

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

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

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

---

**BLODGETT**®

**1415**  
**ELECTRIC COMPACT DECK OVEN**  
**INSTALLATION – OPERATION – MAINTENANCE**

**1415**  
**FOUR COMPACT ÉLECTRIQUE DE PLATE-FORME**  
**MANUEL D'INSTALLATION – UTILISATION – ENTRETIEN**



**BLODGETT OVEN COMPANY**

[www.blodgett.com](http://www.blodgett.com)  
44 Lakeside Avenue, Burlington, Vermont 05401 USA Telephone: (802) 658-6600 Fax: (802)864-0183

PN 23326 Rev G (6/08)

© 2003 – 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 . . . .	12
<b>Installation</b>		<b>Utilisation</b>	
Delivery and Location . . . . .	3	Livraison et Installation . . . . .	13
Electrical Connection . . . . .	4	Raccordement Électrique . . . . .	14
Oven Assembly . . . . .	5	Montage du Four . . . . .	15
Leg Attachment . . . . .	5	Assemblage des Pieds . . . . .	15
Stand Assembly . . . . .	6	Montage du Bâti . . . . .	16
Double Stacking . . . . .	6	Section Double . . . . .	16
Deck Installation . . . . .	7	Installation de la Plate-Forme . . . . .	17
Leveling the Oven . . . . .	7	Mise à Niveau du Four . . . . .	17
<b>Operation</b>		<b>Installation</b>	
Solid State Temperature Control . . . . .	8	Commandes Numériques à Semi-Conducteurs . . . . .	18
<b>Maintenance</b>		<b>Entretien</b>	
Cleaning and Preventative Maintenance .	9	Nettoyage et Entretien Préventif . . . . .	19
Troubleshooting Guide . . . . .	10	Guide de Détection des Pannes . . . . .	20



# Introduction

## Oven Description and Specifications

Blodgett Deck ovens have set industry wide standards of excellence for baking characteristics, performance and reliability. They remain unsurpassed for product quality.

Simplicity of design and quality construction throughout assure years of trouble free service

when the equipment is properly installed and maintained.

Features include a full angle iron frame, all welded radius corners and stainless steel exteriors.

KW/SECTION	VOLTS	PHASE	AMPERES			ELECTRICAL CONNECTION AWG*
			L1	L2	L3	
<b>60 HZ</b>						
3.75	208	1	18	0	18	10
3.75	208	3	11	11	11	12
3.75	220-240	1	16	0	16	12
3.75	220-240	3	9	9	9	12
<b>50 HZ</b>						
3.75	220	1	17	—	17	Size per local codes
3.75	240	1	16	—	16	
3.75	220/380	3	6	6	6	
3.75	240/415	3	6	6	6	

*NOTE: Refer to page 4 in this manual for Electric Connection specifications.*

*NOTE: Double units can have phase loads partially equalized by matching lines during hook-up. Otherwise, load ratings are double the above data.*



### 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.

Be sure to place the oven in an area which is accessible for proper operation and servicing.

It is essential that ventilation air not be obstructed in any way if proper operation is to be assured. A minimum of two inches (5 cm) must be maintained between both the sides and the rear of the unit and any wall.



# Installation

## Electrical Connection

Ovens are supplied for operation on 208 volt or 220-240 volt installation. The thermostat, indicator light and related switches are interconnected through one power source supplied to the oven.

Before making any connection to this oven, check the rating plate attached to the bodyback to assure that the voltage, phase and KW rating are compatible with the electrical supply. See diagram.

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

Wiring diagrams are located on the bodyback.

The supply conduit enters through the rear of the oven and electrical connection is made to the terminal block secured to the panel at the back of the control compartment. Electrical connection sizes for a double 1400 oven are shown in “Electrical Connection AWG” column of the Electrical Specifications found on page 2 of this manual. Wiring is sized for 75\_C copper wire at 125% of rated input. Reference is from the National Electric Code ANSI/NFPA 70- Latest Edition.

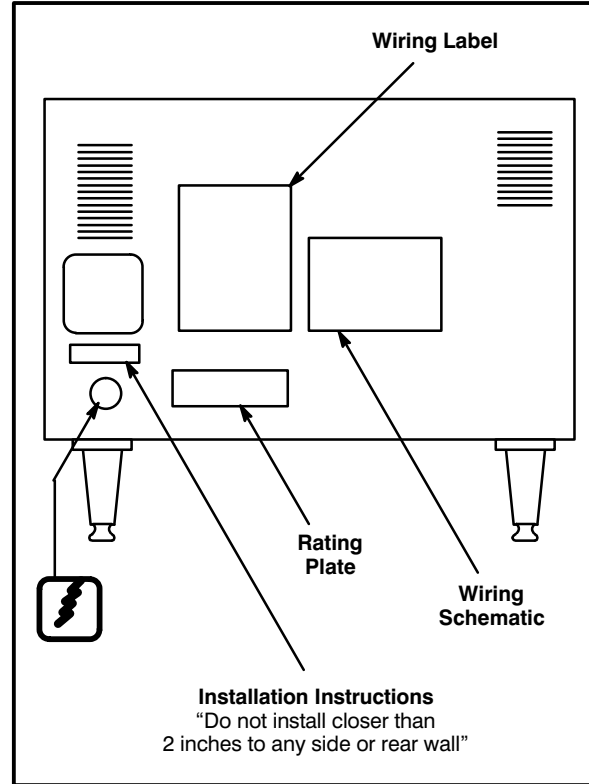


Figure 1



## Oven Assembly

Before assembly and installation of the oven, check that all components have been received. In addition to the oven, legs, decks and/or other accessories may be required.

### Single Sections

- 4" (10 cm) legs are shipped inside the oven, packed in a separate carton.
- The decks are individually packaged and secured to the oven back.

### Double Sections

- 4" (10 cm) legs are packed in lower sections.
- Spacer is shipped attached to the upper section.
- Securing plate to attach units together is located in the upper section.
- The decks are packaged with each section.

### LEG ATTACHMENT

1. Tip bottom oven section backward.
2. Attach each of the four legs into the nuts secured in the oven bottom.
3. Tighten each leg and adjust the leg feet to approximately the same height.

*NOTE: Final leg feet adjustment will be required during the leveling operation.*

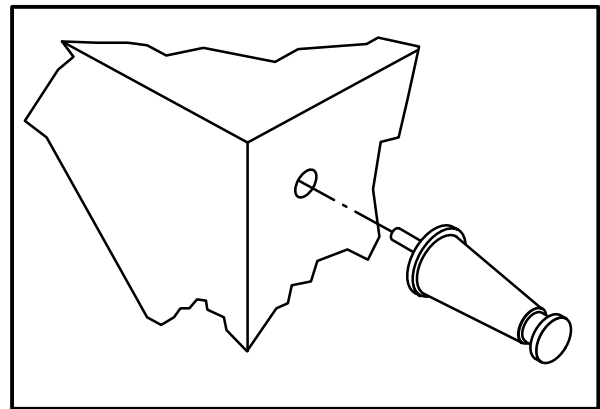


Figure 2



# Installation

## Oven Assembly

### STAND ASSEMBLY

1. Attach legs to stand frame. Secure with 5/16-18 nuts and lockwashers (4 per leg). DO NOT TIGHTEN.
2. Place shelf on legs. Holes in legs should align with holes in shelf corner brackets. Legs should be loose enough to assist in this alignment. Place 1/4-20 x 2-1/4" bolts through legs and into shelf brackets. Bolts should fit radius of legs. Install 1/4-20 nuts after all four corners are in place. Tighten four nuts. Do not over tighten these nuts, deformity of leg surface can occur.
3. Tighten the sixteen 5/16-18 nuts installed in Step 1. DO NOT over tighten.
4. *Optional Caster Assembly* – Secure caster by tightening with a wrench. Prior to placing oven section on stand, check that locking casters are on front of stand assembly.
5. Center oven on stand assembly.

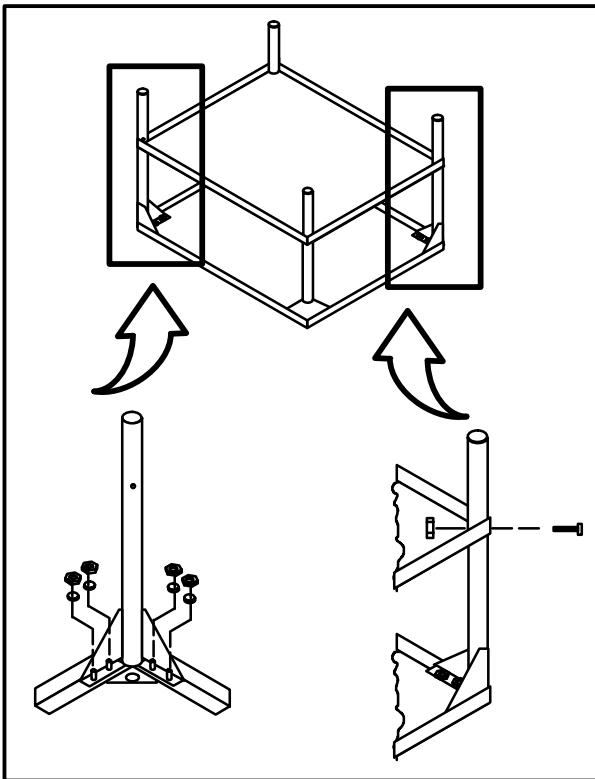


Figure 3

### DOUBLE STACKING

1. Connect the spacer assembly to the bottom of the upper unit using 4 hex bolts.
2. Align and secure the spacer connecting plate to the lower unit using 4 sheet metal screws.  
*NOTE: First remove the 4 sheet metal screws along the top edge of the lower unit panel.*
3. Stack the upper unit on top of the lower unit.
4. Align and secure the spacer connecting to the spacer assembly using 4 sheet metal screws.

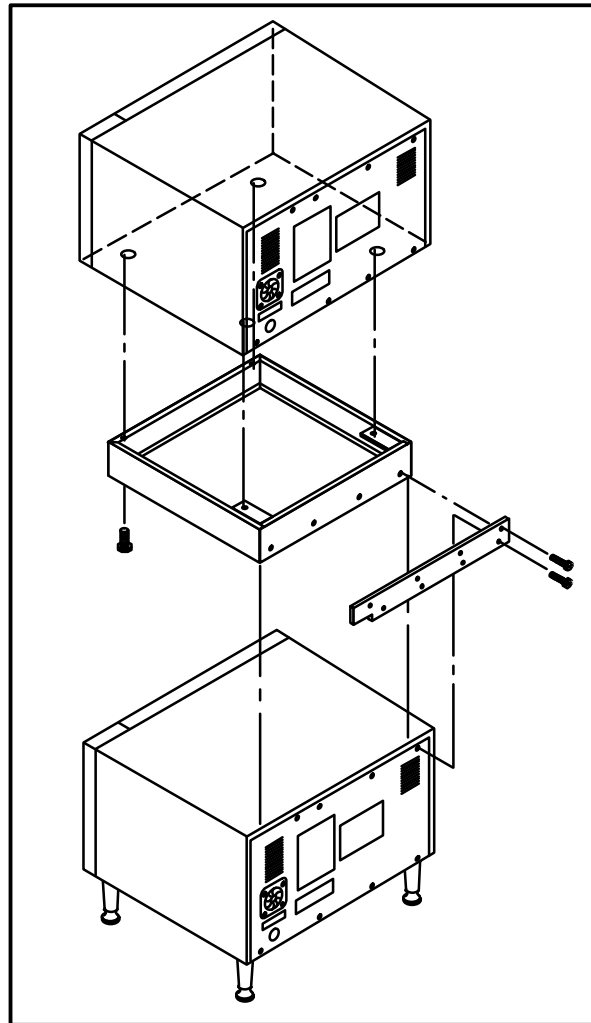


Figure 4

## Oven Assembly

### DECK INSTALLATION

1. Remove the decks from the carton package.  
*NOTE: Handle cordierite shelves carefully to avoid damage.*
2. Open the oven door and remove the center element assembly. The assembly is removed by pulling forward and unplugging.
3. Install one of the decks in the bottom position. The deck should rest on the angles above the element and should be positioned in contact with the linerback.
4. Install the other deck in the center element assembly on a flat surface. Reinstall the center deck and element assembly in the oven. The assembly is supported on four angle supports.

### LEVELING THE OVEN

1415 ovens are equipped with NSF listed adjustable sanitary legs.

1. Level the oven side to side and front to back by placing a spirit level on the base frame of the lower section.
2. Adjust the leg feet in or out as necessary.

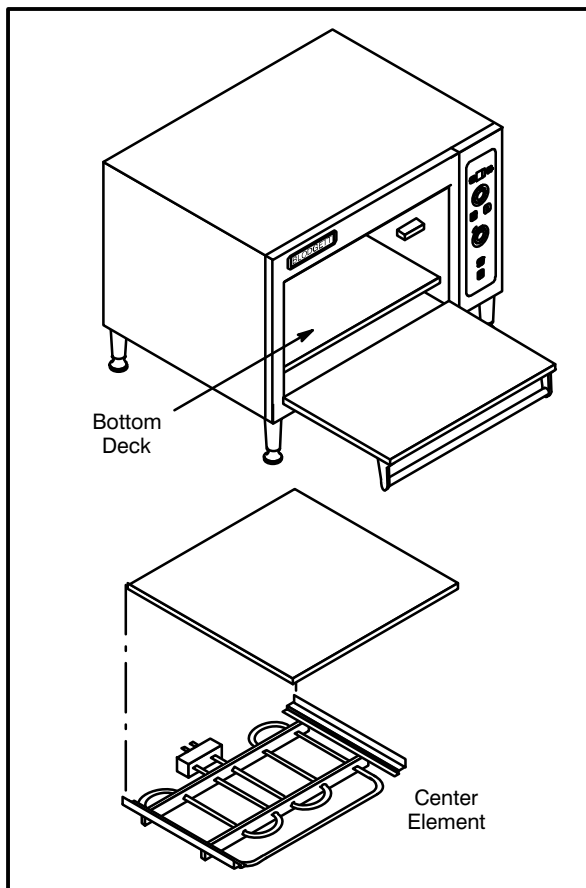


Figure 5



# Operation

## Solid State Temperature Control

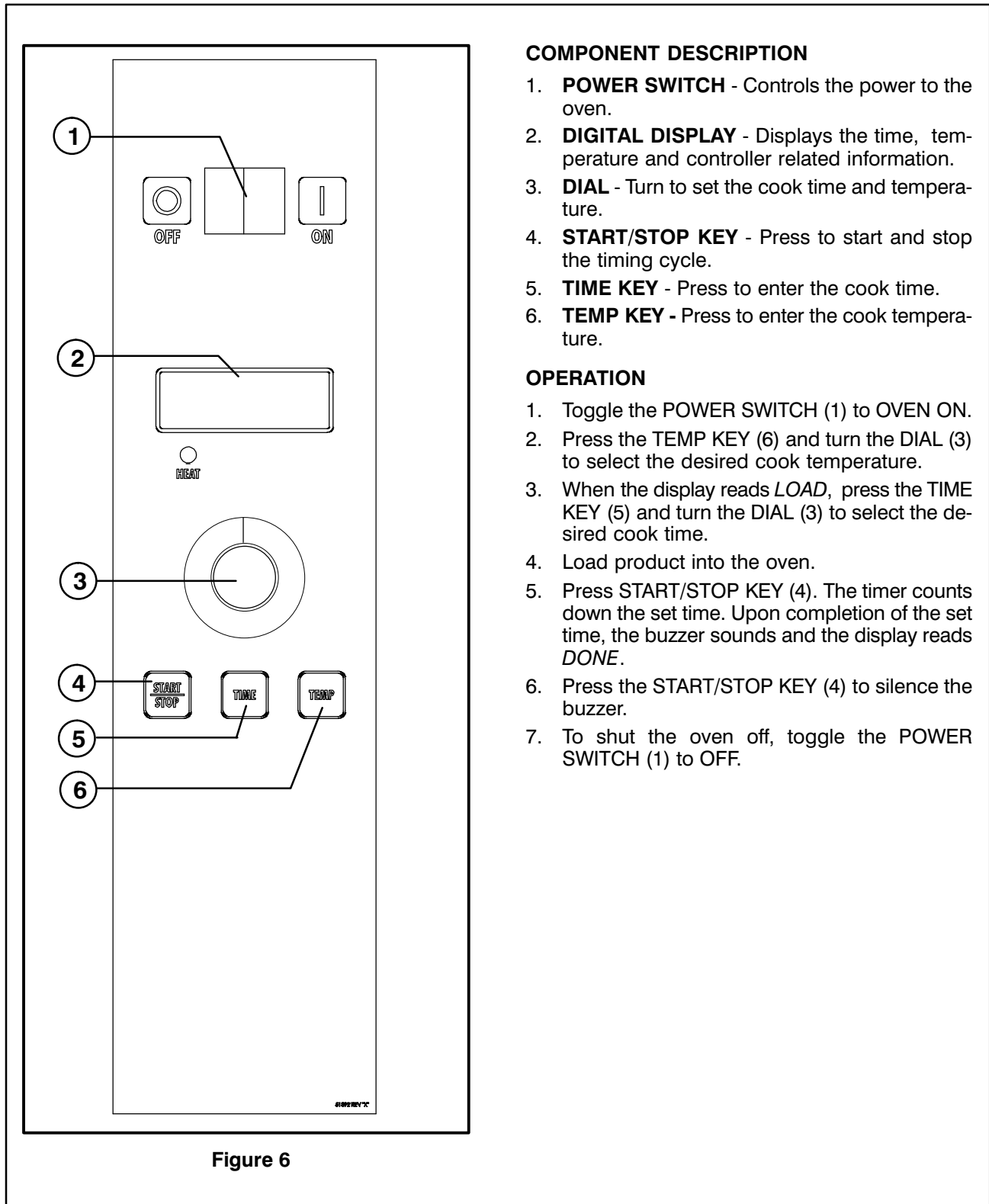


Figure 6

### COMPONENT DESCRIPTION

1. **POWER SWITCH** - Controls the power to the oven.
2. **DIGITAL DISPLAY** - Displays the time, temperature and controller related information.
3. **DIAL** - Turn to set the cook time and temperature.
4. **START/STOP KEY** - Press to start and stop the timing cycle.
5. **TIME KEY** - Press to enter the cook time.
6. **TEMP KEY** - Press to enter the cook temperature.

### OPERATION

1. Toggle the POWER SWITCH (1) to OVEN ON.
2. Press the TEMP KEY (6) and turn the DIAL (3) to select the desired cook temperature.
3. When the display reads *LOAD*, press the TIME KEY (5) and turn the DIAL (3) to select the desired cook time.
4. Load product into the oven.
5. Press START/STOP KEY (4). The timer counts down the set time. Upon completion of the set time, the buzzer sounds and the display reads *DONE*.
6. Press the START/STOP KEY (4) to silence the buzzer.
7. To shut the oven off, toggle the POWER SWITCH (1) to OFF.



## 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, and always rub with the grain of the metal.

Clean Cordierite decks with a triangular scraper used for cleaning broiler grids. **IMPORTANT – DO NOT use water or any other liquids to clean the deck!** Due to the porosity of the Cordierite, cracking and/or spalling will often result if water is used.

Clean the aluminized interior portion of the oven with a mild detergent. DO NOT use caustic solutions such as ammonia, lye or soda ash. DO NOT use domestic oven cleaners. Any of these products will damage the aluminum coating.

#### Daily Cleaning

- Remove residue from beneath the doors with a small broom or brush.

#### Weekly Cleaning

- Brush out the control area.

#### 6 Month Cleaning

- Clean secondary air ducts and air entry ports.

### PREVENTATIVE MAINTENANCE

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

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 the factory, the factory representative or a local Blodgett service company.



#### **WARNING!!**

**Disconnect the oven from the power supply before servicing or cleaning.**



# Maintenance

## Troubleshooting Guide

POSSIBLE CAUSE(S)	SUGGESTED REMEDY
SYMPTOM: Strong bottoms on the bakes	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Too much bottom heat</li><li>• Product left in the oven too long</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Reduce cook temperature and increase time</li><li>• Shorten cook time</li></ul>
SYMPTOM: Uneven bakes	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Oven doors left open too long</li><li>• Improper scaling of dough</li><li>• Warped pans</li><li>• Uneven product loading</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Do not open door unnecessarily</li><li>• Scale dough consistently</li><li>• Change pans</li><li>• Be sure to load the product evenly in pans</li></ul>
SYMPTOM: Product burning	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Thermostat set too high</li><li>• Product left in the oven too long</li><li>• Thermostat out of calibration</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Reduce cook temperature</li><li>• Shorten cook time</li><li>• *</li></ul>
SYMPTOM: Product dried out	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Oven temperature too low</li><li>• Not using enough water in the mix</li><li>• Thermostat out of calibration</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Increase cook temperature</li><li>• Increase water in product mix</li><li>• *</li></ul>
SYMPTOM: Extended baking times	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Temperature setting too low</li><li>• Excessive door openings</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Increase cook time</li><li>• Do not open door unnecessarily</li></ul>

\*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.

**1415**  
**Electric Compact Deck Oven**  
**Manuel D'Installation – Utilisation – Entretien**



# Introduction

## Description et Spécifications du Four

Les fours Blodgett ont établi des standards d'excellence de caractéristiques, performances et fiabilité de cuisson. La qualité des produits des fours est sans égale.

La simplicité de sa conception ainsi que la qualité de sa construction assurent des années de ser-

vice sans problèmes si l'appareil est monté correctement et reçoit un entretien périodique minimal.

Les caractéristiques comprennent un cadre de fer à angle plein, des coins de rayon en pleine soudure et des extérieurs en acier inoxydable.

KW/SECTION	VOLTS	PHASE	Ampères			Connexion électrique (calibre minimum)*
			L1	L2	L3	
<b>60 HZ</b>						
3.75	208	1	18	0	18	10
3.75	208	3	11	11	11	12
3.75	220-240	1	16	0	16	12
3.75	220-240	3	9	9	9	12
<b>50 HZ</b>						
3.75	220	1	17	—	17	Calibre suivant code local
3.75	240	1	16	—	16	
3.75	220/380	3	6	6	6	
3.75	240/415	3	6	6	6	

**REMARQUE:** Se reporter à la page 14 du présent manuel pour obtenir les spécifications des connexions électriques.

**REMARQUE:** Les charges de phase des unités doubles peuvent être partiellement mises en équilibre en alignant les lignes lors du raccordement. Sinon, les exigences de charge électrique des modèles de fours superposés sont égales à deux fois les données indiquées ci-dessus.



### 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.**

### INSTALLATION 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.

S'assurer de placer le four dans un endroit accessible afin de permettre un fonctionnement et un entretien appropriés.

Il est essentiel que l'air de ventilation ne soit pas obstruée de quelque manière que ce soit afin d'assurer un fonctionnement optimal. Maintenir une distance d'au moins 5 cm (2 po) entre les deux côtés et l'arrière du four et le mur.



# Installation

## Raccordement Électrique

Les fours doivent être raccordés à un circuit de 208 V ou de 220 à 240 V. Le thermostat, le voyant lumineux et les interrupteurs connexes sont interconnectés et raccordés à la seule source électrique qui alimente le four.

Avant de procéder au raccordement des fils, vérifier la plaque signalétique fixée sur le panneau arrière du four afin de s'assurer que la tension, la phase et l'unité d'énergie en kilowatt soient compatibles avec la source d'alimentation électrique. Voir le diagramme.

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.

Les schémas de câblage sont situés sur le panneau arrière du four.

Le conduit d'alimentation passe à l'intérieur du four par l'arrière de celui-ci et la connexion électrique est raccordée au bloc de jonction fixé au panneau situé à l'arrière du compartiment de commande. Les dimensions des connexions électriques pour un four superposé de modèle 1400 sont indiquées dans la colonne « Connexion électrique (AWG) » des spécifications électriques précisées à la page 2 du présent manuel. La dimension des fils est déterminée pour les fils de cuivre de 75 °C à 125 % de la puissance d'entrée nominale (d'après la dernière édition du Code national de l'électricité ANSI/NFPA 70).

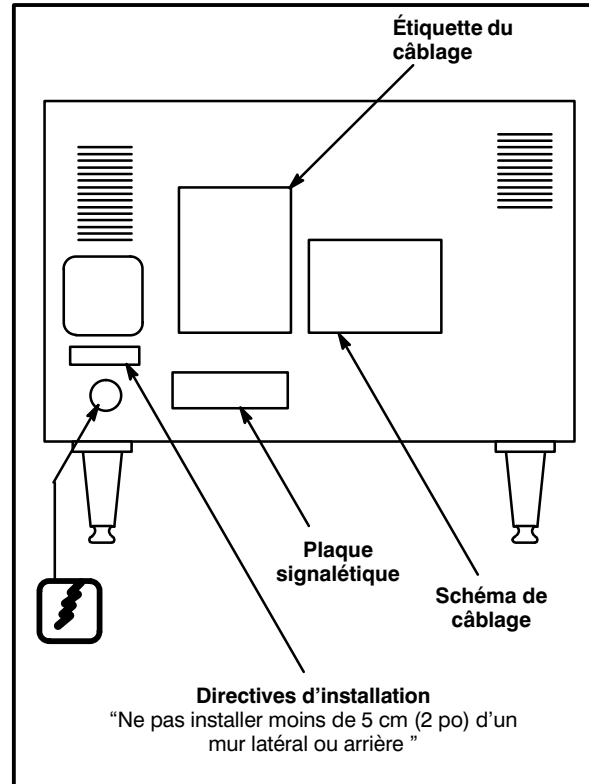


Figure 1



## Montage du Four

Avant d'assembler et d'installer le four, s'assurer d'avoir reçu tous les éléments fournis. Outre le four, des accessoires tels que les pieds ou les plates-formes peuvent être requis.

### Pour les sections simples:

- Les pieds de 10 cm (4 po) sont expédiés à l'intérieur du four et emballés dans un carton distinct.
- Les plates-formes sont emballées séparément et fixées à l'arrière du four.

### Pour les sections multiples:

- Les pieds de 10 cm (4 po) sont emballés dans les sections inférieures du four.
- La cale d'espacement est fixée à la section supérieure avant l'expédition.
- La plaque de fixation servant à fixer les fours ensemble est située dans la section supérieure.
- Les plates-formes sont emballées avec chaque section.

### ASSEMBLAGE DES PIEDS

1. Incliner la section inférieure du four vers l'arrière.
2. Fixer chaque pied dans les écrous fixés au bas du four.
3. Serrer chaque pied et régler les quatre pieds jusqu'à la même hauteur.

*REMARQUE: Les pieds devront être réglés à la même hauteur une dernière fois lors du nivellement.*

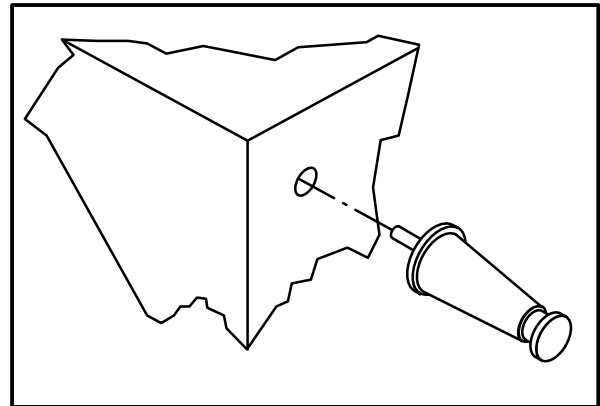


Figure 2



# Installation

## Montage du Four

### MONTAGE DU BÂTI

1. Fixer les pieds au cadre du support au moyen des écrous 5/16-18 et des rondelles de blocage (4 par pied). **NE PAS SERRER.**
2. Placer la tablette sur les pieds et aligner les trous dans ces derniers avec ceux des ferrures d'angle de la tablette. Laisser suffisamment de jeu pour faciliter l'alignement. Mettre les boulons 1/4-20 x 2/14 po à travers les pieds et dans les ferrures. Les boulons devraient s'adapter au rayon des pieds. Installer les écrous 1/4-20 une fois les quatre coins en place, puis serrer les quatre écrous, en évitant de trop serrer afin de ne pas déformer la surface des pieds.
3. Serrer les seize écrous 5/16-18 (voir l'étape 1). **NE PAS trop serrer.**
4. *Assemblage optionnel des roulettes* – Fixer les roulettes en les serrant au moyen d'une clé. Avant de placer la section du four sur le support, s'assurer que roulettes bloquantes sont sur le devant du support.
5. Centrer le four sur le support.

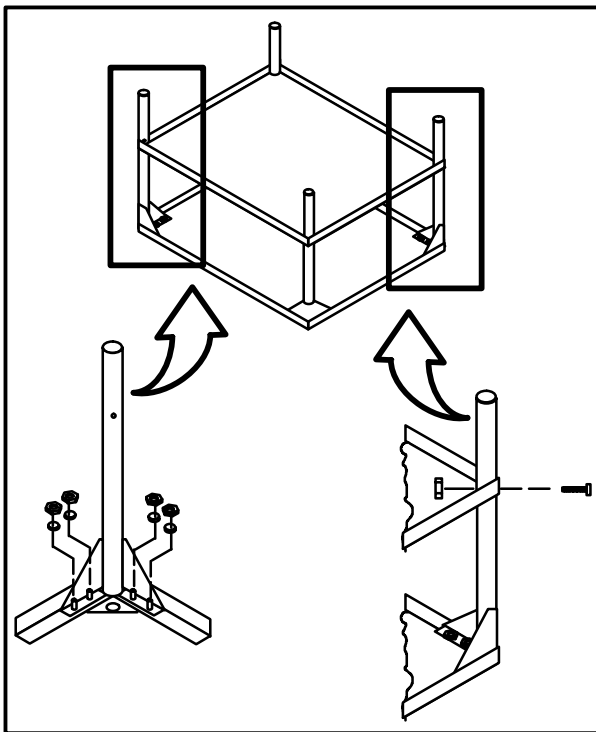


Figure 3

### SECTION DOUBLE

1. Raccorder l'assemblage de la cale d'espacement à la partie inférieure du four supérieur au moyen de quatre boulons à tête hexagonale.
2. Aligner et fixer la plaque de raccordement de la cale d'espacement au four inférieur au moyen de quatre vis à tête.

*REMARQUE: Enlever d'abord les quatre vis à tête situées le long du bord supérieur du panneau du four inférieur.*

3. Mettre le four supérieur sur le four inférieur.
4. Aligner et fixer la cale d'espacement qui est raccordée à l'assemblage de la cale au moyen de quatre vis à tête.

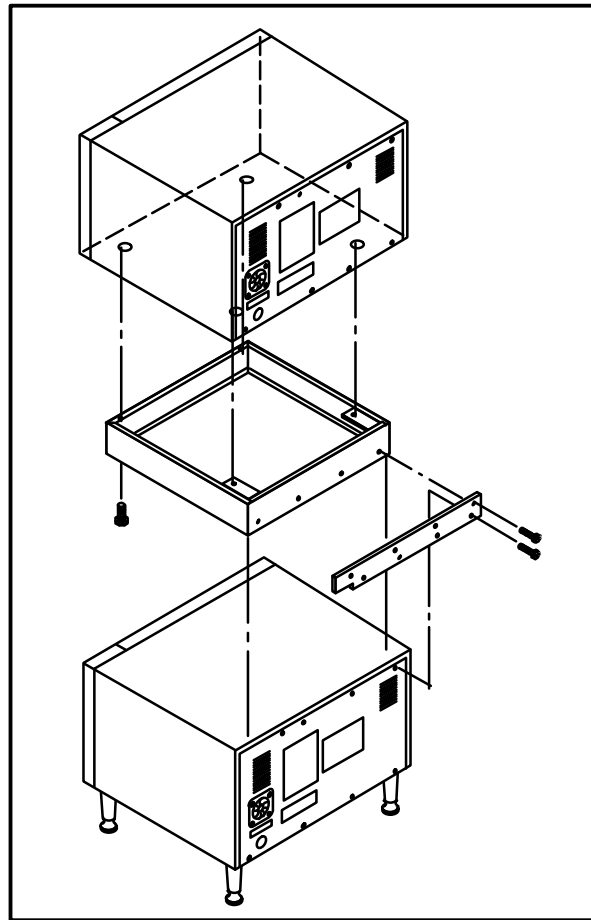


Figure 4



### INSTALLATION DE LA PLATE-FORME

1. Retirer les plates-formes de l'emballage en carton.

*REMARQUE: Manipuler soigneusement les tablettes en cordiérite afin d'éviter de les endommager.*

2. Ouvrir la porte du four et retirer l'ensemble de l'élément central en le tirant vers l'avant et en le débranchant.
3. Installer une des plates-formes sur la partie du bas, en s'assurant qu'elle repose sur les angles situés au-dessus de l'élément et qu'elle est en contact avec l'arrière.
4. Installer l'autre plate-forme dans l'ensemble de l'élément central, sur une surface plane, puis réinstaller la plate-forme centrale et l'ensemble de l'élément dans le four. L'ensemble est soutenu sur quatre supports d'angle.

### MISE À NIVEAU DU FOUR

Les fours de modèle 1415 sont dotés de pieds sanitaires réglables homologués NSF.

1. Mettre le four de niveau d'un côté puis de l'autre et de l'avant à l'arrière en mettant un niveau à bulle d'air sur le cadre de base de la section inférieure.
2. Régler les pieds en les entrant ou en les sortant, selon le cas.

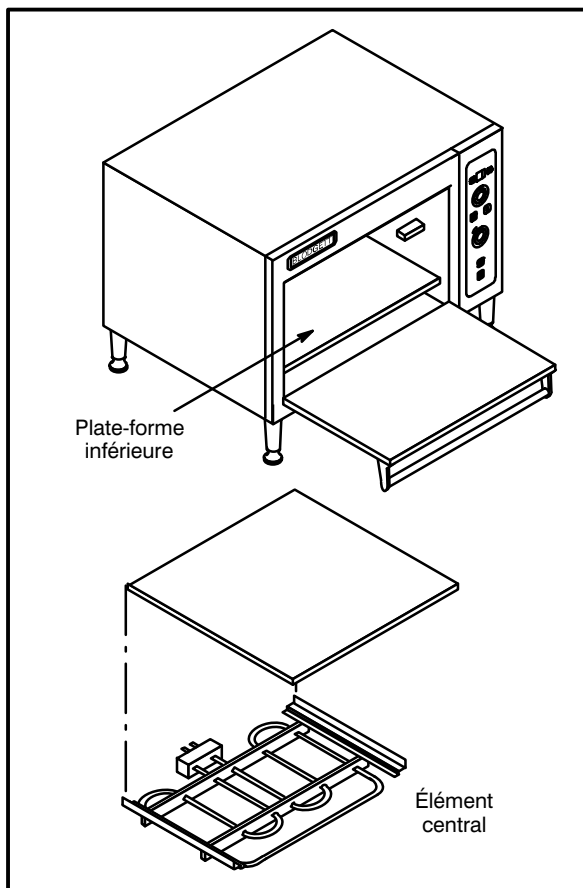


Figure 5



## Utilisation

### Commandes Numériques à Semi-Conducteurs

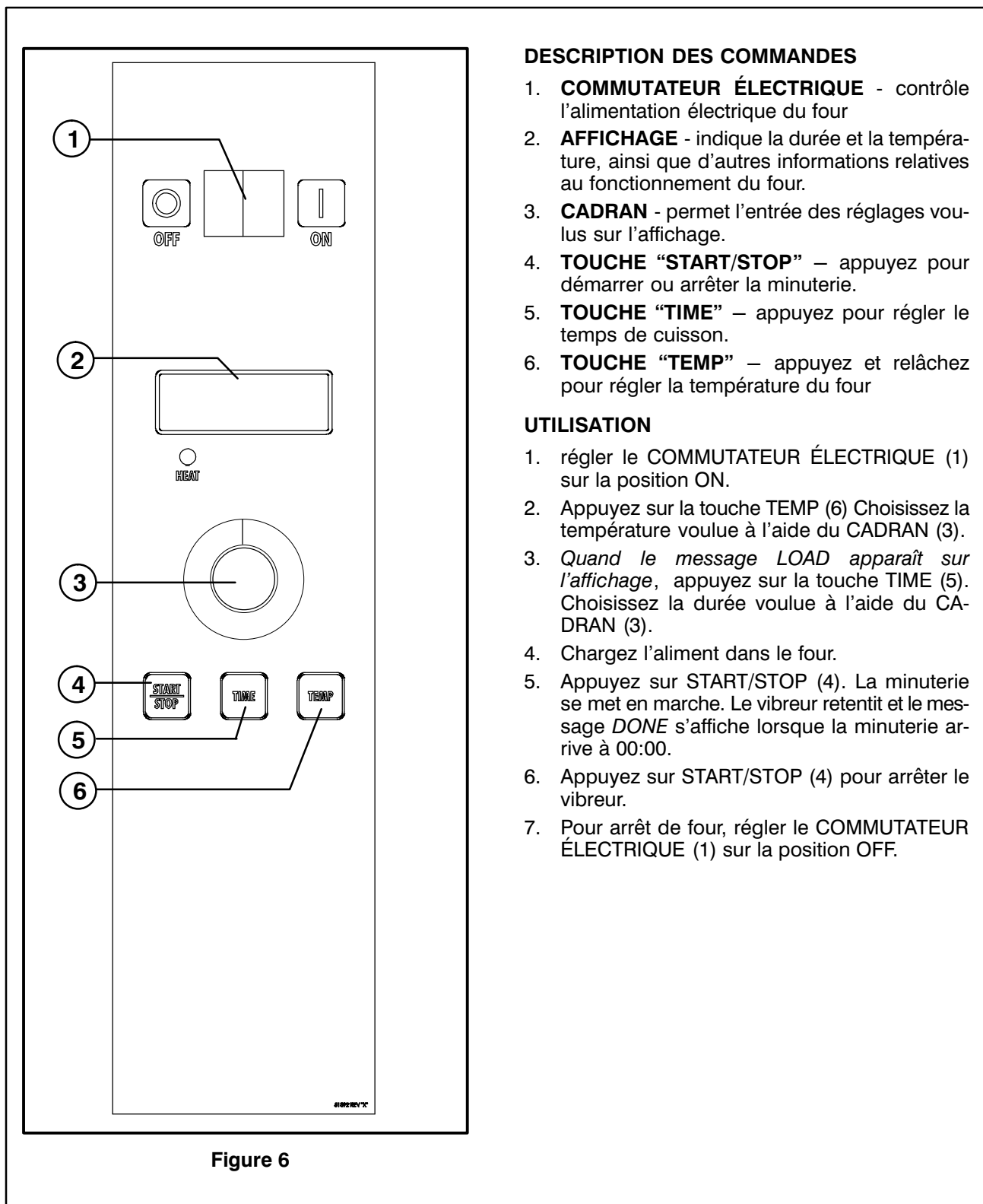


Figure 6

#### DESCRIPTION DES COMMANDES

1. **COMMUTATEUR ÉLECTRIQUE** - contrôle l'alimentation électrique du four
2. **AFFICHAGE** - indique la durée et la température, ainsi que d'autres informations relatives au fonctionnement du four.
3. **CADRAN** - permet l'entrée des réglages voulus sur l'affichage.
4. **TOUCHE "START/STOP"** – appuyez pour démarrer ou arrêter la minuterie.
5. **TOUCHE "TIME"** – appuyez pour régler le temps de cuisson.
6. **TOUCHE "TEMP"** – appuyez et relâchez pour régler la température du four

#### UTILISATION

1. régler le COMMUTATEUR ÉLECTRIQUE (1) sur la position ON.
2. Appuyez sur la touche TEMP (6) Choisissez la température voulue à l'aide du CADRAN (3).
3. *Quand le message LOAD apparaît sur l'affichage, appuyez sur la touche TIME (5). Choisissez la durée voulue à l'aide du CADRAN (3).*
4. Chargez l'aliment dans le four.
5. Appuyez sur START/STOP (4). La minuterie se met en marche. Le vibreur retentit et le message *DONE* s'affiche lorsque la minuterie arrive à 00:00.
6. Appuyez sur START/STOP (4) pour arrêter le vibreur.
7. Pour arrêt de four, régler le COMMUTATEUR ÉLECTRIQUE (1) sur la position OFF.



## 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.

Nettoyer les plaques en Cordierite avec une raclette triangulaire semblable à celle utilisée pour nettoyer les grilles d'une rôtissoire. **NE PAS UTILISER D'EAU pour les plaques en Cordierite.** En raison de la porosité de la cordiérite, la fissuration et (ou) l'écaillage se produiront souvent lorsqu'on utilise de l'eau.

Utiliser un détergent doux pour nettoyer les surfaces intérieures en aluminium. **NE PAS SE SERVIR** de produits caustiques tels que l'ammoniac, des produits pour lessive, soude. **NE PAS UTILISER** de produits d'entretien domestiques. Ceux-ci abîmeront la couche en aluminium.

#### Quotidiennement:

- Il faut nettoyer chaque jour les dépôts à l'intérieur des portes avec une balayette ou une brosse.

#### Par Semaine:

- Brush out the control area. Brossez également les tableaux de commande au moins une fois par semaine.

#### Tous les six mois:

- Deux fois par an il faut nettoyer les conduits d'air secondaire, ainsi que les ouvertures d'arrivée d'air.

### ENTRETIEN PRÉVENTIF

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

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: Fonds Durs	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Trop de chaleur provenant de la sole</li><li>• Produit laissé trop longtemps dans le four</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Réduire la température et augmenter le temps de cuisson</li><li>• Écourter le temps de cuisson</li></ul>
SYMPTOME: Cuissons Inégales	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Portes de four laissées ouvertes trop longtemps</li><li>• Mauvais dosage de la pâte</li><li>• Moules déformés</li><li>• Chargement inégal du produit</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ne pas ouvrir la porte sans nécessité</li><li>• Mesurer la pâte de manière constante</li><li>• Changer les plats de cuisson</li><li>• S'assurer de charger le produit uniformément dans les récipients.</li></ul>
SYMPTOME: Produit Brûlé	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Thermostat trop haut</li><li>• Produit laissé dans le four trop longtemps</li><li>• Thermostat mal calibré</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Réduire la température de cuisson</li><li>• Écourter le temps de cuisson</li><li>• *</li></ul>
SYMPTOME: Produit Déséché	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Température du four trop basse</li><li>• Pas assez d'eau dans la préparation de la pâte</li><li>• Thermostat mal calibré</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Augmenter la température de cuisson</li><li>• Augmenter la quantité d'eau dans le mélange de produit</li><li>• *</li></ul>
SYMPTOME: Temps de Cuisson Prolongé	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Mise en température trop basse</li><li>• Ouverture des portes trop fréquente</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Augmenter le temps de cuisson</li><li>• Ne pas ouvrir la porte sans nécessité</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>	

**INSERT  
WIRING DIAGRAM  
HERE**

**PLACER  
SCHÉMA DE CÂBLAGE  
ICI**