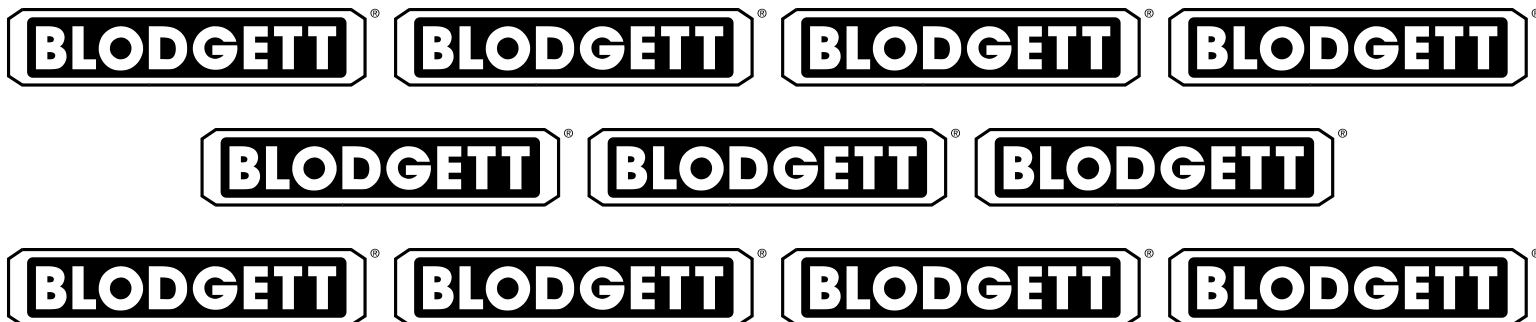




**CTB Y CTBR**  
**HORNO DE CONVECCIÓN**  
**INSTALACIÓN – OPERACIÓN – MANTENIMIENTO**



**BLODGETT OVEN COMPANY**

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

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

PN 100459 Rev B (8/19)

© 2018 – G.S. Blodgett Corporation

Dirección de su agencia de servicio técnico:

A large, empty rectangular box with a thin black border, intended for the user to write the address of their technical service agency.

Modelo

Número de serie

Horno instalado por

Instalación controlada por

## IMPORTANTE

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

### PARA SU SEGURIDAD

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

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

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

## ÍNDICE

### INSTALACIÓN

|                                                              |   |
|--------------------------------------------------------------|---|
| Descripción y especificaciones del horno .....               | 2 |
| Entrega y ubicación .....                                    | 3 |
| Armado de la base .....                                      | 4 |
| Armado del horno .....                                       | 6 |
| Armado del horno en la base .....                            | 6 |
| Colocación de las patas de 4 in (10 cm) .....                | 7 |
| Instalación de las ruedas .....                              | 7 |
| Nivelación del horno .....                                   | 7 |
| Ajustes asociados con la instalación inicial .....           | 7 |
| Conexiones a los servicios públicos – Normas y códigos ..... | 8 |
| Conexión eléctrica .....                                     | 9 |

### OPERACIÓN

|                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------|----|
| Información de seguridad .....                               | 10 |
| Manual de estado sólido .....                                | 11 |
| Digital de estado sólido .....                               | 12 |
| Control Simple Touch .....                                   | 14 |
| CH-Pro3 (control digital programable de estado sólido) ..... | 28 |
| Control visual Blodgett IQ2™ Vision Control .....            | 31 |
| Cómo funciona el modo de cocción y mantenimiento .....       | 41 |
| Lineamientos generales para el personal operativo .....      | 45 |
| Tiempos de cocción y temperaturas sugeridos .....            | 46 |

### MANTENIMIENTO

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| Limpieza y mantenimiento preventivo .....  | 44 |
| Guía para la resolución de problemas ..... | 45 |



# Instalación

## Descripción y especificaciones del horno

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

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

| CAPACIDAD NOMINAL DE ELECTRICIDAD – CTB Y CTBR |     |        |                |    |    |    |                              |
|------------------------------------------------|-----|--------|----------------|----|----|----|------------------------------|
| VOLTAJE                                        | KW  | FASE   | CARGA MÁX. (A) |    |    |    | CONEXIÓN ELÉCTRICA AWG*      |
|                                                |     |        | L1             | L2 | L3 | N  |                              |
| <b>60 HZ</b>                                   |     |        |                |    |    |    |                              |
| 208                                            | 5.6 | 1      | 27             | —  | 27 | —  | 8                            |
|                                                | 5.6 | 3      | 24             | 12 | 15 | —  | 10                           |
|                                                | 6.8 | 1      | 33             | —  | 33 | —  | 6                            |
|                                                | 6.8 | 3      | 20             | 18 | 19 | —  | 10                           |
|                                                | 8.0 | 1      | 35             | —  | 35 | —  | 6                            |
|                                                | 8.0 | 3      | 22             | 20 | 21 | —  | 10                           |
| 220-240                                        | 5.6 | 1      | 24             | —  | 24 | —  | 8                            |
|                                                | 5.6 | 3      | 21             | 11 | 14 | —  | 10                           |
|                                                | 6.8 | 1      | 28             | —  | 28 | —  | 6                            |
|                                                | 6.8 | 3      | 18             | 16 | 17 | —  | 10                           |
|                                                | 8.0 | 1      | 32             | —  | 32 | —  | 6                            |
|                                                | 8.0 | 3      | 20             | 18 | 19 | —  | 10                           |
| <b>50 HZ</b>                                   |     |        |                |    |    |    |                              |
| 220-240                                        | 5.6 | 1      | 24             | —  | —  | 24 | Tamaño según códigos locales |
|                                                | 6.8 | 1      | 28             | —  | 28 | —  |                              |
|                                                | 8.0 | 1      | 35             | —  | —  | 35 |                              |
| 240/415                                        | 5.6 | 3 en Y | 11             | 0  | 9  | 3  | Tamaño según códigos locales |
|                                                | 6.8 | 3      |                |    |    |    |                              |

## Entrega y ubicación

### ENTREGA E INSPECCIÓN

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

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

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

### UBICACIÓN DEL HORNO

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

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

#### CTB

- Lado izquierdo del cuerpo del horno – 0 in (0 cm)
- Parte trasera del cuerpo del horno – 0 in (0 cm)

#### CTBR

- Lado derecho del cuerpo del horno – 0 in (0 cm)
- Parte trasera del cuerpo del horno – 0 in (0 cm)

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

- El área debe ser accesible para realizar el servicio técnico adecuadamente.
- Mantenga el área del horno libre de todo material combustible, como papel, cartón, y líquidos y solventes inflamables.
- Para asegurar una operación correcta, la ventilación no debe estar obstruida de ningún modo. Cuando hay una temperatura ambiente excesiva del lado del control del horno, como consecuencia de la ventilación insuficiente, se dispara el dispositivo de protección contra la sobrecarga térmica del motor del soplador. Esta condición puede corregirse de inmediato para evitar que el horno se dañe en forma permanente.

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

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



# Instalación

## Armado de la base

### OPCIONES DE BASE

#### Bases pequeñas sin estantes

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

#### Bases con estantes

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

#### Bases abiertas con rejillas

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

### ARMADO DE LA BASE

#### Bases pequeñas sin estantes

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

#### Bases con estantes

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

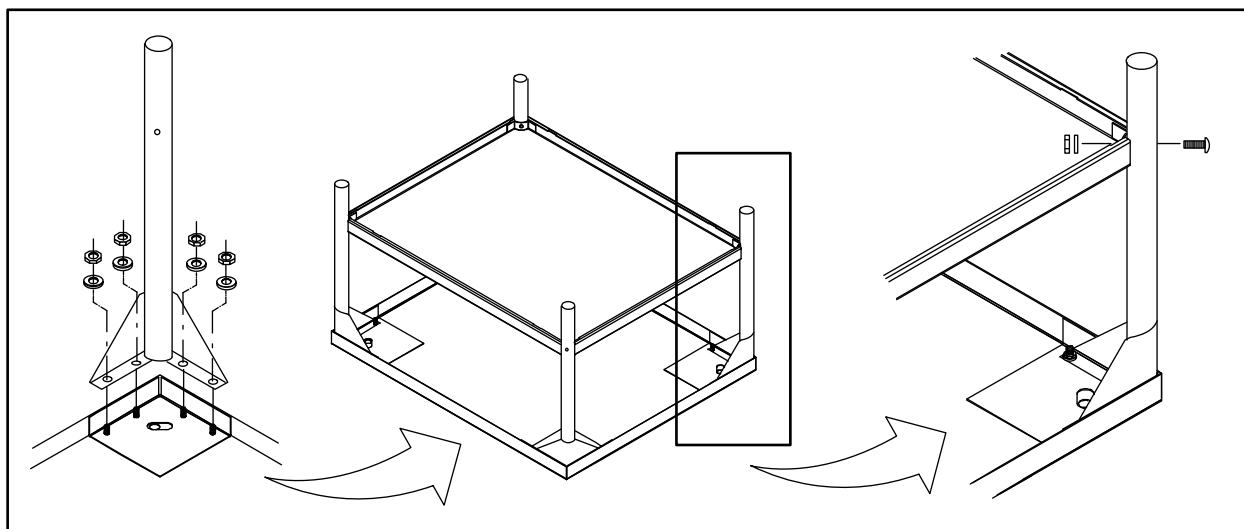


Figure 1

## Armado de la base

### Bases abiertas con estantes y rejillas

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

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

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

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

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

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

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

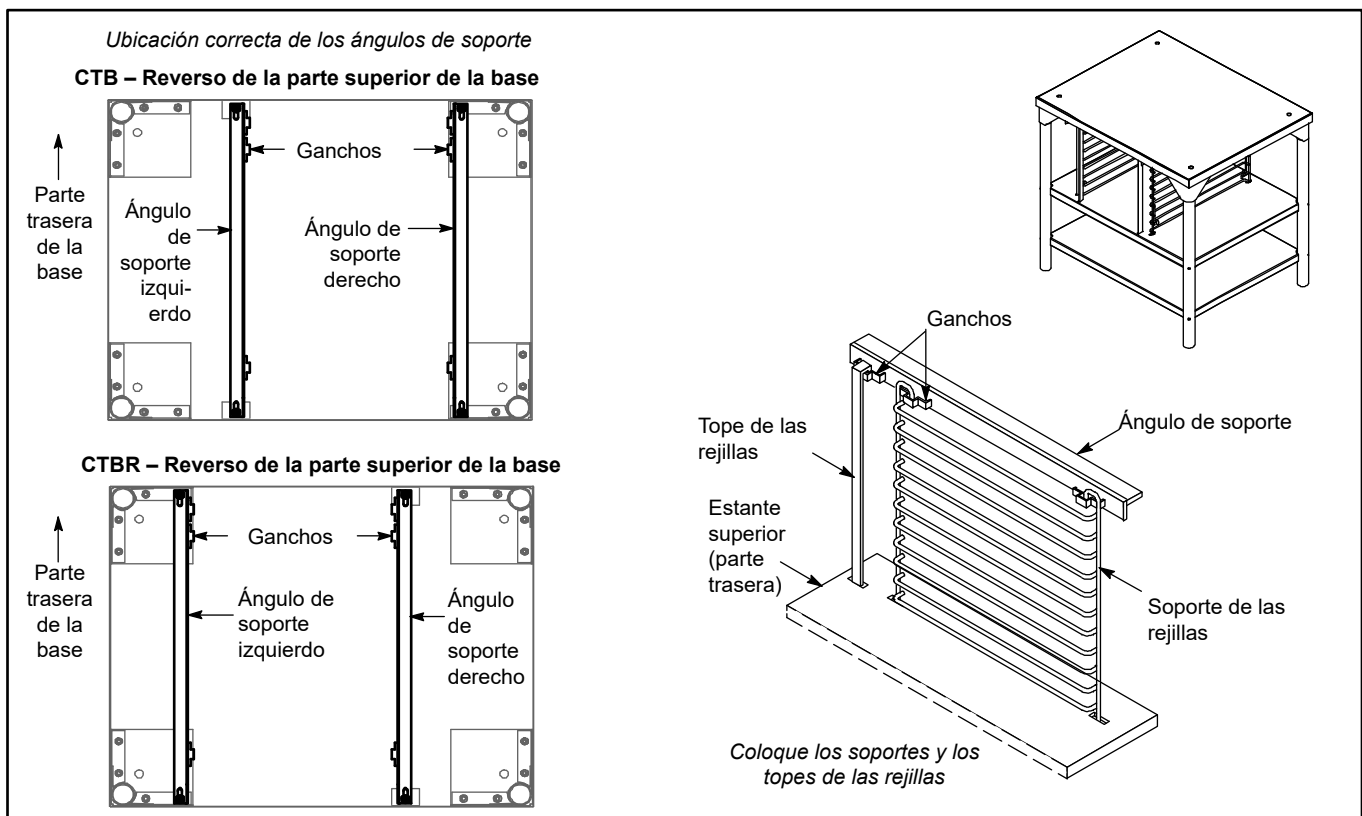


Figure 2



# Instalación

## Armado del horno

### ARMADO DEL HORNO EN LA BASE

#### Sección única

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

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

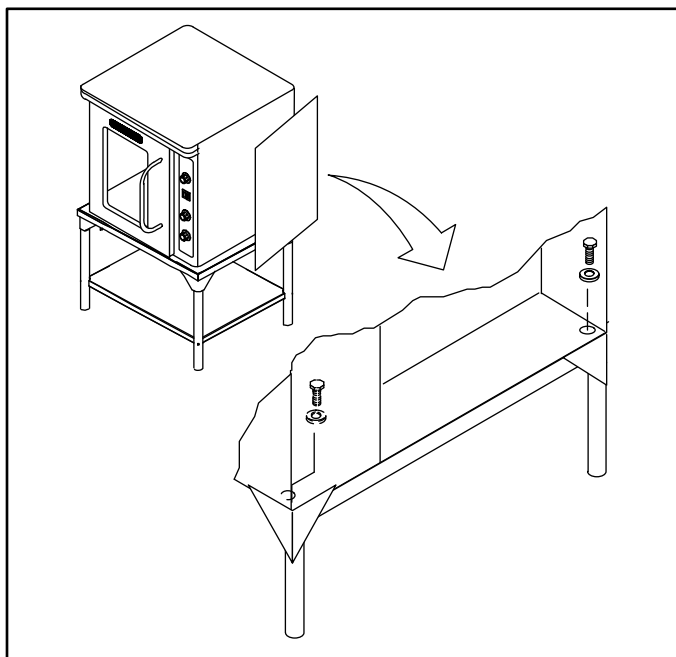


Figure 3

#### Sección doble

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

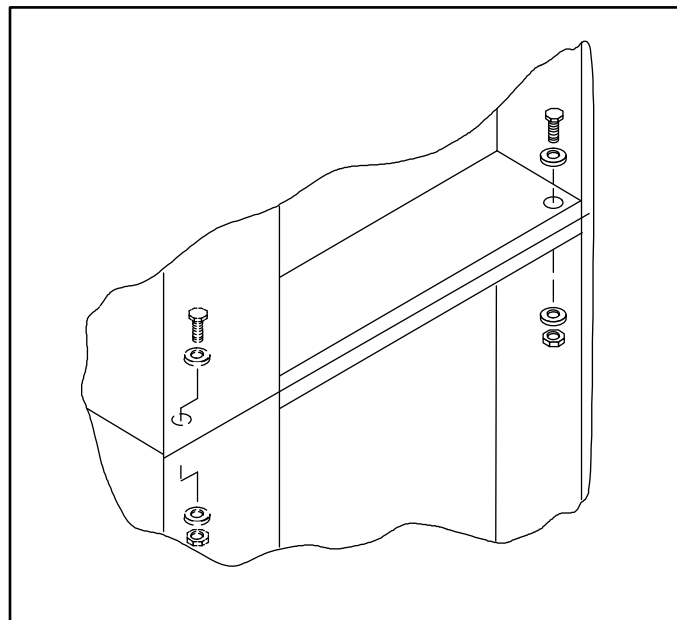


Figure 4



## Armado del horno

### COLOCACIÓN DE LAS PATAS DE 4 IN (10 CM)

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

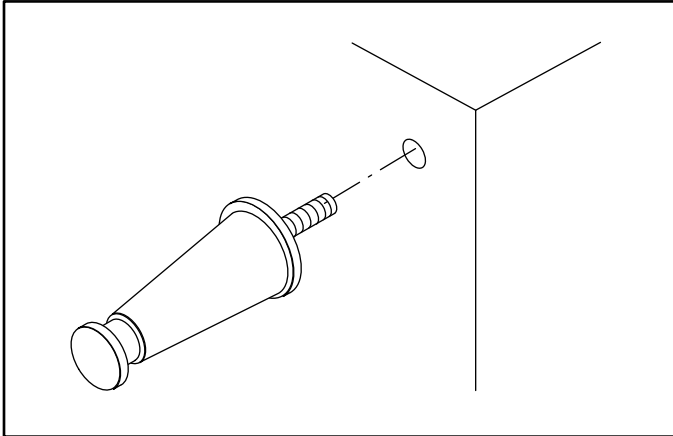


Figure 5

### INSTALACIÓN DE LAS RUEDAS

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

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

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

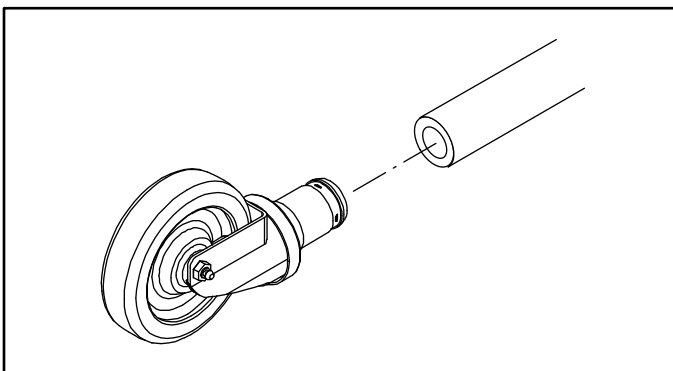


Figure 6

### NIVELACIÓN DEL HORNO

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

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

### AJUSTES ASOCIADOS CON LA INSTALACIÓN INICIAL

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

- calibración del termostato
- ajuste de las puertas
- nivelación
- apriete de elementos de sujeción

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



# Instalación

## Conexiones a los servicios públicos – Normas y códigos

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

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

- La instalación del cableado eléctrico desde el medidor de electricidad a la caja de control principal o a la salida de servicio al aparato eléctrico.
- El personal de instalación calificado debe tener experiencia en dicho trabajo, estar familiarizado con todas las precauciones requeridas y haber cumplido con todos los requisitos de las autoridades estatales o locales competentes.

Instalaciones en los EE. UU. y Canadá

Al instalarlos, todos los hornos deben conectarse a tierra de manera acorde a los códigos locales o, si estos no existieran, con el National Electrical Code (Código Eléctrico Nacional), ANSI/NFPA 70-Última edición y/o el Canadian National Electric Code (Código Eléctrico Nacional de Canadá), C22.2, según corresponda.

Este horno debe contar con una ventilación acorde a los códigos locales. Si no existen códigos locales, consulte el código nacional de ventilación titulado “Standard for the Installation of Equipment for the Removal of Smoke and Grease Laden Vapors from Commercial Cooking Equipment”, NFPA-96-Última edición (Norma para la instalación de equipos para la extracción de humo y vapores con grasa de equipos comerciales de cocción).

### Instalaciones generales para exportación

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



Los diagramas de cableado se encuentran en el área del compartimiento del control.

Los hornos se suministran para funcionar en circuitos monofásicos o trifásicos con conexión a tierra, con varias opciones de voltaje.

El motor eléctrico, las luces indicadoras y los interruptores relacionados están interconectados a través de la única fuente de alimentación suministrada al horno.

1. El tubo conduit de alimentación ingresa por la parte trasera del horno y del bloque eléctrico sujetado al panel perforado que se encuentra en la parte trasera del compartimiento del control.

The Blodgett Oven Company no puede asumir responsabilidad alguna por las pérdidas o daños sufridos



# Operación

---

## Información de seguridad

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

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



### CONSEJOS DE SEGURIDAD

**Por su seguridad, lea esto antes de operar el equipo**

### Consejos generales de seguridad:

- Si es necesario mover el horno por alguna razón, se debe desconectar el cable de alimentación de la unidad antes de quitar el cable de sujeción. Vuelva a conectar el cable de sujeción una vez que el horno haya regresado a su ubicación original.
- NO quite la cubierta del panel de control a menos que el horno se encuentre desconectado.



### DESCRIPCIÓN DEL COMPONENTE

1. INTERRUPTOR DE SELECCIÓN: controla la alimentación al horno y selecciona el modo Cool Down (enfriamiento).
2. LUZ DE OVEN READY (horno listo): cuando se enciende, indica que los calentadores están funcionando. Cuando la luz se apaga, el horno alcanzó la temperatura de funcionamiento.
3. SOLID STATE THERMOSTAT (termostato de estado sólido): permite elegir entre 8 temperaturas preestablecidas, de acuerdo con los requerimientos del cliente, o entre una selección infinita de temperaturas entre 200-500 °F (95-260 °C).

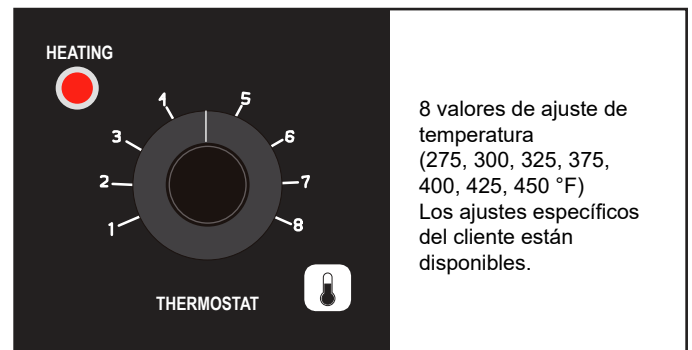


Figure 7

4. COOK TIMER (temporizador de cocción): se utiliza para determinar la duración de la operación de cocción. Cuando se acaba el tiempo de cocción suena una alarma.

### OPERACIÓN DE LOS CONTROLES

1. Gire el INTERRUPTOR DE SELECCIÓN (1) a la posición OVEN ON (horno encendido).
2. Configure el COOK THERMOSTAT (termostato de cocción) (3) a la temperatura deseada.
3. Precaliente el horno hasta que se apague la luz de OVEN READY (horno listo) (2), lo cual indica que el horno alcanzó la temperatura de funcionamiento.
4. Coloque el producto dentro del horno. Configure el COOK TIMER (temporizador de cocción) (4) en el tiempo deseado.
5. Cuando suene el zumbador, retire el producto del horno. Gire el TIMER (temporizador) (4) a la posición OFF (apagado) para silenciar la alarma.
6. Gire el INTERRUPTOR DE SELECCIÓN (1) a la posición OVEN OFF (horno apagado).

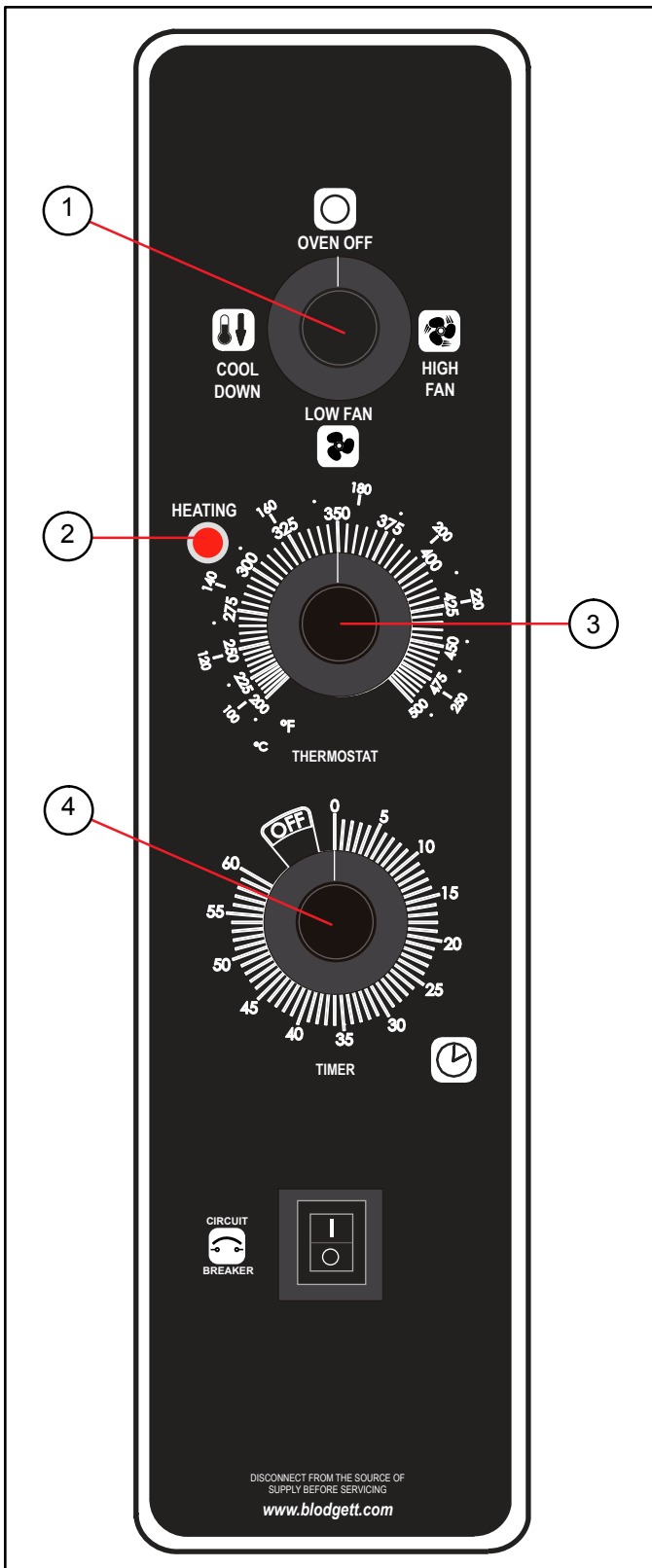


Figure 8



# Operación

## Digital de estado sólido

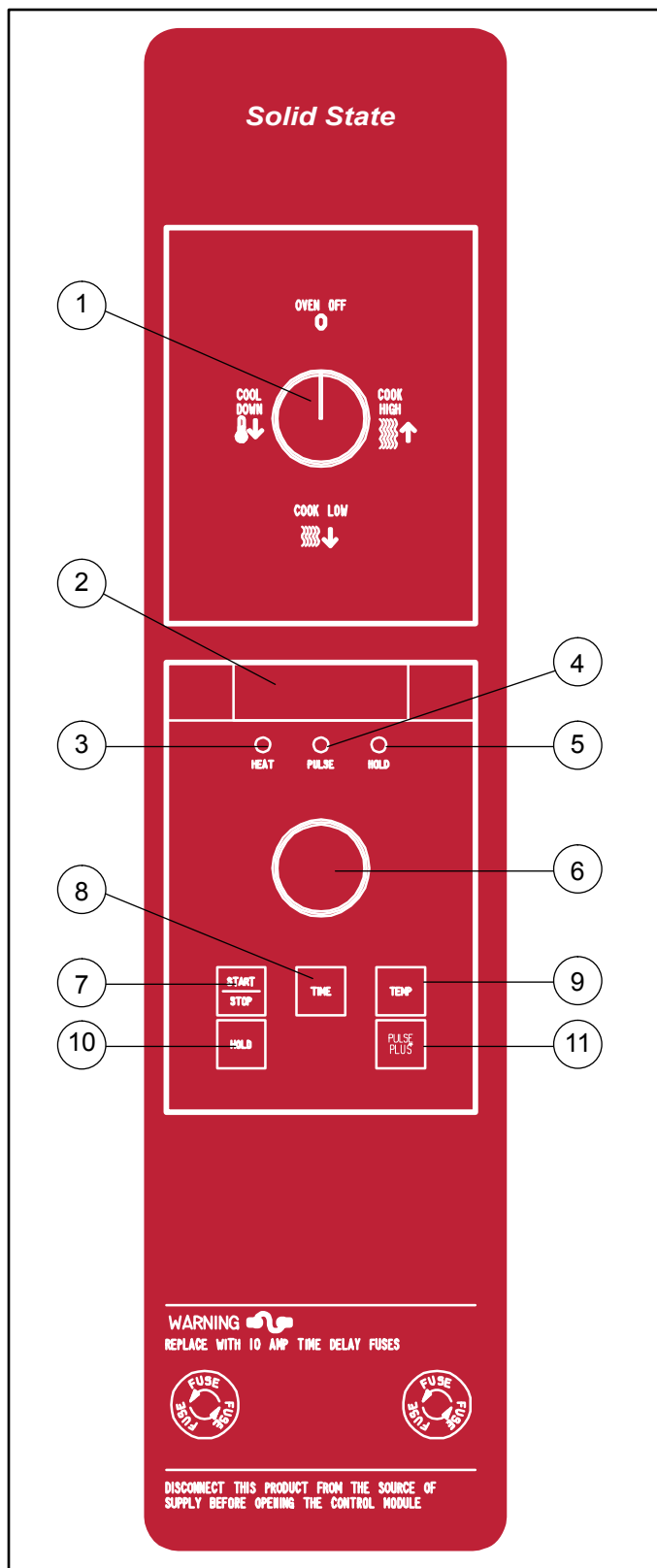


Figure 9

### DESCRIPCIÓN DEL COMPONENTE

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

### PROGRAMACIÓN

#### Para configurar la temperatura de cocción:

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

#### Para configurar el tiempo de cocción:

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

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

#### Para configurar el tiempo de mantenimiento:

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

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



## Digital de estado sólido

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

### Para configurar el tiempo de pulsado:

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

*NOTA: La luz de pulsado se enciende.*

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

## OPERACIÓN

### Cocción

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

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

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

### Cocción con mantenimiento

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

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

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

5. Presione la tecla START/STOP (arrancar/detener) (7). El temporizador comienza la cuenta regresiva.
6. Cuando el temporizador de cocción llega a 00:00, suena el zumbador y la pantalla muestra el mensaje "DONE" (listo). El zumbador se apaga luego de unos segundos. La pantalla muestra el mensaje "HOLD" (mantenimiento) hasta que el horno alcanza la temperatura de mantenimiento. Luego, el temporizador comienza a contar hacia arriba.
7. Presione la tecla START/STOP (arrancar/detener) (7) para detener el temporizador.
8. Retire el producto.
9. Presione la TECLA HOLD (mantenimiento) (10) para desactivar el modo de mantenimiento.

### COCCIÓN CON PULSADO

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

1. Gire el



# Operación

## Control Simple Touch

### DESCRIPCIÓN DEL COMPONENTE

1. PANTALLA TÁCTIL: pantalla interactiva para controlar el funcionamiento o la programación del horno.
2. Puerto USB: se utiliza para transferir recetas o datos al control o desde el mismo.
3. BLOQUEO DE CALOR: se utiliza para apagar la fuente de calor.
4. DISYUNTOR: proporciona protección de circuito para los controles del horno. NO UTILIZAR como interruptor de encendido.
5. PERILLA DE CONTROL: se utiliza para cambiar los valores de tiempo, temperatura, humedad, etcétera.

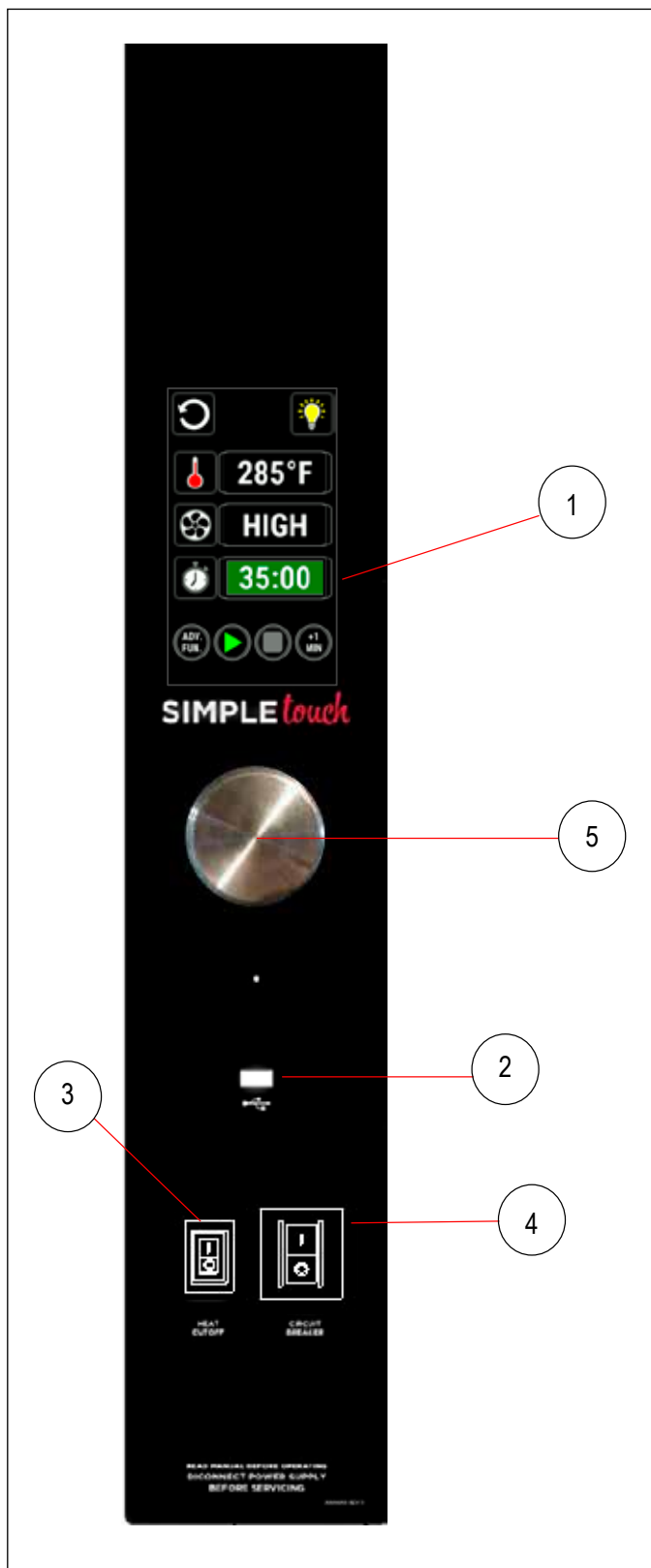


Figure 10

### MODO DE COCCIÓN MANUAL

1. Presione ENCENDIDO para encender el horno.
2. Presione MANUAL para proceder a la pantalla de cocción manual.

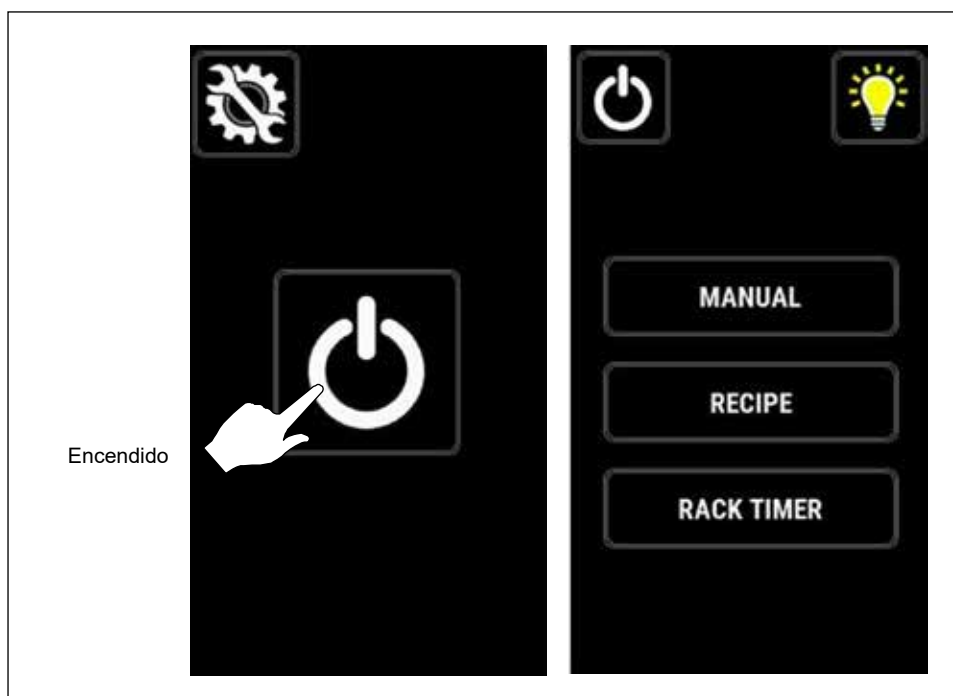


Figure 11



## Operación

### Control Simple Touch

#### PANTALLA DE COCCIÓN MANUAL

**Temperatura actual:** presione el termómetro para mostrar la temperatura actual de la cavidad.

**Barra de temperatura:** presione la BARRA DE TEMPERATURA y utilice el dial de control para establecer la temperatura deseada del horno.

Para temperaturas que van desde el mínimo hasta 215 °F (102 °C), la temperatura se puede establecer en incrementos de 1° a medida que se gira la perilla.

Para temperaturas superiores a 215 °F (102 °C), la temperatura se puede establecer en incrementos de 5°.

Presione la tilde para guardar la selección. Presione la X para cancelar la edición sin alterar el valor de ajuste actual.

**Temporizador de cocción:** presione la BARRA DE ESTADO DEL TEMPORIZADOR para ingresar el tiempo de cocción deseado mediante el dial de control.

Los tiempos superiores a 1 hora se pueden establecer en incrementos de 5 minutos. Los tiempos inferiores a 1

hora se pueden establecer en incrementos de 5 segundos.

Presione la tilde para guardar la selección. Presione la X para cancelar la edición sin alterar el valor de ajuste actual.

**Añadir un minuto:** presione +1 MIN para añadir 1 minuto de tiempo en cualquier momento durante el ciclo de cocción.

**Activación de la luz:** presione el ícono de LUZ para encender las luces de la cavidad. El ícono cambiará cuando esté activado. Las luces permanecerán encendidas hasta que el ícono se presione nuevamente o se alcance el límite de tiempo. El límite de tiempo predeterminado es de 5 minutos.

**Barra de velocidad del ventilador:** presione la BARRA DE VELOCIDAD DEL VENTILADOR para alternar entre las velocidades del ventilador disponibles.

**Funciones avanzadas:** presione el ícono ADV FUN para acceder a las funciones de Intermitencia del ventilador, Retardo del ventilador y Cocinar y Retener.



Figure 12

### CÓMO UTILIZAR EL TEMPORIZADOR

1. Presione INICIAR para iniciar el temporizador. El temporizador realizará un conteo regresivo. El botón Iniciar cambiará a Pausa.

Presione el botón PAUSA para detener el temporizador en el valor actual. El botón Pausa cambiará a Iniciar. Presione Iniciar para reanudar el temporizador.

Presione el botón DETENER para borrar el temporizador.

Puede utilizar el botón +1 MIN en cualquier momento para añadir un minuto adicional en el temporizador.

### Barra de estado del temporizador

El color de la barra del temporizador representa un porcentaje del tiempo original establecido.

- VERDE: Queda un 50-100% del tiempo.
- NARANJA: Queda un 25-49% del tiempo.
- ROJO: Queda un 0-24% del tiempo.

2. Cuando el temporizador llega a cero, se activa una alarma sonora.

*NOTA: El temporizador se detiene cuando se abre la puerta y se reanuda cuando se cierra.*

### ACTIVACIÓN DE LA LUZ

Presione el botón LUZ para activar las luces de la cavidad. El ícono se vuelve amarillo cuando está activado. El botón permanecerá encendido hasta que se presione de nuevo o se alcance el límite de tiempo predeterminado de 5 minutos.

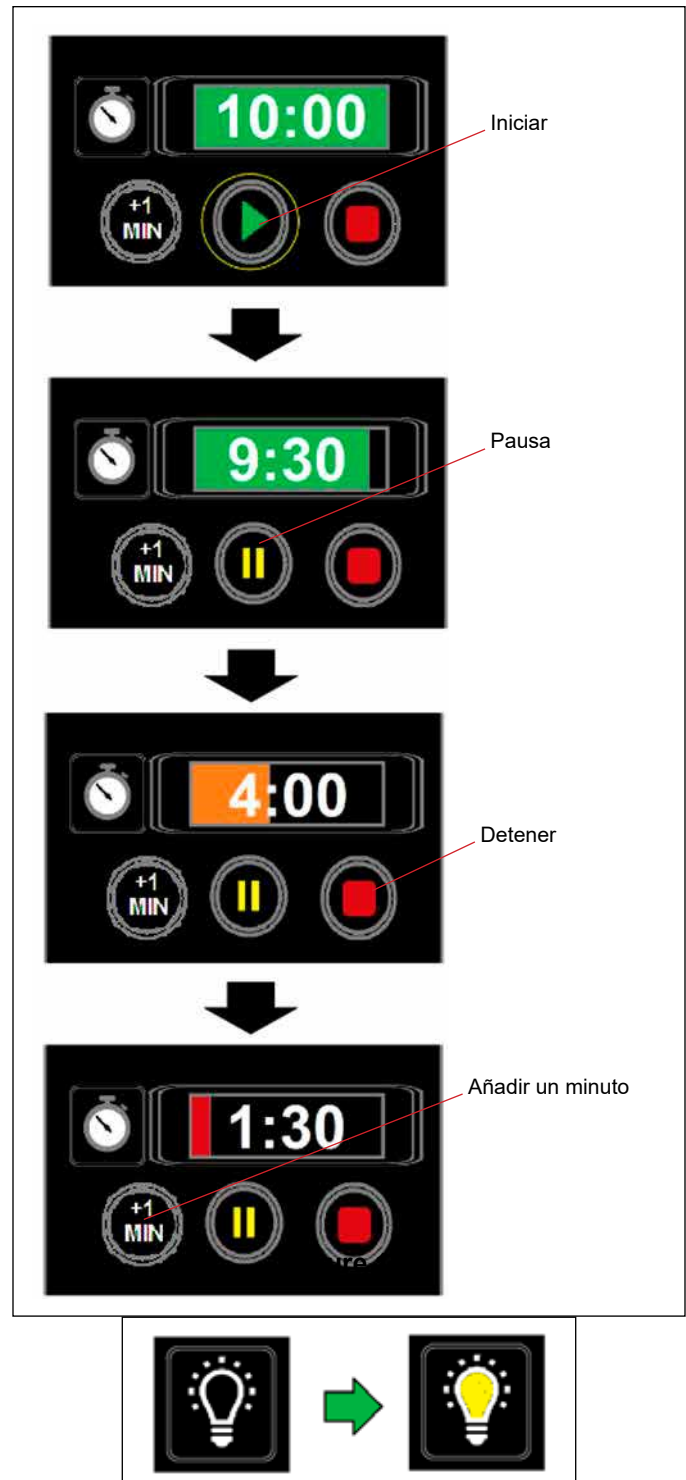


Figure 14



# Operación

## Control Simple Touch

### FUNCIONES AVANZADAS

#### Cocinar y Retener

El propósito de la función Cook & Hold (cocción y mantenimiento) es mantener el producto a una temperatura segura para el alimento sin cocinarlo en exceso. Una vez que se complete el ciclo de cocción, el horno automáticamente cambiará a la temperatura y tiempo de retención.

1. En la PANTALLA DE COCCIÓN MANUAL, presione el ícono ADV FUN.
2. Presione el botón COOK & HOLD (cocción y mantenimiento). Aparecerán cuatro barras de configuración: temperatura de cocción, tiempo de cocción, temperatura de retención y tiempo de mantenimiento.
3. Utilice el teclado para ingresar los tiempos de cocción y mantenimiento deseados, así como las temperaturas.
4. Presione el botón BACK (regresar) para volver a la pantalla de cocción manual.
  - El ícono C & H reemplazará al ícono del temporizador.
  - La barra del temporizador mostrará el tiempo acumulado de la cocción y mantenimiento. El tiempo de cocción se oscurecerá.
  - Si el valor de ajuste actual difiere del valor de ajuste de cocción y mantenimiento, cambiará una vez que vuelva a la pantalla de operación manual.
  - Presione Iniciar para comenzar Cook & Hold (cocción y mantenimiento).
5. Cuando la receta se complete, el horno mantendrá la Temperatura de mantenimiento hasta que se defina una nueva temperatura.



Figure 15

### Intermitencia del ventilador

1. En la PANTALLA DE COCCIÓN MANUAL, presione el ícono ADV FUN.
2. Presione el botón FAN PULSE (intermitencia del ventilador).

La unidad alternará el ventilador entre encendido y apagado a la velocidad establecida durante un tiempo de intermitencia determinado. La configuración predeterminada para la duración de la intermitencia del ventilador es de 30 segundos encendido y 30 segundos apagado.

**NOTA:** Cuando utilice la intermitencia del ventilador, el horno solo será capaz de calentar cuando el ventilador funcione a la velocidad establecida.

3. El funcionamiento normal se reanudará cuando haya transcurrido la intermitencia del ventilador.

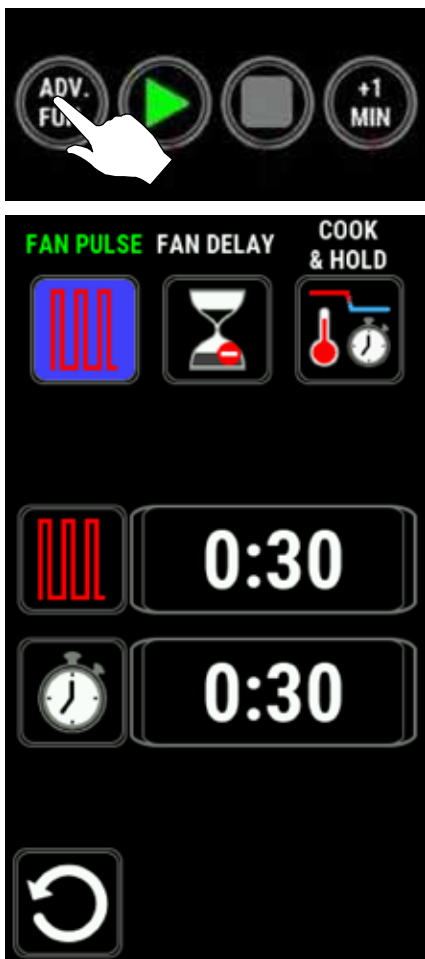


Figure 16

### Retardo del ventilador

Esta función atrasa la velocidad establecida del ventilador para reducir la probabilidad de retirar mezclas líquidas al comienzo del ciclo de horneado. El ventilador vuelve a la velocidad establecida después de que se cumpla el tiempo de retardo.

1. En la PANTALLA DE COCCIÓN MANUAL, presione el ícono ADV FUN.
2. Presione el botón FAN DELAY (retardo del ventilador).

**NOTA:** Cuando utilice el retardo del ventilador, el horno solo será capaz de calentar cuando el ventilador funcione a la velocidad establecida.

3. El funcionamiento normal se reanudará cuando haya transcurrido el retardo del ventilador.

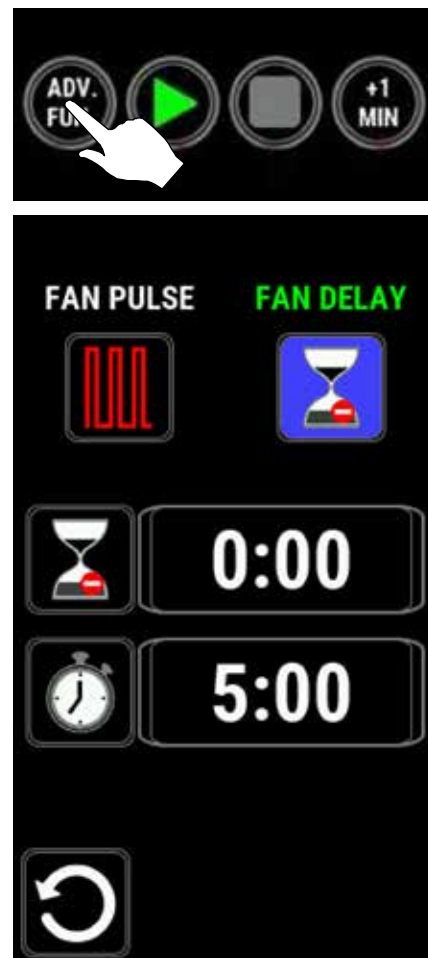


Figure 17



# Operación

## Control Simple Touch

### MODO MENÚ:

Crear una receta nueva

1. Presione el ícono de Mantenimiento y seleccione el ícono MANAGE RECIPES (administrar recetas).

*NOTA: En el caso de un bloqueo de MANAGE RECIPES (administrar recetas), utilice el código 6368.*

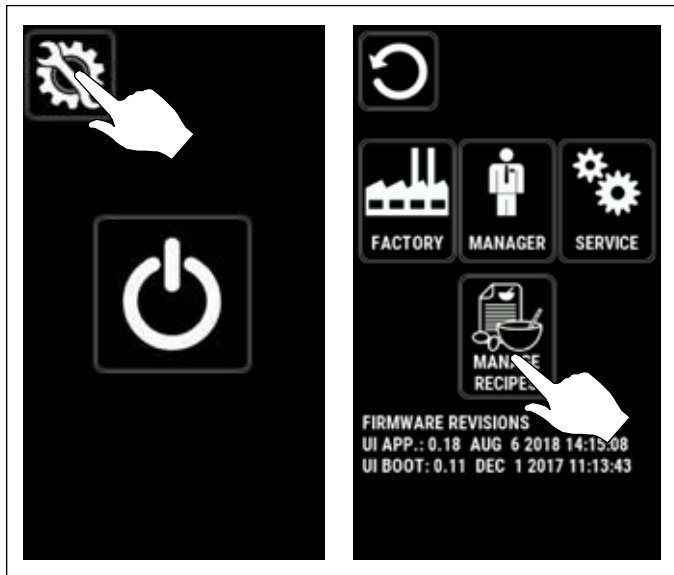


Figure 18

2. Seleccione el ícono RECIPE LIBRARY (biblioteca de recetas).

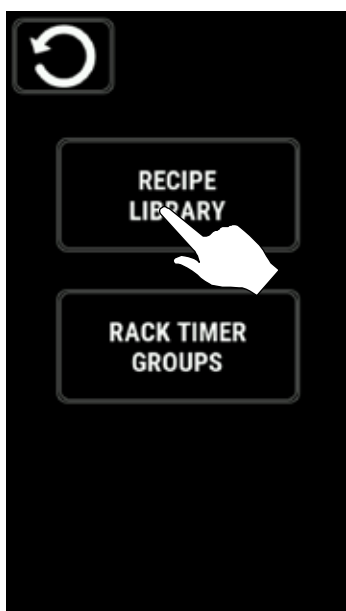


Figure 19

3. Seleccione el ícono AÑADIR para añadir una receta nueva.



Figure 20

4. Nombre la receta y, luego, presione la tilde verde.



Figure 21





# Operación

## Control Simple Touch

### MODO MENÚ DE COCCIÓN

1. Presione el ícono de encendido y, luego, seleccione el ícono RECIPES (receta).

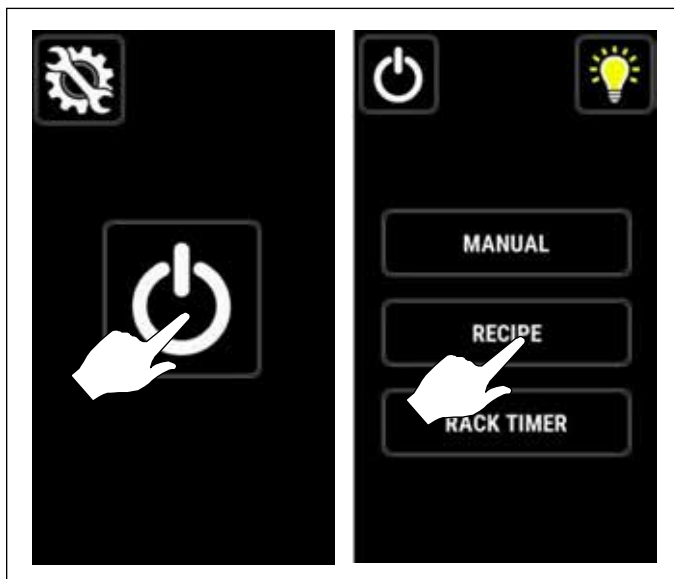


Figure 25

2. Utilice la perilla para desplazarse a través de la lista de recetas. Seleccione la receta deseada.

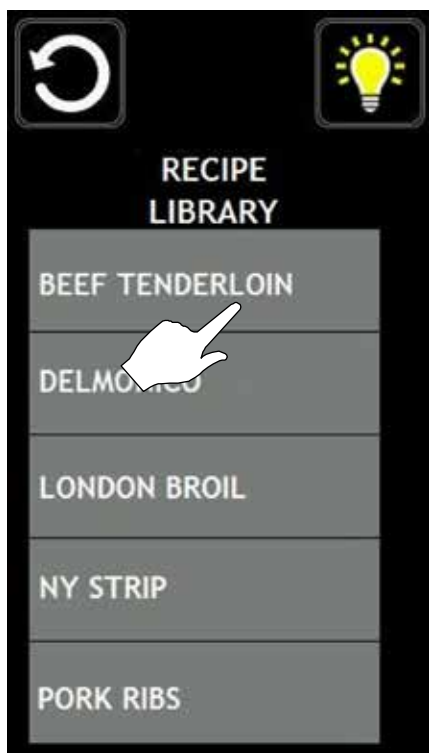


Figure 26

3. El control entra en la pantalla Menú de cocción: Presione el ÍCONO INICIAR para comenzar el ciclo de cocción.



*NOTA: Si el bloqueo está habilitado, no se podrá seleccionar el ícono INICIAR hasta que el horno haya alcanzado la temperatura programada establecida.*

*NOTA: La configuración que aparece entre las líneas azules indica la etapa actual.*

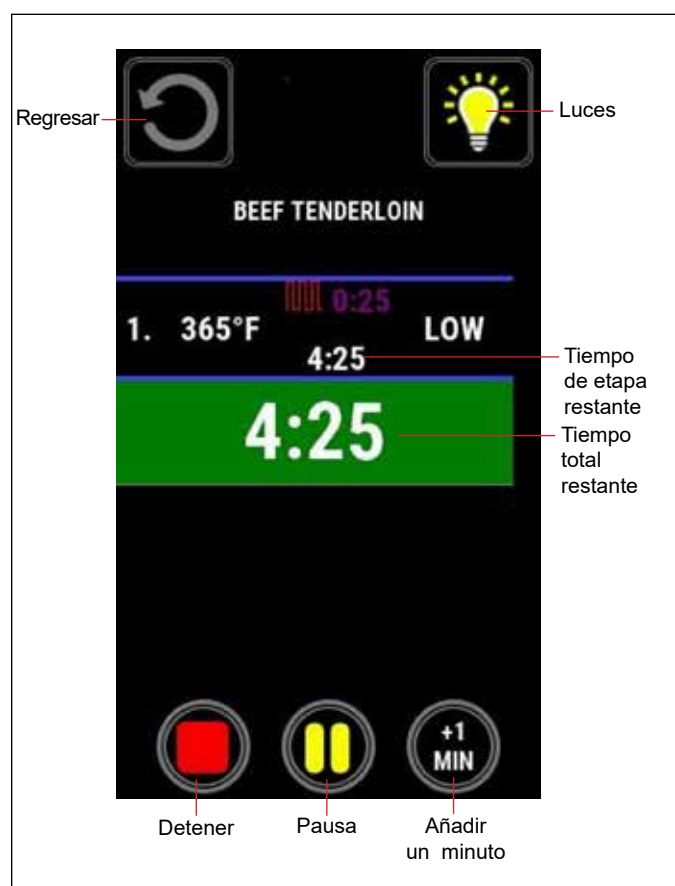


Figure 27

4. Se puede acceder a las funciones Añadir un minuto, Pausa y Detener en cualquier momento.
5. Cuando se cumpla el tiempo de cocción, la pantalla mostrará DONE (listo) de forma parpadeante y sonará la alarma. Presione DETENER para silenciar la alarma. El control volverá a la pantalla de cocción de recetas.
6. Presione REGRESAR para salir del modo MENÚ.

### TEMPORIZACIÓN DE REJILLAS

#### Crear un grupo de temporización de rejillas

1. Presione el ícono de Mantenimiento y seleccione el ícono MANAGE RECIPES (administrar recetas).

**NOTA:** En el caso de un bloqueo de MANAGE RECIPES (administrar recetas), utilice el código 6368.

2. Seleccione RACK TIMER GROUPS (grupos de temporización de rejillas). Se mostrará la pantalla de GRUPOS DE TEMPORIZACIÓN DE REJILLAS.
3. Seleccione AÑADIR.
4. Utilice el teclado para nombrar el grupo. Seleccione la tilde verde para guardar el nombre.

5. Seleccione las recetas que quiere colocar en este grupo.

La primera receta seleccionada definirá los parámetros del grupo. Hacer clic en una receta que no esté en gris la asociará al grupo. Solo se pueden seleccionar las recetas con parámetros que coincidan con el grupo. Las recetas con parámetros que no coincidan con la configuración del grupo o que tengan múltiples etapas aparecerán en gris. Las recetas asociadas al grupo tendrán una tilde. Se pueden agrupar hasta 12 recetas.

6. Una vez que haya terminado de seleccionar las recetas que desea para el grupo, presione guardar.



Figure 28



# Operación

## Control Simple Touch

### COCCIÓN CON TEMPORIZACIÓN DE REJILLAS

1. En la pantalla de selección de modo, seleccione RACK TIMING (temporización de rejillas). Se mostrará la pantalla de GRUPOS DE TEMPORIZACIÓN DE REJILLAS.

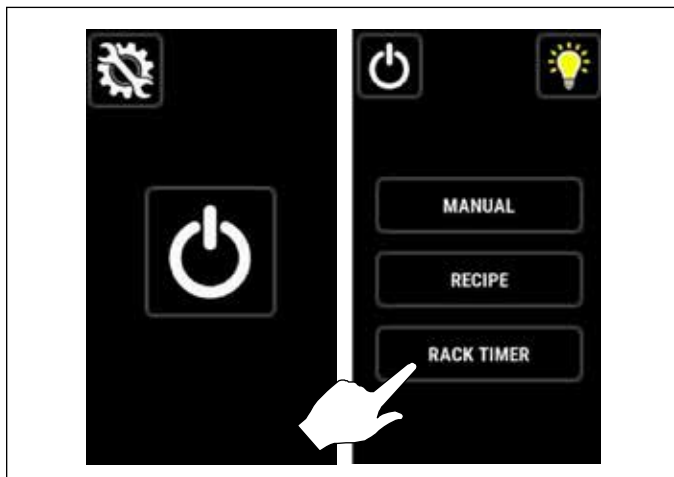


Figure 29

2. Seleccione el grupo de recetas deseado. Se mostrará la pantalla de precalentamiento.

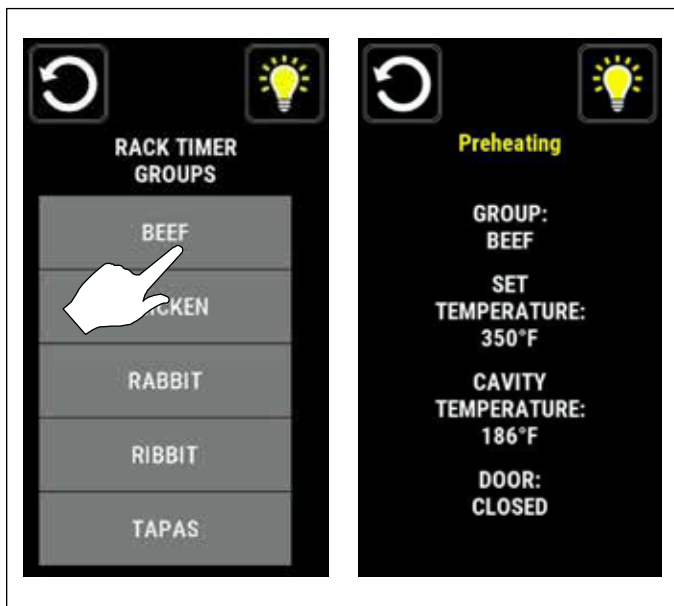


Figure 30

3. Cuando el horno se haya precalentado a la temperatura establecida del grupo, la pantalla cambiará a la pantalla de cocción con TEMPORIZACIÓN DE REJILLAS.

4. Gire la perilla para alternar entre las recetas del grupo (izquierda o derecha). La receta seleccionada aparecerá de color azul. Se muestra una vista previa de la próxima receta disponible, en cualquier dirección, en pequeños cuadros de receta a cada lado.
5. Seleccione el área que se encuentra a la derecha del número de rejilla para asignar la receta seleccionada a la rejilla.

Los botones Iniciar y Cancelar se encuentran a la derecha de la barra del temporizador cuando se encuentre inactivo.

Los botones +1 min y Detener se encuentran a la derecha de la barra del temporizador cuando se encuentre activo o haya terminado.



Figure 31

### CÓMO ALMACENAR DATOS DE MENÚ EN UN USB O CARGARLOS DESDE UN USB

**NOTA:** Puede seguir este procedimiento para almacenar cualquier tipo de datos en un USB, incluido APPCC, configuraciones y registros de fallos.

**NOTA:** **Importar:** tendrá la opción de seleccionar el archivo de recetas deseado en el dispositivo USB. Una vez que se haya seleccionado una receta, tendrá la opción de sobrescribir el archivo de recetas existente con los del USB o añadirlos a la biblioteca de recetas actual.

**Exportar:** se le solicitará que nombre la biblioteca de recetas que se exportará.

1. Presione el BOTÓN DE MANTENIMIENTO.



Figure 32

2. Presione el ícono de administrador e ingrese el código 6647.



Figure 33

3. Seleccione USB en el menú.

**NOTA:** El dispositivo USB debe estar conectado.

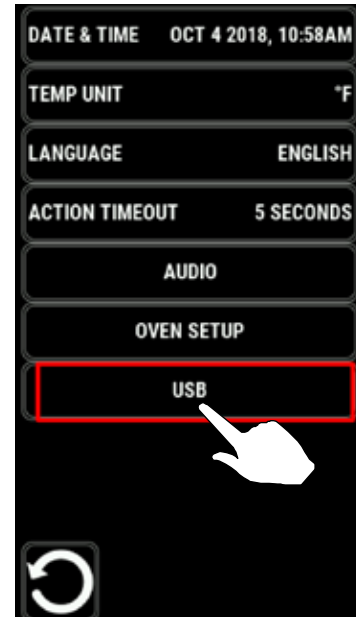


Figure 34

4. Seleccione LOAD RECIPE FROM USB (cargar receta desde USB) o STORE RECIPE TO USB (almacenar receta en USB), según la acción que quiera realizar.

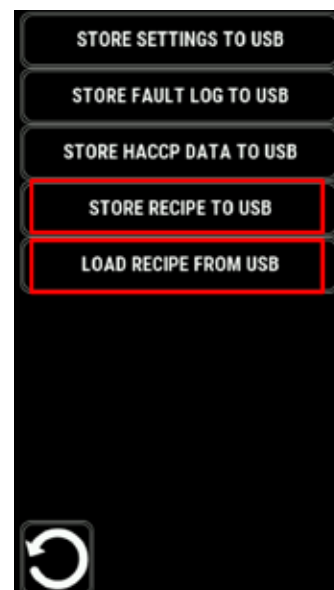


Figure 35



# Operación

## Control Simple Touch

5. Para cargar una receta desde un USB, seleccione LOAD RECIPE FROM USB (cargar receta desde USB). Seleccione el archivo de recetas que quiere descargar. El archivo de recetas aparecerá de color azul cuando se encuentre seleccionado. Cuando haya terminado con la selección, presione la tilde verde.

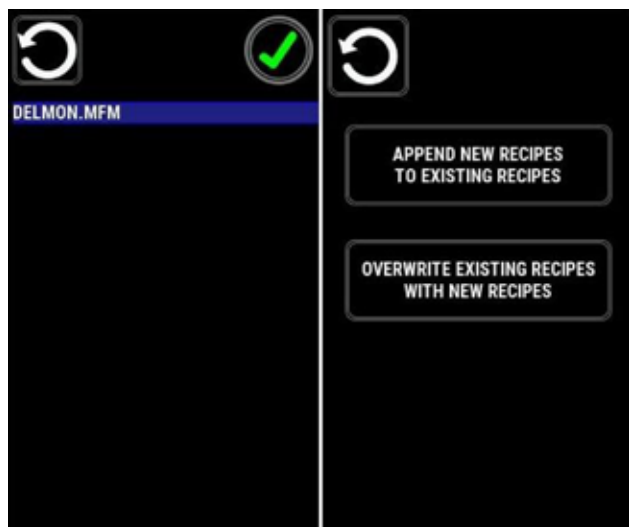


Figure 36

6. Para almacenar recetas en un USB, seleccione STORE RECIPE TO USB (almacenar receta en USB). Si lo desea, seleccione los grupos de TEMPORIZACIÓN DE REJILLAS que quiere exportar. Cuando los seleccione, tendrán una tilde azul. Luego, seleccione CONTINUE TO RECIPES (continuar a recetas).



Figure 37

7. Seleccione las recetas que quiere descargar. Cuando las seleccione, las recetas tendrán una tilde azul junto a ellas. Cuando haya terminado con la selección, presione el ícono SAVE TO USB (guardar en USB).

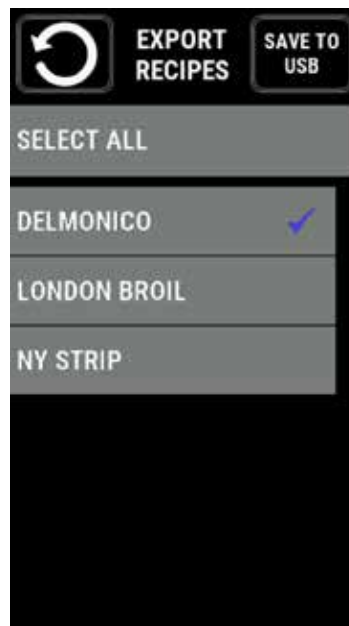


Figure 38

8. Cree un nombre para el archivo de recetas. Cuando haya terminado, presione la tilde verde.



Figure 39

### ENFRIAMIENTO

1. Presione el BOTÓN DE APAGADO. Se le preguntará si desea realizar un enfriamiento antes del apagado.

**Si selecciona la tilde verde:** la pantalla cambiará a una pantalla de apagado que tendrá una opción para abrir la puerta. El control mostrará la temperatura actual de la cavidad.

El ventilador funcionará a velocidad alta. Cuando se alcance la temperatura de enfriamiento, sonará una alarma y desaparecerán los mensajes de la puerta y la temperatura de la cavidad. Todas las funciones cesarán como sucede en el apagado estándar.

**Si selecciona la X roja:** la pantalla vuelve inmediatamente a la pantalla de apagado estándar y todas las funciones se apagan.

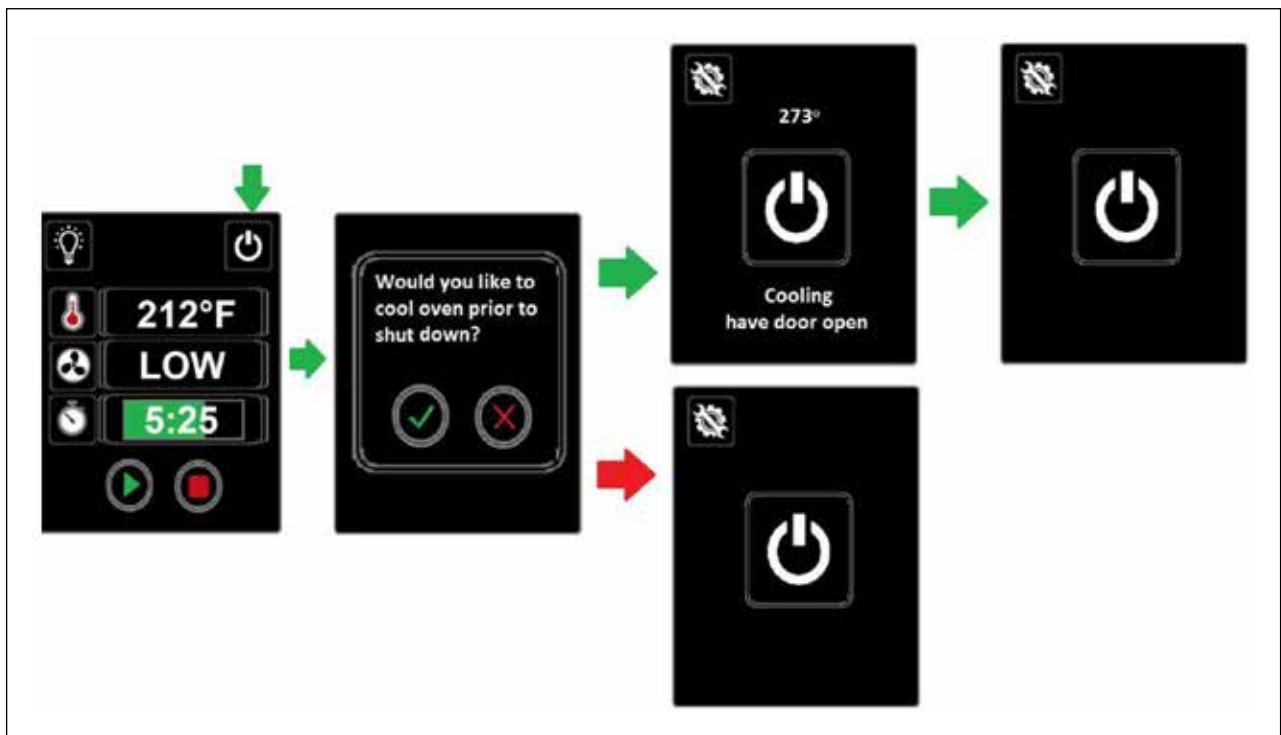


Figure 40



## Operación

### CH-Pro3 (control digital programable de estado sólido)

#### DESCRIPCIÓN DEL COMPONENTE

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

#### OPERACIÓN MANUAL

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

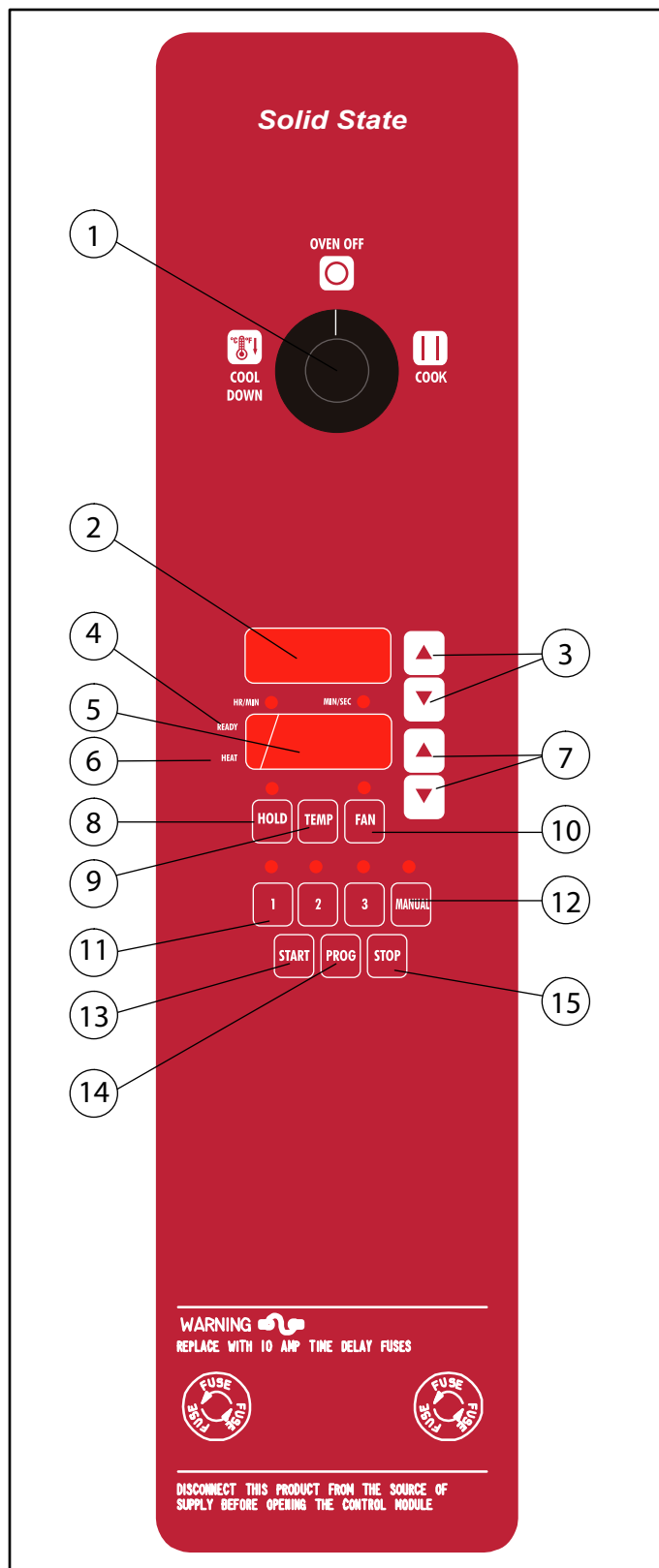


Figure 41

## CH-Pro3 (control digital programable de estado sólido)

### Solo cocción:

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

### Cocción con mantenimiento:

1. Gire el INTERRUPTOR DE SELECCIÓN (1) a la posición deseada.
2. Presione la TECLA DE PRODUCTO MANUAL (12). Las luces LED de la tecla de producto y de la tecla fan (ventilador) se encienden.
3. Presione las TECLAS DE FLECHA DE TIEMPO (3) para ingresar el tiempo de cocción.
4. Presione las TECLAS DE FLECHA DE TEMPERATURA (7) para ingresar la temperatura de cocción.
5. Presione y mantenga presionada la TECLA HOLD (mantenimiento) (8). Al mismo tiempo, use las TECLAS DE FLECHA DE TEMPERATURA (7) para ingresar la temperatura de mantenimiento. La luz LED de la tecla HOLD (mantenimiento) se enciende.
6. La luz del INDICADOR READY (listo) (4) se enciende cuando el horno alcanzó la temperatura establecida. Coloque el producto dentro del horno.
7. Presione la TECLA START (arrancar) (13). La PANTALLA DE TIEMPO (2) realiza la cuenta regresiva. La luz LED de la tecla de producto manual parpadea.

8. Cuando el tiempo de cocción se acaba, ambas pantallas parpadean y suena una alarma sonora durante varios segundos y, luego, se cancela por su cuenta. La luz LED de la tecla HOLD (mantenimiento) se enciende. La pantalla de tiempo empieza a contar hacia arriba, mientras el horno se enfría hasta alcanzar la temperatura de mantenimiento. Cuando el horno alcanza la temperatura de mantenimiento, la pantalla de tiempo regresa a 00:00 y, luego, comienza a contar hacia arriba el tiempo de mantenimiento. El ventilador funciona con la demanda de calor en el modo de mantenimiento.
9. Presione la TECLA STOP (detener) (15) para detener el temporizador.
10. Retire el producto.
11. Presione la TECLA HOLD (mantenimiento) (8) para desactivar el modo de mantenimiento.

### Cocción con pulsado:

1. Gire el INTERRUPTOR DE SELECCIÓN (1) a la posición deseada.
2. Presione la TECLA DE PRODUCTO MANUAL (12). Las luces LED de la tecla de producto y de la tecla fan (ventilador) se enc



# Operación

## CH-Pro3 (control digital programable de estado sólido)

### PROGRAMACIÓN DEL MODO PRECONFIGURADO DE LA TECLA DE PRODUCTO MANUAL

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

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

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

### PROGRAMACIÓN DE LAS TECLAS DE PRODUCTO

1. Gire el INTERRUPTOR DE SELECCIÓN (1) a la posición deseada.
2. Presione la TECLA DE PRODUCTO (11) deseada. Las luces LED de la tecla de producto y de la tecla fan (ventilador) se encienden.
3. Presione y mantenga presionada la TECLA DE PROGRAMACIÓN (14) hasta que la luz LED correspondiente parpadee durante aproximadamente cinco segundos.
4. Presione las TECLAS DE FLECHA DE

## Control visual Blodgett IQ2™ Vision Control

### DESCRIPCIÓN DEL COMPONENTE

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

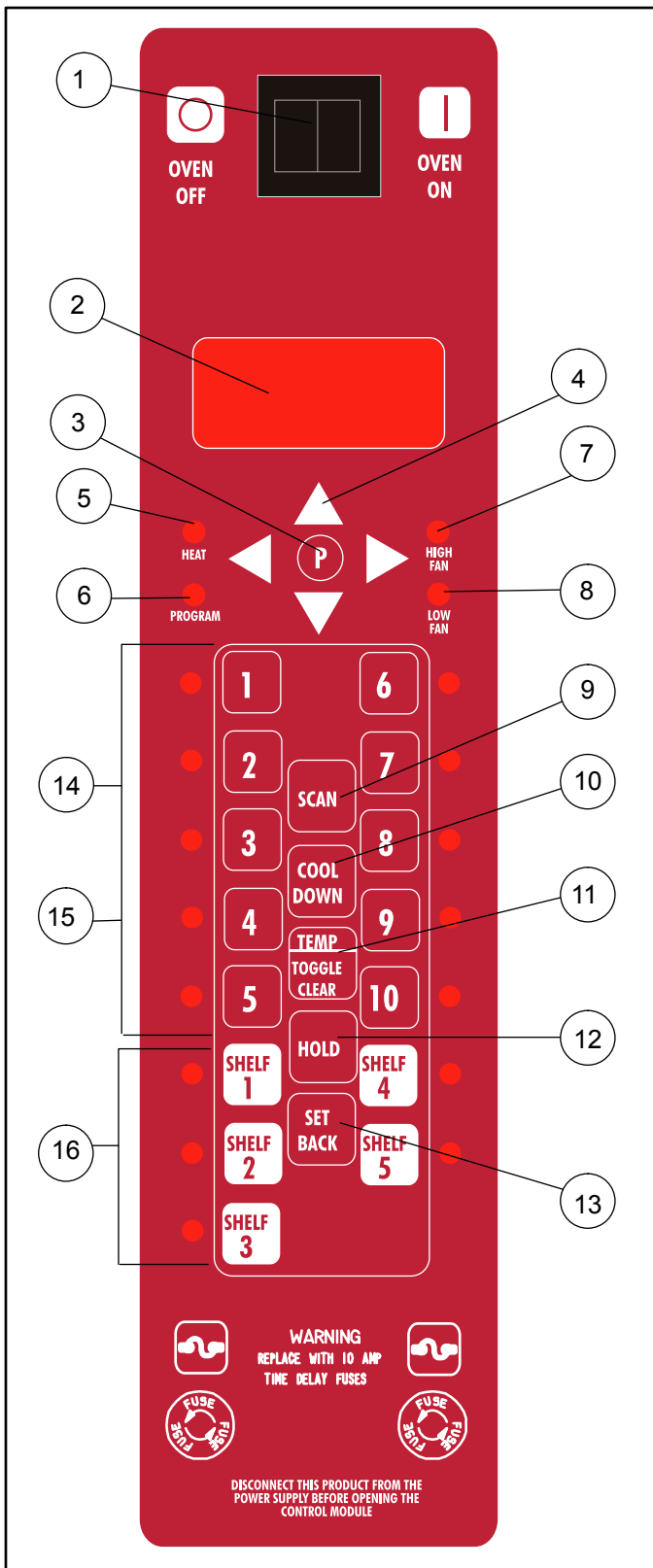


Figure 42



# Operación

## Control visual Blodgett IQ2™ Vision Control

### OPERACIÓN DEL HORNO

#### Encendido del horno:

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

#### Procedimiento de cocción de un solo producto:

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

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

LOAD (CARGAR)

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

PICK SHLF (ESCOG. ESTAN.)

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

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

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

*NOTA: Si el producto seleccionado es una receta de una sola etapa, las luces LED de todos los*

*productos de una sola etapa que tengan la misma temperatura de cocción y velocidad de ventilador se encenderán. Si el producto*



## Control visual Blodgett IQ2™ Vision Control

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

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

PICK SHLF (ESCOG. ESTAN.)

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

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

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

PICK SHLF (ESCOG. ESTAN.)

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

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

Repita el paso 3 con los productos adicionales.

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

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

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

DONE (LISTO)

La luz LED del producto terminado se enciende. Todas



# Operación

## Control visual Blodgett IQ2™ Vision Control

### PROGRAMACIÓN DE LA TECLA DE PRODUCTO

#### Para ingresar al modo de programación de producto

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

Product Cnt Programming  
(Producto Cont., Programación)

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

ENTER CODE  
(INGRESAR CÓDIGO)

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

RECIPE (RECETA)

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

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

#### Seleccionar el producto a programar

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

All Name  
(Todos, Nombre)

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

Product Name Lib  
(Bibl. nombres prod.)

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

3. Para cambiar el nombre del producto, use las TECLAS DE FLECHA DE PROGRAMACIÓN (4) para

desplazarse por la biblioteca de nombres de productos. Una vez resaltado el nombre del producto deseado, presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3) para seleccionarlo.

#### Para programar el producto

4. La pantalla muestra el siguiente mensaje:

Shelf Cook AAA  
(Cocc. estante, AAA)

**Definición:** Cocción



## Control visual Blodgett IQ2™ Vision Control

7. La pantalla muestra el siguiente mensaje:

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

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

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

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

8. La pantalla muestra el siguiente mensaje:

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

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

9. La pantalla muestra el siguiente mensaje:

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

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

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

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

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

Stage 1 Fan Off XX



# Operación

## Control visual Blodgett IQ2™ Vision Control

Alarm 1 Name AAA  
(Nombre alarma 1, AAA)

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

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

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

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

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

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

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

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

Alarm 2 Time AAA  
(Tiempo alarma 2 XXX)

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

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

Hold Time XX:XX  
(Tiempo mantenimiento XXX)

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

Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3).

13. La pantalla muestra el siguiente mensaje:

Hold Temp XXXF  
(Temp mantenimiento XXXF)

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

14. La pantalla muestra el siguiente mensaje:

Hold Done XXX  
(Mantenimiento listo XXX)

Use las TECLAS DE FLECHA DE PROGRAMACIÓN



## Control visual Blodgett IQ2™ Vision Control

### PROGRAMACIÓN A NIVEL DEL SISTEMA

#### Entrada al modo de programación del sistema

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

Product Cnt Programming  
(Producto Cont., Programación)

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

ENTER CODE (INGRESAR CÓDIGO)

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

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

#### Programación de las opciones del SISTEMA

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

Appliance Type XXX  
(Tipo aparato XXX)

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

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

3. La pantalla muestra el siguiente mensaje:

Language XXX  
(Idioma XXX)

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

4. La pantalla muestra el siguiente mensaje:</



# Operación

## Control visual Blodgett IQ2™ Vision Control

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

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

9. La pantalla muestra el siguiente mensaje:

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

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

10. La pantalla muestra el siguiente mensaje:

Preheat Time XXX  
(Tiempo precal. XXX)

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

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

11. La pantalla muestra el siguiente mensaje:

← Recipe Stage YES  
(Etapa receta, Sí) →

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

12. La pantalla muestra el siguiente mensaje:

← Recipe Name YES  
(Nombre receta, Sí) →

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

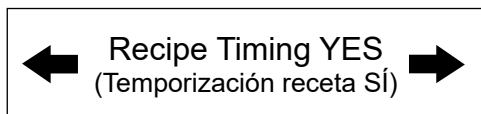
13. La pantalla muestra el siguiente mensaje:

← Recipe Shelf YES  
(Estante receta, Sí) →

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

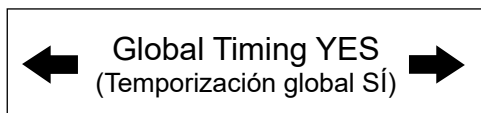
## Control visual Blodgett IQ2™ Vision Control

18. La pantalla muestra el siguiente mensaje:



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

19. La pantalla muestra el siguiente mensaje



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

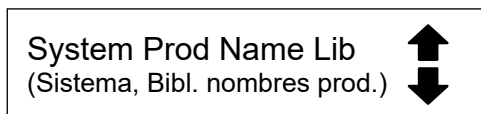
Use las TECLAS DE FLECHA DE PROGRAMACIÓN (4) para seleccionar el modo de temporización. Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3).

### Programación del NOMBRE DEL PRODUCTO

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

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

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



Una vez que "ProdName Lib" esté resaltado, presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (3) para seleccionar.



# Operación

## Control visual Blodgett IQ2™ Vision Control

### Programación del NOMBRE DE LA ALARMA

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

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

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

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



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

Alarm Name Lib  
(Bial. nombres alarmas)

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

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

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

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

Save Library ADD  
(Guardar biblioteca, Agregar)

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

**NOTA:** Para eliminar un nombre de alarma existente, busque el nombre en la biblioteca de productos. Presione la TECLA TEMP/TOGGLE/CLEAR (temp./alternar/borrar) (11) para

## Cómo funciona el modo de cocción y mantenimiento

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

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

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

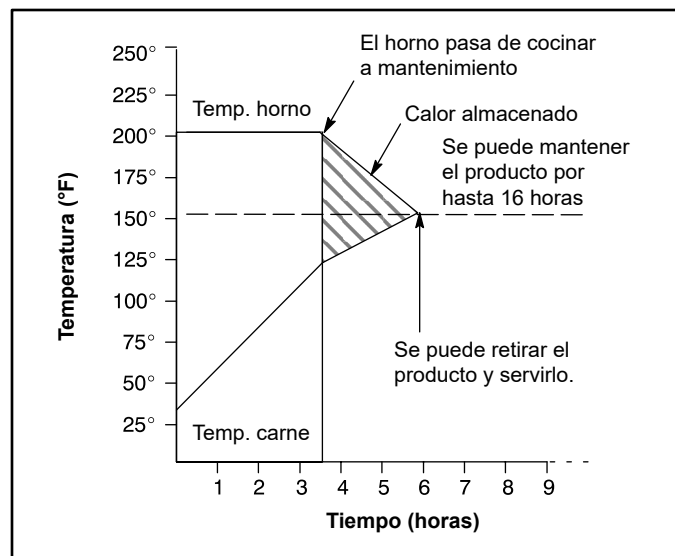


Figure 43

| PRODUCTO                                              | TEMP. DE COCCIÓN | TEMP. DE MANTENIMIENTO | CANTIDAD | TIEMPO DE COCCIÓN (H) | TIEMPO DE MANTENIMIENTO (H) | TIEMPO TOTAL (H) |
|-------------------------------------------------------|------------------|------------------------|----------|-----------------------|-----------------------------|------------------|
| Asado de costilla, sin hueso<br>14-18 lb (6.4-8.1 kg) | 200 °F<br>93 °C  | 140 °F<br>60 °C        | 1        | 3                     | 1                           | 4                |
|                                                       |                  |                        | 3        | 3 1/4                 | 1 1/2                       | 4 3/4            |
|                                                       |                  |                        | 6        | 3 1/2                 | 2                           | 5 1/2            |
| Asado de costilla, con hueso<br>14-18 lb (6.4-8.1 kg) | 200 °F           |                        |          |                       |                             |                  |



# Operación

## Lineamientos generales para el personal operativo

### TIEMPOS DE COCCIÓN Y TEMPERATURAS

#### Precalentamiento del horno

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

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

#### Temperaturas de cocción

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

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

#### Tiempo de cocción

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

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

### CONSEJOS DE OPERACIÓN

#### Charolas y rejillas

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

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

#### Asado

## Tiempos de cocción y temperaturas sugeridos

| PRODUCTO                                              | TEMPERATURA     | TIEMPO     | # DE ESTANTES |
|-------------------------------------------------------|-----------------|------------|---------------|
| <b>Carnes</b>                                         |                 |            |               |
| Hamburguesas (5 por lb)                               | 400 °F (205 °C) | 8-10 min   | 10            |
| Pierna de res (80 lb en cuartos)                      | 275 °F (135 °C) | 2 h 45 min | 2             |
| Costillas alta calidad (20 lb cortadas, poco cocidas) | 235 °F (115 °C) | 2 h 45 min | 2             |
| Filete New York banquete (10 oz. carne)               | 450 °F (235 °C) | 7-8 min    | 5             |
| Bistec después de brasear                             | 275 °F (135 °C) | 1 h        | 5             |
| Chuletas de cerdo rellenas al horno                   | 375 °F (190 °C) | 25-30 min  | 5             |
| Asado de ternera deshuesada (15 lb)                   | 300 °F (150 °C) | 3 h 10 min | 2             |
| Chuleta de cordero (lomo pequeño)                     | 400 °F (205 °C) | 7-8 min    | 5             |
| Tocino (sobre rejillas en charolas de 18 in x 26 in)  | 400 °F (205 °C) | 5-7 min    | 10            |
| <b>Aves</b>                                           |                 |            |               |
| Pechugas y muslo de pollo                             | 350 °F (175 °C) | 40 min     | 5             |
| Espalda y ala de pollo                                | 350 °F (175 °C) | 35 min     | 5             |
| Pollo (2 1/2 lb en cuartos)                           | 350 °F (175 °C) | 30 min     | 5             |
| Arrollado de guajolote (arrollados de 18 lb)          | 310 °F (155 °C) | 3 h 45 min | 3             |
| <b>Pescado y mariscos</b>                             |                 |            |               |
| Filete de halibut, bacalao (congelado 5 oz)           | 350 °F (175 °C) | 20 min     | 5             |
| Langosta rellena al horno (2 1/2 lb)                  | 400 °F (205 °C) | 10 min     | 3             |
| Colas de langosta (congeladas)                        | 425 °F (220 °C) | 9 min      | 5             |
| <b>Queso</b>                                          |                 |            |               |



# Mantenimiento

---

## Limpieza y mantenimiento preventivo

### LIMPIEZA DEL HORNO

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

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

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

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

El interior de porcelana puede limpiarse con cualquier limpiador para hornos comercial. Asegúrese de que los compuestos de limpieza cáusticos NO entren en contacto con la sonda de temperatura, la cubierta de acero aluminizado de los elementos calentadores ni la rueda del soplador.

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

### Limpieza semanal

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

### MANTENIMIENTO PREVENTIVO

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

#### Mantenimiento anual

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

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



#### ¡ADVERTENCIA!

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



## Guía para la resolución de problemas

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



### ¡ADVERTENCIA!

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