

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

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

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

**BLODGETT**®

**1048DD**  
**GAS DECK OVEN**  
**INSTALLATION – OPERATION – MAINTENANCE**

**1048DD**  
**FOURS À GAZ À PLATEFORME**  
**MANUEL D'INSTALLATION – UTILISATION – ENTRETIEN**



**BLODGETT OVEN COMPANY**

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

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

PN 33011 Rev C (6/01)

© 2001 – G.S. Blodgett Corporation

# IMPORTANT

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

**AVERTISSEMENT: UNE INSTALLATION, UN AJUSTEMENT, UNE ALTÉRATION, UN SERVICE OU UN ENTRETIEN NON CONFORME AUX NORMES PEUT CAUSER DES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ, DES BLESSURES OU LA MORT. LISEZ ATTENTIVEMENT LES DIRECTIVES D'INSTALLATION, D'OPÉRATION ET D'ENTRETIEN AVANT DE FAIRE L'INSTALLATION OU L'ENTRETIEN DE CET ÉQUIPEMENT.**

**INSTRUCTIONS TO BE FOLLOWED IN THE EVENT THE USER SMELLS GAS MUST BE POSTED IN A PROMINENT LOCATION. THIS INFORMATION MAY BE OBTAINED BY CONTACTING YOUR LOCAL GAS SUPPLIER.**

**LES INSTRUCTIONS À RESPECTER AU CAS OÙ L'UTILISATEUR PERÇOIT UNE ODEUR DE GAZ DOIVENT ÊTRE AFFICHÉES DANS UN ENDROIT BIEN VISIBLE. VOUS POUVEZ VOUS LES PROCURER AUPRÈS DE VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ LOCAL.**

## FOR YOUR SAFETY

**Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.**

## AVERTISSEMENT

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

**The information contained in this manual is important for the proper installation, use, and maintenance of this oven. Adherence to these procedures and instructions will result in satisfactory baking results and long, trouble free service. Please read this manual carefully and retain it for future reference.**

**Les informations données dans le présent manuel sont importantes pour installer, utiliser et entretenir correctement ce four. Le respect de ces instructions et procédures permettra d'obtenir de bons résultats de cuisson et une longue durée de service sans problèmes. Veuillez lire le présent manuel et le conserver pour pouvoir vous y reporter à l'avenir.**

**Errors: Descriptive, typographic or pictorial errors are subject to correction. Specifications are subject to change without notice.**

**Erreurs: Les erreurs de description, de typographie ou d'illustration font l'objet de corrections. Les caractéristiques sont sujettes à modifications sans préavis.**



***THE REPUTATION YOU CAN COUNT ON  
UNE RÉPUTATION SUR LAQUELLE VOUS POUVEZ COMPTER***

For over a century and a half, The Blodgett Oven Company has been building ovens and nothing but ovens. We've set the industry's quality standard for all kinds of ovens for every foodservice operation regardless of size, application or budget. In fact, no one offers more models, sizes, and oven applications than Blodgett; gas and electric, full-size, half-size, countertop and deck, convection, Cook'n Hold, Combi-Ovens and the industry's highest quality Pizza Oven line. For more information on the full line of Blodgett ovens contact your Blodgett representative.

Cela fait maintenant dessus un siècle et demi que Blodgett se spécialise dans la fabrication de fours. Nous avons établi les normes de qualité qui s'appliquent dans l'industrie à tous les types de fours utilisés dans les services alimentaires, quel qu'en soit la taille, l'exploitation ou le budget. En fait, ni n'offre plus de modèles, de tailles et d'applications de fours que Blodgett. À gaz et électriques. De tailles différentes, sur plan de travail et superposables. Qu'il s'agisse de fours à convection, des modèles Cook'n Hold et Combi-Oven, ou de la gamme de fours à pizzas de la plus haute qualité offerte sur le marché. Pour de plus amples informations sur la gamme complète de fours Blodgett, veuillez contacter votre représentant Blodgett.

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



Model/Modèle:

---

Serial Number/Numéro de série:

---

Your oven was installed by/  
Installateur de votre four:

---

Your oven's installation was checked by/  
Contrôleur de l'installation de votre four:

---

# Table of Contents/Table des Matières

<b>INTRODUCTION</b>		<b>INTRODUCTION</b>	
Oven Specifications .....	2	Specifications .....	22
Oven Approvals .....	3	Approbation du Four .....	23
Pre-Installation .....	4	Notice d'Installation .....	24
Delivery .....	4	Livraison .....	24
<b>INSTALLATION</b>		<b>INSTALLATION</b>	
Location of the Oven .....	5	Emplacement du Four .....	25
Utility Connections .....	6	Branchement Utilitaires .....	26
Ventilation .....	8	Ventilation .....	28
Oven Assembly .....	10	Montage du Four .....	30
Initial Startup .....	16	L'Installation Initiale .....	38
<b>OPERATION</b>		<b>UTILISATION</b>	
Oven Controls .....	17	Commandes du Four .....	39
Preheat Cycle .....	18	Cycle de Préchauffage .....	40
Oven Operation .....	18	Utilisation du Four .....	41
Sleep Mode: .....	18	Mode de Nuit .....	41
Programming .....	19	Programmation .....	42
Baking Tips .....	19	Conseils de Cuisson au Four .....	42
<b>MAINTENANCE</b>		<b>ENTRETIEN</b>	
Cleaning the Oven .....	20	Nettoyage des Fours .....	43
troubleshooting .....	21	Dépannage .....	44



# INTRODUCTION

## OVEN SPECIFICATIONS

### GAS SPECIFICATIONS

	NATURAL GAS		PROPANE GAS	
	US Units	SI Units	US Units	SI Units
Heating Value	1000 BTU/Hr.	37.3 MJ/m <sup>3</sup>	2550 BTU/Hr.	95.0 MJ/m <sup>3</sup>
Specific Gravity (air=1.0)	0.63	0.63	1.55	1.55
Gas Manifold Pressure				
High	3.1" W.C.	0.77 kPa	9.0" W.C.	2.24 kPa
Low	1.0" W.C.	0.25 kPa	2.3" W.C.	0.57 kPa
Oven Input – High				
Per Burner	40,000 BTU/Hr.	11.7 kW	40,000 BTU/Hr.	11.7 kW
Per Oven	80,000 BTU/Hr.	23.4 kW	80,000 BTU/Hr.	23.4 kW
Oven Input – Low				
Per Burner	21,000 BTU/Hr.	6.2 kW	21,000 BTU/Hr.	6.2 kW
Per Oven	42,000 BTU/Hr.	12.3 kW	42,000 BTU/Hr.	12.3 kW
Main Burner Orifice Size	30 MTD*	3.3 mm	48 MTD*	1.9 mm

\* Multiple Twist Drill

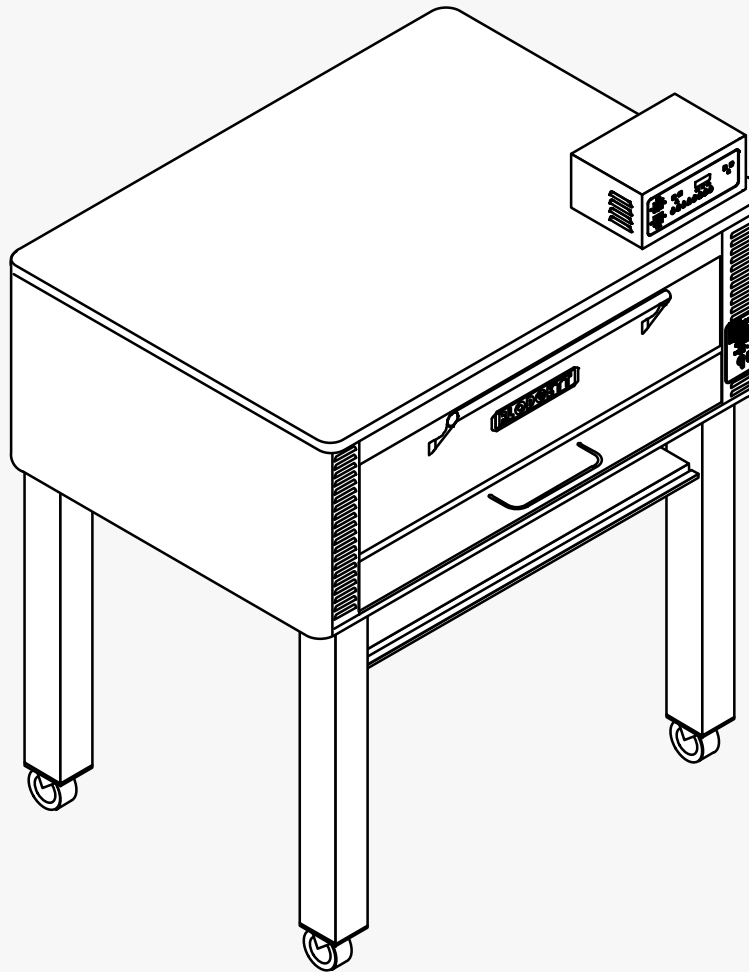
### ELECTRICAL SPECIFICATIONS FOR THE 9.5 KW STEAM GENERATOR

Voltage	Phase	AMP Draw	Required Service
208 VAC	3Φ	26.4	50
240 VAC	1Φ	39.6	50

# INTRODUCTION



## OVEN APPROVALS



**MODEL 1048DD**



# INTRODUCTION

## PRE-INSTALLATION

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

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

- The installation or replacement of gas piping. The connection, installation, repair, or servicing of equipment. Qualified installation personnel must be experienced in such work, familiar with all precautions required, and have complied with all requirements of state or local authorities having jurisdiction. Installation must conform with local codes, or in the absence of local codes, with the *National Fuel Gas Code, NFPA54/ANSI Z223.1–Latest Edition, the Natural Gas Installation Code CAN/CGA-B149.1* or the *Propane Installation Code, CAN/CGA-B149.2* as applicable.
- The installation of electrical wiring from the electric meter, main control box, or service outlet, to the appliance. Qualified installation personnel must be experienced in such work, familiar with all precautions required, and have complied with all requirements of state or local authorities having jurisdiction. Reference: *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70–Latest Edition and/or Canadian Electrical Code CSA C22.1* as applicable.
- The connector must comply with the *Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69* or *Connectors For Moveable Gas Appliances CAN/CGA-6.16* and a quick disconnect device that complies with the *Standard for Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel, ANSI Z21.41* or *Quick Disconnect For Use With Gas Fuel CAN 1-6.9*. Adequate means must be provided to limit the movement of the appliance without depending on the connection and the quick disconnect device or its associated piping.

*NOTE: A fixed restraint must be provided if casters are used in conjunction with a flexible connector for movable appliances. This restraint must se-*

*cure the oven to a non-movable surface to eliminate stress on the connector. If the oven is moved, the restraint must be reconnected after the oven is returned to its normal position.*

## DELIVERY

All Blodgett Ovens are strapped on heavy wooden skids, and surrounded by tri-wall cartons to prevent shipping damage. Each unit has been carefully inspected and packaged when tendered to the carrier.

Upon delivery of your Blodgett oven:

- Inspect the shipping container for external damage. Any evidence of damage should be noted on the delivery receipt, which must be signed by the driver.
- Uncrate the oven and check for any concealed damage. Carriers will accept claims for damage, if notified within 15 days of delivery, and the carton is retained for inspection.

**The Blodgett Oven Co. cannot accept responsibility for loss or damages suffered in transit. The carrier assumed full responsibility for delivery in good order, when the shipment was accepted. However, we are prepared to assist you in your claim.**



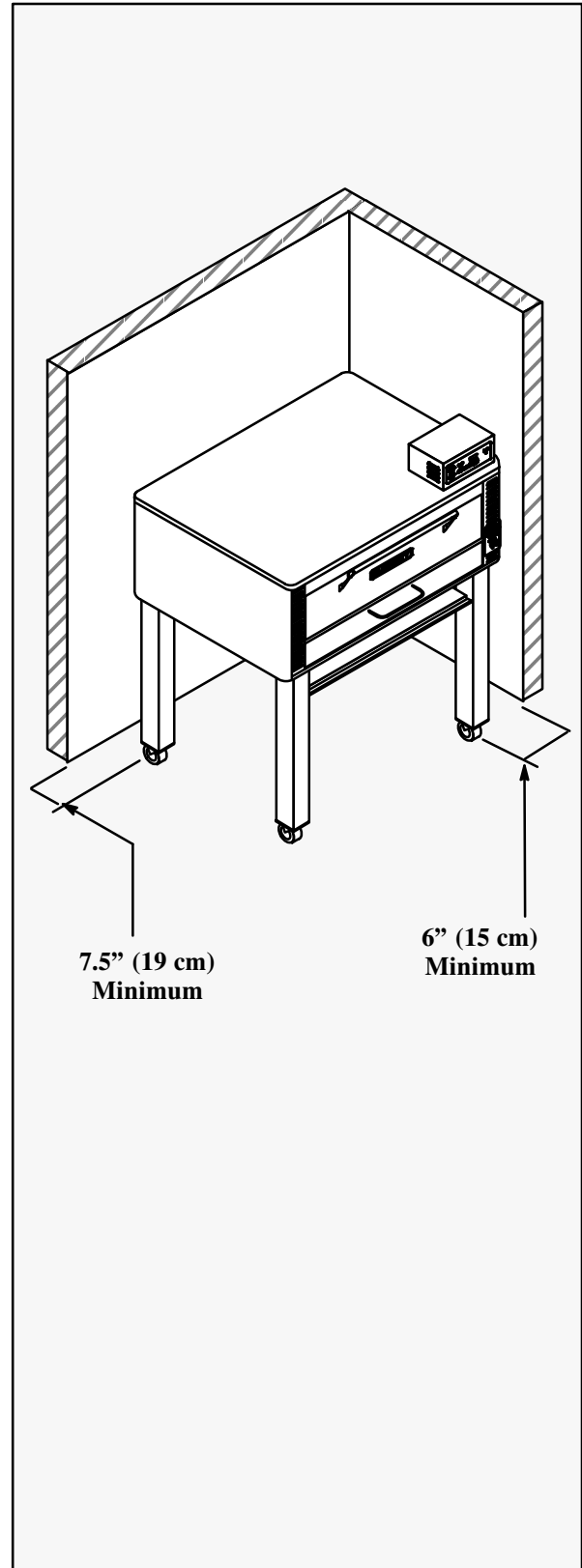


## LOCATION OF THE OVEN

The well planned and proper placement of the oven will result in long term operator convenience, and satisfactory performance. Therefore, adequate thought must be given to the location of the oven prior to its delivery for installation.

### PLEASE NOTE:

- Area must be free of excessive drafts.
- Area surrounding oven must be kept clear of combustible materials.
- Provisions for adequate air supply for proper oven operation need to be considered.
- A minimum of 7.5" (19 cm) must be maintained between the rear of the oven and any combustible or non-combustible surface. A minimum of 6" (15 cm) must be maintained between the side of the oven and any combustible or non-combustible surface. However, a clearance of 18" (45.7 cm) from the oven body's right side and body back must be available for servicing.
- Oven must not be placed on a curb base or sealed to wall. Either condition will restrict the proper flow of combustion, and ventilation air resulting in damage to the oven. Yellow floating flames on the main burners indicate a lack of secondary air.
- Oven must be installed with legs supplied by the manufacturer.
- Before making any connections to this oven, check the rating plate to be sure the oven specifications are compatible with the gas and electrical services supplied for the oven. The rating plate is located on the inside of the burner door.
- Location must provide adequate clearance for air opening into the combustion chamber.





# INSTALLATION

## NATURAL GAS

(0.60 SPECIFIC GRAVITY)

### MAXIMUM CAPACITY OF IRON PIPE IN CUBIC FEET PER HOUR

(PRESSURE DROP OF 0.5 INCH WATER COLUMN)

PIPE LENGTH IN FEET	NOMINAL PIPE SIZE (INCHES)				
	1/2	3/4	1	1 1/2	2
10	175	360	680	2100	3950
20	120	250	465	1460	2750
30	97	200	375	1180	2200
40	82	170	320	990	1900
50	73	151	285	900	1680
60	66	138	260	810	1520
70	61	125	240	750	1400
80	57	118	220	690	1300
90	53	110	205	650	1220
100	50	103	195	620	1150

FROM THE NATIONAL FUEL GAS CODE  
PART 10 TABLE 10-2

## PROPANE GAS

### MAXIMUM CAPACITY OF PIPE IN THOUSANDS OF BTU PER HOUR

(PRESSURE DROP OF 0.5 INCH WATER COLUMN)

PIPE LENGTH IN FEET	OUTSIDE DIAMETER (INCHES)		
	3/4"	1"	1 1/2"
10	608	1146	3525
20	418	788	2423
30	336	632	1946
40	287	541	1665
50	255	480	1476
60	231	435	1337
70	215	404	1241
80	198	372	1144
90	187	351	1079
100	175	330	1014

\*UNDILUTED PROPANE GAS AT 11" WATER COLUMN  
FROM THE NATIONAL FUEL GAS CODE  
PART 10 TABLE 10-15

## UTILITY CONNECTIONS

### GAS PIPING

The 1048DD series ovens are rated at 80,000 BTU per hour (23.4 kW). At full demand, each oven requires 80 cubic feet per hour (2.3 m<sup>3</sup>) Natural gas or 31 cubic feet per hour (0.9 m<sup>3</sup>) Propane gas. In order to achieve the degree of performance for which the oven is designed, a well planned and properly sized gas supply system is essential. The installation must conform with local codes, or in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, NFPA 54-Latest Edition or ANSI Z223.1 Latest Edition.

Your local gas supplier should consult the National Fuel Gas Code for proper sizing and installation of gas piping. Generally speaking, piping should be sized to provide a supply of gas sufficient to meet the maximum demand of all appliances on the line without undue loss of pressure at the equipment. Therefore, the total BTU requirements of the equipment served and the length of piping from the meter to the appliances are major considerations in the proper design of the gas supply system.

- Piping of less than 3/4" diameter (19 mm) is not recommended for natural or propane gas installations.
- Each oven has been adjusted at the factory to operate on the type of gas specified on the rating plate of the individual unit.
- Prior to connecting the oven, gas lines should be thoroughly purged of all metal filings, shavings, pipe dope or other debris. After connection, the oven should be checked for correct gas pressure. See figure for pressure tap location.

### GAS PRESSURE

This oven has been adjusted at the factory to operate on the type of gas specified on the rating plate.

**NOTE:** This oven is certified for use on gas supply piping systems having pressure not in excess of 1/2 psig (13.85" W.C. or 3.45kPa). **Whenever this oven's gas supply piping system is tested in excess of 1/2 psig (13.85" W.C. or 3.45kPa), this oven and its individual shut-off valve must be disconnected from the system.** Whenever this oven's gas supply piping system is tested at 1/2 psig (13.85" W.C. or 3.45kPa) or less, this oven must be isolated



# INSTALLATION

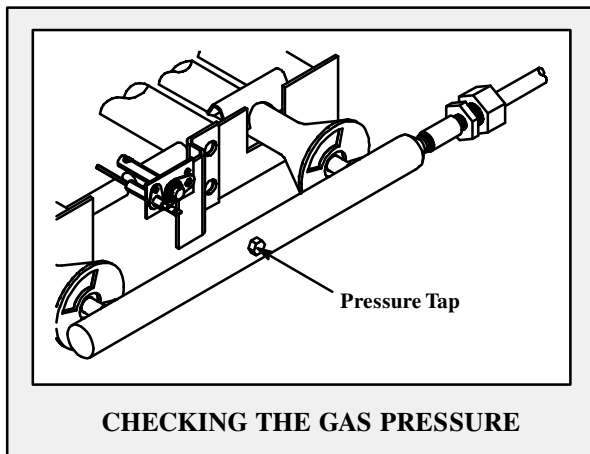
from the system by closing its individual manual shut-off valve.

INLET PRESSURE				
	Natural		Propane	
	Min.	Max.	Min.	Max.
W.C.	7.0	10.5	11.0	13.0
kPa	1.43	2.61	2.74	3.23

MANIFOLD PRESSURE		
	Natural	Propane
	W.C.	3.1 high/1.0 low
kPa	.77 high/.25 low	2.24 high/0.57 low

- **Inlet Pressure** - Is the pressure of the gas before it reaches the oven.
- **Manifold Pressure** - Is the pressure of the gas as it enters the main burner(s).
- **Min.** - Is the minimum pressure recommended to operate the oven.
- **Max.** - Is the maximum pressure at which the manufacturer warrants the oven's operation.



## ELECTRICAL CONNECTION

### Oven Electrical Connection

This oven is supplied for connection to 120 volt grounded circuits. All ovens, when installed must be electrically grounded in accordance with local codes. In the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70—Latest Edition and/or Canadian Electrical Code CSA C22.1 as applicable.

Wiring diagrams are located on the right side access panel and on the back of the oven.

**WARNING!!!!**

**Electrical Grounding Instructions:**

**This appliance is equipped with a 120 volt three-prong (grounding) plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded three-prong receptacle. Do not cut or remove the ground prong from this plug.**

### Steam Generator Electrical Connection

The steam generator has a separate electrical supply for operation on 208 volt 3Φ or 240 volt 1Φ installation.

*NOTE: All steam generators will be shipped as 208 volt 3Φ units. If 240 volt 1Φ is required, an element conversion kit must be installed.*

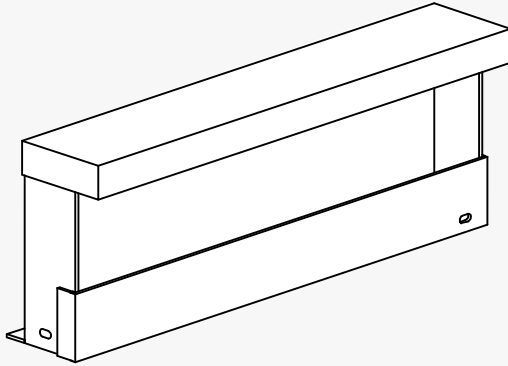
Before making any connection to the generator, check the rating label located beside the electrical connection to assure that the voltage, phase and kW rating are compatible with the electrical supply.

The steam generator when installed must be connected and electrically grounded in accordance with local codes. In the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70—Latest Edition and/or Canadian Electrical Code CSA C22.1 as applicable.

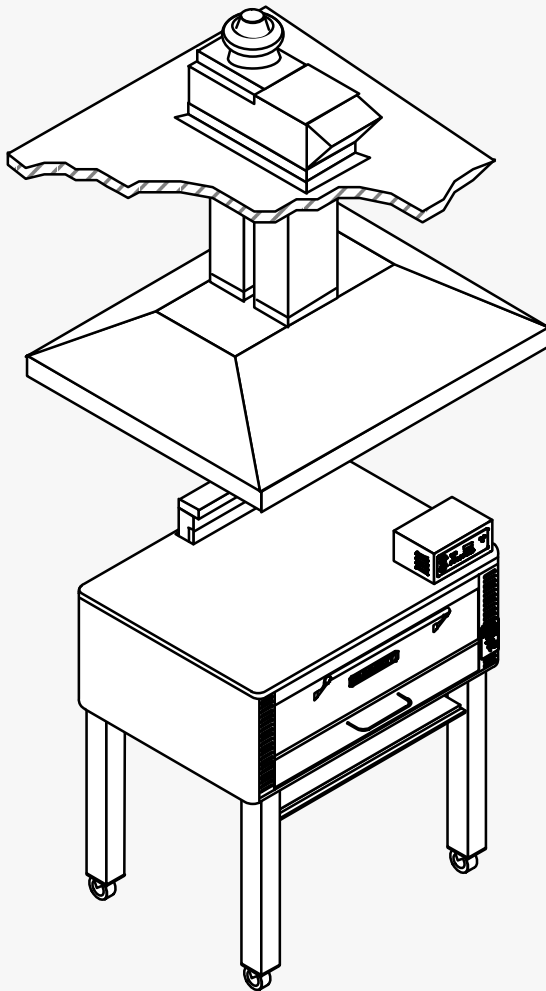
Wiring diagrams are located in the generator control compartment area.



## INSTALLATION



**CANOPY HOOD  
DRAFT DIVERTER**



## VENTILATION

A properly designed ventilation system will allow the oven to function properly, while removing unwanted vapors and products of combustion from the operating area.

Failure to vent the oven properly will result in operational problems and/or damage to the oven. **Damage sustained as a direct result of incorrect ventilation will not be covered by the manufacturer's warranty.**

Two methods of ventilation are acceptable for this appliance.

- Via a mechanically driven, canopy type, exhaust hood.
- Via a direct flue arrangement. Class B type allowable.

### CANOPY TYPE EXHAUST HOOD

The preferred method of ventilation is the use of a mechanically driven, canopy type exhaust hood. The hood should be sized to completely cover the equipment it is ventilating, and have an overhang of at least 6 inches (152mm) on all sides, except the side adjacent to the wall. The distance from the floor to the lower edge of the hood should not exceed 7 feet (2.2m). All ovens operating under this type of hood, should be equipped with a draft diverter as shown.

The capacity of the hood should be sized appropriately and have provisions for the adequate supply of make-up air. Ventilating hoods are available in a wide range of sizes and capacities. Capacity is generally expressed in cubic feet per minute (CFM). One cubic foot of natural gas burned with just enough air for complete combustion produces eleven cubic feet of combustion products. In virtually all appliances, some excess air is used and this volume of excess air is added to the flue products flowing from the appliance.

Information on the proper construction and installation of ventilation hoods may be obtained from the "Standard for the Installation of Equipment for the Removal of Smoke and Grease Laden Vapors from Commercial Cooking Equipment, NFPA 96-Latest Edition.

## INSTALLATION



### DIRECT FLUE ARRANGEMENT

If the installation of a mechanically driven exhaust hood (canopy type) is impractical, the oven may be vented by a direct flue. It is essential that the direct flue be installed as described. **Installing the flue incorrectly will result in unsatisfactory baking results, and oven damage.**

The height of the flue should rise 6-8 feet (2-2.5m) above the roof of the building, or any proximate structure. The flue should be capped with a UL listed vent cap to isolate the unit from external environmental conditions.

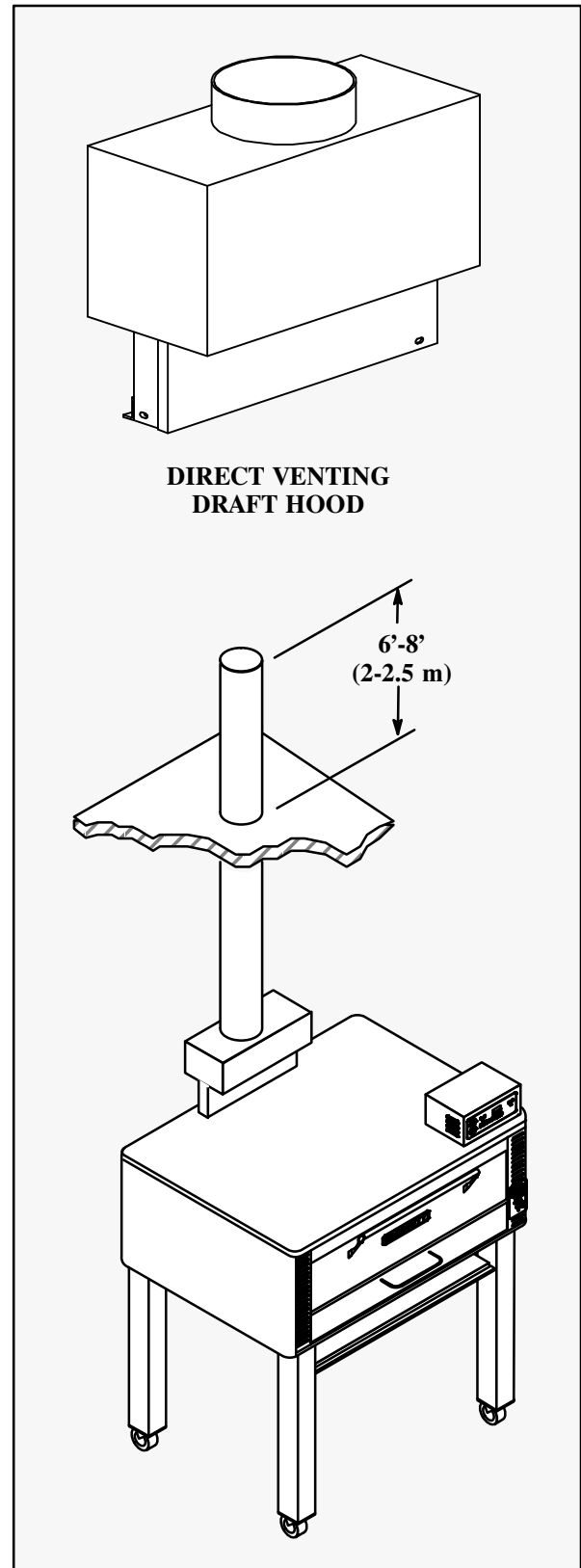
The direct vent does not have the capability of replacing air consumed and vented by the oven. It is important that provisions be made to supply the room with sufficient make-up air. Therefore, it may be necessary to increase the supply of air entering the room by means of a small fan or grill.

### IMPORTANT INFORMATION ABOUT VENTING AND GAS PRESSURE

The 1048DD series gas ovens are indirect fired. Heat and flue products from the burners are used to heat the top and side panels in the baking compartment. As a result, improper venting and/or gas pressure can have a detrimental effect on the baking characteristics of the oven. In most cases, dissatisfaction with the performance of this oven results from incorrect venting or inadequate gas supply rather than a malfunction of the equipment itself.

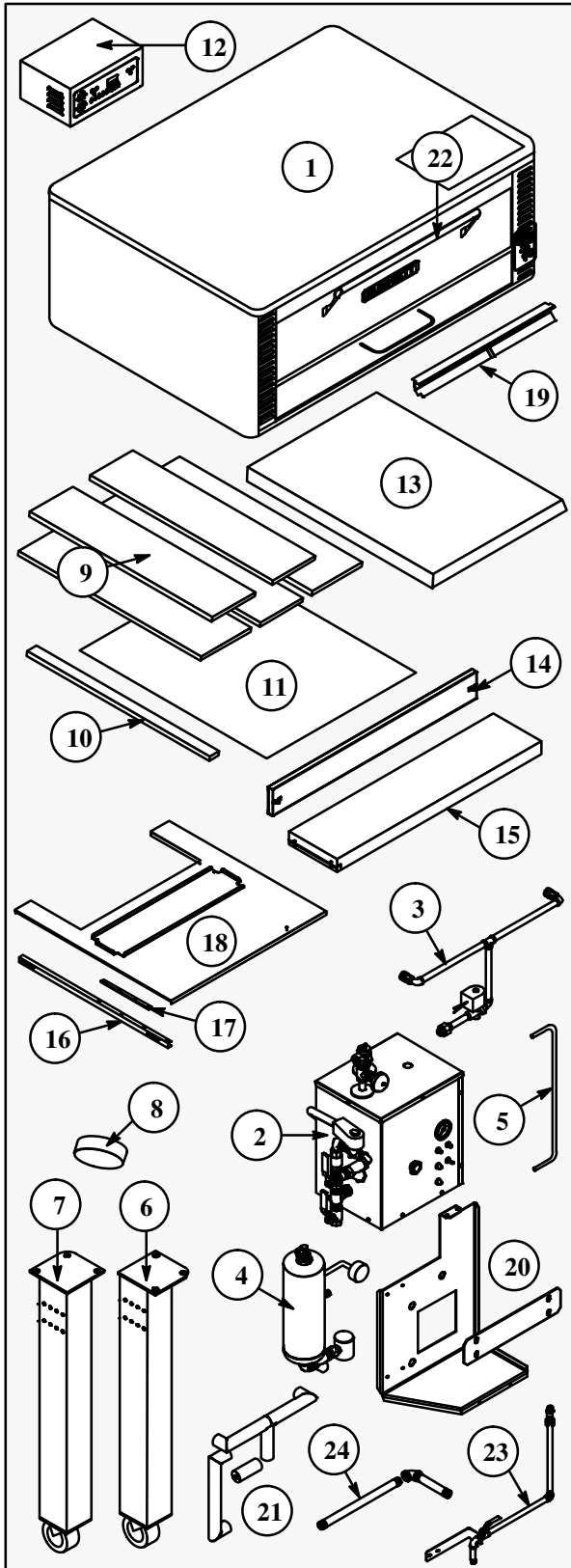
The 1048 series oven uses the natural principle of heat rising as the basic method of ventilation. If the venting of any 1048 series oven is either restricted or forced in any way, the baking characteristics of the oven will be adversely affected. Examples of forced venting would include the installation of a fan in a direct type vent pipe or placement of the oven under a canopy type hood without the L-shaped draft diverter in place. The use of tees and elbows, long horizontal runs, and the lack of turbine type spinners or direct vents are examples of restricted venting. Incorrect gas pressure will have an equally damaging effect on the quality of the bake, strong or weak bottoms will almost surely result.

**If the oven is not installed as described in this manual, proper operation cannot be assured. Damage sustained as a result of improper installation will not be covered under the manufacturer's warranty.**





# INSTALLATION



## OVEN ASSEMBLY

Before beginning assembly and installation of the oven, check that all necessary parts have been received.

Item	Description	Qty
1	1048DD gas deck oven	1
2	Steam generator	1
3	Steam manifold assembly	1
4	Condenser assembly	1
5	3/8" copper steam tube	1
6	Legs with locking casters	2
7	Legs with non-locking casters	2
8	Packet containing: 12 leg bolts	1
9	Deck insulation kit	1
10	Metal bars for deck insulation	4
11	Insulation Cover (36" x 24" sheet metal)	2
12	Control box with nylon spacer	1
13	Decks	2
14	Side flues	2
15	Rear flue	1
16	Tray slide assemblies with 16 flat head countersink screws	2
17	Pieces of white nylon for mounting on tray slides with 8 machine screws	2
18	Stainless steel tray	1
19	Deck seal	1
20	Generator bracket and plate with screws	1
21	Steam piping insulation kit	1
22	Door handle assembly	1
23	Drain pipe assembly with screws	1
24	Safety pipe assembly	1
25	Optional DFG-100 Stacking Kit as shown on page 15	1

# INSTALLATION



## LEG ATTACHMENT

1. Push the oven onto a genie lift with the bottom of the oven down.
2. Run a 1/2" x 13 tap through the bolt holes in the corners of the oven bottom.

*NOTE: There are three holes in each corner.*

3. Attach the legs to the underside of the oven base frame with the bolts provided. Install the legs with the locking casters on the front of the oven. Install the legs without the locking casters on the rear of the oven. The correct location, referenced from the front of the oven, is marked on the mounting plate of each leg.

*NOTE: Hand tighten only. It may be necessary to adjust the legs when installing the shelf tray slides.*

## SHELF INSTALLATION

*NOTE: If a DFG is to be installed beneath the 1048DD, use the top set of holes to attach the tray slides.*

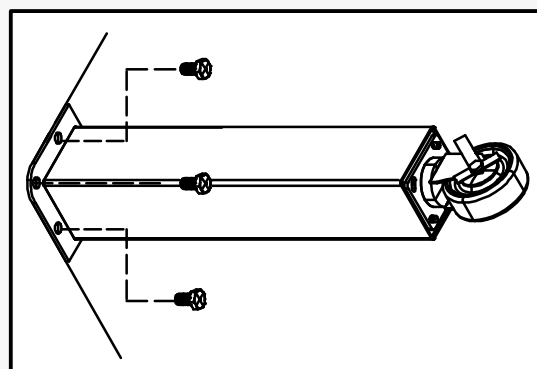
1. Use the countersunk Flathead screws to secure the left tray slide to the front and back legs. The top nylon slide should be located toward the front of the oven.

*NOTE: It may be necessary to use a power drill to drive the screws.*

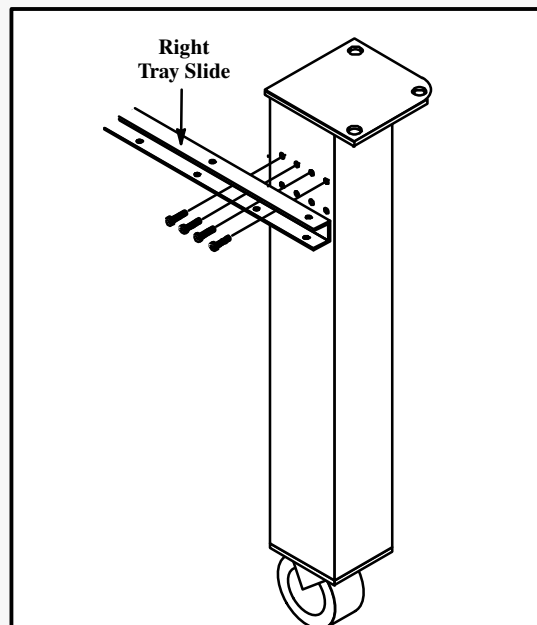
2. Repeat Step 1 for the right tray slide.
3. Tighten the leg bolts.
4. Lower the oven onto the casters.

*NOTE: You may need to straighten the louvers on the bottom of the oven.*

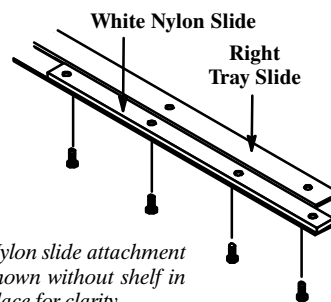
5. Slide the tray half way into the tray slides.
6. Insert the white nylon slides under the tray and into the tray slide channels. Align the tapped holes in the nylon slides with clearance holes in the channels.
7. Secure with the #8 x 1/4" slotted pan head machine screws provided.



LEG ATTACHMENT



Secure the tray slide to the legs



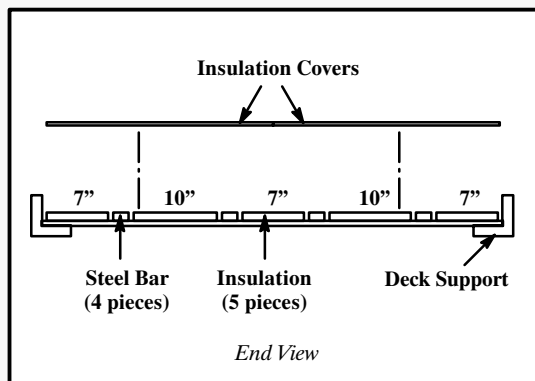
*NOTE: Nylon slide attachment shown without shelf in place for clarity.*

Secure the white nylon slides

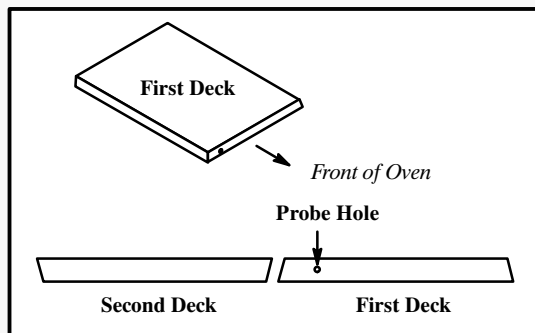
SHELF INSTALLATION



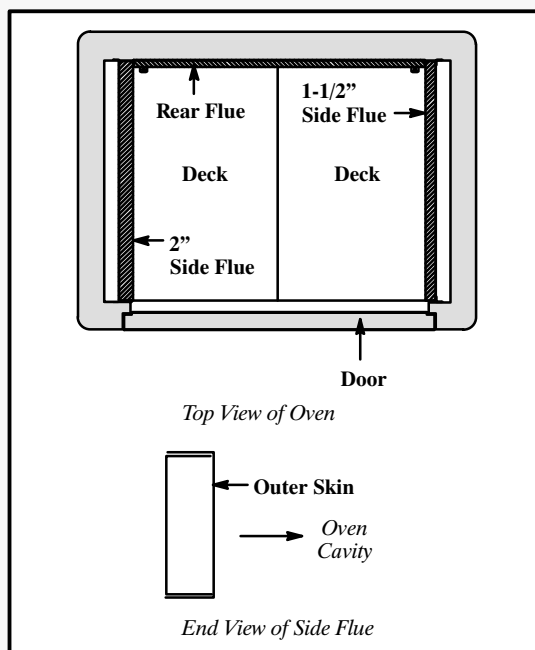
# INSTALLATION



## DECK INSULATION



## DECK INSTALLATION



## FLUE INSTALLATION

## DOOR HANDLE INSTALLATION

1. Remove the handle assemblies from inside the oven.
2. Attach the long handle with the curved black brackets to the oven door using the screws attached.

*NOTE: Be sure curve of the handle is pointing up.*

3. Attach the chrome plated handle to the combustion compartment door with the screws attached.

## DECK INSTALLATION

*NOTE: The deck material is heavy. To avoid injury or damage use 1" x 4" lumber to help slide the decks into place. DO NOT use shims.*

1. Slide the deck insulation into the oven cavity between the deck supports. See figure for proper configuration.

*NOTE: The ceramic foil side of the insulation should be facing down.*

2. Slide one of the 1" steel bars between each piece of insulation.
3. Slide the insulation covers over the insulation.
4. Slide the right deck through the door. Be sure the probe hole is visible on the front edge of the deck, near the center of the oven. Rest the deck on the insulation covers and slide to the rear of the oven until it drops into the deck support. Slide the deck to the right.

*NOTE: Be careful not to damage the deck probe during installation.*

5. Slide the left deck on top of the right. See figure for proper deck orientation. Slide the deck to the rear of the oven until it is within the deck support. Slide to the left until the deck drops down into the support.
6. Push the decks together to close the center joint
7. Install the deck probe in the deck. Lift the door into a horizontal position to allow access.
8. Install the side flue plates on top of the decks and snug under the liner top.

*NOTE: The outer skin of the flue should face into the oven cavity.*

9. Install the rear insulation plate.





## INSTALLATION

10. Pull the deck probe slightly out of the deck. Install the deck seal between the door and the frame. Push the probe back in before the deck seal is resting on the deck.

### STEAM GENERATOR INSTALLATION

1. Attach the generator bracket to the back of the right rear leg using the four #8 x 3/8" machine screws provided. Use the two #10 x 1/2" machine screws to attach the top of the bracket to the underside of the oven.
2. Remove the two screws from the lower back of the steam generator. Slide the generator in place on the bracket.
3. Attach the bracket plate to the bracket with #10 tapping screws. Secure the generator to the bracket plate with the screws removed in step 2.
4. Connect the red and white wires to the steam generator.

*NOTE: Wiring must be installed by a certified electrician.*

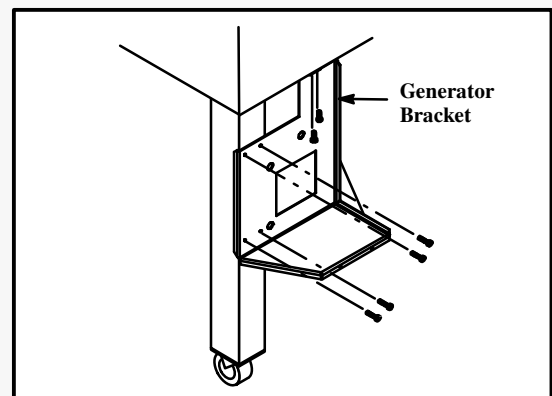
- a. Remove side panel to access the controls.
- b. Remove the hole plug in the top of the steam generator. Insert the wiring conduit from the oven into the top of the generator. Secure the conduit to the generator.

*NOTE: The longer conduit is connected to the steam generator.*

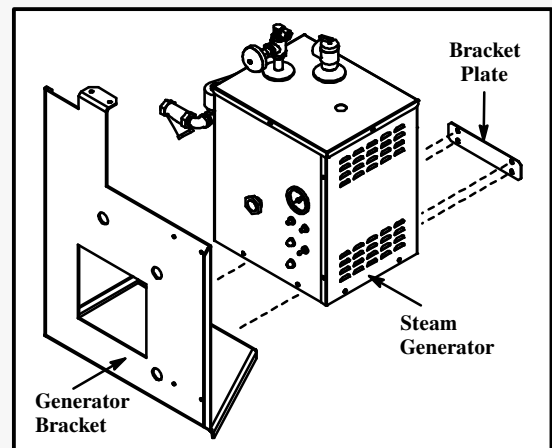
- c. Connect the red and white wires from the conduit to the terminal block on the upper right side of the control compartment. The red wire connects to the black wire. The white wire connects to the yellow wire.
  - d. See page 7 for 208/240V power cord attachment.
  - e. Reinstall the control cover.
5. Install a pressure regulator to the water inlet side of the steam generator. If not supplied, install a valve that regulates the pressure to 17-25 psi.

### GENERATOR DRAIN INSTALLATION

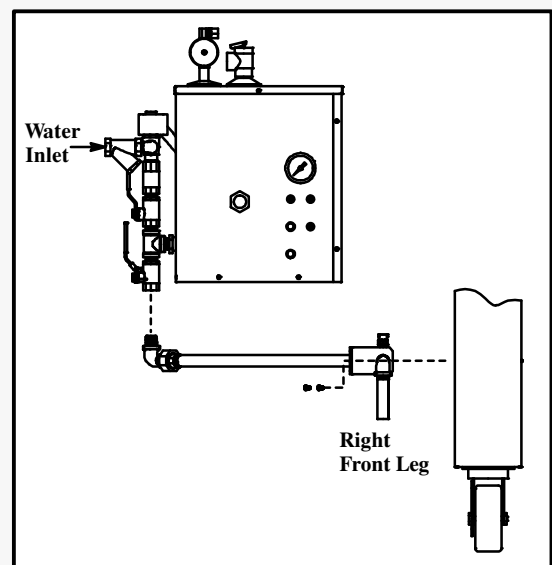
1. Attach the drain pipe assembly to the manual valve on the generator. Attach the other end of the drain pipe assembly to the front right oven leg using the #8 x 3/8" machine screws provided. Pipe to a floor drain if possible.
2. Connect the HOT water supply to the generator. Use joint compound to make a water tight seal. The use of hot water greatly reduces the need for future maintenance.



STEAM GENERATOR BRACKET



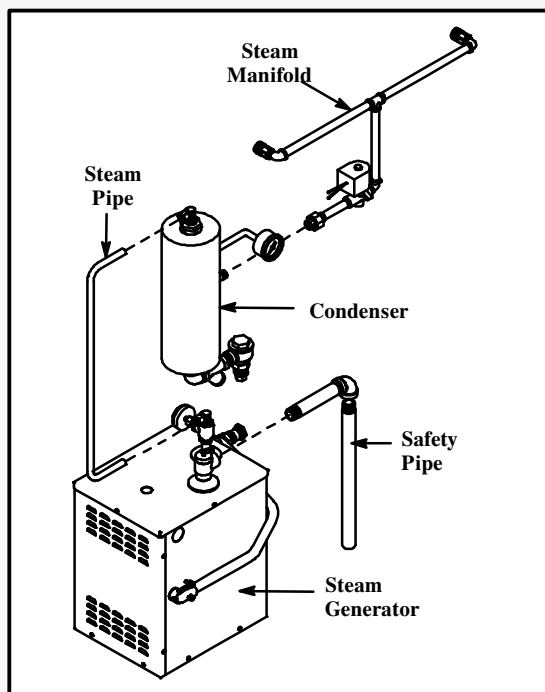
STEAM GENERATOR



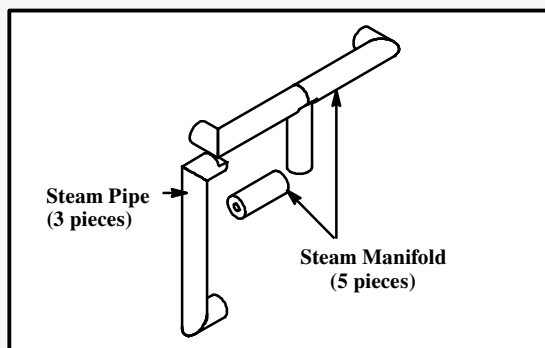
GENERATOR DRAIN



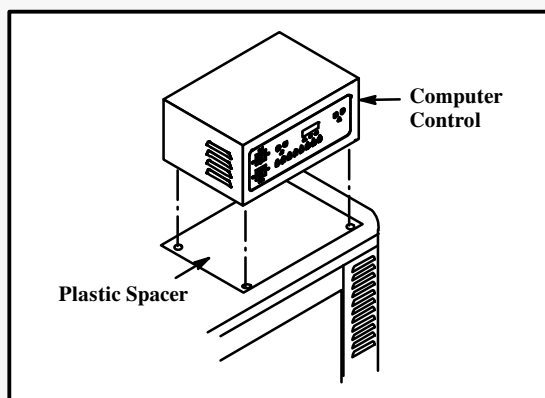
## INSTALLATION



STEAM PIPING



INSULATION KIT



COMPUTER CONTROL

### STEAM PIPING

1. Attach the steam manifold assembly to the back of the oven using the quick disconnects on the assembly.
2. Attach the condenser to the union provided on the steam manifold assembly.
3. Connect the brown, white and green wires to the solenoid.
4. Slide the solenoid coil over the solenoid stem on the steam pipe. Secure with the clip provided.
5. Attach the 3/8" copper steam tube to the valve assembly on the top of the generator.
6. Attach the other end of the 3/8" copper steam tube to the top of the condenser.
7. Insulate the steam piping with the kit provided.

#### WARNING!!!!

**Improperly installed steam pipe insulation can cause water to drip onto the oven decks.**

8. Attach a drain tube to the condenser 3/8" compression fitting (not provided).
9. Attach the safety pipe assembly to the generator safety relief valve.

*NOTE: The safety pipe extends to 17" above the floor. It may be necessary to change this dimension. Check local codes for required length.*

10. There is a steam trap located on the bottom of the condenser. Excess water escapes at the trap and runs down the drain tube. Place a bucket under the tube to collect the water or plumb to an indirect waste.

### COMPUTER CONTROL

1. Remove the four screws from the plastic spacer in the right corner of the oven top.
2. Position the computer control on top of the plastic spacer.
3. Remove the control cover.
4. Wire the power cord and ground to the terminal block.
5. Connect the two quick disconnects.
6. Plug in the two thermocouple leads to the matching plugs on the controller.
7. Attach the control to the plastic spacer with the screws removed.
8. Replace the control cover.



# INSTALLATION

## STACKING ON A DFG-100

1. Mount the docking bracket to the left legs of the 1048DD using the #10 tapping screws provided. See figure.

*NOTE: It will be necessary to drill two .156 diameter holes in each leg.*

2. Attach low profile casters to the DFG-100 using the leg bolts provided. See figure.

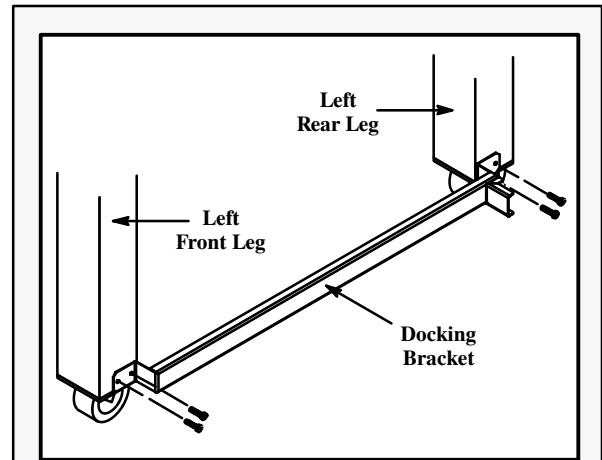
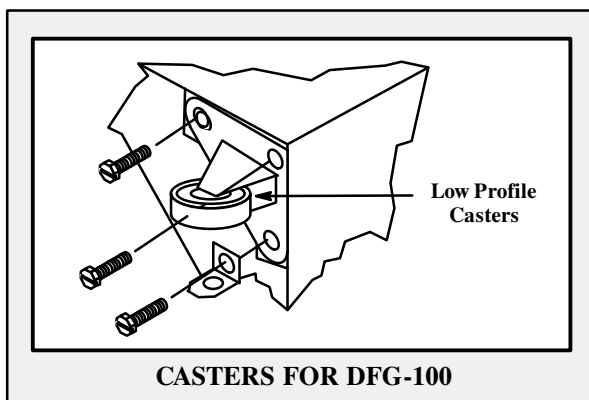
*NOTE: Install the locking casters on the front of the oven. Install non-locking casters on the rear of the oven.*

3. Push the flue connector into the flue on the bottom of the 1048DD.
4. Push the DFG-100 into place beneath the 1048DD. Align the back left corner of the DFG-100 to the docking bracket as shown.
5. The flue connector should line up with the flue on the top of the DFG-100.

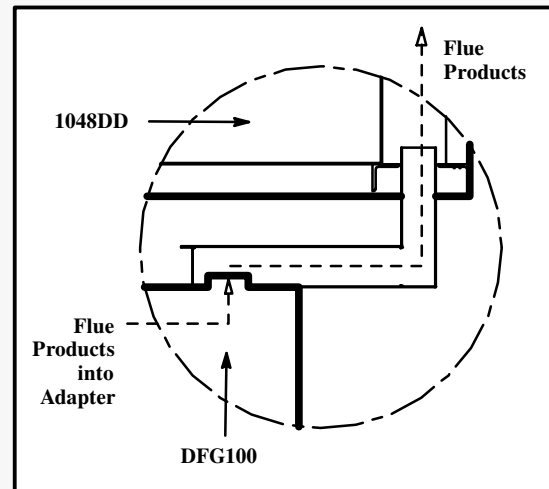
## RESTRAINT CABLE

*NOTE: A fixed restraint must be provided if casters are used in conjunction with a flexible connector for movable appliances. This restraint must secure the oven to a non-movable surface to eliminate stress on the connector. If the oven is moved, the restraint must be reconnected after the oven is returned to its normal position.*

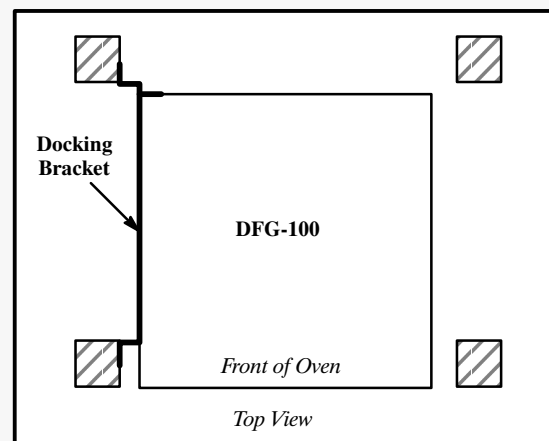
1. Drill two holes in the lower right rear frame of the oven.
2. Use two bolts to secure the restraint bracket to the oven frame.
3. Attach the restraint cable to the bracket and the wall behind the oven.



DOCKING BRACKET



FLUE INSTALLATION



OVEN ORIENTATION



# INSTALLATION

## INITIAL STARTUP

### WARNING!!!!

**In the event of a power failure, all switches should be turned off and no attempt should be made to operate the appliance until power is restored.**

**In the event of a shut-down of any kind, allow a five (5) minute shut-off period before attempting to restart the oven.**

Each oven, and its component parts, have been thoroughly tested and inspected prior to shipment. However, it is often necessary to test or adjust the oven as part of a normal and proper installation. These adjustments are the responsibility of the installer, or dealer. Because these adjustments are not considered defects in material or workmanship, they are not covered by the Original Equipment Warranty. They include, but are not limited to: adjustment of the doors, burner adjustments, testing of gas pressure, and tightening of fasteners. No installation should be considered complete without proper inspection, and if necessary, adjustment by qualified installation or service personnel.

### INITIAL OVEN STARTUP

1. Verify that the manual valve on the gas solenoid is in the *ON* position. The gas valve is located inside the access panel on the right side of the oven.
2. Turn the manual gas valve on the front of the oven to *ON*.
3. Toggle the POWER SWITCH to *ON*.
4. Toggle the STEAM POWER SWITCH to *ON*.

## CURING THE DECK

Curing is necessary to remove any moisture within a new deck. This procedure must be completed before using any new deck. **Failure to cure the deck may result in damage to oven and injury to the operator.**

1. Press the arrow keys (4) in the following sequence enter the cure mode:
  - a. UP ARROW
  - b. DOWN ARROW
  - c. UP ARROW
  - d. DOWN ARROW
  - e. UP ARROW
  - f. DOWN ARROW
2. The display reads *CURE*. The computer controls the time and temperature during each stage of the four hour cure cycle.

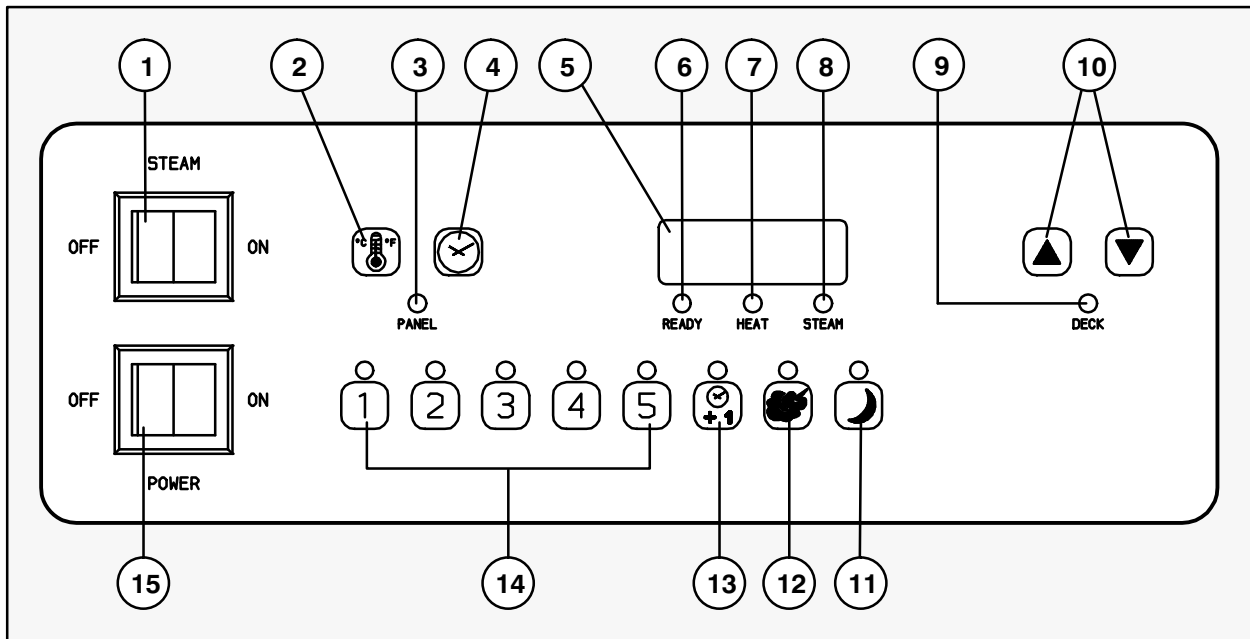
Stage #	Temperature	Time of Stage
1	200°F	1 hour
2	300°F	1 hour
3	400°F	1 hour
4	500°F	1 hour

3. At the end of the cure mode the display reads *Prht*.

*NOTE: Press the TIME key to abort the cure mode if needed. If the cure mode is aborted, repeat STEP 1 and complete the process before baking on the deck.*

## OVEN CONTROLS

1. **STEAM POWER SWITCH** – Controls power to the steam generator.
2. **TEMPERATURE KEY** – Displays the current temperature. Used to toggle between the panel and the deck temperature.
3. **PANEL LIGHT** – Illuminates when the temperature on the display indicates the top panel.
4. **TIME KEY** – Used in Cook mode to view the remaining cook time. If not in cook mode, push to display the current mode, either preheat or ready.
5. **DISPLAY** – Displays time and temperature and other information related to oven function.
6. **READY LIGHT** – When lit indicates the oven has reached operating temperature.
7. **HEAT LIGHT** – Indicates that the burners are operating.
8. **STEAM LIGHT** – Indicates that the steam solenoid is open allowing steam to enter the unit.
9. **DECK LIGHT** – Illuminates when the temperature on the display indicates the deck.
10. **UP/DOWN ARROW KEYS** – Used to increase/decrease units during the programming mode.
11. **SLEEP MODE KEY** – Maintains the oven at the preset overnight temperature.
12. **STEAM KEY** – Used to toggle between steam on and off.
13. **PLUS 1 KEY** – Adds additional cook time from 1 minute to 4 minutes in 1 minute increments.
14. **PRODUCT KEYS** – Used to select desired product programming information.
15. **POWER SWITCH** - Controls power to the oven. The switch will illuminate when the power is on.





# OPERATION

## PREHEAT CYCLE

*NOTE: From a cold start it will take 2-3 hours to pre-heat the deck. From the sleep mode it will take 1-2 hours to preheat the deck.*

1. Toggle the power switch on the front of the steam generator to *ON*.

*NOTE: The generator fills for approximately three seconds after being turned on. DO NOT turn the generator on and off continuously. This can cause the generator to overflow.*

2. **From a cold start** – Turn both the POWER SWITCH (2) and the STEAM SWITCH (1) on the control panel to *ON*.

**From the sleep mode** – Turn the STEAM SWITCH (1) on the control panel to *ON*.

*NOTE: All three of these switches must be ON. Steam will be injected into the oven to complete the preheat cycle.*

3. The display reads *Prht*. The computer controls the panel temperature during the preheat cycle as follows.
  - a. High fire until the deck reaches 375°F.
  - b. Low fire until the deck reaches 430°F.The panel temperature is greater than 500°F during the preheat cycle. **When the deck temperature reaches approximately 430°F the control injects two minutes of steam to lower the panel temperature and purge any moisture from the steam piping.**
4. When the panel temperature is below 500°F and the deck temperature is approximately 430°F the display reads *rdY*.

### Check the deck for excess water before baking.

1. Close the oven door. Press the steam button for 10 seconds.
2. Open the oven door. Carefully check the deck for excess water. **CAUTION: steam is hot!** If water is present, wait for the deck to dry and repeat.

## THE IDLE CONDITION

The computer maintains the following temperatures when the oven is idle.

1. High fire maintains a panel temperature of approximately 460°F.
2. Low fire maintains a deck temperature of approximately 430°F.

## OVEN OPERATION

1. When the display reads *rdY*, load product into the oven.
2. Press the desired PRODUCT KEY (14).

*NOTE: To view the current temperature, press the TEMP KEY (2). To return to the count-down mode press the TIME KEY (4).*

3. A buzzer sounds when the countdown is completed
4. If the product is not done, press the PLUS 1 KEY (13) to add from 1–4 minutes of additional cook time.
5. When the product is done press the selected PRODUCT KEY (14) to silence the buzzer.
6. Remove the product from the oven.

### WARNING!!!!

**In the event of a power failure, all switches should be turned off and no attempt should be made to operate the appliance until power is restored.**

**In the event of a shut-down of any kind, allow a five (5) minute shut-off period before attempting to restart the oven.**

*NOTE: Units with casters – If the oven is moved, the restraint must be reconnected after the oven is returned to its normal position.*

## SLEEP MODE:

The sleep mode is used to maintain a deck temperature of approximately 200°F overnight. Using the sleep mode decreases the preheat time for the deck the following morning. **Be sure the mechanically driven hood is left on.**

1. Toggle the STEAM SWITCH (2) on the control panel to *OFF*.
2. Press and hold the SLEEP MODE KEY (3) for 2 seconds to enter the sleep mode. The display reads *rEST*.

## PROGRAMMING

### To enter the programming mode:

1. Push and hold both UP and DOWN ARROW KEYS (10) until the display reads *tInE*.
2. Press the PRODUCT KEY (14) you want to program. The red indicator light above the selected key will illuminate.

### Programming the product keys:

1. The display flashes *tInE* and the current programmed cook time. Use the UP and DOWN ARROW KEYS (10) to increase/decrease the units until the desired cook time is displayed. Press the selected product key to enter the new cook time.
2. The display flashes *toP* and the current cook temperature for the top panel. The PANEL LIGHT (3) illuminates. Use the UP and DOWN ARROW KEYS (10) to increase/decrease the units until the desired top cook temperature is displayed. Press the selected product key to enter the new temperature.
3. The display flashes *dEcH* and the current cook temperature for the deck. The DECK LIGHT (9) illuminates. Use the UP and DOWN ARROW KEYS (10) to increase/decrease the units until the desired top cook temperature is displayed. Press the selected product key to enter the new temperature.
4. The display flashes *StEn* and the current steam time. The STEAM LIGHT (8) illuminates. Use the UP and DOWN ARROW KEYS (10) to increase/decrease the units until the desired top steam time (from 0-3:59) is displayed. Press the selected product key to enter the new steam time.

*NOTE: To program additional product keys, press the desired product key and repeat STEPS 1-4.*

### To exit the programming mode:

1. Select Product key #5. The red indicator light above the key #5 will illuminate.
2. Push the TIME KEY (4). The display flashes *Loc* and *0*. **DO NOT press the arrow keys. Doing so will disable the program mode in the future.** Press the TIME KEY again.

## BAKING TIPS

### Current Program for Bagel Baking

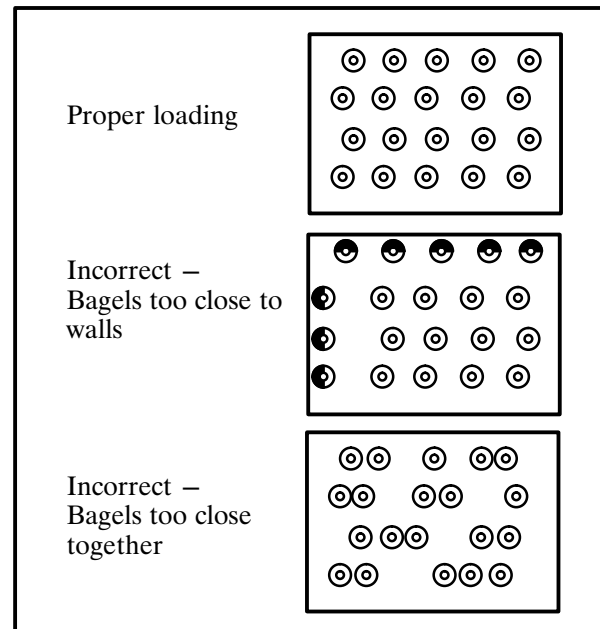
Steam is applied for the first minute of the 17:30 bake time. The deck temperature is approximately 430°F. The panel bake temperature is approximately 490°F.

### Product Loading:

Product should be evenly spaced on the deck. Bagels will double in size during baking. Be sure to allow room for expansion.

**DO NOT** place the bagels too close to the interior walls of the oven. This can cause scorching.

**DO NOT** place bagels too close together. The bagels expand and white spots may form.





## MAINTENANCE

### CLEANING THE OVEN

*NOTE: Disconnect power to the oven and generator before servicing or cleaning.*

#### DAILY CLEANING

1. Use a brush to sweep out the interior of the oven after each bake. **CAUTION: baking compartment is hot!**
2. Wipe down the exterior of the oven after each shift with a damp cloth.

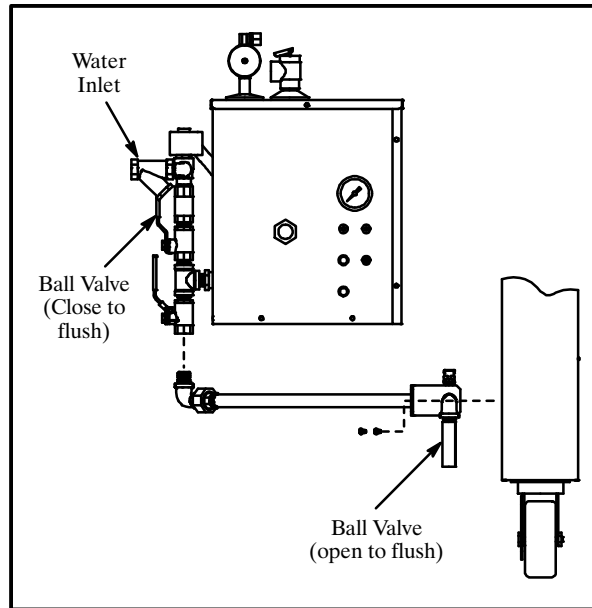
The stainless steel exterior may also be cleaned using light oil and a cloth on a cold oven.

#### WEEKLY CLEANING

1. Clean the stainless steel exterior using light oil or stainless steel cleaner when the oven is cold. Apply cleaners when the oven is cold and always rub with the grain of the metal. (Baked on splatter may be removed with any non-toxic industrial cleaner).
2. Flush the steam generator as follows.
  - a. Close the ball valve near the incoming water supply solenoid. (Or toggle the steam power switch on the control box to OFF to close the incoming water supply solenoid.)
  - b. Open the ball valve near the drain pipe. This will drain the generator.
  - c. Close the drain valve. Open the incoming water valve (Or toggle the steam power switch on the control box to ON.
  - d. Fill the generator with water.
  - e. Repeat steps a-d to flush the generator water tank.

#### CAUTION !!!

**Never flush the steam generator when the oven is hot.**



#### MONTHLY CLEANING

1. Vacuum the burner compartment once a month to remove any cornmeal or crumbs that may have fallen into the burner area.

#### SEMI-ANNUALLY CLEANING

1. Clean secondary air ducts.

#### PREVENTATIVE MAINTENANCE

We recommend a regular scheduled preventative maintenance program. Please contact your local Blodgett service technician to schedule maintenance.

*NOTE: Units with casters – If the oven is moved, the restraint must be reconnected after the oven is returned to its normal position.*





## TROUBLESHOOTING

Possible Causes	Suggested Remedy
<b>Symptom #1: Oven will not fire</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gas turned off.</li> <li>• Power switch on the control panel is OFF.</li> <li>• Error code on computer – component problem.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn the gas valve to ON.</li> <li>• Turn to the ON position.</li> <li>• Call a service technician.</li> </ul>
<b>Symptom #2: Oven does not produce steam</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• The water is shut off.</li> <li>• Low water switch is tripped.</li> <li>• Steam switch on the control panel is OFF.</li> <li>• Steam switch on the front of the steam generator is OFF.</li> <li>• No power to the steam generator elements.</li> <li>• High pressure reset switch on the front of the steam generator has been tripped.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn the water on.</li> <li>• Reset the switch.</li> <li>• Toggle the switch to ON.</li> <li>• Toggle the switch to ON.</li> <li>• Check the circuit breaker.</li> <li>• Reset the switch.</li> </ul>
<b>Symptom #3: Oven does not come to ready</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• The oven has not completed the preheat cycle.</li> <li>• Gas valve not turned on completely.</li> <li>• The quick disconnect is not connected.</li> <li>• Error code on computer – component problem.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The preheat cycle takes 2-3 hours for a cold deck and 1-2 hours from the sleep mode.</li> <li>• Check the gas valve, turn if necessary.</li> <li>• Reconnect quick connect. Check all gas connections.</li> <li>• Call a service technician.</li> </ul>
<b>Symptom #4: Bagels stick to the oven deck</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Insufficient cornmeal on bottom of bagels.</li> <li>• Excess water on the deck.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dip the bagels in cornmeal before loading.</li> <li>• Close the oven door. Press the steam button for 10 seconds. Open the oven door. Carefully check the deck for excess water. <b>CAUTION: steam is hot!</b> If water is present, wait for the deck to dry and repeat this procedure.</li> </ul>
<b>Symptom #5: General baking problems</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incorrect product programming.</li> <li>• Steam generator not working properly.</li> <li>• Improper oven venting.</li> <li>• Air flow to louvered panel on bottom of the oven is blocked.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reprogram control. See owner's manual for programming instructions.</li> <li>• See symptom #2.</li> <li>• Check to see that vent is installed. If not call a service technician.</li> <li>• Do not block the louvered panel on the bottom of the oven with pans on the roll out shelf.</li> </ul>



# INTRODUCTION

## SPECIFICATIONS

### SPECIFICATIONS POUR GAZ

	GAZ NATUREL		GAZ PROPANE	
	SI Units	Unités SI	Unités US	Unités SI
Valeur de Chauffe	1000 BTU/Hr.	37.3 MJ/m <sup>3</sup>	2550 BTU/Hr.	95.0 MJ/m <sup>3</sup>
Gravité Spécifique (air=1.0)	0.63	0.63	1.55	1.55
Pression arrivée de gaz au collecteur				
Haut	3.1" W.C.	0.77 kPa	9.0" W.C.	2.24 kPa
Bas	1.0" W.C.	0.25 kPa	2.3" W.C.	0.57 kPa
Consommation Four – Haut				
Par brûleur	40,000 BTU/Hr.	11.7 kW	40,000 BTU/Hr.	11.7 kW
Par four	80,000 BTU/Hr.	23.4 kW	80,000 BTU/Hr.	23.4 kW
Consommation Four – Bas				
Par brûleur	21,000 BTU/Hr.	6.2 kW	21,000 BTU/Hr.	6.2 kW
Par four	42,000 BTU/Hr.	12.3 kW	42,000 BTU/Hr.	12.3 kW
Brûleur principal taille orifice	30 MTD*	3.3 mm	48 MTD*	1.9 mm

\* Mèche hélicoïdale multiple

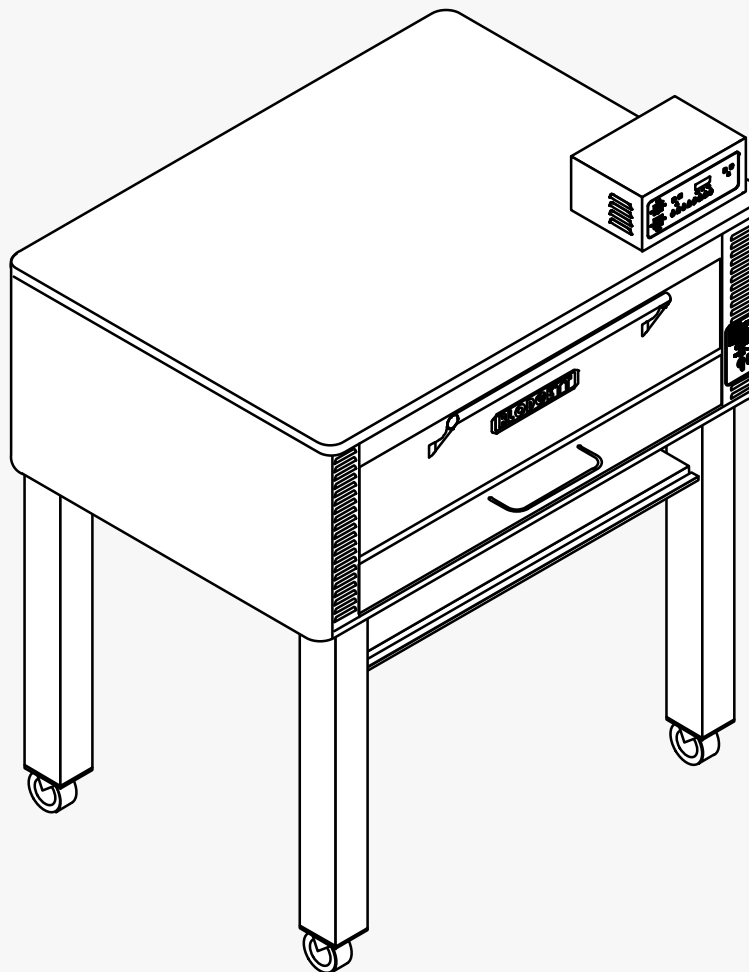
### SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES POUR LE GÉNÉRATEUR DE VAPEUR DE 9,5 KW

Voltage	Phase	Consom.Amp.	Service requis
208 VAC	3Φ	26.4	50
240 VAC	1Φ	39.6	50



# INTRODUCTION

## APPROBATION DU FOUR



MODEL 1048DD



# INTRODUCTION

## NOTICE D'INSTALLATION

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

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

- L'installation ou le remplacement de conduits de gaz, ou le branchement, l'installation, la réparation ou l'entretien de l'équipement, qui a l'expérience requise dans ce travail, qui connaît toutes les précautions à prendre et s'est conformé à toutes les demandes requises par les autorités locales et gouvernementales. Les branchements de gaz doivent être en accord avec les codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, avec le *Code National du Gaz de Chauffage, ANSI Z223.1 le Code d'Installation du Gaz Naturel CAN/CGA-B149.1* ou le *Code d'Installation du Propane CAN/CGA-B149.2* si applicable.
- L'installation du câblage électrique reliant le compteur d'électricité, l'armoire électrique ou la prise de courant à l'appareil électrique. Le personnel d'installation qualifié doit être expérimenté dans ce type de travail, s'être familiarisé avec toutes les précautions requises et respecter tous les règlements promulgués par les autorités provinciales ou locales compétentes. Reportez-vous au *Code Électrique National, ANSI/NFPA 70— Dernière édition ou Code Électrique Canadien CSA C22.1* si applicable.
- Le coupleur doit être conforme à la *Norme Applicable aux Coupleurs pour Appareils à Gaz Mobiles, ANSI Z21.69* ou *Coupleurs pour Appareils à Gaz Mobiles CAN/CGA-6.16*. Il convient d'utiliser également un dispositif de débranchement rapide conforme à la *Norme Applicable aux Dispositifs de Débranchement Rapide pour Combustibles Gazeux, ANSI Z21.41* ou *Dispositifs de Débranchement Rapide pour Combustibles Gazeux CAN 1-6.9*. Une entrave fixée à une surface immobile doit être pré-

vue pour limiter le mouvement du four et éviter les tensions au niveau du connecteur.

*NOTE: Un dispositif de retenue fixe doit être fourni si des roulettes sont utilisés avec un connecteur flexible pour des appareils portatifs. Ce dispositif doit fixer le four à une surface immobile pour éliminer toute contrainte pouvant être subie par le connecteur. Si le four est déplacé, il faut rebrancher le connecteur après avoir remis le four en position normale.*

## LIVRAISON

Tous les fours Blodgett sont sanglés, montés sur des planches en bois dur et entourés de carton en triple épaisseur afin d'éviter des dégâts de transport. Le transporteur prend possession d'un équipement qui a été préalablement inspecté et emballé minutieusement.

A la réception de votre four Blodgett vous devez:

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

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

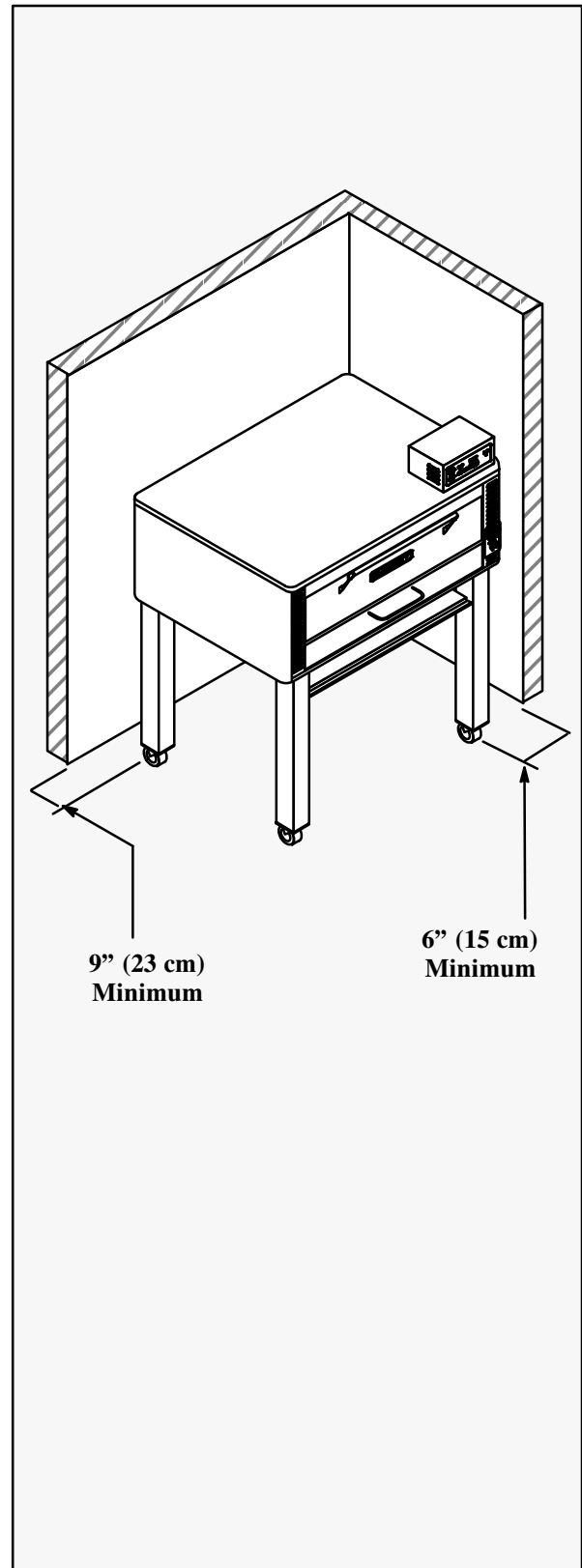


## EMPLACEMENT DU FOUR

Il est important pour le bon fonctionnement du four de faire un plan d'implantation et de prévoir un endroit approprié pour son installation afin que le four soit à son plein rendement et que son opérateur soit à l'aise pour travailler. Il faut donc prévoir un endroit pour le four avant sa livraison et son installation.

### VEUILLEZ NOTER:

- L'emplacement ne doit pas avoir de courants d'air.
- Il est essentiel que pièce adéquate être fournie autour l'unité entière pour réviser. Donc, un espace de 18" (45.7 cm) du four corps et côté droit de corps dos doit être disponible pour réviser.
- L'emplacement autour du four ne doit pas comporter de matériel combustible.
- Prendre des dispositions pour avoir une alimentation d'air adéquate pour permettre le bon fonctionnement du four.
- Il faut un espacement d'au moins 9" (23 cm) entre le derrière du four et une surface combustible. Il faut un espacement d'au moins 6" (15 cm) entre le côté du four et une surface combustible.
- Le four ne doit pas être placé sur une surface incurvée ou fixé au mur. L'empêcherait l'air de circuler librement vers le compartiment de combustion et par conséquent produirait une mauvaise ventilation. Les flammes jaunes provenant du brûleur principal indiquent un manque d'arrivée d'air secondaire.
- Le four doit être installé sur les pieds fournis par le fabricant.
- Veuillez vérifier le tableau de spécifications avant d'effectuer tout branchement sur ce four afin de vous assurer que les spécifications de ce four sont compatibles avec le gaz d'arrivée au four. Le tableau de spécifications se trouve à l'intérieur de la porte du compartiment brûleur. Il faut ouvrir la porte pour le trouver.
- La localisation doit fournir la liquidation adéquate pour l'air ouvrant en la chambre de combustion.





# INSTALLATION

## GAZ NATUREL

(0.60 GRAVITÉ SPECIFIQUE)

### CAPACITÉ MAXIMUM DES CONDUITES DE FER EN PIEDS CUBIQUES À L'HEURE

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

Longueur de conduit pieds	Dimensions nominales en pouces				
	1/2	3/4	1	1-1/2	2
10	175	360	680	2100	3950
20	120	250	465	1460	2750
30	97	200	375	1180	2200
40	82	170	320	990	1900
50	73	151	285	900	1680
60	66	138	260	810	1520
70	61	125	240	750	1400
80	57	118	220	690	1300
90	53	110	205	650	1220
100	50	103	195	620	1150

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

## GAZ PROPANE

### CAPACITÉ MAXIMUM DES CONDUITES DE FER EN MILLIERS DE BTU À L'HEURE À 28 CM (11 PO) À LA COLONNE D'EAU

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

Longueur de conduit pieds	Diamètre extérieur en pouces		
	3/4"	1"	1-1/2"
10	608	1146	3525
20	418	788	2423
30	336	632	1946
40	287	541	1665
50	255	480	1476
60	231	435	1337
70	215	404	1241
80	198	372	1144
90	187	351	1079
100	175	330	1014

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

## BRANCHEMENT UTILITAIRES

### CONDUIT DE GAZ

Les fours de 1048DD est standardisée à 80,000 BTU par heure (23.4 KW). Chaque section des fours des 1048DD, il est indispensable d'avoir un système d'arrivée de gaz naturel de 86 pieds cubiques (2.3m<sup>3</sup>) ou de gaz propane de 31 pieds cubique (0.9m<sup>3</sup>) pour alimenter chaque unité par heure afin que le four fonctionne correctement à plein rendement. Afin d'obtenir la qualité de rendement prévue pour ce four il faut absolument établir un système d'arrivée de gaz bien conçu et bien adapté. L'installation doit se conformer aux codes locaux, sinon au National Fuel Gas Code, NFPA 54-Édition la plus récente ou ANSI Z223.1-Édition la plus récente.

Votre distributeur de gaz doit consulter le National Fuel Gas Code afin de s'informer sur les dimensions et l'installation des conduits de gaz qui conviennent. En général la taille des conduit devrait être prévue pour une arrivée de gaz suffisante pour l'alimentation maximum de tous les appareils en service sans chute de pression inutile. Par conséquent, il faut prendre en considération la demande totale en BTU pour l'équipement en service et la longueur des conduits du compteur aux appareils afin d'avoir un système d'arrivée de gaz approprié.

- Des conduit de moins de 3/4" de diamètre (19 mm) ne sont pas recommandés pour des installations au gaz naturel ou propane.
- Chaque four a été réglé en usine pour fonctionner avec le type de gaz spécifié sur le tableau de codification pour chaque appareil.
- Avant de brancher le gaz au four il faut soigneusement purger les conduits d'arrivée de gaz de tous débris (copeaux, paille de fer, etc.). Après le branchement il faut vérifier que la pression de gaz au four est correcte. Se reporter à la figure pour connaître l'emplacement de la prise de pression.

### PRESSIONS DE GAZ REQUISES

Les modèles de la série 1048-DD sont réglés en usine en fonction du type de gaz spécifié sur la plaque signalétique.

*NOTE: Ce four est homologué en vue de son raccordement à un système d'alimentation à pression manométrique maximale de 1/2 psi (13.85 po*

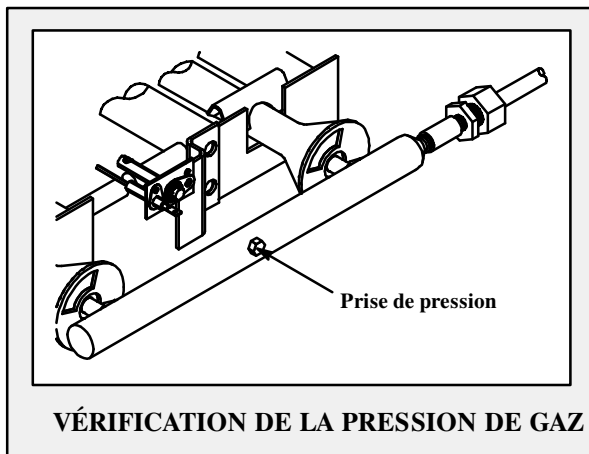
# INSTALLATION



à la colonne d'eau ou 3.45 kPa). Le four et sa vanne d'arrêt individuelle doivent être déconnectés du système d'alimentation en cas de test des conduites à pression manométrique supérieure à 1/2 psi (13.85 po à la colonne d'eau ou 3.45 kPa). En cas de test à pression manométrique de 1/2 psi (13.85 po à la colonne d'eau ou 3.45 kPa) ou moindre, le four doit être isolé du système par la fermeture de sa vanne d'arrêt manuelle individuelle.

PRESSION À L'ENTRÉE				
	Gaz Naturel		Gaz Propane	
	Min.	Max.	Min.	Max.
W.C.	7.0	10.5	11.0	13.0
kPa	1.43	2.61	2.74	3.23
PRESSION AU COLLECTEUR				
	Gaz Naturel		Gaz Propane	
	W.C.		9.0 haut/2.3 bas	
kPa	.77 haut/.25 bas		2.24 haut/0.57 bas	

- **Pression à l'entrée** – Pression du gaz d'arrivée, avant l'entrée du four.
- **Pression au Collecteur** – Pression du gaz à l'entrée du ou des brûleurs principaux.
- **Min** – Pression recommandée pour le fonctionnement du four.
- **Max** – Pression maximale à laquelle le fabricant garantit le fonctionnement du four.



## RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

### Le Four

Le four doit être raccordé à un circuit de 120 volts avec fil de terre. Tous les fours doivent être électriquement mis à la terre conformément aux codes locaux applicables ou, en leur absence, conformément au Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70–Dernière édition et/or Code Électrique Canadien CSA C22.1 si applicable.

Les diagrammes de câblage sont situés sur le côté droit du panneau d'accès et à l'arrière du four.

### AVERTISSEMENT

**Pour votre protection contre les risques d'électrocution, cet appareil est doté d'une fiche de 120 V à trois broches (avec fil de terre) et doit être branché directement dans une prise à trois trous adéquatement mise à la terre. Ne coupez ou ne retirez en aucun cas la broche de terre de la fiche.**

### Le Générateur de Vapeur

Le générateur de vapeur a une alimentation électrique séparée pour fonctionnement sur des installations de 208 volts 3F ou de 240 volts 1F.

*NOTE: Tous les générateurs de vapeurs sont expédiés en unités de 208 volts 3F. Si le 240 volts 1F est requis, un kit de conversion d'élément doit être installé.*

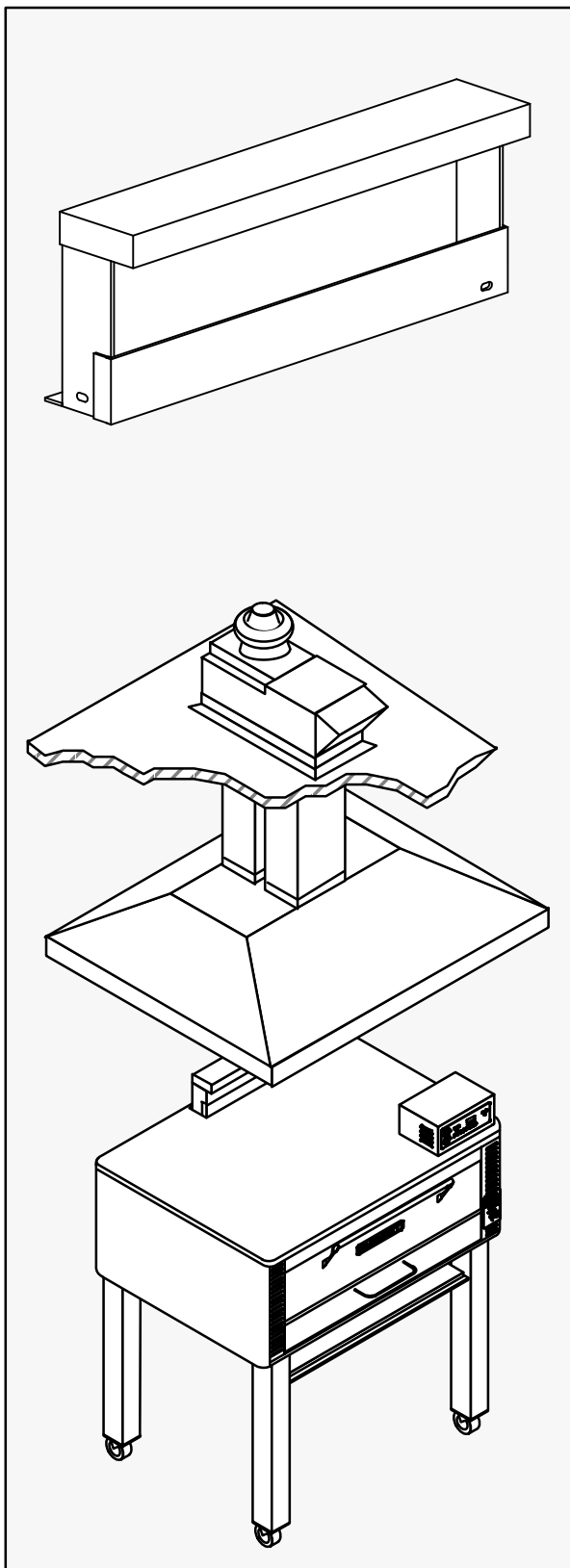
Avant toute connexion sur le générateur, vérifier la plaque des conditions nominales située à côté de la connexion électrique pour s'assurer que le voltage, la phase et les kW sont compatibles avec l'alimentation électrique.

Tous les générateur de vapeur doivent être électriquement mis à la terre conformément aux codes locaux applicables ou, en leur absence, conformément au Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70–Dernière édition et/or Code Électrique Canadien CSA C22.1 si applicable.

Les diagrammes de câblage sont situés dans la zone du compartiment de contrôle du générateur.



## INSTALLATION



## VENTILATION

Un système de ventilation planifié et installé est absolument nécessaire car il permet un bon fonctionnement du four tout en débarrassant la surface de travail des buées et résidus de combustion.

Un mauvais système d'aération peut aboutir à un mauvais fonctionnement du four, des résultats de cuisson peu satisfaisants; il peut également abîmer l'appareil. **Les dégâts causés par une mauvaise ventilation ne sont pas couverts par la garantie du fabricant.**

Il y a deux méthodes de ventilation acceptables pour le four:

- Soit une hotte d'évacuation, de type voûte, à mécanique.
- Soit une installation à prise directe type Class B.

## HOTTE D'ÉVACUATION TYPE VOÛTE

La méthode de ventilation la meilleure est celle qui utilise une hotte de ventilation adéquate à conduite mécanique. La hotte doit être conçue pour couvrir la totalité de l'appareil à ventiler avec en plus un surplomb de six (6) pouces (152mm) de chaque côté de l'appareil non adjacent au mur. La distance du plancher à l'extrémité la plus basse de la hotte ne doit pas dépasser sept (7) pieds (2.2m). Tous les fours fonctionnant avec une hotte de ventilation, type voûte doivent être équipés d'un diverteur d'air du type montré.

La capacité de la hotte doit être correctement évaluée et tenir compte de l'arrivée d'air artificiel. On trouve des hottes de ventilation de tous genres dont la gamme varie suivant la taille et la capacité requises. La capacité est en général exprimée en pied cubique par minute (CFM). Un pied cubique de gaz naturel qui brûle avec un air juste suffisant pour assurer une combustion complète produit onze (11) pieds cubiques de produits de combustion.

On peut obtenir des renseignements sur la construction et l'installation adéquates des hottes de ventilation auprès de: "Standard for the Installation of Equipment for the Removal of Smoke and Grease Laden Vapors from Commercial Cooking Equipment" NFPA-96-Édition la plus récente.





## INSTALLATION EN PRISE DIRECTE

Quand on utilise un système à prise directe il faut absolument suivre le schéma. **Une installation de ventilation à prise directe qui est défectueuse donnera des résultats de cuisson peu satisfaisants et causera des dégâts prématurés aux éléments brûleurs.**

Pour une installation en prise directe il faut installer un conduit. Le tuyau doit s'élever à la verticale du four et dépasser de 6-8 pieds (2-2.5m) le toit du bâtiment ou toute construction avoisinante. Le tuyau doit être coiffé d'une turbine genre fileuse afin d'isoler l'élément des conditions extérieures environnantes.

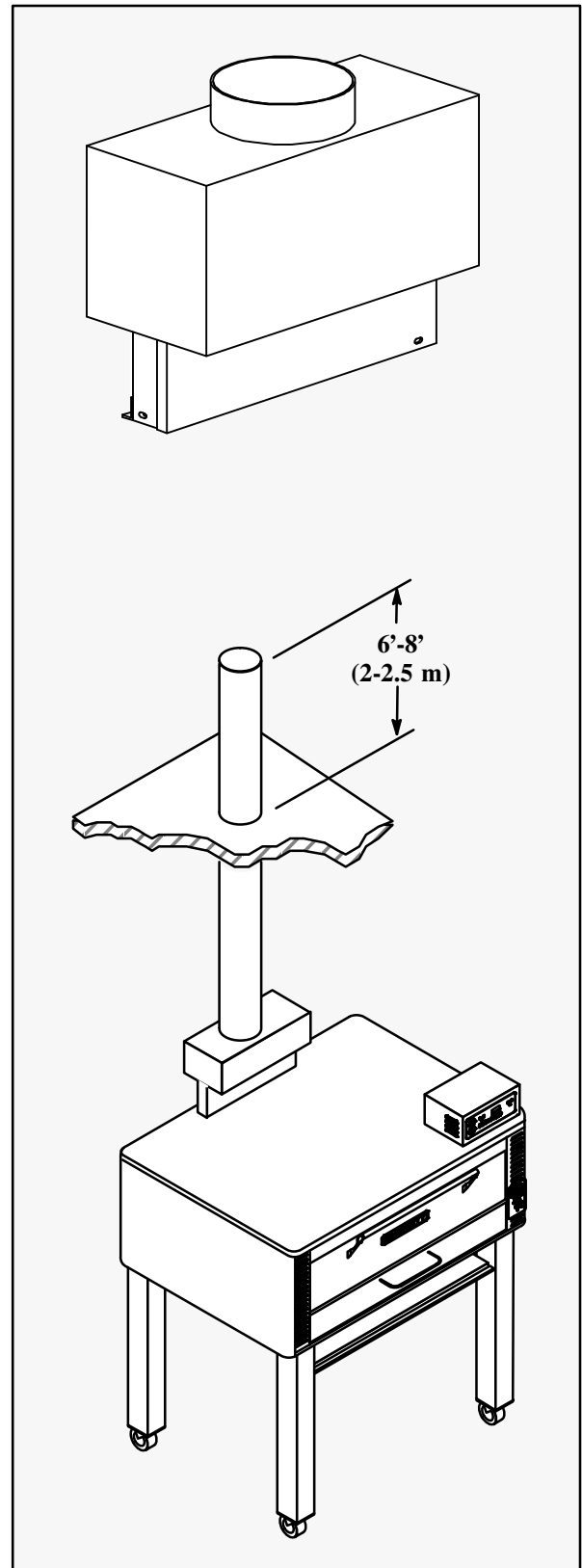
Dans ce cas il est important de fournir assez d'air secondaire car l'installation à prise directe ne peut pas renouveler l'air absorbé et ventilé par le four. Par conséquent, il est important et sans doute nécessaire d'augmenter le débit d'air pénétrant dans la pièce à l'aide d'un petit ventilateur ou d'une grille.

## L'AÉRATION ET LA PRESSION DU GAZ

Les fours ont une mise à fue indirecte. Par conséquent, une mauvaise ventilation et/ou pression du gaz peuvent avoir des effets nuisibles sur les résultats de cuisson. Dans la plupart des cas les mauvaises performances du four proviennent d'une ventilation défectueuse et/ou d'une pression du gaz inadéquate plutôt que d'un mauvais fonctionnement du four.

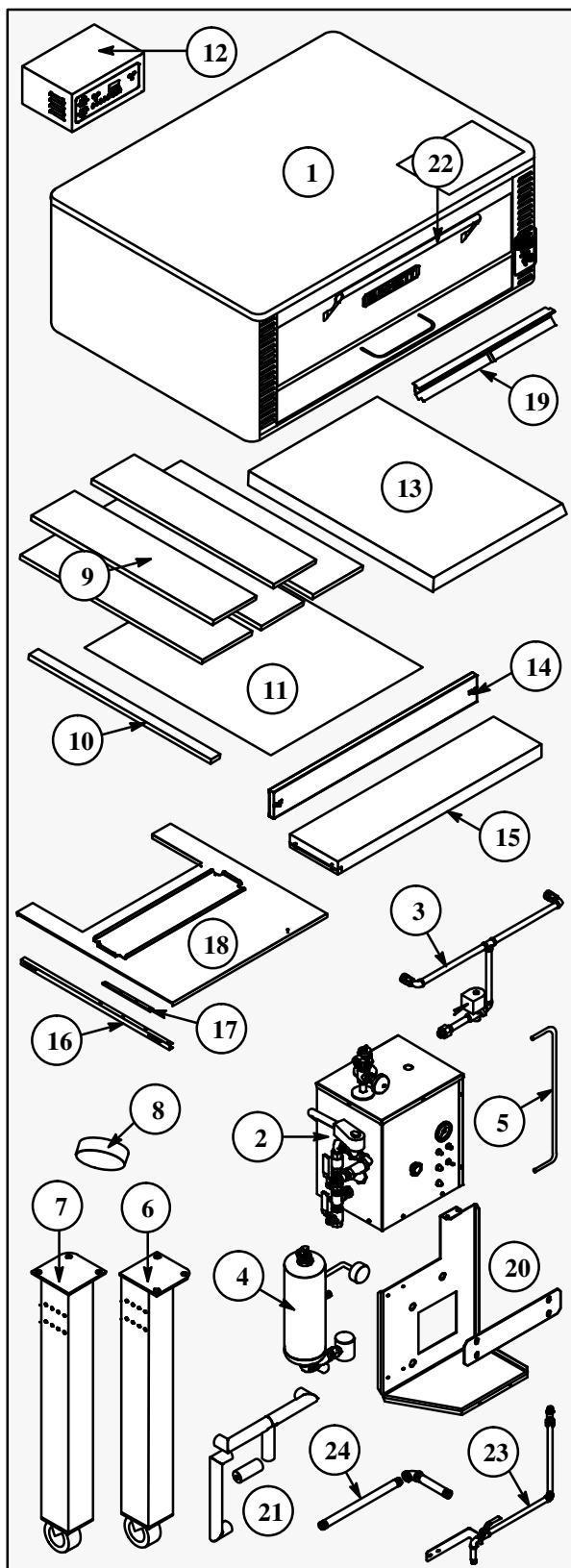
Si par n'importe quel moyen l'on restreint ou l'on force la ventilation des fours de la Série 1048, les caractéristiques de cuisson du four seront défavorablement affectées. Par exemple: on entend par ventilation forcée l'utilisation d'un ventilateur dans le tuyau à prise directe ou l'installation sur le four d'une hotte d'aération qui n'est pas installée avec le diverteur d'air en forme de L. De même, on trouve fréquemment dans le cas de ventilation restreinte: des té et coudes, des sections horizontales, et l'absence du turbine du type fileuse. Une mauvaise pression du gaz aura également des conséquences défavorables sur la qualité de cuisson des produits et il en résultera des cuissons dont les parties extérieures seront trop dures ou trop molles suivant le cas.

**On ne peut garantir un bon fonctionnement du four lorsque le système de ventilation, tel qu'il est expliqué dans cette brochure, n'est pas respecté. Les dégâts dus à une mauvaise installation du système ne sont pas couverts par la garantie du fabricant.**





## INSTALLATION



## MONTAGE DU FOUR

Avant de commencer le montage du four il faut vérifier que tous ses composants sont présents.

No.	Description	Qt.
2	Bloc du four à gas 1048DD	1
3	Générateur de vapeur	1
4	Ensemble de la rampe de distribution de vapeur	1
5	Ensemble condenseur	1
6	Tube de vapeur cuivre de 9.5 mm	1
7	Pieds avec roulettes à frein	2
8	Pieds avec roulettes sans frein	2
9	Paquet contenant: 12 boulons de pieds	1
10	Kit d'isolation du bloc du four	1
11	Barres de métal pour l'isolation du bloc	4
12	Couvercle d'isolation (tôle de 91 x 61 cm)	2
13	Boîtier de commande avec écarteur de nylon	1
14	Plateformes	2
15	Conduits latéraux de cheminée	2
16	Conduit arrière de cheminée	1
17	Ensemble glissières pour plateau avec 16 vis à tête plate noyées	2
18	Morceaux de nylon blanc pour montage sur les glissières de plateaux	2
19	Plateau en acier inoxydable	1
20	Joint d'étanchéité du bloc	1
21	Étrier et plaque du générateur avec vis	1
22	Kit d'isolation des canalisations de vapeur	1
23	Ensemble de la poignée de porte	1
24	Ensemble du tuyau de drainage avec vis	1
25	Ensemble du tuyau de sûreté	1
26	Kit du dispositif de retenue DFG-100, en option comme montré à la page 37	1



## ASSEMBLAGE DES PIEDS

1. Pousser le four, couché sur le dos, sur un élévateur.
2. Visser un taraud de 13 mm x 33 cm dans les trous d'angle du fond du four.

*NOTE: Il y a trois trous dans chaque angle.*

3. Fixer les pieds sur le dessous du bâti de base du four à l'aide des boulons fournis. Installer les pieds à frein sur l'avant du four et les pieds sans frein sur l'arrière. L'emplacement exact référencé à partir de l'avant du four, est marqué sur la plaque de montage de chaque pied.

*NOTE: Serrer à la main seulement. Il peut être nécessaire d'ajuster les pieds au moment de l'installation des glissières à plateau.*

## INSTALLATION DE L'ÉTAGÈRE

*NOTE: Si un DFG doit être installé au-dessous du 1048DD, poser les glissières à plateau sur le jeu de trous supérieurs.*

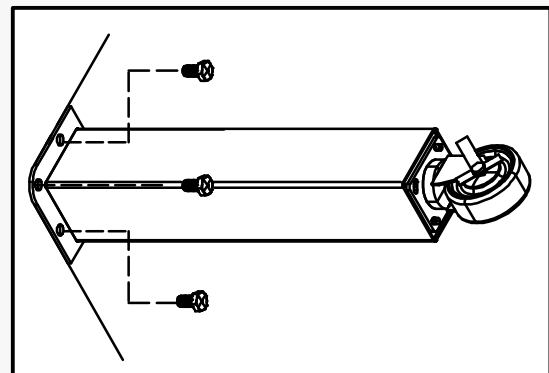
1. Utiliser les vis à tête plate noyées pour fixer la glissière pour plateau, de gauche, sur les pieds avant et arrière. La glissière supérieure de nylon doit être située vers l'avant du four.

*NOTE: Il sera nécessaire d'utiliser une perceuse électrique pour enfoncer les vis.*

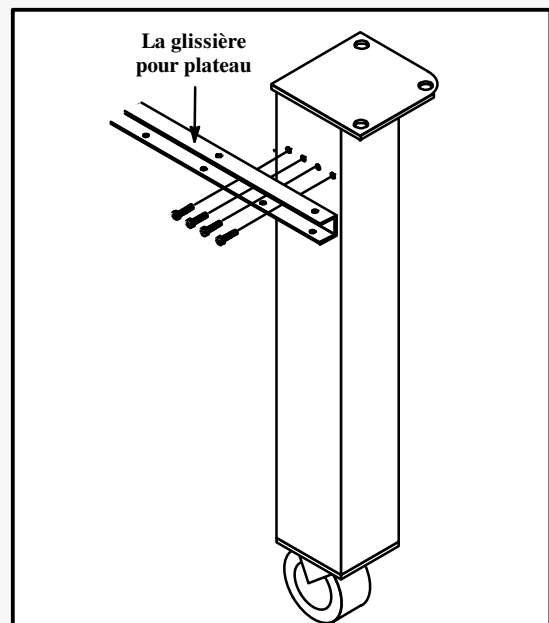
2. Répéter l'étape 1 pour la glissière de droite.
3. Serrer les boulons des pieds.
4. Descendre le four sur ses pieds.

*NOTE: Il peut être nécessaire de redresser les volets d'aération sur le fond du four.*

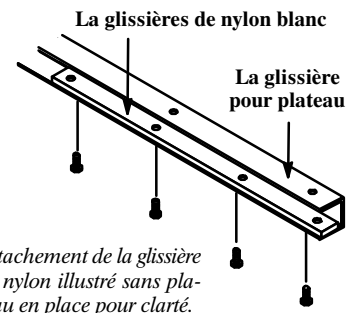
5. Glisser le plateau à mi-chemin dans les glissières.
6. Insérer les glissières de nylon blanc sous le plateau et dans les rainures de glissière du plateau. Aligner les trous taraudés dans les glissières en nylon avec les trous de dégagement dans les rainures.
7. Fixer avec les vis mécaniques à tête cylindrique fendue de 8 x 1/4, fournies.



ASSEMBLAGE DES PIEDS



Fixer la glissière pour plateau sur les pieds



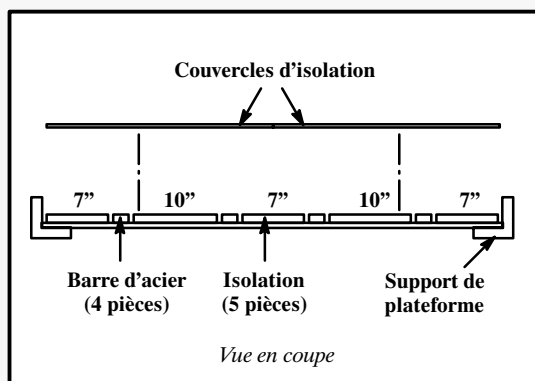
*NOTE: Attachement de la glissière de nylon illustré sans plateau en place pour clarté.*

Attacher les glissières en nylon blanc

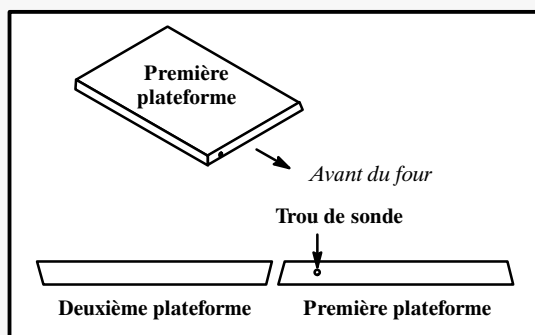
INSTALLATION DE L'ÉTAGÈRE



## INSTALLATION



### ISOLATION DE LA PLATEFORME



### INSTALLATION DE LA PLATEFORME

### INSTALLATION DE LA POIGNÉE DE PORTE

1. Retirer les ensembles de poignée de l'intérieur du four.
2. Attacher la longue poignée avec les supports courbés noirs de la porte du four en utilisant les vis attachées.

*NOTE: S'assurer que la courbe de la poignée est pointée vers le haut.*

3. Attacher la poignée chromée la plus courte sur la porte du compartiment à combustion, à l'aide des vis attachées.

### INSTALLATION DE LA PLATEFORME

*NOTE: La matière constituant la plateforme est lourde. Pour éviter de se blesser ou d'endommager les étagères, utiliser une planche 1x4 po pour aider à glisser les plateformes en place. NE PAS utiliser de cales.*

1. Glisser l'isolation de la plateforme à l'intérieur du four entre les supports de plateforme. Voir la figure pour une configuration correcte.

*NOTE: Le côté métallisé de la céramique d'isolation doit être vers le bas.*

2. Glisser une des barre d'acier de 25 mm entre chaque pièce d'isolation.
3. Glisser le couvercle d'isolation au-dessus de l'isolation.
4. Glisser une moitié de la plateforme par la porte ouverte. S'assurer que le trou pour la sonde est visible sur le bord avant de la plateforme, près du centre du four. Poser l'étagère sur les couvercles isolants et la glisser vers le fond du four jusqu'à ce qu'elle se pose sur le support d'étagère. La glisser vers la droite.

*NOTE: Attention de ne pas endommager la sonde de plateforme pendant l'installation.*

5. Glisser l'autre moitié de la plateforme sur la première étagère. Pour orienter correctement la plateforme, voir la figure. Pousser la seconde moitié jusqu'au fond du four jusqu'à ce qu'elle soit à portée du support d'étagère. Glisser vers la gauche jusqu'à ce que la plateforme se pose dans le support d'étagère.

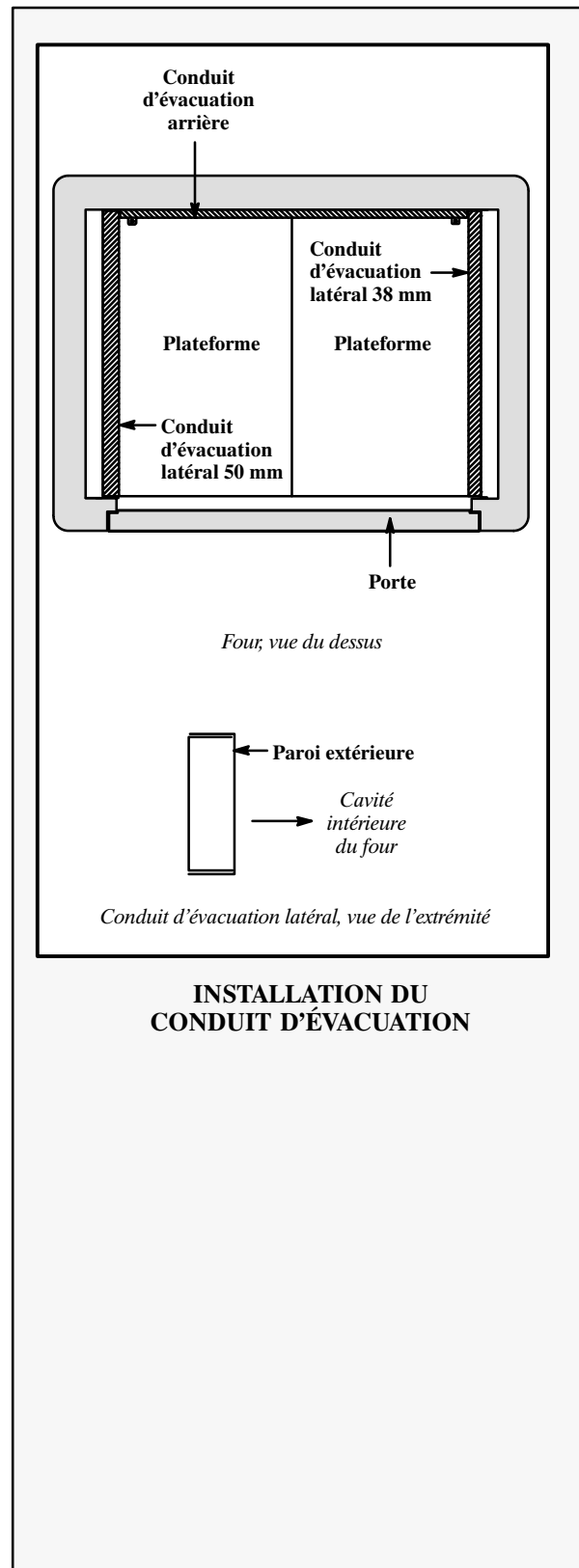
# INSTALLATION



6. Pousser les deux moitiés de la plateforme vers le centre pour que le joint central se ferme.
7. Installer la sonde de plateforme. Soulever la porte jusqu'à l'horizontale pour obtenir l'accès.
8. Installer les plaques du conduit d'évacuation latéral au-dessus des plateformes et bien serrées au-dessous du revêtement du dessus.

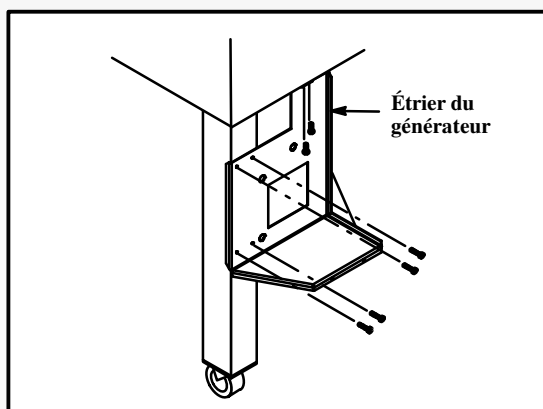
*NOTE: La paroi extérieure du conduit d'évacuation doit faire face à l'intérieur du four.*

9. Installer la plaque isolante arrière.
10. Installer le joint étanche de la plateforme entre la porte et le bâti. Glisser la sonde de plateforme légèrement hors de la plateforme avant d'installer le joint. Repousser la sonde avant que le joint de plateforme soit posé sur la plateforme.

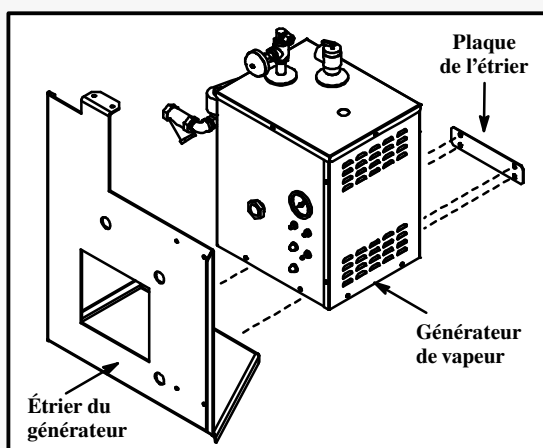




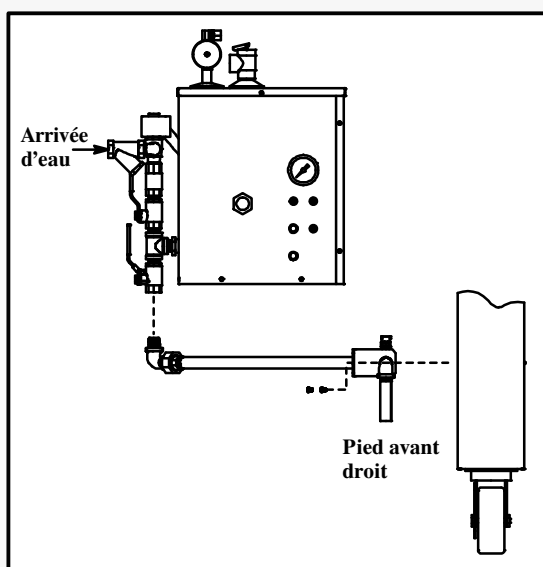
## INSTALLATION



L'ÉTRIER DE LA VAPEUR



GÉNÉRATEUR DE VAPEUR



VIDANGE DU GÉNÉRATEUR

### GÉNÉRATEUR DE VAPEUR

1. Fixer l'étrier de support du générateur à l'arrière du pied arrière droit à l'aide des quatre vis mécaniques de 8 x 3/8 fournies. Utiliser les deux vis mécaniques de 10 x 1/2 pour fixer le haut de l'étrier sur le dessous du four.
2. Retirer les deux vis du bas du générateur de vapeur. Glisser le générateur en place sur l'étrier. Assujettir le générateur sur la plaque de l'étrier avec les deux vis qui ont été retirées.
3. Fixer la plaque de l'étrier sur l'étrier à l'aide des vis taraudeuses de 10. Assujettir le générateur sur la plaque d'étrier avec les deux vis qui ont été retirées.

4. Connecter le câblage au générateur de vapeur.

*NOTE: Ce câblage doit être exécuté par un électricien certifié.*

- a. Retirer le panneau de côté pour avoir accès aux commandes.
- b. Retirer le bouchon du trou en haut du générateur de vapeur. Insérer le conduit de câblage du four dans le haut du générateur. Fixer le conduit sur le générateur.

*NOTE: Le conduit le plus long est connecté sur le générateur de vapeur.*

- c. Connecter les fils rouge et blanc du conduit sur le bloc de connexion dans le coin supérieur droit du compartiment de commande. Le fil rouge se connecte sur le fil noir. Le fil blanc se connecte sur le fil jaune.
  - d. Voir page 7 pour la fixation du fil de branchement de 208/240 Volts.
  - e. Réinstaller le panneau d'accès aux commandes.
5. Installer un régulateur de pression sur l'arrivée de l'eau au générateur de vapeur. Si pas fourni, installer une soupape qui régularise la pression sur 120–170 kPa.

### INSTALLATION DE LA VIDANGE DU GÉNÉRATEUR

1. Fixer l'ensemble du tuyau de vidange sur la soupape manuelle du générateur. Fixer l'autre extrémité de l'ensemble du tuyau de vidange sur le pied avant droit du four à l'aide des vis mécaniques de 8 x 3/8 fournies.
2. Brancher l'arrivée d'eau chaude sur le générateur. Utiliser un enduit à joint pour étanchéifier la jonction. L'usage d'eau chaude réduit de beaucoup le besoin d'entretien ultérieur.



## CONDUITE À VAPEUR

1. Fixer l'ensemble de la rampe de distribution de vapeur à l'arrière du four à l'aide du raccord-rapide de l'ensemble.
2. Fixer le condenseur sur la jonction prévue sur l'ensemble de la rampe de distribution de vapeur.
3. Connecter les fils marron, blanc et vert sur le solénoïde.
4. Glisser le bobine solénoïde sur la tige solénoïde sur la conduite de vapeur. Fixer avec l'attache fournie.
5. Attacher le tube à vapeur en cuivre de 9.5 mm sur l'ensemble de la soupape au-dessus du générateur.
6. Attacher l'autre extrémité du tube à vapeur en cuivre de 9.5 mm sur le haut du condenseur.
7. Isoler la tuyauterie à vapeur.

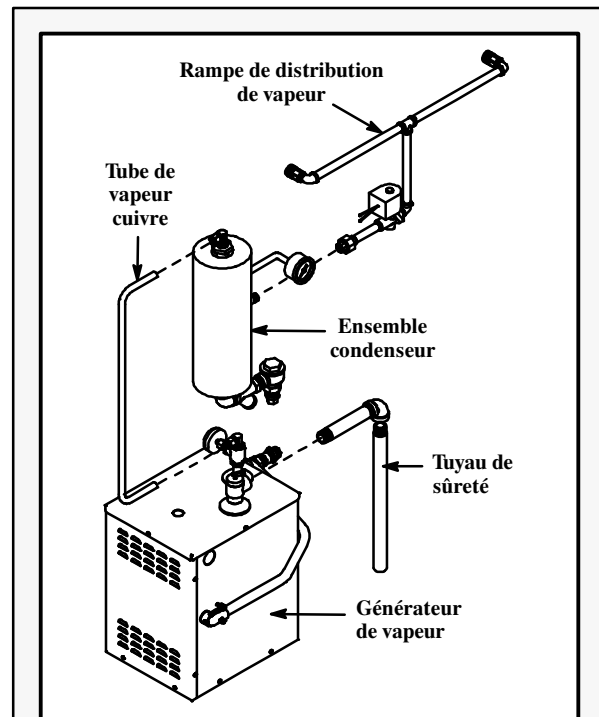
### AVERTISSEMENT!!!

**Une mauvaise installation de l'isolation du tube à vapeur peut causer l'égouttement de la condensation sur les blocs de four.**

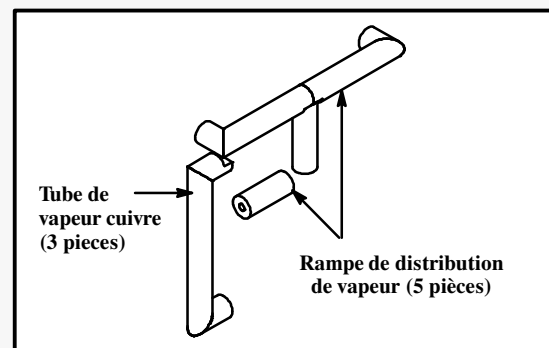
8. Fixer le tuyau de vidange sur la ferrure de compression de 3/8 du condenseur (pas fournie).
9. Fixer l'ensemble du tuyau de sûreté sur la valve de détente de sûreté du générateur.

*NOTE: Le tuyau de sûreté descend à 43 cm (17 po) au-dessus du sol. Il peut être nécessaire de changer sa dimension. Voir les codes locaux pour connaître la longueur requise.*

10. Un purgeur de condensation de la vapeur d'eau est situé au bas du condensateur. L'excès d'eau s'échappe par le purgeur et descend par le tube de vidange. Placer un récipient sous le tube pour récupérer l'eau ou le relier à un écoulement d'eau usée.



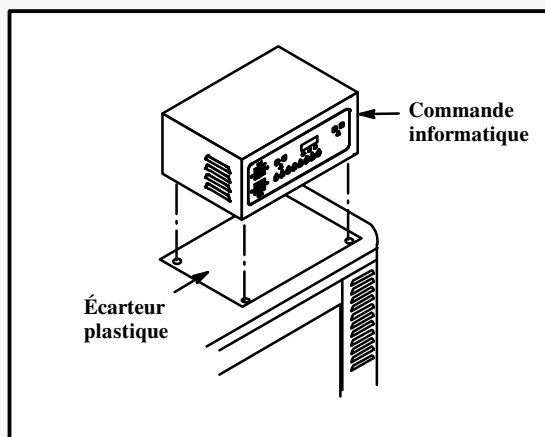
CONDUITE A VAPEUR



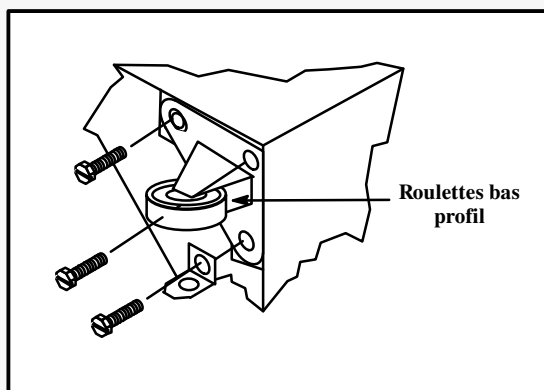
KIT D'ISOLATION



## INSTALLATION



COMMANDE INFORMATIQUE



ROULETTES POUR DFG-100

### COMMANDE INFORMATIQUE

1. Retirer les quatre vis de l'écarteur de plastique dans l'angle droit au-dessus du four.
2. Placer la commande informatique sur l'écarteur de plastique.
3. Retirer le couvercle de la commande.
4. Connecter le fil de branchement et la prise de terre sur le bloc de connexion.
5. Connecter les deux raccord-rapides.
6. Brancher les deux conducteurs thermocouple sur les prises correspondantes du contrôleur.
7. Fixer la commande sur l'écarteur de plastique à l'aide des vis retirées.
8. Replacer le couvercle de la commande.

### CÂBLE DE RETENUE

*NOTE: Un dispositif de retenue fixe doit être fourni si des roulettes sont utilisés avec un connecteur flexible pour des appareils portatifs. Ce dispositif doit fixer le four à une surface immobile pour éliminer toute contrainte pouvant être subie par le connecteur. Si le four est déplacé, il faut rebrancher le connecteur après avoir remis le four en position normale.*

1. Percer deux trous en bas, à droite et à l'arrière du bâti du four.
2. Utiliser deux boulons pour assujettir le support de retenue fourni avec le tuyau flexible du gaz.
3. Attacher le câble de retenue sur ce support et sur le mur derrière le four.



# INSTALLATION



## ASSEMBLAGE D'UN DFG-100

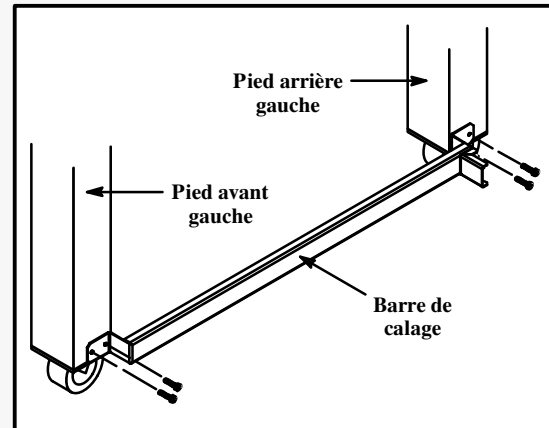
1. Monter la barre de calage sur les pieds gauche du 1048DD à l'aide des vis taraudeuses de 10 fournies. Voir la figure.

*NOTE: Il est nécessaire de percer deux trous de 4 mm sur chaque pieds.*

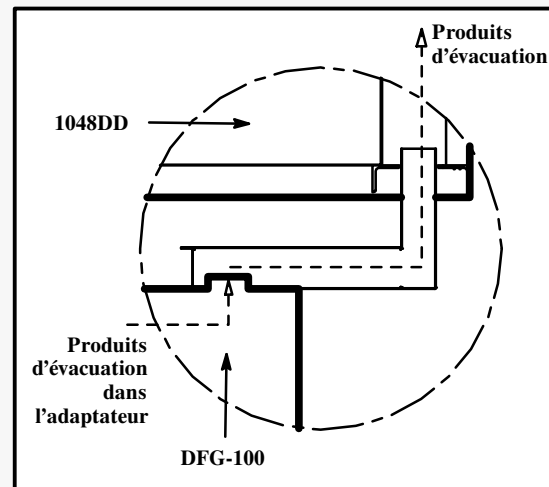
2. Fixer les roulettes de bas profil sur le DFG-100 à l'aide des boulons de pieds fournis. Voir figure à la page 36.

*NOTE: Installer les roulettes à frein sur l'avant du four, et les roulettes sans frein sur l'arrière.*

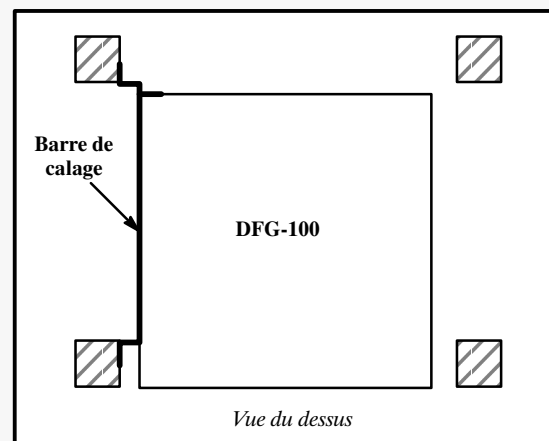
3. Enfoncer le connecteur du conduit d'évacuation dans le conduit d'évacuation en bas du 1048DD.
4. Pousser le DFG-100 en place sous le 1048DD. Aligner le coin arrière gauche du DFG-100 sur la barre de calage, comme illustré.
5. Le connecteur du conduit d'évacuation doit s'aligner avec le conduit d'évacuation au-dessus du DFG-100.



BARRE DE CALAGE



INSTALLATION DU  
CONDUIT D'ÉVACUATION



ORIENTATION DU FOUR



## INSTALLATION

### L'INSTALLATION INITIALE

#### VEUILLEZ NOTER:

**Les fours de la série AC sont à allumage et ventilation électriques. N'essayez pas de les allumer pendant une panne d'électricité.**

**En cas d'arrêt du four, pour quelque raison que ce soit, respectez un arrêt de cinq (5) minutes avant toute tentative de rallumage.**

Chaque four ainsi que ses composants ont été soigneusement testés et inspectés avant d'être expédiés. Cependant, il est bien souvent nécessaire de faire des vérifications et des réglages sur place au moment de l'installation initiale. Ceci est un procédé normal. De tels réglages sont sous la responsabilité du vendeur ou de l'installateur et ne sont pas imputables à des défauts de fabrication ou de matériau. Par conséquent, ces réglages ne sont pas couverts par la garantie de l'équipement d'origine. Ces réglages comprennent, sans s'y limiter, le réglage des portes, réglage du brûleur, la vérification de la pression du gaz et le serrage des boulons. On ne peut considérer une installation achevée tant qu'un personnel qualifié n'a pas procédé à sa vérification complète et fait les réglages nécessaires s'il en est besoin.

#### MISE EN MARCHÉ INITIALE DU FOUR

1. Vérifier que la vanne manuelle de la vanne de gaz est en position *ON (Ouvverte)*. La vanne de gaz est située à l'intérieur du panneau d'accès sur le côté droit du four.
2. Tourner la vanne de gaz manuelle qui est sur l'avant du four sur *ON (Ouvverte)*.
3. Basculer le **POWER SWITCH** (Interrupteur électrique) sur *ON (Marche)*.
4. Basculer le **STEAM POWER SWITCH** (Interrupteur de vapeur) sur *ON (Marche)*.

### ENDURCISSEMENT DE LA PLATE-FORME

Cet endurcissement est nécessaire pour retirer toute humidité dans la nouvelle plateforme. Ce procédé doit être complété avant d'utiliser le four. **Négliger d'exécuter cet endurcissement peut résulter en dommages au four et en blessures à l'utilisateur.**

1. Appuyer sur les touches à flèche (4) dans la séquence suivante entre le mode d'endurcissement.
  - a. FLÈCHE EN HAUT
  - b. FLÈCHE EN BAS
  - c. FLÈCHE EN HAUT
  - d. FLÈCHE EN BAS
  - e. FLÈCHE EN HAUT
  - f. FLÈCHE EN BAS
2. L'affichage indique *CURE* (durcir). Le contrôle surveille le temps et la température pendant chaque étape du cycle de quatre heures d'endurcissement.

Étape No.	Température	Durée de l'étape
1	90°C	1 hour
2	150°C	1 hour
3	200°C	1 hour
4	260°C	1 hour

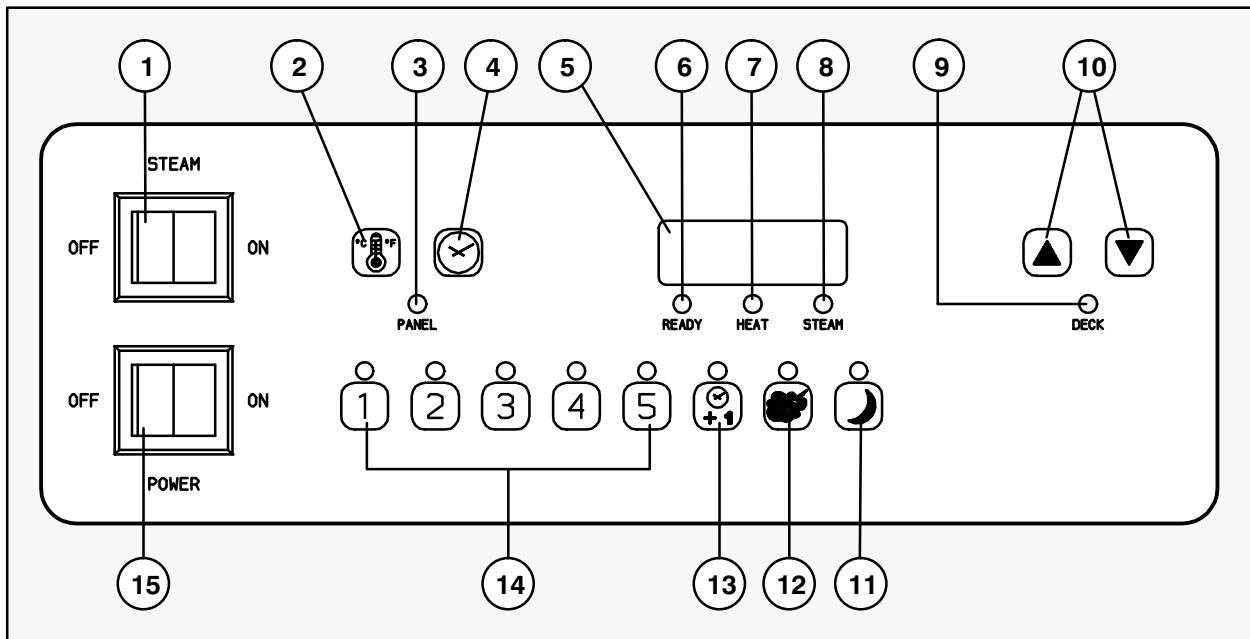
3. A la fin de la période d'endurcissement l'affichage indique (*Prht*) *Préchauffé*.

*NOTE: Si nécessaire, appuyer sur la touche TEMPS (TIME) pour arrêter le mode d'endurcissement. Si le mode d'endurcissement est arrêté, répéter l'ÉTAPE 1 et compléter le processus avant d'utiliser la plateforme pour une cuisson au four.*



## COMMANDES DU FOUR

1. **INTERRUPTEUR DE LA VAPEUR** – Contrôle l'alimentation électrique au générateur de vapeur.
2. **TOUCHE DE TEMPÉRATURE** – Affiche la température actuelle. Permet de basculer entre la température du panneau et celle de la plateforme.
3. **VOYANT PANNEAU** – S'allume quand la température à l'affichage indique le panneau supérieur.
4. **TOUCHE DE TEMPS** – Utilisée en mode de Cuisson pour connaître le temps restant de cuisson. Si pas en mode de Cuisson, appuyer pour afficher le mode en cours, soit Préchauffage ou Prêt.
5. **AFFICHAGE** – Affiche le temps, la température et autres informations relatives aux fonctions du four.
6. **VOYANT PRÊT** – S'allume pour indiquer que le four a atteint la température opérationnelle.
7. **VOYANT CHALEUR** – Indique que les brûleurs sont en fonction.
8. **VOYANT VAPEUR** – Indique que le solénoïde de la vapeur est ouvert permettant à la vapeur d'entrer dans le four.
9. **VOYANT PLATEFORME** – S'allume quand la température à l'affichage est celle de la plateforme.
10. **TOUCHES FLÈCHES HAUT/BAS** – Utiliser pour augmenter/diminuer les unités en mode de programmation.
11. **TOUCHE MODE D'ATTENTE** – Maintient le four pendant la nuit à la température prééglée.
12. **TOUCHE VAPEUR** – Sert à basculer marche et arrêt de la vapeur.
13. **TOUCHE PLUS 1** – Ajoute un supplément de temps de cuisson de 1 à 4 minutes en incréments d'une minute.
14. **TOUCHES PRODUITS** – Servent à choisir les informations de programmation des produits désirés.
15. **INTERRUPTEUR ÉLECTRIQUE** – Contrôle l'alimentation électrique du four. L'interrupteur s'allume quand le four est sous tension.





## UTILISATION

---

### CYCLE DE PRÉCHAUFFAGE

*NOTE: À partir d'un four froid il faudra 2–3 heures pour préchauffer la plateforme. A partir du mode de nuit il faudra 1–2 heures pour préchauffer la plateforme.*

1. Basculer l'interrupteur à l'avant du générateur de vapeur sur *MARCHE (ON)*.

*NOTE: Le générateur se remplit pendant environ trois secondes après être mis en marche. NE PAS mettre le générateur continuellement en marche et arrêt. Ceci causerait le suremplissage du générateur.*

2. **À partir d'un four froid** – Mettre en *MARCHE* l'INTERRUPTEUR ÉLECTRIQUE (2) et l'INTERRUPTEUR DE LA VAPEUR (1) sur le panneau de commande.

**À partir du mode de nuit** – Mettre en *MARCHE* l'INTERRUPTEUR DE LA VAPEUR (1) sur le panneau de commande.

*NOTE: Ces trois interrupteurs doivent être sur MARCHE (ON). La vapeur sera injectée dans le four pour compléter le cycle de préchauffage.*

3. L'affichage indique *Prht (Préchauffé)*. L'ordinateur contrôle la température au panneau pendant le cycle de préchauffe de la manière suivante.
  - a. Grand feu jusqu'à ce que la plateforme atteigne 190°C.
  - b. Petit feu jusqu'à ce que la plateforme atteigne 220°C.

La température au panneau est plus haute que 260°C pendant le cycle de préchauffe. **Quand la température de la plateforme atteint approximativement 220°C la commande injecte deux minutes de vapeur pour descendre la température au panneau et purger toute humidité de la conduite de vapeur.**

4. Quand la température au panneau est au-dessous de 260°C et que la température de la plateforme est d'environ 220°C l'affichage indique *rdY (Prêt)*.

**Vérifier la plateforme pour excès d'eau avant de cuire au four.**

1. Fermer la porte du four. Appuyer sur le bouton de vapeur pendant 10 secondes.
2. Ouvrir la porte du four. Vérifier soigneusement la plateforme pour excès d'eau. **ATTENTION : la vapeur brûle !** Si de l'eau est présente, attendre que la plateforme sèche et recommencer.

### CONDITION D'ATTENTE

Quand le four est en attente, l'ordinateur maintient les températures suivantes.

1. Grand feu maintient la température au panneau à environ 235°C.
2. Petit feu maintient la température au panneau à environ 220°C.



## UTILISATION DU FOUR

### Mise en marche quotidienne du four:

1. Appuyer et tenir la TOUCHE MODE D'ATTENTE (11) pendant deux secondes. Ceci désengage le mode d'attente permettant de préchauffer le four.
2. Passer le INTERRUPTEUR DE LA VAPEUR (1) sur *ON* (*MARCHE*).

### Utilisation:

1. Quand l'affichage indique *rdY* (*Prêt*), charger le produit dans le four.
2. Appuyer sur la TOUCHE DE PRODUIT (14) désirée.

*NOTE: Pour voir la température actuelle, appuyer sur TOUCHE DE TEMPÉRATURE (2).  
Pour retourner au mode de compte à rebours appuyer sur la TOUCHE DE TEMPS (4).*

3. Un ronfleur sonore se fait entendre quand le compte à rebours est terminé.
4. Si le produit n'est pas cuit, appuyer sur la TOUCHE PLUS 1 (13) pour ajouter entre 1 et 4 minutes de temps de cuisson supplémentaire.
5. Quand le produit est cuit, appuyer sur la TOUCHE DE PRODUIT (14) choisie pour arrêter le ronfleur.
6. Sortir le produit du four.

### Pour arrêter le four à la fin de la journée:

1. Passer le INTERRUPTEUR DE LA VAPEUR (1) sur *OFF* (*ARRÊT*).
2. Appuyer et tenir la TOUCHE MODE D'ATTENTE (11) pendant deux secondes. Ceci maintiendra le four pendant la nuit à la température pré-réglée.

### VEUILLEZ NOTER:

**En cas de panne de secteur, tous les commutateurs doivent être placés en position d'arrêt et il convient de ne pas essayer de faire fonctionner l'appareil tant que le courant n'est pas rétabli.**

**En cas d'arrêt du four, pour quelque raison que ce soit, respectez un arrêt de cinq (5) minutes avant toute tentative de rallumage.**

*NOTE: Unités sur roulettes – Si le four est déplacé, la retenue doit être reconnectée quand le four est remis dans sa position normale.*

## MODE DE NUIT

Le mode de nuit est utilisé pour maintenir pendant la nuit, la température de la plateforme à environ 90°C. L'usage du mode de nuit diminue le temps de préchauffage de la plateforme le lendemain matin. **S'assurer que la hotte mécaniquement entraînée est laissée en marche.**

1. Basculer sur *ARRÊT* (*OFF*) l'INTERRUPTEUR DE VAPEUR (2) sur le panneau de contrôle.
2. Appuyer et tenir appuyé pendant 2 secondes la TOUCHE MODE DE NUIT (3) (*sleep*) pour entrer le mode de nuit. L'affichage indique *rEST*.



## UTILISATION

### PROGRAMMATION

#### Pour entrer le mode de programmation:

1. Enfoncer et tenir enfoncées les deux TOUCHES FLÈCHES HAUT et BAS (10) jusqu'à ce que l'affichage montre *tInE*.
2. Appuyer sur la TOUCHE DE PRODUIT (14) choisie pour être programmée. Le voyant rouge au-dessus de la touche s'allume.

#### Programmation de la touche de produit:

1. L'affichage clignote *tInE* et le temps de cuisson programmé en cours. Utiliser les TOUCHES FLÈCHES HAUT et BAS (10) pour augmenter/diminuer les unités jusqu'à ce que le temps de cuisson désiré soit affiché. Appuyer sur la touche de produit choisie pour entrer le nouveau temps de cuisson.
2. L'affichage clignote *toP* et la température de cuisson en cours pour le panneau supérieur. Le VOYANT PANNEAU (3) s'allume. Utiliser les TOUCHES FLÈCHES HAUT et BAS (10) pour augmenter/diminuer les unités jusqu'à ce que la température de cuisson maxi désirée soit affichée. Appuyer sur la touche de produit choisie pour entrer la nouvelle température de cuisson.
3. L'affichage clignote *dEcH* et la température de cuisson en cours pour la plateforme. Le VOYANT PLATEFORME (9) s'allume. Utiliser les TOUCHES FLÈCHES HAUT et BAS (10) pour augmenter/diminuer les unités jusqu'à ce que la température de cuisson maxi désirée soit affichée. Appuyer sur la touche de produit choisie pour entrer la nouvelle température de cuisson.
4. L'affichage clignote *StEn* et le temps de vapeur en cours. Le VOYANT VAPEUR (8) s'allume. Utiliser les TOUCHES FLÈCHES HAUT et BAS (10) pour augmenter/diminuer les unités jusqu'à ce que le temps maxi de vapeur désiré (de 0 à 3 hr 59 mn) soit affiché. Appuyer sur la touche de produit choisie pour entrer le nouveau temps de vapeur.

*NOTE: Pour programmer des touches de produits supplémentaires, appuyer sur la touche de produit désirée et répéter les ÉTAPES 1-4.*

#### Pour sortir du mode de programmation:

1. Sélectionner la touche de produit No.5. Le voyant rouge au-dessus de la touche No.5 s'allume.

2. Appuyer sur la TOUCHE DE TEMPS (4). L'affichage clignote *Loc* et *O*. **NE PAS appuyer sur les touches de flèches, ce qui invalide pour plus tard, le mode programme.** Appuyer à nouveau sur la TOUCHE DE TEMPS (4).

### CONSEILS DE CUISSON AU FOUR

#### Programme actuel pour cuire les bagels

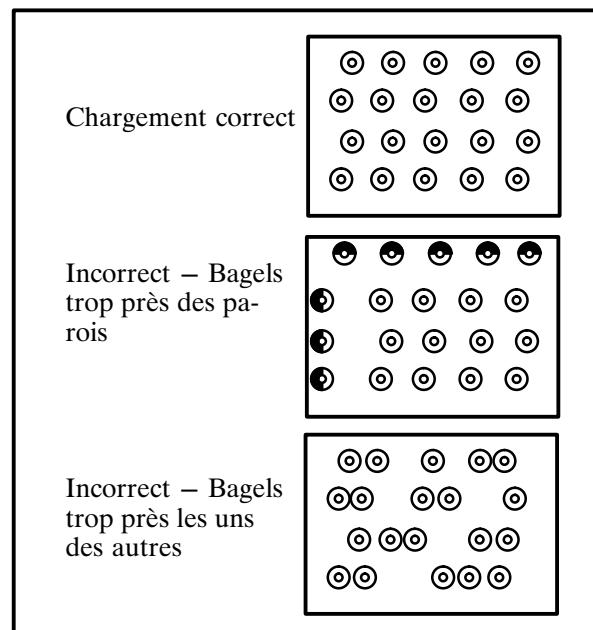
De la vapeur est appliquée pendant la première minute du temps de cuisson de 17:30 mn. La température de la plateforme est d'environ 220°C. La température de cuisson au panneau est d'environ 250°C.

#### Chargement des produits :

Les produits doivent être régulièrement espacés sur la plateforme. Les bagels doubleront de volume au cours de la cuisson. S'assurer de prévoir de l'espace pour leur expansion.

NE PAS placer les bagels trop près des parois intérieures du four. Ils pourraient brûler.

NE PAS placer les bagels trop près les uns des autres. Les bagels gonflent et des taches blanches peuvent se former.





## ENTRETIEN

### NETTOYAGE DES FOURS

*NOTE: Déconnecter le courant électrique au four et au générateur avant de faire le service ou le nettoyage.*

#### NETTOYAGE QUOTIDIEN

1. Utiliser une brosse pour balayer l'intérieur du four après chaque cuisson. **ATTENTION : le compartiment de cuisson est chaud !**
2. Essuyer l'extérieur du four avec un torchon humide après chaque équipe.

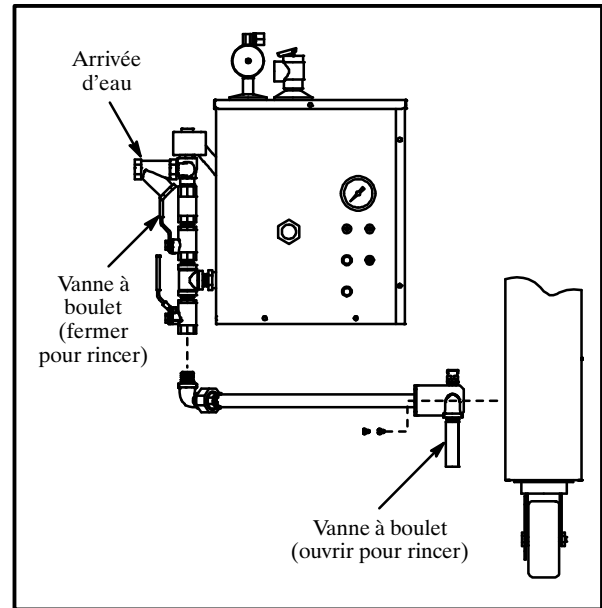
L'extérieur en acier inoxydable peut également être nettoyé avec un torchon et une huile légère sur un four froid.

#### NETTOYAGE HEBDOMADAIRE

1. Quand le four est froid, nettoyer l'extérieur en acier inoxydable à l'aide d'une huile légère ou d'un produit pour acier inoxydable. Appliquer le produit de nettoyage quand le four est froid et toujours frotter en suivant le grain du métal. (Des éclaboussures recuites peuvent être retirées avec un produit de nettoyage industriel non-toxique).
2. Rincer le générateur de vapeur comme suit.
  - a. Fermer la vanne à boulet près du solénoïde de l'arrivée d'eau. (Ou basculer l'interrupteur de vapeur du boîtier de contrôle sur ARRÊT (OFF) pour fermer le solénoïde de l'arrivée d'eau).
  - b. Ouvrir la vanne à boulet près de la conduite de vidange. Ceci vidange le générateur.
  - c. Fermer la vanne de vidange. Ouvrir la vanne d'arrivée d'eau (ou basculer l'interrupteur de vapeur du boîtier de contrôle sur MARCHÉ (ON)).
  - d. Remplir le générateur d'eau.
  - e. Répéter les étapes a-d pour rincer le réservoir d'eau du générateur.

#### ATTENTION !!!

**Ne jamais rincer le générateur de vapeur quand le four est chaud.**



#### NETTOYAGE MENSUEL

1. Passer le compartiment du brûleur à l'aspirateur une fois par mois pour retirer toutes farines ou miettes qui seraient tombées autour du brûleur.

#### NETTOYAGE SEMI-ANNUEL

1. Nettoyer les ouvertures de ventilations secondaires.

#### ENTRETIEN PRÉVENTIF

Nous recommandons un programme d'entretien préventif régulier. Prendre contact avec le technicien de service Blodgett local pour planifier l'entretien.

*NOTE: Unités sur roulettes – Si le four est déplacé, la retenue doit être reconnectée quand le four est remis à sa position normale.*



## ENTRETIEN

### DÉPANNAGE

Causes possibles	Remède suggéré
<b>Symptôme No.1 : Le four ne s'allume pas</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Le gaz est fermé.</li><li>• L'interrupteur électrique du panneau de contrôle est sur ARRÊT (OFF).</li><li>• Erreur de code de l'ordinateur – problème de composant.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tourner la vanne de gaz sur MARCHÉ (ON).</li><li>• Tourner sur la position MARCHÉ (ON).</li><li>• Appeler un technicien de service.</li></ul>
<b>Symptôme No.2 : Le four ne produit pas de vapeur</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• L'eau est fermée.</li><li>• Le rupteur de bas niveau d'eau est déclenché.</li><li>• L'interrupteur de vapeur sur le panneau de contrôle est sur ARRÊT (OFF).</li><li>• L'interrupteur de vapeur à l'avant du générateur de vapeur est sur ARRÊT (OFF).</li><li>• Pas de courant aux éléments du générateur de vapeur.</li><li>• Le rupteur de réenclenchement de haute pression à l'avant du générateur de vapeur est déclenché.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ouvrir l'arrivée d'eau.</li><li>• Réenclencher le rupteur.</li><li>• Basculer l'interrupteur sur MARCHÉ (ON).</li><li>• Basculer l'interrupteur sur MARCHÉ (ON).</li><li>• Vérifier le disjoncteur.</li><li>• Réenclencher le rupteur.</li></ul>
<b>Symptôme No.3 : Le four n'atteint pas "Prêt"</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Le four n'a pas terminé son cycle de préchauffage.</li><li>• La vanne de gaz n'est pas complètement ouverte.</li><li>• La déconnexion rapide n'est pas connectée.</li><li>• Erreur de code de l'ordinateur – problème de composant.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le cycle de préchauffage prend 2–3 heures pour une plateforme froide et 1–2 heures pour le mode de nuit.</li><li>• Vérifier la vanne de gaz et l'ouvrir si nécessaire.</li><li>• Reconnecter la connexion rapide. Vérifier toutes les connexions de gaz.</li><li>• Appeler un technicien de service.</li></ul>
<b>Symptôme No.4 : Les bagels collent sur la plateforme du four</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Pas assez de farine sous les bagels.</li><li>• Trop d'eau sur la plateforme.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fariner les bagels avant de les mettre dans le four.</li><li>• Fermer la porte du four. Appuyer sur le bouton de vapeur pendant 10 secondes. Ouvrir la porte du four. Vérifier, avec précautions, la plateforme pour excès d'eau. <b>ATTENTION : La vapeur brûle !</b> S'il y a de l'eau, attendre que la plateforme soit sèche et répéter le procédé.</li></ul>





Causes possibles	Remède suggéré
<b>Symptôme No.5 : Problèmes courants de cuisson au four</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Mauvaise programmation pour le produit.</li><li>• Le générateur de vapeur ne fonctionne pas correctement.</li><li>• Mauvaise ventilation du four.</li><li>• La circulation d'air au panneau à volets du fond du four est bloquée.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Reprogrammer le contrôle. Voir le manuel de l'utilisateur pour instructions de programmation.</li><li>• Voir symptôme No.2.</li><li>• Vérifier que la ventilation est installée. Si non, appeler un technicien de service.</li><li>• Ne pas bloquer le panneau à volets au fond du four avec des ustensiles sur l'étagère coulissante.</li></ul>

**INSERT  
WIRING DIAGRAM  
HERE**

**PLACER  
SCHÉMA DE CÂBLAGE  
ICI**