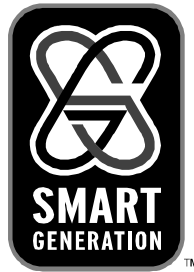


BLODGETT® **BLODGETT**® **BLODGETT**® **BLODGETT**®

BLODGETT® **BLODGETT**® **BLODGETT**®

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

BLODGETT®



SG3240E AND SG3240G

CONVEYOR OVENS

INSTALLATION – OPERATION – MAINTENANCE

SG3240E ET SG3240G

FOURS À BANDE TRANSPORTEUSE

MANUEL D'INSTALLATION – FONCTIONNEMENT – ENTRETIEN



BLODGETT OVEN COMPANY

www.blodgettcorp.com

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

PN M9739 Rev C (6/01)

© 2000 – G.S. Blodgett Corporation

IMPORTANT

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

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

INSTRUCTIONS TO BE FOLLOWED IN THE EVENT THE USER SMELLS GAS MUST BE POSTED IN A PROMINENT LOCATION. THIS INFORMATION MAY BE OBTAINED BY CONTACTING YOUR LOCAL GAS SUPPLIER.

LES INSTRUCTIONS À RESPECTER AU CAS OÙ L'UTILISATEUR PERÇOIT UNE ODEUR DE GAZ DOIVENT ÊTRE AFFICHÉES DANS UN ENDROIT BIEN VISIBLE. VOUS POUVEZ VOUS LES PROCURER AUPRÈS DE VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ LOCAL.

FOR YOUR SAFETY

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

AVERTISSEMENT

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

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

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

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

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



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

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

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

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



Model/Modèle:

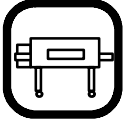
Serial Number/Numéro de série:

Your oven was installed by/
Installateur de votre four:

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

Table of Contents/Table des Matières

Introduction		Introduction	
Oven Description and Components	2	Description et Composantes du Four . . .	38
Oven Specifications	4	Caractéristiques du Four	40
Installation		Installation	
Delivery and Inspection	5	Livraison et Inspection	42
Oven Location and Ventilation	6	Emplacement et Ventilation du Four	43
Oven Assembly	8	Montage du Four	45
Oven Supports	8	Supports du Four	45
Stacking the Ovens (if applicable)	10	Empilage des Fours (le cas échéant) . . .	47
Conveyor Support Angles	11	Cornières du Convoyeur	48
Conveyor Belt Direction	12	Sens de la courroie du convoyeur	49
Standard Conveyor Assembly	13	Montage du Convoyeur Standard	50
Optional Folding Conveyor	16	Convoyeur Pliant en Option	53
Conveyor Belt Tensioner	17	Tensionneur de la Courroie de Convoyeur	54
Crumb Pans	17	Ramasse-Miettes	54
Optional Remote Computer Control . . .	18	Contrôle à Distance par Ordinateur (en option)	55
Optional Vent Cover/Chimney	19	Cheminée/Couvert d'Évent (en option) .	56
Utility Connections – Standards and Codes	20	Branchement des Sources d’Alimentation – Normes et Codes	57
Gas Connection	21	Branchement du Gaz	58
Electrical Connection	24	Branchement à l’Alimentation Électrique	62
Operation		Fonctionnement	
Safety Information	25	Informations sur la Sécurité	63
Standard Manual Control	26	Le Contrôle Manuel Standard	64
Programmable Menu Control	28	Contrôle Programmable du Menu	66
Oven Adjustments for Cooking	30	Ajustements du Four Pour la Cuisson . . .	69
Maintenance		Entretien	
Cleaning	32	Nettoyage	71
Troubleshooting Guide	34	Guide de Dépannage	73



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.

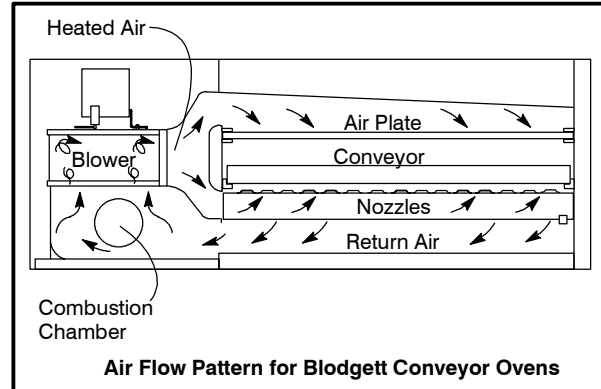


Figure 1

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.

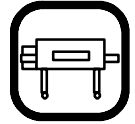
Operator Controls – used to control oven temperature, belt speed and other functions.

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

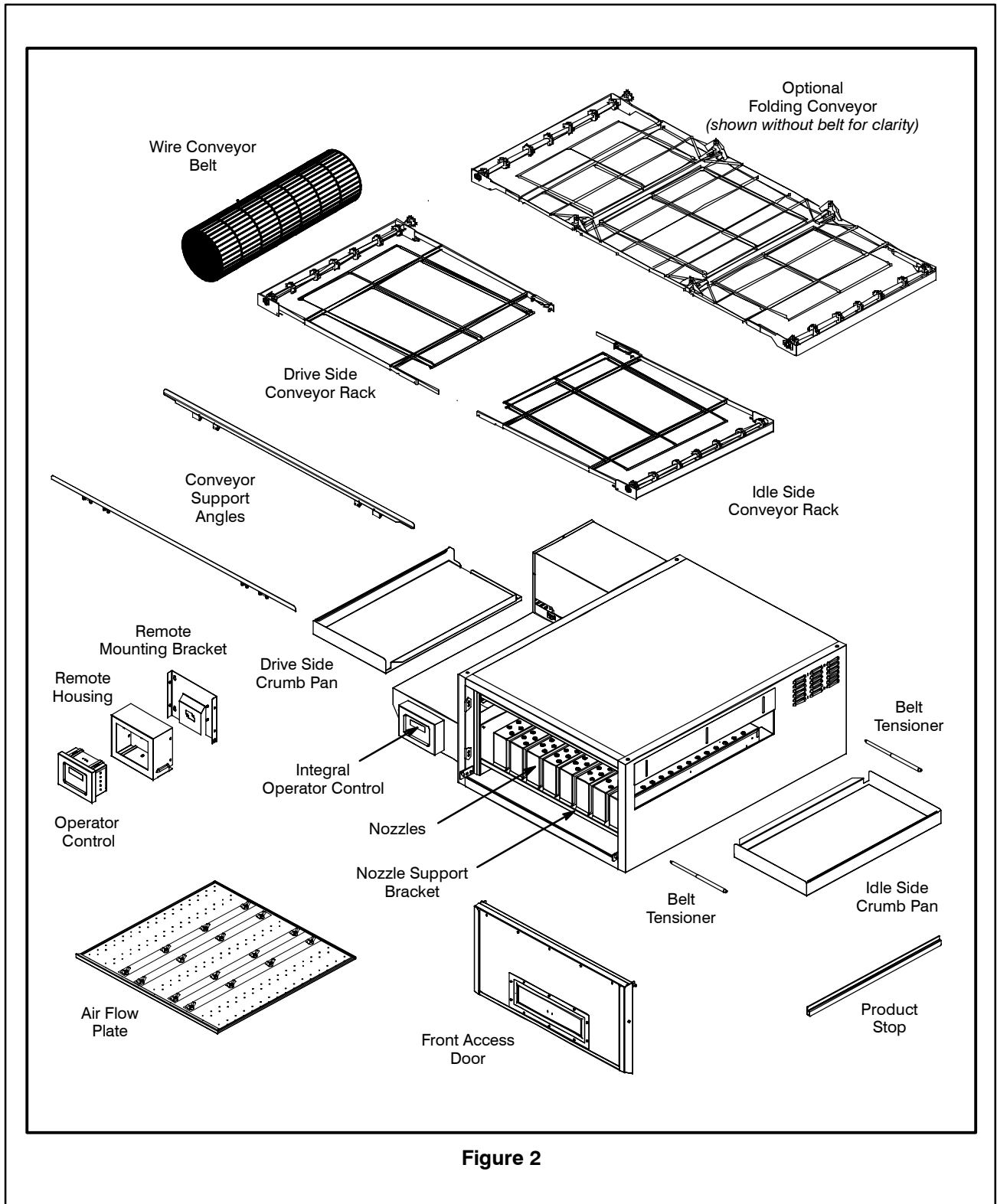
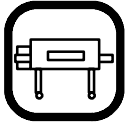


Figure 2



Introduction

Oven Specifications

SPECIFICATIONS	SG3240G/AA	SG3240E/AA
Belt Width	32" (81 cm)	
Cooking Zone Length	40" (102 cm)	
Baking Area	8.89 Sq. Ft. (0.83 m ²)	
Product Clearance	4" (10.2 cm) maximum	
Dimensions (single unit)	77" x 53"* x 24" (196 cm x 135 cm* x 61 cm) <i>*Add 13.65" (35 cm) to depth for triple stack caster cradles</i>	
Minimum Wall Clearance	0" (0 cm) from rear and side	
Maximum Operating Temperature	600°F (315°C)	
Bake Time	1 minute (minimum) 30 minutes (maximum)	
Maximum Heat Input	110,000 BTU/Hr. (32.2 kW/Hr.) (116 MJ/hr)	27.0 kW/Hr.
Power Supply	208-240VAC, 1Φ, 50/60 Hz, 5 amp, 2 wire plus ground (L1, L2, GND) <i>NOTE: Gas oven supplied with six foot power cord with NEMA L6-15P locking plug attached.</i>	U.S. and Canadian (or similar) 208VAC, 3Φ, 50/60Hz, 80 amp, 3 wire plus ground (L1, L2, L3, GND) 240VAC, 3Φ, 50/60Hz, 69 amp, 3 wire plus ground (L1, L2, L3, GND) General Export and Australia 230/400VAC, 3Φ WYE, 50/60Hz, 41.5 amp, 4 wire plus ground (L1, L2, L3, N, GND) 240/415VAC, 3Φ WYE, 50/60Hz, 40 amp, 4 wire plus ground (L1, L2, L3, N, GND)
Gas Supply	Natural Gas: 4.5" W.C. (1.1 kPa) minimum 10.5" W.C. (2.61 kPa) maximum Propane: 11" W.C. (2.74 kPa) minimum 13.0" W.C. (3.23 kPa) maximum <i>NOTE: See rating plate for man- ifold pressure setting.</i>	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.

SG3240G

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

SG3240E

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

The following clearances must be available for servicing.

All units

- Oven body sides – 38” (96.5 cm)
- Oven body back – 28” (71 cm)

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 (M³/min)		
800-1000 (23-28)	1200-1800 (34-52)	1800-2500 (52-71)
Supply Requirements – CFM (M³/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 as that would adversely affect the cooking consistency and the reliability of the oven.

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

U.S. and Canadian installations

Refer to your local ventilation codes. Requirements may vary by city, county, province or state. In the absence of local codes, refer to the National ventilation code titled, "Standard for the Installation of Equipment for the Removal of Smoke and Grease Laden Vapors from Commercial Cooking Equipment", NFPA-96-Latest Edition.

General export and Australian installations

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



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.

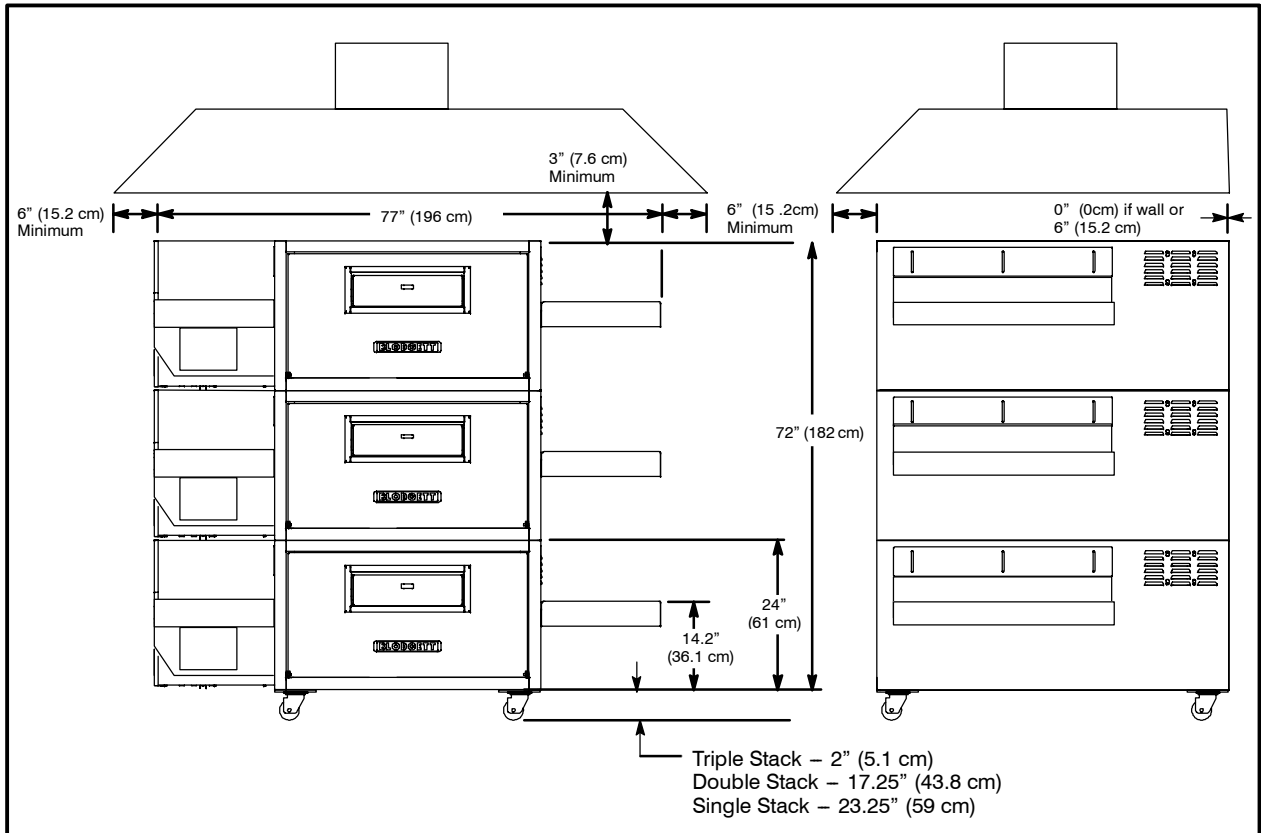


Figure 3



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.

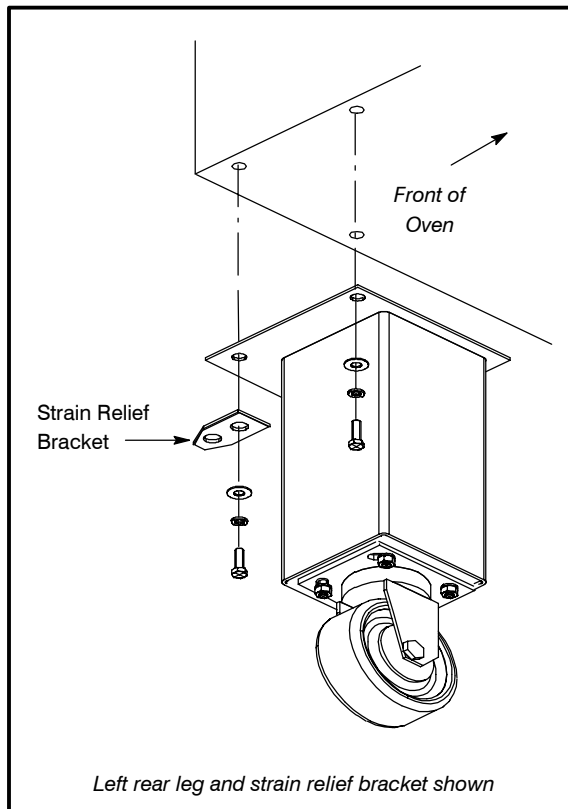


Figure 4



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.

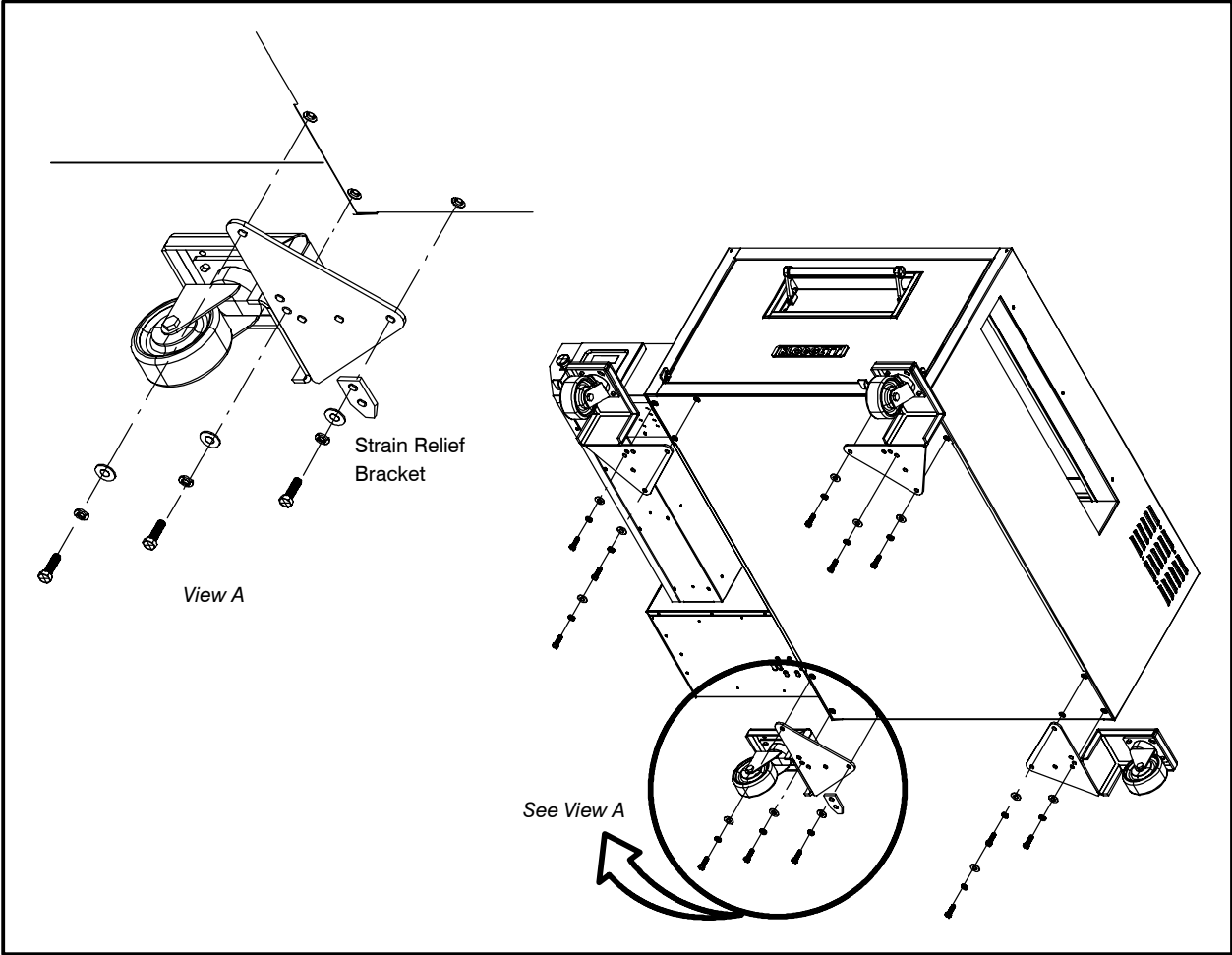


Figure 5



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 of 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.

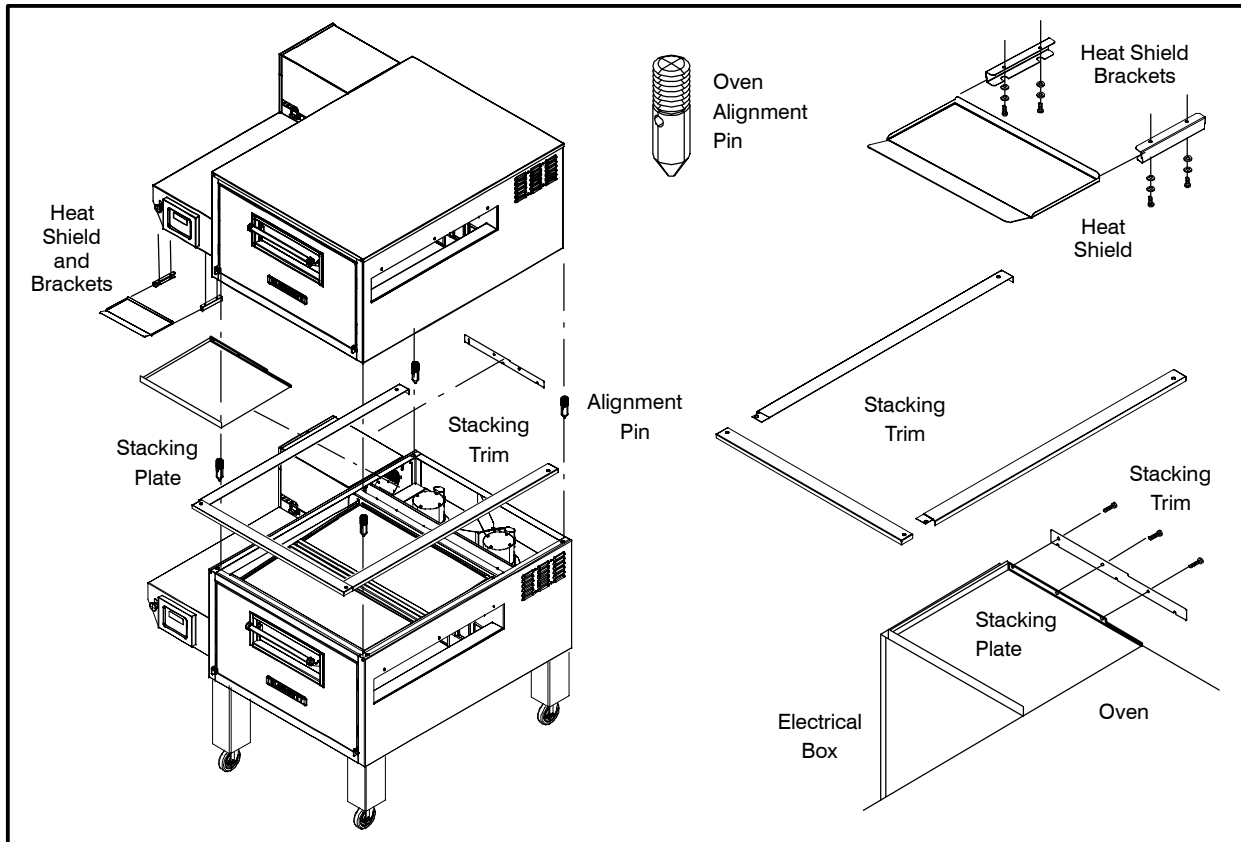


Figure 6



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.

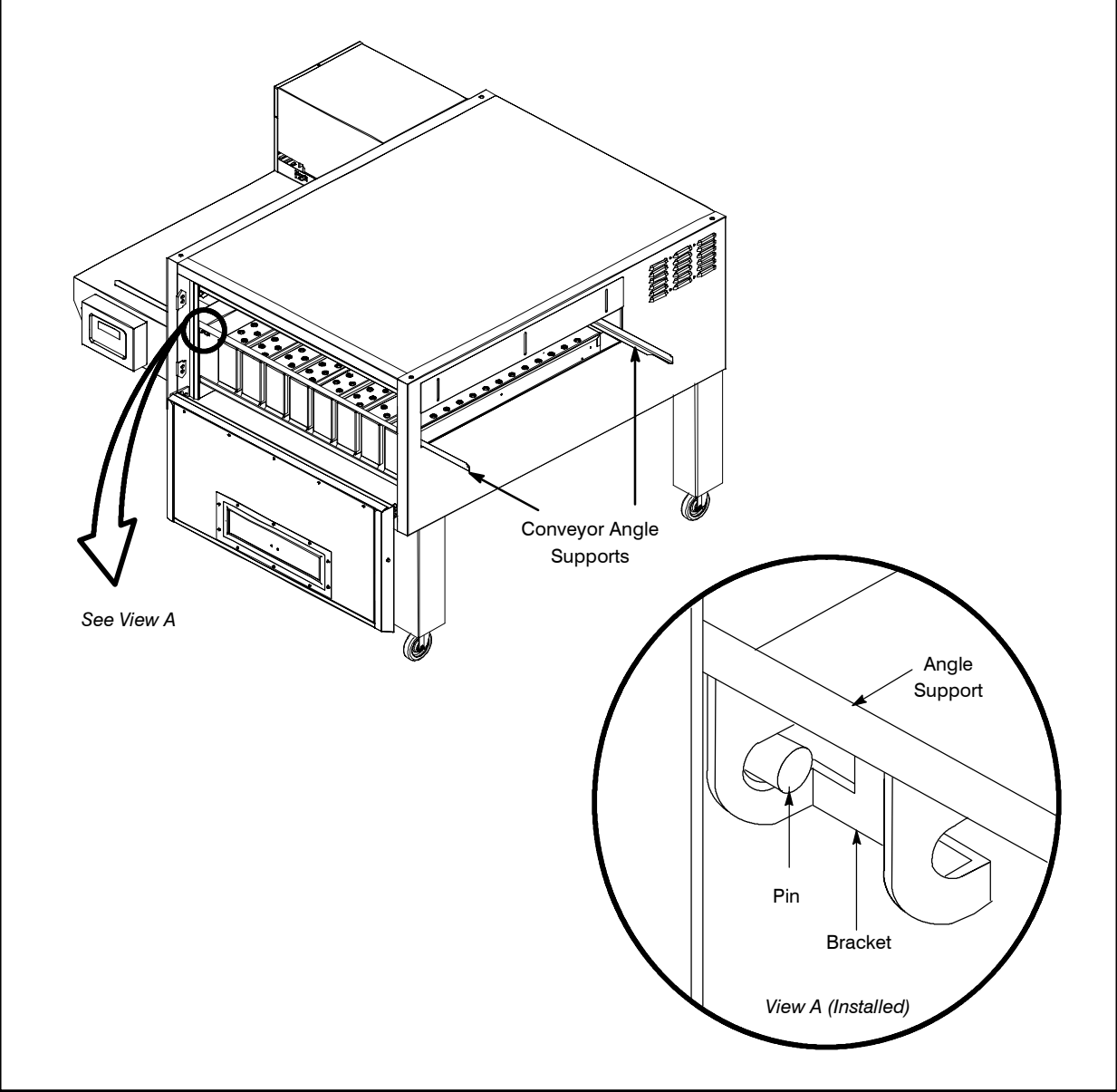


Figure 7



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.

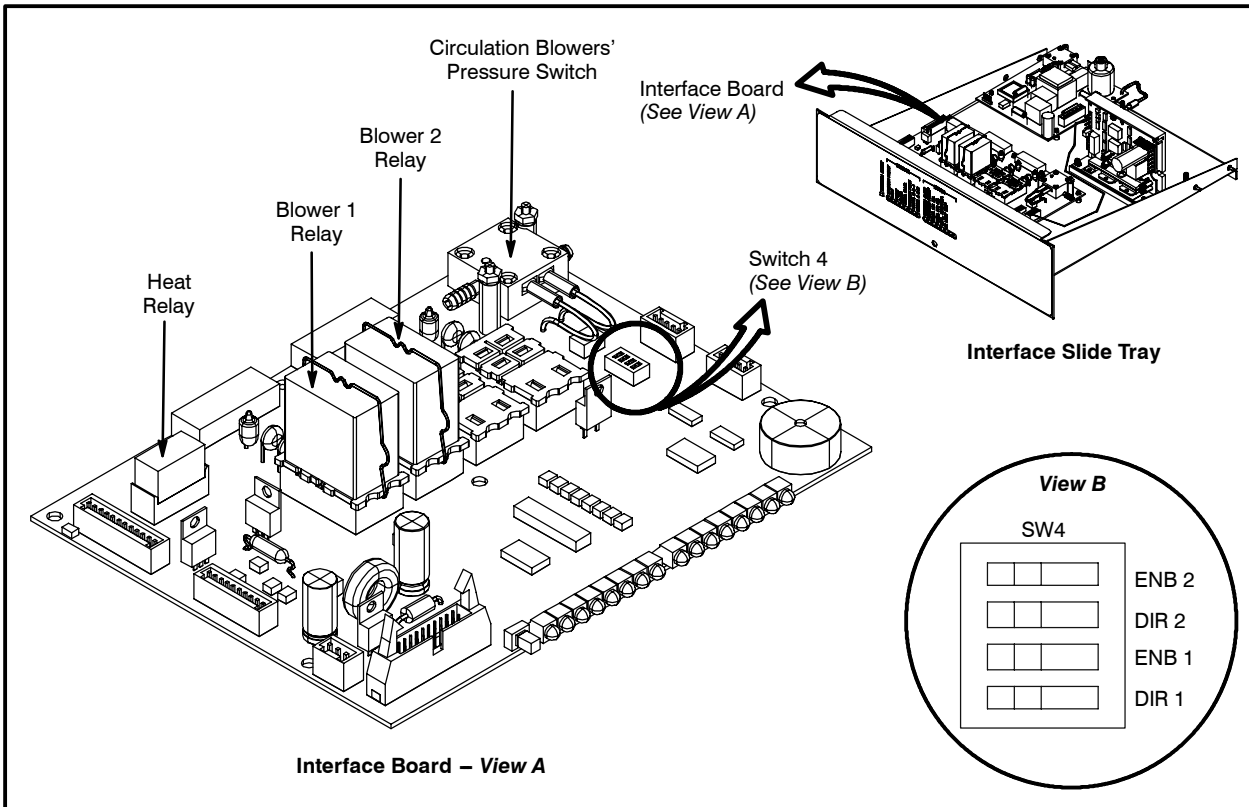


Figure 8



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. 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.

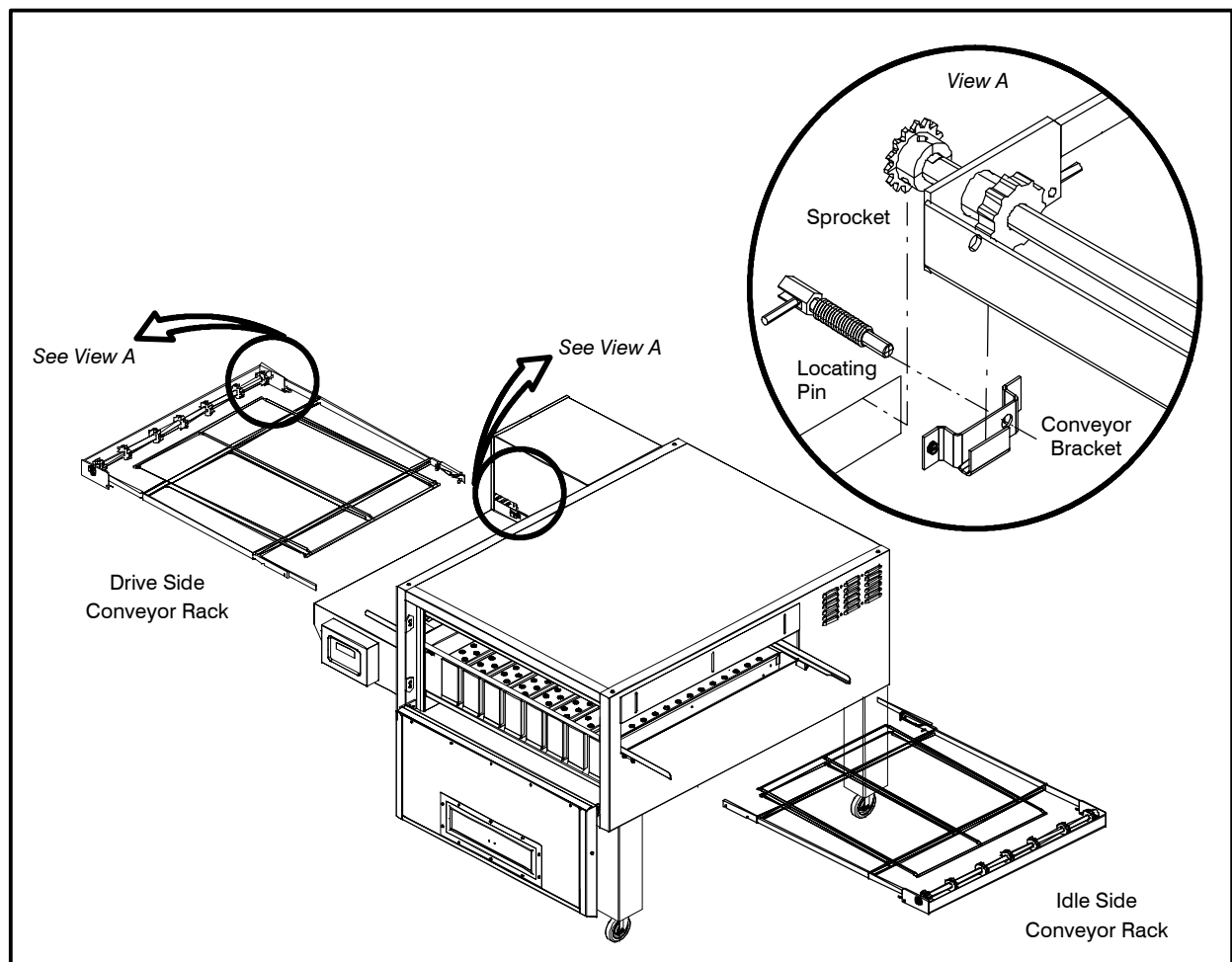


Figure 9



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.

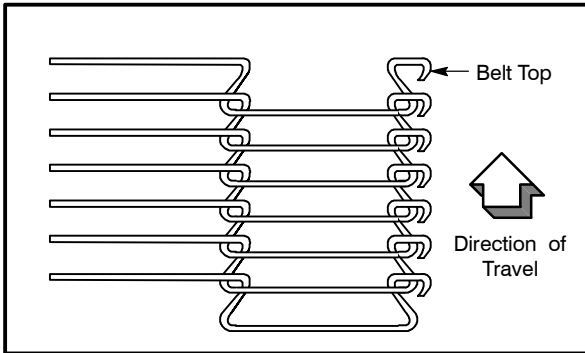


Figure 10

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 12" (31 cm) 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 6" (15 cm) past the end of the left conveyor rack.

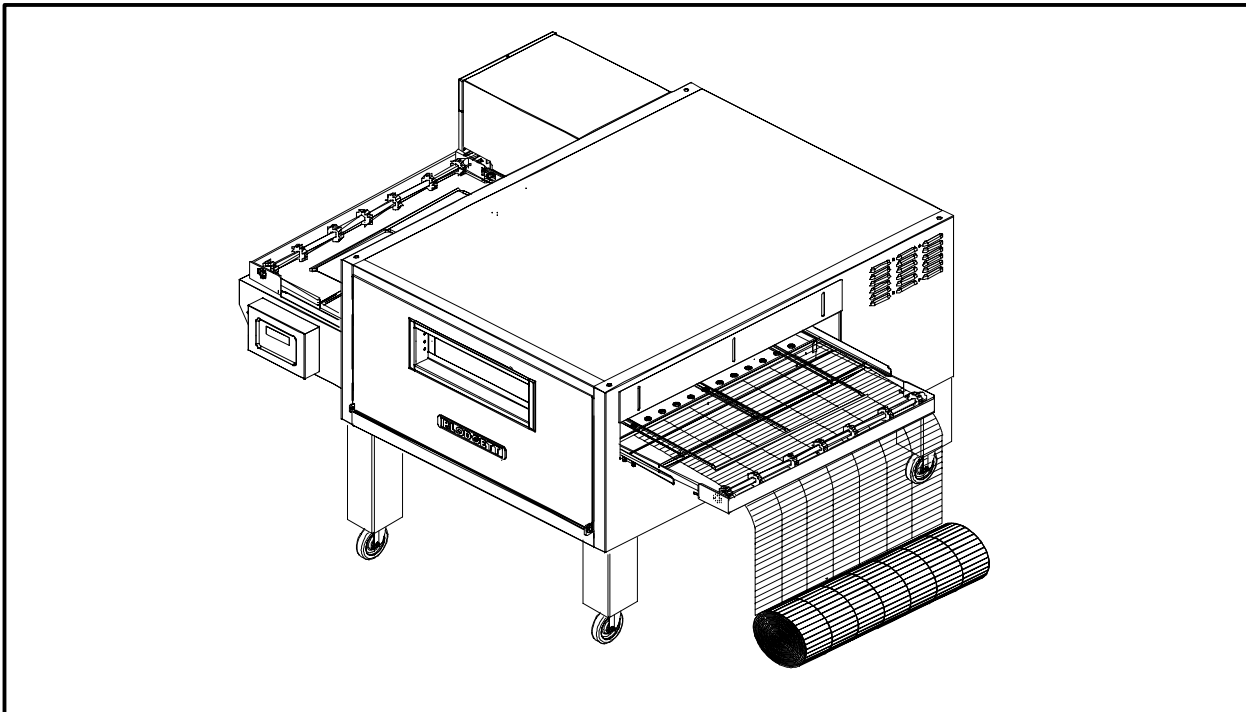


Figure 11



Oven Assembly

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

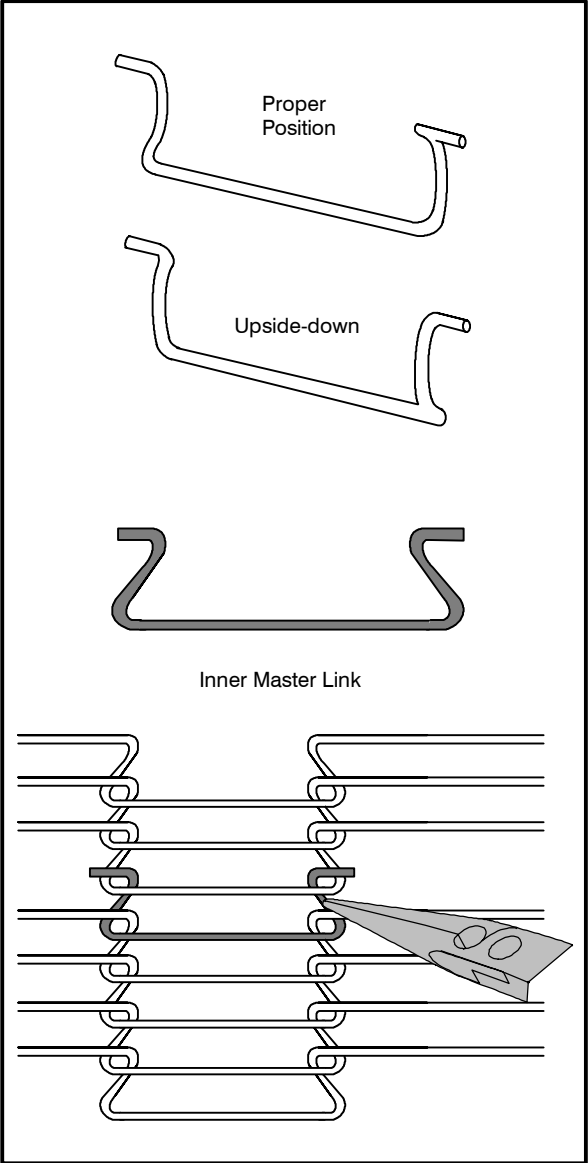


Figure 12

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.

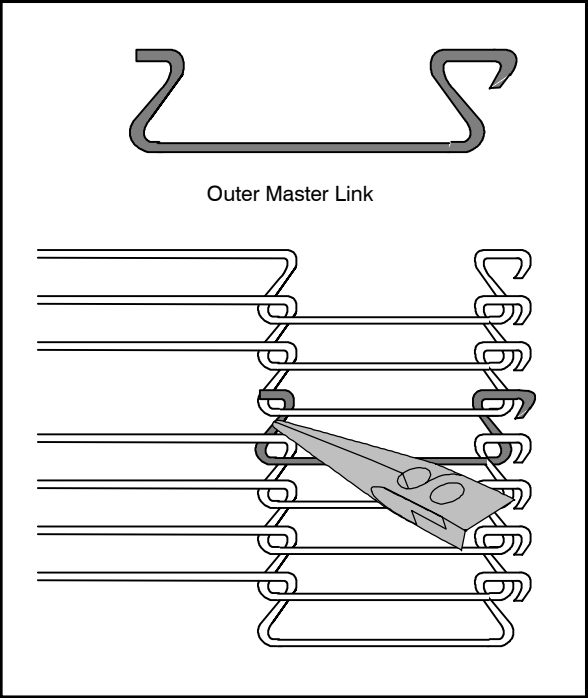


Figure 13



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 con-

veyor. 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.

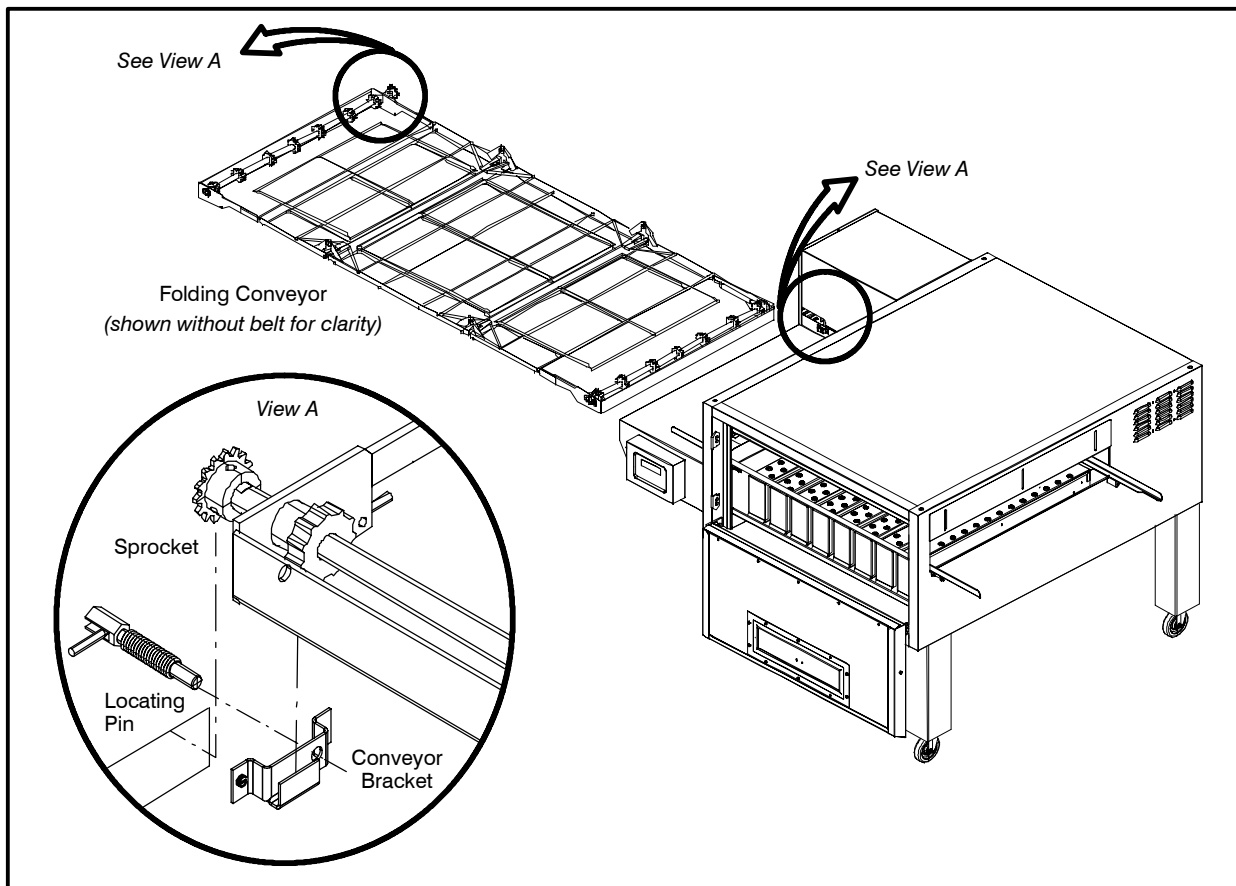


Figure 14



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.

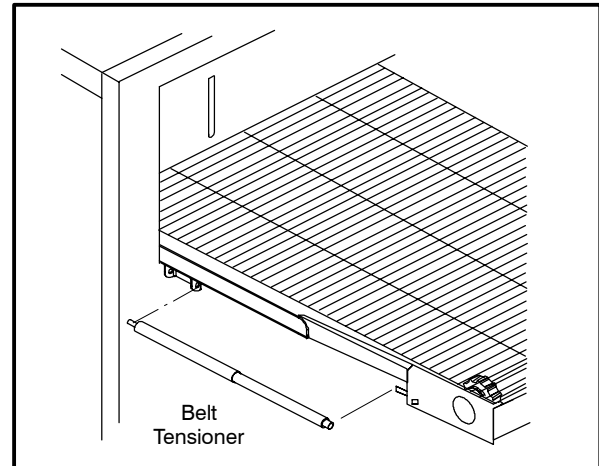


Figure 15

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.

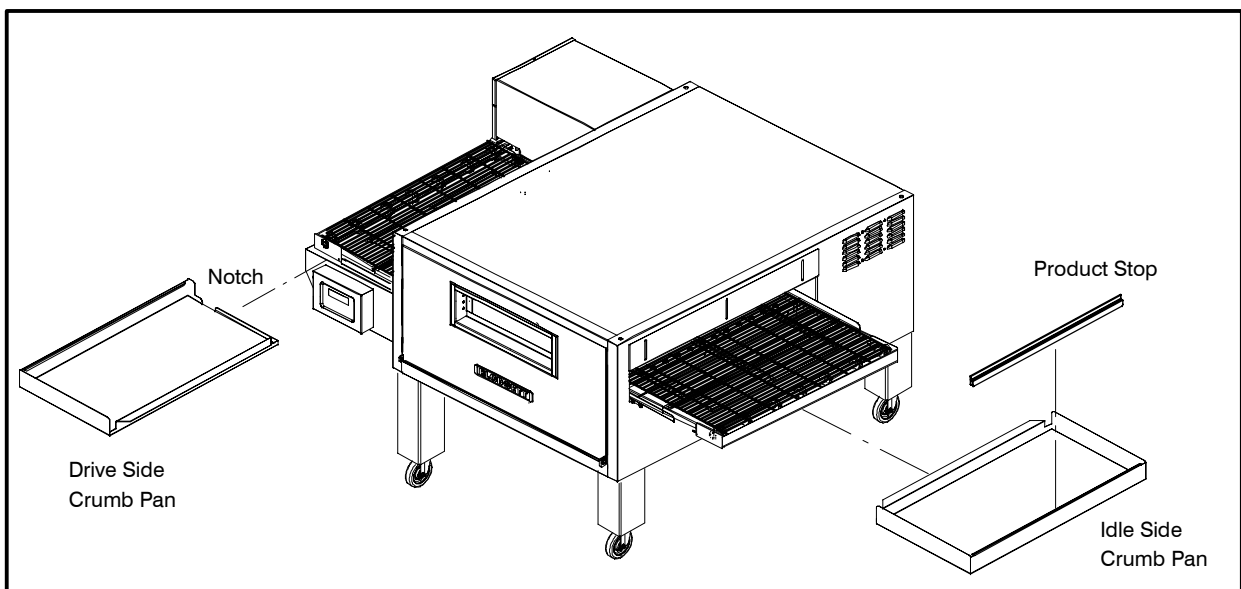


Figure 16



Installation

Oven Assembly

OPTIONAL REMOTE COMPUTER CONTROL

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

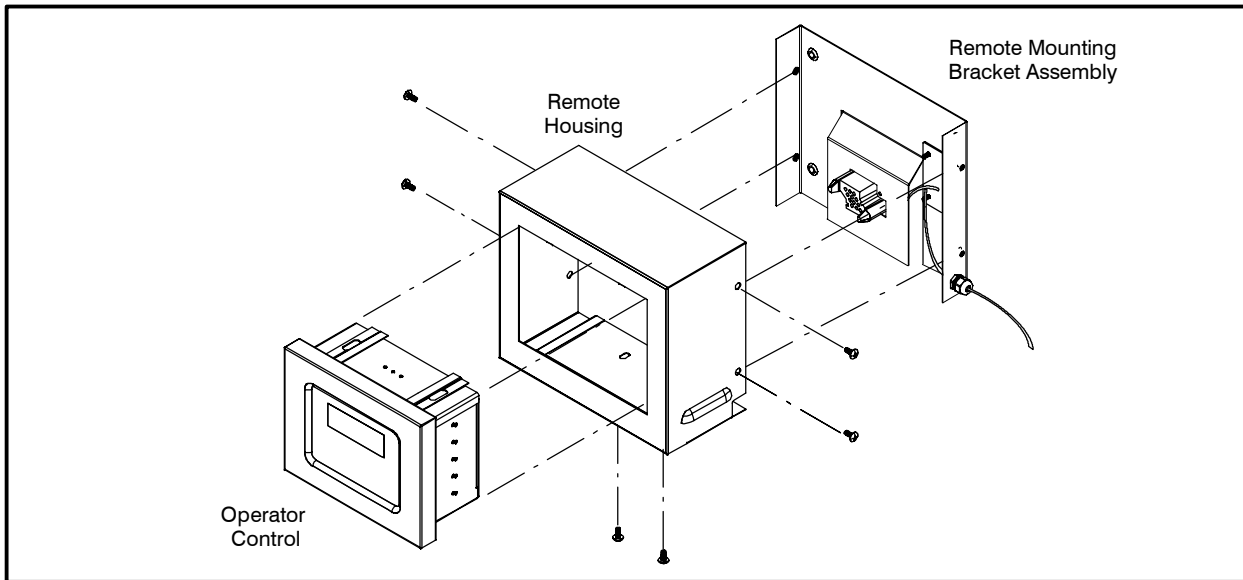


Figure 17



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.

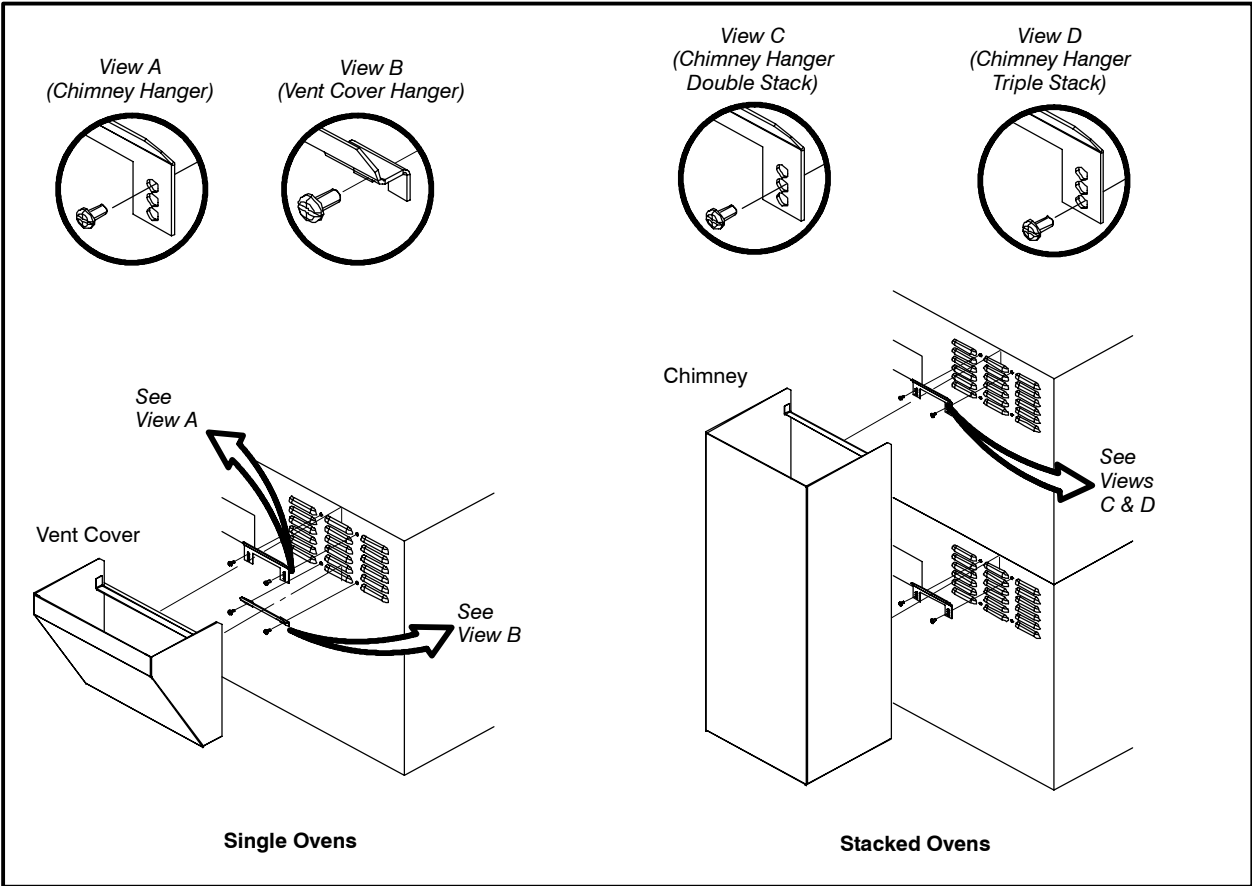


Figure 18



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.

U.S. and Canadian installations

Installation must conform with local codes, or in the absence of local codes, with the *National Fuel Gas Code, NFPA54/ANSI Z223.1–Latest Edition, the Natural Gas Installation Code CAN/CGA-B149.1* or the *Propane Installation Code, CAN/CGA-B149.2* as applicable.

All ovens, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes, or in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70–Latest Edition and/or Canadian National Electric Code C22.2* as applicable.

General export and Australian installations

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 PIPING

A properly sized gas supply system is essential for maximum oven performance. Piping should be sized to provide a supply of gas sufficient to meet the maximum demand of all appliances on the line without loss of pressure at the equipment.

Example:

NOTE: BTU values in the following example are for natural gas.

You purchase a SG3240G conveyor oven to add to your existing cook line.

1. Add the BTU rating of your current appliances.

Pitco Fryer	120,000 BTU
6 Burner Range	60,000 BTU
Deck Oven	<u>50,000 BTU</u>
Total	230,000 BTU

2. Add the BTU rating of the new oven to the total.

Previous Total	230,000 BTU
SG3240G	<u>110,000 BTU</u>
New Total	340,000 BTU

3. Measure the distance from the gas meter to the cook line*. This is the pipe length. Let's say the pipe length is 30' (9.14 m) and the pipe size is 1" (2.54 cm).

4. Use the appropriate table to determine the total capacity of your current gas piping.

The total capacity for this example is 375,000 BTU. Since the total required gas capacity, 340,000 BTU is less than 375,000 BTU, the current gas piping will not have to be increased.

*NOTE: * The BTU capacities given in the tables are for straight pipe lengths only. Any elbows or other fittings will decrease pipe capacities. Contact your local gas supplier if you have any questions.*

NATURAL GAS Maximum Capacity of Iron Pipe in Cubic Feet of Natural Gas Per Hour (1 cu ft/hr ≈ 1000 BTU/hr) (Pressure drop of 0.5 Inch W.C.)

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

From the National Fuel Gas Code Part 10 Table 10-2

L.P. GAS Maximum Capacity of Tubing in Thousands of BTU/hr of Undiluted L.P. Gas at 11" W.C. (Pressure drop of 0.5 Inch W.C.)

Tube Length (ft)	Inside Diameter, Inches		
	3/4"	1"	1-1/2"
10	608	1146	3525
20	418	788	2423
30	336	632	1946
40	287	541	1665
50	255	480	1476
60	231	435	1337
70	215	404	1241
80	198	372	1144
90	187	351	1079
100	175	330	1014

Derived From the National Fuel Gas Code Part 10 Table 10-15



Installation

Gas Connection

PRESSURE REGULATION AND TESTING

SG3240G ovens are rated at 110,000 BTU/Hr. (32.2 kW/Hr.) (116 MJ/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.** It is preset to provide the oven with 3.5" W.C. (0.87 kPa) for natural gas and propane while the flame is on. The regulator is part of the gas valve, between the manual shutoff valve on the rear of the electrical box and the burner assembly.

DO NOT INSTALL AN ADDITIONAL REGULATOR WHERE THE OVEN CONNECTS TO THE GAS SUPPLY UNLESS THE SUPPLY EXCEEDS THE MAXIMUM.

NOTE: The maximum gas supply pressure to the oven is 10.5" W.C. (2.61 kPa) for natural gas and 13" W.C. (3.24 kPa) for Propane gas. The minimum gas supply pressure to the oven is 4.5" W.C. (1.12 kPa) for natural gas and 11" W.C. (2.74 kPa) propane.

Installation must conform with local codes, or in the absence of local codes, with the *National Fuel Gas Code, NFPA54/ANSI Z223.1—Latest Edition, the Natural Gas Installation Code CAN/CGA-B149.1 or the Propane Installation Code, CAN/CGA-B149.2* as applicable.

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).

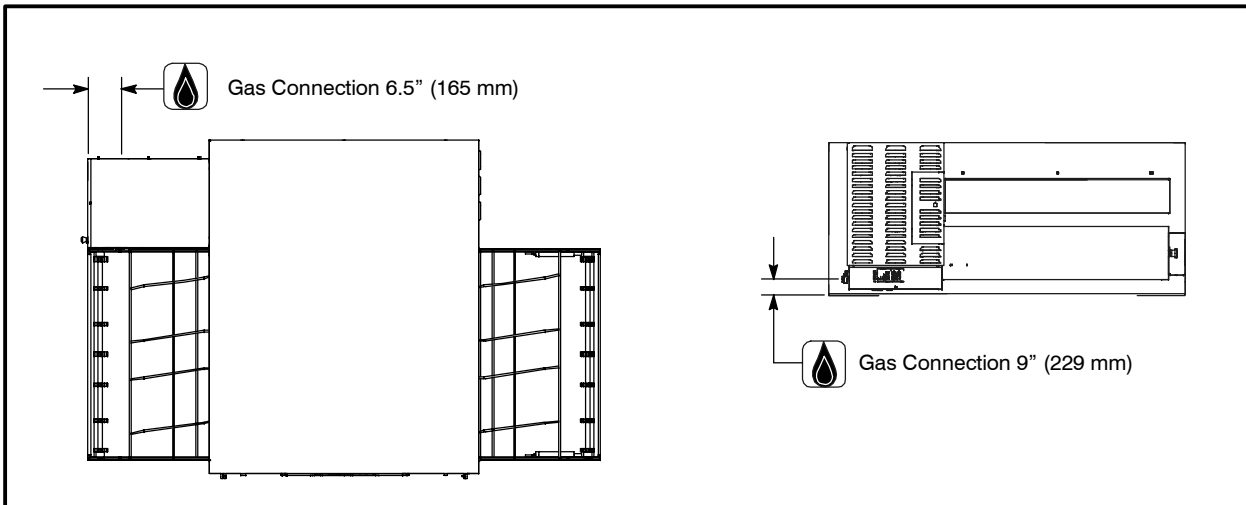


Figure 19



GAS HOSE RESTRAINT

If the oven is mounted on casters, a commercial flexible connector with a minimum of 3/4" (1.9 cm) 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 20 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.

U.S. and Canadian installations

The connector must comply with the *Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69* or *Connectors For Moveable Gas Appliances CAN/CGA-6.16* and the quick disconnect device must comply with the *Standard for Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel, ANSI Z21.41* or *Quick Disconnect For Use With Gas Fuel CAN 1-6.9*. Adequate means must be provided to limit the movement of the appliance without depending on the connection and the quick disconnect device or its associated piping.

A drip leg must be used at each appliance. Refer to *NFPA54/ANSI Z223.1 - Latest Edition* (National Fuel Gas Code) for proper drip leg installation.

General export and Australian installations

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.

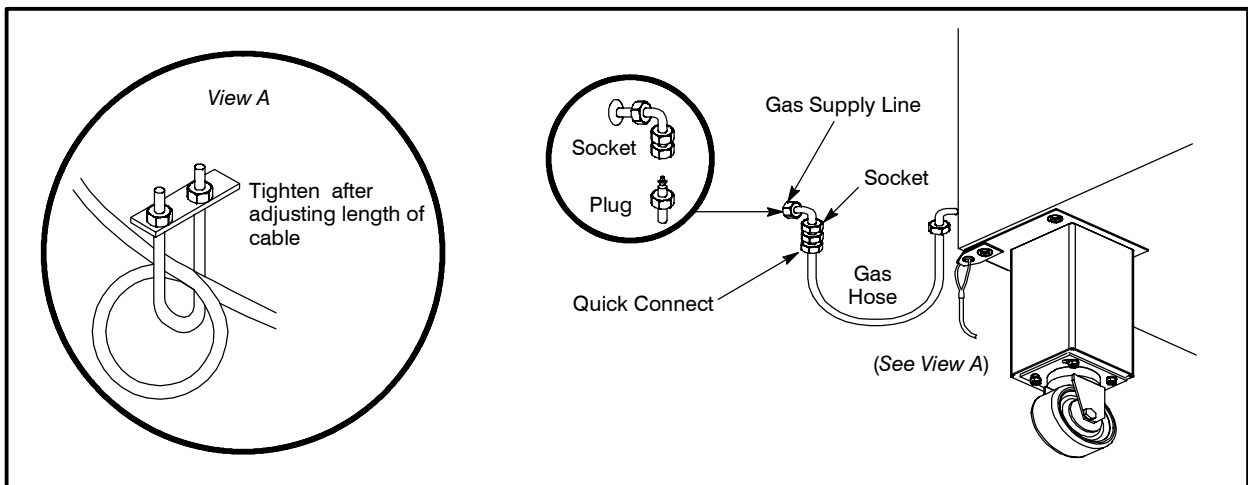


Figure 20



Installation

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.

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

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, 50/60HZ, 1Φ, 208-240VAC, 3 wire service consisting of L1, L2 and ground. Wiring from the power source to these units must be a minimum of #16 AWG CU. stranded wire or larger.

U.S. and Canadian installations

SG3240G ovens are shipped with a 6' power cord attached with a NEMA L6-15 locking plug.



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

Use 90°C rated cable. Size wire to National Electric or local codes.

The SG3240E is available in four electrical configurations.

U.S. and Canadian installations (or similar)

- 69 amp, 50/60 HZ, 3Φ, 208 VAC, 4 wire service consisting of L1, L2, L3, and ground.
- 80 amp, 50/60 HZ, 3Φ, 240 VAC, 4 wire service consisting of L1, L2, L3, and ground.

General export and Australian installations

- 41.5 amp, 50/60 HZ, 3Φ WYE, 230/400 VAC, 5 wire service consisting of L1, L2, L3, Neutral and ground.
- 40 amp, 50/60 HZ, 3Φ WYE, 240/415 VAC, 5 wire service consisting of L1, L2, L3, Neutral and ground.

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

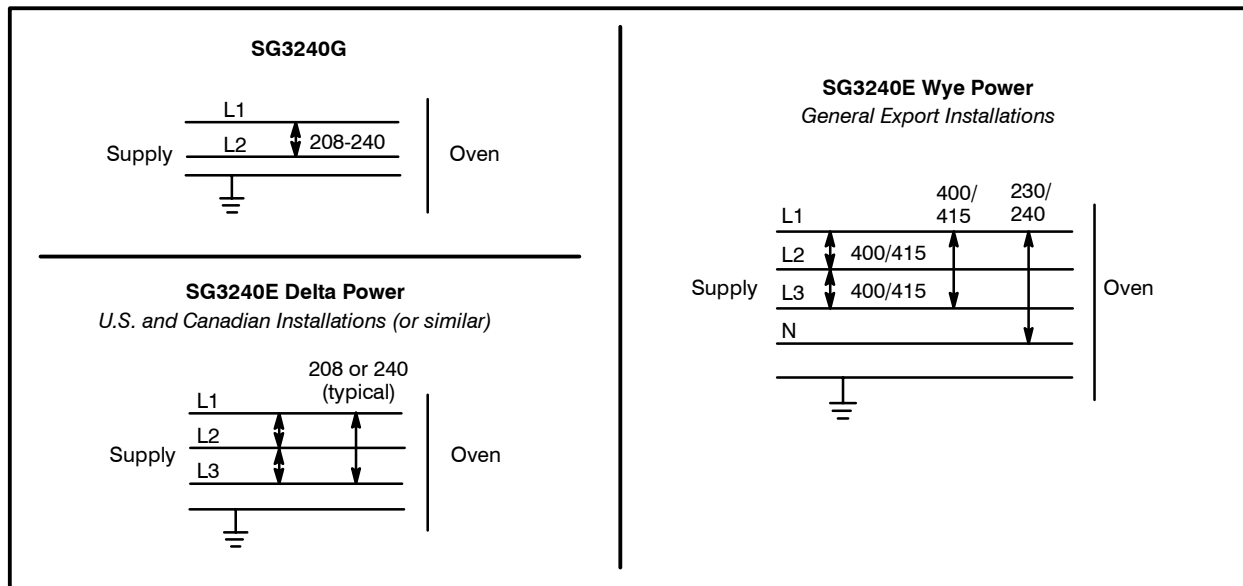


Figure 21



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.



Operation

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.

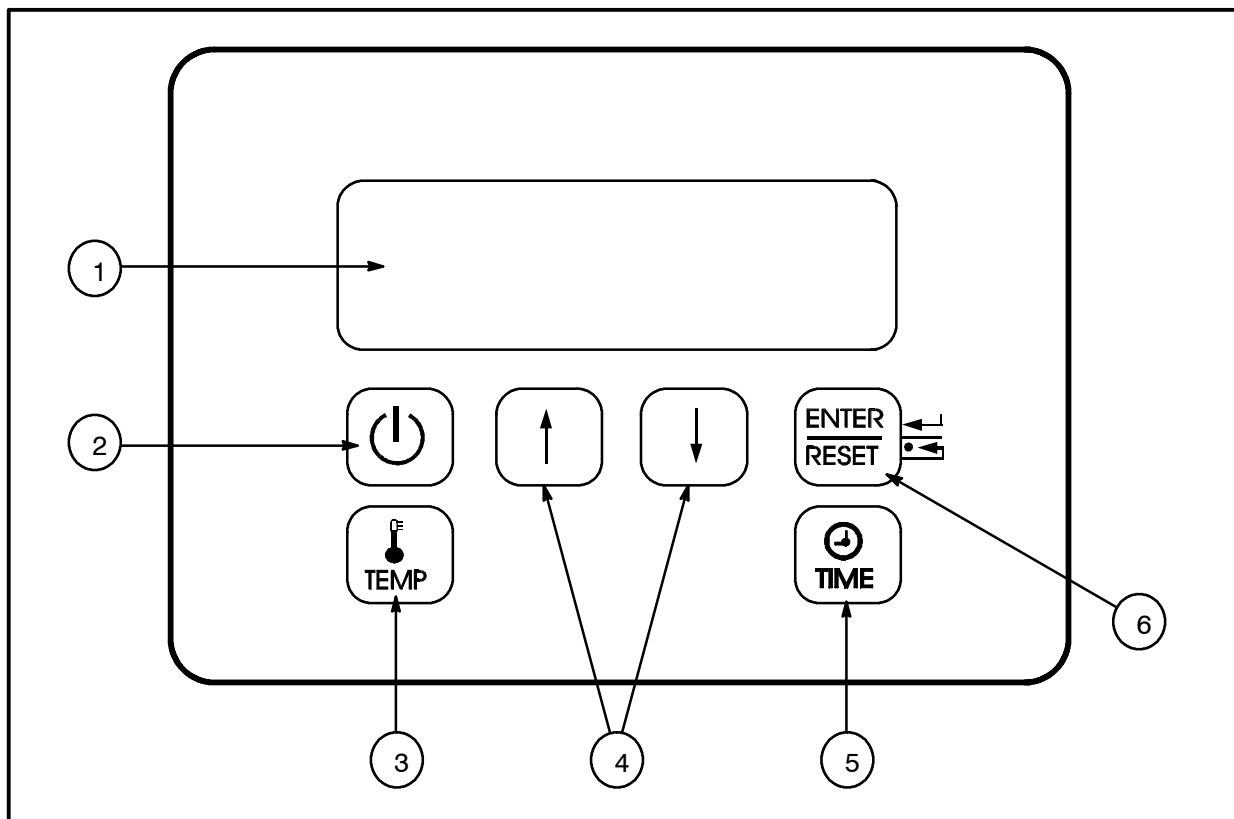


Figure 22



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.



Operation

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.

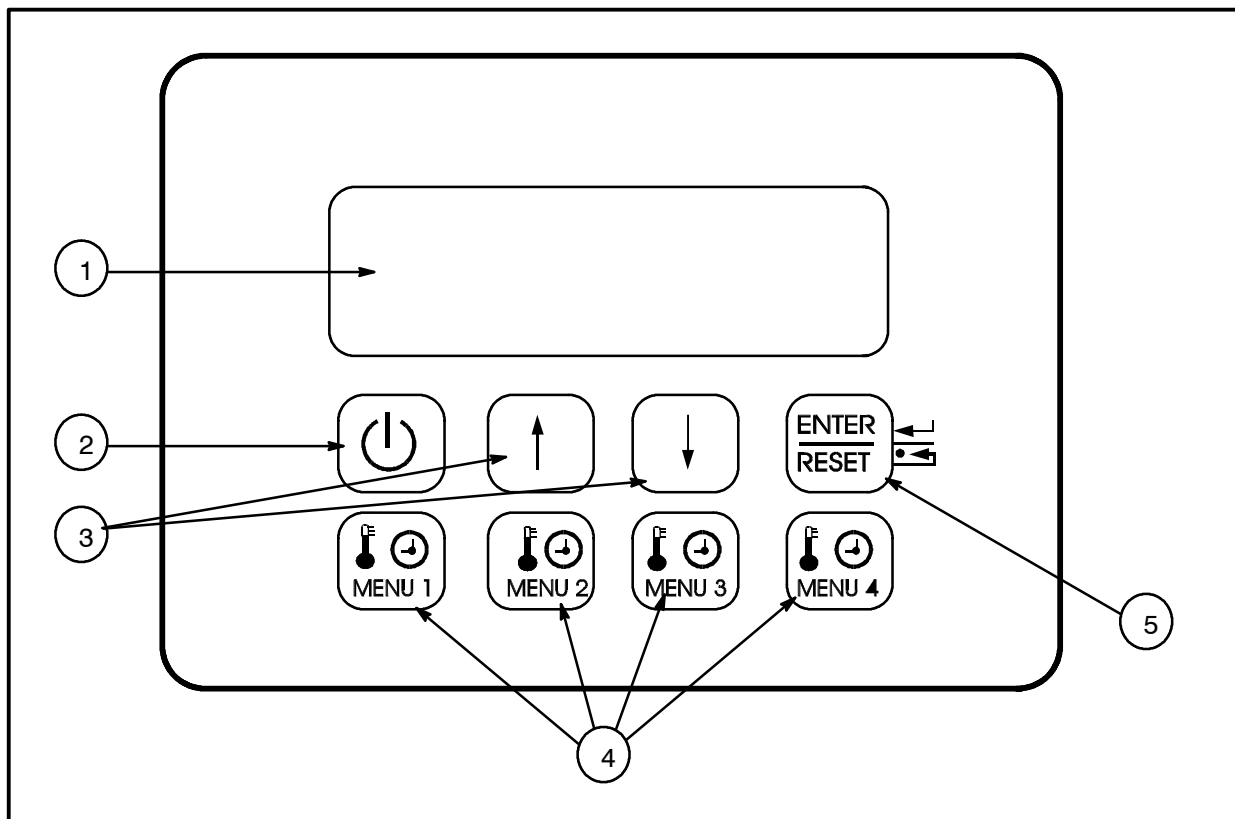


Figure 23



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.



Operation

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 460°F (238°C) and the belt speed is 7 minutes, but the pizza is not browned enough, increase the temperature to 475°F (246°C) 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 165°F (74°C). Minimum temperature guidelines vary depending on the food items.

AIR FLOW ADJUSTMENTS

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

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

Air flow adjustments may be necessary to fine tune the oven for your particular product. The air plate, located at the top of the baking chamber, contains holes that can be covered using Block-off Plates. The plates can easily be adjusted to regulate the air flow for your particular needs. Use the following guidelines to adjust the Block-off Plates. See Figure 24.

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 airplate setup for future reference.
NOTE: One or two block-off plates may be left off entirely if appropriate to obtain the desired results.
7. Replace the air 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.

Oven Adjustments for Cooking

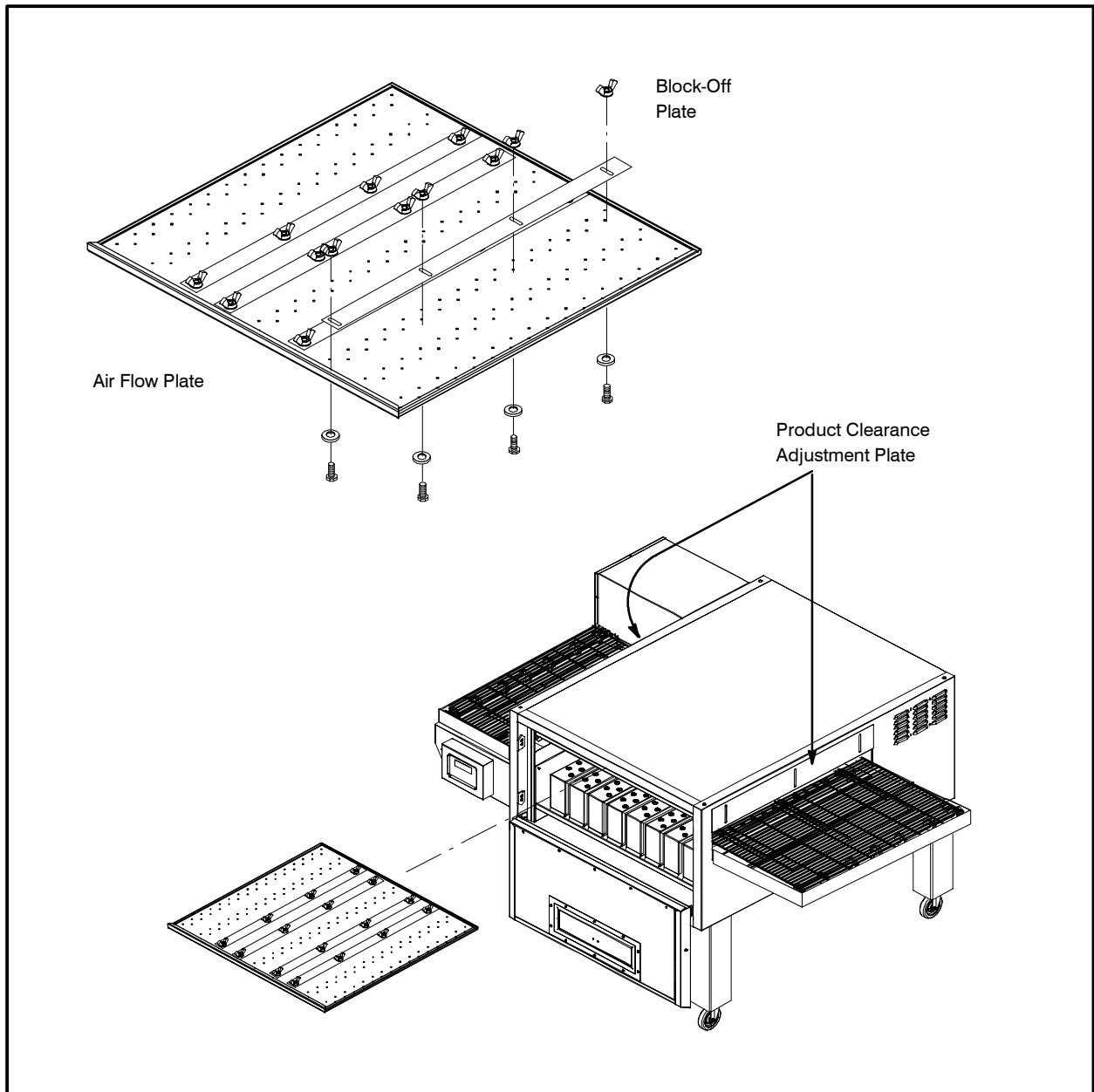


Figure 24



Maintenance

Cleaning



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.

- a.) 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.
- b.) 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.
- c.) **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 25. 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.

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

Cleaning

8. Clean oven components as follows:
- a.) 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.
 - b.) Clean the oven interior with an all purpose cleaner or an oven cleaner that is safe for aluminum.

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.

9. Reassemble the oven. Be sure the nozzles are installed in the correct order. See Figure 25.

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

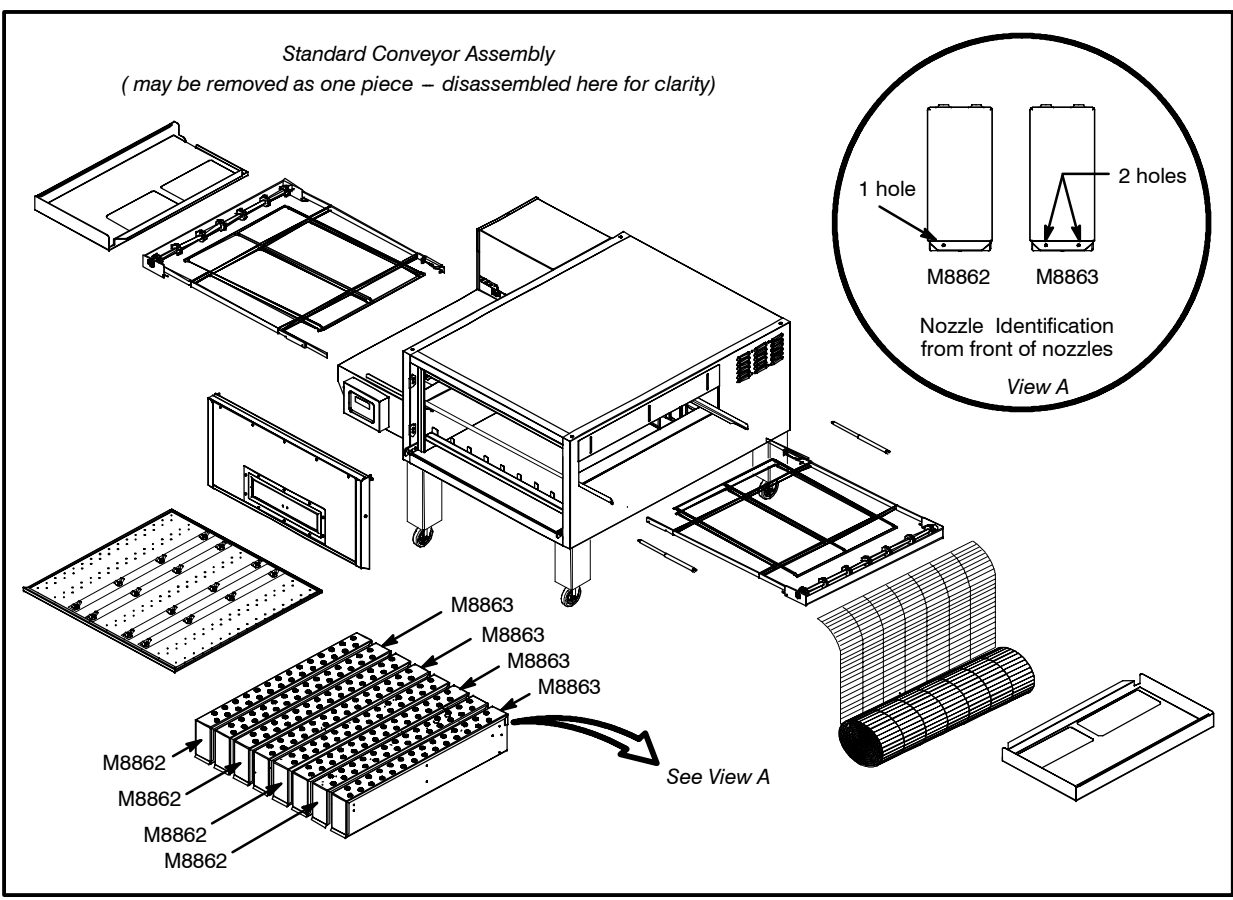


Figure 25



Maintenance

Troubleshooting Guide

POSSIBLE CAUSE(S)	SUGGESTED REMEDY
SYMPTOM: Operator control display is blank and there is no power to the oven.	
<ul style="list-style-type: none"> • Power outlet is not live (new installations). • Oven not plugged in. • Emergency stop button is pushed in. • Fuse(s) are blown. • 24 VDC power supply's internal breaker tripped. • 24 VDC power supply defective. 	<ul style="list-style-type: none"> • Have a qualified person ensure that the power outlet is live. • Check that the power cord is connected. • Pull the button out to disengage the emergency stop. • Unplug the oven power cord. Check the 5A fuses behind the electrical box access door. Call service if blown. • Unplug the oven power cord for 15 minutes. Check the fuses then reconnect. • *
SYMPTOM: Conveyor belt will not run or stops. Display reads <i>MOTOR FAULT – CALL SERVICE</i> .	
<ul style="list-style-type: none"> • Belt hooked on something in oven. • Belt overloaded. • Defective conveyor drive motor. • Defective conveyor drive motor controller. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn oven OFF. Unhook and resolve problem. • Remove product until the belt starts to move and call service. • * • *
SYMPTOM: Operator control display is blank and the oven is on.	
<ul style="list-style-type: none"> • Connection at the rear of the operator control has come loose. The oven should continue to run and respond to any faults, but the operator control will not function. 	<ul style="list-style-type: none"> • Shut off manual gas valve. Once the oven has cooled down unplug the oven and call service. (SG3240G). • Press the emergency stop button and call service (SG3240E).
<p>*Denotes remedy is a difficult operation and should be performed by qualified personnel only. It is recommended, however, that All repairs and/or adjustments be done by your local Blodgett service agency and not by the owner/operator. Blodgett cannot assume responsibility for damage as a result of servicing done by unqualified personnel.</p>	



WARNING!!

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



PLEASE!!

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

Troubleshooting Guide

POSSIBLE CAUSE(S)	SUGGESTED REMEDY
SYMPTOM: Burner will not fire (SG3240G) or elements will not heat (SG3240E).	
<ul style="list-style-type: none"> • Control turned off. • Temperature set point not above the ambient temperature. • Convection blower motor(s) not running. Display: <i>BLOWER FAULT – CALL SERVICE</i> • Fuse(s) are blown. • Emergency stop button is pushed in. <p>For SG3240G ovens only</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manual gas valve closed. • Combustion blower motor not running. Display: <i>COMBUSTION BLWR FAIL – CALL SERVICE</i> • Combustion blower pressure switch defective or not set properly. Display: <i>COMB PS FAULT – CALL SERVICE</i> • Burner did not ignite properly or flame ceased. Display: <i>IGNITION ALARM – PRESS RESET</i> or <i>NO FLAME SENSE – RESET OR CALL SERVICE</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Press ON/OFF key. • Set to the desired temperature. See page 27 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.	
<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • * • 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. • *
<p>*Denotes remedy is a difficult operation and should be performed by qualified personnel only. It is recommended, however, that all repairs and/or adjustments be done by your local Blodgett service agency and not by the owner/operator. Blodgett cannot assume responsibility for damage as a result of servicing done by unqualified personnel.</p>	



Maintenance

Troubleshooting Guide

POSSIBLE CAUSE(S)	SUGGESTED REMEDY
SYMPTOM: Burner operates sporadically (SG3240G).	
<ul style="list-style-type: none"> • Air pressure switch out of adjustment. • Manifold gas pressure is too low. • Gas supply pressure to oven not correct. 	<ul style="list-style-type: none"> • Note display readout during problem. Call service. • * • Contact local gas representative.
SYMPTOM: Control displays: <i>BLOWER ZONE HOT – CHECK HOOD/LOUVERS.</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • Ventilation hood air flow has slowed or stopped. • Louvers are dirty or clogged, restricting cooling air flow. 	<ul style="list-style-type: none"> • Check hood function. • Check for airflow out of the louvers on the right side of the oven toward the rear. If none, call service. If minimal clean louvers, see page 32.
SYMPTOM: Control displays: <i>BLOWER ZONE OVERTEMP – CALL SERVICE.</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • Ventilation hood air flow has slowed or stopped. • Blower compartment cooling fan has stopped or louvers are dirty or clogged, restricting cooling air flow. 	<ul style="list-style-type: none"> • Check hood function. • Check for airflow out of the louvers on the right side of the oven toward the rear. If none, call service. If minimal clean louvers, see page 32.
SYMPTOM: Control displays: <i>FAULT – CHECK PROBE.</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • Loose probe leads at control. • Indicated probe is open or shorted. 	<ul style="list-style-type: none"> • * • Note display readout during problem. Call service.
<p>*Denotes remedy is a difficult operation and should be performed by qualified personnel only. It is recommended, however, that All repairs and/or adjustments be done by your local Blodgett service agency and not by the owner/operator. Blodgett cannot assume responsibility for damage as a result of servicing done by unqualified personnel.</p>	



WARNING!!

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

SG3240E ET SG3240G
Fours à Bande Transporteuse
Manuel D'Installation – Fonctionnement – Entretien



Introduction

Description et Composantes du Four

La cuisson dans un four à convoyeur diffère de celle d'un four conventionnel à pont ou pour cuisinière, puisque l'air chauffé recircule constamment sur les aliments grâce à un ventilateur logé dans un compartiment. Les jets d'air enlèvent constamment la couche d'air froid qui entoure le produit et permettent ainsi une pénétration rapide de la chaleur. Il en résulte un aliment de grande qualité, cuit à une température plus basse et dans un temps plus court.

Le four à convoyeur Blodgett est le résultat des plus récentes percées au niveau de l'efficacité énergétique, de la fiabilité et de la facilité d'utilisation. La chaleur normalement perdue est recirculée à l'intérieur de la chambre de cuisson, ce qui réduit de façon notable la consommation d'énergie, garde la cuisine plus fraîche et accroît la performance du four.

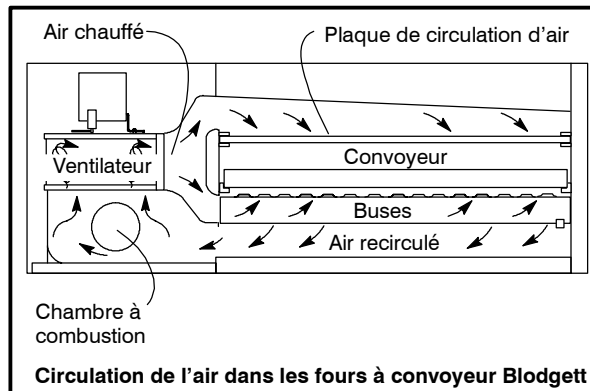


Figure 1

COMPOSANTES DU FOUR

Courroie du convoyeur : Ceinture en chaînes d'acier inoxydable (convoyeur) qui convoie l'aliment à travers le four.

Chaînes de raccord de la courroie du convoyeur : Facilitent le retrait de la courroie du convoyeur pour un entretien et un nettoyage plus minutieux. Ces chaînes sont situées aux espaces doubles entre les chaînes régulières de la courroie.

Montage de crémaillère du convoyeur (côté guide et côté libre) : Ils sont situés aux deux extrémités du pont du four. Le côté guide comporte un arbre d'entraînement et une roue dentée qui glisse dans la boîte électrique. On peut enlever le convoyeur comme une seule pièce, sans retirer la courroie.

Montage à crémaillère du convoyeur pliable, en option : Ce sont la courroie du convoyeur et le montage à crémaillère qui portent l'aliment à travers le four. Cette crémaillère se plie pour être enlevée plus facilement dans des espaces restreints. On peut enlever le convoyeur comme une seule pièce, sans retirer la courroie.

Tensionneurs de la courroie de convoyeur : Ils maintiennent la tension de la courroie du convoyeur.

Boîte électrique : Elle contient les composantes électriques, les câbles, les ventilateurs de refroidissement, le moteur et la chaîne d'entraînement, le montage du ventilateur d'air de combustion/brûleur (uniquement pour les fours au gaz) ou des éléments électriques (uniquement pour les fours électriques).

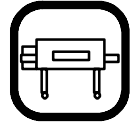
Moteur d'entraînement : Il fournit la puissance nécessaire au déplacement de la courroie du convoyeur. Le système d'opération et de contrôle détermine la vitesse. Le sens de déplacement de la courroie (de gauche à droite ou l'inverse) est réglé en usine et peut être facilement modifié.

Chaîne d'entraînement : Elle est le lien entre la roue dentée du moteur d'entraînement et la roue dentée de l'arbre d'entraînement du convoyeur.

Chambre de cuisson : Les aliments sur la courroie passent par la chambre de cuisson.

Buses : Situées à l'intérieur du four, sous la courroie du convoyeur, elles distribuent l'air chauffé à partir du fond de la chambre de cuisson.

Support de buse : Placée juste à l'intérieur de la porte avant du four, sous les buses, cette barre amovible permet de situer le bout avant des buses.



Description et Composantes du Four

Plaque de circulation d'air : Elle distribue l'air chauffé à partir de la partie supérieure du four

Cornières de support du convoyeur : Elles soutiennent le montage à crémaillère du convoyeur.

Ramasse-miettes : Situés sous la courroie du convoyeur aux deux extrémités de la chambre de cuisson, ils attrapent les miettes des aliments laissées sur le convoyeur.

Contrôles de l'opérateur : On les utilise pour contrôler la température du four, la vitesse de la courroie et aussi pour d'autres fonctions.

Bouton de réenclenchement du contrôle d'allumage (fours à gaz uniquement) : Situé sur le panneau inférieur de la boîte de contrôle, il réenclenche le contrôle d'allumage/brûleur à gaz après un verrouillage.

Bouton d'arrêt d'urgence : EN CAS D'URGENCE SEULEMENT (peut causer des dommages) ! Appuyez sur le commutateur à paume rouge situé à côté du contrôle de l'opérateur pour éteindre le four et arrêter le convoyeur.

Porte d'accès avant : Elle s'ouvre pour permettre l'accès à la chambre de cuisson de même qu'un nettoyage plus facile.

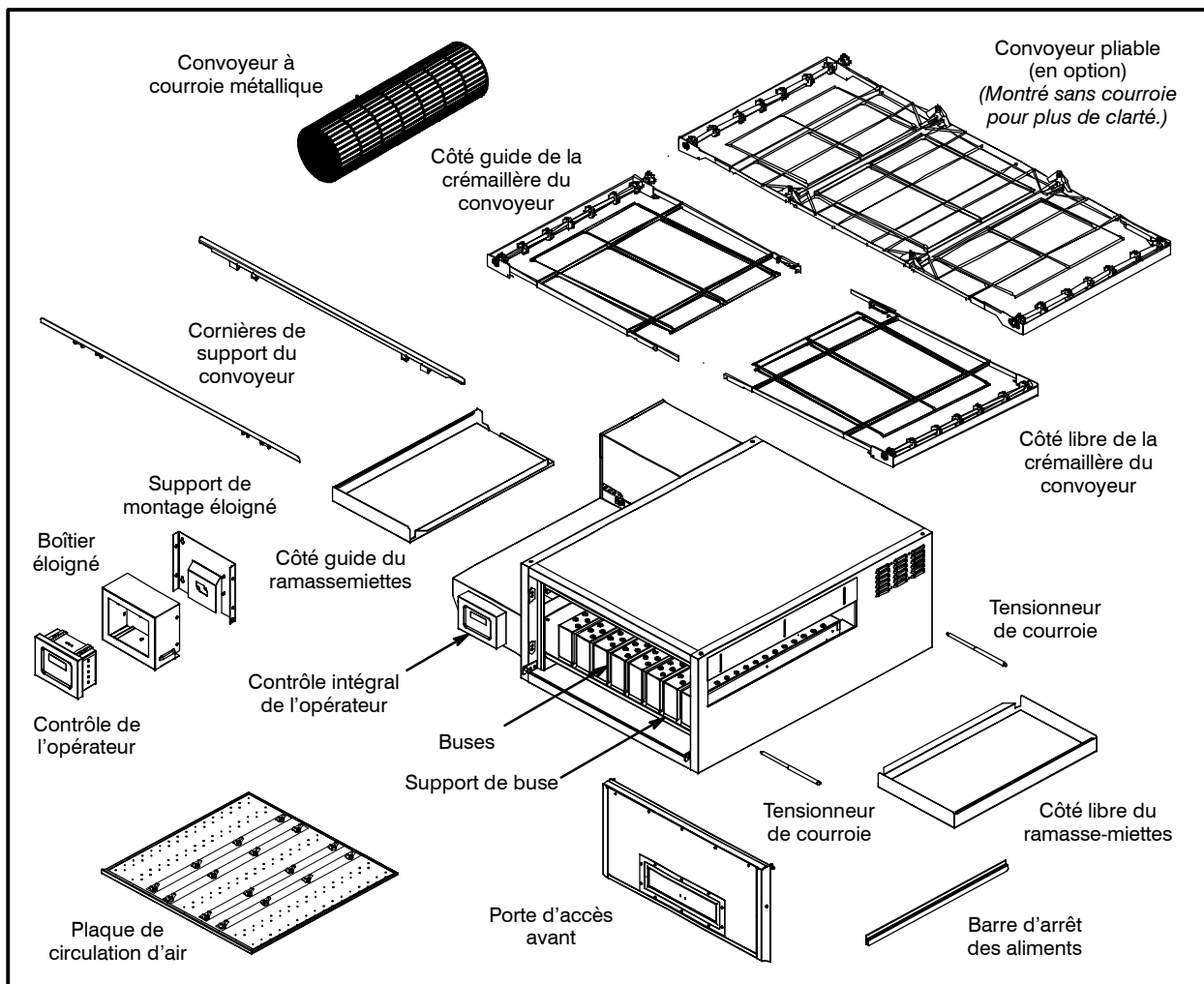
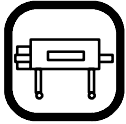


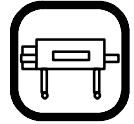
Figure 2



Introduction

Caractéristiques du Four

CARACTÉRISTIQUES	SG3240G/AA	SG3240E/AA
Largeur de la courroie	81 cm (32 po)	
Longueur de la zone de cuisson	102 cm (40 po)	
Aire de cuisson	0.83 m ² (8,89 pi ²)	
Aire de dégagement pour les aliments	10,2 cm (4 po) maximum	
Dimensions (une unité)	196 x 135* x 61 cm (77 x 53* x 24 po) * Ajoutez 35 cm (13,65 po) à la profondeur pour les paniers à roulettes à empilage triple	
Distance minimum entre le mur et l'appareil	0 cm (0 po) à partir de la partie arrière et des côtés	
Température maximale de fonctionnement	315°C (600°F)	
Temps de cuisson	1 minute (minimum) 30 minutes (maximum)	
Entrée maximale de chaleur	32.2 kW/Hr. (110,000 BTU/Hr.) (116 MJ/Hr)	27.0 kW/Hr.
Source d'alimentation	208-240 Vc.a., 1Φ, 50/60 Hz, 5 A, 2 câbles plus prise à la terre (L1, L2, mise à la masse) <i>REMARQUE: Le four à gaz est fourni avec un cordon d'alimentation de six pieds de long, équipé d'une prise de verrouillage NEMA L6-15P</i>	É. U. et Canada (ou semblable) 208 Vc.a., 3Φ, 50/60 Hz, 80 A, 3 câbles plus prise à la terre, (L1, L2, mise à la masse) 240 Vc.a., 3Φ, 50/60 Hz, 69 A, 3 câbles plus prise à la terre, (L1, L2, mise à la masse) Exportation et l'Australie 230/400 Vc.a., 3Φ WYE, 50/60 Hz, 41,5 A, 4 câbles plus prise à la terre, (L1, L2, L3, N, mise à la masse) 240/415 Vc.a., 3Φ WYE, 50/60 Hz, 40 A, 4 câbles plus prise à la terre, (L1, L2, L3, N, mise à la masse)



Caractéristiques du Four

CARACTÉRISTIQUES	SG3240G/AA	SG3240E/AA
Source d'alimentation au gaz	<p>Gaz naturel : 4,5 po W.C. (1,1 kPa) minimum 10,5 po W.C. (2,61 kPa) maximum</p> <p>Propane : 11 po W.C. (2,74 kPa) minimum 13,0 po W.C. (3,23 kPa) maximum</p> <p><i>REMARQUE: Consultez la plaque des caractéristiques nominales pour le réglage de la pression d'admission.</i></p>	Aucun
Connexion d'alimentation en gaz	3/4 po (NPT)	Aucune



Installation

Livraison et Inspection

Tous les fours Blodgett sont expédiés dans des conteneurs pour éviter les bris. À la livraison de votre nouveau four :

- Inspectez le conteneur d'expédition pour vous assurer qu'il n'est pas endommagé à l'extérieur. Toute marque évidente de dommage devrait être notée sur le formulaire de réception qui doit être signé par le conducteur.
- Retirez le four du conteneur et vérifiez s'il n'est pas endommagé à l'intérieur. Les transporteurs acceptent les réclamations concernant des dommages cachés s'ils sont avisés dans les quinze jours suivant la livraison et si le conteneur d'expédition est conservé pour fins d'inspection.

L'entreprise Blodgett Oven ne peut être tenue responsable de la perte ou des dommages causés lors du transport. Le transporteur a accepté la pleine et entière responsabilité de la livraison du produit en bon ordre lorsqu'il a accepté son expédition. Nous sommes toutefois disposés à vous assister si vous devez remplir un formulaire de réclamation.

Le four peut maintenant être déplacé vers le site d'installation. Vérifiez la liste qui suit en vous rapportant à la Figure 2 de la page 39 pour vous assurer d'avoir reçu tous les éléments.

Composantes standard	
Description des pièces	Qté
Corps principal du four	1
Buse (expédiée déjà installée)	8
Plaque de circulation d'air (expédiée déjà installée)	1
Cornière de support	2
Crémaillère de convoyeur, côté guide	1*
Crémaillère de convoyeur, côté libre	1*
Courroie de convoyeur en métal (roulée)	1*
Pièce supplémentaire de convoyeur à courroie métallique	1
Paquet contenant : les chaînes de raccord intérieurs et extérieurs de la courroie de convoyeur	1*
Tensionneurs de courroie	2*
Ramasse-miettes	2
Barre d'arrêt des aliments	1
Supports du four (pieds, roulettes)	4
Crochet de la plaque de circulation d'air	1**
Paquet contenant : 12 boulons de 3/8-16 à tête hexagonale, rondelles de frein et rondelles pour les pieds	1
Manuel de l'utilisateur	1

Options	
Description des pièces	Qté
Montage du convoyeur pliable	1
Kit d'empilage	1***
Paquet contenant 4 goujons d'alignement	1***
Roulettes à triple empilage	1****
Opérateur à distance (en option), avec câble de 15,25 m (50 pi)	1
Opérateur à distance (en option) pour câble de 3 m (10 pi)	1
Câble de 3 m (10 pi) pour opérateur à distance (en option)	1
Paquet contenant : Les attaches et la quincaillerie pour le câble de l'opérateur à distance	1
Montage d'évent ou kit de cheminé	1

REMARQUE:* Le convoyeur pliable en option est expédié assemblé.

REMARQUE:** Expédié uniquement avec les fours à fond ou les fours à une seule section.

REMARQUE:*** Un kit requis pour les unités à double empilage
Deux kits requis pour les unités à triple empilage

REMARQUE:**** Uniquement pour les unités à triple empilage



Emplacement et Ventilation du Four

EMPLACEMENT DU FOUR

Un emplacement et une installation bien planifiés du four permettront une utilisation commode et une performance satisfaisante à long terme.

Maintenez les aires de dégagement suivantes entre le four et toute construction combustible et incombustible.

SG3240G

- Côtés du four – 0 cm (0 po)
- Arrière du four – 0 cm (0 po)

SG3240E

- Côtés du four – 0 cm (0 po)
- Arrière du four – 0 cm (0 po)

Maintenez les aires de dégagements suivantes pour l'entretien

Toutes les unités

- Côtés du four – 96,5 cm (38 po)
- Arrière du four – 71 cm (28 po)

REMARQUE: L'entretien des modèles alimentés au gaz peut généralement se faire à l'intérieur des limites offertes par l'encastrement des tuyaux. Si le four doit être déplacé plus loin du mur, fermez et débranchez d'abord l'alimentation en gaz du four avant de retirer la bride. Rebranchez la bride après avoir remplacé le four dans sa position normale.

Il est essentiel de maintenir une alimentation d'air suffisante dans le four pour assurer une combustion de même qu'une ventilation adéquates.

- Placez le four à l'abri des courants d'air.
- Ne laissez aucun combustible, tel que du papier, du carton, des liquides inflammables ou des solvants, à proximité du four.

VENTILATION

Un système de ventilation mécanique est requis pour évacuer la chaleur excessive et les vapeurs de cuisson. Les modèles au gaz requièrent égale-

ment un système de ventilation pour évacuer les vapeurs issues de la combustion du gaz. On n'insistera jamais assez sur l'importance d'un système de ventilation bien conçu et bien installé.

Les informations qui suivent constituent des recommandations et des directives générales pour assurer une bonne ventilation. Votre installation particulière peut exiger les services d'un ingénieur ou d'un conseiller en ventilation.

La hotte de ventilation doit fonctionner en accord avec le système de chauffage, de ventilation et de climatisation (CVCA) de l'édifice. La conduite d'échappement de la hotte et celle de l'alimentation en air doivent avoir la taille appropriée. L'alimentation en air doit être fournie soit par le système de la hotte, soit par le système CVCA de l'édifice, afin de prévenir toute pression négative dans la région du four. L'alimentation en air devrait remplacer approximativement 80% du flux d'air qui s'échappe par la hotte. Vous pouvez utiliser le tableau ci-dessous comme repère, mais les valeurs correctes du flux d'air dépendent de la conception de la hotte, de la quantité du flux d'air autour du four et du courant d'air qui entre et sort de la cuisine ou de l'aire du four (dans le cas des installations existantes).

SIMPLE	DOUBLE	TRIPLE
Volume d'échappement – M3/min (CFM)		
23-28 (800-1000)	34-52 (1200-1800)	52-71 (1800-2500)
Alimentation requise – M3/min (CFM)		
18-23 (640-800)	27-41 (960-1440)	41-56 (1440-2000)

Idéalement, l'alimentation en air devrait être fournie par le système CVCA de l'édifice ou, alternativement, par la hotte dotée d'une unité de tempérage en ligne. L'air non tempéré, arrivant directement de l'extérieur de l'édifice vers la cuisine ou vers la région du four, peut être utilisé comme source d'alimentation, mais la conception du système doit pouvoir pallier à d'éventuels inconvénients opérationnels ou environnementaux.



Installation

Emplacement et Ventilation du Four

REMARQUE: En aucun cas l'alimentation en air ne doit souffler dans ou près des ouvertures de la chambre de cuisson, car cela nuirait à la constance de la cuisson et à la fiabilité du four.

La hotte du four doit entièrement couvrir l'équipement en plus de le dépasser d'au moins 15 cm (6 po) sur tous les côtés non contigus à un mur. Certaines juridictions permettent peut-être de ne couvrir que la chambre de cuisson et d'ajouter une hotte de 6 pi. La distance entre le four et le rebord inférieur ne doit pas excéder 2,1 m (7 pi). Voir la Figure 3.

Installations aux États-Unis et au Canada

En l'absence de codes locaux, reportez-vous au code national sur la ventilation intitulé : *Normes pour l'installation d'équipements et l'évacuation des vapeurs de graisse et de fumées causées par les équipements de cuisson commerciale, dernière édition de la NFPA-96 (Association nationale de protection contre les incendies).*

Installations des appareils exportés et l'Australie

L'installation doit suivre les normes locales et nationales. Les codes d'installation et/ou les exigences peuvent varier d'une localité à l'autre. Si vous avez des questions portant sur l'installation et/ou l'utilisation adéquate de votre four Blodgett, veuillez contacter votre distributeur local. Si aucun distributeur local n'est situé dans votre localité, veuillez appeler Blodgett Oven Company au 0011-802-860-3700.



MISE EN GARDE :

La mauvaise ventilation du four peut constituer un risque pour la santé de l'opérateur, causer des problèmes de fonctionnement, nuire à la cuisson et même endommager l'équipement.

Les dommages causés directement par une mauvaise ventilation ne sont pas couverts par la garantie du fabricant.

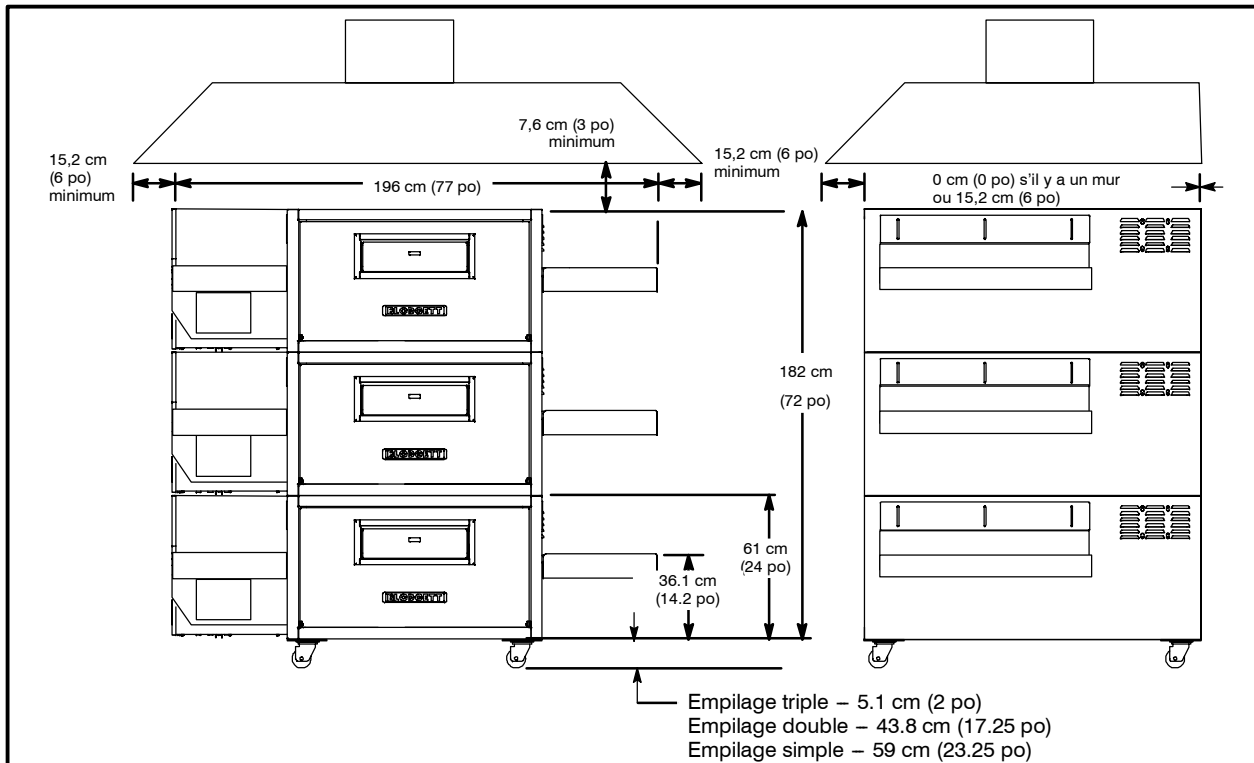


Figure 3

SUPPORTS DU FOUR

Unités à empilage simple ou double

1. Boulonnez les montages de pieds/roulettes avec des boulons de 3/8-16 à tête hexagonale, des rondelles de frein et des rondelles. Pour les modèles au gaz, attachez l'étrier de retenue au pied gauche arrière, comme le montre la Figure 4.

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

2. Utilisez plusieurs personnes pour enlever avec précaution le four de la palette et l'installer sur les roulettes.
3. Appliquez les freins des roulettes avant.

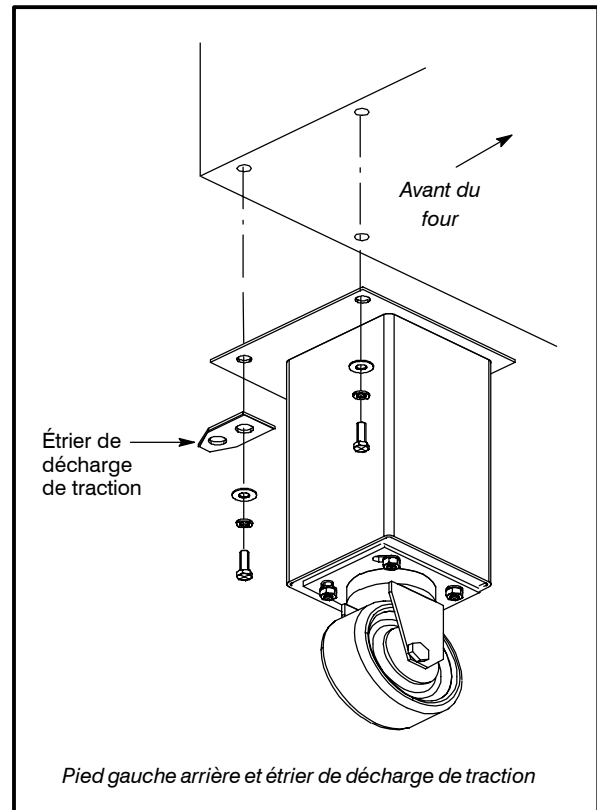


Figure 4



Installation

Montage du Four

Unités à empilage triple

1. Fixez les roulettes au four au moyen des vis d'assemblages de 3/8-16 x 0,125, des rondelles d'arrêt et des rondelles. La Figure 5 montre l'orientation appropriée des roulettes. Pour les modèles au gaz, attachez l'étrier de retenue au pied gauche arrière, comme le montre la Figure 5.

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

2. Utilisez plusieurs personnes pour enlever avec précaution le four de la palette et l'installer sur les roulettes.
3. Appliquez les freins des roulettes avant.

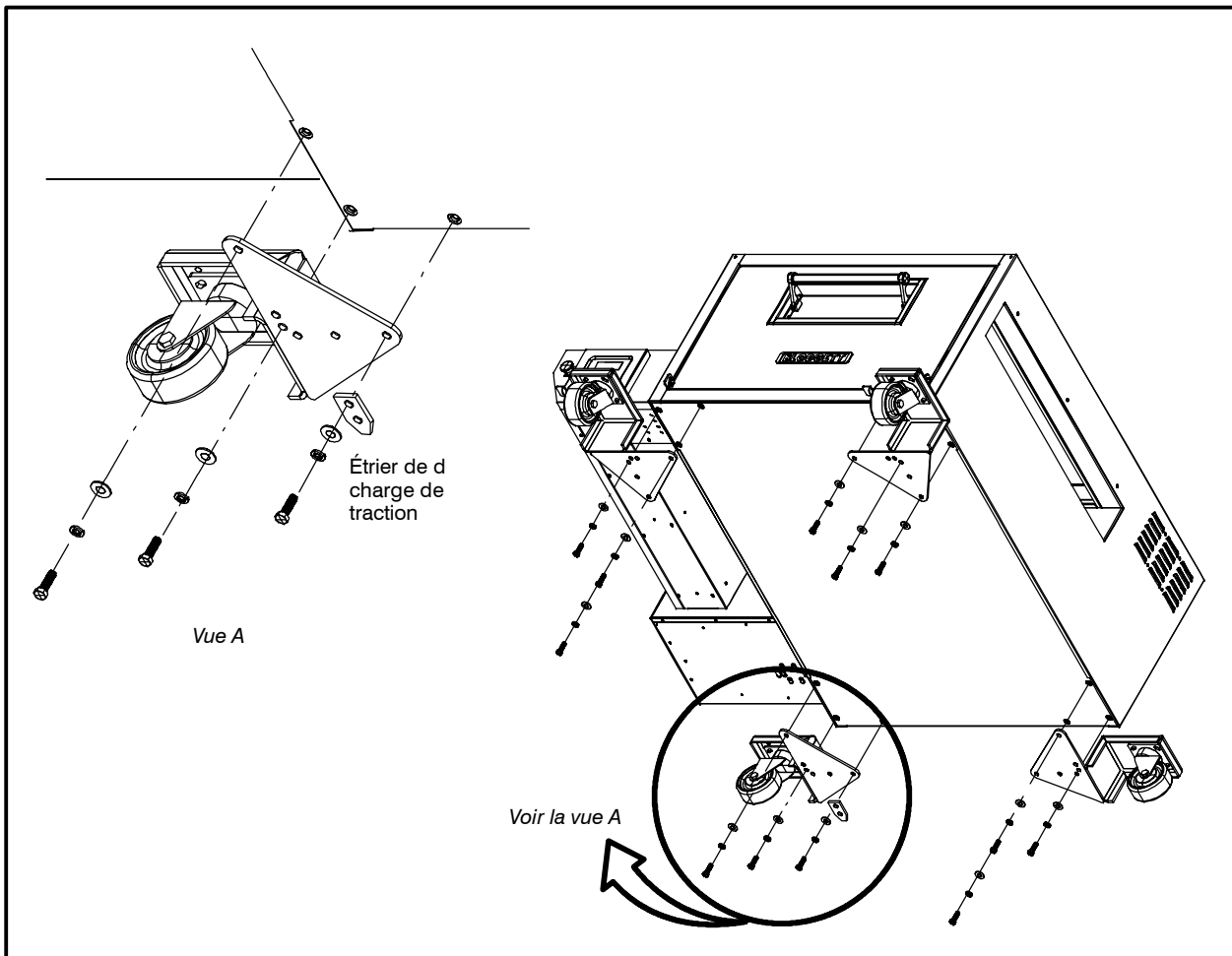


Figure 5



Montage du Four

EMPLIAGE DES FOURS (le cas échéant)

1. Installez les supports sur l'unité du bas tel que décrit.
2. Utilisez plusieurs personnes pour enlever avec précaution le four de la palette et l'installer sur les roulettes.
3. Appliquez les freins des roulettes avant.
4. Poser le dessus du four sur son dos. Installez les quatre goujons d'alignement dans les trous de montage des coins extérieurs situés au bas 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. Utilisez plusieurs personnes pour placer avec précaution le four supérieur au-dessus du four inférieur. Alignez les goujons d'alignement avec les trous situés au-dessus du four inférieur.
7. Placez la plaque d'empilage sur la boîte électrique du four inférieur.

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

8. Desserrez les trois vis situées sur le dessus du panneau latéral de la boîte électrique du four inférieur.
9. Glissez les trous au bas de la moulure d'empilage par-dessus les vis desserrées. Serrez les vis.
10. Attachez la moulure d'empilage sur le côté de la plaque d'empilage avec les vis qui vous sont fournies.
11. Fixez les supports de l'écran thermique à la partie inférieure du tunnel de contrôle, en utilisant les vis, les rondelles d'arrêt et les rondelles.

REMARQUE: Les dispositifs d'arrêt des supports de montage doivent se trouver à l'opposé du contrôle.

12. Écran thermique et supports de montage

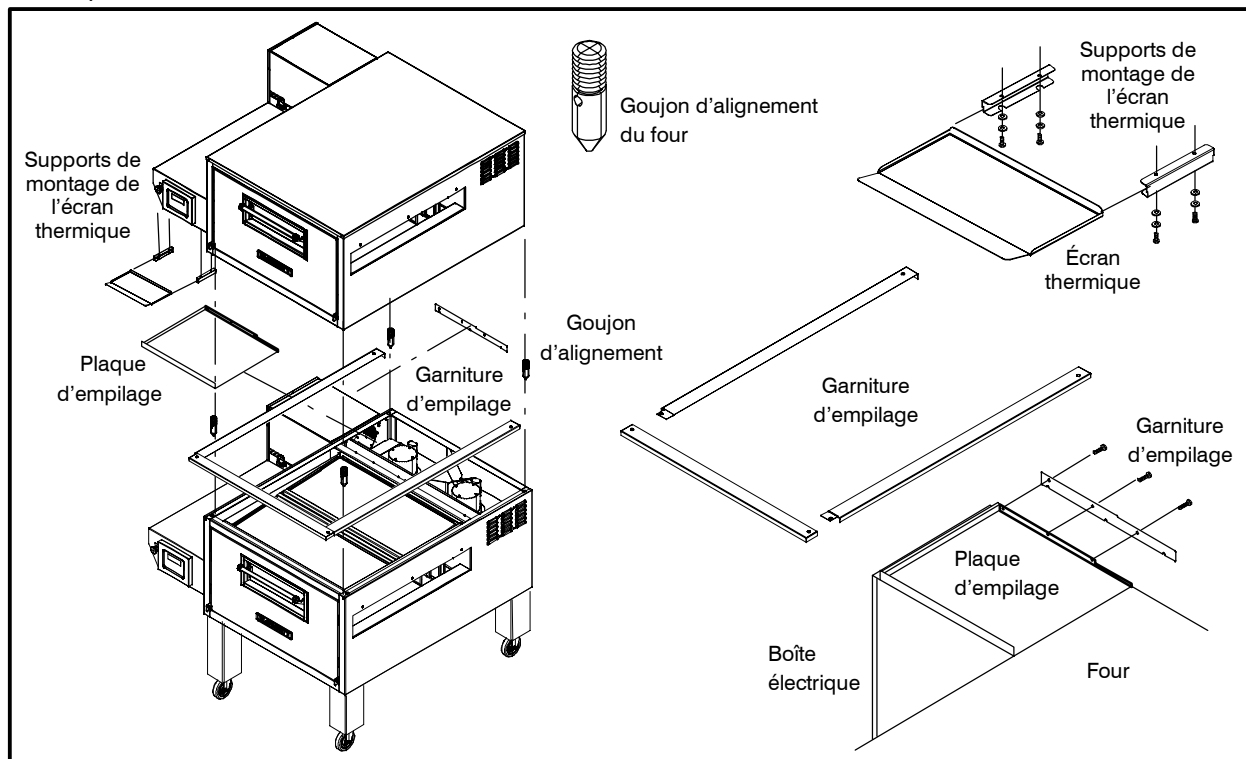


Figure 6



Installation

Montage du Four

CORNIÈRES DU CONVOYEUR

1. Glissez les cornières du convoyeur dans le four.
2. Tournez le cornières de façon à ce que les trous du support s'engagent dans les goujons du four.

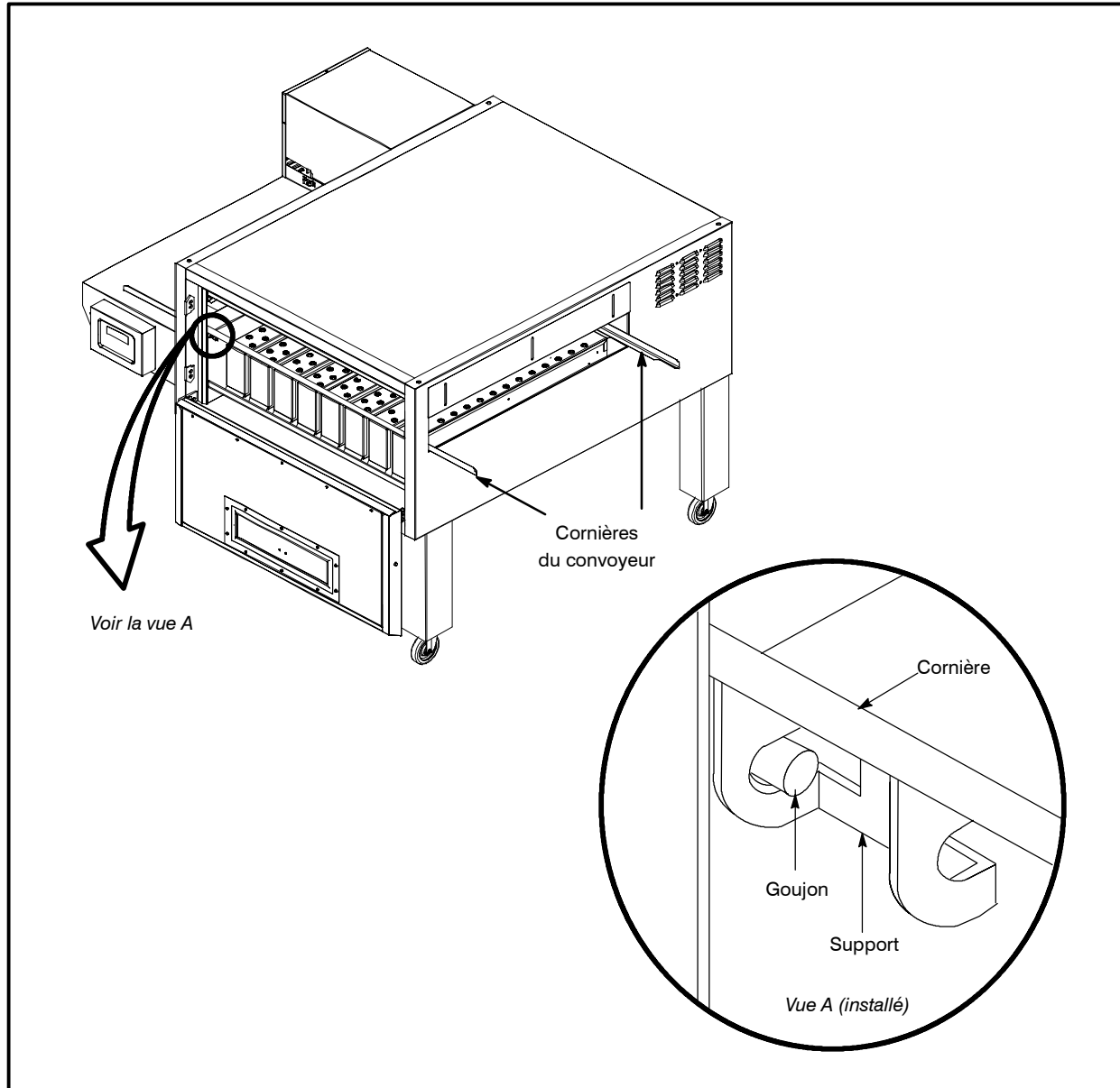


Figure 7



Montage du Four

Sens de la courroie du convoyeur

Le trajet de la courroie du convoyeur est réglé en usine pour fonctionner soit de la gauche vers la droite, soit de la droite vers la gauche. Pour en modifier le sens, vous devez modifier comme suit la polarité du moteur d'entraînement, retirer la courroie du convoyeur pour l'inverser et ainsi éviter de l'endommager. Reportez-vous à la page 51 pour les instructions sur l'installation de la courroie.

Pour inverser la polarité :

1. DÉBRANCHEZ LE CORDON D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DU FOUR.
2. Faites basculer le commutateur DIP marqué DIR1 sur SW4 (commutateur 4) sur la carte d'interface. Voir la Figure 8.

REMARQUE: La carte d'interface est située sur le plateau du fond de la boîte électrique.

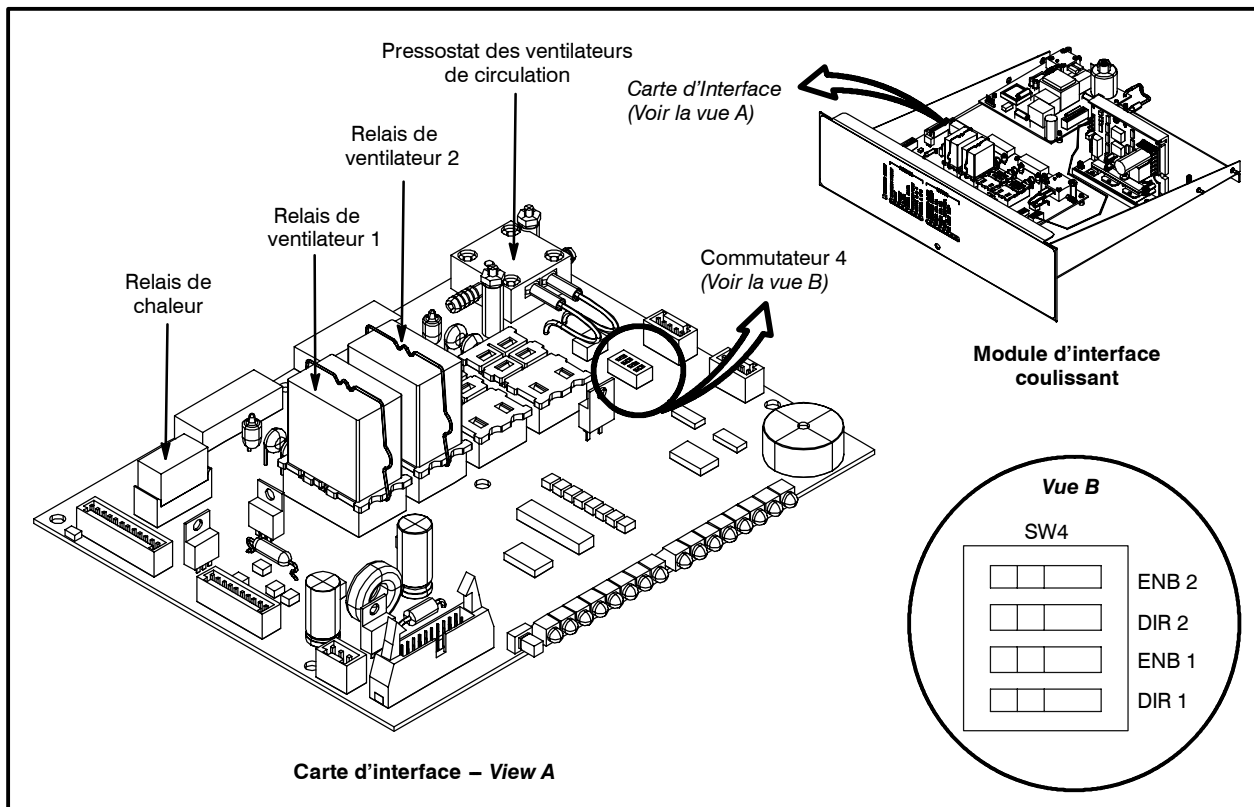


Figure 8



Installation

Montage du Four

MONTAGE DU CONVOYEUR STANDARD

Crémaillères du convoyeur

1. Glissez le côté guide de la crémaillère de soutien du convoyeur dans les cornières du convoyeur.

REMARQUE: La roue dentée de la crémaillère du convoyeur doit être située à l'intérieur de la boîte électrique lorsqu'elle a été poussée dans le four. Voir la vue A.

2. Installez la chaîne guide autour de la roue dentée du moteur d'entraînement, puis la roue dentée sur la crémaillère du convoyeur. Tirez la crémaillère du convoyeur vers l'avant pour tendre la chaîne.

3. Fixez bien le convoyeur à l'aide du goujon de guidage. Voir la vue A.

4. Glissez le côté libre de la crémaillère du convoyeur dans les cornières de support du convoyeur jusqu'à ce qu'il touche le côté guide de la crémaillère du convoyeur.

REMARQUE: Si le trou de montage ne peut être aligné ou si la chaîne est trop lâche, il faut modifier la position du moteur d'entraînement.

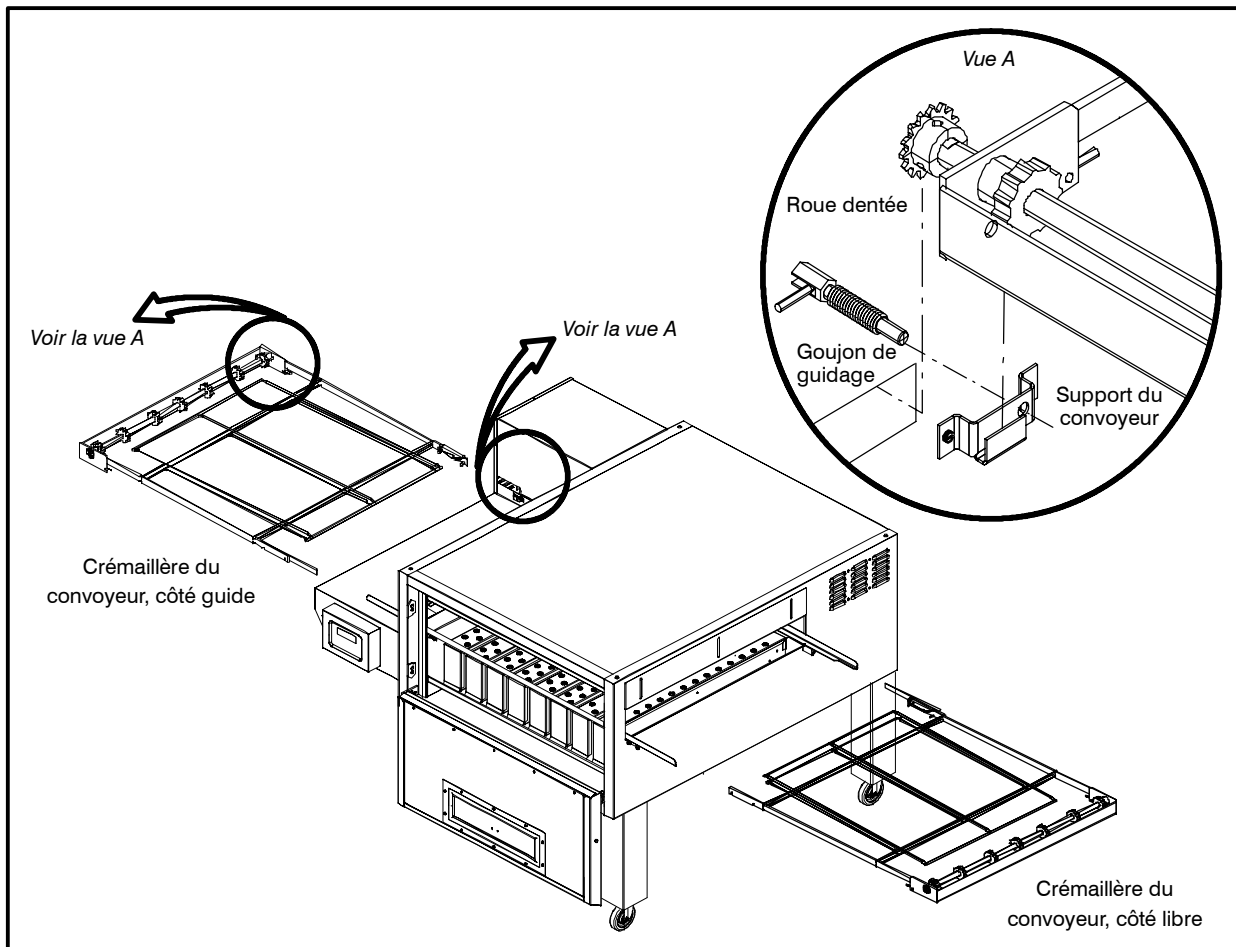


Figure 9



Montage du Four

Courroie du convoyeur

REMARQUE: Les directives qui suivent sont écrites pour un trajet de la gauche vers la droite. Pour un trajet de la droite vers la gauche, rentrez la courroie à partir du côté gauche du four. Les deux extrémités se rencontreront du côté droit du four.

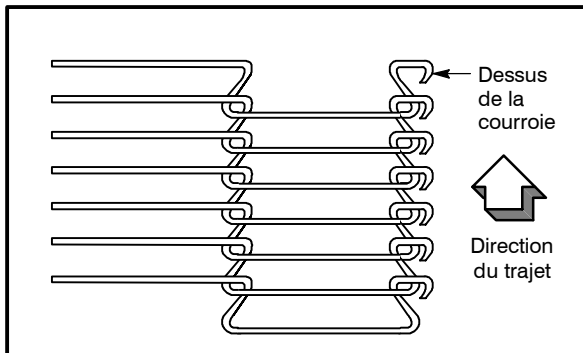


Figure 10

1. Rentrez la courroie du convoyeur à partir du côté droit du four. La courroie a des boucles aux deux extrémités. Ces boucles doivent voyager à rebours sur la crémaillère du convoyeur pour éviter tout dommage. Voir la Figure 11 pour la bonne orientation de la courroie.

Poussez la courroie à travers le filetage de la crémaillère du convoyeur entre les tiges guides du dessus et du dessous. Arrêtez lorsqu'environ 31 cm (12 po) de la courroie pend du côté gauche.

2. Rentrez la courroie autour des roues dentées, sur la crémaillère de gauche.
3. Prenez la portion restante de la courroie, bouclez-la autour des roues dentées de la crémaillère de droite.
4. Poussez le reste de la courroie à travers le four et au-dessus des crémaillères.
5. Chaque extrémité de la courroie devrait rencontrer l'autre à environ 15 cm (6 po) au-delà de l'extrémité de la crémaillère gauche.

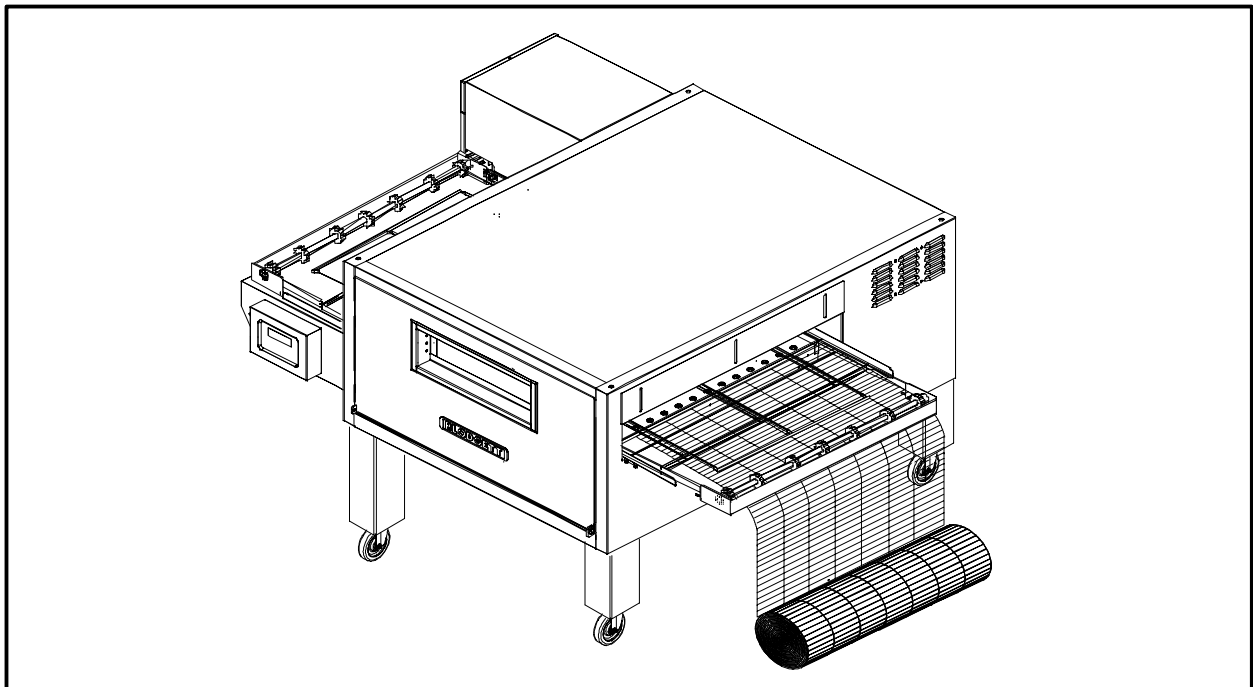


Figure 11



Installation

Montage du Four

6. Installer les chaînons de raccord intérieurs pour joindre les deux extrémités de la courroie du convoyeur. Voir la Figure 12.

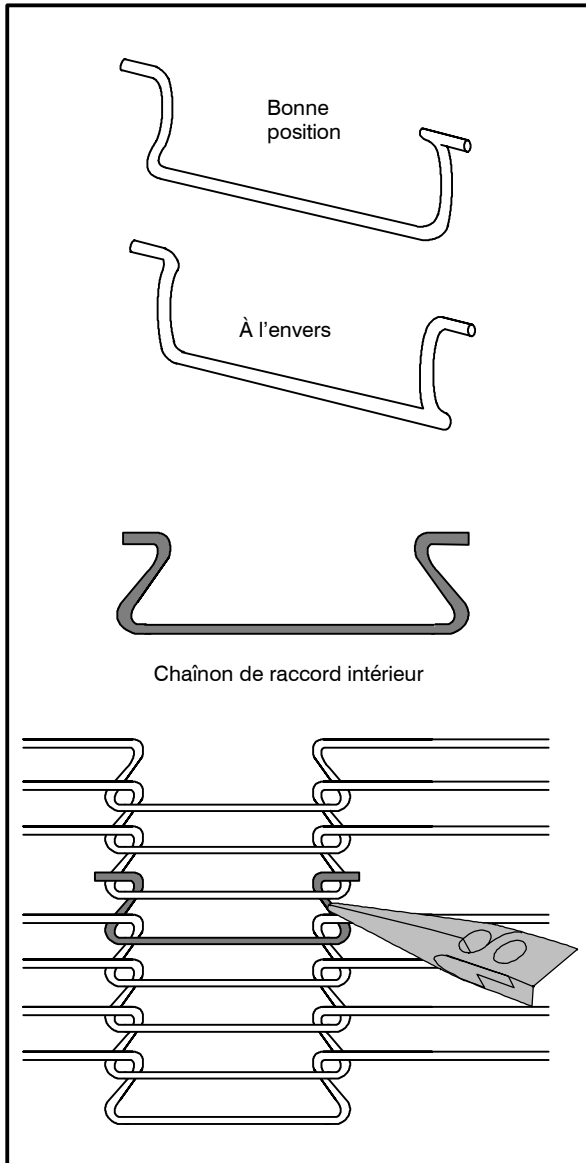


Figure 12

7. Installez les chaînons de raccord extérieurs pour terminer la connexion des deux extrémités de la courroie du convoyeur. Voir la Figure 13.

REMARQUE: Vous pouvez utiliser le câble à courroie supplémentaire pour fabriquer de nouveaux chaînons de raccord si les originaux sont perdus ou endommagés.

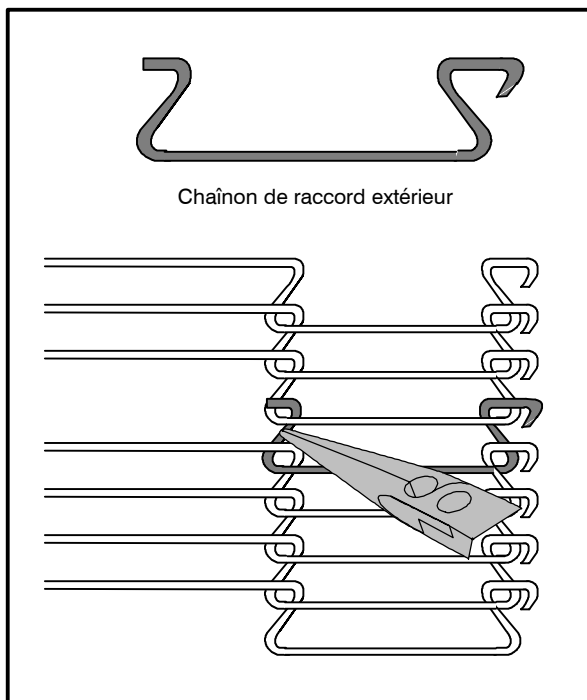


Figure 13



CONVOYEUR PLIANT EN OPTION

Le montage du convoyeur pliant se fait à partir du côté du four où se trouve la boîte électrique.

1. Dépliez le côté droit du convoyeur.
2. Poussez le convoyeur sur les cornières de support du convoyeur.
3. Dépliez le côté gauche du convoyeur et continuez à pousser sur les cornières.

REMARQUE: Poussez jusqu'à ce que la roue dentée du convoyeur pliant entre dans la boîte électrique. Voir la vue A.

4. Installez la chaîne de guidage autour de la roue dentée du moteur d'entraînement et de

la roue dentée du convoyeur pliant. Tirez sur le convoyeur pliant pour tendre la chaîne.

5. Fixez bien le convoyeur à l'aide du goujon de guidage. Installez le goujon à partir de l'intérieur de la boîte électrique, à travers le support du convoyeur et dans la crémaillère du convoyeur. Voir la vue A.

REMARQUE: Si le trou de montage ne peut être aligné ou si la chaîne est trop lâche, il faut modifier la position du moteur d'entraînement.

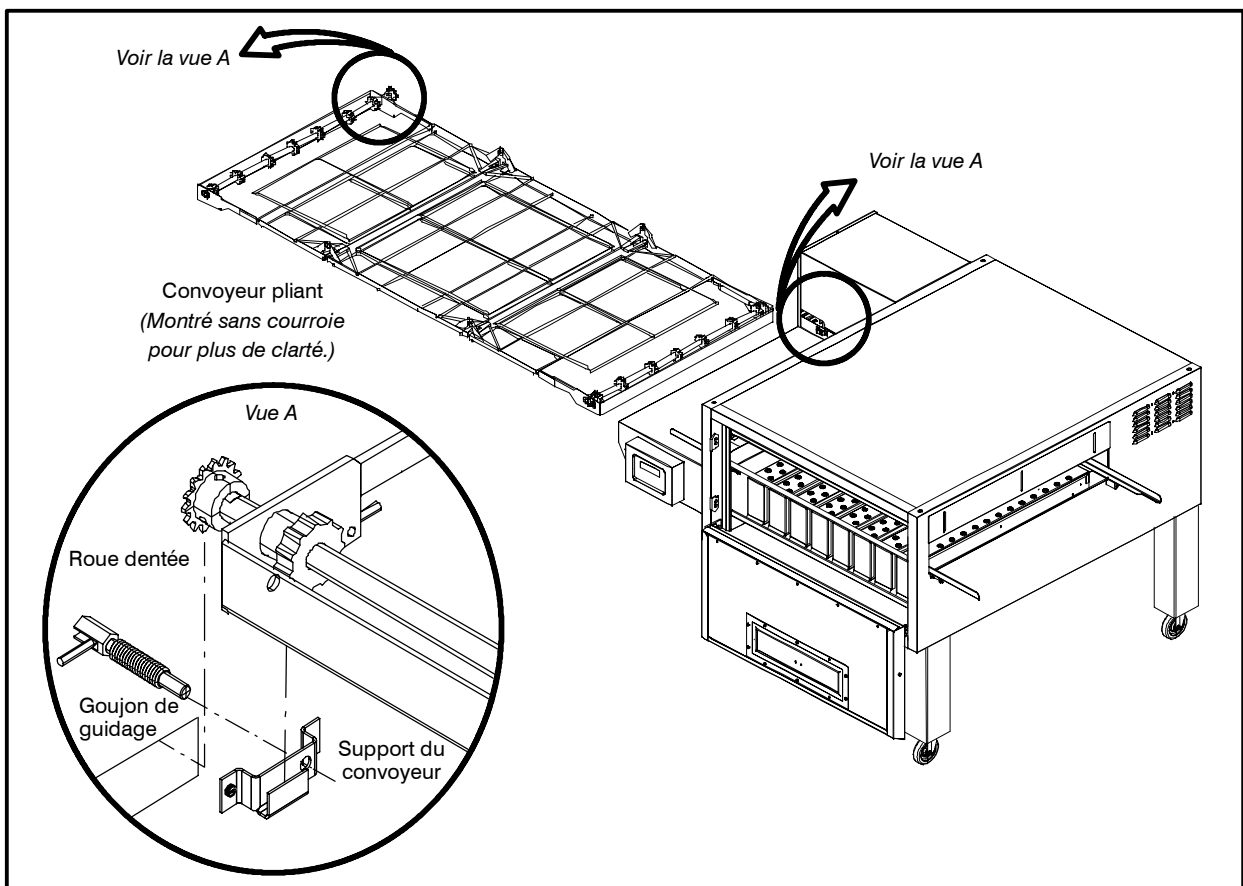


Figure 14



Installation

Montage du Four

TENSIONNEUR DE LA COURROIE DE CONVOYEUR

Chaque tensionneur s'installe entre le côté libre du convoyeur (le côté opposé au côté guide) et le support situé sous chaque cornière du convoyeur.

1. Le tensionneur de courroie contient un ressort pour ajuster la longueur. Comprimez le ressort pour raccourcir la longueur du tensionneur de courroie.
2. Insérez le goujon à l'extrémité du tensionneur dans le trou du support sous chaque cornière du convoyeur.
3. Étendez le tensionneur pour engager le goujon situé sur la crémaillère du convoyeur.

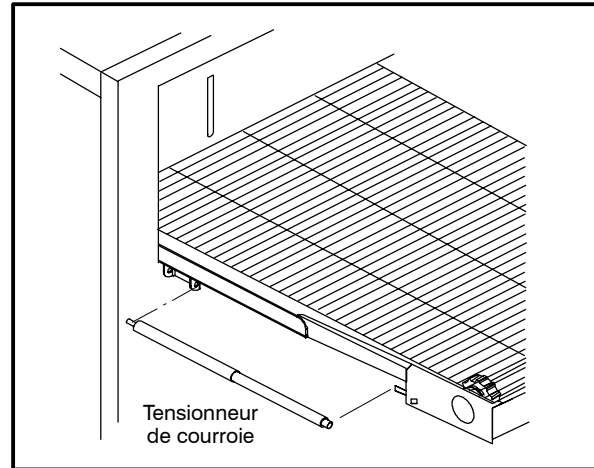


Figure 15

RAMASSE-MIETTES

1. À partir de l'avant, glissez le côté guide du ramasse-miettes sous la crémaillère du convoyeur. L'encoche du ramasse-miettes doit s'aligner avec l'arbre d'entraînement.
2. Lorsque l'encoche est bien alignée avec l'arbre d'entraînement, poussez le ramasse-miettes dans la chambre de cuisson. Accro-
- chez l'extrémité du ramasse-miettes à l'extrémité de la crémaillère du convoyeur.
3. Glissez le côté libre du ramasse-miettes sous l'extrémité de la crémaillère du convoyeur.
4. Glissez la barre d'arrêt des produits sur l'extrémité du côté libre du ramasse-miettes.

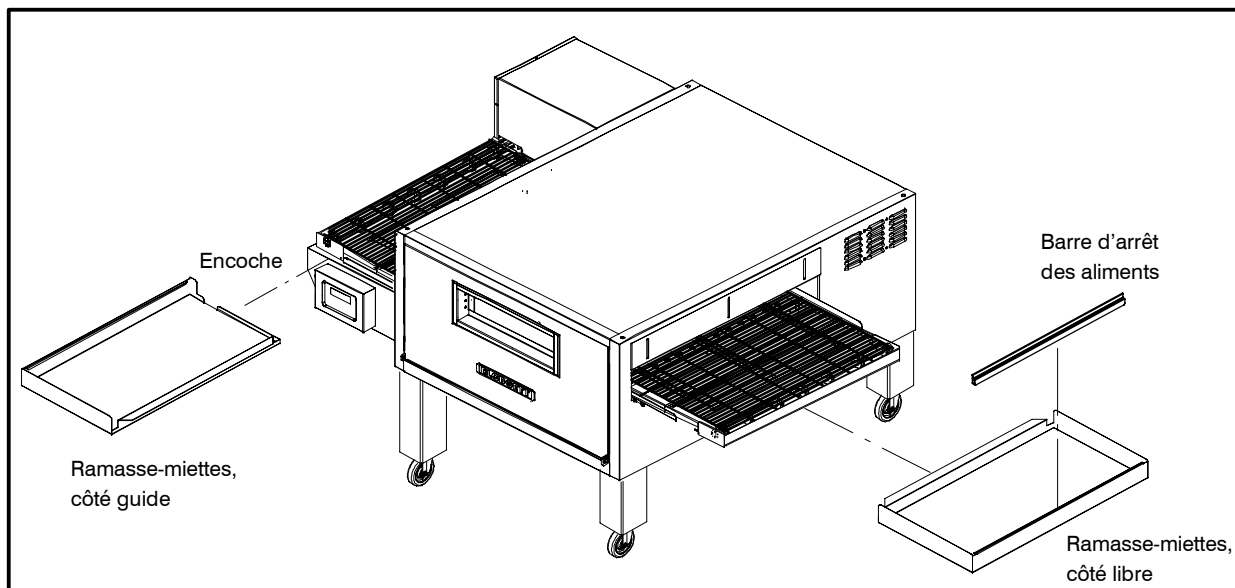


Figure 16



CONTRÔLE À DISTANCE PAR ORDINATEUR (EN OPTION)

1. Enlevez les quatre vis et démontez l'ensemble de support de montage du boîtier à distance.
2. Utilisez le support de montage comme matrice pour marquer les positions où vous installerez les boulons de montage dans le mur.
3. Fixez le support de montage sur le mur.
4. Faites glisser le boîtier à distance sur les supports de montage. Les trous situés sur les côtés du boîtier doivent être alignés avec ceux des côtés des supports. Le câble de contrôle s'aligne avec la grande encoche du support de montage.
5. Fixez le boîtier aux supports de montage au moyen des vis enlevées durant l'étape 1.
6. Assurez vous que l'opérateur de contrôle est bien dans le boîtier et le support.

REMARQUE: Le vis de montage ne sont pas fournies. Vous pouvez utiliser des boulons d'un diamètre allant jusqu'à 1/4 po. Le type de boulon dépendra du type de mur.

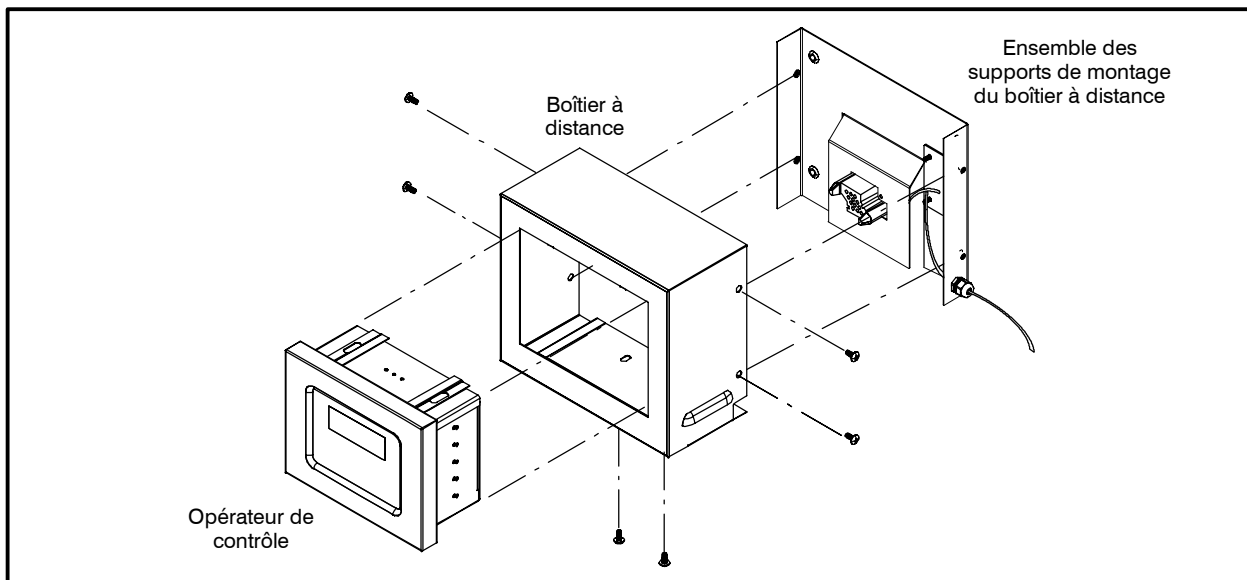


Figure 17



Installation

Montage du Four

CHEMINÉE/COUVERT D'ÉVENT (EN OPTION)

1. Attachez un crochet à cheminée aux trous situés sur le dessus des louveres, à l'extrémité libre de chaque four.

REMARQUE: Les crochets de cheminées ont trois jeux de trous. Utilisez les trous du haut pour un seul four, les trous du milieu pour deux fours et les trous du bas pour trois fours.

2. **Pour le montage d'un seul four :** Attachez le couvercle de l'évent aux trous situés au bas des louveres, à l'extrémité libre du four.

REMARQUE: Ce montage n'est pas requis pour les unités empilées.

3. Glissez le couvert de l'évent (la cheminée) vers le bas sur les crochets. La partie fermée doit être en bas.

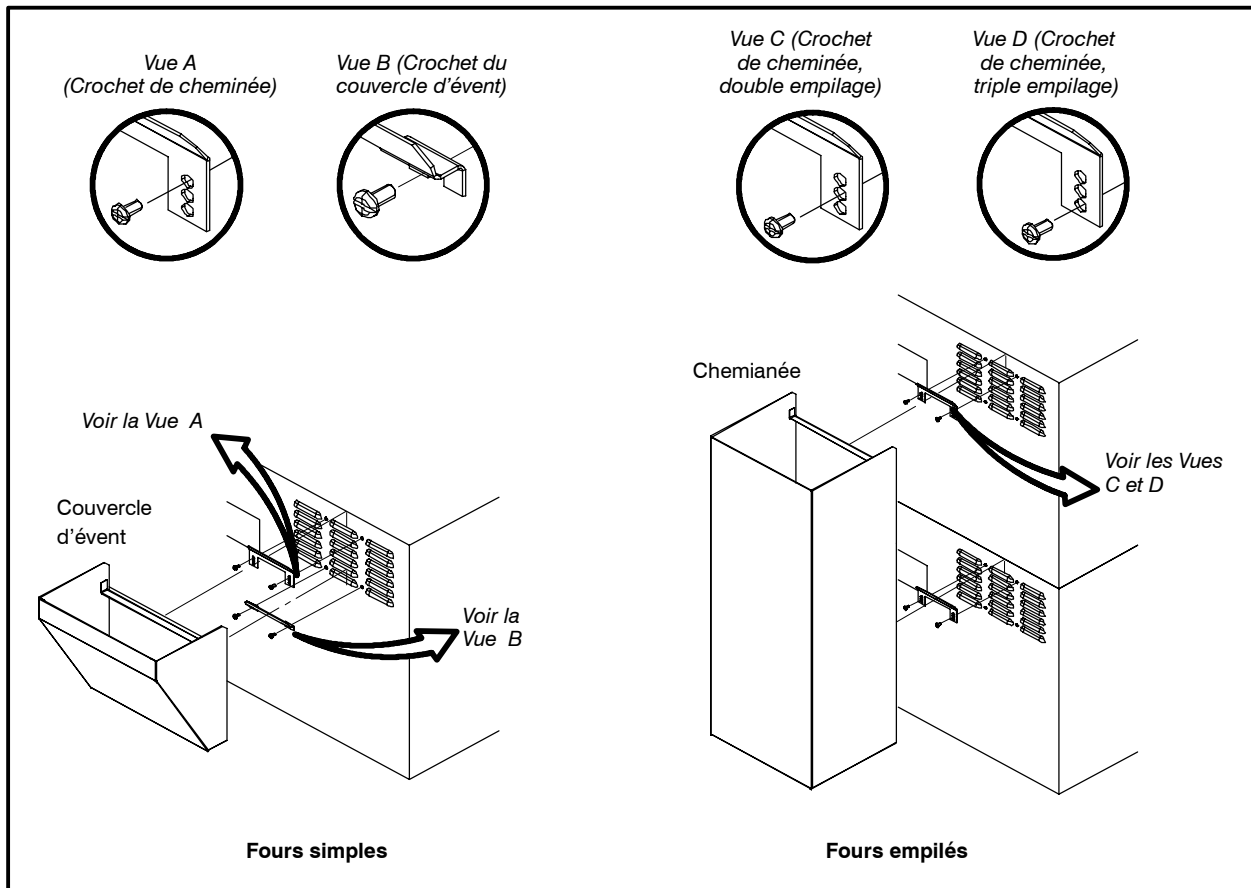


Figure 18



Branchement des Sources d'Alimentation – Normes et Codes

LES INSTRUCTIONS PORTANT SUR L'INSTALLATION ET CONTENUES DANS CE DOCUMENT, S'ADRESSENT UNIQUEMENT AU PERSONNEL D'INSTALLATION ET DE SERVICE QUALIFIÉ. TOUTE INSTALLATION OU SERVICE EFFECTUÉ PAR DU PERSONNEL NON QUALIFIÉ PEUT CAUSER DES DOMMAGES AU FOUR ET/OU DES BLESSURES À L'OPÉRATEUR.

Le personnel qualifié est constitué d'individus, de firmes, d'entreprises ou de corporations qui, soit en personne, soit par l'entremise de représentants ont la responsabilité de :

- l'installation ou du remplacement des conduites de gaz, de même que la connexion, l'installation, la réparation ou le service de l'équipement;
- l'installation du câblage électrique à partir du compteur électrique, de la boîte de commande principale ou de la sortie de commodité vers l'appareil électrique.

Le personnel qualifié pour l'installation doit avoir de l'expérience dans ce genre de travail, connaître toutes les précautions à prendre et se plier à toutes les normes et à tous les règlements en vigueur dans le national et la localité.

Installations aux États-Unis et au Canada

Les branchements de gaz doivent être en accord avec les codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, avec le *Code National du Gaz de Chauffage, ANSI Z223.1* le *Code d'Installation du Gaz Naturel CAN/CGA-B149.1* ou le *Code d'Installation du Propane CAN/CGA-B149.2* si applicable.

CAN/CGA-B149.2, selon le cas. Tous les fours installés doivent être pourvus d'une prise à la terre répondant aux normes locales ou, en l'absence de tels codes, répondant aux normes du *Code Électrique National (National Electrical Code), ANSI/NFPA 70 – Dernière édition et/or Code Électrique Canadien CSA C22.2* si applicable.

Installations des appareils exportés et l'Australie

L'installation doit suivre les normes locales et nationales. Les codes d'installation et/ou les exigences peuvent varier d'une localité à l'autre. Si vous avez des questions portant sur l'installation et/ou l'utilisation adéquate de votre four Blodgett, veuillez contacter votre distributeur local. Si aucun distributeur local n'est situé dans votre localité, veuillez appeler Blodgett Oven Company au 0011-802-860-3700.





Installation

Branchement du Gaz

CONDUITES DE GAZ

Une source adéquate d'alimentation en gaz est essentielle pour obtenir une performance maximale du four. La taille des conduites doit permettre une alimentation en gaz suffisante pour répondre à la demande maximale de tous les appareils branchés sur la conduite, sans causer une perte de pression.

Exemple :

REMARQUE: Les valeurs en BTU de l'exemple qui suit sont calculées pour le gaz naturel.

Vous achetez un four à convoyeur SG3240G pour l'ajouter à votre ligne de cuisson.

1. Additionnez les valeurs en BTU de vos appareils actuels.

Friteuse Pitco	120,000 BTU
Poêle à six brûleurs	60,000 BTU
Four à pont	50,000 BTU
Total	230,000 BTU

2. Ajoutez à ce total la valeur en BTU du nouveau four.

Total précédent	230,000 BTU
SG3240G	110,000 BTU
Nouveau total	340,000 BTU

3. Mesurez la distance entre le compteur à gaz et la conduite pour la cuisson *. C'est la longueur de la conduite. Supposons que la conduite mesure 9,14 m (30 pi) de long et qu'elle a un diamètre de 2,54 cm (1 po).

4. Utilisez la table appropriée pour déterminer la capacité totale de vos conduites actuelles.

La capacité totale pour cet exemple est de 375,000 BTU. Comme la capacité totale de gaz requise est de 340,000 BTU, donc inférieure à 375,000 BTU, les conduites de gaz actuelles suffisent et n'auront pas à être augmentées.

*REMARQUE: * Les capacités en BTU fournies dans ces tables s'appliquent uniquement à des conduites en ligne droite. Un coude ou des raccords réduisent la capacité du conduit. Si vous avez des questions, contactez votre fournisseur de gaz local.*

GAZ NATUREL

**Capacité maximale du conduit en acier par pied cube de gaz à l'heure
(1 pi³/h ≈ 1 000 BTU/h)**

(Baisse de pression de 0,5 po W.C.)

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

Tiré du National Fuel Gas Code, section 10, tableau 10-2

Gaz propane liquide

Capacité maximale des conduits en milliers de BTU/h de gaz propane non dilué à 11 po W.C.

(Baisse de pression de 0,5 po W.C.)

Longueur du tuyau (pi)	Taille nominale, en pouces		
	3/4"	1"	1-1/2"
10	608	1146	3525
20	418	788	2423
30	336	632	1946
40	287	541	1665
50	255	480	1476
60	231	435	1337
70	215	404	1241
80	198	372	1144
90	187	351	1079
100	175	330	1014

Tiré du National Fuel Gas Code, section 10, tableau 10-15



TEST ET RÉGULATION DE LA PRESSION

Les fours SG3240G ont un débit nominal de 110,000 BTU/h (32.2 kWh) (116 MJ/Hr.). Chaque four est réglé en usine pour fonctionner avec le type de gaz spécifié sur la plaque signalétique fixée au côté gauche du contrôle de l'opérateur.

Chaque four est fourni avec une soupape de régulation du gaz qui permet de maintenir la pression adéquate. **Cette soupape est essentielle à la bonne marche du four et ne doit pas être enlevée ou remplacée par un autre modèle à moins qu'il ne soit approuvé par Blodgett.** Cette soupape est pré-réglée pour alimenter le four à 0,87 kPa (3,5 po W.C.) pour le gaz naturel et le gaz propane lorsque la flamme est allumée. Le régulateur fait partie de la soupape; il est situé entre la soupape de fermeture manuelle qui se trouve à l'arrière de la boîte électrique et le montage du brûleur.

N'INSTALLEZ PAS DE RÉGULATEUR SUPPLÉMENTAIRE AU BRANCHEMENT DU GAZ À MOINS QUE L'ALIMENTATION N'EXCÈDE LE MAXIMUM.

REMARQUE: La pression maximale d'alimentation en gaz vers le four est de 2,61 kPa (10,5 po W.C.) pour le gaz naturel et à 3,24 kPa (13 po W.C.) pour le gaz propane. La pression minimale d'alimentation vers le four est de 1,12 kPa (4,5 po W.C.) pour le gaz naturel et à 2,74 kPa (11 po W.C.) le gaz propane.

L'installation doit respecter les exigences des codes locaux ou, en l'absence de tels codes, les exigences du *Code Électrique National (National Electrical Code)*, *ANSI/NFPA 70—Dernière édition et/or Code Électrique Canadien CSA C22.2* si applicable.

Le four et sa soupape individuelle de fermeture doivent être débranchés du système de conduites d'alimentation en gaz lors de tout test sur la pression du système, quand ces tests de pression excèdent 3,45 kPa (1/2 psi).

Le four doit être isolé du système de conduites d'alimentation en gaz, en fermant sa soupape manuelle de fermeture individuelle, lors de tout test sur la pression du système, quand ces tests de pression excèdent 3,45 kPa (1/2 psi).

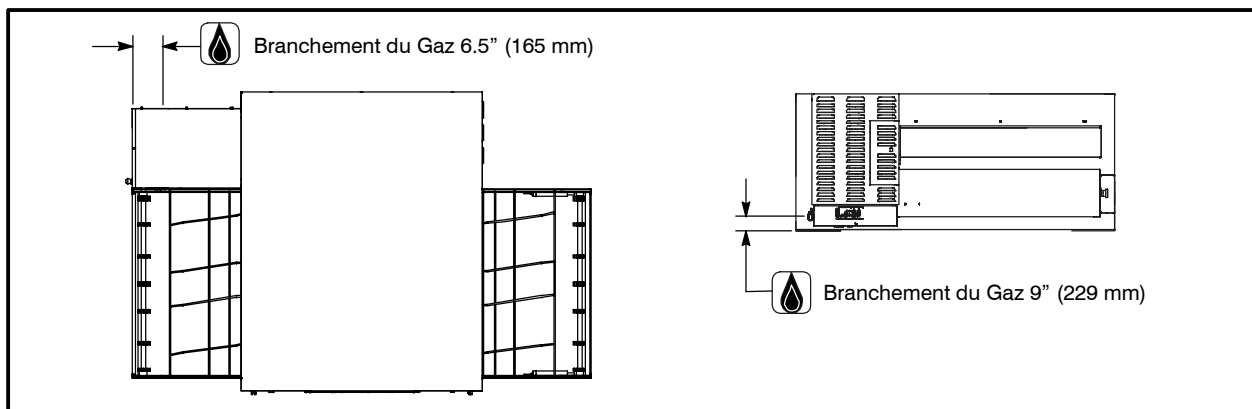


Figure 19



Installation

Branchement du Gaz

BRIDAGE DU TUYAU DE GAZ

Si le four est monté sur des roulettes, on doit utiliser un connecteur commercial flexible d'un diamètre interne minimum de 1,9 cm (3/4 po) en conjonction avec un dispositif à débranchement rapide.

La bride de gaz (un câble de forte épaisseur) fournie avec le four doit être utilisée pour limiter le mouvement de l'unité, afin qu'aucune pression ne soit exercée sur le connecteur flexible. Identifiez la bride comme suit :

- Attachez le support de bridage au côté arrière gauche du support du four. Voir la page 45 pour l'installation du support de bridage.
- Le bridage doit être suffisamment court pour prévenir toute pression sur le connecteur. Voir la Figure 20 vue A, pour les détails sur l'ajustement de la longueur.
- Lorsque le bridage est pleinement étiré, on doit pouvoir installer et brancher facilement le connecteur.

L'extrémité permanente de la bride doit être attachée sans endommager l'édifice. NE PAS attacher la bride à la conduite de gaz ou à la conduite électrique ! Utilisez des boulons d'ancrage dans les blocs de ciment ou de béton. Pour les murs en bois, vissez des vis tire-fond dans les poteaux d'ossature murale.



MISE EN GARDE!!

Si, pour quelque raison que ce soit, la

bride est débranchée, elle doit être rebranchée lorsque le four est replacé dans sa position initiale.

Installations aux États-Unis et au Canada

Le connecteur doit être conforme aux *Normes des connecteurs pour les appareils mobiles ANSI Z21.69 ou Connecteurs pour appareils mobiles au gaz CAN/CGA-6.16 et le dispositif à déconnexion rapide doit être conforme aux Normes pour dispositifs à débranchement rapide utilisés pour le gaz et le carburant ANSI Z21.41 ou Dispositifs à débranchement rapide utilisés pour le gaz et le carburant CAN 1-6-9*. Des mesures adéquates doivent être prises pour limiter le mouvement de l'appareil sans avoir recours à la connexion et au dispositif de débranchement rapide ou aux conduites qui lui sont associées.

A drip leg must be used at each appliance. Refer to *NFPA54/ANSI Z223.1 - Latest Edition* (National Fuel Gas Code) for proper drip leg installation.

Installations des appareils exportés et l'Australie

La bride et le dispositif de branchement rapide doivent être conformes aux normes locales et nationales. Les codes d'installation et/ou les exigences peuvent varier d'une localité à l'autre. Si vous avez des questions portant sur l'installation et/ou l'utilisation adéquate de votre four Blodgett, veuillez contacter votre distributeur local. Si aucun distributeur local n'est situé dans votre localité, veuillez appeler Blodgett Oven Company au 0011-802-860-3700.

Branchement du Gaz

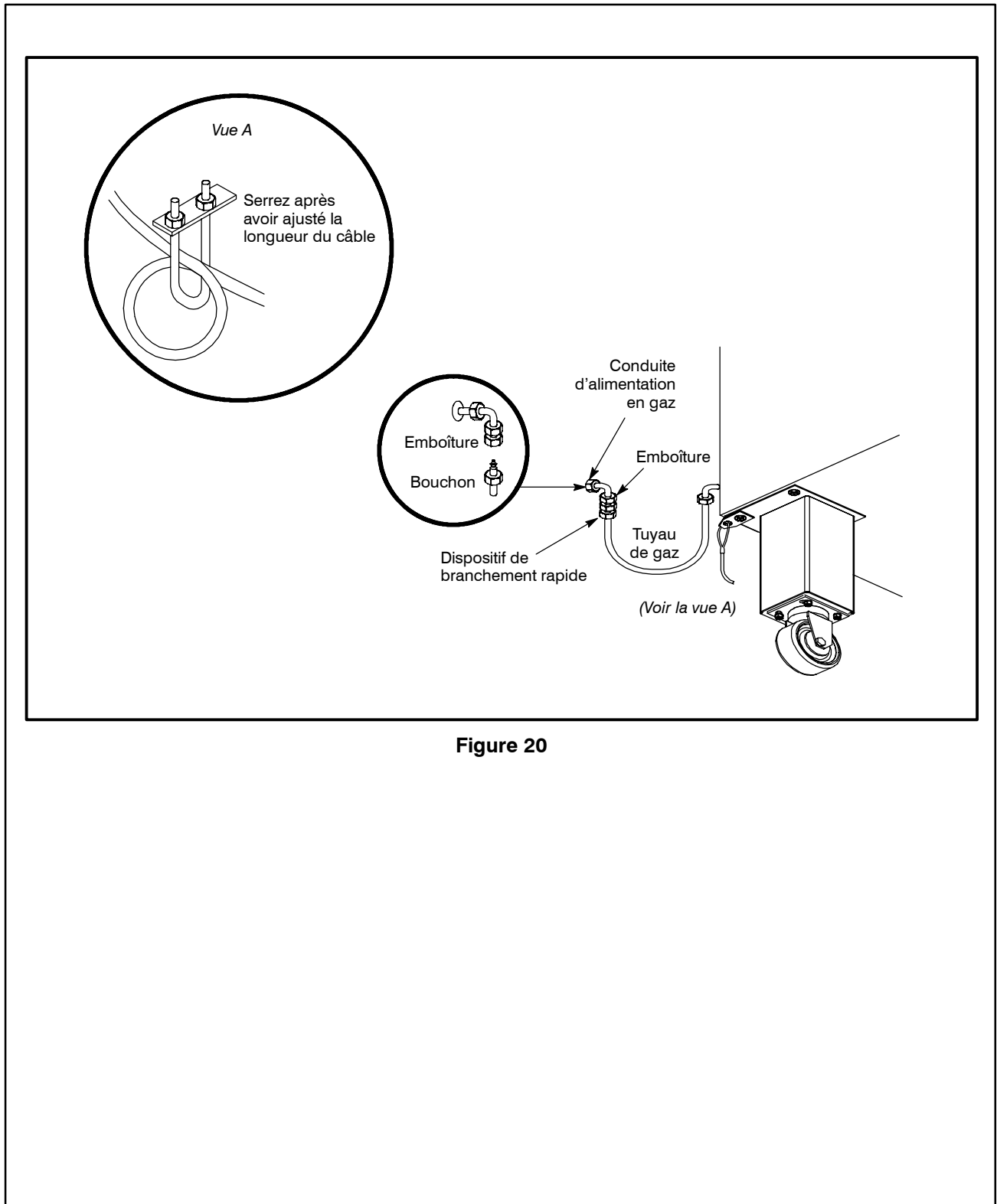


Figure 20



Installation

Branchement à l'Alimentation Électrique

Avant d'effectuer des branchements électriques sur cet appareil, vérifiez si la source d'alimentation est adéquate du point de vue du voltage, de l'amperage et des exigences de phase indiquées sur la plaque signalétique.

L'installation électrique doit être conforme aux normes locales, nationales ainsi qu'aux normes d'installation.

Vous trouverez des diagrammes sur le câblage électrique attachés à l'intérieur de la boîte électrique, de même qu'à l'arrière du four.

SG3240G

Le four SG3240G requiert 5 A, 50/60HZ, 1 Φ , 208-240Vc.a., service de 3 fils composé de L1, L2 et d'une mise à la terre. Le câblage à partir de la source d'alimentation vers ces unités doit être un fil torsadé d'au moins 16 AWG CI ou plus.

Installations aux États-Unis

Les fours SG320G sont expédiés avec un cordon d'alimentation de 6 pieds de long, équipé d'une prise de verrouillage NEMA L6-15P.

MISE EN GARDE!!

Si la tension d'alimentation du câblage monophasé n'est pas du 208-240 V c.a. les composants électriques peuvent être gravement endommagés et un incendie peut se déclencher dans le coffret électrique.

SG3240E

Utilisez un câble de facteur nominal de 90°C. Déterminez la taille du câble en vous rapportant aux codes électriques locaux et nationaux.

Le four SG3240E est offert en quatre configurations électriques

Installations aux États-Unis et au Canada (ou semblables)

- 69 A, 50/50HZ, 3 Φ , 208 Vc.a., service 4 fils composés de L1, L2, L3 et mise à la terre.
- 80 A, 50/60HZ, 3 Φ , 240 Vc.a., service 4 fils composés de L1, L2, L3 et mise à la terre.

Installations des appareils exportés et l'Australie

- 41,5 A, 50/60HZ, 3 Φ WYE, 230/400 Vc.a., service 5 fils composés de L1, L2, L3, neutre et mise à la terre.
- 40 A, 50/60HZ, 3 Φ WYE, 230/415 Vc.a., service 5 fils composés de L1, L2, L3, neutre et mise à la terre.

L'ENTREPRISE BLODGETT OVEN NE PEUT ÊTRE TENUE RESPONSABLE POUR LES PERTES OU LES DOMMAGES RÉSULTANT D'UNE MAUVAISE INSTALLATION.

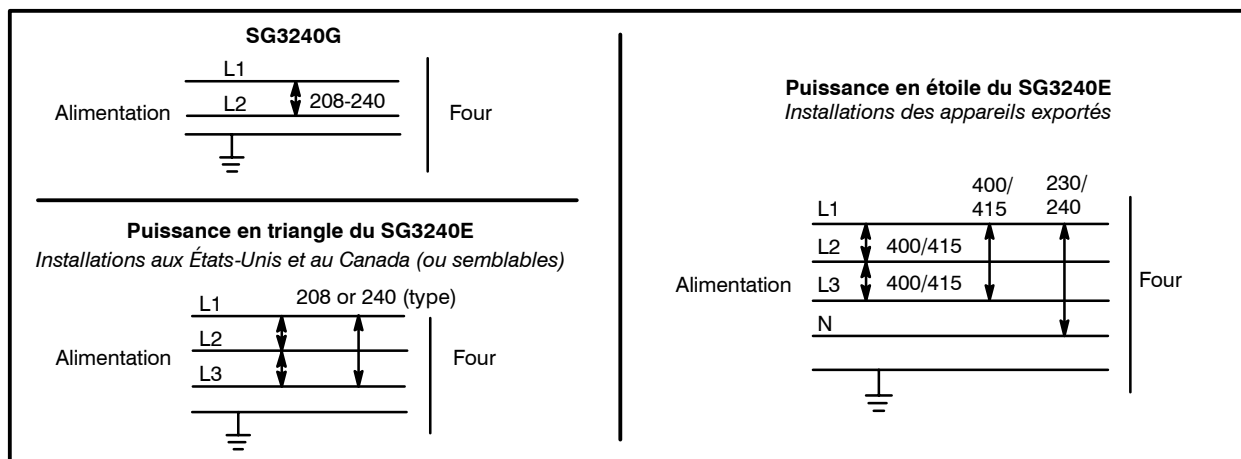


Figure 21



LES INFORMATIONS CONTENUES DANS CETTE SECTION SONT DESTINÉES AU PERSONNEL QUALIFIÉ. LE PERSONNEL QUALIFIÉ EST CELUI QUI A LU LES INFORMATIONS CONTENUES DANS CE MANUEL, EST FAMILIER AVEC LE FONCTIONNEMENT DU FOUR ET/OU A DÉJÀ DE L'EXPÉRIENCE DANS L'UTILISATION DE L'ÉQUIPEMENT DÉCRIT DANS CE MANUEL. LE RESPECT DES PROCÉDURES RECOMMANDÉES DANS CE MANUEL ASSURE UNE PERFORMANCE MAXIMALE, DE MÊME QU'UN USAGE PROLONGÉ ET SANS PROBLÈMES.

Veillez prendre le temps de lire les instructions suivantes qui portent sur le fonctionnement et sur la sécurité. Elles permettent le bon fonctionnement de votre four à convoyeur Blodgett.



CONSEILS SUR LA SÉCURITÉ

Pour votre sécurité, lisez avant d'utiliser.

Que faire si vous sentez une odeur de gaz :

- NE TENTEZ PAS d'allumer quel qu'appareil que ce soit.
- NE TOUCHEZ AUCUN commutateur électrique.
- Utilisez un téléphone extérieur pour appeler votre fournisseur de gaz immédiatement.
- Si vous ne pouvez contacter votre fournisseur, appelez le service d'incendie.

Que faire en cas de panne de courant :

- NE TENTEZ PAS d'utiliser le four tant que le courant n'est par revenu.
- NE TENTEZ PAS d'utiliser le four tant que le courant n'est par revenu.
- Retirez tout aliment de la chambre de cuisson. Si un aliment se trouve dans la chambre de cuisson, il continuera à cuire lentement pendant quelques minutes.

REMARQUE: Dans l'éventualité d'une interruption quelconque, attendez cinq (5) minutes avant de redémarrer le four.

Que faire lors d'une interruption d'urgence :

- Le four est équipé d'un commutateur d'arrêt d'urgence situé à l'avant de l'appareil. Si vous devez arrêter la courroie, les ventilateurs ou la chaleur, appuyez sur le commutateur d'urgence. N'UTILISEZ PAS ce commutateur pour allumer ou éteindre le four dans des situations courantes, car vous pouvez endommager les ventilateurs.

Conseils généraux sur la sécurité :

- N'UTILISEZ PAS d'outils pour fermer les contrôles de gaz. Si vous ne pouvez fermer le contrôle de gaz manuellement, ne tentez pas de le réparer. Appelez un technicien qualifié.
- Si vous devez déplacer le four pour quelque raison que ce soit, coupez le gaz et débranchez-le de l'appareil avant d'enlever la bride. Remettez la bride lorsque le four a été remis à sa place habituelle.
- N'ENLEVEZ PAS le couvercle de la boîte électrique et n'ouvrez pas le plateau de contrôle du bas à moins que le four ne soit débranché.
- Ce four n'est pas un appareil de conservation des aliments au chaud. Il ne doit pas fonctionner au dessous de 93°C (200°F).

Arrêt momentané automatique (pour les modèles SG3240G uniquement)

Selon les normes de l'organisme, la commande d'allumage doit vérifier les fonctions de sécurité toutes les 24 heures de fonctionnement continu. Si le four fonctionne pendant 24 heures de suite, il s'arrêtera automatiquement pendant 10 secondes, puis se remettra en marche. Les systèmes de ventilation s'arrêteront aussi. Si une des commandes est manipulée durant la période d'arrêt, le four ne se remettra pas en marche automatiquement.



Fonctionnement

Le Contrôle Manuel Standard

DESCRIPTION DU CONTRÔLE MANUEL

1. **AFFICHAGE NUMÉRIQUE** : Un affichage de deux lignes indique l'heure, la température et d'autres informations reliées au contrôle.
2. **FOUR ON/OFF (allumé/éteint) (ON/STANDBY) (allumé/en attente)** : Contrôle la source d'alimentation du four.
3. **TOUCHE DE TEMPÉRATURE** : Appuyez sur cette touche pour modifier la température de cuisson.
4. **TOUCHES FLÉCHÉES** : Appuyez sur ces touches pour modifier les réglages de l'heure et de la température dans l'affichage.
5. **TOUCHE DE TEMPS** : Appuyez sur cette touche pour modifier le temps de cuisson.
6. **TOUCHE ENTER/RESET (entrer/réinitialiser)** : Appuyez sur ces touches pour enregistrer une nouvelle durée de cuisson ou une nouvelle température. Ces touches permettent également d'arrêter l'alarme lors d'une erreur. L'alarme retentit toutes les dix secondes tant que l'erreur n'est pas effacée.

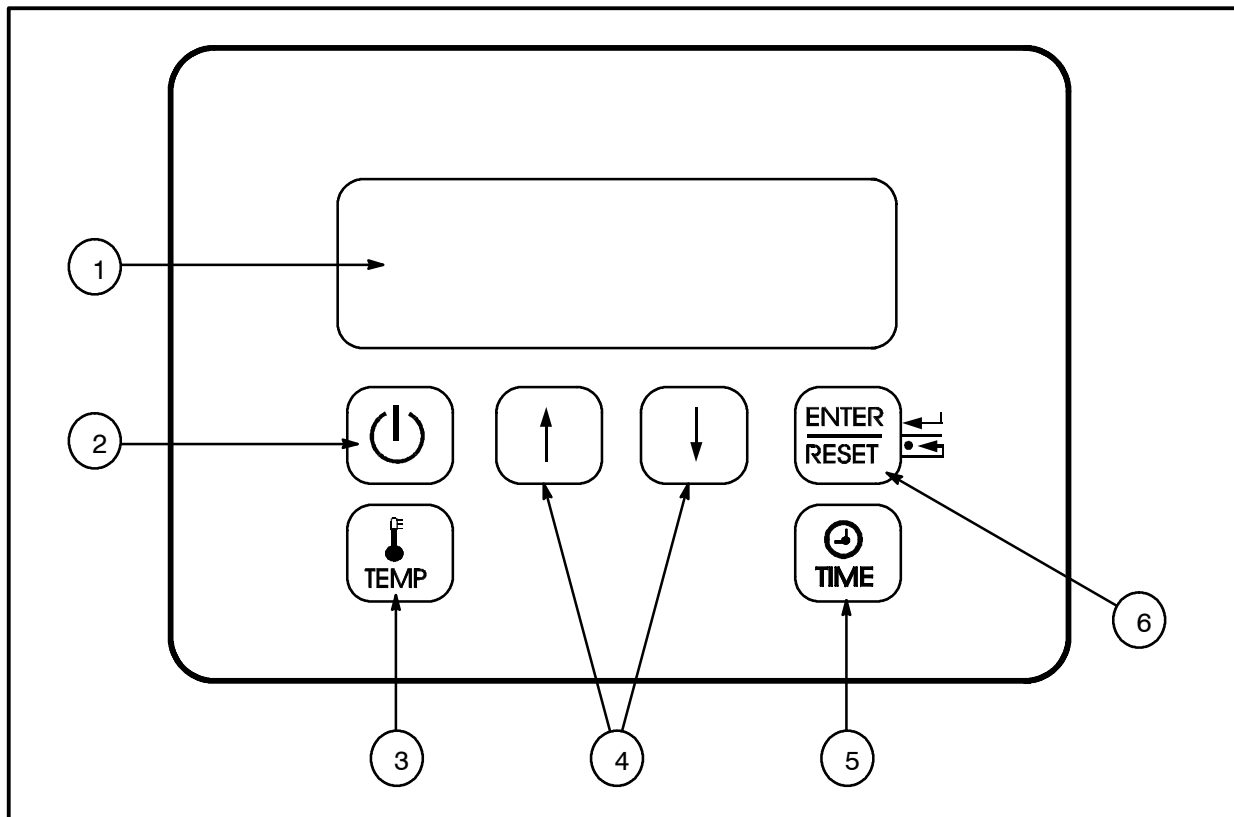


Figure 22



Le Contrôle Manuel Standard

FONCTIONNEMENT

REMARQUE: L'exemple qui suit est en degrés Fahrenheit. On peut également programmer l'affichage pour une lecture en degrés Celsius.

Allumez le four :

1. Appuyez sur la touche ON/OFF (2). Les contrôles se règlent à partir des derniers réglages de temps et de température utilisés.

L'affichage indique :

SET TEMP XXXF HEAT
COOK TIME XX:XX

REMARQUE: HEAT apparaît sur la ligne supérieure de l'écran chaque fois que le contrôle demande de la chaleur

2. Les ventilateurs démarrent. La courroie du convoyeur commence à se déplacer au temps de cuisson réglé. La chaleur augmente jusqu'à la température de réglage.
3. Lorsque le four atteint la température de réglage, *READY* et *SET TEMP* clignotent alternativement sur la ligne supérieure de l'écran et l'alarme retentit.

Pour modifier la température de cuisson :

1. Appuyez sur la touche TEMPÉRATURE (3).

L'affichage indique :

SET POINT TEMP
XXXX

2. Appuyez sur les touches FLÉCHÉES (4) pour faire défiler jusqu'à la température de cuisson désirée.
3. Appuyez sur la touche ENTER (6) pour régler la nouvelle température de cuisson.

Pour modifier le temps de cuisson :

1. Appuyez sur la touche TIME (5).

L'affichage indique :

SET COOK TIME
XX:XX

2. Appuyez sur les touches FLÉCHÉES (4) pour faire défiler jusqu'au temps de cuisson désiré.
3. Appuyez sur la touche ENTER (6) pour régler le nouveau temps de cuisson.

Pour afficher la température actuelle du four :

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

L'affichage indique :

TEMP XXXF
DOWN – EXIT

2. Appuyez sur la touche fléchée pointant vers le bas pour revenir à l'affichage des températures et temps de cuisson que vous avez programmés.

Pour éteindre le four :

1. Appuyez sur la touche OVEN ON/OFF (2). Le four est équipé d'un système de refroidissement qui protège le moteur et les roulements. Cette commande active le (les) moteur(s) de ventilateur(s) indépendamment de l'état du contrôleur. Le ventilateur fonctionne jusqu'à ce que la température du four baisse à un niveau sécuritaire.



Fonctionnement

Contrôle Programmable du Menu

DESCRIPTION DU CONTRÔLE DU MENU

1. **AFFICHAGE NUMÉRIQUE** : Affiche deux lignes qui indiquent l'heure, la température et d'autres informations reliées au contrôle.
2. **FOUR ON/OFF** (allumé/éteint) (ON/STANDBY) (allumé/en attente) : Contrôle la source d'alimentation du four.
3. **TOUCHES FLÉCHÉES** : Appuyez sur cette touche pour modifier les réglages du temps de cuisson et de la température dans l'affichage. Utilisez-les aussi pour faire défiler les menus lors de la programmation.
4. **TOUCHES DE MENU** : Ces touches permettent de programmer le traitement des aliments. Le contrôle peut enregistrer jusqu'à quatre temps et températures de cuisson.
5. **TOUCHE ENTER/RESET** (entrer/réinitialiser) : Appuyez sur ces touches pour enregistrer les réglages lors de la programmation. Cette touche permet également d'arrêter l'alarme lors d'une erreur. L'alarme retentit toutes les dix secondes tant que l'erreur n'est pas effacée.

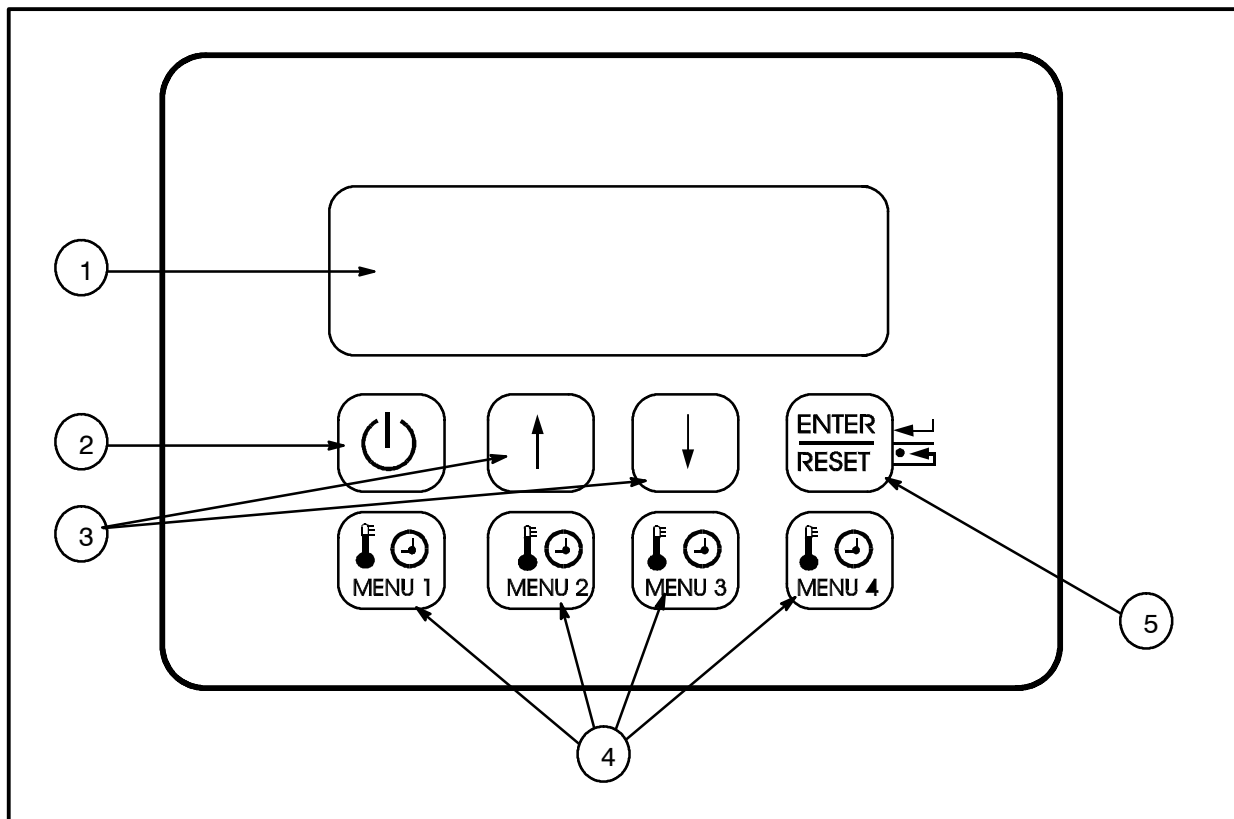


Figure 23



Contrôle Programmable du Menu

PROGRAMMATION DU MENU

REMARQUE: L'exemple qui suit est en degrés Fahrenheit. On peut également programmer l'affichage pour une lecture en degrés Celsius.

Pour passer en mode de programmation :

1. Avant de commencer la programmation du menu assurez vous que le four soit éteint. Maintenez simultanément appuyées la touche FLÉCHÉE pointant vers le haut (3) et la touche ENTER/RESET (5) pendant environ trois secondes.

L'affichage indique :

ACCESS CODE
000

2. Maintenez appuyée la touche FLÉCHÉE pointant vers le haut (3) jusqu'à ce que la ligne du bas de l'affichage indique 111 (le code d'accès pour l'enregistrement).
3. Appuyez sur la touche ENTER/RESET (5) pour passer en mode de programmation.

Pour programmer les touches de menu :

1. L'affichage indique :

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

2. Appuyez sur la touche MENU (4) que vous désirez programmer.

REMARQUE: Dans cet exemple la touche de menu 1 est programmée.

3. L'affichage indique :

MENU-1 SELECT TEMP
XXXF PRESS ENTER

Utilisez les touches FLÉCHÉES (3) pour faire défiler jusqu'à la température de cuisson désirée.

Appuyez sur la touche ENTER (5) pour enregistrer la nouvelle température de cuisson.

4. L'affichage indique :

MENU-1 COOK TIME
XX:XX PRESS ENTER

Utilisez les touches FLÉCHÉES (3) pour faire défiler jusqu'au temps de cuisson désiré.

Appuyez sur la touche ENTER (5) pour enregistrer le nouveau temps de cuisson.

5. L'affichage indique :

MENU-1
PROGRAM DONE

Pour quitter le mode de programmation :

1. Maintenez simultanément appuyées la touche FLÉCHÉE pointant vers le haut (3) et la touche ENTER/RESET (5) pendant environ trois secondes.

REMARQUE: Si on n'appuie sur aucune touche pendant 60 secondes, le contrôle quitte automatiquement le mode de programmation.



Fonctionnement

Contrôle Programmable du Menu

FONCTIONNEMENT

1. Appuyez sur la touche OVEN ON/OFF (2). Le contrôle se règle à partir des derniers réglages de temps et de température utilisés.

L'affichage indique :

M-X TEMP XXXF HEAT
COOK TIME XX:XX

REMARQUE: HEAT apparaît sur la ligne supérieure de l'écran chaque fois que le contrôle demande de la chaleur.

2. Appuyez sur la touche MENU désirée (4).
3. Les ventilateurs démarrent. La courroie du convoyeur commence à se déplacer au temps de cuisson réglé. La chaleur augmente jusqu'à la température de réglage.
4. Lorsque le four atteint la température de réglage, *READY* et *SET TEMP* clignotent alternativement sur la ligne supérieure de l'écran et l'alarme retentit. La chaleur s'élève jusqu'à la température de réglage.

REMARQUE: Pour modifier le temps et la température de cuisson, appuyez sur n'importe quelle touche du menu.

Pour afficher la température actuelle du four :

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

L'affichage indique :

XXXXF
DOWN – EXIT

2. Appuyez sur la touche fléchée pointant vers le bas pour revenir à l'affichage des réglages du temps et de la température de cuisson.

Pour éteindre le four :

1. Appuyez sur la touche OVEN ON/OFF (2). Le four est équipé d'un système de refroidissement qui protège le moteur et les roulements. Cette commande active le (les) moteur(s) de ventilateur(s) indépendamment de l'état du contrôleur. Le ventilateur fonctionne jusqu'à ce que la température du four baisse à un niveau sécuritaire.



Ajustements du Four Pour la Cuisson

Le temps de la courroie, la température du four et la circulation d'air jouent un rôle important pour la qualité du produit final obtenu par les fours à convoyeur Blodgett. Utilisez les lignes directrices qui suivent pour ajuster le temps de passage de la courroie et la température du four de votre unité. Si vous avez des questions concernant les autres ajustements du four, veuillez contacter votre représentant local des fours Blodgett.

VITESSE DU CONVOYEUR ET TEMPÉRATURE DU FOUR

La vitesse du convoyeur (temps de cuisson) et la température du four sont les deux variables utilisées pour bien régler votre four selon les exigences d'un aliment particulier. Pour déterminer la température et le temps de cuisson optimal, effectuez de petites modifications tout en maintenant une variable constante. Par exemple, si la température du four est de 238 °C (460 °F) et que la vitesse de la courroie est réglée à 7 minutes, mais que la croûte de pizza n'est pas assez brune, augmentez la température à 246 °C (475 °F) et conservez la même vitesse de la courroie. Par contre, si le centre de la pizza n'est pas complètement cuit, conservez la même température et augmentez le temps de cuisson à 7 minutes 30 secondes. En général, il convient d'augmenter la température pour augmenter le brunissement des aliments et d'augmenter le temps de passage de la courroie pour augmenter la cuisson.

TEMPÉRATURE DES ALIMENTS CUITS

Pour assurer une température sécuritaire des aliments, leur température interne doit être mesurée immédiatement après que ces aliments sortent de la chambre de cuisson. La température interne d'une pizza doit dépasser 74 °C (165 °F). Les directives concernant les températures minimales varient d'un aliment à l'autre.

En général, les réglages souhaités peuvent être programmés sans pour cela modifier la programmation de la plaque thermique. La configuration du four ne doit pas être modifiée à moins que les réglages de la température et de la durée de cuisson n'aient pas donné les résultats escomptés.

AJUSTEMENT DE LA CIRCULATION D'AIR

Glissez les plaques d'ajustement du dégagement des aliments au réglage le plus bas pour les articles de votre menu. Des plaques de dégagement plus basses réduisent la perte d'air chaud par les ouvertures de la chambre de cuisson.

Vous devrez peut-être ajuster la circulation de l'air pour mieux adapter le four à un aliment particulier. La plaque de circulation d'air, située au-dessus de la chambre de cuisson, comporte des trous qui peuvent être couverts par des plaques de blocage. Vous pouvez facilement régler ces plaques selon vos besoins particuliers. Voici les directives générales pour ajuster les plaques de blocage. Voir la figure Figure 24.

1. Assurez-vous que le four est éteint (OFF) et complètement refroidi.
 2. Ouvrez la porte d'accès avant.
 3. À l'aide du crochet qui vous est fourni pour déplacer plaque de circulation d'air, sortez du four la plaque de circulation d'air.
 4. Retirez les écrous à oreilles, les vis et les rondelles qui retiennent les plaques de blocage.
 5. Ajustez les plaques.
 6. Remplacez les écrous à oreilles, les vis et les rondelles pour bien serrer les plaques de blocage dans leur nouvelle position. Faites un schéma du montage final pour une référence future.
- REMARQUE: Vous pouvez enlever complètement une ou deux plaques de blocage pour obtenir les résultats désirés.*
7. Remplacez la plaque de circulation d'air et refermez la porte d'accès avant.



Fonctionnement

Ajustements du four pour la cuisson

Les exemples qui suivent illustrent la régulation de la circulation d'air.

REMARQUE: La première moitié de la chambre du four a une grande influence sur la cuisson des aliments, tandis que la seconde moitié influence plutôt le brunissement.

- Vous avez établi un bon temps et une bonne température de cuisson, mais vous désirez un

meilleur brunissement. Glissez une des plaques de blocage pour découvrir une rangée de trous du côté de la sortie du four.

- Le fond de la pizza est brun doré mais le dessus est trop foncé. Recouvrez des rangées de trous vers la sortie du four pour réduire le brunissement.
- Le centre de la pizza est encore mou et les garnitures ne sont pas complètement cuites. Découvrez des rangées de trous à l'entrée de la chambre et fermez celle situées du côté de la sortie.

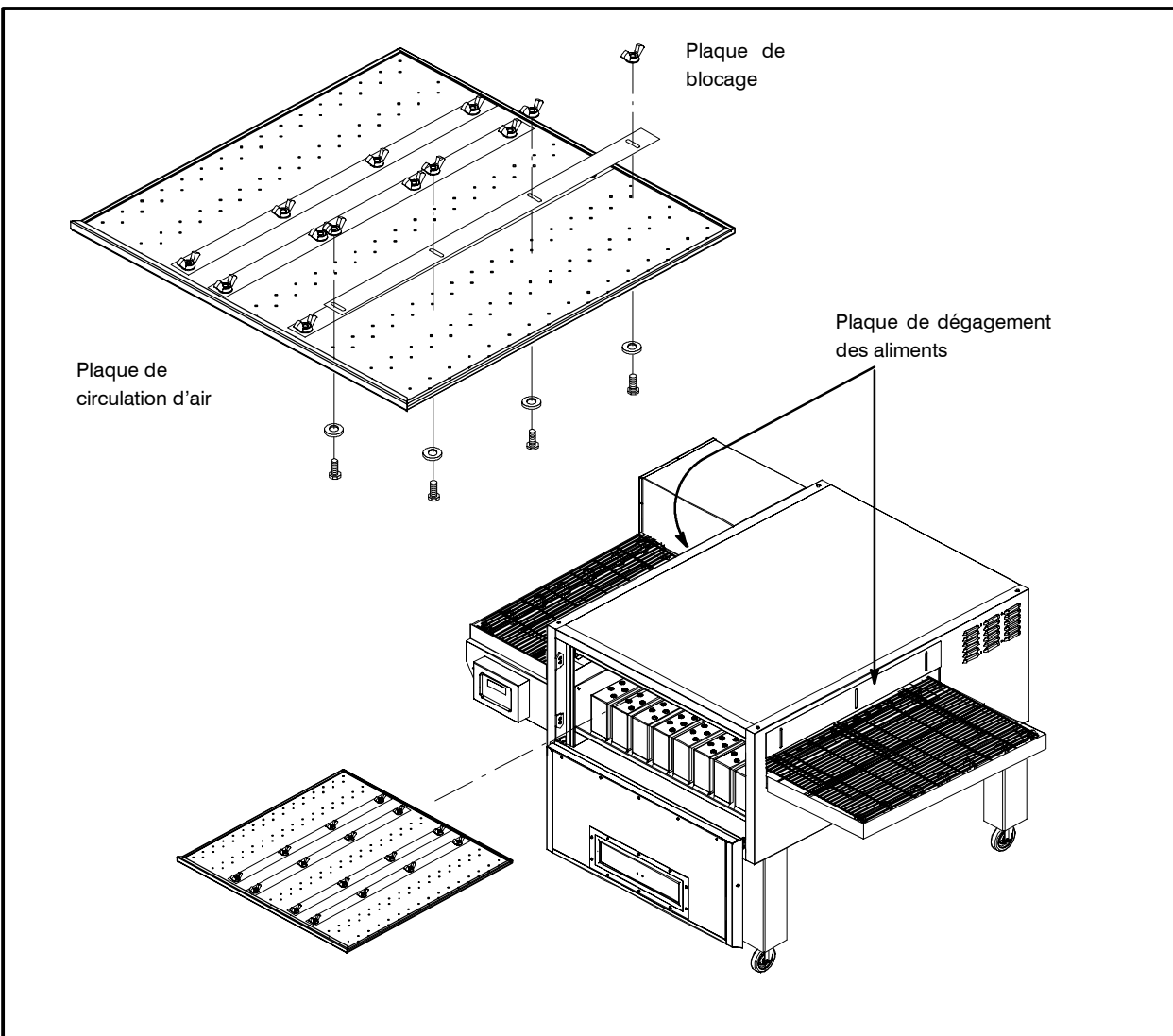


Figure 24



MISE EN GARDE!!

Débranchez toujours la source d'alimentation électrique avant de nettoyer ou d'entretenir le four.



MISE EN GARDE!!

Si le four doit être déplacé, l'arrivée de gaz doit être coupée et débranchée avant d'enlever la bride. Rebranchez la bride lorsque le four a été replacé dans sa position initiale.

Veuillez suivre ce calendrier d'entretien pour vous assurer de la bonne performance du four.

QUOTIDIENNEMENT :

1. Nettoyez la courroie du convoyeur avec une brosse métallique. Laissez tomber les corps étrangers dans les ramasse-miettes.
2. Videz et nettoyez les ramasse-miettes
3. Assurez-vous que les ventilateurs de refroidissement fonctionnent. L'air qui s'échappe devrait sortir à la fois :
 - des louveres situés sur le côté droit vers l'arrière
 - des trous perforés au fond du four, sous le bouton d'arrêt d'urgence.

TOUS LES TROIS MOIS :

1. Brossez puis, à l'aide d'un chiffon mouillé, nettoyez les louveres situés aux deux extrémités du four.

TOUS LES SIX MOIS :

1. Débranchez le four. Débranchez les conduites de gaz.
2. Retirez des extrémités du convoyeur, les ramasse-miettes et la barre d'arrêt des aliments. Voir la page 17.
3. Ouvrez puis abaissez ou retirez la porte d'accès avant.
4. Retirez la plaque de circulation d'air de la cavité du four en vous aidant du crochet fourni avec le four.
5. Retirez toutes les buses de la cavité du four.
6. Retirez la barre de soutien des buses.

7. Nettoyez le montage du convoyeur de la façon suivante :

REMARQUE: On peut nettoyer le convoyeur et la chambre de cuisson même si le convoyeur est installé. Toutefois, il est recommandé d'enlever le convoyeur pour procéder à un nettoyage complet.

- a.) Retirez du convoyeur le goujon de guidage qui fixe le montage du convoyeur à son support. Le goujon est doté d'un anneau, situé sous la chaîne guide à l'arrière de la porte d'accès de la boîte électrique, qui permet de le tirer.
- b.) Poussez vers l'intérieur le montage du convoyeur pour relâcher la chaîne. Enlevez la chaîne guide de la roue dentée du convoyeur. Si vous ne pouvez pousser le montage, desserrez les montages du moteur.
- c.) **Montages du convoyeur standard :**

Le convoyeur standard peut être enlevé et nettoyé d'une seule pièce avec la courroie installée.

– Glissez le montage du convoyeur vers l'extérieur, du côté guide du four.

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

– À l'aide de pinces à bec effilé, retirez les chaînons de guidage de la courroie. Voir la page 52.

– À partir d'une extrémité, glissez la courroie pour la sortir. Assurez-vous de rouler la courroie tel qu'indiqué dans la Figure 25. Autrement, la courroie sera à l'envers lorsque vous voudrez la rentrer de nouveau..

– Glissez la crémaillère droite pour la sortir du four.

– Glissez la crémaillère gauche pour la sortir par le côté guide du four.

Montages du convoyeur pliable :

– Glissez le montage du convoyeur pour le sortir du côté guide du four. Pliez les sections les unes sur les autres à mesure qu'elles sortent de la chambre de cuisson.

- d.) Retirez les cornières du convoyeur. Tournez-les et glissez-les de leur goujon de montage. Voir la page 48.



Entretien

Nettoyage

8. Nettoyez comme suit les composantes du four :
 - a.) Nettoyez le convoyeur, les ramasse-miettes, les buses et leur barre de soutien, les cornières du convoyeur et la plaque de circulation d'air avec un mélange d'eau chaude et de détergent. Rincez à l'eau courante. Pour un nettoyage plus à fond, utilisez un dégraissant ou un nettoyant à four qui n'abîme pas l'aluminium.
 - b.) Nettoyez l'intérieur du four avec un nettoyant tout usage ou un nettoyant qui n'abîme pas l'aluminium
9. Remontez le four. Assurez-vous que les buses sont installées dans le bon ordre. Voir la Figure 25.

REMARQUE: Le numéro de pièce se trouve sur la partie avant fermée des buses.

TOUS LES 12 MOIS :

Une personne autorisée par le fabricant devrait :

1. Ouvrir et nettoyer l'intérieur du boîtier de contrôle.
2. Vérifier et resserrer les branchements électriques.
3. Vérifier la chaîne guide du convoyeur pour s'assurer de sa propreté, de son état de lubrification et de son alignement.

Si un entretien est requis, contactez votre bureau de service local, un représentant du fabricant ou Blodgett Oven.

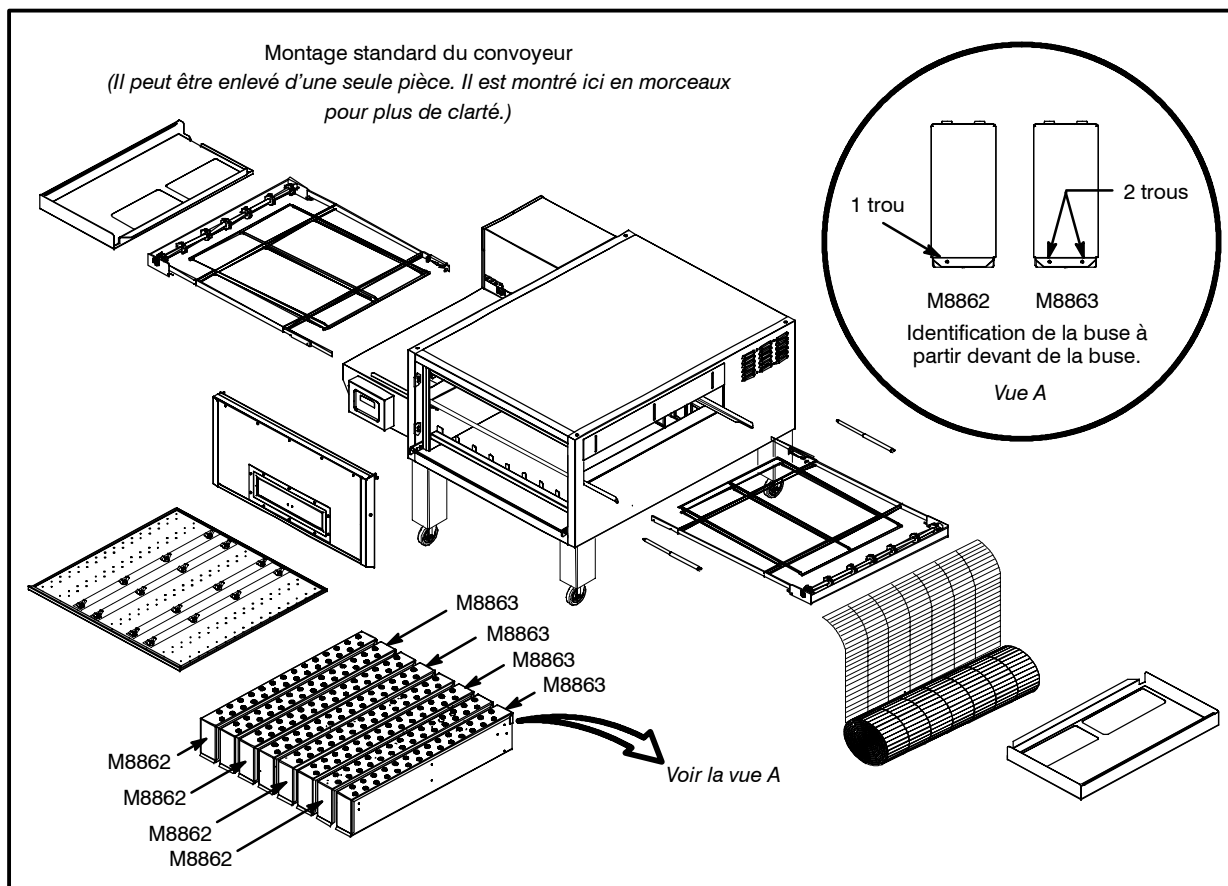




Figure 25

CAUSE(S) POSSIBLE(S)	CORRECTIF SUGGÉRÉ
SYMPTÔME : Le contrôle n'affiche rien et le four n'est pas activé.	
<ul style="list-style-type: none"> • La prise n'est pas activée (nouvelles installations). • Le four n'est pas branché. • Le bouton d'arrêt d'urgence est enfoncé. • Le (les) fusible(s) a (ont) sauté. • Le disjoncteur interne de 24 Vc.c s'est déclenché. • Le disjoncteur interne de 24 Vc.c est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous qu'une personne qualifiée active l'alimentation en courant de la prise. • Vérifiez que le cordon d'alimentation est bien branché. • Tirez le bouton vers l'extérieur pour désengager l'arrêt d'urgence. • Débranchez le cordon d'alimentation du four. Vérifiez les fusibles de 5A situés à l'arrière de la porte d'accès de la boîte électrique. Faites appel au service si les fusibles sont brûlés. • Débranchez le cordon d'alimentation du four pendant 15 minutes. Vérifiez les fusibles puis rebranchez. • *
SYMPTÔME : La courroie du convoyeur ne fonctionne pas ou ne s'arrête pas. L'affichage indique <i>MOTOR FAULT – CALL SERVICE</i> .	
<ul style="list-style-type: none"> • La courroie accroche quelque chose dans le four. • La courroie est surchargée. • Le moteur d'entraînement du convoyeur est défectueux. • Le contrôleur du moteur d'entraînement du convoyeur est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mettez le four à OFF. Débranchez et corrigez le problème • Retirez des aliments jusqu'à ce que la courroie commence à se déplacer et appelez le service. • * • *
<p><i>*Indique que le correctif est une opération complexe et que seul du personnel qualifié peut l'effectuer. Il est toutefois recommandé de faire exécuter toutes les réparations et/ou ajustements par votre service Blodgett local et non par le propriétaire/opérateur. Blodgett ne peut être tenu responsable pour les dommages causés par une réparation ou un par entretien effectué par du personnel non qualifié.</i></p>	
<p> MISE EN GARDE!! Débranchez toujours la source d'alimentation électrique avant de nettoyer ou d'entretenir le four.</p> <p> S'IL VOUS PLAÎT!! Veillez noter avec soin tout message d'erreur s'affichant sur l'opérateur de contrôle. Signalez tous les messages d'erreur.</p>	



Entretien

Guide de Dépannage

CAUSE(S) POSSIBLE(S)	CORRECTIF SUGGÉRÉ
SYMPTÔME : Le contrôle n'affiche rien, bien que le four soit allumé.	
<ul style="list-style-type: none">• La connexion à l'arrière du contrôle est relâchée. Le four devrait continuer à fonctionner et répondre à une panne quelconque, mais le contrôleur ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none">• Fermez la soupape manuelle du gaz. Lorsque le four s'est refroidi, débranchez le four et appelez le service. (SG3240G)• Appuyez sur le bouton d'arrêt d'urgence et appelez le service. (SG3240E)
SYMPTÔME : Le brûleur ne s'allume pas (SG3240G) ou les éléments ne chauffent pas (SG3240E)	
<ul style="list-style-type: none">• Le contrôle est à l'arrêt.• Le réglage de température n'est pas au-dessus de la température ambiante.• Le (les) moteur(s) du ventilateur à convection ne fonctionnent pas. Affiche : <i>BLOWER FAULT – CALL SERVICE</i>• Le (les) fusible(s) a (ont) sauté.• Le bouton d'arrêt d'urgence est enfoncé. <p>Pour les fours SG3240G uniquement</p> <ul style="list-style-type: none">• La soupape manuelle de gaz est fermée.• Le moteur du ventilateur à combustion ne fonctionne pas. Affiche : <i>COMBUSTION BLOWER FAIL – CALL SERVICE</i>• Le commutateur de pression du ventilateur à combustion est défectueux ou mal réglé. Affiche : <i>COMB PS FAULT – CALL SERVICE</i>• Le brûleur ne s'est pas allumé correctement ou la flamme s'est éteinte. Affiche : <i>IGNITION ALARM – PRESS RESET ou NO FLAME SENSE – RESET OR CALL SERVICE</i>	<ul style="list-style-type: none">• Appuyez sur la touche ON/OFF.• Réglez à la température désirée. Voir la page 65 de la section de fonctionnement pour les instructions.• *• Débranchez le cordon d'alimentation électrique et vérifiez les fusibles (SG3240E). Appelez le service au besoin.• Tirez le bouton vers l'extérieur pour désengager l'arrêt d'urgence.• Ouvrez la soupape.• *• *• Appuyez sur le bouton de réinitialisation du plateau de contrôle de la boîte électrique, situé du côté gauche des diodes (LED). Appelez le service au besoin.
<p><i>* Indique que le correctif est une opération complexe et que seul du personnel qualifié peut l'effectuer. Il est toutefois recommandé de faire exécuter toutes les réparations et/ou ajustements par votre service Blodgett local et non par le propriétaire/opérateur. Blodgett ne peut être tenu responsable pour les dommages causés par une réparation ou un par entretien effectué par du personnel non qualifié.</i></p>	

CAUSE(S) POSSIBLE(S)	CORRECTIF SUGGÉRÉ
SYMPTÔME : Le four n'atteint pas la température désirée.	
<ul style="list-style-type: none"> • La pression d'admission de gaz est trop basse. (SG3240G) • La pression de gaz vers le four est trop basse. (SG3240G) • Le moteur du ventilateur à convection ne fonctionne pas. • Le (les) fusible(s) a (on)t sauté. • Le bouton d'arrêt d'urgence est enfoncé. • Relais des éléments chauffants défectueux. (SG3240E) • L'élément chauffant (ou les éléments) a (ont) brûlé. • Le commutateur de limite élevée de température est déclenché (ouvert) ou mal ajusté ou défectueux. Affiche : <i>HI LIMIT TRIP – RESET EGO</i> • Problème interne avec le contrôle. 	<ul style="list-style-type: none"> • * • Appelez un représentant local. • * • Débranchez le cordon d'alimentation électrique et vérifiez les fusibles (SG3240E). Appelez le service au besoin. • Tirez le bouton vers l'extérieur pour désengager l'arrêt d'urgenc • * • * • Appuyez sur le bouton rouge de réinitialisation (EGO) situé à l'arrière de la boîte électrique. Appelez le service au besoin. • *

** Indique que le correctif est une opération complexe et que seul du personnel qualifié peut l'effectuer. Il est toutefois recommandé de faire exécuter toutes les réparations et/ou ajustements par votre service Blodgett local et non par le propriétaire/opérateur. Blodgett ne peut être tenu responsable pour les dommages causés par une réparation ou un par entretien effectué par du personnel non qualifié.*



Entretien

Guide de Dépannage

CAUSE(S) POSSIBLE(S)	CORRECTIF SUGGÉRÉ
SYMPTÔME : Le brûleur fonctionne de façon sporadique (SG3240G)	
<ul style="list-style-type: none">• Le commutateur de pression d'air est mal ajusté.• La pression d'admission de gaz est trop basse.• La source d'alimentation en pression de gaz vers le four n'est pas correcte.	<ul style="list-style-type: none">• Prenez en note la lecture de l'affichage lors de la panne. Appelez le service.• *• Appelez un représentant de votre pourvoyeur local de gaz.
SYMPTÔME : Le contrôle affiche : <i>BLOWER ZONE HOT – CHECK HOOD/LOUVERS</i>	
<ul style="list-style-type: none">• La circulation de la ventilation d'air de la hotte a ralenti ou s'est arrêtée.• Les louveres sont sales ou bloqués et empêchent la circulation d'air frais.	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez la fonction de la hotte.• Vérifiez la circulation d'air en dehors des louveres, du côté droit du four vers l'arrière. S'il n'y a aucune circulation, appelez le service. Si l'air circule de façon minimale, voir la page 71.
SYMPTÔME : Le contrôle affiche : <i>BLOWER ZONE OVERTEMP – CALL SERVICE</i>	
<ul style="list-style-type: none">• La circulation de la ventilation d'air de la hotte a ralenti ou s'est arrêtée.• Le ventilateur de refroidissement est arrêté ou les louveres sont sales ou bloqués et empêchent la circulation d'air frais.	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez la fonction de la hotte.• Vérifiez la circulation d'air en dehors des louveres, du côté droit du four vers l'arrière. S'il n'y a aucune circulation, appelez le service. Si l'air circule de façon minimale, voir la page 71.
SYMPTÔME : Le contrôle affiche : <i>FAULT – CHECK PROBE</i>	
<ul style="list-style-type: none">• Têtes de sonde lâches au niveau du contrôle.• La sonde indiquée est ouverte ou court-circuitée.	<ul style="list-style-type: none">• *• Prenez en note la lecture de l'affichage lors de la panne. Appelez le service.
<small>*Indique que le correctif est une opération complexe et que seul du personnel qualifié peut l'effectuer. Il est toutefois recommandé de faire exécuter toutes les réparations et/ou ajustements par votre service Blodgett local et non par le propriétaire/opérateur. Blodgett ne peut être tenu responsable pour les dommages causés par une réparation ou un par entretien effectué par du personnel non qualifié.</small>	



MISE EN GARDE!!

Débranchez toujours la source d'alimentation électrique avant de nettoyer ou d'entretenir le four.

**INSERT
WIRING DIAGRAM
HERE**

**PLACER
SCHÉMA DE CÂBLAGE
ICI**