

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

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

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

BLODGETT[®]

MT1828



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 M9446 Rev B (6/01)

© 2000 – G.S. Blodgett Corporation

MT1828 Series Conveyor Oven Owner – Operator Manual

Installation	3
Operation	9
Maintenance	11

MT1828 serie Transportørøvn Ejer – og brugermanual

Installation	16
Betjening	22
Vedligeholdelse	24

MT1828 Serie Transportoven Gebruikershandleiding

Installatie	29
Bediening	35
Onderhoud	37

Four à convoyeur Série MT1828 Manuel de l'utilisateur

Installation	42
Fonctionnement	48
Maintenance	50

MT1828–Serie Förderofen – Bedienerhandbuch

Installation	55
Bedienung	61
Wartung	63

Serie MT1828 Forno a convogliatore Manuale d'uso

Installazione	69
Funzionamento	75
Manutenzione	77

Série MT1828 Forno de Correia Manual do Utilizador – Proprietário

Instalação	82
Operação	88
Manutenção	90

Norno del transportador Serie MT1828 Manual del operario

Instalación	95
Funcionamiento	101
Mantenimiento	103

MT1828 Serien Ugn med transportband Ägarens – Användarmanual

Installation	108
Användning	114
Underhåll	116

**MT1828 Series
Conveyor Oven
Owner – Operator Manual**

Installation



Oven Specifications

SPECIFICATIONS	MT1828G/AB	MT1828E/AA
Belt Width	46 cm (18")	
Cooking Zone Length	71 cm (28")	
Baking Area	.34 m ² (3.7 Sq. Ft.)	
Dimensions (single unit)	104 cm x 89 cm x 46 cm (41" x 35" x 18")	
Maximum Operating Temperature	315°C (600°F)	
Product Clearance	9.5 cm (3.75")	
Maximum Input	11.7 kW/Hr. (40,000 BTU/HR)	11.1 KW/hr.
Power Supply	230 VAC, 1Φ, 50Hz, 3 wire, 15 Amp	230/400 VAC, 3Φ, 50Hz, 5 wire, 17 amp
Gas Supply	See chart on page 8	None



Installation

Delivery and Location

DELIVERY AND INSPECTION

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

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

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

OVEN LOCATION

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

- Place the oven at least 5 cm from the rear wall and 50 cm from the side wall.
- Place the oven in a properly ventilated area.
- Place the oven under an exhaust hood, according to Local and National Installation Standards.
- Position the oven so the supply plug is accessible.

The oven can now be moved to the installation site. Check the list below with Figure 1 to be sure all items were received.

Part Description	Qty.
Main oven body	1
Conveyor belt assembly	1
Crumb pans	2
Hardware packets	2
Product Stop	1

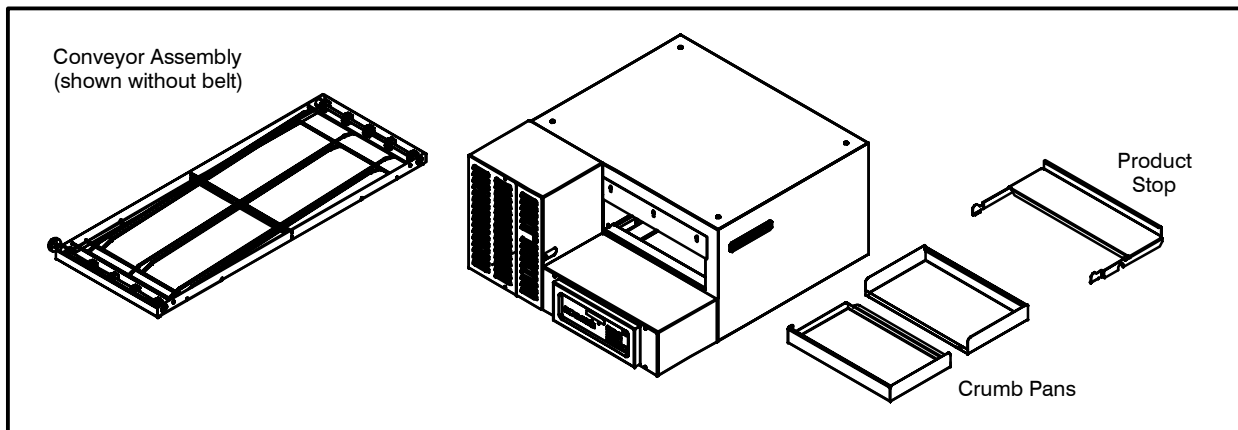


Figure 1



Oven Assembly

NOTE: This appliance shall be installed in accordance with current regulations and used only in a well-ventilated space. Refer to the instructions before installing and using this appliance. Installation must be performed by a qualified installer only.

LEGS

1. Remove the oven from its packing crate.
2. Lay the oven on its back. Screw one leg into each of the four holes located on the bottom of the oven chamber.
3. Tighten the hex nut at the top of each leg.
4. Lift the oven upright onto the legs.

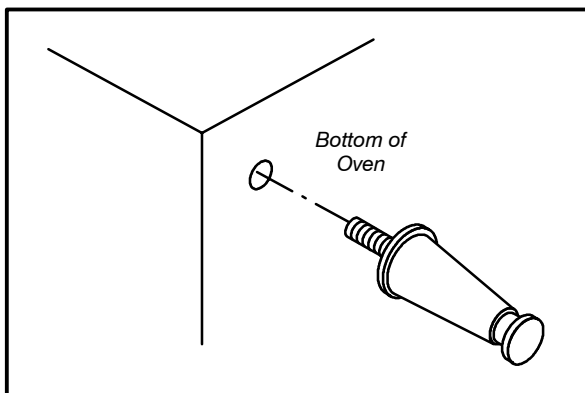


Figure 2

OVEN STAND WITH CASTERS

1. Attach each leg to the stand frame with a lock washer and nut. **DO NOT** tighten completely.
2. Position the shelf between the legs with the smooth surface facing the top of the stand. Align the shelf with the holes in each leg. Attach the shelf to each leg with a nut and bolt.
3. Tighten the bolts installed in step 1.
4. Place the oven onto the stand. Bolt the oven to the stand from underneath.
5. Attach a strain relief bracket on gas models.

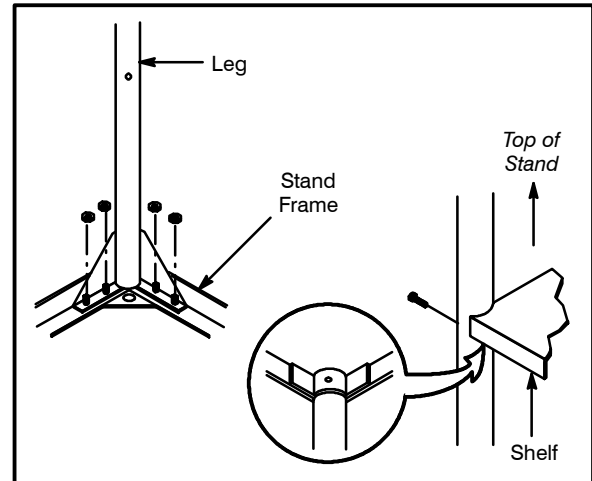


Figure 3

STACKING THE OVENS

1. Rest the top oven on its back. Install an oven alignment pin into each of the four holes in the bottom of the oven.
2. Carefully lift the upper oven off the pallet and place it on the lower oven. Be sure the alignment pins are inserted into the holes in the top of the lower oven.

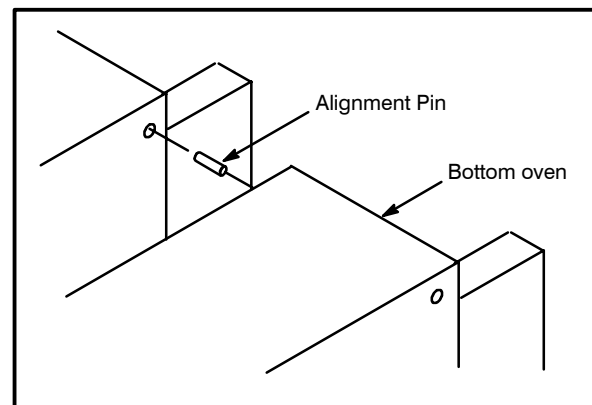


Figure 4



Installation

Oven Assembly

CONVEYOR

1. Slide the conveyor assembly through the left hand tunnel opening until the sprocket is inside the control box. See Figure 5.
2. Install the drive belt on the motor and then around the pulley on the conveyor assembly. See Figure 6. Push the conveyor assembly back to tighten the belt.



Figure 5

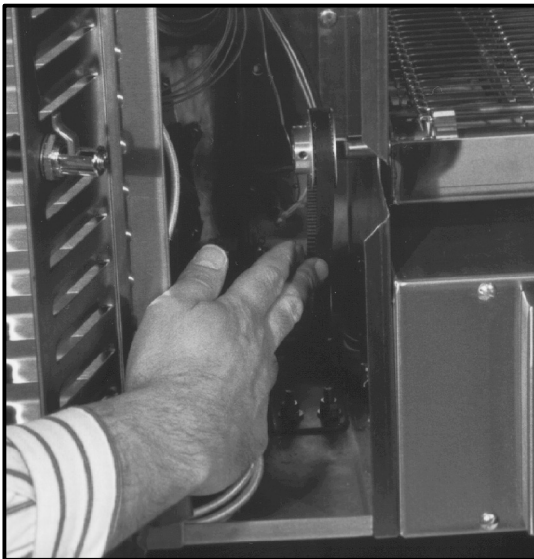


Figure 6

NOTE: To reverse the direction of the drive motor (if necessary), exchange A1 and A2. See Figure 7.



WARNING!!

Disconnect the power supply before reversing the drive motor.

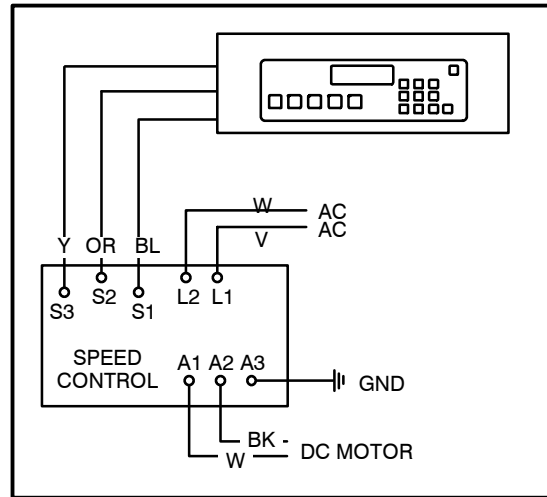


Figure 7

CRUMB PANS

1. Install crumb pans under each end of the conveyor.



Figure 8



Utility Connections

GAS CONNECTIONS (if applicable)

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

Setting Equipment for Other Types of Gas

1. Remove the control box door and belt guard.
2. Remove the entire gas piping and burner assembly from the oven.
3. Remove the four screws holding the blower and belt guard to the burner mounting flange. Remove the blower and belt guard from the burner.
4. Unscrew the gas piping at the inlet of the gas valve.
5. **France and Belgium Only** – The nipple at the inlet of the gas valve must be changed. On natural gas ovens this nipple will have a 3.2mm restrictor inside.

To convert from natural gas to propane/butane the nipple with the restrictor must be removed and replaced with a nipple without a restrictor.

To convert from propane/butane to natural gas the nipple without a restrictor must be removed and replaced with a nipple with a restrictor. Orient the nipple so the restrictor is close to the valve and the open end is close to the piping elbow.

6. Unscrew the gas valve and remaining piping up to and including the coupling where it enters the burner tube.
7. Remove the grommet that hold the spark and flame sense wires.
8. Grasp the front of the oriface assembly while pushing down on the fitting at the top of the

burner tube. Pull the oriface assembly out of the front of the burner tube.

NOTE: Be careful not to lose the spacer ring that goes around the nipple at the inlet of the oriface assembly, it will be re-used.

9. Remove the spark and flame sense electrodes from the oriface assembly. Reinstall in the same position on the new oriface assembly.
10. Reverse the procedure to reassemble the burner.

NOTE: Be sure to reinstall the spacer ring and use thread sealant when reconnecting the piping fittings.

11. Reinstall the gas valve and burner assembly into the oven.

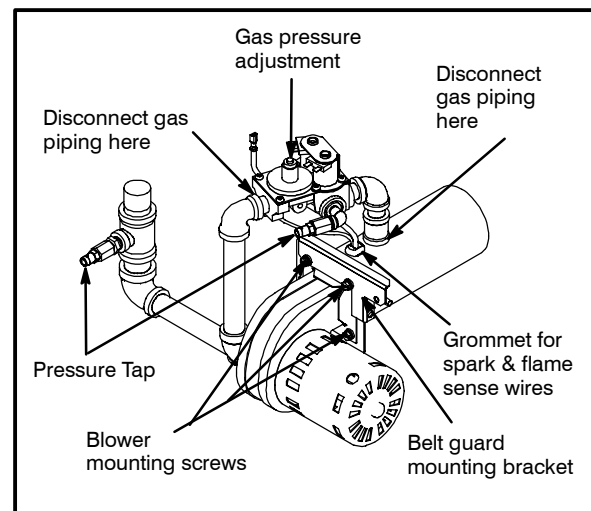


Figure 9



Installation

Utility Connections

Type of Gas	Inlet Pressure mbars	Burner Pressure mbars	Injector Diameter mm	Air Opening mm	Standard Delivery Value kW (H _s)
G25	25	12	1,40	N/A	11,7 Nat. Gas
G20	20	8,0	1,40	N/A	11,7 Nat. Gas
G20/G25	20/25	Totally Inscrewed Pressure Regulator	1,40	N/A	11,7 Nat. Gas
G30	30/50	6	1,1	N/A	11,7 Butane
G31	30/37/50	8	1,1	N/A	11,7 Propane

ELECTRICAL CONNECTIONS

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

NOTE: The electrical connection must comply with National and Local codes.

A strain relief for the supply cord is required. The installer must provide a supply cord bushing that meets all Local and National Installation Standards.

For Gas Models:

NOTE: Gas models have a phase sensitive burner control unit. If the phase and neutral are switched the control locks out.

Connect exhaust fan connector 1 and 2. See Figure 10.

Connect phase + neutral + ground .

For Electric Models:

Connect the oven to a separate group 230V, 50 hz with rigid connection and circuit breaker. The circuit breaker should disconnect all poles, including neutral with a contact separation of at least 3 mm.

Connect L1 + L2 + L3 + neutral + ground.

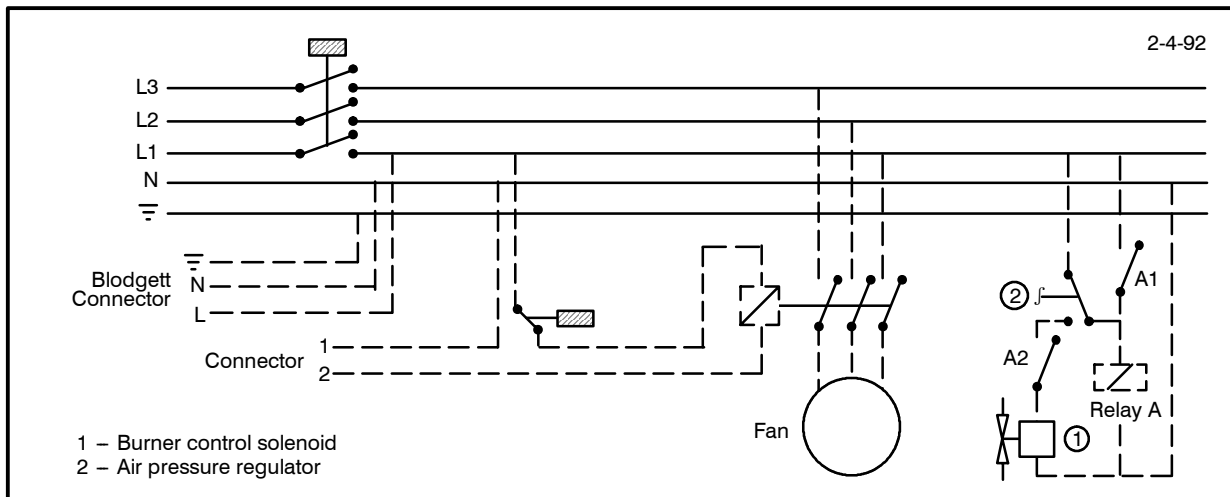


Figure 10

OPERATION

NOTE: Operation is restricted to qualified personnel.

To turn the oven on:

1. Turn the manual gas valve to ON. (Gas models only.)
2. Press and hold the ON/OFF key (2).
3. The display will flash *WAIT LOW SET TIME mmss.*
4. The HEAT LIGHT (4) illuminates as the oven heats to temperature.

NOTE: If in starting, the burner does not ignite directly, the alarm light will illuminate. Press the RESET knob to restart the burner. (Gas models only.)

NOTE: If the oven will not start after several attempts contact a qualified installer.

To view the cook time setting:

1. Press the TIME key (8). The LED on the key will light and the display flashes *SET TIME mmss.*

To display the actual oven temperature:

1. Press the ACT TEMP key (6). The LED on the key will light and the display reads *ACTUAL nnnn°C.*

To view the temperature set point:

1. Press the SET TEMP key (6). The LED on the key will light and the display flashes *SET TEMP nnnn°C.*

To turn the oven off:

1. Press the ON/OFF key (2). The fans will continue to run until the oven cools down.
2. Turn the manual gas valve to OFF. (Gas models only.)

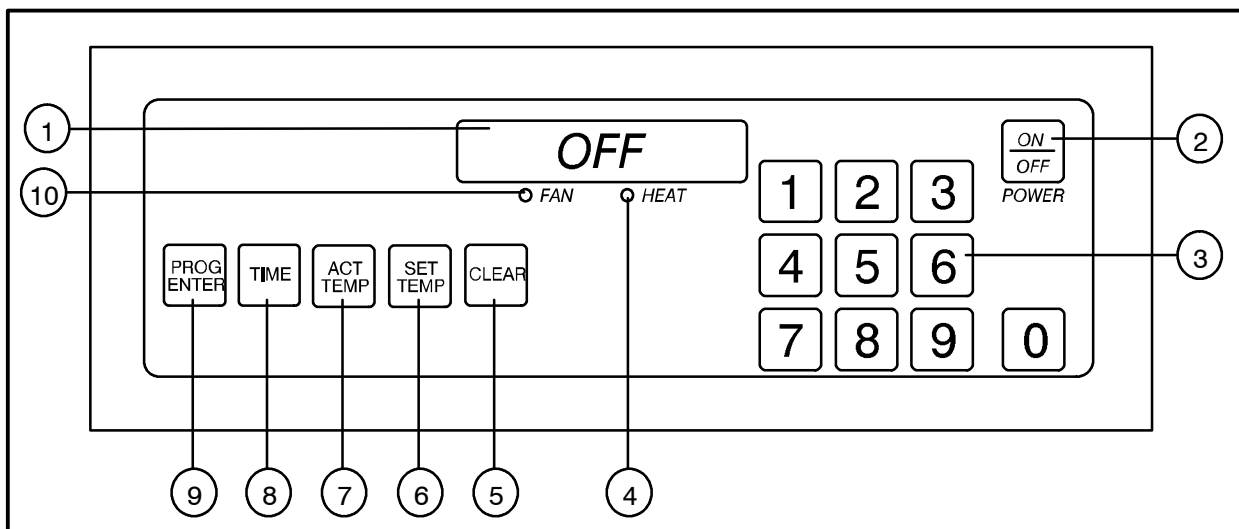


Figure 11



Operation

Cooking Computer

PROGRAMMING PROCEDURES

Programming the Cook Time:

1. Press the PROGRAM/ENTER key (9).
2. Press the TIME key (8). The display reads *PROG-? SET TIME-? _ _ _ _ .*
3. Use the NUMERIC keys (3) to enter the desired cook time. If an error is made, press the CLEAR key (5) and re-enter the number.
4. Press the PROGRAM/ENTER key (9) twice to store the new time.

Programming the Temperature:

1. Press the PROGRAM/ENTER key (9).
2. Press the SET TEMP key (6). The display reads *PROG-? SET TEMP-? _ _ _ °C.*
3. Use the NUMERIC keys (3) to enter the desired temperature set point. If an error is made, press the CLEAR key (5) and re-enter the number.
4. Press the PROGRAM/ENTER key (9) twice to store the new temperature.



Cleaning and Parts Replacement

CLEANING

NOTE: DO NOT spray the oven with a water jet.

Daily

1. Remove and clean the crumb pans.
2. Clean the conveyor belt with a brush.

Every 3 months

1. Clean the axial fan guards.

Every 6 months

1. Remove the conveyor belt and guides.
2. Clean the inside of the oven.

Every 12 months

A factory authorized service person should:

1. Clean the control panel, oven cavity, burner and fans.
2. Check the main electrical connections.
3. Check the drive motor. Replace the carbon brushes.
4. Clean and lubricate the drive chain.
5. Check and adjust the gas setting. (Gas models only.)

PARTS REPLACEMENT

Electrical Components

1. Shut off the gas (if applicable). Turn off the main electrical connection.
2. Remove the control box cover.
3. Replace the defective components.
4. Replace the control box cover.
5. Turn on the main electrical connection. Turn on the gas (if applicable).

Gas Control Combination

NOTE: Gas models only.

1. Shut off the gas. Turn off the main electrical connection.
2. Remove the gas connection on both sides of the control combination.
3. Replace and adjust the gas connection. Check for gas leaks.
4. Turn on the main electrical connection. Turn on the gas.

Removal of Burner

NOTE: Gas models only.

1. Shut off the gas. Turn off the main electrical connection.
2. Remove the gas connection.
3. Remove the four screws from the burner mounting plate. Remove the burner.
4. Replace pilot if necessary.
5. Reinstall the burner.
6. Turn on the main electrical connection. Turn on the gas.

Cooling Fans

1. Shut off the gas (if applicable). Turn off the main electrical connection.
2. Remove the oven back panel. Remove the insulation if necessary.
3. Disconnect and replace the defective fans.
4. Reinstall the insulation and oven back panel.
5. Turn on the main electrical connection. Turn on the gas (if applicable).

Combustion Chamber

NOTE: Gas models only.

1. Shut off the gas.
2. Remove the combustion chamber cover plate and insulation.
3. Clean the combustion chamber.
4. Reinstall the insulation and cover plate.
5. Turn on the gas.

Operating Panel Components

1. Shut off the gas (if applicable). Turn off the main electrical connection.
2. Remove the screws located on the bottom of the oven holding the control. Slide the operating panel out.
3. Replace the defective component.
4. Reinstall the operating panel.
5. Turn on the main electrical connection. Turn on the gas (if applicable).



Maintenance

Component Locations

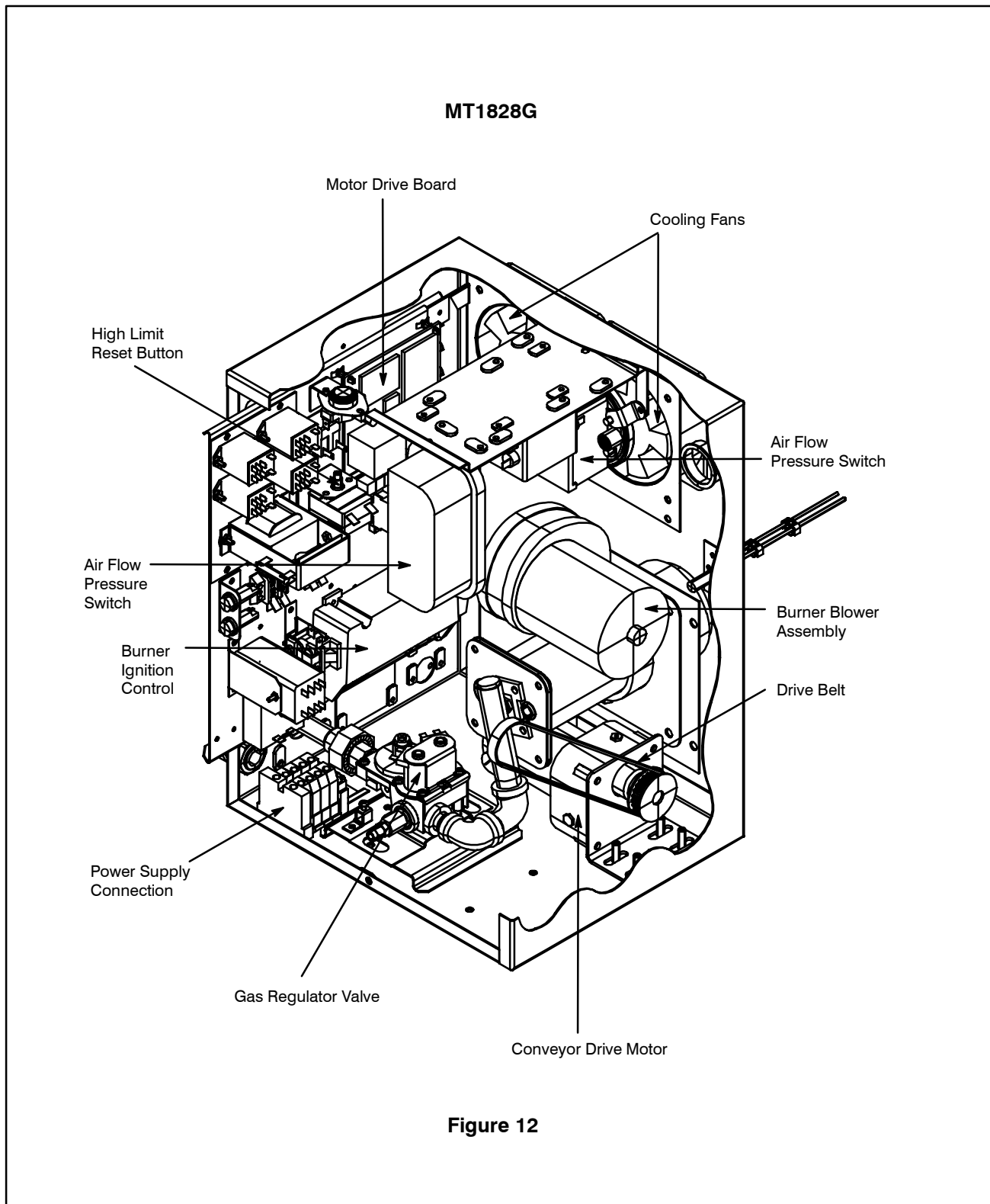


Figure 12

Component Locations

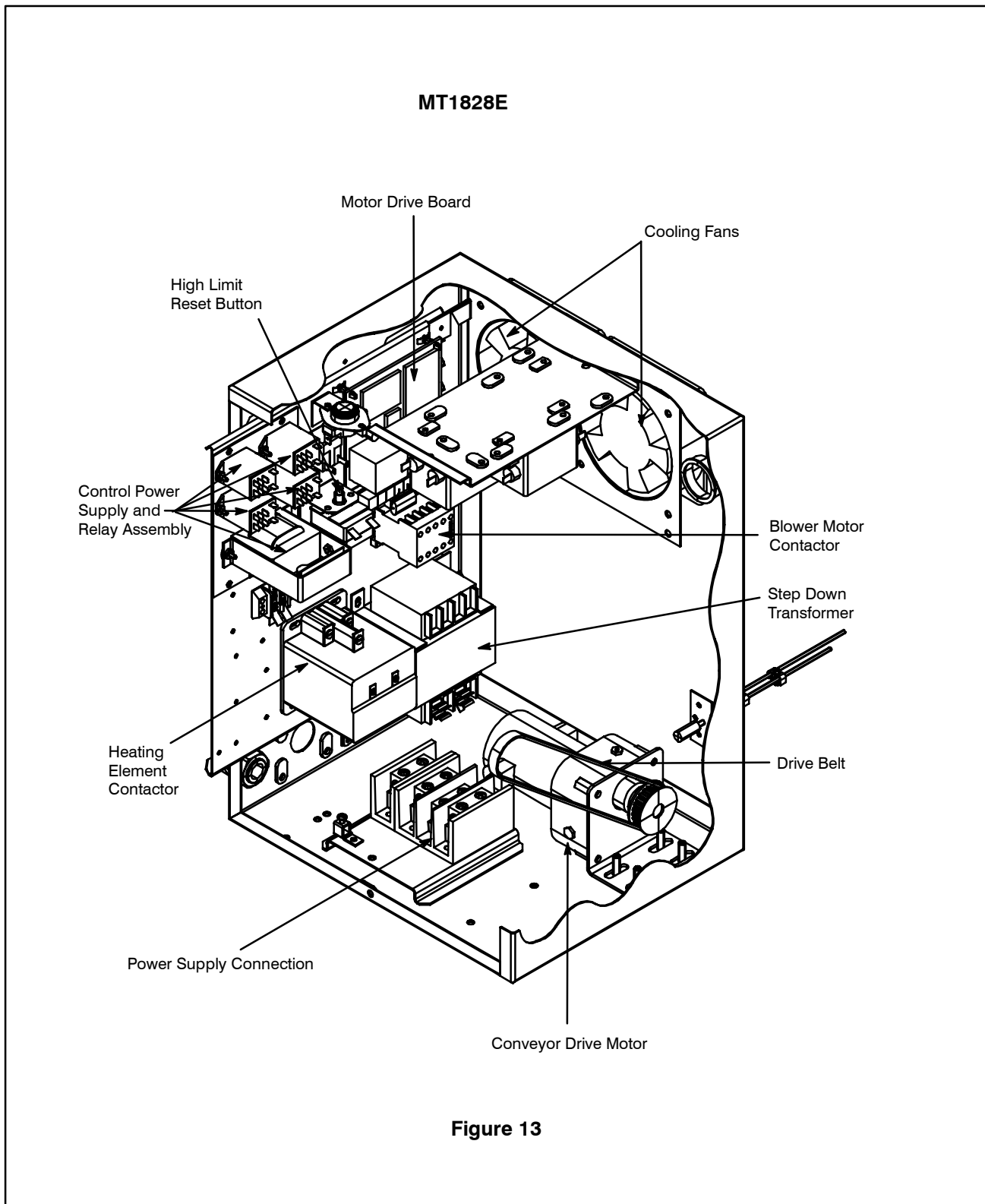


Figure 13



Maintenance

Troubleshooting

POSSIBLE CAUSE(S)	SUGGESTED REMEDY
SYMPTOM: Blower motor(s) not running	
<ul style="list-style-type: none">• Blower control turned off• No power to oven• Motor fuses blown• Control circuit fuse blown	<ul style="list-style-type: none">• Turn to blower on• Replace main fuses or reset breakers• Replace fuses• Replace fuses
SYMPTOM: Burner will not fire or elements do not heat	
<ul style="list-style-type: none">• Control turned off• Blower motor(s) not running• Oven not set above ambient temperature• Manual gas valve closed (gas models only)	<ul style="list-style-type: none">• Turn control on• Check control switch and/or fuses• Set to desired temperature• Open valve
SYMPTOM: Oven will not reach desired temperature	
<ul style="list-style-type: none">• Gas pressure to oven is too low (gas models only)• Heat control turned off• No power to oven• Blower motor(s) not running	<ul style="list-style-type: none">• Contact local gas representatives• Turn control on• Replace main fuses• Check control switch and/or fuses
SYMPTOM: Conveyor belt will not run	
<ul style="list-style-type: none">• Conveyor control turned off• Control circuit fuse blown• Belt hooked on something in oven	<ul style="list-style-type: none">• Turn control on• Replace fuse• Turn oven off, unhook and resolve problem



WARNING!!

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

**MT1828 serie
Transportørovn
Ejer – og brugermanual**



Installation

Ovn specifikationer

SPECIFIKATIONER	MT1828G/AB	MT1828E/AA
Bæltevidde	46 cm (18")	
Længde på bagezone	71 cm (28")	
Bageområde	0,34 m ² (3,7 Sq. Ft.)	
Dimensioner (enkelt enhed)	104 cm x 89 cm x 46 cm (41" x 35" x 18")	
Maksimum driftstemperatur	315°C (600°F)	
Min. afstand til væg	9,5 cm (3,75")	
Maksimum indgang	11,7 kW/time (40,000 BTU/TIME)	11,1 kW/time
Strømtilførsel	230V, 1Φ, 50Hz, 3 wirer, 15 amp	230/400V, 3Φ, 50Hz, 5 wirer, 17 amp
Gastilførsel	Se tabellen på side 21	Ingen

Levering og placering

LEVERING OG INSPEKTION

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

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

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

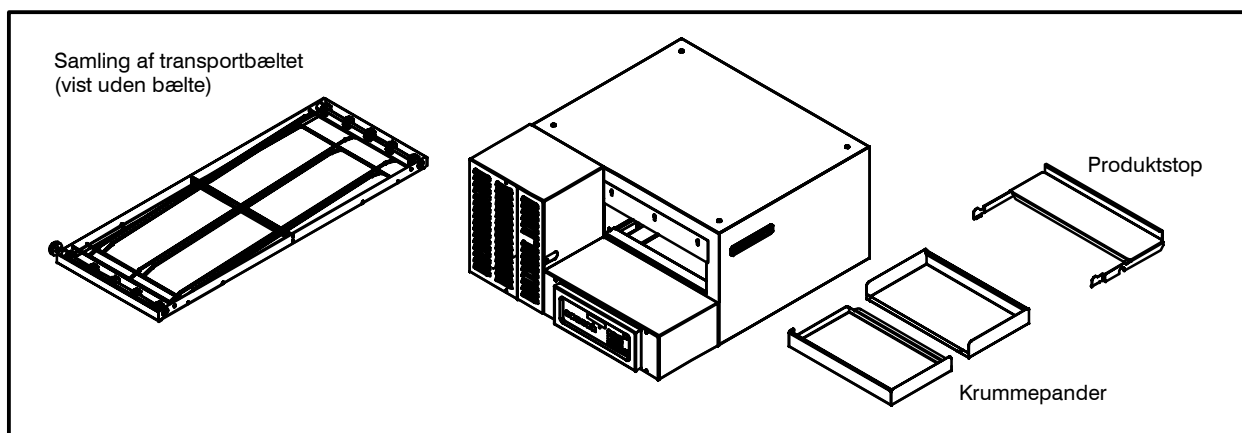
OVNENS PLACERING

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

- Placer ovnen mindst 5 cm fra den bageste væg og 50 cm fra sidevæggen.
- Placer ovnen i et område, som er tilstrækkeligt ventileret.
- Placer ovnen under en udsugningsemhætte, i henhold til lokale og nationale installation standarder.
- Placer ovnen, så elstikket er tilgængeligt.

Ovnen kan nu flyttes til installationsstedet. Kontroller listen forneden med Figur 1 for at sikre, at alle dele blev modtaget.

Delbeskrivelse	Kva n.
Hovedovnens hus	1
Samling af transportbæltet	1
Krummepander	2
Beslag pakker	2
Produktstop	1



Figur 1



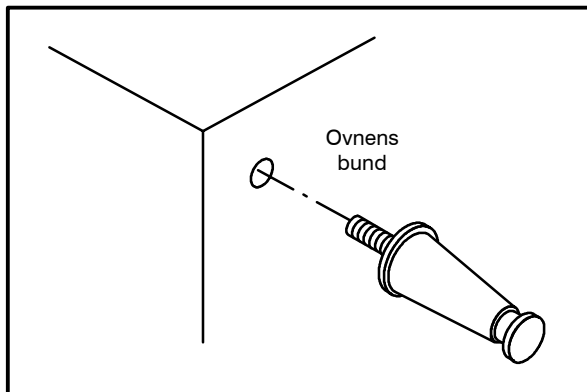
Installation

Samling af ovn

BEMÆRK: Dette apparat skal installeres i henhold til gældende regulativer og kun bruges i et godt -ventileret område. Se instruktionerne før installation og brug af dette apparat. Installation må kun udføres af en kvalificeret tekniker.

BEN

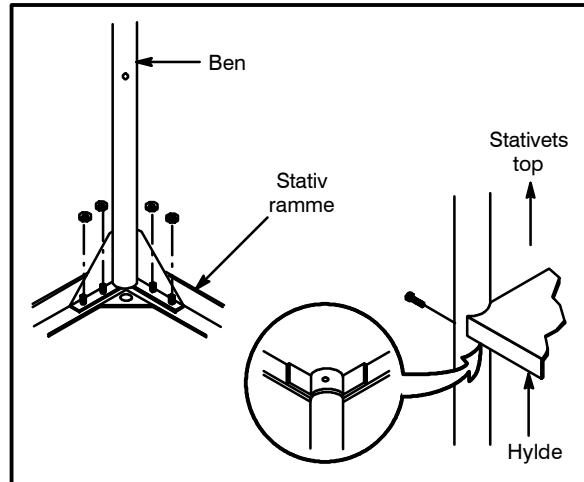
1. Fjern ovnen fra dens forsendelseskasse.
2. Læg ovnen på dens bagside. Skru et ben i hver af de fire huller, som findes i bunden af ovnhuset.
3. Stram møtrikken foroven på hvert ben.
4. Løft ovnen op på benene.



Figur 2

OVNSTATIV MED HJUL

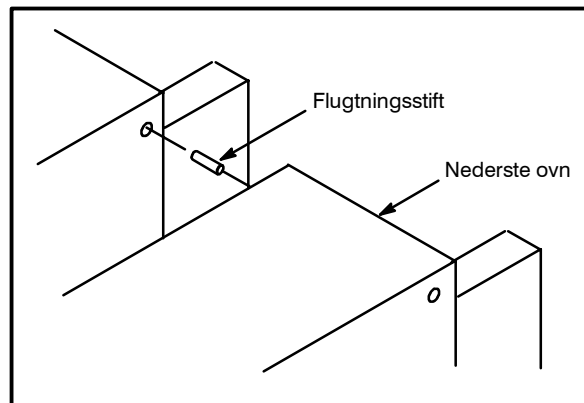
1. Sæt hvert ben på stativrammen med en låseskive og møtrik. Stram IKKE helt.
2. Placer hylden mellem benene med den glatte overflade vendende op mod stativets top. Ligstil hylden med hullerne i hvert ben. Fastgør hylden til hvert ben med møtrik og bolt.
3. Stram boltene, som blev installeret i punkt 1.
4. Placer ovnen på stativet. Bolt ovnen fast til stativet fra undersiden.
5. Sæt et trækafslastningsbeslag på gasmodeller.



Figur 3

STAKNING AF OVNE

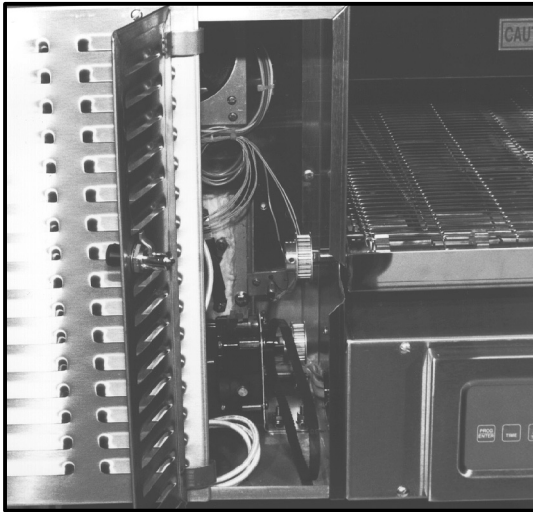
1. Læg den øverste ovn på bagsiden. Installer en ovnflugtningsstift i hvert af de fire huller i bunden af ovnen.
2. Løft forsigtigt den øverste ovn af pallen og placer den på den nederste ovn. Sørg for at flugtningsstifterne er sat i hullerne foroven på den nederste ovn.



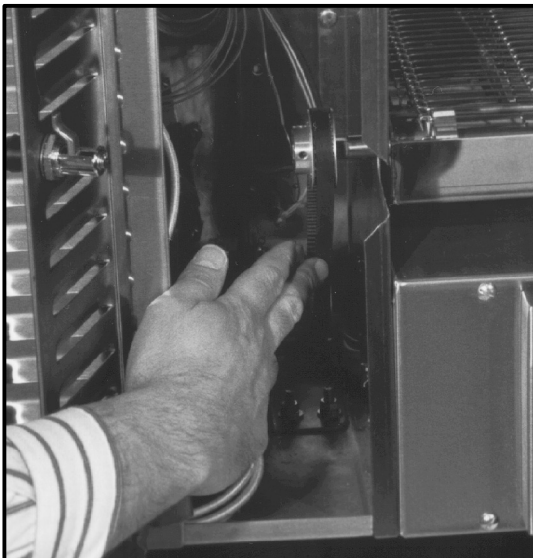
Figur 4

TRANSPORTØR

1. Glid transportsamlingen gennem åbningen til venstre, til kædehjulet er inde i kontrolboksen. Se Figur 5.
2. Installer drivremmen på motoren og derefter rundt om remskiven på transportsamlingen. Se Figur 6. Skub transportsamlingen tilbage for at stramme remmen.



Figur 5



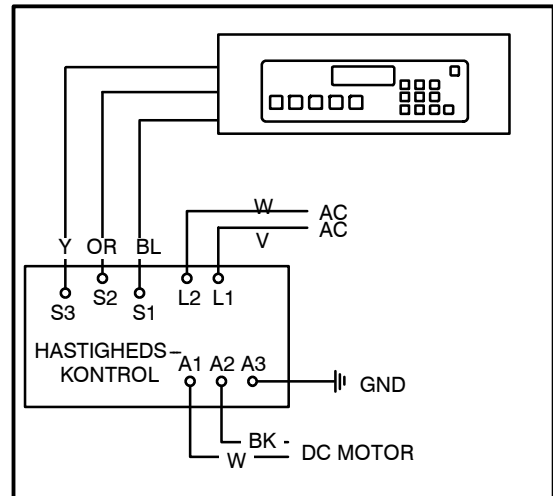
Figur 6

BEMÆRK: For at ændre retningen på drivmotoren (om nødvendigt) byt om på A1 og A2. Se Figur 7.



ADVARSEL!!

Sluk for strømforsyningen, før retningen på drivmotoren ændres.



Figur 7

KRUMMEPANDER

1. Installer krummepander under hver ende af transportøren.



Figur 8



Installation

Tilslutninger af forsyninger

GASTILSLUTNING (hvis anvendt)

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

Opstilling af udstyr til andre gastyper

1. Fjern kontrolboksdøren og afskærmningen.
2. Fjern gasrør og brændersamling fra ovnen.
3. Fjern de fire skruer, som holder blæseren og afskærmningen til brænderens monteringskant. Fjern blæseren og afskærmningen fra brænderen.
4. Skru gasrøret af ved gasventilens indgang.
5. **Kun Frankrig og Belgien** – Spidsen på gasventilens indgang skal ændres. På naturgasovne vil denne spids have en indre begrænser på 3,2 mm.

For at konvertere fra naturgas til kosan/butangas skal spidsen med begrænseren fjernes og udskiftes med en spids uden begrænser.

For at konvertere fra kosan/butangas til naturgas skal spidsen uden en begrænser fjernes og udskiftes med en spids med en begrænser. Sæt spidsen, så begrænseren er tæt på ventilen og den åbne ende er tæt på rørets albue.

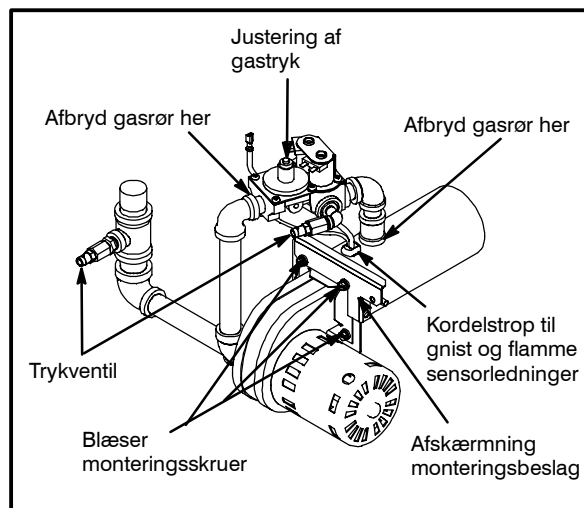
6. Skru gasventilen og det resterende rør til og med samlingen, hvor det går ind i brænderrøret af.
7. Fjern kordelstroppen, som holder gnisten og flamme sensorledninger.
8. Tag fat om det forreste af åbningssamlingen, mens der skubbes ned på brænderrørets øverste samling. Træk åbningen ud foran på brænderrøret.

BEMÆRK: Vær forsigtig ikke at miste mellem-lægsskiven, som er rundt om spidsen ved åbningssamlingens indgang, den vil blive brugt igen.

9. Fjern gnisten og flamme sensorelektroderne fra åbningssamlingen. Installer igen i samme position på den nye åbningssamling.
10. Udfør proceduren omvendt for at samle brænderen igen.

BEMÆRK: Sørg for at installere mellemlægsskiven igen og brug gevindforsegling, når rørsamlingerne samles igen.

11. Installer gasventilen og brændersamlingen inde i ovnen igen.



Figur 9



Tilslutninger af forsyninger

Gastype	Indgangstryk mbar	Brændertryk mbar	Injektordiаметer mm	Luftåbning mm	Standard leveringsværdi kW (H ₅)
G25	25	12	1,40	Anvendes ikke	11,7 nat. gas
G20	20	8,0	1,40	Anvendes ikke	11,7 nat. gas
G20/G25	20/25	Helt skruet ind trykregulator	1,40	Anvendes ikke	11,7 nat. gas
G30	30/50	6	1,1	Anvendes ikke	11,7 butan
G31	30/37/50	8	1,1	Anvendes ikke	11,7 kosan

ELEKTRISKE TILSLUTNINGER

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

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

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

Til gasmodeller:

BEMÆRK: Gasmodeller har en fasefølsom brænder kontrolenhed. Hvis fasen og neutral byttes om, låser kontrollen.

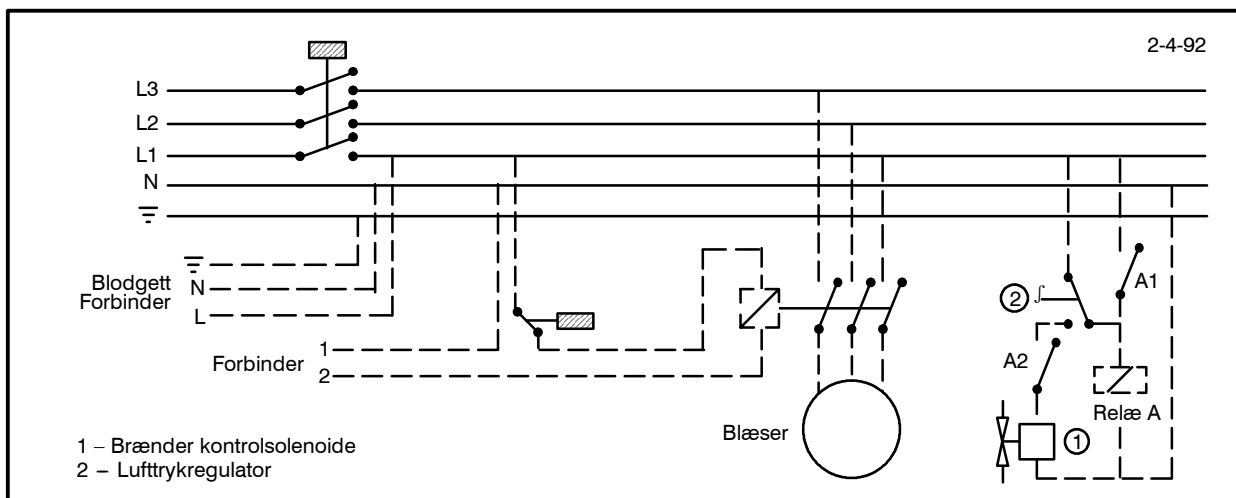
Forbind udsugninsemhætte forbinder 1 og 2. Se Figur 10.

Tilslut fase + neutral + jord .

Til elektriske modeller:

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

Tilslut L1 + L2 + L3 + neutral + jord.



Figur 10



Betjening

Bagecomputer

BETJENING

BEMÆRK: Betjening er begrænset til kvalificeret personale.

Sådan tændes ovnen:

1. Drej den manuelle gasventil til ON (Kun gasmodeller.)
2. Tryk og hold på ON/OFF knappen (2).
3. Displayet vil blinke *WAIT LOW SET TIME* mmss.
4. HEAT LYSET (4) lyser op, mens ovnen varmer op til temperatur.

BEMÆRK: Hvis brænderen ikke antændes direkte ved opstart, vil alarmlyset lyse op. Tryk på RESET knappen for at genstarte brænderen. (Kun gasmodeller.)

BEMÆRK: Hvis ovnen ikke vil starte efter adskillige forsøg, kontakt en kvalificeret tekniker.

Sådan ses bagetidens indstilling:

1. Tryk på TIME knappen (8). Lyset på knappen vil lyse og displayet blinker *SET TIME* mmss.

Sådan ses den faktiske ovntemperatur:

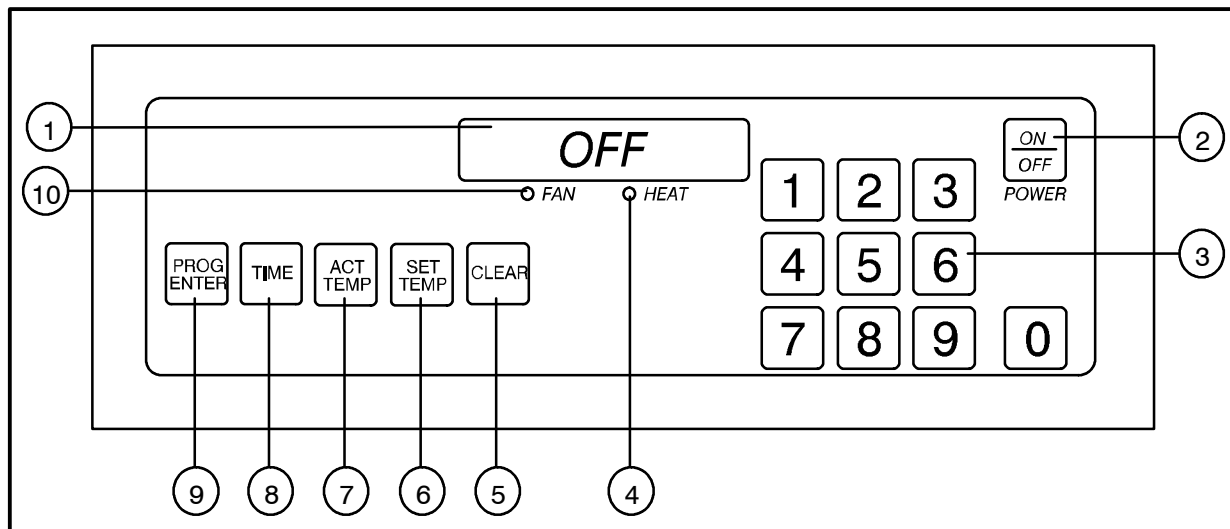
1. Tryk på ACT TEMP knappen (6). Lyset på knappen vil lyse og displayet viser *ACTUAL* nnnn°C.

Sådan ses temperaturens indstillingspunkt:

1. Tryk på SET TEMP knappen (6). Lyset på knappen vil lyse og displayet blinker *SET TEMP* nnnn°C.

Sådan slukkes ovnen:

1. Tryk på ON/OFF knappen (2). Blæserne vil fortsætte med at køre, til ovnen køler af.
2. Drej den manuelle gasventil til OFF. (Kun gasmodeller.)



Figur 11

PROGRAMMERINGSPROCEDURER

Programmering af bagetiden:

1. Tryk på PROGRAM/ENTER knappen (9).
2. Tryk på TIME knappen (8). Displayet viser *PROG-? SET TIME-? _ _ _ _*.
3. Brug NUMERIC knapper (3) til indtastning af den ønskede bagetid. Hvis der laves en fejl, tryk på CLEAR knappen (5) og indtast -nummeret igen.
4. Tryk på PROGRAM/ENTER knappen (9) to gange for at gemme den nye tid.

Programmering af temperaturen:

1. Tryk på PROGRAM/ENTER knappen (9).
2. Tryk på SET TEMP knap (6). Displayet viser *PROG-? SET TEMP-? _ _ _ °C*.
3. Brug NUMERIC knapper (3) for at indtaste den ønskede indstillingstemperatur. Hvis der laves en fejl, tryk på CLEAR knappen (5) og indtast - nummeret igen.
4. Tryk på PROGRAM/ENTER knappen (9) to gange for at gemme den nye temperatur.



Vedligeholdelse

Rengøring og udskiftning af dele

RENGØRING

BEMÆRK: Spray IKKE ovnen med en vandsprøjte.

Dagligt

1. Fjern og rengør krummepanderne.
2. Rengør transportbæltet med en børste.

Hver 3. måned

1. Rengør de aksiale blæserskærme.

Hver 6. måned

1. Fjern transportbæltet og guiderne.
2. Rengør ovnens inderside.

Hver 12. måned

En serviceperson, som fabrikken har autoriseret, bør:

1. Rengør kontrolpanelet, ovnuhulningen, brænderen og blæsere.
2. Kontroller overordnede elektriske tilslutninger.
3. Kontroller drivmotoren. Udskift kulstofbørsterne.
4. Rengør og smør drivkæden.
5. Kontroller og juster gasindstillingen. (Kun gasmodeller.)

UDSKIFTNING AF DELE

Elektriske komponenter

1. Sluk for gassen (hvis anvendt). Afbryd den overordnede elektriske tilslutning.
2. Fjern kontrolbokslåget.
3. Udskift de defekte komponenter.
4. Sæt kontrolbokslåget på igen.
5. Tænd for den overordnede elektriske tilslutning. Tænd for gassen (hvis anvendt).

Gaskontrol kombination

BEMÆRK: Kun gasmodeller.

1. Sluk for gassen. Afbryd den overordnede elektriske tilslutning.
2. Fjern gastilslutningen på begge sider af kontrol kombinationen.
3. Udskift og juster gastilslutningen. Undersøg for gasudslip.
4. Tænd for den overordnede elektriske tilslutning. Tænd for gassen.

Fjernelse af brænder

BEMÆRK: Kun gasmodeller.

1. Sluk for gassen. Afbryd den overordnede elektriske tilslutning.
2. Fjern gastilslutningen.
3. Fjern de fire skruer fra brænderens monteringsplade. Fjern brænderen.
4. Udskift om nødvendigt tændblus.
5. Installer brænderen igen.
6. Tænd for den overordnede elektriske tilslutning. Tænd for gassen.

Afkølingsblæsere

1. Sluk for gassen (hvis anvendt). Afbryd den overordnede elektriske tilslutning.
2. Fjern ovnens bagpanel. Fjern om nødvendigt isoleringen.
3. Afbryd og udskift de defekte blæsere.
4. Installer isoleringen og ovnens bagpanel igen.
5. Tænd for den overordnede elektriske tilslutning. Tænd for gassen (hvis anvendt).

Forbrændingskammer

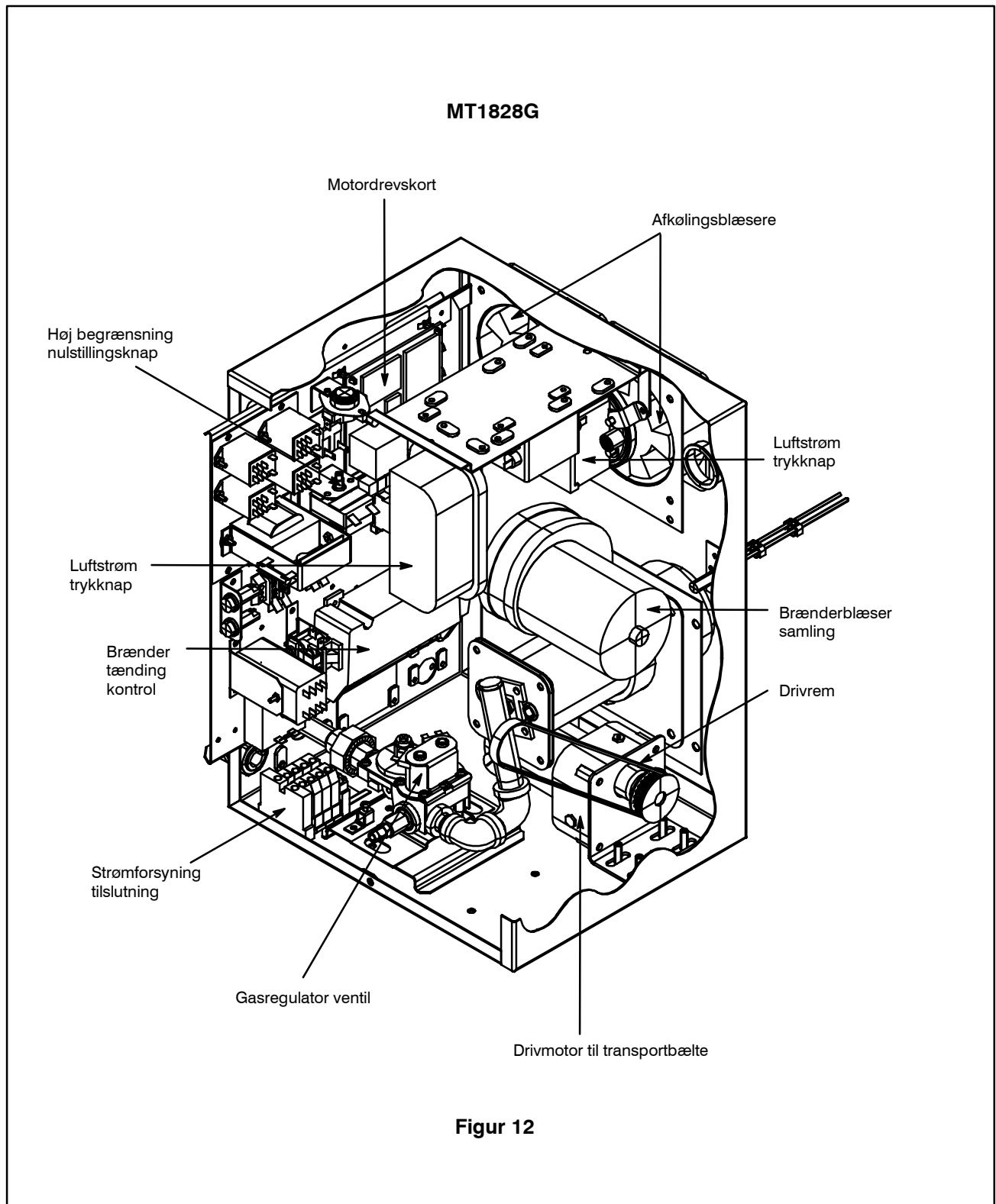
BEMÆRK: Kun gasmodeller.

1. Sluk for gassen.
2. Fjern forbrændingskammerpladen og isoleringen.
3. Rengør forbrændingskammeret.
4. Installer isoleringen og pladen igen.
5. Tænd for gassen.

Komponenter til betjeningspanel

1. Sluk for gassen (hvis anvendt). Afbryd den overordnede elektriske tilslutning.
2. Fjern skrueerne i bunden af ovnen, som holder kontrollen. Før betjeningspanelet ud.
3. Udskift det defekte komponent.
4. Installer betjeningspanelet igen.
5. Tænd for den overordnede elektriske tilslutning. Tænd for gassen (hvis anvendt).

Komponent placeringer

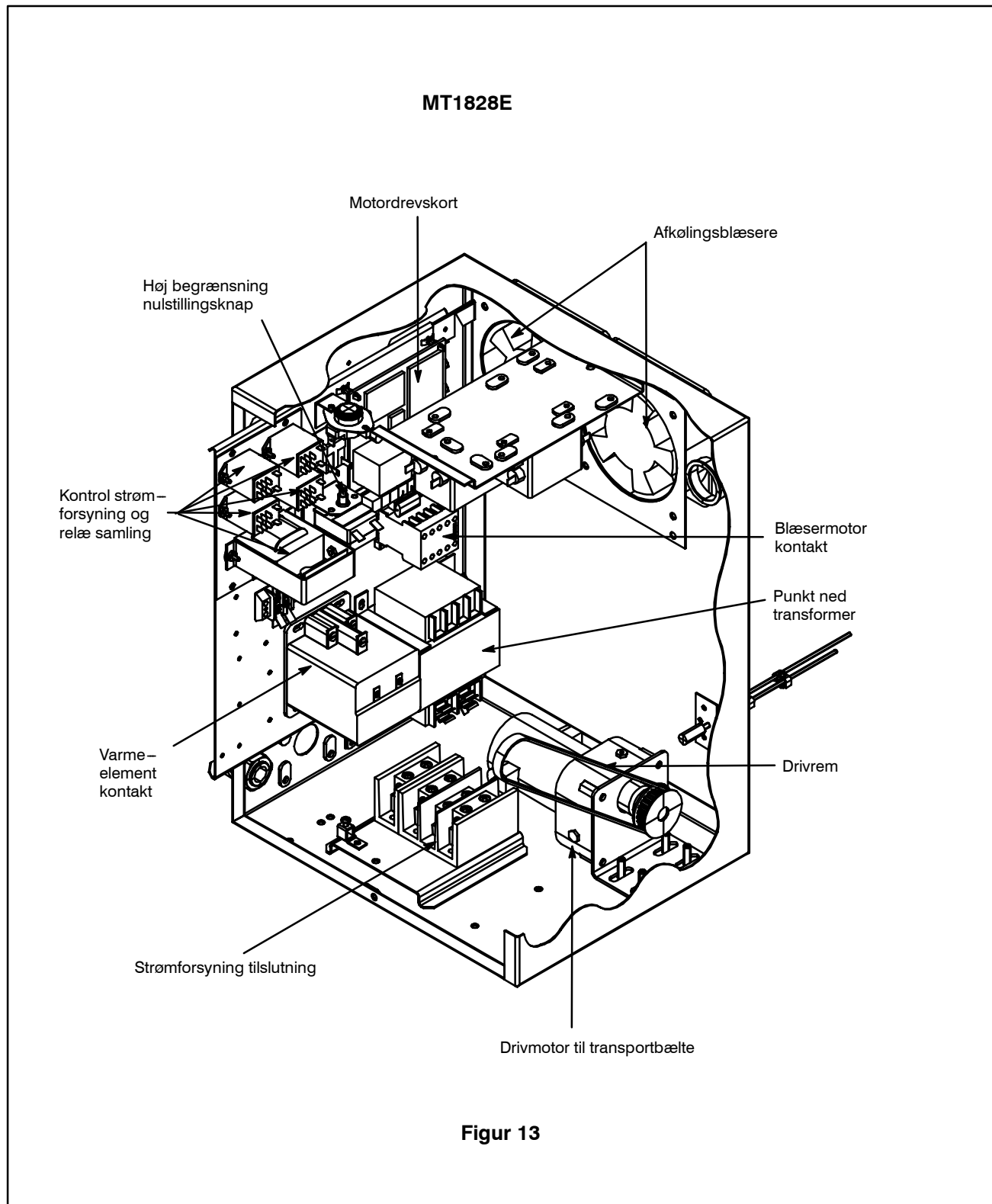


Figur 12



Vedligeholdelse

Komponent placeringer



Figur 13



MULIG(E) ÅRSAG(ER)	FORESLÅET LØSNING
SYMPTOM: Blæser motor(er) kører ikke	
<ul style="list-style-type: none"> • Blæserkontrol slukket • Ingen strømforsyning til ovn • Motorsikringer gået • Kontrolkredsløbssikring gået 	<ul style="list-style-type: none"> • Tænd for blæser • Udskift hovedsikringer eller nulstil afbrydere • Udskift sikringer • Udskift sikringer
SYMPTOM: Brænder vil ikke antænde eller elementer varmer ikke	
<ul style="list-style-type: none"> • Kontrol er slukket • Blæser motor(er) kører ikke • Ovn ikke indstillet over rumtemperatur • Manuel gasventil lukket (kun gasmodeller) 	<ul style="list-style-type: none"> • Tænd for kontrol • Kontroller kontrolknap og/eller sikringer • Indstil til ønsket temperatur • Åbn ventil
SYMPTOM: Ovnen når ikke op på den ønskede temperatur.	
<ul style="list-style-type: none"> • Gastryk til ovnen er for lavt (kun gasmodeller) • Varmekontrol slukket • Ingen strømforsyning til ovn • Blæser motor(er) kører ikke 	<ul style="list-style-type: none"> • Kontakt lokale gasrepræsentanter • Tænd for kontrol • Udskift hovedsikringer • Kontroller kontrolknap og/eller sikringer
SYMPTOM: Transportbælte vil ikke køre	
<ul style="list-style-type: none"> • Transportbælte slukket • Kontrolkredsløbssikring gået • Bælte sidder fast i noget i ovn 	<ul style="list-style-type: none"> • Tænd for kontrol • Udskift sikring • Sluk ovn, få det løst og løs problem



ADVARSEL!!

Adskil altid strømtilførslen, før ovnen rengøres eller serviceres.

**MT1828 Serie
Transportoven
Gebruikershandleiding**

Installatie



Specificaties van de oven

SPECIFICATIES	MT1828G/AB	MT1828E/AA
Bandbreedte	46 cm (18)	
Lengte van de ovenruimte	71 cm (28)	
Bakruimte	0,34 m ² (3,7 Sq. ft.)	
Afmetingen (één unit)	104 cm x 89 cm x 46 cm (41 inch x 35 inch x 18 inch)	
Hoogste bedrijfstemperatuur	315°C (600°F)	
Vrije ruimte voor het product	9,5 cm (3,75 inch)	
Maximale warmtetoever	11,7 kW/Hr. (40,000 BTU/HR)	11,1 KW/u.
Stroomtoevoer –	230 VAC, 1Φ, 50 Hz, 3-dradig, 15 A	230/400 VAC, 3Φ, 50 Hz, 5-dradig, 17 A
Gastoevoer	Zie de tabel op blz. 34	n.v.t.



Installatie

Levering en plaatsing

LEVERING EN INSPECTIE

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

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

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

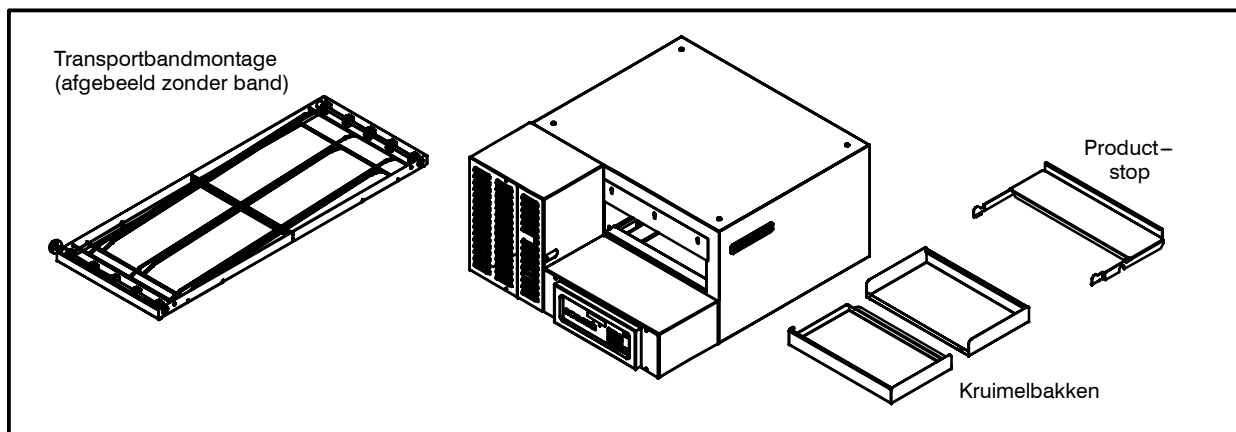
PLAATS VAN DE OVEN

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

- Zet de oven op ten minste 5 cm afstand van de achterwand en op 50 cm afstand van de zijmuur.
- Zet de oven in een goed geventileerd gebied.
- Zet de oven onder een ventilatiekap, volgens de plaatselijke en nationale installatienormen.
- Plaats de oven zodanig, zodat de stekker kan worden bereikt.

De oven kan nu op de plaats van installatie worden gezet. Vergelijk onderstaande lijst met afbeelding 1 Figuur 1 om te verzekeren dat alle items werden ontvangen.

Beschrijving van onderdeel	Aantal
Hoofdbehuizing oven	1
Transportbandmontage	1
Kruimelbakken	2
Hardwarepakketten	2
Productstop	1



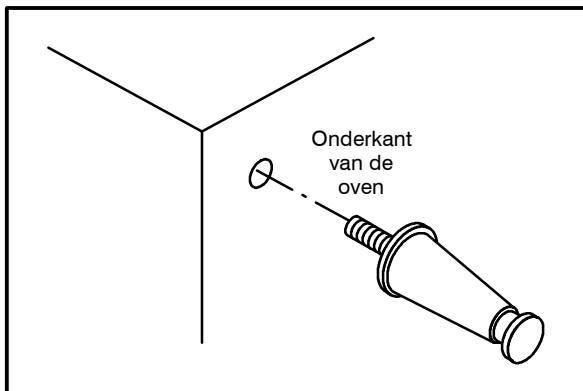
Figuur 1



OPMERKING: Dit toestel moet volgens de geldende voorschriften worden geïnstalleerd, en uitsluitend worden gebruikt in een goed-geventileerde ruimte. Raadpleeg de instructies, alvorens dit toestel wordt geïnstalleerd en gebruikt. De installatie moet uitsluitend door een bevoegde installateur worden uitgevoerd.

POTEN

1. Haal de oven uit de verpakking.
2. Leg de oven op zijn achterkant. Schroef één poot in elk van de vier gaten aan de onderkant van de ovenruimte.
3. Draai de zeskantbout bovenaan elke poot vast.
4. Zet de oven rechtop op zijn poten.

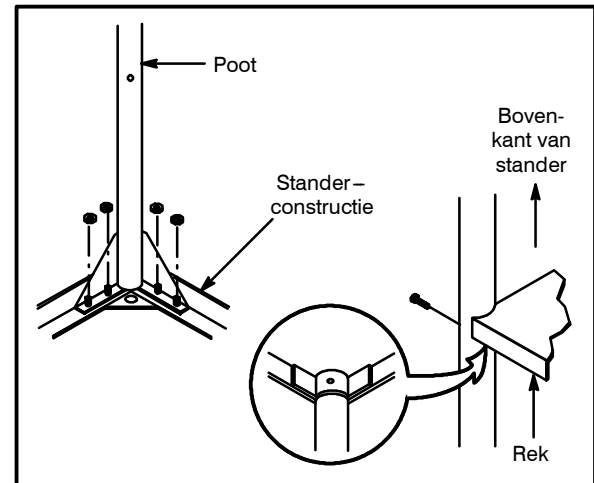


Figuur 2

OVENSTANDER MET ZWENKWIELEN

1. Maak elke poot vast aan de standerconstructie met een sluitring en moer. NIET helemaal vastdraaien.
2. Plaats het rek tussen de poten met het gladde oppervlak naar de bovenkant van de stander gekeerd. Zet het rek op één lijn met de gaten in elke poot. Bevestig het rek aan elke poot met een bout en moer.
3. Draai de in stap 1 geïnstalleerde bouten vast 1.
4. Zet de oven op de stander. Maak de oven vanaf de onderkant met bouten aan de stander vast.

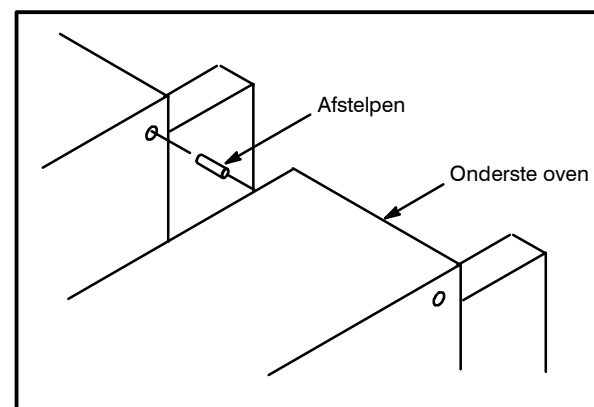
5. Bevestig een spanningsontlastingsbeugel op de gasmodellen.



Figuur 3

DE OVENS OP ELKAAR ZETTEN

1. Leg de bovenste oven op zijn achterkant. Installeer de vier afstelpennen voor de oven in de vier gaten aan de onderkant van de oven.
2. Til de bovenste oven voorzichtig van de pallet af, en zet hem op de onderste oven. Verzekert dat de afstelpennen in de gaten in de bovenkant van de onderste oven gestoken zijn.



Figuur 4



Installatie

Ovenmontage

TRANSPORTBAND

1. Schuif de transportbandmontage door de linker-tunnelopening, totdat het bandwiel binnen de control-box zit. Zie afbeelding 7 Figuur 5.
2. Installeer de aandrijfband op de motor en daarna om de katrol op de transportbandmontage. Zie afbeelding 7 Figuur 6. Duw de transportbandmontage naar achteren om de band te spannen.



Figuur 5



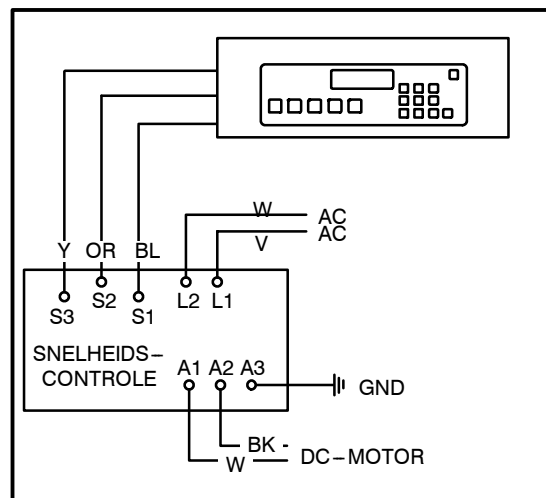
Figuur 6

OPMERKING: Om de richting van de aandrijfmotor (indien noodzakelijk) om te schakelen moeten A1 en A2 worden verwisseld. Zie afbeelding 7 Figuur 7.



WAARSCHUWING!!

Sluit de elektriciteit af voordat de richting van de aandrijfmotor wordt omgeschakeld.



Figuur 7

KRUIMELBAKKEN

1. Installeer de kruimelbakken onder elk uiteinde van de transportband.



Figuur 8



Aansluitingen op openbare voorzieningen

GASAANSLUITINGEN (indien van toepassing)

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

De oven instellen voor andere soorten gas

1. Verwijder het deurtje van de control-box en de bandbeschermer.
2. Verwijder alle gasleidingen en de brandermontage uit de oven.
3. Verwijder de vier schroeven die de aanjager en bandbeschermer aan de brandermontage vastzetten. Haal de aanjager en bandbeschermer uit de brander.
4. Schroef de gasleiding bij de inlaat van de gasklep los.
5. **Alleen voor Frankrijk en België** – De nippel op de inlaat van de gasklep moet worden vervangen. Bij aardgasovens zit binnenin deze nippel een 3,2 mm groot restrictie-apparaat. Om over te schakelen van aardgas naar propaan/butaangas moet de nippel met het restrictie-apparaat worden verwijderd, en worden vervangen door een nippel zonder restrictie-apparaat.
Om over te schakelen van propaan/butaangas naar aardgas moet de nippel zonder restrictie-apparaat worden verwijderd, en worden vervangen door een nippel met restrictie-apparaat. Plaats de nippel zodanig zodat het restrictie-apparaat dichtbij de klep, en het open uiteinde dichtbij de elleboog van de leiding zit.
6. Schroef de gasklep en de rest van de leiding los, tot en met de koppeling waar het de slang van de brander binnengaat.
7. Verwijder de pakkingring die de vonk- en vlamvoeldraden vastzetten.

8. Pak de voorkant van de meetschijfmontage beet, en duw de fitting bovenop de branderslang tegelijkertijd omlaag. Trek de meetschijfmontage uit de voorkant van de branderslang.

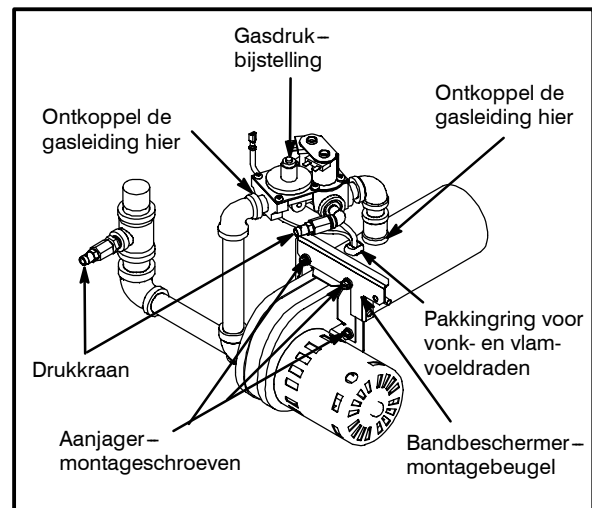
OPMERKING: Wees voorzichtig en verlies de afstandsring niet die om de nippel bij de inlaat van de meetschijfmontage past; deze ring moet opnieuw worden gebruikt.

9. Verwijder de vonk- en vlam-meetelektrodes uit de meetschijfmontage. Installeer ze opnieuw op dezelfde plaats op de nieuwe meetschijfmontage.

10. Voer de procedure in omgekeerde volgorde uit om de brander opnieuw te monteren.

OPMERKING: Vergeet niet de afstandsring weer te installeren en schroefdraad-afdichtingsmiddel te gebruiken als de fittingen van de leidingen weer worden aangesloten.

11. Installeer de gasklep en brandermontage weer in de oven.



Figuur 9



Installatie

Aansluitingen op openbare voorzieningen

Soort gas	Inlaat-druk mbar	Branderdruk mbar	Injector-diameter mm	Lucht-opening mm	Standaard-toeleverings-waarde kW (H ₂)
G25	25	12	1,40	N.v.t.	11,7 Aardgas
G20	20	8,0	1,40	N.v.t.	11,7 Aardgas
G20/G25	20/25	Volledig ingeschroefde drukreguleerder	1,40	N.v.t.	11,7 Aardgas
G30	30/50	6	1,1	N.v.t.	11,7 Butaan
G31	30/37/50	8	1,1	N.v.t.	11,7 Propaan

ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN

OPMERKING: Elektrische aansluitingen moeten uitsluitend door een bevoegde installateur worden uitgevoerd

OPMERKING: De elektriciteitsaansluiting moet voldoen aan nationale en plaatselijke normen.

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

Voor gasmodellen:

OPMERKING: Gasmodellen hebben een fase-gevoelige regelininstallatie voor de

brander. Als de draden voor fase en neutraal worden verwisseld wordt de regelaar afgesloten.

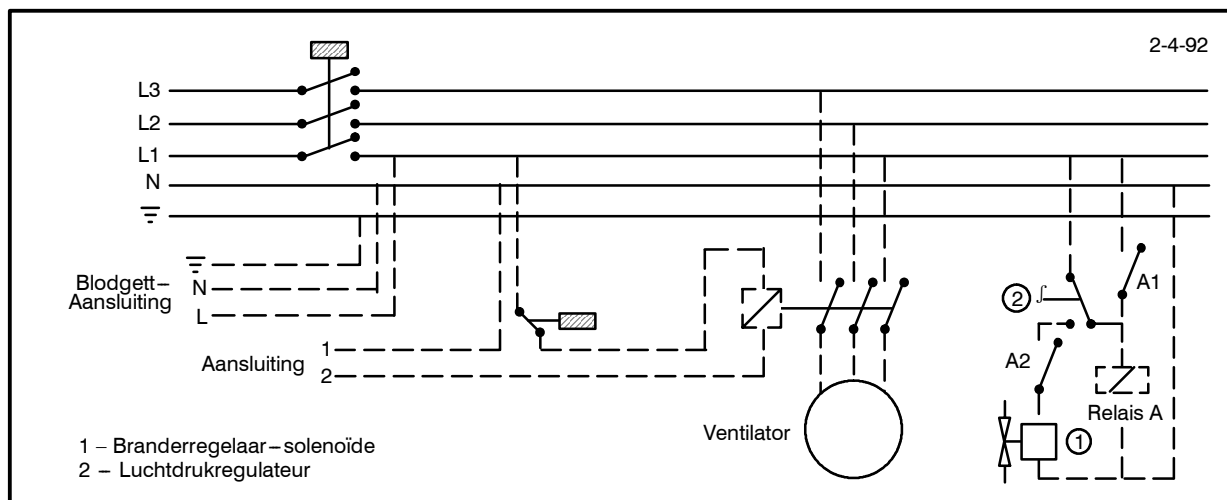
Sluit uitlaatventilator-aansluitingen 1 en 2 aan. Zie afbeelding 10 Figuur 10.

Aansluitfase + neutraal + aarding.

Voor elektrische modellen:

Sluit de oven aan op een aparte 230 V, 50 Hz stroomvoorziening met een starre aansluiting en stroomverbreker. De stroomverbreker moet alle polen inclusief neutraal uitschakelen, met een contactafschieding van minstens 3 mm.

Sluit L1 + L2 + L3 + neutraal + aarding aan.



Figuur 10



BEDIENING

N.B.: De bediening is beperkt tot bevoegd personeel.

De oven aanzetten:

1. Zet de handbediende gasklep op AAN. (Alleen voor gasmodellen.)
2. Houd de AAN/UIT-knop (2) ingedrukt.
3. Het display geeft weer: *WACHTEN – LAGE INSTELTIJD min/sec.*
4. Het WARMTE-LICHTJE (4) gaat branden als de oven op temperatuur is.

N.B.: Indien in de startmodus en de brander komt niet dadelijk aan, gaat het alarmlichtje branden. Druk op de RESET-knop om de brander opnieuw aan te steken. (Alleen voor gasmodellen.)

N.B.: Als de oven na verscheidene pogingen nog niet aankomt, moet contact worden opgenomen met een bevoegde installateur.

De instellingen voor baktijden zien:

1. Druk op de TIJD-knop (8). De LED op de knop gaat branden en het display knippert en geeft weer: *TIJD INSTELLEN min/sec.*

De ware oventemperatuur weergeven:

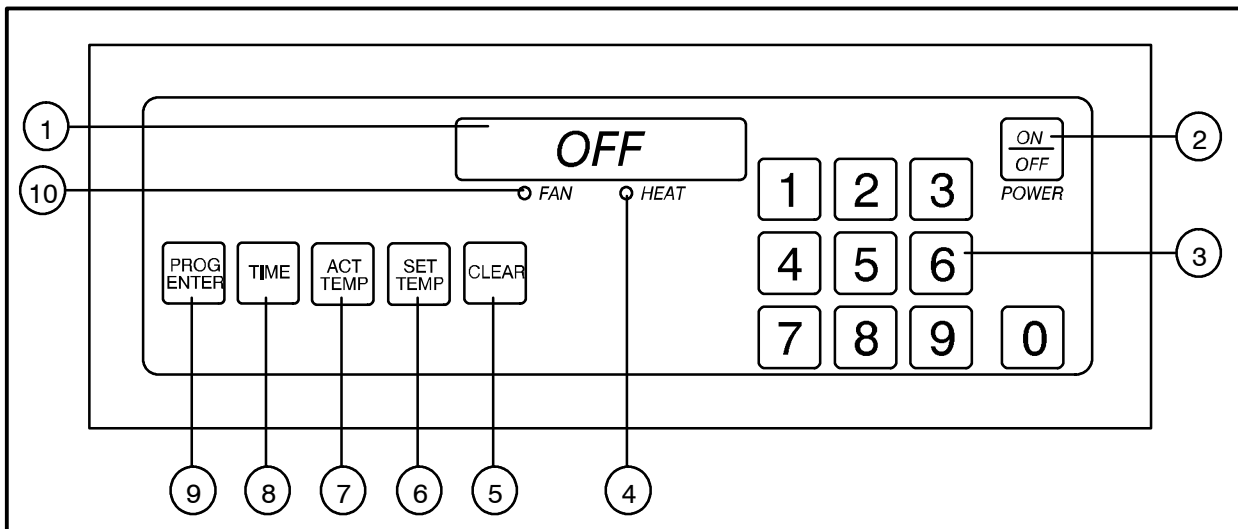
1. Druk op de WARE TEMP-knop (6). De LED op de knop gaat branden en het display geeft weer: *WARE TEMP nnnn ° C.*

Het temperatuurinstelpunt zien:

1. Druk op de TEMP INST-knop (6). De LED op de knop gaat branden en het display knippert en geeft weer: *INSELTEMP nnnn ° C.*

De oven afzetten:

1. Druk op de AAN/UIT-knop (2). De ventilatoren blijven draaien totdat de oven afgekoeld is.
2. Zet de handbediende gasklep op UIT. (Alleen voor gasmodellen.)



Afbeelding11



Bediening

Bakcomputer

PROGRAMMEERPROCEDURES

De baktijd programmeren:

1. Druk op de PROGRAMMEREN/INVOEREN-knop (9).
2. Druk op de TIJD-knop (8). Het display geeft weer: *PROG-? TIJD INSTELLEN-? _ _ _ _ .*
3. Gebruik de CIJFER-knoppen (3) om de gewenste baktijd in te stellen. Druk op de WISSEN-knop (5) als u een vergissing maakt en voer het getal opnieuw in.
4. Druk tweemaal op de PROGRAMMEREN/INVOEREN-knop (9) om de nieuwe tijd op te slaan.

De temperatuur programmeren:

1. Druk op de PROGRAMMEREN/INVOEREN-knop (9).
2. Druk op de TEMP INST-knop (6). Het display geeft weer: *PROG-? TEMP INSTELLEN-? _ _ _ _ °C.*
3. Gebruik de CIJFER-knoppen (3) om het gewenste temperatuurinstelpunt in te voeren. Druk op de WISSEN-knop (5) als u een vergissing maakt en voer het getal opnieuw in.
4. Druk tweemaal op de PROGRAMMEREN/INVOEREN-knop (9) om de nieuwe temperatuur in te stellen.



Reinigen en onderdelen vervangen

REINIGEN

OPMERKING: Besproei de oven NIET met een waterstraal.

Dagelijks

1. Haal de kruimelbakken eruit en reinig ze.
2. Reinig de transportband met een borstel.

Elke drie maanden

1. Reinig de axiale ventilatorbeschermers.

Één keer per half jaar

1. Verwijder de transportband en geleiders.
2. Maak de binnenkant van de oven schoon.

Jaarlijks

Een bevoegd onderhoudstechnicus van de fabriek moet:

1. Het bedieningspaneel, de ovenruimte, brander en ventilatoren reinigen.
2. De elektrische hoofdaansluitingen controleren.
3. De aandrijfmotor controleren. De koolborstels vervangen.
4. De aandrijfketting reinigen en smeren.
5. De gasinstelling controleren en bijstellen. (Alleen voor gasmodellen.)

VERVANGING VAN ONDERDELEN

Elektrische onderdelen

1. Draai het gas af (indien van toepassing). Schakel de elektrische hoofdaansluiting uit.
2. Haal de hoes van de control-box af.
3. Vervang de kapotte onderdelen.
4. Zet de hoes weer op de control-box.
5. Schakel de elektrische hoofdaansluiting in. Draai het gas aan (indien van toepassing).

Gasregelcombinatie

OPMERKING: Alleen voor gasmodellen.

1. Draai het gas af. Schakel de elektrische hoofdaansluiting uit.
2. Verwijder de gasaansluiting aan beide kanten van de regelcombinatie.
3. Vervang de gasaansluiting en stel hem af. Controleer op gaslekken.

4. Schakel de elektrische hoofdaansluiting in. Draai het gas aan.

De brander verwijderen

OPMERKING: Alleen voor gasmodellen.

1. Draai het gas af. Schakel de elektrische hoofdaansluiting uit.
2. Verwijder de gasaansluiting.
3. Verwijder de vier schroeven uit de montageplaat van de brander. Verwijder de brander.
4. Vervang indien nodig de waakvlamininstallatie.
5. Installeer de brander weer.
6. Schakel de elektrische hoofdaansluiting in. Draai het gas aan.

Koelventilatoren

1. Draai het gas af (indien van toepassing). Schakel de elektrische hoofdaansluiting uit.
2. Haal het achterpaneel van de oven af. Verwijder indien nodig de isolatie.
3. Ontkoppel en vervang de defecte ventilatoren.
4. Zet de isolatie er weer in en het achterpaneel van de oven er weer op.
5. Schakel de elektrische hoofdaansluiting in. Draai het gas aan (indien van toepassing).

Verbrandingsruimte

OPMERKING: Alleen voor gasmodellen.

1. Draai het gas af.
2. Verwijder de afdekplaat van de verbrandingsruimte en de isolatie.
3. Maak de verbrandingsruimte schoon.
4. Zet de isolatie er weer in en de afdekplaat er weer op.
5. Draai het gas aan.

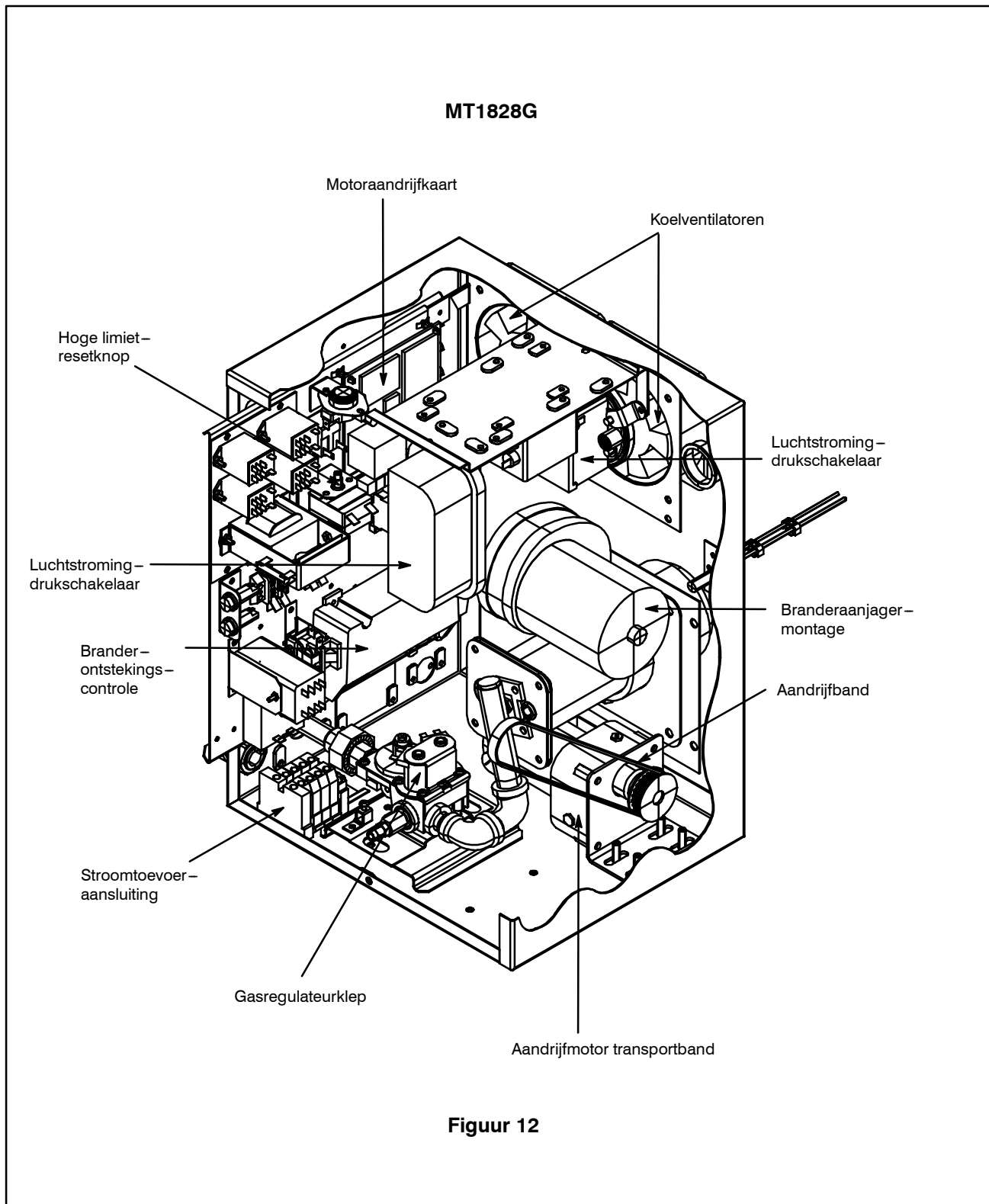
Onderdelen van het bedieningspaneel

1. Draai het gas af (indien van toepassing). Schakel de elektrische hoofdaansluiting uit.
2. Verwijder de schroeven uit de onderkant van de oven, die de control-box vastzetten. Schuif het bedieningspaneel eruit.
3. Vervang het defecte onderdeel.
4. Zet het bedieningspaneel er weer in.
5. Schakel de elektrische hoofdaansluiting in. Draai het gas aan (indien van toepassing).

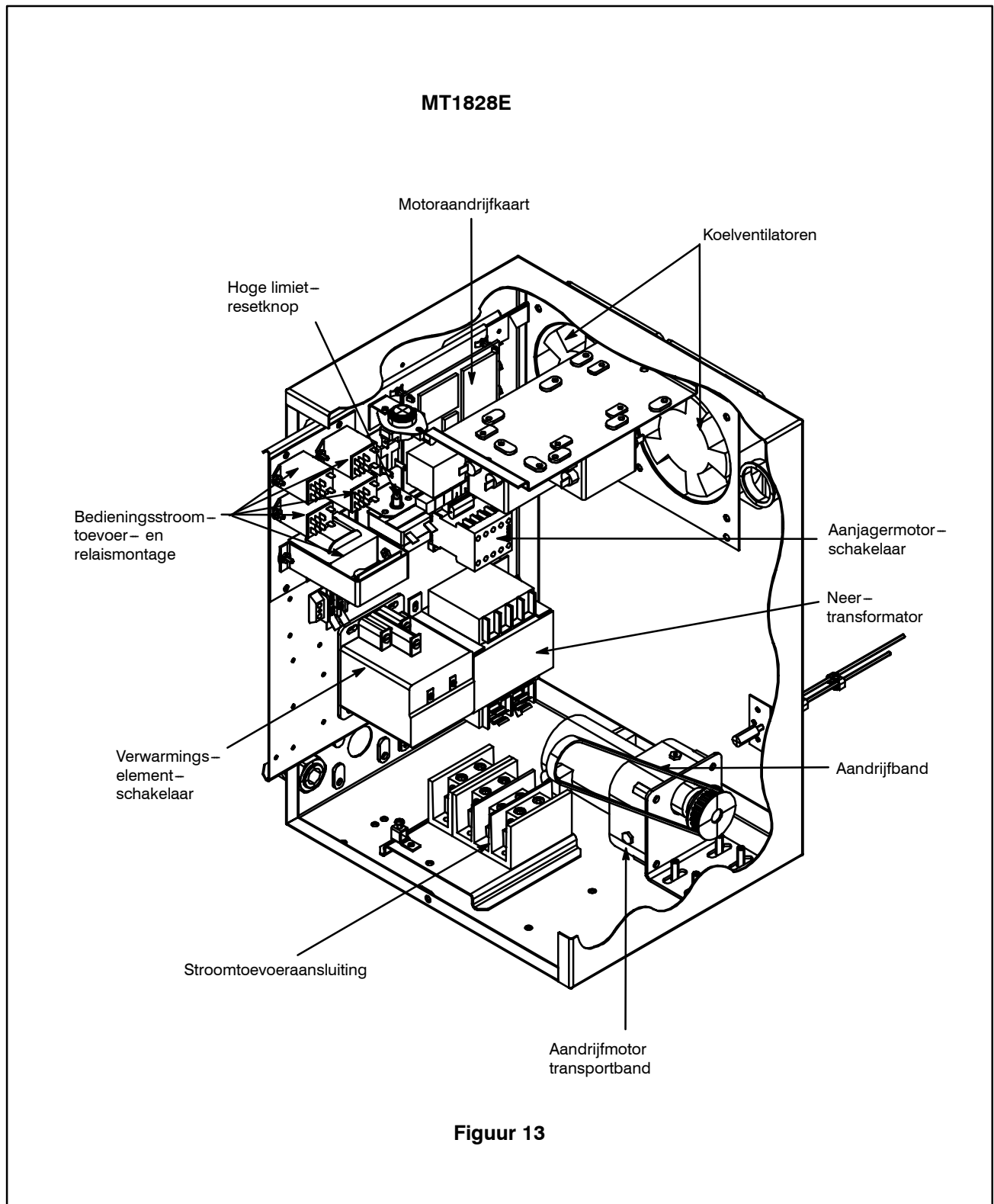


Onderhoud

Plaatsen waar de onderdelen zich bevinden



Plaatsen waar de onderdelen zich bevinden



Figuur 13



Onderhoud

Problemen oplossen

MOGELIJKE OORZA(A)K(EN)	AANBEVOLEN OPLOSSING
SYMPTOOM: Aanjaagmotor(en) loopt (lopen) niet	
<ul style="list-style-type: none">• Aanjaagregeling staat uit• Geen stroom naar de oven• Motorzekeringen doorgeslagen• Regelcircuitzekering doorgeslagen	<ul style="list-style-type: none">• Op Aanjager aan zetten• Vervang hoofdzekeringen of reset de stroomverbrekers• Vervang zekeringen• Vervang zekeringen
SYMPTOOM: Brander komt niet aan of de elementen worden niet warm	
<ul style="list-style-type: none">• Besturing is uitgeschakeld• Aanjaagmotor(en) loopt (lopen) niet• Oven niet ingesteld boven omgevingstemperatuur• Handbediende gasklep gesloten (alleen voor gasmodellen)	<ul style="list-style-type: none">• Zet de regelaar aan• Controleer regelschakelaar en/of zekeringen• Stel in op gewenste temperatuur• Open de gaskraan
SYMPTOOM: de oven bereikt niet de gewenste temperatuur	
<ul style="list-style-type: none">• Gasdruk naar oven is te laag (alleen voor gasmodellen)• Warmteregelaar staat uit• Geen stroom naar de oven• Aanjaagmotor(en) loopt (lopen) niet	<ul style="list-style-type: none">• Neem contact op met plaatselijke vertegenwoordigers gasbedrijf• Zet de regelaar aan• Vervang hoofdzekeringen• Controleer regelschakelaar en/of zekeringen
SYMPTOOM: Transportband loopt niet	
<ul style="list-style-type: none">• Transportbandregeling staat uit• Regelcircuitzekering doorgeslagen• Band vastgeraakt aan iets in de oven	<ul style="list-style-type: none">• Zet de regelaar aan• Vervang de zekering• Draai de oven uit, maak band los en los het probleem op



WAARSCHUWING!!

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

**Four à convoyeur
Série MT1828
Manuel de l'utilisateur**



Installation

Caractéristiques techniques du four

Caractéristiques techniques	MT1828G/AB	MT1828E/AA
Largeur du tapis	46 cm (18")	
Longueur zone de cuisson	71 cm (28")	
Surface de cuisson	.34 m ² (3.7 Sq. Ft.)	
Dimensions (une seule unité)	104 cm x 89 cm x 46 cm (41" x 35" x 18")	
Température de fonctionnement maximum	315°C (600°F)	
Espace de dégagement	9,5 cm (3,75")	
Apport maximum	11.7 kW/h. (40,000 BTU/h.)	11.1 KW/h.
Alimentation	230 VCA, 1Φ, 50Hz, 3 fils, 15 Amp	230/400 VCA, 3Φ, 50Hz, 5 fils, 17 amp
Alimentation gaz	Voir le schéma en page 47	Aucune



LIVRAISON ET INSPECTION

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

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

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

EMPLACEMENT DU FOUR

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

- Placez le four au moins à 5cm du mur arrière et à 50 cm du mur latéral.
- Placez le four dans un endroit suffisamment ventilé.
- Placez le four en dessous d'une hotte, conformément aux normes d'installation locales et nationales.
- Installez le four de telle sorte que la prise d'alimentation soit accessible.

Le four peut maintenant être déplacé vers le lieu d'installation. Vérifier la liste ci-dessous à l'aide de la Figure 1 pour s'assurer de la réception de tous les composants.

Description de la pièce	Qté
Corps principal du four	1
Ensemble tapis du convoyeur	1
Collecteurs de déchets	2
Paquets	2
Barre de retenue du produit	1

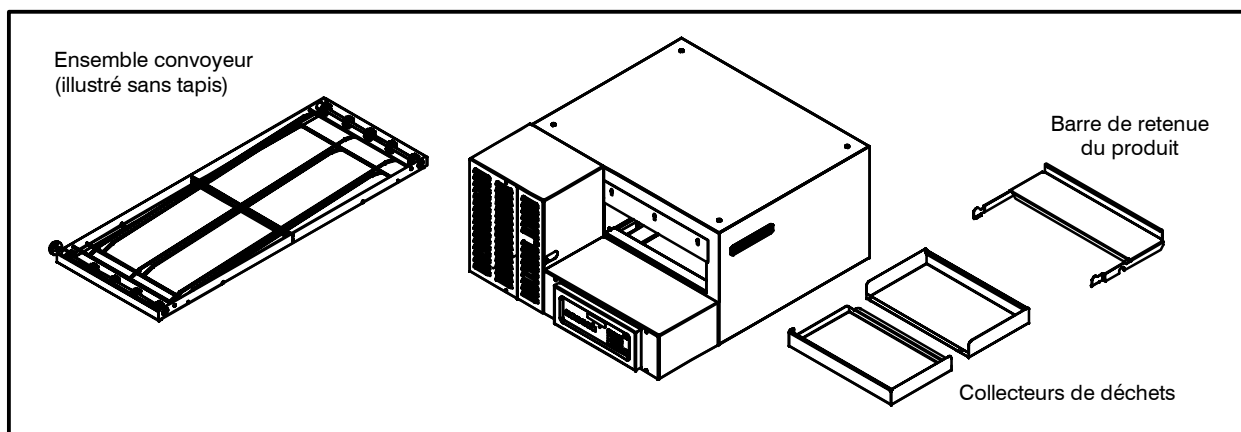


Figure 1



Installation

Montage du four

NOTE: Cet appareil doit être installé conformément aux normes en vigueur et être utilisé dans une pièce bien-ventilée. Consultez les instructions avant l'installation et l'utilisation de cet appareil. L'installation doit être effectuée par un installateur qualifié.

PIEDS

1. Enlevez le four de sa caisse d'emballage.
2. Couchez le four sur sa face arrière. Vissez un pied dans chacun des quatre trous situés dans le fond de la chambre de cuisson.
3. Fixez l'écrou hexagonal au-dessus de chaque pied.
4. Soulevez le four et faites-le reposer sur ses pieds.

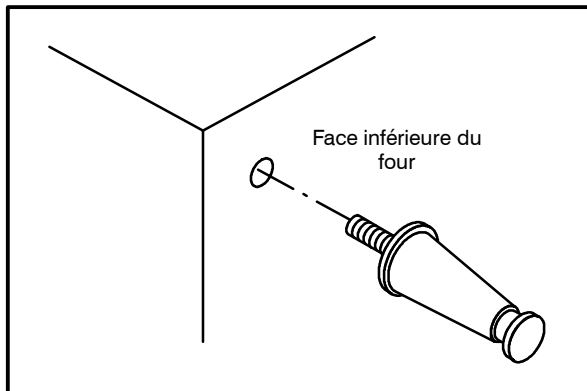


Figure 2

BÂTI DU FOUR AVEC ROULETTES

1. Fixez chaque pied au cadre du bâti avec une rondelle et un écrou. **NE PAS** visser complètement.
2. Placez l'étagère entre les pieds avec la surface lisse tournée vers le haut du bâti. Alignez l'étagère avec les trous pratiqués dans chaque pied. Fixez l'étagère à chaque pied avec un écrou et un boulon.
3. Serrez les écrous placés lors de l'étape n° 1.
4. Placez le four sur le bâti. Boulonnez le four au bâti par le bas.
5. Fixez une patte de retenue sur les modèles au gaz.

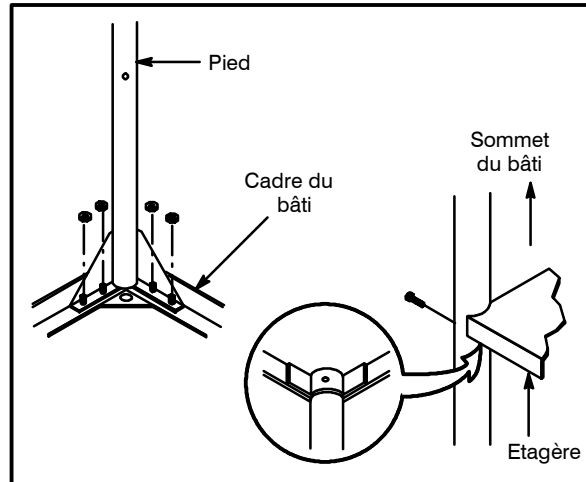


Figure 3

EMPLIAGE DES FOURS

1. Couchez le four supérieur sur sa face arrière. Placez une goupille d'alignement du four dans chacun des quatre trous pratiqués dans le fond du four.
2. Soulevez avec précaution le four de la palette et placez-le sur le four inférieur. Veillez à ce que les goupilles d'alignement soient insérées dans les trous au sommet du four inférieur.

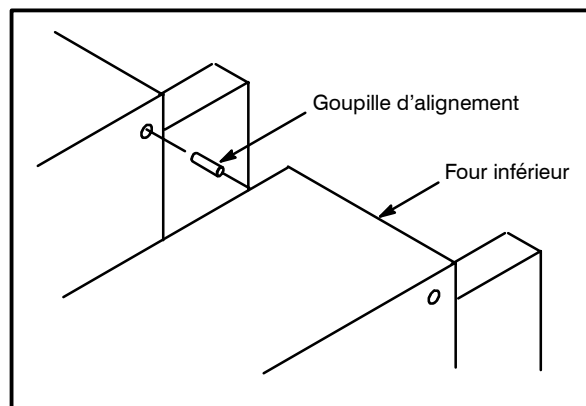


Figure 4



Montage du four

CONVOYEUR

1. Faites passer l'ensemble convoyeur à travers le tunnel de gauche jusqu'à ce que le pignon soit à l'intérieur du boîtier de commande. Voir Figure 5.
2. Placez la courroie d'entraînement sur le moteur, puis autour de la poulie sur l'ensemble convoyeur. Voir Figure 6. Poussez l'ensemble convoyeur vers l'arrière pour tendre la courroie.



Figure 5

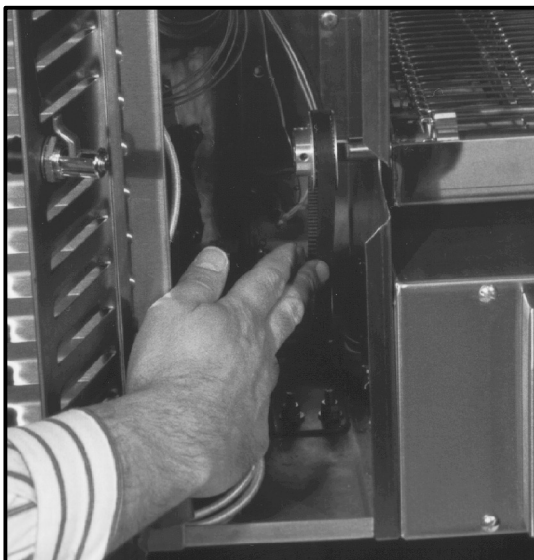


Figure 6

NOTE: Pour inverser le sens du moteur d'entraînement (si nécessaire), intervertir A1 et A2. Voir Figure 7.



AVERTISSEMENT!!

Débranchez le cordon d'alimentation avant d'inverser le moteur d'entraînement.

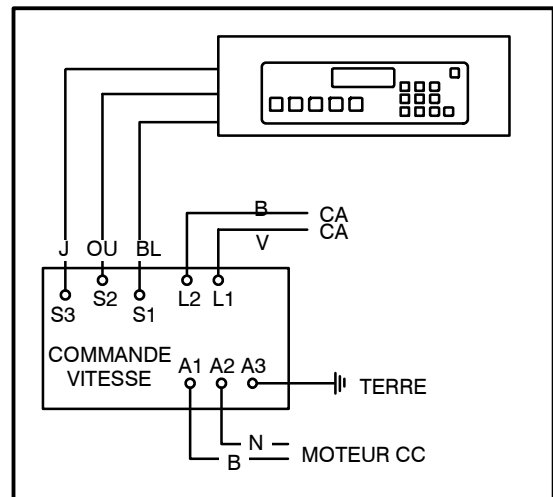


Figure 7

COLLECTEURS DE DÉCHETS

1. Placez les collecteurs de déchets sous chaque extrémité du convoyeur.



Figure 8



Installation

Raccordements

RACCORDEMENT AU GAZ (s'il y a lieu)

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

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

1. Enlevez la porte du boîtier de commande et le protège-courroie.
2. Retirez du four toutes les conduites de gaz et l'ensemble brûleur.
3. Enlevez les quatre vis qui maintiennent la soufflerie et le protège-courroie à la bride de fixation du brûleur. Enlevez la soufflerie et le protège-courroie du brûleur.
4. Dévissez la conduite de gaz à l'entrée du robinet de gaz.
5. **France et Belgique uniquement** – Le mamelon à l'entrée du robinet de gaz doit être remplacé. Sur les fours au gaz naturel, l'intérieur du mamelon est muni d'un réducteur de 3.2 mm.

Pour passer du gaz naturel au propane/butane, le mamelon avec réducteur doit être enlevé et remplacé par un mamelon sans réducteur.

Pour passer du propane/butane au gaz naturel, le mamelon sans réducteur doit être enlevé et remplacé par un mamelon avec réducteur. Orientez le mamelon de sorte que le réducteur soit contre le robinet et que l'extrémité libre soit contre le coude du tuyau.

6. Dévissez le robinet de gaz et le reste du tuyau jusqu'au raccord (celui-ci compris) via lequel il entre dans le tube du brûleur.
7. Enlevez le passe-fils qui retient les fils de lecture de flamme et d'étincelle.
8. Saisissez l'avant du nez de buse tout en poussant vers le bas sur la pièce de raccord au

sommet du tube du brûleur. Retirez le nez de buse à l'avant du tube du brûleur.

NOTE: Veillez à ne pas perdre la rondelle d'espacement qui entoure le mamelon à l'entrée du nez de buse; elle sera réutilisée.

9. Enlevez les électrodes de lecture de flamme et d'étincelle du nez de buse. Remplacez-les dans la même position sur le nouveau nez de buse.
10. Inversez la procédure pour remonter le brûleur.

NOTE: Veillez à remettre la rondelle d'espacement et utilisez une pâte d'étanchéité pour joints filetés lors de la remise en place des raccords de tuyauterie.

11. Remplacez le robinet de gaz et l'ensemble brûleur dans le four.

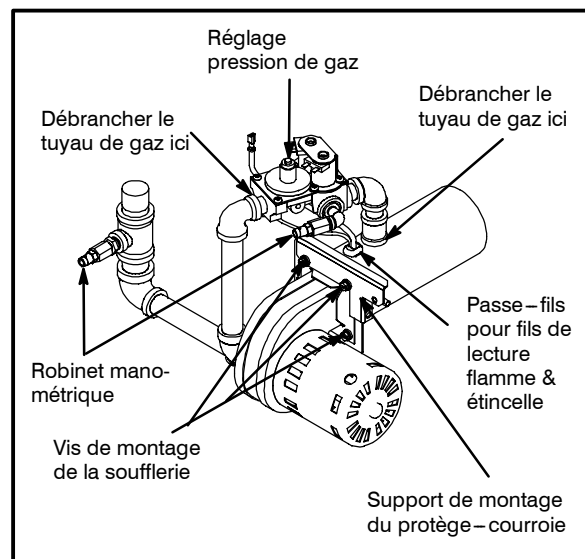


Figure 9

Type de gaz	Pression d'entrée mbars	Pression brûleur mbars	Diamètre injecteur mm	Ouverture d'air mm	Débit standard en kW (H ₂)
G25	25	12	1,40	s.o.	11,7 gaz nat.
G20	20	8,0	1,40	s.o.	11,7 gaz nat.
G20/G25	20/25	Régulateur de pression totalement dévissé	1,40	s.o.	11,7 gaz nat.
G30	30/50	6	1,1	s.o.	11,7 butane
G31	30/37/50	8	1,1	s.o.	11,7 propane

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

NOTE: Le branchement électrique doit être conforme aux règlements nationaux et locaux.

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

Pour les modèles au gaz:

NOTE: Sur les modèles au gaz, l'unité de commande du brûleur est asservie en phase.

Si la phase et le neutre sont intervertis, la commande est verrouillée.

Raccordez les connecteurs 1 et 2 du ventilateur d'extraction. Voir Figure 10.

Branchez phase + neutre + terre.

Pour les modèles électriques:

Connectez le four à un groupe 230V, 50 hz distinct avec une connexion rigide et un disjoncteur. Le disjoncteur doit débrancher tous les pôles, y compris le neutre, avec un écartement de contact d'au moins 3 mm.

Branchez L1 + L2 + L3 + neutre + terre.

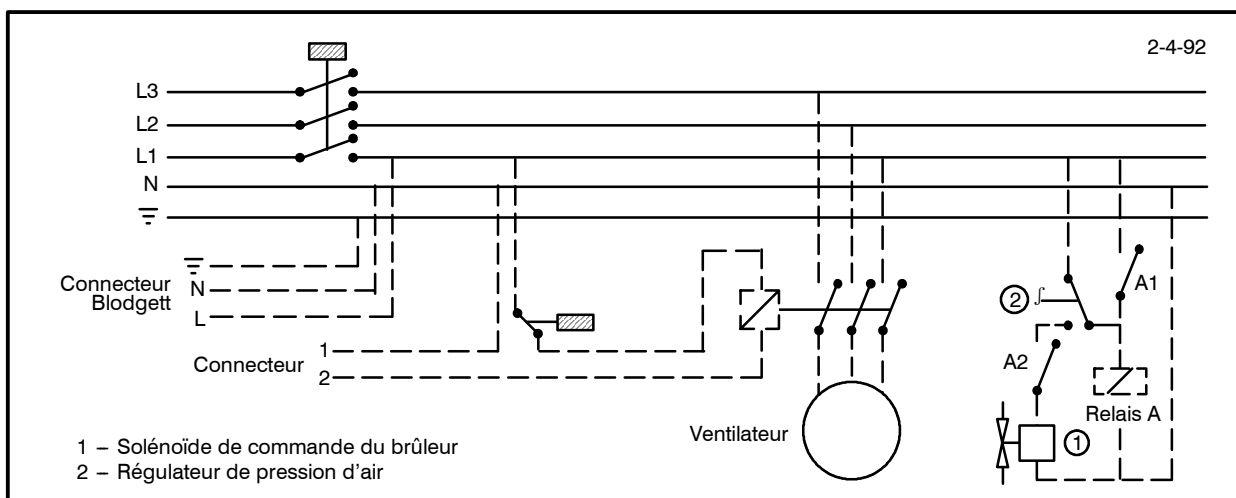


Figure 10



Fonctionnement

Commande électronique

FONCTIONNEMENT

NOTE: L'utilisation de l'appareil est réservée au personnel qualifié.

Pour allumer le four:

1. Tournez le robinet de gaz manuel sur ON. (Modèles au gaz uniquement.)
2. Appuyez sur la touche ON/OFF et maintenez-la enfoncée (2).
3. Le message *WAIT LOW SET TIME mmss.* clignote sur l'écran.
4. Le voyant HEAT (4) s'allume pendant que le four se met à température.

NOTE: En phase de démarrage, le brûleur ne s'enflamme pas immédiatement et le voyant d'alarme s'allume. Appuyez sur le bouton RESET pour relancer le brûleur. (Modèles au gaz uniquement.)

NOTE: Si le four ne démarre pas après plusieurs tentatives, contactez un installateur qualifié.

Pour voir le réglage du temps de cuisson:

1. Appuyez sur la touche TIME (8). Le voyant placé sur la touche s'allume et le message *SET TIME mmss.* s'affiche en clignotant.

Pour afficher la température réelle du four:

1. Appuyez sur la touche ACT TEMP (6). Le voyant placé sur la touche s'allume et le message *ACTUAL nnnn.* s'affiche.

Pour voir le réglage de la température:

1. Appuyez sur la touche SET TEMP (6). Le voyant placé sur la touche s'allume et le message *SET TEMP nnnn.* s'affiche en clignotant.

Pour éteindre le four:

1. Appuyez sur la touche ON/OFF (2). Les ventilateurs continueront à tourner jusqu'à ce que le four soit refroidi.
2. Tournez le robinet de gaz manuel sur OFF. (Modèles au gaz uniquement.)

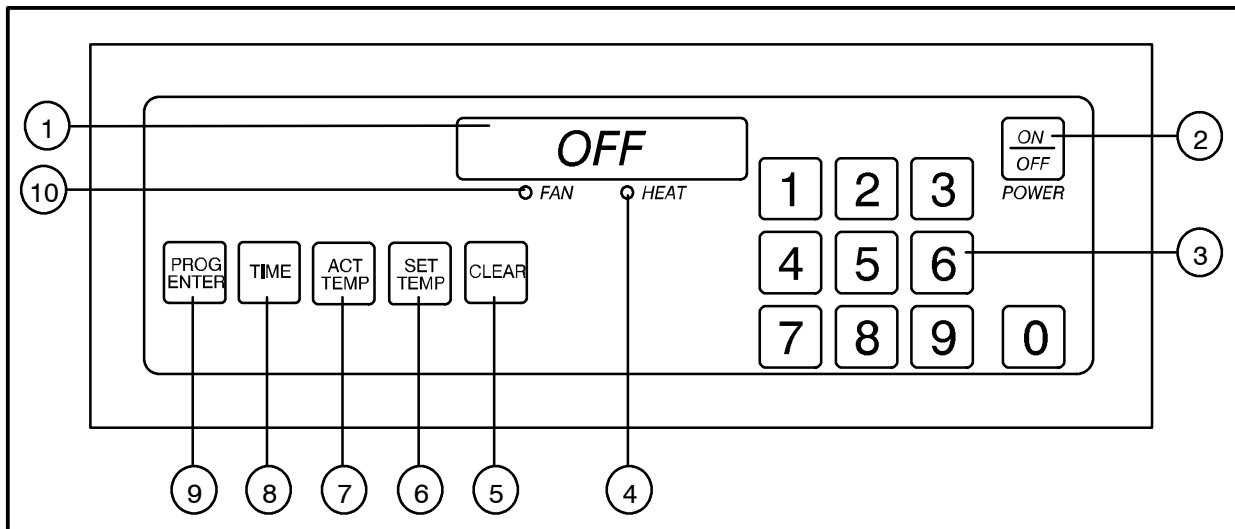


Figure 11



PROCÉDURES DE PROGRAMMATION

Programmation du temps de cuisson:

1. Appuyez sur la touche PROGRAM/ENTER (9).
2. Appuyez sur la touche TIME (8). L'écran affiche: *PROG-? SET TIME-? _ _ _ _*.
3. Utilisez les touches NUMERIQUES (3) pour indiquer le temps de cuisson voulu. En cas d'erreur, appuyez sur la touche CLEAR (5) et réintroduisez le chiffre.
4. Appuyez deux fois sur la touche PROGRAM/ENTER (9) pour mémoriser le nouveau temps de cuisson.

Programmation de la température:

1. Appuyez sur la touche PROGRAM/ENTER (9).
2. Appuyez sur la touche SET TEMP (6). L'écran affiche: *PROG-? SET TEMP-? _ _ _ °C*.
3. Utilisez les touches NUMERIQUES (3) pour indiquer la température voulue. En cas d'erreur, appuyez sur la touche CLEAR (5) et réintroduisez le chiffre.
4. Appuyez deux fois sur la touche PROGRAM/ENTER (9) pour mémoriser la nouvelle température.



Maintenance

Nettoyage et remplacement de pièces

NETTOYAGE

NOTE: NE PAS projeter d'eau sur le four.

Chaque jour

1. Enlevez et nettoyez les collecteurs de déchets.
2. Nettoyez le tapis du convoyeur à l'aide d'une brosse.

Tous les 3 mois

1. Nettoyez la grille de protection du ventilateur axial.

Tous les 6 mois

1. Enlevez le tapis du convoyeur et les guides.
2. Nettoyez l'intérieur du four.

Tous les 12 mois

Un technicien de maintenance agréé devrait:

1. Nettoyer le panneau de commande, l'orifice du four, le brûleur et les ventilateurs.
2. Contrôler les principales connexions électriques.
3. Contrôler le moteur d'entraînement. Remplacer les balais de carbone.
4. Nettoyer et lubrifier la chaîne d'entraînement.
5. Contrôler et ajuster le réglage de gaz. (Modèles au gaz uniquement.)

REPLACEMENT DE PIÈCES

Composants électriques

1. Fermez l'arrivée de gaz (s'il y a lieu). Coupez l'alimentation électrique principale.
2. Enlevez le couvercle du boîtier de commande.
3. Remplacez les composants défectueux.
4. Remplacez le couvercle du boîtier de commande.
5. Rallumez l'alimentation électrique principale. Ouvrez l'arrivée de gaz (s'il y a lieu).

Couplage de commande du gaz

NOTE: Modèles au gaz uniquement.

1. Coupez l'arrivée de gaz. Coupez l'alimentation électrique principale.
2. Enlevez le raccord de gaz des deux côtés du couplage de commande.
3. Remplacez et ajustez le raccord de gaz. Assurez-vous de l'absence de fuite.

4. Rallumez l'alimentation électrique principale. Ouvrez l'arrivée de gaz.

Démontage du brûleur

NOTE: Modèles au gaz uniquement.

1. Coupez l'arrivée de gaz. Coupez l'alimentation électrique principale.
2. Déconnectez le tuyau de gaz.
3. Retirez les quatre vis de la plaque de fixation du brûleur. Enlevez le brûleur.
4. Remplacez le pilote si nécessaire.
5. Réinstallez le brûleur.
6. Rallumez l'alimentation électrique principale. Ouvrez l'arrivée de gaz.

Ventilateurs de refroidissement

1. Fermez l'arrivée de gaz (s'il y a lieu). Coupez l'alimentation électrique principale.
2. Enlevez le panneau arrière du four. Enlevez l'isolation si nécessaire.
3. Déconnectez et remplacez les ventilateurs défectueux.
4. Réinstallez l'isolation et le panneau arrière du four.
5. Rallumez l'alimentation électrique principale. Ouvrez l'arrivée de gaz (s'il y a lieu).

Chambre de combustion

NOTE: Modèles au gaz uniquement.

1. Coupez l'arrivée de gaz.
2. Enlevez la plaque de fermeture de la chambre de combustion et l'isolation.
3. Nettoyez la chambre de combustion.
4. Réinstallez l'isolation et la plaque de fermeture.
5. Ouvrez l'arrivée de gaz.

Composants du tableau de commande

1. Fermez l'arrivée de gaz (s'il y a lieu). Coupez l'alimentation électrique principale.
2. Enlevez les vis situées dans le bas du four qui maintiennent la commande. Enlevez le panneau de commande en le faisant glisser.
3. Remplacez les composants défectueux.
4. Réinstallez le panneau de commande.
5. Rallumez l'alimentation électrique principale. Ouvrez l'arrivée de gaz (s'il y a lieu).

Emplacements des composants

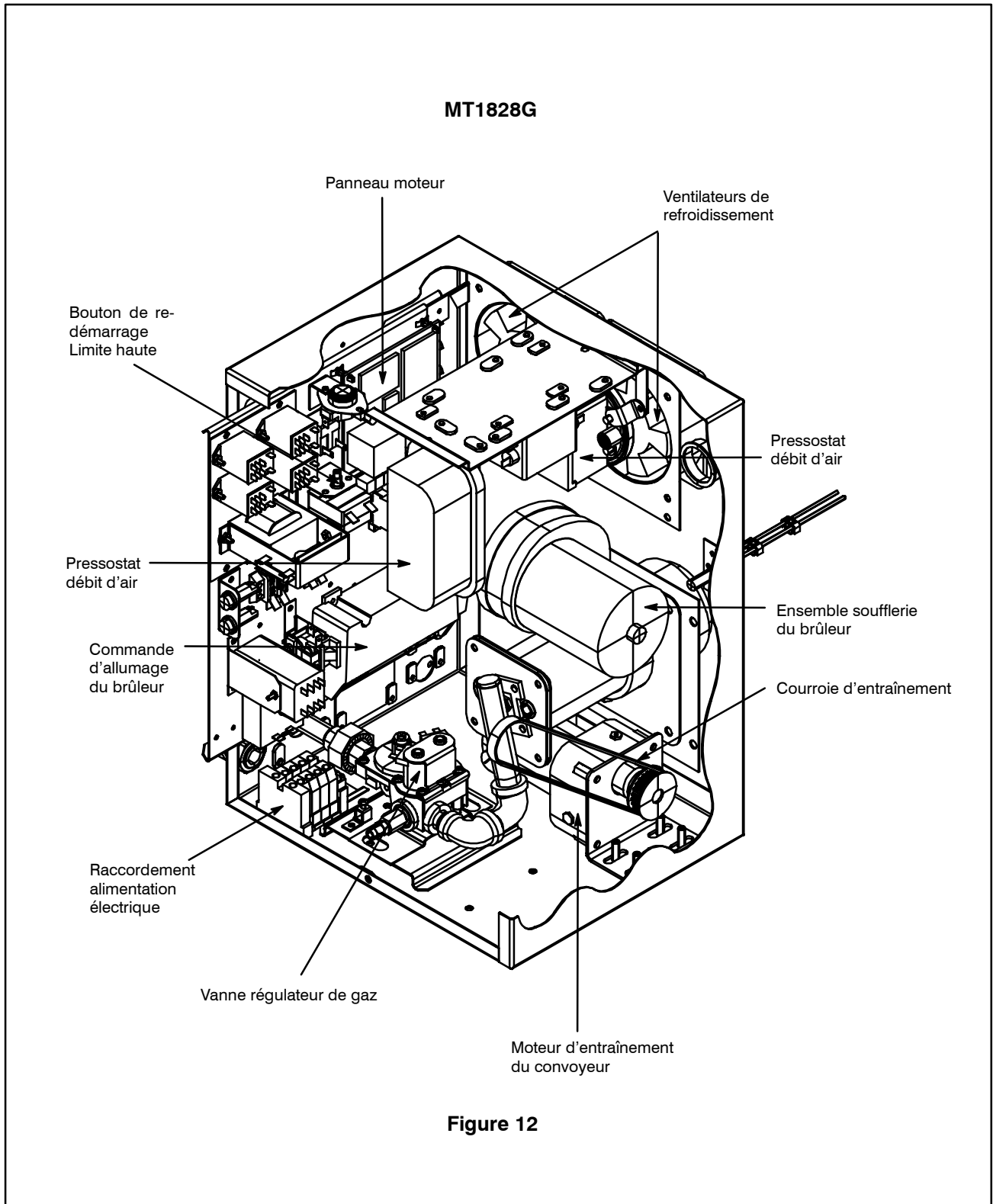


Figure 12



Maintenance

Emplacements des composants

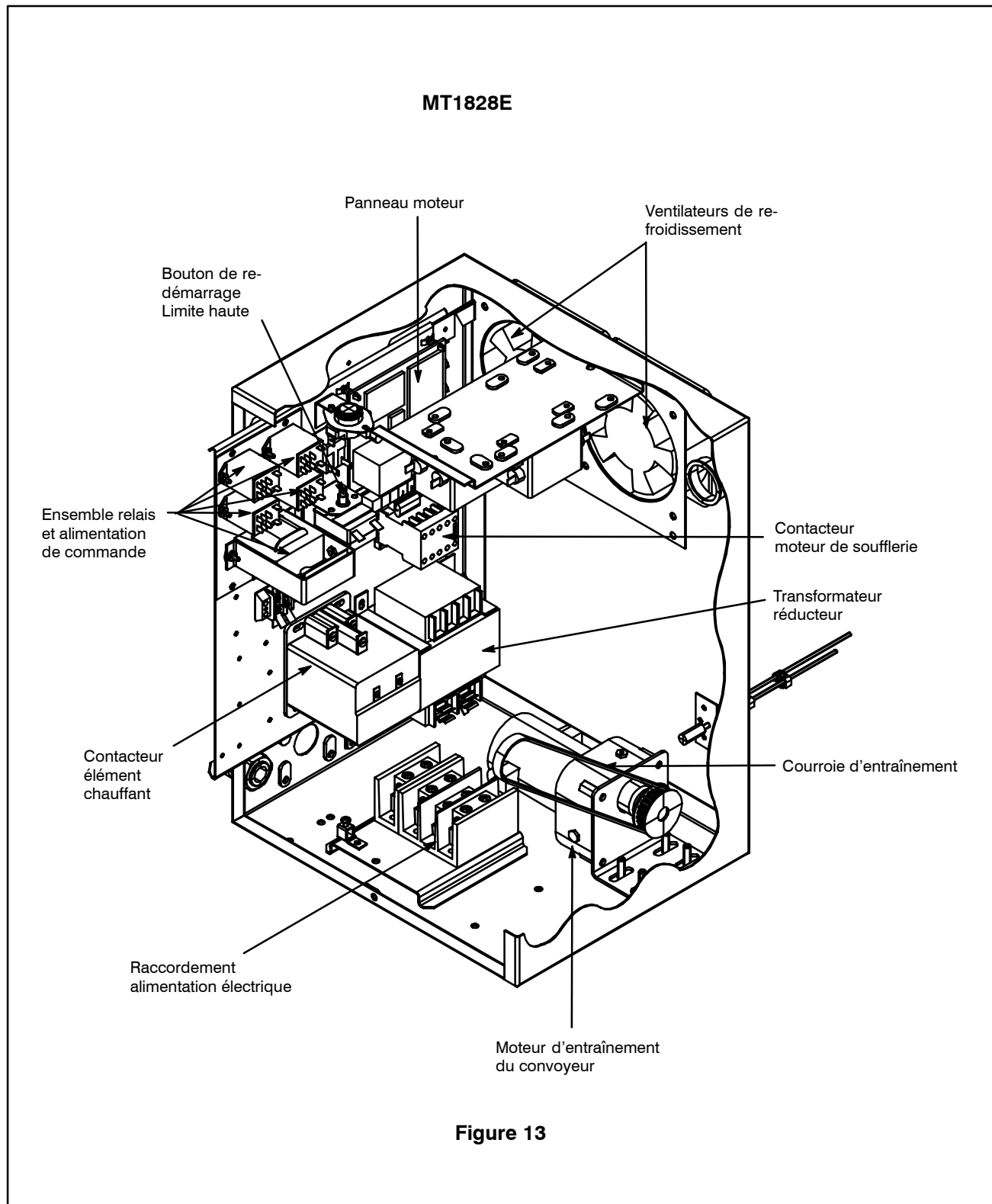


Figure 13

CAUSE(S) POSSIBLE(S)	SOLUTION PROPOSEE
SYMPTOME: Le(s) moteur(s) de la soufflerie ne fonctionne(nt) pas.	
<ul style="list-style-type: none"> • La commande de la soufflerie est éteinte (off). • Le four n'est pas alimenté • Les fusibles du moteur ont sauté • Le fusible du circuit de commande a sauté 	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre la soufflerie sur 'on' • Remplacer les fusibles principaux ou réamorcer les disjoncteurs • Remplacer les fusibles • Remplacer les fusibles
SYMPTOME: Le brûleur ne s'enflamme pas ou les éléments ne chauffent pas	
<ul style="list-style-type: none"> • La commande est éteinte (off) • Le(s) moteur(s) de la soufflerie ne fonctionne(nt) pas. • Le réglage du four ne dépasse pas la température ambiante • Le robinet de gaz manuel est fermé (modèles au gaz uniquement) 	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre la commande sur 'on' • Vérifier l'interrupteur de commande et/ou les fusibles • Régler à la température voulue • Ouvrir le robinet
SYMPTOME: Le four n'atteint pas la température voulue	
<ul style="list-style-type: none"> • La pression de gaz vers le four est trop basse (modèles au gaz uniquement) • La commande de chaleur est éteinte (off). • Le four n'est pas alimenté • Le(s) moteur(s) de la soufflerie ne fonctionne(nt) pas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Appeler le service local du gaz • Mettre la commande sur 'on' • Remplacer les fusibles principaux • Vérifier l'interrupteur de commande et/ou les fusibles
SYMPTOME: Le tapis du convoyeur ne fonctionne pas	
<ul style="list-style-type: none"> • La commande du convoyeur est éteinte (off) • Le fusible du circuit de commande a sauté • Tapis accroché ou objet dans le four 	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre la commande sur 'on' • Remplacer le fusible • Eteindre le four, décrocher et résoudre le problème



AVERTISSEMENT!!

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

MT1828–Serie
Förderofen – Bedienerhandbuch



Technische Daten des Ofens

Technische Daten	MT1828G/AB	MT1828E/AA
Bandbreite	46 cm	
Länge der Kochzone	71 cm	
Backbereich	.34 m ²	
Maße (Einzelanlage)	104 cm x 89 cm x 46 cm	
Maximale Betriebs- temperatur	315° C (600°F)	
Produktspiel	9,5 cm	
Maximale Leistungsaufnahme	11,7 kW/h.	11,1 kW/h.
Netzanschluss	230V~, 1Φ, 50 Hz, 3 Adern, 15 Amp	230/400 V~, 3Φ, 50Hz, 5 Adern, 17 Amp
Gasversorgung	Siehe Abbildung auf Seite 60	Keine



Installation

Lieferung und Standort

LIEFERUNG UND ÜBERPRÜFUNG

Alle Blodgett-Öfen werden in Containern geliefert, um Beschädigungen zu vermeiden. Lieferung Ihres neuen Ofens:

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

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

OFENSTANDORT

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

- Für die Ofenrückwand ist ein Mindestabstand von 5 cm, für die Seitenwände ein Mindestabstand von 50 cm einzuhalten.
- Stellen Sie den Ofen in einem gut belüfteten Bereich auf.
- Stellen Sie den Ofen unter eine Abzughaube, entsprechend den lokalen und nationalen Installationsstandards.
- Positionieren Sie den Ofen so, dass die Steckdose zugänglich ist.

Der Ofen kann nun zu seinem Installationsstandort transportiert werden. Überprüfen Sie die folgende Liste mit Abbildung 1, um sicherzustellen, dass Sie alle Teile erhalten haben.

Teilebeschreibung	Anzahl
Hauptofengehäuse	1
Förderbandanlage	1
Krümelfänger	2
Schachteln mit Kleinteilen	2
Produktstopper	1

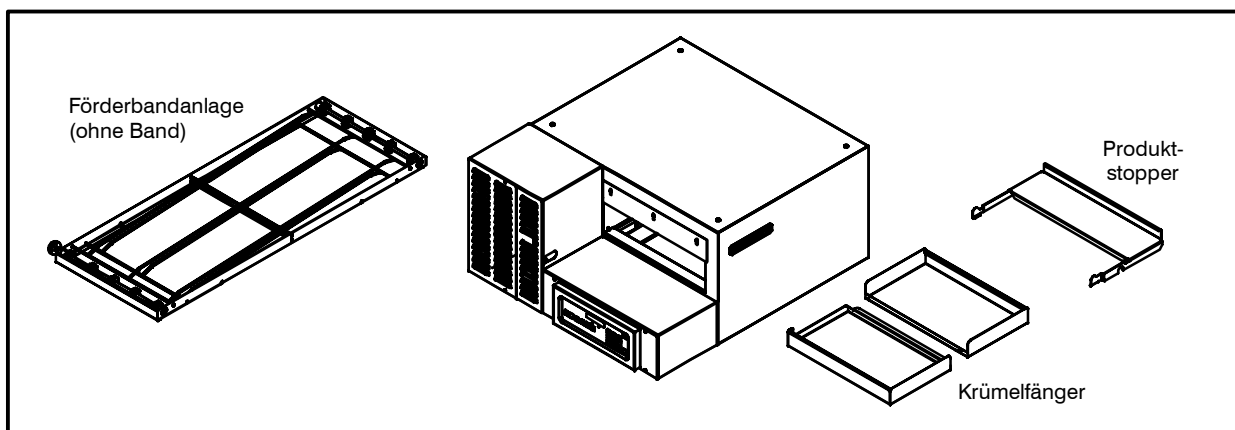


Abbildung 1



HINWEIS: Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit den aktuellen Richtlinien zu installieren und darf nur in einem gut durchlüfteten Raum betrieben werden. Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie mit der Installation und dem Betrieb dieses Gerätes beginnen. Die Installation darf nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

OFENBEINE

1. Nehmen Sie den Ofen aus dem Verpackungsgestell heraus.
2. Legen Sie den Ofen auf die Rückseite. Schrauben Sie ein Bein in jedes der vier Befestigungslöcher auf der Unterseite der Ofenkammer.
3. Ziehen Sie die Sechskantmutter am oberen Ende jedes Beines an.
4. Stellen Sie den Ofen auf die Beine.

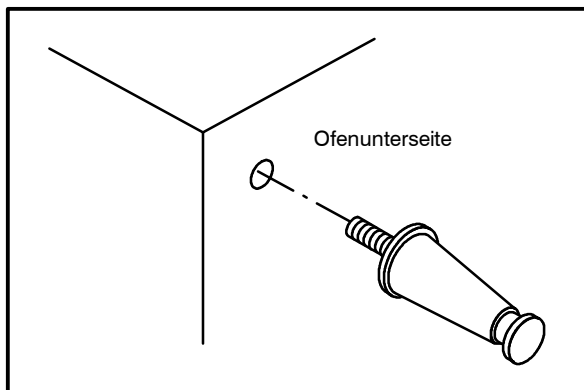


Abbildung 2

OFENSTÄNDER MIT LAUFROLLEN

1. Befestigen Sie jedes Bein mit einer Unterlegscheibe und einer Mutter am Rahmen. NICHT festziehen.
2. Positionieren Sie das Ablageblech zwischen den Beinen mit der glatten Oberfläche in Richtung zur Ständeroberseite. Richten Sie das Ablageblech an den für die Beine vorgesehenen Öffnungen aus. Befestigen Sie das Ablageblech mit Schrauben und Muttern an den vier Beinen.
3. Befestigen Sie die in Schritt 1 installierten Schrauben.

4. Stellen Sie den Ofen auf den Ständer. Schrauben Sie den Ofen von unten fest.
5. Befestigen Sie an Gasmodellen eine Zugentlastungshalterung.

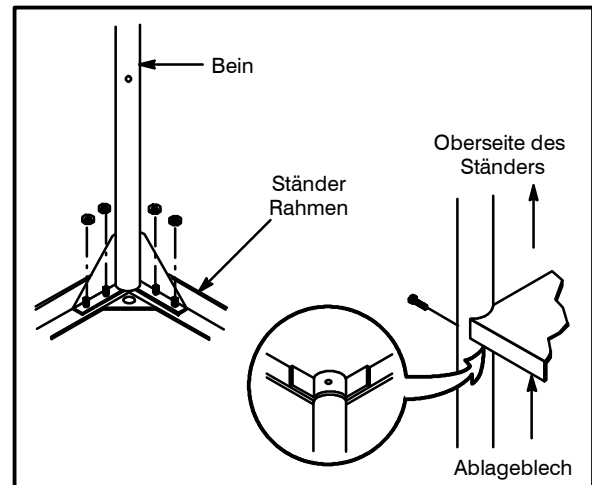


Abbildung 3

DIE OFENKAMMERN STAPELN

1. Legen Sie den Ofen auf die Rückseite. Installieren Sie in jedem Befestigungsloch der Ofenunterseite einen Ofenpassstift.
2. Heben Sie den oberen Ofen von der Palette und stellen Sie ihn vorsichtig auf den unteren Ofen. Vergewissern Sie sich, dass sich die Passstifte in die Befestigungslöcher auf der Oberseite des unteren Ofens eingefügt wurden.

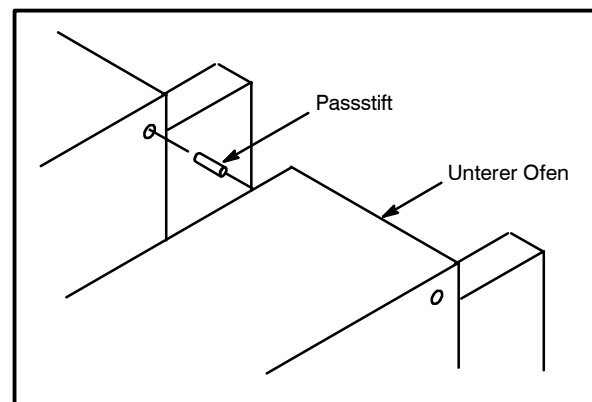


Abbildung 4



Installation

Ofenmontage

FÖRDERBAND

1. Schieben Sie die Förderbandvorrichtung durch die linke Tunnelöffnung, bis der Zahnkranz ins Steuerungsgehäuse ragt. Siehe Abbildung 5.
2. Ziehen Sie den Antriebsriemen auf den Riemenscheiben von Motor und Förderbandanlage auf. Siehe Abbildung 6. Drücken Sie die Förderbandanlage zurück, um den Antriebsriemen zu straffen.



Abbildung 5

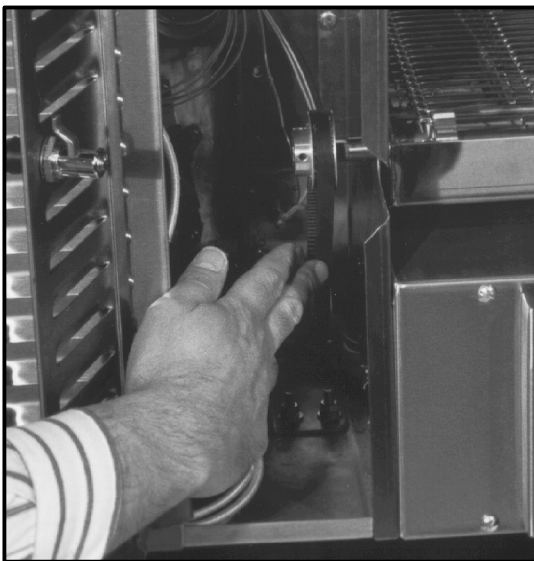


Abbildung 6

HINWEIS: Um die Drehrichtung des Antriebsmotors umzukehren (falls erforderlich), tauschen Sie A1 und A2. Siehe Abbildung 7.



WARNUNG!

Ziehen Sie vorm Ändern der Drehrichtung des Antriebsmotors den Netzstecker.

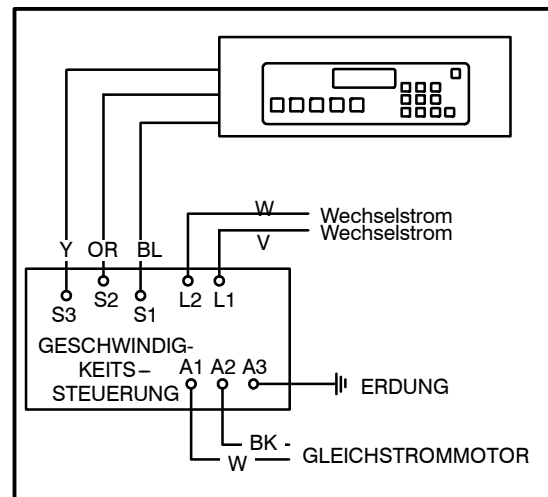


Abbildung 7

KRÜMELFÄNGER

1. Installieren Sie unter jedem Förderbandende einen Krümfänger.



Abbildung 8



Nutzverbindungen

GASVERBINDUNGEN (nur Gasöfen)

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

Anlage auf andere Gassorten einstellen

1. Entfernen Sie die Tür des Steuerungsgehäuses und den Riemenschutz.
2. Entfernen Sie die Gasleitung und die gesamte Brennervorrichtung vom Ofen.
3. Entfernen Sie die vier Schrauben, mit denen das Gebläse und der Riemenschutz am Befestigungsflansch des Brenners befestigt sind. Entfernen Sie das Gebläse und den Riemenschutz vom Brenner.
4. Schrauben Sie die Gasleitung am Gasventileinlass ab.

5. **Nur Frankreich und Belgien** – Der Nippel am Gasventileinlass muss geändert werden. Bei Erdgasöfen befindet sich im Inneren des Nippels eine Drossel mit einem Durchmesser von 3,2 mm.

Um von Erdgas auf Propan-/Butangas umzurüsten, muss der Nippel mit der Drossel entfernt und durch einen Nippel ohne Drossel ersetzt werden.

Um von Propan-/Butangas auf Erdgas umzurüsten, muss der Nippel ohne Drossel entfernt und durch einen Nippel mit Drossel ersetzt werden. Richten Sie den Nippel so aus, dass sich die Drossel nahe am Ventil und das offene Ende nahe am Leitungsbogen befindet.

6. Schrauben Sie das Gasventil und die restliche Gasleitung ab und entfernen Sie auch das Anschlussstück am Brennerrohr.
7. Entfernen Sie die Öse, für die Zünd- und Sparflammdrähte

8. Halten Sie die vordere Öffnungsvorrichtung fest, während Sie auf das Verbindungsstück des Brennerrohrs drücken. Ziehen Sie die Öffnungsvorrichtung aus dem Brennerrohr heraus.

HINWEIS: Denken Sie daran, dass der Abstandsring, der den Nippel am Verbindungsstück der Öffnungsvorrichtung umgibt, wiederverwendet wird.

9. Entfernen Sie die Elektroden der Zünd- und Sparflammdrähte von der Öffnungsvorrichtung. Reinstallieren Sie die Elektroden auf der neuen Öffnungsvorrichtung an der gleichen Stelle.

10. Bauen Sie den Brenner in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen.

HINWEIS: Denken Sie daran, auch den Abstandsring wieder zu installieren und verwenden Sie bei der Reinstallation der Rohranschlussstücke ein Faserdichtungsmittel.

11. Reinstallieren Sie das Gasventil und die Brennervorrichtung im Ofen.

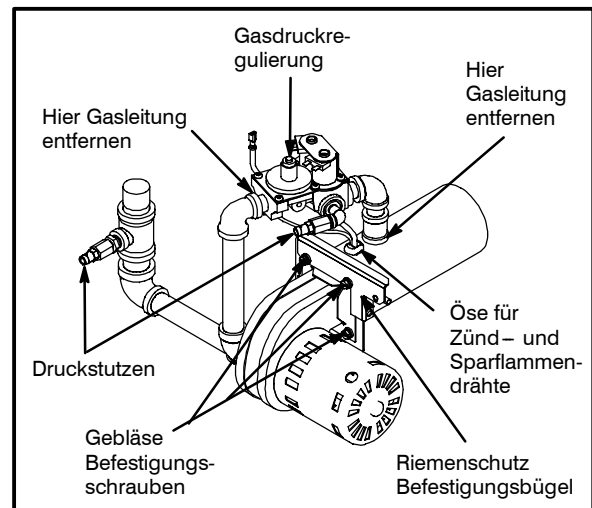


Abbildung 9



Installation

Nutzverbindungen

Gassorte	Einlassdruck (mbar)	Brennerdruck (mbar)	Düse Durchmesser mm	Luftöffnung (mm)	Standardlieferungs-wert kW (H _S)
G25	25	12	1,40	N/A	11,7 Erdgas
G20	20	8,0	1,40	N/A	11,7 Erdgas
G20/G25	20/25	Vollständig eingeschraubt Druckregulierer	1,40	N/A	11,7 Erdgas
G30	30/50	6	1,1	N/A	11,7 Butan
G31	30/37/50	8	1,1	N/A	11,7 Propan

ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE

HINWEIS: Die elektrischen Anschlüsse dürfen nur von qualifiziertem Personal installiert werden.

HINWEIS: Der elektrische Anschluss muss den staatlichen und lokalen Vorschriften entsprechen.

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

Für Gasmodelle:

HINWEIS: Gasmodelle verfügen über eine phasensensitive Brennersteuerungsein-

heit. Wenn zwischen Phase und Neutral umgeschaltet wird, sperrt die Steuerung die Zufuhr.

Schließen Sie Kontakt 1 und 2 für das Abluftgebläse an. Siehe Abbildung 10.

Schließen Sie Phase + Neutral + Erde an.

Für elektrische Modelle:

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

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

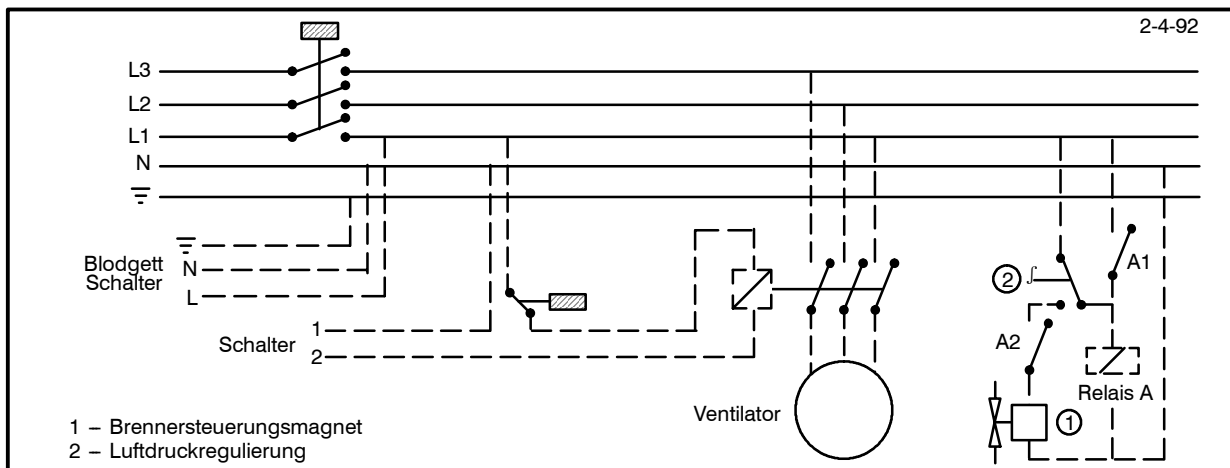


Abbildung 10

BEDIENUNG

HINWEIS: Die Bedienung des Ofens ist qualifiziertem Personal vorbehalten.

So schalten Sie den Ofen an:

1. Schalten Sie das manuelle Gasventil auf ON. (Nur Gasmodelle.)
2. Drücken Sie die ON/OFF-Taste (2) und halten Sie die Taste gedrückt.
3. Auf dem Display wird der Text *WAIT LOW SET TIME mmss* angezeigt.
4. Das HEAT-LÄMPCHEN (4) erleuchtet, während der Ofen auf Betriebstemperatur aufgeheizt wird.

HINWEIS: Wenn der Brenner beim Starten nicht direkt zündet, leuchtet das Alarmlämpchen auf. Drücken Sie den RESET-Knopf, um den Brenner neu zu starten. (Nur Gasmodelle.)

HINWEIS: Wenn der Ofen nach mehreren Versuchen nicht startet, wenden Sie sich an einen Installationsfachmann.

So zeigen Sie die Kochzeiteinstellung an:

1. Drücken Sie die TIME-Taste (8). Die LED-Leuchtdiode leuchtet und auf dem Display wird der Text *SET TIME mmss* angezeigt.

So zeigen Sie die Ofentemperatur an:

1. Drücken Sie die ACT TEMP-Taste (6). Die LED-Leuchtdiode leuchtet und auf dem Display wird der Text *ACTUAL nnnn°C* angezeigt.

So zeigen Sie die Solltemperatur an:

1. Drücken Sie die TEMP-Taste (6). Die LED-Leuchtdiode leuchtet und auf dem Display wird der Text *SET TEMP nnnn°C* angezeigt.

So schalten Sie den Ofen aus:

1. Drücken Sie die ON/OFF-Taste (2). Die Ventilatoren laufen weiter, bis der Ofen abgekühlt ist.
2. Schalten Sie das manuelle Gasventil auf OFF. (Nur Gasmodelle.)

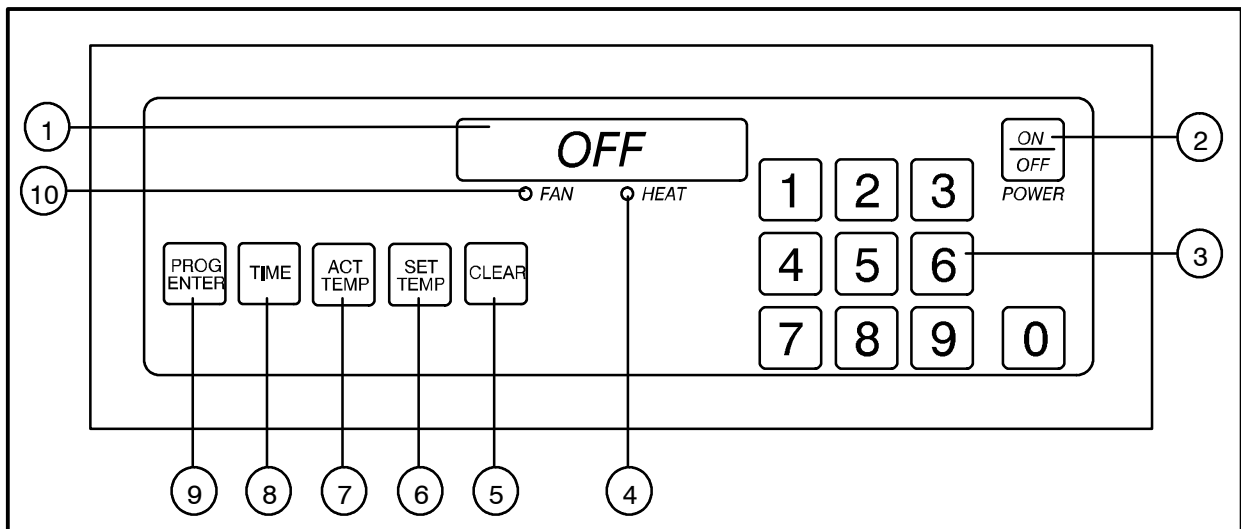


Abbildung 11



Bedienung

Kochcomputer

PROGRAMMIERVERFAHREN

Die Kochzeit programmieren:

1. Drücken Sie die PROGRAM/ENTER–Taste (9).
2. Drücken Sie die TIME–Taste (8). Auf dem Display wird folgender Text angezeigt: *PROG-? SET TIME-? _ _ _ _*.
3. Verwenden Sie die NUMERISCHEN Tasten (3), um die gewünschte Kochzeit einzugeben. Bei Eingabe eines Fehlers drücken Sie die CLEAR–Taste (5) geben die Zahl erneut ein.
4. Drücken Sie zweimal auf die PROGRAM/ENTER–Taste (9), um die neue Kochzeit zu speichern.

Die Temperatur programmieren:

1. Drücken Sie die PROGRAM/ENTER–Taste (9).
2. Drücken Sie die TEMP–Taste (6). Auf dem Display wird folgender Text angezeigt: *PROG-? SET TIME-? _ _ _ °C*.
3. Verwenden Sie die NUMERISCHEN Tasten (3), um die gewünschte Solltemperatur einzugeben. Bei Eingabe eines Fehlers drücken Sie die CLEAR–Taste (5) und geben die Zahl erneut ein.
4. Drücken Sie zweimal auf die PROGRAM/ENTER–Taste (9), um die neue Temperatur zu speichern.



Reinigung und Austausch von Teilen

REINIGUNG

HINWEIS: Den Ofen NICHT mit Wasser bespritzen.

Täglich

1. Entfernen und reinigen Sie die Krümel fänger.
2. Reinigen Sie das Förderband mit einer Bürste.

Alle drei Monate

1. Reinigen Sie die Ventilatorenschutzgitter.

Alle sechs Monate

1. Entfernen Sie das Förderband und die Schutzvorrichtungen.
2. Reinigen Sie den Innenraum des Ofens.

Alle zwölf Monate

Ein fabrikseits autorisierter Kundendiensttechniker sollte:

1. Die Bedienungstafel, den Ofeninnenraum, den Brenner und die Ventilatoren reinigen.
2. Überprüfen Sie die elektrischen Hauptleitungen.
3. Überprüfen Sie den Antriebsmotor. Ersetzen Sie die Kohlebürsten.
4. Reinigen und schmieren Sie die Antriebskette.
5. Überprüfen Sie die Gaseinstellung und passen Sie sie gegebenenfalls an. (Nur Gasmödele.)



Wartung

Reinigung und Austausch von Teilen

AUSTAUSCH VON TEILEN

Elektrische Komponenten

1. Sperren Sie die Gaszufuhr (nur Gasöfen). Schalten Sie die Hauptstromzufuhr zum Ofen ab.
2. Entfernen Sie den Deckel des Steuerungsgehäuses.
3. Ersetzen Sie die defekten Komponenten.
4. Ersetzen Sie den Deckel des Steuerungsgehäuses.
5. Schalten Sie die Hauptstromzufuhr zum Ofen an. Öffnen Sie die Gaszufuhr (nur Gasöfen)

Gassteuerungskombination

HINWEIS: Nur Gasmodelle.

1. Sperren Sie die Gaszufuhr. Schalten Sie die Hauptstromzufuhr zum Ofen ab.
2. Entfernen Sie den Gasanschluss auf beiden Seiten der Steuerungskombination.
3. Ersetzen Sie den Gasanschluss und passen Sie ihn gegebenenfalls an. Überprüfen Sie den Gasanschluss auf Leckagen.
4. Schalten Sie die Hauptstromzufuhr zum Ofen an. Öffnen Sie die Gaszufuhr.

Entfernen des Brenners

HINWEIS: Nur Gasmodelle.

1. Sperren Sie die Gaszufuhr. Schalten Sie die Hauptstromzufuhr zum Ofen ab.
2. Entfernen Sie den Gasanschluss.
3. Entfernen Sie die vier Schrauben von der Brennerbefestigungsplatte. Entfernen Sie den Brenner.
4. Ersetzen Sie die Zündflammdüse, falls erforderlich.
5. Reinstallieren Sie den Brenner.
6. Schalten Sie die Hauptstromzufuhr zum Ofen an. Öffnen Sie die Gaszufuhr.

Lüfter

1. Sperren Sie die Gaszufuhr (nur Gasöfen) Schalten Sie die Hauptstromzufuhr zum Ofen ab.
2. Entfernen Sie Ofenrückwand. Entfernen Sie die Isolierung, falls erforderlich.
3. Trennen Sie die Lüfter von der Stromzufuhr und ersetzen Sie die defekten Lüfter.
4. Reinstallieren Sie die Isolierung und die Ofenrückwand.
5. Schalten Sie die Hauptstromzufuhr zum Ofen an. Öffnen Sie die Gaszufuhr (nur Gasöfen)

Verbrennungskammer

HINWEIS: Nur Gasmodelle.

1. Sperren Sie die Gaszufuhr.
2. Entfernen Sie die Abdeckplatte und die Isolierung der Verbrennungskammer.
3. Reinigen Sie die Verbrennungskammer.
4. Reinstallieren Sie die Isolierung und die Abdeckplatte.
5. Öffnen Sie die Gaszufuhr.

Komponenten der Bedienungssteuerung

1. Sperren Sie die Gaszufuhr (nur Gasöfen) Schalten Sie die Hauptstromzufuhr zum Ofen ab.
2. Entfernen Sie die Schrauben auf der Unterseite des Ofens, an der die Steuerung befestigt ist. Schieben Sie die Bedienungssteuerung nach außen.
3. Ersetzen Sie die defekte Komponente.
4. Reinstallieren Sie Bedienungssteuerung.
5. Schalten Sie die Hauptstromzufuhr zum Ofen an. Öffnen Sie die Gaszufuhr (nur Gasöfen)

Lage der Komponenten

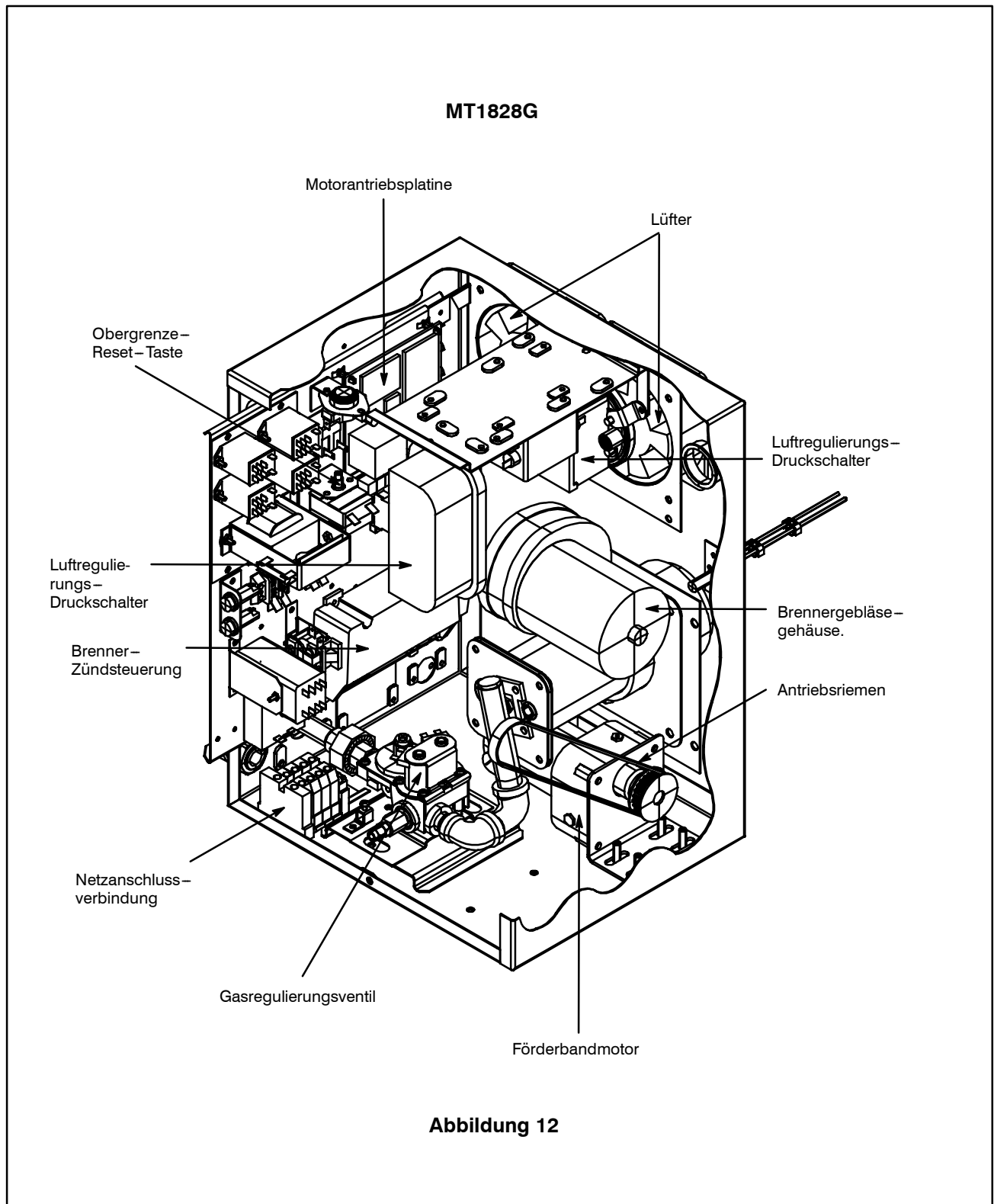


Abbildung 12



Wartung

Lage der Komponenten

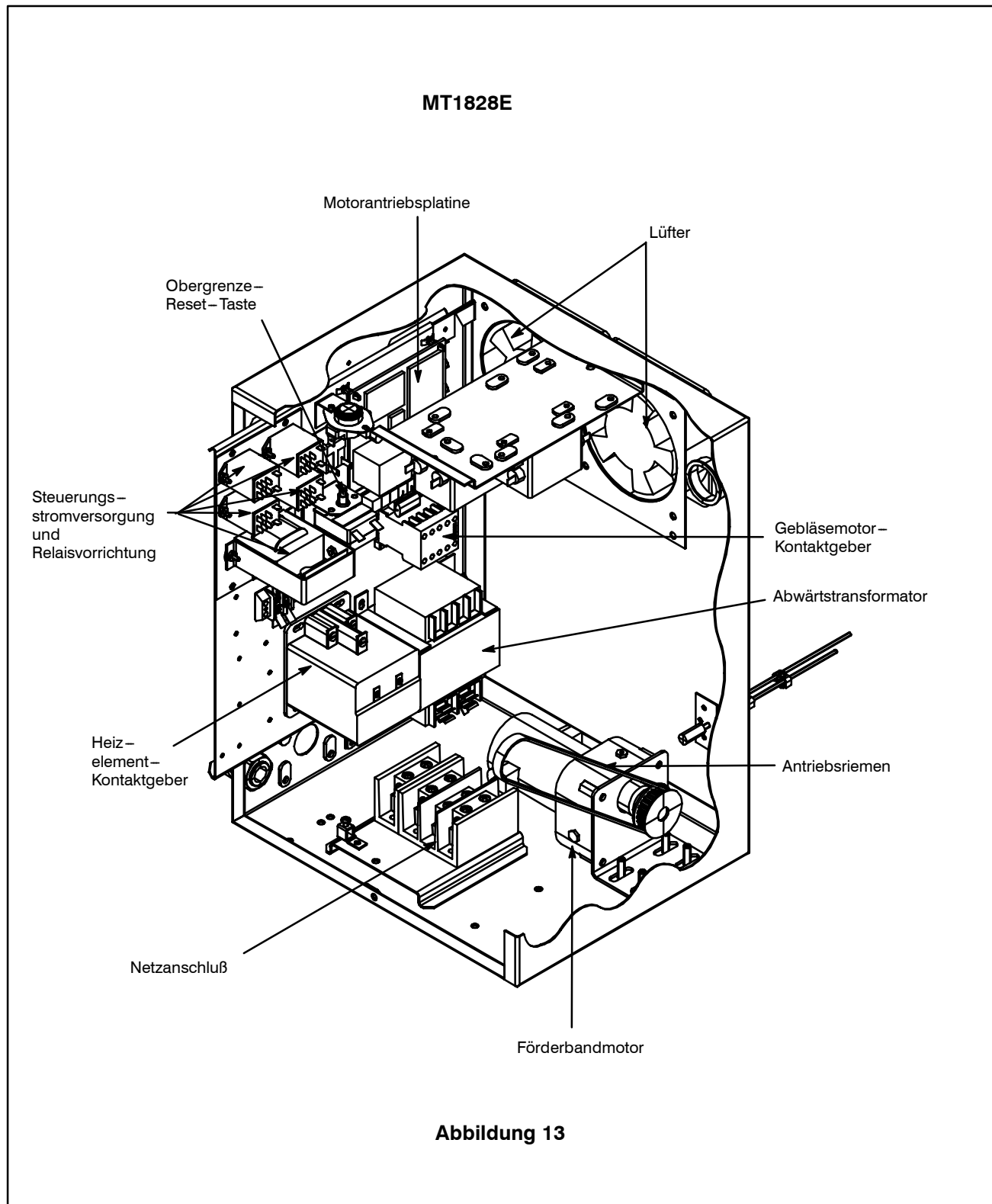


Abbildung 13

Fehlerbehebung

MÖGLICHE URSACHE(N)	EMPFOHLENE MASSNAHMEN
SYMPTOM: Gebläsmotor(en) läuft bzw. laufen nicht	
<ul style="list-style-type: none"> • Gebläsesteuerung abgeschaltet • Ofen ohne Strom • Motorsicherungen durchgebrannt • Sicherung des Steuerungsschaltkreises durchgebrannt 	<ul style="list-style-type: none"> • Gebläse einschalten • Hauptsicherungen oder Wiedereinschaltsschutzschalter ersetzen • Sicherungen ersetzen • Sicherungen ersetzen
SYMPTOM: Brenner funktioniert nicht oder Elemente heizen nicht	
<ul style="list-style-type: none"> • Steuerung ausgeschaltet • Gebläsemotor(en) läuft bzw. laufen nicht • Ofen nicht über Umgebungstemperatur eingestellt. • Manuelles Gasventil geschlossen (nur Gasmodelle) 	<ul style="list-style-type: none"> • Steuerung einschalten • Steuerungsschalter und/oder Sicherungen überprüfen • Auf gewünschte Temperatur eingestellt • Ventil öffnen
SYMPTOM: Ofen erreicht nicht gewünschte Temperatur	
<ul style="list-style-type: none"> • Gasdruck ist zu niedrig (nur Gasmodelle) • Gebläsesteuerung abgeschaltet • Ofen ohne Strom • Gebläsemotor(en) läuft bzw. laufen nicht 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenden Sie sich an einen lokalen Gastechner • Steuerung einschalten • Hauptsicherungen ersetzen • Steuerungsschalter und/oder Sicherungen überprüfen
SYMPTOM: Förderband läuft nicht	
<ul style="list-style-type: none"> • Gebläsesteuerung abgeschaltet • Sicherung des Steuerungsschaltkreises durchgebrannt • Band ist an einem Gegenstand im Ofen hängengeblieben 	<ul style="list-style-type: none"> • Steuerung einschalten • Sicherungen ersetzen • Ofen abschalten, Band lösen und Problem beheben



WARNUNG!!

Stecken Sie vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten stets den Stromstecker aus.

Serie MT1828
Forno a convogliatore
Manuale d'uso

Specifiche del forno

SPECIFICHE	MT1828G/AB	MT1828E/AA
Larghezza nastro	46 cm (18")	
Lunghezza zona cottura	71 cm (28")	
Area cottura	0,34 m ² (3,7 piedi quadrati)	
Dimensioni (unità singola)	104 cm x 89 cm x 46 cm (41" x 35" x 18")	
Temperatura operativa max.	315 °C (600°F)	
Gioco prodotto	9,5 cm (3,75")	
Calore immesso max.	11,7 kW/ora (40.000 BTU/ora)	11,1 kW/ora
Alimentazione elettrica	230 VAC, 1Φ, 50Hz, 3 fili, 15 amp	230/400 VAC, 3Φ, 50Hz, 5 fili, 17 amp
Alimentazione gas	Vedi tabella a pag. 74	Nessuno



Installazione

Fornitura e collocazione

FORNITURA E CONTROLLO

Tutti i forni Blodgett vengono forniti all'interno di contenitori in modo da evitare danni. Al momento della consegna del forno eseguire i controlli di seguito descritti.

- Controllare che il contenitore di spedizione non presenti danni esterni. Qualunque danno evidente deve essere registrato sulla bolla di consegna che deve essere firmata dal conducente.
- Disimballare il forno e controllare che non vi siano danni interni. Il trasportatore accetterà reclami per danni non evidenti se questi saranno notificati entro quindici giorni dalla consegna e se il contenitore è stato conservato ai fini di un controllo.

La Blodgett Oven Company non si assume responsabilità per alcuna perdita o danno subito durante il trasporto. Il trasportatore si assume la piena responsabilità di consegnare la merce in buono stato al momento dell'accettazione della spedizione. Tuttavia, siamo pronti ad assistervi qualora si renda necessario archiviare un reclamo.

COLLOCAZIONE DEL FORNO

Per soddisfare l'utilità per l'operatore ed il rendimento del forno stesso, si deve pianificare bene quale sia la sede idonea per l'installazione del forno.

- Posizionare il forno a una distanza di almeno 5 cm dalla parete posteriore e di 50 cm dalla parete laterale.
- Installare il forno in una sede adeguatamente ventilata.
- Collocare il forno sotto una cappa d'aerazione, conformemente agli standard di installazione locali e nazionali.
- Posizionare il forno in modo da garantire l'accessibilità della spina di alimentazione.

A questo punto si può portare il forno nella sua sede di installazione. Confrontare l'elenco che segue con i dati riportati in Figura 1 per accertarsi che siano stati ricevuti tutti i pezzi.

Descrizione pezzo	Q.tà
Corpo principale forno	1
Gruppo nastro trasportatore	1
Vaschette di raccolta	2
Pacchetti contenenti articoli metallici	2
Fermo prodotto	1

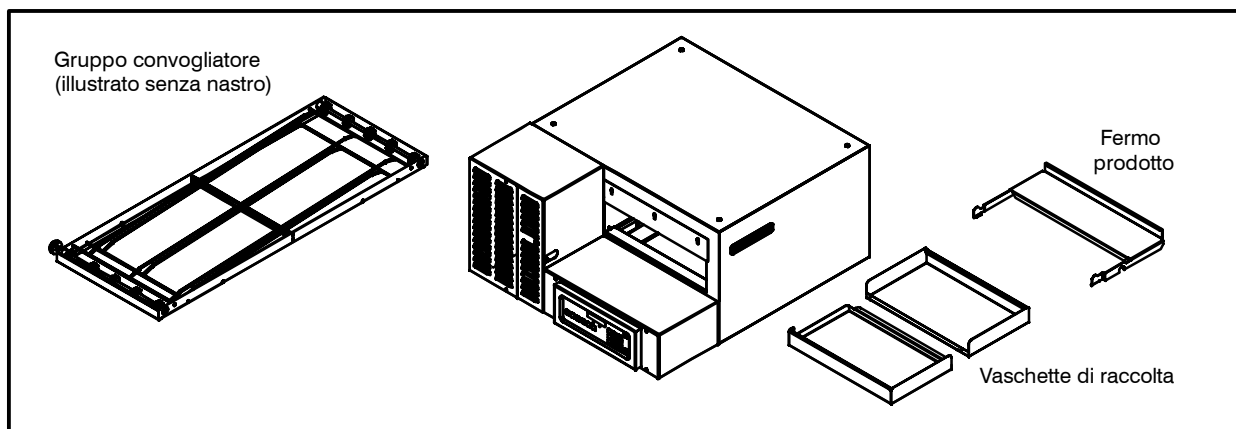


Figura 1

NOTA: questo dispositivo deve essere installato in conformità con la normativa vigente e usato solo in uno spazio ben-ventilato. Leggere attentamente le istruzioni prima di installare e utilizzare il dispositivo. L'installazione deve essere eseguita esclusivamente da un installatore qualificato.

GAMBE

1. Disimballare il forno.
2. Appoggiare il forno sul suo retro. Avvitare le quattro gambe negli appositi fori di montaggio posti sul fondo della camera del forno.
3. Serrare il dado esagonale in cima ad ogni gamba.
4. Sollevare il forno perpendicolarmente e appoggiarlo sulle gambe.

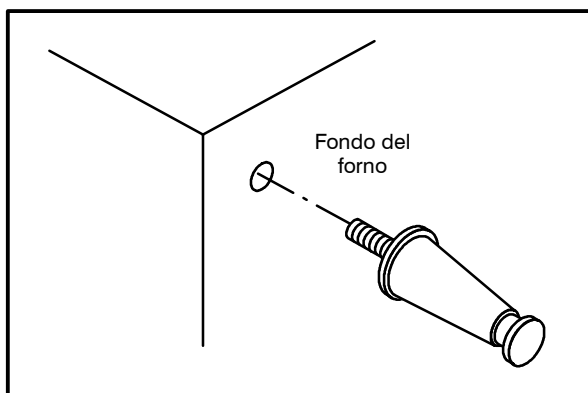


Figura 2

INCASTELLATURA DEL FORNO CON ROTELLE

1. Fissare le gambe all'incastellatura di sostegno utilizzando, per ciascuna, una rondella elastica e un dado. **NON** serrare completamente.
2. Posizionare la mensola tra le gambe del forno, orientando la superficie liscia verso il limite superiore dell'incastellatura. Allineare la mensola con i fori di montaggio in ogni gamba. Fissare la mensola alle gambe con dadi e bulloni.
3. Serrare i bulloni posizionati al punto 1.
4. Collocare il forno sull'incastellatura di sostegno. Da sotto, bullonare il forno all'incastellatura.

5. Nei modelli a gas, collegare una staffa di contenimento.

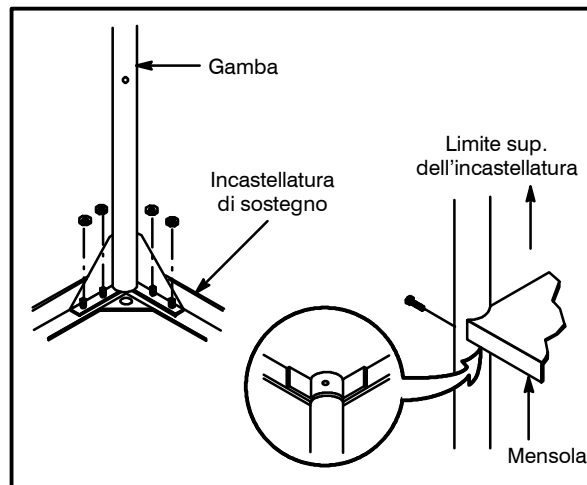


Figura 3

SOVRAPPOSIZIONE DEI FORNI

1. Appoggiare il forno superiore sul suo retro. Installare i quattro perni di allineamento nei fori di montaggio appositamente previsti sul fondo del forno.
2. Sollevare con attenzione il forno superiore dal pallet e posizionarlo su quello inferiore. Assicurarsi che i perni di allineamento vengano correttamente inseriti nei fori di montaggio appositamente previsti in cima al forno inferiore.

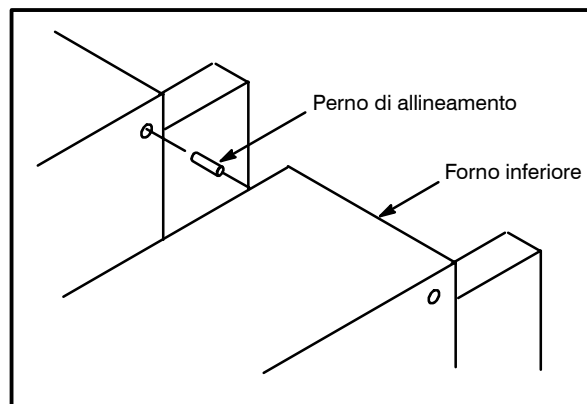


Figura 4



Installazione

Gruppo forno

CONVOGLIATORE

1. Far scorrere il gruppo convogliatore nella scanalatura di sinistra finché il rocchetto non sarà penetrato nella scatola di comando. Vedi Figura 5.
2. Installare la catena di trasmissione sul motore, quindi avvolgerla sulla puleggia del gruppo convogliatore. Vedi Figura 6. Spingere il gruppo convogliatore per tendere la catena.



Figura 5

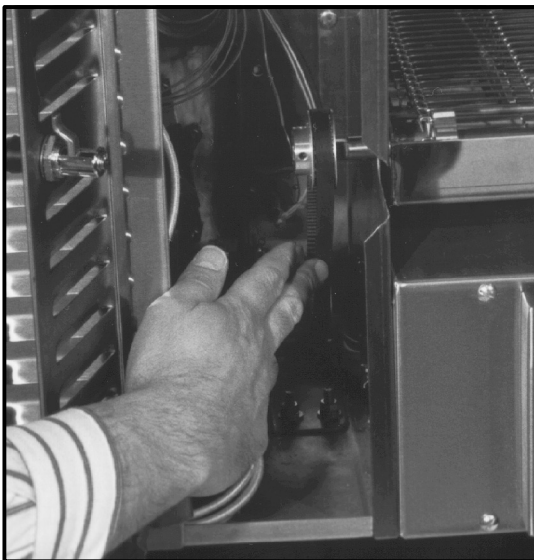


Figura 6

NOTA: Per invertire la direzione del motore di trasmissione (se necessario), scambiare i poli A1 e A2. Vedi Figura 7.



AVVERTENZA!!

Scollegare il cavo di alimentazione del forno prima di invertire la polarità del motore di trasmissione.

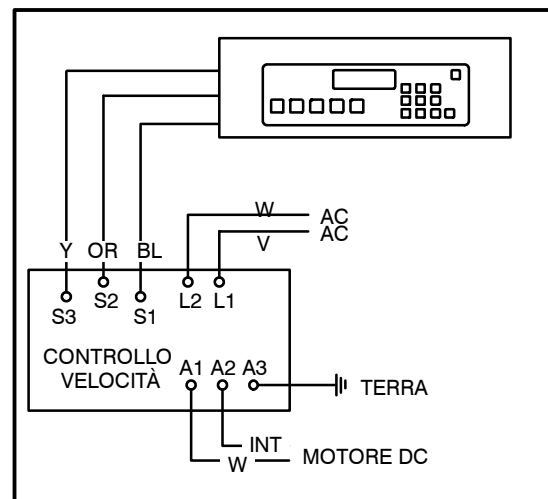


Figura 7

DI RACCOLTA

1. Installare le vaschette di raccolta sotto le due estremità del convogliatore.



Figura 8



COLLEGAMENTI AL GAS (se applicabili)

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

Preparazione dell'apparecchiatura per altri tipi di gas

1. Rimuovere il portello della scatola di comando e il copricatena.
2. Estrarre dal forno tutto il sistema di tubatura e il gruppo bruciatore.
3. Rimuovere le quattro viti che fissano il ventilatore e il copricatena alla flangia di montaggio del bruciatore. Smontare il ventilatore e il copricatena dal bruciatore.
4. Svitare il sistema di tubatura nella sezione d'ingresso della valvola del gas.
5. **Solo per la Francia e il Belgio** – È necessario sostituire il rubinetto di regolazione nella sezione d'ingresso della valvola del gas. Nei forni a metano, tale rubinetto di regolazione sarà dotato di un limitatore di efflusso interno di 3,2mm.

Per passare dal metano al propano/butano, sarà necessario togliere il rubinetto di regolazione con limitatore di efflusso e sostituirlo con uno che ne sia privo.

Per passare dal propano/butano al metano, sarà necessario togliere il rubinetto di regolazione privo di limitatore di efflusso e sostituirlo con uno che ne sia dotato. Orientare il rubinetto di regolazione in modo che il limitatore di efflusso sia vicino alla valvola e l'estremità aperta si trovi accanto alla curva del tubo.

6. Svitare la valvola del gas e il resto del sistema di tubatura fino al giunto d'ingresso nel tubo del bruciatore, quindi svitare il giunto stesso.
7. Rimuovere la boccola isolante che contiene i rilevatori di accensione e di fiamma.

8. Afferrare la parte frontale dell'orifizio e, contemporaneamente, fare pressione sul raccordo in cima al tubo del bruciatore. Estrarre l'orifizio dalla parte frontale del tubo del bruciatore.

NOTA: assicurarsi di non perdere l'anello distanziatore che avvolge il rubinetto di regolazione nella sezione d'ingresso dell'orifizio, in quanto verrà riutilizzato.

9. Rimuovere gli elettrodi dei rilevatori di accensione e di fiamma dall'orifizio. Reinstalarli nella stessa posizione nel nuovo orifizio.
10. Per rimontare il bruciatore, invertire la procedura appena descritta.

NOTA: nel ricollegare i raccordi del sistema di tubatura, assicurarsi di reinstallare l'anello distanziatore e di applicare materiale di tenuta sulle filettature.

11. Reinstallare la valvola del gas e il gruppo bruciatore all'interno del forno.

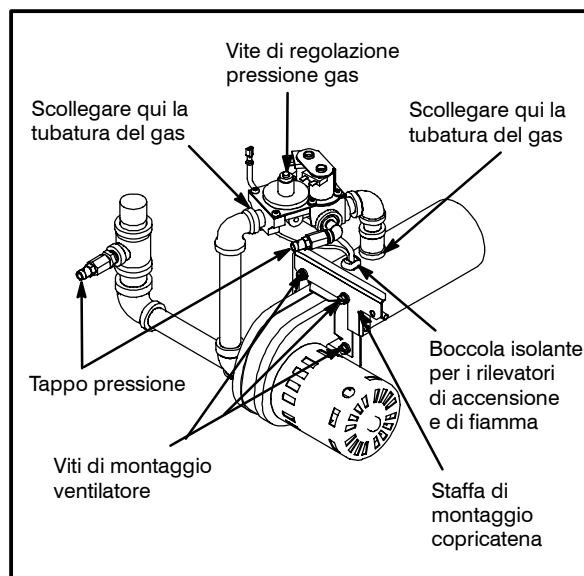


Figura 9



Installazione

Collegamenti alle utenze

Tipo di gas	Pressione in entrata mbars	Pressione bruciatore mbars	Diametro iniettore mm	Apertura aria mm	Fornitura standard Valore kW (H _s)
G25	25	12	1,40	N/A	11,7 metano
G20	20	8,0	1,40	N/A	11,7 metano
G20/G25	20/25	Regolatore di pressione completamente avvitato	1,40	N/A	11,7 metano
G30	30/50	6	1,1	N/A	11,7 butano
G31	30/37/50	8	1,1	N/A	11,7 propano

COLLEGAMENTI ELETTRICI

NOTA: i collegamenti elettrici devono essere eseguiti esclusivamente da un installatore qualificato.

NOTA: i collegamenti elettrici devono essere conformi ai codici locali e nazionali.

È richiesto un aggancio per il cavo di alimentazione. L'installatore deve fornire un rivestimento isolante per il cavo d'alimentazione che sia conforme a tutti gli standard d'installazione locali e nazionali.

Per i modelli a gas

NOTA: I modelli a gas dispongono di un'unità di controllo bruciatore sensibile alla fase. Se

la fase e il neutro dovessero commutarsi, l'unità di controllo attiverà un blocco.

Collegare i connettori degli aspiratori 1 e 2. Vedi Figura 10.

Collegare fase, neutro e terra.

Per i modelli elettrici

Collegare il forno a un alimentatore separato da 230V, 50 Hz con una connessione rigida e un interruttore. L'interruttore deve scollegare tutti i poli, compreso quello neutro, con una separazione di contatto pari almeno a 3 mm.

Collegare L1, L2, L3, neutro e terra.

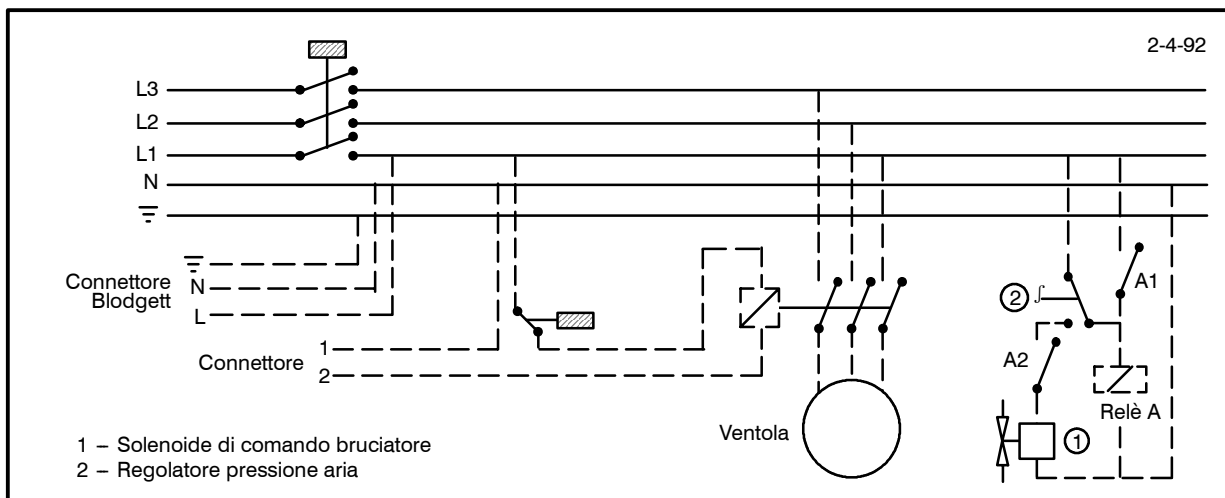


Figura 10



FUNZIONAMENTO

NOTA: Le procedure inerenti al funzionamento del forno devono essere espletate esclusivamente da personale qualificato.

Per accendere il forno:

1. Aprire la valvola manuale del gas portandola in posizione ON (solo per i modelli a gas).
2. Tenere premuto il tasto ON/OFF (2).
3. Sul display lampeggerà la scritta *WAIT LOW SET TIME mmss*.
4. La spia HEAT (4) resta accesa mentre il forno si scalda fino a raggiungere la temperatura impostata.

NOTA: Se, attivando il forno, il bruciatore non si accende direttamente, lampeggerà la spia di allarme. Premere il tasto **RESET** per riavviare il bruciatore (solo modelli a gas).

NOTA: se il forno non dovesse accendersi dopo vari tentativi, contattare un installatore qualificato.

Per visualizzare il tempo di cottura:

1. Premere il tasto **TIME** (8). Il LED del tasto si accenderà e sul display lampeggerà la scritta *SET TIME mmss*.

Per visualizzare la temperatura attuale del forno:

1. Premere il tasto **ACT TEMP** (6). Il LED del tasto si accenderà e sul display si leggerà la scritta *ACTUAL nnnn°C*.

Per visualizzare la temperatura impostata:

1. Premere il tasto **SET TEMP** (6). Il LED del tasto si accenderà e sul display lampeggerà la scritta *SET TEMP nnnn°C*.

Per spegnere il forno:

1. Premere il tasto **ON/OFF** (2). Le ventole di raffreddamento resteranno in funzione finché il forno non si sarà raffreddato.
2. Chiudere la valvola manuale del gas portandola in posizione OFF (solo per i modelli a gas).

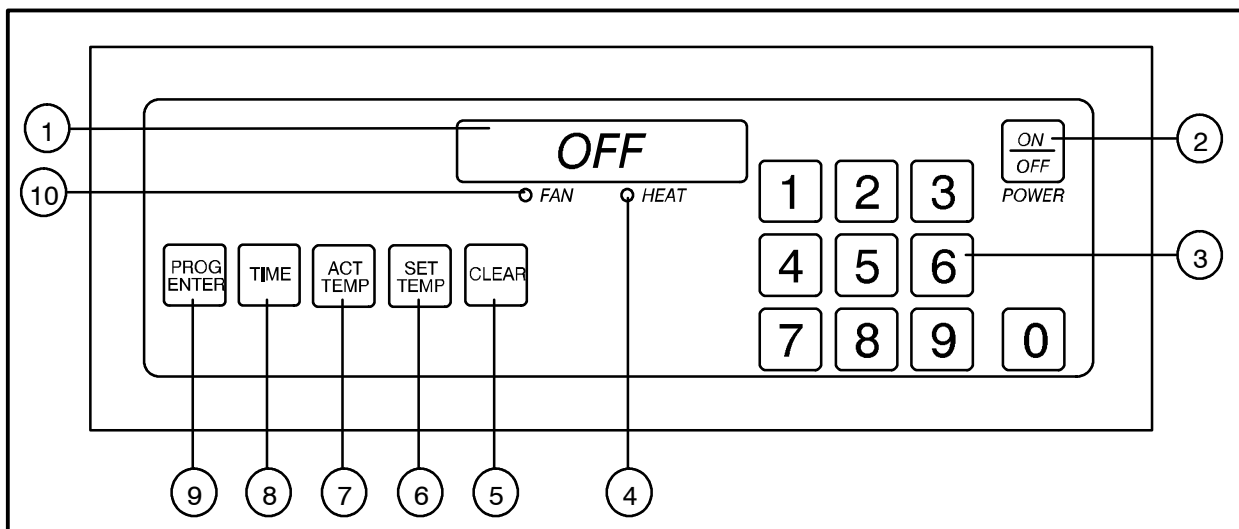


Figura 11



Funzionamento

Computer per la cottura

PROCEDURE DI PROGRAMMAZIONE

Programmazione del tempo di cottura:

1. Premere il tasto PROGRAM/ENTER (9).
2. Premere il tasto TIME (8). Sul display si legge: *PROG-? SET TIME-? _ _ _ _ .*
3. Utilizzare il tastierino NUMERICO (3) per impostare il tempo di cottura desiderato. In caso di errore, premere il tasto CLEAR (5) e re-inserire il numero.
4. Premere due volte il tasto PROGRAM/ENTER (9) per salvare il nuovo tempo di cottura.

Programmazione della temperatura di cottura

1. Premere il tasto PROGRAM/ENTER (9).
2. Premere il tasto SET TEMP (6). Sul display si legge: *PROG-? SET TEMP-? _ _ _ °C.*
3. Usare il tastierino NUMERICO (3) per impostare la temperatura desiderata. In caso di errore, premere il tasto CLEAR (5) e re-inserire il numero.
4. Premere due volte il tasto PROGRAM/ENTER (9) per salvare la nuova temperatura di cottura.



Pulizia e sostituzione componenti

PULIZIA

NOTA: NON spruzzare il forno con un getto d'acqua.

Manutenzione giornaliera:

1. Estrarre e pulire le vaschette di raccolta.
2. Pulire il nastro trasportatore con una spazzola.

Ogni tre mesi:

1. Pulire le calotte di protezione delle ventole assiali.

Ogni 6 mesi:

1. Estrarre il nastro trasportatore e le guide.
2. Pulire l'interno del forno.

Ogni 12 mesi:

Un addetto autorizzato dalla ditta deve:

1. Pulire il pannello di controllo, la cavità del forno, il bruciatore e le ventole.
2. Controllare i collegamenti elettrici principali.
3. Controllare il motore di trasmissione. Sostituire le spazzole in carbonio.
4. Pulire e lubrificare la catena di trasmissione.
5. Controllare e regolare la taratura del gas (solo per i modelli a gas).

SOSTITUZIONE COMPONENTI

Componenti elettrici

1. Chiudere il gas (se applicabile). Disattivare il collegamento elettrico principale.
2. Rimuovere il coperchio della scatola di comando.
3. Sostituire i componenti difettosi.
4. Riposizionare il coperchio sulla scatola di comando.
5. Riattivare il collegamento elettrico principale. Riaprire il gas (se applicabile).

Gruppo di controllo gas

NOTA: solo per i modelli a gas.

1. Chiudere il gas. Disattivare il collegamento elettrico principale.
2. Disconnettere il collegamento al gas su entrambi i lati del gruppo di controllo gas.
3. Sostituire e regolare il collegamento al gas. Controllare che non vi siano perdite.

4. Riattivare il collegamento elettrico principale. Riaprire il gas.

Estrazione del bruciatore

NOTA: solo per i modelli a gas.

1. Chiudere il gas. Disattivare il collegamento elettrico principale.
2. Disconnettere il collegamento al gas.
3. Rimuovere le quattro viti dalla piastra di supporto del bruciatore. Estrarre il bruciatore.
4. Sostituire l'iniettore pilota, se necessario.
5. Reinstallare il bruciatore.
6. Riattivare il collegamento elettrico principale. Riaprire il gas.

Ventole di raffreddamento

1. Chiudere il gas (se applicabile). Disattivare il collegamento elettrico principale.
2. Rimuovere il pannello posteriore del forno. Rimuovere il rivestimento isolante, se necessario.
3. Smontare e sostituire le ventole difettose.
4. Reinstallare il rivestimento isolante e il pannello posteriore del forno.
5. Riattivare il collegamento elettrico principale. Riaprire il gas (se applicabile).

Camera di combustione

NOTA: solo per i modelli a gas.

1. Chiudere il gas.
2. Smontare la piastra di rinforzo e il rivestimento isolante della camera di combustione.
3. Pulire la camera di combustione.
4. Reinstallare il rivestimento isolante e la piastra di rinforzo.
5. Riaprire il gas.

Componenti del pannello operativo

1. Chiudere il gas (se applicabile). Disattivare il collegamento elettrico principale.
2. Rimuovere le viti di fermo del pannello sul fondo del forno. Estrarre il pannello operativo tramite scivolamento.
3. Sostituire il componente difettoso.
4. Reinstallare il pannello operativo.
5. Riattivare il collegamento elettrico principale. Riaprire il gas (se applicabile).



Disposizione dei componenti

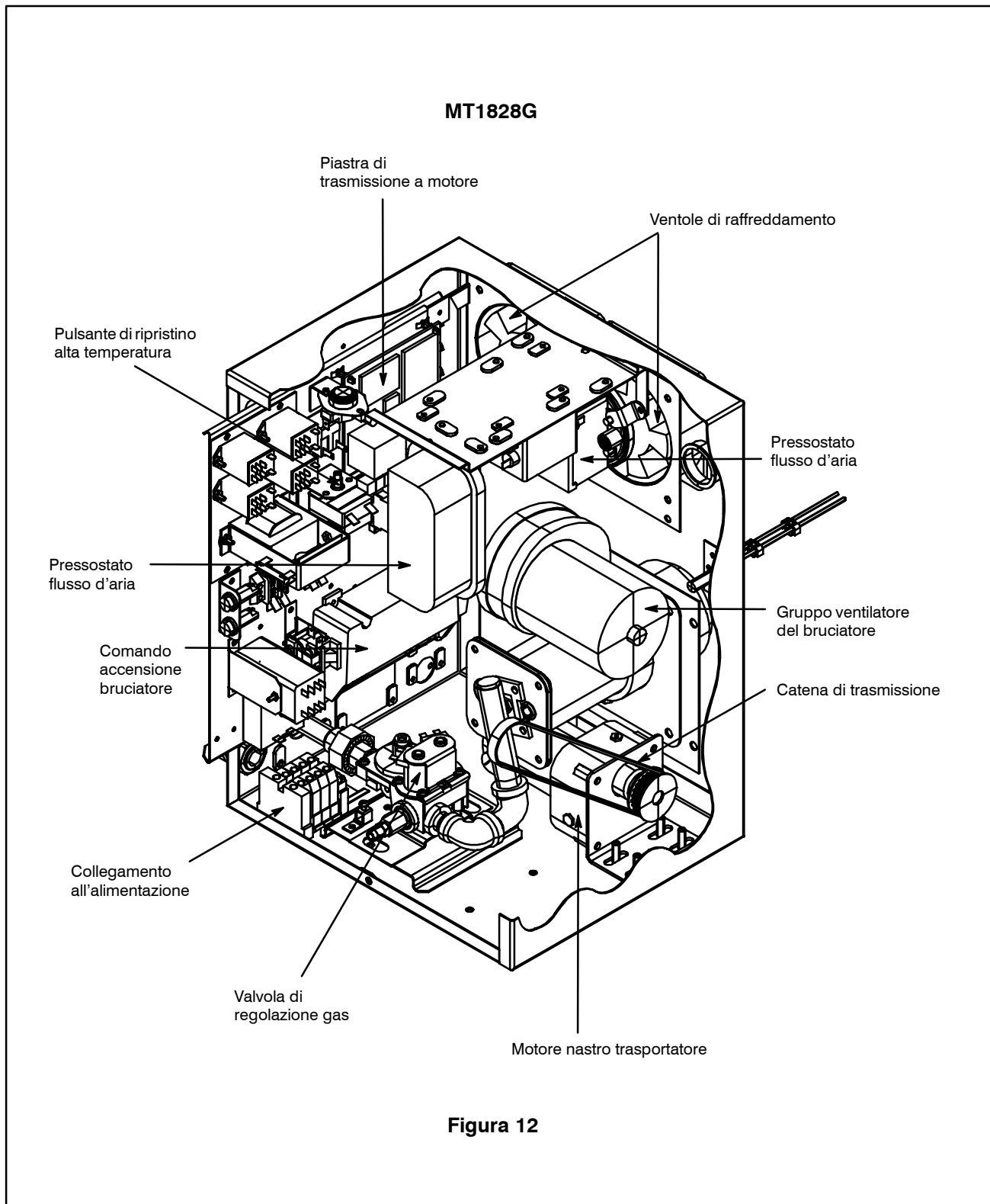
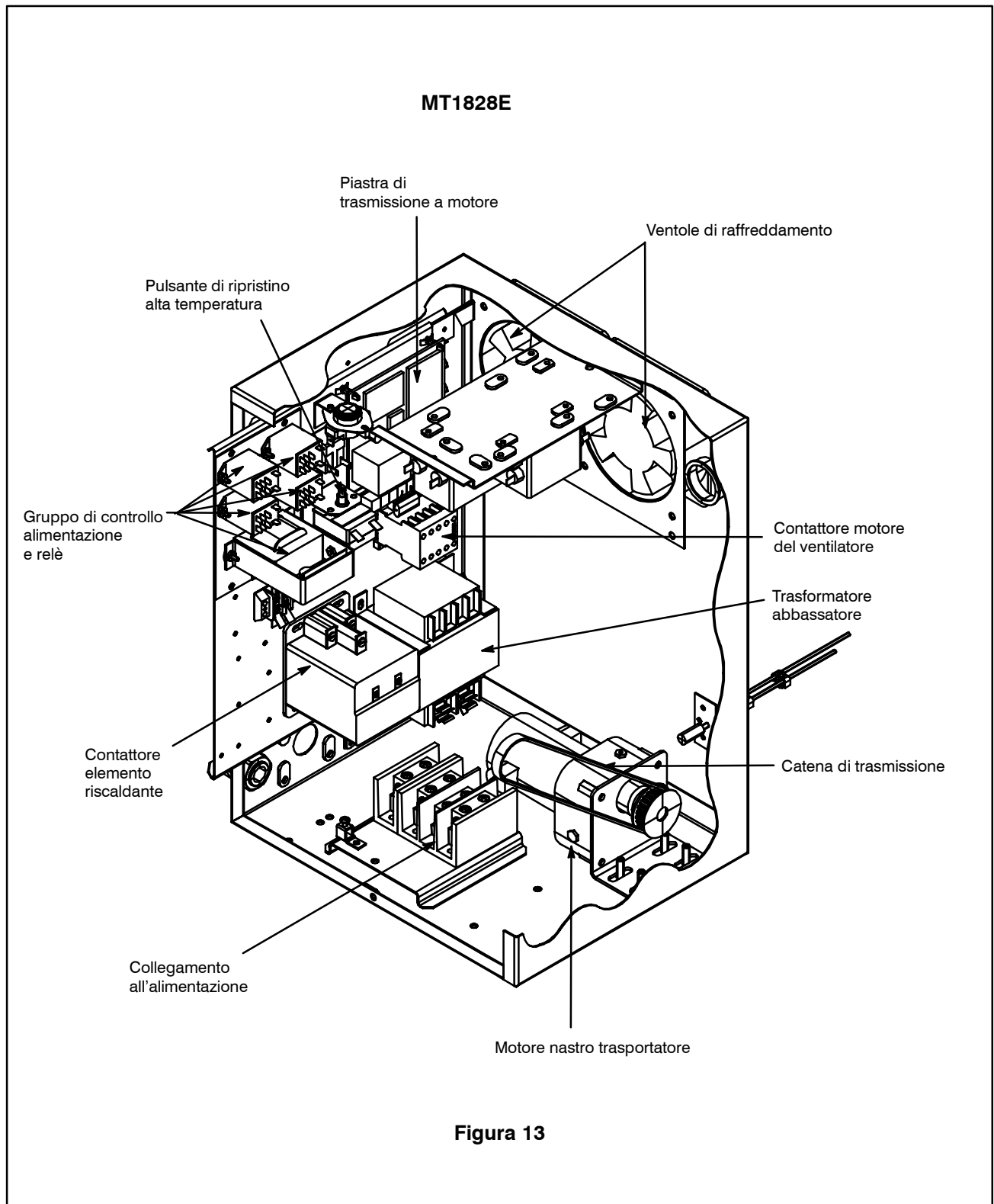


Figura 12

Disposizione dei componenti





Manutenzione

Ricerca ed eliminazione dei guasti

CAUSA(E) POSSIBILE(I)	RIMEDIO CONSIGLIATO
SINTOMO: il(i) motore(i) del ventilatore non funziona(no).	
<ul style="list-style-type: none">• Controllo del ventilatore spento.• Forno non alimentato.• Fusibili del motore bruciati.• Fusibile del circuito di controllo bruciato.	<ul style="list-style-type: none">• Accendere il controllo del ventilatore.• Sostituire i fusibili principali o resettare gli interruttori.• Sostituire i fusibili.• Sostituire i fusibili.
SINTOMO: il bruciatore non brucia o gli elementi non riscaldano.	
<ul style="list-style-type: none">• Controllo spento.• Il(i) motore(i) del ventilatore non funziona(no).• La temperatura impostata per il forno non è superiore alla temperatura ambiente.• Valvola del gas manuale chiusa (solo per i modelli a gas).	<ul style="list-style-type: none">• Accendere il controllo.• Controllare l'interruttore di comando e/o i fusibili.• Impostare la temperatura desiderata.• Aprire la valvola.
SINTOMO: il forno non raggiunge la temperatura desiderata	
<ul style="list-style-type: none">• La pressione del gas al forno è troppo bassa (solo per i modelli a gas).• Dispositivo di controllo calore disattivato.• Forno non alimentato.• Il(i) motore(i) del ventilatore non funziona(no).	<ul style="list-style-type: none">• Contattare i rappresentanti dell'ente gas locale.• Attivare il dispositivo di controllo.• Sostituire i fusibili principali.• Controllare l'interruttore di comando e/o i fusibili.
SINTOMO: il nastro trasportatore non scorre.	
<ul style="list-style-type: none">• Dispositivo di comando del nastro disattivato.• Fusibile del circuito di controllo bruciato.• Nastro agganciato a qualcosa all'interno del forno.	<ul style="list-style-type: none">• Attivare il dispositivo di comando.• Sostituire il fusibile.• Spegnerne il forno, sganciare e risolvere il problema.



AVVERTENZA!!

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

Série MT1828
Forno de Correia
Manual do Utilizador – Proprietário



Instalação

Especificações do forno

ESPECIFICAÇÕES	MT1828G/AB	MT1828E/AA
Largura da correia	46 cm (18")	
Comprimento da zona de cozedura	71 cm (28")	
Área de cozedura	.34 m ² (3.7 Pés Quadrados)	
Dimensões (unidade única)	104 cm x 89 cm x 46 cm (41" x 35" x 18")	
Temperatura de operação máxima	315°C (600°F)	
Distância mínima do produto	9.5 cm (3.75")	
Entrada máxima	11.7 kW/Hora. (40,000 BTU/HORA)	11.1 KW/hora.
Entrada de energia	230 VAC, 1Φ, 50Hz, 3 fios, 15 Amp	230/400 VAC, 3Φ, 50Hz, 5 fios, 17 amp
Entrada de gás	Ver tabela na página 87	Nenhuma



ENTREGA E INSPEÇÃO

Todos os fornos Blodgett são enviados em contentores para evitar danos. Aquando da entrega do seu novo forno:

- Inspeccione o contentor de envio para ver se existem danos externos. Qualquer evidência de dano deve ser anotada no recibo de entrega que tem de ser assinado pelo condutor.
- Retire o forno e verifique se tem danos internos. Os transportadores aceitam danos para danos escondidos se forem notificados até 15 dias após a entrega e se o contentor de envio for guardado para inspeção.

A Blodgett Oven Company não pode assumir responsabilidade por perdas ou danos sofridos no transporte. O transportador assumiu responsabilidade total pela entrega em bom estado quando o envio foi aceite. Estamos, no entanto, disponíveis para o ajudar caso tenha de apresentar uma reclamação.

LOCALIZAÇÃO DO FORNO

A colocação bem planeada e apropriada do seu forno resultará em conveniência a longo prazo para o operador e num desempenho satisfatório.

- Coloque o forno a pelo menos 5 cm da parede traseira e a 50 cm da parede lateral.
- Coloque o forno numa área bem ventilada.
- Coloque o forno sob um escape, de acordo com os critérios de instalação nacionais e locais.
- Posicione o forno de forma a que a ficha de entrada esteja acessível.

Pode agora mover o forno para o local de instalação. Verifique a lista abaixo Figura 1 para se certificar de que todos os itens foram recebidos.

Descrição das peças	Quantidade
Corpo principal do forno	1
Montagem da correia	1
Tabuleiros de migalhas	2
Embalagens de hardware	2
Calço do produto	1

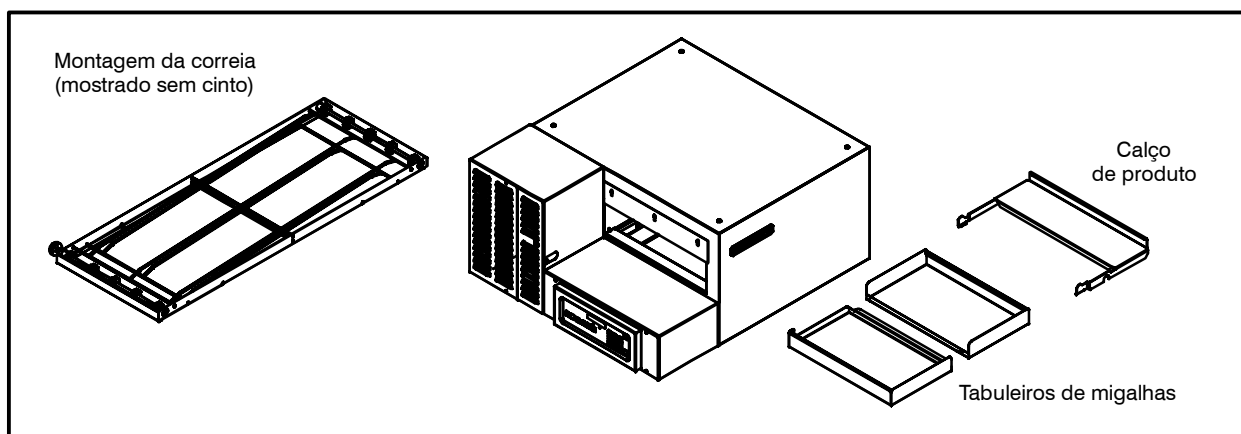


Figura 1



Instalação

Montagem do forno

NOTA: Este aparelho será instalado de acordo com os regulamentos actuais e usado apenas num espaço bem-ventilado. Consulte as instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho. A instalação só pode ser feita por um instalador qualificado.

PERNAS

1. Retire o forno da embalagem
2. Deite o forno. Prenda uma perna em cada um dos quatro buracos na base da câmara do forno.
3. Aperte o parafuso no topo de cada perna.
4. Levante o forno e coloque-o sobre as pernas.

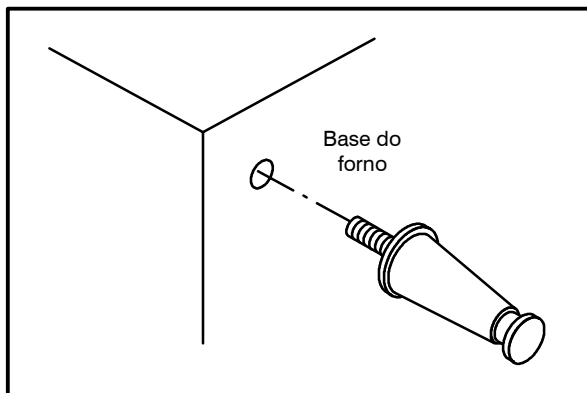


Figura 2

SUPORTE DO FORNO COM RODAS

1. Prenda cada perna ao suporte com um parafuso e uma porca. NÃO aperte totalmente.
2. Coloque a prateleira entre as pernas com a superfície lisa virada para o topo do suporte. Alinhe a prateleira com os buracos em cada perna. Prenda a prateleira a cada perna com um parafuso com porca e cabeça.
3. Aperte as porcas instaladas no passo 1
4. Coloque o forno no suporte. Prenda o forno ao suporte a partir da base.
5. Prenda um descanso nos modelos a gás.

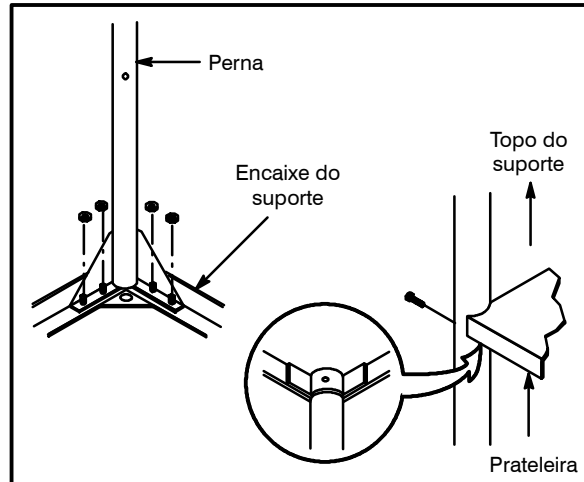


Figura 3

EMPILHAR OS FORNOS

1. Deite o forno do topo. Instale um pino de alinhamento de forno em cada um dos quatro buracos na base do forno.
2. Levante cuidadosamente o forno do topo da paleta e coloque-o no forno da base. Certifique-se de que os pinos de alinhamentos estão inseridos nos buracos do topo do forno da base.

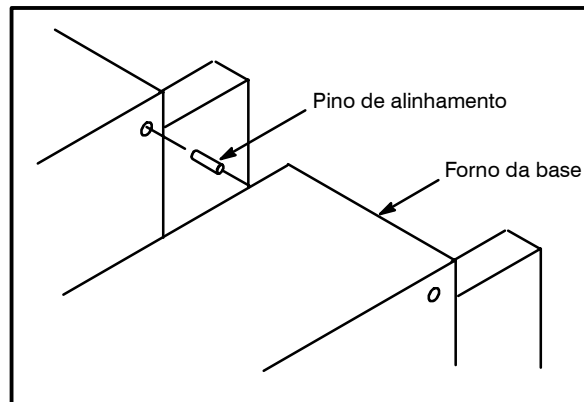


Figura 4

Correia da montagem

DO FORNO

1. Insira a montagem da correia no túnel à esquerda até que a roda dentada esteja dentro da caixa de controlo. Ver Figura 5
2. Instale a correia de propulsão no motor e depois na roldana da montagem da correia. Ver Figura 6 Empurre a montagem da correia para trás de forma a apertar a correia.



Figura 5

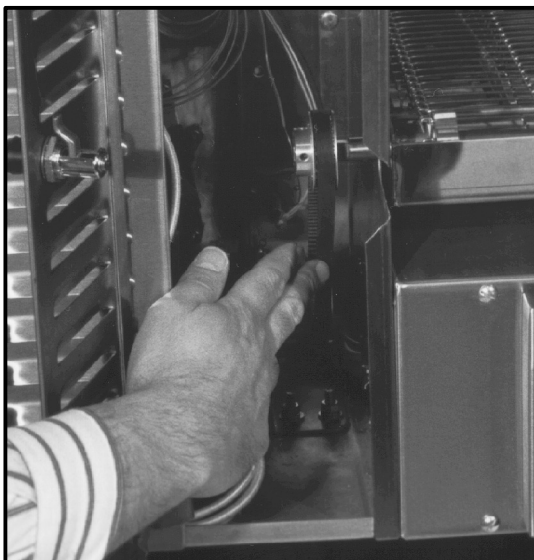


Figura 6

NOTA: Para inverter a direcção do motor de propulsão (se necessário), troque A1 e A2. Ver Figura 7



ADVERTÊNCIA!!

Desligue a energia antes de inverter o motor de propulsão.

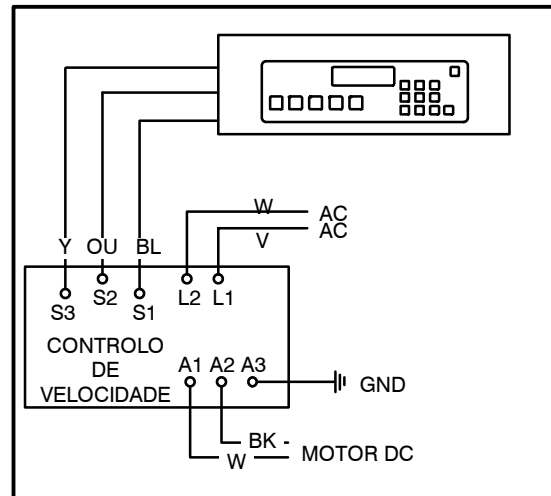


Figura 7

TABULEIROS DE MIGALHAS

1. Instale os tabuleiros de migalhas em ambas as extremidades da correia.



Figura 8



Instalação

Ligações de utilidades

LIGAÇÕES DE GÁS(caso se aplique)

Ligue o forno ao gás com o tipo de gás apropriado de acordo com os critérios de instalação locais e nacionais.

Configurar o equipamento para outros tipos de gás

1. Remova a porta da caixa de controlo e a protecção da correia.
2. Remova toda a canalização de gás e queimador do forno.
3. Remova os quatro parafusos que prendem o soprador e protecção de correia ao rebordo de montagem do queimador. Remova o queimador e a protecção da correia do queimador.
4. Desaparafuse a canalização de gás na entrada da válvula de gás.
5. **Apenas França e Bélgica** – Tem de se alterar o bico da entrada da válvula de gás. Em fornos de gás natural, este bico tem um restritor de 3, 2 mm no interior.

Para se converter de gás natural para propano/butano, o bico com restritor tem de ser removido e substituído por um bico sem restritor.

Para se converter de propano/butano para gás natural, o bico sem restritor tem de ser removido e substituído por um bico com restritor. Oriente o bico de forma a que o restritor esteja perto da válvula e que a parte aberta esteja perto da dobra da canalização.

6. Desaperte a válvula de gás e canalização restante até (e incluindo) à união em que entra no tubo do queimador.
7. Remova o ilhó que prende os fios de faísca e chama.

8. Segure na parte frontal da montagem do orifício enquanto empurra o encaixe no topo do tubo do queimador. Puxe a montagem de orifício para fora da frente do tubo do queimador.

NOTA: Tenha cuidado para não perder o anel separador que está à volta do bico na entrada da montagem do orifício porque voltará a ser usado.

9. Remova os eléctrodos de faísca e chama da montagem do orifício. Volte a instalar na mesma posição na nova montagem do orifício.
10. Inverta o procedimento para voltar a montar o queimador.

NOTA: Certifique-se de que instala o anel espaçador e de que sela a rosca ao voltar a ligar as canalizações.

11. Volte a instalar a válvula de gás e a montagem do queimador no forno.

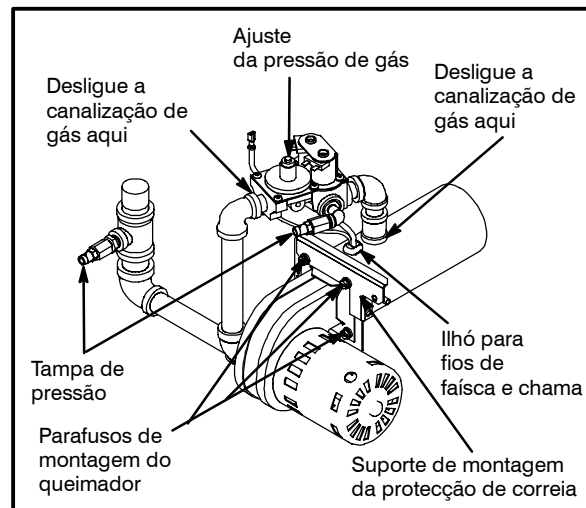


Figura 9

Tipo de gás	Pressão de entrada mbars	Pressão do queimador mbars	Injector Diâmetro mm	Abertura de ar mm	Distribuição standard Valor kW (H ₂)
G25	25	12	1,40	N/A	11,7 Gás Nat.
G20	20	8,0	1,40	N/A	11,7 Gás Nat.
G20/G25	20/25	Regulador de pressão totalmente aparafusado	1,40	N/A	11,7 Gás Nat.
G30	30/50	6	1,1	N/A	11,7 Butano
G31	30/37/50	8	1,1	N/A </tr	

LIGAÇÕES ELÉCTRICAS

NOTA: A ligação eléctrica só pode ser feita por um instalador qualificado.

NOTA: A ligação eléctrica tem de estar de acordo com os códigos nacionais e locais.

É necessário um descanso para o cabo de entrada de energia. O instalador tem de fornecer um casquilho para o cabo de acordo com todos os critérios de instalação locais e nacionais.

Para modelos a gás:

NOTA: Os modelos a gás têm uma unidade de controlo do queimador sensível a fases.

Se a fase e o neutro forem ligados, o controlo bloqueia.

Ligue a ligação à ventoinha de escape 1 e 2. Ver Figura 10.

Ligue fase + neutro + terra.

Para modelos eléctricos:

Ligue o forno a um grupo separado de 230 V, 50 Hz com ligação rígida e interruptor de circuito. O interruptor de circuito deve desligar todos os pólos, incluindo o neutro, com uma separação de contacto de pelo menos 3 mm.

Ligue L1 + L2 + L3 + neutro + terra.

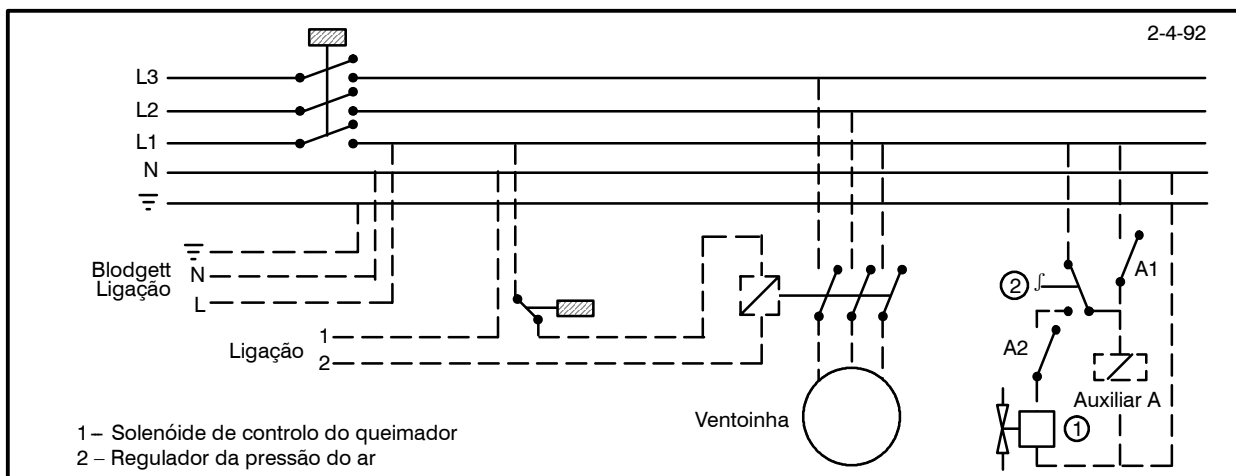


Figura 10



Operação

Computador de Cozinha

OPERAÇÃO

NOTA: A operação é restrita a pessoal qualificado.

Para ligar o forno:

1. Rode a válvula de gás manual para LIGADO (ON). (Apenas em modelos de gás).
2. Prima e mantenha premida a tecla LIGADO/DESLIGADO (ON/OFF) (2).
3. O ecrã piscará mostrando WAIT LOW SET TIME mmss.
4. A luz de QUENTE (4) acender-se-á enquanto o forno aquece até atingir a temperatura.

NOTA: Se ao iniciar, o queimador não acender directamente, acender-se-á a luz de alarme. Prima a maçaneta RESET (RESTAURAR) para reiniciar o queimador. (Apenas em modelos de gás).

NOTA: Se o forno não funcionar após várias tentativas contacte um instalador qualificado.

Para ver a configuração de tempo de cozedura:

1. Prima a tecla TIME (TEMPO) (8). O LED da tecla acender-se-á e o ecrã mostrará SET TIME mmss.

Para ver a temperatura real do forno:

1. Prima a tecla ACT TEMP (Temperatura real) (6). O LED da tecla acender-se-á e o ecrã mostrará ACTUAL nnnn°C.

Para ver o ponto de configuração da temperatura:

1. Prima a tecla SET TEMP (Configurar Temperatura) (6). O LED da tecla acender-se-á e o ecrã mostrará SET TEMP nnnn°C.

Para desligar o forno:

1. Prima a tecla ON/OFF (2). As ventoinhas continuarão em funcionamento até o forno arrefecer.
2. Rode a válvula de gás manual para DESLIGADO (OFF). (Apenas em modelos de gás).

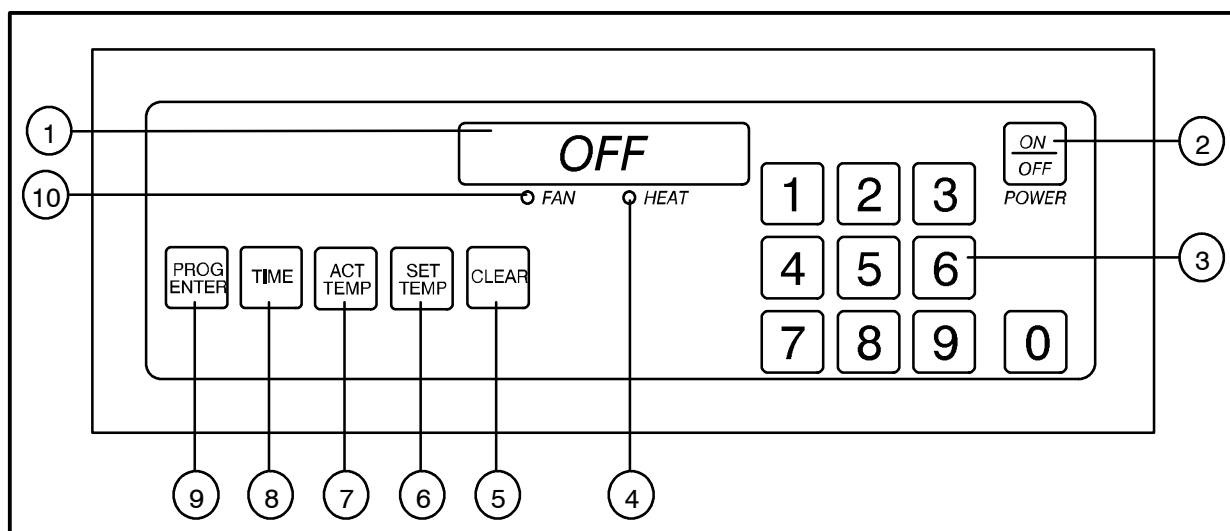


Figura 11



PROCEDIMENTOS DE PROGRAMAÇÃO

Programar o tempo de cozedura:

1. Prima a tecla PROGRAM/ENTER (Programa/Enter) (9).
2. Prima a tecla TIME (TEMPO) (8). O ecrã mostra *PROG-? SET TIME-? _ _ _ _ .*
3. Use as teclas NUMÉRICAS (3) para inserir o tempo de cozedura desejado. Se se enganar, prima a tecla CLEAR (Apagar) (5) e volte-a inserir o número.
4. Prima tecla PROGRAM/ENTER (9) duas vezes para guardar o novo tempo.

Programar a temperatura:

1. Prima a tecla PROGRAM/ENTER (9).
2. Prima a tecla SET TEMP (Configurar Temperatura) (6). O ecrã mostra *PROG-? SET TEMP-? _ _ _ °C.*
3. Use as teclas NUMÉRICAS (3) para inserir o ponto de configuração da temperatura desejado. Se se enganar, prima a tecla CLEAR (Apagar) (5) e volte-a inserir o número.
4. Prima tecla PROGRAM/ENTER (9) duas vezes para guardar a nova temperatura.



Manutenção

Trocar e limpar peças

LIMPEZA

NOTA: NÃO usar jacto de água no forno.

Diariamente

1. Retire e limpe os tabuleiros de migalhas.
2. Limpe a correia com uma escova.

De 3 em 3 meses

1. Limpe as protecções das ventoinhas axiais

De 6 em 6 meses

1. Retire a correia e as protecções.
2. Limpe o interior do forno.

De 12 em 12 meses

Uma pessoa autorizada pela fábrica deve:

1. Limpar o painel de controlo, cavidade do forno, queimador e ventoinhas.
2. Verificar as principais ligações eléctricas.
3. Verificar o motor de propulsão. Trocar as escovas de carvão.
4. Limpar e lubrificar a correia de propulsão.
5. Verificar e ajustar o gás. (Apenas em modelos de gás).

TROCA DE PEÇAS

Componentes eléctricos

1. Feche o gás (caso se aplique). Desligue a ligação eléctrica principal.
2. Retire a tampa da caixa de controlo.
3. Troque os componentes com defeito.
4. Volte a colocar a tampa da caixa de controlo.
5. Ligue a ligação eléctrica principal. Ligue o gás (caso se aplique).

Combinação do controlo de gás

NOTA: Apenas em modelos de gás.

1. Feche o gás. Desligue a ligação eléctrica principal.
2. Retire a ligação de gás em ambos os lados da combinação de controlo.
3. Verifique e ajuste a ligação de gás. Verifique se existem fugas de gás.
4. Ligue a ligação eléctrica principal. Ligue o gás.

Retirar o queimador

NOTA: Apenas em modelos de gás.

1. Feche o gás. Desligue a ligação eléctrica principal.
2. Retire a ligação de gás.
3. Retire os quatro parafusos da place de montagem do queimador. Retire o queimador.
4. Troque o piloto se necessário.
5. Volte a instalar o queimador.
6. Ligue a ligação eléctrica principal. Ligue o gás.

Ventoinhas de arrefecimento

1. Feche o gás (caso se aplique). Desligue a ligação eléctrica principal.
2. Retire o painel traseiro do forno. Retire o isolamento se necessário.
3. Desligue e troque as ventoinhas com defeito.
4. Volte a instalar o isolamento e o painel traseiro do forno.
5. Ligue a ligação eléctrica principal. Ligue o gás (caso se aplique).

Câmara de combustão

NOTA: Apenas em modelos de gás.

1. Feche o gás.
2. Remova a tampa e isolamento da câmara de combustão.
3. Limpe a câmara de combustão.
4. Volte a instalar o isolamento e a tampa.
5. Ligue o gás.

Componentes do painel de operação

1. Feche o gás (caso se aplique). Desligue a ligação eléctrica principal.
2. Retire os parafusos localizados na base do forno que seguram o controlo. Retire o painel de operação deslizando-o.
3. Troque o componente com defeito.
4. Volte a instalar o painel de operação.
5. Ligue a ligação eléctrica principal. Ligue o gás (caso se aplique).

Localização dos componentes

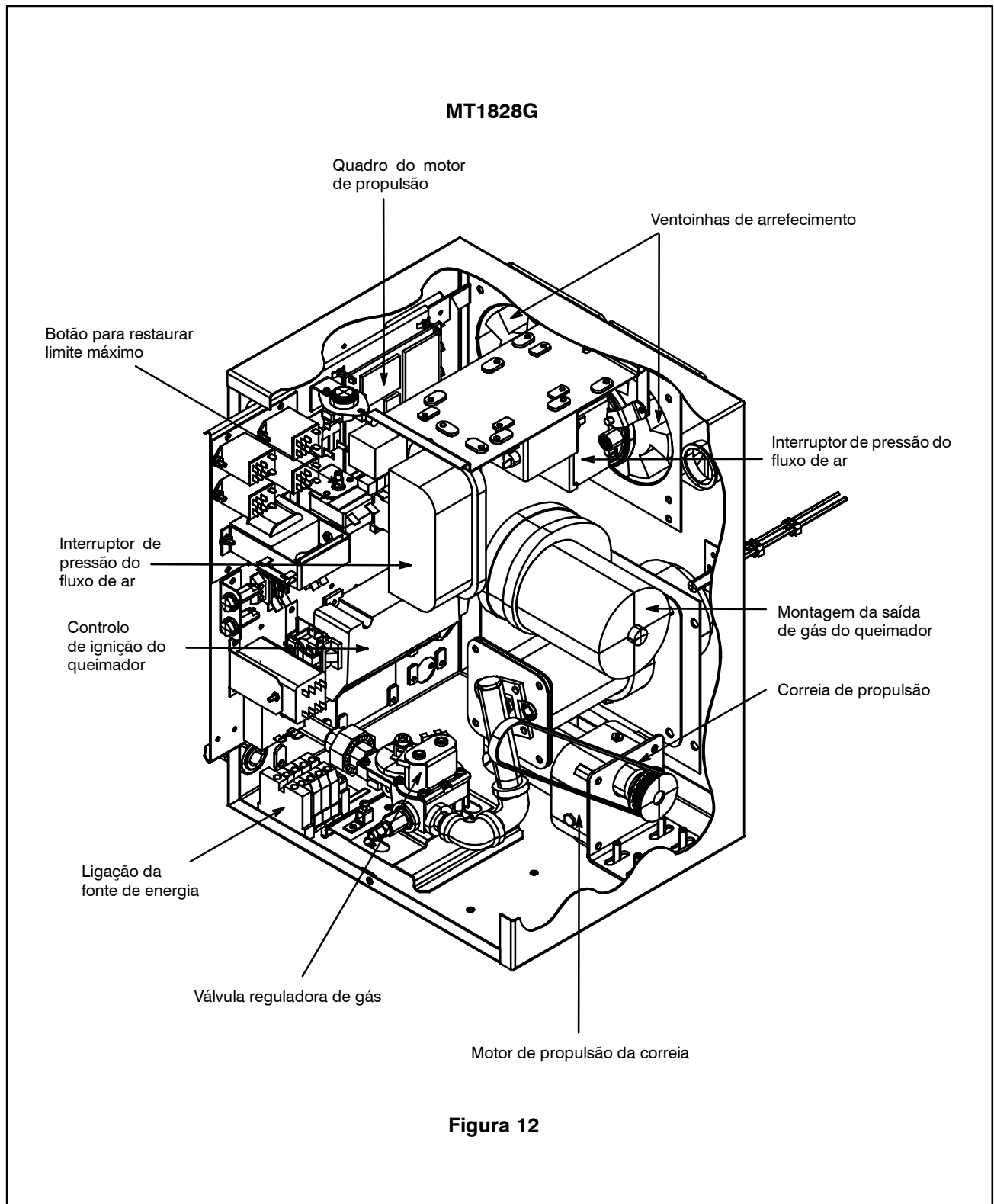
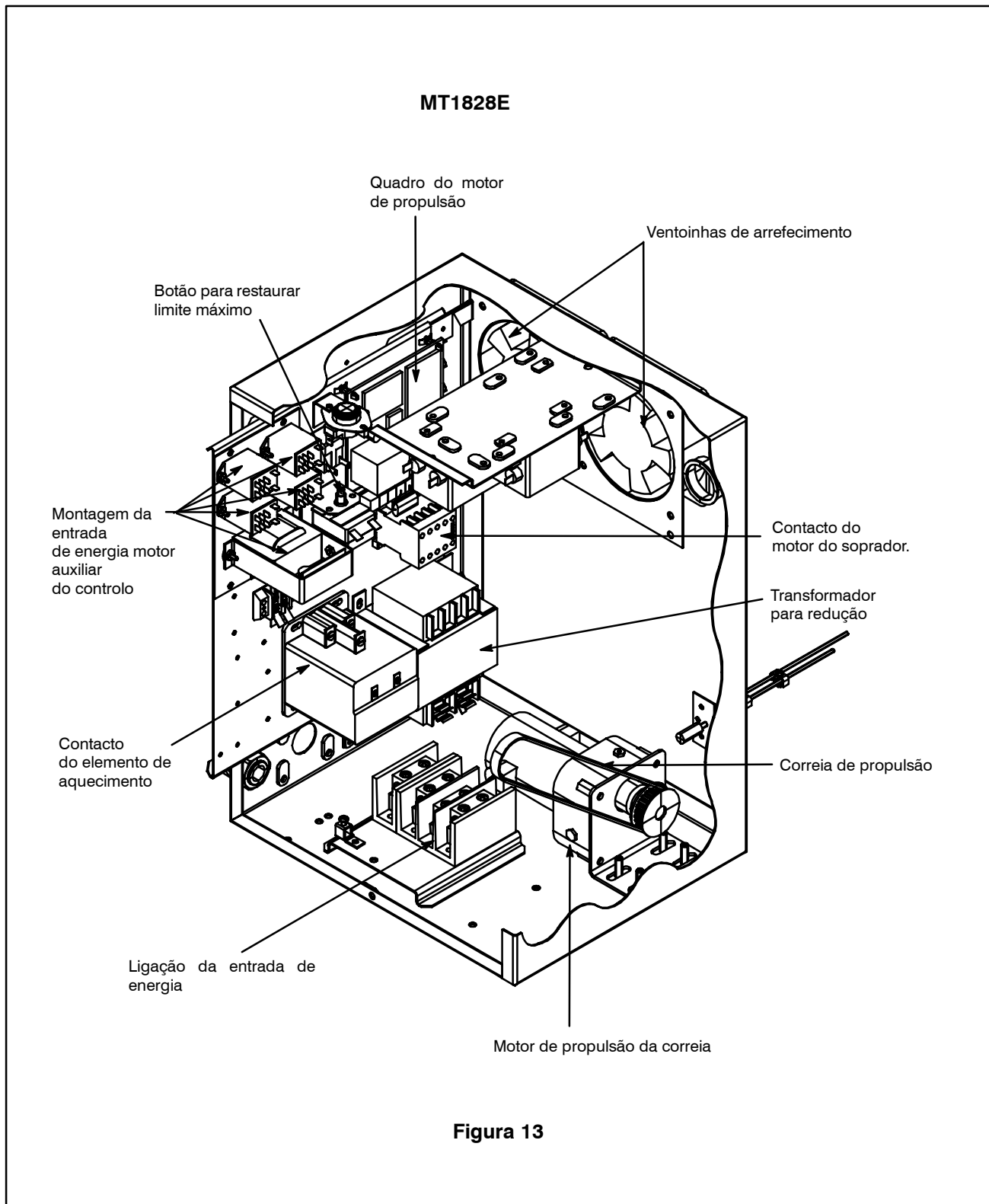


Figura 12



Manutenção

Localização dos componentes





CAUSA(S) POSSÍVEL(EIS)	SOLUÇÃO SUGERIDA
SINTOMA: O(s) motor(es) do soprador não estão a funcionar.	
<ul style="list-style-type: none"> • Controlo do soprador desligado. • O forno não recebe energia. • Fusíveis do motor queimados. • Fusível do circuito de controlo queimado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ligue o soprador • Troque os fusíveis principais ou restaure os interruptores • Troque os fusíveis • Troque os fusíveis
SINTOMA: O queimador não acende ou os elementos não aquecem	
<ul style="list-style-type: none"> • Controlo desligado • O(s) motor(es) do soprador não estão a funcionar. • O forno não está configurado acima da temperatura ambiente • Válvula manual de gás fechada (apenas em modelos a gás) 	<ul style="list-style-type: none"> • Ligue o controlo • Verifique o interruptor do controlo e/ou fusíveis • Ponha na temperatura desejada • Abra a válvula
SINTOMA: O forno não atinge a temperatura desejada	
<ul style="list-style-type: none"> • A pressão de gás no forno é demasiado baixa (apenas em modelos a gás) • Controlo de calor desligado. • O forno não recebe energia. • O(s) motor(es) do soprador não estão a funcionar. 	<ul style="list-style-type: none"> • Contacte os representantes locais de gás • Ligue o controlo • Troque os fusíveis principais • Verifique o interruptor do controlo e/ou fusíveis
SINTOMA: Correia não anda	
<ul style="list-style-type: none"> • Controlo da correia desligado. • Fusível do circuito de controlo queimado. • A correia está presa em algo no forno 	<ul style="list-style-type: none"> • Ligue o controlo • Troque o fusível • Desligue o forno, solte e resolva o problema



ADVERTÊNCIA!!

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

**Norno del transportador
Serie MT1828
Manual del operario**



Especificaciones del horno

ESPECIFICACIONES	MT1828G/AB	MT1828E/AA
Anchura de la banda	46 cm (18")	
Longitud de zona de cocción	71 cm (28")	
Superficie de cocción	0,34 m ² (3,7 pies cuadrados)	
Dimensiones (unidad individual)	104 cm x 89 cm x 46 cm (41" x 35" x 18")	
Máxima temperatura de funcionamiento	315°C (600°F)	
Holgura del producto	9,5 cm (3,75")	
Potencia máxima	11,7 kW/h (40.000 BTU/h)	11,1 KW/h
Tensión de alimentación	230 VCA, 1Φ, 50 Hz, 3 hilos, 15 A	230/400 VCA, 3Φ, 50 Hz, 5 hilos, 17 A
Suministro de gas	Véase la tabla de la página 100	No procede



Instalación

Entrega y emplazamiento

ENTREGA E INSPECCIÓN

Todos los hornos Blodgett se envían en contenedores que evitan su deterioro. A la recepción de un horno nuevo:

- Compruebe si existen daños externos en el contenedor del envío. Cualquier daño observado deberá anotarse en el albarán de entrega, que deberá firmar el transportista.
- Desembale el horno y compruebe si presenta daños internos. Los transportistas aceptan reclamaciones por daños ocultos siempre que se notifiquen en los quince días siguientes al envío y se conserve el embalaje para su inspección.

Blodgett Oven Company declina toda responsabilidad por daños o pérdidas sufridos durante el transporte. Al aceptar el envío, el transportista asume la plena responsabilidad de entregarlo en buen estado. No obstante, si resulta necesario le ayudaremos a presentar una reclamación.

EMPLAZAMIENTO DEL HORNO

El emplazamiento del horno en un lugar adecuado y bien planificado redundará en un funcionamiento satisfactorio a largo plazo y una mayor comodidad del operario.

- Coloque el horno a una distancia de al menos 5 cm respecto de la pared trasera, y de 50 cm respecto de la pared lateral.
- Coloque el horno en una zona bien ventilada.
- Sitúe el horno bajo una campana de extracción, de conformidad con las normas de instalación locales y nacionales.
- Sitúe el horno de manera que el cable de alimentación resulte accesible.

Coloque el horno en su lugar de instalación. Compruebe la lista siguiente, junto con la Figura 1 para asegurarse de que ha recibido todos sus componentes.

Descripción de la pieza	Unid.
Cuerpo principal del horno	1
Bloque de la banda transportadora	1
Bandejas colectoras	2
Paquetes de componentes	2
Tope de productos	1

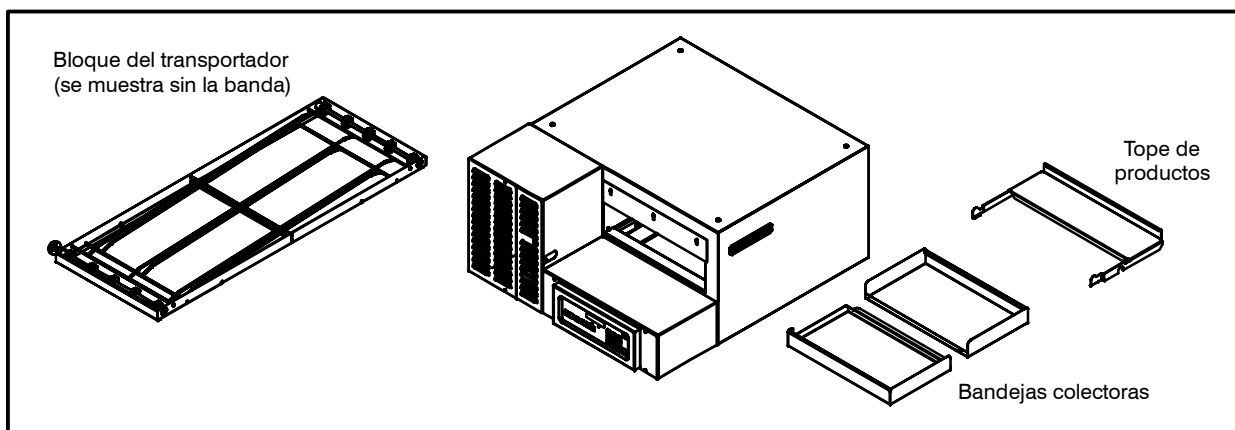


Figura 1



Montaje del horno

AVISO: Este aparato debe instalarse de conformidad con la normativa en vigor y utilizarse exclusivamente en un lugar bien ventilado. Consulte las instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato. La instalación sólo puede ser realizada por un instalador cualificado.

PATAS

1. Extraiga el horno del cajón de embalaje.
2. Apoye el horno sobre su trasera. Atornille una pata en cada uno de los cuatro orificios situados bajo la cámara del horno.
3. Apriete la tuerca hexagonal situada en el extremo de cada una de las patas.
4. Levante el horno y colóquelo de forma que descansa sobre sus patas.

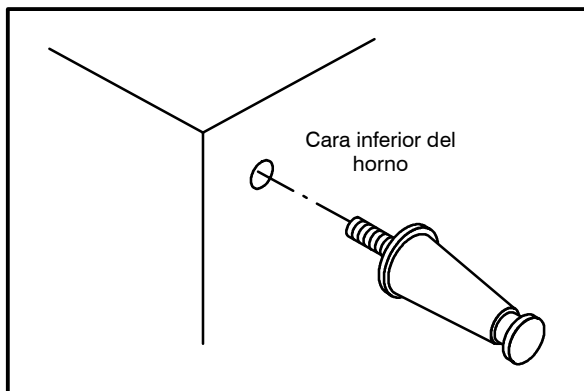


Figura 2

INSTALACIÓN DEL HORNO EN UN CARRO CON RUEDAS GIRATORIAS

1. Sujete cada una de las patas al marco empleando una tuerca y una arandela. NO las apriete por completo.
2. Inserte el entrepaño entre las patas, con la parte lisa mirando al marco. Ponga el entrepaño en línea con los orificios de las patas. Fije el entrepaño a las patas insertando en cada orificio una tuerca y un tornillo.
3. Apriete los tornillos instalados en el paso 1.
4. Coloque ahora el horno sobre el carro que ha montado. Atorníllelo a las patas desde debajo.

5. En los modelos de gas, instale un enganche para cable de seguridad.

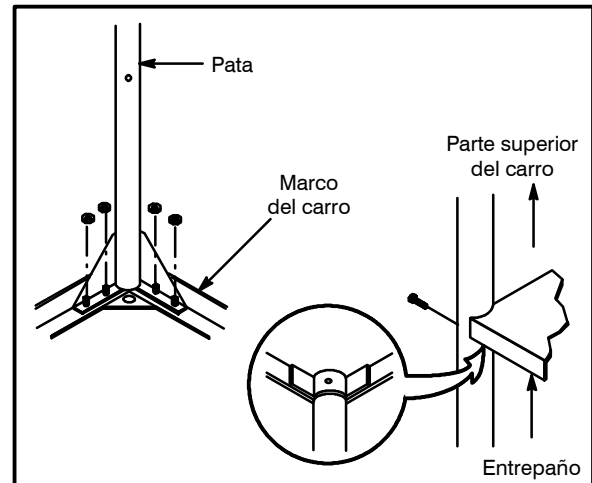


Figura 3

MONTAJE APILADO DE HORNOS

1. Apoye sobre su trasera el horno superior. Inserte una espiga de alineación en cada uno de los cuatro orificios situados en la cara inferior del horno.
2. Con cuidado, levante de su palet el horno superior y colóquelo sobre el horno inferior. Asegúrese de que las espigas de alineación se introducen en los orificios de la cara superior del horno inferior.

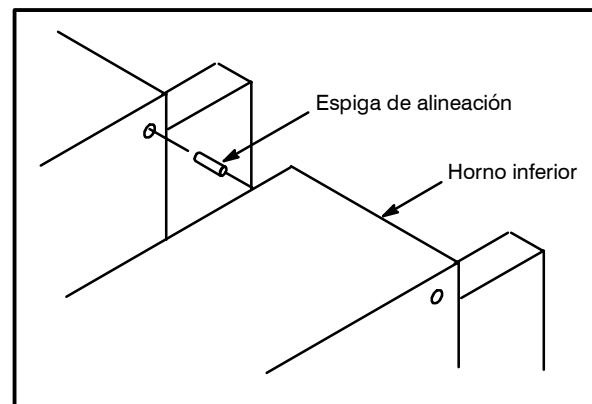


Figura 4



Instalación

Montaje del horno

TRANSPORTADOR

1. Inserte el bloque del transportador en el túnel situado a mano izquierda, hasta que el piñón se introduzca en el cajetín de control. Véase la Figura 5.
2. Instale la correa de transmisión: primero en el motor y después alrededor de la polea del bloque del transportador. Véase la Figura 6. Empuje el bloque del transportador para tensar la correa.



Figura 5



Figura 6

AVISO: Para invertir el sentido de giro del motor (si resulta preciso), intercambie las conexiones A1 y A2. Véase la Figura 7.



¡ATENCIÓN!

Antes de invertir el sentido de giro del motor, desconecte el suministro eléctrico.

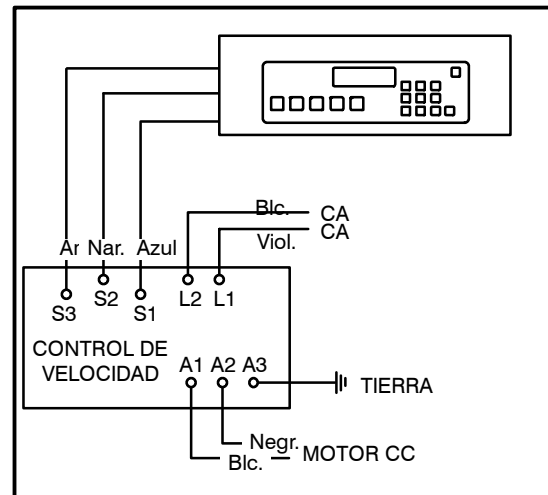


Figura 7

BANDEJAS COLECTORAS

1. Instale las bandejas colectoras debajo de cada uno de los extremos del transportador.



Figura 8



Conexiones con líneas de servicio

CONEXIONES DE GAS (si proceden)

Conecte el horno a una línea de gas del tipo adecuado, de acuerdo con las normas de instalación locales y nacionales.

Conversión del aparato a otros tipos de gas

1. Desmonte la tapa del cajetín de control y el protector de la correa.
2. Desmonte del horno la tubería de gas y el bloque del quemador.
3. Extraiga los cuatro tornillos que fijan el soplante y el protector de la correa a la brida de montaje del quemador. Desmonte del quemador el soplante y el protector de la correa.
4. Desenrosque la tubería de gas situada en el lado de entrada de la válvula de gas.
5. **Sólo para Francia y Bélgica:** Es preciso cambiar el tubo roscado de unión situado a la entrada de la válvula de gas. Para hornos de gas natural, este tubo de unión deberá tener en su interior un limitador de 3,2 mm.

Para convertir un horno de gas natural a propano o butano, es preciso desmontar el tubo roscado de unión con limitador y reemplazarlo por un tubo roscado de unión sin limitador.

Para convertir un horno de propano o butano a gas natural, es preciso desmontar el tubo roscado de unión sin limitador y reemplazarlo por un tubo roscado de unión con limitador. Coloque el tubo de unión de manera que el extremo estrecho del limitador quede del lado de la válvula y el extremo ancho del lado del codo de la tubería.

6. Desenrosque la válvula de gas y el tramo de tubería restante, incluido el acoplamiento de entrada al tubo del quemador.
7. Desmonte el manguito que protege los cables de detección de chispa y llama.

8. Sujete el bloque de inyección y, al mismo tiempo, empuje hacia abajo el acoplamiento situado sobre el tubo del quemador. Separe el bloque de inyección del tubo del quemador.

AVISO: No pierda el aro espaciador situado en el tubo roscado, a la entrada del bloque inyector, porque se reutiliza.

9. Desmonte del bloque de inyección los electrodos de detección de chispa y llama. Vuelva a instalarlos, en la misma posición, en el nuevo bloque inyector.
10. Siga los pasos anteriores en orden inverso para volver a montar el quemador.

AVISO: No olvide volver a colocar el aro espaciador. Cuando vuelva a conectar los tramos de tubería, utilice un producto sellante para roscas.

11. Vuelva a instalar la válvula de gas y el bloque del quemador en el horno.

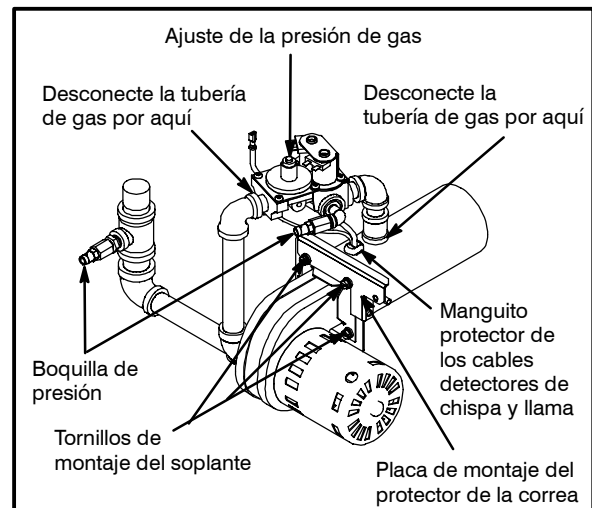


Figura 9



Instalación

Conexiones con líneas de servicio

Tipo de gas	Presión de entrada (mbar)	Presión del quemador (mbar)	Diámetro del inyector (mm)	Orificio del aire (mm)	Poder calorífico estándar (kW) (H _s)
G25	25	12	1,40	NP	11,7 gas natural
G20	20	8,0	1,40	NP	11,7 gas natural
G20/G25	20/25	Regulador de presión roscado a fondo	1,40	NP	11,7 gas natural
G30	30/50	6	1,1	NP	11,7 Butano
G31	30/37/50	8	1,1	NP	11,7 Propano

CONEXIONES ELÉCTRICAS

AVISO: La conexión eléctrica sólo puede ser llevada a cabo por un instalador cualificado.

AVISO: La instalación eléctrica debe cumplir la normativa nacional y local.

Se necesita un cable de seguridad que impida sobretensiones del cable de suministro. El instalador deberá colocar un casquillo en el cable de suministro que satisfaga la normativa de instalación local y nacional.

Para modelos de gas:

AVISO: Los modelos de gas tienen una unidad de control del quemador sensible a la fase. Si

la fase y el neutro están conectados, el control se bloquea.

Haga las conexiones 1 y 2 del extractor de gases. Véase la Figura 10.

Conecte fase + neutro + tierra.

Para modelos eléctricos:

Conecte el horno a una fuente de alimentación separada de 230 V y 50 Hz, con conexión rígida y provista de disyuntor. El disyuntor debe desconectar todos los polos, incluido el neutro, con una separación de contacto de, al menos, 3 mm.

Conecte L1 + L2 + L3 + neutro + tierra.

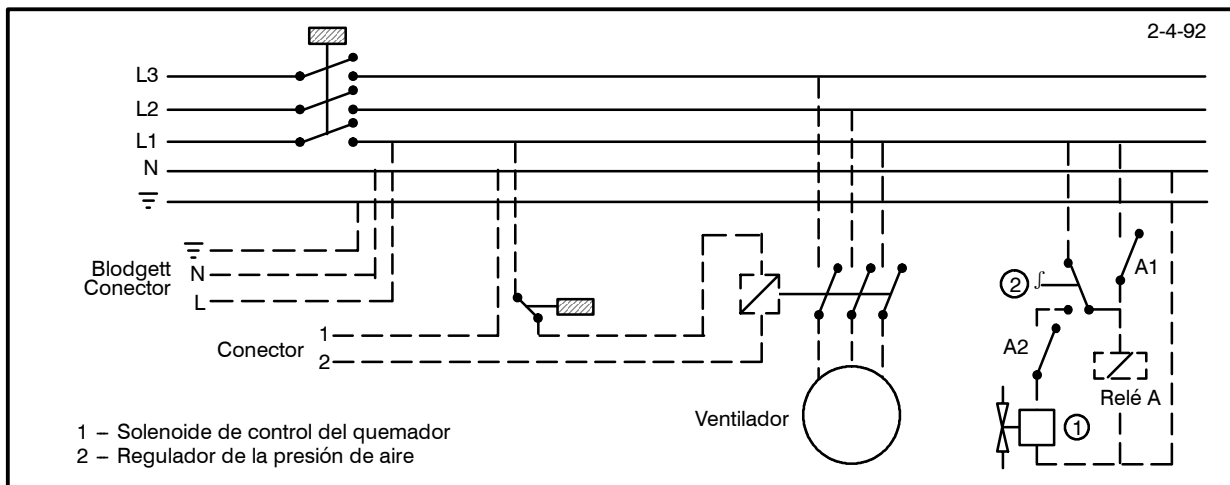


Figura 10



FUNCIONAMIENTO

AVISO: El horno sólo puede ser manejado por personal cualificado.

Para encender el horno:

1. Abra la válvula manual de gas (sólo en modelos de gas).
2. Pulse y mantenga presionada la tecla ON/OFF (2).
3. Aparecerá en pantalla el mensaje intermitente *WAIT LOW SET TIME mmss*.
4. Mientras el horno se calienta, se ilumina el indicador luminoso HEAT (4).

AVISO: Si, al encender el horno, no se produce una ignición directa, se ilumina el indicador de alarma. Pulse el mando de **RESET** para reiniciar el horno (sólo en modelos de gas).

AVISO: Si el horno no se enciende tras varios intentos, póngase en contacto con un instalador cualificado.

Para ver el ajuste de tiempo de cocción:

1. Pulse la tecla **TIME** (8). Se iluminará el indicador situado sobre la tecla y en pantalla aparecerá el mensaje intermitente *SET TIME mmss*.

Para conocer la temperatura instantánea del horno:

1. Pulse la tecla **ACT TEMP** (7). Se iluminará el indicador situado sobre la tecla y en pantalla aparecerá el mensaje intermitente *ACTUAL nnnn°C*.

Para ver el punto de consigna de temperatura:

1. Pulse la tecla **SET TEMP** (6). Se iluminará el indicador situado sobre la tecla y en pantalla aparecerá el mensaje intermitente *SET TEMP nnnn°C*.

Para apagar el horno:

1. Pulse la tecla **ON/OFF** (2). Los ventiladores continuarán funcionando hasta que el horno se enfríe lo suficiente.
2. Cierre la válvula manual de gas (sólo en modelos de gas).

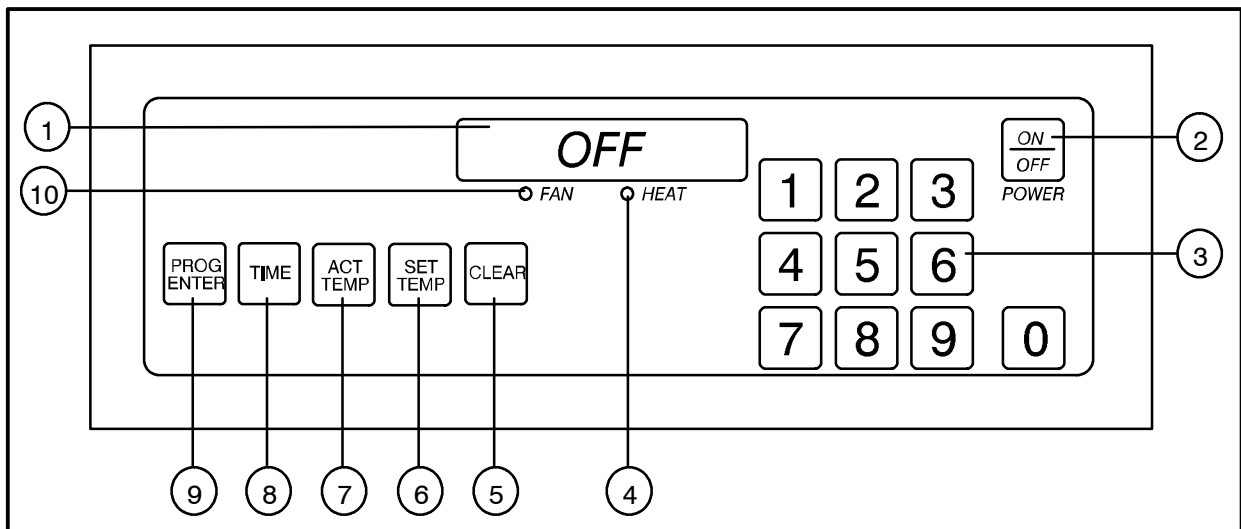


Figura 11



Funcionamiento

Ordenador de cocción

PROCEDIMIENTOS DE PROGRAMACIÓN

Programación del tiempo de cocción:

1. Pulse la tecla PROGRAM/ENTER (9).
2. Pulse la tecla TIME (8). En pantalla aparecerá el mensaje *PROG-? SET TIME-? _ _ _ _*.
3. Utilice el teclado numérico (3) para introducir el tiempo de cocción deseado. Si se equivoca, pulse la tecla CLEAR (5) y vuelva a introducir el número.
4. Pulse dos veces la tecla PROGRAM/ENTER (9) para almacenar el nuevo valor de tiempo.

Programación de la temperatura:

1. Pulse la tecla PROGRAM/ENTER (9).
2. Pulse la tecla SET TEMP (6). En pantalla aparecerá el mensaje *PROG-? SET TEMP-? _ _ _ °C*.
3. Utilice el teclado numérico (3) para introducir el punto de consigna de temperatura deseado. Si se equivoca, pulse la tecla CLEAR (5) y vuelva a introducir el número.
4. Pulse dos veces la tecla PROGRAM/ENTER (9) para almacenar la nueva temperatura.



Limpeza y sustitución de piezas

LIMPIEZA

AVISO: NO limpie el horno con chorros de agua a presión.

Diaria

1. Desmonte y limpie las bandejas colectoras.
2. Desmonte y limpie las bandejas colectoras.

Cada 3 meses

1. Limpie los protectores de los ventiladores.

Cada 6 meses

1. Desmonte la banda y las guías del transportador.
2. Limpie el interior del horno.

Cada 12 meses

Un técnico de mantenimiento autorizado por el fabricante deberá:

1. Limpiar el panel de control, la cavidad del horno, el quemador y los ventiladores.
2. Comprobar las conexiones eléctricas principales.
3. Comprobar el motor de impulsión del transportador y cambiar las escobillas.
4. Limpiar y lubricar la cadena de transmisión.
5. Comprobar y ajustar la regulación de gas (sólo en modelos de gas).

SUSTITUCIÓN DE PIEZAS

Componentes eléctricos

1. Cierre el suministro de gas (si existe). Desconecte el interruptor eléctrico principal.
2. Desmonte la tapa del cajetín de control.
3. Sustituya los componentes defectuosos.
4. Vuelva a colocar la tapa del cajetín de control.
5. Conecte el interruptor eléctrico principal. Abra el paso de gas (si existe).

Combinación de control de gas

AVISO: Sólo en modelos de gas.

1. Cierre el suministro de gas. Desconecte el interruptor eléctrico principal.
2. Desmonte las conexiones de gas a ambos lados de la combinación de control.
3. Sustituya y ajuste la conexión de gas. Compruebe si existen fugas de gas.

4. Encienda el interruptor eléctrico principal. Abra el paso de gas.

Desmontaje del quemador

AVISO: Sólo en modelos de gas.

1. Cierre el suministro de gas. Desconecte el interruptor eléctrico principal.
2. Desmonte la conexión de gas.
3. Extraiga los cuatro tornillos de la placa de montaje del quemador. Desmonte el quemador.
4. Cambie el piloto si resulta necesario.
5. Vuelva a instalar el quemador.
6. Encienda el interruptor eléctrico principal. Abra el paso de gas.

Ventiladores de refrigeración

1. Cierre el suministro de gas (si existe). Desconecte el interruptor eléctrico principal.
2. Desmonte el panel trasero del horno. Desmonte también el aislamiento calorífugo si es preciso.
3. Desconecte y sustituya los ventiladores averiados.
4. Vuelva a instalar el aislamiento y el panel trasero del horno.
5. Encienda el interruptor eléctrico principal. Abra el paso de gas (si existe).

Cámara de combustión

AVISO: Sólo en modelos de gas.

1. Cierre el suministro de gas.
2. Desmonte la placa que cubre la cámara de combustión y el aislamiento calorífugo.
3. Limpie la cámara de combustión.
4. Vuelva a instalar el aislamiento y la placa.
5. Abra el paso de gas.

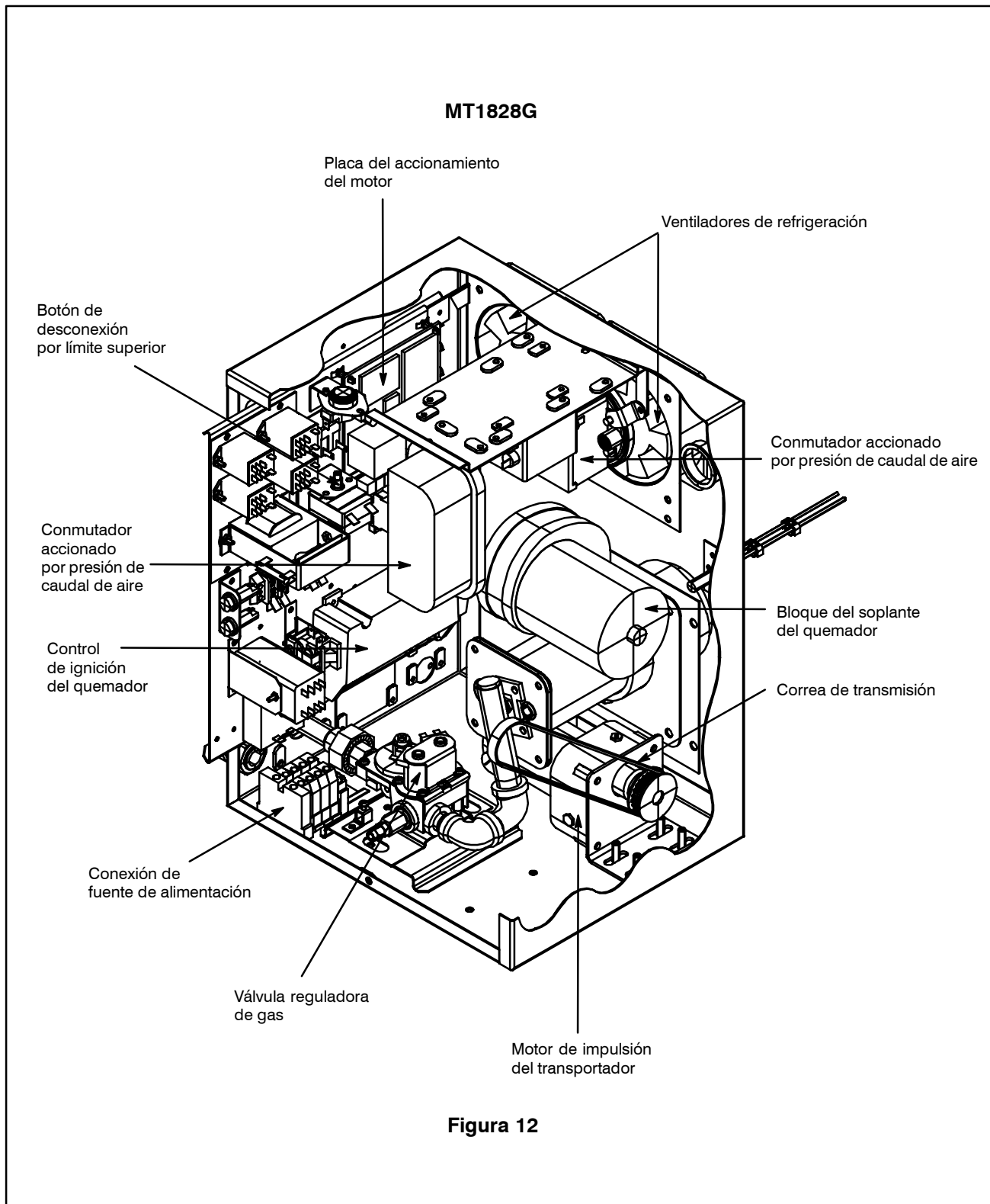
Componentes del panel de manejo

1. Cierre el suministro de gas (si existe). Desconecte el interruptor eléctrico principal.
2. Extraiga los tornillos situados en la cara inferior del horno, encargados de sujetar el control. Extraiga el panel de control.
3. Sustituya el componente averiado.
4. Vuelva a instalar el panel de manejo.
5. Encienda el interruptor eléctrico principal. Abra el paso de gas (si existe).



Mantenimiento

Ubicación de los componentes





Ubicación de los componentes

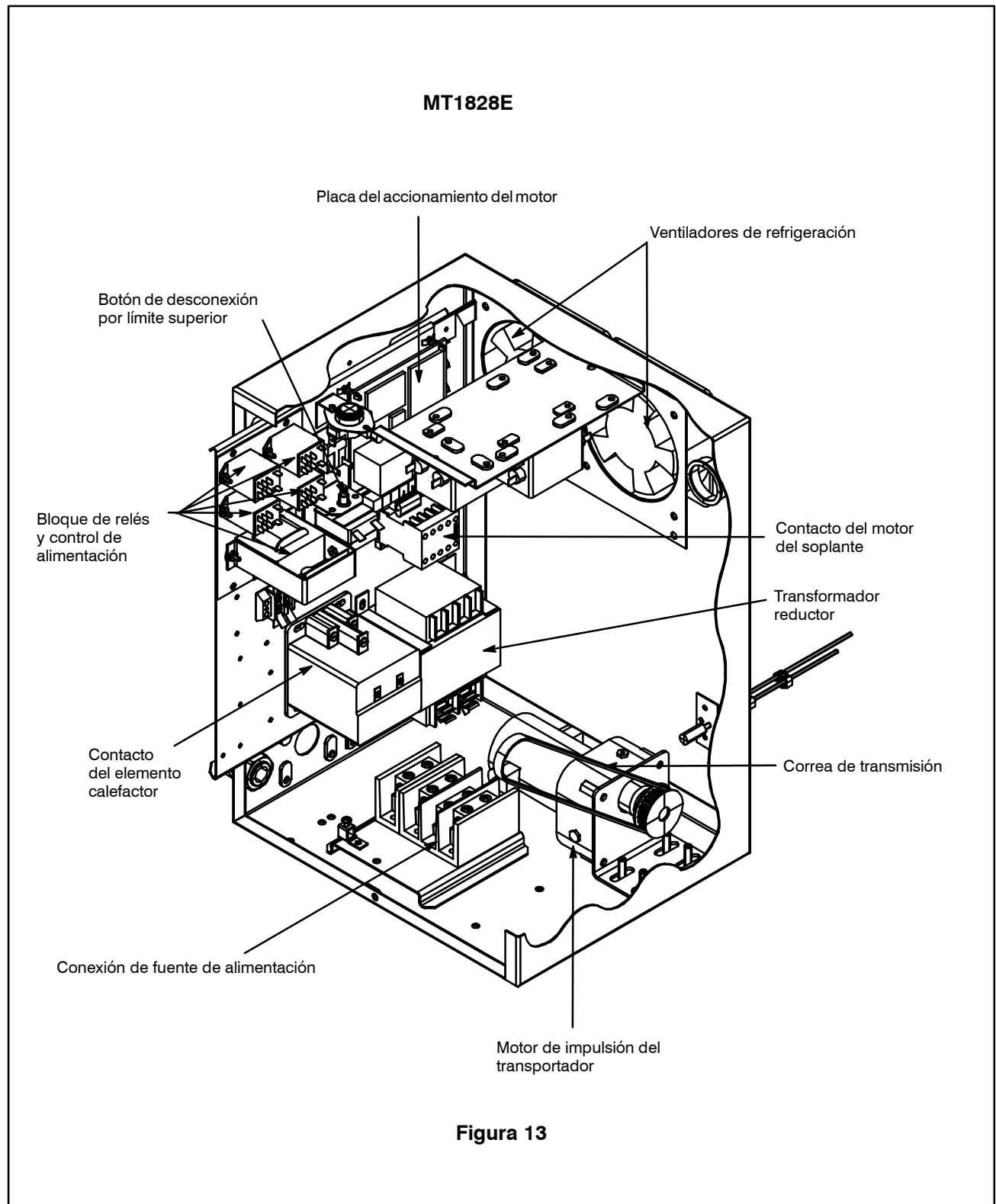


Figura 13



Mantenimiento

Solución de problemas

POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN RECOMENDADA
SÍNTOMA: El/los motor/es del soplante no funcionan	
<ul style="list-style-type: none">• Control del soplante desconectado• El horno no recibe tensión• Fusibles del motor fundidos• Fusible del circuito de control fundido	<ul style="list-style-type: none">• Conecte el soplante• Cambie los fusibles o reinicie los disyuntores• Cambie los fusibles• Cambie los fusibles
SÍNTOMA: El quemador no se enciende o los elementos calefactores no calientan	
<ul style="list-style-type: none">• Control apagado• El/los motor/es del soplante no funcionan• El ajuste del horno es inferior a la temperatura ambiente• Válvula manual de gas cerrada (sólo modelos de gas)	<ul style="list-style-type: none">• Encienda el control• Compruebe el conmutador de control y los fusibles• Ajústelo a la temperatura deseada• Abra la válvula
SÍNTOMA: El horno no alcanza la temperatura deseada	
<ul style="list-style-type: none">• La presión de suministro de gas al horno es demasiado baja (sólo modelos de gas)• El control de temperatura está desconectado• El horno no recibe tensión eléctrica• El motor o motores de los soplantes no funcionan	<ul style="list-style-type: none">• Póngase en contacto con la empresa de suministro de gas• Conecte el control• Cambie los fusibles generales• Compruebe el interruptor de control y los fusibles
SÍNTOMA: La banda del transportador no se mueve	
<ul style="list-style-type: none">• Control del transportador desconectado• Fusible del circuito de control fundido• La banda transportadora se ha enganchado a algún elemento del horno	<ul style="list-style-type: none">• Conecte el control• Cambie el fusible• Apague el horno, libere la banda y resuelva el problema



¡ATENCIÓN!

Desconecte siempre el suministro eléctrico antes de cualquier operación de limpieza o mantenimiento.

MT1828 Serien
Ugn med transportband
Ägarens – Användarmanual



Installation

Specifikationer för ugn

SPECIFIKATIONER	MT1828G/AB	MT1828E/AA
Bandbredd	46 cm (18")	
Längd, beredningszon	71 cm (28")	
Bakningsyta	0,34 m ² (3,7 kvadratfot)	
Mått (en sektion)	104 cm x 89 cm x 46 cm (41" x 35" x 18")	
Max arbetstemperatur	315°C (600°F)	
Frigångshöjd	9,5 cm (3,75")	
Max värmeförsel	11,7 kW/h	11,1 kW/h
Nätanslutning	230 VAC, 1φ, 50Hz, 3 ledare, 15 A	230/400 VAC, 3φ, 50Hz, 5 ledare, 17 A
Gastillförsel	Se tabell på sidan 113	Ingen



Leverans och placering

LEVERANS OCH INSPEKTION

Samtliga Blodgett ugnar fraktas i lådor för att undvika skador. Vid leverans av ny ugn:

- Kontrollera om lådan har externa skador. Eventuell skada skall antecknas på leveranskvittot och måste vara undertecknat av chauffören.
- Packa upp ugnen och kontrollera om skada finnes. Fraktbolag accepterar anmälan om dold skada om detta meddelas inom 15 dagar från leverans, samt om leveransförpackningen finns kvar för kontroll.

Blodgett Oven Company kan inte hållas ansvarig för förlust eller skada som uppstått vid frakt. Speditören antog fullt ansvar för leveransen när transporten accepterades. Vi är däremot beredda att assistera er vid ett eventuellt krav.

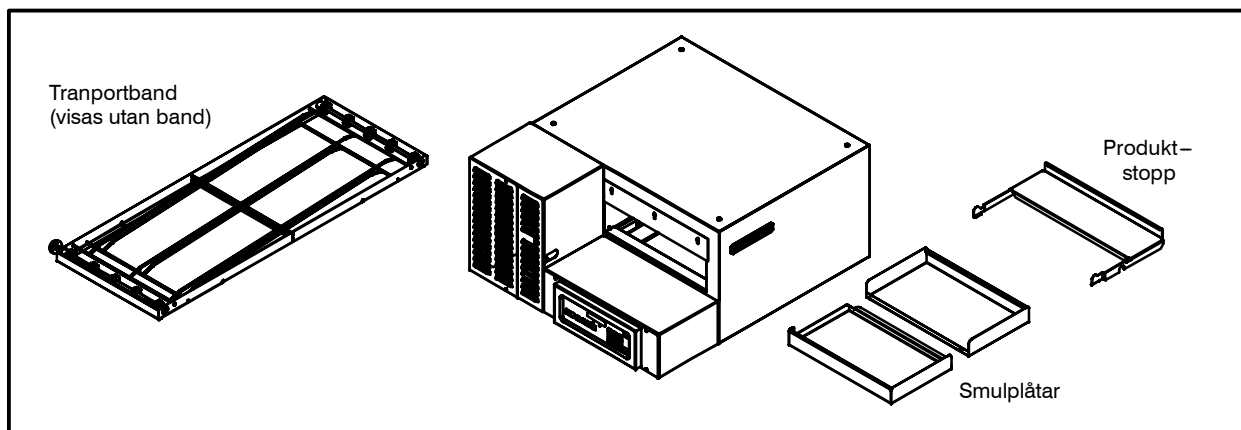
UGNSPLACERING

En välplanerad och korrekt placering av din ugn kommer att resultera i en långvarig användarvänlighet och tillfredsställande drift.

- Placera ugnen minst 5 cm från bakre väggen och minst 50 cm från sidoväggen.
- Placera ugnen i ett väl ventilerat utrymme.
- Placera ugnen under ventilationskåpa, enligt lokala och nationella installationsföreskrifter.
- Placera ugnen så att elkontakten är tillgänglig.

Ugnen kan nu flyttas till den plats där den ska installeras. Kontrollera följande lista mot Figur 1 för att säkerställa att alla delar finns.

Beskrivning av delar	Antal
Huvuddel, ugn	1
Transportband	1
Smulplåtar	2
Hårdvarupaket	2
Produktstopp	1



Figur 1



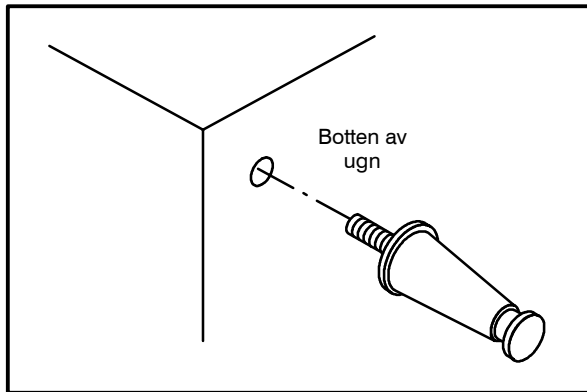
Installation

Montering av ugn

OBS! Denna apparat skall installeras enligt gällande förordningar och endast användas i väl-ventilerat utrymme. Se instruktion innan installation och användning av denna apparat. Installation får endast ske av kvalificerad installatör.

BEN

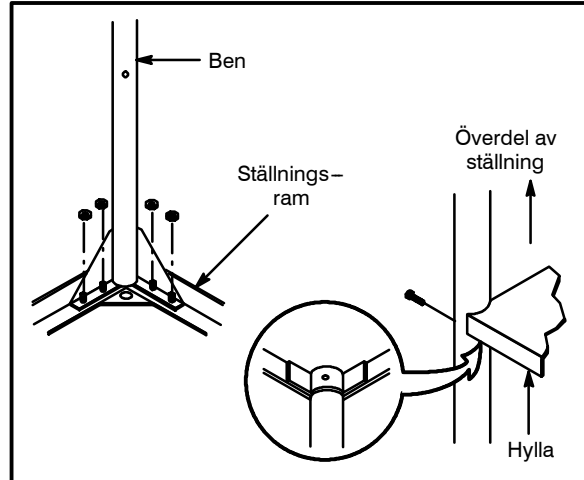
1. Lyft ugnen ur packlådan.
2. Lägg ugnen på ryggsidan. Skruva i ett ben i var och ett av de fyra hålen som finns på ugnskammarens botten.
3. Dra åt muttern i toppen av varje ben.
4. Lyft ugnen så att den står upprätt på benen.



Figur 2

UGNSSTÖD MED HJUL

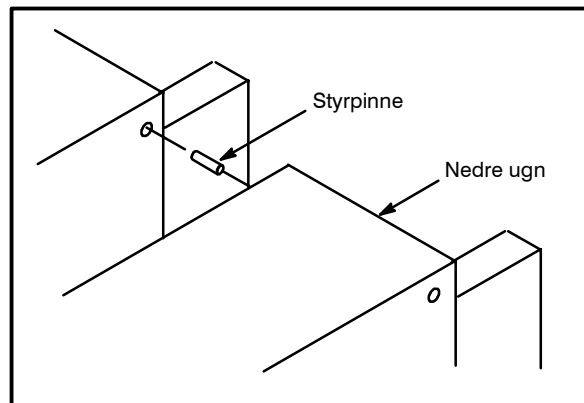
1. Fäst varje ben vid ställningsramen med låsbricka och mutter. Dra INTE åt helt.
2. Placera hyllan mellan benen med den släta ytan uppåt mot ställningen. Passa in hyllan med hålet i varje ben. Fäst hyllan mot vardera ben med skruv och mutter.
3. Dra åt skruvarna som sattes fast i steg 1.
4. Placera ugnen uppe på ställningen. Skruva fast ugnen på ställningen underifrån.
5. Fäst ett dragavlastarfäste på gasmodeller.



Figur 3

STAPLA UGNARNA

1. Lägg toppugnen ner på dess baksida. Sätt fast en styrpinne för ugnen i var och ett av de fyra hålen i botten av ugnen.
2. Lyft försiktigt av den övre ugnen från pallen placera den på den undre ugnen. Se till att styripinnarna passar in i hålen på ovansidan av den undre ugnen.



Figur 4

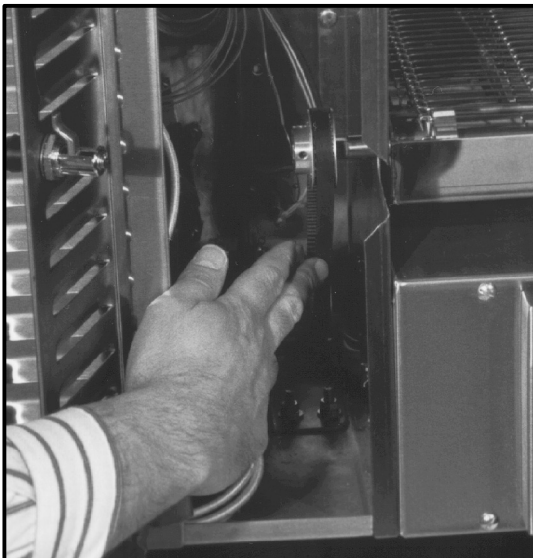
Montering av ugn

TRANSPORTBAND

1. Skjut transportbandet genom den vänstra tunnelöppningen tills drivhjulet är inne i kontrollboxen. Se Figur 5.
2. Installera drivbandet på motorn och sedan runt blocket till transportbandet. Se Figur 6. Skjut transportbandet bakåt för att späna bandet.



Figur 5



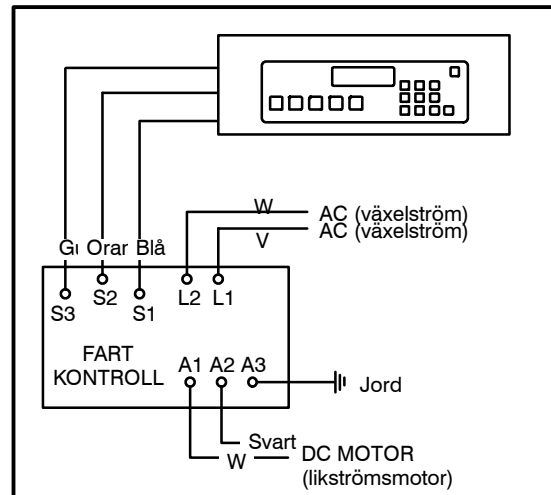
Figur 6

OBS! För att byta riktning på drivmotorn (om nödvändigt), växla A1 och A2. Se Figur 7.



VARNING!!

Koppla ur elanslutning före ändring av riktning på drivmotor.



Figur 7

SMULPLÅTAR

1. Installera smulplåtar under vardera ända av transportbandet.



Figur 8



Installation

Inkoppling av utrustning

GASKOPPLINGAR(om nödvändigt)

Anslut ugnen till gasanslutning med korrekt typ av gas enligt lokal och nationell installationsstandard.

Ställa in utrustning för andra typer av gas

1. Ta bort kontrollboxens dörr och bandskydd.
2. Ta bort hela gasledningen och brännaren från ugnen.
3. Lossa de fyra skruvarna som håller ihop fläkten och bandskyddet med brännarens monteringsfläns. Ta bort fläkten och bandskyddet från brännaren.
4. Skruva loss gasledningen vid intaget från gasventilen.
5. **Endast Frankrike och Belgien** – Nippeln vid intaget från gasventilen måste bytas. På ugnar för naturgas har nippeln en begränsning på 3,2mm inuti.

För att ändra från naturgas till propan/butan måste nippeln med begränsning tas bort och ersättas med en nippel utan begränsning.

För att ändra från propan/butan till måste nippeln utan begränsning tas bort och ersättas med en nippel med begränsning. Ställ in nippeln så att begränsningen är närmast ventilen och den öppna ändan är närmast kröken på ledningen.

6. Skruva loss gasventilen och den återstående gasledningen fram till och inklusive kopplingen där den går i brännartuben.
7. Lossa hylsan som håller läsledningen för gnistor och flammor.

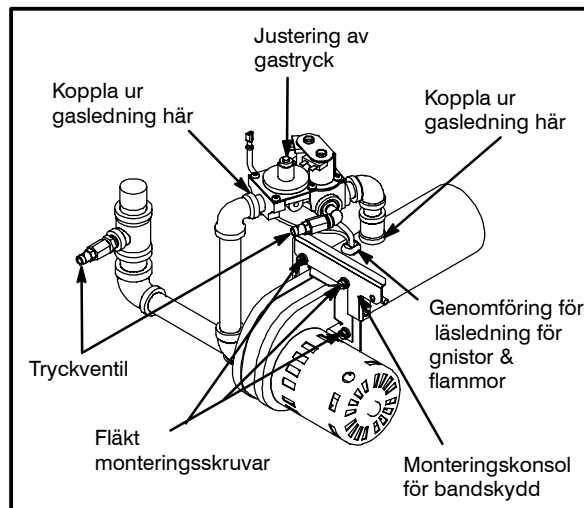
8. Ta tag i fronten till mynningsdelen och tryck samtidigt ner beslaget upptill på brännartuben. Dra ut mynningsdelen ur fronten på brännartuben.

OBS! Var noga med att inte tappa bort distansringen som ska sitta runt nippeln vid intaget till mynningsdelen, den ska återanvändas.

9. Ta loss läselektroderna för gnistor och flammor från mynningsdelen. Sätt tillbaka dem i samma position på den nya mynningsdelen.
10. Gör omvänd procedur för att sätta ihop brännaren igen.

OBS! Se noga till att sätta tillbaka distansringen och använd gängningstätning vid ihopkoppling av ledningarna.

11. Sätt tillbaka gasventilen och brännaren i ugnen.



Figur 9



Inkoppling av utrustning

Gastyp	Tryck vid intag mbar	Brännartryck mbar	Injektor, diameter mm	Luft-öppning mm	Standard leverans Värde kW (H _s)
G25	25	12	1,40	N/A	11,7 nat. gas
G20	20	8,0	1,40	N/A	11,7 nat. gas
G20/G25	20/25	Helt inskruvat tryckreglage	1,40	N/A	11,7 nat. gas
G30	30/50	6	1,1	N/A	11,7 butan
G31	30/37/50	8	1,1	N/A	11,7 propan

ELEKTRISKA ANSLUTNINGAR

OBS! Elektriska anslutningar får endast utföras av kvalificerad installatör.

OBS! Elektrisk anslutning måste stämma överens med lokala och nationella ordningar.

En dragavlastare för nätkabeln krävs. Installatören måste tillhandahålla en nätkabelsbussning som möter lokal och nationell standard.

För gasmodeller:

OBS! Gasmodeller har en kontrollenhet i brännaren som är faskänslig. Om fasen fasen

och neutralen är omkastade slår kontrollern av.

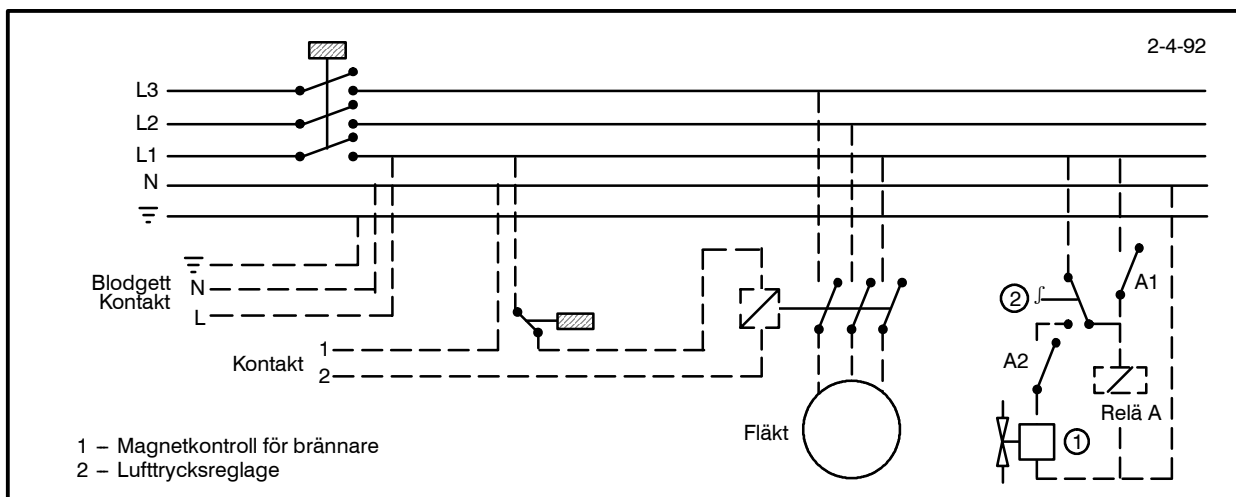
Anslut utblåsfläktens kontakter 1 och 2. Se Figur 10.

Anslut fas + neutral + jord .

För elektriska modeller:

Koppla ugnen till separat grupp 230V, 50 hz med fast koppling och strömbrytare. Strömbrytaren ska koppla ur samtliga poler, inklusive neutral med en kontakt mellanrum på minst 3mm.

Anslut L1 + L2 + L3 + neutral + jord.



Figur 10



Användning

Beredningdator

ANVÄNDNING

OBS! Användning endast av kvalificerad personal.

För att sätta på ugnen:

1. Slå PÅ (ON) den manuella gasventilen. (Gäller endast gasmodeller.)
2. Tryck och håll in ON/OFF-knappen (2).
3. Displayen blinkar *WAIT LOW SET TIME mmss*.
4. HEATLAMPAN (4) tänds när ugnen värms till temperatur.

OBS! Om brännaren inte tänds direkt vid start, tänds larmlampan. Tryck på RESET-knappen för att starta om brännaren. (Gäller endast gasmodeller.)

OBS! Om ugnen inte startar efter flera försök, kontakta en kvalificerad installatör.

För att se inställd beredningstid:

1. Tryck på TIME-knappen (8). Lysdioden på knappen tänds och displayen blinkar *SET TIME mmss*.

För att visa den faktiska temperaturen i ugnen:

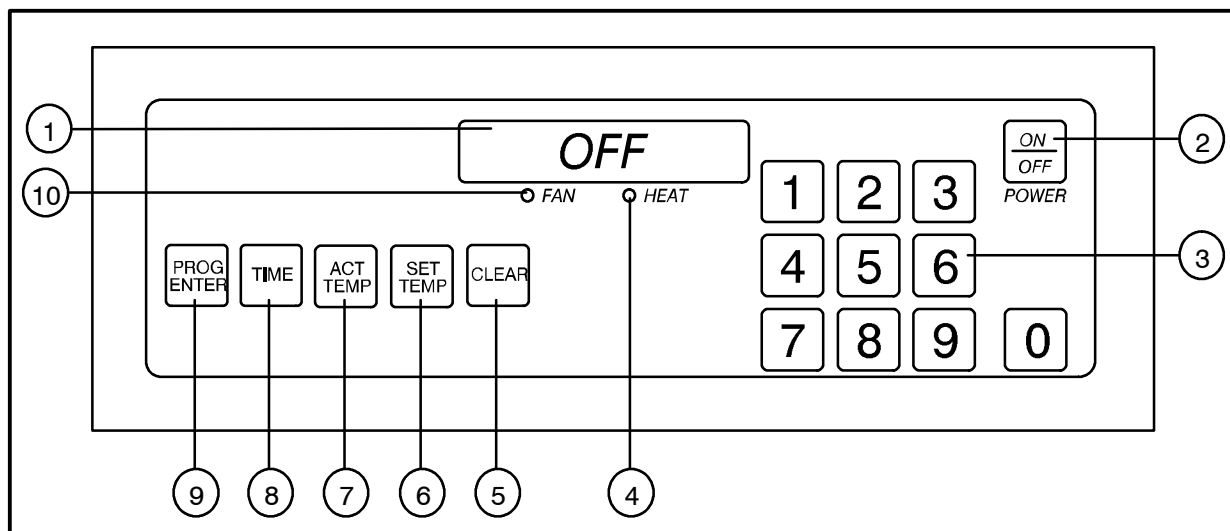
1. Tryck på ACT TEMP-knappen (6). Lysdioden på knappen tänds och displayen visar *ACTUAL nnnn°C*.

För att visa inställd temperatur:

1. Tryck på SET TEMP-knappen (6). Lysdioden på knappen tänds och displayen blinkar *SET TEMP nnnn°C*.

För att stänga av ugnen:

1. Tryck på ON/OFF-knappen (2). Fläktarna fortsätter gå till ugnen kyls ner.
2. Slå AV (OFF) gasventilen. (Gäller endast gasmodeller.)



Figur 11



PROGRAMMERINGSPROCEDURER

Programmera beredningstiden:

1. Tryck på PROGRAM/ENTER–knappen (9).
2. Tryck på TIME–knappen (8). Displayen visar *PROG-? SET TIME-? _ _ _ _*.
3. Använd sifferknapparna (3) för att skriva in önskad beredningstid. Om du gör fel, tryck på CLEAR–knappen (5) och knappa-in numret igen.
4. Tryck på PROGRAM/ENTER–knappen (9) två gånger för att lagra den nya tiden.

Programmera in temperatur:

1. Tryck på PROGRAM/ENTER–knappen (9).
2. Tryck på SET TEMP–knappen (6). Displayen visar *PROG-? SET TEMP-? _ _ _ °C*.
3. Använd sifferknapparna (3) för att skriva in önskad temperatur. Om du gör fel, tryck på CLEAR–knappen (5) och knappa-in numret igen.
4. Tryck på PROGRAM/ENTER–knappen (9) två gånger för att lagra den nya temperaturen.



Underhåll

Rengöring och utbyte av delar

RENGÖRING

OBS! Spola INTE ugnen med en vattenstråle.

Dagligen

1. Ta ur och rengör smulplåtarna.
2. Gör rent transportbandet med en borste.

Var 3 månad

1. Rengör skydden till axialfläkt.

Var 6 månad

1. Ta bort transportbandet och and guides.
2. Gör rent insidan av ugnen.

Var 12 månad

En av fabriken auktoriserad serviceperson skall:

1. Rengöra kontrollpanelen, insidan av ugnen, brännare och fläktar.
2. Kontrollera de elektriska huvudanslutningarna.
3. Kontrollera drivmotorn. Byta ut elborstar.
4. Rengöra och smörja drivkedjan.
5. Kontrollera och justera gasinställningen. (Endast gasmodeller)

BYTE AV RESERVDELAR

Elektriska komponenter

1. Stäng av gasen (om nödvändigt). Stäng av den elektriska huvudanslutningen.
2. Ta bort locket på kontrollboxen.
3. Byta ut trasiga komponenter.
4. Sätt tillbaka locket på kontrollboxen.
5. Sätt på den elektriska huvudanslutningen. Sätt på gasen (om nödvändigt).

Gaskontrollkombination

OBS! Gäller endast gasmodeller.

1. Stäng av gasen. Stäng av den elektriska huvudanslutningen.
2. Ta bort gasanslutningen på bägge sidor av kontrollkombinationen.
3. Byt ut och justera gasanslutningen. Undersök efter gasläckor.
4. Sätt på den elektriska huvudanslutningen. Sätt på gasen.

Avlägsnande av brännare

OBS! Gäller endast gasmodeller.

1. Stäng av gasen. Stäng av den elektriska huvudanslutningen.
2. Ta bort gasanslutningen.
3. Ta bort de fyra skruvarna från brännarens monteringsplatta. Ta bort brännaren.
4. Byt ut styrtapp om nödvändigt.
5. Sätt tillbaka brännaren.
6. Sätt på den elektriska huvudanslutningen. Sätt på gasen.

Kylfläktar

1. Stäng av gasen (om nödvändigt). Stäng av den elektriska huvudanslutningen.
2. Ta bort ugnens bakre panel. Ta om nödvändigt bort isolering.
3. Koppla ur och byt ut trasiga fläktar.
4. Sätt tillbaka isolering och ugnens bakre panel.
5. Sätt på den elektriska huvudanslutningen. Sätt på gasen (om nödvändigt).

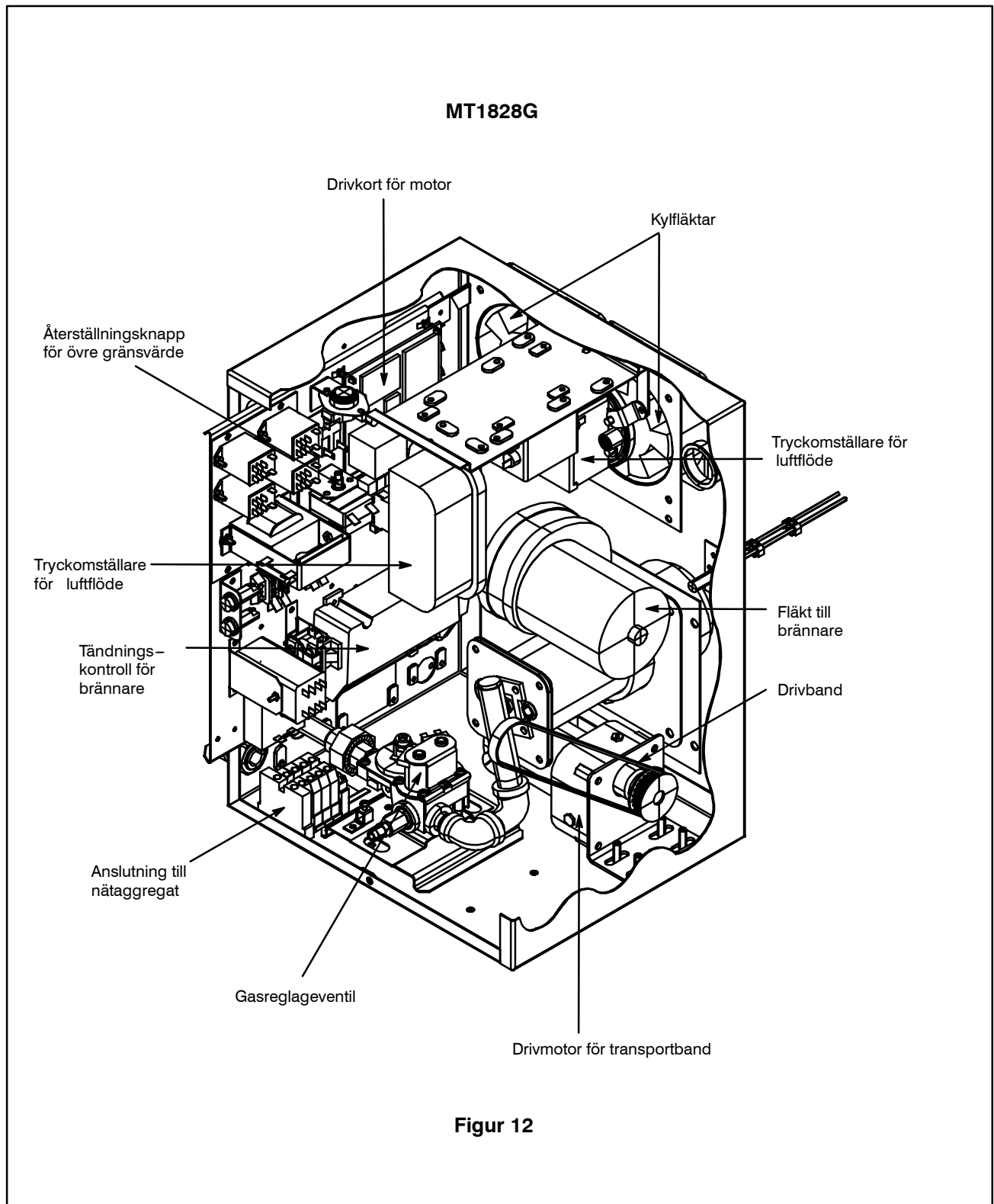
Förbränningskammare

OBS! Gäller endast gasmodeller.

1. Stäng av gasen.
2. Ta bort täckplåten och isoleringen till förbränningskammaren.
3. Gör rent i förbränningskammaren.
4. Sätt tillbaka isolering och täckplåt.
5. Sätt på gasen.

Komponenter till manöverpanel

1. Stäng av gasen (om nödvändigt). Stäng av den elektriska huvudanslutningen.
2. Lossa skruvarna som sitter i botten på ugnen och som håller kontrollen. Skjut ut manöverpanelen.
3. Byt ut trasiga komponenter.
4. Sätt tillbaka manöverpanelen.
5. Sätt på den elektriska huvudanslutningen. (om nödvändigt).

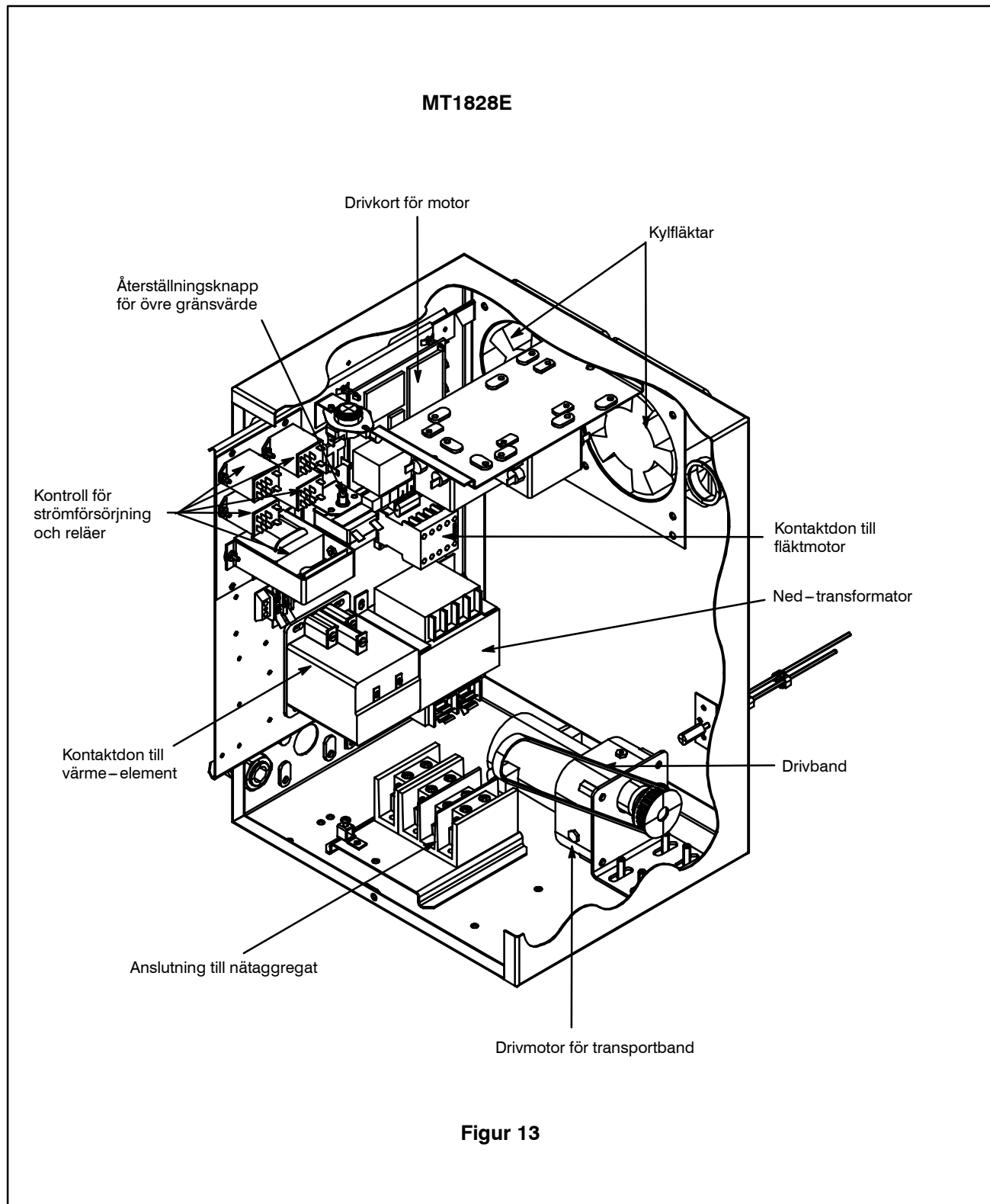


Figur 12



Underhåll

Komponentplacering



TROLIG(A) ORSAK(ER)	REKOMMENDERAD ÅTGÄRD
SYMPTOM: Fläktmotor(er) går inte	
<ul style="list-style-type: none"> • Fläktkontroll avslagen • Ingen ström till ugnen • Motorns säkringar har gått • Säkring till kontrollkretsen har gått 	<ul style="list-style-type: none"> • Slå på fläkten • Byt ut huvudsäkringar eller återställ strömbrytare • Byt säkringar • Byt säkringar
SYMPTOM: Brännaren tänder inte eller elementen blir inte varma	
<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollen avslagen • Fläktmotor(er) är inte igång • Ugnen är inte satt över omgivande temperatur • Manuella gasventilen är stängd (gäller endast gasmodeller) 	<ul style="list-style-type: none"> • Slå på kontrollen • Kontrollera kontrollbrytare och/eller säkringar • Sätt till önskad temperatur • Öppna ventilen
SYMPTOM: Ugnen uppnår inte önskad temperatur	
<ul style="list-style-type: none"> • Gastrycket till ugnen är för lågt (gäller endast gasmodeller) • Värmekontrollen avslagen • Ingen ström till ugnen • Fläktmotor(er) är inte igång 	<ul style="list-style-type: none"> • Kontakta din lokala gasleverantör • Slå på kontrollen • Byt ut huvudsäkringar • Kontrollera kontrollbrytare och/eller säkringar
SYMPTOM: Transportbandet går inte	
<ul style="list-style-type: none"> • Transportbandskontrollen avslagen • Säkringen till kontrollkretsen har gått • Bandet har hakat i något i ugnen 	<ul style="list-style-type: none"> • Slå på kontrollen • Byt ut säkringar • Stäng av ugnen, haka loss och lös problemet



VARNING!!

Koppla alltid ur nätanslutningen innan rengöring eller service av ugnen.

INSERT WIRING DIAGRAM HERE

INDSÆT STRØMSKEMA HER

HIER HET BEDRADINGSDIAGRAM BEVESTIGEN

PLACER VOS SCHEMAS ELECTRIQUES ICI

AN DEN KUNDEN:

SCHALTSHEMA HIER EINLEGEN

INSERIRE QUI LO SCHEMA DEI CABLAGGI

COLOCAR O DIAGRAMA DE FIAÇÃO AQUI

*INSERTE AQUÍ SU DIAGRAMA
DE LA INSTALACIÓN ALAMBRICA*

SÄTT IN KABLAGEDIAGRAM HÄR