

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

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

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



## **HV-100E, HV-100G, HVH-100E E HVH-100G** **INSTALAÇÃO – FUNCIONAMENTO – MANUTENÇÃO**



### **BLODGETT OVEN COMPANY**

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

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

PN 59601 Rev F (3/18)

© 2018 - G.S. Blodgett Corporation

Endereço de sua Assistência Técnica:

\_\_\_\_\_

Modelo:

\_\_\_\_\_

Número de Série:

\_\_\_\_\_

Seu aparelho foi instalado por:

\_\_\_\_\_

A instalação do seu forno foi verificada  
por:

# IMPORTANTE

**ATENÇÃO:** Instalação, ajuste, alteração, assistência ou manutenção inadequados podem causar danos materiais, lesões ou morte. Leia todas as instruções de instalação, funcionamento e manutenção antes de instalar ou reparar este equipamento.

**INSTRUÇÕES A SEREM SEGUIDAS NO CASO DO USUÁRIO CHEIRA GÁS DEVEM SER POSTADAS EM UMA POSIÇÃO DE DESTAQUE.** Este informações podem ser obtidas entrando em contato com seu fornecedor local de gás.

## PARA SUA SEGURAN

Não armazene ou use gasolina ou outros vapores ou líquidos inflamáveis nas proximidades deste ou de qualquer outro aparelho.

As informações contidas neste manual são importantes para a correta instalação, uso e manutenção deste forno. A observação desses procedimentos e instruções proporcionará resultados satisfatórios de cozimento e uma duração de serviço longa e sem problemas. Por favor, leia este manual com atenção e conserve-o para futuras consultas.

Erros: Erros descritivos, tipográficos ou pictóricos estão sujeitos a correções. Especificações estão sujeitas a alterações sem aviso.

# Índice

## INSTALAÇÃO

Descrição e Especificações do Forno .....	2
Certificações .....	4
Localização e Ventilação do Forno .....	5
Colocação das Pernas .....	6
Fixação dos Rodízios .....	7
Sobreposição .....	8
Conexões Hidráulicas .....	10
Conexões Elétricas .....	12
Conexões a Gás .....	13
Restrição da Mangueira de Gás .....	15

## FUNCIONAMENTO

Informações de Segurança .....	16
Controle Padrão .....	17
Controle SmartTouch Touchscreen .....	21

## MANUTENÇÃO

Procedimento para Utilizar o Pulverizador .....	34
Limpeza e Manutenção Preventiva .....	35



# Instalação

## Descrição e Especificações do Forno

### SOBRE O HYDROVECTION

Os fornos Hydrovection Blodgett são produzidos com qualidade utilizando aço inoxidável de alto grau e com mão de obra de primeira classe.

A ventoinha de multivelocidade, que é protegida contra contato acidental com os dedos, é movida por um motor potente e silencioso. O condensador retira o excesso de umidade do aparelho. A condensação e a água de descarte, que se formam durante o hidrococimento e a limpeza, são continuamente eliminadas.

O uso de isolamento de alta qualidade impede a radiação excessiva de calor e economiza energia.

O Hydrovection possui pernas ajustáveis opcionais que se adaptam facilmente a superfícies ligeiramente irregulares e suportes de chão opcionais que foram projetados para uso com todos os modelos de mesa.

As práticas portas do forno, com janelas de observação, possuem um amplo raio de abertura e puxadores que podem ser utilizados facilmente, mesmo com mãos molhadas ou gordurosas.

A facilidade de funcionamento é garantida pela disposição simples dos controles. Símbolos gráficos facilitam a funcionamento, mesmo para equipes inexperientes. Uma terceira função, o modo “Cool Down” [resfriamento], permite que a cavidade do forno resfrie rapidamente com a porta aberta.

A limpeza exige o mínimo. O interior é vaporizado com uma solução de ação de autolimpeza, que interage com a umidade, para remover crostas e manchas facilmente. O forno é projetado para facilidade de manutenção e a solda é estanque à água, de forma que a cavidade interna de cocimento pode ser enxaguada com uma mangueira após o processo de limpeza.

### ESPECIFICAÇÕES HIDRÁULICAS

ESPECIFICAÇÕES HIDRÁULICAS	
<b>ÁGUA</b>	
Pressão da Água	30 PSI (207 kPa) mínimo 50 PSI (345 kPa) máximo
Conexão da Água	Mangueira de jardim de 3/4" – Água fria somente
Requisitos Mínimos	TDS – 40-125 partes por milhão Dureza Total – 35-100 partes por milhão Cloretos – menos que 25 partes por milhão Cloro – menos que 0.2 partes por milhão Chloromine – menos que 0.2 partes por milhão Fator pH – 7,0-8,5 Silica - menos que 13 partes por milhão
<b>DRENAGEM</b>	
Tipo de Dreno	Dreno Atmosférico Ventilado
Conexão do Dreno	1.25" O.D.
Temp. máximo da Água do Dreno	140°F (60°C)

## Descrição e Especificações do Forno

ESPECIFICAÇÕES – HV-100G-AB E HVH-100G-AB					
TIPO DE GÁS	ENTRADA DE GÁS	VOLTAGEM	FASE	AMPS	MOTOR
Natural	60,000 BTU/Hr	115	1	10	3/4 HP 208-240VCA, 3 fases, 50/60 Hz
		208/240	1	5	
Propano	60,000 BTU/Hr	115	1	10	3/4 HP 208-240VCA, 3 fases, 50/60 Hz
		208/240	1	5	

*Conector 3/4 NPT para todas as instalações nos EUA e Canadá*

ESPECIFICAÇÕES – HV-100E-AB E HVH-100E-AB							
VOLTAGEM	HZ	KW	FASES	CARGA MÁX. (AMPERES)			MOTOR
				L1	L2	L2	
208	60	15	3	38	38	38	3/4 HP 208 – 240VCA, 50/60 Hz
240	60	15	3	34	34	34	3/4 HP 208 – 240VCA, 50/60 Hz
440	60	15	3	20	18	18	3/4 HP 208 – 240VCA, 50/60 Hz
480	60	15	3	18	17	17	3/4 HP 208 – 240VCA, 50/60 Hz

\* Modelo HV-100E apenas



# Instalação

---

## Certificações

AS INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO AQUI CONTIDAS SÃO PARA USO EXCLUSIVO DO PESSOAL QUALIFICADO DE INSTALAÇÃO E MANUTENÇÃO. A INSTALAÇÃO OU MANUTENÇÃO POR PESSOAS NÃO QUALIFICADAS PODE RESULTAR EM DANOS AO FORNO E/OU LESÕES AO OPERADOR.

Pessoal de instalação qualificado são indivíduos, uma empresa ou companhia que pessoalmente ou através de um representante dedicam-se e são responsáveis pela:

- Instalação ou reposição da tubulação de gás. Conexão, instalação, reparo ou manutenção do equipamento.
- Instalação da fiação elétrica do medidor elétrico, do painel principal de controle ou da tomada até o aparelho elétrico.

O pessoal de instalação qualificado deve possuir experiência em tal trabalho, estar familiarizado com as precauções necessárias e atender a todos os requisitos legais estaduais e municipais.

## Instalações Americanas e Canadenses

A instalação deve atender os códigos municipais ou, na ausência desses códigos municipais, o Código de Gás Nacional, NFPA54/ANSI Z223.1 – Última edição, Código de Instalação de Gás Natural CAN/CGA-B149 ou o Código de Instalação de Propano, CAN/CGA-B149.2, conforme aplicável.

Referência: Código Elétrico Nacional, ANSI/NFPA 70 – Última edição e/ou Código Elétrico Canadense CSA C22.1, conforme aplicável.

Este equipamento deve ser instalado em conformidade com o Código Hidráulico Básico dos Oficiais da Construção e o “Code Administrators International Inc.” (BOCA) e com o Manual de Sanitização dos Serviços Alimentícios da Secretaria de Alimentos e Drogas (FDA).

O aparelho deve ser instalado com prevenção de fluxo reverso, de acordo com os códigos federais, estaduais e municipais aplicáveis.

## Instalações Gerais para Exportação

A instalação deve estar em conformidade com as normas municipais e nacionais. Os códigos e/ou exigências municipais de instalação podem variar. Se você tiver quaisquer dúvidas relacionadas à correta instalação e/ou funcionamento do seu aparelho, por favor, entre em contato com o seu distribuidor local. Se não houver um distribuidor local, por favor, entre em contato com a Blodgett no 0011-802-658-6600.



## Localização e Ventilação do Forno

### RESPONSABILIDADES DO PROPRIETÁRIO

Responsabilidades de instalação antes da inspeção da assistência para início da utilização

Você tem direito a uma inspeção de assistência gratuita, realizada por nossa fábrica assim que possível. Antes de o representante da fábrica chegar para desenvolver o procedimento de partida, o proprietário já deverá ter atendido os seguintes requisitos.

1. O(s) forno(s) está(ão) desembalado(s), empilhado(s) (caso aplicável) e está(ão) no lugar.

*OBS.: Favor consultar Colocação das Pernas e Superposição*

**Carga máxima da prateleira – 60 libras (27,3 Kg)**

### LOCALIZAÇÃO DO FORNO

A localização adequada e bem planejada do seu forno resultará em conveniência e desempenho satisfatório para o operador a longo prazo.

Um espaçamento mínimo deve ser mantido entre o forno e quaisquer construções combustíveis ou não combustíveis. Vide a tabela abaixo.

Além disso, o seguinte espaçamento é recomendado para manutenção.

- Laterais do corpo do forno – 12” (30 cm)
- Parte posterior do corpo do forno – 12”(30 cm)

MODELO DO FORNO	ESPAÇAMENTO MÍNIMO NECESSÁRIO		
	Lado Direito	Lado Esquerdo	Fundo
HV-100E E HVVH-100E	0” (0mm)	0” (0mm)	6” (152.4mm)
HV-100G E HVVH-100G	0” (0mm)	0” (0mm)	6” (152.4mm)

- Não coloque fontes fortes de calor, grades ou charcos junto ao forno. Se tal instância existir, é altamente recomendável comprar uma proteção térmica, disponível no Blodgett.
- Observe que, se as temperaturas forem muito altas, pode ocorrer um desligamento de segurança.
- O incumprimento pode invalidar a garantia do forno.

### VENTILAÇÃO

A necessidade de um sistema de ventilação adequadamente projetado e instalado precisa ser enfatizada. O sistema de ventilação permitirá que a unidade opere de forma apropriada, enquanto elimina vapores e produtos de combustão da área operacional.

O aparelho deve ser ventilado através de uma coifa com exaustor mecânico adequadamente projetado. A coifa deve ser projetada de tal modo que cubra totalmente o equipamento com uma sobreprojeção de pelo menos 6” (15 cm) em todos os lados não adjacentes à parede. A capacidade da coifa deve ser dimensionada adequadamente e precauções devem ser tomadas para a reposição adequada de ar.



### ATENÇÃO!!

**A ventilação inadequada do forno pode ser perigosa para a saúde do operador e resultará em problemas operacionais, cozimento inadequado e possível dano ao equipamento. Os danos decorrentes diretamente da ventilação inadequada não serão cobertos pela garantia do Fabricante.**

Quando instalado na comunidade de Massachusetts, este aparelho deve estar intertravado com o sistema da coifa de exaustão, de tal modo que o equipamento só poderá ser operado se a coifa de exaustão estiver ligada.

### Instalações Americanas e Canadenses

Consulte os códigos de ventilação municipais. Na ausência de códigos municipais, consulte o código nacional de ventilação denominado “Norma para a Instalação de Equipamento para a Remoção de Fumaça e Vapores Carregados de Gordura de Equipamentos Comerciais de Cozinha”, NFPA-96, Última Edição.

### Instalações Gerais para Exportação

A instalação deverá estar conforme com as normas de instalação municipais e nacionais. Os códigos e/ou requisitos de instalação municipais podem variar. Se você tiver quaisquer dúvidas relacionadas à correta instalação e/ou funcionamento do seu aparelho, por favor, entre em contato com o seu distribuidor local. Se não houver um distribuidor local, por favor, entre em contato com a Blodgett no 0011-802-658-6600.



# Instalação

## Colocação das Pernas

### OPÇÕES DE PERNAS

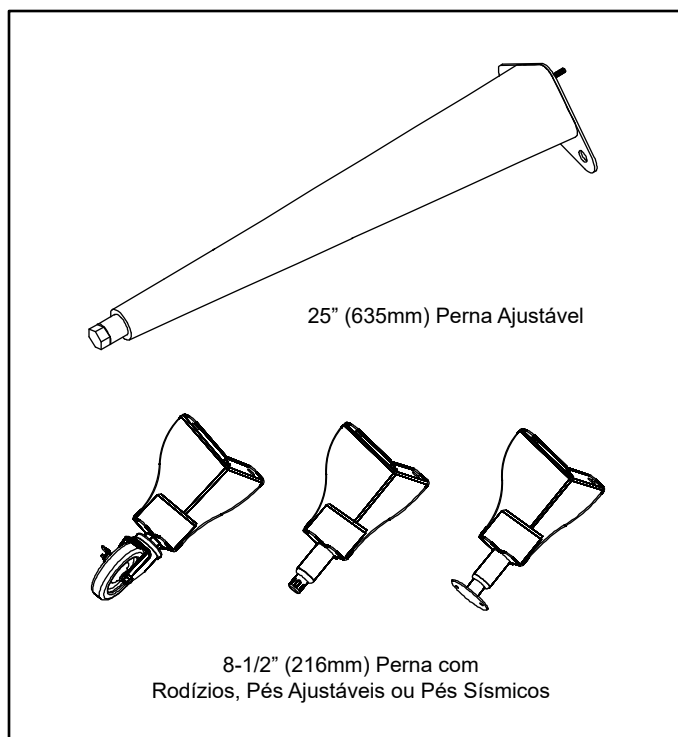


Figura 1

### FIXAÇÃO

1. Alinhe a ponteira roscada, em uma das pernas dianteiras, com o furo localizado no canto inferior do aparelho. Gire a perna no sentido horário e aperte até a volta inteira mais próxima.
2. Alinhe os furos da placa da perna com os furos do aparelho. Fixe com as duas porcas de 1/2" fornecidas.
3. Repita os passos acima com a outra perna dianteira. Se rodízios forem utilizados, instale-os com os rodízios com trava na parte dianteira do forno. Os rodízios traseiros não travam. **Verifique se as travas estão presentes nos rodízios dianteiros.**
4. Levante e apoie o forno nas pernas dianteiras que acabaram de serem instaladas. Se rodízios forem usados, verifique se as travas estão presentes nos rodízios dianteiros. Repita os passos acima para as pernas traseiras.
5. Nivela o forno rosqueando os pés ajustáveis para dentro ou para fora conforme necessário.

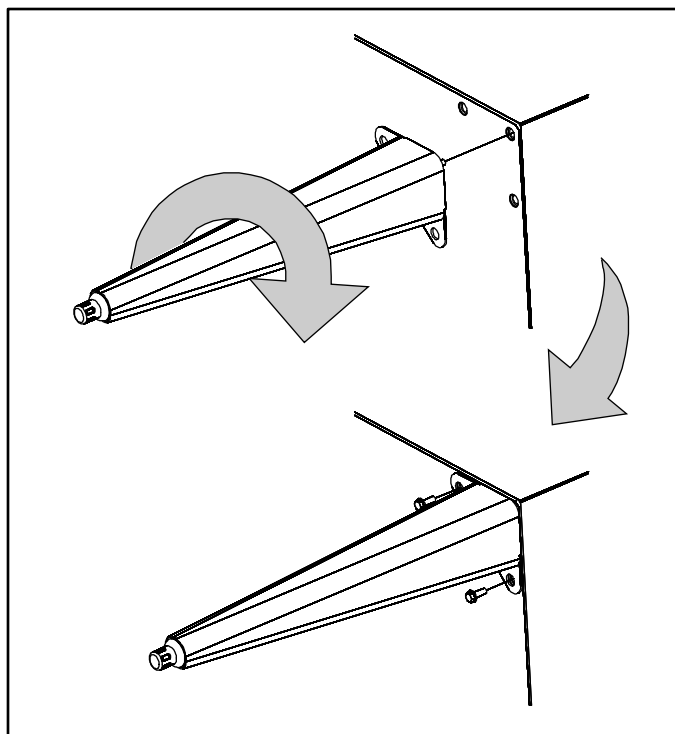


Figura 2



## Fixação dos Rodízios

### RODÍZIOS PARA UM SÓ FORNO

1. Fixe as pernas como descrito.
2. Retire os pés ajustáveis das pernas.
3. Insira um rodízio em cada perna como ilustrado. Aperte os parafusos de travamento para fixar os rodízios.

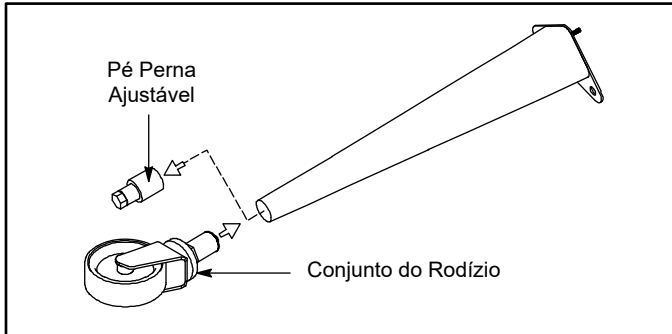


Figura 3

### RODÍZIOS DE PERFIL PARA FORNOS SUPERPOSTOS

1. Coloque um nível no chão onde os rodízios permanecerão.
  2. Coloque calços no lado mais baixo até que o forno esteja nivelado.
  3. Monte os calços entre os rodízios e o forno da seguinte forma:
    - a. Alinhe os furos dos calços e dos rodízios com os furos do forno.
    - b. Fixe com as duas porcas de 1/2" fornecidas.
- OBS.: Instale-os com os rodízios traváveis na parte dianteira do forno. Os rodízios traseiros não travam. Verifique se as travas estão instaladas nos rodízios dianteiros.*
4. Vire o forno sobre os rodízios que acabaram de serem instalados.

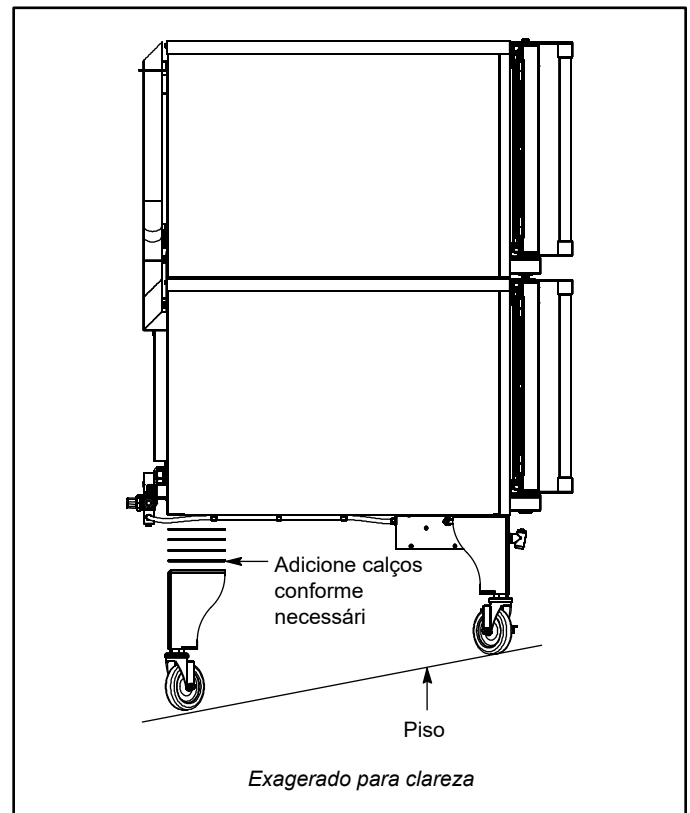


Figura 4



# Instalação

## Sobreposição

### ATENÇÃO!!

**A sobreposição deverá ser realizada somente por pessoal de instalação qualificado. Os fornos são pesados. Tenha o cuidado de utilizar as ferramentas e técnicas apropriadas quando for levantar e sobrepor as unidades.**

1. Fixe as pernas ou rodízios no forno inferior.
2. Posicione o forno superior sobre o forno inferior. Verifique se todos os lados estão alinhados.
3. Fixe um forno ao outro pela parte posterior usando as presilhas de sobreposição.

4. Instale uma coluna de ventilação no canto direito do forno inferior. Use a tubulação de 4 polegadas e bráçadeira de mangueira para prender a extensão da ventilação no forno inferior. Instale o suporte da extensão da ventilação nas duas tubulações no forno superior. Prenda o suporte ao forno superior com o parafuso fornecido.

### 5. FORNO DE GÁS APENAS

- a. Deslize a extensão de tubulação de gás pela tubulação no forno inferior. Remova o aro do duto de gás da tampa de acesso e substitua-o por um suporte de extensão do duto. Reinstale os parafusos de montagem.

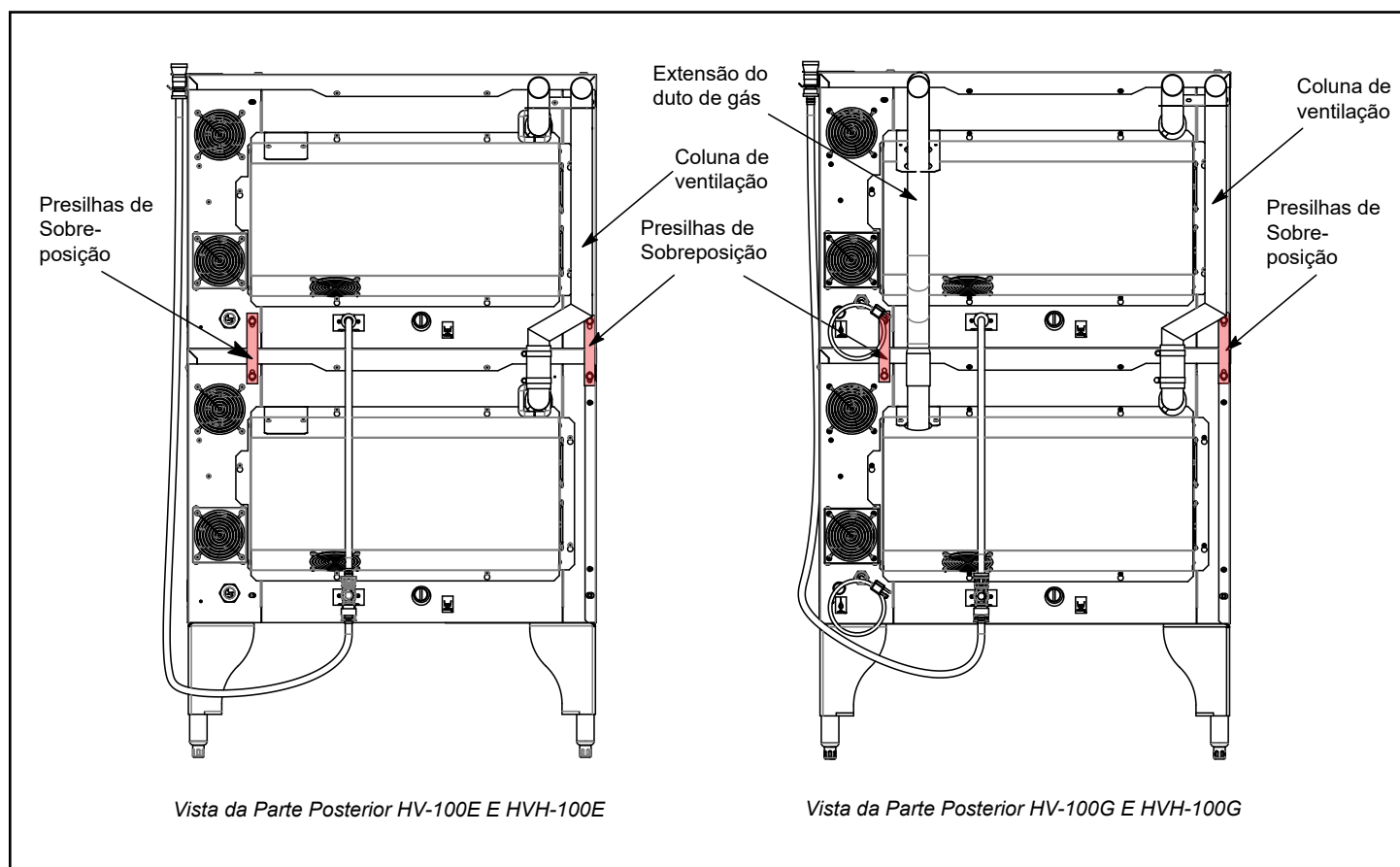


Figura 5

## Sobreposição

### FORNO DE GÁS APENAS

1. Deslize a extensão de tubulação de gás pela tubulação no forno inferior. Remova o aro do duto de gás da tampa de acesso e substitua-o por um suporte de extensão do duto. Reinstale os parafusos de montagem.

A configuração de pilha dupla HV100G é fornecida com um kit de tubulação para conectar os dois fornos à mesma fonte de gás.

### Use o selante para rosca de tubo em todas as conexões.

1. Instale a parte reta do T na conexão de gás do forno à direita.
2. Instale o acoplador à conexão de gás no forno inferior.
3. Instale uma ponta da mangueira flexível de gás para roscas perpendiculares à parte rede do T instalado anteriormente, instale a outra extremidade do acoplador instalado no forno inferior.
4. Instale a tubulação de gás de entrada no parte rede do T instalado no forno superior.
5. Use um método de detecção de vazamento padrão nas partes recém-instaladas após a instalação antes de acender o forno pela primeira vez ou quando o forno tiver desconectado do serviço de combustível.

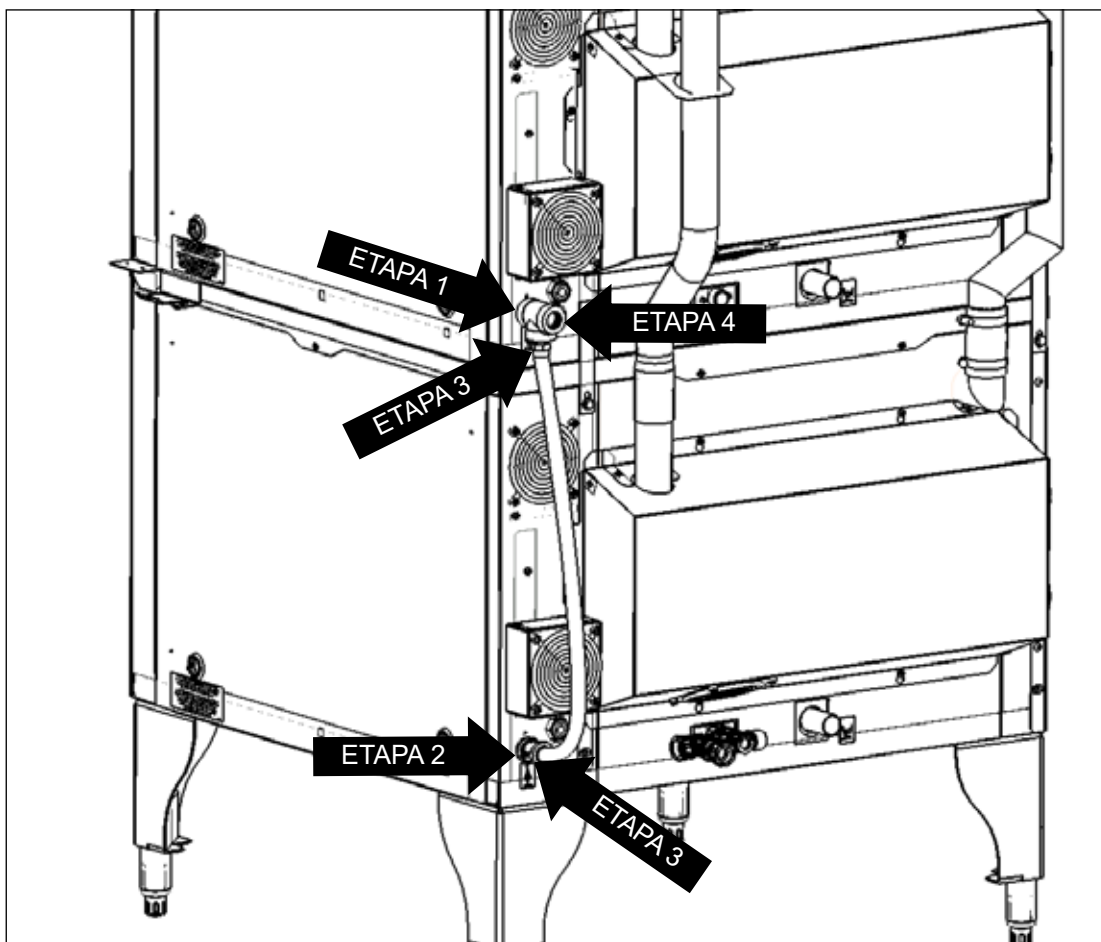


Figura 6



# Instalação

## Conexões Hidráulicas

### CONEXÃO DA ÁGUA

**OBS.: SOMENTE ÁGUA FRIA** deve ser utilizada.

Conecte o aparelho a água de qualidade, através de uma mangueira de pressão com conexão GHT de 3/4" (19mm). Vide figura 6 para as conexões. Uma válvula de fechamento deve ser instalada próximo ao forno.

#### ATENÇÃO!!

**Utilizar o aparelho sem um regulador de pressão da água instalará a sua garantia.**

Este produto deve ser instalado por Encanador ou um Instalador de Gás habilitados quando a instalação for na Comunidade de Massachusetts.

#### ATENÇÃO!!

**O bico de pulverização do chuveiro de mão fornecido para lavar o interior do forno não é livre de chumbo e não destinado a beber.**

### CONEXÃO DO DRENO

O escoamento do dreno deve se dar em um ralo aberto no assoalho, evitando-se uma mangueira flexível que poderá ceder e permitir que a água presa se acumule. O cliente deverá fornecer a tubulação do forno até o ralo.

**OBS.: A tubulação de drenagem deve ser constituída de**

*material resistente à temperatura, maior que 71°C (160°F), e ser de diâmetro adequado para não causar restrição de fluxo. Materiais inadequados podem se deformar e causar restrições, afetando o desempenho.*

#### ATENÇÃO!!

**A conexão deve ser realizada por um encanador licenciado, para um dreno aberto ou fechado. O dreno nunca deve terminar diretamente abaixo do equipamento. O dreno não deve estar localizado no mesmo lado em que os controles do equipamento estão localizados.**

#### Conexão específica de água/dreno para a cidade de Los Angeles.

1. Cada linha de dreno do aparelho deve ser encaminhada sem inclinações ou decaimentos e terminar acima da beirada do nível de transbordamento de um receptor indireto de efluentes aprovado.
2. O aparelho deve ser instalado de acordo com as instruções impressas do fabricante e com as edições de 1999 de LAPC e LAMC.
3. Um dispositivo de proteção contra refluxo poderá ser exigido por códigos municipais. Se este for o caso,

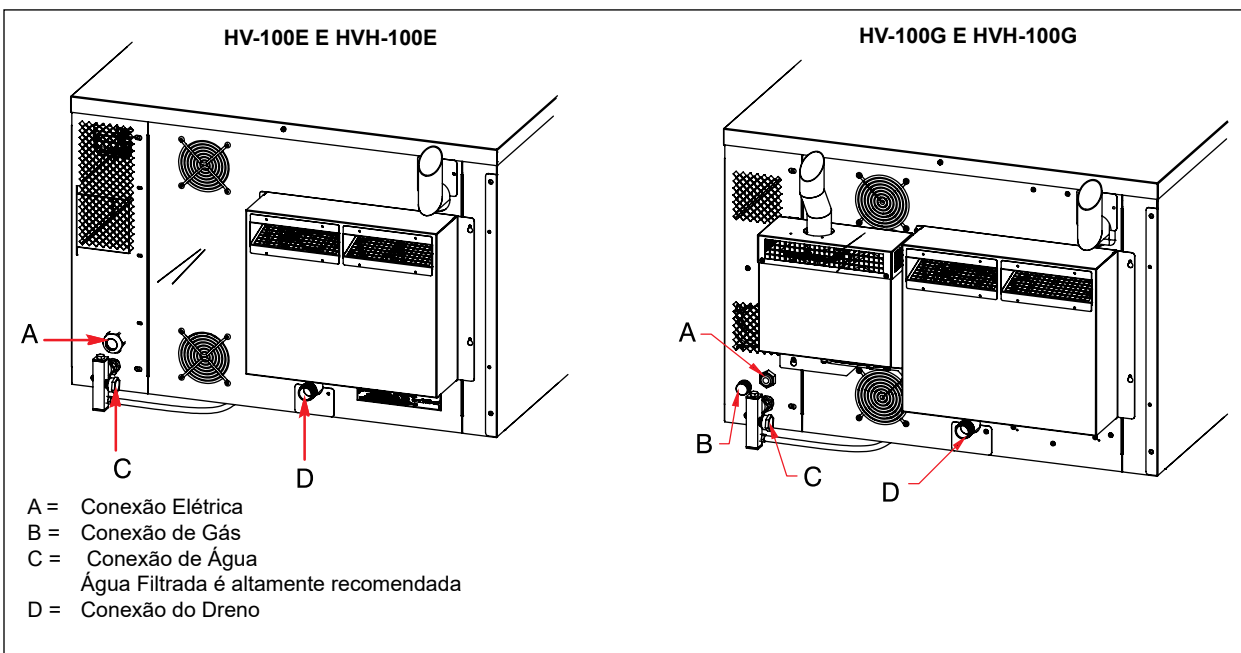


Figura 9



ele deve ser instalado no sistema de água potável diretamente adiante do aparelho. O dispositivo de proteção ao refluxo deve ser qualquer um dos seguintes: válvula de alívio de pressão e quebra vácuo instalada no mínimo 12" (30 cm) acima do ponto mais alto de uso, uma válvula de retenção dupla de proteção contra refluxo ou proteção de refluxo pelo princípio de baixa pressão.

### TUBO DE ÁGUA PARA HV100-AB NO HV100-AB SEM CHUVEIRO MANUAL

Todos os modelos HV100 exigem uma conexão de água fria, localizada na parte posterior do forno, ao lado do dreno.

1. Instale o tubo de água com a porta fêmea central rosqueada na conexão de água fria do HV100 central. Direcione as roscas macho para a lateral do painel de controle do forno.
2. Instale a mangueira de conexão de empilhamento do forno (fornecido no kit de empilhamento) entre a porta do tubo de água fêmea restante e a conexão de água fria do HV100 superior.
3. Conecte a linha de abastecimento de água às roscas macho da conexão de água. O kit de empilhamento também é
4. fornecido com um adaptador de rosca fêmea/fêmea. Isso pode ser necessário na porta do tubo de água rosqueada macho se a conexão de linha de abastecimento de água é uma rosca macho.

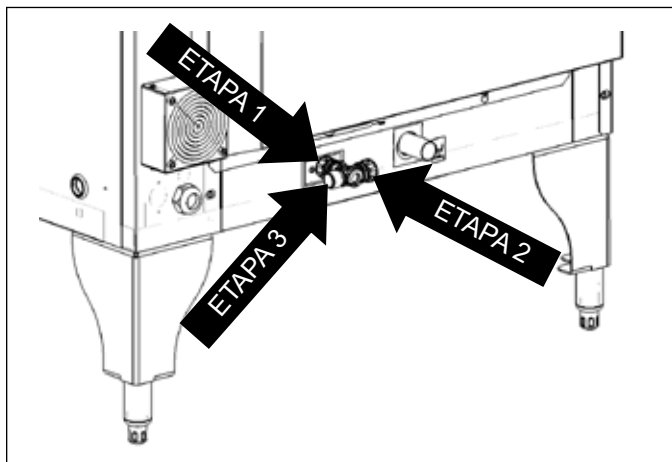


Figura 7

### TUBO DE ÁGUA PARA HV100-AB NO HV100-AB COM CHUVEIRO MANUAL

Todos os modelos HV100 exigem uma conexão de água fria, localizada na parte posterior do forno, ao lado do dreno.

**⚠ ATENÇÃO!!**

**O bico de pulverização do chuveiro de mão fornecido para lavar o interior do forno não é para uso com água potável.**

1. Instale o tubo de água com a porta fêmea central rosqueada na conexão de água fria do HV100 inferior. Direcione a rosca macho na direção do compartimento de controle.
2. Conecte o segundo tubo de água ao tubo instalado rosqueando a porta fêmea reta no segundo tubo na porta macho no tubo de água previamente instalado.
3. Conecte a ponta fêmea do chuveiro manual à porta macho do tubo de água voltado para o lado do controle do forno.
4. Instale a mangueira de conexão de empilhamento do forno (fornecido no kit de empilhamento) entre a porta do tubo de água fêmea e a conexão de água fria do HV100 superior.
5. Conecte a linha de abastecimento de água às roscas fêmeas da conexão de água. O kit de empilhamento é também fornecido com um adaptador de rosca macho/macho. Isso pode ser necessário se a conexão de linha de abastecimento de água é uma rosca fêmea.

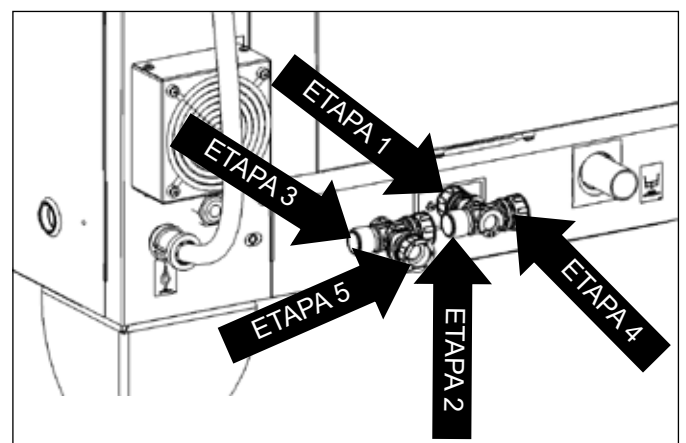


Figura 8



# Instalação

## Conexões Elétricas

### TODOS OS MODELOS

*OBS.: As conexões elétricas somente devem ser feitas por um instalador qualificado.*

Antes de fazer qualquer conexão elétrica para estes aparelhos, verifique se o fornecimento de energia é adequado para os requisitos de voltagem, amperagem e fase, declarados na placa de identificação montada no aparelho.

O disjuntor utilizado para fornecer energia para este aparelho deverá ter um mínimo de espaçamento de contato de 0,076" (3mm). O disjuntor deverá atender a todas as normas de instalação municipal e nacional.

Todos os aparelhos devem ser instalados de acordo com os códigos elétricos municipais e locais.

Um diagrama da fiação está localizado no interior do painel lateral removível.

*OBS.: Desconecte a fonte de energia do aparelho antes de realizar a manutenção.*



### **ATENÇÃO!!**

**Instalação inadequada pode invalidar a sua garantia.**

### Modelos Elétricos

Um aliviador de tensão para o cabo de força é fornecido. O instalador deverá fornecer um cabo que atenda às normas de instalação municipais e nacionais.

### Modelos a Gás

#### Instalações Americanas e Canadenses

Um cabo de força (apenas para unidades de 115V) é fornecido com um plugue anexo. Plugue o cabo de força no receptáculo desejado.

Este modelo de forno utiliza uma unidade de inversor de frequência variável. Aparelhos que utilizam esse tipo de inversor produzem ruídos de alta frequência, e exigem filtros eletrônicos e blindagem nos cabos do motor. Isso faz com que a maior parte da corrente proveniente deste ruído seja aterrada. Especialmente, no momento que o botão Liga ON é acionado, pode haver um acionamento inadvertido do interruptor de falha de aterramento do aparelho (GFCI). Alguns GFCIs são mais sensíveis do que outros. Blodgett qualificou a marca Pass & Seymour, código 2095, 20 A, 125 VAC, 60 Hz, grau de especificação GFCI receptáculo duplex como sendo imune ao ruído proporcionado pelo inversor de frequência variável. Blodgett recomenda a utilização deste dispositivo DR para este modelo de forno.



### **ATENÇÃO!!**

**Se o cabo de força estiver danificado, este deverá ser substituído por um cabo ou dispositivo especial disponível junto ao fabricante ou ao representante de assistência técnica.**

## Conexões a Gás

### TUBULAÇÃO DE GÁS

Um sistema de fornecimento de gás adequadamente dimensionado é essencial para o máximo desempenho do forno. A tubulação deve ser dimensionada para fornecer um suprimento de gás suficiente para atender a demanda máxima de todos os aparelhos na linha sem perda de pressão no equipamento.

#### Exemplo:

*OBS.: Os valores de BTU no seguinte exemplo são para gás natural.*

Você compra um HV-100G para adicionar à sua linha de cozimento existente.

- Some a taxa de BTU dos seus aparelhos atuais.

Fritadeira Pitco	120.000 BTU
Fogão de 6 Queimadores	60.000 BTU
Forno Deck	50.000 BTU
Total	230.000 BTU

- Some a taxa de BTU do novo forno ao total.

Total Anterior	230.000 BTU
HV-100G	60.000 BTU
Novo Total	290.000 BTU

- Meça a distância do medidor de gás até a linha de cozimento. Este é o comprimento da tubulação de gás. Digamos que o comprimento da tubulação seja 30' (9 m) e o tamanho da tubulação seja 1" (2,54 cm).

- Use a tabela apropriada para determinar a capacidade total de sua tubulação atual de gás.

A capacidade total para este exemplo é de 375.000 BTU. Como a necessidade total de gás é de 290.000 BTU, abaixo de 350.000 BTU, não será necessário aumentar o tamanho da tubulação de gás atual.

*OBS.: As capacidades de BTU indicadas nas tabelas são somente para trechos de tubos retos. Quaisquer cotovelos ou outros acessórios irão diminuir as capacidades da tubulação. Por exemplo: um cotovelo schedule 40 de 1 1/2" tem a capacidade equivalente de um tubo reto de 4,2" (10,2 cm). Contate seu fornecedor local de gás se tiver dúvidas.*

### Máxima Capacidade de Tubos de Ferro em Pés Cúbicos de Gás Natural por Hora

(Queda de pressão de 0,5 polegadas de C.A.)

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

*Do Código Nacional de Gás Combustível Parte 10  
Tabela 10-2*

### Máxima Capacidade de Tubos em mil BTU/h de Gás Não Diluído de P.P. a 11" de C.A.

(Queda de pressão de 0,5 polegadas de C.A.)

COMPRI- MENTO DO TUBO (PÉS)	DIÂMETRO INTERNO, POLEGADAS		
	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

*Do Código Nacional de Gás Combustível Parte 10  
Tabela 10-15*





# Instalação

## Conexões a Gás

### REGULAGEM E TESTE DA PRESSÃO

A pressão do gás para o aparelho deve ser ajustada para cada aparelho enquanto os queimadores estiverem acesos. Uma pressão suficiente de gás deve estar presente na entrada para atender a estas condições. Consulte a tabela abaixo para a pressão correta do gás.

Cada aparelho foi ajustado na fábrica para operar com o tipo de gás indicado na placa de especificações.

Cada forno é fornecido com um regulador para manter a pressão adequada de gás. O regulador é essencial para o funcionamento adequado do forno e não deve ser removido.

**NÃO INSTALE UM REGULADOR ADICIONAL ONDE A UNIDADE É CONECTADA AO FORNECIMENTO DE GÁS, A NÃO SER QUE A PRESSÃO DE ENTRADA SEJA SUPERIOR A 14" C.A. (1/2 psi) (37 mbar).**

O forno e a sua válvula individual de fechamento devem ser desconectados do sistema de tubulação de fornecimento de gás durante quaisquer testes de pressão desse sistema no caso de pressões de teste que excedam 1/2 psig (3,45 kPa)

O forno deve ser isolado do sistema de tubulação de fornecimento de gás, fechando-se sua válvula individual de fechamento manual durante qualquer teste de pressão do sistema de tubulação de gás no caso de pressões de teste iguais ou inferiores a 1/2 psig (3,45kPa).

Antes de conectar o aparelho, as linhas de gás devem ser totalmente purgadas de quaisquer resíduos metálicos, aparas, lubrificante de tubos e quaisquer outros detritos. Após a conexão, o aparelho deve ser verificado quanto à pressão correta de gás.

### Instalações Americanas e Canadenses

As instalações devem estar em conformidade com os códigos municipais ou, na ausência destes, com o Código Nacional de Gás Combustível, NFPA54/ANSI Z223.1 – Última Edição, com o Código de Instalação de Gás Natural CAN/CGA-B149.1 ou com o Código de Instalação de Propano, CAN/CGA-B149.2, conforme aplicáveis.

### Instalações Gerais para Exportação

A instalação deve estar em conformidade com os padrões municipais e nacionais. Códigos e/ou exigências municipais de instalação podem variar. Se houver qualquer dúvida em relação à instalação adequada e/ou funcionamento de seu aparelho, por favor, contate seu distribuidor local. Se não houver um distribuidor local, por favor, ligue para Blodget Combi no 0011-802-658-6600.

### PRESSÃO DE GÁS – HV-100G

Tipo de Gás	Pressão de Entrada	Diâmetro do Orifício ao Nível do Mar	Pressão do Tubo de Distribuição
Natural	7" C.A.	0,085"	3,5" C.A
Propano	14" C.A.	0,063"	10" C.A





## Restrição da Mangueira de Gás

Se o aparelho estiver montado sobre rodízios, um conector comercial flexível de no mínimo  $\frac{3}{4}$ " (1,9 cm) de diâmetro interno deve ser usado com um dispositivo de engate rápido.

Uma restrição deve ser usada para limitar o movimento do aparelho, de tal forma que nenhuma tensão seja aplicada ao conector flexível. A restrição deve ser fixada na moldura da base do forno o mais próximo possível do conector flexível. Ela deve ser curta o suficiente para evitar qualquer tensão sobre o conector. Com a restrição totalmente estendida, o conector deve ser facilmente instalado e rapidamente conectado.

A restrição (i.e. um cabo de grosso calibre) deve ser fixada sem danificar o prédio. NÃO utilize a tubulação de gás ou um conduíte elétrico para a fixação da extremidade permanente da restrição! Use porcas de ancoragem no concreto ou bloco de cimento. Em paredes de madeira, utilize parafusos de ancoragem robustos fixados nos caibros da parede.



### ATENÇÃO!!

**Se a restrição for desconectada por qualquer razão, ela deve ser reconectada quando o aparelho é recolocado na sua posição original.**

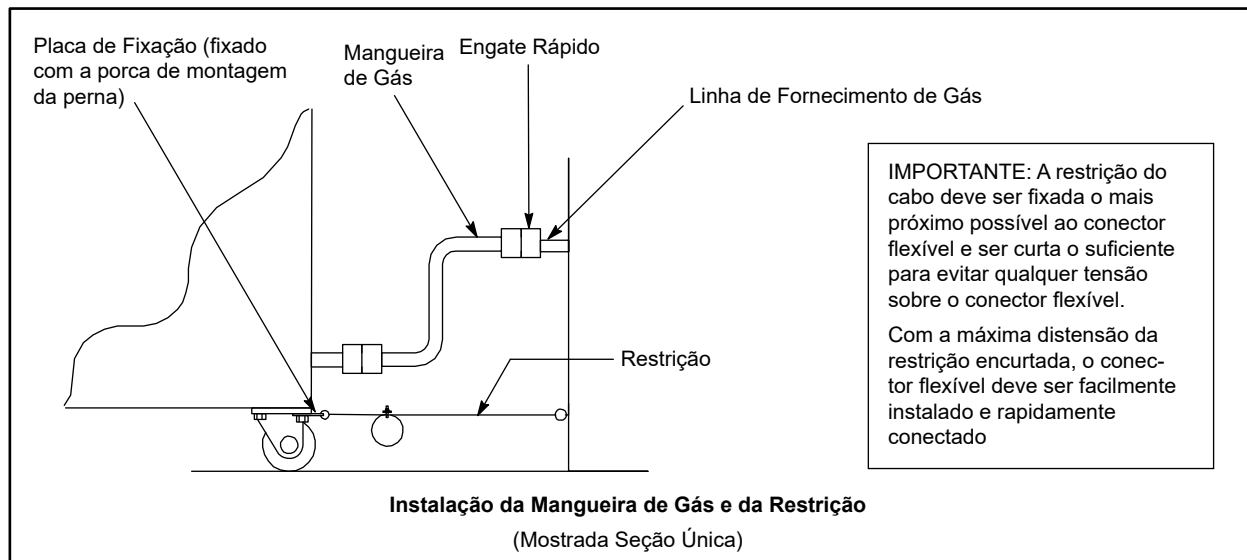
### Instalações Americana e Canadense

O conector deve atender à Norma para Conectores de Aparelhos Móveis a Gás, ANSI Z21.69 ou Conectores para Aparelhos Móveis a Gás CAN/CGA-6.16 e um dispositivo de desengate rápido que atenda à Norma para Dispositivos de Desengate Rápido para Uso com Gás Combustível, ANSI Z21.41 ou Desengate Rápido para Uso com Gás Combustível CAN 1-6.9. Meios adequados devem ser providenciados para limitar o movimento do aparelho sem depender da conexão e do dispositivo de desengate rápido ou da sua tubulação associada.

Um purgador deve ser utilizado em cada aparelho. Consulte a NFPA54/ANSI Z223.1 – Última Edição (Código Nacional de Gás Combustível) para a instalação adequada do purgador.

### Instalações Gerais para Exportação

A instalação deve estar em conformidade com os padrões municipais e nacionais. Códigos de instalação e/ou exigências municipais podem variar. Se você tiver qualquer dúvida em relação à instalação adequada e/ou funcionamento de seu aparelho, por favor, entre em contato com o seu distribuidor local. Se não houver um distribuidor local, por favor, ligue para Blodget Combi no 0011-802-658-6600.



**Figura 10**



# Funcionamento

---

## Informações de Segurança

AS INFORMAÇÕES CONTIDAS NESTA SEÇÃO SÃO FORNECIDAS PARA USO DO PESSOAL OPERACIONAL QUALIFICADO. PESSOAL OPERACIONAL QUALIFICADO É COMPOSTO POR AQUELES QUE LERAM CUIDADOSAMENTE AS INFORMAÇÕES CONTIDAS NESTE MANUAL, ESTÃO FAMILIARIZADOS COM AS FUNÇÕES DO FORNO E/OU TIVERAM EXPERIÊNCIA PRÉVIA COM O FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO DESCRITO. A OBSERVAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS AQUI RECOMENDADOS ASSEGURARÁ A OBTENÇÃO DE UM ÓTIMO DESEMPENHO E UM LONGO FUNCIONAMENTO, LIVRE DE PROBLEMAS.

Por favor, reserve tempo para ler as seguintes instruções de segurança e de funcionamento. Elas são a chave para o bom funcionamento com de seu aparelho Blodgett.



### DICAS DE SEGURANÇA

**Para a sua segurança, leia antes de utilizar**

#### O que fazer se houver cheiro de gás:

- NÃO tente ligar nenhum aparelho.
- NÃO toque em nenhum interruptor elétrico.
- Utilize um telefone externo para ligar para o seu fornecedor de gás imediatamente.
- Se não conseguir contato com seu fornecedor de gás, ligue para o corpo de bombeiros.

#### O que fazer no caso de falta de energia:

- Desligue todos os interruptores.
- NÃO tente utilizar o aparelho até que a energia seja reestabelecida.

*OBS.: No caso de ocorrer qualquer desligamento, de qualquer natureza, mantenha o aparelho desligado por cinco (5) minutos antes de tentar reiniciá-lo.*

#### Dicas Gerais de Segurança:

- NÃO utilize ferramentas para fechar o controle de gás. Se o gás não puder ser fechado manualmente, não tente repará-lo. Chame um técnico qualificado.
- Se for necessário movimentar o forno por qualquer razão, o gás deve ser desligado e a mangueira desconectada do aparelho, antes de remover o cabo de restrição. Reconecte a restrição depois que o forno for recolocado na sua posição original.
- NÃO remova a tampa do painel de controle, ao menos que o forno esteja desengatado.
- O bico de pulverização do chuveiro de mão fornecido para lavar o interior do forno não é para uso com água potável.



## Controle Padrão

OBS.: Não disponível nas unidades HVH-100E e HVH-100G.

### IDENTIFICAÇÃO DOS CONTROLES

1. TECLA LIGA/DESLIGA - usada para ativar e desativar o modo de espera do controle
2. VISOR - mostra o tempo, a temperatura, a umidade e outras informações relacionadas ao funcionamento e/ou à programação do forno
3. TECLAS DO VISOR - teclas sensíveis ao contexto, usadas para interagir com o visor
4. TECLA DE UMIDADE - usada para configurar ou alterar o percentual de umidade
5. TECLA DE TEMPERATURA - usada para configurar ou alterar a temperatura de cozimento
6. SELETOR DE CONTROLE - usado para alterar os valores de tempo, temperatura, umidade, etc.
7. TECLA DE TEMPO - usada para configurar ou alterar o tempo de cozimento
8. TECLA DE INÍCIO - pressione para iniciar o ciclo de cozimento
9. TECLA DE EXAUSTÃO - pressione para abrir e fechar manualmente a exaustão
10. TECLA +1 MINUTO - pressione a qualquer momento para acrescentar um minuto ao tempo de cozimento
11. TECLA DA SONDA - pressione para usar o cozimento com sonda de núcleo
12. TECLA DA VENTONINHA - usada para selecionar a velocidade da ventoinha
13. TECLA DE AUMENTO DA UMIDADE - pressione para acrescentar 100% de umidade a qualquer momento durante o ciclo de cozimento
14. TECLA DE LUZES - pressione para acender ou apagar as luzes do forno
15. TECLA DE RECEITAS - pressione para acessar os programas de produtos ou acrescentar/editar um produto
16. TECLA DE RESFRIAMENTO - inicia o ciclo de resfriamento do forno
17. TECLA DE FERRAMENTAS - pressione para entrar na programação do gerenciador
18. PORTA USB E TAMPA - usada para transferir receitas de e para o controle
19. CALOR DESLIGADO - usada para desligar a fonte de calor

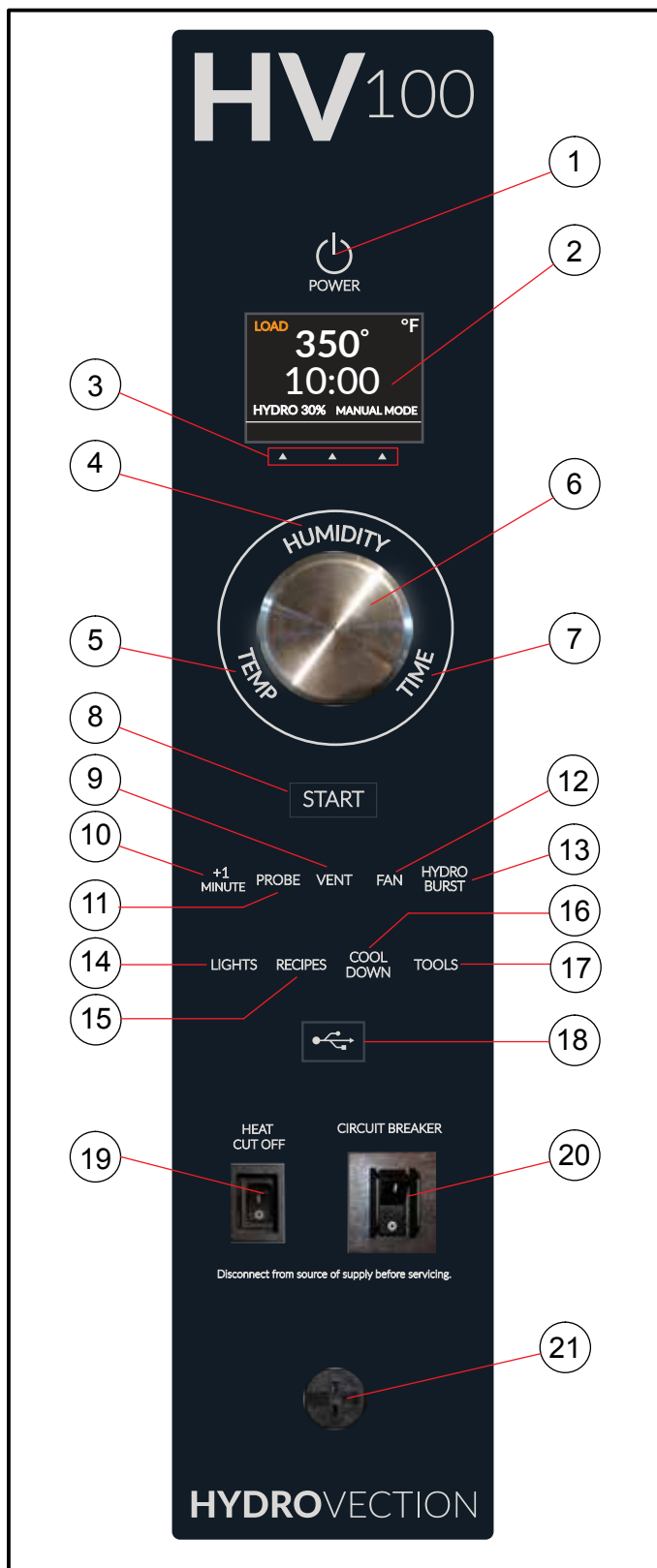


Figura 11




# Funcionamento

## Controle Padrão

20. DISJUNTOR - usado para ligar e desligar a unidade
21. CONEXÃO DA SONDA DE NÚCLEO - conecte aqui a sonda de temperatura do núcleo ao utilizar o cozimento com sonda

### ATIVACÃO DO FORNO

1. Assegure-se de que as chaves do disjuntor e do desligamento de calor estão na posição ligada (ON). A informação PRESS  POWER KEY TO TURN ON aparece piscando no visor.
2. Pressione a TECLA POWER (1). O visor mostra a informação "To begin press time/temp/humidity key" [Para iniciar, pressione a tecla de tempo/temperatura/umidade]. As teclas se acendem sucessivamente. Pressione uma das teclas ou gire o seletor.
3. O visor mostra PREHEAT e o forno se aquece até a última temperatura manual ajustada.

O visor mostra LOAD, a tecla de início pisca e o alarme soa quando o forno estiver na temperatura ajustada e pronto para assar.

### COZIMENTO MANUAL

1. Pressione a TECLA TIME (7). Gire o SELETOR DE CONTROLE (6) para determinar o tempo de cozimento desejado. Pressione qualquer tecla para aceitar o valor.

*OBS.: Gire o seletor lentamente para fazer o ajuste em segundos. Gire o seletor rapidamente para fazer o ajuste em minutos.*

2. Pressione a TECLA TEMP (5). Gire o SELETOR DE CONTROLE (6) para determinar a temperatura de cozimento desejada. Pressione qualquer tecla para aceitar o valor. O forno é pré-aquecido até a nova temperatura ajustada.
3. Se desejar ajustar a umidade, pressione a TECLA HUMIDITY (4). Gire o SELETOR DE CONTROLE (6) para determinar o percentual de umidade desejado. Pressione qualquer tecla para aceitar o valor.
4. Quando o visor mostrar LOAD e a TECLA START (8) piscar, abra a porta e coloque o produto.
5. Pressione a TECLA START (8) para começar o ciclo de cozimento. O temporizador começa a contagem regressiva.

*OBS.: Consulte página <?> para ver os ajustes que podem ser feitos durante o ciclo de cozimento.*

6. Quando o ciclo de cozimento termina, o alarme toca e o visor mostra a mensagem DONE. Pressione

qualquer tecla para silenciar o alarme. Selecione CANCEL usando a tecla direita do visor para sair do ciclo de cozimento.

7. Retire o produto do forno.

### COZIMENTO MANUAL COM SONDA DE NÚCLEO

1. Pressione a TECLA PROBE (11). Gire o SELETOR DE CONTROLE (6) para determinar a temperatura desejada do ponto de ajuste do produto.
2. Pressione a TECLA TEMP (5). Gire o SELETOR DE CONTROLE (6) para determinar a temperatura de cozimento da cavidade desejada. Pressione qualquer tecla para aceitar o valor. O forno é pré-aquecido até a nova temperatura de ajuste da cavidade.
3. Se desejar ajustar a umidade, pressione a TECLA HUMIDITY (4). Gire o SELETOR DE CONTROLE (6) para determinar o percentual de umidade desejado. Pressione qualquer tecla para aceitar o valor.
4. Insira a sonda de cozimento no centro do produto. Conecte a sonda de núcleo à CONEXÃO DA SONDA DE NÚCLEO (21). Coloque o produto no forno.

*OBS.: Não é necessário pressionar a TECLA START (8) durante o cozimento com a sonda de núcleo.*

*OBS.: Consulte página <?> para ver os ajustes que podem ser feitos durante o ciclo de cozimento.*

5. Quando o produto chegar à temperatura do ponto de ajuste, o alarme toca e o visor mostra a mensagem DONE. Desconecte a sonda de núcleo para silenciar o alarme e sair do ciclo de cozimento.
6. Retire o produto do forno.

### COZIMENTO MANUAL COM SONDA DE NÚCLEO E ESPERA

1. Pressione a TECLA PROBE (11). Gire o SELETOR DE CONTROLE (6) para determinar a temperatura desejada do ponto de ajuste do produto.
2. Pressione a tecla central do visor sob a palavra HOLD. A palavra HOLD ficará destacada em azul, indicando que o modo de espera está ativo.
3. Pressione a TECLA TEMP (5). Gire o SELETOR DE CONTROLE (6) para determinar a temperatura de cozimento da cavidade desejada. Pressione qualquer tecla para aceitar o valor. O forno é pré-aquecido até a nova temperatura de ajuste da cavidade.
4. Se desejar ajustar a umidade, pressione a TECLA HUMIDITY (4). Gire o SELETOR DE CONTROLE (6)



para determinar o percentual de umidade desejado. Pressione qualquer tecla para aceitar o valor.

5. Insira a sonda de cozimento no centro do produto. Conecte a sonda de núcleo à CONEXÃO DA SONDA DE NÚCLEO (21).

*OBS.: Não é necessário pressionar a TECLA START (8) durante o cozimento com a sonda de núcleo.*

*OBS.: Consulte página <?> para ver os ajustes que podem ser feitos durante o ciclo de cozimento.*

À medida que a temperatura do produto se eleva, a temperatura da cavidade do forno diminui.

6. Quando o produto atinge a temperatura do ponto de ajuste, um alarme sonoro breve é emitido. A temperatura da cavidade salta para 4°F (2°C) acima do ponto de ajuste do produto. Essa temperatura manterá o produto aquecido, mas sem continuar com o processo de cozimento.

O visor registra o tempo em que o produto está em espera.

7. Desconecte a sonda de núcleo para retirar o produto do forno.

### COZIMENTO PROGRAMADO

1. Pressione a TECLA RECIPES (15). O visor mostra a lista de todas as receitas atualmente programadas. Gire o seletor até que a receita do produto desejado fique em destaque. Pressione OK usando a tecla direita do visor para selecionar o produto.
2. O forno é pré-aquecido até a temperatura ajustada. Quando a palavra LOAD aparecer piscando no visor, abra a porta e coloque o produto.
3. Pressione a TECLA START (8) para começar o ciclo de cozimento. O temporizador começa a contagem regressiva.

*OBS.: Consulte página 19 para ver os ajustes que podem ser feitos durante o ciclo de cozimento.*

4. Quando o ciclo de cozimento termina, o alarme toca e o visor mostra a mensagem DONE. Pressione qualquer tecla para silenciar o alarme. Selecione CANCEL usando a tecla direita do visor para sair do ciclo de cozimento.
5. Retire o produto do forno.

### AJUSTES DO CICLO DE COZIMENTO

Os ajustes a seguir podem ser feitos a qualquer momento durante o ciclo de cozimento.

### Retirar a Umidade da Cavidade do Forno

1. Pressione a TECLA VENT (9). A exaustão é aberta manualmente até que a tecla seja pressionada de novo para fechá-la.

### Cancelar um Ciclo de Cozimento

1. Para cancelar o ciclo de cozimento, pressione a tecla direita do visor sob a palavra CANCEL.

### Aumento da Umidade

1. Para acrescentar 100% de umidade a qualquer momento durante um ciclo de cozimento, pressione a TECLA HYDRO BURST (13).
2. Gire o seletor para informar por quanto tempo você deseja injetar umidade.
3. Selecione OK para iniciar a injeção de umidade.

### Acréscimo de tempo

1. Pressione a TECLA +1 MINUTE (10). Um minuto é acrescentado ao temporizador cada vez que a tecla é pressionada.

### Ajustes da Ventoinha

1. Pressione a TECLA FAN (12). Gire o seletor para selecionar entre quatro velocidades da ventoinha (suave, baixa, alta e turbo). Pressione OK para selecionar a velocidade da ventoinha desejada.
2. Selecione o ATRASO DA VENTONINHA (FAN DELAY) usando a tecla central do visor. Gire o seletor para inserir o atraso da ventoinha desejado. Selecione OK para salvar o incremento do atraso da ventoinha.
3. Selecione a REVERSÃO DA VENTONINHA (FAN REV) usando a tecla esquerda do visor. Gire o seletor para inserir o intervalo de tempo desejado entre as reversões da ventoinha. Pressione OK para salvar o incremento de reversão.

### RESFRIAMENTO

*OBS.: A unidade pode ser resfriada rapidamente para vaporização, limpeza etc.*

1. Para resfriar a cavidade do forno, abra a porta, pressione a TECLA COOL DOWN (16) e mantenha a porta aberta.
2. O forno desliga automaticamente quando atinge a temperatura de resfriamento.



# Funcionamento

## Controle Padrão

### DESLIGAMENTO DO FORNO

1. Pressione a TECLA COOL DOWN (16). O visor mostra COOLING (resfriamento) e informa a temperatura real da cavidade. Para acelerar o processo de resfriamento, abra as portas.
2. Quando o forno tiver resfriado, o visor mostrará OFF PRESS POWER KEY TO TURN ON [desligado, pressione tecla liga-desliga para ligar].

*OBS.: A luz desliga e a exaustão é fechada automaticamente no final do ciclo de resfriamento.*

### PROGRAMAÇÃO DE UMA RECEITA

*OBS.: O controle pode armazenar 100 receitas. Cada receita pode ter até 10 estágios de cozimento.*

1. Pressione a TECLA RECIPES (15). Gire o seletor para selecionar NEW na parte inferior da lista de receitas.
2. Selecione EDIT usando a tecla esquerda do visor. Um teclado sensível ao toque aparece. Use o teclado para inserir o nome da receita desejado.

*OBS.: Os nomes de produtos podem ter até 15 caracteres de extensão e conter letras, números, espaços e caracteres especiais.*

*Selecione OK para salvar o nome do produto.*

3. O controle mostra um conjunto de parâmetros padrão para o primeiro estágio de cozimento. Selecione EDIT usando a tecla esquerda do visor para alterar esses parâmetros.
4. Pressione o parâmetro que deseja alterar. Gire o seletor até o valor desejado. Selecione OK para salvar o novo valor.
5. Repita o passo 4 para cada parâmetro que você deseja alterar.

Para programar um estágio de cozimento com sonda:

- a. Pressione o parâmetro PROBE/TIME para alternar para Probe (sonda).
- b. Gire o seletor para selecionar a temperatura desejada do ponto de ajuste do produto. Selecione OK para salvar a temperatura.
- c. Gire o seletor até destacar o passo da sonda na lista de passos. O controle de espera aparece no canto superior esquerdo da tela. Gire o seletor até destacar a palavra HOLD. Selecione EDIT usando a tecla esquerda do visor para alternar entre YES e NO.

6. Para acrescentar um passo de cozimento, selecione ADD usando a tecla direita do visor. O primeiro passo é copiado. Repita o item 5 para definir os parâmetros do novo passo.
7. Para excluir algum passo, gire o seletor até destacar o passo. Selecione DEL RECIPE usando a tecla direita do visor.
8. Para salvar a receita e sair do modo de edição, selecione ESC usando a tecla central do visor.
9. Para excluir uma receita, estando o nome da receita destacado durante o processo de edição, pressione e mantenha pressionada a tecla esquerda do visor até que o visor mostre a lista de receitas. A receita será agora excluída da lista.

### USO DAS FERRAMENTAS DO GERENCIADOR

As telas do nível do gerenciador oferecem ferramentas para definir a hora e a data, ajustar o volume do sinal sonoro e atualizar/baixar receitas usando a porta USB.

**Para acessar as telas do nível do gerenciador:**

1. Pressione a TECLA TOOLS (17).
2. Gire o seletor para selecionar MANAGER. Selecione OK usando a tecla direita do visor.
3. Use o teclado para inserir o código 6647.

### USO DA PORTA USB

1. Nas telas do nível do gerenciador, gire o seletor até USB. Selecione OK usando a tecla direita do visor.
2. Gire o seletor para destacar "Store menu to USB" [armazenar menu em USB] ou "Load menu from USB" [carregar menu de USB]. Selecione OK usando a tecla direita do visor.

### Armazenar menu em USB

1. Use o teclado para inserir um novo nome de arquivo. Selecione OK usando a tecla direita do visor.
2. Depois que o carregamento tiver terminado, pressione ESCAPE para voltar à tela anterior.

### Carregar menu de USB

1. Gire o seletor para selecionar o arquivo desejado para download. Selecione OK usando a tecla direita do visor.
2. Depois que o download tiver terminado, pressione ESCAPE para voltar à tela anterior.





## Controle sensível ao toque SmartTouch 2

### DESCRIÇÃO DOS CONTROLES

1. TELA SENSÍVEL AO TOQUE - visor interativo de operação e/ou programação do forno
2. Porta USB e TAMPA - use para transferir receitas e dados de/para o controle
3. CALOR DESLIGADO - usada para desligar a fonte de calor
4. DISJUNTOR - Oferece proteção dos circuitos de todos os controles do forno. NÃO use como interruptor de energia.
5. CONEXÃO DA SONDA DE NÚCLEO - conecte aqui a sonda de temperatura do núcleo ao utilizar o cozimento com sonda



Figura 12



# Funcionamento

## Controle sensível ao toque SmartTouch 2

### COZIMENTO NO MODO MANUAL

1. Pressione POWER para ligar o forno.
2. Pressione MANUAL para acessar a tela de cozimento manual.
3. Na tela MANUAL, defina os seguintes parâmetros de cozimento.

**Humidity** [umidade] - Use o controle deslizante no topo da tela para ajustar o teor de umidade da cavidade em incrementos de 5%. Para inserir um valor exato, pressione e mantenha pressionado o controle deslizante até aparecer um teclado no visor. Pressione ENTER para salvar.

**Temperature** [temperatura] - Pressione o texto "Temperature" e insira a temperatura do forno desejada usando o teclado apresentado. Pressione ENTER para salvar.

**Cook Time** [tempo de cozimento] - Pressione o texto "Time" e insira o tempo de cozimento desejado usando o teclado apresentado. Pressione ENTER para salvar. Pressione o texto de unidades para alternar entre horas/minutos e minutos/segundos.

**Fan Speed** [velocidade da ventoinha] - Pressione o texto "Fan Speed" para alternar entre Gentle, Low, High ou Turbo [suave, baixa, alta ou turbo].

*OBS: Se o forno estiver em pré-aquecimento ou resfriamento, a ventoinha funcionará automaticamente na velocidade alta até que o forno atinja a temperatura ajustada.*

4. Pressione a seta FLYOUT MENU para acessar os parâmetros a seguir.

**Actual Temp** [temperatura real] - Pressione para mostrar a temperatura real da cavidade

**Core Probe Cooking** [cozimento com sonda de núcleo] - Pressione para usar o recurso de cozimento com sonda de núcleo.

**Add a Minute** [acrescentar um minuto] - Pressione +1 MIN para acrescentar 1 minuto ao tempo a qualquer momento durante o ciclo de cozimento.

**Hydro Burst** [aumento da umidade]- Pressione para acrescentar 100% de umidade a qualquer momento. Use o teclado apresentado para inserir a duração desejada do aumento da umidade. Pressione ENTER para salvar. O visor faz a contagem regressiva do tempo restante de aumento da umidade.

**Vent Position** [posição da exaustão] - A exaustão pode ser aberta ou fechada acionando o ícone VENT a qualquer momento durante o ciclo de cozimento.

*OBS: Nos modelos HVH, quando a exaustão está aberta o ar é forçado ativamente através do sistema. Isso permite que a umidade da cavidade seja rapidamente removida.*

**Fan Delay** [atraso da ventoinha] - Pressione o ícone de atraso da ventoinha. Use o teclado apresentado para inserir um incremento de atraso da ventoinha. Pressione ENTER para salvar.

**Fan Reversal Interval** [intervalo de reversão da ventoinha] - Para ajustar o tempo de reversão da ventoinha, pressione o ícone FAN REVERSAL. Insira o intervalo de reversão desejado no teclado apresentado. Pressione ENTER para salvar.

**Lights** [luzes]- As luzes podem ser acesas ou apagadas a qualquer momento alternando o ícone LIGHT.

5. O forno é pré-aquecido até a temperatura ajustada.  
*OBS: A tecla START não será mostrada até que o forno tenha atingido a temperatura ajustada.*
6. Pressione START para iniciar o cozimento. O visor começa a contagem regressiva. Pressione CANCEL a qualquer momento para interromper o ciclo de cozimento.
7. Depois de transcorrido o tempo de cozimento, o visor mostra a palavra DONE piscando e um alarme sonoro é emitido. Pressione CANCEL para silenciar o alarme. O visor retorna ao ajuste anterior de tempo de cozimento.
8. Pressione BACK para sair do modo MANUAL.





## COZIMENTO COM SONDA DE NÚCLEO

1. Pressione POWER para ligar o forno.
2. Pressione MANUAL para acessar a tela de cozimento manual. Ajuste a umidade, a temperatura de cozimento e a velocidade da ventoinha desejadas.
3. Selecione Core Probe Cooking no menu flutuante.
4. Pressione o texto "Probe target". Insira a temperatura desejada do produto final no teclado apresentado. Pressione ENTER para salvar.
5. Insira uma sonda de núcleo na saída da sonda no painel de controle.
6. O botão HOLD aparece. Para habilitar o recurso de Cozimento e Espera, pressione o botão HOLD.
7. Quando o produto tiver atingido a temperatura de núcleo ajustada, o visor mostrará DONE.
8. **Apenas cozimento** - Desconecte a sonda de núcleo e retire o produto.

**Cozimento e Espera** - a temperatura da cavidade do forno se ajusta para a temperatura ideal, mantendo a temperatura do produto, sem cozinhá-lo em excesso. O visor registra o tempo em que o item está em espera.



# Funcionamento

## Controle sensível ao toque SmartTouch 2

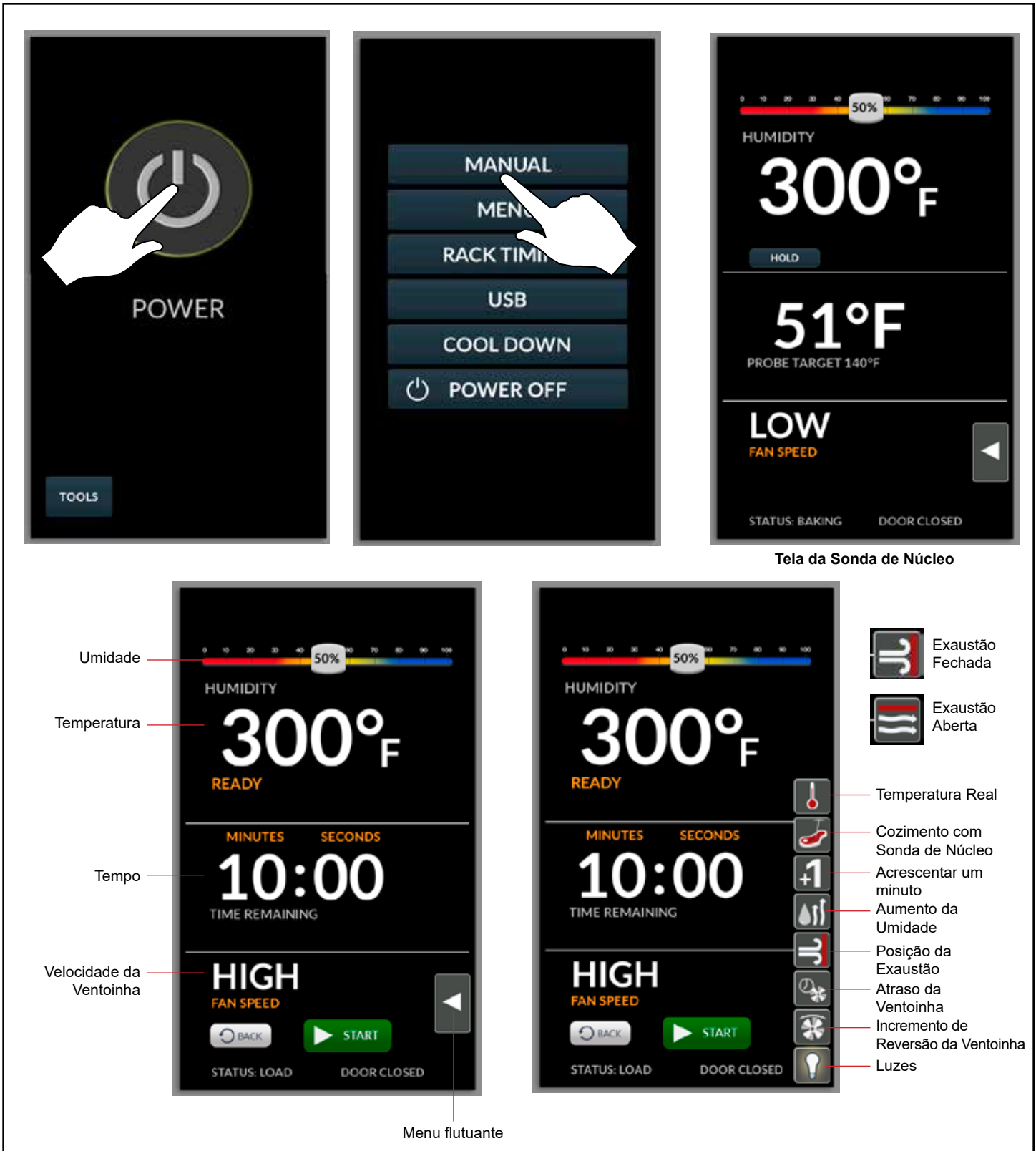


Figura 13



## Controle sensível ao toque SmartTouch 2

### MODO MENU

#### Criar uma Nova Receita

1. Na tela de seleção de modo, selecione MENU.



Figura 14

3. A tela NEW RECIPE é mostrada. Pressione o ícone da câmera.

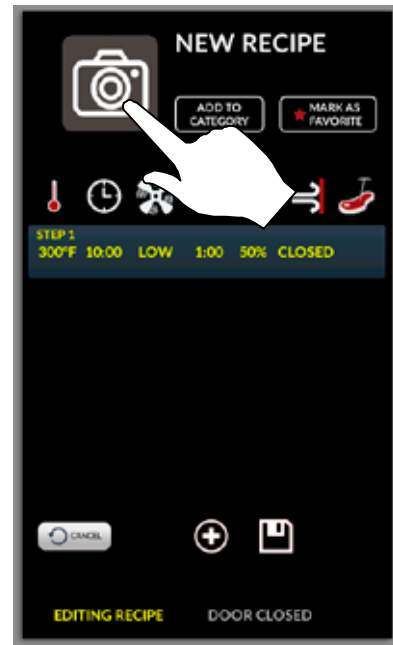


Figura 16

2. Pressione NEW RECIPE.



Figura 15

4. Selecione um ícone para representar a receita.



Figura 17



# Funcionamento

## Controle sensível ao toque SmartTouch 2

5. Pressione o texto NEW RECIPE. Use o teclado apresentado para inserir o nome da receita. Pressione o ÍCONE DE DISCO para salvar.

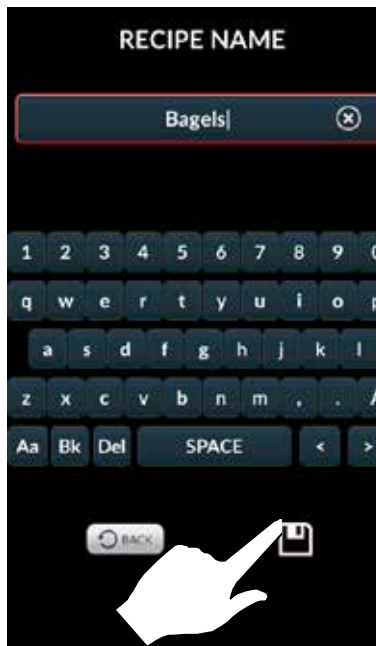


Figura 18

6. OPCIONAL: Pressione MARK AS FAVORITE [marcar como favorita], se desejar.
7. OPCIONAL: Para acrescentar a uma categoria existente, pressione ADD TO CATEGORY. Selecione uma categoria. Pressione DONE.

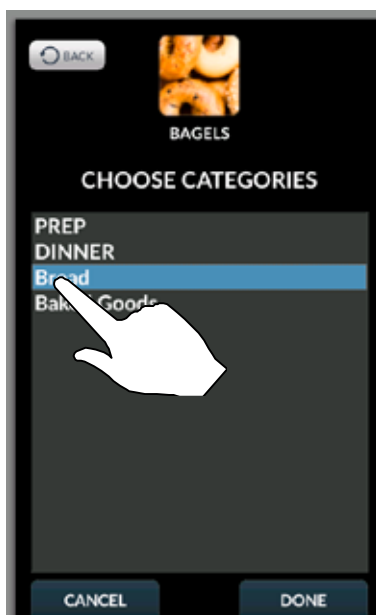


Figura 19

8. Insira os parâmetros do primeiro passo de cozimento. Pressione o ícone acima de cada parâmetro para ajustar as configurações. Pressione + para acrescentar um passo. Pressione X para excluir o passo atual.

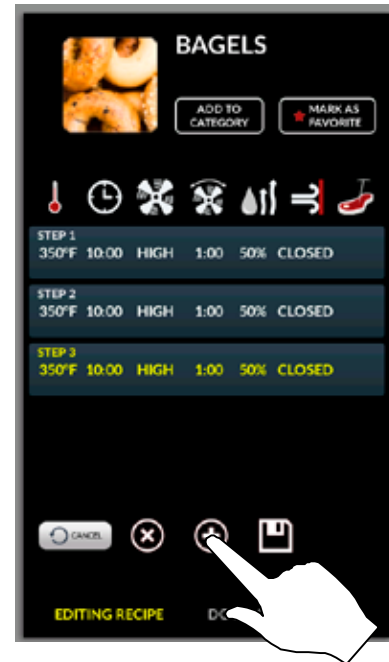


Figura 20

9. Depois que todos os passos tiverem sido inseridos, pressione o ÍCONE DE DISCO para salvar a receita

### Editar uma Receita Existente

1. Na tela de seleção de modo, selecione MENU.
2. Pressione e mantenha pressionado o ícone da receita que você deseja editar.
3. No menu pop-up, escolha entre editar, copiar ou excluir.

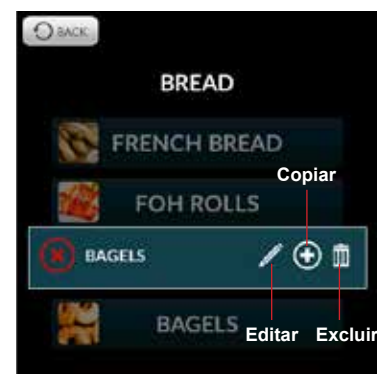


Figura 21



## Controle sensível ao toque SmartTouch 2

### Criar uma Nova Categoria

1. Na tela de seleção de modo, selecione MENU.



Figura 22

apresentado para inserir o nome da categoria. Pressione o ÍCONE DE DISCO para salvar.

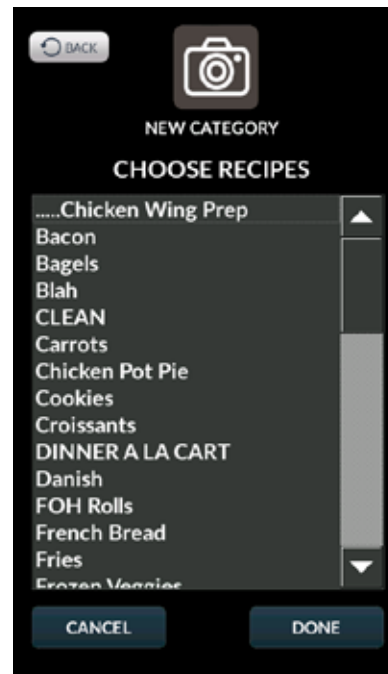


Figura 24

2. Pressione NEW CATEGORY.



Figura 23

5. Selecione as receitas a incluir na categoria. Pressione DONE para salvar.

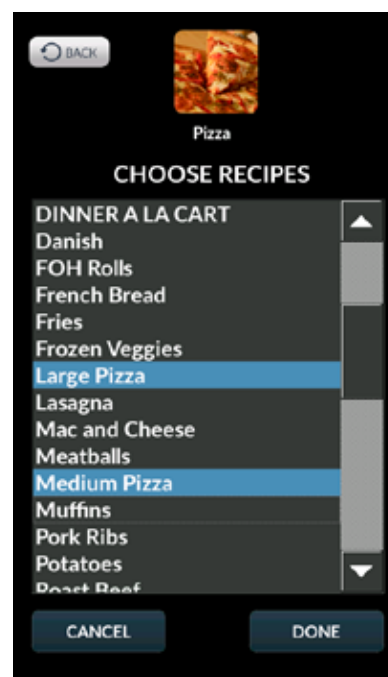


Figura 25

3. Pressione a câmera para selecionar um ícone que represente o grupo.
4. Pressione o texto NEW CATEGORY. Use o teclado



# Funcionamento

## Controle sensível ao toque SmartTouch 2

### Editar uma Categoria Existente

1. Na tela de seleção de modo, selecione MENU.
2. Pressione e mantenha pressionado o ícone da categoria que você deseja editar.
3. No menu pop-up, escolha entre editar, copiar ou excluir.

### Cozimento no Modo Menu

1. Na tela de seleção de modo, pressione MENU.
2. Selecione uma receita usando uma das seguintes opções:
  - a. Se a receita for uma de suas favoritas, pressione FAVORITES. Em seguida, selecione a receita.
  - b. Se a receita fizer parte de uma categoria, selecione a categoria. Em seguida, selecione a receita.
  - c. Pressione ALL RECIPES e desloque-se pela lista usando as teclas de setas esquerda e direita. Selecione a receita.



Figura 26

3. O controle entra na tela de Cozimento por Menu. Pressione a TECLA START para começar o ciclo de cozimento.

*OBS: A tecla START não será mostrada até que o forno tenha atingido a temperatura programada.*

*OBS: Se o forno estiver em pré-aquecimento*

*ou resfriamento, a ventoinha funcionará automaticamente na velocidade alta até que o forno atinja a temperatura ajustada.*

*OBS: Para editar um passo de cozimento, pressione e mantenha pressionado o passo antes de iniciar o programa.*

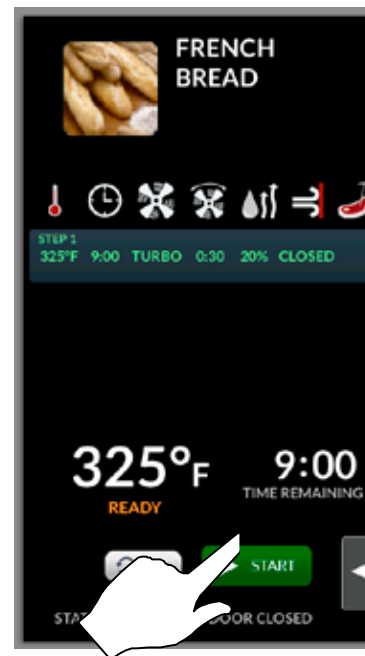


Figura 27

4. Pressione a seta FLYOUT a qualquer momento para acessar as opções de Acrescentar um Minuto, Aumento da Umidade ou as luzes da cavidade. Pressione CANCEL a qualquer momento para interromper o ciclo de cozimento.

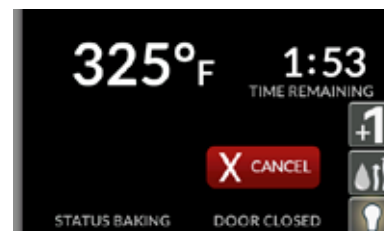


Figura 28

5. Depois de transcorrido o tempo de cozimento, o visor mostra a palavra DONE piscando e um alarme sonoro é emitido. Pressione CANCEL para silenciar o alarme. O controle retorna à tela de cozimento de receitas.
6. Pressione BACK para sair do modo MENU.



## Controle sensível ao toque SmartTouch 2

### TEMPORIZAÇÃO DO RACK

#### Criação de um Grupo de Temporização de Rack

1. Na tela de seleção de modo, selecione RACK TIMING. A tela SELECT GROUP é mostrada.
2. Selecione ADD GROUP.

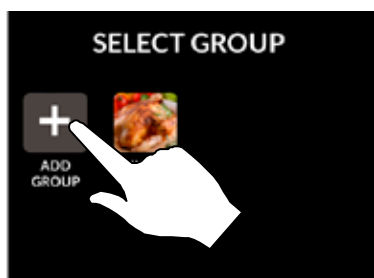


Figura 29

3. Pressione os ícones de lápis para editar o nome do grupo e os parâmetros de cozimento. Você também pode selecionar um ícone que represente o grupo.
4. Insira os parâmetros de cozimento desejados.

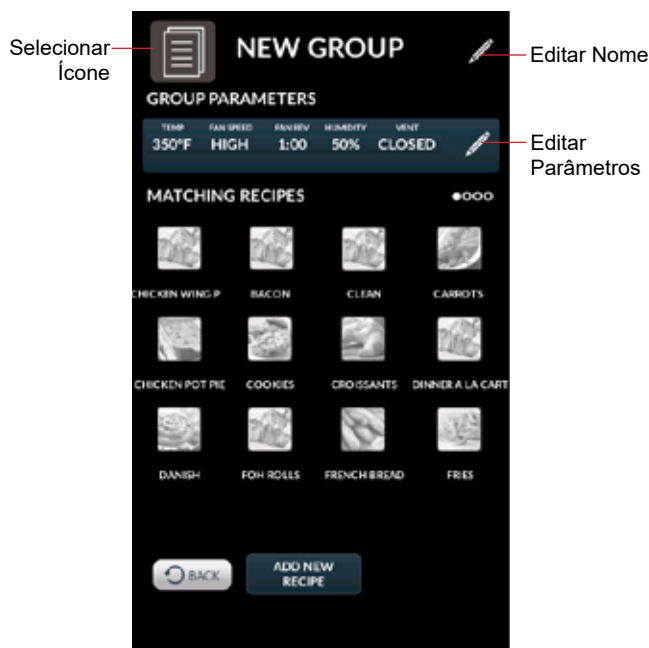


Figura 30

5. Selecione as receitas que você gostaria de colocar no grupo. Podem ser selecionadas apenas receitas com parâmetros que correspondam ao grupo.

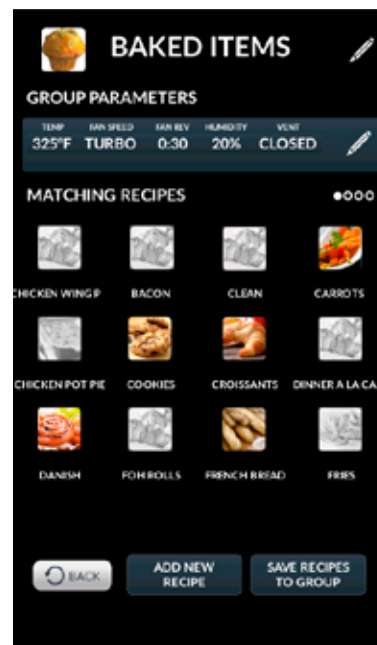


Figura 31

6. Pressione SAVE RECIPES TO GROUP.

#### Editar um Grupo Existente

1. Na tela de seleção de modo, selecione RACK TIMING.
2. Pressione e mantenha pressionado o ícone do grupo que você deseja editar.
3. No menu pop-up, escolha entre editar, copiar ou excluir.





# Funcionamento

## Controle sensível ao toque SmartTouch 2

### Uso da Temporização do Rack

1. Na tela de seleção de modo, selecione RACK TIMING. A tela SELECT GROUP é mostrada.
2. Selecione o grupo alimentar desejado para o produto.

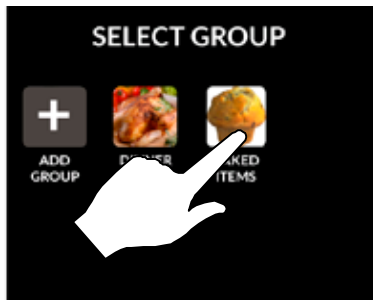


Figura 32

3. Pressione o ícone do item selecionado no topo da tela e arraste para uma prateleira aberta. Ou toque em um rack aberto para atribuir o ícone selecionado a esse rack.

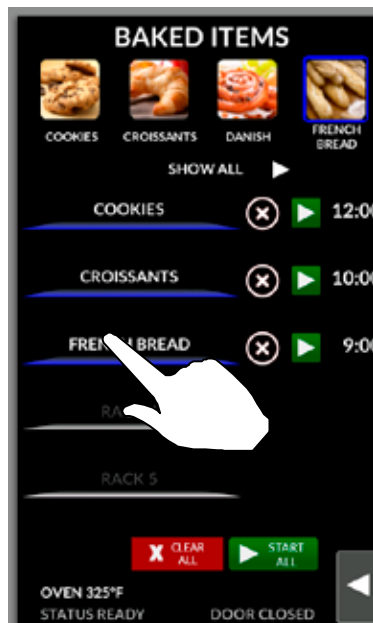


Figura 33

4. Acione os temporizadores usando as setas. Você pode escolher START ALL ou iniciar racks individuais.

*OBS: A tecla START não será mostrada até que o forno tenha atingido a temperatura programada.*

*OBS: Se o forno estiver em pré-aquecimento ou resfriamento, a ventoinha funcionará automaticamente na velocidade alta até que o forno atinja a temperatura ajustada.*

5. Para acrescentar tempo, selecione a tecla +1 MIN para racks individuais ou a tecla +1 MIN ALL para acrescentar tempo a todos os racks. Cada vez que a tecla é pressionada, é acrescentado 1 minuto ao tempo de cozimento.

Durante o ciclo de cozimento, os temporizadores de racks individuais farão a contagem regressiva à medida que o produto é cozido. Se você desejar cancelar o cozimento, pode pressionar a tecla STOP ALL ou pode interromper os racks individuais.

6. Quando o cozimento de um rack estiver terminado, será emitido um alarme sonoro. Pressione STOP ao lado do rack cujo ciclo de cozimento terminou. Se todos os racks terminarem ao mesmo tempo, pressione STOP ALL. STOP ALL.

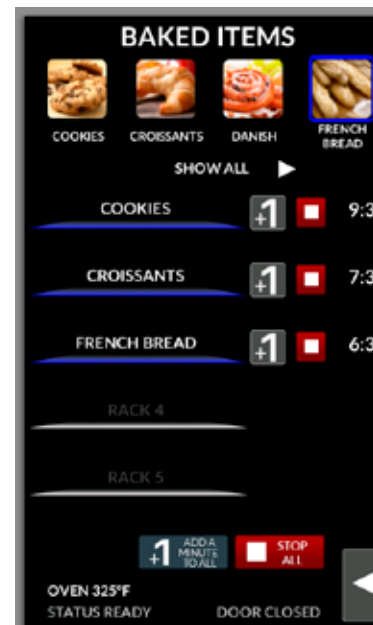


Figura 34

7. Pressione CLEAR ALL para sair da tela.

### Para Usar um Temporizador Independente

1. Pressione a seta FLYOUT a qualquer momento para acessar um temporizador independente ou as luzes da cavidade.



Figura 35





## Controle sensível ao toque SmartTouch 2

### INTERFACE USB

#### Para Acessar a Unidade USB

1. Na tela de seleção de modo, selecione USB



Figura 36

2. Insira o código 6647 no teclado apresentado.



Figura 37

3. O menu a seguir é apresentado.

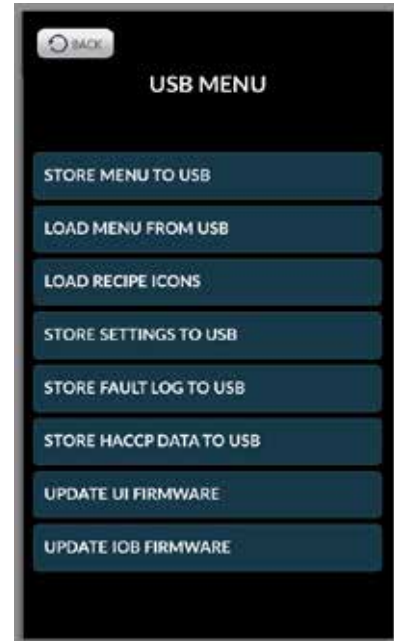


Figura 38

4. Insira a unidade USB na porta USB no painel de controle.



# Funcionamento

## Controle sensível ao toque SmartTouch 2

### Para Armazenar Dados de Menu numa Unidade USB

OBS.: O procedimento a seguir pode ser usado para armazenar qualquer tipo de dados numa unidade USB, incluindo HACCP, ajustes e registros de falha.

1. Selecione STORE MENU TO USB.
2. Insira um nome de arquivo para os dados de menu usando o teclado apresentado. Pressione o ícone de disco para salvar.

OBS.: NÃO USE espaços no nome de arquivo.

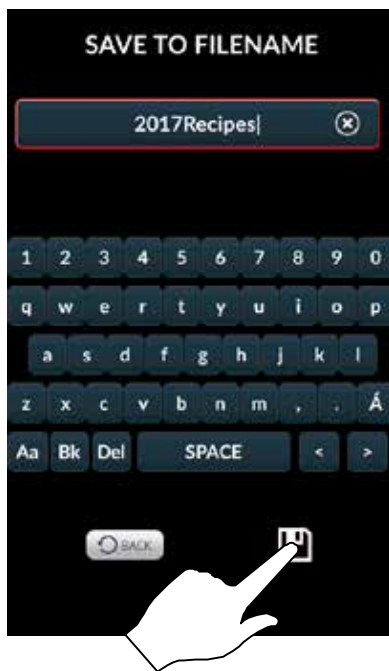


Figura 39

3. A tela de status é apresentada. Pressione OK quando a transferência terminar.

### Para Recuperar Dados de Menu de uma Unidade USB

OBS.: O procedimento a seguir pode ser usado para carregar receitas de menu e/ou ícones a partir de uma unidade USB.

1. Selecione LOAD MENU FROM USB.
2. Selecione o arquivo a copiar para o forno.



Figura 40

3. A tela de status é apresentada. Pressione OK quando a transferência terminar.



## Controle sensível ao toque SmartTouch 2

### RESFRIAMENTO

1. Na tela de seleção de modo, selecione COOL DOWN.



Figura 41

2. O visor alterna entre resfriamento e porta aberta em amarelo até que o forno esteja frio.

*OBS.: Se o forno for desligado usando o disjuntor na parte inferior do painel frontal, o visor retornará à tela de energia.*

*OBS.: A exaustão abrirá automaticamente e a ventoinha funcionará em velocidade alta durante o resfriamento para ajudar a diminuir a temperatura da cavidade. A ventoinha e a exaustão serão desativadas quando o forno tiver resfriado.*

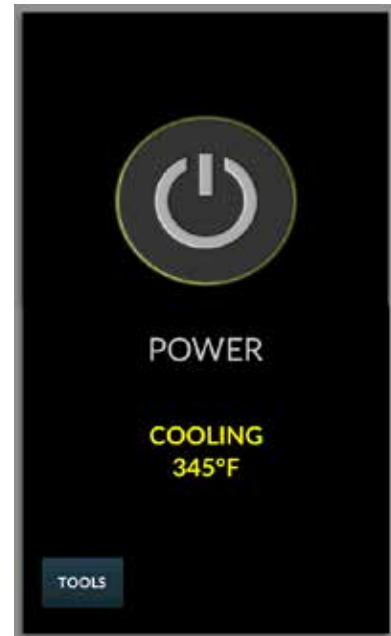


Figura 42



# Manutenção

## Procedimento para Utilizar o Pulverizador

*OBS.: Utilize apenas um limpador/desengordurante de forno comercial com o pulverizador. NÃO utilize produtos químicos que não foram produzidos para serem limpadores de forno. Veja as informações do fabricante do produto químico para o uso indicado.*

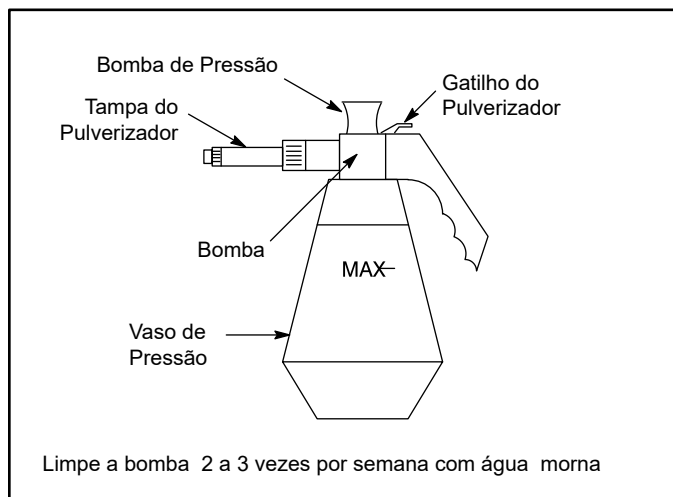
1. Desatarraxe a tampa do pulverizador e encha o recipiente até a marca MAX. Atarraxe a tampa firmemente para garantir uma selagem à prova de ar. O líquido deve ser claro e livre de elementos estranhos. Não encha excessivamente – deve haver espaço para a compressão de ar.
2. Para criar pressão, pressione o êmbolo aproximadamente 20 vezes, quando o recipiente estiver cheio de líquido. Quanto maior a pressão, mais fino o jato de spray. Se o recipiente estiver apenas parcialmente cheio, mais bombeamento será necessário para comprimir o espaço de ar adicional.
3. Para usar o spray, pressione o gatilho com o polegar.
4. Ajuste o bico do pulverizador para um jato mais largo.
5. Depois de um período de uso, a pressão diminuirá. Recupere a pressão acionando a bomba de ar.
6. Solte a pressão depois do uso invertendo a tampa do pulverizador e apertando o gatilho ou desatarraxando lentamente a tampa do pulverizador, o que permitirá que o ar escape pela borda da abertura.
7. Depois do uso, enxague o pulverizador com água limpa e verifique se o orifício do bico está completamente limpo e desobstruído. Água morna (não quente) usada com um detergente doméstico é um bom agente de limpeza neste caso.

*OBS.: Maiores informações podem ser obtidas no folheto de instruções fornecido juntamente com o seu pulverizador.*



### ATENÇÃO!!

**Roupa e óculos de proteção devem ser utilizados ao usar agentes de limpeza.**



**Figura 43**

Pulverizador Completo – P/N R0006

Kit de Reparo da Tampa do Pulverizador – P/N R6332



## Limpeza e Manutenção Preventiva

### LIMPEZA DO INTERIOR DO FORNO

#### Somo Limpar a Parte Externa

A parte externa do aparelho pode ser limpa e mantida em boas condições com um óleo leve. Umedeça um pano com esse óleo e passe no aparelho quando ele estiver frio; seque com um pano limpo.



#### **ATENÇÃO!!**

**NÃO borrife a parte externa do aparelho com água ou limpe com jato de água. A limpeza com jato de água pode injetar cloretos no aço inoxidável, o que dará início ao processo de corrosão.**

#### Somo Limpar a Parte Interna

A limpeza diária do aparelho é essencial para a higiene e para evitar problemas operacionais. A cavidade em aço inoxidável pode sofrer corrosão com a limpeza incorreta do forno. Utilize um detergente para limpeza de forno juntamente com o pulverizador fornecido.

Para manchas difíceis, deixe o limpador de forno agir por mais tempo antes de enxaguar.

1. Resfrie o aparelho até 140° F (60° C) ou, se o forno esteve parado, ligue o modo Hydro por 3 a 4 minutos a fim de aquecer as superfícies da cavidade.
2. Encha o pulverizador e bombeie ar para dentro do recipiente com a bomba de pressão.
3. Aplique o spray no interior do forno com uma solução de limpeza. Verifique se você pulverizou o limpador através da proteção do ventilador para cobrir todas as superfícies.

*OBS.: Nunca borrife água dentro do aparelho quando a temperatura estiver acima de 212° F (100° C).*

4. Deixe o limpador agir durante o tempo recomendado pelo fabricante da solução de limpeza. Para manchas de gordura difíceis e solidificadas, deixe o produto agir de um dia para o outro.
5. Ajuste o timer para 15 a 20 minutos.
6. Ligue o forno em 225° F (107° C) no modo Hydro com 100% de umidade. Isso amolecerá todos os resíduos carbonizados.
7. Enxague o interior do aparelho com água (uma mangueira é fornecida, mas tome cuidado para que apenas a cavidade interior seja borrifada com água). Seque o interior com um pano, depois de enxaguar.

8. A porta deve ser deixada levemente aberta depois da limpeza. Isso permite que o forno seja arejado e aumenta a vida da vedação da porta.

Nos interiores em aço inoxidável, depósitos de massa carbonizada, óleo, gordura ou leve descoloração podem ser retirados com o uso de um bom limpador não tóxico industrial de aço inoxidável. Aplique o limpador quando o forno estiver frio e sempre esfregue na direção do metal. Os racks, os suportes dos racks e a roda do ventilador podem ser limpos dentro do forno ou podem ser removidos do forno e imersos em uma solução de amônia e água.

*OBS.: NÃO use limpadores corrosivos não indicados para limpeza de fornos no seu forno Hydrovec-tion.*

#### Limpadores recomendados:

- ECOLAB Greasecutter Plus
- CELLO EZ Clean
- Diversey-Lever Advance Oven Cleaner



#### **ATENÇÃO!!**

**Leia e siga a FISPQ ou as instruções de segurança na embalagem do limpador de forno.**



# Manutenção

## Limpeza e Manutenção Preventiva

### LIMPEZA SEMANAL DO FORNO

Além da limpeza diária, é necessário limpar as entradas de ar semanalmente. As entradas de ar fornecem o ar de refrigeração necessário para os componentes internos. Eles estão localizados na parte traseira e nos lados do equipamento.

Também é importante para o guarda-fatos semanalmente. Isto é necessário para o bom funcionamento do forno. A escala aumentará a fonte de ventilador e calor, levando a um forno menos eficiente.

1. Desligue o forno. Verifique se o forno foi resfriado abaixo de 140° F (60° C).
2. Retire os guias dos racks.

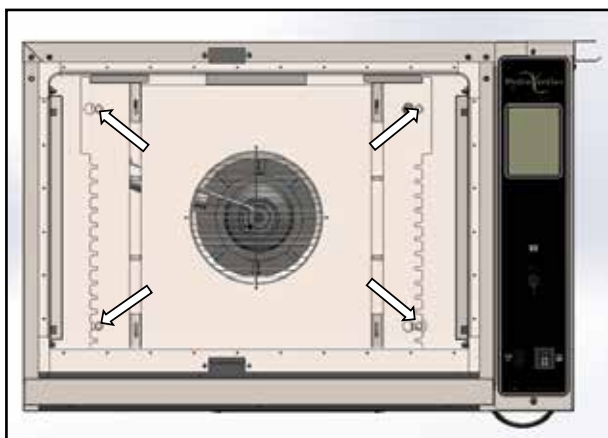


Figura 44

3. Quatro parafusos prendem o defletor aos suportes laterais de defletor na parte posterior do revestimento do forno.
4. Usando uma chave sextavada de 3/8 pol., solte os quatro parafusos dando três voltas, mas não remova os quatro parafusos. O defletor é montado com um design de “buraco de fechadura”, portanto, o hardware não precisa ser totalmente removido do defletor.
5. Deslize o defletor para a direita para que as cabeças do parafuso se alinhem com o corte maior do orifício.

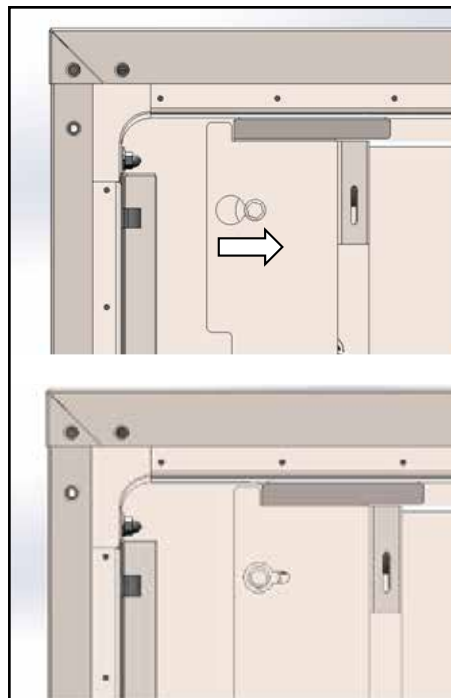


Figura 45

6. Empurre o defletor em direção à frente do forno para removê-lo.
7. Borrife o limpador sobre toda a ventoinha e a fonte de calor. Feche a porta para deixar o limpador agir.
8. Depois de 10 minutos, enxague e retire o limpador.
9. Reinstale o defletor revertendo as etapas de remoção. Não esqueça de apertar os quatro parafusos de montagem do defletor.

Retire e limpe a roda do ventilador a cada seis meses.

### ENTRETIEN PRÉVENTIF

Les meilleures mesures d'entretien préventif sont une mise en service initiale du four appropriée et un programme régulier de nettoyage. Le four n'exige aucune lubrification. Communiquez avec le fabricant, son représentant ou l'entreprise locale d'entretien des produits Combi de Blodgett pour effectuer l'entretien et les réparations, le cas échéant.