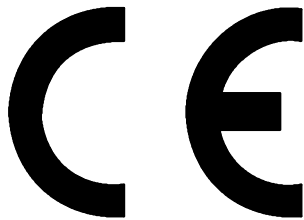


SG3240



BLODGETT OVEN COMPANY

www.blodgett.com

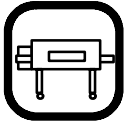
50 Lakeside Avenue, Box 586, Burlington, Vermont 05402 USA Telephone (800) 331-5842, (802) 860-3700 Fax: (802)864-0183

PN M9741 Rev C (8/01)

© 2001 – G.S. Blodgett Corporation

SG3240 Series Conveyor Oven Owner – Operator Manual	
Introduction	2
Installation	5
Operation	24
Maintenance	31
SG3240 Serie Transportøravn Ejer– og operatørmanual	
Introduktion	37
Installation	40
Drift	59
Vedligeholdelse	66
SG3240 Serie Transportoven Gebruikershandleiding	
Inleiding	72
Installatie	75
Bediening	94
Onderhoud	102
Série SG3240 Four à convoyeur Manuel de l'utilisateur	
Introduction	109
Installation	112
Fonctionnement	131
Maintenance	139
Serie SG3240 Förderbandöfen Bedienerhandbuch	
Einführung	146
Installation	149
Bedienung	168
Wartung	176
Forno a convogliatore Serie SG3240 Manuale d'uso	
Introduzione	183
Installazione	186
Funzionamento	205
Manutenzione	213
SG3240 Series Forno de Correia de Transporte Manual do Operador – Proprietário	
Introdução	220
Instalação	223
Utilização	242
Manutenção	250
Horno de transportador Serie SG3240 Manual del operario	
Introducción	257
Instalación	260
Funcionamiento	279
Mantenimiento	287
SG3240 Serien Tunnelugn Användarhandbok	
Introduktion	294
Installation	297
Drift	316
Underhåll	323
Piec przenośnikowy Seria SG3240 Instrukcja dla posiadacza i użytkownika	
Wstęp	329
Instalowanie	332
Użytkowanie	351
Konserwacja	359

**SG3240 Series
Conveyor Oven
Owner – Operator Manual**



Introduction

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 jets of moving air continually strip 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.

This Blodgett conveyor oven represents the latest advancement in energy efficiency, reliability, and ease of operation. Heat normally lost, is recirculated within the cooking chamber resulting in substantial reductions in energy consumption, a cooler kitchen environment and enhanced oven performance.

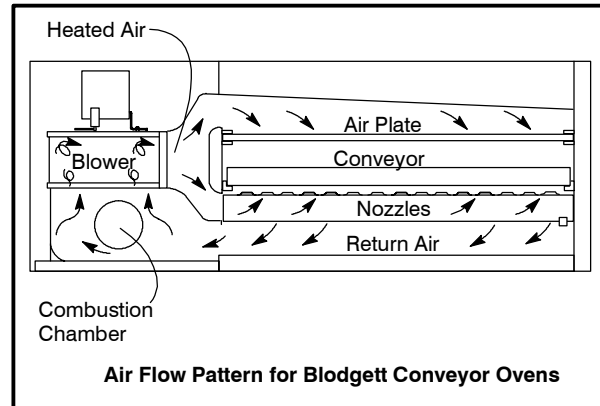


Figure 1

OVEN COMPONENTS

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 more thorough maintenance and cleaning. Identified by locating double spaces between regular links on the belt.

Conveyor Rack Assembly (drive & idle sides) – located on both ends of the oven deck. The drive side has a drive shaft and sprocket which slide into the electrical box. The conveyor can be removed as one piece without removing the belt.

Optional Folding Conveyor Rack Assembly – conveyor belt and rack assembly that carries product through the oven. This rack folds for ease of removal in small spaces. The conveyor can be removed as one piece without removing the belt.

Conveyor Belt Tensioners – maintain tension on the conveyor belt.

Electrical Box – contains electrical components, wiring, cooling fans, drive motor, drive chain, and combustion blower/burner assembly (gas ovens only) or electric elements (electric ovens only).

Drive Motor – provides power to move the conveyor belt. The operator and control system determine the speed. Belt travel direction (left to right or right to left) is factory set and is easily changed.

Drive Chain – connects the drive motor sprocket to the conveyor drive shaft sprocket.

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

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

Nozzle Support Bracket – removable bar that locates the front end of the nozzles. Located just inside the oven's front door beneath the nozzles.

Air Flow Plate – distributes heated air from the top of the baking chamber.

Conveyor Support Angle Bars – provide support for conveyor rack assembly.

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

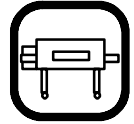
Operator Controls – used to control oven temperature, belt speed and other functions.

Ignition Control Reset Button (gas ovens only) – resets ignition control/gas burner after a lockout. Located on the lower panel of the control box.

Emergency Stop Button – FOR EMERGENCY USE ONLY (damage may occur)! Press the red palm switch located next to the operator control to shut down the oven and stop the conveyor.

Front Access Door – opens for access to cooking chamber allowing for easier cleaning.

Introduction



Oven Description and Components

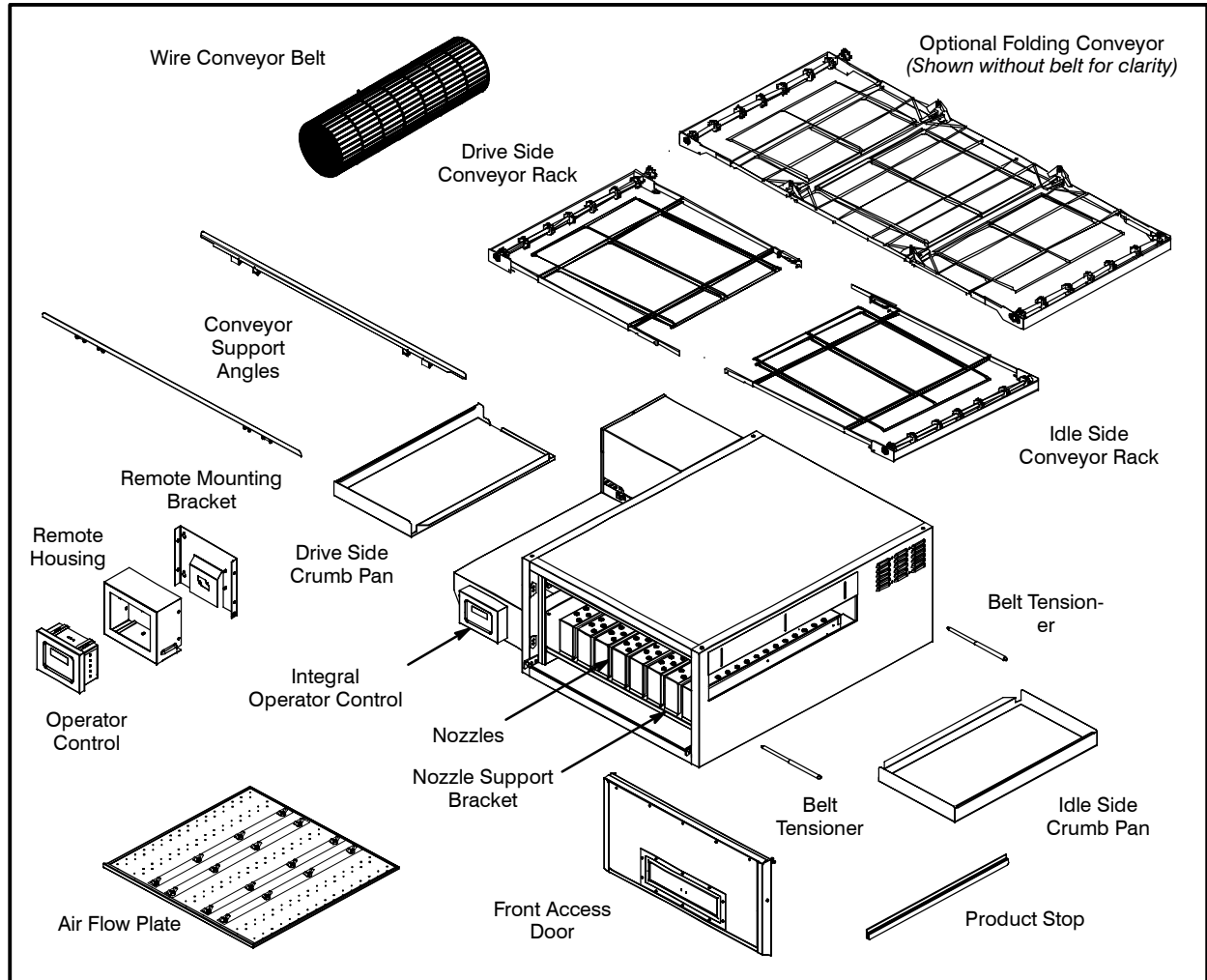
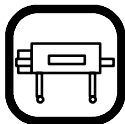


Figure 2



Introduction

Oven Specifications

SPECIFICATIONS	SG3240G/AA	SG3240E/AA
Belt Width	81 cm (32")	
Cooking Zone Length	102 cm (40")	
Baking Area	0.83 m ² (8.89 Sq. Ft.)	
Product Clearance	10.2 cm (4") maximum	
Dimensions (single unit)	196 cm x 135 cm* x 61 cm (77" x 53"* x 24") <i>*Add 35 cm (13.65") to depth for triple stack caster cradles</i>	
Minimum Wall Clearance	0 cm (0") from rear and side	
Maximum Operating Temperature	315°C (600°F)	
Bake Time	1 minute (minimum) 30 minutes (maximum)	
Maximum Heat Input	32,2 kW/Hr. (110,000 BTU/Hr.)	27.0 kW/Hr.
Power Supply	230VAC, 1Φ, 50 Hz, 5 amp, 2 wire plus ground (L1, N, GND)	230/400VAC, 3Φ WYE, 50Hz, 41.5 amp, 4 wire plus ground (L1, L2, L3, N, GND)
Gas Supply	Refer to the table on page 22.	None
Gas Supply Connection	3/4" NPT	None

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 3 to be sure all items were received.

Standard Components	
Part Description	Qty.
Main oven body	1
Nozzle (shipped installed)	8
Air plate (shipped installed)	1
Conveyor support angle	2
Drive side conveyor rack	1*
Idle side conveyor rack	1*
Rolled wire conveyor belt	1*
Extra piece of wire conveyor belt	1
Packet containing: conveyor belt inner and outer master links	1*
Belt tensioners	2*
Crumb pans	2
Product stop	1
Oven Supports (legs, casters)	4
Air Plate Hook	1**
Packet containing: 12 3/8-16 hex head bolts, lockwashers and washers for legs	1
Owner's manual	1

NOTE: * shipped assembled for the optional folding conveyor

NOTE: ** shipped with bottom or single section ovens only.

Options	
Part Description	Qty.
Optional folding conveyor assembly	1
Stacking Kit	1***
Packet containing: 4 alignment pins	1***
Triple stack casters	1****
Optional remote operator control with attached 50' cable	1
Optional remote operator control for 10' cable	1
Optional remote 10' cable	1
Packet containing: optional remote operator control cable clamps and hardware	1
Optional vent cover assembly or chimney kit	1

NOTE: *** One required for double stacked units
Two required for triple stacked units

NOTE: **** Triple stacked units only



Installation

Oven Location and Ventilation

OVEN LOCATION

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

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

All units

- Oven body sides – 0 cm (0")
- Oven body back – 0 cm (0")

The following clearances must be available for servicing.

All units

- Oven body sides – 96.5 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 a sufficient air supply to the oven be maintained to provide adequate 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.

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 (M ³ /min)		
800-1000 (23-28)	1200-1800 (34-52)	1800-2500 (52-71)
Supply Requirements – CFM (M ³ /min)		
640-800 (18-23)	960-1440 (27-41)	1440-2000 (41-56)

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. This will 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 15 cm (6") on all sides not adjacent to a wall. It may be allowable in some jurisdictions to cover just the baking chamber plus a 15 cm (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.

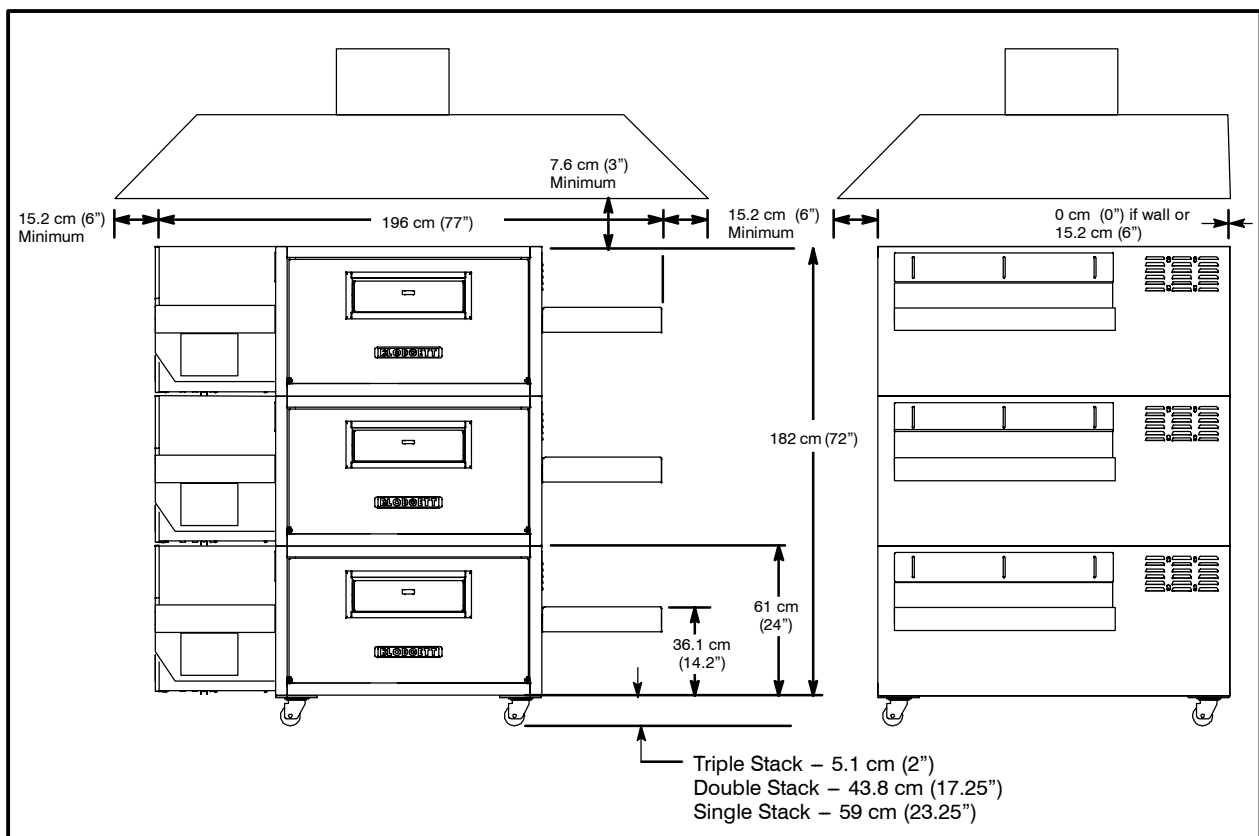


Figure 3



Installation

Oven Assembly

OVEN SUPPORTS

Single and Double Stacked Units

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.

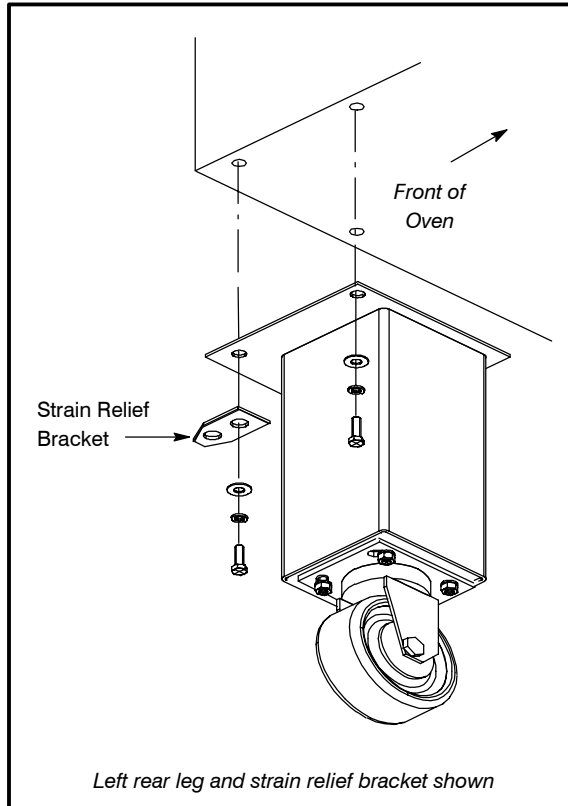


Figure 4



Oven Assembly

Triple Stacked Units

1. Mount the caster assemblies to the oven with 3/8-16 x .125 cap screws, lockwashers and washers. See Figure 5 for correct caster orientation.

On gas models attach the restraint bracket to the left rear caster as shown in Figure 5.

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.

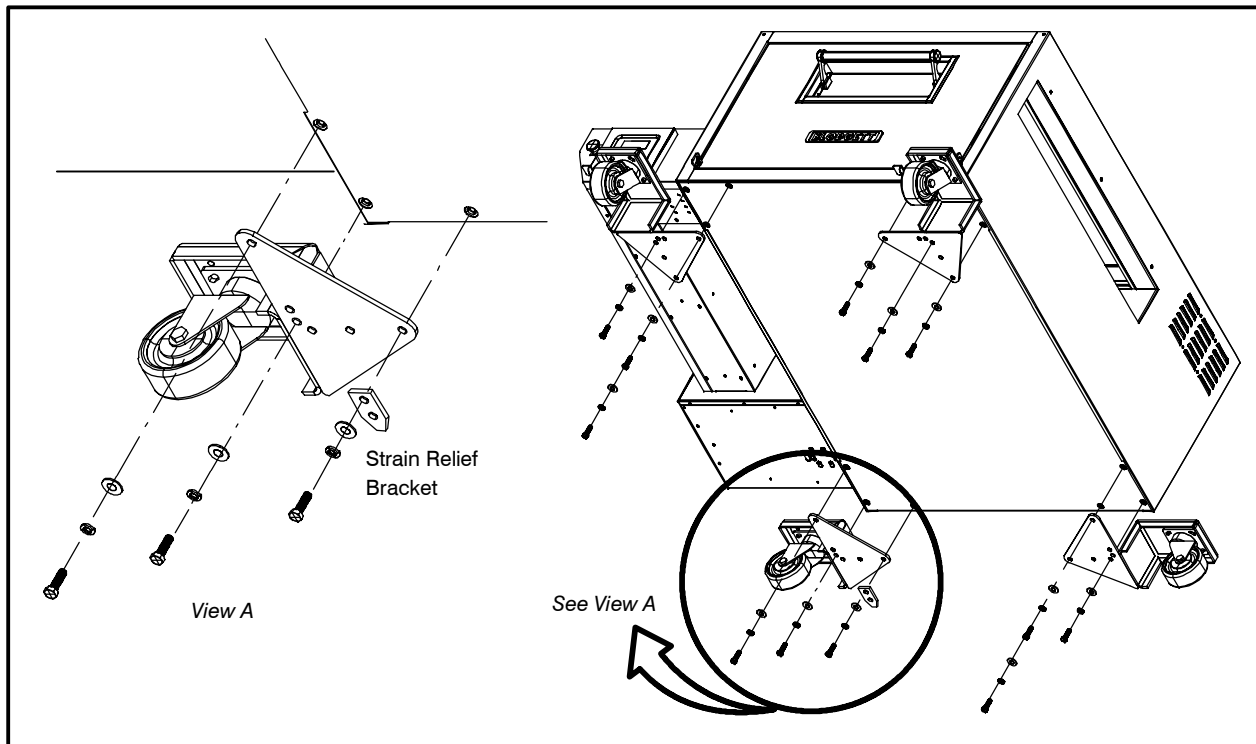


Figure 5



Installation

Oven Assembly

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 outside corner mounting holes provided on the bottom of the oven.
5. Assemble the three long stacking trim pieces on the top of the bottom (or middle) oven. Align the holes over the holes for the alignment pins.
6. Have several persons carefully place the upper oven on top of the lower oven. Align the alignment pins with the knock-out holes in the top the lower oven.
7. Place the stacking plate on top of the electrical box on the bottom unit.
NOTE: The back of the plate should line up with the back of the electrical box.
8. Loosen the three screws on the top of the electrical box side panel on the lower oven.
9. Slide the slots in the bottom of the stacking trim over the loosened screws. Tighten the screws.
10. Attach the stacking trim to the side of the stacking plate with the screws provided.
11. Attach the heat shield brackets to the bottom of the control tunnel using screws, lockwashers and washers.
NOTE: The stops on the brackets should be located away from the control.
12. Slide the heat shield into the brackets.

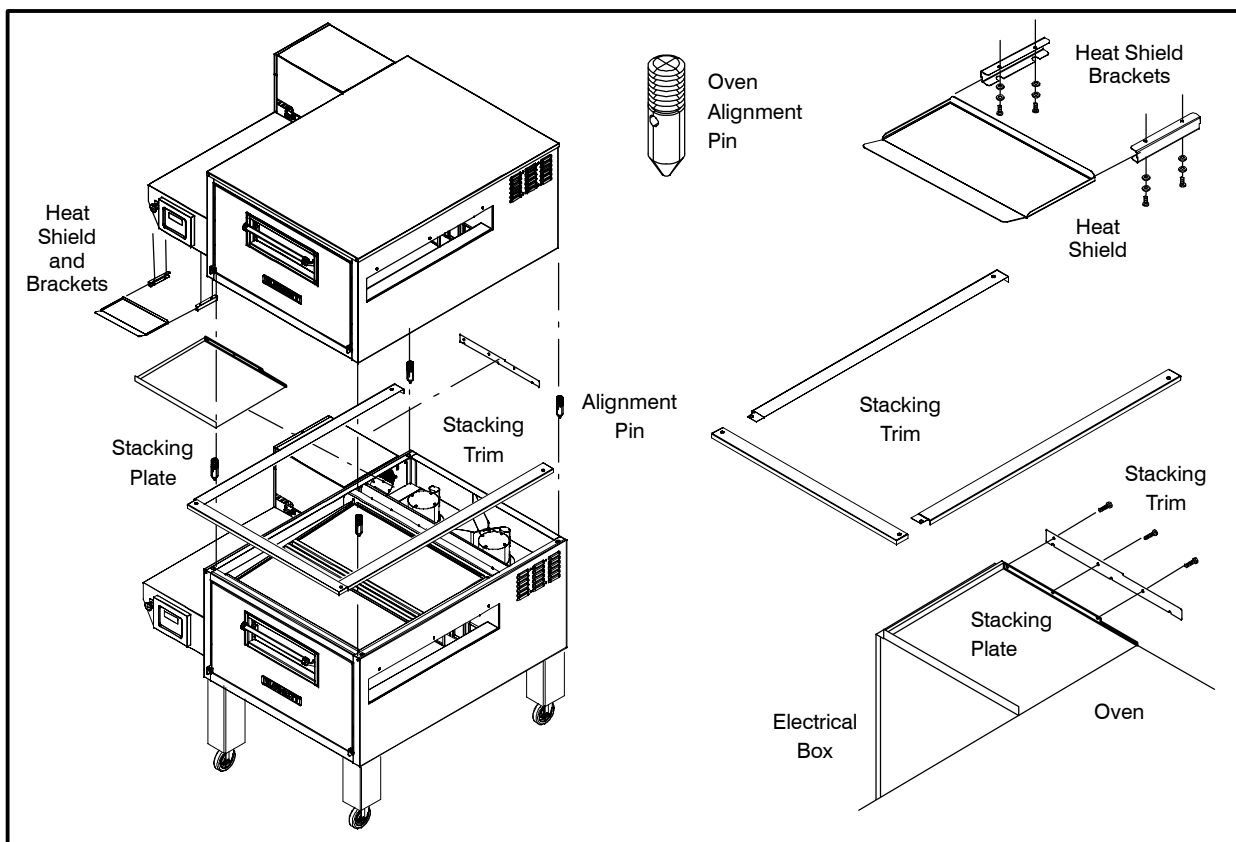


Figure 6



CONVEYOR SUPPORT ANGLES

1. Slide the conveyor support angles into the oven.
2. Rotate the angle such that the slots in the brackets engage the pins on the oven.

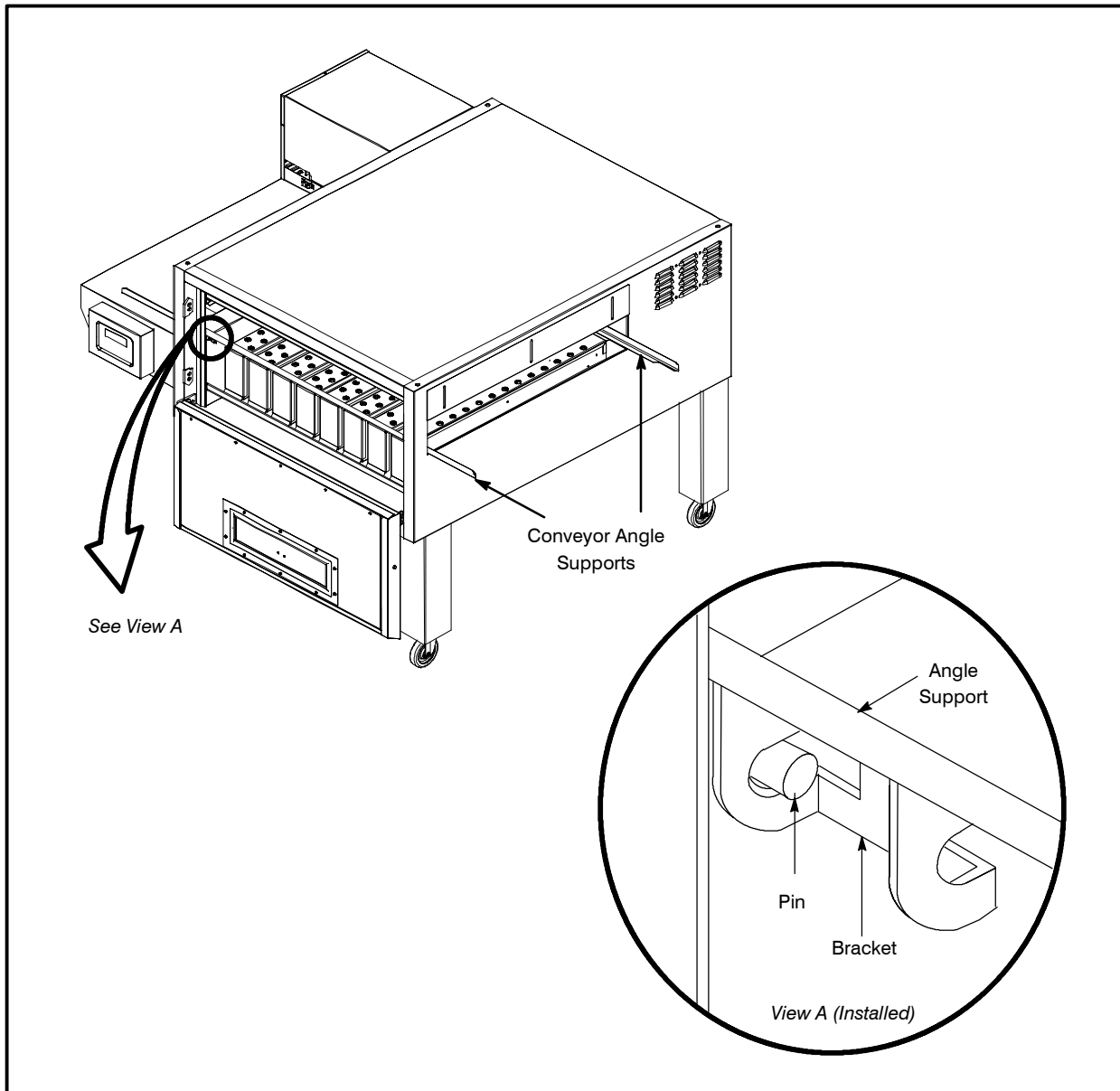


Figure 7



Installation

Oven Assembly

CONVEYOR BELT DIRECTION

Conveyor travel is factory set for either left to right or right to left belt operation. 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 14 for belt installation instructions.

To reverse polarity:

1. DISCONNECT THE POWER CORD TO THE OVEN.
2. Flip the dipswitch marked DIR1 on SW4 (switch 4) on the interface board. See Figure 8.

NOTE: The interface board is located on the pull out tray at the bottom of the electrical box.

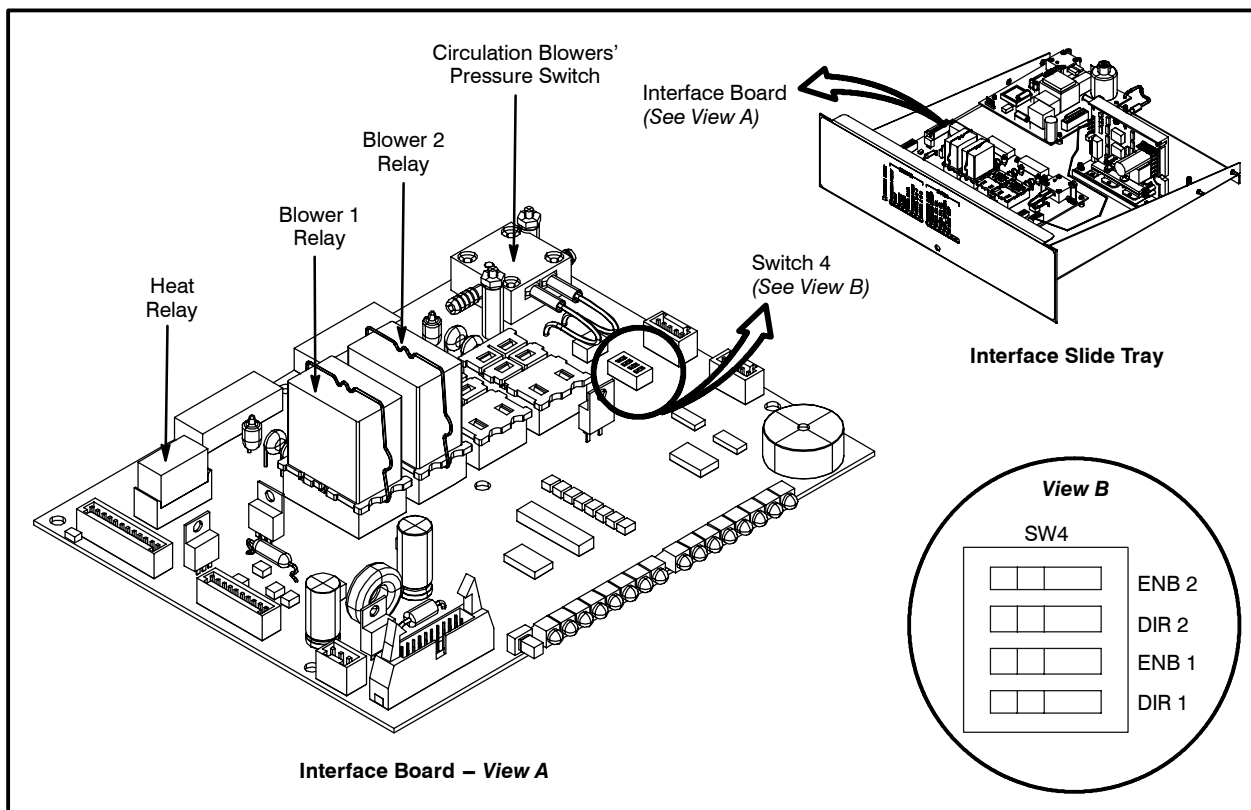


Figure 8



STANDARD CONVEYOR ASSEMBLY

Conveyor Racks

1. Slide the drive side conveyor support rack onto the conveyor support angles.

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

2. Install the drive chain around the drive motor sprocket and the sprocket on the conveyor rack. Pull the conveyor rack forward to tighten the chain.
3. Secure the conveyor using the conveyor locating pin. Install the pin from the inside of the elec-

trical box, through the conveyor bracket and into the conveyor rack. See View A.

4. Slide the idle side conveyor rack onto the conveyor support angles until it touches the drive side conveyor rack.

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

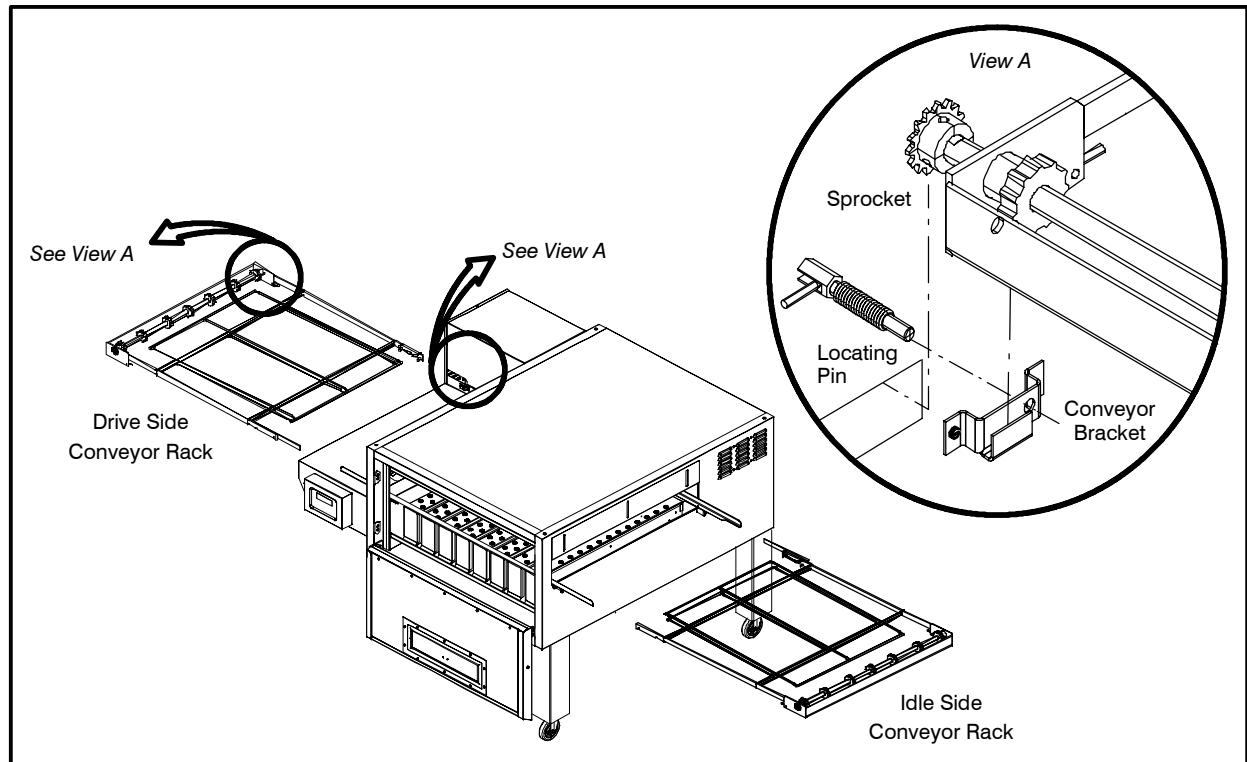


Figure 9



Installation

Oven Assembly

Conveyor Belt

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.

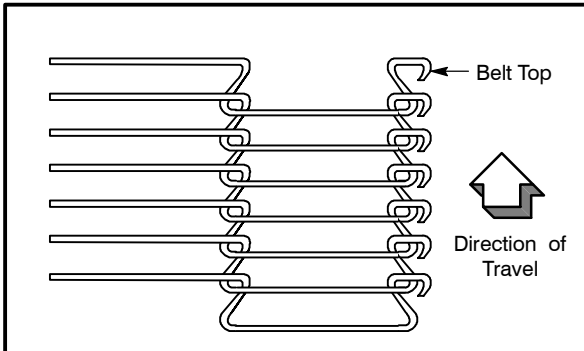


Figure 10

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 11 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.

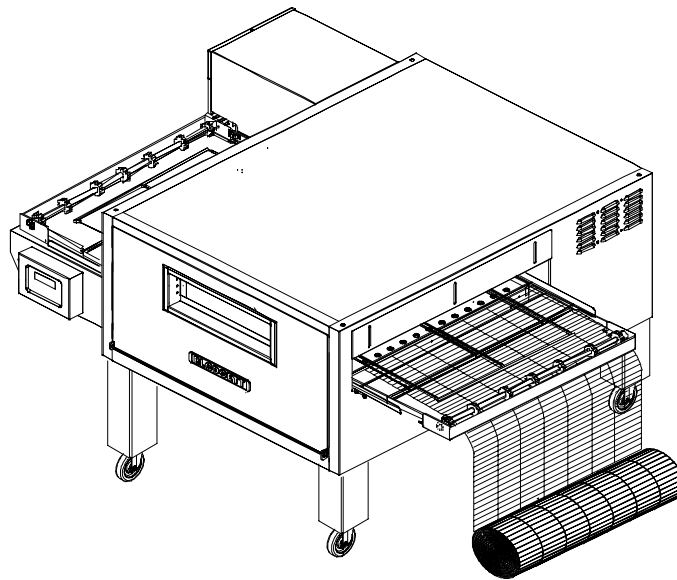


Figure 11



Oven Assembly

6. Install the inner master links to connect the two ends of the conveyor belt. See Figure 12.

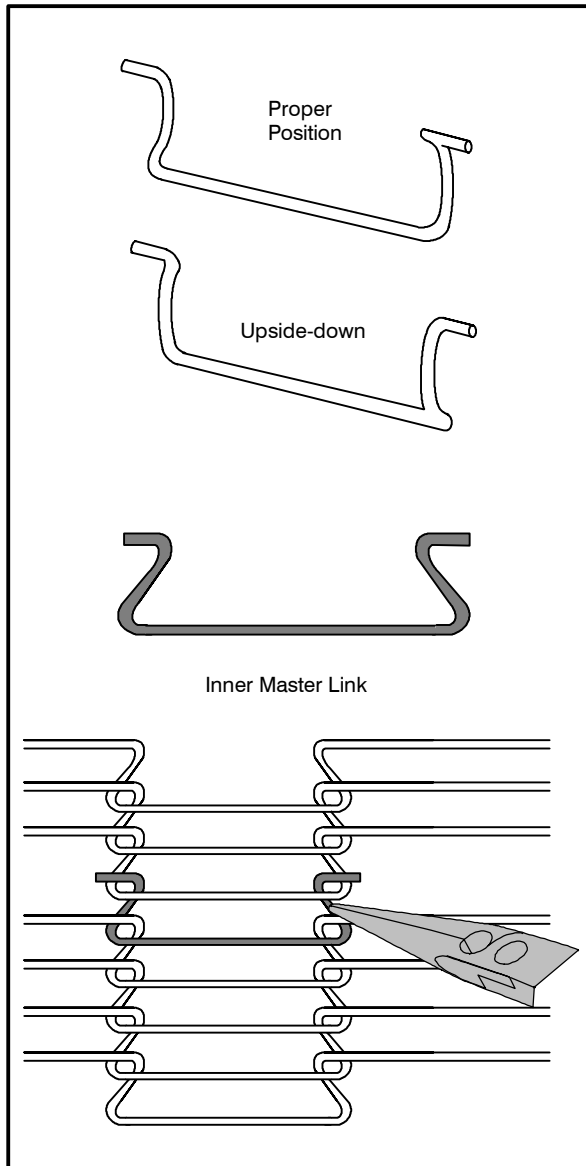


Figure 12

7. Install the outer master links to finish connecting the two ends of the conveyor belt. See Figure 13.

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

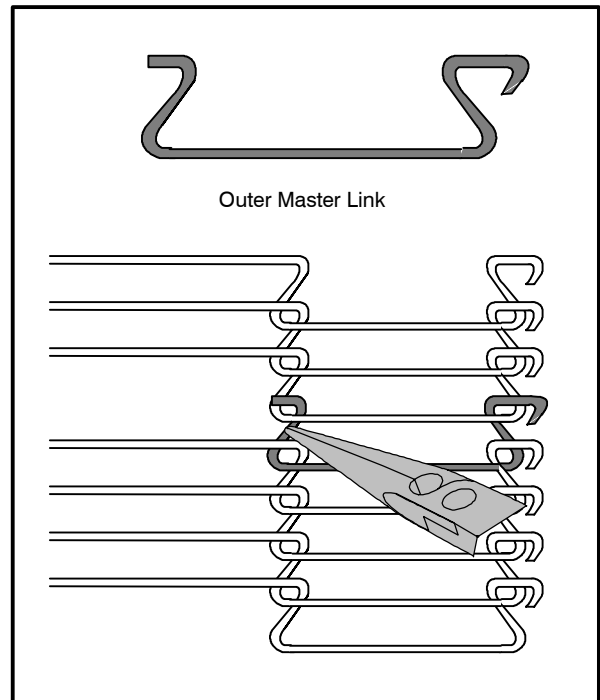


Figure 13



Installation

Oven Assembly

OPTIONAL FOLDING CONVEYOR

The folding conveyor assembly must be installed from the electrical box side of the oven.

1. Unfold the right side of the conveyor.
2. Push the conveyor onto the conveyor support angles.
3. Unfold the left side of the conveyor and continue to push onto the support angles.

NOTE: Push until the sprocket on the folding conveyor is inside the electrical box. See View A.

4. Install the drive chain around the drive motor sprocket and the sprocket on the folding conveyor. Pull the folding conveyor to tighten the chain.
5. Secure the folding conveyor using the conveyor locating pin. Install the pin from the inside of the electrical box, through the conveyor bracket and into the folding conveyor. See View A.

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

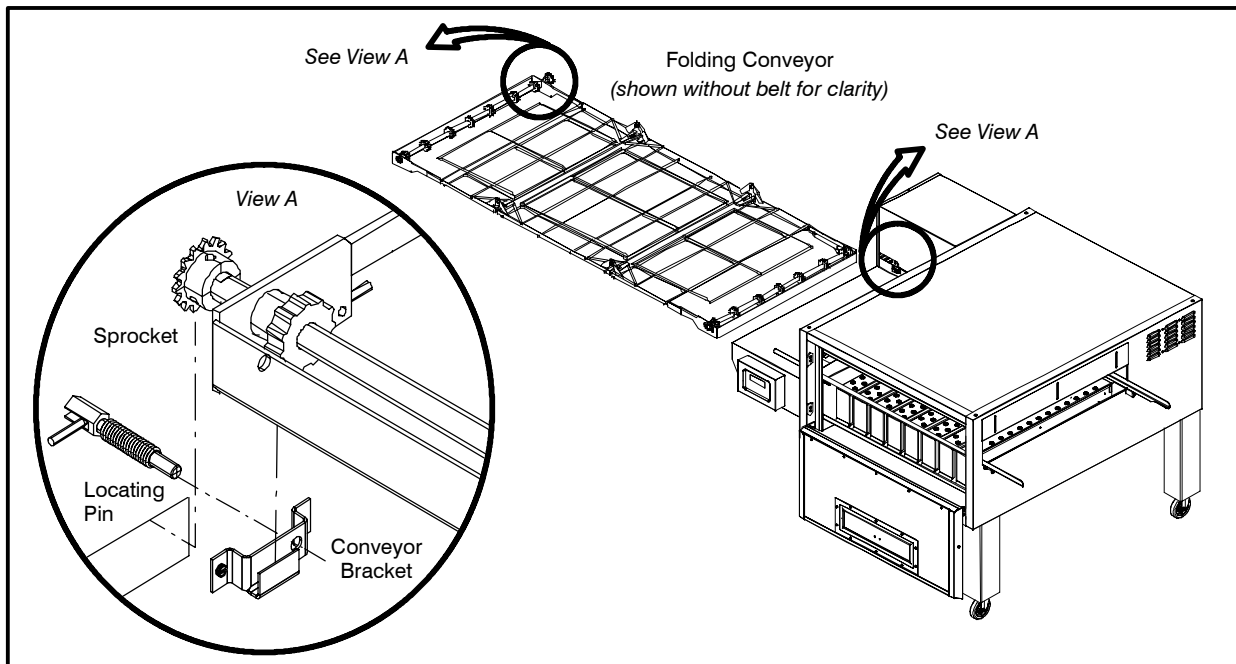


Figure 14



Oven Assembly

CONVEYOR BELT TENSIONER

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.

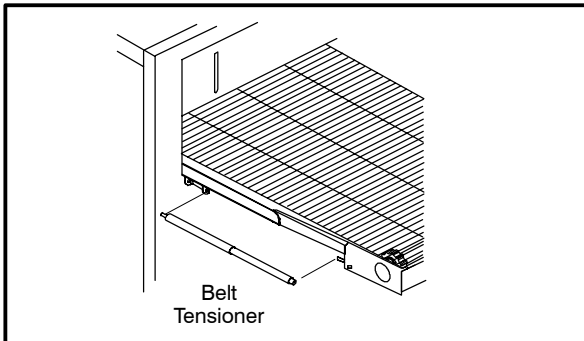


Figure 15

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.

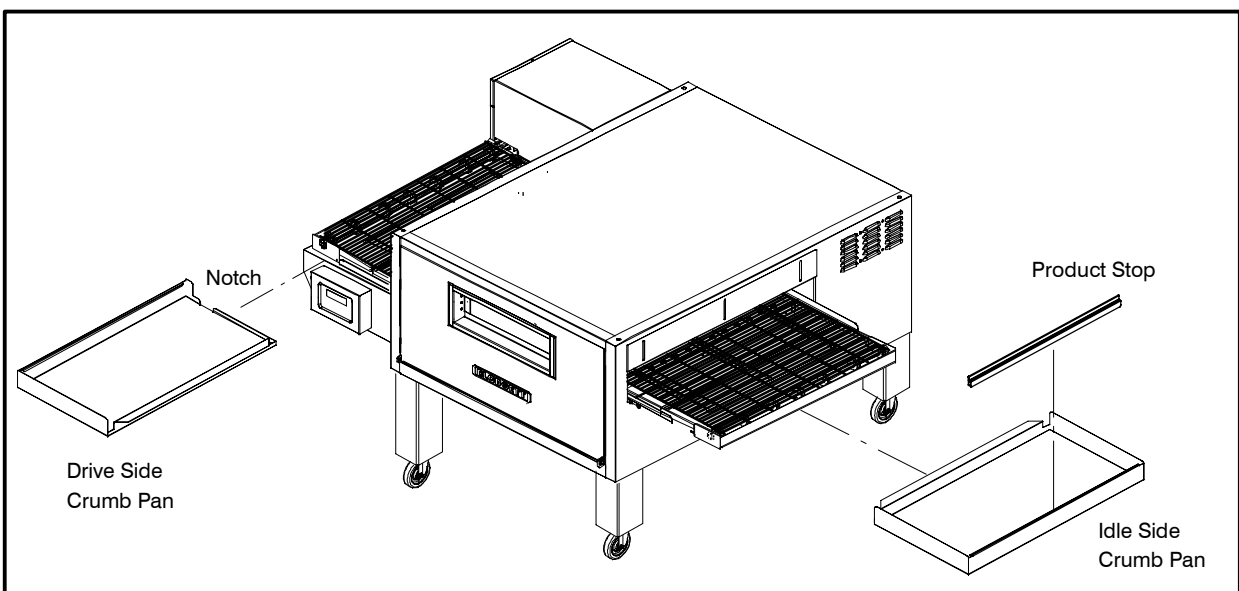


Figure 16



Installation

Oven Assembly

OPTIONAL REMOTE COMPUTER CONTROL

1. Remove all screws and disassemble operator control and mounting bracket assembly from the housing.
2. One end of the remote cable is shipped attached to the oven. Push the other end of the cable through the access hole in the lower right side of the mounting bracket assembly until the strain relief rests against the side of the bracket.
3. Thread the end of the cable through a locknut. Tighten the locknut to the strain relief.
4. Attach the cable connector to the circuit board.
5. Use the mounting bracket as a template to mark the location for installing mounting bolts into the wall.
6. Attach the mounting bracket to the wall using the mounting bolts.
7. 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.
8. Secure the housing to the mounting bracket with the screws removed in step 1.
9. Insert the operator control into the housing. Secure the control with the screws removed in step 1.

NOTE: Up to 1/4" diameter bolts can be used.
The bolt type should be determined by the wall construction.

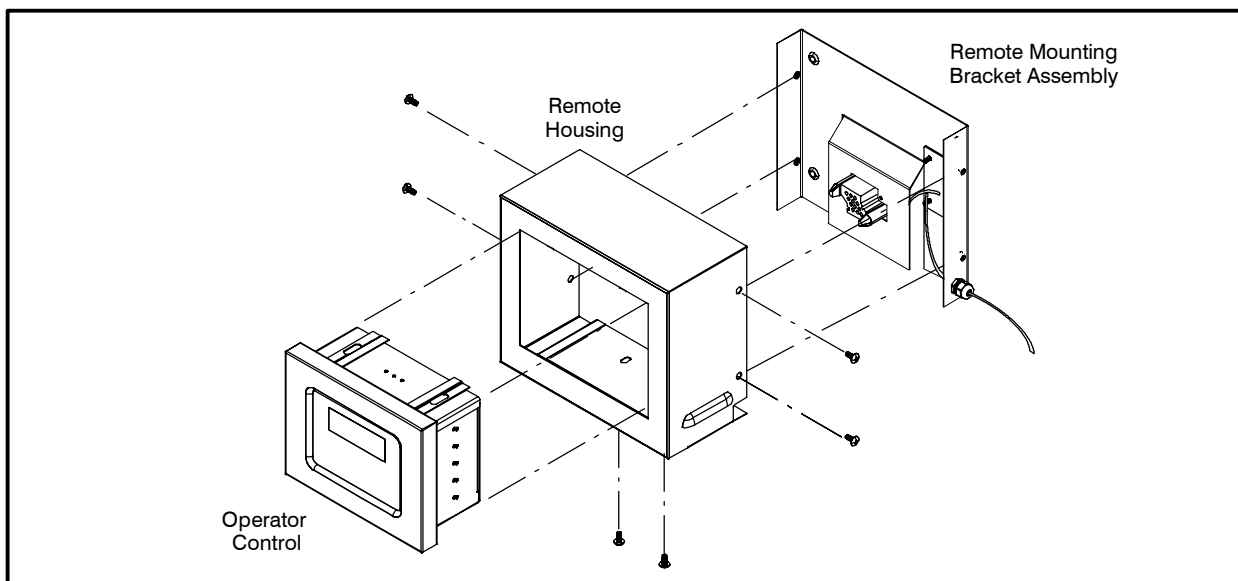


Figure 17



Oven Assembly

OPTIONAL VENT COVER/CHIMNEY

1. Fasten a chimney hanger to the holes at the top of the louvers on the idle end of each oven.

NOTE: Chimney hangers have three sets of holes. For single ovens use the top holes. For double stack use the middle holes. For triple stack use the bottom holes.

2. **Single ovens only** – Fasten the vent cover hanger to the holes at the bottom of the louvers on the idle end of the oven.

NOTE: Not required for stacked units.

3. Slide the vent cover (chimney) down onto the hangers. The closed end must be down.

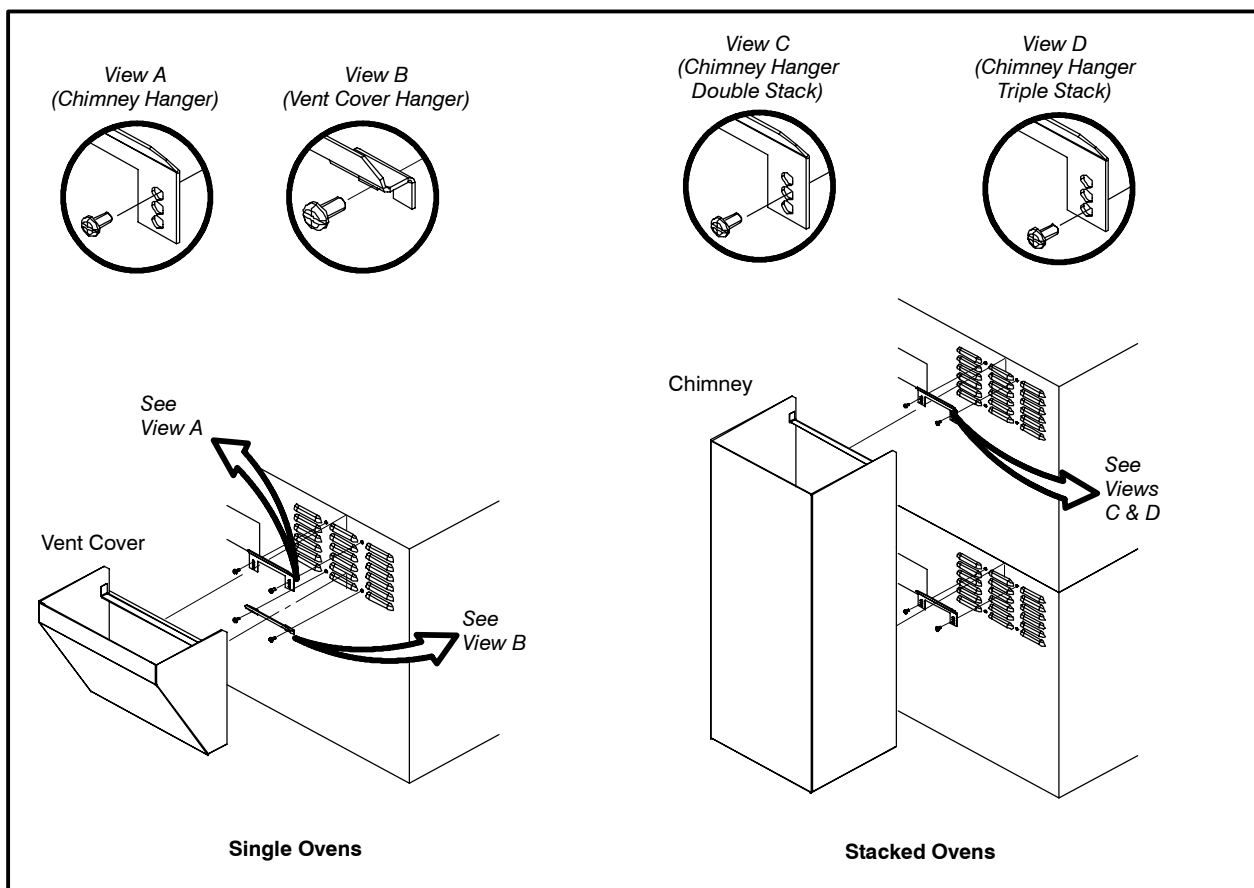


Figure 18



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, national and/or local authorities having jurisdiction.

Installation must conform with Local and National codes and 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.





Gas Connection

GAS HOSE RESTRAINT

If the oven is mounted on casters, the installer 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 19 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.

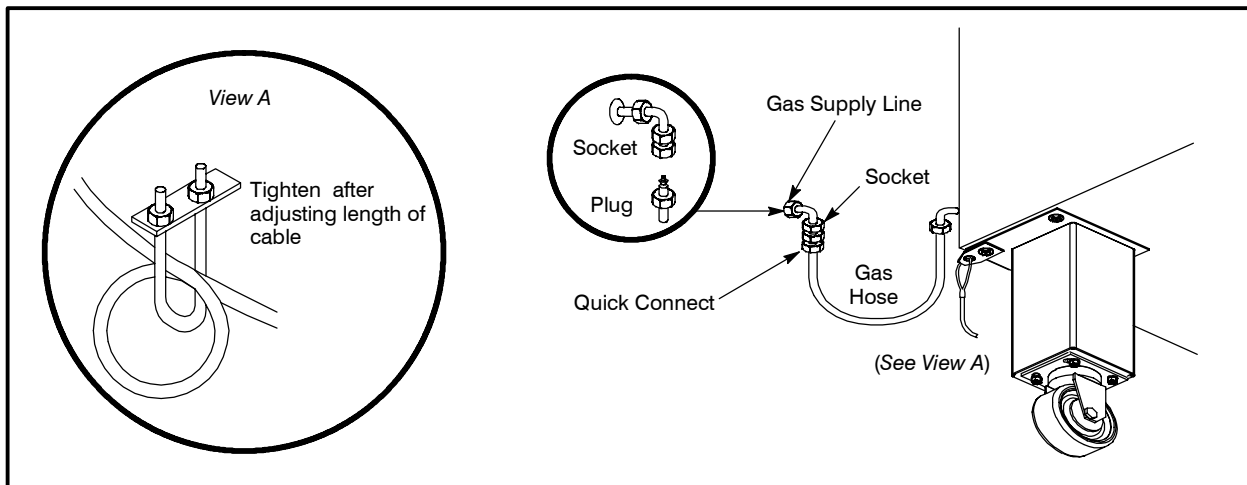


Figure 19



Installation

Gas Connection

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

SG3240G ovens are rated at 32,2 kW/Hr. (110,000 BTU/Hr.) 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 operator control.

Each oven is supplied with a regulating gas valve to maintain the proper gas pressure. **This valve assembly 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)
G25	25	13,5	4,8	10	2 x 0,63	32,2 Nat. Gas
G20	20	8,7	4,8	10	2 x 0,63	32,2 Nat. Gas
G20/G25	20/25	Totally Inscrewed Pressure Regulator	4,8*	10	2 x 0,63	32,2 Nat. Gas
G30	30/50	20	2,8	10	2 x 0,30	32,2 Butane
G31	30/37/50	25	2,8	10	2 x 0,30	32,2 Propane

NOTE: * Use with pre-injector of 4.6 mm.



Electrical Connection

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 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.

Wiring diagrams accompany this manual and are attached inside the electrical box and on the rear of the oven.

SG3240G

The SG3240G requires a 5 Amp, 50HZ, 1Φ, 230VAC, 3 wire service consisting of L1, N 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.



WARNING!!

Incorrect single phase wiring with other than 208-240 VAC may result in extensive damage to electrical components and fire in the electrical box.

SG3240E

The SG3240E requires a 41.5 amp, 50 HZ, 3Φ WYE, 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.

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 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 (SG3240G 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.

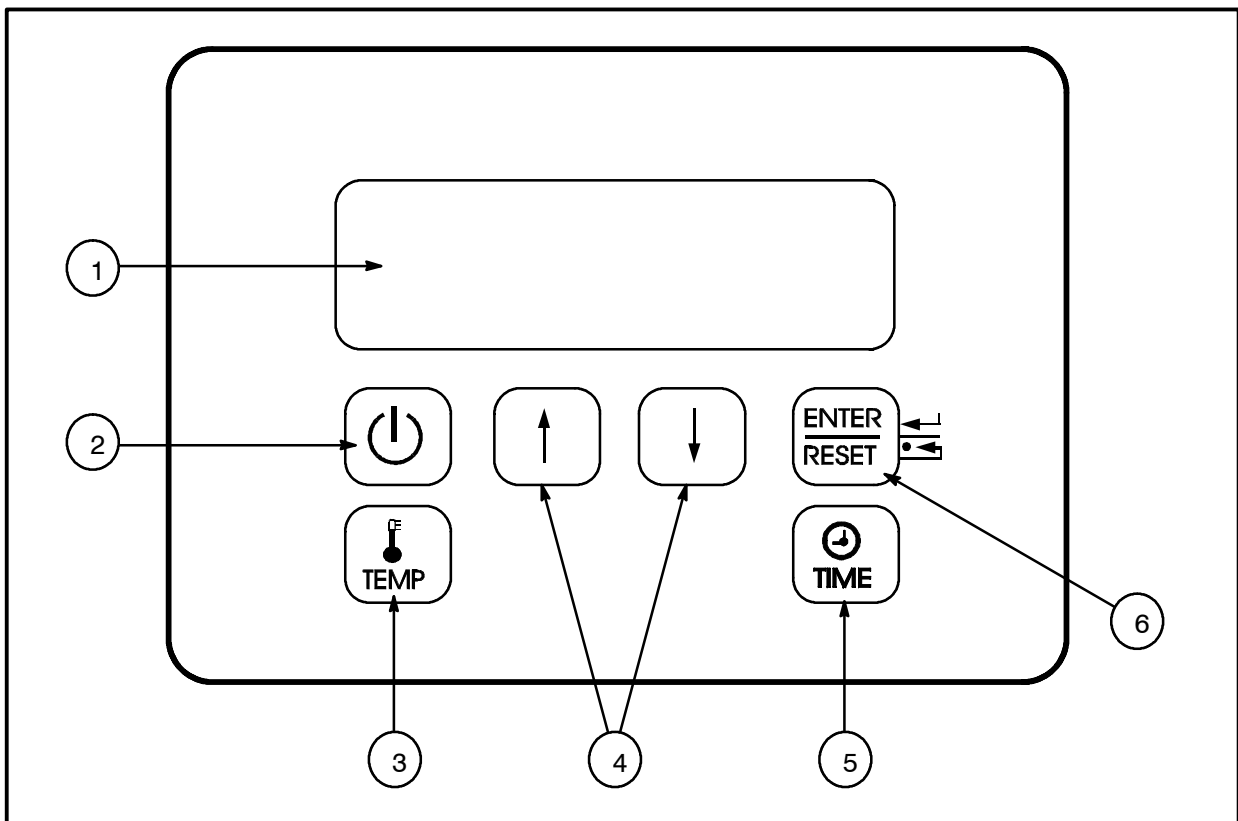


Figure 20



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.

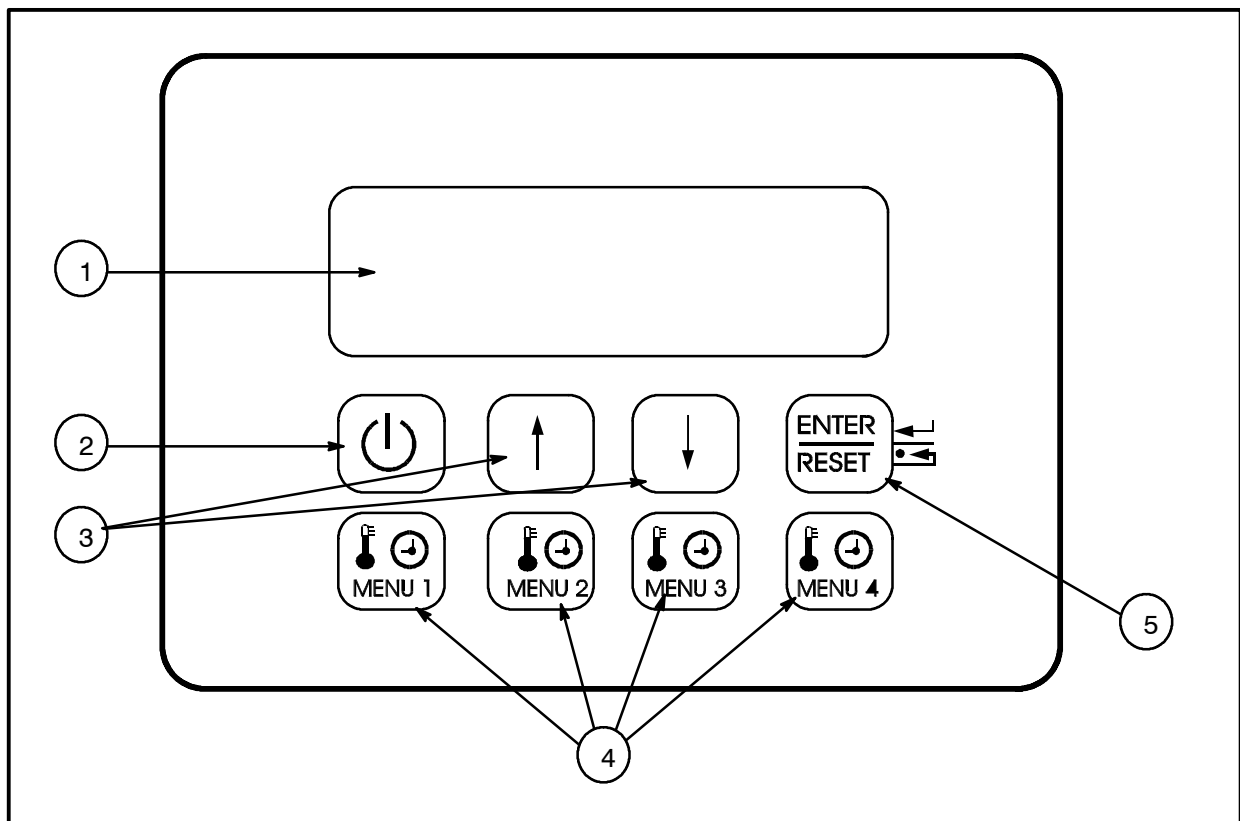


Figure 21



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.

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 22.

1. Ensure the oven is Off and completely cooled.
2. Open the front access door.
3. Using the supplied air plate hook, pull the air plate out of the oven.
4. Remove the wing nuts, screws, and washers holding the Block-off Plates.
5. Adjust the plates.
6. Replace the wing nuts, screws, and washers to tightly secure the Block-off plates in their new locations. Make a sketch of the final air-plate 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 plate, 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

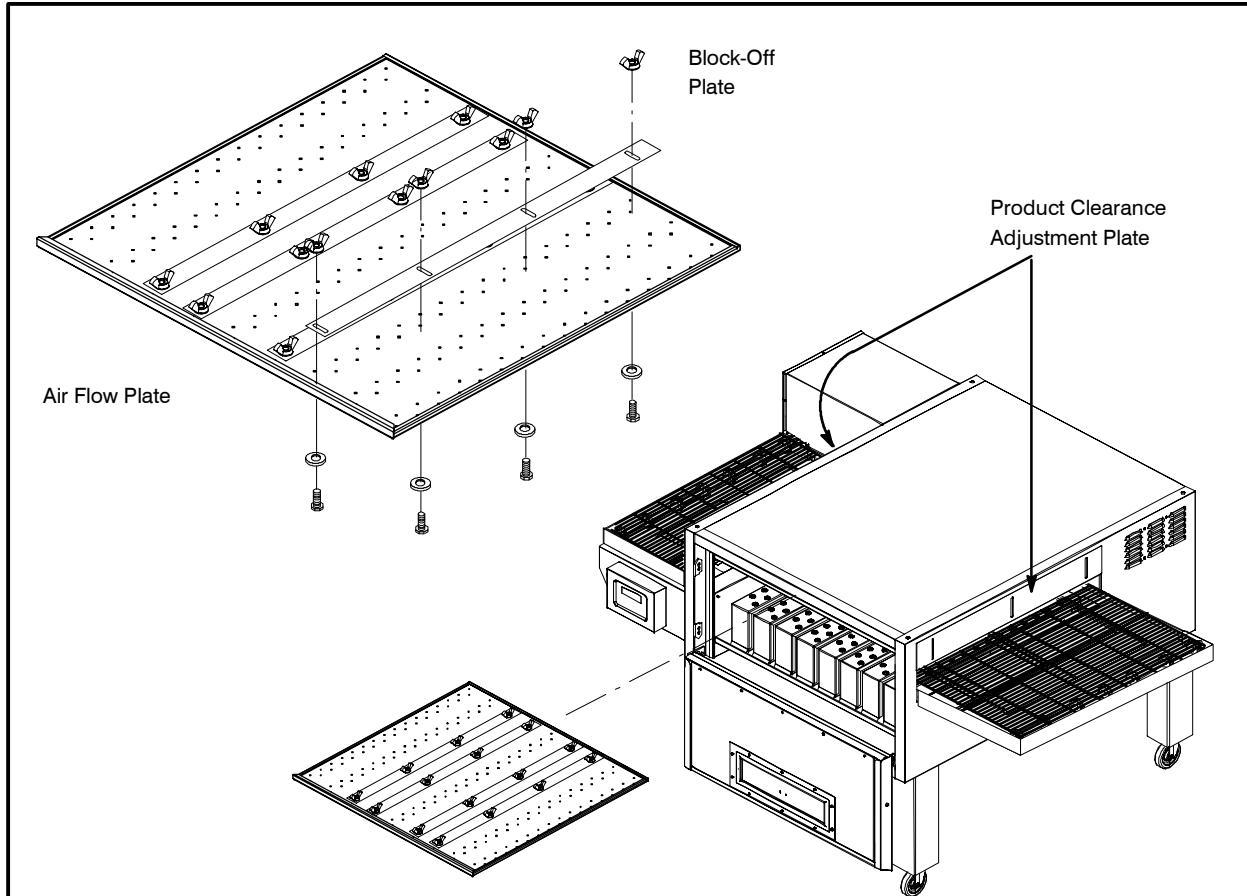


Figure 22



WARNING!!

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



WARNING!!

If gas ovens need 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.
3. Make sure cooling fans are operating. Exhaust air should be blowing out from both:
 - the louvers on the right side toward the rear
 - the perforated holes on the bottom of the unit, under the emergency stop button.

EVERY THREE MONTHS:

1. Brush then clean the louvers on both ends of the oven with a clean damp cloth.

EVERY SIX MONTHS:

1. Unplug the oven. Disconnect the gas connections.
2. Remove the crumb pans and product stop from the ends of the conveyor. See page 17.
3. Open and lower or remove the front access door.
4. Pull the air plate out of the oven cavity using the air plate hook provided with the oven.
5. Pull each nozzle out of the oven cavity.
6. Remove the nozzle support bar.

7. Clean the conveyor assembly as follows:

NOTE: The conveyor and cooking chamber may be cleaned while the conveyor is installed. However, we recommend removing the conveyor for thorough cleaning.

8. Remove the conveyor locating pin that secures the conveyor assembly to the conveyor bracket. The pin has a pull ring located under the drive chain, behind the electrical box access door.
9. Push the conveyor assembly in to loosen the drive chain. Remove the drive chain from the conveyor sprocket. If unable to push the assembly, loosen motor mounts.

10. Standard conveyor assemblies:

The standard conveyor can be removed and cleaned in one piece with the belt on.

- Slide the conveyor assembly out from the drive side of the oven.
 - If space is limited, the conveyor can be disassembled and removed as follows:
- Use needle-nose pliers to remove the conveyor belt master links. See page 15.
- Slide the belt out from one end. Be sure to roll the belt as shown in Figure 23. Otherwise the belt will be upside down when rethreading.
- Slide the right conveyor rack out of the oven.
- Slide the left conveyor rack out from the drive side of the oven.

Folding conveyor assemblies:

- Slide the folding conveyor assembly out from the drive side of the oven. Fold the sections over as they come out of the cooking chamber.

11. Remove the conveyor support angles. Twist to slide them off of the mounting pins. See page 11.



Maintenance

Cleaning

12. Clean oven components as follows:

- Clean the conveyor, crumb pans, nozzles, nozzle support bar, conveyor support angles and the air plate 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.
- Clean the oven interior with an all purpose cleaner or an oven cleaner that is safe for aluminum.

13. Reassemble the oven. Be sure the nozzles are installed in the correct order. See Figure 23.

NOTE: The closed front end of the nozzles are marked with the nozzle part number.

EVERY 12 MONTHS:

A factory authorized service person should:

1. Open and clean the inside of the control box.
2. Check and tighten all electrical connections.
3. Check conveyor drive chain for cleanliness, proper lubrication and alignment.

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

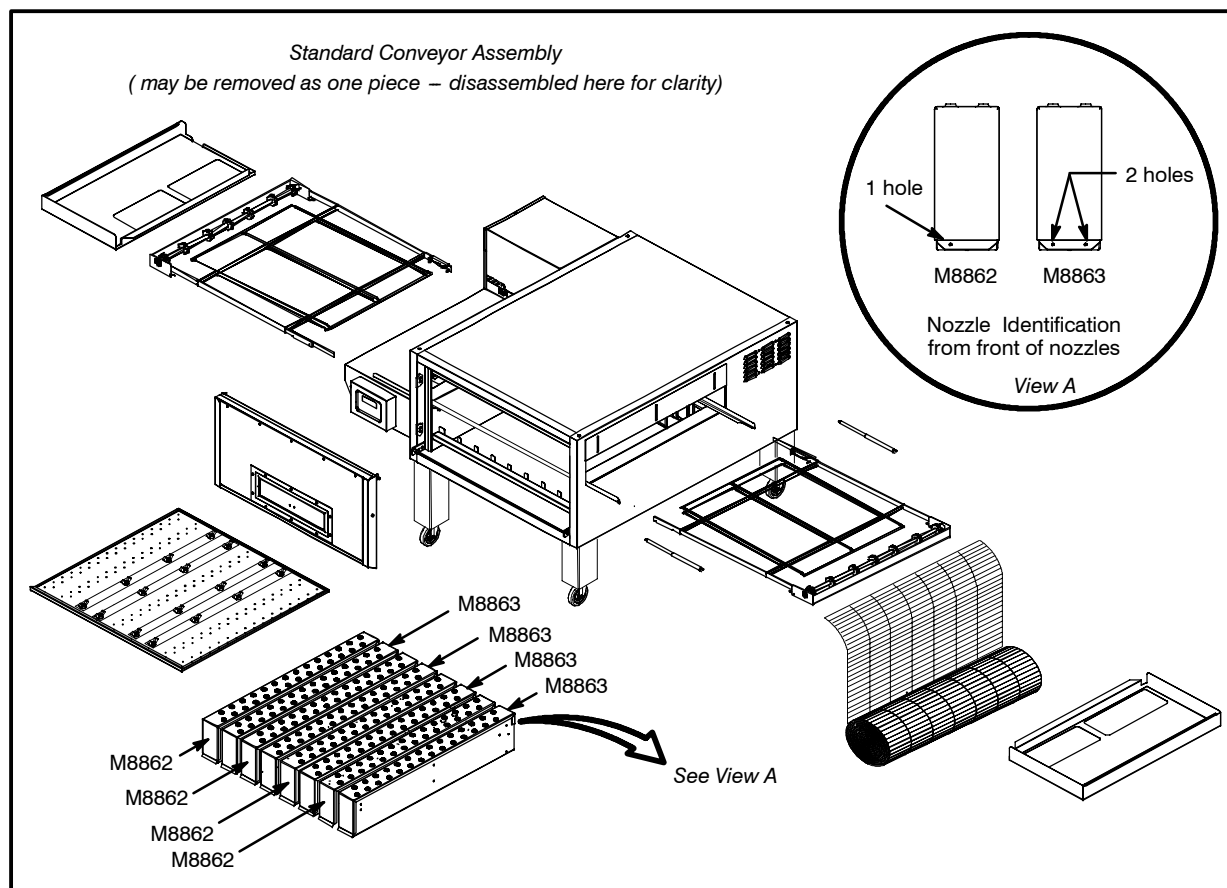


Figure 23

Troubleshooting Guide

POSSIBLE CAUSE(S)	SUGGESTED REMEDY
SYMPTOM: Operator control display is blank and there is no power to the oven.	
• Power outlet is not live (new installations). • Oven not plugged in. • Emergency stop button is pushed in. • Fuse(s) are blown. • 24 VDC power supply's internal breaker tripped. • 24 VDC power supply defective.	• 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> .	
• Belt hooked on something in oven. • Belt overloaded. • Defective conveyor drive motor. • Defective conveyor drive motor controller.	• 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.	
• 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.	• Shut off manual gas valve. Once the oven has cooled down unplug the oven and call service. (SG3240G). • Press the emergency stop button and call service (SG3240E).
*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.	



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 (SG3240G) or elements will not heat (SG3240E).	
- 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. For SG3240G ovens only - 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>	- Press ON/OFF key. - Set to the desired temperature. See page 26 of the Operation section for instructions. * - Unplug the oven power cord and check the fuses (SG3240E). 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.
SYMPTOM: Oven will not reach desired temperature.	
- Manifold gas pressure too low (SG3240G). - Gas pressure to oven is too low (SG3240G). - Convection blower motor(s) not running. - Fuse(s) are blown. - Emergency stop button is pushed in. - Defective heating element relay (SG3240E). - Heating element(s) burned out (SG3240E). - Temperature hi-limit switch tripped (open) or out of adjustment or defective. Display: <i>HI LIMIT TRIP – RESET EGO</i> - Internal problem with control.	* - Contact local gas representative. * - Unplug the oven power cord and check the fuses (SG3240E). 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. *
*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

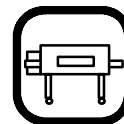
POSSIBLE CAUSE(S)	SUGGESTED REMEDY
SYMPTOM: Burner operates sporadically (SG3240G).	
- Air pressure switch out of adjustment. - Manifold gas pressure is too low. - Gas supply pressure to oven not correct.	- Note display readout during problem. Call service. * - Contact local gas representative.
SYMPTOM: Control displays: <i>BLOWER ZONE HOT – CHECK HOOD/LOUVERS.</i>	
- Ventilation hood air flow has slowed or stopped. - Louvers are dirty or clogged, restricting cooling air flow.	- 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 31.
SYMPTOM: Control displays: <i>BLOWER ZONE OVERTEMP – CALL SERVICE.</i>	
- Ventilation hood air flow has slowed or stopped. - Blower compartment cooling fan has stopped or louvers are dirty or clogged, restricting cooling air flow.	- 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 31.
SYMPTOM: Control displays: <i>FAULT – CHECK PROBE.</i>	
- Loose probe leads at control. - Indicated probe is open or shorted.	* - Note display readout during problem. Call service.
*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.	



WARNING!!

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

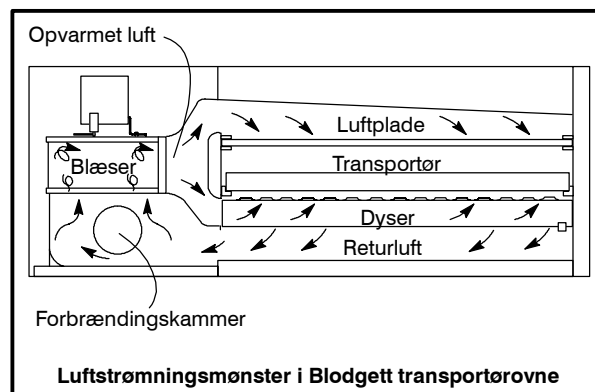
SG3240 Serie
Transportørovn
Ejer – og operatørmannual



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.



Figur 1

OVNKOMPONENTER

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

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

Transportørholdersamling (aktive & passive sider) – sidder på begge ender af ovnfladen. Aktivsiden har en drivaksel og tand på kædehjul, som glider ind i den elektriske boks. Transportøren kan fjernes i ét stykke uden at fjerne bæltet.

Ekstra foldestativ til transportør – transportørbælte og stativsamling, der fører produktet gennem ovnen. Dette stativ kan foldes, så det er lettere at fjerne fra små områder. Transportøren kan tages ud i ét stykke uden at fjerne bæltet.

Opspændere til transportørbæltet – fastholder opspændingen på transportørbæltet.

Elektrisk boks – rummer elektriske komponenter, ledninger, kølevifter, drivmotor, drivkæde og samling af forbrændingsblæser/-brænder (kun til gasovne) eller elektriske elementer (kun til elektriske ovne).

Drivmotor – sørger for kraft til at bevæge transportørbæltet. Operatøren og styresystemet bestemmer hastigheden. Bæltets bevægelsesretning (venstre-til-højre eller højre-til-venstre) er indstillet på fabrikken og kan let ændres.

Drivkæde – forbinder drivmotorens tandhjul til transportørdrivakslens tandhjul.

Bagekammer – produkterne passerer gennem bagekammeret på bæltet.

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

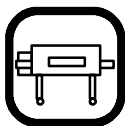
Dysestøtteholder – stang, der kan fjernes, som styrer dysernes forende. Den er placeret lige indenfor ovnens fordør under dyserne.

Luftstrømningsplade – fordeler opvarmet luft fra øverst i bagekammeret.

Vinkeljern til transportørstøtte – sørger for at understøtte transportørstativsamlingen.

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

Operatørs styrepanel – bruges til at styre ovntemperatur, bæltehastighed og andre funktioner.



Introduktion

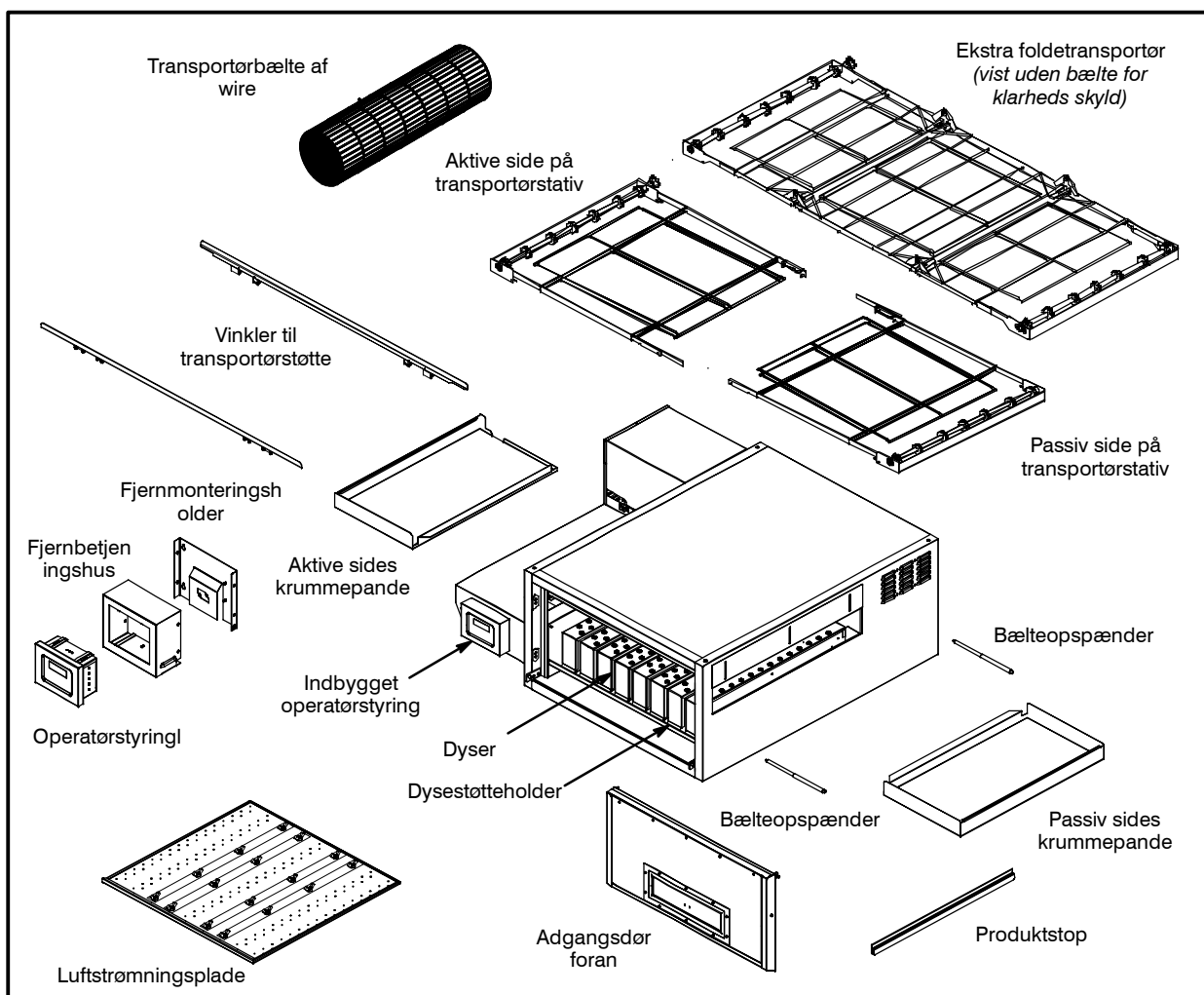
Oven Description and Components

Nulstillingsknap til tændingsstyring (kun gasovne) – nulstiller tændingsstyring/-gasbrænder efter aflukning. Sidder på kontrolboksens nederste panel.

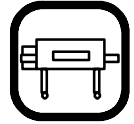
Nødstop – KUN TIL BRUG I NØDSITUATION (skader kan forekomme)! Tryk på den røde

håndfladekontakt, der sidder ved siden af operatørstyringen for at slukke ovnen og standse transportøren.

Adgangsdør foran – åbnes for at få adgang til bagekammeret, så det lettere kan gøres rent.



Figur 2



Ovnsspecifikationer

SPECIFIKATIONER	SG3240G/AA	SG3240E/AA
Bæltevidde	81 cm (32")	
Længde på bagezone	102 cm (40")	
Bageområde	0,83 m ² (8,89 Sq. Ft.)	
Afstand for produkt	10,2 cm (4") maksimum	
Dimensioner (enkelt enhed)	196 cm x 135 cm* x 61 cm (77" x 53"* x 24") <i>*Tilføj 35 cm (13,65") til dybden for støbejernsholdere i tredelt stakning</i>	
Min. afstand til væg	0 cm (0") fra bagende og side	
Maksimal driftstemperatur	315°C (600°F)	
Bagetid	1 minut (min.) 30 minutter (max.)	
Max. varmetilførsel	32,2 kW/t. (110,000 BTU/t.)	27.0 kW/t.
Strømtilførsel	230 VAC, 1F, 50 Hz, 5 amp. 2 wirer plus jord (L1, N, GND)	230/400 VAC, 3 Ö WYE, 50 Hz, 41,5 amp., 4 wirer plus jord (L1, L2, L3, N, GND)
Gastilførsel	Se tabellen på side 57.	Ingen
Tilslutning af gastilførsel	3/4" NPT	Ingen



Installation

Levering og inspicering

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

- 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.

Standard komponenter	
Delbeskrivelse	Kvan.
Hovedovnens hus	1
Dyse (forsendes umonteret)	8
Luftplade (forsendes umonteret)	1
Støttevinkel til transportør	2
Transportørstativ på aktiv side	1*
Transportørstativ på passiv side	1*
Transportørbælte af rullet wire	1*
Ekstra stykke transportørbælte wire	1
Pakke med transportørbæltets ind- og udvendige samleled	1*
Bælteopspændere	2*
Krummepander	2
Produktstop	1
Ovnstøtter (ben, støbejern)	4
Krog til luftplade	1**
Pakke med 12 3/8-16 sekskantbolte, låseskiver og spændeskiver til ben	1
Ejers manual	1

BEMÆRK: * forsendes samlet med den ekstra foldetransportør

BEMÆRK: ** forsendes kun med bund- eller enkeltsektionsovne.

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 38 for at være sikker på, at alle dele er modtaget.

Ekstradele	
Delbeskrivelse	Kvan.
Ekstra foldetransportørsamling	1
Stakningsudstyr	1***
Pakke med 4 opstillingsstifter	1***
Tredelt stakning med støbejernsben	1****
Ekstra fjernbetjent operatørstyring med vedhæftet 50' kabel	1
Ekstra fjernbetjent operatørstyring til 10' kabel	1
Ekstra fjernbetjent 10' kabel	1
Pakke med ekstra fjernbetjent operatørstyrings-kabelklemmer og beslag	1
Ekstra samling til ventilationsdække eller aftræksudstyr	1

BEMÆRK: *** Der kræves 1 til enheder med dobbelt stakning
Der kræves 2 til enheder med tredelt stakning

BEMÆRK: **** Kun til enheder med tredelt stakning



Ovnens placering og ventilation

OVNENS PLACERING

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

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

Alle enheder

- Ovnhusets sider – 0 cm (0")
- Ovnhusets bagside – 0 cm (0")

Følgende mellemrum skal findes for servicering.

Alle enheder

- Ovnhusets sider – 96.5 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.

- Placer 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.

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 et 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 (M ³ /min)		
800-1000 (23-28)	1200-1800 (34-52)	1800-2500 (52-71)
Sikkerhedskrav – CFM (M ³ /min)		
640-800 (18-23)	960-1440 (27-41)	1440-2000 (41-56)

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.



Installation

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 ovnens 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

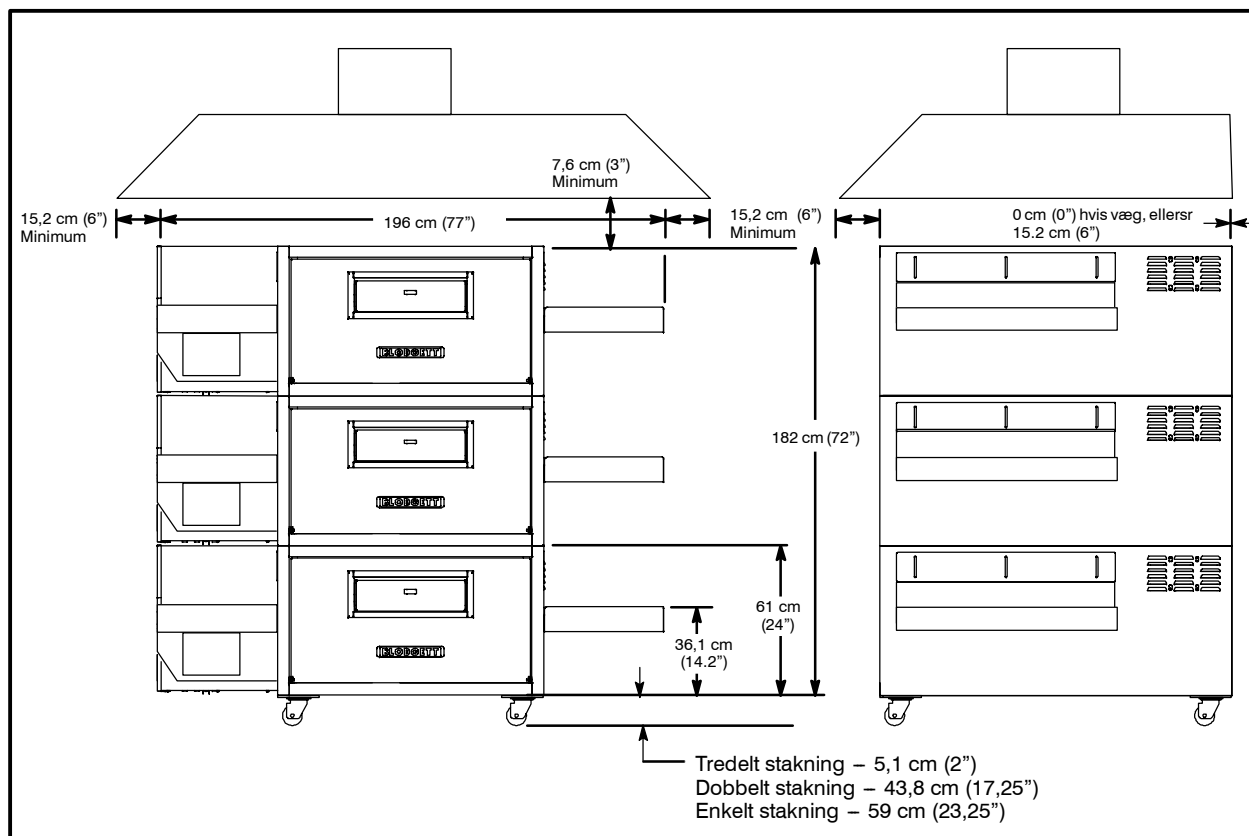
korrekt installation og/eller drift af Deres Blodgett ovn, så vær venlig at kontakte den lokale forhandler. Hvis der ikke er en lokal forhandler, så ring til Blodgett oven Company på tlf. 0011-802-860-3700.



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



OVNSTØTTER

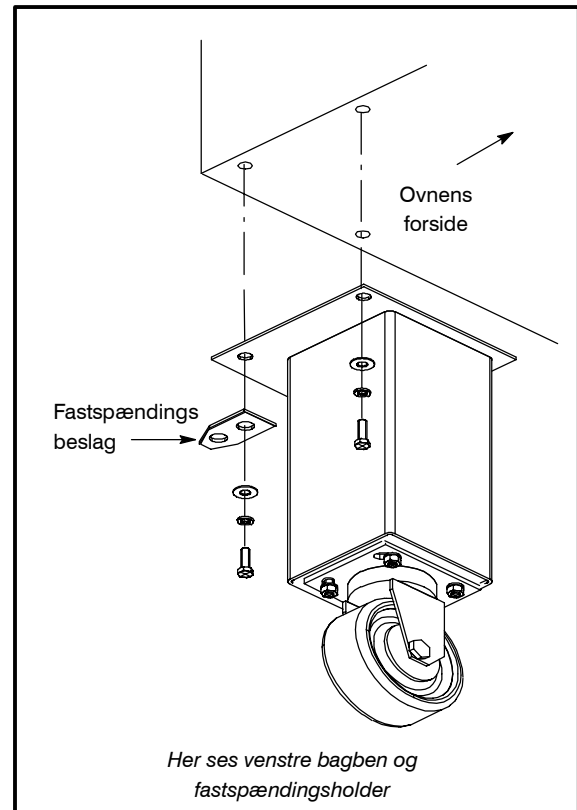
Enheder med enkelt og dobbelt stakning

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



Installation

Ovnens samling

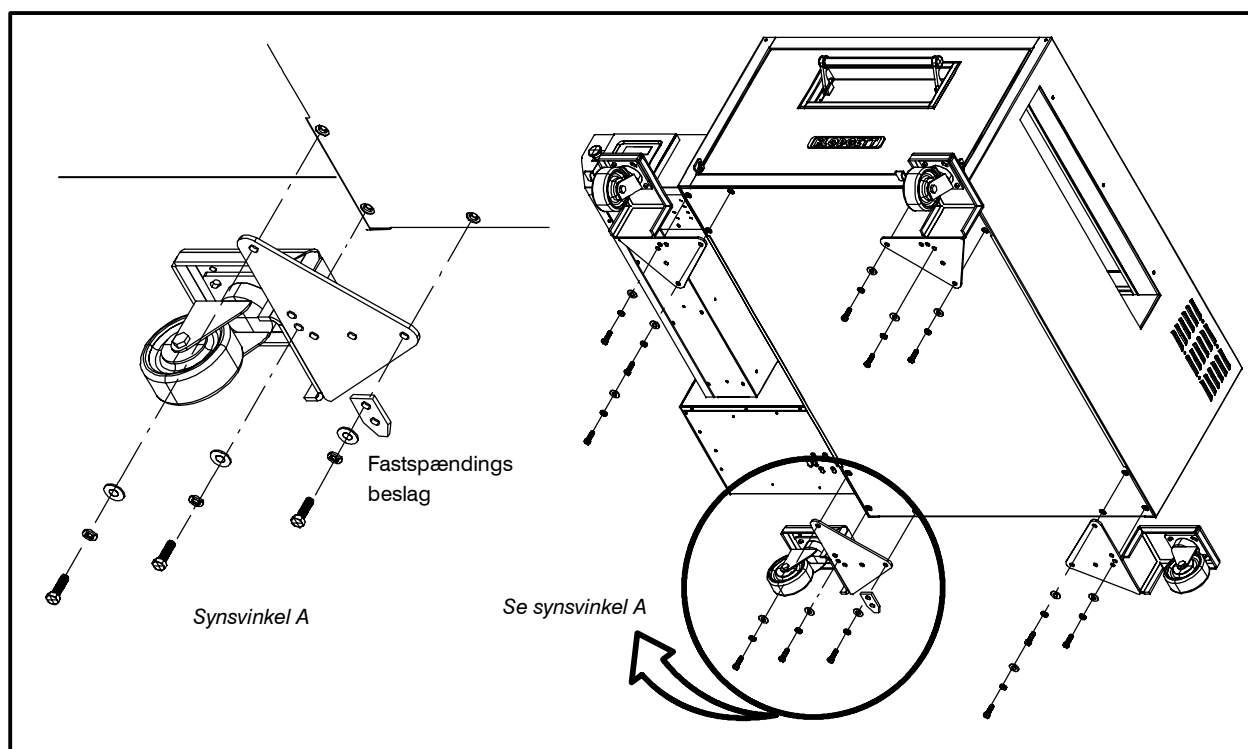
Enheder med tredelt stakning

1. Sæt støbejernssamlingerne på ovnen med 3/8-16 x 0,125 hovedskruer, låseskiver og spændeskiver. Se Figur 5 for korrekt retning af støbejernsben.

På gasmodeller sæt fastgøringsholderen på venstre jernben bagpå, som de ses på Figur 5.

BEMÆRK: Montér de aflåselige støbejernsben på ovnens forside. Forreste adgangsdør sidder på ovnens forside.

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



Figur 5



Ovnens samling

STAKNING AF OVNENE (hvis relevant)

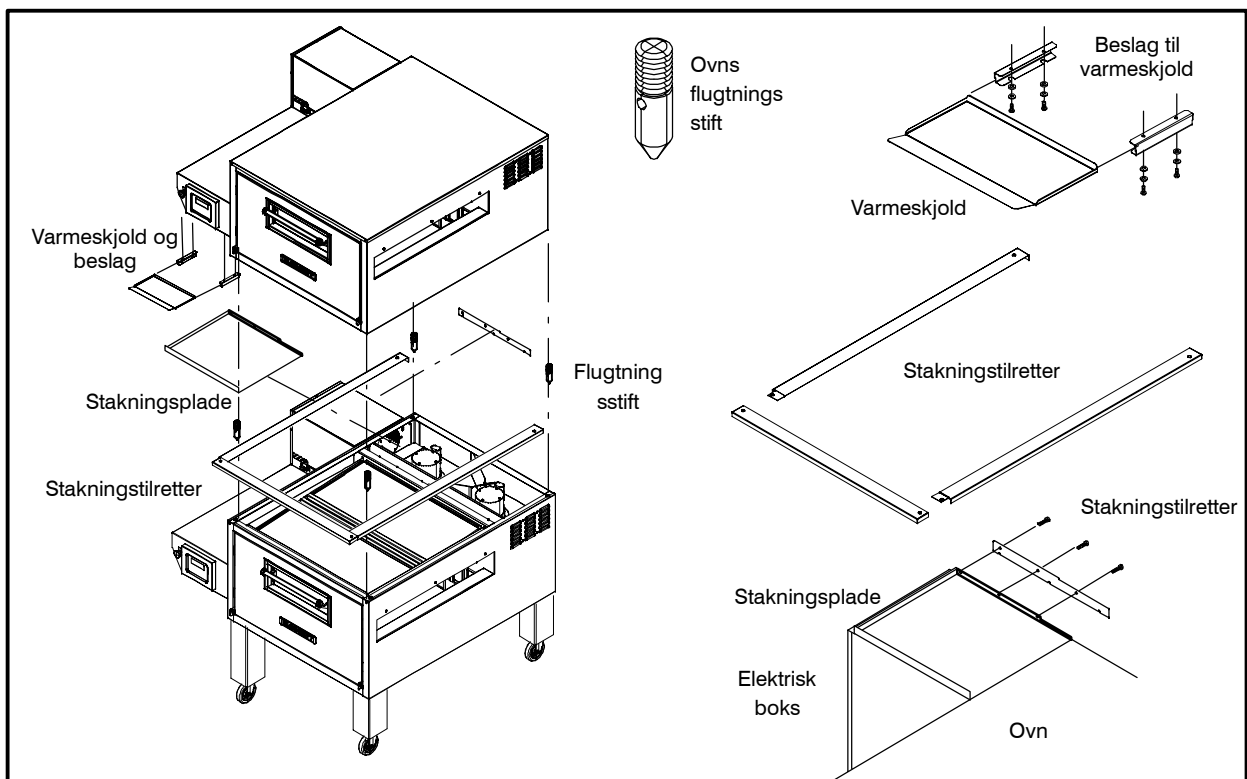
1. Montér støtterne på nederste enhed som beskrevet.
2. Få flere personer til omhyggeligt at løfte ovnen fra pallen og placere den på støbejernsbenene.
3. Slå bremserne til på forreste jernben.
4. Læg ovnens top ned. Montér de 4 installeringsstifter i de udvendige hjørnemonteringshuller, der sidder på ovnens bund.
5. Saml de tre lange stablingslister ovenpå den underste (eller midterste) ovn. Stil hullerne på linie med hullerne til opretningsstifterne.
6. Få flere personer til omhyggeligt at placere den øverste ovn ovenpå den nederste ovn. Få installeringsstifterne til at flugte med de huller, der slås ud på den nederste ovns top.
7. Placer stakningspladen ovenpå den elektriske boks på nederste enhed.

BEMÆRK: Pladens bagende bør flugte med bagsiden på den elektriske boks.

8. Løsn de 3 skruer, der sidder øverst på sidepanelet på den elektriske boks på nederste ovn.
9. Lad åbningerne i bunden af stakningstilretter glide ned over de løsnede skruer. Stram skruerne.
10. Montér stakningstilretter på siden af stakningspladen med de medfølgende skruer.
11. Montér varmeskjoldets beslag på bunden af styringstunnellen ved hjælp af skruer, låseskiver og spændeskiver.

BEMÆRK: Stopperne på beslagene bør placeres, så de vender væk fra styringen.

12. Lad varmeskjoldet glide ned over beslagene..



Figur 6

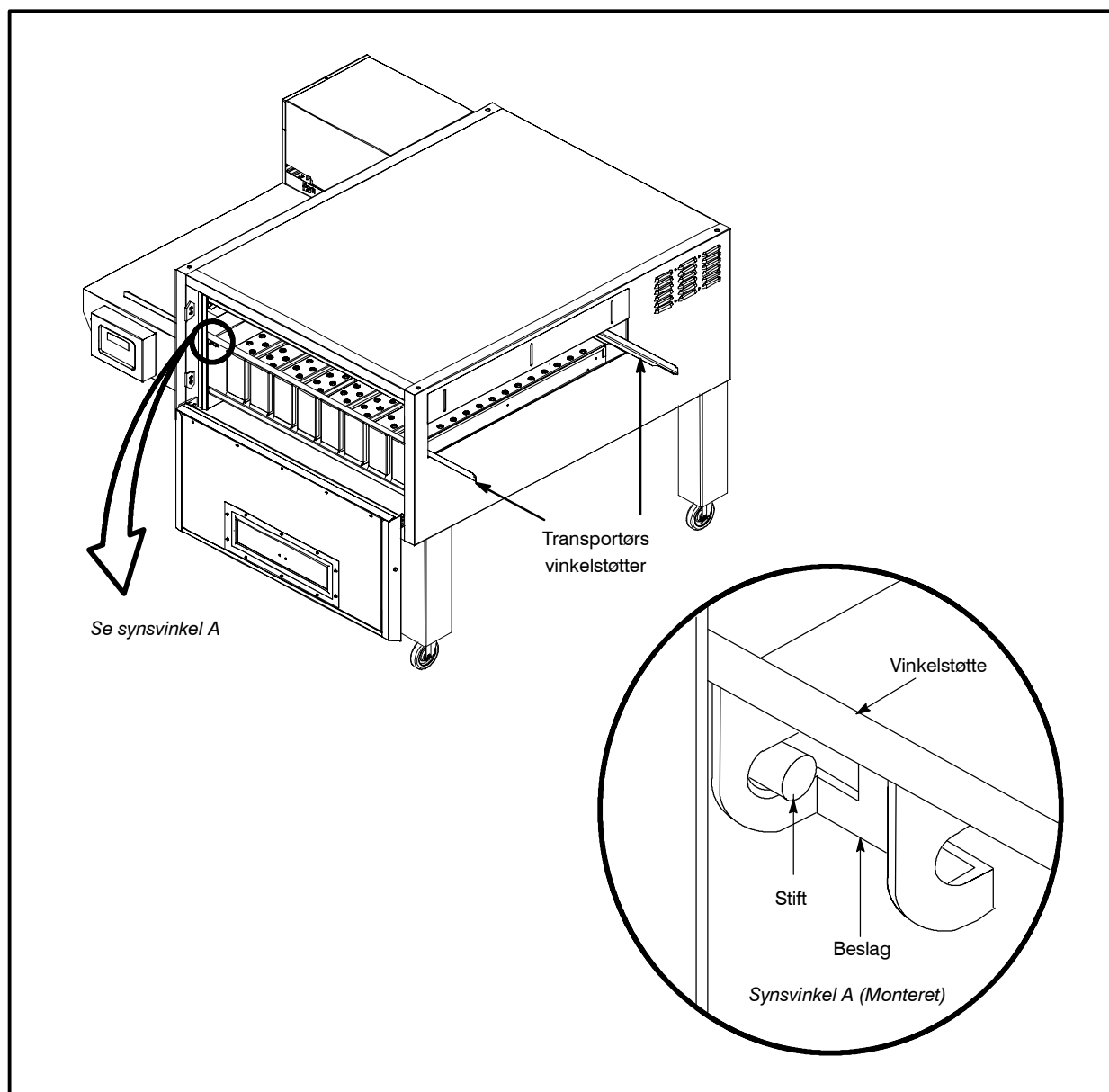


Installation

Ovnens samling

STØTTEVINKLER TIL TRANSPORTØR

1. Lad støttevinklerne på transportøren glide ind i ovnen.
2. Drej vinklen sådan at hullerne i beslagene kobler ind i ovnens stifter.



Figur 7



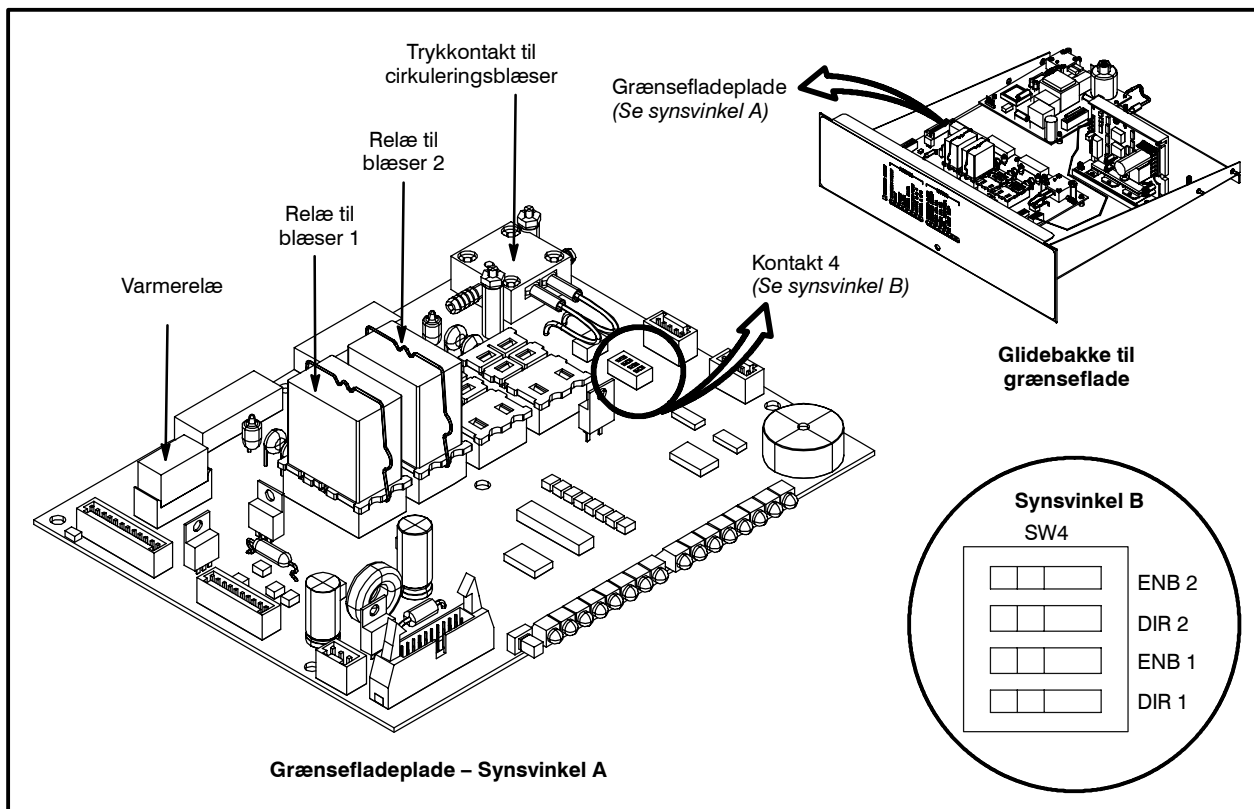
TRANSPORTØRBÆLTETS RETNING

Transportørens bevægelse er fra fabrikken indstillet til enten venstre-til-højre eller højre-til-venstre bæltdrift. 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 49 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 8.

BEMÆRK: Grænsefladepladen sidder i den udtrækningsskuffe, der sidder nederst på den elektriske boks.



Figur 8



Installation

Ovnens samling

STANDARDSAMLING AF TRANSPORTØR

Transportørstativer

1. Lad transportørstøttestativets aktive side glide over på transportørens støttevinkler.

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

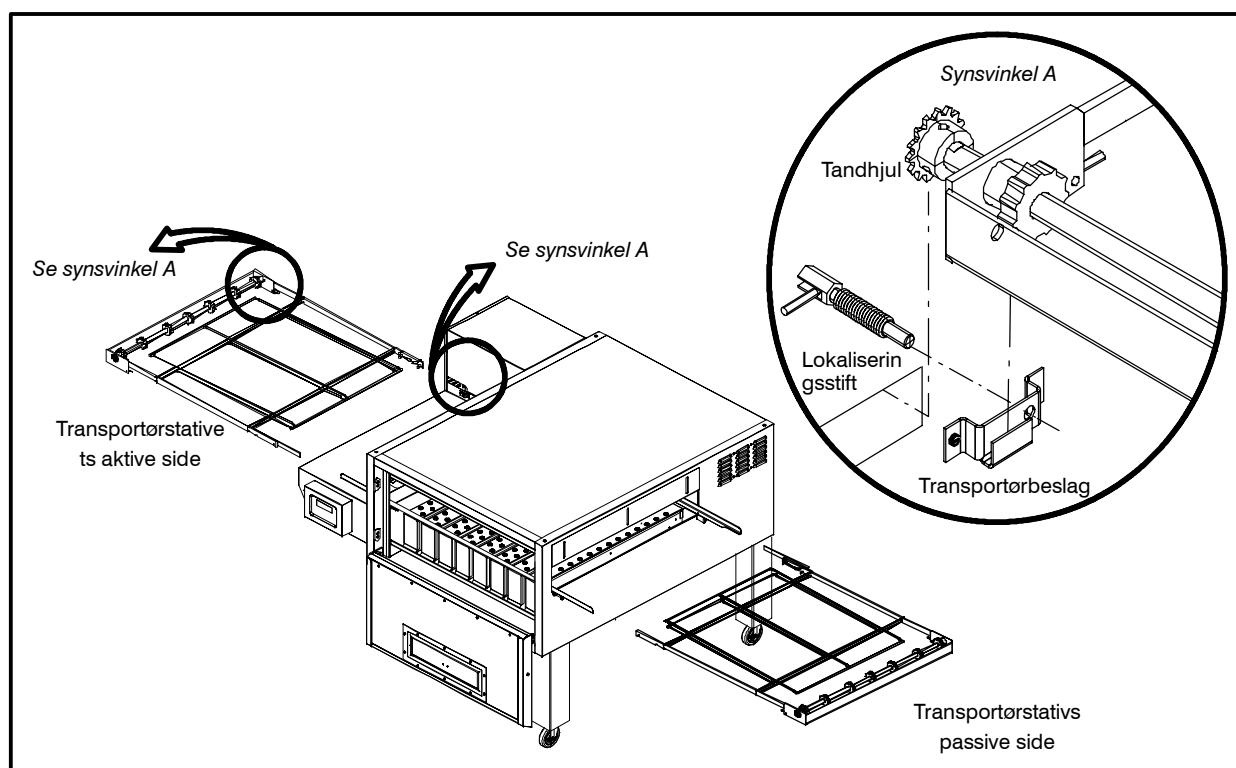
2. Monter drivkæden omkring drivmotorens tandhjul og tandhjulet på transportørstativet. Træk transportørstativet fremad for at stramme kæden.

3. Fastgør transportøren ved hjælp af transportørens installeringsstift. Indsæt stift

fra indvendig i den elektriske boks, gennem transportørbeslaget og ind i transportørstativet. Se synsvinkel A.

4. Lad transportørstativets passive side glide over på transportørens støttevinkler, indtil den berører transportørstativets aktive side.

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



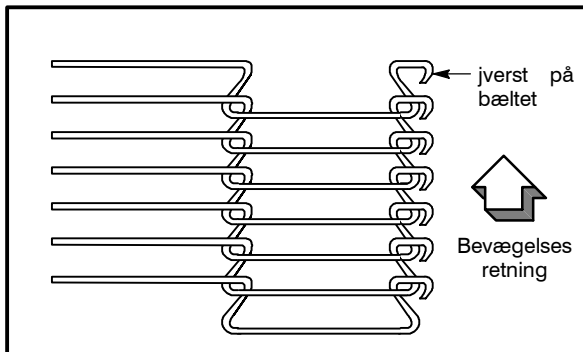
Figur 9



Ovnens samling

Transportorbælte

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.

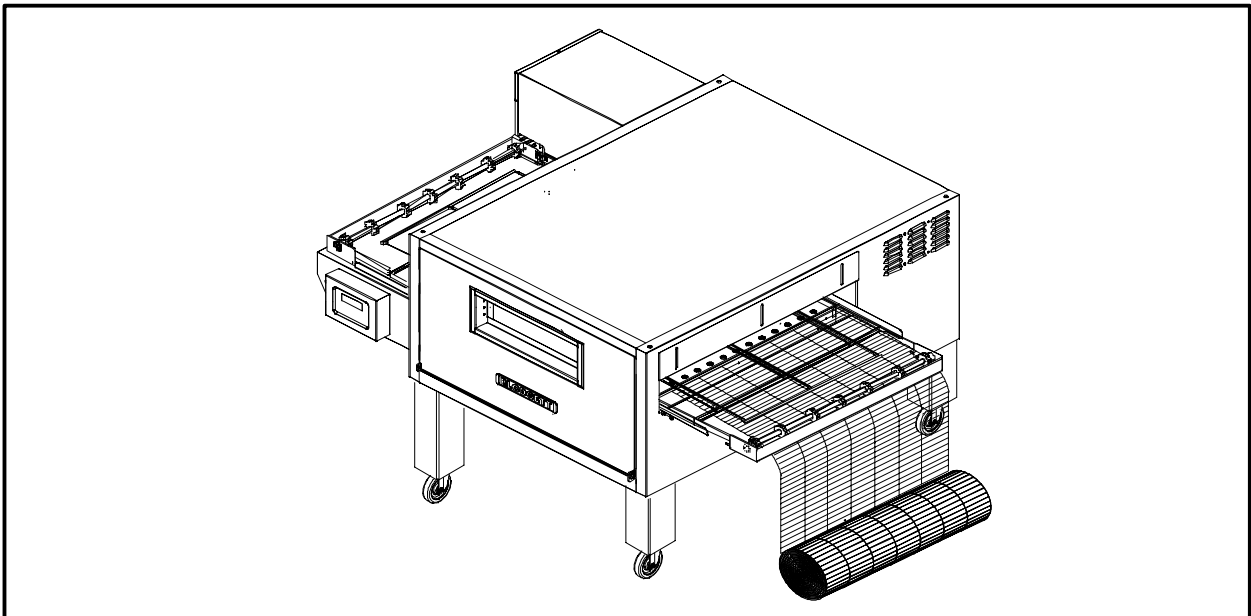


Figur 10

1. Tråd transportorbæltet fra ovnens højre side. Transportorbæltet har løkker i begge ender. Løkkerne skal bevæge sig baglæns på transportorbæltet for at forhindre bæltet i at blive beskadiget. Se Figur 11 for korrekt bælteretning.

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 transportørstativerne.
5. Hver ende af bæltet bør mødes ca. 15 cm efter slutningen af venstre transportørstativ.



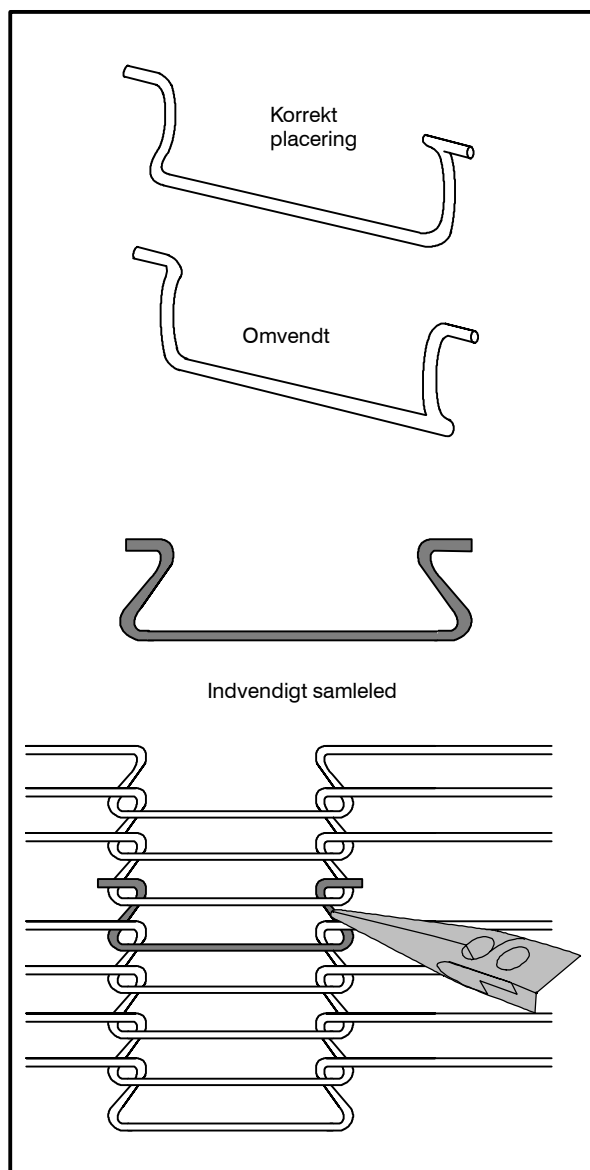
Figur 11



Installation

Ovnens samling

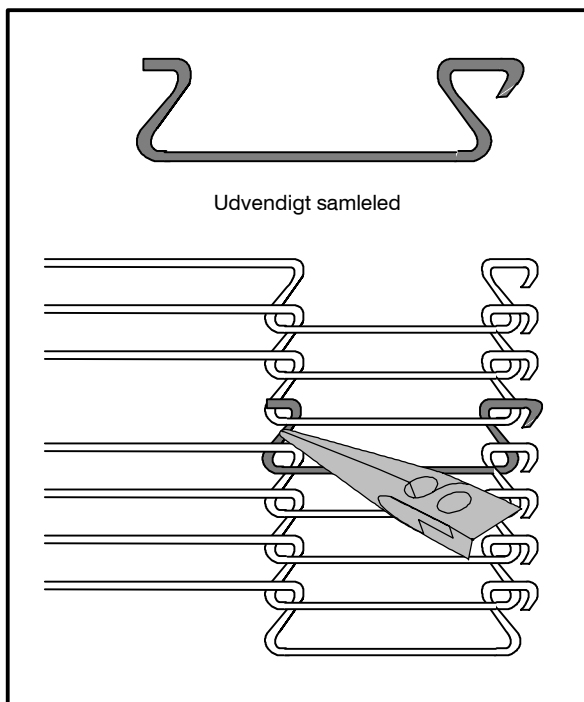
6. Montér de indvendige samleled for at forbinde transportørbæltets 2 ender. Se Figur 12.



Figur 12

7. Montér de udvendige samleled for at afslutte sammensætningen af transportørbæltets 2 ender. Se Figur 13.

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 13



Ovnens samling

EKSTRA FOLDETRANSPORTØR

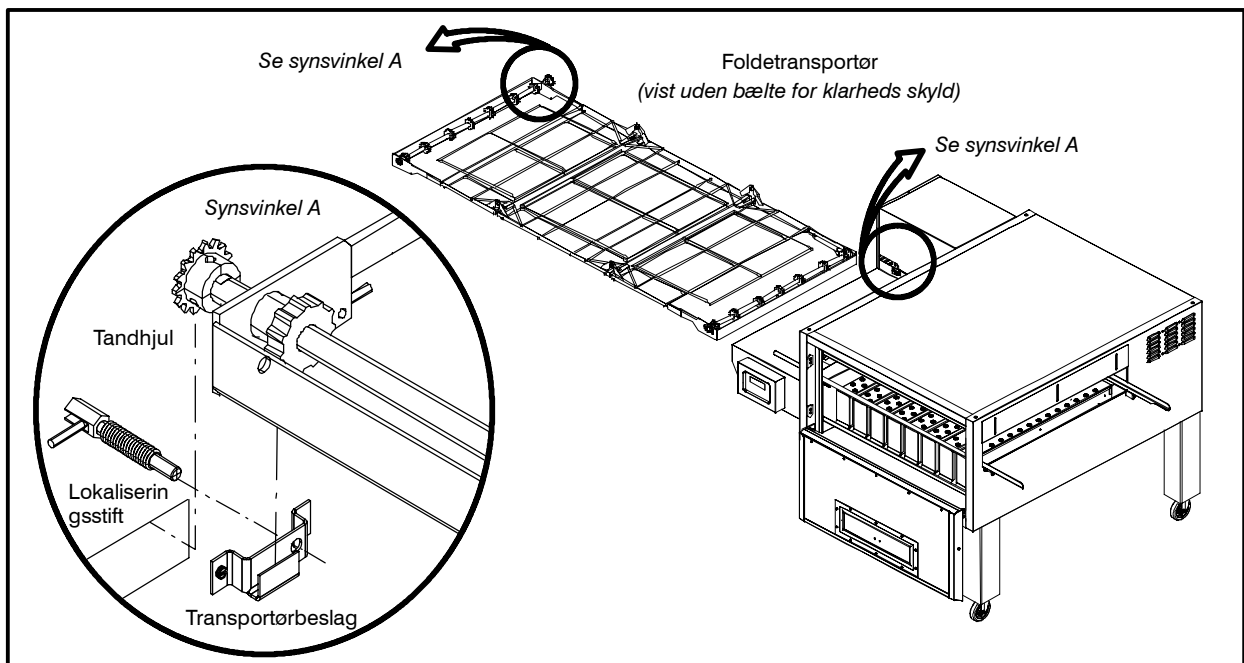
Samlingen af foldetransportøren skal monteres fra siden med den elektriske boks på ovnen.

1. Fold transportørens højre side ud.
2. Skub transportøren over på transportørens støttevinkler.
3. Fold transportørens venstre side ud og fortsæt med at skubbe over på støttevinklerne.

BEMÆRK: Skub indtil tandhjulet på foldetransportøren er inde i den elektriske boks. Se synsvinkel A.

4. Sæt drivkæden omkring drivmotorens tandhjul og tandhjulet på foldetransportøren. Træk i foldetransportøren for at stramme kæden.
5. Fastgør foldetransportøren ved hjælp af transportørens lokaliseringstift. Sæt stiftet i fra den indvendige side af den elektriske boks, gennem transportørbeslaget og ind i foldetransportøren. Se synsvinkel A.

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



Figur 14



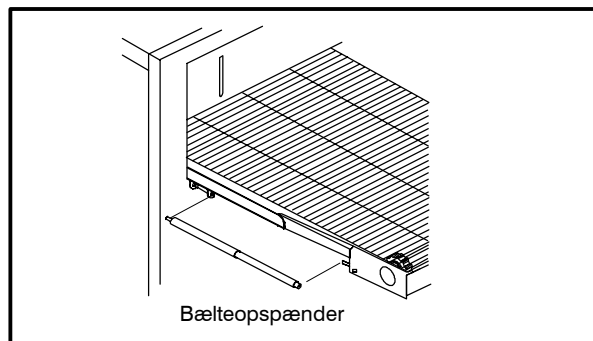
Installation

Ovnens samling

TRANSPORTØRENS BÆLTEOPSPÆNDERE

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

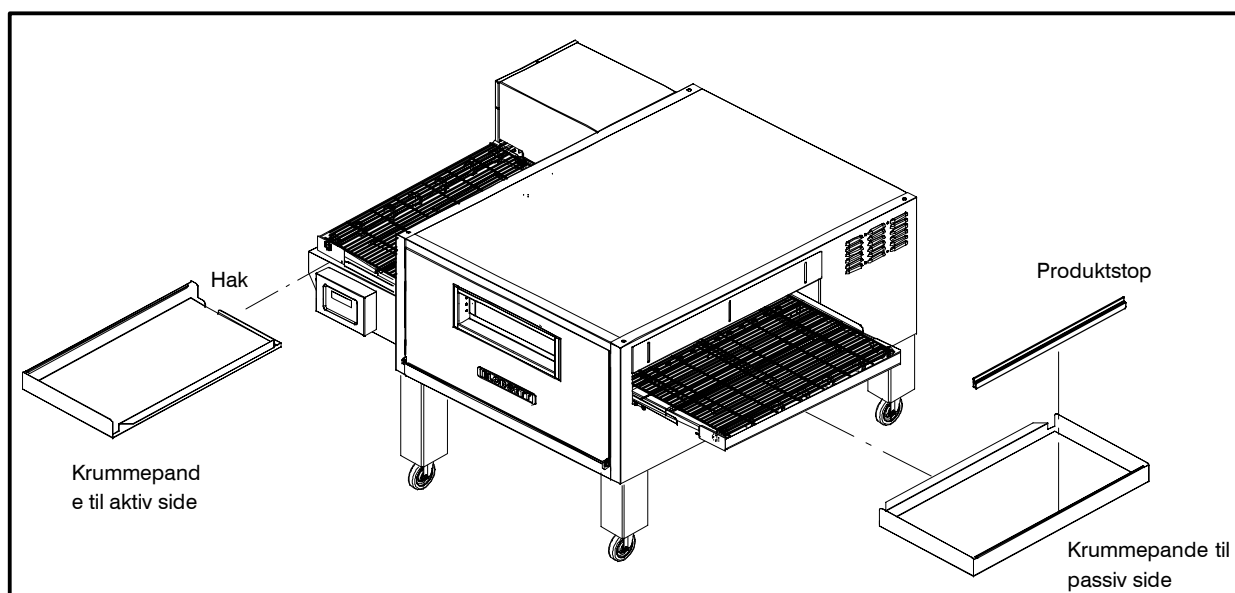
1. Bælteopspænderen indeholder en fjeder, der justerer længden. Pres fjederen sammen for at afkorte bælteopspænderens længde.
2. Sæt stiften på opspænderens ende ind i hullet på beslaget under hver støttevinkel til transportøren.
3. Udvid opspænderen for at koble sammen med den stift, der sidder på transportørstativet.



Figur 15

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.



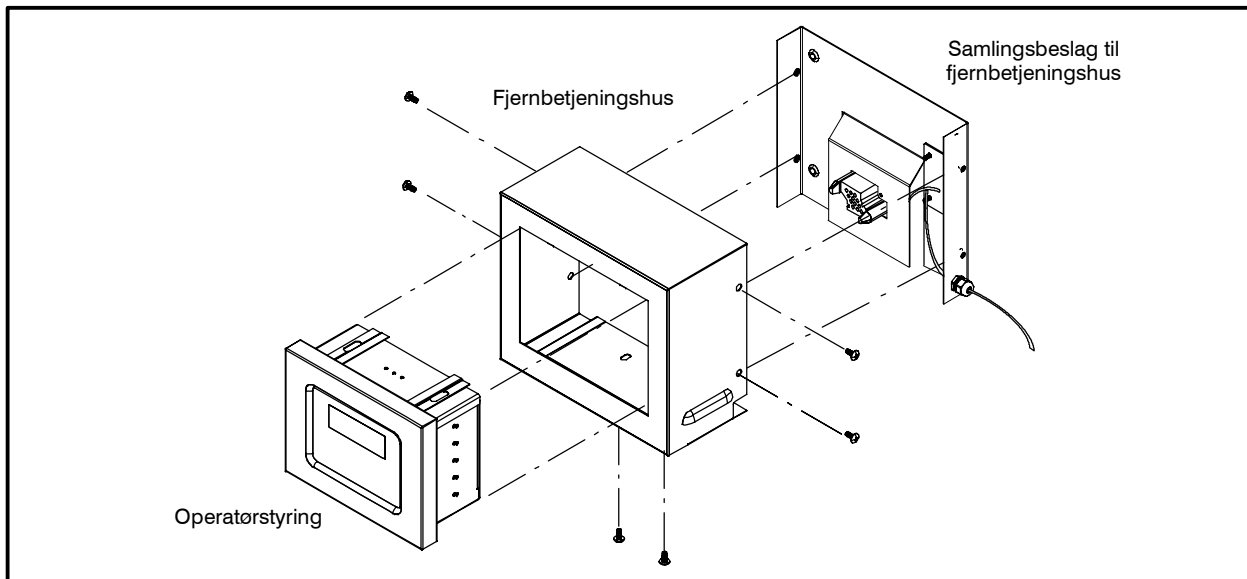
Figur 16



EKSTRA FJERNBETJENT COMPUTERSTYRING

1. Fjern alle skruer og adskil samlingsbeslag for operatørstyring og montering fra huset.
2. Den ene ende af det fjernbetjente kabel er påsat ovnen ved fremsendelsen. Skub kablets anden ende igennem adgangshullet i den nederste højre side af samlingsbeslaget til montering, indtil spændingsholderen hviler på beslagets side.
3. Tråd kablets ende igennem en låsemøtrik. Stram låsemøtrikken på spændingsholderen.
4. Montér kabelforbindelsen på kredsløbspladen.
5. Brug monteringsbeslaget som stencil til at afmærke punkterne, hvor monteringsboltene skal bores ind i væggen.
6. Sæt monteringsbeslaget på væggen med monteringsboltene.
7. 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.
8. Fastgør huset til monteringsbeslaget med de skruer, der blev fjernet i trin 1.
9. Indsæt operatørstyringen i huset. Fastgør styringen med de skruer, der blev fjernet i trin 1.

BEMÆRK: Der kan anvendes bolte på op til $\frac{1}{4}$ " i diameter. Boltens type bestemmes ud fra væggen konstruktion.



Figur 17



Installation

Ovnens samling

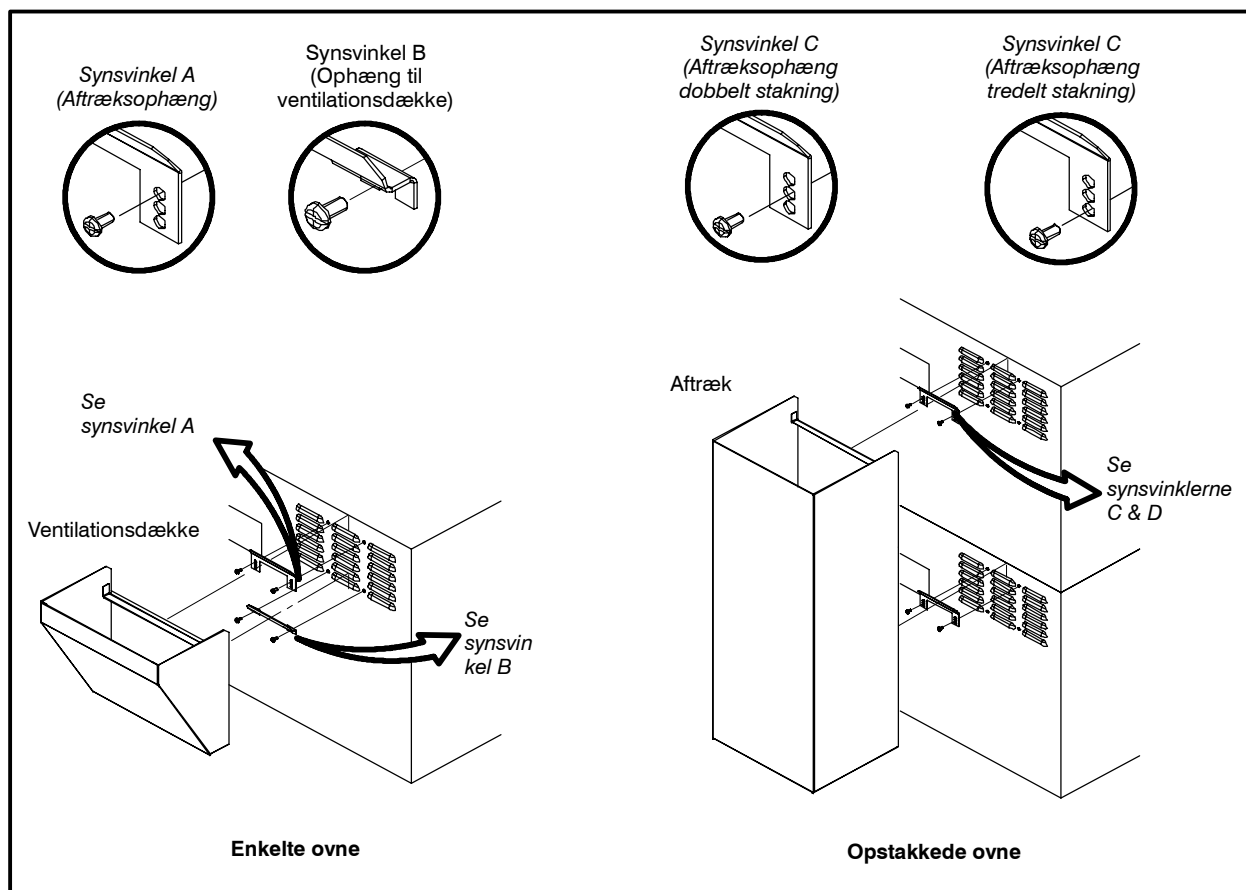
EKSTRA VENTILATIONSDAEKKE/-AFTRÆK

1. Fastgør aftræksophænget til hullerne øverst ved lamellerne på hver ovns passive ende.

BEMÆRK: Aftræksophæng har 3 sæt huller. Brug de øverste huller til enkelte ovne. Brug de midterste huller til dobbelt stakning. Brug de nederste huller til tredelt stakning.

2. **Kun til enkelte ovne** – Fastgør ventilationsdækket ophæng til hullerne nederst ved lamellerne i ovns passive ende.
BEMÆRK: Er ikke påkrævet til enheder med stakning.

3. Lad ventilationsdækket (aftrækket) glide ned over ophængene. Den lukkede ende skal vend nedad.



Figur 18



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 installationsstandards. 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.





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.

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

- Holderbeslaget bør være fastgjort til bageste venstre ovnstøtte. Se side 43 for montering af holderbeslaget.
- Holderen skal være kort nok til at kunne forebygge enhver belastning af tilslutningen. Se Figur 19 synsvinkel A – for information om hvordan længden justeres.
- Mens holderen er helt udstrakt, bør tilslutningen være let at montere og lyntilslutte.

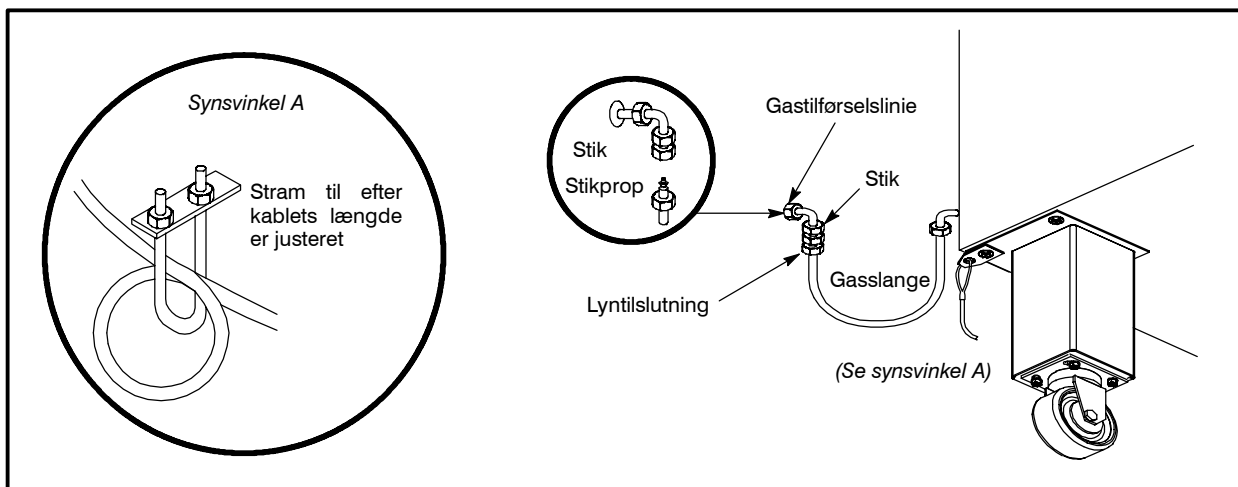
Holderens faste ende bør monteres uden at beskadige bygningen. Monter IKKE holderen til gasrør eller elektriske ledere. Anvend ankerbolte i cement eller cementblokke. På vægge af træ sørg for at bore solide træbeklædningsskruer ind i stolper på væggen.



ADVARSEL!!

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

Holderen og lyntilslutningen skal være i overensstemmelse med lokale og internationale installationsstandards. 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 19

Gastilslutning

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

SG3240G ovne er normeret til 32,2 kW/t (110.000 BTU/t) 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 gastryk. **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 OVNE 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 andengasttype.

Gastype	Indgående tryk mbar	Brændertryk mbar	Injektordiаметer mm	Luftåbning mm	Prøveinjektor mm	Standard tilførselsværd i kW (H _s)
G25	25	13,5	4,8	10	2 x 0,63	32,2 Naturgas
G20	20	8,7	4,8	10	2 x 0,63	32,2 Naturgas
G20/G25	20/25	Trykregulator skruet helt ind	4,8	10	2 x 0,63	32,2 Naturgas
G30	30/50	20	2,8	10	2 x 0,30	32,2 Butan
G31	30/37/50	25	2,8	10	2 x 0,30	32,2 Propan

BEMÆRK: * Brug med forindsprøjtningsmekanisme på 4,6 mm.



Installation

Elektrisk tilslutning

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 installationsstandards.

Der følger ledningsdiagrammer med denne manual, og de er vedhæftet inde i den elektriske boks samt på ovnens bagside.

SG3240G

SG3240G skal bruge 5 amp, 60 HZ, 1 Ö, 230 VAC, 3 wireservice, der består af L1, N og jordforbindelse.

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.



ADVARSEL!!

Forkert enkeltfase ledningsføring med andet end 208-240 VAC kan forårsage omfattende skader på elektriske komponenter og brand i den elektriske boks.

SG3240E

SG3240E skal bruge 41,5 amp., 50 HZ, 3 Ö WYE, 230/400 VAC, 5 wireservice, der består af L1, L2, L3, neutral og jordforbindelse.

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.

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 OVNENS 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 transportøvn.



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 langsommere 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 ovnens forside. 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 SG3240G 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.

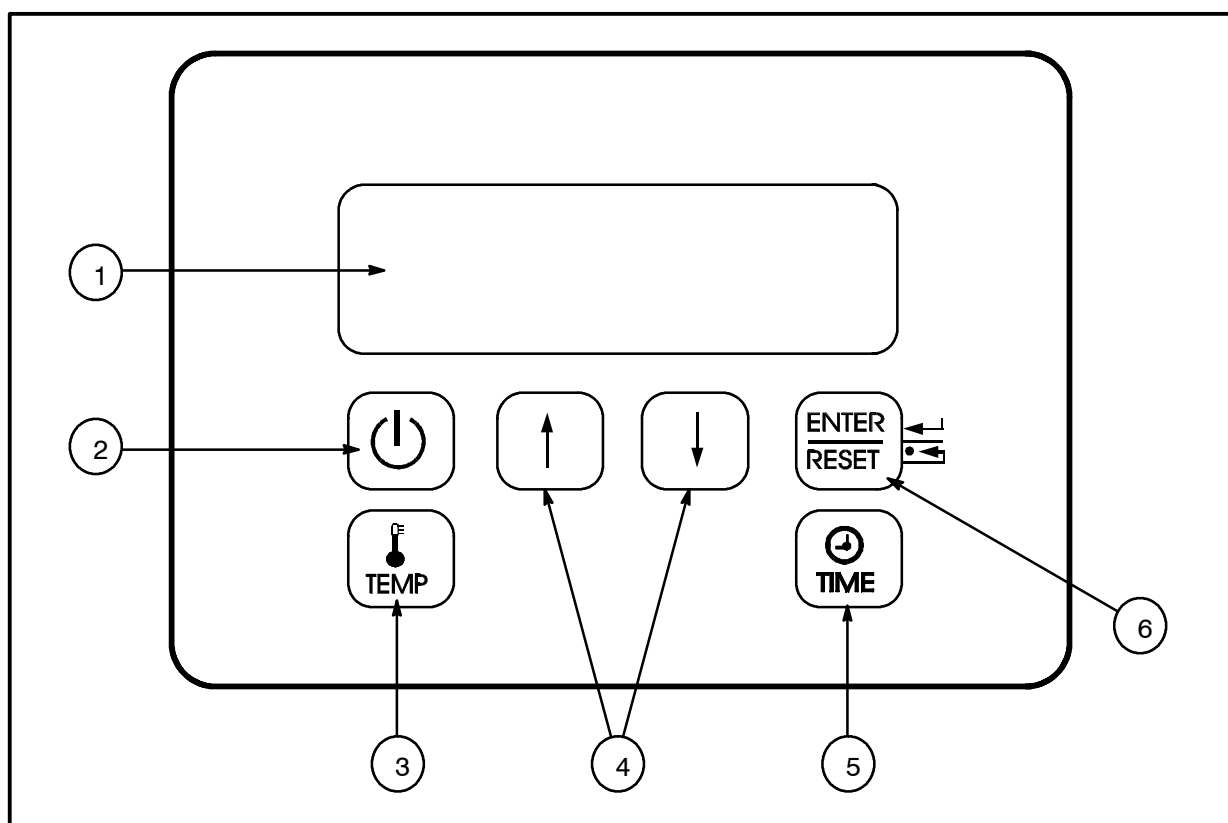


Drift

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 20

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. Transportorbæltet 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 udstyr 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.

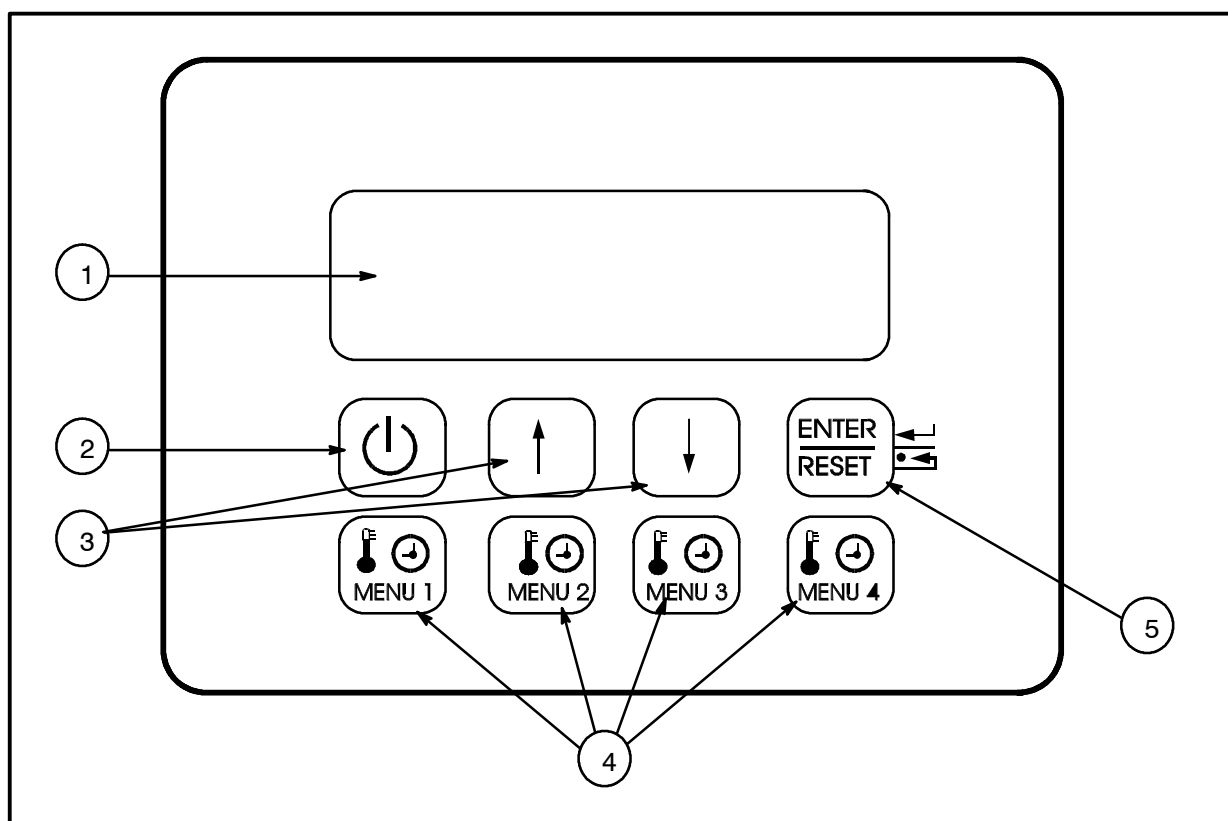


Drift

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 21

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
XXXF 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:

XXXF
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 transportørovn. 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 ovns 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 ovns 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 ovns temperatur på det samme og forøge bagetiden til 7 minutter og 30 sekunder. Som tommelfingerregel kan man sige, at forøgning af bagetemperaturen øger bruningen, 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.

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 22.

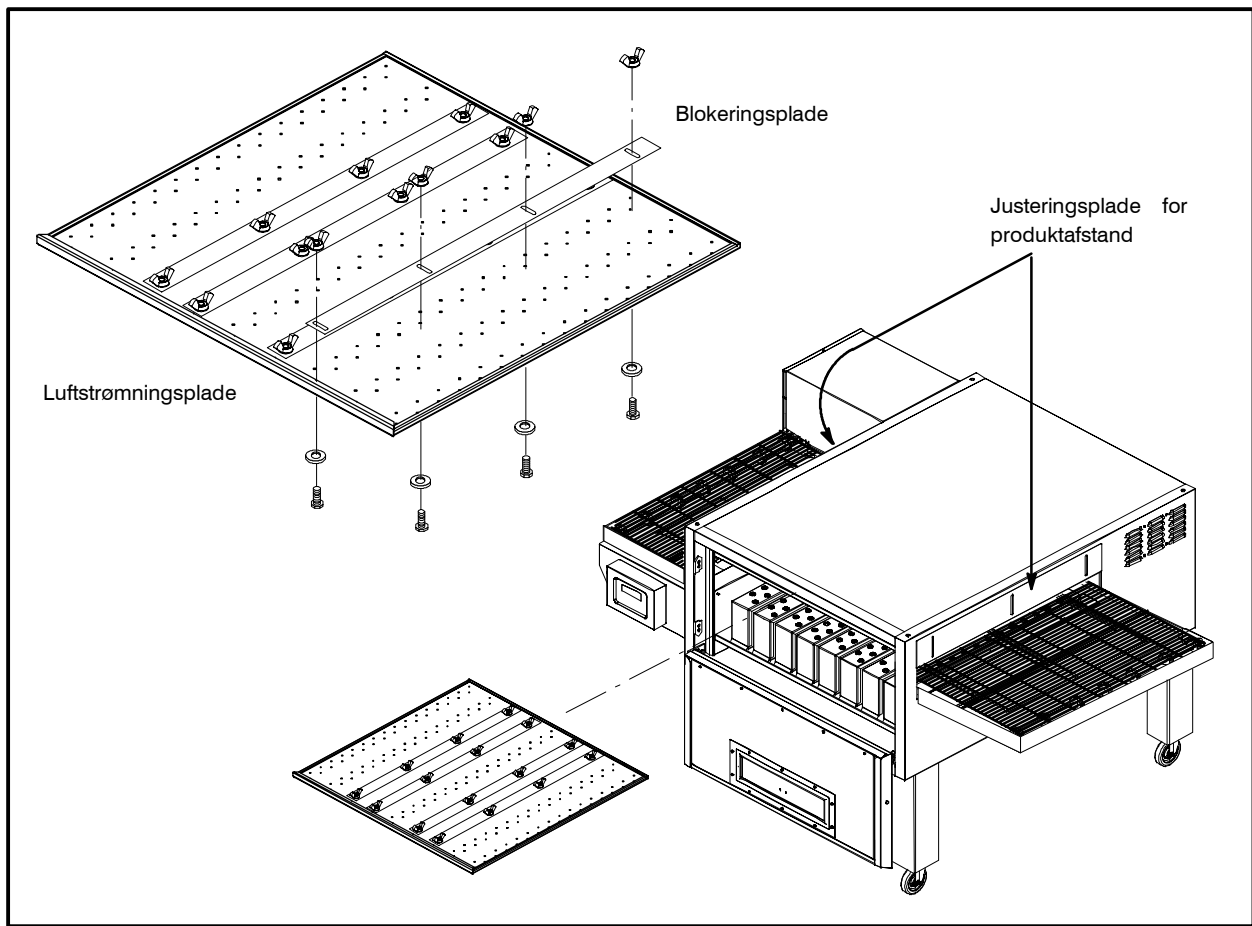
1. Kontrollér at ovnen er slukket og helt afkølet.
2. Luk op for adgangsdøren foran.
3. Ved hjælp af den medfølgende luftpladekrog, træk luftpladen ud af ovnen.
4. Fjern vingemøtrikkerne, skruerne og spændeskiverne, der holder blokeringspladerne.
5. Justér pladerne.
6. Sæt vingemøtrikkerne, skruerne og spændeskiverne på igen, så blokeringspladerne holdes sikkert 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 ovns udgang.
- Pizzaens bund er gyldenbrun, men toppen er for mørk. Luk for rækker ved ovns 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.

Ovnens justering ved bagning



Figur 22



Vedligeholdelse

Rengøring



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.

DAGLIGHT:

1. Rengør transporterbæltet med en stålbørste. Lad alle fremmedlegemer falde ned i krummepanderne.
2. Tøm og rengør krummepanderne.
3. Kontrollér at afkølingsvifterne fungerer. Der bør blæse udstødningsluft ud fra begge:
 - lameller på højre side ved bagenden
 - de perforerede huller på enhedens bund, under knappen til nødstop.

HVER 3. MÅNED:

1. Børst og rengør dernæst lamellerne på ovnens ender med en ren, fugtig klud.

HVER 6. MÅNED:

1. Træk ovnen ud af stikket. Adskil gastilslutningerne.
2. Fjern krummepanderne og produktstopperne fra begge ender af transportøren. Se side 52.
3. Åbn, sænk og fjern adgangsdøren foran.
4. Træk luftpladen ud af ovnåbningen ved hjælp af den luftpladekrog, der følger med ovnen.
5. Træk hver dyse ud af ovnåbningen.
6. Fjern dysestøtteholderen.

7. Rengør transportørsamlingen på følgende måde:

BEMÆRK: Det er muligt at rengøre transportør og bagekammer, mens transportøren er monteret. For gennemgribende rengøring anbefaler vi imidlertid, at transportøren fjernes.

8. Fjern transportørens lokaliseringstift, som fastholder transportørsamlingen til –stativet. Stiften er udstyret med en ring, der kan trækkes i, som sidder under drivkæden, bag adgangsdøren til den elektriske boks.
9. Skub til transportørsamlingen for at løsne drivkæden. Fjern drivkæden fra transportørens tandhjul. Hvis det ikke kan lade sig gøre at skubbe samlingen, så løs motorens montering.

10. Standard transportørsamlinger:

Standard transportøren kan fjernes og rengøres i ét stykke, mens bæltet stadig er sat på.

- Lad transportørsamlingen glide ud fra den side af ovnen, hvor drevet sidder.

Hvis pladsen er begrænset, kan transportøren adskilles og samles på følgende måde:

- Anvend en tynd niptang til at fjerne samleleddene på transporterbæltet. Se side 50.
- Lad bæltet glide ud fra den ene ende. Sørg for at rulle bæltet op, som anvist i Figur 23. Ellers vil bæltet vende omvendt, når det skal trådes på igen.
- Lad højre transportørstativ glide ud af ovnen.
- Lad venstre transportørstativ glide ud fra ovnens side med drevet.

Foldetransportørsamlinger:

- Lad foldetransportørsamlingen glide ud af den side af ovnen, hvor drevet sidder. Fold sektionerne sammen, idet de kommer ud af bagekammeret.

11. Fjern transportørens støttevinkler. Vrid dem for at få dem til at glide af monteringsstifterne. Se side 46.



12. Rengør ovnens komponenter på følgende måde:

- Rengør transportør, krummepander, dyser, dysestøtteholder, transportørens støttevinkler samt luftpladen med en blanding af varmt vand og opvaskemiddel. Skyl efter med rent vand. Brug et kraftigt affedtningsmiddel eller ovnrensemiddel til vanskelig rengøring, som er sikkert for aluminium.
- Rengør ovnens inderside med et rengøringsmiddel til alle formål eller et ovnrensemiddel, der er sikkert for aluminium.

13. Saml ovnen igen. Sørg for at dyserne monteres i den rette rækkefølge. Se Figur 23.

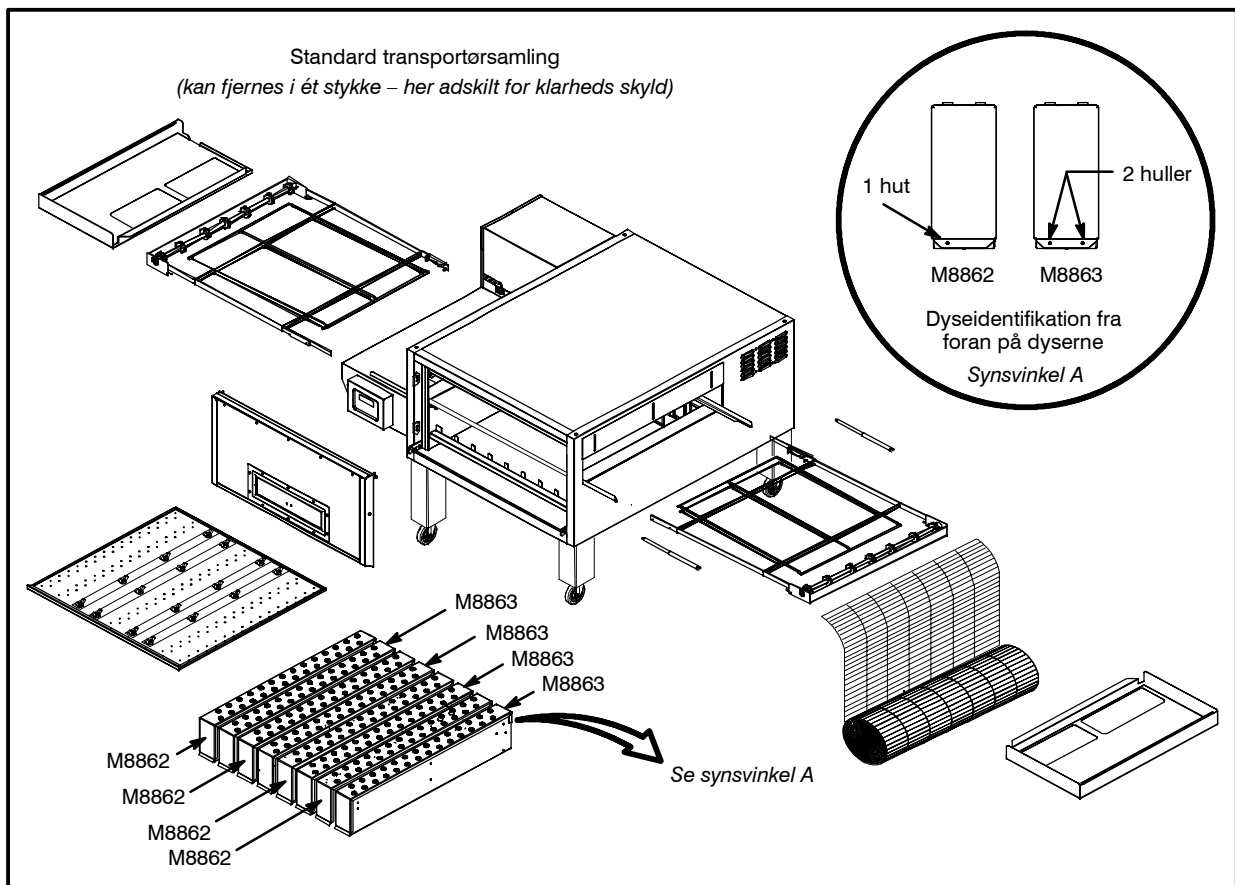
BEMÆRK: Dysernes lukkede forende er mærket med dysens delnummer.

HVER 12. MÅNED:

En serviceperson, som fabrikken har autoriseret, bør:

1. Åbne og rengøre kontrolboksens inderside.
2. Kontrollere og stramme alle elektriske forbindelser.
3. Kontrollere transportørens drivkæde for renligholdelse, korrekt smøring, samt at den flugter rigtigt.

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



Figur 23



Vedligeholdelse

Vejledning i fejlfinding

MULIG(E) ÅRSAG(ER)	FORESLÅET LØSNING
SYMPTOM: Operatørens styredisplay er tomt, og der er ingen strøm til ovnen	
• Strømskikket fungerer ikke (nye installationer) • Ovnen er ikke sat i stikket. • Der er blevet trykket på knappen til nødstop. • Sikring(erne) er brændt. • 24 VDC strømforsynings interne afbryder er slået over • 24 VDC strømforsyning har fejl.	• 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> .	
• Bæltet er hægtet på noget inde i ovnen. • Bæltet er overbelastet. • Defekt transportørdrivmotor. • Defekt styring til transportørdrivmotor.	• 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.	
• Tilslutningen på operatørstyrings bagside er kommet løs. Ovnen bør fortsætte med at køre og reagere på fejl, men operatørstyringen fungerer ikke.	• Luk for manuel gasventil. Så snart ovnen er nedkølet, så træk ovnen ud af stikket og tilkald service (SG3240G). • Tryk på knappen til nødstop og ring efter service (SG3240G).
*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.	



ADVARSEL!!

Kobl altid strømforsyningen fra, før ovnen rengøres eller serviceres.



HUSK VENLIGST!!

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



Vejledning i fejlfinding

MULIG(E) ÅRSAG(ER)	FORESLÅET LØSNING
SYMPTOM: Brænder vil ikke tænde (SG3240G). eller elementer vil ikke varme (SG3240E).	
- 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.	- Tryk på tasten ON/OFF. - Indstil til ønsket temperatur. Se side 61 i afsnittet om drift for nærmere instruktioner. * - Træk ovnens strømkabel ud af stikket og kontrollér alle sikringer (SG3240E). Ring efter service om nødvendigt. - Træk knappen ud for at koble nødstop fra.
- Der er trykket på knappen til nødstop. Kun til SG3240G ovne - 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>	- 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.
SYMPTOM: Ovnens når ikke op på den ønskede temperatur.	
- Manifolds gastryk er for lavt (SG3240G). - Gastryk til ovnen er for lavt (SG3240G). - Konvektionsblæsers(e) motor kører ikke. - Sikring(er) er brændt.	* - Kontakt den lokale gasforsyningsrepræsentant. * - Træk ovnens strømkabel ud og efterse sikringerne (SG3240E). 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. *
- Der er trykket på nødstop. - Defekt varmeelementrelæ (SG3240E). - Varmeelement(er) er brændt ud (SG3240E). - Temperaturesens kontakt for højeste grænse er trykket over (åben) eller fejljusteret eller defekt. Display: <i>HI LIMIT TRIP – RESET EGO</i> - Internt problem med styring.	
*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.	



Vedligeholdelse

Vejledning i fejlfinding

MULIG(E) ÅRSAG(ER)	FORESLÅET LØSNING
SYMPTOM: Brænder fungerer uregelmæssigt (SG3240G).	
• Kontakten til lufttryk er forkert justeret. • Manifold gastryk er for lavt. • Tryk på ovns gastilførsel er forkert.	• 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>	
• Luftstrømning i ventilationsemhætte er reduceret eller standset. • Lamellerne er snavsede eller blokerede, hvilket begrænser afkølede luftstrømning.	• Kontrollér at emhætten fungerer. • Kontrollér luftstrømningen ud af lamellerne på ovns højre side, tæt ved bagsiden. Hvis der ikke er nogen, så tilkald service. Hvis der kun er lidt, så rengør lamellerne, se side 66.
SYMPTOM: Styring viser: <i>BLOWER ZONE OVERTEMP – CALL SERVICE.</i>	
• Luftstrømning i ventilationsemhætte er reduceret eller standset. • Blæserrummets kølevifte er stoppet, eller lamellerne er snavsede eller blokerede, hvilket begrænser afkølede luftstrømning.	• Kontrollér at emhætten fungerer. • Kontrollér luftstrømningen ud af lamellerne på ovns højre side, tæt ved bagsiden. Hvis der ikke er nogen, så tilkald service. Hvis der kun er lidt, så rengør lamellerne, se side 66.
SYMPTOM: Styring viser: <i>FAULT – CHECK PROBE.</i>	
• Løs sondeledning ved styring. • Den angivne sonde er åben eller afkortet.	• * • Notér hvad der står på displayet, mens problemet forekommer. Tilkald service.
*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.	



ADVARSEL!!

Adskil altid strømtilførslen, før ovnen rengøres eller serviceres.

**SG3240 Serie
Transportoven
Gebruikershandleiding**

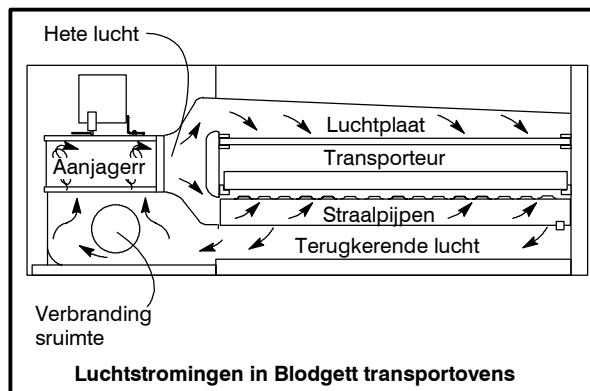


Inleiding

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 koude 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.



Afbeelding 1

ONDERDELEN VAN DE OVEN

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.

Transportmechanisme (aandrijfzijde & stationaire zijde) – aan beide uiteinden van de ovenla. De aandrijfzijde heeft een drijfas en tandwiel die op het elektriciteitskastje zijn aangesloten. De transporteur kan als één geheel worden verwijderd zonder de band te verwijderen.

Optioneel Opvouwbaar Transportmechanisme – transportband en transportmechanisme dat het product door de oven voert. Deze eenheid wordt gevouwen om gemakkelijk uit een kleine ruimte te kunnen nemen. De transporteur kan als één stuk eruit worden genomen zonder de band te verwijderen.

Transportbandaanspanners – zorgen voor de spanning op de transportband.

Elektriciteitskastje – bevat elektrische onderdelen, bedrading, koelventilatoren, aandrijfmotor, aandrijfband, en het geheel van

verbrandingsaanjager/-brander (alleen in gasovens) of elektrische elementen (alleen elektrische ovens).

Aandrijfmotor – levert de energie om de transportband te laten bewegen. Het besturings- en bedieningssysteem bepaalt de snelheid. De richting van de band (van links naar rechts of omgekeerd) is door de fabriek ingesteld en kan gemakkelijk worden veranderd.

Aandrijfband – verbindt het tandwiel van de aandrijfmotor aan dat van de drijfas van de transporteur.

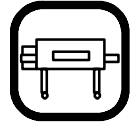
Bakruimte – producten gaan op de band door de bakruimte.

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

Steun voor de straalpijpen – verwijderbare staaf die de voorzijde van de straalpijpen aangeeft. De staaf bevindt zich juist binnen de deur aan de voorzijde van de oven, onder de straalpijpen.

Luchtstroomplaat – verdeelt de hete lucht vanaf de bovenzijde van de bakruimte.

Hoeksteunen voor transporteur – deze geven steun aan het transportmechanisme.



Beschrijving van de oven en de onderdelen

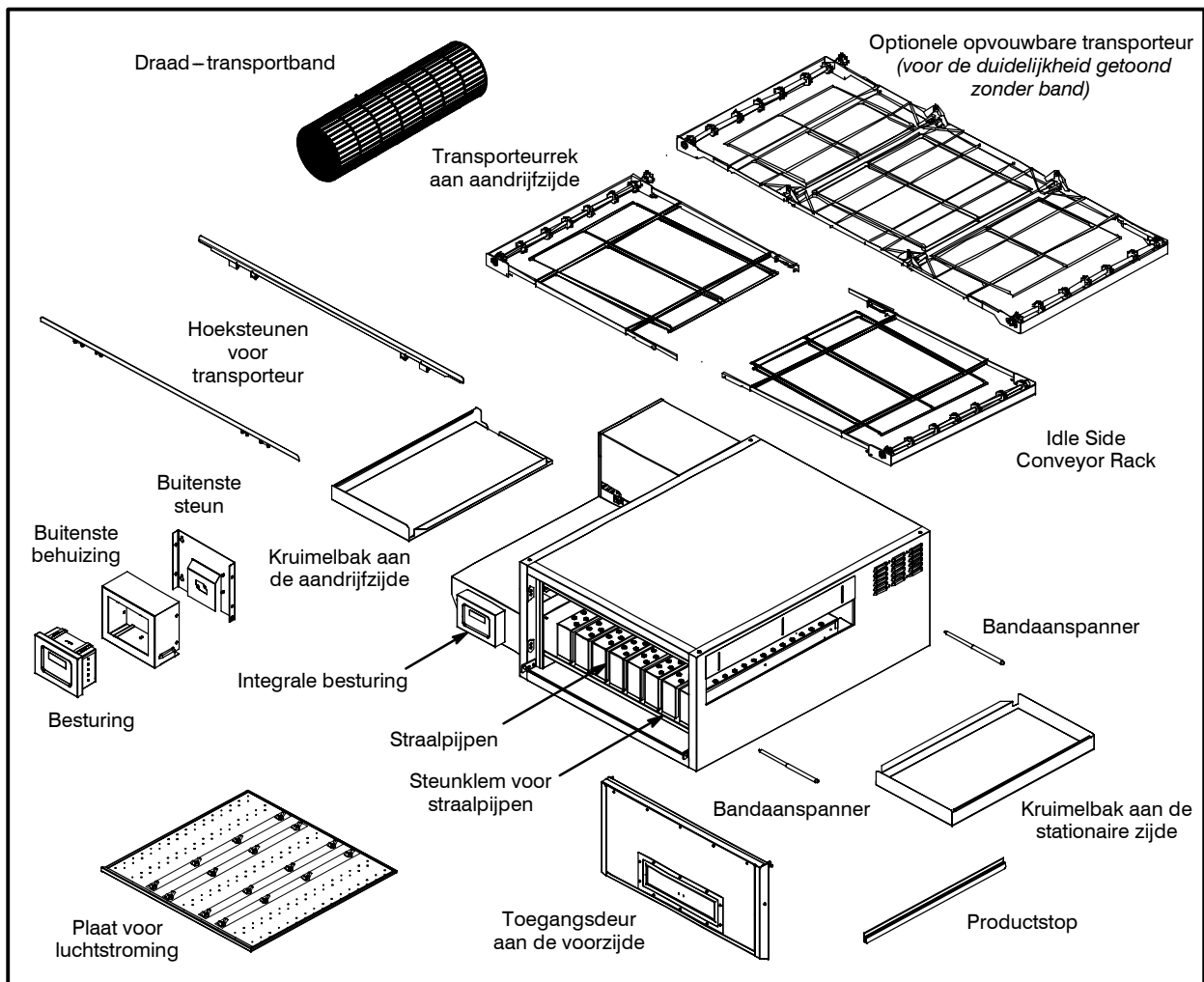
Kruimelbakken – verzamelen de kruimels die van de producten op de transporteur vallen. Ze bevinden zich onder de transportband aan beide uiteinden van de bakruimte.

Bediening – voor de controle van de oventemperatuur, snelheid van de band en andere functies.

Resetknop ontstekingscontrole (alleen gasovens) – reset de ontstekingscontrole/gasbrander nadat deze buiten werking zijn geweest. Bevindt zich op het lage paneel van de control-box.

Knop voor noodstop – ALLEEN VOOR NOODGEVALLEN (anders kunnen beschadigingen ontstaan)! Druk op de rode handschakelaar naast de besturing om de oven af te sluiten en de transporteur te stoppen.

Toegangsdeur aan voorzijde – Deze kan worden geopend voor toegang tot de ovenruimte om deze gemakkelijk te kunnen reinigen.



Afbeelding 2



Inleiding

Specificaties van de oven

SPECIFICATIES	SG3240G/AA	SG3240E/AA
Bandbreedte	81 cm (32")	
Lengte van de ovenruimte	102 cm (40")	
Bakruimte	0,83 m ² (8,89 Sq. Ft.)	
Vrije ruimte voor het product	10,2 cm (4") maximaal	
Afmetingen (één unit)	196 cm x 135 cm* x 61 cm (77" x 53"* x 24") <i>*Voeg 35 cm toe aan de diepte voor draagtoestel met drie lagen op wieltjes</i>	
Minimale ruimte tussen zijkanten	0 cm (0") vanaf achterkant en zijde	
Hoogste bedrijfstemperatuur	315°C (600°F)	
Baktijd	1 minuut (minimum) 30 minuten (maximum)	
Maximale warmtetoevoer	32,2 kW/h (110.000 BTU/uur)	27,0 kW/h
Stroomtoevoer	230 V~, 1 fase, 50 Hz, 5 A, 2–dradig met aarde (L1, N, GND)	230/400V~, 3–fasige WYE, 50 Hz, 41,5 A, 4–dradig met aarde (L1, L2, L3, N, GND)
Gastoevoer	Zie de tabel op pagina 92	n.v.t.
Gastoevoerverbinding	3/4" NPT draad	n.v.t.



Levering en inspectie

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 verzendontvangstbewijs 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.

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. 73 om te verzekeren dat alle items werden ontvangen.

N.B.: ** Alleen verzonden bij de uit één toestel bestaande ovens

Standaardonderdelen	
Beschrijving van onderdeel	Aantal
Hoofdbehuizing oven	1
Straalpijp (geïnstalleerd verzonden)	8
Luchtplaat (geïnstalleerd verzonden)	1
Hoeksteun transporteur	2
Transporteurrek v. aandrijfszijde	1*
Transporteurrek v. stationaire zijde	1*
Gewalste draad-transportband	1*
Extra stuk draad-transportband	1
Pakket met: binnenste en buitenste hoofdschakels van transportband	1*
Bandaanspanners	2*
Kruimelbakken	2
Productstop	1
Ovensteunen (poten, zwenkwielen)	4
Luchtplaathaak	1**
Pakket met: 12 3/8 – 16 zeskantbouten, sluitringen en ringen voor poten	1
Gebruikershandleiding	1

N.B.: * Gemonteerd verzonden voor de optionele vouwbare transporteur

Opties	
Beschrijving van onderdeel	Aantal
Optionele opvouwbare transporteur	1
Stapelset	1***
Pakket met: 4 afstelpennen	1***
Driedelige stapel – zwenkwielen	1****
Optionele afstandsbediening met bevestigde 15 m (50 ft.) kabel	1
Optionele afstandsbediening met 3 m (10 ft.) kabel	1
Optionele 3 m afstandskabel	1
Pakket met: optionele kabelklemmen en toebehoren voor afstandsbediening	1
Optionele uitlaatdeksel of rookkanaalset	1

N.B.: *** Eén is vereist voor uit twee toestellen bestaande ovens
Twee zijn vereist voor uit drie toestellen bestaande ovens

N.B.: **** Alleen voor uit drie toestellen bestaande ovens



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 ontlambare en niet-ontlambare constructies.

Alle ovens

- Zijkanten ovenbehuizing – 0 cm (0")
- Achterkant ovenbehuizing – 0 cm (0")

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

Alle ovens

- Zijkanten ovenbehuizing – 96.5 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 gasslang 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 ontlambare vloeistoffen en oplossingen.

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 oveengebied 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 oveengebied bestaat (voor bestaande installaties).

ENKEL	DUBBEL	DRIEVOUDIG
Uitlaatvolume – CFM (m ³ /min.)		
800-1000 (23-28)	1200-1800 (34-52)	1800-2500 (52-71)
Toevoervereisten – CFM (m ³ /min.)		
640-800 (18-23)	960-1440 (27-41)	1440-2000 (41-56)

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 oveengebied 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

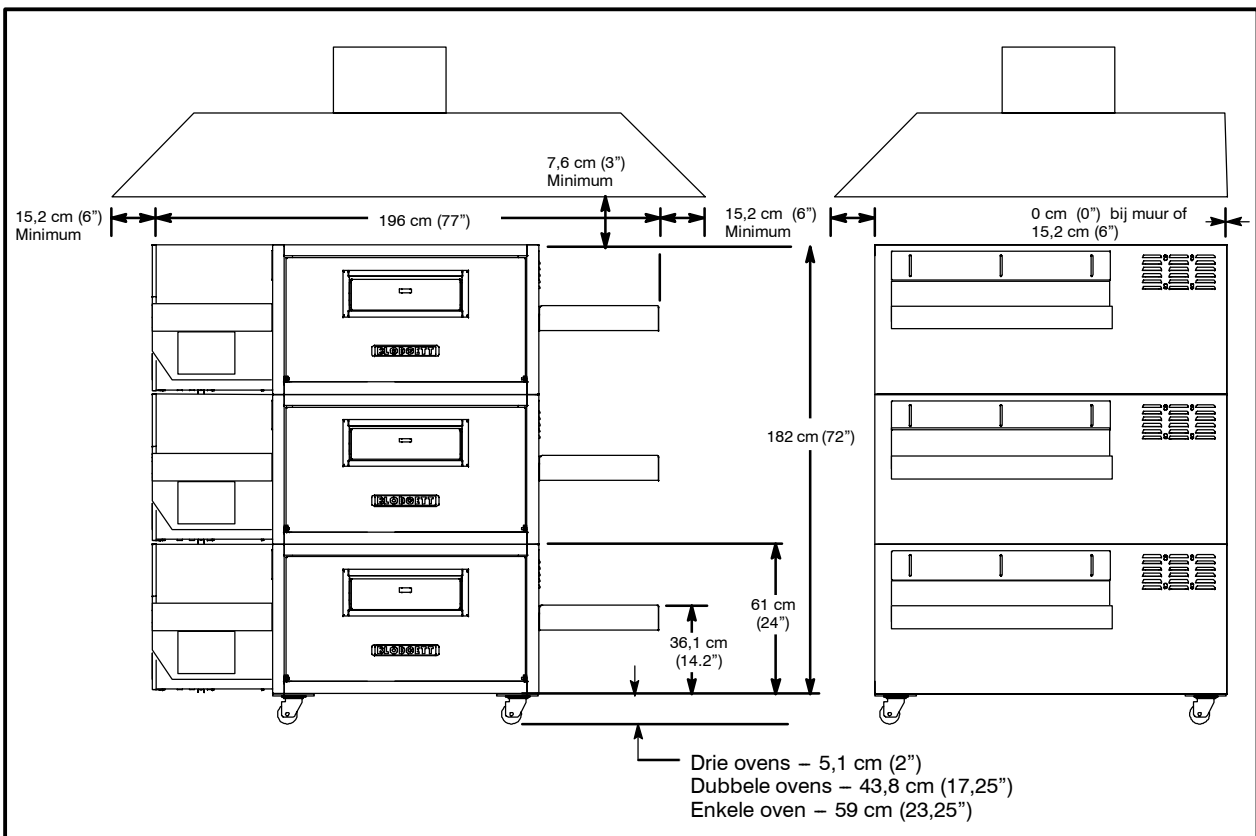
wederverkoper als u vragen hebt met betrekking tot de juiste installatie en/of werking van uw Blodgett-oven. Bel de Blodgett Oven Company op telefoonnummer +1 802 860-3700, als er geen plaatselijke wederverkoper is.



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

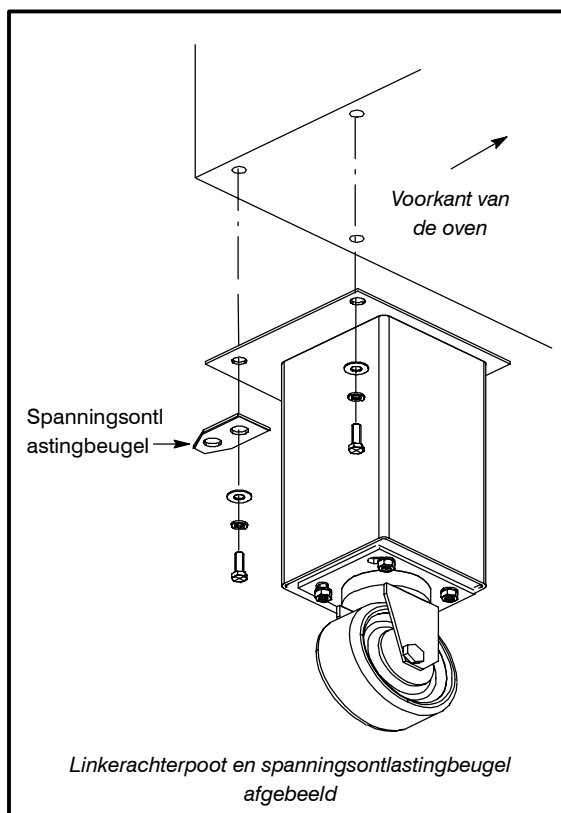
Enkele en dubbele ovens

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



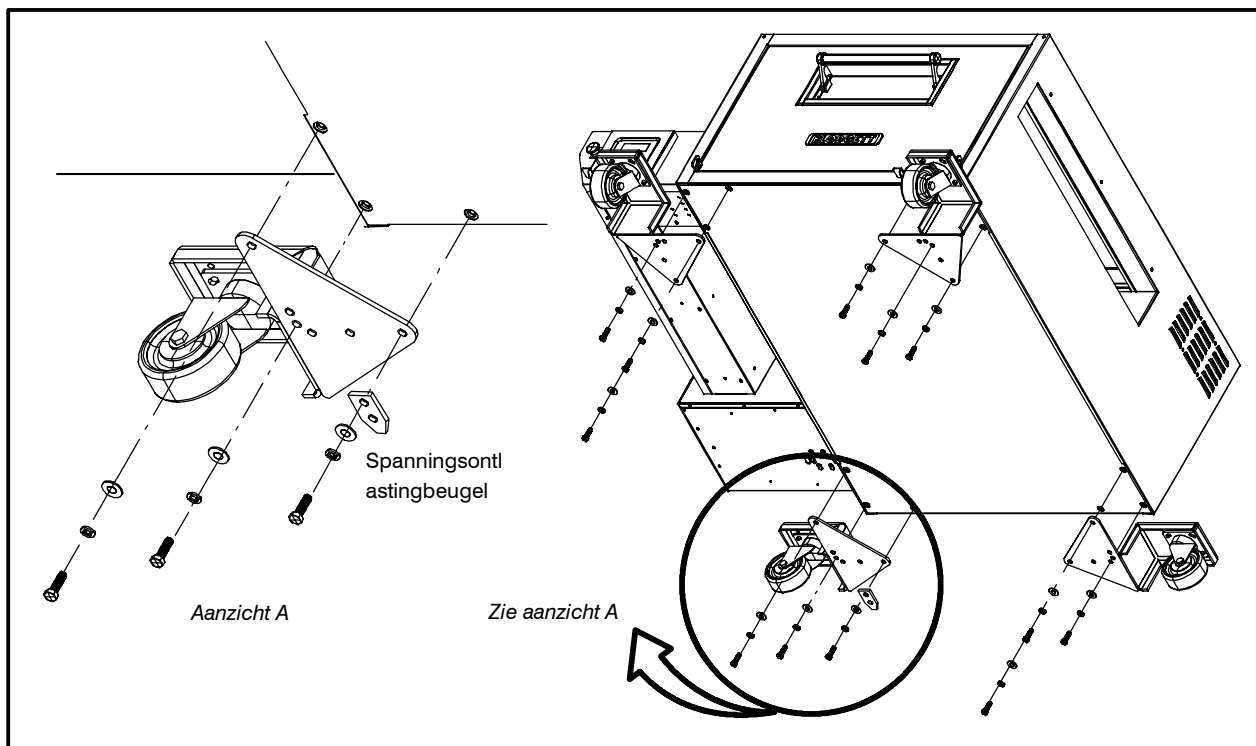
Ovens met drie toestellen

1. Monteer de zwenkwiel-assemblages op de oven met 3/8-16 x 0,125 kopschroeven, sluitringen en ringen. Zie Afbeelding 5 voor de juiste plaatsing van de zwenkwielen.

Op gasmodellen moet de afstandsbeugel aan het linkerachterzwenkwiel worden bevestigd, zoals afgebeeld in Afbeelding 5.

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 5

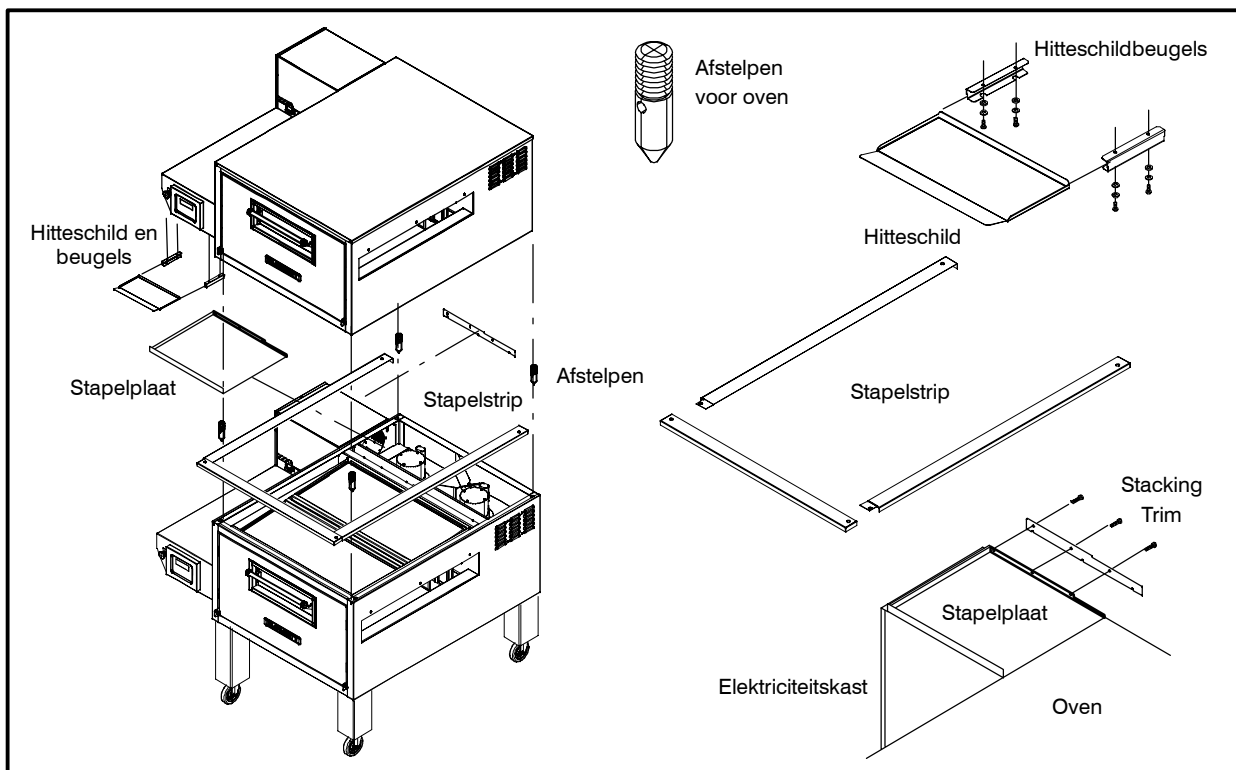


Installatie

Ovenmontage

DE OVENS OP ELKAAR ZETTEN (indien van toepassing)

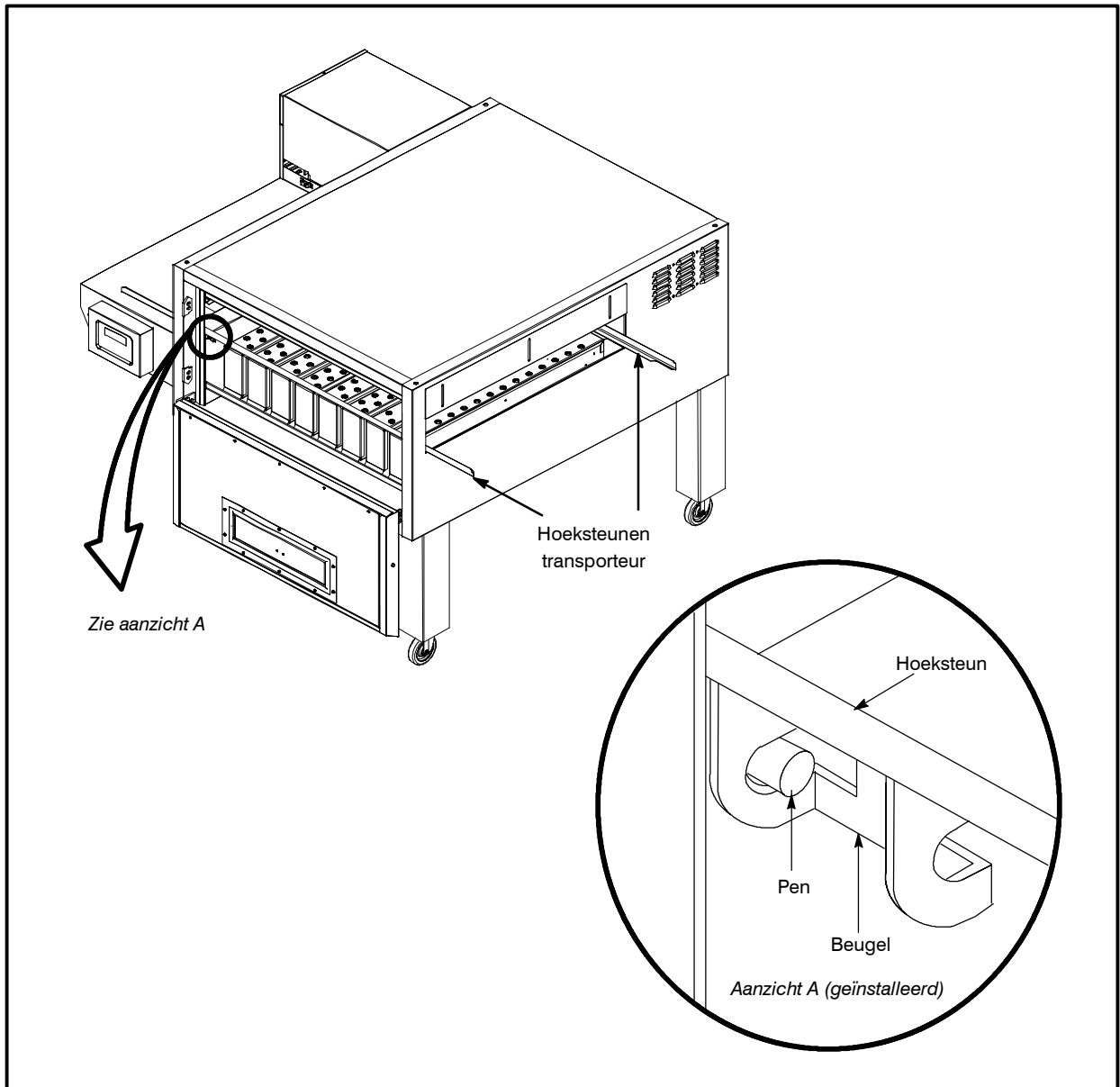
1. Installeer zoals beschreven de steunen op het onderste toestel.
2. Til de oven voorzichtig en met verscheidene personen van de pallet af en zet hem op de zwenkwielen.
3. Zet de remmen op de voorste zwenkwielen.
4. Leg de bovenste oven op de achterkant neer. Installeer de vier afstelpennen voor de oven in de montagegaten op de vier uithoeken aan de onderkant.
5. Monteer de drie lange stapeltrimstukken boven op de onderste (of middelste) oven. Schuif de gaten over de gaten voor de uitlijnpennen.
6. 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.
7. Zet de stapelplaat bovenop de elektriciteitskast op de onderste oven.
N.B.: De achterkant van de plaat moet op één lijn liggen met de achterkant van de elektriciteitskast.
8. Maak de drie schroeven bovenop het zijpaneel van de elektriciteitskast los op de onderste oven.
9. Schuif de gleuven aan de onderkant van de stapelstrip over de losgemaakte schroeven. Draai de schroeven vast.
10. Maak de stapelstrip met de bijgeleverde schroeven vast aan de zijkant van de stapelplaat.
11. Maak de beugels van het hitteschild vast aan de onderkant van de regeltunnel met schroeven, sluitringen en ringen.
N.B.: De stops op de beugels moeten op een afstand van de regeltunnel zijn geplaatst.
12. Schuif het hitteschild in de beugels.



Afbeelding 6

HOEKSTEUN VOOR TRANSPORTEUR

1. Schuif de hoeksteunen voor de transporteur in de oven.
2. Draai de steun zodanig zodat de gleuven in de beugels op de pennen aan de oven koppelen.



Afbeelding 7



Installatie

Ovenmontage

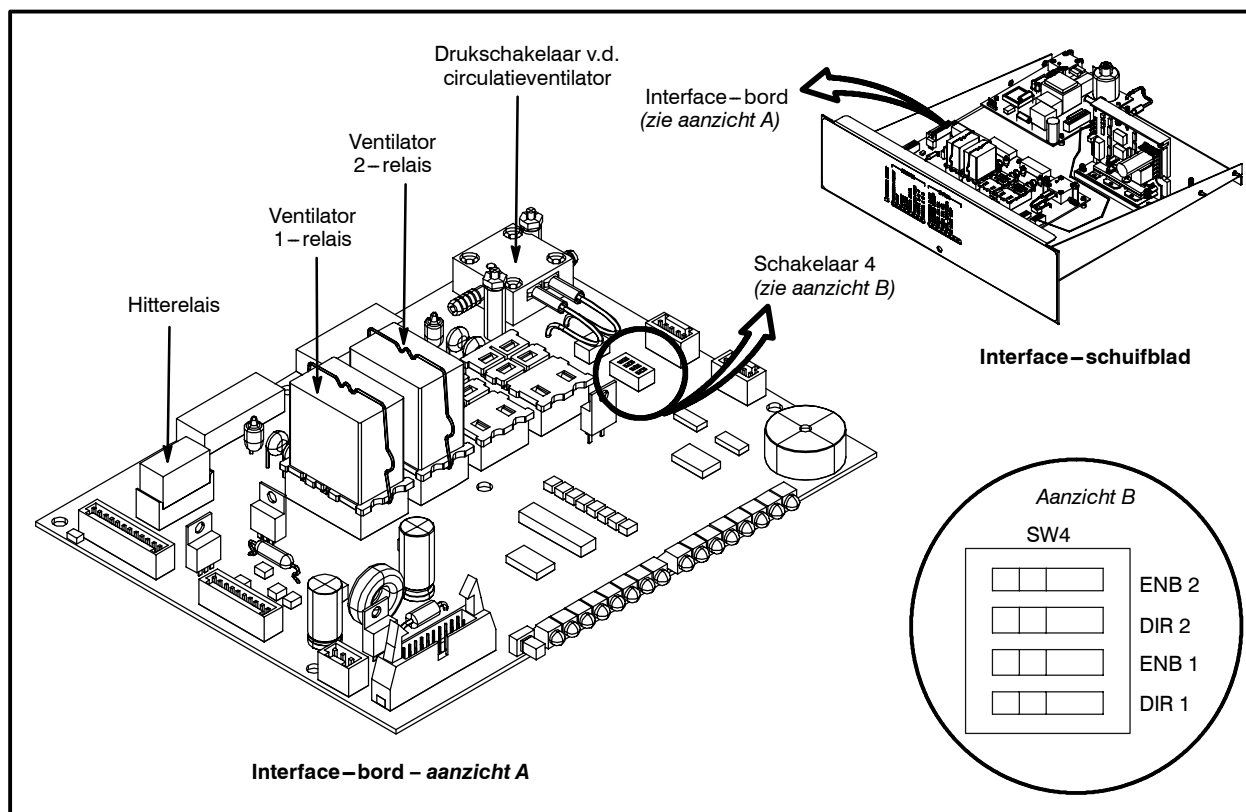
RICHTING VAN DE TRANSPORTEUR

De beweging van de transporteur wordt op de fabriek ingesteld voor links-rechts 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. 84 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 8.

N.B.: Het interface-bord zit op het uittrekblad aan de onderkant van de elektriciteitskast.



Afbeelding 8



STANDAARD – TRANSPORTEURMONTAGE

Transporteurrekken

1. Schuif de aandrijfzijde van het steunrek van de transporteur op de hoeksteunen van de transporteur.

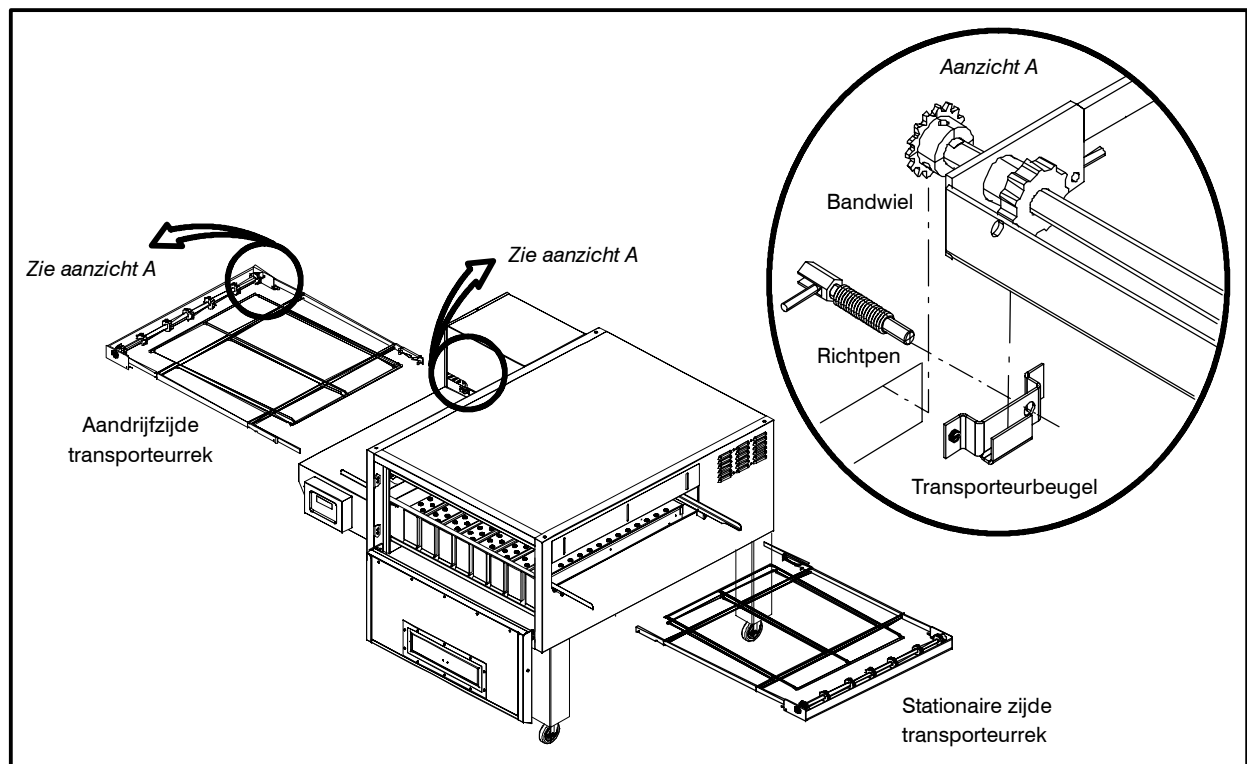
N.B.: Het bandwiel op het transporteurrek moet binnen de elektriciteitskast zitten nadat deze in de oven geduwd is. Zie aanzicht A.

2. Installeer de aandrijfketting om het kettingwiel van de aandrijfmotor op het transporteurrek en het kettingwiel op het transporteurrek. Trek het transporteurrek naar voren om de band strak te trekken.
3. Zet de transporteur vast met de richtpen van de transporteur. Installeer de pen vanaf de

binnenkant van de elektriciteitskast, door de transporteurbeugel en in het transporteurrek. Zie aanzicht A.

4. Schuif het transporteurrek aan de stationaire zijde op de hoeksteunen van de transporteur, totdat deze kant de aandrijfzijde van het transporteurrek 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 9

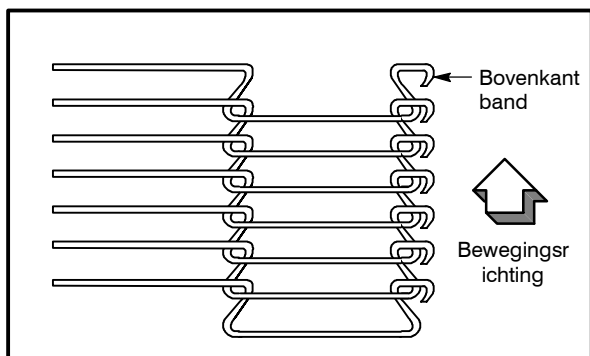


Installatie

Ovenmontage

Transporteur

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.

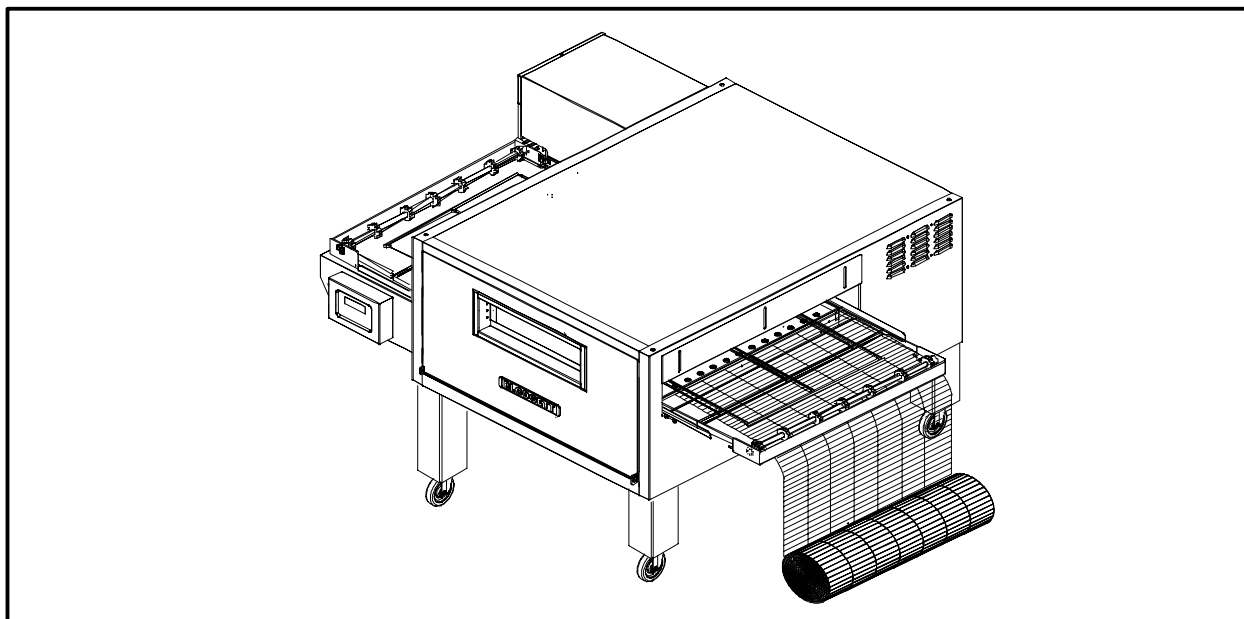


Afbeelding 10

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 11 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.

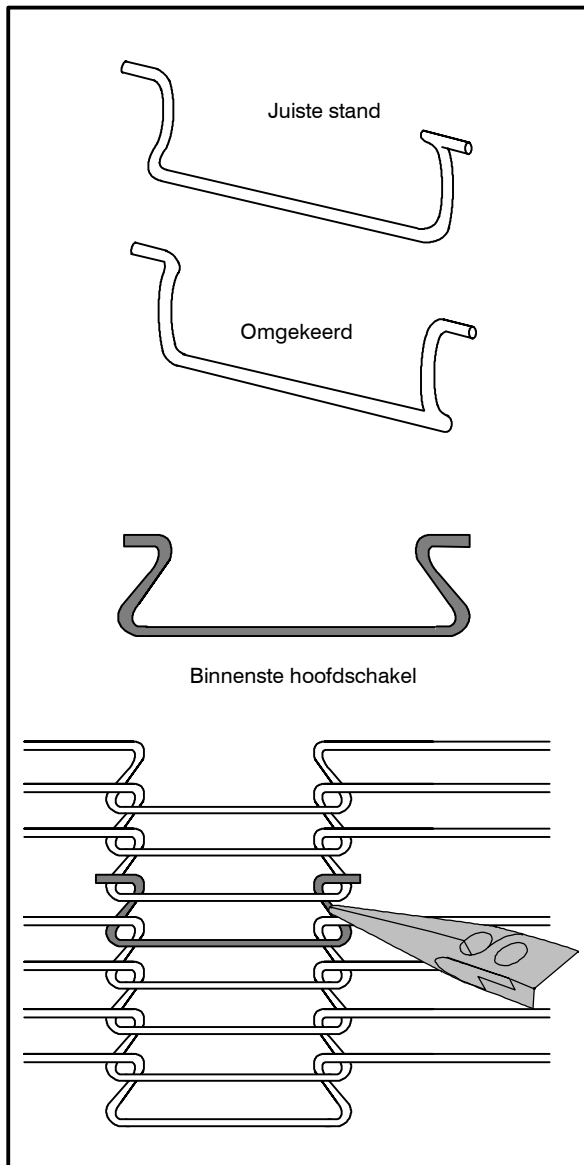


Afbeelding 11



Ovenmontage

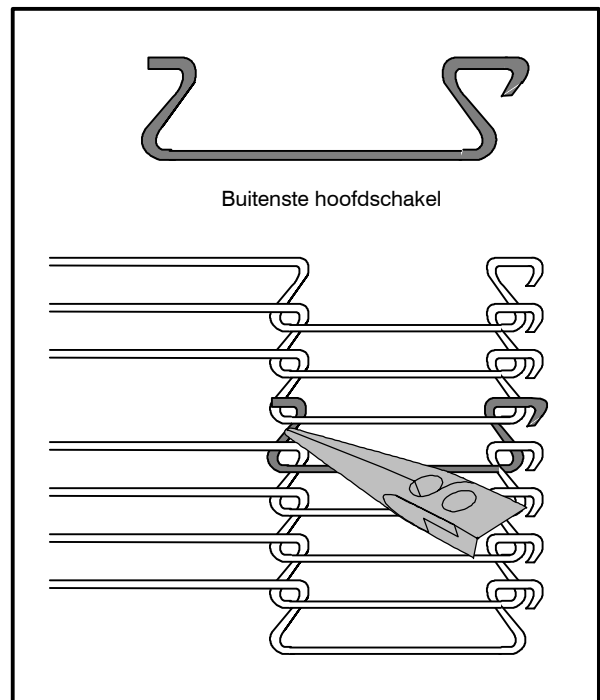
6. Installeer de binnenste hoofdschakels om de twee uiteinden van de transporteur te verbinden. Zie Afbeelding 12.



Afbeelding 12

7. Installeer de buitenste hoofdschakels om de verbinding tussen de twee uiteinden van de transporteur tot stand te brengen. Zie Afbeelding 13.

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 13



Installatie

Ovenmontage

OPTIONELE OPVUWBARE TRANSPORTEUR

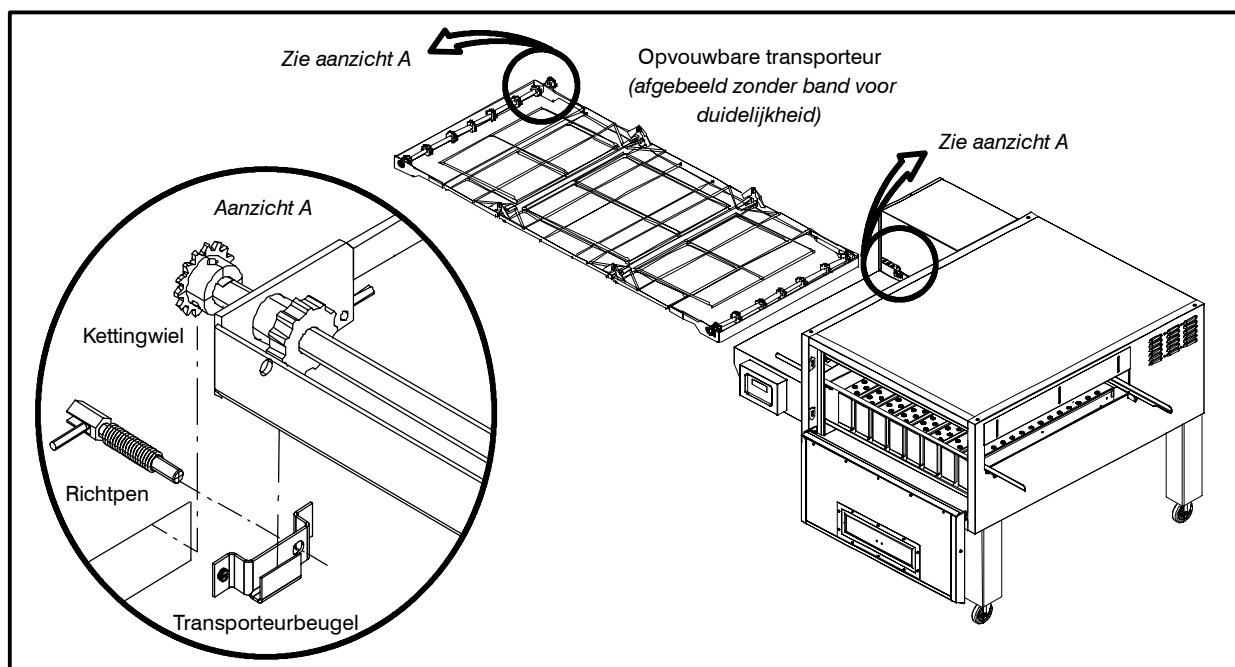
De opvouwbare transporteurmontage moet worden geïnstalleerd vanaf de kant van de elektriciteitskast van de oven.

1. Spreid de rechterkant van de transporteur uit.
2. Duw de transporteur op de hoeksteunen van de transporteur.
3. Spreid de linkerkant van de transporteur uit en blijf hem op de hoeksteunen van de transporteur duwen.

N.B.: Blijf duwen totdat het kettingwiel op de vouw-transporteur binnen de elektriciteitskast zit. Zie aanzicht A.

4. Leg de aandrijfketting om het kettingwiel van de aandrijfmotor en het kettingwiel op de opvouwbare transporteur. Trek aan de opvouwbare transporteur om de ketting strak te trekken.
5. Maak de opvouwbare transporteur vast met de richtpen van de transporteur. Steek de pen er vanaf de binnenkant van de elektriciteitskast in, door de transporteurbeugel en in de opvouwbare transporteur. Zie aanzicht A.

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.



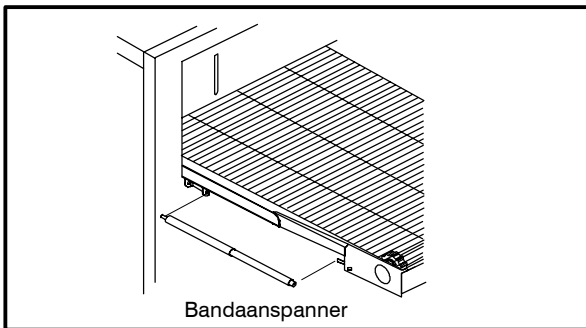
Afbeelding 14



TRANSPORTEURAANSPANNER

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.

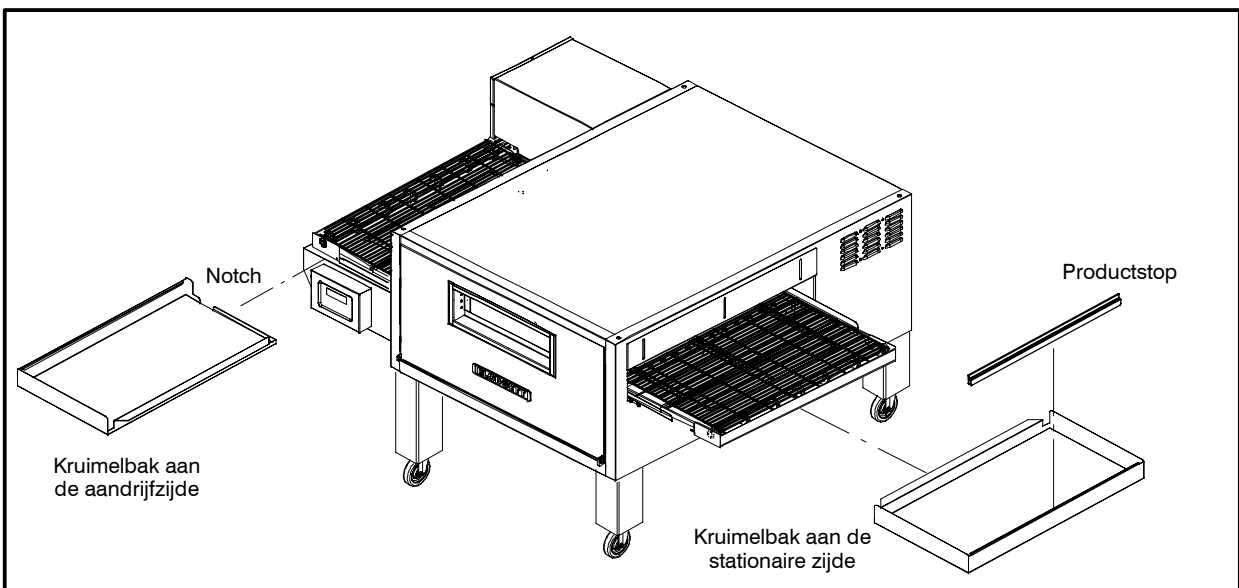
1. De bandaanspanner bevat een veer om de lengte bij te stellen. Duw de veer samen om de lengte van de bandaanspanner korter te maken.
2. Steek de pen op het uiteinde van de aanspanner in het gat in de beugel onder elke hoeksteun van de transporteur.
3. Expandeer de aanspanner om op de pen op het transporteurrek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



Afbeelding 15

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 16



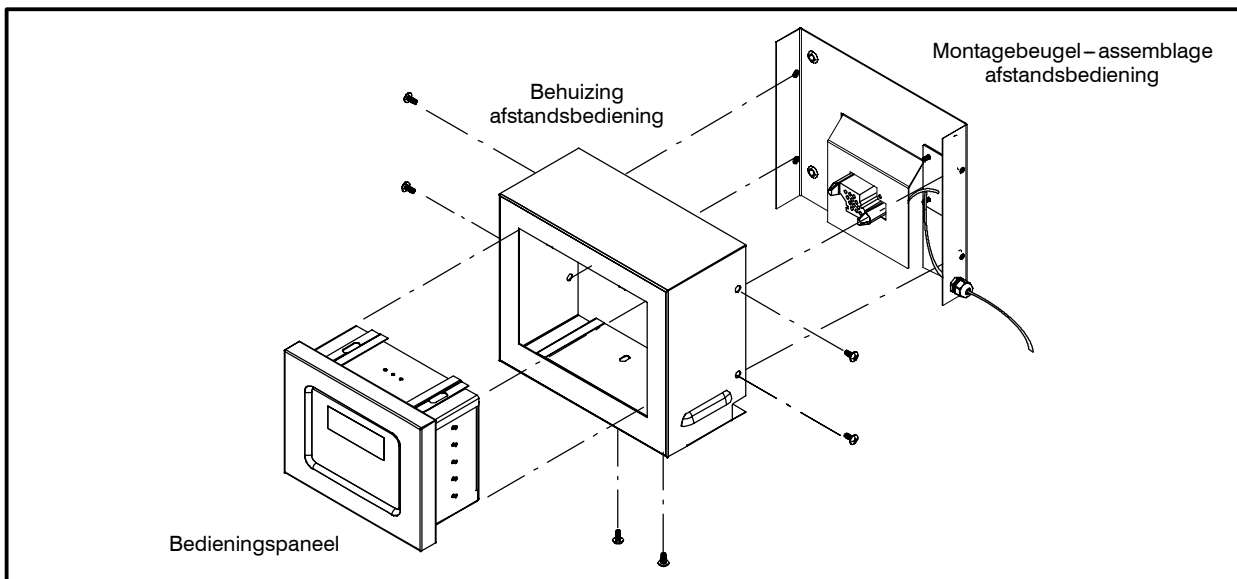
Installatie

Ovenmontage

OPTIONELE AFSTANDBEDIENING MET COMPUTER

1. Verwijder alle schroeven en demonteer het bedieningspaneel en de montagebeugel–assemblage van de behuizing.
2. Eén uiteinde van de afstandsbedieningkabel wordt reeds bevestigd aan de oven verstuurd. Duw het andere uiteinde van de kabel door het gat aan de rechteronderkant van de montagebeugel–assemblage, totdat de spanningsontlastingbeugel tegen de zijkant van de beugel aanligt.
3. Haal het uiteinde van de kabel door een borgmoer. Draai de borgmoer aan de spanningsontlastingbeugel vast.
4. Bevestig de kabelaansluiting aan de printplaat.
5. Gebruik de montagebeugel als sjabloon om de plaats te markeren waar de montagebouten in de muur gaan.
6. Maak de montagebeugel aan de muur vast met de montagebouten.
7. 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.
8. Maak de behuizing vast aan de montagebeugel met de in stap 1 verwijderde schroeven.
9. Steek het bedieningspaneel in de behuizing. Maak het paneel vast met de in stap 1 verwijderde schroeven.

N.B.: T/m 0,6 cm (1/4 inch) diameter bouten kunnen worden gebruikt. Het soort bout moet worden bepaald door de muurconstructie.



Afbeelding 17



Ovenmontage

VENTILATIEKAP/ROOKKANAAL

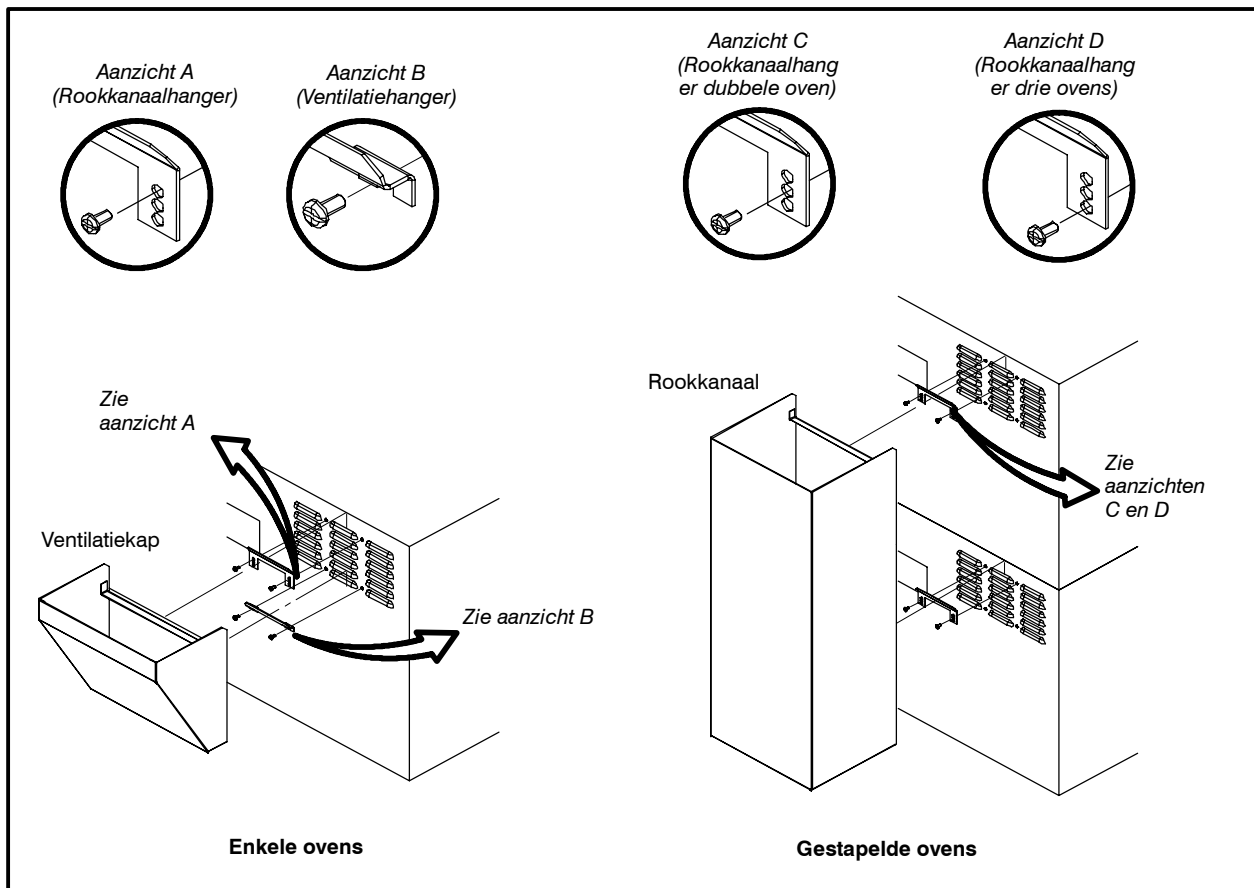
1. Maak een rookkanaalhangar vast aan de gaten bovenop de ventilatiejaloezieën op het stationaire eind van elke oven.

N.B.: Rookkanaalhangars hebben drie groepen gaten. Gebruik de bovenste gaten voor enkele ovens. Gebruik de middelste gaten voor dubbele ovens. Gebruik de onderste gaten voor de driedubbele ovens.

2. **Alleen voor enkele ovens** – Maak de ventilatiekaphanger vast aan de gaten aan de onderkant van de ventilatiejaloezieën aan het stationaire eind van de oven.

N.B.: Niet vereist voor gestapelde toestellen.

3. Schuif de ventilatiekap (het rookkanaal) omlaag op de hangers. Het gesloten eind moet omlaag zijn.



Afbeelding 18



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.





AFSTANDSBEUGEL GASLANG

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. 78 voor de installatie van de afstandsbeugel.
- De afstandsbeugel moet kort genoeg zijn om elke soort spanning op de aansluiting te voorkomen. Zie Afbeelding 19 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

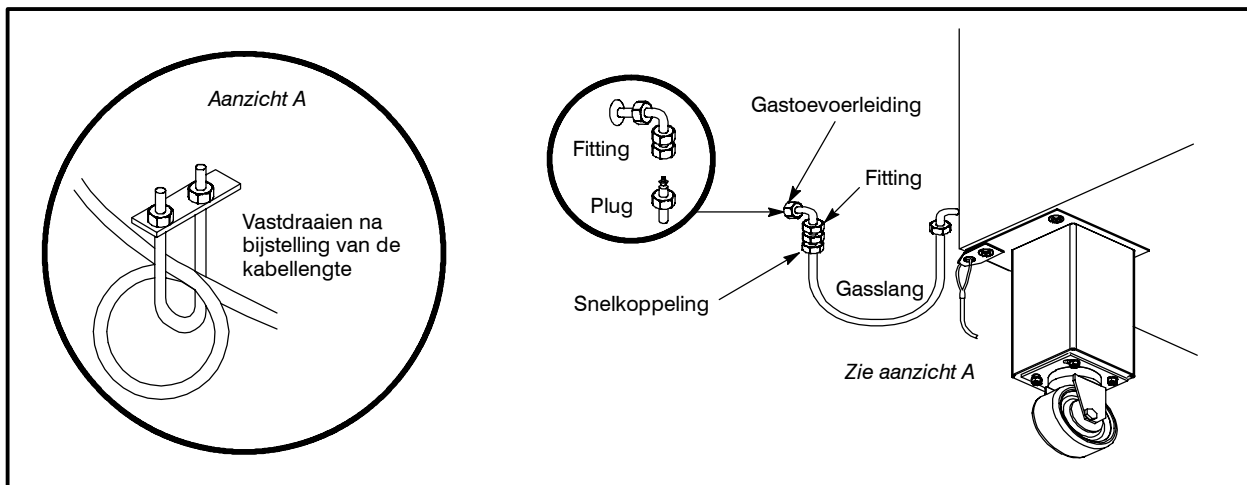
gebouw te veroorzaken. Maak de afstandsbeugel NIET vast aan de gasleiding of aan elektriciteitsbuizen. Gebruik funderingsbouten in beton– of cementblokken. Voor houten wanden moeten hi–test plaatschroeven in de balken van de wand worden gedreven.



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 19



Installatie

Gasaansluiting

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

SG3240G – ovens hebben een vermogen van 32,2 kW/h (110.000 BTU/u). 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 gasklepreguleur 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.**

INSTALLEER GEEN EXTRA REGULATEUR 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 $\frac{1}{2}$ 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 $\frac{1}{2}$ 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)
G25	25	13,5	4,8	10	2 x 0,63	32,2 aardgas
G20	20	8,7	4,8	10	2 x 0,63	32,2 aardgas
G20/G25	20/25	Volledig ingeschroefde drukreguleur	4,8	10	2 x 0,63	32,2 aardgas
G30	30/50	20	2,8	10	2 x 0,30	32,2 Butaan
G31	30/37/50	25	2,8	10	2 x 0,30	32,2 Propaan

N.B.: * Gebruiken met 4,6 mm voorinjector.

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.

Bedradingsschema's zijn bij deze handleiding inbegrepen, en zijn bevestigd aan de binnenkant van de elektriciteitskast en aan de achterkant van de oven.

SG3240G

De SG3240G vereist een 5 A, 60 Hz, enkelfasige aansluiting van 230 V~, 3-draad service die bestaat uit L1, neutraal en aarding.

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 contactafscheiding van ten minste 3 mm.



WAARSCHUWING!!

Onjuiste enkelfasige bedrading met anders dan 208–240 V wisselstroom kan zware schade aan elektrische onderdelen toebrengen, alsmede brand in de elektriciteitskast.

SG3240E

De SG3240E vereist een 41,5 A, 50 Hz, 3-fasige WYE aansluiting van 230/400 V~, 5-draad service die bestaat uit L1, L2, L3, neutraal en aarding.

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 contactafscheiding van ten minste 3 mm.

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

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).

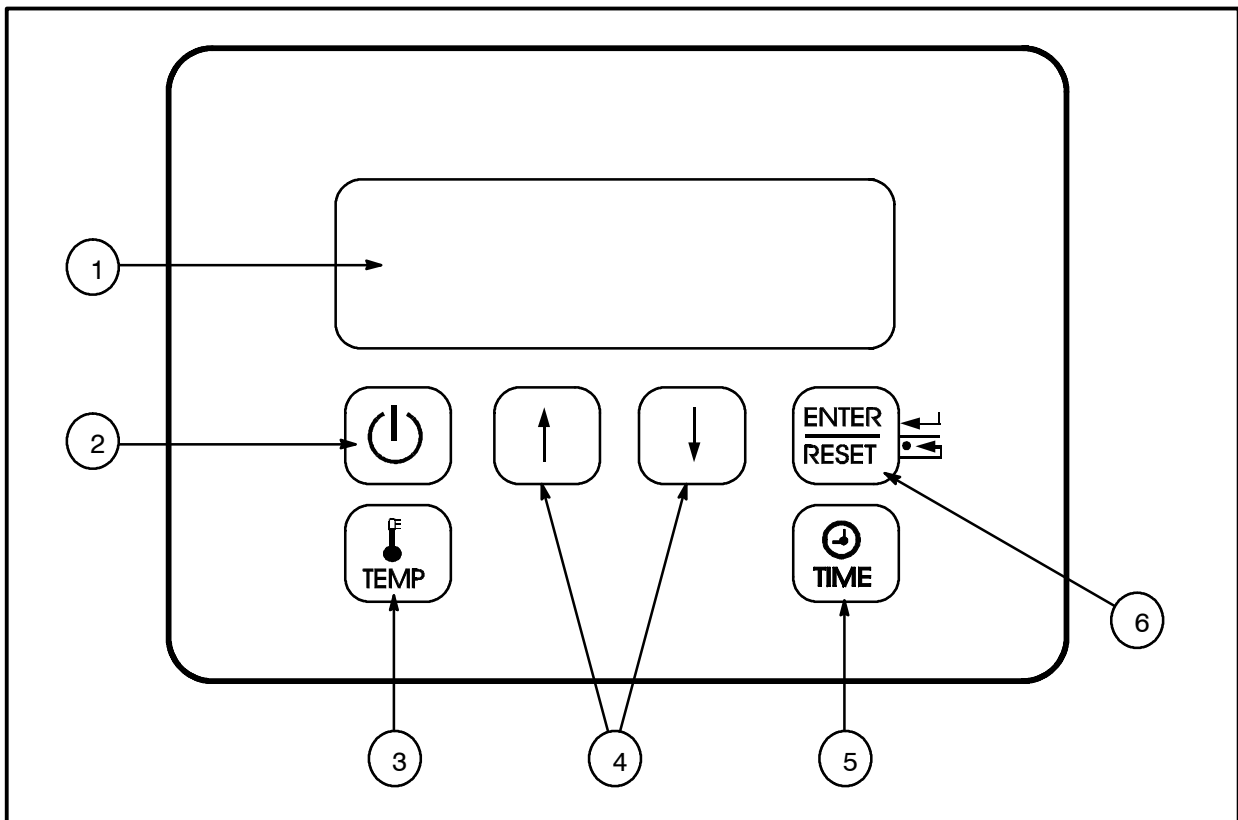
Automatische korte afsluiting (alleen ovens van het type SG3240G)

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 20



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.

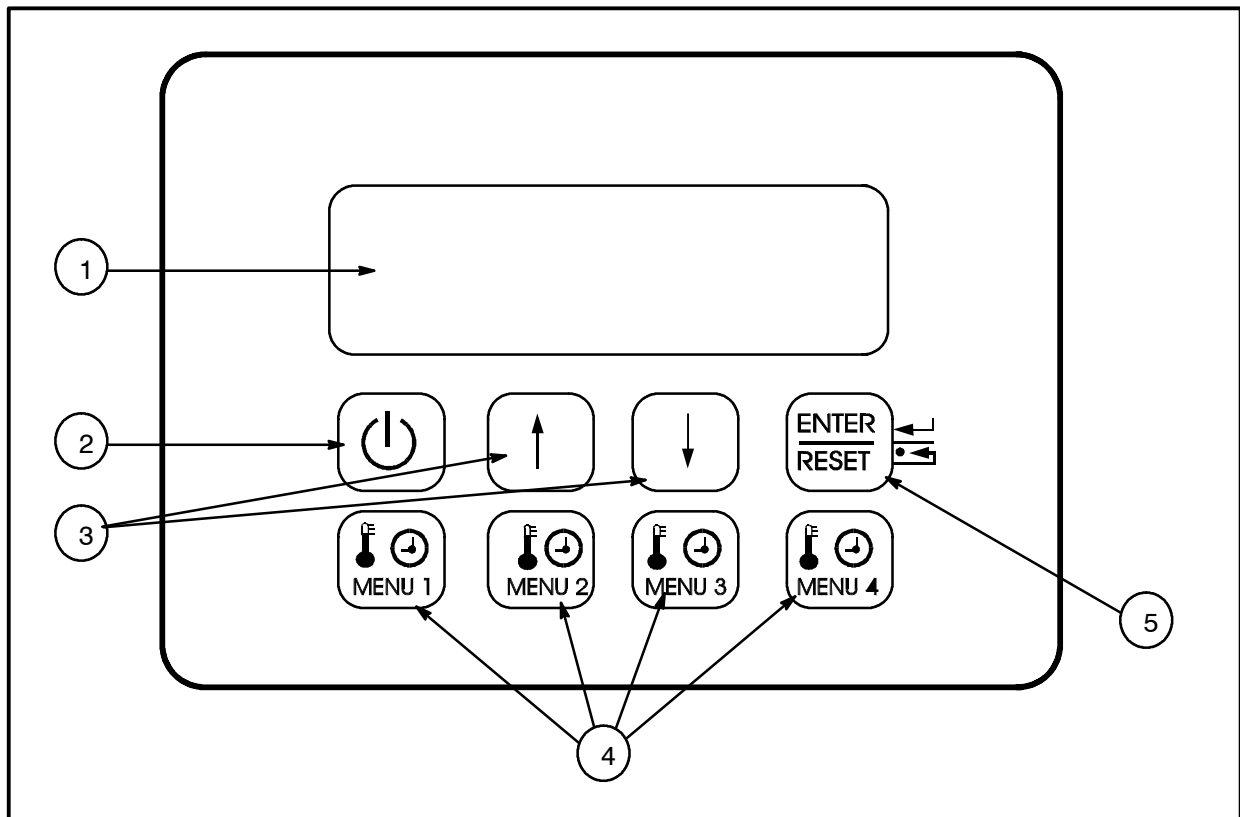
Om de oven af te sluiten:

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. MENUTOETSEN – programmeerbare productentoetsen. 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 21



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 menutoetsen 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 menutoets 1 programmeren.

3. Het display geeft weer:

MENU-1 SELECT TEMP
XXXX 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:

XXXXF
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.

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 22.

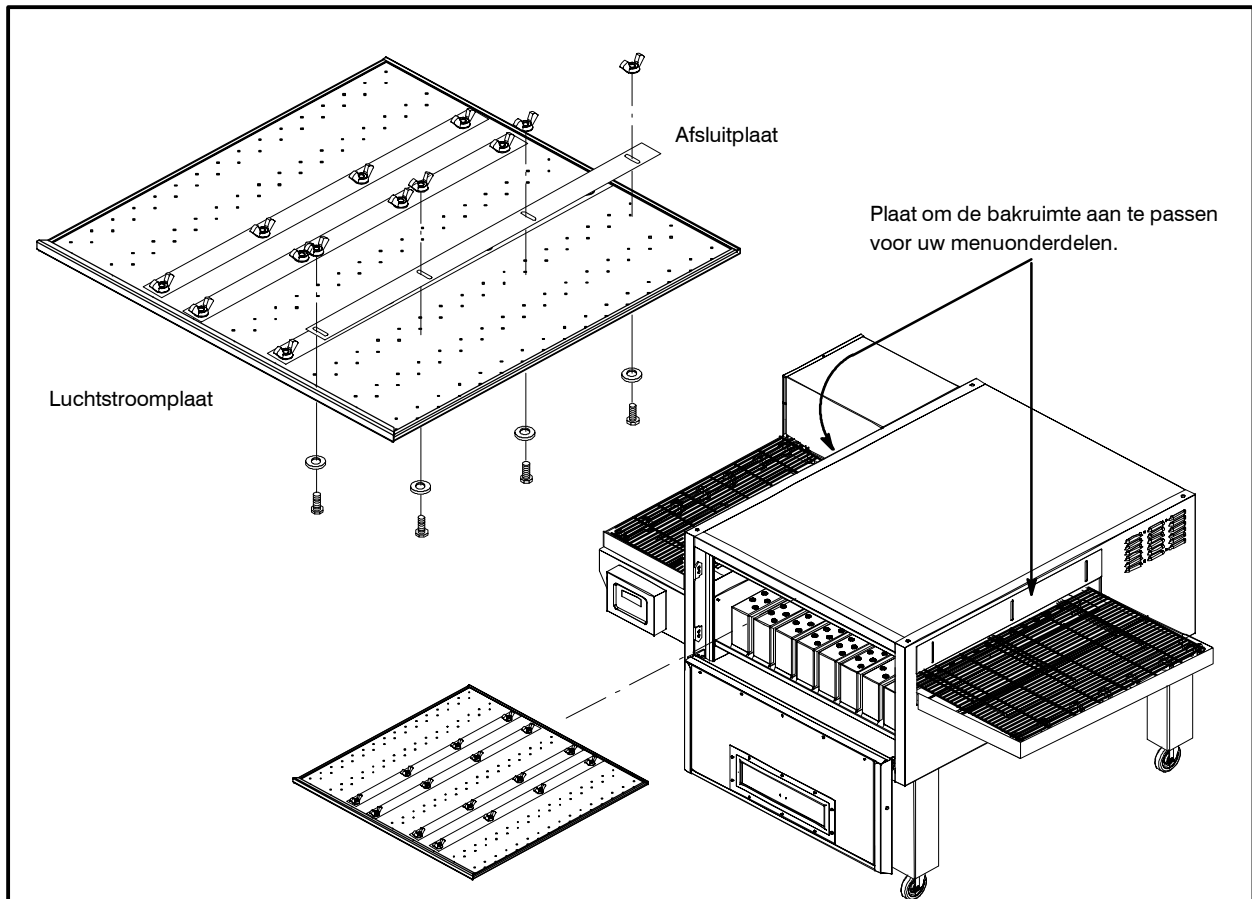
1. Verzeker u ervan dat de oven is uitgeschakeld en geheel is afgekoeld.
2. Open de toegangsdeur aan de voorzijde.
3. Trek de luchtplaat uit de oven met behulp van de meegeleverde luchtplaathaak.
4. Verwijder de vleugelmoeren, schroeven en sluitringen die de afsluitplaten op hun plaats houden.
5. Verstel de platen.
6. Breng de vleugelmoeren, schroeven en sluitringen weer op hun plaats om de afsluitplaten stevig vast te zetten op hun nieuwe plek. Maak voor toekomstig gebruik 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 22



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.
3. Verzeker u ervan dat de koelventilatoren in werking zijn. Uitgestoten lucht moet komen uit:
 - de ventilatieopeningen aan de rechterzijde bij de achterkant
 - de perforaties aan de onderkant van het apparaat, onder de knop voor de noodstop.

ELKE DRIE MAANDEN:

1. Borstel de ventilatieopeningen aan de beide zijden van de oven en reinig ze daarna met een schone vochtige doek.

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 87
3. Open de toegangsdeur aan de voorzijde en klap deze omlaag of verwijder deze.
4. Trek de lichtplaat uit de ovenruimte met behulp van de lichtplaathaak die bij de oven is geleverd.

5. Trek elke straalpijp uit de ovenruimte.

6. Verwijder de steun voor de straalpijpen.

7. Reinig de transportereenheid als volgt:

N.B.: De transporteur en de ovenruimte kunnen worden schoongemaakt terwijl de transporteur is geïnstalleerd. Wij raden voor een grondige schoonmaak echter aan de transporteur te verwijderen.

8. Verwijder de pen die de transporteur bevestigd houdt aan de transporteursteun. De pen heeft een trekkring onder de aandrijfband, achter de deur van het elektriciteitskastje.

9. Druk op de transporteenheid om de aandrijfband los te maken. Verwijder de aandrijfketting van het transporteurkettengiel. Als het onmogelijk is het apparaat door duwen te verplaatsen, maak dan de motorsteunen los.

10. **Standaard transportereenheden:**

De standaard transporteur kan in één geheel met de band eraan worden verwijderd en schoongemaakt.

– Schuif de transportereenheid uit vanaf de aandrijfzijde van de oven.

Als de ruimte beperkt is, kan de transporteur als volgt uit elkaar worden gehaald en worden verwijderd:

– Gebruik buigtangen met scherpe punt om de hoofdschakels van de transportband te verwijderen. Zie pagina 85

– Schuif de band aan één zijde eruit. Verzeker u ervan dat u de band rolt zoals getoond in Afbeelding 23. Anders zal de band ondersteboven zijn wanneer het opnieuw wordt aangebracht.

– Schuif de rechter transportereenheid uit de oven.

– Schuif de linker transportereenheid uit de aandrijfzijde van de oven.

Opvouwbare transportereenheden:

– Schuif de opvouwbare transportereenheid uit de aandrijfzijde van de oven. Vouw de delen in één terwijl ze uit de ovenruimte komen.

11. Verwijder de hoeksteunen voor de transporteur. Draai ze om ze van de steunpennen te schuiven. Zie pagina 81

Schoonmaken

12. Maak de onderdelen van de oven als volgt schoon:

- Maak de transporteur, kruimelbakken, straalpijpen, de steun voor de straalpijpen, hoeksteunen voor de transporteur en de luchtplaat schoon met een mengsel van warm water en een reinigingsmiddel. Spoel ze af met schoon water. Als het moeilijk schoon te maken is gebruik dan een zware ontvetter of ovenreiniger die veilig is voor aluminium.
- Maak de binnenkant van de oven schoon met een universeel schoonmaakmiddel, of met een ovenreiniger die veilig is voor aluminium.

13. Zet de oven weer in elkaar. Wees er zeker van dat de straalpijpen in de juiste volgorde staan. Zie Afbeelding 23.

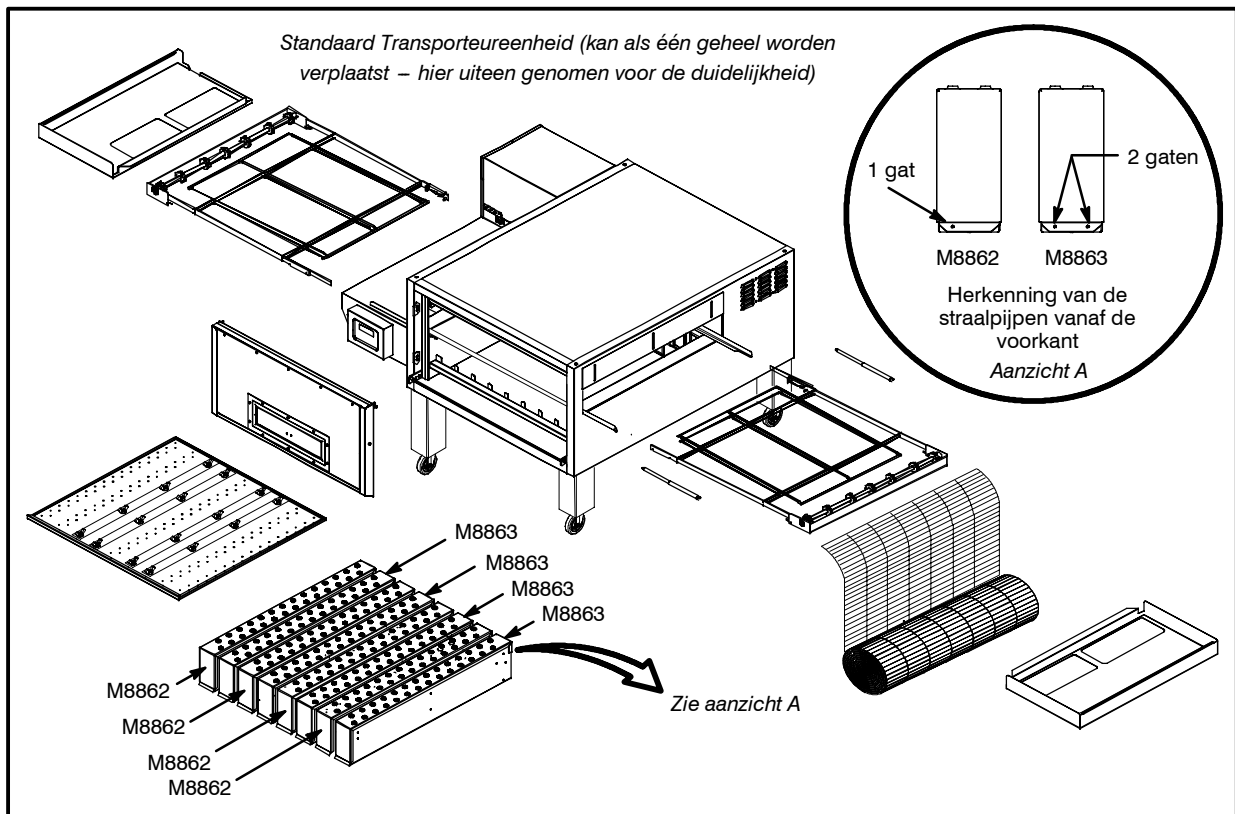
N.B.: De gesloten vóóruiteinden van de straalpijpen zijn gemarkeerd met het onderdeelnummer van de straalpijp.

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. 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 23



Onderhoud

Problemen oplossen

MOGELIJKE OORZA(A)K(EN)	AANBEVOLEN OPLOSSING
SYMPTOOM: Besturingsweergave geeft niets weer en er is geen stroom in de oven.	
• Stopcontact werkt niet (nieuwe installaties). • De stekker van de oven is niet aangesloten. • De noodknop is ingedrukt. • De zekering(en) zijn gesprongen. • 24 V= interne stroomonderbreker van de stroomvoorziening is los. • De 24 V= stroomvoorziening is buiten werking.	• 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> .	
• Band is ergens aan vastgehaakt in de oven. • Band is overbelast. • Defecte aandrijfmotor van de transporteur. • Defecte besturing van aandrijfmotor van de transporteur.	• 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.	
• 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	• Sluit met de hand de gaskraan af. Als de oven is afgekoeld, haal de stekker eruit en bel de servicedienst (SG3240G). • Druk op de knop van de noodstop en bel de servicedienst (SG3240E).
*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.	



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
SYMPTOOM: De brander doet het niet (SG3240G) of de elementen worden niet warm (SG3240E).	
- 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. - De noodknop is ingedrukt. Alleen voor ovens van het type SG3240G - 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>	- Druk op AAN/UIT –toets. - Stel in op gewenste temperatuur. Zie pagina 96 van Gebruik voor aanwijzingen. * - Maak het netsnoer van de oven los en controleer de zekeringen (SG3240E). 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.
*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.	



Onderhoud

Problemen oplossen

MOGELIJKE OORZA(A)K(EN)	AANBEVOLEN OPLOSSING
SYMPTOOM: de oven bereikt niet de gewenste temperatuur.	
• Gasdruk in verdeelstuk wordt te laag (SG3240G). • De gasdruk naar de oven is te laag (SG3240G). • De motor(en) van de convector–aanjager(s) doet(doen) het niet. • De zekering(en) zijn gesprongen. • De noodknop is ingedrukt. • Defect relais van verwarmingselement (SG3240E). • Verwarmingselement(en) uitgebrand (SG3240E). • 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.	• * • Neem contact op met uw gasleverancier. • * • Maak het netsnoer van de oven los en controleer de zekeringen (SG3240E). 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. • *
*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.	

Problemen oplossen

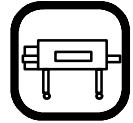
MOGELIJKE OORZA(A)K(EN)	AANBEVOLEN OPLOSSING
SYMPTOOM: De brander werkt slechts nu en dan (SG3240G).	
- De luchtdrukschakelaar is niet ingesteld. - Gasdruk in verdeelstuk wordt te laag. - De gasdruk naar de oven is te laag.	- Schrijf tijdens het probleem op wat de display weergeeft. Bel de servicedienst. * - Neem contact op met uw gasleverancier.
SYMPTOOM: Besturing geeft weer: <i>BLOWER ZONE HOT – CHECK HOOD/LOUVERS</i> .	
- De luchtstroom van de ventilatiekap is langzamer geworden of gestopt.. - De ventilatieopeningen zijn vuil of verstopt, en beperken het afkoelen van de luchtstroom.	- 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 102.
SYMPTOOM: Besturing geeft weer: <i>BLOWER ZONE OVERTEMP – CALL SERVICE</i> .	
- De luchtstroom van de ventilatiekap is langzamer geworden of gestopt. - De ventilatieopeningen zijn vuil of verstopt, en beperken het afkoelen van de luchtstroom.	- 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 102.
SYMPTOOM: Besturing geeft weer: <i>FAULT – CHECK PROBE</i> .	
- Losse sonde leidt naar besturing. - De aangegeven sonde is open of kortgesloten.	* - Schrijf tijdens het probleem op wat de display weergeeft. Bel de servicedienst.
*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.	



WAARSCHUWING!!

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

Série SG3240
Four à convoyeur
Manuel de l'utilisateur



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.

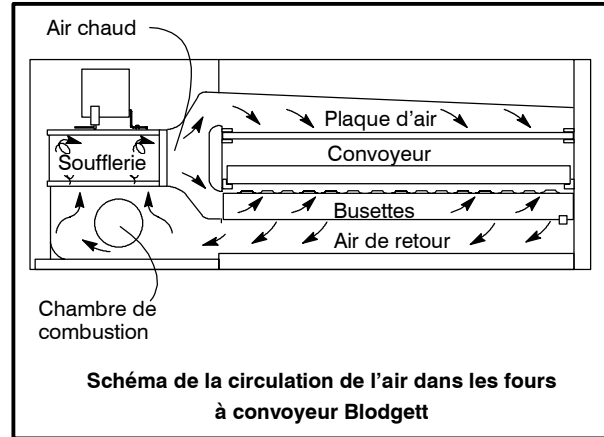


Figure 1

COMPOSANTS DU FOUR

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 grille du convoyeur (côté entraînement et côté repos) – situé aux deux extrémités de la plaque du four. Le côté entraînement est muni d'un arbre d'entraînement et d'un pignon qui se glisse dans le boîtier électrique. Le convoyeur peut être retiré d'une pièce sans ôter le tapis.

Ensemble grille du convoyeur pliant en option – ensemble tapis du convoyeur et support qui transporte le produit à travers le four. Cette grille se plie pour faciliter le démontage dans de petits espaces. Le convoyeur peut être retiré d'une pièce sans ôter le tapis.

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

Boîtier électrique – contient les composants électriques, les câbles, les ventilateurs de refroidissement, le moteur d'entraînement, la chaîne d'entraînement et l'ensemble soufflerie de combustion/brûleur (uniquement fours à gaz) ou les éléments électriques (uniquement fours électriques).

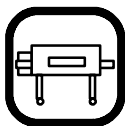
Moteur d'entraînement – fournit la puissance pour actionner le tapis du convoyeur. L'utilisateur et le système de commande déterminent la vitesse. La direction de la course du tapis (de gauche à droite ou de droite à gauche) est réglée à l'usine et peut être modifiée aisément.

Chaîne d'entraînement – connecte le pignon du moteur d'entraînement au pignon de l'arbre de transmission du convoyeur.

Chambre de cuisson – les produits passent à travers la chambre de cuisson sur le tapis.

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

Patte de support des busettes – barre amovible qui se trouve à l'extrémité avant des busettes. Situées dans le four, sous le tapis du convoyeur.



Introduction

Description et composants du four

Plaque de circulation d'air – diffuse l'air chaud depuis le haut de la chambre de cuisson.

Barres de soutien d'angle du convoyeur – soutiennent l'ensemble de la grille 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.

Commandes de l'utilisateur – utilisées pour commander la température du four, la vitesse du tapis et d'autres fonctions.

Bouton de réinitialisation de la commande d'allumage (uniquement fours à gaz) – réinitialise la commande d'allumage/le brûleur à gaz après un verrouillage. Situé sur le panneau inférieur de la boîte de commande.

Bouton d'arrêt d'urgence – UNIQUEMENT EN CAS D'URGENCE (cela peut causer des dommages)! Appuyer sur le commutateur portant un palmier rouge situé près de l'unité de commande pour arrêter le four et le convoyeur.

Porte d'accès avant – s'ouvre pour accéder à la chambre de cuisson pour faciliter le nettoyage.

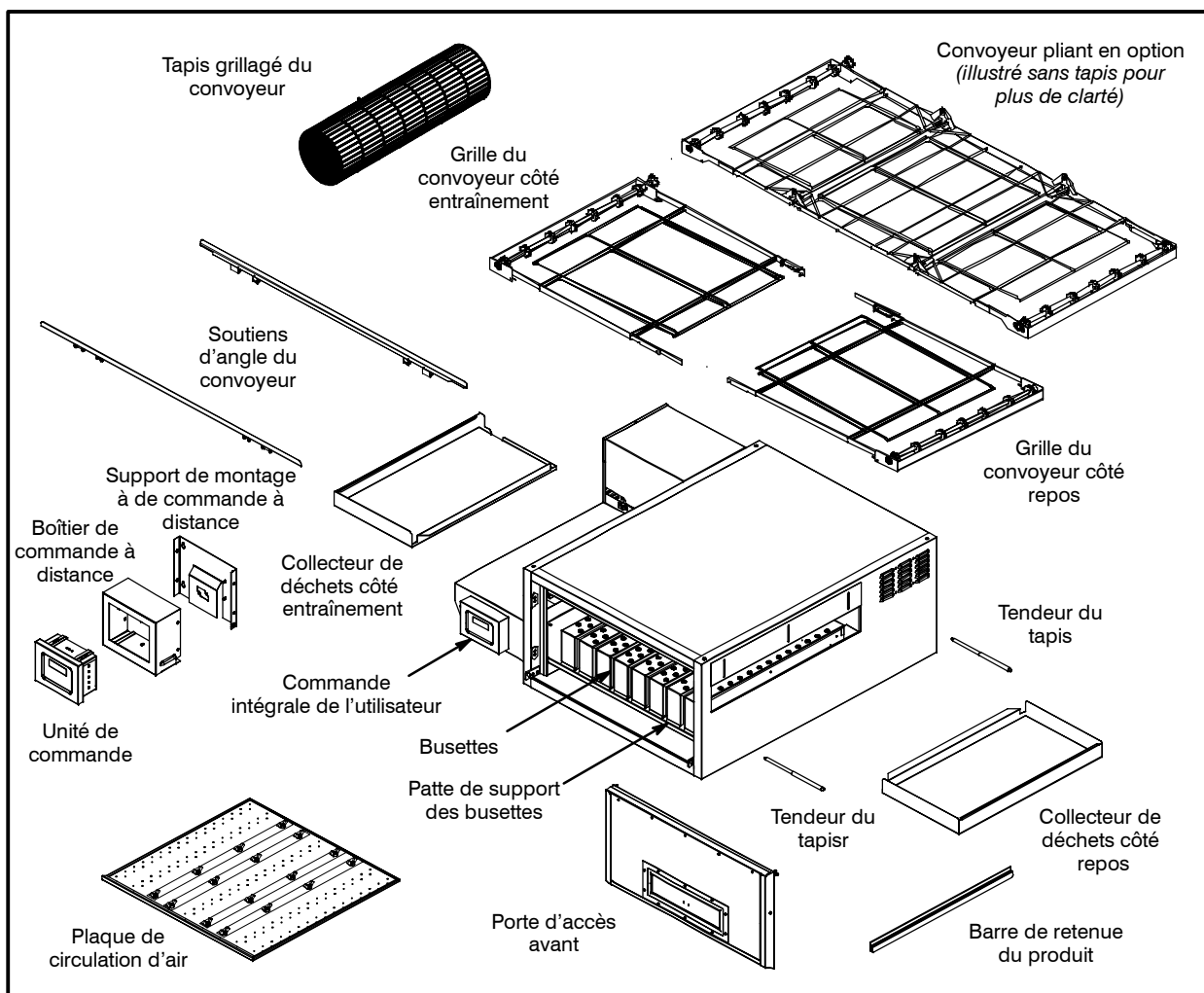
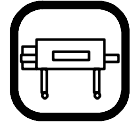


Figure 2



Caractéristiques techniques du four

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	SG3240G/AA	SG3240E/AA
Largeur du tapis	81 cm (32")	
Zone de cuisson	102 cm (40")	
Surface de cuisson	0,83 m ² (8,89 Sq. Ft.)	
Espace de dégagement du produit	maximum 10.2 cm (4")	
Dimensions (une seule unité)	196 cm x 135 cm* x 61 cm (77" x 53"* x 24") <i>*Ajouter 35 cm de profondeur pour les berceaux à roulettes empilables par trois</i>	
Dégagement minimum par rapport au mur	0 cm (0") à l'arrière et sur les côtés	
Température de fonctionnement maximum	315°C (600°F)	
Temps de cuisson	1 minute (minimum) 30 minutes (maximum)	
Apport de chaleur maximum	32,2 kW/Hr. (110,000 BTU/Hr.)	27.0 kW/Hr.
Alimentation	230VAC, 1 Φ, 50 Hz, 5 amp, 2 fils plus terre (L1, N, GND)	230/400VAC, 3 WYE, 50Hz, 41,5 amp, 4 fils plus terre (L1, L2, L3, N, GND)
Alimentation en gaz	Se reporter au tableau de la page 129.	Aucune
Branchement à l'alimentation en gaz	3/4" NPT	Aucune



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.

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 (110) afin de s'assurer que tous les éléments ont été livrés.

Composants standard	
Description de la pièce	Qté
Corps principal du four	1
Busette (livrée installée)	8
Plaque d'air (livrée installée)	1
Soutien d'angle du convoyeur	2
Grille du convoyeur côté entraînement	1*
Grille du convoyeur côté repos	1*
Tapis grillagé du convoyeur enroulé	1*
Pièce supplémentaire de tapis grillagé du convoyeur	1
paquet contenant: mailles maîtresses intérieure et extérieure du tapis du convoyeur	1*
Tendeurs du tapis	2*
Collecteurs de déchets	2
Barre de retenue du produit	1
Supports du four (pieds, roulettes)	4
Crochet de la plaque d'air	1**
Contenu du paquet: boulons à tête hexagonale 12 3/8–16, rondelles de sécurité et rondelles pour les pieds	1
Manuel de l'utilisateur	1

REMARQUE:* livré monté sur le convoyeur pliant en option

REMARQUE:** livré uniquement avec fours à section inférieure ou simple

Options	
Description de la pièce	Qté
Ensemble convoyeur pliant en option	1
Kit d'empilage	1***
Contenu du paquet: 4 goupilles de positionnement	1***
Roulettes empilables par trois	1****
Commande à distance de l'utilisateur en option avec câble annexé de 127 cm	1
Commande à distance de l'utilisateur en option avec câble de 25 cm	1
Câble de commande à distance de 25 cm en option	1
Contenu du paquet: pinces et matériel pour câble de commande à distance de l'utilisateur en option	1
Ensemble couvercle de ventilation ou kit de cheminée	1

REMARQUE:*** Une pièce pour les unités empilables par deux.
Deux pièces pour les unités empilables par trois.

REMARQUE:**** Uniquement unités empilables par trois.



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.

Toutes les unités

- Côtés extérieurs du four – 0 cm (0")
- Arrière du four – 0 cm (0")

Les distances suivantes doivent être disponibles pour l'entretien.

Toutes les unités

- Côtés extérieurs du four – 96.5 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.

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 – M3/min		
800-1000 (23-28)	1200-1800 (34-52)	1800-2500 (52-71)
Apport requis – M3/min		
640-800 (18-23)	960-1440 (27-41)	1440-2000 (41-56)

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.

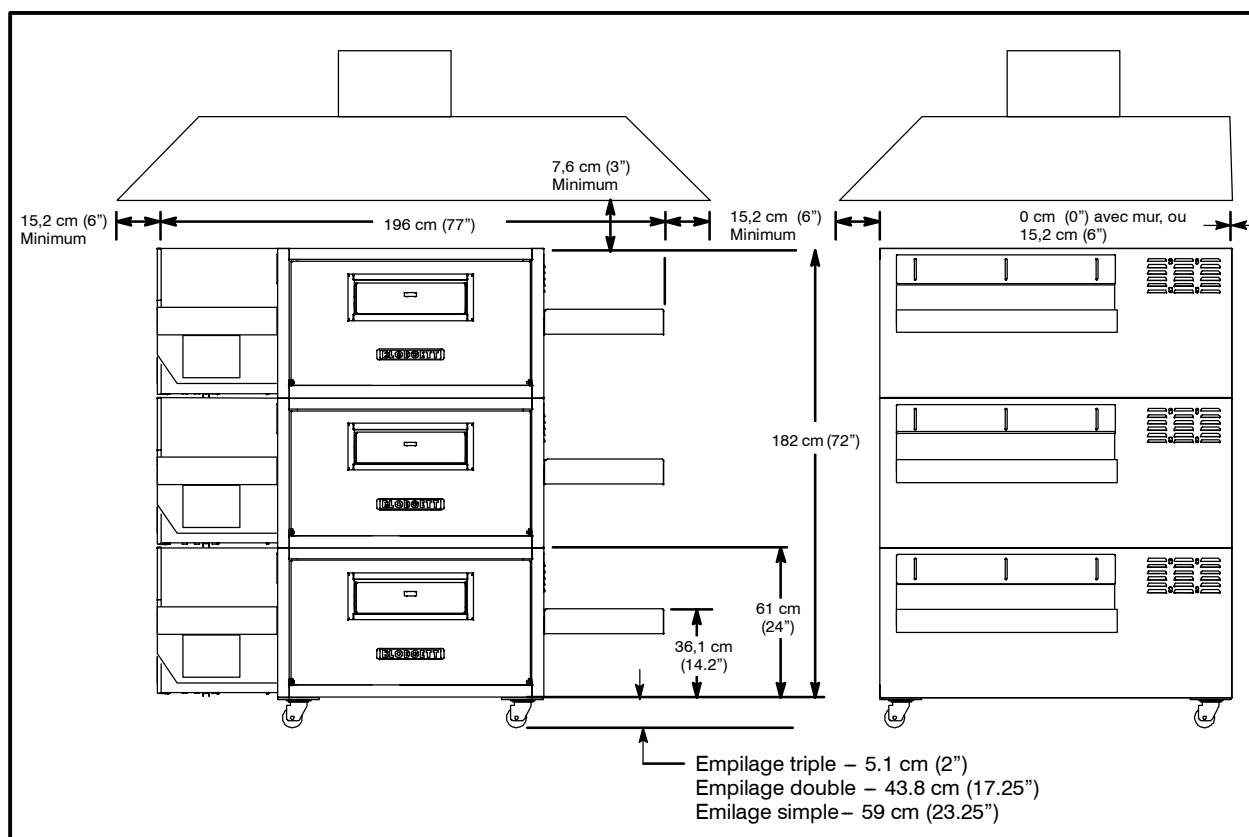


Figure 3



SUPPORTS DU FOUR

Unités à empilage simple et double

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.

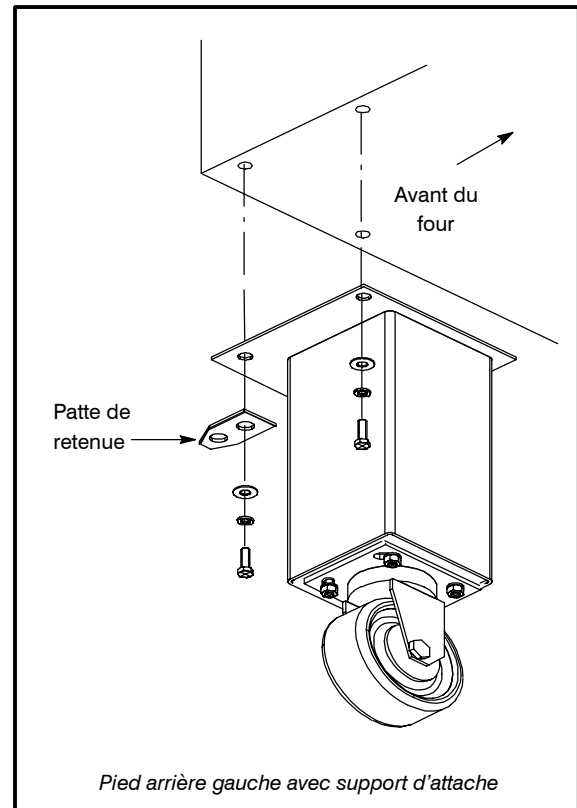


Figure 4



Installation

Montage du four

Unités à triple empilage

1. Montez les ensembles à roulette sur le four à l'aide de vis 3/816 à tête hexagonale, de rondelles et de rondelles de sécurité. Voir la Figure 5 pour l'orientation correcte des roulettes.

Sur les modèles au gaz, fixez la patte de retenue à la roulette arrière gauche comme indiqué à la Figure 5.

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.

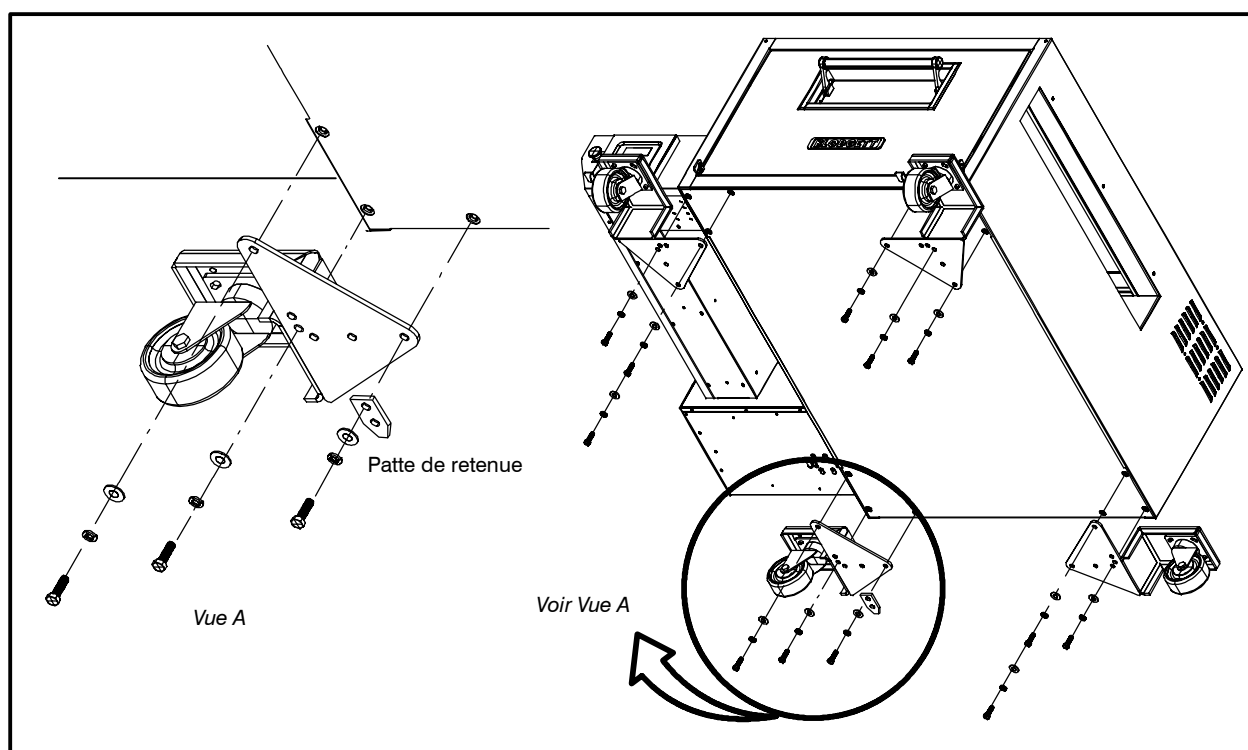


Figure 5



Montage du four

EMPLIAGE 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. Couchez le four supérieur sur sa face arrière. Placez les quatre goupilles d'alignement du four dans les trous d'assemblage à l'angle extérieur de la face inférieure du four.
5. Assemblez les trois pièces permettant de superposer les fours sur la partie supérieure de l'unité inférieure (ou intermédiaire). Alignez leurs orifices sur ceux des broches d'alignement.
6. 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.
7. Placez la plaque d'empilage au-dessus du boîtier électrique de l'unité inférieure.

REMARQUE: L'arrière de la plaque doit s'aligner avec l'arrière du boîtier électrique.

8. Desserrez les trois vis situées au-dessus du panneau latéral du boîtier électrique du four inférieur.
9. Faites glisser les rainures dans le bas de la moulure d'empilage par-dessus les vis desserrées. Serrez les vis.
10. Fixez la moulure d'empilage sur le côté de la plaque d'empilage à l'aide des vis fournies.
11. Fixez les supports de l'écran thermique au bas du tunnel de commande à l'aide de vis, de rondelles et de rondelles de sécurité.

REMARQUE: Les taquets des supports doivent se trouver du côté opposé à la commande.

12. Faites glisser l'écran thermique dans les supports.

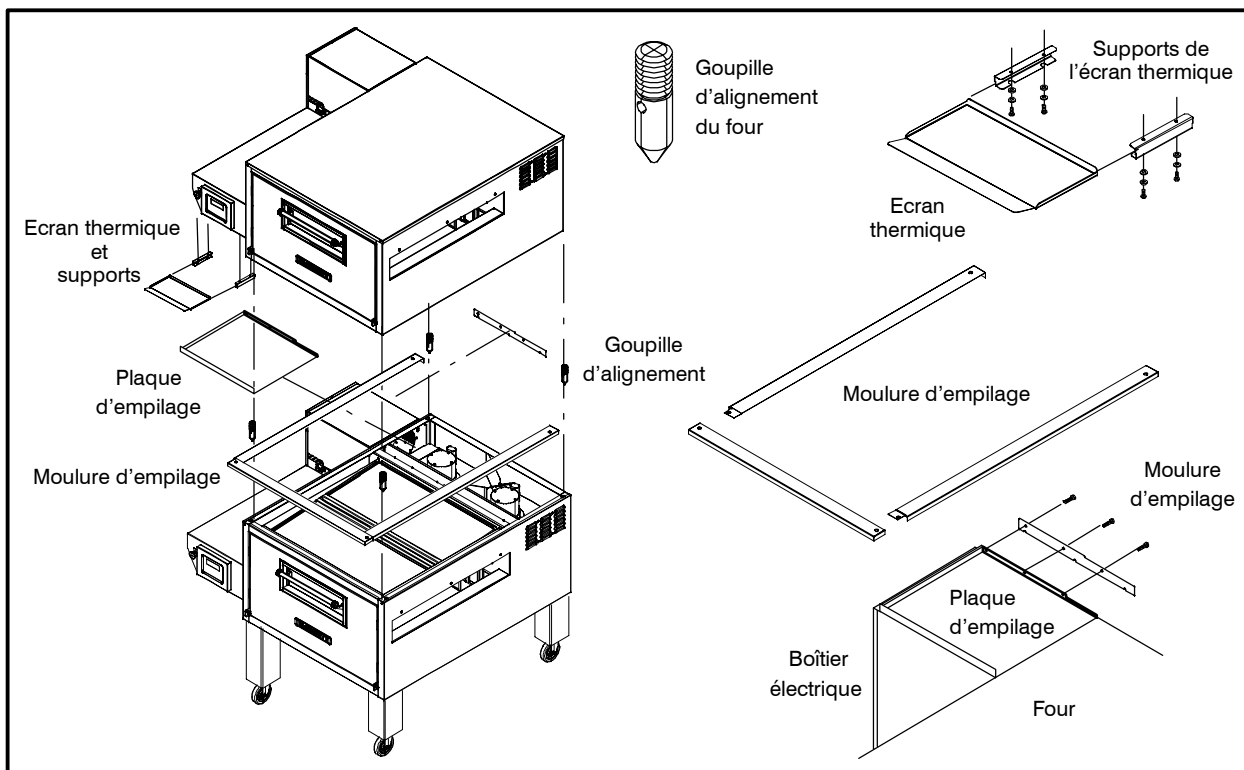


Figure 6



Installation

Montage du four

SOUTIENS D'ANGLE DU CONVOYEUR

1. Faites glisser les soutiens d'angle du convoyeur dans le four.
2. Pivotez le soutien d'angle afin que les encoches des supports s'engagent sur les goupilles du four.

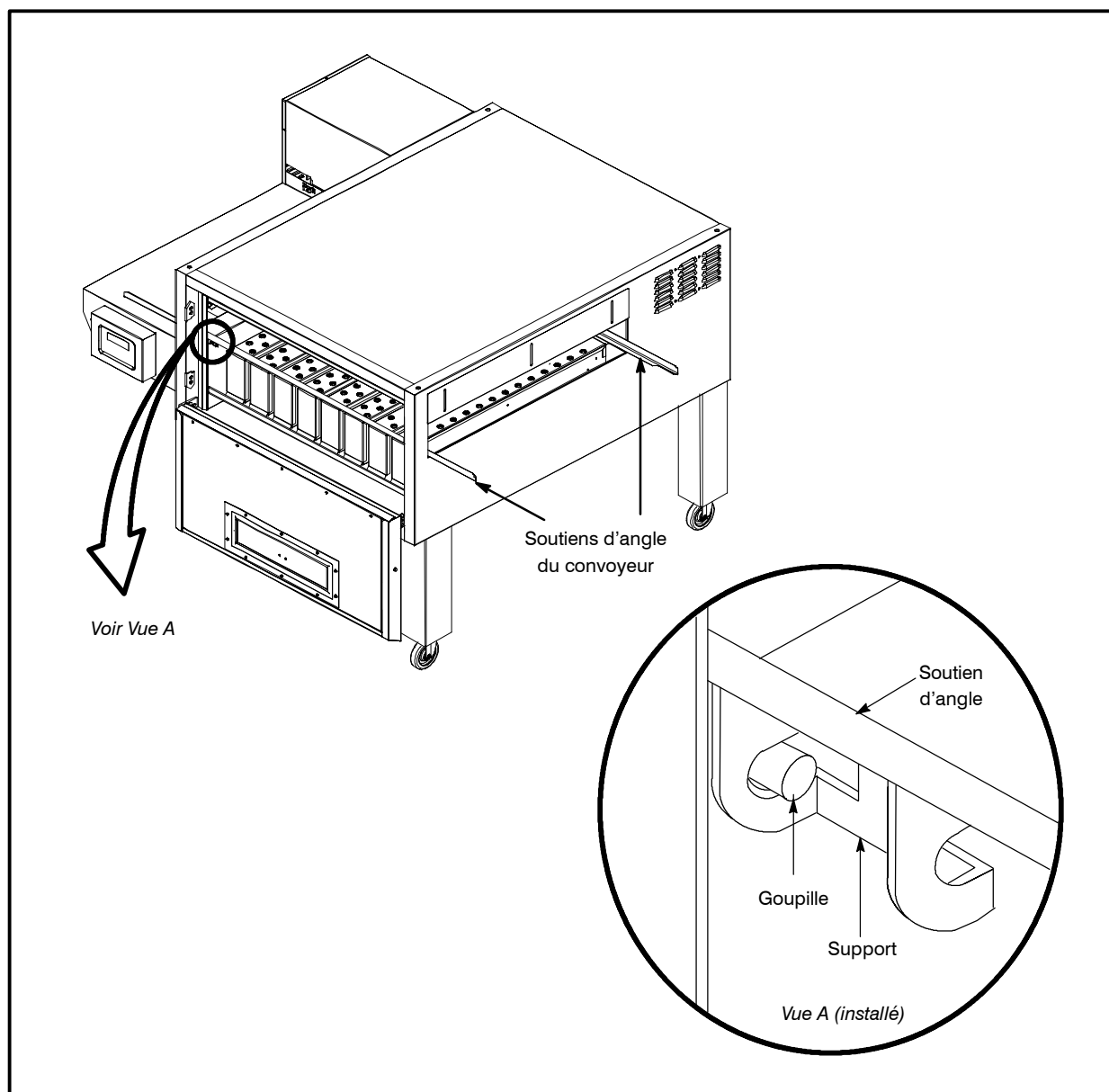


Figure 7



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 121 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 8.

REMARQUE: La carte d'interface se trouve sur le plateau coulissant au bas du boîtier électrique.

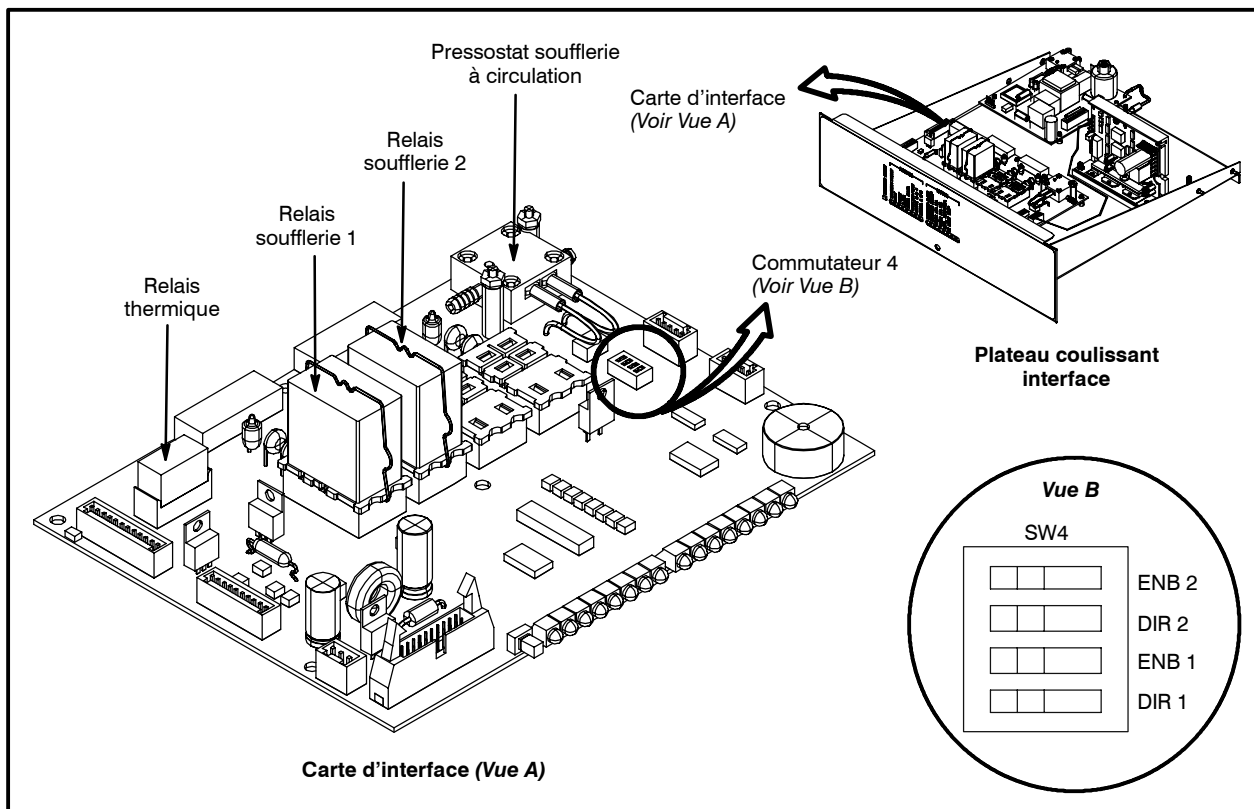


Figure 8



Installation

Montage du four

MONTAGE NORMAL DU CONVOYEUR

Grilles du convoyeur

1. Faites glisser la grille de support du convoyeur côté entraînement sur les soutiens d'angle.

REMARQUE: Le pignon de la grille du convoyeur doit se trouver à l'intérieur du boîtier électrique après avoir été poussé dans le four. Voir la Vue A.

2. Placez la chaîne d'entraînement autour du pignon du moteur d'entraînement et du pignon de la grille du convoyeur. Tirez la grille du convoyeur vers l'avant pour tendre la chaîne.
3. Fixez le convoyeur à l'aide de la goupille de positionnement. De l'intérieur du boîtier élec-

trique, faites passer la goupille dans le support du convoyeur et faites-la entrer dans la grille du convoyeur. Voir la Vue A.

4. Faites glisser la grille du convoyeur côté repos sur les soutiens d'angle du convoyeur jusqu'à ce qu'elle touche la grille 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.

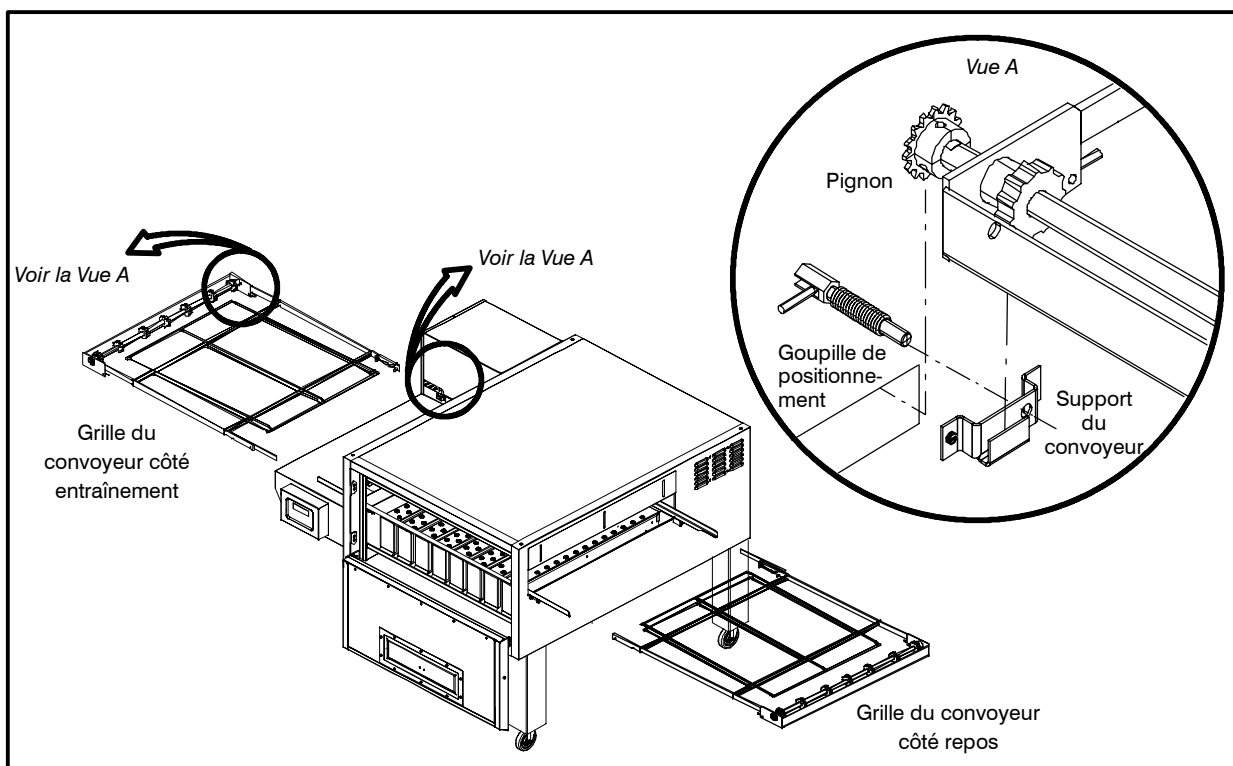


Figure 9



Montage du four

Grille du convoyeur

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.

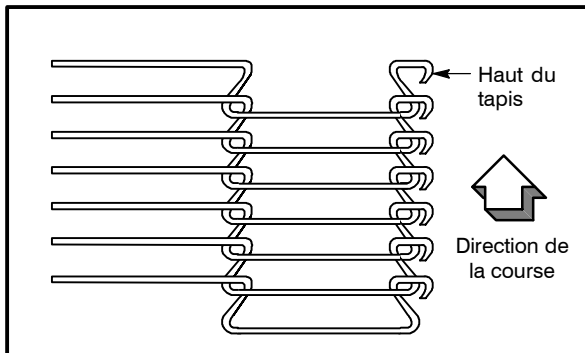


Figure 10

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 11 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.

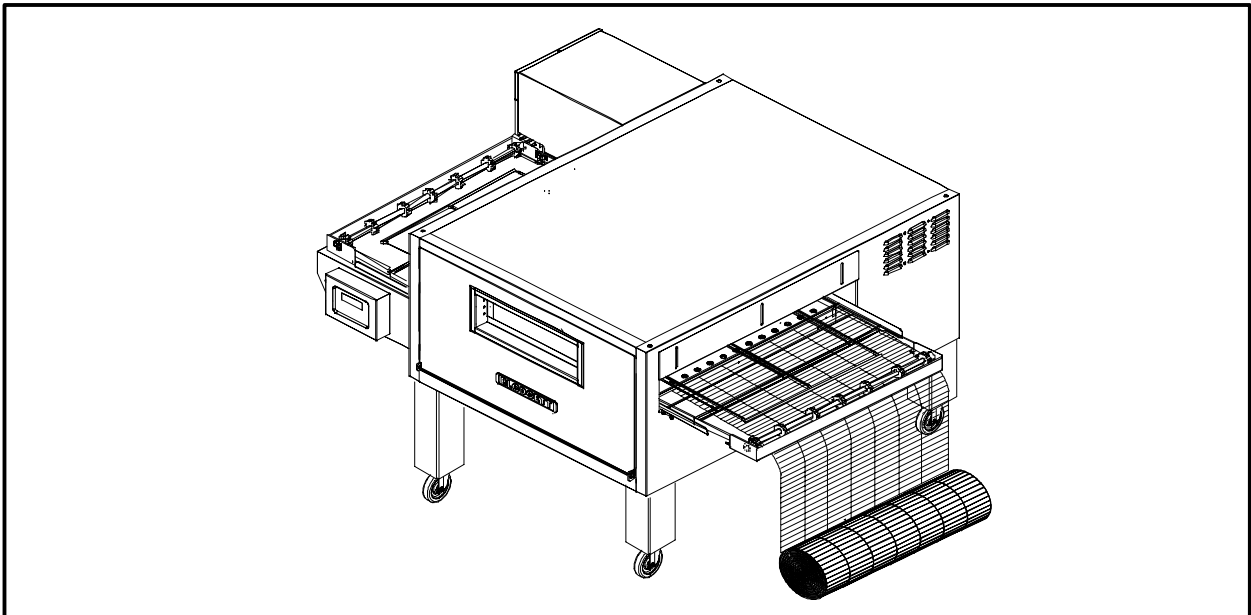


Figure 11



Installation

Montage du four

6. Placez les mailles maîtresses intérieures pour relier les deux extrémités du tapis du convoyeur. Voir la Figure 12.

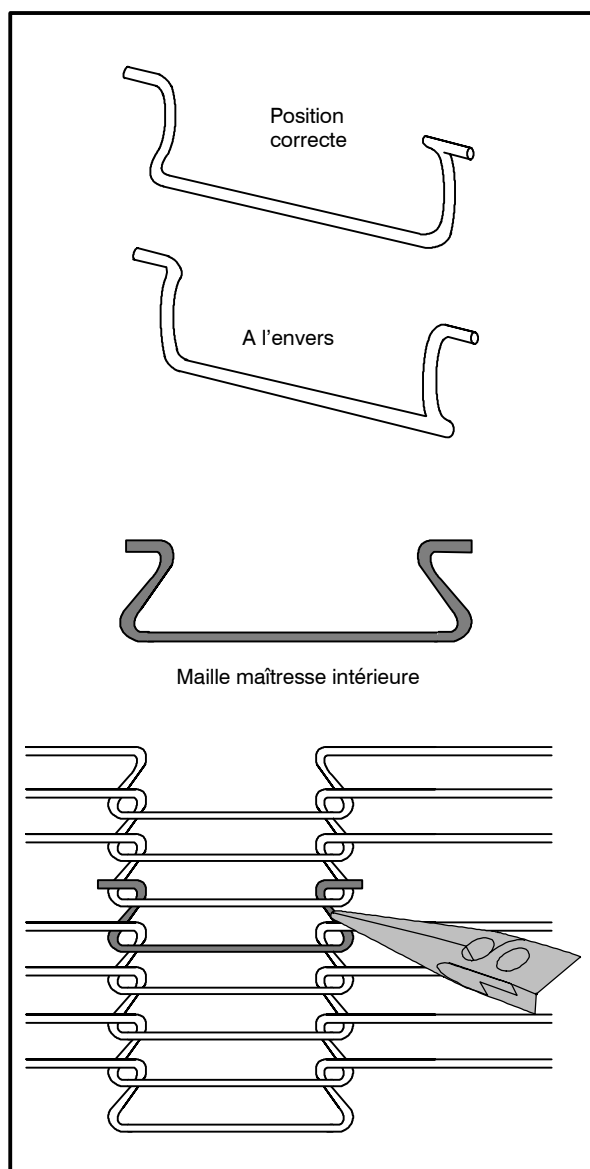


Figure 12

7. Placez les mailles maîtresses extérieures pour terminer la liaison des deux extrémités du tapis du convoyeur. Voir la Figure 13.

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.

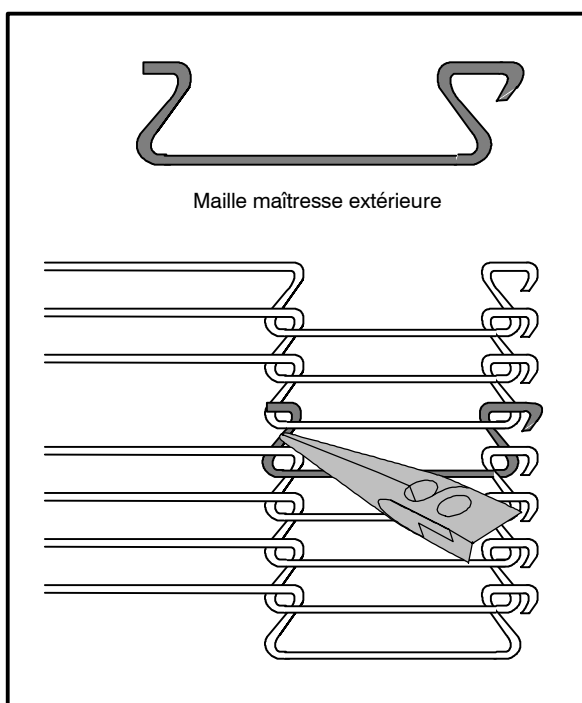


Figure 13



Montage du four

CONVOYEUR PLIANT EN OPTION

L'ensemble convoyeur pliant doit être installé à partir du côté du four où se trouve le boîtier électrique.

1. Dépliez le côté droit du convoyeur.
2. Poussez le convoyeur sur les soutiens d'angle du convoyeur.
3. Dépliez le côté gauche du convoyeur et continuez à le pousser sur les soutiens d'angle.

REMARQUE: Poussez jusqu'à ce que le pignon du convoyeur pliant se trouve à l'intérieur du boîtier électrique. Voir la Vue A

4. Placez la chaîne d'entraînement autour du pignon du moteur d'entraînement et du pignon du convoyeur pliant. Tirez sur le convoyeur pliant pour tendre la chaîne.
5. Fixez le convoyeur pliant à l'aide de la goupille de positionnement du convoyeur. De l'intérieur du boîtier électrique, faites passer la goupille dans le support du convoyeur et faites-la entrer dans le convoyeur pliant. Voir la Vue A

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.

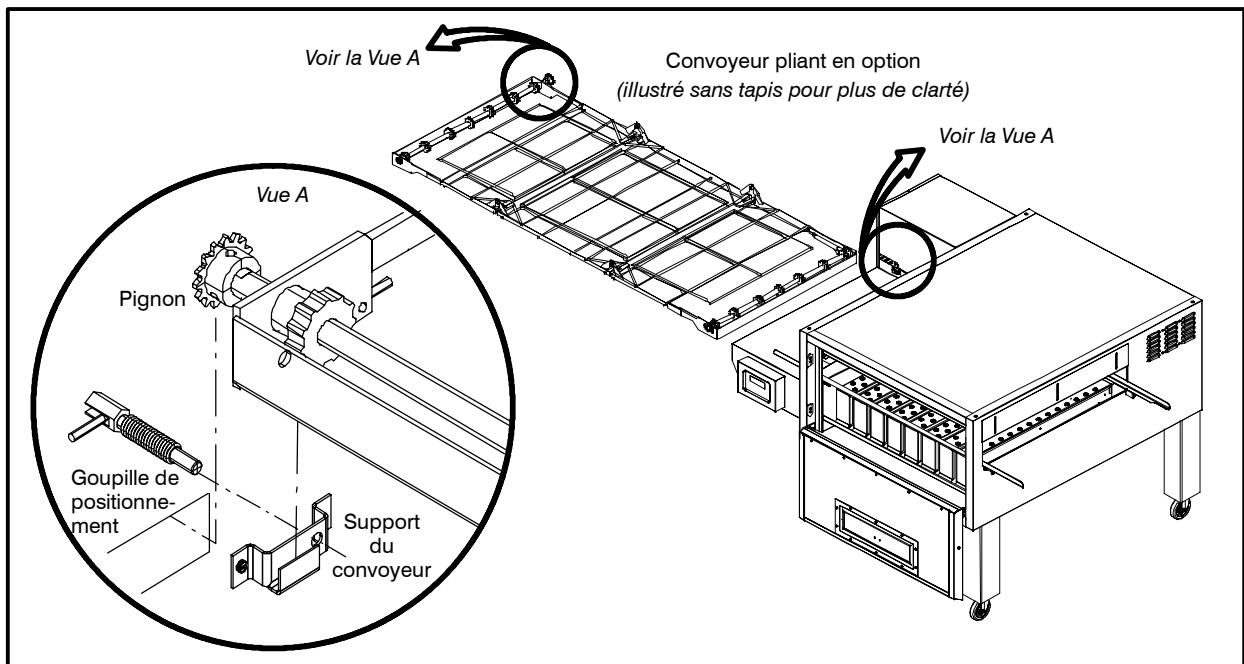


Figure 14



Installation

Montage du four

TENDEUR DU TAPIS DU CONVOYEUR

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.

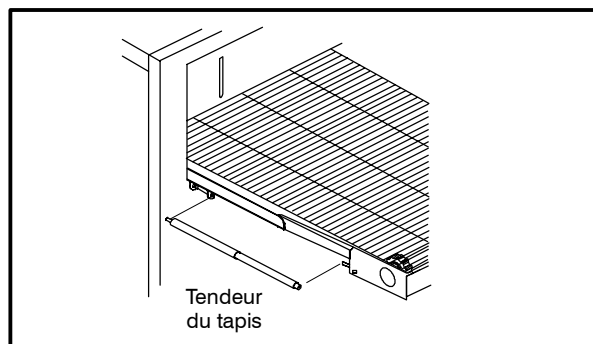


Figure 15

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.

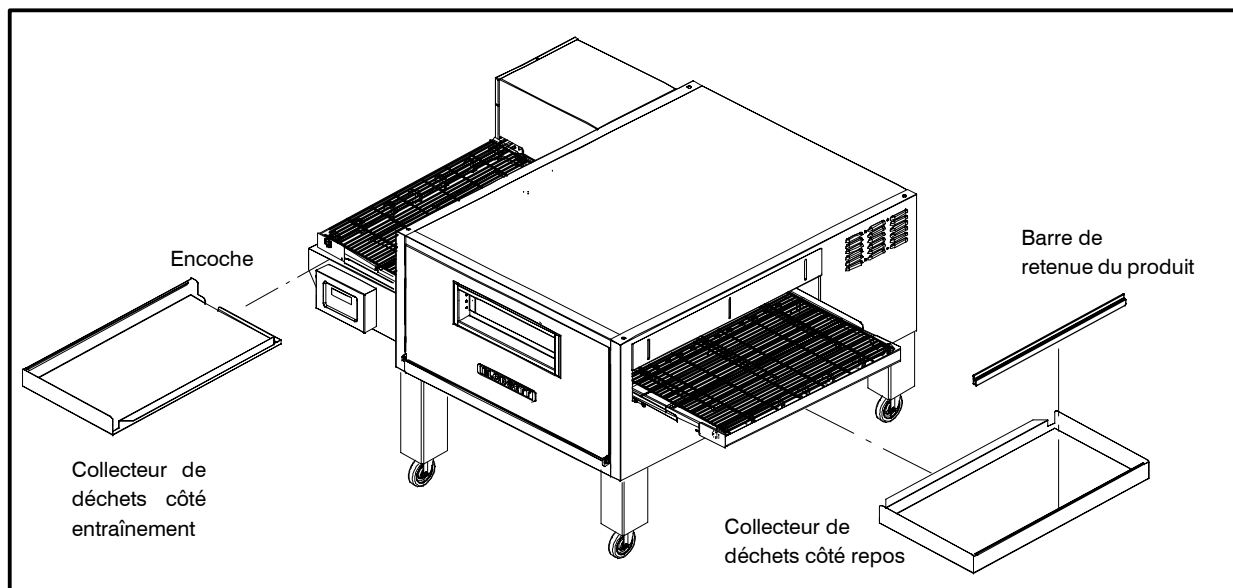


Figure 16



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. A la livraison, l'une des extrémités du câble de commande à distance est connectée au four. Faites passer l'autre extrémité du câble à travers l'ouverture d'accès dans le coin inférieur droit du support de montage jusqu'à ce que le serre-câble se trouve contre le côté du support.
3. Enfilez l'extrémité du câble dans un contre-écrou. Vissez le contre-écrou sur le serre-câble.
4. Connectez le raccord du câble à la plaquette de circuit.
5. Présentez le support de montage afin de marquer l'emplacement des vis de fixation sur le mur.
6. Fixez le support de montage sur le mur à l'aide des vis de fixation.
7. 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.
8. Fixez le boîtier sur le support de montage à l'aide des vis enlevées à l'étape 1.
9. Insérez l'unité de commande dans le boîtier. Fixez l'unité de commande à l'aide des vis enlevées à l'étape 1.

REMARQUE: On peut utiliser des vis de 1/4" diamètre au maximum. Le type de vis à utiliser dépend de la structure du mur.

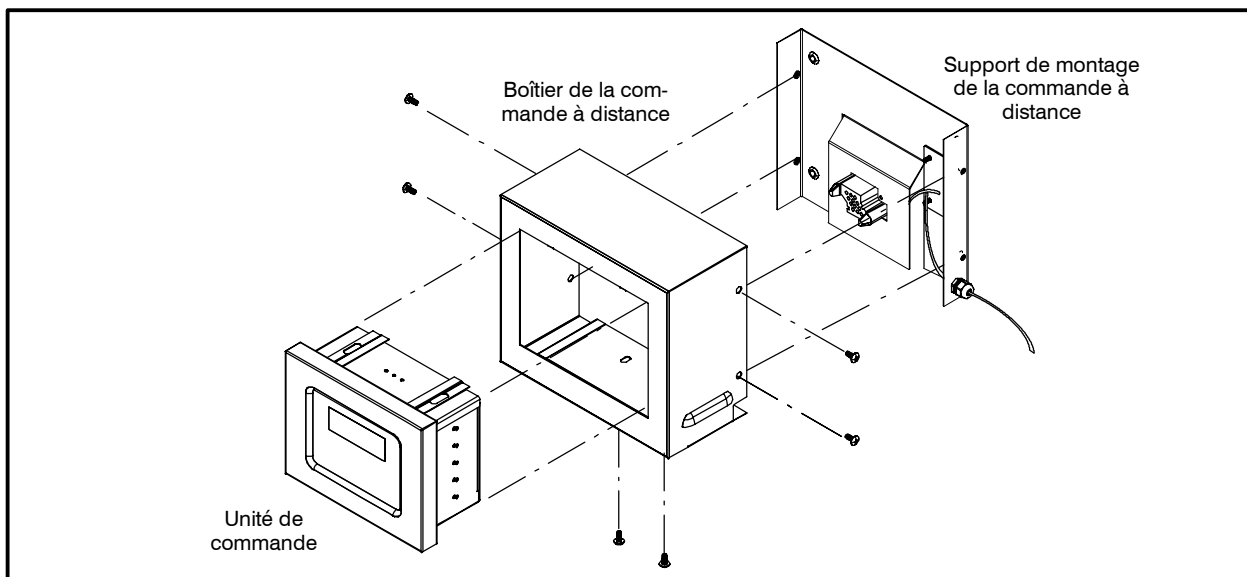


Figure 17



Installation

Montage du four

COUVERCLE/CHEMINÉE DE VENTILATION (EN OPTION)

1. Vissez une attache de cheminée dans les trous situés au-dessus des événements du côté repos de chacun des fours.

REMARQUE: Les attaches de cheminée ont trois séries de trous. Pour les fours simples, utilisez les trous supérieurs. Pour les fours doubles, utilisez les trous médians. Pour les fours triples, utilisez les trous inférieurs.

2. **Fours simples uniquement** – Fixez l'attache du couvercle de ventilation dans les trous situés sous les événements du côté repos du four.

REMARQUE: Ceci n'est pas nécessaire pour les unités empilées.

3. Faites glisser vers le bas le couvercle (ou la cheminée) de ventilation sur les attaches. L'extrémité fermée doit atteindre le bas.

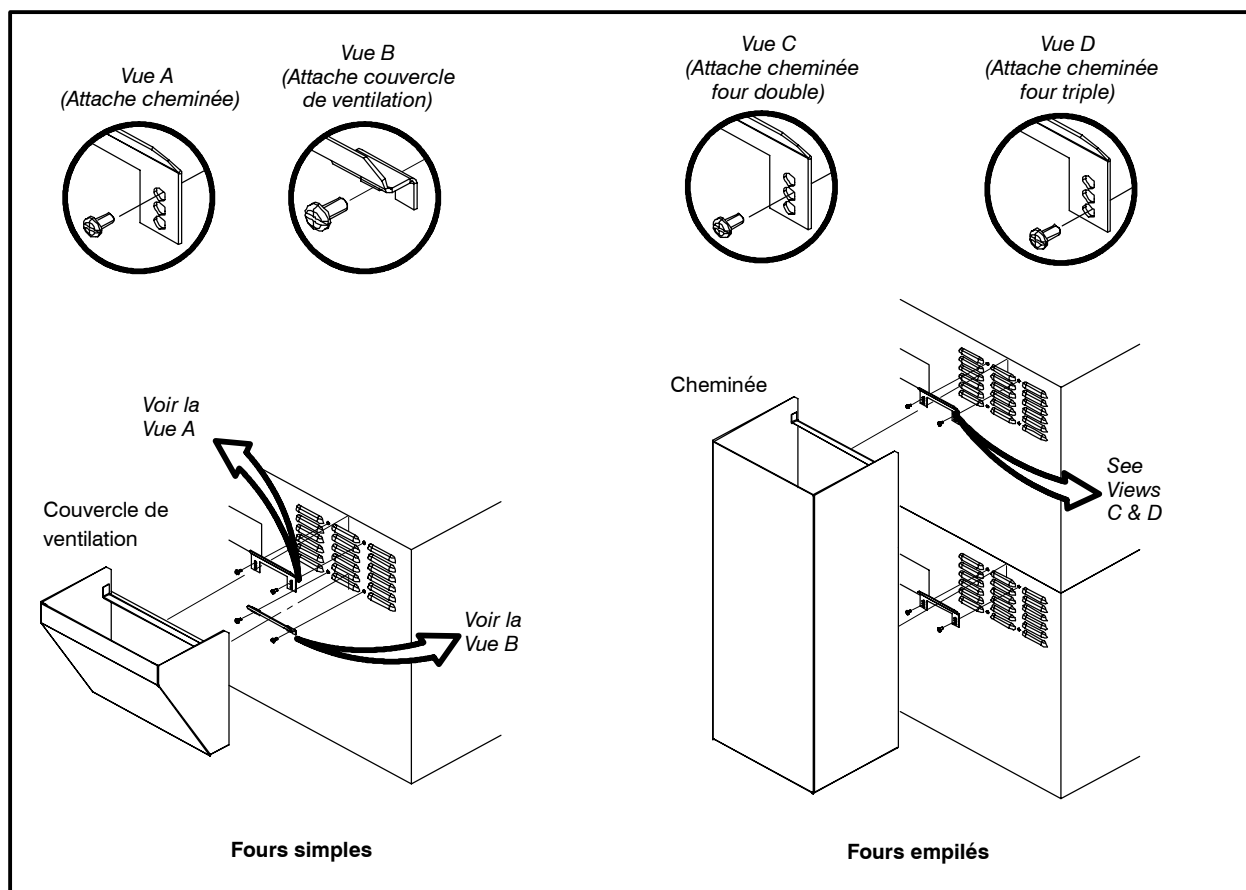


Figure 18



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

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 115 pour l'installation du support d'attache.
- L'attache doit être suffisamment courte pour prévenir toute tension sur le raccord. Voir Figure 19 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.

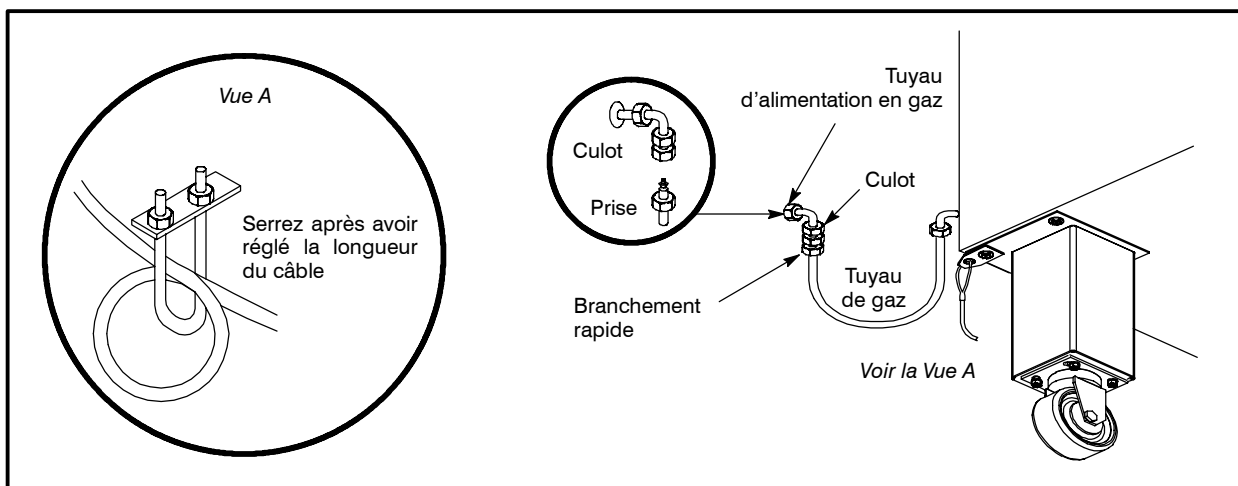


Figure 19

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 SG3240G ont un débit de 32,2 kW/h. (110.000 BTU/h.) 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 _s)
G25	25	13,5	4,8	10	2 x 0,63	32,2 Gaz nat.
G20	20	8,7	4,8	10	2 x 0,63	32,2 Gaz nat.
G20/G25	20/25	Régulateur de pression totalement dévissé	4,8	10	2 x 0,63	32,2 Gaz nat.
G30	30/50	20	2,8	10	2 x 0,30	32,2 Butane
G31	30/37/50	25	2,8	10	2 x 0,30	32,2 Propane

REMARQUE:* Utiliser avec un pré-injecteur de 4,6 mm.



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.

Les schémas de câblage sont fournis avec ce manuel et se trouvent à l'intérieur du boîtier électrique et à l'arrière du four.

SG3240G

Le modèle SG3240G nécessite un câblage à trois fils de 5 Amp, 60HZ, 1 Φ , 230VAC comprenant L1, N et une 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. 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.



AVERTISSEMENT!!

Un câblage monophasé incorrect autre que 208/240 VAC peut provoquer de graves dommages aux composants électriques et un incendie dans le boîtier électrique.

SG3240E

Le modèle SG3240E nécessite un câblage à cinq fils de 41,5 Amp, 50 HZ, 1 Φ , 230VAC comprenant L1, N et une 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.

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 SG3240G)

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 MARCHE/ARRET (MARCHE/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.

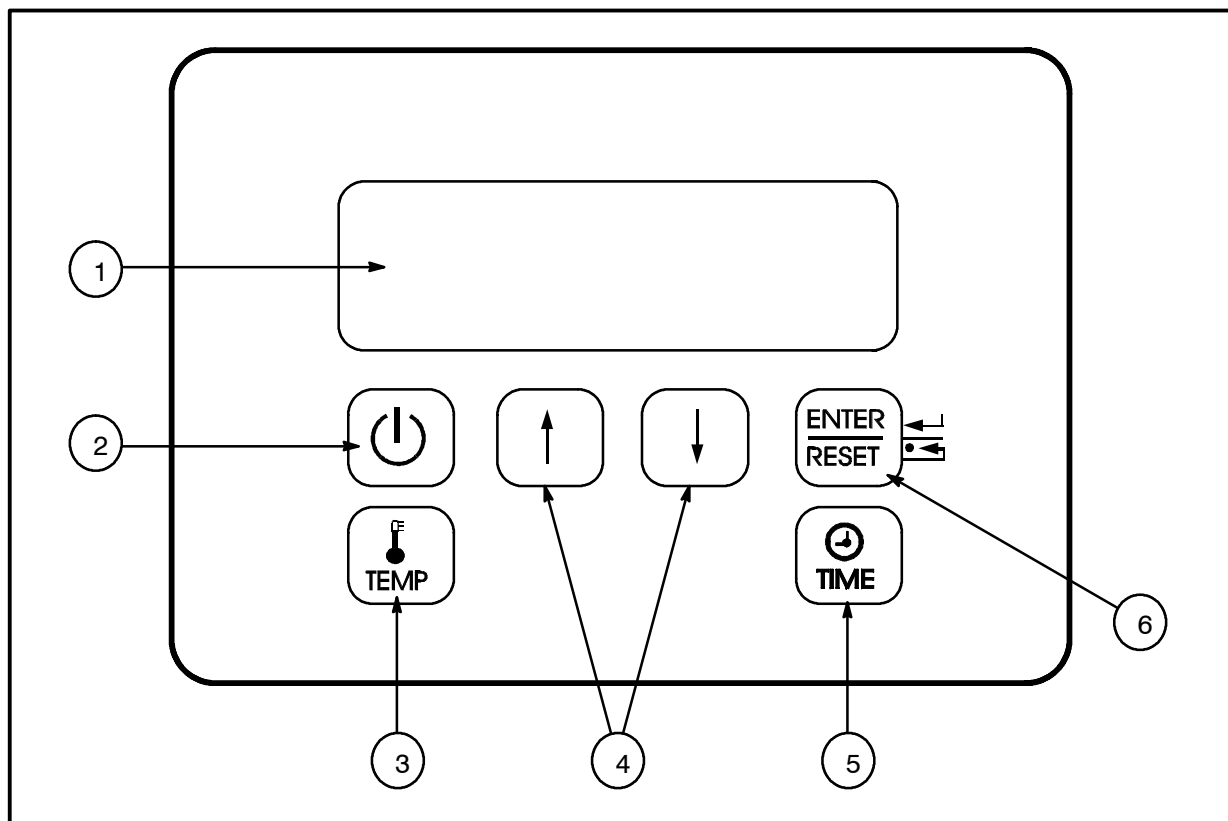


Figure 20



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
XXXX

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 MARCHE/ARRET (MARCHE/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.

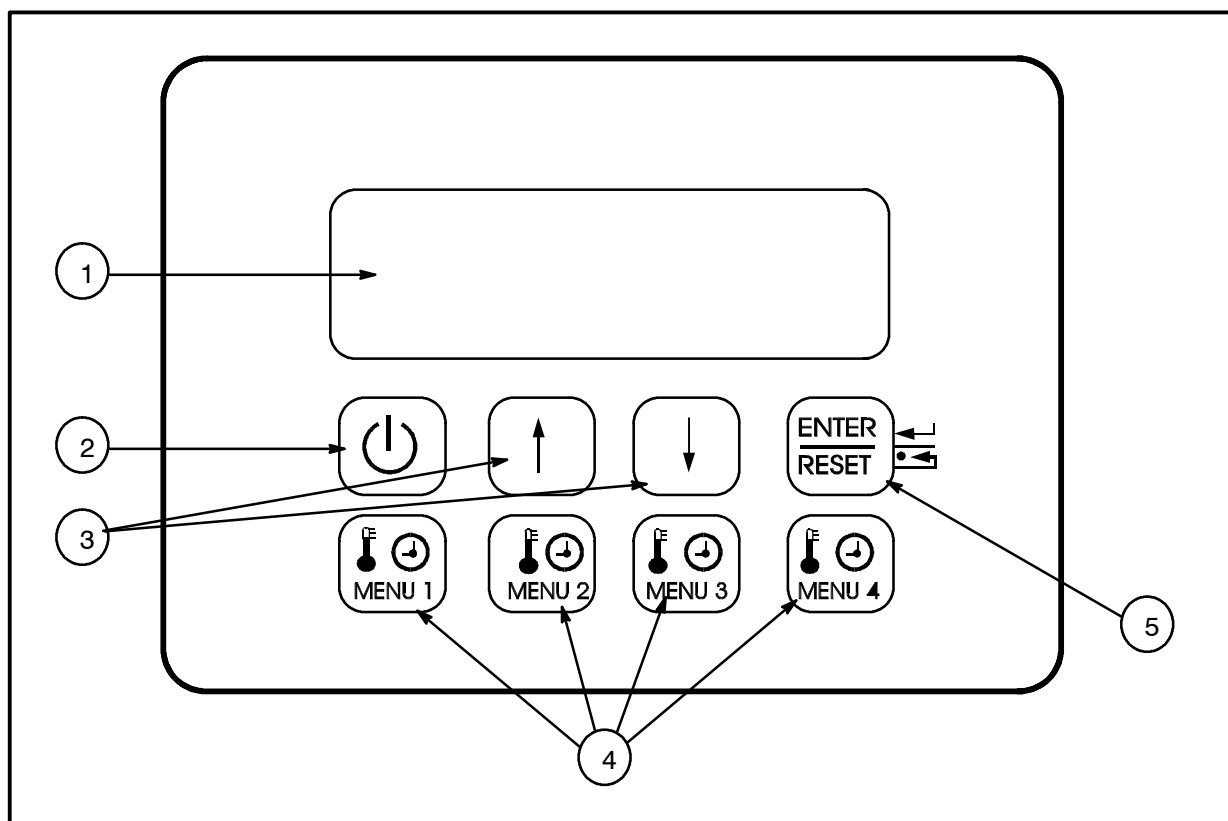


Figure 21



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:

XXXXF
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

Réglez 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.

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 22.

1. Assurez-vous que le four est éteint et entièrement refroidi.
2. Ouvrez la porte d'accès frontale.
3. A l'aide du crochet pour plaque d'air qui vous a été fourni, retirez la plaque d'air du four.
4. Enlevez les papillons, les vis et les rondelles qui retiennent les plaques d'obturation.
5. Ajustez les plaques.
6. Remettez les papillons, les vis et les rondelles afin que les plaques d'obturation soient fermement fixées à leur nouvel emplacement. Faites un dessin de la configuration de la plaque d'air pour consultation ultérieure.

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 ran-

gées de trous côté sortie du four pour réduire le brunissement final.

- Le centre de la pizza est toujours pâteux et la garniture n'est pas entièrement cuite. Dégagez des rangées de trous à l'entrée de la chambre et fermez des rangées à la sortie de la chambre.

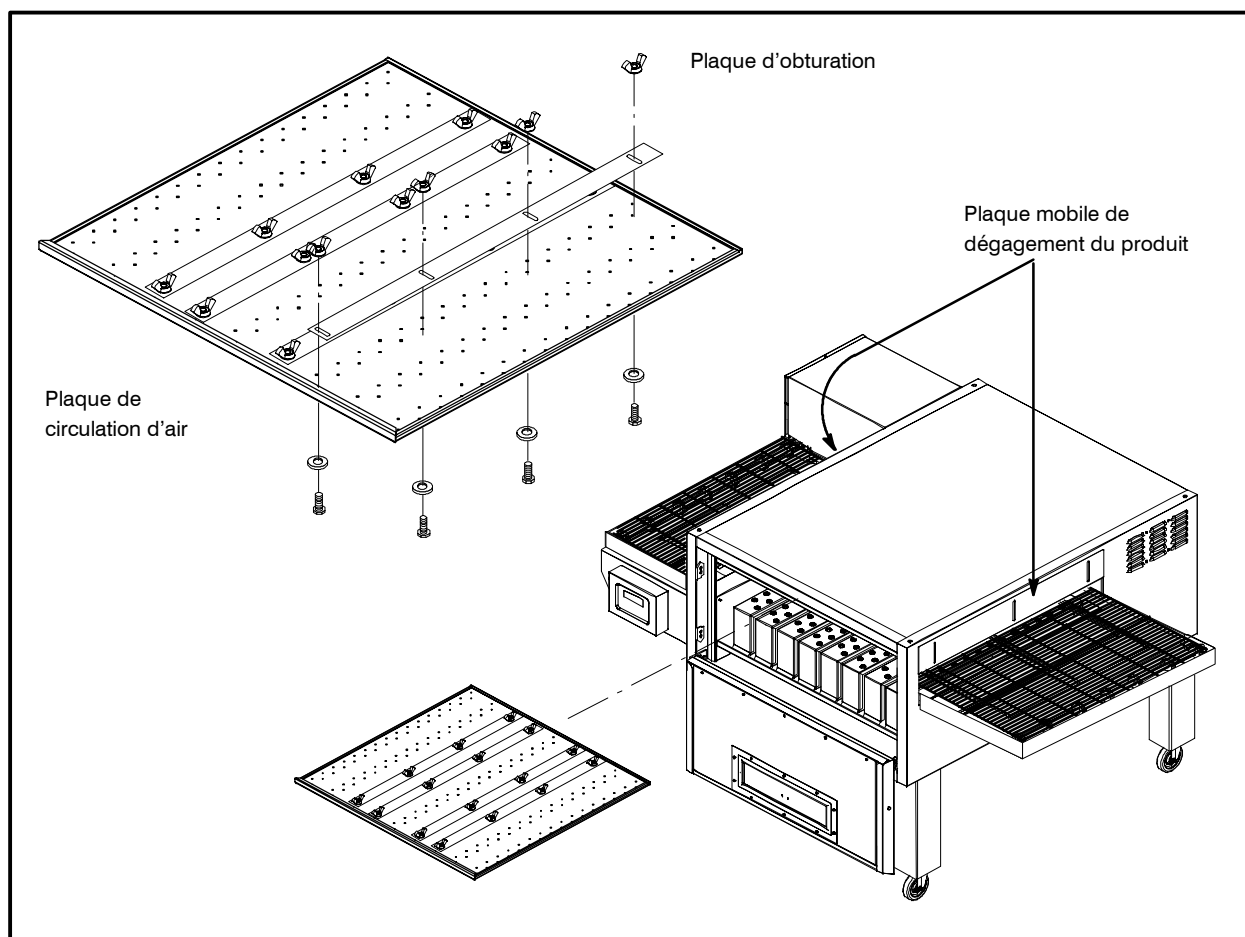


Figure 22



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 collecteurs de déchets.
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;
 - les orifices pratiqués dans le bas de l'appareil, sous le bouton d'arrêt d'urgence.

TOUS LES TROIS MOIS:

1. Brossez puis nettoyez les événements aux deux extrémités du four à l'aide d'un linge propre humide.

TOUS LES SIX MOIS:

1. Débranchez le four. Déconnectez les tuyaux de gaz.
2. Retirez les collecteurs de déchets et la barre de retenu du produit aux extrémités du convoyeur. Voir page 124.
3. Ouvrez et abaissez ou enlevez la porte d'accès avant.

4. Enlevez la plaque d'air de l'orifice du four à l'aide du crochet pour plaque d'air fourni avec le four.
5. Enlevez chacune des busettes de l'orifice du four.
6. Enlevez la barre de support des busettes.
7. Nettoyez l'ensemble convoyeur comme suit:

REMARQUE: Le convoyeur et la chambre de cuisson peuvent être nettoyés en laissant le convoyeur en place. Toutefois, pour un nettoyage soigné, nous recommandons de retirer le convoyeur.

8. Enlevez la goupille de positionnement du convoyeur qui assure la fixation de l'ensemble convoyeur au support du convoyeur. La goupille est munie d'un anneau, située sous la chaîne d'entraînement, derrière la porte d'accès de la boîte électrique.
9. Enfoncez l'ensemble convoyeur de manière à desserrer la chaîne d'entraînement. Retirez la chaîne d'entraînement du pignon du convoyeur. Si l'ensemble ne peut être enfoncé, desserrez les supports du moteur.
10. **Ensemble convoyeur standard:**

Le convoyeur standard peut être enlevé et nettoyé d'une seule pièce, sans retirer le tapis.

– Faites sortir l'ensemble convoyeur en le glissant, à partir du côté entraînement du four.

Si l'espace est réduit, vous pouvez démonter et retirer le convoyeur en procédant comme suit:

- Enlevez les mailles maîtresses du tapis du convoyeur à l'aide de pinces fines. Voir page 122.
- Faites sortir le tapis par une extrémité, en le faisant glisser. Veillez à rouler le tapis comme indiqué à la Figure 23 afin d'éviter qu'il soit à l'envers lorsque vous le remettrez en place.
- Sortez du four la grille droite du convoyeur en la faisant glisser.
- Sortez du four la grille gauche du convoyeur à partir du côté entraînement du four.



Entretien

Nettoyage

Ensemble convoyeur pliant :

- Faites sortir l'ensemble convoyeur pliant en le glissant, à partir du côté entraînement du four. Repliez les éléments à mesure qu'ils sortent de la chambre de cuisson.
11. Enlevez les soutiens d'angle du convoyeur. Dégagez-les des goupilles de montage par une torsion. Voir page 118.
 12. Nettoyez les éléments du four en procédant comme suit:
 - Nettoyez le convoyeur, les collecteurs de déchets, les busettes, la barre de support des busettes, les soutiens d'angle du convoyeur et la plaque d'air avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau claire. En cas de forte adhérence, utilisez un dégraissant industriel ou un détachant pour four qui n'attaque pas l'aluminium.
 - Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un détachant universel ou d'un détachant pour four qui n'attaque pas l'aluminium.

13. Remontez le four. Veillez à placer les busettes dans le bon ordre. Voir la Figure 23.

REMARQUE: L'extrémité avant (fermée) des busettes porte le numéro de référence de la busette.

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 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.

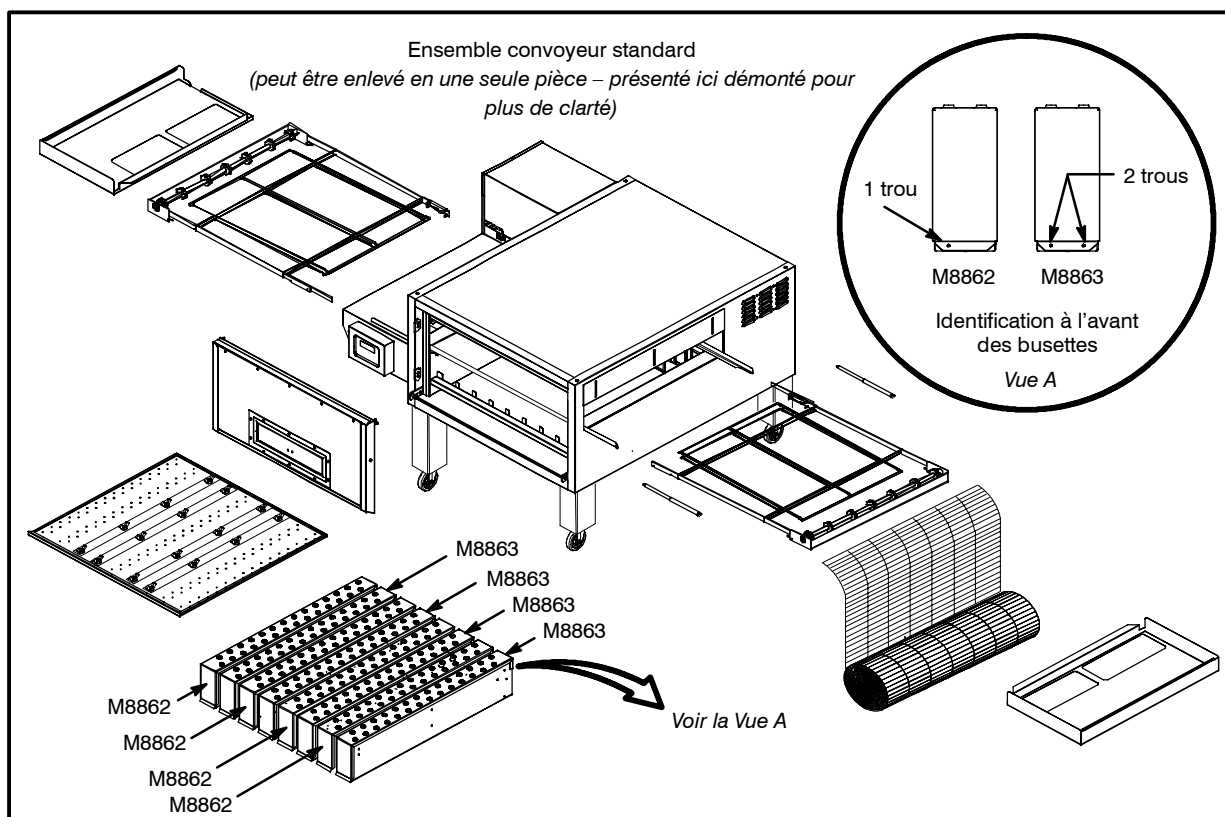


Figure 23

CAUSE(S) POSSIBLE(S)	SOLUTION PROPOSEE
SYMPTOME: L'affichage de l'unité de commande est vierge et le four n'est pas alimenté.	
• La prise de courant est inactive (nouvelles installations) • Le four n'est pas branché. • Le bouton d'arrêt d'urgence est enfoncé. • 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.	• 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>	
• Tapis accroché ou objet dans le four. • Tapis surchargé. • Moteur d'entraînement du convoyeur défectueux. • Contrôleur du moteur d'entraînement du convoyeur défectueux.	• 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. • * • *
*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.



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.	
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.	- Fermez le robinet d'arrêt manuel. Lorsque le four est refroidi, débranchez-le et appelez le service technique. (SG3240G). - Enfoncez le bouton d'arrêt d'urgence et appelez le service technique (SG3240E).
SYMPTOME: Le brûleur ne s'enflamme pas (SG3240G) ou certains éléments ne chauffent pas (SG3240E).	
- 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. Pour les fours SG3240G uniquement - 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>	- Appuyez sur le bouton ON/OFF. - Réglez à la température voulue. Voir les instructions à la page 133, chapitre Fonctionnement. * Débranchez le cordon d'alimentation du four et vérifiez les fusibles (SG3240E). 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.	
• La pression dans la tubulure de gaz est trop basse (SG3240G). • La pression de gaz vers le four est trop basse (SG3240G). • 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. • Le relais d'un élément chauffant est défectueux (SG3240E). • Un ou plusieurs éléments chauffants ont grillé (SG3240E). • 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.	• * • Appelez le service local du gaz. • * • Débranchez le cordon d'alimentation du four et vérifiez les fusibles (SG3240E). 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. • *
*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.	



Entretien

Guide de dépannage

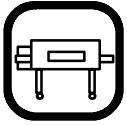
CAUSE(S) POSSIBLE(S)	SOLUTION PROPOSEE
SYMPTOME: Le brûleur fonctionne de manière sporadique (SG3240G).	
- Le commutateur de pression d'air est déréglé. - La pression dans la tubulure de gaz est trop basse. - Pression incorrecte dans l'arrivée de gaz au four.	- Prenez note de l'affichage lorsque le problème se présente. Appelez le service technique. * - Appelez le service local du gaz.
SYMPTOME: La commande affiche: <i>BLOWER ZONE HOT – CHECK HOOD/LOUVERS</i>	
- 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.	- 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 139).
SYMPTOME: La commande affiche: <i>BLOWER ZONE OVERTEMP – CALL SERVICE</i>	
- 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.	- 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 139).
SYMPTOME: La commande affiche: <i>FAULT – CHECK PROBE</i>	
- Fils de sonde détachés au niveau de la commande. - La sonde en question est ouverte ou en court-circuit.	* - 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 SG3240
Förderbandöfen
Bedienerhandbuch**



Einführung

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.

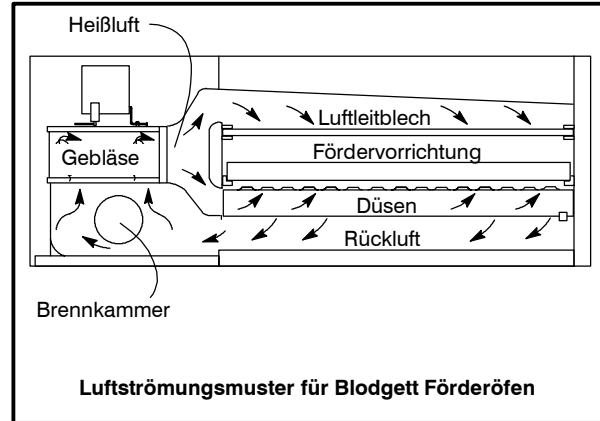


Abbildung 1

OFENKOMPONENTEN

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

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

Förderbandgestell (Antriebsseite & Leerlaufseite) – befindet sich an beiden Enden des Ofeninnenraums. An der Antriebsseite befindet sich eine Antriebswelle und ein Zahnkranz, welche in das elektrische Gehäuse ragen. Die Förderanlage kann als Ganzes herausgenommen werden, ohne dass zuvor das Band entfernt werden muss.

Zusammenklappbares Förderbandgestell (Optional) – Förderband und Förderbandgestell befördern das Produkt durch den Ofen. Dieses Förderbandgestell kann zum bequemeren Entfernen bei Platzknappheit zusammengeklappt werden. Die Förderanlage kann als Ganzes entfernt werden, ohne dass zuvor das Band entfernt werden muss.

Förderbandspanner – halten die Spannung des Förderbands aufrecht.

Elektrikgehäuse – enthält elektrische Komponenten, elektrische Leitungen, Lüfter, Antriebsmotor, Antriebskette und Ventilator/Brennervorrichtung (nur Gasöfen) oder elektrische Elemente (nur elektrische Öfen).

Antriebsmotor – liefert die Antriebskraft zum Bewegen des Förderbands. Durch Bediener- und Steuerungssystem wird die Geschwindigkeit festgelegt. Die Bandlaufrichtung (von links nach rechts oder von rechts nach links) wird fabrikseitig eingestellt und kann einfach geändert werden.

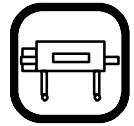
Antriebskette – verbindet den Zahnkranz des Antriebsmotors mit dem Antriebszahnkranz des Förderbands.

Backkammer – Produkte werden auf dem Förderband durch die Backkammer transportiert.

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

Düsenauflagebügel – ein abnehmbarer Bügel an der Stirnseite der Düsen. Befindet sich in der Vordertür des Ofens unter den Düsen.

Luftleitblech – versorgt die Backkammer von oben mit Heißluft.



Beschreibung des Ofens und seiner Komponenten

Förderbandstützwinkel – stützen die Förderanlage.

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

Bedienersteuerelemente – werden zum Einstellen der Ofentemperatur, Bandgeschwindigkeit und für weitere Funktionen verwendet.

Reset-Taste der Zündsteuerung (nur Gasöfen)
– setzt die Zündsteuerung/den Gasbrenner nach

einer Sperrung zurück. Befindet sich auf der unteren Schalttafel der Steuerungsbox.

Nothalteknopf – NUR FÜR DEN NOTFALL (kann zu Schäden führen)! Drücken Sie den roten Handschalter neben der Bedienersteuerung, um den Ofen abzuschalten und das Band zu stoppen.

Vordertür – bietet Zugang zur Kochkammer zum bequemeren Reinigen.

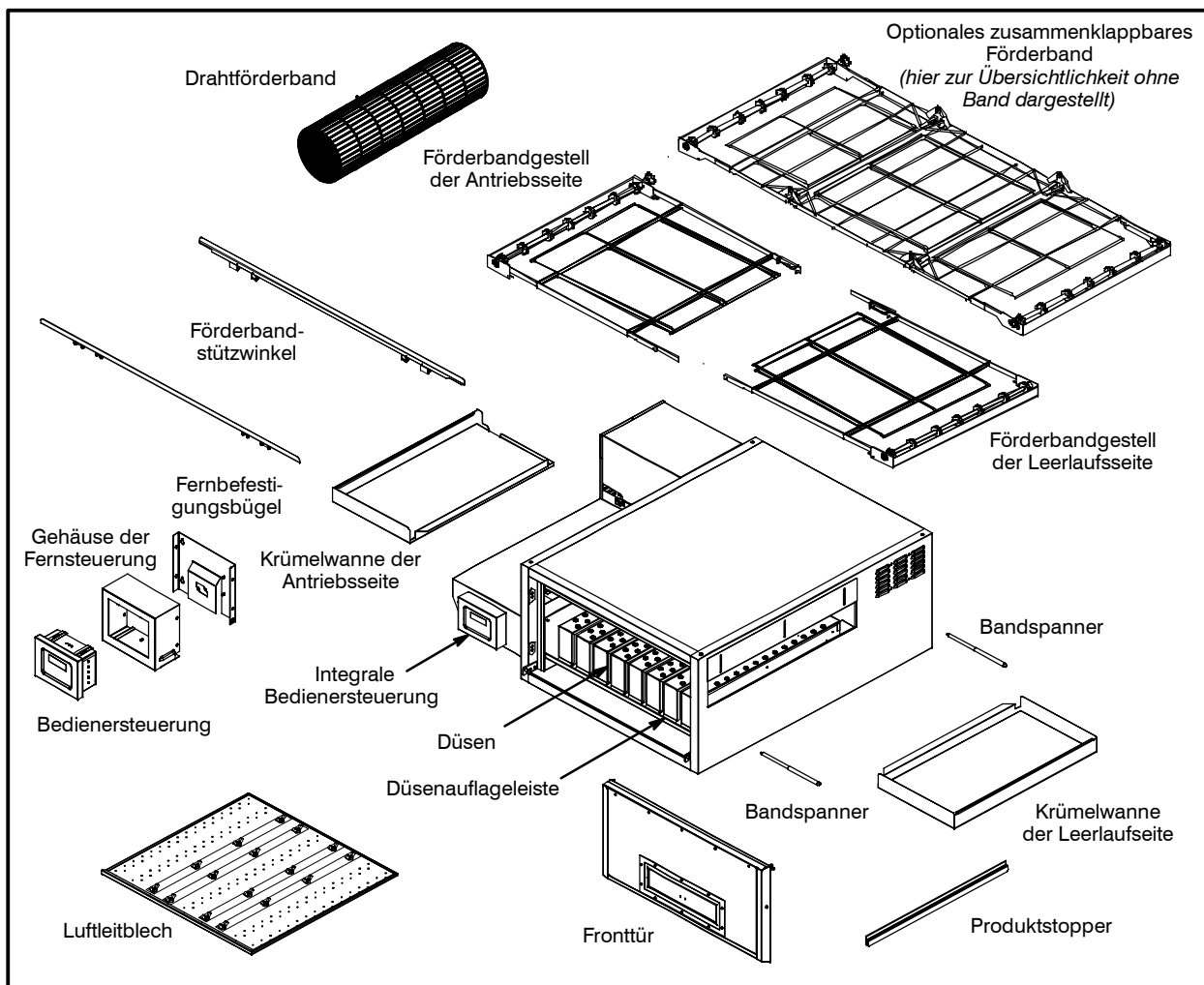
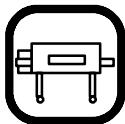


Abbildung 2



Einführung

Technische Daten des Ofens

Technische Daten	SG3240G/AA	SG3240E/AA
Bandbreite	81 cm (32")	
Länge der Kochzone	102 cm (40")	
Backbereich	0.,3 m ² (8.,9 Sq. Ft.)	
Produktspiel	10., cm (4") maximal	
Maße (Einzelanlage)	196 cm x 135 cm* x 61 cm (77" x 53"* x 24") <i>*Bei Laufrollenstützen für Drei-Etagenöfen müssen für die Tiefe 35 cm addiert werden.</i>	
Minimales Wandspiel	0 cm (0") hinten und seitlich	
Maximale Betriebstemperatur	315°C (600°F)	
Koch-/Backzeit	1 Minute (Minimum) 30 Minuten (Maximum)	
Maximale Wärmezufuhr	32,2 kW/Hr. (110,000 BTU/Hr.)	27.0 kW/Hr.
Netzanschluss	230V~, 1 Ö, 50 Hz, 5 Amp, 2 Adern plus Erde(L1, N, Erdung)	230/400V~, 3 Ö Y-Kabel, 50Hz, 41,5 Amp,4 Adern plus Erde (L1, L2, L3, N, Erdung)
Gasversorgung	Siehe Tabelle auf Seite 166	Keine
Gasversorgungsleitung	3/4" NPT	Keine



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.

Standardkomponenten	
Artikelbeschreibung	Anzahl
Hauptofengehäuse	1
Düsen (installiert geliefert)	8
Luftleitblech (installiert geliefert)	1
Förderbandstützwinkel	2
Förderbandgestell (Antriebsseite)	1*
Förderbandgestell (Leerlaufseite)	1*
Walzdraht für Förderband	1*
Ersatzwalzdraht für Förderband	1
Packung mit folgendem Inhalt: innere und äußere Hauptkettenglieder des Förderbands	1*
Bandspanner	2*
Krümelfwanne	2
Produktstopper	1
Ofenstützen (Ofenbeine, Laufrollen)	4
Haken für Luftleitblech	1**
Packung mit folgendem Inhalt: 12 0.9525 –16 Sechskantkopfschrauben, Sicherungsbleche und Unterscheiben für die Ofenbeine	1
Bedienerhandbuch	1

HINWEIS: * für die optionale zusammenklappbare Fördervorrichtung montiert geliefert

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 3 um sich zu vergewissern, dass Sie alle Artikel erhalten haben.

HINWEIS: ** wird nur mit Boden – oder Einzelöfen geliefert.

Optionen	
Artikelbeschreibung	Anzahl
Zusammenklappbare Förderanlage (Optional)	1
Etagenmontagesatz	1***
Packung mit folgendem Inhalt: 4 Passstifte	1***
Laufrollen für Öfen mit drei Backkammern	1****
Optionale Fernbedienung mit 50 m Verbindungskabel	1
Optionale Fernbedienung mit 10 m Verbindungskabel	1
Optionale 10 m Verbindungskabel	1
Packung mit folgendem Inhalt: optionale Fernbedienungskabelklemmen und Hardware	1
Optionaler Abzugshauben – oder Kaminbausatz	1

HINWEIS: *** Für zweifach gestapelte Öfen ist ein Bausatz erforderlich
Für dreifach gestapelte Öfen sind zwei Bausätze erforderlich

HINWEIS: **** Nur für dreifach gestapelte Anlagen



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.

Alle Anlagen

- Ofenseitenwände – 0 cm (0")
- Ofenrückwand – 0 cm (0")

Für Wartungsarbeiten müssen folgende Zwischenräume zur Verfügung stehen.

Alle Anlagen

- Ofenseitenwände – 96.5 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.

BELÜFTUNG

Zum Entfernen übermäßiger Wärme und Kochdämpfe ist ein mechanisch betriebenes Belüftungssystem 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 – m ³ /min		
800-1000 (23-28)	1200-1800 (34-52)	1800-2500 (52-71)
Zufuhrbedarf – m ³ /min		
640-800 (18-23)	960-1440 (27-41)	1440-2000 (41-56)

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.

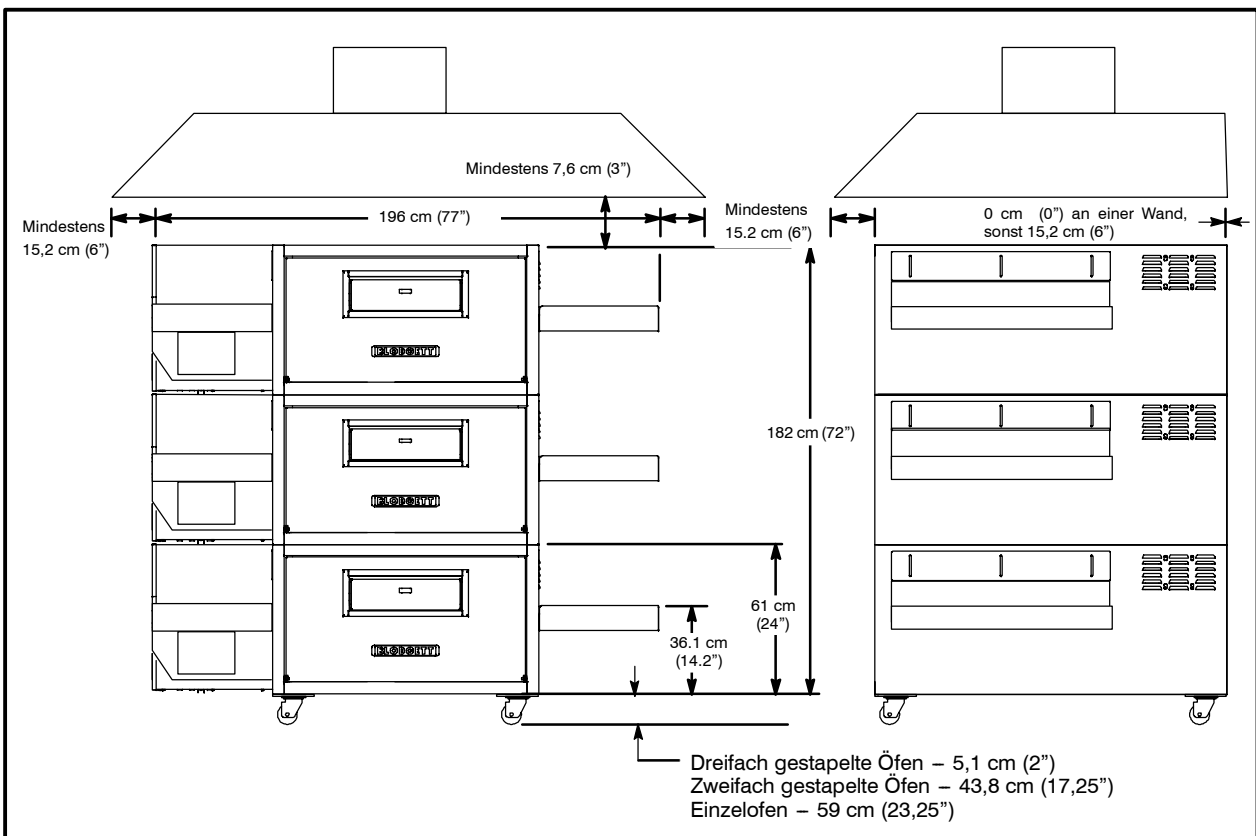


Abbildung 3



Installation

Ofenmontage

OFENSTÜTZEN

Ofen mit einer und mit zwei Backkammern

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.

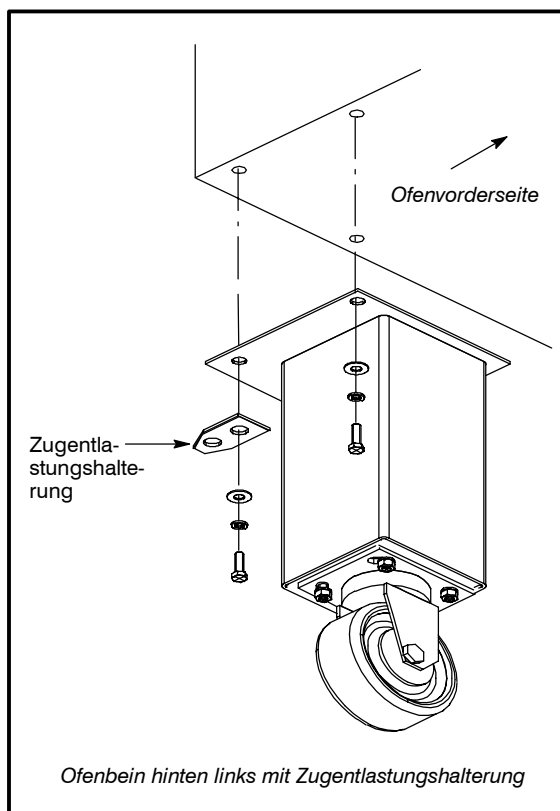


Abbildung 4



Dreifach gestapelte Ofenanlagen

1. Befestigen Sie die Laufrollen am Ofen mit 0.9525-16 x .125 Kopschrauben, Sicherungsblechen und Unterlegscheiben. Die richtige Ausrichtung der Laufrollen sehen Sie in Abbildung 5.

Befestigen Sie bei Gasmodellen die Zugentlastungshalterung an der hinteren linken Laufrolle, wie in Abbildung 5 dargestellt.

HINWEIS: Installieren Sie die Einrastlaufrollen an der Vorderseite des Ofens. An der Vorderseite des Ofens befindet sich die Fronttür.

2. Lassen Sie den Ofen von mehreren Personen von der Palette auf die Laufrollen heben.
3. Rasten Sie die Bremsen der vorderen Laufrollen ein.

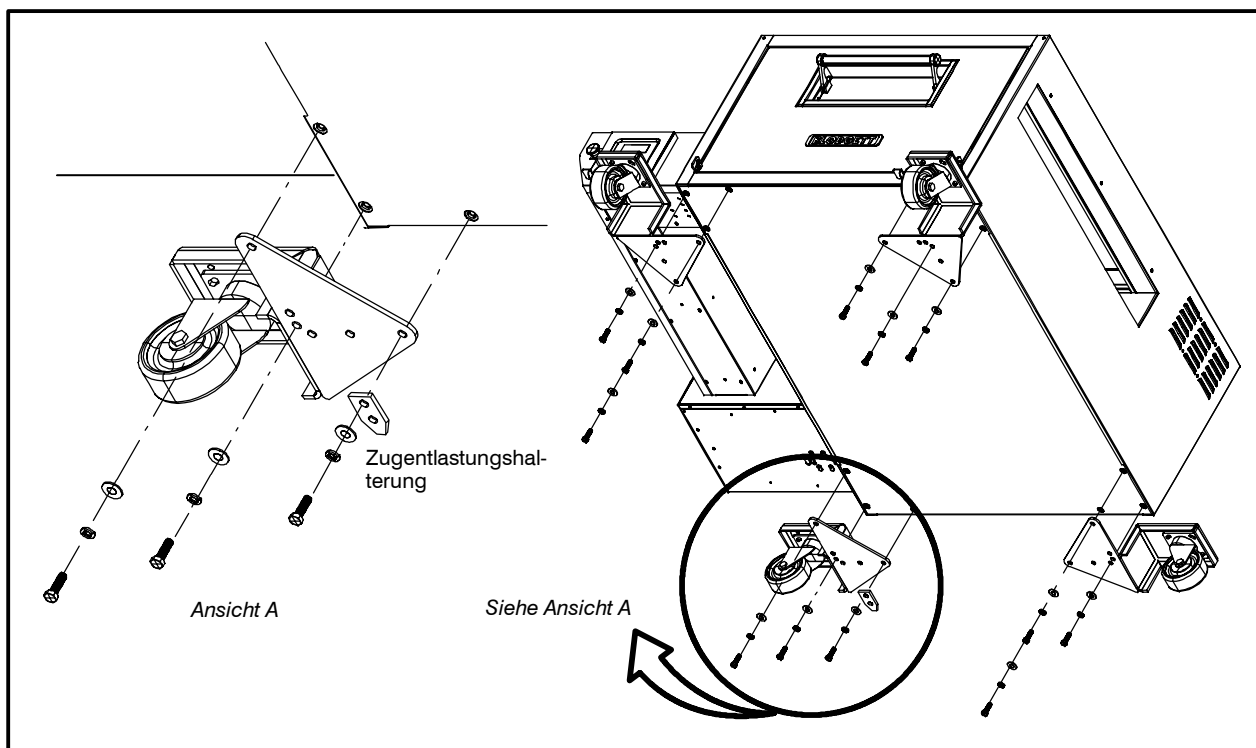


Abbildung 5



Installation

Ofenmontage

DIE OFENKAMMERN AUF EINANDERSTAPELN (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 Ofenoberteil auf dessen Rückseite. Installieren Sie vier Ofenpassstifte in den Befestigungslöchern an den äußeren Ecken der Ofenunterseite.
5. Montieren Sie die drei langen Stapelabschlußstücke oben am unteren (oder mittleren) Ofen. Richten Sie die Öffnungen über den Öffnungen für die Ausrichtungsstifte aus.
6. 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.
7. Legen Sie das Schichtungsblech auf das Elektrikgehäuse der Bodenanlage.

HINWEIS: Die Rückseite des Blechs sollte mit der Rückseite des Elektrikgehäuses bündig sein.

8. Lockern Sie die drei Schrauben auf der Seitenplatte des Elektrikgehäuses auf dem unteren Ofen.
9. Schieben Sie die Schlitzleiste am unteren Ende der Schichtungsleiste über die gelockerten Schrauben. Ziehen Sie die Schrauben fest.
10. Befestigen Sie die Schichtungsleiste mit den dafür vorgesehenen Schrauben an der Seite des Schichtungsblechs.
11. Befestigen Sie die Beschläge des Wärmeleitblechs am unteren Ende des Steuerungskanals. Verwenden Sie dazu Schrauben, Sicherungsbleche und Unterlegscheiben.

HINWEIS: Die Stopper auf den Beschlägen sollten sich nicht in der Nähe der Steuerung befinden.

12. Schieben Sie das Wärmeleitblech in die Beschläge.

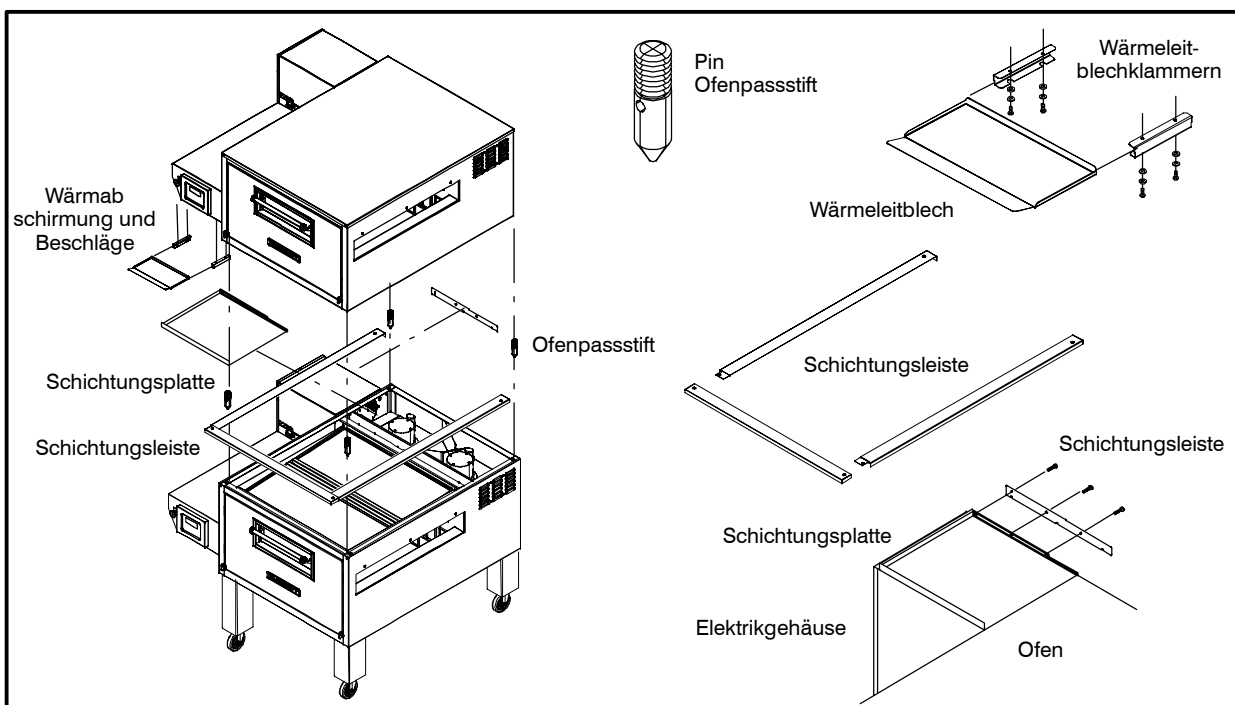


Abbildung 6



FÖRDERBANDSTÜTZWINKEL

1. Schieben Sie die Stützwinkel in den Ofen.
2. Drehen Sie den Winkel so lange, bis die Stifte durch die Schlitze in den Beschlägen auf dem Ofen zum Einrasten gebracht werden.

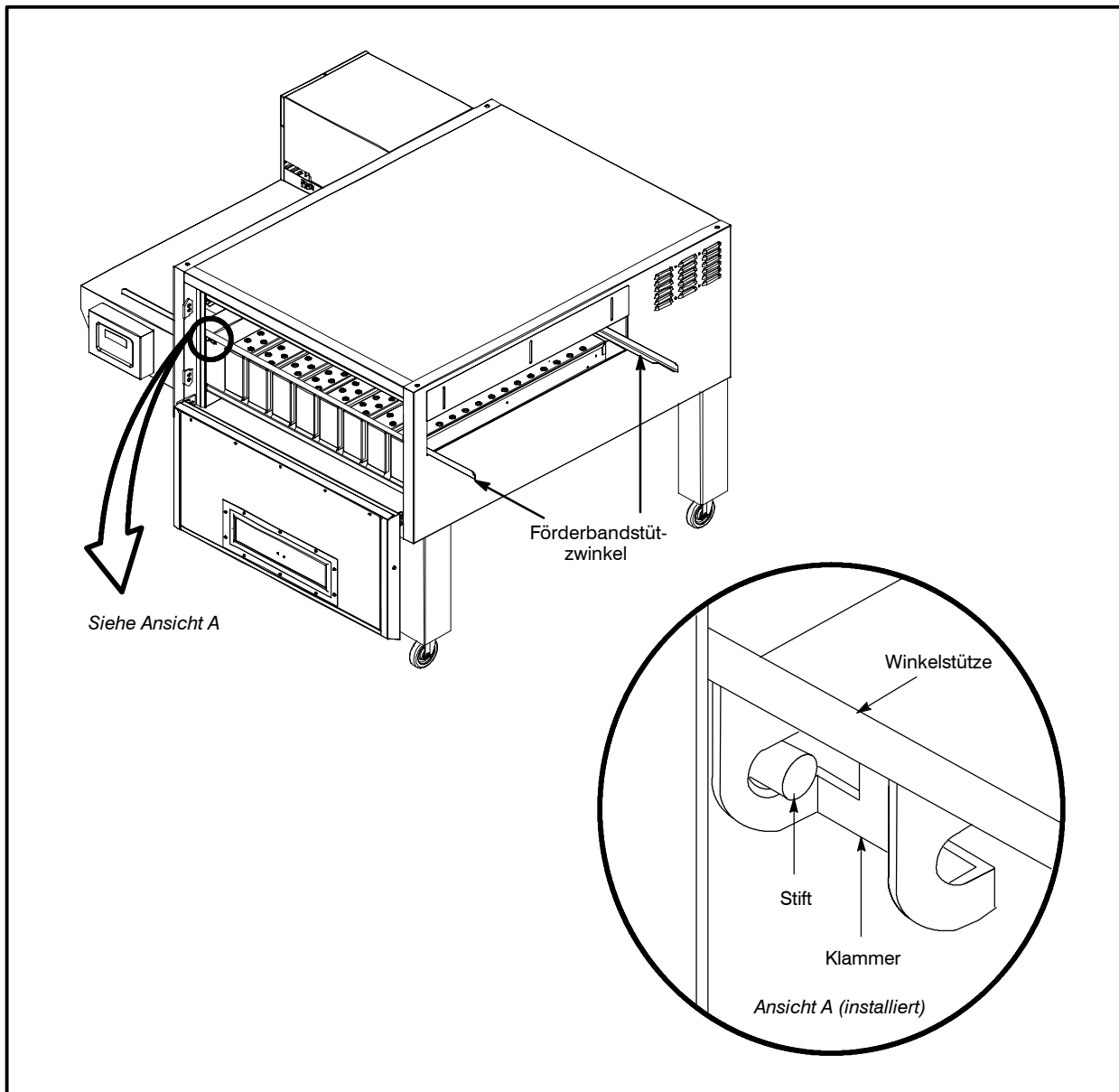


Abbildung 7



Installation

Ofenmontage

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 158.

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 8.

HINWEIS: Die Schalttafel befindet sich auf dem Ausziehschubfach am Elektrikgehäuse unten.

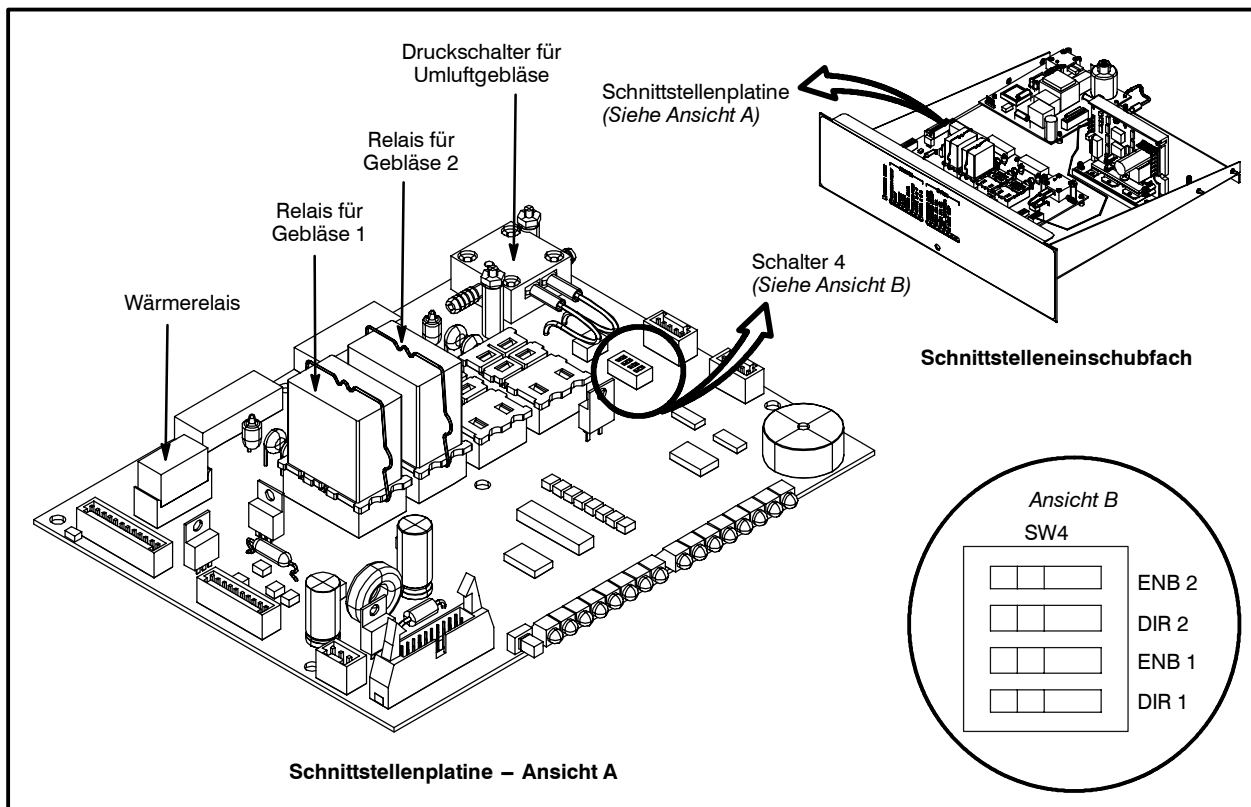


Abbildung 8



STANDARDFÖRDERBAND – MONTAGE

Förderbandgestelle

1. Schieben Sie das Förderbandstützgestell auf die Förderbandstützwinkel.

HINWEIS: Der Zahnkranz auf der Förderbandzahnstange muss in das Elektrikgehäuse ragen, nachdem letztere in den Ofen gedrückt wurde.

2. Installieren Sie die Antriebskette auf dem Zahnkranz des Antriebsmotors und dem Zahnkranz der Förderbandzahnstange. Ziehen Sie das Förderbandgestell nach vorn, um die Kette zu spannen.
3. Sichern Sie das Förderband mit dem Förderbandpasstift. Stecken Sie den Passtift vom

Innern des Elektrikgehäuses aus durch die Öffnung des Förderbandaufnahmebeschlags in das Förderbandgestell. Siehe Ansicht A.

4. Schieben Sie das Förderbandgestell der Leerlaufseite auf die Förderbandstützwinkel, bis es das Förderbandgestell der Antriebsseite berührt.

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

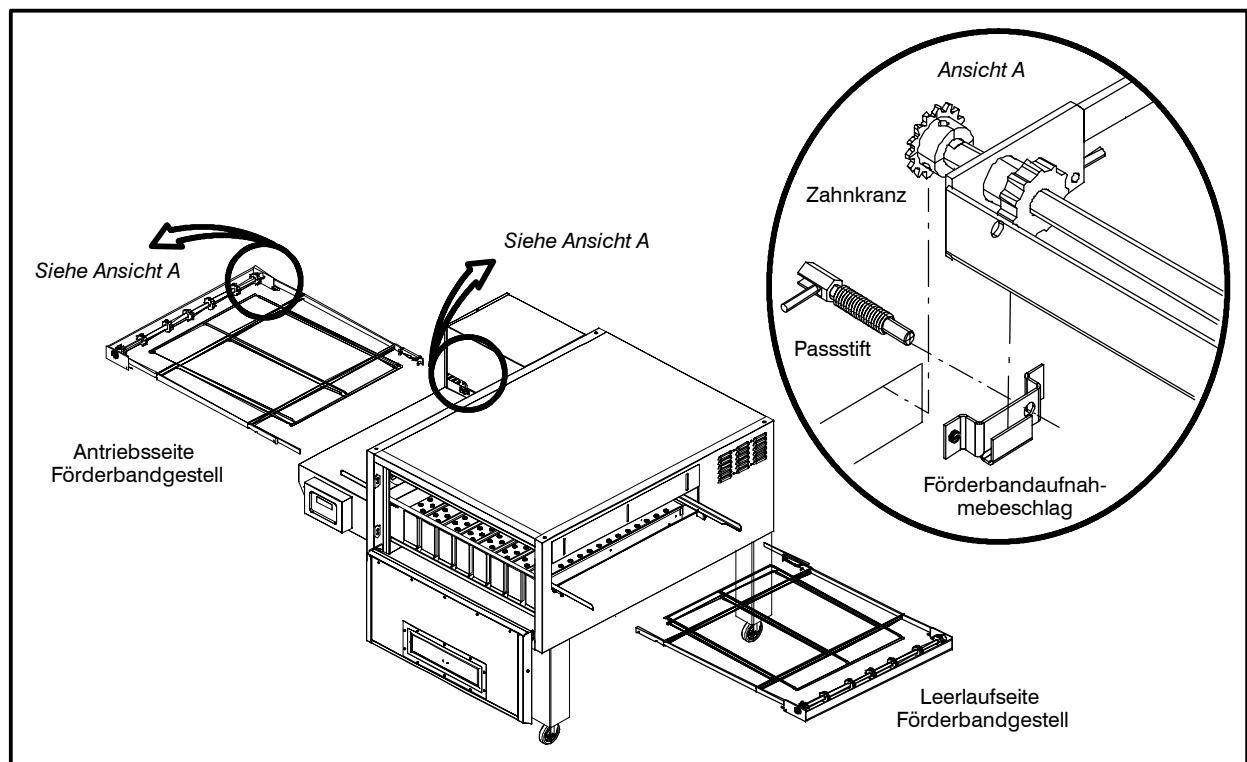


Abbildung 9



Installation

Ofenmontage

Förderband

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.

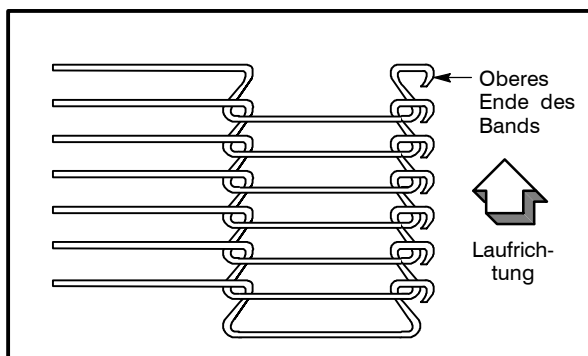


Abbildung 10

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 11.

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.

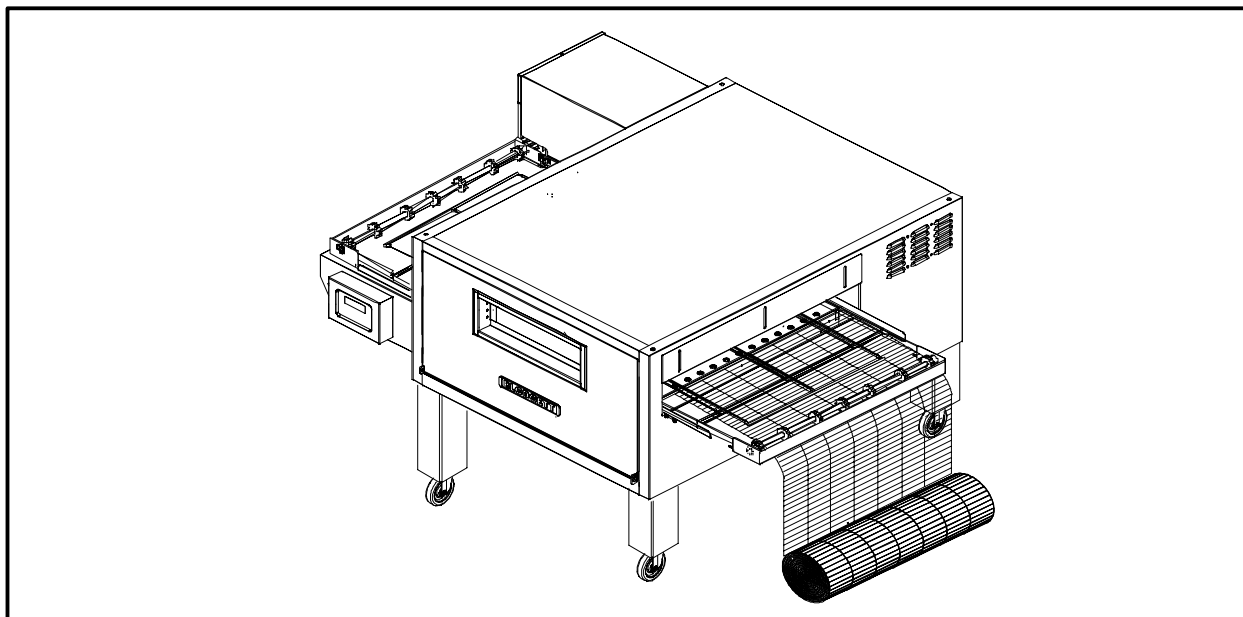


Abbildung 11



Ofenmontage

6. Installieren Sie die Hauptkettenglieder, um die beiden Enden des Förderbandes miteinander zu verbinden. Siehe Abbildung 12.

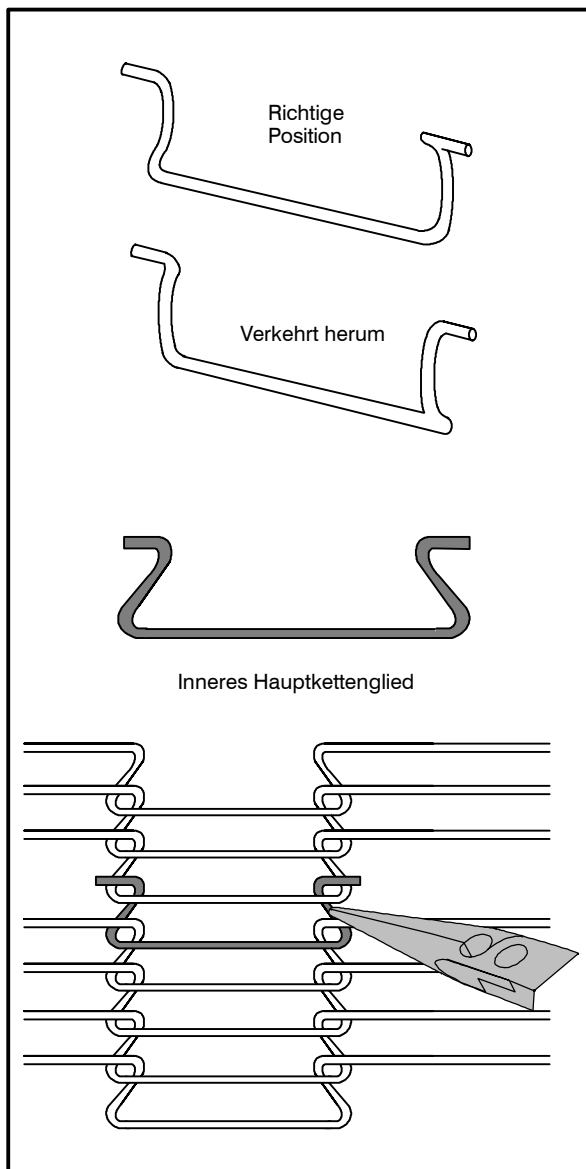


Abbildung 12

7. Installieren Sie die äußeren Hauptkettenglieder. Das Verbinden der beiden Bandenden ist hiermit abgeschlossen. Siehe Abbildung 13.

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

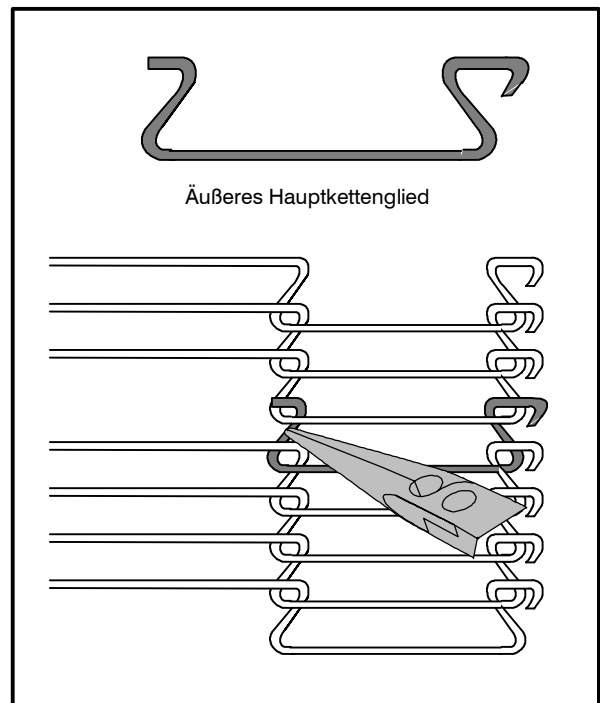


Abbildung 13



Installation

Ofenmontage

OPTIONALES ZUSAMMENKLAPPBARES FÖRDERBAND

Die zusammenklappbare Förderanlage muss von der Elektrikgehäusesseite des Ofens aus installiert werden.

1. Klappen Sie die rechte Seite des Förderbands auseinander.
2. Drücken Sie das Förderband auf die Förderbandstützwinkel.
3. Klappen Sie die linke Seite des Förderbands auf und drücken Sie es ebenfalls auf die Förderbandstützwinkel.

HINWEIS: Drücken Sie so lange, bis sich der Zahnkranz des zusammenklappbaren Förderbands innerhalb des Elektrikgehäuses befindet. Siehe Ansicht A.

4. Installieren Sie die Antriebskette auf dem Zahnkranz des Antriebsmotors und dem Zahnkranz des zusammenklappbaren Förderbands. Ziehen Sie das zusammenklappbare Förderband, um die Kette zu spannen.
5. Sichern Sie das zusammenklappbare Förderband mit dem Förderbandpassstift. Stecken Sie den Stift vom Inneren des Elektrikgehäuses aus durch den Förderbandaufnahmebeschlag in das zusammenklappbare Förderbandgestell. Siehe Ansicht A.

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

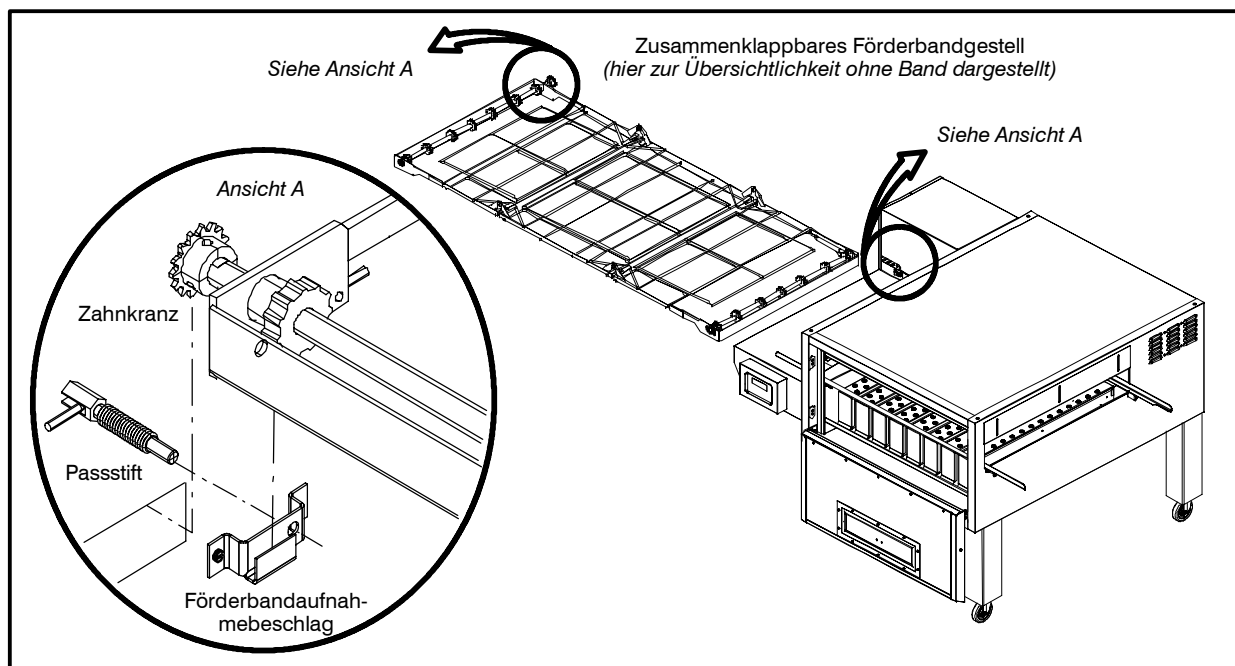


Abbildung 14



FÖRDERBANDSPANNVORRICHTUNG

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.

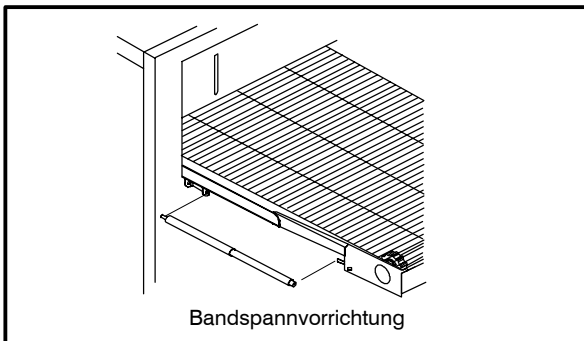


Abbildung 15

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 Kochkammer. 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.

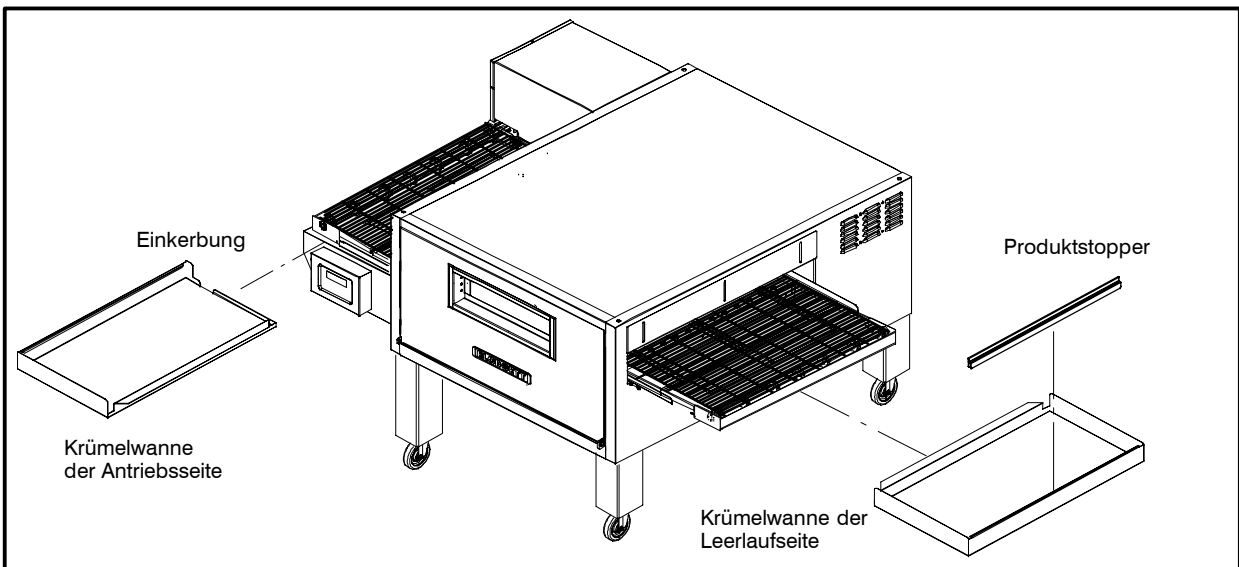


Abbildung 16



Installation

Ofenmontage

OPTIONALE COMPUTERFERNBEDIENUNG

1. Entfernen Sie alle Schrauben und demontieren Sie die Bedienersteuerung und den Befestigungsbügel vom Gehäuse.
2. Das eine Ende des Fernbedienungskabels ist bei Lieferung bereits am Ofen angeschlossen. Drücken Sie das andere Kabelende durch die Zugangsöffnung an der unteren rechten Seite des Befestigungsbügels, bis die Zugentlastungshalterung auf der Seite des Aufnahmebeschlags anliegt.
3. Stecken Sie das Kabelende durch eine Sicherungsmutter. Drehen Sie die Sicherungsmutter fest auf die Zugentlastungshalterung.
4. Schließen Sie den Kabelverbinder an der Schalttafel an.
5. Verwenden Sie den Befestigungsbügel als Vorlage, um die Position zum Installieren der Haltebolzen in der Wand zu markieren.
6. Montieren Sie den Befestigungsbügel mit Hilfe der Haltebolzen an der Wand.
7. 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.
8. Befestigen Sie das Gehäuse mit den in Schritt 1 entfernten Schrauben am Befestigungsbügel.
9. Befestigen Sie die Bedienersteuerung mit den in Schritt 1 entfernten Schrauben im Gehäuse.

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

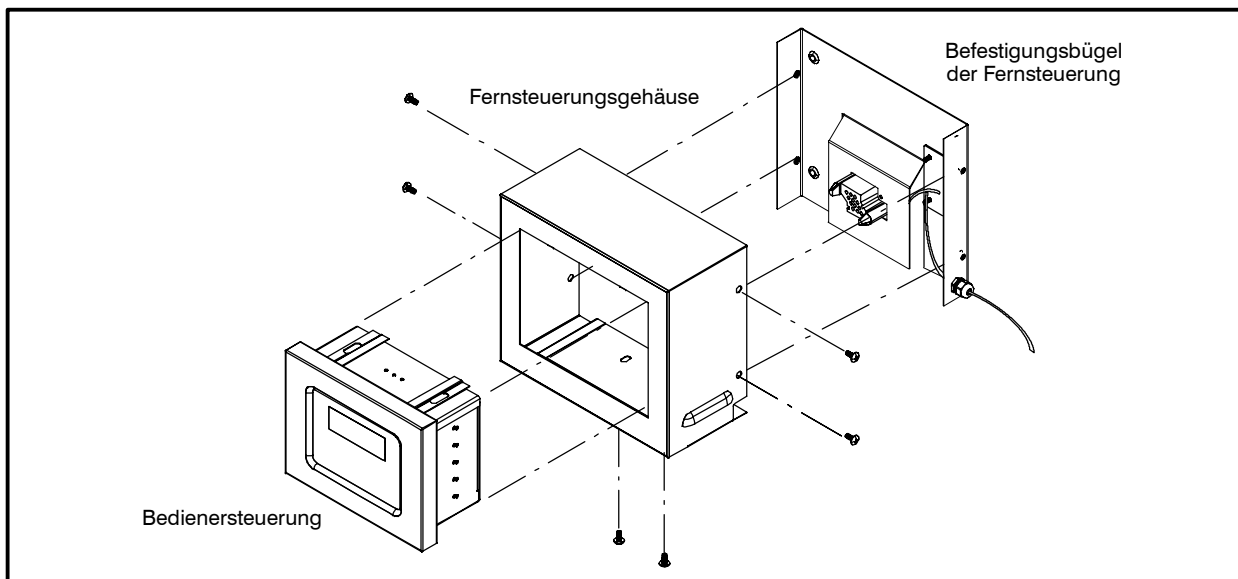


Abbildung 17



OPTIONALER ABLUFTSTUTZEN/KAMIN

1. Befestigen Sie eine Kaminhalterung in den Löchern oberhalb der Lüftungsschlitze am Leerlaufende jedes Ofens.

HINWEIS: Auf den Kaminhalterungen gibt es drei Lochreihen. Verwenden Sie die oberen Löcher für Einzelöfen. Verwenden Sie die mittleren Löcher für zweifach gestapelte Öfen. Verwenden Sie die unteren Löcher für dreifach gestapelte Öfen.

2. **Nur Einzelöfen** – Befestigen Sie die Halterung der Abluftstutzen in den Löchern am unteren Ende der Lüftungsschlitze der Ofenleerlaufseite.

HINWEIS: Für gestapelte Ofenanlagen nicht erforderlich.

3. Schieben Sie den Abluftstutzen (den Kamin) auf die Halterungen. Das geschlossene Ende muss unten sein.

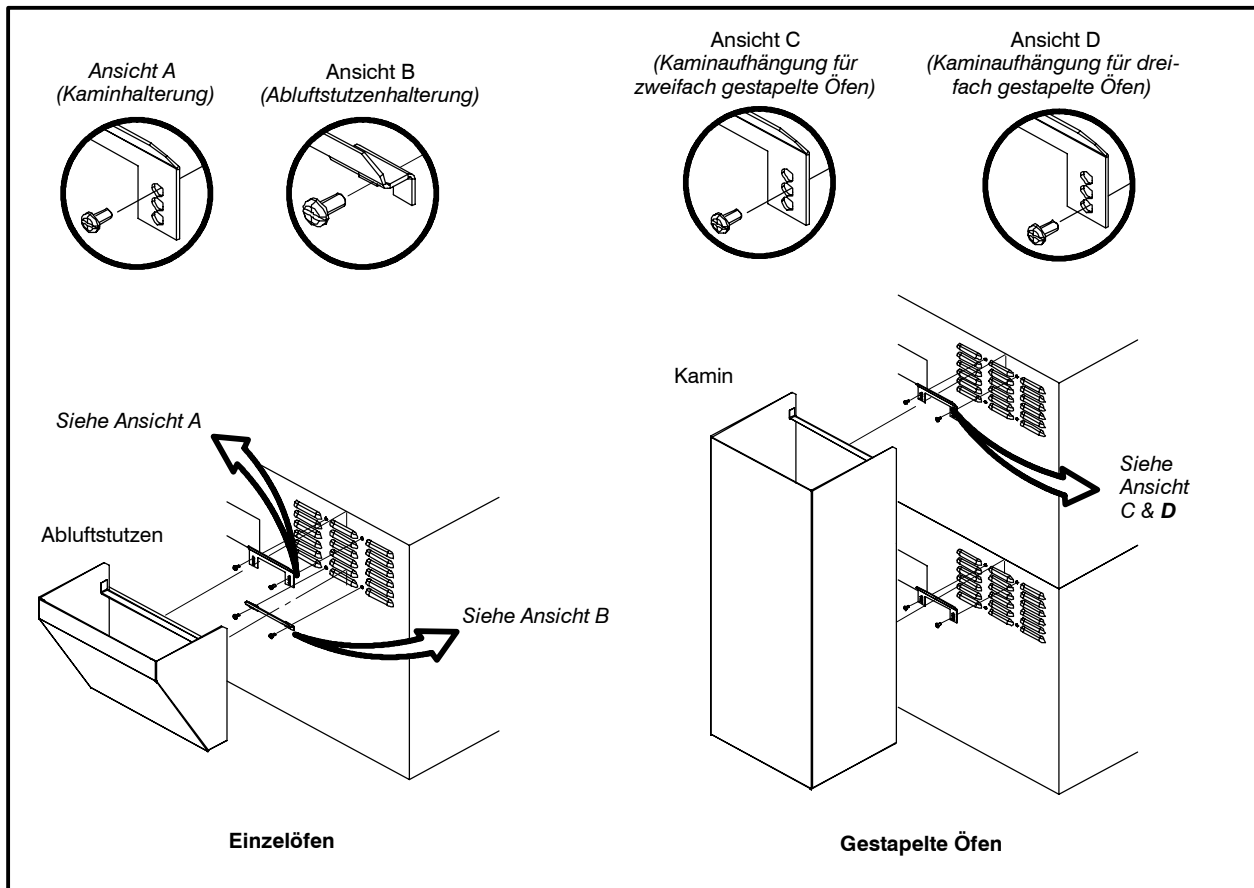


Abbildung 18



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





GASSCHLAUCHLASCHE

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 152 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 19 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 Lasche 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.

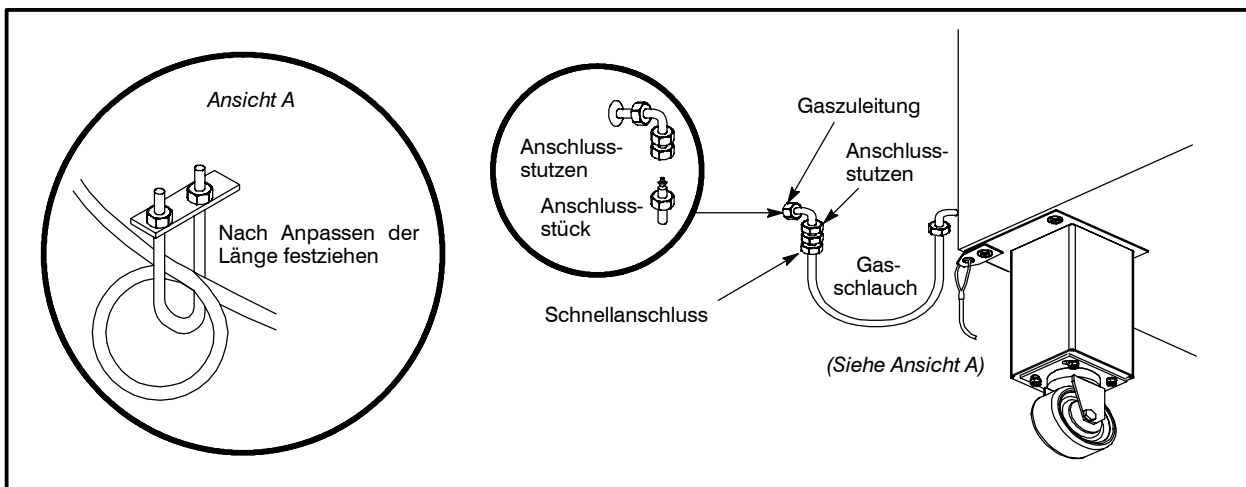


Abbildung 19



Installation

Gasanschluss

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

SG3240G-Öfen haben eine Wärmeleistung von 32,2 kW/h. Jeder Ofen wird fabrikseits für den Betrieb mit der Gassorte eingestellt, die auf dem Nennleistungsschild links neben der Bedienungssteuerung 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)
G25	25	13,5	4,8	10	2 x 0,63	32,2 Erdgas
G20	20	8,7	4,8	10	2 x 0,63	32,2 Erdgas
G20/G25	20/25	Vollständig aufgedreht Druckregler	4,8	10	2 x 0,63	32,2 Erdgas
G30	30/50	20	2,8	10	2 x 0,30	32,2 Butan
G31	30/37/50	25	2,8	10	2 x 0,30	32,2 Propan

HINWEIS: * Zur Verwendung mit Vordüse (4,6 mm)



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

Schaltpläne finden Sie in diesem Handbuch, im Elektrikgehäuse und an der Ofenrückwand.

SG3240G

Das Modell SG3240G benötigt einen Netzanschluss mit 5 Amp., 60Hz, 1 F, 230V~, 3-adrigem Kabel, bestehend aus L1, N und Erdung.

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.



WARNUNG!!

Eine inkorrekte einphasige Leitung, die keine Wechselspannung von 208–240V aufweist, kann zu einer starken Beschädigung der elektrischen Komponenten führen und einen Brand des Elektrikgehäuses verursachen.

SG3240E

Das Modell SG3240E erfordert eine Stromquelle mit 41,5 Amp., 50Hz, 3 Y-Kabel, 230/400 V~, 5-adrig, 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.

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



Bedienung

Sicherheitsinformationen

DIE IN DIESEM ABSCHNITT ENTHALTENEN INFORMATIONEN RICHTEN SICH AN QUALIFIZIERTES BETRIENUNGSPERSONAL. QUALIFIZIERTES BETRIENUNGSPERSONAL 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 PROBLEMLOSEN 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 Lache 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 SG3240G – 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.

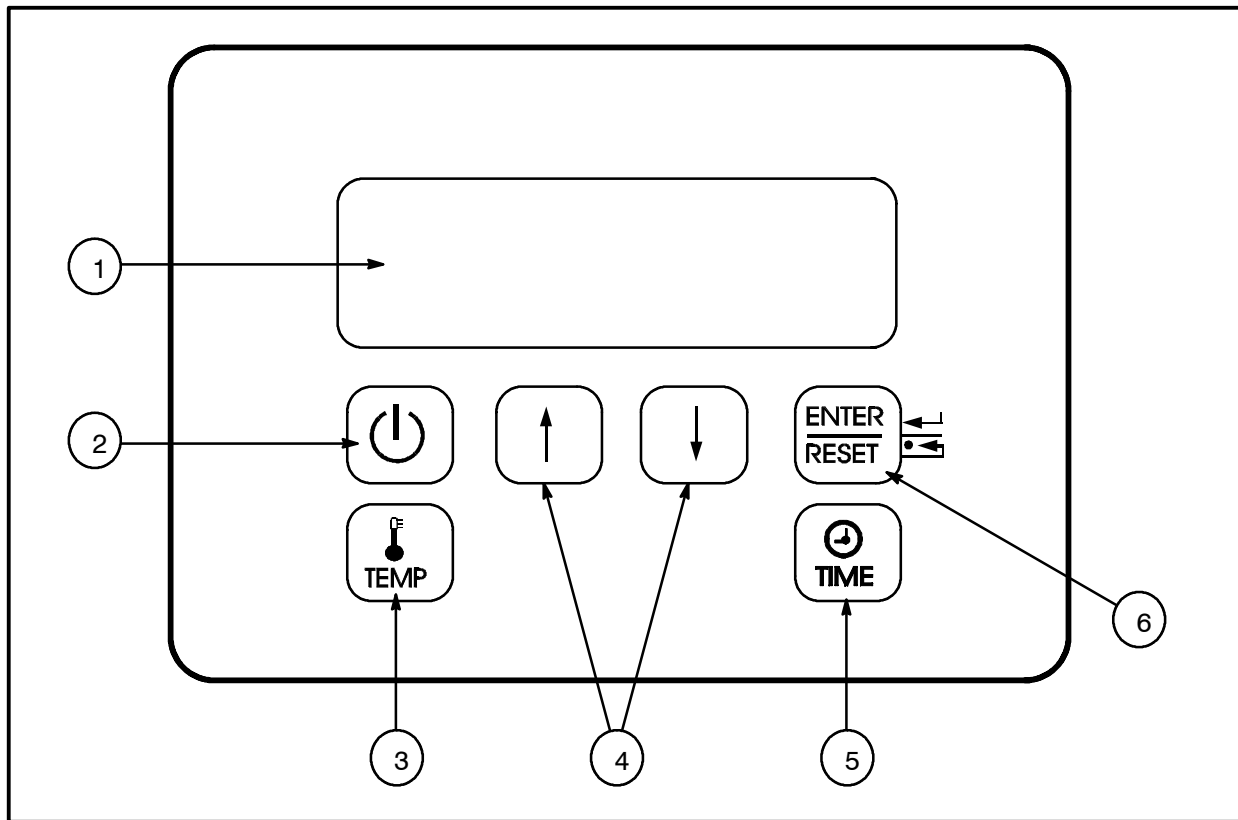


Abbildung 20



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 Temperateureinstellungen 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 steuerungsbezogene 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.

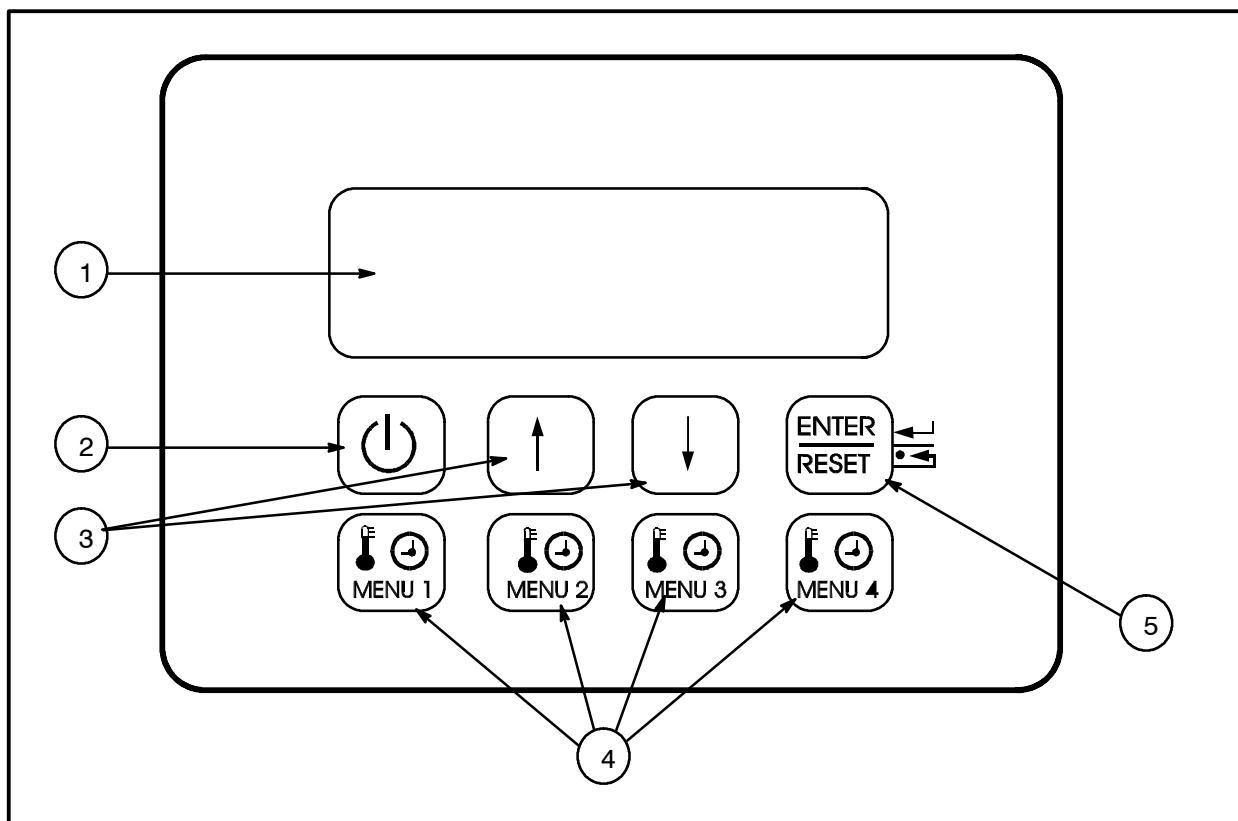


Abbildung 21



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 Speicherzugriffscode) 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 2385 C (4605 F) und die Bandlaufzeit 7 Minuten beträgt, die Pizza jedoch noch nicht ausreichend angebräunt ist, erhöhen Sie die Temperatur bei gleichbleibender Bandlaufzeit auf 2465 C (4755 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 745 C (1655 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.

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 22.

1. Vergewissern Sie sich, dass der Ofen ausgeschaltet und vollständig abgekühlt ist.
2. Öffnen Sie die Fronttür.
3. Ziehen Sie unter Verwendung des mitgelieferten Luftleitblechhakens das Luftleitblech aus dem Ofen.
4. Entfernen Sie die Flügelmuttern, Unterlegscheiben und Schrauben, mit denen die Abdeckleisten befestigt sind.
5. Stellen Sie die Abdeckleisten ein.
6. Befestigen Sie die Abdeckleisten mit den Flügelmuttern, Schrauben und Unterlegscheiben an den neuen Positionen. Fertigen Sie eine Skizze mit der endgültigen Platteneinrichtung für zukünftigen Gebrauch an.
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.



Kocheinstellungen

- 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.
- 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.

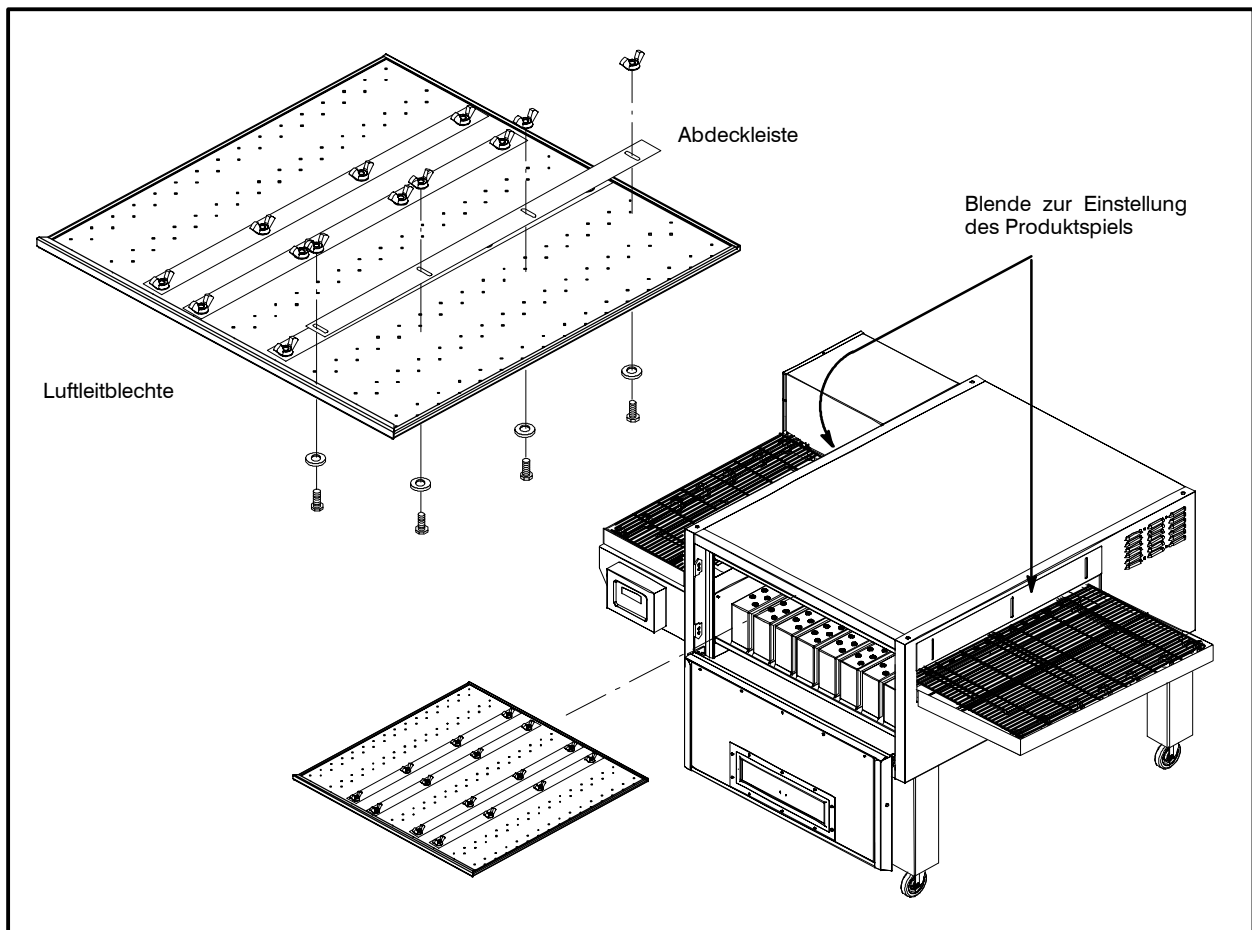


Abbildung 22



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.
3. Vergewissern Sie sich, dass die Lüfter funktionieren. Abluft sollte aus folgenden Bereichen austreten:
 - aus den Lüftungsschlitzen hinten rechts
 - aus den perforierten Öffnungen auf dem Boden der Anlage unterhalb des Nothalteknopfs.

ALLE DREI MONATE:

1. Bürsten und reinigen Sie die Lüftungsschlitze an beiden Enden des Ofens mit einem sauberen feuchten Lappen.

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 161.
3. Öffnen Sie die Fronttür und lassen Sie sie herunter oder entfernen Sie sie.
4. Ziehen Sie das Luftleitblech mit dem mitgelieferten Haken aus dem Ofen.
5. Ziehen Sie alle Düsen aus dem Ofen.
6. Entfernen Sie die Düsenauflageleiste.

7. Reinigen Sie die Förderbandanlage folgendermaßen:

HINWEIS: Förderband und Koch-/Backammer können bei eingebautem Förderband gereinigt werden. Besser ist es jedoch, das Förderband zum gründlichen Reinigen zu entfernen.

8. Entfernen Sie den Förderbandpassstift, der das Förderbandgestell am Förderbandaufnahmebeschlag festhält. Der Stift ist mit einem Ziehring ausgestattet, der sich unter der Antriebskette hinter der Öffnungsklappe des Elektrikgehäuses befindet.
9. Drücken Sie leicht gegen die Förderbandanlage, um die Antriebskette zu lockern. Entfernen Sie die Antriebskette vom Förderbandzahnkranz. Falls es nicht möglich ist, gegen die Förderband zu drücken, lockern Sie die Motorhalterungen.

10. Standard – Förderanlagen:

Sie können die Standardförderanlage als Ganzes entfernen und reinigen, ohne das Band zu demontieren.

– Ziehen Sie die Förderanlage von der Antriebsseite aus heraus.

Wenn wenig Platz vorhanden ist, kann die Förderanlage folgendermaßen demontiert und entfernt werden.

– Verwenden Sie eine Spitzzange, um die Hauptkettenglieder des Förderbands zu entfernen. Siehe Seite 159.

– Ziehen Sie das Band von einem Ende aus heraus. Achten Sie darauf, dass Sie das Band aufrollen, wie in Abbildung 23. Andernfalls liegt es verkehrt herum, wenn es wieder auf der Förderanlage montiert wird.

– Schieben Sie das rechte Förderbandgestell aus dem Ofen hinaus.

– Schieben Sie das linke Förderbandgestell von der Antriebsseite aus hinaus.

Zusammenklappbare Förderanlagen:

– Schieben Sie die zusammenklappbare Förderanlage von der Antriebsseite aus dem Ofen. Falten Sie das Band abschnittsweise zusammen, während es aus der Kochkammer kommt.

11. Entfernen Sie die Förderbandstützwinkel. Drehen Sie sie, um sie aus den Befestigungsbolzen zu schieben. Siehe Seite 155.

12. Reinigen Sie Ofenkomponenten folgendermaßen:

- Reinigen Sie das Förderband, die Krümelwannen, Düsen, Düsenauflageleiste, Förderbandstützwinkel sowie das Luftleitblech mit heißem Wasser, das mit einem Reinigungsmittel angereichert ist. Spülen Sie mit sauberem Wasser nach. Verwenden Sie bei starker Verschmutzung einen Hochleistungsfettlöser oder einen für Aluminium geeigneten Ofenreiniger.
- Reinigen Sie den Innenraum des Ofens mit einem Allzweckreiniger oder einem für Aluminium geeigneten Ofenreiniger.

13. Bauen Sie den Ofen wieder zusammen. Vergewissern Sie sich, dass die Düsen in der richtigen Reihenfolge installiert worden sind. Siehe Abbildung 23.

HINWEIS: Die geschlossene Stirnseite der Düsen ist mit der Düsenteilenummer markiert.

ALLE 12 MONATE:

Ein fabrikseits autorisierter Kundendiensttechniker sollte:

1. Das Steuerungsgehäuse öffnen und die Innenseite reinigen.
2. Alle elektrischen Verbindungen überprüfen und festziehen.
3. 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.

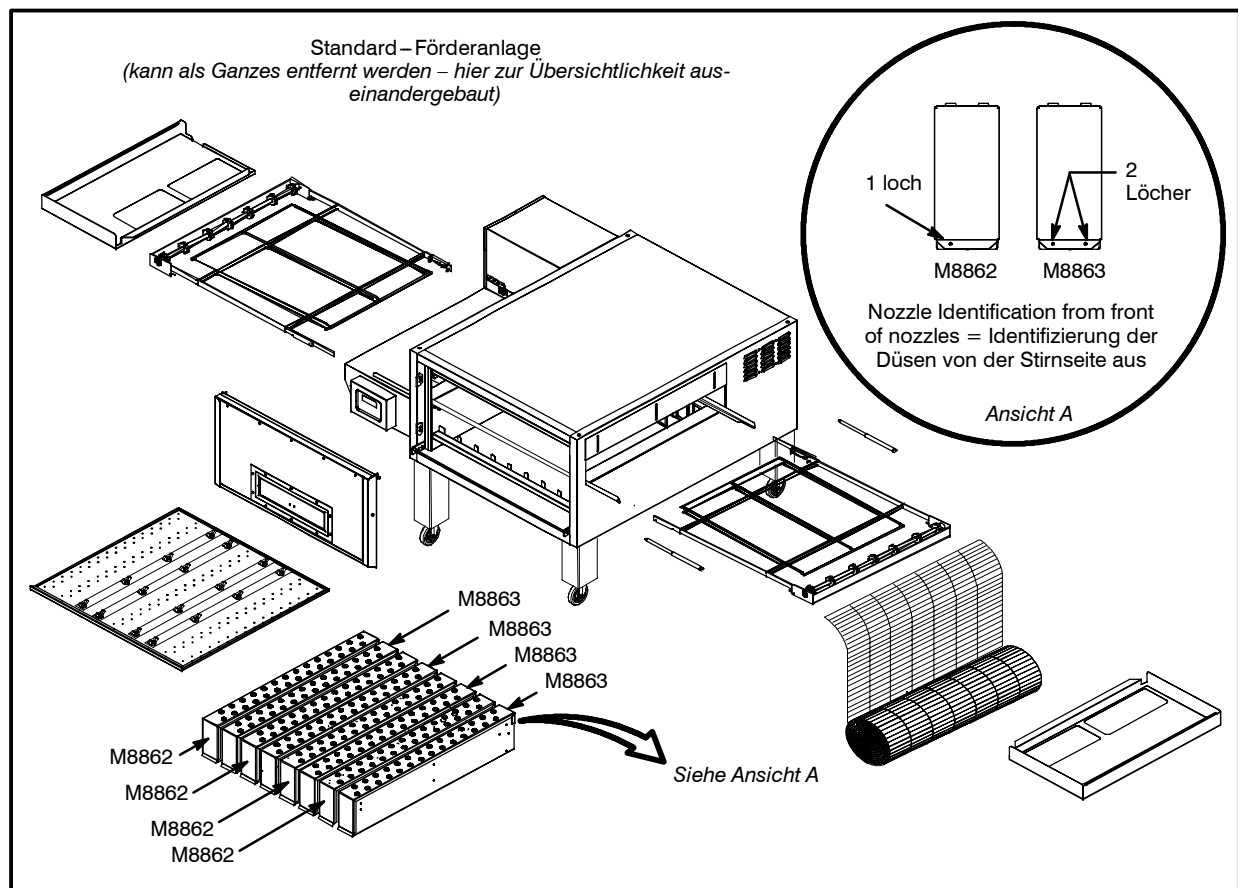


Abbildung 23



Wartung

Leitfaden zur Fehlersuche

MÖGLICHE URSACHE(N)	VORGESCHLAGENE MASSNAHMEN
SYMPTOM: Display der Bedienersteuerung zeigt nichts an und der Ofen erhält keinen Strom.	
• Steckdose ist nicht aktiv (neue Installationen) • Ofen nicht angeschlossen • Nothalteknopf wurde gedrückt. • Sicherung(en) sind durchgebrannt. • Der interne Trennschalter der 24V-Gleichstromquelle ist geöffnet. • 24V-Gleichstromquelle ist defekt.	• 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> .	
• Band ist an einem Gegenstand im Ofen hängen geblieben. • Band ist überladen. • Förderbandmotor defekt. • Defekter Förderbandmotor.	• 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.	
• 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.	• Schließen Sie das manuelle Gasventil. Sobald der Ofen abgekühlt ist, ziehen Sie den Stecker und rufen den Kundendienst an. (SG3240G). • Drücken Sie den Nothalteknopf und rufen Sie den Kundendienst an (SG3240E).
* 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 (SG3240G) oder Elemente heizen nicht (SG3240E).	
- Steuerung abgeschaltet. - Solltemperatur nicht über Umgebungstemperatur. - Konvektionsgebläsemotor(en) laufen nicht. Display: <i>BLOWER FAULT - CALL SERVICE</i> - Sicherung(en) sind durchgebrannt. - Nothalteknopf wurde gedrückt. For SG3240G ovens only - 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>	- Drücken Sie die ON/OFF [EIN/AUS]-Taste. - Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Anweisungen dazu finden Sie auf Seite 170 im Kapitel über die Bedienung. * - Stecken Sie das Ofennetzkabel aus und überprüfen Sie die Sicherungen (SG3240E). 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.
*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.	



Wartung

Leitfaden zur Fehlersuche

MÖGLICHE URSACHE(N)	VORGESCHLAGENE MASSNAHMEN
SYMPTOM: Ofen erreicht nicht die gewünschte Temperatur.	
• Druck in Gasverteiler zu niedrig (SG3240G). • Gasdruck zum Ofen ist zu niedrig (SG3240G). • Konvektionsgebläsemotor(en) laufen nicht. • Sicherung(en) sind durchgebrannt. • Nothalteknopf wurde gedrückt. • Defektes Heizelemente–Relais (SG3240E). • Heizelement(e) durchgebrannt (SG3240E). • Schalter für Temperaturobergrenze ist geöffnet oder defekt. Display: <i>HI LIMIT TRIP - RESET EGO</i> • Interner Fehler in der Steuerung.	• * • Wenden Sie sich an einen lokalen Gastechner. • * • Stecken Sie das Ofennetzkabel aus und überprüfen Sie die Sicherungen (SG3240E). 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. • *
*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.	

Leitfaden zur Fehlersuche

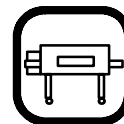
MÖGLICHE URSACHE(N)	VORGESCHLAGENE MASSNAHMEN
SYMPTOM: Brenner läuft sporadisch (SG3240G).	
• Luftdruckschalter nicht richtig eingestellt. • Druck im Gasverteiler zu gering (SG3240G). • Druck der Gaszuleitung zum Ofen nicht richtig eingestellt.	• Notieren Sie Meldungen im Display, während das Problem auftritt. Rufen Sie den Kundendienst an. • * • Wenden Sie sich einen lokalen Gastechner an.
SYMPTOM: Steuerung zeigt folgende Meldung an: <i>BLOWER ZONE HOT - CHECK HOOD/LOUVERS</i> .	
• Ventilationsluftströmung bei der Abzugshaube hat sich verlangsamt oder angehalten. • Lüftungsschlitze sind verschmutzt oder verstopft, was den Kühlluftstrom bremst.	• 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 176.
SYMPTOM: Steuerung zeigt folgende Meldung an: <i>BLOWER ZONE OVERTEMP - CALL SERVICE</i> .	
• 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.	• 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 176.
SYMPTOM: Steuerung zeigt folgende Meldung an: <i>FAULT - CHECK PROBE</i> .	
• Sondenanschlusskabel der an der Steuerung sind lose. • Angezeigte Sonde ist geöffnet oder kurzgeschlossen.	• * • Notieren Sie Meldungen im Display, während das Problem auftritt. Rufen Sie den Kundendienst an.
*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.

**Forno a convogliatore
Serie SG3240
Manuale d'uso**



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.

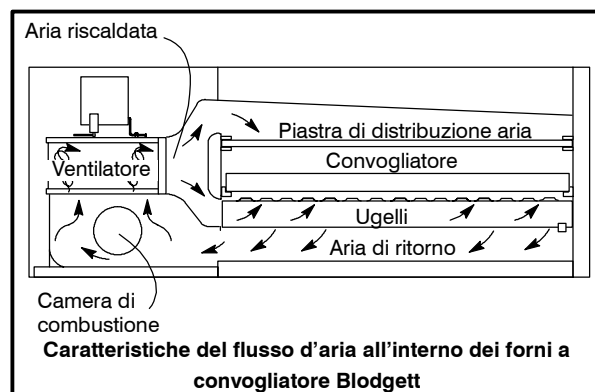


Figura 1

COMPONENTI DEL FORNO

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 griglia del convogliatore (lato trasmissione & folle) – situato sulle due estremità della piastra del forno. Il lato trasmissione presenta un albero di trasmissione ed un rocchetto che scorre all'interno della scatola di giunzione elettrica. Il convogliatore può essere rimosso tutto in blocco senza dover togliere il nastro.

Gruppo griglia forno a convogliatore pieghevole – gruppo nastro trasportatore e griglia che trasportano il prodotto al forno. Questa griglia si piega in piccole parti per facilitarne la rimozione. Il convogliatore può essere rimosso in un prezzo unico senza dover togliere il nastro.

Tendinastro – mantengono in tensione il nastro trasportatore.

Scatola di giunzione elettrica – contiene i componenti elettrici, il cablaggio, le ventole di raffreddamento, il motore di trasmissione, la catena di trasmissione ed il gruppo ventilatore/bruciatore di combustione (solo per forni a gas) o gli elementi elettrici (solo per forni elettrici).

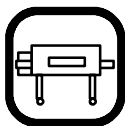
Motore di trasmissione – fornisce la potenza per lo spostamento del nastro trasportatore. La velocità del nastro viene impostata dall'operatore e dal sistema di controllo. La direzione di marcia del nastro (da sinistra a destra o da destra a sinistra) è impostata in fabbrica e può essere modificata senza difficoltà.

Catena di trasmissione – collega il rocchetto del motore di trasmissione al rocchetto dell'albero di trasmissione del convogliatore.

Camera di cottura – i prodotti vengono trasportati sul nastro attraverso la camera di cottura.

Ugelli – distribuiscono l'aria riscaldata dal fondo della camera di cottura. Si trovano all'interno del forno sotto il nastro trasportatore.

Staffa reggi-ugelli – asta rimovibile sulla quale appoggiano le estremità anteriori degli ugelli. Si trova esattamente all'interno dello sportello anteriore del forno sotto gli ugelli.



Introduzione

Descrizione e componenti del forno

Piastra di distribuzione aria – distribuisce l'aria riscaldata dall'alto della camera di cottura.

Angolari di supporto convogliatore – forniscono il supporto per il gruppo griglia del convogliatore.

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.

Controlli operatore – servono per controllare la temperatura del forno, la velocità del nastro ed altre funzioni.

Pulsante di reset comando accensione (solo per forni a gas) – resetta il comando di accensione/bruciatore del gas dopo uno spegnimento. Si trova sul pannello inferiore della scatola di comando.

Pulsante di arresto di emergenza – DA USARE SOLO IN CASO DI EMERGENZA (può causare danni)! Premere il pulsante rosso che si trova accanto al controllo operatore per spegnere il forno e fermare il convogliatore.

Sportello di accesso anteriore – si apre per permettere l'accesso alla camera di cottura e facilitare la pulizia.

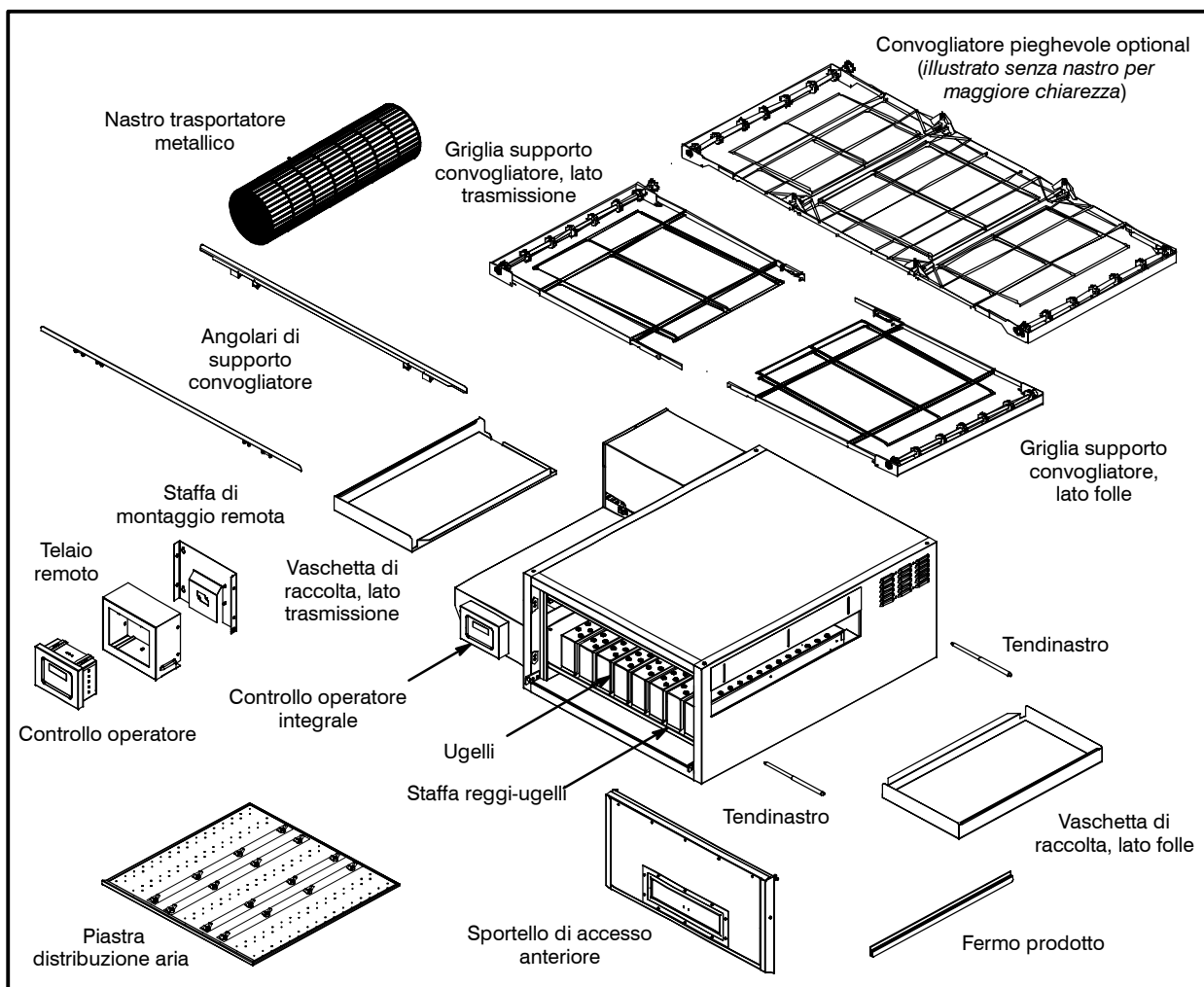
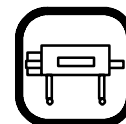


Figura 2



Specifiche del forno

SPECIFICHE	SG3240G/AA	SG3240E/AA
Larghezza nastro	81 cm	
Lunghezza zona cottura	102 cm	
Area cottura	0.83 m ²	
Gioco prodotto	10.2 cm max	
Dimensioni (unità singola)	196 cm x 135 cm* x 61 cm <i>* aggiungere 35 cm alla profondità per incastellatura tripla con rotelle</i>	
Gioco parete minimo	0 cm da parete posteriore a parete anteriore	
Temperatura operativa max.	315°C (600°F)	
Tempo di cottura	1 minuto (min.) 30 minuti (max.)	
Calore immesso max.	32,2 kW/ora (110,000 BTU/ora)	27.0 kW/ora
Alimentazione	230VAC, 1Ö, 50 Hz, 5 amp, 2 fili più terra (L1, N, GND)	230/400VAC, 3Ö WYE, 50Hz, 41.5 amp, 4 fili più terra (L1, L2, L3, N, GND)
Alimentazione gas	Vedi tabella a pag. 22.	Nessuna
Collegamento a alimentazione gas	3/4" NPT	Nessuna



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.

Componenti standard	
Descrizione pezzo	Q.tà
Corpo principale forno	1
Ugello (spedito installato)	8
Piastra aria (spedita installata)	1
Angolare supporto convogliatore	2
Griglia supporto convogliatore lato trasmissione	1*
Griglia supporto convogliatore lato folle	1*
Nastro trasportatore metallico a rulli	1*
Pezzo extra di nastro trasportatore metallico a rulli	1
Pacchetto contenente: maschette principali interne ed esterne per nastro trasportatore	1*
Tendinastro	2*
Vaschette di raccolta	2
Fermo prodotto	1
Supporti forno (gambe, rotelle)	4
Gancio piastra aria	1**
Pacchetto contenente: 12 bulloni a testa esagonale da 3/8 e 16, rondelle e rosette per gambe	1
Manuale d'uso	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 Figura 2 di pagina 184, per accertarsi che siano stati ricevuti tutti i pezzi.

NOTA: * spedito montato per convogliatore pieghevole optional

NOTA: * spedito solo con forni base di incastellatura o a sezione singola

Optional	
Descrizione pezzo	Q.tà
Gruppo convogliatore pieghevole optional	1
Kit incastellatura	1***
Pacchetto contenente: 4 perni di allineamento	1***
Rotelle intelaiatura tripla	1****
Telecomando operatore remoto optional con cavo da 50' collegato	1
Telecomando operatore remoto optional per cavo da 10'	1
Cavo remoto da 10' optional	1
Pacchetto contenente: morsetti e hardware per cavo controllo operatore remoto optional	1
Gruppo cappa ventilazione optional o kit camino	1

NOTA: *** uno richiesto per unità a doppia incastellatura due richiesti per unità a tripla incastellatura

NOTA: **** solo unità a tripla incastellatura

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.

Tutte le unità

- Lati corpo forno – 0 cm
- Retro corpo forno – 0 cm

Lasciare liberi gli spazi seguenti per facilitare le operazioni di manutenzione.

Tutte le unità

- Lati corpo forno – 96.5 cm
- Retro corpo forno – 71 cm

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.

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 (M ³ /min)		
800-1000 (23-28)	1200-1800 (34-52)	1800-2500 (52-71)
Requisiti alimentazione – CFM (M ³ /min)		
640-800 (18-23)	960-1440 (27-41)	1440-2000 (41-56)

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.

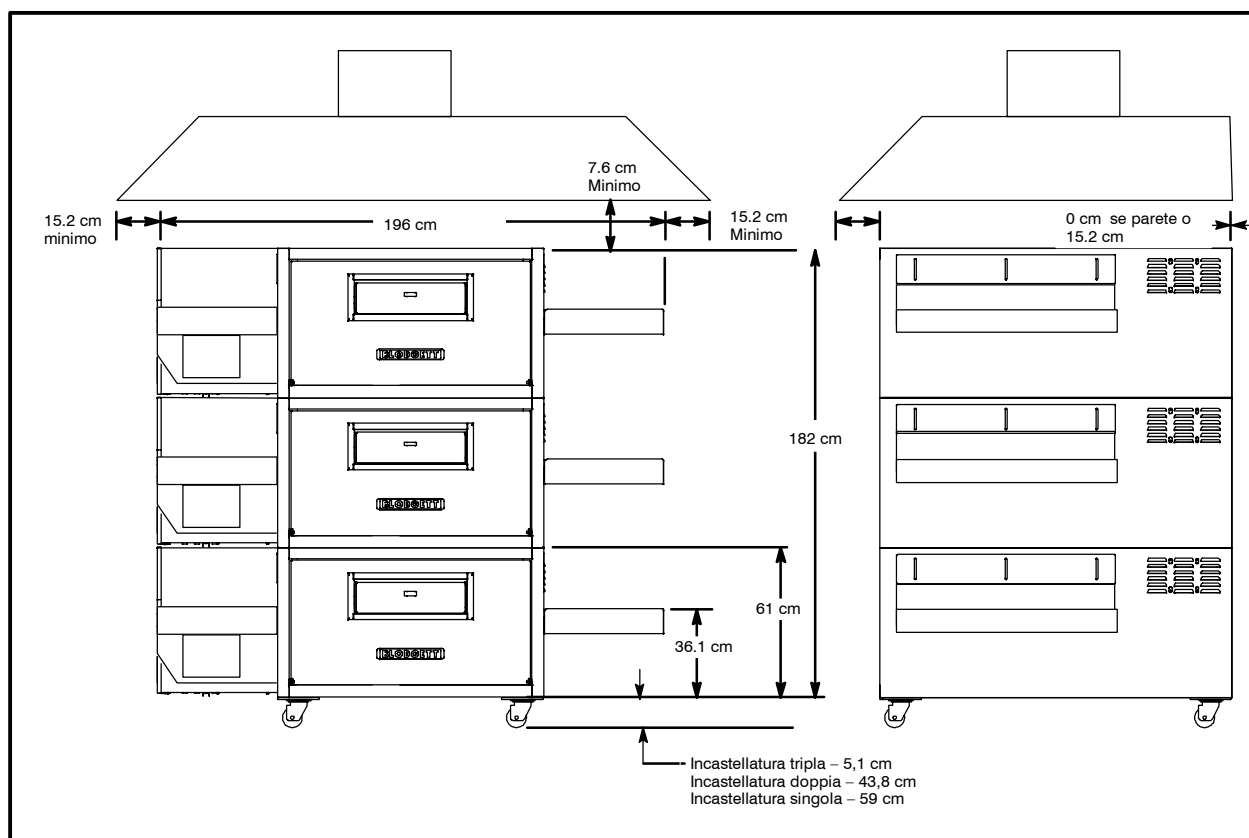


Figura 3



SUPPORTI DEL FORNO

Unità ad incastellatura singola e doppia

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.

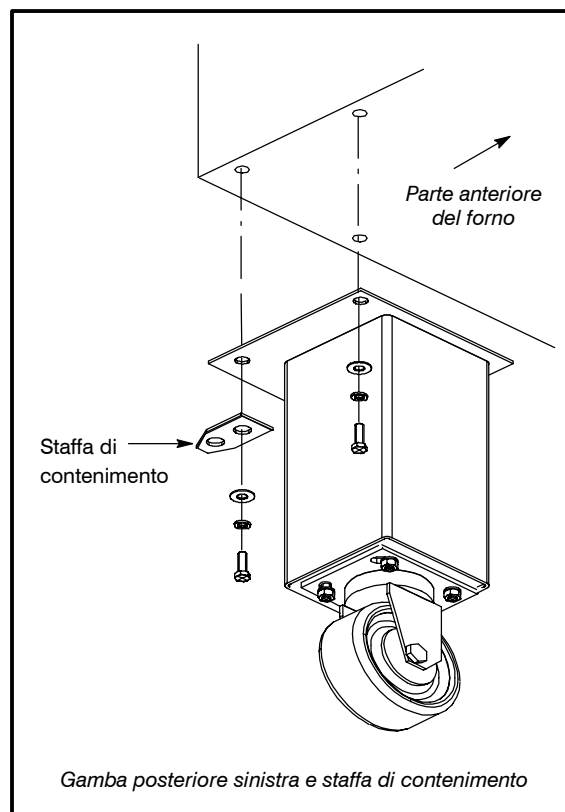


Figura 4



Installazione

Gruppo forno

Unità ad incastellatura tripla

1. Montare i gruppi delle rotelle al forno con le viti da 3/8 16 x 0,125, le rondelle e le rosette. Per un corretto orientamento delle rotelle fare riferimento alla Figura 5.

Nei modelli a gas collegare la staffa di contenimento alla rotella posteriore sinistra come illustrato in Figura 5.

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.

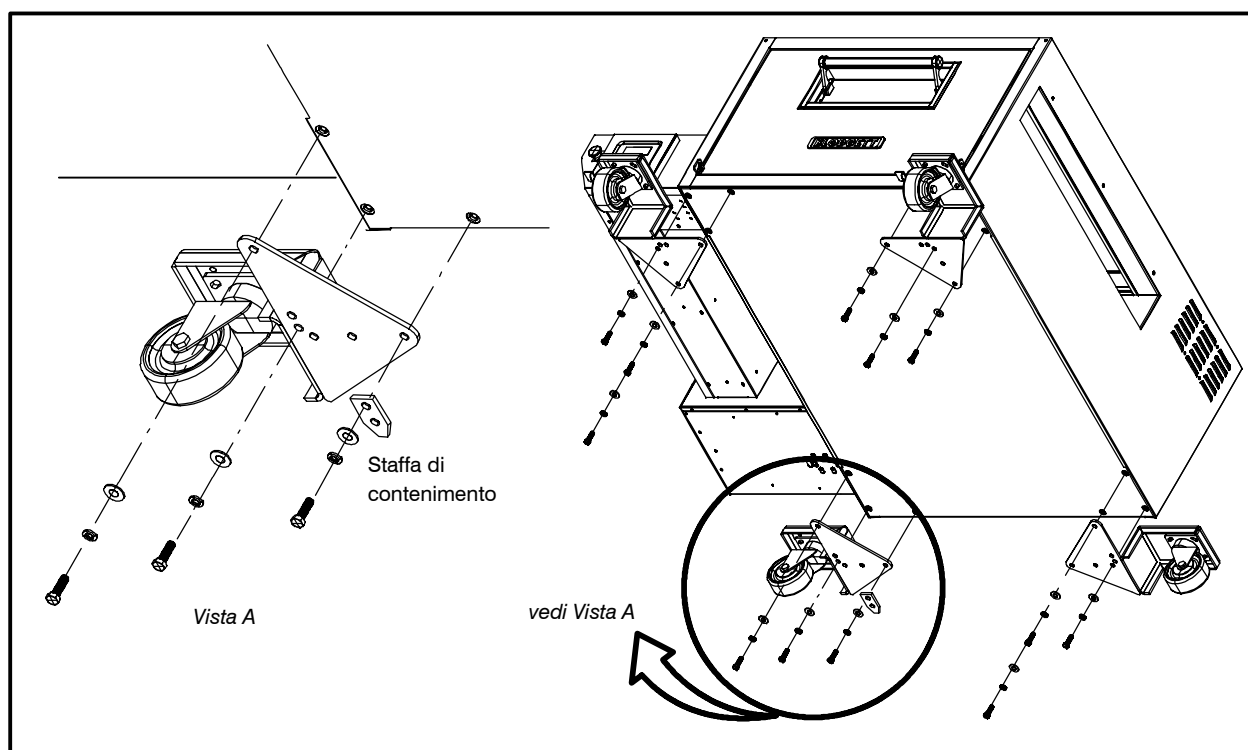


Figura 5



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 d'allineamento nei fori di montaggio appositamente previsti sulla cornice esterna sul fondo del forno.
5. Montare i tre pezzi per l'impilatura sulla parte superiore della parte bassa (o centrale) del forno. Allineare i fori con i fori per i perni di allineamento.
6. 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.
7. Posizionare la piastra per la sovrapposizione sopra la scatola di giunzione elettrica sull'ultima unità in basso.

NOTA: Lo spigolo posteriore della piastra deve essere allineato con il retro della scatola di giunzione elettrica.

8. Allentare le tre viti che si trovano sulla parte superiore del pannello laterale della scatola di giunzione elettrica sul forno inferiore.
9. Far scorrere le scanalature sul fondo del rifilo per la sovrapposizione sopra le viti allentate. Serrare le viti.
10. Unire rifilo e lato piastra di sovrapposizione con le apposite viti.
11. Unire le staffe dello scudo termico al fondo del tunnel di controllo con viti, rondelle e rosette.

NOTA: fermi delle staffe devono essere lontani dal controllo.

12. Far scorrere lo scudo termico nelle staffe.

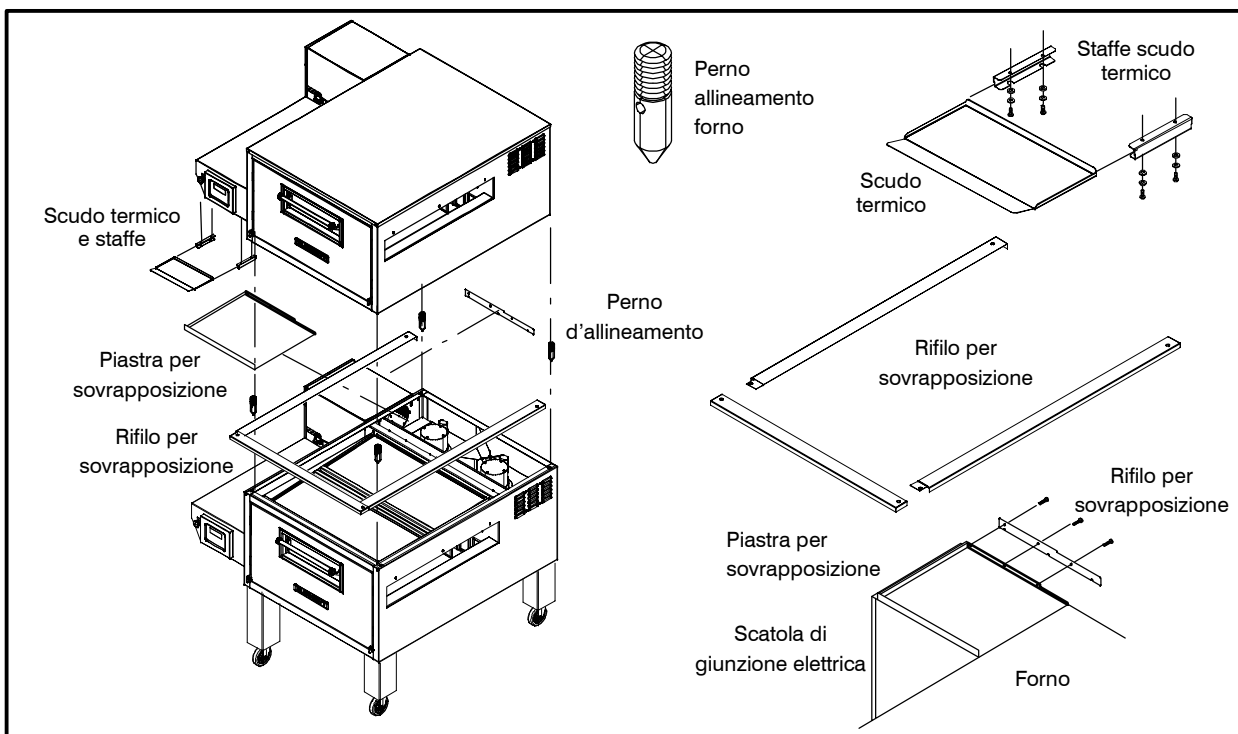


Figura 6



Installazione

Gruppo forno

ANGOLARI DI SUPPORTO CONVOGLIATORE

1. Far scorrere gli angolari di supporto del convogliatore all'interno del forno.
2. Ruotare l'angolare in modo che le scanalature delle staffe ingranino sui perni del forno.

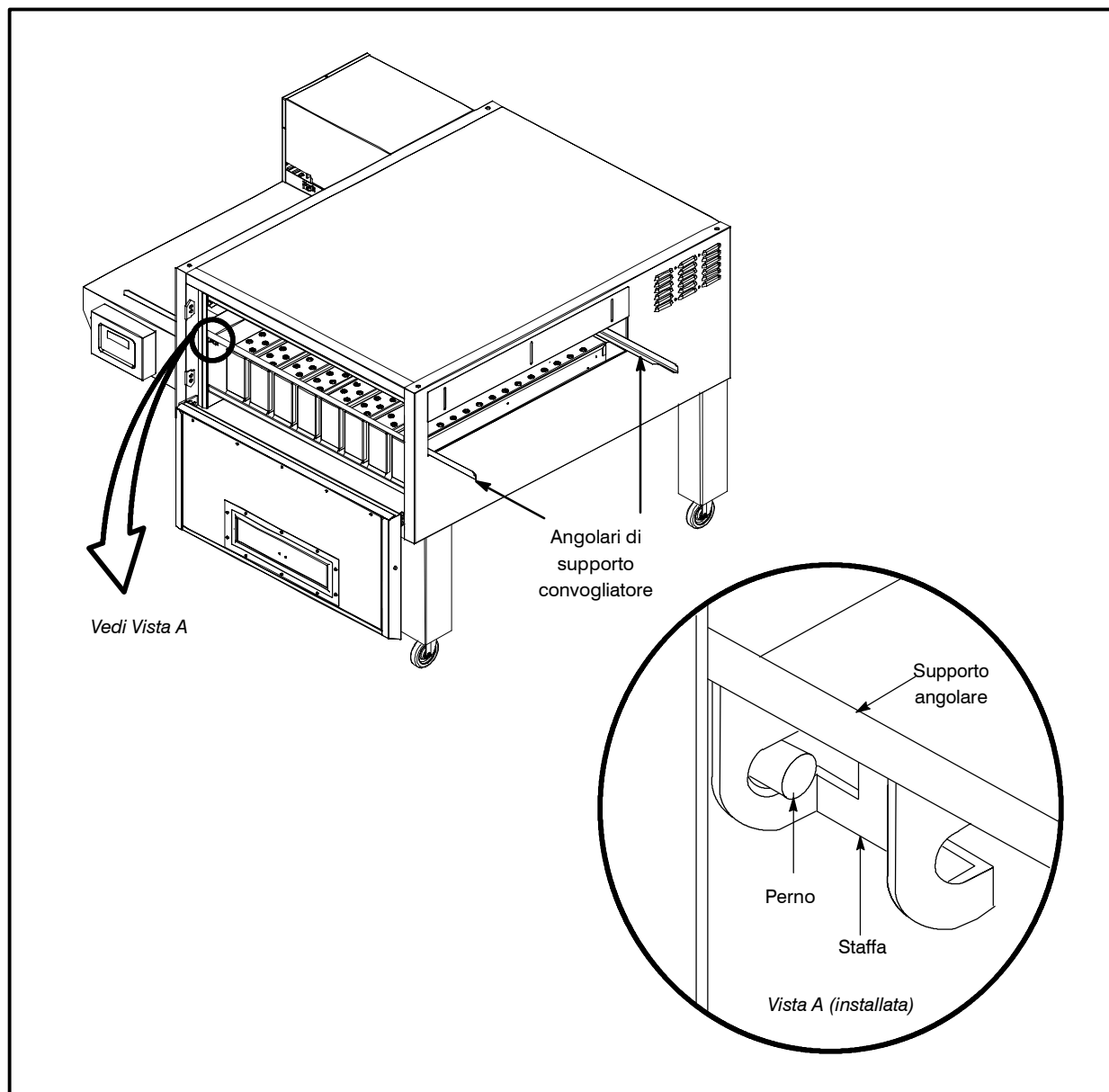


Figura 7



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 195.

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 8.

NOTA: Il pannello di interfaccia si trova sul cassetto sul fondo della scatola di giunzione elettrica.

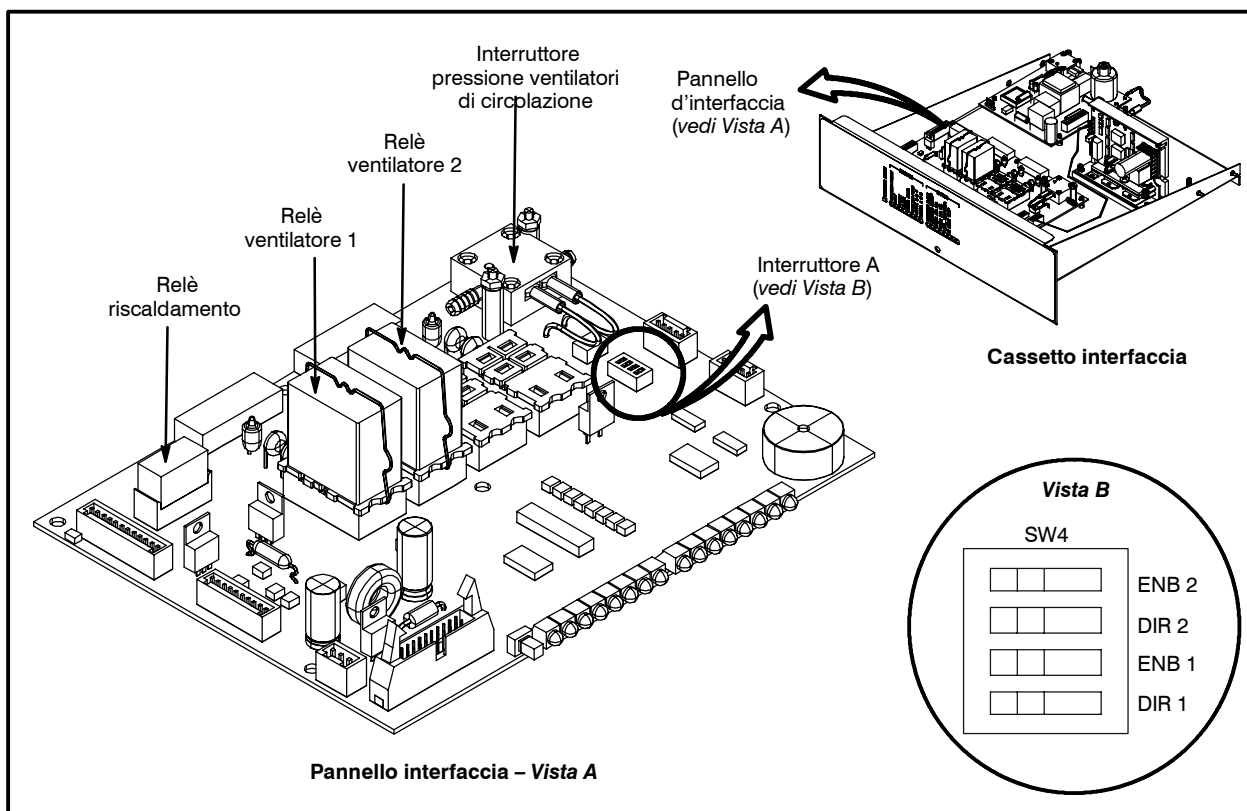


Figura 8



Installazione

Gruppo forno

GRUPPO CONVOGLIATORE STANDARD

Griglie di supporto convogliatore

1. Far scorrere la griglia di supporto del convogliatore, lato trasmissione, sugli angolari di supporto del convogliatore.

NOTA: Il rocchetto della griglia del convogliatore dopo essere stato spinto nel forno deve trovarsi all'interno della scatola di giunzione elettrica. Vedi Vista A.

2. Installare la catena di trasmissione intorno al rocchetto del motore di trasmissione ed il rocchetto sulla griglia di supporto del convogliatore. Spingere la griglia in avanti per tendere la catena.
3. Assicurare il convogliatore con il perno apposito. Installare il perno dall'interno della

scatola di giunzione elettrica, facendolo passare attraverso la staffa del convogliatore ed inserirlo nella griglia di supporto. Vedi Vista A.

4. Far scorrere la griglia di supporto del convogliatore, lato folle, sugli angolari di supporto fino a portarla a contatto con l'altra griglia di supporto, 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.

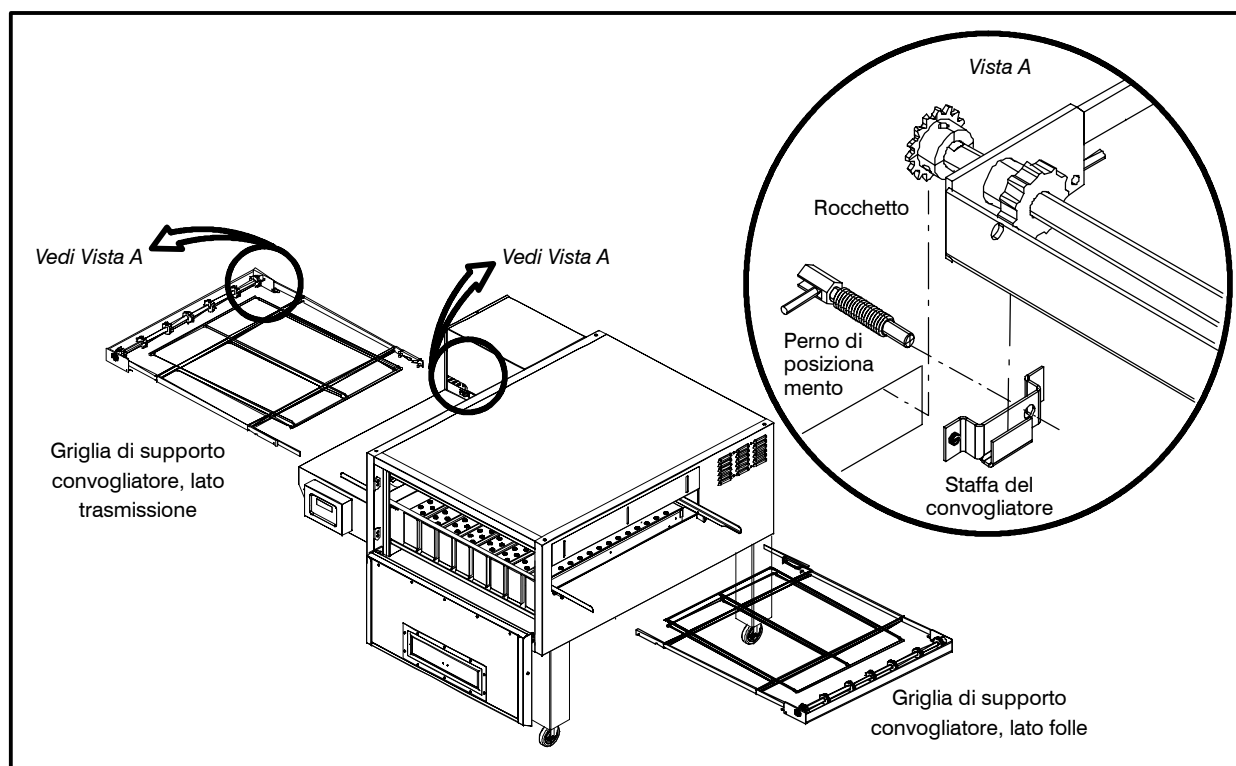


Figura 9



Nastro trasportatore

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.

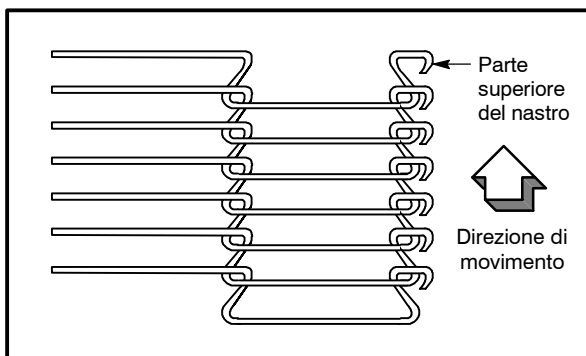


Figura 10

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 11.

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.

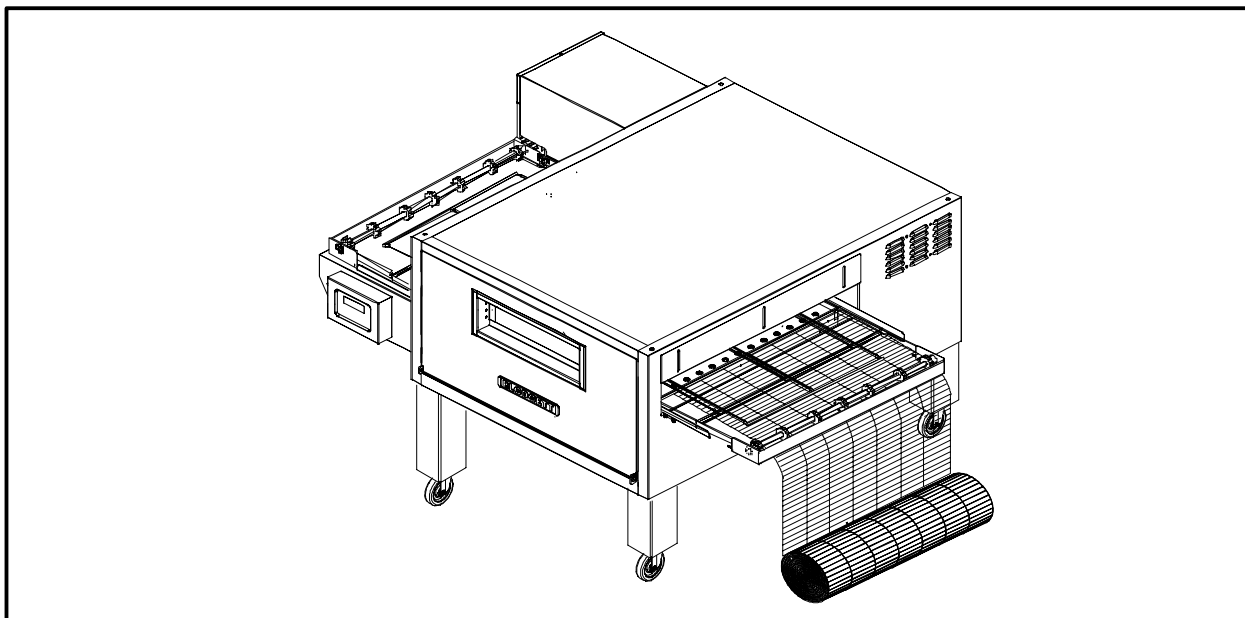


Figura 11



Installazione

Gruppo forno

6. Installare i giunti interni previsti appositamente per collegare le due estremità del nastro trasportatore. Vedi Figura 12.

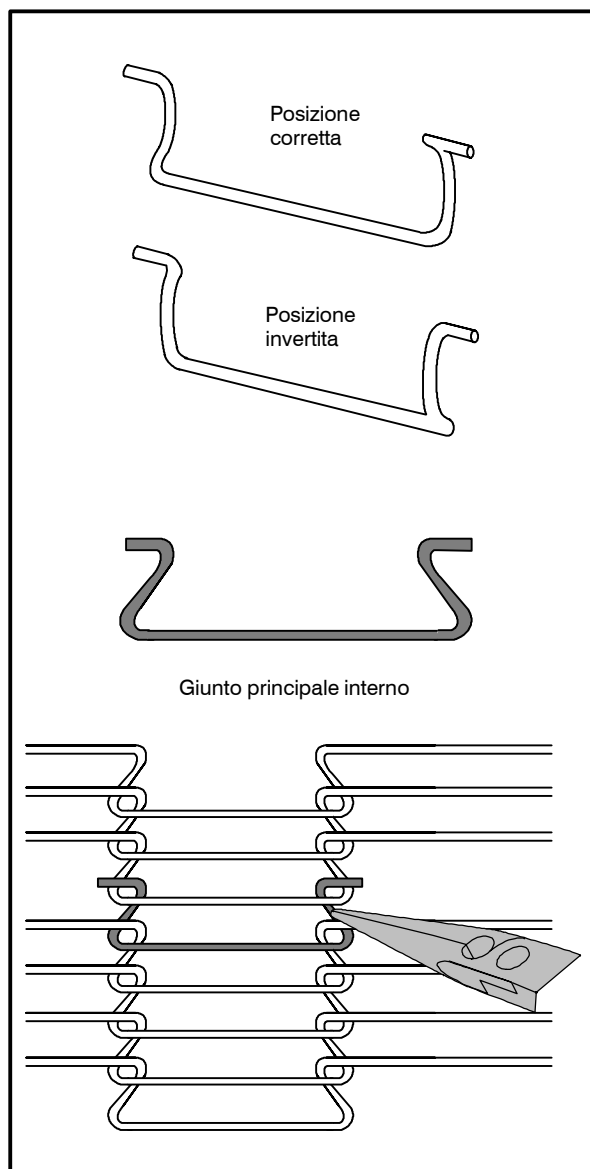


Figura 12

7. Installare i giunti principali esterni per terminare il collegamento delle due estremità del nastro trasportatore. Vedi Figura 13.

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.

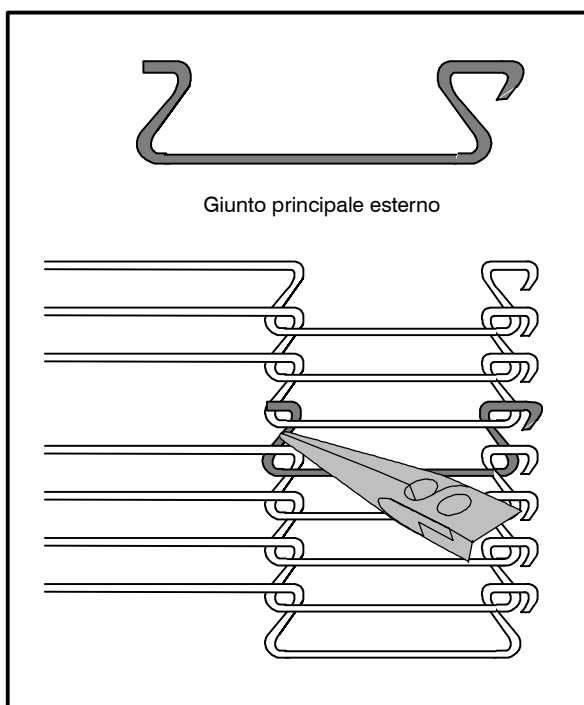


Figura 13



CONVOGLIATORE PIEGHEVOLE OPTIONAL

Il gruppo convogliatore pieghevole deve essere installato dal lato scatola di giunzione del forno.

1. Aprire il lato destro del convogliatore.
2. Spingere il convogliatore sui suoi angolari di supporto.
3. Aprire il lato sinistro del convogliatore e continuare a spingerlo sugli angolari.

NOTA: Spingere fino a che il rocchetto del convogliatore pieghevole arriva dentro la scatola di giunzione elettrica. Vedi Vista A.

4. Installare la catena di trasmissione intorno al rocchetto del motore ed al rocchetto del

convogliatore pieghevole. Spingere il convogliatore pieghevole fino a tendere completamente la catena.

5. Assicurare il convogliatore pieghevole con l'apposito perno. Installare il perno dall'interno della scatola di giunzione elettrica, facendolo passare attraverso la staffa del convogliatore ed inserendolo nel convogliatore pieghevole. Vedi Vista A.

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.

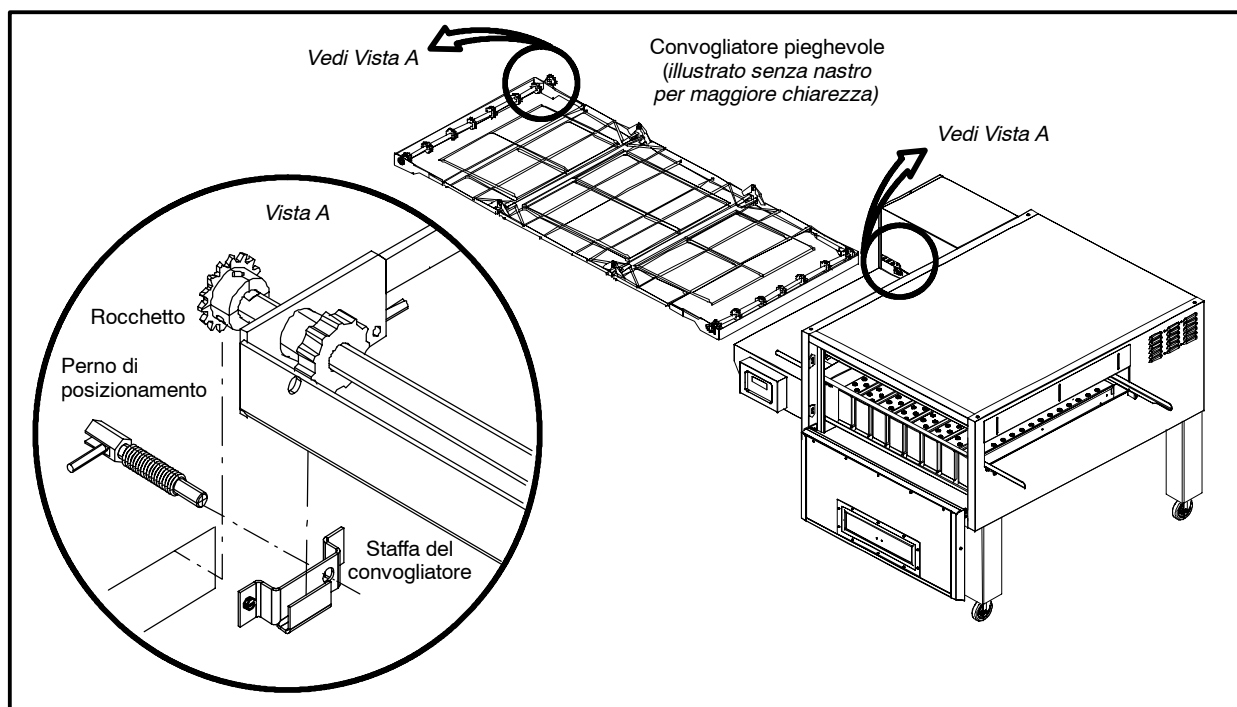


Figura 14



Installazione

Gruppo forno

TENDINASTRO

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 regolare la lunghezza. Comprimerla 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.

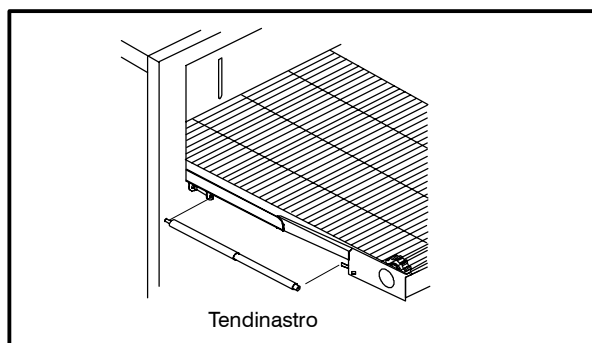


Figura 15

VASCETTE 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.

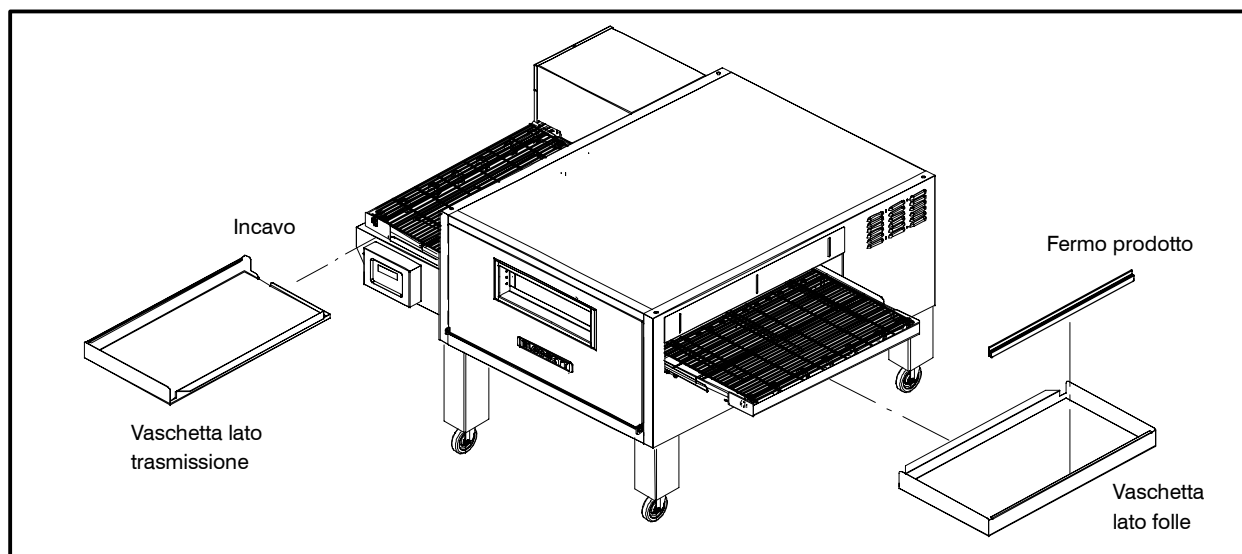


Figura 16



CONTROLLO COMPUTER REMOTO OPTIONAL

1. Togliere tutte le viti e smontare il controllo operatore ed il gruppo staffa di montaggio dal telaio.
2. Un'estremità del cavo remoto è già collegata al forno al momento della spedizione. Spingere l'altra estremità del cavo attraverso il foro d'accesso nel lato inferiore destro del gruppo staffa di montaggio fino a far scattare l'aggancio in posizione sul lato della staffa.
3. Infilare l'estremità del cavo attraverso un controdado. Serrare il controdado all'aggancio.
4. Collegare il connettore del cavo al circuito stampato.
5. Con la staffa di montaggio usata come maschera, marcare la posizione per i perni di montaggio da utilizzare per l'installazione a parete.
6. Attaccare la staffa di montaggio alla parete con gli appositi perni.
7. 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.
8. Assicurare il telaio alla staffa di montaggio con le viti precedentemente tolte (passo 1.)
9. Inserire il controllo operatore nel telaio. Assicurare il controllo con le viti precedentemente tolte (passo 1.)

NOTA: Si possono usare perni fino a 1/4" di diametro. Il tipo di perno dipende dal tipo di costruzione della parete.

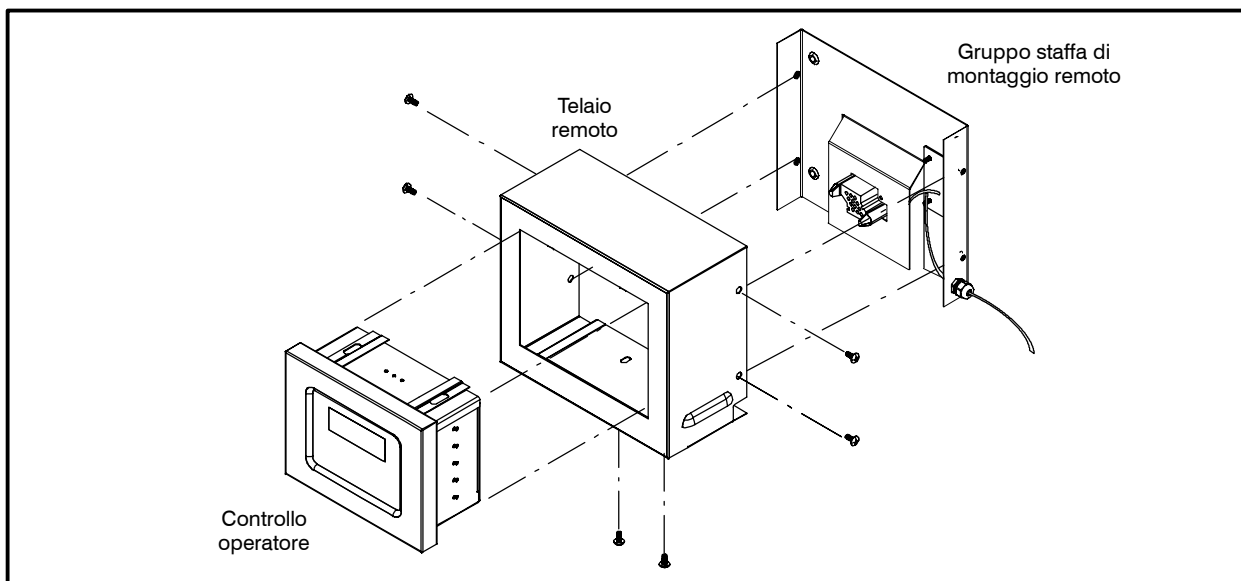


Figura 17



Installazione

Gruppo forno

CAMINO/CAPPA D'AERAZIONE OPTIONAL

1. Fissare un gancio del camino ai fori che si trovano sulla parte alta delle feritoie d'aerazione dell'estremità folle di ciascun forno.

NOTA: I ganci del camino hanno tre gruppi di fori. Per forni singoli utilizzare i fori più in alto. Per forni a doppia incastellatura, usare i fori intermedi. Per i forni a tripla incastellatura usare i fori più in basso.

2. **Solo per forni singoli** – Fissare il gancio della cappa ai fori sul fondo delle feritoie d'aerazione, estremità folle del forno.

NOTA: Non serve per unità sovrapposte.

3. Spingere la cappa (camino) d'aerazione in basso sui ganci. L'estremità chiusa deve essere di sotto.

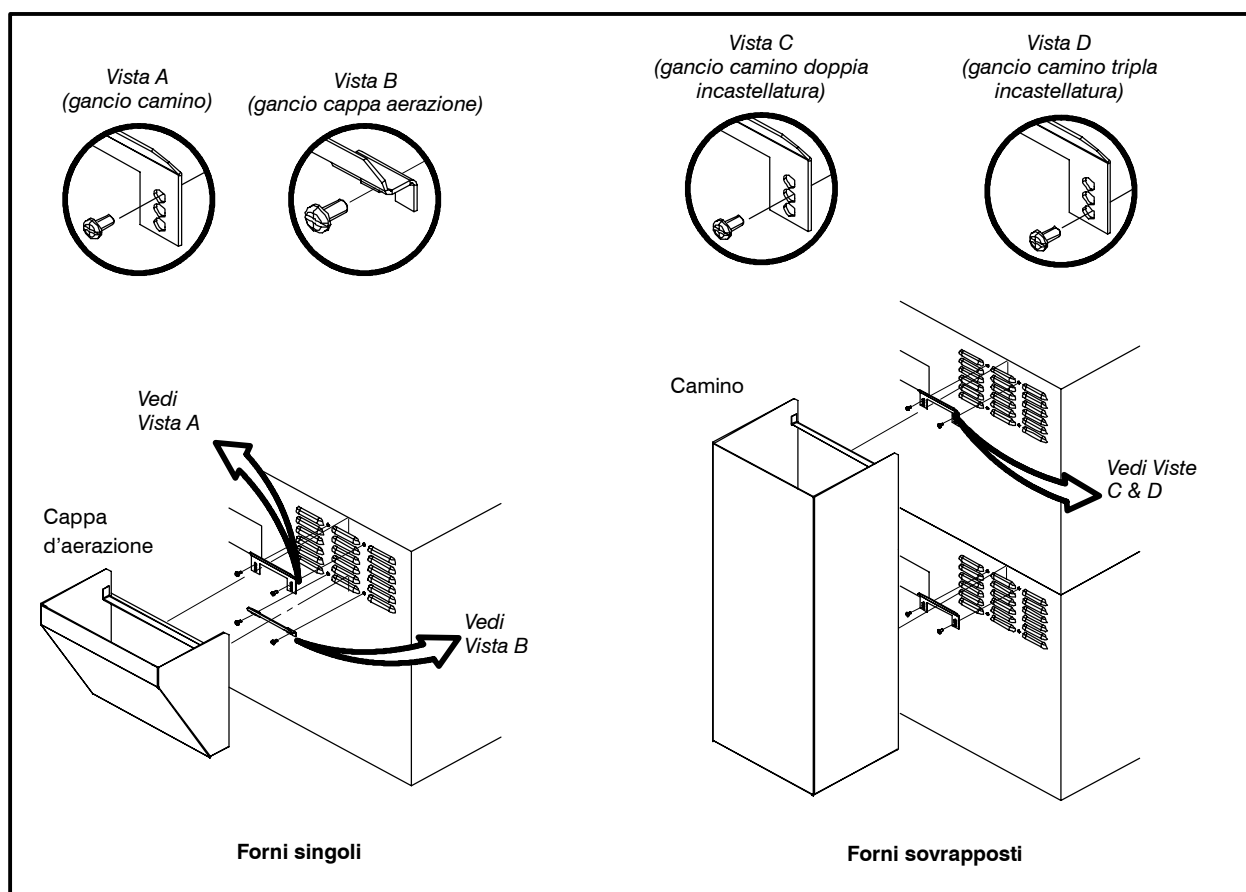


Figura 18

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

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 189.
- Il fermo deve essere sufficientemente corto per impedire che si creino tensioni sul connettore. Per la regolazione della lunghezza si rimanda alla Figura 19, 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.

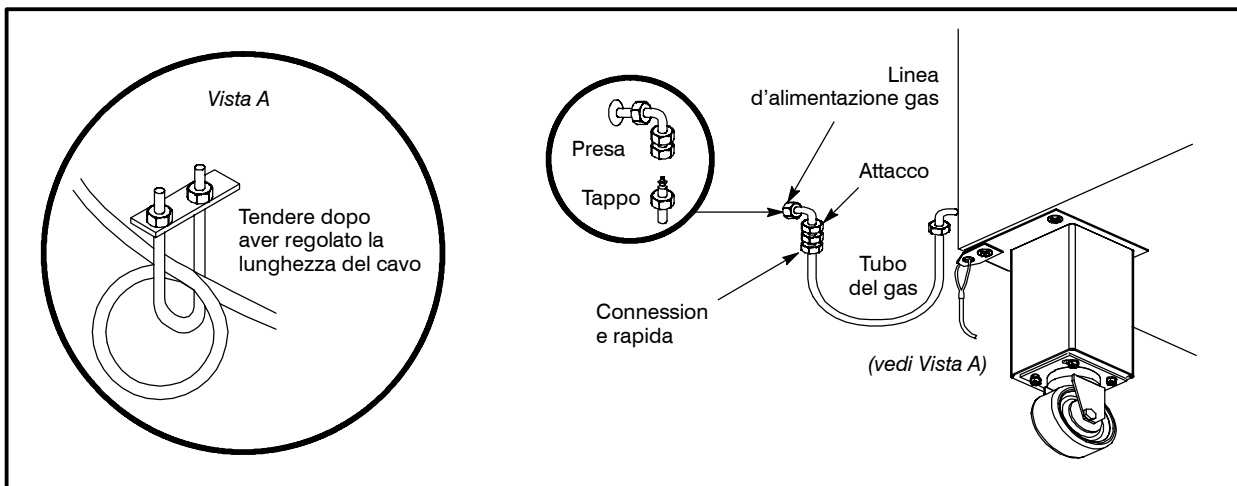


Figura 19

Collegamento al gas

Collegare il forno alla linea del gas idoneo seguendo gli standard d'installazione locali e nazionali.

I forni SG3240G sono tarati a 32,2 kW/ora (110.000 BTU/ora). 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 ½ 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 ½ 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 e in entrata mbars	Pressione bruciatore mbars	Diametro iniettore mm	Apertura aria mm	Iniettore pilota mm	Fornitura standard Valore kW (Hs)
G25	25	13,5	4,8	10	2 x 0,63	32,2 metano
G20	20	8,7	4,8	10	2 x 0,63	32,2 metano
G20/G25	20/25	regolatore pressione avvitato	4,8	10	2 x 0,63	32,2 metano
G30	30/50	20	2,8	10	2 x 0,30	32,2 butano
G31	30/37/50	25	2,8	10	2 x 0,30	32,2 propano

NOTA: * Usare con il pre-iniettore da 4,6 mm.



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.

A questo manuale sono allegati gli schemi di cablaggio; si trovano all'interno della scatola di giunzione elettrica e sul retro del forno.

SG3240G

Lo SG3240G richiede tre fili – L1, neutro e terra – da 5 amp, 60 Hz, 1Ø, 230VAC.

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.



! AVVERTENZA!!

Un cablaggio a fase singola non corretto con un'alimentazione che non sia di 208 240 VAC può causare gravi danni ai componenti elettrici e provocare incendi all'interno della scatola di giunzione elettrica.

SG3240E

Lo SG3240E richiede cinque fili – L1, L2, L3, neutro e terra – da 41,5 amp, 50 Hz, 3Ø WYE, 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.

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 VENGO 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 SG3240G)

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. INTERRUETTORE 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.

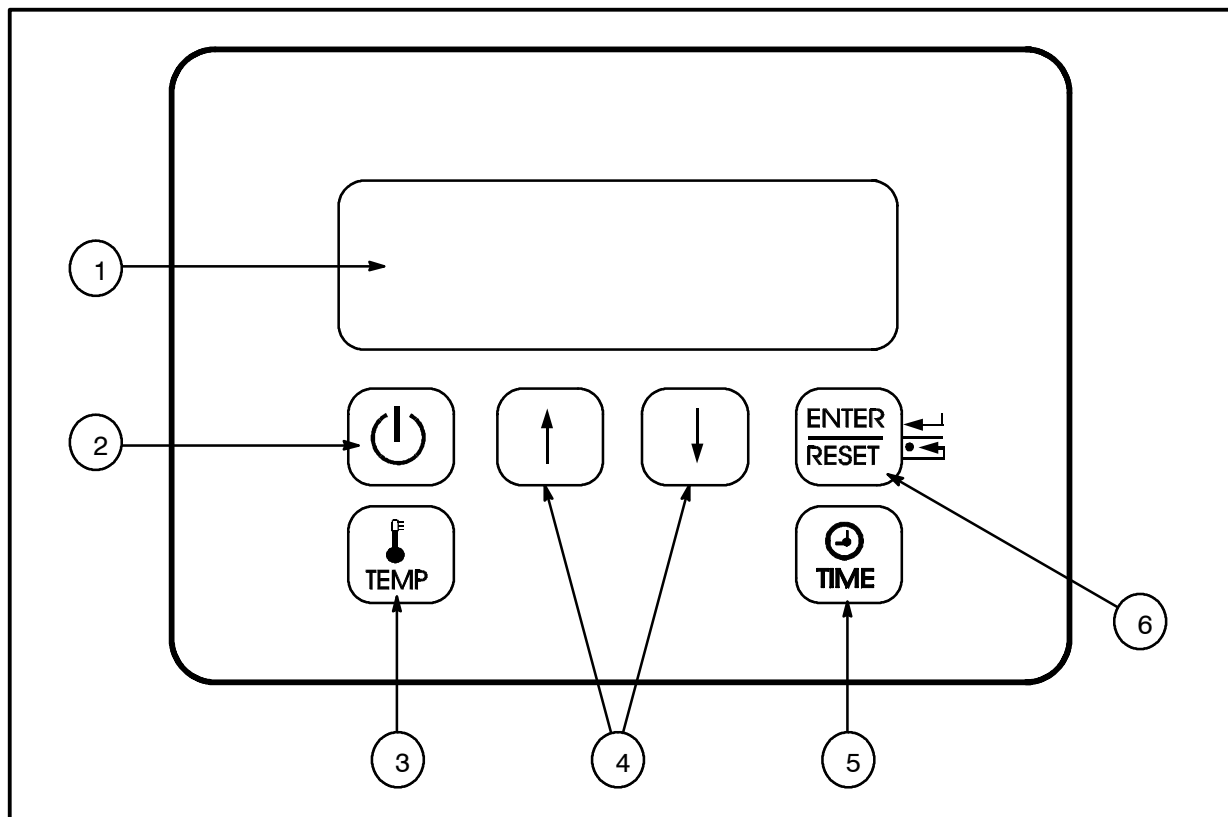


Figura 20



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.

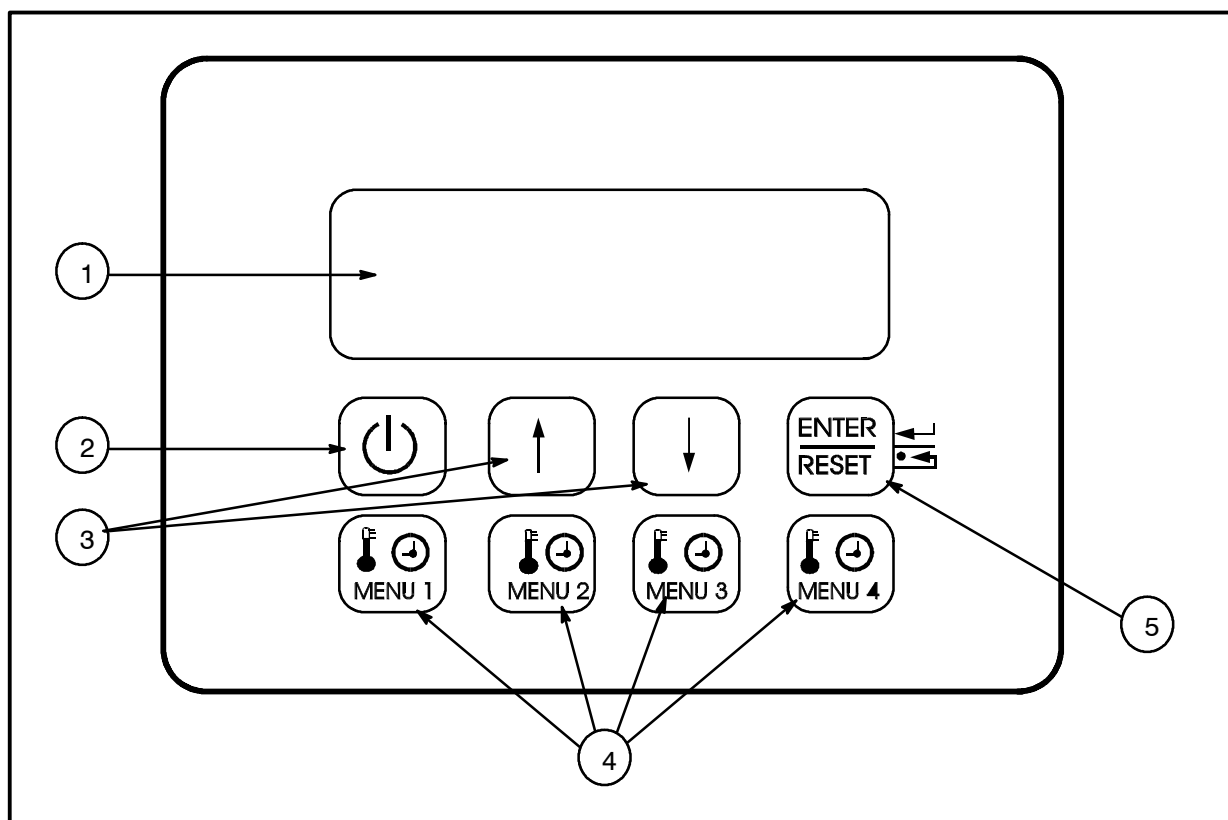


Figura 21



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.

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 22.

1. Accertarsi che il forno sia spento e completamente raffreddato.
2. Aprire lo sportello di accesso anteriore.
3. Estrarre la piastra di distribuzione aria dal forno tirandola con l'apposito gancio compreso nella fornitura.
4. Togliere i dadi ad aletta, le viti e le rosette che trattengono le mascherine.
5. Regolare le mascherine.
6. Riposizionare i dadi ad aletta, le viti e le rosette e bloccare le mascherine nelle nuove posizioni. Tracciare uno schizzo dell'aspetto finale della piastra di distribuzione dell'aria da usare per futuri riferimenti.

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

Come regolare il 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.

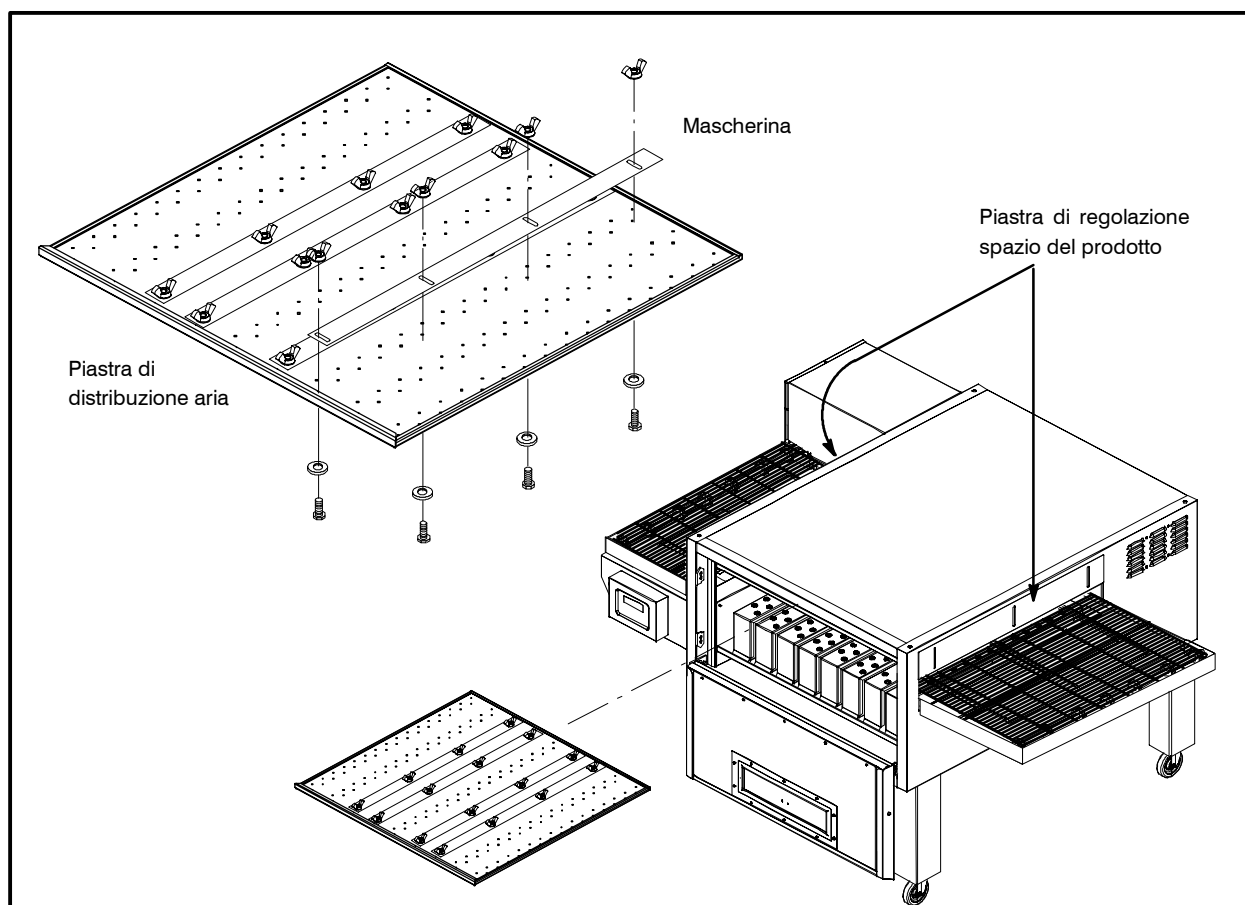


Figura 22



! 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. Svuotare e pulire le vaschette di raccolta.
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
 - dai fori sul fondo dell'unità, al di sotto del pulsante per l'arresto di emergenza.

OGNI TRE MESI:

1. Spazzolare quindi le due estremità delle feritoie d'aerazione del forno con un panno umido pulito.

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 198.
3. Aprire ed abbassare o togliere lo sportello di accesso frontale.
4. Estrarre la piastra di distribuzione dell'aria dalla camera interna del forno utilizzando l'apposito gancio fornito insieme al forno.
5. Estrarre tutti gli ugelli dalla camera interna del forno.
6. Rimuovere la barra reggi-ugelli.

7. Pulire il gruppo convogliatore come segue:

NOTA: Il convogliatore e la camera di cottura possono essere puliti con convogliatore installato. Tuttavia, si consiglia di rimuovere anche il convogliatore per eseguire una pulizia più accurata.

8. Rimuovere il perno di posizionamento del convogliatore che assicura il gruppo convogliatore alla sua staffa. Sul perno, sotto la catena di trasmissione e dietro lo sportello di accesso della scatola di giunzione elettrica si trova un anello spingitore.
9. Spingere il gruppo convogliatore sulla catena di trasmissione allentata. Rimuovere la catena di trasmissione dal rocchetto del convogliatore. Se non si riesce a spingere il gruppo, allentare i montanti del motore.

10. Gruppi convogliatore standard:

Il convogliatore standard può essere rimosso e pulito tutto in un pezzo con nastro montato. Estrarre il gruppo convogliatore facendolo scorrere fuori dal lato trasmissione del forno. Se lo spazio è limitato, il convogliatore può essere smontato e rimosso come spiegato in seguito:

- Con le pinze ad ago rimuovere i giunti del nastro trasportatore. Vedi pagina 196.
- Far scorrere il nastro estraendolo da una estremità. Accertarsi di far scorrere il nastro come illustrato in Figura 23, altrimenti il nastro si ribalterà infilandolo.
- Far scorrere la griglia di supporto destra del convogliatore per estrarla dal forno.
- Far scorrere dal lato trasmissione la griglia di supporto sinistra del convogliatore per estrarla dal forno.

Gruppi convogliatore pieghevole:

- Far scorrere il gruppo convogliatore pieghevole dal lato trasmissione del forno ed estrarlo. Piegare le sezioni verso l'alto non appena fuoriescono dalla camera di cottura.

11. Rimuovere gli angolari di supporto del convogliatore. Girarli per estrarli dai perni di montaggio. Vedi pagina 192.



Manutenzione

Pulizia

12. Pulire i componenti del forno come spiegato di seguito:

- Pulire il convogliatore, le vaschette di raccolta, gli ugelli, la barra reggi-ugelli, gli angolari di supporto del convogliatore e la piastra di distribuzione aria con una miscela detergente/acqua calda. Sciacquare con acqua pulita. Se la pulizia risulta difficile, utilizzare uno sgrassante più potente oppure un detergente per forni adatto all'alluminio.
- Pulire l'interno del forno con un detergente multiuso oppure un detergente per forni adatto all'alluminio.

13. Riasssemblare il forno. Accertarsi che gli ugelli siano installati nell'ordine giusto. Vedi Figura 23.

NOTA: Sull'estremità anteriore chiusa degli ugelli è riportato il numero del pezzo.

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 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.

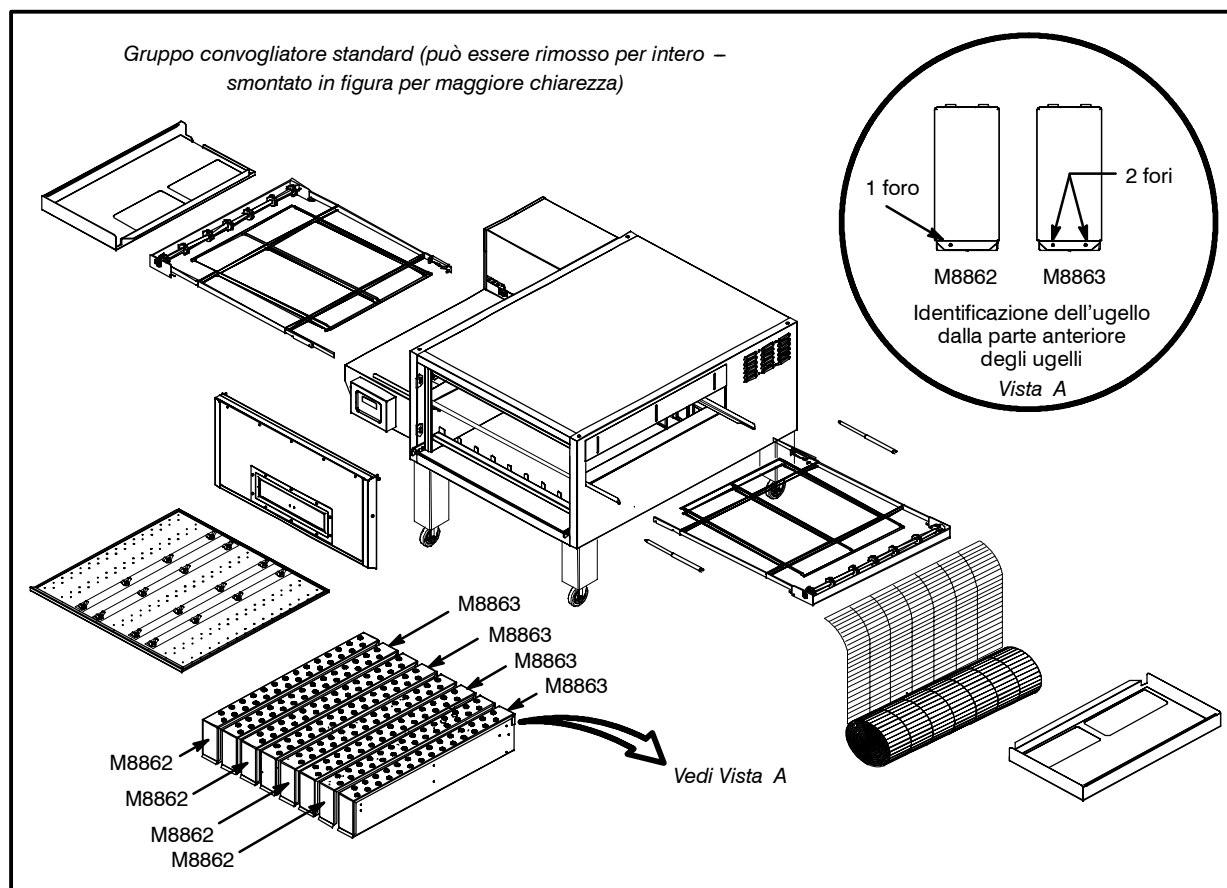


Figura 23

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.	
• L'uscita di corrente non è attivata (installazioni nuove) • Il forno non è collegato alla corrente. • Il pulsante di arresto di emergenza è premuto. • Fusibile(i) bruciato(i). • L'interruttore interno dell'alimentazione 24 VDC è scattato. • Alimentazione 24 VDC difettosa.	• 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)	
• Nastro agganciato o qualcosa all'interno del forno. • Nastro sovraccarico. • Motore di trasmissione del convogliatore difettoso. • Controllore del motore di trasmissione del convogliatore difettoso.	• SPEGNERE il forno. Sganciare e risolvere il problema. • Togliere prodotto fino a che il nastro riparte e chiamare l'assistenza. • * • *
*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.	



! AVVERTENZA !!

Scollegare sempre l'alimentazione elettrica prima di eseguire le operazioni di pulizia e di manutenzione del forno.



! RICORDARSI !!

Trascrivere sempre esattamente i messaggi d'errore che vengono visualizzati sul display del controllo operatore. Registrare tutti i messaggi di errore.



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.	
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.	- Chiudere la valvola manuale del gas. Quando il forno è freddo, scollegarlo e chiamare l'assistenza. (SG3240G). - Premere il pulsante di arresto di emergenza e chiamare l'assistenza (SG3240E).
SINTOMO: il bruciatore non brucia (SG3240G) o gli elementi non riscaldano (SG3240E).	
- 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. - Pulsante di arresto di emergenza premuto. Solo per forni SG3240G - 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).	- Premere il tasto ACCESO/SPENTO. - Impostare la temperatura desiderata. Per le istruzioni relative si rimanda alla pagina 207 della sezione Funzionamento. * - Scollegare il cavo d'alimentazione del forno e controllare i fusibili (SG3240E). 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.	
• Pressione del gas nel tubo troppo bassa (SG3240G). • Pressione del gas al forno troppo bassa (SG3240G). • Il motore/i di convezione non sta/nno girando. • Fusibile/i bruciato/i. • Pulsante di arresto di emergenza premuto. • Relè elemento riscaldante difettoso (SG3240E). • Elemento/i riscaldante/i bruciato (SG3240E). • 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.	• * • Contattare il rappresentante dell'ente gas locale. • * • Scollegare il cavo d'alimentazione del forno e controllare i fusibili (SG3240E). 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 (SG3240G).	
• La regolazione della pressione dell'aria è fuori range • La pressione del gas nel tubo è troppo bassa • La pressione dell'alimentazione del gas per il forno è errata.	• Prendere nota dei valori visualizzati al verificarsi del problema. Chiamare l'assistenza. • * • Contattare il rappresentante dell'ente gas locale.
SINTOMO: Il controllo visualizza: <i>BLOWER ZONE HOT – CHECK HOOD/LOUVERS</i>	
• 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	• 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 213.
*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.	



Manutenzione

Guida alla ricerca ed eliminazione dei guasti

CAUSA(E) POSSIBILE(I)	RIMEDIO CONSIGLIATO
SINTOMO: Il controllo visualizza: <i>BLOWER ZONE OVERTEMP – CALL SERVICE</i>	
• 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	• 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 213.
SINTOMO: Il controllo visualizza: <i>FAULT – CHECK PROBE</i>	
• La sonda allentata porta al controllo • La sonda indicata è aperta o in corto circuito	• * • Prendere nota dei valori visualizzati al verificarsi del problema. Chiamare l'assistenza.
*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.	



! AVVERTENZA !!

Scollegare sempre l'alimentazione elettrica prima di eseguire le operazioni di pulizia e di manutenzione del forno.

SG3240 Series
Forno de Correia de Transporte
Manual do Operador – Proprietário



Introdução

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 perdía 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.

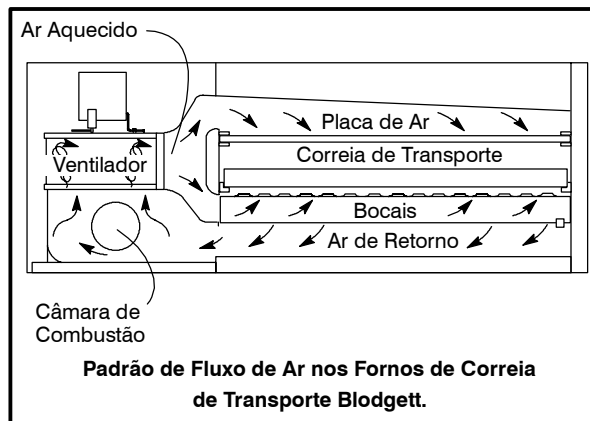


Figura 1

COMPONENTES DO FORNO

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.

Unidade da Cremalheira da Correia (lados da transmissão e intermediário) – localizada em ambos os lados da cobertura do forno. O lado da transmissão tem um veio de transmissão e uma roda dentada que entram na caixa eléctrica. Pode remover-se a correia sem se remover a corrente.

Unidade da Cremalheira da Correia Desdobrável Opcional – correia de transporte e Cremalheira que transportam o produto pelo forno. Esta Cremalheira dobra-se para facilitar a sua remoção em espaços pequenos. Pode remover-se a correia sem se remover a corrente.

Tensores da Correia de Transporte – mantêm a tensão na correia de transporte.

Caixa Eléctrica – contém componentes eléctricos, fios, ventiladores de arrefecimento, motor de transmissão e a unidade de ventilador/queimador de combustão (apenas nos

fornos a gás) ou elementos eléctricos (apenas nos fornos eléctricos).

Motor de Transmissão – fornece a energia que movimenta a correia de transporte. O sistema de controlos de operação determina a velocidade. A direcção de movimentação da correia (esquerda/direita ou direita/esquerda) é definida na fábrica e pode ser facilmente alterada.

Correia de Transmissão – liga a roda dentada do motor de transmissão à roda do veio de transmissão da correia de transporte.

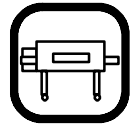
Câmara de Cozedura – os produtos passam pela câmara de cozedura sobre a correia.

Bocais – distribuem ar aquecido a partir do fundo da câmara de cozedura. Localizados dentro do forno, sob a correia de transporte.

Suporte de Apoio dos Bocais – barra removível na parte frontal dos bocais. Localizado dentro da porta frontal do forno sob os bocais.

Placa de Fluxo de Ar – distribui ar aquecido do topo da câmara de cozedura.

Cantoneiras de Apoio da Correia – apoiam a unidade da correia de transporte.



Descrição do Forno e dos seus Componentes

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.

Controlos de Operação – usado para controlar a temperatura, a velocidade da correia e outras funções.

Botão de Reposição do Controlo de Ignição (apenas em fornos a gás) – repõe o controlo de

ignição/queimador a gás após uma quebra. Localizado no painel inferior da caixa de controlo.

Botão de Paragem de Emergência – APENAS PARA USO EM CASO DE EMERGÊNCIA (pode causar danos)! Carregue no botão vermelho localizado ao lado do controlo de operador para desligar o forno e parar a correia.

Porta Frontal de Acesso – abre-se para dar acesso à câmara de cozedura permitindo uma limpeza mais fácil.

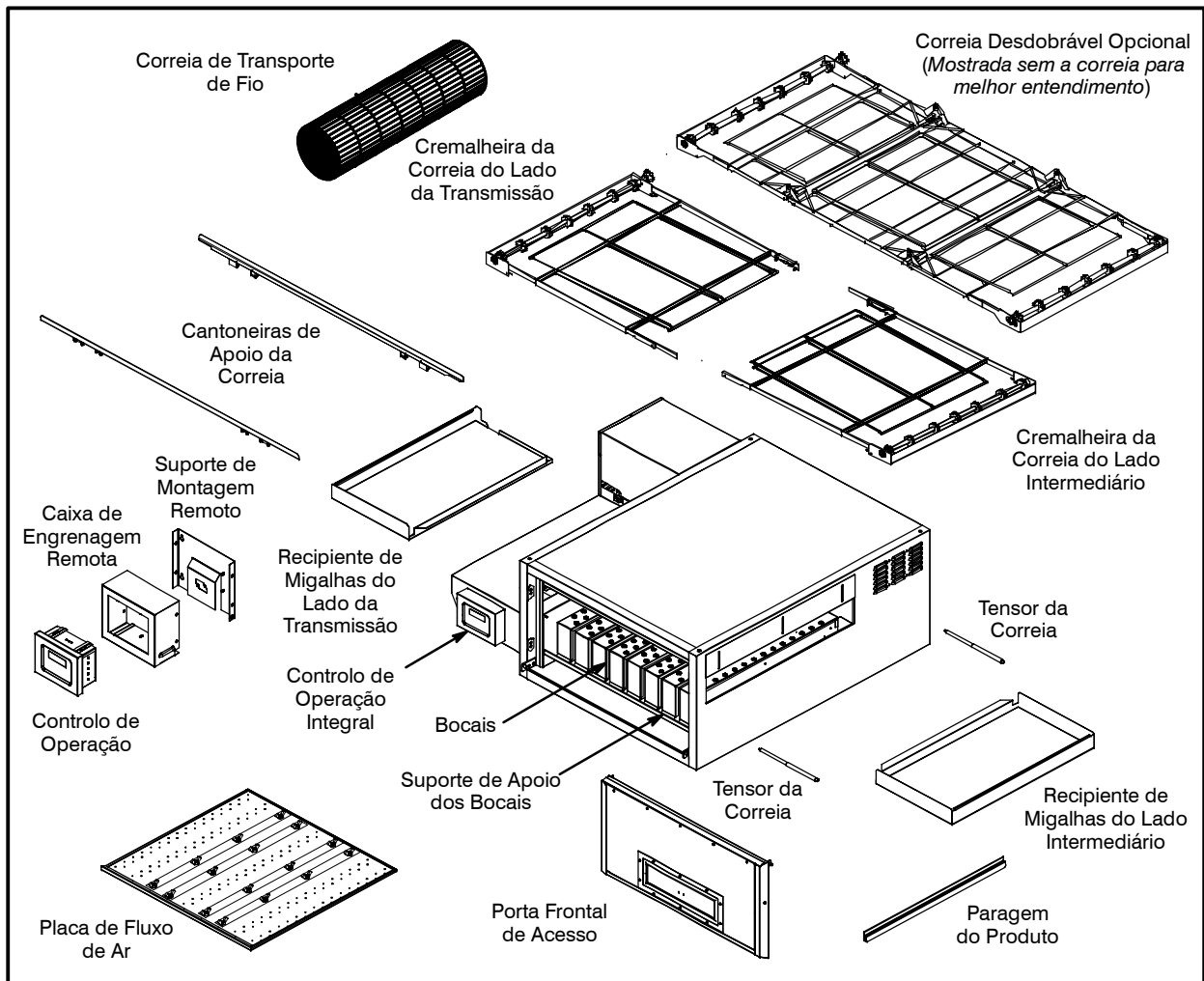
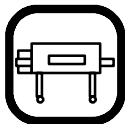


Figura 2



Introdução

Especificações do Forno

ESPECIFICAÇÕES	SG3240G/AA	SG3240E/AA
Largura da Correia	81 cm (32")	
Comprimento da Zona de Cozedura	102 cm (40")	
Área de Cozedura	0.83 m ² (8.89 Sq. Ft.)	
Espaço para Produto	10.2 cm (4") no máximo	
Dimensões (unidade única)	196 cm x 135 cm* x 61 cm (77" x 53"* x 24") <i>*mais 35 cm de profundidade nos caster cradles de três andares</i>	
Distância Mínima da Parede	0 cm (0") do fundo e lado	
Temperatura Máxima de Operação	315°C (600°F)	
Tempo de Cozedura	1 minuto (mínimo) 30 minutos (máximo)	
Entrada Máxima de Calor	32,2 kW/Hora (110,000 BTU/Hora)	27.0 kW/Hr.
Fornecimento de Energia	230VAC, 1Φ, 50 Hz, 5 amp, 2 fios mais terra (L1, N, GND)	230/400VAC, 3Φ WYE, 50Hz, 41.5 amp, 4 fios mais terra (L1, L2, L3, N, GND)
Fornecimento de Gás	Consultar a tabela na página 240.	Não existente
Ligação de Fornecimento de Gás	3/4" NPT	Não existente



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.

Componentes Standard	
Descrição das Peças	Quantidade
Corpo principal do forno	1
Bocal (já instalado)	8
Placa de ar (já instalada)	1
Cantoneira de apoio da correia	2
Cremalheira da correia do lado da transmissão	1*
Cremalheira da correia do lado intermediário	1*
Correia de transporte de tapete rolante	1*
Peça extra de tapete da correia de transporte	1
Embalagem com: ligações principais exteriores e interiores da correia de transporte	1*
Tensores da correia	2*
Recipientes de migalhas	2
Paragem de produto	1
Apoios do forno (pés, rodas)	4
Gancho da Placa de Ar	1**
Embalagem com: 12 parafusos 3/8-16, parafusos de segurança e parafusos para os pés	1
Manual do utilizador	1

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 221 para se certificar de que recebeu todos os itens.

NOTA: * já montado na correia desdobrável

NOTA: ** enviado apenas com fornos de fundo ou de secção única.

Opções	
Descrição das Peças	Quantidade
Unidade da Correia Desdobrável Opcional	1
Kit de empilhamento	1***
Embalagem com: 4 pinos de alinhamento	1***
Rodas de empilhamento triplo	1****
Comando à distância opcional com cabo de 150 cm	1
Comando à distância opcional para cabo de 25 cm	1
Cabo para comando opcional de 25 cm	1
Embalagem com: gancho para cabo do comando à distância opcional e equipamento	1
Cobertura do respiradouro ou kit de chaminé opcionais	1

NOTA: *** Um para duas unidades empilhadas
Dois para três unidades empilhadas

NOTA: **** Apenas para três unidades empilhadas



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.

Todas as unidades

- Lados do corpo do forno – 0 cm (0")
- Parte traseira do corpo do forno – 0 cm (0")

Devem manter-se as seguintes distâncias para o serviço.

Todas as unidades.

- Lados do corpo do forno – 96.5 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).

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
Exhaust Volume – CFM (M ³ /min)		
800-1000 (23-28)	1200-1800 (34-52)	1800-2500 (52-71)
Necessidades de Entrada – CFM (M ³ /min)		
640-800 (18-23)	960-1440 (27-41)	1440-2000 (41-56)

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.

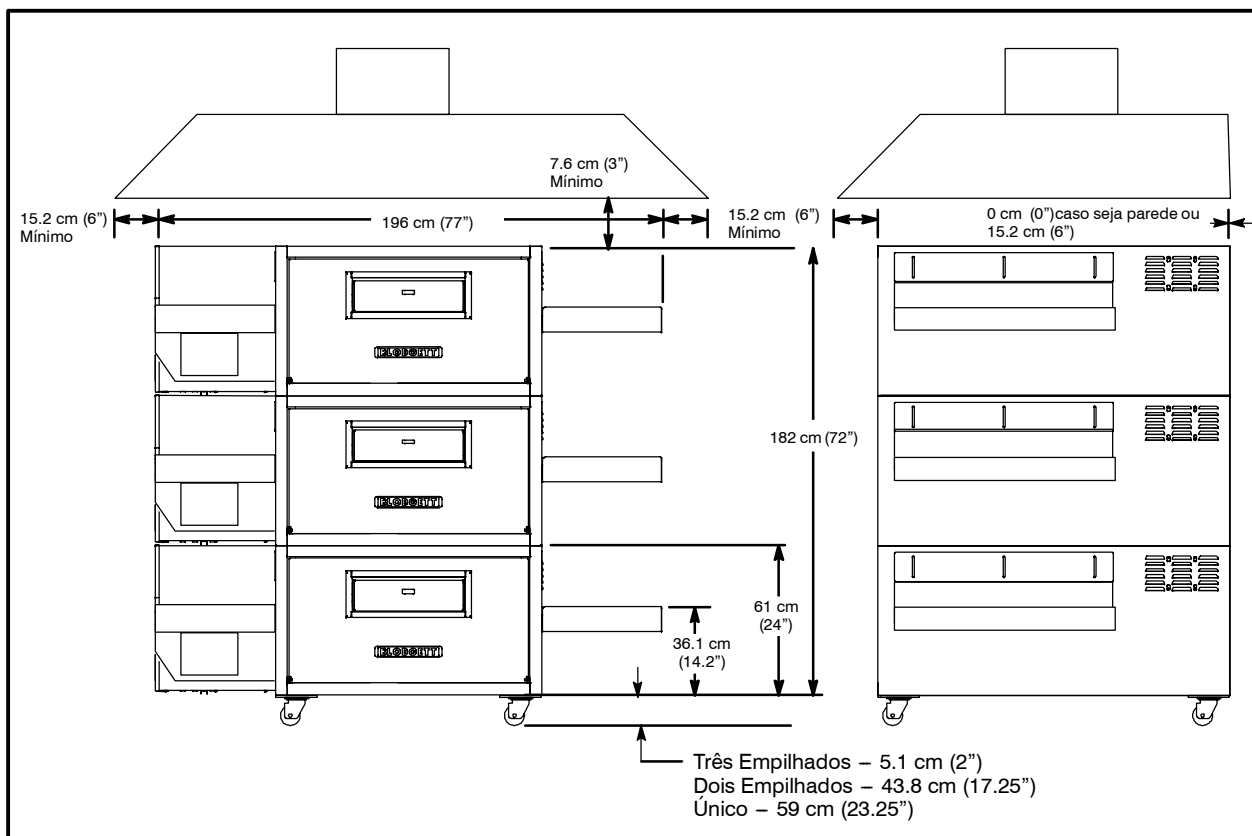


Figura 3



Instalação

Montagem do Forno

APOIOS DO FORNO

Unidades Únicas e Duas Empilhadas

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 paleta e pousá-lo nas rodas.
3. Trave as rodas frontais.

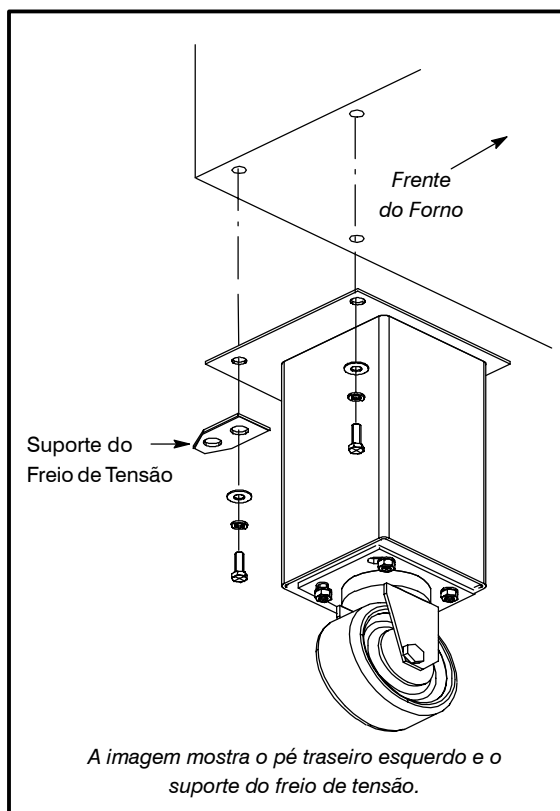


Figura 4



Montagem do Forno

Triple Stacked Units

1. Monte as rodas no forno com parafusos 3/8-16 x 0,125, parafusos de segurança e parafusos para os pés. Veja a Figura 5 para a correcta orientação acerca das rodas.

Nos modelos a gás prenda o suporte do freio ao pé traseiro esquerdo tal como se vê na Figura 5.

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 paleta e pousá-lo nas rodas.
3. Trave as rodas frontais.

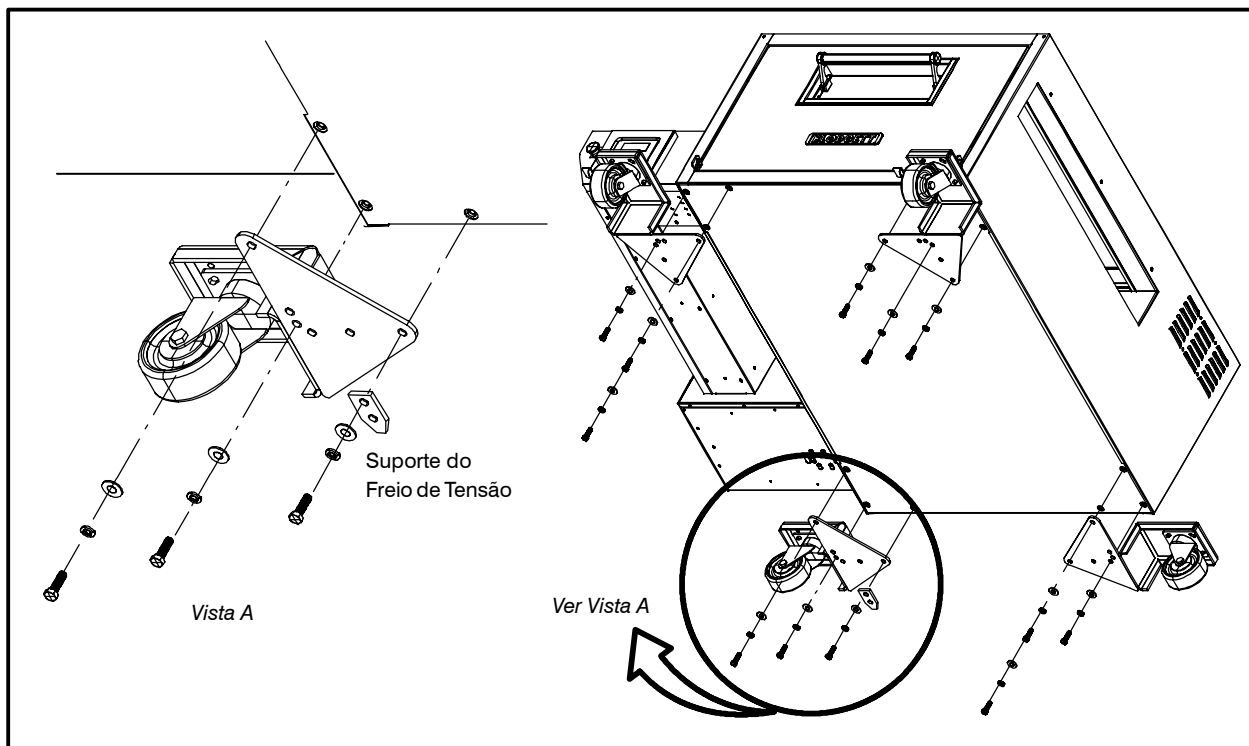


Figura 5



Instalação

Montagem do Forno

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. Deite o forno do topo. Instale os quatro pinos de alinhamento do forno nas entradas do canto exterior da base do forno.
5. Monte três dispositivos de equilíbrio para empilhamentos altos no cimo do forno mais baixo (ou do meio). Alinhe os orifícios sobre os orifícios destinados aos pinos de alinhamento.
6. 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.
7. Coloque a placa de empilhamento sobre a caixa eléctrica da unidade da base.

NOTA: A parte traseira da placa deve estar alinhada com a parte traseira da caixa eléctrica.

8. Desaperte os três parafusos que estão no topo do painel lateral da caixa eléctrica do forno da base.
 9. Deslize as entradas que se encontram no fundo do equilibrador do empilhamento sobre os parafusos desapertados. Aperte os parafusos.
 10. Prenda o equilibrador do empilhamento à parte lateral da placa de empilhamento com os parafusos fornecidos.
 11. Prenda os suportes do escudo de calor ao fundo do túnel de controlo usando parafusos, parafusos de segurança e parafusos dos pés.
- NOTA: Os calços dos suportes devem estar afastados do controlo.*
12. Deslize o escudo de calor para os suportes.

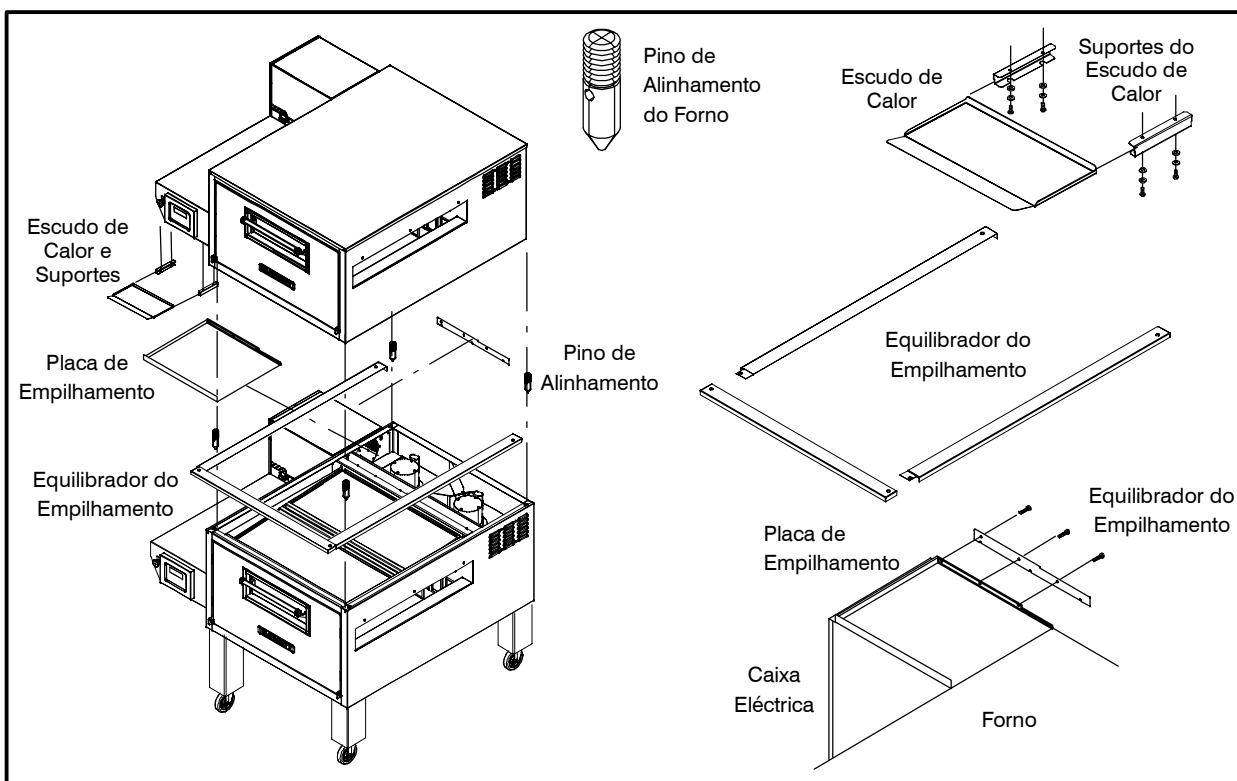


Figura 6



Montagem do Forno

CANTONEIRAS DE APOIO DA CORREIA

1. Deslize as cantoneiras de apoio da correia para dentro do forno.
2. Rode a cantoneira de forma a que as entradas do suporte encaixem nos pinos do forno.

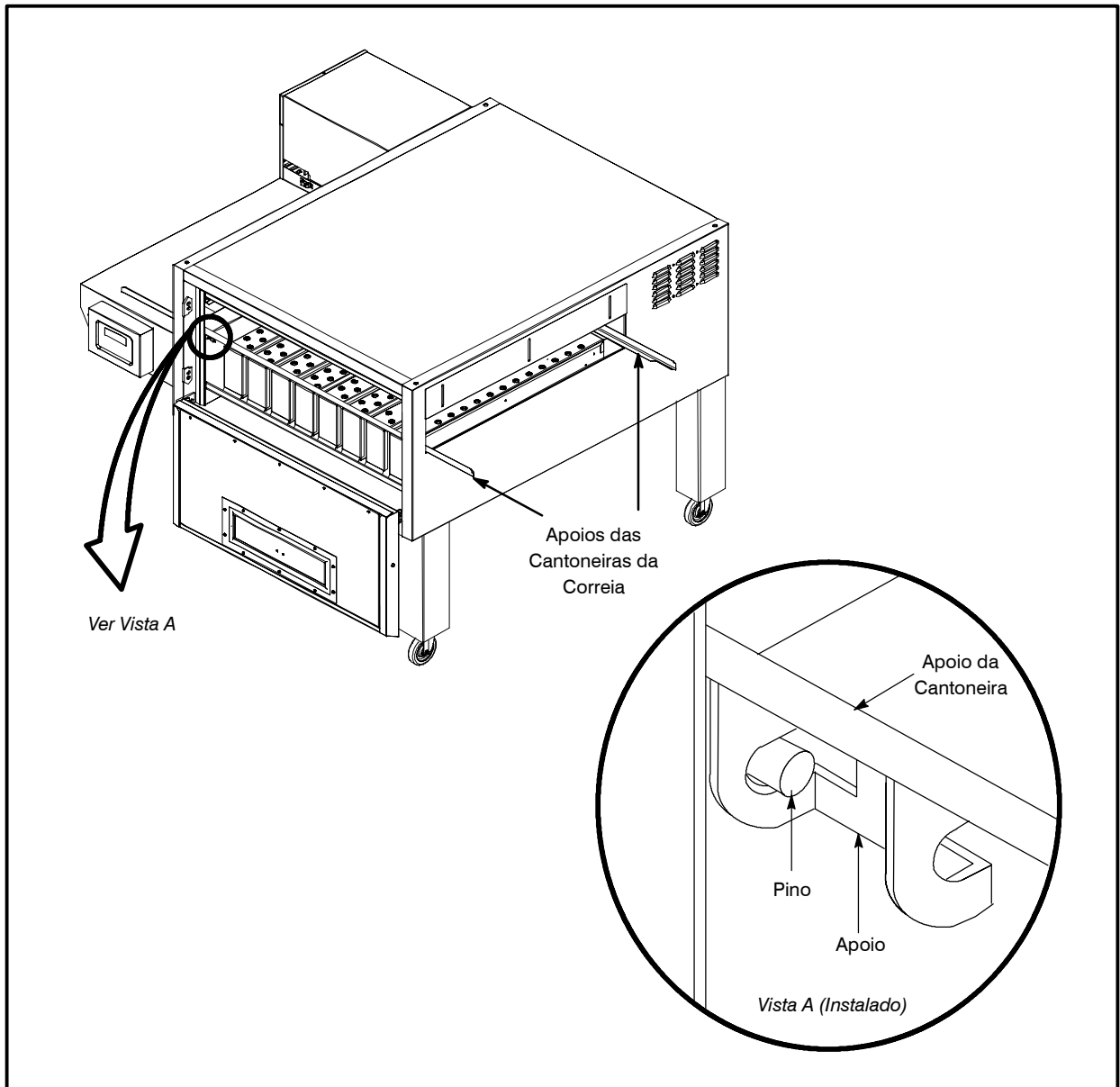


Figura 7



Instalação

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 232.

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 8.

NOTA: O quadro do interface localiza-se no tabuleiro que se encontra no fundo da caixa eléctrica.

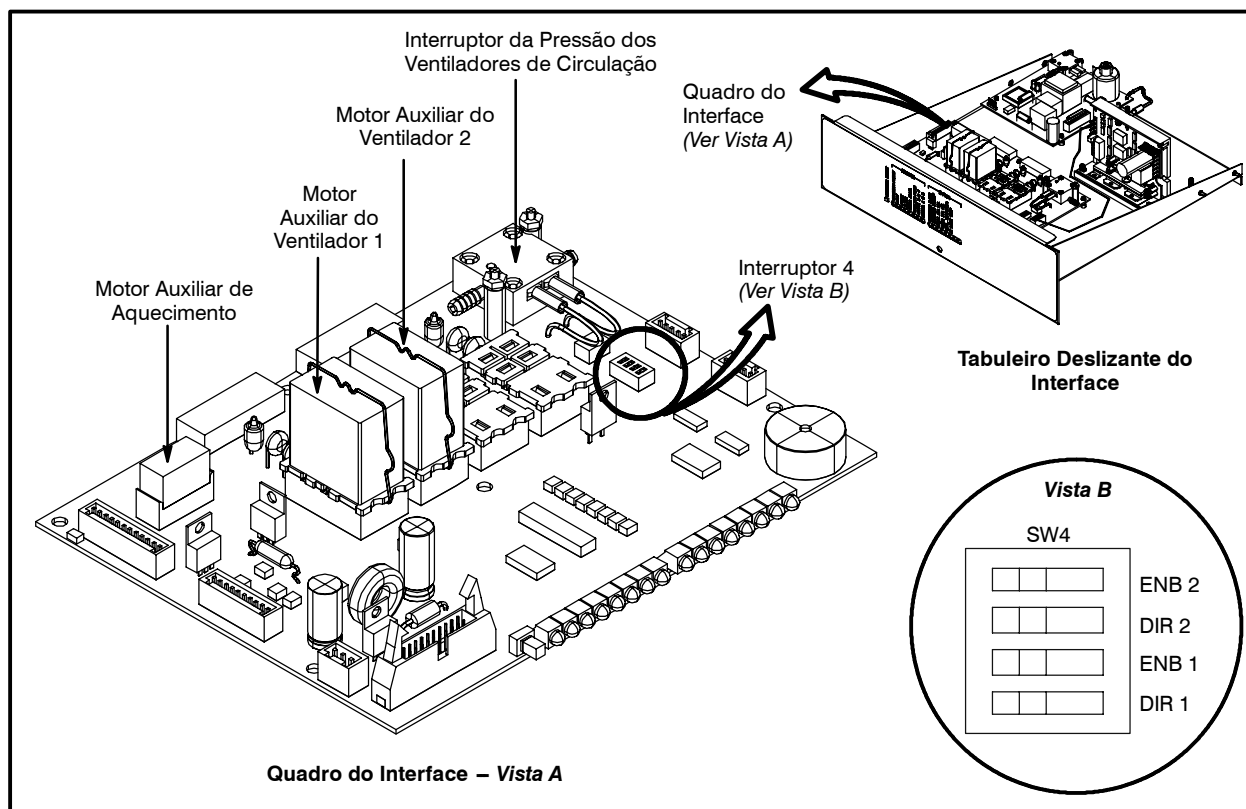


Figura 8



MONTAGEM DA CORREIA STANDARD

Cremalheiras da Correia

1. Deslize a cremalheira da correia do lado da transmissão para as cantoneiras de apoio da correia.

NOTA: A roda dentada da cremalheira da correia deve estar dentro da caixa eléctrica depois de ter sido introduzida no forno. Ver Vista A.

2. Instale a correia de transmissão na roda dentada do motor de transmissão e a roda dentada na cremalheira da correia. Puxe a cremalheira da correia para a frente para apertar a correia.

3. Prenda a correia usando o pino de localização da correia. Instale o pino a partir de dentro da caixa eléctrica, através do suporte da correia até à cremalheira da correia. Ver Vista A.

4. Deslize a cremalheira da correia do lado intermediário para as cantoneiras de apoio da correia até tocar na cremalheira da correia do lado da transmissão.

NOTA: Caso a entrada de montagem não possa ser alinhada ou a correia esteja demasiado larga, o motor de transmissão terá de ser reposicionado.

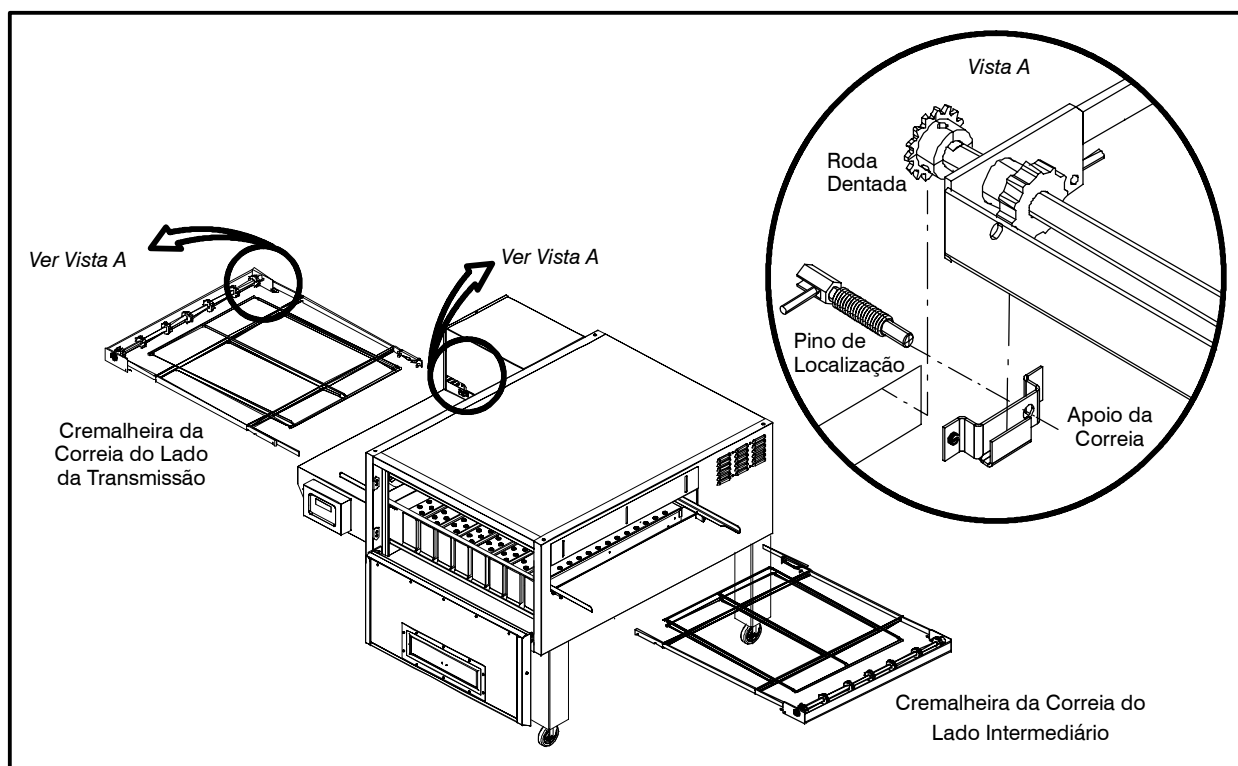


Figura 9



Instalação

Montagem do Forno

Correia de Transporte

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.

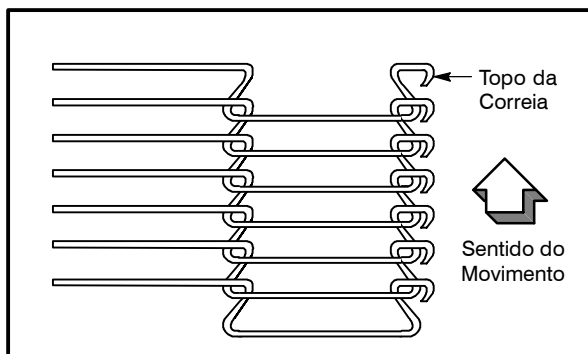


Figura 10

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 11 para instruções acerca da correia.

Passe 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.

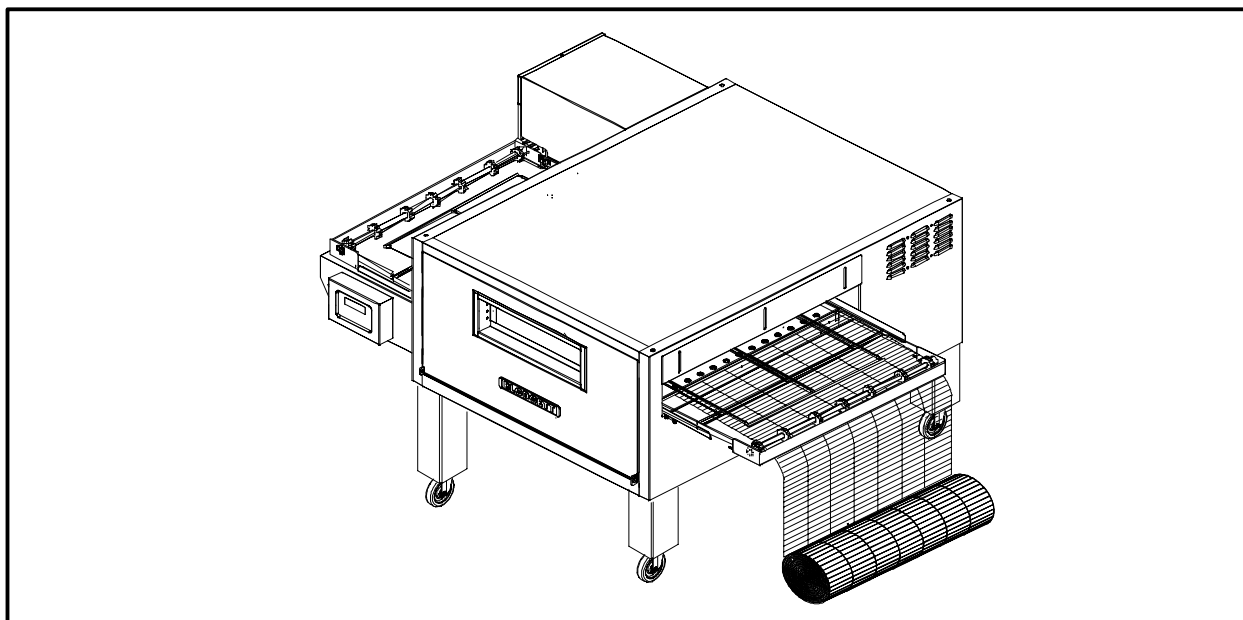


Figura 11



Montagem do Forno

6. Instale as ligações principais interiores para ligar as duas extremidades da correia de transporte. Ver Figura 12.

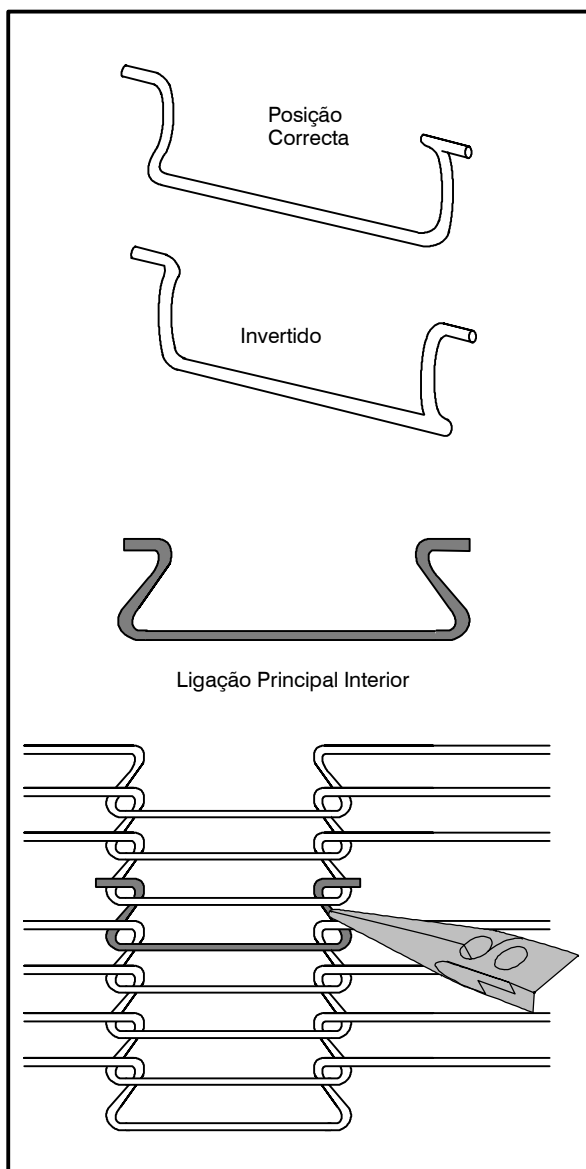


Figura 12

7. Instale as ligações principais exteriores para terminar de ligar as duas extremidades da correia de transporte. Ver Figura 13.

NOTA: A peça extra de correia pode ser usada para fazer ligações principais adicionais se as ligações originais estiverem danificadas ou se tiverem perdido.

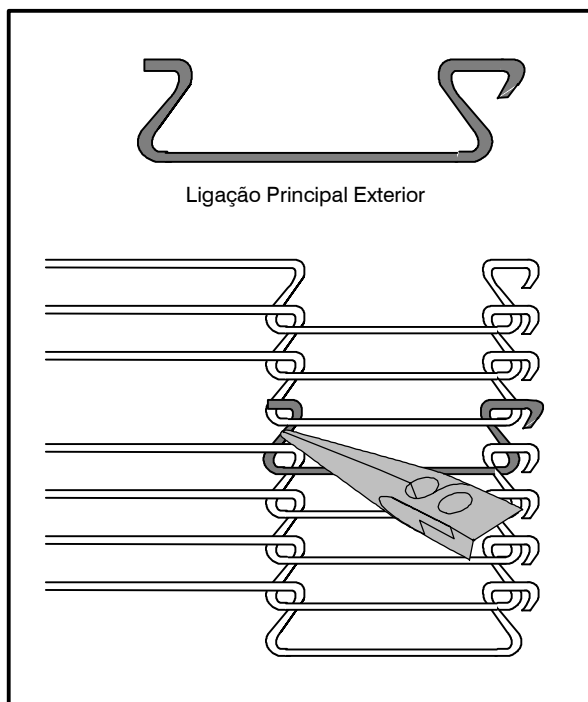


Figura 13



Instalação

Montagem do Forno

CORREIA DESDOBRÁVEL OPCIONAL

A unidade da correia desdobrável deve ser instalada a partir do lado do forno onde se encontra a caixa eléctrica.

1. Desdobre o lado direito da correia.
2. Empurre a correia para as cantoneiras de apoio da correia.
3. Desdobre o lado direito da correia e continue a empurrar para as cantoneiras de apoio.

NOTA: Empurre até a roda dentada da correia desdobrável estar dentro da caixa eléctrica. Ver Vista A.

4. Instale a correia de transmissão na roda dentada do motor de transmissão e a roda dentada na correia desdobrável. Puxe a correia desdobrável para apertar a correia.
5. Prenda a correia desdobrável usando o pino de localização da correia. Instale o pino a partir do interior da caixa eléctrica, através do apoio da correia até à correia desdobrável. Ver Vista A.

NOTA: Caso a entrada de montagem não possa ser alinhada ou a correia esteja demasiado larga, o motor de transmissão terá de ser reposicionado.

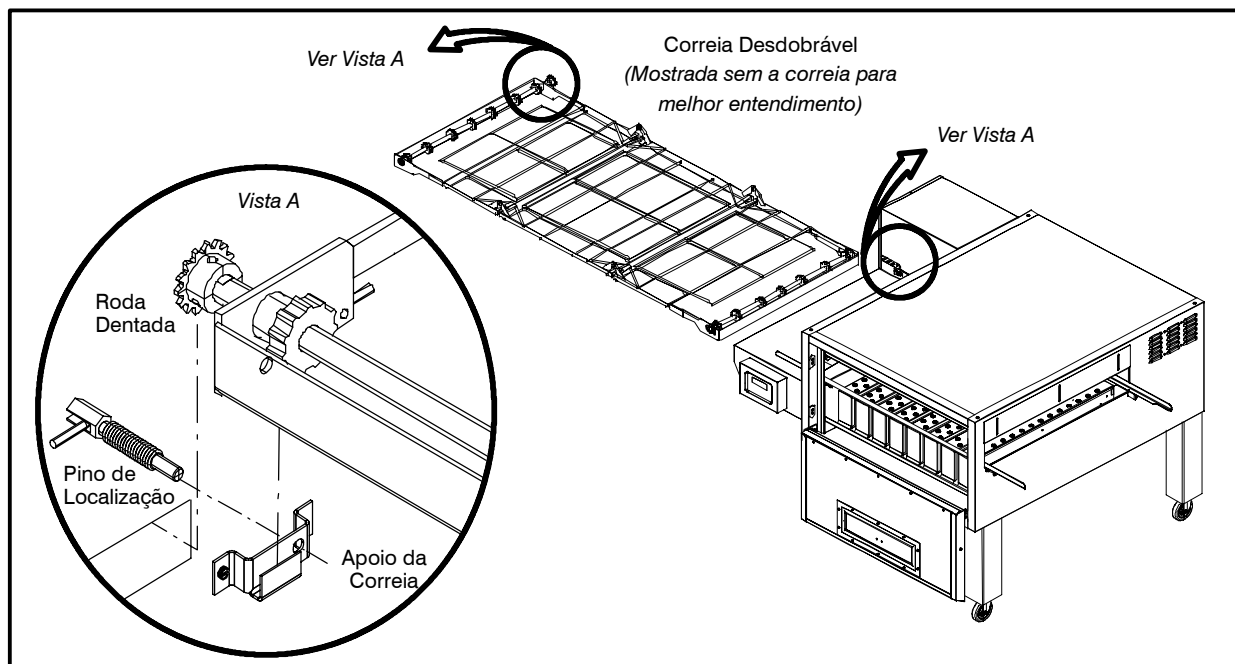


Figura 14



Montagem do Forno

TENSOR DA CORREIA DE TRANSPORTE

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.

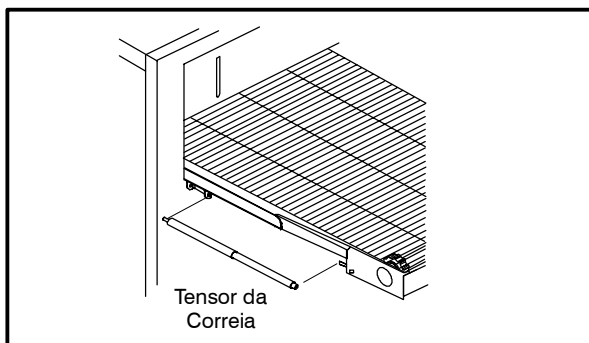


Figura 15

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.

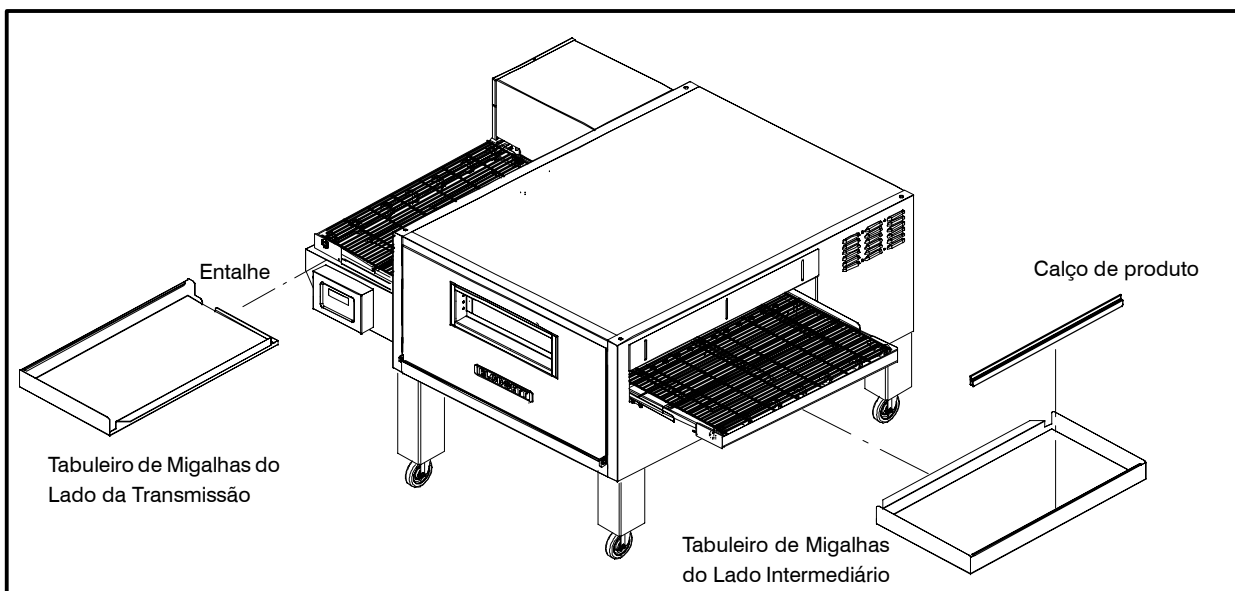


Figura 16



Instalação

Montagem do Forno

COMANDO À DISTÂNCIA DE COMPUTADOR OPCIONAL

1. Remova todos os parafusos e desmonte o controlo de operador e a unidade de montagem do apoio da caixa de engrenagem.
2. Uma extremidade do cabo à distância é enviada ligada ao forno. Empurre a outra extremidade do cabo através da entrada de acesso no lado inferior direito da unidade de montagem do apoio até o escape de tensão estar encostado ao lado do apoio.
3. Passe a ligação do cabo através de uma contraporca. Aperte a contraporca ao escape de tensão.
4. Ligue a ligação do cabo ao quadro de circuito
5. Use o apoio de montagem como modelo para marcar a localização para instalar parafusos de montagem na parede.
6. Prenda o apoio de montagem na parede usando os parafusos de montagem.
7. 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 controlo deve ficar alinhado com a entrada grande no apoio de montagem.
8. Prenda a caixa ao apoio de montagem com os parafusos removidos no passo 1.
9. Insira o controlo de operador na caixa. Prenda o controlo com os parafusos removidos no passo 1.

NOTA: Podem ser usados parafusos com um diâmetro até 1/4 polegadas. O tipo de parafuso deve ser determinado pela construção da parede.

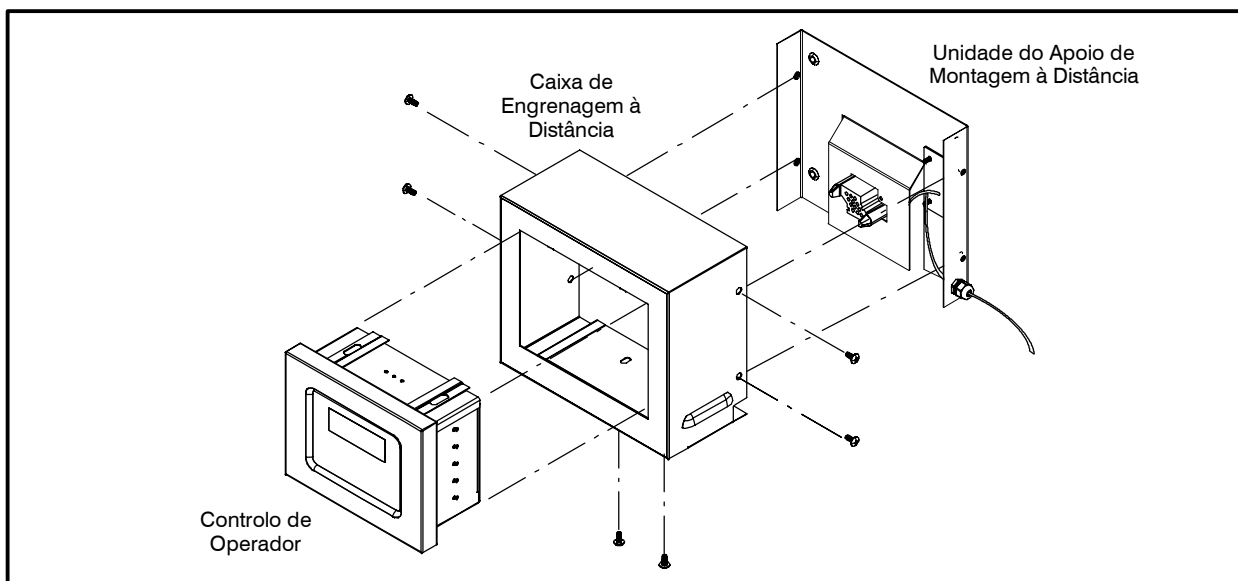


Figura 17



Montagem do Forno

COBERTURA DE VENTILADOR/CHAMINÉ OPCIONAL

1. Prenda um dispositivo para pendurar chaminés nas entradas no topo das saídas na extremidade intermediária de cada forno.

NOTA: Os dispositivos para pendurar chaminés têm três conjuntos de entradas. Para um único forno, use as do topo. Para dois empilhados, use as do meio. Para três empilhados, use os da base.

2. **Apenas para fornos únicos** – Prenda o dispositivo para pendurar coberturas de ventilador nas entradas na base das saídas na extremidade intermediária do forno.

NOTA: Não é necessário para unidades empilhadas.

3. Deslize a cobertura de ventilador (chaminé) até ao dispositivo para pendurar. A extremidade fechada deve estar para baixo.

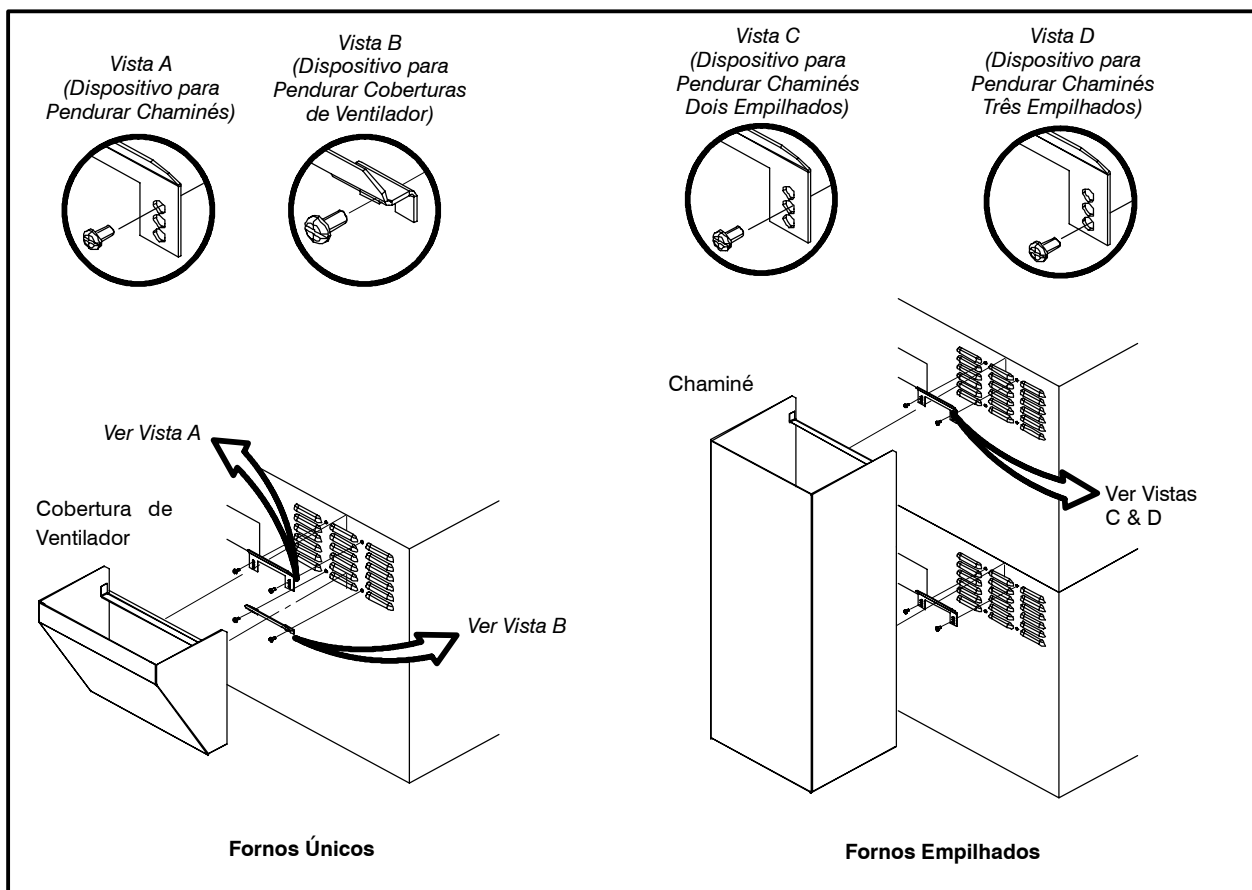


Figura 18



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 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 226 para a instalação do apoio do freio.
- O freio deve ser curto o suficiente para impedir qualquer pressão na ligação. Veja na Figura 19 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.

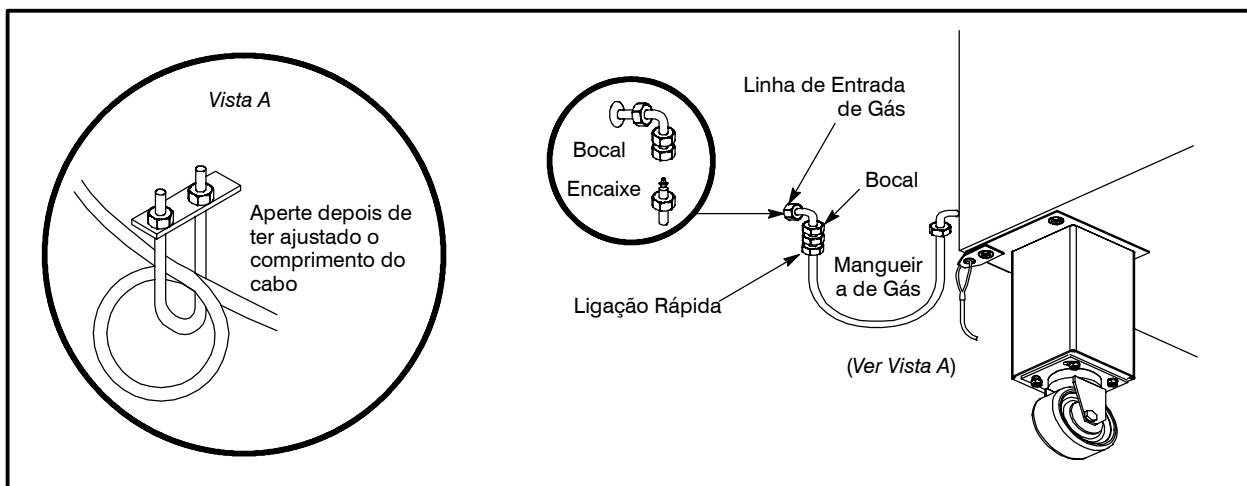


Figura 19



Instalação

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 SG3240G funcionam a 32,2 kW/Hora (110,000 BTU/Hora). 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 Injector em mm	Abertura de Ar em mm	Pilot Injector mm	Valor de Entrada Standard em kW (Hs)
G25	25	13,5	4,8	10	2 x 0,63	32,2 Gás Natural
G20	20	8,7	4,8	10	2 x 0,63	32,2 Gás Natural
G20/G25	20/25	Regulador de Pressão Totalmente Incluído	4,8	10	2 x 0,63	32,2 Gás Natural
G30	30/50	20	2,8	10	2 x 0,30	32,2 Butano
G31	30/37/50	25	2,8	10	2 x 0,30	32,2 Propano

NOTA: * Use com pré-injetor de 4,6 mm.



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.

Os diagramas de ligações acompanham este manual e estão colados no interior da caixa eléctrica e na traseira do forno.

SG3240G

O SG324G exige 5 Amp, 60 Hz, 1 ϕ , 230 VCA, 3 fios consistindo de L1, N 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 circuito. O interruptor ou ficha deve desligar todos os pólos, incluindo o neutro, com uma separação de contacto de pelo menos 3 mm.



ATENÇÃO!!

Uma má ligação de fase única com outra que não 208-240 VCA pode causar grandes danos nos componentes eléctricos e incendiar a caixa eléctrica.

SG3240E

O SG324G exige 41,5 Amp, 50 Hz, 3 ϕ WYE, 230/400 VCA, 5 fios consistindo de L1, L2, L, 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.

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 SG3240G)

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.

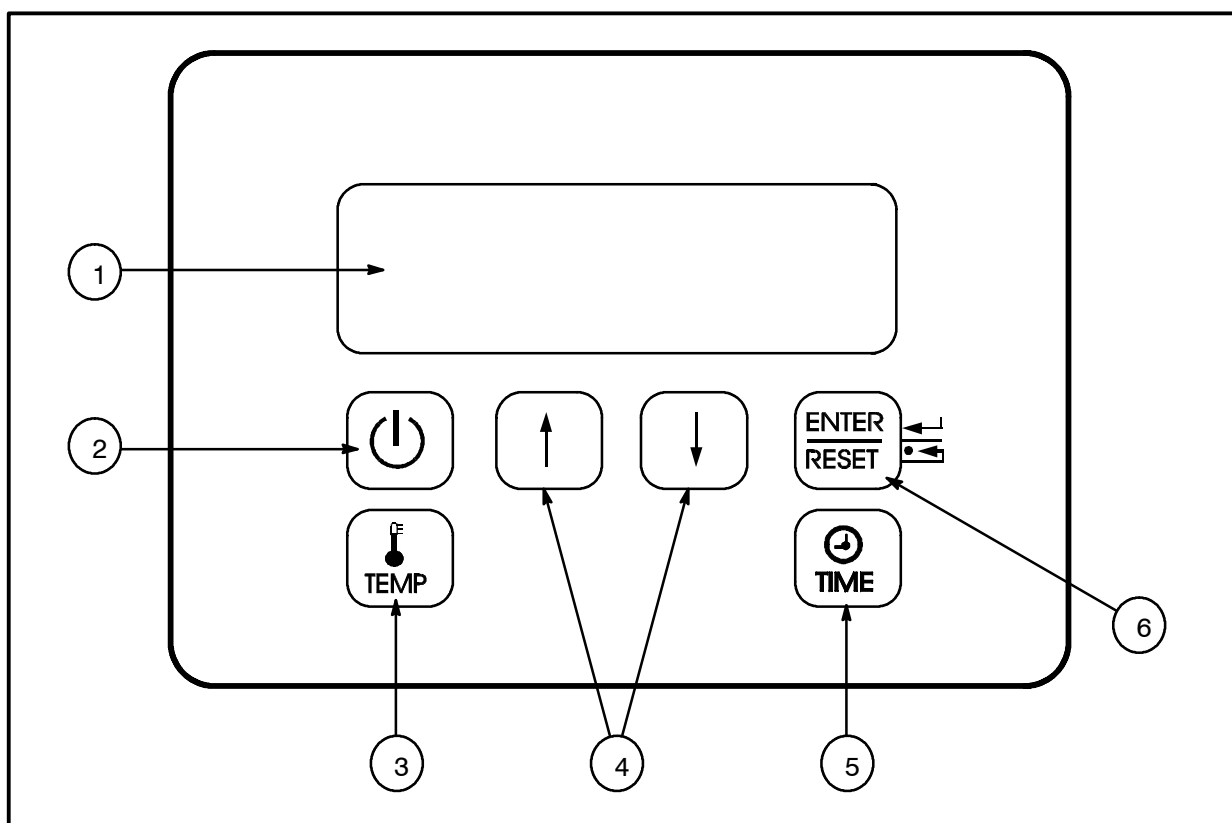


Figura 20



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.

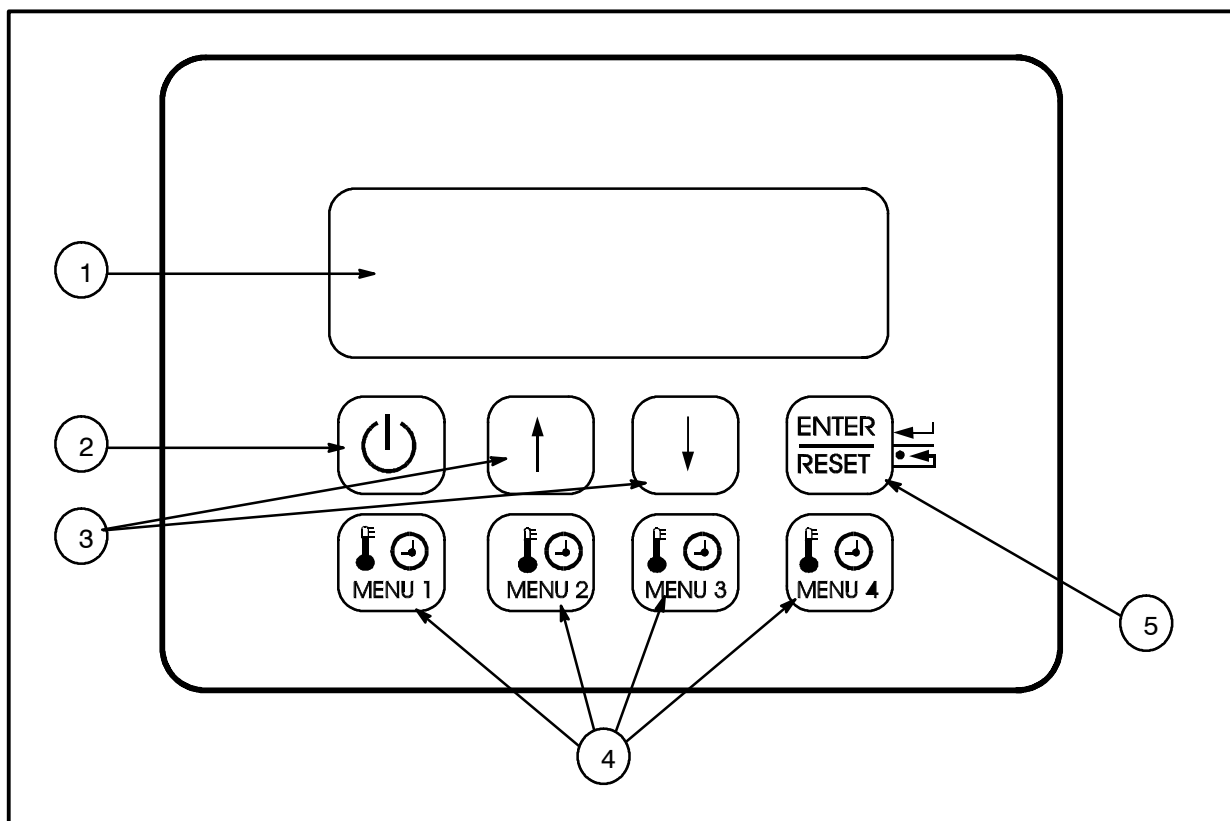


Figura 21



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.

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 22.

1. Verifique se o forno está desligado e frio.
 2. Abra a porta frontal de acesso.
 3. Usando o gancho de placa de ar fornecido, tire a placa de ar do forno.
 4. Remova as porcas, parafusos e parafusos de segurança que seguram as Placas de Bloqueio.
 5. Ajuste as placas.
 6. Volte a colocar as porcas, parafusos e parafusos de segurança para segurar as placas de Bloqueio nas suas novas localizações. Desenhe a localização final 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

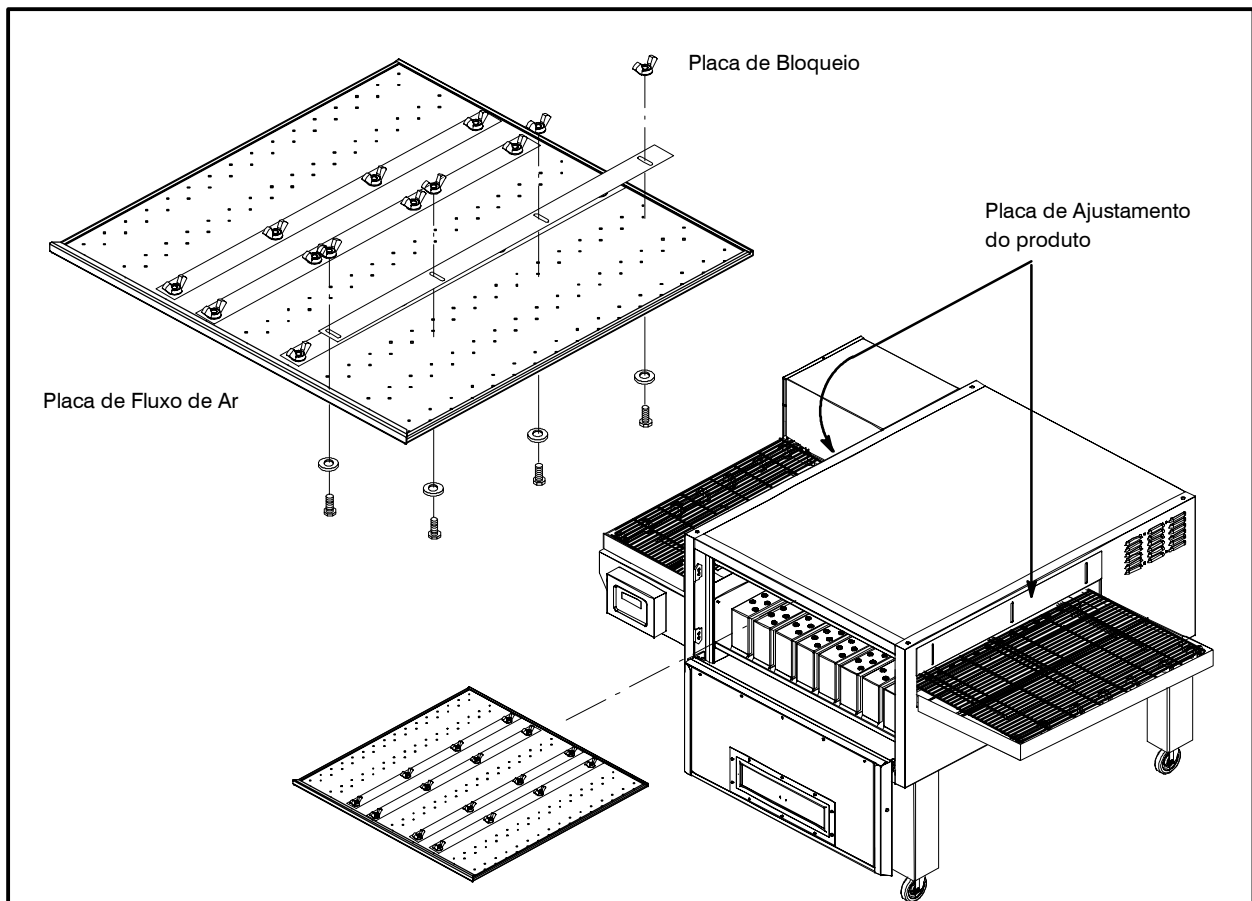


Figura 22



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 limpe os tabuleiros de migalhas.
3. Verifique se os ventiladores de arrefecimento estão a funcionar. Deve sair ar:
 - das saídas junto à parte traseira
 - dos buracos no fundo da unidade, sob o botão de encerramento de emergência.

TRIMESTRALMENTE

1. Escove e depois limpe as entradas de ambos os lados do forno com um pano limpo e húmido.

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 235.
3. Abra e baixe ou remova a porta frontal de acesso.
4. Tire a placa de ar da cavidade do forno usando o gancho fornecido com o forno.
5. Retire aos bocais do forno.
6. Remova a barra de apoio dos bocais.

7. Limpe a unidade da correia da seguinte forma:

NOTA: A correia e a câmara de cozedura podem ser limpas com a correia instalada. No entanto, recomendamos que se retire para uma limpeza mais profunda.

8. Remova o pino de localização da correia que segura a unidade da correia no apoio da correia. O pino tem um anel para puxar localizado sob a cadeia de transmissão, por detrás da porta de acesso à caixa eléctrica.
9. Puxe a unidade da correia para soltar a cadeia de transmissão. Remova a cadeia de transmissão da cremalheira da correia. Se não conseguir puxar a unidade, alargue os suportes do motor.

10. Unidades de correia standard:

Podem ser removidas e limpas numa só peça com a correia.

– Deslize a unidade para fora do lado da transmissão do forno.

Se o espaço for limitado, a correia pode ser desmontada e removida da seguinte forma:

- Use um alicate para remover as ligações principais da correia. Ver página 233.
- Solte a correia de um dos lados deslizando. Enrole a correia da forma mostrada na Figura 23. Caso contrário, a correia ficará invertida quando voltar a ser colocada.
- Retire a cremalheira direita do forno.
- Retire a cremalheira esquerda do lado de transmissão do forno.

Unidades de correia desdobrável:

– Tire a unidade do lado da transmissão do forno. Dobre as secções conforme saírem da câmara de cozedura.

11. Remova as cantoneiras de apoio da correia. Torça-as para as retirar dos pinos de montagem. Ver página 229.



12. Limpe os componentes da seguinte forma:

- Limpe a correia, tabuleiros, bocais, barra de apoio dos bocais, cantoneiras de apoio da correia e placa de ar com uma mistura de água quente/detergente. Enxagúe com água limpa. Para limpezas difíceis use um desengordurante forte ou creme de limpeza de fornos seguro para alumínio.
- Limpe o interior do forno com um creme de limpeza multi-usos que seja seguro para alumínio.

13. Volte a montar o forno. Verifique se os bocais são montados na ordem correcta. Ver Figura 23.

NOTA: A extremidade frontal encerrada dos bocais está marcada com um número de peça.

ANUALMENTE

Uma pessoa autorizada pela fábrica deve:

1. Abrir e limpar o interior da caixa de controlo.
2. Verificar e apertar todas as ligações eléctricas.
3. Verificar se a cadeia de transmissão da correia está limpa, lubrificada e alinhada.

Se for necessária manutenção contacte a sua empresa de manutenção local, um representante da fábrica ou a Blodgett Oven.

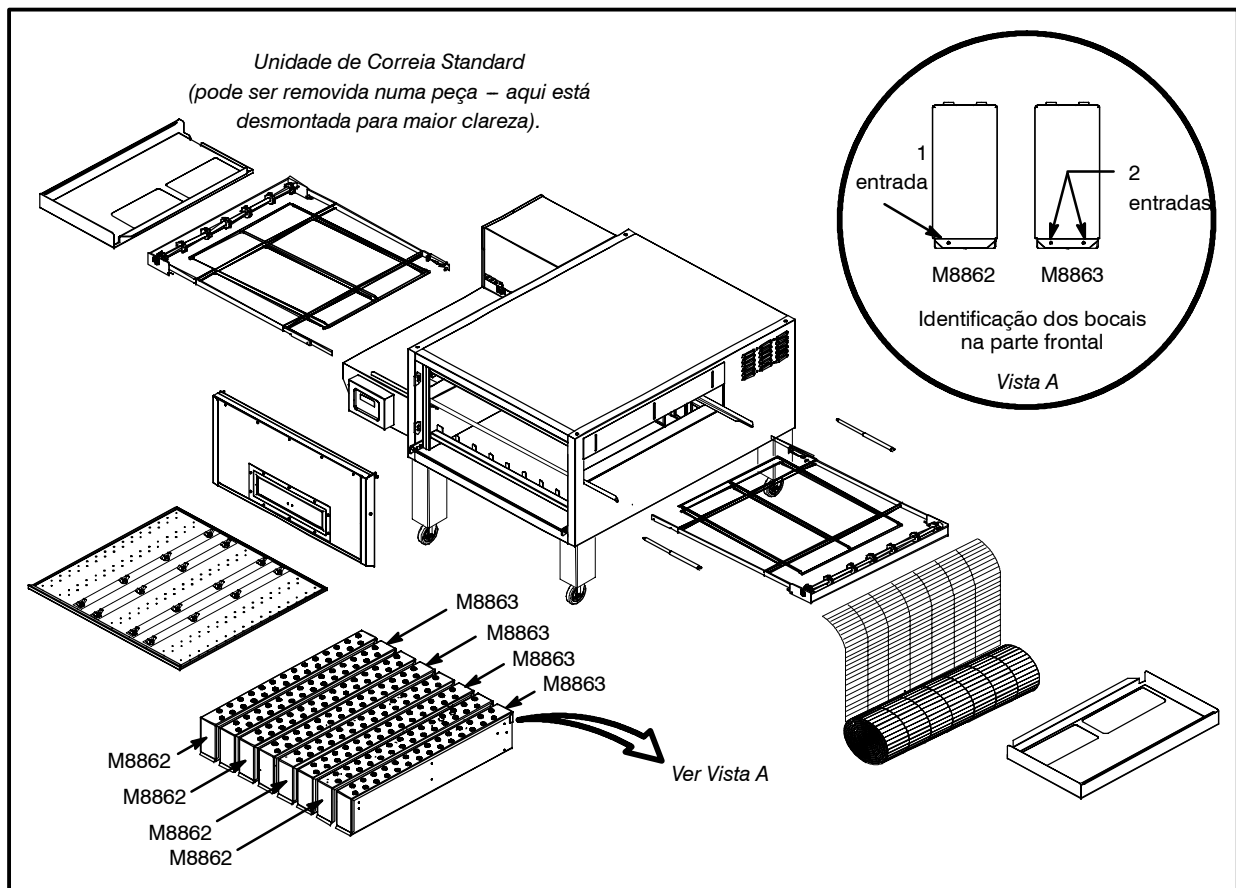


Figura 23



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.	
• A saída de energia não está ligada (novas instalações). • O forno não está ligado à ficha. • O botão de encerramento de emergência está carregado. • 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	• 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>	
• 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.	• 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.	
• 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.	• Feche a válvula de gás manual. Depois do forno ter arrefecido desligue o forno da ficha e chame a manutenção (SG3240G). • Carregue no botão de encerramento de emergência e chame a manutenção (SG3240E).
*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.	



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.

Guia de Resolução de Problemas

CAUSAS POSSÍVEIS	SOLUÇÃO SUGERIDA
SINTOMA: O queimador não tem fogo (SG3240G) ou os elementos não aquecem (SG3240E).	
• 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. • O botão de emergência está pressionado. Apenas para fornos SG3240G • 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>COMB PS 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>.	• Pressione o botão ON/OFF. • Ponha na temperatura desejada. Ver a página 244 da secção de Utilização. • * • Desligue o cabo da ficha e verifique os fusíveis (SG3240E). 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.	
• Pressão de gás no tubo é demasiado baixa (SG3240G) • A pressão do gás no forno é demasiado baixa (SG3240G) • O motor do ventilador não está em funcionamento. • Os fusíveis estão queimados. • Botão de emergência pressionado. • Motor auxiliar do elemento de aquecimento com defeito (SG3240E). • O(s) elemento(s) de aquecimento queimaram-se (SG3240E). • 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.	• * • Contacte o representante de gás local. • * • Desligue o cabo da ficha e verifique os fusíveis (SG3240E). 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

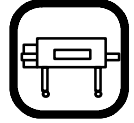
CAUSAS POSSÍVEIS	SOLUÇÃO SUGERIDA
SINTOMA: O queimador opera esporadicamente (SG3240G)	
• Interruptor de ajustamento do ar desajustado. • Pressão de gás no tubo demasiado baixa. • Pressão de entrada de gás no forno não é correcta.	• Anote o que surge no ecrã durante o problema. Chame a manutenção. • * • Contacte o representante local de gás.
SINTOMA: O ecrã mostra: <i>BLOWER ZONE HOT – CHECK HOOD/LOUVERS.</i>	
• O fluxo de ar da ventilação da cobertura abrandou ou parou. • Saídas sujas ou entupidas, restringindo o fluxo de ar refrigerante.	• 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 250.
SINTOMA: O ecrã mostra: <i>BLOWER ZONE OVERTEMP – CALL SERVICE.</i>	
• 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.	• 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 250.
SINTOMA: O controlo mostra: <i>FAULT – CHECK PROBE</i>	
• Sondas soltas no controlo. • A sonda indicada está aberta ou cortada.	• * • Anote o que surge no ecrã durante o problema. Chame a manutenção.
*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.	



ATENÇÃO!!

Desligue sempre a ficha antes de limpar ou fazer a manutenção do forno.

**Horno de transportador
Serie SG3240
Manual del operario**



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.

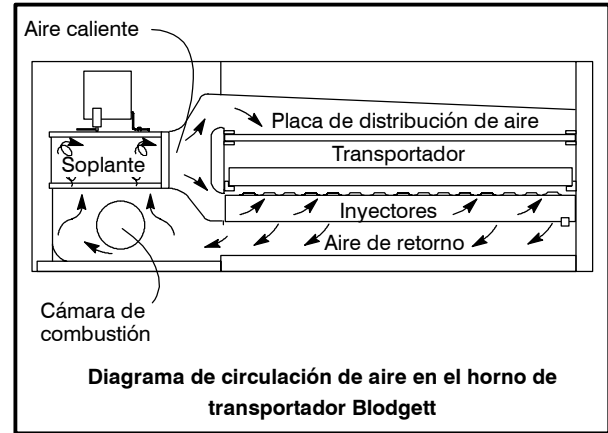


Figura 1

COMPONENTES DEL HORNO

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.

Bastidores del transportador, de transmisión y de guiado, situados a ambos lados de la repisa del horno – El extremo de transmisión posee un eje de transmisión y un piñón, conectados al armario eléctrico. El transportador puede extraerse en una sola pieza, sin necesidad de desmontar la banda transportadora.

Bastidor de transportador plegable, opcional – Conjunto formado por una banda transportadora, que desplaza el producto por el interior del horno, y un bastidor plegable, que facilita el desmontaje en espacios reducidos. El transportador puede extraerse en una sola pieza, sin necesidad de desmontar la banda transportadora.

Tensores de la banda transportadora – Mantienen la tensión de la banda.

Armario eléctrico – Contiene los elementos eléctricos, el cableado, los ventiladores de refrigeración, el motor de impulsión, la cadena de transmisión y el conjunto quemador/soplante de combustión (hornos de gas), o los elementos eléctricos (hornos eléctricos).

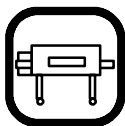
Motor de impulsión – Acciona el transportador. Es posible regular su velocidad, por medio de los sistemas de control y del operario. El sentido de movimiento de la banda (de izquierda a derecha o de derecha a izquierda) viene ajustado de fábrica, si bien puede variarse fácilmente.

Cadena de transmisión – Conecta el piñón del motor de impulsión con el del eje de transmisión del transportador.

Cámara de cocción – Cámara que atraviesa el producto situado en el transportador.

Inyectores – Distribuyen aire caliente desde la parte inferior de la cámara de cocción. Están situados dentro del horno, bajo la banda transportadora.

Brazo de soporte de inyectores – Barra desmontable que dirige la salida de los inyectores. Está situada en la parte interior de la puerta del horno, bajo los inyectores.



Introducción

Descripción y componentes del horno

Placa de distribución de aire – Distribuye aire caliente desde la parte superior de la cámara de cocción.

Angulares de soporte del transportador – Proporcionan sustentación al bastidor del transportador.

Bandejas colectoras – Recogen las migas de los productos del transportador. Están situadas bajo la banda transportadora, a ambos lados de la cámara de cocción.

Controles del operario – Permiten controlar la temperatura del horno, la velocidad de la banda y otras funciones.

Botón de puesta a cero del control de ignición (sólo para hornos de gas) – Reinicia el control de ignición y el quemador de gas tras un paro. Está situado en el panel inferior del armario de control.

Botón de parada de emergencia – SÓLO PARA CASOS DE EMERGENCIA (puede causar daños). Botón de color rojo, situado junto al control de funcionamiento, que permite apagar el horno y detener el transportador.

Puerta frontal de acceso – Da acceso a la cámara de cocción, facilitando su limpieza.

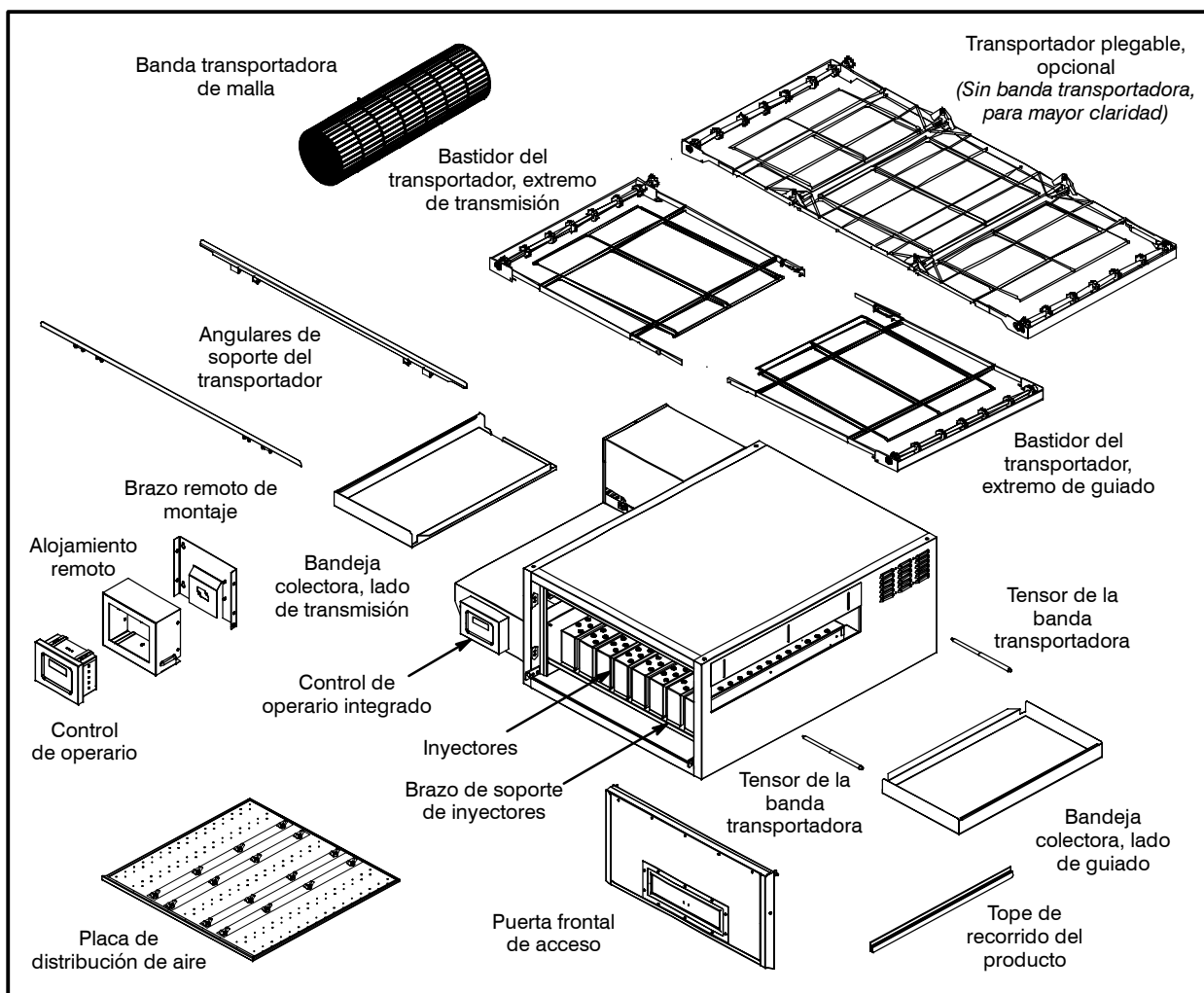
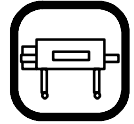


Figura 2

Introducción



Especificaciones del horno

ESPECIFICACIONES	SG3240G/AA	SG3240E/AA
Anchura de la banda	81 cm (32")	
Longitud zona de cocción	102 cm (40")	
Superficie de cocción	0,83 m ² (8,89 Sq. Ft.)	
Separación entre productos	máximo 10.2 cm (4")	
Dimensiones (unidad individual)	196 cm x 135 cm* x 61 cm (77" x 53"* x 24") <i>*En soportes para apilado triple sobre ruedas la profundidad se incrementa en 35 cm</i>	
Holgura mínima con la pared	0 cm (0") de la pared trasera y las laterales	
Máxima temperatura de funcionamiento	315°C (600°F)	
Tiempo de cocción	entre 1 minuto (mínimo) y 30 minutos (máximo)	
Aporte máximo de calor	32,2 kW/H (110,000 BTU/H)	27.0 kW/H
Tensión de alimentación	230 VCA, 1 Ø, 50 Hz, 5 A, 2 hilos + tierra (L1, N, Tierra)	230/400 VCA, 3 Ø WYE, 50 Hz, 41,5 A, 4 hilos + tierra (L1, L2, L3, N, Tierra)
Suministro de gas	Véase la tabla de la página 277	No procede
Conexión de gas	3/4" NPT	No procede



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.

Componentes estándar	
Descripción de la pieza	Nº
Cuerpo principal del horno	1
Inyector (instalado)	8
Placa distribuidora de aire (instalada)	1
Angular de soporte del transportador	2
Bastidor del transportador, lado de transmisión	1*
Bastidor del transportador, lado de guiado	1*
Banda transportadora de malla metálica	1*
Tramo suplementario de malla metálica para banda	1
Paquete con las uniones interior y exterior de la banda transportadora	1*
Tensores de banda	2*
Bandejas colectoras	2
Tope del producto	1
Soportes del horno (patas, ruedas giratorias)	4
Gancho de la placa distribuidora	1**
Paquete con: 12 tornillos de cabeza hexagonal 3/8-16, arandelas de seguridad y arandelas para las patas	1
Manual del operario	1

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 258 para asegurarse de haber recibido todas las piezas.

NOTA: * En el caso del transportador plegable opcional, se suministra montado

NOTA: ** Sólo se entrega con hornos de sección única (inferior)

Opciones	
Descripción de la pieza	Nº.
Bloque opcional de transportador plegable	1
Kit de apilado	1***
Paquete con 4 pasadores de alineación	1***
Ruedas giratorias para apilado triple	1****
Control remoto opcional, con cable de 50' (15 m)	1
Control remoto opcional, para cable de 10' (3,5 m)	1
Cable remoto de 10' (3,5 m)	1
Paquete con grapas de cable y accesorios para control remoto opcional	1
Conjunto opcional de difusor de ventilación o kit de tiro	1

NOTA: *** Las unidades de apilado doble necesitan uno; las de apilado triple, dos

NOTA: **** Sólo para unidades de apilado triple



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:

Todo tipo de unidades

- Holgura lateral del cuerpo del horno: – 0 cm (0")
- Holgura trasera del cuerpo del horno: – 0 cm (0")

Para facilitar el mantenimiento, deben existir las holguras siguientes:

Para todo tipo de unidades

- Holgura lateral del cuerpo del horno: – 96.5 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.

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 (m ³ /min)		
800-1000 (23-28)	1200-1800 (34-52)	1800-2500 (52-71)
Requisitos de suministro (m ³ /min)		
640-800 (18-23)	960-1440 (27-41)	1440-2000 (41-56)

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.

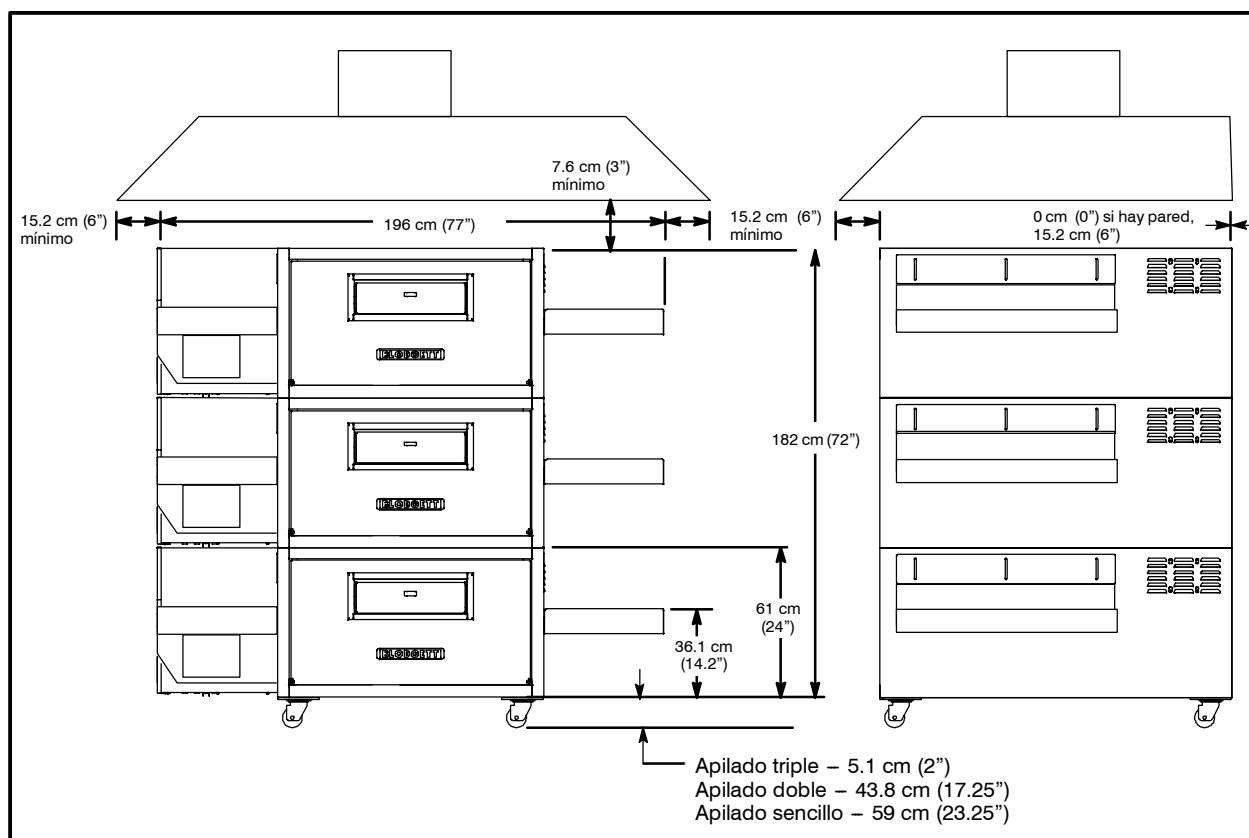


Figura 3



SOPORTES DEL HORNO

Unidades con apilado sencillo o doble

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.

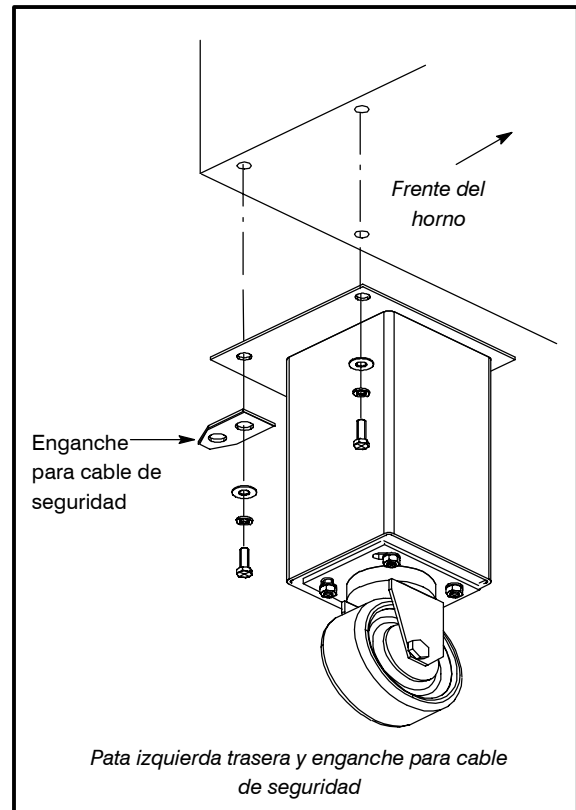


Figura 4



Instalación

Montaje del horno

Unidades con apilado triple

1. Monte las patas o ruedas giratorias del horno, empleando tornillos ranurados de 3/8-16 x .125, arandelas de seguridad y arandelas. La orientación correcta de las ruedas giratorias se indica en la Figura 5.

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 5.

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 descansen sobre sus ruedas giratorias.
3. Eche el freno de las ruedas frontales.

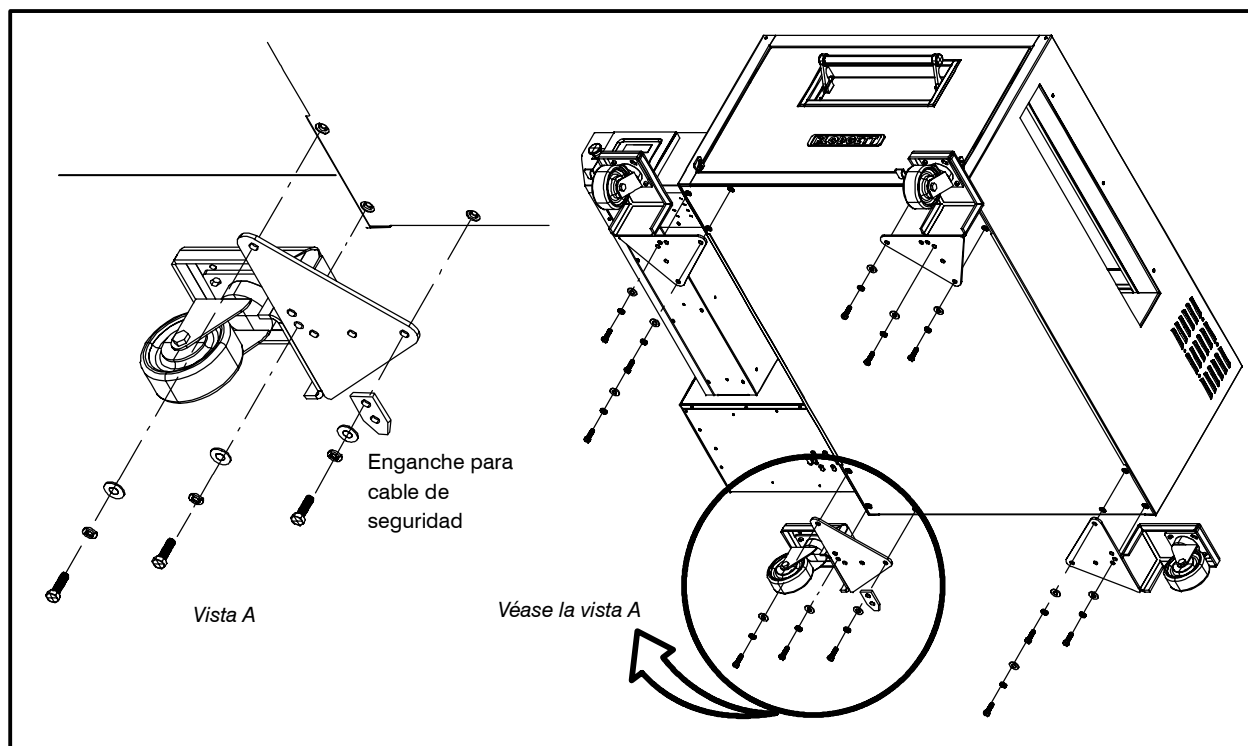


Figura 5



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 descansa sobre sus ruedas giratorias.
3. Eche el freno de las ruedas frontales.
4. Coloque el horno superior sobre su trasera. Instale las cuatro espigas roscadas de alineación en las roscas de montaje situadas en las esquinas exteriores de la base del horno.
5. Ensamble las tres piezas largas de guarnición para superposición sobre la parte superior del horno inferior (o del medio). Haga coincidir los agujeros para introducir los pasadores de alineación.
6. 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.

7. Coloque la placa protectora sobre el armario eléctrico de la unidad inferior.

NOTA: La trasera de la placa protectora debe quedar alineada con la trasera del armario eléctrico.

8. El armario eléctrico del horno inferior tiene, en la parte superior de su panel lateral, tres tornillos. Extraígalos.
9. Ponga la chapa de sujeción sobre el panel lateral del armario eléctrico, con los orificios inferiores de la chapa en línea con los orificios de los tornillos que acaba de extraer. Vuelva a colocar los tornillos y apriételos.
10. Atornille la chapa de sujeción al lateral de la placa protectora, empleando los tornillos suministrados para ello.
11. Sujete las guías de la visera térmica a la parte inferior de la cavidad de control, empleando tornillos, arandelas de seguridad y arandelas.

NOTA: Los topes de las guías deben quedar fuera de la zona de control.

12. Introduzca la visera térmica en las guías.

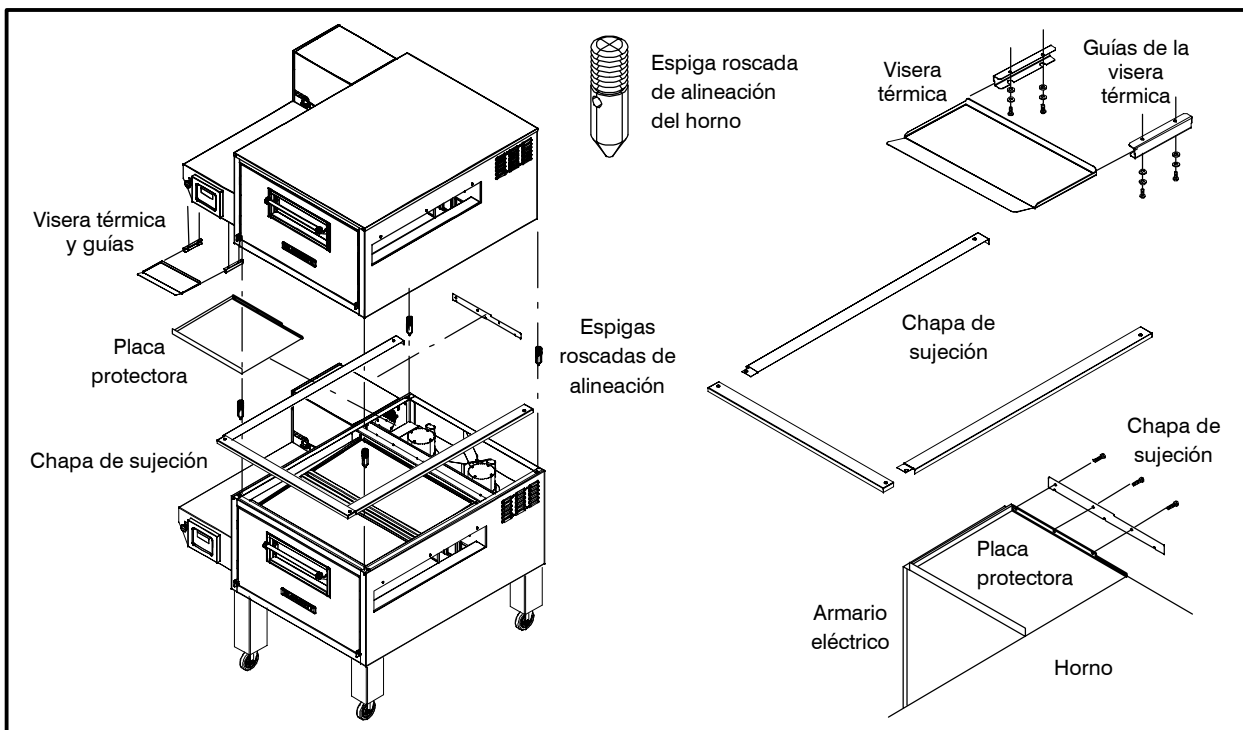


Figura 6



Instalación

Montaje del horno

ANGULARES DE SOPORTE DEL TRANSPORTADOR

1. Deslice los angulares de soporte dentro del horno.
2. Haga girar el angular de modo que las ranuras de su soporte se encajen en los pasadores del horno.

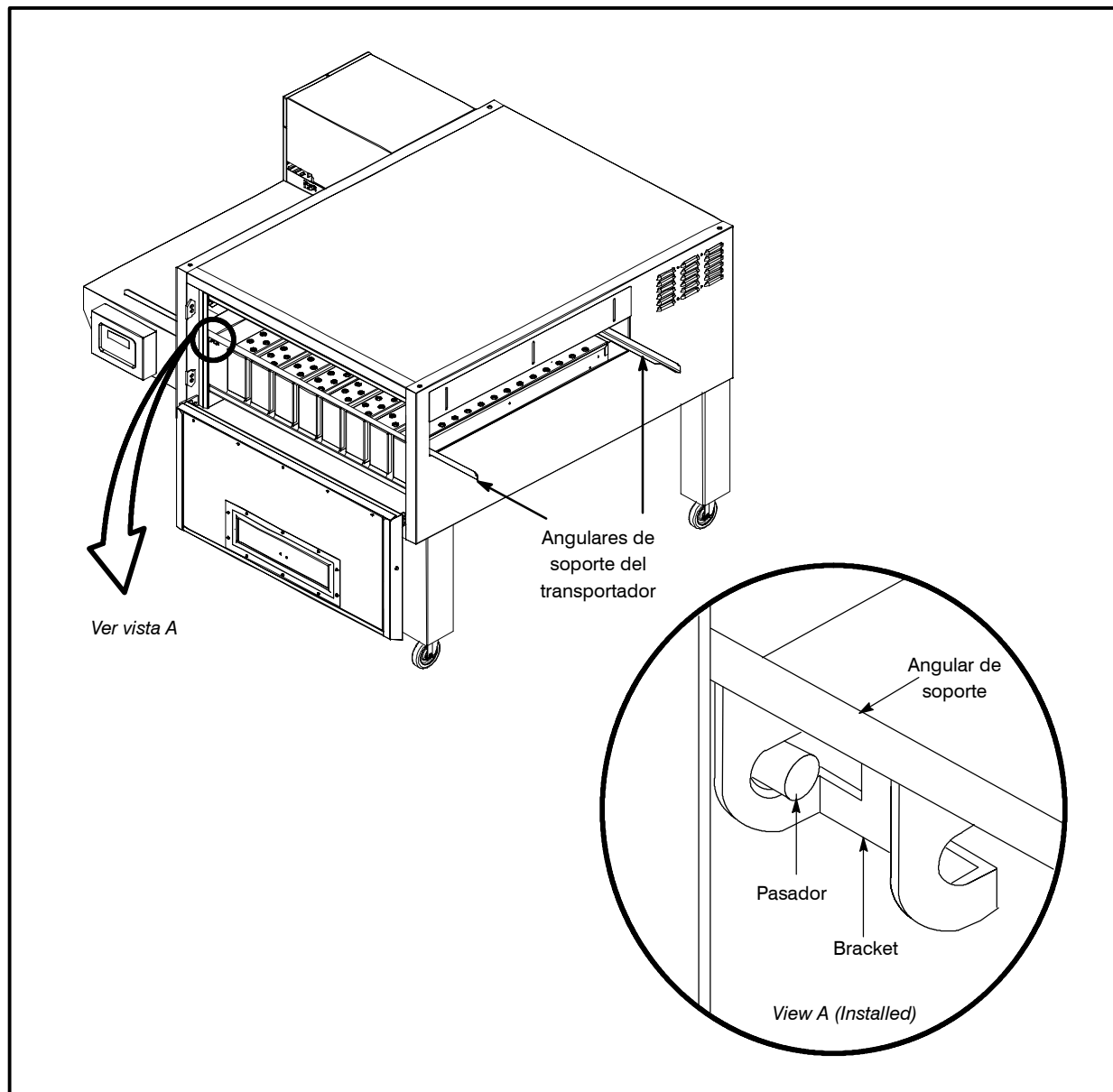


Figura 7

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 269.

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 8.

NOTA: La tarjeta de interconexión está en la bandeja extraíble situada en la parte inferior del armario eléctrico.

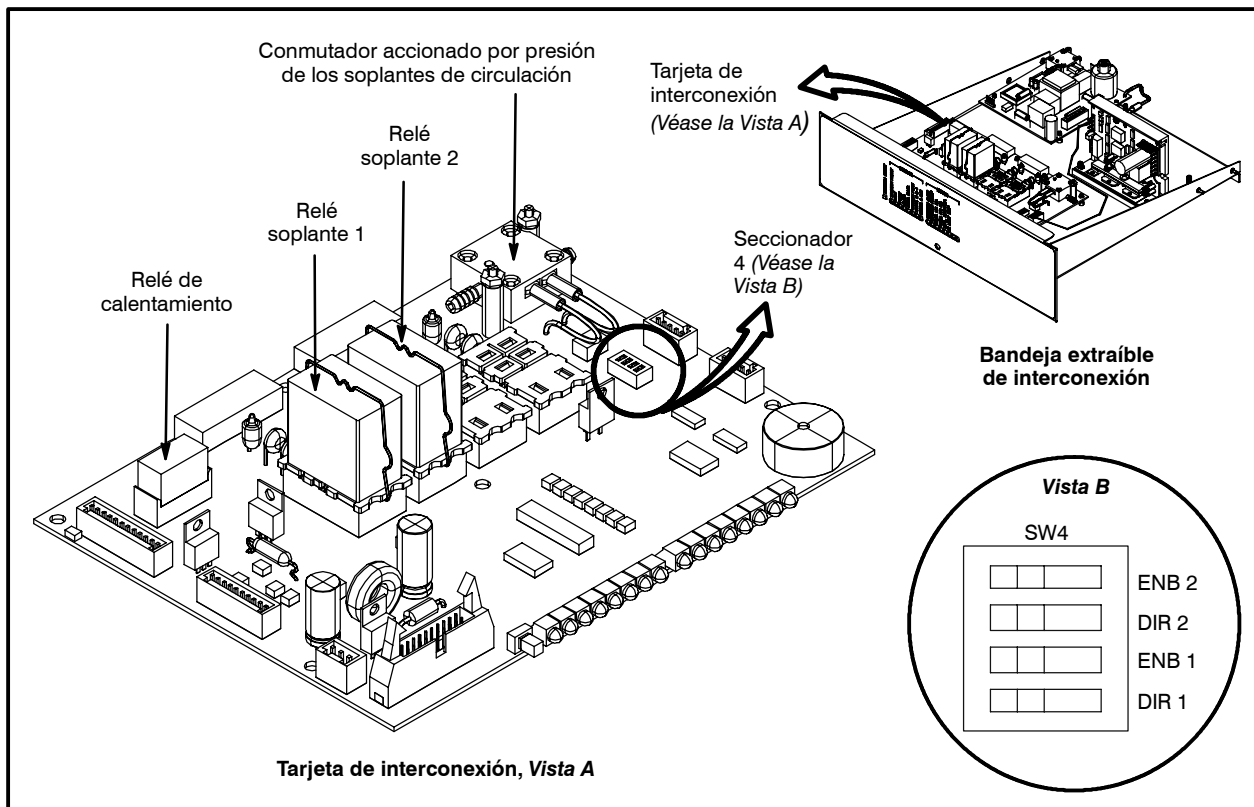


Figura 8



Instalación

Montaje del horno

MONTAJE NORMAL DEL TRANSPORTADOR

Bastidores del transportador

1. Deslice el bastidor de transmisión del transportador en los angulares de soporte.

NOTA: El piñón del bastidor de transmisión debe quedar alojado dentro del armario eléctrico, una vez se le empuje hacia el interior del horno. Véase la Vista A.

2. Instale la cadena de transmisión entre el piñón del motor de impulsión y el piñón del bastidor de transmisión. Tire hacia delante del bastidor para tensar la cadena.
3. Asegure el transportador mediante un pasador de sujeción. Dicho pasador debe

instalarse desde el interior del armario eléctrico, atravesando la grapa del transportador e introduciéndose en el bastidor del transportador. Véase la Vista A.

4. Deslice el bastidor de guiado del transportador en los angulares de soporte, hasta tocar el bastidor de transmisión.

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.

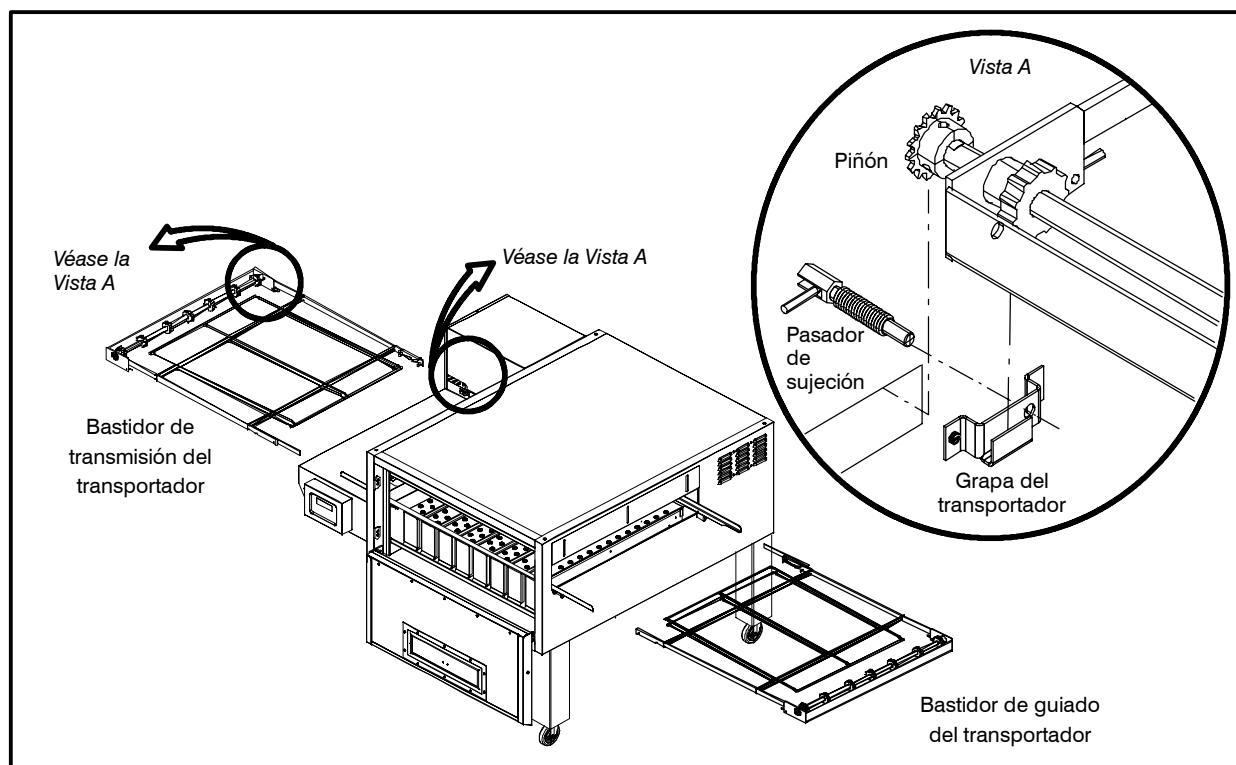


Figura 9



Montaje del horno

Banda transportadora

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.

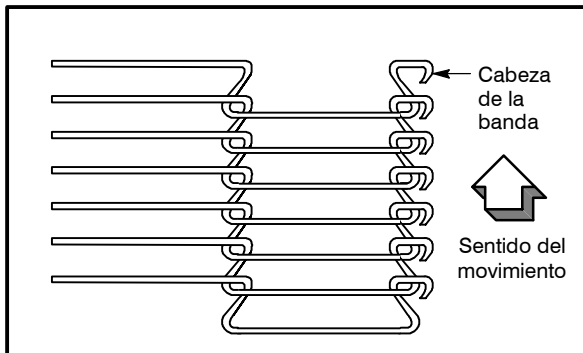


Figura 10

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 11 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.

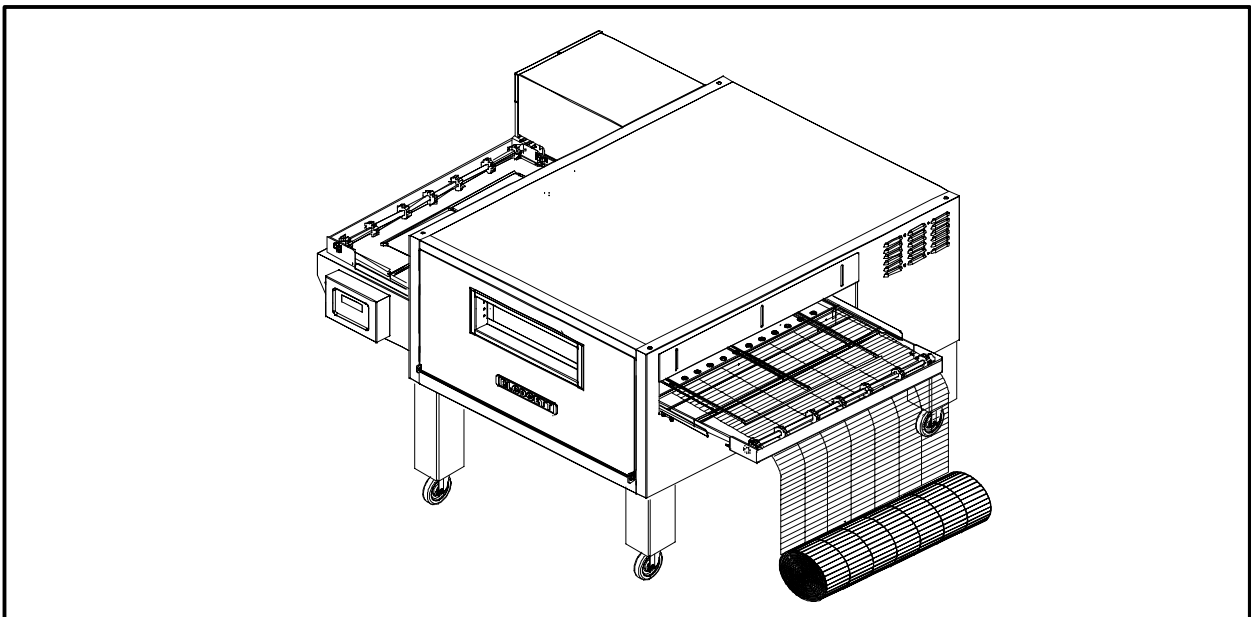


Figura 11



Instalación

Montaje del horno

6. Instale las uniones maestras interiores de unión, encargadas de conectar los dos extremos de la banda. Véase la Figura 12.

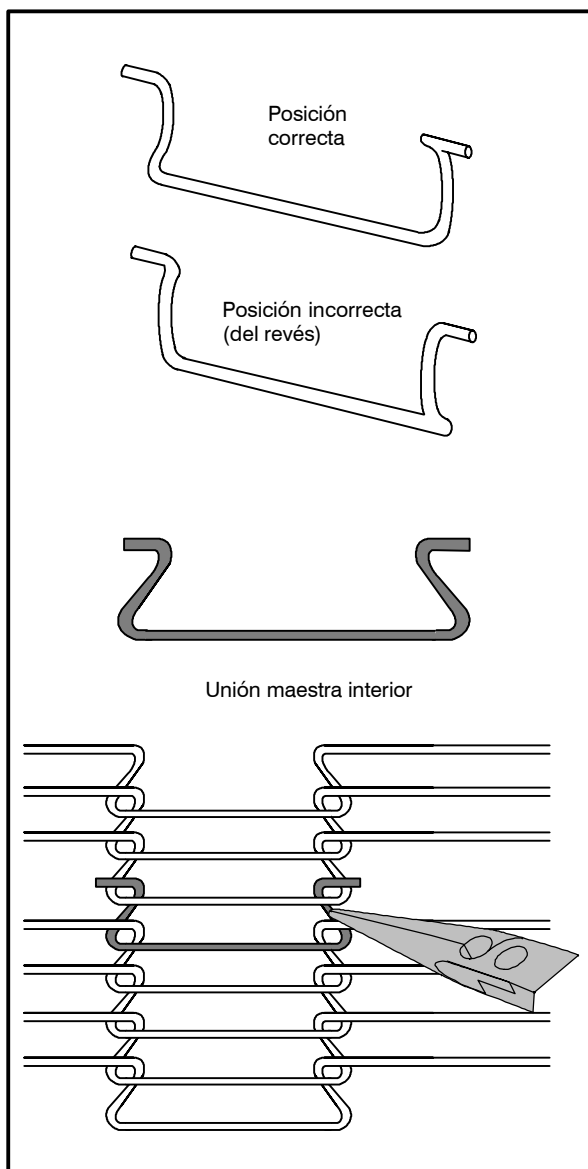


Figura 12

7. Instale las uniones maestras exteriores de unión, que terminan de conectar los dos extremos de la banda. Véase la Figura 13.

NOTA: El tramo suplementario de malla que se suministra puede emplearse para hacer nuevas uniones maestras si se pierden o deterioran las originales.

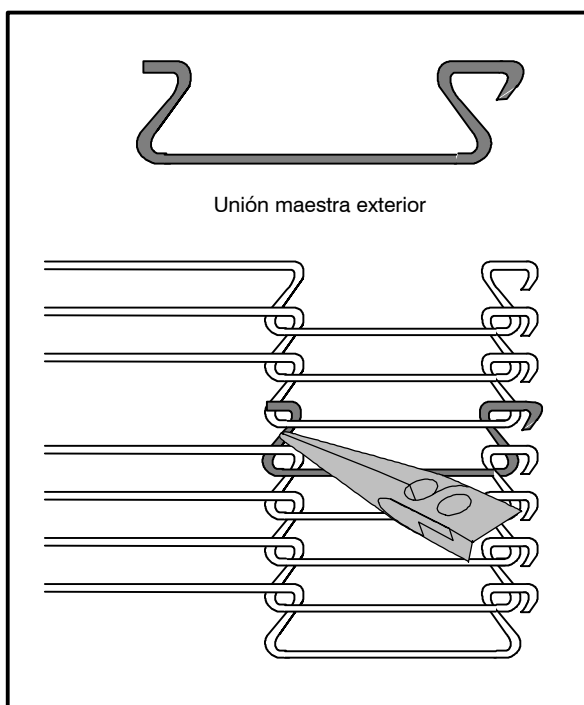


Figura 13



Montaje del horno

TRANSPORTADOR PLEGABLE, OPCIONAL

El transportador plegable opcional debe instalarse desde el lado del armario eléctrico del horno.

1. Extienda el lado derecho del transportador.
2. Empuje el transportador, colocándolo en los angulares de soporte.
3. Extienda el lado izquierdo del transportador y empújelo, colocándolo en los angulares de soporte.

NOTA: Empuje el transportador plegable hasta que el piñón quede situado en el interior del armario eléctrico. Véase la Vista A.

4. Instale la cadena de transmisión entre el piñón del motor de impulsión y el piñón del transportador plegable. Tire hacia delante del transportador para tensar la cadena.
5. Asegure el transportador plegable mediante un pasador de sujeción. Dicho pasador debe instalarse desde el interior del armario eléctrico, atravesando la grapa del transportador e introduciéndose en el transportador plegable. Véase la Vista A.

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.

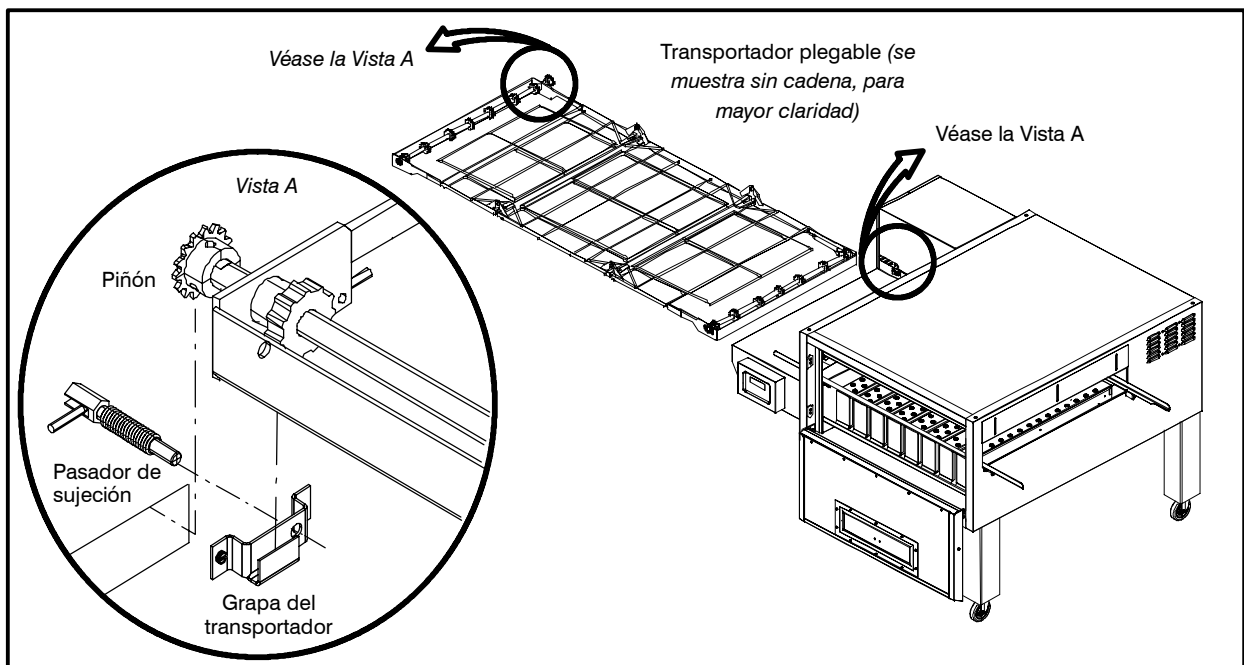


Figura 14



Instalación

Montaje del horno

TENSOR DE LA BANDA TRANSPORTADORA

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.

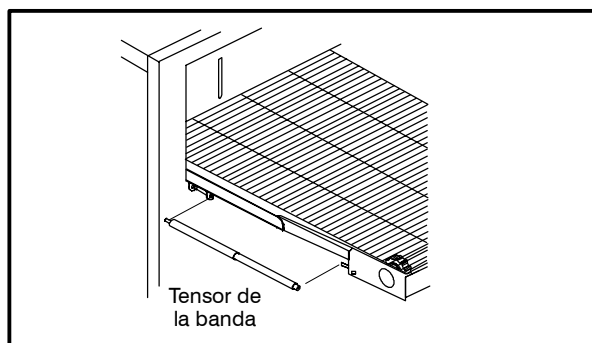


Figura 15

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.

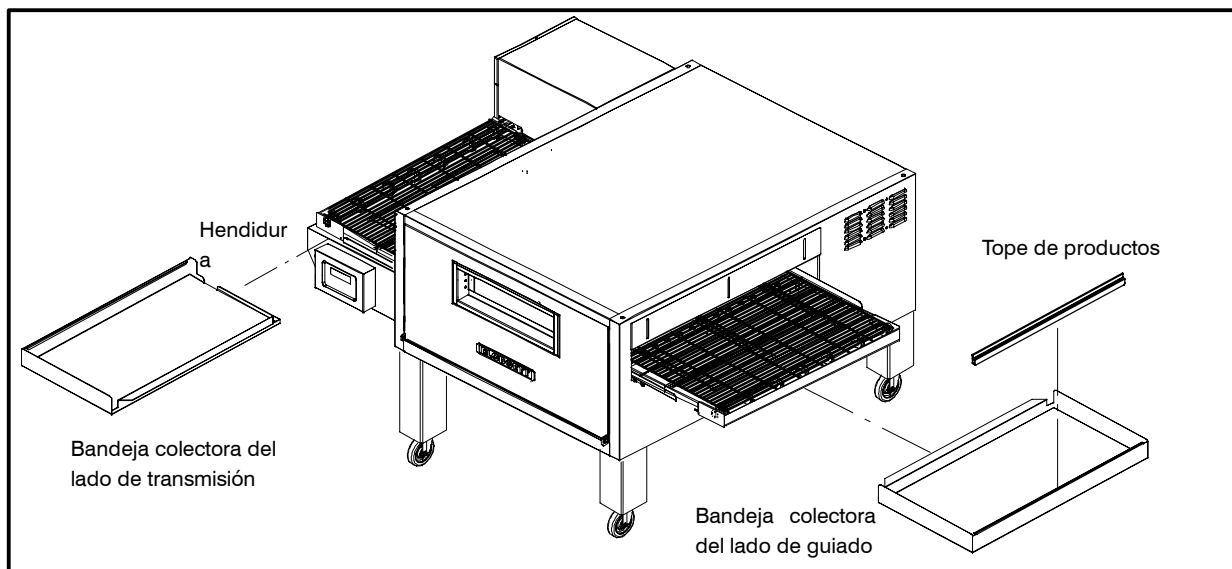


Figura 16



Montaje del horno

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. Uno de los extremos del cable remoto se suministra conectado al horno. Haga pasar el otro extremo del por el orificio de entrada situado en la parte inferior derecha del soporte mural, hasta que la pieza de seguridad del cable, encargada de impedir que éste se tense, quede contra el lateral del soporte mural.
3. Haga pasar el cable a través de una tuerca de bloqueo, a la que también deberá atornillar la pieza de seguridad.
4. Conecte el cable a la tarjeta de circuito integrado.
5. Utilice el soporte mural como plantilla para marcar en la pared la ubicación de los tornillos de sujeción.
6. Coloque cuatro tornillos en la pared y cuelgue de ellos el soporte mural.
7. 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.
8. Fije el cajetín al soporte mural empleando los tornillos extraídos en el paso 1.
9. Inserte en el cajetín el control de funcionamiento y asegúrelo con los tornillos extraídos en el paso 1.

NOTA: Pueden emplearse tornillos de hasta $\frac{1}{4}$ " de diámetro. El tipo de tornillo dependerá del material de la pared.

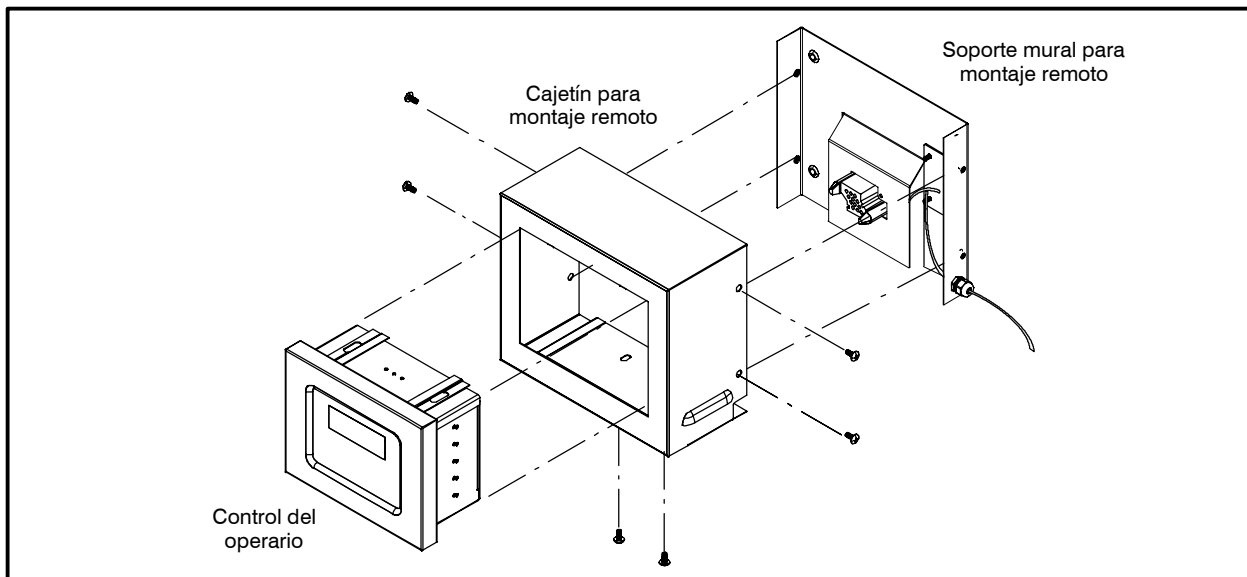


Figura 17



Instalación

Montaje del horno

DIFUSOR DE VENTILACIÓN/CHIMENEA DE TIRO, OPCIONAL

1. Instale un colgador para chimenea, empleado los orificios situados sobre los respiraderos del lado de guiado de cada horno.

NOTA: Los colgadores para chimenea tienen tres pares de orificios. Para hornos no apilados, utilice los de la parte superior del colgador, para apilados dobles los de la parte intermedia y para apilados triples los inferiores.

2. **Solo para hornos no apilados.** Fije un colgador para difusor de ventilación a los orificios situados bajo los respiraderos del lado de guiado del horno.

NOTA: Este paso no procede en unidades apiladas.

3. Coloque el difusor de ventilación o la chimenea de tiro en los colgadores. El extremo cerrado debe quedar en la parte baja.

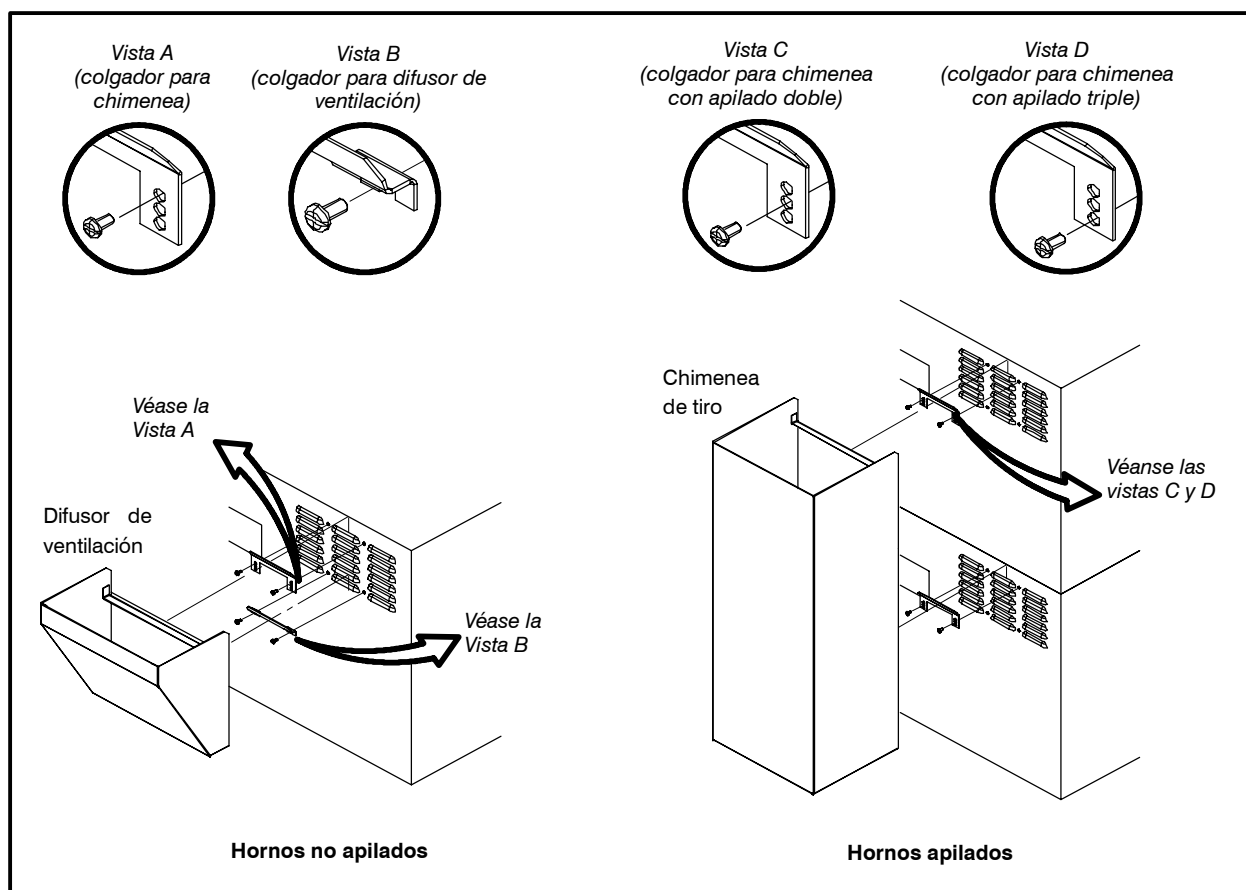


Figura 18



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

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 263.
- El cable de seguridad debe ser lo bastante corto como para evitar tensiones en el conector. En la Figura 19 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).

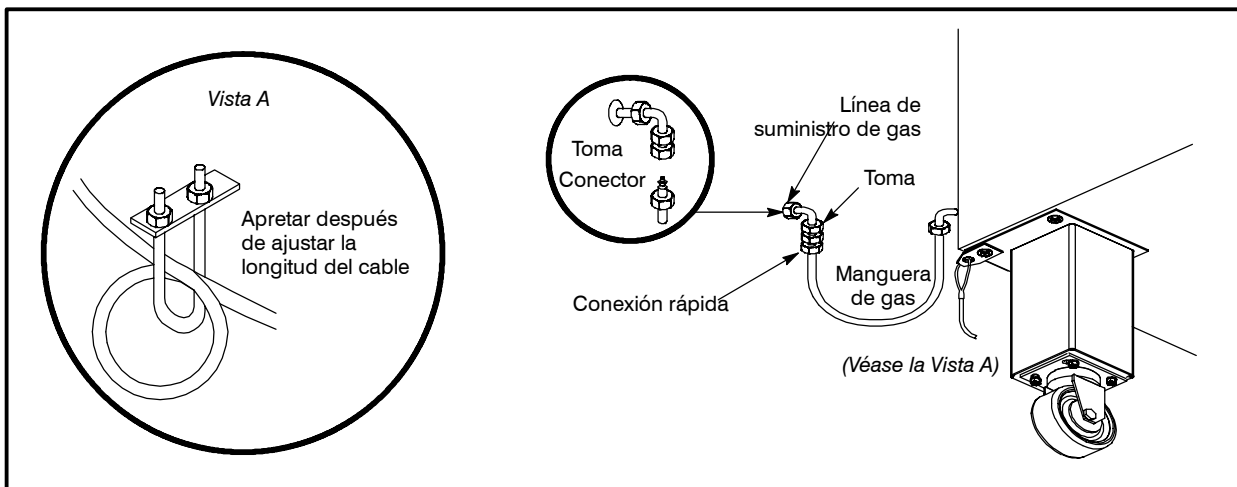


Figura 19

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 SG3240G tienen una potencia nominal de 32,2 kW/h. 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)
G25	25	13,5	4,8	10	2 x 0,63	32,2 Gas Nat.
G20	20	8,7	4,8	10	2 x 0,63	32,2 Gas Nat.
G20/G25	20/25	Regulador de presión roscado a fondo	4,8	10	2 x 0,63	32,2 Gas Nat.
G30	30/50	20	2,8	10	2 x 0,30	32,2 Butano
G31	30/37/50	25	2,8	10	2 x 0,30	32,2 Propano

NOTA: * Use con el preinyector de 4,6 mm.



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.

Con este manual se adjuntan diagramas eléctricos. Dichos diagramas también se reproducen en el interior del armario eléctrico y en la trasera del horno.

SG3240G

El modelo SG3240G utiliza un suministro de 5 A, 50 Hz, 1 Ø y 230 VCA, con un cable de tres hilos (L1, N y 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. El disyuntor o el enchufe debe desconectar todos los polos, incluyendo el neutro, con una separación de contacto de al menos 3 mm.



ATENCIÓN!!

Un cableado monofásico incorrecto a una fuente de alimentación fuera del intervalo 208-240 VCA puede producir daños importantes en los componentes eléctricos, además de incendiar el armario eléctrico.

SG3240E

El modelo SG3240E utiliza un suministro de 41,5 A, 50 Hz, 3 Ø WYE y 230/400 VCA, con un cable de cinco hilos (L1, L2, L3, neutro y 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

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 SG3240G)

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.

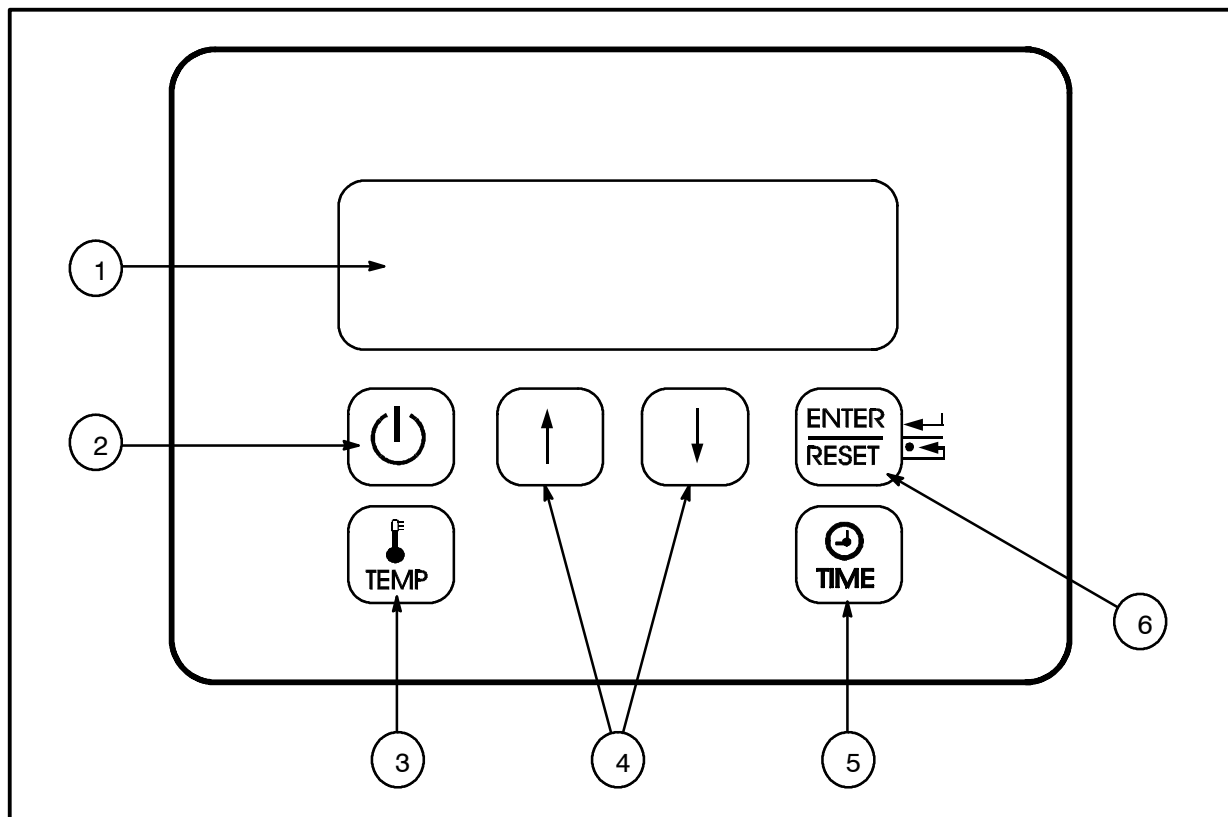


Figura 20



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.

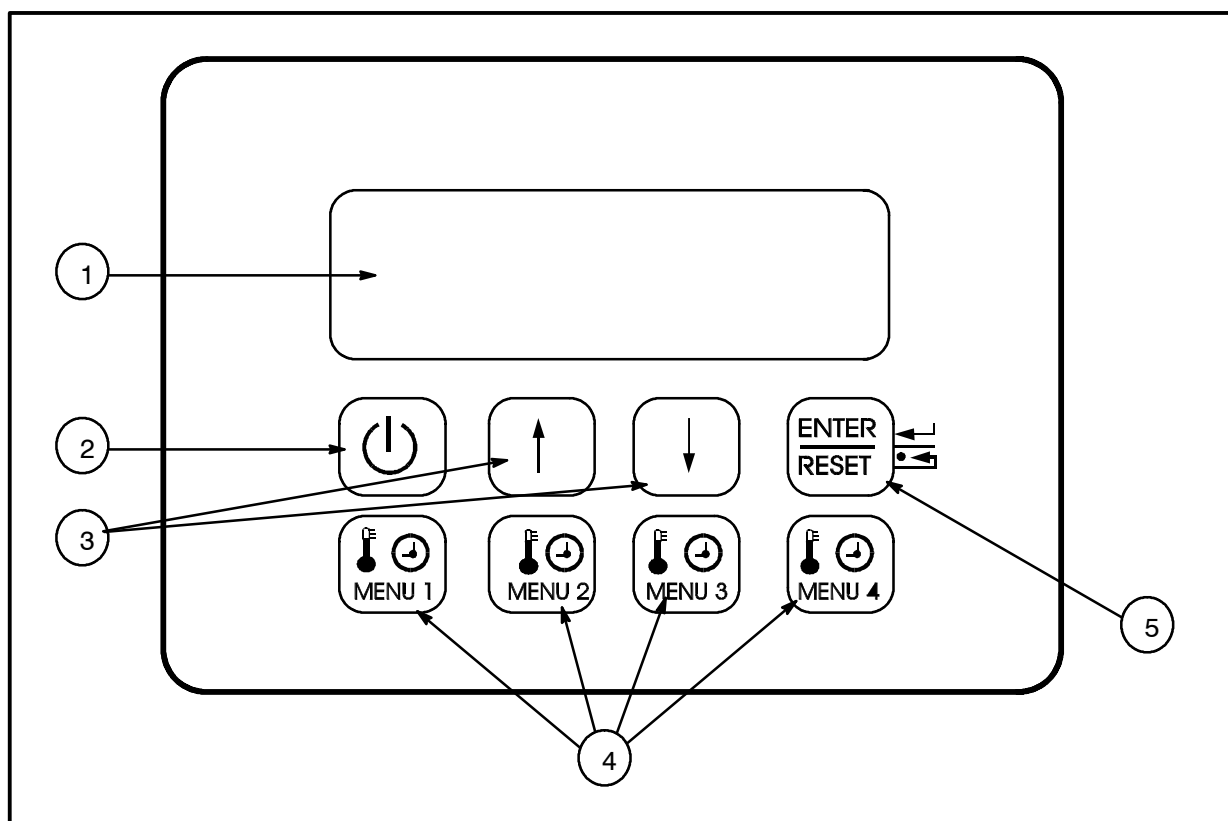


Figura 21



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
XXXF 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:

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.



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.

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 22.

1. Compruebe que el horno esté apagado y completamente frío.
2. Abra la puerta frontal de acceso.
3. Extraiga la placa de distribución de aire, tirando del gancho suministrado.
4. Desmonte las palomillas, tornillos y arandelas que sujetan las láminas de bloqueo.
5. Ajuste las láminas.
6. Vuelva a colocar las palomillas, tornillos y arandelas, fijando las láminas de bloqueo en sus nuevas posiciones. Haga un croquis de la situación final de la placa de distribución, para referencia futura.

NOTA: Si procede, para obtener el resultado deseado se pueden dejar una o dos láminas de bloqueo sin montar.

7. Vuelva a instalar la placa de distribución de aire y cierre la puerta frontal de acceso.

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.

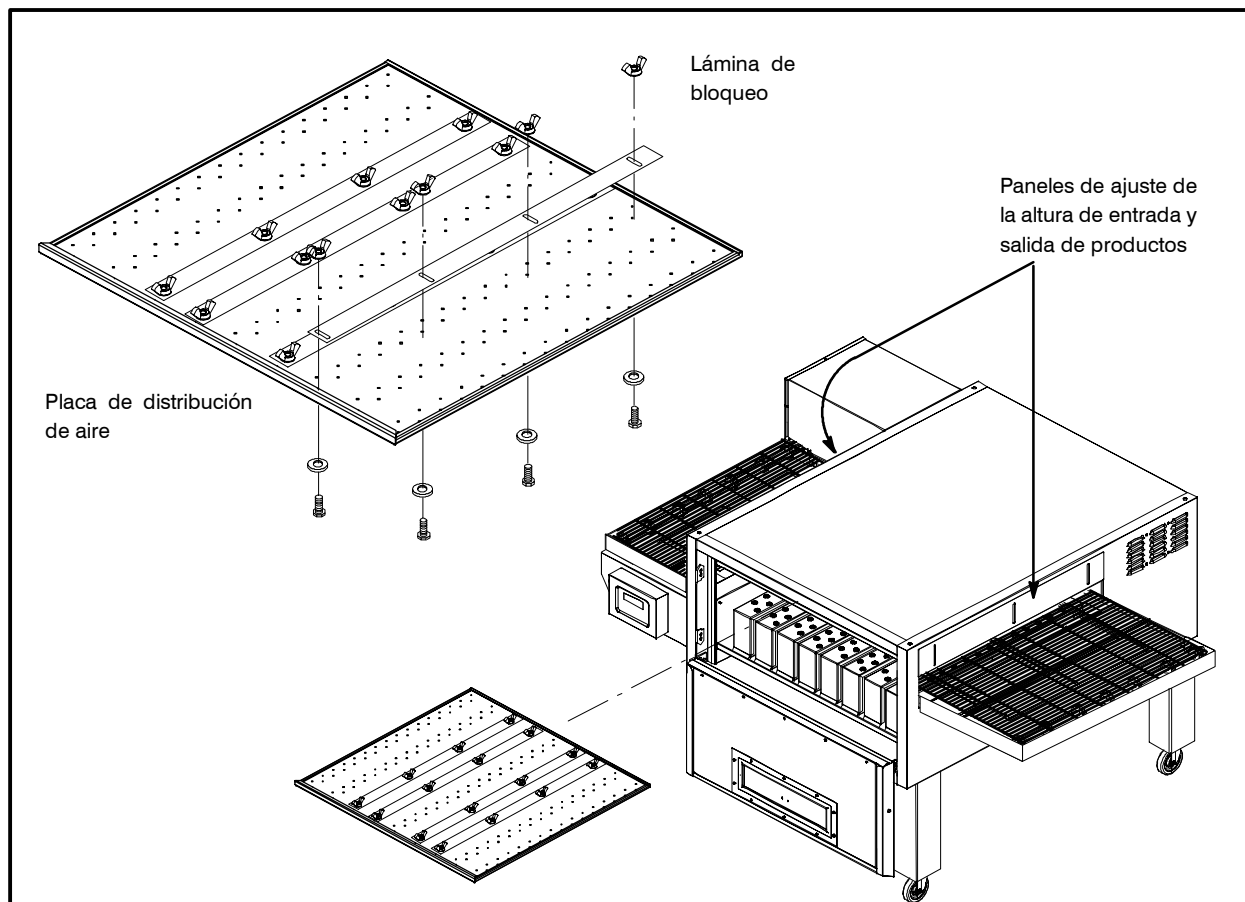


Figura 22



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 colectoras.
3. Compruebe que los ventiladores de refrigeración funcionan. El aparato debe expulsar aire caliente por:
 - Los respiraderos situados en el panel derecho, hacia atrás.
 - Los orificios situados en el fondo del aparato, bajo el botón de parada de emergencia.

CADA TRES MESES

1. Cepille los respiraderos situados a ambos lados del horno y después límpielos con un paño húmedo limpio.

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 272.
3. Abra la puerta de acceso y bájela o desmóntela.
4. Extraiga la placa de distribución de aire ayudándose del gancho que se suministra con el horno.

5. Extraiga todos los inyectores..
6. Desmonte la barra de soporte de los inyectores.
7. Limpie el bloque del transportador del modo que se indica a continuación.

NOTA: El transportador y la cámara de cocción se pueden limpiar con el transportador instalado. No obstante, para una limpieza a fondo es recomendable desmontar el transportador.

8. Desmonte el pasador de sujeción que sujeta el bastidor del transportador al soporte. El pasador tiene un tirador, situado bajo la cadena de transmisión, detrás de la puerta de acceso al armario eléctrico.
9. Empuje el bastidor del transportador para destensar la cadena de transmisión. Desmonte la cadena del piñón del transportador. Si, al empujar el bastidor, éste no cede, afloje el anclaje del motor.

10. Transportadores estándar:

Los transportadores estándar puede extraerse de una sola pieza y limpiarse sin necesidad de desmontar la banda.

– Extraiga el bloque del transportador por el lado de transmisión del horno.

Si existen limitaciones de espacio, se puede desmontar y extraer el transportador del modo siguiente:

- Desmonte las uniones maestras de la banda transportadora ayudándose de unas pinzas. Véase la página 270.
- Extraiga la banda por uno de sus extremos. Asegúrese de enrollarla tal y como se indica en la Figura 23. De lo contrario, quedará del revés cuando vuelva a instalarla.
- Extraiga del horno el bastidor derecho del transportador.
- Extraiga el bastidor izquierdo del transportador por el lado de transmisión del horno.

Transportadores plegables:

- Extraiga el bloque del transportador plegable por el lado de transmisión del horno. Vaya plegando las secciones a medida que las extraiga de la cámara de cocción.



Mantenimiento

Limpieza

11. Desmonte los angulares de soporte del transportador. Gírelos a un lado y a otro hasta extraerlos de los pasadores de montaje del horno. Véase la página 266.
12. Limpie los elementos del horno del modo siguiente:
 - Limpie con una mezcla de agua y detergente el transportador, las bandejas colectoras, los inyectores, la barra de soporte de los inyectores, los angulares de soporte del transportador y la placa de distribución de aire. Aclare con agua limpia. Para la suciedad incrustada utilice un desengrasante o limpiahornos industrial compatible con el aluminio.
 - Limpie el interior del horno con un limpiador universal o con un limpiahornos compatible con el aluminio.
13. Vuelva a montar los componentes del horno. Asegúrese de instalar los inyectores en el orden correcto. Véase la Figura 23.

NOTA: En el extremo frontal cerrado de los inyectores aparece el número de pieza del inyector.

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. 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.

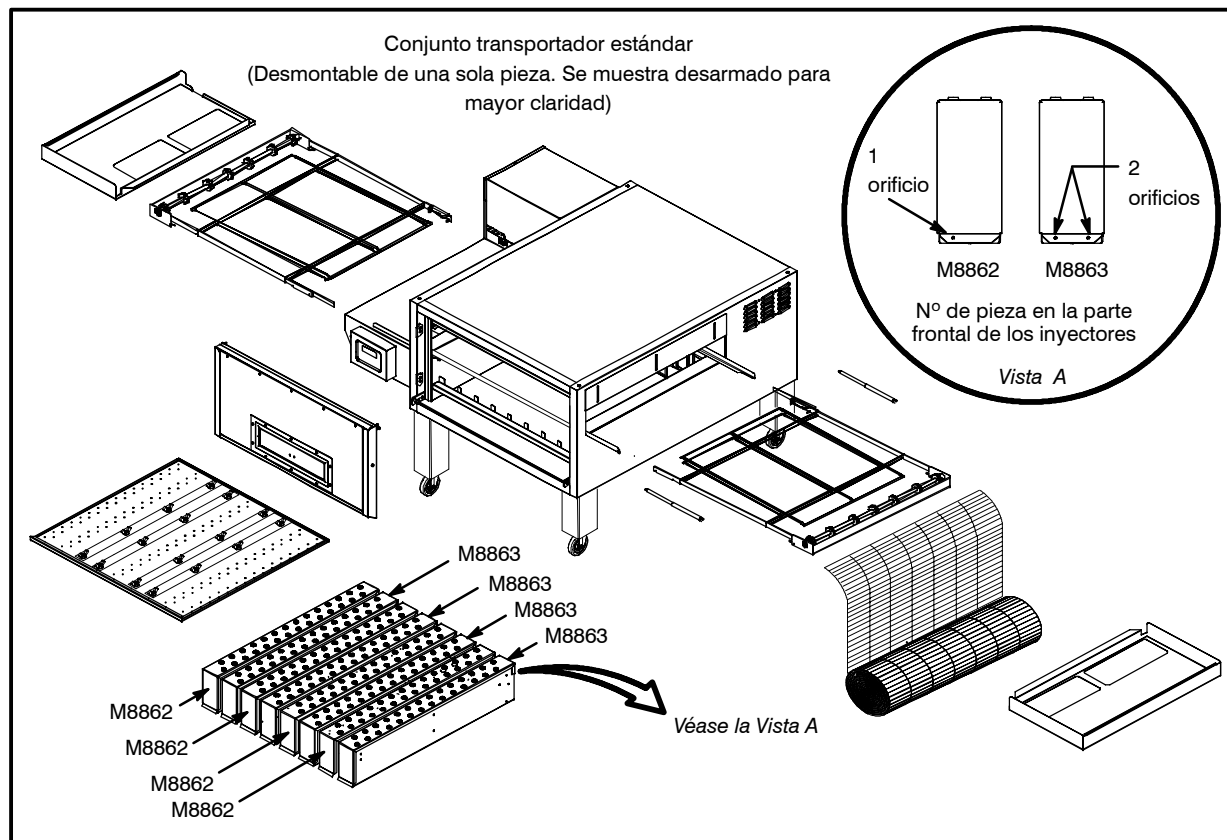


Figura 23



Solución de problemas

POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN RECOMENDADA
SÍNTOMA: La pantalla del control de funcionamiento está en blanco y el horno no recibe tensión.	
- La base de enchufe no recibe tensión (instalaciones nuevas). - El horno no está enchufado a la red. - Se ha pulsado el botón de parada de emergencia. - 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	- 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. *
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> .	
- 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.	- Apague el horno y desenganche la banda. - Descárguela de producto hasta que empiece a moverse. Llame al servicio técnico. * *
SÍNTOMA: Con el horno encendido, la pantalla del control del operario está en blanco.	
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.	- 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.
* 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.



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
SÍNTOMA: El quemador no prende (SG3240G) o los elementos radiantes no se calientan (SG3240E).	
• El control está desconectado • La temperatura programada es inferior a la ambiental. • No funciona el motor (o motores) del soplane de convección. Mensaje: <i>BLOWER FAULT – CALL SERVICE (FALLO DEL SOPLANTE, LLAME AL SERVICIO TÉCNICO)</i>. • Se ha fundido algún fusible. • Se ha pulsado el botón de parada de emergencia. Sólo para hornos SG3240G • La válvula manual de gas está cerrada. • No funciona el motor del soplane de combustión. Mensaje: <i>COMBUSTION BLWR FAIL – CALL SERVICE (FALLO DEL SOPLANTE DE COMBUSTIÓN, LLAME AL SERVICIO TÉCNICO)</i>. • El presóstato del soplane 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>.	• Pulse la tecla de ENCENDIDO/APAGADO. • Ajuste el horno a la temperatura deseada, siguiendo las instrucciones de la sección “Funcionamiento”, página 281. • * • 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
SÍNTOMA: El horno no alcanza la temperatura deseada.	
• 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. • Se ha pulsado el botón de parada de emergencia. • 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.	• * • 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). • *
SÍNTOMA: Funcionamiento errático del quemador (SG3240G)	
• Regulador de presión de aire desajustado. • Presión de gas demasiado baja en la tubería del aparato. • La presión de suministro de gas al horno es inadecuada.	• Anote el mensaje de pantalla que aparezca cuando se produzca el problema y llame al servicio técnico. • * • Contacte con la empresa distribuidora de gas.
* 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.	



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> .	
- La extracción de la campana se ha detenido o ralentizado. - Los respiraderos están sucios u obstruidos, e impiden el paso del aire de refrigeración.	- 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 287.
SÍNTOMA: Aparece el mensaje <i>BLOWER ZONE OVERTEMP – CALL SERVICE (TEMPERATURA EXCESIVA EN LA ZONA DE SOPLANTES, LLAME AL SERVICIO TÉCNICO)</i> .	
- La extracción de la campana se ha detenido o ralentizado. - Se ha detenido el ventilador del compartimento de soplantes, o los respiraderos están sucios u obstruidos, e impiden el paso del aire de refrigeración.	- 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 287.
SÍNTOMA: Aparece el mensaje <i>FAULT – CHECK PROBE (AVERÍA, COMPRUEBE EL SENSOR)</i> .	
- Los cables del sensor están sueltos en el control. - El sensor está derivado o tiene un cortocircuito.	* - 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.

**SG3240 Serien
Tunnelugn
Användarhandbok**

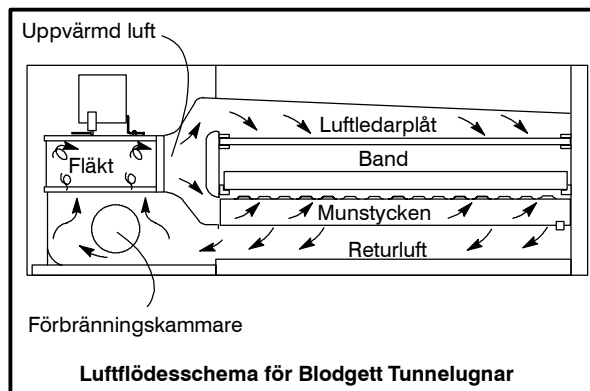


Introduktion

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

UGNENS KOMPONENTER

Transportband – rostfritt, ledat transportband som för produkten genom ugnen.

Huvudlänkar transportband – tillåter lätt avlägsnande av transportband för genomgripande underhåll och rengöring. Identifieras genom att lokalisera dubbla mellanrum mellan ordinarie länkar på bandet.

Bandställning (driv & tomgångssida) – placeras på ugnens båda sidor. Drivsida har en drivaxel och en kuggkrans som passar in i elboxen. Transportören kan avlägsnas i en del utan att avlägsna bandet.

Vikbar bandställning som tillval – ställning och transportband som för produkten genom ugnen. Denna ställning kan vikas ihop och är lätt stuvbar i trånga utrymmen. Transportören kan avlägsnas i en del utan att avlägsna bandet.

Bandspännare – upprätthåller spänning av transportbandet.

Elbox – innehåller elektriska komponenter, kablage, kylfläktar, drivmotor, drivkedja och förbränningskammare/fläktenhet (enbart gasugnar) eller elektriska element (enbart elektriska ugnar).

Drivmotor – driver transportbandet. Manöver- och kontrollsystemet bestämmer hastigheten. Bandets färdriktning (vänster till höger eller höger till vänster) är fabriksinställt och kan lätt ändras.

Drivkedja – sammanbinder drivmotorns kuggkrans med kuggkransen på bandets drivaxel.

Beredningskammare – produkterna passerar genom beredningskammaren på bandet.

Munstycken – fördelar uppvärmd luft från beredningskammarens nederdel. Munstyckena är placerade under bandet i ugnen.

Fäste för munstycken – flyttbar stång som riktar munstyckenas främre del. Placerad precis innanför ugnens främre dörr, under munstyckena.

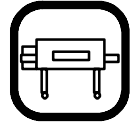
Luftledarplåt – fördelar uppvärmd luft från beredningskammarens övre del.

Vinkelstöd för band – ger stöd åt bandställning.

Smulplåtar – fångar upp smulor från produkterna på bandet. Placerade under transportbandet vid bågge ändrar av beredningskammaren.

Manöverpaneler – används för att kontrollera ugnstemperatur, bandhastighet samt andra funktioner.

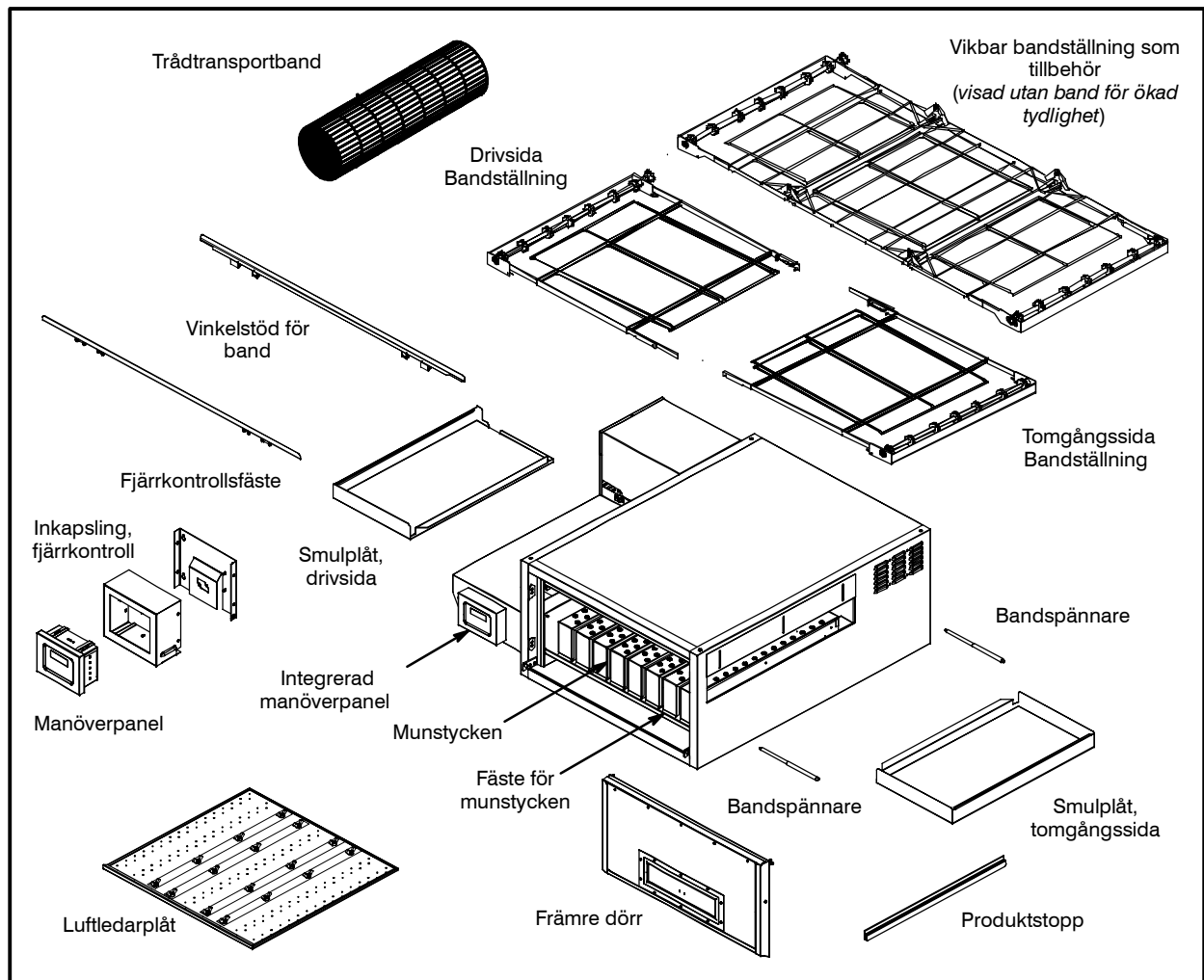
Återställningsknapp för tändkontroll (enbart gasugnar) – återställer tändkontrollen/brännare efter felfunktion. Är placerad på den nedre delen av kontrollboxen.



Beskrivning av ugnen och dess komponenter

Nödstoppsbrytare – ENBART I NÖDSITUATIONER (skada kan uppstå)! Tryck in den röda brytaren placerad bredvid manöverkontrollen för att stänga av ugnen och stanna bandet.

Främre dörr – ger tillträde till beredningskammaren för lättare rengöring.



Figur 2



Introduktion

Ugnsspecifikationer

SPECIFIKATIONER	SG3240G/AA	SG3240E/AA
Bandbredd	81 cm (32")	
Längd, beredningszon	102 cm (40")	
Beredningsyta	0,83 m ² (8,89 Sq. Ft.)	
Frigångshöjd	10.2 cm (4") maximum	
Mått (en sektion)	196 cm x 135 cm* x 61 cm (77" x 53"* x 24") <i>*lägg till 35 cm på djupet vid trippelmontage</i>	
Minsta mått från vägg	0 cm (0") från baksida och sida	
Max arbetstemperatur	315°C (600°F)	
Beredningstid	1 min (minimum) 30 min (max)	
Max värmeförsel	32,2 kW/Hr. (110,000 BTU/Hr.)	27.0 kW/Hr.
Nätanslutning	230 VAC, 1 fas, 50 Hz 5 A, 2 ledare plus jord (L1, N, jord)	230/400 VAC, 3 fas WYE, 50 Hz, 41,5 A, 4 ledare plus jord (L1, L2, L3, N, jord)
Gastillförsel	Se tabell sid. 314.	Ingen
Gasanslutning	3/4" NPT	Ingen



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.

TBlodgett 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 på sidan 3 för att säkerställa att samtliga delar finns.

Standardkomponenter	
Beskrivning av delar	Antal
Huvuddel, ugn	1
Munstycke (levereras installerade)	8
Luftledarplåt (levereras installerad)	1
Vinkelstöd för band	2
Bandställning, drivsida	1*
Bandställning, tomgångssida	1*
Trådtransportband på rulle	1*
Extradel, trådtransportband	1
Förpackning innehållande: inre och yttre huvudlänkar för transportband	1*
Bandspännare	2*
Smulplåtar	2
Produktstopp	1
Ugnsstöd (ben, hjul)	4
Krok för luftledarplåt	1**
Förpackning innehållande: 12 3/8–16 sexkantsbultar, låsbrickor samt brickor för ben	1
Användarhandbok	1

OBS! * levereras monterad för den vikbara bandställningen

OBS! ** levereras enbart med botten- eller enkelsektionsugnar

Tillval	
Beskrivning av delar	Antal
Vikbar bandställning	1
Stapelsats	1***
Förpackning innehållande: 4 justerpinnar	1***
Hjul, trippelmontage	1****
Fjärrkontroll med 15 m kabe	1
Fjärrkontroll för 3 m kabel	1
3 m fjärrkontrollskabel	1
Förpackning innehållande: klämmor och monteringsats för fjärrkontrollkabel	1
Ventilationstäckplåt eller skorstenssats	1

OBS! *** En krävs för dubbelmontage
Två krävs för trippelmontage

OBS! **** Enbart trippelmonterade enheter



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.

Samtliga enheter

- Ugnssidor – 0 cm (0")
- Baksida – 0 cm (0")

Följande frigångsmått måste finnas för service och underhåll.

Samtliga enheter

- Ugnssidor – 96.5 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.

VENTILATION

Ett mekaniskt ventilationssystem krävs för att avlägsna överflödig 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 ventilerings. En specifik installation kan kräva speciell rådgivning och service av ventilationsexpert.

Ventilationskåpan måste fungera väl tillsammans med byggnadens uppvärmnings-, ventilations-, och luftkonditioneringsystem. Kåpan 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 kåpan utformning, mängden luft runt ugnen samt befintligt luftflöde in och ut i lokaliteten.

ENKEL	DUBBEL	TRIPPEL
Utsläppsvolym – m ³ /min		
800-1000 (23-28)	1200-1800 (34-52)	1800-2500 (52-71)
Tillförselkrav – m ³ /min		
640-800 (18-23)	960-1440 (27-41)	1440-2000 (41-56)

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 överensstämma med lokal och nationell installationsförfordning. Lokala installationsanvisningar och/eller krav kan variera. Om ni har någon fråga avseende korrekt installation

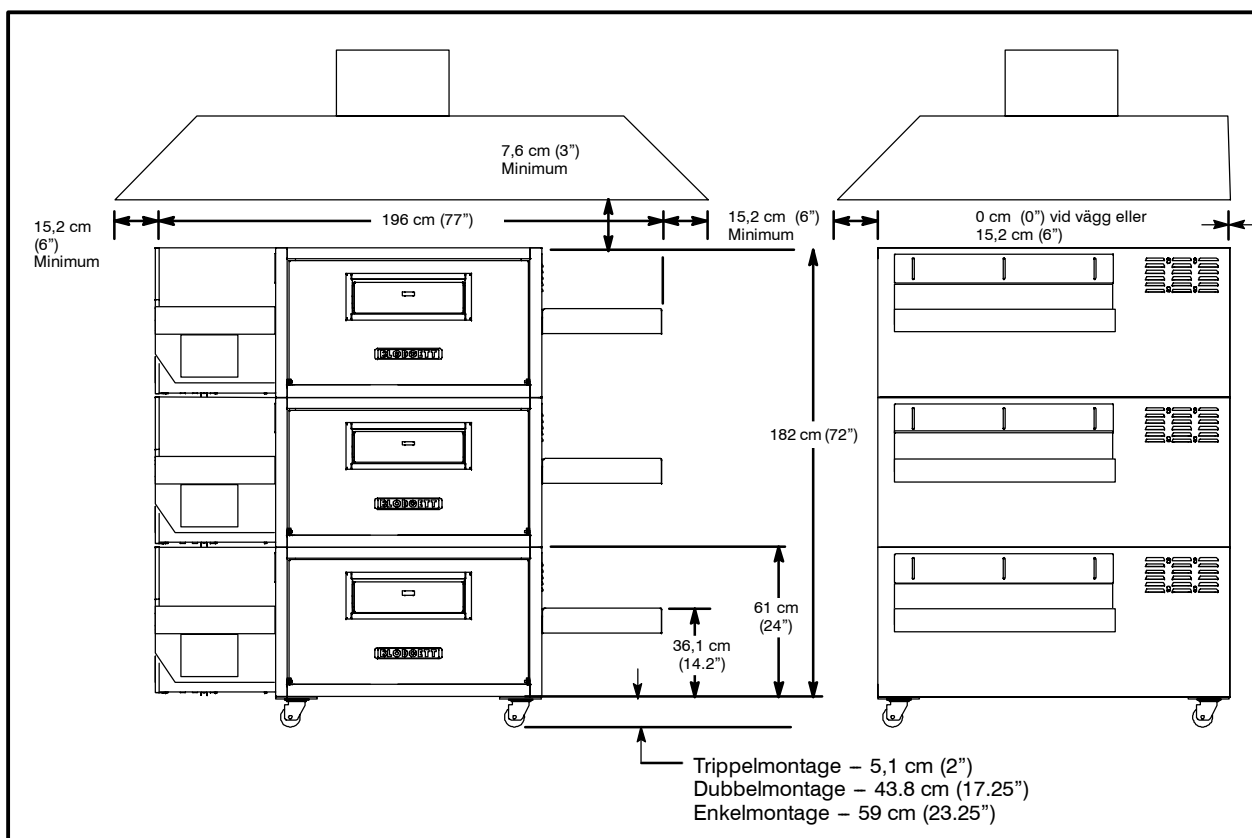
och/eller funktion på er Blodgett ugn, var vänlig kontakta er lokala återförsäljare. Om ni inte har en lokal återförsäljare, var vänlig ring Blodgett Oven Company på +1-802-860-3700.



VARNING:

Underlåtenhet att ventilerat 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

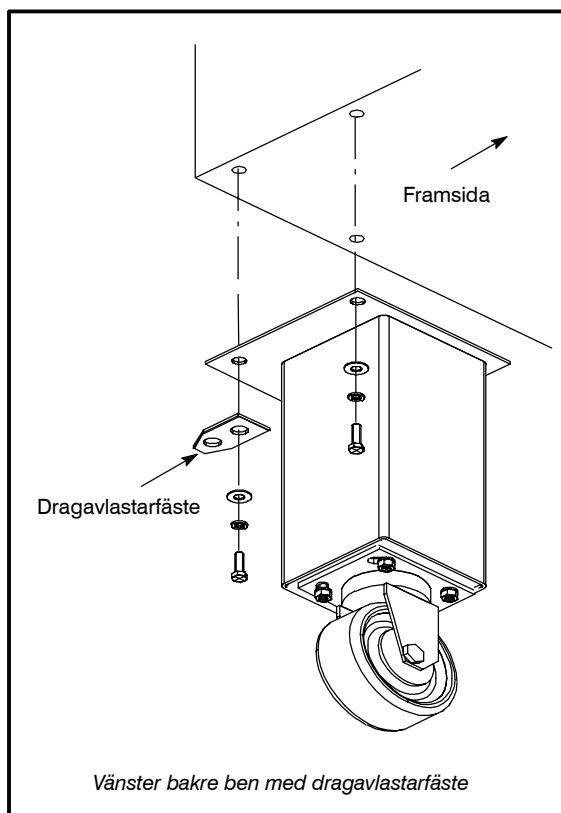
UGNSSTÖD

Enkel och dubbelmonterade enheter

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 pallen och ställa den på hjulen.
3. Lås de främre hjulen.



Figur 4



Montering av ugn

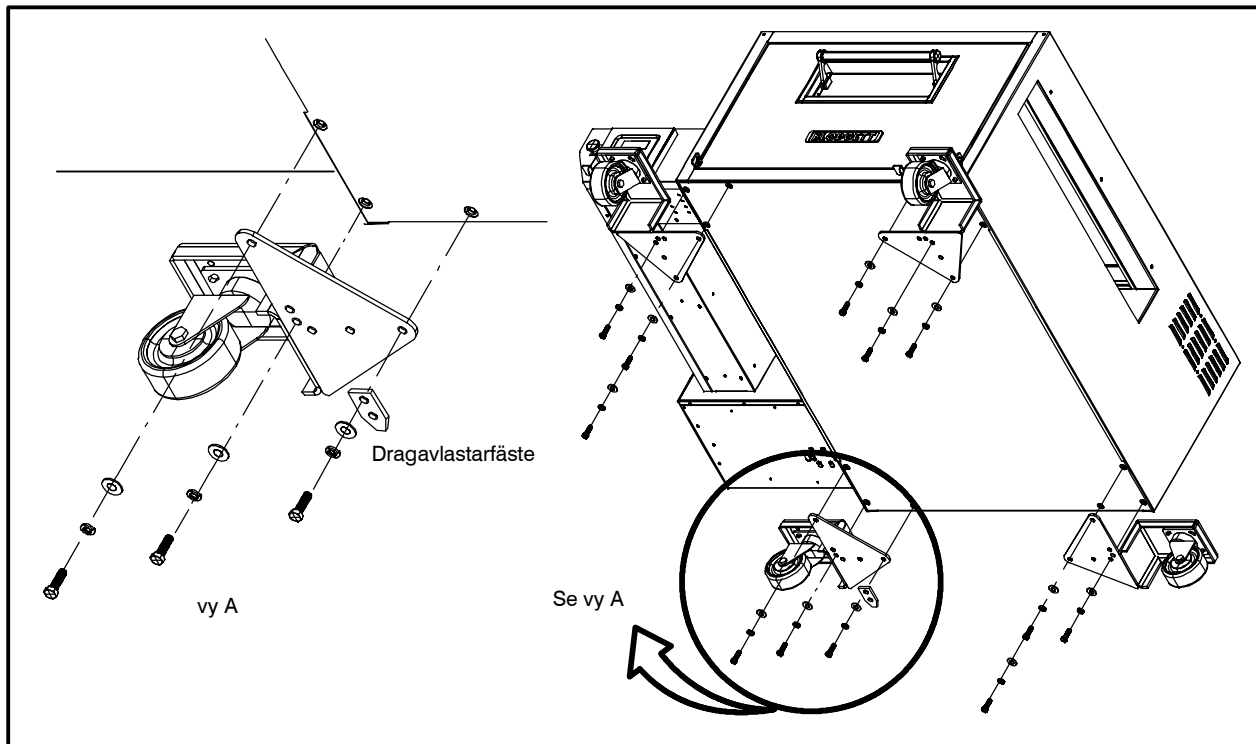
Trippelmonterade enheter

1. Fäst hjulmontaget till ugnen med 3/8–16 x 0,125 skruvar, låsbrickor och brickor. Se Figur 5 för korrekt placering av hjulmontage.

På gasmodeller, fäst dragavlastarfästet till det vänstra bakre hjulet enligt Figur 5.

OBS! Montera de låsbara hjulen på ugnens framsida. Ugnens framsida har frontdörr.

2. Flera personer behövs för att försiktigt lyfta av ugnen från pallen och ställa den på hjulen.
3. Lås de främre hjulen.



Figur 5

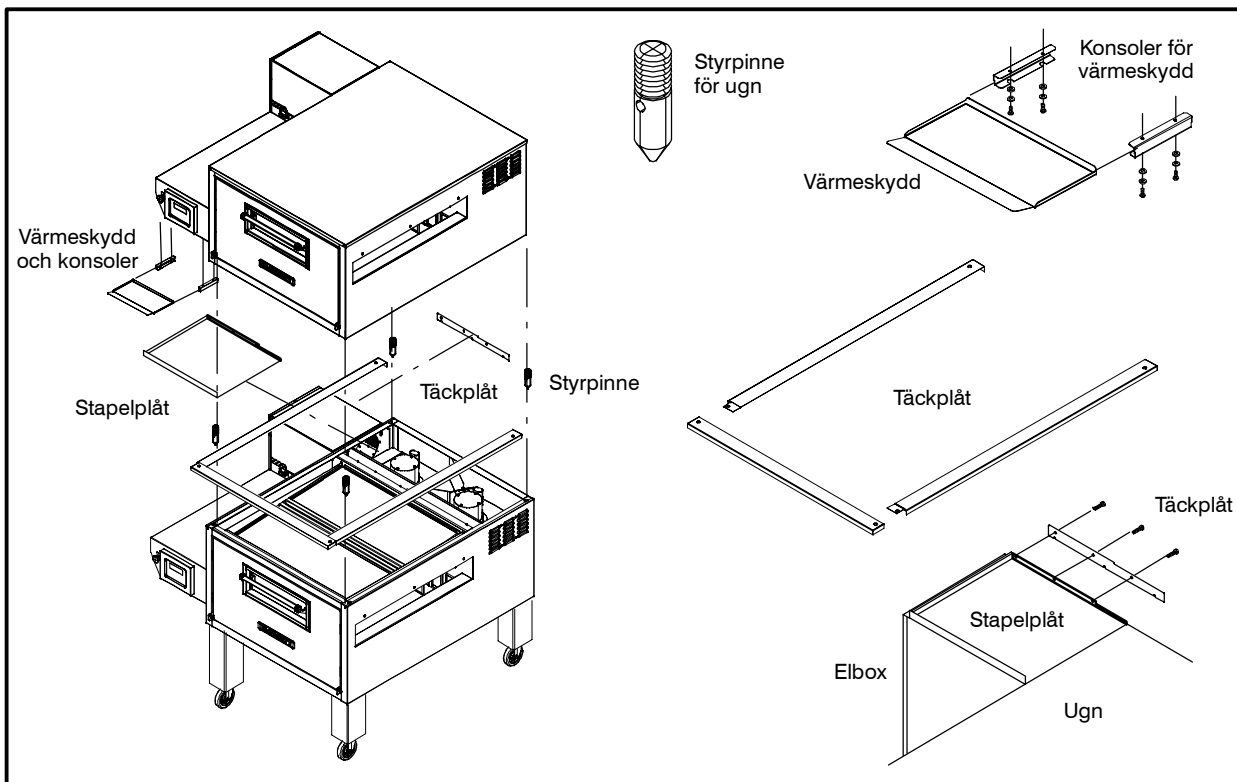


Installation

Montering av ugn

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 pallan och ställa den på hjulen.
3. Lås de främre hjulen.
4. Ställ den övre ugnen på sin baksida. Montera de fyra styrcinnarna i de yttre hålen på ugnens botten.
5. Montera ihop de tre långa stapeltrimstyckena på ovansidan av den understa ugnen (eller mittugnen). Passa in hålen över hålen för inpassningsstiften.
6. Flera personer behövs för att ställa den övre ugnen på den undre. Rikta in styrcinnarna mot de förstansade hålen på den nedre ugnens ovansida.
7. Placera stapelplåten över den nedre delens elbox.
OBS! Plåtens bakkant skall stämma överens med elboxens bakkant.
8. Lossa de tre skruvarna på överdelen av sidopanelen på den undre ugnens elbox..
9. För skåror i täckplåten ner över de lossade skruvarna. Drag åt skruvarna.
10. Fäst täckplåten med medföljande skruvar på stapelplåtens sida.
11. Montera värmeskyddets konsoler vid kontrolltunneln med hjälp av skruvar, låsmuttrar och brickor.
OBS! Ändlägena på konsolerna skall riktas bort från kontrollen.
12. För in värmeskyddet i konsolerna.



Figur 6

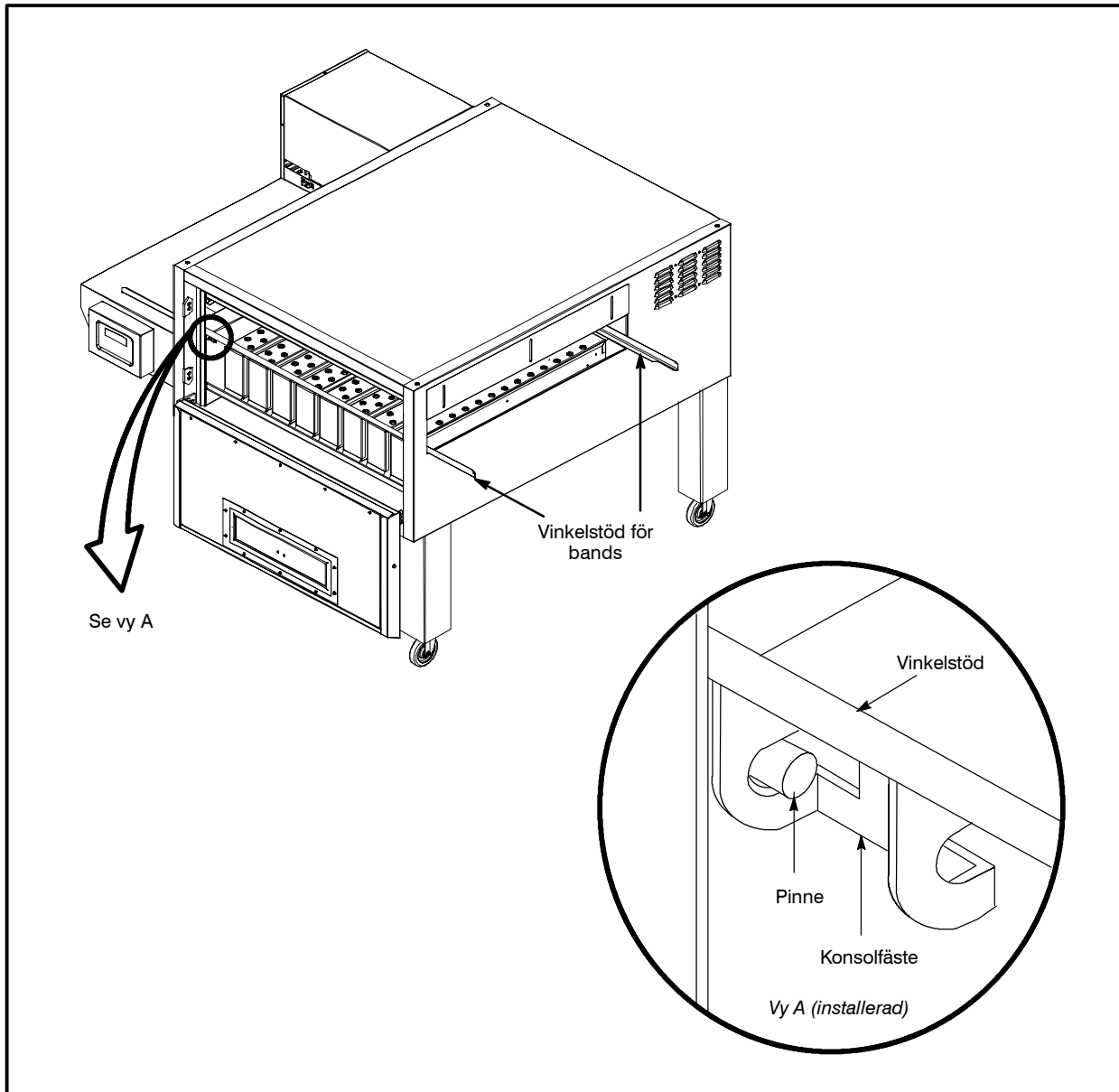


Montering av ugn

VINKELSTÖD FÖR BAND

1. För in vinkelstöden i ugnen.

2. Roter vinkeln så att spåren i fästet griper tag i pinnarna i ugnen.



Figur 7



Installation

Montering av ugn

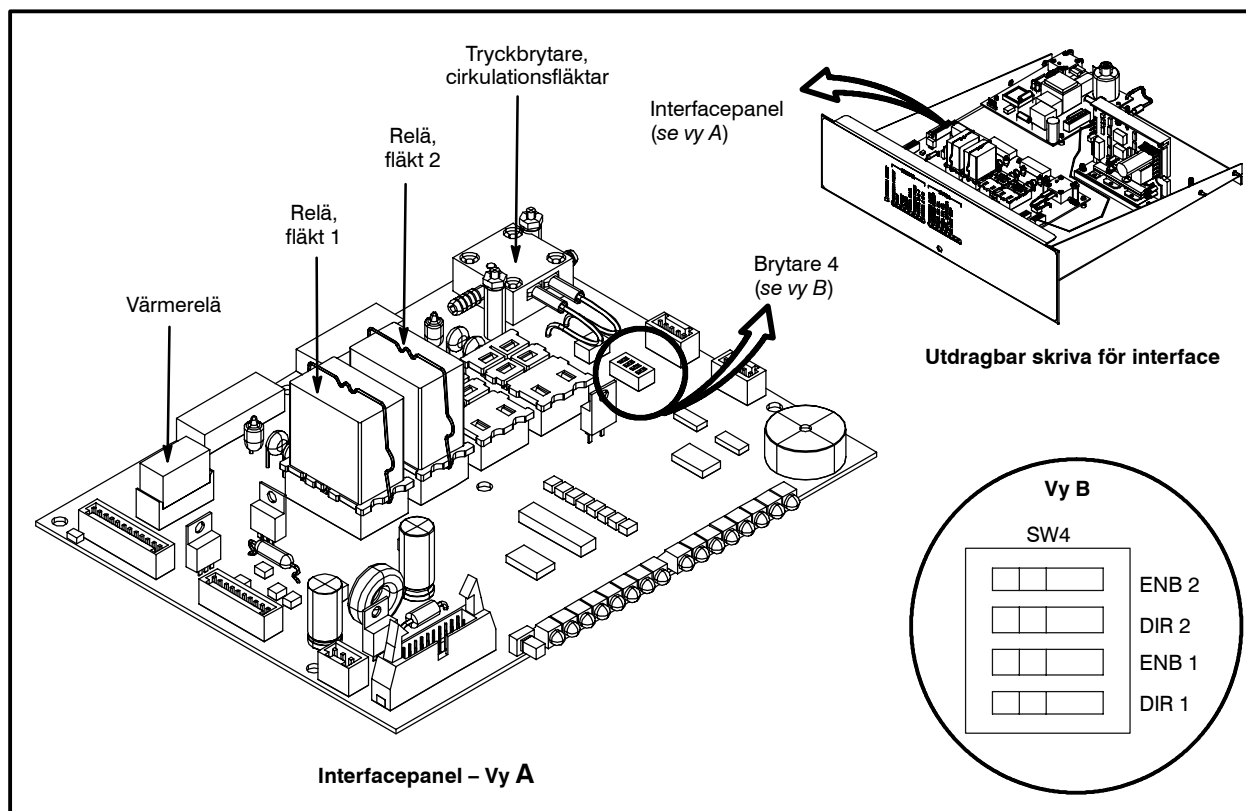
TRANSPORTBANDSRIKTNING

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 306 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 8.

OBS! Interfacepanelen är placerad på den utdragbara skivan i elboxens nederdel.



Figur 8



Montering av ugn

STANDARDMONTERING

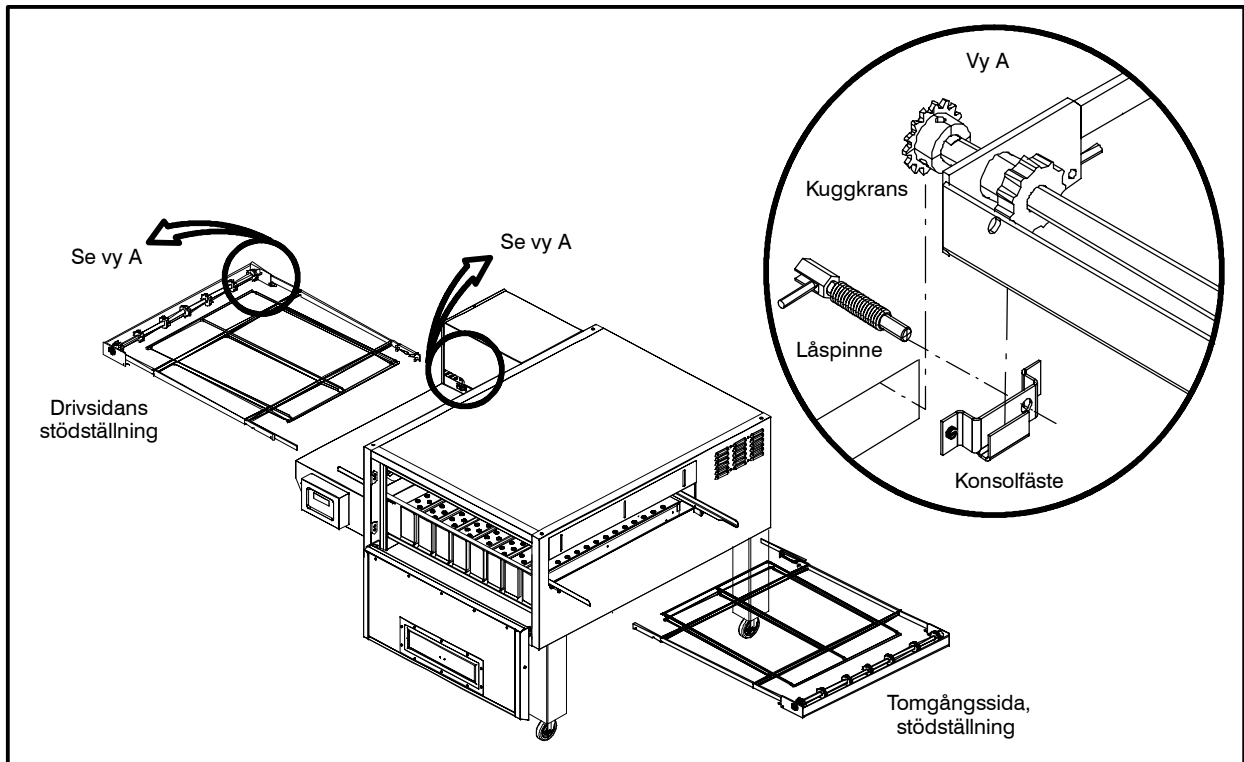
Bandställningar

1. För drivsidans stödställning upp på bandets vinkelstöd.
OBS! Kuggkransen stödställningen måste vara placerad på insidan av elboxen efter det att den har förts in i ugnen. Se vy A.
2. Montera drivkedjan runt drivmotorns kuggkrans och kuggkransen på stödställningen. Drag stödställningen framåt för att spänna upp kedjan.
3. Sätt fast bandet genom att använda låspinne. Montera pinnen från insidan av elboxen,

genom konsolfästena in i stödställningen. Se vy A.

4. För tomgångssidans stödställning upp på bandets vinkelstöd 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 9

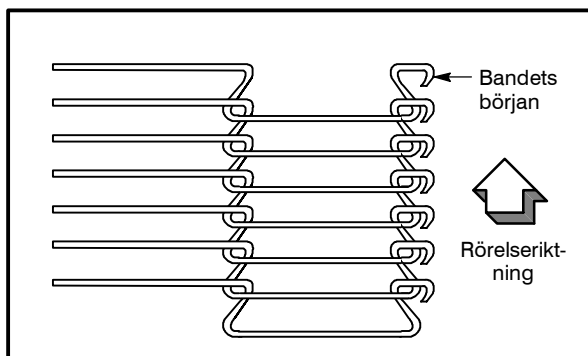


Installation

Montering av ugn

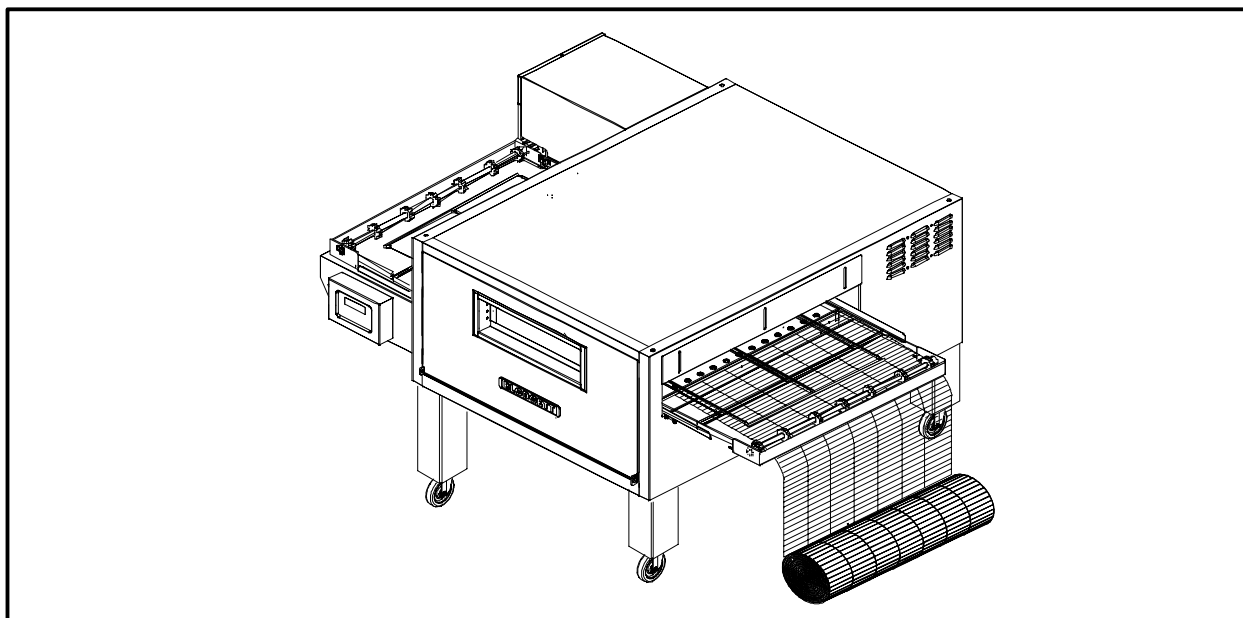
Transportband

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 10

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 11 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.

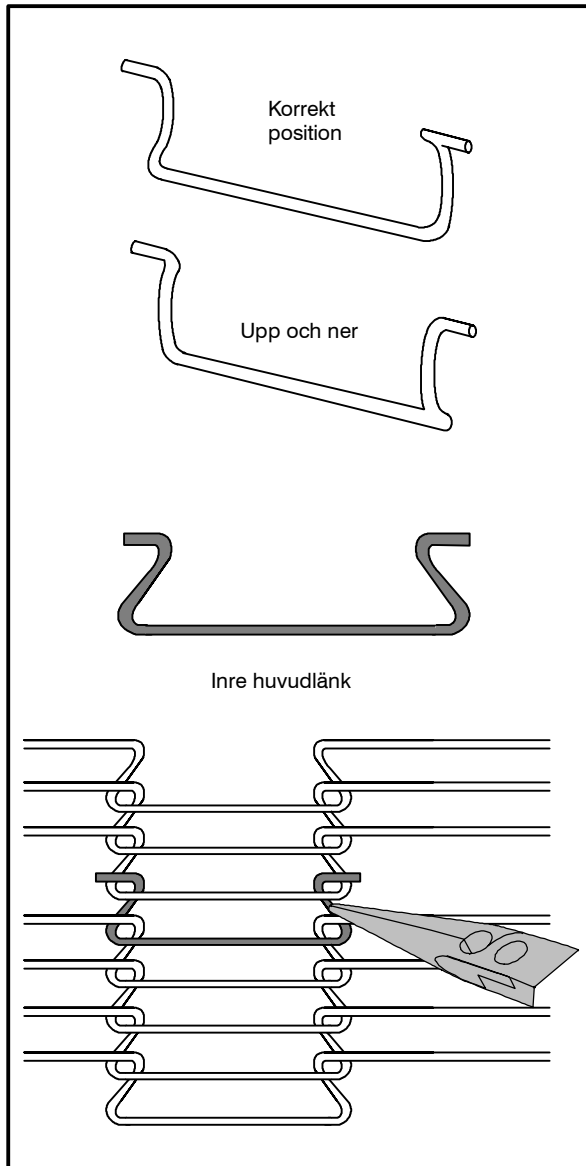


Figur 11



Montering av ugn

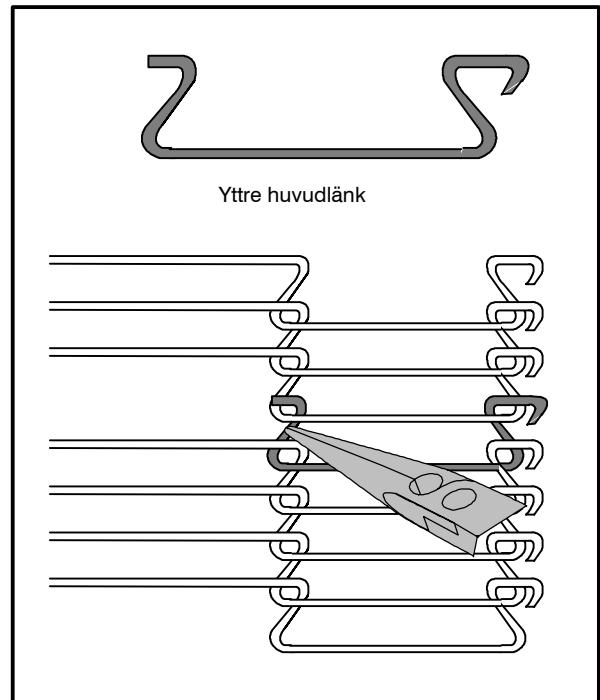
6. Montera de inre huvudlänkarna för att knyta samman bandets båda ändar. Se Figur 12.



Figur 12

7. Montera de yttre huvudlänkarna för att avsluta anslutningen av bandets båda ändar. Se Figur 13.

OBS! Den extra banddelen kan användas för att tillverka ytterligare huvudlänkar om dessa skadas eller förloras.



Figur 13



Installation

Montering av ugn

VIKBAR BANDSTÄLLNING, TILLVAL

Den vikbara bandställningen måste monteras från elboxens sida av ugnen.

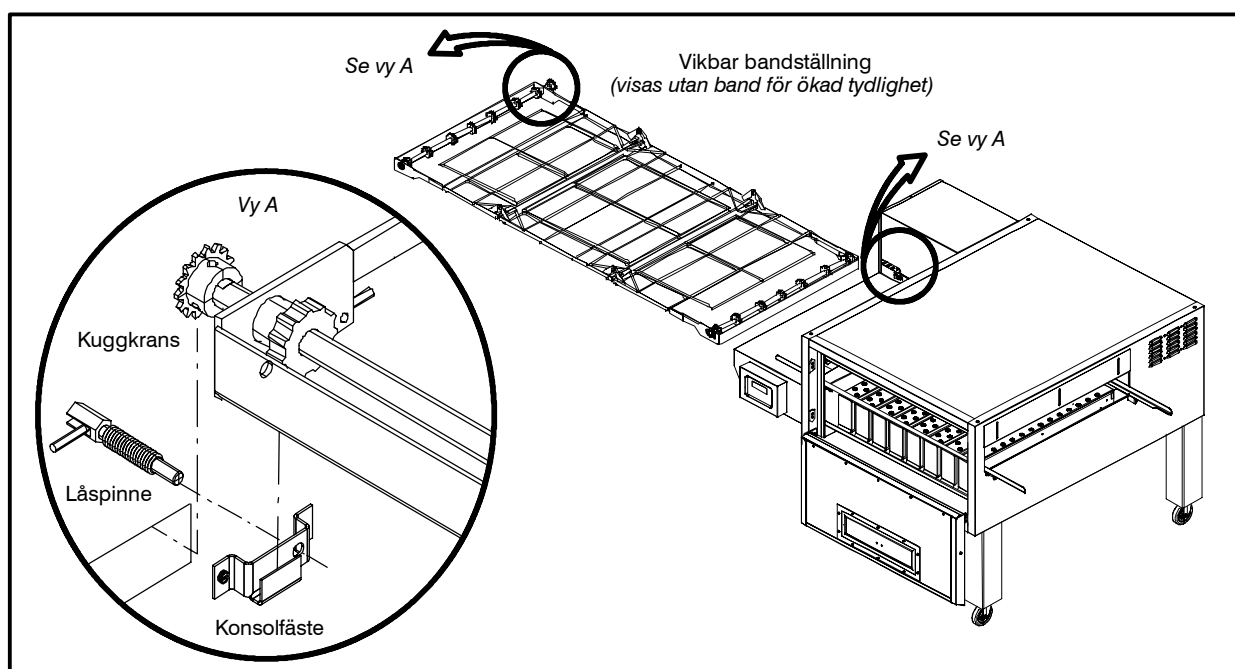
1. Vik ut den högra sidan av bandet.
2. Skjut bandet upp på vinkelstöden.
3. Vik ut den vänstra sidan av bandet och fortsätt att skjuta upp transportbandet på vinkelstöden.

OBS! Skjut på tills kuggkransen på den vikbara bandställningen är inuti elboxen. Se vy A.

4. Montera drivkedjan runt drivmotorns kuggkrans och runt kuggkransen på den vikbara ställningen. Drag ut den vikbara ställningen för att sträcka upp kedjan.

5. Sätt fast bandet genom att använda låspinne. Montera pinnen från insidan av elboxen, genom konsolfästena in i stödställningen. Se vy A.

OBS! Om monteringshålen inte kan passas in eller om kedjan är för slak måste drivmotorns placering justeras.



Figur 14

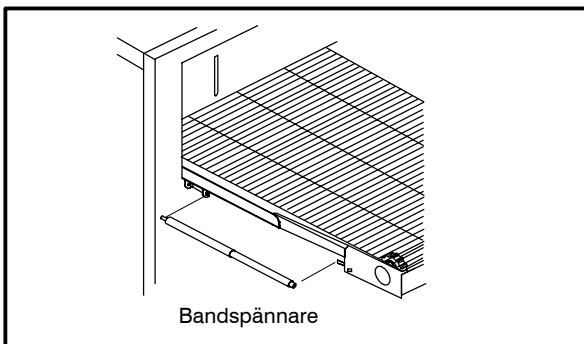


Montering av ugn

BANDSPÄNNARE

Varje spännanordning monteras mellan tomgångssidan av ställningen (motsatt drivsidan) och konsolen under varje vinkelstöd.

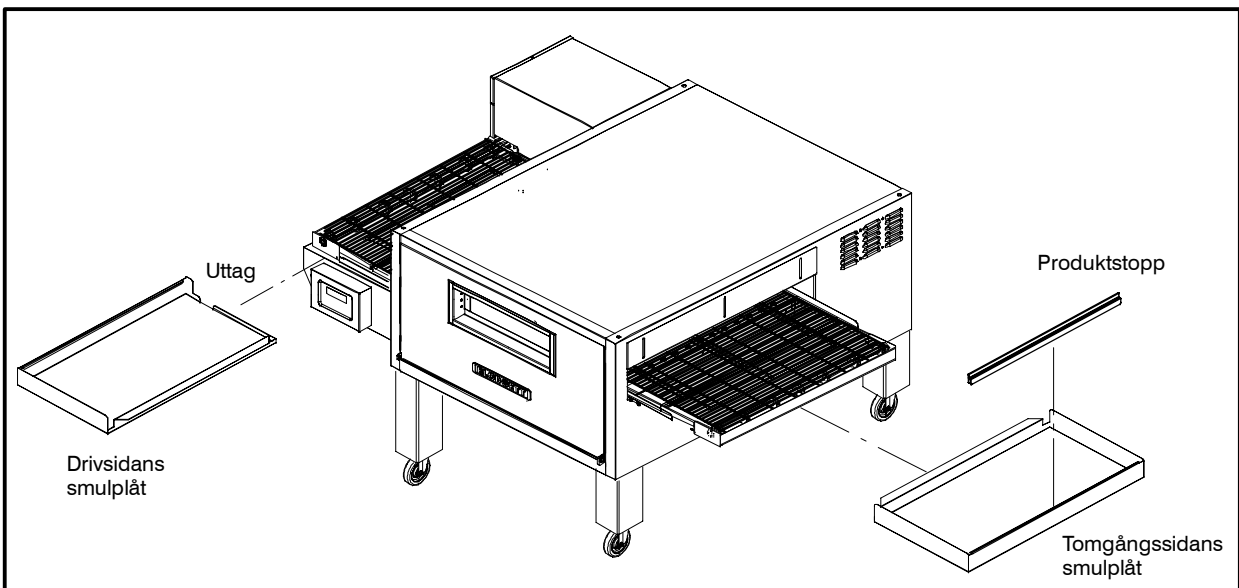
1. Bandspännaren består av en fjäder för att justera längden. Tryck ihop fjädern för att minska bandspännarens längd.
2. För in pinnen på bandspännarens ända i hålet i konsolen under varje vinkelstöd.
3. Sträck ut spännanordningen för att fästa pinnen placerad på stödställningen.



Figur 15

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 16



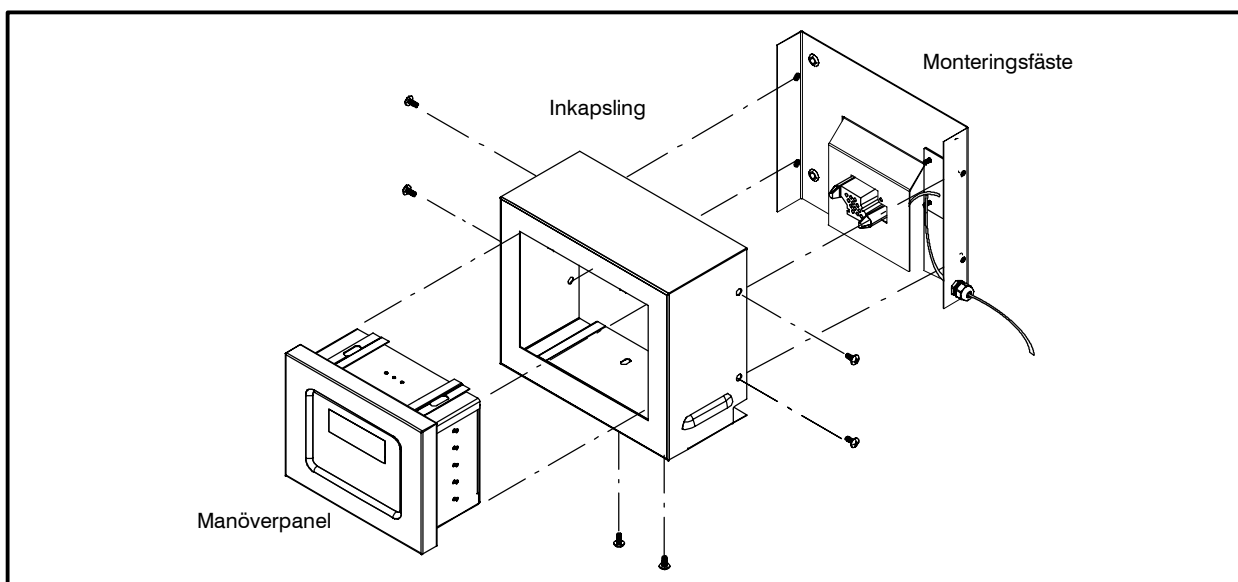
Installation

Montering av ugn

FJÄRRSTYRD DATAKONTROLL, TILLVAL

1. Avlägsna alla skruvar och demontera kontrollpanelen samt monteringsfästet från inkapslingen.
2. Fjärrkontrollkabelns ena ände levereras monterad i ugnen. För den andra kabeländan genom hålet i den nedre högra sidan av monteringsfästet till dess att kabeldragavlastaren tar emot fästets sida.
3. Trä kabelns ena ände genom en låsmutter. Drag åt låsmuttern mot avlastaren.
4. Anslut kabeln till kretskortet.
5. Använd monteringsfästet som en mall för att märka ut hål för fästbultarna på väggen.
6. Fäst monteringsfästet på väggen genom att använda fästbultarna.
7. 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.
8. Fäst inkapslingen till monteringsfästet med de skruvar som avlägsnades i steg 1.
9. Montera kontrollpanelen i inkapslingen. Fäst denna med skruvarna avlägsnade i steg 1.

OBS! Bultar med upp till 6 mm diameter kan användas. Bulttyp bestäms av väggkonstruktion.



Figur 17



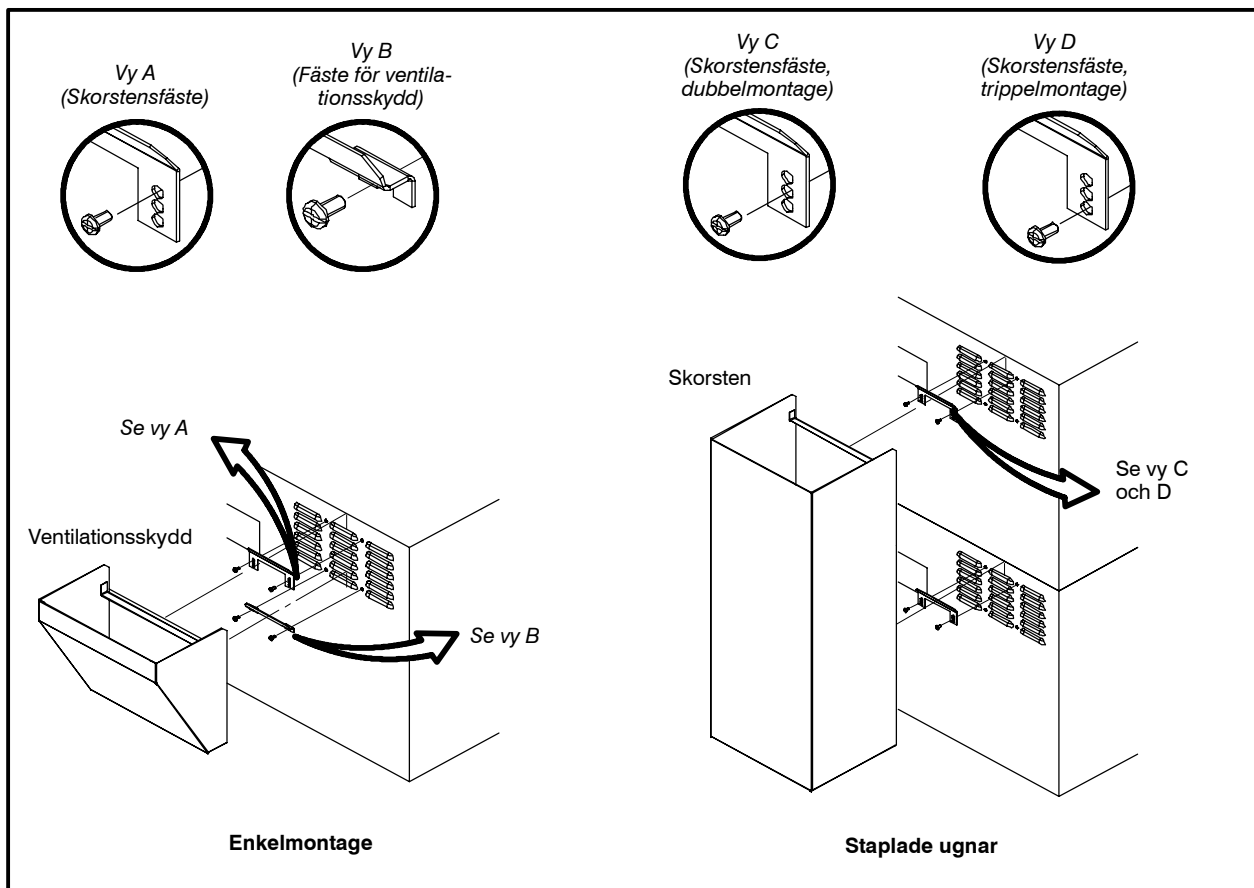
Montering av ugn

VENTILATIONSSKYDD/SKORSTEN, TILLVAL

1. Montera ett skorstensfäste vid ventilationsgallrets övre hål på tomgångssidan av varje ugn.

OBS! Skorstensfästen har tre uppsättningar med hål. För enkelmontage, använd de övre hålen. För dubbelmontage de mittersta och för trippelmontage de nedre hålen.

2. Gäller enbart enkelugnar – Montera ventilationsskyddets fästen vid ventilationsgallrets nedre hål på tomgångssidan av ugnen.
OBS! Krävs ej för staplade enheter.
3. För ner ventilationsskyddet (skorstenen) över fästena. Den stängda änden måste vara nedåt.



Figur 18



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 gasledningar samt anslutning, installation, reparation och service av utrustning.
- installation av elanslutning från elmätare, huvudkontrollbox eller serviceuttag till den elektriska apparaturen.

Kvalificerad installationspersonal måste vara erfa- ren av sådant arbete, bekant med samtliga försik- tighetsåtgärder som krävs och uppfylla alla natio- nella och/eller lokala myndigheters krav.

Installation måste överensstämma med lokala och/eller nationella krav och installationsföreskrif- ter. Lokala installationsföreskrifter och/eller krav kan variera. Om du har några frågor avseende kor- rekt installation och/eller funktion gällande din Blodgett ugn, var vänlig kontakta din lokala åter- försäljare. Om du ej har en lokal återförsäljare, var vänlig ring Blodgett Oven Company på +1-802-860-3700.





DRAGAVLASTARE GASANSLUTNING

Om ugnen monteras på hjul måste installation av en flexibel anslutning med ett minimum av 1,9 cm innandiameter 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 300 för installation av dragavlastarfäste.
- Dragavlastaren skall vara kort nog att förhindra påfrestning på anslutningen. Se Figur 19 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 gasled-

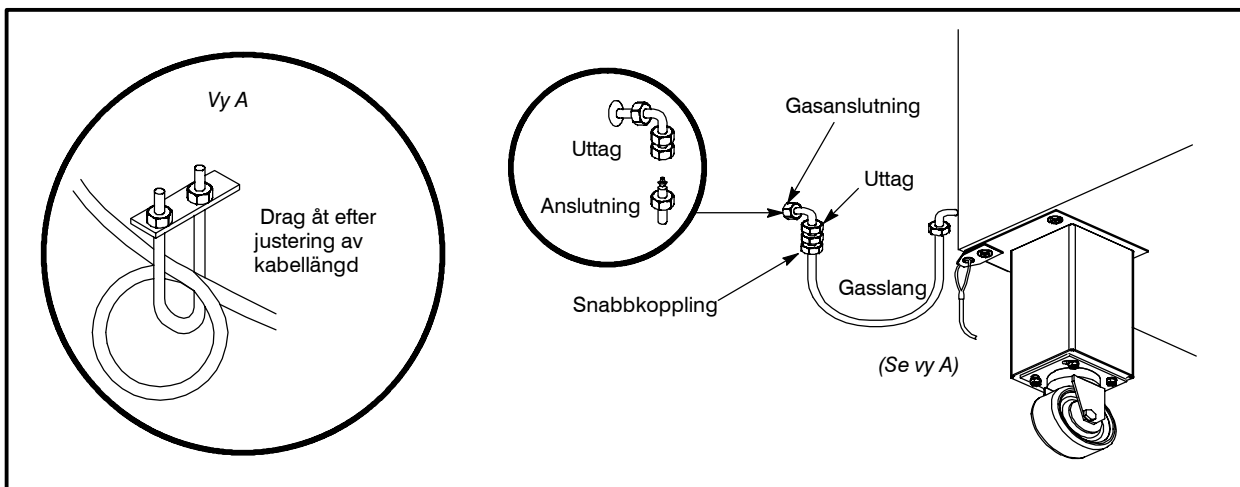
ning eller elektrisk anslutning! Använd ankarbult i betong eller cementblock vid fäste i trävägg. Använd korrekta fästelement och fäst i väggregel.



VARNING!!

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 19



Installation

Gasanslutning

Anslut ugnen till gasanslutningen med korrekt typ av gas enligt lokala och nationella installationsstandards.

SG3240G ugnar är klassade för 32,2 kW/h. 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 ugnsfunktion och skall inte avlägsnas eller bytas ut mot annan modell utan godkännande av Blodgett.**

INSTALLERA INTE YTTRE REGULATOR VID UGNENS GASANSLUTNING SÅVÄDAN 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
G25	25	13,5	4,8	10	2 x 0,63	32,2 Nat. Gas
G20	20	8,7	4,8	10	2 x 0,63	32,2 Nat. Gas
G20/G25	20/25	Reg. max inskruvad	4,8	10	2 x 0,63	32,2 Nat. Gas
G30	30/50	20	2,8	10	2 x 0,30	32,2 Butan
G31	30/37/50	25	2,8	10	2 x 0,30	32,2 Propan

OBS! * Använd med pre-injektor på 4,6 mm.



Elanslutning

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 återfinns på insidan elboxen samt på ugnens baksida.

SG3240G

SG3240G kräver en anslutning om 5 A, 60 Hz, enfas, 230 VAC, 3-ledaranslutning bestående av L1, N och jord.

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.



VARNING!!

Felaktig enfasanslutning med annan spänning än 208–240 VAC kan resultera i omfattande skada på elektriska detaljer och brand i elboxen.

SG3240E

SG3240E kräver en anslutning om 41,5 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.

BLODGETT OVEN COMPANY KAN INTE HÅLLAS ANSVARIG FÖR FÖRLUST ELLER SKADA SOM BEROR PÅ FELAKTIG INSTALLATION.



Drift

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.

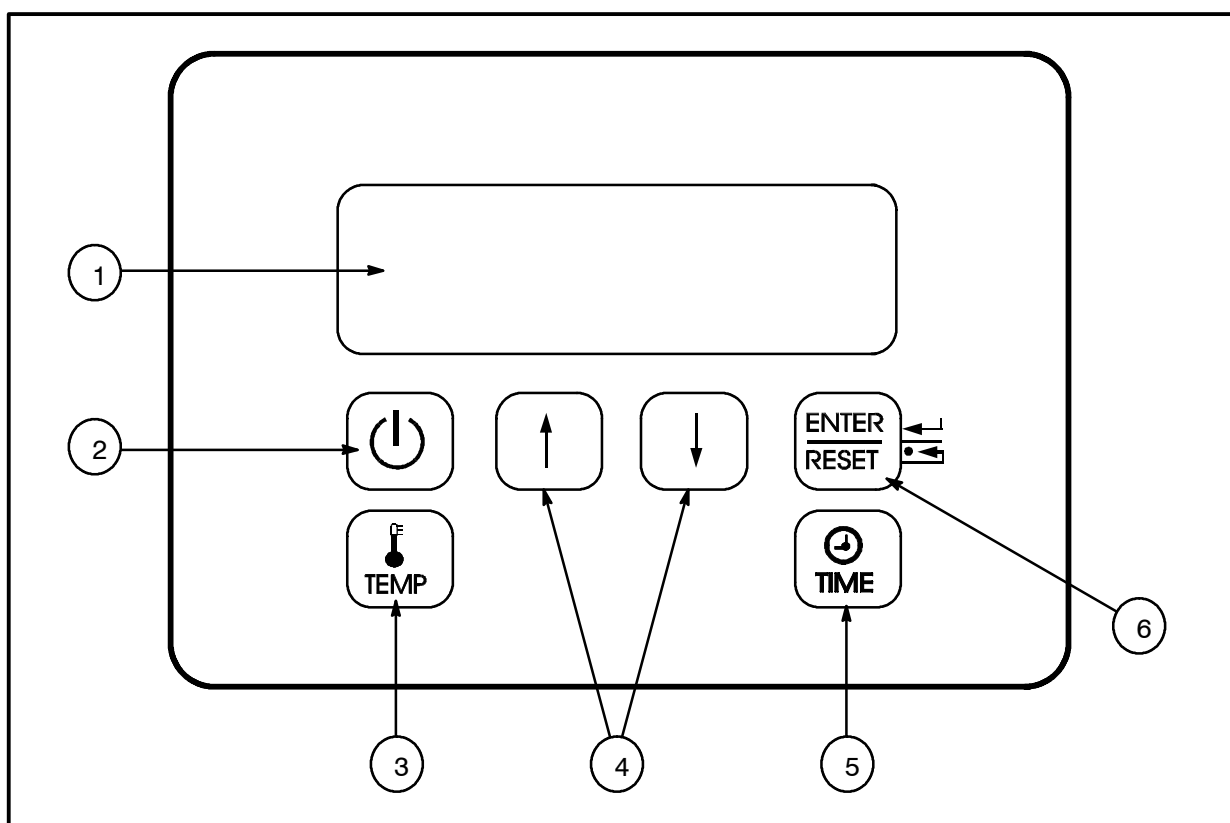
Automatisk tillfällig avstängning (enbart SG3240G ugnar)

Enligt myndighetsbestämmelser skall tändsystemet verifiera korrekt säkerhetsfunktion var 24 timma vid kontinuerligt användande. Om ugnen är i drift i 24 timmar kommer den att stänga 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 20



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–tangenter (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–tangenter (3).

Displayen visar:

SET POINT TEMP
XXXX

2. Tryck på PIL–tangenter (4) för att bläddra fram till önskad beredningstemperatur.
3. Tryck på ENTER–tangenter (6) för att lagra den nya beredningstemperaturen.

Ändring av beredningstid:

1. Tryck på TIME–tangenter (5).

Displayen visar:

SET COOK TIME
XX:XX

2. Tryck på PIL–tangenter (4) för att bläddra fram till önskad beredningstid.

3. Tryck på ENTER–tangenter (6) för att lagra den nya beredningstiden.

För att se aktuell ugnstemperatur:

1. Tryck på båda PIL–tangenter (4).

Displayen visar:

TEMP XXXF
DOWN – EXIT

2. Tryck in NERPIL–tangenter för att återvända till displayvisning av tid och temperatur.

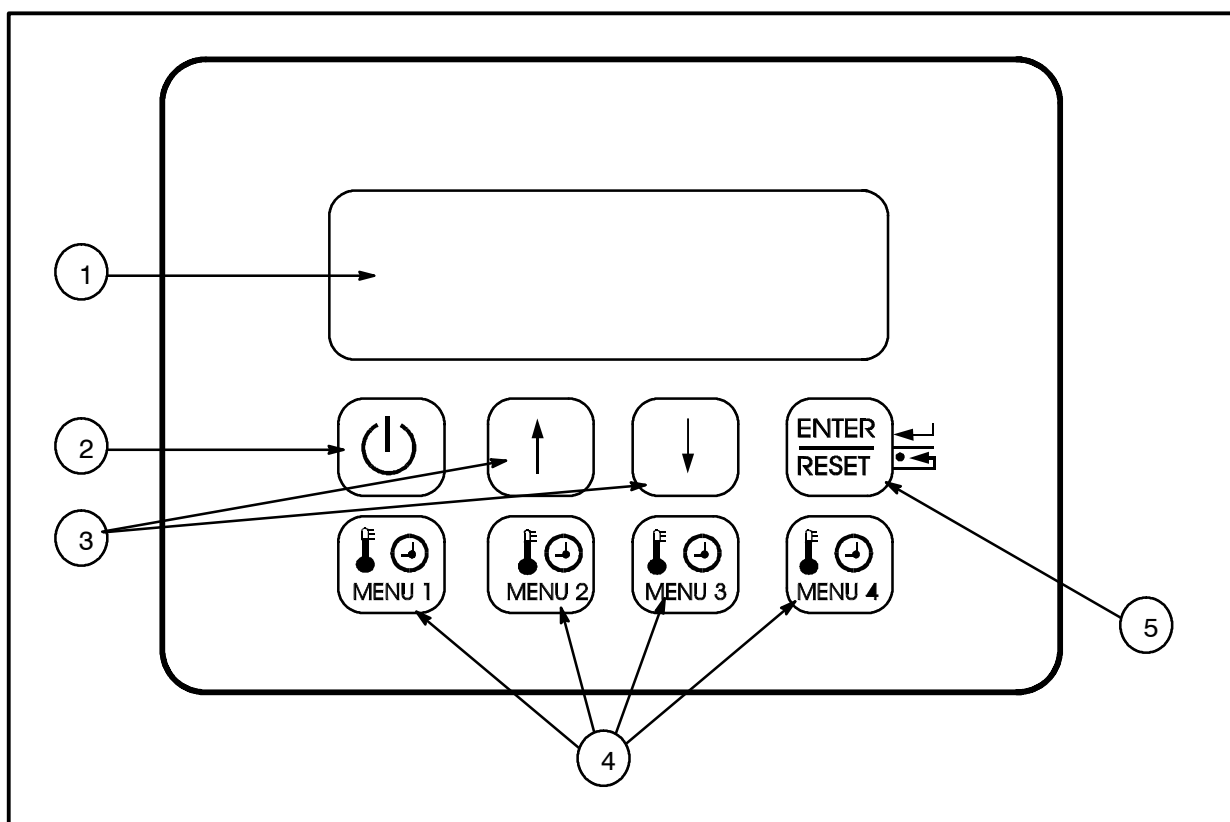
Avstängning av ugn:

1. Tryck in OVEN ON/OFF–tangenter (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 21



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
XXXX 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:

XXXX
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 2385C och bandhastigheten är sju minuter men pizzan inte är tillräckligt färg, öka temperaturen till 2465C 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 745C. 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.

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 22.

1. Kontrollera att ugnen är avstängd och nedkyld.
2. Öppna den främre luckan.
3. Använd den medföljande kroken till luftledarplåten och drag ut plåten ur ugnen.
4. Avlägsna vingmuttrar, skruvar och brickor som håller fast täckplattorna.
5. Justera plattorna.
6. Montera vingmuttrarna, skruvarna och brickorna 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.

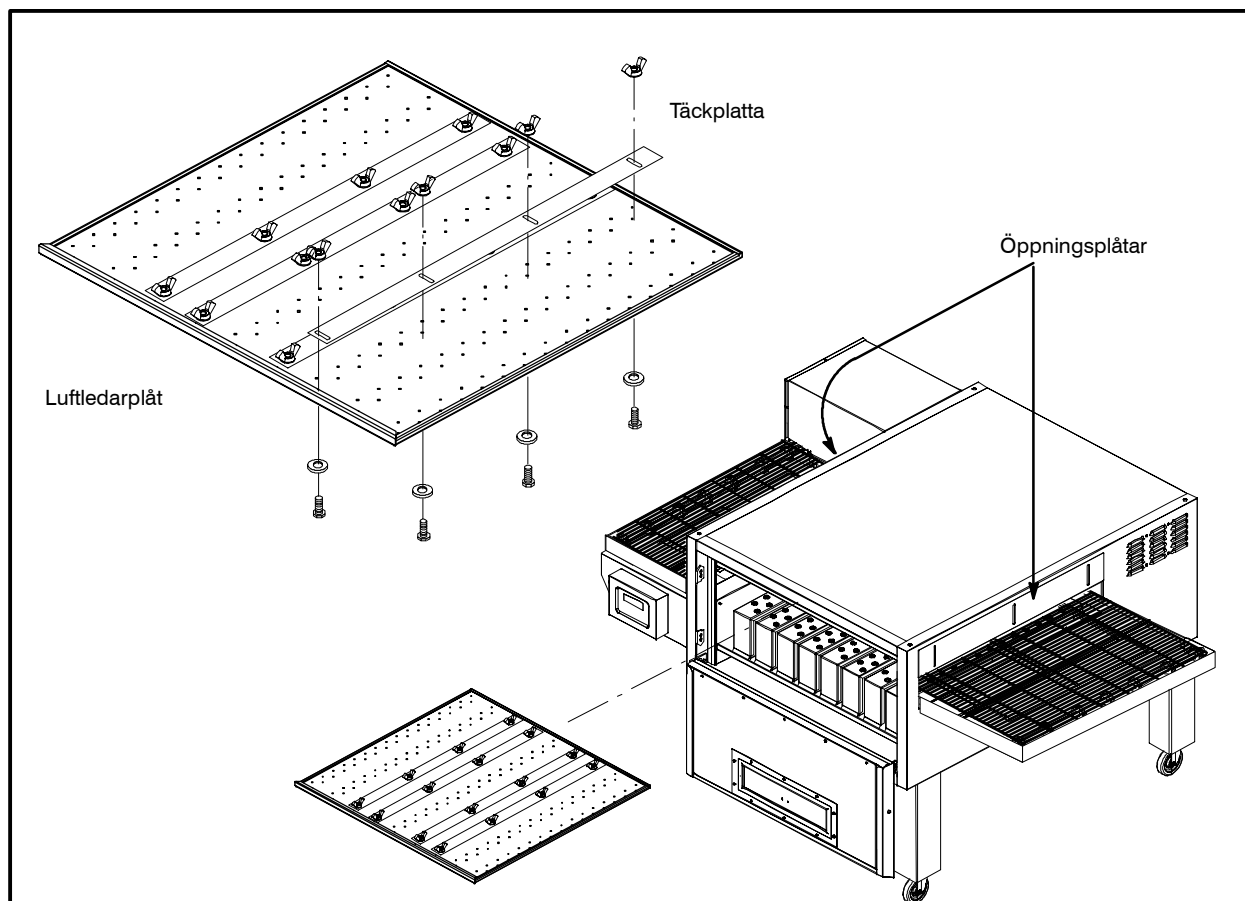
OBS! Den första halvan av ugnskammaren påverkar till stor del gräddningen av produkten, med den andra halvan ger produkten färg.

- 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 påläggen ej fullständigt genomstekta. Öppna rader i ugnsbansans början och stäng rader vid dess slut.



Drift

Justering av ugn för tillagning



Figur 22

**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.
3. Kontrollera att kylfläktarna fungerar. Luft skall blåsas ut från både:
 - ventilationsöppningen på baksidans högra kant
 - den perforerade plåten vid ugnens botten under nödströmbrytaren

VAR TREDJE MÅNAD:

1. Borsta och rengör därefter ventilationsgallren på ugnens båda sidor med en ren och fuktig trasa.

VAR SJÄTTE MÅNAD:

1. Dra ur kontakten. Koppla ur gasanslutningen.
2. Avlägsna smulplåtarna och produktstoppet från bandets ändar. Se sidan 309.
3. Öppna eller avlägsna den främre dörren.
4. Drag ut luftledarplåten med hjälp av den medföljande kroken.
5. Drag ut munstyckena ur ugnen.
6. Avlägsna fästet för munstyckena.

7. Rengör bandställningen enligt följande:

OBS! Transportbandet och beredningskammaren kan rengöras då bandet är på plats. Vi rekommenderar trots detta att bandet tas ur för noggrann rengöring.

8. Ta bort låspinnen som håller fast bandenheten vid konsolfästet. Pinnen har en dragring placerad under drivkedjan bakom elboxens lucka.
9. Tryck in bandenheten för att lossa drivkedjan. Avlägsna drivkedjan från kuggkransen. Om detta inte går, lossa istället motorfästena.

10. Standard bandmontage:

Standardbandmontaget kan tas ur och rengöras i ett stycke med bandet påmonterat.

– För ut bandmontaget från ugnens drivsida. Om det finns begränsat med utrymme kan bandet tas isär och lyftas ut enligt följande:

- Använd en spetstång för att avlägsna transportbandets huvudlänkar. Se sidan 307.
- För ut bandet från ena änden. Rulla ihop det enligt Figur 23. Om inte detta görs kommer bandet att vara felvänt vid återmontering.
- Drag ut den högra bandställningen från ugnen.
- Drag ut den vänstra bandställningen från ugnens drivsida.

Vikbar bandställning:

– Drag ut den vikbara bandställningen från ugnens drivsida. Vik ihop sektionerna allt eftersom de kommer ut ur beredningskammaren.

11. Avlägsna stödkonsolerna. Vrid och lyft av dem från fästena. Se sidan 303.



Underhåll

Rengöring

12. Rengör ugnens delar enligt följande:

- Rengör bandet, smulplåtarna, munstyckena, munstycksfästena, bandvinkelstöden och luftledarplåten med en blandning av hett vatten och rengöringsmedel. Skölj med rent vatten. För svår rengöring, använd ett kraftigt avfettningsmedel eller ugsrensrengöringsmedel som är avsett för aluminiumdetaljer.
- Rengör ugnens insida med ett vanligt rengöringsmedel eller ugsrensrengöringsmedel som är avsett för aluminiumdetaljer.

13. Montera ihop ugnen. Se till att munstyckena installeras i rätt ordning. Se Figur 23.

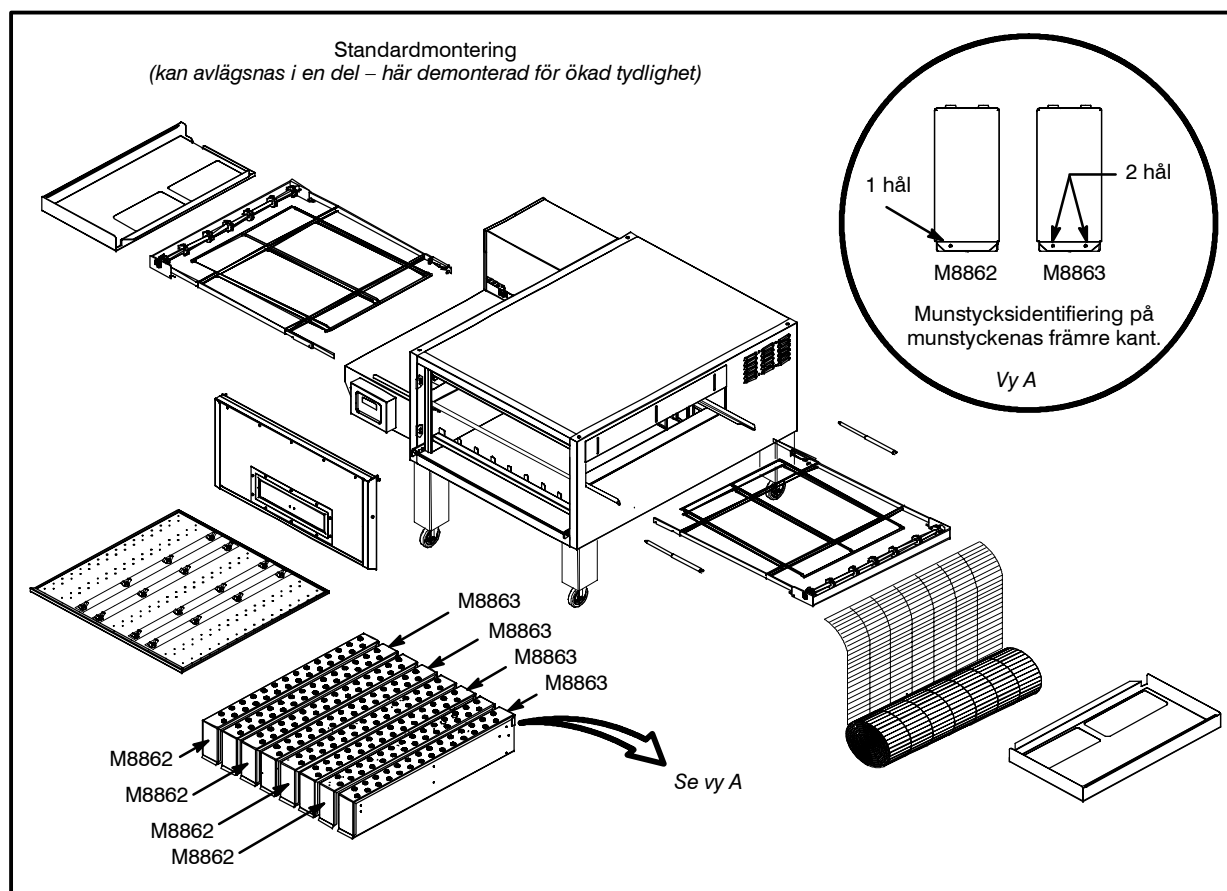
OBS! Munstyckets slutna främre kant är märkt med munstyckets artikelnummer.

VAR TOLFTE MÅNAD:

En av fabriken auktoriserad serviceperson skall:

1. Öppna och rengöra kontrollboxens insida.
2. Kontrollera och dra åt samtliga elanslutningar.
3. Kontrollera om bandets drivkedja är ren, rätt insmord och justerad.

Om underhåll krävs, kontakta ditt lokala serviceföretag, en fabriksrepresentant eller Blodgett Oven Company.



Figur 23

Felsökningsguide

TROLIG(A) ORSAK(ER)	REKOMMENDERAD ÅTGÄRD
SYMPTOM: Kontrollpanelens display är tom och det finns ingen ström till ugnen.	
• Eluttag är inte inkopplat (nyinstallation). • Ugnen är ej inkopplad. • Nödbrytaren är intryckt. • Säkring(arna) har gått. • Den interna brytaren för 24 VDC-systemet har löst ut. • Elförsörjningen för 24 VDC-systemet fungerar ej.	• 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>	
• Bandet har fastnat i något i ugnen. • Bandet är överbelastat. • Bandets drivmotor är defekt. • Drivmotorns kontroller är defekta.	• 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.	
• Kontrollpanelens bakre anslutning har lossnat. Ugnen fortsätter att fungera och reagerar på eventuella fel, men kontrollpanelen kommer ej att fungera.	• Stäng av den manuella gasventilen. Koppla ur ugnen när den har kylts ner och ring efter service (SG3240G). • Tryck på nödbrytaren och ring efter service (SG3240E).
*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 tändar inte (SG3240G) eller elementen blir inte varma (SG3240E).	
- Kontrollen är avstängd. - Temperaturinställningen är inte över omgivande temperatur. - Fläktmotorn fungerar ej. Displayen visar: <i>BLOWER FAULT – CALL SERVICE</i> - Säkring(arna) har gått. - Nödbrytaren är intryckt Enbart för SG3240G – ugnar - 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 tändar inte ordentligt eller flamman slocknar. Displayen visar: <i>IGNITION ALARM – PRESS RESET</i> eller <i>NO FLAME SENSE – RESET OR CALL SERVICE</i>	- Tryck på ON/OFF – tangenten. - Ställ in på önskad temperatur. Se sid 318 i kapitel "DRIFT" för vidare instruktion. * - Koppla ur elkabeln och kontrollera säkringarna (SG3240E). 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.	
- Gastrycket i grenröret är för lågt (SG3240G). - Gastrycket till ugnen är för lågt (SG3240G). - Fläktmotorn fungerar inte. - Säkring(arna) har gått. - Nödbrytaren är intryckt. - Relät för värmeelement är defekt (SG3240E). - Värmeelement(en) är utbrända (SG3240E). - Övre temperaturbegränsningsbrytaren har löst ut (öppen) eller är ojusterad eller defekt. Displayen visar: <i>HIGH LIMIT TRIP – RESET EGO</i> - Interna kontrollproblem.	* - Kontakta din lokala gasleverantör. * - Koppla ur elkabeln och kontrollera säkringarna (SG3240E). 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. *
*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.	

Felsökningsguide

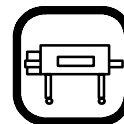
TROLIG(A) ORSAK(ER)	REKOMMENDERAD ÅTGÄRD
SYMPTOM: Brännaren fungerar sporadiskt (SG3240G).	
• Brytaren för lufttrycket är ej justerad. • Gastrycket i grenröret är för lågt. • Gasanslutningstrycket till ugnen är ej korrekt.	• Anteckna vad som står på displayen då problemet förekommer. Ring efter service. • * • Kontakta din lokala gasleverantör.
SYMPTOM: Displayen visar: <i>BLOWER ZONE HOT – CHECK HOOD/LOUVERS</i>	
• Ventilationshuvans luftflöde har strypts eller stoppats. • Ventilationsgallret är smutsigt eller igensatt vilket hindrar flödet av kylluft.	• 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 323.
SYMPTOM: Displayen visar: <i>BLOWER ZONE OVERTEMP – CALL SERVICE</i>	
• Ventilationshuvans luftflöde har strypts eller stoppats. • Fläktutrymmets kylfläkt har stannat eller ventilationsgallret är smutsigt eller igensatt vilket hindrar flödet av kylluft.	• 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 323.
SYMPTOM: Displayen visar: <i>FAULT – CHECK PROBE</i>	
• Givarens anslutningar sitter löst vid kontrollen. • Indikerad givare är öppen eller kortsluten.	• * • Notera vad som står på displayen då problemet förekommer. Ring efter service.
*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.

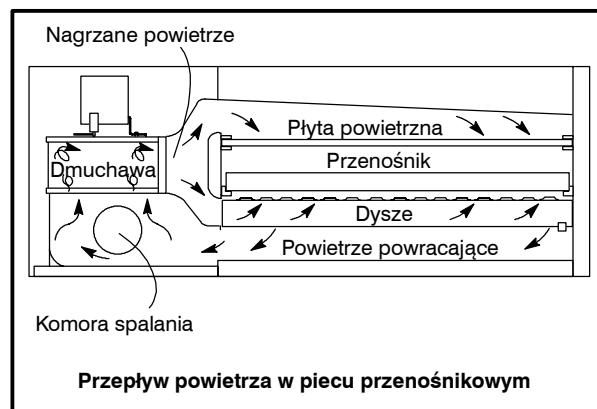
Piec przenośnikowy
Seria SG3240
Instrukcja dla posiadacza i użytkownika



Opis i elementy składowe pieca

Pieczenie w piecu przenośnikowym różni się od tejże czynności, wykonywanej w zwykłym piecu kuchennym czy płaskim, zastosowaniem ciągłej recyrkulacji podgrzanego powietrza nad produktem, umieszczonym w zamkniętej komorze. Do wywołania recyrkulacji służy wentylator. Strumień powietrza zdmuchuje otaczającą produkt warstwę powietrza chłodniejszego, zapewniając szybszą penetrację ciepła. Uzyskuje się w ten sposób produkt wysokiej jakości, szybciej wypieczony w niższej temperaturze.

Piec z przenośnikiem firmy Blodgett to ostatnie osiągnięcie w zakresie sprawności energetycznej, niezawodności i łatwości obsługi. Tracone normalnie ciepło podlega tu recyrkulacji wewnątrz komory wypiekowej, zmniejszając zużycie energii, obniżając temperaturę otoczenia w kuchni oraz usprawniając działanie pieca.



Rysunek 1

ELEMENTY SKŁADOWE PIECA

Taśma przenośnika – pas składany z łańcuchów ze stali nierdzewnej, służy do transportu produktu przez piec.

Łączniki główne taśmy przenośnika – służą do łatwego zdejmowania taśmy przenośnika, w celu dokładniejszej konserwacji i czyszczenia. Od zwykłych złącz. różnią się podwójnym odstępem ogniów.

Zespoły przenośnika i zębatki (strony napędzana i bierna) – umieszczone na obu stronach pokrywy pieca. Po stronie napędowej znajduje się wał napędowy z kołem łańcuchowym, wsuwany do komory układów elektrycznych. Wyjęcie przenośnika w całości nie wymaga zdejmowania taśmy.

Składany zespół przenośnik–zębatka – taśma przenośnika i zębatka, służące do transportu produktu przez piec. Zespoły składają się, ułatwiając wyjmowanie w ciasnych miejscach. Wyjęcie przenośnika w całości nie wymaga zdejmowania taśmy.

Napinacze taśmy przenośnika – wprowadzają naciąg taśmy przenośnika.

Skrzynka układów elektrycznych – zawiera elementy elektryczne, okablowanie, wentylatory

chłodzenia, silnik i łańcuch napędu oraz zespół palnika i dmuchawy spalania (tylko w piecach gazowych) lub elementy elektryczne (tylko w piecach elektrycznych).

Silnik napędu – napędza taśmę przenośnika. Szybkość przesuwu jest określana przez operatora i układ sterowania. Ustawiony fabrycznie kierunek ruchu taśmy (z lewa na prawo lub odwrotnie) można łatwo zmieniać.

Łańcuch napędowy – łączy koło łańcuchowe silnika napędowego z kołem łańcuchowym wału napędzającego taśmę.

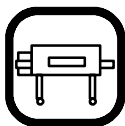
Komora wypiekowa – przechodzą przez nią produkty umieszczone na taśmie.

Dysze – rozprawdają nagrzane powietrze z dołu komory wypiekowej. Umieszczone w piecu, pod taśmą przenośnika.

Wspornik dysz – wyjmowany pręt, na którym umieszczone są przednie końce dysz. Znajduje się zaraz za drzwiami frontowymi, pod dyszami.

Płyta powietrza – rozprawdza podgrzane powietrze po górnej części komory wypiekowej.

Pręty wsporcze przenośnika – wspierają zespół stojaka przenośnika.



Wstęp

Opis i elementy składowe pieca

Tace na okruchy – wychwytyją okruchy produktów znajdujących się na przenośniku. Umieszczone są pod taśmą przenośnika na obu końcach komory wypiekowej.

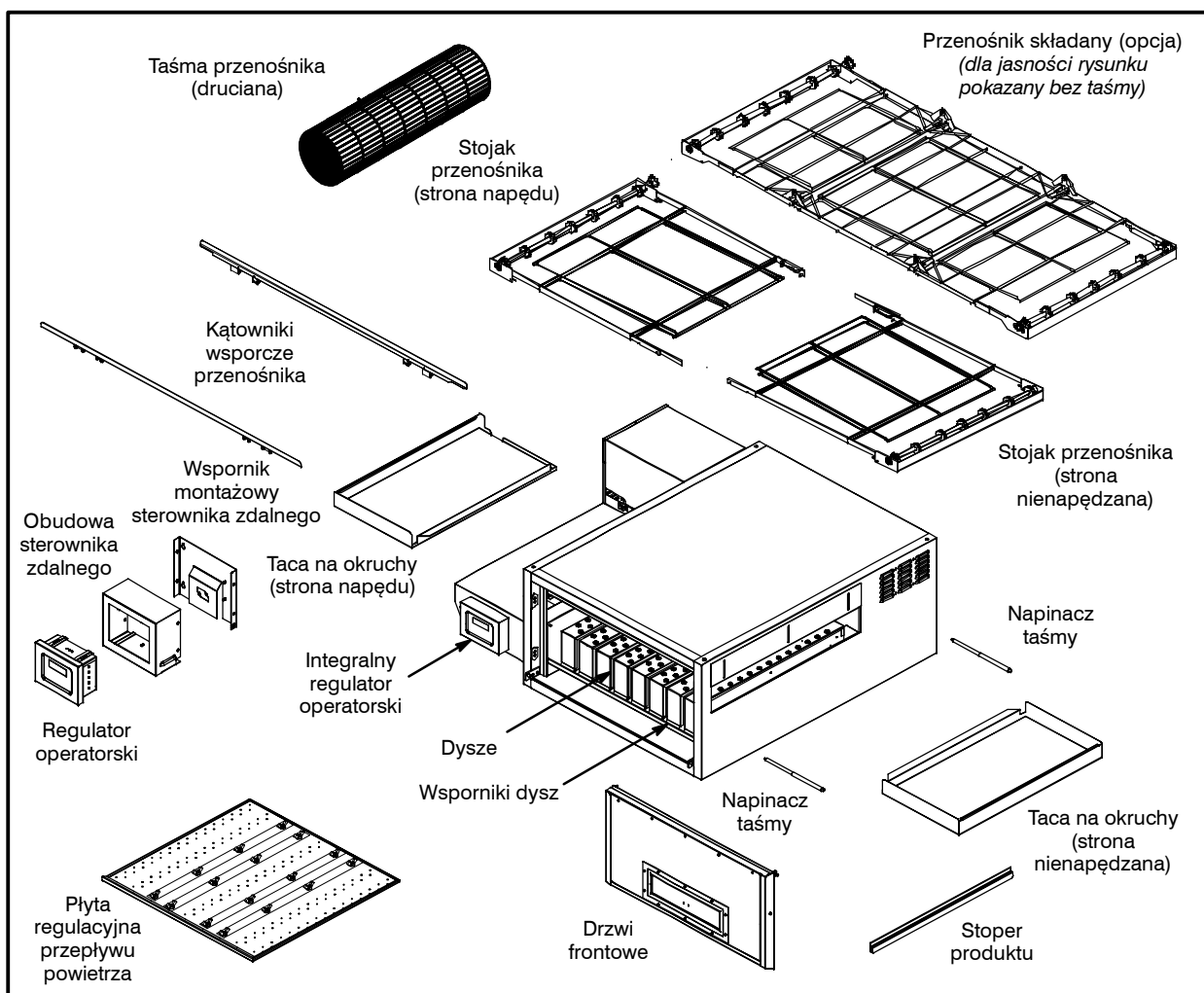
Regulatory dla operatora – służą do regulacji temperatury pieca, szybkości przesuwu taśmy oraz innych funkcji.

Przycisk resetowania sterownika zapłonu (tylko piece gazowe) resetuje sterownik zapłonu i palnik

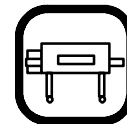
gazowy po zablokowaniu. Umieszczony na dolnej płycie skrzynki sterowania.

Przycisk stopu awaryjnego – UŻYWAĆ TYLKO W RAZIE AWARII (mogą wystąpić uszkodzenia). Naciśnięcie czerwonego przycisku z gałką gwiazdową (obok regulacji dla operatora) wyłącza piec i zatrzymuje przenośnik.

Drzwi frontowe – otwarcie umożliwia dostęp do komory wypiekowej, ułatwiając jej czyszczenie.



Rysunek 2



Dane techniczne pieca

PARAMETR	SG3240G/AA	SG3240E/AA
Szerokość taśmy	81 cm (32")	
Długość strefy wypieku	102 cm (40")	
Powierzchnia wypieku	0.83 m ² (8.89 Sq. Ft.)	
Wysokość otworu dla produktu	10.2 cm (4") maksimum	
Wymiary (jedno urządzenie)	196 cm x 135 cm* x 61 cm (77" x 53"* x 24") <i>*Dodać 35 cm dla zespołu trzech przenośników ustawionych na sobie –</i>	
Minimalny odstęp od ściany	0 cm (0") z tyłu i z boku	
Maksymalna temperatura robocza	315°C (600°F)	
Czas wypieku	1 minuta minimum, 30 minut maksimum	
Maksymalna moc cieplna doprowadzana	32,2 kW/godz (110,000 BTU/Hr.)	27.0 kW/godz
Zasilanie	230 V~, 5A, 50 Hz, 1 faza, przewód dwużyłowy + uziemienie (R, N, ziemia)	230/400 V~, 41,4 A, 50 Hz, 3 fazy (połączenie w gwiazdę), 4 przewody + uziemienie (R, S, T, N, ziemia)
Gaz	Patrz tablica na stronie NO TAG	Brak
Przyłącze gazu	3/4" NPT	Brak



Instalowanie

Dostawa i sprawdzanie

Wszystkie piece firmy Blodgett są wysyłane w kontenerach, co chroni je przed uszkodzeniem. Po dostawie nowego pieca:

- Sprawdź, czy kontener nie ma śladów uszkodzeń zewnętrznych. Wszelkie widoczne uszkodzenia należy wpisać do dowodu dostawy, który musi być podpisany przez kierowcę.
- Rozpakuj piec i sprawdź, czy nie ma uszkodzeń wewnętrznych. Przewoźnicy akceptują roszczenia o uszkodzenia ukryte, jeśli zostały zgłoszone w terminie do piętnastu dni od dostawy, a kontener został zachowany do kontroli.

Elementy standardowe	
Opis elementu	Sztuk
Korpus główny pieca	1
Dysza (już zainstalowana)	8
Płyta powietrza (już zainstalowana)	1
Kątownik wsporczy przenośnika	2
Stojak przenośnika (strona napędowa)	1*
Stojak przenośnika (strona bierna)	1*
Taśma przenośnika (z drutu walcowanego)	1*
Dodatkowy odcinek drucianej taśmy przenośnika	1
Pakiet: zewnętrzne i wewnętrzne łączniki główne taśmy przenośnika	1*
Napinacze taśmy	2*
Tace na okruchy	2
Stoper produktu	1
Wsporniki pieca (nogi, kółka samonastawne)	4
Hak do płyty powietrza	1**
Pakiet: 12 śrub 3/8–16 z łbami sześciokątnymi, podkładkami ustalającymi i podkładkami do nóg	1
Instrukcja dla użytkownika	1

UWAGA: * Przy opcjonalnym przenośniku składanym wysyła się w stanie zmontowanym

Blodgett Oven Company nie może przyjąć odpowiedzialności za straty lub uszkodzenia podczas transportu. Pełną odpowiedzialność za dostawę w dobrym stanie przyjął na siebie przewoźnik w chwili akceptacji przesyłki. Jeśli jednak zajdzie potrzeba zgłoszenia reklamacji, jesteśmy gotowi do pomocy.

Teraz można przemieścić piec na miejsce zainstalowania. Aby upewnić się, że otrzymałeś wszystkie elementy, sprawdź poniższą listę z Rysunek 2 na stronie 330.

UWAGA: ** Wysyłane tylko z piecami dolnymi lub pojedynczymi.

Elementy opcjonalne	
Opis elementu	Sztuk
Opcjonalny zespół przenośnika składanego	1
Zestaw do ustawiania pieców jeden nad drugim	1***
Paczka z 4 kołkami ustawiającymi	1***
Kółka samonastawne do zestawu potrójnego	1****
Opcjonalny sterownik zdalny z kablem 15,24 m	1
Opcjonalny sterownik zdalny dla kabla o długości 3,048 m	1
Opcjonalny kabel zdalnego sterowania o długości 3,048 m	1
Paczka zawierająca zaciski i osprzęt dla kabla opcjonalnej regulacji zdalnej	1
Opcjonalny zespół pokrywy odpowietrznika lub zestaw kominka	1

UWAGA: *** Dla pionowego układu dwóch urządzeń potrzebny jest jeden zestaw.
Układ trzech urządzeń wymaga dwóch zestawów

UWAGA: **** Tylko dla pionowego zestawu trzech urządzeń



Miejsce instalacji pieca i wentylacja

MIEJSCE INSTALACJI

Dobrze rozplanowane i prawidłowe zainstalowanie pieca zapewni na długo wygodę obsługi przez operatora oraz zadowalające działanie urządzenia.

Między piecem, a wszelkimi elementami palnymi należy zapewnić następujące odległości.

Wszystkie urządzenia

- Boki korpusu pieca – 0 cm (0")
- Tył pieca – 0 cm (0")

Wymagania serwisu narzucają następujące odległości

Wszystkie urządzenia

- Od boków korpusu pieca – 96.5 cm (38")
- Z tyłu korpusu pieca – 71 cm (28")

UWAGA: Rutynowy serwis modeli opalanych gazem można zwykle zrealizować w ramach możliwości, dopuszczonych przez ogranicznik ruchu węża gazowego. Jeśli zachodzi potrzeba większego odsunięcia pieca od ściany, przed usunięciem ogranicznika należy wyłączyć gaz i odłączyć wąż od pieca. Ponowne podłączenie węża może nastąpić po powrocie pieca do normalnego położenia.

Zasadnicze znaczenie ma dostarczanie do pieca powietrza w ilości zapewniającej właściwe spalanie i wentylację.

- Piec umieścić w miejscu bez przeciągów.
- W strefie zainstalowanie pieca nie powinno być żadnych materiałów palnych, np papieru, tektury, palnych płynów i rozpuszczalników.

WENTYLACJA

Odprowadzanie nadmiaru ciepła i par powstających przy wypiekaniu wymaga mechanicznego układu wentylacyjnego. Przy piecach opalanych gazem jest on również niezbędny do odprowadzania produktów jego spalania. Nie sposób przecenić niezbędności prawidłowo zaprojektowanego i zainstalowanego systemu wentylacyjnego.

Poniżej podane są zalecenia ogólne i wskazówki dotyczące zapewnienia dobrej wentylacji. Twoje specyficzne warunki mogą wymagać udziału inżyniera lub konsultanta – specjalisty.

Wyciąg wentylacyjny musi współpracować z instalacjami ogrzewania, wentylacji i klimatyzacji (HVAC) budynku. Wymiary wylotu wentylacji i przepływy zasilającego powietrza powinny być odpowiednio dobrane. Powietrze zasilające powinno być dostarczane systemem rur lub z instalacji HVAC budynku tak, aby w strefie instalacji pieca nie występowało zbyt duże podciśnienie. Powietrze zasilające powinno zastępować ok. 80% powietrza odprowadzanego przez wentylację. Wskazówki można znaleźć w poniższej tablicy, ale prawidłowe przepływy powietrza zależą od sprawności konstrukcji wyciągu, przepływu powietrza wokół pieca oraz prądów powietrza wchodzącego i wychodzącego z kuchni lub strefy zainstalowania pieca (w już istniejących obiektach).

POJEDYNCZY	PODWÓJNY	POTRÓJNY
Objętość wyciągana – m ³ /min		
800-1000 (23-28)	1200-1800 (34-52)	1800-2500 (52-71)
Zapotrzebowanie na zasilanie – (m ³ /min)		
640-800 (18-23)	960-1440 (27-41)	1440-2000 (41-56)

Najlepszym rozwiązaniem jest dostarczanie powietrza przez system klimatyzacyjny budynku; nieco gorsze będzie dostarczanie go przez prze-wód powietrzny ze wstawionym blokiem stabilizującym. Jako powietrza zasilające można zastosować niestabilizowane powietrze dostarczane z zewnątrz, ale konstrukcja powinna wtedy uwzględnić potencjalne niedogodności operacyjne i środowiskowe.



Instalowanie

Miejsce instalacji pieca i wentylacja

UWAGA: Strumień powietrza zasilającego **NIE** może w żadnym przypadku dmuchać na lub w pobliżu otworów komory wypiekowej. Wpłyne to źle na jakość pieczenia oraz na niezawodność pracy pieca.

Wyciąg powinien całkowicie przykrywać piec z przynajmniej 15 cm naddatkiem ze wszystkich stron nie przysuniętych do ścian. W niektórych rozwiązaniach można dopuścić przykrycie tylko komory wypiekowej plus 15 cm naddatku. Odległość od podłogi do dolnego brzegu wyciągu nie powinna przekraczać 2,1 m. Patrz Rysunek 3.

Instalacja musi spełniać lokalne i krajowe normy instalacyjne. Przepisy i/lub wymagania lokalne mogą być różne. Z wszelkimi sprawami, związanymi z prawidłową instalacją i/lub

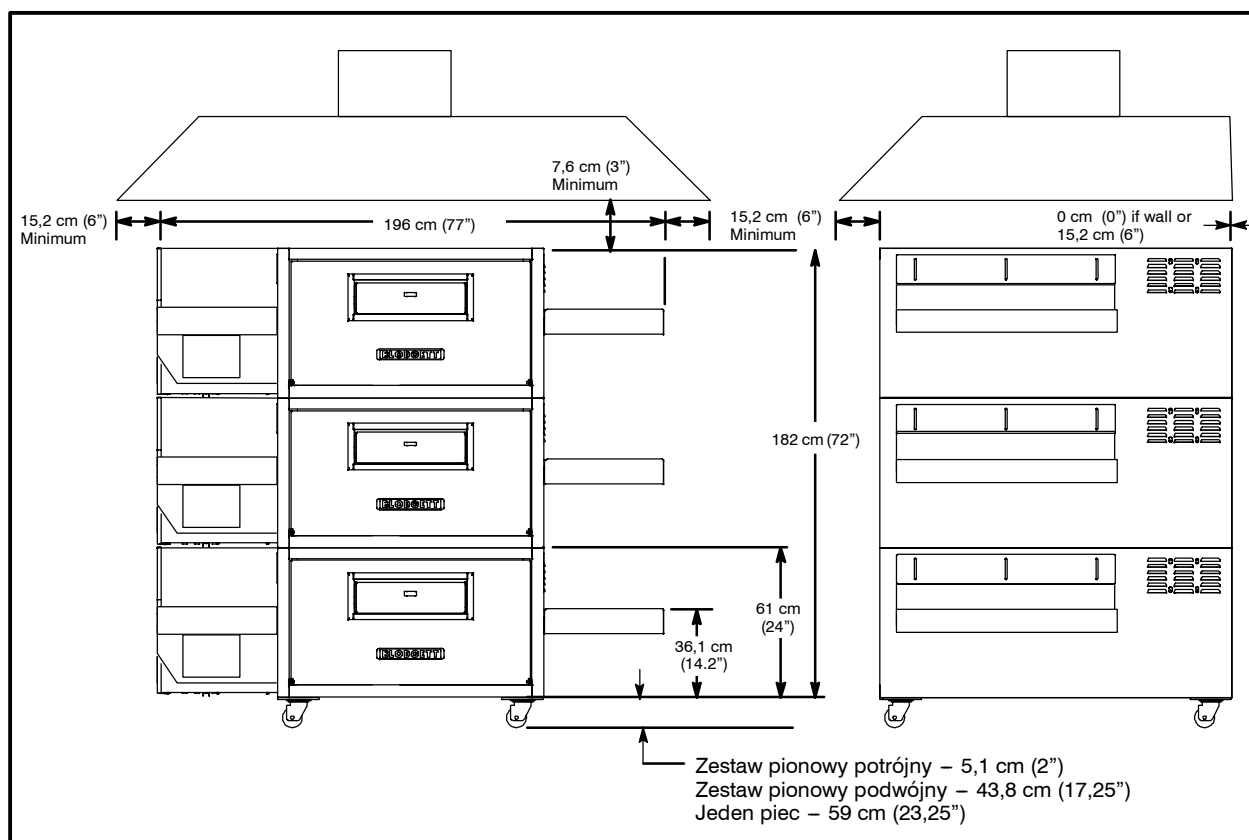
działaniem Twojego pieca firmy Blodgett, prosimy zwracać się do miejscowego dystrybutora. Jeśli nie masz miejscowego dystrybutora, prosimy telefonować do Blodgett Oven Company pod numer 0011-802-860-3700.



OSTRZEŻENIE:

Niewystarczająca wentylacja pieca może zagrażać zdrowiu operatora, stworzyć problemy eksploatacyjne, niezadowalającą jakość pieczenia, a nawet spowodować uszkodzenia urządzenia.

Uszkodzenia, powstałe jako bezpośredni wynik niewłaściwej wentylacji, nie są objęte gwarancją producenta.



Rysunek 3



WSPORNIKI PIECA

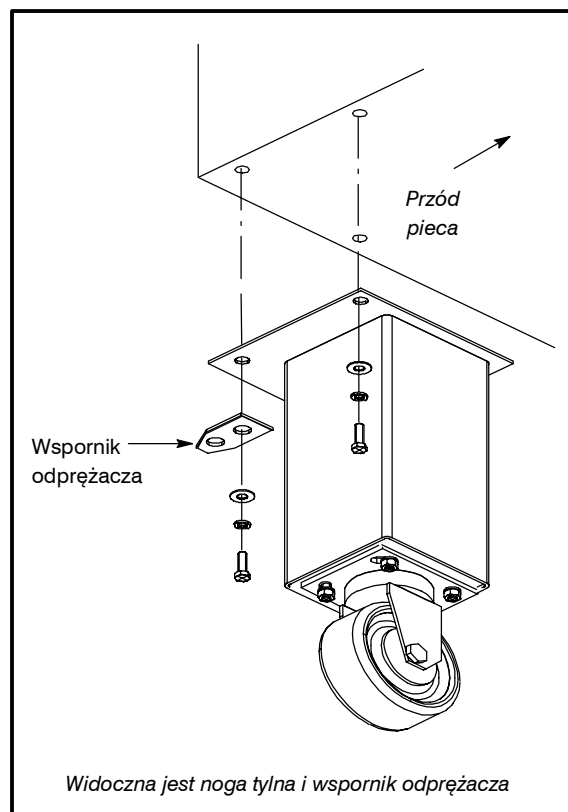
Piece pojedyncze i zestawy pionowe podwójne

1. Do pieca przykręć zespoły nogi i kółka samonastawnego. Użyj śrub 3/8–16 z łbami sześciokątnymi, podkładek ustalających i zwykłych.

W modelach opalanych gazem – do lewej tylnej nogi przymocuj wspornik ogranicznika, jak pokazano na Rysunek 4.

UWAGA: Z przodu pieca zainstaluj kółka samonastawne z blokadą. Z tej strony znajdują się drzwi dostępne.

2. Kilka osób powinno podnieść piec z palety i ustawić na kółkach samonastawnych.
3. Włącz hamulce przednich kółek samonastawnych.



Rysunek 4



Instalowanie

Zespół pieca

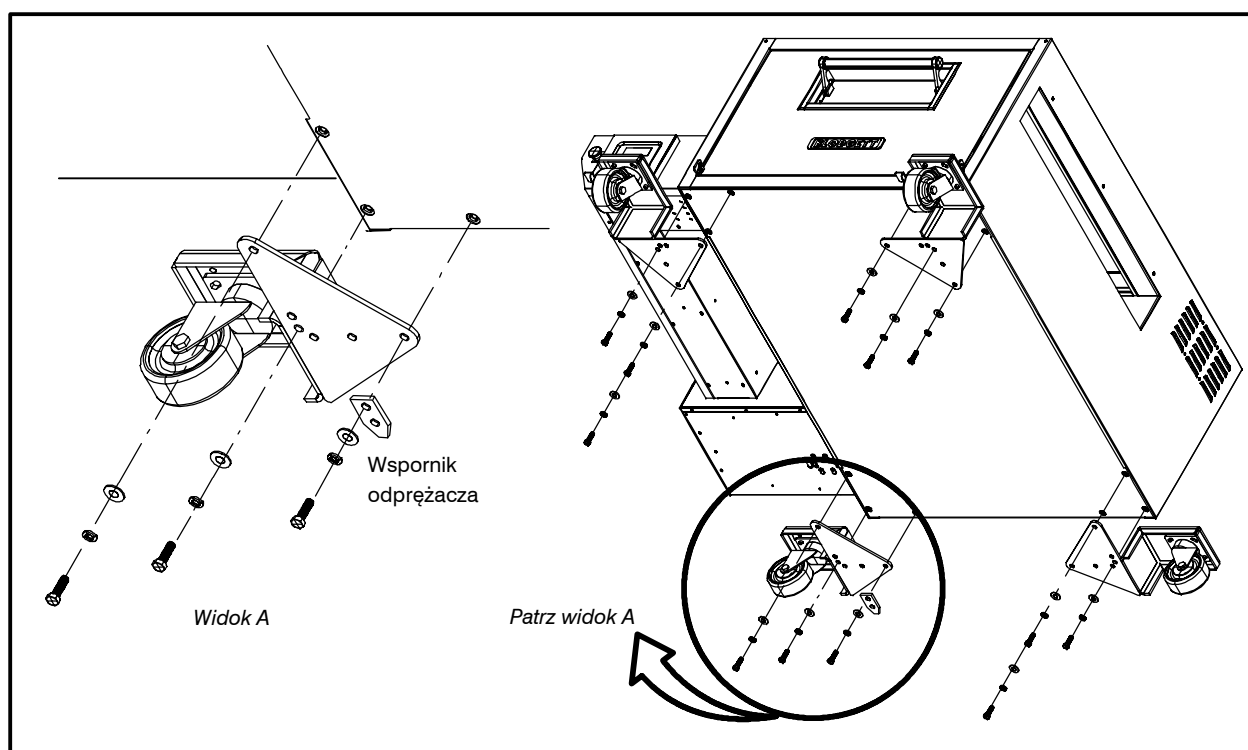
Zestawy potrójne

1. Do pieca przymocuj zespoły kółka samonastawnego, używając śrub 3/8–16 x.125 z łbem o zmniejszonych wymiarach, podkładek ustalających i zwykłych.

Prawidłowa orientacja kółek samonastawnych jest pokazana na Rysunek 5.

UWAGA: Z przodu pieca zainstaluj kółka z blokadą. Drzwi dostępne znajdują się z przodu pieca.

2. Wraz z kilkoma osobami podnieś piec z palety i ustaw na kółkach samonastawnych.
3. Włącz hamulce przednich kółek samonastawnych.



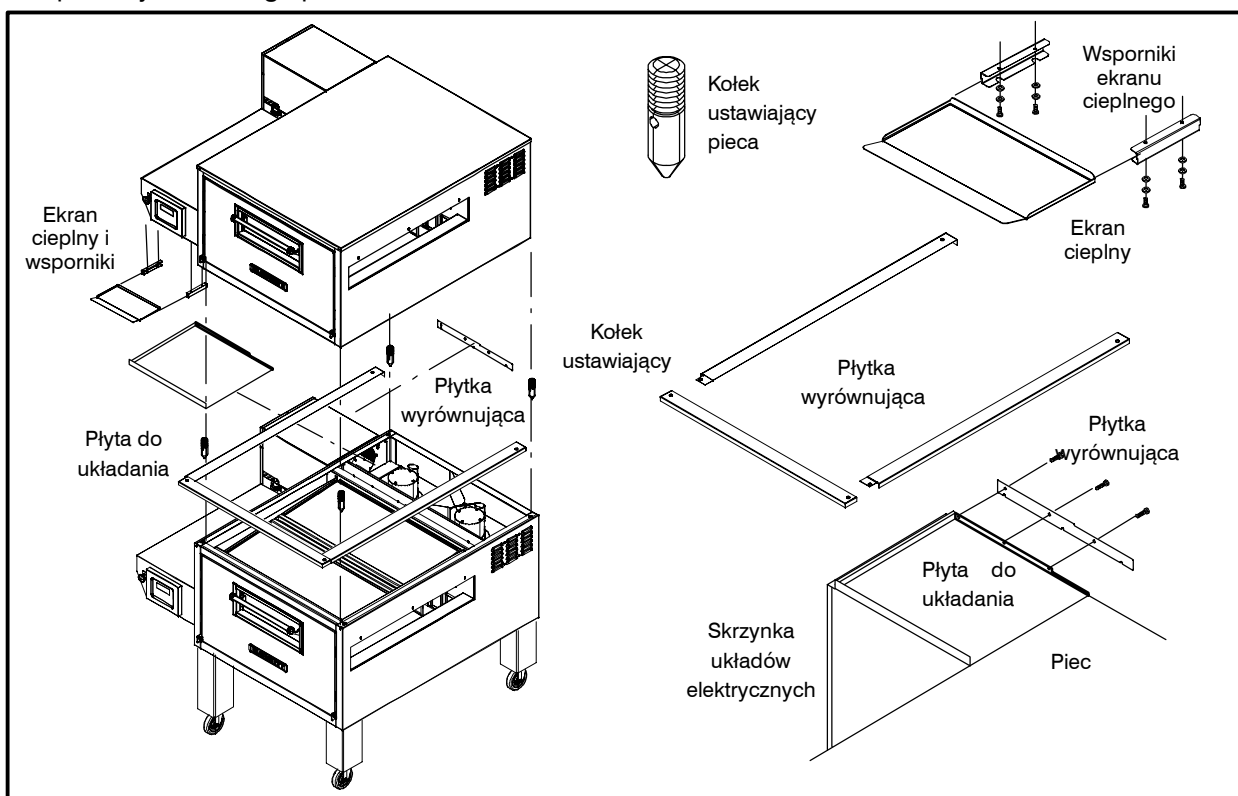
Rysunek 5



Zespół pieca

USTAWIANIE PIECÓW W PIONIE (jeśli jest stosowane)

1. Zainstaluj wsporniki pieca dolnego, jak opisano.
2. Wraz z kilkoma osobami ostrożnie podnieś piec z palety i ustaw na kółkach samonastawnych.
3. Włącz hamulce na przednich kółkach samonastawnych.
4. Połóż górny piec odwrotnie. Cztery kołki ustawiające piec zainstaluj w otworach, umieszczonych przy rogach po dolnej stronie pieca.
5. Na górnej stronie dna dolnego (lub środkowego) pieca zamontować trzy długie elementy wyrównujące stos. Wyrównać otwory na trzpienie ustawcze.
6. Wraz z kilkoma osobami umieść ostrożnie górny piec na dolnym piecu. Kołki ustawiające ustaw naprzeciwko przebijanych otworów w górnej płaszczyźnie dolnego pieca.
7. Płytę do układania umieść na skrzynce urządzeń elektrycznych dolnego pieca.
UWAGA: Tylny brzeg płyty powinien leżeć na linii tylnego brzegu skrzynki.
8. Poluzuj trzy wkręty, umieszczone u góry ściany bocznej skrzynki układów elektrycznych dolnego pieca.
9. Wycięcia w dolnej części płytki wyrównującej wsuń na poluzowane wkręty. Dokręć wkręty.
10. Do boku płyty do układania przymocuj płytkę wyrównującą. Użyj dostarczonych wkrętów.
11. Do dna tunelu sterowania przymocuj wsporniki ekranu cieplnego. Użyj wkrętów, podkładek ustalających i zwykłych.
UWAGA: Umieszczone na wspornikach stopery powinny leżeć z dala od regulatora.
12. Wsuń ekran cieplny na wsporniki.



Rysunek 6

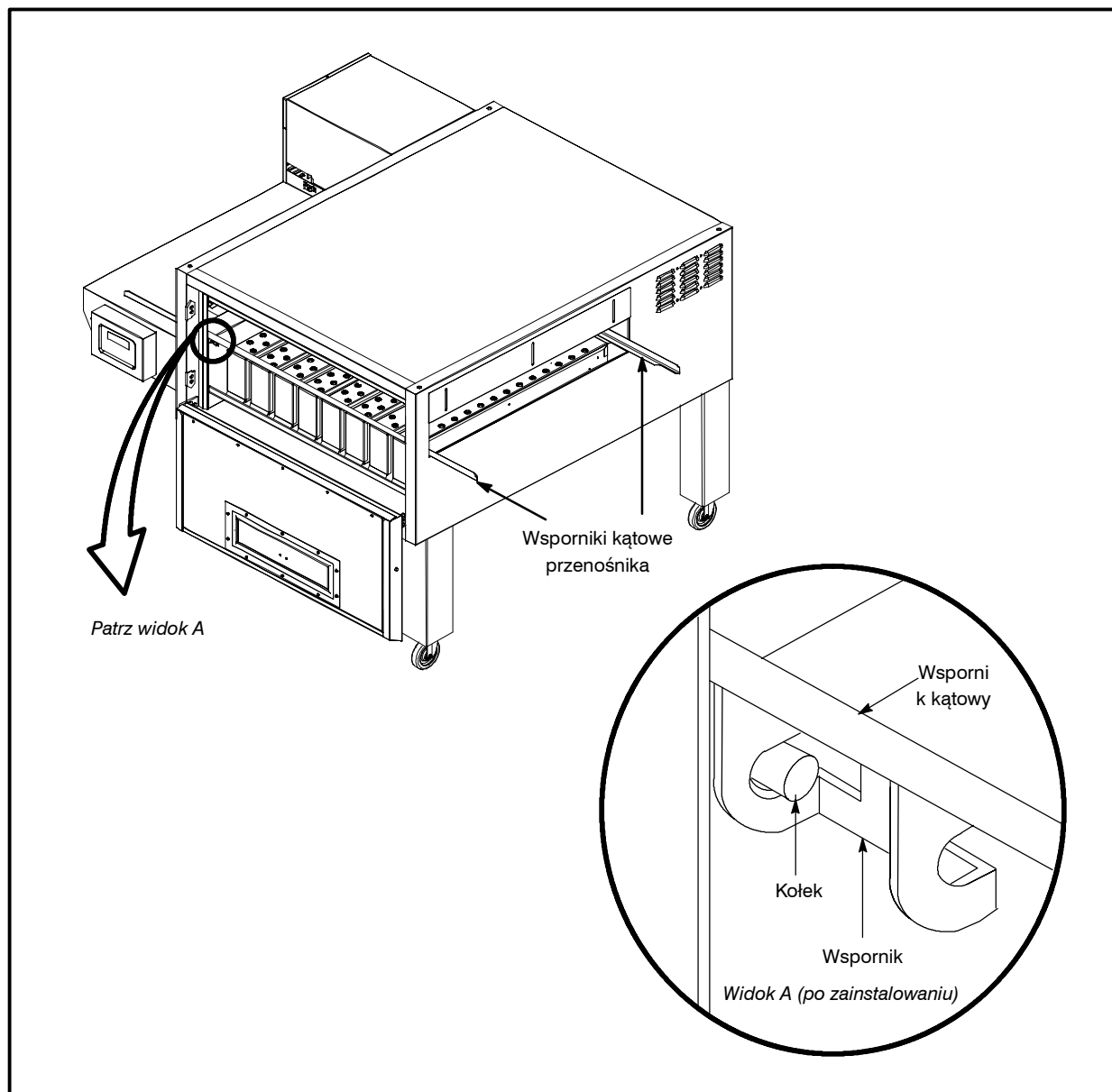


Instalowanie

Zespół pieca

USTAWIANIE PIECÓW W PIONIE (jeśli jest stosowane)

1. Kątowniki wsporcze przenośnika wsuń dopieca.
2. Obracając kątownik, wprowadź kołki na piecu w wycięcia wsporników.



Rysunek 7



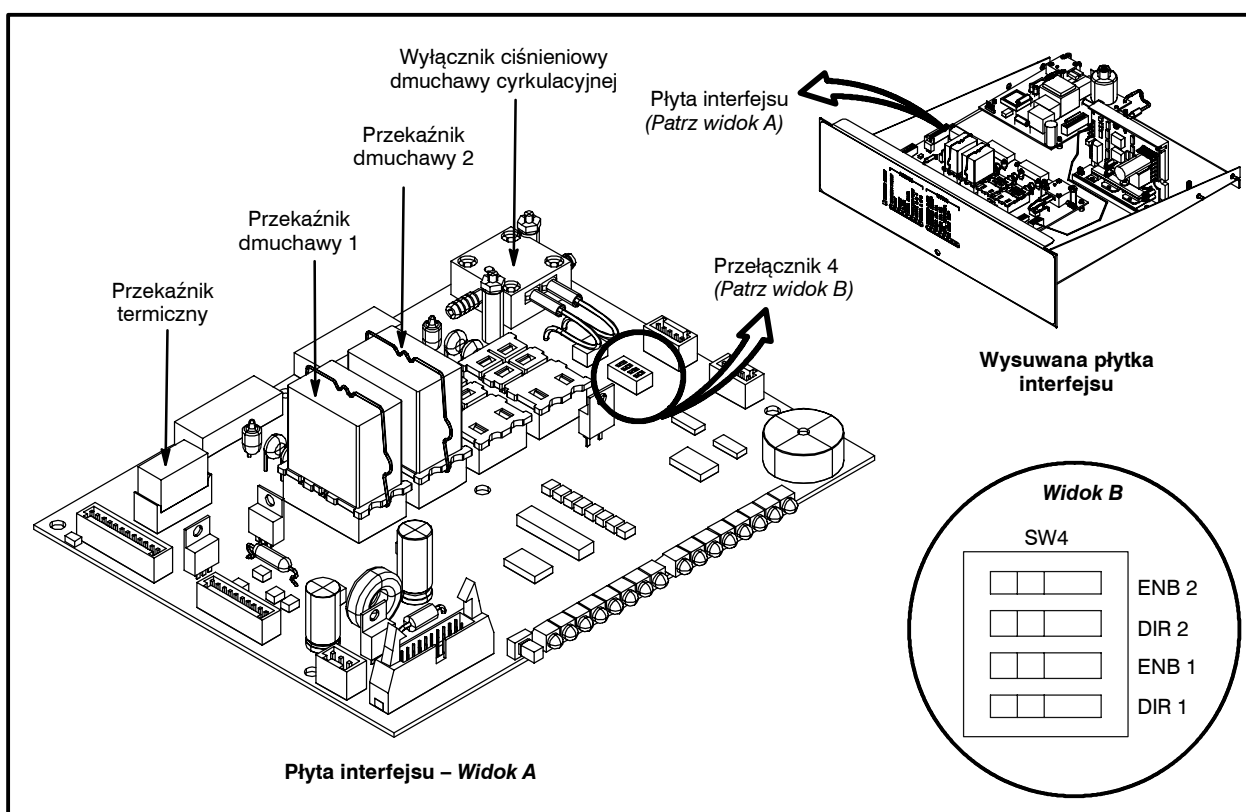
KIERUNEK RUCHU TAŚMY PRZENOŚNIKA

Ustawiony fabrycznie kierunek ruchu przenośnika to z lewa na prawo lub z prawa na lewo. Jeśli wymagana jest zmiana kierunku na przeciwny, należy odwrócić biegunowość zasilania silnika napędu, jak podano niżej. Taśmę przenośnika trzeba zdjąć, odwrócić i zainstalować ponownie – w przeciwnym razie ulegnie uszkodzeniu. Instrukcja instalowania taśmy jest podana na stronie 341.

Aby zmienić biegunowość:

1. PRZEWÓD ZASILANIA ODĄCZ OD PIECA.
2. Przełącz przełącznik DIP oznaczony DIR1 na SW4 (przełącznik 4), znajdujący się na płycie interfejsu. Patrz Rysunek 8.

UWAGA: Płyta interfejsu znajduje się na wysuwanej półce w dolnej części skrzynki układów elektrycznych.



Rysunek 8



Instalowanie

Zespół pieca

ZESPÓŁ PRZENOŚNIKA STANDARDOWEGO

Stojaki przenośnika

1. Stojak wsporczy przenośnika (strona napędu) wsuń na kątowniki wsporcze przenośnika

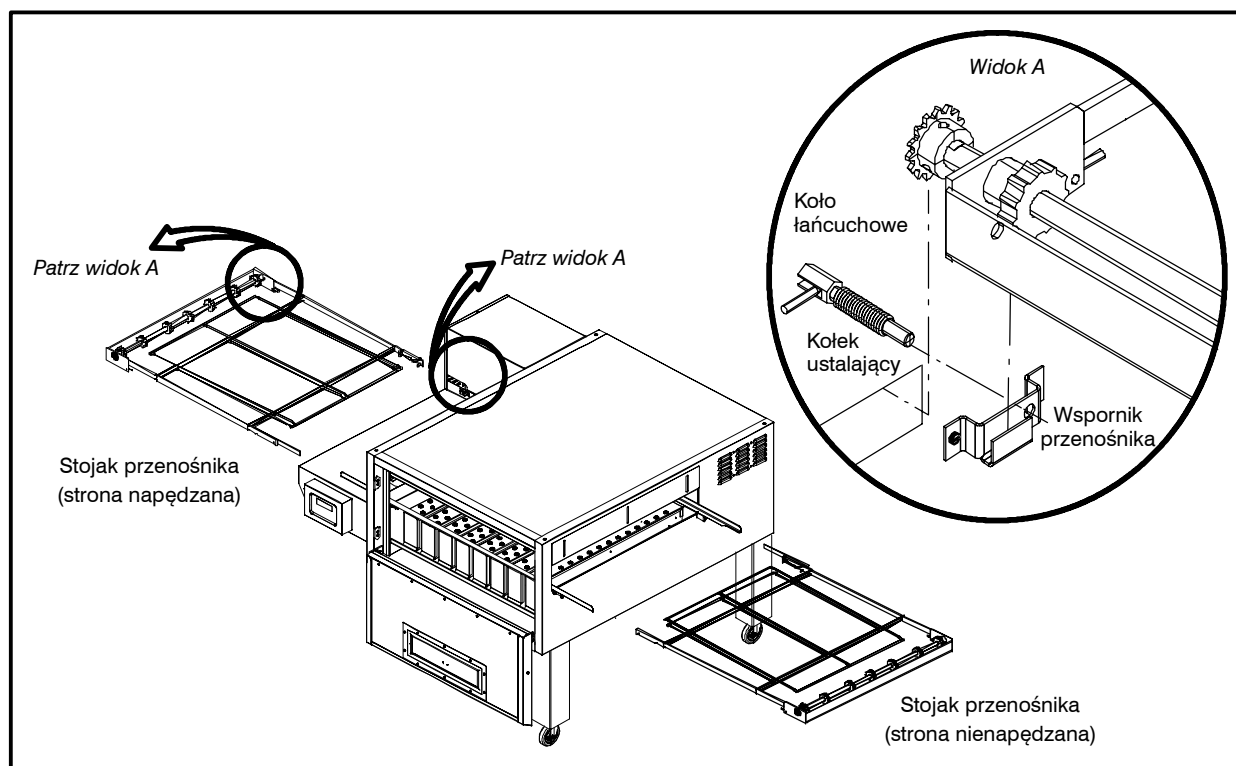
UWAGA: Po wepchnięciu zespołu do pieca, koło łańcuchowe na stojaku przenośnika musi wejść do skrzynki układów elektrycznych.

2. Na koła łańcuchowe silnika napędu i zębaki przenośnika załóż łańcuch napędowy. Ciągając stojak przenośnika do przodu, naciągnij łańcuch.
3. Zamocuj przenośnik kołkiem ustalającym, wkładając go od wnętrza skrzynki układów

elektrycznych, poprzez wspornik przenośnika do stojaka przenośnika. Patrz widok A.

4. Na kątowniki wsporcze przenośnika wsuń stojak strony bierna przenośnika aż dotknie stojaka strony napędzanej przez przenośnik.

UWAGA: Jeśli nie daje się odpowiednio ustawić otworu montażowego lub łańcuch jest za luźny, zachodzi potrzeba zmiany pozycji silnika napędu.

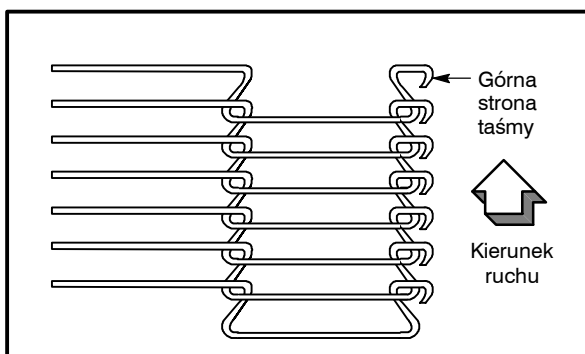


Rysunek 9



Taśma przenośnika

UWAGA: Podane tu wskazówki odnoszą się do przesuwu z lewa na prawo. Przy ruchu z prawa na lewo zakładaj taśmę od lewej strony pieca a oba końce spotkają się po prawej stronie pieca.

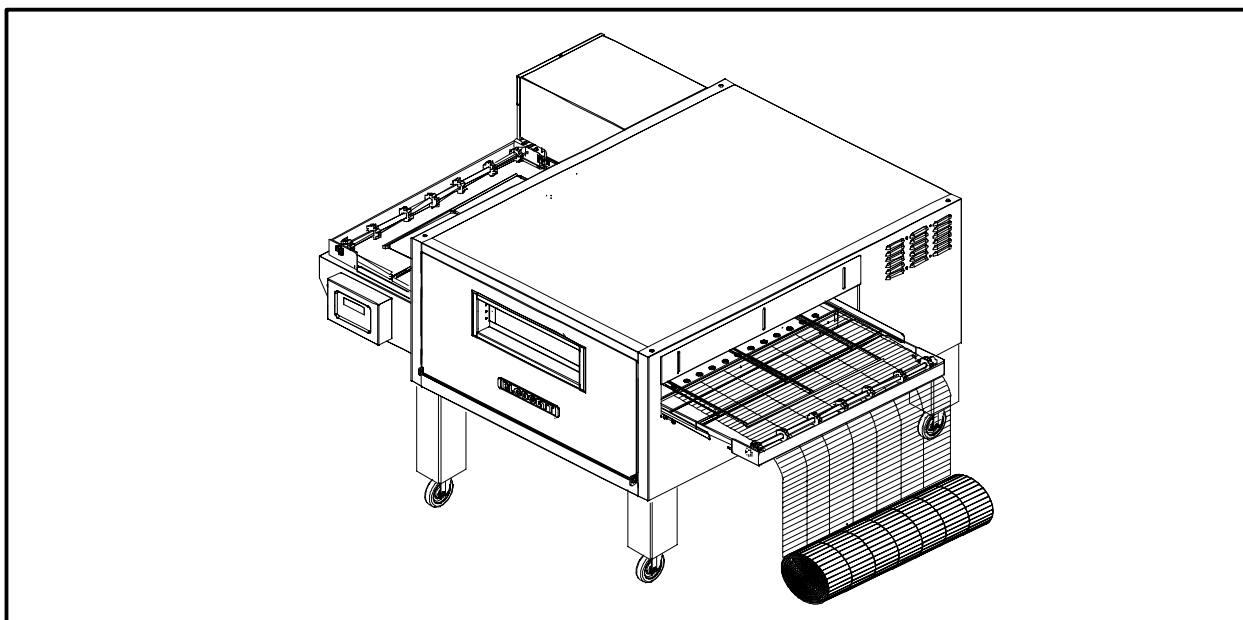


Rysunek 10

1. Załóż taśmę przenośnika od lewej strony pieca. Po obu końcach taśmy znajdują się pętle. Aby taśma nie uległa uszkodzeniu, pętle muszą przesuwać się po zębatce przenośnika do tyłu. Prawidłowa orientacja taśmy jest pokazana na Rysunek 11.

Przepchnij taśmę przez wycięcia zębatki przenośnika tak, aby przeszła między prętami prowadzącymi górnym i dolnym. Zatrzymaj przepychanie, kiedy po lewej stronie zwisa ok. 31 cm odcinek taśmy.

2. Załóż taśmę na zęby kół łańcuchowych na lewym stojaku przenośnika.
3. Pozostałą część taśmy owiń na kołach łańcuchowych prawej zębatki przenośnika
4. Przepchnij pozostałą część taśmy przez przestrzeń pieca nad zębatkami przenośnika.
5. Końce taśmy powinny spotkać się ok. 15 cm za końcem lewej zębatki przenośnika.



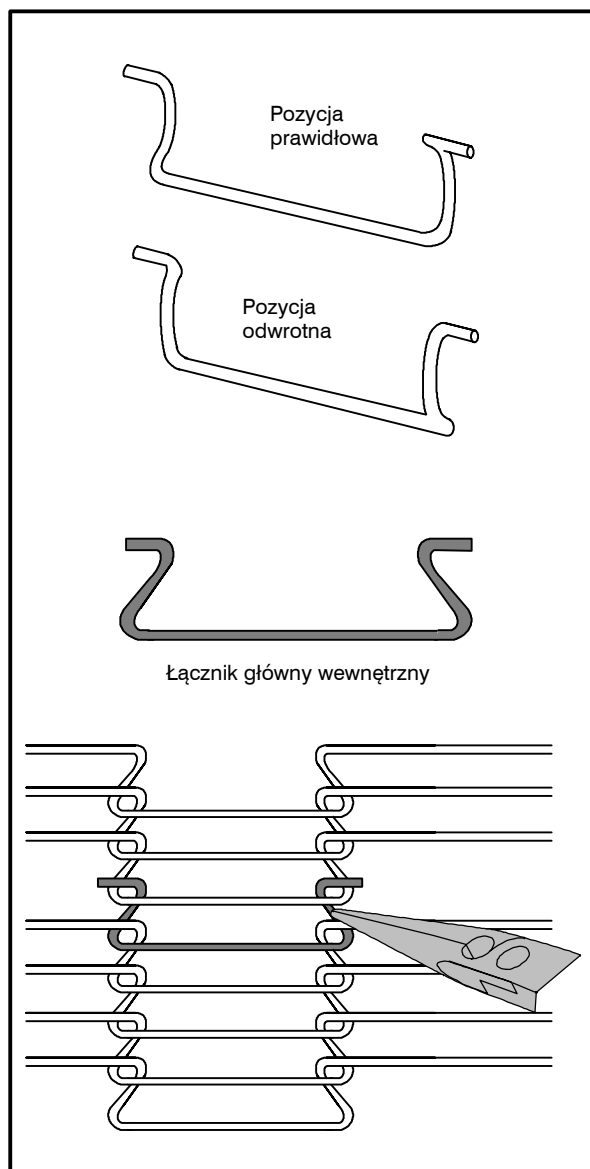
Rysunek 11



Instalowanie

Zespół pieca

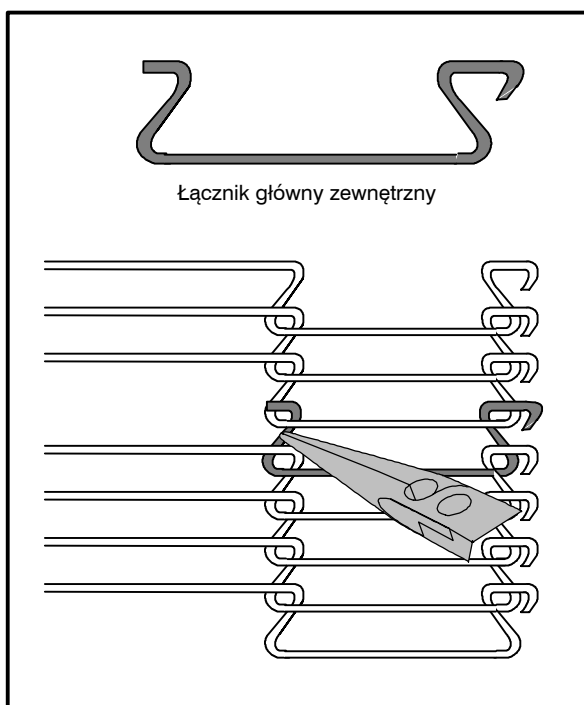
6. Aby połączyć oba końce taśmy przenośnika, zainstaluj wewnętrzne łączniki główne. Patrz Rysunek 12.



Rysunek 12

7. Zainstaluj łączniki główne zewnętrzne, kończąc tym łączenie obu końców taśmy przenośnika. Patrz Rysunek 13.

UWAGA: Jeśli oryginalne łączniki zostały zagubione lub zniszczone, dodatkowe łączniki główne można wykonać z zapasowego odcinka drucianej taśmy.



Rysunek 13



PRZENOŚNIK SKŁADANY (OPCJA)

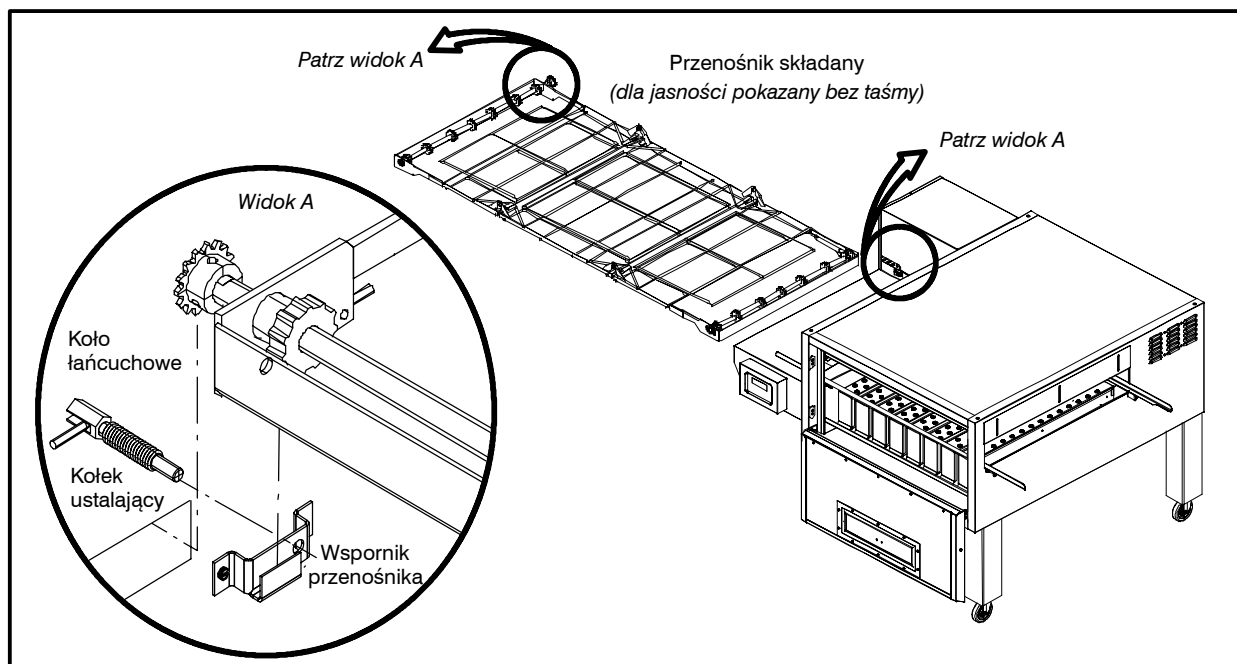
Zespół przenośnika składanego należy instalować od tej strony pieca, na której znajduje się skrzynka układów elektrycznych.

1. Rozłóż prawą stronę przenośnika.
2. Wepchnij przenośnik na kątowniki wsporcze przenośnika.
3. Rozłóż lewą stronę przenośnika i wpychaj go na kątowniki wsporcze.

UWAGA: Wpychaj, dopóki koło łańcuchowe na przenośniku składanym nie znajdzie się wewnątrz skrzynki układów elektrycznych. Patrz widok A.

4. Na koła łańcuchowe silnika napędu i na przenośniku składanym załóż łańcuch napędowy. Ciągnąc za przenośnik składany naciągnij łańcuch.
5. Kołkiem ustalającym przenośnik zamocuj przenośnik składany. Kołek wkładaj od wnętrza skrzynki układów elektrycznych, przepuszczając go przez wspornik przenośnika z wejściem do wnętrza przenośnika składanego. Patrz widok A.

UWAGA: Jeśli nie daje się ustawić otworu montażowego lub łańcuch jest za luźny, zachodzi konieczność zmiany pozycji silnika napędu.



Rysunek 14



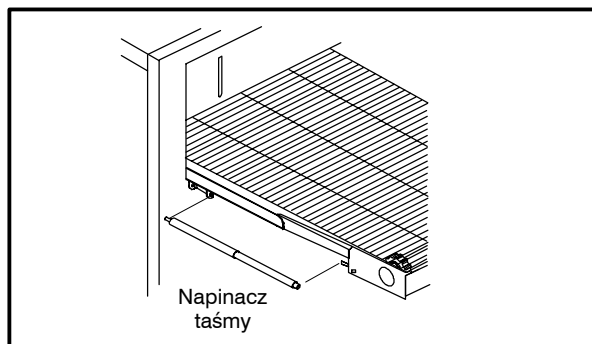
Instalowanie

Zespół pieca

NAPINACZ TAŚMY PRZENOŚNIKA

Napinacze taśmy zainstalowane są między biernym końcem przenośnika (przeciwnym do końca napędzanego), a wspornikiem, umieszczonym pod każdym kątownikiem wsporczym przenośnika.

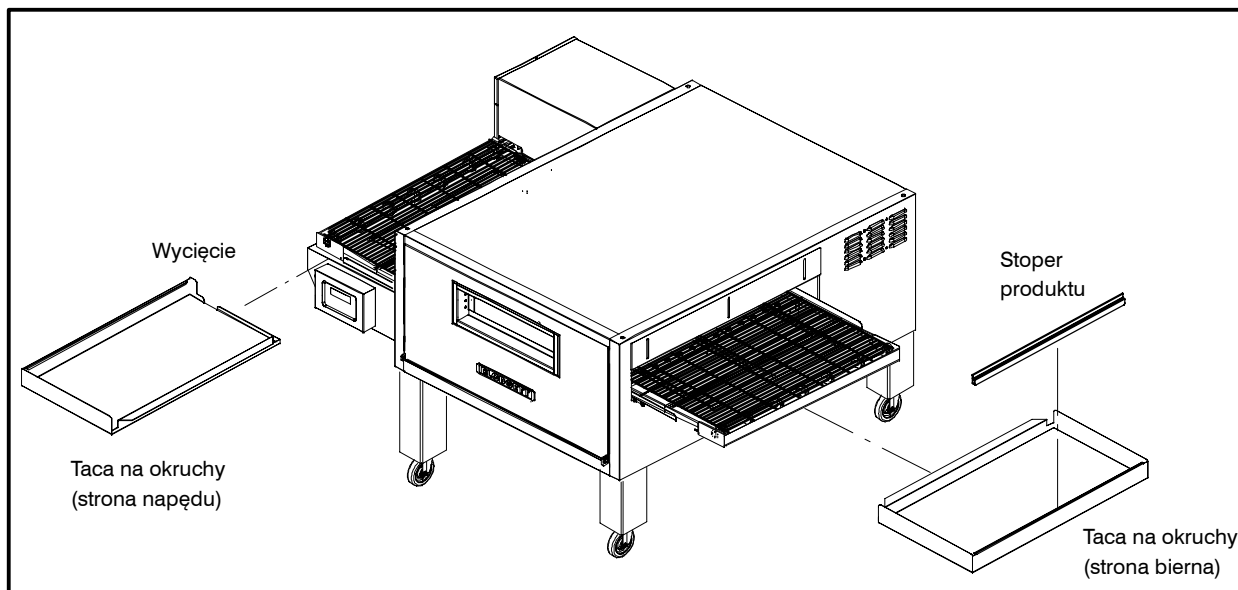
1. Napinacz taśmy zawiera sprężynę regulującą długość taśmy. Aby skrócić napinacz taśmy, trzeba ścisnąć sprężynę.
2. Kołek, znajdujący się na końcu napinacza, włóż w otwór wspornika położonego pod każdym z kątowników wsporczych przenośnika.
3. Rozciągnij napinacz tak, aby zaczepić go o kołek na stojaku przenośnika.



Rysunek 15

TACE NA OKRUCHY

1. Wsuń tacę pod stojak przenośnika od strony napędu, z przodu. Wycięcie w tacy musi znajdować się naprzeciwko wału napędowego.
2. Kiedy wycięcie jest ustawione naprzeciwko wału napędowego, wepchnij tacę do komory wypiekowej. Koniec tacy powieś na końcu stojaka przenośnika.
3. Pod koniec stojaka przenośnika po stronie biernej wsuń tacę na okruchy.
4. Stoper produktu przesunij nad koniec tacy, umieszczonej po stronie biernej.



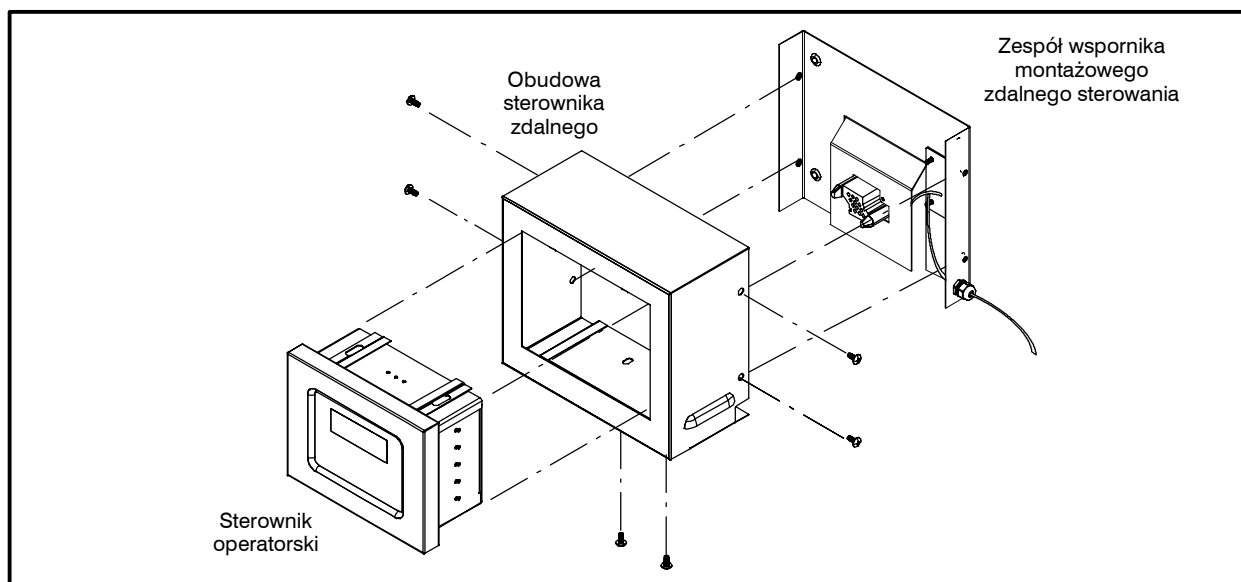
Rysunek 16



ZDALNE STEROWANIE KOMPUTEROWE (OPCJA)

1. Wykręcając wszystkie wkręty, wymontuj sterownik operatorski i zespół wspornika montażowego z obudowy.
2. W piecu dostarczonym z zakładu jeden z końców kabla zdalnego sterowania jest przyłączony do pieca. Drugi koniec kabla przepuść przez otwór w prawym dolnym rogu zespołu wspornika montażowego aż końcówka kabla spocznie na boku wspornika.
3. Koniec kabla przepchnij przez nakrętkę blokującą. Dokręć nakrętkę do końcówki kabla.
4. Dołącz wtyk kabla do płyty układu.
5. Używając wspornika montażowego jako szablonu, zaznacz na ścianie rozmieszczenie śrub montażowych.
6. Przy pomocy śrub montażowych zamocuj wspornik montażowy do ściany.
7. Na wspornik montażowy nasuń obudowę sterownika zdalnego. Otwory umieszczone na bokach obudowy muszą leżeć naprzeciwko otworów na bokach wspornika. Kabel sterowania znajdzie się naprzeciwko dużego wycięcia we wsporniku montażowym.
8. Wkrętami wykręconymi w etapie 1 przykręć obudowę do wspornika montażowego.
9. W obudowę włóż sterownik operatorski i przykręć go wkrętami wykręconymi w etapie 1.

UWAGA: Używaj śrub o średnicy do 1/4" (6,5 mm). Typ śruby zależy od konstrukcji ściany.



Rysunek 17



Instalowanie

Zespół pieca

POKRYWA ODPOWIETRZNIKA LUB KOMIN (OPCJA)

1. Wieszak komina przymocuj do otworów u góry szczelin wentylacyjnych, znajdujących się przy biernym każdego z pieców.

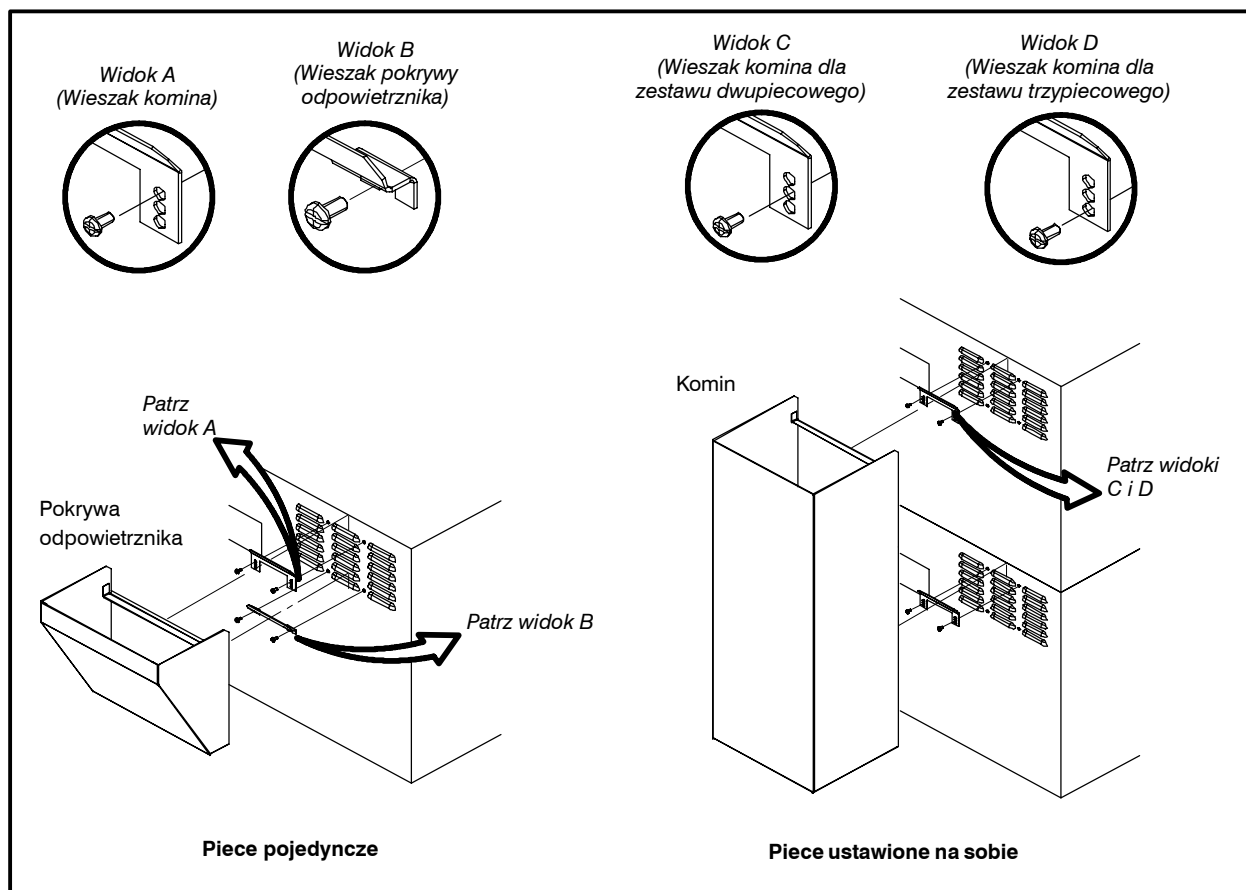
UWAGA: Wieszaki komina są wyposażone w trzy zestawy otworów. Dla pieców pojedynczych używaj otworów górnych, dla zestawów dwupieczowych – otworów

środkowych, a dla zestawów trzypieczowych – otworów dolnych.

2. **Tylko dla pieców pojedynczych** – Do otworów u dołu szczelin wentylacyjnych przy biernym końcu pieca przymocuj wieszak pokrywy odpowietrznika

UWAGA: Niewymagane przy zestawach.

3. Pokrywę odpowietrznika (lub komin) zsuń w dół na wieszaki, zamkniętym końcem do dołu.



Rysunek 18



Podłączenia zasilania – normy i przepisy

PODANE TU INSTRUKCJE INSTALOWANIA SĄ PRZEZNACZONE DO WYKORZYSTYWANIA TYLKO PRZEZ WYKWALIFIKOWANY PERSONEL INSTALUJĄCY I SERWISOWY. INSTALOWANIE LUB SERWISOWANIE PRZEZ PERSONEL INNY NIŻ WYKWALIFIKOWANY MOŻE SPOWODOWAĆ USZKODZENIE PIECA I/LUB OBRAŻENIA CIAŁA OPERATORA.

Pod określeniem “wykwalifikowany personel” rozumie się osoby, firmę, korporację lub spółkę, która osobiście lub przez swego przedstawiciela jest zaangażowana w i odpowiada za:

- zainstalowanie lub wymianę rurowej instalacji gazowej oraz podłączenie, zainstalowanie, naprawę lub serwisowanie urządzenia;
- zainstalowanie okablowania elektrycznego między licznikiem energii elektrycznej, główną skrzynką sterującą lub przyłączem, a urządzeniem zasilanym energią elektryczną.

Wykwalifikowany personel instalujący musi mieć doświadczenie w takich pracach, znać wszystkie wymagane przy nich środki bezpieczeństwa oraz spełniać wszystkie wymagania władz państwowych i/lub lokalnych, które mają w tych sprawach jurysdykcję.

Instalacja musi być zgodna z przepisami lokalnymi – mi i krajowymi oraz spełniać normy dotyczące instalacji. Lokalne przepisy i/lub wymagania dotyczące instalacji mogą być różne. Z wszelkimi zapytaniami dotyczącymi prawidłowej instalacji i/lub działania Twojego pieca firmy Blodgett prosimy zwracać się do swego dystrybutora lokalnego. Jeśli nie masz dystrybutora lokalnego, proszę telefonować do Blodgett Oven Company, numer 0011–802–860–3700.





Instalowanie

Przyłącze gazu

OGRANICZNIK NACIĄGU WĘŻA GAZOWEGO

Jeśli piec jest zainstalowany na kółkach samo-nastawnych, wymagane jest zastosowanie elastycznego węża o średnicy wewnętrznej przynajmniej 1,9 cm (3/4"), wyposażonego w element do szybkiego podłączania.

Należy tu użyć dostarczonego wraz z piecem ogranicznika naciągu węża gazowego (grubego kabla). Ogranicza on ruch urządzenia tak, że elastyczny wąż nie podlega naprężeniom. Ogranicznik umieszcza się w sposób następujący:

- Wspornik ogranicznika przymocuj do lewego tylnego wspornika pieca. Sposób instalacji wspornika jest podany na stronie 335.
- Ogranicznik powinien być na tyle krótki, aby wyeliminować wszelkie naprężenia w przyłączy. Szczegółowe informacje o regulacji długości są podane na Rysunek 19, widok A.
- Przy całkowicie rozciągniętym ograniczniku złącze powinno łatwo się instalować i dać się szybko przyłączyć.

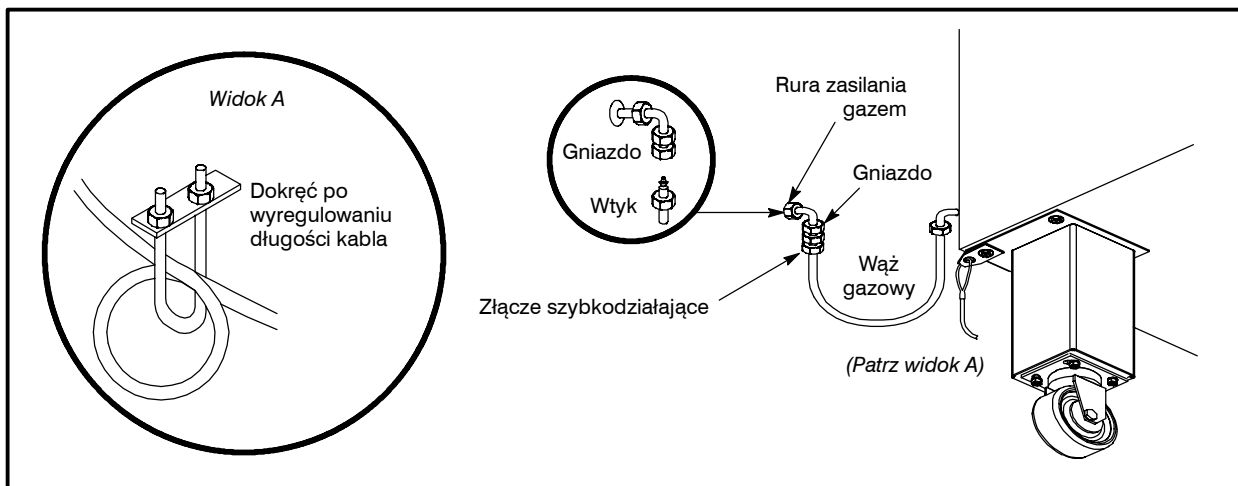
Koniec ogranicznika powinien być zamocowany na stałe bez uszkodzania budynku. NIE mocować ogranicznika do rur gazowych ani do rury kablowej! W blokach, zbudowanych z betonu lub cementu, używaj śrub kotwiących. Przy ścianach drewnianych, w materiał ścian wkręć wysokiej jakości wkręty do drewna.



OSTRZEŻENIE!!

Ogranicznik odłączony z jakiegokolwiek powodu należy przyłączyć ponownie, kiedy piec wraca do pozycji początkowej.

Ogranicznik i szybkie przyłącze musi spełniać lokalne i krajowe normy instalacyjne. Lokalne przepisy i/lub wymagania mogą być różne. Z wszelkimi zapytaniami, dotyczącymi prawidłowej instalacji i/lub działania Twojego pieca firmy Blodgett, prosimy zwracać się do swego dystrybutora lokalnego. Jeśli nie masz dystrybutora lokalnego, proszę telefonować do Blodgett Oven Company, numer 0011-802-860-3700.



Rysunek 19



Przyłącze gazu

Podłącz piec do zasilania właściwym gazem. Podłączenie powinno być zgodne z lokalnymi i krajowymi normami instalacyjnymi.

Znamionowy pobór mocy przez piec SG3240G wynosi 32,2 kW/h. Każdy piec jest fabrycznie przystosowany do zasilania gazem podanym na tabliczce znamionowej, umieszczonej z lewej strony sterownika operatorskiego.

Każdy piec jest dostarczany wraz z gazowym zaworem regulacyjnym, zapewniającym utrzymanie właściwego ciśnienia gazu. **Zespół tego zaworu ma zasadnicze znaczenie dla prawidłowego działania pieca. Nie można go ani usuwać, ani zastępować zaworem innym niż zatwierdzony przez firmę Blodgett.**

PRZY PIECU PRZYŁĄCZONYM DO ŹRÓDŁA ZASILANIA GAZEM NIE INSTALUJ REGULATORA

DODATKOWEGO – CHYBA ŻE CIŚNIENIE ZASILANIA PRZEKRACZA WARTOŚĆ MAKSYMALNĄ.

Podczas wszelkich prób ciśnieniowych sieci gazowej, wykonywanych pod ciśnieniem próby przekraczającym 3,45 kPa, piec i jego zawór odcinający należy odłączyć od sieci.

Podczas wszelkich prób ciśnieniowych sieci gazowej, odbywających się pod ciśnieniem równym lub przekraczającym 3,45 kPa, piec należy odciąć od sieci zasilającej przez zamknięcie indywidualnego zaworu odcinającego.

Przestawianie urządzenia na inny typ gazu

W celu zmiany rodzaju gazu, prosimy o kontakt z wyspecjalizowanym serwisem.

Typ gazu	Ciśnienie na wlocie [mbar]	Ciśnienie w palniku [mbar]	Średnica dyszy [mm]	Otwór dla powietrza [mm]	Dysza pilotowa [mm]	Standardowa moc wejściowa [kW (H _s)]
GZ41,5	25	13,5	4,8	10	2 x 0,63	32,2 gaz ziemny
GZ50	20	8.7	4,8	10	2 x 0,63	32,2 gaz ziemny



Instalowanie

Podłączenia elektryczne

Przed wykonaniem wszelkich podłączeń do urządzenia sprawdź, czy sieć zasilająca spełnia wymagania odnośnie do napięcia, prądu i faz podanych na tabliczce znamionowej.

UWAGA: Podłączanie do zasilania elektrycznego może wykonywać tylko wykwalifikowany instalator.

UWAGA: Instalacja elektryczna musi spełniać wymagania przepisów krajowych i lokalnych dla takich instalacji.

Dla przewodu zasilania wymaga się stosowania systemu odprężania. Instalator musi też zastosować izolacyjną tuleję przelotową, która spełnia wszelkie krajowe i lokalne normy instalacyjne.

Do niniejszej instrukcji dołączone są schematy, naklejone w skrzynce układów elektrycznych oraz z tyłu pieca.

SG3240G

SG3240G wymaga zasilania jednofazowego 230 V~, 5A, 60 Hz z podłączeniem trójprzewodowym (R,N, ziemia).

Piec podłącz do wyposażonego w wyłącznik oddzielnego zasilania 230 V, 50 Hz przewodem z wtykiem lub na stałe. Wyłącznik lub wtyk powinien odłączać wszystkie bieguny zasilania, także przewód zerowy. Odstęp między stykami nie powinien być mniejszy od 3 mm.



OSTRZEŻENIE!!

Nieprawidłowa instalacja jednofazowa o napięciu innym niż 208–240 V~ może doprowadzić do uszkodzenia elementów elektrycznych i pożaru w skrzynce układów elektrycznych.

SG3240E

SG2340E wymaga zasilania trójfazowego (połączenie w gwiazdę) 230/400 V~, 41,5 A, 50 Hz z podłączeniem 5–przewodowym (R,S,T,N i ziemia).

Piec podłącz do wyposażonego w wyłącznik oddzielnego zasilania 230 V, 50 Hz przewodem z wtykiem lub na stałe. W razie stosowania przewodu zasilającego ("sznura") urządzenie musi stać tak, aby jego wtyk był dostępny. Wyłącznik lub wtyk powinien odłączać wszystkie bieguny zasilania, także przewód zerowy. Odstęp między stykami nie powinien być mniejszy od 3 mm.

Podłącz R + S + T + zero + uziemienie.

BLODGETT OVEN COMPANY NIE MOŻE PRZYJĄĆ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA STRATY LUB USZKODZENIA WYNIKAJĄCE Z NIEPRAWIDŁOWEGO PODŁĄCZENIA.



INFORMACJA PODANA W TYM ROZDZIALE JEST PRZEZNACZONA DO WYKORZYSTANIA PRZEZ PERSONEL WYKWALIFIKOWANY. ZA PERSONEL WYKWALIFIKOWANY UWAŻA SIĘ OSOBY, KTÓRE DOKŁADNIE ZAZNAJOMIŁY SIĘ Z INFORMACJĄ ZAWARTĄ W TEJ INSTRUKCJI, ZNAJĄ FUNKCJONOWANIE PIECA I/LUB MAJĄ DOŚWIADCZENIE Z PRACĄ NA OPISYWANYM TU URZĄDZENIU. PRZESTRZEGANIE ZALECANYCH TU PROCEDUR ZAPEWNI OSIĄGNIĘCIE OPTIMALNYCH WYNIKÓW I DŁUGOTRWAŁĄ, BEZAWARYJNĄ PRACĘ.

Prosimy przeznaczyć odpowiednią ilość czasu na przeczytanie podanych tu instrukcji bezpieczeństwa pracy i użytkowania. Ta wiedza to klucz do efektywnej obsługi Twojego pieca przenośnikowego firmy Blodgett.



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE

BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

Przeczytaj przed użytkowaniem, dla własnego bezpieczeństwa

Co robić, kiedy poczujesz gaz:

- NIE włączaj żadnego urządzenia elektrycznego.
- NIE dotykaj żadnych przełączników elektrycznych.
- Do natychmiastowego wezwania dostawcy gazu użyj telefonu położonego gdzie indziej.
- Jeśli nie możesz dodzwonić się do dostawcy gazu, wezwij straż pożarną.

Co robić w razie zaniku zasilania:

- Układ sterowania przechodzi automatycznie w stan oczekiwania. Po powrocie zasilania ponownie uruchom piec, naciskając klawisz ON/OFF.
- Przed powrotem zasilania NIE próbuj pracować z piecem.
- Należy wyjąć produkt znajdujący się w komorze wypiekowej. Jeśli w komorze znajduje się produkt, będzie się wolniej piekł przez parę minut.

UWAGA: W razie jakiegokolwiek wyłączenia zasilania, przed przystąpieniem do ponownego uruchomienia poczekaj pięć (5) minut.

Jak wyłączyć urządzenie awaryjnie:

- Urządzenie jest wyposażone w wyłącznik awaryjny, umieszczony z przodu pieca. Jeśli musisz wyłączyć taśmę, wentylatory czy grzanie – naciśnij wyłącznik awaryjny. Wyłącznika awaryjnego NIE używaj jako ogólnego wyłącznika zasilania – może to uszkodzić wentylatory.

Ogólne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa:

- Do wyłączania regulatora gazu NIE używaj narzędzi. Jeśli gazu nie daje się wyłączyć ręcznie, nie próbuj tego naprawiać, ale zwołaj wykwalifikowanego technika serwisu.
- Jeśli z jakichkolwiek powodów piec wymaga przesunięcia, przed odjęciem kabla ograniczającego trzeba wyłączyć gaz, a wąż zasilający odłączyć od urządzenia. Po przywróceniu początkowej pozycji pieca podłącz ogranicznik.
- Przy piecu włączonym do sieci NIE zdejmuj pokrywy skrzynki układów elektrycznych ani też nie otwieraj dolnej płyty sterowania.
- Piec ten nie jest przeznaczony do przechowywania lub trzymania gorącej żywności – nie może normalnie pracować w temperaturach niższych od 93°C.

Automatyczne, natychmiastowe wyłączenie (tylko dla SG3240G)

Zgodnie z wymaganiem agencji, sterownik zapłonu musi co 24 godziny pracy ciągłej sprawdzać prawidłowość działania funkcji zabezpieczających. Po 24 godzinach pracy piec wyłącza się na 10 sekund (wraz ze wszystkimi wentylatorami), po czym włącza się ponownie. W razie naciśnięcia w tym czasie któregośkolwiek klawisza, piec automatycznie nie zaskutkuje.

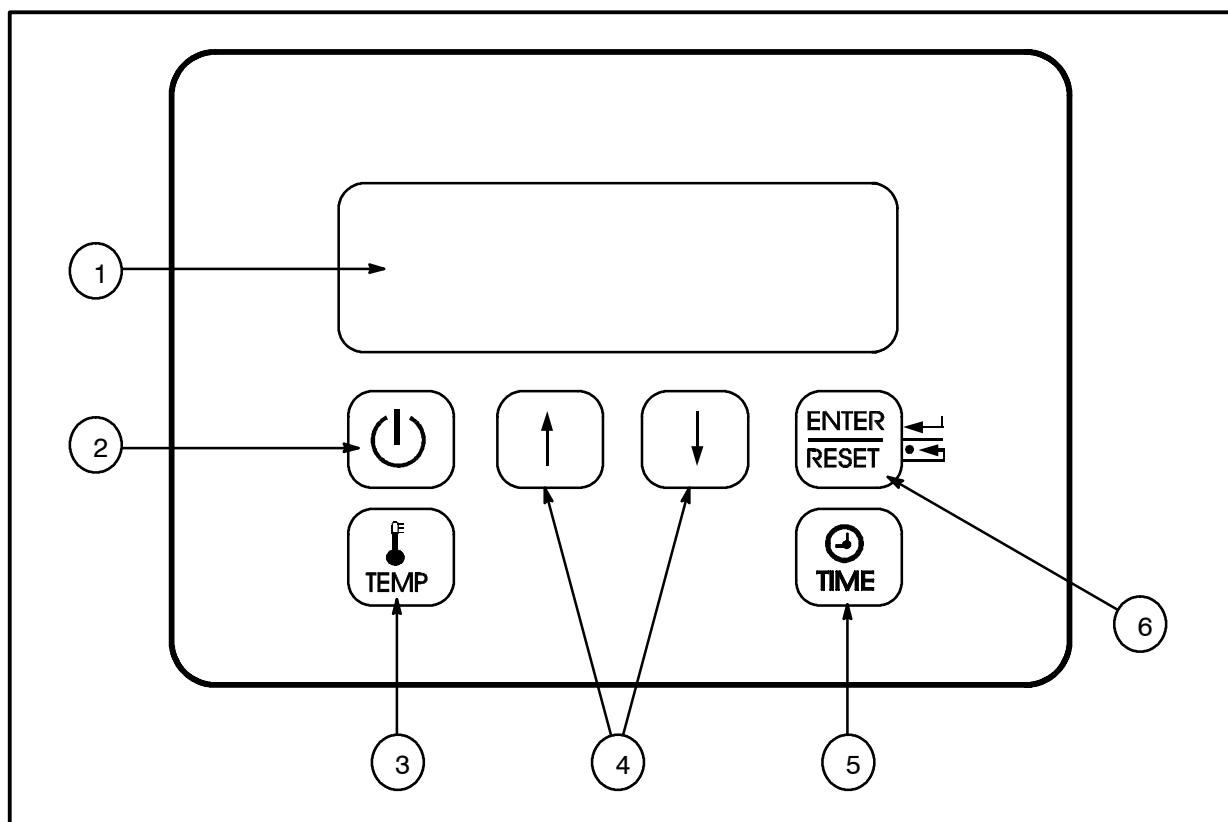


Użytkowanie

Standardowe sterowanie ręczne

OPIS STEROWANIA RĘCZNEGO

1. WYŚWIETLACZ CYFROWY – dwuwierszowy, wyświetla czas, temperaturę i inne informacje związane ze sterowaniem i regulacją.
2. WŁĄCZENIE/WYŁĄCZENIE PIECA (WŁĄCZENIE/OCZEKIWANIE) – sterowanie zasilaniem pieca.
3. KŁAWISZ TEMPERATURY – naciśnięcie zmienia temperaturę pieczenia.
4. KŁAWISZE STRZAŁEK – naciskanie zmienia ustawiony czas i temperaturę, wskazywane na wyświetlaczu.
5. KŁAWISZ CZASU – naciśnięcie powoduje zmianę czasu pieczenia.
6. KŁAWISZ ENTER/RESET – naciśnięcie zapamiętuje nowy czas lub temperaturę pieczenia oraz wycisza alarm, pojawiający się w razie błędu. Alarm włącza się co dziesięć sekund do czasu usunięcia błędu.



Rysunek 20



Standardowe sterowanie ręczne

UŻYTKOWANIE

UWAGA: W przykładzie podanym niżej używa się skali temperatur Fahrenheita (°F). Urządzenie zaprogramowane w °C będzie wyświetlało w stopniach Celsjusza.

Aby włączyć piec:

1. Naciśnij klawisz włączenia/wyłączenia pieca (2). Układ ustawia ostatnio użyty czas i temperaturę.

Wyświetlacz pokazuje:

SET TEMP XXXF HEAT
COOK TIME XX:XX

UWAGA: Kiedy organy regulacji włączają grzanie, w górnym wierszu pojawia się HEAT.

2. Włączają się wentylatory, a o ustawionej godzinie zaczyna przesuwac się taśma przenośnika. Temperatura wzrasta do ustawionej wartości.
3. Kiedy piec osiągnie ustawioną temperaturę, w górnym wierszu wyświetlacza zaczynają na przemian migać READY (gotów) i SET TEMP (ustawiona temperatura). Słychać sygnał alarmowy.

Aby zmienić temperaturę pieczenia:

1. Naciśnij klawisz TEMPERATURE (3).

Wyświetlacz pokazuje:

SET POINT TEMP
XXXX

2. Naciskając klawisze strzałek (4), ustaw wymaganą temperaturę pieczenia.
3. Naciskając klawisz ENTER (6), ustaw nową temperaturę pieczenia.

Aby zmienić czas pieczenia:

1. Naciśnij klawisz TIME (5).

Wyświetlacz pokazuje:

SET COOK TIME
XX:XX

2. Naciskając klawisze strzałek (4), przejdź na wymagany czas pieczenia.
3. Naciskając klawisz ENTER (6), ustaw nowy czas pieczenia.

Aby wyświetlić aktualną temperaturę w piecu:

1. Naciśnij oba klawisze strzałek (4).

Wyświetlacz pokazuje:

TEMP XXXF
DOWN – EXIT

2. Naciskając klawisz strzałki w dół, powrót do wyświetlania ustawionego czasu i temperatury.

Aby wyłączyć piec:

1. Naciśnij klawisz włączania i wyłączania pieca (2). Dla ochrony wału silnika i łożyska piec jest wyposażony w funkcję schładzania, które utrzymuje pracę silnika(ów) wentylatora(ów) niezależnie od stanu sterownika. Wentylatory działają dopóki temperatura pieca nie spadnie poniżej wartości bezpiecznej.



Użytkowanie

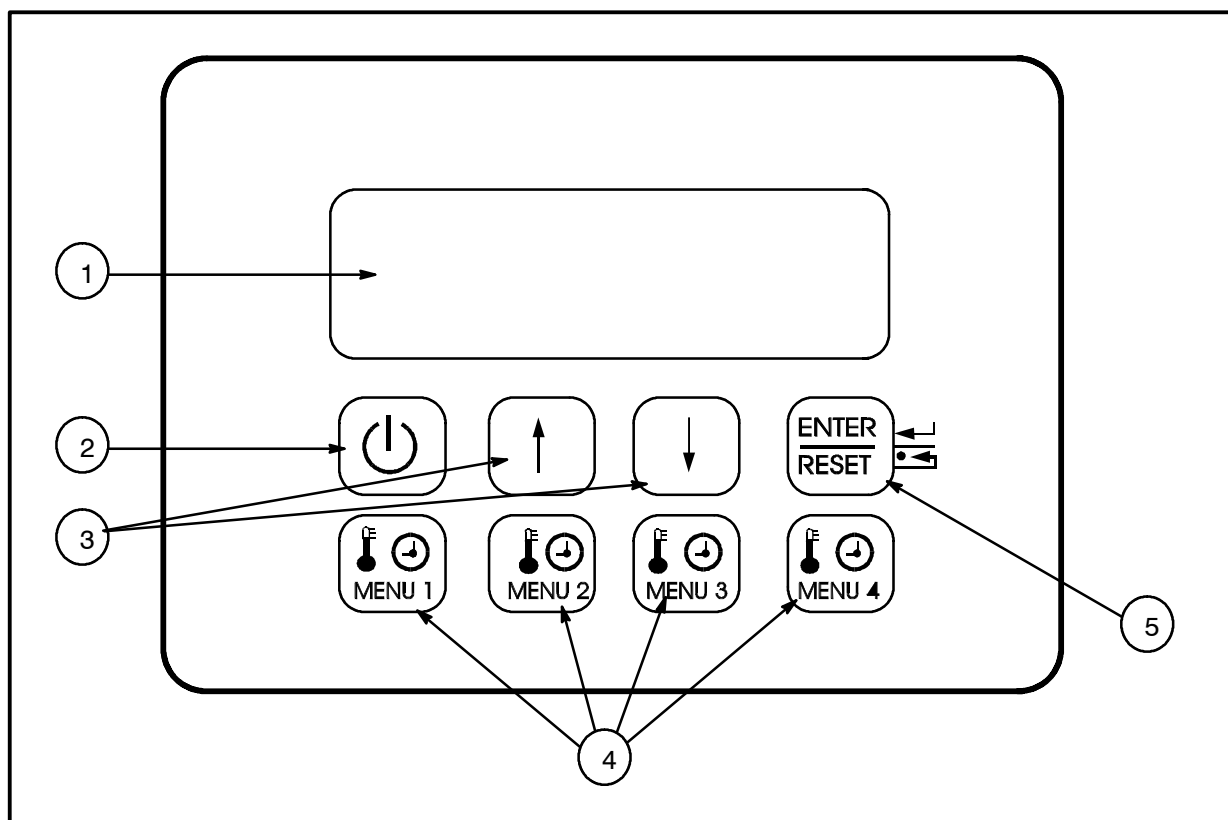
Sterowanie programowane z menu

OPIS STEROWANIA Z MENU

1. WYŚWIETLACZ CYFROWY – dwuwierszowy, wyświetla czas, temperaturę i inne informacje związane ze sterowaniem i regulacją.
2. WŁĄCZENIE/WYŁĄCZENIE PIECA (WŁĄCZENIE/OCZEKIWANIE) – sterowanie zasilaniem pieca.
3. KLAWISZE STRZAŁEK – naciskanie zmienia wskazywane na wyświetlaczu czas i temperaturę.

Naciskanie podczas programowania zmienia również menu.

4. KLAWISZE MENU – klawisze programowania odpowiednio do produktu. Można zapamiętać do czterech ustawień czasu i temperatury.
5. KLAWISZ ENTER/RESET – nacisnąć zaprogramowane ustawienia oraz wyciszyć alarm, pojawiający się w razie błędu. Alarm ten włącza się co dziesięć sekund aż do czasu usunięcia błędu.



Rysunek 21



Sterowanie programowane z menu

PROGRAMOWANIE Z MENU

UWAGA: W przykładzie podanym niżej używa się skali temperatur Fahrenheita (°F). Urządzenie zaprogramowane w °C będzie wyświetlało w stopniach Celsjusza.

Aby wejść w tryb programowania:

1. Przy wyłączonym piecu naciśnij i przytrzymaj jednocześnie klawisze STRZAŁKA W GÓRĘ (3) i ENTER/RESET (5) przez około 3 sekundy.

Wyświetlacz pokazuje:

ACCESS CODE
000

2. Naciśnij i przytrzymaj klawisz STRZAŁKA W GÓRĘ (3), dopóki w dolnym wierszu nie pojawi się 111 (kod dostępu do pamięci).
3. Naciskając klawisz ENTER/RESET (5), wejdź w tryb programowania.

Aby zaprogramować klawisze menu:

1. Wyświetlacz pokazuje:

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

2. Naciśnij klawisz (4) programowania menu.

UWAGA: W tym przykładzie programujemy klawisz menu 1.

3. Wyświetlacz pokazuje:

MENU-1 SELECT TEMP
XXXX PRESS ENTER

Klawiszami STRZAŁEK (3) ustaw potrzebną temperaturę pieczenia.

Naciskając klawisz ENTER (5), zapamiętaj nową temperaturę pieczenia.

4. Wyświetlacz pokazuje:

MENU-1 COOK TIME
XX:XX PRESS ENTER

Klawiszami STRZAŁEK (3) ustaw potrzebny czas pieczenia.

Naciskając klawisz ENTER (5), zapamiętaj nowy czas pieczenia.

5. Wyświetlacz miga:

MENU-1
PROGRAM DONE

Aby wyjść z trybu programowania:

1. Jednocześnie naciśnij i przytrzymaj klawisze STRZAŁKA W GÓRĘ (3) i ENTER/RESET (5) przez około 3 sekundy.

UWAGA: Jeśli w ciągu 60 sekund nie zostanie naciśnięty żaden klawisz, sterownik automatycznie wychodzi z trybu programowania.



Użytkowanie

Sterowanie programowane z menu

PRACA Z PROGRAMEM

1. Naciśnij klawisz WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PIECA (2). Układ ustawia się na ostatnio używany czas i temperaturę.

Wyświetlacz pokazuje:

M-X TEMP XXXF HEAT
COOK TIME XX:XX

UWAGA: HEAT w górnym wierszu pojawia się zawsze, kiedy układ sterowania włącza grzanie.

2. Naciśnij potrzebny klawisz MENU (4).
3. Włączają się wentylatory, a taśma przenośnika rusza o ustawionej godzinie. Temperatura narasta do ustawionej wartości.
4. Kiedy piec osiągnie ustawioną temperaturę, w górnym wierszu wyświetlacza zaczynają na przemian migać *READY* (gotów) i *SET TEMP* (ustawiona temperatura). O ustawionej godzinie rusza taśma przenośnika. Temperatura utrzymuje się na ustawionym poziomie.

UWAGA: Aby zmienić czas i temperaturę pieczenia, naciśnij dowolny z pozostałych klawiszy menu.

Aby wyświetlić aktualną temperaturę w piecu:

1. Naciśnij oba klawisze STRZAŁEK (4).

Wyświetlacz pokazuje:

XXXF
DOWN – EXIT

2. Naciśnięciem strzałki w dół powracasz do ustawionego czasu i temperatury.

Aby wyłączyć piec:

1. Naciśnij klawisz WŁĄCZENIE/WYŁĄCZENIE PIECA (2). Dla ochrony wału silnika i łożyska piec jest wyposażony w funkcję schładzania, która podtrzymuje pracę silnika(ów) wentylatora (ów) niezależnie od stanu sterownika. Wentylatory działają, dopóki temperatura pieca nie spadnie poniżej wartości bezpiecznej.



Regulacje pieca podczas pieczenia

Uzyskanie dobrych wyników pracy pieca przenośnikowego Blodgett wymaga właściwej kombinacji czasu przesuwu taśmy, temperatury pieca i przepływu powietrza. Przy ustawianiu czasu przesuwu taśmy i temperatury pieca stosuj podane tu zasady. W sprawach związanych z innymi regulacjami pieca proszę zwracać się o pomoc do swego lokalnego przedstawiciela handlowego firmy Blodgett.

SZYBKOŚĆ PRZENOŚNIKA I TEMPERATURA PIECA

Szybkość przesuwu taśmy przenośnika (=czas pieczenia) oraz temperatura pieca to dwie zmienne, regulowane podczas ustawiania pieca do pracy z określonym produktem. Aby określić optymalny czas i temperaturę pieczenia, trzeba wprowadzać drobne zmiany przy każdej próbie, utrzymując jedną ze zmiennych na stałym poziomie. Jeśli np. przy temperaturze pieca 238°C taśma przesuwa się 7 minut, ale pizza jest zbyt blada, podnieś temperaturę do 246°C, nie zmieniając szybkości taśmy. Jeśli środek pizzy nie jest dogotowany, temperaturę pieca pozostaw bez zmian, ale przedłuż czas pieczenia do 7 minut 30 sekund. Zasada ogólna: aby lepiej brązowiła – podnoś temperaturę; aby lepiej wypiec – wydłużaj czas.

TEMPERATURY GOTOWEGO PRODUKTU

Aby zagwarantować bezpieczną temperaturę pożywienia, natychmiast po wyjściu produktu z komory wypiekowej trzeba zmierzyć wewnętrzne temperatury przygotowywanych produktów. Wewnętrzna temperatura pizzy powinna przekraczać 74°C. Temperatura minimalna zależy od rodzaju żywności.

REGULACJA PRZEPŁYWU GAZU

Płyty zasłaniające otwory dla produktów opuść do najniższego możliwego poziomu. Obniżanie płyt zmniejsza ilość gorącego powietrza, wychodzącego przez otwory komory.

Regulacje przepływu powietrza mogą być przydatne do dokładnego ustawiania pieca pod wymagania określonego produktu. W położonej nad komorą wypiekową płycie powietrza znajdują się otwory, które można przykrywać płytami blokującymi. Płyty te można łatwo przestawiać, regulując przepływ powietrza odpowiednio do potrzeb. Przepływ powietrza płytami blokującymi reguluje się, jak podano niżej. Patrz Rysunek 22.

1. Piec powinien być wyłączony i całkowicie wystudzony.
2. Otwórz frontowe drzwi dostępne.
3. Dostarczonym hakiem do płyty powietrza, wyciągnij płytę z pieca.
4. Odkręć nakrętki motylkowe i wkręty oraz zdejmij podkładki utrzymujące płyty blokujące.
5. Ustaw płyty.
6. Płyty blokujące ustaw w nowych miejscach, odkręconymi i zdjętymi uprzednio elementami mocno przykręć płyty blokujące w nowych miejscach. Naszkicuj ostateczne ustawienie płyty powietrza, przyda się na przyszłość.

UWAGA: Jeśli to pomoże osiągnąć wymagane wyniki, jedna lub dwie płyty blokujące można zdjąć zupełnie.

7. Włóż płytę powietrza do pieca i zamknij drzwi dostępne.

Podane niżej przykłady ilustrują regulacje przepływu powietrza.

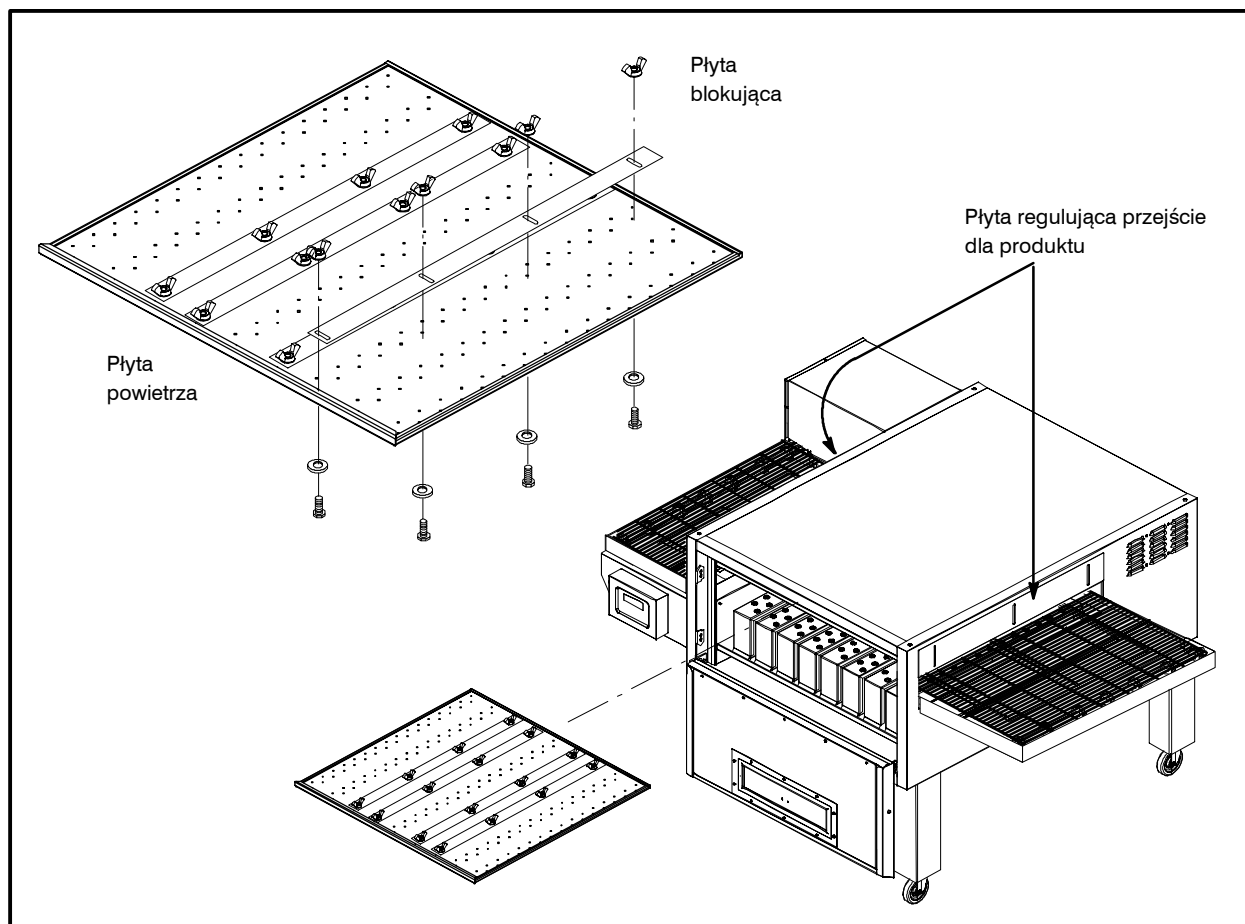
UWAGA: Pierwsza połowa komory pieca silnie wpływa na początkowe pieczenie produktu, druga połowa silnie wpływa na jego brązowienie.

- Uzyskano dobry czas i temperaturę wypieku, ale przydałoby się większe zabrązowienie góry. Przesuń jedną z płyt blokujących, odkrywając rząd otworów położonych w kierunku wyjściowego końca pieca.
- Dół pizzy jest złotobrazowy, ale góra jest za ciemna. Zmniejsz zabrązowienie, zamykając rzędy przy wyjściowym końcu pieca.
- Środek pizzy ciągle pozostaje surowy, a dodatki na wierzchu są niedogotowane. Otwórz wtedy rzędy otworów przy wejściu do komory, a zamknij rzędy otworów przy wyjściu z komory.



Użytkowanie

Regulacje pieca podczas gotowania



Rysunek 22



OSTRZEŻENIE!!

Przed czyszczeniem lub serwisowaniem pieca zawsze odłączaj zasilanie.



OSTRZEŻENIE!!

Jeśli zachodzi potrzeba przemieszczenia pieca zasilanego gazem, gaz należy wyłączyć i odłączyć od urządzenia przed usunięciem ogranicznika. Ogranicznik dołączaj po powrocie pieca na poprzednie miejsce instalacji.

Właściwe działanie i wyniki pracy pieca zależą od przestrzegania harmonogramu jego czyszczenia (patrz niżej).

CODZIENNIE:

1. Drucianą szczotką oczyść taśmę przenośnika. Wszelkie obce ciała powinny spaść do tac na okruchy.
2. Opróżnij i oczyść tace na okruchy.
3. Upewnij się, że wentylatory chłodzące działają. Powietrze wylotowe powinno dmuchać z:
 - żaluzji po prawej stronie, bliżej tyłu;
 - otworów perforacji w dnie urządzenia, pod przyciskiem zatrzymania awaryjnego.

CO TRZY MIESIĄCE:

1. Żaluzje przy obu końcach pieca wyczyść szczotką, a potem czystą, wilgotną tkaniną.

CO SZEŚĆ MIESIĘCY:

1. Wyłącz wtyk pieca z gniazda sieciowego i odłącz przyłącza gazu.
2. Z obu końców przełącznika wyjmij tace na okruchy i stopery produktu. Patrz strona 344.
3. Otwórz i opuść lub zdejmij frontowe drzwi dostępowe.
4. Z wnętrza pieca wyciągnij płytę powietrza. Użyj haka do tego przeznaczonego.
5. Z wnętrza pieca wyciągnij wszystkie dysze.
6. Wyjmij pręt wsporczy dysz.

7. Oczyść zespół przenośnika, jak podano w punktach 8 do 10.:

UWAGA: Czyszczenie przenośnika i komory wypiekowej możliwe jest przy zainstalowanym przenośniku. Dla dobrego wyczyszczenia zalecamy jednak wyjęcie przenośnika.

8. Wyjmij kolek ustalający przenośnika, mocujący zespół przenośnika do wspornika przenośnika. Kolek jest umieszczony pod łańcuchem napędowym, za drzwiczkami skrzynki układów elektrycznych i wyposażony w uchwyt pierścieniowy, służący do wyciągania.
9. Popychając zespół przenośnika, poluzuj łańcuch napędowy. Łańcuch zdejmij z koła łańcuchowego przenośnika. Jeśli nie możesz popchnąć zespołu, poluzuj śruby mocujące silnik.

10. Standardowe zespoły przenośnika:

Przenośnik standardowy można wyjmować i czyścić w całości i z założoną taśmą. W tym celu:

- Zespół przenośnika wysuń od napędowej strony pieca.

W razie braku miejsca, przenośnik można rozebrać i wyjąć, jak następuje.

- Cążkami o wąskich końcówkach zdejmij łączniki główne. Patrz strona 342.
- Zdejmij łączniki główne taśmy przenośnika. Zsuń taśmę z jednego końca i zroluj ją, jak pokazuje Rysunek 23. W przeciwnym razie, ponownie założona taśma będzie leżeć w pozycji odwróconej.
- Prawy stojak przenośnika wysuń z pieca.
- Lewy stojak przenośnika wysuń z napędowej strony pieca.

Zespoły przenośnika składanego:

- Zespół przenośnika składanego wysuń z napędowej strony pieca. Składaj odcinki w miarę ich wychodzenia z komory wypiekowej.

11. Zdejmij kątowniki wsporcze przenośnika. Aby zsunąć je z kołków montażowych, obróć je. Patrz strona 338.



Konserwacja

Czyszczenie

12. Oczyszczyć elementy pieca, jak następuje:

- Oczyszczyć przenośnik, tace na okruchy, dysze, pręt wsporczy dysz, kątowniki wsporcze przenośnika oraz płytę powietrza. Użyj gorącej wody z dodatkiem detergentu, opłucz czystą wodą. Jeśli czyszczenie stwarza problemy, użyj bezpiecznego dla aluminium mocnego środka odtłuszczającego lub środka do czyszczenia pieców.
- Wnętrze pieca oczyścić środkiem do czyszczenia ogólnego użytku lub bezpiecznym dla aluminium środkiem do czyszczenia pieców.

13. Zmontuj piec. Upewnij się, że dysze zostały zainstalowane we właściwym porządku.

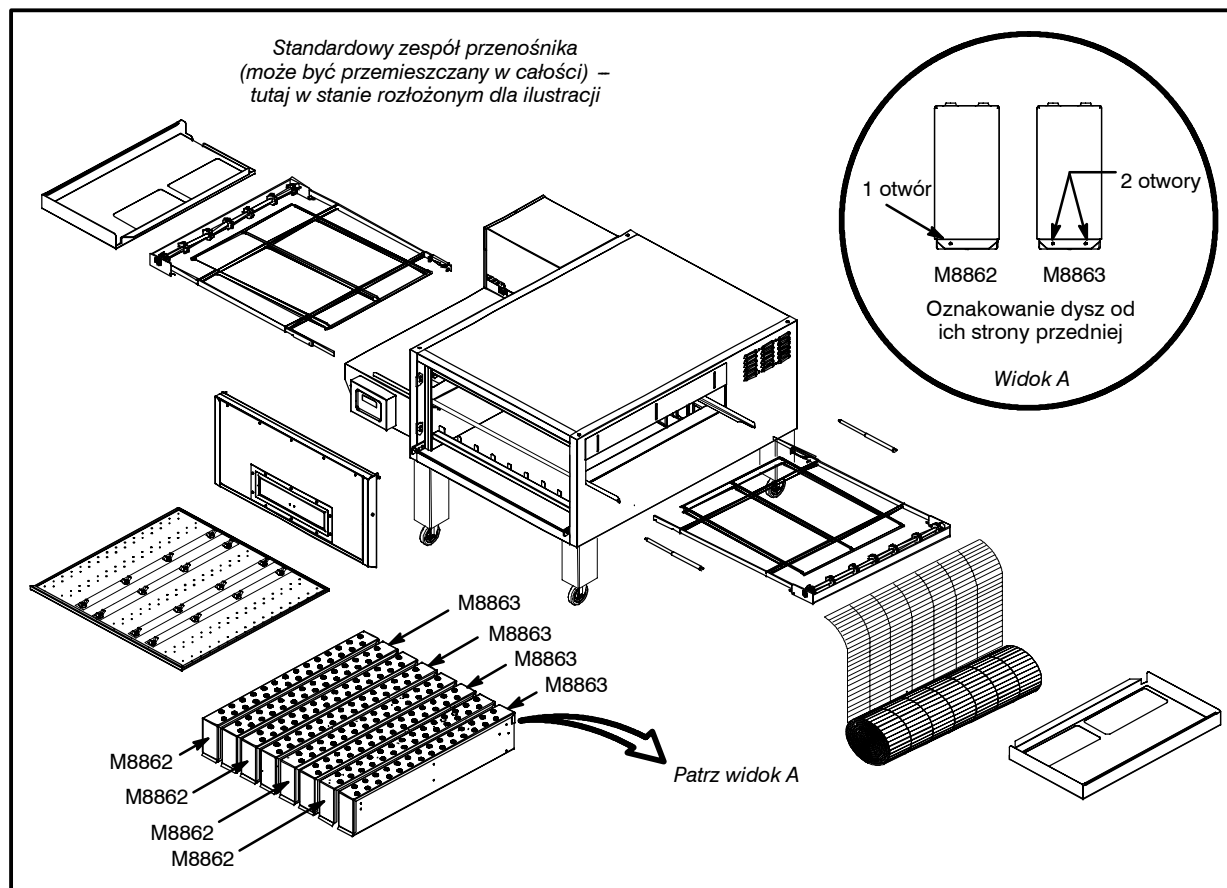
UWAGA: Na zamkniętym końcu dysz znajduje się numer dyszy jako części.

CO 12 MIESIĘCY:

Osoba autoryzowana przez fabrykę powinna:

1. Otworzyć i oczyścić wnętrze skrzynki sterowania.
2. Sprawdzić i dokręcić wszystkie połączenia elektryczne.
3. Sprawdzić czystość, prawidłowość smarowania i ustawienie łańcucha napędu przenośnika.

Jeśli wymagana jest konserwacja, skontaktuj się z miejscową firmą serwisową, przedstawicielem fabryki lub z Blodgett Oven Company.



Rysunek 23



Znajdowanie przyczyn nieprawidłowości działania

MOŻLIWE PRZYCZYNY	SUGEROWANE ŚRODKI ZARADCZE
OBJAW: Wyświetlacz nie pokazuje nic, brak zasilania pieca.	
• Brak napięcia w gnieździe zasilania (nowa instalacja) • Wtyk zasilania pieca nie wetknięty do gniazda. • Wepchnięty przycisk zatrzymania awaryjnego. • Przepalony bezpiecznik (bezpieczniki). • Zadziałał wewnętrzny wyłącznik zasilacza 24 V=. • Uszkodzony zasilacz 24 V=.	• Zaangażuj wykwalifikowaną osobę do podłączenia napięcia. • Sprawdź, czy sznur sieciowy jest wetknięty. • Wyciągając przycisk, usuń zatrzymanie awaryjne. • Sznur zasilania wyciągnij z gniazda. Sprawdź bezpieczniki 5 A, umieszczone za drzwiczkami do skrzynki układów elektrycznych. Jeśli są przepalone – zwołaj serwis. • Sznur sieciowy wyciągnij z gniazda na 15 minut. Sprawdź bezpieczniki, po czym włóż wtyk w gniazdo. • *
OBJAW: Taśma przenośnika nie porusza się lub zatrzymuje się. Na wyświetlaczu napis <i>MOTOR FAULT – CALL SERVICE</i> (uszkodzony silnik – wezwij serwis).	
• Taśma zahaczyła się o coś w piecu. • Taśma przecięta. • Uszkodzony silnik napędu przenośnika. • Uszkodzony sterownik silnika napędu przenośnika.	• Wyłącz piec. Uwolnij taśmę i rozwiąż problem. • Zdejmuj produkt aż taśma ruszy, wezwij serwis. • * • *
OBJAW: Wyświetlacz nie wskazuje nic, piec jest włączony.	
• Poluzowane przyłącze z tyłu sterownika operatorskiego. Piec powinien działać i reagować na wszelkie błędy, ale sterownik operatorski działał nie będzie.	• Zamknij ręczny zawór gazowy. Po schłodzeniu pieca wyciągnij jego wtyk z gniazda sieciowego i wezwij serwis (SG3240G). • Naciśnij przycisk zatrzymywania awaryjnego i wezwij serwis (SG3240E).
*Oznacza, że środek zaradczy jest operacją trudną, do wykonania tylko przez wykwalifikowany personel. Zaleca się jednak, aby wszystkie naprawy i/lub regulacje były przeprowadzane przez Twoją lokalną agencję serwisową firmy Blodgett, a nie przez właściciela/operatora. Blodgett nie może przyjąć odpowiedzialności za szkody, będące wynikiem serwisowania przez niewykwalifikowany personel.	



OSTRZEŻENIE!!

Przed czyszczeniem lub serwisowaniem pieca zawsze odłączaj go od sieci.



PROSZĘ!!

Dokładnie opisz każdy komunikat błędu, pokazywany na wyświetlaczu operatorskim. Zgłaszaj wszystkie komunikaty błędów.



Konserwacja

Znajdowanie przyczyn nieprawidłowości działania

MOŻLIWE PRZYCZYNY	SUGEROWANE ŚRODKI ZARADCZE
OBJAW: Palnik nie zapala gazu (SG3240GF) lub grzejniki nie grzeją (SG3240E)	
- Regulator jest wyłączony. - Ustawiona temperatura jest niższa od temperatury otoczenia. - Silnik lub silniki dmuchaw nie działają. Wyświetlacz podaje: <i>BLOWER FAULT – CALL SERVICE</i> (uszkodzona dmuchawa – wezwij serwis) - Przepalony bezpiecznik lub bezpieczniki - Wciśnięty przycisk zatrzymania awaryjnego. Tylko dla pieców SG3240G - Zamknięty ręczny zawór gazowy. - Silnik dmuchawy spalania stoi. Na wyświetlaczu: <i>COMBUSTION BLWR FAIL – CALL SERVICE</i> (uszkodzona dmuchawa spalania – wezwij serwis) - Uszkodzony lub nieprawidłowo ustawiony wyłącznik ciśnieniowy dmuchawy spalania. Wyświetlacz: <i>COMB PS FAULT – CALL SERVICE</i> (uszkodzony wyłącznik ciśnieniowy spalania – wezwij serwis). - Palnik nie zapalił się prawidłowo lub płomień zgaśł. Wyświetlacz: <i>IGNITION ALARM – PRESS RESET</i> lub <i>NO FLAME SENSE – RESET OR CALL SERVICE</i> (alarm dla zapłonu – naciśnij reset lub brak płomienia – zresetuj lub wezwij serwis).	- Naciśnij klawisz ON/OFF (włączony/wyłączony) - Ustaw na wymaganą temperaturę. Instrukcje znajdują się na stronie 353 w dziale “Użytkowanie”. * - Wyciągnij sznur sieciowy z gniazda i sprawdź bezpieczniki (SG3240E). W razie potrzeby wezwij serwis. - Wyciągając przycisk, unieruchom wyłączenie awaryjne. - Otwórz zawór. * * - Naciśnij przycisk resetowania na płycie sterowania w skrzynce układów elektrycznych, (położony na lewo od wskaźników świetlnych z LED). W razie potrzeby wezwij serwis.

*Oznacza, że środek zaradczy jest operacją trudną, do wykonania tylko przez wykwalifikowany personel. Zaleca się jednak, aby wszystkie naprawy i/lub regulacje były przeprowadzane przez Twoją lokalną agencję serwisową firmy Blodgett, a nie przez właściciela/operatora. Blodgett nie może przyjąć odpowiedzialności za szkody, będące wynikiem serwisowania przez niewykwalifikowany personel.



Znajdowanie przyczyn nieprawidłowości działania

MOŻLIWE PRZYCZYNY	SUGEROWANE ŚRODKI ZARADCZE
OBJAW: Piec nie osiąga wymaganej temperatury.	
• Za niskie ciśnienie w rurze rozgałęźnej (SG3240G) • Ciśnienie gazu doprowadzanego do pieca jest za niskie (SG3240G) • Nie działa(ją) silnik(i) dmuchawy konwekcyjnej. • Przepalony bezpiecznik (bezpieczniki). • Wciśnięty przycisk zatrzymania awaryjnego. • Uszkodzony przełącznik grzejnika (SG3240E) • Przepalony element lub elementy grzejne (SG3240E) • Zadziałał graniczny wyłącznik temperaturowy lub jest rozregulowany, albo uszkodzony. Wyświetlacz: <i>HI LIMIT TRIP – RESET EGO</i> (zadziałał graniczny wyłącznik termiczny – zresetuj EGO) • Problem wewnętrzny z regulacją lub sterowaniem.	• * • Skontaktuj się z lokalnym przedsiębiorstwem gazowniczym. • * • Przewód zasilania pieca wyciągnij z gniazda sieciowego i sprawdź bezpieczniki. W razie potrzeby wezwij serwis. • Wyciągając przycisk, unieruchom wyłączenie awaryjne • * • * • Naciśnij czerwony przycisk EGO z tyłu skrzynki układów elektrycznych. W razie potrzeby wezwij serwis. • *
OBJAW: Palnik działa sporadycznie (SG3240G)	
• Rozregulowany wyłącznik ciśnieniowy powietrza. • Za niskie ciśnienie w rurze rozgałęźnej. • Nieprawidłowe ciśnienie gazu dostarczanego do pieca.	• Zanotuj odczyt z wyświetlacza podczas występowania problemu. Wezwij serwis. • * • Skontaktuj się z lokalnym przedsiębiorstwem gazowniczym.
*Oznacza, że środek zaradczy jest operacją trudną, do wykonania tylko przez wykwalifikowany personel. Zaleca się jednak, aby wszystkie naprawy i/lub regulacje były przeprowadzane przez Twoją lokalną agencję serwisową firmy Blodgett, a nie przez właściciela/operatora. Blodgett nie może przyjąć odpowiedzialności za szkody, będące wynikiem serwisowania przez niewykwalifikowany personel.	



Konserwacja

Znajdowanie przyczyn nieprawidłowości działania

MOŻLIWE PRZYCZYNY	SUGEROWANE ŚRODKI ZARADCZE
OBJAW: Wyświetla się: <i>BLOWER ZONE HOT – CHECK HOOD/LOUVERS</i> (Gorąca strefa dmuchawy – sprawdź wyciąg i żaluzje)	
• Powolny przepływ powietrza w wyciągu wentylacyjnym lub brak przepływu. • Żaluzje brudne lub zatkane, ograniczają przepływ powietrza chłodzącego.	• Sprawdź działanie wyciągu. • Sprawdź wypływ powietrza przez żaluzje z tyłu prawej strony pieca. Jeśli go nie ma, wezwij serwis. Jeśli jest niewielki, oczyść żaluzje (patrz strona 359.)
OBJAW: Wyświetlacz: <i>BLOWER ZONE OVERTEMP – CALL SERVICE</i> (Za wysoka temperatura strefy dmuchawy – wezwij serwis).	
• Powolny przepływ powietrza w wyciągu wentylacyjnym lub brak przepływu. • Wentylator chłodzący komorę dmuchawy zatrzymał się albo żaluzje są brudne lub zatkane i ograniczają przepływ powietrza chłodzącego.	• Sprawdź działanie wyciągu. • Sprawdź wypływ powietrza przez żaluzje z tyłu prawej strony pieca. Jeśli go nie ma, wezwij serwis. Jeśli jest niewielki, oczyść żaluzje (patrz strona 359.)
OBJAW: Wyświetlacz: <i>FAULT – CHECK PROBE</i> (Uszkodzenie – sprawdź czujnik)	
• Doprowadzenia przewodów od czujnika poluzowane przy sterowniku. • Wskazany czujnik ma przerwę lub jest zwarty.	• * • Zanotuj komunikat wyświetlany podczas występowania problemu. Wezwij serwis.
*Oznacza, że środek zaradczy jest operacją trudną, do wykonania tylko przez wykwalifikowany personel. Zaleca się jednak, aby wszystkie naprawy i/lub regulacje były przeprowadzane przez Twoją lokalną agencję serwisową firmy Blodgett, a nie przez właściciela/operatora. Blodgett nie może przyjąć odpowiedzialności za szkody, będące wynikiem serwisowania przez niewykwalifikowany personel.	



OSTRZEŻENIE!!

Przed czyszczeniem lub serwisowaniem pieca zawsze odłączaj jego zasilanie.

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*