

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

BLODGETT® **BLODGETT**® **BLODGETT**®

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

BLODGETT®

DFG-50
HORNO DE CONVECCIÓN
INSTALACIÓN - OPERACIÓN - MANTENIMIENTO



BLODGETT OVEN COMPANY

www.blodgett.com

42 Allen Martin Drive, Essex Junction, Vermont 05452 USA Teléfono: (802) 658-6600 Fax: (802) 864-0183

PN 100460 Rev A (11/18)

© 2018 - G.S. Blodgett Corporation

Dirección de su agencia de servicio técnico:

Modelo

Número de serie

Horno instalado por

Instalación controlada por

IMPORTANTE

ADVERTENCIA: La instalación, el ajuste, la alteración, el servicio técnico o el mantenimiento inadecuados pueden causar daños a los bienes, lesiones o la muerte. Lea atentamente las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento antes de instalar o realizar el servicio técnico de este equipo.

LAS INSTRUCCIONES QUE DEBEN SEGUIRSE PARA EL CASO DE QUE EL USUARIO HUELA GAS DEBEN EXHIBIRSE EN UN LUGAR DESTACADO. Esta información puede obtenerse contactando a su proveedor local de gas.

PARA SU SEGURIDAD

No almacene ni use gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables cerca de este aparato ni de ningún otro.

La información contenida en este manual es importante para la instalación, el uso y el mantenimiento correctos de este horno. El cumplimiento de estos procedimientos e instrucciones brindará resultados de horneado satisfactorios y un servicio sin problemas a largo plazo. Lea atentamente este manual y consérvelo para consultarlo en el futuro.

ERRORES: Los errores descriptivos, tipográficos o de ilustraciones están sujetos a corrección. Las especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso.

ÍNDICE

INSTALACIÓN

Descripción y especificaciones del horno.....	2
Entrega y ubicación.....	3
Armado de la base	4
Armado del horno.....	6
Armado del horno en la base.....	6
Colocación de las patas de 4 in (10 cm).....	7
Instalación de las ruedas	7
Nivelación del horno	7
Ventilación	8
Conexiones a los servicios públicos – Normas y códigos.....	10
Conexión de gas.....	11
Tubería de gas.....	11
Regulación y pruebas de presión	12
Sujeción de la manguera de gas	13
Conexión eléctrica.....	14
Puesta en marcha inicial	15

OPERACIÓN

Información de seguridad.....	16
Control manual de estado sólido.....	17
Control digital de estado sólido	18
CH-Pro3 (control digital programable de estado sólido).....	20
Control visual Blodgett IQ2™ Vision Control.....	23
Cómo funciona el modo de cocción y mantenimiento.....	33
Lineamientos generales para el personal operativo.....	34
Tiempos de cocción y temperaturas sugeridos.....	35

MANTENIMIENTO

Limpeza y mantenimiento preventivo.....	36
Guía para la resolución de problemas.....	37



Instalación

Descripción y especificaciones del horno

Cocinar en un horno de convección es distinto de cocinar en un horno convencional de panadería o en el horno de una estufa, ya que el aire calentado es recirculado constantemente sobre el producto por un ventilador en una cámara cerrada. El aire en movimiento elimina constantemente la capa de aire frío que rodea el producto y permite que el calor penetre rápidamente. El resultado es un producto de alta calidad, cocinado a menor temperatura, en menos tiempo.

Los hornos de convección Blodgett representan el mayor avance en eficiencia energética, confiabilidad y facilidad de operación. El calor que normalmente se pierde es recirculado dentro de la cámara de cocción antes de ser evacuado del horno, con lo cual se logran reducciones sustanciales en el consumo de energía y un mejor rendimiento del horno.

CONSUMO DE GAS: DFG-50				
	Gas natural		Propano	
	Unidades EE. UU.	Unidades SI	Unidades EE. UU.	Unidades SI
EE. UU., Canadá y exportaciones en general				
Poder calorífico	1000 BTU/ft.3	37.3 MJ/m3	2550 BTU/ft.3	95.0 MJ/m3
Gravedad específica (aire=1.0)	0.63	0.63	1.53	1.53
Presión en el distribuidor de gas	3.5 in W.C.	0.87 kPa	10 in W.C.	2.49 kPa
Entrada del horno	27,500 BTU/h	8.1 kW	27,500 BTU/h	8.1 kW
	34,500 BTU/h	10.1 kW	34,500 BTU/h	10.1 kW
Tamaño de orificio del quemador principal	38 MTD*	2.6 mm	1/16 in diám.	1.6 mm
	32 MTD*	2.9 mm	50 MTD*	1.75 mm
Tamaño de orificio del quemador piloto	0.021 in diám.	0.55 mm	0.011 in diám.	0.28 mm
Australia				
Entrada del horno	—	32 MJ	—	32 MJ
Tamaño de orificio del quemador principal	38 MTD*	2.6 mm	1/16 in diám.	1.6 mm
Presión en el distribuidor de gas	—	0.87 kPa	—	2.49 kPa
<i>NOTA: * - Broca helicoidal múltiple</i>				

Entrega y ubicación

ENTREGA E INSPECCIÓN

Todos los hornos Blodgett se envían en contenedores para evitar daños. En el momento de la entrega de su nuevo horno, haga lo siguiente:

- Inspeccione el contenedor de envío para verificar que no tenga daños externos. Debe registrarse cualquier evidencia de daño en el recibo de entrega, que debe ser firmado por el conductor.
- Desembale el horno y verifique que no tenga daños internos. Las empresas transportadoras aceptan los reclamos por daños ocultos, siempre que se las notifique dentro de los quince días de la entrega y se conserve el contenedor de envío para su inspección.

The Blodgett Oven Company no puede asumir responsabilidad alguna por las pérdidas o daños sufridos en tránsito. Al aceptar el envío, la empresa transportadora asumió la plena responsabilidad de entregarlo en buenas condiciones. No obstante, estamos dispuestos a brindarle asistencia si es necesario presentar una reclamación.

UBICACIÓN DEL HORNO

La colocación bien planificada y correcta de su horno brindará al operador comodidad y rendimiento satisfactorios, por mucho tiempo.

Deben dejarse las siguientes separaciones entre el horno y cualquier construcción combustible o no combustible.

- Lado derecho del cuerpo del horno – 6 in (15 cm)
- Lado izquierdo del cuerpo del horno – 6 in (15 cm)
- Parte trasera del cuerpo del horno – 6 in (15 cm)
- Fondo del cuerpo individual o apilado – 6 in (15 cm)

Deben dejarse las siguientes separaciones para el servicio técnico.

- Lados del cuerpo del horno: 12 in (30 cm)
- Parte trasera del cuerpo del horno: 12 in (30 cm)

NOTA: *En los modelos a gas, el servicio técnico de rutina puede realizarse dentro del movimiento limitado permitido por la sujeción de la manguera de gas. Si es necesario alejar más el horno de la pared, primero, se debe cerrar el gas y desconectarlo del horno, antes de retirar la sujeción. Vuelva a conectar la sujeción una vez que el horno haya regresado a su ubicación original.*

Es fundamental mantener un suministro adecuado de aire al horno para proporcionar un flujo suficiente de aire para combustión y ventilación.

- Coloque el horno en un área sin corrientes de aire.
- Mantenga el área del horno libre de todo material combustible, como papel, cartón, y líquidos y solventes inflamables.
- No coloque el horno en una base tipo plinto ni lo selle contra una pared. Esto limitará el flujo de aire e impedirá una ventilación adecuada. Cuando hay una temperatura ambiente excesiva del lado derecho del horno, se dispara el dispositivo de sobrecarga térmica del motor del soplador. Esta condición puede corregirse para evitar que el horno se dañe en forma permanente.
- La ubicación debe contemplar una separación suficiente para la abertura del aire a la cámara de combustión.

Antes de conectar los servicios públicos al horno, consulte la placa de identificación para asegurarse de que las especificaciones del horno sean compatibles con los servicios de gas y electricidad suministrados para el horno.

1. Retire el panel de control. La placa de identificación está adosada a la parte interna del compartimiento del control.
- No coloque charolas de calor intenso, como estufas de llama abierta, parrillas o asadores cerca del horno. En ese caso, se recomienda enfáticamente instalar una pantalla térmica, que puede comprarse en Blodgett.
 - Tenga en cuenta que, si las temperaturas son demasiado altas, puede producirse el apagado de seguridad.
 - La falta de cumplimiento puede invalidar la garantía del horno.



Instalación

Armado de la base

OPCIONES DE BASE

Bases pequeñas sin estantes

- La base de 5 3/4 in (15 cm) se usa para un solo horno, cuando se requieren patas cortas para uso sobre mostradores.
- La base de 7 in (18 cm) se usa para un horno doble apilado, cuando el horno se colocará en el piso.

Bases con estantes

- Se dispone de tres estantes, 16 in (40 cm), 19 in (48 cm) y 24 in (61 cm) para distintos requisitos de instalación.
- La base de 33 in (84 cm) se usa para un solo horno cuando el espacio de mostrador es limitado.

Bases abiertas con rejillas

- Las bases abiertas de 24 in (61 cm) o 33 in (84 cm) están disponibles con un sistema de soporte de rejillas ubicado debajo del horno.

ARMADO DE LA BASE

Bases pequeñas sin estantes

1. Coloque el marco de la base invertido en una superficie de trabajo.
2. Coloque una pata en cada uno de los tornillos sin cabeza en la parte inferior de la parte superior de la base.
3. Coloque una arandela de seguridad y una tuerca en cada tornillo, y apriételes firmemente.

Bases con estantes

1. Coloque el marco de la base invertido en una superficie de trabajo.
2. Coloque una pata en cada uno de los tornillos sin cabeza en la parte inferior de la parte superior de la base.
3. Coloque una arandela de seguridad y una tuerca en cada tornillo, y apriétela. NO apriete los tornillos de las patas por completo.
4. Coloque el estante entre las patas, para que la superficie superior lisa quede de frente a la parte superior de la base.
5. Alinee los orificios de los estantes con los orificios de los tornillos que se encuentran cerca de la parte inferior de cada pata.
6. Inserte un tornillo de carruaje desde la parte externa de la pata, a través de la pata, y a través de la ménsula de la esquina del estante.
7. Coloque una arandela de seguridad y una tuerca en cada tornillo y apriétela firmemente.
8. Apriete los tornillos del marco de la pata.

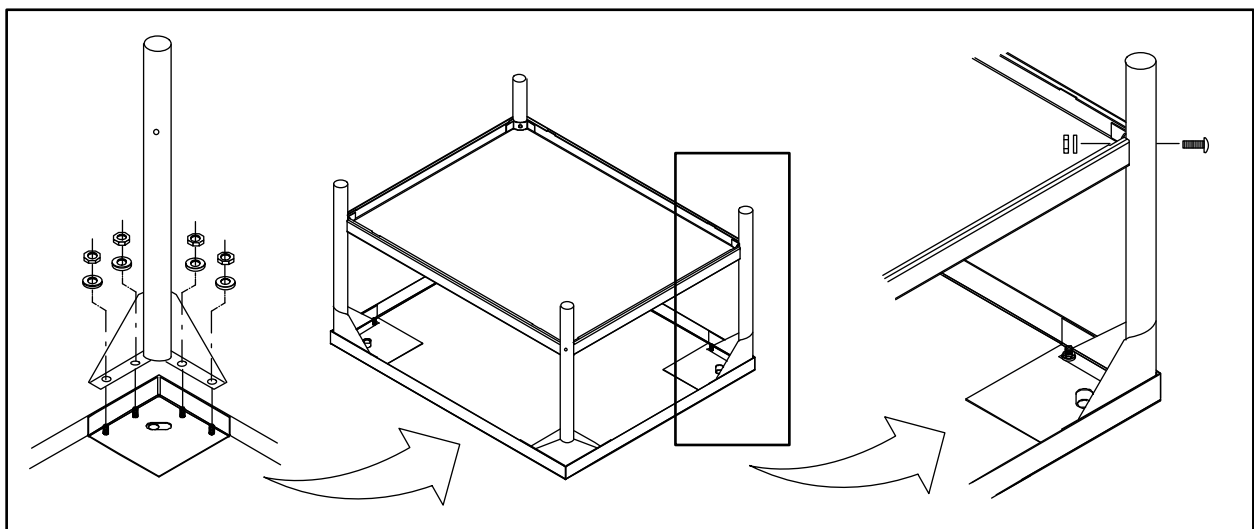


Figure 1

Armado de la base

Bases abiertas con estantes y rejillas

1. Coloque el marco de la base invertido en una superficie de trabajo.
2. Coloque una pata en cada uno de los tornillos sin cabeza en la parte inferior de la parte superior de la base.
3. Coloque una arandela de seguridad y una tuerca en cada tornillo, y apriétela. NO apriete los tornillos de las patas por completo.
4. Coloque los ángulos de soporte de las rejillas en los tornillos en la parte inferior de la parte superior de la base, con las tuercas provistas.

Cada ángulo de soporte tiene 2 ganchos en un extremo y 1 gancho en el otro extremo. Los dos ganchos deberían estar en la parte trasera de la base, mirando hacia el centro.

IMPORTANTE: Asegúrese de que los ángulos de soporte y los ganchos estén ubicados correctamente para la configuración de su horno, como se muestra.

5. Ubique el estante inferior entre las patas, para que la superficie superior lisa quede de frente a la parte superior de la base.

6. Alinee los orificios de los estantes con los orificios de los tornillos que se encuentran cerca de la parte inferior de cada pata.
7. Inserte un tornillo de carruaje desde la parte externa de la pata, a través de la pata, y a través de la ménsula de la esquina del estante.
8. Coloque una arandela de seguridad y una tuerca en cada tornillo y apriétela firmemente.
9. Repita los pasos 5 a 8 para el estante superior.

NOTA: Asegúrese de que las ranuras del estante superior estén alineadas con los ángulos de soporte.

10. Inserte la parte superior de los topes de las rejillas en los dos ganchos traseros en los soportes en ángulo, como se muestra. Inserte la parte inferior de los topes de las rejillas en las ranuras del estante superior, como se muestra.
11. Inserte los soportes de las rejillas en los cuatro ganchos restantes en los soportes en ángulo, como se muestra. Inserte la parte inferior de los soportes de las rejillas en las ranuras del estante superior, como se muestra.
12. Apriete todos los tornillos flojos.

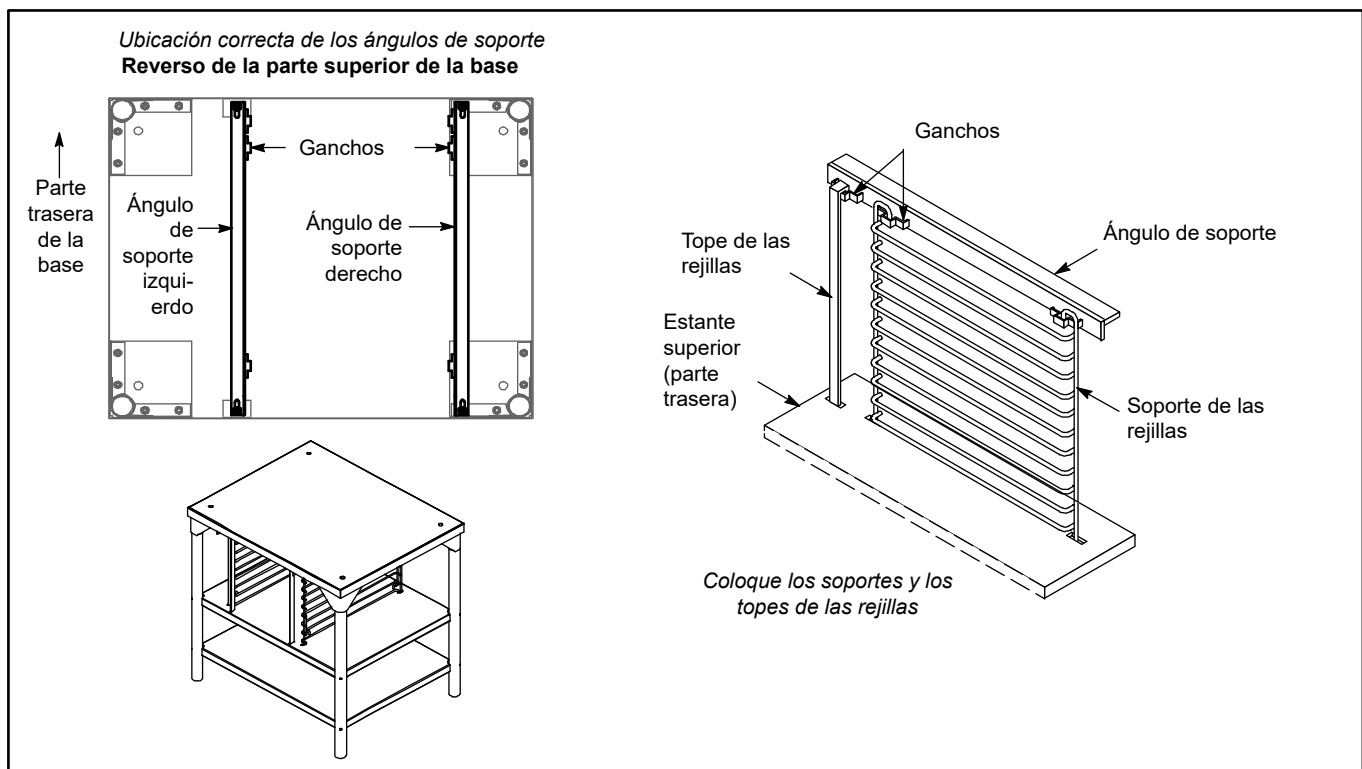


Figure 2



Instalación

Armado del horno

ARMADO DEL HORNO EN LA BASE

Sección única

1. Coloque la base armada en la ubicación donde se usará el horno.
2. Retire la tapa lateral del compartimiento del control y abra el panel de control frontal de un solo horno (o de la sección inferior).
3. Con una herramienta, retire las placas ciegas que están en la parte inferior del horno, cerca de cada ángulo.
4. Coloque el horno en la base. Céntralo con respecto al marco.
5. Alinee los orificios para tornillos delanteros y traseros del horno con los orificios para tornillos de la base.
6. Inserte un tornillo y una arandela desde arriba hacia abajo, a través de cada uno de los 2 orificios.
7. Coloque una tuerca y una arandela en cada uno de los 2 tornillos y apriétela firmemente.
8. Vuelva a colocar la tapa lateral del compartimiento del control, y cierre el panel de control frontal.

NOTA: Para hornos de una sola sección únicamente. Para los hornos dobles apilados, este paso se completará una vez que los hornos estén apilados.

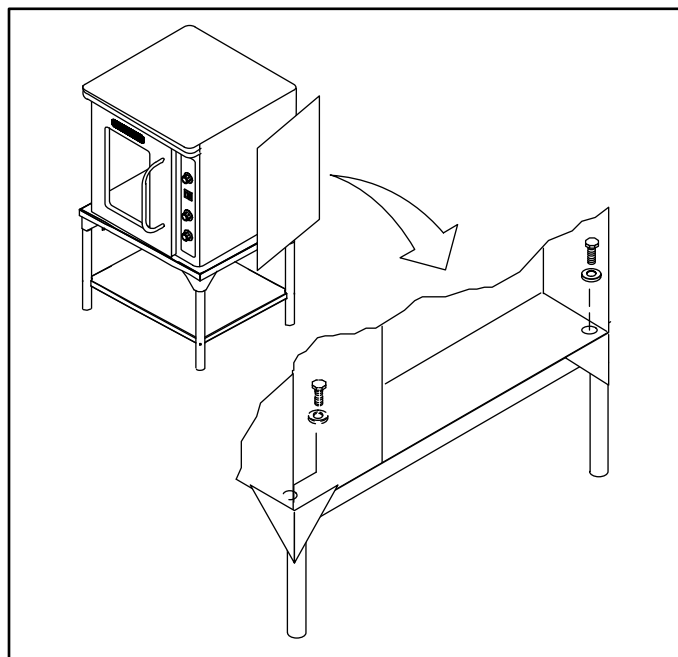


Figure 3

Sección doble

1. Arme la sección inferior en la base como se describió antes. NO vuelva a colocar la tapa del compartimiento del control ni cierre el panel de control frontal.
2. Con una herramienta, retire las placas ciegas que están en la parte superior del horno inferior.
3. Retire la tapa lateral del compartimiento del control y abra el panel frontal del horno superior.
4. Con una herramienta, retire las placas ciegas que están en la parte inferior del horno superior, cerca de cada ángulo.
5. Ubique el horno superior sobre el horno inferior.
6. Alinee los orificios para tornillos delanteros y traseros del horno superior con los orificios para tornillos del horno inferior.
7. Inserte un tornillo y una arandela desde arriba hacia abajo, a través de cada uno de los 2 orificios.
8. Coloque una tuerca y una arandela en cada uno de los 2 tornillos y apriétela firmemente.
9. Vuelva a colocar la tapa del compartimiento del control y cierre el panel de control frontal de ambos hornos.

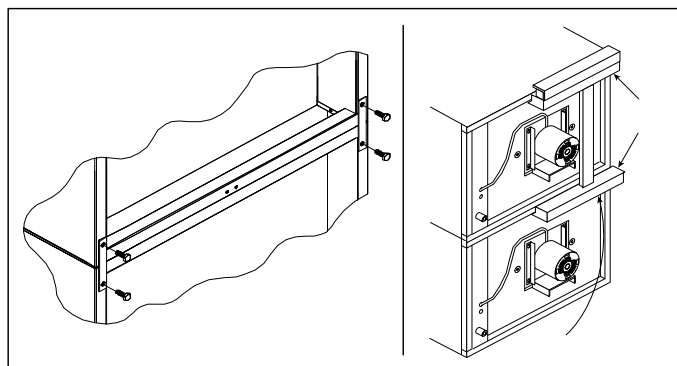


Figure 4



Armado del horno

COLOCACIÓN DE LAS PATAS DE 4 IN (10 CM)

1. Acueste el horno de costado.
2. Atornille una pata en cada una de las tuercas de las esquinas.

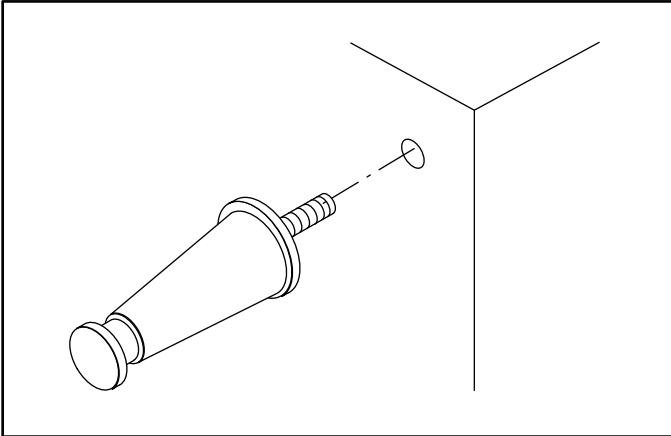


Figure 5

INSTALACIÓN DE LAS RUEDAS

NOTA: No se proveen ruedas para las patas de 4 in (10 cm) ni para las bases de 5 3/4 in (15 cm) o 7 in (18 cm).

NOTA: Instale las ruedas con traba en el frente del horno. Instale las ruedas sin traba en la parte trasera del horno.

1. Inserte la rueda en la pata. Sujete la rueda a la pata apretando la tuerca de seguridad.

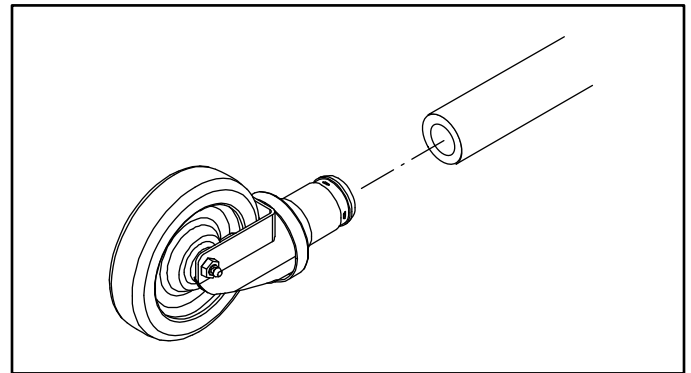


Figure 6

NIVELACIÓN DEL HORNO

Una vez armado, es necesario nivelar el horno y trasladarlo a la ubicación donde funcionará.

1. El horno puede nivelarse ajustando los pies o las ruedas ubicadas en el extremo de cada pata.



Instalación

Ventilación

En los modelos a gas, la instalación de un sistema adecuado de ventilación es fundamental. Este sistema elimina los vapores no deseados y los productos de la combustión del área de operaciones.

Este horno puede ventilarse utilizando cualquiera de los dos sistemas siguientes:

- Una campana de extracción mecánica, del tipo marquesina
- Un conjunto de chimenea directa.

Instalaciones en los EE. UU. y Canadá

Consulte sus códigos locales de ventilación. Si no existen códigos locales, consulte el código nacional de ventilación titulado "Standard for the Installation of Equipment for the Removal of Smoke and Grease Laden Vapors from Commercial Cooking Equipment", NFPA-96-Última edición (Norma para la instalación de equipos para la extracción de humo y vapores con grasa de equipos comerciales de cocción).

Instalaciones en Australia y exportaciones en general

La instalación debe cumplir con las normas de instalación locales y nacionales. Los códigos de instalación y/o los requisitos locales pueden variar. Si tiene alguna pregunta con respecto a la correcta instalación y/u operación de su horno Blodgett, contacte a su distribuidor local. Si no tiene un distribuidor local, llame a The Blodgett Oven Company al 0011-802-658-6600.



ADVERTENCIA:

Si no se ventila correctamente el horno, se puede generar un riesgo para la salud del operador y pueden producirse problemas operativos, horneado insatisfactorio y posibles daños al equipo.

El daño sufrido como resultado directo de la ventilación inadecuada no será cubierto por la garantía del fabricante.

CAMPANA DE EXTRACCIÓN DEL TIPO MARQUESINA

Una campana de extracción mecánica, del tipo marquesina, es el método de ventilación preferido.

La campana debe estar dimensionada para cubrir completamente el equipo, más una saliente de, al menos, 6 in (15 cm) de todos los lados no adyacentes a una pared. La distancia desde el piso hasta el borde inferior de la campana no debe superar los 7 pies (2.1 m).

La composición total y los requisitos del aire de extracción para la capacidad de la campana deben ser de, aproximadamente, 19 CFM para cada sección de horno.

Instalación del deflector de tiro de la campana del tipo marquesina

Los hornos ordenados para ventilación con campana se suministran con un deflector de tiro. Instale el deflector de tiro de la siguiente manera:

1. Coloque el deflector sobre el conector de la chimenea, con el área abierta frente al lado derecho del horno.
2. Sujételo con los tornillos para chapa proporcionados.

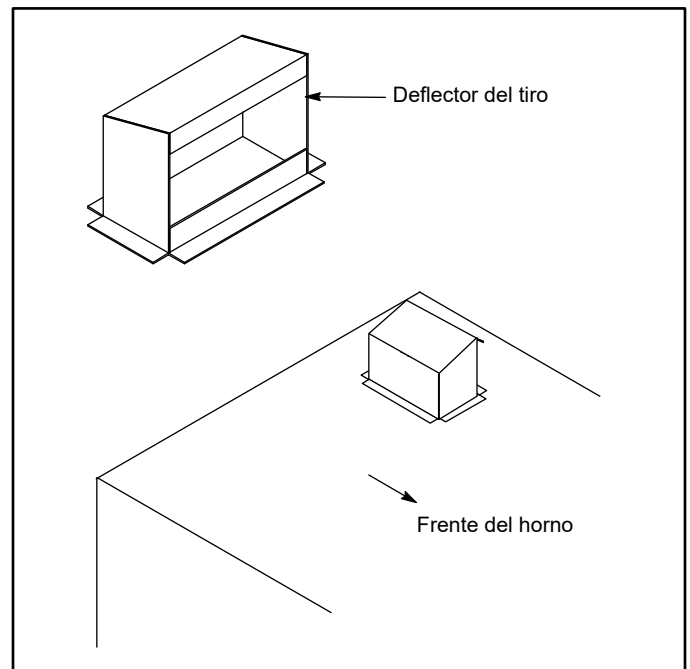


Figure 7

SOLUCIÓN CON CHIMENEA DIRECTA

Cuando la instalación de una campana de extracción mecánica no es posible, puede ventilarse el horno mediante una solución con chimenea directa.

¡ADVERTENCIA!

Es fundamental instalar la chimenea directa de la siguiente manera. La instalación incorrecta tendrá como consecuencia un horneado no satisfactorio y causará daños en el horno.

La chimenea debe ser de clase B o mejor, con un diámetro de 6 in (15 cm). La altura de la chimenea debe sobrepasar de 6 a 8 pies (2-2.5 m) el techo del edificio o de cualquier estructura próxima. **Nunca conecte la ventilación directa del horno a una campana.** La chimenea debe tener un sombrero del tipo listado en UL, para aislar la unidad de las condiciones ambientales externas.

La ventilación directa no puede reponer el aire consumido y ventilado por el horno. Deben tomarse las previsiones necesarias para aportar al ambiente suficiente aire de reposición. Los requisitos totales de aire de reposición para cada sección de horno deben ser, aproximadamente, 19 CFM por sección. Para aumentar el suministro de aire que ingresa al ambiente, debe consultarse a un experto en ventilación.

Instalación de la campana de tiro

Los hornos ordenados para ventilación directa se suministran con una campana de tiro. Instale la campana de tiro de la siguiente manera:

1. Coloque la campana de tiro sobre el conector de la chimenea.
2. Sujete ambos extremos con los tornillos para chapa proporcionados.

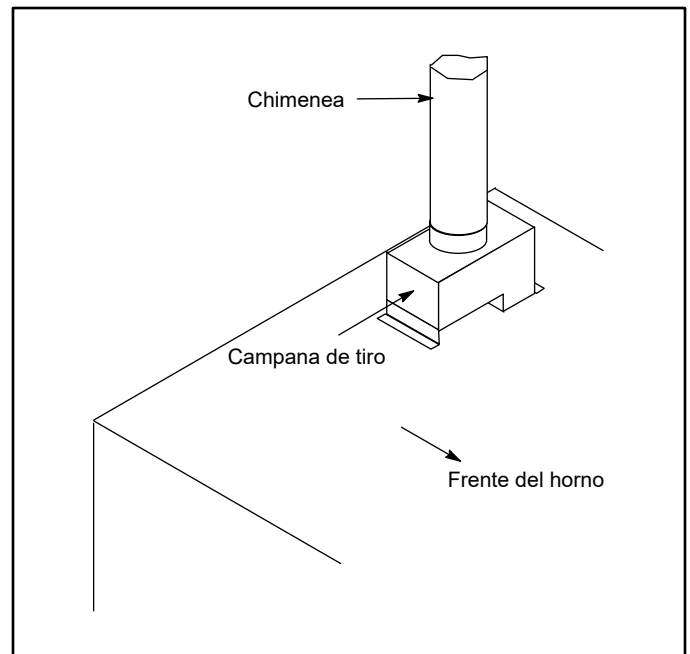


Figure 8



Instalación

Conexiones a los servicios públicos – Normas y códigos

LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN CONTENIDAS EN EL PRESENTE DOCUMENTO ESTÁN DESTINADAS AL USO POR PARTE DE PERSONAL DE INSTALACIÓN Y SERVICIO TÉCNICO CALIFICADO EXCLUSIVAMENTE. LA INSTALACIÓN O EL SERVICIO TÉCNICO POR PARTE DE PERSONAL NO CALIFICADO PUEDE CAUSAR DAÑOS AL HORNO Y/O LESIONES AL OPERADOR.

El personal de instalación calificado está constituido por personas, firmas, empresas o una compañía que, en forma personal o a través de un representante, se dedica a las siguientes actividades y se hace responsable de los resultados.

- La instalación o el reemplazo de las tuberías de gas y la conexión, instalación, reparación o servicio técnico del equipo.
- La instalación del cableado eléctrico desde el medidor de electricidad a la caja de control principal o a la salida de servicio al aparato eléctrico.

El personal de instalación calificado debe tener experiencia en dicho trabajo, estar familiarizado con todas las precauciones requeridas y haber cumplido con todos los requisitos de las autoridades estatales o locales competentes.

Instalaciones en los EE. UU. y Canadá

La instalación debe realizarse conforme a los códigos locales o, si estos no existieran, con el National Fuel Gas Code (Código Nacional de Gas), ANSI Z223.1/NFPA 54, o el Natural Gas and Propane Installation Code (Código de Instalaciones de Gas Natural y Propano), CSA B149.1, según corresponda.

La instalación debe realizarse conforme a los códigos locales o, si estos no existieran, con el National Electrical Code (Código Eléctrico Nacional), ANSI/NFPA 70-Última edición y/o el Canadian National Electric Code (Código Eléctrico Nacional de Canadá), C22.1, según corresponda.

El aparato debe instalarse con prevención del flujo inverso, de acuerdo con los códigos federales, provinciales y locales correspondientes.

Instalaciones en Australia y exportaciones en general

La instalación debe realizarse conforme a las normas de instalación locales y nacionales. Los códigos de instalación y/o los requisitos locales pueden variar. Si tiene alguna pregunta con respecto a la correcta instalación y/u operación de su horno Blodgett, contacte a su distribuidor local. Si no tiene un distribuidor local, llame a The Blodgett Oven Company al 0011-802-658-6600.



Conexión de gas

TUBERÍA DE GAS

Es fundamental contar con un sistema de suministro de gas dimensionado adecuadamente para lograr el máximo rendimiento del horno. La tubería debe dimensionarse para brindar un suministro de gas suficiente para abastecer la demanda máxima de todos los aparatos conectados a la línea, sin pérdida de presión del equipo.

Ejemplo:

NOTA: Los valores en BTU del siguiente ejemplo corresponden a gas natural.

Usted compra un DFG-50 para agregar a su línea de cocción existente.

1. Sume la capacidad nominal en BTU de sus aparatos actuales.

Freidora Pitco	120,000 BTU
Estufa de 6 quemadores	60,000 BTU
Horno de panadería	50,000 BTU
Total	230,000 BTU

2. Sume la capacidad nominal en BTU del nuevo horno al total.

Total anterior	230,000 BTU
DFG-50	27,500 BTU
Nuevo total	257,500 BTU

3. Mida la distancia desde el medidor de gas y la línea de cocción. Esta es la longitud del tubo. Supongamos que la longitud del tubo es de 40 pies (12.2 m) y el tamaño del tubo es 1 in (2.54 cm).

4. Use la tabla correspondiente para determinar la capacidad total de su tubería de gas actual.

Para este ejemplo, la capacidad total es de 320,000 BTU. Dado que la presión de gas total requerida, 257,500 BTU, es menor de 320,000 BTU, no será necesario ampliar la tubería de gas actual.

NOTA: Las capacidades en BTU dadas en las tablas son para tramos de tubería rectos únicamente. Los codos u otros conectores disminuirán la capacidad del tubo. Contacte a su proveedor local de gas si tiene alguna pregunta.

Capacidad máxima de tubo de hierro en pies cúbicos de gas natural por hora

(Caída de presión de 0.5 in W.C.)

LONGITUD DE LA TUBERÍA (FT)	TAMAÑO NOMINAL, PULGADAS				
	3/4 in	1 in	1 1/4 in	1 1/2 in	2 in
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

Tomado de la Tabla 10-2 de la Parte 10 del Código Nacional de Gas Combustible

Capacidad máxima del tubo en miles de BTU/h de gas licuado de petróleo no diluido a 11 in W.C.

(Caída de presión de 0.5 in W.C.)

LONGITUD DE LA TUBERÍA (FT)	DIÁMETRO EXTERNO, PULGADAS		
	3/4 in	1 in	1 1/2 in
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

Tomado de la Tabla 10-15 de la Parte 10 del Código Nacional de Gas Combustible.



Instalación

Conexión de gas

REGULACIÓN Y PRUEBAS DE PRESIÓN

Los hornos DFG-50 tienen una capacidad nominal de 27,500 BTU/h (8.1 kW) (29 MJ) o 34,500 BTU/h (10.1 kW) (36 MJ) por sección. Cada horno ha sido ajustado en la fábrica para funcionar con el tipo de gas especificado en la placa de identificación.

PRESIÓN DE ENTRADA				
	Natural		Propano	
	Mín.	Máx.	Mín.	Máx.
W.C.	7.0	10.5	11.0	13.0
kPa	1.43	2.61	2.74	3.23
PRESIÓN EN EL DISTRIBUIDOR				
	Natural		Propano	
	W.C.			
W.C.	3.5		10.0	
kPa	0.87		2.49	

- Presión de entrada: la presión del gas antes de llegar al horno.
- Presión en el distribuidor: la presión del gas cuando entra en el/los quemador(es) principal(es).
- Mín.: la presión mínima recomendada para hacer funcionar el horno.
- Máx.: la presión máxima a la cual el fabricante garantiza el funcionamiento del horno.

Cada horno se suministra con un regulador de gas para mantener la presión de gas correcta. **El regulador es esencial para el funcionamiento correcto del horno y no debe ser retirado.** Está preconfigurado para dar al horno 3.5 in W.C. (0,87 kPa) para gas natural y 10.5 in W.C. (2.50 kPa) para propano en el distribuidor.

NO INSTALE UN REGULADOR ADICIONAL DONDE EL HORNO SE CONECTA AL SUMINISTRO DE GAS, A MENOS QUE LA PRESIÓN DE ENTRADA SUPERE EL MÁXIMO.

Antes de conectar el horno, las líneas de gas deben ser purgadas cuidadosamente de cualquier limadura o viruta metálica, sellador y otros restos. Después de la conexión, debe verificarse que el horno tenga la presión de gas correcta.

El horno y su válvula de corte individual deben ser desconectados del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión de ese sistema, a presiones de prueba superiores a 1/2 psig (3.45 kPa).

El horno debe ser aislado del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando su válvula de corte manual individual durante cualquier prueba de presión, a presiones de prueba iguales o menores a 1/2 psig (3.45 kPa).

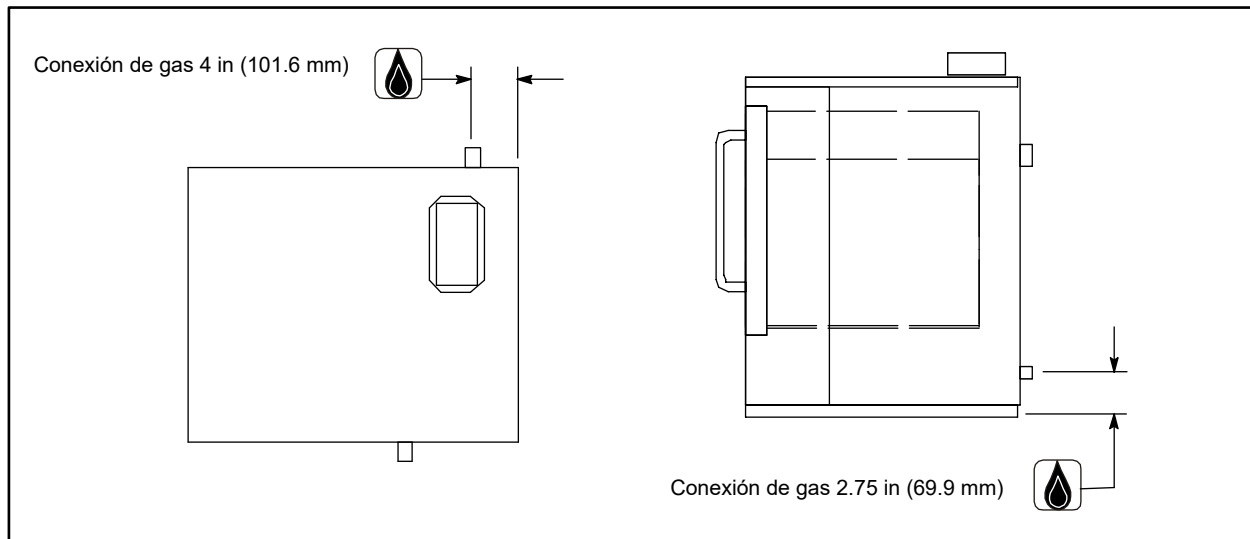


Figure 9

SUJECIÓN DE LA MANGUERA DE GAS

Si el horno está montado sobre ruedas, debe usarse un conector flexible comercial con un diámetro interno de, como mínimo, 3/4 in (1.9 cm) junto con un dispositivo de conexión rápida.

La sujeción proporcionada con el horno debe utilizarse para limitar el movimiento de la unidad, de modo que no se tense el conector flexible. Con la sujeción totalmente extendida, debería resultar fácil instalar y realizar la conexión rápida del conector.

La sujeción (es decir, el cable de calibre grueso) debe tener una carga de prueba de 1,000 lb (453 kg) y debe amarrarse sin dañar el edificio. ¡NO use la tubería de gas ni el tubo conduit para amarrar el extremo permanente de la sujeción! Use pernos de anclaje en un bloque de concreto o cemento. En paredes de madera, atornille tornillos tirafondo para madera de alta carga de prueba en los puntales de la pared.

1. Se ha provisto un orificio de 3/8 in de diámetro en el fondo del horno, justo debajo de la entrada de gas. Este orificio está dimensionado para aceptar un cable de sujeción enganchable, que se provee con la manguera flexible.



¡ADVERTENCIA!

Si, por algún motivo, se desconecta la sujeción, esta debe ser reconectada cuando se devuelva el horno a su posición original.

Instalaciones en los EE. UU. y Canadá

El conector debe cumplir con la norma Standard for Connectors for Movable Gas Appliances (Norma para conectores para aparatos de gas móviles), ANSI Z21.69, o con la norma Connectors For Moveable Gas Appliances (Conectores para aparatos de gas móviles) CAN/CGA-6.16-M87, y debe usarse un dispositivo de desconexión rápida que cumpla con la norma Standard for Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel (Norma para dispositivos de desconexión rápida para uso con gas combustible), ANSI Z21.41, o con la norma Quick Disconnect For Use With Gas Fuel (Desconexión rápida para uso con gas combustible), CAN 1-6.9. Deben proporcionarse los medios adecuados para limitar el movimiento del aparato sin depender del conector y del dispositivo de desconexión rápida ni de su tubería asociada.

Instalaciones en Australia y exportaciones en general

La sujeción y la conexión rápida deben cumplir con las normas de instalación locales y nacionales. Los códigos de instalación y/o los requisitos locales pueden variar. Si tiene alguna pregunta con respecto a la correcta instalación y/u operación de su horno Blodgett, contacte a su distribuidor local. Si no tiene un distribuidor local, llame a The Blodgett Oven Company al 0011-802-658-6600.



Instalación

Conexión eléctrica

Los diagramas de cableado están ubicados en el panel de acceso al motor y en la parte trasera del horno.

El horno se suministra para ser conectado a circuitos de 115 voltios conectados a tierra. El motor eléctrico, las luces indicatoras y los interruptores relacionados están conectados a través del cable de alimentación eléctrica de 6 pies que se encuentra en la parte trasera del horno.

The Blodgett Oven Company no puede asumir responsabilidad alguna por pérdidas o daños resultantes de la instalación incorrecta.



¡ADVERTENCIA!

Este aparato está equipado con un enchufe de conexión a tierra de tres conectores para protegerlo contra el riesgo de una descarga eléctrica, y debe conectarse directamente en un receptáculo para tres conectores correctamente conectado a tierra. NO corte ni retire el conector de puesta a tierra de este enchufe.

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS				
Hz	Voltios	Fase	A	Conexión eléctrica (tamaño mínimo)
Instalaciones en los EE. UU. y Canadá				
60	115	1	5	Juego de cables provisto
Instalaciones en Australia y exportaciones en general				
50	220-240	1	3	Tamaño según código local



Puesta en marcha inicial

A continuación, se incluye una lista de verificación que debe ser completada por el **técnico calificado** antes de encender el aparato por primera vez.

1. Abra la válvula de corte manual que se encuentra en la parte trasera del horno.
2. Retire el panel de control y las cubiertas de combustión.
3. Verifique que el cierre manual de la válvula combinada esté en la posición "on" (encendido).
4. Gire el interruptor selector a Cook (Cocinar), y el termostato a 500 °F (260 °C).

Con el quemador principal encendido, verifique lo siguiente.

- Verifique que no haya fugas de gas, controlando todas las conexiones de gas con una solución de agua jabonosa.
- Verifique que la presión de entrada sea la correcta. La presión de entrada puede verificarse en la toma de presión ubicada del lado de entrada de la válvula combinada.
- Verifique que la presión del distribuidor sea la correcta. La presión del distribuidor puede verificarse en la toma de presión ubicada en el lado de salida de la válvula combinada.
- Si las lecturas de las presiones antes mencionadas son acordes a los requisitos de presión recomendados, deje que el horno funcione durante 2 horas. Si las lecturas de presión no están configuradas correctamente, apague el horno y vuelva a ajustarlas según sea necesario.



ADVERTENCIA

El procedimiento de ablande quema el exceso de aceite presente en los metales durante la fabricación. Puede producirse humo. Se requiere la ventilación adecuada.

AJUSTES ASOCIADOS CON LA INSTALACIÓN INICIAL

Cada horno y sus componentes han sido minuciosamente probados e inspeccionados antes de su envío. No obstante, con frecuencia resulta necesario realizar más pruebas o ajustar el horno como parte de una instalación normal correcta. Estos ajustes son responsabilidad del instalador o del agente. Dado que estos ajustes no se consideran defectos del material ni de la mano de obra, y no están cubiertos por la garantía original del equipo. Los ajustes incluyen, sin que la lista sea taxativa, los siguientes:

- calibración del termostato
- ajuste de las puertas
- ajustes de los quemadores
- nivelación
- pruebas de la presión de gas
- apriete de elementos de sujeción

Ninguna instalación debe considerarse completa sin una inspección y, si fuera necesario, un ajuste adecuados por parte de personal calificado de instalación o servicio técnico.



Operación

Información de seguridad

La información incluida en esta sección está dirigida al personal calificado. El personal calificado es aquel que leyó atentamente la información incluida en este manual, está familiarizado con las funciones del horno y/o ha tenido experiencia previa con la operación del equipo descrito. El cumplimiento de los procedimientos recomendados en el presente manual asegurará un rendimiento óptimo y un servicio duradero y sin problemas.

Por favor, tómese el tiempo para leer las siguientes instrucciones de seguridad y operación. Son la clave para que pueda operar su horno Blodgett de manera exitosa.



CONSEJOS DE SEGURIDAD

Por su seguridad, lea esto antes de operar el equipo

Qué hacer si huele a gas:

- NO intente encender ningún aparato.
- NO toque ningún interruptor eléctrico.
- Use un teléfono exterior para comunicarse con su proveedor de gas inmediatamente.
- Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, comuníquese con el departamento de bomberos.

Qué hacer en el caso de que se produzca un corte de electricidad:

- Apague todos los interruptores.
- NO intente utilizar el horno hasta que se restablezca la electricidad.

NOTA: En el caso de un apagón de cualquier tipo, mantenga el horno apagado durante un período de cinco (5) minutos antes de reanudar su funcionamiento.

Consejos generales de seguridad:

- NO use herramientas para cerrar el control del gas. Si no se puede apagar el gas de manera manual, no intente repararlo. Comuníquese con un técnico de servicio calificado.
- Si es necesario mover el horno por alguna razón, se debe cerrar el gas y desconectarlo de la unidad antes de quitar el cable de sujeción. Vuelva a conectar el cable de sujeción una vez que el horno haya regresado a su ubicación original.
- NO quite la cubierta del panel de control a menos que el horno se encuentre desconectado.



Control manual de estado sólido

DESCRIPCIÓN DEL CONTROL

1. INTERRUPTOR DE SELECCIÓN: controla la potencia que se le suministra al horno para cocinar o para enfriar.
2. LUZ DE OVEN READY (horno listo): cuando se enciende indica que el quemador está funcionando. Cuando la luz se apaga, el horno alcanzó la temperatura de funcionamiento.
3. SOLID STATE THERMOSTAT (termostato de estado sólido): permite elegir entre 8 temperaturas preestablecidas, de acuerdo con los requerimientos del cliente, o entre una selección infinita de temperaturas entre 200-500 °F (95-260 °C). (Se muestra el control infinito)
4. TIMER (temporizador): activa un zumbador eléctrico que suena cuando se alcanza el límite de tiempo de cocción.

OPERACIÓN

1. Gire el interruptor de SELECCIÓN (1) a la posición COOK (cocinar). El soplador y el ventilador de refrigeración del compartimiento de control son operados y controlados de manera automática por la acción de las puertas.
2. Configure el SOLID STATE THERMOSTAT (termostato de estado sólido) (3) en la posición de ajuste o de temperatura deseada.
3. Precaliente hasta que la LUZ DE OVEN READY (horno listo) (2) se apague.
4. Coloque el producto dentro del horno. Establezca un tiempo de cocción y ajuste el TIMER (temporizador) (4).
5. Cuando suene el zumbador, retire el producto del horno. Gire la perilla del TIMER (temporizador) (4) a la posición OFF (apagado) para silenciar el zumbador.
6. Gire el INTERRUPTOR DE SELECCIÓN (1) a la posición OVEN OFF (horno apagado).



¡ADVERTENCIA!

El horno debe mantenerse completamente apagado durante cinco minutos antes de ser reiniciado.

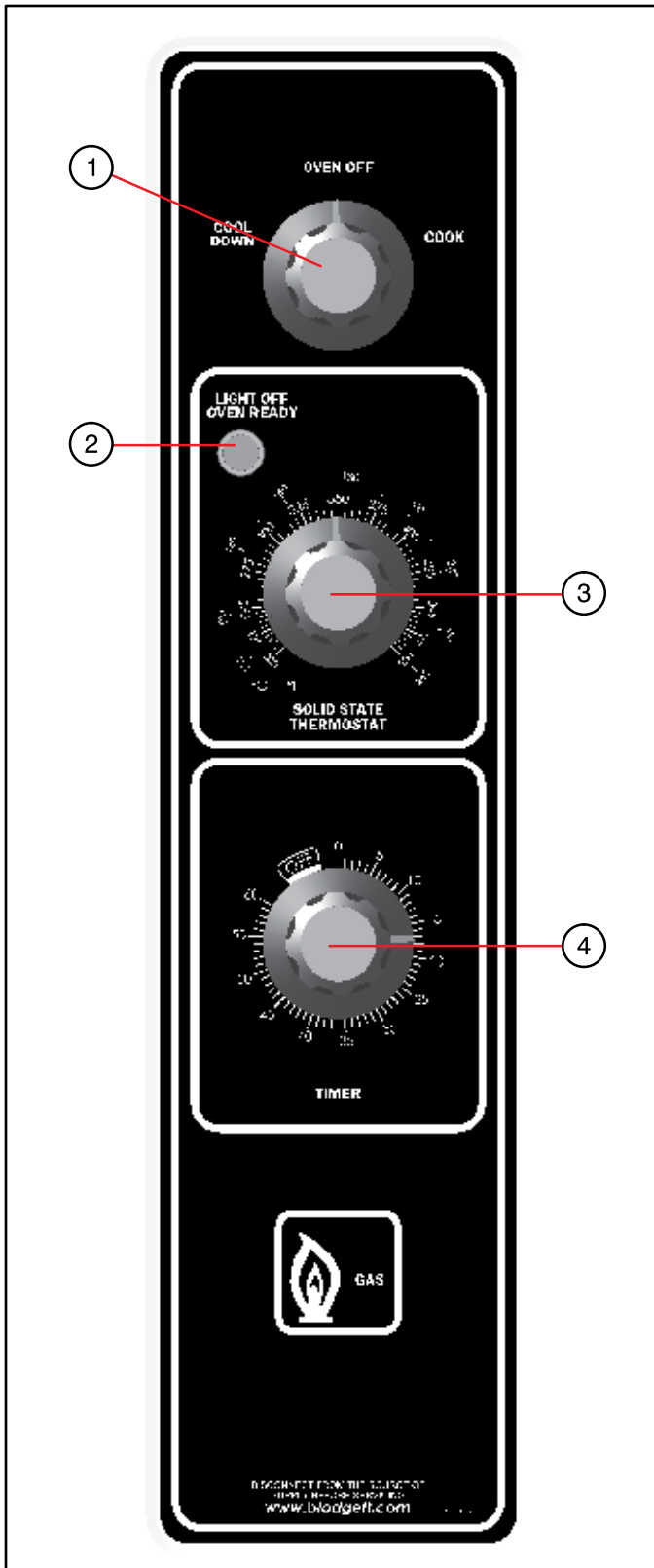


Figure 10



Operación

Control digital de estado sólido

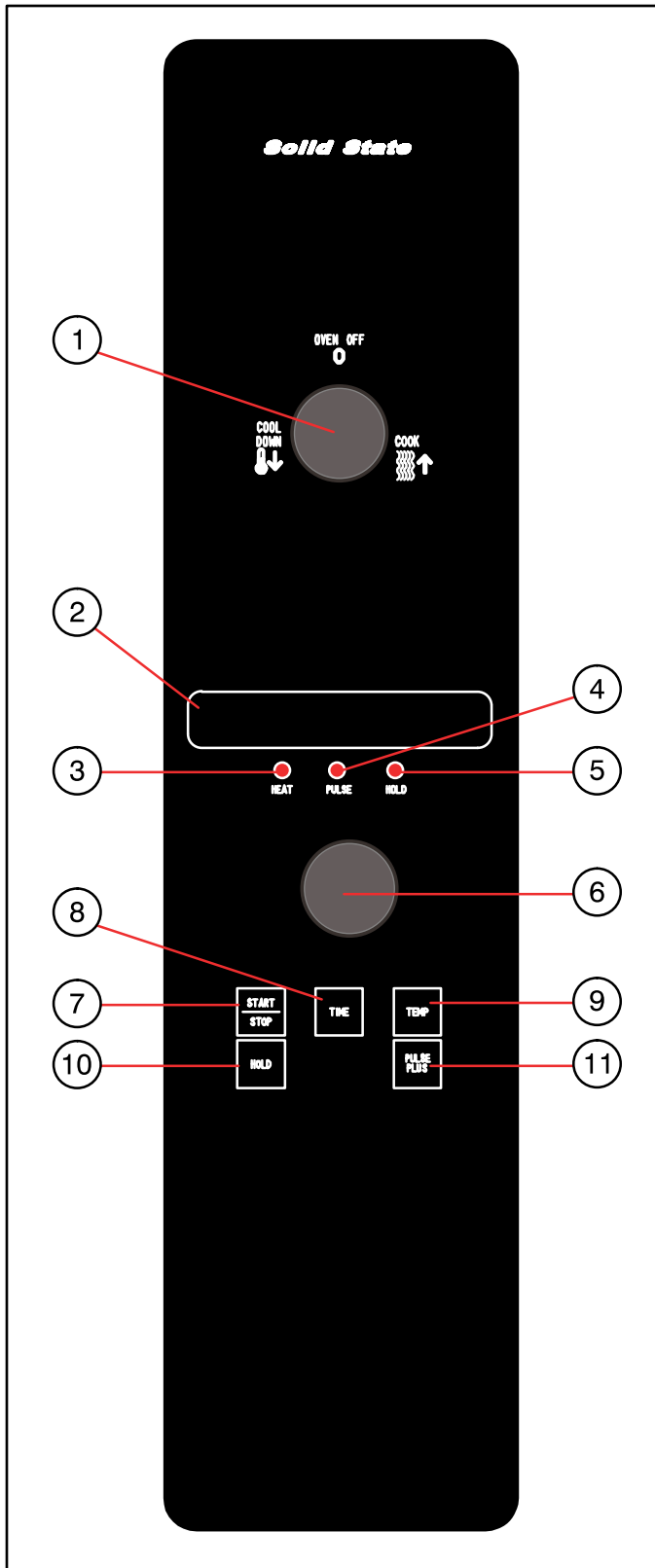


Figure 11

DESCRIPCIÓN DEL CONTROL

1. INTERRUPTOR DE SELECCIÓN: enciende o apaga el horno. Permite seleccionar entre el modo COOK (de cocción) o el modo COOL DOWN (de enfriamiento).
2. PANTALLA: muestra el tiempo o la temperatura y otro tipo de información relacionada con el funcionamiento del horno.
3. LUZ DE HEAT (calor): se enciende cuando el calentador está encendido.
4. LUZ DE PULSE (pulsado): se enciende cuando se activa el modo de ventilador pulsado.
5. LUZ DE HOLD (mantenimiento): se enciende cuando se activa el modo de mantenimiento.
6. DIAL: se utiliza para ingresar valores de ajuste en la pantalla
7. TECLA START/STOP (arrancar/detener): arranca o detiene el temporizador.
8. TECLA TIME (tiempo): se utiliza para mostrar el tiempo en la pantalla.
9. TECLA TEMP: se utiliza para mostrar la temperatura configurada en la pantalla.
NOTA: Se muestra la temperatura real cuando la tecla de TEMP se mantiene presionada.
10. TECLA HOLD (mantenimiento): activa o desactiva el modo de mantenimiento.
11. TECLA PULSE (pulsado): activa o desactiva el modo de pulsado.

PROGRAMACIÓN

Para configurar la temperatura de cocción:

1. Presione la tecla TEMP (9).
2. Gire el dial (6) para ingresar la temperatura.

Para configurar el tiempo de cocción:

1. Presione la tecla TIME (tiempo) (8).
2. Gire el dial (6) para ingresar el tiempo.

NOTA: El tiempo se debe ingresar en horas:minutos o minutos:segundos.

Para configurar el tiempo de mantenimiento:

1. Presione la tecla HOLD (mantenimiento) (10) para activar el modo de mantenimiento.

NOTA: La luz de HOLD (mantenimiento) se enciende.

2. Gire el dial (6) para ingresar la temperatura de mantenimiento.
3. Presione la tecla START/STOP (arrancar/detener) (7)



Control digital de estado sólido

Para configurar el tiempo de pulsado:

1. Presione la TECLA PULSE (pulsado) (11) para activar el modo de pulsado.

NOTA: La luz de pulsado se enciende.

2. Gire el DIAL (6) para ingresar el tiempo de pulsado. El tiempo de pulsado es una porción del tiempo de cocción preestablecido.

OPERACIÓN

Solo cocción:

1. Gire el interruptor de SELECCIÓN (1) a la posición deseada.
2. Ingrese el tiempo y la temperatura de cocción.
3. Coloque el producto dentro del horno.

NOTA: La pantalla muestra el mensaje "LOAD" (cargar) cuando el horno está cerca de la temperatura establecida.

4. Presione la tecla START/STOP (arrancar/detener) (7). El temporizador comienza la cuenta regresiva.
5. Cuando el temporizador de cocción llega a 00:00, suena el zumbador y la pantalla muestra el mensaje "DONE" (listo).
6. Presione la tecla START/STOP (arrancar/detener) (7) para silenciar el zumbador.
7. Retire el producto.

Cocción con mantenimiento:

NOTA: La luz de HOLD (mantenimiento) se enciende cuando se activa el modo de mantenimiento y se apaga cuando se desactiva el modo de mantenimiento.

1. Gire el interruptor de SELECCIÓN (1) a la posición deseada.
2. Ingrese el tiempo y la temperatura de cocción.
3. Presione la tecla HOLD (mantenimiento) (10). Ingrese la temperatura de mantenimiento.
4. Coloque el producto dentro del horno.

NOTA: La pantalla muestra el mensaje "LOAD" (cargar) cuando el horno está cerca de la temperatura establecida.

5. Presione la tecla START/STOP (arrancar/detener) (7). El temporizador comienza la cuenta regresiva.
6. Cuando el temporizador de cocción llega a 00:00, suena el zumbador y la pantalla muestra el mensaje "DONE" (listo). El zumbador se apaga luego de unos segundos. La pantalla muestra el mensaje "HOLD" (mantenimiento) hasta que el horno alcanza la temperatura de mantenimiento. Luego, el temporizador comienza a contar hacia arriba.

7. Presione la tecla START/STOP (arrancar/detener) (7) para detener el temporizador.
8. Retire el producto.
9. Presione la tecla HOLD (mantenimiento) (10) para desactivar el modo de mantenimiento.

Cocción con pulsado:

NOTA: La luz de PULSE (pulsado) se enciende cuando se activa el modo de pulsado y se apaga cuando se desactiva el modo de pulsado.

1. Gire el INTERRUPTOR DE SELECCIÓN (1) a la posición deseada.
2. Ingrese el tiempo y la temperatura de cocción.
3. Presione la TECLA PULSE (pulsado) (11). Ingrese el tiempo de pulsado.

NOTA: El tiempo de pulsado es una porción del tiempo de cocción y no incrementa el tiempo de cocción ya ingresado.

4. Coloque el producto dentro del horno.
NOTA: La pantalla muestra el mensaje "LOAD" (cargar) cuando el horno está cerca de la temperatura establecida.
5. Presione la tecla START/STOP (arrancar/detener) (7). El temporizador comienza la cuenta regresiva del tiempo de cocción. El horno permanecerá en el modo de pulsado durante el tiempo de pulsado establecido. Cuando el tiempo establecido se acaba, la unidad cambia automáticamente al modo de cocción y continúa con la cuenta regresiva.
6. Cuando el temporizador de cocción llega a 00:00, suena el zumbador y la pantalla muestra el mensaje "DONE" (listo).
7. Presione la tecla START/STOP (arrancar/detener) (7) para detener el zumbador.
8. Retire el producto.



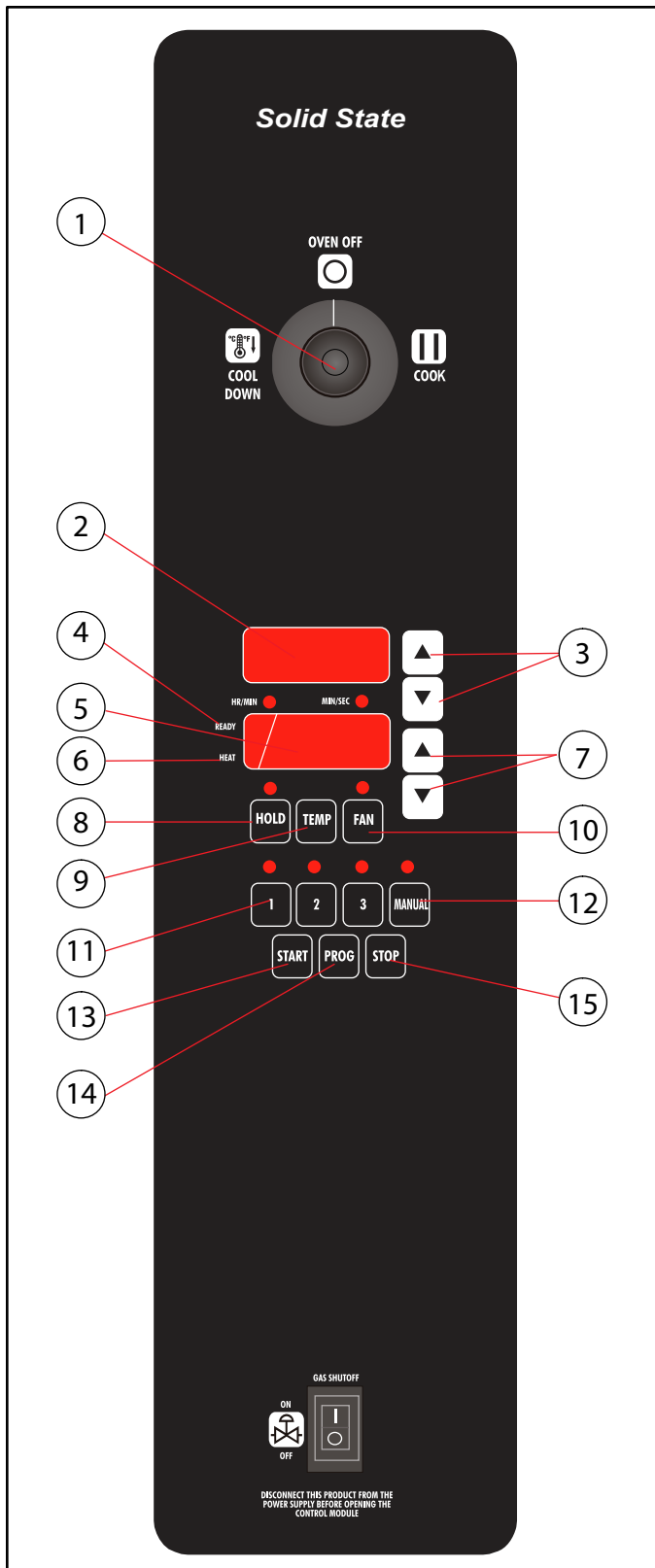
¡ADVERTENCIA!

El horno debe mantenerse completamente apagado durante cinco minutos antes de ser reiniciado.



Operación

CH-Pro3 (control digital programable de estado sólido)



DESCRIPCIÓN DEL COMPONENTE

1. INTERRUPTOR DE SELECCIÓN: enciende o apaga el horno. Permite seleccionar entre el modo de cocción o el modo de enfriamiento y la velocidad del ventilador (si corresponde).
2. PANTALLA DE TIEMPO: muestra el tiempo de cocción.
3. TECLAS DE FLECHA DE TIEMPO: presione para ingresar el tiempo de cocción y/o de pulsado.
4. INDICADOR READY (listo): cuando se enciende indica que el horno alcanzó la temperatura del valor de ajuste y se puede colocar el producto en el horno.
5. PANTALLA DE TEMPERATURA: muestra la temperatura de cocción y la de mantenimiento.
6. INDICADOR HEAT (calor): cuando se enciende indica que el horno se está calentando.
7. TECLAS DE FLECHA DE TEMPERATURA: presione para ingresar la temperatura de cocción y la de mantenimiento.
8. TECLA HOLD (mantenimiento): activa o desactiva el modo de mantenimiento.
9. TECLA TEMP: presione para mostrar en la pantalla la temperatura real del horno.
10. TECLA FAN (ventilador): activa o desactiva el modo de pulsado. La luz LED que se encuentra arriba de la tecla fan (ventilador) siempre está encendida.
11. TECLAS DE PRODUCTO: tres teclas programables.
12. TECLA DE PRODUCTO MANUAL: tecla de producto preconfigurada que se utiliza para la operación manual.
13. TECLA START (arrancar): presione para iniciar un ciclo de cocción.
14. TECLA DE PROGRAMACIÓN: presione para ingresar al modo de programación y para guardar las configuraciones programadas.
15. TECLA STOP (detener): presione para silenciar las alarmas sonoras y para cancelar los ciclos de cocción.

OPERACIÓN MANUAL

NOTA: Presione las teclas de flecha para cambiar el tiempo y la temperatura de cocción en cualquier momento de la operación manual.

Figure 12

CH-Pro3 (control digital programable de estado sólido)

Solo cocción:

1. Gire el INTERRUPTOR DE SELECCIÓN (1) a la posición deseada.
2. Presione la TECLA DE PRODUCTO MANUAL (12). Las luces LED de la tecla de producto y de la tecla fan (ventilador) se encienden.
3. Presione las TECLAS DE FLECHA DE TIEMPO (3) para ingresar el tiempo de cocción.
4. Presione las TECLAS DE FLECHA DE TEMPERATURA (7) para ingresar la temperatura de cocción.
5. La luz del INDICADOR READY (listo) (4) se enciende cuando el horno alcanzó la temperatura establecida. Coloque el producto dentro del horno.
6. Presione la TECLA START (arrancar) (13). La PANTALLA DE TIEMPO (2) realiza la cuenta regresiva. La luz LED de la tecla de producto manual parpadea.
7. Cuando el tiempo de cocción se acaba, las luces LED y ambas pantallas parpadean, y suena una alarma sonora. Presione la TECLA STOP (detener) (15) para silenciar la alarma.
8. Retire el producto.

Cocción con mantenimiento:

1. Gire el INTERRUPTOR DE SELECCIÓN (1) a la posición deseada.
2. Presione la TECLA DE PRODUCTO MANUAL (12). Las luces LED de la tecla de producto y de la tecla fan (ventilador) se encienden.
3. Presione las TECLAS DE FLECHA DE TIEMPO (3) para ingresar el tiempo de cocción.
4. Presione las TECLAS DE FLECHA DE TEMPERATURA (7) para ingresar la temperatura de cocción.
5. Presione y mantenga presionada la TECLA HOLD (mantenimiento) (8). Al mismo tiempo, use las TECLAS DE FLECHA DE TEMPERATURA (7) para ingresar la temperatura de mantenimiento. La luz LED de la tecla HOLD (mantenimiento) se enciende.
6. La luz del INDICADOR READY (listo) (4) se enciende cuando el horno alcanzó la temperatura establecida. Coloque el producto dentro del horno.
7. Presione la TECLA START (arrancar) (13). La PANTALLA DE TIEMPO (2) realiza la cuenta regresiva. La luz LED de la tecla de producto manual parpadea.
8. Cuando el tiempo de cocción se acaba, ambas pantallas parpadean y suena una alarma sonora durante varios segundos y, luego, se cancela por su cuenta. La luz LED de la tecla HOLD (mantenimiento) se enciende. La pantalla de tiempo empieza a contar hacia ar-

riba, mientras el horno se enfría hasta alcanzar la temperatura de mantenimiento. Cuando el horno alcanza la temperatura de mantenimiento, la pantalla de tiempo regresa a 00:00 y, luego, comienza a contar hacia arriba el tiempo de mantenimiento. El ventilador funciona con la demanda de calor en el modo de mantenimiento.

9. Presione la TECLA STOP (detener) (15) para detener el temporizador.
10. Retire el producto.
11. Presione la TECLA HOLD (mantenimiento) (8) para desactivar el modo de mantenimiento.

Cocción con pulsado:

1. Gire el INTERRUPTOR DE SELECCIÓN (1) a la posición deseada.
2. Presione la TECLA DE PRODUCTO MANUAL (12). Las luces LED de la tecla de producto y de la tecla fan (ventilador) se encienden.
3. Presione las TECLAS DE FLECHA DE TEMPERATURA (7) para ingresar la temperatura de cocción.
4. Presione la TECLA FAN (ventilador) (10). La luz LED de la tecla fan (ventilador) parpadea. Presione las TECLAS DE FLECHA DE TIEMPO (3) para ingresar el tiempo de pulsado.
5. La luz del INDICADOR READY (listo) (4) se enciende cuando el horno alcanzó la temperatura establecida. Coloque el producto dentro del horno.
6. Presione la TECLA START (arrancar) (13). La luz LED de la tecla de producto manual parpadea. La PANTALLA DE TIEMPO (2) realiza la cuenta regresiva. El ventilador continúa funcionando durante 30 segundos y, luego, se apaga durante 30 segundos hasta que el tiempo de pulsado se acaba.
7. Cuando el tiempo de pulsado se acaba, ambas pantallas parpadean y suena una alarma sonora. Presione la TECLA STOP (detener) (15) para silenciar la alarma.
8. Retire el producto.

Apagar el horno:

1. Gire el INTERRUPTOR DE SELECCIÓN (1) a la posición OVEN OFF (horno apagado).



Operación

CH-Pro3 (control digital programable de estado sólido)

PROGRAMACIÓN DEL MODO PRECONFIGURADO DE LA TECLA DE PRODUCTO MANUAL

1. Gire el INTERRUPTOR DE SELECCIÓN (1) a la posición deseada.
2. Presione la TECLA DE PRODUCTO MANUAL (12). Las luces LED de la tecla de producto y de la tecla fan (ventilador) se encienden.
3. Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (14).
4. Presione las TECLAS DE FLECHA DE TIEMPO (3) para ingresar el tiempo de cocción.
5. Presione las TECLAS DE FLECHA DE TEMPERATURA (7) para ingresar la temperatura de cocción.
6. **Para cocción y mantenimiento:** Presione y mantenga presionada la TECLA HOLD (mantenimiento) (8). Al mismo tiempo, use las TECLAS DE FLECHA DE TEMPERATURA (7) para ingresar la temperatura de mantenimiento. La luz LED de la tecla HOLD (mantenimiento) se enciende.
Para cocción con pulsado: Presione la TECLA FAN (ventilador) (10). Presione las TECLAS DE FLECHA DE TIEMPO (3) para ingresar el tiempo de pulsado. La luz LED de la tecla fan (ventilador) parpadea.
7. Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (14) para guardar las configuraciones programadas.

OPERACIÓN DEL MODO PRECONFIGURADO DE LA TECLA DE PRODUCTO DE MODO MANUAL

1. Gire el INTERRUPTOR DE SELECCIÓN (1) a la posición deseada.
2. Presione la TECLA DE PRODUCTO MANUAL (12). La luz LED correspondiente se enciende.
3. Presione la TECLA START (arrancar) (13). La PANTALLA DE TIEMPO (2) realiza la cuenta regresiva. La luz LED de la tecla de producto manual parpadea.
NOTA: En el modo de cocción con pulsado, la luz LED parpadea.
NOTA: Presione las teclas de flecha para cambiar el tiempo y la temperatura de cocción en cualquier punto de la operación de la tecla manual.
4. Cuando el tiempo de cocción se acaba, las luces LED correspondientes parpadean y suena una alarma sonora.
5. Presione la TECLA STOP (detener) (15) para silenciar la alarma.
NOTA: En el modo de cocción y mantenimiento, la alarma se cancela por su cuenta. El horno se enfría hasta alcanzar la temperatura de mantenimiento y la pantalla comienza a contar hacia arriba.
6. Retire el producto.
7. Gire el INTERRUPTOR DE SELECCIÓN (1) a la posición OFF (apagado) para apagar el horno.

PROGRAMACIÓN DE LAS TECLAS DE PRODUCTO

1. Gire el INTERRUPTOR DE SELECCIÓN (1) a la posición deseada.
2. Presione la TECLA DE PRODUCTO (11) deseada. Las luces LED de la tecla de producto y de la tecla fan (ventilador) se encienden.
3. Presione y mantenga presionada la TECLA DE PROGRAMACIÓN (14) hasta que la luz LED correspondiente parpadee durante aproximadamente cinco segundos.
4. Presione las TECLAS DE FLECHA DE TIEMPO (3) para ingresar el tiempo de cocción.
5. Presione las TECLAS DE FLECHA DE TEMPERATURA (7) para ingresar la temperatura de cocción.
6. **Para cocción y mantenimiento:** Presione y mantenga presionada la TECLA HOLD (mantenimiento) (8). Al mismo tiempo, use las TECLAS DE FLECHA DE TEMPERATURA (7) para ingresar la temperatura de mantenimiento. La luz LED de la tecla HOLD (mantenimiento) se enciende.
Para cocción con pulsado: Presione la TECLA FAN (ventilador) (10). Presione las TECLAS DE FLECHA DE TIEMPO (3) para ingresar el tiempo de pulsado. La luz LED de la tecla fan (ventilador) parpadea.
7. Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (14) para guardar las configuraciones programadas.

OPERACIÓN DE LA TECLA DE PRODUCTO

1. Gire el INTERRUPTOR DE SELECCIÓN (1) a la posición deseada.
2. Presione la TECLA DE PRODUCTO (11) deseada. La luz LED correspondiente se enciende.
3. Presione la TECLA START (arrancar) (13). La PANTALLA DE TIEMPO (2) realiza la cuenta regresiva. La luz LED de la tecla de producto parpadea.
NOTA: En el modo de cocción con pulsado, la luz LED parpadea.
4. Cuando el tiempo de cocción o de pulsado se acaba, las luces LED correspondientes y ambas pantallas parpadean, y suena una alarma sonora.
5. Presione la TECLA STOP (detener) (15) para silenciar la alarma.
NOTA: En el modo de cocción y mantenimiento, la alarma se cancela por su cuenta. El horno se enfría hasta alcanzar la temperatura de mantenimiento y la pantalla comienza a contar hacia arriba.
6. Retire el producto.
7. Gire el INTERRUPTOR DE SELECCIÓN (1) a la posición OFF (apagado) para apagar el horno.

Control visual Blodgett IQ2™ Vision Control

DESCRIPCIÓN DEL COMPONENTE

1. INTERRUPTOR DE ALIMENTACIÓN DEL HORNO: controla la alimentación suministrada al horno.
2. PANTALLA: muestra la temperatura y otra información relacionada con el controlador.
3. TECLA DE PROGRAMACIÓN: presione para ingresar el modo de programación.
4. TECLAS DE FLECHA DE PROGRAMACIÓN: use estas teclas para desplazarse por los menús y opciones
5. Luz LED de HEAT (calor): cuando se enciende indica que el control exige calor.
6. Luz LED de PROGRAMACIÓN: cuando se enciende indica que el controlador está en el modo de programación.
7. Luz LED de HIGH FAN (ventilador alto): cuando se enciende indica que el ventilador está funcionando a alta velocidad.
8. Luz LED de LOW FAN (ventilador bajo): cuando se enciende indica que el ventilador está funcionando a baja velocidad.
9. TECLA SCAN (escaneo): presione para visualizar el tiempo restante en varios ciclos de cocción y para revisar la programación de receta.
10. TECLA COOL DOWN (enfriamiento): presione para ingresar al modo de enfriamiento.
11. TECLA TEMP/TOGGLE/CLEAR (temp./alternar/borrar): presione durante la programación para alternar entre las distintas opciones.
12. TECLA HOLD (mantenimiento): presione para ingresar al modo de mantenimiento.
13. TECLA SET BACK (retroceder)
14. TECLAS DE PRODUCTO (1-10): asigna una tecla a una receta programada y comienza un proceso de cocción programado. También se utiliza para ingresar valores numéricos en el modo de programación.
15. Luces LED de las TECLAS DE PRODUCTO: cuando se encienden indican cuáles teclas están siendo usadas o programadas para la temperatura del horno y la velocidad del ventilador de ese momento.
16. TECLAS SHELF (estante) (1-5): asigna un estante a una tecla.

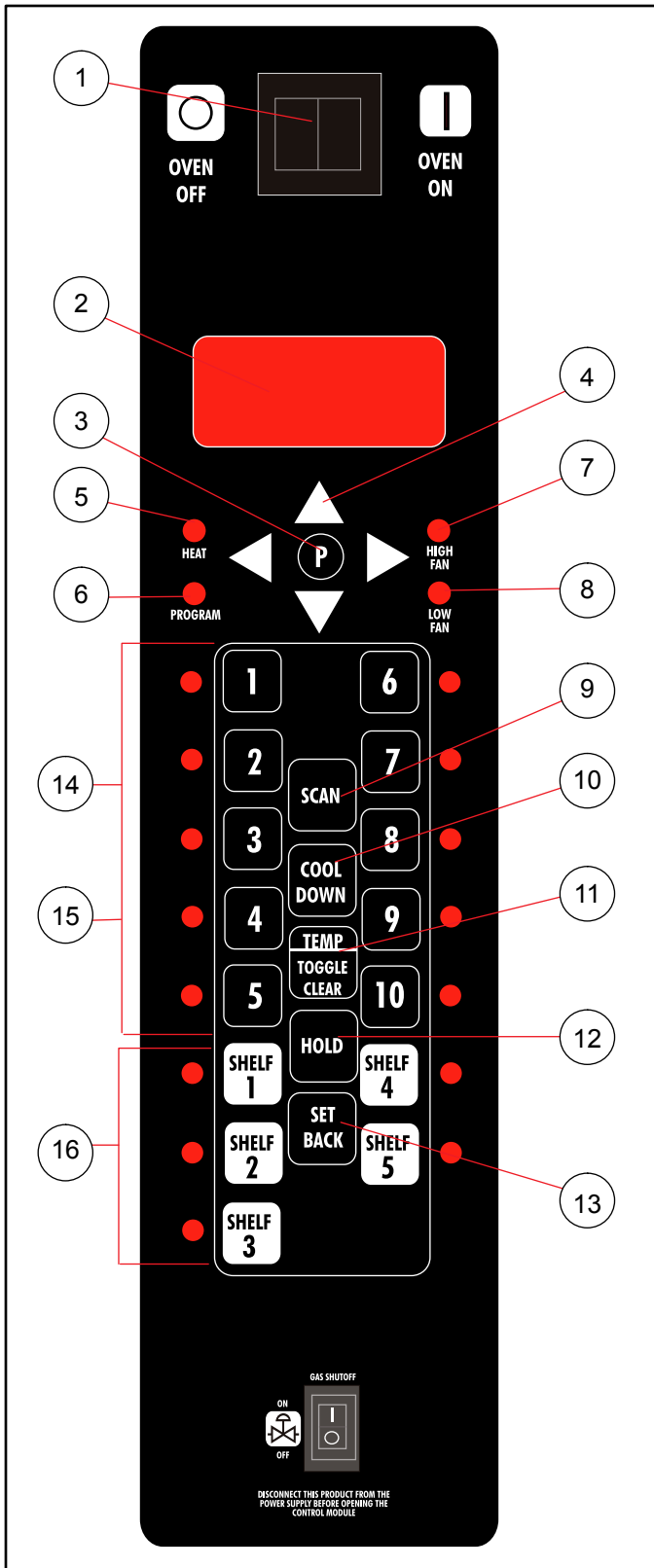


Figure 13



Operación

Control visual Blodgett IQ2™ Vision Control

OPERACIÓN DEL HORNO

Encendido del horno:

1. Coloque el INTERRUPTOR DE ALIMENTACIÓN (1) en la posición ON (encendido). La pantalla muestra el nivel de revisión del software. El horno se precalienta hasta alcanzar la temperatura programada más baja de la primera etapa. Las luces LED (15) de todos los productos que tengan la misma temperatura de primera etapa se encienden.

Procedimiento de cocción de un solo producto:

NOTA: Si la luz LED que se encuentra al lado del producto deseado se enciende, puede saltarse el paso 1.

1. Presione la TECLA DE PRODUCTO (14) deseada. El horno se precalienta hasta alcanzar la temperatura de primera etapa para el producto seleccionado. Cuando el horno alcanza los 10 ° de la temperatura de precalentamiento, suena una alarma y la PANTALLA (2) muestra el siguiente mensaje:

LOAD (CARGAR)

2. Coloque el producto dentro del horno. Presione la TECLA DE PRODUCTO (14) deseada.
3. **Si la función de temporización de estante se coloca en la posición ON (encendido) para esa tecla de producto**, la PANTALLA (2) muestra el siguiente mensaje:

PICK SHLF (ESCOG. ESTAN.)

Presione la TECLA SHELF (estante) (16) para asignar el producto a ese estante e iniciar el ciclo de cocción. En un plazo de cinco segundos, la PANTALLA (2) muestra el nombre del producto y el número de estante, y realiza la cuenta regresiva del tiempo de cocción restante.

Si la función de temporización de estante está colocada en la posición OFF (apagado) para ese producto, presionar la tecla de producto iniciará el ciclo de cocción. La PANTALLA (2) selecciona el nombre del producto y realiza la cuenta regresiva del tiempo de cocción restante.

NOTA: Si el producto seleccionado tiene un tiempo de cocción mayor a 59:59, la PANTALLA (2) se cambia a horas: minutos.

NOTA: Si el producto seleccionado es una receta de una sola etapa, las luces LED de todos los productos de una sola etapa que tengan la misma temperatura de cocción y velocidad de ventilador se encenderán. Si el producto seleccionado es una receta de múltiples etapas, no se encenderán las luces LED de otros productos.

NOTA: Presione y mantenga presionada la tecla de producto durante tres segundos para cancelar el ciclo de cocción para el funcionamiento normal del horno. Para cancelar el ciclo de cocción cuando utiliza la temporización de estante, presione y mantenga presionada la TECLA SHELF (estante) (16) durante 3 segundos.

4. Cuando el tiempo de cocción se acaba, suena una alarma y la PANTALLA (2) muestra el siguiente mensaje:

DONE Product name
(LISTO, Nombre producto)

5. Presione la tecla del producto seleccionado para silenciar la alarma. Retire el producto. Si se está utilizando la temporización de estante, presione la TECLA SHELF (estante) (16) que parpadea para silenciar la alarma.

Procedimiento de cocción para varias tandas:

Este procedimiento es solamente para recetas de una sola etapa con la misma temperatura de cocción y velocidad de ventilador.

NOTA: Si la luz LED que se encuentra al lado del primer producto deseado se enciende, puede saltarse el paso 1.

1. Presione la TECLA DE PRODUCTO (14) deseada. Las luces LED de todas las recetas que tengan la misma temperatura de cocción y velocidad de ventilador se encenderán.

El horno se precalienta hasta alcanzar la temperatura adecuada al producto seleccionado. Cuando el horno alcanza los $\pm 10^\circ$ de la temperatura de precalentamiento, suena una alarma y la PANTALLA (2) muestra el siguiente mensaje:

LOAD (CARGAR)



Control visual Blodgett IQ2™ Vision Control

- Coloque el producto dentro del horno. Presione la TECLA DE PRODUCTO (14) deseada.

Si la función de temporización de estante está colocada en la posición ON (encendido) para esa tecla de producto, la PANTALLA (2) muestra el siguiente mensaje:

PICK SHLF (ESCOG. ESTAN.)

Presione la TECLA SHELF (estante) (16) para asignar el producto a ese estante e iniciar el ciclo de cocción. En un plazo de cinco segundos, la PANTALLA (2) muestra el nombre del producto y el número de estante, y realiza la cuenta regresiva del tiempo de cocción restante.

Si la función de temporización de estante está colocada en la función OFF (apagado) para ese producto, presionar la tecla de producto iniciará el ciclo de cocción. La PANTALLA (2) selecciona el nombre del producto y realiza la cuenta regresiva del tiempo de cocción restante.

- Coloque el segundo producto dentro del horno. Presione la TECLA DE PRODUCTO (14) deseada. La PANTALLA (2) muestra el siguiente mensaje:

PICK SHLF (ESCOG. ESTAN.)

Presione la TECLA SHELF (estante) (16) para asignarle el producto a ese estante e iniciar el ciclo de cocción para el segundo producto.

NOTA: Solo se podrán seleccionar los productos que tengan su luz LED encendida.

Repita el paso 3 con los productos adicionales.

- La PANTALLA (2) selecciona el nombre del producto y realiza la cuenta regresiva del tiempo de cocción restante para el producto con el menor tiempo restante.

NOTA: Para visualizar el tiempo de cocción restante de los otros productos, presione y mantenga presionada la TECLA SCAN (escaneo) (9). La pantalla muestra los tiempos restantes de cada producto. Solo se encenderá la luz LED del producto cuyo tiempo restante se muestra en la pantalla.

- Cuando se acaba un tiempo de cocción suena una alarma. La pantalla muestra el siguiente mensaje

DONE (LISTO)

La luz LED del producto terminado se enciende. Todas las otras luces LED permanecen apagadas.

- Presione la TECLA SHELF (estante) (16) del producto terminado para silenciar la alarma. Retire el producto. Cierre la puerta del horno. La PANTALLA (2) selecciona el nombre del producto y realiza la cuenta regresiva del tiempo de cocción restante para el producto con el menor tiempo restante.
- Cuando el tiempo de cocción se acaba, suena una alarma y la pantalla muestra el siguiente mensaje:

DONE (LISTO)

- Presione la TECLA SHELF (estante) (16) para silenciar la alarma. Retire el producto.

Enfriamiento del horno:

- Cierre la puerta del horno. Presione la TECLA COOL DOWN (enfriamiento) (10).

NOTA: El modo de enfriamiento no se puede activar si la puerta del horno se encuentra abierta. Una vez iniciado el ciclo de enfriamiento, se pueden abrir las puertas para acelerar el proceso de enfriamiento.

Para revisar la programación de receta:

- Presione la TECLA SCAN (escaneo) (9). La pantalla muestra el siguiente mensaje:

RECIPRE REVIEW
Select Product
(REVISAR RECETA,
Seleccionar producto)

Las luces LED (15) de todos los productos previamente programados se encienden. Presione la TECLA DE PRODUCTO (14) del producto de desea revisar. La pantalla muestra el tiempo de cocción de la receta para la etapa 1. Use las TECLAS DE FLECHA DE PROGRAMACIÓN (4) para desplazarse por la programación de receta de la tecla de producto seleccionada.

- El control abandonará la revisión de receta después de 30 segundos si no se presiona ninguna tecla.



Operación


Control visual Blodgett IQ2™ Vision Control

PROGRAMACIÓN DE LA TECLA DE PRODUCTO

Para ingresar al modo de programación de producto

1. Presione y mantenga presionada la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3). La PANTALLA (2) muestra el siguiente mensaje:

Product Cnt Programming
(Producto Cont., Programación)



Use las TECLAS DE FLECHA DE PROGRAMACIÓN (4) para resaltar "Programming" (programación). Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3) para seleccionar. La pantalla muestra el siguiente mensaje:

ENTER CODE
(INGRESAR CÓDIGO)

Use las TECLAS DE PRODUCTO (14) para ingresar el código de acceso de programación 1724. Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3). La pantalla muestra el siguiente mensaje:

RECIPE (RECETA)


Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3). Todas las luces LED de productos se encenderán y la pantalla mostrará el siguiente mensaje:

Select Product to Program
(Selecc. prod. para programar)

Seleccionar el producto a programar

2. Presione la tecla de producto deseada. La pantalla muestra el siguiente mensaje:

All Name
(Todos, Nombre)



Resalte "All" (todos) y presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3). La pantalla muestra el siguiente mensaje:

Product Name Lib
(Bibl. nombres prod.)

Aparece la primera lista de la biblioteca de nombres de productos, en orden alfabético.

3. Para cambiar el nombre del producto, use las TECLAS DE FLECHA DE PROGRAMACIÓN (4) para desplazarse por la biblioteca de nombres de productos. Una vez resaltado el nombre del producto deseado, presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3) para seleccionarlo.

Para programar el producto

4. La pantalla muestra el siguiente mensaje:

Shelf Cook AAA
(Cocc. estante, AAA)



Definición: Cocción con estantes permite al operador referenciar el producto a una de las cinco posiciones de los estantes del horno. Al final de un ciclo de cocción con estantes, el horno mostrará el nombre del producto y el número del estante que está listo para retirar. **La cocción con estantes no está disponible para las recetas de múltiples etapas.**

Use la cocción sin estantes cuando no necesite referenciar el producto a una de las cinco posiciones de los estantes en el horno. La cocción sin estantes puede usarse para recetas de una sola etapa y **DEBE usarse para recetas de múltiples etapas.**

Use las TECLAS DE FLECHA DE PROGRAMACIÓN (4) para seleccionar YES (sí) (para cocción con estantes) o NO (para cocción sin estantes). Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3).

5. La pantalla muestra el siguiente mensaje:

Stage 1 Time XX:XX
(Tiempo etapa 1 XX:XX)

Use las TECLAS DE PRODUCTO (14) para ingresar el tiempo de cocción deseado. Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3).

6. La pantalla muestra el siguiente mensaje:

Stage 1 Temp XXXF (or C)
(Temp. etapa 1 XXXF) (o C)

Use las TECLAS DE PRODUCTO (14) para ingresar la temperatura de cocción deseada. Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3).



Control visual Blodgett IQ2™ Vision Control

7. La pantalla muestra el siguiente mensaje:

Stage 1 Timing XX:XX
(Temporiz. etapa 1 XX:XX)

Definición: Hay 3 opciones para el modo de temporización cuando se cocina con los estantes: Straight (Directa), Flex (Flexible) y Sensitivity (Sensibilidad). La opción Straight (Directa) no tiene ajuste de tiempo. La opción Flex (Flexible) ajusta el tiempo de cocción para compensar cualquier diferencia entre el valor de ajuste y la temperatura real. La opción Sensitivity (Sensibilidad) permite que una tecla de producto tenga un ajuste flexible para cada uno de los cinco estantes. Los valores de sensibilidad se configuran en la programación a nivel de gerente.

NOTA: La sensibilidad solo está disponible cuando utiliza el modo de cocción con estantes.

Use las TECLAS DE FLECHA DE PROGRAMACIÓN (4) para seleccionar el modo de temporización deseado. Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3).

8. La pantalla muestra el siguiente mensaje:

← Stage 1 Fan Speed XX →
(Velocidad vent. etapa 1 XX)

Use las TECLAS DE FLECHA DE PROGRAMACIÓN (4) para seleccionar la velocidad del ventilador, ya sea HIGH (alta) o LOW (baja). Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3).

9. La pantalla muestra el siguiente mensaje:

← Stage 1 Fan Cyc XXX →
(Cicl. vent. etapa 1 XXX)

Definición: Hay 3 opciones de tiempo de ciclo del ventilador: Pulse (pulsado), Heat (calor) y Full (continuo). La opción Pulse (pulsado) permite que el ventilador se encienda y se apague según lo programado. La opción Heat (Calor) permite que el ventilador funcione con calor únicamente. La opción Full (continuo) brinda un funcionamiento continuo del ventilador cuando la puerta está cerrada.

Use las TECLAS DE FLECHA DE PROGRAMACIÓN (4) para seleccionar el ciclo de ventilador. Si selecciona "heat" (calor) o "full" (continuo), vaya al paso 10. Si selecciona "pulse" (pulsado), la pantalla muestra el siguiente mensaje:

Stage 1 Fan On XX:XX
(Vent. etapa 1 Enc. XX:XX)

Use las TECLAS DE PRODUCTO (14) para ingresar el tiempo que desea que el ventilador esté encendido en el ciclo de pulsado. Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3). La pantalla muestra el siguiente mensaje:

Stage 1 Fan Off XX:XX
(Vent. etapa 1 Apag. XX:XX)

Use las TECLAS DE PRODUCTO (14) para ingresar el tiempo en que el ventilador debería estar apagado, en el ciclo de pulsado. Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3).

10. Si está programando un producto en el modo de cocción con estantes, vaya al paso 11.

Si está programando un producto que no utiliza el modo de cocción con estantes, la pantalla muestra el siguiente mensaje:

Stage 2 Time XX:XX
(Tiempo etapa 2 XX:XX)

Repita los pasos del 5 al 10 para cada etapa restante. Si está programando una receta de una sola etapa sin el modo de cocción con estantes, ingrese el tiempo 00:00 para la etapa 2.

11. La pantalla muestra el siguiente mensaje:

Alarm 1 Time XX:XX
(Tiempo alarma 1 XX:XX)

Definición: Si desea que suene la alarma antes de que se complete el ciclo de cocción, puede programarla aquí. El tiempo de la alarma se cuenta desde el principio del ciclo de cocción. Por ejemplo, si desea que suene una alarma a los 9 minutos del ciclo de cocción, programe la alarma a las 9:00.

Use las TECLAS DE PRODUCTO (14) para ingresar el tiempo o para que suene la primera alarma. Si se ingresa 00:00 para el tiempo de una alarma, vaya al paso 12.

Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3). Si se ingresa un tiempo que no sea 00:00, la pantalla muestra el siguiente mensaje:



Operación

Control visual Blodgett IQ2™ Vision Control

Alarm 1 Name AAA
(Nombre alarma 1, AAA)

Para cambiar el nombre de la alarma, use las TECLAS DE FLECHA DE PROGRAMACIÓN (4) para desplazarse por la biblioteca de nombres de las alarmas.

Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3). La pantalla muestra el siguiente mensaje:

← Alarm 1 Done XXX →
(Alarma 1 lista, XXX)

Use las TECLAS DE FLECHA DE PROGRAMACIÓN (4) para seleccionar AUTOMATIC (modo automático) o MANUAL.

Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3). La pantalla muestra el siguiente mensaje:

← Alarm 1 Tone XXX →
(Tono alarma 1 XXX)

Use las TECLAS DE FLECHA DE PROGRAMACIÓN (4) para seleccionar NONE (ninguno), SHORT (corto), MEDIUM (mediano), LONG (largo), DOUBLE (doble), o LONG/SHORT (largo/bajo).

Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3). La pantalla muestra el siguiente mensaje:

Alarm 2 Time AAA
(Tiempo alarma 2 XXX)

Repita el paso 11 con la alarma 2. Si no desea ajustar una alarma 2, ingrese un tiempo de 0.

12. Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3). La pantalla muestra el siguiente mensaje:

Hold Time XX:XX
(Tiempo mantenimiento XXX)

Use las TECLAS DE PRODUCTO (14) para ingresar el tiempo de mantenimiento deseado. Si ingresa un tiempo de mantenimiento de 00:00, vaya al paso 13.

Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3).

13. La pantalla muestra el siguiente mensaje:

Hold Temp XXXF
(Temp mantenimiento XXXF)

Use las TECLAS DE PRODUCTO (14) para ingresar la temperatura de mantenimiento deseada. La temperatura mínima de mantenimiento es 140 °F. Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3).

14. La pantalla muestra el siguiente mensaje:

Hold Done XXX
(Mantenimiento listo XXX)

Use las TECLAS DE FLECHA DE PROGRAMACIÓN (4) para seleccionar AUTOMATIC (modo automático) o MANUAL. Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3).

15. La pantalla muestra el siguiente mensaje:

Hold Fan Speed XXX
(Velocidad ventil. mantenimiento XXX)

Use las TECLAS DE FLECHA DE PROGRAMACIÓN (4) para seleccionar HIGH (alta) o LOW (baja). Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3).

Para salir del modo de programación

16. La pantalla muestra el siguiente mensaje:

Exit All
(Salir, Todo)



Use las TECLAS DE FLECHA DE PROGRAMACIÓN (4) para desplazarse hacia abajo hasta resaltar "Exit" (salir). Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3). La pantalla muestra el siguiente mensaje:

Recipe Exit
(Receta salir)



Para programar otra tecla de producto, seleccione "Recipe" (receta). Para salir del modo de programación, seleccione "Exit" (salir). La pantalla muestra el siguiente mensaje:

Product Cnt Programming
(Producto Cont., Programación)



Use las TECLAS DE FLECHA DE PROGRAMACIÓN (4) para desplazarse hacia abajo hasta resaltar "Exit" (salir). Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3) para salir del modo de programación.



Control visual Blodgett IQ2™ Vision Control

PROGRAMACIÓN A NIVEL DEL SISTEMA

Entrada al modo de programación del sistema

1. Presione y mantenga presionada la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3). La pantalla muestra el siguiente mensaje:

Product Cnt Programming
(Producto Cont., Programación)

Use las TECLAS DE FLECHA DE PROGRAMACIÓN (4) para resaltar “Programming” (programación). Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3) para seleccionar. La pantalla muestra el siguiente mensaje:

ENTER CODE (INGRESAR CÓDIGO)

Use las TECLAS DE PRODUCTO (14) para ingresar el código de acceso de programación 6647. Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3). La pantalla muestra el siguiente mensaje:

System Prod Name Lib
(Sistema, Bibl. nombres prod.)

Programación de las opciones del SISTEMA

1. Resalte “All” (todos) y presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3). La pantalla muestra el siguiente mensaje:

Appliance Type XXX
(Tipo aparato XXX)

Use las TECLAS DE FLECHA DE PROGRAMACIÓN (4) para resaltar “electric half” (mitad eléctrico), “electric full” (completamente eléctrico), “gas half” (mitad a gas) o “gas full” (completamente a gas). Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3) para seleccionar el tipo de aparato correcto.

Si se cambia el tipo de aparato la pantalla muestra el siguiente mensaje “Are you sure, existing recipes will be cleared?” (¿Está seguro? Se borrarán las recetas existentes.) Use las TECLAS DE FLECHA DE PROGRAMACIÓN (4) para seleccionar YES (sí) o NO.

2. La pantalla muestra el siguiente mensaje:

Language XXX
(Idioma XXX)

Use las TECLAS DE FLECHA DE PROGRAMACIÓN (4) para seleccionar “English” (inglés) u “Other” (otro). Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3) para seleccionar el idioma deseado.

3. La pantalla muestra el siguiente mensaje:

Tone Volume XXX
(Volumen tono XXX)

Use las TECLAS DE FLECHA DE PROGRAMACIÓN (4) para seleccionar “None” (ninguno), 1, 2, 3 o 4. Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3) para seleccionar el nivel deseado para las señales sonoras.

4. La pantalla muestra el siguiente mensaje:

Temperature XXX
(Temperatura XXX)

Use las TECLAS DE FLECHA DE PROGRAMACIÓN (4) para seleccionar F o C. Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3) para seleccionar la unidad de temperatura deseada.

5. La pantalla muestra el siguiente mensaje:

Hold Time XX:XX
(Tiempo mantenimiento XXX)

Use las TECLAS DE PRODUCTO (14) para ingresar el tiempo de mantenimiento. Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3).

6. La pantalla muestra el siguiente mensaje:

Setback Time XX:XX
(Tiempo reducción XXX)

Definición: El tiempo de reducción es una función de ahorro de energía que baja automáticamente la temperatura de la cavidad cuando el horno está en reposo.

Use las TECLAS DE PRODUCTO (14) para ingresar el tiempo de reducción. Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3).

7. La pantalla muestra el siguiente mensaje:

Shelf Sense XXX
(Sensib. estante XXX)



Operación

Control visual Blodgett IQ2™ Vision Control

Definición: Si usa la sensibilidad como modo de temporización para recetas de una sola etapa, esta función debe estar encendida.

Use las TECLAS DE FLECHA DE PROGRAMACIÓN (4) para seleccionar YES (sí) o NO. Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3).

8. La pantalla muestra el siguiente mensaje:

← Shelf 1 Sense XXX
(Sensib. estante 1 XXX) →

Use las TECLAS DE PRODUCTO (14) para ingresar un nivel de sensibilidad entre 1-9 para el estante 1. Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3). Repita este proceso para los estantes 2-5.

9. La pantalla muestra el siguiente mensaje:

Preheat Time XXX
(Tiempo precal. XXX)

Definición: Esta función programa el tiempo que el horno debe permanecer en reposo después de llegar a la temperatura de precalentamiento, para permitir que el calor sature la cavidad del horno. El tiempo de precalentamiento solo aplica al precalentamiento inicial, después de un arranque en frío. Es estrictamente una indicación; el usuario puede iniciar el ciclo de horneado incluso mientras el mensaje de indicación de precalentamiento está en el visor.

Use las TECLAS DE PRODUCTO (14) para ingresar el tiempo de precalentamiento deseado. Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3).

10. La pantalla muestra el siguiente mensaje:

← Recipe Stage YES
(Etapa receta, Sí) →

Use las TECLAS DE FLECHA DE PROGRAMACIÓN (4) para seleccionar YES (sí) o NO. Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3).

11. La pantalla muestra el siguiente mensaje:

← Recipe Name YES
(Nombre receta, Sí) →

Esto le permite programar el nombre del producto. Use las TECLAS DE FLECHA DE PROGRAMACIÓN (4) para seleccionar YES (sí) o NO. Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3).

12. La pantalla muestra el siguiente mensaje:

← Recipe Shelf YES
(Estante receta, Sí) →

Use las TECLAS DE FLECHA DE PROGRAMACIÓN (4) para seleccionar YES (sí) o NO. Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3).

13. La pantalla muestra el siguiente mensaje:

← Recipe Fan Speed YES
(Velocidad ventilador receta, Sí) →

Use las TECLAS DE FLECHA DE PROGRAMACIÓN (4) para seleccionar YES (sí) o NO. Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3).

14. La pantalla muestra el siguiente mensaje:

← Recipe Fan Cycle YES
(Ciclo ventilador receta, Sí) →

Use las TECLAS DE FLECHA DE PROGRAMACIÓN (4) para seleccionar YES (sí) o NO. Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3).

15. La pantalla muestra el siguiente mensaje:

← Recipe Alarm YES
(Alarma receta, Sí) →

Use las TECLAS DE FLECHA DE PROGRAMACIÓN (4) para seleccionar YES (sí) o NO. Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3).

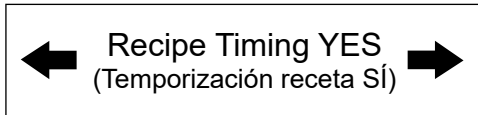
16. La pantalla muestra el siguiente mensaje:

← Recipe Hold YES
(Mantener receta, Sí) →

Use las TECLAS DE FLECHA DE PROGRAMACIÓN (4) para seleccionar YES (sí) o NO. Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3).

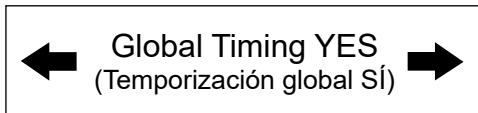
Control visual Blodgett IQ2™ Vision Control

17. La pantalla muestra el siguiente mensaje:



Use las TECLAS DE FLECHA DE PROGRAMACIÓN (4) para seleccionar YES (sí) o NO. Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3).

18. La pantalla muestra el siguiente mensaje



Definición: Hay 3 opciones para el modo de temporización cuando se cocina con los estantes: Straight (Directa), Flex (Flexible) y Sensitivity (Sensibilidad). La opción Straight (Directa) no tiene ajuste de tiempo. La opción Flex (Flexible) ajusta el tiempo de cocción para compensar cualquier diferencia entre el valor de ajuste y la temperatura real. La opción Sensitivity (Sensibilidad) permite que una tecla de producto tenga un ajuste flexible para cada uno de los cinco estantes. Los valores de sensibilidad se configuran en la programación a nivel de gerente.

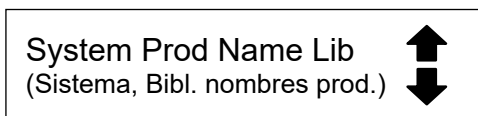
Use las TECLAS DE FLECHA DE PROGRAMACIÓN (4) para seleccionar el modo de temporización. Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3).

Programación del NOMBRE DEL PRODUCTO

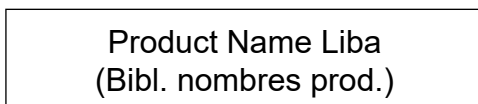
NOTA: Use estas instrucciones para modificar un nombre existente, para añadir un nombre de producto o para eliminar un nombre de la biblioteca.

NOTA: Los nombres pueden tener 16 caracteres y pueden contener letras y números.

1. Después de ingresar al nivel de programación del gerente (consulte la página 36) la pantalla muestra el siguiente mensaje:



Una vez que "ProdName Lib" esté resaltado, presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3) para seleccionar. La pantalla muestra el siguiente mensaje:



2. Use las TECLAS DE PROGRAMACIÓN (4) para desplazarse hacia arriba y hacia abajo entre los nombres de producto existentes. O presione la TECLA DE PRODUCTO (14) que corresponde a la primera letra del nombre que está buscando. Luego use las TECLA DE FLECHA DE PROGRAMACIÓN (4) para desplazarse hasta el nombre deseado.

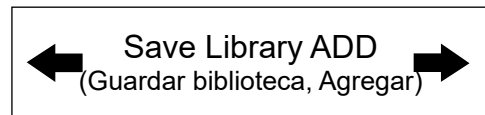
3. Presione la TECLA SCAN (escaneo) (9) para editar el nombre.

4. Use las TECLAS DE PRODUCTO (14) para editar el nombre del producto. Presione la tecla de flecha derecha para avanzar al siguiente carácter.

Para borrar el nombre del producto, presione la TECLA TEMP/TOGGLE/CLEAR (temp./alternar/borrar) (11).

NOTA: Use la tecla de producto 1 para los espacios, los puntos, las comillas y el subrayado.

5. Una vez que ya ingresó el nombre, presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3). La pantalla muestra el siguiente mensaje:



Use las TECLAS DE FLECHA DE PROGRAMACIÓN (4) para seleccionar ADD (añadir), MODIFY (modificar) o CANCEL (cancelar). Seleccione ADD (añadir) para crear un nuevo nombre de producto. Seleccione MODIFY (modificar) para cambiar un nombre de producto existente. Seleccione CANCEL (cancelar) para salir del modo de edición sin guardar los cambios.

NOTA: Para eliminar un nombre de producto existente, busque el nombre en la biblioteca de productos. Presione la TECLA TEMP/TOGGLE/CLEAR (temp./alternar/borrar) (11) para borrar todo el nombre de producto. Luego seleccione MODIFY (modificar) para sobrescribir el nombre en una pantalla vacía.

6. Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3) para salir de la biblioteca de nombres de producto.



Operación

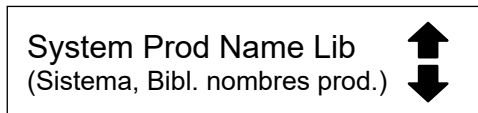
Control visual Blodgett IQ2™ Vision Control

Programación del NOMBRE DE LA ALARMA

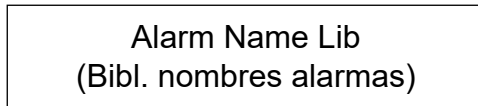
NOTA: Use estas instrucciones para modificar un nombre existente, para añadir un nombre de alarma o para eliminar un nombre de la biblioteca.

NOTA: Los nombres pueden tener 16 caracteres y pueden contener letras y números.

1. Después de ingresar al nivel de programación del sistema (consulte la página 36), la pantalla muestra el siguiente mensaje:



Use las TECLAS DE FLECHA DE PROGRAMACIÓN (4) para resaltar "Alarm Lib" (biblioteca de alarmas). Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3) para seleccionar. La pantalla muestra el siguiente mensaje:



2. Use las TECLAS DE PROGRAMACIÓN (4) hacia arriba y hacia abajo para desplazarse entre los nombres de alarma existentes. O presione la TECLA DE PRODUCTO (14) que corresponde a la primera letra del nombre que está buscando. Luego use la TECLA DE FLECHA DE PROGRAMACIÓN (4) para desplazarse hasta el nombre deseado.
3. Presione la TECLA SCAN (escaneo) (9) para editar el nombre.
4. Use las TECLAS DE PRODUCTO (14) para editar el nombre del alarma. Presione la tecla de flecha derecha para avanzar al siguiente carácter.

Para borrar el nombre de alarma, presione la TECLA TEMP/TOGGLE/CLEAR (temp./alternar/borrar) (11).

NOTA: Use la tecla de producto 1 para los espacios, los puntos, las comillas y el subrayado.

5. Una vez que ya ingresó el nombre de alarma, presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3). La pantalla muestra el siguiente mensaje:



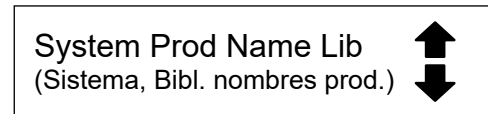
Use las TECLAS DE FLECHA DE PROGRAMACIÓN (4) para seleccionar ADD (añadir), MODIFY (modificar) o CANCEL (cancelar). Seleccione ADD (añadir) para crear un nuevo nombre de alarma. Seleccione MODIFY (modificar) para cambiar un nombre de alarma existente. Seleccione CANCEL (cancelar) para salir del modo de edición sin guardar los cambios.

NOTA: Para eliminar un nombre de alarma existente, busque el nombre en la biblioteca de productos. Presione la TECLA TEMP/TOGGLE/CLEAR (temp./alternar/borrar) (11) para borrar todo el nombre de alarma. Luego seleccione MODIFY (modificar) para sobrescribir el nombre en una pantalla vacía.

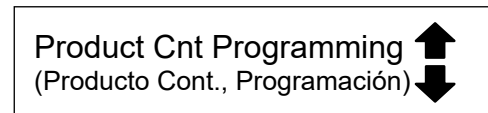
6. Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3) para salir de la biblioteca de nombres de alarma.

Salir del modo de programación del sistema

1. La pantalla muestra el siguiente mensaje:



Use las TECLAS DE FLECHA DE PROGRAMACIÓN (4) para desplazarse hacia arriba hasta resaltar "Exit" (salir). Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3). La pantalla muestra el siguiente mensaje:



Use las TECLAS DE FLECHA DE PROGRAMACIÓN (4) para desplazarse hacia arriba hasta resaltar "Exit" (salir). Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3) para salir del modo de programación.

Cómo funciona el modo de cocción y mantenimiento

Con la función COOK & HOLD (cocción y mantenimiento), la carne se asa en temperaturas más bajas por períodos más largos. Esto preserva el sabor y la ternura y evita que se seque. Hay tres fases en el proceso de asar con cocción y mantenimiento.

- Cocción primaria: controlada con el COOK & HOLD TIMER (temporizador de cocción y mantenimiento). Se cocina la carne con una temperatura baja hasta que se completen 2/3.
- Cocción con calor almacenado: cuando el tiempo de cocción primaria se acaba, el horno automáticamente cambia a HOLD (mantenimiento). Se continúa cocinando el producto con el calor almacenado en el horno. La carne debe permanecer en el ciclo de mantenimiento por un mínimo de 1 1/2 a 2 h antes de servirse.
- “Hold” (mantenimiento): mantiene el producto durante varias horas antes de servirse sin perder humedad o ternura.

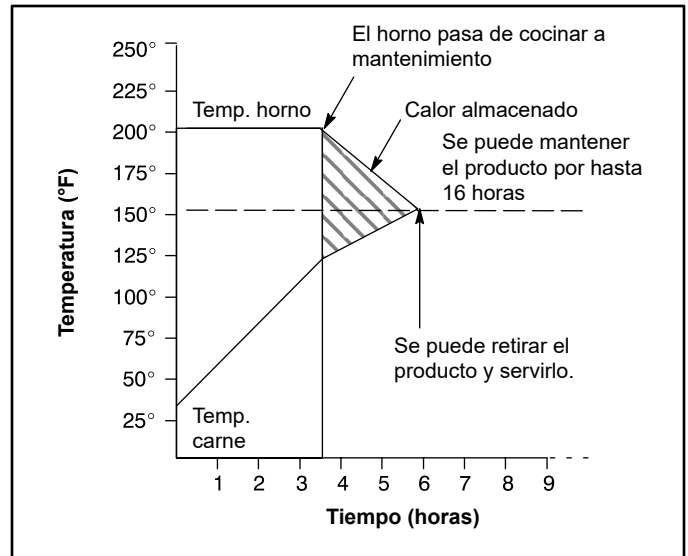


Figure 14

Toda la carne debe estar descongelada. Usar carne congelada aumenta el tiempo de cocción y provoca un encojimiento.

PRODUCTO	TEMP. DE COCCIÓN	TEMP. DE MANTENIMIENTO	CANTIDAD	TIEMPO DE COCCIÓN (H)	TIEMPO DE MANTENIMIENTO (H)	TIEMPO TOTAL (H)
Asado de costilla, sin hueso 14-18 lb (6.4-8.1 kg)	200 °F	140 °F	1	3	1	4
	93 °C	60 °C	3	3 1/4	1 1/2	4 3/4
			6	3 1/2	2	5 1/2
Asado de costilla, con hueso 14-18 lb (6.4-8.1 kg)	200 °F	140 °F	1	3 1/2	1	4 1/2
	93 °C	60 °C	3	4	1 1/2	5 1/2
			6	4 1/2	2	6 1/2
Pulpa negra o blanca 20-22 lb (9.1-10.0 kg)	200 °F	140 °F	1	3 1/2	1	4 1/2
	93 °C	60 °C	3	4	1 1/2	5 1/2
			6	4 1/2	2	6 1/2
Asado de cerdo o jamón 10-12 lb (4.5-5.4 kg)	250 °F	170 °F	2	4	1	5
	121 °C	76 °C	4	4 1/4	1 1/2	5 3/4
			6	4 1/2	2	6 1/2
Guajolote 20-22 lb (9.1-10.0 kg)	250 °F	170 °F	1	3 1/4	1	4 3/4
	121 °C	76 °C	6	4	1 1/2	5 1/2
Pierna de cordero, con hueso 8-10 lb (4.36-4.5 kg)	225 °F	160 °F	2	2 1/2	1	3 1/2
	107 °C	71 °C	4	2 3/4	1 1/2	4 1/4
			6	3	2	5



Operación

Lineamientos generales para el personal operativo

TIEMPOS DE COCCIÓN Y TEMPERATURAS

Pre calentamiento del horno

Siempre precaliente el horno antes de hornear o asar. Recomendamos precalentar 50 °F (28 °C) por encima de la temperatura de cocción para compensar el descenso en temperatura que se genera cuando se abren las puertas y el producto frío se coloca dentro del horno. Configure el termostato en la temperatura de cocción después de cargar el producto.

NOTA: Para un producto congelado, precaliente el horno 100 °F (56 °C) por encima de la temperatura de cocción.

Temperaturas de cocción

En general, las temperaturas de cocción deben ser 50 °F (28 °C) menores que las recetas para hornos de panadería o de estufa. Si los bordes del producto están cocidos pero el centro está crudo, o si hay variación del color, reduzca la configuración del termostato otros 15-25 °F (10-15 °C). Continúe reduciendo la temperatura de cocción con las cargas sucesivas, hasta lograr los resultados deseados.

NOTA: Cocinar a temperaturas excesivas no reducirá el tiempo de cocción sino que producirá resultados de horneado y asado poco satisfactorios.

Tiempo de cocción

Controle el producto al cabo de la mitad, aproximadamente, del tiempo recomendado para las recetas para horno de panadería o de estufa. Registre los tiempos y las temperaturas que produzcan los mejores resultados para consultarlos en el futuro.

NOTA: El tiempo de cocción varía según la cantidad de producto cargado, el tipo de charola y la temperatura.

CONSEJOS DE OPERACIÓN

Charolas y rejillas

La altura del producto o de la charola determina cuántas rejillas se utilizan. El horno tiene capacidad para 10 charolas para panecillos de 18 in x 26 in (45.7 x 66.0 cm).

Cargue el horno desde abajo, centrando las charolas en la rejilla. Nunca coloque una charola ni papel de aluminio en la parte inferior del horno. Esto obstruye el flujo de aire y produce un horneado y asado desperejo.

Asado

Para minimizar la reducción de volumen al asar, coloque la carne directamente en las rejillas. Coloque una charola llena con agua hasta la mitad en la posición de la rejilla inferior. El agua se evapora y aumenta la humedad en la cámara del horno. La charola recoge la grasa de la carne y, de ese modo, facilita la limpieza del horno.

Horneado

Pese el producto para asegurar una distribución pareja en cada charola. Si las cantidades de producto varían, el horneado será desperejo.

Ventiladores

El ventilador debe estar funcionando para que el horno caliente. Use la función Pulse Plus (Pulso Más) para permitir que un producto ligero o líquido se asiente en la charola y evitar que se acumule hacia el ventilador. Si su horno no está equipado con esa función, use el procedimiento que se describe a continuación.

1. Precaliente el horno a 25 °F (15 °C) más que la temperatura de horneado.
2. Cargue el horno con producto. Cierre las puertas.
3. Configure el termostato a la temperatura de horneado.
4. Apague el horno.
5. Deje que el producto se asiente durante 5 a 7 minutos con el ventilador apagado. El calor residual del horno asienta el producto.
6. Encienda el horno por el resto de la horneada.

Luces

Apague las luces del horno cuando no sea necesario ver el producto. Dejar las luces encendidas por períodos prolongados acorta considerablemente la vida útil del foco.



Tiempos de cocción y temperaturas sugeridos

PRODUCTO	TEMPERATURA	TIEMPO	# DE ESTANTES
Carnes			
Hamburguesas (5 por lb)	400 °F (205 °C)	8-10 min	10
Pierna de res (80 lb en cuartos)	275 °F (135 °C)	2 h 45 min	2
Costillas alta calidad (20 lb cortadas, poco cocidas)	235 °F (115 °C)	2 h 45 min	2
Filete New York banquete (10 oz. carne)	450 °F (235 °C)	7-8 min	5
Bistec después de brasear	275 °F (135 °C)	1 h	5
Chuletas de cerdo rellenas al horno	375 °F (190 °C)	25-30 min	5
Asado de ternera deshuesada (15 lb)	300 °F (150 °C)	3 h 10 min	2
Chuleta de cordero (lomo pequeño)	400 °F (205 °C)	7-8 min	5
Tocino (sobre rejillas en charolas de 18 in x 26 in)	400 °F (205 °C)	5-7 min	10
Aves			
Pechugas y muslo de pollo	350 °F (175 °C)	40 min	5
Espalda y ala de pollo	350 °F (175 °C)	35 min	5
Pollo (2 1/2 lb en cuartos)	350 °F (175 °C)	30 min	5
Arrollado de guajolote (arrollados de 18 lb)	310 °F (155 °C)	3 h 45 min	3
Pescado y mariscos			
Filete de halibut, bacalao (congelado 5 oz)	350 °F (175 °C)	20 min	5
Langosta rellena al horno (2 1/2 lb)	400 °F (205 °C)	10 min	3
Colas de langosta (congeladas)	425 °F (220 °C)	9 min	5
Queso			
Macarrones con queso	350 °F (175 °C)	30 min	5
Sándwiches de queso derretido	400 °F (205 °C)	8 min	10
Papas			
Papas Idaho (120 unidades)	400 °F (205 °C)	50 min	5
Papas asadas al horno (cortadas en rodajas o cubos)	325 °F (165 °C)	10 min	5
Productos de repostería			
Pays de bayas congelados (22 oz)	325 °F (150 °C)	35 min	5 (30 pays)
Pay de manzana fresco (20 oz)	350 °F (175 °C)	25-30 min	5 (30 pays)
Pays calabaza (32 oz)	300 °F (150 °C)	30-50 min	5 (20 pays)
Crumble de frutas	300 °F (150 °C)	25 min	5
Pan (24 hogazas de 1 lb)	325 °F (155 °C)	30 min	3
Pan de maíz	375 °F (190 °C)	15-20 min	5
Bollos con polvo de hornear	400 °F (205 °C)	6 min	5
Panecillos "Brown & Serve"	350 °F (175 °C)	15 min	5
Pasteles en capas (5 lb de mezcla por charola)	325 °F (160 °C)	16-18 min	5
Pastel de chocolate	325 °F (160 °C)	20 min	5
Brownies	325 °F (150 °C)	15 min	5

NOTA: Los tiempos y las temperaturas reales pueden variar considerablemente con respecto a los indicados más arriba. Se ven afectados por el peso de la carga, la temperatura del producto, la receta, el tipo de charola y la calibración del termostato. Si su receta varía, anote su tiempo y temperatura reales para poder consultarlos fácilmente.



Mantenimiento

Limpieza y mantenimiento preventivo

LIMPIEZA DEL HORNO

Los hornos pintados y los de acero inoxidable pueden mantenerse limpios y en buenas condiciones con un aceite ligero.

1. Sature un paño y páselo cuando el horno esté frío.
2. Seque el horno con un paño limpio.

En el frente o en los interiores de acero inoxidable, las salpicaduras recocidas pueden retirarse con cualquier limpiador para acero inoxidable industrial no tóxico. La termocoloración y la decoloración intensa pueden eliminarse con cualquier limpiador para hornos comercial no tóxico.

1. Aplique los limpiadores cuando el horno está frío. Siempre frote en la dirección de la veta del metal.

El interior de porcelana puede limpiarse con cualquier limpiador para hornos comercial. Asegúrese de que los compuestos de limpieza cáusticos NO entren en contacto con la rueda del soplador y el panel de acero aluminizado que se encuentra directamente detrás de la rueda.

1. Retire del horno las rejillas, los soportes de las rejillas y la rueda del soplador.
2. Remoje las piezas en una solución de amoníaco y agua.
3. Vuelva a instalarlas después de la limpieza.

NOTA: Si se mueve el horno, debe reconectarse la sujeción cuando se devuelva la unidad a su posición original.

Limpieza semanal - Todos los modelos

Además de la limpieza diaria, es necesario limpiar las tomas de aire todas las semanas. Las tomas de aire proporcionan el aire de enfriamiento necesario a los componentes internos. Por lo general, están ubicadas en la parte trasera y en los lados del equipo.

MANTENIMIENTO PREVENTIVO

Las mejores medidas de mantenimiento preventivo son la instalación correcta del equipo y un programa de limpieza de rutina de los hornos.

Mantenimiento anual

Este horno no requiere lubricación; sin embargo, el sistema de ventilación debe controlarse anualmente para detectar posibles deterioros como resultado de la humedad y de productos de combustión corrosivos.

Si se requiere su mantenimiento o reparación, comuníquese con su compañía de servicio técnico local de Blodgett, con un representante de la fábrica, o con The Blodgett Oven Company.



¡ADVERTENCIA!

Siempre desconecte el aparato de la alimentación eléctrica antes de realizar el servicio técnico o la limpieza.



CAUSA(S) POSIBLE(S)	CORRECCIÓN SUGERIDA
SÍNTOMA: El horno no enciende.	
<ul style="list-style-type: none"> • El gas está cerrado. • El horno no está enchufado. • El interruptor de encendido del panel de control está apagado. • El control está configurado por debajo de la temperatura ambiente. • Las puertas están abiertas. • Controles computarizados: código de error en la pantalla. 	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque la válvula de gas en ON (abierta). • Enchufe el cable de alimentación eléctrica. • Configure el panel de control en COOK (COCINAR) u OVEN ON (HORNO ENCENDIDO). • Configure a la temperatura de cocción deseada. • Cierre las puertas. • *
SÍNTOMA: El horno no pasa a “Ready” (listo).	
<ul style="list-style-type: none"> • El horno no ha alcanzado la temperatura de precalentamiento. • La válvula de gas no está completamente abierta. • La desconexión rápida no está conectada. • La presión de gas del horno es demasiado baja. • Puede estar activada la función de retardo del ventilador, si aplica. • Problema interno con el control principal de temperatura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Espere a que el horno alcance la temperatura de precalentamiento. • Verifique la válvula de gas, ábrala por completo si es necesario. • Reconecte la conexión rápida. Verifique todas las conexiones de gas. • Llame al representante de su compañía local de gas. • Desactive la función de retardo del ventilador. • *
SÍNTOMA: El ventilador de convección no funciona.	
<ul style="list-style-type: none"> • El horno no está enchufado. • El horno no está configurado en modo de cocción. • Se ha disparado el disyuntor. • Puede estar activada la función de retardo del ventilador, si aplica. • Las puertas están abiertas 	<ul style="list-style-type: none"> • Enchufe el cable de alimentación eléctrica. • Configure el panel de control en COOK (COCINAR) u OVEN ON (HORNO ENCENDIDO). • Restablezca el disyuntor. • Desactive la función de retardo del ventilador. • Cierre las puertas.
SÍNTOMA: Problemas generales de horneado.	
<ul style="list-style-type: none"> • Controles computarizados: programación incorrecta del producto. • Termostato fuera de calibración. • Ventilación inadecuada del horno. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reprograme el control según se indica en la sección Operación. • * • *
<p><i>*Indica que la corrección es una operación difícil que debe ser realizada únicamente por personal calificado. Sin embargo, se recomienda que todas las reparaciones y/o los ajustes sean realizados por su agencia de servicio técnico local de Blodgett y no por el propietario/operador. Blodgett no puede asumir responsabilidad alguna por daños producidos como resultado del servicio técnico realizado por personal no calificado.</i></p>	



¡ADVERTENCIA!

Siempre desconecte la alimentación eléctrica antes de realizar la limpieza o el servicio técnico del horno.