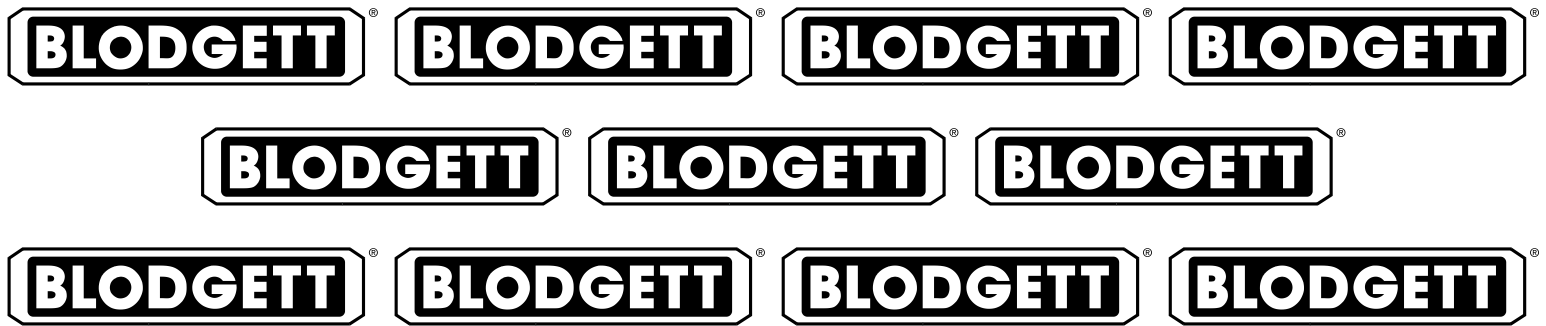




**BLCT-6E-H, BLCT-10E-H,
BLCT-61E-H, BLCT-62E-H,
BLCT-101E-H ET BLCT-102E-H**

**LE FOUR-ÉTUVEUR COMBI AVEC
HOTTE HOODINI SANS ÉVENT**

MANUEL D'INSTALLATION - FONCTIONNEMENT - ENTRETIEN



BLODGETT OVEN COMPANY

www.blodgett.com

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

PN 61735 Rev N (12/19)

© 2019 - G.S. Blodgett Corporation

Adresse de votre agence de service:

Modèle

Numéro de série

Installateur de votre four

Contrôleur de l'installation de votre four

IMPORTANT

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

AVERTISSEMENT: Cette unité est pas pour une utilisation avec l'Blodgett saveur fumée fumeur.

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 de Blodgett.....	3
Description du four-éleveur Combi.....	4
Choix de l'emplacement et nivellement du four.....	5
Montage du four sur son bâti pour les modèles de plancher.....	6
Robinetterie	7
Raccordement à l'électricité.....	8
Liste de vérification finale	9

UTILISATION

Informations de Sécurité	10
Description de la commande de l'écran tactile BCT.....	11
Menu principal	12
Mode air chaud	13
Mode vapeur	15
Le mode Retherm.....	16
Mode CombiSmart	18
Utilisation de la sonde à cœur.....	20
Cuisson automatique SmartChef	22
Utilisation de la minuterie de grille	24
Utilisation de la minuterie de grille avancée.....	25
Préchauffage, refroidissement et apprêt.....	28
Cuire à la perfection.....	30
Cuisson programmée.....	31
Ajout d'un programme de nouvelle recette.....	32
Favoris.....	33
USB	34
Démarrage différé.....	36
Bibliothèque ARMPC	37

ENTRETIEN

Nettoyage	38
-----------------	----



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 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.

Méthode de test EPA 202

BLCT-6E-H - En utilisant la méthode de test 202 de EPA les émissions de vapeurs chargées de graisse ont été mesurées à 1.12 mg/m³ pour les poulets a découpé avec les os et la peau et 0,16 mg/m³ pour le lard. Les résultats de tous les modèles sont inférieurs à la norme établie de 5 mg / m³.

BLCT-10E-H - En utilisant la méthode de test 202 de EPA les émissions de vapeurs chargées de graisse ont été mesurées à 2.62 mg/m³ pour les poulets a découpé avec les os et la peau et 0,49 mg/m³ pour le lard. Les résultats de tous les modèles sont inférieurs à la norme établie de 5 mg / m³.

BLCT-61E-H, BLCT-62E-H, BLCT-101E-H & BLCT-102E-H - En utilisant la méthode de test 202 de EPA les émissions de vapeurs chargées de graisse ont été mesurées à 0,35 mg/m³ pour les poulets a moitié rôti avec les os et la peau et 0,40 mg/m³ pour le lard cru sur le modèle de BLCT62E-H. Basé sur ces données, des valeurs théoriques ont été établies par U.L. pour les modèles : BLCT61E-H, BLCT101E-H, et BLCT102 E-H. Les résultats de tous les modèles sont inférieurs à la norme établie de 5 mg / m³.

Mises en service américaines et canadiennes

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 Combi au 0011-802-658-6600.





Le four-éleveur Combi de Blodgett

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	

In the **Combination Steam and Hot Air** mode you can:

décongeler	rôtir	réchauffer
élever	cuire du pain et des gâteaux	

Nous proposons d'utiliser le mode combi et le passage à mode d'air chaud avec l'évent ouvert pour les 1-3 dernières minutes en fonction du produit.

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-ÉLÉVEUR

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 BLCT-6E-H, BLCT-10E-H, BLCT-61E-H et BLCT-101E-H 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.

FONCTIONNEMENT DU FOUR-ÉLÉVEUR 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. Avec les symboles graphiques et le stockage des recettes, les fours sont faciles à utiliser même pour un personnel de cuisine inexpérimenté.

Le système automatique CombiWash réduit le nettoyage au minimum.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ÉLECTRIQUES

Modèle du Four	Tension	kW	Fréquence	Phase	Charge maximale (ampères)	Hotte
BLCT-6E-H	208	6.9	50/60	1	35	115V, 50/60 Hz, 1 phase, 15 ampères
	240	9.2	50/60	1	39	
	208	6.9	50/60	3	20	
	240	9.2	50/60	3	24	
BLCT-10E-H	208/230/240	10.4/12.7/13.8	50/60	3AC	34	115V, 50/60 Hz, 1 phase, 15 ampères
		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	
BLCT-62E-H	208	21	60	3	59	115V, 50/60 Hz, 1 phase, 15 ampères
	240	21	60	3	51	
	480	21	60	3	26	
BLCT-61E-H	208	9	60	3	25	115V, 50/60 Hz, 1 phase, 15 ampères
	240	9	60	3	22	
	480	9	60	3	11	
BLCT-101E-H	208	18	60	3	50	115V, 50/60 Hz, 1 phase, 15 ampères
	240	18	60	3	44	
	480	18	60	3	22	
BLCT-102E-H	208	27	60	3	75	115V, 50/60 Hz, 1 phase, 15 ampères
	240	27	60	3	65	
	480	27	60	3	33	

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.

DÉGAGEMENTS MINIMUMS REQUIS		
Latérales	Arrière	Haut
2.75" (70mm)	2.75" (70mm)	0" (0mm)

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")
- Paroi haut du four - 30cm (12")

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

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.



Installation

Montage du four sur son bâti pour les modèles de plancher

BLCT-61E-H, BLCT-62E-H, BLCT-101E-H et BLCT-102E-H

Nous vous avons expédié votre four COMBI de Blodgett 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 retenaient en place les capuchons de plastique noir pour fixer le four au bâti.
6. Vous venez de fixer convenablement le four au bâti.

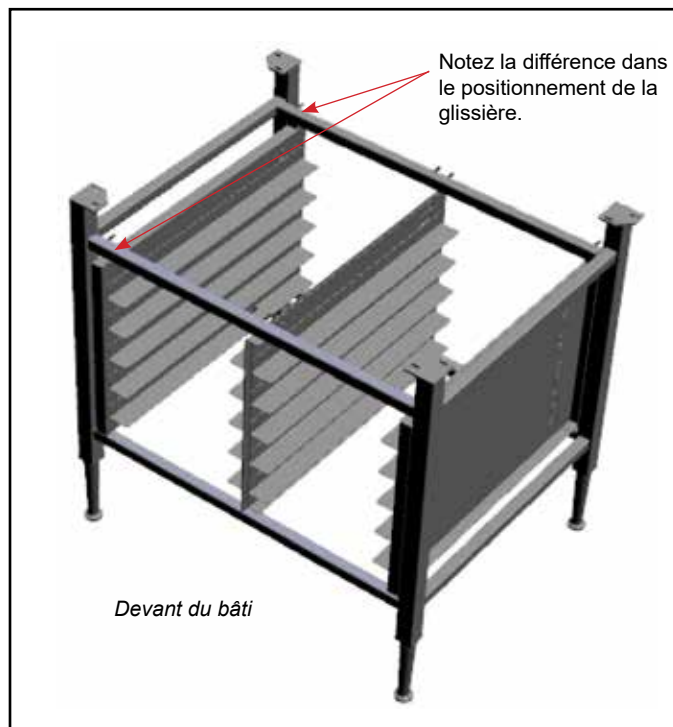


Figure 1



RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION EN EAU

- Ce raccord doit absolument se conformer aux exigences applicables à l'alimentation en eau aux appareils électroménagers.

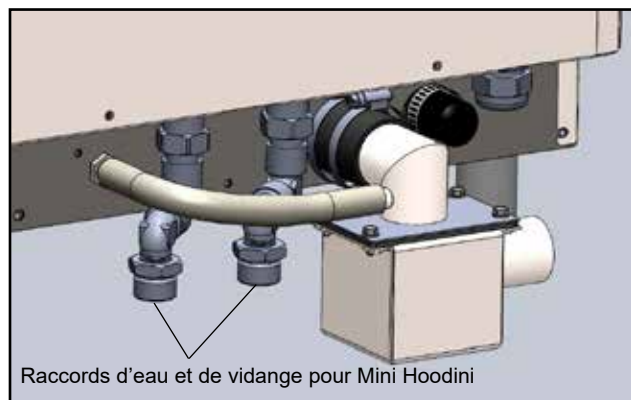


Figure 2

BLCT-61, 62, 101 et 102

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

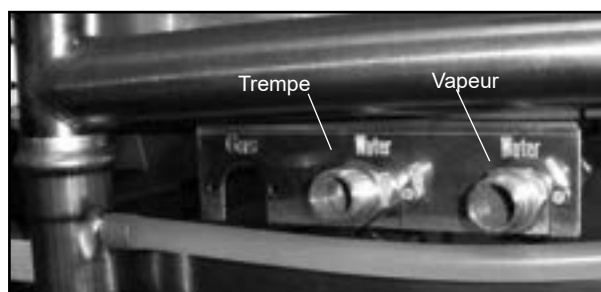


Figure 3

⚠ ATTENTION !!

Le raccordement de l'eau doit être effectué 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.

Raccordement d'eau froide seulement.

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.

Siphon externe

Il est possible de surcharger le système catalytique avec des produits extrêmement gras. Par exemple, nous ne recommandons pas de faire cuire une charge complète de hamburgers crus puisque cela pourrait être excessif pour la véritable intention de ce produit.



AVERTISSEMENT!!

La connexion doit être effectuée par un plombier agréé, à un drain ouvert ou fermé. Le drain ne doit jamais se terminer directement sous l'équipement. Le drain ne doit pas être situé du même côté que les commandes de l'équipement.

Le tuyau de vidange doit être fait d'acier inoxydable ou d'un matériau d'une résistance thermique aussi élevée, présenter un diamètre d'au moins 38 mm (1.5 po) et une pente descendante d'au moins 3° ou 5 %.

PRODUIT CHIMIQUE UTILISÉ POUR LE NETTOYAGE ET LE DÉTARTRAGE

7. 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.



Installation

Robinetterie

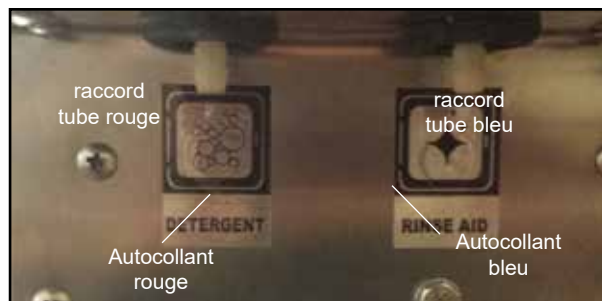


Figure 4

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

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

Raccordement à l'électricité

RACCORDEMENT À L'ÉLECTRICITÉ

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

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

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

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

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

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

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



ATTENTION !!

Une installation non conforme annule votre garantie.

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.



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. Vérifiez le raccordement au plateau à égouttement.
10. Confirmez le montage convenable du plateau à égouttement.
11. Confirmez la pente convenable du flexible depuis le plateau à égouttement et vérifiez la présence de fuites.
12. Confirmez le raccordement convenable du système d'échappement et du tuyau d'évacuation.
13. Nettoyez le four.
14. Appliquez une huile à acier.

INTÉRIEUR DU FOUR

1. Vérifiez la lampe intérieure.
2. Nettoyez le four.

COMMANDE

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



Utilisation

Informations de Sécurité

Les renseignements contenus dans cette section sont indiqués pour l'utilisation par le personnel qualifié. 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.

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 retirer le couvercle du panneau de contrôle sauf si le four est débranché.



ATTENTION !!

Cette unité ne doit pas être utilisée avec le Blodgett Flavor Smoke Smoker ou tout autre fumoir.

Il est possible de surcharger le système catalytique avec des produits extrêmement gras. Par exemple, nous ne recommandons pas de faire cuire une charge complète de hamburgers crus puisque cela pourrait être excessif pour la véritable intention de ce produit.

APERÇU DES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Ce four comporte plusieurs dispositifs de sécurité qui assurent son bon fonctionnement. Le four exécutera automatiquement les étapes suivantes du processus lorsque la touche de mise en marche est actionnée

1. Le four s'allume en appuyant sur la touche Power (mise en marche).
2. Le contrôleur vérifie, par le biais d'un capteur de pression, si l'eau est raccordée et si elle s'écoule.
3. La soufflante dans la section de la hotte se met en marche.
4. Le four vérifie, par le biais d'un interrupteur de pression, si la soufflante fonctionne.
5. Une fois que l'interrupteur de pression a vérifié si la soufflante fonctionne, l'élément chauffant pour le catalyseur s'active.
6. La sonde de température vérifie si le catalyseur est chaud.
7. Une fois que toutes les étapes ci-dessus ont été effectuées par la commande, le four est prêt pour la cuisson. Ce processus prend environ 5 minutes.



Description de la commande de l'écran tactile BCT

Les fours BLCT-6E-H et BLCT-10E-H comprennent la commande de l'écran tactile Combi de Blodgett offrant les caractéristiques suivantes :

- Plusieurs modes de cuisson, notamment Hot Air (air chaud), CombiSmart, Retherm (remise en température), Steam (vapeur), Proofing (apprêt), Cool Down (refroidissement) et PreHeat (préchauffage).
- 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 intérieure 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.



Utilisation

Menu principal

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 cuisiner manuellement en utilisant les modes Steam (vapeur), Hot Air (air chaud), CombiSmart, CombiOptima ou Retherm (remise en température). Enfoncez également pour accéder au cycle CombiWash.
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 ARMPC et au démarrage de cuisson différé.

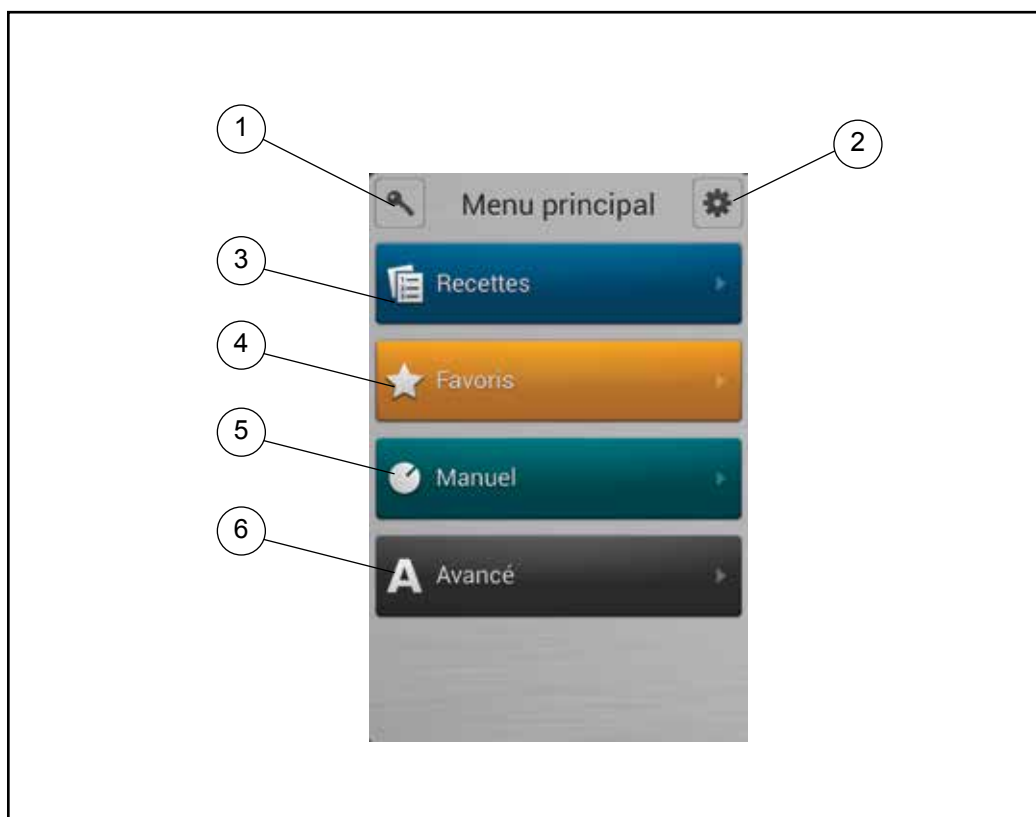


Figure 5



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 BCT 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

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 choisie.

Position de l'évent

En mode de cuisson à air chaud manuel, la position de l'évent s'ajuste automatiquement pour un rendement optimal avec le système Hoodini. En modes de cuisson de recettes, l'évent pourrait être ouvert ou fermé, tel que défini par les étapes de la recette. Appuyez sur la touche ÉVENT au bas de l'écran pour l'ouvrir ou le fermer. Blodgett recommande de régler l'évent en position ouverte pour le pain, les pâtisseries, pour faire rôtir la viande ou griller.

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.

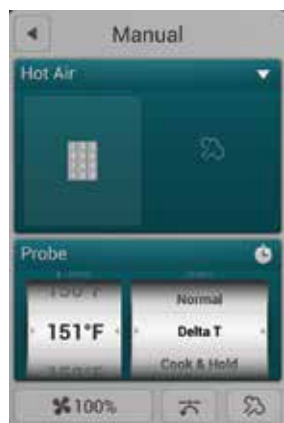
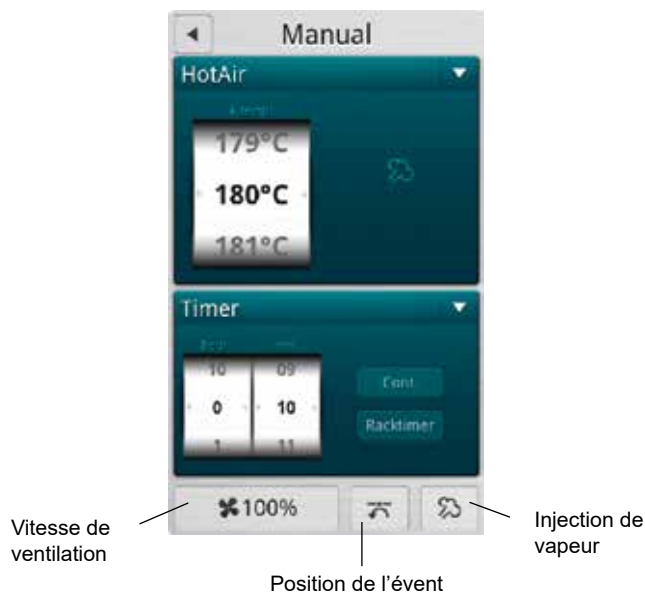
Enfoncez EXIT (sortie) pour mettre fin au cycle de cuisson.

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



Utilisation

Mode air chaud



Entrée au clavier



Minuterie d'injection de vapeur



Réglage de la vitesse de ventilation

Figure 6



Mode vapeur

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

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.

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

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.

Position de l'évent

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



Utilisation

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 7

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).

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

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.

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 8

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

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.

Position de l'évent

La position de l'évent se règle automatiquement en 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 9

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

Utilisation de la sonde à cœur

Tous les fours BLCT-6E-H et BLCT-10E-H de Blodgett sont fournis en standard avec une sonde de température à cœur.

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 ré-

gler 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.

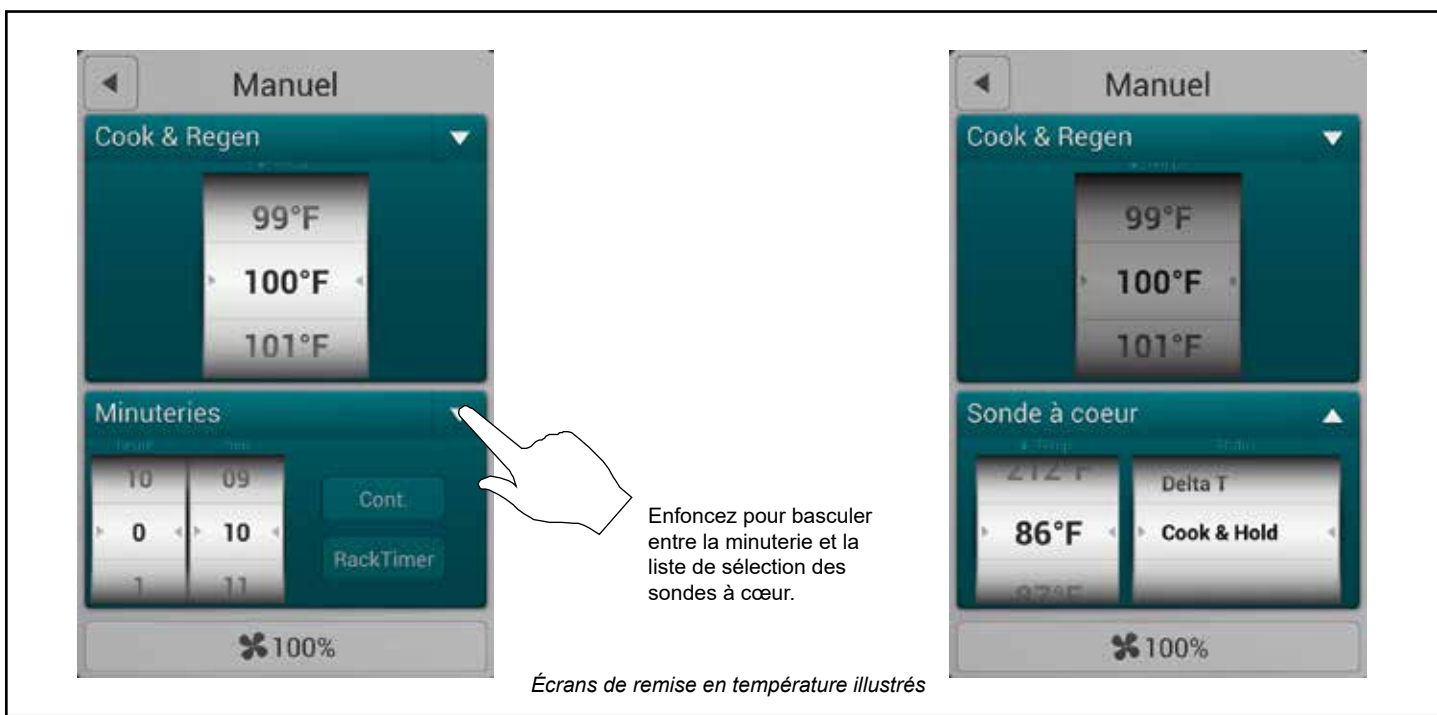


Figure 10



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. Retirez la sonde à cœur et le produit.

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. Retirez la sonde à cœur et le produit 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 préréglées 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 11

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 12

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

- a. **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.

- b. **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.

- c. **Braiser** - 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.

- d. **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.

- e. **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.

Cuisson automatique SmartChef

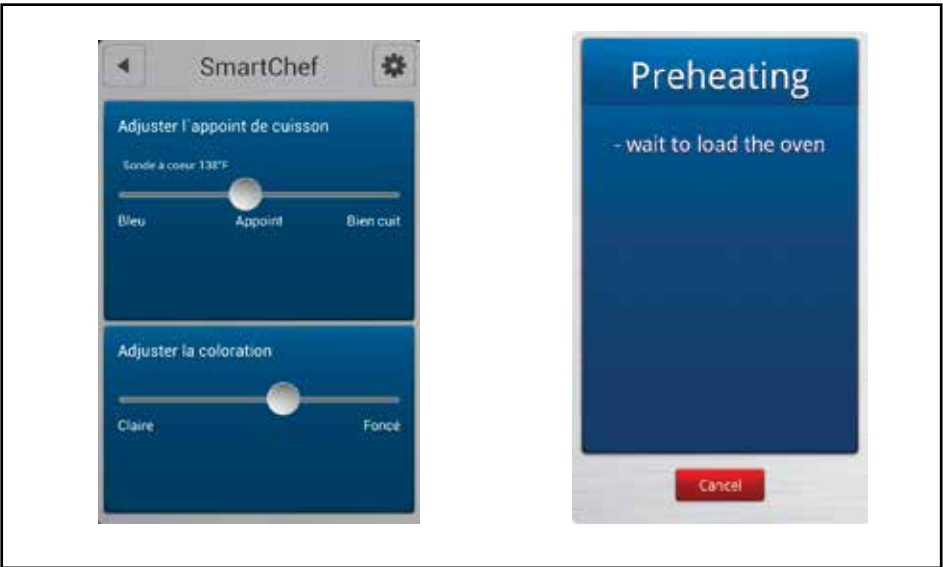


Figure 13

	BOEUF	PORC	VOLAILLE	AGNEAU	GIBIER	POISSON	PAIN
AJUSTEMENTS DISPONIBLES	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 - Petits morceaux	Colloration	Colloration		
	Braiser	Braiser Peau croustillante	Braiser Volaille foncée	Braiser	Braiser		



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 14



Figure 15



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).

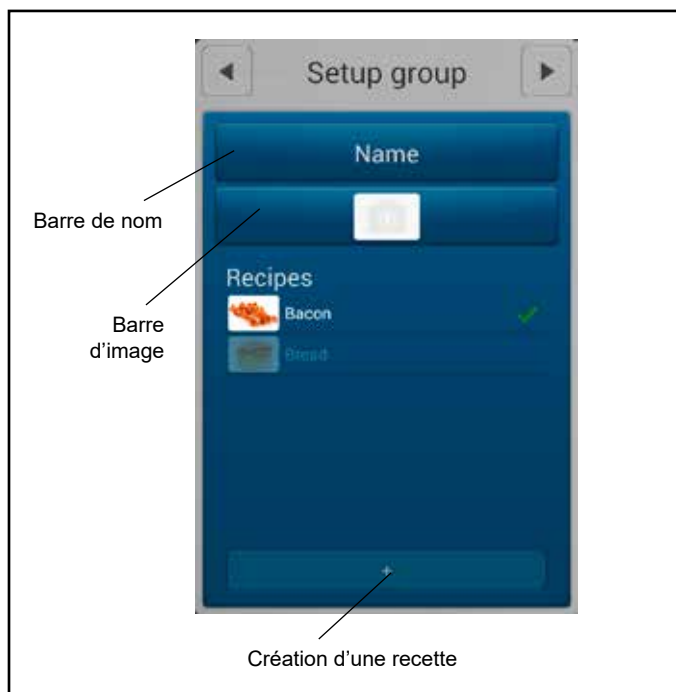


Figure 16

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

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.

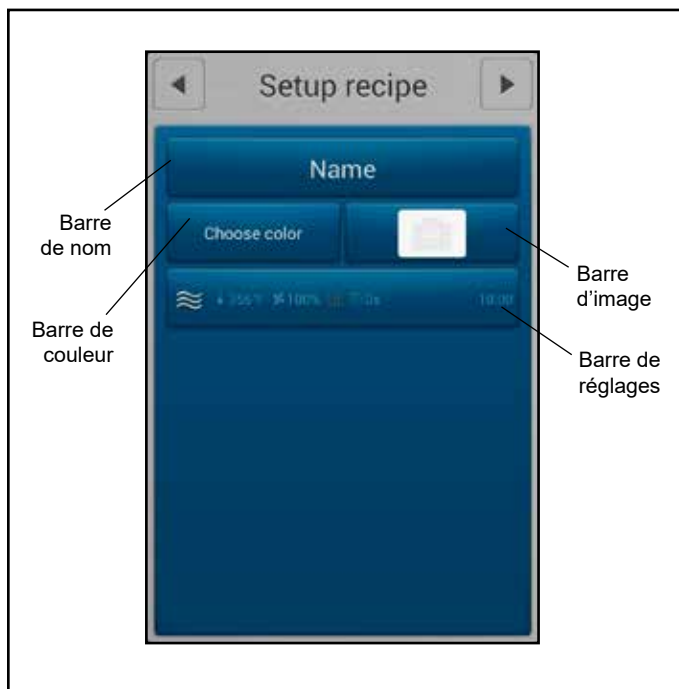


Figure 17

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 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 18



Utilisation

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 19



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 20

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.



Utilisation

Cuire à la perfection

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 21

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.

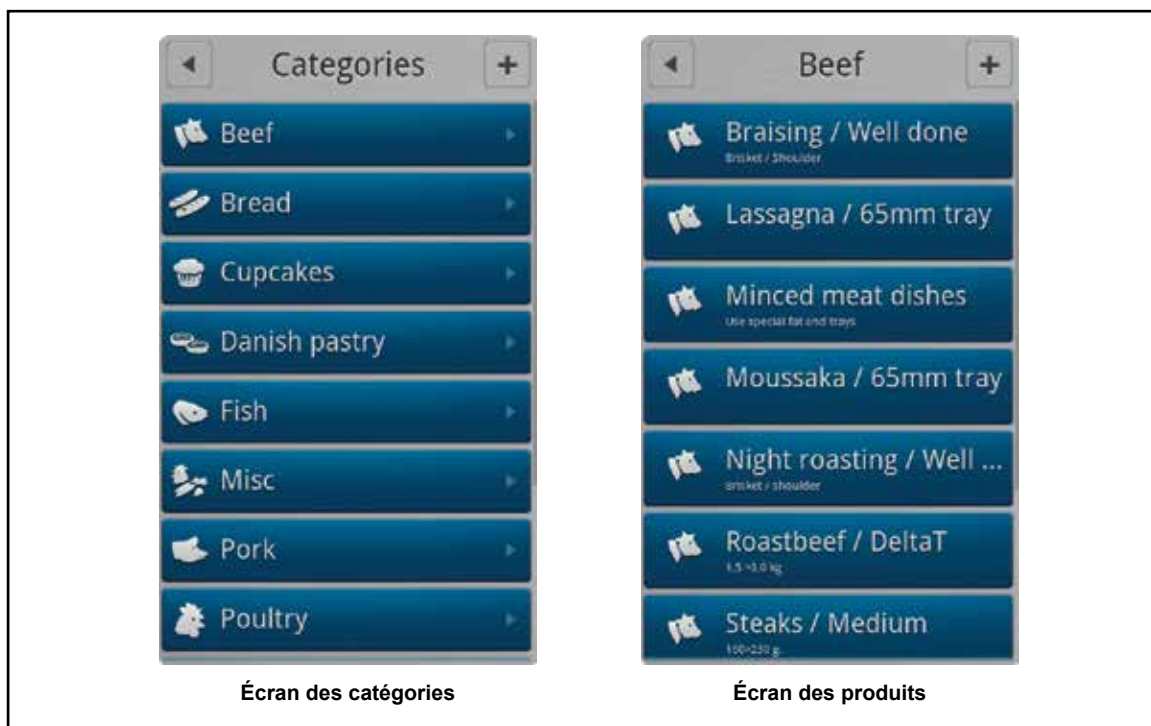


Figure 22



Utilisation

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 23



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 24



Utilisation

USB

Le BLCT-6E-H et BLCT-10E-H de Blodgett est fourni en standard avec un port USB situé sur 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 sur 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.



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.



Écran USB principal



Écran USB des recettes



Écrans de la minuterie de grille avancée de l'USB

Figure 25



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.

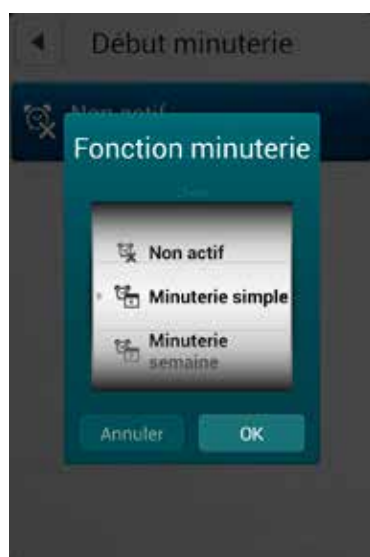
6. Enfoncez la touche fléchée gauche ◀ pour retourner au menu avancé.

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.



Sélectionnez le mode minuterie



Sélectionnez une minuterie simple



Sauvegarde d'une minuterie semaine

Figure 26



Les fours 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.



Entretien

Nettoyage

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.

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

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 assurons 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.

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
Johnson Diversey	Specialty Oven Rinse
	Suma Maro A8.8
Parkside Pro Products	Suma Nova L6
	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



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) décrite à la page 29.

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.



ATTENTION !!

Alimentation Double - avant de réparer, déplacer ou nettoyer, débrancher les deux alimentations

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'égouttage s'accumulera sur le ventilateur et la source de chaleur menant à un four moins efficace.

1. Retirez la section de la grille avant et nettoyez les protecteurs du ventilateur une fois par semaine sur les modèles BLCT-61E-H, BLCT-62E-H, BLCT-101E-H et BLCT-102E-H, modèles.

Nettoyage du filtre de contrôle

1. Soulevez et retirez le filtre du boîtier à l'arrière de l'unité.

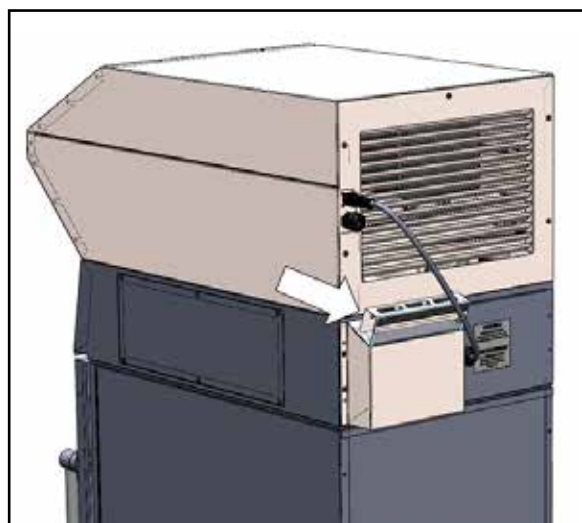


Figure 27

2. Nettoyez le filtre pour enlever toute graisse et(ou) toutes particules accumulées.
3. Faites sécher le filtre et insérez-le de nouveau avec l'étiquette faisant face au devant de l'unité.



Entretien

Nettoyage

Nettoyage à l'arrière du protecteur de la soufflante

1. À l'aide d'un tournevis à tête fraisée, ajustez chacune des agrafes de butée, afin que les fentes se trouvent sur le dessous de leurs formes découpées respectives.
2. Soulevez à partir de la partie basse du déflecteur et tirez la partie supérieure vers l'avant pour déplacer le déflecteur au-dessus de l'outil de retenue et par-dessus les chevilles de placement au fond des parois de la cavité.
3. Vaporisez complètement le nettoyant sur le ventilateur et la source de chaleur. Mettez le four en mode vapeur pendant environ 10 minutes.
4. Après dix minutes, enlevez le nettoyant en rinçant. Remettez le déflecteur sur la barre de retenue et les chevilles de placement. Ajustez chaque agrafe de butée pour que les fentes se trouvent sur le dessus de chaque forme découpée. Si vous ressentez de la résistance, assurez-vous que le déflecteur soit adéquatement assis sur la barre de retenue et les chevilles de placement.



Figure 29

3. Une fois retirés, essuyez chaque côté pour éliminer toute graisse ou particules accumulées.



Figure 30

Joint de porte

Il est impératif de bien entretenir le joint de porte. Essuyez toute trace de graisse sur le joint pour prolonger sa durée de vie.

Nettoyage d'entrée d'air avant

1. Lorsque le four et le hoodini sont éteints, vous pouvez en profiter pour nettoyer la prise d'air avant. Cela peut prendre jusqu'à 10 minutes pour que la partie hoodini de l'appareil s'éteigne une fois le four éteint.



Figure 28

2. Pour nettoyer l'entrée, retirez d'abord la grille avant. Saisissez chaque côté du gril sur le porte-à-faux supérieur du Hoodini. Faites glisser le panneau vers le haut et tirez pour le retirer.

4. Une fois la grille retirée, essuyez chacune des grilles sur les trois ventilateurs situés à l'avant de l'appareil. Une fois nettoyé, essuyer avec un chiffon sec et reposer la grille avant.

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 Combi de Blodgett de votre région afin de faire effectuer les opérations d'entretien et de réparation qui s'avèrent nécessaires.