

**BCT & BLCT**  
**LE FOUR-ÉTUVEUR COMBI**  
**MANUEL D'INSTALLATION - FONCTIONNEMENT - ENTRETIEN**



BCT-62E et  
BCT-102E  
Seulement



Mini Four-Étuveur  
Combi Seulement



Intertek



**BLODGETT COMBI**

[www.blodgett-combi.com](http://www.blodgett-combi.com)

42 Allen Martin Drive, Essex Junction, VT 05452 USA Téléphone : (802) 658-6600 Télécopieur : (802) 864-0183

PN 61042 Rev AC (1/23)

© 2023 - 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 de votre fournisseur de gaz local.

### 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 sont sujettes à modifications sans préavis.

## TABLE DES MATIÈRES

### INSTALLATION

Certifications .....	2
Le four-éleveur Combi.....	3
Description du four-éleveur Combi.....	4
Caractéristiques techniques relatives aux services publics .....	5
Choix de l'emplacement et nivellement du four.....	7
Montage du four sur son bâti.....	8
Stacking - 61, 62, 101, 102.....	9
Stacking - 6 & 10 Mini Ovens.....	17
Robinetterie .....	20
Produit Chimique Utilisé Pour Le Nettoyage Et Le Détartrage Robinetterie ...	21
Raccordement à l'électricité et Ventilation .....	22
Branchement de gaz .....	23
Câble d'immobilisation du tuyau à gaz .....	25
Liste de vérification finale .....	26

### UTILISATION

Informations de Sécurité.....	27
Description de la commande de l'écran tactile .....	28
Menu principal.....	29
Mode air chaud .....	30
Mode vapeur .....	32
Le mode Retherm.....	33
Mode CombiSmart .....	35
Mode CombiOptima™ .....	37
Utilisation de la sonde à cœur.....	39
Cuisson automatique SmartChef .....	41
Utilisation de la minuterie de grille .....	43
Utilisation de la minuterie de grille avancée.....	44
Préchauffage, refroidissement et apprêt.....	47
Cuire à la perfection.....	49
Cuisson programmée.....	50
Ajout d'un programme de nouvelle recette.....	51
Favoris.....	52
USB .....	53
Démarrage différé.....	55
Bibliothèque ARMPC .....	56
Utilisation du système de séparation du gras optionnel .....	578

### ENTRETIEN

Nettoyage .....	61
Détartrage.....	63

# INSTALLATION

---

## Certifications

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

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

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

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

### Mises en service américaines et canadiennes

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

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

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

L'appareil doit être installé avec l'empêchement de reflux selon les codes fédérale, provincial et locaux.

### Mise en service dans les autres pays

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



BCT-62E et  
BCT-102E  
Seulement



Mini Four-Étuveur  
Combi Seulement



# INSTALLATION

## Le four-éleveur Combi

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

- séparément
- combiné, ou
- en séquence

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

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

élever	réchauffer	reconstituer
bouillir	décongeler	mijoter
blanchir	conserver	braiser
pocher		

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

rôtir	gratiner	griller
gratinate	cuire du pain et des gâteaux	

En mode **Steam (vapeur)** et **Hot Air (air chaud)** combinés, vous pouvez :

décongeler	rôtir	réchauffer
élever	cuire du pain et des gâteaux	

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

**Remise en température** : Assure un réchauffage parfait.

**Apprêt** : Apprêtez et faites cuire dans le même four.

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

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

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

- étuvage combiné
- rôtissage combiné
- cuisson de pain combinée

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

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

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

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

# INSTALLATION

---

## Description du four-éleveur Combi

### À PROPOS DU FOUR-ÉLEVEUR

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

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

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

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

### FONCTIONNEMENT DU FOUR-ÉLEVEUR COMBI

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

La commande simple d'utilisation facilite le fonctionnement. Grâce à ses symboles graphiques et à son espace-mémoire pouvant accueillir jusqu'à 50 recettes de produit, le BCT/BLCT s'avère facile d'utilisation même pour les employés de cuisine sans expérience.

Le système automatique CombiWash™ réduit le nettoyage au minimum.

# INSTALLATION

## Caractéristiques techniques relatives aux services publics

SPÉCIFICATIONS DE PLOMBERI	
<b>EAU</b>	
Pression d'eau	250 kPa (2,5 bar, 36,26 lb/po2) durant le nettoyage CombiWash™ 150 kPa (1,5 bar, 21,76 lb/po2) lorsque le nettoyage CombiWash™ est hors fonction 40 (min) -50 (max) de pression PSI d'approvisionnement
Raccordement d'eau	Flexible d'arrosage d'eau froide, 1,905 cm (3/4 po)
Exigences en matière de qualité de l'eau	Total des solides en suspension (TDS) - doit être moins que 40-125 parties par million Dureté totale de l'eau - 35-180 parties par million Chlorides - doit être moins que 25 parties par million Silica: <13 ppm Chlorine - <0.2 parties par million Choramine - <0.2 parties par million Le pH de l'eau - 7.0-8.5
<b>DRAINAGE</b>	
Type de drain	Drain de mise à l'air libre
Raccordement du drain	Cuivre 50,8 mm (2,00 po) Cuivre 40 mm (1,57 po) - mini four-étuveur combi
Température maximale de l'eau au drainage	60°C (140°F)

CAPACITÉ DE CHARGE MAXIMALE			
Modèle du Four	Nombre de pans	Charge maximale (kg)	Charge maximale (lbs)
BLCT-6E	4	20	44
BLCT-10E	6	30	66
BCT/BLCT-61E	10	50	110
BCT/BLCT-101E	8	40	88
BCT/BLCT-102E	16	80	176
BCT/BLCT-62E	12	60	132
BCT/BLCT-202E	30	150	330

Charge maximale par pan = 5 kg (11 lbs)

# INSTALLATION

## Caractéristiques techniques relatives aux services publics

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ÉLECTRIQUES					
Modèle du Four	Tension	kW	Fréquence	Phase	Charge maximale (ampères)
BLCT-6E Mini Four-Étuveur Combi	208	6.9	50/60	1	35
	240	9.2	50/60	1	39
	208	6.9	50/60	3	20
	240	9.2	50/60	3	24
BLCT-10E Mini Four-Étuveur Combi	208/230/240	10.4/12.7/13.8	50/60	3AC	34
		10.4/12.7/13.8	50/60	3NAC	34
	400/415	12.7/13.8	50/60	3NAC	20
		12.7/13.8	50/60	3AC	20
	440/480	10.4/12.4	50/60	3AC	18
BCT-61E BLCT-61E	208	9	60	3	25
	240	9	60	3	22
	480	9	60	3	11
BCT-101E BLCT-101E	208	18	60	3	50
	240	18	60	3	44
	480	18	60	3	22
BCT-102E BLCT-102E	208	27	60	3	75
	240	27	60	3	65
	480	27	60	3	33
BCT-62E BLCT-62E	208	21	60	3	59
	240	21	60	3	51
	480	21	60	3	26
BCT-202E BLCT-202E	208	60	60	3	167
	240	60	60	3	145
	480	60	60	3	73

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES - APPAREILS AU GAZ					
Modèle du Four	Type de gaz	Entrée	Tension	Phase	Intensité
BCT-61G BLCT-61G	Natural	50,000 BTU	115	1	9
	Propane	50,000 BTU	115	1	9
BCT-101G BLCT-101G	Natural	80,000 BTU	115	1	9
	Propane	80,000 BTU	115	1	9
BCT-62G BLCT-62G	Natural	80,000 BTU	115	1	9
	Propane	80,000 BTU	115	1	9
BCT-102G BLCT-102G	Natural	90,000 BTU	115	1	9
	Propane	90,000 BTU	115	1	9
BCT-202G BLCT-202G	Natural	180,000 BTU	115	1	17
	Propane	180,000 BTU	115	1	17

# INSTALLATION

## Choix de l'emplacement et nivellement du four

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

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

DÉGAGEMENT ACCEPTABLE			
Taille	Gauche	Doit (côté commande)	Arrière
<b>Environnement à basse température</b>			
6 & 10	2" (50mm)	2" (50mm)	2" (50mm)
61, 62, 101, 102 & 202	2" (50mm)	2.8" (70mm)	2" (50mm)
<b>Environnement à haute température*</b>			
6 & 10	2" (50mm)	16" (400mm)	2" (50mm)
61, 62, 101, 102 & 202	2" (50mm)	16" (400mm)	2" (50mm)

\* Comprend des sources de chaleur (friteuses, plaques chauffantes, etc.) placées sur le côté de commande du combi

**REMARQUE:** Pour l'entretien, Blodgett recommande de maintenir au moins 16" (400 mm) entre le côté de la commande et les murs ou l'équipement non mobile

- Ne placez pas de fortes sources de chaleur telles que des cuisinières à foyer ouvert, des plaques à frire 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.

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

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

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

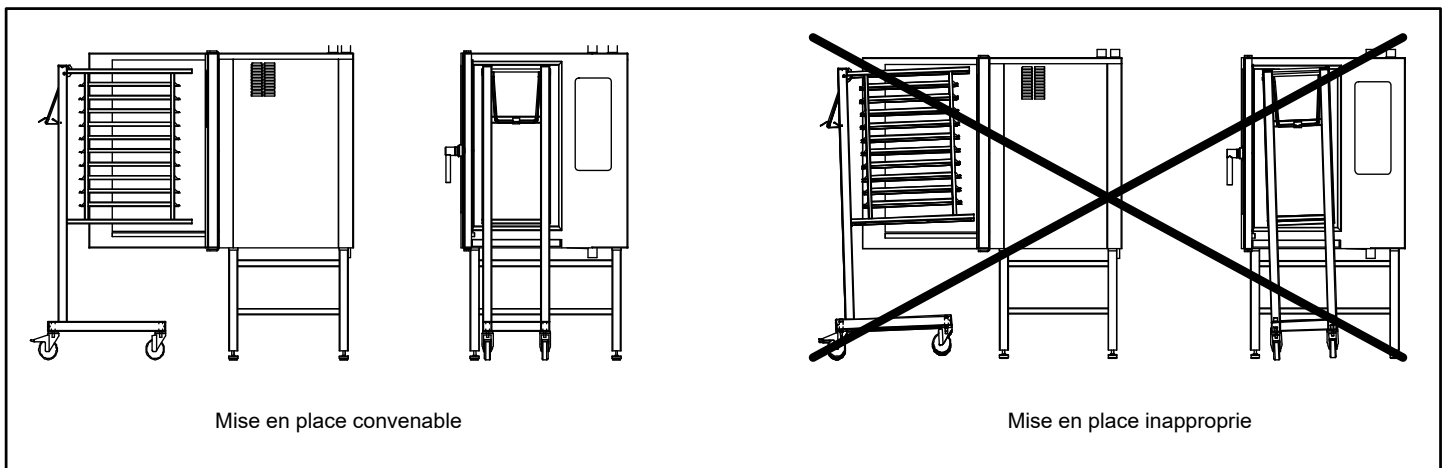


Figure 1

# INSTALLATION

## Montage du four sur son bâti

Nous vous avons expédié votre four combi avec des capuchons de plastique noir aux coins de son socle. Pour monter votre four sur son bâti, veuillez suivre les étapes ci-dessous :

1. Retirez le bâti de son emballage. Mettez les roulettes ou pattes en place dans le socle du bâti. Si vous insérez des roulettes, assurez-vous d'insérer les roulettes à blocage dans les pattes avant du bâti (voir figure). Posez le bâti bien érigé à un endroit facilement disponible et accessible.
2. Retirez tout emballage du four, de manière que vous puissiez lever celui-ci.
3. Retirez les capuchons de plastique noir à tous les coins en dévissant les deux vis qui les retiennent en place. Prenez bien soin d'ÉVITER de mettre ces vis au rebut : en effet, elles serviront à monter le four au bâti.
4. Positionnez le four par-dessus le bâti et alignez les supports de fixation de coin sur le bâti avec les trous sur le four.
5. Utilisez les vis qui renaient en place les capuchons de plastique noir pour fixer le four au bâti.
6. Vous venez de fixer convenablement le four au bâti.

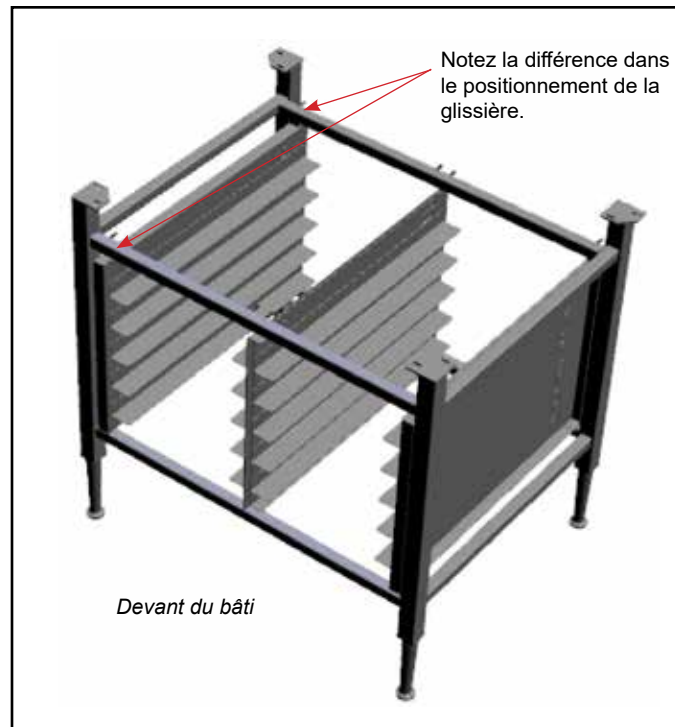


Figure 2

# INSTALLATION

## Empilage - 61, 62, 101, 102

### Outils requis

- Tournevis cruciforme
- Clé réglable
- Tournevis à tête plate
- Pince coupante
- Clé à cliquet ou clé M8

### INSTRUCTIONS D'EMPILAGE

1. Retirer les deux fours de leur emballage. Conserver les blocs de carton ondulé afin de pouvoir les utiliser plus tard lorsque viendra le temps de soulever les fours. Ouvrir la caisse en bois contenant les accessoires d'empilage et la quincaillerie.

*REMARQUE: les panneaux d'espacement d'empilage seront déjà fixés au haut du four du bas.*

### 2. Fixer le four du bas au support

- a. Retirer les grilles des fours. Prendre soin d'enlever TOUT le plastique de protection des pièces métalliques avant d'empiler les fours.
- b. Placer les blocs de carton ondulé que contenait l'emballage du four sur les fourches du mécanisme de levage. NE PAS SOULEVER LE FOUR PAR LE BAS! Ne pas oublier que le côté du four où se trouvent les commandes est plus lourd et que conséquemment, le four peut basculer dans cette direction. Régler la position du bras de levage en conséquence.
- c. Placer le four inférieur sur le support. Aligner les pattes noires du four avec les trous carrés des pieds du support. S'assurer que la barre transversale du support se trouve à l'arrière du four.
- d. Fixer le four avec les quatre (4) vis autoperceuses, une dans chaque trou prépercé dans les pattes du support.



Figure 3

### 3. Préparer le four inférieur pour l'empilage

- a. Retirer les deux (2) vis qui maintiennent le panneau d'accès avant en place sur le dessus du four.
- b. Retirer le panneau et le mettre de côté, ainsi que le matériel de montage (ne pas jeter).



Figure 4

# INSTALLATION

## Empilage - 61, 62, 101, 102

**LES ÉTAPES 4 À 8 NE CONCERNENT QUE LES FOURS À GAZ. Pour les fours électriques, passer à l'étape « Soulever le four supérieur de la palette ». Placer les blocs de carton ondulé sur les fourches du mécanisme de levage. NE PAS SOULEVER LE FOUR PAR LE BAS! Ne pas oublier que le côté du four où se trouvent les commandes est plus lourd et que conséquemment, le four peut basculer dans cette direction. Ajuster la position du bras de levage en conséquence à la page 12.**

4. Installer le conduit de fumée comme suit :
  - a. Installer le collier de serrage sur l'extrémité du four du conduit de fumée.
  - b. Placer un morceau d'isolant dense sous le conduit de fumée comme indiqué sur la photo.
  - c. Fixer le conduit de fumée au-dessus du corps du four avec des vis à tête hexagonale.



Figure 5

5. Installer le couvercle du conduit de fumée de gaz comme suit :
  - a. Retirer les vis à tête hexagonale du panneau supérieur du boîtier
  - b. Utiliser les vis pour fixer le couvercle du conduit de fumée afin d'installer le couvercle du conduit de fumée.

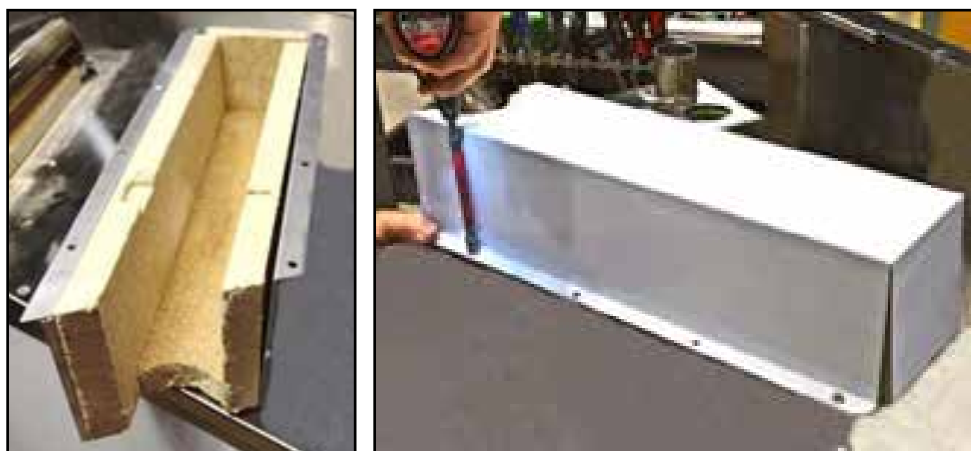


Figure 6

# INSTALLATION

## Empilage - 61, 62, 101, 102

6. Installer l'assemblage de la boîte de vidange sur le dessus du four inférieur comme suit :
  - a. La boîte de vidange est située à gauche du couvercle du conduit de gaz qui a été installé à l'étape précédente.
  - b. S'assurer d'insérer les joints toriques en silicone dans leur zone désignée dans la boîte de vidange, indiquée par la flèche rouge.



Figure 7

7. Installer la tuyauterie comme suit :
  - a. Installer les joints toriques dans les sièges du coude et installer le coude sur le tuyau du four inférieur, comme illustré.
  - b. Retirer la découpe à l'arrière de la colonne montante.
  - c. Installer le tuyau avec une soudure à 90° sur le coude.

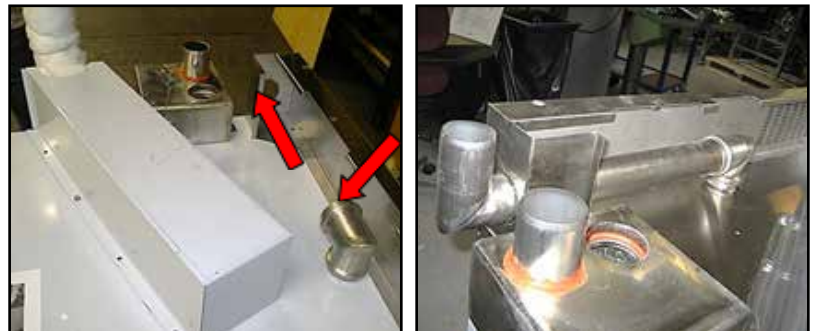


Figure 8

8. Fours BCT uniquement (pour les fours sans chaudière BLCT, sauter cette étape)
  - a. Installer le collier de serrage sur l'extrémité du four du conduit de fumée de la chaudière et le fixer sur le dessus du boîtier du four.
  - b. Fixer le pied du conduit de fumée sur le couvercle isolant avec une vis à tête hexagonale



Figure 9

# INSTALLATION

## Empilage - 61, 62, 101, 102

Sauf indication contraire, les étapes suivantes s'appliquent à tous les fours mixtes 61, 62, 101 et 102

9. Soulever le four supérieur de la palette. Placer des blocs de carton ondulé sur les fourches du mécanisme de levage. **NE PAS SOULEVER LE FOUR PAR LE BAS!** Ne pas oublier que le côté du four où se trouvent les commandes est plus lourd et que conséquemment, le four peut basculer dans cette direction. Régler la position du bras de levage en conséquence.

10. Pendant que le four est soulevé, retirer les quatre (4) pattes noires du bas du four. Conserver les quatre (4) boulons de montage des pattes. Ils serviront à fixer les fours ensemble une fois empilés

11. Installer les tuyaux du système de nettoyage comme sui:

L'installation des tuyaux rouges et bleus **NE PEUT PAS** être effectuée après que les fours ont été empilés.

Pour les fours sans CombiWash, sautez cette étape.

- Pousser les tuyaux sur les barres de soutien des tuyaux et les fixer avec des colliers de serrage.
- Les fours du bas et du haut **DOIVENT** être connectés avec le tuyau fourni.

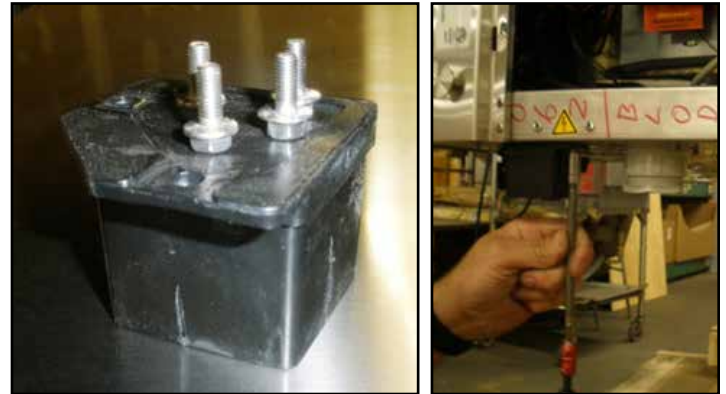
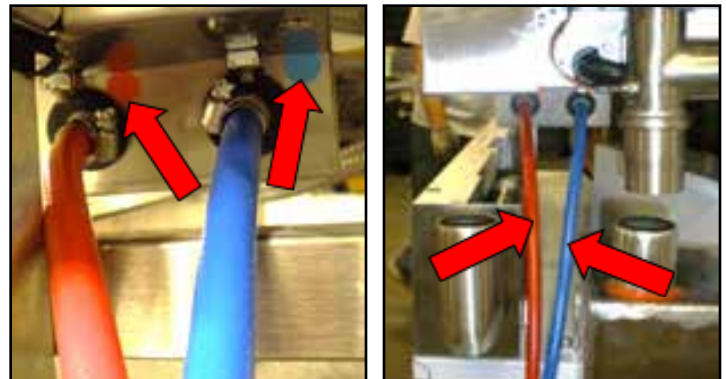


Figure 10



Points bleus et rouges indiquant l'emplacement des tuyaux

Tuyaux du système de nettoyage du four supérieur

Figure 11

12. Retirer les panneaux gauche et droit du boîtier du four du haut en retirant les deux (2) vis et en soulevant le panneau du four.



Figure 12

# INSTALLATION

## Empilage - 61, 62, 101, 102

13. Abaisser le four du haut sur le four du bas.
- Bien aligner les côtés des fours où se trouvent les commandes
  - S'assurer que le tuyau de vidange du four du haut glisse dans la boîte de vidange sur le dessus du four du bas. S'assurer que tous les joints toriques sont installés.
  - S'assurer que les conduites d'eau et de gaz sont
  - placés derrière le couvercle du conduit de fumée

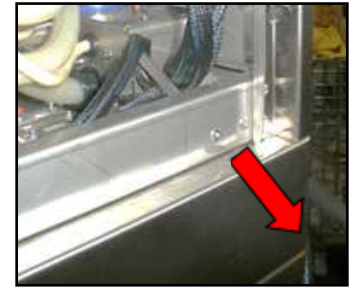
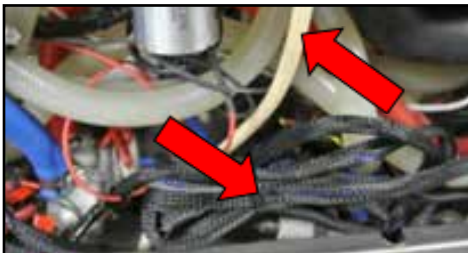


Figure 13

14. Installer le tuyau de détartrage comme suit. **FOURS ÉLECTRIQUES UNIQUEMENT.** Passer à l'étape suivante pour les fours à gaz.
- Localiser le tuyau enroulé beige sous les panneaux latéraux. Le tuyau de détartrage enroulé se trouve généralement sous le faisceau de câbles noirs enroulé.
  - Exposer le tuyau en déplaçant le faisceau de câbles noirs sur le côté.
  - Dérouler le tuyau de détartrage beige et faire glisser l'œillet noir à environ 15 centimètres vers le bas de la pompe.
  - Acheminer le tuyau de détartrage à travers l'ouverture dans le panneau inférieur du four.
  - Installer le passe-fil dans le panneau du boîtier.
  - Acheminer ensuite le tuyau sous le four à côté des tuyaux chimiques bleu et rouge.



Câble enroulé noir, tuyau de détartrage droit.



Tuyau de détartrage enroulé et câble noir enroulé.



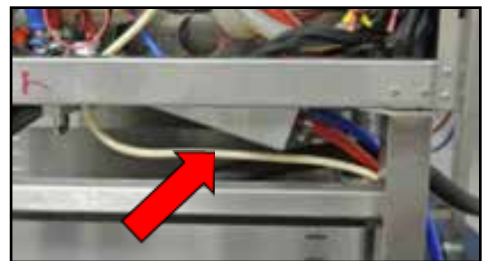
Passe-fil sur le tuyau de détartrage.



Trou dans le panneau inférieur du boîtier.



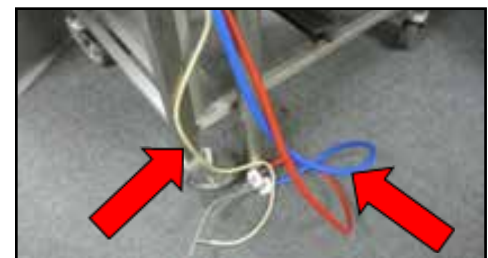
Passe-fil installé dans le trou.



Tuyau de détartrage sous le four.



Raccord de tuyau pour rallonger le tuyau. Le tuyau de détartrage passe à côté des tuyaux chimiques.

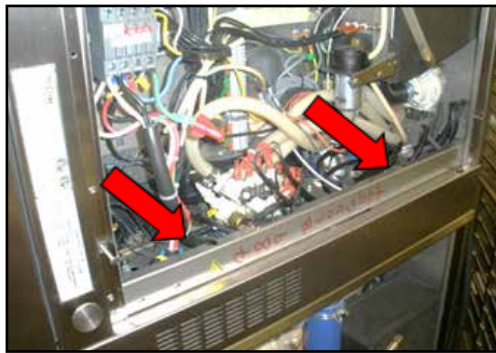


# INSTALLATION

## Empilage - 61, 62, 101, 102

15. Fixer les fours ensemble comme suit :

- a. Fixer le four du haut au four du bas à l'aide de la quincaillerie qui a été retirée avec les pattes noires.
- b. Du côté des commandes du four, faire glisser le faisceau de câbles hors du chemin pour exposer les trous de montage prépercés.
- c. Sur le côté opposé du four, replier doucement les deux couches d'isolation sur le côté et tirer l'isolation inférieure pour exposer les trous de montage prépercés.
- d. Installer et serrer les boulons des deux côtés.
- e. Une fois le four sécurisé, replier l'isolant et réinstaller les deux couvercles



Emplacements des trous de montage  
côté commandes



Emplacements des trous de montage  
du côté opposé

**Figure 14**

16. Réinstaller le panneau d'accès avant.



**Figure 15**

# INSTALLATION

## Empilage - 61, 62, 101, 102

17. Installer les rallonges de ventilation et de vidange à l'arrière des fours comme suit :

- La rallonge de vidange est équipée d'un écrou de rétention soudé. Faire glisser la rallonge de vidange sur le tube orienté vers le bas de la boîte de vidange sur le dessus du four du bas. Aligner le tube de manière à ce que l'écrou de retenue soit orienté à l'opposé du four.
- Faire glisser les deux (2) rallonges de ventilation sur les tubes orientés vers le haut sortant de la boîte de vidange.
- FOUR ÉLECTRIQUE UNIQUEMENT** S'assurer de connecter deux raccords de vidange au bas de chaque vidange, ce qui permet au tuyau d'égouttement d'être connecté aux drains principaux de chaque four.

### FOURS À GAZ



(Si le four ne possède pas de chaudière le conduit de fumée entouré en rouge ne sera pas monté)

### FOURS ÉLECTRIQUES



Les tubes de ventilation s'étendent jusqu'au haut du four du haut, et le tube d'évacuation s'étend jusqu'au bas du four du bas. Déplacer le raccord de vidange vers le drain principal du four.

Figure 16

18. **FOUR À GAZ UNIQUEMENT** Isoler le(s) conduit(s) de ventilation.

- Envelopper fermement l'isolant autour du ou des conduits de ventilation comme illustré. **S'assurer que l'isolant recouvre complètement le(s) conduit(s) de ventilation.**



Figure 17

# INSTALLATION

## Empilage - 61, 62, 101, 102

19. Raccorder le tuyau du bac d'égouttage comme suit :

### FOURS À GAZ

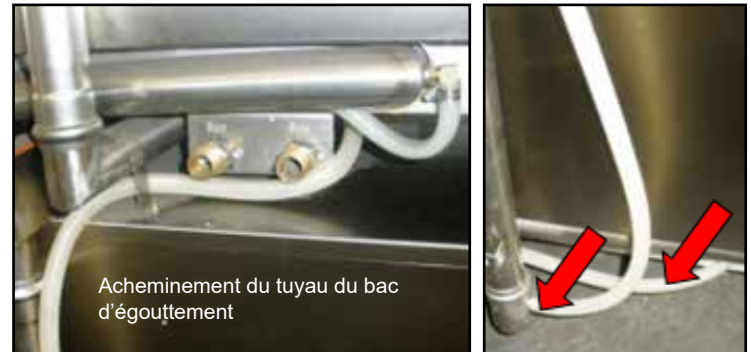
- a. S'assurer de connecter le tuyau blanc du bac d'égouttement pour chaque four depuis l'avant du four jusqu'aux rallonges de vidange.
- b. Noter la position des tuyaux chimiques bleu et rouge et des connexions aux conteneurs de produits chimiques. Les tuyaux chimiques bleu et rouge doivent être protégés par le couvercle de ventilation avec des connexions en « Y » sortant du bas du couvercle de ventilation.



Figure 18

### FOUR ÉLECTRIQUE

- a. Faire glisser le tuyau blanc du bac d'égouttage depuis l'arrière du four supérieur jusqu'à l'embout situé au bas de la rallonge de vidange.
- b. Raccordez le tuyau et le raccord du bac d'égouttement du four inférieur au drain principal.



Raccordement du tuyau à l'embout du drain

Figure 19

20. Installer le couvercle arrière comme suit :

- a. Desserrer les quatre (4) boulons à l'arrière du boîtier de chaque four.
- b. Placer le couvercle arrière sur les rallonges de ventilation. S'assurer que tous les conduits de ventilation passent à travers le haut du couvercle.
- c. Placer ensuite les fentes en trou de serrure sur les boulons à l'arrière du boîtier.
- d. Serrer les boulons pour fixer le couvercle en place.
- e. Fixer la rallonge de vidange au couvercle avec un boulon provenant de la caisse d'accessoires à travers le trou du couvercle.



Figure 20

# INSTALLATION

## Empilage - Mini Fours 6 et 10

### Outils requis :

- Tournevis cruciforme
- Tourne-écrou 3/16"

### INSTRUCTIONS D'EMPILAGE

1. Retirer les deux fours de leur emballage. Lire attentivement les instructions avant de commencer le processus d'empilage. Utiliser un équipement et des techniques de levage sécuritaires conformément aux directives et aux règlements de sécurité de l'employeur.

2. Installer le four du bas sur le support comme suit :

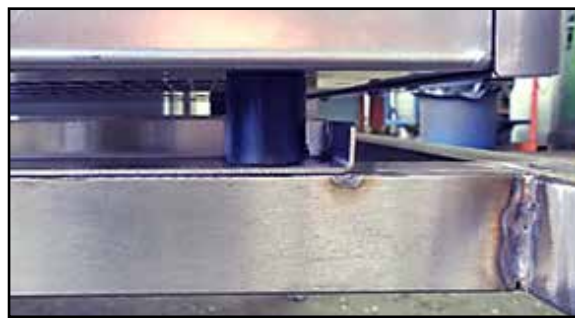
BLCT-6-10E : le plus grand four doit être installé au bas du support.

BLCT-6-6E : les deux fours sont identiques et peuvent être installés indifféremment en haut et en bas.

- a. Soulever les pattes arrière du four au-dessus des butées à l'avant du support.
- b. Faire glisser le four vers l'arrière du support jusqu'à ce qu'il touche les butées arrière. S'assurer de garder l'avant du four soulevé tout en faisant glisser l'appareil afin que les pattes avant puissent passer au-dessus de butées avant.
- c. Vérifier que les quatre pattes du four reposent à plat sur les barres transversales du support.



Les pattes arrière sont soulevées au-dessus des butées avant



Four du bas à plat, pattes avant derrière les butées

**Figure 21**

3. Repérer les deux coudes fournis avec le kit. Positionner les deux coudes de manière à ce que l'extrémité la plus courte se trouve à la verticale. Utiliser de l'eau savonneuse pour lubrifier les quatre joints toriques des coudes.



**Figure 22**

# INSTALLATION

## Empilage - Mini Fours 6 et 10

4. Pousser le coude par le haut à l'angle approximatif indiqué sur l'image ci-dessous. Une fois le coude bien en place, tourner légèrement le coude dans le sens horaire jusqu'à ce qu'environ la moitié de la largeur de la face du coude se trouve sous la barre transversale du support.

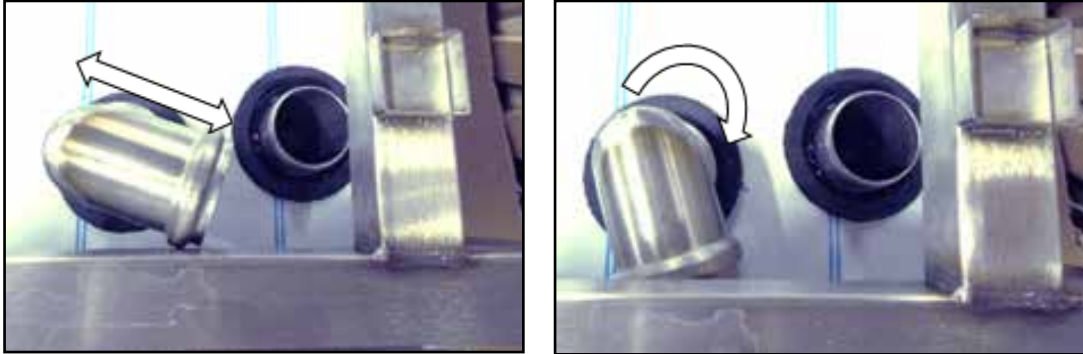


Figure 23

5. Installer le deuxième coude de la même manière qu'à l'étape 4. Lors de l'empilage d'un BLCT-6 sur un BLCT-10, s'assurer de laisser un léger dégagement entre le haut des coudes et la barre transversale arrière du support.

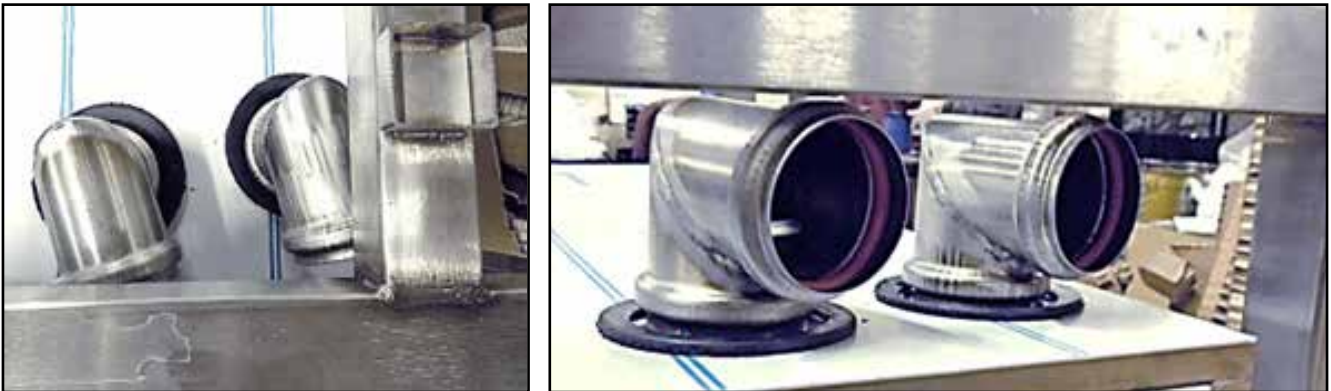


Figure 24

6. Installer le four supérieur sur le support en utilisant la méthode décrite à l'étape 2.

Installer les deux montants, l'un pour la ventilation et l'autre pour l'évacuation, en les poussant sur les coudes préalablement installés. Les deux montants sont identiques en termes d'ajustement, de forme et de fonction.

Si un certain temps s'est écoulé depuis que l'eau savonneuse a été appliquée sur les joints toriques, il peut être pertinent d'en appliquer à nouveau.

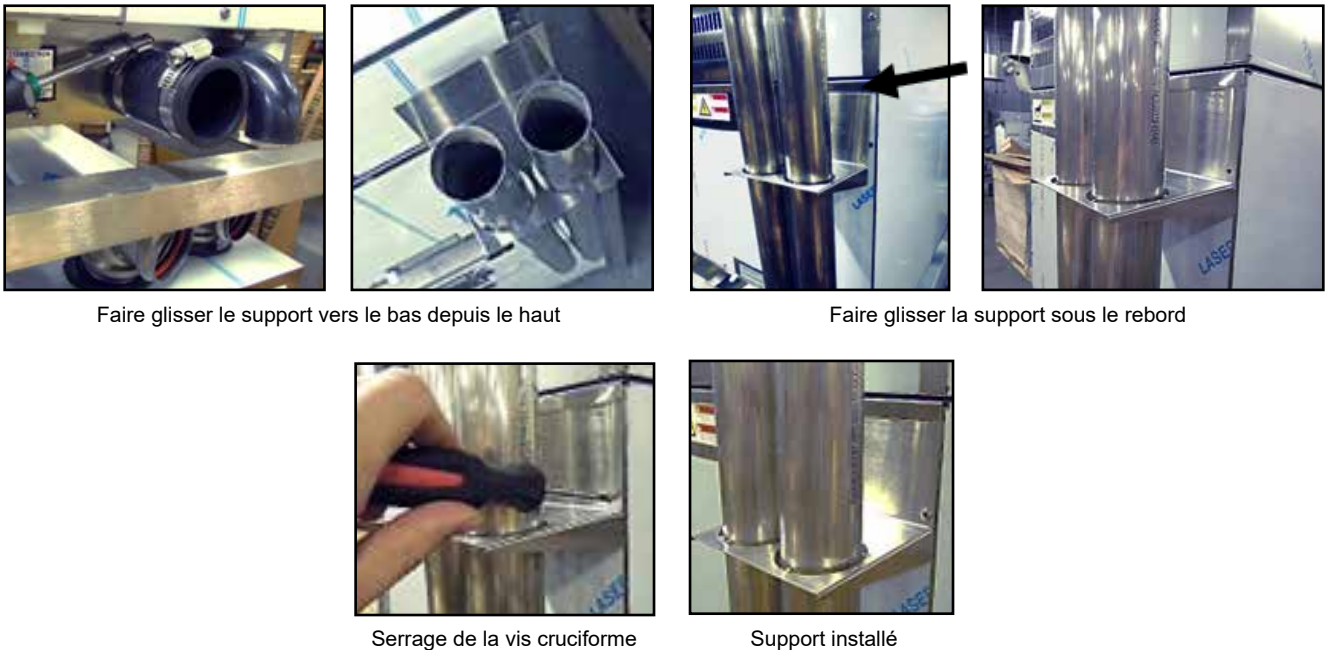


Figure 25

# INSTALLATION

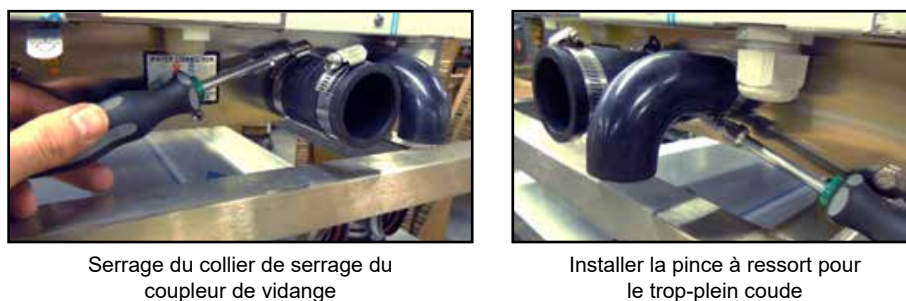
## Empilage - Mini Fours 6 et 10

7. Installer le support de colonne montante à l'arrière du four inférieur comme suit
  - a. À l'aide d'un tournevis cruciforme, retirer la vis supérieure qui maintient le panneau latéral gauche à l'arrière du four. Conserver cette vis qui sera utilisée pour monter le support de colonne montante à l'arrière du four.
  - b. Faire glisser le support de montant le long des deux montants installés à l'étape précédente. Maintenir le support à niveau en le glissant vers le bas des montants, sinon il risque de se coincer.
  - c. Faire glisser le support sous le rebord de la tôle juste en dessous du boîtier du contrôleur. Le trou du support doit être aligné avec le trou fileté d'où provient la vis précédemment retirée.
  - d. Fixer le support à l'aide d'un tournevis cruciforme et de la vis précédemment retirée.



**Figure 26**

8. 8. Installer le coude de trop-plein comme suit :
  - a. Utiliser un tournevis à douille de 3/8" pour serrer le collier de serrage du coupleur de vidange. Un drain fourni par le client devra toujours être fixé à l'autre extrémité du coupleur de drain.
  - b. Installer le coude de trop-plein sur le port à côté du coupleur de vidange sur les deux fours.



**Figure 27**

# INSTALLATION

## Robinetterie

### RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION EN EAU

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

#### BCT/BLCT-61, 62, 101, 102 et 202

- un raccord pour l'eau brute (non traitée) servant au giclage de condensat.
- un raccord en prévision du générateur de vapeur et du jet CombiWash™ dans l'enceinte du four.

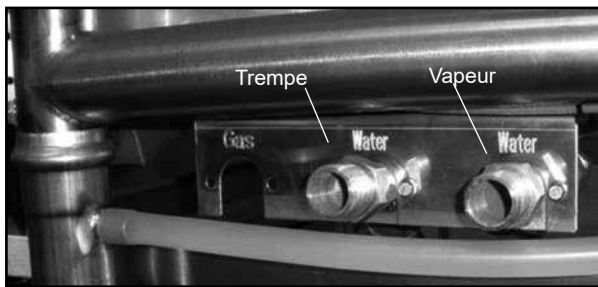


Figure 28

#### BLCT-6 et 10 Mini Four-Étuveur

- Pression min. de l'eau à l'entrée 36 PSI (250 kPa)
- Pression max. de l'eau à l'entrée 87 PSI (600 kPa)
- Température maximale de l'eau 68°F (20°C)
- L'installation en Australie et en Nouvelle-Zélande doit être conforme à la norme AS / NZS3500.1

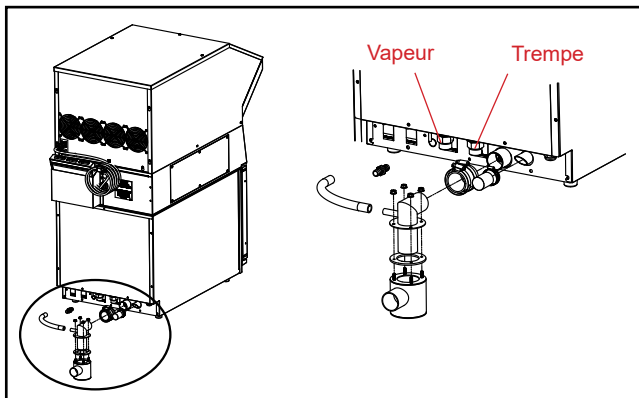


Figure 29



### AVERTISSEMENT!!

**Le raccordement de l'eau doit être effectuée par un plombier agréé conformément aux codes locaux existants.**

**Filtres à eau bouchés et la saleté dans les électrovannes ne sont pas couverts par la garantie.**

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

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

### RACCORDEMENT À L'ÉVACUATION D'EAU

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

**REMARQUE:** *La tuyauterie de vidange doit être en matériau résistant à la température, supérieure à (71°C) 160°F, et être de diamètre adéquat pour ne pas causer de restriction d'écoulement. Des matériaux inadéquats peuvent se déformer et causer des restrictions, ce qui affecte les performances.*

# INSTALLATION

## Produit Chimique Utilisé Pour Le Nettoyage Et Le Détartrage Robinetterie

### BCT/BLCT-61, 62, 101, 102 et 202

1. Le four est fourni avec un porte-bouteille de produits chimiques qui peut être fixé de chaque côté du four. Placez-le sur le membre transversal du support



Figure 30

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

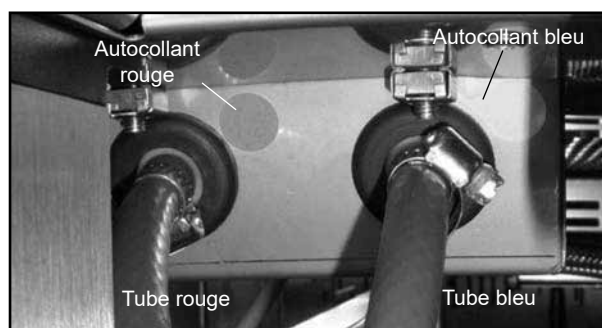


Figure 31

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

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

### BLCT-6 et 10 Mini Four-Étuveur

1. Raccordez les tubes de détergent fournis (rouge et bleu) à la face inférieure du four près de la section arrière.
  - a. Sur le côté droit derrière le four, le tuyau bleu est connecté à l'entrée avec l'icône de produit de rinçage et le réservoir de produit de rinçage.
  - b. Sur le côté droit derrière le four, le tuyau rouge est connecté à l'entrée avec l'icône de détergent et le réservoir de détergent.

**REMARQUE:** Les étiquettes apposées sur les tubes doivent correspondre à celles des ports auxquels elles sont rattachées.

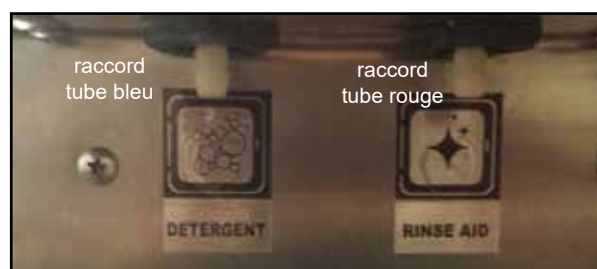


Figure 32

2. Pour les modèles à double pile, connecter les tuyaux à un troisième tuyau en utilisant un raccord en Y et fixer le tout à l'aide

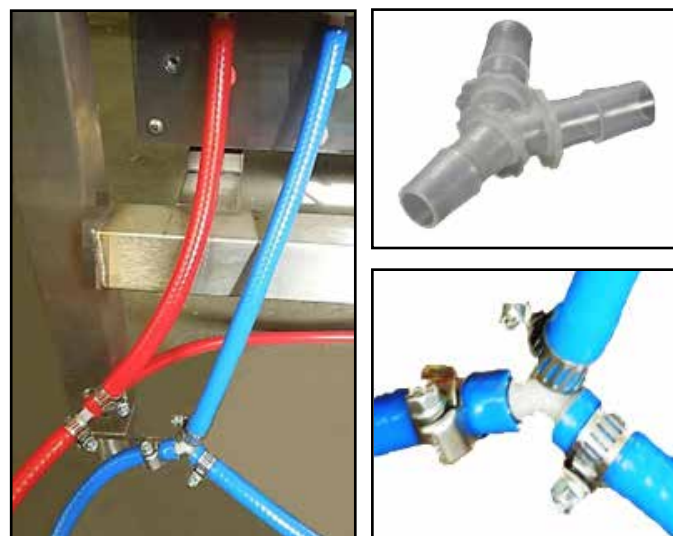


Figure 33

3. Insérez les tubes bleu et rouge dans les bouteilles appropriées. Bleu est pour le détergent et rouge, pour l'accessoire de rinçage.

# INSTALLATION

## Raccordement à l'électricité et Ventilation

### RACCORDEMENT À L'ÉLECTRICITÉ

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



#### ATTENTION !!!

**Pour éviter tout risque de choc électrique entre l'appareil et d'autres appareils ou pièces métalliques à proximité, cet appareil est équipé d'un plot équipotentiel. L'appareil doit être installé par un électricien qualifié. Le terminal est marqué du symbole suivant.**



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

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

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

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

Cet appareil utilise un variateur de fréquence, qui peut être connu pour produire un bruit électrique haute fréquence. Dans certains cas, les unités doivent être câblées. Cela évite les faux positifs sur les dispositifs de mise à la terre susceptibles de provoquer des erreurs de bruit électrique. Toutes les installations doivent être conformes aux codes locaux et nationaux.

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

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



#### ATTENTION !!

**Une installation non conforme annule votre garantie.**

#### Modèles électriques

On doit acheminer le conduit de vidange jusqu'à un drain d'évacuation de plancher ouvert. De plus, il faut éviter

d'utiliser en guise de conduit de vidange un boyau flexible, qui peut s'affaisser et y entraîner l'accumulation d'eau piégée. Il incombe au client de fournir la tubulure du four au drain.

#### Modèles à gaz

##### Installations canadiennes et américaines

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

*Remarque: BLCT-202G doit être câblé.*

Ce modèle de four utilise un entraîneur d'inverseur à fréquence variable. Les appareils qui utilisent ce type d'entraîneur produisent des bruits hautes-fréquences et exigent des filtres et un câblage de moteur blindé, ce qui augmente le courant de fuite vers la mise à la terre. Surtout, au moment de mettre le commutateur en marche (ON), cela pourrait entraîner le déclenchement fortuit du disjoncteur-détecteur de fuite de terre (DDFT) de l'appareil, dont certains sont plus sensibles que d'autres. Blodgett a qualifié la prise de courant double de qualité normalisée DDFT et de marque Pass and Seymour, no de pièce 2095, 20 A, 125 Vc.a., 60 Hz, comme étant à l'épreuve des bruits produits par l'entraîneur d'inverseur à fréquence variable. Blodgett recommande donc d'utiliser ce DDFT particulier pour ce modèle de four.



#### ATTENTION !!

**Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial ou un assembly disponible auprès du fabricant ou de son agent de service.**

#### VENTILATION

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

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

BCT/BLCT-61, 62, 101, 102 et 202 seulement. On peut relier le tube d'échappement à un système de ventilation. Dans ce cas, on installe un entonnoir d'extraction spécial pour éviter la succion directe depuis l'enceinte du four. On peut se procurer cet entonnoir d'extraction auprès de Blodgett.

# INSTALLATION

## Branchement de gaz

### CONDUIT DE GAZ

Un système d'alimentation en gaz de bon calibre est essentiel pour obtenir le meilleur rendement du four. Les conduits doivent être calibrés pour fournir suffisamment de gaz pour alimenter tous les appareils sur le conduit sans perte de pression à l'équipement.

#### Exemple:

**REMARQUE:** Les valeurs en BTU de l'exemple suivant sont pour le gaz naturel.

Achat d'un four à convection BLCT-61G qui doit être ajouté sur la conduite de cuisson existante.

1. Additionner les valeurs nominales en BTU des appareils utilisés.

Friteuse Pitco	120,000 BTU
Cuisinière 6 brûleurs	60,000 BTU
Four	50,000 BTU
Total	230,000 BTU

2. À ce total, ajouter la valeur nominale en BTU du nouveau four.

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

3. Mesurer la distance entre le compteur à gaz et la conduite de cuisson. Ceci est la longueur de tuyau. Disons que la longueur de tuyau est de 12,2 mètres (40') et le calibre du tuyau est de 2,54 cm (1").
4. Se reporter au tableau approprié pour déterminer la capacité totale de la conduite de gaz actuelle.

Pour cette exemple, la capacité totale est de 375,000 BTU, la conduite de gaz actuelle n'a pas besoin d'être augmentée.

**REMARQUE:** Les capacités en BTU données sur les tableaux sont uniquement pour des longueurs droites de tuyaux. Tous les coudes et autres raccords diminuent la capacités de la conduite. Pour toute autre question, prendre contact avec la compagnie locale de distribution du gaz.

### Capacité maximale en gaz naturel d'une tuyauterie en fer en pieds cubes à l'heure

(chute de pression de 13 mm (0,5 po) à la colonne d'eau)

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

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

### Capacité maximale de la conduite en milliers de BTU/h de gaz PP non dilué à 11 po de colonne d'eau

(chute de pression de 13 mm (0,5 po) à la colonne d'eau)

LONGEUR DE CONDUIT PIEDS	DIAMÈTRE EXTÉRIEUR		
	3/4"	1"	1-1/2"
10	608	1146	3525
20	418	788	2423
30	336	632	1946
40	287	541	1665
50	255	480	1476
60	231	435	1337
70	215	404	1241
80	198	372	1144
90	187	351	1079
100	175	330	1014

*Du Code national du gaz carburant Partie 10 Tableau 10-15*

# INSTALLATION

## Raccordement au gaz

### RÉGULATION DE LA PRESSION ET ESSAIS

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

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

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

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

Pendant les essais de pression, débranchez le four ainsi que son robinet d'arrêt de la tuyauterie d'alimentation en gaz si la pression d'essai est supérieure à 1/2 lb/po2 (3,45 kPa).

Isolez le four de la tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt pendant les essais de pression de la tuyauterie de gaz si la pression d'essai est égale ou inférieure à 1/2 lb/po2 (3,45 kPa).

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

### Installations américaines et canadiennes

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

### Installation dans les autres pays

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

PRESSION DE GAZ		
Modele	Type de gaz	Pression d'alimentation
BCT-61G BLCT-61G	Naturel	3.2-8.0 po de colonne d'eau
	Propane	5.2-14 po de colonne d'eau
BCT-101G BLCT-101G	Naturel	3.2-8.0 po de colonne d'eau
	Propane	5.2-14 po de colonne d'eau
BCT-62G BLCT-62G	Naturel	3.2-8.0 po de colonne d'eau
	Propane	5.2-14 po de colonne d'eau
BCT-102G BLCT-102G	Naturel	3.2-8.0 po de colonne d'eau
	Propane	5.2-14 po de colonne d'eau
BCT-202G BLCT-202G	Naturel	3.2-8.0 po de colonne d'eau
	Propane	5.2-14 po de colonne d'eau

# INSTALLATION

## Câble d'immobilisation du tuyau à gaz

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

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

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



### ATTENTION !!!

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

### Installations américaines et canadiennes

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

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

### Installation dans un autre pays

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

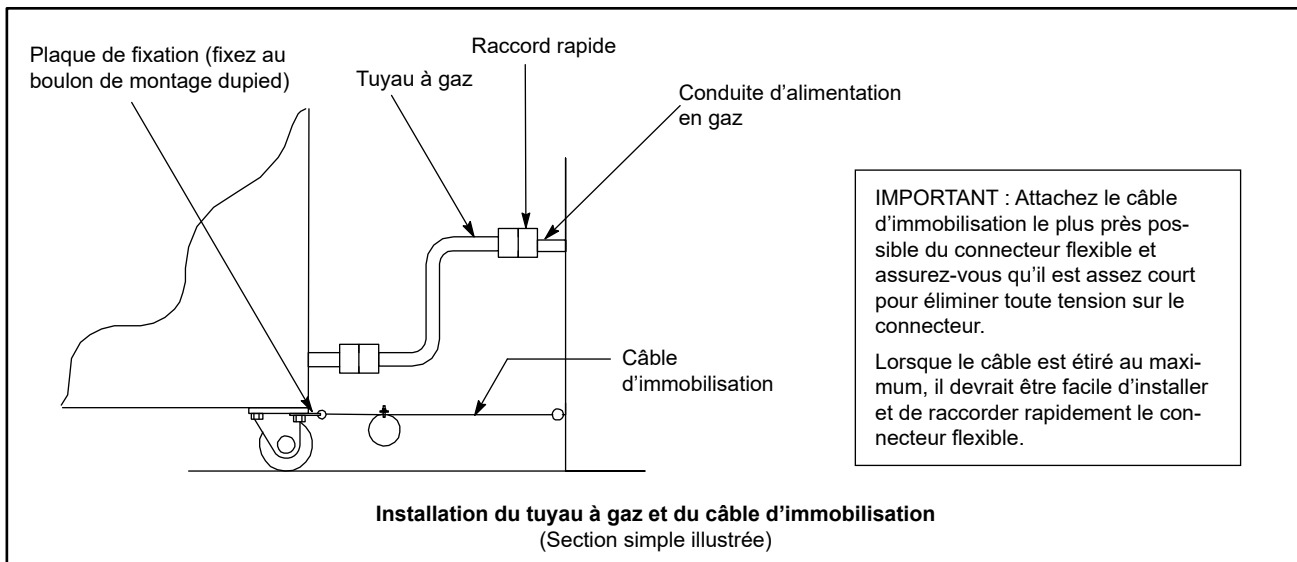


Figure 34

# INSTALLATION

---

## Liste de vérification finale



### **ATTENTION !!!**

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

### **EXTÉRIEUR DU FOUR**

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

### **RACCORDS**

1. Confirmez le raccordement convenable à l'alimentation en eau.
2. Ouvrez l'alimentation en eau.
3. Vérifiez la présence de fuites.
4. Fermez l'alimentation en eau.
5. Vérifiez et nettoyez le filtre à eau de tout encrassement.
6. Ouvrez de nouveau l'alimentation en eau.
7. Vérifiez la douche à main.
8. Confirmez le raccordement convenable à la prise électrique.
9. Confirmez le raccordement convenable de gaz (si c'est approprié).
10. Vérifiez le raccordement au plateau à égouttement.
11. Confirmez le montage convenable du plateau à égouttement.
12. Confirmez la pente convenable du flexible depuis le plateau à égouttement et vérifiez la présence de fuites.
13. Confirmez le raccordement convenable du système d'échappement et du tuyau d'évacuation.
14. Nettoyez le four.
15. Appliquez une huile à acier.

### **INTÉRIEUR DU FOUR**

1. Confirmez le montage convenable du boîtier du filtre.
2. Vérifiez la lampe intérieure.
3. Nettoyez le four.

### **COMMANDE**

4. Vérifiez et, au besoin, rectifiez chaque valeur prééglée.
5. Faites chauffer le four à une température de 249°C (480°F) durant environ cinq minutes.

# 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 système 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

Que faire s'il y a une odeur de gaz :

- NE PAS essayer d'allumer l'appareil.
- NE PAS toucher d'interrupteur électrique.
- Utiliser un téléphone extérieur pour appeler immédiatement la compagnie du gaz.
- Si la compagnie du gaz ne répond pas, appeler les pompiers.

#### Que faire en cas de panne de secteur :

- Fermer tous les interrupteurs.
- NE PAS tenter d'utiliser le four avant que l'électricité soit revenue.

*REMARQUE: Dans le cas d'un arrêt de l'appareil, quel qu'il soit, attendre cinq (5) minutes avant de remettre le four en marche.*

#### Conseils généraux de sécurité :

- NE PAS utiliser d'outil pour fermer les commandes du gaz. Si le gaz ne peut pas être fermé manuellement ne pas tenter de réparer. Appeler un technicien de service qualifié.
- Si le four doit être déplacé, quel qu'en soit la raison, le gaz doit être fermé et déconnecté de l'unité avant de retirer le câble de retenue. Reconnecter la retenue quand le four a été remis à son emplacement d'origine.
- NE PAS retirer le couvercle du panneau de contrôle sauf si le four est débranché.

# UTILISATION

---

## Description de la commande de l'écran tactile

Les fours BCT/BLCT comprennent la commande de l'écran tactile Combi de Blodgett offrant les caractéristiques suivantes :

- Plusieurs modes de cuisson, notamment Hot Air (air chaud), CombiSmart, CombiOptima™, Retherm (remise en température), Steam (vapeur), Proofing (apprêt), Cool Down (refroidissement) et PreHeat (préchauffage).
- CombiOptima™ mesure et contrôle automatiquement le degré d'humidité dans le four, aidant à maintenir ainsi l'apparence et la succulence du produit. *(non disponible sur les mini-fours)*
- Affichage à commande tactile facile à utiliser.
- Mise en mémoire d'au moins 1 000 programmes de recettes comprenant plusieurs étapes de cuisson. Les recettes peuvent être regroupées en catégories (bœuf, poulet, biscuits, etc.) aux fins de leur récupération facile, y compris une catégorie Favoris pour les recettes que vous utilisez le plus souvent.
- Sonde de température à cœur extérieure dotée de trois points de mesure.
- Fonction 'griller et maintenir' à basse température et cuisson Delta-T.
- Résultats de cuisson et de rôtissage optimaux grâce au ventilateur réversible à 9 vitesses.
- Fonction de minuterie de grille (Rack Timer) vous permettant de régler les minuteries pour chaque grille.
- La minuterie de grille avancée (Advanced Rack Timer) vous permet de créer des groupes de recettes ayant des caractéristiques semblables (température de cuisson, degré d'humidité, etc.) et de gérer plusieurs recettes du même groupe simultanément sur des grilles de four distinctes.
- Port USB pour le transfert de données, de logiciels et de recettes.
- Contrôle de la qualité ARMPC vous permettant de contrôler et de documenter la production, y compris le temps de production, la durée de production, la température de préparation et la température à cœur.
- Démarrage différé programmable.
- Diagnostic de service automatique.

## FONCTIONNEMENTS DE BASE

- Pour sélectionner un article, touchez le bouton sur l'écran.
- Pour défiler à travers une liste, faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas. L'article centré sur la « roue » sera sélectionné.
- Pour retourner à l'affichage précédent, enfoncez la touche fléchée gauche ◀ au coin supérieur gauche de l'écran.
- Pour modifier la fonction de cuisson quand le four fonctionne, enfoncez la touche fléchée descendante ▼ au coin supérieur droit de l'écran.
- Pour sauvegarder les réglages courants et passer à l'étape suivante, enfoncez la touche fléchée droite ▶ au coin supérieur droit de l'écran.



### ATTENTION !!!

**Pour éviter les brûlures, ne pas utiliser de récipients chargés contenant des liquides ou des produits de cuisson qui deviennent fluides en chauffant à des niveaux plus élevés que ceux qui peuvent être facilement observés.**

### DESCRIPTION DU MENU PRINCIPAL

1. Icône de la clé – Enfoncez cette touche, puis entrez le code pour changer le type d'utilisateur. Les choix comprennent : utilisateur, super utilisateur ou technicien. Le code du super utilisateur est le 87 64 12.
2. Icône de l'engrenage – Enfoncez pour accéder aux menus de service et de super utilisateur.
3. Recettes – Enfoncez pour cuisiner en utilisant les recettes programmées ou pour créer une nouvelle recette.
4. Favoris – Enfoncez pour accéder à la catégorie des recettes favorites. Vous pouvez utiliser cette catégorie pour stocker les recettes que vous utilisez le plus souvent, y compris vos propres recettes ou celles programmées en usine.
5. Manuel – Enfoncez pour accéder aux modes Pre-Heat (préchauffage), Cool Down (refroidissement) Advanced Rack Timer (minuterie de grille avancée) et Proofing (apprêt); permet aussi d'accéder à la clé USB, au système ARMPCC et au démarrage de cuisson différé.
6. Avancé – Enfoncez pour accéder aux modes Pre-Heat (préchauffage), Cool Down (refroidissement) Advanced Rack Timer (minuterie de grille avancée) et Proofing (apprêt); permet aussi d'accéder à la clé USB, au système ARMPCC et au démarrage de cuisson différé.

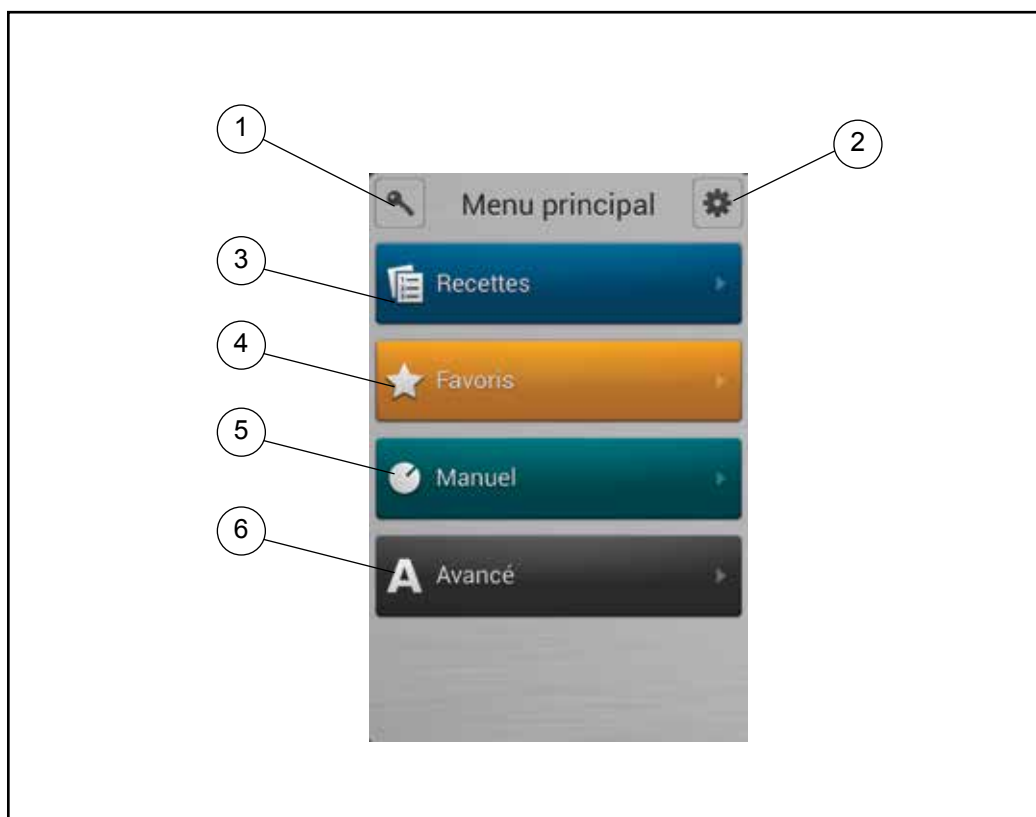


Figure 35

# UTILISATION

---

## Mode air chaud

### Entrée en mode HotAirR (air chaud)

1. Au menu principal, appuyez sur la touche Manual
2. Sélectionnez le mode HotAir.

### Réglage du temps de cuisson et de la température

1. Sur la liste des températures (TEMPERATURE), faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour sélectionner la température de cuisson voulue.

**Pour choisir l'entrée au clavier**, faites glisser votre doigt de droite à gauche le long de la partie supérieure du cadran de défilement de la température (TEMPERATURE). Sélectionnez l'icône du clavier au centre de la case pour afficher le clavier. Entrez la température voulue, puis appuyez sur OK au bas de l'écran pour régler la température.

*REMARQUE: pour retourner à la molette de défilement, faites glisser votre doigt de gauche à droite sur la partie supérieure de la case de l'icône du clavier. La commande choisit par défaut la dernière méthode d'entrée utilisée.*

2. Sur les listes des heures et des minutes (HOUR & MINUTES), faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour sélectionner le temps de cuisson voulu.

**Pour choisir l'entrée au clavier**, faites glisser votre doigt de droite à gauche le long de la partie supérieure du cadran de défilement de la minuterie (TIMER). Sélectionnez l'icône du clavier au centre de la case pour afficher le clavier. Entrez le temps de cuisson voulu en heures et en minutes, puis appuyez sur OK au bas de l'écran pour régler la minuterie.

3. Lorsque le temps de cuisson arrive à échéance, le four s'éteint automatiquement. Enfoncez la touche CONT (suite) si vous voulez que le four continue de fonctionner après l'écoulement du temps programmé.
4. Le four s'allume automatiquement trois secondes après la sélection du temps de cuisson et de la température.

### Injection de vapeur

La commande permet l'injection de vapeur durant la cuisson à air chaud. Vous pouvez régler l'injection de vapeur avant ou durant le cycle de cuisson.

Pour l'injection de vapeur différée :

1. Touchez le bouton Steam (vapeur) pour régler la minuterie.
2. Faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas sur le cadran de la minuterie pour régler le temps de vapeur de 0 à 99 secondes.
3. Cliquez sur OK pour régler l'intervalle de vapeur et retourner à l'affichage Hot Air (air chaud) principal.

Pour une injection de vapeur instantanée :

1. Maintenez la touche STEAM enfoncée pour distribuer l'humidité dans l'ensemble de l'armoire du four et la relâcher pour arrêter la vapeur.

### Réglage de la vitesse de ventilation

Vous avez le choix entre 9 vitesses de ventilateur et que vous pouvez régler avant ou durant le cycle de cuisson.

1. Pour régler la vitesse, appuyez sur la touche FAN SPEED (vitesse de ventilation) au coin droit inférieur de l'écran.
2. Faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour régler la vitesse de ventilation par pas de progression de 10 % (de 20 à 100 %).
3. Appuyez sur OK pour sauvegarder la vitesse choisie.

### Position de l'évent

Vous pouvez ouvrir ou fermer l'évent en tout temps durant le cycle de cuisson à air chaud. Blodgett recommande de garder l'évent ouvert pour faire cuire le pain ou les pâtisseries ou pour faire rôtir la viande ou griller les aliments.

1. Appuyez sur la touche VENT (évent) au bas de l'écran pour ouvrir ou fermer l'évent.

### À la fin du cycle de cuisson

1. Lorsque le temps de cuisson arrive à échéance, une alarme retentit et l'affichage montre « Recipe Done! » pour indiquer que la recette est terminée.

Enfoncez EXIT (sortie) pour mettre fin au cycle de cuisson.

Enfoncez RESTART (redémarrer) pour poursuivre le cycle de cuisson.

# UTILISATION

## Mode air chaud

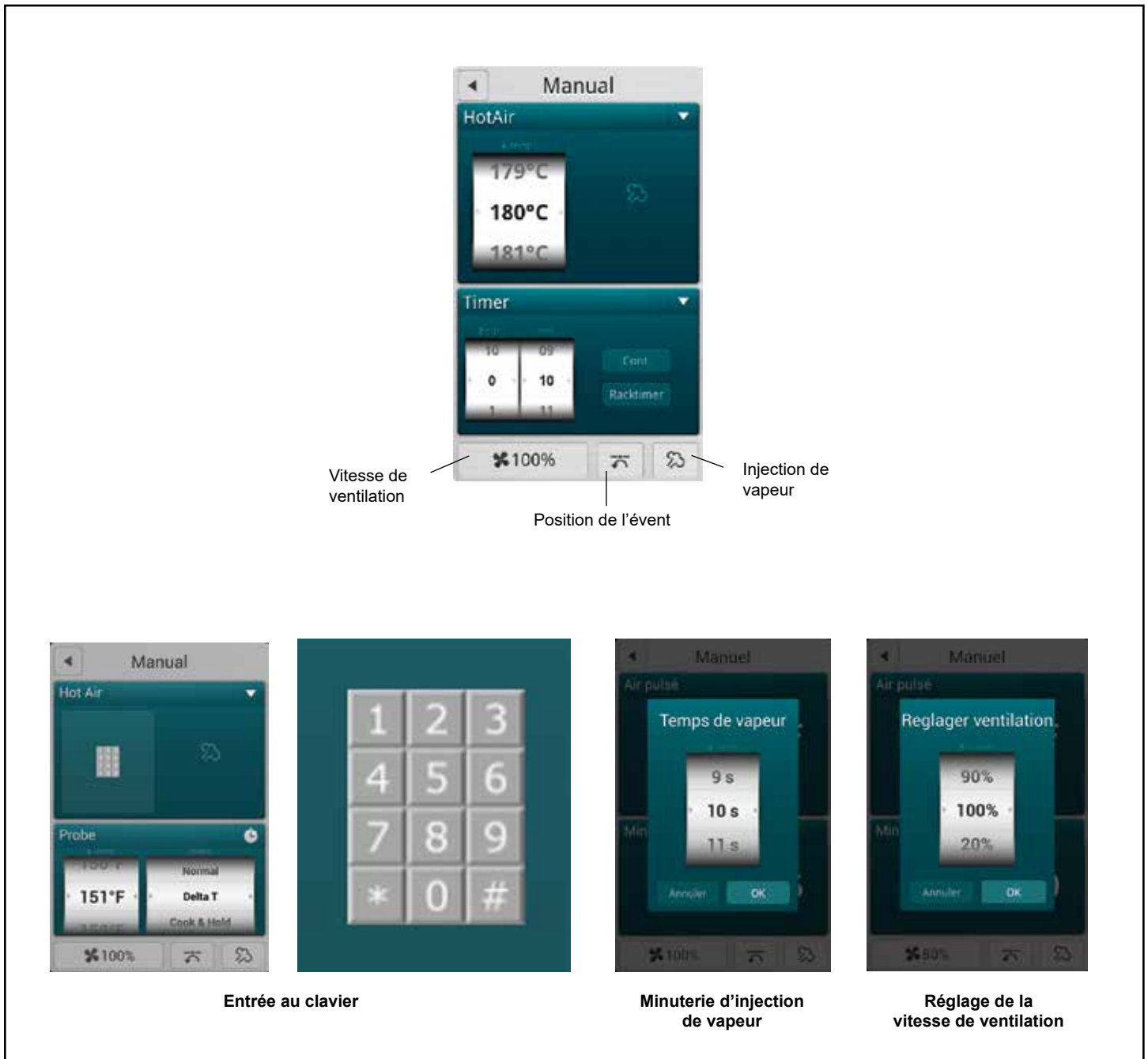


Figure 36

# UTILISATION

---

## Mode vapeur

La cuisson à la vapeur est le mode de cuisson idéal pour les aliments qui peuvent être cuits dans l'eau.

**REMARQUE :** *la température de l'eau dans le générateur de vapeur est vérifiée automatiquement. Pour des raisons sanitaires, si la température de l'eau baisse en dessous de 65°C (149°F), le réservoir est vidé, puis rempli et réchauffé de nouveau.*

### Conseils sur l'utilisation du mode vapeur

- Avant d'amorcer la cuisson à la vapeur, refroidissez le four à 80°C (175°F). Pour baisser rapidement la température, utilisez le mode Cool Down (refroidissement) et ouvrez la porte.
- Nous vous recommandons de démarrer le processus de cuisson à la vapeur 8 minutes avant de charger le four. Pour assurer la salubrité des aliments, le four surveille l'eau dans le générateur de vapeur. Si la température de l'eau baisse en dessous de 65°C (150°F), le réservoir est vidé, puis rempli de nouveau et l'eau est réchauffée.

### Entrée en mode vapeur

1. Au menu principal, enfoncez la touche MANUEL.
2. Sélectionnez le mode STEAM (vapeur).

### Réglage du temps de cuisson et de la température

1. Sur la liste des températures (TEMPERATURE), faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour sélectionner la température de cuisson voulue.

**Pour choisir l'entrée au clavier,** faites glisser votre doigt de droite à gauche le long de la partie supérieure du cadran de défilement de la température (TEMPERATURE). Sélectionnez l'icône du clavier au centre de la case pour afficher le clavier. Entrez la température voulue, puis appuyez sur OK au bas de l'écran pour régler la température.

**REMARQUE :** *pour retourner à la molette de défilement, faites glisser votre doigt de gauche à droite sur la partie supérieure de la case de l'icône du clavier. La commande choisit par défaut la dernière méthode d'entrée utilisée.*

2. Sur les listes des heures et des minutes (HOUR & MINUTES), faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour sélectionner la température de cuisson voulue.

**Pour choisir l'entrée au clavier,** faites glisser votre doigt de droite à gauche le long de la partie supérieure du cadran de défilement de la minuterie (TIMER). Sélectionnez l'icône du clavier au centre de la case pour afficher le clavier. Entrez le temps de cuisson voulu en heures et en minutes, puis appuyez sur OK au bas de l'écran pour régler la minuterie.

3. Lorsque le temps de cuisson arrive à échéance, le four s'éteint automatiquement. Enfoncez la touche CONT (suite) si vous voulez que le four continue de fonctionner après l'écoulement du temps programmé.
4. Le four s'allume automatiquement trois secondes après la sélection du temps de cuisson et de la température.

### Réglage de la vitesse de ventilation

Vous avez le choix entre 9 vitesses de ventilateur et que vous pouvez régler avant ou durant le cycle de cuisson.

1. Pour régler la vitesse, appuyez sur la touche FAN SPEED (vitesse de ventilation) au coin droit inférieur de l'écran.
2. Faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour régler la vitesse de ventilation par pas de progression de 10% (de 20 à 100%).
3. Appuyez sur OK pour sauvegarder la vitesse de ventilation.

### Position de l'évent

La position de l'évent se règle automatiquement en mode vapeur.

### À la fin du cycle de cuisson

1. Lorsque le temps de cuisson arrive à échéance, une alarme retentit et l'affichage montre « Recipe Done! » pour indiquer que la recette est terminée.

Enfoncez EXIT (sortie) pour mettre fin au cycle de cuisson.

Enfoncez RESTART (redémarrage) pour poursuivre le cycle de cuisson.



Figure 37

FONCTION	TEMPÉRATURE DE LA VAPEUR	PRODUITS
Cuisson à la vapeur à basse température	65 à 90°C (149 à 194°F)	Poisson et petits légumes. Cuire à la vapeur les petits légumes à 80°C (176°F) de 5 à 10 minutes pour conserver leur couleur et leur croustillance.
Cuisson à la vapeur traditionnelle	98 à 100°C (208 à 212°F)	Viandes, pâtes, pommes de terre, riz et légumes racines.
Cuisson à la vapeur à circulation forcée	120°C (248°F)	Légumes exigeant un traitement ultérieur et pour accélérer le traitement des légumes racines durs et congelés, les pâtes et le riz. Faites preuve de prudence en utilisant cette fonction.

## Le mode Retherm

Le mode Retherm (remise en température) vous permet de réchauffer doucement les produits déjà préparés. Une quantité d'humidité calculée avec soin est ajoutée durant le fonctionnement. Ce processus aide à maintenir l'apparence et la saveur du produit.

### Conseils pour une remise en température réussie

- Pour accélérer le processus, laissez le produit à découvert durant le processus de réchauffement.
- Pour atteindre la température finale idéale, utilisez la sonde de température à coeur. Consultez la page 24 pour obtenir de l'information sur la manière d'utiliser la sonde.

- Pour la remise en température de produits sous-vide ou afférents, suivez les recommandations du fournisseur.

### Entrée en mode de remise en température

1. Au menu principal, enfoncez la touche MANUEL.
2. Sélectionnez le mode RETHERM (remise en température).

# UTILISATION

## Le mode Retherm

### Réglage du temps de remise en température et de la température

1. Sur la liste des températures (TEMPERATURE), faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour sélectionner la température de cuisson voulue.

**Pour choisir l'entrée au clavier**, faites glisser votre doigt de droite à gauche le long de la partie supérieure du cadran de défilement de la température (TEMPERATURE). Sélectionnez l'icône du clavier au centre de la case pour afficher le clavier. Entrez la température voulue, puis appuyez sur OK au bas de l'écran pour régler la température.

*REMARQUE: pour retourner à la molette de défilement, faites glisser votre doigt de gauche à droite sur la partie supérieure de la case de l'icône du clavier. La commande choisit par défaut la dernière méthode d'entrée utilisée.*

2. Sur les listes des heures et des minutes (HOUR & MINUTES), faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour régler le temps de cuisson voulu.

**Pour choisir l'entrée au clavier**, faites glisser votre doigt de droite à gauche le long de la partie supérieure du cadran de défilement de la minuterie (TIMER). Sélectionnez l'icône du clavier au centre de la case pour afficher le clavier. Entrez le temps de cuisson voulu en heures et en minutes, puis appuyez sur OK au bas de l'écran pour régler la minuterie.

3. Quand le temps de cuisson arrive à échéance, le four s'éteint automatiquement. Enfoncez la touche CONT (suite) si vous voulez que le four continue de fonctionner après l'écoulement du temps programmé.
4. Le four s'allume automatiquement trois secondes après la sélection du temps de cuisson et de la température.

### Réglage de la vitesse de ventilation

Vous avez le choix entre 9 vitesses de ventilateur et que vous pouvez régler avant ou durant le cycle de cuisson.

1. Pour régler la vitesse, appuyez sur la touche FAN

SPEED (vitesse de ventilation) au coin droit inférieur de l'écran.

2. Faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour régler la vitesse de ventilation par pas de progression de 10 % (de 20 à 100 %).
3. Appuyez sur OK pour sauvegarder la vitesse de ventilation choisie.

### Position de l'évent

La position de l'évent se règle automatiquement en mode remise en température.

### À la fin du cycle de cuisson

1. Lorsque le temps de cuisson arrive à échéance, une alarme retentit et l'affichage montre « Recipe Done! » pour indiquer que la recette est terminée.

Enfoncez EXIT (sortie) pour mettre fin au cycle de cuisson.

Enfoncez RESTART (redémarrage) pour poursuivre le cycle de cuisson.

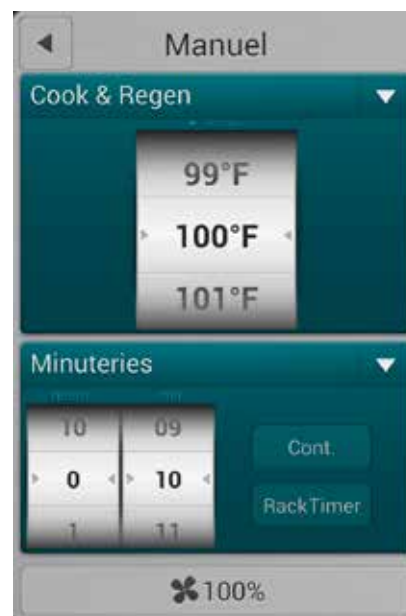


Figure 38

PRODUITS	TEMPÉRATURE DE REMISE EN TEMPÉRATURE	TEMPS
Riz, viandes et légumes cuits dans une assiette	140°C (284°F)	8 à 12 minutes
Rôtis entiers, ragoûts et sauces	120 à 140°C (248 à 384°F)	40 à 60 minutes
Produits comme les pâtes, le riz, etc.	120°C (248°F)	20 à 30 minutes

# UTILISATION

## Mode CombiSmart

Le mode CombiSmart vous permet de régler la température du four et de sélectionner un degré d'humidité pré-réglé. Le four génère un degré d'humidité uniforme sans compenser pour l'humidité contenue naturellement dans le produit.

### Entrée en mode CombiSmart

1. Au menu principal, enfoncez la touche MANUEL.
2. Sélectionnez le mode COMBISMART.

### Réglage du temps de cuisson, de la température et de l'humidité

*REMARQUE :* pour vous assurer que le four a atteint le degré d'humidité approprié, préchauffez-le durant 5 minutes au degré d'humidité voulu.

1. Sur la liste des températures (TEMPERATURE), faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour sélectionner la température de cuisson voulue.

**Pour choisir l'entrée au clavier**, faites glisser votre doigt de droite à gauche le long de la partie supérieure du cadran de défilement de la température (TEMPERATURE). Sélectionnez l'icône du clavier au centre de la case pour afficher le clavier. Entrez la température voulue, puis appuyez sur OK au bas de l'écran pour régler la température.

*REMARQUE :* pour retourner à la molette de défilement, faites glisser votre doigt de gauche à droite sur la partie supérieure de la case de l'icône du clavier. La commande choisit par défaut la dernière méthode d'entrée utilisée.

2. Sur la liste STEAM (vapeur), faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour choisir le degré d'humidité voulu. CombiSmart procure 10 degrés d'humidité différents. Consultez le tableau ci-dessous pour voir les degrés d'humidité recommandés.

**Pour choisir l'entrée au clavier**, faites glisser votre doigt de droite à gauche le long de la partie supérieure du cadran de défilement de la vapeur (STEAM). Sélectionnez l'icône du clavier au centre de la case pour afficher le clavier. Entrez le degré d'humidité voulu, puis appuyez sur OK au bas de l'écran pour régler l'humidité.

*REMARQUE :* Le niveau d'humidité doit être entré en multiples de 10 (10, 20, 30, etc.).

3. Sur les listes des heures et des minutes (HOUR & MINUTES), faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour régler le temps de cuisson voulu.

**Pour choisir l'entrée au clavier**, faites glisser votre doigt de droite à gauche le long de la partie supérieure du cadran de défilement de la minuterie (TIMER). Sélectionnez l'icône du clavier au centre de la case pour afficher le clavier. Entrez le temps de cuisson voulu en heures et en minutes, puis appuyez sur OK au bas de l'écran pour régler la minuterie.

4. Quand le temps de cuisson arrive à échéance, le four s'éteint automatiquement. Enfoncez la touche CONT (suite) si vous voulez que le four continue de fonctionner après l'écoulement du temps programmé.
5. Le four s'allume automatiquement trois secondes après la sélection du temps de cuisson et de la température.

### Réglage de la vitesse de ventilation

Vous avez le choix entre 9 vitesses de ventilateur et que vous pouvez régler avant ou durant le cycle de cuisson.

1. Pour régler la vitesse, appuyez sur la touche FAN SPEED (vitesse de ventilation) au coin droit inférieur de l'écran.
2. Faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour régler la vitesse de ventilation par pas de progression de 10 % (de 20 à 100 %).
3. Appuyez sur OK pour sauvegarder la vitesse de ventilation choisie.

### Position de l'évent

La position de l'évent se règle automatiquement en mode CombiSmart.

# UTILISATION

## Mode CombiSmart

### À la fin du cycle de cuisson

1. Lorsque le temps de cuisson arrive à échéance, une alarme retentit et l'affichage montre « Recipe Done! » pour indiquer que la recette est terminée.

Enfoncez EXIT (sortie) pour mettre fin au cycle de cuisson.

Enfoncez RESTART (redémarrage) pour poursuivre le cycle de cuisson.



Figure 39

PRODUITS	DEGRÉD'HUMIDITÉ	TEMPÉRATURE
Produits grillés à l'air sec	0	200 à 250°C (392 à 482°F)
Sauces produites en braisant la viande	70 et 80	145 à 165°C (293 à 329°F)
Poissons pochés, volailles et légumes croustillants	90 et 100	70 à 120°C (158 à 248°F)
Pommes de terre, riz, pâtes, viandes cuits à la vapeur, etc.	100	100°C (212°F) ou en mode vapeur

# UTILISATION

## Mode CombiOptima™

**REMARQUE :** Non disponible sur les mini-four.

Le mode CombiOptima™ vous permet de régler la température du four et d'ajouter un pourcentage précis d'humidité. Plusieurs produits contiennent une grande quantité d'eau, augmentant ainsi le degré d'humidité durant la cuisson. En mode CombiOptima™, le four règle automatiquement l'humidité afin de maintenir le degré voulu.

### Conseils sur le réglage du degré d'humidité

- Pour produire une sauce en braisant une viande, appliquer 70 à 80 % d'humidité entre 145 et 65°C (300 à 325°F).
- Pour le poisson poché, la volaille ou les légumes croustillants, appliquer 70 à 95 % d'humidité à 70 à 120°C (150 à 250°F).
- Pour les courts temps de cuisson et les produits tels que les coupes de viandes marinées aux herbes et les légumes frais, utilisez 70 % d'humidité à 190°C (375°F).

### Entrée en mode CombiOptima™

1. Au menu principal, enfoncez la touche MANUEL.

Sélectionnez le mode COMBIOPTIMA™.

### Réglage du temps de cuisson, de la température et de l'humidité

**REMARQUE :** pour vous assurer que le four a atteint le degré d'humidité approprié, préchauffez-le durant 5 minutes au degré d'humidité voulu.

1. Sur la liste des températures (TEMPERATURE), faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour sélectionner la température de cuisson voulue

**Pour choisir l'entrée au clavier**, faites glisser votre doigt de droite à gauche le long de la partie supérieure du cadran de défilement de la température (TEMPERATURE). Sélectionnez l'icône du clavier au centre de la case pour afficher le clavier. Entrez la température voulue, puis appuyez sur OK au bas de l'écran pour régler la température.

**REMARQUE :** pour retourner à la molette de défilement, faites glisser votre doigt de gauche à droite sur la partie supérieure de la case de l'icône du clavier. La commande choisit par défaut la

dernière méthode d'entrée utilisée.

2. Sur la liste STEAM (vapeur), faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour choisir le degré d'humidité voulu.

**Pour choisir l'entrée au clavier**, faites glisser votre doigt de droite à gauche le long de la partie supérieure du cadran de défilement de la vapeur (STEAM). Sélectionnez l'icône du clavier au centre de la case pour afficher le clavier. Entrez le degré d'humidité voulu, puis appuyez sur OK au bas de l'écran pour régler l'humidité.

**REMARQUE :** Le niveau d'humidité doit être entré en multiples de 10 (10, 20, 30, etc.).

3. Sur les listes des heures et des minutes (HOUR & MINUTES), faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour régler le temps de cuisson voulu.

**Pour choisir l'entrée au clavier**, faites glisser votre doigt de droite à gauche le long de la partie supérieure du cadran de défilement de la minuterie (TIMER). Sélectionnez l'icône du clavier au centre de la case pour afficher le clavier. Entrez le temps de cuisson voulu en heures et en minutes, puis appuyez sur OK au bas de l'écran pour régler la minuterie.

4. Lorsque le temps de cuisson arrive à échéance, le four s'éteint automatiquement. Enfoncez la touche CONT (suite) si vous voulez que le four continue de fonctionner après l'écoulement du temps programmé.
5. Le four s'allume automatiquement trois secondes après la sélection du temps de cuisson, de la température et du degré d'humidité.

### Réglage de la vitesse de ventilation

La vitesse de ventilation se règle automatiquement en mode CombiOptima™.

### Position de l'évent

La position de l'évent se règle automatiquement en mode CombiOptima™.

# UTILISATION

---

## Mode CombiOptima™

### À la fin du cycle de cuisson

1. Lorsque le temps de cuisson arrive à échéance, une alarme retentit et l'affichage montre « Recipe Done! » pour indiquer que la recette est terminée.

Enfoncez EXIT (sortie) pour mettre fin au cycle de cuisson.

Enfoncez RESTART (redémarrage) pour poursuivre le cycle de cuisson



Figure 40

# UTILISATION

## Utilisation de la sonde à cœur

Tous les fours BCT/BLCT de Blodgett sont fournis en standard avec une sonde de température à cœur. Il est possible de faire fonctionner deux sondes en même temps. Vous pouvez acheter une sonde additionnelle de votre concessionnaire Blodgett.

**La sonde de température à cœur offre trois modes de cuisson.**

- Normal
- Delta-T
- Cook & Hold (cuire et maintenir)

### MODES SONDE À CŒUR

**Suivez cette procédure pour les trois modes de cuisson avec la sonde à cœur.**

*REMARQUE : vous devez installer la sonde avant d'activer le cycle de cuisson.*

1. Sélectionnez le mode de cuisson voulu. Consultez les instructions pour connaître la façon de régler le mode de cuisson.
2. Réglez le ventilateur à la vitesse désirée, le cas échéant. Consultez les instructions pour connaître la manière de régler la vitesse de ventilation.

3. Réglez la position de l'évent, le cas échéant. Consultez les instructions pour connaître la façon de régler la position de l'évent.

4. Insérer la sonde au centre du produit, puis enfichez la sonde dans le four près du connecteur situé au coin supérieur du panneau latéral droit.

*REMARQUE : les sondes de viande fournies sur les modèles mini-combi sont des sondes à cœur et n'ont pas besoin d'être enfichées dans le four.*

5. Enfoncez la touche ▼ au haut de la liste de minuteries pour afficher la liste de sélection des sondes

6. Faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas sur la liste des températures (Temp) pour sélectionner la température de la sonde voulue.

7. Faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas sur la liste Status (état) pour sélectionner le mode voulu.

8. Le four s'allume automatiquement trois secondes après la sélection de la température de la sonde à cœur et du mode voulu.

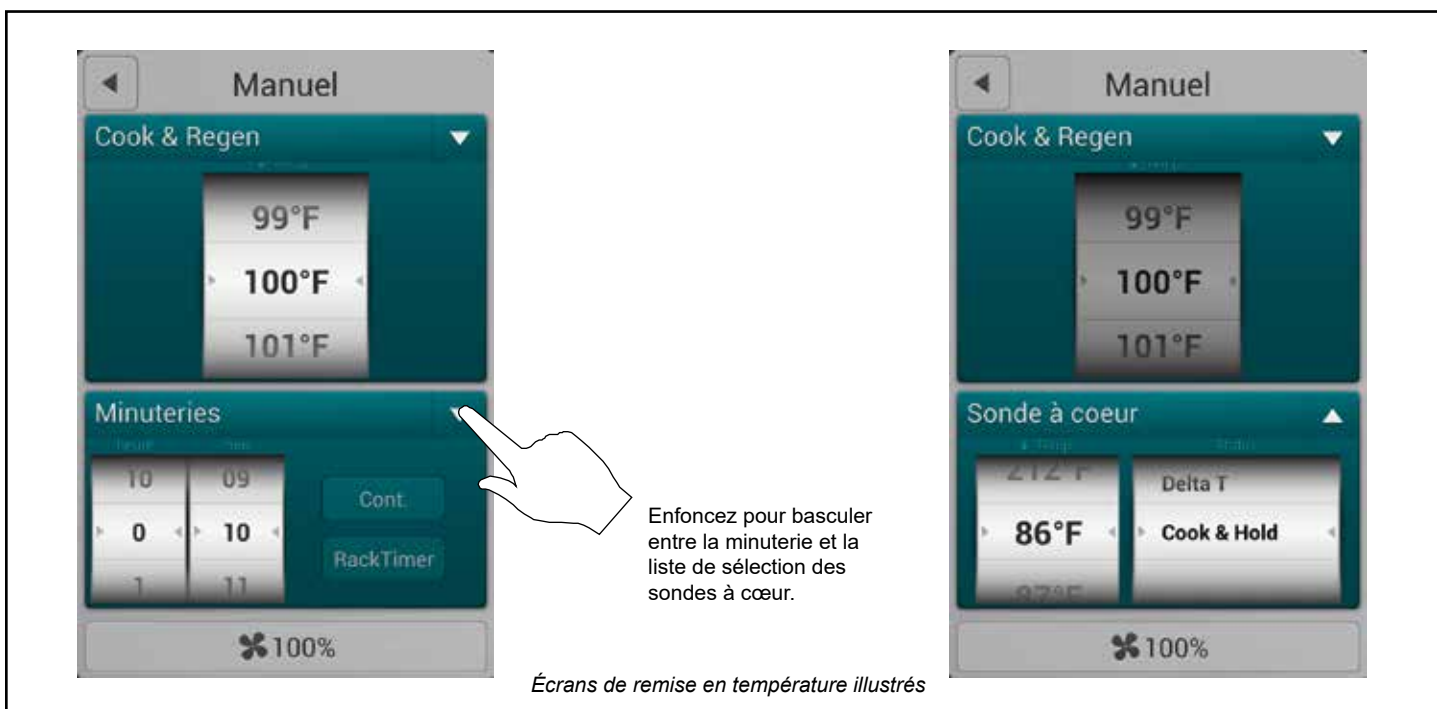


Figure 41

# UTILISATION

---

## Utilisation de la sonde à cœur

### CUISSON NORMALE AVEC LA SONDE À CŒUR

En mode normal, la sonde vous avisera quand le produit aura atteint la température de tirage voulue. La température de cuisson est constante en mode normal.

1. Suivez les étapes de 1 à 8 à la page 25 pour démarrer un cycle de cuisson à la sonde à cœur normal.
2. Le four déclenche une alarme et s'éteint lorsqu'il atteint la température à cœur choisie.

Débranchez la sonde et retirez le produit du four.

### DELTA T

Quand vous utilisez Delta-T, le four maintient une différence de température constante entre la température à cœur et la température du four. La température du four monte lentement à mesure que la température à cœur augmente. Delta-T procure une cuisson douce qui se traduit par un produit tendre et juteux. La cuisson avec Delta-T réduit jusqu'à 20 % du retrait comparé aux modes de cuisson traditionnels.

1. Suivez les étapes de 1 à 8 à la page 25 pour démarrer un cycle de cuisson Delta-T.
2. Le four déclenche une alarme et s'éteint lorsqu'il atteint la température à cœur choisie.
3. Débranchez la sonde à cœur et retirez le produit du four.

### Conseils sur la cuisson Delta-T

- Pour les meilleurs résultats, commencez en réglant la température du four entre 30 et 40°C (85 et 100°F).
- Il est recommandé d'utiliser le mode HOT AIR (air chaud) pour les rôtis très gras et les petits rôtis, le mode STEAM (vapeur) pour les gros jambons non désossés et le mode RETHERM (remise en température) pour les viandes maigres comme la volaille.

### Températures à cœur recommandées

- Saignant 52 et 57°C (125 et 135°F)
- À point 59 et 62°C (140 et 145°F)
- Bien cuit 72 et 85°C (160 et 185°F)

### COOK & HOLD (CUIRE ET MAINTENIR)

Cook & Hold est la continuité de la cuisson Delta-T. La température du four s'ajuste par rapport à la température à cœur réelle du produit. Lorsque la température à cœur voulue est atteinte, le four ajuste la cavité pour maintenir la température à cœur, agissant ainsi comme mode de réchauffement. Le cycle Cook & Hold convient au rôtissage au cours de la nuit lorsque le personnel ne travaille pas.

1. Suivez les étapes de 1 à 8 à la page 25 pour démarrer le cycle Cook & Hold.
2. Lorsque le produit a atteint la température à cœur voulue, l'affichage indiquera HOLD??? (maintenir???) et le four ajustera la température de la cavité afin de maintenir la température de la sonde à cœur.
3. Débranchez la sonde à cœur et retirez le produit du four au moment de servir.

### Conseils sur l'utilisation du mode Cook & Hold

- Il est recommandé de maintenir la température entre 60 et 65°C (140 et 150°F). À des températures plus élevées, les protéines se désydratent progressivement, le poids de la viande diminue et la viande devient moins juteuse.
- Lorsque la température est maintenue entre 60 et 65°C (140 et 150°F), vous pouvez sortir la viande du four juste avant de la découper.
- Lorsque la température est maintenue pendant 5 à 6 heures, le retrait augmente.

# UTILISATION

## Cuisson automatique SmartChef

La fonction SmartChef procure un nombre de fonctions de cuisson pré-réglées pour une variété de produits.

### Entrée en mode SmartChef

1. Au menu principal, appuyez sur la touche Manuel.
2. Sélectionnez le mode SmartChef.

### Utilisation du mode SmartChef

1. Appuyez sur le nom du type de produit que vous allez faire cuire.



Figure 42

2. La commande affiche les modes de cuisson qui sont programmés pour votre produit. Appuyez sur le mode que vous voulez utiliser. Consultez le tableau pour voir la liste des modes de cuisson qui vous sont offerts.



Figure 43

3. La commande affiche COOKING ADJUSTMENT SLIDERS (ajuster l'appoint de cuisson). Faites les ajustements que vous voulez pour obtenir les résultats voulus.

- c. **Griller** – Faites glisser le bouton vers la gauche pour une viande saignante et vers la droite pour une viande bien cuite.

*Faites glisser le bouton vers la gauche pour un résultat plus clair et vers la droite pour un résultat plus foncé.*

- d. **Vapeur** - Faites glisser le bouton vers la gauche pour une viande saignante et vers la droite pour une viande bien cuite.

*Faites glisser le bouton vers la gauche pour cuire la viande à la vapeur à basse température.*

*Faites glisser le bouton vers la droite pour une cuisson à la vapeur à circulation forcée.*

- e. **Braisier** - Faites glisser le bouton vers la gauche pour une viande saignante et vers la droite pour une viande bien cuite.

*Faites glisser le bouton vers la gauche pour un résultat lent et vers la droite pour un résultat rapide.*

*Touchez la case Tender si vous voulez que le four maintienne la température à cœur pendant deux heures.*

- f. **Colloration** - Faites glisser le bouton vers la gauche pour un temps de cuisson plus court et vers la droite pour un temps de cuisson plus long.

*Faites glisser le bouton vers la gauche pour un résultat plus clair et vers la droite pour un résultat plus foncé.*

- g. **Panés** - Faites glisser le bouton vers la gauche pour une viande saignante et vers la droite pour une viande bien cuite.

*Faites glisser le bouton vers la gauche pour un produit pané épais et vers la droite pour un produit pané mince.*

4. Enfoncez la touche START (démarrer) après avoir ajusté les résultats. Le four démarre le processus de préchauffage et déclenche une alarme quand le four est prêt.

# UTILISATION

## Cuisson automatique SmartChef



Figure 44

	BOEUF	PORC	VOLAILE	AGNEAU	GIBIER	POISSON	PAIN
<b>AJUSTEMENTS DISPONIBLES</b>	Griller	Griller	Griller	Griller	Griller	Griller	Cuisson au four
	Rôtir	Rôtir	Rôtir	Rôtir	Rôtir	Rôtir	Cuisson au four de petits produits
	Vapeur	Vapeur	Vapeur	Vapeur	Vapeur	Vapeur	Cuisson au four à la vapeur
	Panés	Panés	Panés	Panés	Panés	Panés	Pâtes feuilletées
	Colloration	Colloration	Colloration	Colloration	Colloration		
	Braiser	Braiser	Braiser - Petits morceaux	Braiser	Braiser		
		Peau croustillante	Volaille foncée				

# UTILISATION

## Utilisation de la minuterie de grille

La fonction minuterie de grille vous permet de régler une ou plusieurs minuteries pour chaque grille. De cette façon, vous pouvez faire cuire différents produits sur la même grille ou sur différentes grilles pourvu que ceux-ci puissent utiliser le même mode de cuisson. Vous pouvez utiliser la minuterie de grille en mode Hot Air (air chaud), Combi, CombiOptima™, Retherm (remise en température) et Steam (vapeur).

### CUIRE AVEC LA MINUTERIE DE GRILLE

1. Au menu principal, enfoncez la touche MANUEL.
2. Sélectionnez le mode de cuisson voulu, puis réglez la température de cuisson et le degré d'humidité, le cas échéant.
3. Enfoncez la touche RACK TIMER (minuterie de grille).
4. Sur la liste RACK SETUP (montage de la grille), faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour sélectionner le nombre de grilles que vous voulez associer à la minuterie. Vous pouvez choisir entre 1 et 10 grilles.
5. Sur la liste TIMERS PER RACK (minuteries par grille), faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour sélectionner le nombre de minuteries que vous voulez associer à la ou aux grilles.
6. Enfoncez la touche fléchée au coin supérieur droit pour continuer.
7. Enfoncez la touche ACTIVATE TIMER (activer la minuterie) pour la minuterie que vous voulez démarrer.
8. Sur les listes des heures et des minutes (HOUR & MINUTES), faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour régler le temps de cuisson voulu.
9. Enfoncez la touche fléchée droite ► au coin supérieur droit pour démarrer la minuterie

Les boutons bleus affichent les réglages actifs des minuteries et le temps qui reste. La minuterie décompte jusqu'à zéro.

Les boutons jaunes affichent les réglages actifs des minuteries qui ont atteint la minute finale du décompte.

Les boutons verts et une alarme indiquent qu'une minuterie a terminé son compte. L'affichage compte le temps qui s'est écoulé depuis que la minuterie a dépassé le temps imparti.

10. Enfoncez le bouton vert pour réduire l'alarme au silence.
11. Enfoncez FINISH (fini) pour éteindre la minuterie.



Figure 45

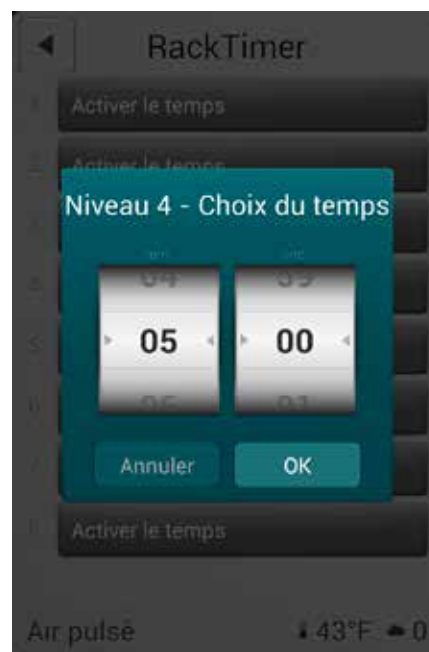


Figure 46

# UTILISATION

## Utilisation de la minuterie de grille avancée

La minuterie de grille avancée (Advanced Rack Timer) vous permet de créer des groupes de recettes ayant des caractéristiques semblables (température de cuisson, degré d'humidité, etc.). L'écran de cuisson de la minuterie vous permet de gérer plusieurs recettes du même groupe simultanément sur des grilles de four distinctes.

### Entrée des menus de la minuterie de grille

1. Au menu principal (MAIN MENU), enfoncez la touche ADVANCED.
2. Sélectionnez le mode RACK TIMER.

### CRÉATION DE GROUPES ET DE RECETTES

#### Création d'un groupe de recettes

**REMARQUE:** vous pouvez attribuer jusqu'à 18 recettes à un seul groupe. Les recettes ne peuvent être regroupées que si elles ont le même mode de cuisson et des réglages de température semblables.

1. Pour créer un groupe de recettes, sélectionnez la touche + au bas de l'écran afin d'afficher l'écran SETUP GROUP (création de groupes).
2. Sélectionnez NAME BAR (barre de nom) pour modifier le nom du groupe. Entrez le nom du groupe au moyen du clavier. Enfoncez la touche fléchée droite ► au coin supérieur droit de l'écran pour sauvegarder la sélection et retourner à l'écran SETUP GROUP.
3. Sélectionnez l'icône de l'appareil photo dans la barre d'image (IMAGE BAR) afin d'associer une photo à un groupe. Appuyez sur OK pour sauvegarder la sélection et retourner à l'écran SETUP GROUP.
4. Sous RECIPES (recettes), vous pouvez sélectionner des recettes existantes à ajouter au groupe. Une fois que vous aurez sélectionné une recette, une coche verte apparaîtra à droite indiquant qu'elle fait partie du groupe. Pour supprimer une recette, sélectionnez-la de nouveau afin de faire disparaître la coche. Pour ajouter une nouvelle recette, voir la rubrique Création d'une recette.

**REMARQUE:** la première recette sélectionnée définira les réglages pour le groupe. Les recettes dont les réglages sont incompatibles avec ceux du groupe seront ombrées.

5. Une fois toutes les recettes voulues sélectionnées, enfoncez la touche fléchée droite ► au coin supérieur droit de l'écran pour sauvegarder le groupe et retourner au menu de la minuterie de grille (RACK TIMER MENU).

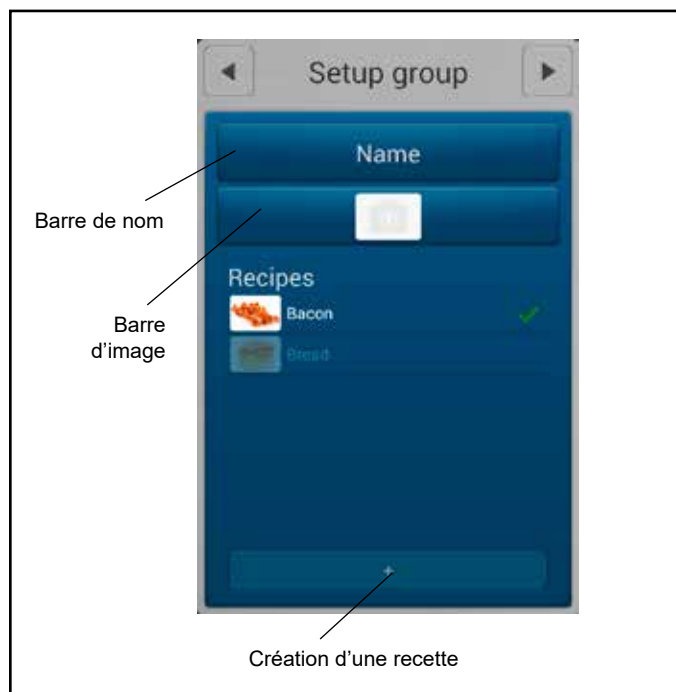


Figure 47

### Modification d'un groupe

1. À l'écran du menu de la minuterie de grille (RACK TIMER MENU), appuyez sur l'icône du groupe jusqu'à ce qu'une case apparaisse vous permettant de modifier ou de supprimer le groupe.

## Utilisation de la minuterie de grille avancée

### Création d'une recette

1. Sélectionnez la touche + au bas de l'écran SETUP GROUP.
2. Sélectionnez NAME BAR pour modifier le nom du groupe. Entrez le nom de la recette au moyen du clavier. Enfoncez la touche fléchée droite ► au coin supérieur droit de l'écran pour sauvegarder la sélection et retourner à l'écran SETUP RECIPE.
3. Sélectionnez COLOR BAR afin d'associer une couleur à la recette, puis appuyez sur OK pour sauvegarder la sélection et retourner à l'écran SETUP RECIPE.
4. Sélectionnez l'icône de l'appareil photo dans IMAGE BAR afin d'associer une photo à la recette, puis appuyez sur OK pour sauvegarder la sélection et retourner à l'écran SETUP RECIPE.

Sélectionnez SETTINGS BAR sous la barre d'image pour modifier la température, le mode de cuisson, la vitesse du ventilateur, l'état de la ventilation et le temps de cuisson de la recette. Enfoncez la touche fléchée droite ► au coin supérieur droit de l'écran pour sauvegarder la sélection de recette et retourner à l'écran SETUP RECIPE.

### Modification d'une recette

À l'écran SETUP GROUP, appuyez sur l'icône des recettes jusqu'à ce qu'une case apparaisse vous permettant de modifier ou de supprimer la recette.

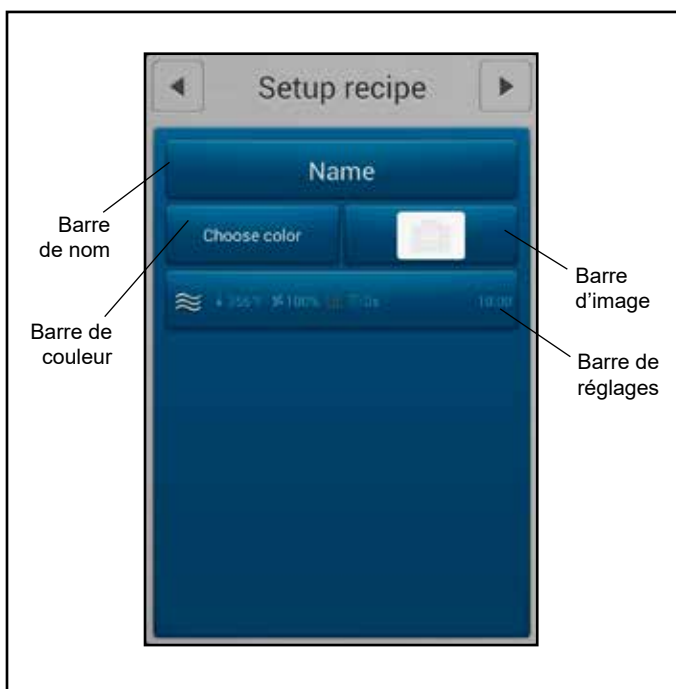


Figure 48

### Sélection d'un groupe

1. À l'écran RACK TIMER MENU, sélectionnez le nombre de grilles, le groupe et les recettes que vous voulez utiliser, puis sélectionnez la touche fléchée droite ► au coin supérieur droit de l'écran pour accéder à l'écran RACK TIMER COOK.
2. Pour sélectionner un nouveau groupe, retournez à l'écran RACK TIMER MENU à partir de l'écran RACK TIMER COOK en sélectionnant la touche fléchée gauche ◀ au coin supérieur gauche de l'écran.

# UTILISATION

## Utilisation de la minuterie de grille avancée

### CUIRE AVEC LA MINUTERIE DE GRILLE

**REMARQUE:** la partie supérieure de l'écran RACK TIMER COOK contient les recettes comprises dans votre groupe. Si votre groupe contient plus de six recettes, vous pouvez parcourir les autres recettes en faisant glisser votre doigt de droite à gauche sur cette partie de l'écran. Pour retourner aux six recettes précédentes, il suffit de faire glisser votre doigt dans le sens contraire. Le cercle mis en évidence sous les recettes indique la page (jusqu'à 3) sur laquelle vous vous trouvez en ce moment.

#### Attribution d'une recette en cliquant

1. Sélectionnez la case de la minuterie bleue associée au numéro de grille sur laquelle vous aimeriez placer votre recette afin de la mettre en évidence.
2. À partir du haut de l'écran, sélectionnez l'icône de la recette associée à la recette que vous aimeriez placer sur la grille sélectionnée afin de la mettre en évidence.
3. Sélectionnez de nouveau la case de la minuterie mise en évidence afin d'attribuer la recette à la grille.

#### Attribution d'une recette en glissant-déplaçant

1. Enfoncez l'icône des recettes voulues pendant environ 2 secondes.
2. Déplacez la recette jusqu'à l'endroit où se trouve la grille voulue.

#### Démarrage d'une recette

1. Une fois la recette ajoutée à la grille, le four commencera à préchauffer à la température requise. Le préchauffage est indiqué par une icône de thermomètre rouge à droite de l'écran. Une fois le préchauffage terminé, l'icône se transformera en une icône de « charge » (« load ») orange.
2. La minuterie de la recette démarrera automatiquement une fois que le four a été préchauffé et que le produit y a été déposé (porte ouverte/fermée).

#### Suppression d'une recette en glissant-déplaçant

1. Enfoncez la barre de recette sur la grille jusqu'à ce qu'une poubelle apparaisse à droite.
2. Déplacez la recette jusque dans la poubelle.



Figure 49

## Préchauffage, refroidissement et apprêt

Le menu Advanced (avancé) vous donne accès aux fonctions Preheat (préchauffage), Cool Down (refroidissement) et Proofing (apprêt).

### PRÉCHAUFFAGE

Utiliser cette fonction pour préchauffer le four avant d'amorcer la cuisson.

1. Au menu principal, appuyez sur la touche Advanced (avancé).
2. Sélectionnez le mode PREHEAT (préchauffage).
3. La liste des températures de préchauffage est affichée. Faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour régler la température voulue.

**Pour choisir l'entrée au clavier**, faites glisser votre doigt de droite à gauche le long de la partie supérieure du cadran de défilement de la température (TEMPERATURE). Sélectionnez l'icône du clavier au centre de la case pour afficher le clavier. Entrez la température voulue, puis appuyez sur OK au bas de l'écran pour régler la température.

*REMARQUE: pour retourner à la molette de défilement, faites glisser votre doigt de gauche à droite sur la partie supérieure de la case de l'icône du clavier. La commande choisit par défaut la dernière méthode d'entrée utilisée.*

4. Le four démarre automatiquement le préchauffage trois secondes après la sélection de la température.

### REFROIDISSEMENT

Utilisez cette fonction pour refroidir rapidement la cavité du four. Pour les meilleurs résultats, réglez la température de refroidissement 20°C (68°F) plus bas que la température de cuisson voulue.

1. Au menu principal, appuyez sur la touche Advanced (avancé).
2. Sélectionnez le mode COOL DOWN (refroidissement).
3. La liste des températures de refroidissement est affichée. Faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour régler la température voulue.

**Pour choisir l'entrée au clavier**, faites glisser votre doigt de droite à gauche le long de la partie supérieure du cadran de défilement de la température (TEMPERATURE). Sélectionnez l'icône du clavier au centre de la case pour afficher le clavier. Entrez la température voulue, puis appuyez sur OK au bas de l'écran pour régler la température.

4. Le four commence à se refroidir automatiquement trois secondes après la sélection de la température.



Figure 50

# UTILISATION

## Préchauffage, refroidissement et apprêt

### APPRÊT

*REMARQUE : les produits précuits ne nécessitent aucun apprêt.*

1. Au menu principal, appuyez sur la touche Advanced (avancé).
2. Sélectionnez le mode PROOFING (apprêt).
3. La liste des températures d'apprêt (PROOFING TEMPERATURE) et la minuterie sont affichées. Faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour régler la température voulue.

**Pour choisir l'entrée au clavier,** faites glisser votre doigt de droite à gauche le long de la partie supérieure du cadran de défilement de la température (TEMPERATURE). Sélectionnez l'icône du clavier au centre de la case pour afficher le clavier. Entrez la température voulue, puis appuyez sur OK au bas de l'écran pour régler la température.

4. Sur les listes des heures et des minutes (HOUR & MINUTES), faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour régler le temps d'apprêt voulu.

**Pour choisir l'entrée au clavier,** faites glisser votre doigt de droite à gauche le long de la partie supérieure du cadran de défilement de la minuterie (TIMER). Sélectionnez l'icône du clavier au centre de la case pour afficher le clavier. Entrez le temps de cuisson voulu en heures et en minutes, puis appuyez sur OK au bas de l'écran pour régler la minuterie.

5. Lorsque le temps de cuisson arrive à échéance, le four s'éteint automatiquement. Enfoncez la touche CONT (suite) si vous voulez que le four continue de fonctionner après l'écoulement du temps programmé.
6. Le four s'allume automatiquement trois secondes après la sélection du temps de cuisson, de la température et du degré d'humidité.



Figure 51

### Réglage de la vitesse de ventilation

Le BCT comprend 9 vitesses de ventilation parmi lesquelles vous pouvez choisir et que vous pouvez régler avant ou durant le cycle de cuisson.

1. Pour régler la vitesse, appuyez sur la touche FAN SPEED (vitesse de ventilation) au coin droit inférieur de l'écran.
2. Faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour régler la vitesse de ventilation par pas de progression de 10 % (de 20 à 100 %).
3. Appuyez sur OK pour sauvegarder la vitesse de ventilation choisie.

### À la fin du cycle d'apprêt

1. Lorsque le temps d'apprêt arrive à échéance, une alarme retentit et l'affichage montre « Recipe Done! » pour indiquer que la recette est terminée.

Enfoncez EXIT (sortie) pour mettre fin au cycle d'apprêt.

Enfoncez RESTART (redémarrer) pour poursuivre le cycle d'apprêt.

La fonction Cuire à la perfection (Cook to perfection ou CTP) aide à compenser les fluctuations de température liées aux recettes. Celles-ci peuvent se produire lorsque vous passez d'une recette à une autre ayant une différente température, vous ouvrez une porte ou vous ajoutez des produits congelés. Le système effectue des ajustements au temps de cuisson en temps réel afin d'assurer la qualité de la cuisson.

### Seuil CTP (%)

Ce seuil tient compte des situations dans lesquelles la température de cavité est inférieure à la température programmée de la recette. Le temps de cuisson sera ajouté à la recette tant que la température de cavité demeurera en-dessous du seuil de la température (exprimé en pourcentage).

**EXEMPLE :** le four est préchauffé jusqu'à la température programmée de la recette, soit à 176°C (350°F) et un produit congelé est ajouté. La température du produit congelé et l'ouverture de la porte font chuter la température de cavité jusqu'à 110°C (230°F). La fonction CTP commencera à prolonger le temps de cuisson total de la recette tant que la température de cavité demeurera en-dessous de la valeur de seuil programmée (à 80 %, cela équivaut à 141°C/285°F), ce qui compense le temps requis par le four pour retrouver la température initiale requise de 176°C (350°F) pour cette recette.

### Tolérance CTP (°)

La valeur de tolérance CTP constitue une plage de température. Si la température mesurée du four est à l'extérieur des limites de la température voulue le four ajustera les temps de cuisson. Contrairement à la valeur de seuil, la tolérance compense une température de four trop haute ou trop basse par rapport au point de consigne en ajoutant ou en soustrayant le temps requis.

**EXEMPLE :** à l'aide du même exemple de 176°C (350°F), une tolérance de 15° signifie qu'un temps de cuisson sera ajouté à la recette tant que la cavité est inférieure à 168°C (335°F) et soustrait si la cavité atteint des températures au-dessus de 185°C (365°F). Cela pourrait être le cas si vous passez d'une recette ayant une température programmée plus haute à une recette dont la température est plus basse sans attendre que le four se refroidisse.

### Pour démarrer la fonction CTP

1. Au menu principal (MAIN MENU), sélectionnez GEAR ICON.
2. Sélectionnez SUPER USER à partir de SETTINGS MENU.
3. Sélectionnez SETTINGS à partir de SUPER USER MENU.
4. Sélectionnez COOK TO PERFECTION et choisissez YES pour démarrer la fonction.
5. Sélectionnez CTP THRESHOLD et entrez le pourcentage de la température programmée que vous aimeriez voir la fonction CTP utiliser pour un seuil de température donné.
6. Sélectionnez CTP TOLERANCE et entrez la température que vous aimeriez voir la fonction CTP utiliser pour une tolérance de température donnée.



Figure 52

# UTILISATION

## Cuisson programmée

### CUISSON PROGRAMMÉE

La cuisson programmée est simple dans le four BCT-Combi de Blodgett. Choisissez parmi l'une des grandes variétés de recettes préprogrammées ou créez la vôtre.

#### Utilisation d'une recette déjà programmée

1. Appuyez sur la catégorie de produit voulue.
2. Appuyez sur le produit voulu. Les détails de programmation pour le produit sélectionné sont énumérés. Si vous voulez ajuster la recette, enfoncez l'icône de l'engrenage au coin supérieur droit de l'écran, puis suivez les étapes décrites au programme Adding New Recipe (ajouter une nouvelle recette) à la page 32.
3. Enfoncez START (démarrer) pour amorcer le cycle de cuisson.

#### À la fin du cycle de cuisson

1. Lorsque le temps de cuisson arrive à échéance, une alarme retentit et l'affichage montre « Recipe Done! » pour indiquer que la recette est terminée.

Enfoncez EXIT (sortie) pour mettre fin au cycle de cuisson.

Enfoncez RESTART (redémarrer) pour poursuivre le cycle de cuisson.

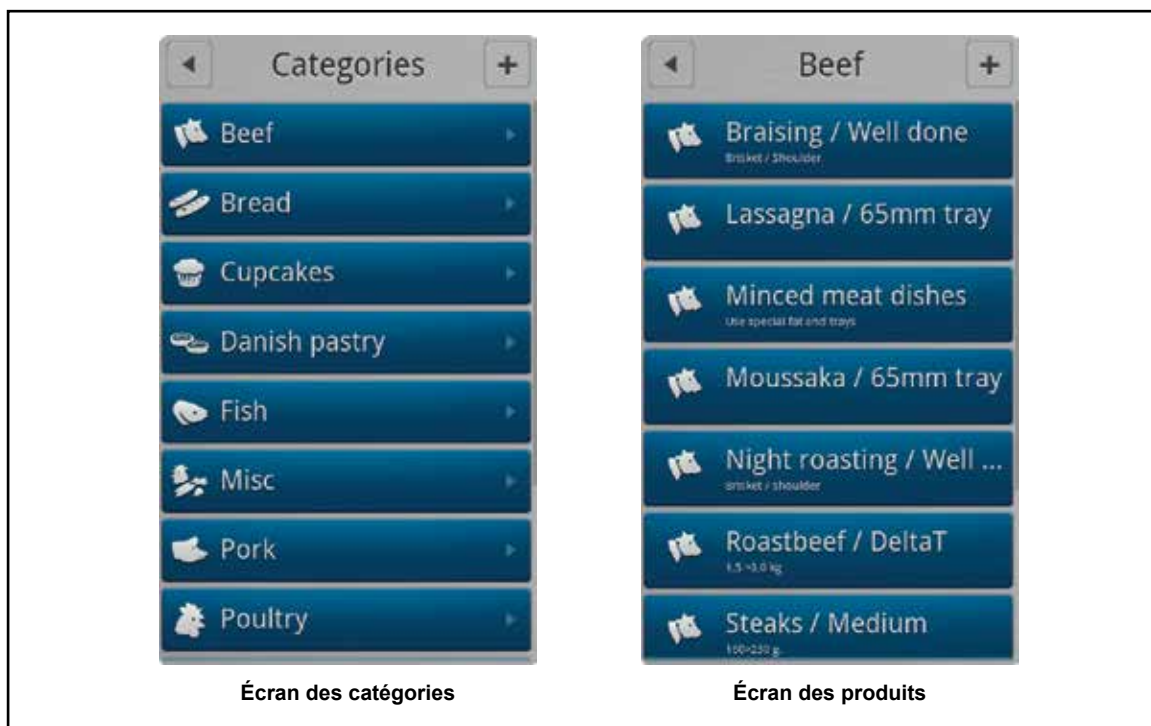


Figure 53

## Ajout d'un programme de nouvelle recette

1. Au menu principal, appuyez sur la touche RECIPES (recettes) pour afficher le menu CATEGORIES (catégories).
2. Pour ajouter une nouvelle recette, enfoncez la touche « + » au coin supérieur droit de l'écran.
3. L'écran CHOOSE CATEGORY (choisissez une catégorie) est affiché. Faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour sélectionner la catégorie de produit voulue, puis enfoncez la touche fléchée droite ► pour sauvegarder l'information et passer à l'écran suivant.
4. Pour nommer la nouvelle recette, enfoncez la touche fléchée droite ► à la case TITLE/DESCRIPTION (titre / description). Utilisez le clavier pour nommer la nouvelle recette et la décrire, puis enfoncez la touche fléchée droite ► pour sauvegarder l'information et passer à l'écran suivant.
5. Touchez la clé FAVORITES (favoris) si vous voulez ajouter la recette sur votre liste de recettes favorites.
6. Enfoncez la touche ADD STEP (ajouter une étape) pour ajouter la première étape du processus de cuisson.
7. Sur la liste SELECT STEP TYPE (sélectionnez le type d'étape), faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour sélectionner le mode de cuisson voulu, puis enfoncez la touche fléchée droite ► pour sauvegarder l'information et passer à l'écran suivant.
8. Choisissez les réglages de cuisson voulus pour l'étape en cause, puis enfoncez la touche fléchée droite ► pour sauvegarder vos réglages.
9. Ajoutez autant d'étapes que vous voulez.

### Plus de fonctions

- Si vous voulez modifier la catégorie de recette, enfoncez la touche MORE FUNCTIONS (plus de fonctions) au bas de l'écran, puis appuyez sur CHANGE CATEGORY (changer de catégorie). Vous pouvez ensuite choisir une catégorie différente.
- Pour copier la recette, enfoncez la touche MORE FUNCTIONS au bas de l'écran, puis appuyez sur DUPLICATE RECIPE (reproduire la recette). Le message Copying Recipe (reproduction de la recette) apparaît. Vous pouvez ensuite éditer la copie.
- Pour supprimer la recette, enfoncez la touche MORE FUNCTIONS au bas de l'écran, puis appuyez sur DELETE RECIPE (supprimer la recette). Enfoncez Yes (oui) pour supprimer la recette.



Figure 54

# UTILISATION

## Favoris

### Utilisation de Favoris

1. Au menu principal, appuyez sur la touche FAVORI.
2. Appuyez sur la recette voulue. Les recettes sont énumérées en ordre alphabétique. Toutes les étapes de la recette ainsi que le temps de cuisson total sont affichés.
3. Touchez la clé START (démarrer) pour allumer le four. Le four amorce le processus de préchauffage et affiche « load the oven » (charger le four) quand le four est prêt.

### Ajout d'une recette à Favori

1. Au menu principal, appuyez sur la touche RECIPE (recette).
2. Sélectionnez la catégorie pour la recette que vous voulez ajouter à la liste des favoris.
3. Enfoncez le nom de la recette que vous voulez ajouter à la liste des favoris.
4. Enfoncez l'icône de l'engrenage au coin supérieur droit de l'écran.
5. Appuyez sur la touche FAVORI afin de la changer à YES (oui).
6. Enfoncez la touche fléchée droite ► au coin supérieur droit pour sauvegarder la recette sur la liste des favoris.

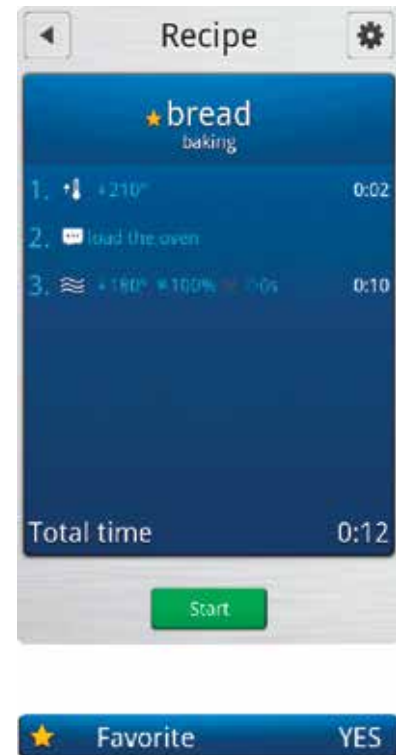


Figure 55

Le BCT/BLCT de Blodgett est fourni en standard avec un port USB situé sous le compartiment de la commande. Le port USB permettra le téléchargement en aval et en amont des recettes et des données d'analyse des risques aux points critiques (ARMPC).

### Pour accéder au menu USB

1. Insérer la carte USB dans la fente sous le compartiment de la commande.
2. Au menu principal, appuyez sur la touche ADVANCED (avancé).
3. Enfoncez la clé USB. La commande affiche les options suivantes :
  - Importer recettes – du USB au four.
  - Exporter recettes – du four au USB.

### Pour importer les recettes du USB au four

1. Appuyez sur Importer recettes.
2. Tous les fichiers des recettes sur la clé USB seront affichés. Sélectionnez le fichier que vous voulez.
3. Sélectionnez All Recipes (toutes les recettes) ou la catégorie de produits appropriée, puis sélectionnez les recettes que vous voulez télécharger en amont au four.

Si vous sélectionnez All Recipes, vous pouvez choisir une ou toutes les recettes qui se trouvent sur la clé USB.

Si vous sélectionnez une catégorie, vous pouvez choisir une ou toutes les recettes qui se trouvent dans cette catégorie.
4. Appuyez sur l'icône USB au coin supérieur droit de l'écran.
5. Si vous écrasez un fichier qui se trouve sur le four, un écran est affiché vous demandant de reconnaître l'écrasement .
6. L'écran de téléchargement apparaît ensuite. Une fois le téléchargement terminé, un écran vert de réussite est affiché. Appuyez sur Finish (fini).
7. La commande retourne à l'écran USB.

### Pour exporter les recettes du four au USB

1. Appuyez sur Exporter recettes.
2. Sélectionnez All Recipes (toutes les recettes) ou la catégorie de produits appropriée, puis sélectionnez les recettes que vous voulez télécharger en amont au four.

Si vous sélectionnez All Recipes, vous pouvez choisir une ou toutes les recettes qui se trouvent sur la clé USB.

Si vous sélectionnez une catégorie, vous pouvez choisir une ou toutes les recettes qui se trouvent dans cette catégorie.
3. Appuyez sur l'icône USB au coin supérieur droit de l'écran.
4. L'écran Enter Filename (entrer le nom du fichier) est affiché. Utilisez le clavier pour nommer le fichier, puis enfoncez la touche DONE (terminé) au bas du clavier pour sauvegarder le nom du fichier.
5. Enfoncez la touche fléchée droite ► au coin supérieur droit. Le téléchargement s'amorce automatiquement.
6. La case de réussite verte est affichée; appuyez sur Finish (fini).
7. La commande retourne à l'écran USB.

# UTILISATION

## USB

### Pour importer et exporter des groupes et des fichiers de recettes dans la minuterie de grille avancée

**REMARQUE:** *Importation - vous aurez la possibilité de sélectionner le fichier de recette souhaité sur le lecteur USB. Une fois un ensemble de recette a été sélectionné, vous aurez la possibilité de remplacer le fichier de recette existante avec ceux sur la clé USB ou ajoutez-les à la bibliothèque de la recette actuelle.*

*Exportation - vous serez invité à nommer la bibliothèque de la recette étant exporté.*

1. Sélectionnez RACK TIMER.
2. À l'écran RACK TIMER MENU, sélectionnez la clé SAUVEGARDE (BACKUP) au coin inférieur gauche de l'écran.

3. Insérez la clé USB qui contient les fichiers que vous voulez copier ou dans laquelle vous voulez copier les fichiers dans le port situé devant l'appareil.

4. Sélectionnez IMPORT ou EXPORT, selon le cas.

**REMARQUE:** *l'importation supprimera les groupes et les recettes existantes.*

5. Suivez les indications à l'écran pour bien importer ou exporter les fichiers des recettes.
6. Un message apparaîtra vous indiquant que le transfert des fichiers est terminé. Sélectionnez FINISH pour sortir de l'écran instantané.

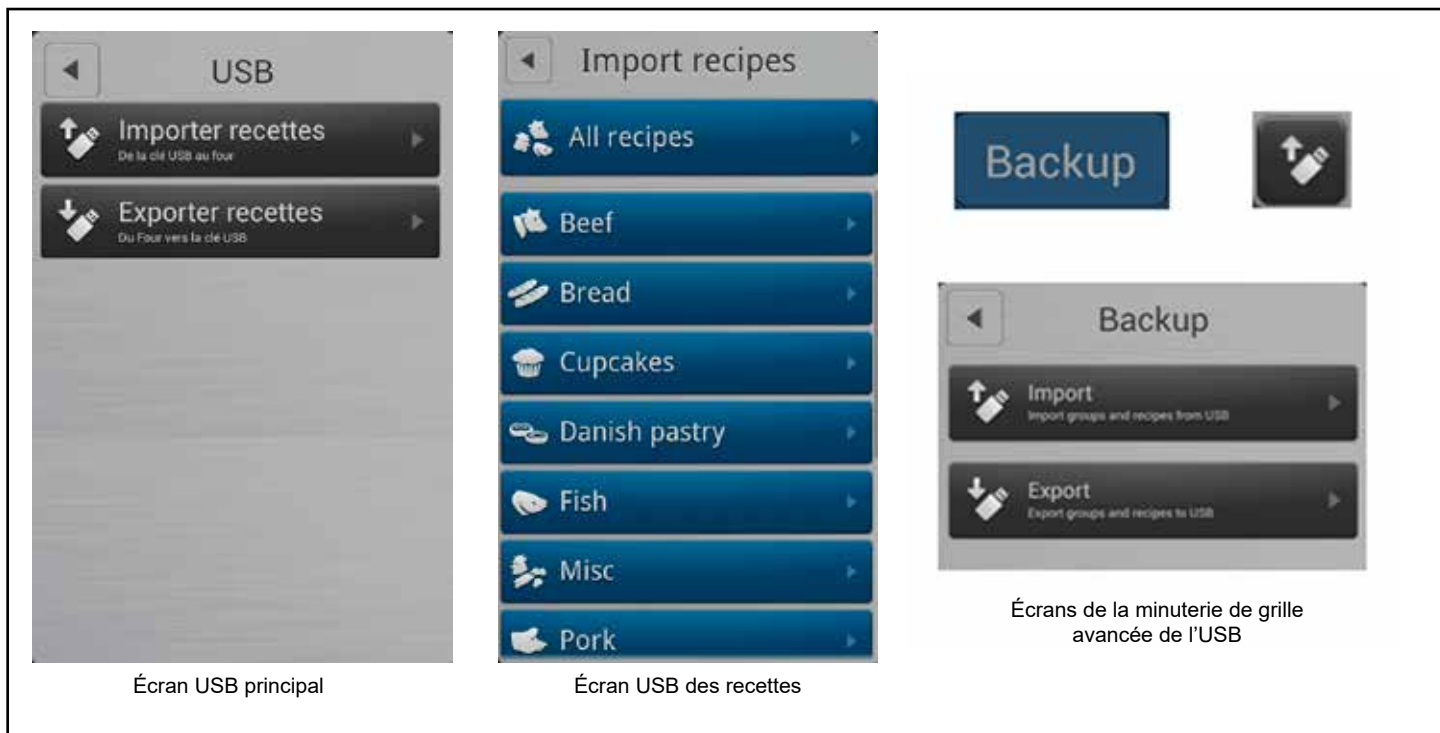


Figure 56

# UTILISATION

## Démarrage différé

La fonction Timed Start (démarrage différé) vous permet de démarrer le four au moyen d'une des recettes programmées avant l'arrivée du personnel. De cette façon, le four sera chaud quand vous arriverez le matin.

1. Au menu principal, enfoncez la touche ADVANCED (avancé).
2. Enfoncez la touche TIMED START. La commande affiche le démarrage différé actuel.
3. Appuyez sur la case TIMED START.
4. Faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour sélectionner le démarrage différé voulu. Choisissez parmi :
  - Non actif – aucun démarrage différé
  - Minuterie simple – utilisez pour un démarrage différé unique
  - Minuterie semaine – utilisez pour régler un démarrage différé pour chaque jour de la semaine

### Programmation d'un démarrage différé unique

1. Sélectionnez Minuterie simple et appuyez sur OK.
2. Entrez le temps de démarrage voulu, puis appuyez sur OK.
3. La commande affiche la liste des catégories. Sélectionnez la catégorie de produits appropriée.
4. Sélectionnez la recette de produit voulue.

5. L'affichage montre Minuterie simple ainsi que le nom de la recette dans la case supérieure et le temps de démarrage dans la deuxième case.

Vous pouvez éditer le temps de démarrage ou la recette en touchant l'une des deux cases.

6. Enfoncez la touche fléchée gauche ◀ pour retourner au menu avancé.

### Programmation d'un démarrage différé hebdomadaire

1. Sélectionnez Minuterie semaine et appuyez sur OK.
2. Entrez le temps de démarrage voulu, puis appuyez sur OK.
3. La commande affiche la liste des catégories. Sélectionnez la catégorie de produits appropriée.
4. Sélectionnez la recette du produit voulue.
5. L'affichage montre Minuterie semaine et le nom de la recette dans la case supérieure, suivie de sept cases, une pour chaque jour de la semaine, ainsi que le temps de démarrage.

Vous pouvez éditer le temps de démarrage pour chaque jour individuellement en touchant la case pour cette journée-là.

6. Enfoncez la touche fléchée gauche ◀ pour retourner au menu avancé.

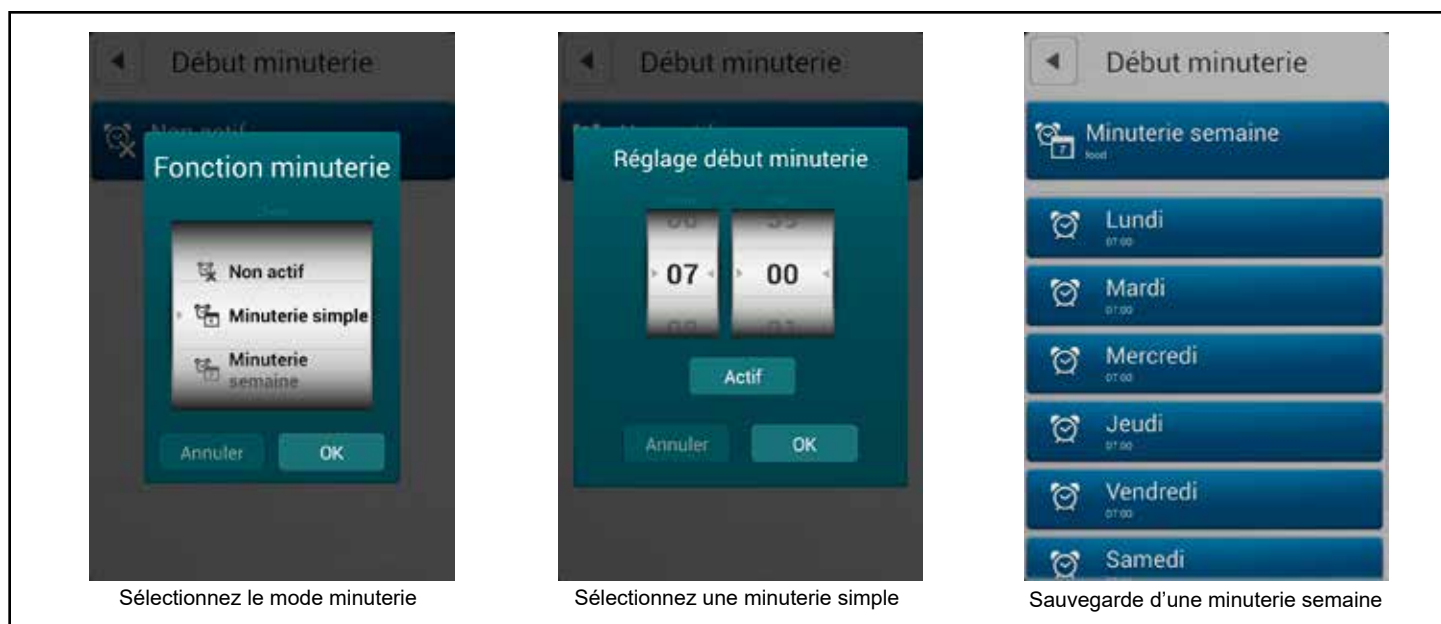


Figure 57

# UTILISATION

---

## Bibliothèque ARMPC

Le BCT/BLCT de Blodgett est fourni en standard avec un système de consignation des données ARMPC. L'ARMPC vous permet de contrôler et de documenter la production. La consignation des données comprend le temps de production, la durée de production, la température de préparation et la température à cœur.

La bibliothèque ARMPC peut contenir environ 1 000 fichiers de consignation. Vous serez informé quand la mémoire sera pleine afin que vous puissiez vider la mémoire en utilisant la clé USB. Si vous ne faites rien, l'ordinateur commencera automatiquement à écraser les plus anciens fichiers.

### Pour activer la consignation des données d'ARMPC

*REMARQUE : les données d'ARMPC sont stockées sous les noms de recettes de produits. L'ARMPC n'est donc pas disponible pour la cuisson manuelle.*

### L'ARMPC doit être activée pour consigner les données.

1. Au menu principal, enfoncez la touche GEAR (engrenage).
2. Enfoncez la touche SUPER USER (super utilisateur).
3. Appuyez sur la touche SETTINGS (réglages).
4. Enfoncez la touche HACCP LOGGING (consignation ARMPC).
5. Faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour sélectionner YES (oui), puis appuyez sur OK pour activer la consignation.

### Pour voir les données d'ARMPC

1. Au menu principal, appuyez sur la touche ADVANCED (avancé).
2. Enfoncez la touche ARMPC.
3. Au menu ARMPC, appuyez sur la touche nommée Show HACCP from Oven (montrer l'ARMPC à partir du four) ou Show HACCP from USB (montrer l'ARMPC à partir de la clé USB).
4. Une liste de fichiers de consignation des données d'ARMPC est affichée. Les fichiers sont consignés par année, mois, date et nom de produit. Utilisez les touches fléchées descendantes ou montantes pour défiler à travers la liste jusqu'à ce que le fichier d'ARMPC soit mis en évidence.

5. Enfoncez la touche OK au coin supérieur droit de la commande pour afficher le diagramme des données d'ARMPC.
6. Appuyez sur la touche RETURN (retour) au coin supérieur gauche de l'écran pour retourner à l'écran ARMPC.

### Pour sauvegarder les données d'ARMPC

1. Au menu ARMPC, enfoncez la touche nommée Archive on USB (archiver sur la clé USB).
2. L'affichage indique SAVING HACCP (sauvegarde des données d'ARMPC).
3. Une fois les données sauvegardées sur la clé USB, la commande retourne à l'écran ARMPC.

*REMARQUE : les données d'ARMPC sur la clé USB peuvent être localisées dans le dossier au moyen du numéro de série du four.*

### Pour supprimer les données d'ARMPC du four

1. Au menu ARMPC, enfoncez la touche nommée Delete HACCP Data from Oven (supprimer les données d'ARMPC du four).
2. L'écran vous demandera de confirmer votre décision de supprimer les fichiers d'ARMPC. Enfoncez la touche près de Accept to delete the files (accepter de supprimer les fichiers), puis appuyez sur la touche près de Regret to cancel (regret d'annuler).
3. La commande retourne à l'écran ARMPC.

# UTILISATION

## Utilisation du système de séparation du gras optionnel

**REMARQUE:** Ces instructions s'appliquent aux modèles 61, 101, 62 et 102 équipés du système de séparation du gras optionnel.

### AVANT D'UTILISER LE SYSTÈME

1. **Retirez le bouchon de séparation du gras dans la cavité du four.** Si on ne retire pas ce bouchon durant le processus de cuisson, le compartiment de cuisson pourra déborder.

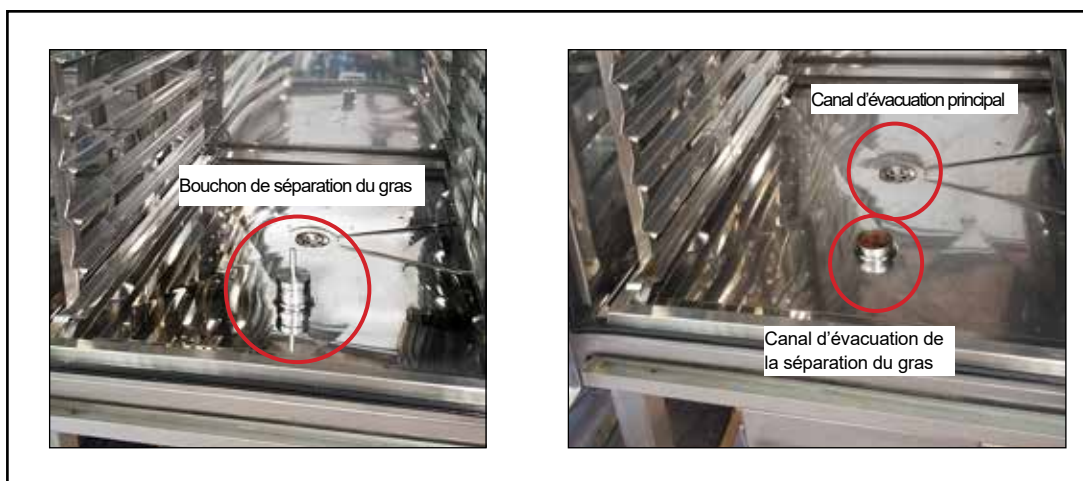


Figure 58

2. **Insérez le plateau intercepteur** - Le plateau intercepteur agit en guise d'entonnoir durant la cuisson et redirige le gras liquide dans le bassin de séparation du gras. Il faut insérer le plateau avec le trou d'évacuation donnant sur le devant du four au-dessus du canal d'évacuation de séparation du gras. Assurez-vous d'aligner le trou du plateau intercepteur avec le canal d'évacuation de séparation du gras.

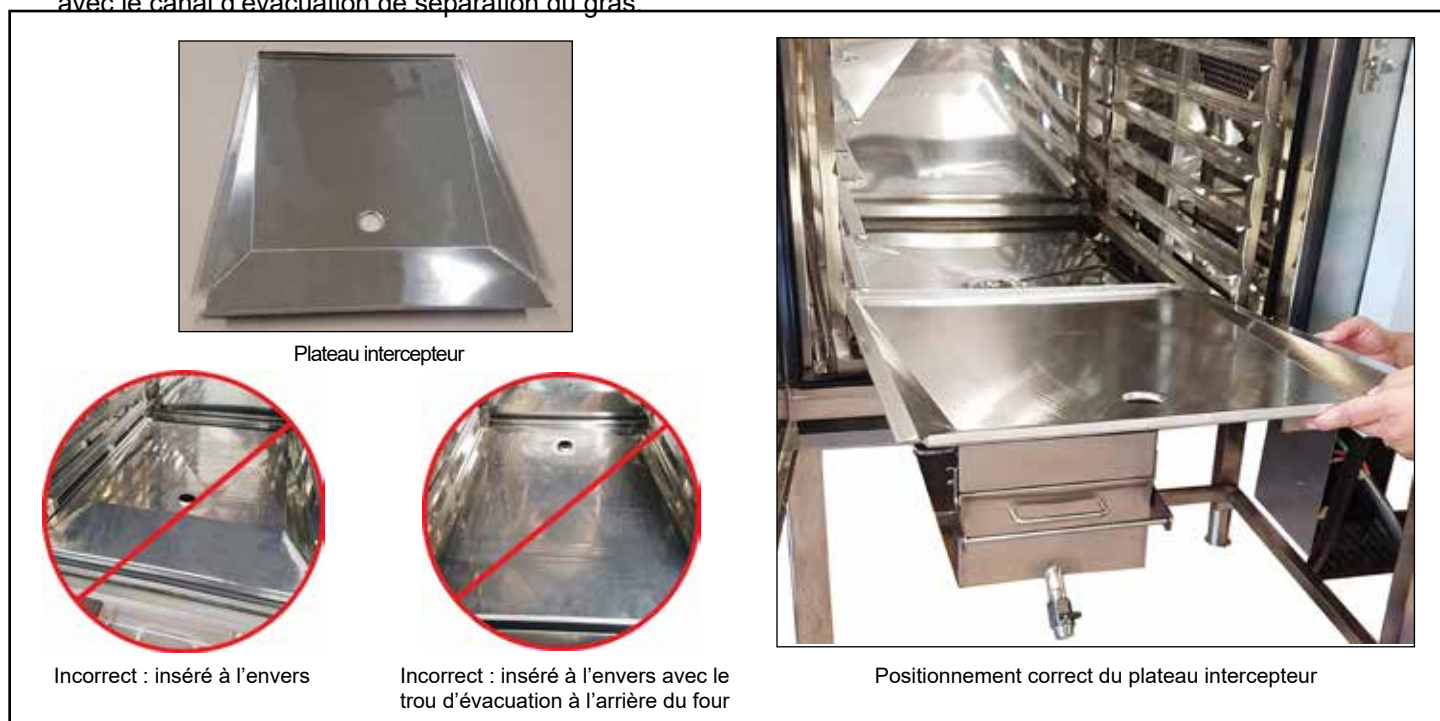


Figure 59

# UTILISATION

## Utilisation du système de séparation du gras optionnel

3. **Bassin** - Faites glisser le bassin vers l'avant pour vous assurer qu'il est vide. Refermez le bassin avant la cuisson. Confirmez que le robinet de vidange se trouve en position fermée.

*REMARQUE: Blodgett recommande d'ajouter une note à votre recette rappelant de vérifier le bassin de gras. La note doit figurer avant l'étape de préchauffage.*

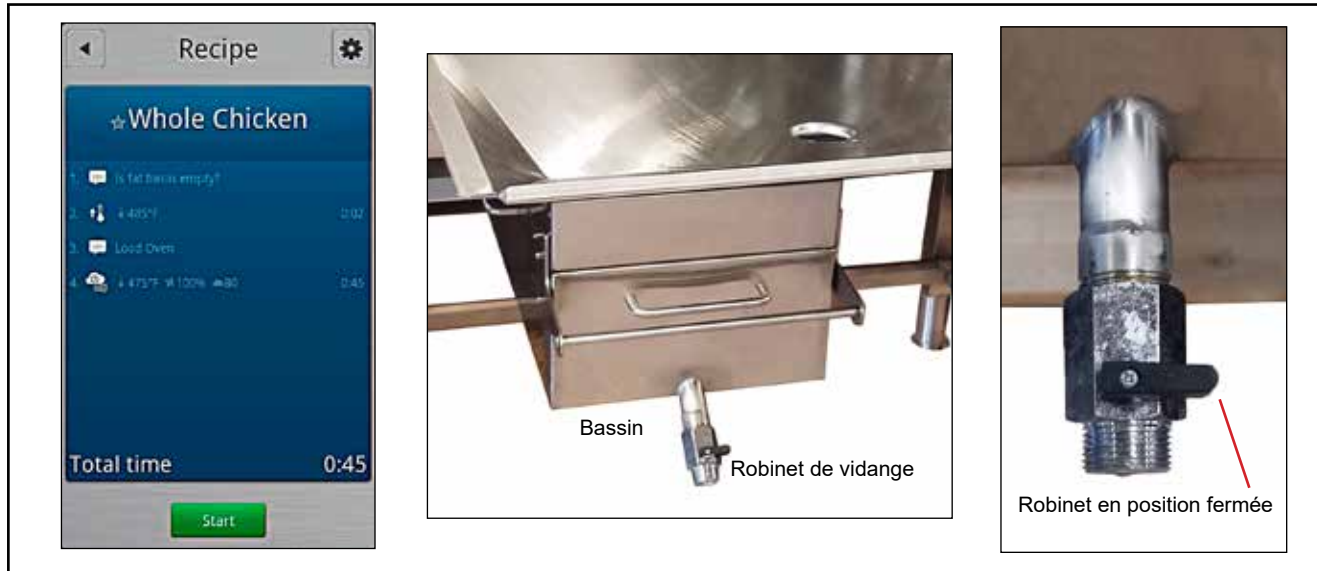


Figure 60

## CUISSON À L'AIDE DU SYSTÈME

*REMARQUE: Cette section montre la cuisson d'une pleine charge de poulets à l'aide du système de séparation du gras Combi de Blodgett.*

1. Placez les poulets sur le gril à rôtisserie de poulets et chargez ce dernier dans le four comme l'illustre la photo.



Figure 61

# UTILISATION

## Utilisation du système de séparation du gras optionnel

2. Durant le processus de cuisson, le gras du poulet s'égouttera sur le plateau intercepteur et coulera dans le bassin.



Figure 62

### PURGE DU SYSTÈME

**Il faut purger le bassin de gras et nettoyer le plateau intercepteur après chaque cycle de cuisson.** Dans les cas de production de volume élevé, Blodgett recommande l'achat d'un plateau intercepteur de gras supplémentaire.

### AVERTISSEMENT!

**Évitez d'utiliser le boyau pulvérisateur pour nettoyer le plateau de séparation du gras; sinon, vous remplirez rapidement le bassin de séparation du gras et causerez ainsi un débordement potentiel. ATTENTION! LE BASSIN ET LE GRAS LIQUIDE POURRAIENT ÊTRE EXTRÊMEMENT CHAUDS!**

1. À la fin de la cuisson, retirez les poulets du four avant de purger le bassin de gras.
2. Afin de purger le bassin de gras, placez un récipient résistant aux hautes températures sous le tuyau d'évacuation du bassin de gras. Ouvrez le robinet lentement jusqu'à ouverture complète.

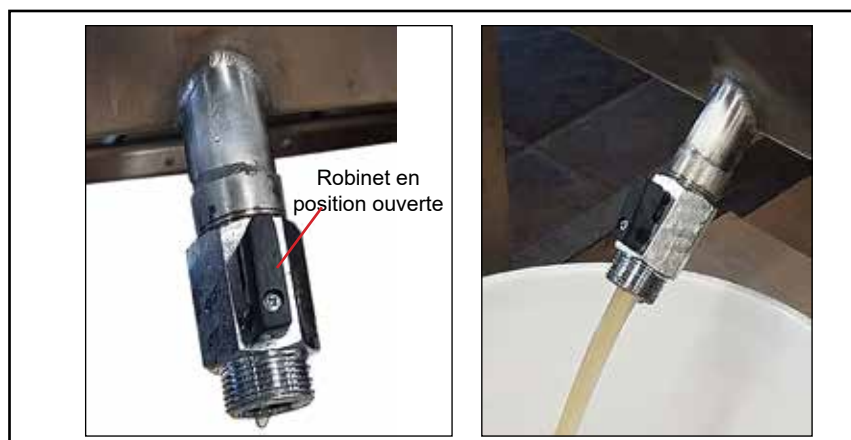


Figure 63

# UTILISATION

## Utilisation du système de séparation du gras optionnel

3. Une fois que le liquide aura cessé de s'écouler du robinet, sortez le bassin pour achever la purge.
4. ESSUYEZ LE JOINT D'ÉTANCHÉITÉ DE LA PORTE DU FOUR APRÈS CHAQUE CYCLE DE CUISSON. CELA PROLONGERA CONSIDÉRABLEMENT LA DURÉE DE VIE DU JOINT D'ÉTANCHÉITÉ.
5. Il faut exécuter un cycle de nettoyage au minimum une fois par jour.
6. Si l'évent se bouche, une fois qu'il s'est refroidi, suivez les étapes ci-dessous pour le nettoyer.
  - a. Retirez le couvercle d'évent en desserrant les vis et en le déplaçant vers le haut.
  - b. Retirez le tuyau vertical et le coude. Nettoyez les tubes à l'aide d'une brosse. Réinstallez les tubes et le couvercle une fois le nettoyage terminé.



Figure 64



Figure 65

### NETTOYAGE QUOTIDIEN

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

#### Nettoyage de l'extérieur

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



#### ATTENTION !!

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

#### Nettoyage de l'intérieur - 61, 62, 101, 102 & 202 seulement

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

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

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

### PRODUITS DE NETTOYAGE DE FOUR RECOMMANDÉS

VENDEUR	NOM DU PRODUIT
1st AYD Corporation	Kombi-Klean Oven, Grill & Fryer Cleaner
Alco Chemical	350 Ultra Cycle
Daley International	Oven & Grill Cleaner
Ecolab	Keystone Oven Cleaner
	Oven Cleaner Power
	Grease Cutter Plus
	Specialty Oven Cleaner
	Ecotemp Ultra Kleene
Proforce Oven Grill & Fryer Cleaner	
Johnson Diversey	Suma Grill D9
Kay Chemical	Empire Inside/Outside Degreaser
Parkside Pro Products	Vestec 550
PDQ Manufacturing	Comi-Clean
Performance Food Group	First Mark All Temp Dish Machine Detergent
U.S. Chemical	Heavy Duty Oven & Grill Cleaner

### AGENT DE RINÇAGE RECOMMANDÉ

VENDEUR	NOM DU PRODUIT
Alco Chemical	320 Rapid Rinse
Ecolab	Keystone Liquid Rinse Additive
	Oven Rinse Power
	Esteem Dry-All
	Eco Temp Ultra Dry
	Specialty Oven Rinse RTU
Specialty Oven Rinse	
Johnson Diversey	Suma Maro A8.8
	Suma Nova L6
Parkside Pro Products	Vestec 510
PDQ Manufacturing	Combi-Rinse
Performance Food Group	First Mark Kleer Kwick Plus Quick Dry Rinse Aid
U.S. Chemical	Heavy Duty Rinse Agent

# ENTRETIEN

## Nettoyage

Faites tourner le cycle de nettoyage automatique CombiWash™ comme suit :

1. Vérifiez le niveau de détergent et d'agent de rinçage dans les contenants. Le tube rouge est pour le détergent et le bleu, pour l'agent de rinçage.

Vérifiez si la température du four est inférieure à 80°C (175°F). Si le four est trop chaud, utilisez la fonction CoolDown (refroidissement).

Assurez-vous qu'aucun plateau ne se trouve dans le four lorsque vous utilisez CombiWash™.

2. Au menu principal, appuyez sur la touche Manuel.
3. Enfoncez la touche COMBIWASH™.
4. Touchez le mode de nettoyage voulu. Vous pouvez choisir entre les cycles de nettoyage suivants :
  - Rinçage : utilisez avant d'amorcer les autres programmes de nettoyage.
  - Léger : utilisez après la cuisson à la vapeur et le rôtissage à basse température.
  - Moyen : utilisez après la cuisson à la vapeur et le rôtissage à température moyenne.
  - Fort : utilisez après le rôtissage à des températures supérieures à 180°C (356°F).
  - Intensif : utilisez après le rôtissage de produits très gras.
5. Enfoncez Start (démarrage) pour amorcer le cycle CombiWash™.

*Remarque : Si le cycle de nettoyage est interrompu prématurément, par exemple à la suite d'une panne d'électricité, le four effectue automatiquement une purge de sécurité pour enlever les résidus de détergent.*

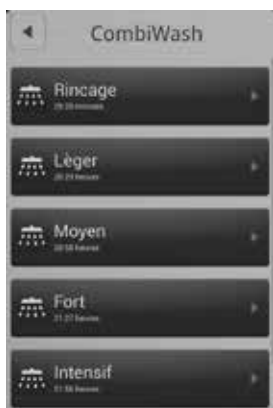


Figure 66

## 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.

Il est également important de nettoyer le filtre de contrôle et derrière le protecteur de ventilateur sur une base hebdomadaire. Ceci est nécessaire au bon fonctionnement du four. L'échelle s'accumulera sur le ventilateur et la source de chaleur menant à un four moins efficace.

### Nettoyage du filtre de commande

*REMARQUE: Ne s'applique pas aux fours mini-combi.*

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

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

### Nettoyage à l'arrière du protecteur de la soufflante

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

## MAINTENANCE PRÉVENTIVE

Les meilleures mesures préventives consistent en l'installation initiale appropriée de l'appareil et en un programme de nettoyage courant. Le four / étuveur n'exige aucune lubrification. Communiquez avec l'usine, le représentant de l'usine ou une entreprise de services Blodgett de votre région afin de faire effectuer les opérations d'entretien et de réparation qui s'avèrent nécessaires.

## Détartrage - BCT seulement

### Ces instructions de délimitation concernent uniquement les modèles BCT.

La commande assure la traçabilité de l'utilisation de la chaudière entre les opérations de détartrage. Lorsque le four a atteint 95 % du temps, la commande avertit l'opérateur que le four doit être détartré. Il s'agit uniquement d'un avertissement; vous pouvez utiliser le four toute la journée avant de le détartrer.

### Détartrage du four

1. Assurez-vous que le contenant utilisé pour verser l'agent de détartrage dans l'appareil est plein et que l'agent est non dilué.

VENDEUR	NOM DU PRODUIT
Ecolab	Keystone Lime-a-way scale remover
	Calibre
Parkside Pro Products	Vestec 691

2. Au menu principal, appuyez sur l'icône de l'engrenage.
3. La commande affiche le menu Réglages; enfoncez la touche Super utilisateur.
4. La commande affiche l'écran Super utilisateur; enfoncez la touche Programme de détartrage.
5. La commande affiche l'écran Détartrer; enfoncez la touche Détartrage. La commande demande si le four est vide.

Appuyez sur OUI pour démarrer le processus de détartrage ou NON pour vider le four. Si vous enfoncez NON, la commande retourne à l'écran précédent.

6. Le reste du processus est automatique. La commande affiche les étapes de détartrage à mesure qu'elles se produisent.

Pour arrêter le processus de détartrage, appuyez sur la touche Arrêter. La commande retourne à l'écran Super utilisateur.

*REMARQUE : vous pouvez détartrer le four en tout temps.*

7. Lorsque l'étape de détartrage finale est terminée, la commande affiche Deliming done (détartrage terminé). Appuyez sur OK pour retourner à l'écran Super utilisateur.

### Rinçage de la chaudière

Vous pouvez rincer la chaudière afin d'assurer qu'il n'y a plus aucun résidu d'agent de détartrage.

1. Au menu principal, appuyez sur l'icône de l'engrenage.
2. La commande affiche le menu Réglages; enfoncez la touche Super utilisateur.
3. La commande affiche l'écran Super utilisateur. Enfoncez la touche Programme de détartrage.
4. La commande affiche l'écran Détartrer. Enfoncez la touche Delime Flush (rinçage de détartrage). La commande demande si le four est vide.

Appuyez sur OUI pour rincer la chaudière ou NON pour vider le four. Si vous enfoncez NON, la commande retourne à l'écran précédent.

5. Le reste du processus est automatique. La commande affiche les étapes de détartrage à mesure qu'elles se produisent.

Pour arrêter le processus de détartrage, appuyez sur la touche Arrêter. La commande retourne à l'écran Super utilisateur.

*REMARQUE : vous pouvez détartrer le four en tout temps.*

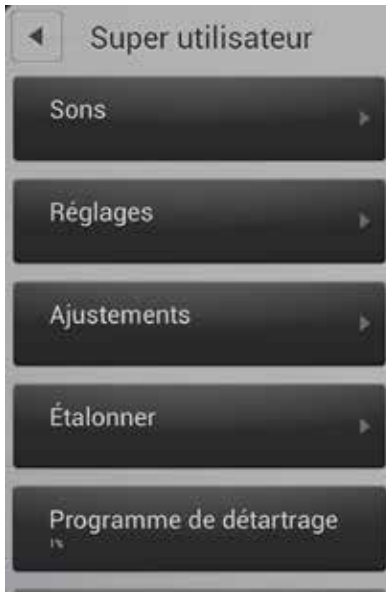
6. Lorsque l'étape de détartrage finale est terminée, la commande affiche Deliming done (détartrage terminé). Appuyez sur OK pour retourner à l'écran Super utilisateur.

# ENTRETIEN

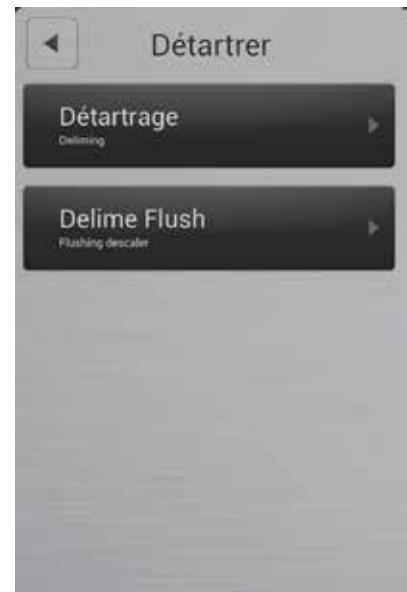
## Détartrage - BCT seulement



Menu Réglages



Écran Super utilisateur



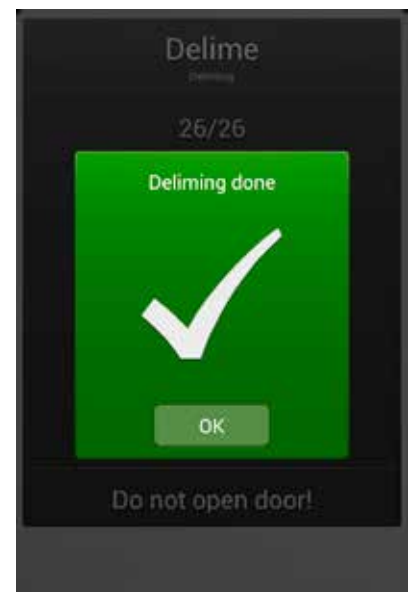
Écran Détartrage



Confirmer que le four est vide



Écran Détartrage en cours



Écran Détartrage terminé

Figure 67