



**SHO-E**  
**CONVECTION OVEN**  
**INSTALLATION – OPERATION – MAINTENANCE**

**SHO-E**  
**FOURS À CONVECTION**  
**MANUEL D'INSTALLATION – FONCTIONNEMENT – ENTRETIEN**



**BLODGETT OVEN COMPANY**

[www.blodgett.com](http://www.blodgett.com)  
 44 Lakeside Avenue, Burlington, Vermont 05401 USA Telephone (800) 331-5842, (802) 860-3700 Fax: (802)864-0183

PN 37103 Rev G (7/10)

© 2008 – G.S. Blodgett Corporation

# IMPORTANT

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

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

## FOR YOUR SAFETY

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

## AVERTISSEMENT

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

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

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

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

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



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

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

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

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



Model/Modèle:

---

Serial Number/Numéro de série:

---

Your oven was installed by/  
Installateur de votre four:

---

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

---

# Table of Contents/Table des Matières

<b>Introduction</b>		<b>Introduction</b>	
Oven Description and Specifications . . . .	2	Description et Spécifications du Four . . . .	14
<b>Installation</b>		<b>Installation</b>	
Delivery and Location . . . . .	3	Livraison et Implantation . . . . .	15
Utility Connections – Standards and Codes . . . . .	4	Branchements de Service – Normes et Codes . . . . .	16
Oven Assembly . . . . .	5	Montage du Four . . . . .	17
NSF Bolts . . . . .	5	Boulons NSF . . . . .	17
Leg Attachment . . . . .	6	Assemblage des Pieds . . . . .	18
Caster Assembly . . . . .	6	Montage des Roulettes . . . . .	18
Double Section Assembly . . . . .	7	Double Section Assembly . . . . .	19
Oven Leveling . . . . .	7	Mise à Niveau du Four . . . . .	19
<b>Operation</b>		<b>Utilisation</b>	
Standard Control . . . . .	8	Commandes standard . . . . .	20
General Guidelines for Operating Personnel . . . . .	9	Consignes Générales à l’Intention des Utilisateurs . . . . .	21
Suggested Times and Temperatures . . . .	10	Durées et Températures Suggérées . . . .	22
<b>Maintenance</b>		<b>Entretien</b>	
Cleaning and Preventative Maintenance .	11	Nettoyage et Entretien Préventif . . . . .	23
Troubleshooting Guide . . . . .	12	Guide de Détection des Pannes . . . . .	24



# Introduction

## Oven Description and Specifications

Cooking in a convection oven differs from cooking in a conventional deck or range oven since heated air is constantly recirculated over the product by a fan in an enclosed chamber. The moving air continually strips away the layer of cool air surrounding the product, quickly allowing the heat to penetrate. The result is a high quality product, cooked at a lower temperature in a shorter amount of time.

Blodgett convection ovens represent the latest advancement in energy efficiency, reliability, and ease of operation. Heat normally lost, is recirculated within the cooking chamber before being vented from the oven: resulting in substantial reductions in energy consumption and enhanced oven performance.

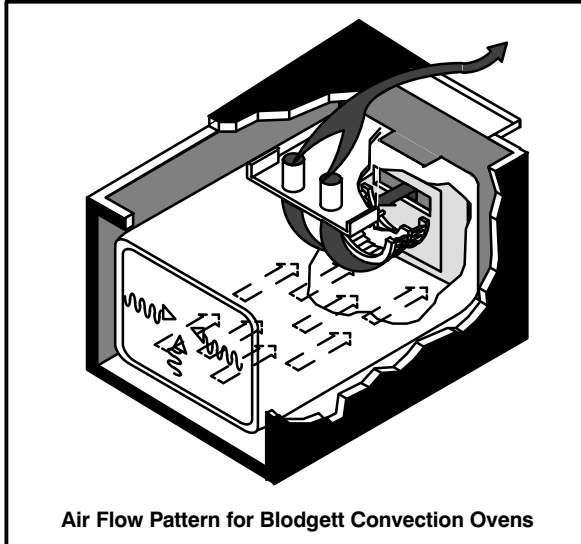


Figure 1

ELECTRICAL SPECIFICATIONS – SH1E/AB							
KW/Section	Volts	Phase	Amperes				Electrical Connection AWG*
			L1	L2	L3	N	
<b>60 HZ UNITS</b>							
11	208	1	51	0	51	–	6
11	208	3	31	29	29	–	8
11	220/240	1	44	0	44	–	6
11	220/240	3	26	24	24	–	8
11	480	3	14	13	13	–	8

\* Electric connection wiring is sized for 90°C copper wire at 125% of rated input.



### DELIVERY AND INSPECTION

All Blodgett ovens are shipped in containers to prevent damage. Upon delivery of your new oven:

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

**The Blodgett Oven Company cannot assume responsibility for loss or damage suffered in transit. The carrier assumed full responsibility for delivery in good order when the shipment was accepted. We are, however, prepared to assist you if filing a claim is necessary.**

### OVEN LOCATION

The well planned and proper placement of your oven will result in long term operator convenience and satisfactory performance.

The following clearances must be maintained between the oven and any combustible or non-combustible construction.

- Oven body right side – 0" (0 cm)
- Oven body left side – 0" (0 cm)
- Oven body back – 0" (0 cm)
- Oven body bottom – 4.5" (11.4 cm)
- Oven body top (*for direct vent installations only*) – 8" (20 cm)

The following clearances must be available for servicing.

- Oven body sides – 12" (30 cm)
- Oven body back – 12" (30 cm)

Keep the oven area free and clear of all combustibles such as paper, cardboard, and flammable liquids and solvents.

Do not place the oven on a curb base or seal to a wall. This will restrict the flow of air and prevent proper ventilation resulting in damage to the oven.

Before making any utility connections to this oven, check the rating plate to be sure the oven specifications are compatible with the electrical services supplied for the oven.

1. The rating plate is attached under ledge above the door.



# Installation

## Utility Connections – Standards and Codes

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

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

- the installation of electrical wiring from the electric meter, main control box or service outlet to the electric appliance.

Qualified installation personnel must be experienced in such work, familiar with all precautions required, and have complied with all requirements of state or local authorities having jurisdiction.

### U.S. and Canadian installations

Installation must conform with local codes, or in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70—Latest Edition* and/or *Canadian National Electric Code C22.2* as applicable.

### General export installations

Installation must conform with Local and National installation standards. Local installation codes and/or requirements may vary. If you have any questions regarding the proper installation and/or operation of your Blodgett oven, please contact your local distributor. If you do not have a local distributor, please call the Blodgett Oven Company at 0011-802-860-3700.







## Oven Assembly

### NSF BOLTS

These bolts are required by NSF to block any exposed hole on the back of an oven. This includes:

- any unit, single or stacked, without a back panel.
- any holes in stacked units not used for mounting stacking brackets.

1. Locate the 5/16" bolts that were shipped with the oven.
2. Install the bolts as shown in Figure 2.

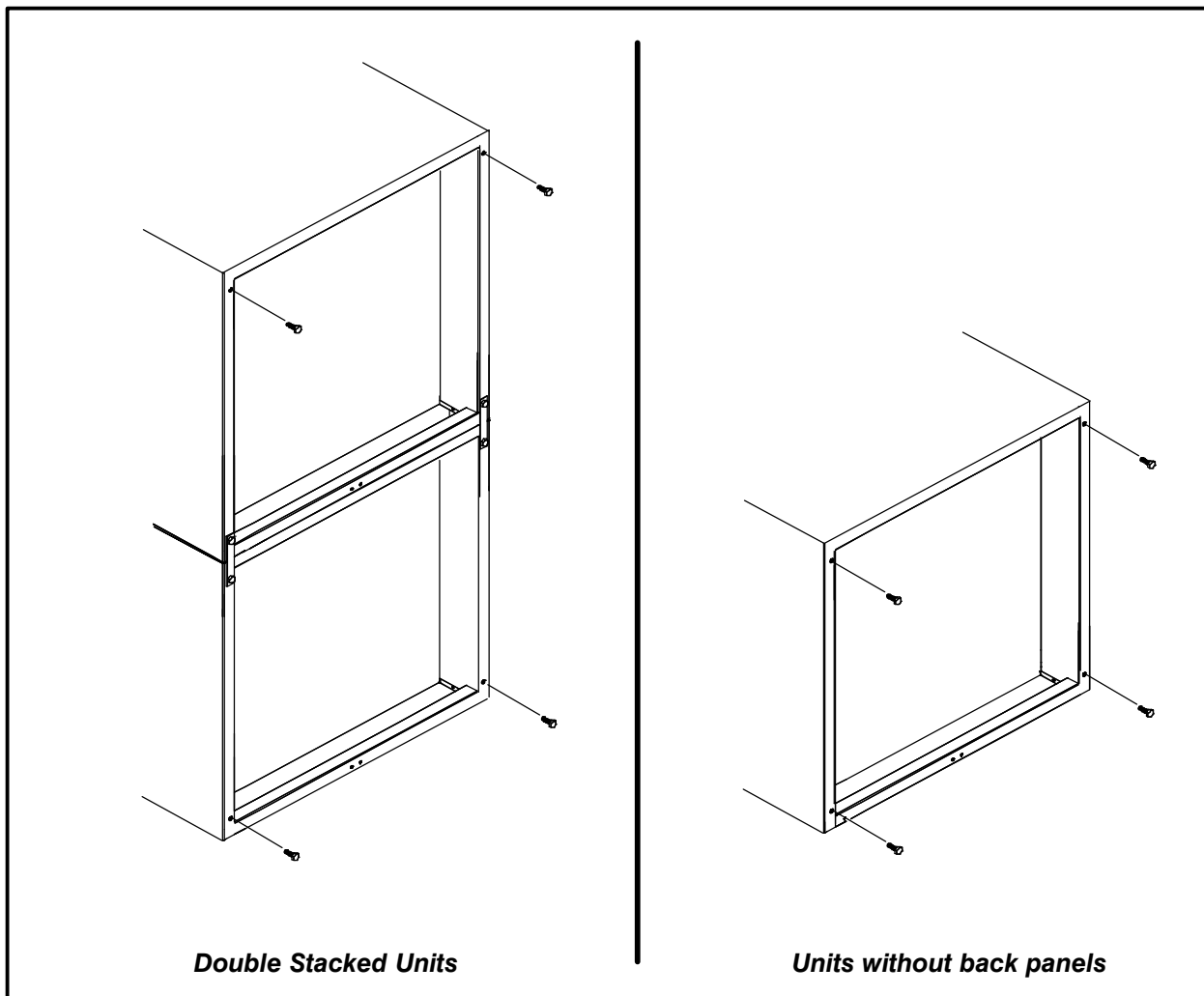


Figure 2



# Installation

## Oven Assembly

### LEG ATTACHMENT

1. Push the oven onto a lift with the bottom of the oven down.
2. Align the threaded stud in each leg with the nut located inside each bottom corner of the oven frame. Turn the legs clockwise and tighten to the nearest full turn.
3. Align the two leg plate holes in each leg with those in the oven bottom. Secure each leg using two 1/2" bolts.

*NOTE: If using casters see CASTER ASSEMBLY before proceeding.*

4. Level the oven by screwing the adjustable leg feet in or out as necessary.

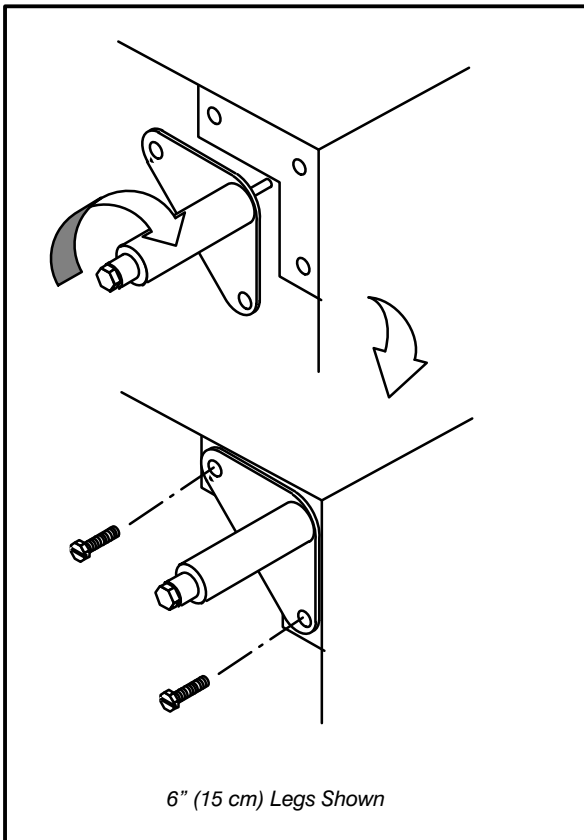


Figure 3

### CASTER ASSEMBLY

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

#### Casters for Single and Double Stacked Ovens:

1. Attach the legs as described.
2. Pry the adjustable feet out of the legs.
3. Insert one caster into each leg as shown. Tighten the lock nuts to secure the casters.

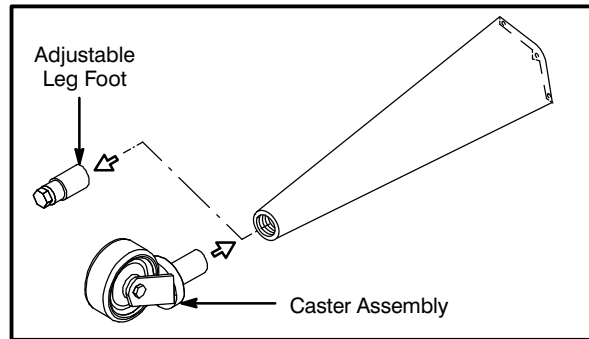


Figure 4

#### Low Profile Casters for Double Stacked Ovens:

1. Align the three holes in each caster assembly plate with those in the oven bottom. Secure each caster using three 1/2" bolts.

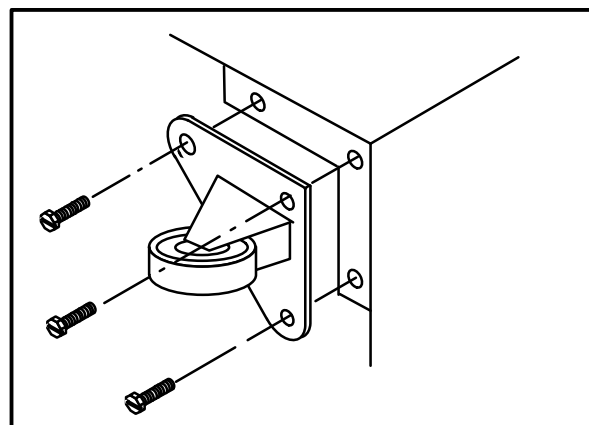


Figure 5



## Oven Assembly

### DOUBLE SECTION ASSEMBLY

1. Secure the short legs to the bottom sections as described.
2. Place the upper section in position on top of the lower oven.
3. Attach the stacking brackets using the remaining 5/16" bolts shipped with the ovens.



### WARNING!!

When stacking ovens be sure to remove the single oven flue boxes prior to attaching three-piece connector.

### OVEN LEVELING

After assembly, the oven should be leveled and moved to the operating location.

1. The oven can be leveled by adjusting the feet or casters located on the bottom of each leg.

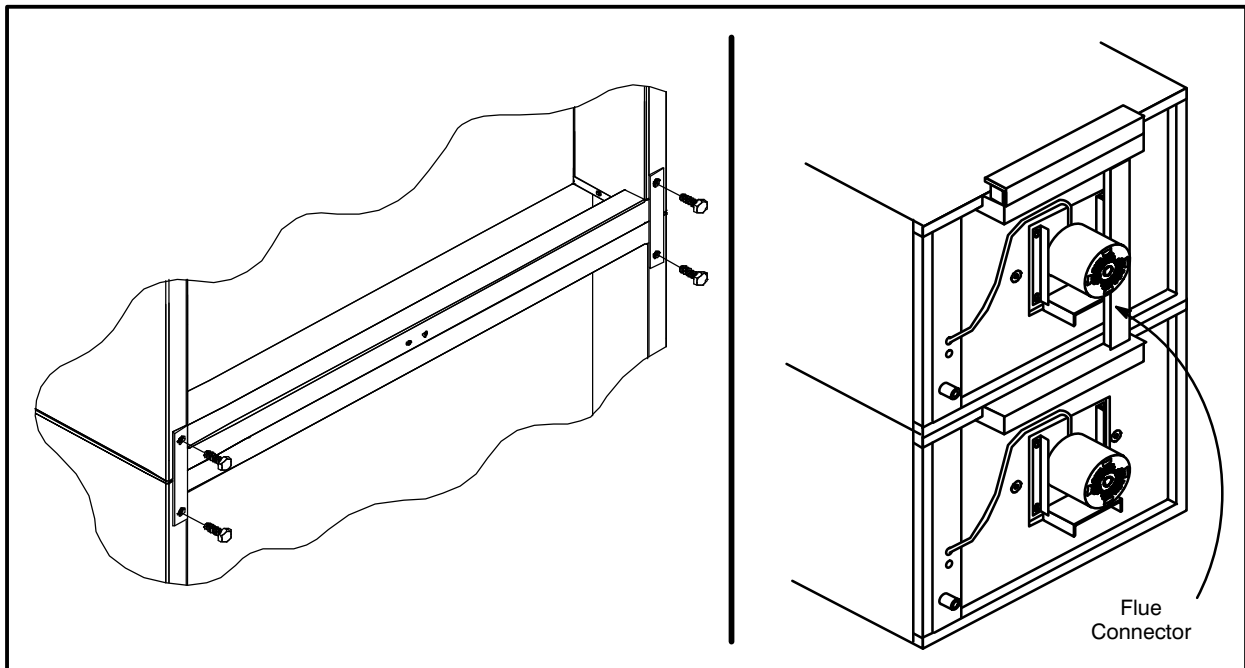


Figure 6



# Operation

## Standard Control

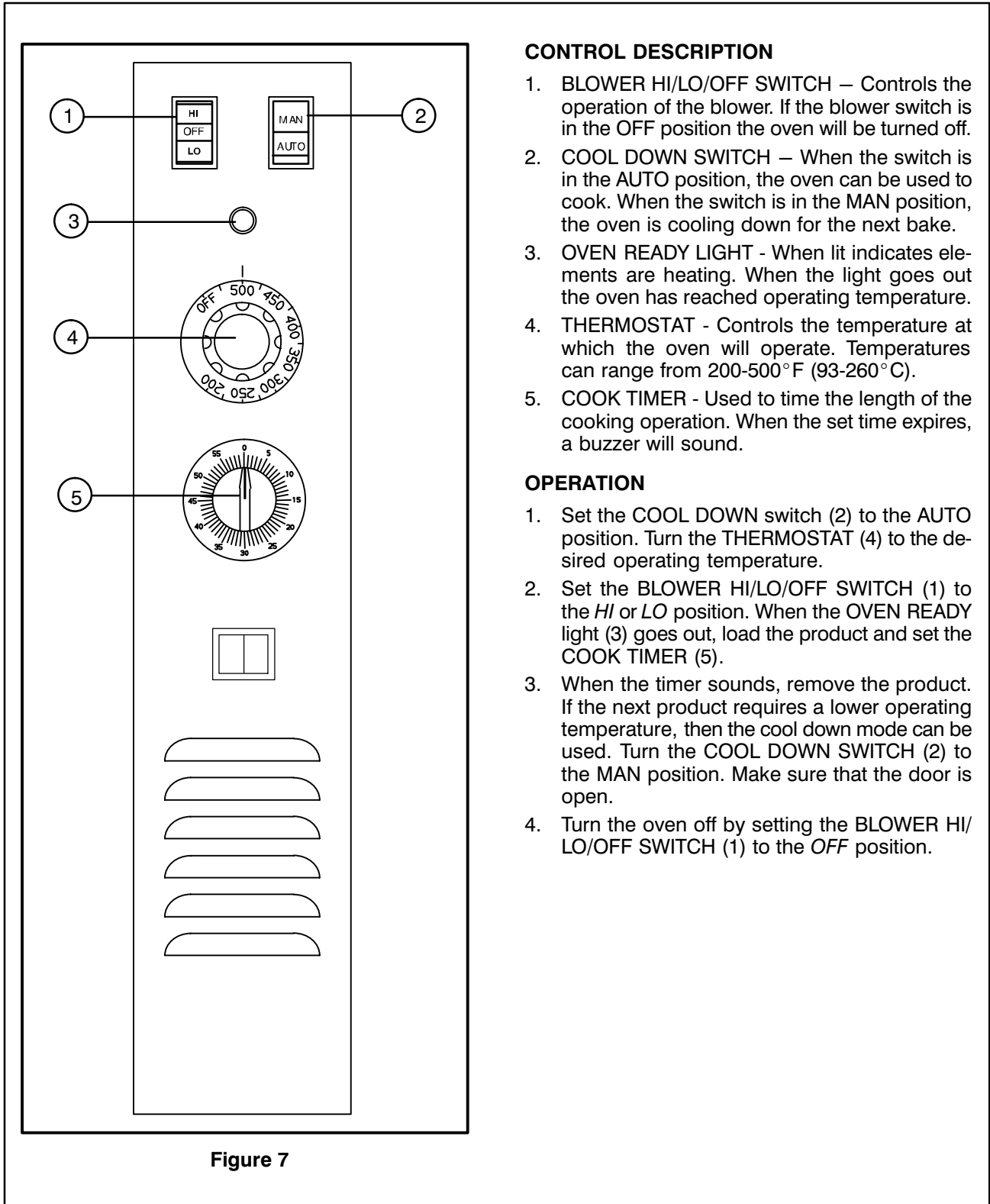


Figure 7

## General Guidelines for Operating Personnel

### COOK TIMES AND TEMPERATURES

#### Preheating the oven

Always preheat the oven before baking or roasting. We recommend preheating 50°F (28°C) above the cook temperature to offset the drop in temperature when the doors are opened and cold product is loaded into the oven. Set the thermostat to the cook temperature after the product is loaded.

*NOTE: For frozen product, preheat the oven 100°F (56°C) above the cook temperature.*

#### Cook Temperatures

Generally, cook temperatures should be 50°F (28°C) lower than deck or range oven recipes. If the edges of the product are done but the center is raw, or if there is color variation, reduce the thermostat setting another 25-50°F (14-28°C). Continue to reduce the cook temperature on successive loads until the desired results are achieved.

*NOTE: Cooking at excessive temperatures will not reduce cook time, it will produce unsatisfactory baking and roasting results.*

#### Cook Time

Check the product in about half the time recommended for deck or range oven recipes. Record times and temperatures which provide best results for future reference.

*NOTE: Cook time will vary with the amount of product loaded, the type of pan and the temperature.*

### OPERATING TIPS

#### Pans and Racks

Product or pan height determines how many racks are used. The oven holds up to ten 18" x 26" (45.7 x 66.0 cm) bun pans.

Load the oven from the bottom, centering the pans on the rack. Never place a pan or aluminum foil on the bottom of the oven. This obstructs the flow of air and results in uneven baking and roasting.

#### Roasting

To reduce shrinkage when roasting, place meat directly on the racks. Place a sheet pan one-half full of water in the bottom rack position. The water evaporates, increasing humidity in the oven chamber. The pan catches grease from the meat, making oven cleaning easier.

#### Baking

Weigh the product to ensure equal distribution in each pan. Varying amounts of product will cause uneven baking results.

#### Fans

The fan must be operating for the oven to heat. To avoid rippling of batter product use the following procedure.

1. Preheat the oven 25°F (14°C) above the baking temperature.
2. Load the oven with product. Close the doors.
3. Set the thermostat to the baking temperature.
4. Turn the oven off.
5. Allow the product to set for 5-7 minutes with the fan off. The residual heat in the oven sets the product.
6. Turn the oven on for the remainder of the bake.



# Operation

## Suggested Times and Temperatures

Product	Temperature	Time	# Shelves
<b>Meats</b>			
Hamburger Patties (5 per lb)	400°F (205°C)	8-10 mins.	10
Steamship Round (80 lb. quartered)	275°F (135°C)	2 hrs 45 mins.	2
Standing Rib Choice (20 lbs, trimmed, rare)	235°F (115°C)	2 hrs 45 mins.	2
Banquet Shell Steaks (10 oz. meat)	450°F (235°C)	7-8 mins.	5
Swiss Steak after Braising	275°F (135°C)	1 hr.	5
Baked Stuffed Pork Chop	375°F (190°C)	25-30 mins.	5
Boned Veal Roast (15 lbs.)	300°F (150°C)	3 hrs. 10 mins.	2
Lamb Chops (small loin)	400°F (205°C)	7-8 mins.	5
Bacon (on racks in 18" x 26" pans)	400°F (205°C)	5-7 mins.	10
<b>Poultry</b>			
Chicken Breast & Thigh	350°F (175°C)	40 mins.	5
Chicken Back & Wing	350°F (175°C)	35 mins.	5
Chicken (2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> lbs. quartered)	350°F (175°C)	30 mins.	5
Turkey Rolled (18 lb. rolls)	310°F (155°C)	3 hrs 45 mins.	3
<b>Fish and Seafood</b>			
Halibut Steaks, Cod Fish (frozen 5 oz)	350°F (175°C)	20 mins.	5
Baked Stuffed Lobster (2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> lb.)	400°F (205°C)	10 mins.	3
Lobster Tails (frozen)	425°F (220°C)	9 mins.	5
<b>Cheese</b>			
Macaroni & Cheese Casserole	350°F (175°C)	30 mins.	5
Melted Cheese Sandwiches	400°F (205°C)	8 mins.	10
<b>Potatoes</b>			
Idaho Potatoes (120 ct.)	400°F (205°C)	50 mins.	5
Oven Roasted Potatoes (sliced or diced)	325°F (165°C)	10 mins.	5
<b>Baked Goods</b>			
Frozen Berry Pies (22 oz)	325°F (150°C)	35 mins.	5 (30 pies)
Fresh Apple Pie (20 oz.)	350°F (175°C)	25-30 mins.	5 (30 pies)
Pumpkin Pies (32 oz.)	300°F (150°C)	30-50 mins.	5 (20 pies)
Fruit Crisp	300°F (150°C)	25 mins.	5
Bread (24 - 1 lb. loaves)	325°F (155°C)	30 mins.	3
Southern Corn Bread	375°F (190°C)	15-20 mins.	5
Baking Soda Biscuits	400°F (205°C)	6 mins.	5
Brown & Serve Rolls	350°F (175°C)	15 mins.	5
Sheet Cakes (5 lb. mixed batter per pan)	325°F (160°C)	16-18 mins.	5
Chocolate Cake	325°F (160°C)	20 mins.	5
Brownies	325°F (150°C)	15 mins.	5

*NOTE: Actual times and temperatures may vary considerably from those shown above. They are affected by weight of load, temperature of the product, recipe, type of pan and calibration of thermostat. Should your recipe vary, write in your proven time and temperature for ready reference.*



## Cleaning and Preventative Maintenance

### CLEANING THE OVEN

Painted and stainless steel ovens may be kept clean and in good condition with a light oil.

1. Saturate a cloth, and wipe the oven when it is cold.
2. Dry the oven with a clean cloth.

On the stainless front or interiors, deposits of baked on splatter may be removed with any non-toxic industrial stainless steel cleaner. Heat tint and heavy discoloration may be removed with any non-toxic commercial oven cleaner.

1. Apply cleaners when the oven is cold. Always rub with the grain of the metal.

The porcelain interior can be cleaned with any commercial oven cleaner. Be sure caustic cleaning compounds DO NOT come in contact with the blower wheel and the aluminized steel panel directly behind it.

1. Remove the racks, rack supports and blower wheel cover from the oven.
2. Soak the parts in a solution of ammonia and water.
3. Reinstall after cleaning.

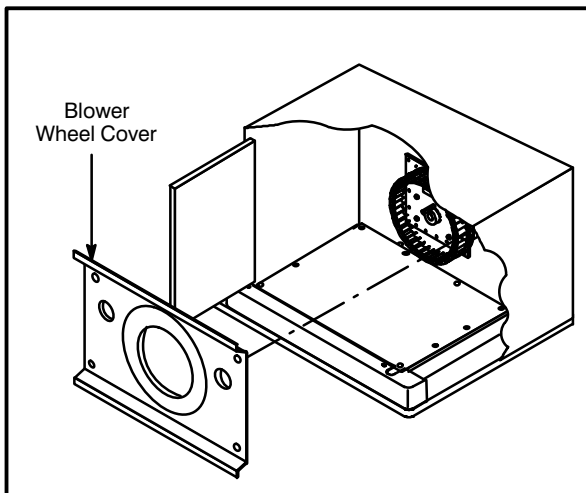


Figure 8

### PREVENTATIVE MAINTENANCE

The best preventative maintenance measures are, the proper installation of the equipment and a program for routinely cleaning the ovens.

#### Annual Maintenance

This oven requires no lubrication, however, the venting system should be checked annually for possible deterioration resulting from moisture and corrosive flue products.

If maintenance or repairs are required, contact your local Blodgett service company, a factory representative or the Blodgett Oven company.



#### WARNING!!

**Always disconnect the appliance from the power supply before servicing or cleaning.**



# Maintenance

## Troubleshooting Guide

POSSIBLE CAUSE(S)	SUGGESTED REMEDY
SYMPTOM: Elements will not heat	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven not plugged in.</li> <li>• Power switch on the control panel is off.</li> <li>• Control set below ambient temperature.</li> <li>• Doors are open.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plug in electrical supply cord.</li> <li>• Set the control panel to COOK or OVEN ON.</li> <li>• Set to desired cook temperature.</li> <li>• Close doors.</li> </ul>
SYMPTOM: Oven does not come to ready.	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• The oven has not reached preheat temperature.</li> <li>• Internal problem with main temperature control.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wait for oven to reach preheat temperature.</li> <li>• *</li> </ul>
SYMPTOM: Convection fan does not run.	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven is not plugged in.</li> <li>• Circuit breaker tripped.</li> <li>• Doors are open</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plug in electrical supply cord.</li> <li>• Reset the breaker.</li> <li>• Close doors.</li> </ul>
SYMPTOM: General baking problems.	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thermostat out of calibration.</li> <li>• Improper oven venting.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• *</li> <li>• *</li> </ul>
<p>*Denotes remedy is a difficult operation and should be performed by qualified personnel only. It is recommended, however, that All repairs and/or adjustments be done by your local Blodgett service agency and not by the owner/operator. Blodgett cannot assume responsibility for damage as a result of servicing done by unqualified personnel.</p>	



### **WARNING!!**

**Always disconnect the power supply before cleaning or servicing the oven.**



**SHO-E**  
**Fours à Convection**  
**Manuel D'Installation – Utilisation – Entretien**



# Introduction

## Description et Spécifications du Four

La cuisson dans un four à convection diffère de la cuisson dans un four de cuisine ordinaire en ce sens que de l'air chaud circule en permanence autour de l'aliment cuit, sous l'effet d'un ventilateur enfermé dans une enceinte spéciale. Le mouvement continu de l'air, en éliminant constamment la couche d'air froid qui se formerait autrement autour de l'aliment, permet la pénétration plus rapide de la chaleur. Il en résulte un aliment de qualité comparable à ceux préparés dans un four ordinaire, mais cuit à température inférieure et en moins de temps.

Le four à convection représente ce qu'il y a de plus perfectionné en termes de rendement énergétique, de fiabilité et de facilité d'emploi. Comme la source thermique se trouve à l'intérieur même de la chambre de cuisson, d'importantes économies d'énergie peuvent être réalisées en même temps que d'excellents résultats de cuisson.

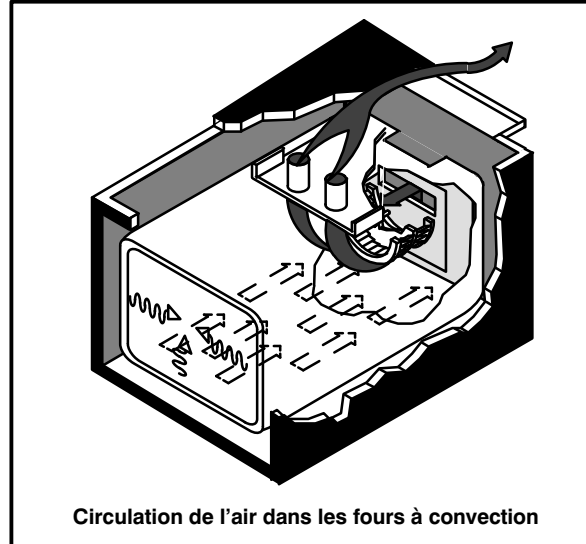


Figure 1

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES – SH1E/AB							
KW par section de four	Volts	Phase	Amperes				Connexion électrique (calibre minimum)*
			L1	L2	L3	N	
<b>Fréquence = 60 HZ</b>							
11	208	1	51	0	51	–	6
11	208	3	31	29	29	–	8
11	220/240	1	44	0	44	–	6
11	220/240	3	26	24	24	–	8
11	480	3	14	13	13	–	8

\* La dimension du câblage des connexions électriques est déterminée pour les fils de cuivre de 90 °C à 125 °C, 100 % de la puissance d'entrée nominale.



### LIVRAISON ET INSPECTION

Tous les fours sont expédiés en conteneurs. A la réception de votre four Blodgett vous devez:

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

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

### IMPLANTATION DU FOUR

L'implantation correcte et bien étudiée du four sera à l'avantage à long terme de l'opérateur et permettra d'obtenir un rendement satisfaisant.

Les espaces de dégagement ci-dessous doivent être prévus entre le four et toute construction combustible ou non.

- Côté droit du four – 0 cm (0 po)
- Côté gauche du four – 0 cm (0 po)
- Arrière du four – 0 cm (0 po)
- Dessous du four – 11.4 cm (4.5 po)
- Dessus du corps du four (*pour les installations d'événements directs seulement*) – 20 cm (8 po)

Les espaces de dégagement ci-dessous doivent être possible pour permettre l'entretien.

- Côtés du four – 30 cm (12 po)
- Arrière du four – 30 cm (12 po)

Maintenez la zone du four libre et dégagée de tous matériaux combustibles tels que le papier, le carton, ainsi que les liquides et solvants inflammables.

Ne pas mettre le four sur une base courbée ni le sceller au mur afin d'éviter de limiter le débit d'air et d'empêcher ainsi une ventilation appropriée.

Avant de raccorder le four aux prises des services publics, vérifier la plaque signalétique afin de s'assurer que les spécifications du four soient compatibles avec les services électriques fournis à ce dernier.

1. La plaque signalétique est fixée sous le rebord du four, au-dessus de la porte.



## Installation

### Branchements de Service – Normes et Codes

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

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

- l'installation du câblage électrique reliant le compteur d'électricité, l'armoire électrique ou la prise de courant à l'appareil électrique.

Le personnel d'installation qualifié doit être expérimenté dans ce type de travail, s'être familiarisé avec toutes les précautions requises et respecter tous les règlements promulgués par les autorités provinciales ou locales compétentes.

#### Installation aux États-Unis et au Canada

La mise en service doit respecter les normes locales ou, en l'absence de tels normes, les règlements suivants : *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 – dernière édition ou le Code canadien de l'électricité CSA C22.1*, selon le cas.

#### Généralités concernant les installations à l'exportation

Les installations doivent être conformes avec les normes d'installation locales et nationales. Les codes locaux d'installation peuvent varier. Pour toute question concernant l'installation et/ou le fonctionnement correct du four Blodgett, prendre contact avec le distributeur local. S'il n'y a pas de distributeur local, appeler la Blodgett Oven Company au 0011-802-860-3700.





## Montage du Four

### BOULONS NSF

La NSF exige la pose de boulons dans tous les trous vides situés à l'arrière du four, notamment dans les cas suivants :

- tout appareil, seul ou superposé, ne comportant aucun panneau arrière
- tout trou d'appareils superposés ne servant pas à maintenir une ferrure de montage superposé.

1. Repérez les boulons de 5/16 po expédiés avec le four.
2. Posez les boulons comme l'illustre la Figure 2.

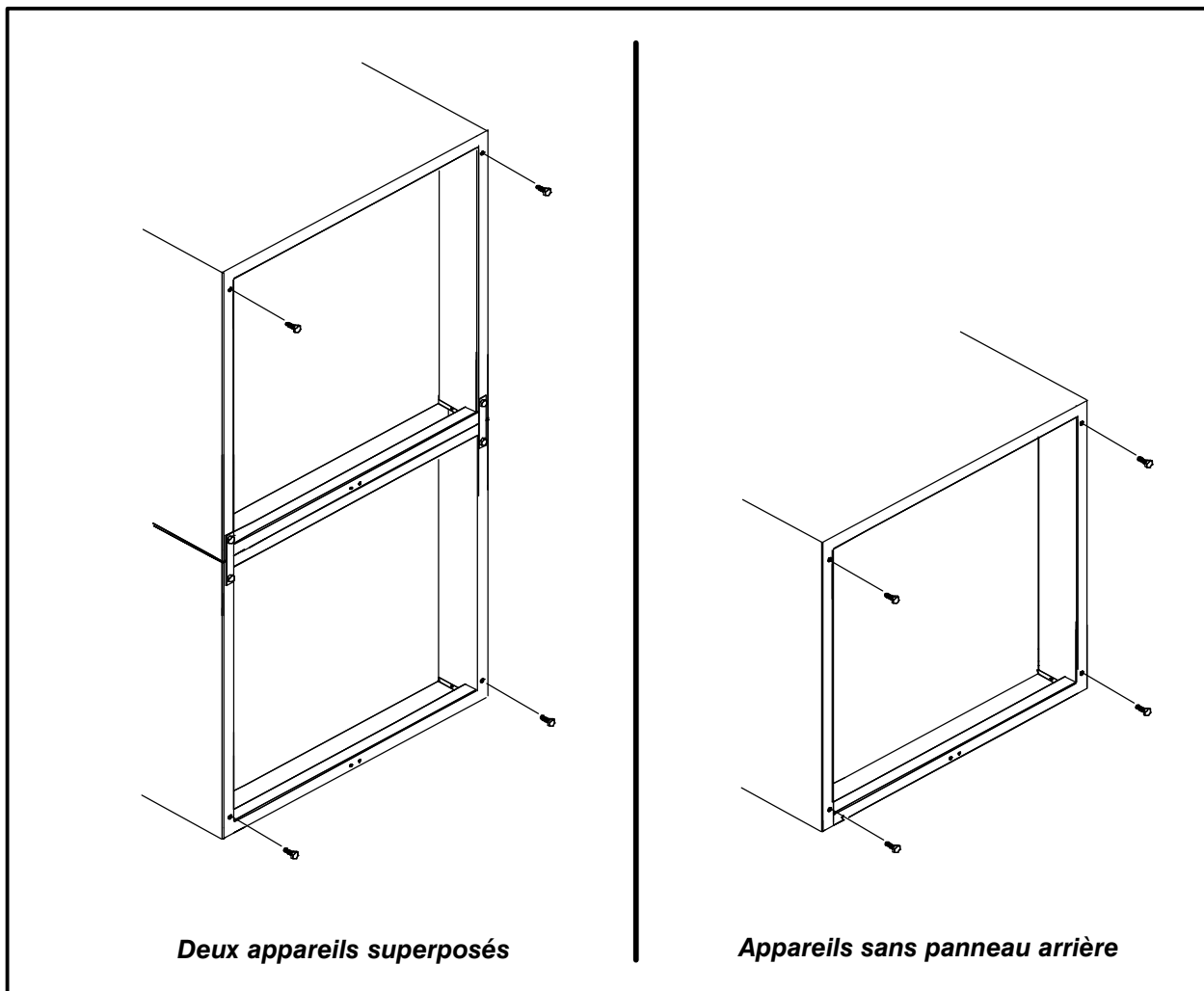


Figure 2



# Installation

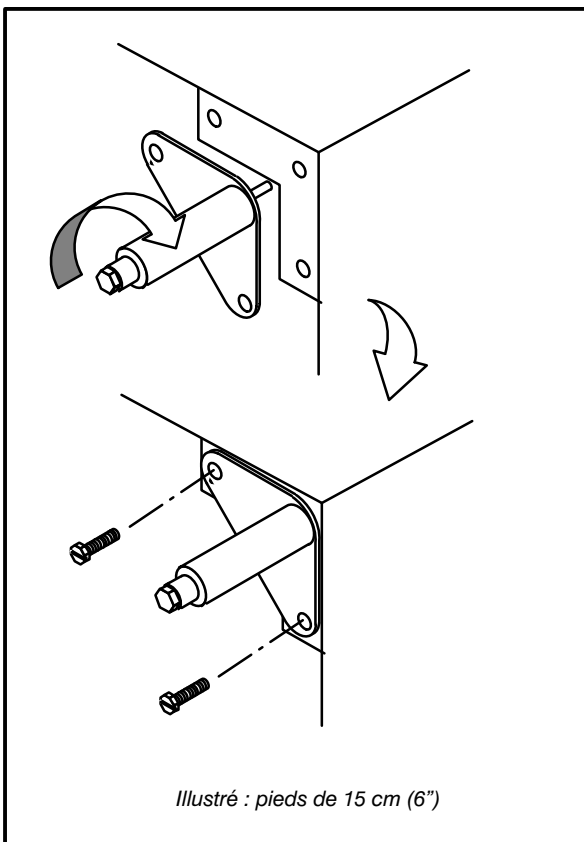
## Montage du Four

### ASSEMBLAGE DES PIEDS

1. Pousser le four, couché sur le dos, sur un élévateur.
2. Alignez le goujon fileté du pied sur le trou de vis prévu dans le coin avant du fond de caisse. Vissez le pied, dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'au dernier tour complet possible.
3. Alignez les deux orifices de la plaque du pied sur les trous prévus au bas du four. Fixez le pied à l'aide de deux boulons de 12.7 mm (1/2 po).

*REMARQUE: Si des roulettes sont utilisées, voir MONTAGE DES ROULETTES avant de continuer.*

4. Si nécessaire, mettez le four de niveau en visant ou en dévissant la vis de niveau des pieds réglables.



*Illustré : pieds de 15 cm (6")*

Figure 3

### MONTAGE DES ROULETTES

*REMARQUE: Installer les roulettes à frein sur le devant du four. Installer les roulettes sans frein à l'arrière.*

#### Roulettes pour four simple ou pour four superposés :

1. Placer les pieds comme décrit.
2. Desserrer l'écrou de blocage des embouts au bas de chaque pied réglable. Retirer les embouts.
3. Insérer une roulette dans chaque pied, comme illustré. Serrer les écrous de blocage pour fixer les roulettes.

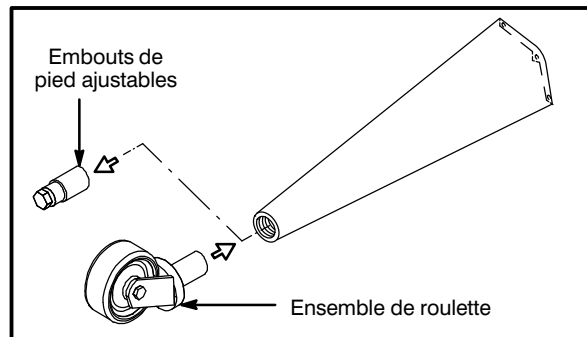


Figure 4

#### Roulettes de bas profile pour deux fours superposés :

1. Aligner les trois trous dans chaque plaque de l'ensemble de roulette avec les trous dans le fond du four. Fixer chaque roulette à l'aide de trois boulons de 12.7 mm (1/2 po).

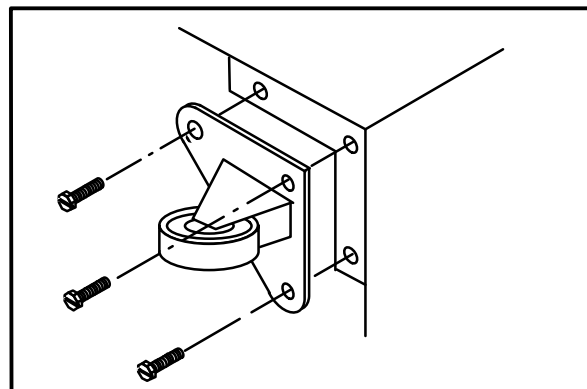


Figure 5



## Montage du Four

### DOUBLE SECTION ASSEMBLY

1. Fixez les pieds de courte longueur au bas de la section inférieure comme décrit.
2. Posez la section supérieure par-dessus la section inférieure.
3. Fixez les ferrures de montage superposé au moyen des autres boulons de 5/16 po expédiés avec les fours.



### AVERTISSEMENT!!

Lors de la superposition de deux fours simples, il est nécessaire d'enlever les boîtes de carneau des unités simples avant l'installation du connecteur à trois pièces.

### MISE À NIVEAU DU FOUR

Après assemblage le four doit être mis à niveau et installé à son emplacement d'utilisation.

1. Le four peut être mis à niveau en ajustant les vis de mise à niveau ou les roulettes en bas de chaque pied.

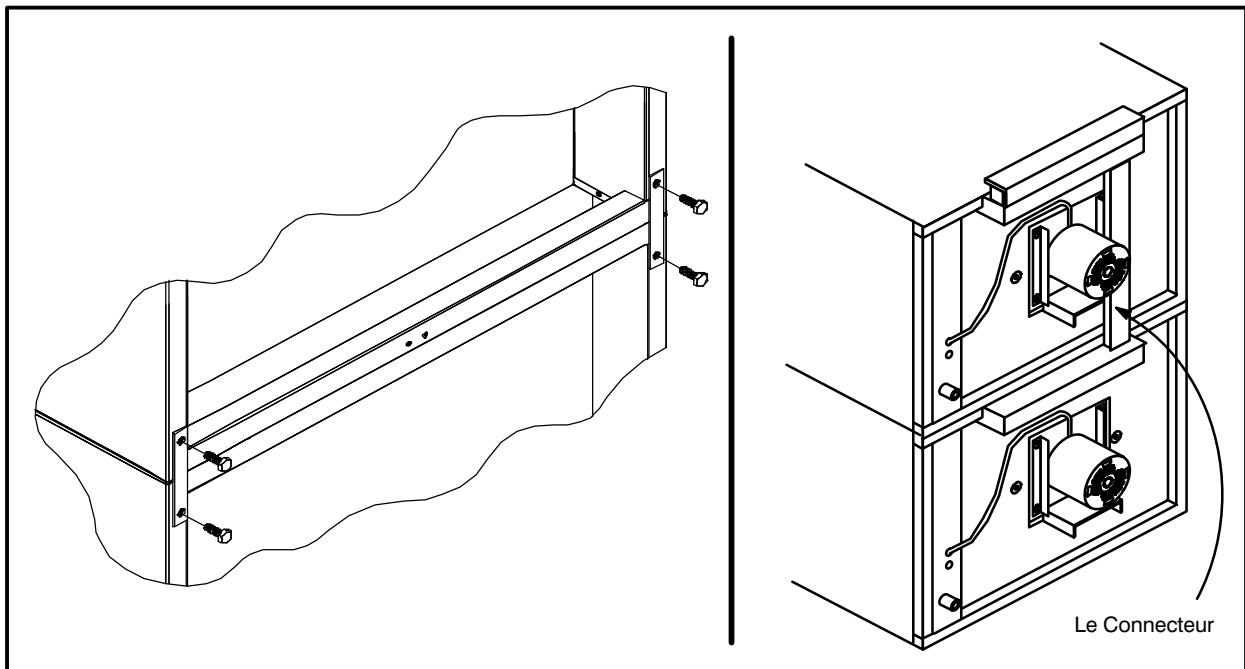


Figure 6



# Utilisation

## Commandes standard

**DESCRIPTION DES COMMANDES**

1. **INTERRUPTEUR SOUFFLERIE HAUT/BAS/ARRÊT** – contrôle la mise en marche de la soufflerie. Si l'interrupteur est en position **ARRÊT (OFF)** le four s'arrête.
2. **INTERRUPTEUR REFROIDIR** – en position **AUTO**, le four peut être utilisé pour cuire. Si l'interrupteur est en position **MAN**Uelle, le four se refroidit avant la prochaine cuisson.
3. **VOYANT D'ÉTAT DU FOUR** - indique l'opération de réchauffeur. Le voyant s'éteint lorsque le four atteint la température demandée
4. **THERMOSTAT** – contrôle la température à laquelle le four fonctionne. La gamme de température va de 93 et 260°C (200-500°F).
5. **MINUTERIE DE CUISSON** – sert à minuter le temps de cuisson. Actionne un ronfleur quand le temps de cuisson se termine.

**UTILISATION**

1. Régler l'interrupteur de **REFROIDIR (2)** sur **AUTO**. Tourner le **THERMOSTAT (4)** sur la température de cuisson désirée.
2. Régler l'**INTERRUPTEUR SOUFFLERIE HAUT/BAS/ARRÊT (1)** sur la position **HI (HAUT)** or **LO (BAS)**. Quand le **VOYANT FOUR PRÊT (3)** s'éteint, charger le produit et régler la **MINUTERIE DE CUISSON (5)**.
3. Quand le ronfleur se déclenche, retirer le produit. Si le produit suivant demande une température de cuisson plus basse, le mode de "refroidir" peut être utilisé. Passer l'**INTERRUPTEUR REFROIDIR (2)** sur la position **MAN**Uelle. S'assurer que la porte est ouverte.
4. Arrêter le four en passant l'**INTERRUPTEUR SOUFFLERIE HAUT/BAS/ARRÊT (1)** sur la position **OFF (ARRÊT)**.

Figure 7





## Consignes Générales à l'Intention des Utilisateurs

### TEMPS ET TEMPÉRATURES DE CUISSON

#### Préchauffage du four

Toujours préchauffer le four avant de cuire ou de rôtir. Nous recommandons un préchauffage de 28°C (50°F) supérieur à la température de cuisson pour compenser la chute de température quand les portes sont ouvertes et qu'un produit froid est chargé dans le four. Régler le thermostat sur la température de cuisson une fois que le produit est chargé.

*REMARQUE: Pour les produits congelés, préchauffer le four de 56°C (100°F) au-dessus de la température de cuisson.*

#### La Température de Cuisson

Généralement, les températures de cuisson doivent être de 28°C (50°F) plus basses que les températures de recettes pour four de cuisinière ou plateforme. Si les bords du produit sont cuits mais que le centre est cru, ou s'il y a des variations de couleur, réduire le réglage du thermostat de 14-28°C (25-50°F) de plus. Continuer à réduire la température de cuisson sur des charges successives jusqu'à ce que des résultats satisfaisants soient obtenus.

*REMARQUE: Une température excessive, ne réduit pas la durée de cuisson, mais produit des résultats insatisfaisants.*

#### La Durée de Cuisson

Vérifiez l'aliment après une durée de cuisson représentant environ la moitié de la durée recommandée pour les fours ordinaires. Notez vos durées et températures optimales pour référence future.

*REMARQUE: La durée de cuisson varie en fonction de la quantité cuite, du type de plat utilisé et de la température sélectionnée.*

### CONSEILS

#### Plats et grilles

La hauteur de l'aliment ou du plat détermine le nombre de grilles utilisables. Le four peut recevoir un maximum de 10 plaques à petits pains de 18 x 26 po (457 x 660 mm).

Charger le four en commençant par le bas, centrer les plats sur la grille. Ne jamais placer un plat ou une feuille d'aluminium sur le fond du four. Ceci obstrue la circulation d'air et résulte en cuissons ou en rôtissages irréguliers.

#### Rotissage

Pour réduire la contraction des viandes rôties, placez la viande directement sur les grilles et placez un plat en métal à moitié rempli d'eau au niveau de la grille du bas. En s'évaporant, l'eau du plat augmente l'humidité dans la chambre de cuisson. Le plat sert, de plus, à recueillir la graisse de la viande et le nettoyage du four s'en trouve facilité.

#### Cuisson

Peser le produit pour assurer une distribution égale dans chaque plat. Des quantités variables de produits causeront des cuissons inégaux.

#### Ventilateurs

Pour que le four chauffe, le ventilateur doit fonctionner. Pour éviter l'ondulation lors de l'utilisation d'un produit de pâte, utilisez la procédure suivante.

1. Préchauffer le four 14°C (25°F) au-dessus de la température de cuisson.
2. Charger le four avec le produit. Fermer les portes.
3. Régler le thermostat sur la température de cuisson.
4. Arrêter le four.
5. Laisser le produit reposer pendant 5 à 7 minutes sans ventilateur. La chaleur résiduelle dans le four fige le produit.
6. Allumer le four pour le reste du temps de cuisson.



## Utilisation

### Durées et Températures Suggérées

Aliment	Température	Durée	Étagères
<b>Viandes</b>			
Hamburgers (5 pâtés/lb)	400°F (205°C)	8-10 mins.	10
Gîte (80 lbs, en quartiers)	275°F (135°C)	2 hrs 45 mins.	2
Côte de choix (20 lbs, dégraissé, saignant)	235°F (115°C)	2 hrs 45 mins.	2
Contre-filet (portions de 10 oz)	450°F (235°C)	7-8 mins.	5
Steak suisse après braisage	275°F (135°C)	1 hr.	5
Côtelette de porc farcie	375°F (190°C)	25-30 mins.	5
Rôti de veau désossé (15 lbs)	300°F (150°C)	3 hrs. 10 mins.	2
Côtelettes d'agneau (premières)	400°F (205°C)	7-8 mins.	5
Lard (sur grilles en plats de 18 x 26 po)	400°F (205°C)	5-7 mins.	10
<b>Volailles</b>			
Blanc et cuisse de poulet	350°F (175°C)	40 mins.	5
Dos et aile de poulet	350°F (175°C)	35 mins.	5
Poulet (2 1/2 lbs, en quartiers)	350°F (175°C)	30 mins.	5
Roulé de dinde (roulés de 18 lbs)	310°F (155°C)	3 hrs 45 mins.	3
<b>Poisson et Fruits de Mer</b>			
Steaks de flétan, morue (surgelés, 5 oz)	350°F (175°C)	20 mins.	5
Homard farci (2-1/2 lbs)	400°F (205°C)	10 mins.	3
Queues de homard (surgelées)	425°F (220°C)	9 mins.	5
<b>Fromages</b>			
Macaroni au gratin	350°F (175°C)	30 mins.	5
Croque-Monsieur	400°F (205°C)	8 mins.	10
<b>Pommes de Terre</b>			
Au four (120 ct)	400°F (205°C)	50 mins.	5
Pommes de terre rôties	325°F (165°C)	10 mins.	5
<b>Pains et Pâtisseries</b>			
Tourtes aux baies, surgelées (22 oz)	325°F (150°C)	35 mins.	5 (30 tourtes)
Tourte aux pommes, fraîche (20 oz)	350°F (175°C)	25-30 mins.	5 (30 tourtes)
Tartes au potiron (32 oz.)	300°F (150°C)	30-50 mins.	5 (20 tourtes)
Croquant aux fruits	300°F (150°C)	25 mins.	5
Pain (24 - 1 lb)	325°F (155°C)	30 mins.	3
Pain à la farine de maïs (cornbread)	375°F (190°C)	15-20 mins.	5
Petits pains au lait	400°F (205°C)	6 mins.	5
Petits pains à chauffer	350°F (175°C)	15 mins.	5
Grands gâteaux (5 lbs de pâte par plaque)	325°F (160°C)	16-18 mins.	5
Gâteau au chocolat	325°F (160°C)	20 mins.	5
Brownies	325°F (150°C)	15 mins.	5

*REMARQUE: Les durées et températures de cuisson peuvent varier grandement par rapport à celles indiquées ci-dessus. Le poids de la charge, la température des aliments, la recette, le type de plat et l'étalonnage du thermostat entrent tous en jeu. Notez les durées et températures avérées de vos recettes pour référence future.*



## Nettoyage et Entretien Préventif

### NETTOYAGE DES FOURS

Les fours peints et en acier inoxydable peuvent être conservés en bon état si on les nettoie avec une huile légère.

1. Imprégner un chiffon de cette huile et frotter le four lorsque celui-ci est froid.
2. L'essuyer avec un chiffon propre et sec.

Sur les surfaces intérieures et extérieures en acier inoxydable, les dépôts de pâtes, huile, graisse ou les taches peuvent être ôtées à l'aide de l'un good non-toxique nettoyeur industriel d'acier inoxydable.

1. Il faut toujours utiliser ces produits détergents lorsque le four est froid. Il faut toujours frotter dans le sens du grain métallique.

L'intérieur en porcelaine se nettoie aisément à l'aide d'un détergent spécial. Il est important d'éviter le contact des produits d'entretien caustiques avec la plaque d'acier aluminé située juste derrière la roue du ventilateur.

1. Retirer du four les grilles, les supports de grilles et la roue de soufflerie.
2. Faire tremper les pièces dans une solution d'ammoniaque et d'eau.
3. Remettre en place après nettoyage.

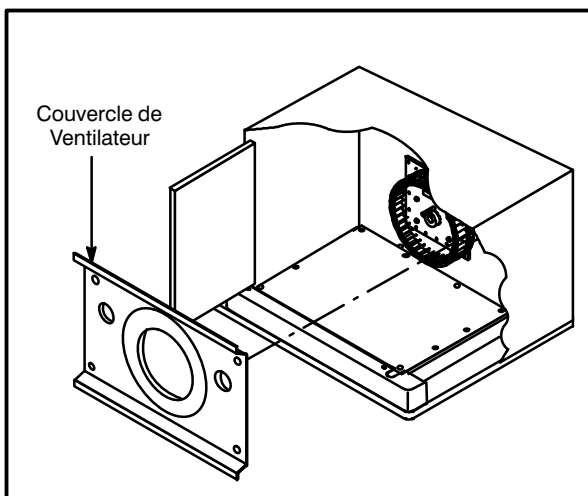


Figure 8

### ENTRETIEN PRÉVENTIF

Il doit être assuré par une installation initiale correcte et un programme de nettoyage régulier des fours.

#### Maintenance annuelle

Les fours n'ont pas besoin d'être graissés. Il faut cependant vérifier annuellement le système de ventilation afin d'éviter la détérioration provenant de l'humidité et de la corrosion des produits évacués.

Si des réparations ou de la maintenance est nécessaire, prendre contact avec une entreprise de service Blodgett locale, avec le représentant de l'usine ou avec l'usine.



#### AVERTISSEMENT!!

**Toujours débrancher le four avant toute intervention de nettoyage, d'entretien ou de réparation.**



## Entretien

### Guide de Détection des Pannes

CAUSE(S) PROBABLE(S)	SUGGESTION
SYMPTOME: Les éléments chauffants ne fonctionnent pas	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Le four n'est pas branché.</li><li>• L'interrupteur électrique du panneau de contrôle est sur arrêt.</li><li>• Contrôle réglé au-dessous de la température ambiante.</li><li>• Portes ouvertes.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Brancher le fil dans la prise.</li><li>• Régler le panneau de contrôle sur COOK (CUISSON) ou OVEN ON (FOUR MARCHE).</li><li>• Régler la température désirée.</li><li>• Fermer les portes.</li></ul>
SYMPTOME: Le four n'atteint pas "Prêt".	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Le four n'a pas terminé son cycle de préchauffage.</li><li>• Problème interne avec le contrôle de température principal.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Attendre que le four est atteint sa température de préchauffage.</li><li>• *</li></ul>
SYMPTOME: Le ventilateur de convection ne tourne pas.	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Le four n'est pas branché.</li><li>• Le disjoncteur est déclenché.</li><li>• Les portes sont ouvertes.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Brancher le fil dans la prise.</li><li>• Réenclencher le disjoncteur.</li><li>• Fermer les portes.</li></ul>
SYMPTOME: Problèmes courants de cuisson au four.	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Calibrage du thermostat hors service.</li><li>• Ventilation incorrecte du four</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• *</li><li>• *</li></ul>
<p>*Indique un type d'intervention délicate qui devrait être confiée uniquement à un personnel qualifié. Plutôt que d'intervenir personnellement, en tant qu'utilisateur ou acheteur de l'appareil, il est conseillé de confier TOUT réglage et/ou TOUTE réparation à un agent commercial ou représentant local Blodgett. Blodgett ne saura être tenu responsable d'un dommage résultant d'une réparation ou d'un service d'entretien effectué par un personnel non qualifié.</p>	



#### AVERTISSEMENT!!

**Toujours débrancher le four avant toute intervention de nettoyage, d'entretien ou de réparation.**

**INSERT  
WIRING DIAGRAM  
HERE**

**PLACER  
SCHÉMA DE CÂBLAGE  
ICI**