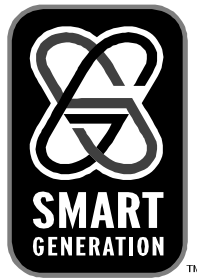


BLODGETT[®] **BLODGETT**[®] **BLODGETT**[®] **BLODGETT**[®]

BLODGETT[®] **BLODGETT**[®] **BLODGETT**[®]

BLODGETT[®] **BLODGETT**[®] **BLODGETT**[®] **BLODGETT**[®]

BLODGETT[®]



SG2136



BLODGETT OVEN COMPANY

www.blodgett.com

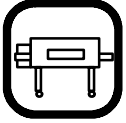
50 Lakeside Avenue, Box 586, Burlington, Vermont 05402 USA Telephone (800) 331-5842, (802) 860-3700 Fax: (802)864-0183

PN M10500 Rev B (12/01)

© 2001 – G.S. Blodgett Corporation

SG2136 Series Conveyor Oven Owner – Operator Manual	
Introduction	2
Installation	5
Operation	22
Maintenance	29
SG2136 Serie Transportørøvn Ejer– og operatørmanual	
Introduktion	36
Installation	39
Drift	56
Vedligeholdelse	63
SG2136 Serie Transportoven Gebruikershandleiding	
Inleiding	70
Installatie	73
Bediening	90
Onderhoud	98
Série SG2136 Four à convoyeur Manuel de l'utilisateur	
Introduction	105
Installation	108
Fonctionnement	125
Entretien	133
Serie SG2136 Förderbandöfen Bedienerhandbuch	
Einführung	140
Installation	143
Bedienung	160
Wartung	168
Forno a convogliatore Serie SG2136 Manuale d'uso	
Introduzione	175
Installazione	178
Funzionamento	195
Manutenzione	203
SG2136 Series Forno de Correia de Transporte Manual do Operador – Proprietário	
Introdução	210
Instalação	213
Utilização	230
Manutenção	238
Horno de transportador Serie SG2136 Manual del operario	
Introducción	245
Instalación	248
Funcionamiento	265
Mantenimiento	273
SG2136Serien Tunnelugn Användarhandbok	
Introduktion	280
Installation	283
Drift	300
Underhåll	307

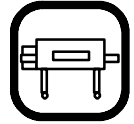
**SG2136 Series
Conveyor Oven
Owner – Operator Manual**



Introduction

Oven Specifications

SPECIFICATIONS	SG2136G/AA	SG2136E/AA
Belt Width	53 cm (21")	
Cooking Zone Length	36" (91 cm)	
Baking Area	49 m ² (5.25 sq. ft.)	
Dimensions (single unit)	162.5 cm x 1111 cm x 50.8 cm (64" x 43.75" x 20")	
Operating Temperature Range	200-600°F (93-315°C)	
Product Clearance	8.3 cm (3.25")	
Maximum Input	60,000 BTU/Hr. (17.6 kW) (63 MJ)	15kW
Power Supply	230VAC, 1Φ, 50Hz, 5 amp, 2 wire plus ground	230/400VAC, 3Φ, 50Hz, 15 amp, 4 wire plus ground (L1, L2, L3, N, GND)
Gas Supply	Refer to the table on page 19.	None
Gas Connection	1.9 cm (3/4") NPT	None



Oven Description and Components

Cooking in a conveyor 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 conveyor 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, a cooler kitchen environment and enhanced oven performance.

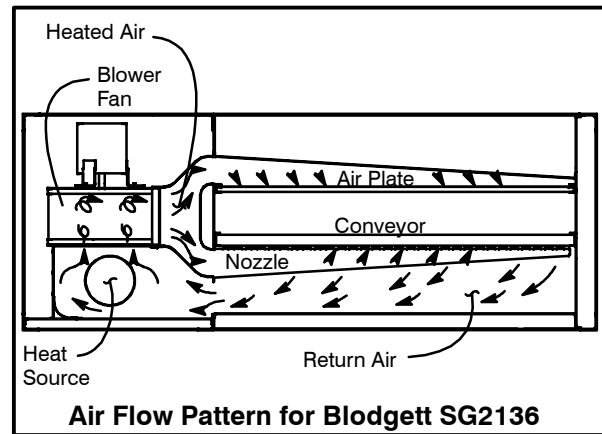


Figure 1

Conveyor Belt – stainless steel chain link (conveyor) belt that carries product through the oven.

Conveyor Belt Master Links – allow easy removal of the conveyor belt for maintenance and cleaning. Identified by locating double spaces between regular links on belt.

Conveyor Belt Support Assembly (drive & idle sides) – located on both ends of oven deck. Drive side support drives conveyor belt.

Conveyor Belt Tensioners – maintain tension on the end of the conveyor belt.

Control Box – contains control components, electrical wiring, cooling fans, drive motor and drive belt.

Drive Motor – provides power to move the conveyor belt. Located inside the control box.

Drive Belt – transfers power from the drive motor to the conveyor drive shaft. Located inside the control box.

Baking Chamber – products pass through the baking chamber on the conveyor belt for cooking.

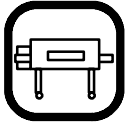
Nozzles – distribute heated air to bottom of the baking chamber. Located inside the oven, under the conveyor belt.

Crumb Pan – catches crumbs from products on the conveyor. Located under conveyor belt at both ends of the baking chamber.

Pull Down Door – open for auxiliary product insertion.

Air Flow Plates (2, drive and idle sides) – distribute heated air to the top of baking chamber. Located inside of oven at the top of baking chamber.

Emergency Shut Down Switch – on remote control ovens, allows user to turn oven and conveyor off in an emergency. **Do not use for general shut down; damage to blowers and oven body could occur.**



Introduction

Oven Description and Components

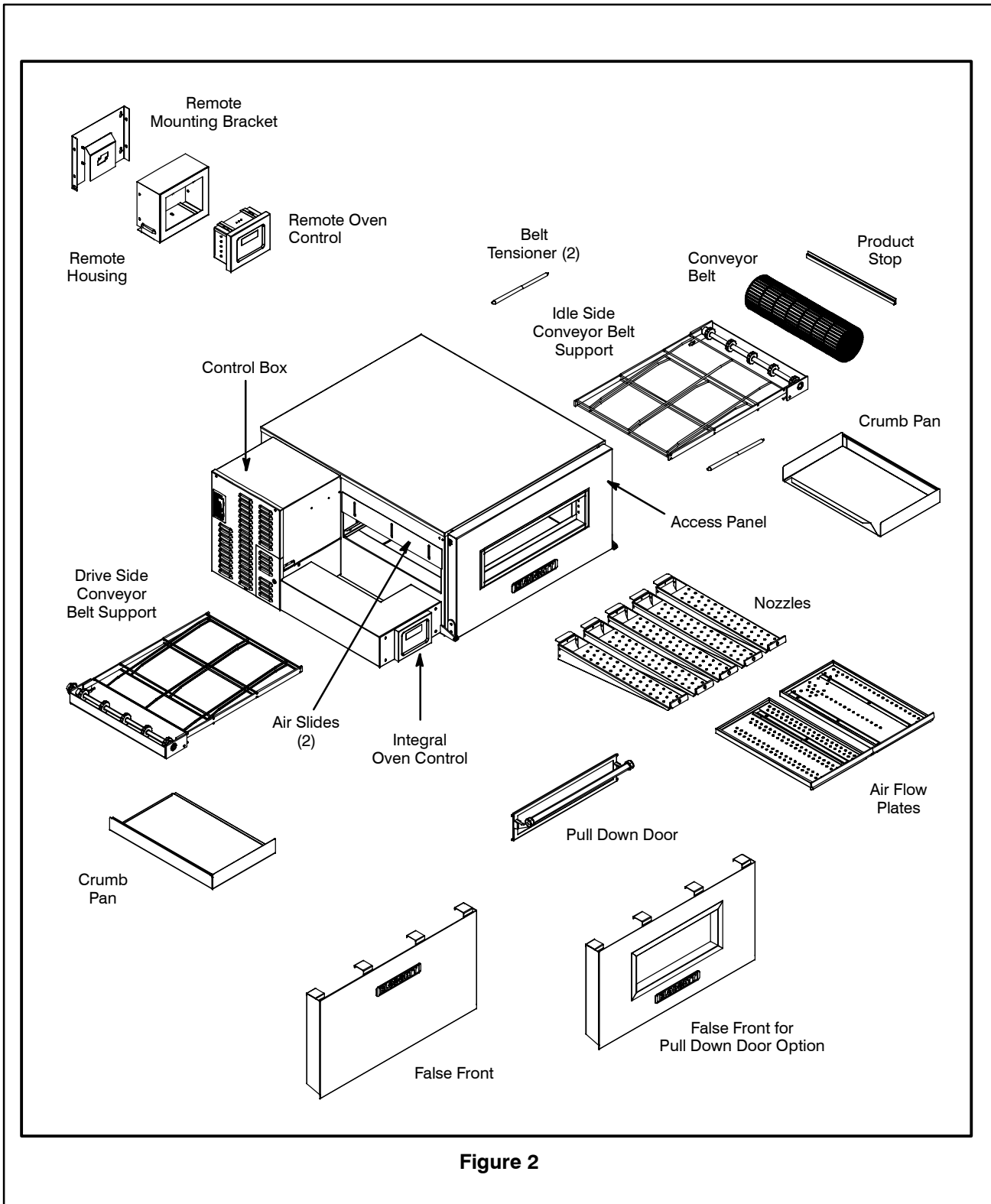


Figure 2

Installation



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.

The oven can now be moved to the installation site. Check the following list with Figure 2 on page 4 to be sure all items were received.

Part Description	Qty.
Main oven body	1
Left conveyor belt support assembly	1**
Right conveyor belt support assembly	1**
Air plates	2**
Belt tensioners	2
Rolled wire conveyor belt	1**
Crumb pans	2
Nozzles	5**
Access panel assembly	1
Product stop	1

Part Description	Qty.
Packet containing: conveyor belt inner and outer master links	1*
Extra piece of wire conveyor belt	1*
Owner's manual	1*
Optional stacking kit: 1 for double stacked units 2 for triple stacked units	1,2*
Optional remote control (display and operator interface)	1
Optional remote control cables	1*
Optional false front	1

NOTE: * Item not shown.
** May be shipped installed



Installation

Oven Location and Ventilation

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 left side/control box – 15.2 cm (6")
- Oven body back – 0 cm (0")

The following clearances must be available for servicing.

- Oven body left side – 97 cm (38")
- Oven body back – 71 cm (28")

NOTE: On gas models, routine servicing can usually be accomplished within the limited movement provided by the gas hose restraint. If the oven needs to be moved further from the wall, the gas must first be turned off and disconnected from the oven before removing the restraint. Reconnect the restraint after the oven has been returned to its regular position.

It is essential that an adequate air supply to the oven be maintained to provide a sufficient flow of combustion and ventilation air.

- Place the oven in an area that is free of drafts.
- 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 to the blower motors. This condition must be corrected to prevent permanent damage to the oven.

VENTILATION

A mechanically driven ventilation system is required for the removal of excess heat and cooking vapors. For gas models, a ventilation system is also required for the removal of the products of gas combustion. The necessity for a properly designed and installed ventilation system cannot be over emphasized.

The following are general recommendations and guidelines for good ventilation. Your specific application may require the services of a ventilation engineer or consultant

The ventilation hood must work well with the building heating, ventilation and air conditioning (HVAC) system. The hood exhaust and the supply air flows should be sized appropriately. Supply air must be provided by either the hood system or the building HVAC system in order to prevent an excessive negative pressure in the oven area. Supply air should replace approximately 80% of the air flow exhausted by the hood. The table below can be used as a guideline, but the correct air flow values depend on the efficiency of the hood design, the amount of air flow around the oven, and the current air flow in and out of the kitchen or oven area (for existing facilities).

SINGLE	DOUBLE	TRIPLE
Exhaust Volume – CFM (M³/min)		
400-500 (14-17)	800-1000 (23-28)	1200-1500 (34-43)
Supply Requirements – CFM (M³/min)		
320-400 (12-14)	640-800 (18-23)	960-1200 (27-34)

Ideally supply air would be provided through the building HVAC system or, secondly, through the hood with an in-line tempering unit. Air supplied directly from outside the building to the kitchen or oven area, non-tempered, could be used as supply air but the design would have to accommodate potential operational and environmental drawbacks.

Oven Location and Ventilation

NOTE: In NO case should supply air blow at or near the cooking chamber openings as that would adversely affect the cooking consistency and the reliability of the oven.

The hood should be sized to completely cover the equipment plus an overhang of at least 15cm (6") on all sides not adjacent to a wall. It may be allowable in some jurisdictions to cover just the baking chamber, 91.4cm (36") plus a 15cm (6") overhang. The distance from the floor to the lower edge of the hood should not exceed 2.1m (7'). See Figure 3.

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.

! WARNING:
Failure to properly vent the oven can be hazardous to the health of the operator and may result in operational problems, unsatisfactory baking and possible damage to the equipment.
Damage sustained as a direct result of improper ventilation will not be covered by the Manufacturer's warranty.

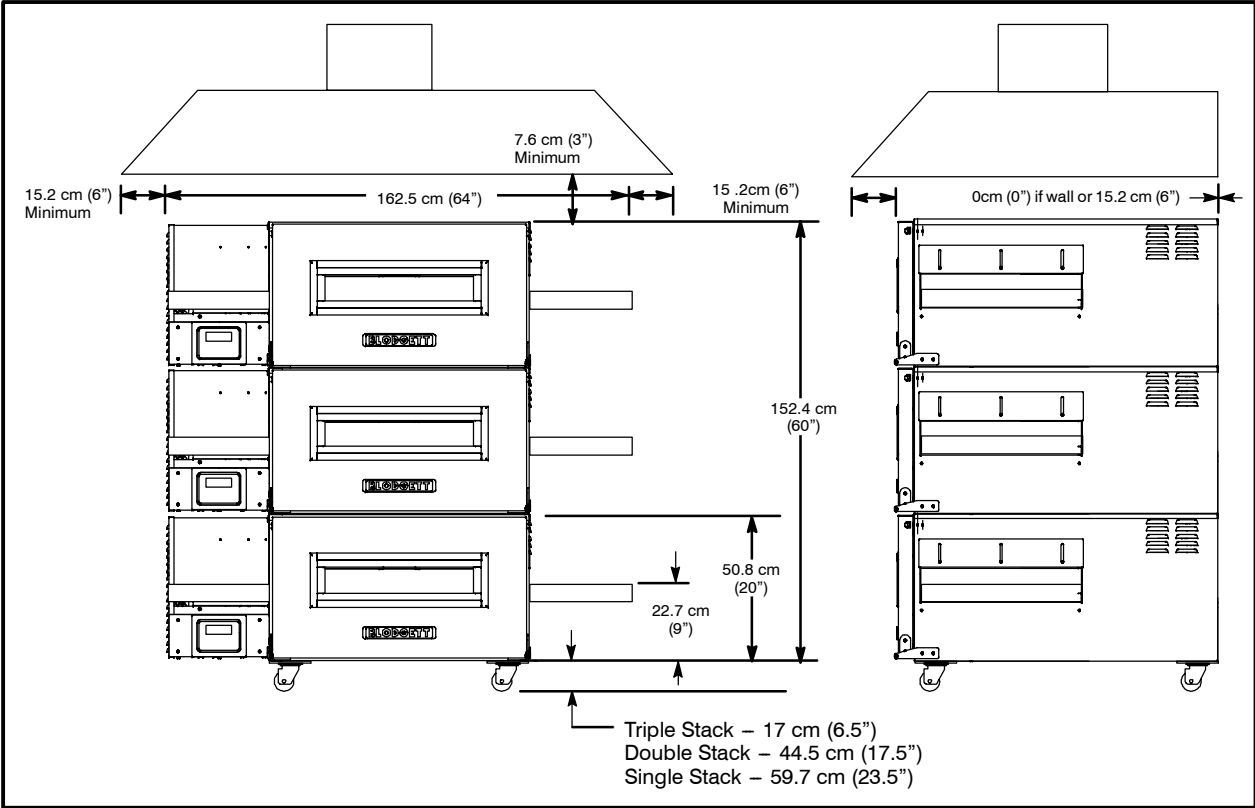


Figure 3



Installation

Oven Assembly

OVEN SUPPORTS

1. Bolt the leg/caster assemblies to the oven with 3/8-16 hex head bolts, lockwashers and washers.

On gas models attach the restraint bracket to the left rear leg as shown in Figure 4.

NOTE: Install the locking casters on the front of the oven. The front of the oven contains the front access door.

2. Have several persons carefully lift the oven off the pallet and set it onto the casters.
3. Engage the brakes on the front casters.

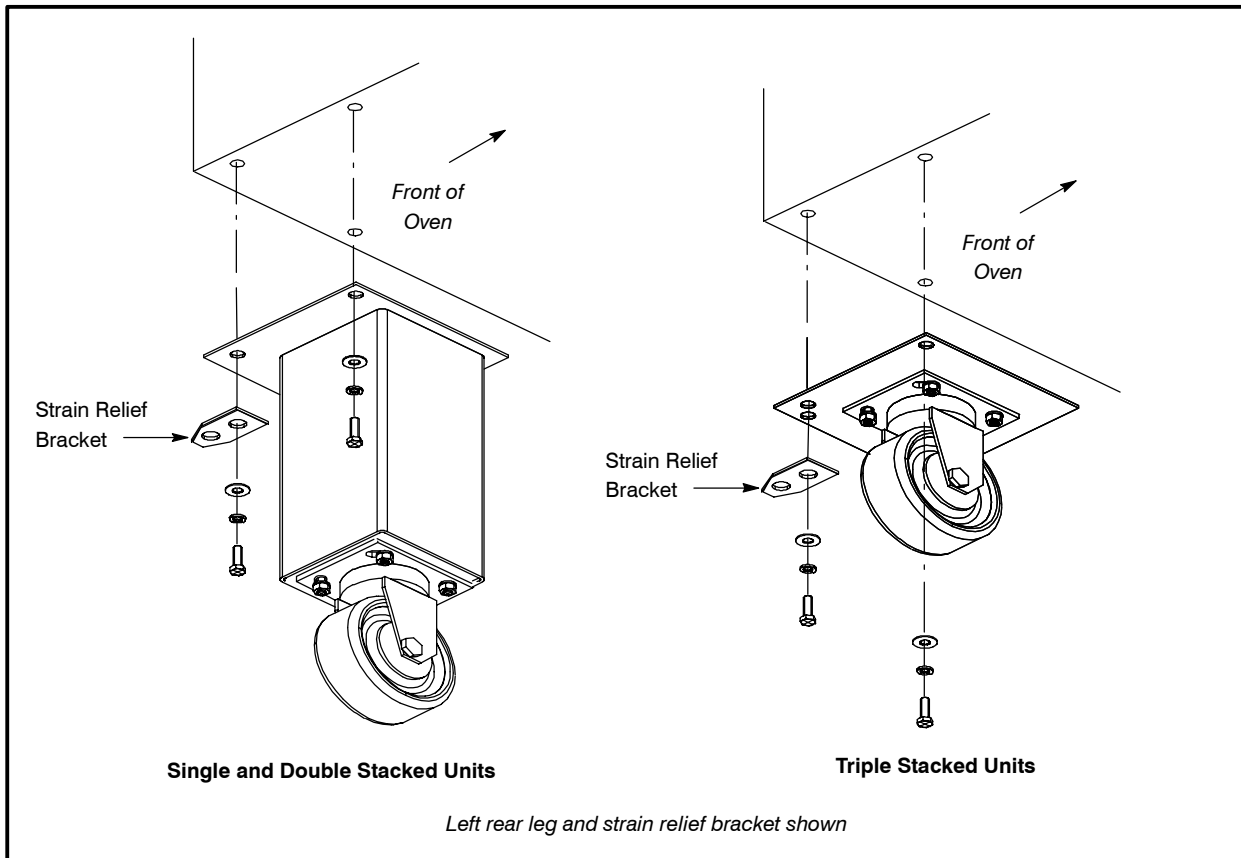


Figure 4



STACKING THE OVENS (if applicable)

1. Install the supports on the bottom unit as described.
2. Have several persons carefully lift the oven off the pallet and set it onto the casters.
3. Engage the brakes on the front casters.
4. Rest the top oven on its back. Install the four oven alignment pins into the nuts on the bottom of the upper oven. The pointed end of the pin will go through the stacking rails and into the holes on top of the lower oven.
5. Lay the stacking rails on top of the lower oven. The holes in the rails should line up with the holes in the oven.
6. For ovens with integral computers, mount each heat shield bracket to the bottom of the control tunnel of the top oven with the open end facing out.
7. Attach the control box stacking spacer as follows:
 - a.) Place the control box stacking spacer on top of the control box of the bottom unit.
 - b.) Loosen the two screws at the top rear of the control box of the lower oven.
 - c.) Slide the stacking trim over the loosened screws. Tighten the screws.
 - d.) Attach the stacking trim to the side of the stacking spacer with the screws provided.
8. Have several persons carefully place the upper oven on top of the lower oven. Align the alignment pins with the holes in the top of the lower oven.
9. For ovens with integral computers, slide the front heat shield into the heat shield support.



Installation

Oven Assembly

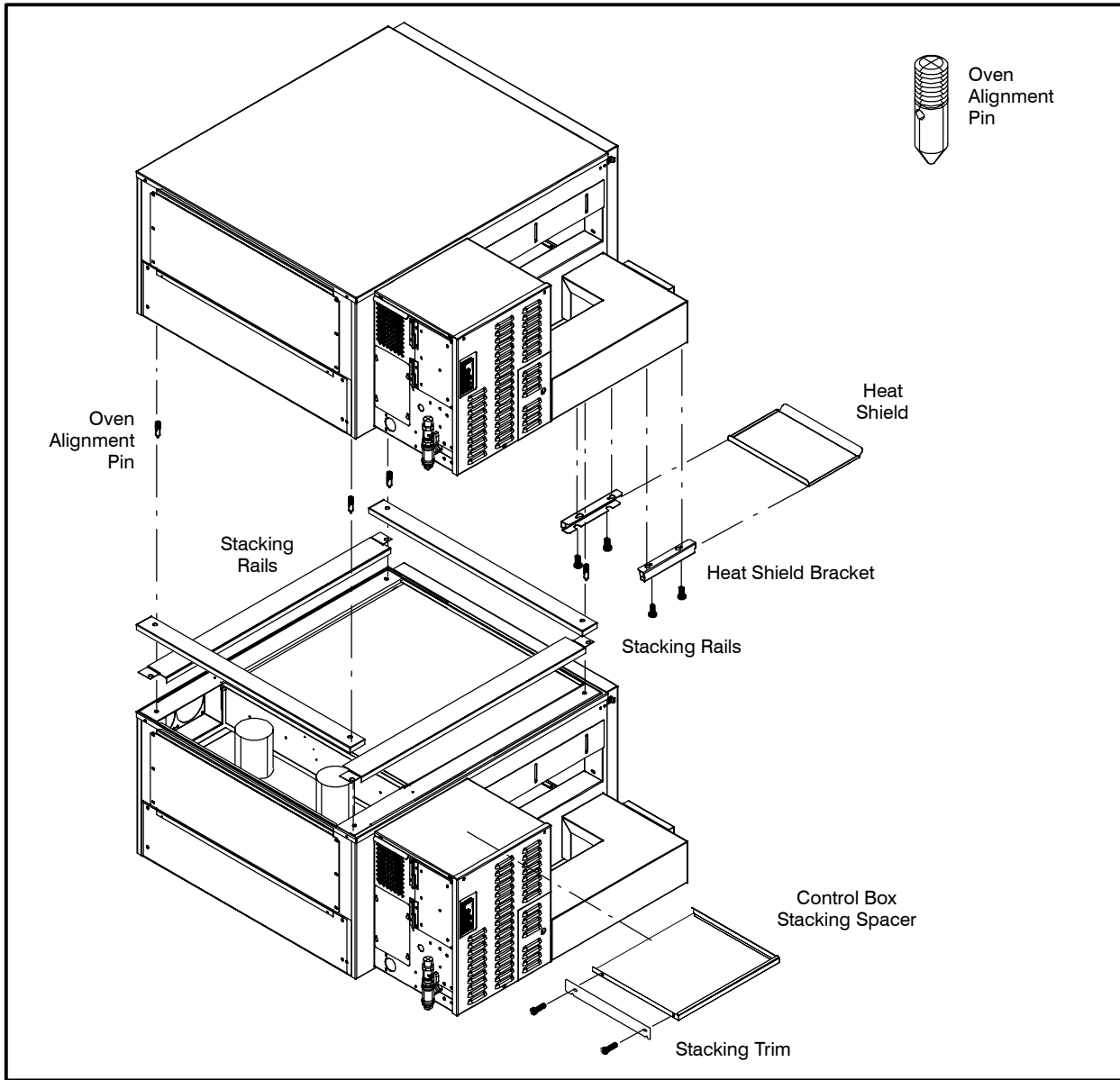


Figure 5

CONVEYOR BELT DIRECTION

Conveyor travel is factory set for either left to right or right to left belt operation as ordered. If the opposite direction is required, the polarity of the drive motor must be reversed as follows and the conveyor belt must be removed, reversed and reinstalled or the belt will be damaged. Refer to page 13 for belt installation instructions.

To reverse polarity:

1. With the oven cold, DISCONNECT THE POWER CORD TO THE OVEN. Unscrew the electrical box access cover.
2. Flip the dipswitch marked DIR1 on SW4 (switch 4) on the interface board. See Figure 6.

NOTE: The interface board is located on the upper rear surface of the electrical box.

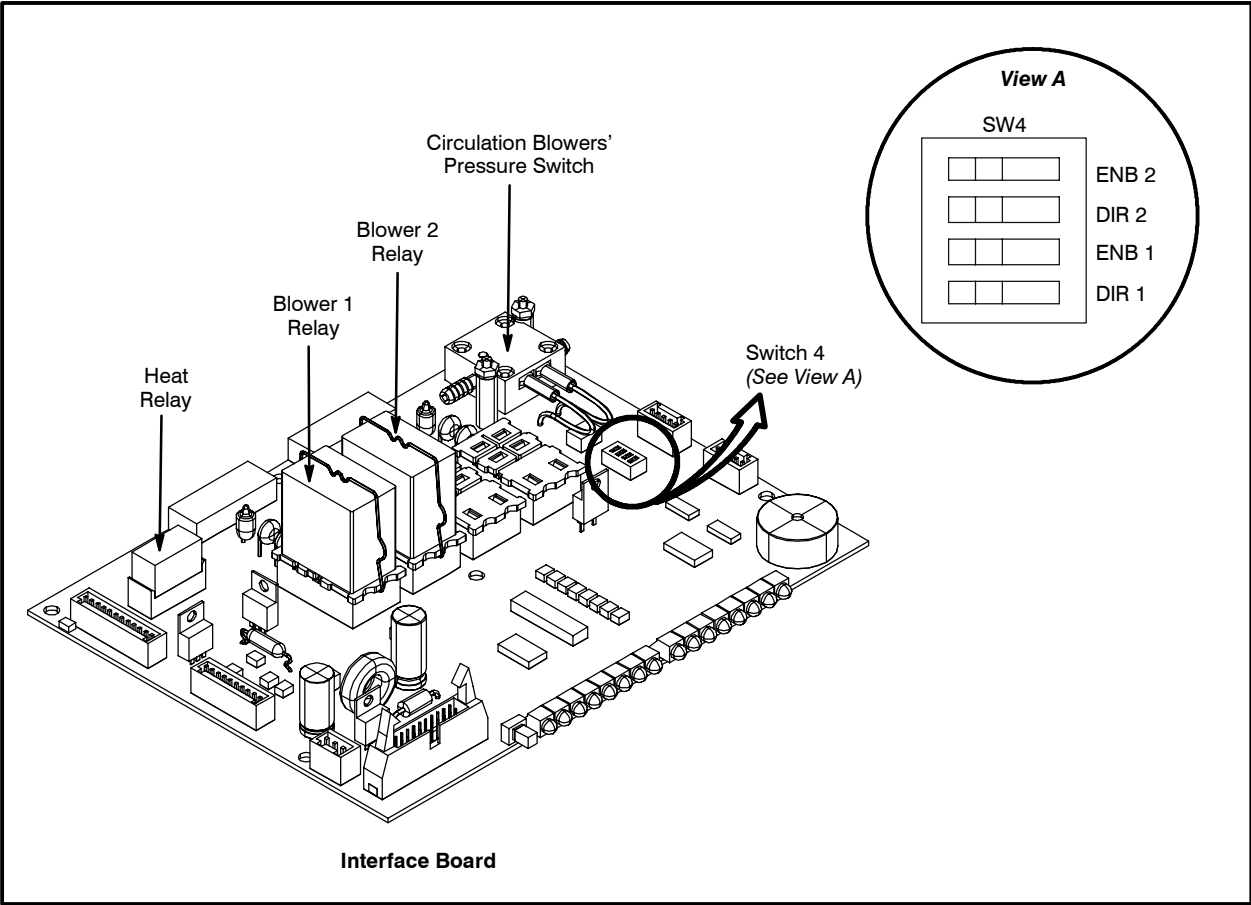


Figure 6



Installation

Oven Assembly

CONVEYOR BELT SUPPORT

NOTE: Conveyor belt support is shipped installed on some units.

1. Slide the drive side conveyor support rack into the conveyor support guides.

NOTE: The pulley on the conveyor rack must be inside the electrical box after being pushed into the oven. See View A.

2. Install the drive belt around the drive motor pulley and the pulley on the conveyor rack.

Pull the conveyor rack forward to tighten the belt.

3. Secure the conveyor using the spring loaded conveyor locating pin. See View A.

4. Slide the idle side conveyor rack into the conveyor support guides until it touches the drive side conveyor rack.

NOTE: If the mounting hole cannot be lined up or the belt is too loose, the drive motor will need to be repositioned.

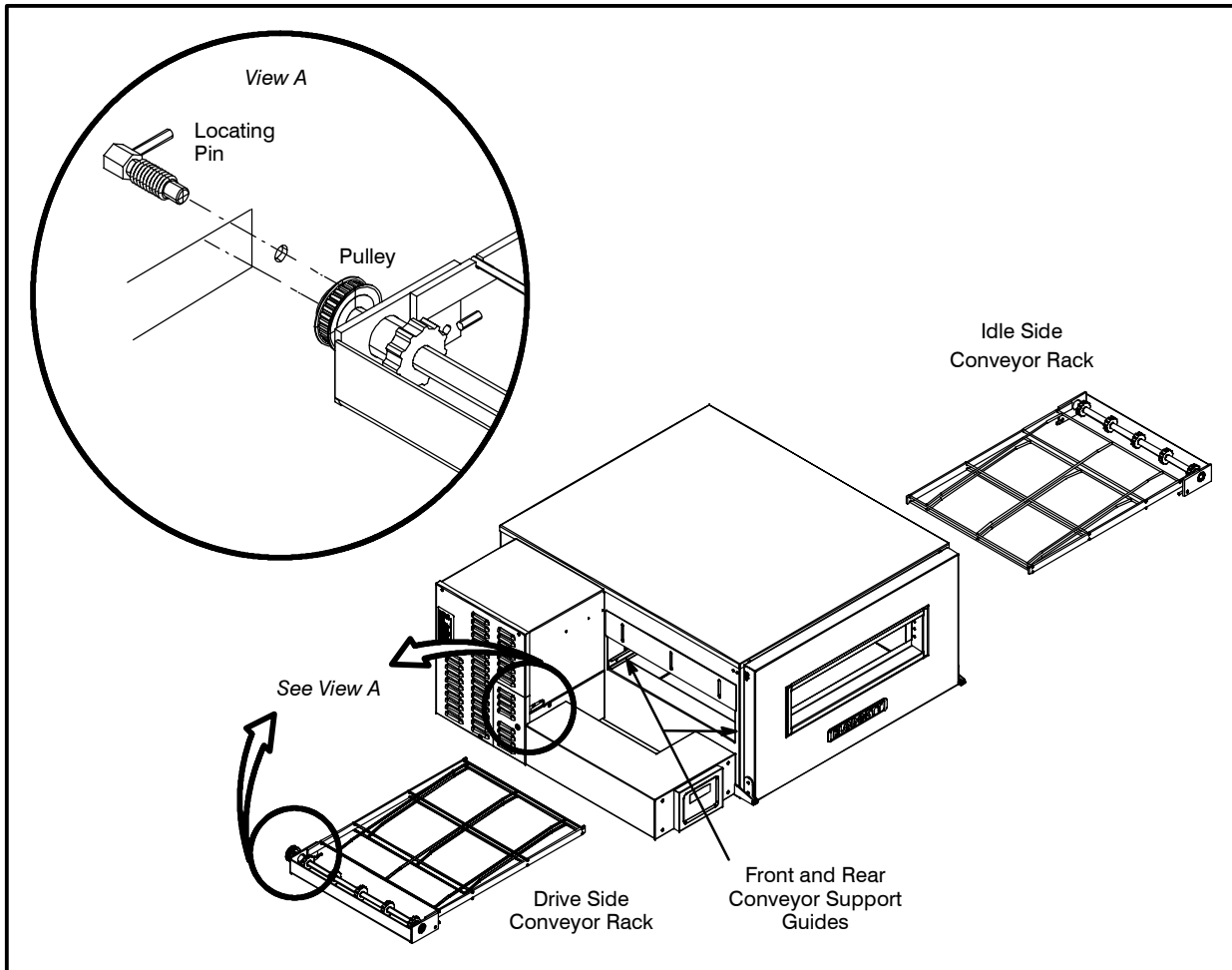


Figure 7



CONVEYOR BELT

NOTE: Conveyor belt is shipped installed on some units.

NOTE: The following directions are written for left to right travel. For right to left travel, thread the belt from the left side of the oven. The two ends will meet on the right side of the oven.

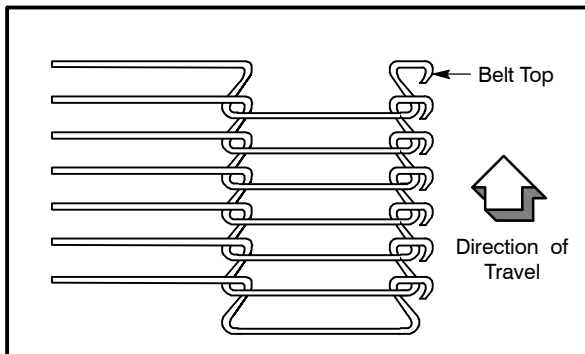


Figure 8

1. Thread the conveyor belt from the right side of the oven. The conveyor belt has loops on both ends. The loops must travel backwards on the conveyor rack to prevent belt damage. See Figure 9 for proper belt orientation. Push the belt through the conveyor rack threading in between the top and bottom guide rods. Stop when there is approximately 31 cm (12") of belt hanging out on the left side.
2. Thread the belt around the sprockets on the left conveyor rack.
3. Take the remainder of the belt, loop it around the sprockets on the right conveyor rack.
4. Push the remainder of the belt through the oven cavity on top of the conveyor racks.
5. Each end of the belt should meet approximately 15 cm (6") past the end of the left conveyor rack.

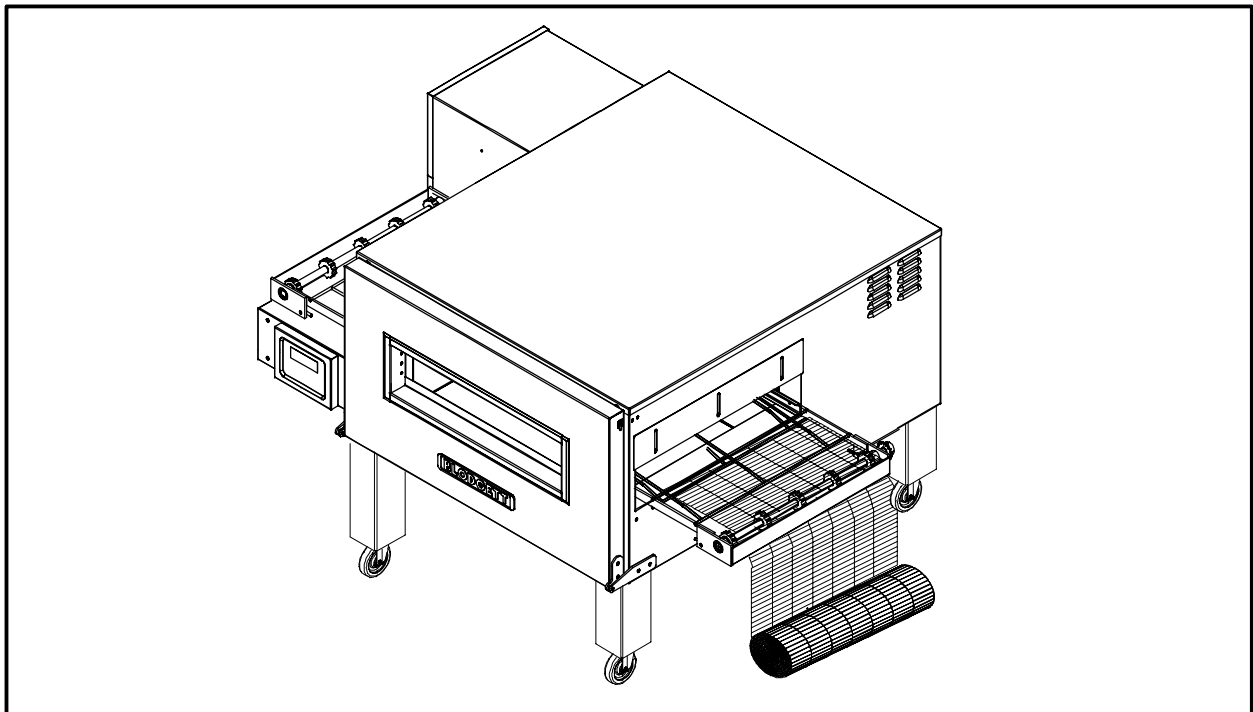


Figure 9



Installation

Oven Assembly

6. Install inner master links. See Figure 10.

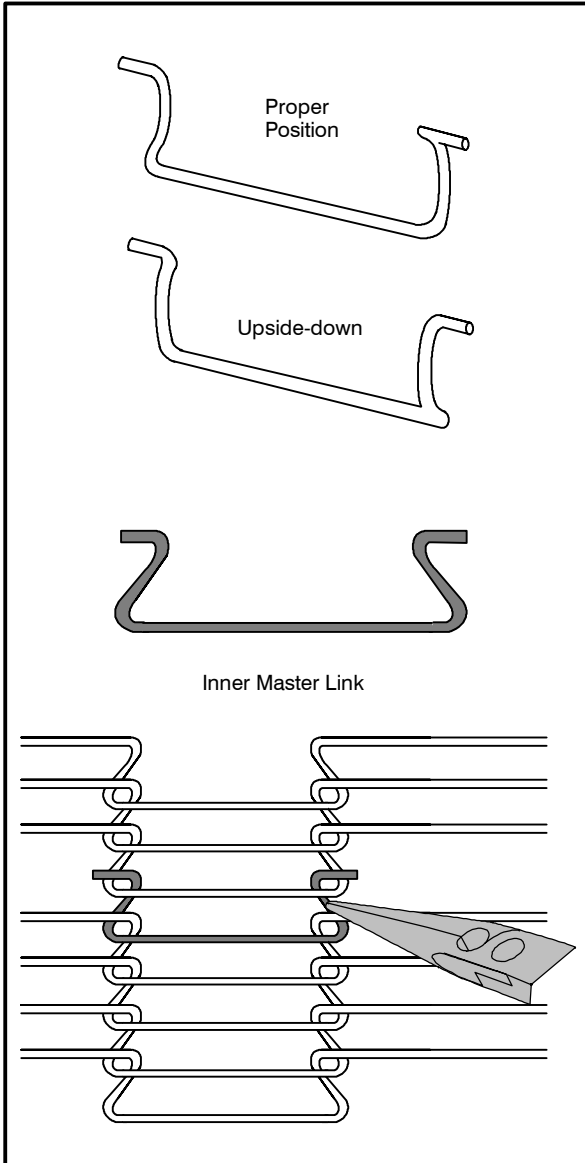


Figure 10

7. Install the outer master links. See Figure 11

NOTE: The extra piece of wire belt can be used to make additional master links if the original links are lost or damaged.

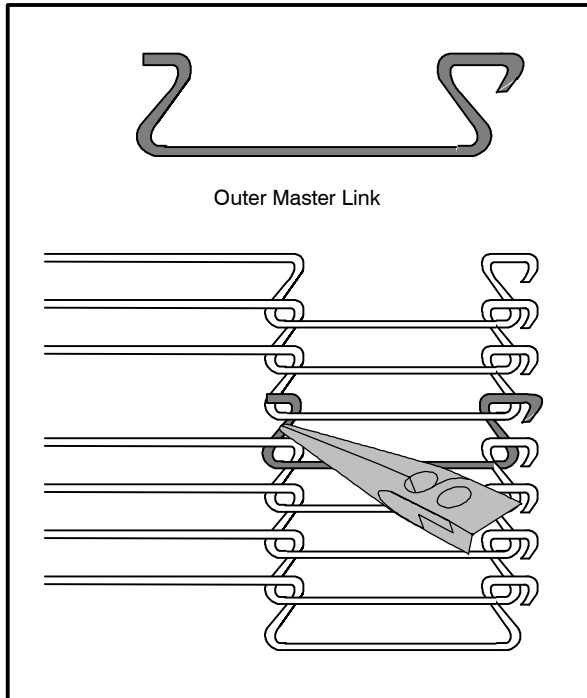


Figure 11



CONVEYOR BELT TENSIONER

NOTE: Each tensioner installs between the idle end of the conveyor (the side opposite the drive) and the bracket under each conveyor support angle.

1. The belt tensioner contains a spring to adjust the length. Compress the spring to shorten the length of the belt tensioner.
2. Insert the pin on the end of the tensioner into the hole in the bracket under each conveyor support angle.
3. Expand the tensioner to engage the pin located on the conveyor rack.

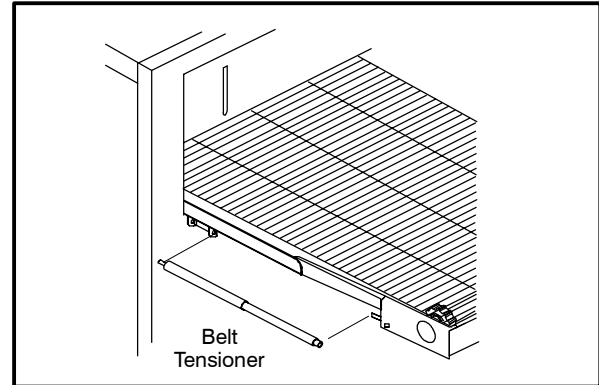


Figure 12

CRUMB PANS

1. Slide the drive side crumb pan under the conveyor rack from the front. The notch in the crumb pan must line up with the drive shaft.
2. When the notch is lined up with the drive shaft, push the crumb pan into the cooking chamber. Hook the end of the crumb pan over the end of the conveyor rack.
3. Slide the idle side crumb pan under the end of the conveyor rack.
4. Slide the product stop over the end of the idle side crumb pan.

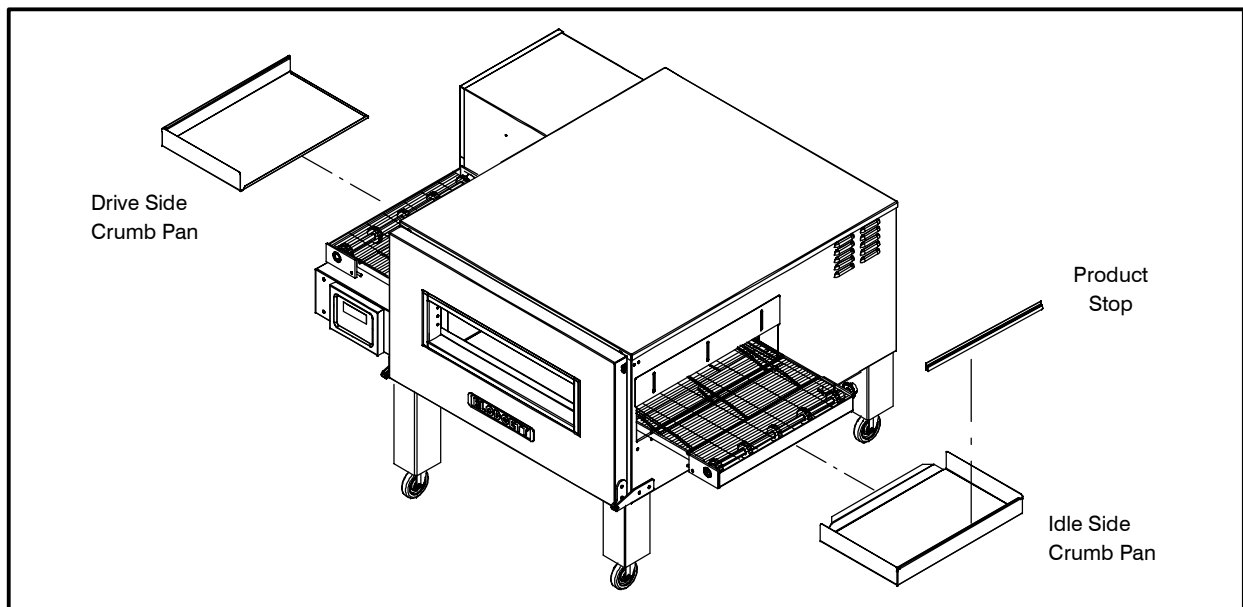


Figure 13



Installation

Oven Assembly

OPTIONAL REMOTE COMPUTER CONTROL

1. Remove the four side screws. Disassemble the mounting bracket assembly from the housing.
2. Use the mounting bracket as a template to mark the location for installing mounting bolts into the wall.
NOTE: The mounting bolts are not supplied. Up to 1/4" diameter bolts can be used. The bolt type should be determined by the wall construction.
3. Attach the mounting bracket to the wall.
4. Slide the remote housing over the mounting bracket. The holes on the sides of the housing must line up with the holes on the sides of the bracket. The control cable will line up with the large slot in the mounting bracket.
5. Secure the housing to the mounting bracket with the screws removed in step 1.
6. Be sure the operator control is well seated into the housing and bracket.

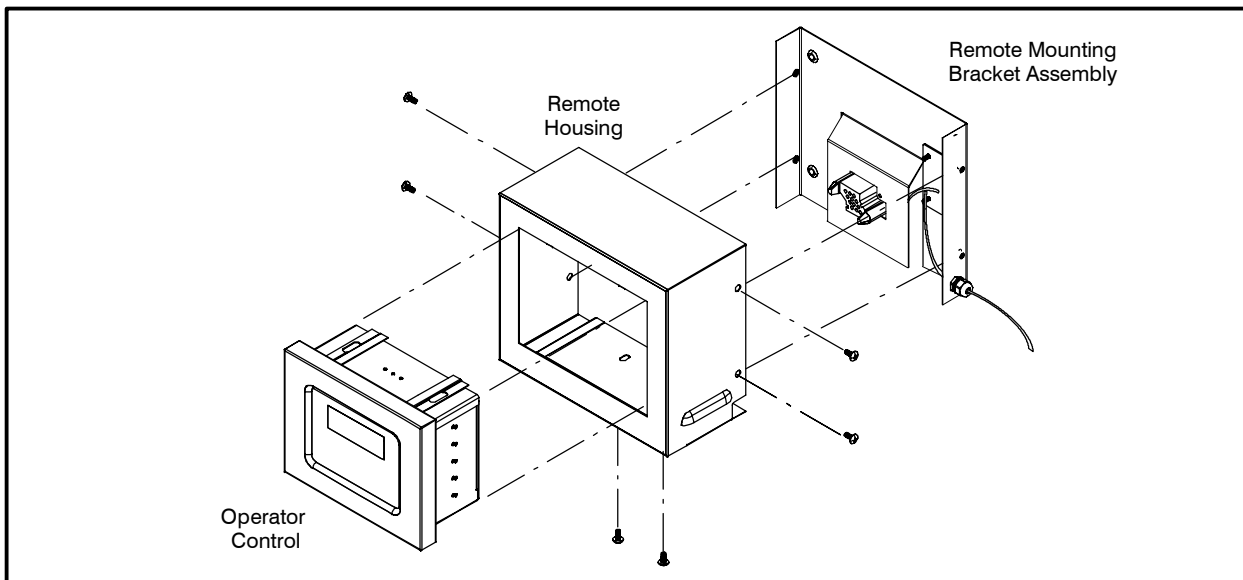


Figure 14

Oven Assembly

OPTIONAL VENT COVER/CHIMNEY

Single Ovens

1. Fasten a vent cover hanger to the holes at the bottom of the louvers on the idle end of the oven.
2. Fasten a chimney hanger to the holes at the top of the louvers on the idle end of the oven.
3. Slide the vent cover down onto the hangers. The closed end must be down.

Stacked Ovens

1. Fasten a chimney hanger to the holes at the top of the louvers on the idle end of the top and bottom ovens.
2. Slide the chimney down onto the hangers. The closed end must be down.

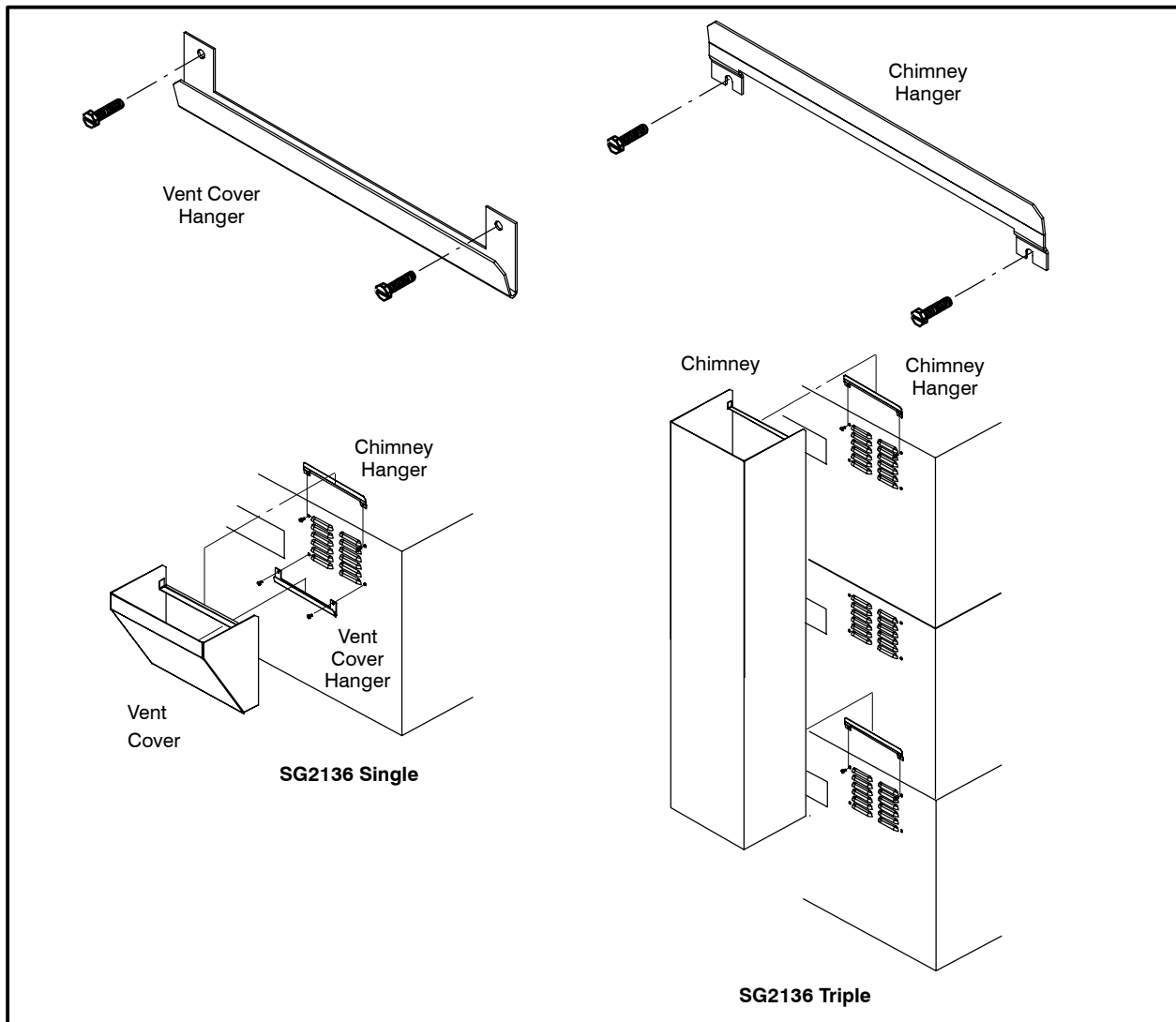


Figure 15



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 or replacement of gas piping and the connection, installation, repair or servicing of equipment.
- 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.

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.

CE



Gas Connection

Connect the oven to the gas line with the proper type of gas according to Local and National Installation Standards.

SG2136 series ovens are rated at 60,000 BTU/Hr (17.6 kW) (63 MJ). Each oven has been adjusted at the factory to operate with the type of gas specified on the rating plate attached to the left side of the control panel.

Each oven is supplied with a regulator to maintain the proper gas pressure. **The regulator is essential to the proper operation of the oven and should not be removed or replaced with another model unless approved by Blodgett.**

DO NOT INSTALL AN ADDITIONAL REGULATOR WHERE THE OVEN CONNECTS TO THE GAS

SUPPLY UNLESS THE SUPPLY EXCEEDS THE MAXIMUM.

The oven and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psig (3.45kPa).

The oven must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas piping system at test pressures equal or less than 1/2 psig (3.45kPa).

Setting Equipment for Other Types of Gas

Contact a qualified service agency to convert to another type of gas.

Type of Gas	Inlet Pressure mbars	Burner Pressure mbars	Injector Diameter mm	Air Opening mm	Pilot Injector mm	Standard Delivery Value kW (H _s)
G20	25	8.7	2.45	2 x 16	2 x 0,63	17,6 Nat. Gas
G25	20	13	2.45	2 x 16	2 x 0,63	17,6 Nat. Gas
G20/G25	20/25	Totally Inscrewed Pressure Regulator	2.45*	2 x 16	2 x 0,63	17,6 Nat. Gas
G30	30/50	20	2.08	2 x 16	2 x 0,30	17,6 Butane
G31	30/37/50	25	2.08	2 x 16	2 x 0,30	17,6 Propane

*NOTE: * Use with pre-injector of 3.52 mm.*



Installation

Gas Connection

GAS HOSE RESTRAINT

If the oven is mounted on casters, a commercial flexible connector with a minimum of 1.9 cm (3/4") inside diameter must be used along with a quick connect device.

The gas hose restraint (heavy gauge cable), supplied with the oven, must be used to limit the movement of the unit so that no strain is placed upon the flexible connector. Locate the restraint as follows:

- The restraint bracket should be fastened to the left rear oven support. See page 8 for installation of the restraint bracket.
- The restraint should be short enough to prevent any strain on the connector. See Figure 16 View A for length adjustment detail.
- With the restraint fully stretched the connector should be easy to install and quick connect.

The permanent end of the restraint should be attached without damaging the building. **DO NOT**

attach the restraint to the gas piping or electrical conduit! Use anchor bolts in concrete or cement block. On wooden walls, drive hi test wood lag screws into the studs of the wall.



WARNING!!

If the restraint is disconnected for any reason it must be reconnected when the oven is returned to its original position.

The restraint and quick connect 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.

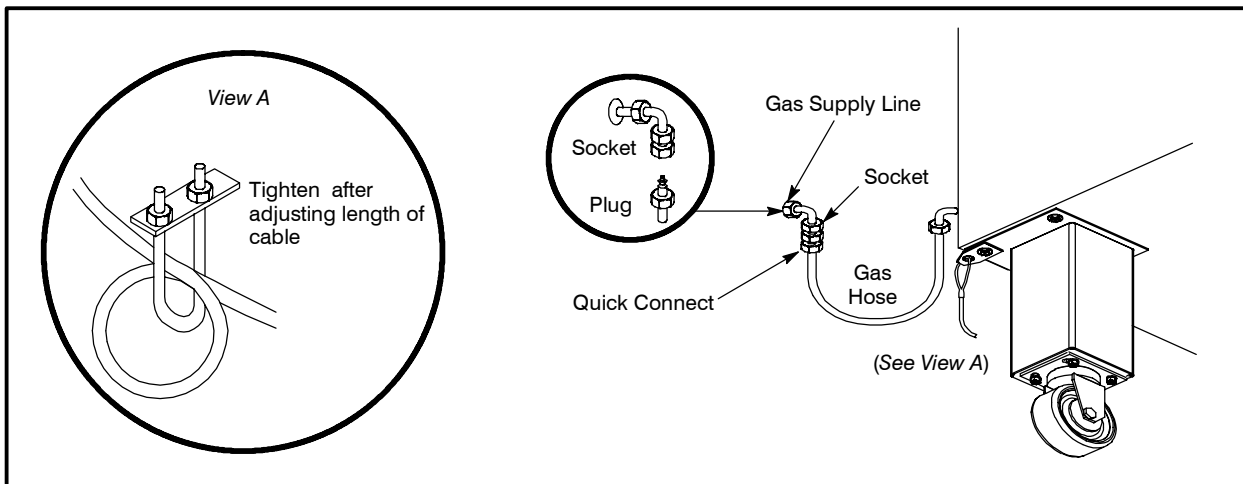


Figure 16

Before making any electrical connections to this unit, check that the power supply is adequate for the voltage, amperage, and phase requirements stated on the rating plate.

NOTE: Electrical connection must be performed by a qualified installer only.

NOTE: The electrical installation must comply with the national and local codes and installation requirements.

A strain relief for the supply cord is required. The installer must provide a supply cord bushing that meets all local and national installation standards.

A wiring diagram accompanies this manual and is also attached to the rear of the oven.

SG2136G

SG2136G ovens require a 5 amp, 50 Hz, 1 Φ , 230VAC, 3 wire service consisting of L1, neutral (or L2) and ground. Use 75°C wire and size to National Electric or local codes.

Connect the oven to a separate 230V, 50 Hz power supply with a supply cord and plug or rigid connection and circuit breaker. If a supply cord with plug is used, the appliance must be positioned so that the plug is accessible. The circuit breaker or plug must disconnect all poles, including neutral, with a contact separation of at least 3 mm.

SG2136E

The SG2136E requires a 15 amp, 50Hz, 3 Φ , 230/400 VAC, 5 wire service consisting of L1, L2, L3, neutral and ground.

Connect the oven to a separate 230V, 50 Hz power supply with a supply cord and plug or rigid connection and circuit breaker. If a supply cord with plug is used, the appliance must be positioned so that the plug is accessible. The circuit breaker or plug must disconnect all poles, including neutral, with a contact separation of at least 3 mm.

Connect L1 + L2 + L3 + neutral + ground.



WARNING!!

Incorrect wiring will result in extensive damage to electrical components and possible fire in the control panel.

THE BLODGETT OVEN COMPANY CANNOT ASSUME RESPONSIBILITY FOR LOSS OR DAMAGE SUFFERED AS A RESULT OF IMPROPER INSTALLATION.



Operation

Safety Information

THE INFORMATION CONTAINED IN THIS SECTION IS PROVIDED FOR THE USE OF QUALIFIED OPERATING PERSONNEL. QUALIFIED OPERATING PERSONNEL ARE THOSE WHO HAVE CAREFULLY READ THE INFORMATION CONTAINED IN THIS MANUAL, ARE FAMILIAR WITH THE FUNCTIONS OF THE OVEN AND/OR HAVE HAD PREVIOUS EXPERIENCE WITH THE OPERATION OF THE EQUIPMENT DESCRIBED. ADHERENCE TO THE PROCEDURES RECOMMENDED HEREIN WILL HELP ASSURE THE ACHIEVEMENT OF OPTIMUM PERFORMANCE AND LONG, TROUBLE-FREE SERVICE.

Please take the time to read the following safety and operating instructions. They are the key to the successful operation of your Blodgett conveyor oven.



SAFETY TIPS

For your safety read before operating

What to do if you smell gas:

- DO NOT try to light any appliance.
- DO NOT touch any electrical switches.
- Use an exterior phone to call your gas supplier immediately.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

What to do in the event of a power failure:

- The control system will automatically go into standby mode. When the power is restored press the ON/OFF key to restart the oven.
- DO NOT attempt to operate the oven until the power is restored.
- Product in the cooking chamber should be removed. If there is product in the cooking chamber it will continue to cook at a slower rate for a few minutes.

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

What to do for emergency shut down:

- The unit is equipped with an emergency shut down switch located on the front of the oven. Should you need to stop the belt, fans, or heat push the emergency switch. DO NOT use the emergency switch on remote controlled ovens as a general on/off switch or damage to the blowers may occur.

General safety tips:

- DO NOT use tools to turn off the gas control. If the gas cannot be turned off manually do not try to repair it. Call a qualified service technician.
- If the oven needs to be moved for any reason, the gas must be turned off and disconnected from the unit before removing the restraint cable. Reconnect the restraint after the oven has been returned to its original location.
- DO NOT remove the electrical box cover or open the lower control tray unless the oven is unplugged.
- This oven is not a hot food storage or holding device. It is not intended to be operated normally at less than 200°F (93°C).

Automatic Momentary Shut Down (SG2136G ovens only)

Per agency requirement, the ignition control must verify proper safety functions every 24 hours of continuous operation. If the oven is operated for 24 hours continuously, it will shut off for 10 seconds including all blowers, then restart again. If any button is pressed during the off period, the oven will not automatically restart.

Standard Manual Control

MANUAL CONTROL DESCRIPTION

1. DIGITAL DISPLAY – two line display gives the time, temperature and other control related information.
2. OVEN ON/OFF (ON/STANDBY) – controls power to the oven.
3. TEMPERATURE KEY – press to change the cook temperature.
4. ARROW KEYS – press to change the set time and temperature in the display.
5. TIME KEY – press to change the cook time.
6. ENTER/RESET KEY – press to save new cook time or temperature. Also press to silence the alarm in case of a fault. The alarm will sound every ten seconds until the fault clears.

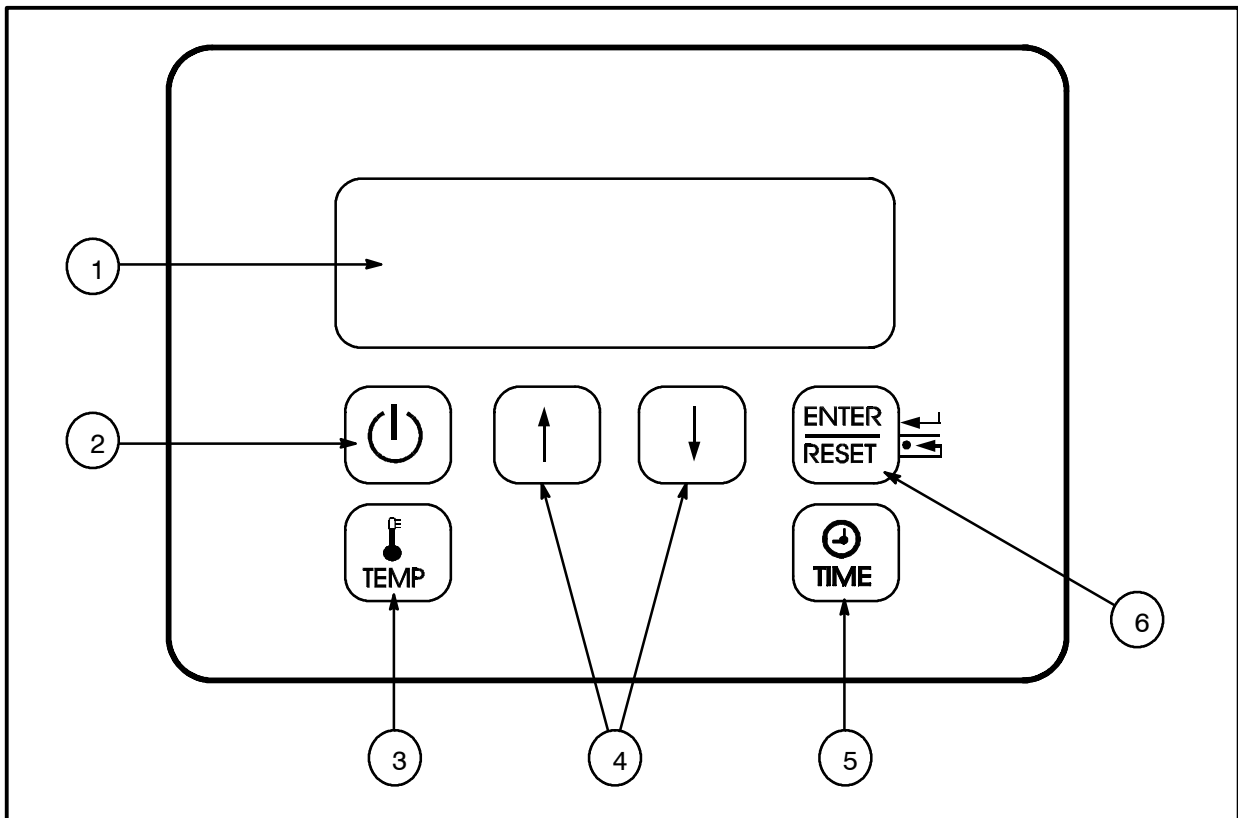


Figure 17



Operation

Standard Manual Control

OPERATION

NOTE: The following example is in °F. The display will read °C if programmed in celsius.

To turn the oven on:

1. Press the OVEN ON/OFF key (2). The control defaults to the last time and temperature settings used.

The display reads:

SET TEMP XXXF HEAT
COOK TIME XX:XX

NOTE: HEAT appears in the top line of the display whenever the control calls for heat.

2. The fans begin to run. The conveyor belt begins to travel at the set cook time. The heat rises to the setpoint temperature.
3. When the oven reaches the set temperature, *READY* and *SET TEMP* flash alternately in the top line of the display and an audible alarm sounds.

To change the cook temperature:

1. Press the TEMPERATURE key (3).

The display reads:

SET POINT TEMP
XXXX

2. Press the ARROW keys (4) to scroll to the desired cook temperature.

3. Press the ENTER key (6) to set the new cook temperature.

To change the cook time:

1. Press the TIME key (5).

The display reads:

SET COOK TIME
XX:XX

2. Press the ARROW keys (4) to scroll to the desired cook time.
3. Press the ENTER key (6) to set the new cook time.

To display the actual oven temperature:

1. Press both ARROW keys (4) .

The display reads:

TEMP XXXF
DOWN – EXIT

2. Press the down arrow key to return the display to the setpoint time and temperature.

To turn the oven off:

1. Press the OVEN ON/OFF key (2). The oven is equipped with a cool-down feature for motor shaft and bearing protection. This enables the blower motor(s) to run regardless of the controller status. The blower(s) continue to run until the oven cools to a safe temperature.

Programmable Menu Control

MENU CONTROL DESCRIPTION

1. DIGITAL DISPLAY – two line display gives the time, temperature and other control related information.
2. OVEN ON/OFF (ON/STANDBY) – controls power to the oven.
3. ARROW KEYS – press to change the time and temperature in the display. Also press to scroll through menus during programming.
4. MENU KEYS – programmable product keys. Up to four different time and temperature settings can be saved.
5. ENTER/RESET KEY – press to save settings while programming. Also press to silence the alarm in case of a fault. The alarm will sound every ten seconds until the fault clears.

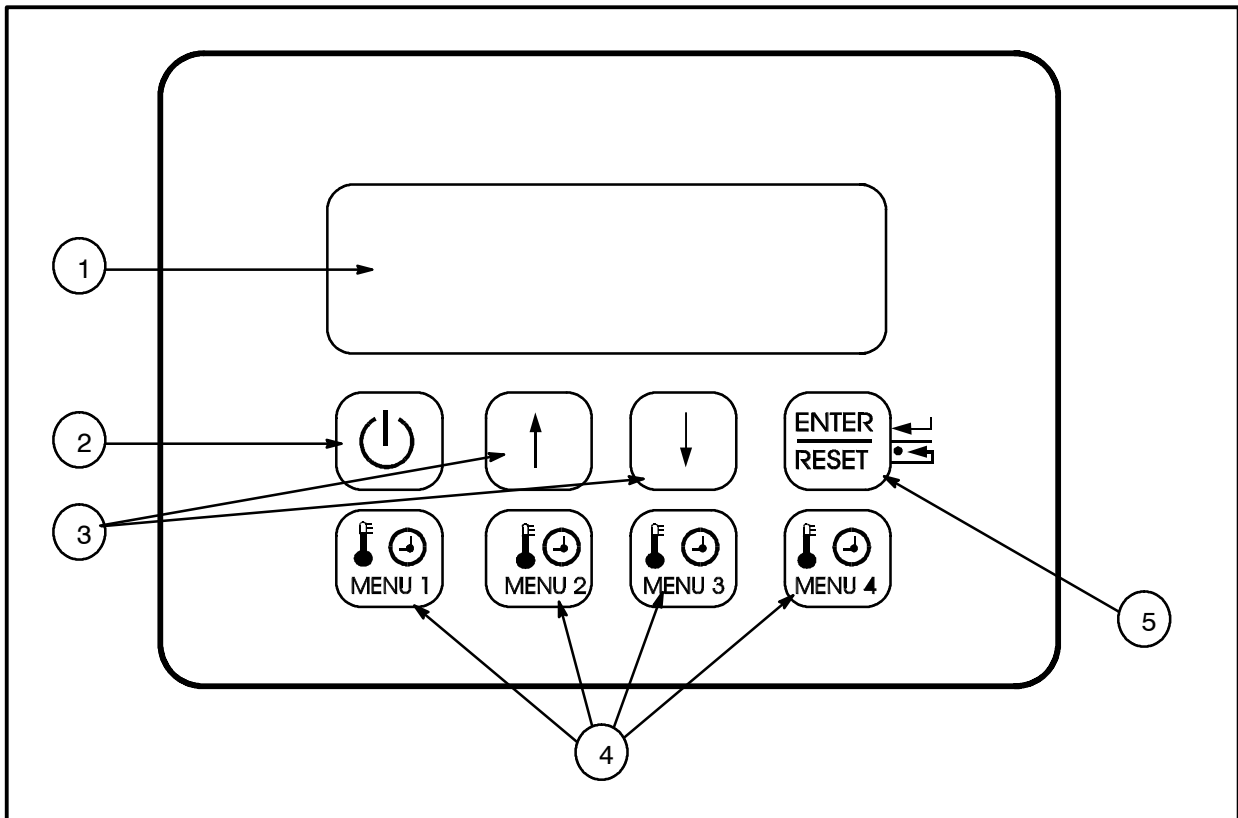


Figure 18



Operation

Programmable Menu Control

MENU PROGRAMMING

NOTE: The following example is in °F. The display will read °C if programmed in celsius.

To enter programming mode:

1. With the oven off, press and hold the UP ARROW key (3) and the ENTER/RESET key (5) simultaneously for approximately three seconds.

The display reads:

ACCESS CODE
000

2. Press and hold the UP ARROW key (3) until the bottom line of the display reads 111 (the store access code).
3. Press the ENTER/RESET key (5) to enter the programming mode.

To program the menu keys:

1. The display reads:

SELECT MENU KEY
MENU 1, 2, 3, OR 4

2. Press the MENU key (4) to be programmed.
NOTE: For this example we will program menu key 1.

3. The display reads:

MENU-1 SELECT TEMP
XXXF PRESS ENTER

Use the ARROW keys (3) to scroll to the desired cook temperature.

Press the ENTER key (5) to store the new cook temperature.

4. The display reads:

MENU-1 COOK TIME
XX:XX PRESS ENTER

Use the ARROW keys (3) to scroll to the desired cook time.

Press the ENTER key (5) to store the new cook time.

5. The display flashes:

MENU-1
PROGRAM DONE

To exit the programming mode:

1. Press and hold the UP ARROW key (3) and the ENTER/RESET key (5) simultaneously for approximately three seconds.

NOTE: If no key is pressed for 60 seconds, the control automatically exits the program mode.

OPERATION

1. Press the OVEN ON/OFF key (2). The control defaults to the last time and temperature settings used.

The display reads:

M-X TEMP XXXF HEAT
COOK TIME XX:XX

NOTE: HEAT appears in the top line of the display whenever the control calls for heat.

2. Press the desired MENU key (4).
3. The fans begin to run. The conveyor belt begins to travel at the set cook time. The heat rises to the setpoint temperature.
4. When the oven reaches the set temperature, *READY* and *SET TEMP* flash alternately in the top line of the display and an audible alarm sounds. The conveyor belt begins to travel at the set cook time. The heat rises to the setpoint temperature.

NOTE: To change the cook time and temperature press any of the other menu keys.

To display the actual oven temperature:

1. Press both ARROW keys (4).

The display reads:

XXXF
DOWN – EXIT

2. Press the down arrow key to return the display to the setpoint time and temperature.

To turn the oven off:

1. Press the OVEN ON/OFF key (2). The oven is equipped with a cool-down feature for motor shaft and bearing protection. This enables the blower motor(s) to run regardless of the controller status. The blower(s) continue to run until the oven cools to a safe temperature.

Oven Adjustments for Cooking

The combination of belt time, oven temperature, and air flow are important for achieving quality results from your Blodgett conveyor oven. Use the following guidelines to adjust the belt time and oven temperature of your unit. For questions regarding further oven adjustments, please contact your local Blodgett Sales Representative for assistance.

CONVEYOR SPEED AND OVEN TEMPERATURE

Conveyor belt speed (cook time) and oven temperature are the two variables used when fine tuning your oven for a specific product. To determine the optimum bake time and temperature, make small changes for each trial and keep one variable constant. For example, if the oven temperature is 238°C (460°F) and the belt speed is 7 minutes, but the pizza is not browned enough, increase the temperature to 246°C (475°F) and keep the belt speed the same. However, if the center of the pizza is not completely cooked, keep the oven temperature the same, and increase the bake time to 7 minutes and 30 seconds. In general, raise the bake temperature to increase browning, and lengthen the belt time to increase doneness.

FINISHED PRODUCT TEMPERATURES

Internal temperatures of the cooked products should be measured immediately after the product exits the cooking chamber to ensure a safe food temperature. Internal pizza temperatures should be over 74°C (165°F). Minimum temperature guidelines vary depending on the food items.

AIR FLOW ADJUSTMENTS

Slide the product clearance adjustment plates to the lowest possible setting for your menu items. Lowering the clearance plates will reduce the amount of hot air escaping from the chamber openings.

Most often, the ideal oven settings can be dialed in without making any changes to the airplate. The oven configuration should not be modified unless the oven time and temperature adjustments have proven unsuccessful.

Air flow adjustments may be necessary to fine tune the oven for your particular product. The air plate, located at the top of the baking chamber, contains holes that can be covered using Block-off Plates. The plates can easily be adjusted to regulate the air flow for your particular needs. Use the following guidelines to adjust the Block-off Plates. See Figure 19.

1. Ensure the oven is OFF and completely cooled.
2. Open the front access door.
3. Slide the air plates out from the interior of the oven.
4. Remove the screws, washers and lockwashers holding the Block-off Plate to the air plate.
5. Adjust the plates.
6. Replace the screws, washers and lockwashers to tightly secure the Block-off Plates in their new locations. Make a sketch of the final airplate setup for future reference.

NOTE: One or two block-off plates may be left off entirely if appropriate to obtain the desired results.

7. Replace the air plates, and close the front access door.

The following examples illustrate air flow regulation.

NOTE: The first half of the oven chamber greatly affects the initial baking of the product, while the last half largely affects the browning.

- A good bake time and temperature have been established, but more top browning is desired. Slide one of the Block-off Plates to uncover a row of holes toward the exit end of the oven.
- The bottom of the pizza is golden brown, but the top is too dark. Close rows at the exit end of the oven to reduce final browning.
- The center of the pizza is still doughy and the toppings are not fully cooked. Open up rows at the chamber entrance and close rows at the chamber exit.



Operation

Oven Adjustments for Cooking

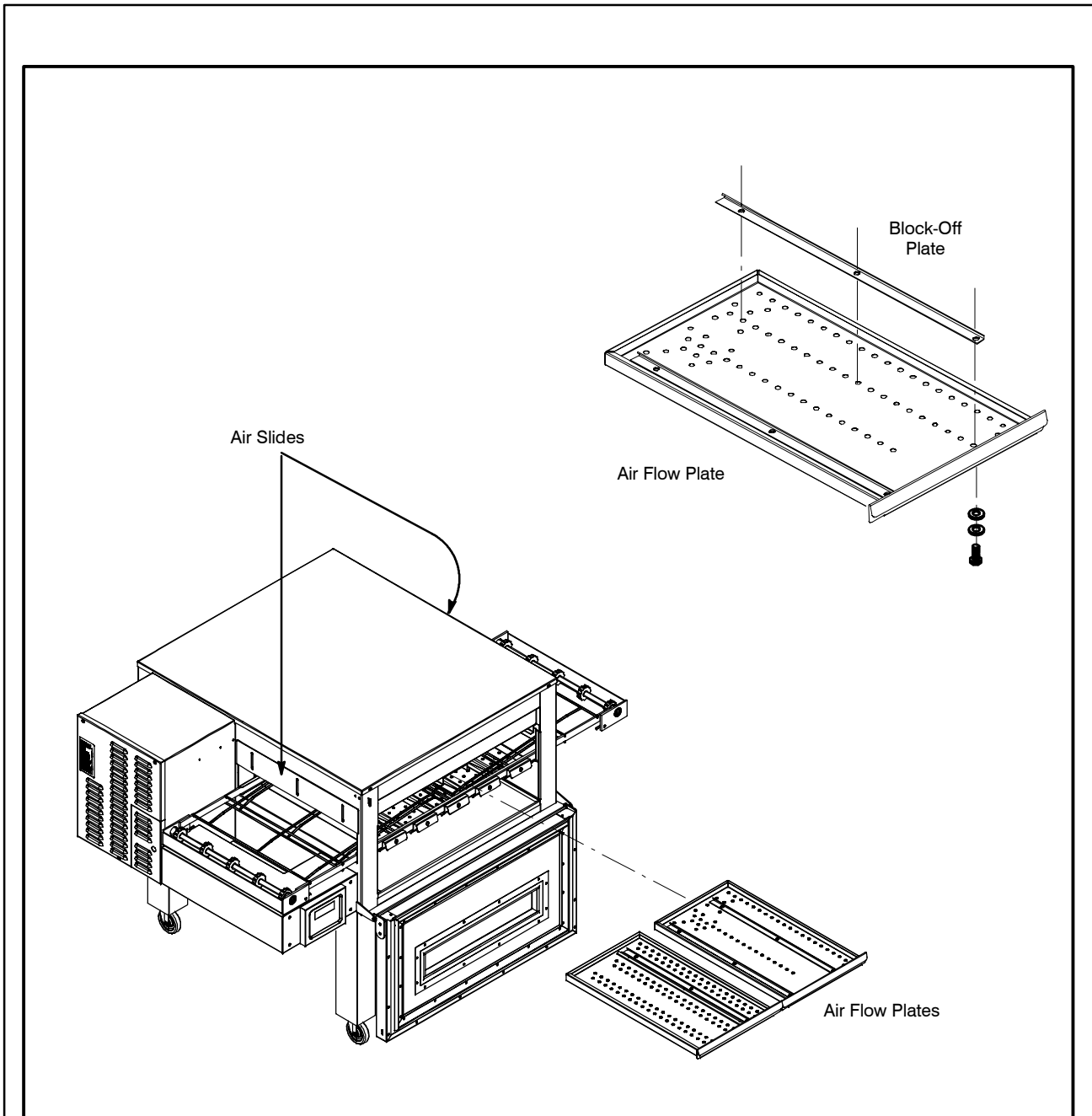


Figure 19



WARNING!!

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



WARNING!!

If the oven needs to be moved, the gas must be turned off and disconnected from the unit before removing the restraint. Reconnect the restraint after the oven has been returned to its original location.

Follow this recommended cleaning schedule for proper oven performance.

Daily:

1. Clean the conveyor belt using a wire brush. Allow any foreign material to drop into the crumb pans.
2. Empty and clean the crumb pans. Use a hot water and detergent mix. Rinse with clean water.
3. Make sure cooling fans are operating. Exhaust air should be blowing out from:
 - the louvers on the right side toward the rear
 - and the perforated holes on the bottom of the tunnel on integral control units.

Every Three Months:

1. Brush and clean the guards of the cooling fans, the control box intake louvers and rear ventilation holes.

Every Six Months:

1. Unplug the oven. On gas models, disconnect the gas connections.
2. Remove the crumb pans, and product stop from the ends of the conveyor. See page 15.
3. Remove the conveyor belt as follows:
 - a.) Use needle-nose pliers to remove the conveyor belt master links. See page 14.
 - b.) Remove the belt tensioners from the exit end of the oven.
 - c.) Slide the belt out from one end. Be sure to roll the belt as shown in Figure 20. Otherwise the belt will be upside down when re-threading.

4. Remove the idle side conveyor support.
5. Remove the drive side conveyor support as follows:
 - a.) Remove the conveyor locating pin that secures the conveyor assembly to the conveyor bracket. The pin is located under the drive belt, behind the electrical box access door.
 - b.) Push the conveyor assembly in to loosen the drive belt. Remove the drive belt from the conveyor pulley. If unable to push the assembly, loosen motor mounts.
6. Lower the access panel. Remove the air plates and nozzles.
7. Clean the oven components as follows:
 - a.) Soak the conveyor belt in a hot water detergent mix in a 3 compartment sink or large container. Keep the belt rolled when cleaning. Rinse thoroughly and allow to drip dry before installing.
 - b.) Clean the conveyor supports, crumb pans, product stop, nozzles, and air plates with a hot water, detergent mix. Rinse with clean water. For difficult cleaning, use a heavy-duty degreaser or oven cleaner that is safe for aluminum.
 - c.) Clean the oven interior with an all purpose cleaner or an oven cleaner that is safe for aluminum.
8. Move the oven and clean under it. Be careful not to damage oven's gas hose or electrical cords when moving.
9. Reassemble the oven.

Every 12 Months:

A factory authorized service person should:

1. Open and clean the inside of the control panel.
2. Check and tighten all electrical connections.
3. Check DC gear motor brushes for wear.
4. Check conveyor drive chain for cleanliness and proper lubrication.

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



Maintenance

Cleaning

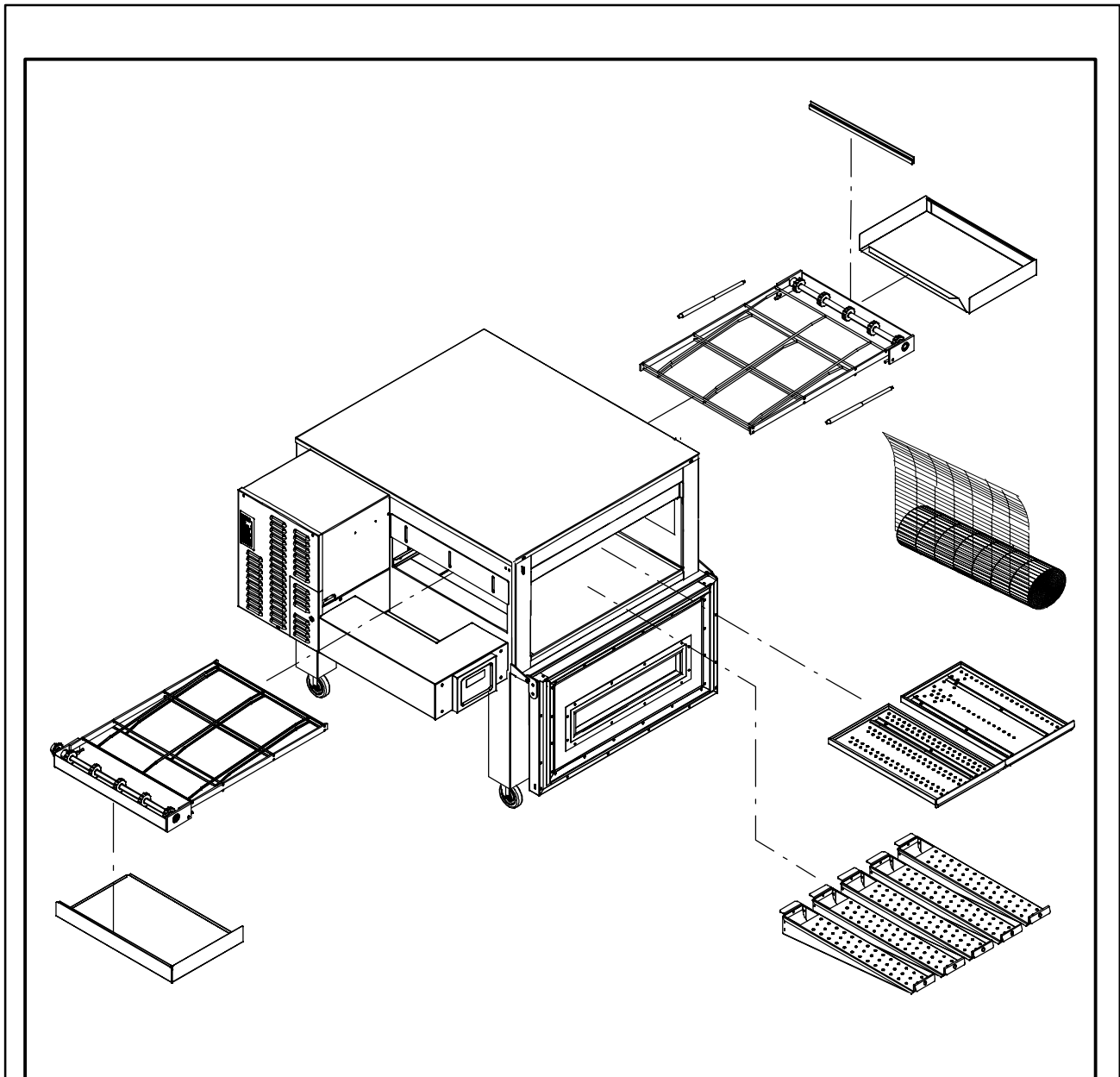


Figure 20

Troubleshooting Guide

POSSIBLE CAUSE(S)	SUGGESTED REMEDY
SYMPTOM: Operator control display is blank and there is no power to the oven.	
<ul style="list-style-type: none"> • Power outlet is not live (new installations). • Oven not plugged in. • Emergency stop button is pushed in (remote control oven only). • Fuse(s) are blown. • 24 VDC power supply's internal breaker tripped. • 24 VDC power supply defective. 	<ul style="list-style-type: none"> • Have a qualified person ensure that the power outlet is live. • Check that the power cord is connected. • Pull the button out to disengage the emergency stop. • Unplug the oven power cord. Check the 5A fuses behind the electrical box access door. Call service if blown. • Unplug the oven power cord for 15 minutes. Check the fuses then reconnect. • *
SYMPTOM: Conveyor belt will not run or stops. Display reads <i>MOTOR FAULT – CALL SERVICE</i> .	
<ul style="list-style-type: none"> • Belt hooked on something in oven. • Belt overloaded. • Defective conveyor drive motor. • Defective conveyor drive motor controller. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn oven OFF. Unhook and resolve problem. • Remove product until the belt starts to move and call service. • * • *
SYMPTOM: Operator control display is blank and the oven is on.	
<ul style="list-style-type: none"> • Connection at the rear of the operator control has come loose. The oven should continue to run and respond to any faults, but the operator control will not function. 	<ul style="list-style-type: none"> • Shut off manual gas valve. Once the oven has cooled down unplug the oven and call service. (SG2136G). • Press the emergency stop button and call service (SG2136E). (remote control oven only)
<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.



PLEASE!!

Write down EXACTLY any error message displayed on the operator control display. Report all error messages.



Maintenance

Troubleshooting Guide

POSSIBLE CAUSE(S)	SUGGESTED REMEDY
SYMPTOM: Burner will not fire (SG2136G) or elements will not heat (SG2136E).	
<ul style="list-style-type: none"> • Control turned off. • Temperature set point not above the ambient temperature. • Convection blower motor(s) not running. Display: <i>BLOWER FAULT – CALL SERVICE</i> • Fuse(s) are blown. • Emergency stop button is pushed in (remote control oven only). <p>For SG2136G ovens only</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manual gas valve closed. • Combustion blower motor not running. Display: <i>COMBUSTION BLWR FAIL – CALL SERVICE</i> • Combustion blower pressure switch defective or not set properly. Display: <i>COMB PS FAULT – CALL SERVICE</i> • Burner did not ignite properly or flame ceased. Display: <i>IGNITION ALARM – PRESS RESET</i> or <i>NO FLAME SENSE – RESET OR CALL SERVICE</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Press ON/OFF key. • Set to the desired temperature. See page 24 of the Operation section for instructions. • * • Unplug the oven power cord and check the fuses (SG2136E). Call service if necessary. • Pull the button out to disengage the emergency stop. • Open valve. • * • * • Press the reset button on the electrical box control tray, located to the left of the LED indicator lights. Call service if necessary.

*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.

Troubleshooting Guide

POSSIBLE CAUSE(S)	SUGGESTED REMEDY
SYMPTOM: Oven will not reach desired temperature.	
<ul style="list-style-type: none"> • Manifold gas pressure too low (SG2136G). • Gas pressure to oven is too low (SG2136G). • Convection blower motor(s) not running. • Fuse(s) are blown. • Emergency stop button is pushed in (remote control oven only). • Defective heating element relay (SG2136E). • Heating element(s) burned out (SG2136E). • Temperature hi-limit switch tripped (open) or out of adjustment or defective. Display: HI LIMIT TRIP – RESET EGO • Internal problem with control. 	<ul style="list-style-type: none"> • * • Contact local gas representative. • * • Unplug the oven power cord and check the fuses (SG2136E). Call service if necessary. • Pull the button out to disengage the emergency stop. • * • * • Press red EGO reset button on rear of electrical box. Call service if necessary. • *
<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>	



Maintenance

Troubleshooting Guide

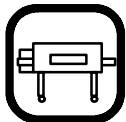
POSSIBLE CAUSE(S)	SUGGESTED REMEDY
SYMPTOM: Burner operates sporadically (SG2136G).	
<ul style="list-style-type: none"> • Air pressure switch out of adjustment. Alarm sounds and display indicates one of two blower failures. • Manifold gas pressure is too low. • Gas supply pressure to oven not correct. 	<ul style="list-style-type: none"> • Note display readout during problem. Call service. • * • Contact local gas representative.
SYMPTOM: Control displays: <i>BLOWER ZONE HOT – CHECK HOOD/LOUVERS.</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • Ventilation hood air flow has slowed or stopped. • Louvers are dirty or clogged, restricting cooling air flow. • Defective blower compartment RTD probe. 	<ul style="list-style-type: none"> • Check hood function. • Check for airflow out of the louvers on the right side of the oven toward the rear. If none, call service. If minimal clean louvers, see page 29. • *
SYMPTOM: Control displays: <i>BLOWER ZONE OVERTEMP – CALL SERVICE.</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • Ventilation hood air flow has slowed or stopped. • Blower compartment cooling fan has stopped or louvers are dirty or clogged, restricting cooling air flow. • Defective blower compartment RTD probe. 	<ul style="list-style-type: none"> • Check hood function. • Check for airflow out of the louvers on the right side of the oven toward the rear. If none, call service. If minimal clean louvers, see page 29. • *
SYMPTOM: Control displays: <i>FAULT – CHECK PROBE.</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • Loose probe leads at control. • Indicated probe is open or shorted or defective. 	<ul style="list-style-type: none"> • * • Note display readout during problem. Call service.
<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.

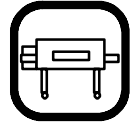
**SG2136 Serie
Transportørovn
Ejer – og operatørmannual**



Introduktion

Ovnsspecifikationer

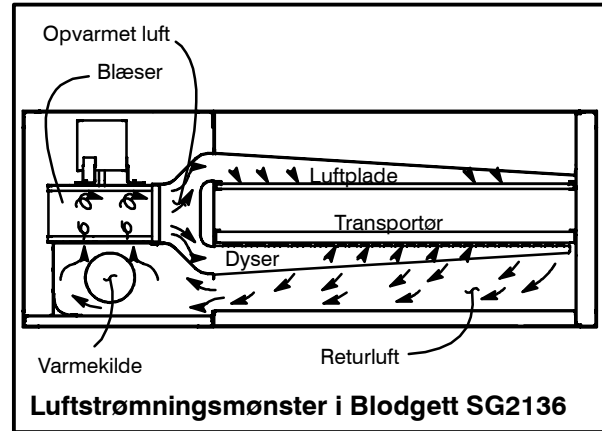
SPECIFIKATIONER	SG2136G/AA	SG2136E/AA
Bæltevidde	53 cm (21")	
Længde på bagezone	36" (91 cm)	
Bageområde	49 m ² (5.25 sq. ft.)	
Dimensioner (enkelt enhed)	162.5 cm x 1111 cm x 50.8 cm (64" x 43.75" x 20")	
Driftstemperaturinterval	200-600°F (93-315°C)	
Afstand for produkt	8.3 cm (3.25")	
Max. varmetilførsel	60,000 BTU/Hr. (17.6 kW) (63 MJ)	15kW
Strømtilførsel	230VAC, 1F, 50Hz, 5 amp, 2 wirer plus jord (I1, N, GND)	230/400VAC, 3F, 50Hz, 15 amp, 4 wirer plus jord (L1, L2, L3, N, GND)
Gastilførsel	Se tabellen på side NO TAG.	Ingen
Tilslutning af gastilførsel	1.9 cm (3/4") NPT	Ingen



Ovnbeskrivelse og -komponenter

Bagning i transportøvn adskiller sig fra bagning i en almindelig plade- eller komfurovn, eftersom opvarmet luft konstant cirkuleres over produktet ved hjælp af en vifte i det aflukkede kammer. Luftstrålerne fjerner konstant det lag af kølig luft, der omgiver produktet, hvilket bevirker at varmen trænger hurtigt igennem. Resultatet er et produkt af høj kvalitet, der er tilberedt ved lavere temperatur og på kortere tid.

Blodgett transportøvn repræsenterer det nyeste og ypperste indenfor energieffektivitet, pålidelighed og brugervenlig betjening. Varme, der normalt går tabt, bliver atter cirkuleret i tilberedningskammeret, hvilket bevirker en væsentlig reduktion i energiforbruget, køligere køkkenmiljø og større ovnydelse.



Luftstrømningsmønster i Blodgett SG2136

Figur 1

Transportorbælte – bælte (transportør) med kædeled af rustfrit stål, som fører produktet ind gennem ovnen.

Samleled på transportorbælte – gør det let at fjerne transportorbæltet ved mere grundig vedligeholdelse og rengøring. De kan kendes på, at man finder dobbelte afstande mellem de almindelige led på bæltet.

Samleled på transportorbælte (den aktive side og den passive side) – placeret på begge sider af ovndækket. Den aktive side understøtter drevene til transportorbæltet.

Opspændere til transportorbæltet – fastholder opspændingen på transportorbæltet.

Kontrolboks – indeholder kontrolfunktioner, elektriske ledninger og køleblæsere, drivmotor og drivkæde.

Drivmotor – leverer kraften til at bevæge transportorbæltet. Placeret inde i kontrolboksen.

Drivkæde – overfører kraften fra drivmotoren til transportorbæltets drivaksel. Placeret inde i kontrolboksen.

Bagekammer – produkterne passerer gennem bagekammeret på bæltet under bagning.

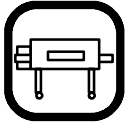
Dyser – fordeler opvarmet luft fra bagekammerets bund. De sidder inde i ovnen under transportorbæltet.

Krummepander – fanger krummer fra produktet på transportorbæltet. De sidder under transportøren ved begge ender af bagekammeret.

Dør, der kan trækkes ned – åbnes ved indføring af ekstra produkter.

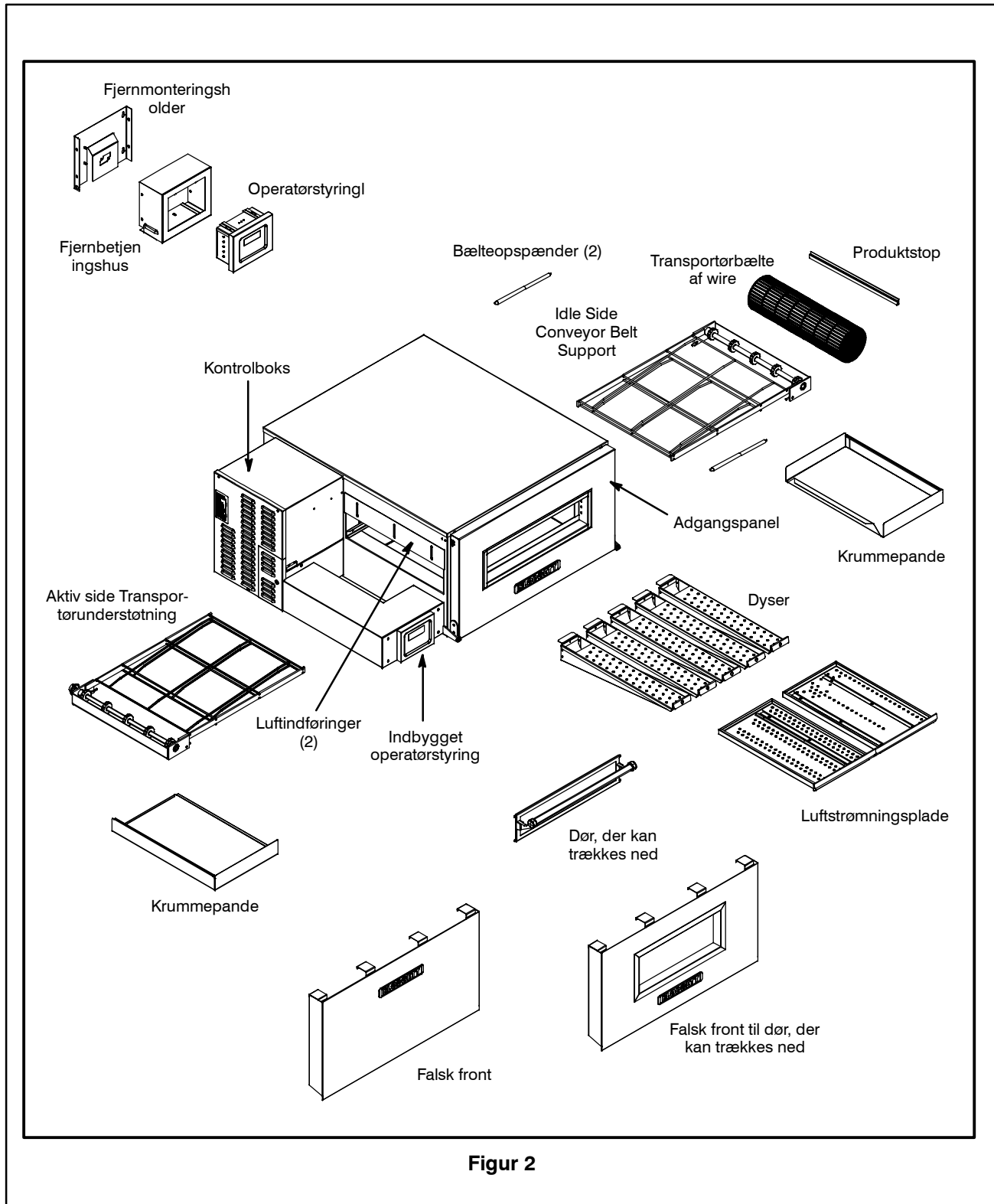
Luftstrømningsplader (2, aktiv side og passiv side) – fordeler opvarmet luft øverst i bagekammeret. Anbragt inde i ovnen øverst i bagekammeret.

Nødstop – på fjernbetjente ovne. Giver brugeren mulighed for at slukke for ovnen og transportøren i en nødsituation. **Må ikke bruges til almindelig nedlukning. Blæsere og ovnen kan blive beskadiget.**



Introduktion

Ovnbeskrivelse og -komponente



Figur 2

Installation



Levering og inspicering

Alle ovne fra Blodgett forsendes i containere for at forhindre beskadigelse. Når Deres nye ovn ankommer:

- Inspicér forsendelsescontaineren for alle ydre skader. Ethvert tegn på beskadigelse skal noteres på leveringskvitteringen, som chaufføren skal underskrive.
- Tag ovnen ud af kassen og kontrollér, om der er skader indvendigt. Transportfirmaer accepterer krav for skjulte skader, hvis de får besked indenfor 15 dage efter leveringen og forsendelsescontaineren tilbageholdes for inspektion.

Delbeskrivelse	Kvan
Hovedovnens hus	1
Understøttelse til venstre transportorbælte	1**
Understøttelse til højre transportorbælte	1**
Luftplade	2**
Bælteopspændere	2
Transportorbælte af rullet wire	1**
Krummepander	2
Dyse	5**
Adgangspanel	1
Produktstop	1

Blodgett Oven Company tager intet ansvar for tab eller skader, der pådrages i transit. Transportfirmaet påtog sig fuldt ansvar for levering i god stand, da forsendelsen blev accepteret. Vi er dog indstillet på at være behjælpelige, hvis det er nødvendigt at gøre krav på erstatning.

Ovnen kan nu flyttes til det sted, hvor den skal installeres. Check nedenstående liste sammen med Figur 2 på side 4 for at være sikker på, at alle dele er modtaget.

Delbeskrivelse	Kvan
Pakke med transportorbæltets ind- og udvendige samleled	1*
Ekstra stykke transportorbælte wire	1*
Ejers manual	1*
Ekstra stakningsæt: 1 til enheder med dobbelt stakning 2 til enheder med tredobbelt stakning.	1,2*
Ekstra fjernbetjening (display og operatørstyring)	1
Ekstra fjernbetjeningskabler	1*
Ekstra falsk front	1

*BEMÆRK: * Komponent ikke vist. .
**Leveres muligvis installeret*



Installation

Ovnens placering og ventilation

OVNENS PLACERING

Deres ovns gennemtænkte og korrekte placering vil på lang sigt forenkler operatørens opgaver og sikre tilfredsstillende ydelse.

Nedenstående mellemrum skal holdes mellem ovnen og enhver form for antændelig eller ikke-antændelig konstruktion.

- Ovnhusets venstre side/kontrolboks – 15.2 cm (6")
- Ovnhusets bagside – 0 cm (0")

Følgende mellemrum skal findes for servicering.

- Ovnhusets venstre side – 97 cm (38")
- Ovnhusets bagside – 71 cm (28")

BEMÆRK: På gasmodeller kan rutinemæssig serviceeftersyn som regel udføres indenfor den begrænsede bevægelighed, som gasslangens holder giver. Såfremt det er nødvendigt at flytte ovnen længere væk fra væggen, så skal gassen først slukkes og adskilles fra ovnen, før holderen flyttes. Sæt holderen på igen, efter ovnen er sat tilbage på sin rette plads.

Det er tvingende nødvendigt, at der sørges for tilstrækkelig lufttilførsel til ovnen hele tiden, således at forbrænding og luftventilation er tilfredsstillende.

- Placér ovnen på et sted, hvor der ikke er træk.
- Hold området omkring ovnen ryddet og fri for antændelige materialer – såsom papir, pap eller brandfarlige væsker og opløsningsmidler.
- Placér ikke ovnen på et ikke-plant underlag og fastgør den ikke til væggen. Dette vil begrænse luftstrømningen og forhindre passende ventilation til blæsemotorerne. Dette forhold skal rettes for at forhindre permanent beskadigelse af ovnen.

VENTILATION

Et mekanisk drevet ventilationssystem er påkrævet til at fjerne overskydende varme og bagedampe. Ved gasmodeller skal der desuden bruges et ventilationssystem til at fjerne produkter fra gassens forbrænding. Vigtigheden af er ordentligt designet og monteret ventilationssystem kan ikke understreges kraftigt nok.

Nedenstående er generelle anbefalinger og retningslinier for god ventilation. Netop Deres produkt skal muligvis tilses af en ventilationsingeniør eller -konsulent.

Ventilationsemhætten skal fungere godt i samspil med bygningens system til opvarmning, ventilation og klimaanlæg. Emhættens udstødning og tilførsel af luftstrømning skal have en passende størrelse. Luft skal tilføres enten via emhættesystemet eller bygningens varme- og ventilationssystem for at forhindre opbygning af for stort undertryk i ovnområdet. Tilført luft bør erstatte ca. 80 % af den luftstrømning, som emhætten udstøder. Nedenstående tabel kan bruges som retningslinie, men de korrekte værdier for luftstrømning afhænger af, hvor effektivt emhættens design er, luftmængden omkring ovnen, samt den aktuelle luftstrømning, der går ind og ud af køkkenet eller ovnområdet (for eksisterende faciliteter).

ENKELT	DOBBELT	TREDELT
Udstødningsmængde – CFM (M³/min)		
400-500 (14-17)	800-1000 (23-28)	1200-1500 (34-43)
Sikkerhedskrav – CFM (M³/min)		
320-400 (12-14)	640-800 (18-23)	960-1200 (27-34)

Ideelt tilføres luften gennem bygningens varme- og ventilationssystem eller, som næste trin, gennem emhætten ved hjælp af en indsat tempereringsenhed. Luft tilført direkte udefra bygningen til køkkenet eller ovnområdet uden temperering kan anvendes som lufttilførsel, men udformningen skal kunne rumme eventuelle drifts- og miljømæssige minusser.



Ovns placering og ventilation

BEMÆRK: Under *INGEN* omstændigheder bør den tilførte luft blæse på eller nær ved bagekammerets åbninger. Det vil have dårlig indvirkning på bagekonsistensen og ovnsens pålidelighed.

Emhætten bør være i en størrelse, der fuldstændig dækker udstyret samt med et udhæng på mindst 15 cm på alle sider der ikke er op mod en væg. I visse områder, kan det være nok at kun dække bagekammeret, plus et udhæng på 15 cm. Afstanden fra gulvet til emhættens nederste kant bør ikke overstige 2,1 m. Se Figur 3.

Installationen skal være i overensstemmelse med lokale og internationale installationsstandarder. Lokale installationsregler og/eller -krav kan variere. Har

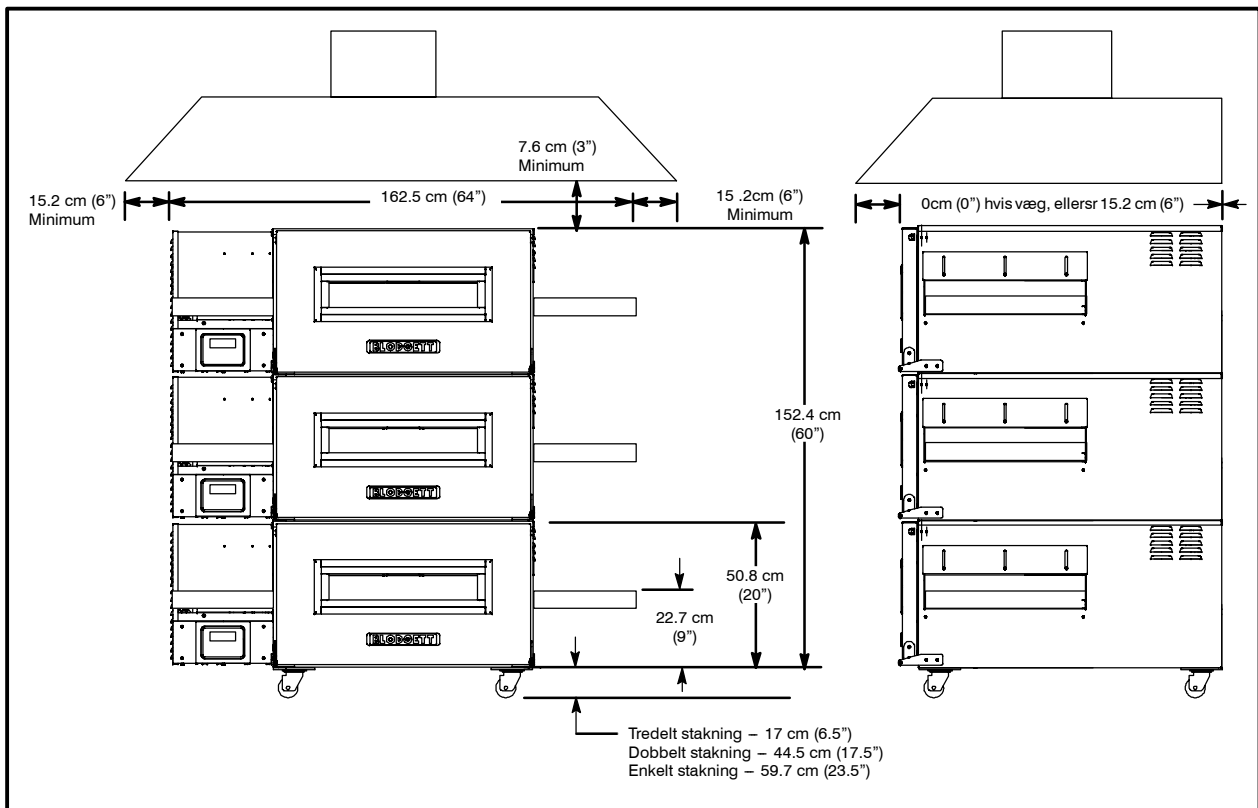
De nogen spørgsmål vedrørende korrekt installation og/eller drift af Deres Blodgett ovn, så vær venlig at kontakte den lokale forhandler. Hvis der ikke er en lokal forhandler, så ring til Blodgett oven Company på tlf. 0011-802-860-3700.



ADVARSEL:

Undladelse af at ventilere ovnen ordentligt kan være farligt for operatørens heldbred, og det kan resultere i driftsmæssige problemer, utilfredsstillende bagning og muligvis skader på udstyret.

Skader, der direkte skyldes forkert ventilering dækkes ikke af producentens garanti.



Figur 3



Installation

Ovnens samling

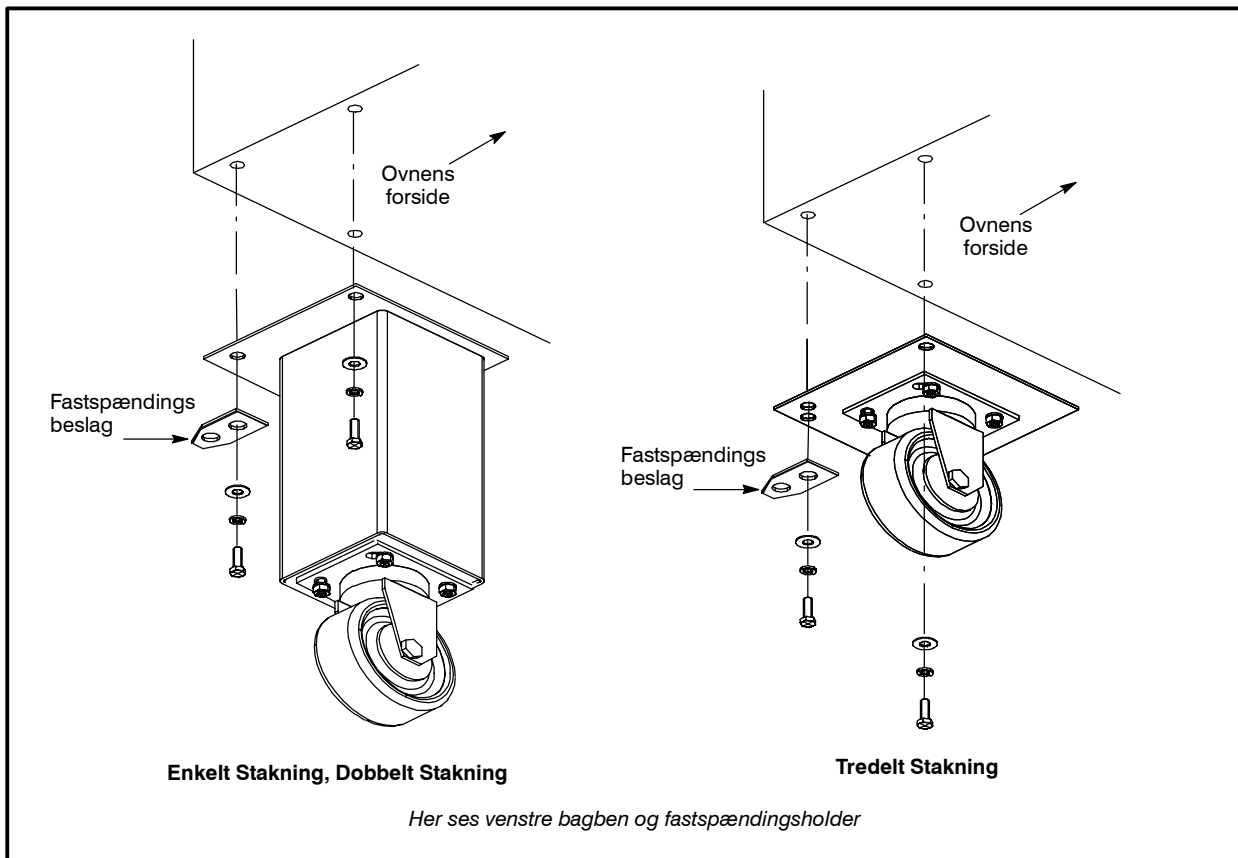
OVNSTØTTER

1. Fastbolt ben/støbejernssamlinger til ovnen med 3/8-16 bolte med sekskantet hoved, låseskiver og spændeskiver.

På gasmodeller monter holderbeslaget på venstre bagben, som det ses på Figur 4.

BEMÆRK: Monter fastlåsningsjernene foran på ovnen. Forreste adgangsdør sidder på ovnens forside.

2. Få flere personer til omhyggeligt at løfte ovnen fra pallen og placere den støbejernsbenene.
3. Slå bremserne til på de forreste jernben.



Figur 4



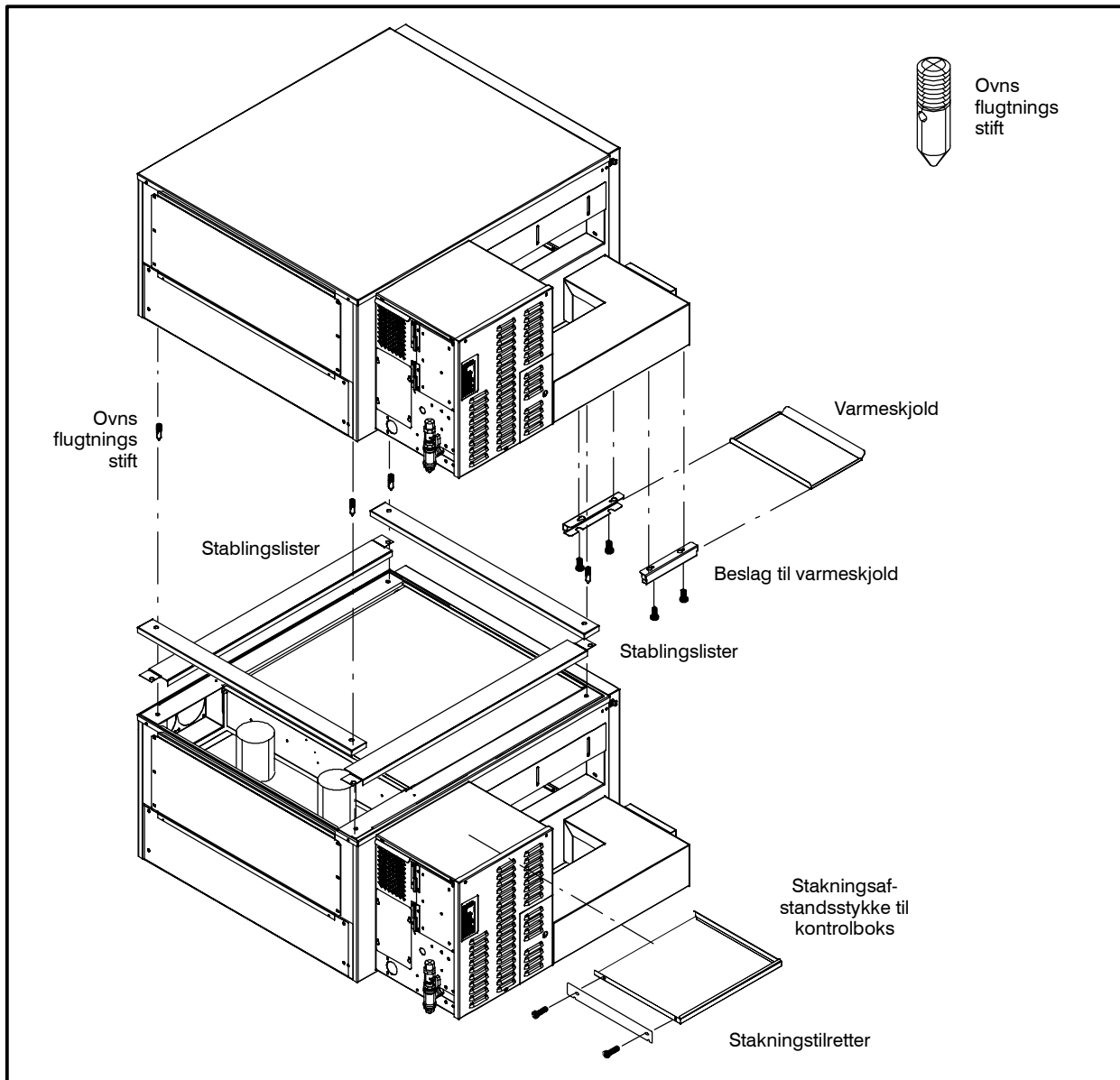
STAKNING AF OVNENE (hvis relevant)

1. Montér støtterne på nederste enhed som beskrevet.
2. Få flere personer til omhyggeligt at løfte ovnen fra pallen og placere den på støbejernsbenene.
3. Slå bremsene til på forreste jernben.
4. Læg ovens top ned. Montér de fire installationsstifter i møtrikkerne i bunden af den øverste ovn. Den spidse ende af stiften vil gå gennem stablingslisterne og ind i hullerne i toppen af den underste ovn.
5. Læg stablingslisterne ovenpå den underste ovn. Hullerne i listerne skal rettes ind efter hullerne i ovnen.
6. På ovne med indbyggede computere skal hvert beslag til varmeskjold monteres i bunden af kontroltunnelen på den øverste ovn med åbningen udad.
7. Påsæt kontrolboksens afstandsstykke til stakning på følgende måde:
 - a.) Placér kontrolboksens afstandsstykke til stakning ovenpå kontrolboksen på den nederste ovn.
 - b.) Løsn de to skruer øverst bagpå kontrolboksen på den nederste ovn.
 - c.) Lad stakningspladen glide ind over de løsnede skruer. Stram skruerne.
 - d.) Påsæt stakningspladen på siden af afstandsstykket til stakning med de medfølgende skruer.
8. Få flere personer til omhyggeligt at placere den øverste ovn ovenpå den nederste ovn. Få installationsstifterne til at flugte med de huller, der slås ud på den nederste ovns top.
9. På ovne med indbyggede computere skal det forreste varmeskjold glide ind understøtningen.



Installation

Ovnens samling



Figur 5



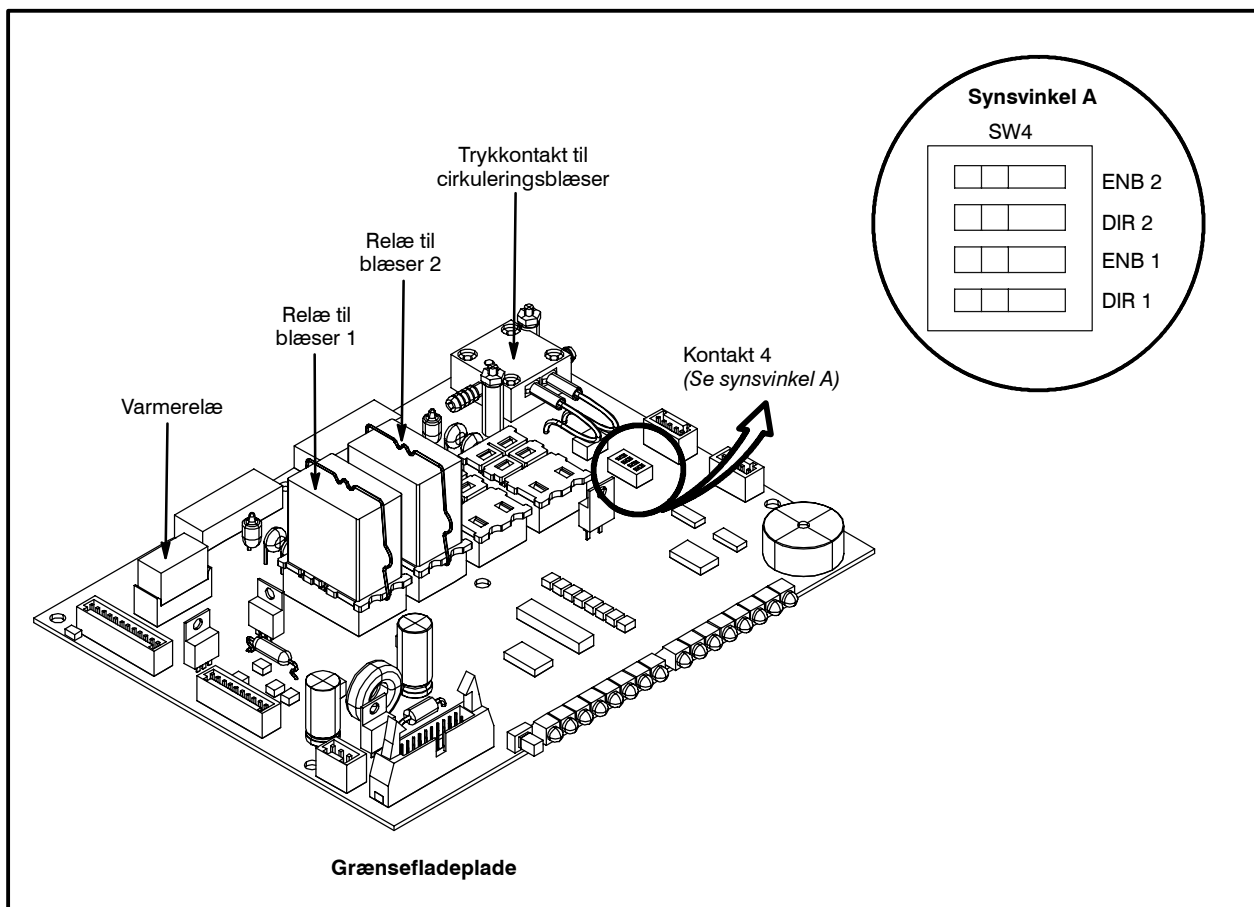
TRANSPORTØRBÆLTETS RETNING

Transportørens bevægelse er fra fabrikken indstillet til enten venstre-til-højre eller højre-til-venstre bæltedrift. Såfremt modsat retning er påkrævet, skal drivmotorens polaritet omskiftes på følgende måde, og transportorbæltet skal fjernes, vendes rundt og monteres igen - ellers bliver bæltet beskadiget. Læs side 47 for instruktioner vedrørende bæltemontering.

For at omskifte polaritet:

1. ADSKIL STRØMLEDNINGEN FRA OVNEEN.
2. Slå den minikontakt, der er mærket DIR1 over på SW4 (kontakt 4) på grænsefladepladen. Se Figur 6.

BEMÆRK: Grænsefladepladen er placeret på den øverste bagerste side af den elektriske boks.



Figur 6



Installation

Ovnens samling

TRANSPORTØRSTATIV

BEMÆRK: Transportørstativet leveres installeret i visse enheder.

1. Lad transportørstativets aktive side glide ind i transportørens støtteskiner.

BEMÆRK: Tandhjulet på transportørstativet skal være inde i den elektriske boks, efter at det er skubbet ind i ovnen. Se synsvinkel A.

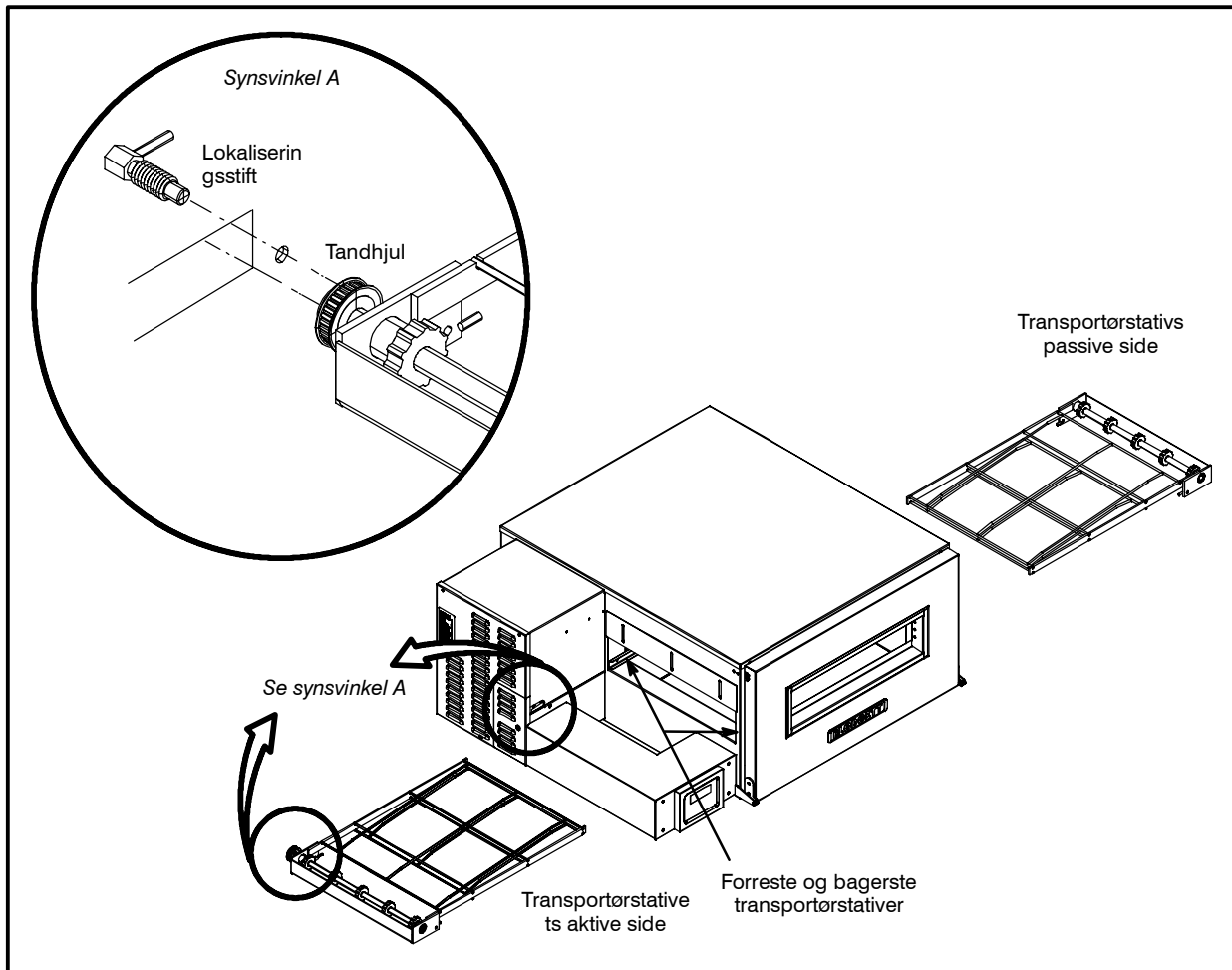
2. Montér drivkæden omkring drivmotorens tandhjul og tandhjulet på transportørstativet.

Træk transportørstativet fremad for at stramme kæden.

3. Fastgør transportøren ved hjælp af den fjederbelastede installeringsstift. Se synsvinkel A.

4. Lad transportørstativets passive side glide ind i transportørens støtteskiner, indtil den berører transportørstativet i den aktive side.

BEMÆRK: Såfremt man ikke kan få monteringshullet til at flugte, eller kæden sidder for løst, er det nødvendigt at omlacere drivmotoren.



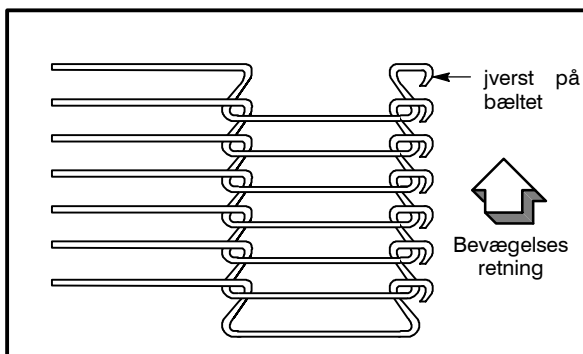
Figur 7



TRANSPORTØRBÆLTE

BEMÆRK: Transportørbæltet leveres installeret i visse enheder.

BEMÆRK: Nedenstående retningslinier er skrevet for venstre-til-højre bevægelse. For højre-til-venstre bevægelse skal bæltet trådes fra ovnens venstre side. De 2 ender mødes på ovnens højre side.

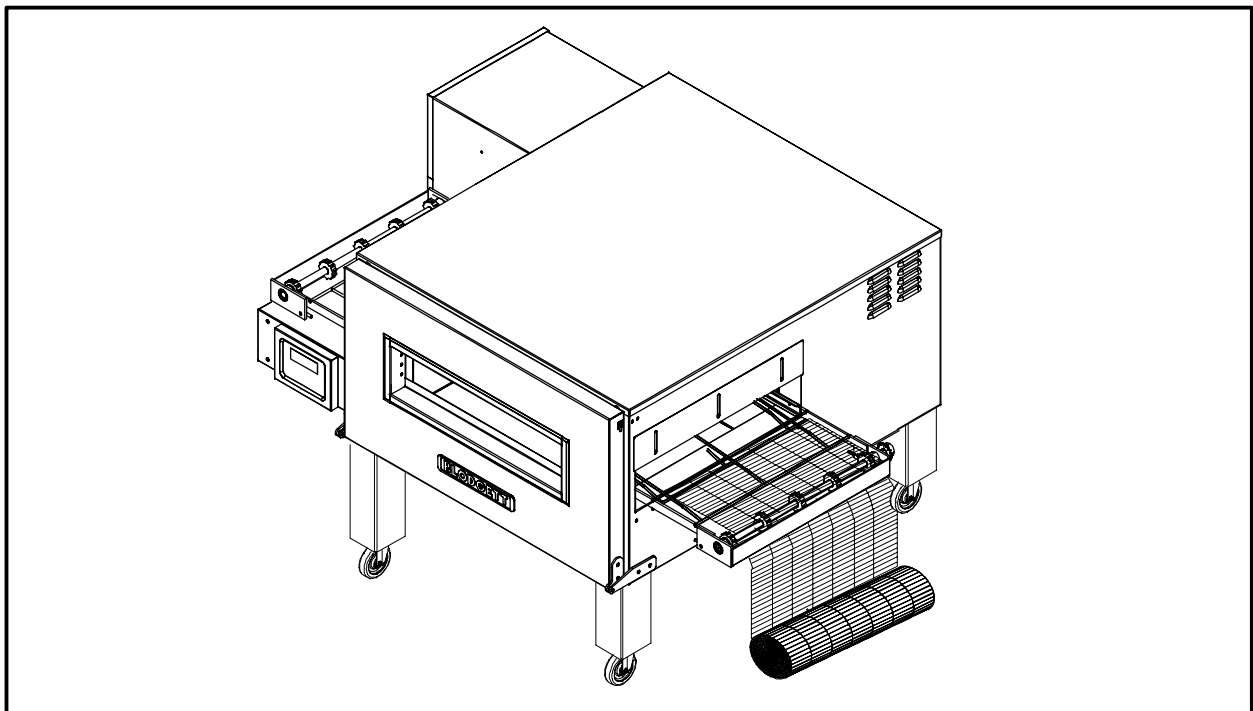


Figur 8

1. Tråd transportørbæltet fra ovnens højre side. Transportørbæltet har løkker i begge ender. Løkkerne skal bevæge sig baglæns på transportørbæltet for at forhindre bæltet i at blive beskadiget. Se Figur 9 for korrekt bælderetning.

Skub bæltet gennem transportørstativet, idet det trådes ind mellem øverste og nederste styrestænger. Stop når der er ca. 31 cm bælte, der hænger ud på venstre side.

2. Tråd bæltet omkring tandhjulene på venstre transportørstativ.
3. Tag hvad der er tilbage af bæltet, læg det omkring tandhjulene på højre transportørstativ.
4. Skub resten af bæltet gennem ovnens åbning øverst på transportørstative.
5. Hver ende af bæltet bør mødes ca. 15 cm efter slutningen af venstre transportørstativ.



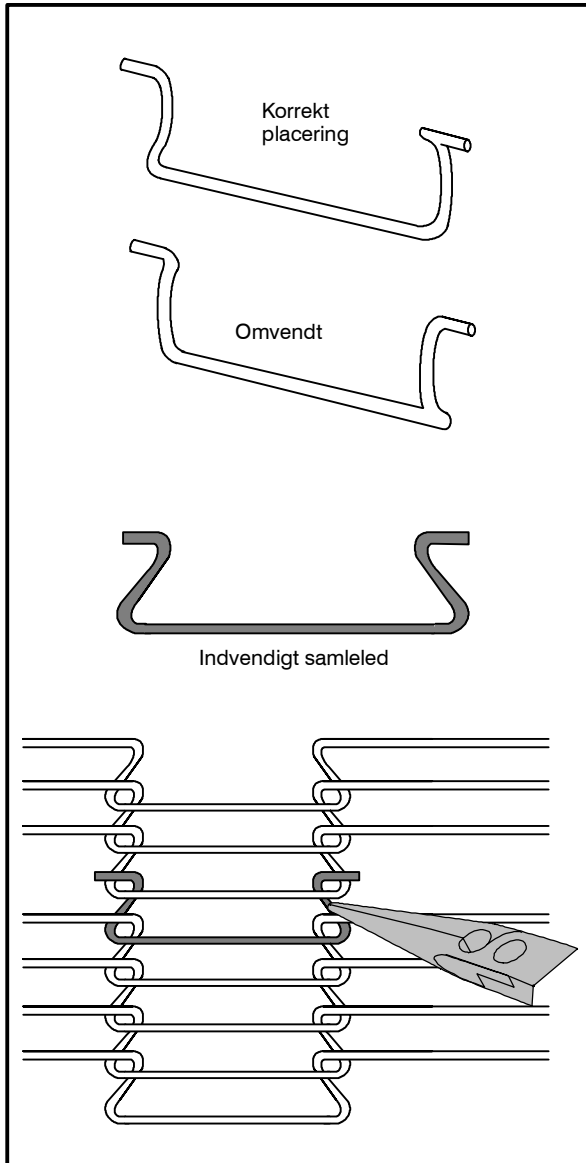
Figur 9



Installation

Ovnens samling

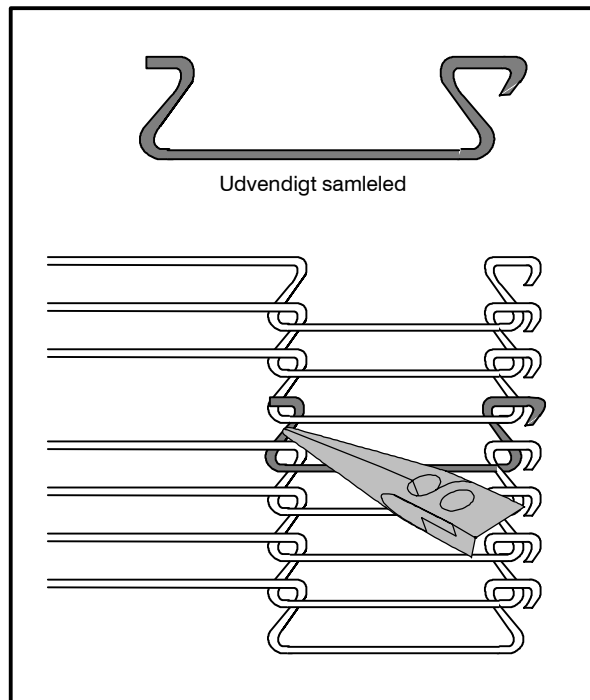
6. Montér de indvendige samleled for at forbinde transportørbæltets 2 ender. Se Figur 10.



Figur 10

7. Montér de udvendige samleled for at afslutte sammensætningen af transportørbæltets 2 ender. Se Figur 11

BEMÆRK: Det ekstra stykke bælte af wire kan anvendes til at fremstille ekstra samleled, hvis de originale led enten er gået tabt eller er blevet beskadigede.



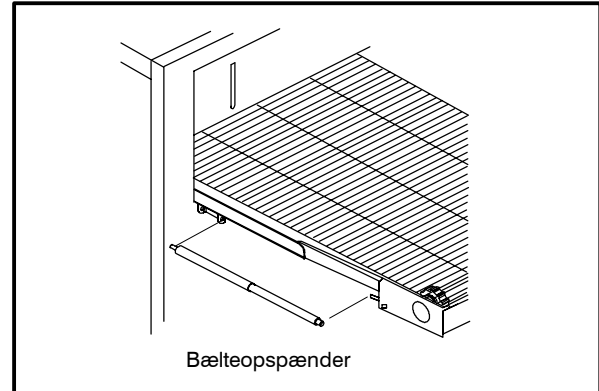
Figur 11



TRANSPORTØRENS BÆLTEOPSPÆNDERE

BEMÆRK: Hver opspænder monteres mellem transportørens passive ende (siden modsat drevet) og det beslag, der sidder under hver af transportørens støttevinkler

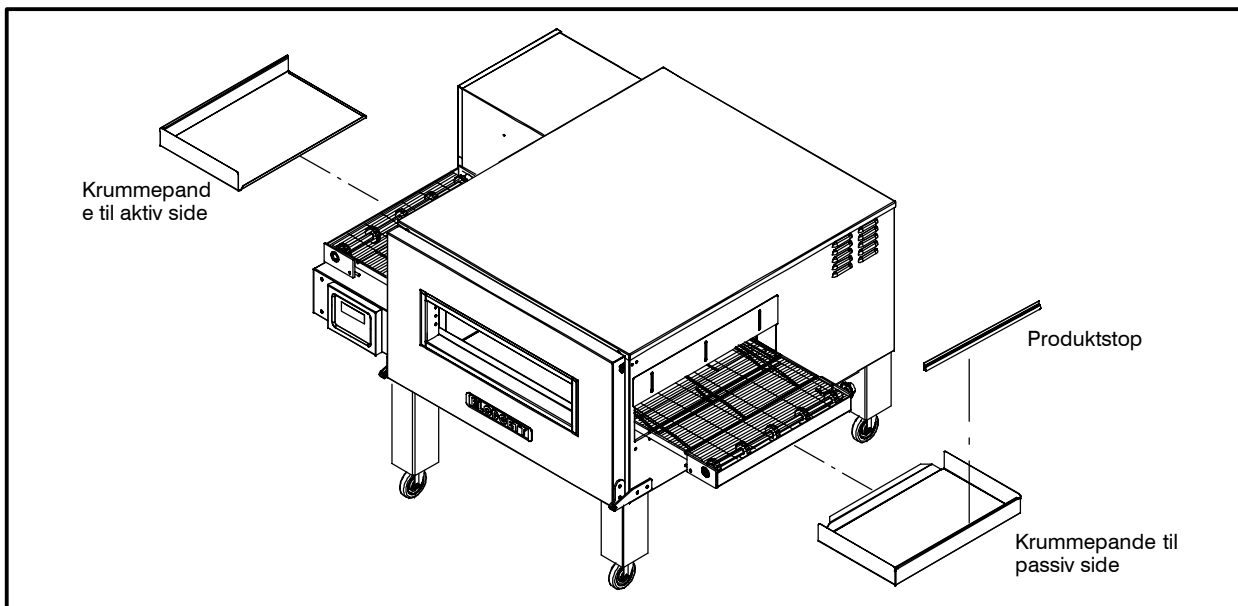
1. Bælteopspænderen indeholder en fjeder, der justerer længden. Pres fjederen sammen for at afkorte bælteopspænderens længde.
2. Sæt stiften på opspænderens ende ind i hullet på beslaget under hver støttevinkel til transportøren.
3. Udvid opspænderen for at koble sammen med den stift, der sidder på transportørstativet.



Figur 12

KRUMMEPANDER

1. Lad den aktive sides krummepande glide ind under transportørstativet forfra. Hakket i krummepanden skal flugte med drivakslen.
2. Når hakket flugter med drivakslen, så skub krummepanden ind i bagekammeret. Hæng krummepandens ende op under transportørstativets ende.
3. Lad krummepanden til den passive side glide ind under transportørstativets ende.
4. Lad produktstopperen glide over enden af krummepanden ved den passive ende.



Figur 13

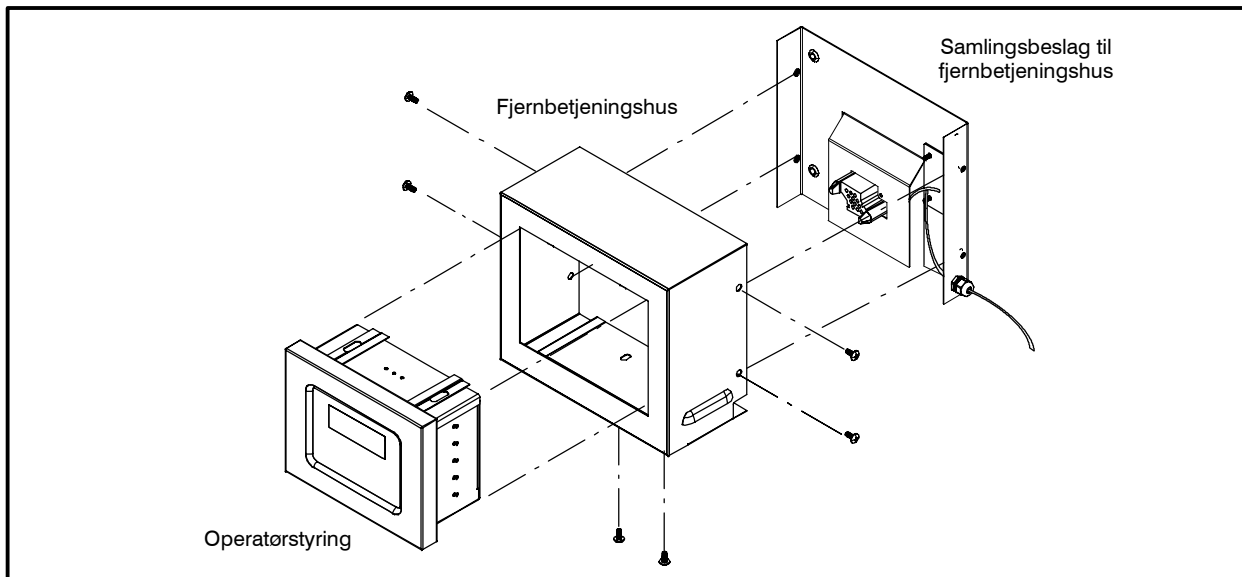


Installation

Ovnens samling

EKSTRA FJERNBETJENT COMPUTERSTYRING

1. Fjern alle skruer og adskil samlingsbeslag for operatørstyring og montering fra huset.
2. Brug monteringsbeslaget som stencil til at afmærke punkterne, hvor monteringsboltene skal bores ind i væggen.
BEMÆRK: Der kan anvendes bolte på op til 1/4" i diameter. Boltens type bestemmes ud fra væggenes konstruktion.
3. Sæt monteringsbeslaget på væggen med monteringsboltene.
4. Lad fjernbetjeningshuset glide ind over monteringsbeslaget. Hullerne på husets sider skal nu flugte med hullerne på beslagets sider. Styringskablet vil komme på linie med den store åbning i monteringsbeslaget.
5. Fastgør huset til monteringsbeslaget med de skruer, der blev fjernet i trin 1.
6. Sørg for, at operatørkonsollen sidder godt i huset og beslaget.



Figur 14



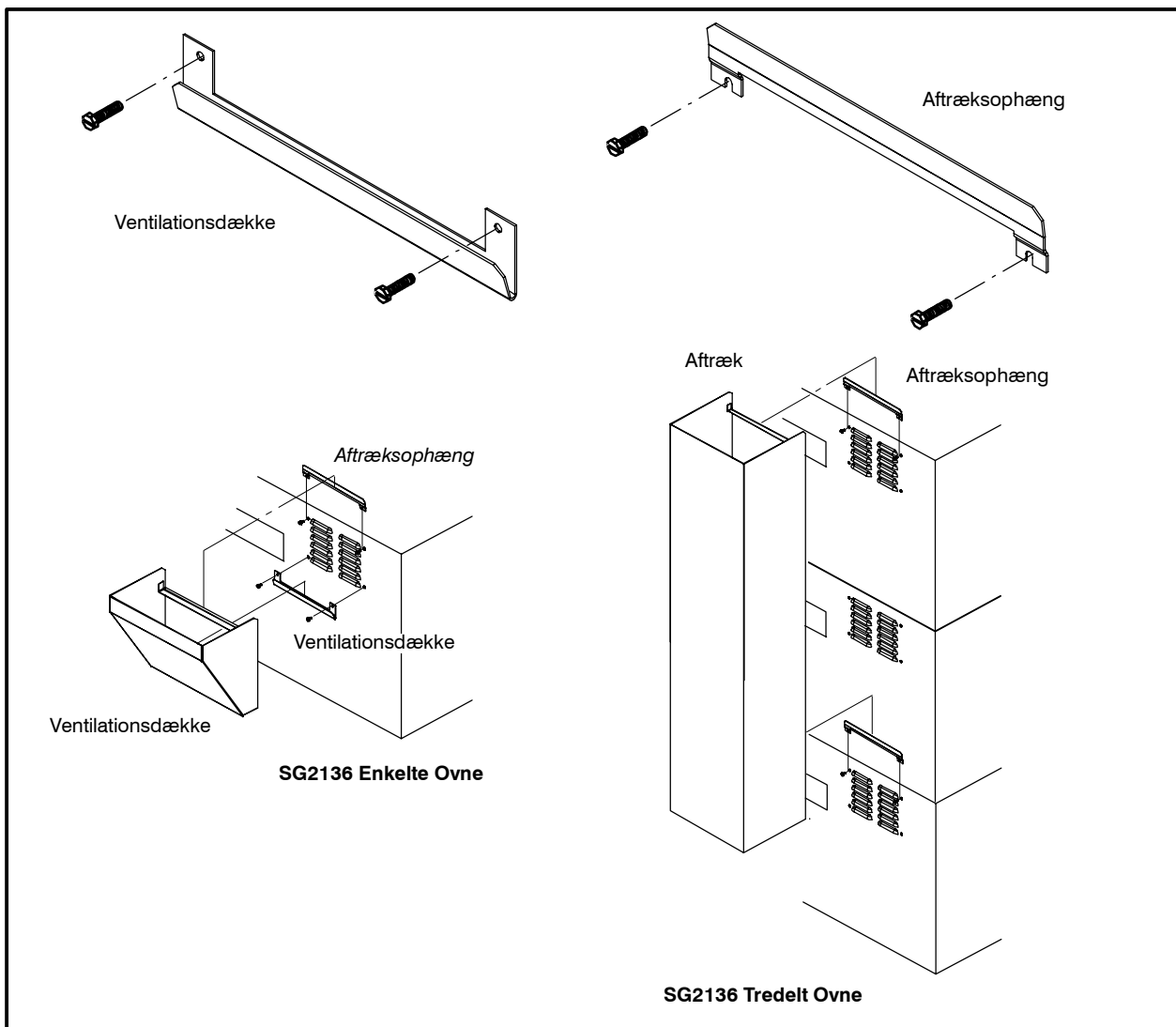
EKSTRA VENTILATIONSØKKE/– AFTRÆK

Enkelte ovne

1. Fastgør ventilationsdækket til hullerne i bunden af lamellerne på den passive ende af ovnen.
2. Fastgør aftræksophænget til hullerne i toppen af lamellerne på den passive ende af ovnen.
3. Lad ventilationsdækket glide ned over ophængene. Den lukkede ende skal vende nedad.

Stakkede ovne

1. Fastgør aftræksophænget til hullerne i toppen af lamellerne på den passive ende af de nederste og øverste ovne.
2. Lad aftræksophænget glide ned over ophængene. Den lukkede ende skal vende nedad.



Figur 15



Installation

Tilslutninger til offentlige forsyninger – Standarder og koder

NEDENSTÅENDE INSTALLATIONINSTRUKTIONER ER KUN BEREGNET TIL BRUG AF KVALIFICERET INSTALLATIONS- OG SERVICEPERSONALE. INSTALLATION ELLER SERVICE, DER IKKE ER UDFØRT AF KVALIFICERET PERSONALE KAN FORÅRSAGE SKADER PÅ OVNEN OG /ELLER OPERATØRENS TILSKADEKOMST.

Kvalificeret installationspersonale er individer, et firma, koncern eller selskab, som enten personligt eller via en repræsentant er engageret til og ansvarlig for:

- installation eller udskiftning af gasrør og udstyrets tilslutning, installation, reparation eller service.
- installation af elektriske ledninger fra elmåleren, hovedkontrolboksen eller serviceudgang til elektrisk apparat.

Kvalificeret installationspersonale skal have erfaring med den slags arbejde, være bekendte med alle fordrede forholdsregler og overholde alle krav, der stilles fra staten, nationale og/eller lokale myndigheder, som har jurisdiktion.

Installationen skal være i overensstemmelse med lokale og nationale koder og installationsstandarder. Lokale installationskoder og/eller -krav kan variere. Hvis De har nogen spørgsmål vedrørende korrekt installation og/eller drift af Deres Blodgett ovn, så vær venlig at kontakte Deres lokale forhandler. Hvis der ikke findes en lokal forhandler, så ring til Blodgett Oven Company på tlf. 0011-802-860-3700.





Gastilslutning

Tilslut ovnen til gaslinien med den korrekte type gas i henhold til lokale og nationale installationsstandarder.

SG2136 ovne er normeret til 60,000 BTU/Hr (17.6 kW) (63 MJ). Hver ovn er på fabrikken blevet justeret til at fungere med den type gas, der er specificeret på mærkepladen, der sidder på operatørstyringens venstre side.

Hver ovn leveres med en regulerende gasventil, der skal vedligeholde det rette gstryk. **Denne ventilsamling er uundværlig for ovnens korrekte drift, og den bør ikke fjernes eller udskiftes med en anden model, med mindre Blodgett har godkendt det.**

MONTÉR IKKE EN EKSTRA REGULATOR, DER HVOR OVNEN ER TILSLUTTET GASFORSYNINGEN, MEDMINDRE TILFJRSLEN OVERSTIGER MAKSIMUM.

Ovnen og dens egen lukkeventil skal være adskilt fra gasforsyningens rørsystem, mens der foretages tryktestning af gasrørssystemet ved testtryk over 1/2 psig (3,45 kPa).

Ovnen skal være isoleret fra gasforsyningens rørsystem ved at dens egen manuelle lukkeventil lukkes, ved enhver form for tryktestning af gasrørssystemet ved testtryk, der svarer til eller er mindre end 1/2 psig (3,45 kPa).

Undstyrets indstilling til andre typer gas

Henvend Dem til en kvalificeret service for konvertering til en andengastype.

Gastype	Indgående tryk mbar	Brændertryk mbar	Injektordiameter mm	Luftåbning mm	Prøveinjektor mm	Standard tilførselsværdi i kW (H _s)
G25	25	8,7	2,45	2 x 16	2 x 0,63	17,6 Naturgas
G20	20	13	2,45	2 x 16	2 x 0,63	17,6 Naturgas
G20/G25	20/25	Trykregulator skruet helt ind	2,45*	2 x 16	2 x 0,63	17,6 Naturgas
G30	30/50	20	2,08	2 x 16	2 x 0,30	17,6 Butan
G31	30/37/50	25	2,08	2 x 16	2 x 0,30	17,6 Propan

BEMÆRK: * Brug med forindsprøjtningmekanisme på 3,52 mm.



Installation

Gastilslutning

GASSLANGEHOLDER

Hvis ovnen er monteret på støbejernsben, så skal installatøren bruge en kommerciel, fleksibel tilslutning med minimum 1,9 cm indvendig diameter sammen med en lyntilslutningsanordning.

Gaslangeholderen (kabel med stort mål), som leveres med ovnen, skal bruges til at begrænse enhedens bevægelighed, så den fleksible tilslutning ikke udsættes for spændinger. Placér holderen på følgende måde:

- Holderbeslaget bør være fastgjort til bageste venstre ovnstøtte. Se side 42 for montering af holderbeslaget.
- Holderen skal være kort nok til at kunne forebygge enhver belastning af tilslutningen. Se Figur 16 synsvinkel A – for information om hvordan længden justeres.
- Mens holderen er helt udstrakt, bør tilslutningen være let at montere og lyntilslutte.

Holderens faste ende bør monteres uden at beskadige bygningen. Montér IKKE holderen til

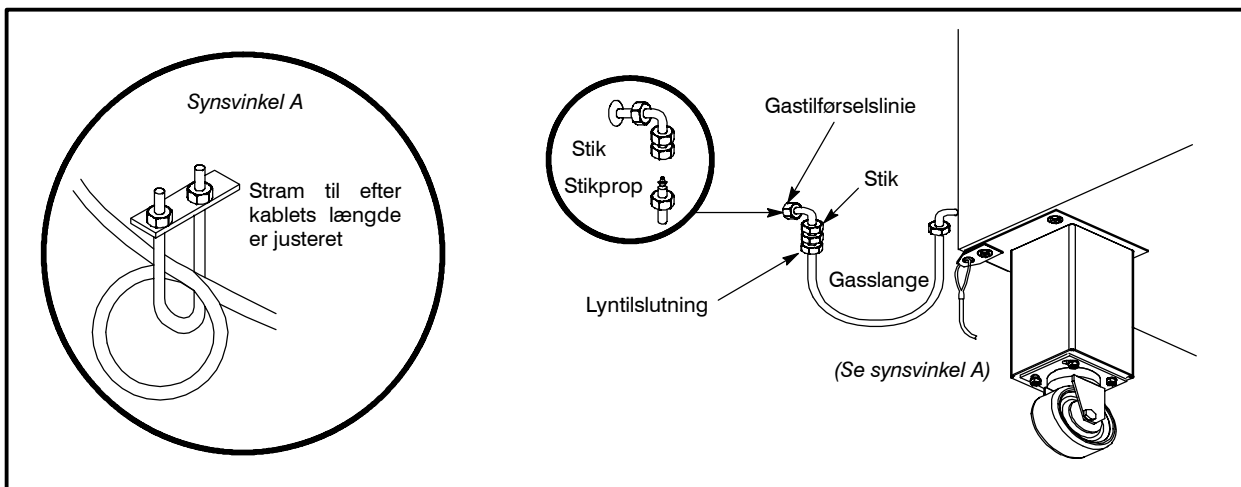
gasrør eller elektriske ledere. Anvend ankerbolte i cement eller cementblokke. På vægge af træ sørg for at bore solide træbeklædningsskrue ind i stolper på væggen.



ADVARSEL!!

Hvis holderen fjernes af nogen som helst årsag, skal den tilsluttes igen, når ovnen igen placeres på sin oprindelige plads.

Holderen og lyntilslutteren skal være i overensstemmelse med lokale og internationale installationsstandarder. Lokale installationskoder og/eller –krav kan variere. Hvis De har nogen spørgsmål vedrørende korrekt installation og/eller drift af Deres Blodgett ovn, så vær venlig at kontakte Deres lokale forhandler. Hvis der ikke findes en lokal forhandler, så ring til Blodgett Oven Company på tlf. 0011-802-860-3700.



Figur 16



Før der foretages nogen elektriske tilslutninger til enheden, så kontrollér, at strømtilførslen er tilstrækkelig for strømspænding, ampereforbrug og de fasekrav, der anføres på mærkepladen.

BEMÆRK: Elektrisk tilslutning må kun udføres af en autoriseret installatør.

BEMÆRK: Den elektriske installation skal være i overensstemmelse med landets lokale koder og installationskrav.

En strækholder for forsyningskablet er påkrævet. Installatøren skal sørge for, at tilførselskablets bøsning imødekommer alle lokale og nationale installationsstandarder.

Der følger et ledningsdiagram med denne manual, og det er også placeret på bagsiden af ovnen.

SG2136G

SG2136G ovne kræve 5A, 50Hz, 1, 230VAC, ledningsføring med 3 ledere bestående af L1, neutral (eller L2) og jord. Brug 75_C ledning og størrelse svarende til den nationale eller lokale standard.

Tilslut ovnen til separat 230 V, 50 Hz strømforsyning med forsyningskabel og stikprop samt stiv tilslutning og afbryder. Afbryderen eller stikproppen skal adskille alle poler, inklusive neutral, med kontaktadskillelse på mindst 3 mm.

SG2136E

SG2136E ovne kræver 15A, 50Hz, 3, 230/400VAC, ledningsføring med 5 ledere bestående af L1, L2, L3, neutral og jord.

Tilslut ovnen til separat 230 V, 50 Hz strømforsyning med tilførselskabel og stikprop eller stiv tilslutning og afbryder. Hvis der anvendes forsyningskabel med stikprop, så skal apparatet placeret sådan, at stikket er tilgængeligt. Afbryderen og stikproppen skal adskille alle poler, inklusive neutral, med kontaktadskillelse på mindst 3 mm.

Tilslut L1 + L2 + L3 + neutral + jord.



ADVARSEL!!

Forkert ledningsføring vil resultere i omfattende skader på de elektriske komponenter og mulig brand i kontrolpanelet.

BLODGETT OVEN COMPANY ER IKKE ANSVARLIG FOR TAB ELLER SKADER, DER SKYLDES FORKERT INSTALLATION.



Sikkerhedsinformation

DE OPLYSNINGER, DER FINDES I DETTE AFSNIT, ER BEREGNET TIL KVALIFICERET DRIFTSPERSONALE. KVALIFICERET DRIFTSPERSONALE ER DEM, DER OMHYGGELIGT HAR LÆST INFORMATIONERNE I DENNE MANUAL, ER BEKENDTE MED OVNS FUNKTIONER OG/ELLER HAR HAFT FORUDGÅENDE ERFARING MED BETJENING AF DET BESKREVNE Udstyr. OVERHOLDELSE AF DE PROCEDURER, DER ANBEFALES HERI, HJÆLPER MED TIL AT SIKRE, AT DER OPNÅS OPTIMAL YDEEVNE OG LANGSIGTET, PROBLEMFRI YDELSE.

Vær venlig at afse tid til at gennemlæse nedenstående sikkerheds- og betjeningsinstruktioner. De er nøglen til sikker drift af Blodgett transportovnen.



SIKKERHEDSTIPS

For sikkerhedens skyld, gennemlæs før igangsætning

Hvad gør man, hvis man lugter gas:

- Forsøg IKKE at tænde noget apparat.
- Berør IKKE nogen elektriske kontakter.
- Anvend en udvendig telefon til at straks at ringe til gasleverandøren.
- Kan De ikke få fat på gasleverandøren, så tilkald brandvæsenet.

Hvad gør man, hvis strømmen svigter:

- Styringssystemet slår automatisk over på standbytilstand. Når strømmen vender tilbage, tryk på tasten ON/OFF (til/fra) for at starte ovnen.
- Forsøg IKKE at betjene ovnen, før strømmen er vendt tilbage.
- Produkt i bagekammeret bør fjernes. Hvis der er produkter i bagekammeret, vil de fortsætte med at bage langsomt i nogle få minutter.

BEMÆRK: I tilfælde af nogen form for nedlukning, afsæt en nedlukningsperiode på 5 minutter, før der gøres forsøg på at genstarte ovnen.

Hvad gør man ved nedlukning i en nødsituation:

- Enheden er udstyret med en nødstopkontakt, der sidder på ovns forsiden. Skulle der være brug for at standse bæltet, vifterne eller varmen, så tryk på nødstopkontakten. Anvend IKKE nødknappen som en almindelig til- og frakontakt, ellers kan blæserne tage skade.

Almindelige sikkerhedstips:

- Anvend IKKE redskaber til at slukke for gasstyringen. Hvis det ikke er muligt at slukke gassen manuelt, så forsøg ikke på at reparere den. Tilkald en kvalificeret servicetekniker.
- Såfremt ovnen af den ene eller anden grund skal flyttes, skal der først slukkes og adskilles fra gassen, før holderkablet fjernes. Sæt holderen på igen, efter ovnen er kommet tilbage på sin rigtige plads.
- Fjern IKKE dækket over den elektriske boks, og åbn heller ikke nederste kontrolbakke, med mindre ovnen er rykket ud af stikket.
- Denne ovn er ikke beregnet til opbevaring af varm mad eller som opbevaringssted i det hele taget. Normalt skal den ikke sættes i drift ved mindre end 93° C (200° F).

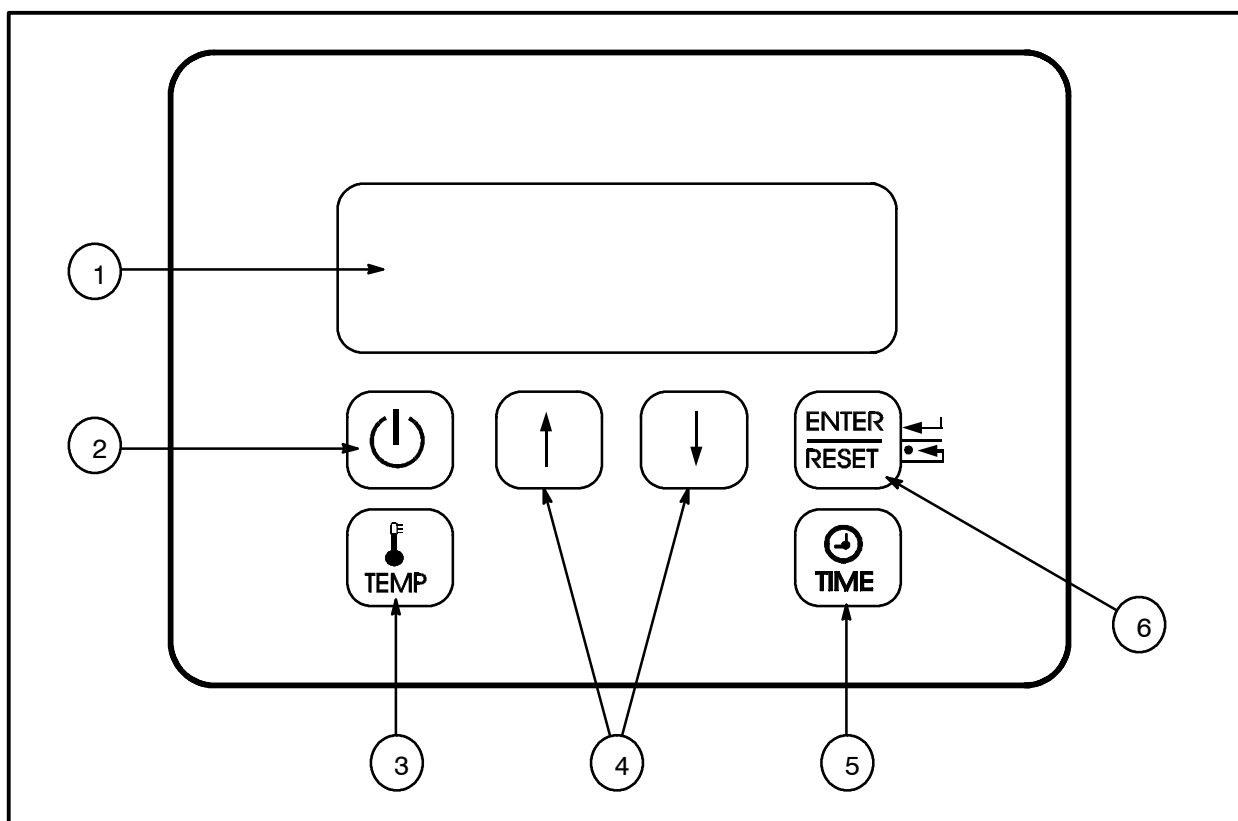
Automatisk kortvarig nedlukning (kun SG2136G ovne)

Som et indbygget krav skal tændingsstyringen bekræfte korrekt sikkerhedsfunktion for hver 24 timers konstant drift. Hvis ovnen har fungeret uafbrudt i 24 timer, vil den lukke ned i 10 sekunder, indbefattet alle blæsere, dernæst starte op igen. Hvis der trykkes på nogen knap indenfor dette tidsrum, vil ovnen ikke starte automatisk op igen.

Standard manuel styring

BESKRIVELSE AF MANUEL STYRING

1. DIGITALT DISPLAY – display med 2 linier, der viser tid, temperatur samt andre styringsrelaterede oplysninger.
2. OVEN ON/OFF (ON/STANBY) – kontrollerer strømforsyningen til ovnen.
3. TEMPERATURE TAST – tryk for at ændre bagetemperaturen.
4. PILETASTER – tryk for at ændre tid- og temperaturindstilling på displayet.
5. TIME TAST – tryk for at ændre bagetiden.
6. ENTER/RESET TAST – tryk for at gemme ny bagetid og -temperatur. Tryk også for at slukke alarmen ved fejlmelding. Alarmen lyder hvert 10. sekund, indtil fejlen er fjernet.



Figur 17



Drift

Standard manuel styring

DRIFT

BEMÆRK: Nedenstående eksempel er i 5 F. Displayet viser 5 C, hvis det er programmeret til celsius.

For at tænde ovnen:

1. Tryk på tasten OVEN ON/OFF (2). Styringen slår automatisk over på sidste indstilling af tid og temperatur, der har været brugt.

Displayet viser:

SET TEMP XXXF HEAT
COOK TIME XX:XX

BEMÆRK: HEAT (varme) ses i displayets øverste linie, når styringen beder om varme.

2. Vifterne begynder at dreje. Transportørbæltet begynder at bevæge sig til den fastsatte bagetid. Varmen stiger til den indstillede temperatur.
3. Når ovnen når op på den indstillede temperatur, så blinker skiftevis *READY* og *SET TEMP* i displayets øverste linie, og en hørlig alarm lyder.

For at ændre bagetemperaturen:

1. Tryk på tasten TEMPERATURE (3).

Displayet viser:

SET POINT TEMP
XXXX

2. Tryk på PILETASTERNE (4) for at komme til den ønskede bagetemperatur.
3. Tryk på tasten ENTER (6) for at indstille den nye bagetemperatur.

For at ændre bagetiden:

1. Tryk på tasten TIME (5).

Displayet viser:

SET COOK TIME
XX:XX

2. Tryk på PILETASTERNE (4) for at finde den ønskede bagetid.
3. Tryk på tasten ENTER (6) for at indstille den nye bagetid.

For at vise ovnens øjeblikkelige temperatur:

1. Tryk på PILETASTERNE (4).

Displayet viser:

TEMP XXXF
DOWN – EXIT

2. Tryk på nedgående piletast for at få displayet tilbage til indstillet tid og temperatur.

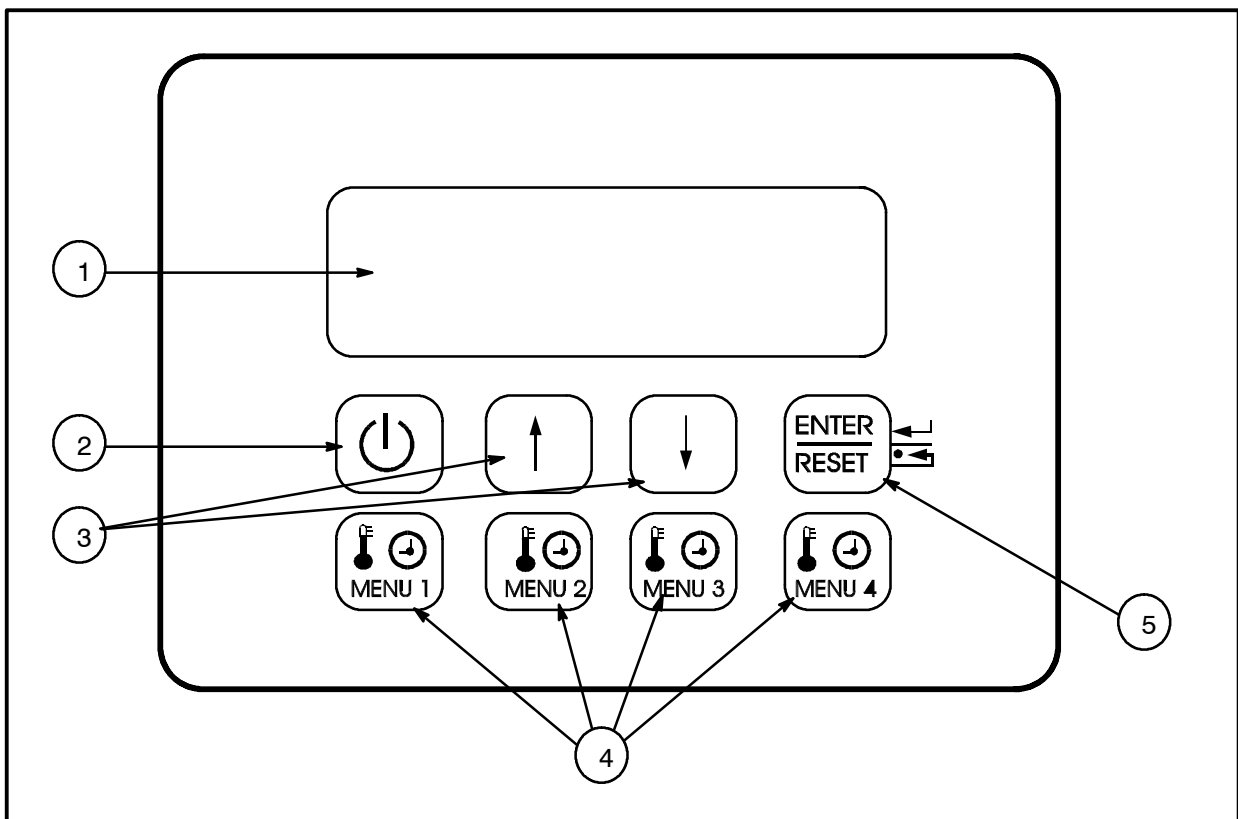
For at slukke for ovnen:

1. Tryk på tasten OVEN ON/OFF (2). Ovnens udstyret med en nedkølingsfunktion for motorakslens og lejerne beskyttelse. Det bevirker at blæsemotorerne kan køre, uanset styringens status. Blæser(erne) vedbliver med at køre, indtil ovnen er nedkølet til sikker temperatur.

Menustyring der programmeres

BESKRIVELSE AF MENUSTYRING

1. DIGITALT DISPLAY – display på 2 linier, der viser tid, temperatur og anden styringsrelaterede informationer.
2. OVEN ON/OFF (ON/STANBY) – styrer strømtilførslen til ovnen.
3. PILETASTER – tryk for at ændre tid og temperatur på displayet. Tryk også for at gennemgå menuer under programmering.
4. MENU TASTER – produkttaster, der kan programmeres. Der kan gemmes op til 4 forskellige tids- og temperaturindstillinger.
5. ENTER/RESET TAST – tryk for at gemme indstillinger ved programmering. Tryk også for at slukke for alarmens lyd ved fejlmelding. Alarmen vedbliver med at lyde hver 10 sekunder, indtil fejlen er fjernet.



Figur 18



Drift

Menustyring der programmeres

MENUPROGRAMMERING

BEMÆRK: Nedenstående eksempel er i ° F. Displayet viser ° C, hvis det er programmeret i celsius.

For at påbegynde programmeringsmodus:

1. Mens ovnen er slukket, tryk og hold samtidigt på PILETASTEN OP (3) og tasten ENTER/RESET (5) i ca. 3 sekunder.

Displayet viser nu:

ACCESS CODE
000

2. Tryk og hold på PILETASTEN OP (3) indtil displayets bundlinie viser 111 (adgangskoden til at gemme).
3. Tryk nu på tasten ENTER/RESET (5) for at påbegynde programmeringsmodus.

For at programmere menutasterne:

1. Displayet viser:

SELECT MENU KEY
MENU 1, 2, 3, OR 4

2. Tryk på den MENU-tast (4) der skal programmeres.
BEMÆRK: I dette eksempel vælger vi at programmere menu-tast 1.

3. Displayet viser:

MENU-1 SELECT TEMP
XXXX PRESS ENTER

Brug PILETASTERNE (3) til at vælge den ønskede bagetemperatur.

Tryk på tasten ENTER (5) for at gemme den nye bagetemperatur.

4. Displayet viser:

MENU-1 COOK TIME
XX:XX PRESS ENTER

Brug PILETASTERNE (3) for at vælge den ønskede bagetid.

Tryk på tasten ENTER (5) for at gemme den nye bagetid.

5. Displayet blinker med:

MENU-1
PROGRAM DONE

For at forlade programmeringsmodus:

1. Mens ovnen er slukket, tryk og hold samtidigt på PILETASTEN OP (3) og tasten ENTER/RESET (5) i ca. 3 sekunder.

BEMÆRK: Hvis der ikke trykkes på nogen tast i 60 sekunder, så slår styringen automatisk ud af programmeringsmodus.

BETJENING

1. Tryk på tasten OVEN ON/OFF (2). Styringen slår automatisk over på sidst indstillede tid og temperatur.

Displayet viser:

M-X TEMP XXXF HEAT
COOK TIME XX:XX

BEMÆRK: HEAT ses i displayets øverste linie, når styringen beder om varme.

2. Tryk på den ønskede MENU tast (4).
3. Vifterne begynder at køre rundt. Transportorbæltet sætter sig i bevægelse til den indstillede bagetid. Varmen stiger til den fastsatte temperatur.
4. Når ovnen når op på den indstillede temperatur, så blinker *READY* og *SET TEMP* skiftevis i displayets øverste linie, og en hørlig alarm lyder. Transportorbæltet begynder at bevæge sig ved den indstillede bagetid. Varmen stiger til den fastsatte temperatur.

BEMÆRK: For ændre bagetid og -temperatur, tryk på enhver af de andre menutaster.

For at vise ovnens øjeblikkelige temperatur:

1. Tryk på begge PILETASTER (4) .

Displayet viser nu:

XXXX
DOWN – EXIT

2. Tryk på den nedgående piletast for at få displayet tilbage til den fastsatte tid og temperatur.

For at slukke ovnen:

1. Tryk på tasten OVEN ON/OFF (2). Ovnens udstyret med nedkølingsfunktion til beskyttelse af motoraksel og lejer. Det bevirker, at blæsemotorerne kan køre, uanset styringens status. Blæser (erne) vedbliver med at køre, indtil ovnen køler ned på en sikker temperatur.

Ovnens justering ved bagning

Kombinationen bæltetid, ovntemperatur og luftstrømning er vigtig for at opnå kvalitetsresultater fra Blodgett transportøvn. Anvend nedenstående retningslinier til at justere bæltetid og ovntemperatur i enheden. Har De spørgsmål vedrørende yderligere ovnjusteringer, vær venlig at kontakte Deres lokale Blodgett salgsrepræsentant for at få assistance.

TRANSPORTØRHASTIGHED OG OVNTEMPERATUR

Transportørbæltets hastighed (bagetid) og ovnens temperatur er de 2 variabler, der anvendes, når ovnen skal finjusteres til et bestemt produkt. For at fastsætte den optimale bagetid og –temperatur, foretag ganske små ændringer for hvert forsøg, men den ene variabel holdes konstant. For eksempel, hvis ovnens temperatur er 238° C (460° F), og bæltets hastighed er 7 minutter, men pizzaen er ikke tilstrækkeligt brunet, så forøg temperaturen til 246° C (475° F) og hold bæltet på samme hastighed. Derimod hvis pizzaens midte ikke er helt bagt, hold ovnens temperatur på det samme og forøge bagetiden til 7 minutter og 30 sekunder. Som tommelfingerregel kan man sige, at forøgning af bagetemperaturen øger bruning, mens forlængning af forlæng bæltetiden øger gennembagthed.

TEMPERATURER PÅ FÆRDIGE PRODUKTER

Bagte produkters indvendige temperatur bør måles lige efter produktet forlader bagekammeret for at sikre madvarers temperatur. Pizzaers indvendige temperaturer bør ligge på 74° C (165° F). Retningslinierne for minimal temperatur veksler alt afhængigt af hvilke fødevarer, der er tale om.

JUSTERING AF LUFTSTRØMNING

Lad justeringspladerne for produktafstand glide til den lavest mulige indstilling for menupunkterne. Afstandspladernes sænkning vil mindske den mængde varm luft, der slipper ud fra kammerets åbninger.

Normalt kan de ideelle ovnindstillinger angives uden ændringer af luftpladen. Ovnens indstillinger bør ikke ændres, medmindre ovnens tids- og temperaturindstillinger har vist sig ikke at være i orden.

Det kan være nødvendigt at justere luftstrømningen for at finjustere ovnen til et helt bestemt produkt. Luftpladen, der sidder øverst i bagekammeret, har huller, der kan dækkes med blokeringsplader. Det er let at justere pladerne til at regulere luftstrømningen til de helt specifikke behov. Anvend nedenstående retningslinier for at justere blokeringspladerne. Se Figur 19.

1. Kontrollér at ovnen er slukket og helt afkølet.
2. Luk op for adgangsdøren foran.
3. Lad luftpladerne glide ud indvendig fra ovnen.
4. Fjern skruerne, spændskiverne og låseskiverne, der holder blokeringspladerne fast på luftpladen.
5. Justér pladerne.
6. Sæt skruerne, spændskiverne og låseskiverne på igen, så blokeringspladerne sidder godt fast på deres nye placeringer. Lav en skitse over den endelige luftpladeopstilling for fremtidig reference.

BEMÆRK: Man kan helt udelade 1 eller 2 blokeringsplader, hvis det er bedst for at opnå det ønskede resultat.

7. Sæt luftpladen på plads igen og luk adgangsdøren.

Nedenstående eksempler illustrerer luftstrømningens regulering.

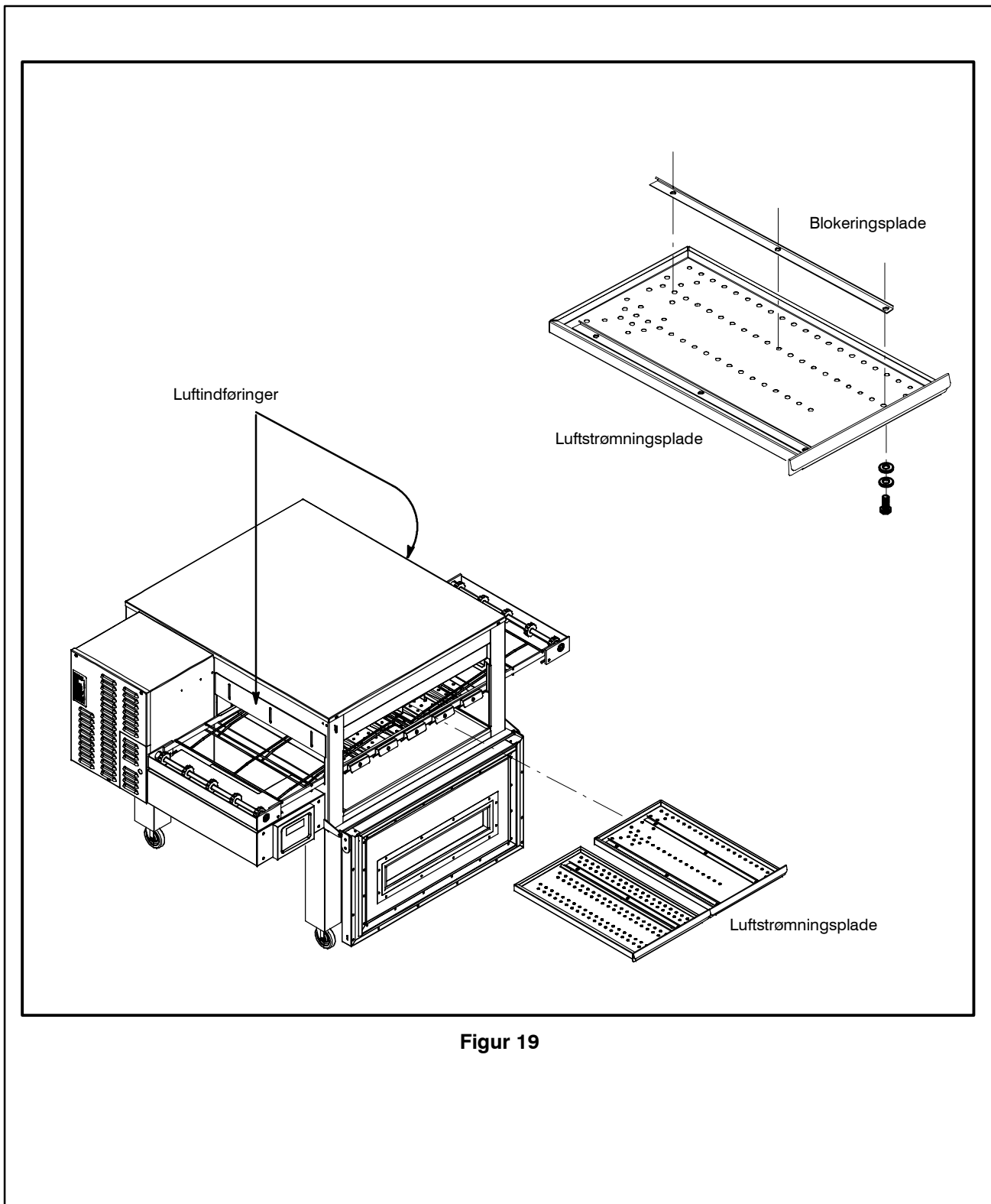
BEMÆRK: Ovnkammerets første halvdel har stor indflydelse på produktets tidlige bagning, mens sidste halvdel først og fremmest har indflydelse på bruningen.

- En udmærket bagetid og –temperatur er blevet fastsat, men der ønskes mere bruning på toppen. Skub én af blokeringspladerne, så en række huller afdækkes tæt på ovnens udgang.
- Pizzaens bund er gyldenbrun, men toppen er for mørk. Luk for rækker ved ovnens udgang for at reducere den sidste bruning.
- Pizzaens midte er stadig blød, og fyldet er ikke helt gennembagt. Luk op for rækker ved kammerets indgang og luk rækker ved kammerets udgang.



Drift

Ovnens justering ved bagning





ADVARSEL!!

Kobl altid strømforsyningen fra, før ovnen rengøres eller serviceres.



ADVARSEL!!

Hvis det er nødvendigt at flytte gasovne, skal der slukkes for gassen, og den skal adskilles fra enheden, før holderen fjernes. Sæt holderen på igen, når ovnen er sat tilbage på sin oprindelige plads.

Overhold denne anbefalede rengøringsplan for at opnå bedste ydelse fra ovnen.

DAGLIGT:

1. Rengør transportorbæltet med en stålborste. Lad alle fremmedlegemer falde ned i krummepanderne.
2. Tøm og rengør krummepanderne. Brug en blanding af varmt vand og opløsningsmiddel. Skyl med rent vand.
3. Kontrollér at afkølingsvifterne fungerer. Der bør blæse udstødningsluft ud fra begge:
 - lameller på højre side ved bagenden
 - og de perforerede huller i bunden af tunnelen på indbyggede kontrolenheder.

HVER 3. MÅNED:

1. Børst og rengør afskærmningerne på køleblæserne, kontrolboksens indsugningslameller og de bagerste ventilationshuller.

HVER 6. MÅNED:

1. Træk ovnen ud af stikket. Adskil gastilslutningerne.
2. Fjern krummepanderne og produktstopperne fra begge ender af transportøren. Se side 49
3. Fjern transportorbæltet på følgende måde:
 - a.) Brug en spidstang til at fjerne transportorbæltets hovedforbindelser. Se side 48.
 - b.) Fjern bælestammerne fra ovnens udgangsside.
 - c.) Lad bæltet glide ud fra den ene ende. Sørg for at rulle bæltet op, som anvist i Figur 20. Ellers vil bæltet vende omvendt, når det skal trådes på igen.

4. Fjern transportørstativets passive side.
5. Fjern transportørstativets aktive side på følgende måde:
 - a.) Fjern transportørens lokaliseringsstift, som fastholder transportørsamlingen til transportørbeslaget. Stiften er placeret under drivkæden bagved adgangsdøren til den elektriske boks.
 - b.) Træk transportøren ind for at løsne drivkæden. Fjern drivkæden fra transportørens tandhjul. Hvis enheden ikke kan skubbes, skal motormonteringen løsnes.
6. Sænk adgangspanelet. Fjern luftpladerne og dyserne.
7. Rengør ovnens komponenter på følgende måde:
 - a.) Gennemvæd transportorbæltet med varmt vand blandet med rengøringsmiddel i et tredelt vask eller stor beholder. Hold bæltet op-rullet under rengøringen. Skyl grundigt, og lad det dryptørre før installation.
 - b.) Rengør transportørstativerne, krummepanderne, produktstoppet, dyserne og luftpladerne med en blanding af varmt vand og rengøringsmiddel. Skyl med rent vand. Brug ved vanskelig rengøring et kraftigt affedtningsmiddel eller ovnrens, som aluminium kan tåle.
 - c.) Rengør ovnen indvendigt med et almindeligt rengøringsmiddel eller ovnrens, som aluminium kan tåle.
8. Flyt ovnen, og rengør under den. Pas på ikke at beskadige ovnens gaslange eller elektriske ledninger ved flytningen.
9. Saml ovnen.

Såfremt vedligeholdelse er påkrævet, kontakt det lokale servicefirma, en fabriksrepræsentant eller Blodgett Oven Company.



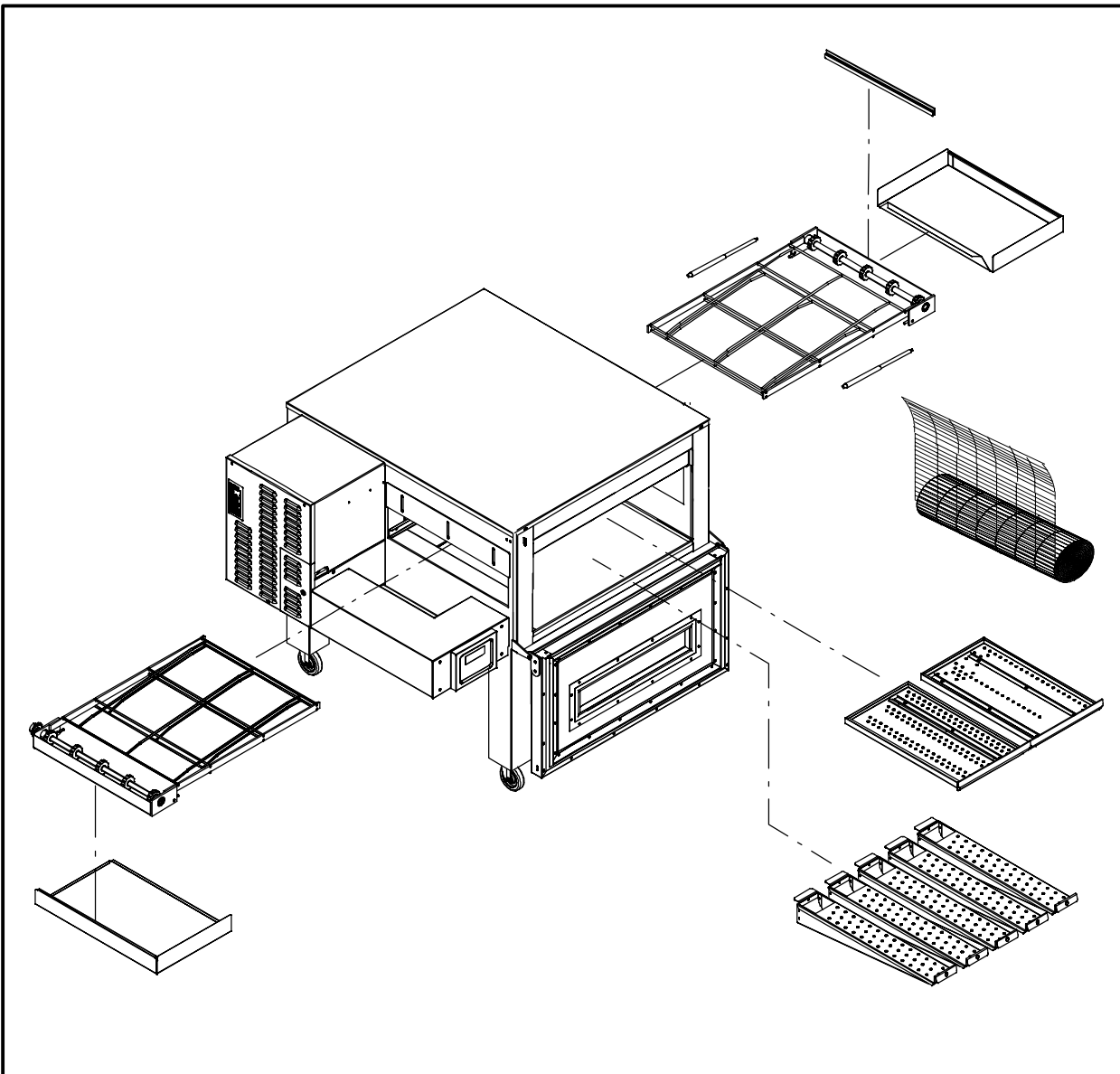
Vedligeholdelse

Rengøring

HVER 12. MÅNED:

En serviceperson, som fabrikken har autoriseret, bør:

1. Åbne og rengøre kontrolboksens inderside.
2. Kontrollere og stramme alle elektriske forbindelser.
3. Kontrollér DC-gearmotorens børster for slid.
4. Kontrollere transportørens drivkæde for renlighed, korrekt smøring, samt at den flugter rigtigt.



Figur 20



Vejledning i fejlfinding

MULIG(E) ÅRSAG(ER)	FORESLÅET LØSNING
SYMPTOM: Operatørens styredisplay er tomt, og der er ingen strøm til ovnen	
<ul style="list-style-type: none"> • Strømskikket fungerer ikke (nye installationer) • Ovnen er ikke sat i stikket. • Nødstopknappen er trykket ind (kun fjernbetjening). • Sikring(erne) er brændt. • 24 VDC strømforsynings interne afbryder er slået over • 24 VDC strømforsyning har fejl. 	<ul style="list-style-type: none"> • Få en kvalificeret person til at sikre, at der er strøm i stikket. • Kontrollér at strømledningen er tilsluttet. • Træk knappen ud for koble nødstop fra. • Træk ovnens strømkabel ud af stikket. Kontrollér 5A sikringer bag adgangsdøren på den elektriske boks. Ring efter service, hvis de er brændte. • Træk ovnens strømkabel ud i 15 minutter. Efterse sikringerne og tilslut så igen. • *
SYMPTOM: Transporterbælte vil ikke køre eller stoppe. Display viser: <i>MOTOR FAULT – CALL SERVICE</i> .	
<ul style="list-style-type: none"> • Bæltet er hængt på noget inde i ovnen. • Bæltet er overbelastet. • Defekt transportørdrivmotor. • Defekt styring til transportørdrivmotor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sæt ovnen på OFF. Find ud af problemet og få bæltet løs. • Fjern produktet, indtil bæltet begynder at bevæge sig og ring efter service. • * • *
SYMPTOM: Operatørens styredisplay er tomt, og ovnen er tændt.	
<ul style="list-style-type: none"> • Tilslutningen på operatørstyrings bagside er kommet løs. Ovnen bør fortsætte med at køre og reagere på fejl, men operatørstyringen fungerer ikke. 	<ul style="list-style-type: none"> • Luk for manuel gasventil. Så snart ovnen er nedkølet, så træk ovnen ud af stikket og tilkald service (SG2136G). • Tryk på knappen til nødstop og ring efter service (SG2136G).
<p>*Betyder at løsningen er en vanskelig operation, og at den kun bør udføres af kvalificeret personale. Det anbefales imidlertid, at alle reparationer og/eller justeringer udføres af Deres lokale Blodgett servicefirma og ikke af ejeren/operatøren. Blodgett kan ikke holdes ansvarlig for skader, der skyldes servicering udført af personale, der ikke er kvalificeret.</p>	



ADVARSEL!!

Kobl altid strømforsyningen fra, før ovnen rengøres eller serviceres.



HUSK VENLIGST!!

Nedskriv præcist enhver fejlmeddelelse, der ses på operatørens styredisplay. Rapportér alle fejlmeddelelser.



Vedligeholdelse

Vejledning i fejlfinding

MULIG(E) ÅRSAG(ER)	FORESLÅET LØSNING
SYMPTOM: Brænder vil ikke tænde (SG2136G). eller elementer vil ikke varme (SG2136E).	
<ul style="list-style-type: none">• Der er slukket for styring.• Indstillet temperatur er ikke over den omgivende temperatur.• Konvektionsblæsers(e) motor kører ikke. Display: <i>BLOWER FAULT – CALL SERVICE</i>• Sikring(er) er brændt. • Nødstopknappen er trykket ind (kun fjernbetjening). <p>Kun til SG2136G ovne</p> <ul style="list-style-type: none">• Manuel gasventil er lukket• Forbrændingsblæsers motor kører ikke. Display: <i>COMBUSTION BLWR FAIL – CALL SERVICE</i>• Forbrændingsblæsers trykkontakt er defekt eller forkert indstillet. Display: <i>COMB PS FAULT – CALL SERVICE</i>• Brænderen tændte ikke ordentligt eller flammen gik ud. Display: <i>IGNITION ALARM – PRESS RESET</i> eller <i>NO FLAME SENSE – RESET OR CALL SERVICE</i>	<ul style="list-style-type: none">• Tryk på tasten ON/OFF.• Indstil til ønsket temperatur. Se side 58 i afsnittet om drift for nærmere instruktioner.• * • Træk ovnsens strømkabel ud af stikket og kontrollér alle sikringer (SG2136E). Ring efter service om nødvendigt.• Træk knappen ud for at koble nødstop fra. • Åbn ventil.• * • * • Tryk på reset (nulstillings-) knappen på kontrolbakken til den elektriske boks, der sidder til venstre for LED indikatorlamperne. Ring efter service om nødvendigt.

*Betyder at løsningen er en vanskelig operation, og at den kun bør udføres af kvalificeret personale. Det anbefales imidlertid, at alle reparationer og/eller justeringer udføres af Deres lokale Blodgett servicefirma og ikke af ejeren/operatøren. Blodgett kan ikke holdes ansvarlig for skader, der skyldes servicering udført af personale, der ikke er kvalificeret.



Vejledning i fejlfinding

MULIG(E) ÅRSAG(ER)	FORESLÅET LØSNING
<p>SYMPTOM: Ovnens når ikke op på den ønskede temperatur.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Manifolds gastryk er for lavt (SG2136G). • Gastryk til ovnen er for lavt (SG2136G). • Konvektionsblæsers(e) motor kører ikke. • Sikring(er) er brændt. • Nødstopknappen er trykket ind (kun fjernbetjening). • Defekt varmeelementrelæ (SG2136E). • Varmeelement(er) er brændt ud (SG2136E). • Temperaturen kontakt for højeste grænse er trykket over (åben) eller fejljusteret eller defekt. Display: HI LIMIT TRIP – RESET EGO • Internt problem med styring. 	<ul style="list-style-type: none"> • * • Kontakt den lokale gasforsyningsrepræsentant. • * • Træk ovnens strømkabel ud og efterse sikringerne (SG2136E). Ring efter service om nødvendigt. • Træk knappen ud for at koble nødstop fra. • * • * • Tryk på den røde EGO nulstillingsknap på bagsiden af den elektriske boks. Ring efter service om nødvendigt. • *
<p>*Betyder at løsningen er en vanskelig operation, og at den kun bør udføres af kvalificeret personale. Det anbefales imidlertid, at alle reparationer og/eller justeringer udføres af Deres lokale Blodgett servicefirma og ikke af ejeren/operatøren. Blodgett kan ikke holdes ansvarlig for skader, der skyldes servicering udført af personale, der ikke er kvalificeret.</p>	



Vedligeholdelse

Vejledning i fejlfinding

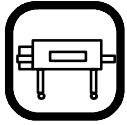
MULIG(E) ÅRSAG(ER)	FORESLÅET LØSNING
SYMPTOM: Brænder fungerer uregelmæssigt (SG2136G).	
<ul style="list-style-type: none">Luftrykkontakten er ude af justering. Alarmen lyder, og displayet viser fejl på en af de to blæsere.Manifold gastryk er for lavt.Tryk på ovnsens gastilførsel er forkert.	<ul style="list-style-type: none">Notér hvad der står på displayet, mens problemet forekommer. Tilkald service.*Kontakt repræsentanten for gasforsyningen.
SYMPTOM: Styringen viser: <i>BLOWER ZONE HOT – CHECK HOOD/KOUVERS.</i>	
<ul style="list-style-type: none">Luftstrømning i ventilationsemhætte er reduceret eller standset.Lamellerne er snavsede eller blokerede, hvilket begrænser afkølede luftstrømning.Defekt RTD-sonde i blæserrum.	<ul style="list-style-type: none">Kontrollér at emhætten fungerer.Kontrollér luftstrømningen ud af lamellerne på ovnsens højre side, tæt ved bagsiden. Hvis der ikke er nogen, så tilkald service. Hvis der kun er lidt, så rengør lamellerne, se side 63.*
SYMPTOM: Styring viser: <i>BLOWER ZONE OVERTEMP – CALL SERVICE.</i>	
<ul style="list-style-type: none">Luftstrømning i ventilationsemhætte er reduceret eller standset.Blæserrummets kølevifte er stoppet, eller lamellerne er snavsede eller blokerede, hvilket begrænser afkølede luftstrømning.Defekt RTD-sonde i blæserrum.	<ul style="list-style-type: none">Kontrollér at emhætten fungerer.Kontrollér luftstrømningen ud af lamellerne på ovnsens højre side, tæt ved bagsiden. Hvis der ikke er nogen, så tilkald service. Hvis der kun er lidt, så rengør lamellerne, se side 63.*
SYMPTOM: Styring viser: <i>FAULT – CHECK PROBE.</i>	
<ul style="list-style-type: none">Løs sondeledning ved styring.Den angivne sonde er åben eller afkortet.	<ul style="list-style-type: none">*Notér hvad der står på displayet, mens problemet forekommer. Tilkald service.
<p>*Betyder at løsningen er en vanskelig operation, og at den kun bør udføres af kvalificeret personale. Det anbefales imidlertid, at alle reparationer og/eller justeringer udføres af Deres lokale Blodgett servicefirma og ikke af ejeren/operatoren. Blodgett kan ikke holdes ansvarlig for skader, der skyldes servicering udført af personale, der ikke er kvalificeret.</p>	



ADVARSEL!!

Adskil altid strømtilførslen, før ovnen rengøres eller servicerer.

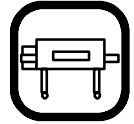
**SG2136 Serie
Transportoven
Gebruikershandleiding**



Inleiding

Oven Specifications

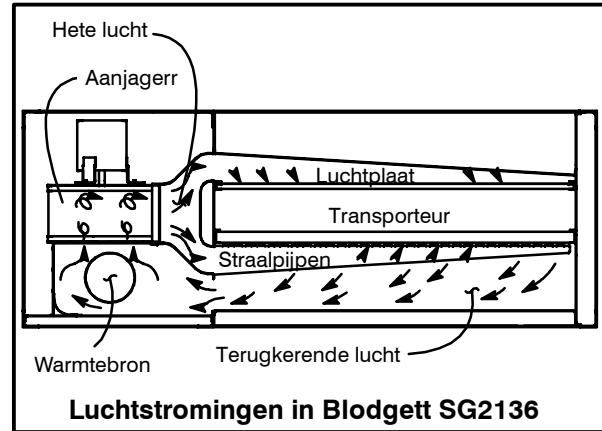
SPECIFICATIES	SG2136G/AA	SG2136E/AA
Bandbreedte	53 cm (21")	
Lengte van de ovenruimte	36" (91 cm)	
Bakruimte	49 m ² (5.25 sq. ft.)	
Afmetingen (één unit)	162.5 cm x 1111 cm x 50.8 cm (64" x 43.75" x 20")	
Bedrijfstemperatuurbereik	200-600°F (93-315°C)	
Vrije ruimte voor het product	8.3 cm (3.25")	
Maximale warmtetoevoer	60,000 BTU/Hr. (17.6 kW) (63 MJ)	15kW
Stroomtoevoer	230VAC, 1 fase, 50Hz, 5 A, 2 dradig met aarde	230/400VAC, 3 fase, 50Hz, 15 A, 4 dradig met aarde (L1, L2, L3, N, GND)
Gastoevoer	Zie de tabel op pagina 87.	n.v.t.
Gastoevoerverbinding	1.9 cm (3/4") NPT	n.v.t.



Beschrijving van de oven en de onderdelen

Het gebruik van een transportoven verschilt van een etageoven of fornuis omdat hete lucht voortdurend over het product wordt gevoerd door een ventilator in een afgesloten ruimte. De bewegende luchtstromen verwijderen voortdurend de koele lucht rondom het product, waardoor de hete lucht snel erin door kan dringen. Het resultaat is een product van hoge kwaliteit, op een lagere temperatuur bereid in een kortere tijd.

Deze transportoven van Blodgett biedt de nieuwste ontwikkeling in zuinig energiegebruik, betrouwbaarheid en gemak in het gebruik. Warmte die gewoonlijk verloren gaat, circuleert binnen de oven met als resultaat aanzienlijk minder energieverbruik, minder warmte in de keuken en betere prestaties van de oven.



Luchtstromingen in Blodgett SG2136

Afbeelding 1

Transportband – roestvrijstalen harmonica (transport) riem waarop het product door de oven wordt gevoerd.

Hoofdschakels van de transportband – maken een gemakkelijke verwijdering van de transportband mogelijk voor een grondiger onderhoud en reiniging. Herkenbaar aan de dubbele ruimtes tussen de gewone schakels van de band.

Transportbandsteunmechanisme (aandrijfzijde en stationaire zijde) – aan beide uiteinden van de ovenla. De steun aan de aandrijfzijde drijft de transportband aan.

Transportbandaanspanners – zorgen voor de spanning op de transportband.

Regelkast – bevat regelcomponenten, elektrische bedrading, koelventilatoren, aandrijfmotor en aandrijfriem.

Aandrijfmotor – verzorgt de stroom voor de beweging van de transportband. Bevindt zich in de regelkast.

Aandrijfriem – draagt de kracht van de aandrijfmotor over naar de aandrijf-as van de transportband. Bevindt zich in de regelkast.

Bakruimte – de producten gaan op de transportband door de bakruimte om gebakken te worden.

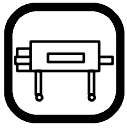
Straalpijpen – verdelen de hete lucht vanaf de bodem van de bakruimte. Ze bevinden zich binnen de oven, onder de transportband.

Kruimelbakken – verzamelen de kruimels die van de producten op de transporteur vallen. Ze bevinden zich onder de transportband aan beide uiteinden van de bakruimte.

Klapdeur – kan worden geopend voor het inbrengen van extra producten.

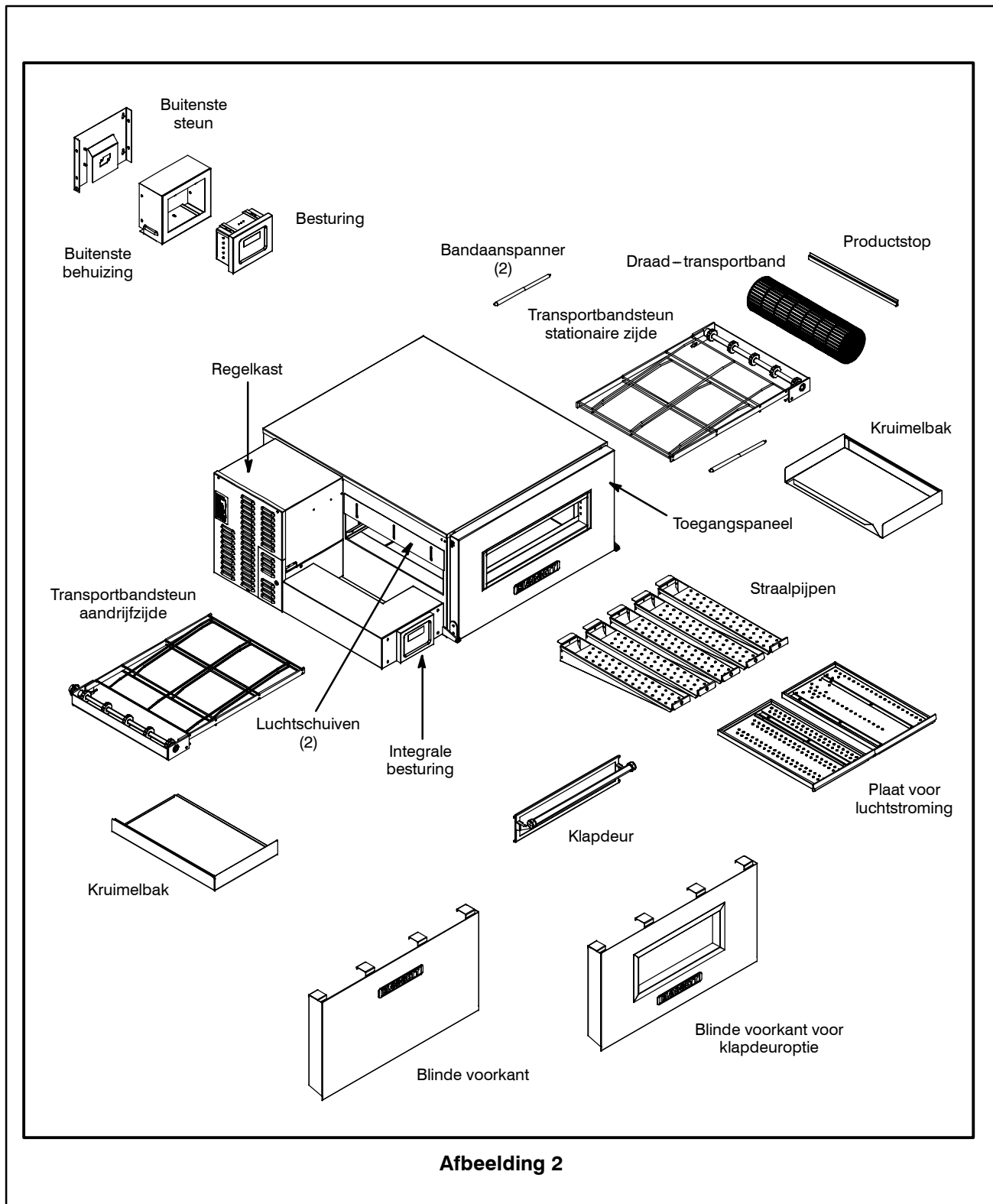
Luchtstroomplaten (2, aandrijfzijde en stationaire zijde) – verspreiden verwarmde lucht naar de bovenkant van de bakruimte. Bevinden zich in de oven bij de bovenkant van de bakruimte.

Noodstop-schakelaar – maakt het de gebruiker mogelijk om bij ovens met afstandsbediening de oven en de transportband in een noodgeval uit te schakelen. **Niet gebruiken voor normaal uit-schakelen; dit zou schade aan de aanjagers en de oven tot gevolg kunnen hebben.**



Inleiding

Beschrijving van de oven en de onderdelen



Afbeelding 2



Alle Blodgett-ovens worden verzonden in containers om beschadiging te voorkomen. Na aflevering van uw nieuwe oven moet u:

- de verzendcontainer inspecteren op uiterlijke schade. Alle bewijs van schade moet op het verzendontvangsbewijs worden genoteerd, dat door de chauffeur moet worden ondertekend.
- de oven uit de verpakking halen en hem op inwendige schade controleren. De expediteur accepteert claims voor verborgen beschadiging indien op de hoogte gesteld binnen vijftien dagen na aflevering, en indien de verzendcontainer wordt bewaard voor inspectie.

Beschrijving van onderdeel	Aantal
Hoofdbehuizing oven	1
Linker transportbandsteun	1**
Rechter transportbandsteun	1**
Luchtplaat	2**
Bandaanspanners	2
Gewalste draad-transportband	1**
Kruimelbakken	2
Straalpijp	5**
Toegangspaneel	1
Productstop	1

De Blodgett Oven Company aanvaardt geen aansprakelijkheid voor verlies of schade die werd opgelopen tijdens vervoer. De expediteur aanvaardde volledige verantwoordelijkheid voor aflevering in goede staat toen de verzending werd geaccepteerd. Wij zijn echter bereid u te helpen als het noodzakelijk is een schadeclaim in te dienen.

De oven kan nu op de plaats van installatie worden gezet. Vergelijk de volgende lijst met Afbeelding 2 op blz. 72 om te verzekeren dat alle items werden ontvangen.

Beschrijving van onderdeel	Aantal
Pakket met: binnenste en buitenste hoofdschakels van transportband	1*
Extra stuk draad-transportband	1*
Gebruikershandleiding	1*
Optionele stapelkit 1 voor dubbel gestapelde ovens 2 voor driedubbel gestapelde ovens	1,2*
Optionele afstandsbediening (display- en bedienersinterface)	1
Kabels voor optionele afstandsbediening	1*
Optionele blinde voorkant	1

N.B.: * Artikel niet afgebeeld.

**Kan geïnstalleerd verzonden worden.



Installatie

Plaats van de oven en ventilatie

PLAATS VAN DE OVEN

De goed geplande en juiste plaatsing van uw oven heeft langdurig bedieningsgemak voor de gebruiker en bevredigende prestaties tot gevolg.

De volgende spelingen moeten worden gehandhaafd tussen de oven en alle ontvlambare en niet-ontvlambare constructies.

- Linkerkant ovenbehuizing/regel kast – 15.2 cm (6")
- Achterkant ovenbehuizing – 0 cm (0")

De volgende spelingen moeten worden gehandhaafd voor het verlenen van service.

- Linkerkant ovenbehuizing – 97 cm (38")
- Achterkant ovenbehuizing – 71 cm (28")

N.B.: Op de gasmodellen kan routine-onderhoud gewoonlijk worden uitgevoerd binnen de beperkte ruimte die door de afstandsbeugel van de gaslang wordt geboden. Als de oven verder van de muur moet worden verwijderd, moet het gas eerst worden afgedraaid en van de oven worden uitgeschakeld voordat de afstandsbeugel wordt verwijderd. Sluit de afstandsbeugel opnieuw nadat de oven weer op de normale plaats staat.

Het is uiterst belangrijk dat er toereikende luchttoevoer naar de oven blijft gehandhaafd, teneinde voldoende verbranding en ventilatielucht te verschaffen.

- Zet de oven in een tochtvrij gebied.
- Houd het gebied rondom de oven vrij van alle brandbare materialen zoals papier, karton en ontvlambare vloeistoffen en oplossingen.
- De oven niet op een stootstuk zetten of tegen een muur afdichten. Hierdoor wordt de stroming van lucht belemmerd en behoorlijke ventilatie naar de aanjaagmotoren voorkomen. Deze toestand dient gecorrigeerd te worden om permanente schade aan de oven te voorkomen.

VENTILATIE

Een mechanisch aangedreven ventilatiesysteem is vereist om overmatige hitte en keukendampen te laten ontsnappen. Voor gasmodellen is een ventilatiesysteem ook vereist om de bijproducten

van gasverbranding te verwijderen. De noodzaak van een op de juiste manier ontworpen en geïnstalleerd ventilatiesysteem kan niet genoeg worden benadrukt.

Wat volgt zijn algemene aanbevelingen en richtlijnen voor goede ventilatie. Het is mogelijk dat uw specifieke toepassing de services van een ventilatiespecialist of -adviseur vereist.

De ventilatiekap moet goed werken met het verwarmings-, ventilatie- en airconditioningsysteem (HVAC) van het gebouw. De hitte-uitlaat en luchttoevoerflow van de kap moeten de juiste afmetingen hebben. De luchttoevoer moet worden verschaft door het systeem in de kap of door het HVAC-systeem van het gebouw, teneinde overmatige negatieve druk in het ovengebied te voorkomen. De luchttoevoer moet ongeveer 80% van de luchtstroom vervangen die door de kap wordt afgevoerd. Onderstaande tabel kan als richtlijn worden gebruikt, maar de juiste luchtstroomwaarden zijn afhankelijk van de doelmatigheid van de het ontwerp van de kap, de hoeveelheid luchtstroming rondom de oven, en van de luchtstroming die momenteel in en uit het keuken- of ovengebied bestaat (voor bestaande installaties).

ENKEL	DUBBEL	DRIEVOUDIG
Uitlaatvolume – CFM (m³/min.)		
400-500 (14-17)	800-1000 (23-28)	1200-1500 (34-43)
Toevoervereisten – CFM (m³/min.)		
320-400 (12-14)	640-800 (18-23)	960-1200 (27-34)

In het gunstigste geval wordt de luchttoevoer verschaft door het HVAC-systeem van het gebouw, of als tweede keus, via de kap met een in serie-tempereenheid. Lucht die rechtstreeks van buiten het gebouw naar het keuken- of ovengebied wordt geleverd en die niet getemperd is zou als luchttoevoer kunnen worden gebruikt, maar het ontwerp moet dan worden aangepast om rekening te houden met mogelijke nadelige bedrijfs- en milieu-invloeden.



Plaats van de oven en ventilatie

N.B.: Onder GEEN voorwaarde moet de luchttoevoer in of nabij de openingen van de kookruimtes worden geblazen. Dit beïnvloedt de consequentheid van het koken en de betrouwbaarheid van de oven.

De kap moet van dusdanige afmeting zijn zodat deze de apparatuur volledig bedekt, en moet ten minste 15 cm (6 inch) overhangen aan alle kanten die niet naast een muur staan. In sommige jurisdicties kan het zijn toegestaan om alleen de bakruimte plus een 15 cm (6 inch) grote overhang te bedekken. De afstand vanaf de vloer tot aan de onderkant van de kap moet niet groter zijn dan 2,1 m (7 ft.). Zie Afbeelding 3.

De installatie moet voldoen aan plaatselijke en nationale installatienormen. De plaatselijke codes en/of voorschriften kunnen verschillen. Neem a.u.b. contact op met uw plaatselijke wederverkoper als u

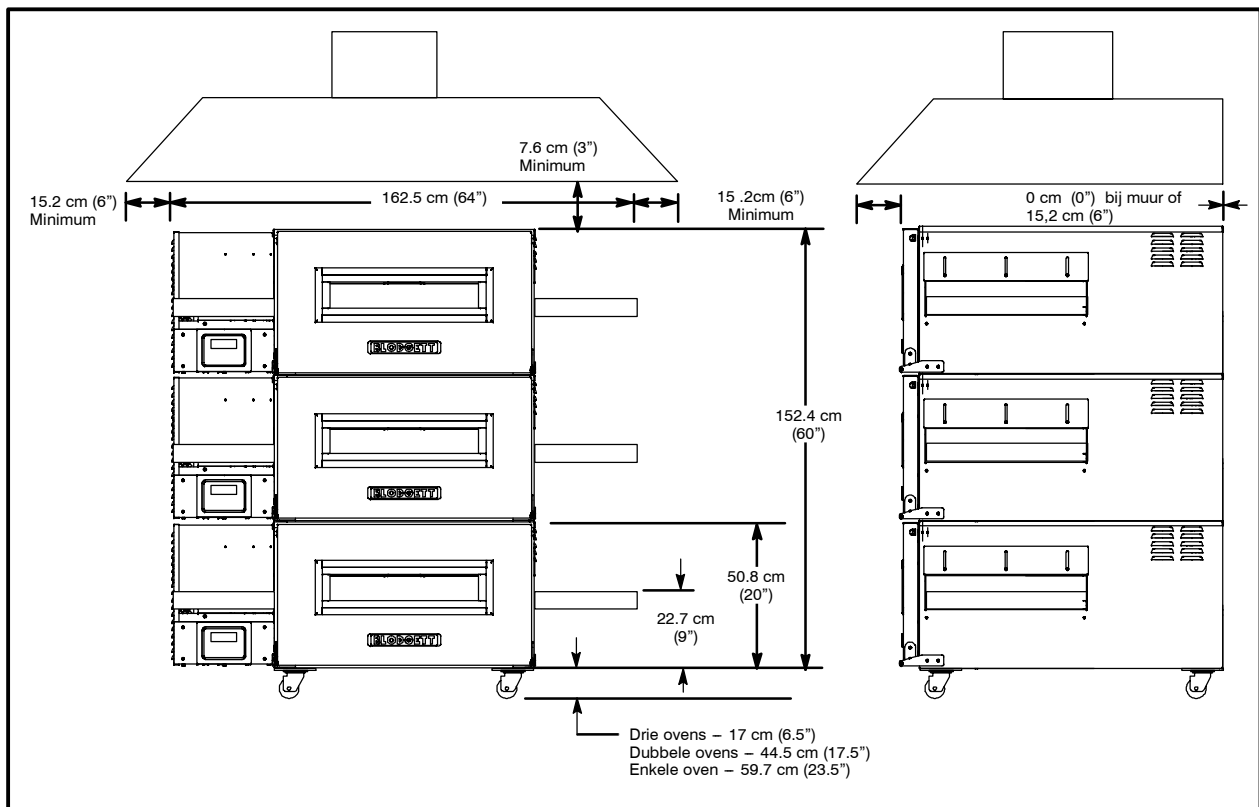
vragen hebt met betrekking tot de juiste installatie en/of werking van uw Blodgett-oven. Bel de Blodgett Oven Company op telefoonnummer +1 802 860-3700, als er geen plaatselijke wederverkoper is.



WAARSCHUWING:

Nalaten de oven op de juiste wijze te ventileren kan gevaarlijk zijn voor de gezondheid van de gebruiker, en kan problemen m.b.t. de werking, onbevredigende resultaten bij het bakken en mogelijke beschadiging aan de apparatuur tot gevolg hebben.

Schade als rechtstreeks gevolg van onjuiste ventilatie wordt niet gedekt door de garantie van de fabrikant.



Afbeelding 3



Installatie

Ovenmontage

OVENSTEUNEN

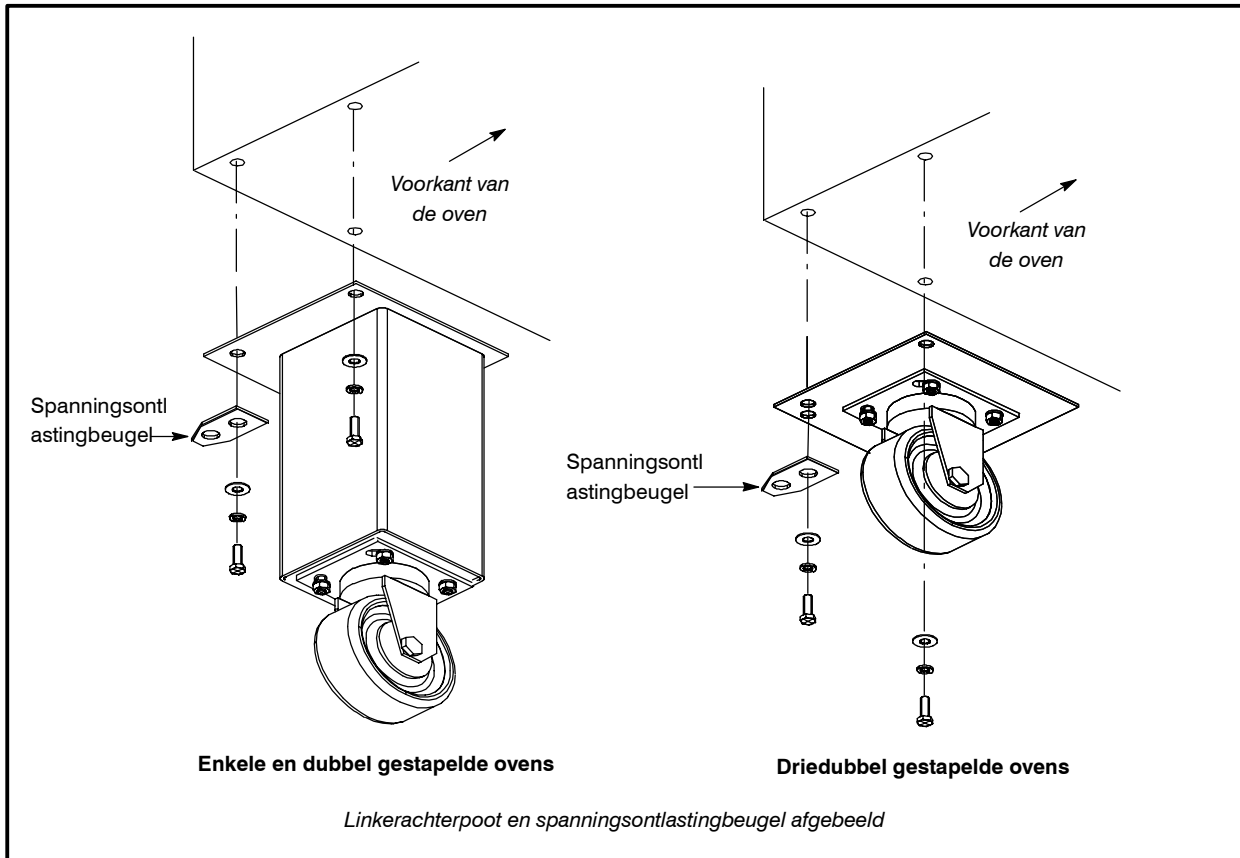
1. Schroef de poot/zwenkwielmontages aan de oven vast met 3/8-16 zeskantbouten, sluitringen en ringen.

Op de gasmodellen wordt de afstandsbeugel aan de linkerachterpoot bevestigd, zoals afgebeeld in Afbeelding 4.

N.B.: Installeer de borgzwenkwielen aan de voorkant van de oven. De voordeur van de oven zit aan de voorkant.

2. Til de oven voorzichtig en met verscheidene personen van de pallet af en zet hem op de zwenkwielen.

3. Zet de remmen op de voorste zwenkwielen.



Afbeelding 4



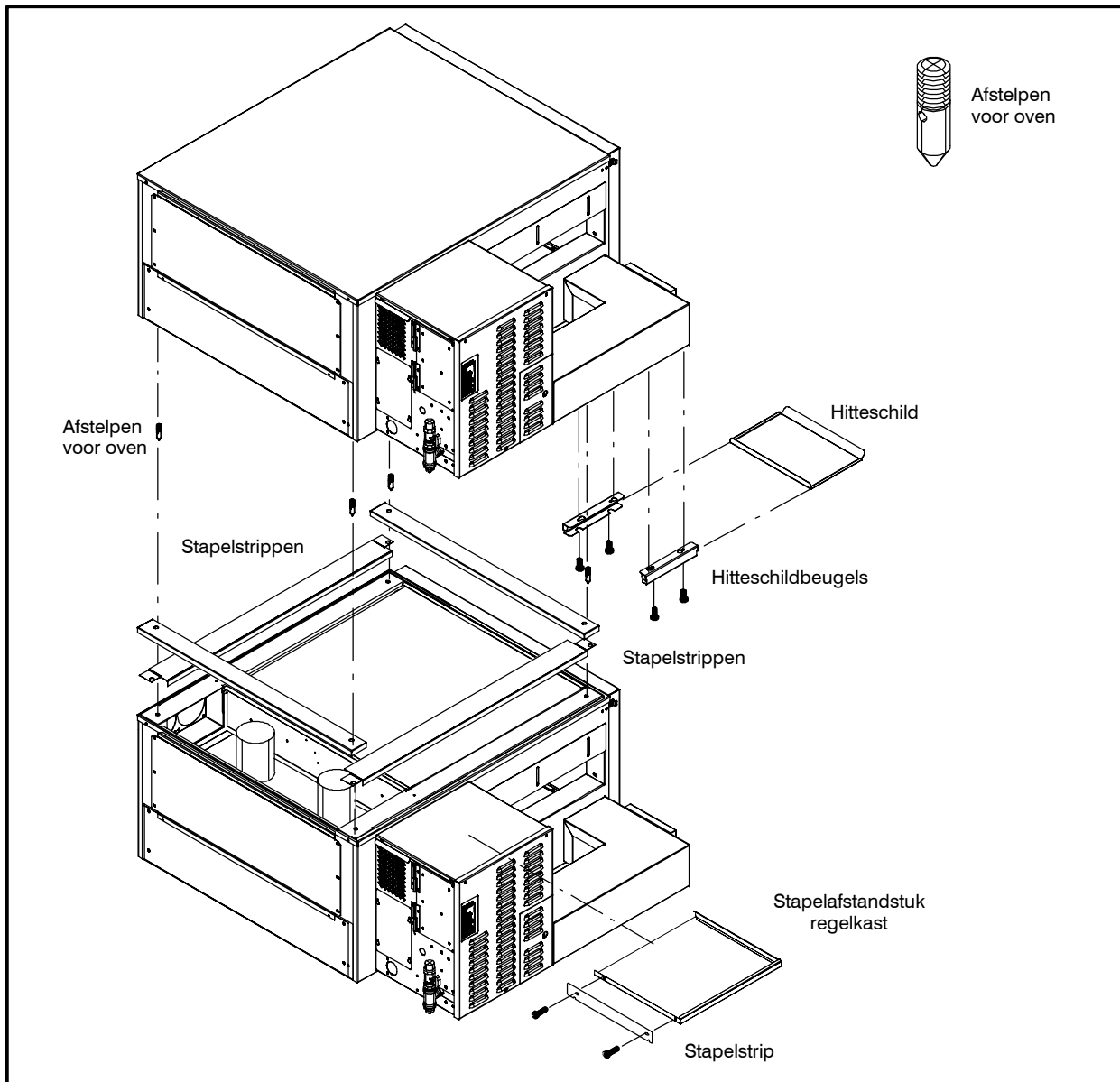
DE OVENS OP ELKAAR ZETTEN (indien van toepassing)

1. Installeer zoals beschreven de steunen op het onderste toestel.
2. Til de oven voorzichtig en met verscheidene personen van de pallet af en zet hem op de zwenkwielen.
3. Zet de remmen op de voorste zwenkwielen.
4. Laat de bovenste oven op de achterkant rusten. Installeer de vier afstelpennen voor de oven in de moeren op de onderkant van de bovenste oven. Het puntige uiteinde van de pen gaat door de stapelstrippen en in de gaten in de bovenkant van de onderste oven.
5. Leg de stapelstrippen bovenop de onderste oven. De gaten in de strippen dienen in lijn te zijn met de gaten in de oven.
6. Monteer bij ovens met integrale computers de beide hitteschildbeugels aan de onderkant van de regeltunnel van de bovenste oven met de open uiteinden naar buiten.
7. Bevestig het stapelafstandstuk van de regelkast als volgt:
 - a.) Plaats het stapelafstandstuk van de regelkast bovenop de regelkast van de onderste oven.
 - b.) Maak de twee schroeven bovenaan de achterkant van de regelkast van de onderste oven los.
 - c.) Schuif de stapelrand over de losgemaakte schroeven. Draai de schroeven vast.
 - d.) Bevestig de stapelrand met de meegeleverde schroeven aan de zijkant van het stapelafstandstuk.
8. Zet de bovenste oven voorzichtig en met verscheidene personen bovenop de onderste oven. Zet de afstelpennen op één lijn met de uitduwgaten op de bovenkant van de onderste oven.
9. Schuif bij ovens met integrale computers het voorste hitteschild in de daarvoor bestemde beugel.



Installatie

Ovenmontage



Afbeelding 5

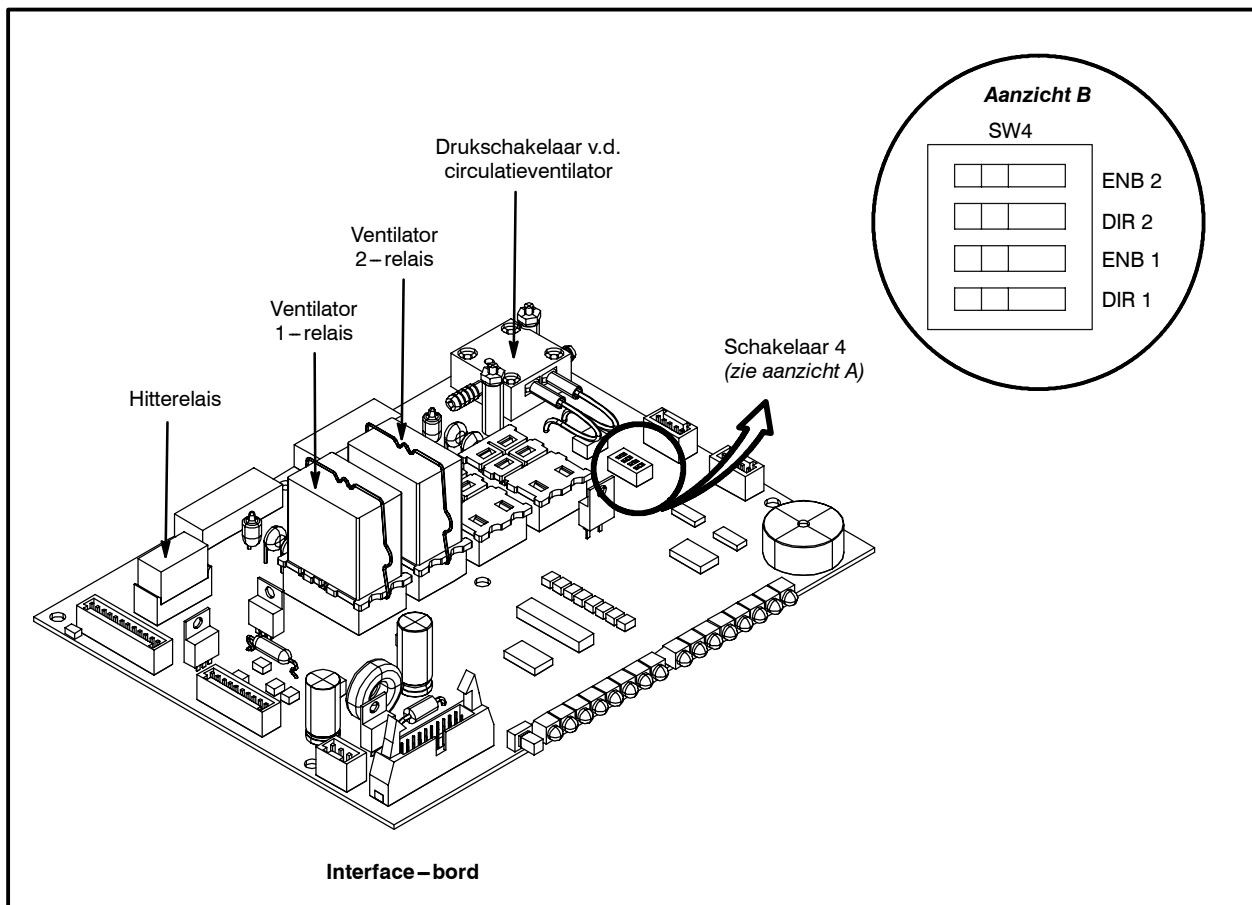
RICHTING VAN DE TRANSPORTEUR

De beweging van de transporteur wordt op de fabriek ingesteld voor links-rechtse of rechts-linkse werking van de transporteur. Als u hem in tegenovergestelde richting wilt laten lopen, moet de polariteit van de motor als volgt worden omgepoold en de transporteur worden verwijderd, omgedraaid en opnieuw worden geïnstalleerd, anders raakt de band beschadigd. Zie blz. 81 voor bandinstallatie-instructies.

De polariteit ompolen:

1. ONTKOPPEL HET NETSNOER NAAR DE OVEN.
2. Klik de mini-schakelaar die gemarkeerd is DIR1 op SW4 (schakelaar 4) op het interface-bord. Zie Afbeelding 6.

N.B.: De interfacekaart bevindt zich op het oppervlak boven achter van de elektriciteitskast.



Afbeelding 6



Installatie

Ovenmontage

TRANSPORTBANDSTEUN

N.B.: In sommige ovens wordt de transportband geïnstalleerd verzonden.

1. Schuif het steunrek van de transport aan de aandrijfszijde in de transportbandsteungeleiders.

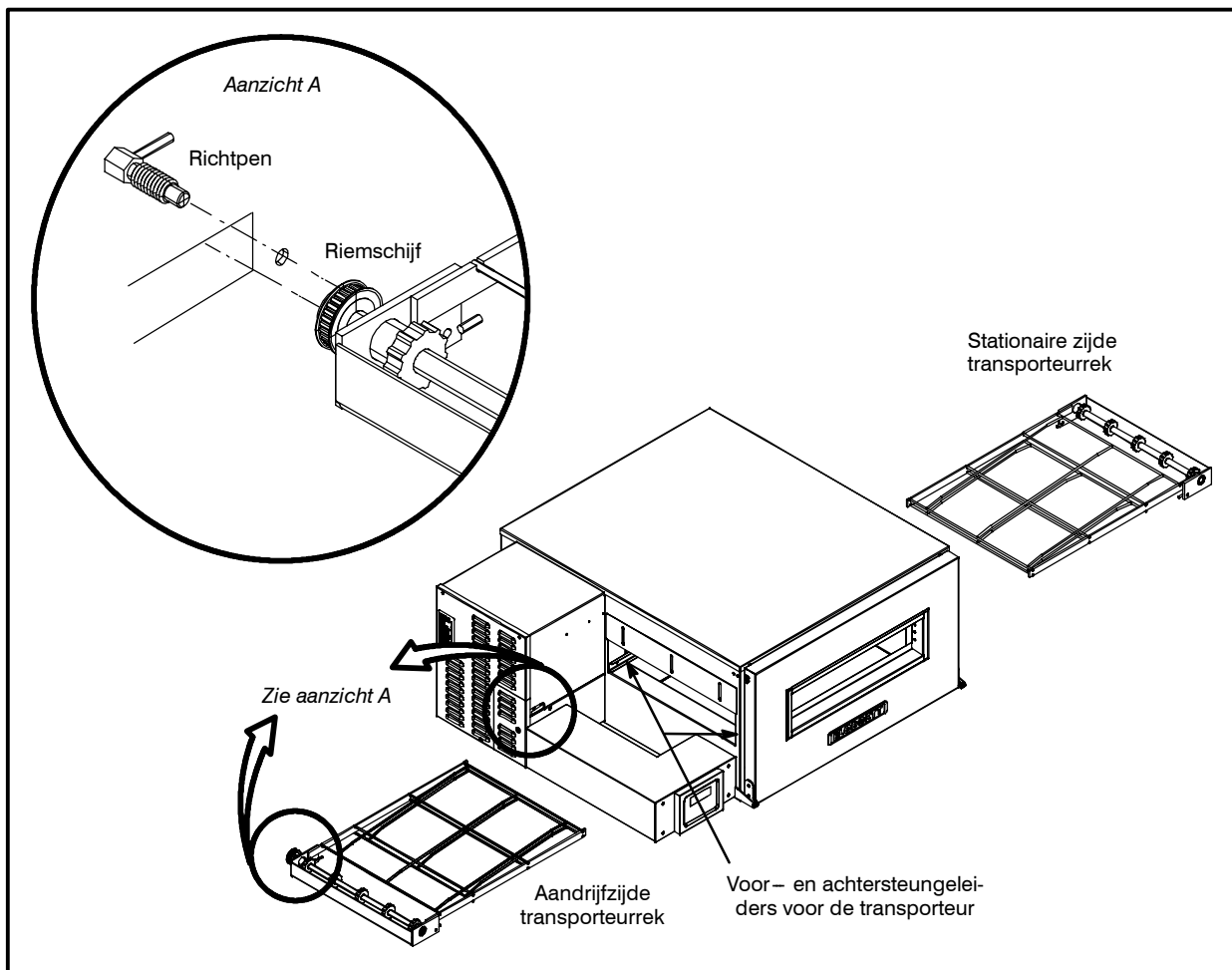
N.B.: De riemschijf van het steunrek van de transportband moet in de elektriciteitskast zijn nadat deze in de oven is geduwd. Zie Aanzicht A.

2. Installeer de aandrijfriem rond de riemschijf van de aandrijfmotor en de riemschijf op het transportbandrek. Trek het transportbandrek naar voren om de band aan te spannen.

3. Zet de transportband vast met behulp van de transportbandrichtpen met veerwerking. Zie Aanzicht A.

4. Schuif het transportbandrek van de stationaire zijde in de transportbandsteungeleiders totdat deze het transportbandrek van de aandrijfszijde aanraakt.

N.B.: Als het montagegat niet op één lijn kan worden gezet of als de ketting te slap is, moet de aandrijfmotor opnieuw worden opgesteld.



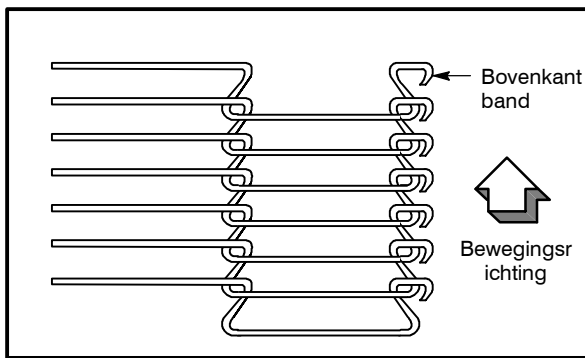
Afbeelding 7



TRANSPORTEUR

N.B.: In sommige ovens wordt de transportband geïnstalleerd verzonden.

N.B.: De volgende aanwijzingen zijn voor links-rechtse beweging. Voor rechts-linkse beweging moet de band vanaf de linkerkant van de oven worden doorgetrokken. De twee uiteinden komen samen aan de rechterkant van de oven.

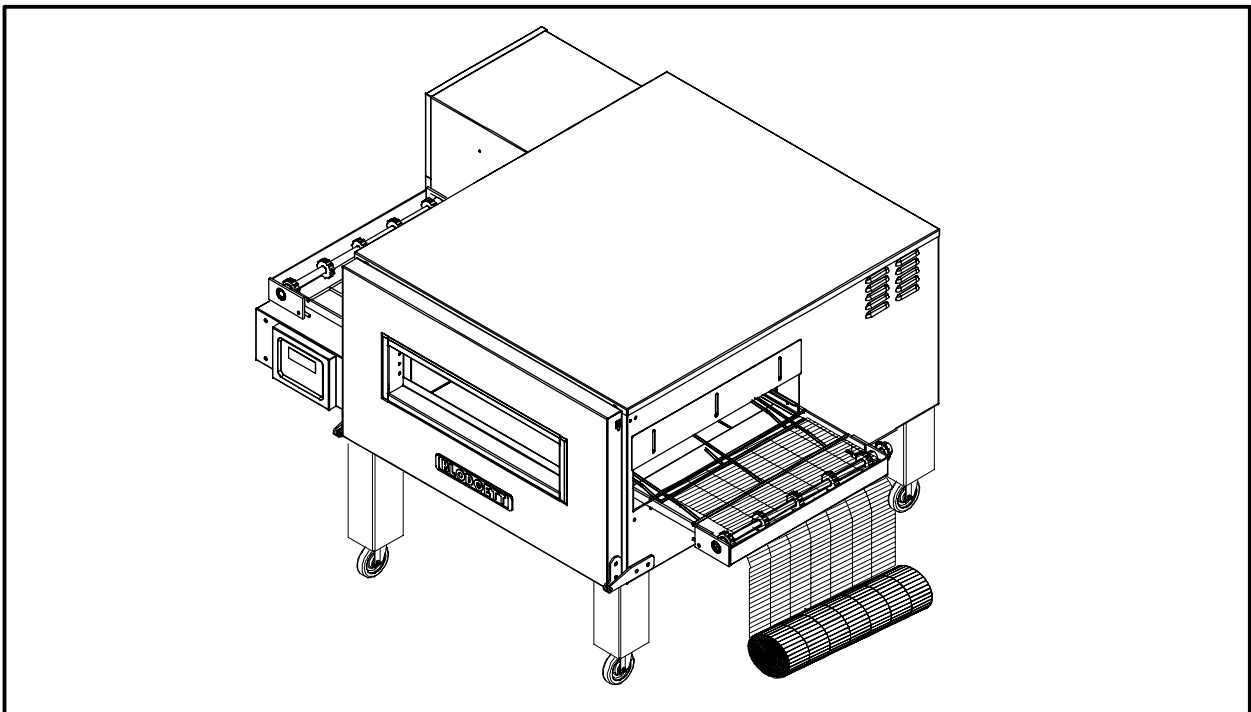


Afbeelding 8

1. Haal de transporteur door vanaf de rechterkant van de oven. De transporteur heeft lussen op beide uiteinden. De lussen moeten in achterwaartse richting bewegen op het transporteurrek om beschadiging van de band te voorkomen. Zie Afbeelding 9 voor de juiste plaatsing van de band.

Duw de band door de tanden van het transporteurrek tussen de boven- en onderkant van de geleidestangen. Stop als er ongeveer 31 cm (12 inch) van de band uit de linkerkant hangt.

2. Leg de band om de kettingwielen op het linker-transporteurrek.
3. Pak de rest van de band en leg het als een lus rondom de kettingwielen op het rechter-transporteurrek.
4. Duw de rest van de band door de opening van de oven bovenop de transporteurrekken.
5. Elk uiteinde van de band moet ongeveer 15 cm (6 inch) voorbij het uiteinde van het linker-transporteurrek samenkomen.



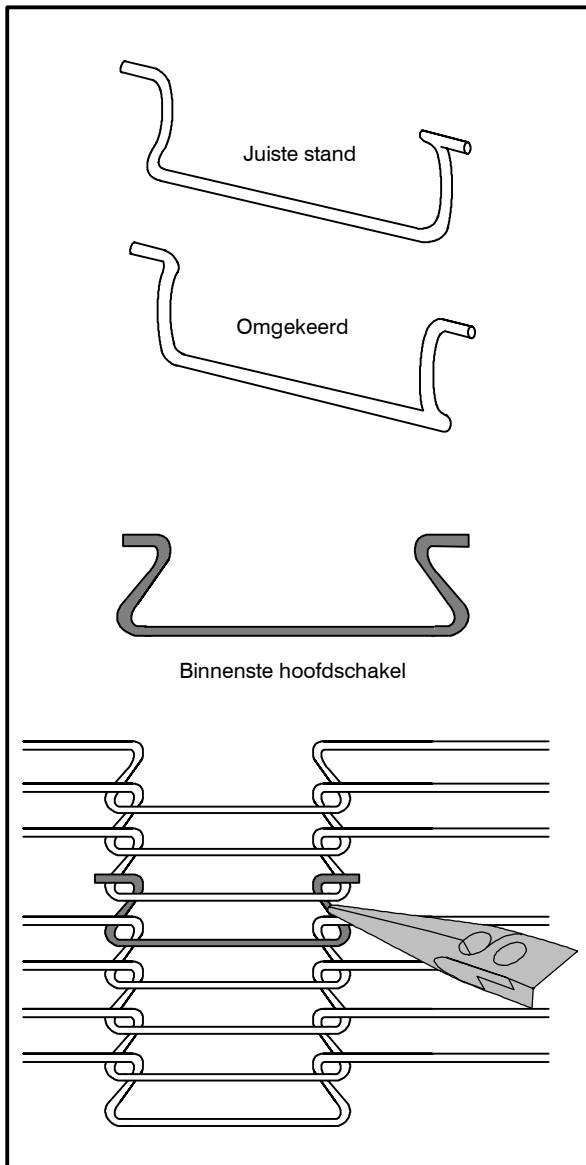
Afbeelding 9



Installatie

Ovenmontage

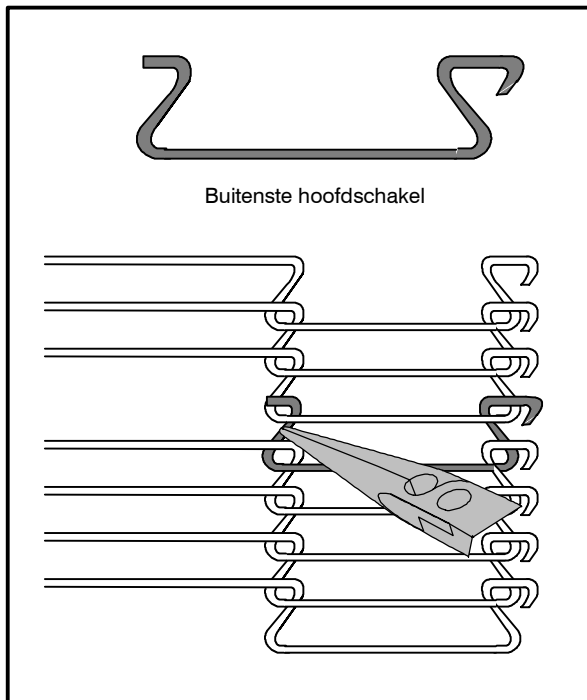
6. Installeer de binnenste hoofdschakels om de twee uiteinden van de transporteur te verbinden. Zie Afbeelding 10.



Afbeelding 10

7. Installeer de buitenste hoofdschakels om de verbinding tussen de twee uiteinden van de transporteur tot stand te brengen. Zie Afbeelding 11

N.B.: Het extra stuk draadband kan worden gebruikt om meer hoofdschakels te maken als de oorspronkelijke schakels verloren zijn gegaan of beschadigd zijn.



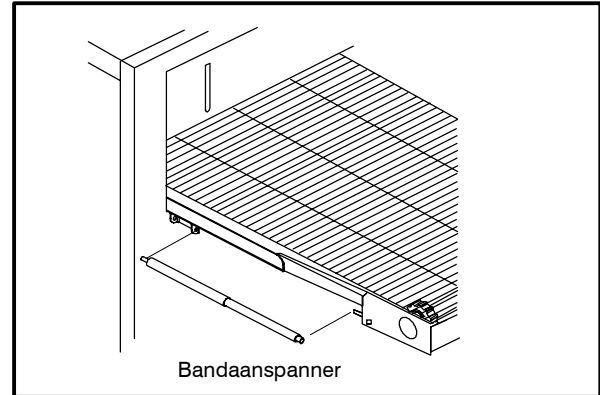
Afbeelding 11



TRANSPORTEURAANSPANNER

N.B.: Elke aanspanner wordt geïnstalleerd tussen het stationaire uiteinde van de transporteur (de tegenovergestelde kant van de aandrijfzijde) en de beugel onder elke hoeksteun van de transporteur.

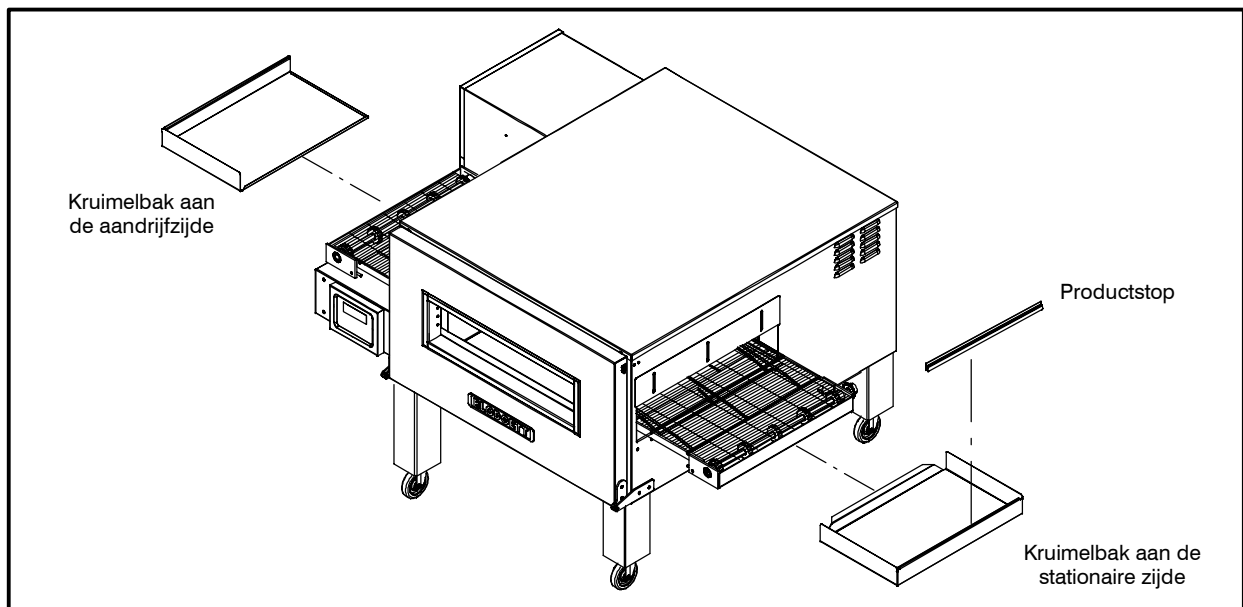
1. De bandaanspanner bevat een veer om de lengte bij te stellen. Duw de veer samen om de lengte van de bandaanspanner korter te maken.
2. Steek de pen op het uiteinde van de aanspanner in het gat in de beugel onder elke hoeksteun van de transporteur.
3. Expandeer de aanspanner om op de pen op het transporteurrek aan te koppelen.



Afbeelding 12

KRUIMELBAKKEN

1. Schuif de kruimelbak aan de aandrijfzijde vanaf de voorkant onder het transporteurrek. De keep in de kruimelbak moet op één lijn staan met de aandrijfschacht.
2. Als de keep op één lijn staat met de aandrijfschacht wordt de kruimelbak in de kookruimte geduwd. Haak het uiteinde van de kruimelbak over het uiteinde van het transporteurrek.
3. Schuif de kruimelbak aan de stationaire zijde onder het uiteinde van het transporteurrek.
4. Schuif de productstop over het uiteinde aan de stationaire zijde van de kruimelbak.



Afbeelding 13

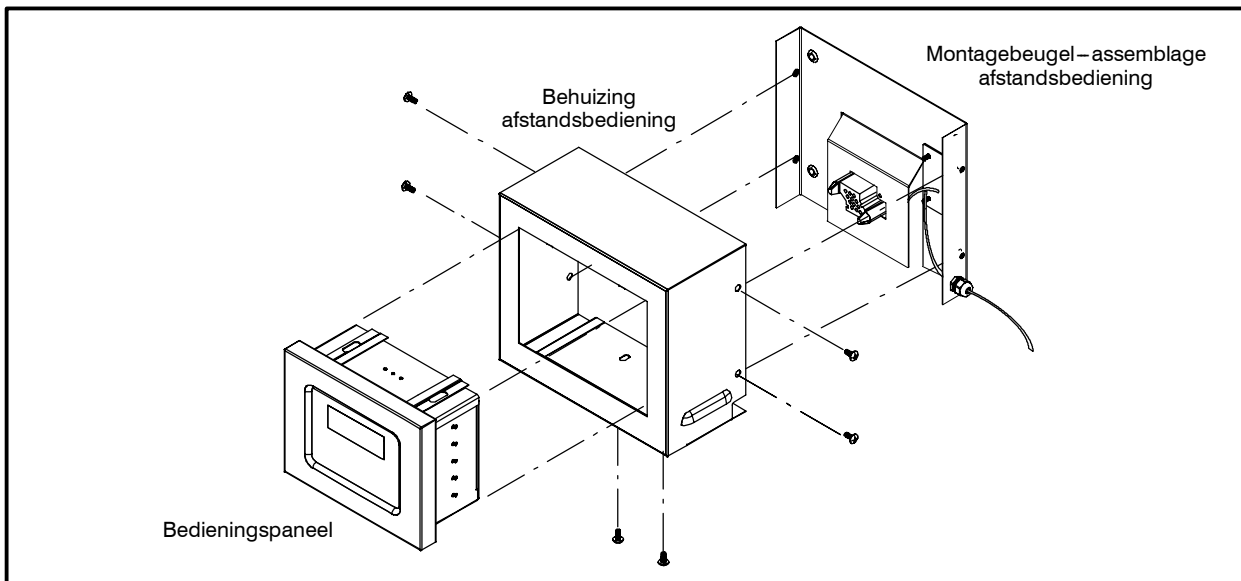


Installatie

Ovenmontage

OPTIONELE AFSTANDSBEDIENING MET COMPUTER

1. Verwijder alle schroeven en demonteer het bedieningspaneel en de montagebeugel-assemblage van de behuizing.
2. Gebruik de montagebeugel als sjabloon om de plaats te markeren waar de montagebouten in de muur gaan.
N.B.: T/m 0,6 cm (1/4 inch) diameter bouten kunnen worden gebruikt. Het soort bout moet worden bepaald door de muurconstructie.
3. Maak de montagebeugel aan de muur vast met de montagebouten.
4. Schuif de behuizing van de afstandsbediening over de montagebout. De gaten aan de zijkanten van de behuizing moeten op één lijn staan met de gaten van de beugel. De bedieningskabel gaat op één lijn staan met de grote gleuf in de montagebeugel.
5. Maak de behuizing vast aan de montagebeugel met de in stap 1 verwijderde schroeven.
6. Overtuig u ervan dat het bedieningspaneel goed in de behuizing en de beugel zit.



Afbeelding 14



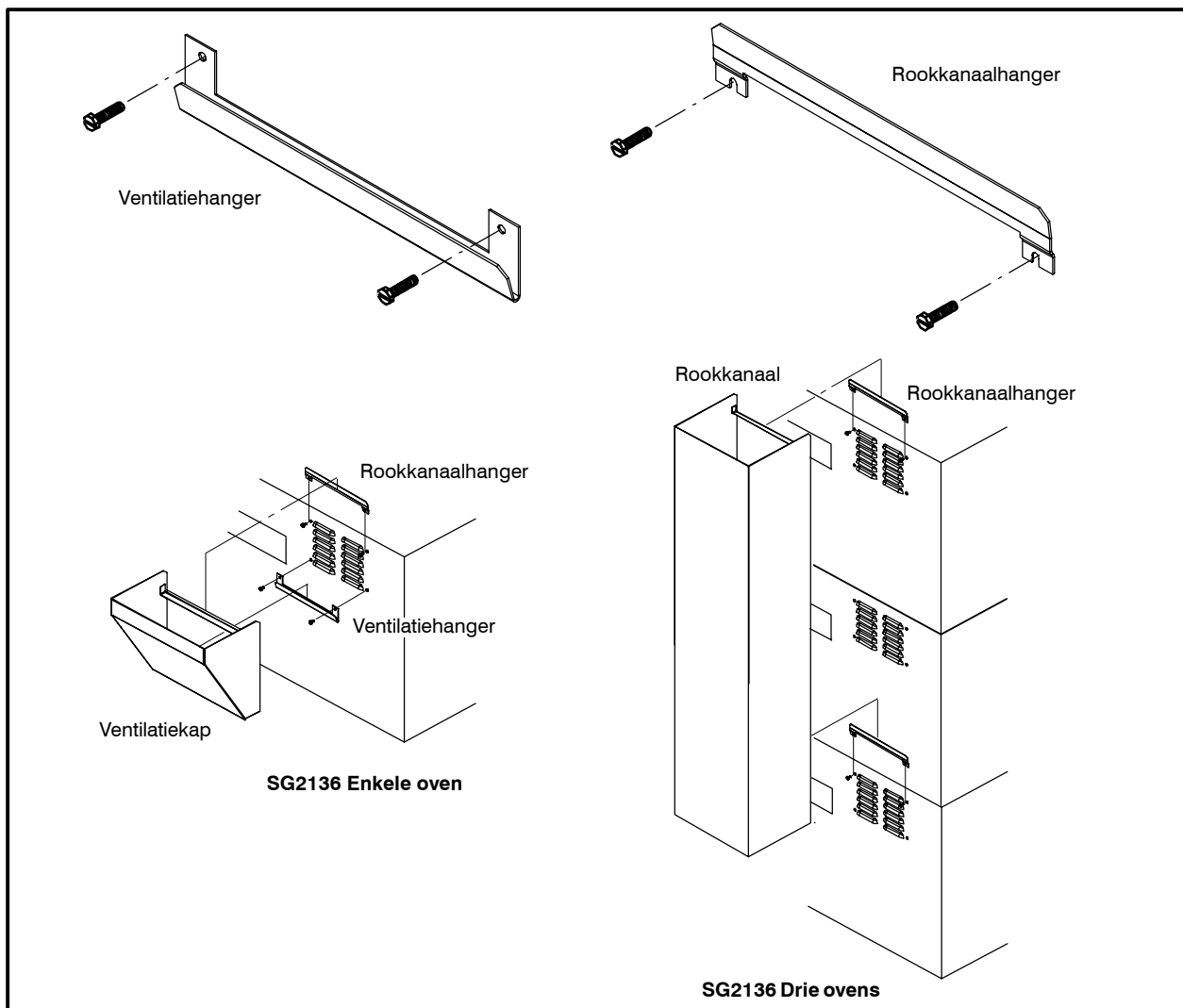
VENTILATIEKAP/ROOKKANAAL

Enkele ovens

1. Maak een ventilatiehanger vast aan de gaten aan de onderkant van de ventilatiejaloezieën op het stationaire uiteinde van de oven.
2. Maak een rookkanaalhanger vast aan de gaten aan de bovenkant van de ventilatiejaloezieën aan het stationaire uiteinde van de oven.
3. Schuif de ventilatiekap naar beneden op de hangers. Het gesloten uiteinde moet omlaag zijn.

Gestapelde ovens

1. Maak een rookkanaalhanger vast aan de gaten aan de bovenkant van de ventilatiejaloezieën aan het stationaire uiteinde van de bovenste en onderste ovens.
2. Schuif het rookkanaal naar beneden op de hangers. Het gesloten uiteinde moet omlaag zijn.



Afbeelding 15



Installatie

Aansluitingen op openbare voorzieningen – normen en codes

DE HIERIN VERMELDE INSTALLATIE– INSTRUCTIES ZIJN UITSLUITEND VOOR GEBRUIK DOOR BEVOEGD INSTALLATIE– EN SERVICEPERSONEEL. INSTALLATIE OF SERVICE DOOR ONBEVOEGD PERSONEEL KAN TOT BESCHADIGING VAN DE OVEN EN/OF VERWONDING VAN DE GEBRUIKER LEIDEN.

Bevoegd installatiepersoneel zijn personen, een firma, een bedrijf, een maatschappij of een onderneming die persoonlijk of via een vertegenwoordiger het volgende uitvoeren, en daarvoor verantwoordelijk zijn:

- de installatie of vervanging van gasleidingen en de aansluiting, installatie, reparatie of het verlenen van service aan, de apparatuur.
- de installatie van elektrische bedrading vanuit de elektriciteitsmeter, de hoofdbedieningskast of het stopcontact naar het elektrische apparaat.

Bevoegd installatiepersoneel moet ervaring hebben met dergelijk werk, vertrouwd zijn met alle benodigde voorzorgsmaatregelen, en voldoen aan alle voorschriften van de provinciale, nationale en/of plaatselijke instanties die jurisdictie hebben.

De installatie moet voldoen aan plaatselijke en nationale codes en installatienormen. Plaatselijke installatiecodes en/of voorschriften kunnen verschillen. Neem a.u.b. contact op met uw plaatselijke wederverkoper als u vragen hebt met betrekking tot de juiste installatie en/of werking van uw Blodgett–oven. Bel de Blodgett Oven Company op telefoonnummer +1 802 860–3700, als er geen plaatselijke wederverkoper is.



Gasaansluiting

Sluit de oven aan op een gasleiding met het juiste soort gas, in overeenstemming met plaatselijke en nationale normen.

SG2136G–ovens hebben een vermogen van 17,6 kW/h (60.000 BTU/u) (63 MJ). Elke oven werd op de fabriek afgesteld om het soort gas te gebruiken dat gespecificeerd staat op het kenplaatje dat aan de linkerkant van het bedieningspaneel bevestigd zit.

Elke oven is uitgerust met een gasklepreguleator voor het handhaven van de juiste gasdruk. **Deze klepmontage is uiterst belangrijk voor de juiste werking van de oven en moet niet worden verwijderd of vervangen met een ander model, tenzij goedgekeurd door Blodgett.**

INSTALLLEER GEEN EXTRA REGULATOREUR OP DE PLAATS WAAR DE OVEN AANSLUIT OP DE

GASTOEVOER, TENZIJ DE TOEVOER HET MAXIMUM OVERSCHRIJDT.

De oven en zijn afzonderlijke afsluitklep moet van het buizensysteem voor gastoevoer worden ontkoppeld tijdens de druktest van dat systeem, bij een testdruk die hoger is dan 1/2 psig (3,45 kPa).

De oven moet geïsoleerd staan van het buizensysteem voor de gastoevoer, door zijn afzonderlijke handbediende afsluitklep te sluiten tijdens de druktest van het gasbuizensysteem op een testdruk die gelijk staat of lager is dan 1/2 psig (3,45 kPa).

De oven instellen voor andere soorten gas

Neem contact op met een bevoegde gasfitter voor het omschakelen naar een ander type gas.

Soort gas	Inlaatdruk mbar	Branderdruk mbar	Injectordiameter mm	Luchtopening mm	Waakvlaminjector mm	Standaard toeleveringswaarde kW (Hs)
G20	25	8.7	2.45	2 x 16	2 x 0,63	17,6 aardgas
G25	20	13	2.45	2 x 16	2 x 0,63	17,6 aardgas
G20/G25	20/25	Volledig ingeschroefde drukreguleator	2.45*	2 x 16	2 x 0,63	17,6 aardgas
G30	30/50	20	2.08	2 x 16	2 x 0,30	17,6 Butaan
G31	30/37/50	25	2.08	2 x 16	2 x 0,30	17,6 Propan

N.B.: * Gebruiken met 3.52 mm voorinjector.



Installatie

Gasaansluiting

AFSTANDSBEUGEL GASSLANG

Als de oven op zwenkwielen gemonteerd is, moet de installateur een commercieel–flexibele aansluiting met minimale diameter van 1,9 cm ($\frac{3}{4}$ inch) gebruiken met een snelkoppeling.

De afstandsbeugel voor de gaslang (van zwaarkaliber–kabel) die met de oven wordt geleverd moet worden gebruikt om beweging van de oven te beperken, zodat er geen spanning op de flexibele gasaansluiting wordt geplaatst. Monteer de afstandsbeugel als volgt:

- De afstandsbeugel moet aan de linkersteun op de achterkant van de oven worden vastgemaakt. Zie blz. 76 voor de installatie van de afstandsbeugel.
- De afstandsbeugel moet kort genoeg zijn om elke soort spanning op de aansluiting te voorkomen. Zie Afbeelding 16 aanzicht A voor details over het bijstellen van de lengte.
- Nadat de afstandsbeugel op zijn volledige bereik is aangebracht is installatie van de aansluiting en snelkoppeling gemakkelijk.

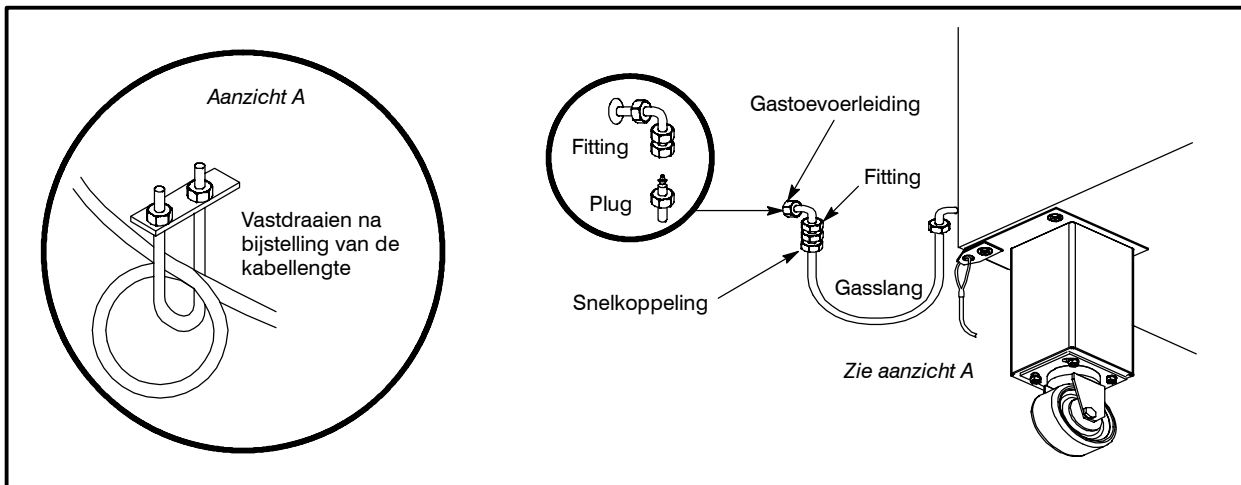
Het vaste uiteinde van de afstandsbeugel moet worden vastgemaakt zonder schade aan het gebouw te veroorzaken. Maak de afstandsbeugel NIET vast aan de gasleiding of aan elektriciteitsbuizen. Gebruik funderingsbouten in beton– of cementblokken. Voor houten wanden moeten hi–test plaatschroeven in de balken van de wand worden gedreven.



WAARSCHUWING!!

Als de afstandsbeugel om welke reden dan ook ontkoppeld is, moet hij opnieuw worden aangebracht als de oven weer op zijn oorspronkelijke plaats wordt gezet.

De afstandsbeugel en snelkoppeling moeten voldoen aan plaatselijke en nationale installatienormen. Plaatselijke installatiecodes en/of voorschriften kunnen verschillen. Neem a.u.b. contact op met uw plaatselijke wederverkoper als u vragen hebt met betrekking tot de juiste installatie en/of werking van uw Blodgett–oven. Bel de Blodgett Oven Company op telefoonnummer +1 802 860–3700, als er geen plaatselijke wederverkoper is.



Afbeelding 16

Elektrische aansluiting

Controleer of de stroomtoevoer voldoende is voor het voltage, de stroomsterkte en fasevereisten zoals op het kenplaatje staat vermeld, voordat elektrische aansluitingen op de oven worden gemaakt.

N.B.: Elektrische aansluitingen moeten uitsluitend door een bevoegde installateur worden uitgevoerd.

N.B.: De elektrische installatie moet voldoen aan de nationale en plaatselijke codes en installatievoorschriften.

Een spanningsontlasting voor het netsnoer is vereist. De installateur moet een netsnoerdraagbus leveren die aan alle plaatselijke en nationale installatienormen voldoet.

Een bedradingschema is bij deze handleiding gevoegd en is ook bevestigd aan de achterkant van de oven.

SG2136G

Voor SG2136G ovens is een voorziening van 5 ampère, 50 Hz, 1 ohm, 230 volt wisselstroom, 3 draden bestaande uit L1, neutraal (of L2) en aarde nodig. Gebruik 75 °C draad en pas de grootte aan de landelijke elektrische of plaatselijke voorschriften.

Sluit de oven aan op een aparte 230 V, 50 Hz stroomvoorziening met een netsnoer en stekker of vaste aansluiting en stroomverbreker. De stroomverbreker of stekker moet alle polen inclusief neutraal uitschakelen, met een contactafschieding van ten minste 3 mm.

SG2136E

Voor SG2136E ovens is een voorziening van 15 ampère, 50 Hz, 3 ohm, 230/400 volt wisselstroom, 5 draden bestaande uit L1, L2, L3, neutraal en aarde nodig.

Sluit de oven aan op een aparte 230 V, 50 Hz stroomvoorziening met een netsnoer en stekker of vaste aansluiting en circuit. Als een netsnoer met stekker wordt gebruikt moet de oven zodanig worden geplaatst zodat de stekker kan worden bereikt. De stroomverbreker of stekker moet alle polen inclusief neutraal uitschakelen, met een contactafschieding van ten minste 3 mm.

Aansluiting: L1 + L2 + L3 + neutraal + aarding.



WAARSCHUWING

Onjuiste bedrading kan zware schade aan de elektrische onderdelen en mogelijk brand in het bedieningspaneel tot gevolg hebben.

DE BLODGETT OVEN COMPANY AANVAARDT GEEN VERANTWOORDELIJKHEID VOOR GELEDEN VERLIES OF SCHADE DIE WERD OPGELOPEN ALS GEVOLG VAN ONJUISTE INSTALLATIE.



Bediening

Informatie over de veiligheid

DE INFORMATIE IN DIT GEDEELTE IS VOOR GEKwalificeerd personeel. Tot het gekwalificeerd personeel behoren zij die de informatie in deze handleiding nauwkeurig hebben gelezen, die bekend zijn met de functies van de oven en/of eerder ervaring hebben opgedaan met de werking van de beschreven apparatuur. Het zich houden aan de procedures die hier worden aanbevolen draagt bij aan de zekerheid van een optimale prestatie en een langdurig probleemloos gebruik.

Neem de tijd om de volgende aanwijzingen voor veiligheid en gebruik te lezen. Ze zijn van wezenlijk belang voor een goede werking van uw Blodgett transportoven.



TIPS VOOR DE VEILIGHEID

Lees dit voor uw veiligheid vóór ingebruikneming

Wat te doen als u gas ruikt:

- Probeer NIETS aan te steken.
- Raak GEEN elektrische schakelaars aan.
- Gebruik een telefoon elders om onmiddellijk uw gasleverancier te bellen
- Bel de brandweer als u uw gasleverancier niet kunt bereiken.

Wat te doen bij stroomuitval:

- Het controlesysteem gaat automatisch op stand-by. Wanneer er weer stroom is, druk op de AAN/UIT-knop om de oven weer in werking te stellen.
- Probeer de oven NIET in werking te stellen tot de stroom weer in ingeschakeld.
- De inhoud van de ovenruimte dient te worden verwijderd. Indien er zich voedsel in de ovenruimte bevindt zal het gedurende een paar minuten in een langzaam tempo blijven doorbakken.

N.B.: In geval van het uitvallen van de oven, door welke oorzaak dan ook, wacht vijf (5) minuten alvorens de oven opnieuw in werking te stellen.

Wat te doen om de oven te stoppen in een noodgeval:

- Het apparaat is aan de voorzijde voorzien van een noodknop om het uit te zetten. Mocht het nodig zijn de band, ventilatoren of hitteverspreiding uit te schakelen, druk dan op de noodknop. Gebruik de noodknop NIET als gewone aan/uit-schakelaar, aangezien dan schade aan de aanjagers kan ontstaan.

Algemene tips voor de veiligheid:

- Gebruik geen gereedschap om de gasregeling af te sluiten. Probeer het niet te herstellen als de gasregeling niet met de hand kan worden afgesloten. Schakel een gekwalificeerd technicus in.
- Als de oven om een of andere reden moet worden verplaatst, dient de gastoevoer te worden afgesloten en los te worden gemaakt van het apparaat, voordat de afstandsbeugel wordt verwijderd. Koppel de afstandsbeugel opnieuw aan nadat de oven in zijn oorspronkelijke positie is teruggebracht.
- Verwijder NIET de behuizing rondom het elektriciteitskastje en open NIET het lager gelegen besturingspaneel tenzij de stekker van de oven eruit is getrokken.
- Deze oven is niet bedoeld voor het opslaan of bewaren van warme producten. Het is normaal gesproken niet bedoeld voor gebruik bij temperaturen lager dan 93°C (200° Fahrenheit).

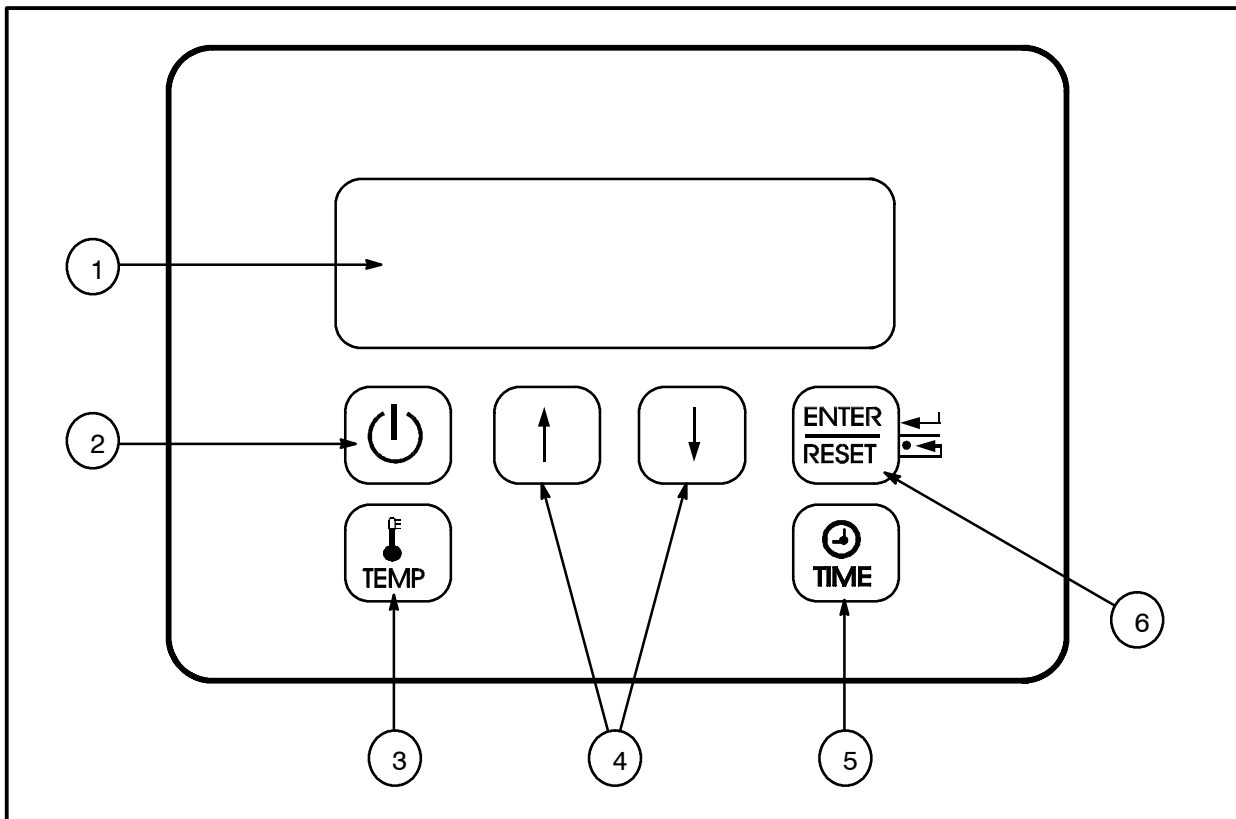
Automatische korte afsluiting (alleen ovens van het type SG2136G)

Volgens officiële voorschriften moet de ontstekingsbediening bij constant gebruik elke 24 uur de veiligheidsfuncties controleren. Als de oven 24 uur continu in gebruik is, zal het automatisch gedurende 10 seconden uitschakelen, inclusief alle aanjagers, en dan opnieuw starten. Als er tijdens de uitschakeling een knop wordt ingedrukt, zal de oven niet automatisch opnieuw starten.

Standaard handmatige bediening

BESCHRIJVING VAN DE HANDMATIGE BEDIENING

1. DIGITALE DISPLAY – een display met twee regels geeft de tijd, temperatuur en andere informatie over de besturing.
2. OVEN AAN/UIT (AAN/WACHTSTAND) – regelt de stroomtoevoer naar de oven.
3. TEMPERATUURKNOP – indrukken om de baktemperatuur te wijzigen.
4. PIJLTOETSEN – indrukken om de ingestelde tijd en temperatuur op het display te wijzigen.
5. TIJDKNOP – indrukken om de baktijd te wijzigen.
6. OPSLAAN/OPNIEUW INSTELLEN – indrukken om een nieuwe baktijd of temperatuur op te slaan. Ook indrukken om het alarmgeluid op te doen houden in geval van een fout. Het alarm zal elke tien seconden afgaan tot de fout is verholpen.



Afbeelding 17



Bediening

Standaard handmatige bediening

BEDIENING

N.B.: Het volgende voorbeeld is in F (graden Fahrenheit) Het display geeft C weer indien in graden Celsius is geprogrammeerd.

Om de oven aan te zetten:

1. Druk op knop OVEN AAN/UIT (2). De besturing stelt zich automatisch in op de laatste gebruikte tijd- en temperatuurinstellingen.

Het display geeft weer:

SET TEMP XXXF HEAT
COOK TIME XX:XX

N.B.: WARMTE verschijnt in de bovenste regel van het display als de besturing om warmte vraagt.

2. De ventilatoren beginnen te werken. De transportband begint te lopen op de ingestelde baktijd. De warmte loopt op tot de ingestelde temperatuur.
3. Wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt, lichten GEREED en STEL TEMPERATUUR IN afwisselend op in de bovenste regel van het display en er klinkt een waarschuwingssignaal.

Om de oventemperatuur te wijzigen:

1. Druk op de temperatuurknop (3).

Het display geeft weer:

SET POINT TEMP
XXXX

2. Druk op de pijltoetsen (4) om naar de gewenste temperatuur te gaan.
3. Druk op OPSLAAN (6) om de nieuwe oventemperatuur in te stellen.

Om de baktijd te wijzigen:

1. Druk op de tijdknop (5).

Het display geeft weer:

SET COOK TIME
XX:XX

2. Druk op de pijltoetsen (4) om naar de gewenste baktijd te gaan.
3. Druk op OPSLAAN (6) om de nieuwe baktijd in te stellen.

Om de huidige oventemperatuur weer te geven:

1. Druk op beide pijltoetsen (4) .

Het display geeft weer:

TEMP XXXF
DOWN – EXIT

2. Druk op de pijltoets OMLAAG om het display de ingestelde tijd en temperatuur opnieuw weer te laten geven.

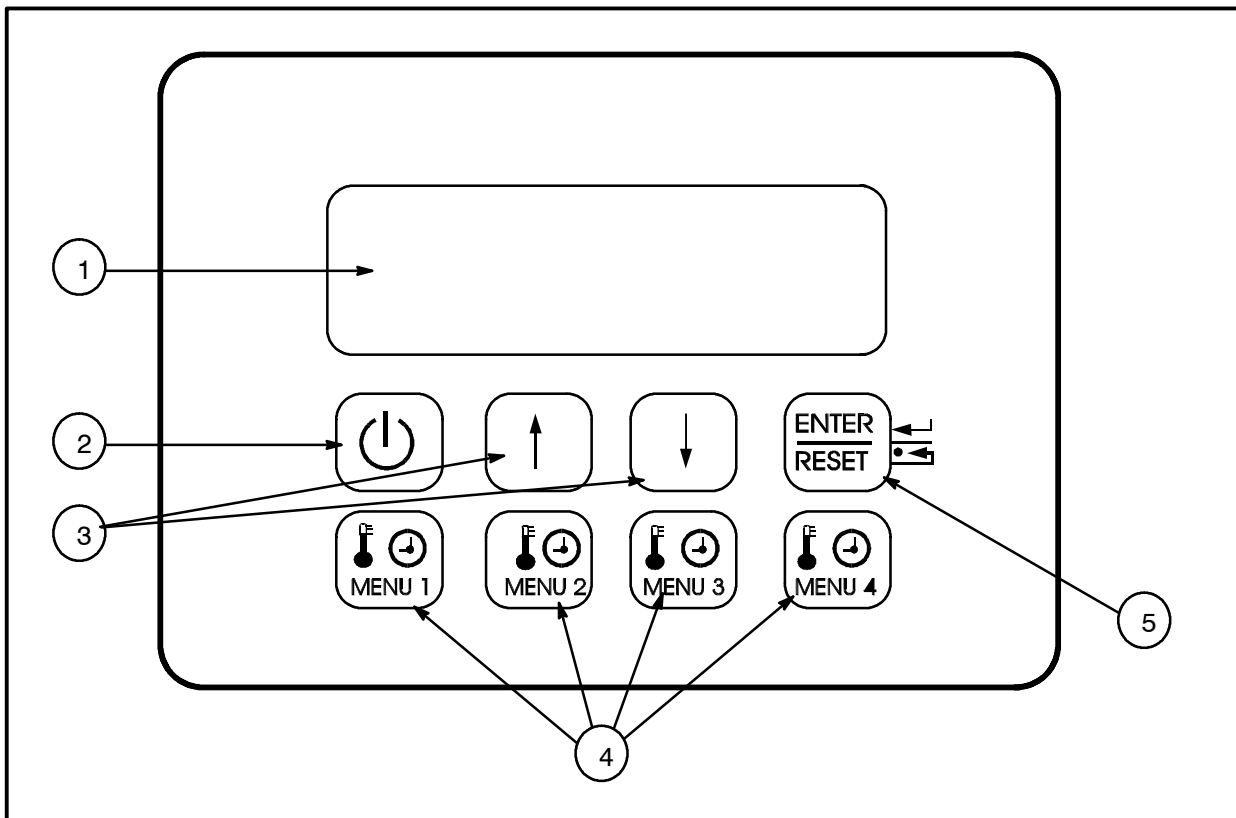
Om de oven af te sluiten:

1. Druk op de toets OVEN AAN/UIT (2). De oven is uitgerust met een koelmechanisme voor de motoras en het asblok. Dit stelt de motor(en) van de aanjager(s) in staat om te draaien ongeacht de stand van de besturing. De aanjager(s) blijven in werking tot de oven op een veilige temperatuur is gekomen.

Programmeerbare menu – instelling

BESCHRIJVING VAN DE MENU – INSTELLING

1. DIGITALE DISPLAY – een display met twee regels geeft de tijd, temperatuur en andere informatie over de besturing.
2. OVEN AAN/UIT (AAN/WACHTSTAND) – regelt de stroomtoevoer naar de oven.
3. PIJLTOETSEN – indrukken om de ingestelde tijd en temperatuur op het display te wijzigen. Druk ook op deze om tijdens het programmeren door de menu's te gaan.
4. MENU TOETSEN – programmeerbare producttoetsen. Er kunnen maximaal vier verschillende tijds- en temperatuurinstellingen worden opgeslagen.
5. OPSLAAN/OPNIEUW INSTELLEN – indrukken om instellingen tijdens het programmeren op te slaan. Ook indrukken om het alarmgeluid op te doen houden in geval van een fout. Het alarm zal elke tien seconden gaan tot de fout is verholpen.



Afbeelding 18



Bediening

Programmeerbare menu – instelling

HET PROGRAMMEREN VAN MENU'S

N.B.: Het volgende voorbeeld is in F (graden Fahrenheit) Het display geeft C weer indien in graden Celsius is geprogrammeerd.

Om in de programmeermodus te komen:

1. Wanneer de oven is uitgeschakeld, houd dan gedurende ongeveer drie seconden tegelijkertijd de pijltoets OMHOOG (3) en de toets OPSLAAN/RESET (5) ingedrukt.

Het display geeft weer:

ACCESS CODE
000

2. Houd de pijltoets OMHOOG (3) ingedrukt tot de onderste regel van het display 111 weergeeft (de opgeslagen toegangscode)
3. Druk op OPSLAAN/RESET (5) om in de programmeermodus te komen.

Om de menu-toetsen te programmeren:

1. Het display geeft weer:

SELECT MENU KEY
MENU 1, 2, 3, OR 4

2. Druk op MENU (4) voor het programmeren.
N.B.: In dit voorbeeld zullen wij menu-toets 1 programmeren.

3. Het display geeft weer:

MENU-1 SELECT TEMP
XXXF PRESS ENTER

Gebruik de pijltoetsen (3) om naar de gewenste oventemperatuur te gaan.

Druk op OPSLAAN (5) om de nieuwe oventemperatuur op de slaan.

4. Het display geeft weer:

MENU-1 COOK TIME
XX:XX PRESS ENTER

Gebruik de pijltoetsen (3) om naar de gewenste baktijd te gaan.

Druk op OPSLAAN (5) om de nieuwe baktijd op de slaan.

5. Het display gaat aan en uit:

MENU-1
PROGRAM DONE

Om de programmeermodus te verlaten:

1. Houd gedurende ongeveer drie seconden tegelijkertijd de pijltoets OMHOOG (3) en op de toets OPSLAAN/RESET (5) ingedrukt.

N.B.: Als er gedurende één minuut geen toets wordt ingedrukt, verlaat de besturing automatisch de programmeermodus.



Programmeerbare menu – instelling

BEDIENING

1. Druk op knop OVEN AAN/UIT (2). De besturing stelt zich automatisch in op de laatste gebruikte tijd- en temperatuurinstellingen.

Het display geeft weer:

M-X TEMP XXXF HEAT
COOK TIME XX:XX

N.B.: WARMTE verschijnt in de bovenste regel van het display als de regeling om warmte vraagt.

2. Druk op de gewenste Menutoets (4).
3. De ventilatoren beginnen te werken. De transportband begint te lopen op de ingestelde baktijd. De warmte loopt op tot de ingestelde temperatuur.
4. Wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt, lichten GEREED en STEL TEMPERATUUR IN afwisselend op in de bovenste regel van het display en er klinkt een waarschuwingssignaal. De transportband begint te lopen op de ingestelde baktijd. De warmte loopt op tot de ingestelde temperatuur.

N.B.: Druk op één van de andere menutoetsen om de baktijd en temperatuur te wijzigen.

Om de huidige oventemperatuur weer te geven:

1. Druk op beide pijltoetsen (4) .
Het display geeft weer:

XXXF
DOWN – EXIT

2. Druk de pijltoets OMLAAG om het display de ingestelde tijd en temperatuur weer te laten geven.

Om de oven af te sluiten:

1. Druk op de toets OVEN AAN/UIT (2). De oven is uitgerust met een koelmechanisme voor de motoras en het asblok. Dit stelt de motor(en) van de aanjager(s) in staat om te draaien ongeacht de stand van de besturing. De aanjager(s) blijven in werking tot de oven op een veilige temperatuur is gekomen.



Bediening

Ovenbijstellingen voor het bakken

De combinatie van de looptijd van de band, de oventemperatuur en de luchtstroom zijn belangrijk voor het behalen van goede resultaten met uw Blodgett transportoven. Gebruik de volgende richtlijnen om de looptijd van de band en oventemperatuur van uw unit aan te passen. Neem voor vragen met betrekking tot verdere aanpassingen van uw oven contact op met uw Blodgett-vertegenwoordiger voor assistentie.

BANDSNELHEID EN OVENTEMPERATUUR

De bandsnelheid (baktijd) en oventemperatuur zijn de twee variabelen die worden gebruikt voor de fijne afstemming van uw oven voor een specifiek product. Breng, om de optimale baktijd en temperatuur te bepalen, kleine veranderingen aan voor ieder monster en houd één variabele constant. Bijvoorbeeld, als de oventemperatuur 238°C (460°F), en de looptijd van de band 7 minuten is, maar de pizza is nog niet bruin genoeg, verhoog de temperatuur tot 246°C (475°F) en houd de bandsnelheid gelijk. Indien echter het midden van de pizza niet geheel doorbakken is, houd de oventemperatuur gelijk, en verhoog de baktijd tot 7 minuten en 30 seconden. In het algemeen, verhoog de baktemperatuur om het proces van korstvorming te versnellen, en verleng de looptijd van de band om het meer doorbakken te maken.

TEMPERATUREN VAN PRODUCTEN DIE KLAAR ZIJN

De temperaturen binnen gebakken producten moeten meteen gemeten worden nadat deze uit de ovenruimte komen, om zeker te zijn van een veilige temperatuur van het product. De temperatuur binnen een pizza moet hoger zijn dan 74°C (165°F). De minimum temperaturen variëren per product.

AANPASSINGEN VAN DE LUCHTSTROOM

Zet de platen om de bakruimte aan te passen zo laag mogelijk voor het betreffende menuonderdeel. Het verlagen van de ruimte vermindert de hoeveelheid hete lucht die ontsnapt uit de openingen in de oven.

Meestal kunnen de ideale ovenafstellingen ingetoetst worden zonder dat er wijzigingen in de stand van de luchtplaat hoeven te worden gemaakt. De ovenconfiguratie moet niet gewijzigd worden tenzij de afstellingen van de tijd en temperatuur onsuccesvol gebleken zijn.

Aanpassingen voor de luchtstroom kunnen nodig zijn om de oven goed af te stellen voor een bepaald product. De luchtplaat, boven de bakruimte, bevat gaten die kunnen worden afgesloten met behulp van de afsluitplaten. De platen kunnen eenvoudig worden ingesteld om de luchtstroom naar uw behoefte te regelen. Gebruik de volgende richtlijnen om de afsluitplaten aan te passen. Zie Afbeelding 19.

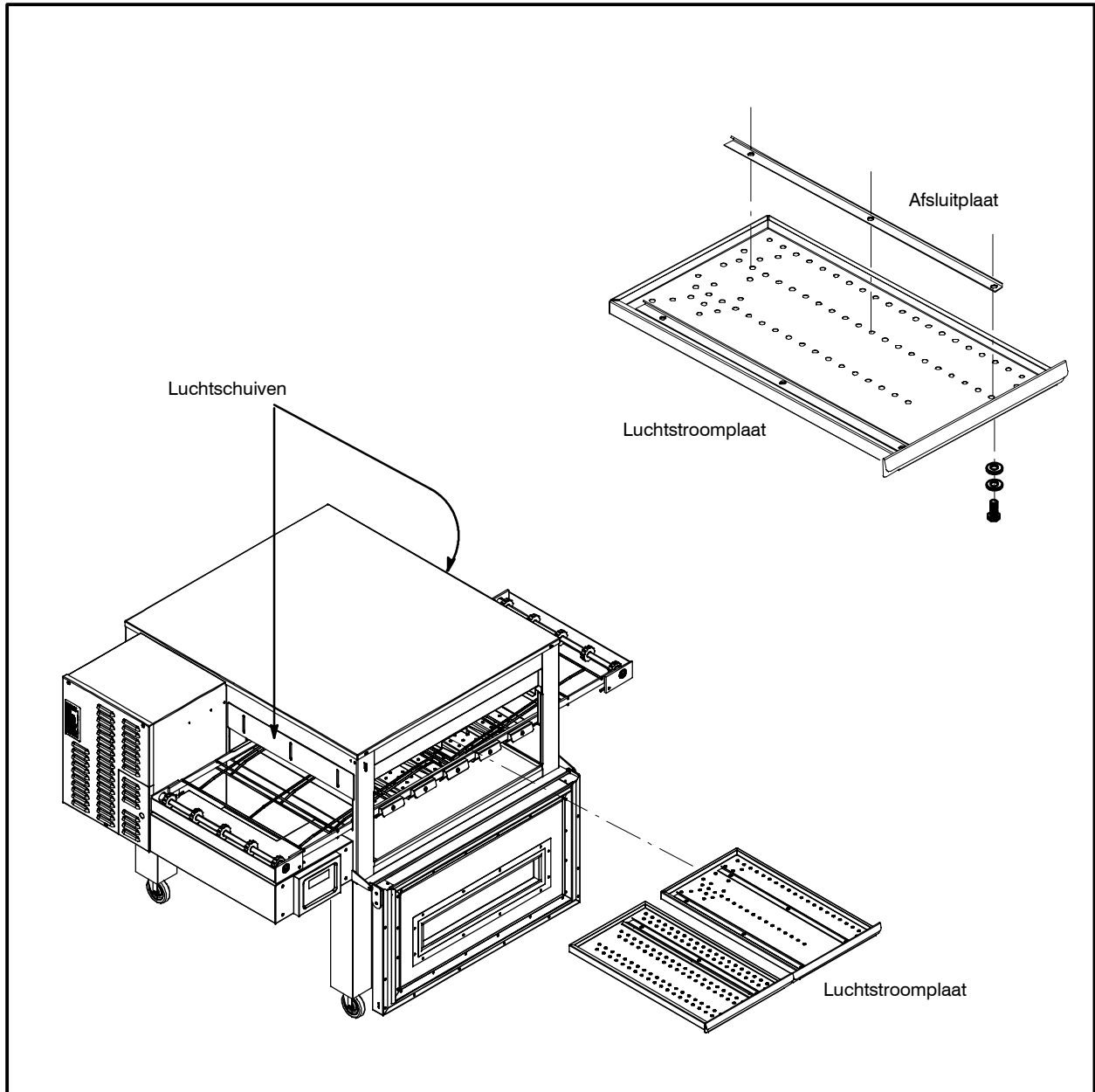
1. Verzeker u ervan dat de oven is uitgeschakeld en geheel is afgekoeld.
2. Open de toegangsdeur aan de voorzijde.
3. Schuif de luchtplaten uit de binnenkant van de oven.
4. Verwijder de schroeven, ringen en borgringen waarmee de afsluitplaat aan de luchtplaat wordt vastgehouden.
5. Stel de platen af.
6. Zet de schroeven, ringen en borgringen weer terug om de afsluitplaten op de nieuwe plaats vast te zetten. Maak voor toekomstige referentie een schets van de uiteindelijke instelling.
N.B.: Een of twee afsluitplaten kunnen geheel worden weggelaten als dit nodig is voor het gewenste resultaat.
7. Zet de luchtplaat weer op zijn plaats, en sluit de toegangsdeur.

De volgende voorbeelden illustreren de regeling van de luchtstroom.

N.B.: De eerste helft van de bakruimte heeft de meeste invloed op de eerste fase van het bakken van het product, terwijl de tweede helft meer invloed heeft op het bruin worden.

- Er zijn een juiste baktijd en temperatuur vastgesteld, maar er wordt meer korst aan de bovenzijde gewenst. Verschuif één van de afsluitplaten om een rij gaten bij het einde van de oven open te laten.
- De onderkant van de pizza is goudbruin, maar de bovenzijde is te donker. Sluit rijen met gaten bij de uitgang van de oven om de korstvorming aan het einde te verminderen.
- Het midden van de pizza is nog zacht en het beleg is niet helemaal gaar. Open rijen met gaten bij de ingang van de ovenruimte en sluit rijen aan het uiteinde.

Ovenbijstellingen voor het bakken



Afbeelding 19



Onderhoud

Schoonmaken



WAARSCHUWING!!

Trek altijd de stekker er uit alvorens de oven te reinigen of een onderhoudsbeurt te geven.



WAARSCHUWING!!

Als gasovens moeten worden verplaatst, dient de gastoevoer te worden afgesloten en los te worden gemaakt van het apparaat, voordat de afstandsbeugel wordt verwijderd. Verbind de beugel opnieuw nadat de oven in zijn oorspronkelijke positie is teruggebracht.

Volg dit aanbevolen schema voor het schoonmaken voor een goede prestatie van de oven.

DAGELIJKS:

1. Maak de transportband schoon met een staalborstel. Elk materiaal kan worden gebruikt in de kruimelbakken.
2. Ledig en reinig de kruimelbakken. Gebruik een mengsel van warm water en afwasmiddel. Spoel de bakken af met schoon water.
3. Verzekert u ervan dat de koelventilatoren in werking zijn. Uitgestoten lucht moet komen uit:
 - de ventilatieopeningen aan de rechterzijde bij de achterkant
 - en de perforatiegaten in de onderkant van de tunnel op de integrale regeleenheden.

ELKE DRIE MAANDEN:

1. Borstel de beschermkappen van de koelventilatoren, de inlaatjaloezieën van de regelkast en de achterste ventilatieopeningen en reinig ze.

ÉÉN KEER PER HALF JAAR:

1. Haal de stekker van de oven eruit. Maak de verbindingen van de gastoevoer los.
2. Verwijder de kruimelbakken en productstop aan de uiteinden van het transportmechanisme. Zie pagina 83
3. Verwijder de transportband als volgt:
 - a.) Verwijder met een kabeltang de hoofdschakels van de transportband. Zie pagina 82.

- b.) Verwijder de bandaanspanners uit het uitgangseind van de oven.4. Verwijder de transportbandste

- c.) Schuif de band aan één zijde eruit. Verzekert u ervan dat u de band rolt zoals getoond in Afbeelding 20. Anders zal de band ondersteboven zijn wanneer het opnieuw wordt aangebracht.

4. Verwijder de transportbandsteun van de stationaire zijde.

5. Verwijder de transportbandsteun van de aandrijfzijde als volgt:

- a.) Verwijder de afstelpen voor de transportband waarmee de transporteur aan de transporteurbeugel is vastgemaakt. De pen bevindt zich onder de aandrijfriem, achter de toegangsdeur van de elektriciteitskast.

- b.) Duw de transporteur naar binnen om de aandrijfriem los te maken. Verwijder de aandrijfriem van de riemschijf van de transporteur. Als u het samenstel niet kunt verduwen, moet u de motorophanging losmaken.

6. Laat het toegangspaneel zakken. Verwijder de lichtplaten en straalpijpen.

7. Reinig de ovenonderdelen als volgt:

- a.) Laat de transportband in een mengsel van warm water en afwasmiddel weken in een gootsteen met drie bakken of in een grote bak. Laat de band opgerold terwijl u deze reinigt. Spoel de band grondig af en laat deze aan de lucht drogen alvorens u hem weer installeert.

- b.) Maak de transporteursteunen, kruimelbakken, productstop, straalpijpen en luchtplaten schoon met een mengsel van warm water en afwasmiddel. Spoel ze af met schoon water. Als het reinigen moeilijk gaat, kunt u een zwaar ontvettingsmiddel of ovenreiniger gebruiken die veilig is voor aluminium.

- c.) Maak de binnenkant van de oven schoon met een universeel reinigingsmiddel of een ovenreiniger die veilig is voor aluminium.

Schoonmaken

8. Verplaats de oven en maak de vloer eronder schoon. Pas op dat u de gasleiding of elektrische snoeren van de oven niet beschadigt wanneer u de oven verplaatst.
9. Zet de oven weer in elkaar.

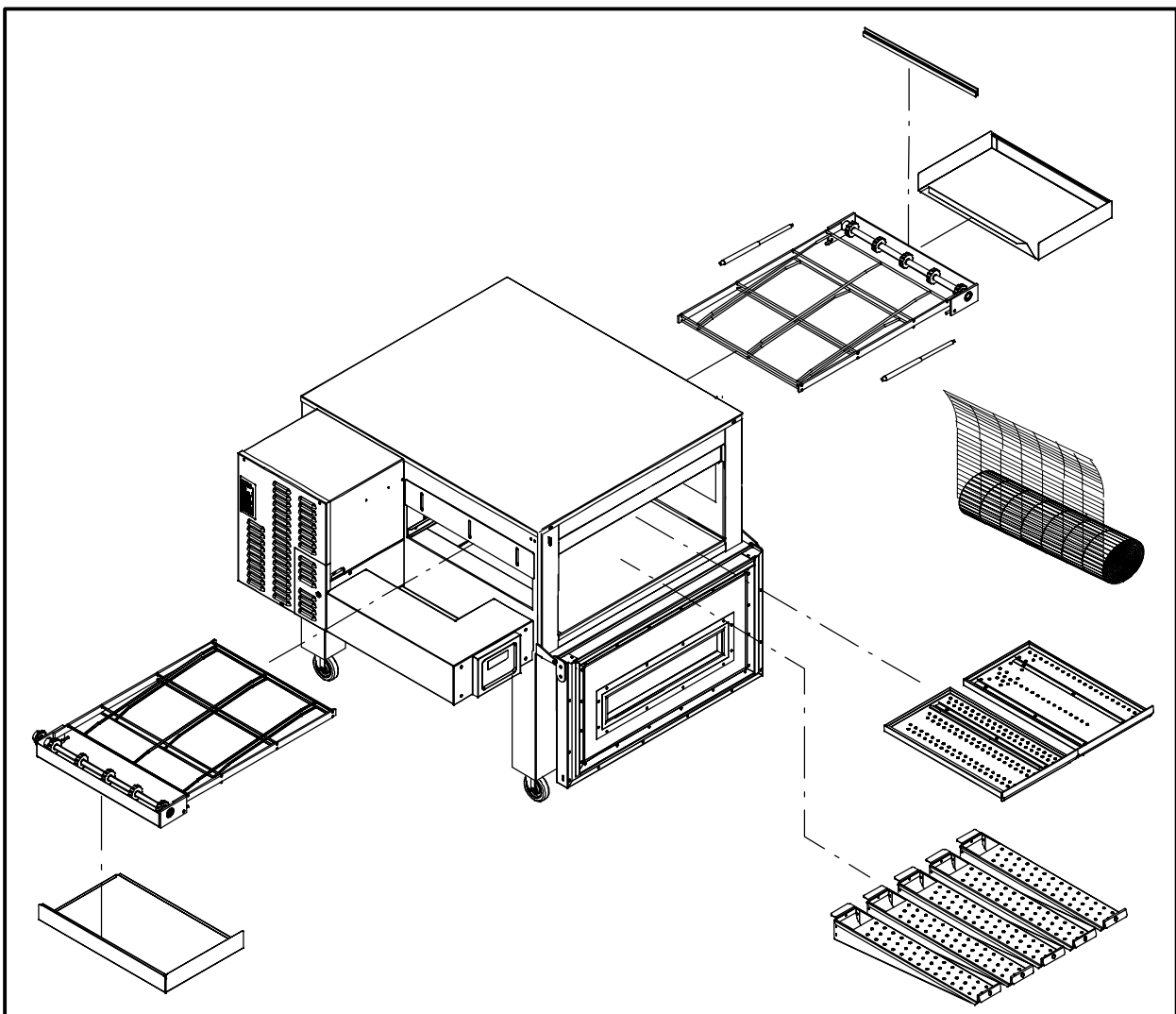
JAARLIJKS:

Een bevoegd onderhoudstechnicus van de fabriek moet:

1. De binnenkant van de control-box openen en schoonmaken.

2. Alle elektrische verbindingen controleren en vastzetten.
3. Controleer de koolborstels van de gelijkstroommotor op slijtage.
4. De aandrijfketting van de transporteur controleren op staat van reiniging, smering en spanning.

Als er onderhoud nodig is, neem dan contact op met uw servicemaatschappij, met een vertegenwoordiger van de fabriek of met de Blodgett Oven Company.



Afbeelding 20



Onderhoud

Problemen oplossen

MOGELIJKE OORZA(A)K(EN)	AANBEVOLEN OPLOSSING
SYMPTOOM: Besturingsweergave geeft niets weer en er is geen stroom in de oven.	
<ul style="list-style-type: none">• Stopcontact werkt niet (nieuwe installaties).• De stekker van de oven is niet aangesloten.• Noodstopchakelaar is ingedrukt (alleen bij ovens met afstandsbediening).• De zekering(en) zijn gesprongen. • 24 V= interne stroomonderbreker van de stroomvoorziening is los.• De 24 V= stroomvoorziening is buiten werking.	<ul style="list-style-type: none">• Zorg ervoor dat een gekwalificeerd persoon zorgt dat de contacten weer in orde zijn.• Controleer of het elektriciteits snoer verbonden is.• Trek de knop uit om de noodstop uit te schakelen.• Trek het snoer van de oven eruit. Controleer de 5A –zekeringen achter de toegangsdeur van het elektriciteitskastje. Bel indien nodig de servicedienst.• Maak het netsnoer van de oven 15 minuten los. Controleer de zekeringen en sluit opnieuw aan.• *
SYMPTOOM: De transportband loopt niet of stopt. Het display geeft weer <i>MOTOR FAULT – CALL SERVICE</i> .	
<ul style="list-style-type: none">• Band is ergens aan vastgehaakt in de oven.• Band is overbelast.• Defecte aandrijfmotor van de transporteur.• Defecte besturing van aandrijfmotor van de transporteur.	<ul style="list-style-type: none">• Zet de oven uit. Loskoppelen en probleem oplossen.• Verwijder het product tot de band begint te bewegen en bel de servicedienst.• *• *
SYMPTOOM: Besturingsweergave geeft niets weer en de oven is aan.	
<ul style="list-style-type: none">• Verbinding aan de achterkant van de besturing is losgeraakt. De oven dient het te doen en gebreken te melden, maar de besturing doet het niet	<ul style="list-style-type: none">• Sluit met de hand de gaskraan af. Als de oven is afgekoeld, haal de stekker eruit en bel de servicedienst (SG2136G).• Druk op de knop van de noodstop en bel de servicedienst (SG2136E).
<p>*Dit geeft aan dat het verhelpen een moeilijke operatie is en alleen door gekwalificeerd personeel dient te worden uitgevoerd. Het wordt echter aanbevolen dat alle reparaties en/of aanpassingen worden gedaan door uw Blodgett servicebedrijf en niet door de eigenaar of degene die het bedient. Blodgett kan geen verantwoordelijkheid aanvaarden voor schade die is ontstaan doordat onderhoud is uitgevoerd door personeel dat niet is gekwalificeerd.</p>	



WAARSCHUWING!!

Trek altijd de stekker er uit alvorens de oven te reinigen of een onderhoudsbeurt te geven.



A.U.B.!!

Schrijf nauwkeurig alle foutmeldingen op die op het besturingsweergave worden weergegeven.

Problemen oplossen

MOGELIJKE OORZA(A)K(EN)	AANBEVOLEN OPLOSSING
<p>SYMPTOOM: De brander doet het niet (SG2136G) of de elementen worden niet warm (SG2136E).</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Besturing is uitgeschakeld. • Ingestelde temperatuur is lager dan de omgevingstemperatuur. • De motor(en) van de convector-aanjager(s) doet(doen) het niet. Display: <i>BLOWER FAULT – CALL SERVICE</i> • De zekering(en) zijn gesprongen. • Noodstopchakelaar is ingedrukt (alleen bij ovens met afstandsbediening). <p>Alleen voor ovens van het type SG2136G</p> <ul style="list-style-type: none"> • De met de hand te bedienen gaskraan is gesloten. • De motor van de verbrandingsaanjager doet het niet. Display: <i>COMBUSTION BLWR FAIL – CALL SERVICE</i> • De drukschakelaar van de verbrandingsaanjager is defect of niet goed ingesteld. Display: <i>COMB PS FAULT – CALL SERVICE</i> • De brander gaat niet goed aan of de vlam is uitgegaan. Display: <i>IGNITION ALARM – PRESS RESET or NO FLAME SENSE – RESET OR CALL SERVICE</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Druk op AAN/UIT-toets. • Stel in op gewenste temperatuur. Zie pagina 92 van Gebruik voor aanwijzingen. • * • Maak het netsnoer van de oven los en controleer de zekeringen (SG2136E). Bel indien nodig de servicedienst. • Trek de knop uit om de noodstop uit te schakelen. • Open de gaskraan. • * • * • Druk op de resetknop op het besturingspaneel van het elektriciteitskastje, links van de indicatielampjes. Bel indien nodig de servicedienst.
<p>*Dit geeft aan dat het verhelpen een moeilijke operatie is en alleen door gekwalificeerd personeel dient te worden uitgevoerd. Het wordt echter aanbevolen dat alle reparaties en/of aanpassingen worden gedaan door uw Blodgett servicebedrijf en niet door de eigenaar of degene die het bedient. Blodgett kan geen verantwoordelijkheid aanvaarden voor schade die is ontstaan doordat onderhoud is uitgevoerd door personeel dat niet is gekwalificeerd.</p>	



Onderhoud

Problemen oplossen

MOGELIJKE OORZA(A)K(EN)	AANBEVOLEN OPLOSSING
SYMPTOOM: de oven bereikt niet de gewenste temperatuur.	
<ul style="list-style-type: none">• Gasdruk in verdeelstuk wordt te laag (SG2136G).• De gasdruk naar de oven is te laag (SG2136G).• De motor(en) van de convectie–aanjager(s) doet(doen) het niet.• De zekering(en) zijn gesprongen. • Noodstopchakelaar is ingedrukt (alleen bij ovens met afstandsbediening).• Defect relais van verwarmingselement (SG2136E).• Verwarmingselement(en) uitgebrand (SG2136E).• De schakelaar van de maximum temperatuur is buiten werking (open) of niet aangepast of defect. Display: HI LIMIT TRIP – RESET EGO• Intern probleem met besturing.	<ul style="list-style-type: none">• *• Neem contact op met uw gasleverancier.• *• Maak het netsnoer van de oven los en controleer de zekeringen (SG2136E). Bel indien nodig de servicedienst.• Trek de knop uit om de noodstop uit te schakelen.• *• *• Druk op de EGO resetknop aan de achterzijde van het elektriciteitskastje. Bel indien nodig de servicedienst.• *
SYMPTOOM: De brander werkt slechts nu en dan (SG3240G).	
<ul style="list-style-type: none">• De luchtdrukschakelaar is niet goed afgesteld. Een alarmsignaal gaat af en de display geeft de storing van een van de twee aanjagers aan.• Gasdruk in verdeelstuk wordt te laag.• De gasdruk naar de oven is te laag.	<ul style="list-style-type: none">• Schrijf tijdens het probleem op wat de display weergeeft. Bel de servicedienst.• *• Neem contact op met uw gasleverancier.
<p>*Dit geeft aan dat het verhelpen een moeilijke operatie is en alleen door gekwalificeerd personeel dient te worden uitgevoerd. Het wordt echter aanbevolen dat alle reparaties en/of aanpassingen worden gedaan door uw Blodgett servicebedrijf en niet door de eigenaar of degene die het bedient. Blodgett kan geen verantwoordelijkheid aanvaarden voor schade die is ontstaan doordat onderhoud is uitgevoerd door personeel dat niet is gekwalificeerd.</p>	

Problemen oplossen

MOGELIJKE OORZA(A)K(EN)	AANBEVOLEN OPLOSSING
SYMPTOOM: Besturing geeft weer: <i>BLOWER ZONE HOT – CHECK HOOD/LOUVERS.</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • De luchtstroom van de ventilatiekap is langzamer geworden of gestopt.. • De ventilatieopeningen zijn vuil of verstopt, en beperken het afkoelen van de luchtstroom. • Defecte RTD–sonde in het aanjagercompartiment 	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer de beschermkapfunctie. • Controleer de luchtstroming uit de ventilatieopeningen rechts van de oven bij het einde. Als er geen stroming is, bel de servicedienst. Als de ventilatieopeningen iets vuil zijn, zie pagina 98. • *
SYMPTOOM: Besturing geeft weer: <i>BLOWER ZONE OVERTEMP – CALL SERVICE.</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • De luchtstroom van de ventilatiekap is langzamer geworden of gestopt. • De ventilatieopeningen zijn vuil of verstopt, en beperken het afkoelen van de luchtstroom. • Defecte RTD–sonde in het aanjagercompartiment 	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer de beschermkapfunctie. • Controleer de luchtstroming uit de ventilatieopeningen rechts van de oven bij het einde. Als er geen stroming is, bel de servicedienst. Als de ventilatieopeningen iets vuil zijn, zie pagina 98. • *
SYMPTOOM: Besturing geeft weer: <i>FAULT – CHECK PROBE.</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • Losse sonde leidt naar besturing. • De aangegeven sonde is open of kortgesloten. 	<ul style="list-style-type: none"> • * • Schrijf tijdens het probleem op wat de display weergeeft. Bel de servicedienst.
<p>*Dit geeft aan dat het verhelpen een moeilijke operatie is en alleen door gekwalificeerd personeel dient te worden uitgevoerd. Het wordt echter aanbevolen dat alle reparaties en/of aanpassingen worden gedaan door uw Blodgett servicebedrijf en niet door de eigenaar of degene die het bedient. Blodgett kan geen verantwoordelijkheid aanvaarden voor schade die is ontstaan doordat onderhoud is uitgevoerd door personeel dat niet is gekwalificeerd.</p>	

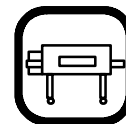


WAARSCHUWING!!

Trek altijd de stekker er uit alvorens de oven te reinigen of een onderhoudsbeurt te geven.

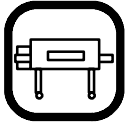
Série SG2136
Four à convoyeur
Manuel de l'utilisateur

Introduction



Caractéristiques techniques du four

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	SG2136G/AA	SG2136E/AA
Largeur du tapis	53 cm (21")	
Zone de cuisson	36" (91 cm)	
Surface de cuisson	49 m ² (5.25 sq. ft.)	
Dimensions (une seule unité)	162.5 cm x 1111 cm x 50.8 cm (64" x 43.75" x 20")	
Plage de températures de fonctionnement	200-600°F (93-315°C)	
Espace de dégagement du produit	8.3 cm (3.25")	
Apport de chaleur maximum	60,000 BTU/Hr. (17.6 kW) (63 MJ)	15kW
Alimentation	230VAC, 1Φ, 50Hz, 5 amp, 2 fils plus terre	230/400VAC, 3Φ, 50Hz, 15 amp, 4 fils plus terre (L1, L2, L3, N, GND)
Alimentation en gaz	Se reporter au tableau de la page 122.	Aucune
Branchement à l'alimentation en gaz	1.9 cm (3/4") NPT	Aucune



Introduction

Description et composants du four

La cuisine avec un four à convoyeur est une opération toute différente de la cuisine avec un four à pont ou un four-hotte traditionnel. En effet, l'air chaud est constamment rediffusé sur le produit par un ventilateur placé dans une chambre fermée. Les jets d'air chaud chassent en permanence la couche d'air froid qui entoure le produit, pour faciliter ainsi la pénétration de la chaleur. On obtient donc un produit de meilleure qualité, cuit à une température plus basse et dans un laps de temps plus court.

Le four à convoyeur Blodgett bénéficie des derniers progrès en matière de rendement énergétique, de fiabilité et de facilité d'utilisation. La chaleur normalement perdue est recyclée dans la chambre de cuisson, ce qui permet de réaliser des économies substantielles de consommation d'énergie, de cuisiner dans un environnement plus frais et d'augmenter les performances du four.

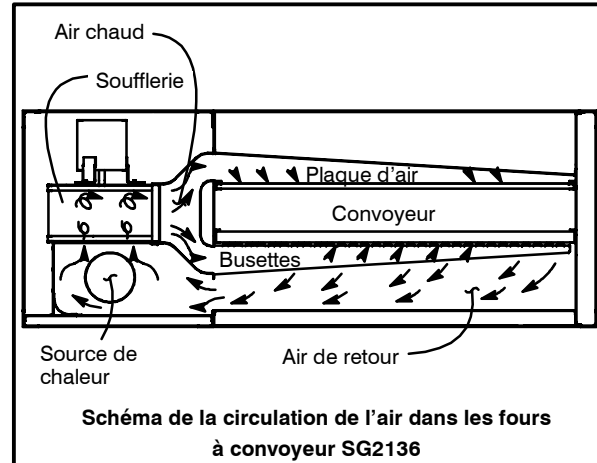


Figure 1

Tapis du convoyeur – tapis à mailles de chaîne (convoyeur) en acier inoxydable qui transporte le produit à travers le four.

Mailles maîtresses du tapis du convoyeur – facilitent le démontage du tapis du convoyeur pour permettre une maintenance et un entretien plus en profondeur. Identifiées par des espaces doubles de positionnement entre les mailles normales du tapis.

Ensemble de soutien de tapis de convoyeur (côté entraînement et côté libre) – situé aux deux extrémités du pont du four. Le soutien du côté entraînement entraîne le tapis du convoyeur.

Tendeurs du tapis du convoyeur – maintiennent tendu le tapis du convoyeur.

Boîtier de commande – contient les composants de commande, le câblage électrique, les ventilateurs de refroidissement, le moteur d'entraînement et la chaîne d'entraînement.

Moteur d'entraînement – fournit la puissance pour déplacer le tapis du convoyeur. Situé à l'intérieur du boîtier de commande.

Chaîne d'entraînement – transfère la puissance du moteur d'entraînement à l'arbre d'entraînement du convoyeur. Située à l'intérieur du boîtier de commande.

Chambre de cuisson – les produits passent à travers la chambre de cuisson sur le tapis du convoyeur pour leur cuisson.

Busettes – distribue l'air chaud du bas de la chambre de cuisson. Situées dans le four, sous le tapis du convoyeur.

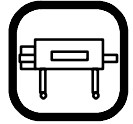
Collecteurs de déchets – recueille les morceaux de produits sur le convoyeur. Situés sous le tapis du convoyeur aux deux extrémités de la chambre de cuisson.

Porte descendante – s'ouvre pour l'insertion des produits auxiliaires.

Plaque de débit d'air (2, du côté entraînement et du côté libre) – distribue l'air chauffé en haut de la chambre de cuisson. Située à l'intérieur du four en haut de la chambre de cuisson.

Interrupteur d'arrêt d'urgence – sur les fours à télécommande, permet à l'utilisateur d'arrêter le four et le convoyeur en cas d'urgence. **Ne l'utilisez pas pour les arrêts normaux ; cela pourrait endommager les soufflantes et le carter du four.**

Introduction



Description et composants du four

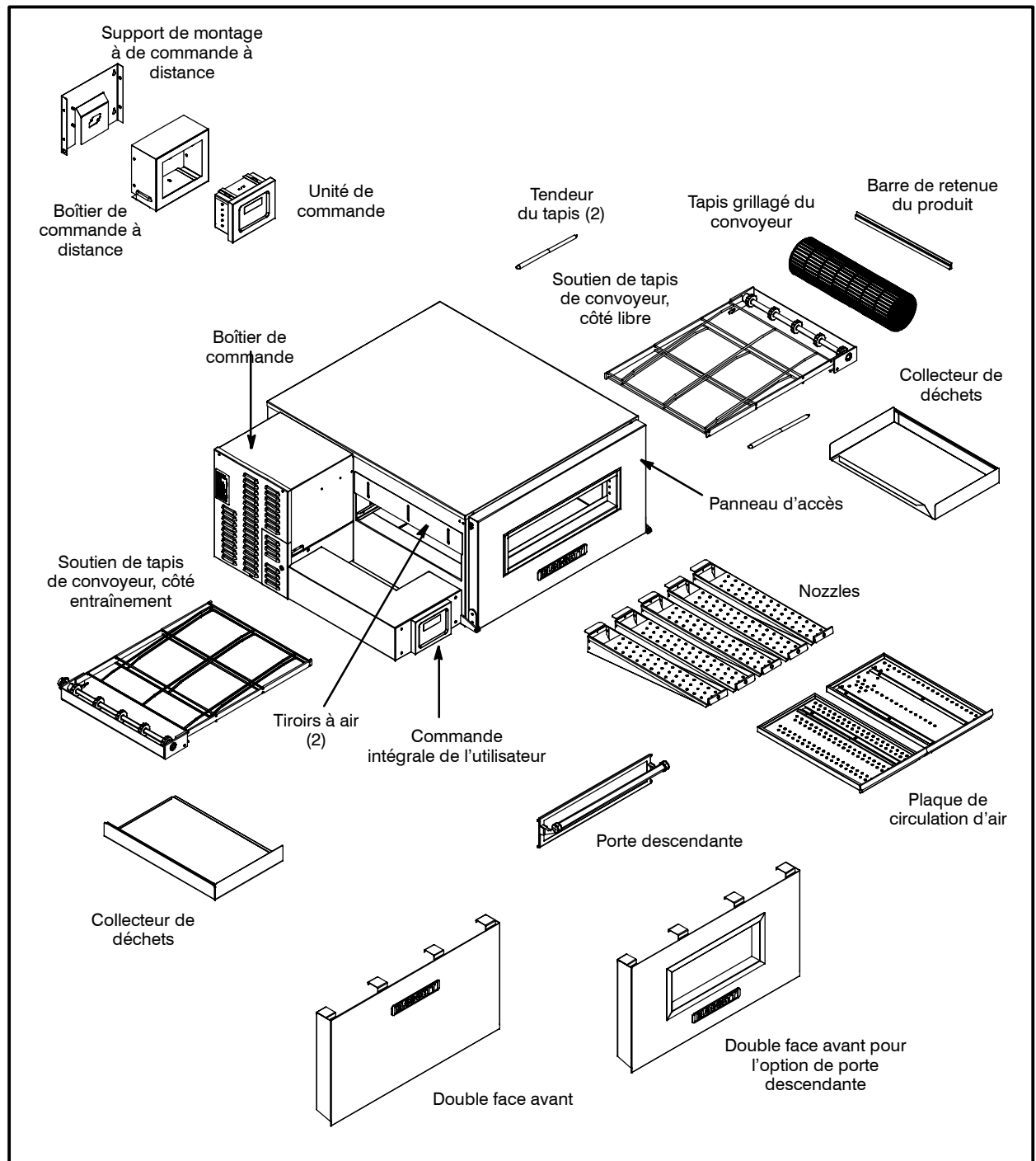


Figure 2



Installation

Livraison et Inspection

Tous les fours Blodgett sont livrés dans des conteneurs afin de prévenir tout dommage. A la livraison de votre nouveau four:

- Inspectez le conteneur de transport afin de vérifier qu'il ne présente aucun dommage extérieur. Mentionnez toute trace de dommage sur le récépissé de livraison, lequel doit être signé par le chauffeur.
- Déballez le four et vérifiez qu'il ne présente aucun dommage. Les transporteurs n'acceptent les réclamations pour dommages non apparents que s'ils sont notifiés dans les quinze jours de la livraison et que si le conteneur de transport est conservé pour inspection.

Description de la pièce	Qté
Corps principal du four	1
Ensemble de soutien de tapis de convoyeur gauche	1**
Ensemble de soutien de tapis de convoyeur droit	1**
Plaque d'air	2**
Tendeurs du tapis	2
Tapis grillagé du convoyeur enroulé	1**
Collecteurs de déchets	2
Busette	5**
Ensemble de panneau d'accès	1
Barre de retenue du produit	1

La Blodgett Oven Company ne peut être tenue responsable d'aucune perte ou dommage survenu durant le transport. Après acceptation du transport, le transporteur est tenu de livrer la marchandise en bon état. Nous sommes toutefois disposés à vous aider à déposer une réclamation, si nécessaire.

Le four peut maintenant être déplacé vers le lieu d'installation. Vérifier la liste suivante à l'aide de la Figure 2 sur la page 107 afin de s'assurer que tous les éléments ont été livrés.

Description de la pièce	Qté
Paquet contenant: mailles maîtresses intérieure et extérieure du tapis du convoyeur	1*
Pièce supplémentaire de tapis grillagé du convoyeur	1*
Manuel de l'utilisateur	1*
Kit d'empilage en option : 1 pour les appareils à empilage double 2 pour les appareils à empilage triple	1,2*
Commande à distance en option (affichage et interface d'opérateur)	1
Câbles de commande à distance en option	1*
Double face avant en option	1

REMARQUE:* Article non montré.

**Peut être installé avant l'expédition



Emplacement et ventilation du four

EMPLACEMENT DU FOUR

Le choix d'un emplacement bien étudié et approprié sera décisif pour garantir à l'utilisateur du four une facilité d'emploi à long terme et des performances satisfaisantes.

Les distances suivantes doivent être respectées entre le four et toute construction combustible ou incombustible.

- Côté gauche du carter du four / boîtier de commande – 15.2 cm (6")
- Arrière du four – 0 cm (0")

Les distances suivantes doivent être disponibles pour l'entretien.

- Côté gauche du four – 97 cm (38")
- Arrière du four – 71 cm (28")

REMARQUE: Sur les modèles au gaz, l'entretien courant peut se faire, en général, dans l'espace limité fourni par l'attache du tuyau de gaz. Si le four doit être écarté du mur, il y a lieu de couper le gaz et de déconnecter le tuyau de gaz du four avant d'enlever l'attache. Après que le four ait été remis en place, reconnectez l'attache.

Il est essentiel que le four ait un apport d'air suffisant afin d'assurer une combustion et une ventilation adéquates.

- Placez le four à l'abri des courants d'air.
- Assurez-vous qu'aucun produit combustible (papier, carton, liquides inflammables ou solvants) ne soit présent à proximité du four.
- Ne placez pas le four sur une base courbe et ne l'attachez pas à un mur. Cela gênerait l'écoulement de l'air et empêcherait la ventilation correcte des moteurs de soufflerie. Cette condition doit être corrigée pour empêcher les dommages permanents du four.

VENTILATION

Un système de ventilation à entraînement mécanique est requis pour extraire la chaleur et les vapeurs de cuisson excédentaires. Pour les modèles au gaz, un système de ventilation est également requis pour extraire les produits de la combustion du gaz. On ne peut surestimer la nécessité d'un système de ventilation correctement conçu et installé.

Le paragraphe qui suit fournit des recommandations et directives générales pour une bonne ventilation. Votre installation spécifique peut nécessiter l'intervention d'un technicien ou consultant en ventilation.

La hotte doit être adaptée au système de chauffage, ventilation et climatisation (CVC) du bâtiment. Le débit de l'air évacué par la hotte et celui de l'alimentation d'air doivent être réglés en conséquence. L'alimentation d'air doit être assurée soit par le système de hotte, soit par le système CVC du bâtiment, de manière à prévenir toute dépression excessive à proximité du four. L'apport d'air doit remplacer approximativement 80% de l'air évacué par la hotte. Le tableau ci-dessous peut être utilisé à titre indicatif, mais les valeurs correctes de débit d'air dépendent de l'efficacité de la hotte, de l'importance du débit d'air à proximité du four et des flux d'air qui entrent et sortent de la cuisine ou du local où se trouve le four (pour les installations existantes).

SIMPLE	DOUBLE	TRIPLE
Volume évacué – CFM (M³/min)		
400-500 (14-17)	800-1000 (23-28)	1200-1500 (34-43)
Apport requis – CFM (M³/min)		
320-400 (12-14)	640-800 (18-23)	960-1200 (27-34)

Idéalement, l'alimentation d'air sera fournie par le système CVC du bâtiment ou, en second lieu, via la hotte munie d'un système de conditionnement intégré. La cuisine ou le local dans lequel se trouve le four peut être alimenté en air non conditionné provenant directement de l'extérieur, à condition que le système soit conçu pour supporter les variations éventuelles liées au fonctionnement ou à l'environnement.



Installation

Emplacement et ventilation du four

REMARQUE: En AUCUN cas, de l'air soufflé ne doit parvenir dans ou à proximité des ouvertures de la chambre de cuisson. Ceci pourrait nuire à l'uniformité de la cuisson et à la fiabilité du four.

La taille de la hotte doit être choisie de manière à couvrir complètement l'appareil, avec un dépassement de 15 cm au minimum de chaque côté non adjacent à un mur. Dans certains pays, il est permis d'avoir une hotte couvrant uniquement la chambre de cuisson, avec un dépassement de 15 cm. La distance entre le sol et la face inférieure de la hotte ne doit pas dépasser 2,1 m. Voir la Figure 3.

L'installation doit être conforme aux normes d'installation locales et nationales. Les codes et/ou conditions d'installation peuvent varier d'un en-

droit à l'autre. Si vous avez des questions concernant l'installation et/ou le fonctionnement correct de votre four Blodgett, veuillez contacter votre distributeur local. S'il n'y a pas de distributeur dans votre région, veuillez appeler Blodgett Oven Company au 0011-802-860-3700.



AVERTISSEMENT:

Une mauvaise ventilation du four peut se révéler dangereuse pour la santé de l'utilisateur et peut occasionner des problèmes de fonctionnement, une cuisson imparfaite ou des dommages à l'installation.

Les dommages encourus qui résultent directement d'une ventilation inadéquate ne sont pas couverts par la garantie du fabricant.

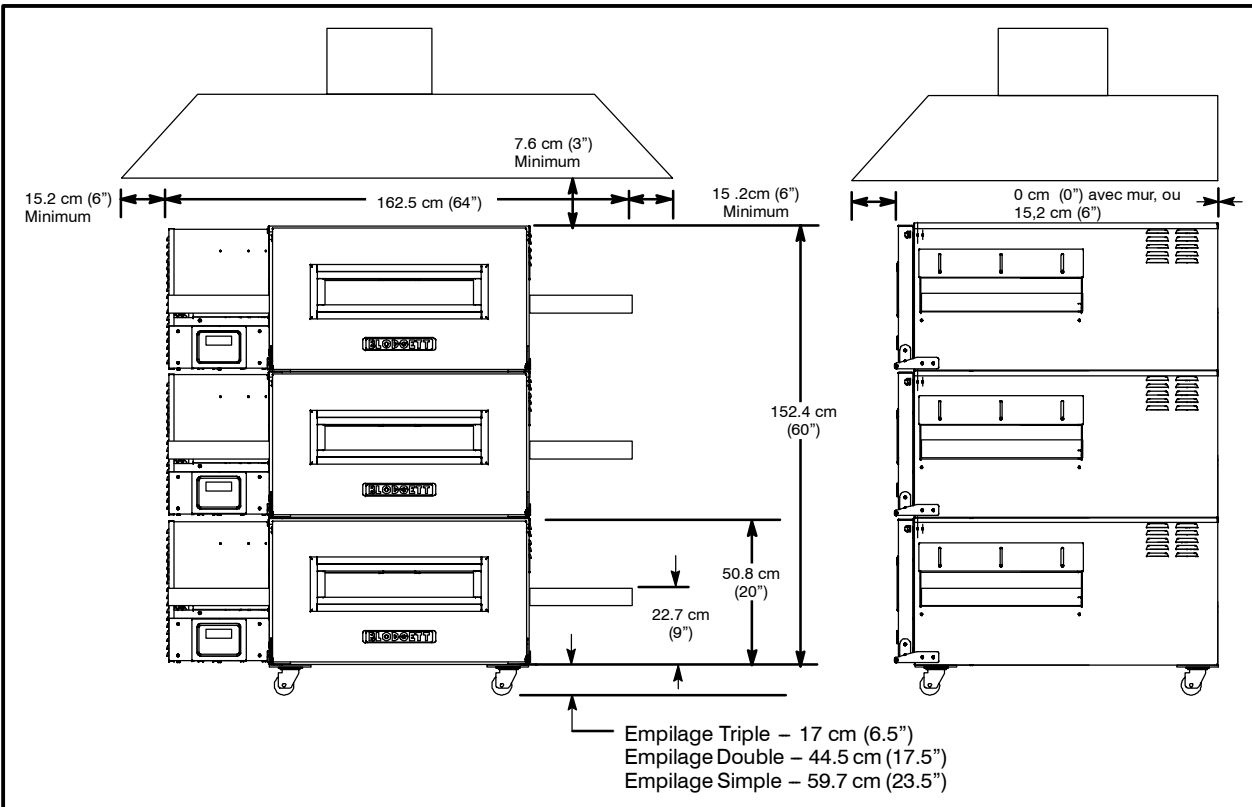


Figure 3



SUPPORTS DU FOUR

1. Boulonnez les unités pied/roulette au four à l'aide de boulons à tête hexagonale 3/816, de rondelles et de rondelles de sécurité.

Sur les modèles au gaz, fixez la patte de retenue au pied arrière gauche comme indiqué à la Figure 4.

REMARQUE: Placez les roulettes à blocage à l'avant du four. L'avant du four comprend la porte d'accès avant.

2. A plusieurs, soulevez prudemment le four de la palette et placez-le sur les roulettes.
3. Actionnez le frein sur les roulettes avant.

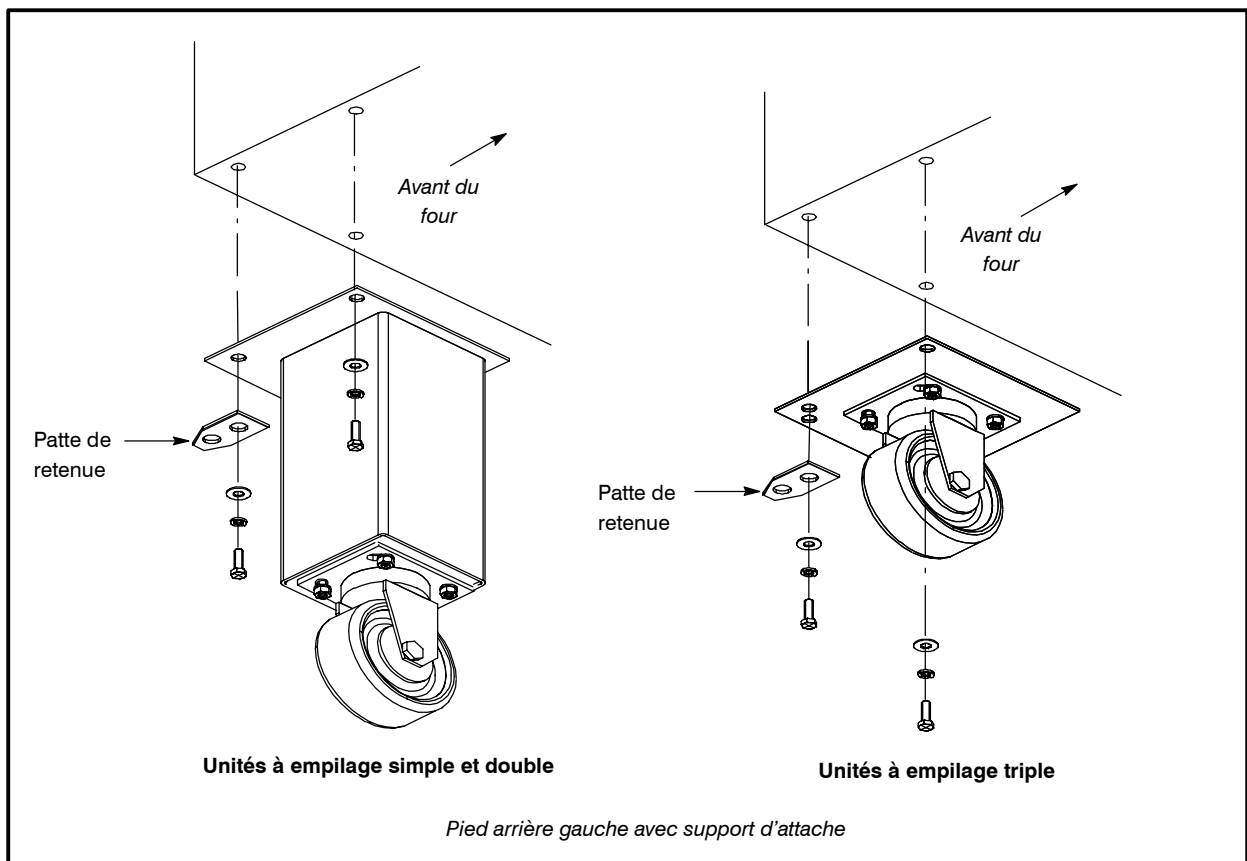


Figure 4



Installation

Montage du four

EMPILAGE DES FOURS (s'il y a lieu)

1. Montez les supports sur l'unité inférieure, comme indiqué.
2. A plusieurs, soulevez prudemment le four de la palette et placez-le sur les roulettes.
3. Actionnez le frein sur les roulettes avant.
4. Posez le four supérieur sur le dos. Installez les quatre broches d'alignement du four dans les écrous au fond du four supérieur. La pointe des broches traverse les rails d'empilage et pénètre dans les trous sur le dessus du four inférieur.
5. Placez les rails d'empilage sur le dessus du four inférieur. Les trous dans les rails doivent s'aligner avec les trous du four.
6. Pour les fours équipés d'un ordinateur intégré, montez chaque support d'écran thermique au fond du tunnel de commande du trou supérieur, avec l'extrémité ouverte orientée vers l'extérieur.
7. Montez l'entretoise d'empilage du boîtier de commande comme suit :
 - a.) Placez l'entretoise d'empilage du boîtier de commande au-dessus du boîtier de commande de l'unité du bas.
 - b.) Desserrez les deux vis situées en haut et à l'arrière du boîtier de commande du four inférieur.
 - c.) Glissez la garniture d'empilage sur les vis desserrées. Serrez les vis.
 - d.) Montez la garniture d'empilage sur le côté de l'entretoise d'empilage avec les vis fournies.
8. A plusieurs, placez prudemment le four supérieur sur le four inférieur. Alignez les goupilles d'alignement avec les trous d'éjection sur le haut du four inférieur.
9. Pour les fours équipés d'un ordinateur intégré, glissez l'écran thermique avant dans le support d'écran thermique.



Montage du four

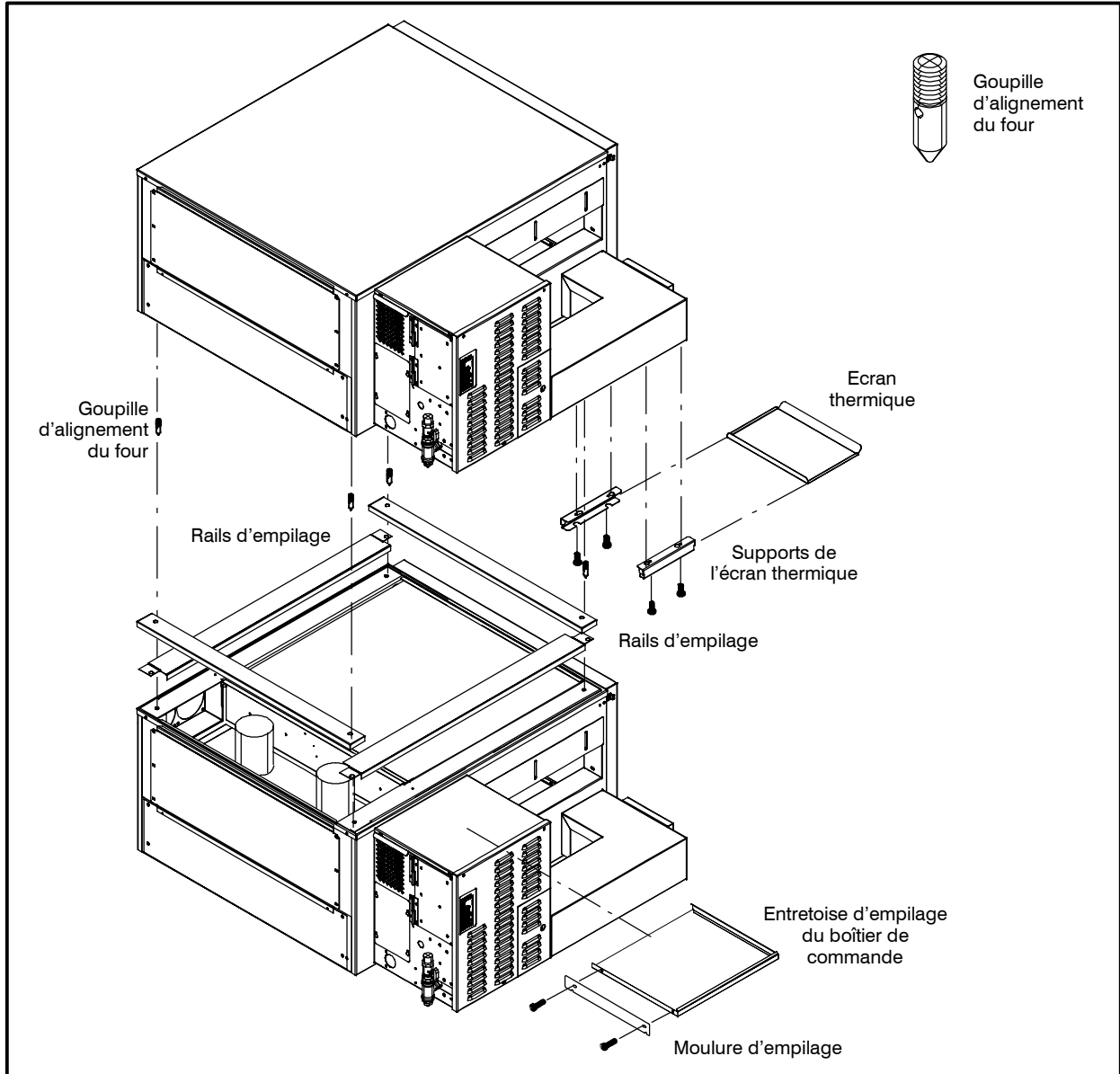


Figure 5



Installation

Montage du four

DIRECTION DU TAPIS DU CONVOYEUR

La course du convoyeur est réglée en usine de telle manière que le tapis se déplace soit de gauche à droite, soit de droite à gauche. Si le sens opposé est requis, il y a lieu d'inverser la polarité du moteur d'entraînement comme indiqué ci-dessous et d'enlever, inverser et réinstaller le tapis afin que celui-ci ne soit pas endommagé. Reportez-vous à la page 116 pour les instructions relatives à l'installation du tapis.

Pour inverser la polarité:

1. DECONNECTEZ LE CORDON D'ALIMENTATION DU FOUR.
2. Sur la carte d'interface, placez le commutateur DIP intitulé DIR1 sur SW4 (switch 4). Voir la Figure 6.

REMARQUE: La carte d'interface est située sur la surface arrière supérieure du boîtier électrique.

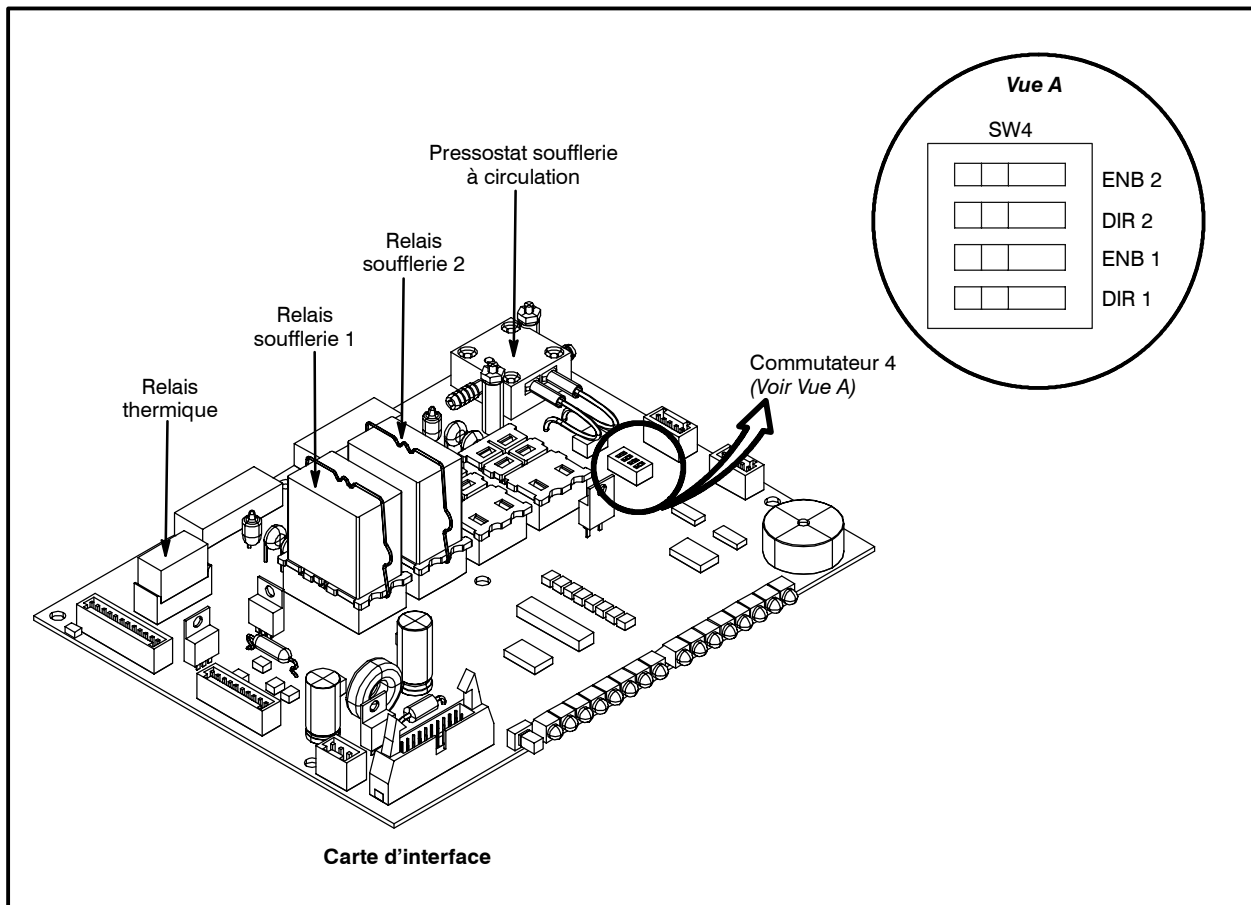


Figure 6



Montage du four

SOUTIEN DU TAPIS DE CONVOYEUR

REMARQUE: Le soutien du tapis de convoyeur est installé avant l'expédition sur certaines unités.

1. Glissez le bâti de soutien du convoyeur, côté entraînement, dans les guides de soutien du convoyeur.

REMARQUE: La poulie sur le bâti du convoyeur doit être à l'intérieur du boîtier électrique après avoir été poussée dans le four. Voir la Vue A.

2. Installez la chaîne d'entraînement autour de la poulie du moteur d'entraînement et la poulie

sur le bâti du convoyeur. Tirez le bâti du convoyeur vers l'avant pour serrer la chaîne.

3. Fixez le convoyeur à l'aide de la broche de positionnement de convoyeur à ressort. Voir la Vue A.
4. Glissez le bâti du convoyeur, côté libre, dans les guides de support du convoyeur jusqu'à ce qu'il entre en contact avec le bâti du convoyeur, côté entraînement.

REMARQUE: Si vous n'arrivez pas à aligner le trou d'assemblage ou si la chaîne est distendue, le moteur d'entraînement doit être repositionné.

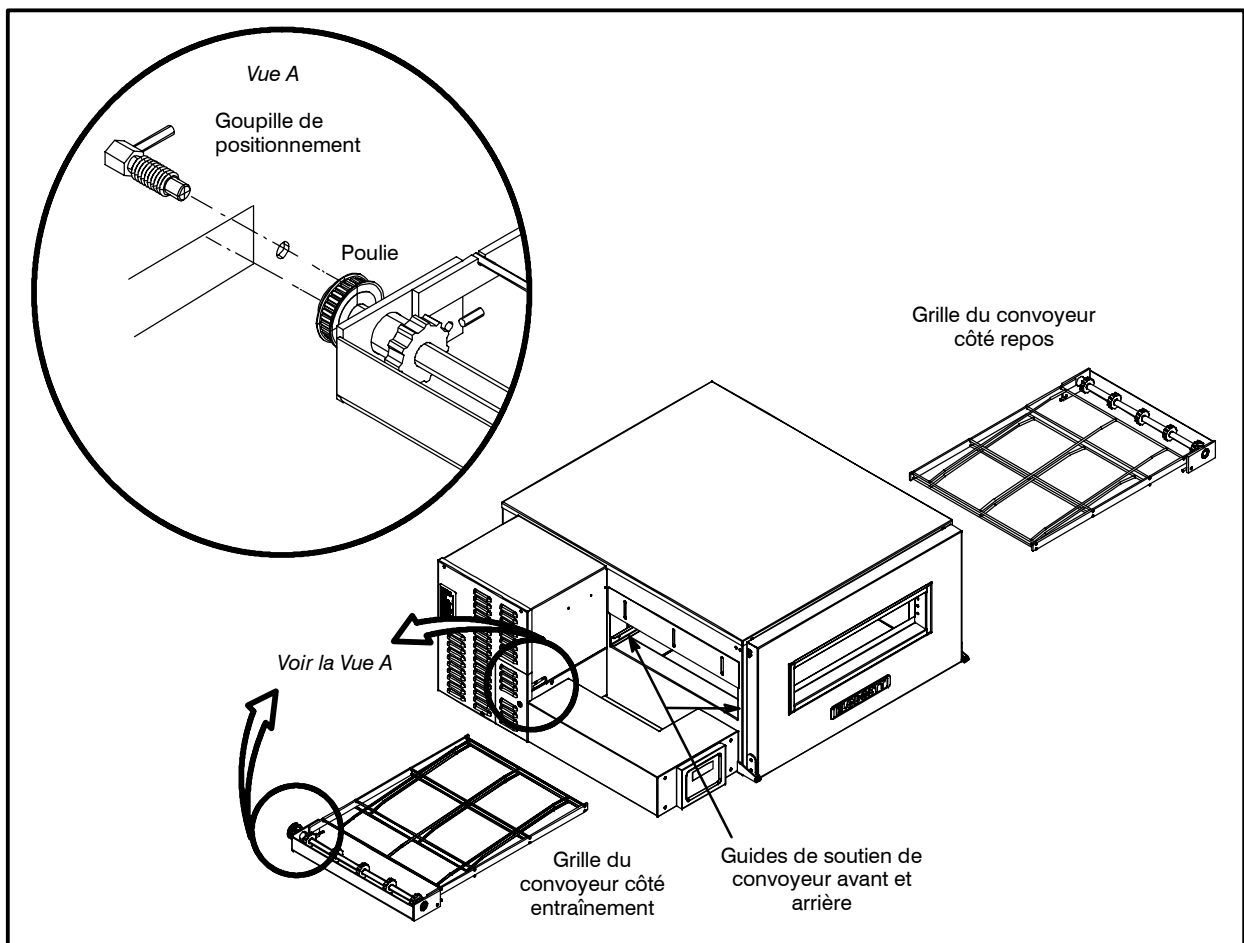


Figure 7



Installation

Montage du four

GRILLE DU CONVOYEUR

REMARQUE: Le tapis du convoyeur est installé avant l'expédition sur certaines unités.

REMARQUE: Les instructions qui suivent correspondent à un déplacement de gauche à droite. Pour une course orientée de droite à gauche, enfiler le tapis à partir du côté gauche du four. Les deux extrémités se rencontreront du côté droit du four.

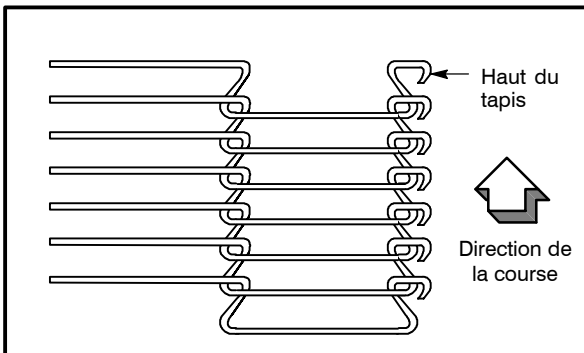


Figure 8

1. Enfilez le tapis du convoyeur à partir du côté droit du four. Le tapis du convoyeur est muni de boucles aux deux extrémités. Les boucles doivent se déplacer vers l'arrière sur la grille du convoyeur afin de ne pas endommager le tapis. Voir la Figure 9 pour l'orientation correcte du tapis.

Poussez le tapis sur la grille du convoyeur en l'enfilant entre les deux tiges de guidage (inférieur et supérieur). Arrêtez-vous lorsque le tapis dépasse du côté gauche d'environ 31 cm.

2. Passez le tapis autour des pignons de la grille gauche du convoyeur.
3. Prenez le reste du tapis et enroulez-le autour des pignons de la grille droite du convoyeur.
4. Poussez le reste du tapis dans l'ouverture du four au-dessus des grilles du convoyeur.
5. Les extrémités du tapis doivent se rencontrer environ 15 cm au-delà de l'extrémité de la grille gauche du convoyeur.

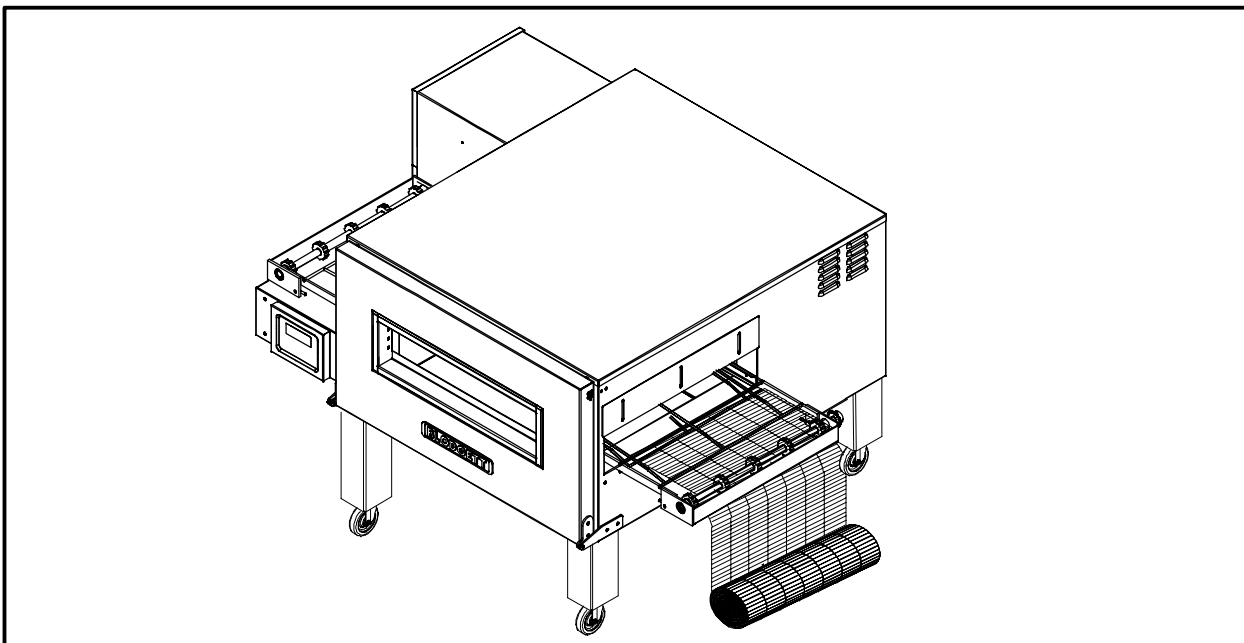


Figure 9



Montage du four

6. Placez les mailles maîtresses intérieures pour relier les deux extrémités du tapis du convoyeur. Voir la Figure 10.

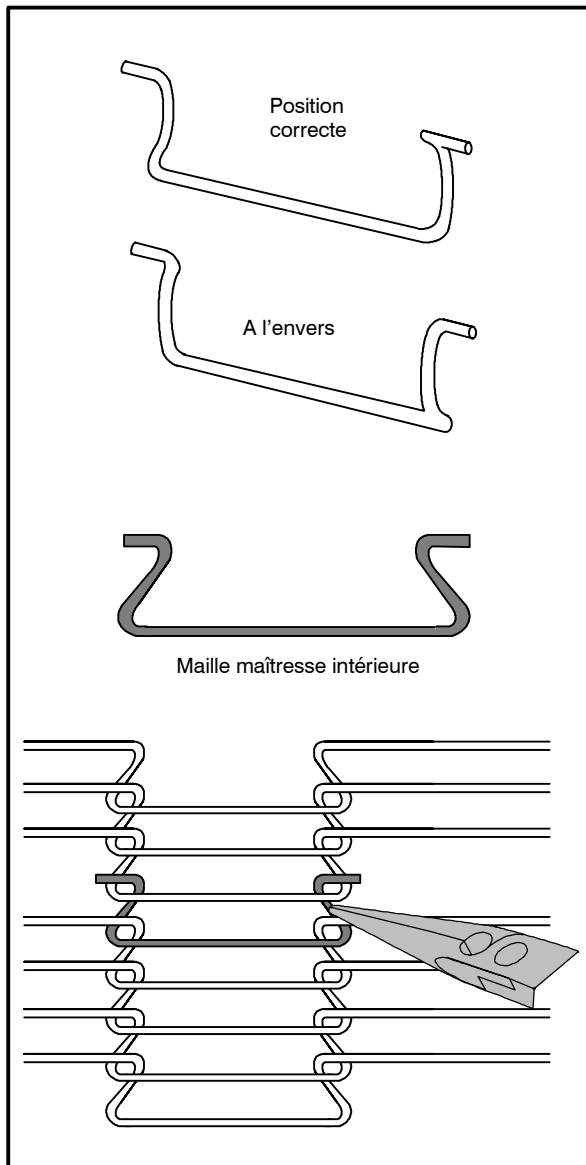


Figure 10

7. Placez les mailles maîtresses extérieures pour terminer la liaison des deux extrémités du tapis du convoyeur. Voir la Figure 11

REMARQUE: Le morceau de tapis grillagé fourni en supplément peut être utilisé pour confectionner des mailles maîtresses supplémentaires en cas de perte ou d'endommagement des mailles originales.

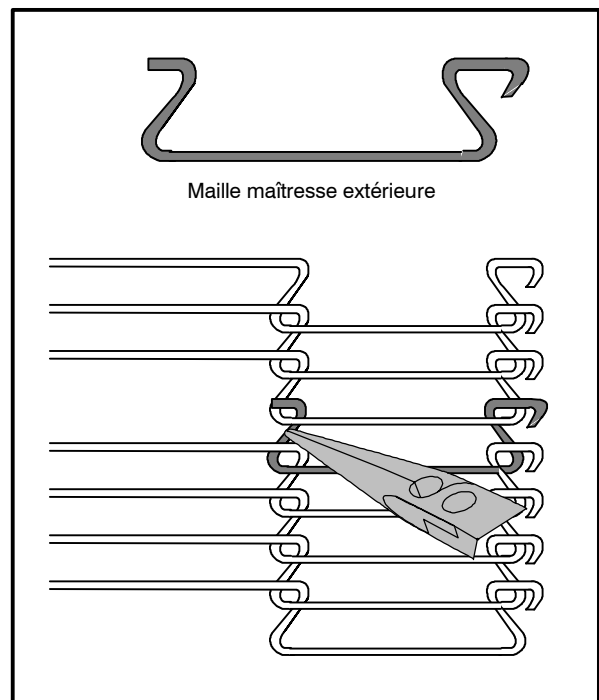


Figure 11



Installation

Montage du four

TENDEUR DU TAPIS DU CONVOYEUR

REMARQUE: Chaque tendeur se place entre l'extrémité du convoyeur côté repos (le côté opposé à l'entraînement) et le support sous chacun des soutiens d'angle du convoyeur.

1. Le tendeur du tapis comprend un ressort permettant d'ajuster la longueur. Comprimez le ressort pour réduire la longueur du tendeur.
2. Insérez la goupille située à l'extrémité du tendeur dans l'orifice du support situé sous chacun des soutiens d'angle du convoyeur.
3. Allongez le tendeur afin d'engager la goupille située sur la grille du convoyeur.

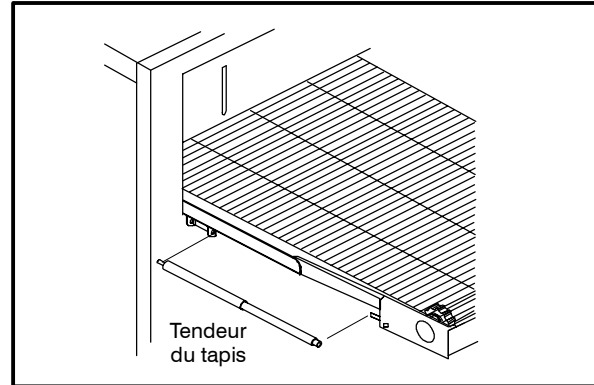


Figure 12

COLLECTEURS DE DÉCHETS

1. Faites glisser le collecteur de déchets côté entraînement sous la grille du convoyeur à partir de l'avant. L'encoche pratiquée sur le collecteur doit s'aligner avec l'arbre d'entraînement.
2. Lorsque l'encoche est alignée avec l'arbre d'entraînement, enfoncez le collecteur de déchets dans la chambre de cuisson. Accrochez

l'extrémité du collecteur de déchets sur l'extrémité de la grille du convoyeur.

3. Faites glisser le collecteur de déchets côté repos sous l'extrémité de la grille du convoyeur.
4. Faites glisser la barre de retenue du produit sur l'extrémité du collecteur de déchets côté repos.

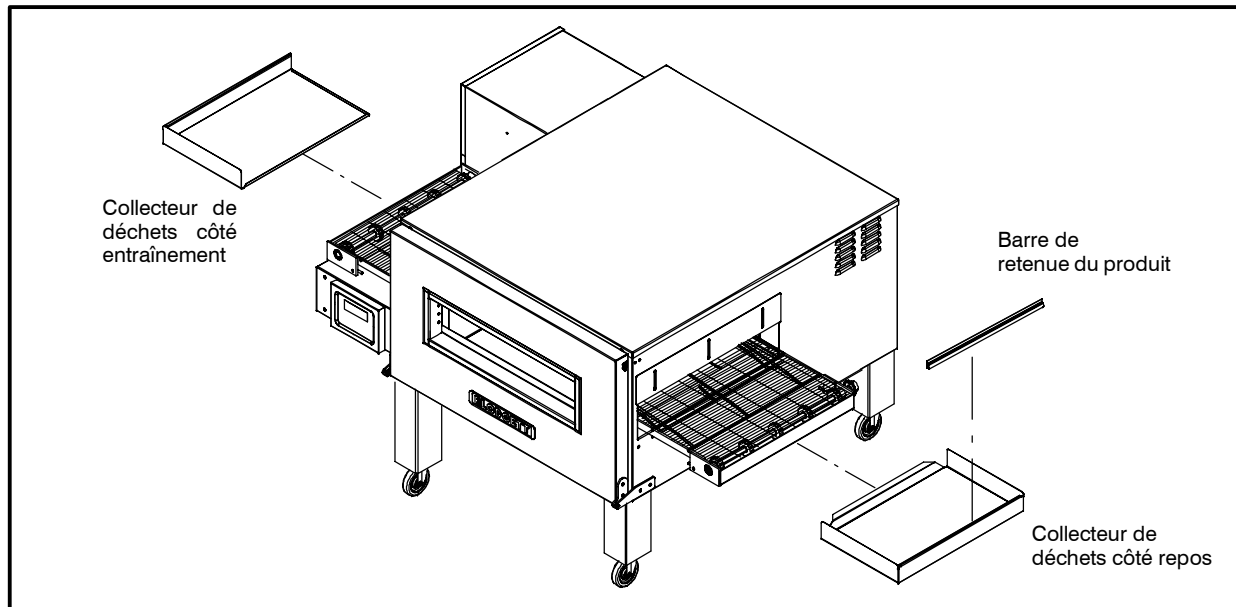


Figure 13



Montage du four

COMMANDE A DISTANCE (EN OPTION)

1. Enlevez toutes les vis et démontez l'unité de commande et le support de montage du bâti.
2. Présentez le support de montage afin de marquer l'emplacement des vis de fixation sur le mur.
REMARQUE: On peut utiliser des vis de 1/4" diamètre au maximum. Le type de vis à utiliser dépend de la structure du mur.
3. Fixez le support de montage sur le mur à l'aide des vis de fixation.
4. Faites glisser le boîtier de la commande à distance sur le support de montage. Les ouvertures sur les côtés du boîtier doivent s'aligner avec les ouvertures sur les côtés du support. Le câble de commande s'alignera avec la grande encoche pratiquée dans le support de montage.
5. Fixez le boîtier sur le support de montage à l'aide des vis enlevées à l'étape 1.
6. Assurez-vous que la commande d'opérateur est bien installée dans le boîtier et le support.

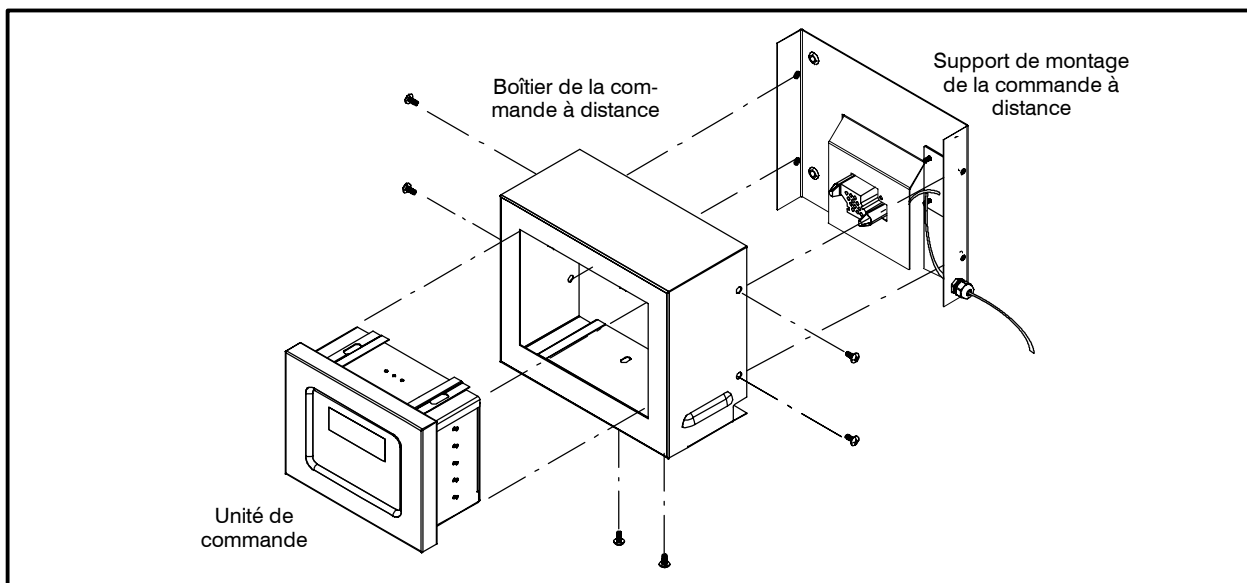


Figure 14



Installation

Montage du four

COUVERCLE/CHEMINÉE DE VENTILATION (EN OPTION)

Fours simples

1. Attachez un dispositif de suspension de couvercle d'évent aux trous situés en bas des volets d'aération sur le côté libre du four.
2. Attachez un dispositif de suspension de cheminée aux trous situés en haut des volets d'aération sur le côté libre du four.
3. Glissez le couvercle d'évent vers le bas sur les dispositifs de suspension. L'extrémité fermée doit être en bas.

Fours empilés

1. Attachez un dispositif de suspension de cheminée aux trous situés en haut des volets d'aération sur le côté libre des fours de dessus et de dessous.
2. Glissez la cheminée vers le bas sur les dispositifs de suspension. L'extrémité fermée doit être en bas.

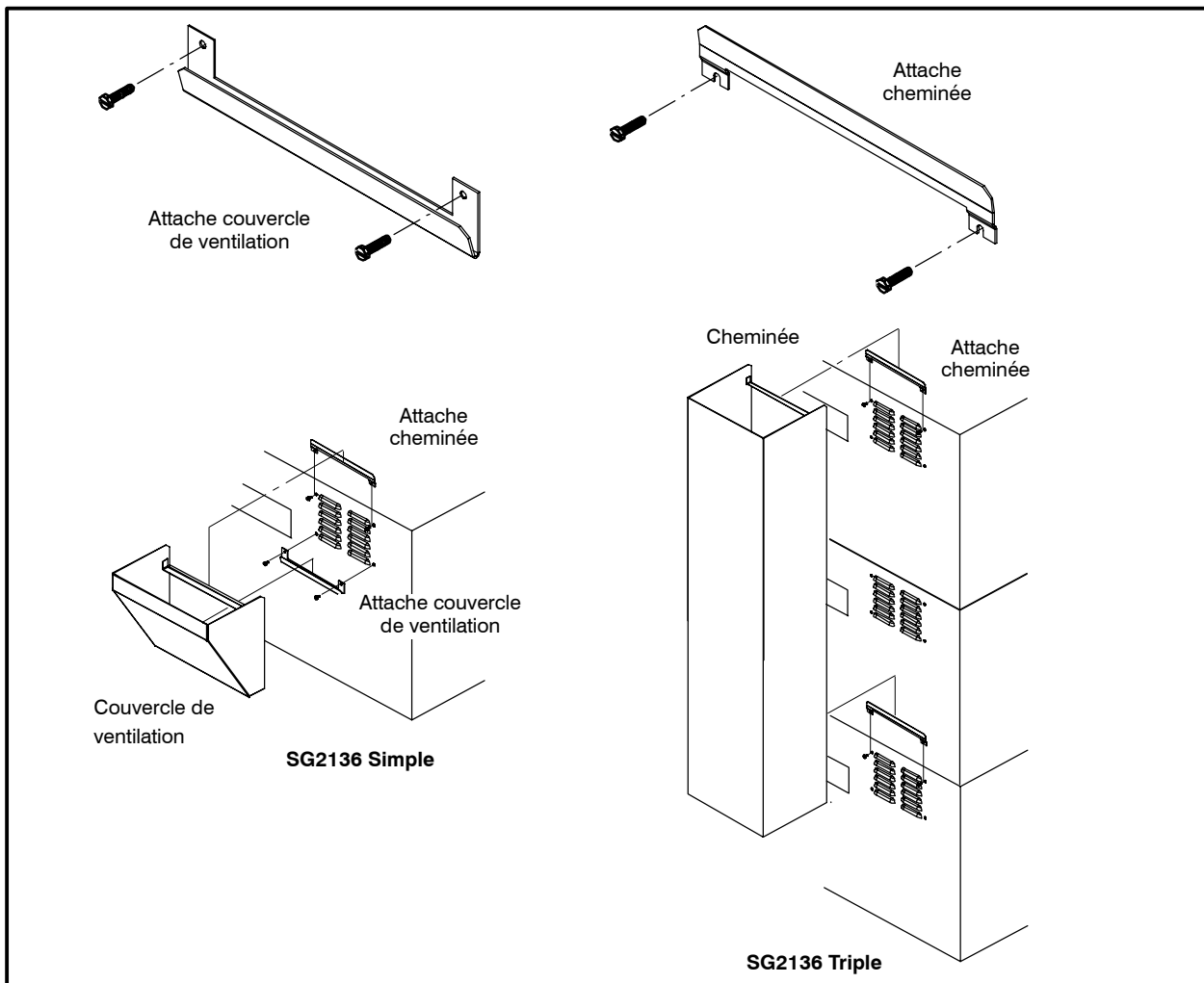


Figure 15



Raccordement gaz/électricité – Normes et codes

LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION FOURNIES CI-APRES SONT DESTINEES EXCLUSIVEMENT AU PERSONNEL D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN QUALIFIE. L'INTERVENTION DE PERSONNES NON QUALIFIEES POUR L'INSTALLATION OU L'ENTRETIEN RISQUE D'ENTRAINER DES DEGATS MATERIELS OU DES DOMMAGES CORPORELS.

On entend par personnel d'installation qualifié les personnes ou la firme qui, soit en personne soit par l'intermédiaire de représentants, se chargent des opérations ci-dessous et en assument la responsabilité:

- installation ou remplacement des conduites de gaz et raccordement, installation, réparation ou entretien de l'équipement;
- installation du câblage électrique entre d'une part, le compteur électrique, le boîtier de commande principal ou la prise de courant et d'autre part, l'appareil électrique.

Le personnel d'installation qualifié doit être familiarisé avec ces opérations, connaître toutes les précautions à prendre et être en conformité avec toutes les réglementations nationales et/ou locales applicables.

L'installation doit être conforme aux codes et normes d'installation locaux et nationaux. Les codes et/ou conditions d'installation peuvent varier d'un endroit à l'autre. Si vous avez des questions concernant l'installation et/ou le fonctionnement correct de votre four Blodgett, veuillez contacter votre distributeur local. S'il n'y a pas de distributeur dans votre région, veuillez appeler Blodgett Oven Company au 0011-802-860-3700.





Installation

Alimentation en gaz

Branchez le four à l'amenée de gaz (type de gaz approprié) conformément aux normes d'installation locales et nationales.

Les fours SG2136G ont un débit de 17,6 kW/h. (60.000 BTU/h.) (63 MJ) Chaque four a été à l'usine pour fonctionner avec le type de gaz spécifié sur la plaque signalétique se trouvant à gauche de l'unité de commande.

Chaque four est fourni avec une vanne de régulation du gaz destinée à maintenir une pression de gaz adéquate. **Cette ensemble de vanne est indispensable au bon fonctionnement du four et ne peut être retiré ou remplacé par des modèles autres que ceux approuvés par Blodgett.**

NE PAS INSTALLER UN REGULATEUR SUPPLEMENTAIRE AU POINT DE BRANCHEMENT DU FOUR A L'ALIMENTATION EN GAZ, A MOINS

QUE L'ALIMENTATION NE DEPASSE LE DEBIT MAXIMUM.

Le four et son robinet d'arrêt doivent être débranchés du système d'alimentation en gaz avant de procéder à un test de pression du système si les pressions de test sont supérieures à 1/2 psig (3,45kPa).

Le four doit être isolé du système d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel durant tout test de pression du système si les pressions de test sont supérieures ou égales à 1/2 psig (3,45kPa)

Préparation de l'équipement pour d'autres types de gaz

Contactez un service d'entretien qualifié pour la conversion vers un autre type de gaz.

Type de gaz	Pression d'entrée mbars	Pression du brûleur mbars	Diamètre d'injecteur mm	Ouverture d'air mm	Injecteur pilote mm	Valeur de fourniture normale kW (H _g)
G20	25	8.7	2.45	2 x 16	2 x 0,63	17,6 Gaz nat.
G25	20	13	2.45	2 x 16	2 x 0,63	17,6 Gaz nat.
G20/G25	20/25	Régulateur de pression totalement dévissé	2.45*	2 x 16	2 x 0,63	17,6 Gaz nat.
G30	30/50	20	2.08	2 x 16	2 x 0,30	17,6 Butane
G31	30/37/50	25	2.08	2 x 16	2 x 0,30	17,6 Propane

*REMARQUE: * Utiliser avec un pré-injecteur de 3,52 mm.*



ATTACHE DU TUYAU DE GAZ

Si le four est monté sur roulettes, il convient d'utiliser un raccord flexible disponible dans le commerce d'un diamètre intérieur de 1,9 cm, ainsi qu'un dispositif de branchement rapide.

L'attache du tuyau de gaz (câble de gros calibre), fournie avec le four, doit être utilisée pour limiter le mouvement de l'unité de telle manière qu'aucune force ne soit appliquée sur le raccord flexible. Placer l'attache comme suit:

- Le support d'attache doit être fixé au support arrière gauche du four. Voir page 111 pour l'installation du support d'attache.
- L'attache doit être suffisamment courte pour prévenir toute tension sur le raccord. Voir Figure 16 pour des renseignements pour le réglage de la longueur.
- Lorsque l'attache est bien tendue, le raccord s'installe aisément et se branche rapidement.

L'extrémité permanente de l'attache doit être fixée sans endommager le mur. **NE PAS** fixer l'attache au tuyau de gaz ou à la conduite électrique! Utilisez des boulons d'ancrage dans le béton ou les blocs de ciment. Sur les murs en bois, forer des vis pour lattes de bois de haute qualité dans les poteaux muraux.



AVERTISSEMENT!!

Si l'attache se débranche pour une raison ou une autre, il convient de la rebrancher une fois que le four est remis à sa position initiale.

L'attache et le branchement rapide doivent être conformes aux normes d'installation locales et nationales. Les codes et/ou conditions d'installation peuvent varier d'un endroit à l'autre. Si vous avez des questions concernant l'installation et/ou le fonctionnement correct de votre four Blodgett, veuillez contacter votre distributeur local. S'il n'y a pas de distributeur dans votre région, veuillez appeler Blodgett Oven Company au 0011-802-860-3700.

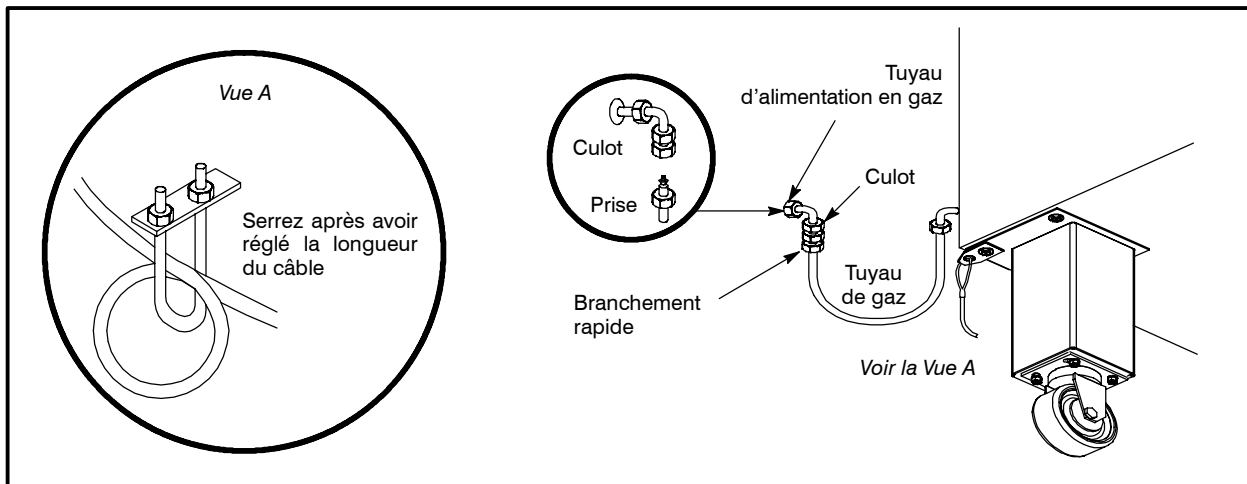


Figure 16



Installation

Branchement électrique

Avant de procéder aux branchements électriques de cette unité, vérifiez que l'alimentation électrique est appropriée au voltage, à l'ampérage et aux exigences de phase mentionnés sur la plaque signalétique.

REMARQUE: Le branchement électrique doit être effectué par un installateur qualifié.

REMARQUE: L'installation électrique doit être conforme aux codes et normes d'installation locaux et nationaux.

Le cordon d'alimentation doit être muni d'un serre-câble. L'installateur doit fournir un mamelon de réduction pour le cordon d'alimentation répondant à toutes les normes d'installation locales et nationales.

Un schéma de câblage est fourni avec ce manuel et placé également à l'arrière du four.

SG2136G

Les fours SG2136G nécessitent une alimentation à trois fils de 5 ampères, 50 Hz, monophasée, de 230 V alternatifs, comprenant L1, le neutre (ou L2) et la terre. Utilisez du fil de 755C et dimensionnez conformément au code national de l'électricité ou aux codes locaux.

Branchez le four à une alimentation électrique séparée de 230V, 50 hz munie d'un cordon d'alimentation et une prise ou d'un raccordement rigide et un disjoncteur. Si vous utilisez un cordon d'alimentation muni d'une prise, l'appareil doit être placé de manière à ce que la prise soit accessible. Le disjoncteur ou la prise doit débrancher tous les pôles, y compris le neutre, avec un écartement de contact d'au moins 3 mm.

SG2136E

Le SG2136E nécessite une alimentation à cinq fils de 15 ampères, 50 Hz, triphasée, de 230/400 V alternatifs, comprenant L1, L2, L3, le neutre et la terre.

Branchez le four à une alimentation électrique séparée de 230V, 50 hz munie d'un cordon d'alimentation et une prise ou d'un raccordement rigide et un disjoncteur. Le disjoncteur ou la prise doit débrancher tous les pôles, y compris le neutre, avec un écartement de contact d'au moins 3 mm.

Branchez L1 + L2 + L3 + neutre + terre.



AVERTISSEMENT !!

Un mauvais câblage conduira à des dommages importants des composants électriques et des risques d'incendie du panneau de commande.

LA BLODGETT OVEN COMPANY NE PEUT ETRE TENUE RESPONSABLE D'AUCUNE PERTE OU DOMMAGE DU A UNE INSTALLATION INCORRECTE.



LES INFORMATIONS CONTENUES DANS CETTE SECTION SONT DESTINÉES À DU PERSONNEL D'EXPLOITATION QUALIFIÉ. ON ENTEND PAR PERSONNEL D'EXPLOITATION QUALIFIÉ, LES PERSONNES QUI ONT LU ATTENTIVEMENT LES INFORMATIONS CONTENUES DANS CE MANUEL, SONT FAMILIARISÉES AVEC LES FONCTIONS DU FOUR ET/OU ONT ACQUIS UNE EXPÉRIENCE D'UTILISATION DE L'APPAREIL DÉCRIT. LE RESPECT DES PROCÉDURES RECOMMANDÉES DANS CE MANUEL PERMETTRA DE BÉNÉFICIER DE PERFORMANCES OPTIMALES ET D'UN SERVICE DURABLE ET SANS INCIDENTS.

Consacrez le temps nécessaire à la lecture des instructions de sécurité et d'utilisation reprises ci-dessous. Elles sont essentielles pour bénéficier d'un fonctionnement irréprochable de votre four à convoyeur Blodgett.



MESURES DE PRÉCAUTION

Pour votre sécurité, veuillez lire ces instructions avant utilisation.

Que faire en cas d'odeur de gaz:

- N'allumez AUCUN appareil.
- Ne touchez PAS les commutateurs électriques.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à l'aide d'un téléphone extérieur.
- Si vous ne parvenez pas à contacter votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

Que faire en cas de panne de courant:

- Le système de commande se met automatiquement en mode d'attente. Lorsque le courant est rétabli, appuyez sur la touche ON/OFF (Marche/Arrêt) pour remettre le four en marche.
- N'essayez PAS d'utiliser la four avant que le courant ne soit rétabli.
- Retirez le produit de la chambre de cuisson. Si un produit se trouve dans la chambre de combustion, il continuera à cuire lentement pendant quelques minutes.

REMARQUE: En cas d'interruption de fonctionnement, quelle qu'en soit la cause, attendez cinq (5) minutes avant de remettre le four en marche.

Que faire en cas d'arrêt d'urgence:

- L'unité est équipée d'un commutateur d'urgence situé à l'avant du four. Si vous devez arrêter le tapis, les ventilateurs ou la chaleur, appuyez sur le commutateur d'arrêt d'urgence. N'utilisez PAS le commutateur d'urgence comme commutateur général marche/arrêt; vous risqueriez d'endommager les souffleries.

Mesures de précaution générales:

- N'utilisez PAS d'outils pour fermer la commande de gaz. Si le gaz ne peut être coupé manuellement, n'essayez pas d'y remédier. Appelez un technicien qualifié.
- Si le four doit être déplacé pour une raison ou une autre, il y a lieu de couper le gaz et de débrancher le tuyau de gaz du four avant d'enlever l'attache. Après que le four ait été remis en place, reconnectez l'attache.
- Ne retirez PAS le couvercle du boîtier électrique et n'ouvrez PAS le plateau de commande inférieur, si le four n'est pas débranché.
- Ce four n'est pas conçu pour le stockage d'aliments chauds. Il n'est pas conçu pour être utilisé normalement à une température inférieure à 93° C.

Système d'arrêt automatique provisoire (uniquement modèles SG2136G)

Selon des normes gouvernementales, la commande d'allumage doit vérifier le bon fonctionnement des fonctions de sécurité toutes les 24 heures, en cas de fonctionnement continu. Si le four est utilisé pendant 24 heures sans interruption, il se coupe durant 10 secondes (y compris toutes les souffleries), et puis se remet en marche. Si vous appuyez sur un bouton durant ce laps de temps, le four ne se remet pas en marche automatiquement.



Fonctionnement

Commande manuelle normale

DESCRIPTION DE LA COMMANDE MANUELLE

1. AFFICHAGE NUMERIQUE – deux lignes d’affichage indiquent le temps, la température et d’autres informations relatives à la commande.
2. FOUR MARCHÉ/ARRÊT (MARCHÉ/ATTENTE) – commande l’alimentation du four.
3. TOUCHE TEMP (TEMPERATURE) – appuyer pour modifier la température de cuisson.
4. TOUCHES FLECHES – appuyer pour modifier l’affichage de le temps et de la température définies.
5. TOUCHE TIME (DUREE) – appuyer pour modifier le temps de cuisson.
6. TOUCHE ENTER/RESET (ENREGISTRER/REINITIALISER) – appuyer pour enregistrer un nouveau temps ou une nouvelle température. Appuyer également pour arrêter l’alarme en cas de défaillance. L’alarme retentit toutes les dix secondes jusqu’à ce que la défaillance soit corrigée.

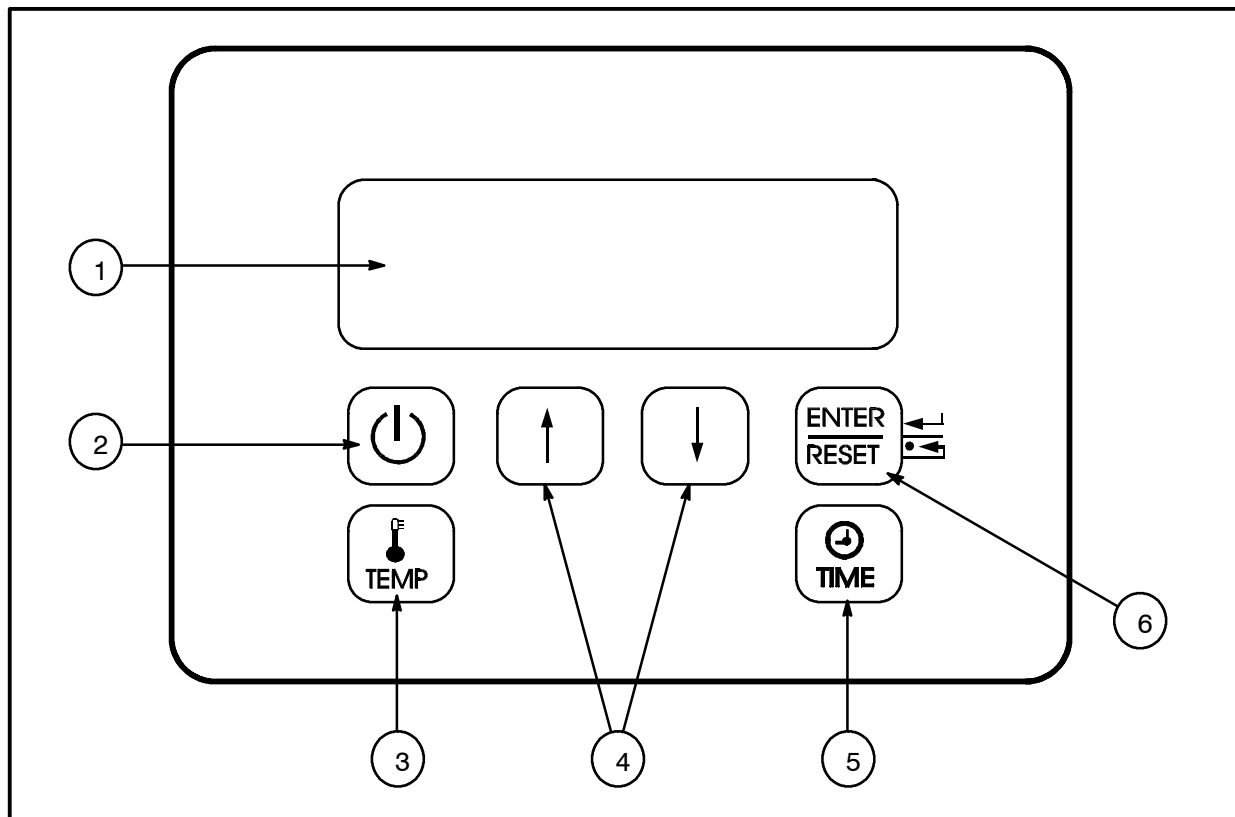


Figure 17



Commande manuelle normale

FONCTIONNEMENT

REMARQUE: L'exemple qui suit est en °F. L'écran affichera des °C s'il est programmé en degrés Celsius.

Pour allumer le four:

1. Appuyez sur la touche ON/OFF (MARCHE/ARRET) DU FOUR (2). La commande revient par défaut aux derniers réglages de temps et de température.

L'écran affiche:

SET TEMP XXXF HEAT
COOK TIME XX:XX

REMARQUE: HEAT (CHALEUR) s'affiche sur la ligne supérieure chaque fois que la commande demande de chauffer.

2. Les ventilateurs se mettent en marche. Le tapis du convoyeur se met en mouvement à l'heure de cuisson définie. La chaleur monte jusqu'à la température définie.
3. Lorsque le four atteint la température définie, les mots *READY* (PRET) ou *SET TEMP* (REGLAGE TEMP) clignotent en alternance sur la ligne d'affichage supérieure et une alarme se fait entendre.

Pour modifier la température de cuisson:

1. Appuyez sur la touche TEMPERATUREy (3).

L'écran affiche:

SET POINT TEMP
XXXXF

2. Appuyez sur les touches FLECHE (4) pour atteindre la température de cuisson voulue.
3. Enfoncez la touche ENTER (6) pour définir la nouvelle température de cuisson.

Pour modifier le temps de cuisson:

1. Appuyez sur la touche DUREE (5).

L'écran affiche:

SET COOK TIME
XX:XX

2. Appuyez sur les touches FLECHE (4) pour atteindre le temps de cuisson voulu.
3. Appuyez sur la touche ENTER (6) pour définir le nouveau temps de cuisson.

Pour afficher la température réelle du four:

1. Appuyez sur les deux touches FLECHE (4).

L'écran affiche:

TEMP XXXF
DOWN – EXIT

2. Enfoncez la touche 'flèche bas' pour ramener l'affichage à la valeur de réglage du temps et de la température.

Pour éteindre le four:

1. Appuyez sur la touche ON/OFF (MARCHE/ARRET) DU FOUR (2). Le four est muni d'un système de refroidissement pour la protection de l'arbre du moteur et des coussinets. Ceci permet au(x) moteur(s) de la soufflerie de tourner quel que soit l'état du contrôleur. La(les) soufflerie(s) continue(nt) à fonctionner jusqu'à ce que la température du four redescende à un niveau de sécurité.



Fonctionnement

Commande par menu programmable

DESCRIPTION DE LA COMMANDE PAR MENU

1. **AFFICHAGE NUMERIQUE** – deux lignes d’affichage indiquent le temps, la température et d’autres informations relatives à la commande.
2. **FOUR MARCHÉ/ARRÊT (MARCHÉ/ATTENTE)** – commande l’alimentation du four.
3. **TOUCHES FLECHES** – appuyer pour modifier l’affichage du temps et de la température définies. Appuyer également pour faire défiler les menus durant la programmation.
4. **TOUCHES DE MENU** – touches de produit programmables. Possibilité de mémoriser jusqu’à quatre réglages de temps et de température différents.
5. **TOUCHE ENTER/RESET (ENREGISTRER/REINITIALISER)** – appuyer pour enregistrer les paramètres durant la programmation. Appuyer également pour arrêter l’alarme en cas de défaillance. L’alarme retentit toutes les dix secondes jusqu’à ce que la défaillance soit corrigée.

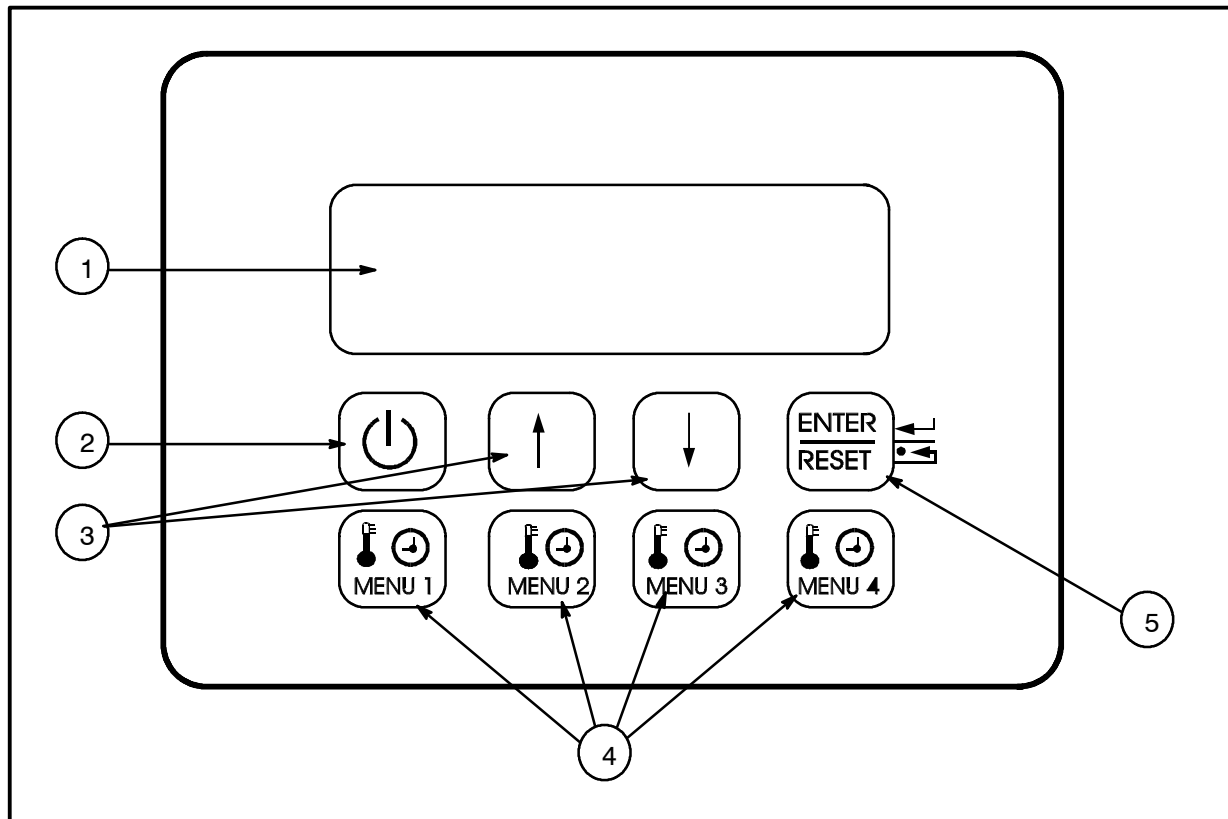


Figure 18



Commande par menu programmable

PROGRAMMATION DES MENUS

REMARQUE: L'exemple qui suit est en °F. L'écran affichera des °C s'il est programmé en degrés Celsius.

Pour accéder au mode de programmation:

1. Le four étant éteint, enfoncez simultanément la touche FLECHE HAUT (3) et la touche ENTER/RESET (5) et maintenez-les enfoncées durant 3 secondes environ.

L'écran affiche:

ACCESS CODE
000

2. Enfoncez la touche FLECHE HAUT (3) et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que la ligne inférieure de l'écran indique 111 (le code d'accès mémoire).
3. Enfoncez la touche ENTER/RESET (5) pour accéder au mode de programmation.

Pour programmer les touches de menu:

1. L'écran affiche:

SELECT MENU KEY
MENU 1, 2, 3, OR 4

2. Enfoncez la touche MENU (4) à programmer.
REMARQUE: Dans l'exemple qui suit, nous allons programmer la touche de menu 1.

3. L'écran affiche:

MENU-1 SELECT TEMP
XXXX PRESS ENTER

Utilisez les touches FLECHE (3) pour atteindre la température de cuisson voulue.

Enfoncez la touche ENTER (5) pour mémoriser la nouvelle température de cuisson.

4. L'écran affiche:

MENU-1 COOK TIME
XX:XX PRESS ENTER

Utilisez les touches FLECHE (3) pour atteindre le temps de cuisson voulu.

Enfoncez la touche (5) pour mémoriser le nouveau temps de cuisson.

5. L'écran affiche en clignotant:

MENU-1
PROGRAM DONE

Pour quitter le mode de programmation:

1. Enfoncez simultanément la touche FLECHE HAUT (3) et la touche ENTER/RESET (5) et maintenez-les enfoncées durant 3 secondes environ.

REMARQUE: Si aucune touche n'est enfoncée pendant 60 secondes, la commande quitte automatiquement le mode de programmation.



Fonctionnement

Commande par menu programmable

FONCTIONNEMENT

1. Appuyez sur la touche ON/OFF (MARCHE/ARRET) DU FOUR (2). Le système de commande applique par défaut les derniers réglages de temps et de température.

L'écran affiche:

M-X TEMP XXXF HEAT
COOK TIME XX:XX

REMARQUE: Le mot HEAT (CHALEUR) apparaît sur la ligne supérieure de l'écran à chaque fois que le système de commande requiert de la chaleur.

2. Appuyez sur la touche MENU (4) souhaitée.
3. Les ventilateurs se mettent en marche. Le tapis du convoyeur se met en mouvement suivant le temps de cuisson qui a été défini. La chaleur augmente, jusqu'à la valeur de réglage de la température.
4. Lorsque le four atteint la température définie, les mots READY (PRET) et SET TEMP (REGLAGE TEMP) clignotent en alternance sur la ligne supérieure de l'écran, et une alarme se fait entendre. Le tapis du convoyeur se met en mouvement suivant le temps de cuisson qui a été défini. La chaleur augmente, jusqu'à la valeur de réglage de la température.

REMARQUE: Pour changer le temps et la température de cuisson, enfoncez l'une des autres touches de menu.

Pour afficher la température réelle du four:

1. Enfoncez les deux touches FLECHE (4).

L'écran affiche:

XXXX
DOWN – EXIT

2. Enfoncez la touche 'flèche bas' pour ramener l'affichage à la valeur de réglage de temps et de température.

Pour éteindre le four:

1. Appuyez sur la touche ON/OFF (MARCHE/ARRET) DU FOUR (2). Le four est muni d'un système de refroidissement pour la protection de l'arbre du moteur et des coussinets. Ceci permet au(x) moteur(s) de la soufflerie de tourner quel que soit l'état du contrôleur. La soufflerie continue à fonctionner jusqu'à ce que la température du four redescende à un niveau de sécurité.



Réglage du four pour la cuisson

Pour obtenir de bons résultats avec votre four à convoyeur Blodgett, un bon réglage de la vitesse du tapis, de la température du four et du débit d'air est essentiel. Pour régler la vitesse du tapis et la température de votre four, suivez les instructions ci-dessous. Pour toute question concernant le réglage du four, veuillez contacter votre revendeur local Blodgett.

VITESSE DU CONVOYEUR ET TEMPERATURE DU FOUR

La vitesse du tapis du convoyeur (temps de cuisson) et la température du four sont les deux variables à utiliser pour régler votre four de manière précise en fonction du produit. Pour déterminer les valeurs optimales pour le temps de cuisson et la température, procédez par essais consécutifs en modifiant légèrement l'une des variables et en laissant l'autre inchangée. Supposons que la température du four soit de 238°C et que la vitesse du tapis (temps de cuisson) soit de 7 minutes. Si la pizza n'est pas assez dorée, montez la température à 246°C et laissez la vitesse du tapis inchangée. Si le centre de la pizza n'est pas entièrement cuit, maintenez plutôt la température du four et augmentez le temps de cuisson à 7 minutes 30 secondes. D'une manière générale, augmentez la température de cuisson pour augmenter le brunissement, et allongez le temps de cuisson pour rendre la cuisson plus uniforme.

TEMPERATURE DES PRODUITS FINIS

Pour s'assurer que les aliments ont une température saine, il y a lieu de mesurer la température interne des produits cuits dès que ceux-ci quittent la chambre de cuisson. La température interne des pizza devrait être supérieure à 74°C. Pour les températures minimales, les directives varient en fonction des aliments.

REGLAGE DU DEBIT D'AIR

Régalez les plateaux mobiles de dégagement des produits le plus bas possible pour vos aliments. En abaissant les plateaux de dégagement, vous réduirez la quantité d'air chaud qui s'échappe des orifices de la chambre.

Le plus souvent, les réglages idéaux de four peuvent être commandés sans effectuer de changement sur la plaque d'air. La configuration du four ne doit pas être modifiée, sauf si les ajustements du temps et de la température du four se sont révélés être inefficaces.

Pour régler votre four de manière précise en fonction du produit, il peut s'avérer nécessaire de régler le débit d'air. La plaque d'air, située en haut de la chambre de cuisson, contient des orifices que l'on peut recouvrir à l'aide d'une plaque d'obturation. Les plaques peuvent facilement être ajustées de manière à réguler le débit d'air en fonction de vos besoins. Pour ajuster les plaques d'obturation, procédez comme suit. Voir la Figure 19.

1. Assurez-vous que le four est éteint et entièrement refroidi.
2. Ouvrez la porte d'accès frontale.
3. Glissez les plaques d'air hors de l'intérieur du four.
4. Retirez les vis, les rondelles et les rondelles de verrouillage attachant la plaque d'obturation à la plaque d'air.
5. Ajustez les plaques.
6. Remettez en place les vis, les rondelles et les rondelles de verrouillage pour attacher en toute sécurité les plaques d'obturation dans leur nouvel emplacement. Faites un croquis de la configuration finale des plaques d'air pour servir de référence future.

REMARQUE: Le cas échéant, une ou deux plaques d'obturation peuvent être enlevées pour obtenir les résultats voulus.

7. Remettez la plaque d'air en place et fermez la porte d'accès frontale.

Voici quelques exemples illustrant la régulation du débit d'air.

REMARQUE: La première moitié de la chambre de cuisson a une grande influence sur la cuisson initiale du produit, tandis que la seconde moitié influence surtout le brunissement.



Fonctionnement

Réglage du four pour la cuisson

- Le temps et la température de cuisson ont été correctement réglés, mais le dessus du produit n'est pas assez doré. Faites glisser l'une des plaques d'obturation de manière à découvrir une rangée de trous située vers la sortie du four.
- Le fond de la pizza est doré à point, mais le dessus est trop sombre. Fermez des rangées de trous côté sortie du four pour réduire le brunissement final.

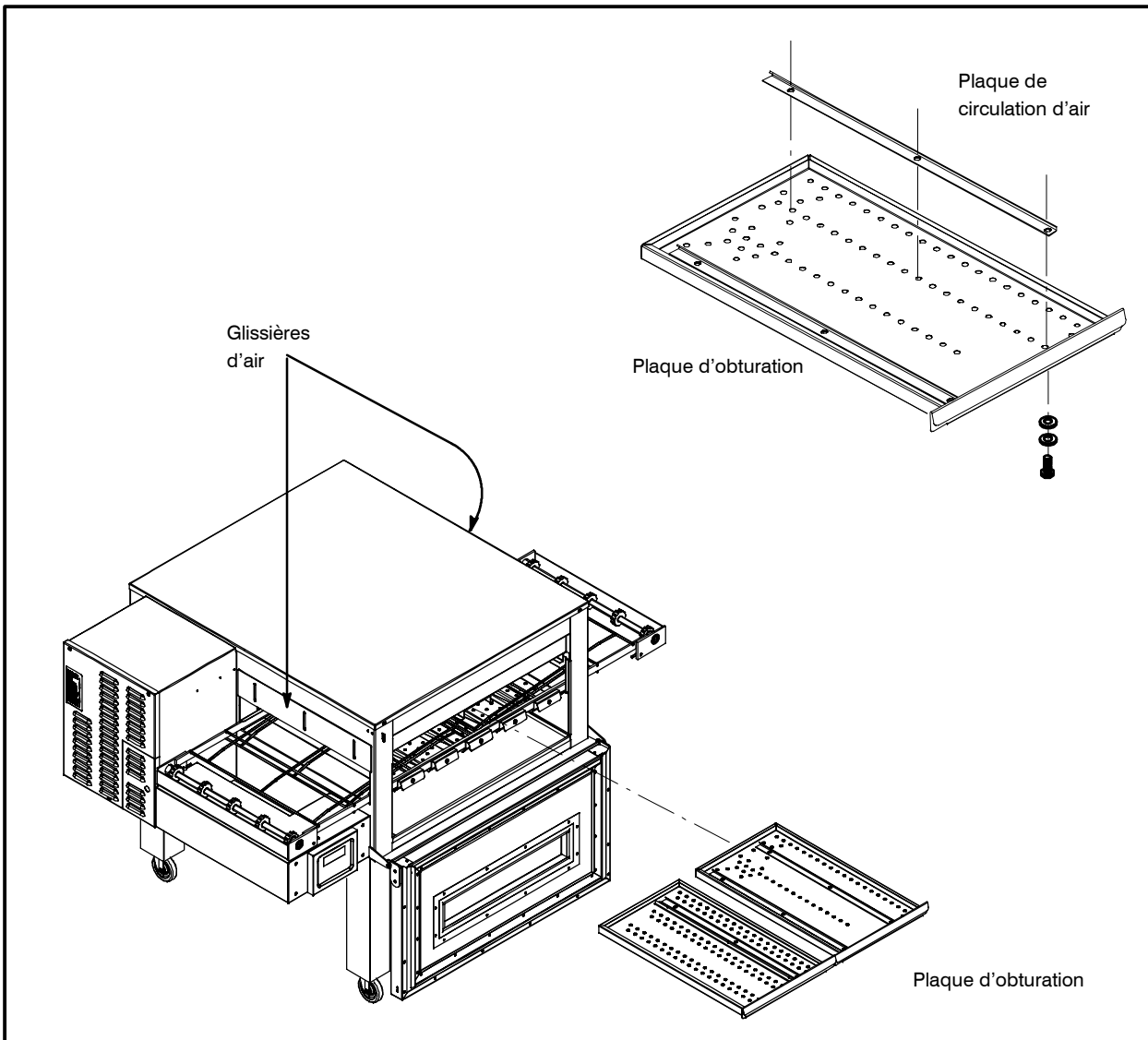


Figure 19



AVERTISSEMENT!!

Toujours débrancher le câble d'alimentation avant de nettoyer ou d'entretenir le four.



AVERTISSEMENT!!

Si le four au gaz doit être déplacé, il y a lieu de couper le gaz et de débrancher le tuyau de gaz du four avant d'enlever l'attache. Après que le four ait été remis en place, reconnectez l'attache.

Pour un fonctionnement correct du four, veuillez suivre le programme de nettoyage ci-dessous.

CHAQUE JOUR:

1. Nettoyez le tapis du convoyeur à l'aide d'une brosse métallique. Faites tomber tous les résidus dans les collecteurs de déchets.
2. Videz et nettoyez les bacs à miette. Utilisez un mélange d'eau chaude et de détergent. Rincez avec de l'eau propre.
3. Assurez-vous que les ventilateurs de refroidissement fonctionnent. De l'air devrait être évacué à la fois via:
 - les événements situés du côté droit vers l'arrière;
 - et les trous perforés au fond du tunnel sur les unités à commande intégré.

TOUS LES TROIS MOIS:

1. Brossez et nettoyez les protections des ventilateurs de refroidissement, les événements d'admission du boîtier de commande et les trous de ventilation arrière.

TOUS LES SIX MOIS:

1. Débranchez le four. Déconnectez les tuyaux de gaz.
2. Retirez les collecteurs de déchets et la barre de retenue du produit aux extrémités du convoyeur. Voir page 118.
3. Retirez le tapis du convoyeur comme suit :
 - a.) Utilisez une pince plate à bec de canard pour retirer les mailles maîtresses du tapis de convoyeur. Voir page page 117.
 - b.) Retirez les dispositifs de tension du tapis du côté sortie du four.

- c.) Faites sortir le tapis par une extrémité, en le faisant glisser. Veillez à rouler le tapis comme indiqué à la Figure 20. afin d'éviter qu'il soit à l'envers lorsque vous le remettez en place.
4. Retirez le soutien du convoyeur, côté libre.
5. Retirez le soutien du convoyeur, côté entraînement, comme suit :
 - a.) Retirez la goupille de positionnement du convoyeur qui attache l'ensemble convoyeur au support du convoyeur. La goupille est située sous la chaîne d'entraînement, derrière la porte d'accès du boîtier électrique.
 - b.) Enfoncez l'ensemble convoyeur pour desserrer la chaîne d'entraînement. Retirez la chaîne d'entraînement de la poulie du convoyeur. Si vous ne pouvez pas enfoncer l'ensemble, desserrez les montures du moteur.
6. Abaissez le panneau d'accès. Retirez les plaques d'air et les busettes.
7. Nettoyez les composants du four comme suit :
 - a.) Trempez le tapis du convoyeur dans un mélange d'eau chaude et de détergent dans un évier à 3 compartiments ou dans un grand conteneur. Le tapis doit rester roulé pendant le nettoyage. Rincez entièrement et laissez égoutter jusqu'au séchage avant de l'installer.
 - b.) Nettoyez le soutien du convoyeur, les bacs à miette, la butée de produit, les busettes et les plaques d'air avec un mélange d'eau chaude et de détergent. Pour les nettoyages difficiles, utilisez un dégraissant fort ou un nettoyeur de four qui n'abîme pas l'aluminium.
 - c.) Nettoyez l'intérieur du four avec un nettoyeur multi-fonctions ou un nettoyeur de four qui n'abîme pas l'aluminium.
8. Déplacez le four et nettoyez dessous. Faites attention de ne pas endommager le tuyau à gaz du four ou les cordons électriques lors du déplacement.
9. Remontez le four.



Entretien

Nettoyage

TOUS LES 12 MOIS:

Un technicien de maintenance agréé devrait:

1. Ouvrir la boîte de commande et en nettoyer l'intérieur.
2. Vérifier et resserrer toutes les connexions électriques.
3. Vérifier les balais de moteur d'engrenage CC pour déceler leur usure.
4. Vérifier la propreté, la lubrification et l'alignement de la chaîne d'entraînement du convoyeur.

Si une maintenance est requise, contactez votre service technique local, un représentant du fabricant ou la société Blodgett Oven.

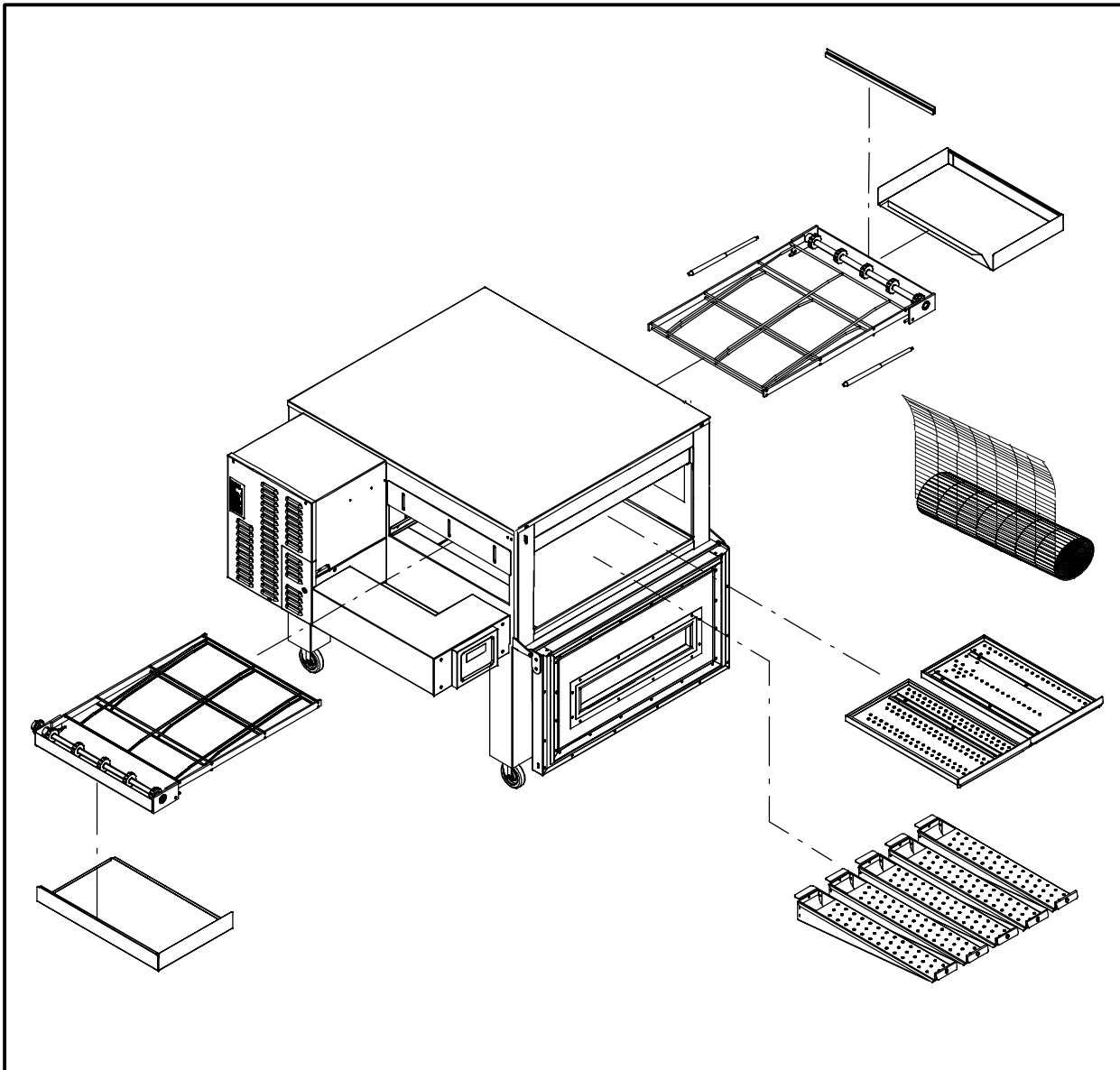


Figure 20

CAUSE(S) POSSIBLE(S)	SOLUTION PROPOSEE
SYMPTOME: L'affichage de l'unité de commande est vierge et le four n'est pas alimenté.	
<ul style="list-style-type: none"> • La prise de courant est inactive (nouvelles installations) • Le four n'est pas branché. • Le bouton d'arrêt d'urgence est enfoncé (four avec commande à distance seulement). • Des fusibles ont sauté. • Le coupe-circuit interne de l'alimentation 24 V c.c. est déclenché. • L'alimentation 24 V c.c. est défectueuse. 	<ul style="list-style-type: none"> • Demandez à une personne qualifiée de s'assurer que la prise de courant est active. • Assurez-vous que le câble d'alimentation est branché. • Faites ressortir le bouton afin de désactiver l'arrêt d'urgence. • Débranchez le cordon d'alimentation du four. Vérifiez les fusibles 5A derrière la porte d'accès de la boîte électrique. Appelez un technicien si des fusibles ont sauté. • Débranchez le cordon d'alimentation du four pendant 15 minutes. Vérifiez les fusibles, puis rebranchez. • *
SYMPTOME: Le tapis du convoyeur ne fonctionne pas ou s'arrête. L'affichage indique <i>MOTOR FAULT – CALL SERVICE</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • Tapis accroché ou objet dans le four. • Tapis surchargé. • Moteur d'entraînement du convoyeur défectueux. • Contrôleur du moteur d'entraînement du convoyeur défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> • Eteignez le four. Décrochez et résolvez le problème. • Enlevez du poids jusqu'à ce que le tapis commence à bouger et appelez le service technique. • * • *
<p><small>*Indique que la solution est une opération difficile, réservée à des personnes qualifiées. Idéalement, du reste, TOUS les réglages et/ou réparations devraient être effectués par le service technique local de Blodgett, et non par le propriétaire ou l'opérateur. Blodgett décline toute responsabilité pour tout dommage occasionné par l'intervention de personnes non qualifiées.</small></p>	



AVERTISSEMENT!!

Toujours débrancher le câble d'alimentation avant de nettoyer ou d'entretenir le four.



IMPORTANT!!

Transcrivez précisément chaque message d'erreur qui s'affiche sur l'unité de commande. Communiquez tous les messages d'erreur au technicien.



Entretien

Guide de dépannage

CAUSE(S) POSSIBLE(S)	SOLUTION PROPOSEE
SYMPTOME: L'affichage de l'unité de commande est vierge et le four est allumé.	
<ul style="list-style-type: none">La connexion à l'arrière de l'unité de commande s'est détachée. Le four devrait continuer à fonctionner et à réagir en cas de problème, mais l'unité de commande ne fonctionnera pas.	<ul style="list-style-type: none">Fermez le robinet d'arrêt manuel. Lorsque le four est refroidi, débranchez-le et appelez le service technique. (SG2136G).Enfoncez le bouton d'arrêt d'urgence et appelez le service technique (SG2136E).
SYMPTOME: Le brûleur ne s'enflamme pas (SG2136G) ou certains éléments ne chauffent pas (SG2136E).	
<ul style="list-style-type: none">La commande est éteinte (off).Le réglage de la température ne dépasse pas la température ambiante.Le(s) moteur(s) de la soufflerie de convection ne fonctionne(nt) pas. Affichage: <i>BLOWER FAULT – CALL SERVICE</i>Des fusibles ont sauté.Le bouton d'arrêt d'urgence est enfoncé (four avec commande à distance seulement). <p>Pour les fours SG2136G uniquement</p> <ul style="list-style-type: none">Le robinet de gaz manuel est fermé.Le moteur de la soufflerie de combustion ne fonctionne pas. Affichage: <i>COMBUSTION BLWR FAIL – CALL</i>Pressostat de la soufflerie de combustion défectueux ou mal réglé. Affichage: <i>COMB PS FAULT – CALL SERVICE</i>Le brûleur s'est mal enflammé ou la flamme s'est éteinte. Affichage: <i>IGNITION ALARM – PRESS RESET</i> ou <i>NO FLAME SENSE – RESET OR CALL SERVICE</i>	<ul style="list-style-type: none">Appuyez sur le bouton ON/OFF.Réglez à la température voulue. Voir les instructions à la page 127, chapitre Fonctionnement.*Débranchez le cordon d'alimentation du four et vérifiez les fusibles (SG2136E). Appelez le service technique si nécessaire.Faites ressortir le bouton afin de désactiver l'arrêt d'urgence.Ouvrez le robinet.**Appuyez sur le bouton de redémarrage (reset) sur le panneau de commande de la boîte électrique, situé à gauche des voyants lumineux. Appelez le service technique si nécessaire.

*Indique que la solution est une opération difficile, réservée à des personnes qualifiées. Idéalement, du reste, TOUS les réglages et/ou réparations devraient être effectués par le service technique local de Blodgett, et non par le propriétaire ou l'opérateur. Blodgett décline toute responsabilité pour tout dommage occasionné par l'intervention de personnes non qualifiées.

CAUSE(S) POSSIBLE(S)	SOLUTION PROPOSEE
SYMPTOME: Le four n'atteint pas la température voulue.	
<ul style="list-style-type: none"> • La pression dans la tubulure de gaz est trop basse (SG2136G). • La pression de gaz vers le four est trop basse (SG2136G). • Le(s) moteur(s) de la soufflerie de convection ne fonctionne(nt) pas. • Des fusibles ont sauté. • Le bouton d'arrêt d'urgence est enfoncé (four avec commande à distance seulement). • Le relais d'un élément chauffant est défectueux (SG2136E). • Un ou plusieurs éléments chauffants ont grillé (SG2136E). • Le commutateur de limite haute de température est déclenché (ouvert), déréglé ou défectueux. Affichage: HI LIMIT TRIP – RESET EGO • Problème interne au niveau de la commande. 	<ul style="list-style-type: none"> • * • Appelez le service local du gaz. • * • Débranchez le cordon d'alimentation du four et vérifiez les fusibles (SG2136E). Appelez le service technique si nécessaire. • Faites ressortir le bouton afin de désactiver l'arrêt d'urgence. • * • * • Enfoncez le bouton rouge de redémarrage (EGO) à l'arrière de la boîte électrique. Appelez le service technique si nécessaire. • *
<p>*Indique que la solution est une opération difficile, réservée à des personnes qualifiées. Idéalement, du reste, TOUS les réglages et/ou réparations devraient être effectués par le service technique local de Blodgett, et non par le propriétaire ou l'opérateur. Blodgett décline toute responsabilité pour tout dommage occasionné par l'intervention de personnes non qualifiées.</p>	



Entretien

Guide de dépannage

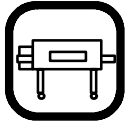
CAUSE(S) POSSIBLE(S)	SOLUTION PROPOSEE
SYMPTOME: Le brûleur fonctionne de manière sporadique (SG2136G).	
<ul style="list-style-type: none"> Le pressostat à air est mal ajusté. L'alarme sonne et l'affichage indique une des deux pannes de soufflerie. La pression dans la tubulure de gaz est trop basse. Pression incorrecte dans l'arrivée de gaz au four. 	<ul style="list-style-type: none"> Prenez note de l'affichage lorsque le problème se présente. Appelez le service technique. * Appelez le service local du gaz.
SYMPTOME: La commande affiche: <i>BLOWER ZONE HOT – CHECK HOOD/LOUVERS</i>	
<ul style="list-style-type: none"> Le débit d'air de la hotte s'est ralenti ou s'est arrêté. Les événements sont sales ou obstrués, ce qui empêche l'air de refroidissement de circuler. Sonde RTD de compartiment de soufflerie défectueuse. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez le fonctionnement de la hotte. Vérifiez le débit d'air à l'extérieur des événements du côté droit du four, vers l'arrière. S'il est nul, appelez le service technique. S'il est minime, nettoyez les événements (voir page 133). *
SYMPTOME: La commande affiche: <i>BLOWER ZONE OVERTEMP – CALL SERVICE</i>	
<ul style="list-style-type: none"> Le débit d'air de la hotte s'est ralenti ou s'est arrêté. Le ventilateur de refroidissement du compartiment de la soufflerie s'est arrêté ou les événements sont sales ou obstrués, empêchant l'air de refroidissement de circuler. Sonde RTD de compartiment de soufflerie défectueuse. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez le fonctionnement de la hotte. Vérifiez le débit d'air à l'extérieur des événements du côté droit du four, vers l'arrière. S'il est nul, appelez le service technique. S'il est minime, nettoyez les événements (voir page 133). *
SYMPTOME: La commande affiche: <i>FAULT – CHECK PROBE</i>	
<ul style="list-style-type: none"> Fils de sonde détachés au niveau de la commande. La sonde en question est ouverte ou en court-circuit. 	<ul style="list-style-type: none"> * Prenez note de l'affichage lorsque le problème se présente. Appelez le service technique.
*Indique que la solution est une opération difficile, réservée à des personnes qualifiées. Idéalement, du reste, TOUS les réglages et/ou réparations devraient être effectués par le service technique local de Blodgett, et non par le propriétaire ou l'opérateur. Blodgett décline toute responsabilité pour tout dommage occasionné par l'intervention de personnes non qualifiées.	



AVERTISSEMENT!!

Toujours débrancher le câble d'alimentation avant de nettoyer ou d'entretenir le four.

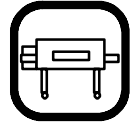
**Serie SG2136
Förderbandöfen
Bedienerhandbuch**



Einführung

Technische Daten des Ofens

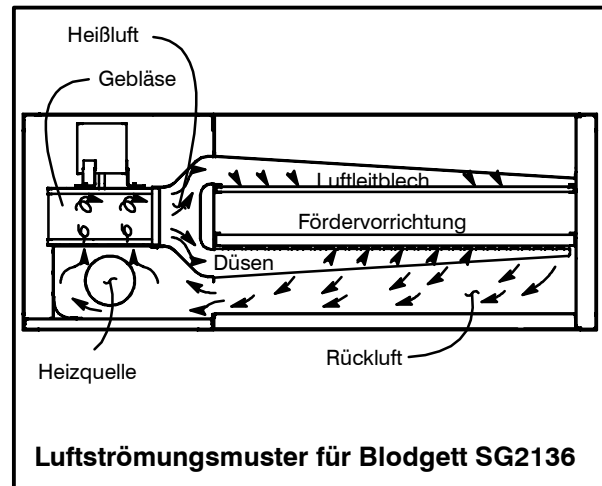
TECHNISCHE DATEN	SG2136G/AA	SG2136E/AA
Bandbreite	53 cm (21")	
Länge der Kochzone	36" (91 cm)	
Backbereich	49 m ² (5.25 sq. ft.)	
Maße (Einzelanlage)	162.5 cm x 1111 cm x 50.8 cm (64" x 43.75" x 20")	
Betriebstemperatur	200-600°F (93-315°C)	
Produktspiel	8.3 cm (3.25")	
Maximale Wärmezufuhr	60,000 BTU/Hr. (17.6 kW) (63 MJ)	15kW
Netzanschluss	230VAC, 1Φ, 50Hz, 5 amp, 2 Adern plus Erde	230/400VAC, 3Φ, 50Hz, 15 amp, 4 Adern plus Erde (L1, L2, L3, N, GND)
Gasversorgung	Siehe Tabelle auf Seite 157.	Keine
Gasversorgungsleitung	1.9 cm (3/4") NPT	Keine



Beschreibung des Ofens und seiner Komponenten

Das Kochen/Backen mit einem Förderofen unterscheidet sich erheblich vom Kochen/Backen mit Kochplatte auf der Oberseite oder einem Küchenherd. In einer abgeschlossenen Kammer wird durch einen Ventilator ständig erhitzte Luft über dem Produkt zum Zirkulieren gebracht. Die Luftströmung verdrängt die das Produkt umgebende kühle Luftschicht, so dass die Hitze schnell eindringen kann. Das Ergebnis ist ein Produkt von hoher Qualität, das bei niedrigerer Temperatur in einem kürzeren Zeitraum gegart wurde.

Der Förderofen von Blodgett Oven Company ist hinsichtlich Energieverbrauch, Zuverlässigkeit und Handhabung auf dem neuesten Entwicklungsstand. Wärme, die normalerweise verloren geht, wird in der Kochkammer zum Zirkulieren gebracht, was eine erhebliche Reduzierung des Energieverbrauchs, eine kühlere Küche und eine verbesserte Leistung zur Folge hat.



Luftströmungsmuster für Blodgett SG2136

Abbildung 1

Förderband – Band aus rostfreien Stahlkettengliedern, das das Produkt durch den Ofen transportiert.

Förderbandhauptkettenglieder – ermöglichen einfaches Entfernen des Förderbands für umfassendere Wartungs- und Reinigungsarbeiten. Erkennbar an den doppelten Aussparungen zwischen den normalen Kettengliedern.

Förderbandgestell (Antriebs- und Leerlaufseite) – befindet sich an beiden Seiten des Ofens. Durch die Antriebsseite wird das Förderband angetrieben.

Förderbandspanner – halten die Spannung des Förderbands aufrecht.

Elektrikgehäuse – enthält die elektrischen Komponenten und Leitungen sowie Lüfter, Antriebsmotor und Treibriemen.

Antriebsmotor – liefert die Antriebskraft für das Förderband. Befindet sich im Elektrikgehäuse.

Treibriemen – überträgt die Antriebskraft vom Motor auf die Antriebswelle des Förderbandes. Befindet sich im Elektrikgehäuse.

Backkammer – Produkte laufen auf dem Förderband durch die Backkammer, um gebacken zu werden.

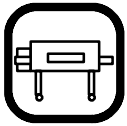
Düsen – verteilen Heißluft vom Boden der Backkammer aus. Sie befinden sich im Ofen unter dem Förderband.

Krümelnwannen – fangen Krümel des auf dem Förderband transportierten Produkts auf. Die Krümelnwannen befinden sich unter dem Förderband auf beiden Seiten der Backkammer.

Klapptür – über diese Tür können noch nachträglich Produkte aufs Band gegeben werden.

Luftleitbleche (je eines auf der Antriebs- und Leerlaufseite) – verteilen die Heißluft von oben in der Backkammer. Befinden sich also oben in der Backkammer.

Notausschalter – an Öfen mit Fernbedienung. Ermöglicht im Notfall das sofortige Abschalten von Ofen und Förderband. **Sollte nicht zum normalen Ausschalten benutzt werden, da dadurch Gebläse und Ofengehäuse beschädigt werden könnten.**



Einführung

Beschreibung des Ofens und seiner Komponenten

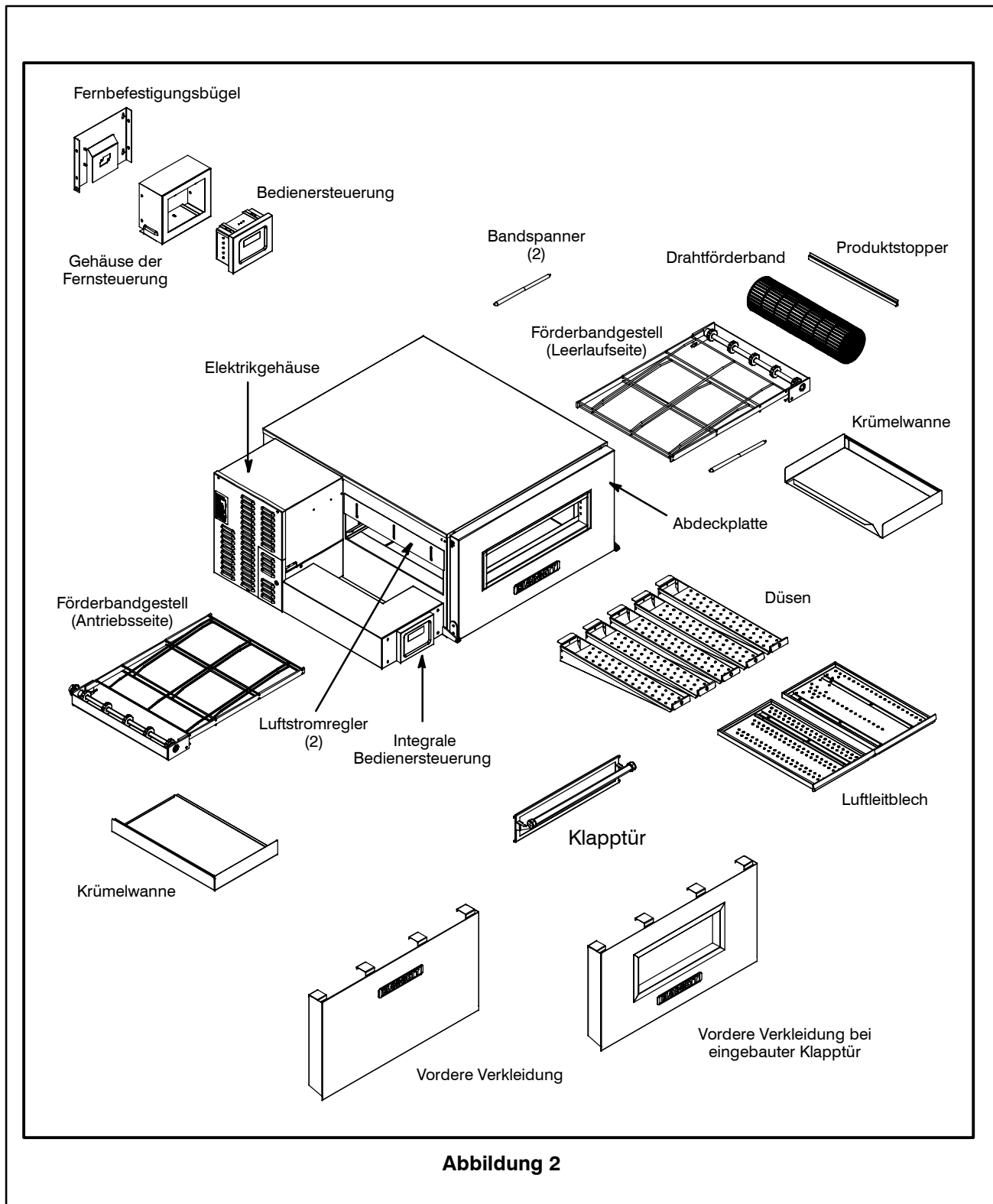


Abbildung 2

Installation



Lieferung und Überprüfung

Alle Öfen von Blodgett Oven Company werden in Containern geliefert, um Beschädigungen zu vermeiden. Bei Lieferung Ihres neuen Ofens:

- Überprüfen Sie den Transportcontainer nach äußeren Schäden. Jedes Anzeichen einer Beschädigung sollte auf dem Lieferschein, der von dem Fahrer unterzeichnet werden muss, notiert werden.
- Packen Sie den Ofen aus und überprüfen Sie ihn auf Beschädigungen. Spediteure akzeptieren Ersatzansprüche für versteckte Schäden, wenn sie innerhalb von 15 Tagen nach Lieferung geltend gemacht werden und der Transportcontainer zum Überprüfen aufbewahrt wird.

Artikelbeschreibung	Anzahl
Hauptfengehäuse	1
Linkes Förderbandgestell	1**
Rechtes Förderbandgestell	1**
Luftleitblech	2**
Bandspanner	2
Walzdraht für Förderband	1**
Krümelfwanne	2
Düsen	5**
Abdeckplatte	1
Produktstopper	1

Die Blodgett Oven Company kann für den Verlust oder für Schäden während des Transports keine Haftung übernehmen. Der Spediteur trägt die volle Verantwortung für eine ordnungsgemäße Lieferung, sobald die Lieferung akzeptiert wurde. Wir sind jedoch bereit, Sie im Falle der Erhebung von Ansprüchen zu unterstützen.

Der Ofen kann nun zum Aufstellort transportiert werden. Überprüfen Sie folgende Liste zusammen mit Abbildung 2 auf Seite 142 um sich zu vergewissern, dass Sie alle Artikel erhalten haben.

Artikelbeschreibung	Anzahl
Packung mit folgendem Inhalt: innere und äußere Hauptkettenglieder des Förderbands	1*
Ersatzwalzdraht für Förderband	1*
Bedienerhandbuch	1*
Etagenmontagesatz (optional): 1 für zweifach gestapelte Öfen 2 für dreifach gestapelte Öfen	1,2*
Optionale Fernbedienung (Anzeige und Bedienelement)	1
Optionale Fernbedienungskabel	1*
Optionale vordere Verkleidung	1

HINWEIS: * Nicht gezeigt

**Wird evtl. bereits montiert geliefert



Installation

Standort und Belüftung

OFENSTANDORT

Der gut geplante und passende Aufstellplatz Ihres Ofens gewährleistet langfristigen Bedienungskomfort und befriedigende Leistung.

Folgender Abstand muss zwischen dem Ofen und jeglichen entzündlichen und nicht entzündlichen Konstruktionen eingehalten werden.

- Ofenseitenwand (links)/Elektrikgehäuse – 15.2 cm (6")
- Ofenrückwand – 0 cm (0")

Für Wartungsarbeiten müssen folgende Zwischenräume zur Verfügung stehen.

- Ofenseitenwand (links) – 97 cm (38")
- Ofenrückwand – 71 cm (28")

HINWEIS: Bei Gasmodellen können Routinearbeiten gewöhnlich innerhalb des durch den Gasschlauch vorgegebenen begrenzten Bewegungsspielraums durchgeführt werden. Wenn der Ofen weiter von der Wand weggestellt werden soll, muss der Gasschlauch vor Entfernen der Zugentlastungslasche abgestellt und vom Ofen getrennt werden. Schließen Sie die Gaszufuhr wieder an, nachdem der Ofen in seine ursprüngliche Position zurückgestellt wurde.

Der Ofen muss unbedingt hinreichend mit Kühlluft versorgt werden, um eine angemessene Verbrennung und genügend Gebläseluft zu gewährleisten.

- Stellen Sie den Ofen in einem luftzugfreien Bereich auf.
- Halten Sie den Ofenbereich von jeglichen brennbaren Materialien, wie beispielsweise Papier, Pappe und leichtentzündlichen Flüssigkeiten und Lösungsmitteln, frei.
- Ofen auf keinen Fall auf eine eingefasste Bodenplatte oder direkt gegen die Wand stellen, da dann die Gebläsemotoren nicht ordnungsgemäß belüftet werden können. Solch ein Fehler muss sofort berichtigt werden, um permanente Ofenschäden zu vermeiden.

BELÜFTUNG

Zum Entfernen übermäßiger Wärme und Kochdämpfe ist ein mechanisch betriebenes Belüf-

tungssystem erforderlich. Für Gasmodelle wird außerdem ein Belüftungssystem zum Entfernen der Verbrennungsabgase benötigt. Die Notwendigkeit für ein richtig konzipiertes Belüftungssystem kann nicht häufig genug betont werden.

Im Folgenden werden allgemeine Empfehlungen und Anweisungen für eine gute Belüftung gegeben. Vielleicht benötigen Sie für Ihre spezielle Anwendung die Dienste eines Belüftungstechnikers oder Beraters.

Die Belüftungshaube muss gut mit dem Heizungs-, Belüftungs- und Klimaanlage des Gebäudes zusammenarbeiten. Haubenabgase und Kühlluftzufuhr sollten angemessen dimensioniert sein. Zuluft muss entweder vom Abzugshaubensystem oder vom Heizungs-, Belüftungs- und Klimaanlage des Gebäudes geliefert werden, um zu verhindern, dass im Ofenbereich ein zu großer Unterdruck entsteht. Zuluft sollte ca. 80% der von der Abzugshaube angesaugten Abluft ersetzen. Die folgende Tabelle kann als Richtlinie verwendet werden, doch die korrekten Luftströmungswerte hängen von der Leistungsfähigkeit der Haubenkonstruktion, der Luftstrommenge im Ofenbereich und der aktuellen Luftströmung in und außerhalb des Küchen- oder Ofenbereichs (für bestehende Anlagen) ab.

EINFACH	ZWEIFACH	DREIFACH
Abgasvolumen – CFM (M³/min)		
400-500 (14-17)	800-1000 (23-28)	1200-1500 (34-43)
Zufuhrbedarf – CFM (M³/min)		
320-400 (12-14)	640-800 (18-23)	960-1200 (27-34)

Die Luftzufuhr wird idealerweise durch das Heizungs-, Belüftungs- und Klimaanlage des Gebäudes oder an zweiter Stelle durch die Abzugshaube mit einer Inline-Temperierungsanlage zur Verfügung gestellt. Luft, die direkt von draußen in die Küche bzw. den Ofenbereich gelangt und nicht temperiert ist, könnte als Zuluft verwendet werden, jedoch müssten dann bei der Konstruktion potenzielle operationale und umweltspezifische Nachteile in Kauf genommen werden.



Standort und Belüftung

HINWEIS: Zuluft sollte **NIE** an die Koch-/Backkammeröffnungen oder in deren Nähe geblasen werden. Dies würde die Kochbeständigkeit und die Zuverlässigkeit des Ofens erheblich beeinträchtigen.

Die Haube sollte so dimensioniert sein, dass sie die gesamte Anlage bedeckt und an allen Seiten, die nicht an die Wand angrenzen, mindestens um 15 cm darüber hinausragt. Möglicherweise ist in einigen Ländern eine bloße Abdeckung der Backkammer plus 15 cm Überhang zulässig. Der Abstand vom Fußboden bis zur Unterkante der Haube sollte maximal 2,1 m betragen. Siehe Abbildung 3.

Die Installation muss den lokalen und nationalen Installationsstandards entsprechen. Lokale Installationscodes und/oder -anforderungen können

variieren. Falls Sie Fragen bezüglich einer ordnungsgemäßen Installation und/oder Betrieb Ihres Blodgett-Ofens haben, wenden Sie sich bitte an Ihren lokalen Händler. Falls Sie keinen lokalen Händler haben, wenden Sie sich an Blodgett Oven Company unter der Telefonnummer: 0011-802-860-3700.



WARNUNG:

Eine nicht sachgemäße Belüftung des Ofens kann zu Gesundheitsschäden des Bedieners und zu Betriebsproblemen, unbefriedigenden Ergebnissen sowie zu Schäden der Anlage führen.

Schäden, die durch unsachgemäße Belüftung verursacht werden, sind von der Garantie des Herstellers ausgeschlossen.

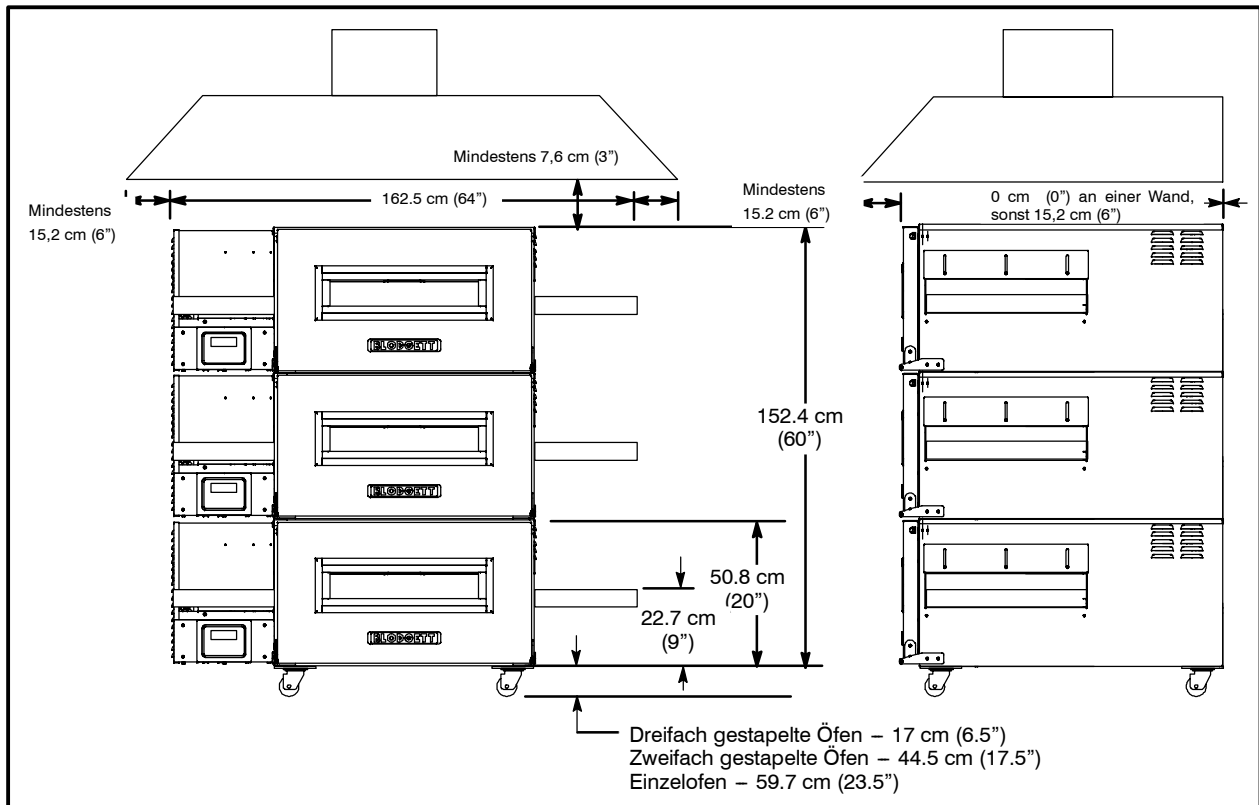


Abbildung 3



Installation

Ofenmontage

OFENSTÜTZEN

1. Schrauben Sie die Stützen/Laufrollen mit 0.9525-16 Sechskantkopfschrauben, Sicherungsblechen und Unterlegscheiben an.

Bei Gasmodellen befestigen Sie die Zugentlastungshalterung am Ofenbein links hinten siehe Abbildung 4.

HINWEIS: Installieren Sie die Einrastlaufrollen an der Ofenvorderseite. An der Ofenvorderseite befindet sich die Fronttür.

2. Lassen Sie den Ofen von mehreren Personen vorsichtig von der Palette heben und auf die Laufrollen stellen.

3. Rasten Sie die Bremsen der vorderen Laufrollen ein.

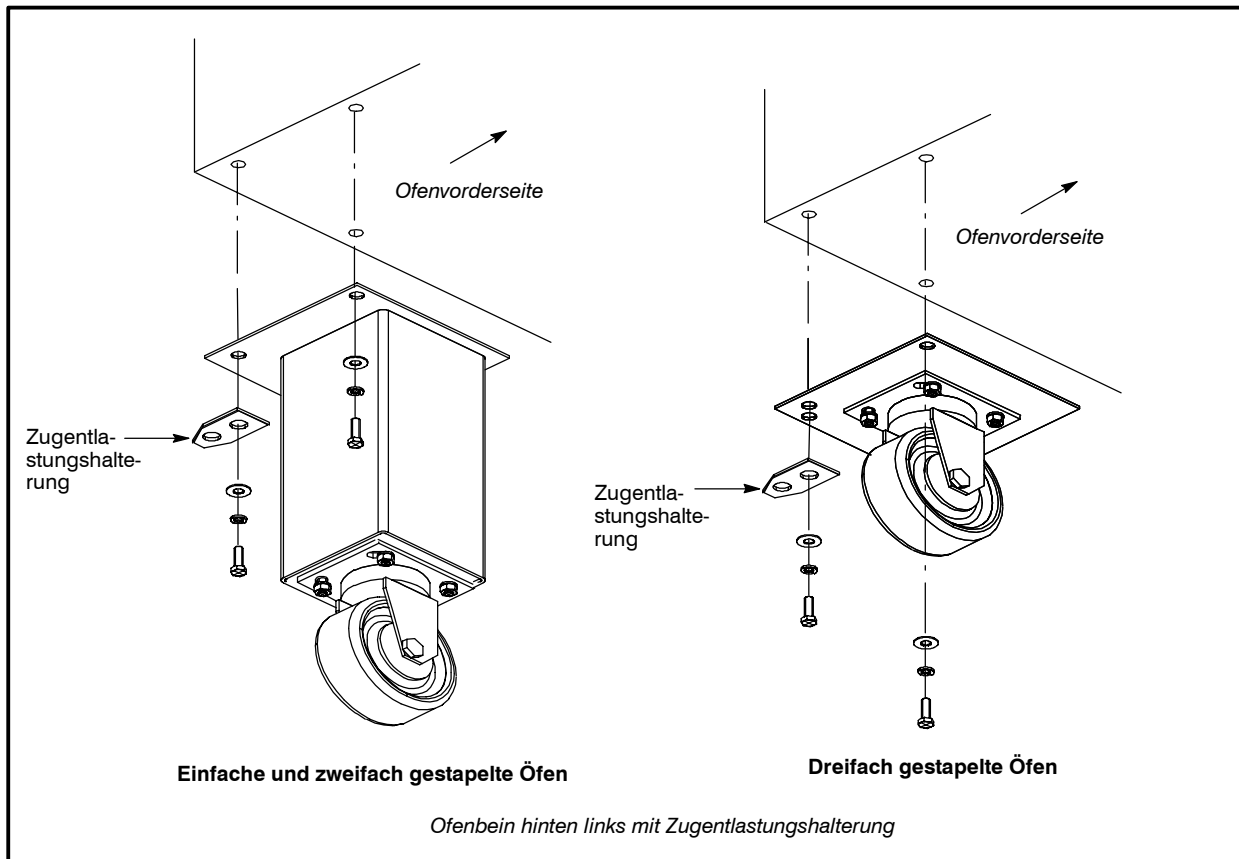


Abbildung 4



DIE OFENKAMMERN AUFEINANDERSTAPELN (falls anwendbar)

1. Befestigen Sie die Stützen an der Bodenanlage wie beschrieben.
2. Lassen Sie den Ofen von mehreren Personen von der Palette auf die Laufrollen heben.
3. Rasten Sie die Bremsen der vorderen Laufrollen ein.
4. Legen Sie das Oberteil des Ofens auf die Rückseite. Schrauben Sie die vier Ofenpassstifte in die dafür vorgesehenen Muttern auf der Unterseite des Oberteils. Die zugespitzten Enden der Stifte müssen durch die Stapelungsleisten in die entsprechenden Löcher in dem unteren Ofen befindlichen Löcher gesteckt werden.
5. Legen Sie die Stapelungsleisten auf die Oberseite des unteren Ofens. Die Löcher in den Leisten sollten sich genau über den entsprechenden Ofenlöchern befinden.
6. Bei Öfen mit eingebauten Computern müssen die Wärmeabschirmungsbeschläge an der Unterseite des Steuertunnels am oberen Ofen angebracht werden, und zwar mit den offenen Enden nach außen.
7. Befestigen Sie dann die Stapelungszwischenlage für das Elektrikgehäuse, und zwar wie folgt:
 - a.) Legen Sie die Zwischenlage oben auf das Elektrikgehäuse des unteren Ofens.
 - b.) Lösen Sie die beiden Schrauben, die sich hinten auf der Oberplatte des Elektrikgehäuses des unteren Ofens befinden.
 - c.) Schieben Sie die Abschlussleiste über die losen Schrauben und ziehen Sie diese anschließend fest.
 - d.) Befestigen Sie die Abschlussleiste mit den dafür vorgesehenen Schrauben an der Stapelungszwischenlage.
8. Lassen Sie den oberen Ofen von mehreren Personen vorsichtig auf den unteren Ofen heben. Richten Sie die Passstifte mit den Ausschlaglöchern auf der Oberseite des unteren Ofens aus.
9. Auch muss bei Öfen mit eingebauten Computern die vordere Wärmeabschirmung in die Wärmeabschirmungsbeschläge eingeschoben werden.



Installation

Ofenmontage

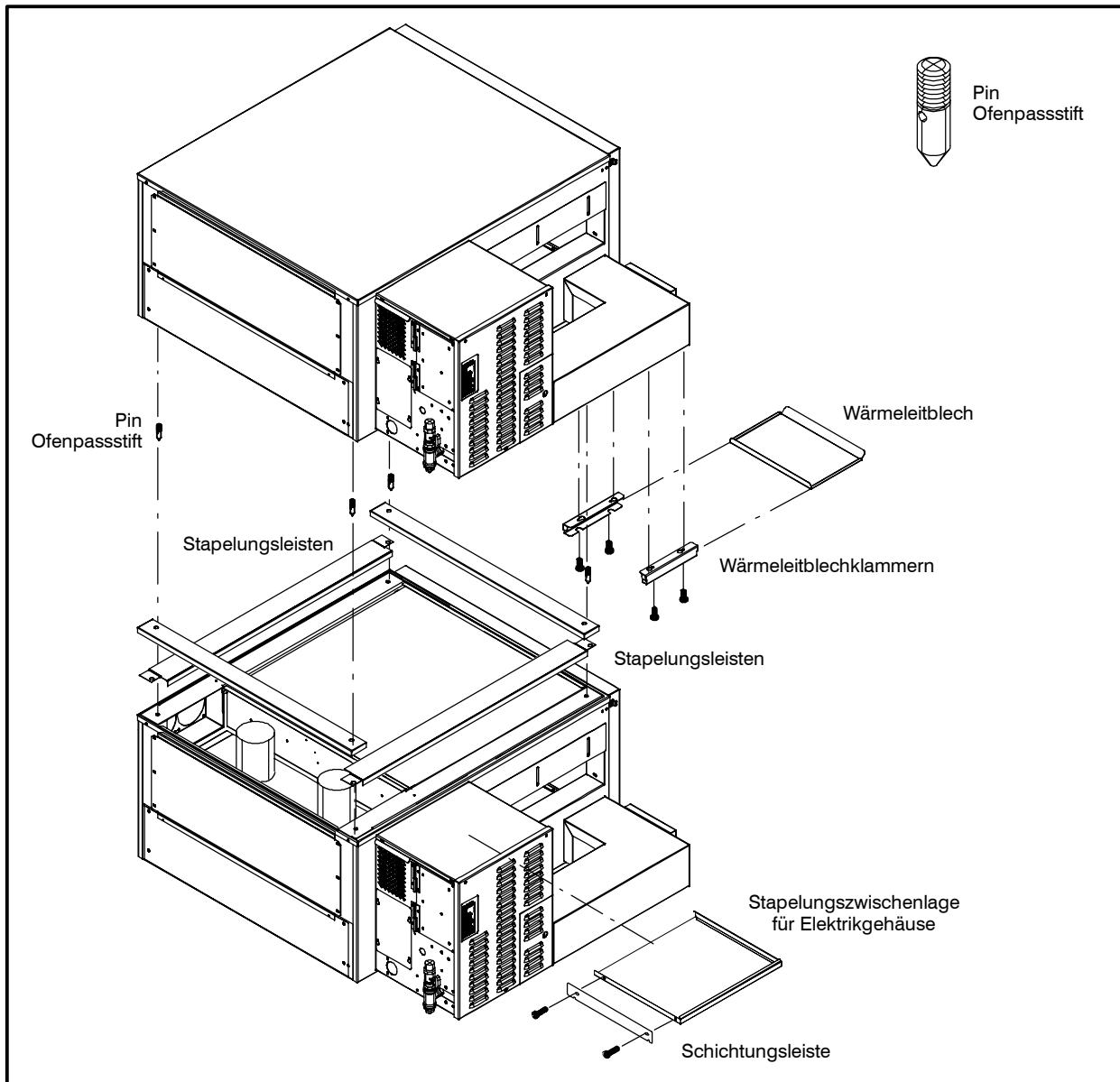


Abbildung 5



LAUFRICHTUNG DES FÖRDERBANDS

Die Laufrichtung des Förderbands ist fabrikseitig für den Bandbetrieb von links nach rechts oder von rechts nach links voreingestellt. Wenn die umgekehrte Richtung benötigt wird, muss die Polarität des Antriebsmotors wie im Folgenden beschrieben umgekehrt werden. Das Band muss dann entfernt, umgedreht und wieder installiert werden, damit es nicht beschädigt wird. Anweisungen zur Installation des Bands finden Sie auf Seite 151.

So kehren Sie die Polarität um:

1. STECKEN SIE DAS OFENNETZKABEL AUS.
2. Drehen Sie den mit DIR1 markierten Dip-Schalter auf der Schalttafel auf SW4 (Schalter 4). Siehe Abbildung 6.

HINWEIS: Die Schnittstellenplatine befindet sich im oberen hinteren Teil des Elektrikgehäuses.

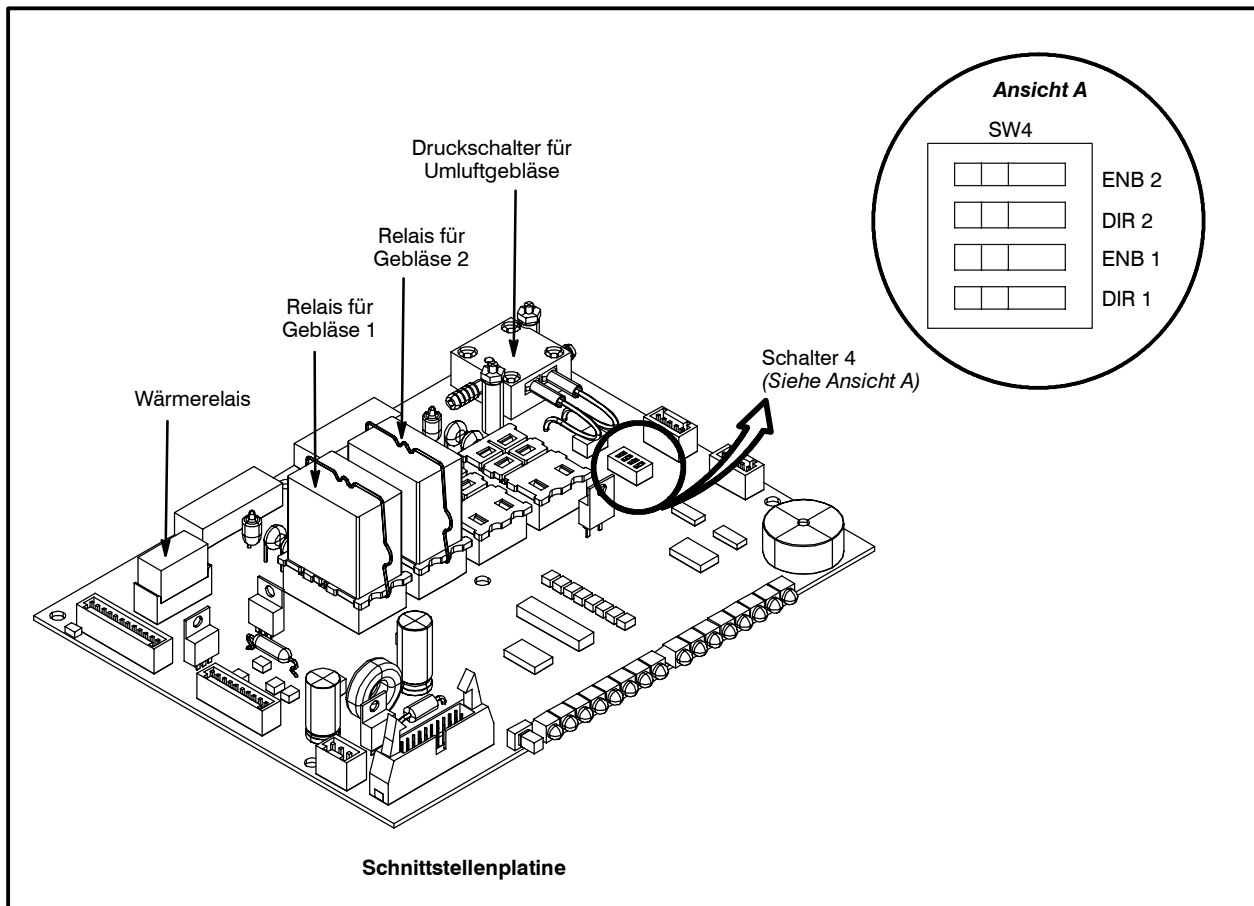


Abbildung 6



Installation

Ofenmontage

FÖRDERBANDGESTELL

HINWEIS: Einige Öfen werden bereits mit fertig montiertem Förderbandgestell geliefert.

1. Schieben Sie das Antriebsseitengestell in die dafür vorgesehenen Stützschielen.

HINWEIS: Die am Gestell befindliche Riemenscheibe muss sich nach Einführung in den Ofen innerhalb des Elektrikgehäuses befinden (siehe Ansicht A).

2. Legen Sie den Treibriemen auf die Riemenscheibe des Antriebsmotors und die Riemenscheibe des Förderbandgestells auf. Ziehen

Sie das Gestell dann vorwärts, um den Treibriemen zu straffen.

3. Sichern Sie das Förderband mit Hilfe des gefederten Förderbandpasstiftes (siehe Ansicht A).

4. Schieben Sie das Leerlaufseitengestell in die Stützschielen, bis es das Antriebsseitengestell berührt.

HINWEIS: Wenn das Befestigungsloch nicht ausgerichtet werden kann oder die Kette zu locker ist, muss der Motor neu positioniert werden.

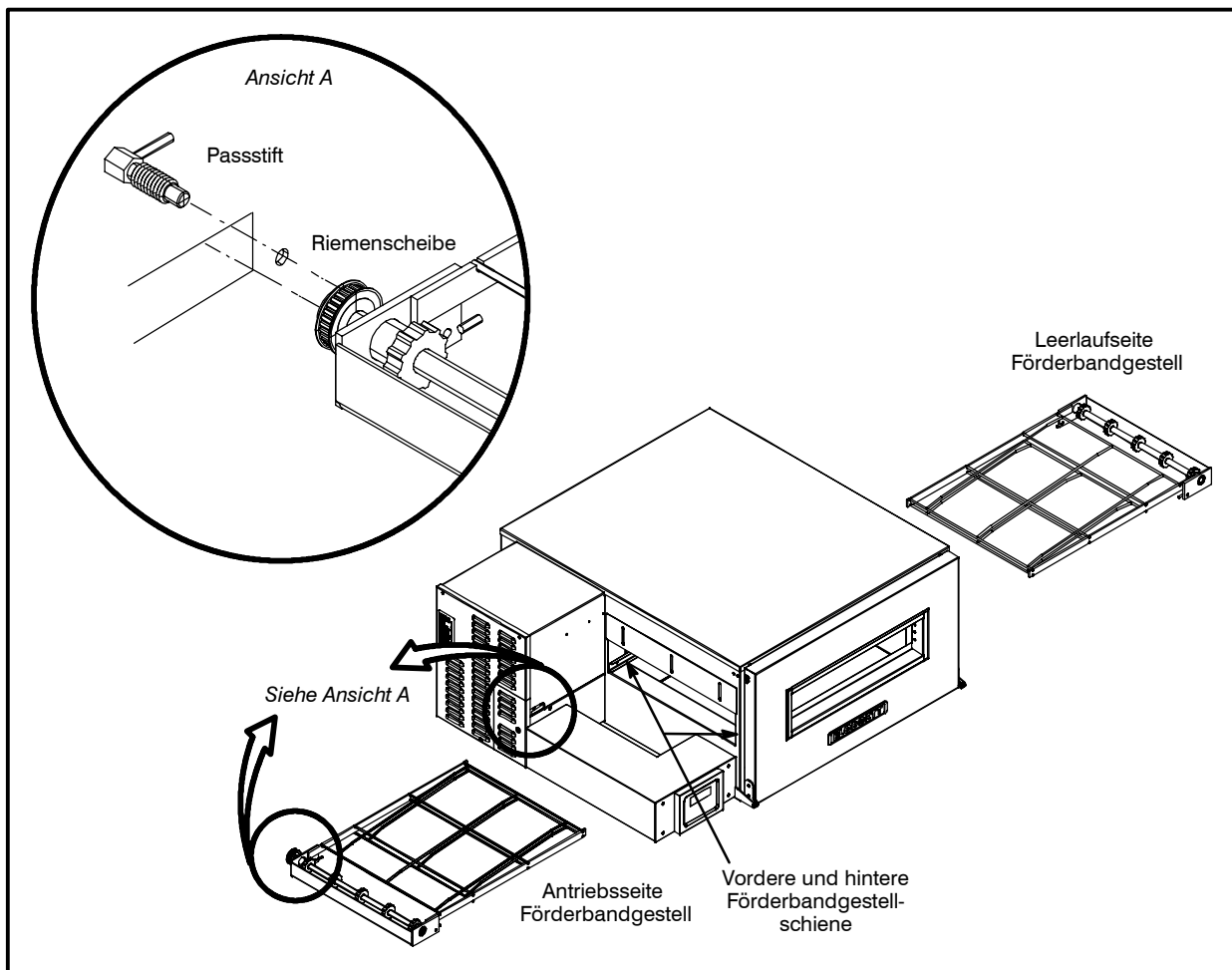


Abbildung 7



FÖRDERBAND

HINWEIS: Einige Öfen werden bereits mit fertig montiertem Förderband geliefert.

HINWEIS: Folgende Richtungen beziehen sich auf die Bewegung von links nach rechts. Für die Laufrichtung von rechts nach links ziehen Sie das Band von der linken Ofenseite auf. Die beiden Enden treffen dann auf der rechten Ofenseite zusammen.

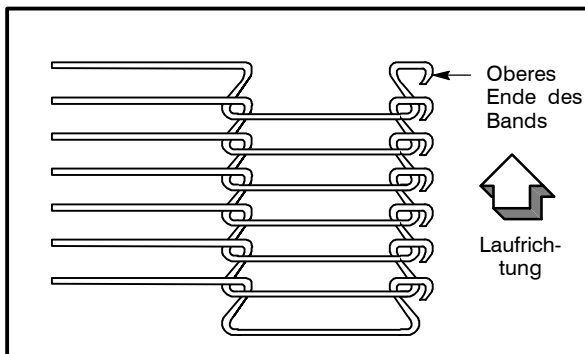


Abbildung 8

1. Ziehen Sie das Förderband von der rechten Ofenseite aus auf. An beiden Enden des Förderbands befinden sich Schleifen. Diese Schleifen müssen sich auf dem Förderbandgestell rückwärts bewegen, damit es nicht zu Beschädigungen kommt. Die korrekte Ausrichtung des Bands sehen Sie in Abbildung 9.

Drücken Sie das Band durch das Förderbandgestell hindurch und fädeln Sie es zwischen den oberen und unteren Führungsstäben ein. Stoppen Sie, wenn das Band auf der linken Seite noch ungefähr 31 heraushängt.

2. Winden Sie das Band um die Zahnkränze des linken Förderbandgestells.
3. Winden Sie das restliche Band um die Zahnkränze des rechten Förderbandgestells.
4. Drücken Sie das restliche Band durch den Ofeninnenraum auf die Förderbandzahnstangen.
5. Beide Bandenden sollten etwa 15 cm über das linke Förderbandgestell hinausragen.

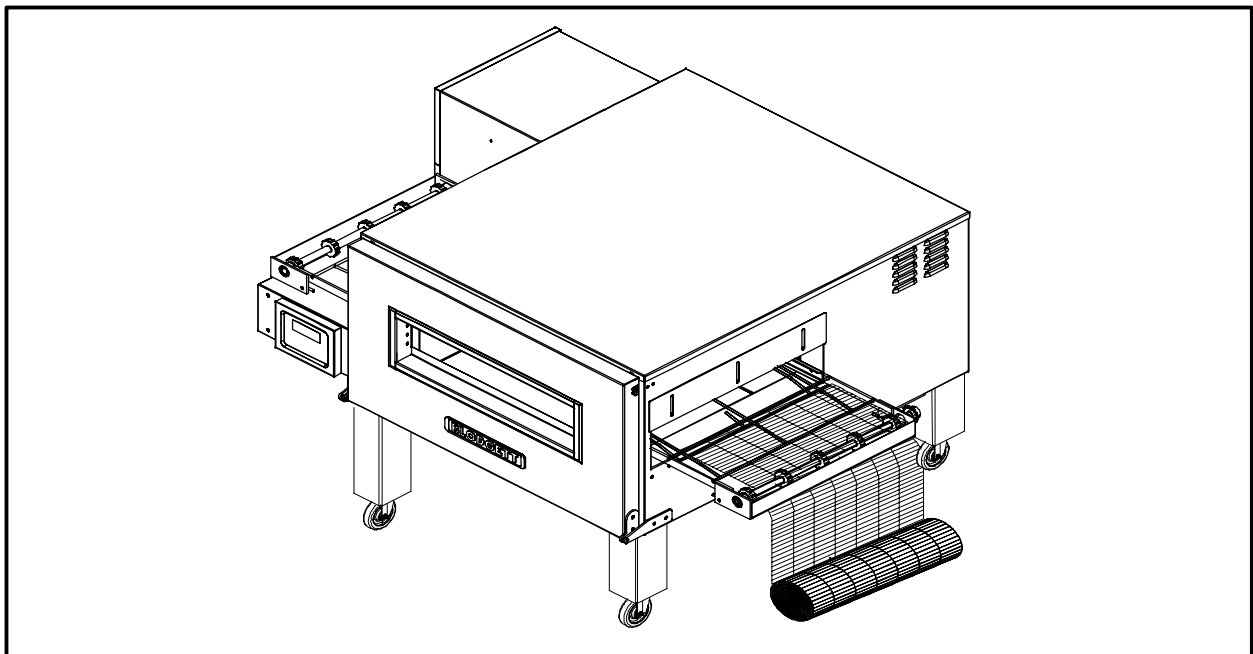


Abbildung 9



Installation

Ofenmontage

6. Installieren Sie die Hauptkettenglieder, um die beiden Enden des Förderbandes miteinander zu verbinden. Siehe Abbildung 10.

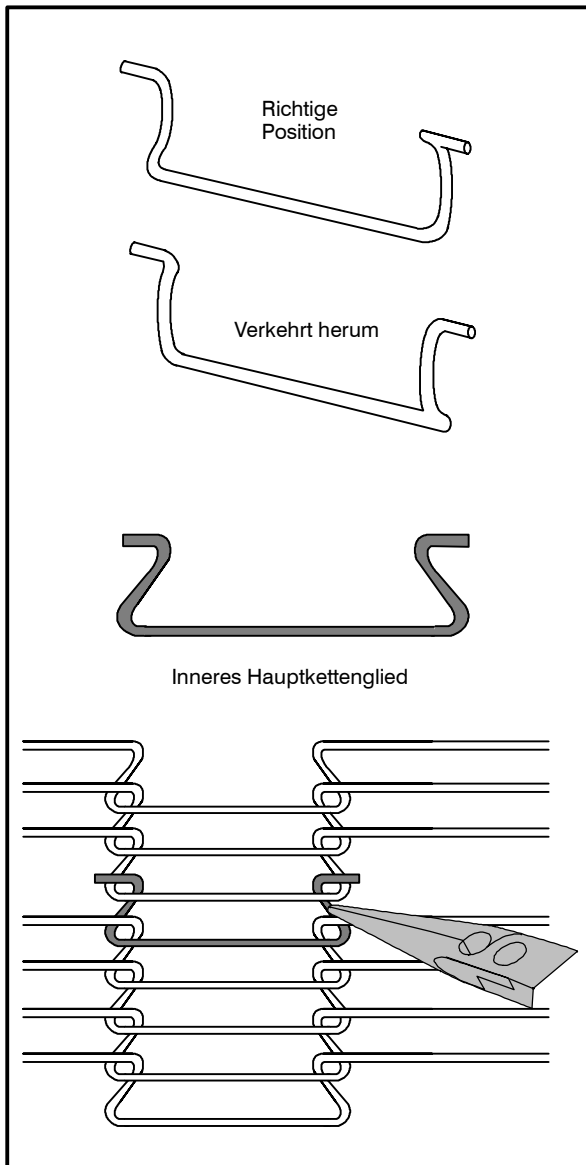


Abbildung 10

7. Installieren Sie die äußeren Hauptkettenglieder. Das Verbinden der beiden Bandenden ist hiermit abgeschlossen. Siehe Abbildung 11

HINWEIS: Das Ersatzdrahtband kann zum Herstellen zusätzlicher Hauptkettenglieder verwendet werden, falls die Originalkettenglieder verloren gehen oder beschädigt werden.

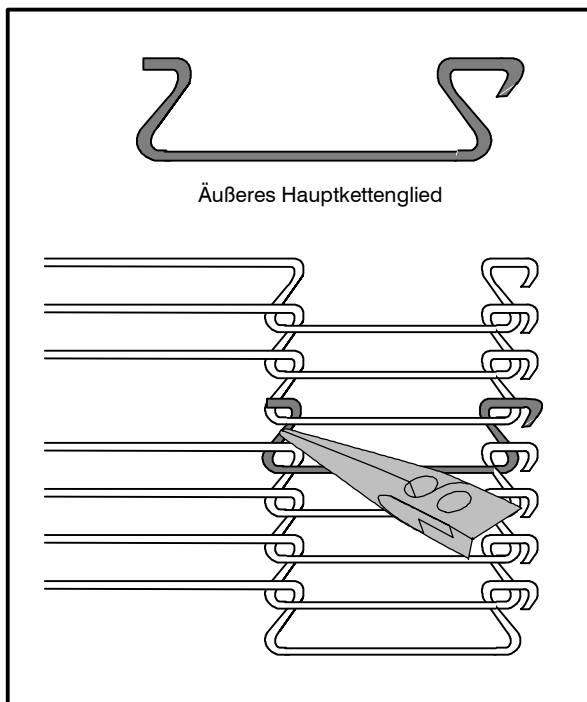


Abbildung 11



FÖRDERBANDSPANNVORRICHTUNG

HINWEIS: Jeder Spanner wird zwischen der Leerlaufseite des Förderbands (gegenüber der Antriebsseite) und dem Aufnahmebeschlag unter dem jeweiligen Förderbandstützwinkel installiert.

1. Die Bandspannvorrichtung enthält eine Feder zur Anpassung der Länge. Drücken Sie die Feder zusammen, um die Länge der Bandspannvorrichtung zu verringern.
2. Stecken Sie den Stift am Ende der Spannvorrichtung in das Loch des Aufnahmebeschlags unter jedem Förderbandstützwinkel.
3. Entspannen Sie die Spannvorrichtung, um den Stift am Förderbandgestell einzurasten.

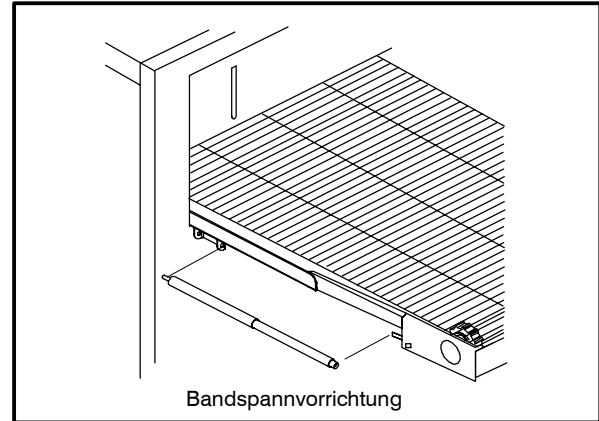


Abbildung 12

KRÜMELFÄNGER

1. Schieben Sie die Krümelwanne der Antriebsseite von vorn unter das Förderbandgestell. Die Einkerbung in der Krümelwanne muss mit der Antriebswelle fluchten.
2. Wenn die Kerbe mit der Antriebswelle fluchtet, drücken Sie die Krümelwanne in die Koch-

kammer. Haken Sie das Ende der Krümelwanne am Ende des Förderbandgestells ein.

3. Schieben Sie die Krümelwanne der Leerlaufseite unter das Ende des Förderbandgestells.
4. Schieben Sie den Produktstopper über das Ende der Krümelwanne der Leerlaufseite.

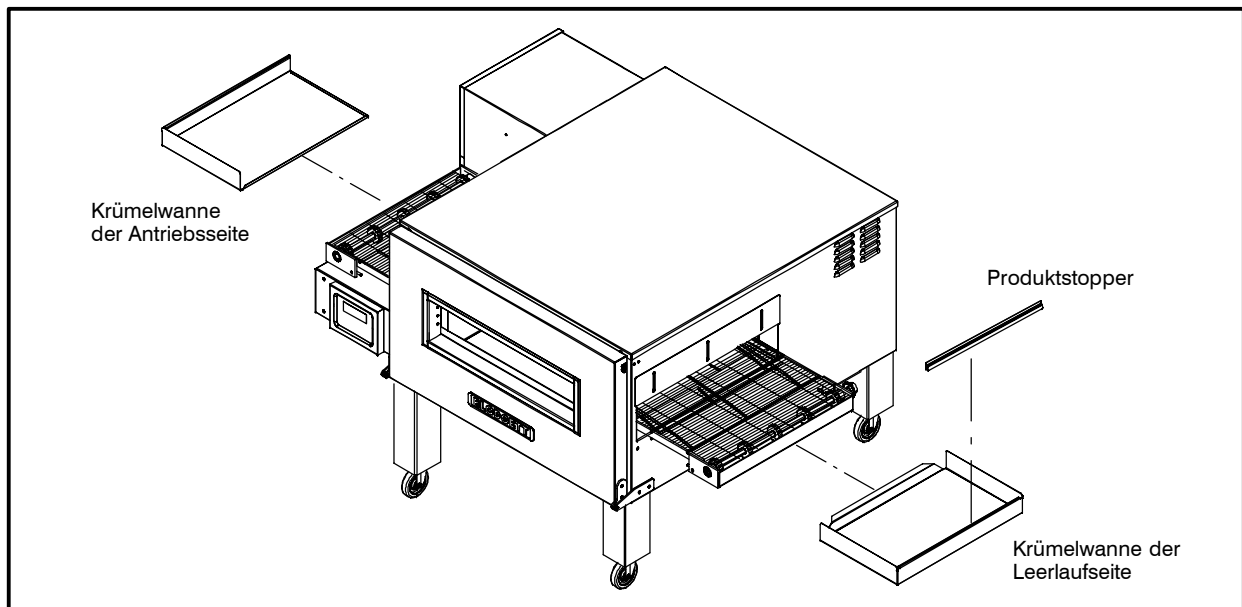


Abbildung 13



Installation

Ofenmontage

OPTIONALE COMPUTERFERNBEDIENUNG

1. Entfernen Sie alle Schrauben und demontieren Sie die Bedienersteuerung und den Befestigungsbügel vom Gehäuse.
2. Verwenden Sie den Befestigungsbügel als Vorlage, um die Position zum Installieren der Haltebolzen in der Wand zu markieren.

HINWEIS: Es können Bolzen bis zu einem Durchmesser von 0.635 cm verwendet werden. Die Wahl des Bolzentyps sollte sich nach der Wandkonstruktion richten.

3. Montieren Sie den Befestigungsbügel mit Hilfe der Haltebolzen an der Wand.
4. Schieben Sie das Gehäuse der Fernsteuerung über den Befestigungsbügel. Die Löcher auf der Seite des Gehäuses müssen mit den Löchern an der Seite des Befestigungsbügels fluchten. Das Fernsteuerungskabel passt dann in den großen Schlitz im Befestigungsbügel.
5. Befestigen Sie das Gehäuse mit den in Schritt 1 entfernten Schrauben am Befestigungsbügel.
6. Stellen Sie sicher, dass die Bedienungssteuerung fest im Gehäuse und Befestigungsbügel sitzt.

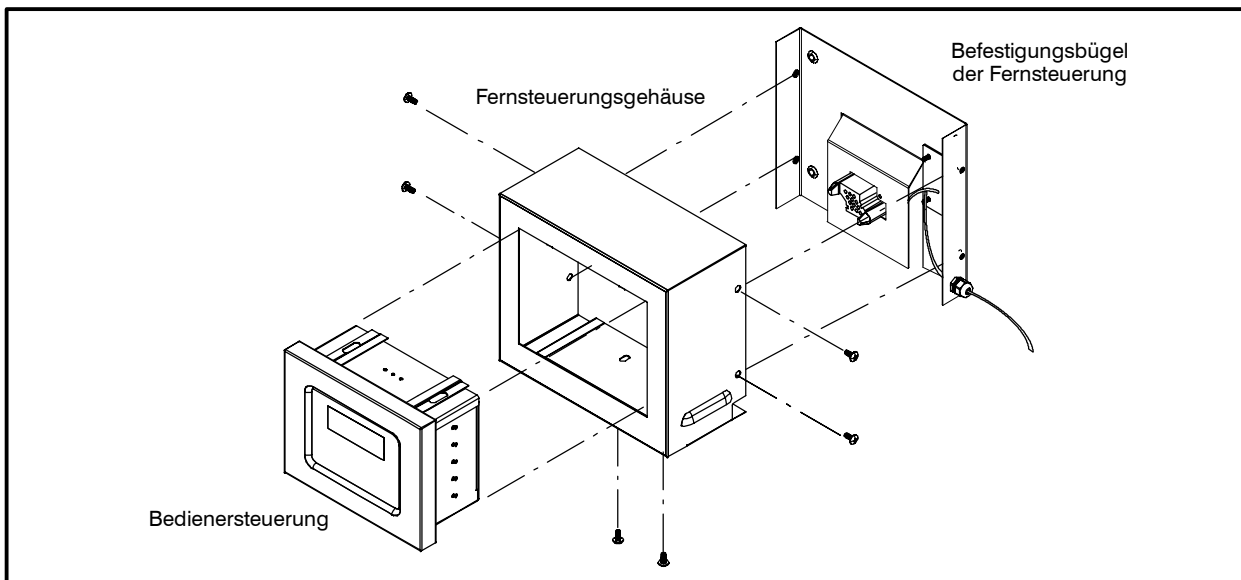


Abbildung 14



OPTIONALER ABLUFTSTUTZEN/KAMIN

Einzelöfen

1. Befestigen Sie die Abluftstutzenhalterung in den Löchern unterhalb der Lüftungsschlitze am Leerlaufende des Ofens.
2. Befestigen Sie die Kaminhalterung in den Löchern oberhalb der Lüftungsschlitze am Leerlaufende des Ofens.
3. Schieben Sie den Abluftstutzen auf die Halterungen. Das geschlossene Ende muss nach unten zeigen.

Gestapelte Öfen

1. Befestigen Sie die Kaminhalterung in den Löchern oberhalb der Lüftungsschlitze am Leerlaufende des oberen und unteren Ofens.
2. Schieben Sie den Kamin auf die Halterungen. Das geschlossene Ende muss nach unten zeigen.

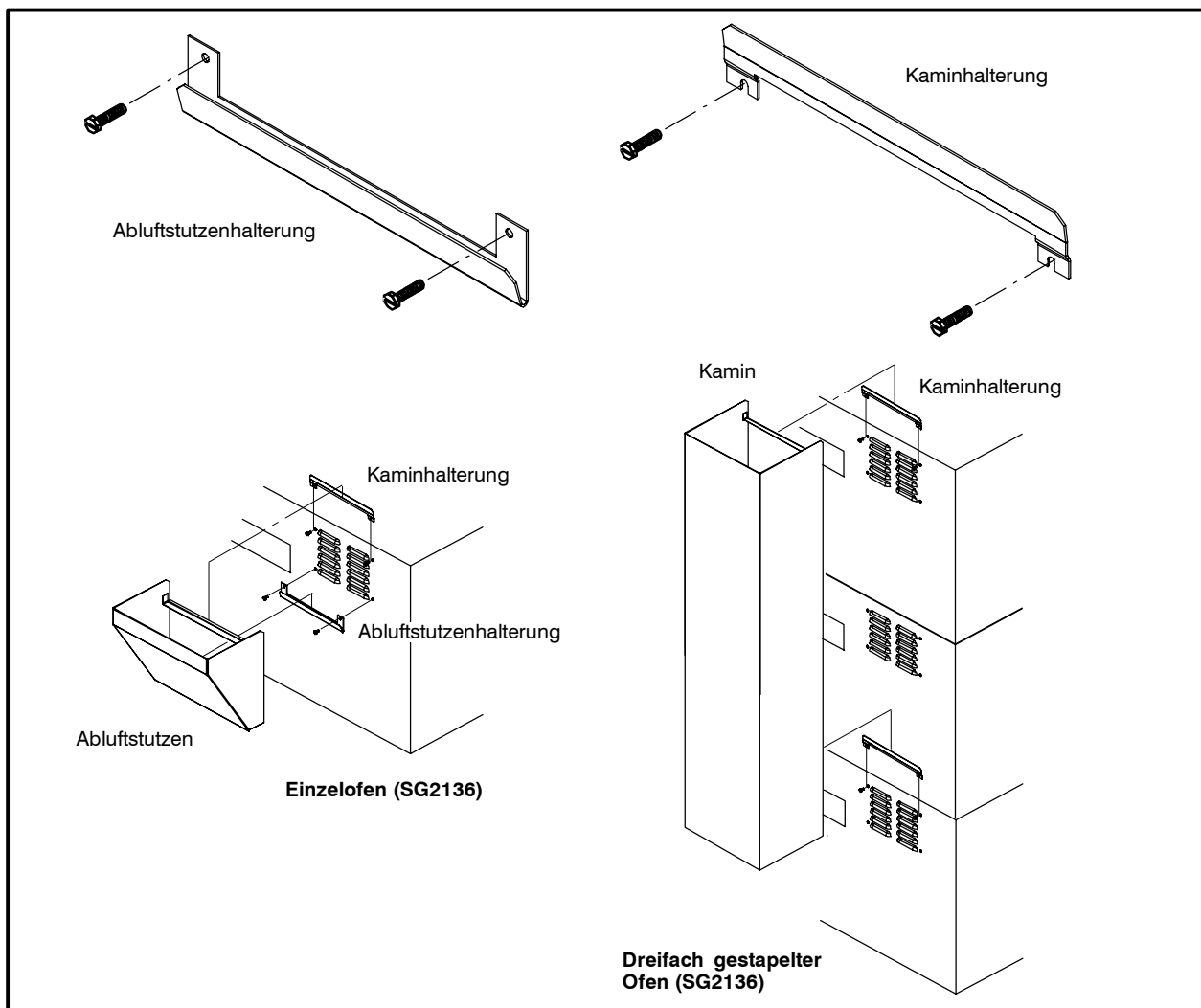


Abbildung 15



Installation

Nutzverbindungen – Standards und Codes

DIE HIER ENTHALTENEN INSTALLATIONSANWEISUNGEN RICHTEN SICH NUR AN QUALIFIZIERTES INSTALLATIONS- UND KUNDENDIENSTPERSONAL. INSTALLATION ODER KUNDENDIENST DURCH NICHT QUALIFIZIERTES PERSONAL KANN ZU SCHÄDEN AM OFEN UND/ODER ZU VERLETZUNGEN DES BEDIENERS FÜHREN.

Qualifiziertes Installationspersonal sind Personen, eine Firma, eine Körperschaft oder ein Unternehmen, die sich entweder persönlich oder durch einen Vertreter mit Folgendem beschäftigen bzw. für Folgendes verantwortlich sind:

- die Installation oder das Austauschen von Gasleitungen und der Anschluss, die Installation, die Reparatur oder Wartung der Anlage.
- das Anschließen der elektrischen Leitungen am Stromzähler, am Hauptansteuerungskasten oder von der Steckdose bis zum elektrischen Gerät.

Qualifiziertes Installationspersonal muss in solchen Arbeiten routiniert sowie mit allen Vorsichtsmaßnahmen vertraut sein und muss alle Erfordernisse staatlicher, nationaler und/oder lokaler Behörden, die rechtlich bindende Verfügungen erlassen können, erfüllen.

Die Installation muss mit lokalen und nationalen Vorschriften und Installationsstandards übereinstimmen. Lokale Installationsvorschriften und/oder Erfordernisse können variieren. Wenn Sie Fragen zur ordnungsgemäßen Installation und/oder Bedienung Ihres Blodgett-Ofens haben, wenden Sie sich an Ihren lokalen Lieferanten. Sollten Sie keinen lokalen Lieferanten haben, rufen Sie Blodgett Oven Company unter folgender Telefonnummer an: 0011-802-860-3700



Gasanschluss

Schließen Sie den Ofen an die Gasleitung an und verwenden Sie die richtige Gassorte, gemäß der lokalen und staatlichen Installationsstandards.

SG2136G–Öfen haben eine Wärmeleistung von 17,6 kW/h (60,000 BTU/Hr) (63 MJ). Jeder Ofen wird fabrikseits für den Betrieb mit der Gassorte eingestellt, die auf dem Nennleistungsschild links neben der Bedienersteuerung angegeben ist.

Jeder Ofen wird mit einem Gasregelventil geliefert, das den richtigen Gasdruck aufrechterhält. **Dieses Ventil ist für den sachgemäßen Betrieb des Ofens unverzichtbar und darf nicht entfernt oder durch ein anderes Modell ersetzt werden, wenn dieses nicht ausdrücklich von Blodgett Oven Company empfohlen wird.**

INSTALLIEREN SIE AN DER STELLE, AN DER DER OFEN AN DIE GASZULEITUNG ANGE-

SCHLOSSEN IST, KEINEN ZUSÄTZLICHEN REGLER, ES SEI DENN, DIE GASZULEITUNG ÜBERSCHREITET DEN MAXIMALDRUCK.

Ofen und Absperrventil müssen von der Gaszuleitung getrennt werden, wenn an dieser Drucktests durchgeführt werden und der Testdruck 3,45 kPa überschreitet.

Der Ofen muss vom Gaszuleitungssystem durch Schließen des ofeneigenen Absperrventils isoliert werden, wenn in diesem System Drucktests durchgeführt werden und die Testdrücke 3,45 kPa oder weniger betragen.

Anlage für andere Gassorten einstellen

Für einen Umstieg auf eine andere Art von Gas wenden Sie sich bitte an eine qualifizierte Kundendienstvertretung.

Gassorte	Einlassdruck (mbar)	Brennerdruck (mbar)	Düsendurchmesser (mm)	Luftöffnung (mm)	Steuerungsinjektor (mm)	Standardlieferungswert kW (H _s)
G20	25	8.7	2.45	2 x 16	2 x 0,63	17,6 Erdgas
G25	20	13	2.45	2 x 16	2 x 0,63	17,6 Erdgas
G20/G25	20/25	Vollständig aufgedreht Druckregler	2.45*	2 x 16	2 x 0,63	17,6 Erdgas
G30	30/50	20	2.08	2 x 16	2 x 0,30	17,6 Butan
G31	30/37/50	25	2.08	2 x 16	2 x 0,30	17,6 Propan

HINWEIS: * Zur Verwendung mit Vordüse (3,52 mm)



Installation

Gasanschluss

GASSCHLAUHLASCHE

Wenn der Ofen auf Laufrollen montiert ist, muss ein handelsübliches flexibles Anschlussstück mit einem Innendurchmesser von mindestens 1,9 cm (3/4") zusammen mit einem Schnellanschlussgerät verwendet werden.

Die mitgelieferte Gasschlauchlasche (dickes Seil) muss verwendet werden, um die Bewegung der Ofenanlage zu begrenzen, so dass das flexible Anschlussstück nicht überspannt wird. So befestigen Sie die Lasche:

- Der Laschenhalter sollte hinten links an der Ofenstütze befestigt werden. Informationen zur Installation des Laschenhalters finden Sie auf Seite 146 for installation of the restraint bracket.
- Die Lasche sollte hinreichend kurz sein, um jegliche Spannung am Anschlussstück zu verhindern. Einzelheiten zum Anpassen der Länge sehen Sie in Abbildung 16 Ansicht A.
- Wenn die Lasche voll ausgedehnt ist, sollte das Anschlussstück leicht installiert und schnell angeschlossen werden können.

Das feste Ende der Lasche sollte befestigt werden, ohne das Gebäude zu beschädigen. Die La-

sche NICHT an der Gas- oder Stromleitung befestigen. Bei Beton- oder Betonsteinwänden sollten Sie Ankerbolzen verwenden. Verwenden Sie bei Holzwänden hochwertige Holzschrauben.



WARNUNG!!

Wenn die Lasche aus irgendeinem Grund entfernt wird, muss sie, sobald der Ofen auf seinem ursprünglichen Platz steht, wieder angeschlossen werden.

Die Lasche und die Schnellverbindung müssen den lokalen und nationalen Vorschriften und Installationsstandards entsprechen. Lokale Installationsvorschriften und/oder -anforderungen können variieren. Wenn Sie Fragen zu der ordnungsgemäßen Installation und/oder Bedienung Ihres Blodgett-Ofens haben, wenden Sie sich an Ihren lokalen Lieferanten. Sollten Sie keinen lokalen Lieferanten haben, rufen Sie Blodgett Oven Company unter folgender Telefonnummer an: 0011-802-860-3700.

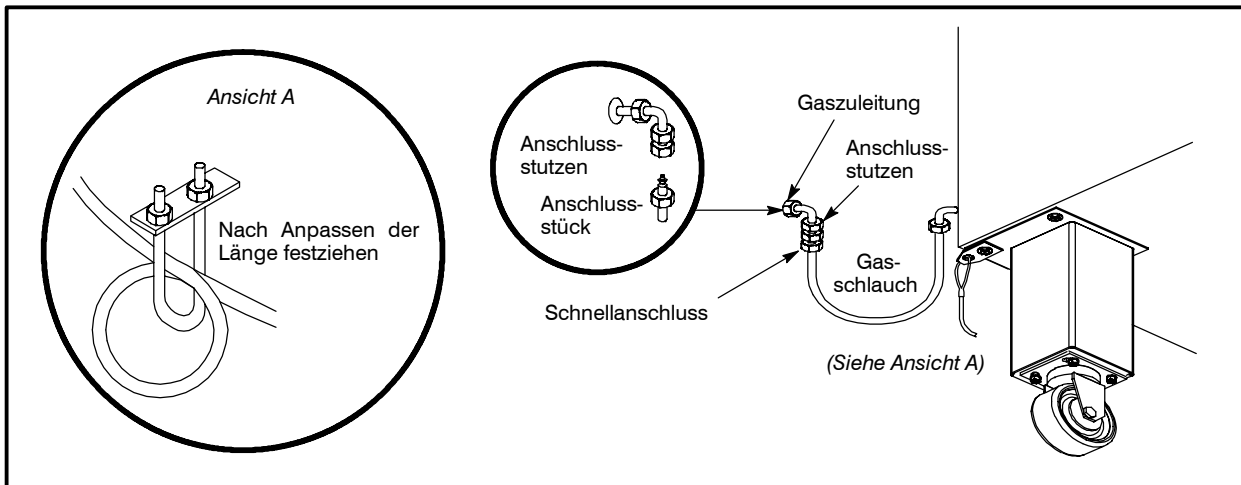


Abbildung 16



Bevor Sie an dieser Anlage elektrische Anschlüsse installieren, überprüfen Sie, ob die Stromquelle für die auf dem Nennleistungsschild angegebene Spannung, Stromstärke und Phase ausreicht.

HINWEIS: Elektrische Anschlüsse dürfen nur von qualifizierten Installationstechnikern installiert werden.

HINWEIS: Die elektrische Installation muss den staatlichen und lokalen Vorschriften und Installationsanforderungen entsprechen.

Für das Netzkabel ist eine Zugentlastunghalterung erforderlich. Der Installierer muss für das Netzkabel eine Buchse verwenden, die allen lokalen und staatlichen Installationsstandards entspricht.

Ein Schaltplan ist in diesem Handbuch und auch an der Ofenrückwand zu finden.

SG2136G

Das Modell SG2136G erfordert einen Netzanschluss von 5 A, 50 Hz, 1 F, 230 V~ mit dreiadrigem Kabel, bestehend aus L1, N (oder L2) und Erdung. Es müssen für 75 °C zugelassene Kabel verwendet werden, die den landes- und ortsüblichen Normen entsprechen.

Schließen Sie den Ofen mit einem Netzkabel und einem Stecker oder mit einer Festverbindung und einem Schutzschalter an einer getrennten Stromquelle mit 230V und 50 Hz an. Wenn ein Netzkabel verwendet wird, muss das Gerät so positioniert werden, dass der Stecker zugänglich ist. Der Schutzschalter bzw. der Stecker müssen alle Pole, einschließlich Neutral (N) unterbrechen, wobei der Abstand zwischen den Kontakten mindestens 3 mm beträgt.

SG2136E

Das Modell SG2136E erfordert einen Netzanschluss von 15 A, 50 Hz, 3 F, 230/400 V~ mit fünfadrigen Kabel, bestehend aus L1, L2, L3, N und Erdung.

Schließen Sie den Ofen mit einem Netzkabel und einem Stecker oder einer Festverbindung sowie einem Schutzschalter an einer getrennten Stromquelle mit 230V und 50 Hz an. Der Schutzschalter bzw. der Stecker muss alle Pole, einschließlich Neutral (N) unterbrechen, wobei der Abstand zwischen den Kontakten mindestens 3 mm beträgt.

Schließen Sie L1 + L2 + L3 + N + Erdung an.



Warnung!!

Falsche Verdrahtung kann zu starker Beschädigung der elektrischen Komponenten und evtl. zu Brand im Elektrikgehäuse führen.

BLODGETT OVEN COMPANY KANN FÜR DEN VERLUST ODER FÜR SCHÄDEN, DIE AUF EINE UNSACHGEMÄÙE INSTALLATION ZURÜCKZUFÜHREN SIND, KEINE HAFTUNG ÜBERNEHMEN.



Bedienung

Sicherheitsinformationen

DIE IN DIESEM ABSCHNITT ENTHALTENEN INFORMATIONEN RICHTEN SICH AN QUALIFIZIERTES BETRIEBSPERSONAL. QUALIFIZIERTES BETRIEBSPERSONAL SIND PERSONEN, DIE DIE IN DIESEM HANDBUCH ENTHALTENEN INFORMATIONEN SORGFÄLTIG GELESEN HABEN, MIT DEN FUNKTIONEN DES OFENS VERTRAUT SIND UND/ODER BEREITS ÜBER ERFAHRUNGEN MIT DEM BETRIEB DER BESCHRIEBENEN ANLAGE VERFÜGEN. INDEM SIE DIE HIER EMPFOHLENEN PROZEDUREN BEFOLGEN, SICHERN SIE EINE OPTIMALE LEISTUNG UND EINEN LANGEN UND PROBLEMLÖSSEN BETRIEB.

Bitte nehmen Sie sich die Zeit, um die folgenden Sicherheits- und Bedienungsanweisungen durchzulesen. Sie sind für den erfolgreichen Betrieb Ihres Blodgett-Förderofens unverzichtbar.



SICHERHEITSHINWEISE

Zur eigenen Sicherheit sollten Sie dies vor der Bedienung des Ofens lesen.

Was zu tun ist, wenn es nach Gas riecht:

- Versuchen Sie NICHT, irgendein Gerät einzuschalten.
- Betätigen Sie KEINEN elektrischen Schalter.
- Verwenden Sie ein Telefon außerhalb des Raumes, in dem der Gasgeruch auftritt, um sofort Ihren Gaslieferanten anzurufen.
- Falls Sie diesen nicht erreichen können, rufen Sie die Feuerwehr an.

Was bei einem Stromausfall zu tun ist:

- Das Steuerungssystem schaltet automatisch in den Standby-Modus. Wenn die Stromversorgung wieder hergestellt ist, drücken Sie den ON/OFF-Schalter, um den Ofen neu zu starten..
- Versuchen Sie NICHT, den Ofen zu bedienen, bis die Stromversorgung wieder hergestellt ist.
- Produkte in der Koch-/Backkammer sollten entfernt werden. Wenn sich Produkte in der Koch-/Backkammer befinden, werden diese für einige Minuten mit geringerer Intensität weiterkochen oder -backen.

HINWEIS: Warten Sie bei einem Betriebsausfall fünf Minuten lang, bevor Sie versuchen, den Ofen neu zu starten.

Was bei einem durch einen Notfall bedingten Betriebsausfall zu tun ist:

- Die Anlage ist mit einem Nothalteknopf ausgestattet, der sich an der Vorderseite des Ofens befindet. Falls Sie das Band, die Ventilatoren oder die Wärmezufuhr abschalten müssen, betätigen Sie den Notschalter. Verwenden Sie den Notschalter NICHT als allgemeinen Schalter zum Ein- und Ausschalten, da sonst das Gebläse beschädigt werden kann.

Allgemeine Sicherheitshinweise:

- Verwenden Sie KEINE Werkzeuge, um die Gaszufuhr abzdrehen. Wenn das Gas nicht manuell abgedreht werden kann, versuchen Sie nicht, die Gaszufuhr zu reparieren. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Kundendiensttechniker.
- Wenn der Ofen von seinem Aufstellort verschoben werden muss, muss vor Entfernen des Lashenseils die Gaszufuhr abgedreht und vom Ofen getrennt werden. Schließen Sie die Latche wieder an, nachdem der Ofen an seinen ursprünglichen Platz zurückgestellt worden ist.
- Entfernen Sie NICHT die Abdeckung des Elektrikgehäuses und öffnen Sie NICHT den unteren Steuerungskasten, wenn der Ofen nicht ausgesteckt ist.
- Dieser Ofen ist nicht zum Aufbewahren oder Temperieren von Speisen geeignet. Er sollte normalerweise nicht unterhalb einer Temperatur von 93 5C betrieben werden.

Automatische Kurzabschaltung (nur SG2136G-Öfen)

Kraft Verfügung der Behörden muss die Zündsteuerung nach jeweils 24 Stunden Dauerbetrieb die Sicherheitsfunktionen prüfen. Wenn der Ofen 24 Stunden lang permanent in Betrieb ist, schaltet er, einschließlich der Gebläse, für 10 Sekunden ab und startet dann wieder neu. Wenn während dieser 10 Sekunden ein Schalter gedrückt wird, startet der Ofen nicht mehr automatisch.



Standardmäßige manuelle Steuerung

BESCHREIBUNG DER MANUELLEN STEUERUNG

1. DIGITALES DISPLAY – zweizeiliges Display zeigt Zeit, Temperatur und steuerungsbezogene Informationen an.
2. OVEN ON/OFF (ON/STANDBY) [OFEN EIN/AUS (EIN/STANDBY)] – steuert die Stromzufuhr des Ofens.
3. TEMPERATURE KEY [TEMPERATURTASTE] – drücken Sie diese Taste, um die Kochtemperatur zu ändern.
4. ARROW KEYS [PFEILTASTEN] – drücken Sie diese Tasten, um die eingestellte Zeit und Temperatur im Display zu ändern.
5. TIME KEY [ZEITTASTE] – drücken Sie diese Taste, um die Koch-/Backzeit zu ändern.
6. ENTER/RESET KEY [EINGABE/WIEDERHERSTELLEN-TASTE] – drücken Sie diese Taste, um die neue Koch-/Backzeit oder Temperatur zu speichern. Drücken Sie die Taste auch bei Auftreten eines Fehlers, um den Alarm abzuschalten. Der Alarm ertönt alle zehn Sekunden, bis der Fehler behoben ist.

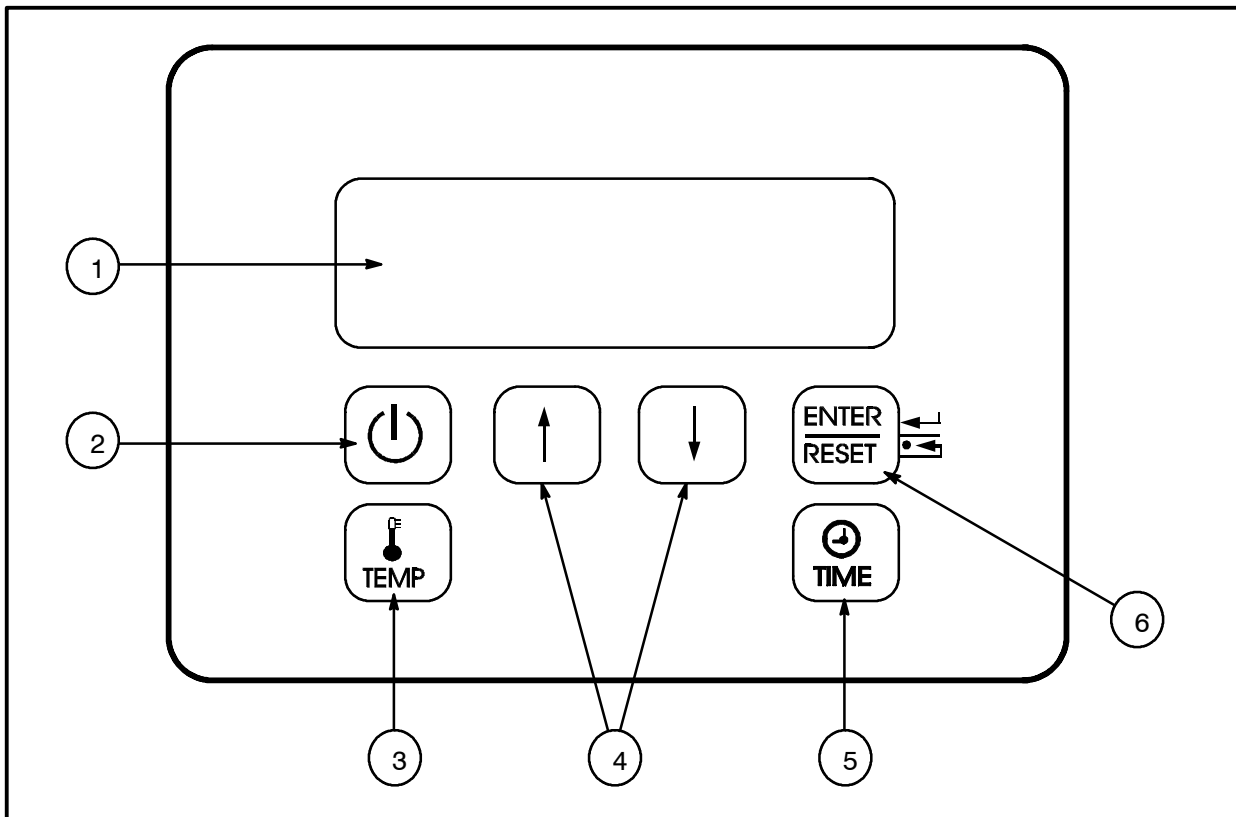


Abbildung 17



Bedienung

Standardmäßige manuelle Steuerung

BEDIENUNG

HINWEIS: Im folgenden Beispiel wird 5F verwendet. Das Display zeigt 5C an, wenn es in Celsius programmiert ist.

So schalten Sie den Ofen an:

1. Drücken Sie die OVEN ON/OFF [OFEN EIN/AUS] (2). Taste Standardmäßig werden die zuletzt verwendeten Zeit- und Temperatureinstellungen verwendet.

Im Display wird folgender Text angezeigt:

SET TEMP XXXF HEAT
COOK TIME XX:XX

HINWEIS: HEAT [WÄRME] wird in der oberen Zeile des Displays jedes Mal angezeigt, wenn von der Steuerung Wärme angefordert wird.

2. Die Ventilatoren werden gestartet. Das Förderband beginnt zur eingestellten Koch-/Backzeit zu laufen. Die Temperatur steigt bis zu ihrem Sollwert.
3. Wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, blinkt der Text *READY* (Bereit) und *SET TEMP* (Temperatur einstellen) abwechselnd in der oberen Zeile des Displays, und ein akustisches Alarmsignal ertönt.

So ändern Sie die Kochtemperatur:

1. Drücken Sie die TEMPERATUR-Taste (3).
Im Display wird folgender Text angezeigt:

SET POINT TEMP
XXXX

2. Drücken Sie die PFEIL-Tasten (4) um die gewünschte Kochtemperatur auszuwählen.
3. Drücken Sie die ENTER [Eingabe]-Taste (6) um die gewünschte Kochtemperatur einzustellen.

So ändern Sie die Koch-/Backzeit:

1. Drücken Sie die TIME [Zeit]-Taste (5).
Im Display wird folgender Text angezeigt:

SET COOK TIME
XX:XX

2. Drücken Sie die PFEIL-Tasten (4) um die gewünschte Koch-/Backzeit auszuwählen.
3. Drücken Sie die ENTER-Taste (6) um die gewünschte Koch-/Backzeit einzustellen.

So zeigen Sie die aktuelle Ofentemperatur an:

1. Drücken Sie beide PFEIL-Tasten (4).
Im Display wird folgender Text angezeigt:

TEMP XXXF
DOWN – EXIT

2. Drücken Sie die Pfeil-Nach-Unten-Taste, um im Display zu dem Sollwert für Zeit und Temperatur zurückzukehren.

So schalten Sie den Ofen ab:

1. Drücken Sie die OVEN ON/OFF [Ofen Ein/Aus]-Taste (2). Der Ofen ist mit einer Abkühlfunktion zum Schutz des Motorantriebs und des Motorlagers ausgestattet. Dies ermöglicht es, den Gebläsemotor/die Gebläsemotoren unabhängig vom Reglerstatus laufen zu lassen. Das/die Gebläse laufen weiter, bis der Ofen auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist.

Programmierbare Menüsteuerung

BESCHREIBUNG DER MENÜSTEUERUNG

1. DIGITALES DISPLAY – zweizeiliges Display zeigt Zeit, Temperatur und steuerungsbegleitende Informationen an.
2. OVEN ON/OFF (ON/STANDBY) [Ofen Ein/Aus (Ein/Standby)] – steuert die Stromzufuhr zum Ofen.
3. PFEILTASTEN – drücken Sie diese Tasten, um die Zeit und Temperatur im Display zu ändern. Sie können die Pfeiltasten auch drücken, um während der Programmierung durch die Menüs zu blättern.
4. MENU [MENÜ] – TASTEN – programmierbare Produkttasten. Es können bis zu vier verschiedene Zeit- und Temperatureinstellungen gespeichert werden.
5. ENTER/RESET [Eingabe/Zurücksetzen] – TASTE – drücken Sie diese Taste, um Einstellungen während der Programmierung zu speichern. Drücken Sie die Taste auch bei Auftreten eines Fehlers, um den Alarm abzuschalten. Der Alarm ertönt alle zehn Sekunden, bis der Fehler behoben ist.

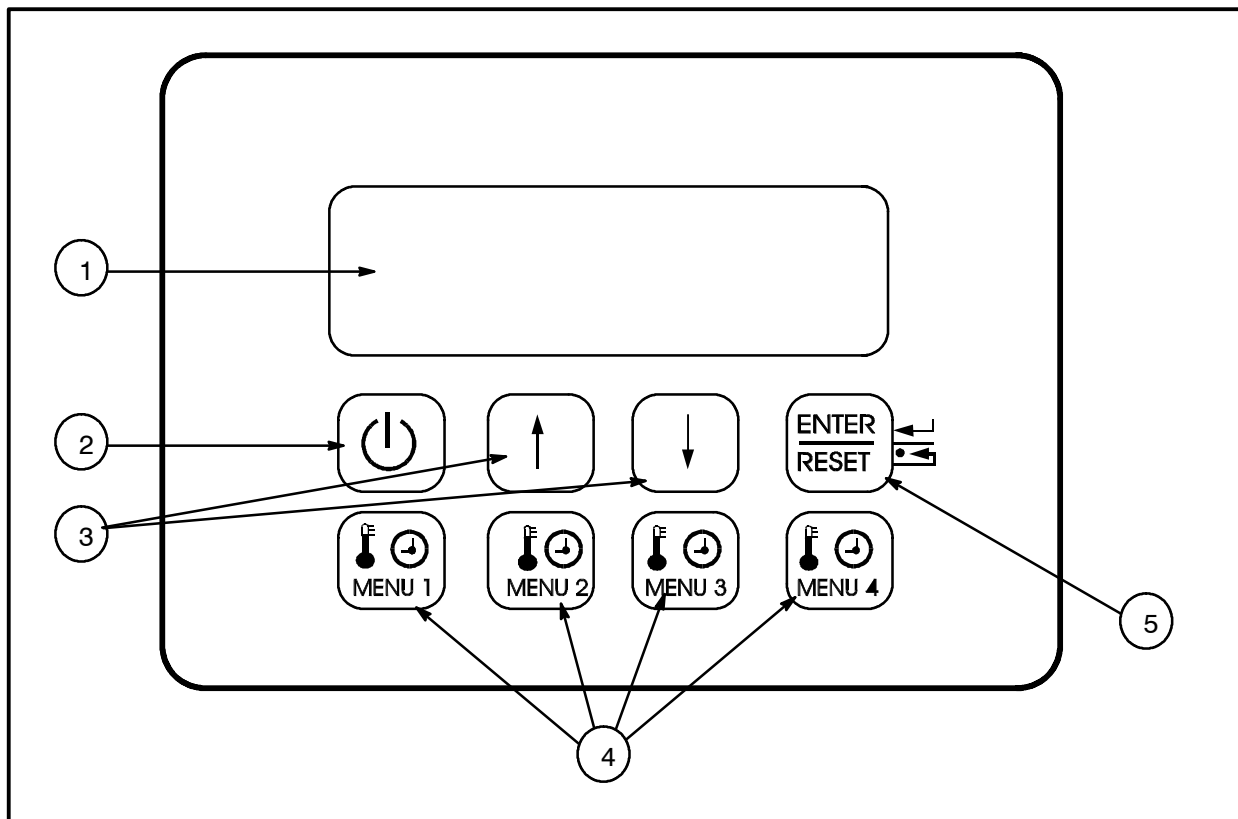


Abbildung 18



Bedienung

Programmierbare Menüsteuerung

MENÜPROGRAMMIERUNG

HINWEIS: Im folgenden Beispiel wird 5F verwendet. Das Display zeigt 5C an, wenn es in Celsius programmiert ist.

So wechseln Sie in den Programmiermodus:

1. Drücken und halten Sie bei abgeschaltetem Ofen drei Sekunden lang gleichzeitig die PFEIL-NACH-OBEN-Taste (3) und die ENTER/RESET [Eingabe/Zurücksetzen]-Taste (5).

Im Display wird folgender Text angezeigt:

ACCESS CODE
000

2. Drücken und halten Sie die PFEIL-NACH-OBEN-Taste (3) bis in der unteren Zeile des Displays die Zahl 111 (der Speicherzugriffscod) angezeigt wird.
3. Drücken Sie die ENTER/RESET [Eingabe/Zurücksetzen]-Taste (5) um in den Programmiermodus zu wechseln.

So programmieren Sie die Menütasten:

1. Im Display wird folgender Text angezeigt:

SELECT MENU KEY
MENU 1, 2, 3, OR 4

2. Drücken Sie die zu programmierende MENU [Menü]-Taste (4).

HINWEIS: In diesem Beispiel wird die Menü-Taste 1 programmiert.

3. Im Display wird folgender Text angezeigt:

MENU-1 SELECT TEMP
XXXX PRESS ENTER

Verwenden Sie die PFEIL-Tasten (3) um die gewünschte Kochtemperatur auszuwählen. Drücken Sie die ENTER [Eingabe]-Taste (5) um die gewünschte Kochtemperatur einzustellen.

4. Im Display wird folgender Text angezeigt

MENU-1 COOK TIME
XX:XX PRESS ENTER

Verwenden Sie die PFEIL-Tasten (3) um die gewünschte Koch-/Backzeit auszuwählen. Drücken Sie die ENTER [Eingabe]-Taste (5) um die neue Koch-/Backzeit zu speichern.

5. Das Display blinkt auf:

MENU-1
PROGRAM DONE

So verlassen Sie den Programmiermodus:

1. Drücken und halten Sie bei abgeschaltetem Ofen für drei Sekunden gleichzeitig die PFEIL-NACH-OBEN-Taste (3) und die ENTER/RESET-Taste (5).

HINWEIS: Wenn 60 Sekunden lang keine Taste gedrückt wird, verlässt die Steuerung automatisch den Programmiermodus.



Programmierbare Menüsteuerung

BEDIENUNG

1. Drücken Sie die OVEN ON/OFF [OFEN EIN/AUS]–Taste (2). Standardmäßig werden die zuletzt verwendeten Zeit– und Temperatureinstellungen verwendet.

Im Display wird folgender Text angezeigt:

M-X TEMP XXXF HEAT
COOK TIME XX:XX

HINWEIS: HEAT [WÄRME] wird in der oberen Zeile des Displays jedes Mal angezeigt, wenn die Steuerung Wärme anfordert.

2. Drücken Sie die gewünschte MENU–Taste (4).
3. Die Ventilatoren schalten sich ein. Das Förderband beginnt zur eingestellten Koch–/Backzeit zu laufen. Die Temperatur steigt bis zu ihrem Sollwert an.
4. Wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, blinkt der Text *READY* [Bereit] und *SET TEMP* [Temperatur einstellen] abwechselnd in der oberen Zeile des Displays, und ein akustisches Alarmsignal ertönt. Das Förderband beginnt zur eingestellten Koch–/

Backzeit zu laufen. Die Temperatur steigt bis zu ihrem Sollwert an.

HINWEIS: Um die Koch–/Backzeit und Kochtemperatur zu ändern, drücken Sie eine der übrigen MENU–Tasten.

So zeigen Sie die aktuelle Ofentemperatur an:

1. Drücken Sie beide PFEIL–Tasten (4) .

Im Display wird folgender Text angezeigt:

XXXX
DOWN – EXIT

2. Drücken Sie die Nach–Unten–Taste, um im Display zum Sollwert für die Zeit und Temperatur zurückzukehren.

So schalten Sie den Ofen ab:

1. Drücken Sie die OVEN ON/OFF [OFEN EIN/AUS]–Taste (2). Der Ofen ist mit einer Abkühlfunktion zum Schutz des Motorantriebs und des Motorlagers ausgestattet. Dies ermöglicht es, den Gebläsemotor/die Gebläsemotoren unabhängig vom Reglerstatus in Betrieb zu setzen. Das/die Gebläse laufen weiter, bis der Ofen auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist.



Bedienung

Koch- /Backeinstellungen

Die Kombination der Bandzeit, Ofentemperatur und der Luftströmung ist zum Erzielen qualitativ hochwertiger Ergebnisse mit Ihrem Blodgett-Förderofen entscheidend. Befolgen Sie folgende Anweisungen, um die Bandzeit und Ofentemperatur Ihrer Anlage einzustellen. Wenn Sie Fragen zu weiteren Ofeneinstellungen haben, wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Blodgett-Vertreter.

BANDLAUFGESCHWINDIGKEIT UND OFENTEMPERATUR

Bei der Feineinstellung Ihres Ofens auf ein bestimmtes Produkt sind Laufgeschwindigkeit (Koch-/Backzeit) und Ofentemperatur des Förderbands die verwendeten Variablen. Um die optimale Koch-/Backzeit und Koch-/Backtemperatur zu ermitteln, nehmen Sie bei jedem Versuch nur kleine Änderungen vor und halten jeweils eine Variable konstant. Wenn beispielsweise die Ofentemperatur 238°C (460°F) und die Bandlaufzeit 7 Minuten beträgt, die Pizza jedoch noch nicht ausreichend angebräunt ist, erhöhen Sie die Temperatur bei gleichbleibender Bandlaufzeit auf 246°C (475°F). Wenn jedoch die Mitte der Pizza noch nicht vollständig gar ist, lassen Sie die Temperatur unverändert und erhöhen die Backzeit auf 7 Minuten und 30 Sekunden. Generell erhöhen Sie die Backtemperatur, um die Bräunung zu verstärken und verlängern die Bandlaufzeit, um die Gare zu erhöhen.

TEMPERATUREN DES FERTIGEN PRODUKTS

Innentemperaturen der gekochten/gebackenen Produkte sollten unmittelbar nach Verlassen der Kochkammer gemessen werden, um eine sichere Essenstemperatur zu erhalten. Die Innentemperatur einer Pizza sollte mindestens 74°C (165°F) betragen. Die Richtlinien für Mindesttemperaturen variieren je nach Nahrungsmittel.

ANPASSEN DES LUFTSTROMS

Schieben Sie die Blende zur Einstellung des Produktspiels auf die für Ihre Menüelemente kleinstmögliche Einstellung. Durch Herablassen der Einstellblenden wird die Menge an heißer Luft, die aus den Kammeröffnungen entweichen kann, verringert.

In den meisten Fällen kann der Ofen wunschgemäß eingestellt werden, ohne dass dabei das Luftleitblech verändert zu werden braucht. Die Ofenkonfiguration sollte möglichst nicht geändert werden, es sei denn, dass Backzeit und Ofentemperatur über die normalen Einstellungen nicht erfolgreich angepasst werden können.

Möglicherweise sind Anpassungen der Luftströmung nötig, um den Ofen für ein bestimmtes Produkt feineinzustellen. Das Luftleitblech, das sich über der Backkammer befindet, enthält Öffnungen, die mit Hilfe von Abdeckleisten geschlossen werden können. Die Bleche können leicht eingestellt werden, um den Luftstrom für Ihre speziellen Anforderungen zu regulieren. Befolgen Sie folgende Anweisungen, um die Abdeckleisten einzustellen. Siehe Abbildung 19.

1. Vergewissern Sie sich, dass der Ofen ausgeschaltet und vollständig abgekühlt ist.
2. Öffnen Sie die Fronttür.
3. Ziehen Sie die Luftleitbleche aus dem Ofen.
4. Entfernen Sie die Schrauben, Unterleg- und Sicherungsscheiben, mit denen die Abdeckleisten am Luftleitblech befestigt sind.
5. Stellen Sie die Abdeckleisten ein.
6. Befestigen Sie die Abdeckleisten dann mit den Schrauben, Unterleg- und Sicherungsscheiben in den neuen Positionen. Fertigen Sie eine Skizze der neuen Luftleitblecheinstellung an, damit Sie evtl. später auf diese Informationen zurückgreifen können.
HINWEIS: Gegebenenfalls können eine oder zwei Abdeckleisten völlig weggelassen werden, um die gewünschten Resultate zu erzielen.
7. Befestigen Sie das Luftleitblech wieder und schließen Sie die Fronttür.

Die folgenden Beispiele veranschaulichen die Luftstromregulierung.

HINWEIS: Die erste Hälfte der Ofenkammer betrifft größtenteils das anfängliche Backen des Produkts, während die zweite Hälfte hauptsächlich Einfluss auf die Bräunung hat.



Koch-/Backeinstellungen

- Eine gute Backzeit und Backtemperatur ist bereits ermittelt worden, doch es wird noch mehr Bräunung gewünscht. Verschieben Sie eine der Abdeckleisten, um eine Lochreihe im Ausgangsbereich des Ofens zu öffnen.
- Der Boden der Pizza ist goldbraun, doch die Oberseite ist zu dunkel. Schließen Sie Lochrei-

hen im Ausgangsbereich des Ofens, um die Endbräunung zu verringern.

- Die Pizza ist in der Mitte noch zu teigig und der Belag noch nicht fertiggebacken. Öffnen Sie Lochreihen im Eingangsbereich und schließen Sie Lochreihen im Ausgangsbereich.

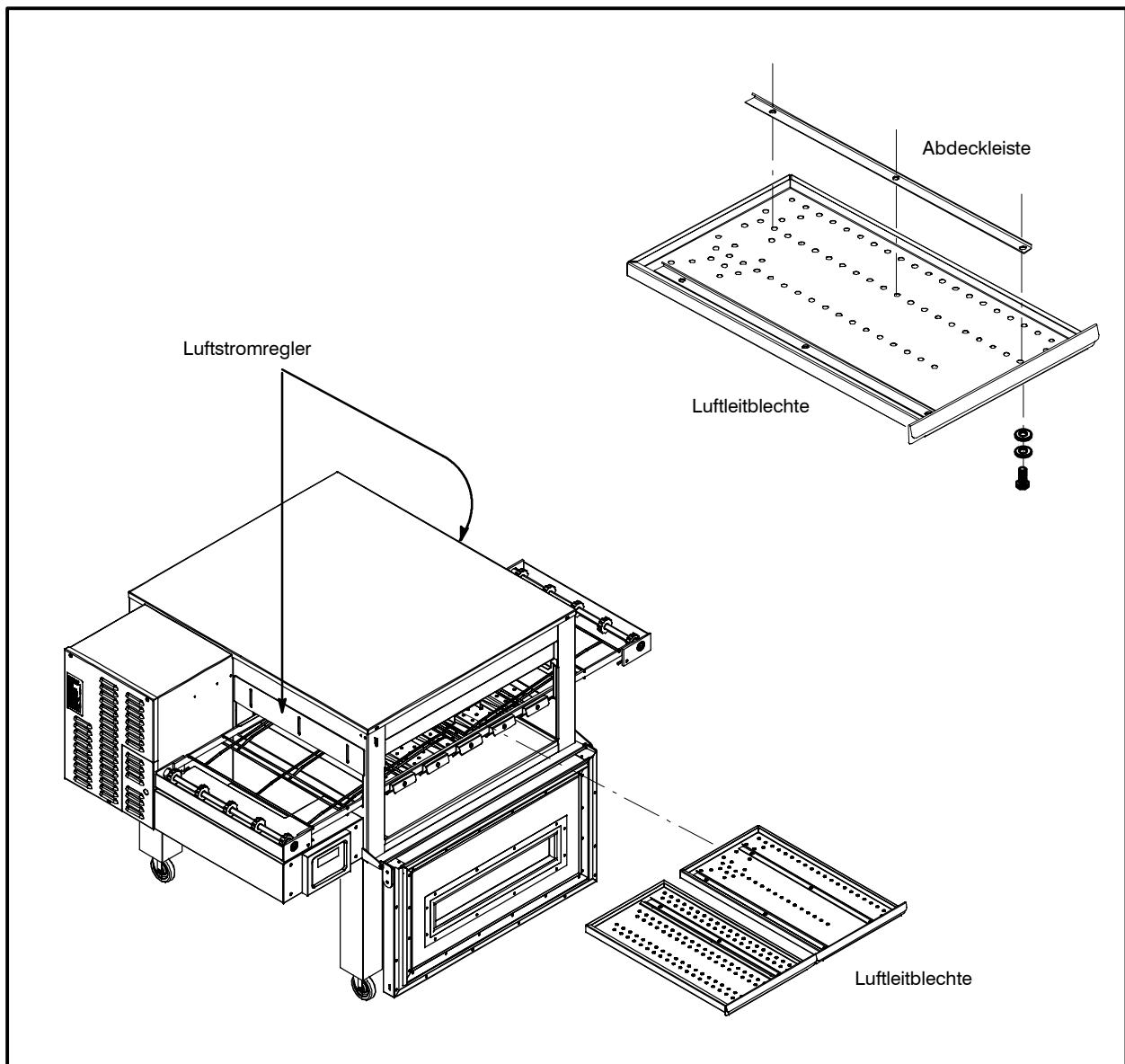


Abbildung 19



Wartung

Reinigung



WARNUNG!!

Stecken Sie vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten stets den Stromstecker aus.



WARNUNG!!

Wenn der Ofen von seinem Platz bewegt werden muss, muss vor Entfernen der Lasche die Gasleitung geschlossen und von der Ofenanlage getrennt werden. Schließen Sie die Zugentlastungslasche wieder an, nachdem der Ofen auf seinen ursprünglichen Platz zurückgestellt wurde.

Befolgen Sie diesen Reinigungsplan, um eine optimale Leistung des Ofens zu erzielen.

TÄGLICH:

1. Reinigen Sie das Förderband mit einer Drahtbürste. Lassen Sie jegliches Fremdmaterial in die Krümelwanne fallen.
2. Leeren und reinigen Sie die Krümelwanne. Verwenden Sie dazu eine Lösung aus heißem Wasser und Reinigungsmittel. Anschließend mit klarem Wasser nachspülen.
3. Vergewissern Sie sich, dass die Lüfter funktionieren. Abluft sollte aus folgenden Bereichen austreten:
 - aus den Lüftungsschlitzen hinten rechts
 - aus den perforierten Öffnungen unten im Tunnel der eingebauten Bedienungssteuerung.

ALLE DREI MONATE:

1. Bürsten und reinigen Sie die Gebläseschutzkappen sowie die Lüftungsschlitze und Lüftungslöcher auf der Rückseite des Elektrikgehäuses.

ALLE SECHS MONATE:

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Ofens. Drehen Sie die Gasanschlüsse ab.
2. Entfernen Sie die Krümelwannen und den Produktstopper von beiden Enden des Förderbands aus. Siehe Seite page 153.
3. Entfernen Sie das Förderband, und zwar wie folgt:

- a.) Benutzen Sie eine Spitzzange, um die Hauptkettenglieder des Förderbands zu entfernen (siehe Seite 152).
 - b.) Entfernen Sie dann die Bandspannvorrichtungen über das Ausgangsende des Ofens.
 - c.) Ziehen Sie das Band von einem Ende aus heraus. Achten Sie darauf, dass Sie das Band aufrollen, wie in Abbildung 20. Andernfalls liegt es verkehrt herum, wenn es wieder auf der Förderanlage montiert wird.
4. Ziehen Sie das Förderbandgestell auf der Leerlaufseite heraus.
 5. Ziehen Sie das Förderbandgestell auf der Antriebsseite heraus, und zwar wie folgt:
 - a.) Entfernen Sie den Förderbandpasstift, durch den das Förderbandgestell am Förderbandaufnahmebeschlag befestigt ist. Dieser Stift befindet sich unter dem Treibriemen, d.h. hinter dem Zugang zum Elektrikgehäuse.
 - b.) Drücken Sie leicht gegen die Förderbandanlage, um den Treibriemen zu lockern. Nehmen Sie den Treibriemen von der Riemenscheibe ab. Falls das nicht ohne weiteres möglich ist, müssen Sie die Motorhalterungen etwas lockern.
 6. Öffnen Sie die Abdeckplatte, um die Luftleitbleche und Düsen zu entfernen.
 7. Reinigen Sie die Ofenkomponenten in folgender Weise:
 - a.) Legen Sie das Förderband zum Reinigen in eine Lösung aus heißem Wasser und Reinigungsmittel. Dabei sollte das Förderband aufgerollt bleiben. Anschließend das Band dann gut abspülen und an der Luft trocken lassen, bevor es wieder eingebaut wird.
 - b.) Reinigen Sie Förderbandgestell, Krümelwanne, Produktstopper, Düsen und Luftleitbleche in einer Lösung aus heißem Wasser und Reinigungsmittel. Dann mit klarem Wasser nachspülen. Falls die Komponenten sehr verschmutzt sind, können Sie auch ein starkes Entfettungs- oder Ofenreinigungsmittel verwenden, sofern es kein Aluminium angreift.

- c.) Reinigen Sie das Innere des Ofens mit einem Universal- oder Ofenreiniger, der aber kein Aluminium angreifen darf.
8. Verschieben Sie den Ofen, um unterwärts reinigen zu können. Dabei muss jedoch darauf geachtet werden, dass der Gasschlauch oder das Elektrikkabel nicht beschädigt wird.
9. Setzen Sie den Ofen dann wieder zusammen.

ALLE 12 MONATE:

Ein fabrikseits autorisierter Kundendiensttechniker sollte:

1. Das Steuerungsgehäuse öffnen und die Innenseite reinigen.
2. Alle elektrischen Verbindungen überprüfen und festziehen.
3. Überprüfen Sie die Kohlebürsten des Gleichstrom-Getriebemotors auf Abnutzung.
4. Die Antriebskette des Förderbands auf Sauberkeit, sachgemäße Schmierung und Ausrichtung überprüfen.

Wenn Wartungsarbeiten nötig sind, wenden Sie sich an Ihren lokalen Kundendienst, an einen Werksvertreter oder an Blodgett Oven Company.

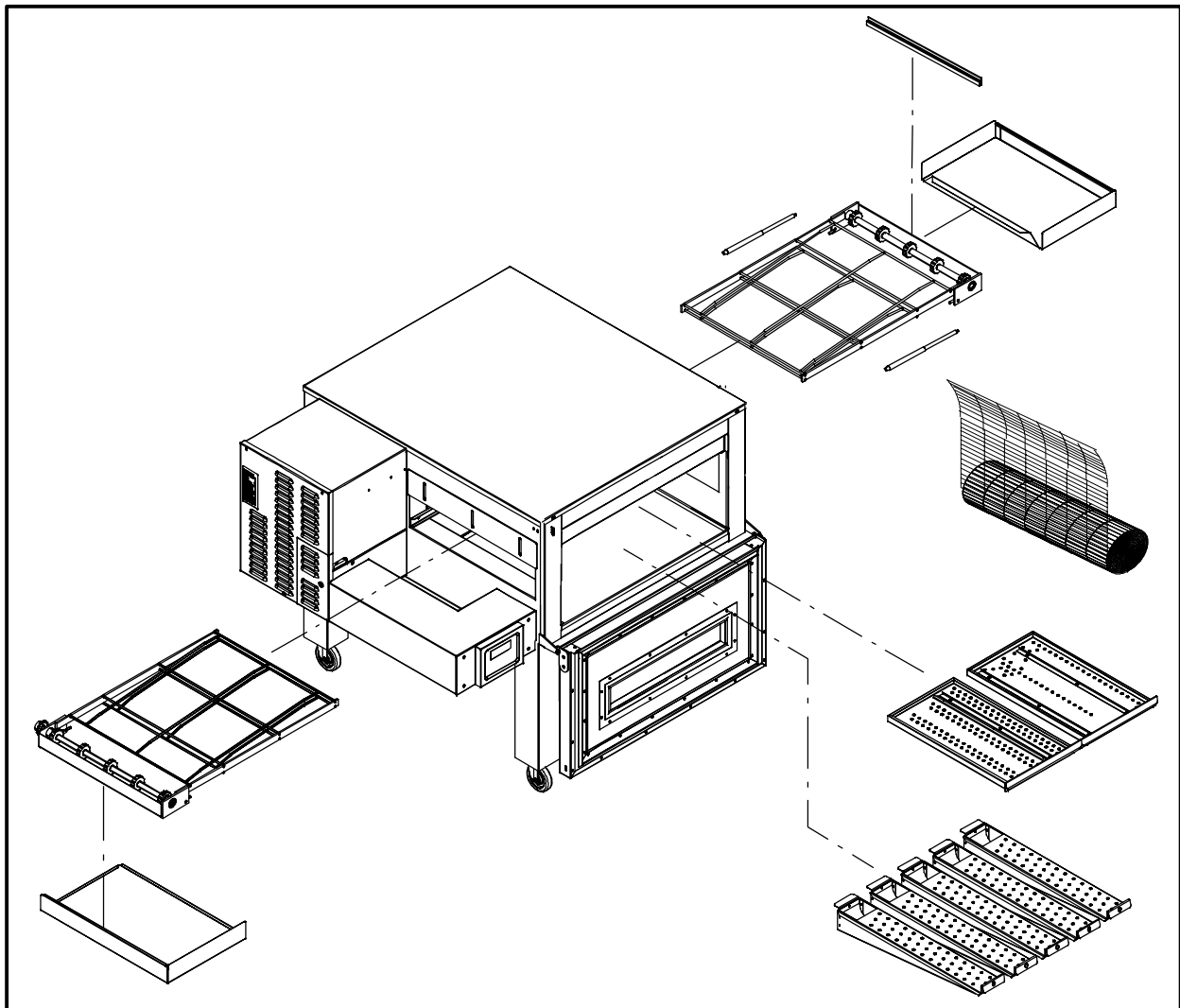


Abbildung 20



Wartung

Leitfaden zur Fehlersuche

MÖGLICHE URSACHE(N)	VORGESCHLAGENE MASSNAHMEN
SYMPTOM: Display der Bedienersteuerung zeigt nichts an und der Ofen erhält keinen Strom.	
<ul style="list-style-type: none"> • Steckdose ist nicht aktiv (neue Installationen) • Ofen nicht angeschlossen • Not–Aus–Taste wurde gedrückt (nur bei Fernbedienungsöfen). • Sicherung(en) sind durchgebrannt. • Der interne Trennschalter der 24V–Gleichstromquelle ist geöffnet. • 24V–Gleichstromquelle ist defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lassen Sie von einer qualifizierten Person sicherstellen, dass die Steckdose aktiv ist. • Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel angeschlossen ist. • Ziehen Sie den Knopf heraus, um die Nothaltefunktion zu deaktivieren. • Stecken Sie das Ofennetzkabel aus. Überprüfen Sie die 5A–Sicherungen hinter der Zugangsklappe des Elektrikgehäuses. Rufen Sie den Kundendienst an, falls die Sicherungen durchgebrannt sind. • Stecken Sie das Ofennetzkabel für 15 Minuten aus. Überprüfen Sie die Sicherungen und stecken Sie das Netzkabel wieder ein. • *
SYMPTOM: Förderband läuft nicht oder setzt aus. Auf dem Display wird folgender Text angezeigt: <i>MOTOR FAULT - CALL SERVICE.</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • Band ist an einem Gegenstand im Ofen hängen geblieben. • Band ist überladen. • Förderbandmotor defekt. • Defekter Förderbandmotor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Schalten Sie den Ofen ab. Lösen Sie das Band und beheben Sie das Problem. • Entfernen Sie das Produkt, bis das Band weiterläuft und rufen Sie den Kundendienst an. • * • *
SYMPTOM: Display der Bedienersteuerung zeigt nichts an und der Ofen ist eingeschaltet.	
<ul style="list-style-type: none"> • Der Anschluss an der Rückseite der Bedienersteuerung hat sich gelockert. Der Ofen müsste weiter in Betrieb sein und auf jeden Fehler reagieren, doch die Bedienersteuerung funktioniert nicht. 	<ul style="list-style-type: none"> • Schließen Sie das manuelle Gasventil. Sobald der Ofen abgekühlt ist, ziehen Sie den Stecker und rufen den Kundendienst an. (SG2136G). • Drücken Sie den Nothalteknopf und rufen Sie den Kundendienst an (SG2136E).
*Zeigt an, dass Abhilfemaßnahmen schwierig sind und nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden sollten. Es wird jedoch empfohlen, dass alle Reparaturen und/oder Anpassungen von der für Sie zuständigen Blodgett–Kundendienstvertretung durchgeführt werden und nicht vom Besitzer/Bediener. Blodgett Oven Company kann für Schäden, die auf die Dienstleistungen von unqualifiziertem Personal zurückzuführen sind, keine Haftung übernehmen.	



WARNUNG!!

Stecken Sie vor Reinigungs– und Wartungsarbeiten stets den Stromstecker aus.



BITTE!!

Schreiben Sie jede Fehlermeldung auf, die auf dem Display der Bedienersteuerung angezeigt wird. Berichten Sie alle Meldungen.

Leitfaden zur Fehlersuche

MÖGLICHE URSACHE(N)	VORGESCHLAGENE MASSNAHMEN
SYMPTOM: Brenner funktioniert nicht (SG2136G) oder Elemente heizen nicht (SG2136E).	
<ul style="list-style-type: none"> • Steuerung abgeschaltet. • Solltemperatur nicht über Umgebungstemperatur. • Konvektionsgebläsemotor(en) laufen nicht. Display: <i>BLOWER FAULT - CALL SERVICE</i> • Sicherung(en) sind durchgebrannt. • Not–Aus–Taste wurde gedrückt (nur bei Fernbedienungsöfen). <p>For SG2136G ovens only</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manuelles Gasventil geschlossen. • Ventilatormotor läuft nicht. Display: <i>COMBUSTION BLWR FAIL - CALL SERVICE</i> • Druckschalter des Ventilators defekt oder nicht richtig eingestellt. Display: <i>COMB PS FAULT - CALL SERVICE</i> • Brenner hat nicht richtig gezündet oder Zündflamme ist erloschen. Display: <i>IGNITION ALARM - PRESS RESET oder NO FLAME SENSE - RESET OR CALL SERVICE</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Drücken Sie die ON/OFF [EIN/AUS]-Taste. • Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Anweisungen dazu finden Sie auf Seite 162 im Kapitel über die Bedienung. • * • Stecken Sie das Ofennetzkabel aus und überprüfen Sie die Sicherungen (SG2136E). Rufen Sie gegebenenfalls den Kundendienst an. • Ziehen Sie den Knopf heraus, um die Nothaltefunktion zu deaktivieren. • Öffnen Sie das Ventil. • * • * • Drücken Sie den RESET-Knopf auf der elektrischen Schalttafel des Elektrikgehäuses, links neben der LED-Leuchtdiode. Rufen Sie gegebenenfalls den Kundendienst an.
<p>*Zeigt an, dass Abhilfemaßnahmen schwierig sind und nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden sollten. Es wird jedoch empfohlen, dass alle Reparaturen und/oder Anpassungen von der für Sie zuständigen Blodgett-Kundendienstvertretung durchgeführt werden und nicht vom Besitzer/Bediener. Blodgett Oven Company kann für Schäden, die auf die Dienstleistungen von unqualifiziertem Personal zurückzuführen sind, keine Haftung übernehmen.</p>	



Wartung

Leitfaden zur Fehlersuche

MÖGLICHE URSACHE(N)	VORGESCHLAGENE MASSNAHMEN
SYMPTOM: Ofen erreicht nicht die gewünschte Temperatur.	
<ul style="list-style-type: none">• Druck in Gasverteiler zu niedrig (SG2136G).• Gasdruck zum Ofen ist zu niedrig (SG2136G).• Konvektionsgebläsemotor(en) laufen nicht.• Sicherung(en) sind durchgebrannt. • Not–Aus–Taste wurde gedrückt (nur bei Fernbedienungsöfen).• Defektes Heizelemente–Relais (SG2136E).• Heizelement(e) durchgebrannt (SG2136E).• Schalter für Temperaturobergrenze ist geöffnet oder defekt. Display: <i>HI LIMIT TRIP - RESET EGO</i> • Interner Fehler in der Steuerung.	<ul style="list-style-type: none">• *• Wenden Sie sich an einen lokalen Gastechniker.• *• Stecken Sie das Ofennetzkabel aus und überprüfen Sie die Sicherungen (SG2136E). Rufen Sie gegebenenfalls den Kundendienst an.• Ziehen Sie den Knopf heraus, um die Nothaltefunktion zu deaktivieren.• *• *• Drücken Sie den roten EGO–Resetknopf auf der Rückseite des Elektrikgehäuses. Rufen Sie, falls nötig, den Kundendienst an. • *
SYMPTOM: Brenner läuft sporadisch (SG2136G).	
<ul style="list-style-type: none">• Luftdruckschalter nicht richtig eingestellt. Alarm ertönt und aus der Anzeige geht hervor, dass eines der beiden Gebläse ausgefallen ist.• Druck im Gasverteiler zu gering (SG2136G).• Druck der Gaszuleitung zum Ofen nicht richtig eingestellt.	<ul style="list-style-type: none">• Notieren Sie Meldungen im Display, während das Problem auftritt. Rufen Sie den Kundendienst an. • *• Wenden Sie sich einen lokalen Gastechniker.
<p>*Zeigt an, dass Abhilfemaßnahmen schwierig sind und nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden sollten. Es wird jedoch empfohlen, dass alle Reparaturen und/oder Anpassungen von der für Sie zuständigen Blodgett–Kundendienstvertretung durchgeführt werden und nicht vom Besitzer/Bediener. Blodgett Oven Company kann für Schäden, die auf die Dienstleistungen von unqualifiziertem Personal zurückzuführen sind, keine Haftung übernehmen.</p>	

Leitfaden zur Fehlersuche

MÖGLICHE URSACHE(N)	VORGESCHLAGENE MASSNAHMEN
SYMPTOM: Steuerung zeigt folgende Meldung an: <i>BLOWER ZONE HOT - CHECK HOOD/LOUVERS.</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • Ventilationsluftströmung bei der Abzugshaube hat sich verlangsamt oder angehalten. • Lüftungsschlitze sind verschmutzt oder verstopft, was den Kühlluftstrom bremst. • Defekte RTD–Sonde in der Gebläsekammer. 	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen Sie, ob die Abzugshaube funktioniert. • Prüfen Sie, ob aus den Lüftungsschlitzen auf der rechten Ofenseite in Richtung zur Rückseite ein Luftstrom austritt. Wenn nicht, rufen Sie den Kundendienst an. Wenn minimal, reinigen Sie die Lüftungsschlitze. Siehe Seite 168. • *
SYMPTOM: Steuerung zeigt folgende Meldung an: <i>BLOWER ZONE OVERTEMP - CALL SERVICE.</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • Ventilationsluftströmung bei der Abzugshaube hat sich verlangsamt oder angehalten. • Lüfter in der Gebläsekammer hat angehalten oder Lüftungsschlitze sind verschmutzt oder verstopft, was den Kühlluftstrom bremst. • Defekte RTD–Sonde in der Gebläsekammer. 	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen Sie, ob die Abzugshaube funktioniert. • Prüfen Sie, ob auf der rechten Ofenseite eine Luftströmung aus den Lüftungsschlitzen in Richtung zur Rückseite dringt. Wenn nicht, rufen Sie den Kundendienst an. Wenn minimal, reinigen Sie die Lüftungsschlitze. Siehe 168. • *
SYMPTOM: Steuerung zeigt folgende Meldung an: <i>FAULT - CHECK PROBE.</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • Sondenanschlusskabel der an der Steuerung sind lose. • Angezeigte Sonde ist geöffnet oder kurzgeschlossen. 	<ul style="list-style-type: none"> • * • Notieren Sie Meldungen im Display, während das Problem auftritt. Rufen Sie den Kundendienst an.
<p><small>*Zeigt an, dass Abhilfemaßnahmen schwierig sind und nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden sollten. Es wird jedoch empfohlen, dass alle Reparaturen und/oder Anpassungen von der für Sie zuständigen Blodgett–Kundendienstvertretung durchgeführt werden und nicht vom Besitzer/Bediener. Blodgett Oven Company kann für Schäden, die auf die Dienstleistungen von unqualifiziertem Personal zurückzuführen sind, keine Haftung übernehmen.</small></p>	

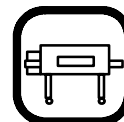


WARNUNG!!

Stecken Sie vor Reinigungs– und Wartungsarbeiten stets den Stromstecker aus.

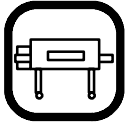
**Forno a convogliatore
Serie SG2136
Manuale d'uso**

Introduzione



Specifiche del forno

SPECIFICHE	SG2136G/AA	SG2136E/AA
Larghezza nastro	53 cm (21")	
Lunghezza zona cottura	36" (91 cm)	
Area cottura	49 m ² (5.25 sq. ft.)	
Dimensioni (unità singola)	162.5 cm x 1111 cm x 50.8 cm (64" x 43.75" x 20")	
Gamma delle temperature di funzionamento	200-600°F (93-315°C)	
Gioco prodotto	8.3 cm (3.25")	
Calore immesso max.	60,000 BTU/Hr. (17.6 kW) (63 MJ)	15kW
Alimentazione	230VAC, 1Φ, 50Hz, 5 amp, 2 fili più terra.	230/400VAC, 3Φ, 50Hz, 15 amp, 4 fili più terra (L1, L2, L3, N, GND)
Alimentazione gas	Vedi tabella a pag. 192.	Nessuna
Collegamento a alimentazione gas	1.9 cm (3/4") NPT	Nessuna



Introduzione

Descrizione e componenti del forno

La cottura in un forno a convogliatore è diversa dalla cottura con una piastra tradizionale o in un forno da cucina, in quanto il cibo viene riscaldato da un flusso d'aria calda messa costantemente in ricircolo da una ventola che si trova all'interno di una camera chiusa. I getti di aria in movimento rimuovono continuamente lo strato di aria fredda che circonda il prodotto, permettendo così una rapida penetrazione del calore. Il risultato è un prodotto di alta qualità, cotto ad una temperatura inferiore in un periodo di tempo più breve.

Questo forno a convogliatore Blodgett rappresenta l'ultimo grido nel suo genere per quanto riguarda l'efficacia energetica, l'attendibilità e la facilità d'uso. Il calore che normalmente va disperso, qui viene rimesso in circolo all'interno della camera di cottura riducendo quindi in maniera considerevole il consumo energetico, lasciando più fresco l'ambiente della cucina e migliorando il rendimento stesso del forno.

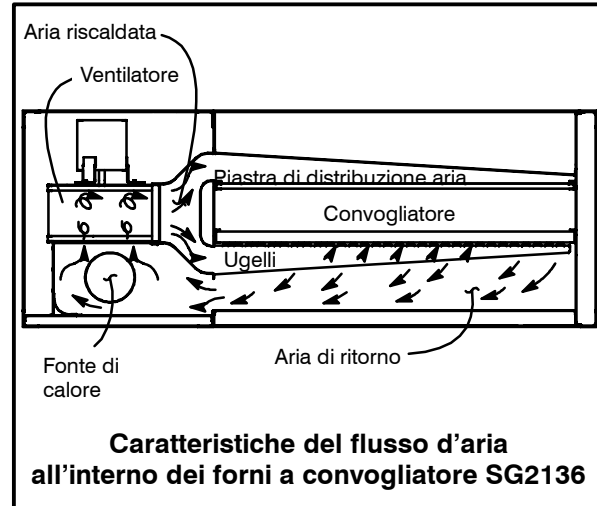


Figura 1

Nastro trasportatore – cinghia articolata in acciaio inossidabile (convogliatore) che trasporta il prodotto all'interno del forno.

Maschette principali del nastro trasportatore – permettono una facile rimozione del nastro trasportatore per eseguire con maggiore accuratezza la manutenzione e la pulizia. Si distinguono dalle maschette normali della cinghia per la presenza di spazi doppi rispetto a quelli delle altre.

Gruppo supporto nastro trasportatore (lati trasmissione e folle) si trova a entrambe le estremità della piastra del forno. Il supporto del lato trazione controlla il nastro trasportatore.

Tendinastro – mantengono in tensione il nastro trasportatore.

Scatola comandi – contiene i componenti di controllo, i cablaggi elettrici, i ventilatori di raffreddamento, il motore di trasmissione e la cinghia di trasmissione.

Motore di trasmissione – fornisce trazione per muovere il nastro trasportatore. Si trova all'interno della camera comandi.

Cinghia di trasmissione – trasferisce la trazione dal motore di trasmissione all'albero di trasmissione. Si trova all'interno della Scatola comandi.

Camera di cottura – il prodotto sul nastro trasportatore passa attraverso la camera di cottura per la cottura.

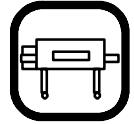
Ugelli – distribuiscono l'aria riscaldata dal fondo della camera di cottura. Si trovano all'interno del forno sotto il nastro trasportatore.

Vaschette di raccolta – raccolgono i frammenti dei prodotti che cadono sul convogliatore. Si trovano sotto il nastro trasportatore alle due estremità della camera di cottura.

Portello di inserimento – da aprire in caso si ulteriore inserimento del prodotto.

Piastre scorrimento aria (2, lati trasmissione e folle) – distribuiscono aria calda alla parte superiore della camera di cottura. Si trovano all'interno del forno, nella parte superiore della camera di cottura.

Interruttore di spegnimento d'emergenza – nei forni con controllo remoto, permette all'utente di spegnere il forno e il nastro trasportatore in caso d'emergenza. **Non usare per lo spegnimento generale; potrebbe provocare danni alle soffianti e al corpo del forno.**



Descrizione e componenti del forno

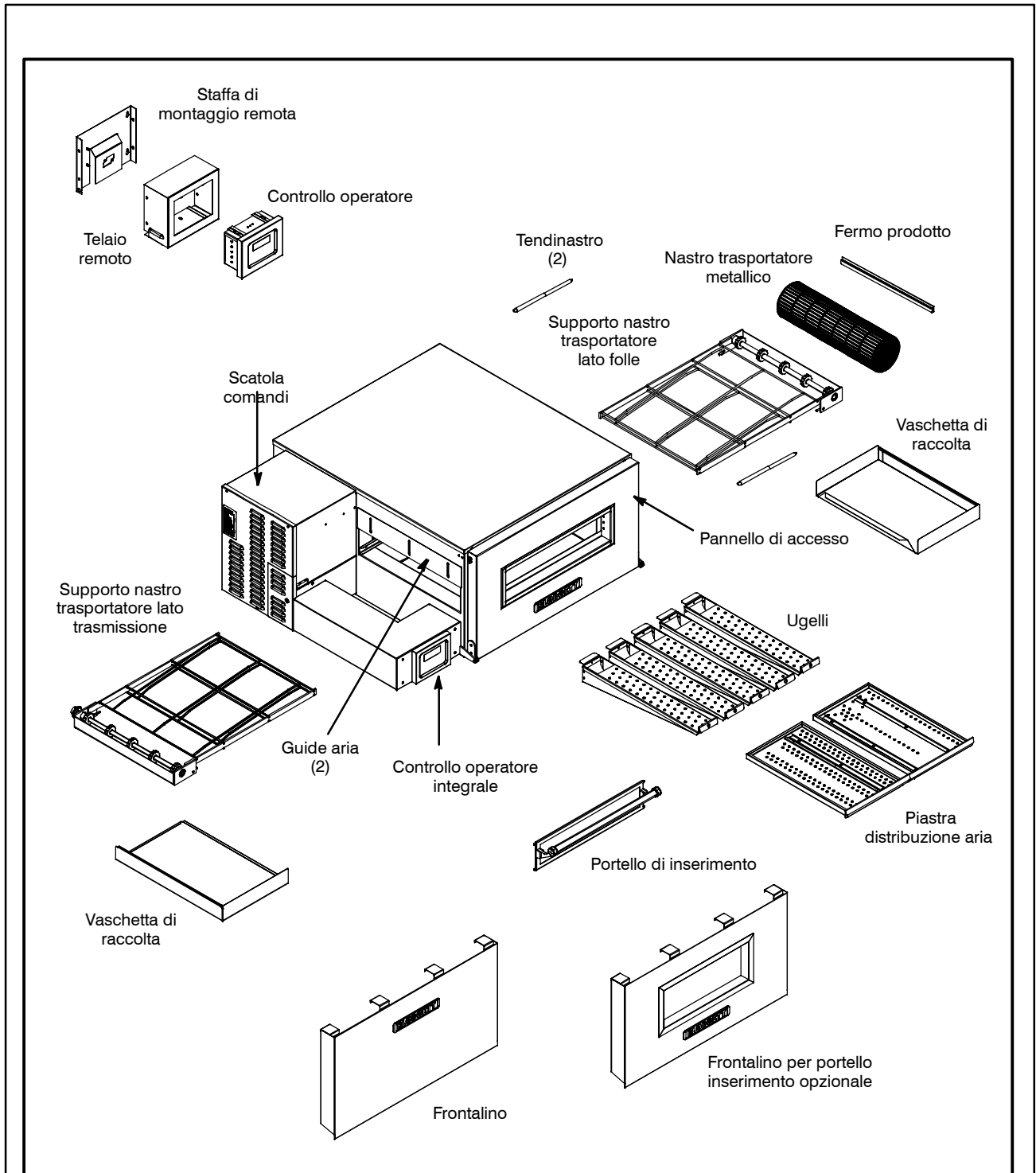


Figura 2



Installazione

Fornitura e controllo

Tutti i forni Blodgett vengono forniti all'interno di contenitori in modo da evitare danni. Quando viene consegnato un forno nuovo si deve:

- Controllare che il contenitore di spedizione non presenti danni esterni. Qualunque danno evidente deve essere registrato sulla bolla di consegna che deve essere firmata dal conducente.
- Disimballare il forno e controllare che non vi siano danni interni. Il trasportatore accetterà reclami per danni non evidenti se questi saranno notificati entro quindici giorni dalla consegna e se il contenitore è stato conservato ai fini di un controllo.

Descrizione pezzo	Q.tà
Corpo principale forno	1
Gruppo supporto nastro trasportatore sinistro	1**
Gruppo supporto nastro trasportatore destro	1**
Piastra aria	2**
Tendinastro	2
Nastro trasportatore metallico a rulli	1**
Vaschette di raccolta	2
Ugello	5**
Gruppo pannello di accesso	1
Fermo prodotto	1

La Blodgett Oven Company non si assume responsabilità alcuna per perdita o danni subiti durante il trasporto. Il trasportatore si assume la piena responsabilità di consegnare la merce in buono stato al momento dell'accettazione della spedizione. Tuttavia, siamo pronti ad assistervi qualora si renda necessario archiviare un reclamo.

A questo punto si può portare il forno nella sua sede di installazione. Confrontare l'elenco seguente con i dati riportati in Figure 2 di pagina 4, per accertarsi che siano stati ricevuti tutti i pezzi.

Part Description	Qty.
Pacchetto contenente: maschette principali interne ed esterne per nastro trasportatore	1*
Pezzo extra di nastro trasportatore metallico a rulli	1*
Manuale d'uso	1*
Kit per sovrapposizione opzionale: 1 per sovrapporre due unità 2 per sovrapporre tre unità	1,2*
Controllo remoto opzionale (display e interfaccia operatore)	1
Cavi controllo remoto opzionale	1*
Frontalino opzionale	1

NOTA: * Elemento non mostrato.

**Potrebbe essere spedito già installato.

Collocamento ed aerazione del forno

COLLOCAZIONE DEL FORNO

Per soddisfare l'utilità per l'operatore ed il rendimento del forno stesso, si deve pianificare bene quale sia la sede idonea per l'installazione del forno.

Si devono lasciare liberi gli spazi seguenti tra il forno e qualunque costruzione combustibile o non combustibile.

- Lato sinistro corpo forno/scatola comandi – 15.2 cm (6")
- Retro corpo forno – 0 cm (0")

Lasciare liberi gli spazi seguenti per facilitare le operazioni di manutenzione.

- Lato sinistro corpo forno – 97 cm (38")
- Retro corpo forno – 71 cm (28")

NOTA: Nei modelli a gas, le operazioni di manutenzione di routine possono essere eseguite normalmente entro quello spazio ristretto di movimento lasciato dal fermo del tubo del gas. Se è necessario spostare ulteriormente il forno dalla parete, occorre prima spegnere il gas e scollegare il forno togliendo il fermo del tubo. Riposizionare il forno dopo aver riportato il forno nella sua posizione regolare.

È fondamentale che sia assicurato un flusso d'aria sufficiente al forno in modo da garantire la presenza di aria per la combustione e l'aerazione.

- Collocare il forno in una zona in cui non vi siano correnti d'aria.
- Nella zona in cui è installato il forno non devono trovarsi oggetti combustibili come carta, cartoncino, nonché liquidi infiammabili e solventi.
- Non mettere il forno su di una base a dente o troppo vicino ad un muro. Ciò limiterebbe il flusso d'aria e impedirebbe la corretta ventilazione dei motori delle soffianti. Ciò va assolutamente impedito, per evitare danni permanenti al forno.

AERAZIONE

Per rimuovere il calore in eccesso ed i vapori derivanti dalla cottura deve essere presente un

sistema d'aerazione meccanico. Nei modelli a gas, il sistema d'aerazione serve anche per rimuovere i prodotti della combustione del gas. Non occorre evidenziare eccessivamente la necessità di disporre di un sistema d'aerazione ben progettato ed installato.

Di seguito si riportano consigli e direttive di carattere generico per l'ottenimento di una buona aerazione. Ogni applicazione specifica può richiedere l'intervento di un tecnico o consulente specialista nei sistemi d'aerazione.

La cappa d'aerazione deve essere in grado di operare bene con il sistema di riscaldamento, aerazione e condizionamento d'aria (HVAC) dell'edificio. I flussi d'aria di scarico della cappa e d'alimentazione devono essere adeguatamente dimensionati. L'aria d'alimentazione deve essere fornita o dalla cappa o dal sistema HVAC in modo da prevenire la formazione di una eccessiva pressione negativa nell'area del forno. L'aria d'alimentazione deve rimpiazzare circa l'80% del flusso d'aria scaricato dalla cappa. I dati riportati nella tabella qui sotto sono indicativi, ma i valori corretti del flusso d'aria dipendono dall'efficienza di progetto della cappa, dalla quantità d'aria che circola intorno al forno, e dal flusso d'aria corrente che entra ed esce dalla cucina o dall'area del forno (per le strutture esistenti).

SINGOLA	DOPPIA	TRIPLA
Volume scarico – CFM (M³/min)		
400-500 (14-17)	800-1000 (23-28)	1200-1500 (34-43)
Requisiti alimentazione – CFM (M³/min)		
320-400 (12-14)	640-800 (18-23)	960-1200 (27-34)

In teoria l'aria d'alimentazione dovrebbe essere fornita dal sistema HVAC dell'edificio, oppure, come seconda soluzione, dalla cappa per mezzo di una unità di temperamento in linea. Si potrebbe usare come aria d'alimentazione anche aria alimentata direttamente dall'esterno dell'edificio alla cucina oppure all'area del forno, e quindi non temperata, ma il progetto dovrebbe tenere conto di possibili intercettazioni operative ed ambientali.



Installazione

Collocamento ed aerazione del forno

NOTA: In **NESSUN** caso il flusso dell'aria d'alimentazione deve arrivare nelle vicinanze delle aperture della camera di cottura, altrimenti si avrebbero effetti negativi sulla consistenza della cottura e sull'affidabilità del forno.

La cappa deve essere dimensionata in modo da coprire completamente l'apparecchiatura più una sporgenza di almeno 15 cm su tutti i lati non adiacenti alla parete. In alcune giurisdizioni può essere ammessa la copertura della sola camera di cottura più una sporgenza di 15 cm. La distanza dal pavimento allo spigolo inferiore della cappa non deve superare 2,1 m. Vedi Figura 3.

L'installazione deve essere eseguita in conformità con gli standard d'installazione locali e nazionali. I codici e/o requisiti d'installazione locali possono

variare. Per qualunque domanda relativa ad una corretta installazione e/o un corretto funzionamento del vostro forno Blodgett, potete contattare il vostro distributore locale. Se non esiste un distributore locale, potete contattare direttamente la Blodgett Oven Company al numero 0011 802 860 3700.



! AVVERTENZA:

Un'aerazione non corretta del forno può rivelarsi pericolosa per l'operatore e può causare problemi nel funzionamento, una cottura non soddisfacente e possibili danni all'apparecchiatura.

La garanzia del costruttore non copre danni dovuti ad un'aerazione non corretta.

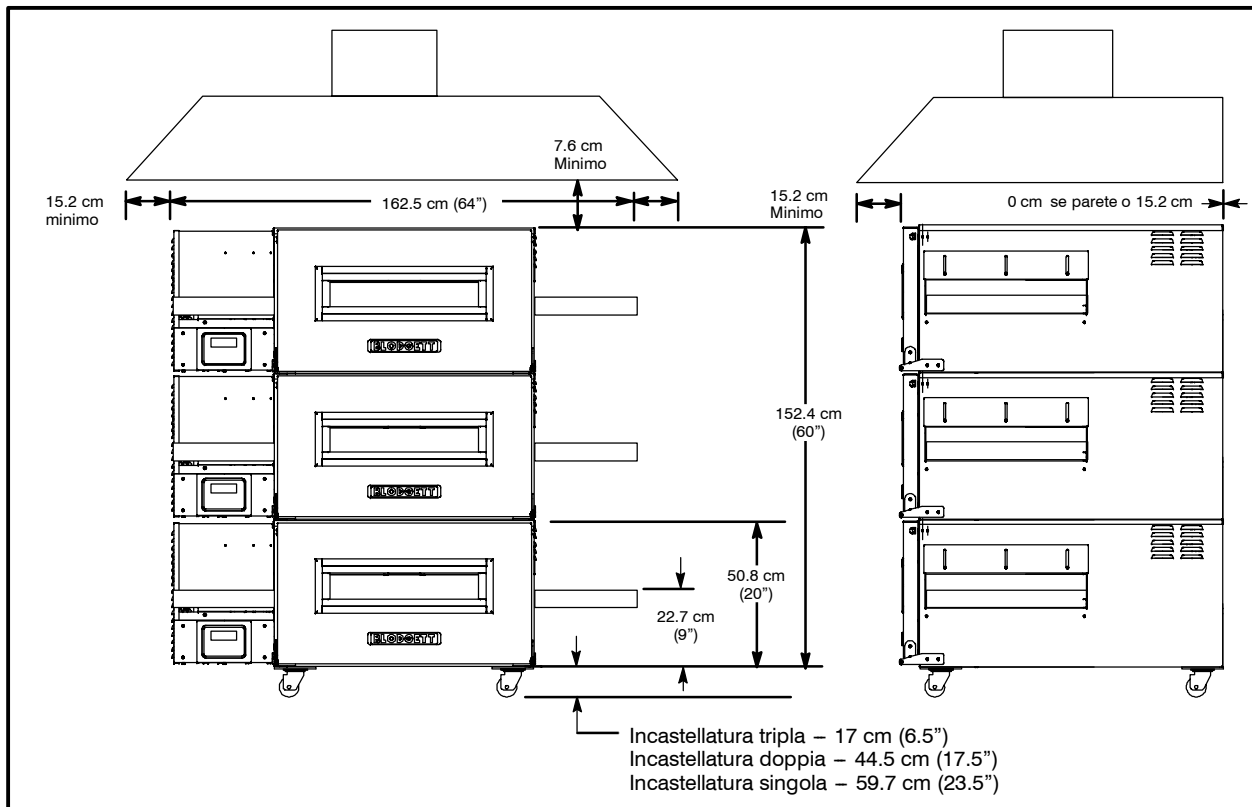


Figura 3



SUPPORTI DEL FORNO

1. Bullonare i gruppi gambe/rotelle al forno con i bulloni a testa esagonale da 3/8 16, le rondelle e le rosette.

Nei modelli a gas collegare la staffa di contenimento alla gamba posteriore sinistra, come illustrato nella Figura 4.

NOTA: Installare le rotelle di fermo sulla parte anteriore del forno. Nella parte anteriore del forno si trova lo sportello d'accesso anteriore.

2. Far sollevare con attenzione il forno dal pallet da più persone ed appoggiarlo sulle rotelle.
3. Innestare i freni sulle rotelle anteriori.

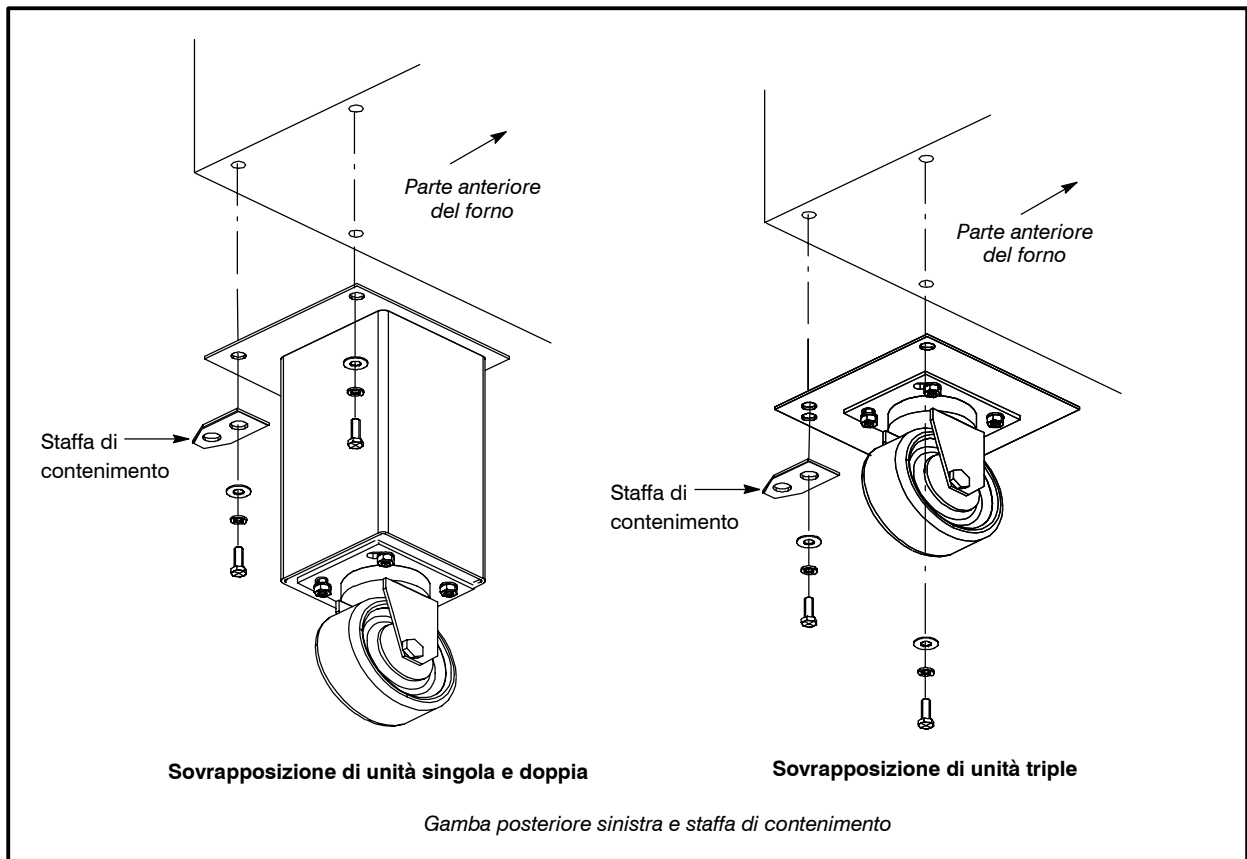


Figura 4



Installazione

Gruppo forno

SOVRAPPOSIZIONE DEI FORNI (se applicabile)

1. Installare i supporti sull'ultima unità in basso come descritto.
2. Far sollevare con attenzione il forno dal pallet da più persone ed appoggiarlo sulle rotelle.
3. Innestare i freni sulle rotelle anteriori.
4. Appoggiare il forno superiore sul suo retro. Installare i quattro perni di allineamento nei fori di montaggio sul fondo del forno superiore. La parte appuntita del perno deve passare le guide di sovrapposizione e penetrare nel foro sulla parte superiore del forno inferiore.
5. Appoggiare le guide di sovrapposizione sulla parte superiore del forno inferiore. I fori nelle guide devono essere allineati con i fori nel forno.
6. Per forni con il computer integrato, montare ciascuna staffa dello scudo termico al fondo del tunnel di controllo del forno superiore, con la parte aperta verso l'esterno.
7. Collegare nella maniera descritta di seguito il distanziatore di sovrapposizione della scatola comandi:
 - a.) Mettere il distanziatore di sovrapposizione sulla parte superiore della scatola comandi della unità inferiore.
 - b.) Allentare le due viti sul retro della parte superiore della scatola comandi del forno inferiore.
 - c.) Far scivolare il rifilo di sovrapposizione sulle viti allentate. Stringere le viti.
 - d.) Collegare il rifilo di sovrapposizione al lato del distanziatore di sovrapposizione con le viti che vengono fornite.
8. Far posizionare con attenzione il forno superiore sulla parte in alto del forno inferiore. Allineare i perni d'allineamento con i fori incompleti che si trovano sulla parte superiore del forno inferiore.
9. Per forni con il computer integrato, far scivolare lo scudo termico frontale nei supporti dello scudo stesso.

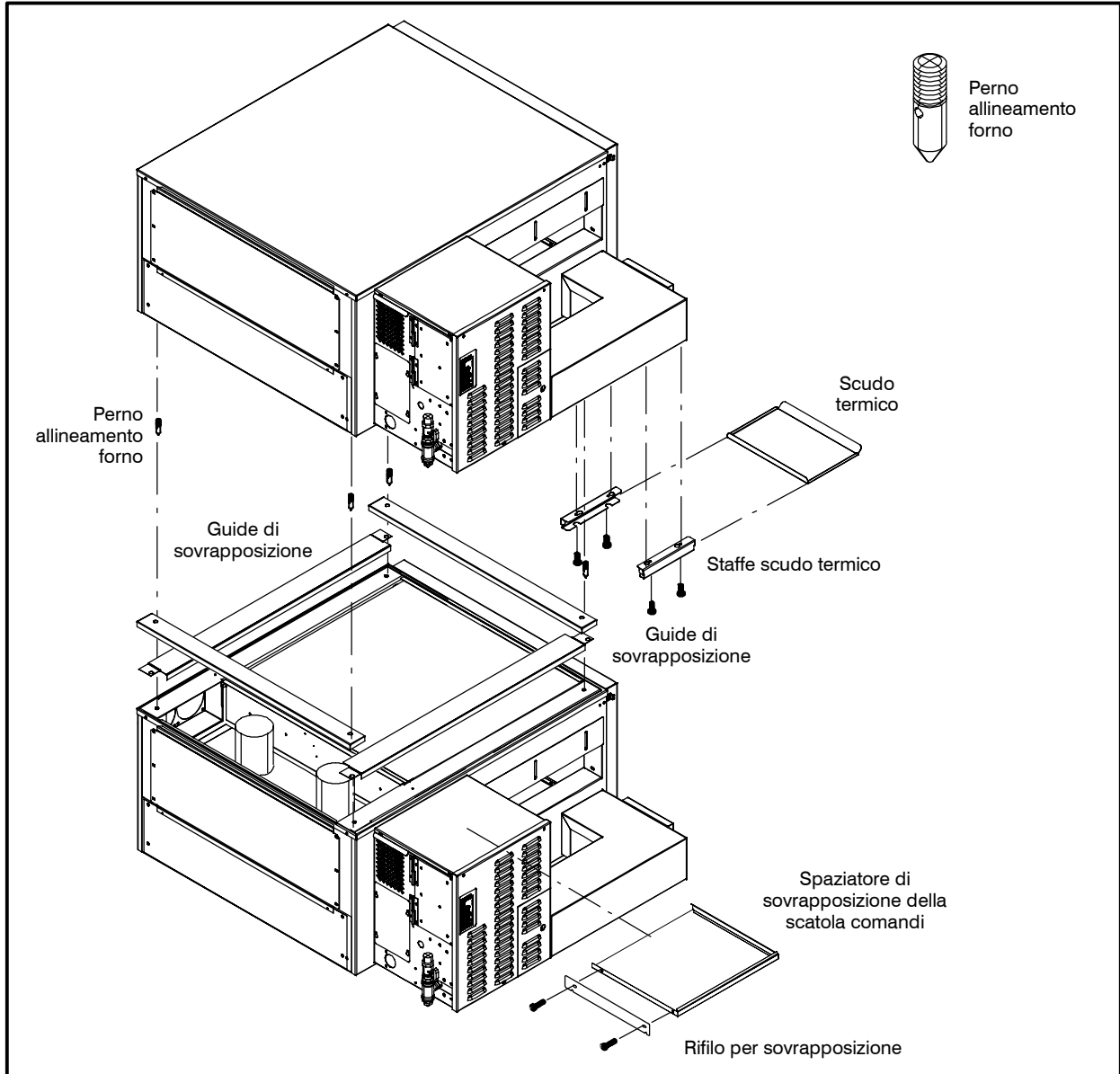


Figura 5



Installazione

Gruppo forno

DIREZIONE DEL NASTRO TRASPORTATORE

Lo spostamento del convogliatore è impostato in fabbrica in modo che il nastro possa muoversi da sinistra verso destra o da destra verso sinistra. Se la direzione desiderata è opposta a quella impostata, occorre invertire la polarità del motore di trasmissione come indicato di seguito, quindi rimuovere il nastro trasportatore, invertirlo e reinstallarlo, altrimenti il nastro stesso può subire dei danneggiamenti. Per le istruzioni sull'installazione del nastro fare riferimento a pagina 186.

Per invertire la polarità del motore di trasmissione:

1. SCOLLEGARE IL CAVO D'ALIMENTAZIONE DEL FORNO
2. Spostare il dip-switch DIR1 di SW4 (interruttore 4) sul pannello di interfaccia. Vedi Figura 6.

NOTA: La scheda di interfaccia si trova sulla superficie superiore posteriore della scatola di giunzione elettrica.

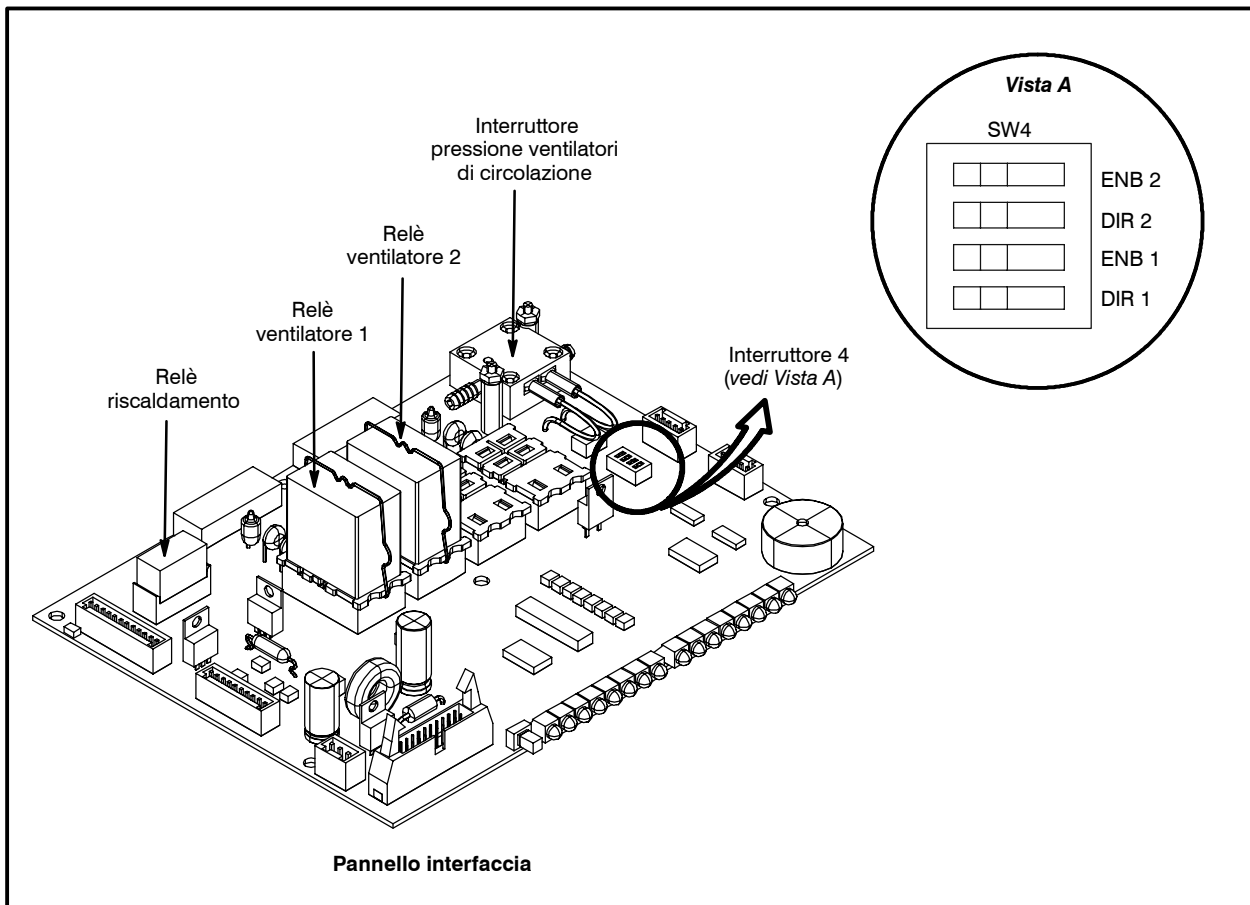


Figura 6



SUPPORTO NASTRO TRASPORTATORE

NOTA: Il supporto del nastro trasportatore, su alcune unità viene spedito già installato.

1. Far scivolare la griglia di supporto del convogliatore lato trasmissione nelle guide di supporto.

NOTA: La puleggia sulla griglia di supporto del convogliatore deve essere all'interno della scatola di giunzione elettrica dopo che è stata spinta all'interno del forno. Vedere figura A.

2. Installare la cinghia di trasmissione intorno alla puleggia del motore di trasmissione e sulla puleggia della griglia di supporto del

convogliatore Tirare la griglia di supporto del convogliatore in avanti per stringere la cinghia.

3. Fissare il convogliatore usando il perno di riferimento caricato a molla. Vedere figura A.
4. Far scivolare la griglia di supporto del convogliatore nelle sue guide fino a che tocca la griglia di supporto del lato trasmissione.

NOTA: Se non si riesce ad allineare il foro di montaggio, oppure se la catena risulta troppo lasca, è necessario riposizionare il motore di trasmissione.

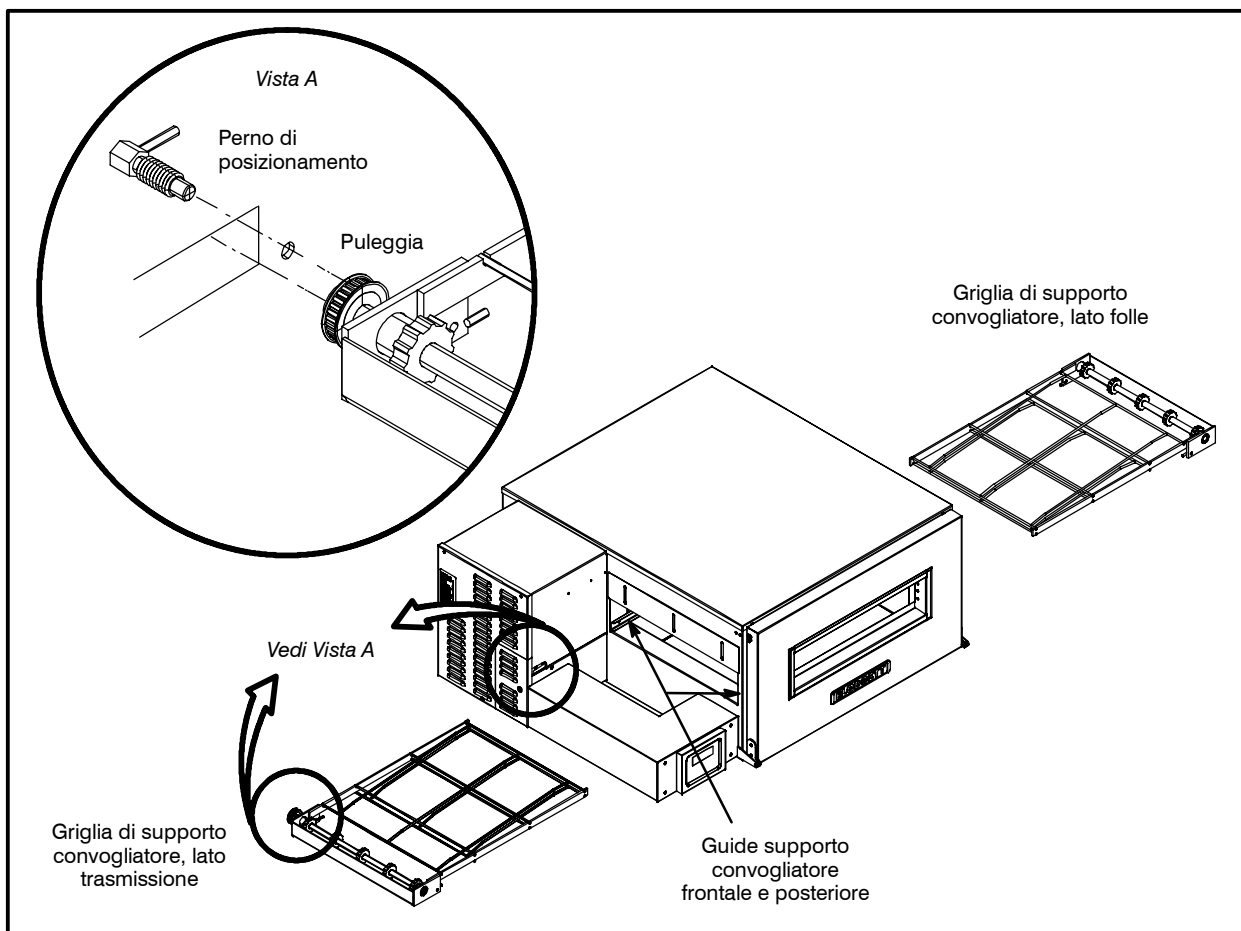


Figura 7



Installazione

Gruppo forno

NASTRO TRASPORTATORE

NOTA: Su alcune unità il nastro trasportatore viene spedito già installato.

NOTA: Le istruzioni che seguono fanno riferimento al movimento da sinistra verso destra. Per il movimento contrario, da destra verso sinistra, infilare il nastro dal lato sinistro del forno. Le due estremità s'incontreranno sul lato destro del forno.

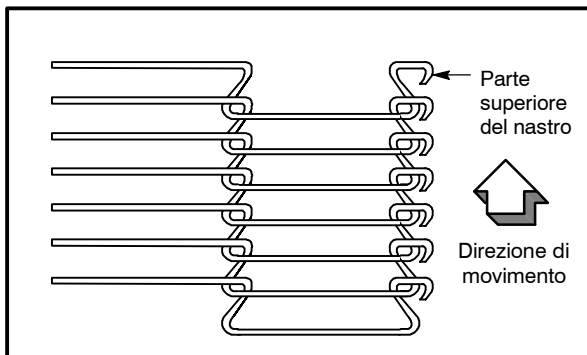


Figura 8

1. Infilare il nastro trasportatore dal lato destro del forno. Il nastro è piegato a gancio sulle due estremità. Tali ganci devono muoversi a ritroso sulla griglia di supporto del convogliatore in modo da non danneggiare il nastro. Per orientare correttamente il nastro vedi Figura 9.

Spingere il nastro attraverso la griglia di supporto del convogliatore infilandolo tra le aste di guida superiore ed inferiore. Fermarsi a circa 31 cm dalla parte sporgente del nastro sul lato sinistro.

2. Far passare il nastro attorno ai rocchetti che si trovano sulla griglia di supporto sinistra del convogliatore.
3. Prendere la parte restante del nastro, avvolgerlo intorno ai rocchetti che si trovano sulla griglia di supporto destra del convogliatore.
4. Spingere la parte restante del nastro attraverso la cavità del forno al di sopra delle griglie di supporto.
5. Le estremità del nastro devono incontrarsi a circa 15 cm dalla griglia di supporto sinistra.

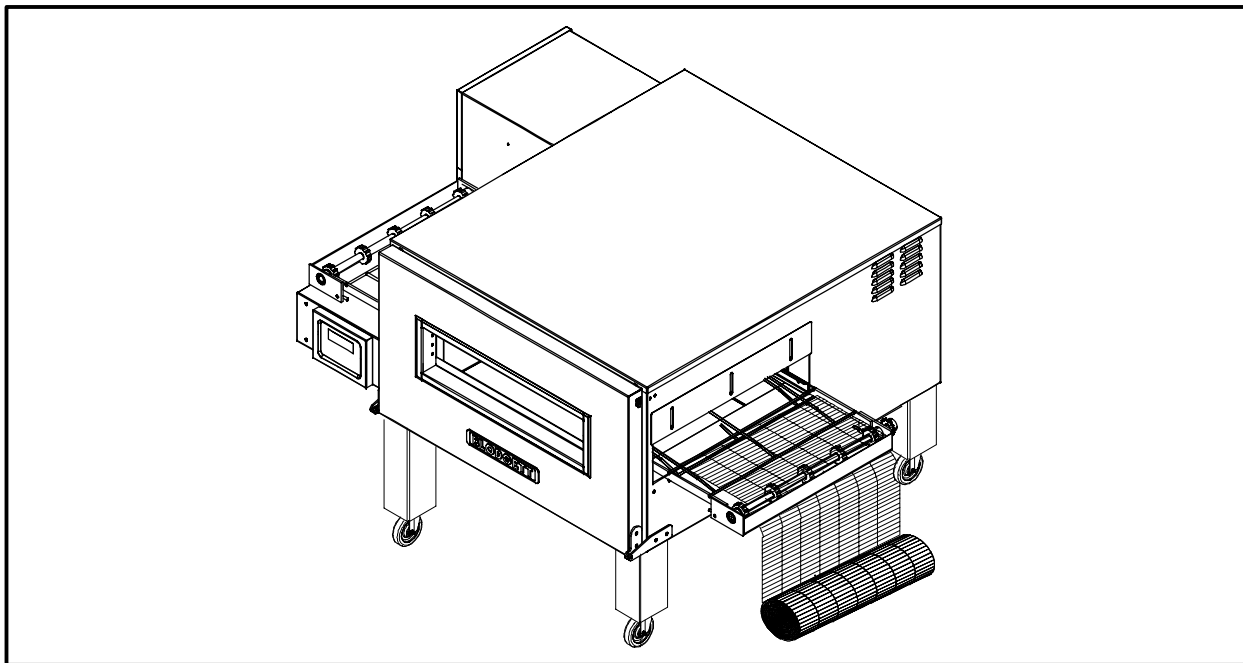


Figura 9



Gruppo forno

6. Installare i giunti interni previsti appositamente per collegare le due estremità del nastro trasportatore. Vedi Figura 10.

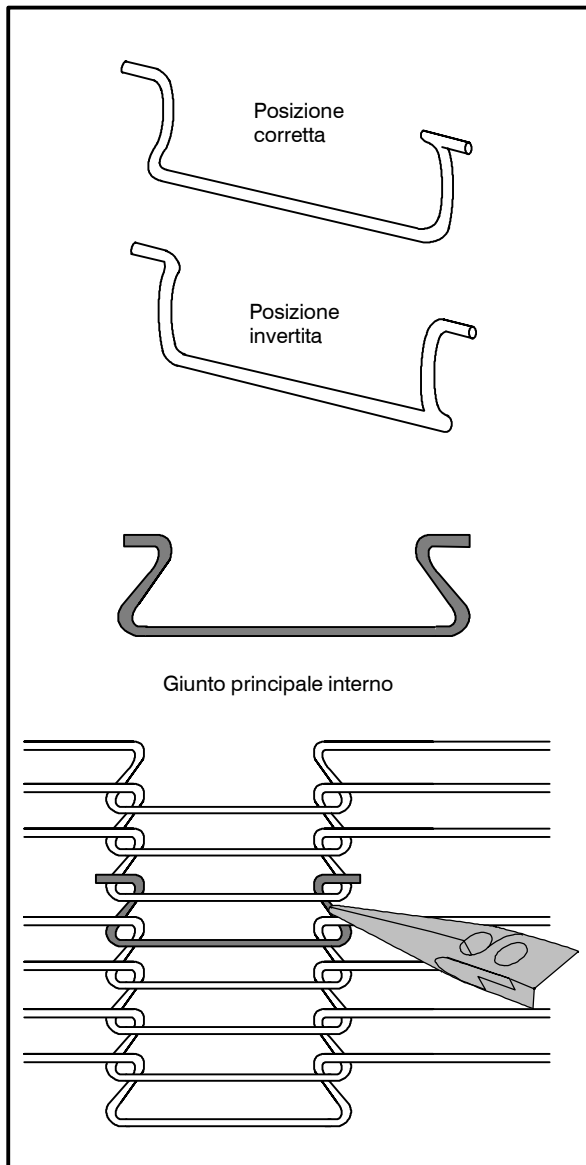


Figura 10

7. Installare i giunti principali esterni per terminare il collegamento delle due estremità del nastro trasportatore. Vedi Figura 11

NOTA: La parte in eccesso di nastro metallico può servire per creare degli ulteriori giunti, nel caso si perdano o vengano danneggiati i giunti originali.

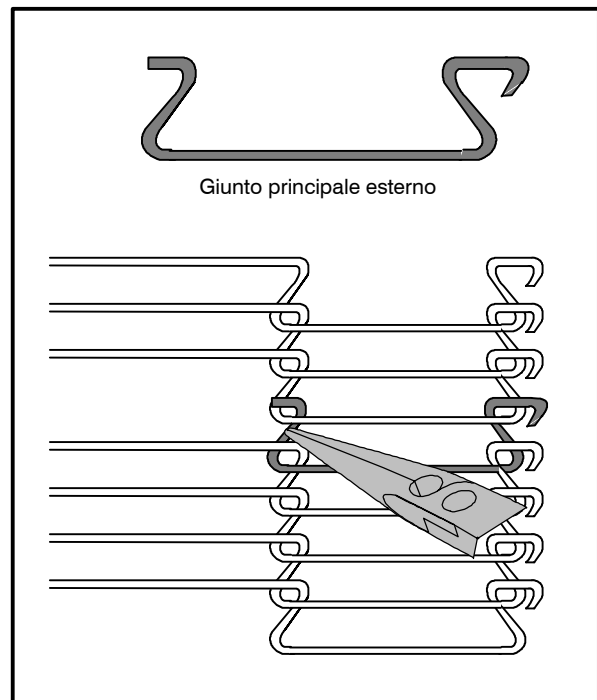


Figura 11



Installazione

Gruppo forno

TENDINASTRO

NOTA: I tendinastro si installano tra l'estremità folle del convogliatore (lato opposto alla trasmissione) e la staffa che si trova sotto ogni angolare di supporto del convogliatore.

1. Il tendinastro contiene una molla che serve per regolarne la lunghezza. Comprimere la molla per accorciare la lunghezza del tendinastro.
2. Inserire il perno che si trova sull'estremità del tendinastro nel foro della staffa posta sotto ogni angolare di supporto del convogliatore.
3. Tendere il tendinastro in modo che il perno si inserisca nella griglia di supporto del convogliatore.

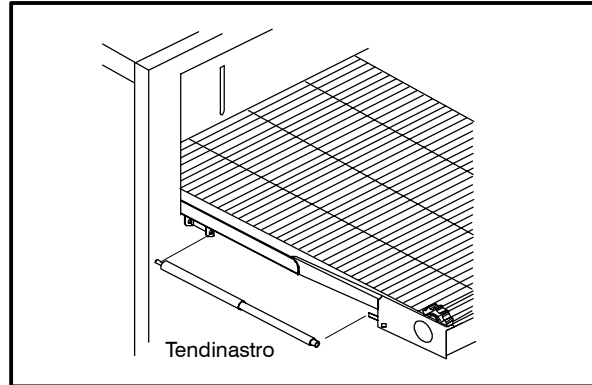


Figura 12

VASCHETTE DI RACCOLTA

1. Inserire dal lato anteriore la vaschetta lato trasmissione sotto la griglia di supporto del convogliatore. L'incavo della vaschetta deve essere allineato con l'albero di trasmissione.
2. Una volta allineato l'incavo con l'albero di trasmissione, spingere la vaschetta dentro la camera di cottura. Agganciare l'estremità

della vaschetta sopra l'estremità della griglia di supporto del convogliatore.

3. Inserire la vaschetta lato folle sotto l'estremità della griglia di supporto del convogliatore.
4. Inserire il fermo del prodotto sopra l'estremità della vaschetta lato folle.

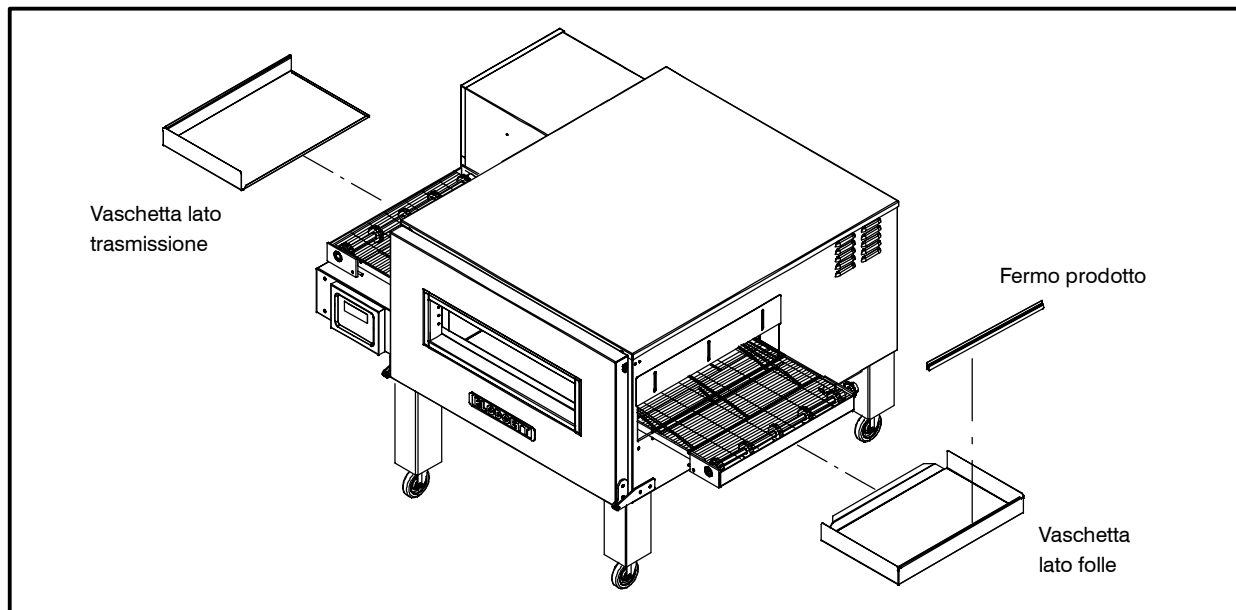


Figura 13



CONTROLLO COMPUTER REMOTO OPTIONAL

1. Togliere tutte le viti e smontare il controllo operatore ed il gruppo staffa di montaggio dal telaio.
2. Con la staffa di montaggio usata come maschera, marcare la posizione per i perni di montaggio da utilizzare per l'installazione a parete.
NOTA: Si possono usare perni fino a 1/4" di diametro. Il tipo di perno dipende dal tipo di costruzione della parete.
3. Attaccare la staffa di montaggio alla parete con gli appositi perni.
4. Far scorrere il telaio sopra la staffa di montaggio. I fori che si trovano sulle pareti laterali del telaio devono essere allineati con i fori sui lati della staffa. Il cavo di controllo risulterà così allineato con la scanalatura grande della staffa di montaggio.
5. Assicurare il telaio alla staffa di montaggio con le viti precedentemente tolte (passo 1).
6. Assicurarci che il controllo operatore sia ben inserito nell'alloggio.

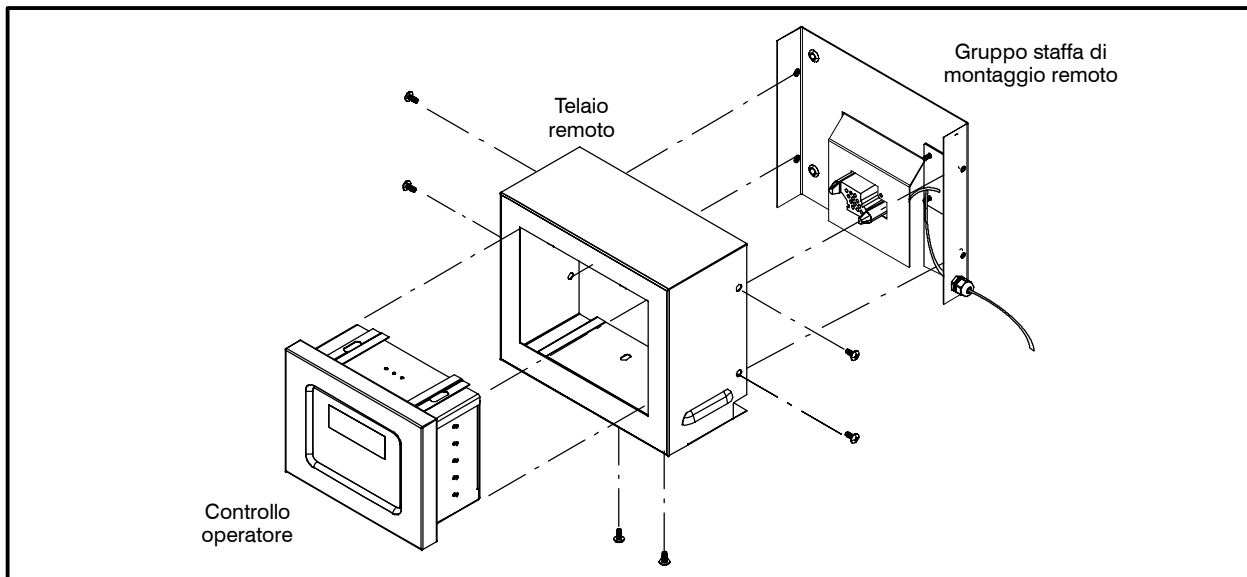


Figura 14



Installazione

Gruppo forno

CAMINO/CAPPA D'AERAZIONE OPTIONAL

Singoli forni

1. Fissare un gancio della cappa d'aerazione ai fori sulla parte inferiore della feritoia d'aerazione sull'estremità folle del forno.
2. Fissare un gancio del camino ai fori della parte superiore della feritoia d'aerazione sul lato folle del forno.
3. Far scivolare la cappa d'aerazione sui ganci. La parte chiusa deve essere verso il basso.

Forni sovrapposti

1. Fissare un gancio del camino ai fori sulla parte superiore della feritoia d'aerazione sull'estremità folle dei forni superiore e inferiore.
2. Far scivolare il camino lungo i ganci. La parte chiusa deve essere verso il basso.

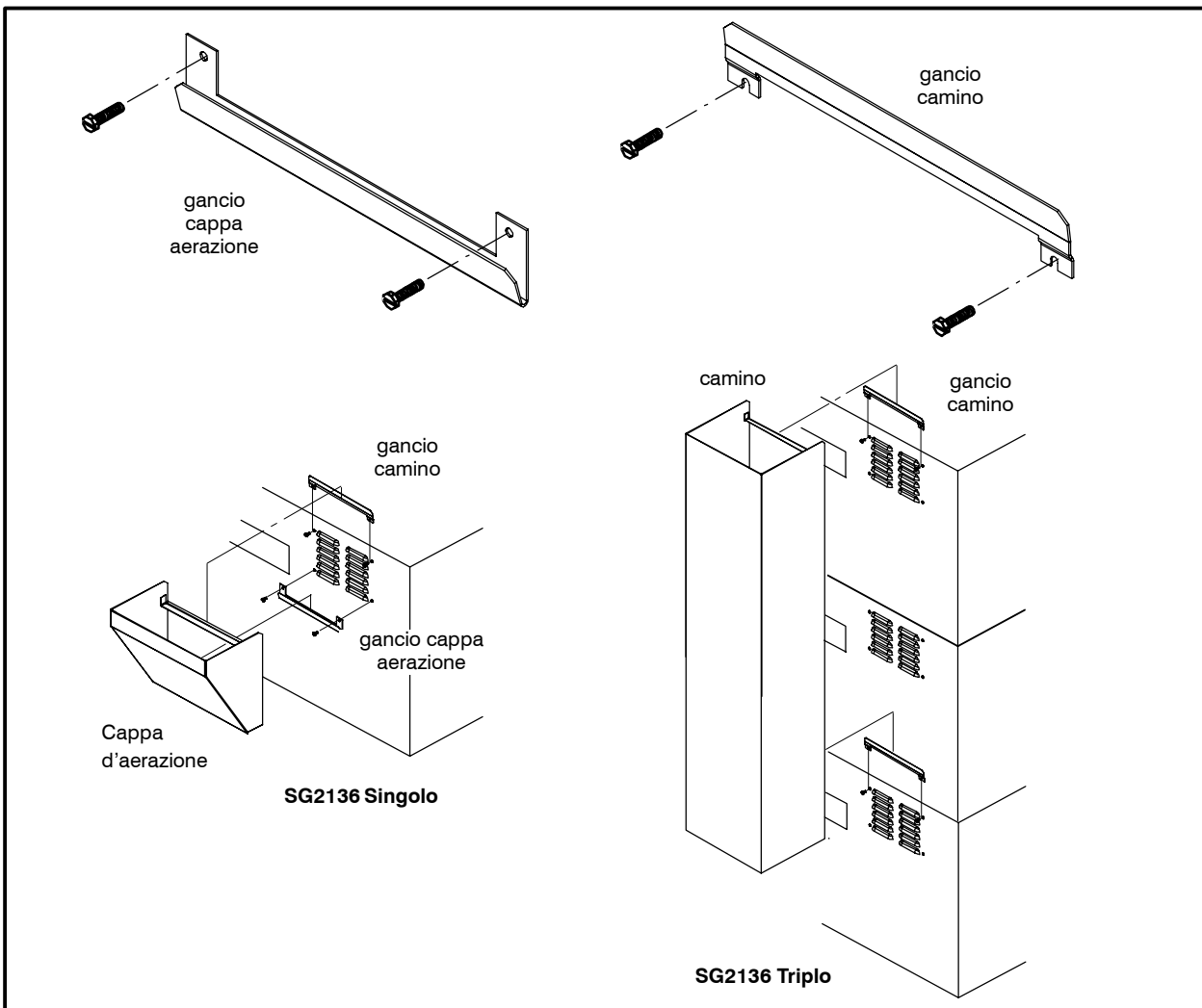


Figura 15

Collegamenti alle utenze – Standard e codici

LE ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE QUI CONTENUTE SONO DIRETTE ESCLUSIVAMENTE A PERSONALE D'INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE QUALIFICATO, ONDE EVITARE DI CAUSARE DANNI AL FORNO E/O FERITE ALL'OPERATORE.

Per personale di installazione qualificato si intendono persone, una ditta, un ente, oppure una società che personalmente o tramite un rappresentante venga incaricato e si prenda la responsabilità di:

- Installare o sostituire il tubo del gas e collegare, installare, riparare o eseguire la manutenzione dell'apparecchiatura.
- Installare i fili elettrici dal contatore elettrico, scatola di rete, o uscita di servizio all'elettrodomestico.

Il personale di installazione qualificato deve avere maturato adeguate esperienze in tali lavori, avere acquisito familiarità con tutte le precauzioni necessarie e disporre della conformità con tutti i requisiti delle autorità statali, nazionali e/o locali sotto la cui giurisdizione si opera.

L'installazione deve essere conforme ai codici ed agli standard di installazione locali e nazionali. I codici e/o requisiti di installazione locali possono variare. Per qualunque domanda relativa ad una corretta installazione e/o un corretto funzionamento del vostro forno Blodgett, potete contattare il vostro distributore locale. Se non esiste un distributore locale, potete contattare direttamente la Blodgett Oven Company al numero 0011 802 860 3700.





Installazione

Collegamento al gas

Collegare il forno alla linea del gas idoneo seguendo gli standard d'installazione locali e nazionali.

I forni SG2136G sono tarati a 17,6 kW/ora (60.000 BTU/ora) (63 MJ). Ogni forno è stato regolato in fabbrica per funzionare con il tipo di gas specificato sulla targhetta che viene apposta sul lato sinistro del controllo operatore.

Ogni forno viene spedito con una valvola di regolazione gas in modo da mantenerne la pressione ai valori stabiliti. **Questa valvola è fondamentale per il corretto funzionamento del forno e non può essere rimossa o sostituita con un altro modello senza approvazione da parte della Blodgett.**

NON INSTALLARE ALTRI REGOLATORI NEL PUNTO IN CUI IL FORNO È COLLEGATO ALL'ALIMENTAZIONE DEL GAS, A MENO CHE

L'ALIMENTAZIONE NON SUPERI IL VALORE MASSIMO AMMESSO.

Se durante la prova di pressione del sistema di tubatura collegato all'alimentazione del gas le pressioni di prova superano $\frac{1}{2}$ psig (3,45 kPa), il forno e la sua valvola di chiusura devono essere scollegati dal suddetto sistema di tubatura.

Se durante tutte le prove di pressione del sistema di tubatura del gas le pressioni di prova risultano essere uguali o inferiori a $\frac{1}{2}$ psig (3,45 kPa), il forno deve essere isolato dal sistema di tubatura collegato all'alimentazione del gas chiudendo la rispettiva valvola manuale.

Preparazione dell'apparecchiatura per altri tipi di gas

Contattare un centro di assistenza autorizzato per la conversione a un altro tipo di gas.

Tipo di gas	Pressione in entrata mbars	Pressione bruciatore mbars	Diametro iniettore mm	Apertura aria mm	Iniettore pilota mm	Fornitura standard Valore kW (Hs)
G20	25	8.7	2.45	2 x 16	2 x 0,63	17,6 metano
G25	20	13	2.45	2 x 16	2 x 0,63	17,6 metano
G20/G25	20/25	regolatore pressione avvitato	2.45*	2 x 16	2 x 0,63	17,6 metano
G30	30/50	20	2.08	2 x 16	2 x 0,30	17,6 Butano
G31	30/37/50	25	2.08	2 x 16	2 x 0,30	17,6 Propano

NOTA: * usare con il pre-iniettore da 3,52 mm.



FERMO DEL TUBO DEL GAS

Se il forno è montato su rotelle, l'installatore deve utilizzare un connettore flessibile reperibile in commercio con diametro interno minimo di 1,9 cm. Con il connettore si usa un dispositivo di connessione rapida.

Il tubo del gas (cavo per servizio pesante), fornito insieme al forno, deve essere sistemato in modo da limitare il movimento dell'unità evitando che si creino tensioni sul connettore flessibile. Posizionare il fermo come indicato di seguito:

- Fissare la staffa di fermo al supporto posteriore sinistro del forno. Per le istruzioni d'installazione della staffa di fermo si rimanda alla pagina 181.
- Il fermo deve essere sufficientemente corto per impedire che si creino tensioni sul connettore. Per la regolazione della lunghezza si rimanda alla Figura 16, Vista A.
- Una volta teso completamente il fermo, sarà facile e rapido installare e collegare il connettore.

L'estremità fissa del fermo deve essere attaccata senza danneggiare l'edificio. **NON** attaccare il

supporto al tubo del caso o alla linea elettrica! Utilizzare bulloni d'ancoraggio per blocchi di calcestruzzo o cemento. Se le pareti sono di legno, inserire viti per legno hi test nei listelli di legno della parete.



! AVVERTENZA!!

Se per qualsiasi motivo si toglie il fermo, ricollegarlo dopo aver riportato il forno nella posizione originale.

Il fermo ed il dispositivo di collegamento rapido devono essere conformi con gli standard d'installazione locali e nazionali. I codici e/o requisiti d'installazione locali possono variare. Per qualunque domanda relativa ad una corretta installazione e/o un corretto funzionamento del vostro forno Blodgett, potete contattare il vostro distributore locale. Se non esiste un distributore locale, potete contattare direttamente la Blodgett Oven Company al numero 0011 802 860 3700.

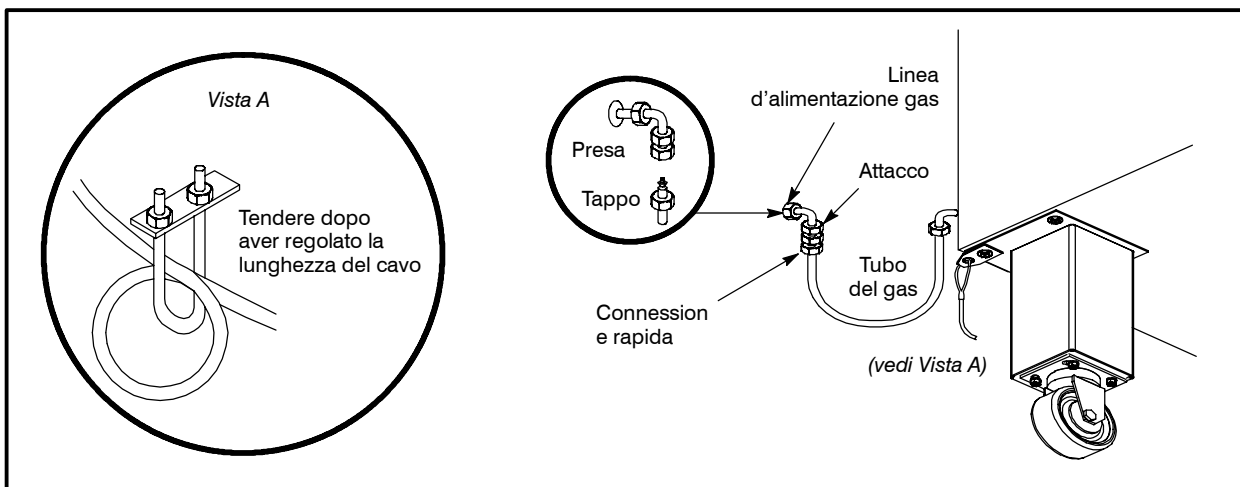


Figura 16



Installazione

Collegamento elettrico

Prima di eseguire i collegamenti elettrici all'unità, controllare che l'alimentazione di corrente disponibile sia compatibile con la tensione, l'ampereaggio ed i requisiti di fase indicati nella targhetta dell'apparecchiatura.

NOTA: I collegamenti elettrici devono essere eseguiti esclusivamente da un installatore qualificato.

NOTA: L'installazione elettrica deve essere conforme ai codici locali nazionali ed ai requisiti d'installazione.

È richiesto un aggancio per il cavo d'alimentazione. L'installatore deve fornire un rivestimento isolante per il cavo d'alimentazione conforme con tutti gli standard d'installazione locali e nazionali.

Un diagramma di cablaggio accompagna il presente manuale e una copia è anche presente sul retro del forno.

SG2136G

I forni della serie SG2136G richiedono un collegamento a tre fili, L1, neutro (o L2) e terra, da 5 amp, 50Hz, 1 Ø, 230 VAC. Usare cavi da 75°C, la cui dimensione deve essere a norma di legge.

Collegare il forno ad un alimentatore separato da 230V, 50 Hz con un cavo d'alimentazione e spina oppure con una connessione rigida ed un interruttore. Se viene usato il cavo con spina, l'elettrodomestico deve essere disposto in modo che la spina sia accessibile. L'interruttore o la spina devono scollegare tutti i poli, compreso quello neutro, con una separazione di contatto pari almeno a 3 mm.

SG2136E

I forni della serie SG2136E richiedono un collegamento a 5 fili, L1, L2, L3, neutro e terra, da 15 amp. 50 Hz, 3 Ø 230/400 VAC.

Collegare il forno ad un alimentatore separato da 230V, 50 Hz con un cavo d'alimentazione e spina oppure con una connessione rigida ed un interruttore. Se viene usato il cavo con spina, l'elettrodomestico deve essere disposto in modo che la spina sia accessibile. L'interruttore o la spina devono scollegare tutti i poli, compreso quello neutro, con una separazione di contatto pari almeno a 3 mm.

Collegare L1 + L2 + L3 + neutro + terra.



ATTENZIONE:

Un cablaggio scorretto comporterà estesi danni ai componenti elettrici e il rischio di incendi nel Pannello comandi.

LA BLODGETT OVEN COMPANY NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER PERDITA O DANNO DOVUTI AD UNA INSTALLAZIONE NON CORRETTA.



LE INFORMAZIONI CONTENUTE IN QUESTO CAPITOLO SONO INDIRIZZATE A PERSONALE OPERATIVO QUALIFICATO. PER PERSONALE OPERATIVO QUALIFICATO SI INTENDONO QUELLE PERSONE CHE HANNO LETTO CON ATTENZIONE LE INFORMAZIONI CONTENUTE IN QUESTO MANUALE, HANNO FAMILIARITÀ CON LE FUNZIONI DEL FORNO E/O HANNO AVUTO IN PRECEDENZA ESPERIENZA CON IL FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIATURA QUI DESCRITTA. SE VENGONO SEGUITE LE PROCEDURE CONSIGLIATE IN QUESTO MANUALE, SI OTTERRANNO UN RENDIMENTO OTTIMALE DEL FORNO ED UN FUNZIONAMENTO SENZA GUASTI PER UN LUNGO PERIODO.

Leggete le seguenti istruzioni di sicurezza e di utilizzo che sono fondamentali per un funzionamento ineccepibile del vostro forno a convogliatore Blodgett.



! SUGGERIMENTI PER LA SICUREZZA

Per la vostra sicurezza, leggete questi suggerimenti prima di far funzionare l'apparecchiatura.

Cosa fare se si sente odore di gas:

- NON provare ad accendere alcun elettrodomestico.
- NON toccare alcun interruttore elettrico.
- Usare un telefono esterno per chiamare immediatamente l'ente fornitore del gas
- Se non si raggiunge l'ente fornitore del gas, chiamare i vigili del fuoco.

Cosa fare in caso di caduta di corrente:

- Il sistema di controllo si porta automaticamente in pausa. Quando ritorna la corrente, premere il pulsante ACCESO/SPENTO per riaccendere il forno.
- NON provare a far funzionare il forno fino a che non sia tornata la corrente.
- Il prodotto che si trova all'interno della camera di cottura deve essere tolto, altrimenti continua

a cuocere ad una velocità inferiore per alcuni minuti.

NOTA: Se il forno si spegne per un qualunque motivo, aspettare cinque (5) minuti prima di riprovare ad accenderlo.

Cosa fare in caso di spegnimento d'emergenza:

- L'unità è provvista di un interruttore di spegnimento d'emergenza che si trova sulla parte anteriore del forno. Se si rende necessario fermare il nastro, le ventole o il calore, premere l'interruttore d'emergenza. NON usare l'interruttore d'emergenza come se fosse un interruttore acceso/spento generale, altrimenti si potrebbero danneggiare i ventilatori.

Suggerimenti generali per la sicurezza:

- NON usare strumenti per spegnere il controllo del gas. Se non si riesce a spegnere manualmente il gas, non tentare alcuna riparazione. Chiamare un tecnico specializzato.
- Se si deve spostare il forno per un motivo qualsiasi, spegnere e scollegare il gas dall'unità prima di togliere il cavo del fermo. Ricollegare il fermo dopo aver riportato il forno nella sua posizione originale.
- NON spostare il coperchio della scatola di giunzione elettrica o aprire il cassetto dei comandi, a meno che il forno non sia scollegato dalla corrente.
- Questo forno non è una dispensa per cibi. Non è progettato per funzionare normalmente a temperature inferiori a 200 °F (93°C).

Spegnimento momentaneo automatico (solo forni SG2136G)

Secondo il requisito di agenzia, il controllo di accensione deve verificare che le funzioni di sicurezza siano adeguate ogni 24 ore di funzionamento continuato. Se il forno lavora per 24 ore continuate, si spegnerà, compresi i ventilatori, per 10 secondi, quindi ripartirà. Se durante questo tempo viene premuto un pulsante qualsiasi, il forno non si riaccenderà automaticamente.



Funzionamento

Controllo manuale standard

DESCRIZIONE DEL CONTROLLO MANUALE

1. DISPLAY DIGITALE – display a due righe che indica l'ora, la temperatura ed altre informazioni di controllo.
2. FORNO ACCESO/SPENTO (ACCESO/PAUSA) – controlla l'alimentazione al forno .
3. INTERRUTTORE TEMP (temperatura) – premere questo interruttore per modificare la temperatura di cottura.
4. TASTI FRECCIA – premere queste frecce per modificare l'ora e la temperatura impostate sul display.
5. TASTO TIME (tempo) – premere questo tasto per modificare il tempo di cottura.
6. TASTO ENTER/RESET (inserisci/resetta) – premere per salvare il tempo o la temperatura di cottura nuovi. Premere lo stesso tasto anche per tacitare l'allarme in caso di guasto. L'allarme suonerà ogni dieci secondi fino alla cancellazione del guasto.

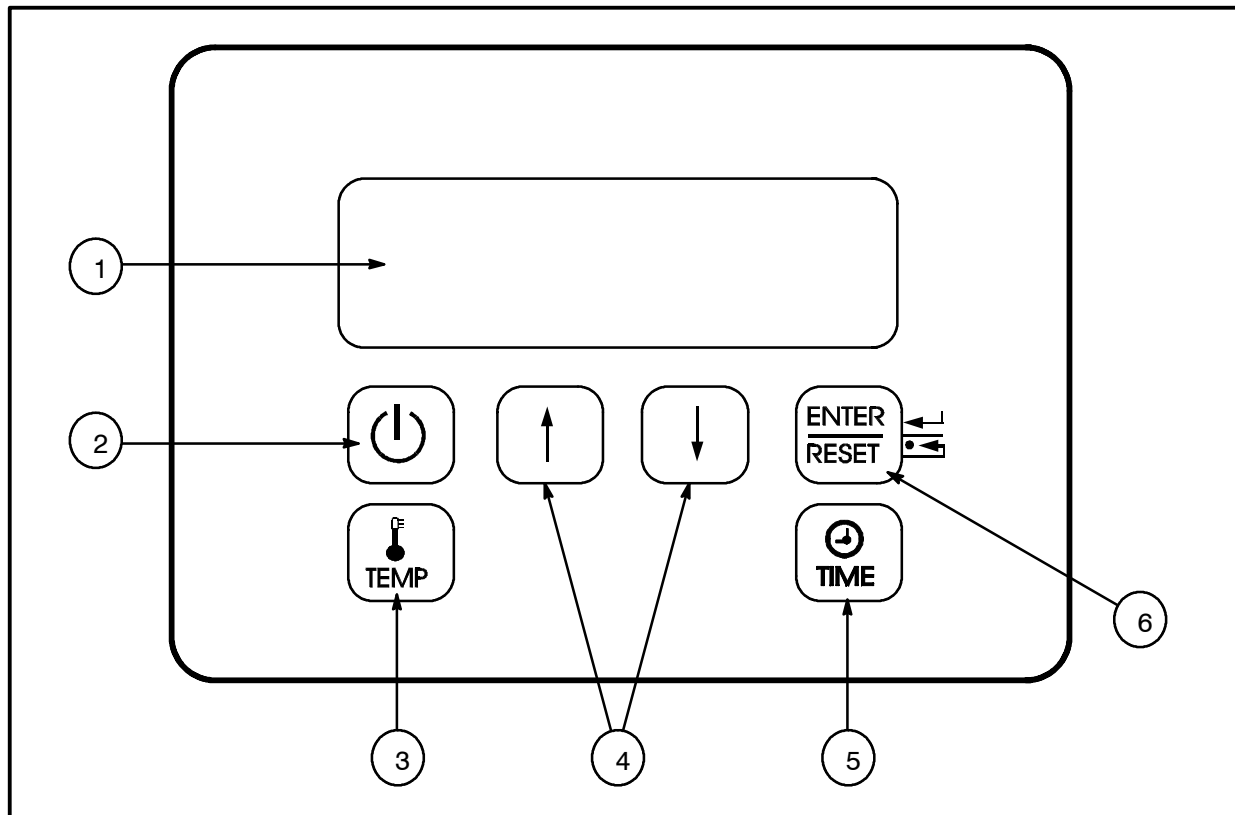


Figura 17



Controllo manuale standard

FUNZIONAMENTO

NOTA: L'esempio che segue è in °F. Se programmato in gradi Celsius, il display visualizza °C.

Per accendere il forno:

1. Premere il tasto FORNO ACCESO/SPENTO (2). Il controllo presenta le ultime impostazioni definite per ora e temperatura.

Sul display si legge:

SET TEMP XXXF HEAT
COOK TIME XX:XX

NOTA: HEAT (calore) compare sulla riga superiore del display ogni volta che il controllo richiede il calore.

2. Le ventole iniziano a girare. Il nastro trasportatore inizia a muoversi all'ora di cottura impostata. Il calore aumenta fino alla temperatura impostata.
3. Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, *READY (pronto)* e *SET TEMP (imposta temperatura)* lampeggiano alternativamente sulla prima riga del display e si sente un avviso acustico.

Per modificare la temperatura di cottura:

1. Premere il tasto TEMP (temperatura) (3).

Sul display si legge:

SET POINT TEMP
XXXX

2. Premere i tasti FRECCIA (4) fino a visualizzare la temperatura desiderata.

3. Premere il tasto ENTER (6) per impostare la nuova temperatura di cottura.

Per modificare il tempo di cottura:

1. Premere il tasto TIME (tempo) (5).

Sul display si legge:

SET COOK TIME
XX:XX

2. Premere i tasti FRECCIA (4) fino a visualizzare l'ora desiderata.
3. Premere il tasto ENTER (6) per impostare il nuovo tempo di cottura.

Per visualizzare la temperatura attuale del forno:

1. Premere i due tasti FRECCIA (4) .

Sul display si legge:

TEMP XXXF
DOWN – EXIT

2. Premere il tasto freccia in basso per riportare il display all'ora ed alla temperatura impostate.

Per spegnere il forno:

1. Premere il tasto FORNO ACCESO/SPENTO (2). Il forno è provvisto di una funzione di raffreddamento per proteggere l'albero ed il cuscinetto del motore. Tale funzione permette al/ai motore/i del/i ventilatore/i di girare a prescindere dallo stato del controllore. Il/i ventilatore/i continuano a girare fino a che il forno risulta raffreddato ad una temperatura di sicurezza.



Funzionamento

Controllo programmabile da menu

DESCRIZIONE DEL CONTROLLO DA MENU

1. DISPLAY DIGITALE – display a due righe che indica l'ora, la temperatura ed altre informazioni di controllo.
2. FORNO ACCESO/SPENTO (ACCESO/PAUSA) – controlla l'alimentazione al forno.
3. TASTI FRECCIA – premere queste frecce per modificare l'ora e la temperatura impostate sul display. Premere queste frecce anche per scorrere i menu durante la programmazione.
4. TASTI MENU – tasti programmabili per il prodotto. Si possono salvare fino a quattro diverse impostazioni di ora e temperatura.
5. TASTO ENTER/RESET (inserisci/resetta) – premere per salvare le impostazioni durante la programmazione. Premere lo stesso tasto anche per tacitare l'allarme in caso di guasto. L'allarme suonerà ogni dieci secondi fino alla cancellazione del guasto.

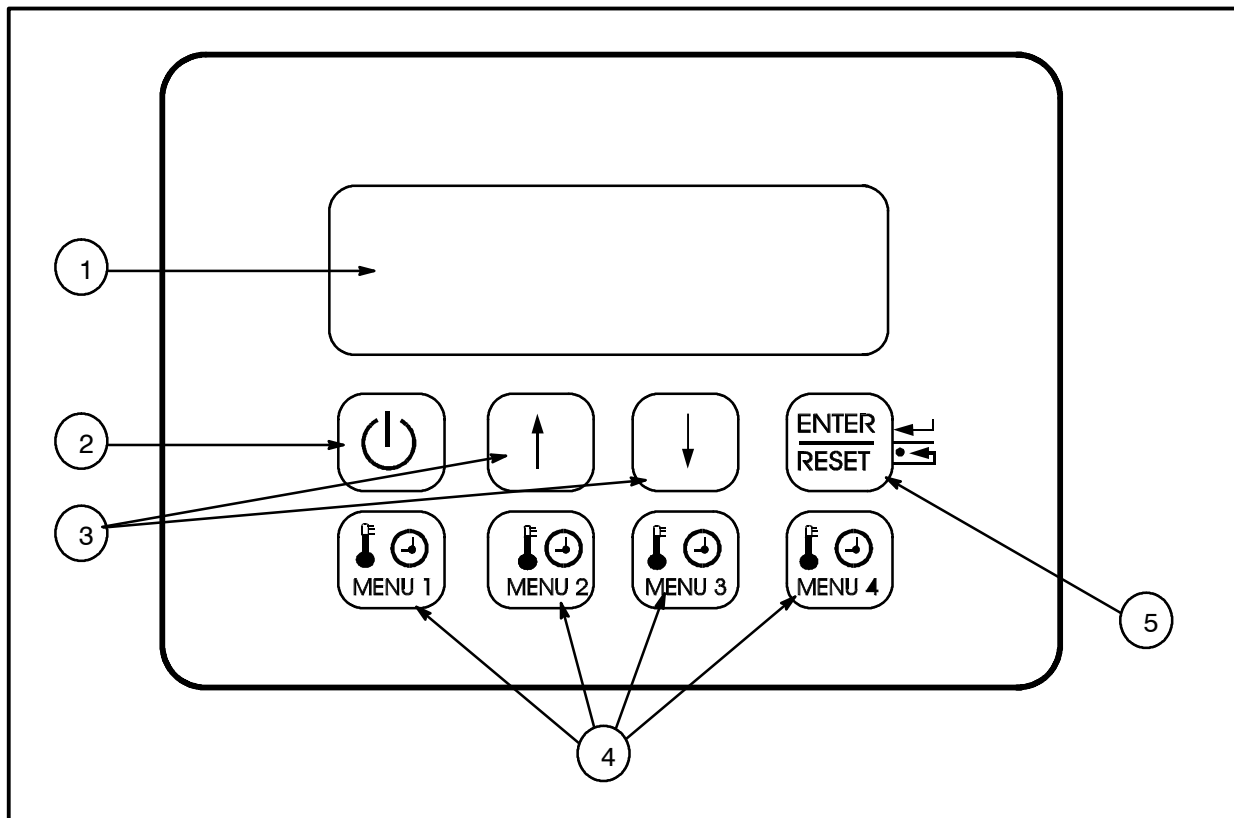


Figura 18



Controllo programmabile da menu

PROGRAMMAZIONE MENU

NOTA: L'esempio che segue è in °F. Se programmato in gradi Celsius, il display visualizza °C.

Per inserire il modo programmazione:

1. Con forno spento, premere e tenere premuti contemporaneamente il tasto FRECCIA IN ALTO (3) ed il tasto ENTER/RESET (5) per circa tre secondi.

Sul display si legge:

ACCESS CODE
000

2. Premere e tenere premuto il tasto FRECCIA IN ALTO (3) fino a che sull'ultima riga del display si legge 111 (il codice d'accesso memorizzato).
3. Premere il tasto ENTER/RESET (5) per inserire il modo programmazione.

Per programmare i tasti menu:

1. Sul display si legge:

SELECT MENU KEY
MENU 1, 2, 3, OR 4

2. Premere il tasto MENU (4) da programmare.
NOTA: In questo esempio si programma il tasto menu 1.

3. Sul display si legge:

MENU-1 SELECT TEMP
XXXF PRESS ENTER

Con i tasti FRECCIA (3) scorrere fino a visualizzare la temperatura di cottura desiderata.

Premere il tasto ENTER (5) per salvare la nuova temperatura di cottura.

4. Sul display si legge:

MENU-1 COOK TIME
XX:XX PRESS ENTER

Con i tasti FRECCIA (3) scorrere fino a visualizzare l'ora di cottura desiderata.

Premere il tasto ENTER (5) per salvare la nuova ora di cottura.

5. Sul display si legge:

MENU-1
PROGRAM DONE

Per uscire dal modo programmazione:

1. Premere contemporaneamente i tasti FRECCIA IN ALTO (3) e ENTER/RESET (5) per circa tre secondi.

NOTA: Se per 60 secondi non viene premuto alcun tasto, il controllo esce automaticamente dal modo programmazione.



Funzionamento

Controllo programmabile da menu

FUNZIONAMENTO

1. Premere il tasto FORNO ACCESO/SPENTO (2). Il controllo presenta le ultime impostazioni definite per ora e temperatura.

Sul display si legge:

M-X TEMP XXXF HEAT
COOK TIME XX:XX

NOTA: HEAT (calore) compare sulla riga superiore del display ogni volta che il controllo richiede il calore.

2. Premere il tasto MENU (4) desiderato.
3. Le ventole iniziano a girare. Il nastro trasportatore inizia a muoversi all'ora di cottura impostata. Il calore aumenta fino alla temperatura impostata.
4. Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, READY (pronto) e SET TEMP (imposta temperatura) lampeggiano alternativamente sulla prima riga del display e si sente un avviso acustico. Il nastro trasportatore inizia a muoversi all'ora di cottura impostata. Il calore aumenta fino alla temperatura impostata.

NOTA: Per modificare l'ora e la temperatura di cottura premere altri tasti menu.

Per visualizzare la temperatura attuale del forno:

1. Premere i due tasti FRECCIA (4).

Sul display si legge:

XXXX
DOWN – EXIT

2. Premere il tasto FRECCIA IN BASSO per riportare il display all'ora ed alla temperatura impostate.

Per spegnere il forno:

1. Premere il tasto FORNO ACCESO/SPENTO (2). Il forno è provvisto di una funzione di raffreddamento per proteggere l'albero ed il cuscinetto del motore. Tale funzione permette al/ai motore/i del/i ventilatore/i di girare a prescindere dallo stato del controllore. Il/i ventilatore/i continua/no a girare fino a che il forno risulta raffreddato ad una temperatura di sicurezza.



Regolazione del forno per la cottura

Per ottenere risultati di qualità con la cottura in un forno a convogliatore Blodgett, è importante la combinazione di fattori quali tempo sul nastro, temperatura del forno e flusso d'aria. Per regolare tali fattori sulla vostra unità, potete utilizzare le direttive riportate qui di seguito. Per qualunque domanda relativa ad ulteriori regolazioni, potete contattare il vostro rappresentante Blodgett locale che vi fornirà l'adeguata assistenza.

VELOCITÀ DEL CONVOGLIATORE E TEMPERATURA DEL FORNO

La velocità del nastro trasportatore (tempo di cottura) e la temperatura del forno sono le due variabili utilizzate per sintonizzare con precisione il forno per un prodotto specifico. Per stabilire il tempo e la temperatura di cottura ottimali, apportare delle piccole variazioni alla volta e tenere costante una variabile. Per esempio, se la temperatura del forno è 238°C (460°F) e la velocità del nastro è 7 minuti, ma la pizza non sembra essere ancora abbastanza abbrustolita, si può aumentare la temperatura a 246°C (475°F) e mantenere la stessa velocità del nastro. Tuttavia, se il centro della pizza non risulta cotto completamente, mantenere la stessa temperatura ed aumentare il tempo di cottura a 7 minuti e 30 secondi. In generale, si aumenta la temperatura di cottura per aumentare l'abbrustolimento e si allunga il tempo sul nastro per aumentare l'effettiva cottura.

TEMPERATURE DEL PRODOTTO FINITO

Le temperature interne dei prodotti cotti devono essere misurate immediatamente dopo che il prodotto esce dalla camera di cottura per assicurare che la temperatura del cibo sia sicura. Le temperature interne di una pizza devono essere superiori a 74°C (165°F). Le direttive relative alle temperature variano in base ai tipi di cibo.

REGOLAZIONI DEL FLUSSO D'ARIA

Far scendere le piastre di regolazione del prodotto al valore minimo ammesso dal vostro menu. Abbassando le piastre, si riduce la quantità d'aria calda che fuoriesce dalle aperture della camera.

La maggior parte delle volte, l'impostazione ideale del forno può essere immessa senza dover fare alcuna modifica alle piastre di distribuzione dell'aria. La configurazione del forno non deve essere modificata a meno che la regolazione del tempo e della temperatura di cottura si siano dimostrate insoddisfacenti.

Può essere necessario eseguire delle regolazioni sul flusso d'aria per assestare il forno per la cottura di un prodotto particolare. La piastra distributrice dell'aria, che si trova sulla parte alta della camera di cottura, contiene dei fori che possono essere coperti con delle mascherine. Le mascherine possono essere regolate con facilità regolando di conseguenza anche il flusso d'aria in base alle esigenze specifiche. Per regolare le mascherine seguire le indicazioni riportate di seguito. Vedi Figura 19.

1. Accertarsi che il forno sia spento e completamente raffreddato.
 2. Aprire lo sportello di accesso anteriore.
 3. Far scivolare all'infuori le piastre di distribuzione dell'aria dall'interno del forno.
 4. Togliere le viti, rondelle e rondelle di bloccaggio che tengono le mascherine fisse sulle piastre di distribuzione.
 5. Regolare le mascherine.
 6. Rimettere le viti, rondelle e rondelle di bloccaggio per stringere fortemente le mascherine sulle nuove posizioni. Fare un disegno della disposizione finale delle mascherine come riferimento.
- NOTA: Se necessario si possono togliere del tutto una o due mascherine in modo da ottenere i risultati desiderati.*
7. Posizionare la piastra di distribuzione dell'aria e chiudere lo sportello d'accesso anteriore.

Negli esempi che seguono viene illustrato un tipo di regolazione del flusso d'aria.

NOTA: La prima metà della camera del forno influisce considerevolmente sulla cottura iniziale del prodotto, mentre l'ultima metà influisce molto sull'abbrustolimento.



Funzionamento

Regolazione del forno per la cottura

- Supponiamo che siano stati fissati un buon tempo ed una buona temperatura di cottura, ma si desideri un maggiore abbrustolimento. Tirare una delle mascherine per scoprire una fila di fori verso l'estremità d'uscita del forno.
- Il fondo della pizza è ben dorato, ma la parte superiore è troppo scura. Chiudere le file all'estremità d'uscita del forno per ridurre l'abbrustolimento finale.
- La parte centrale della pizza è ancora pastosa e la guarnitura non è completamente cotta. Aprire le file all'entrata del forno e chiudere quelle all'uscita della camera.

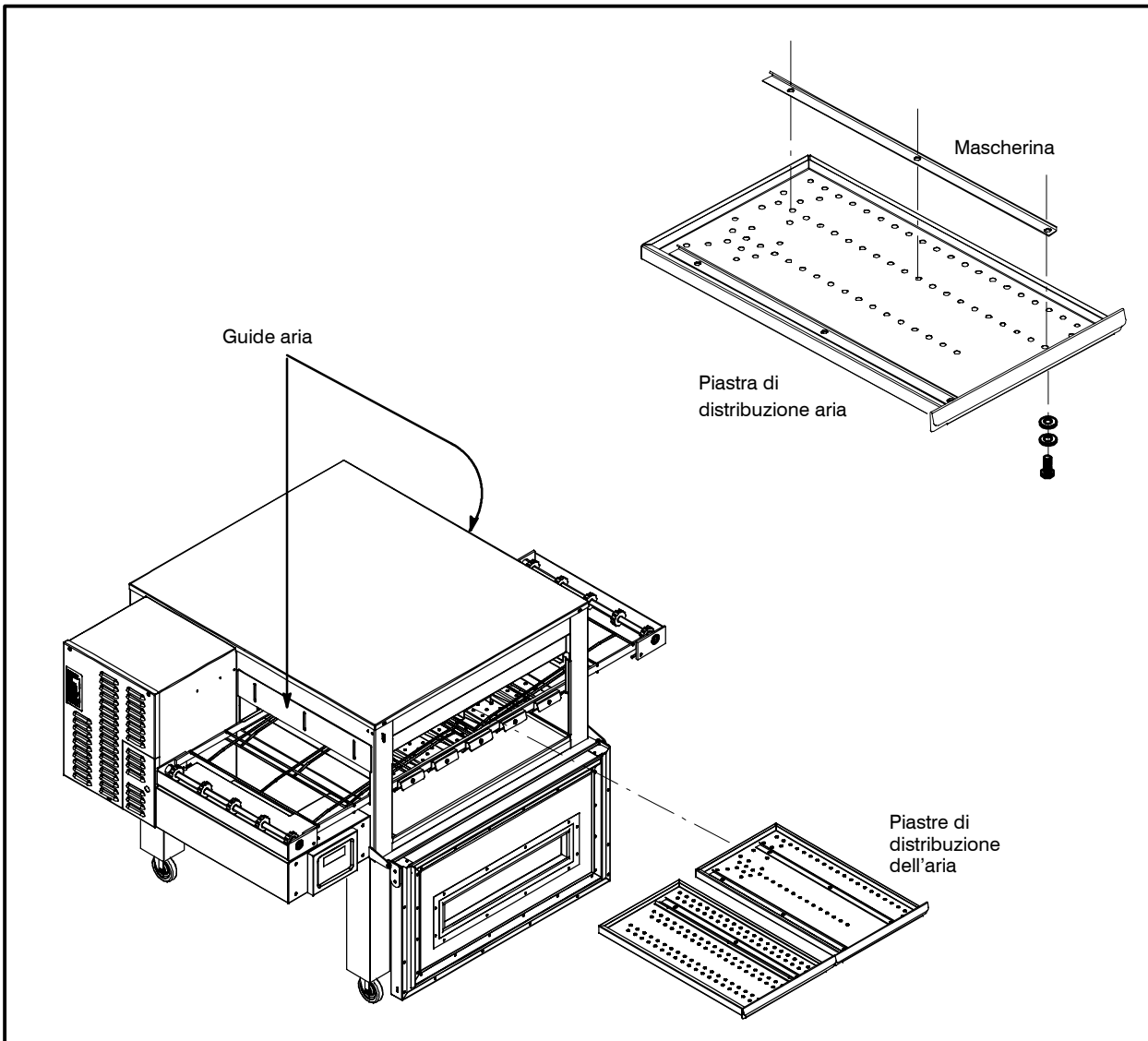


Figura 19



! AVVERTENZA !!

Scollegare sempre l'alimentazione di corrente prima di eseguire le operazioni di pulizia o di manutenzione del forno.



! AVVERTENZA !!

Se si deve spostare il forno, spegnere il gas e scollegare l'unità prima di togliere il fermo del tubo del gas. Ricollegare il fermo dopo aver riportato il forno nella sua posizione originale.

Seguire la manutenzione programmata per ottenere il rendimento ottimale del forno.

MANUTENZIONE GIORNALIERA:

1. Pulire il nastro di trasporto con una spazzola metallica. Far cadere tutto il materiale estraneo nelle vaschette di raccolta.
2. Vuotare e pulire le vaschette di raccolta. Usare acqua calda e un sapone. Sciacquare con acqua pulita.
3. Accertarsi che le ventole funzionino. L'aria deve essere scaricata uscendo sia:
 - dalle feritoie d'aerazione che si trovano sul lato destro verso la parte posteriore del forno
 - E i fori perforati sul fondo del tunnel nelle unità di controllo integrale.

OGNI TRE MESI:

1. Spazzolare e pulire le protezioni delle ventole di raffreddamento, le feritoie di aerazione della Scatola comandi e i fori di ventilazione posteriori.

OGNI SEI MESI:

1. Scollegare il forno dalla corrente e dal gas.
2. Rimuovere le vaschette di raccolta ed il fermo prodotto dalle estremità del convogliatore. Vedi pagina 188.
3. Togliere il nastro trasportatore nella seguente maniera:
 - a.) Usare delle pinze ad ago per togliere le maschette principali del nastro trasportatore. Vedere pagina 187.

- b.) Togliere i tendinastro dall'estremità di uscita del forno.
 - c.) Far scorrere il nastro estraendolo da una estremità. Accertarsi di far scorrere il nastro come illustrato in Figura 20, altrimenti il nastro si ribalterà infilandolo.
4. Togliere il supporto del nastro del lato folle.
 5. Togliere il supporto del nastro sul lato trazione come segue:
 - a.) Togliere il perno di riferimento che ferma il gruppo convogliatore alla staffa del convogliatore. Il perno si trova sotto la cinghia di trasmissione, dietro il portello di accesso alla scatola di giunzione elettrica.
 - b.) Spingere il gruppo convogliatore verso l'interno, per allentare la cinghia di alimentazione. Togliere la cinghia di trasmissione dalla puleggia. Se non è possibile spingere il gruppo, allentare i sostegni del motore.
 6. Abbassare il pannello di accesso. Togliere le piastre di distribuzione dell'aria e gli ugelli.
 7. Pulire i componenti del forno, come evidenziato di seguito.
 - a.) Bagnare il nastro trasportatore in una soluzione di acqua calda e detergente in un lavabo a tre scomparti o in un grande catino. Tenere il nastro arrotolato durante la pulizia. Sciacquare con attenzione e lasciar scolare bene per asciugare prima di installare nuovamente.
 - b.) Pulire i supporti del convogliatore, vaschette di raccolta, il fermo prodotto, gli ugelli e le piastre aria con acqua calda e detergente. Sciacquare con acqua pulita. In caso di difficoltà, pulire usando un detersivo industriale o un detergente per forni che non danneggi l'alluminio.
 - c.) Pulire l'interno del forno con un detersivo generico o un detergente per forni che non danneggi l'alluminio.
 8. Spostare il forno e pulirci sotto. Fare attenzione a non danneggiare il tubo del gas del forno o il cavo elettrico durante lo spostamento.
 9. Rimontare il forno.



Manutenzione

Pulizia

OGNI 12 MESI:

Un addetto autorizzato dalla ditta deve:

1. Aprire e pulire l'interno della scatola di giunzione elettrica.
2. Controllare e serrare tutti i collegamenti elettrici.
3. Controllare l'usura delle spazzole del motore.

4. Controllare la pulizia, la lubrificazione e l'allineamento della catena di trasmissione del convogliatore.

Se è richiesta la manutenzione, contattare la società di manutenzione locale, un rappresentante della ditta oppure la Blodgett Oven Company.

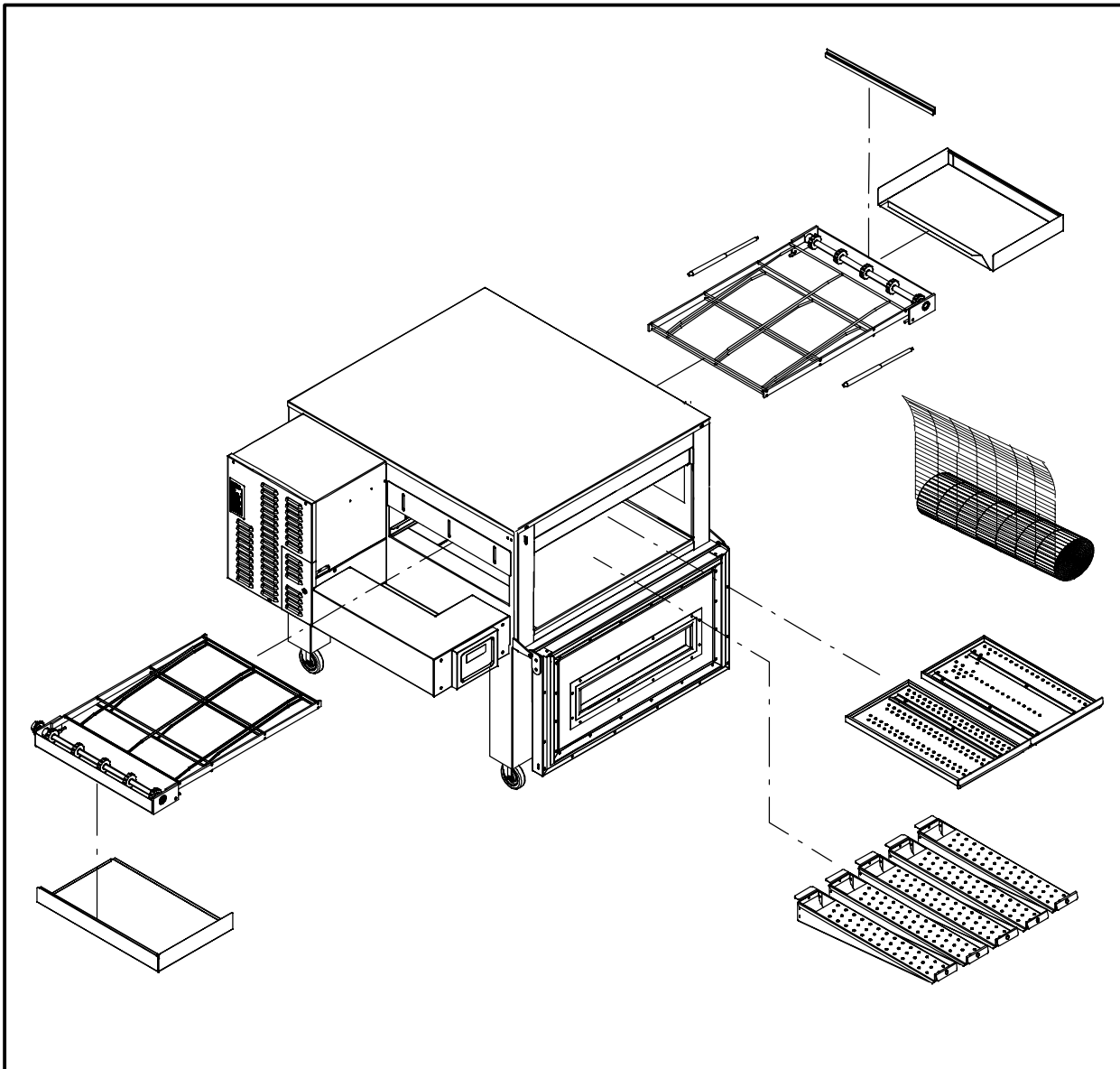




Figura 20

Guida alla ricerca ed eliminazione dei guasti

CAUSA(E) POSSIBILE(I)	RIMEDIO CONSIGLIATO
SINTOMO: Il display del controllo operatore è vuoto e al forno non arriva corrente.	
<ul style="list-style-type: none"> • L'uscita di corrente non è attivata (installazioni nuove) • Il forno non è collegato alla corrente. • Il pulsante del freno di emergenza è premuto all'interno (solamente per forni con controllo remoto). • Fusibile(i) bruciato(i). • L'interruttore interno dell'alimentazione 24 VDC è scattato. • Alimentazione 24 VDC difettosa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Far controllare da personale qualificato che l'uscita di corrente sia attivata. • Controllare che il cavo d'alimentazione sia collegato. • Premere il pulsante per sbloccare l'arresto di emergenza. • Scollegare il cavo d'alimentazione del forno. Controllare i fusibili da 5A sul retro dello sportello di accesso della scatola di giunzione elettrica. Se i fusibili sono bruciati, chiamare l'assistenza. • Scollegare il cavo d'alimentazione del forno per 15 minuti. Controllare i fusibili e ricollegare il cavo. • *
SINTOMO: Il nastro trasportatore non gira o si ferma. Sul display si legge <i>MOTOR FAULT – CALL SERVICE</i> (Guasto motore – Chiamare assistenza)	
<ul style="list-style-type: none"> • Nastro agganciato o qualcosa all'interno del forno. • Nastro sovraccarico. • Motore di trasmissione del convogliatore difettoso. • Controllore del motore di trasmissione del convogliatore difettoso. 	<ul style="list-style-type: none"> • SPEGNERE il forno. Sganciare e risolvere il problema. • Togliere prodotto fino a che il nastro riparte e chiamare l'assistenza. • * • *
<p><small>*Indica che il rimedio è un'operazione difficoltosa e deve essere eseguita solo da personale qualificato. Tuttavia si consiglia di far eseguire tutte le riparazioni e/o regolazioni dal centro d'assistenza locale Blodgett e non personalmente o da un proprio operatore. La Blodgett non può assumersi alcuna responsabilità per danni dovuti all'assistenza da parte di personale non qualificato.</small></p>	
<p> ! AVVERTENZA !! Scollegare sempre l'alimentazione elettrica prima di eseguire le operazioni di pulizia e di manutenzione del forno.</p>	
<p> ! RICORDARSI !! Trascrivere sempre esattamente i messaggi d'errore che vengono visualizzati sul display del controllo operatore. Registrare tutti i messaggi di errore.</p>	



Manutenzione

Guida alla ricerca ed eliminazione dei guasti

CAUSA(E) POSSIBILE(I)	RIMEDIO CONSIGLIATO
SINTOMO: Il display del controllo operatore è vuoto ed il forno è acceso.	
<ul style="list-style-type: none"> • Il collegamento sul retro del controllo operatore si è allentato. Il forno deve continuare a funzionare e rispondere ai guasti, ma il controllo operatore non funziona. 	<ul style="list-style-type: none"> • Chiudere la valvola manuale del gas. Quando il forno è freddo, scollegarlo e chiamare l'assistenza. (SG2136G). • Premere il pulsante di arresto di emergenza e chiamare l'assistenza (SG2136E).
SINTOMO: il bruciatore non brucia (SG2136G) o gli elementi non riscaldano (SG2136E).	
<ul style="list-style-type: none"> • Controllo spento. • La temperatura impostata non è superiore alla temperatura ambiente. • Il motore/i di convezione non sta/nno girando. Display: BLOWER FAULT – CALL SERVICE (Guasto ventilatore – Chiamare assistenza) • Fusibile/i bruciato/i. • Il pulsante del freno di emergenza è premuto all'interno (solamente per forni con controllo remoto). <p>Solo per forni SG2136G</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valvola del gas manuale chiusa. • Il motore del ventilatore di combustione non sta girando. Display: COMBUSTION BLWR FAIL – CALL SERVICE (Ventilatore combustione difettoso – Chiamare assistenza) • Pressostato ventilatore di combustione difettoso o non correttamente settato. Display: COMB PS FAULT – CALL SERVICE (Pressostato ventilatore difettoso – Chiamare assistenza) • Il bruciatore non si accende bene o la fiamma si spegne. Display: IGNITION ALARM – PRESS RESET (Allarme accensione – Chiamare assistenza) oppure NO FLAME SENSE – RESET OR CALL SERVICE (Fiamma spenta – Reset o chiamare assistenza). 	<ul style="list-style-type: none"> • Premere il tasto ACCESO/SPENTO. • Impostare la temperatura desiderata. Per le istruzioni relative si rimanda alla pagina 197 della sezione Funzionamento. • * • Scollegare il cavo d'alimentazione del forno e controllare i fusibili (SG2136E). Chiamare l'assistenza, se necessario. • Premere il pulsante per sbloccare l'arresto di emergenza. • Aprire la valvola. • * • * • Premere il pulsante di reset sul cassetto della scatola di giunzione elettrica che si trova sulla sinistra delle spie LED. Chiamare l'assistenza, se necessario.

*Indica che il rimedio è un'operazione difficoltosa e deve essere eseguita solo da personale qualificato. Tuttavia si consiglia di far eseguire tutte le riparazioni e/o regolazioni dal centro d'assistenza locale Blodgett e non personalmente o da un proprio operatore. La Blodgett non può assumersi alcuna responsabilità per danni dovuti all'assistenza da parte di personale non qualificato.

Guida alla ricerca ed eliminazione dei guasti

CAUSA(E) POSSIBILE(I)	RIMEDIO CONSIGLIATO
SINTOMO: Il forno non raggiunge la temperatura desiderata.	
<ul style="list-style-type: none"> • Pressione del gas nel tubo troppo bassa (SG2136G). • Pressione del gas al forno troppo bassa (SG2136G). • Il motore/i di convezione non sta/nno girando. • Fusibile/i bruciato/i. • Il pulsante del freno di emergenza è premuto all'interno (solamente per forni con controllo remoto). • Relè elemento riscaldante difettoso (SG2136E). • Elemento/i riscaldante/i bruciato (SG2136E). • Interruttore di arresto per alta temperatura scattato (aperto) o non regolato o difettoso. Display: <i>HI LIMIT TRIP – RESET EGO</i> (Alta temperatura scattato – Reset EGO). • Problema interno al controllo. 	<ul style="list-style-type: none"> • * • Contattare il rappresentante dell'ente gas locale. • * • Scollegare il cavo d'alimentazione del forno e controllare i fusibili (SG2136E). Chiamare l'assistenza, se necessario. • Premere il pulsante per sbloccare l'arresto di emergenza. • * • * • Premere il pulsante di reset rosso EGO sul retro della scatola di giunzione elettrica. Chiamare l'assistenza, se necessario. • *
SINTOMO: il bruciatore funziona saltuariamente (SG2136G).	
<ul style="list-style-type: none"> • L'interruttore della pressione aria non è regolato correttamente. Suona un allarme e il display indica il non funzionamento di una soffiante. • La pressione del gas nel tubo è troppo bassa • La pressione dell'alimentazione del gas per il forno è errata. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prendere nota dei valori visualizzati al verificarsi del problema. Chiamare l'assistenza. • * • Contattare il rappresentante dell'ente gas locale.
<p>*Indica che il rimedio è un'operazione difficoltosa e deve essere eseguita solo da personale qualificato. Tuttavia si consiglia di far eseguire tutte le riparazioni e/o regolazioni dal centro d'assistenza locale Blodgett e non personalmente o da un proprio operatore. La Blodgett non può assumersi alcuna responsabilità per danni dovuti all'assistenza da parte di personale non qualificato.</p>	



Manutenzione

Guida alla ricerca ed eliminazione dei guasti

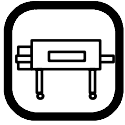
CAUSA(E) POSSIBILE(I)	RIMEDIO CONSIGLIATO
SINTOMO: Il controllo visualizza: <i>BLOWER ZONE HOT – CHECK HOOD/LOUVERS</i>	
<ul style="list-style-type: none">• Il flusso d'aria della cappa d'aerazione è ridotto o bloccato• Le feritoie d'aerazione sono sporche o ostruite ed impediscono il flusso d'aria di raffreddamento• Sonda RTD del compartimento soffiante difettosa.	<ul style="list-style-type: none">• Controllare il funzionamento della cappa.• Verificare che il flusso d'aria esca dalle feritoie d'aerazione sul lato destro del forno verso la parte posteriore. In caso contrario chiamare l'assistenza. Se le feritoie d'aerazione sono sporche, vedi pagina 203.• *
SINTOMO: Il controllo visualizza: <i>BLOWER ZONE OVERTEMP – CALL SERVICE</i>	
<ul style="list-style-type: none">• Il flusso d'aria della cappa d'aerazione è ridotto o bloccato• La ventola di raffreddamento della sezione di soffiaggio si è bloccata oppure le feritoie d'aerazione sono sporche o ostruite ed impediscono il flusso d'aria di raffreddamento• Sonda RTD del compartimento soffiante difettosa.	<ul style="list-style-type: none">• Controllare il funzionamento della cappa.• Verificare che il flusso d'aria esca dalle feritoie d'aerazione sul lato destro del forno verso la parte posteriore. In caso contrario chiamare l'assistenza. Se le feritoie d'aerazione sono sporche, vedi pagina 203.• *
SINTOMO: Il controllo visualizza: <i>FAULT – CHECK PROBE</i>	
<ul style="list-style-type: none">• La sonda allentata porta al controllo• La sonda indicata è aperta o in corto circuito	<ul style="list-style-type: none">• *• Prendere nota dei valori visualizzati al verificarsi del problema. Chiamare l'assistenza.
<p>*Indica che il rimedio è un'operazione difficoltosa e deve essere eseguita solo da personale qualificato. Tuttavia si consiglia di far eseguire tutte le riparazioni e/o regolazioni dal centro d'assistenza locale Blodgett e non personalmente o da un proprio operatore. La Blodgett non può assumersi alcuna responsabilità per danni dovuti all'assistenza da parte di personale non qualificato.</p>	



! AVVERTENZA !!

Scollegare sempre l'alimentazione elettrica prima di eseguire le operazioni di pulizia e di manutenzione del forno.

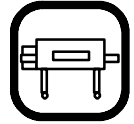
SG2136 Series
Forno de Correia de Transporte
Manual do Operador – Proprietário



Introdução

Especificações do Forno

ESPECIFICAÇÕES	SG2136G/AA	SG2136E/AA
Largura da Correia	53 cm (21")	
Comprimento da Zona de Cozedura	36" (91 cm)	
Área de Cozedura	49 m ² (5.25 sq. ft.)	
Dimensões (unidade única)	162.5 cm x 1111 cm x 50.8 cm (64" x 43.75" x 20")	
Intervalo de Temperatura Operacional	200-600°F (93-315°C)	
Espaço para Produto	8.3 cm (3.25")	
Entrada Máxima de Calor	60,000 BTU/Hr. (17.6 kW) (63 MJ)	15kW
Fornecimento de Energia	230VAC, 1Φ, 50Hz, 5 amp, 2 fios mais terra	230/400VAC, 3Φ, 50Hz, 15 amp, 4 fios mais terra (L1, L2, L3, N, GND)
Fornecimento de Gás	Consultar a tabela na página 227.	Não existente
Ligação de Fornecimento de Gás	1.9 cm (3/4") NPT	Não existente



Descrição do Forno e dos seus Componentes

Cozinhar num forno de correia de transporte é diferente de cozinhar num forno convencional de coberta ou de cozinha, uma vez que um ventilador numa câmara fechada faz com que o ar aquecido circule constantemente sobre o produto. Os jactos de ar em movimento afastam continuamente a camada de ar frio que se encontra à volta do produto, permitindo que o ar penetre rapidamente. O resultado é um produto de alta qualidade, cozinhado a uma temperatura mais baixa e em menos tempo.

Este forno de correia de transporte Blodgett representa o último avanço na eficiência energética, confiança e facilidade de utilização. O calor que normalmente se perdia volta a circular dentro da câmara de cozedura, o que resulta numa substancial redução de consumo de energia, num ambiente mais fresco na cozinha e num melhor desempenho do forno.

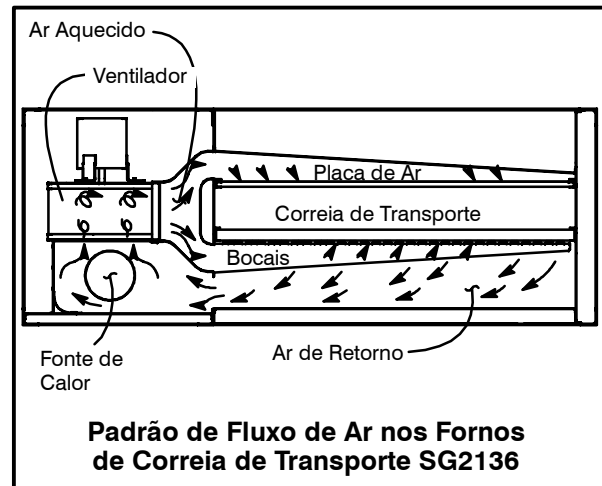


Figura 1

Correia de Transporte – Uma correia de aço inoxidável que transporta o produto pelo forno.

Ligações Principais da Correia de Transporte – permitem a fácil remoção da correia de transporte para melhor limpeza e manutenção. Identificam-se localizando os espaços duplos entre as ligações normais na correia.

Conjunto de Suporte de Esteira Transportadora (lado de tração e lado morto) – localizado em ambas as extremidades da estrutura do forno. O suporte do lado de tração aciona a esteira transportadora.

Tensores da Correia de Transporte – mantêm a tensão na correia de transporte.

Caixa de Controle – contém componentes de controle, fiação elétrica, ventiladores de refrigeração, motor de tração e correia de tração.

Motor de Tração – oferece a potência necessária para movimentar a esteira transportadora. Localizado no interior da caixa de controle.

Correia de Tração – transfere a potência do motor de tração para o eixo motriz da transportadora. Localizada no interior da caixa de controle.

Câmara de Cozimento – os produtos passam através da câmara de cozimento na esteira transportadora para o cozimento.

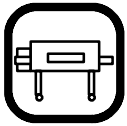
Bocais – distribuem ar aquecido a partir do fundo da câmara de cozedura. Localizados dentro do forno, sob a correia de transporte.

Recipientes de Migalhas – recolhem as migalhas dos produtos que passam na correia. Localizados sob a correia de transporte em ambas as extremidades da câmara de cozedura.

Porta de abaixar – deve ser aberta para inserção de produto auxiliar.

As Placas de Fluxo de Ar (duas, uma para o lado de tração e uma para o lado morto) – distribuem o ar aquecido para a parte superior da câmara de cozimento. Localizadas no interior do forno na parte superior da câmara de cozimento.

Chave de desligamento de emergência – em fornos que operam por controle remoto, permite ao usuário desligar o forno e a esteira transportadora em uma situação de emergência. **Não deve ser usada para desligamento geral, pois isto pode acarretar danos aos insufladores e ao corpo do forno.**



Introdução

Descrição do Forno e dos seus Componentes

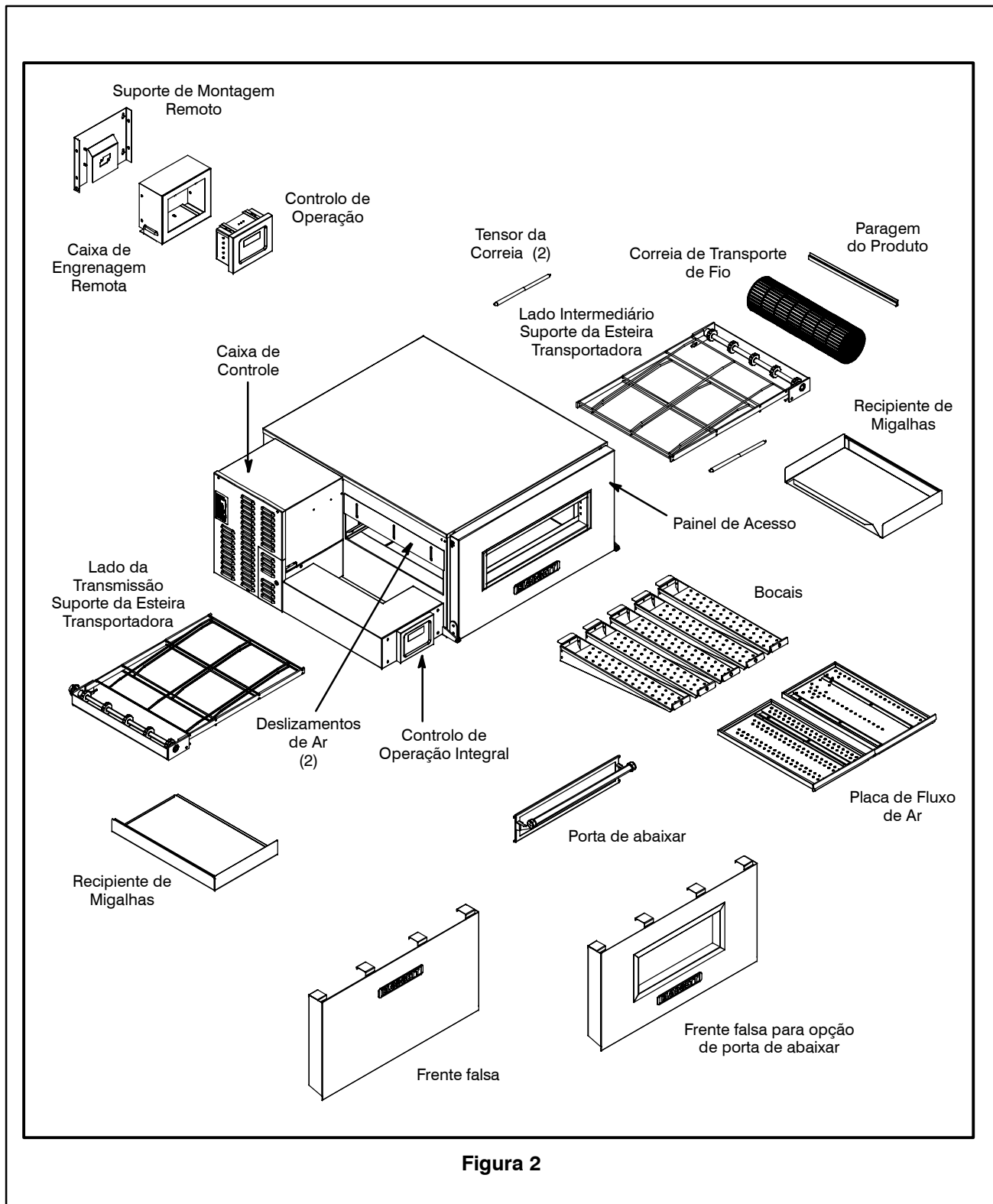


Figura 2



Entrega e Inspeção

Todos os fornos Blodgett são enviados em contentores para evitar danos. Quando receber o seu novo forno:

- Inspeccione o contentor de envio para ver se tem danos exteriores. Qualquer dano exterior deve ser inscrito no recibo de entrega que deve ser assinado pelo condutor.
- Retire o forno e verifique se existem danos interiores. As empresas transportadoras aceitam reclamações por danos não visíveis durante quinze dias após a entrega e o contentor de entrega é retido para inspeção.

A Blodgett Oven Company não pode assumir a responsabilidade por qualquer perda ou dano ocorridos durante o transporte. A empresa de transportes assumiu totalmente a responsabilidade da entrega em bom estado quando aceitou o serviço de entrega. No entanto, estamos preparados a ajudá-lo caso seja necessário apresentar uma queixa.

Pode agora levar o forno para o local de instalação. Verifique a seguinte lista com a Figura 2 da página 212 para se certificar de que recebeu todos os itens.

Descrição das Peças	Quantidade
Corpo principal do forno	1
Conjunto de suporte de esteira transportadora esquerda	1**
Conjunto de suporte de esteira transportadora direita	1**
Placa de ar	2**
Tensores da correia	2
Correia de transporte de tapete rolante	1**
Recipientes de migalhas	2
Bocal	5**
Conjunto de painel de acesso	1
Paragem de produto	1

Descrição das Peças	Quantidade
Embalagem com: ligações principais exteriores e interiores da correia de transporte	1*
Peça extra de tapete da correia de transporte	1*
Manual do utilizador	1*
Kit de empilhamento opcional: 1 para unidades empilhadas duplas 2 para unidades empilhadas triplas	1,2*
Controle remoto opcional (mostrador e interface do operador)	1
Cabos de controle remoto opcionais	1*
Frente falsa opcional	1

NOTA: * Item não mostrado.

**Pode ser enviado já instalado



Instalação

Localização e Ventilação do Forno

LOCALIZAÇÃO DO FORNO

Uma colocação bem planeada e apropriada do seu forno resultará em conveniência a longo prazo para o utilizador e num desempenho satisfatório.

Devem ser mantidas as seguintes distâncias entre o forno e qualquer construção combustível ou não-combustível.

- Lado esquerdo do corpo do forno / caixa de controle – 15.2 cm (6")
- Parte traseira do corpo do forno – 0 cm (0")

Devem manter-se as seguintes distâncias para o serviço.

- Lado esquerdo do corpo do forno – 97 cm (38")
- Parte traseira do corpo do forno – 71 cm (28")

NOTA: Nos modelos a gás, o serviço de rotina pode normalmente ser feito com o espaço de movimento limitado permitido pela freio da mangueira do gás. Caso o forno tenha de ser mais afastado da parede, primeiro deve fechar-se o gás e desligá-lo do forno antes de retirar o freio. Volte a colocar o freio depois de o forno ter sido novamente colocado na sua posição habitual.

É essencial que se mantenha uma entrada suficiente de ar no forno para fornecer uma quantidade adequada de ar para combustão e ventilação.

- Coloque o forno num local onde não existam correntes de ar.
- Mantenha todos os combustíveis afastados da área do forno (papel, cartão e líquidos e solventes inflamáveis).
- Não coloque o forno em uma base de rebordo nem prenda-o junto a uma parede, pois isto poderá causar uma restrição ao fluxo de ar e impedir a ventilação adequada para os motores insufladores. Se isto vier a ocorrer, deve-se corrigir o problema de modo a prevenir um dano permanente ao forno.

VENTILAÇÃO

É necessário um sistema de ventilação mecânico para remover o calor em excesso e os vapores da cozedura. Para os modelos a gás, o sistema de ventilação também é necessário para remover os produtos da combustão do gás. É muito importante ter um sistema de ventilação apropriadamente desenhado e instalado.

A seguir encontram-se algumas recomendações gerais e linhas de orientação para uma boa ventilação. A sua aplicação pode necessitar dos serviços de um engenheiro ou consultor de ventilação.

A cobertura de ventilação deve funcionar bem com o aquecimento do edifício, sistemas de ar condicionado e de ventilação (HVAC). O escape da cobertura e a entrada de fluxos de ar devem ter tamanhos apropriados. A entrada de ar deve ser feita ou pelo sistema da cobertura ou pelo sistema HVAC do edifício de forma a prevenir uma pressão negativa excessiva na área do forno. O ar que entra deve substituir cerca de 80% do fluxo de ar que sai pelo escape da cobertura. O quadro seguinte pode ser usado como linha de orientação, mas os valores de fluxo de ar correctos dependem da eficiência do desenho da cobertura, da quantidade de fluxo de ar à volta do forno e do fluxo de ar que entra e sai na cozinha ou nas área do forno (para instalações existentes).

ÚNICO	DUPLO	TRIPLO
Escape – CFM (M³/min)		
400-500 (14-17)	800-1000 (23-28)	1200-1500 (34-43)
Necessidades de Entrada – CFM (M³/min)		
320-400 (12-14)	640-800 (18-23)	960-1200 (27-34)

O ideal é a entrada de ar ser feita através do sistema HVAC do edifício ou através da cobertura com uma unidade de temperamento em linha. O ar que entra directamente do exterior do edifício para a cozinha ou área do forno, não temperado, pode ser usado como ar de entrada mas o sistema teria de acomodar potenciais problemas operacionais e ambientais.



Localização e Ventilação do Forno

NOTA: Em caso NENHUM poderá a entrada de ar estar perto ou dentro das aberturas da câmara de cozedura. Isto afectará adversamente a consistência da cozedura e a confiança do forno.

A cobertura deve ter tamanho suficiente para cobrir completamente o equipamento e pelo menos mais 15 cm de beiral em todos os lados não adjacentes a uma parede. Em algumas jurisdições poderá ser permitido cobrir apenas a câmara de cozedura mais 15 cm de beiral. A distância do chão até à parte inferior da cobertura não deve exceder os 2,1 m. Ver Figura 3.

A instalação deve estar em conformidade com os standards de instalação Locais e Nacionais. Os códigos e/ou requisitos de instalação locais

podem variar. Se tiver questões acerca da instalação apropriada e/ou utilização do seu forno Blodgett, por favor contacte o seu concessionário local. Caso não tenha concessionário local, por favor ligue para a Blodgett Oven Company através do 0011-802-860-3700.



ATENÇÃO:

Uma ventilação deficiente do forno pode ser perigosa para a saúde do utilizador e pode resultar em problemas operacionais, cozedura insatisfatória e possíveis danos no equipamento.

Os danos causados directamente por uma ventilação imprópria não serão cobertos pela garantia do Fabricante.

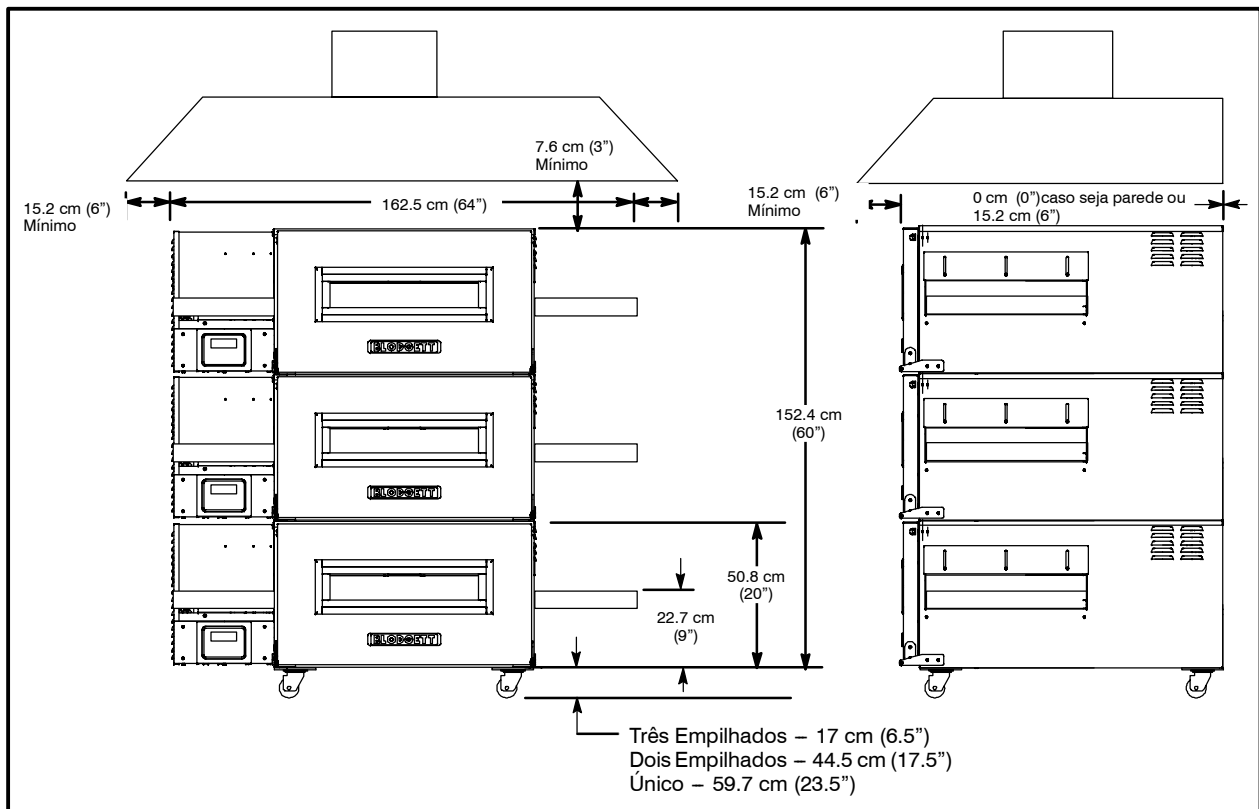


Figura 3



Instalação

Montagem do Forno

APOIOS DO FORNO

1. Prenda os pés/rodas no forno com os parafusos 3/8-16, os parafusos de segurança e parafusos para os pés.

Nos modelos a gás prenda o suporte do freio ao pé traseiro esquerdo tal como se vê na Figura 4.

NOTA: Instale as rodas na frente do forno. A frente do forno contém a porta de acesso frontal.

2. Várias pessoas devem erguer cuidadosamente o forno da palete e pousá-lo nas rodas.
3. Trave as rodas frontais.

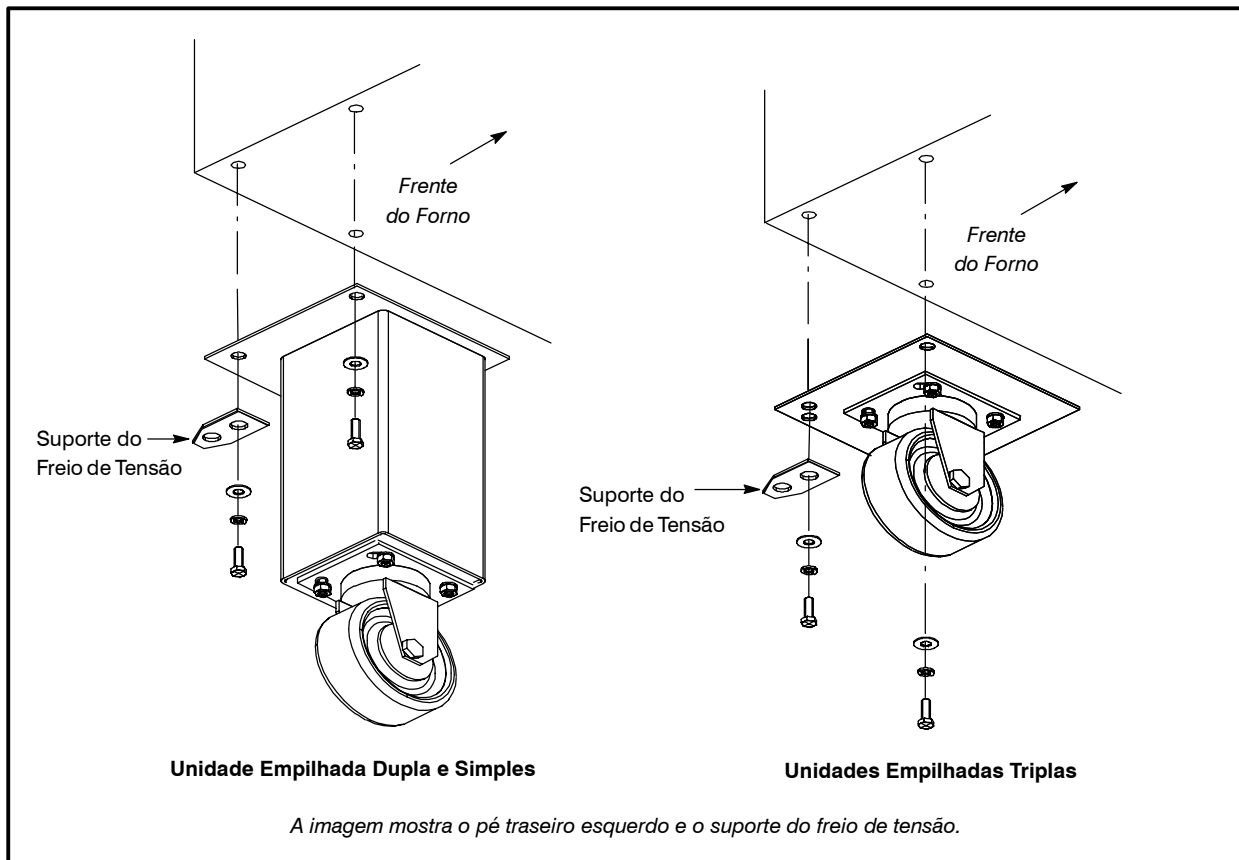


Figura 4



EMPILHAR OS FORNOS (caso se aplique)

1. Instale os apoios na unidade do fundo como descrito.
2. Várias pessoas devem erguer cuidadosamente o forno da paleta e pousá-lo nas rodas.
3. Trave as rodas frontais.
4. Apoie o forno superior sobre a parte de trás do mesmo. Instale os quatro pinos de alinhamento do forno junto às porcas situadas na parte inferior do forno superior. A extremidade apontada do pino irá passar através das guias de empilhamento em direção aos orifícios situados na parte superior do forno inferior.
5. Estenda as guias de empilhamento sobre a parte superior do forno inferior. Os orifícios situados nas guias deverão se alinhar com os orifícios situados no forno.
6. Para fornos com computadores integrais, faça a montagem de cada suporte de escudo de calor na parte inferior do túnel de controle do forno superior, com a extremidade aberta voltada para fora.
7. Para anexar o espaçador de empilhamento de caixa de controle, proceda da seguinte maneira:
 - a.) Coloque o espaçador de empilhamento de caixa de controle na parte superior da caixa de controle da unidade inferior.
 - b.) Solte os dois parafusos situados na parte superior traseira da caixa de controle do forno inferior.
 - c.) Deslize o dispositivo de empilhamento sobre os parafusos soltos. Aperte em seguida os parafusos.
 - d.) Prenda o dispositivo de empilhamento junto ao lado do espaçador de empilhamento, usando para isto os parafusos fornecidos.
8. Várias pessoas devem colocar cuidadosamente o forno do topo sobre o forno da base. Alinhe os pinos de alinhamento com as entradas no topo do forno da base.
9. Para fornos com computadores integrais, deslize o escudo de calor frontal em direção ao suporte de escudo de calor.



Instalação

Montagem do Forno

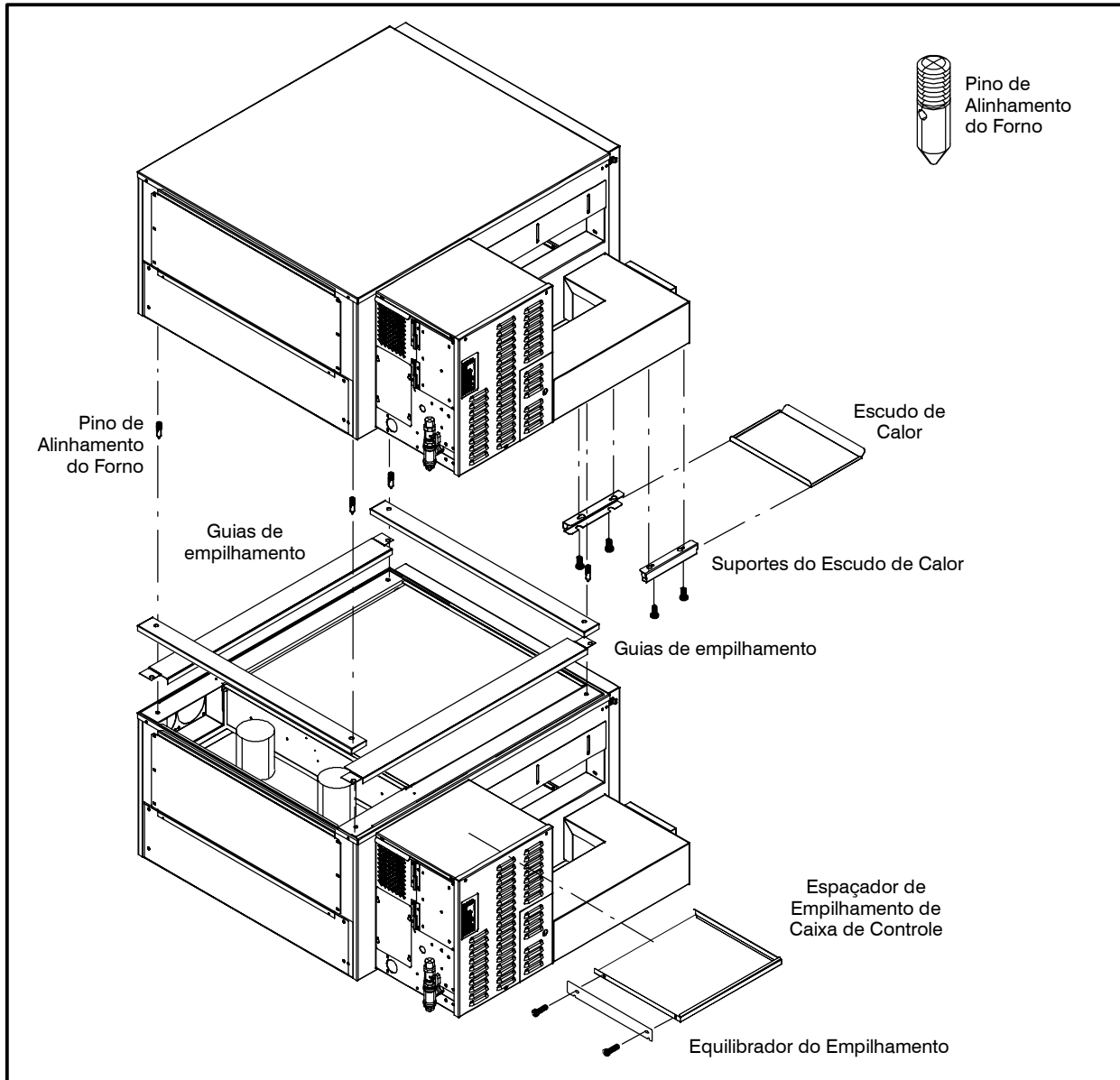


Figura 5



Montagem do Forno

DIRECÇÃO DA CORREIA DE TRANSPORTE

A direcção da correia é estabelecida na fábrica ou para o sentido esquerda/direita ou direita/esquerda. Caso seja necessário o sentido oposto, tem de se reverter a polaridade do motor de transmissão da forma descrita abaixo e a correia de transmissão deve ser removida, invertida e reinstalada ou a correia ficará danificada. Consulte as instruções de instalação da correia na página 221.

Para inverter a polaridade:

1. DESLIGUE O CABO ELÉCTRICO DO FORNO.
2. Rode o interruptor DIR1 para SW4 (interruptor 4) no quadro do interface. Ver a Figura 6.

NOTA: A placa de interface está localizada na superfície superior traseira da caixa elétrica.

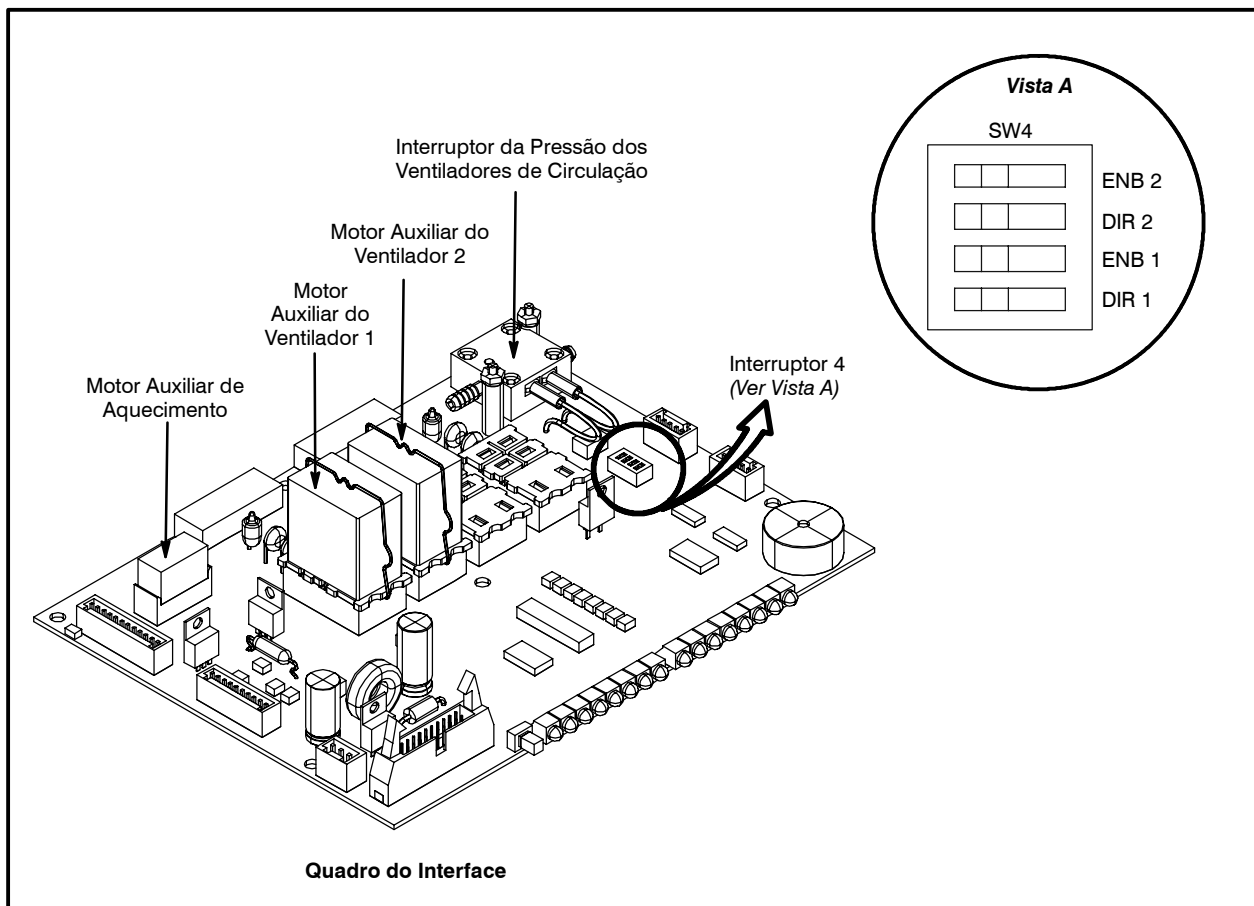


Figura 6



Instalação

Montagem do Forno

SUPORTE DA ESTEIRA TRANSPORTADORA

NOTA: Em algumas unidades, o suporte da esteira transportadora é enviado já instalado.

1. Deslize o mecanismo de suporte da transportadora do lado de tração em direção às guias do suporte da transportadora.

NOTA: A polia situada no mecanismo de suporte da transportadora deverá se situar no lado de dentro da caixa elétrica após ter sido deslocada em direção ao forno. Ver vista A.

2. Instale a correia de tração em torno da polia do motor de acionamento, e a polia no mecanismo da transportadora. Puxe o

mecanismo da transportadora para frente para prendê-lo junto à correia.

3. Prenda a transportadora usando para isto o pino de localização da transportadora acionado por mola.

4. Deslize o mecanismo de suporte da transportadora do lado morto em direção às guias de suporte da transportadora, até que a mesma toque no mecanismo de suporte da transportadora do lado da tração.

NOTA: Caso a entrada de montagem não possa ser alinhada ou a correia esteja demasiado larga, o motor de transmissão terá de ser reposicionado.

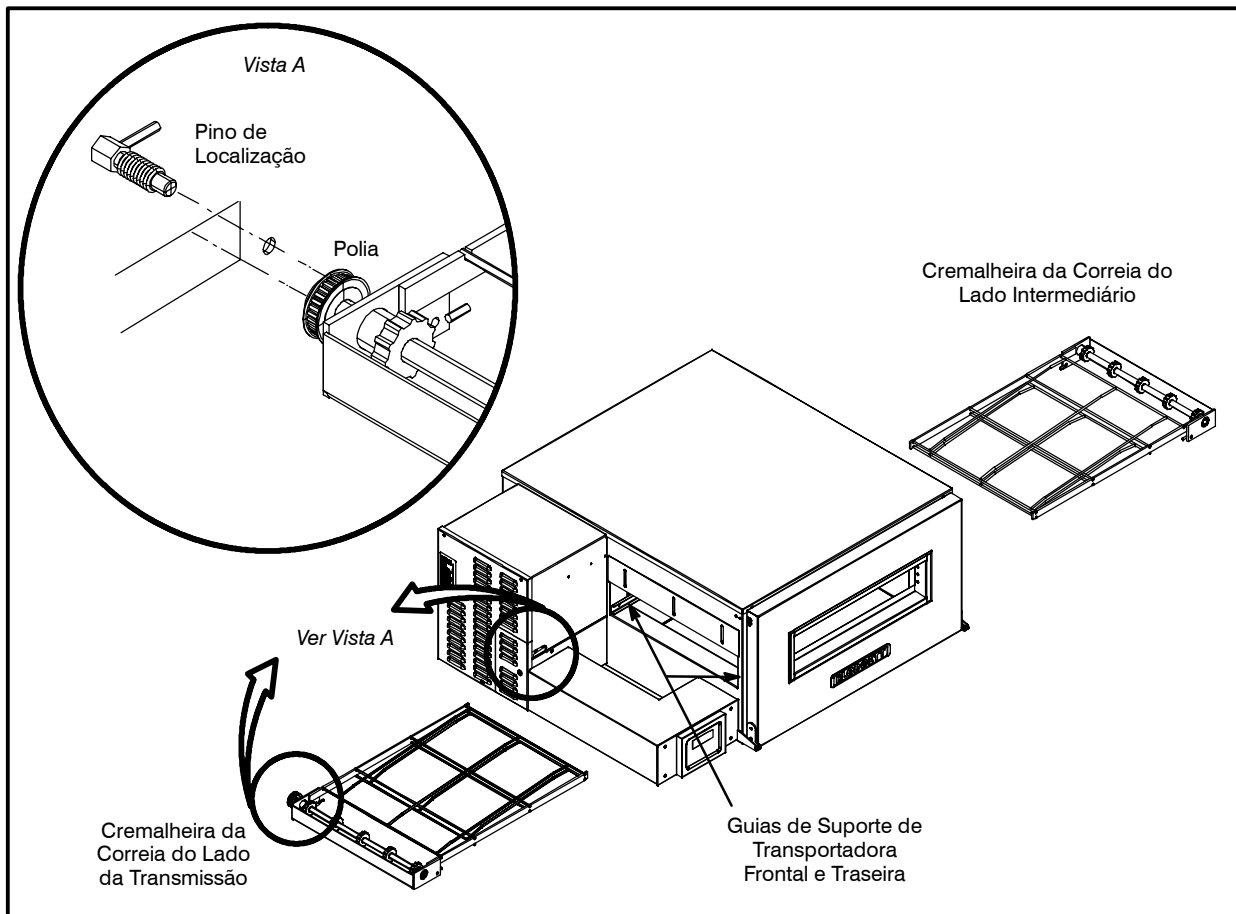


Figura 7



Montagem do Forno

CORREIA DE TRANSPORTE

NOTA: Em algumas unidades, a esteira transportadora é enviada já estando instalada.

NOTA: As seguintes instruções estão escritas para o sentido esquerda/direita. Para o sentido direita/esquerda, prenda a correia a partir do lado esquerdo do forno. As duas extremidades encontrar-se-ão do lado direito do forno.

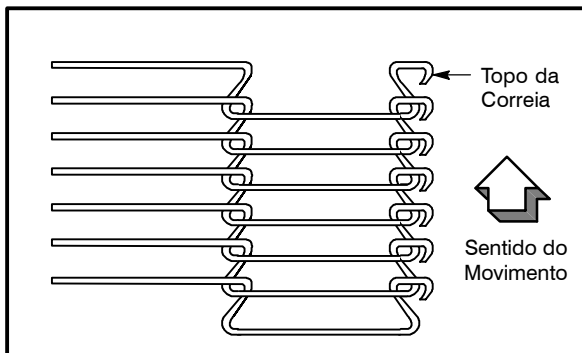


Figura 8

1. Prenda a correia a partir do lado direito do forno. A correia tem ilhós de ambos os lados. Os ilhós devem andar para trás na cremalheira da correia para prevenir danos na correia. Ver a Figura 9 para instruções acerca da correia.

Passa a correia pela cremalheira prendendo-a no meio nas varetas de condução do topo e da base. Para quando houver aproximadamente 31 cm de correia a sair do lado esquerdo.

2. Prenda a correia nas rodas dentadas da cremalheira da correia esquerda.
3. Retire a restante correia, prenda-a no ilhó à volta das rodas dentadas na cremalheira da correia direita.
4. Passe o resto da correia pela cavidade do forno no topo das cremalheiras da correia.
5. Cada extremidade da correia deve sair cerca de 15 cm do fim da cremalheira da correia esquerda.

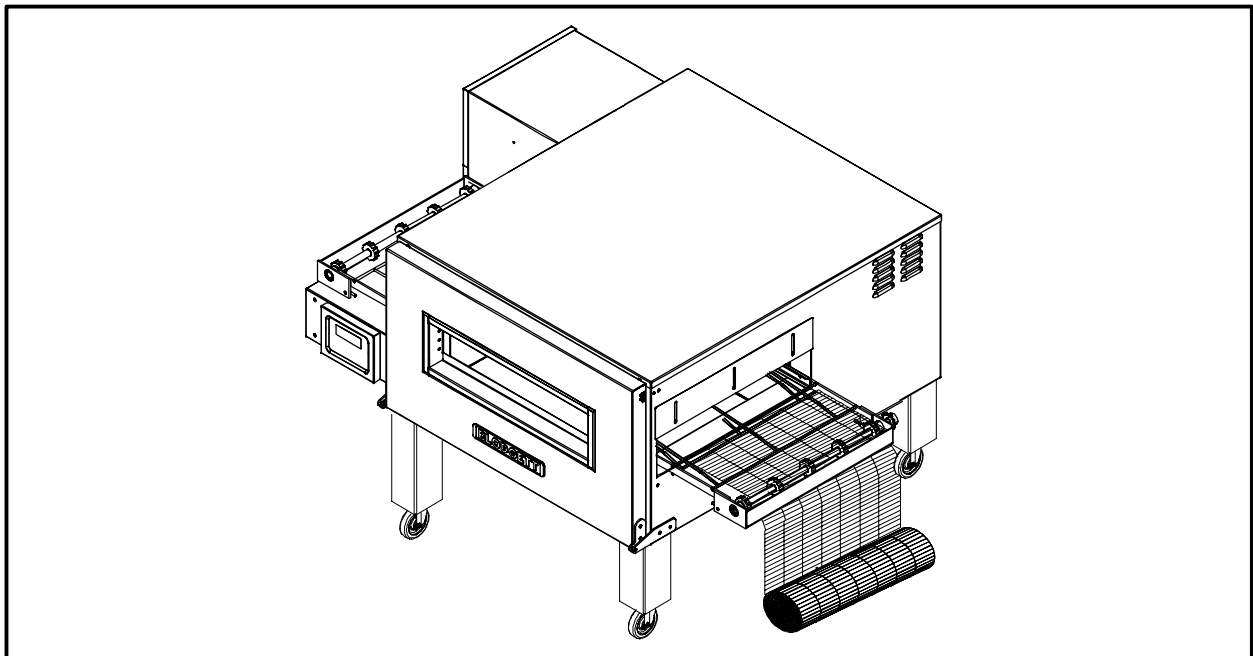


Figura 9



Instalação

Montagem do Forno

6. Instale as ligações principais interiores para ligar as duas extremidades da correia de transporte. Ver Figura 10.

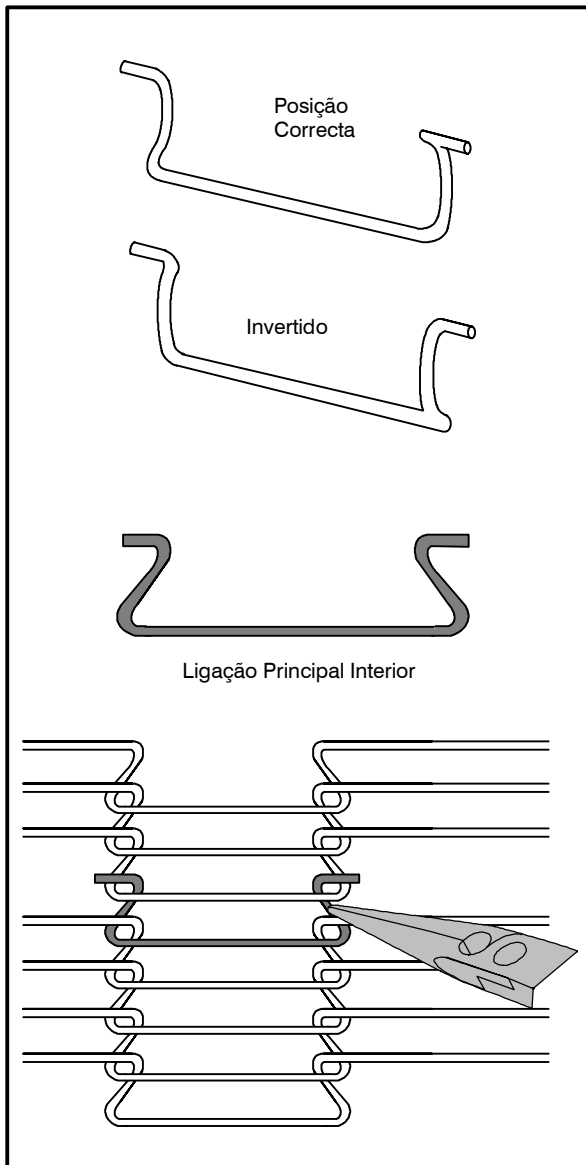


Figura 10

7. Instale as ligações principais exteriores para terminar de ligar as duas extremidades da correia de transporte. Ver Figura 11

NOTA: A peça extra de correia pode ser usada para fazer ligações principais adicionais se as ligações originais estiverem danificadas ou se tiverem perdido.

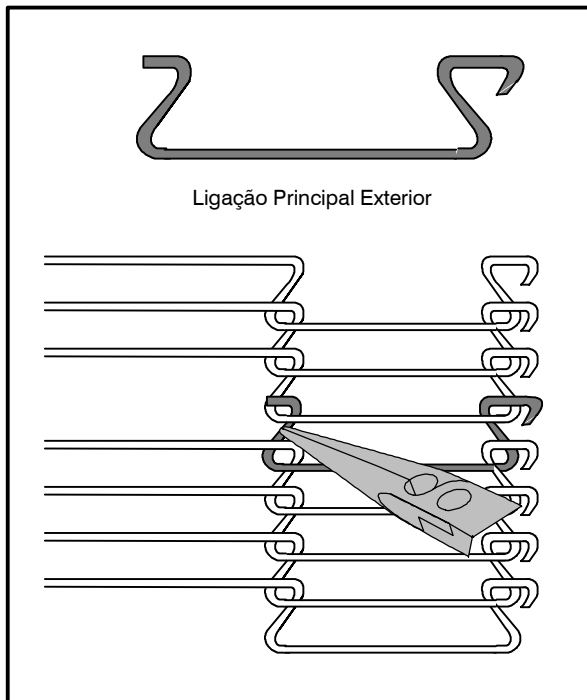


Figura 11



Montagem do Forno

TENSOR DA CORREIA DE TRANSPORTE

NOTA: Cada tensor é instalado entre a extremidade intermediária da correia (o lado oposto ao da transmissão) e o apoio sob as cantoneiras de apoio da correia.

1. O tensor da correia contém uma mola para ajustar o comprimento. Aperte a mola para reduzir o comprimento do tensor da correia.
2. Insira o pino na extremidade do tensor na entrada do apoio sob as cantoneiras de apoio da correia.
3. Alargue o tensor para prender o pino localizado na cremalheira da correia.

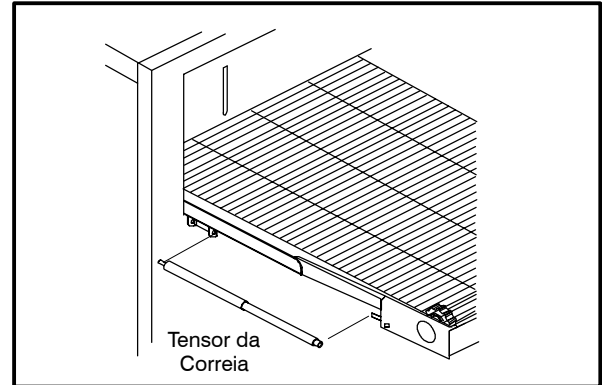


Figura 12

TABULEIROS DE MIGALHAS

1. Deslize o tabuleiro de migalhas do lado da transmissão para debaixo da cremalheira da correia a partir da frente. O entalhe do tabuleiro de migalhas deve estar alinhado com o veio de transmissão.
2. Quando o entalhe estiver alinhado com o veio de transmissão, empurre o tabuleiro de migalhas para dentro da câmara de

cozedura. Prenda a extremidade do tabuleiro de migalhas na extremidade da cremalheira da correia.

3. Deslize o tabuleiro de migalhas do lado intermediário para debaixo da cremalheira da correia.
4. Deslize o calço de produto até ao fim do tabuleiro de migalhas do lado intermediário.

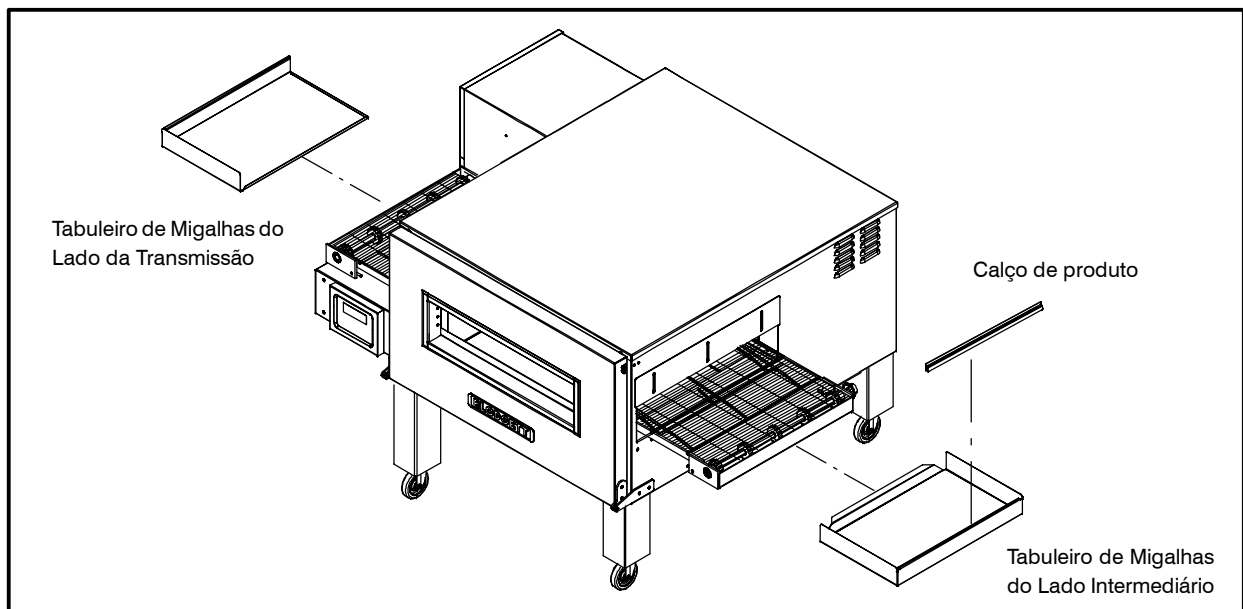


Figura 13



Instalação

Montagem do Forno

COMANDO À DISTÂNCIA DE COMPUTADOR OPCIONAL

1. Remova todos os parafusos e desmonte o controle de operador e a unidade de montagem do apoio da caixa de engrenagem.
2. Use o apoio de montagem como modelo para marcar a localização para instalar parafusos de montagem na parede.
NOTA: Podem ser usados parafusos com um diâmetro até 1/4 polegadas. O tipo de parafuso deve ser determinado pela construção da parede.
3. Prenda o apoio de montagem na parede usando os parafusos de montagem.
4. Deslize a caixa de engrenagem sobre o apoio de montagem. As entradas laterais da caixa devem ficar alinhadas com as entradas laterais do apoio. O cabo de controle deve ficar alinhado com a entrada grande no apoio de montagem.
5. Prenda a caixa ao apoio de montagem com os parafusos removidos no passo 1.
6. Assegure-se de que o controle do operador encontra-se bem fixado e posicionado em seu lugar.

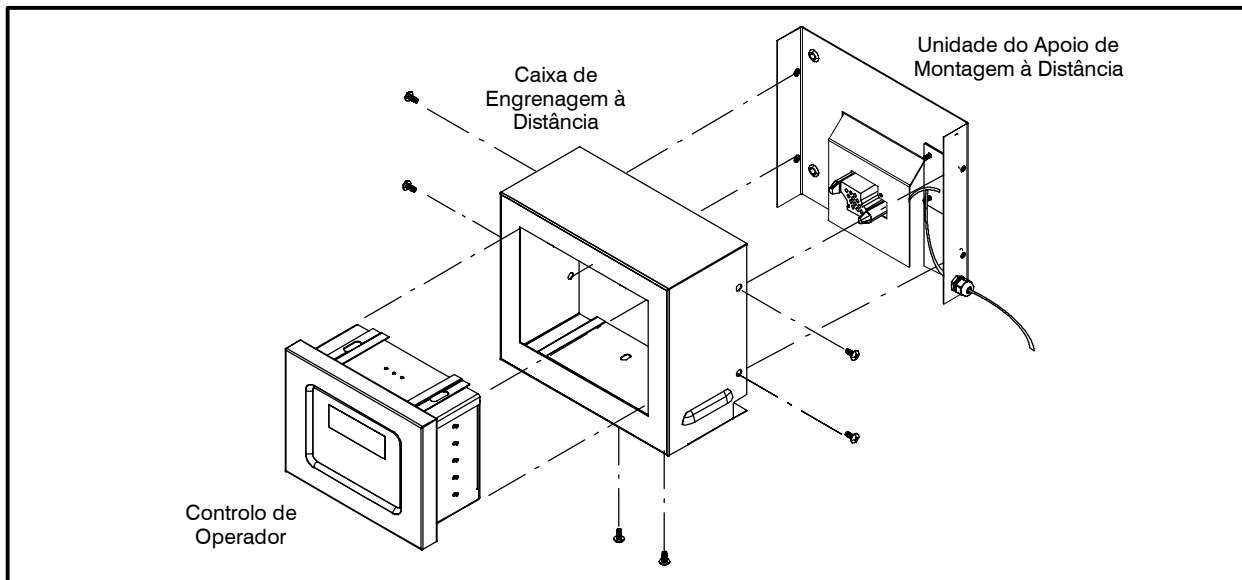


Figura 14



Montagem do Forno

COBERTURA DE VENTILADOR/CHAMINÉ OPCIONAL

Fornos Simples

1. Prenda um suspensor de tampa de ventilação junto aos orifícios na parte inferior das frestas de ventilação situadas na extremidade morta do forno.
2. Prenda um suspensor de chaminé junto aos orifícios na parte superior das frestas de ventilação na extremidade morta do forno.
3. Deslize a tampa de ventilação para baixo em direção aos suspensores. A extremidade fechada deve ficar voltada para baixo.

Fornos empilhados

1. Prenda um suspensor de chaminé junto aos orifícios na parte superior das frestas de ventilação na extremidade morta dos fornos superior e inferior.
2. Deslize a chaminé para baixo em direção aos suspensores. A extremidade fechada deverá ficar voltada para baixo.

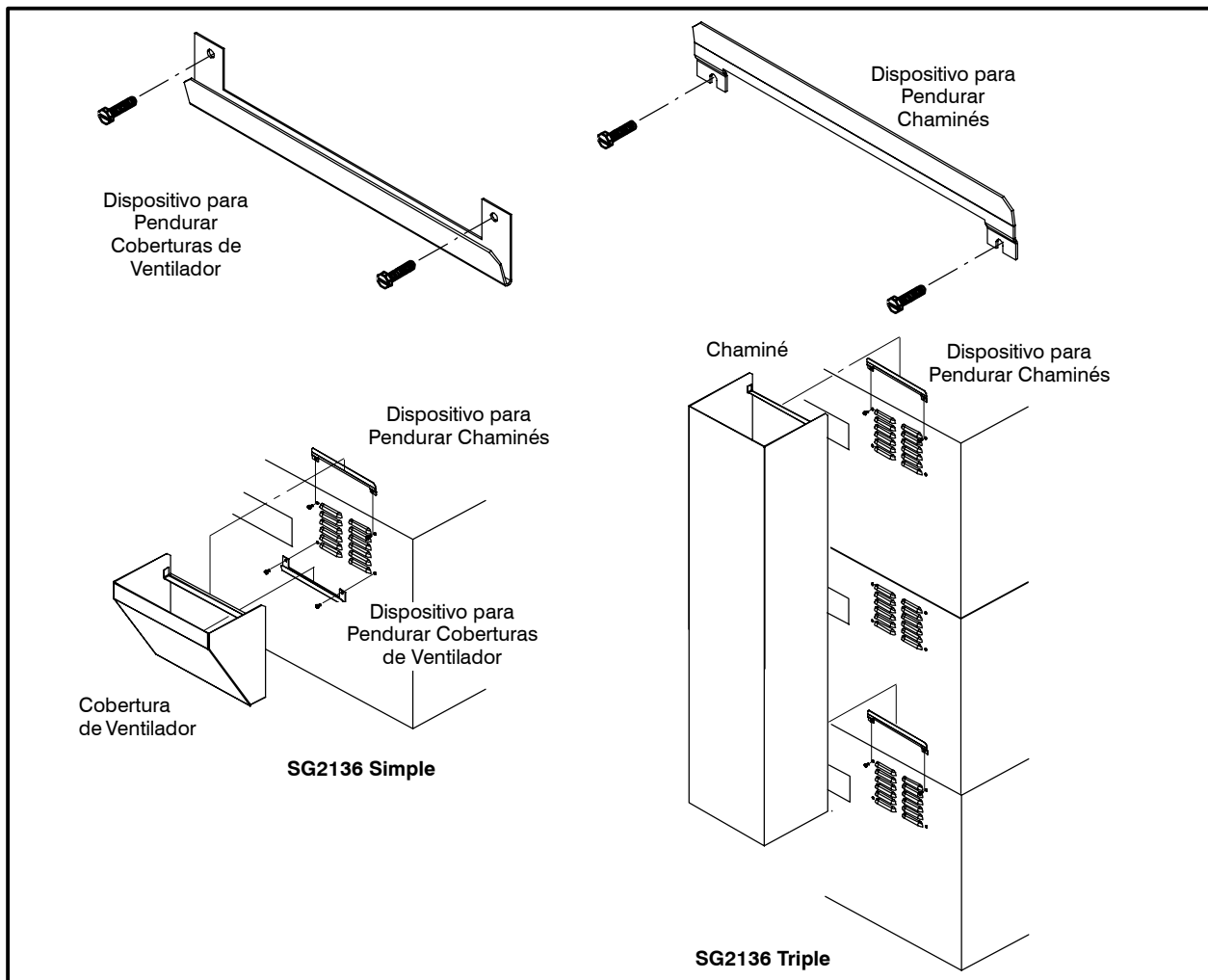


Figura 15



Instalação

Ligações de Aparelhos – Standards e Códigos

ESTAS INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO SÃO PARA USO EXCLUSIVO DE PESSOAL DE INSTALAÇÃO E MANUTENÇÃO QUALIFICADO. A INSTALAÇÃO OU MANUTENÇÃO FEITA POR OUTROS PODE RESULTAR EM DANOS NO FORNO E/OU FERIMENTOS NO UTILIZADOR.

O pessoal de instalação qualificado são indivíduos, firmas, sociedades ou uma empresa que em pessoa ou através de um representante estão envolvidos e são responsáveis por:

- A instalação ou troca de canos de gás e a ligação, instalação, reparação ou manutenção do equipamento.
- A instalação de ligações eléctricas do contador, caixa de controlo principal ou manutenção dos aparelhos eléctricos.

O pessoal de instalação qualificado deve ter experiência na área, estar familiarizado com todas as precauções necessárias e estar de acordo com todos os requisitos das autoridades de estado, nacionais e/ou locais que tenham jurisdição.

A instalação deve estar conforme com os códigos e standards de instalação Locais e Nacionais. Os códigos e ou requisitos de instalação locais podem variar. Caso tenha alguma questão acerca da instalação apropriada e/ou utilização do seu forno Blodgett, por favor, contacte o seu concessionário local. Caso não tenha um concessionário local, por favor ligue para a Blodgett Oven Company através do 0011-802-860-3700.





Ligação de Gás

Ligue o forno à ligação de gás com o tipo de gás apropriado de acordo com os Standards de Instalação Locais e Nacionais.

Os fornos SG2136G funcionam a 17,6 kW/Hora (60,000 BTU/Hora) (63 MJ). Os fornos são ajustados na fábrica para funcionar com o tipo de gás especificado na placa de designação presa no lado esquerdo do controlo de operador.

Os fornos são entregues com um válvula de regulação de gás para manter uma pressão de gás apropriada. **Esta válvula é essencial para o bom funcionamento do forno e não deve ser removida ou trocada com outro modelo a não ser com a aprovação da Blodgett.**

NÃO INSTALE UM REGULADOR ADICIONAL NA LIGAÇÃO DO FORNO COM A ENTRADA DE GÁS A NÃO SER QUE A ENTRADA EXCEDA O MÁXIMO.

O forno e a válvula de segurança individual devem ser desligados do sistema de canalização de entrada de gás durante qualquer teste de pressão que exceda 1/2 psig (3,54 kPa).

O forno deve ser isolado do sistema de canalização de entrada de gás fechando a sua válvula de segurança individual durante qualquer teste de pressão do sistema de canalização de gás a pressões de teste iguais ou inferiores a 1/2 psig (3,45 kPa).

Preparar o Equipamento para Outros Tipos de Gás

Contacte uma agência de serviço autorizada para converter para outro tipo de gás.

Tipo de gás	Pressão de Entrada em mbars	Pressão do Queimador em mbars	Diâmetro do Injetor em mm	Abertura de Ar em mm	Pilot Injetor mm	Valor de Entrada Standard em kW (Hs)
G20	25	8.7	2.45	2 x 16	2 x 0,63	17,6 Gás Natural
G25	20	13	2.45	2 x 16	2 x 0,63	17,6 Gás Natural
G20/G25	20/25	Regulador de Pressão Totalmente Incluído	2.45*	2 x 16	2 x 0,63	17,6 Gás Natural
G30	30/50	20	2.08	2 x 16	2 x 0,30	17,6 Butano
G31	30/37/50	25	2.08	2 x 16	2 x 0,30	17,6 Propano

NOTA: * Use com pré-injetor de 3,52mm.



Instalação

Ligação do Gás

FREIO DA MANGUEIRA DO GÁS

Se o forno estiver montado sobre rodas, deve instalar-se uma ligação flexível comercial com um mínimo de 1,9 cm de diâmetro interno em conjunto com um dispositivo de ligação rápida.

O freio da mangueira do gás (um cabo espesso), fornecido com o forno, deve ser usado para limitar o movimento da unidade para não ser exercida qualquer pressão na ligação flexível. Coloque o freio da seguinte forma:

- O apoio do freio deve ser preso ao apoio traseiro esquerdo do forno. Veja a página 216 para a instalação do apoio do freio.
- O freio deve ser curto o suficiente para impedir qualquer pressão na ligação. Veja na Figura 16 Vista A um detalhe de ajustamento do comprimento.
- Com o freio completamente esticado, a ligação deve ser fácil de instalar e de ligar rapidamente.

A extremidade permanente do freio deve ser ligada sem danificar o edifício. NÃO ligue o freio aos canos do gás ou aos cabos eléctricos. Use ganchos de fixação em cimento ou tijolo. Em paredes de madeira, use parafusos de madeira nas vigas da parede.

⚠ ATENÇÃO!!

Se o freio se desligar por qualquer motivo deve voltar-se a ligá-lo quando o forno for novamente colocado na sua posição original.

O freio e ligação rápida devem estar em conformidade com os standards de instalação Locais e nacionais. Os códigos de instalação e/ou requisitos locais podem variar. Caso tenha alguma questão acerca da instalação apropriada e/ou utilização do seu forno Blodgett, por favor, contacte o seu concessionário local. Caso não tenha um concessionário local, por favor ligue para a Blodgett Oven Company através do 0011-802-860-3700.

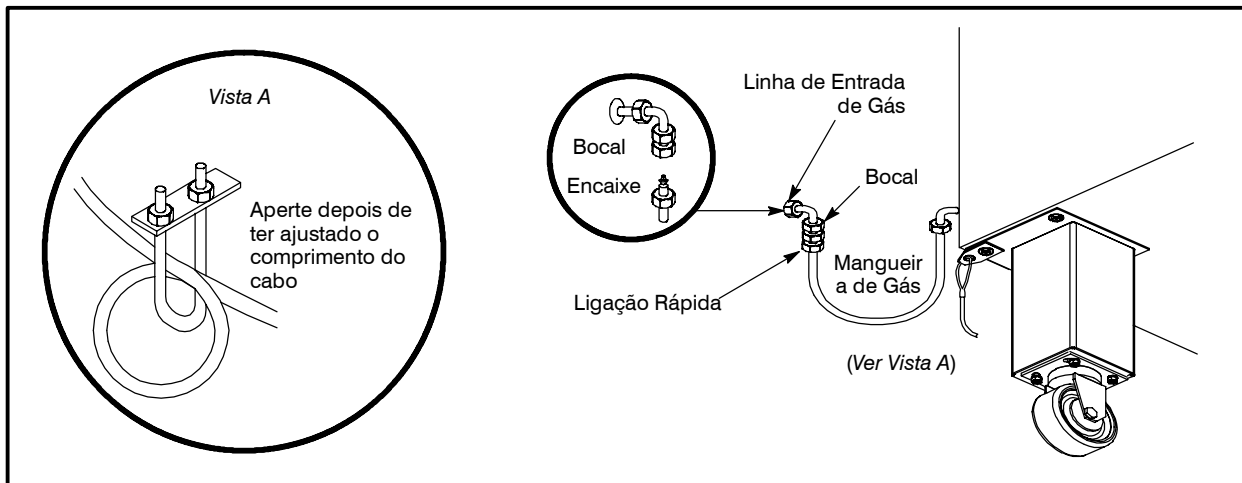


Figura 16



Antes de fazer qualquer ligação eléctrica nesta unidade, verifique se a energia é adequada para os requisitos de voltagem, amperagem e fases exibidos na placa de designação.

NOTA: A ligação eléctrica só deve ser realizada por um instalador qualificado.

NOTA: A instalação eléctrica deve estar em conformidade com os códigos e requisitos de instalação locais.

É necessário um freio de tensão para o cabo eléctrico. O instalador deve trazer um cabo eléctrico que esteja de acordo com todos os standards Locais e Nacionais.

Um diagrama de fiação acompanha este manual e também encontra-se fixado na parte traseira do forno.

SG2136G

Os fornos SG2136G requerem uma fiação de 5amp, 50Hz, 1, 230 Volts (CA), 3, serviço consistindo de L1, neutro (ou L2) e terra. Utilize fio 75_C, e tamanho National Electric ou os códigos de sua localidade.

Ligue o forno a uma fonte de alimentação de 230 v, 50 hz separada com um cabo eléctrico e ficha ou conexão rígida e circuito. O interruptor ou ficha deve desligar todos os pólos, incluindo o neutro, com uma separação de contacto de pelo menos 3 mm.

SG2136E

O SG2136E requer uma fiação de 15amp, 50Hz, 3, 230/400 Voltas (CA), 5, serviço consistindo de L1, L2, L3, neutro e terra.

Ligue o forno a uma fonte de alimentação de 230 v, 50 hz separada com um cabo eléctrico e ficha ou conexão rígida e interruptor. Se for usado um cabo com ficha, o aparelho tem de ser colocado de forma a que a ficha esteja acessível. O interruptor ou ficha deve desligar todos os pólos, incluindo o neutro, com uma separação de contacto de pelo menos 3 mm.

Ligue L1 + L2 + L3 + neutro + terra.



ADVERTÊNCIA!

A instalação incorreta da fiação irá resultar em dano extensivo aos componentes eléctricos e possível incêndio no painel de controle.

A BLODGETT OVEN COMPANY NÃO PODE ASSUMIR A RESPONSABILIDADE POR PERDAS OU DANOS CAUSADOS POR UMA INSTALAÇÃO INADEQUADA.



Utilização

Informação de Segurança

A INFORMAÇÃO DESTA SECÇÃO DESTINA-SE A SER UTILIZADA POR PESSOAL QUALIFICADO. PESSOAL QUALIFICADO SÃO AQUELES QUE LERAM ATENTAMENTE A INFORMAÇÃO DESTE MANUAL, ESTÃO FAMILIARIZADOS COM AS FUNÇÕES DO FORNO E/OU TÊM EXPERIÊNCIA ANTERIOR COM O EQUIPAMENTO DESCRITO. A ADESÃO AOS PROCEDIMENTOS AQUI RECOMENDADOS AJUDARÁ A GARANTIR UM DESEMPENHO ÓPTIMO E UM SERVIÇO LONGO E SEM PROBLEMAS.

Por favor, leia as instruções de utilização e de segurança abaixo. Elas são a chave para uma boa utilização do seu forno de correia Blodgett.



DICAS DE SEGURANÇA

Para sua segurança leia antes de utilizar

Que fazer se lhe cheirar a gás:

- NÃO tente ligar nenhum aparelho.
- NÃO toque em interruptores eléctricos.
- Use um telefone exterior para ligar imediatamente ao seu fornecedor de gás.
- Se não conseguir contactar o fornecedor, chame os bombeiros.

Que fazer no caso de faltar a luz:

- O sistema de controlo entrará imediatamente em modo de stand-by (suspensão). Quando a luz voltar, carregue no botão ON/OFF (Ligado/Desligado) para reiniciar o forno.
- NÃO tente utilizar o forno até a luz voltar.
- O produto na câmara de cozedura deve ser removido. Se houver um produto na câmara de cozedura, continuará a ser cozido mais lentamente durante alguns minutos.

NOTA: No caso de uma quebra de qualquer tipo, dê cinco (5) minutos antes de tentar reiniciar o forno.

Que fazer para um encerramento de emergência:

- A unidade está equipada com um interruptor de encerramento de emergência localizado na frente do forno. Caso tenha de parar a correia, ventiladores ou calor use o interruptor de emergência. NÃO use o interruptor de emergência como interruptor normal porque pode danificar os ventiladores.

Dicas de segurança gerais:

- NÃO use ferramentas para desligar o controlo de gás. Se não der para desligar manualmente não tente repará-lo. Chame um técnico qualificado.
- Se tiver de mudar o forno, o gás deve ser fechado e desligado da unidade antes de se remover o cabo de freio. Volte a ligar o freio depois de o forno ter voltado à sua localização original.
- NÃO remova a tampa da caixa eléctrica nem abra o tabuleiro de controlo inferior a não ser que o forno esteja desligado da ficha.
- Este forno não serve para armazenar a comida quente nem para a manter assim. Normalmente, não se destina a ser utilizado a menos de 93° C.

Encerramento Automático Momentâneo (apenas fornos SG2136G)

Por exigência legal, o controlo de ignição deve verificar as funções de segurança apropriadas após 24 horas de utilização ininterrupta. Se o forno for utilizado 24 horas continuamente, encerrará durante dez segundos, incluindo todos os ventiladores, e reiniciará novamente. Se se carregar em algum botão durante o encerramento, o forno não reiniciará automaticamente.



Controlo Manual Standard

DESCRIÇÃO DO CONTROLO MANUAL

1. DIGITAL DISPLAY (ECRÃ DIGITAL) – ecrã de duas linhas que mostra o tempo, temperatura e outras informações relacionadas com o controlo.
2. OVEN ON OFF (ON/STANDBY) (FORNO LIGADO/DESLIGADO – LIGADO/SUSPENSO) – controla a energia do forno.
3. TEMPERATURE KEY (BOTÃO DA TEMPERATURA) – carregue para alterar a temperatura de cozedura.
4. ARROW KEYS (BOTÕES DAS SETAS) – pressione para alterar o tempo e temperatura mostrados no ecrã.
5. TIME KEY (BOTÃO DO TEMPO) – pressione para alterar o tempo de cozedura.
6. ENTER/RESET KEY (BOTÃO GUARDAR/ACTUALIZAR) – pressione para guardar um novo tempo ou temperatura de cozedura e também para silenciar o alarme em caso de falha. O alarme soará de dez em dez segundos até a falha terminar.

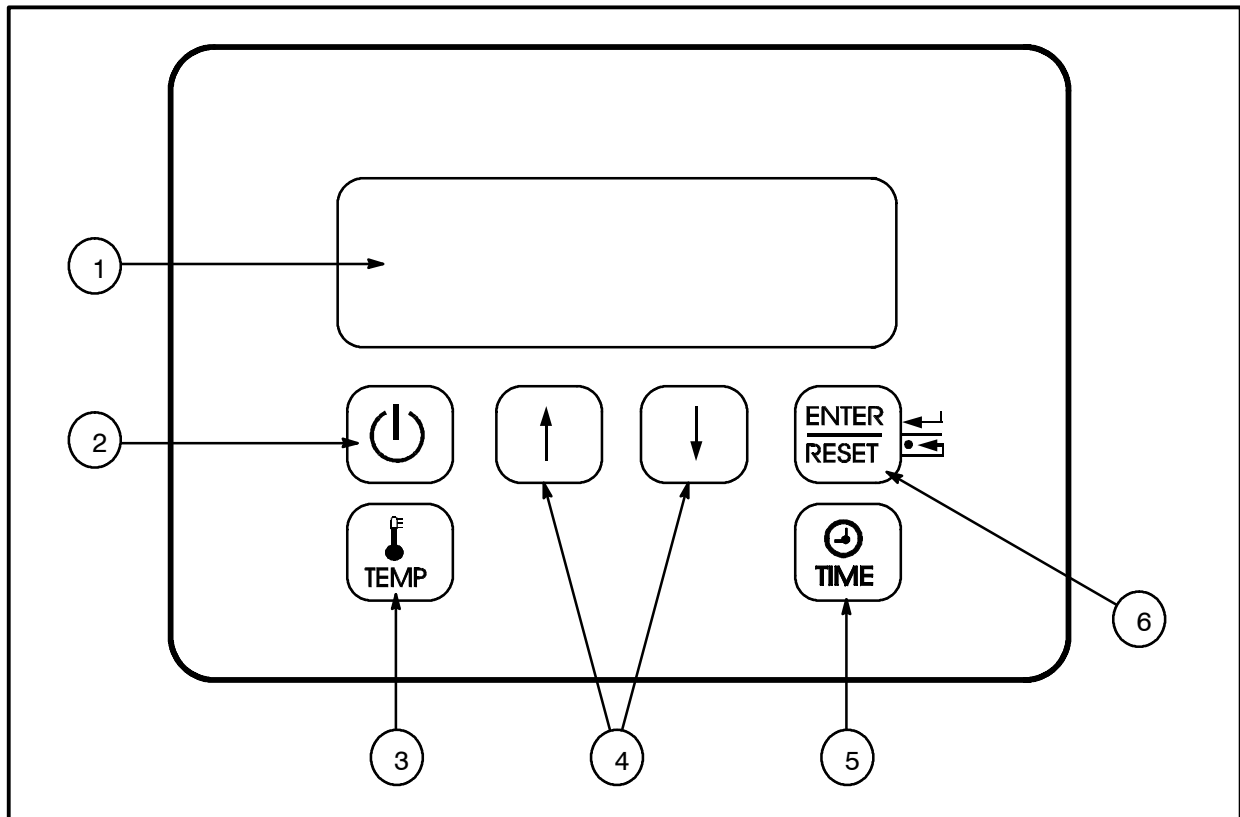


Figura 17



Utilização

Controlo Manual Standard

UTILIZAÇÃO

NOTA: Este exemplo está em °F. O ecrã mostrará °C se for programado em Celsius.

Para ligar o forno:

1. Pressione o botão OVEN ON OFF (2). O controlo mostra por pré-definição os últimos tempos e temperaturas usados.

O ecrã mostra:

SET TEMP XXXF HEAT
COOK TIME XX:XX

NOTA: Aparece sempre HEAT (AQUECIMENTO) na linha superior quando o ecrã pede aquecimento.

2. Os ventiladores começam a funcionar. A correia de transporte começa a mover-se ao tempo de cozedura programado. O aquecimento sobe até à temperatura estabelecida.
3. Quando o forno atinge a temperatura estabelecida, READY (PRONTO) e TEMP piscam alternadamente na linha superior do ecrã e ouve-se um alarme.

Para alterar a temperatura de cozedura:

1. Pressione o botão TEMPERATURE (3).

O ecrã mostra:

SET POINT TEMP
XXXX

2. Use as SETAS (4) para atingir a temperatura desejada.
3. Pressione ENTER (6) para guardar a nova temperatura de cozedura.

Para alterar o tempo de cozedura:

1. Pressione o botão TIME (5).

O ecrã mostra:

SET COOK TIME
XX:XX

2. Use as SETAS (4) para atingir o tempo desejado.
3. Pressione ENTER (6) para guardar o novo tempo de cozedura.

Para ver a temperatura actual do forno:

1. Pressione ambas as setas (4).

O ecrã mostra:

TEMP XXXF
DOWN – EXIT

2. Pressione a seta para baixo para voltar a pôr o ecrã no tempo e temperatura estabelecidos.

Para desligar o forno:

1. Pressione OVEN ON/OFF (2). O forno está equipado com um sistema de arrefecimento para protecção do veio da barra motora e dos rolamentos. Isto permite que os motores dos ventiladores funcionem independentemente do estado dos controlos. Os ventiladores continuam a operar até o forno descer a uma temperatura segura.



Controlo de Menu Programável

DESCRIÇÃO DO CONTROLO DE MENU

1. DIGITAL DISPLAY (ECRÃ DIGITAL) – ecrã de duas linhas que mostra o tempo, temperatura e outras informações relacionadas com o controlo.
2. OVEN ON OFF (ON/STANDBY) (FORNO LIGADO/DESLIGADO LIGADO/SUSPENSO) – controla a energia do forno.
3. ARROW KEYS (BOTÕES DAS SETAS) – pressione para alterar o tempo e temperatura mostrados no ecrã ou para navegar nos menus durante a utilização.
4. MENU KEYS (BOTÕES DO MENU) – botões de produtos programáveis. Pode guardar até quatro combinações diferentes de tempo e temperatura.
5. ENTER/RESET KEY (BOTÃO GUARDAR/ACTUALIZAR) – pressione para guardar um novo tempo ou temperatura de cozedura e também para silenciar o alarme em caso de falha. O alarme soará de dez em dez segundos até a falha terminar.

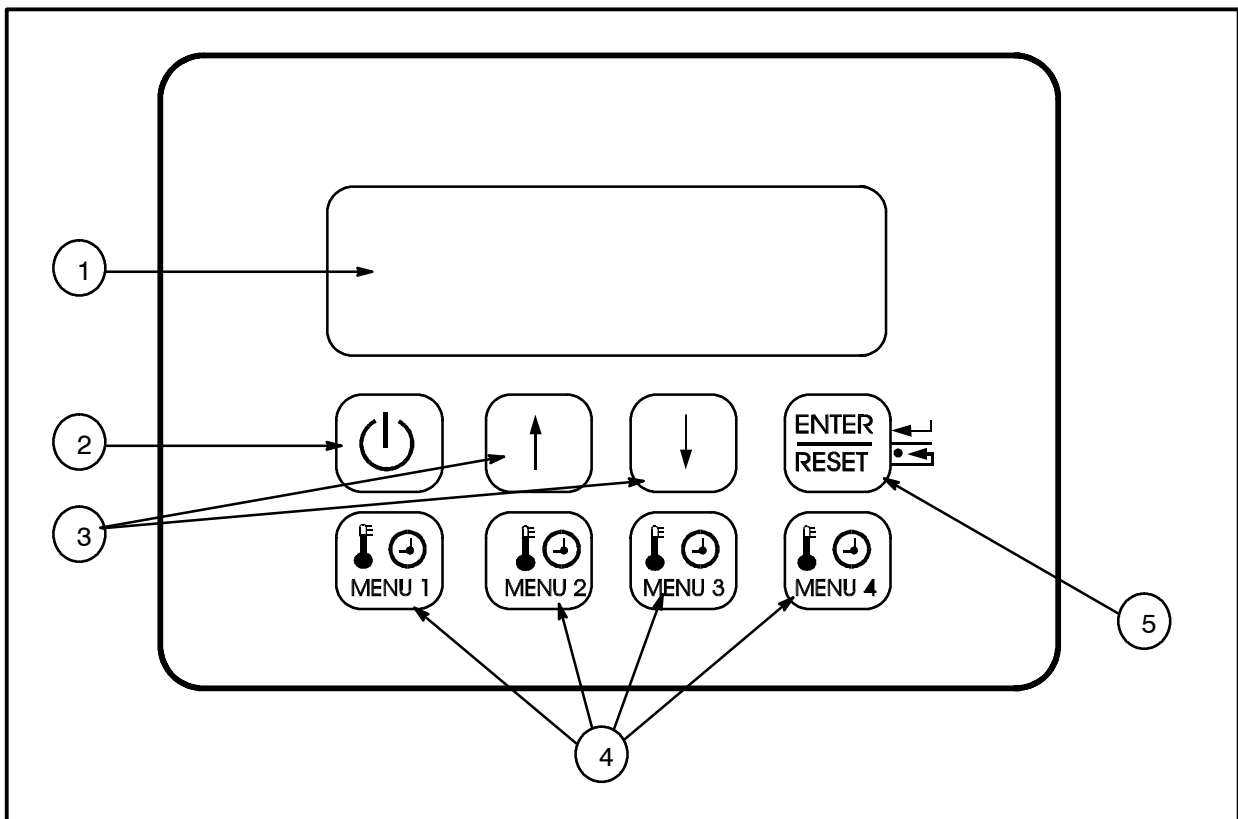


Figura 18



Utilização

Controlo de Menu Programável

PROGRAMAÇÃO DO MENU

NOTA: Este exemplo está em °F. O ecrã mostrará °C se for programado em Celsius.

Para entrar no modo de programação:

1. Com o forno desligado, pressione e mantenha pressionada a SETA PARA CIMA (3) e o botão ENTER/RESET (5) simultaneamente durante cerca de 3 segundos.

O ecrã mostra:

ACCESS CODE
000

2. Pressione e mantenha pressionada a SETA PARA CIMA (3) até a linha inferior mostrar 111 (o código de acesso guardado).
3. Pressione ENTER/RESET (5) para entrar no modo de programação.

Para programar o menu:

1. O ecrã mostra::

SELECT MENU KEY
MENU 1, 2, 3, OR 4

2. Pressione o botão do MENU (4) a ser programado.

NOTA: Neste exemplo vamos programar o menu número 1.

3. O ecrã mostra:

MENU-1 SELECT TEMP
XXXF PRESS ENTER

Use as SETAS (3) para estabelecer a temperatura de cozedura desejada.

Pressione ENTER (5) para guardar a nova temperatura de cozedura.

4. O ecrã mostra:

MENU-1 COOK TIME
XX:XX PRESS ENTER

Use as SETAS (3) para escolher o tempo de cozedura desejado.

Pressione ENTER (5) para guardar o novo tempo de cozedura.

5. O ecrã pisca e mostra:

MENU-1
PROGRAM DONE

Para sair do modo de programação

1. Pressione e mantenha pressionada a SETA PARA CIMA (3) e o botão ENTER/RESET (5) simultaneamente durante cerca de 3 segundos.

NOTA: Se não se pressionar qualquer botão, o controlo sai automaticamente do modo de programação.



Controlo de Menu Programável

UTILIZAÇÃO

1. Pressione o botão OVEN ON/OFF (2). O controlo mostra por pré-definição os últimos tempos e temperaturas usados.

O ecrã mostra:

M-X TEMP XXXF HEAT
COOK TIME XX:XX

NOTA: Aparece sempre HEAT (AQUECIMENTO) na linha superior quando o ecrã pede aquecimento.

2. Pressione o botão de menu desejado (4).
3. Os ventiladores começam a funcionar. A correia de transporte começa a mover-se ao tempo de cozedura programado. O aquecimento sobe até à temperatura estabelecida.
4. Quando o forno atinge a temperatura estabelecida, READY (PRONTO) e SET TEMP piscam alternadamente na linha superior do ecrã e ouve-se um alarme. A correia começa a mover-se ao tempo de cozedura estabelecido. O aquecimento sobe até à temperatura estabelecida.

NOTA: Para alterar o tempo de cozedura pressione qualquer uma dos outros botões de menu.

Para ver a temperatura actual do forno:

1. Pressione ambas as SETAS (4).

O ecrã mostra:

XXXXF
DOWN – EXIT

2. Pressione a seta para baixo para voltar a pôr o ecrã no tempo e temperatura estabelecidos.

Para desligar o forno:

1. Pressione OVEN ON/OFF (2). O forno está equipado com um sistema de arrefecimento para protecção do veio da barra motora e dos rolamentos. Isto permite que os motores dos ventiladores funcionem independentemente do estado dos controlos. Os ventiladores continuam a operar até o forno descer a uma temperatura segura.



Utilização

Ajustamentos do Forno para Cozedura

A combinação de tempo da correia, temperatura e fluxo de ar é importante para atingir resultados de qualidade do seu forno de correia Blodgett. Use as seguintes orientações para ajustar o tempo da correia e a temperatura do forno. Para questões acerca de outros ajustamentos do forno, por favor, contacte o seu Concessionário Local Blodgett.

VELOCIDADE DA CORREIA E TEMPERATURA DO FORNO

A velocidade da correia (tempo de cozedura) e a temperatura do forno são as duas variantes usadas para afinações para um produto específico. Para determinar o tempo óptimo de cozedura, faça pequenas alterações em cada experiência e mantenha uma variável constante. Por exemplo, se a temperatura for de 238°C e a velocidade de 7 minutos, mas a pizza não fica tostada o suficiente, aumente a temperatura para 246°C e mantenha a velocidade. No entanto, se o centro da pizza não estiver completamente cozinhado, mantenha a temperatura e aumente o tempo de cozedura para 7 minutos e 30 segundos. Em geral, aumente a temperatura para aumentar o tostado e alargue o tempo para aumentar a cozedura.

TEMPERATURAS DE PRODUTOS ACABADOS

As temperaturas internas dos produtos cozinhados devem ser medidas imediatamente a seguir ao produto sair da câmara de cozedura para garantir uma temperatura de comida segura. As temperaturas internas das pizzas devem ser de mais de 74°C. As temperaturas mínimas variam de acordo com os produtos.

AJUSTAMENTOS DE FLUXO DE AR

Ponha as placas de ajustamento de produtos no mais baixo possível para os seus itens de menu. Baixa as placas reduz a quantidade de ar quente que sai pelas aberturas da câmara.

Geralmente, as configurações ideais do forno podem ser estabelecidas sem a necessidade de se fazer quaisquer alterações na placa de ar. A configuração do forno não deverá ser modificada a não ser que os ajustes de temperatura e de tempo do forno não tenham dado resultados satisfatórios.

Podem ser necessários ajustamentos do fluxo do ar para adaptar o forno ao seu produto específico. A placa de ar, localizada no topo da câmara de cozedura, contém entradas que podem ser tapadas usando Placas de Bloqueio. As placas podem ajustar-se facilmente para regular o fluxo de ar de acordo com as suas necessidades. Use as seguintes orientações para ajustar as Placas de Bloqueio. Ver Figura 19.

1. Verifique se o forno está desligado e frio.
2. Abra a porta frontal de acesso.
3. Deslize as placas de ar para fora do interior do forno.
4. Remova os parafusos, porcas e arruelas que prendem a placa blockoff junto à placa de ar.
5. Ajuste as placas.
6. Substitua os parafusos, porcas e arruelas para reter de maneira firme as placas de blockoff em suas novas posições. Faça um esboço da configuração final da placa de ar para referência futura.
NOTA: Podem ficar de fora uma ou duas placas de bloqueio caso seja apropriado para obter os resultados desejados.
7. Volte a colocar a placa de ar e feche a porta frontal de acesso.

Os seguintes exemplos ilustram a regulação do fluxo de ar.

NOTA: A primeira metade da câmara do forno afecta muito a cozedura inicial do produto, enquanto a segunda metade afecta o tostado.

- Um bom tempo e temperatura de cozedura foram estabelecidos, mas quer-se o topo mais tostado. Faça com que uma das Placas de Bloqueio abra uma fila de entradas junto à saída do forno.
- O fundo da pizza está bem tostado, mas o topo está demasiado escuro. Feche filas junto à saída do forno para reduzir o tostado final.
- O centro da pizza ainda está branco e os ingredientes ainda não estão totalmente cozidos. Abra filas na entrada de câmara e feche-as na saída.



Ajustamentos do Forno para Cozedura

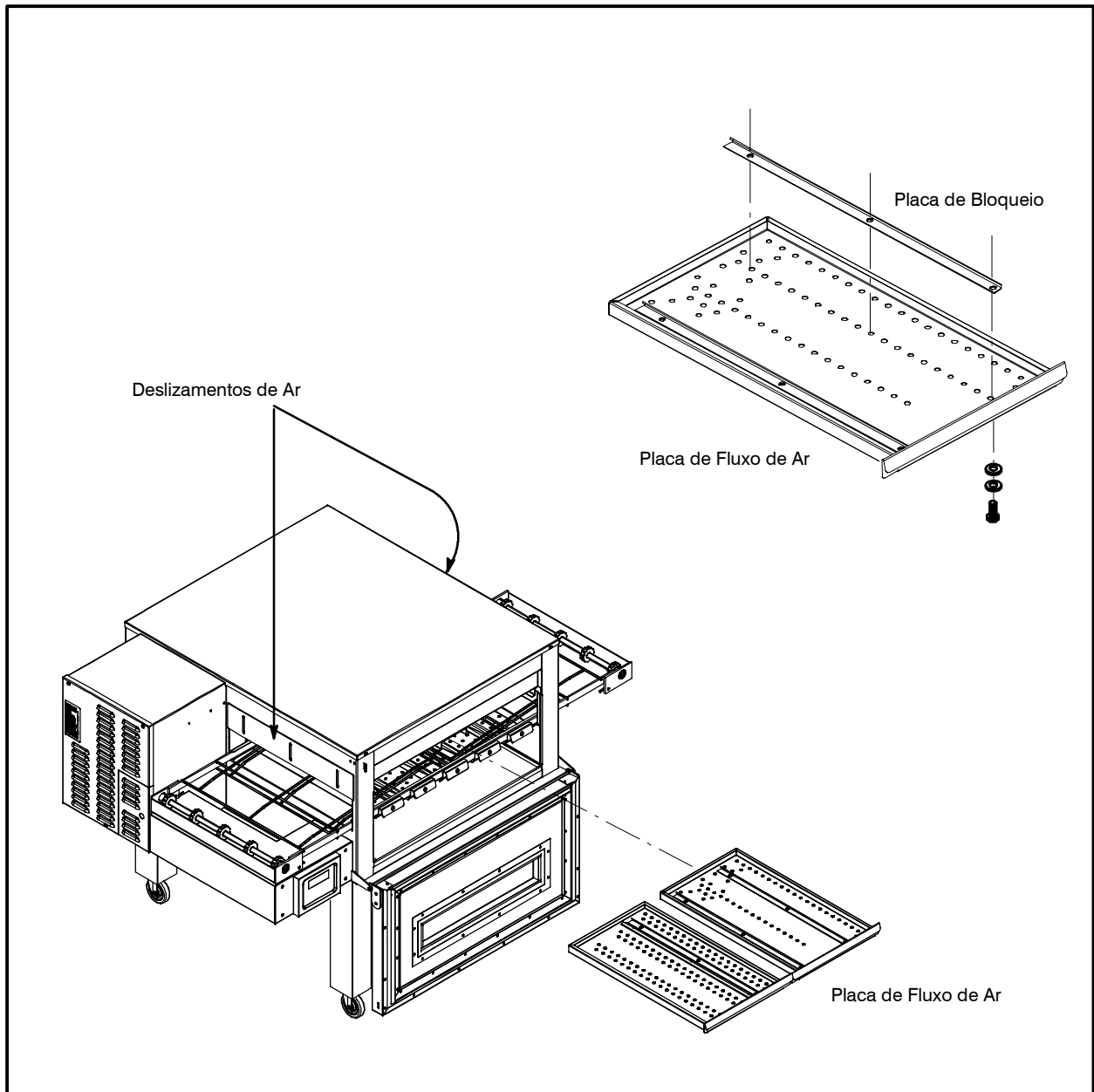


Figura 19



Manutenção

Limpeza



ATENÇÃO!!

Desligue sempre a ficha antes de limpar ou fazer a manutenção do forno.



ATENÇÃO!!

Se os fornos a gás tiverem de ser transportados, o gás deve ser fechado e desligado da unidade antes de se remover o freio. Volte a ligar o freio depois do forno ter voltado ao seu local original.

Siga o calendário de limpeza para um bom desempenho do forno.

DIARIAMENTE

1. Limpe a correia usando uma escova de fios. Deixe os materiais estranhos cair no tabuleiro de migalhas.
2. Esvazie e em seguida faça a limpeza dos recipientes de migalhas. Utilize água quente e detergente. Enxágüe com água quente.
3. Verifique se os ventiladores de arrefecimento estão a funcionar. Deve sair ar:
 - De os orifícios perfurados na parte inferior do túnel em unidades de controle integral.
 - dos buracos no fundo da unidade, sob o botão de encerramento de emergência.

TRIMESTRALMENTE

1. Esfregue e limpe as proteções dos ventiladores de refrigeração, das frestas de ventilação de entrada da caixa de controle e os orifícios de ventilação traseira.

SEMESTRALMENTE

1. Desligue o forno. Desligue as ligações do gás.
2. Remova os tabuleiros de migalhas e o freio do produto das extremidades da correia. Ver a página 223.
3. Remova a esteira transportadora conforme descrito a seguir:
 - a.) Utilize um alicate de ponta para remover os elos principais da esteira transportadora. Ver página 222.

- b.) Remova os tensionadores de esteira da extremidade de saída do forno.
 - c.) Solte a correia de um dos lados deslizando. Enrole a correia da forma mostrada na Figura 20. Caso contrário, a correia ficará invertida quando voltar a ser colocada.
4. Remova o suporte da transportadora do lado morto.
 5. Remova o suporte da transportadora do lado da tração, procedendo conforme descrito a seguir:
 - a.) Remova o pino de localização da transportadora que serve para reter o conjunto da transportadora junto ao suporte da transportadora. Este pino está localizado sob a correia de tração, atrás da porta de acesso à caixa elétrica.
 - b.) Empurre o conjunto da transportadora para soltar a correia de tração. Remova a correia de tração da polia da transportadora. Se não for possível empurrar o conjunto, solte os suportes do motor.
 6. Abaixe o painel de acesso. Remova as placas de ar e os bocais.
 7. Faça a limpeza dos componentes do forno conforme descrito a seguir:
 - a.) Deixe a esteira transportadora em uma mistura contendo detergente e água quente, usando para isto um tanque de três compartimentos ou uma recipiente bastante grande. Mantenha a esteira enrolada durante a limpeza. Enxágüe por completo e deixe secar completamente antes de instalar.
 - b.) Limpe os suportes da transportadora, os recipientes de migalhas, paradas de produtos, bocais e placas de ar, usando para isto água quente e detergente. Enxágüe com água limpa. Para limpeza mais difícil, use um removedor de gordura mais forte ou um limpador de forno que seja seguro para alumínio.
 - c.) Limpe o interior do forno com um limpador de uso geral ou com um limpador de forno que seja seguro para alumínio.



Manutenção

Guia de Resolução de Problemas

CAUSAS POSSÍVEIS	SOLUÇÃO SUGERIDA
SINTOMA: O ecrã do controlo de operador está em branco e o forno não tem electricidade.	
<ul style="list-style-type: none">• A saída de energia não está ligada (novas instalações).• O forno não está ligado à ficha.• Botão de parada de emergência é pressionado (somente em fornos de controlo remoto).• O(s) fusível (eis) está(ão) queimado(s) • O interruptor interno da fonte de alimentação de 24 VCC quebrou-se.• A fonte de alimentação de 24 VCC tem defeito	<ul style="list-style-type: none">• Chame uma pessoa qualificada para ver se a ficha tem energia,• Verifica se o cabo está ligado.• Puxe o botão para parar o encerramento de emergência.• Desligue o forno da ficha. Verifique os fusíveis 5a por trás da porta de acesso à caixa eléctrica. Chame a manutenção se estiverem queimados.• Desligue o cabo da ficha durante 15 minutos. Verifique os fusíveis e depois volte a ligar.• *
SINTOMA: A correia não anda ou para. O ecrã mostra <i>MOTOR FAULT – CALL SERVICE</i>	
<ul style="list-style-type: none">• A correia está presa em algo no forno.• A correia leva peso em excesso.• Motor de transmissão da correia com defeito.• Controlador do motor de transmissão da correia com defeito.	<ul style="list-style-type: none">• Desligue o forno. Solte a correia e resolva o problema.• Remova o produto até a correia começar a andar e chame a manutenção.• *• *
SINTOMA: O ecrã do controlo de operador está em branco e o forno está ligado.	
<ul style="list-style-type: none">• A ligação na parte traseira do controlo de operador está solta. O forno deve continuar a trabalhar e responder a quaisquer falhas, mas o controlo de operador não funcionará.	<ul style="list-style-type: none">• Feche a válvula de gás manual. Depois do forno ter arrefecido desligue o forno da ficha e chame a manutenção (SG2136G).• Carregue no botão de encerramento de emergência e chame a manutenção (SG2136E).
<p>*A solução é uma operação complicada que só deve ser realizada por pessoal qualificado. Recomendamos, no entanto, que todas as reparações e/ou ajustamentos sejam feitos pelo sua agência de manutenção Blodgett local e não pelo proprietário/utilizador. A Blodgett não pode assumir responsabilidade por danos causados por manutenção feita por pessoal não qualificado.</p>	



ATENÇÃO!!

Desligue sempre a ficha antes de limpar ou fazer a manutenção do forno.



POR FAVOR!!

Escreva exactamente qualquer mensagem de erro mostrada no ecrã do controlo de operador. Informe de todas as mensagens de erro.



CAUSAS POSSÍVEIS	SOLUÇÃO SUGERIDA
<p>SINTOMA: O queimador não tem fogo (SG2136G) ou os elementos não aquecem (SG2136E).</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Controlo desligado. • A temperatura estabelecida não é acima da temperatura ambiente. • Os motores dos ventiladores não estão a funcionar. O ecrã mostra: <i>BLOWER FAULT – CALL SERVICE</i> • Os fusíveis estão queimados. • Botão de parada de emergência é pressionado (somente em fornos de controle remoto). <p>Apenas para fornos SG2136G</p> <ul style="list-style-type: none"> • Válvula manual do gás fechada. • O motor de combustão não está a funcionar. O ecrã mostra: <i>COMBUSTION LWR FAIL – CALL SERVICE</i>. • Interruptor da pressão de ventilador de combustão com defeito ou mal programado. O ecrã mostra: <i>COMBPS FAULT – CALL SERVICE</i>. • O queimador não disparou bem ou a chama apagou-se. O ecrã mostra: <i>IGNITION ALARM – PRESS RESET</i> ou <i>NO FLAME SENSE – RESET OR CALL SERVICE</i>. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pressione o botão ON/OFF. • Ponha na temperatura desejada. Ver a página 232 da secção de Utilização. • * • Desligue o cabo da ficha e verifique os fusíveis (SG2136E). Chame a manutenção se necessário. • Solte o botão para interromper o encerramento de emergência. • Abra a válvula. • * • * • Pressione o botão RESET no tabuleiro de controlo da caixa eléctrica, localizado à esquerda das luzes indicadoras LED. Chame a manutenção se necessário.

*A solução é uma operação complicada que só deve ser realizada por pessoal qualificado. Recomendamos, no entanto, que todas as reparações e/ou ajustamentos sejam feitos pelo sua agência de manutenção Blodgett local e não pelo proprietário/utilizador. A Blodgett não pode assumir responsabilidade por danos causados por manutenção feita por pessoal não qualificado.



Manutenção

Guia de Resolução de Problemas

CAUSAS POSSÍVEIS	SOLUÇÃO SUGERIDA
SINTOMA: O forno não atinge a temperatura desejada.	
<ul style="list-style-type: none">• Pressão de gás no tubo é demasiado baixa (SG2136G)• A pressão do gás no forno é demasiado baixa (SG2136G)• O motor do ventilador não está em funcionamento.• Os fusíveis estão queimados. • Botão de parada de emergência é pressionado (somente em fornos de controle remoto).• Motor auxiliar do elemento de aquecimento com defeito (SG2136E).• O(s) elemento(s) de aquecimento queimaram-se (SG2136E).• O interruptor de temperatura alta avariou (aberto) ou está desajustado ou com defeito. O ecrã mostra: HI LIMIT TRIP – RESET EGO• Problema interno com o controlo.	<ul style="list-style-type: none">• *• Contacte o representante de gás local.• *• Desligue o cabo da ficha e verifique os fusíveis (SG2136E). Chame a manutenção se necessário.• Solte o botão para interromper o encerramento de emergência.• *• *• Pressione o botão vermelho EGO da caixa eléctrica. Chame a manutenção se necessário.• *

*A solução é uma operação complicada que só deve ser realizada por pessoal qualificado. Recomendamos, no entanto, que todas as reparações e/ou ajustamentos sejam feitos pelo sua agência de manutenção Blodgett local e não pelo proprietário/utilizador. A Blodgett não pode assumir responsabilidade por danos causados por manutenção feita por pessoal não qualificado.



Guia de Resolução de Problemas

CAUSAS POSSÍVEIS	SOLUÇÃO SUGERIDA
SINTOMA: O queimador opera esporadicamente (SG2136G)	
<ul style="list-style-type: none"> • Chave de pressão de ar fora de ajuste. O alarme é disparado e o mostrador exibe uma das duas falhas do insuflador. • Pressão de gás no tubo demasiado baixa. • Pressão de entrada de gás no forno não é correcta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Anote o que surge no ecrã durante o problema. Chame a manutenção. • * • Contacte o representante local de gás.
SINTOMA: O ecrã mostra: <i>BLOWER ZONE HOT – CHECK HOOD/LOUVERS.</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • O fluxo de ar da ventilação da cobertura abrandou ou parou. • Saídas sujas ou entupidas, restringindo o fluxo de ar refrigerante. • Sonda RTD de compartimento de insuflador com defeito. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique a função da cobertura. • Verifique se há fluxo de ar nas saídas do lado direito do forno em direcção à parte traseira. Caso não exista, chame a manutenção. Se for mínima, limpe as saídas. Ver página 238. • *
SINTOMA: O ecrã mostra: <i>BLOWER ZONE OVERTEMP – CALL SERVICE.</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • O fluxo de ar da ventilação da cobertura abrandou ou parou. • O ventilador de arrefecimento do compartimento do ventilador parou ou as saídas estão sujas ou entupidas, restringindo o fluxo de ar refrigerante. • Sonda RTD de compartimento de insuflador com defeito. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique a função da cobertura. • Verifique se há fluxo de ar nas saídas do lado direito do forno em direcção à parte traseira. Caso não exista, chame a manutenção. Se for mínima, limpe as saídas. Ver página 238. • *
SINTOMA: O controlo mostra: <i>FAULT – CHECK PROBE</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • Sondas soltas no controlo. • A sonda indicada está aberta ou cortada. 	<ul style="list-style-type: none"> • * • Anote o que surge no ecrã durante o problema. Chame a manutenção.
<p>*A solução é uma operação complicada que só deve ser realizada por pessoal qualificado. Recomendamos, no entanto, que todas as reparações e/ou ajustamentos sejam feitos pelo sua agência de manutenção Blodgett local e não pelo proprietário/utilizador. A Blodgett não pode assumir responsabilidade por danos causados por manutenção feita por pessoal não qualificado.</p>	

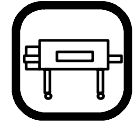


ATENÇÃO!!

Desligue sempre a ficha antes de limpar ou fazer a manutenção do forno.

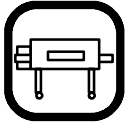
**Horno de transportador
Serie SG2136
Manual del operario**

Introducción



Especificaciones del horno

ESPECIFICACIONES	SG2136G/AA	SG2136E/AA
Anchura de la banda	53 cm (21")	
Longitud zona de cocción	36" (91 cm)	
Superficie de cocción	49 m ² (5.25 sq. ft.)	
Dimensiones (unidad individual)	162.5 cm x 1111 cm x 50.8 cm (64" x 43.75" x 20")	
Intervalo de temperatura de operación	200-600°F (93-315°C)	
Separación entre productos	8.3 cm (3.25")	
Aporte máximo de calor	60,000 BTU/Hr. (17.6 kW) (63 MJ)	15kW
Tensión de alimentación	230VAC, 1Φ, 50Hz, 5 A, 2 hilos + tierra	230/400VAC, 3Φ, 50Hz, 15 A, 4 hilos + tierra (L1, L2, L3, N, GND)
Suministro de gas	Véase la tabla de la página 262.	No procede
Conexión de gas	1.9 cm (3/4") NPT	No procede



Introducción

Descripción y componentes del horno

Un horno de transportador funciona de manera diferente a los hornos convencionales de pisos o de parrilla, porque recircula constantemente aire caliente alrededor del producto por medio de un ventilador, en un recinto cerrado. Posee chorros de aire que, continuamente, desplazan la capa de aire frío que rodea el producto, facilitando la rápida penetración del calor. Como resultado, se obtiene un producto de alta calidad, cocinado a una temperatura más baja y en un tiempo más corto.

El horno de convección con transportador Blodgett representa el último avance en eficiencia energética, fiabilidad y facilidad de uso. El horno recircula en la cámara de cocción el calor que normalmente se pierde, y consigue una reducción notable del consumo de energía, una temperatura más baja en el entorno de la cocina y un rendimiento mejor.

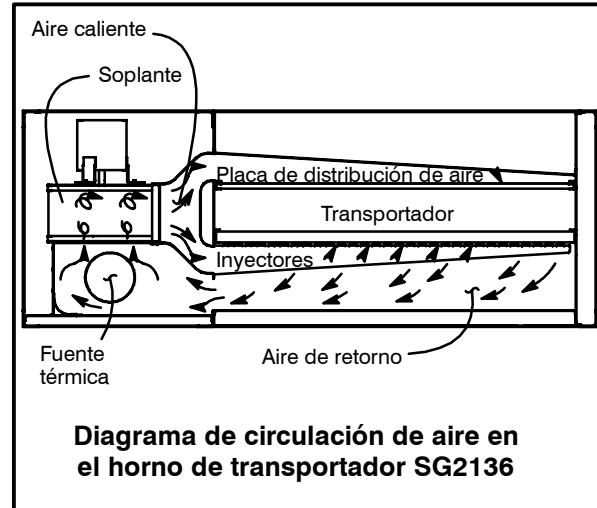


Figura 1

Banda transportadora – Banda transportadora en malla de acero inoxidable, encargada de desplazar el producto por el interior del horno.

Uniones maestras de la banda transportadora – Permiten desmontar fácilmente la banda transportadora para su mantenimiento y limpieza en profundidad. Se identifica por el espaciado doble en la malla de la banda.

Conjunto de Soporte de la Banda Transportadora (lados de impulsión y transmisión) – ubicado a ambos extremos de la plataforma del horno. El soporte del lado de impulsión impulsa la banda transportadora.

Tensores de la banda transportadora – Mantienen la tensión de la banda.

Caja de Control – contiene los componentes de control, cableado eléctrico, ventiladores enfriadores, motor de impulsión y correa impulsora.

Motor Impulsor – proporciona energía para mover la banda transportadora. Está ubicado dentro de la caja de control.

Correa Impulsora – transfiere energía desde el motor impulsor al eje impulsor de la banda transportadora. Está ubicada dentro de la caja de control.

Cámara de Horneado – El producto pasa a través de la cámara de horneado en la banda transportadora para su cocción.

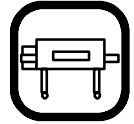
Inyectores – Distribuyen aire caliente desde la parte inferior de la cámara de cocción. Están situados dentro del horno, bajo la banda transportadora.

Bandejas colectoras – Recogen las migas de los productos del transportador. Están situadas bajo la banda transportadora, a ambos lados de la cámara de cocción.

Puerta Ascendente-Descendente – se abre para una inserción auxiliar de productos.

Placas de Flujo de Aire (2, lados de impulsión y transmisión) – distribuye aire caliente a la parte superior de la cámara de horneado. Ubicadas dentro del horno al tope de la cámara de horneado.

Conmutador de Apagado de Emergencia – en los hornos de control remoto, permite que el usuario apague la banda transportadora en una emergencia. **No use para un apagado general ya que pueden ocurrir daños a los ventiladores y al bastidor del horno.**



Descripción y componentes del horno

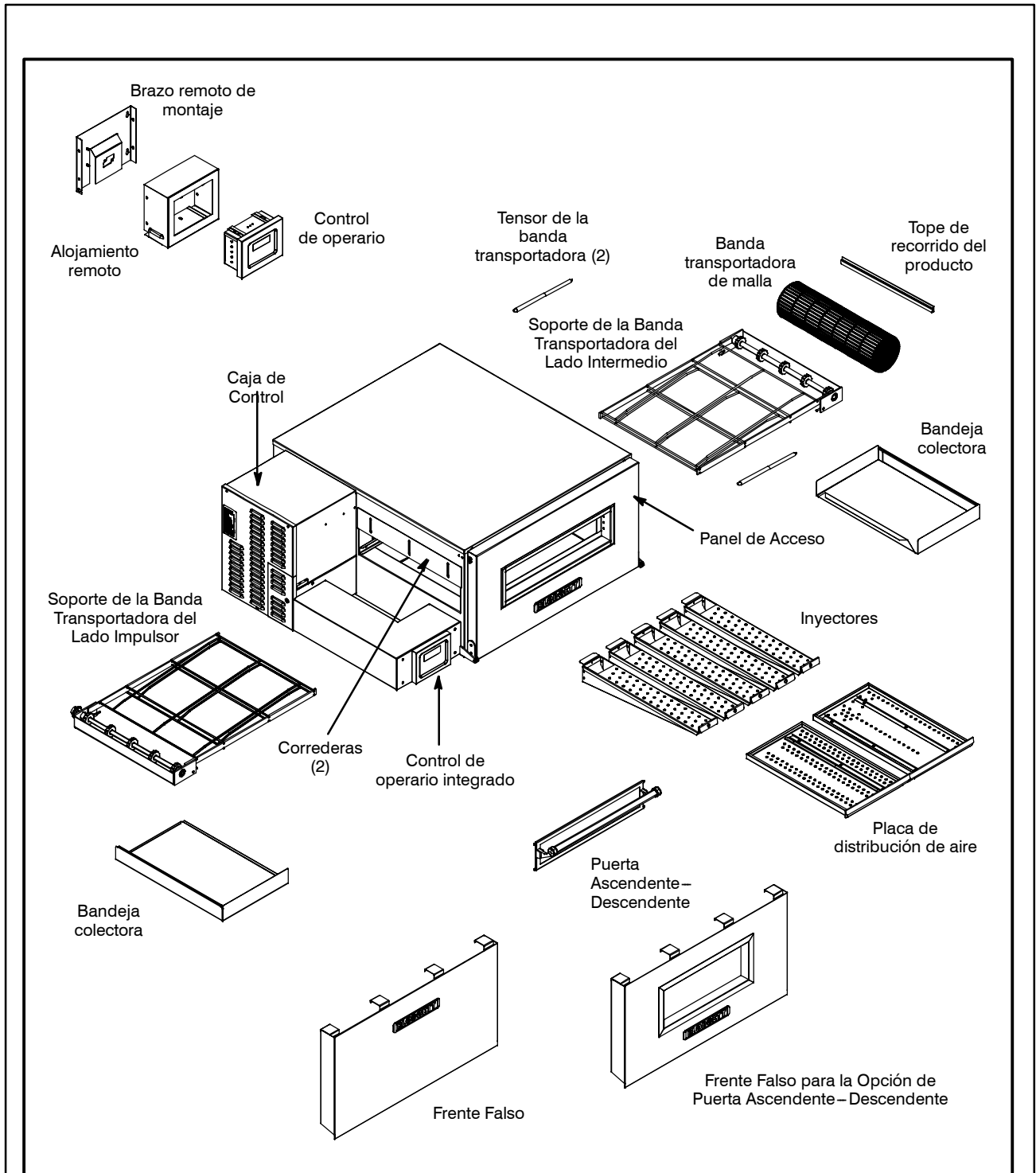


Figura 2



Instalación

Entrega e inspección

Todos los hornos Blodgett se envían en contenedores que evitan su deterioro. A la recepción de un horno nuevo:

- Compruebe si existen daños externos en el contenedor del envío. Cualquier daño observado deberá anotarse en el albarán de entrega, que deberá firmar el transportista.
- Desembale el horno y compruebe si presenta daños internos. Los transportistas aceptan reclamaciones por daños ocultos siempre que se notifiquen en los quince días siguientes al envío y se conserve el embalaje para su inspección.

Blodgett Oven Company declina toda responsabilidad por daños sufridos durante el transporte. Al aceptar el envío, el transportista asume la plena responsabilidad de entregarlo en buen estado. No obstante, si resulta necesario le ayudaremos a presentar una reclamación.

A continuación, el horno puede llevarse a su lugar de instalación. Compruebe la lista siguiente, junto con la Figura 2 de la página 247 para asegurarse de haber recibido todas las piezas.

Descripción de la pieza	Nº
Cuerpo principal del horno	1
Conjunto de soporte izquierdo de la banda transportadora	1**
Conjunto de soporte derecho de la banda transportadora	1**
Placa distribuidora de aire	2**
Tensores de banda	2
Banda transportadora de malla metálica	1**
Bandejas colectoras	2
Inyector	5**
Conjunto del panel de accesos	1
Tope del producto	1

Descripción de la pieza	Nº
Paquete con las uniones interior y exterior de la banda transportadora	1*
Tramo suplementario de malla metálica para banda	1*
Manual del operario	1*
Juego apilador opcional: 1 para unidades apiladas doble 2 para unidades apiladas triple	1,2*
Control remoto opcional (pantalla e interconexión del operador)	1
Cables de control remoto opcionales	1*
Frente falso opcional	1

NOTA: * Artículos no ilustrados.

**Puede enviarse ya instalado



Emplazamiento del horno y ventilación

EMPLAZAMIENTO DEL HORNO

El emplazamiento del horno en un lugar adecuado y bien planificado redundará en un funcionamiento satisfactorio a largo plazo y una mayor comodidad del operario.

Deben dejarse las holguras siguientes entre el horno y cualquier otra construcción, combustible o no:

- Lado izquierdo del bastidor del horno/caja de control – 15.2 cm (6")
- Holgura trasera del cuerpo del horno: – 0 cm (0")

Para facilitar el mantenimiento, deben existir las holguras siguientes:

- Lado izquierdo del bastidor del horno – 97 cm (38")
- Holgura trasera del cuerpo del horno – 71 cm (28")

NOTA: *En los modelos de gas, el mantenimiento regular puede, en general, efectuarse sin desconectar el cable de seguridad que evita sobretensiones en la manguera de gas. Si es preciso desconectar dicho cable, cierre antes el suministro de gas al horno y desconecte la manguera de suministro. Cuando vuelva a poner el horno en su posición habitual, vuelva a conectar el cable de seguridad.*

Es esencial que el horno disponga en todo momento de un suministro de gas suficiente, que garantice la combustión y la ventilación.

- Coloque el horno en una zona en la que no existan corrientes de aire.
- El área del horno debe estar siempre despejada de materiales combustibles, como papel, cartón y disolventes o líquidos inflamables.
- No coloque el horno sobre una base ni selle a la pared. Esto restringe el flujo de aire e impide la ventilación de los motores de los ventiladores. Esta condición debe corregirse para evitar un daño permanente al horno.

VENTILACIÓN

Es preciso un sistema mecánico de ventilación que elimine el exceso de calor y de vapor de cocción. En

los modelos de gas, también se necesita un sistema de ventilación para la extracción de los productos de la combustión de gas. Un sistema de ventilación adecuadamente diseñado e instalado es de importancia capital.

Esta sección se limita a explicar algunas pautas y recomendaciones generales para una buena ventilación. Su aplicación específica puede requerir la intervención de un consultor o ingeniero experto en ventilación.

La campana de extracción debe estar bien adaptada al sistema de calefacción, ventilación y aire acondicionado del edificio. Los caudales de aire de suministro y la campana de extracción de gases deben tener las dimensiones adecuadas. El suministro de aire debe proceder de la campana de extracción o de la conducción de aire del edificio, para que no se produzca una presión negativa excesiva en torno al horno. El suministro de aire debe reemplazar, aproximadamente, el 80% del aire extraído por la campana. La tabla siguiente puede emplearse como referencia, si bien el caudal concreto de aire depende de la eficiencia del diseño de la campana, de la circulación de aire alrededor del horno y del flujo de aire hacia dentro y hacia fuera de la cocina (o de la zona del horno, según la instalación ya existente).

SENCILLO	DOBLE	TRIPLE
Volumen extraído – CFM (M³/min)		
400-500 (14-17)	800-1000 (23-28)	1200-1500 (34-43)
Requisitos de suministro – CFM (M³/min)		
320-400 (12-14)	640-800 (18-23)	960-1200 (27-34)

En condiciones ideales, el aire de suministro debe proceder del sistema de conducción del edificio o, al menos, de una toma situada en la campana, con una unidad atemperadora integrada. Se puede utilizar aire tomado del exterior del edificio e introducirlo directamente, sin atemperar, en la cocina o en el área del horno, aunque, en tal caso, el diseño deberá considerar los inconvenientes operativos y ambientales asociados.



Instalación

Emplazamiento del horno y ventilación

NOTA: En NINGÚN caso debe soplarse aire contra las aberturas de la cámara de cocción o en sus proximidades, porque afectaría negativamente a la homogeneidad de la cocción y a la fiabilidad del horno.

La campana debe cubrir toda la unidad, más un espacio adicional de al menos 15 cm en todos los lados no adyacentes a una pared. En algunos casos, puede ser suficiente con cubrir la cámara de cocción, más un espacio adicional de 15 cm. La distancia entre el suelo y el borde inferior de la campana no debe ser mayor de 2,1 m. Véase la Figura 3.

La instalación deberá hacerse de conformidad con las normas nacionales y locales. Los reglamentos y requisitos locales de instalación

varían de uno a otro. Si tiene cualquier duda acerca del correcto funcionamiento o instalación de su horno Blodgett, consulte con su distribuidor local. Si no existe distribuidor local, puede contactar con Blodgett Oven Company (teléfono 0011-802-860-3700).



ATENCIÓN:

La incorrecta ventilación del horno puede ser perjudicial para el operario, además de causar problemas de funcionamiento del horno, una cocción insatisfactoria y daños eventuales.

La garantía del fabricante no cubre los daños sobrevenidos como resultado directo de una ventilación inadecuada.

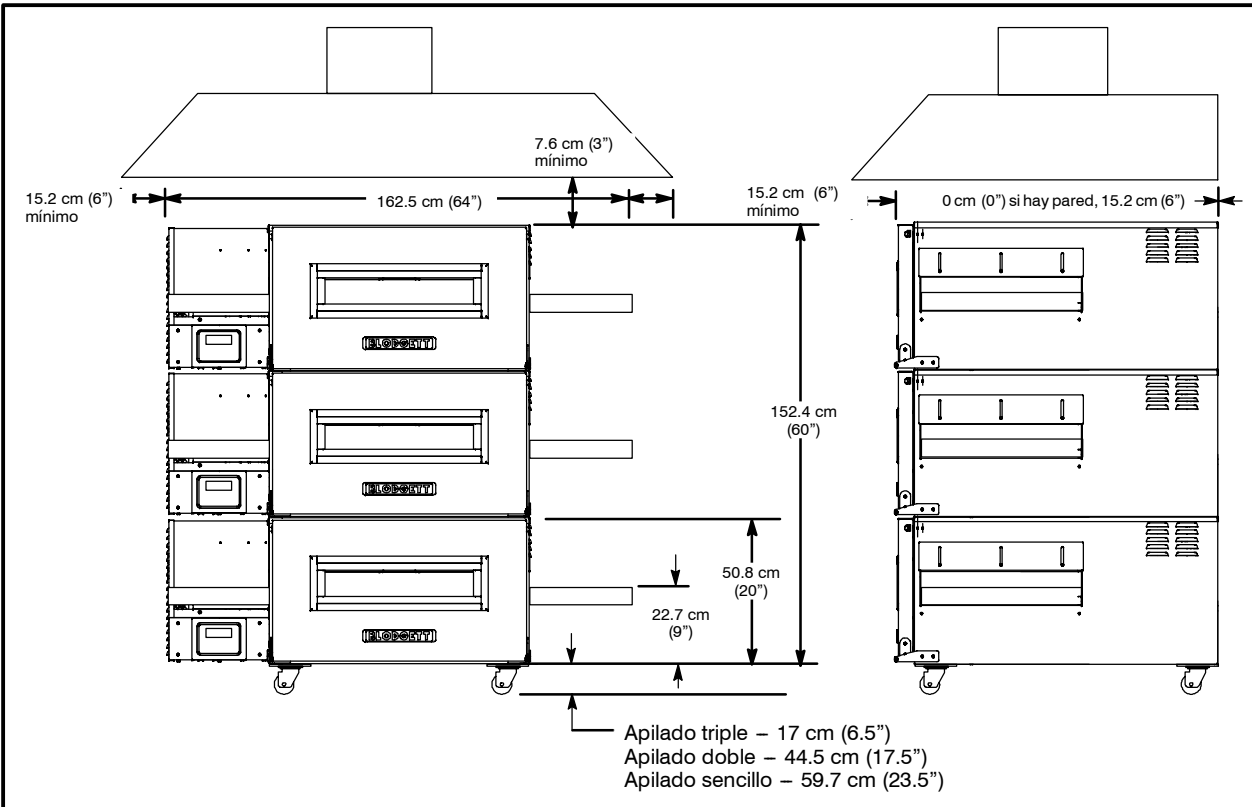


Figura 3



SOPORTES DEL HORNO

1. Atornille las patas o ruedas giratorias al horno, empleando tornillos de cabeza hexagonal 3/8-16, arandelas de seguridad y arandelas. En los modelos de gas, atornille a la rueda trasera izquierda un enganche para el cable de seguridad encargado de impedir sobretensiones en la manguera de gas, tal y como se indica en la Figura 4.

NOTA: Las ruedas giratorias provistas de freno deben instalarse en el frente del horno. El frente del horno es la parte en la que está la puerta frontal de acceso.

2. A continuación, varias personas deben levantar el horno de su pallet y, con cuidado, depositarlo sobre el suelo, de forma que descansa sobre sus ruedas giratorias.
3. Eche el freno de las ruedas frontales.

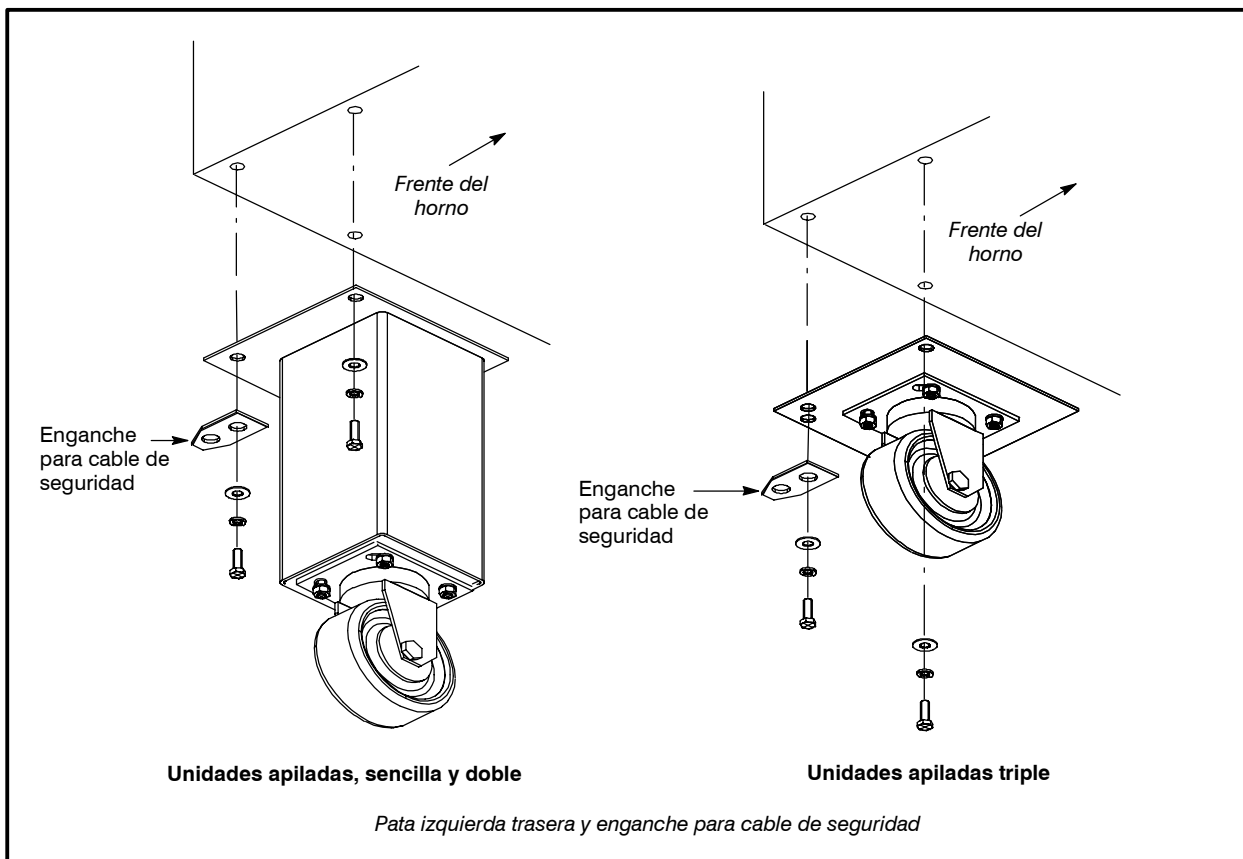


Figura 4



Instalación

Montaje del horno

MONTAJE APILADO (si procede)

1. Instale los soportes de la unidad inferior según se describe en la sección anterior.
2. A continuación, varias personas deben levantar el horno inferior de su pallet y, con cuidado, depositarlo sobre el suelo, de forma que descanse sobre sus ruedas giratorias.
3. Eche el freno de las ruedas frontales.
4. Apoye el horno sobre su parte posterior. Instale las cuatro clavijas de alineación del horno dentro de las tuercas al fondo del horno superior. El extremo aguzado de la clavija pasa a través del riel de apilado y dentro del orificio del tope del horno inferior.
5. Coloque el riel de apilado en la parte superior del horno inferior. Los orificios en los rieles deben estar alineados con los orificios en el horno.
6. Para hornos con computadoras integrales, montar cada protector térmico en el fondo del túnel de control del horno con el extremo abierto orientado hacia afuera.
7. Fije como sigue los separadores de apilado de la caja de control:
 - a.) Coloque los separadores de apilado de la caja de control en el tope de la caja de control de la unidad inferior.
 - b.) Afloje los dos tornillos del tope de la caja de control del horno inferior.
 - c.) Deslice la pieza deslizante sobre los tornillos flojos. Ajuste los tornillos.
 - d.) Fije la pieza deslizante al lado del separador de apilado, con los tornillos provistos.
8. Coloque el horno superior sobre el horno inferior. Esta operación debe ser realizada por varias personas. Las espigas roscadas del horno superior deben encajar en los orificios situados en la parte superior del horno inferior.
9. Para hornos con computadoras integrales, deslizar el protector térmico delantero dentro del soporte del protector térmico.



Montaje del horno

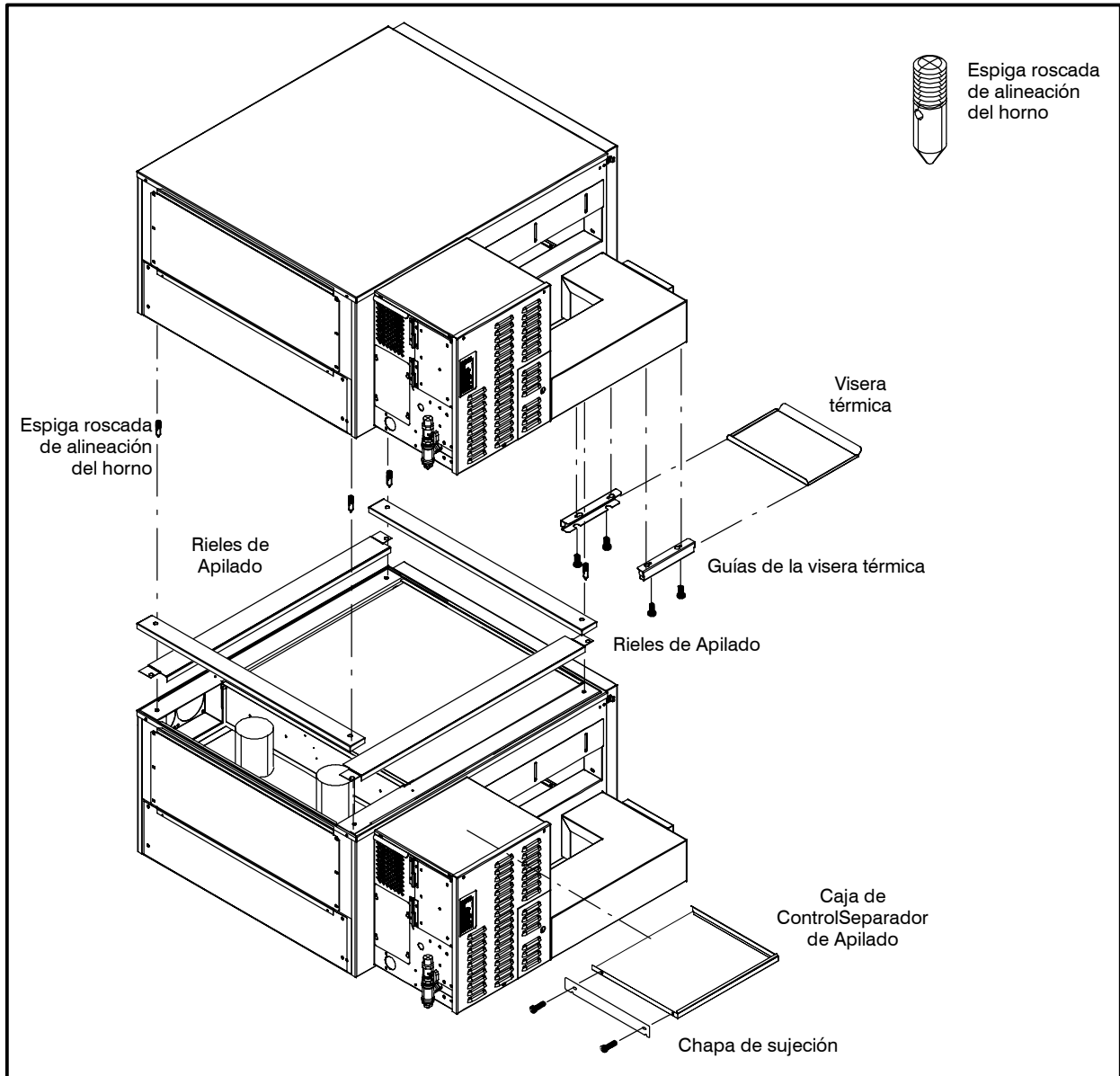


Figura 5



Instalación

Montaje del horno

SENTIDO DE MOVIMIENTO DE LA BANDA TRANSPORTADORA

El sentido de movimiento de la banda (de izquierda a derecha o de derecha a izquierda) viene predeterminado de fábrica. Si se desea cambiar el sentido es preciso invertir la polaridad del motor de impulsión y desmontar, invertir y reinstalar la banda transportadora que, de lo contrario, se dañaría. Véanse las instrucciones de instalación de la banda en la página 256.

Para invertir la polaridad:

1. DESCONECTE EL CABLE ELÉCTRICO DEL HORNO.
2. Invierta la posición del conmutador marcado como DIR1 en el seccionador SW4 de la tarjeta de interconexión. Véase la Figura 6.

NOTA: La plancha de interconexión está ubicada en la superficie superior de la caja eléctrica.

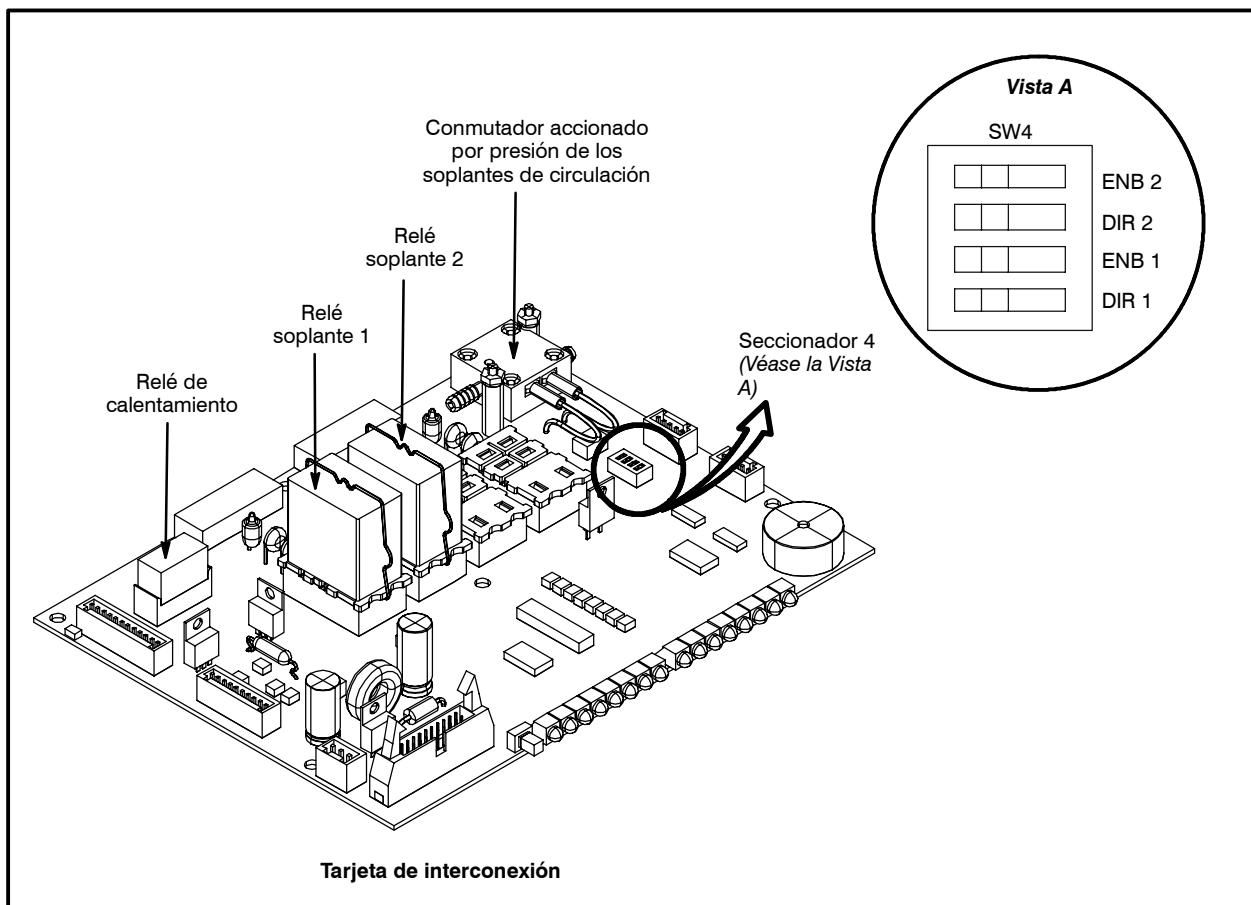


Figura 6



Montaje del horno

SOPORTE DE LA BANDA TRANSPORTADORA

NOTA: En algunas unidades el soporte de la banda transportadora se envía ya instalado.

1. Deslice la pista de soporte de la banda transportadora del lado del impulsor, dentro de las guías del soporte de la banda transportadora.

NOTA: La polea en el bastidor de la banda transportadora debe estar dentro de la caja eléctrica después de haber sido empujada dentro del horno. Vea la Vista A.

2. Instale la polea impulsora alrededor de la polea del motor impulsor en el bastidor de la banda transportadora y la polea en el bastidor

de la banda transportadora. Para ajustar la correa tire hacia adelante el bastidor de la banda transportadora.

3. Asegure la banda transportadora usando la clavija localizadora tensionada a resorte de la banda transportadora. Vea la Vista A.
4. Deslice el bastidor del lado de transmisión de la banda transportadora dentro de la guía de soporte de la banda transportadora hasta que toque el bastidor del lado del impulsor de la banda transportadora.

NOTA: Si no es posible alinear el orificio de montaje o si la cadena queda demasiado suelta debe corregirse la posición del motor de impulsión.

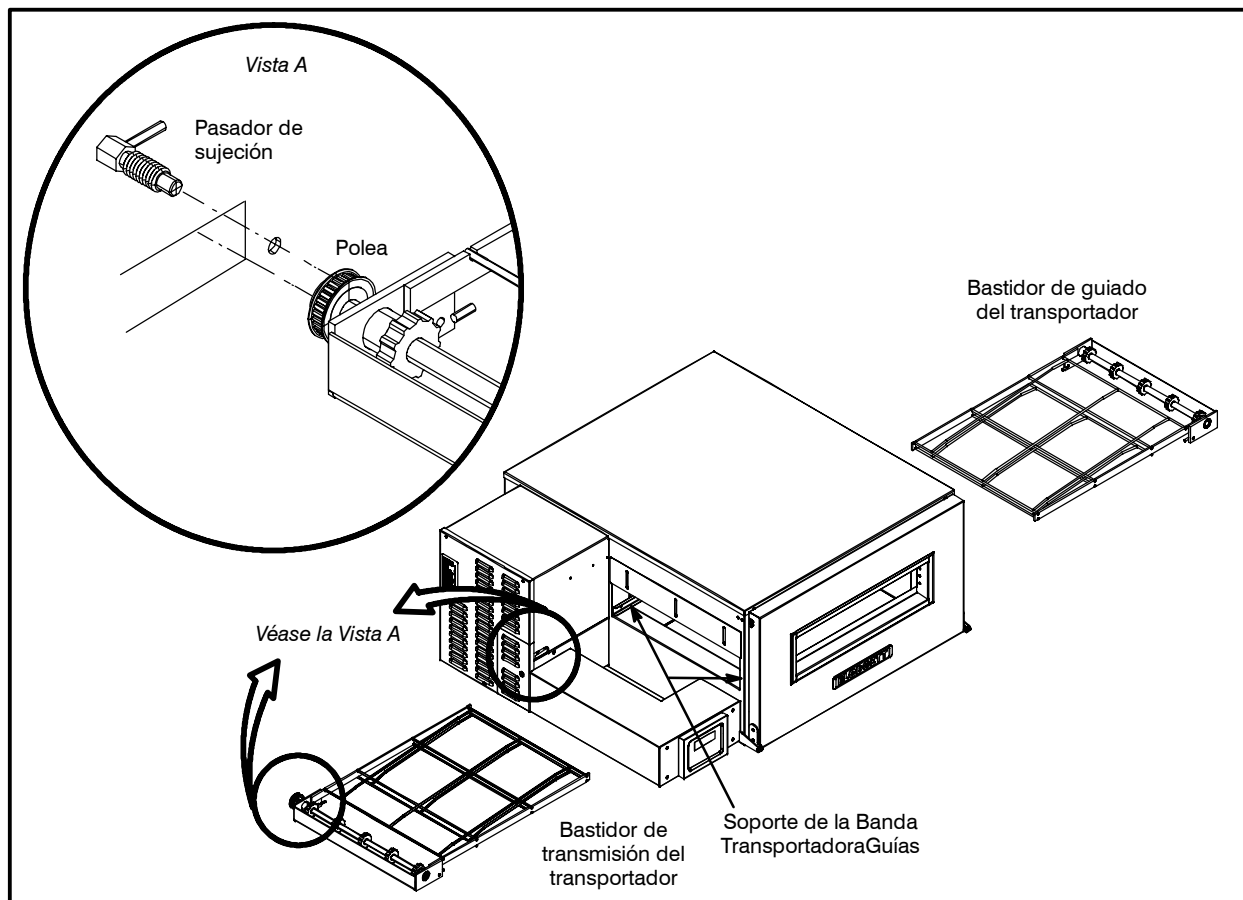


Figura 7



Instalación

Montaje del horno

BANDA TRANSPORTADORA

NOTA: En algunas unidades la banda transportadora se envía ya instalada.

NOTA: Las instrucciones siguientes se refieren a un sentido de movimiento de izquierda a derecha. Para un movimiento de derecha a izquierda, arme la banda desde el lado izquierdo del horno. Los dos extremos de la banda se encontrarán en el lado derecho del horno.

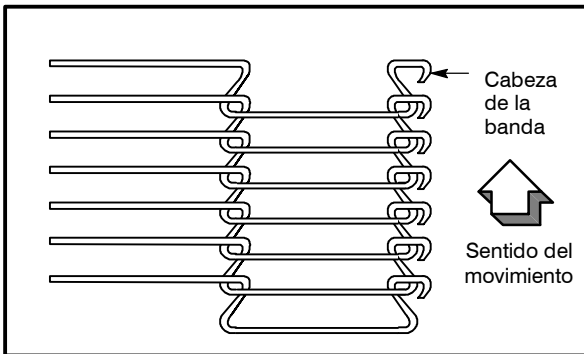


Figura 8

1. Arme la banda transportadora desde el lado derecho del horno. Las varillas de la banda tienen ganchos en sus dos extremos. La banda debe moverse con los ganchos de espaldas al sentido de avance, para no dañarse. Véase en la Figura 9 la orientación correcta de la banda transportadora.

Empuje la banda a través de las roscas del bastidor del transportador, entre los rodillos de guía superior e inferior. Deténgase cuando por el lado izquierdo del bastidor cuelguen unos 30 cm de banda.

2. Engrane la banda en los piñones del bastidor izquierdo del transportador.
3. Engrane la parte derecha de la banda en los piñones del bastidor derecho.
4. Haga pasar la parte derecha sobrante de la banda por la cavidad abierta situada sobre los bastidores del transportador.
5. Los dos extremos de la banda deben encontrarse unos 15 cm fuera del extremo del bastidor izquierdo.

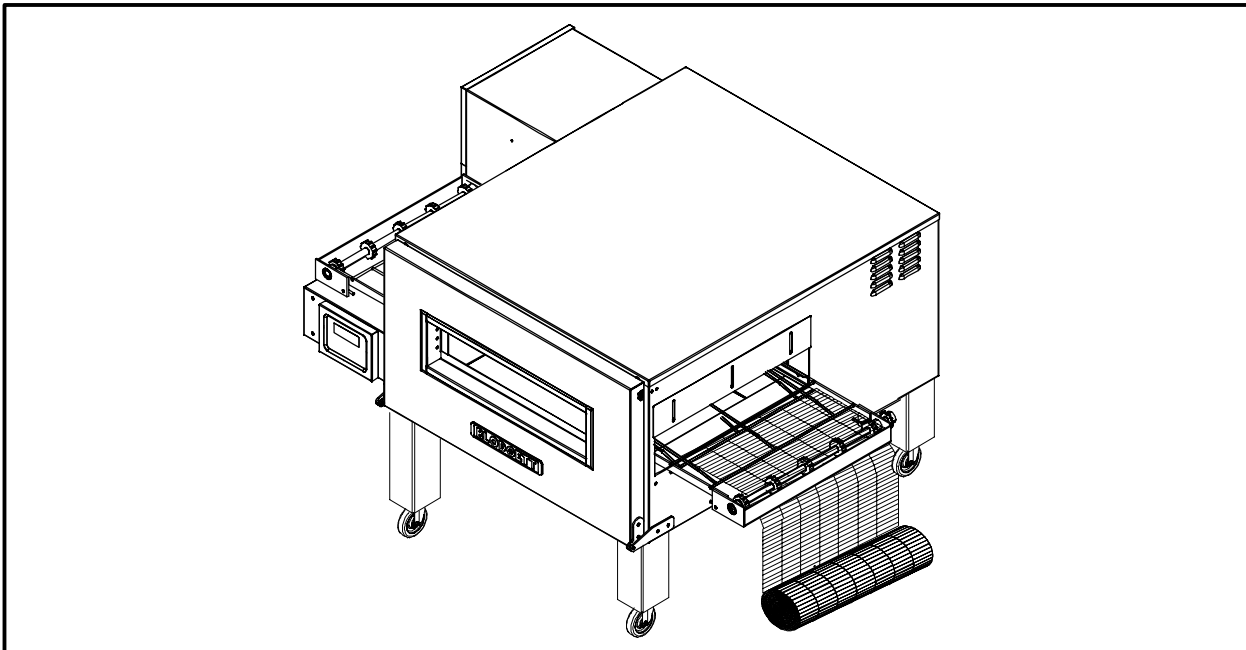


Figura 9



Montaje del horno

6. Instale las uniones maestras interiores de unión, encargadas de conectar los dos extremos de la banda. Véase la Figura 10.

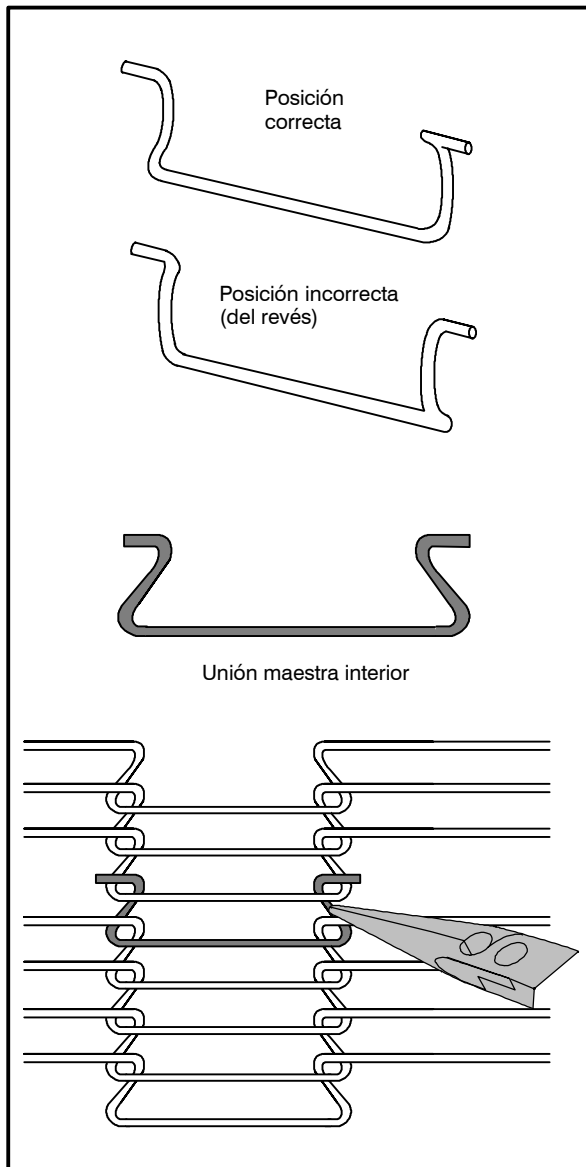


Figura 10

7. Instale las uniones maestras exteriores de unión, que terminan de conectar los dos extremos de la banda. Véase la Figura 11

NOTA: El tramo suplementario de malla que se suministra puede emplearse para hacer nuevas uniones maestras si se pierden o deterioran las originales.

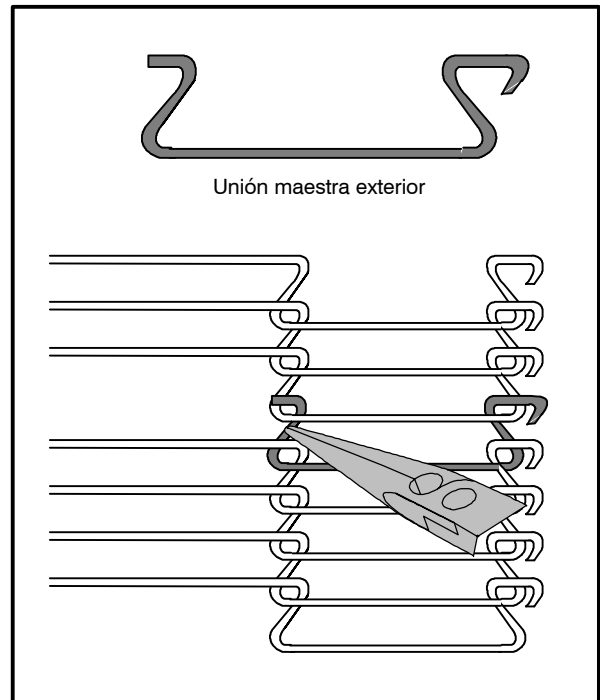


Figura 11



Instalación

Montaje del horno

TENSOR DE LA BANDA TRANSPORTADORA

NOTA: Los tensores se instalan entre el lado de guiado del transportador (el lado opuesto al de transmisión) y el soporte situado bajo cada uno de los angulares de soporte del transportador.

1. El tensor de la banda transportadora tiene un muelle que permite ajustar su longitud. Comprima dicho muelle para acortar la longitud del tensor.
2. El tensor tiene, en su extremo, un pasador. Insértelo en el orificio del soporte situado bajo el angular de soporte del transportador.
3. Abra el tensor hasta encajarlo en el pasador del bastidor del transportador.

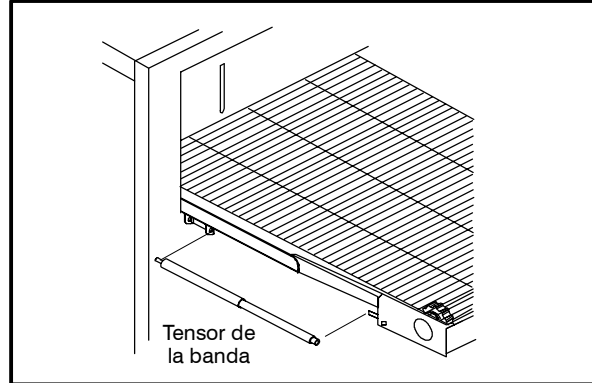


Figura 12

BANDEJAS COLECTORAS

1. Introduzca, desde el frente del horno, la bandeja colectora del lado de transmisión, instalándola bajo el bastidor del transportador. La bandeja tiene una hendidura que debe quedar alineada con el eje de transmisión.
2. Cuando tenga la hendidura alineada con el eje de transmisión, empuje la bandeja colectora, introduciéndola en la cámara de cocción.

Enganche el borde de la bandeja colectora al extremo del bastidor del transportador.

3. Deslice la bandeja colectora del lado de guiado por debajo del extremo del bastidor del transportador.
4. Deslice el tope de productos por encima del borde de la bandeja del lado de guiado.

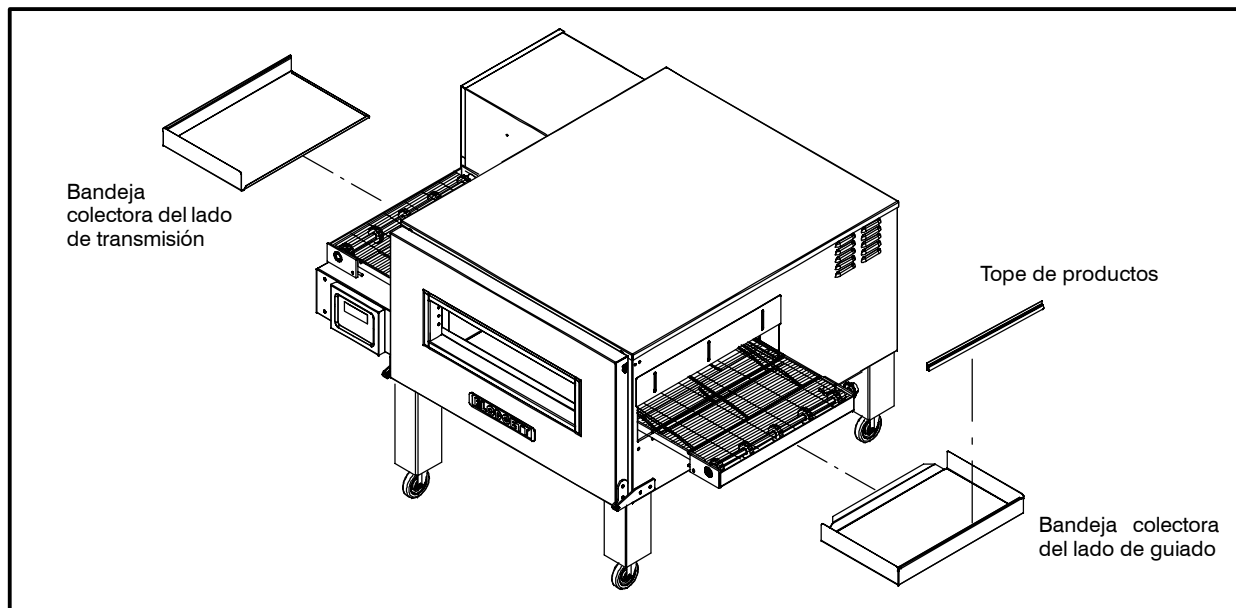


Figura 13



CONTROL REMOTO POR ORDENADOR, OPCIONAL

1. Extraiga todos los tornillos y desmonte de su cajetín el control del operario y el soporte mural para montaje remoto.
2. Utilice el soporte mural como plantilla para marcar en la pared la ubicación de los tornillos de sujeción.
3. Coloque cuatro tornillos en la pared y cuelgue de ellos el soporte mural.
4. Inserte el cajetín en el soporte mural. Los orificios de los laterales del cajetín deben quedar alineados con los orificios laterales del soporte mural. El cable de control debe acomodarse en la ranura del cajetín.
5. Fije el cajetín al soporte mural empleando los tornillos extraídos en el paso 1.
6. Asegúrese que el control del operador esté bien asentado dentro del recinto y sobre la ménsula.

NOTA: Pueden emplearse tornillos de hasta 1/4" de diámetro. El tipo de tornillo dependerá del material de la pared.

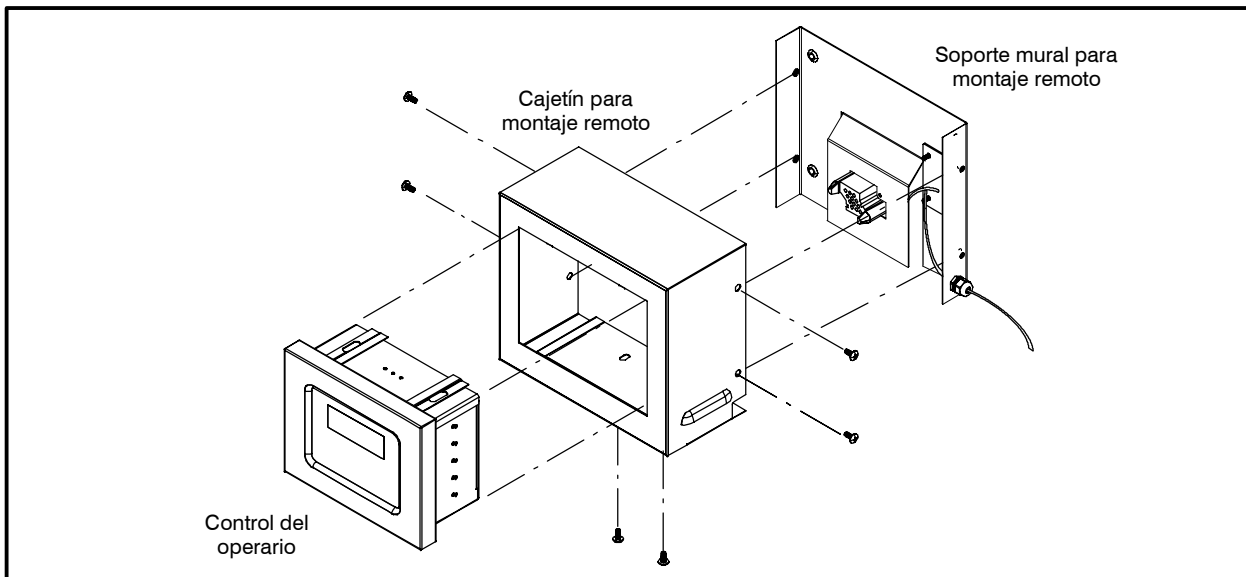


Figura 14



Instalación

Montaje del horno

DIFUSOR DE VENTILACIÓN/CHIMENEA DE TIRO, OPCIONAL

Hornos Sencillos

1. Fije el suspensor de la cubierta del ventiladero al orificio ubicado en el fondo de las lumbreras en el extremo intermedio del horno.
2. Fije el suspensor de la chimenea al orificio en el tope de la lumbrera en el extremo intermedio del horno.
3. Deslice la cubierta del ventiladero sobre los suspensores. El extremo cerrado debe estar abajo.

Hornos Apilados

1. Fije el suspensor de la chimenea a los orificios en el tope de las lumbreras en el extremo intermedio de los hornos superior e inferior.
2. Deslice la chimenea hacia abajo sobre los suspensores. El extremo cerrado debe estar orientado hacia abajo.

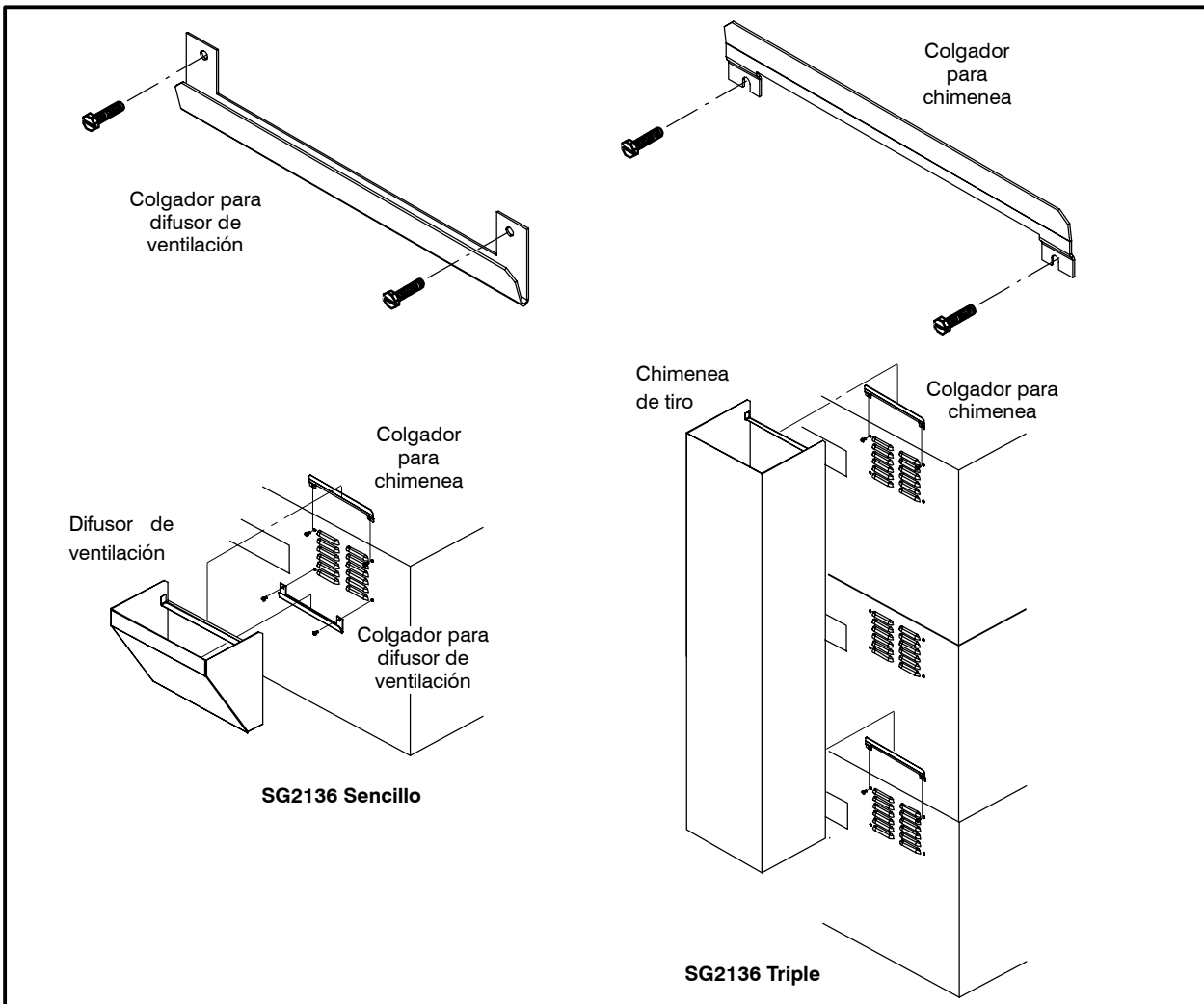


Figura 15



Conexiones con líneas de servicio. Normas y reglamentos

LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN SIGUIENTES ESTÁN DIRIGIDAS EXCLUSIVAMENTE A PERSONAL INSTALADOR Y DE MANTENIMIENTO CUALIFICADO. LA INSTALACIÓN Y EL MANTENIMIENTO POR PARTE DE PERSONAL NO CUALIFICADO PUEDE PRODUCIR DAÑOS EN EL HORNO Y LESIONES A LOS OPERARIOS.

Por personal instalador cualificado se entiende a aquellos individuos o empresas que, personalmente o por medio de un representante, se encarguen y responsabilicen de lo siguiente:

- La instalación o sustitución de tuberías de gas y la conexión, instalación, reparación o mantenimiento de equipos.
- La instalación de cableado eléctrico desde el contador de consumo, el cuadro eléctrico general o una toma hasta el aparato.

El personal instalador cualificado debe tener experiencia en este tipo de labores, conocer las medidas de precaución pertinentes y cumplir todos los requisitos impuestos por las autoridades locales o nacionales con jurisdicción.

La instalación deberá llevarse a cabo de conformidad con las normas y reglamentos nacionales y locales aplicables. Las normas y reglamentos locales pueden variar de uno a otro. Si tiene cualquier duda acerca del correcto funcionamiento o instalación de su horno Blodgett, consulte con su distribuidor local. Si no existe distribuidor local, puede contactar con Blodgett Oven Company (teléfono 0011-802-860-3700).





Instalación

Conexión de gas

Conecte el horno a una línea de gas del tipo adecuado, de acuerdo con las normas de instalación locales y nacionales.

Los hornos SG2136G tienen una potencia nominal de 17,6 kW/h (60,000 BTU/h) (63 MJ). Los hornos se preparan en fábrica para funcionar con el tipo de gas especificado en la placa de características situada en el panel lateral izquierdo del control del operario.

Cada horno está provisto de una válvula reguladora de gas, encargada de mantener una presión de gas adecuada. **Dicho bloque de válvula es esencial para el correcto funcionamiento del horno y no debe ser desmontado ni reemplazado por otro modelo sin el consentimiento de Blodgett.**

NO INSTALE UN REGULADOR ADICIONAL EN LA TOMA DEL HORNO A LA RED DE SUMINISTRO

DE GAS A NO SER QUE LA PRESIÓN DE SUMINISTRO SUPERE EL MÁXIMO ADMISIBLE.

En cualquier prueba de presión del horno, éste deberá aislarse de la línea de suministro de gas, cerrando la válvula individual de corte del horno, siempre y cuando la presión de prueba sea superior a 3,45 kPa.

En cualquier prueba de presión de la línea de suministro de gas, deberá cortarse el suministro al horno cerrando la válvula individual de corte de la línea, siempre y cuando la presión de prueba sea igual o inferior a 3,45 kPa.

Conversión del aparato a otros tipos de gas

Póngase en contacto con un proveedor de servicios cualificado para conversiones a otro tipo de gas.

Tipo de gas	Presión de entrada (mbar)	Presión quemador (mbar)	Diámetro inyector (mm)	Toma de aire (mm)	Inyector piloto (mm)	Potencia de suministro estándar kW (H _s)
G20	25	8.7	2.45	2 x 16	2 x 0,63	17,6 Gas Nat.
G25	20	13	2.45	2 x 16	2 x 0,63	17,6 Gas Nat.
G20/G25	20/25	Regulador de presión roscado a fondo	2.45*	2 x 16	2 x 0,63	17,6 Gas Nat.
G30	30/50	20	2.08	2 x 16	2 x 0,30	17,6 Butano
G31	30/37/50	25	2.08	2 x 16	2 x 0,30	17,6 Propano

NOTA: * Use con el preinyector de 3.52mm.



CABLE DE SEGURIDAD

Si el horno se monta sobre ruedas giratorias, deberá instalarse en la toma de gas un conector flexible con un diámetro interior de al menos 1,9 cm (3/4"), junto con un sistema de conexión rápida.

El cable de seguridad encargado de impedir sobretensiones en la manguera de gas (un cable grueso), que se suministra junto con el horno debe emplearse para restringir el movimiento del aparato, de manera que no se produzcan tensiones en el conector flexible. Monte el cable de seguridad según las instrucciones siguientes:

- Instale el enganche del cable de seguridad al soporte trasero izquierdo del horno. Véanse las instrucciones de instalación del enganche en la página 251.
- El cable de seguridad debe ser lo bastante corto como para evitar tensiones en el conector. En la Figura 16 se muestra el modo de ajustar su longitud.
- Con el cable de seguridad tenso debe resultar fácil insertar el conector en el sistema de conexión rápida.

El extremo del cable de seguridad que se fije a la pared debe asegurarse a un elemento sólido. NO fije, en ningún caso, el cable de seguridad a una tubería de gas o conducción eléctrica. Si lo fija a algún elemento de cemento u hormigón, utilice pernos de anclaje. En paredes de madera, utilice tornillos para madera de alta calidad y atorníllelos a las vigas.



ATENCIÓN!!

Si, por cualquier motivo, se desconecta el cable de seguridad, no olvide colocarlo de nuevo cuando devuelva el horno a su posición original.

El cable de seguridad encargado de impedir sobretensiones en la manguera de gas deberá cumplir las normas de instalación locales y nacionales. Las normas y reglamentos locales pueden variar de uno a otro. Si tiene cualquier duda acerca del correcto funcionamiento o instalación de su horno Blodgett, consulte con su distribuidor local. Si no existe distribuidor local, puede contactar con Blodgett Oven Company (teléfono 0011-802-860-3700).

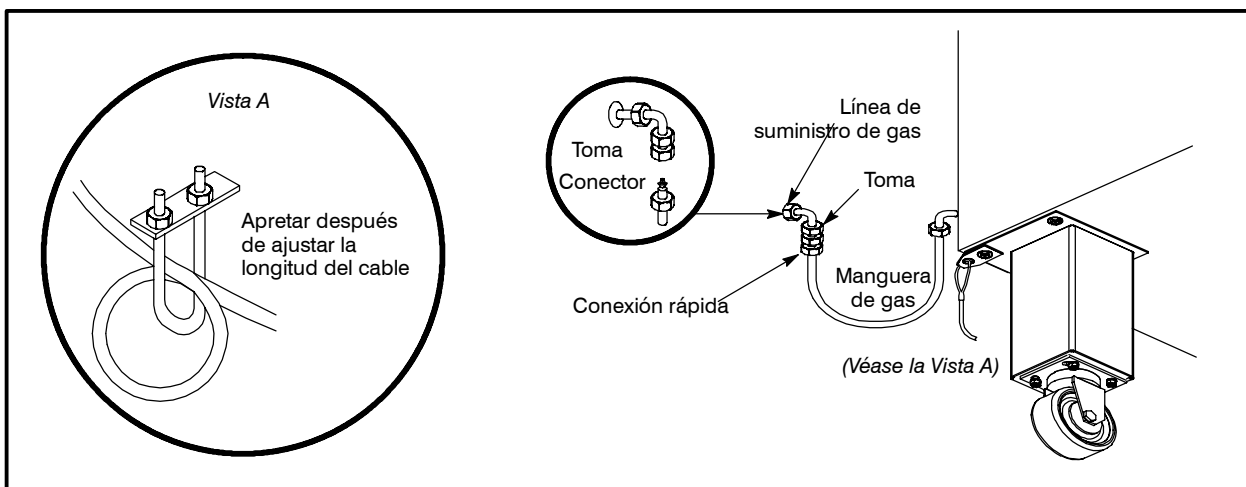


Figura 16



Instalación

Conexión eléctrica

Antes de hacer ninguna conexión eléctrica al aparato, compruebe que el suministro eléctrico disponible cumple los requisitos de tensión, intensidad y fase indicados en la placa de características.

NOTA: La conexión eléctrica sólo puede ser llevada a cabo por un instalador cualificado.

NOTA: La instalación eléctrica debe cumplir los reglamentos y normas de instalación nacionales y locales.

Se necesita un cable de seguridad que impida sobretensiones del cable de suministro. El instalador deberá colocar un casquillo en el cable de suministro que satisfaga la normativa de instalación local y nacional.

Este manual tiene adjunto un diagrama de cableado, el que está también pegado en la parte posterior del horno.

SG2136G

Los hornos SG2136G requiere un servicio de 3 conductores de 5 amp, 50Hz, 1 fase, 230VCA, que consiste de L1, neutro (o L2) y conexión a tierra. Use cables para 75°C y dimensione de acuerdo con los códigos eléctricos nacionales.

Conecte el horno a una fuente separada de 230 V, 50 Hz, empleando el cable de suministro y un enchufe o conector rígido provisto de disyuntor. El disyuntor o el enchufe debe desconectar todos los polos, incluyendo el neutro, con una separación de contacto de al menos 3 mm.

SG2136E

El SG2136E requiere un servicio de 5 conductores de 15amp, 50Hz, 3 fases, 230/400VCA, que consiste de L1, L2, L3, neutro y conexión a tierra.

Conecte el horno a una fuente separada de 230 V, 50 Hz, empleando el cable de suministro y un enchufe o conector rígido provisto de disyuntor. Si se utiliza un cable terminado en un enchufe, el aparato deberá colocarse de modo que éste resulte siempre accesible. El disyuntor o el enchufe debe desconectar todos los polos, incluyendo el neutro, con una separación de contacto de al menos 3 mm.

Conecte L1 + L2 + L3 + neutro + tierra



¡¡ADVERTENCIA!!

Un cableado incorrecto puede resultar en daños extensivos a los componentes eléctricos y posible fuego en panel de control.

BLODGETT OVEN COMPANY DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS O PÉRDIDAS SOBREVENIDOS COMO RESULTADO DE UNA INSTALACIÓN INADECUADA.



LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN ESTA SECCIÓN ESTÁ DIRIGIDA A PERSONAL OPERARIO CUALIFICADO. SE ENTIENDE POR PERSONAL CUALIFICADO A AQUELLAS PERSONAS QUE HAYAN LEÍDO ATENTAMENTE ESTE MANUAL Y QUE ESTÉN FAMILIARIZADAS CON LAS FUNCIONES DEL HORNO O TENGAN EXPERIENCIA PREVIA CON EL HORNO DESCRITO. SI RESPETA LOS PROCEDIMIENTOS INDICADOS EN ESTA SECCIÓN, OBTENDRÁ DE SU HORNO UN RENDIMIENTO ÓPTIMO Y UN SERVICIO PROLONGADO Y SIN PROBLEMAS.

Es esencial que lea con atención las instrucciones relativas a seguridad y al funcionamiento del aparato. Son la clave para el correcto funcionamiento de su horno de convección con transportador Blodgett.



CONSEJOS SOBRE SEGURIDAD

Por su seguridad, léalos antes de manejar el aparato

Qué hacer si percibe olor a gas

- NO intente encender ningún aparato.
- NO toque ningún interruptor eléctrico.
- Llame inmediatamente por teléfono a la empresa suministradora de gas.
- Si no puede contactar con la empresa suministradora de gas, llame a los bomberos.

Qué hacer en caso de corte de electricidad

- El sistema de control pasará automáticamente al modo de espera (standby). Cuando se restablezca el suministro eléctrico, pulse la tecla de ENCENDIDO/APAGADO para reiniciar el horno.
- NO manipule el horno hasta que se restablezca el suministro.
- Saque el producto de la cámara de cocción. De lo contrario, continuaría haciéndose a velocidad más lenta durante algunos minutos.

NOTA: Siempre que se produzca un corte eléctrico de cualquier tipo deje el horno en espera durante 5 minutos antes de volver a conectarlo.

Cómo efectuar una parada de emergencia

- El aparato tiene un interruptor de parada de emergencia, situado en el frente del horno. Púlselo cuando resulte preciso detener el transportador, los ventiladores o la generación de calor. **NO LO UTILICE** de forma habitual como interruptor general, porque se pueden dañar los soplantes.

Consejos generales sobre seguridad

- NO utilice ninguna herramienta para cerrar la regulación de gas. Si no es posible cerrarlo manualmente, no intente repararlo. Llame al servicio técnico.
- Si, por cualquier motivo, resulta preciso mover el horno, cierre el suministro de gas y desconecte la toma del aparato antes de retirar el cable de seguridad de la manguera de gas. Cuando vuelva a poner el horno en su posición original, coloque de nuevo el cable de seguridad.
- NO abra la tapa del armario eléctrico ni extraiga la bandeja inferior de control sin antes desconectar el horno.
- Este horno no está diseñado para mantener comida caliente. En condiciones normales, no debe funcionar a una temperatura inferior a 93°C.

Parada automática momentánea (sólo para el modelo SG2136G)

Por exigencia legal, el control de ignición debe verificar el correcto funcionamiento de sus funciones de seguridad cada 24 horas de funcionamiento en continuo. Por tanto, si el horno funciona en continuo durante 24 horas, se apagará durante 10 segundos, incluyendo los soplantes, y después volverá a conectarse. Si, durante el período de parada, se toca cualquier botón, el horno no se volverá a conectar automáticamente.



Funcionamiento

Control manual estándar

DESCRIPCIÓN DEL CONTROL MANUAL

1. PANTALLA DIGITAL. Pantalla de dos líneas. Da lectura de tiempo, temperatura y otros datos de control.
2. ENCENDIDO/APAGADO DEL HORNO (ON/STANDBY). Controla el suministro eléctrico al horno.
3. TECLA DE TEMPERATURA. Al pulsarla se puede modificar la temperatura de cocción.
4. TECLAS CON FLECHA. Al pulsarlas se modifica la temperatura y el tiempo programados que aparecen en pantalla.
5. TECLA DE TIEMPO. Al pulsarla se puede modificar el tiempo de cocción.
6. TECLA ENTER/RESET. Al pulsarla se validan los ajustes de temperatura y tiempo de cocción. También sirve para silenciar la alarma acústica, que se dispara en caso de fallo. La alarma suena cada diez segundos hasta que desaparece la causa del fallo.

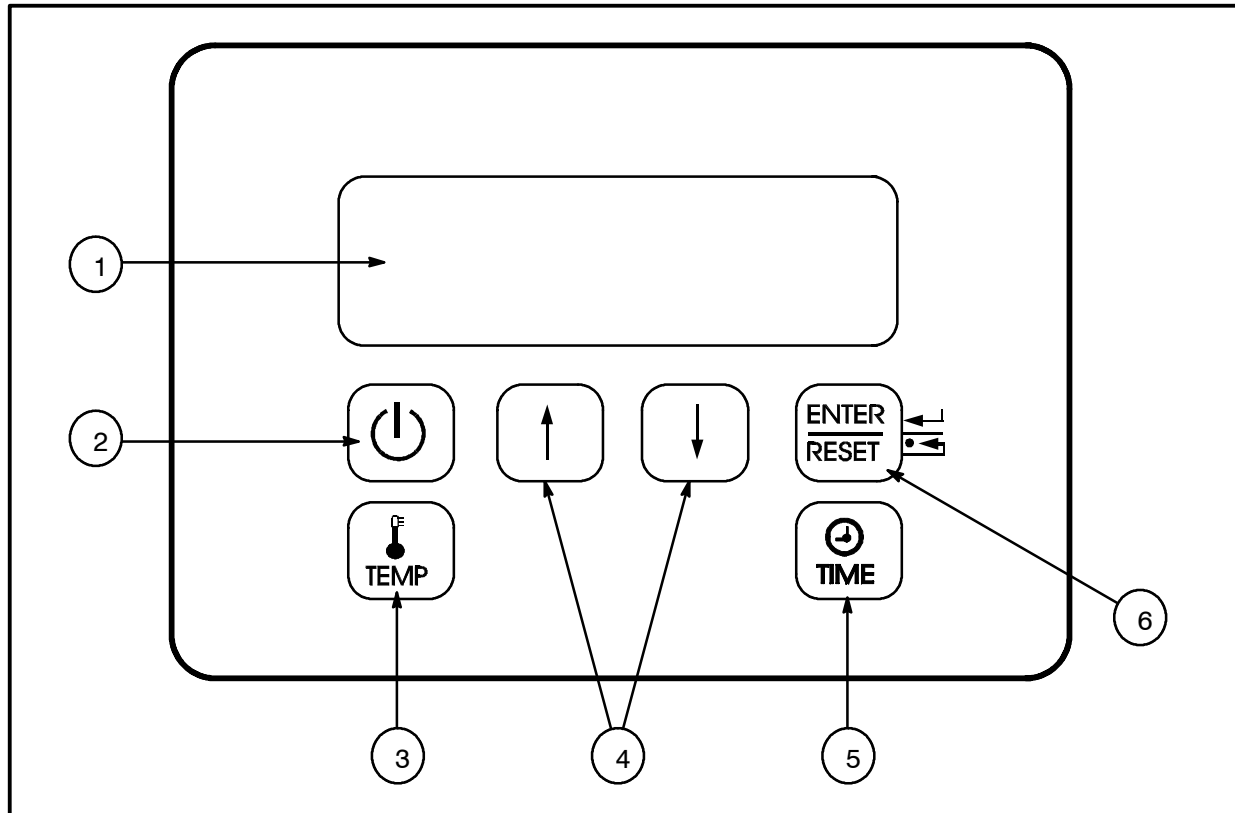


Figura 17



Control manual estándar

FUNCIONAMIENTO

NOTA: En el ejemplo siguiente se utilizan grados Fahrenheit. Si se programa en grados centígrados, en pantalla aparecerá "C" en lugar de "F".

Para encender el horno:

1. Pulse la tecla de ENCENDIDO/APAGADO del horno (2). En pantalla aparece, de forma predeterminada, el último ajuste de tiempo y temperatura utilizado.

Lectura de pantalla:

SET TEMP XXXF HEAT
COOK TIME XX:XX

NOTA: Mientras el control ordena al horno que se caliente aparece en pantalla la palabra "HEAT".

2. Los ventiladores empiezan a funcionar. El transportador empieza a moverse a una velocidad adecuada al tiempo de cocción programado. El horno se calienta hasta la temperatura programada.
3. Cuando el horno alcanza la temperatura programada, los mensajes *READY* y *SET TEMP (PREPARADO – TEMPERATURA PROGRAMADA)* parpadean alternativamente en la línea superior de la pantalla. Además, se emite una alarma acústica.

Para cambiar la temperatura de cocción:

1. Pulse la tecla de TEMPERATURA (3).

Lectura de pantalla:

SET POINT TEMP
XXXX

2. Pulse las teclas con FLECHA (4) hasta que en pantalla aparezca la temperatura deseada.
3. Pulse la tecla ENTER (6) para validar la temperatura de cocción programada.

Para cambiar el tiempo de cocción:

1. Pulse la tecla de TIEMPO (5).

Lectura de pantalla:

SET COOK TIME
XX:XX

2. Pulse las teclas con FLECHA (4) hasta que en pantalla aparezca la temperatura deseada.
3. Pulse la tecla ENTER (6) para validar el tiempo de cocción programado.

Para ver la temperatura actual del horno:

1. Pulse simultáneamente las dos teclas con FLECHA (4).

Lectura de pantalla:

TEMP XXXF
DOWN – EXIT

2. Pulse la tecla con una flecha descendente para que la pantalla vuelva a mostrar el tiempo y la temperatura programados.

Para apagar el horno:

1. Pulse la tecla de ENCENDIDO/APAGADO del horno (2). El horno dispone de un sistema de refrigeración encargado de proteger el cojinete y el eje del motor. Así, el motor (o motores) de los soplantes funcionan con independencia del estado del controlador. Los soplantes continúan funcionando hasta que el horno se enfría lo suficiente.



Funcionamiento

Control por menú programable

DESCRIPCIÓN DEL CONTROL POR MENÚ

1. PANTALLA DIGITAL. Pantalla de dos líneas. Da lectura de tiempo, temperatura y otros datos de control.
2. ENCENDIDO/APAGADO DEL HORNO (ON/STANDBY). Controla el suministro eléctrico al horno.
3. TECLAS CON FLECHA. Al pulsarlas se modifica la temperatura y el tiempo programados que aparecen en pantalla. También sirve para desplazarse por los menús durante la programación.
4. TECLAS DE MENÚ. Teclas para programar procesos de cocción. Permiten almacenar hasta cuatro ajustes diferentes de tiempo y temperatura.
5. TECLA ENTER/RESET. Al pulsarla se validan los ajustes de temperatura y tiempo de cocción. También sirve para silenciar la alarma acústica, que se dispara en caso de fallo. La alarma suena cada diez segundos hasta que desaparece la causa del fallo.

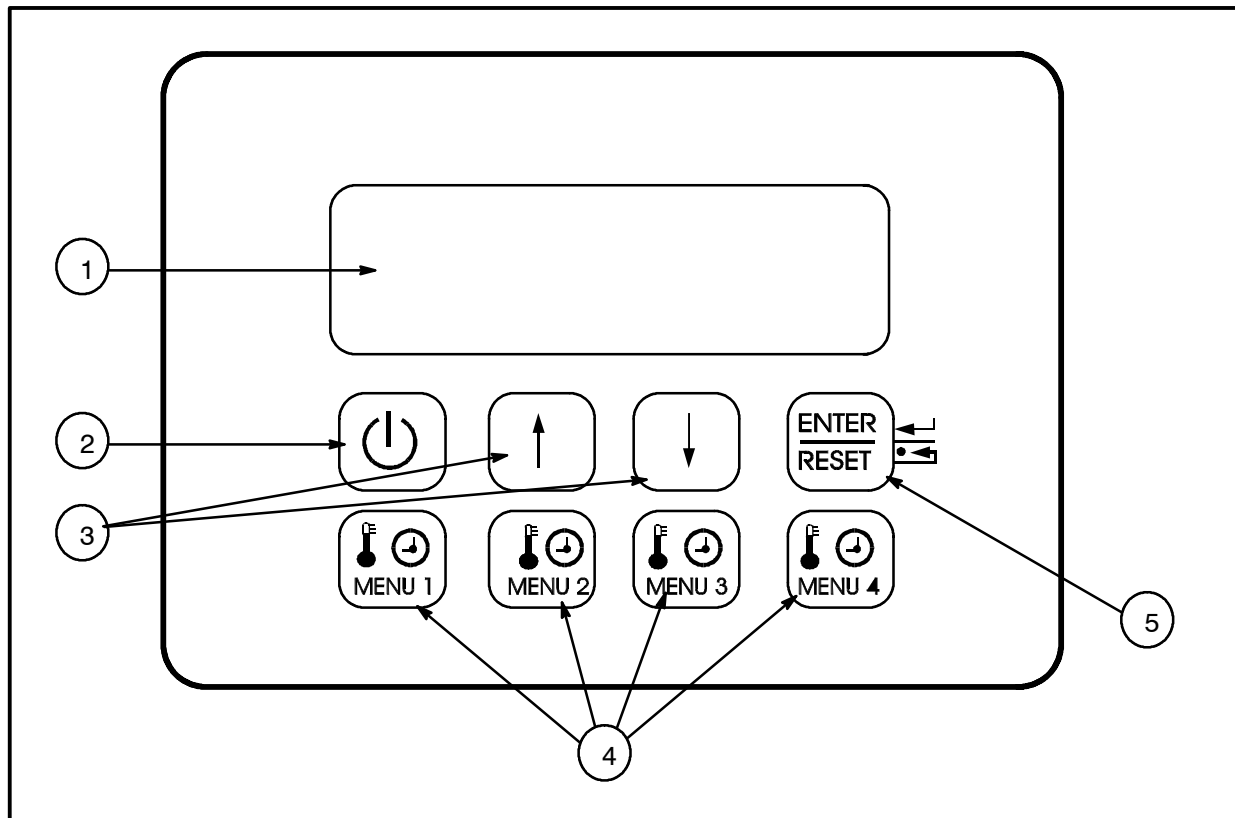


Figura 18



Control por menú programable

PROGRAMACIÓN DE MENÚS

NOTA: En el ejemplo siguiente se utilizan grados Fahrenheit. Si se programa en grados centígrados, en pantalla aparecerá "C" en lugar de "F".

Para acceder al modo de programación:

1. Con el horno apagado, mantenga pulsadas simultáneamente la tecla ENTER/RESET (3) y la tecla con una FLECHA ASCENDENTE (5) durante unos 3 segundos.

Lectura de pantalla:

ACCESS CODE
000

2. Mantenga pulsada la tecla con FLECHA ASCENDENTE (3) hasta que en la línea inferior de la pantalla aparezca el mensaje 111 (código de acceso).
3. Pulse la tecla ENTER/RESET (5) para entrar en el modo de programación.

Para programar las teclas de menú:

1. En pantalla aparecerá la lectura:

SELECT MENU KEY
MENU 1, 2, 3, OR 4

2. Pulse la tecla de MENÚ (4) que desee programar.

NOTA: En este ejemplo se programará la tecla de menú 1.

3. Lectura de pantalla:

MENU-1 SELECT TEMP
XXX F PRESS ENTER

Introduzca la temperatura de cocción deseada mediante las teclas con FLECHA (3).

Pulse la tecla ENTER (5) para grabar la nueva temperatura de cocción.

4. Lectura de pantalla:

MENU-1 COOK TIME
XX:XX PRESS ENTER

Introduzca el tiempo de cocción deseado mediante las teclas con FLECHA (3).

Pulse la tecla ENTER (5) para grabar el nuevo tiempo de cocción.

5. La pantalla parpadeará, con el mensaje siguiente:

MENU-1
PROGRAM DONE

Para salir del modo de programación:

1. Mantenga pulsadas simultáneamente la tecla ENTER/RESET (3) y la tecla con una FLECHA ASCENDENTE (5) durante unos 3 segundos

NOTA: Si en un tiempo de 60 segundos no se pulsa ninguna tecla, el control sale automáticamente del modo de programación.



Funcionamiento

Control por menú programable

FUNCIONAMIENTO

1. Pulse la tecla de ENCENDIDO/APAGADO del horno (2). El control toma como valores predeterminados los últimos ajustes de tiempo y temperatura utilizados.

En pantalla aparecerá la lectura:

M-X TEMP XXXF HEAT
COOK TIME XX:XX

NOTA: Mientras el control ordena al horno que se caliente aparece en pantalla la palabra "HEAT".

2. Pulse la tecla de MENÚ (4).
3. Los ventiladores empiezan a funcionar. El transportador empieza a moverse a una velocidad adecuada al tiempo de cocción programado. El horno se calienta hasta la temperatura programada.
4. Cuando el horno alcanza la temperatura programada, los mensajes *READY* y *SET TEMP (PREPARADO – TEMPERATURA PROGRAMADA)* parpadean alternativamente en la línea superior de la pantalla. Además, se emite una alarma acústica. El transportador empieza a moverse a la velocidad adecuada al tiempo de cocción programado. El horno se calienta hasta la temperatura programada.

NOTA: Para modificar la temperatura y el tiempo de cocción programados pulse cualquier otra de las teclas de menú.

Para ver la temperatura actual del horno:

1. Pulse simultáneamente las dos teclas con FLECHA (4).

Lectura de pantalla:

XXXX
DOWN – EXIT

2. Pulse la tecla con una flecha descendente para que la pantalla vuelva a mostrar el tiempo y la temperatura programados.

Para apagar el horno:

1. Pulse la tecla de ENCENDIDO/APAGADO del horno (2). El horno dispone de un sistema de refrigeración encargado de proteger el cojinete y el eje del motor. Así, el motor (o motores) de los soplantes funcionan con independencia del estado del controlador. Los soplantes continúan funcionando hasta que el horno se enfría lo suficiente.



Ajustes de cocción del horno

Para obtener resultados de buena calidad con su horno de convección con transportador Blodgett es esencial una buena combinación de tiempo en el transportador, temperatura del horno y circulación de aire. Siga las instrucciones siguientes para ajustar el tiempo de permanencia sobre la banda y la temperatura del aparato. Para cualquier consulta relativa a otros ajustes del horno, contacte con su representante local de Blodgett.

VELOCIDAD DEL TRANSPORTADOR Y TEMPERATURA DEL HORNO

La velocidad de la banda transportadora (o, lo que es lo mismo, el tiempo de cocción) y la temperatura del horno son las dos variables que se emplean para ajustar el horno a las necesidades de cada producto específico. Para determinar la temperatura y el tiempo de cocción óptimos, le recomendamos que, durante varios usos del horno, fije una de las variables y haga pequeños cambios en la otra. Por ejemplo, si la temperatura del horno es de 238°C y la velocidad de la banda de 7 minutos y, cocinando una pizza, no consigue que se dore lo suficiente, aumente la temperatura a 246°C y mantenga la misma velocidad de banda. Por el contrario, si el centro de la pizza no se termina de hacer, mantenga la temperatura del horno y aumente el tiempo de cocción a 7 minutos 30 segundos. En general, aumente la temperatura cuando desee que los productos se doren más y el tiempo de cocción cuando desee que queden más hechos.

TEMPERATURA DE LOS PRODUCTOS COCINADOS

La temperatura interna de los productos cocinados debe medirse en cuanto salen de la cámara de cocción del horno, para garantizar que sea segura. Para las pizzas, la temperatura interna debe ser superior a 74°C. La temperatura mínima de salida varía de un alimento a otro.

AJUSTE DE LA CIRCULACIÓN DE AIRE

Coloque los paneles de ajuste de la altura de entrada y salida de productos a la altura mínima que permitan los alimentos. Cuanto más bajos estén los paneles, menos aire caliente escapará por las aberturas de la cámara.

A menudo, las graduaciones ideales del horno pueden efectuarse sin efectuar ningún cambio a las placas de aire. Las configuraciones del horno no deben modificarse a menos que se haya determinado que los ajustes de tiempo y temperatura del horno no han sido exitosos.

Para adaptar el horno a las necesidades de productos particulares puede ser preciso hacer ajustes en la circulación de aire. La placa de distribución de aire, situada en la parte superior de la cámara de cocción, tiene filas de orificios que pueden cubrirse mediante láminas de bloqueo. Dichas láminas se ajustan fácilmente, regulando la circulación de aire en función de las necesidades. Para ajustar las láminas de bloqueo, siga las instrucciones siguientes. Véase la Figura 19.

1. Compruebe que el horno esté apagado y completamente frío.
2. Abra la puerta frontal de acceso.
3. Deslice las placas de aire hacia afuera desde el interior del horno.
4. Extraiga los tornillos, arandelas y arandelas de seguridad que fijan la placa bloqueadora a la placa de aire.
5. Ajuste las láminas.
6. Vuelva a colocar los tornillos, arandelas y arandelas de seguridad para asegurar bien las placas bloqueadoras en sus nuevas ubicaciones. Dibuje la configuración final de la placa de aire para referencia futura.
7. Vuelva a instalar la placa de distribución de aire y cierre la puerta frontal de acceso.

NOTA: Si procede, para obtener el resultado deseado se pueden dejar una o dos láminas de bloqueo sin montar.

Algunos ejemplos de ajuste de la circulación de aire:

NOTA: La primera mitad del horno afecta sobre todo a la cocción inicial del producto. En la segunda mitad, el producto se dora más o menos.



Funcionamiento

Ajustes de cocción del horno

- Ejemplo 1: la temperatura y el tiempo de cocción son adecuados, pero se desea que el producto se dore más por arriba. Descubra una fila de orificios cerca de la salida del horno, moviendo la lámina de bloqueo adecuada.
- Ejemplo 2: La base de la pizza tiene un dorado satisfactorio, pero la parte superior queda demasiado oscura. Cubra algunas filas de orificios hacia la salida del horno para reducir el dorado final.
- El centro de la pizza queda crudo y los ingredientes no acaban de hacerse. Descubra algunas filas de orificios hacia la entrada del horno y cierre algunas hacia la salida.

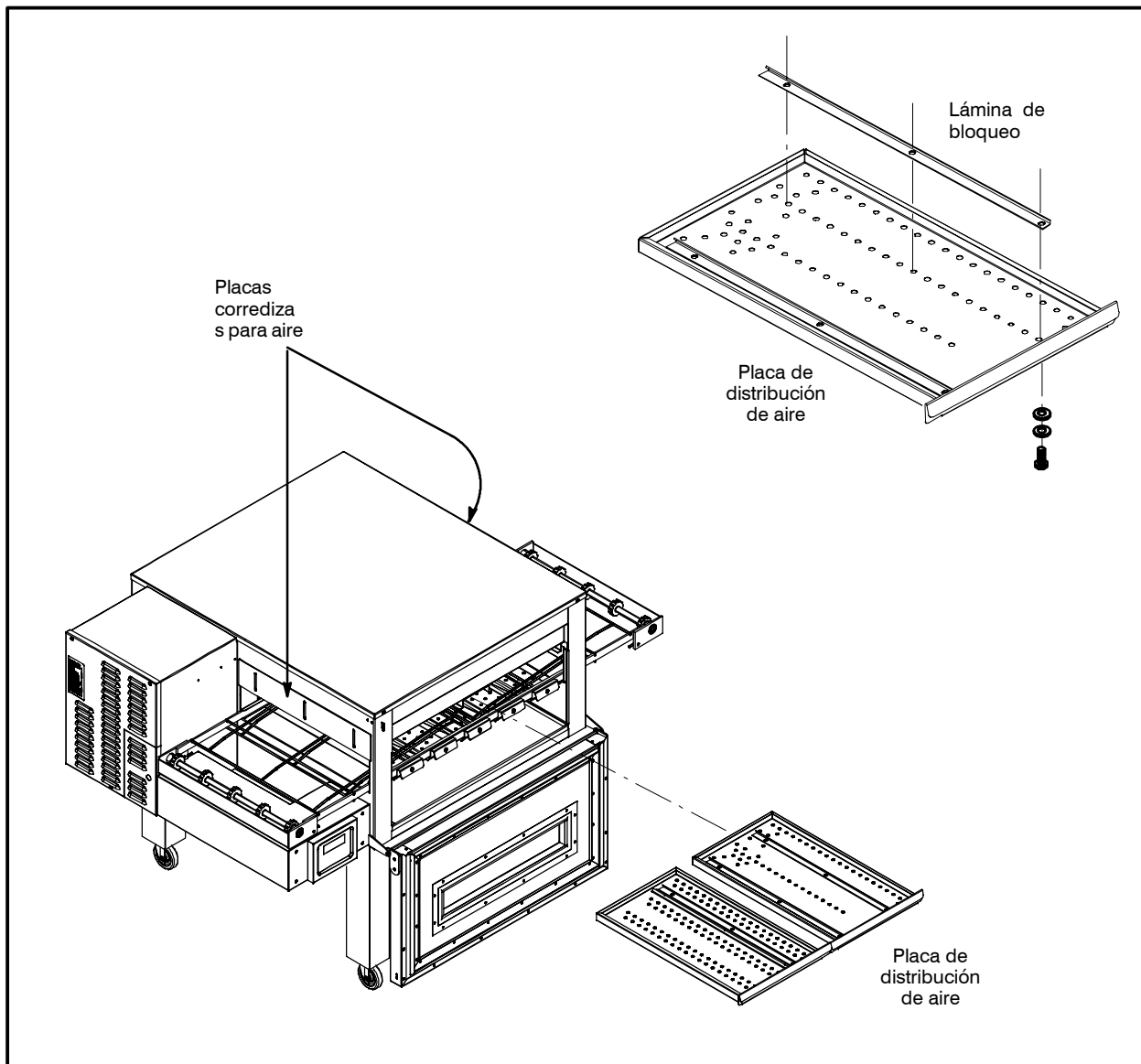


Figura 19



ATENCIÓN!!

Antes de cualquier labor de limpieza o mantenimiento del horno, desconecte el suministro eléctrico.



ATENCIÓN!!

Si resulta preciso mover el horno, cierre el suministro de gas y desconecte la toma del aparato antes de retirar el cable de seguridad contra sobretensión de la manguera de gas. Cuando vuelva a poner el horno en su posición original, coloque de nuevo el cable de seguridad.

Para un rendimiento satisfactorio del horno siga el programa recomendado de limpieza.

DIARIAMENTE

1. Limpie la banda transportadora con un cepillo metálico, dejando que todos los residuos que arranque caigan a las bandejas colectoras.
2. Vacíe y limpie las bandejas para migas. Use una mezcla de agua caliente y detergente. Enjuague con agua limpia.
3. Compruebe que los ventiladores de refrigeración funcionan. El aparato debe expulsar aire caliente por:
 - Los respiraderos situados en el panel derecho, hacia atrás.
 - y los orificios perforados en el fondo del túnel en las unidades de control integral.

CADA TRES MESES

1. Cepille y limpie las guardas de los ventiladores enfriadores, la lumbrera de toma de la caja de control y los orificios de ventilación posteriores.

CADA SEIS MESES

1. Desconecte el cable eléctrico del horno y las conexiones de gas.
2. Desmonte las bandejas colectoras y el tope de productos del extremo del horno. Véase la página 258.
3. Extraiga la banda transportadora como sigue:

- a.) Use una pinza de punta de aguja para extraer los eslabones principales de la banda transportadora. Vea la página 257.
 - b.) Extraiga los tensionadores de la banda del extremo de salida del horno.
 - c.) Extraiga la banda por uno de sus extremos. Asegúrese de enrollarla tal y como se indica en la Figura 20. De lo contrario, quedará del revés cuando vuelva a instalarla.
4. Extraiga el soporte del lado de transmisión de la banda transportadora como sigue:
 5. Remove the drive side conveyor support as follows:
 - a.) Extraiga la clavija localizadora de la banda transportadora que asegura el conjunto de la banda transportadora a la ménsula de misma. La clavija está ubicada debajo de la correa impulsora, detrás de la puerta de acceso de la caja eléctrica.
 - b.) Empuje el conjunto de la banda transportadora hacia adentro para aflojar la correa impulsora. Extraiga la correa impulsora de la polea de la banda transportadora. Si no puede empujar el conjunto, afloje las monturas del motor.
 6. Baje el panel de acceso. Extraiga las placas de aire y las boquillas.
 7. Limpie los componentes del horno como sigue:
 - a.) Sumerja la banda transportadora en una mezcla de agua caliente y detergente en una pileta de 3 compartimientos o recipiente grande. Mantenga la banda transportadora enrollada al limpiar. Enjuague bien y permita que gotee hasta que se seque antes de instalar.
 - b.) Limpie los soportes de la banda transportadora, las fuentes para migas, los toques del producto, boquillas, y placas de aire con una mezcla de agua caliente y detergente. Enjuague con agua limpia. Para una limpieza difícil, use un desgrasador de servicio pesado o limpiador de horno que sea seguro para aluminio.



Mantenimiento

Limpeza

- c.) Limpie el interior del horno con un limpiador múltiple que sea seguro para aluminio.
8. Mueva el horno y limpie debajo de la unidad. Sea cuidadoso en no dañar la manguera de gas del horno o los cordones eléctricos al mover.
9. Vuelva a ensamblar el horno.

CADA 12 MESES

Un empleado del servicio técnico autorizado por el fabricante debe:

1. Abrir el cajetín de control y limpiar su interior.
2. Comprobar y apretar todas las conexiones eléctricas.
3. Inspeccione por desgaste las escobillas del motor de engranajes de CC.
4. Comprobar la limpieza, lubricación y alineación de la cadena de transmisión del transportador.

Si necesita servicios de mantenimiento, contacte con su proveedor local de servicios de mantenimiento, con un representante del fabricante o con Blodgett Oven Company.

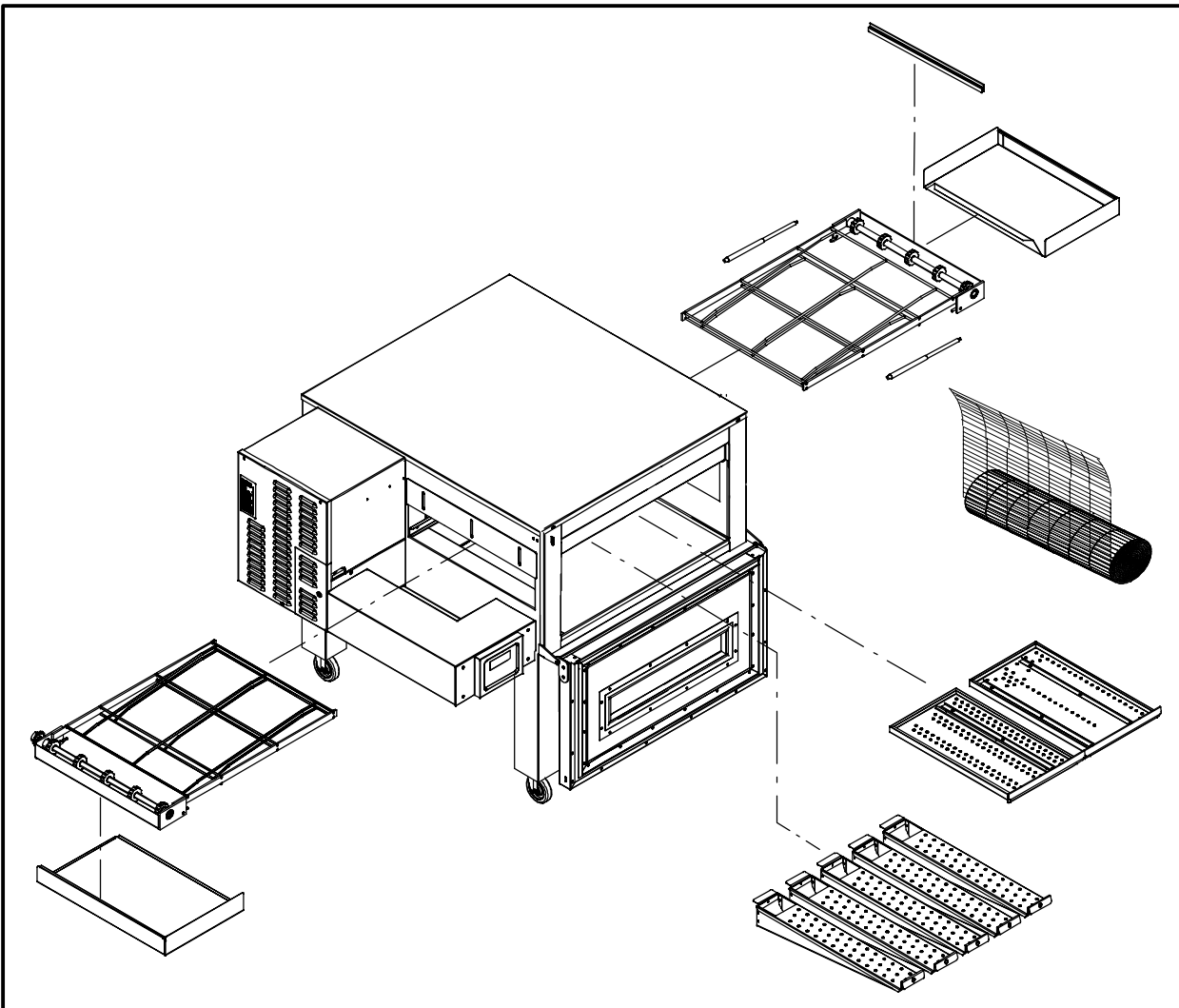


Figura 20



Solución de problemas

POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN RECOMENDADA
<p>SÍNTOMA: La pantalla del control de funcionamiento está en blanco y el horno no recibe tensión.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • La base de enchufe no recibe tensión (instalaciones nuevas). • El horno no está enchufado a la red. • No se ha oprimido el botón de parada de emergencia (horno de control remoto solamente). • Se ha fundido algún fusible. • Se ha disparado el disyuntor interno de la fuente de alimentación de 24 VCC. • Avería en la fuente de alimentación de 24 VCC 	<ul style="list-style-type: none"> • Un técnico cualificado debe comprobar si la base de enchufe recibe o no tensión. • Compruebe que el cable de alimentación del horno esté enchufado. • Pulse de nuevo el botón para desbloquear la parada de emergencia. • Desconecte el cable de alimentación del horno. Compruebe los fusibles de 5 A situados detrás de la puerta del armario eléctrico. Si están fundidos, llame al servicio técnico. • Desenchufe el cable de alimentación del horno. Espere 15 minutos, compruebe los fusibles y vuelva a conectarlo. • *
<p>SÍNTOMA: El transportador no avanza o se detiene. En pantalla aparece el mensaje <i>MOTOR FAULT – CALL SERVICE (FALLO DEL MOTOR, LLAME AL SERVICIO TÉCNICO)</i>.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • La banda se ha enganchado a algún elemento del horno. • Banda sobrecargada. • Avería del motor de impulsión del transportador. • Avería del controlador del motor de impulsión. 	<ul style="list-style-type: none"> • Apague el horno y desenganche la banda. • Descárguela de producto hasta que empiece a moverse. Llame al servicio técnico. • * • *
<p>SÍNTOMA: Con el horno encendido, la pantalla del control del operario está en blanco.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Se ha aflojado la conexión situada en la trasera del control de funcionamiento. El horno sigue funcionando y responde a las condiciones de fallo, pero el control no funciona. 	<ul style="list-style-type: none"> • Hornos SG3240G: cierre la válvula manual de gas. Cuando el horno se haya enfriado, desenchúfelo. Llame al servicio técnico. • Hornos SG3240E: pulse el botón de parada de emergencia y llame al servicio técnico.
<p>* indica una operación complicada que sólo puede ser llevada a cabo por personal cualificado. Se recomienda, no obstante, que sea el servicio técnico local de Blodgett y no el propietario quien realice todas las reparaciones y ajustes necesarios. Blodgett declina toda responsabilidad por los daños derivados de reparaciones efectuadas por personal no cualificado.</p>	



ATENCIÓN!!

Desconecte siempre el suministro eléctrico antes de cualquier operación de limpieza o mantenimiento.



POR FAVOR!!

Anote con exactitud cualquier mensaje de error que aparezca en el control de funcionamiento. Informe de todos los mensajes de error.



Mantenimiento

Solución de problemas

POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN RECOMENDADA
<p>SÍNTOMA: El quemador no prende (SG3240G) o los elementos radiantes no se calientan (SG3240E).</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • El control está desconectado • La temperatura programada es inferior a la ambiental. • No funciona el motor (o motores) del soplante de convección. Mensaje: <i>BLOWER FAULT – CALL SERVICE (FALLO DEL SOPLANTE, LLAME AL SERVICIO TÉCNICO)</i>. • Se ha fundido algún fusible. • Está oprimido el botón de parada de emergencia (horno de control remoto solamente). <p>Sólo para hornos SG3240G</p> <ul style="list-style-type: none"> • La válvula manual de gas está cerrada. • No funciona el motor del soplante de combustión. Mensaje: <i>COMBUSTION BLWR FAIL – CALL SERVICE (FALLO DEL SOPLANTE DE COMBUSTIÓN, LLAME AL SERVICIO TÉCNICO)</i>. • El presóstato del soplante de combustión está averiado o mal ajustado. Mensaje: <i>COMB PS FAULT – CALL SERVICE (FALLO DEL PS DE COMBUSTIÓN, LLAME AL SERVICIO TÉCNICO)</i>. • El quemador no se enciende correctamente o la llama se apaga. Mensaje <i>IGNITION ALARM – PRESS RESET (ALARMA DE IGNICIÓN, PULSE RESET)</i>, o <i>NO FLAME SENSE – RESET OR CALL SERVICE (NO SE DETECTA LLAMA, REINICIE O LLAME AL SERVICIO TÉCNICO)</i>. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pulse la tecla de ENCENDIDO/APAGADO. • Ajuste el horno a la temperatura deseada, siguiendo las instrucciones de la sección “Funcionamiento”, página 267. • * • Desenchufe el cable de alimentación del horno (SG3240E) y compruebe los fusibles. Llame al servicio técnico en caso necesario. • Pulse de nuevo el botón para desbloquear la parada de emergencia. • Ábrala. • * • * • Pulse el botón de reset, situado en la bandeja de control del armario eléctrico, a la derecha de los indicadores luminosos. Llame al servicio técnico en caso necesario.

* indica una operación complicada que sólo puede ser llevada a cabo por personal cualificado. Se recomienda, no obstante, que sea el servicio técnico local de Blodgett y no el propietario quien realice todas las reparaciones y ajustes necesarios. Blodgett declina toda responsabilidad por los daños derivados de reparaciones efectuadas por personal no cualificado.



Solución de problemas

POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN RECOMENDADA
<p>SÍNTOMA: El horno no alcanza la temperatura deseada.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • La presión de gas en la tubería del aparato es demasiado baja (SG3240G). • La presión de red del gas es demasiado baja (SG3240G) • No funciona el motor (o motores) de los soplantes de convección. • Se ha fundido algún fusible. • Está oprimido el botón de parada de emergencia (horno de control remoto solamente). • Fallo del relé de algún elemento radiante (SG3240E). • Se ha quemado algún elemento radiante (SG3240E). • El limitador de temperatura se ha disparado (abierto) o averiado, o está mal ajustado. Mensaje: <i>HI LIMIT TRIP – RESET EGO</i>. • Llame al servicio técnico en caso necesario. Problema interno de control. 	<ul style="list-style-type: none"> • * • Contacte con la empresa distribuidora de gas. • * • Desenchufe el cable de alimentación del horno y compruebe los fusibles (SG3240E). Llame al servicio técnico en caso necesario. • Pulse de nuevo el botón para desbloquear la parada de emergencia. • * • * • Pulse el botón de reset EGO (rojo), situado en la trasera del armario eléctrico). • *
<p>SÍNTOMA: Funcionamiento errático del quemador (SG3240G)</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • El conmutador de presión neumática está mal ajustado. El sonido de alarma y la pantalla indican la falla de uno de los dos sopladores. • Presión de gas demasiado baja en la tubería del aparato. • La presión de suministro de gas al horno es inadecuada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Anote el mensaje de pantalla que aparezca cuando se produzca el problema y llame al servicio técnico. • * • Contacte con la empresa distribuidora de gas.
<p>* indica una operación complicada que sólo puede ser llevada a cabo por personal cualificado. Se recomienda, no obstante, que sea el servicio técnico local de Blodgett y no el propietario quien realice todas las reparaciones y ajustes necesarios. Blodgett declina toda responsabilidad por los daños derivados de reparaciones efectuadas por personal no cualificado.</p>	



Mantenimiento

Solución de problemas

POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN RECOMENDADA
SÍNTOMA: Aparece el mensaje <i>BLOWER ZONE HOT – CHECK HOOD/LOUVERS (CALOR EN LA ZONA DE SOPLANTES. REVISE LA CAMPANA Y LOS RESPIRADEROS)</i> .	
<ul style="list-style-type: none">• La extracción de la campana se ha detenido o ralentizado.• Los respiraderos están sucios u obstruidos, e impiden el paso del aire de refrigeración.• La sonda RTD del compartimiento del soplador, es defectuosa.	<ul style="list-style-type: none">• Compruebe el funcionamiento de la campana.• Compruebe si sale aire por los respiraderos situados en la parte trasera del lateral derecho del horno. Si no sale nada, llame al servicio técnico. Si sale poco aire, limpie los respiraderos según se indica en la página 273.• *
SÍNTOMA: Aparece el mensaje <i>BLOWER ZONE OVERTEMP – CALL SERVICE (TEMPERATURA EXCESIVA EN LA ZONA DE SOPLANTES, LLAME AL SERVICIO TÉCNICO)</i> .	
<ul style="list-style-type: none">• La extracción de la campana se ha detenido o ralentizado.• Se ha detenido el ventilador del compartimiento de soplantes, o los respiraderos están sucios u obstruidos, e impiden el paso del aire de refrigeración.• La sonda RTD del compartimiento del soplador, es defectuosa.	<ul style="list-style-type: none">• Compruebe el funcionamiento de la campana.• Compruebe si sale aire por los respiraderos situados en la parte trasera del lateral derecho del horno. Si no sale nada, llame al servicio técnico. Si sale poco aire, limpie los respiraderos según se indica en la página 273.• *
SÍNTOMA: Aparece el mensaje <i>FAULT – CHECK PROBE (AVERÍA, COMPRUEBE EL SENSOR)</i> .	
<ul style="list-style-type: none">• Los cables del sensor están sueltos en el control.• El sensor está derivado o tiene un cortocircuito.	<ul style="list-style-type: none">• *• Anote el mensaje de pantalla que aparezca cuando se produzca el problema y llame al servicio técnico.

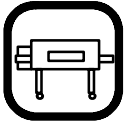
* indica una operación complicada que sólo puede ser llevada a cabo por personal cualificado. Se recomienda, no obstante, que sea el servicio técnico local de Blodgett y no el propietario quien realice todas las reparaciones y ajustes necesarios. Blodgett declina toda responsabilidad por los daños derivados de reparaciones efectuadas por personal no cualificado.



ATENCIÓN!!

Desconecte siempre el suministro eléctrico antes de cualquier operación de limpieza o mantenimiento.

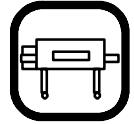
**SG2136Serien
Tunnelugn
Användarhandbok**



Introduktion

Ugnsspecifikationer

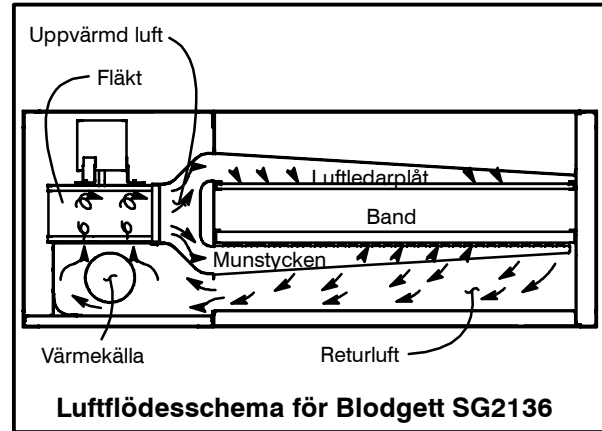
SPECIFIKATIONER	SG2136G/AA	SG2136E/AA
Bandbredd	53 cm (21")	
Längd, beredningszon	36" (91 cm)	
Beredningsyta	49 m ² (5.25 sq. ft.)	
Mått (en sektion)	162.5 cm x 1111 cm x 50.8 cm (64" x 43.75" x 20")	
Driftstemperaturintervall	200-600°F (93-315°C)	
Frigångshöjd	8.3 cm (3.25")	
Max värmeförsel	60,000 BTU/Hr. (17.6 kW) (63 MJ)	15kW
Nätanslutning	230VAC, 1 fas, 50Hz, 5 A, 2 ledare plus jord	230/400VAC, 3 fas, 50Hz, 15 A, 4 ledare plus jord (L1, L2, L3, N, GND)
Gastillförsel	Se tabell sid. 297.	Ingen
Gasanslutning	1.9 cm (3/4") NPT	Ingen



Beskrivning av ugnen och dess komponenter

Matberedning i en tunnelugn skiljer sig från tillagning i annan modell av ugn då en fläkt konstant återcirkulerar uppvärmd luft över produkten. Luftströmmarna för bort det lager av kall luft som omger produkten, vilket gör att värmen snabbare penetrerar det som skall beredas. Resultatet är en produkt av hög kvalitet med kortare beredningstid vid en lägre temperatur.

Denna blodgett tunnelugn representerar den senaste tekniken avseende energisnålhet, tillförlitlighet och enkelt handhavande. Värme som normalt går förlorad återcirkuleras i beredningskammaren, vilket resulterar i avsevärt minskad energiförbrukning, en svalare köksmiljö och förbättrad ugnsprestanda.



Figur 1

Transportband – rostfritt, ledat transportband som för produkten genom ugnen.

Huvudlänkar transportband – tillåter lätt avläggande av transportband för genomgripande underhåll och rengöring. Identifieras genom att lokalisera dubbla mellanrum mellan ordinarie länkar på bandet.

Bandställning (driv & tomgångssida) – placerade på ugnens båda sidor. Drivsidans stöd driver transportbandet.

Bandspännare – upprätthåller spänning av transportbandet.

Elbox – innehåller elektriska komponenter, kablage, kylfläktar, drivmotor och drivrem.

Drivmotor – driver transportbandet. Placerad inuti elboxen.

Drivrem – överför kraft från drivmotorn till transportörens drivaxel. Placerad inuti elboxen.

Beredningskammare – produkterna passerar genom beredningskammaren på bandet.

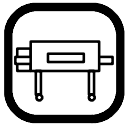
Munstycken – fördelar uppvärmd luft från beredningskammarens nederdel. Munstyckena är placerade under bandet i ugnen.

Smulplåtar – fångar upp smulor från produkterna på bandet. Placerade under transportbandet vid bågge ändrar av beredningskammaren.

Främre dörr – kan öppnas för införande av extra produkt.

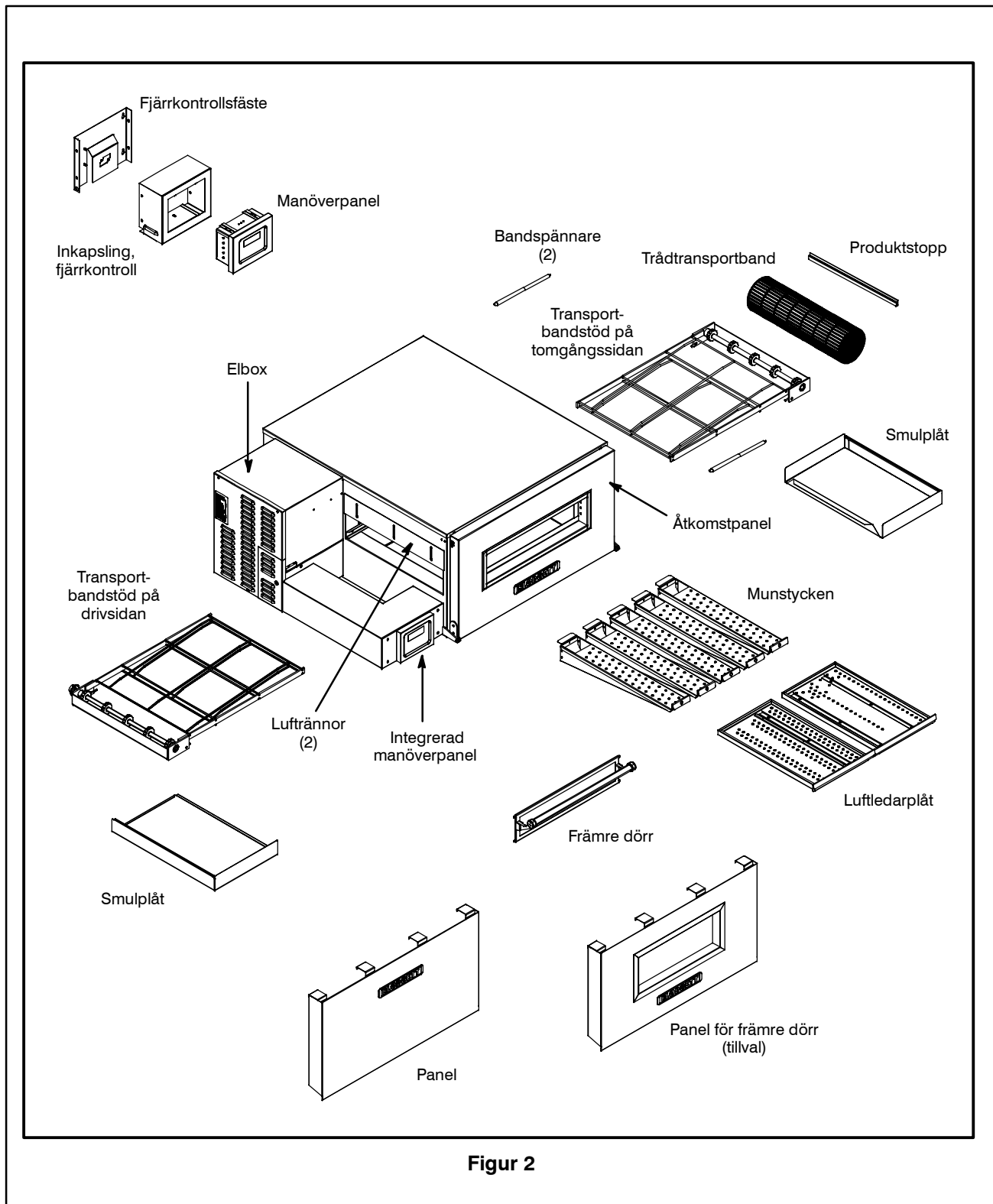
Luftledarplåtar (2, på driv- och tomgångssidan) – fördelar upphettad luft till beredningskammarens övre del. Placerad inuti ugnen överst i beredningskammaren.

Nödströmbrytare – på ugnar med fjärrstyrning, gör att användare kan slå av ugnen och transportbandet i nödfall. **Använd inte för allmänt stopp; fläktar och ugnen kan bli skadade.**



Introduktion

Beskrivning av ugnen och dess komponenter



Figur 2



Samtliga Blodgett ugnar fraktas i lådor för att undvika skador. Vid leverans av din nya ugn:

- Kontrollera om lådan har externa skador. Eventuell skada skall antecknas på leveranskvittot och måste vara undertecknat av chauffören.
- Packa upp ugnen och kontrollera om skada finns. Fraktbolag accepterar anmälan om dold skada om detta meddelas inom 15 dagar från leverans, samt om leveransförpackningen finns kvar.

Beskrivning av delar	Antal
Huvuddel, ugn	1
Vänster bandställning	1**
Höger bandställning	1**
Luftledarplåt	2**
Bandspännare	2
Trådtransportband på rulle	1**
Smulplåtar	2
Munstycke	5**
Åtkomstpanelsenhet	1
Produktstopp	1

Blodgett Oven Company kan inte hållas ansvarig för förlust eller skada som uppstått vid frakt. Speditören har fullt ansvar för leveransen. Vi är däremot beredda att assistera er vid ett eventuellt krav.

Ugnen kan nu flyttas till installationsplatsen. Kontrollera följande lista mot Figur 2 opå sidan 282 för att säkerställa att samtliga delar finns.

Beskrivning av delar	Antal
Förpackning innehållande: inre och yttre huvudlänkar för transportband	1*
Extradel, trådtransportband	1*
Användarhandbok	1*
Stapelsats (tillval): 1 för dubbelmonterade enheter 2 för trippelmonterade enheter	1,2*
Fjärrkontroll (tillval) (visning och användargränssnitt)	1
Fjärrkontrollkablar (tillval)	1*
Panel (tillval)	1

OBS! * Visas ej.

**Kan levereras installerad



Installation

Ugnsplacering och Ventilation

UGNSPLACERING

En välplanerad och korrekt placering av din ugn kommer att resultera i en långvarig användarvänlighet och tillfredsställande drift.

Följande frigångsmått måste upprätthållas mellan ugn och brännbar såväl som icke brännbar del av byggnad.

- Ugnssida vänster/elbox – 15,2 cm (6")
- Baksida – 0 cm (0")

Följande frigångsmått måste finnas för service och underhåll.

- Ugnssida vänster – 97 cm (38")
- Baksida – 71 cm (28")

OBS! På gasmodellerna kan rutinservice normalt utföras inom den begränsade räckvidden av gasslangen. Om ugnen måste flyttas ytterligare bort från väggen måste gasen först stängas av och slangen kopplas ur. Anslut igen efter det att ugnen ställts på ordinarie plats.

Det är viktigt att tillfredsställande lufttillförsel kan upprätthållas för att tillse tillräcklig mängd med förbrännings- och ventilationsluft.

- Placera ugnen i en dragfri miljö.
- Tillse att allt brännbart material såsom papper, papp samt brännbara vätskor hålls väl undan från ugnen.
- Placera inte ugnen på en upphöjning och anslut den inte mot en vägg. Detta skulle begränsa luftflödet och förhindra riktig ventilation till fläktmotorerna. Detta tillstånd måste rättas till för att förhindra permanent skada på ugnen.

VENTILATION

Ett mekaniskt ventilationssystem krävs för att avlägsna överflödigt värme och ånga. För gasmodeller krävs även ett ventilationssystem för avlägsnande av avgaser från förbränning. Nödvändigheten av ett korrekt utformat och installerat ventilationssystem kan inte tillräckligt betonas.

Följande är generella rekommendationer och riktlinjer för god ventilering. Er specifika installation kan kräva speciell rådgivning och service av ventilationsexpert.

Ventilationskåpan måste fungera väl tillsammans med byggnadens uppvärmnings-, ventilations-, och luftkonditioneringsystem. Kåpans utflöde och inkommande luftflöde skall vara lämpligt dimensionerade. Tilluft måste levereras genom antingen ventilationskåpan eller byggnadens luftkonditioneringsanläggning för att förebygga ett undertryck i den lokalitet ugnen arbetar. Tilluften skall täcka ungefär 80% av den utsugna luftmängden. Nedanstående tabell kan användas som en riktlinje, men det korrekta luftflödet beror på kåpans utformning, mängden luft runt ugnen samt befintligt luftflöde in och ut i lokaliteten.

ENKEL	DUBBEL	TRIPPEL
Utsläppsvolymer – CFM (M³/min)		
400-500 (14-17)	800-1000 (23-28)	1200-1500 (34-43)
Tillförselkrav – CFM (M³/min)		
320-400 (12-14)	640-800 (18-23)	960-1200 (27-34)

Bäst lufttillförsel är via byggnadens luftanläggning eller i andra hand via kåpan med en speciell tillförselkanal. Icke uppvärmd luft direkt från byggnadens utsida till köket eller ugnsområdet kan användas, men eventuella funktions- eller miljömässiga nackdelar får då tas i beräkning.



Ugnsplacering och Ventilation

OBS! Under inga omständigheter skall tilluften blåsa på eller nära beredningskammarens öppningar. Detta kommer att ha negativ effekt på ugnens funktion och beredningens tillförlitlighet.

Kåpan skall utformas så att den täcker hela utrustningen samt ytterligare minst 15 cm runt om (gäller ej sida mot vägg). Viss jurisdiktion kan tillåta att kåpan enbart täcker beredningskammaren samt 15 cm överhäng. Avståndet från golv till kåpans underkant skall ej överstiga 2,1 m. Se Figur 3.

Installationen måste överensstämja med lokal och nationell installationsförfordning. Lokala installationsanvisningar och/eller krav kan variera. Om ni har någon fråga avseende korrekt installation

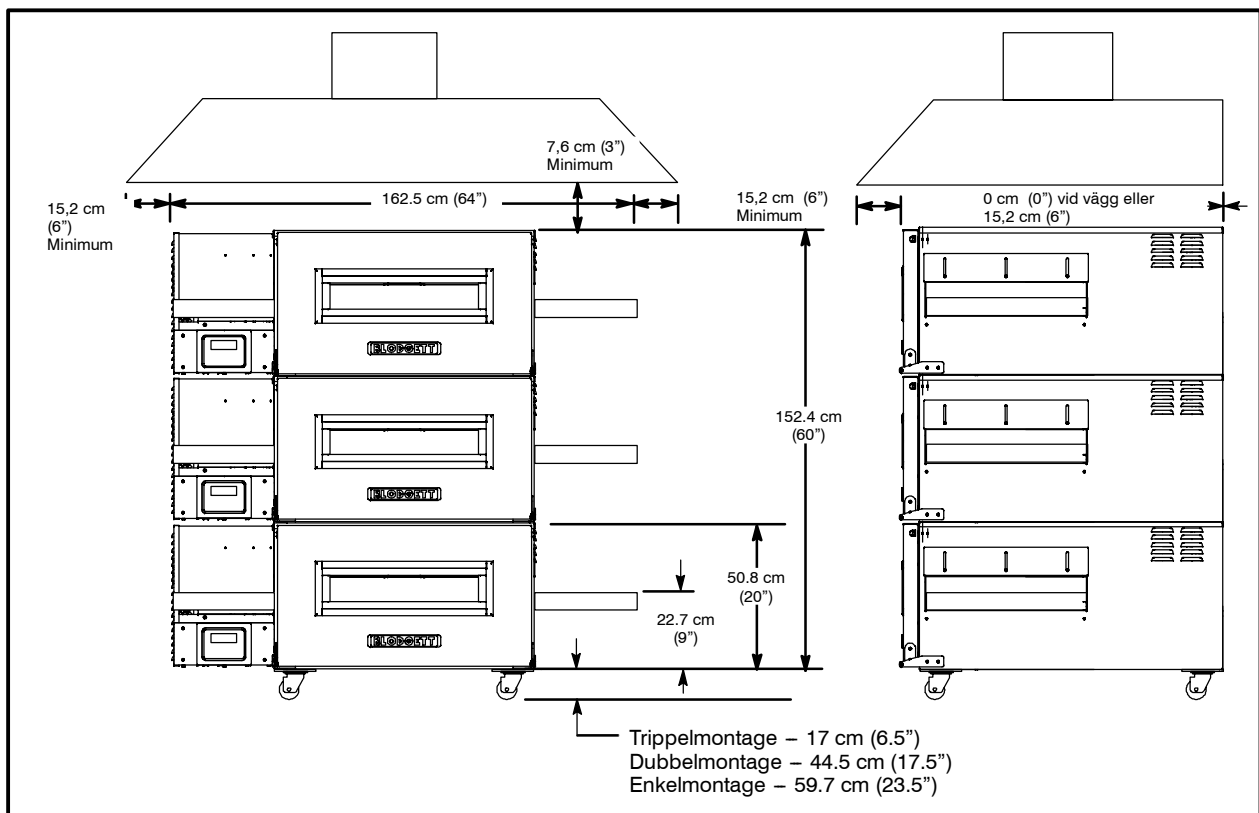
och/eller funktion på er Blodgett ugn, var vänlig kontakta er lokala återförsäljare. Om ni inte har en lokal återförsäljare, var vänlig ring Blodgett Oven Company på +1-802-860-3700.



VARNING:

Underlåtenhet att ventileru ugnen på rätt sätt kan vara skadligt för hälsan och kan resultera i driftsstörningar, otillfredsställande tillagningskvalitet och möjlig skada på utrustningen.

Skada orsakad som ett direkt resultat av otillräcklig ventilation omfattas inte av tillverkargarantin.



Figur 3



Installation

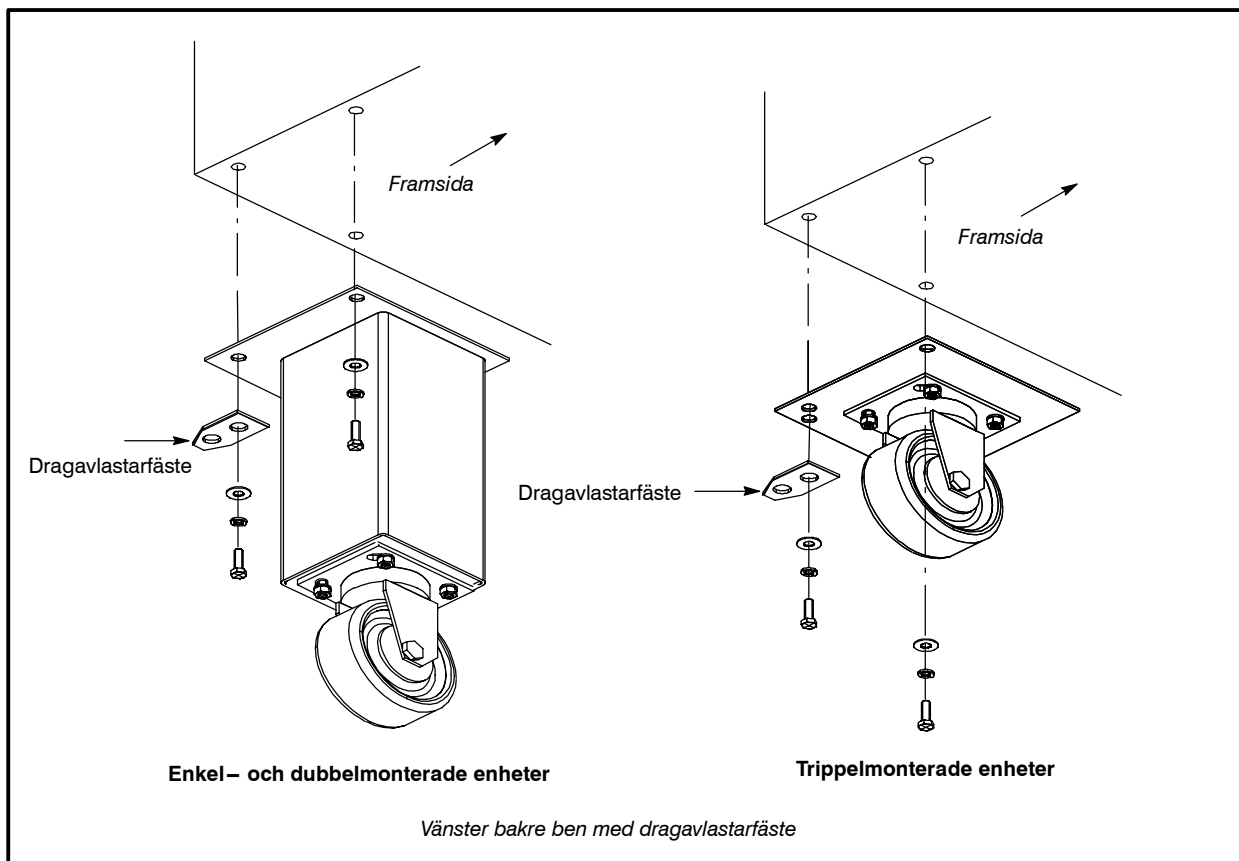
Montering av ugn

UGNSSTÖD

1. Fäst ben/hjuldetaljerna vid ugnen med hjälp av 3/8-16 sexkantsbultar, låsbrickor, brickor. På gasmodeller, fäst dragavlastaren till det bakre vänstra benet enligt Figur 4.

OBS! Montera de låsbara hjulen på ugnens framsida. Ugnens framsida har frontdörr.

2. Flera personer behövs för att försiktigt lyfta av ugnen från pallan och ställa den på hjulen.
3. Lås de främre hjulen.



Figur 4



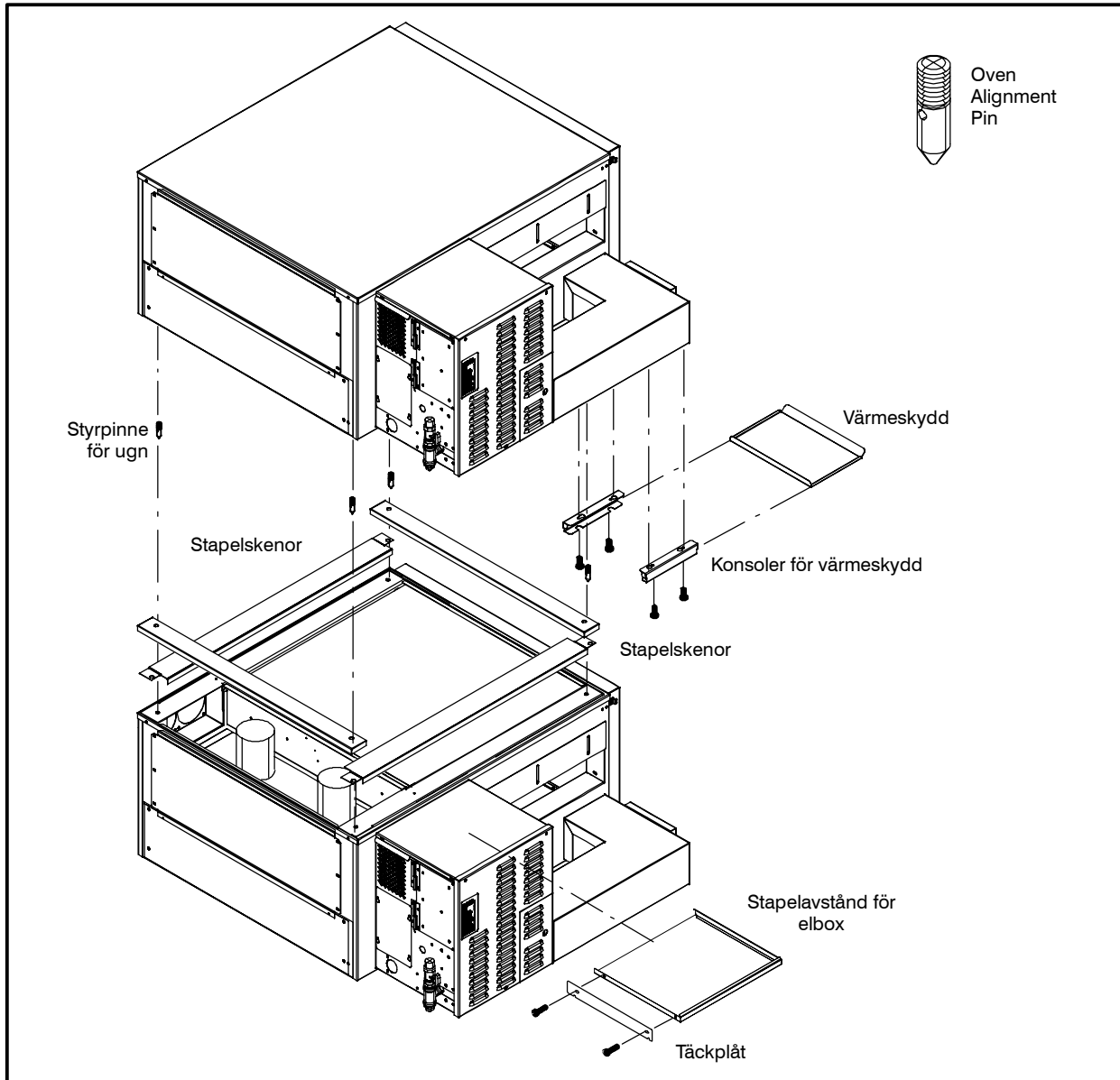
STAPLING AV UGNAR (om tillämpligt)

1. Montera stöden på den nedre enheten enligt beskrivning.
2. Flera personer behövs för att försiktigt lyfta av ugnen från pallen och ställa den på hjulen.
3. Lås de främre hjulen.
4. Ställ den övre ugnen på sin baksida. Montera de fyra styrypinnarna i muttrarna på den översta ugnens botten. Pinnens spetsiga ände går genom stapelskenorna in i hålen överst på den nedre ugnen.
5. Lägg stapelskenorna ovanpå den nedre ugnen. Hålen i skenorna ska passa med hålen in ugnen.
6. För ugnar som har inbyggda datorer ska du montera varje värmeskyddskonsol på botten av styrtunneln för den översta ugnen med den öppna änden utåt.
7. Så här fäster du stapelavståndet för elboxen:
 - a.) Placera elboxens stapelavstånd på elboxen för den understa enheten.
 - b.) Lossa de två skruvarna överst baktill på elboxen för den nedre ugnen.
 - c.) Skjut stapelsatsens trim över de lossade skruvarna. Dra åt skruvarna.
 - d.) Fäst stapelsatsens trim vid sidan av stapelavståndet med skruvarna som medföljer.
8. Flera personer behövs för att ställa den övre ugnen på den undre. Rikta in styrypinnarna mot de förstansade hålen på den nedre ugnens ovansida.
9. För ugnar som har inbyggda datorer ska du skjuta det främre värmeskyddet in i dess stöd.



Installation

Montering av ugn



Figur 5



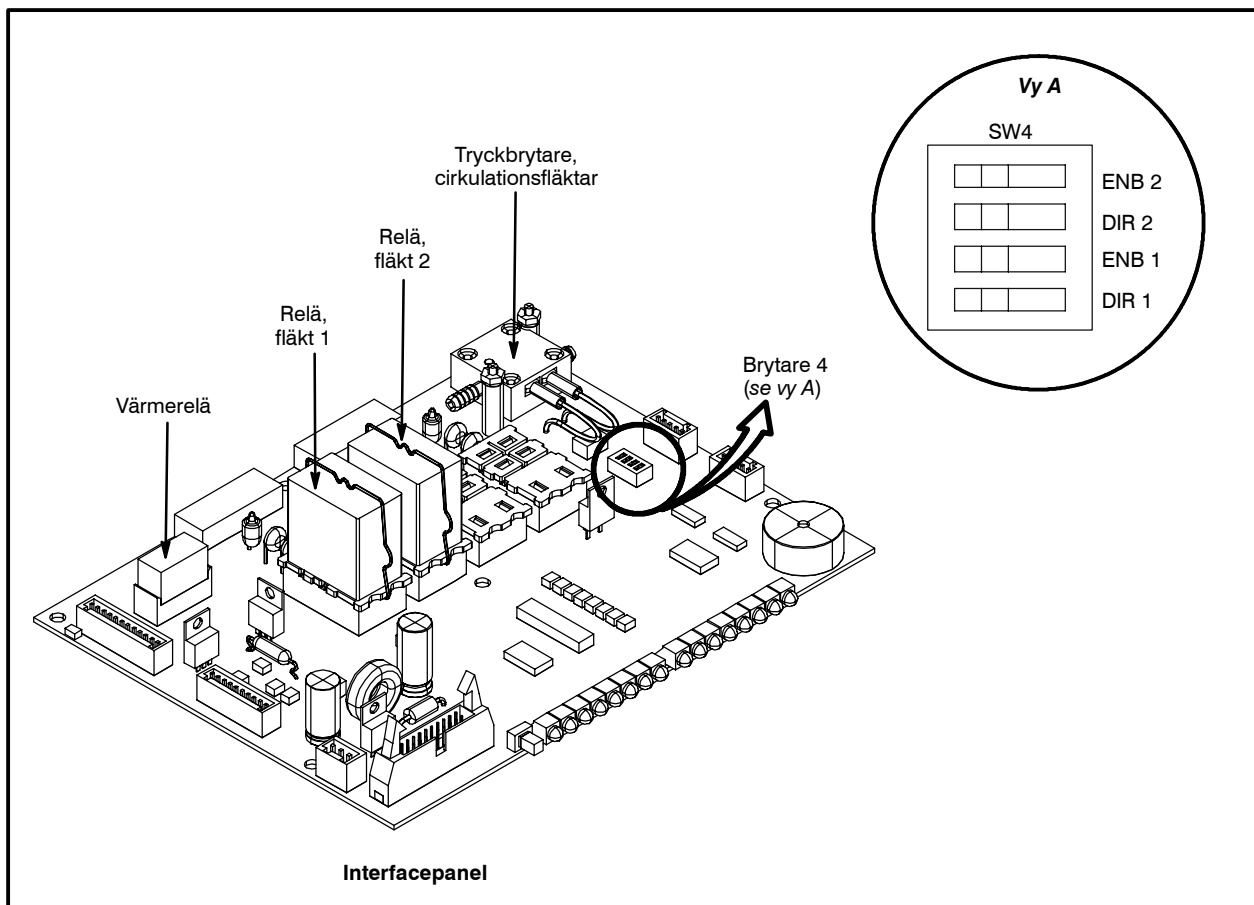
TRANSPORTBANDSRIKTNING

Transportbandets rörelseriktning är fabriksinställt från antingen vänster till höger eller höger till vänster. Om motsatt riktning önskas måste drivmotorns polaritet vändas enligt följande och transportbandet måste avlägsnas, vändas och återmonteras annars kommer bandet att skadas. Se sidan 291 för installationsanvisningar för band.

För att vända polaritet:

1. KOPPLA UR UGNENS ELANSLUTNING.
2. Vänd dip-switchen märkt DIR1 på SW4 (brytare 4) på interfacepanelen. Se Figur 6.

OBS! Interfacepanelen är placerad på den övre bakre ytan på elboxen.



Figur 6



Installation

Montering av ugn

BANDSTÄLLNING

OBS! Bandställning levereras installerad på somliga enheter.

1. Skjut transportbandstödet på drivsidan in i transportörens stödgejder.

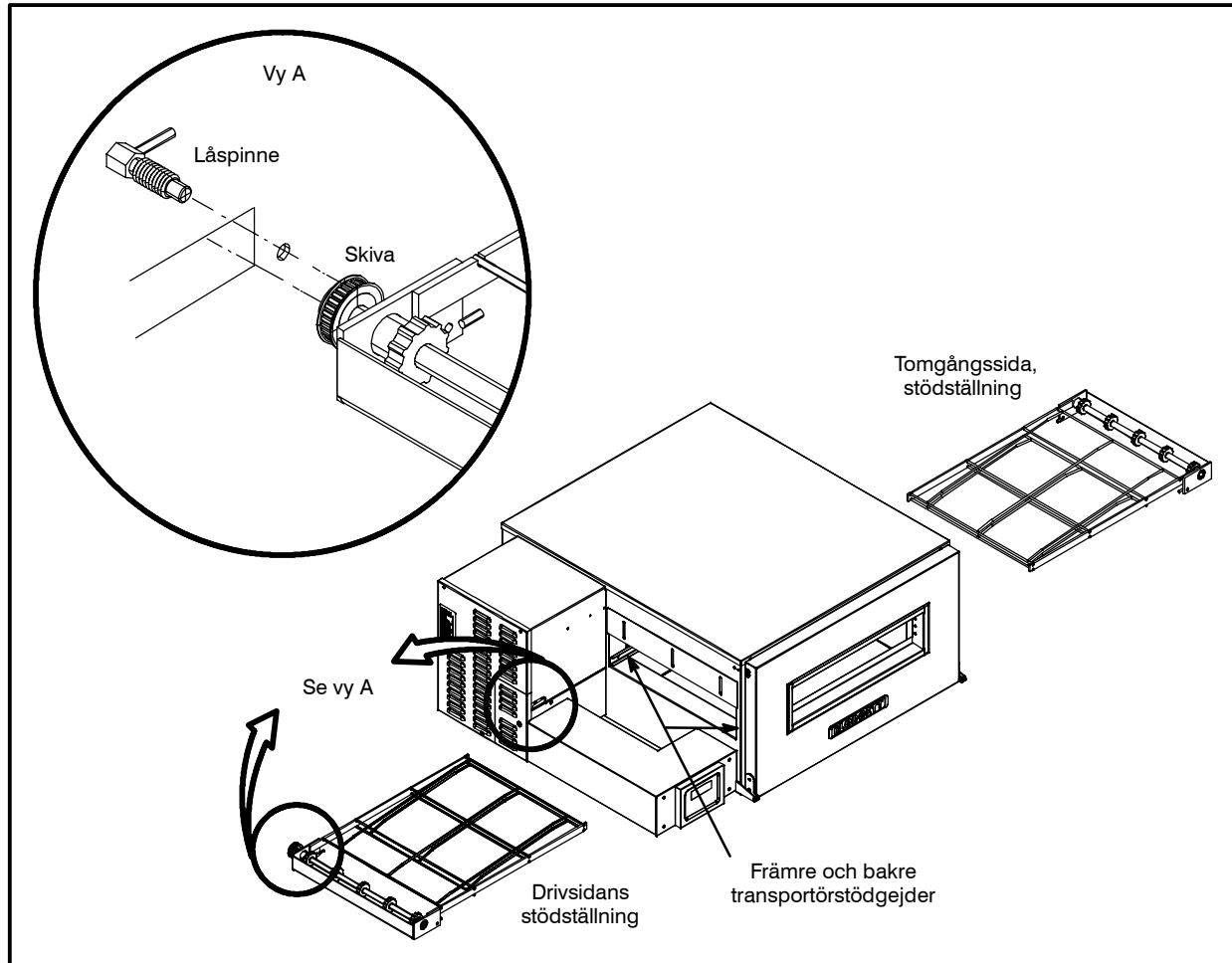
OBS! Skivan på transportörstativet måste vara inuti elboxen efter att den har skjutits in i ugnen. Se vy A.

2. Montera drivremmen kring drivmotorns skiva och skivan på transportörstativet. Dra transportörstativet framåt för att dra åt remmen.

3. Sätt fast transportörstativet med den fjäderbelastade pinnen som håller transportören. Se vy A.

4. För tomgångssidans stödställning in i transportörstativets stödgejder till dess att den vidrör drivsidans stödställning.

OBS! Om monteringshålen inte kan passas in eller om kedjan är för slak måste drivmotorns placering justeras.



Figur 7

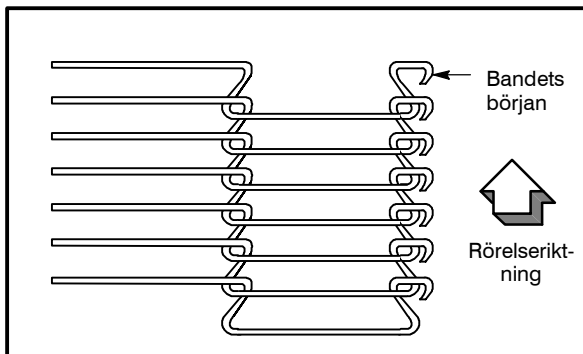


Montering av ugn

TRANSPORTBAND

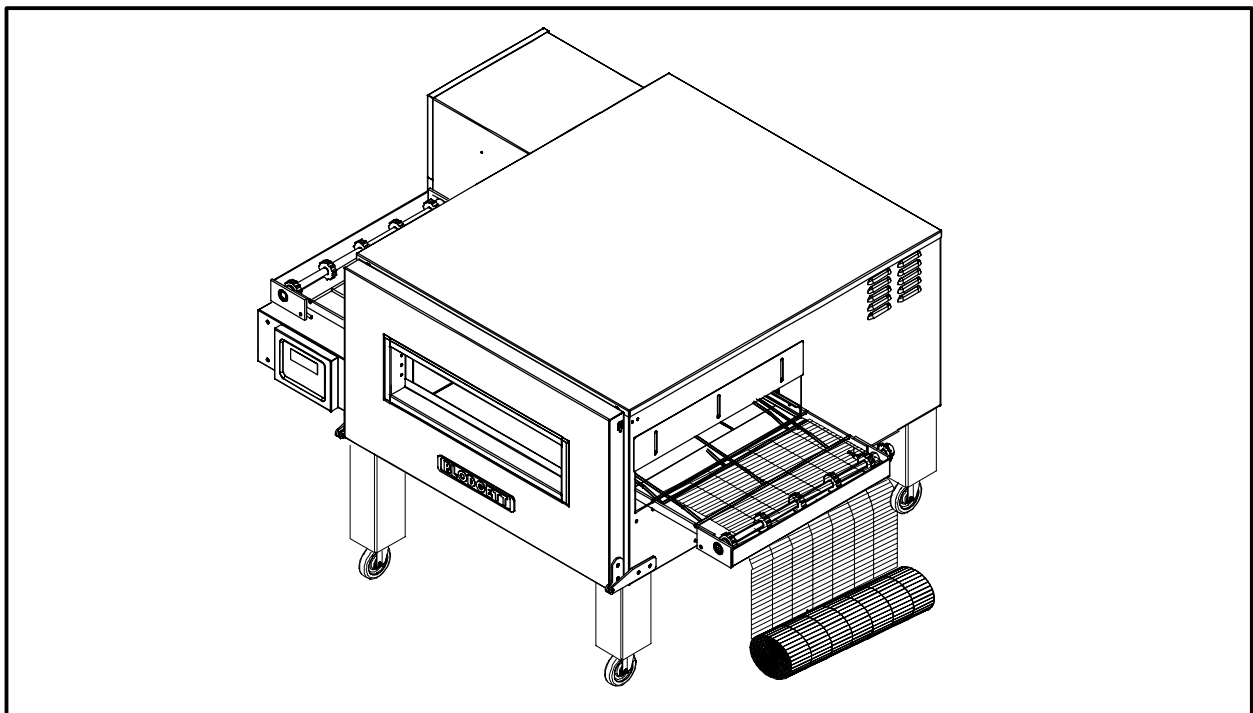
OBS! Transportband levereras installerat på somliga enheter.

OBS! Den följande instruktionen är skrivna för vänster till högergång. För höger till vänstergång, trä bandet från vänster sida av ugnen. De två ändarna kommer att mötas på ugnens högra sida.



Figur 8

1. Trä transportbandet från ugnens högra sida. Transportbandet har öglor vid dess båda ändar. Dessa öglor måste röra sig baklänges på stödställningen för att undvika skador på bandet. Se Figur 9 för korrekt bandorientering. Skjut bandet genom stödställningen mellan de övre och nedre guidestängerna. Stoppa när ungefär 31 cm av band hänger ut på vänster sida.
2. Trä bandet runt kuggkransarna på den vänstra stödställningen.
3. Ta återstående del av bandet och trä det runt kuggkransarna på den högra stödställningen.
4. För återstående del av bandet genom ugnöppningen över stödställningarna.
5. Bägge ändarna av bandet bör nå cirka 15 cm förbi den vänstra stödställningen.



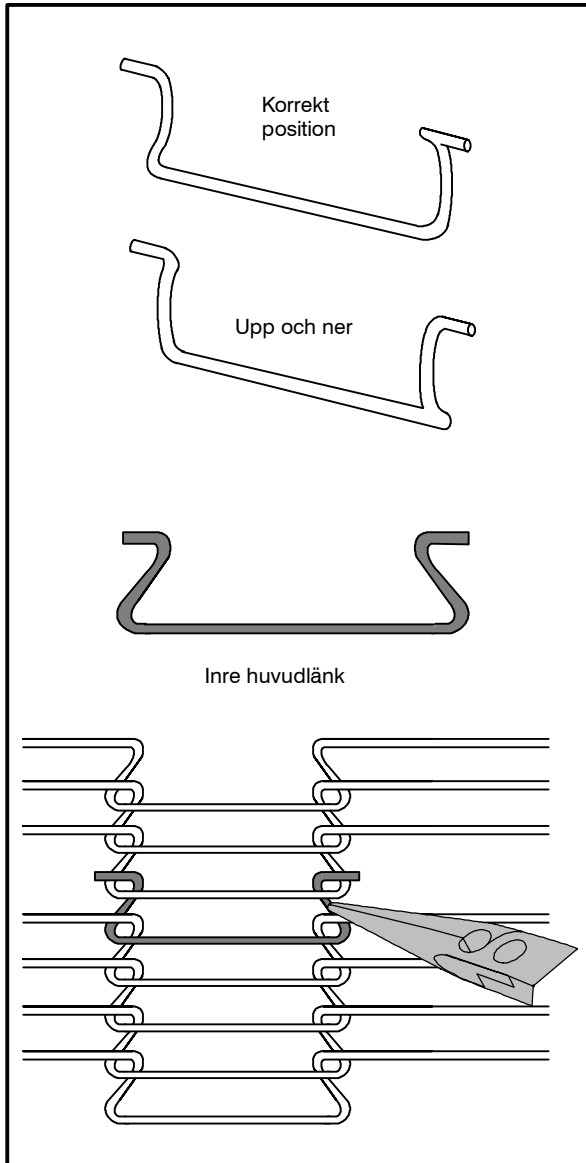
Figur 9



Installation

Montering av ugn

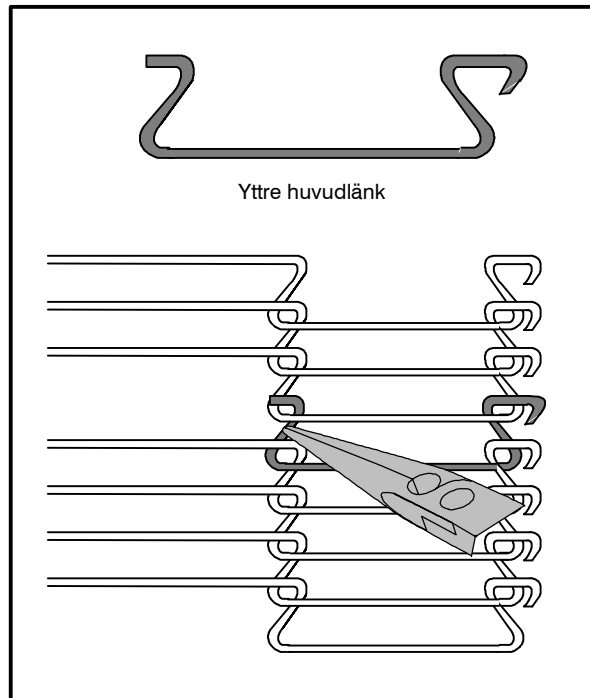
6. Montera de inre huvudlänkarna för att knyta samman bandets båda ändar. Se Figur 10.



Figur 10

7. Montera de yttre huvudlänkarna för att avsluta anslutningen av bandets båda ändar. Se Figur 11

OBS! Den extra banddelen kan användas för att tillverka ytterligare huvudlänkar om dessa skadas eller förloras.



Figur 11

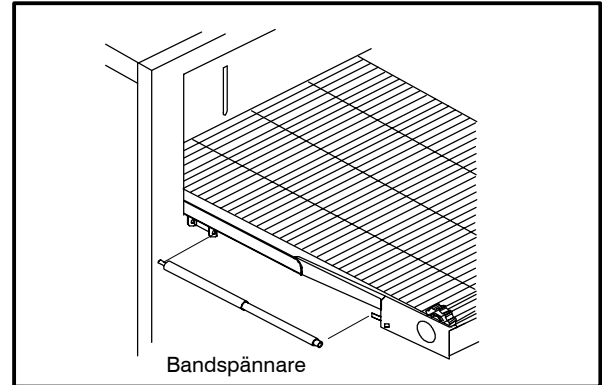


Montering av ugn

BANDSPÄNNARE

OBS! Varje spännanordning monteras mellan tomgångssidan av ställningen (motsatt drivsidan) och konsolen under varje vinkelstöd.

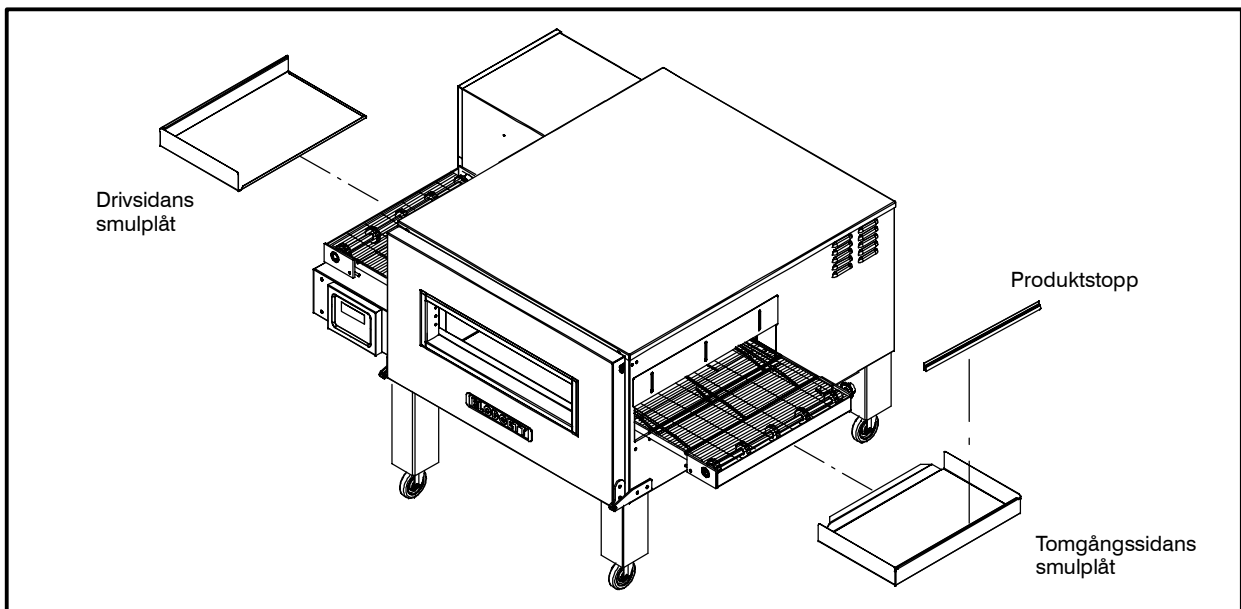
1. Bandspännaren består av en fjäder för att justera längden. Tryck ihop fjädern för att minska bandspännarens längd.
2. För in pinnen på bandspännarens ända i hålet i konsolen under varje vinkelstöd.
3. Sträck ut spännanordningen för att fästa pinnen placerad på stödställningen.



Figur 12

SMULPLÅTAR

1. För in drivsidans smulplåt under stödställningen från framsidan. Uttaget i smulplåten måste passa med drivaxeln.
2. När uttaget stämmer överens med drivaxeln, tryck in smulplåten i beredningskammaren. Haka fast smulplåtens bakkant över stödställningens kant.
3. För in tomgångssidans smulplåt under änden av stödställningen.
4. För produktstoppet över kanten på tomgångssidans smulplåt.



Figur 13

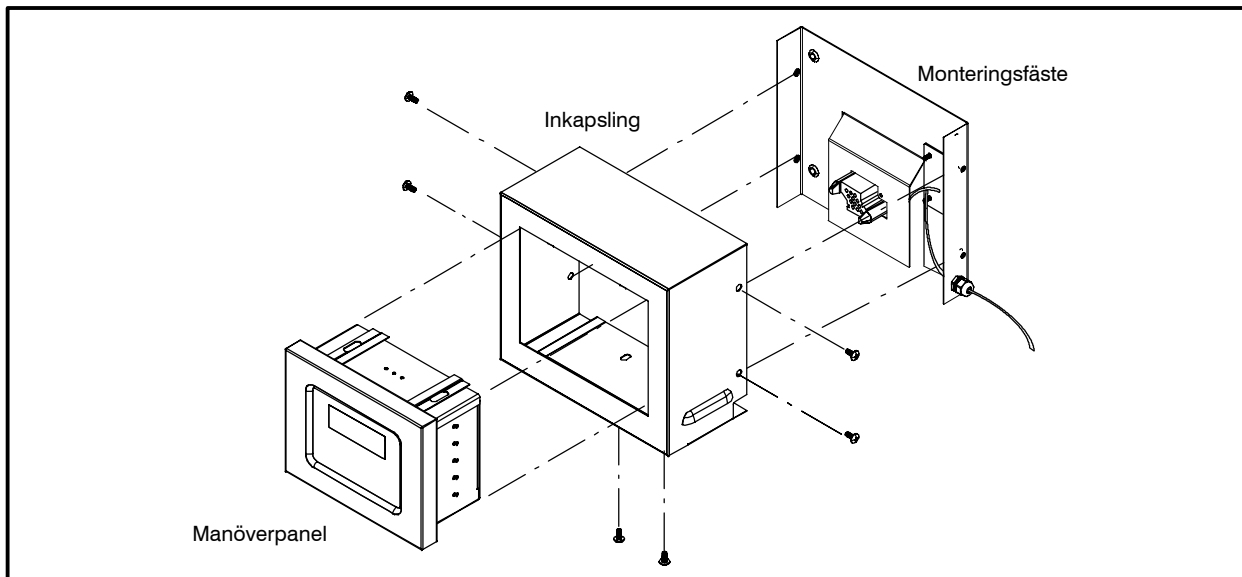


Installation

Montering av ugn

FJÄRRSTYRD DATAKONTROLL, TILLVAL

1. Avlägsna alla skruvar och demontera kontrollpanelen samt monteringsfästet från inkapslingen.
2. Använd monteringsfästet som en mall för att märka ut hål för fästbultarna på väggen.
OBS! Bultar med upp till 6 mm diameter kan användas. Bulttyp bestäms av väggkonstruktion.
3. Fäst monteringsfästet på väggen genom att använda fästbultarna.
4. För inkapslingen över monteringsfästet. Hålen på inkapslingens sidor måste stämma överens med monteringsfästets hål. Kontrollkabeln kommer att stämma överens med det stora urtaget i monteringsfästet.
5. Fäst inkapslingen till monteringsfästet med de skruvar som avlägsnades i steg 1.
6. Var noga med att manöverpanelen är ordentligt insatt i höljet och konsolen.



Figur 14



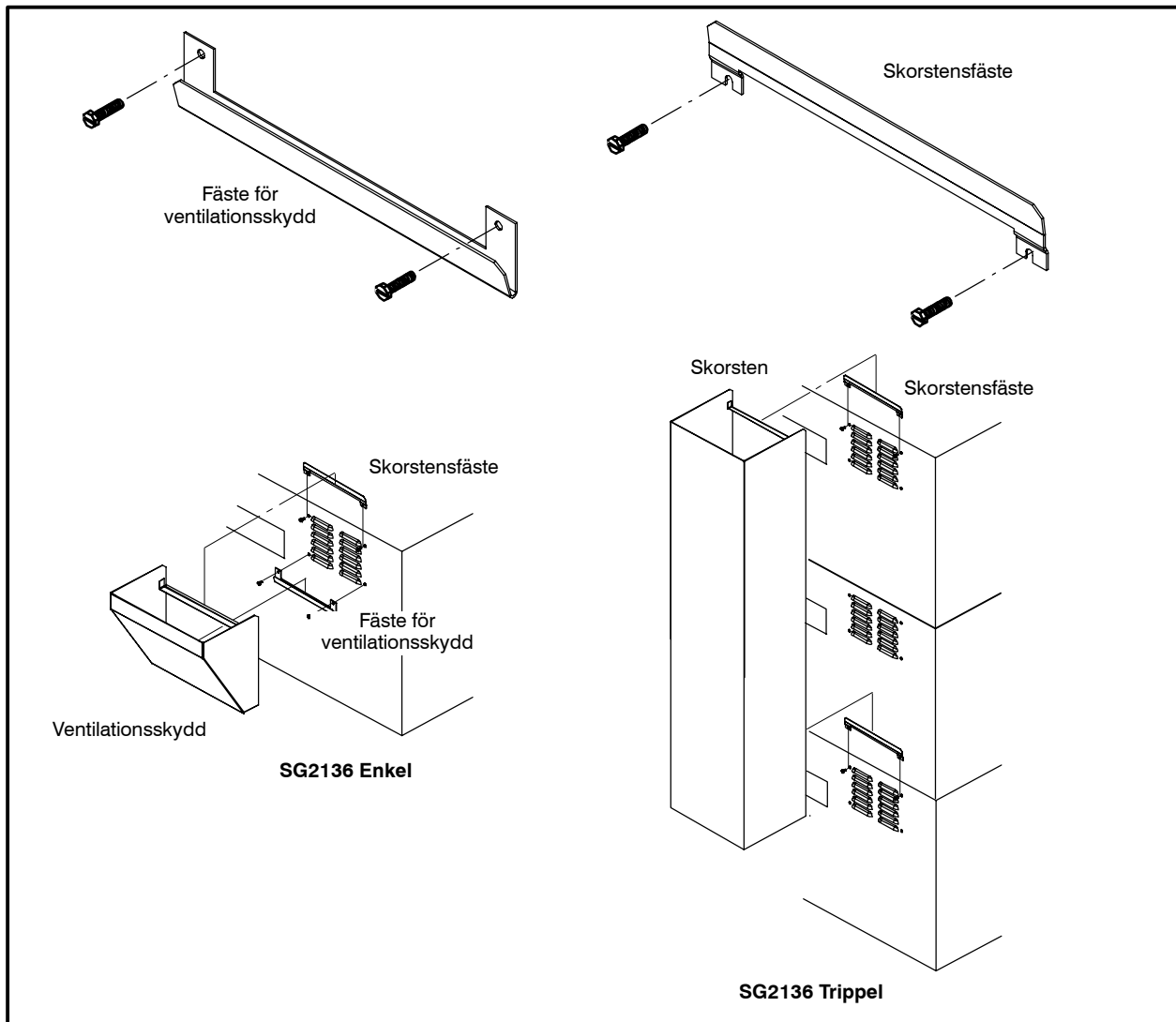
VENTILATIONSSKYDD/SKORSTEN, TILLVAL

Enkelugnar

1. Montera ett skorstensfäste vid ventilationsgallrets undre hål på tomgångssidan av varje ugn.
2. Montera ett skorstensfäste vid ventilationsgallrets övre hål på tomgångssidan av varje ugn.
3. Skjut ventillocket ned på fästena. Den stängda änden måste vara nedåt.

Staplade ugnar

1. Montera ett skorstensfäste vid ventilationsgallrets övre hål på tomgångssidan av den översta och understa ugnen.
2. Skjut skorstenen ned på fästena. Den stängda änden måste vara nedåt.



Figur 15



Installation

Anslutningar – Standards och Föreskrifter

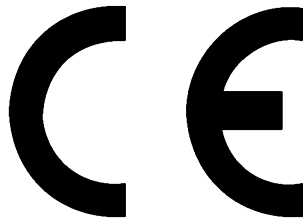
DESSA INSTALLATIONSINSTRUKTIONER ÄR ENBART AVSEDDA FÖR KVALIFICERAD INSTALLATIONS- OCH SERVICEPERSONAL. INSTALLATION ELLER SERVICE UTFÖRD AV ANNAN ÄN KVALIFICERAD PERSONAL KAN RESULTERA I SKADA PÅ UGN OCH/ELLER PERSONSKADOR.

Kvalificerad personal är individer, firma, bolag eller företag som antingen via person eller genom representant är engagerad i och ansvarig för:

- installation och utbyte av gasledning samt anslutning, installation, reparation och service av utrustning.
- installation av elanslutning från elmätare, huvudkontrollbox eller serviceuttag till den elektriska apparaturen.

Kvalificerad installationspersonal måste vara erfaren av sådant arbete, bekant med samtliga försiktighetsåtgärder som krävs och uppfylla alla nationella och/eller lokala myndigheters krav.

Installation måste överensstämma med lokala och/eller nationella krav och installationsföreskrifter. Lokala installationsföreskrifter och/eller krav kan variera. Om du har några frågor avseende korrekt installation och/eller funktion gällande din Blodgett ugn, var vänlig kontakta din lokala återförsäljare. Om du ej har en lokal återförsäljare, var vänlig ring Blodgett Oven Company på +1-802-860-3700.





Gasanslutning

Anslut ugnen till gasanslutningen med korrekt typ av gas enligt lokala och nationella installationsstandards.

SG2136G ugnar är klassade för 17,6 kW/h (60,000 BTU/h) (63 MJ). Varje ugn har justerats vid fabrik för att fungera med den typ av gas som specificeras på klassificeringsplåten fäst på vänster sida av kontrollpanelen.

Varje ugn levereras med en gasregulator för att upprätthålla korrekt gastryck. **Denna ventil krävs för korrekt ugnfunktion och skall inte avlägnas eller bytas ut mot annan modell utan godkännande av Blodgett.**

INSTALLERA INTE YTTERLIGARE REGULATOR VID UGNENS GASANSLUTNING SÅVIDA INTE TRYCKET ÖVERSTIGER DET MAXIMALA.

Ugnen och dess individuella avstängningsventil måste kopplas ur från gasanslutningen under trycktestning av systemet då testtrycken överstiger 3,45 kPa.

Ugnen måste kopplas från gasanslutningen, genom att stänga den manuella avstängningsventilen, under trycktestning av gasledningssystemet vid testtryck lika med eller mindre än 3,45 kPa.

Inställning av utrustning för andra typer av gas

Kontakta en kvalificerad serviceagent vid konvertering till annan gastyp.

Gastyp	Intryck mbar	Brännartryck mbar	Injektor-diameter mm	Luftöppning mm	Pilotinjektor mm	Standardleveransvärde kW
G20	25	8.7	2.45	2 x 16	2 x 0,63	17,6 Nat. Gas
G25	20	13	2.45	2 x 16	2 x 0,63	17,6 Nat. Gas
G20/G25	20/25	Reg. max inskruvad	2.45*	2 x 16	2 x 0,63	17,6 Nat. Gas
G30	30/50	20	2.08	2 x 16	2 x 0,30	17,6 Butan
G31	30/37/50	25	2.08	2 x 16	2 x 0,30	17,6 Propan

OBS! * Använd med pre-injektor på 3,52 mm.



Installation

Gasanslutning

DRAGAVLASTARE GASANSLUTNING

Om ugnen monteras på hjul måste installation av en flexibel anslutning med ett minimum av 1,9 cm inndiameter monteras tillsammans med en snabbkopplingsanordning.

Dragavlastaren (stålvajer), som levereras med ugnen, skall användas på ett sådant sätt att ingen belastning uppstår på den flexibla anslutningen. Placera dragavlastaren på följande sätt:

- Dragavlastaren skall sättas fast vid det bakre vänstra ugnsstödet. Se sidan 286 för installation av dragavlastarfäste.
- Dragavlastaren skall vara kort nog att förhindra påfrestning på anslutningen. Se Figur 16 vy A för längdjustering.
- Med dragavlastaren fullt utdragen skall anslutningen vara lätt att koppla i och ur.

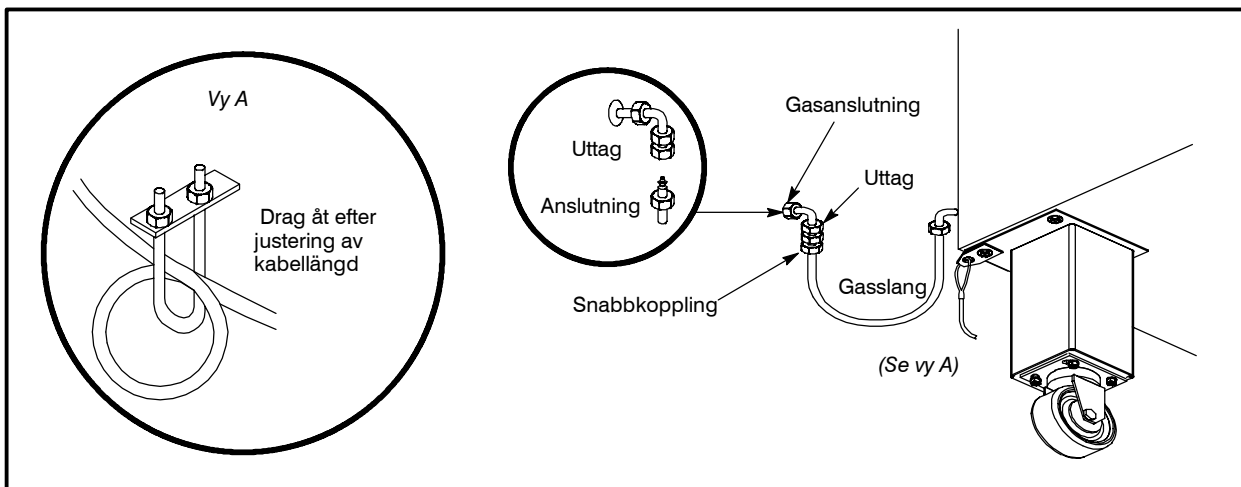
Det motsatta änden av dragavlastaren skall fästas i lokaliteten. FÄST INTE dragavlastaren till gasledning eller elektrisk anslutning! Använd ankarbult i betong eller cementblock vid fäste i trävägg. Använd korrekta fästelement och fäst i väggregel.



WARNING!!

Om dragavlastaren av någon anledning har kopplats loss måste denna anslutas ånyo då ugnen placeras i sitt ursprungliga läge.

Dragavlastare och snabbkoppling måste uppfylla lokala och nationella installationskrav. Lokala installationsföreskrifter och krav kan variera. Om du har några frågor avseende korrekt installation och/eller funktion gällande din Blodgett ugn, var vänlig kontakta din lokala återförsäljare. Om du ej har en lokal återförsäljare, var vänlig ring Blodgett Oven Company på +1-802-860-3700.



Figur 16

Innan elektrisk anslutning görs till denna enhet, kontroller att tillräcklig elektrisk kapacitet finnes avseende spänning, strömstyrka samt fas enligt klassificeringsplåten.

OBS! *Elanslutning får endast utföras av kvalificerad personal.*

OBS! *Den elektriska installationen måste uppfylla nationella föreskrifter och installationskrav.*

En dragavlastning för anslutningskabeln krävs. Installatören måste förse anslutningskabeln med en genomföring som uppfyller alla lokala och nationella installationskrav.

Kopplingsdiagram medföljer denna instruktion och finns dessutom på ugnens baksida.

SG2136G

SG2136G kräver en anslutning om 5 A, 60 Hz, enfas, 230 VAC, 3-ledaranslutning bestående av L1, N (eller L2) och jord. Använd ledare som tål 755C. Bestäm storlek enligt statliga eller lokala förordningar.

Anslut ugnen till en separat 230 V, 50 Hz elanslutning med en el-kabel och kontakt eller fast anslutning med manöverbrytare. Manöverbrytaren eller kontakten måste bryta samtliga poler inklusive N, med ett kontaktavstånd av minst 3 mm.

SG2136E

SG2136E kräver en anslutning om 15 A, 50 Hz, trefas (WYE), 230/400 VAC, 5-ledaranslutning bestående av L1, L2, L3, N och jord.

Anslut ugnen till en separat 230 V, 50 Hz elanslutning med en elkabel och kontakt eller fast anslutning med manöverbrytare. Om elkabel med kontakt används måste ugnen placeras så att kontakten är åtkomlig. Manöverbrytaren eller kontakten måste bryta samtliga poler inklusive N, med ett kontaktavstånd av minst 3 mm.

Anslut L1 + L2 + L3 + N + jord.



VARNING!!

Felaktig anslutning kan resultera i omfattande skada på elektriska detaljer och brand i elboxen.

BLODGETT OVEN COMPANY KAN INTE HÅLLAS ANSVARIG FÖR FÖRLUST ELLER SKADA SOM BEROR PÅ FELAKTIG INSTALLATION.



Säkerhetsinformation

INFORMATIONEN I DENNA DEL ÄR AVSEDD FÖR ANVÄNDANDE AV KVALIFICERAD PERSONAL. KVALIFICERAD PERSONAL ÄR DE SOM NOGGRANT LÄST IGENOM DENNA BRUKSANVISNING, ÄR BEKANT MED UGNENS FUNKTIONER OCH/ELLER HAR TIDIGARE ERFARENHETER AV HANDHAVANDE AV DEN UTRUSTNING SOM BESKRIVS. GENOM ATT FÖLJA HÄR REKOMMENDERADE PROCEDURER KOMMER OPTIMAL PRESTANDA OCH LÅNG UNDERHÅLLSFRI FUNKTION ATT UPPNÅS.

Var vänlig att ta dig tid att läsa säkerhets- och handhavandeinstruktionerna. Dessa är nyckeln till klanderfri drift av din Blodgett Tunnelugn.



SÄKERHETSREKOMMENDATIONER

För din egen säkerhet, läs igenom före användande.

Åtgärder vid gaslukt:

- FÖRSÖK INTE tända någon elektrisk utrustning.
- VIDRÖR INTE några elektriska brytare.
- Använd en extern telefon för att omedelbart ringa din gasleverantör.
- Om du inte kan nå din gasleverantör, ring Räddningstjänsten.

Åtgärder vid strömavbrott:

- Kontrollsystemet kommer automatiskt att gå in i stand-by läge. Då strömmen återkommer tryck på ON/OFF-tangenten för att starta om ugnen.
- FÖRSÖK INTE manövrera ugnen till dess att strömmen är återställd.
- Produkter i beredningskammaren bör avlägsnas. Om det finns produkter i beredningskammaren kommer dessa att fortsätta beredas i en långsammare takt under några minuter.

OBS! Vid eventuell händelse av någon form av avbrott, tillåt en femminutersperiod att passera innan försök att starta upp ugnen görs.

Nödstoppsåtgärd:

- Enheten är utrustad med en nödbrytare placerad på ugnens framsida. Vid behov att stoppa transportbandet, fläktar eller värmesystem, tryck på nödbrytaren. ANVÄND INTE nödbrytaren som huvudbrytare då skador på fläktarna kan uppstå.

Allmänna säkerhetsrekommendationer:

- ANVÄND INTE verktyg för att stänga gasventilen. Kan inte gasen stängas av manuellt, försök inte att reparera. Kalla istället på en kvalificerad servicetekniker.
- Om ugnen av någon anledning måste flyttas, måste gasen stängas av och kopplas ur innan dragavlastaren kopplas loss. Återanslut dragavlastaren efter att ugnen placerats i ursprungligt läge.
- AVLÄGSNA INTE elboxens täckplåt och ÖPPNA INTE den nedre kontrollplattan såvida inte ugnen är urkopplad från nätet.
- Denna ugn skall inte användas för varmförvaring eller som förvaringsutrymme för mat. Den är inte avsedd att användas för temperaturer lägre än 935C.

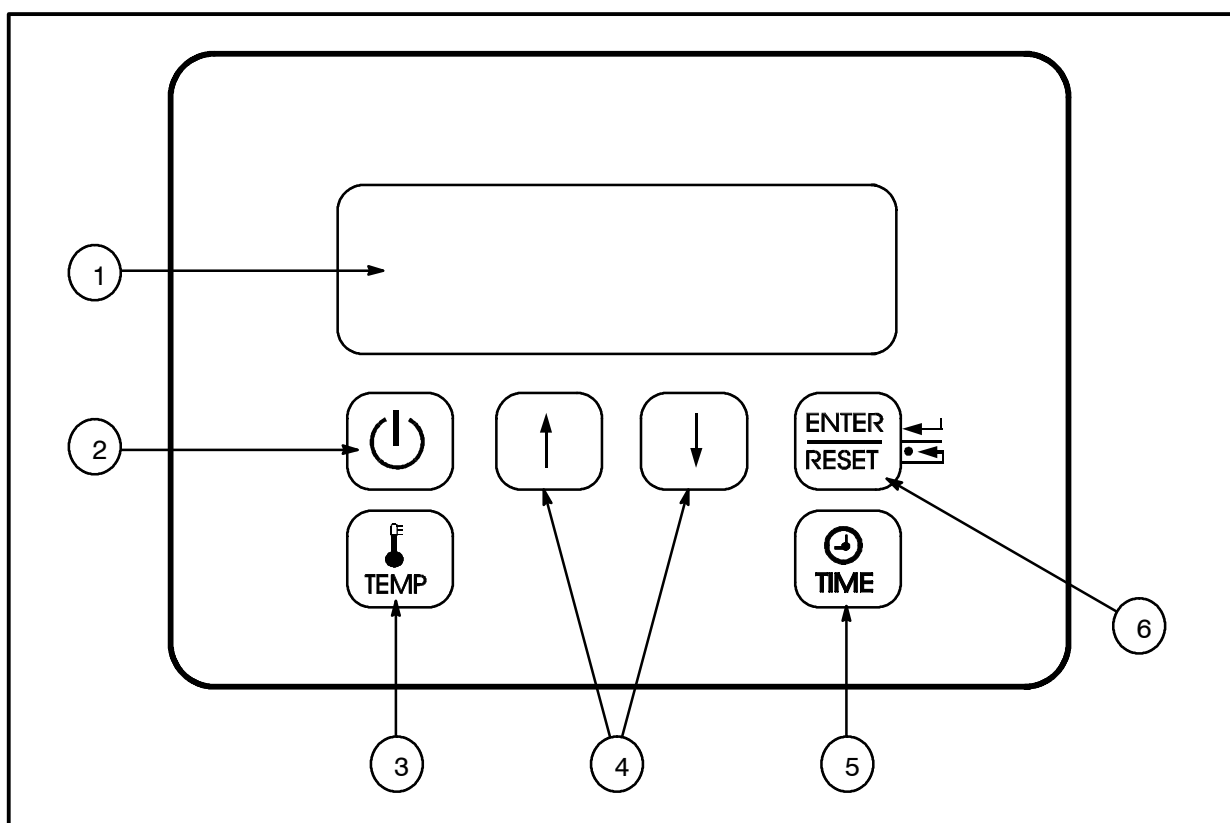
Automatisk tillfällig avstängning (enbart SG2136G ugnar)

Enligt myndighetsbestämmelser skall tändsystemet verifiera korrekt säkerhetsfunktion var 24 timma vid kontinuerligt användande. Om ugnen är i drift i 24 timmar kommer den att stängas av under 10 sekunder, inklusive samtliga fläktar, och därefter återstarta igen. Om någon knapp trycks in under denna avstängningsperiod kommer ugnen inte att starta automatiskt igen.

Ordinarie manuell kontroll

BESKRIVNING MANUELL KONTROLL

1. **DIGITAL DISPLAY** – tvåraders display som visar tid, temperatur och övrig kontrollrelaterad information.
2. **OVEN ON/OFF (OFF/STANDBY)** – kontrollerar ugnens strömanslutning.
3. **TEMPERATURE-TANGENT** – tryck för att ändra beredningstemperatur.
4. **PILTANGENTER** – tryck för att ändra inställningstid och temperatur på displayen.
5. **TIME-TANGENT** – tryck för att ändra beredningstid.
6. **ENTER/RESET-TANGENT** – tryck för att lagra ny beredningstid eller temperatur. Används även för att tysta alarm vid eventuellt fel. Alarmet kommer att ljuda var tionde sekund till dess felet avhjälpes.



Figur 17



Drift

Ordinarie manuell kontroll

DRIFT

OBS! Följande exempel är i °F. Displayen kommer att visa °C om ugnen programmerats för detta.

För att slå på ugnen:

1. Tryck på OVEN ON/OFF-tangenten (2). Kontrollen visar senast inställd tid och temperatur.

Displayen visar:

SET TEMP XXXF HEAT
COOK TIME XX:XX

OBS! HEAT visas i den övre raden då uppvärmning krävs.

2. Fläkten börjar arbeta. Transportbandet rör sig i inställd beredningshastighet. Värmen stiger till inställd temperatur.
3. När ugnen når arbetstemperatur kommer *READY* och *SET TEMP* att blinka växelvis på displayens övre rad och ett ljudalarm kommer att höras.

Ändring av beredningstemperatur:

1. Tryck på TEMPERATURE-tangenten (3).

Displayen visar:

SET POINT TEMP
XXXX

2. Tryck på PIL-tangenterna (4) för att bläddra fram till önskad beredningstemperatur.
3. Tryck på ENTER-tangenten (6) för att lagra den nya beredningstemperaturen.

Ändring av beredningstid:

1. Tryck på TIME-tangenten (5).

Displayen visar:

SET COOK TIME
XX:XX

2. Tryck på PIL-tangenterna (4) för att bläddra fram till önskad beredningstid.
3. Tryck på ENTER-tangenten (6) för att lagra den nya beredningstiden.

För att se aktuell ugnstemperatur:

1. Tryck på båda PIL-tangenterna (4).

Displayen visar:

TEMP XXXF
DOWN – EXIT

2. Tryck in NERPIL-tangenten för att återvända till displayvisning av tid och temperatur.

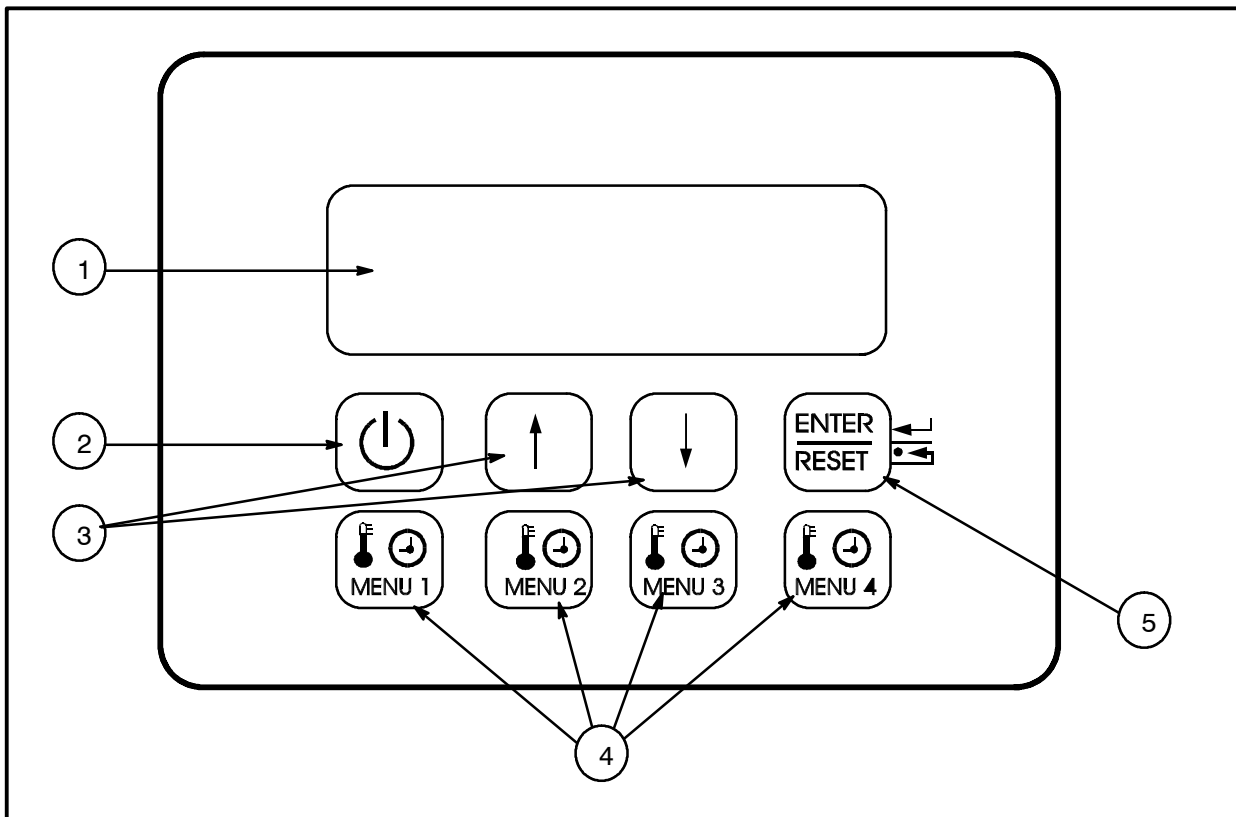
Avstängning av ugn:

1. Tryck in OVEN ON/OFF-tangenten (2). Ugnen är utrustad med en nedkylningsfunktion för skydd av motoraxel och lager. Detta tillåter fläktarna att gå utan inverkan av kontrollinställningar. Fläktarna fortsätter att gå till dess att ugnen kommit ner till en säker temperatur.

Programmerbar kontrollmeny

BESKRIVNING AV KONTROLLMENY

1. DIGITAL DISPLAY – tvåraders display som visar tid, temperatur och övrig kontrollrelaterad information.
2. OVEN ON/OFF (AV/STAND-BY) – kontrollerar ugnens strömanslutning.
3. PILTANGENTER – tryck för att ändra inställningstid och temperatur på displayen. Dessa används också för att bläddra igenom programmeringsmenyer.
4. MENU-TANGENTER – förprogrammerbara tangenter. Upp till fyra olika tid- och temperaturinställningar kan sparas.
5. ENTER/RESET-TANGENT – tryck för att spara inställningar vid programmering. Används även för att tysta alarm vid eventuellt fel. Alarmet kommer att ljuda var tionde sekund till dess felet avhjälpes.



Figur 18



Drift

Programmerbar kontrollmeny

MENYPROGRAMMERING

OBS! Följande exempel är i °F. Displayen kommer att visa °C om ugnen programmerats för detta.

För att gå in i programmeringsläge:

1. Med avstängd ugn, håll inne UPPIL-tangenten (3) och ENTER/RESET-tangenten (5) samtidigt i ungefär tre sekunder.

Displayen visar:

ACCESS CODE
000

2. Tryck och håll inne UPPIL-tangenten (3) till dess att displayens nedre rad visar 111 (användarkod).
3. Tryck ENTER/RESET-tangenten (5) för att komma in i programmeringsläget.

Programmering av menytangenter:

1. Displayen visar:

SELECT MENU KEY
MENU 1, 2, 3, OR 4

2. Tryck på den meny tangent (4) som skall programmeras.

OBS! I detta exempel kommer vi att programmera meny tangent 1.

3. Displayen visar:

MENU-1 SELECT TEMP
XXXF PRESS ENTER

Bläddra fram till önskad beredningstemperatur med hjälp av PIL-tangenterna (3).

Tryck på ENTER-tangenten (5) för att lagra den nya beredningstemperaturen.

4. Displayen visar:

MENU-1 COOK TIME
XX:XX PRESS ENTER

Använd PIL-tangenterna (3) för att bläddra fram till önskad beredningstid.

Tryck på ENTER-tangenten (5) för att lagra den nya beredningstiden.

5. Displayen blinkar:

MENU-1
PROGRAM DONE

För att gå ur programmeringsläget:

1. Håll inne UPPIL-tangenten (3) och ENTER/RESET-tangenten (5) samtidigt i ungefär tre sekunder.

OBS! Om ingen knapp trycks in under 60 sekunder, kommer kontrollen automatiskt att gå ur programmeringsläget.

DRIFT

1. Tryck på OVEN ON/OFF-tangenten (2). Kontrollen visar senast inställd tid och temperatur.

Displayen visar:

M-X TEMP XXXF HEAT
COOK TIME XX:XX

OBS! HEAT visas på den övre raden då uppvärmning krävs.

2. Tryck på önskad MENU-tangent (4).
3. Fläktarna börjar arbeta. Transportbandet rör sig i inställd beredningshastighet. Värmen stiger till inställd temperatur.
4. När ugnen når arbetstemperatur kommer READY och SET TEMP att blinka växelvis på displayens övre rad och ett ljudalarm kommer att höras. Transportbandet rör sig i inställd beredningshastighet. Värmen stiger till inställd temperatur.

OBS! För att ändra beredningstid och temperatur, tryck in någon av de andra Menyknapparna.

För att se aktuell ugnstemperatur:

1. Tryck på båda PIL-tangenterna (4).

Displayen visar:

XXXF
DOWN – EXIT

2. Tryck på nerpiltangenten för att återvända till displayvisning av tid och temperatur.

Avstängning av ugn:

1. Tryck in OVEN ON/OFF-tangenten (2). Ugnen är utrustad med en nedkylningsfunktion för skydd av motoraxel och lager. Detta tillåter fläktarna att gå utan inverkan av kontrollinställningar. Fläktarna fortsätter att gå till dess att ugnen kommit ner till en säker temperatur.

Justering av ugn för tillagning

Kombination av bandhastighet, ugnstemperatur och luftflöde är viktigt för att uppnå kvalitetsresultat med din Blodgett Tunnelugn. Använd följande riktlinjer för att justera bandhastighet och ugnstemperatur på din ugn. För frågor avseende ytterligare justeringar av ugnen, var vänlig kontakta din lokala Blodgett representant för assistans.

BANDHASTIGHET OCH UGNSTEMPERATUR

Bandhastigheten (beredningstiden) och ugnstemperaturen är två variabler som används för att anpassa din ugn för en specifik produkt. För att bestämma den optimala beredningstiden och temperaturen, gör små ändringar vid varje försök och håll den ena variabeln konstant. Till exempel, om ugnstemperaturen är 238°C och bandhastigheten är sju minuter men pizzan inte är tillräckligt färg, öka temperaturen till 246°C och behåll bandhastigheten. Men om pizzans mitt inte är helt gräddad behåll ugnstemperaturen och ändra istället beredningstiden till sju och en halv minut. Generellt kan sägas att ökad temperatur ger ökad färg, medan ökad tid ger bättre genomgräddning.

FÄRDIGA PRODUKTERS TEMPERATUR

Den inre temperaturen hos den färdiga produkten skall mätas direkt efter det att den lämnar beredningskammaren för att säkerställa en korrekt mattemperatur. Den inre pizzatemperaturen skall vara över 74°C. Riktlinjer för minimitemperaturer varierar med produkttyper.

JUSTERING LUFTFLÖDE

För ner öppningsplåtarna till den lägsta möjliga inställningen för de produkter som skall tillagas. Genom att göra så, reduceras mängden varm luft som försvinner ut ur beredningskammarens öppningar.

För det mesta kan idealiska inställningar för ugnen ställas in utan att luftplåten behöver ändras. Ugnsens konfiguration bör inte ändras annat än om justeringar av ugnens tid och temperatur har visat sig inte räcka.

Luftflödesjusteringar kan vara nödvändiga för att finjustera din ugn för en speciell produkt. Luftledarplåten, placerad i beredningskammarens övre del, innehåller hål som kan täckas för genom speciella täckplattor. Plattorna kan lätt justeras för att reglera luftflödet efter ditt behov. Använd följande riktlinjer för att justera täckplattorna. Se Figur 19.

1. Kontrollera att ugnen är avstängd och nedkyld.
2. Öppna den främre luckan.
3. Skjut ut luftplåtarna ur ugnens insida.
4. Avlägsna skruvarna, brickorna och låsbrickorna som håller fast täckplattan vid luftplåten.
5. Justera plattorna.
6. Montera skruvarna, brickorna och låsbrickorna för att säkert hålla fast täckplattorna i dess nya lägen. Gör en ritning över placeringen av plattorna för framtida bruk.

OBS! En eller två täckplattor kan tas bort helt om det är nödvändigt för att uppnå önskat resultat.

7. Sätt tillbaka luftledarplåten och stäng den främre luckan.

Följande exempel visar reglering av luftflödet.

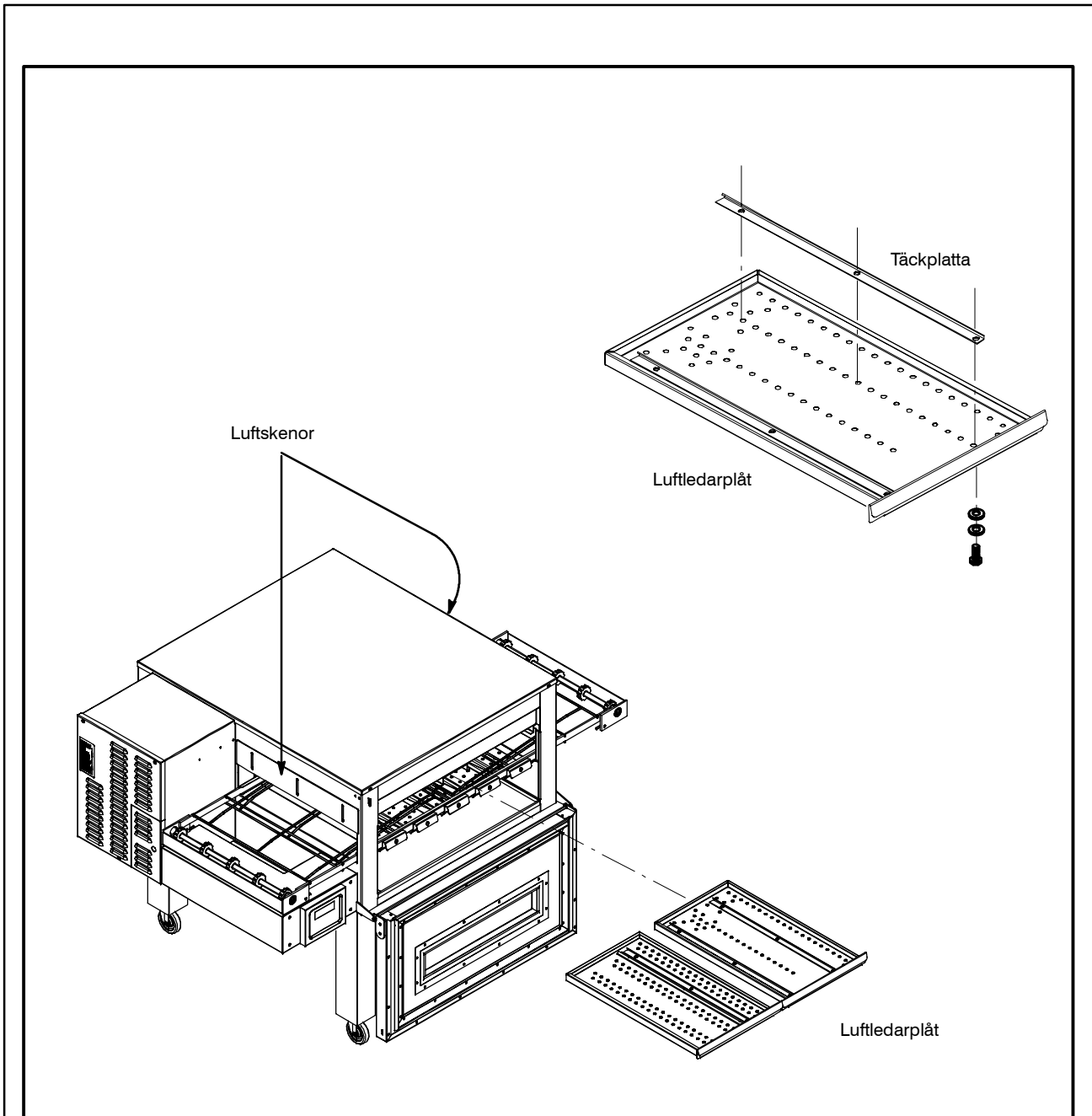
OBS! Den första halvan av ugnskammaren påverkar till stor del gräddningen av produkten, med den andra halvan ger produkten färg.

- En bra inställning av tid och temperatur har uppnåtts men mer färg önskas. Flytta en av täckplattorna så att en rad av hål öppnas mot slutet av ugnsbanan.
- Den nedre delen av pizzan är gyllenbrun, men det övre är för mörk. Täck för rader av hål i slutet av ugnsbanan för att minska bränning.
- Pizzans mitt är fortfarande degig och pålaggen ej fullständigt genomstekta. Öppna rader i ugnsbans början och stäng rader vid dess slut.



Drift

Justering av ugn för tillagning



Figur 19



VARNING!!

Koppla alltid ur elanslutningen före rengöring eller service på ugnen.



VARNING!!

Om en gasugn måste flyttas skall gasen stängas av och kopplas ur från ugnen innan dragavlastaren lossas. Montera fast dragavlastaren efter det att ugnen har placerats på sin ursprungliga plats.

Följ nedanstående rekommendationer för rengöring för en korrekt ugnsfunktion.

DAGLIGEN:

1. Rengör bandet med en stålborste. Se till att alla främmande föremål faller ner på smulplåtarna.
2. Töm och rengör smulplåtarna. Använd varmt vatten och tvättmedel. Skölj med rent vatten.
3. Kontrollera att kylfläktarna fungerar. Luft skall blåsas ut från både:
 - ventilationsöppningen på baksidans högra kant
 - w den perforerade plåten vid botten av tunneln på enheter med inbyggd kontroll.

VAR TREDJE MÅNAD:

1. Borsta och rengör därefter fläktgallren, elboxens intag och de bakre ventilationshålen.

VAR SJÄTTE MÅNAD:

1. Dra ur kontakten. Koppla ur gasanslutningen.
2. Avlägsna smulplåtarna och produktstoppet från bandets ändar. Se sidan 15.
3. Avlägsna transportbandet så här:
 - a.) Använd en nostång för att avlägsna transportbandets huvudlänkar. Se sidan 292.
 - b.) Avlägsna remspännarna från ugnens utgångssida.
 - c.) För ut bandet från ena änden. Rulla ihop det enligt Figur 20. Om inte detta görs kommer bandet att vara felvänt vid återmontering.

4. Avlägsna transportbandstödet på tomgångssidan.
5. Avlägsna transportbandstödet på drivsidan så här:
 - a.) Ta bort låspinnen som håller fast bandenheten vid konsolfästet. Pinnen är placerad under drivremmen bakom elboxens lucka.
 - b.) Tryck in bandenheten för att lossa drivremmen. Avlägsna drivremmen från transportbandets skiva. Om detta inte går, lossa istället motorfästena.
6. Sänk ned åtkomstpanelen. Avlägsna luftplåtarna och sprutmunstycken.
7. Rengör ugnens delar enligt följande:
 - a.) Lägg transportbandet i en blandning av hett vatten och rengöringsmedel i en stor diskho eller behållare. Håll bandet hoprullat under rengöringen. Skölj grundligt och låt rinna av före installation.
 - b.) Rengör bandstödet, smulplåtarna, produktstoppen, munstyckena och luftplåten med en blandning av hett vatten och rengöringsmedel. Skölj med rent vatten. För svår rengöring, använd ett kraftigt avfettningsmedel eller ugnsgöringsmedel som är avsett för aluminiumdetaljer.
 - c.) Rengör ugnens insida med ett vanligt rengöringsmedel eller ugnsgöringsmedel som är avsett för aluminiumdetaljer.
8. Flytta ugnen och rengör under den. Var försiktig så att du inte skadar ugnens gasslang eller elektriska ledningar när den flyttas.
9. Montera ihop ugnen.

VAR TOLFTE MÅNAD:

En av fabriken auktoriserad serviceperson skall:

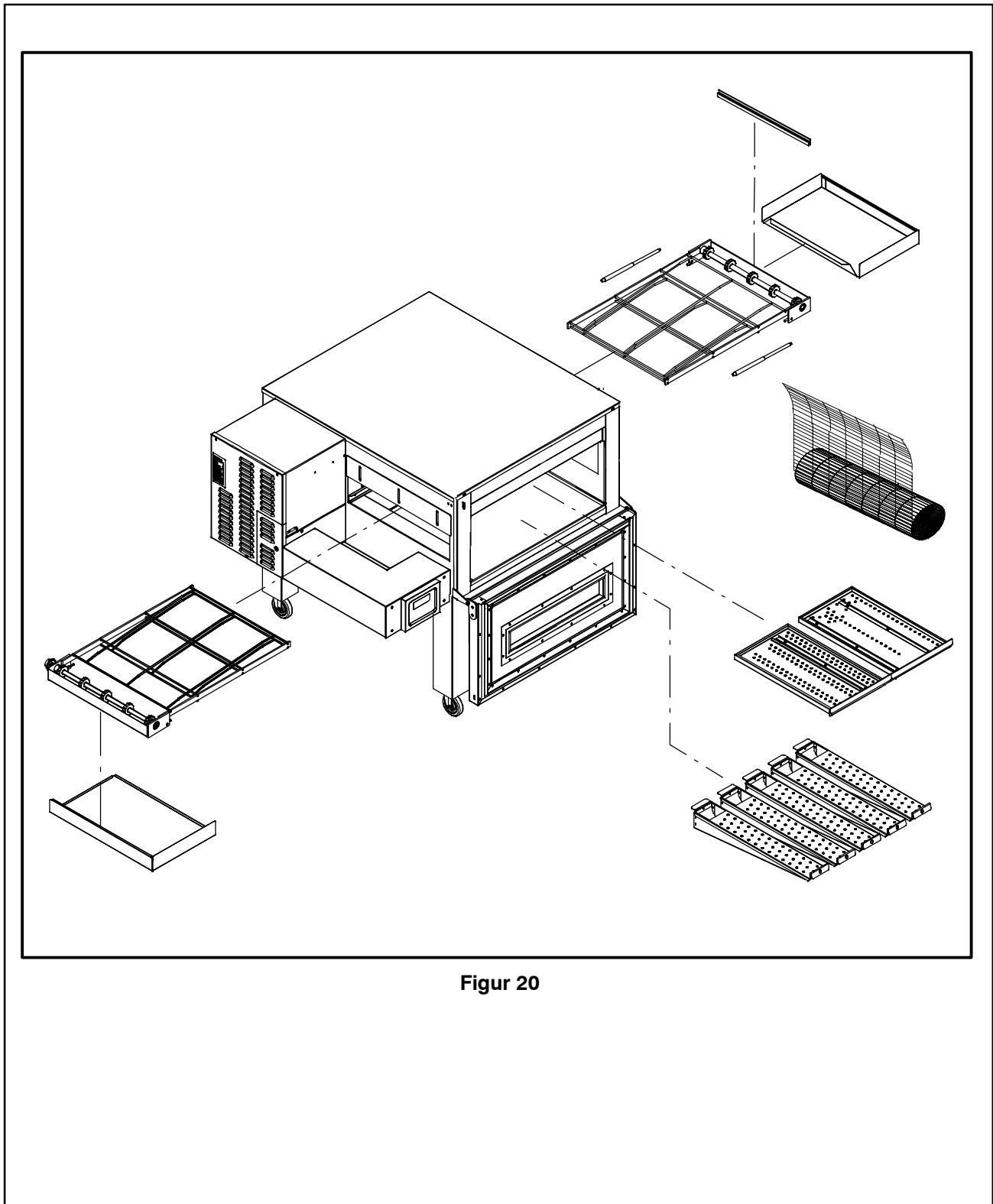
1. Öppna och rengöra kontrollboxens insida.
2. Kontrollera och dra åt samtliga elanslutningar.
3. Kontrollera att likströmsmotorns borstar inte är slitna.
4. Kontrollera om bandets drivkedja är ren, rätt insmord och justerad.

Om underhåll krävs, kontakta ditt lokala serviceföretag, en fabriksrepresentant eller Blodgett Oven Company.



Underhåll

Rengöring



Figur 20



TROLIG(A) ORSAK(ER)	REKOMMENDERAD ÅTGÄRD
SYMPTOM: Kontrollpanelens display är tom och det finns ingen ström till ugnen.	
<ul style="list-style-type: none"> • Eluttag är inte inkopplat (nyinstallation). • Ugnen är ej inkopplad. • Nödstoppsknappen har tryckts in (endast ugn med fjärrkontroll). • Säkring(arna) har gått. • Den interna brytaren för 24 VDC-systemet har löst ut. • Elförsörjningen för 24 VDC-systemet fungerar ej. 	<ul style="list-style-type: none"> • Låt kvalificerad personal koppla in uttaget. • Kontrollera att elkabeln är ansluten. • Drag ut brytaren för att koppla ur nödstoppet. • Koppla ur elkabeln. Kontrollera 5A-säkringarna bakom elboxens dörr. Kalla på service om säkringen har gått. • Dra ur ugnens anslutningskabel i 15 min. Kontrollera säkringarna och återanslut därefter. • *
SYMPTOM: Transportbandet rör sig inte eller stannar. Displayen visar: <i>MOTOR FAULT – CALL SERVICE</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • Bandet har fastnat i något i ugnen. • Bandet är överbelastat. • Bandets drivmotor är defekt. • Drivmotorns kontroller är defekta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Stäng AV ugnen. Frigör bandet och åtgärda problemet. • Avlägsna produkterna till dess att bandet börjar röra sig och ring efter service. • * • *
SYMPTOM: Kontrollpanelens display är tom och ugnen är påslagen.	
<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollpanelens bakre anslutning har lossnat. Ugnen fortsätter att fungera och reagerar på eventuella fel, men kontrollpanelen kommer ej att fungera. 	<ul style="list-style-type: none"> • Stäng av den manuella gasventilen. Koppla ur ugnen när den har kylts ner och ring efter service (SG2136G). • Tryck på nödbrytaren och ring efter service (SG2136E).
*Att ange lämplig åtgärd är svårt och skall enbart utföras av kvalificerad personal. Vi rekommenderar att all reparation och/eller justeringar skall utföras av din lokala Blodgett serviceverkstad och inte av ägaren/användaren. Blodgett kan inte hållas ansvarig för skada som uppstått i samband med service utförd av ej kvalificerad personal.	



VARNING!!

Koppla alltid ur elanslutningen innan ugnen rengörs eller underhåll utföres.



VAR VÄNLIG!!

Skriv ner samtliga felmeddelanden som visas på kontrollpanelens display. Rapportera samtliga felmeddelanden.



Underhåll

Felsökningsguide

TROLIG(A) ORSAK(ER)	REKOMMENDERAD ÅTGÄRD
SYMPTOM: Brännaren tändes inte (SG2136G) eller elementen blir inte varma (SG2136E).	
<ul style="list-style-type: none">• Kontrollen är avstängd.• Temperaturinställningen är inte över omgivande temperatur.• Fläktmotorn fungerar ej. Displayen visar: <i>BLOWER FAULT – CALL SERVICE</i>• Säkring(arna) har gått. • Nödstoppsknappen har tryckts in (endast ugn med fjärrkontroll). <p>Enbart för SG2136G – ugnar</p> <ul style="list-style-type: none">• Den manuella gasventilen är stängd.• Brännarfläktens motor fungerar ej. Displayen visar: <i>COMBUSTION BLWR FAIL – CALL SERVICE</i>• Tryckbrytaren på brännarfläkten är defekt eller ej korrekt inställd. Displayen visar: <i>COMB PS FAULT – CALL SERVICE</i>• Brännaren tändes inte ordentligt eller flaman slocknar. Displayen visar: <i>IGNITION ALARM – PRESS RESET</i> eller <i>NO FLAME SENSE – RESET OR CALL SERVICE</i>	<ul style="list-style-type: none">• Tryck på ON/OFF – tangenten.• Ställ in på önskad temperatur. Se sid 302 i kapitel "DRIFT" för vidare instruktion.• * • Koppla ur elkabeln och kontrollera säkringarna (SG2136E). Om nödvändigt, ring efter service.• Drag ut brytaren för att koppla ur nödstoppet. • Öppna ventilen.• *• * • Tryck in återställningsknappen på elboxens kontrollpanel som är placerad till vänster om LED-indikatorlamporna. Om nödvändigt, ring efter service.
SYMPTOM: Ugnen uppnår inte önskad temperatur.	
<ul style="list-style-type: none">• Gastrycket i grenröret är för lågt (SG2136G).• Gastrycket till ugnen är för lågt (SG2136G).• Fläktmotorn fungerar inte.• Säkring(arna) har gått. • Nödstoppsknappen har tryckts in (endast ugn med fjärrkontroll).• Relät för värmeelement är defekt (SG2136E).• Värmeelement(en) är utbrända (SG2136E).• Övre temperaturbegränsningsbrytaren har löst ut (öppen) eller är ojusterad eller defekt. Displayen visar: <i>HIGH LIMIT TRIP – RESET EGO</i>• Interna kontrollproblem.	<ul style="list-style-type: none">• *• Kontakta din lokala gasleverantör.• * • Koppla ur elkabeln och kontrollera säkringarna (SG2136E). Om nödvändigt, ring efter service.• Drag ut brytaren för att koppla ur nödstoppet. • *• * • Tryck in den röda EGO – knappen på elboxens baksida. Om nödvändigt, ring efter service. • *
<p>*Att ange lämplig åtgärd är svårt och skall enbart utföras av kvalificerad personal. Vi rekommenderar att all reparation och/eller justeringar skall utföras av din lokala Blodgett serviceverkstad och inte av ägaren/användaren. Blodgett kan inte hållas ansvarig för skada som uppstått i samband med service utförd av ej kvalificerad personal.</p>	



TROLIG(A) ORSAK(ER)	REKOMMENDERAD ÅTGÄRD
SYMPTOM: Brännaren fungerar sporadiskt (SG2136G).	
<ul style="list-style-type: none"> Brytaren för lufttrycket är ej justerad. Larmet låter och visningen indikerar att en av två fläktar är defekt. Gastrycket i grenröret är för lågt. Gasanslutningstrycket till ugnen är ej korrekt. 	<ul style="list-style-type: none"> Anteckna vad som står på displayen då problemet förekommer. Ring efter service. * Kontakta din lokala gasleverantör.
SYMPTOM: Displayen visar: <i>BLOWER ZONE HOT – CHECK HOOD/LOUVERS</i>	
<ul style="list-style-type: none"> Ventilationshuvans luftflöde har strypts eller stoppats. Ventilationsgallret är smutsigt eller igensatt vilket hindrar flödet av kylluft. Defekt RTD-givare i fläktutrymmet. 	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollera huvans funktion. Kontrollera luftflödet från ventilationsgallret på ugnens högra baksida. Om flöde ej finns, ring efter service. Vid minimalt flöde, rengör ventilationsgallret, se sid 307. *
SYMPTOM: Displayen visar: <i>BLOWER ZONE OVERTEMP – CALL SERVICE</i>	
<ul style="list-style-type: none"> Ventilationshuvans luftflöde har strypts eller stoppats. Fläktutrymmets kylfläkt har stannat eller ventilationsgallret är smutsigt eller igensatt vilket hindrar flödet av kylluft. Defekt RTD-givare i fläktutrymmet. 	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollera huvans funktion. Kontrollera luftflödet från ventilationsgallret på ugnens högra baksida. Om flöde ej finns, ring efter service. Vid minimalt flöde, rengör ventilationsgallret, se sid 307. *
SYMPTOM: Displayen visar: <i>FAULT – CHECK PROBE</i>	
<ul style="list-style-type: none"> Givarens anslutningar sitter löst vid kontrollen. Indikerad givare är öppen eller kortsluten. 	<ul style="list-style-type: none"> * Notera vad som står på displayen då problemet förekommer. Ring efter service.
<p>*Att ange lämplig åtgärd är svårt och skall enbart utföras av kvalificerad personal. Vi rekommenderar att all reparation och/eller justeringar skall utföras av din lokala Blodgett serviceverkstad och inte av ägaren/användaren. Blodgett kan inte hållas ansvarig för skada som uppstått i samband med service utförd av ej kvalificerad personal.</p>	



VARNING!!

Koppla alltid ur elanslutningen innan ugnen rengörs eller underhåll utföres.

INSERT WIRING DIAGRAM HERE

INDSÆT STRØMSKEMA HER

HIER HET BEDRADINGSDIAGRAM BEVESTIGEN

PLACER VOS SCHEMAS ELECTRIQUES ICI

AN DEN KUNDEN:

SCHALTSHEMA HIER EINLEGEN

INSERIRE QUI LO SCHEMA DEI CABLAGGI

COLOCAR O DIAGRAMA DE FIAÇÃO AQUI

*INSERTE AQUÍ SU DIAGRAMA
DE LA INSTALACIÓN ALAMBRICA*

SÄTT IN KABLAGEDIAGRAM HÄR

*MIEJSCE NA RYSUNEK SCHEMATU
OKABLOWANIA UZYTEKOWNIKA*