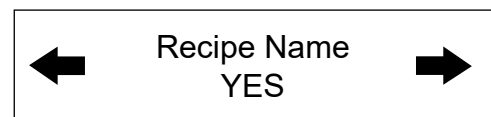
Utiliser les touches PRODUCT (14) pour entrer un temps de préchauffage, puis enfoncez la touche PROGRAM (3).

10. L’AFFICHEUR indique :



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

11. L’AFFICHEUR indique :



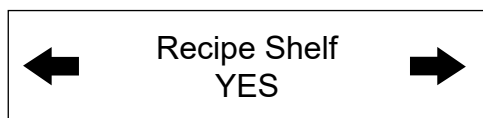
Ceci vous permet de programmer un nom de produit. Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner YES ou NO. Enfoncez la touche PROGRAM (3).



Utilisation

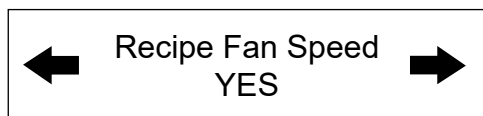
Blodgett IQ2™ Commande Vision

12. L’AFFICHEUR indique :



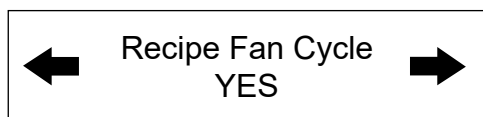
Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner YES ou NO. Enfoncez la touche PROGRAM (3).

13. L’AFFICHEUR indique :



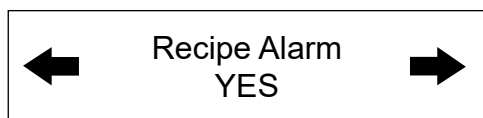
Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner YES ou NO. Enfoncez la touche PROGRAM (3).

14. L’AFFICHEUR indique :



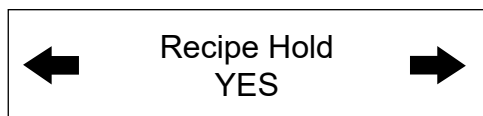
Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner YES ou NO. Enfoncez la touche PROGRAM (3).

15. L’AFFICHEUR indique :



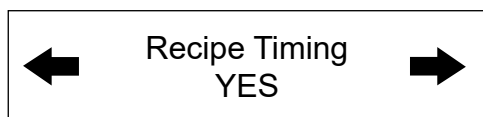
Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner YES ou NO. Enfoncez la touche PROGRAM (3).

16. L’AFFICHEUR indique :



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

17. L’AFFICHEUR indique :



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

18. L’AFFICHEUR indique :



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

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

Programmation du NOM DU PRODUIT :

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

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

1. Après l’entrée de la programmation du système l’AFFICHEUR indique :



Mettez en évidence PRODNAME LIB, puis enfoncez la touche PROGRAM (3) pour sélectionner. L’AFFICHEUR indique :



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



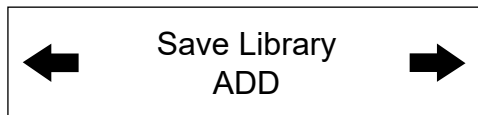
Blodgett IQ2™ Commande Vision

3. Enfoncez la touche SCAN (9) pour modifier le nom.
4. Utiliser les touches PRODUCT (14) pour modifier le nom du produit, puis enfoncez la touche flèche droite pour avancer jusqu'au prochain caractère.

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

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

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



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

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

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

Programmation du NOM DES ALARMES :

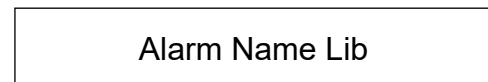
REMARQUE: Utiliser ces directives pour modifier un nom existant, pour ajouter le nom d'une alarme ou pour supprimer un nom qui se trouve déjà dans la bibliothèque.

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

1. Entrer la programmation du niveau de directeur L'AFFICHEUR indique :



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



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

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

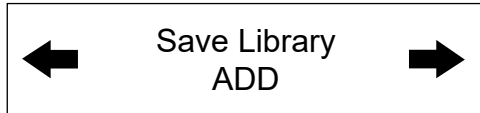
REMARQUE: Utiliser la touche PRODUCT no 1 pour les espaces, les points, les guillemets et les soulignés.



Utilisation

Blodgett IQ2™ Commande Vision

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



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

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

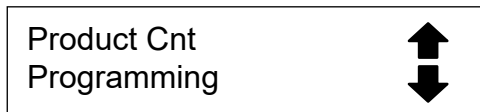
6. Enfoncez la touche PROGRAM (3) pour quitter la bibliothèque des noms d'alarmes.

Sortie du mode programmation de système:

1. L'AFFICHEUR indique :



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



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

Principe de la Fonction de Cuisson et Maintien

Avec la fonction en option de CUISSON ET MAINTIEN, la viande peut être rôtie à des températures plus basses pendant de plus longues périodes de temps. Ceci préserve le goût et la tendreté de la viande et l'empêche de se dessécher.

Il y a trois phases pour rôtir en cuisson et maintien.

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

Toute viande doit être complètement décongelée par réfrigération. Utiliser de la viande congelée augmente le temps de cuisson et cause sa réduction de volume.

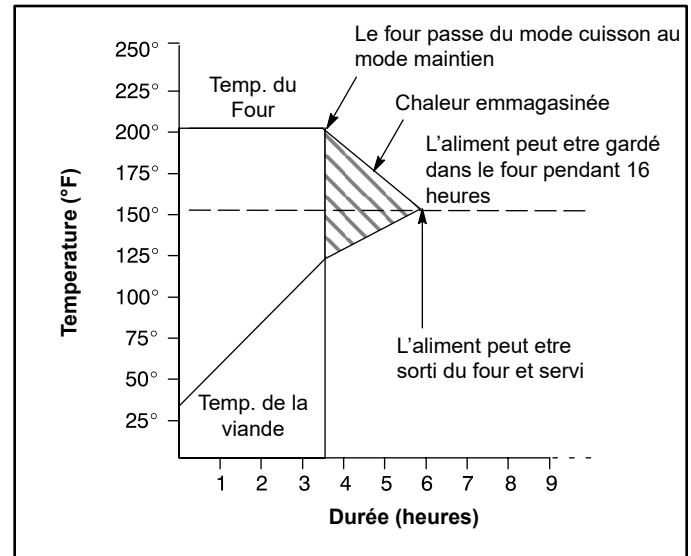


Figure 43

ALIMENT	TEMP. CUISSON	TEMP. MAINTIEN	QUANTITÉ	DURÉE CUISSON (HEURES)	MIN. HOLD TIME (HRS)	TOTAL TIME (HRS)
Côte de Choix, Non désossé découvert 14-18 lbs. (6.4-8.1 kg)	200°F	140°F	1	3	1	4
	93°C	60°C	3	3-1/4	1-1/2	4-3/4
			6	3-1/2	2	5-1/2
Côte de Choix, Non désossé couvert 14-18 lbs. (6.4-8.1 kg)	200°F	140°F	1	3-1/2	1	4-1/2
	93°C	60°C	3	4	1-1/2	5-1/2
			6	4-1/2	2	6-1/2
Tranches Grasses Rondes 20-22 lbs. (9.1-10.0 kg)	200°F	140°F	1	3-1/2	1	4-1/2
	93°C	60°C	3	4	1-1/2	5-1/2
			6	4-1/2	2	6-1/2
Rôti de Porc ou Jambon 10-12 lbs. (4.5-5.4 kg)	250°F	170°F	2	4	1	5
	121°C	76°C	4	4-1/4	1-1/2	5-3/4
			6	4-1/2	2	6-1/2
Dinde 20-22 lbs. (9.1-10.0 kg)	250°F	170°F	1	3-1/4	1	4-3/4
	121°C	76°C	6	4	1-1/2	5-1/2
Gigot d'agneau/de mouton-non désossé 8-10 lbs. (4.36-4.5 kg)	225°F	160°F	2	2-1/2	1	3-1/2
	107°C	71°C	4	2-3/4	1-1/2	4-1/4
			6	3	2	5



Utilisation

Consignes Générales à l'Intention des Utilisateurs

TEMPS ET TEMPÉRATURES DE CUISSON

Préchauffage du four

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

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

La Température de Cuisson

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

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

La Durée de Cuisson

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

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

CONSEILS

Plats et grilles

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

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

Rotissage

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

Cuisson

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

Ventilateurs

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

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

Lumières

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



Durées et Températures Suggérées

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

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



Entretien

Nettoyage et Entretien Préventif

NETTOYAGE DES FOURS

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

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

Sur les surfaces intérieures et extérieures en acier inoxydable, les dépôts de pâtes, huile, graisse ou les taches peuvent être éliminés à l'aide d'un bon nettoyant industriel non toxique pour acier inoxydable.

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

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

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

Nettoyage hebdomadaire

En plus du nettoyage quotidien, il est nécessaire de nettoyer les prises d'air sur une base hebdomadaire. Les prises d'air fournissent l'air de refroidissement nécessaire aux composants internes. Ils sont généralement situés à l'arrière et sur les côtés de l'équipement.

ENTRETIEN PRÉVENTIF

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

Maintenance annuelle

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

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



AVERTISSEMENT!!

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



CAUSE(S) PROBABLE(S)	SUGGESTION
SYMPTOME: Les éléments chauffants ne fonctionnent pas.	
<ul style="list-style-type: none"> • Le four n'est pas branché. • L'interrupteur électrique du panneau de contrôle est sur arrêt. • Contrôle réglé au-dessous de la température ambiante. • Portes ouvertes. • Commandes informatisées - erreur de code à l'affichage. 	<ul style="list-style-type: none"> • Brancher le fil dans la prise. • Régler le panneau de contrôle sur COOK (CUISSON) ou OVEN ON (FOUR MARCHE). • Régler la température désirée. • Fermer les portes. • *
SYMPTOME: Le four n'atteint pas "Prêt".	
<ul style="list-style-type: none"> • Le four n'a pas terminé son cycle de préchauffage. • La fonction de délai de ventilateur est peut être activée, si applicable. • Problème interne avec le contrôle de température principal. 	<ul style="list-style-type: none"> • Attendre que le four est atteint sa température de préchauffage. • Invalider la fonction de délai de ventilateur. • *
SYMPTOME: Le ventilateur de convection ne tourne pas.	
<ul style="list-style-type: none"> • Le four n'est pas branché. • Le four n'est pas réglé en mode de cuisson. • Le disjoncteur est déclenché. • La fonction de délai de ventilateur est peut être activée, si applicable. • Les portes sont ouvertes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Brancher le fil dans la prise. • Régler le panneau de contrôle sur COOK (CUISSON) ou OVEN ON (FOUR MARCHE). • Réenclencher le disjoncteur. • Invalider la fonction de délai de ventilateur. • Fermer les portes.
SYMPTOME: Problèmes courants de cuisson au four.	
<ul style="list-style-type: none"> • Contrôles informatisés - mauvaise programmation pour le produit. • Calibrage du thermostat hors service. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reprogram control per Operation section. • *
<p><i>*Indique un type d'intervention délicate qui devrait être confiée uniquement à un personnel qualifié. Plutôt que d'intervenir personnellement, en tant qu'utilisateur ou acheteur de l'appareil, il est conseillé de confier TOUT réglage et/ ou TOUTE réparation à un agent commercial ou représentant local Blodgett. Blodgett ne saura être tenu responsable d'un dommage résultant d'une réparation ou d'un service d'entretien effectué par un personnel non qualifié.</i></p>	



AVERTISSEMENT!!

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