

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

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

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

BLODGETT[®]

MT3870



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 M9450 Rev A (7/01)

© 2001 – G.S. Blodgett Corporation

MT3870 Series Conveyor Oven Owner – Operator Manual

Installation	2
Operation	10
Maintenance	12

MT3870 Gennemføringsovne til Eksport Betjeningsvejledning

Installation	16
Betjening	24
Vedligeholdelse	26

MT3870 Doorvoerovens Gebruikershandleiding

Installatie	30
Bedrijf	38
Onderhoud	40

Manuel d'Installation et d'Utilisation pour les Series MT3870 des Fours a Convoyeur

Installation	44
Fonctionnement	52
Entretien	54

MT3870 Förderbandöfen Betriebs-/Bedienungsanleitung

Einbau	58
Betrieb	66
Wartung	68

Forni con Nastro Portavivande MT3870 Manual d'Uso

Installazione	72
Funzionamento	80
Manutenzione	82

MT3870 Fornos de Correia Manual do Operador – Proprietário

Instalação	86
Operação	94
Manutenção	96

MT3870 Hornos Transportadores Manual del Dueño - Operador

Instalación	100
Operación	108
Mantenimiento	110

MT3870 Exportugnar med Transportband Driftshandleiding

Installation	114
Drift	122
Underhåll	124

**MT3870 Series
Conveyor Oven
Owner – Operator Manual**



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.



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 AND CASTERS

1. Remove the oven from its packing crate.
2. Install the legs and casters as shown. See Figure 1.
3. Lift the oven upright onto the legs.

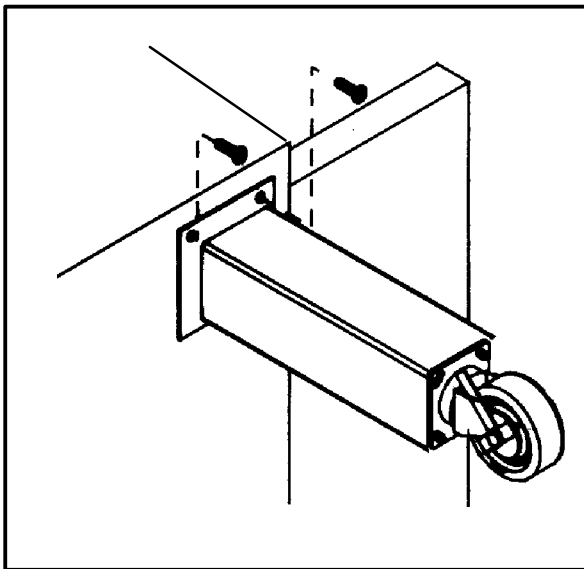


Figure 1

AIR NOZZLES AND DIVERTERS

1. Gain access to the oven interior
2. Place the air nozzles and diverters in the proper location.
3. Close access to the oven interior.



Figure 2



Figure 3



Installation

Oven Assembly

CONVEYOR

1. Slide the conveyor belt supports in the guides with the gear wheel on the drive motor side. See Figure 4.
2. Install the conveyor belt assembly in the guides with the gear wheel on the drive motor side.
3. Install the drive chain on the motor. See Figure 5



Figure 4



Figure 5

4. Install the conveyor belt as shown. See Figure 7 through Figure 13.

NOTE: To reverse the direction of the drive motor (if necessary), exchange A1 and A2. See Figure 6.

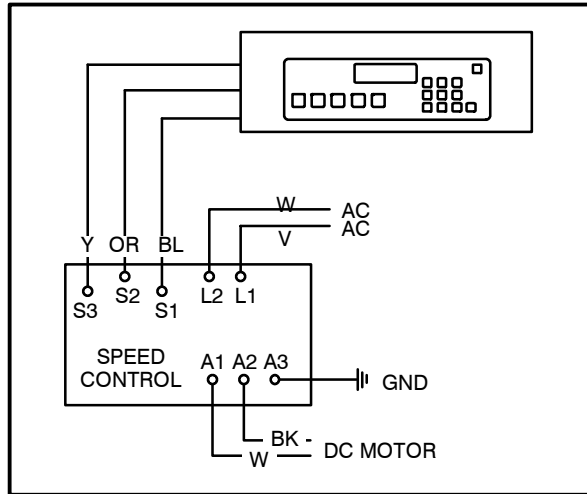


Figure 6

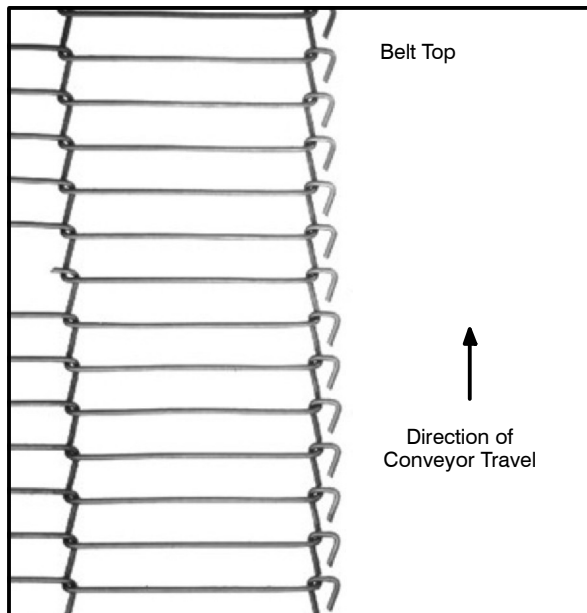


Figure 7

Oven Assembly



Figure 8

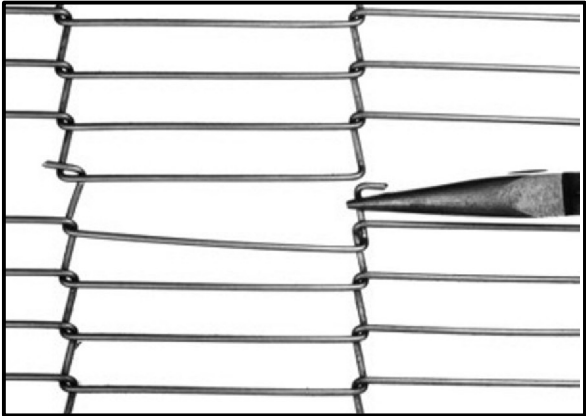


Figure 11

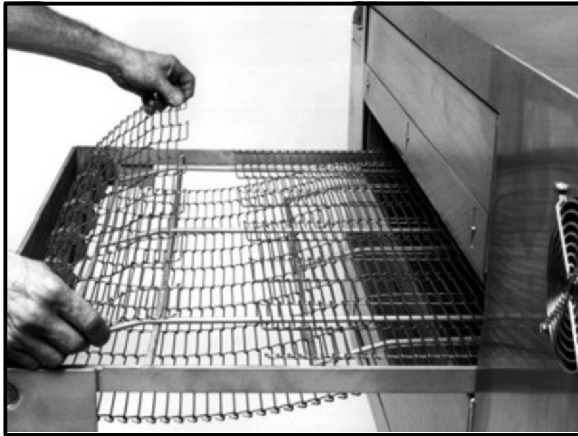


Figure 9

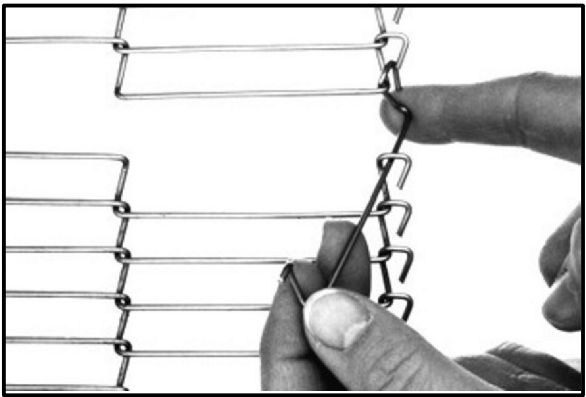


Figure 12

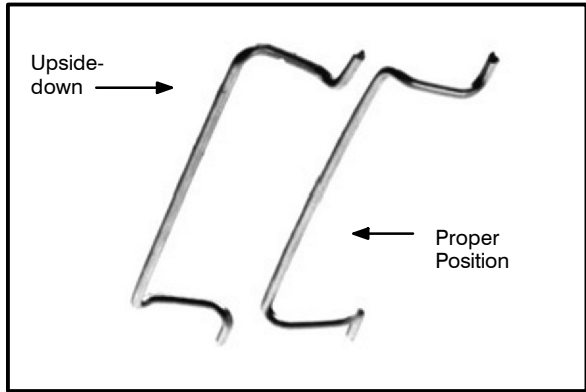


Figure 10

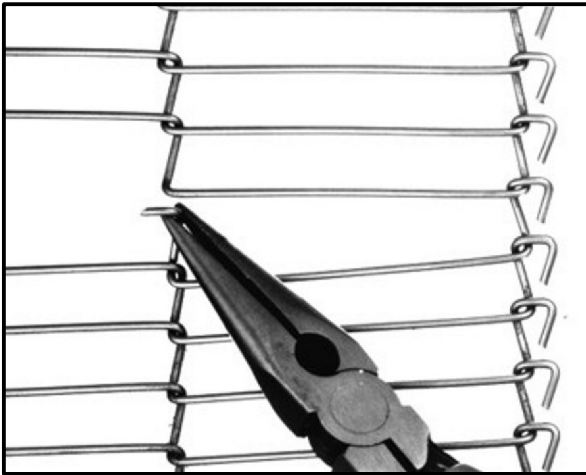


Figure 13



Installation

Oven Assembly

AIR FLOW PLATES

1. Remove the airflow plates.
2. Position and install the block off strips so that the product cooks evenly.
3. Reinstall the airflow plates.



Figure 14

END PLUGS

1. Install the upper and lower end plugs as shown.

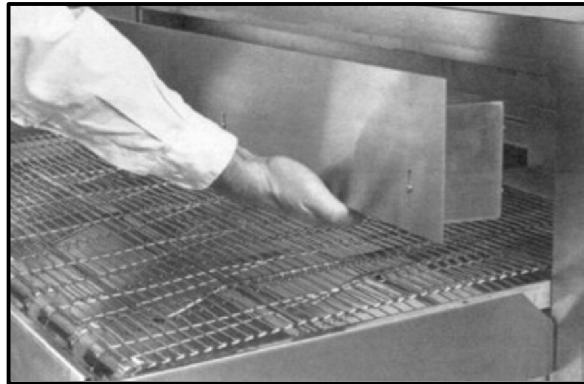


Figure 15

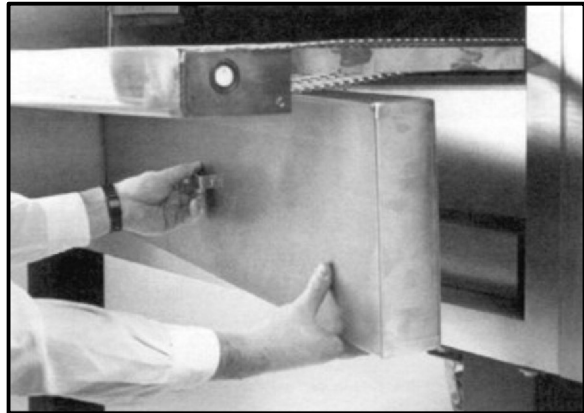


Figure 16



CONVEYOR BELT TENSIONER

1. Install the two conveyor belt tensioners. See Figure 17.



Figure 17

CRUMB PANS

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



Figure 18

REMOTE COMPUTER CONTROL

1. Connect cables to rear of the controller.

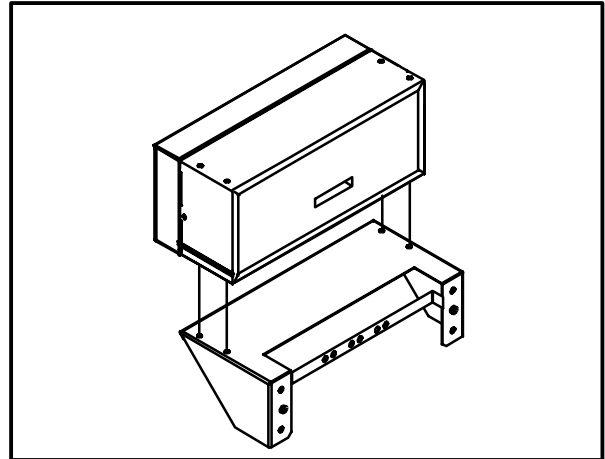


Figure 19



Installation

Utility Connections

GAS CONNECTIONS

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. Shut off the gas valve and turn off the operating switch.
2. Dismantle the gas block by means of couplings.
3. Dismantle the main burner and replace the injector.
4. Replace pilot injector.
5. Install the burner and gas block.
6. Check for leakage and possible loose electrical connections.
7. Adjust gas pressure if necessary, See Figure 20.

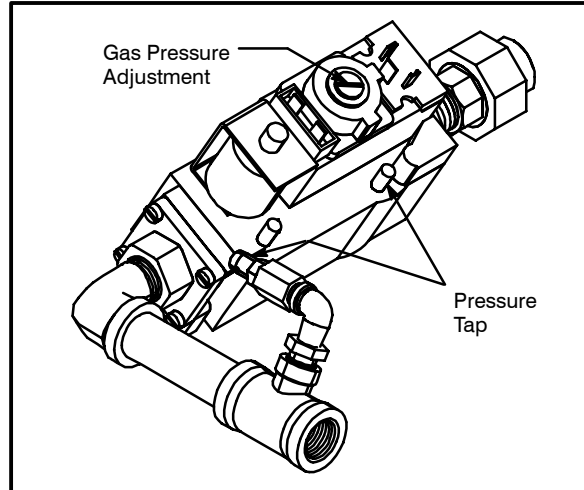


Figure 20

Type of Gas	Inlet Pressure mbars	Burner Pressure mbars	Injector Diameter mm	Air Opening mm	Pilot Injector mm	Standard Delivery Value kW (H _S)
G25	25	12	5,80	16	2 x 0,63	46 Nat. Gas
G20	20	8	5,80	16	2 x 0,63	46 Nat. Gas
G20/G25	20/25	Totally Inscrewed Pressure Regulator	5,15	16	2 x 0,63	46 Nat. Gas
G30	30/50	17	3,48	16	2 x 0,30	46 Butane
G31	30/37/50	24	3,48	16	2 x 0,30	46 Propane

Utility Connections

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.

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 21.

Connect phase + neutral + ground.

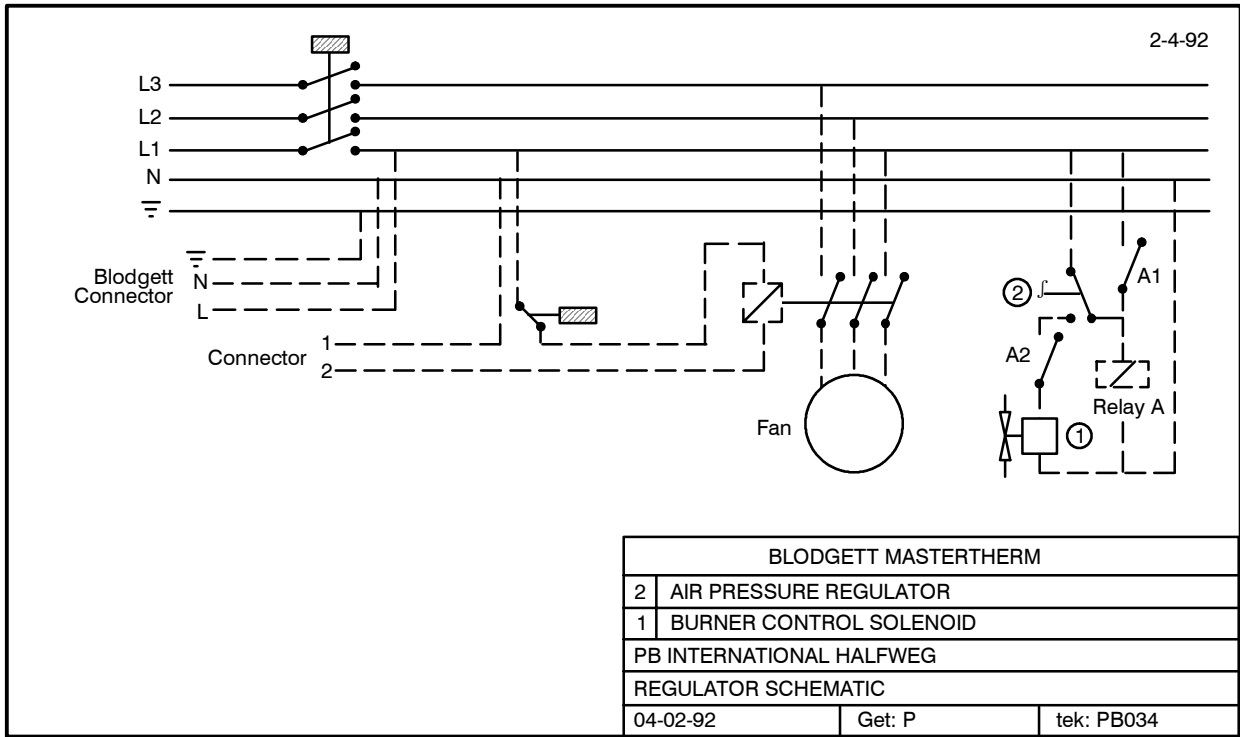


Figure 21



Operation

Cooking Computer

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.)

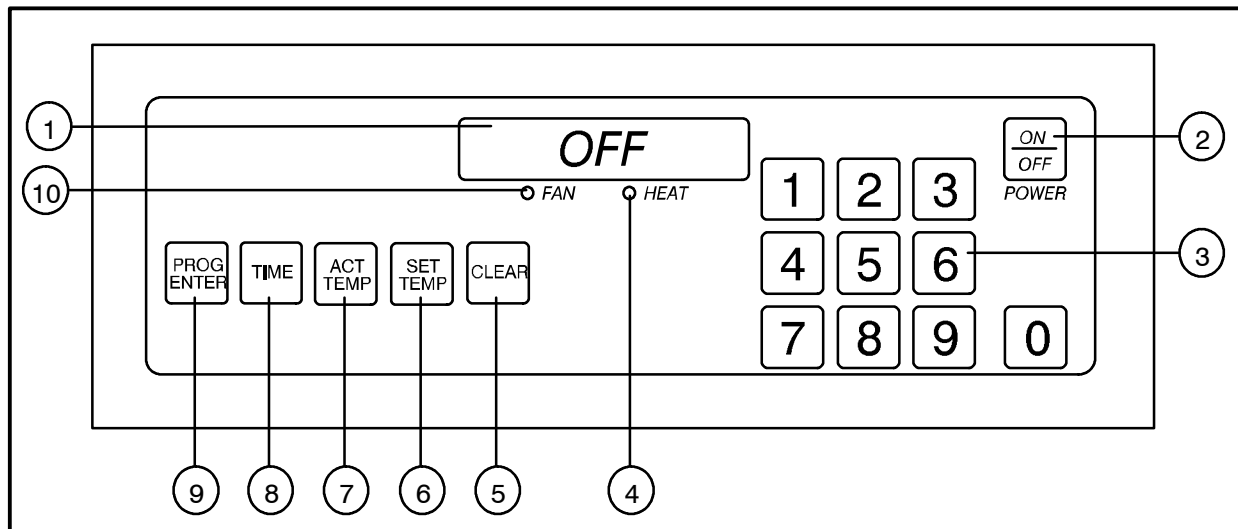


Figure 22

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.



Maintenance

Cleaning and Replacement of Parts

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.

NOTE: Roll up the conveyor belt. See Figure 23.

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.

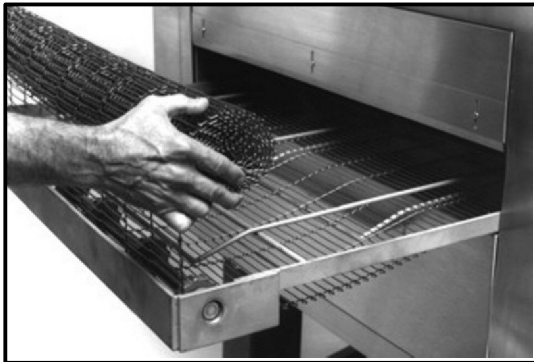


Figure 23

REPLACEMENT OF PARTS

Electrical Components

1. Turn off the main electrical connection to the oven.
2. Remove the components from the panel and set the wiring aside.
3. Reinstall the components.

Gas Control Combination

1. Shut off the gas and turn off the power to the oven.
2. Remove the electrical connection.
3. Remove the gas connection in front of and behind the control combination.
4. Replace pilot line, reinstall, and adjust. Check for gas leaks.

Removal of Burner

1. Shut off the gas and turn off the power.
2. Remove the gas connection, etc. (see above). Unscrew 4 screws from the burner mounting plate. Remove the burner from the combustion chamber.
3. Replace pilot if necessary. Install the burner.

Cooling Fans

1. Switch off the power and dismantle the back plate, remove insulation if necessary.
2. Remove electrical connection and dismantle the respective fans.
3. Install fans and electrical connection.

Combustion Chamber

1. Remove the cover plate behind the insulation.
2. Dismantle the combustion chamber and clean it.
3. Install the combustion chamber, cover plate, insulation, and back plate.

Operating Panel Components

1. Switch power off.
2. Remove the control compartment cover. Slide the control panel out.
3. Replace and repair the respective component. Install the panel and control compartment cover.
4. Before dismantling and reinstalling the temperature sensors, remove the back plate and insulation. The sensors are located on the top of the combustion chamber.

Component Locations

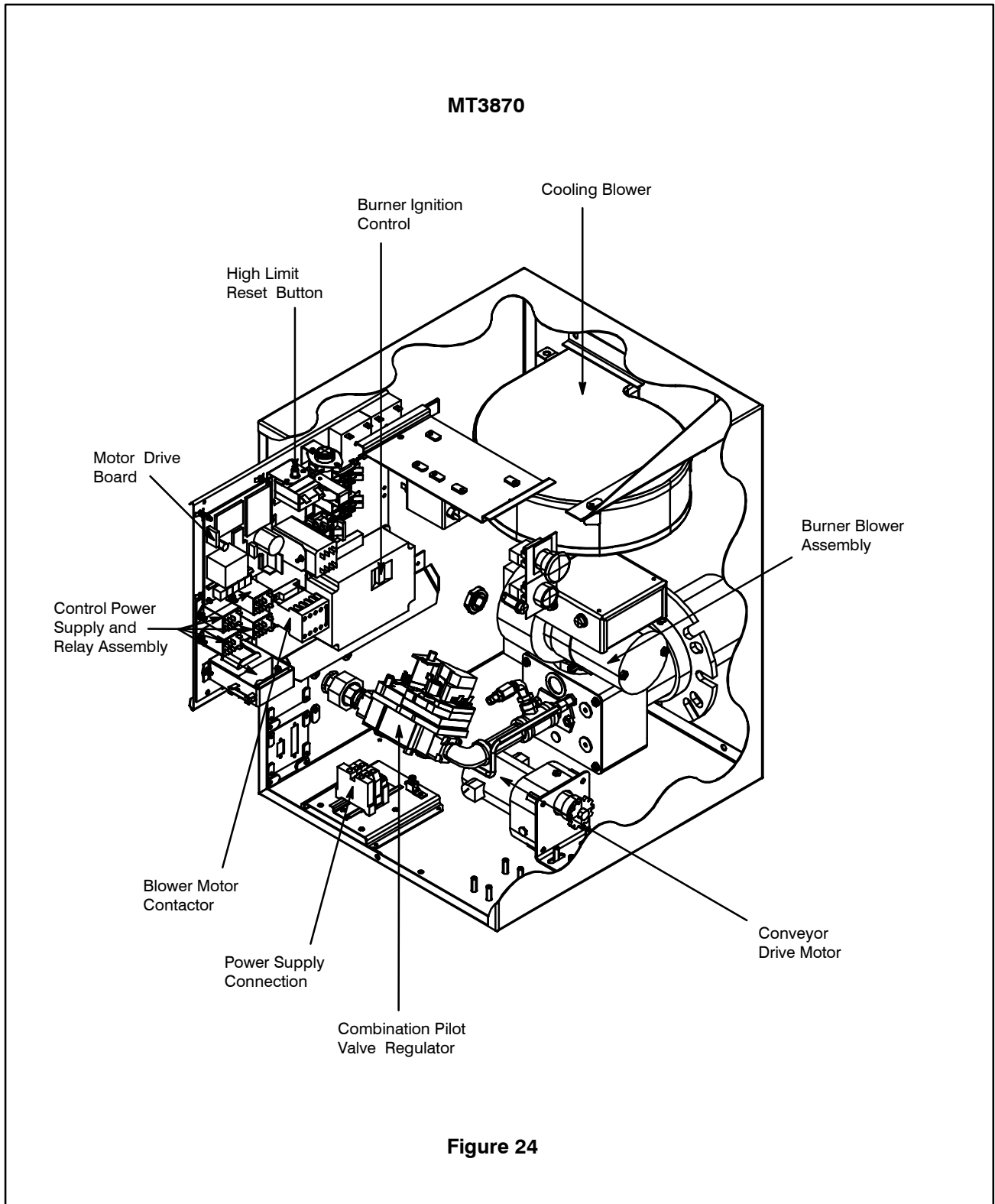


Figure 24



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• Emergency stop switch on off	<ul style="list-style-type: none">• Turn blower on• Replace main fuses or reset breakers• Pull switch out to on
SYMPTOM: Burner will not fire	
<ul style="list-style-type: none">• Control turned off• Emergency stop switch on off• Oven not set above ambient temperature• Manual gas valve closed	<ul style="list-style-type: none">• Turn control on• Pull switch out to on• 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• Heat control turned off• No power to oven	<ul style="list-style-type: none">• Contact local gas representatives• Turn control on• Replace main fuses
SYMPTOM: Conveyor belt will not run	
<ul style="list-style-type: none">• Conveyor control turned off• Emergency stop switch on off• Belt hooked on something in oven	<ul style="list-style-type: none">• Turn control on• Pull switch out to on• Turn oven off, unhook and resolve problem



WARNING!!

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

MT3870
Gennemføringsovne til Eksport
Betjeningsvejledning



Installation

Levering og placering

LEVERING OG INSPICERING

Alle Blodgett ovne er emballeret i kasse til forsendelse. Ved modtagelsen skal man:

- Inspicere kassen med ovnen for ydre skader; dersom skade konstateres, skal dette noteres på fragtbrevet, der skal underskrives af fragtmanden.
- Tag ovnen ud af emballagen, og se den efter for intern skade. Fragtlinien anerkender anmeldelse af intern forsendelsesskade, hvis man gør det inden for 15 dage efter modtagelsen og gemmer emballagen til inspektion.

Blodgett Oven Company påtager sig intet ansvar for tab eller skade under forsendelsen. Fragtlinien har ansvar for levering i god stand, da forsendelsen blev modtaget. Men vi kan assistere, dersom der er behov for at indgive klage.

OVNENS PLACERING

Ovnen vil få let betjening og tilfredsstillende ydelse i det lange løb ved velgennemtænkt og korrekt placering.

- Ovnen skal anbringes således, at der er mindst 5 cm til væggen bag den og 50 cm til væggen på siderne.
- Ovnen skal anbringes et velventileret sted.
- Ovnen skal anbringes under en emhætte iht. gældende lokal- og landsregulativ.
- Anbring ovnen sådan, at den ikke blokerer stik-kontakten.

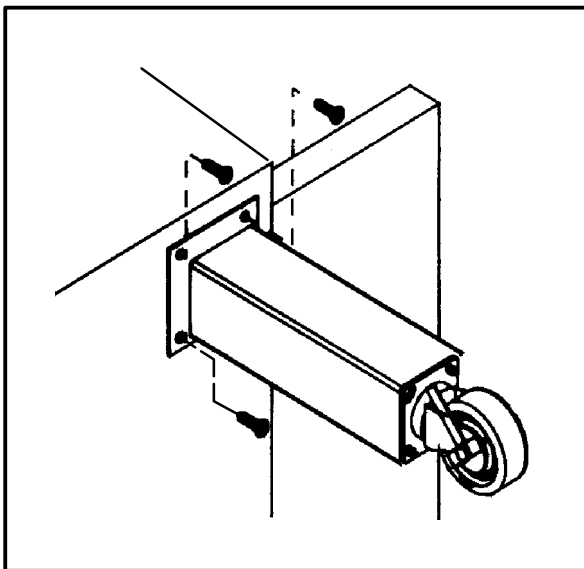


BEMÆRK: Denne ovn skal installeres i henhold til gældende regulativer og må kun benyttes i velventilerede rum. Læs installations- og betjeningsvejledningen, inden ovn installeres og tages i brug. Ovne skal installeres af en autoriseret installatør.

BEN OG HJUL

BEMÆRK: Install the locking casters in the front of the oven.

1. Tag ovnen ud af emballagen.
2. Montér be og hjul, som vist på Figur 1.
3. Rejs ovnen op, så den står på benene.



Figur 1

LUFTDYSER OG FORDELERE

1. Afmontér så ovnens indre bliver tilgængelig.
2. Anbring luftdyserne og fordelerne på deres pladser.
3. Luk for ovnens indre igen.



Figur 2



Figur 3



Installation

Ovnens Samling

TRANSPORTBAND

1. Sæt transportbåndsbeslagene i styrene med tandhjulet på motorsiden, jf. Figur 4.
2. Sæt transportbåndet i styrene med tandhjulet på motorsiden.
3. Sæt kæden på motoren, jf. Figur 5.



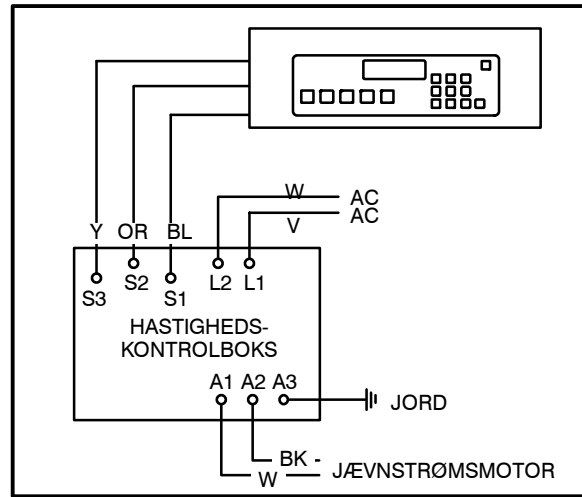
Figur 4



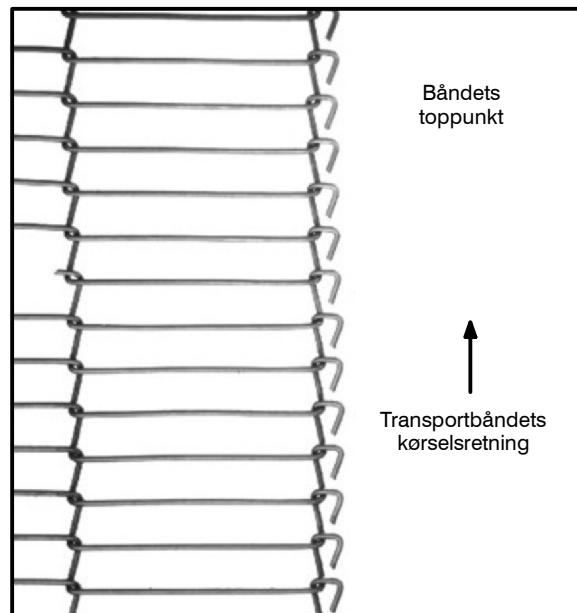
Figur 5

4. Montér transportbåndet, som anvist i Figur 7 – Figur 13.

BEMÆRK: Hvis motorens omdrejningsretning skal vendes, skal ledning A1 og A2 byttes om, jf. Figur 6.



Figur 6

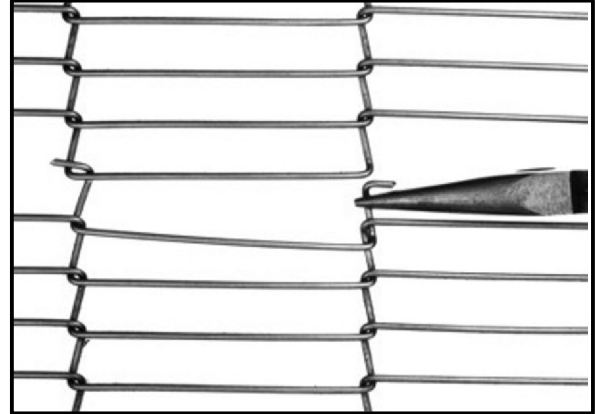


Figur 7

Ovnens Samling



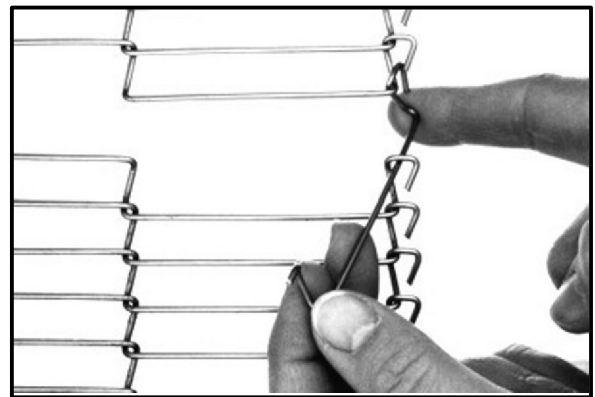
Figur 8



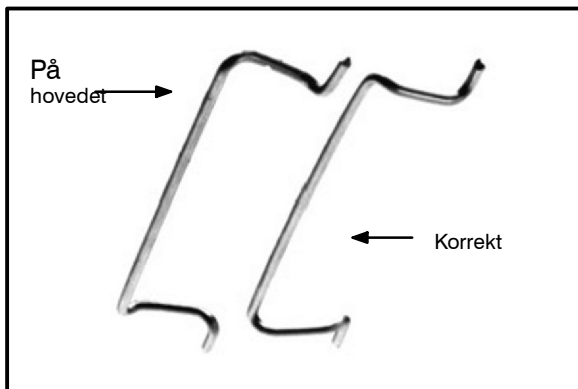
Figur 11



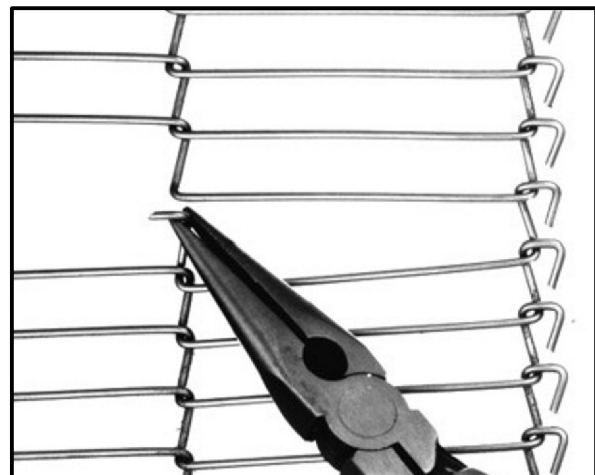
Figur 9



Figur 12



Figur 10



Figur 13



Installation

Ovnens Samling

LUFTDUKTPLADER

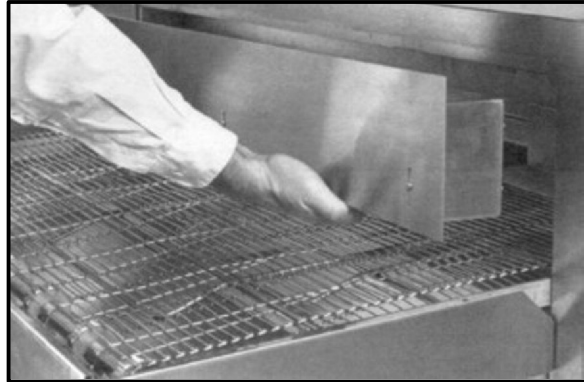
1. Tag luftduktpladerne af.
2. Anbring spærrestykkerne, og monter dem, så produktet bages jævnt.
3. Sæt luftduktpladerne på igen.



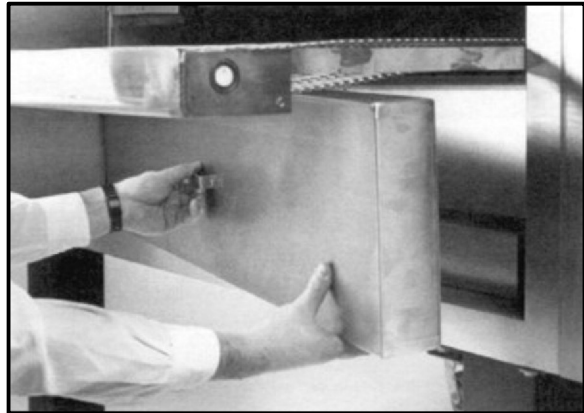
Figur 14

ENDEPROPPER

1. Sæt endepropperne i forneden og foroven, som vist på illustrationen.



Figur 15



Figur 16

TRANSPORTBANDSSTRAMMER

1. Montér de to transportbåndsstrammere, jf. Figur 17.



Figur 17

KRUMMEBAKKER

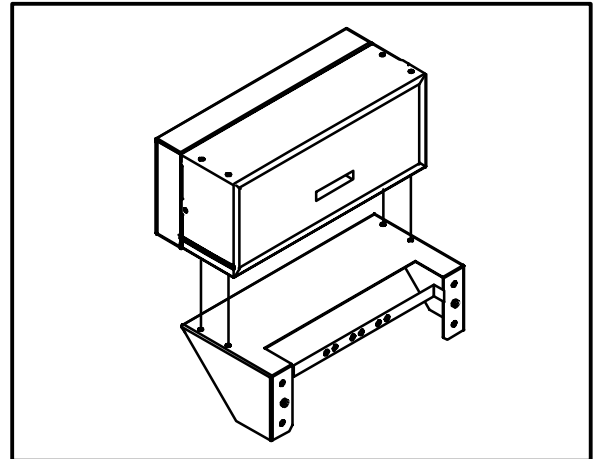
1. Sæt krummebakkerne i.



Figur 18

COMPUTERSTYRING

1. Sæt kablerne i bag på kontrolboksen.



Figur 19



Installation

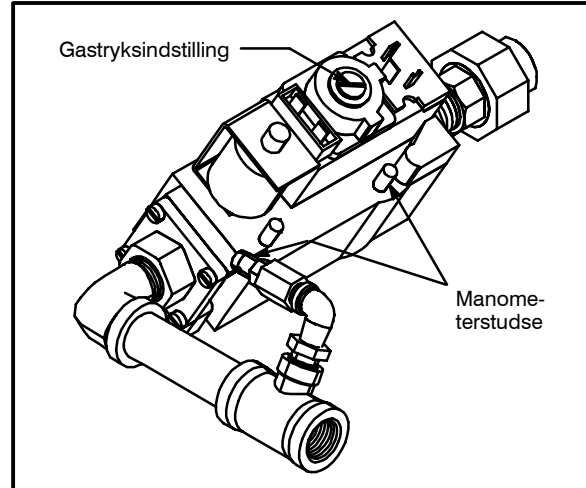
Tilslutning

GASTILSLUTNING

Ovne skal tilsluttes den pågældende type gasledning iht. lokal- og landsregulativet af en autoriseret gas- og vandmester.

Specifikation efter gastype

1. Luk gashanen, og sluk kontakten på ovnen.
2. Afmonter regulatorventil ved omløberne.
3. Afmonter hovedbrænderen, og udskift dysen.
4. Udskift vågekone.
5. Genmonter brænder og regulatorventil.
6. Gå apparaturet efter for læk og løse el-forbindelser.
7. Indstil til korrekt gastryk, jf. Figur 20.



Figur 20

Gastype	Indgangstryk mbar	Brændertryk mbar	Dyseåbning mm	Luftåbning mm	Vågekone dyse mm	Standard ydelse i kW
G25	25	12	5,80	16	2 x 0,63	46 Naturgas
G20	20	8	5,80	16	2 x 0,63	46 Naturgas
G20/G25	20/25	Trykregulator skruet helt i bund	5,15	16	2 x 0,63	46 Naturgas
G30	30/50	17	3,48	16	2 x 0,30	46 Butangas
G31	30/37/50	24	3,48	16	2 x 0,30	46 Propangas



EL-TILSLUTNING

BEMÆRK: Elektrisk tilslutning skal udføres af en autoriseret el-installatør.

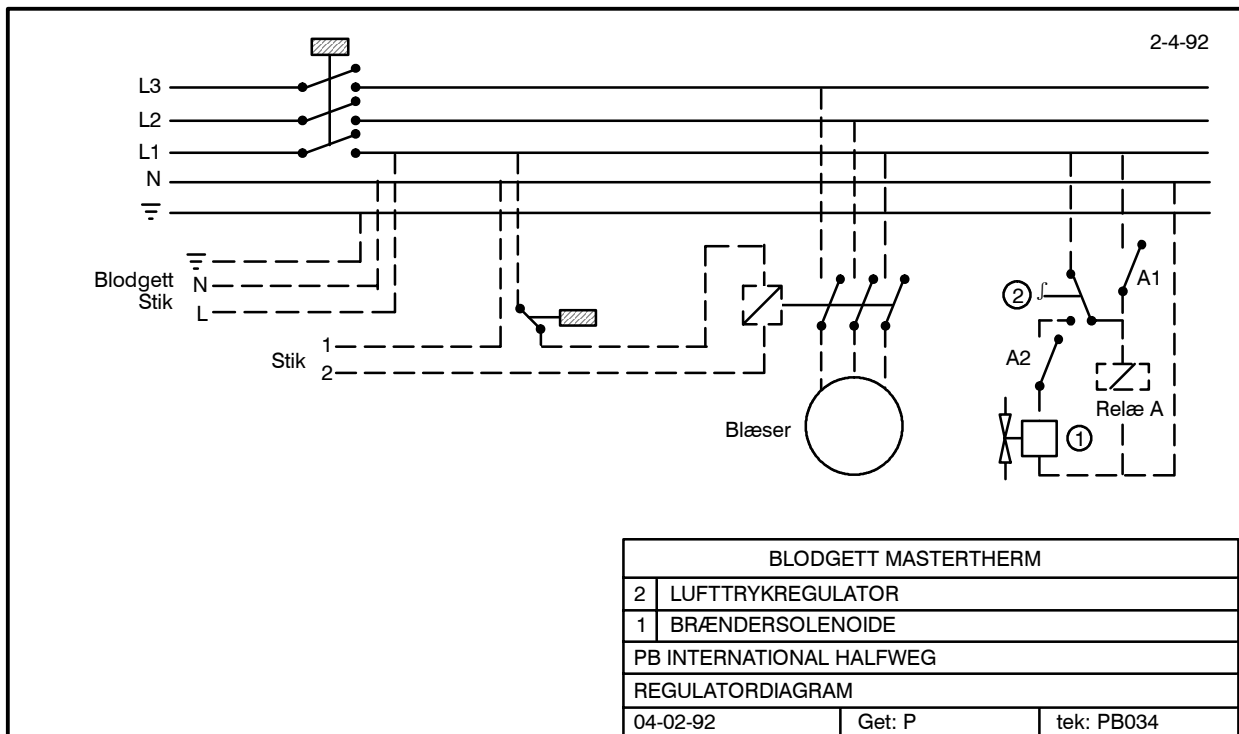
BEMÆRK: Elektrisk tilslutning skal ske i henhold til gældende Nationale og Lokale bestemmelser.

Der skal monteres trækafastning på ledningen; installatøren skal levere ledningsbøsning iht. gældende regulativ.

BEMÆRK: Brænderkontrollen på gasmodeller er fasebestemt; dersom fase- og nulleder forbyttes, virker kontrollen ikke.

Tilslut udsugnings blæserledninger 1 og 2, jf. Figur 21.

Forbind fase + nul + og jordledning.



Figur 21



Betjening

Computer

BETJENING

BEMÆRK: Ovne må kun betjenes af kvalificeret personale.

Ovnen tændes:

1. Luk op for gassen på gashanen.
2. Tryk på tasten ON/OFF (2, TÆNDT/AFBRUDT), og hold den inde.
3. På displayet blinker *WAIT LOW SET TIME mmss*.
4. VARMEINDIKATOREN (4) tænder, mens ovnen varmer op til den indstillede temperatur.

BEMÆRK: Hvis brænderen ikke tænder med det samme ved start, tænder advarselslampen. Tryk på knappen RESET (NULSTIL), så brænderen starter igen.

BEMÆRK: Dersom ovnen ikke tænder efter flere forsøg, bør man sende bud efter en autoriseret installatør.

Visning af bagetidsindstilling:

1. Tryk på tasten TIME (8, TID). Lampen i tasten tænder, og på displayet blinker *SET TIME mmss*.

Visning af den faktiske ovntemperatur:

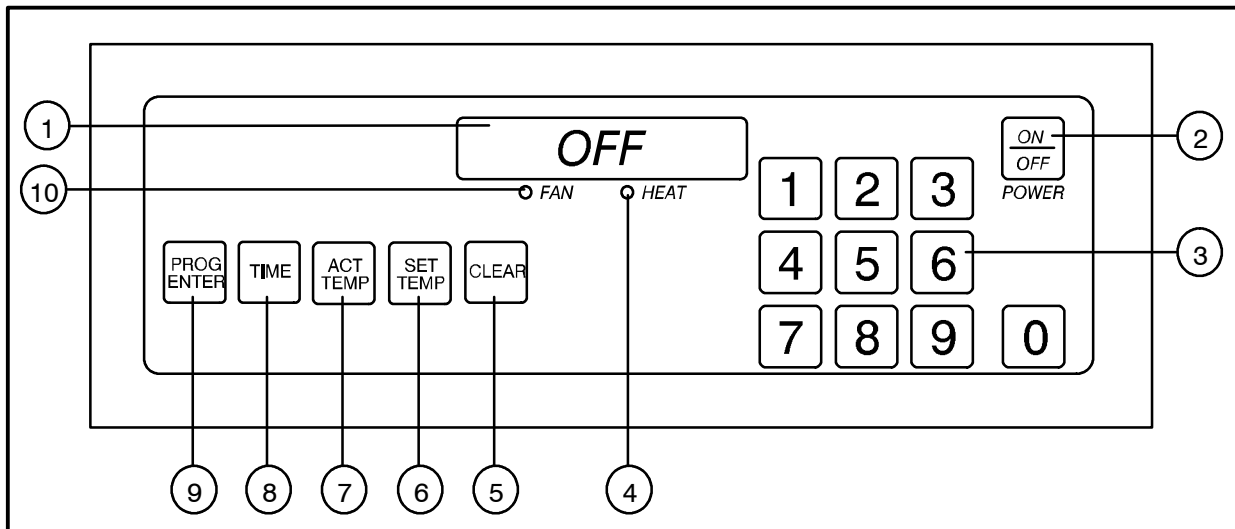
1. Tryk på tasten ACT TEMP (6, FAKTISK TEMPERATUR). Lampen i tasten tænder, og på displayet står der *ACTUAL •nnnn°C*.

Visning af temperaturindstilling:

1. Tryk på tasten SET TEMP (6, INDSTILLET TEMPERATUR). Lampen i tasten tænder, og på displayet blinker *SET TEMP nnnn°C*.

Ovnen slukkes:

1. Tryk på tasten ON/OFF (2, TÆNDT/AFBRUDT). Ventilatorerne bliver ved med at køre, til ovnen er kølet af.
2. Luk gashanen.



Figur 22

PROGRAMMERING

Indstilling af bagetid:

1. Tryk på tasten PROGRAM/ENTER (9).
2. Tryk på tasten TIME (8, TID). På displayet står der *PROG-? SET TIME-? _ _ _ _*.
3. Indtast den ønskede bagetid med TALTASTERNE (3). Hvis man taster forkert, kan man trykke på tasten CLEAR (5, SLET) og indtaste tallet igen.
4. Man gemmer den nye tid ved at trykke på tasten PROGRAM/ENTER (9) to gange.

Indstilling af temperatur:

1. Tryk på tasten PROGRAM/ENTER (9).
2. Tryk på tasten SET TEMP (6, TEMPERATURINDSTILLING). På displayet står der *PROG-? SET TEMP-? _ _ _ °C*.
3. Indtast den ønskede temperatur med TALTASTERNE (3). Hvis man taster forkert, kan man trykke på tasten CLEAR (5, SLET) og indtaste tallet igen.
4. Man gemmer den nye temperatur ved at trykke på tasten PROGRAM/ENTER (9) to gange.



Vedligeholdelse

Rengøring af Udskiftning af Dele

RENGØRING

BEMÆRK: Ovnens MÅ IKKE spules med vand.

Dagligt

1. Tag krummebakkerne ud, og gør dem rene.
2. Rens transportbåndet med en børste.

Hver 3. Måned

1. Rens blæserafskærmningen.

Halvårligt

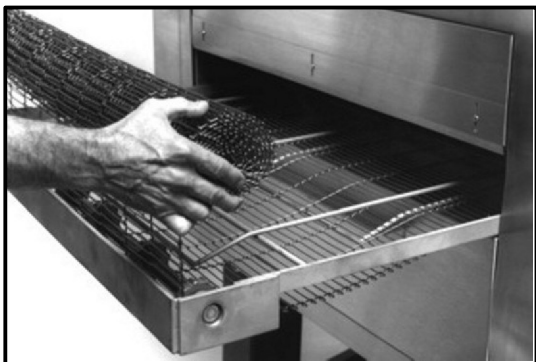
1. Afmonter transportbåndet og styrene.
2. Gør ovnen ren indeni.

BEMÆRK: Rul transportbåndet sammen, jf. Figur 23.

Årligt

Bør udføres af autoriseret montør:

1. Rens kontrolpanelet, det indre af ovnen, brænder og blæsere.
2. Efterse el-forbindelserne.
3. Efterse motoren. Udskift kullene.
4. Rens og smør kæden.
5. Kontrollér og justér gastykindstillingen



Figur 23

UDSKIFTNING AF DELE

El-Dele

1. Sluk på hovedafbryderen til ovnen.
2. Tag delene af panelet, og sæt ledningerne til side.
3. Geninstallér delene.

Gaskontrolventilen

1. Luk for gassen, og sluk el-hovedafbryderen til ovnen.
2. Tag el-forbindelsen af.
3. Afmonter samlingerne på hver side af gaskontrolventilen.
4. Afmonter røret til vågekonen, forny, geninstallér og justér. Efterse for gaslæk.

Afmontering af Brænder

1. Luk for gassen, og sluk for strømmen.
2. Adskil gasledningen osv. (jf. ovenfor). Tag 4 skruer af brænderholderbeslaget. Tag brænderen ud af brænderkammeret.
3. Forny vågekonen, dersom tiltrængt. Installér brænderen.

Blæsere

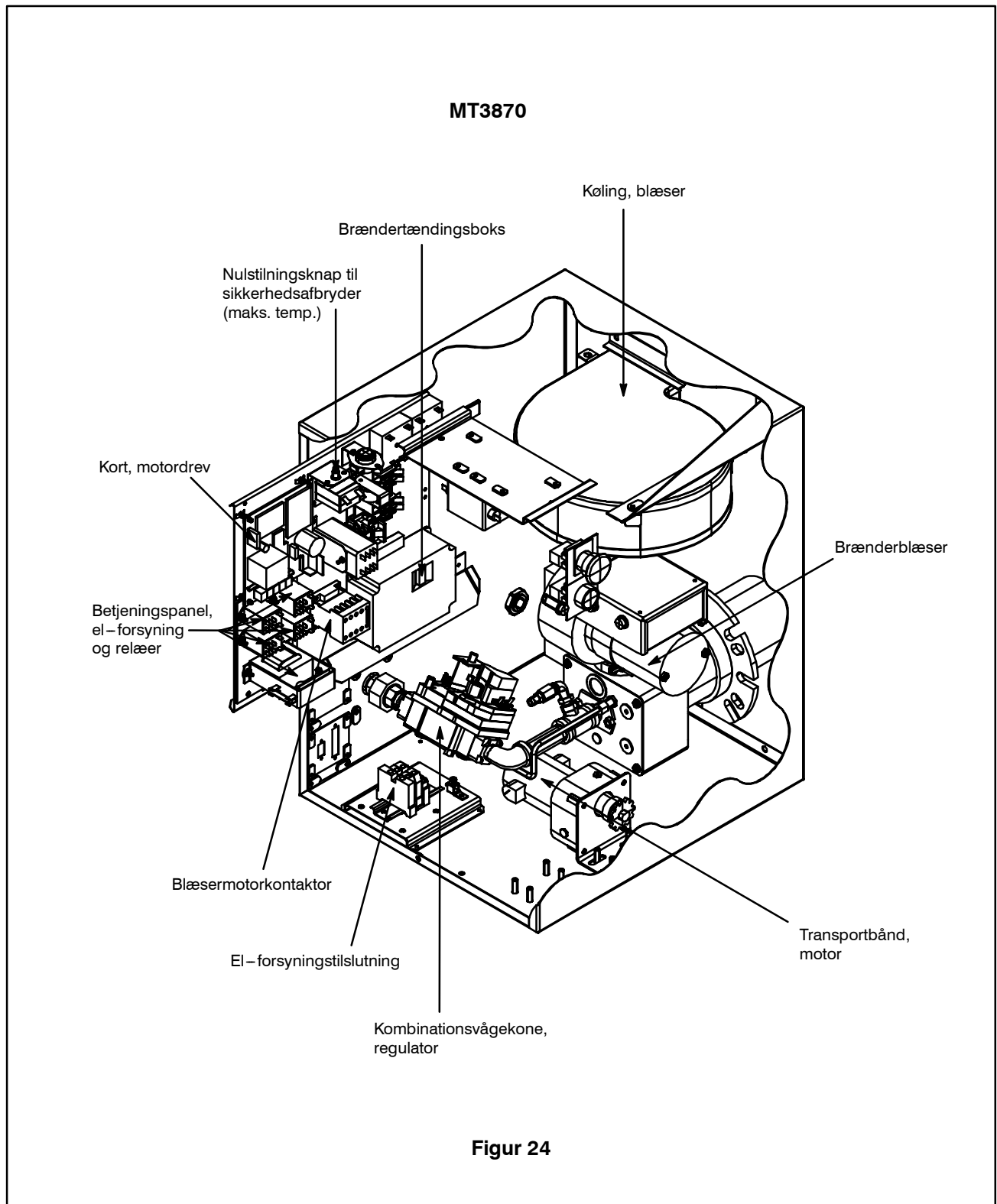
1. Sluk for strømmen, og tag bagpladen af; fjern evt. isoleringen.
2. Tag el-forbindelsen af, og afmonter de pågældende ventilatorer.
3. Sæt ventilatorerne i, og tilslut el-forbindelsen igen.

Forbrændingskammer

1. Tag dækpladen af bag ved isoleringen.
2. Afmonter forbrændingskammeret, og gør det rent.
3. Montér forbrændingskammer, dækplade, isolering og bagplade igen.

Kontrolpanelkomponenter

1. Sluk for strømmen.
2. Tag panelet af kontrolkabinettet. Skyd kontrolboksrammen ud.
3. Udskift eller reparér komponenterne som tiltrængt. Genmontér kontrolboksrammen og panelet igen.
4. Inden temperaturfølerne tages ud og sættes i igen, skal bagplade og isolering tages af. Følerne sidder oven på forbrændingskammeret.



Figur 24



Vedligeholdelse

Problemløsning

MULIG(E) ÅRSAG(ER)	FORESLÅET LØSNING
SYMPTOM: Blæser motor(er) kører ikke	
<ul style="list-style-type: none">• Blæserkontrol slukket• Ingen strømforsyning til ovn• Der er blevet trykket på knappen til nødstop.	<ul style="list-style-type: none">• Tænd for blæser• Udskift hovedsikringer eller nulstil afbrydere• Træk knappen ud for koble nødstop fra.
SYMPTOM: Brænder vil ikke antænde eller elementer varmer ikke	
<ul style="list-style-type: none">• Kontrol er slukket• Der er blevet trykket på knappen til nødstop.• Ovn ikke indstillet over rumtemperatur• Manuel gasventil lukket	<ul style="list-style-type: none">• Tænd for kontrol• Træk knappen ud for koble nødstop fra.• 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• Varmekontrol slukket• Ingen strømforsyning til ovn	<ul style="list-style-type: none">• Kontakt lokale gasrepræsentanter• Tænd for kontrol• Udskift hovedsikringer
SYMPTOM: Transportbælte vil ikke køre	
<ul style="list-style-type: none">• Transportbælte slukket• Der er blevet trykket på knappen til nødstop.• Bælte sidder fast i noget i ovn	<ul style="list-style-type: none">• Tænd for kontrol• Træk knappen ud for koble nødstop fra.• Sluk ovn, få det løst og løs problem



ADVARSEL!!

Adskil altid strømtilførslen, før ovnen rengøres eller serviceres.

MT3870
Doorvoerovens
Gebruikershandleiding



Installatie

Aflevering en plaatsing van oven

AFLEVERING EN INSPECTIE

Alle Blodgett ovens worden in containers verzonden om schade te voorkomen. Bij aflevering van uw nieuwe oven gaat u als volgt te werk:

- Inspecteer de verzendingscontainer op externe schade. Vermeld eventuele schade op het afleveringsbewijs dat door de chauffeur ondertekend moet worden.
- Haal de oven uit de verpakking. Inspecteer de oven op schade binnenin. Expediteurs aanvaarden schadeclaims voor verborgen schade indien ze binnen vijftien dagen na aflevering op de hoogte worden gesteld en de verzendingscontainer voor inspectie wordt bewaard.

Blodgett is niet aansprakelijk voor verlies of schade die tijdens het vervoer is ontstaan. Wanneer de expediteur de verzending accepteert, aanvaardt hij de volle verantwoordelijkheid voor het afleveren van het product in goede staat. Wij zijn echter wel bereid u te helpen als het noodzakelijk blijkt een schadeclaim in te dienen.

HET PLAATSEN VAN DE OVEN

Door de plaatsing van de oven vooraf te plannen en goed uit te voeren, zal de oven lang meegaan en veel voldoening schenken.

- Plaats de oven minimaal 5 cm van de achterwand en 50 cm van de zijwand.
- Plaats de oven in een goed geventileerde ruimte.
- Plaats de oven onder een afzuigkap volgens de plaatselijk en landelijk geldende installatienormen.
- Plaats de oven zodanig dat u bij de stekker kunt.

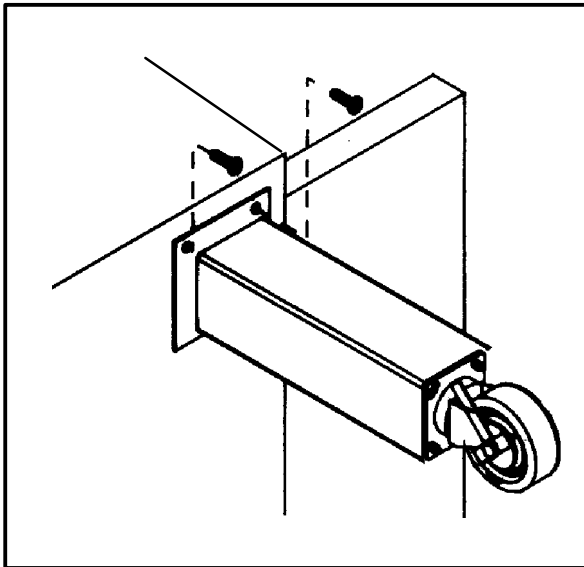


Het monteren van de oven

OPMERKING: Het toestel moet worden geïnstalleerd conform de plaatselijke voorschriften en mag alleen worden gebruikt in een goed geventileerde ruimte. De installatie mag alleen door een bevoegde installateur worden uitgevoerd.

POTEN EN WIELEN

1. Verwijder de oven uit de verpakking.
2. Installeer de poten en wielen zoals in de afbeelding getoond. Zie Figuur 1.
3. Zet de oven rechtop op de poten.



Figuur 1

LUCHTMONDSTUKKEN EN OMLEIDERS

1. Open de oven om toegang tot het interieur te verkrijgen.
2. Plaats de luchtmondstukken en omleiders op de juiste plaats.
3. Sluit de toegang tot het interieur van de oven.



Figuur 2



Figuur 3



Installatie

Het monteren van de oven

TRANSPORTBAND

1. Monteer de transportband – steunen in de geleiders, met het tandwiel aan de aandrijfmotor-zijde. Zie Figuur 4.
2. Installeer de transportband in de geleiders met het tandwiel aan de aandrijfmotor-zijde.
3. Monteer aandrijf-ketting met motor. Zie Figuur 5.



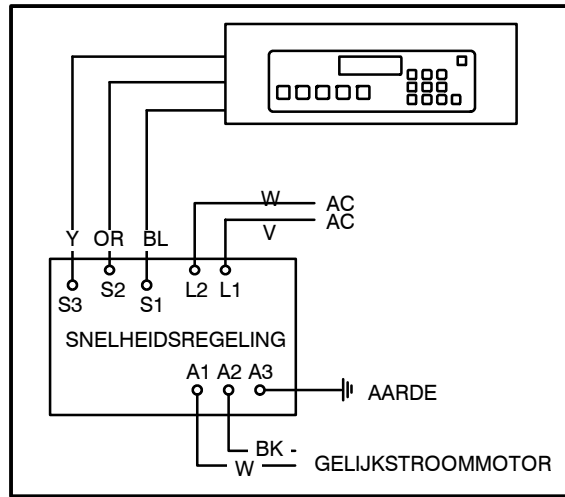
Figuur 4



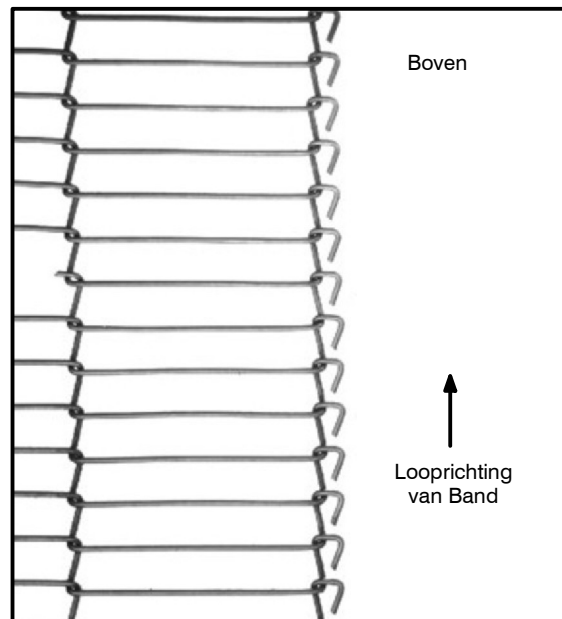
Figuur 5

4. Monteer de transportband, zoals getoond. Zie Figuur 7 – Figuur 13.

OPMERKING: Voor het omdraaien van de richting van de aandrijfmotor A1 en A2 wisselen. Zie Figuur 6.

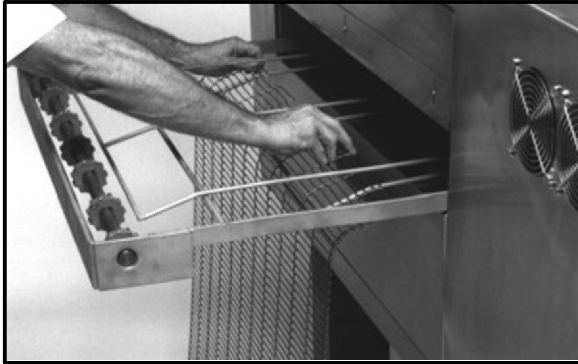


Figuur 6

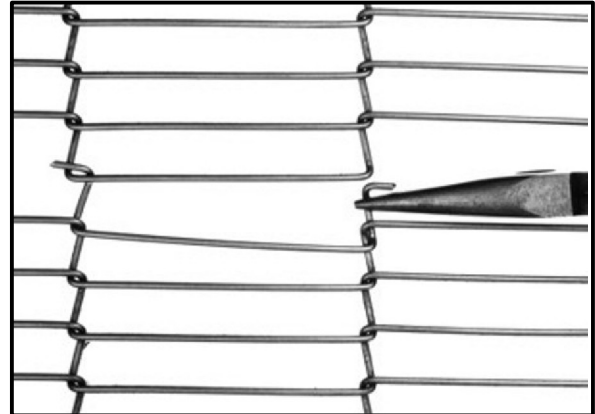


Figuur 7

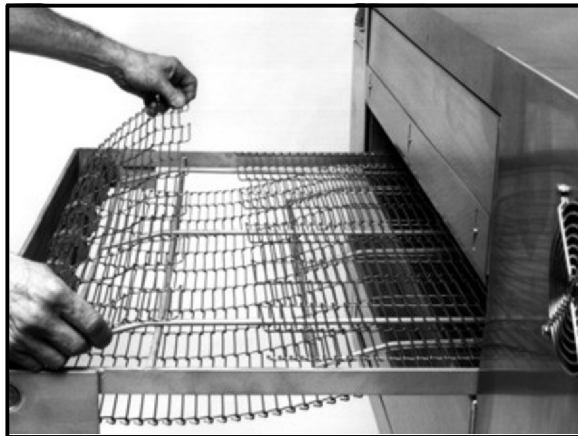
Het monteren van de oven



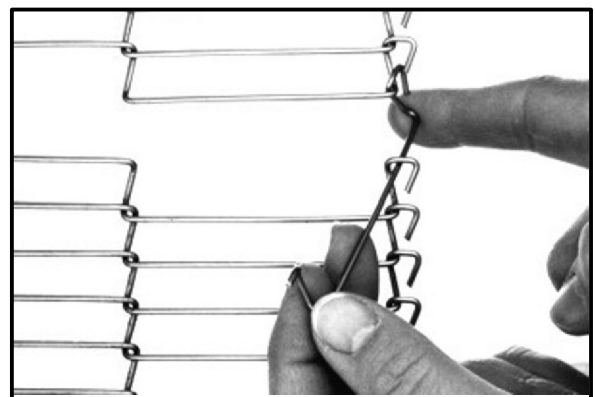
Figuur 8



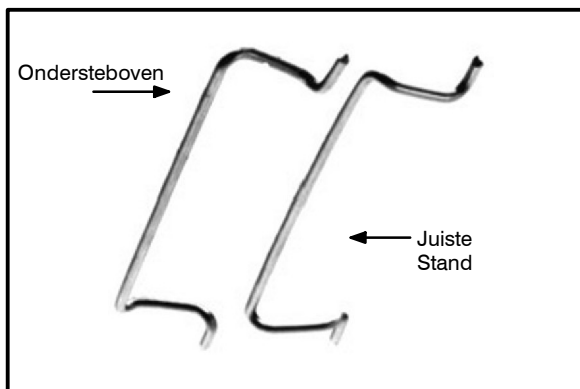
Figuur 11



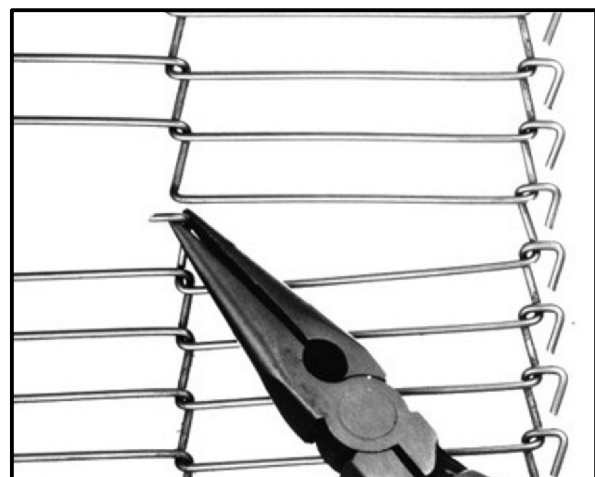
Figuur 9



Figuur 12



Figuur 10



Figuur 13



Installatie

Het monteren van de oven

LUCHTSTROOMPLATEN

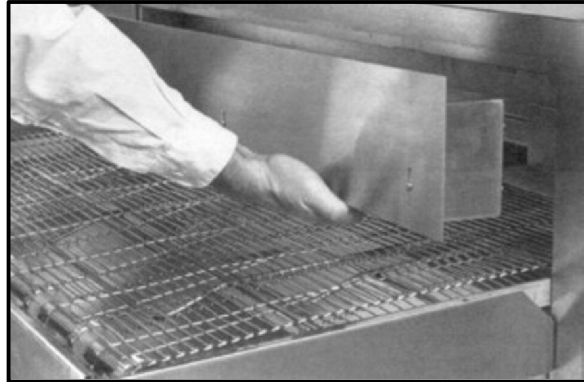
1. Verwijder de luchtstroomplaten
2. Plaats en installeer de afsluitstroken zodat het produkt gelijkmatig wordt verhit.
3. Installeer de luchtstroomplaten opnieuw.



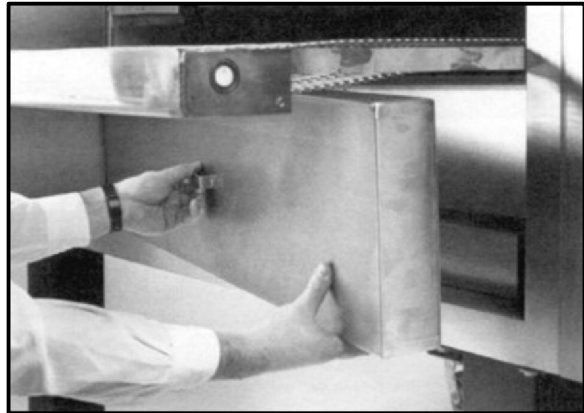
Figuur 14

EINDSTOPPEN

1. Installeer de onderste en bovenste eindstop zoals aangegeven.



Figuur 15



Figuur 16



Het monteren van de oven

TRANSPORTBANDSPANNER

1. Installeer de twee spanners van de transportband. Zie Figuur 17.



Figuur 17

KRUIMELPANNEN

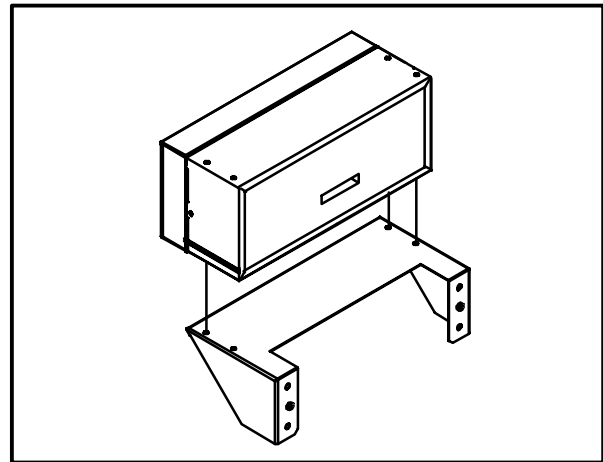
1. Installeer kruimelpannen.



Figuur 18

COMPUTERBESTURING OP AFSTAND

1. Sluit de kabels op de achterkant van de controller aan.



Figuur 19



Installatie

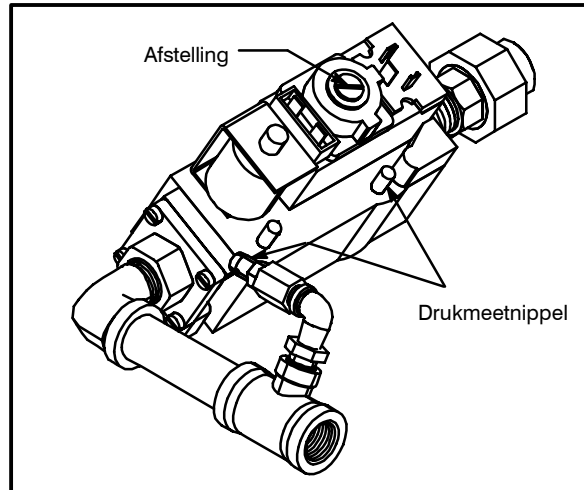
Het aansluiten van de voorzieningen

GASAANSLUITING

Sluit de oven op een gasleiding met de juiste soort gas aan overeenkomstig de plaatselijke en landelijke installatienormen (zie typeplaat).

Het instellen van de apparatuur op andere soorten gas

1. Sluit de gasklep af en draai de bedieningschakelaar uit.
2. Demonteer het gasblok door middel van de koppelingen.
3. Demonteer de hoofdbrander en vervang de inspuiter.
4. Vervang de waakvlaminspuiter.
5. Installeer de brander en het gasblok.
6. Controleer op lekkage en mogelijke losse elektrische verbindingen.
7. Stel de branderdruk zonedig af, zie afbeelding. Zie Figuur 20.



Figuur 20

Soort Gas	Inlaatdruk mbar	Branderdruk mbar	Diameter inspuiter mm	Luchtopening mm	Waakvlaminspuiter mm	Standaard Toevoerwaarde kW (H ₅)
G25	25	12	5,80	16	2 x 0,63	46 Aardgas
G20	20	8	5,80	16	2 x 0,63	46 Aardgas
G20/G25	20/25	Volledig ingeschroefde drukregelaar	5,15	16	2 x 0,63	46 Aardgas
G30	30/50	17	3,48	16	2 x 0,30	46 Butaan
G31	30/37/50	24	3,48	16	2 x 0,30	46 Propaan

Het aansluiten van de voorzieningen

ELECTRISCHE AANSLUITING

OPMERKING: De elektrische aansluiting mag alleen door een bevoegde installateur worden uitgevoerd.

OPMERKING: De elektrische aansluiting dient te geschieden volgens NEN 1010 en de plaatselijk geldende voorschriften.

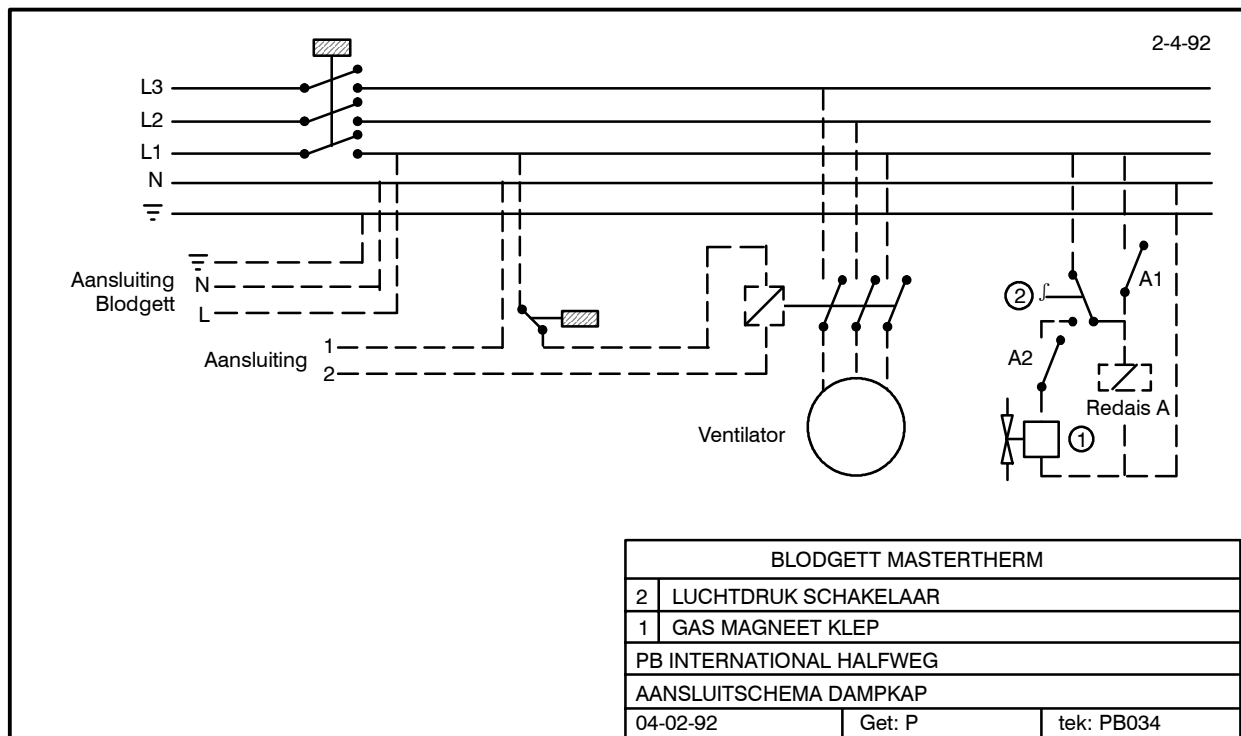
Er is een snoerontlasting vereist voor het netsnoer. De installateur moet een netsnoerdoorvoer lever-

en die voldoet aan alle plaatselijke en landelijke installatienormen.

OPMERKING: Gasmodellen hebben een fasegevoelige regeleenheid voor de brander. Als de fase en de nulleider worden verwisseld, blokkeert de regeleenheid.

Sluit connector 1 en 2 van de afzuigventilator aan. Zie Figuur 21.

Sluit fase + neutraal + aarde aan.



Figuur 21



Bedrijf

Computerbediening

BEDRIJF

OPMERKING: Bediening mag alleen geschieden door bevoegd personeel.

Aanzetten van de oven:

1. Draai de gasklep open.
2. Druk op de toets AAN/UIT (2) en houd hem even ingedrukt.
3. Op het scherm knippert afwisselend **WAIT LOW SET TIME** mmss.
4. Het **LAMPJE VERWARMEN** (4) brandt totdat de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt.

OPMERKING: Als bij het starten de brander niet direct ontsteekt, gaat het alarmlampje branden. Druk op de HERSTEL-knop om de brander opnieuw te starten.

OPMERKING: Als de oven na een paar keer proberen nog niet start, moet u contact opnemen met een bevoegde installateur.

Bekijken van de instelling voor kooktijd:

1. Druk op de toets TIJD (8). De LED op de toets gaat branden en **SET TIME** mmss knippert op het scherm.

Weergeven van de werkelijke oventemperatuur:

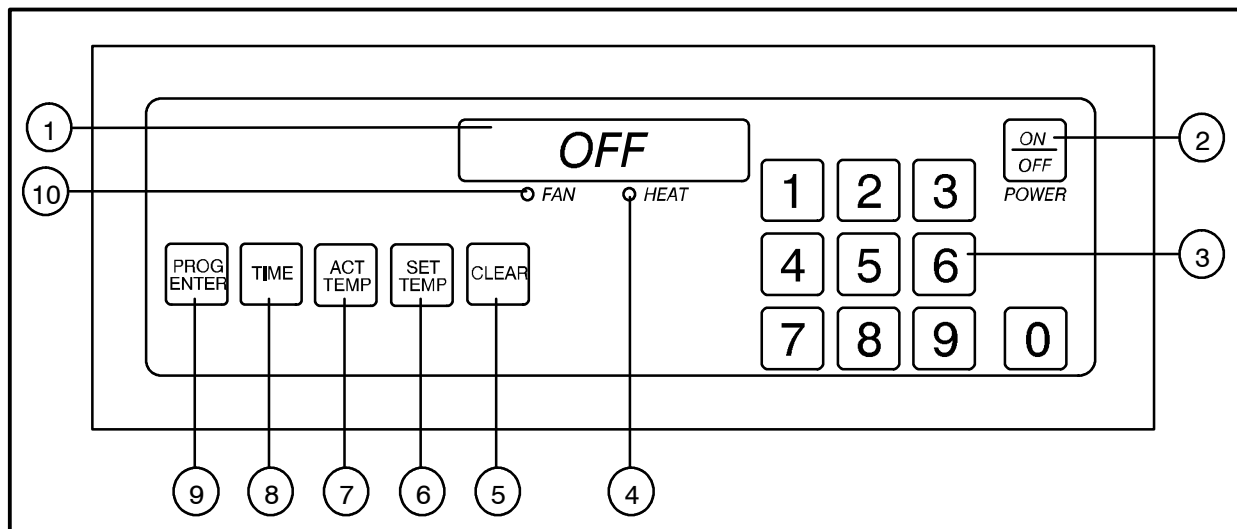
1. Druk op de toets ACT TEMP (7). De LED op de toets gaat branden en **ACTUAL** nnnn°C verschijnt op het scherm.

Bekijken van de ingestelde temperatuur:

1. Druk op de toets SET TEMP (6). De LED op de toets gaat branden en **SET TEMP** nnnn°C knippert op het scherm.

Uitzetten van de oven:

1. Druk op de toets AAN/UIT (2). De ventilatoren blijven draaien tot de oven is afgekoeld.
2. Doe de gasklep dicht.



Figuur 22

PROGRAMMEREN

Programmeren van de kooktijd:

1. Druk op de toets PROGRAMMA/INVOEREN (9).
2. Druk op de toets TIJD (8). *PROG-? SET TIME-?* _ _ _ _ verschijnt op het schermje.
3. Gebruik de CIJFERTOETSEN (3) om de gewenste kooktijd in te voeren. Als een fout wordt gemaakt, drukt u op de toets WISSEN (5) en voert u het cijfer opnieuw in.
4. Druk tweemaal op de knop PROGRAMMEREN/ENTER (9) om de nieuwe tijd op te slaan.

Programmeren van de temperatuur:

1. Druk op de toets PROGRAMMA/INVOEREN (9).
2. Druk op de toets SET TEMP key (6). *PROG-? SET TEMP?* _ _ _ _ °C verschijnt op het schermje.
3. Gebruik de CIJFERTOETSEN (3) om de gewenste kooktijd in te voeren. Als een fout wordt gemaakt, drukt u op de toets WISSEN (5) en voert u het cijfer opnieuw in.
4. Druk tweemaal op de knop PROGRAMMEREN/ENTER (9) om de nieuwe temperatuur op te slaan.



Onderhoud

Het reinigen van Het vervangen van onderdelen

REININGEN

OPMERKING: De oven NIET met een waterstraal sproeien.

Iedere dag

1. De kruimel-pannen losnemen en reinigen.
2. De transportband met borstel reinigen.

Iedere 3 maanden

1. De axiale ventilatorschermen reinigen

Iedere 6 maanden

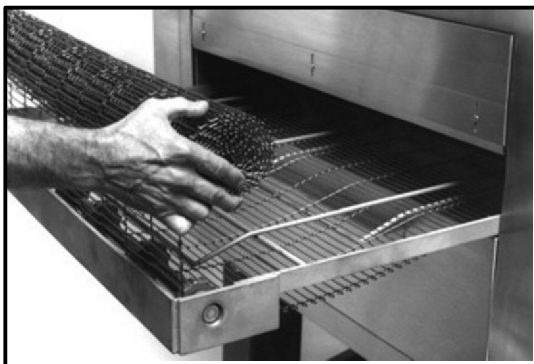
1. De transportband en geleiders uitnemen.
2. Interieur van de oven reinigen.

OPMERKING: De transportband oprollen. Zie Figuur 23.

Iedere 12 maanden

Een volgens de fabriek bevoegde onderhoudsmonteur moet:

1. Bedieningspaneel, interieur van de oven, brander en ventilatoren reinigen.
2. De belangrijkste elektrische aansluitingen controleren.
3. Aandrijfmotor controleren/koolborstels vernieuwen.
4. Aandrijfketting reinigen en invetten.
5. Gas-afstelling controleren/afstellen.



Figuur 23

HET VERVANGEN VAN ONDERDELEN

Elektrische Componenten

1. Schakel de elektrische hoofdaansluiting naar de oven uit.

2. Verwijder de componenten uit het paneel en zet de bedrading opzij.
3. Installeer de componenten opnieuw.

Gasbedieningscombinatie

1. Schakel het gas en de stroom naar de oven uit.
2. Verwijder de elektrische aansluiting.
3. Verwijder de gasaansluiting vóór en achter de bedieningscombinatie.
4. Verwijder de waakvlamleiding, vervang deze, installeer deze opnieuw en stel deze af. Controleer of er gaslekage is.

Brander uitnemen

1. Gas afsluiten en stroom uitschakelen.
2. Gas aansluiten etc. (zie boven) losnemen, 4 schroeven van brander montage-plaat losschroeven en brander uit verbrandingskamer nemen.
3. Vervang zonodig de waakvlambrander. Installeer de brander.

Koelventilatoren

1. Schakel de stroom uit en demonteer de achterplaat, verwijder zo nodig de isolatie.
2. Neem elektrische aansluiting los en demonteer de betreffende ventilatoren.
3. Monteer ventilatoren en elektrische aansluiting.

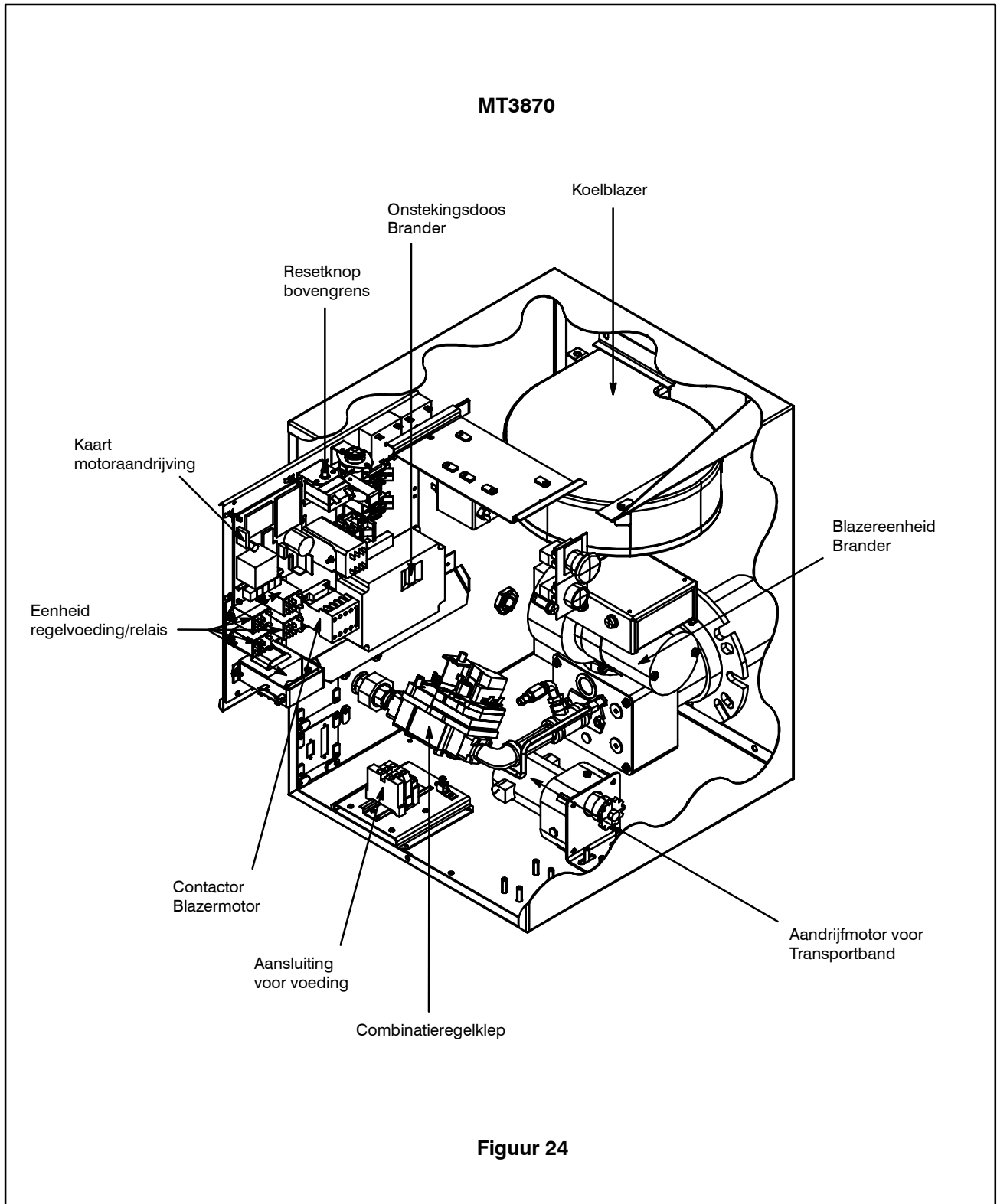
Verbrandingskamer

1. Neem afdekplaat en achter isolatie weg.
2. Demonteer verbrandingskamer en reinig deze.
3. Monteer verbrandingskamer, afdekplaat, isolatie en achterplaat.

Componenten Bedieningspaneel

1. Schakel stroom uit.
2. Verwijder het deksel van de bedieningsruimte. Schuif het bedieningspaneel naar buiten.
3. Vervang en repareer de betreffende component. Installeer het paneel en het deksel van de bedieningsruimte.
4. Voor het de- en monteren van de temperatuur voelers, achterplaat + isolatie wegnemen. De voelers bevinden zich aan de bovenzijde van de verbrandingskamer.

Plaatsing van Onderdelen



Figuur 24



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• De noodknop is ingedrukt.	<ul style="list-style-type: none">• Op Aanjager aan zetten• Vervang hoofdzekeringen of reset de stroomverbrekers• Trek de knop uit om de noodstop uit te schakelen.
SYMPTOOM: Brander komt niet aan of de elementen worden niet warm	
<ul style="list-style-type: none">• Besturing is uitgeschakeld• De noodknop is ingedrukt.• Oven niet ingesteld boven omgevingstemperatuur• Handbediende gasklep gesloten	<ul style="list-style-type: none">• Zet de regelaar aan• Trek de knop uit om de noodstop uit te schakelen.• 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• Warmteregelaar staat uit• Geen stroom naar de oven	<ul style="list-style-type: none">• Neem contact op met plaatselijke vertegenwoordigers gasbedrijf• Zet de regelaar aan• Vervang hoofdzekeringen
SYMPTOOM: Transportband loopt niet	
<ul style="list-style-type: none">• Transportbandregeling staat uit• De noodknop is ingedrukt.• Band vastgeraakt aan iets in de oven	<ul style="list-style-type: none">• Zet de regelaar aan• Trek de knop uit om de noodstop uit te schakelen.• 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.

**Manuel d'Installation et d'Utilisation
pour les Series MT3870
des Fours a Convoyeur**



Installation

Livraison et Emplacement du Four

LIVRAISON ET INSPECTION

Tous les fours Blodgett sont expédiés en conteneurs pour éviter les dommages en cours de transport. A réception du four:

- Inspecter le conteneur d'expédition pour dommages extérieurs. Toute évidence de dommage doit être inscrite sur le bordereau de livraison qui doit être signé par le livreur.
- Déballer le four et vérifier pour dommages intérieurs. Les transporteurs acceptent les réclamations concernant les dommages cachés, s'ils en sont informés sous quinze jours à dater de la livraison et si le conteneur d'emballage est disponible pour inspection.

La Blodgett Oven Company ne peut pas assumer la responsabilité des pertes ou dommages encourus en cours de transport. Le transporteur assume la responsabilité entière d'une livraison en bon état quand l'expédition a été acceptée. Nous sommes cependant prêt, si nécessaire, à assister le client pour son dépôt de réclamation.

PLACEMENT DU FOUR

Un placement correct et bien étudié du four aura pour résultat, à long terme, une pratique d'utilisation et un rendement satisfaisant.

- Placer le four à au moins 5 cm à l'écart du mur arrière et 50 cm du mur de côté.
- Placer le four dans un endroit correctement ventilé.
- Placer le four sous une hotte d'évacuation, en conformité avec les normes d'installation locales et nationales.
- Positionner le four pour que la prise d'alimentation soit accessible.



Assemblage du Four

NOTE: Cet appareil doit être installé en accord avec les règlements en cours et uniquement utilisé dans un lieu bien aéré. Se reporter aux instructions avant d'installer et d'utiliser cette appareil. L'installation doit être faite uniquement par un installateur qualifié.

PIEDS ET ROULETTES

1. Sortir le four de son emballage.
2. Installer les pieds et les roulettes comme montré sur Figure 1.
3. Soulever le four debout sur ses pieds.

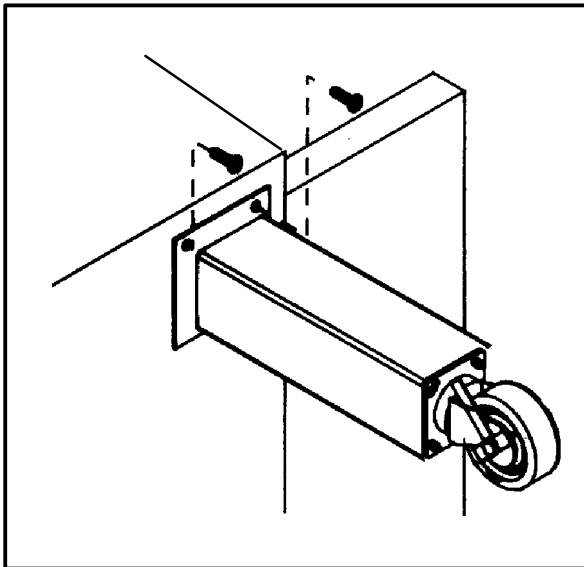


Figure 1

BUSES D'AIR ET REPARTITEURS

1. Accéder à l'intérieur du four.
2. Placer les buses d'air et les répartiteurs à leurs emplacements corrects.
3. Fermer l'accès à l'intérieur du four.



Figure 2



Figure 3



Installation

Assemblage du Four

LA BANDE TRANSPORTEUSE

1. Installez les supports de la bande transporteuse dans les guides en mettant la roue de transmission du côté du moteur d'entraînement. Voir Figure 4.
2. Installer l'ensemble de la bande transporteuse dans les guides avec la roue d'engrenage sur le côté d'entraînement du moteur.
3. Installez la chaîne d'entraînement avec le moteur. Voir Figure 5.



Figure 4



Figure 5

4. Installez la bande transporteuse comme illustré. Voir les Figure 7 à Figure 13.

NOTE: Avant d'inverser le sens du moteur d'entraînement, intervertissez A1 et A2. Voir Figure 6.

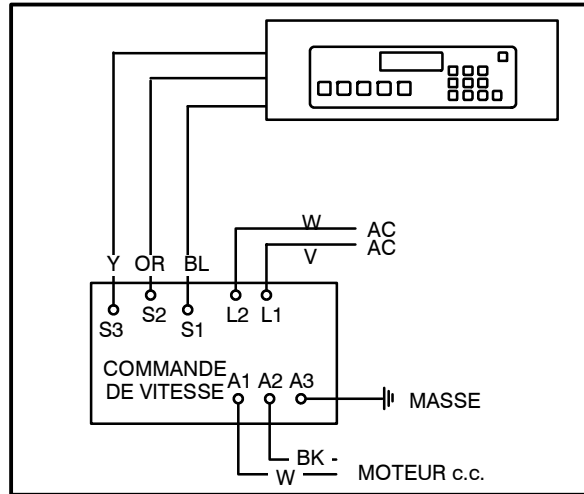


Figure 6

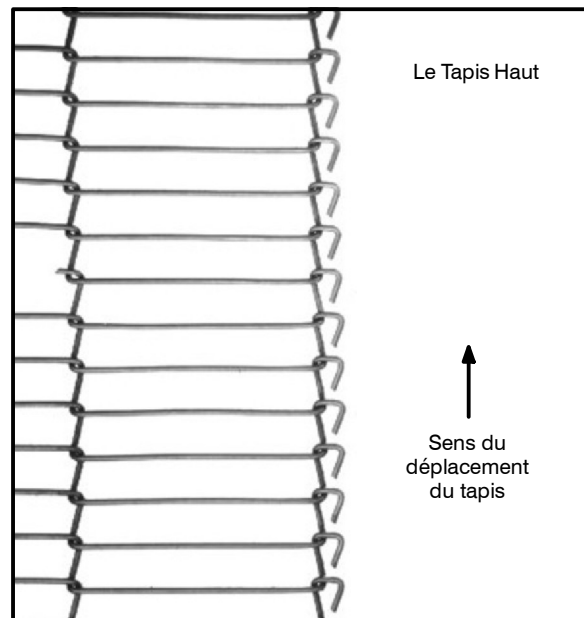


Figure 7

Assemblage du Four

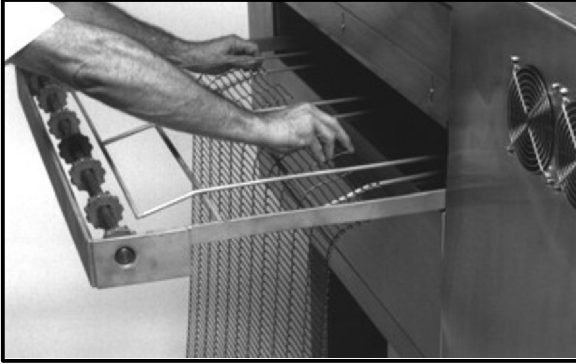


Figure 8

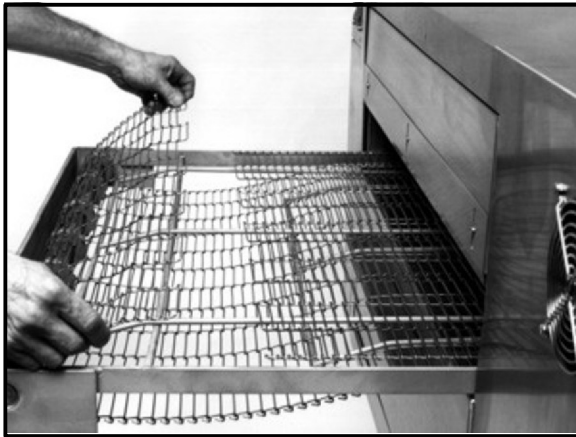


Figure 9

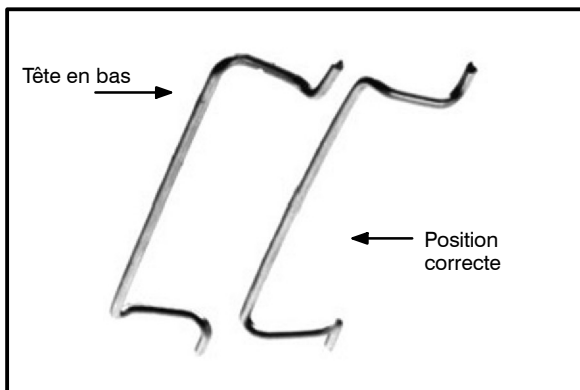


Figure 10

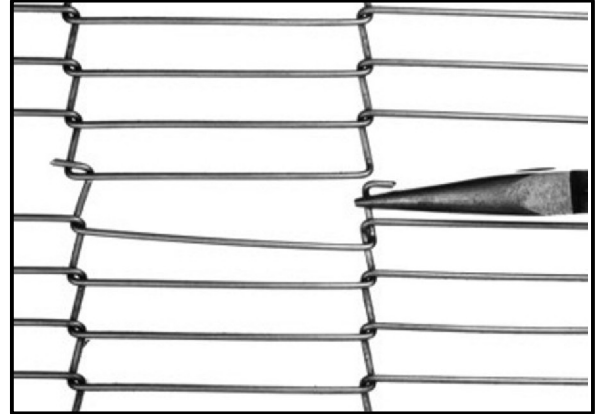


Figure 11

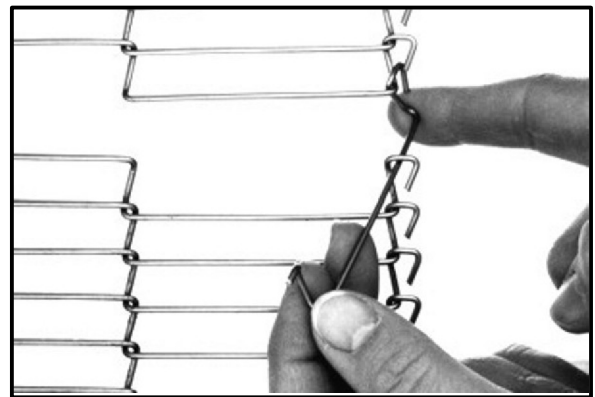


Figure 12

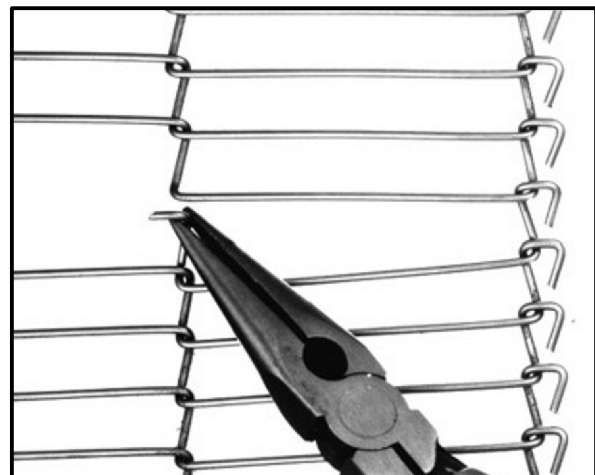


Figure 13



Installation

Assemblage du Four

PLAQUES DE CIRCULATION D'AIR

1. Retirer les plaques de circulation d'air.
2. Positionner et installer le bloc plus ou moins sur les fentes de circulation d'air pour que le produit cuise régulièrement.
3. Réinstaller les plaques de circulation d'air.



Figure 14

BOUCHONS D'EXTREMITE

1. Poser les bouchons d'extrémité du haut en du bas comme montré. Voir Figure 15 et Figure 16.

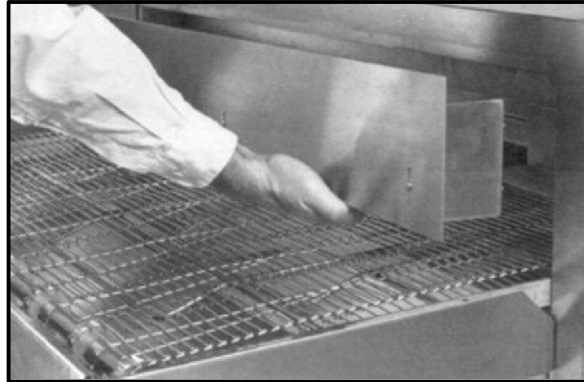


Figure 15

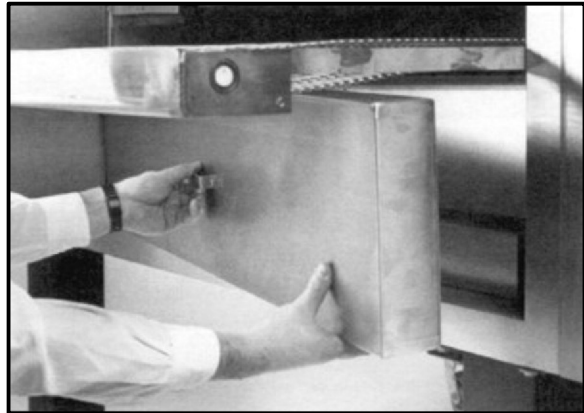


Figure 16



Assemblage du Four

TENDEUR DE BANDE TRANSPORTEUSE

1. Installer les deux tendeurs de la bande transporteuse. Voir Figure 17.



Figure 17

PLATEAUX A MIETTES

1. Installer les plateaux à miettes.



Figure 18

COMMANDE TELECOMMANDEE PAR ORDINATEUR

1. Connecter les câbles à l'arrière du contrôleur.

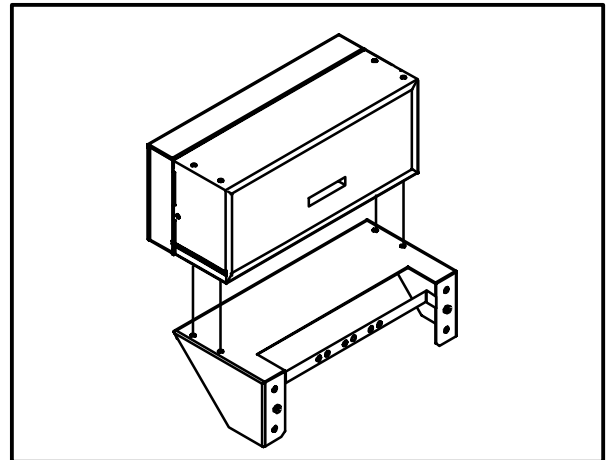


Figure 19



Installation

Branchements Utilitaires

BRANCHEMENT DU GAS

Brancher le four sur une conduite de gaz ayant le type correct de gaz conforme aux normes d'installation locales et nationales.

Ajuster l'équipement pour d'autres types de gaz.

1. Fermer la vanne de gaz et fermer l'interrupteur de fonctionnement.
2. Démonter le bloc à gaz par l'intermédiaire des couplages.
3. Démonter le brûleur principal et remplacer l'injecteur.
4. Replacer l'injecteur du pilote.
5. Installer le brûleur et le bloc à gaz.
6. Vérifier pour fuites et connexions électriques pouvant être desserrées.
7. Ajuster la pression du gaz si nécessaire. Voir la Figure 20.

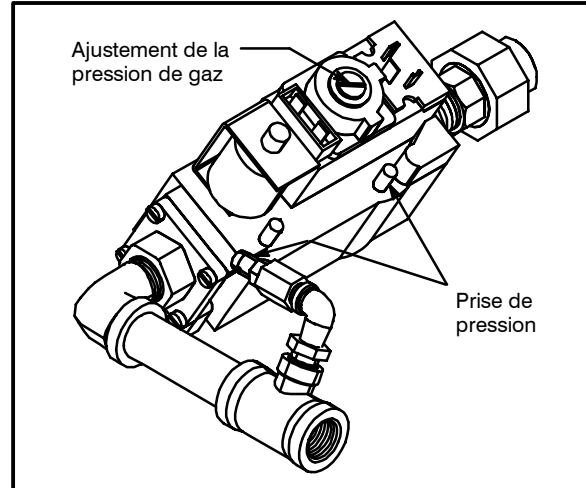


Figure 20

Type de Gaz	Pression d'arrivée mbars	Pression au brûleur mbars	Diamètre de l'injecteur mm	Orifice d'air mm	Injecteur pilote mm	Valeur débit standard kW (H _S)
G25	25	12	5,80	16	2 x 0,63	46 Gaz Naturel
G20	20	8	5,80	16	2 x 0,63	46 Gaz Naturel
G20/G25	20/25	Régulateur de pression complètement vissé	5,15	16	2 x 0,63	46 Gaz Naturel
G30	30/50	17	3,48	16	2 x 0,30	46 Butane
G31	30/37/50	24	3,48	16	2 x 0,30	46 Propane



Branchements Utilitaires

CONNEXION ELECTRIQUE

NOTE: La connexion électrique doit être uniquement exécutée par un installateur qualifié.

NOTE: La connexion électrique doit être installée en accord avec les normes d'installation locales et nationales.

Un support pour le fil d'alimentation est requis. L'installateur doit fournir un manchon de fil d'alimentation qui s'accorde avec les Normes d'installation locales et nationales.

mentation qui s'accorde avec les Normes d'installation locales et nationales.

NOTE: Les modèles à gaz ont une unité de contrôle du brûleur sensible à la phase. Si la phase et le neutre sont commutés le contrôle se ferme.

Brancher les connecteurs 1 et 2 du ventilateur. Voir Figure 21.

Connecter phase + neutre + terre.

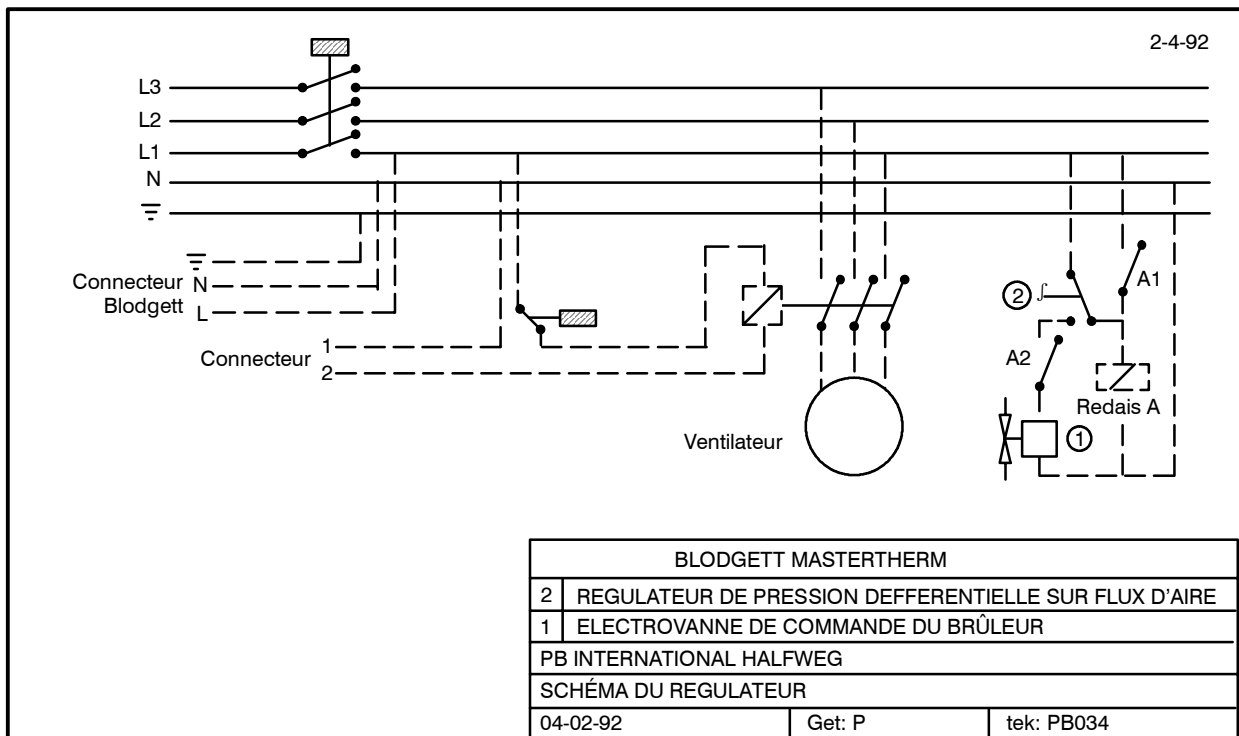


Figure 21



Fonctionnement

L'Ordinateur de Cuisson

FONCTIONNEMENT

NOTE: L'utilisation est limitée à du personnel qualifié

Mise en marche du four:

1. Ouvrir la vanne de gaz.
2. Appuyer et maintenir momentanément la touche MARCHE/ARRÊT (2).
3. L'afficheur clignotera les messages *WAIT LOW SET TIME mmss*.
4. La diode LED DE CHAUFFAGE (4) restera allumé jusqu'à ce que la température du four programmée soit atteinte.

NOTE: Si au démarrage le brûleur ne s'allume pas directement, le voyant d'alarme s'allume. Appuyer sur le bouton RE-ENCLANCHER (RESET) pour redémarrer le brûleur.

NOTE: Si le four ne se met pas en marche après plusieurs essais, prendre contact avec un installateur qualifié.

Pour consulter l'heure de cuisson:

1. Appuyer sur la touche HEURE (8). La diode LED sur la touche s'allumera et l'afficheur clignotera *SET TIME mmss*.

Pour consulter la température actuelle du four:

1. Appuyer sur la touche TEMP ACTUELLE (6). La diode LED sur la touche s'allumera et l'afficheur indiquera *ACTUAL nnnn°C*.

Pour consulter la température programmée:

1. Appuyer sur la touche PROG.TEMP (6). La diode LED sur la touche s'allumera et l'afficheur indiquera *SET TEMP nnnn°C*.

Pour arrêter le four:

1. Appuyer et maintenir momentanément la touche MARCHE/ARRÊT (2). Les ventilateurs continuent à tourner jusqu'à ce que le four soit refroidit.
2. Fermer la vanne de gaz.

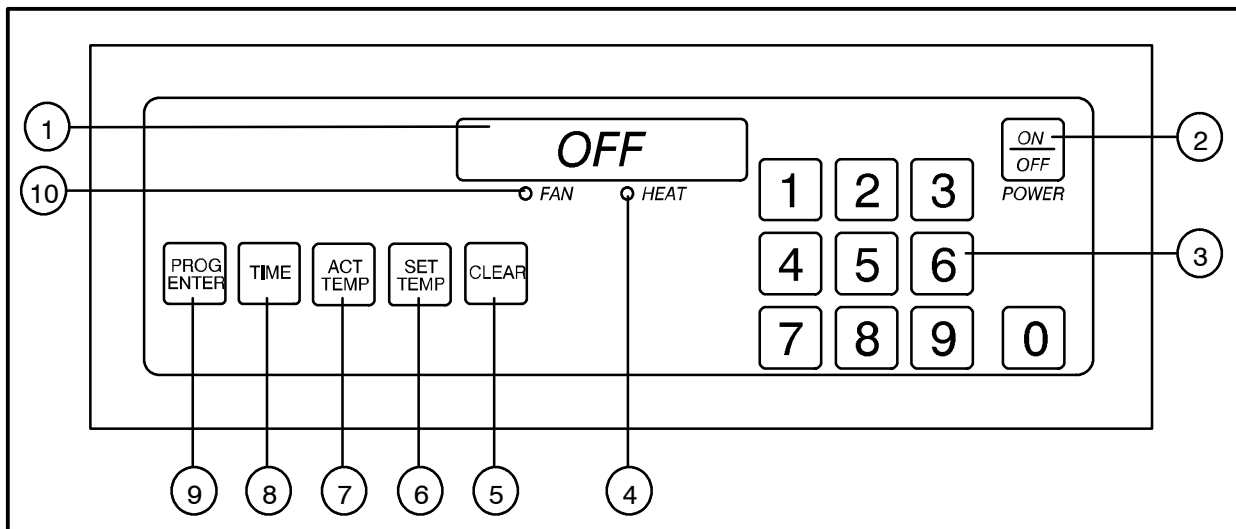


Figure 22



PROCÉDÉ DE PROGRAMMATION

Pour programmer l'heure de cuisson:

1. Appuyer sur la touche PROGRAMMER (9).
2. Appuyer sur la touche HEURE (8). L'afficheur indiquera *PROG-? SET TIME-? _ _ _ _*.
3. Utiliser le CLAVIER NUMÉRIQUE (3) pour programmer l'heure de cuisson désirée. En cas d'erreur, appuyer sur la touche EFFACE (5) et re-programmer l'heure.
4. Appuyer sur la touche PROGRAMME/ENTRER (9) deux fois pour mettre le nouvel horaire en mémoire.

Pour programmer la température:

1. Appuyer sur la touche PROGRAMMER (9).
2. Appuyer sur TEMPERATURE (6). L'afficheur indiquera *PROG-? SET TEMP-? _ _ _ °C*.
3. Utiliser le CLAVIER NUMÉRIQUE (3) pour programmer la température désirée. En cas d'erreur, appuyer sur la touche EFFACE (5) et re-programmer l'heure.
4. Appuyer sur la touche PROGRAMME/ENTRER (9) deux fois pour mettre la nouvelle température en mémoire.



Entretien

Nettoyage et Remplacement de Pièces

NETTOYAGE

NOTE: NE PAS asperger le four avec un jet d'eau.

Tous les Jours

1. Retirez et nettoyez les cuvettes ramasse-miettes.
2. Nettoyez la bande transporteuse avec une brosse.

Tous les Trois Mois

1. Nettoyer les gardes du ventilateur axial.

Tous les Six Mois

1. Retirez la bande transporteuse et les guides.
2. Nettoyez l'intérieur du four.

NOTE: Enroulez la bande transporteuse Voir Figure 23.

Tous les Douze Mois

Un réparateur agréé doit:

1. Nettoyer le panneau de contrôle, la cavité du four, le brûleur et les ventilateurs.
2. Vérifier les connexions électriques principales.
3. Vérifiez le moteur d'entraînement. Remplacez les charbons.
4. Nettoyez et lubrifiez la chaîne d'entraînement.
5. Vérifiez et ajustez l'arrivée du gaz.

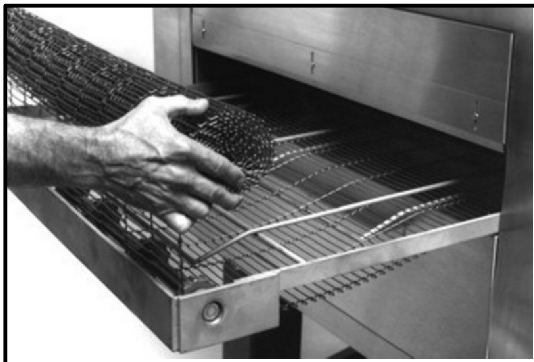


Figure 23

REPLACEMENT DE PIÈCES

Composants Electriques

1. Fermer l'arrivée principale du courant au four.

2. Retirer les composants du panneau et écarter le câblage.
3. Réinstaller les composants.

Combinaison Control du Gaz

1. Fermer les arrivées de gaz et d'électricité au four.
2. Retirer les connexions électriques.
3. Retirer la connexion de gaz en avant de et derrière la combinaison de contrôle.
4. Retirer le conduit pilote, remplacer, réinstaller et régler. Vérifier pour fuites de gaz.

Enlèvement du Brûleur

1. Coupez l'arrivée du gaz et mettez hors tension.
2. Retirez la connexion du gaz (cf. ci-dessus), dévissez quatre vis de la plaque de montage du brûleur et retirez le brûleur de la chambre de combustion.
3. Remplacez le pilote si nécessaire. Installez le brûleur.

Des Ventilateurs de Refroidissement

1. Mettez hors tension et démontez la plaque arrière. Retirez l'isolation si nécessaire.
2. Enlevez la connexion électrique et démontez les ventilateurs en question.
3. Installez les ventilateurs et la connexion électrique.

La Chambre de Combustion

1. Retirez la plaque de protection derrière l'isolation.
2. Démontez la chambre de combustion et nettoyez-la.
3. Installez la chambre de combustion, la plaque de protection, l'isolation et la plaque arrière.

Les Composants du Panneau de Commande

1. Mettez hors tension.
2. Retirer le couvercle du compartiment de contrôle. Glisser le panneau de contrôle pour le sortir.
3. Remplacez et réparez le composant en question. Installer le panneau et le couvercle du compartiment de contrôle.
4. Avant de démonter et de réinstaller les capteurs de température, retirez la plaque arrière et l'isolation. Les capteurs sont situés en haut de la chambre de combustion.

Emplacement des Éléments

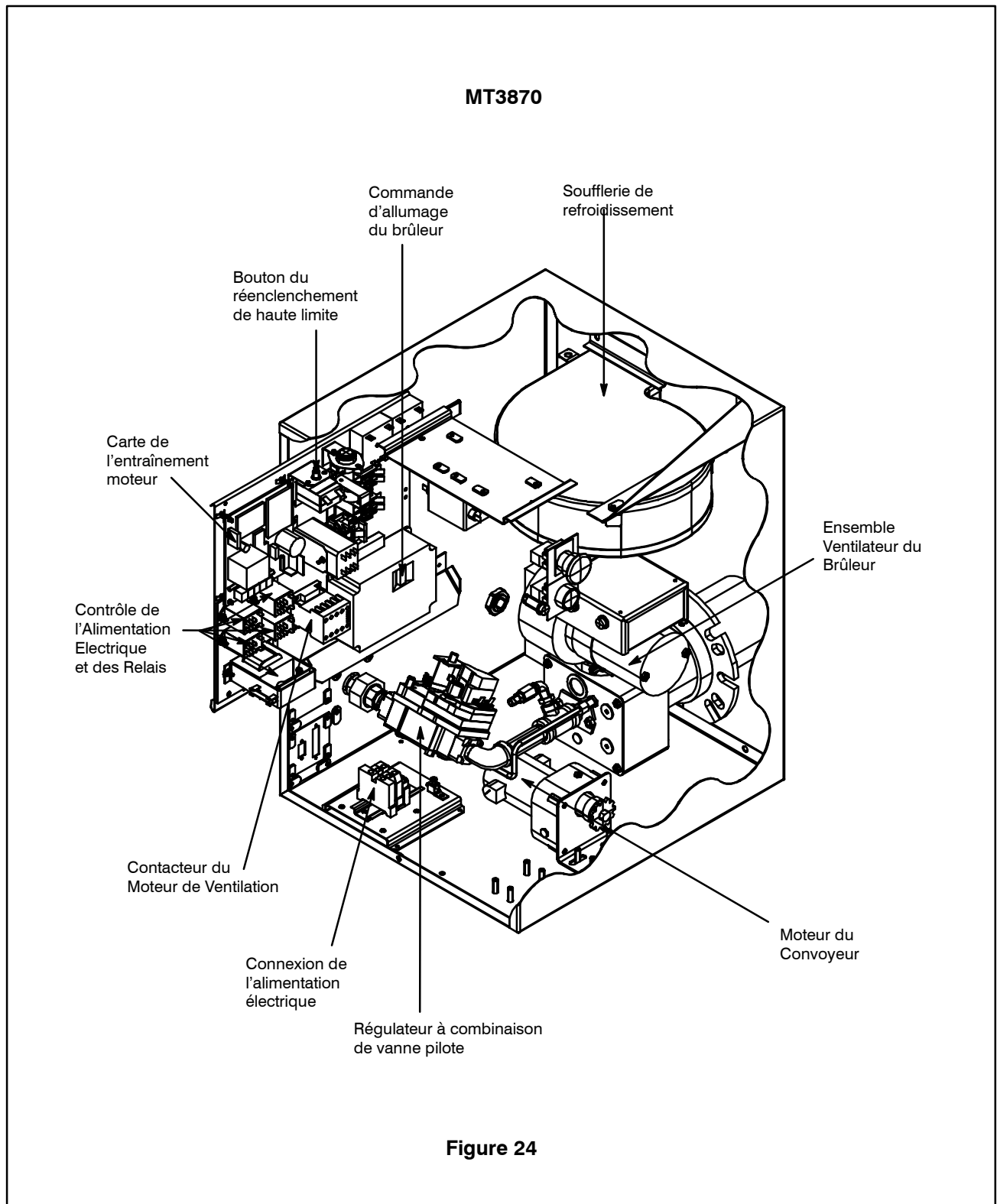


Figure 24



Entretien

Dépannage

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• Le bouton d'arrêt d'urgence est enfoncé.	<ul style="list-style-type: none">• Mettre la soufflerie sur 'on'• Remplacer les fusibles principaux ou réamorcer les disjoncteurs• Faites ressortir le bouton afin de désactiver l'arrêt d'urgence.
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 bouton d'arrêt d'urgence est enfoncé.• Le réglage du four ne dépasse pas la température ambiante• Le robinet de gaz manuel est fermé	<ul style="list-style-type: none">• Mettre la commande sur 'on'• Faites ressortir le bouton afin de désactiver l'arrêt d'urgence.• 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• La commande de chaleur est éteinte (off).• Le four n'est pas alimenté	<ul style="list-style-type: none">• Appeler le service local du gaz• Mettre la commande sur 'on'• Remplacer les fusibles principaux
SYMPTOME: Le tapis du convoyeur ne fonctionne pas	
<ul style="list-style-type: none">• La commande du convoyeur est éteinte (off)• Le bouton d'arrêt d'urgence est enfoncé.• Tapis accroché ou objet dans le four	<ul style="list-style-type: none">• Mettre la commande sur 'on'• Faites ressortir le bouton afin de désactiver l'arrêt d'urgence.• Eteindre le four, décrocher et résoudre le problème



AVERTISSEMENT!!

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

MT3870
Förderbandöfen
Betriebs-/Bedienungsanleitung



Einbau

Lieferung und Einbauort

LIEFERUNG UND ABNAHMEPRÜFUNG

Alle Öfen von Blodgett werden in Versandkartons versendet, um Beschädigung zu vermeiden. Bei Lieferung des neuen Ofens folgende Punkte beachten:

- Den Versandkarton auf äußere Schäden prüfen. Jegliche äußeren Schäden müssen auf dem Lieferschein vermerkt werden, der vom Fahrer zu unterzeichnen ist.
- Den Ofen auspacken und auf innere Schäden prüfen. Spediteure akzeptieren Entschädigungsanträge für innere Schäden, solange diese innerhalb von fünfzehn Tagen nach Abnahme eingereicht werden und der Versandkarton zum Zwecke der Prüfung aufgehoben wurde.

Die Blodgett Oven Company ist für Schäden, die während des Versands auftreten, nicht verantwortlich. Der Spediteur übernimmt volle Verantwortung für Ablieferung der Ware in gutem Zustand, bei Abnahme der Lieferung. Wir sind Ihnen jedoch gerne beim Einreichen von Entschädigungsanträgen behilflich.

STANDORT DES OFENS

Gute Planung und ordnungsgemäßes Aufstellen des Ofens gewährleistet lange Zufriedenheit des Bedieners und verlässliche Leistung.

- Den Ofen mindestens 5 cm von der hinteren Wand und 50 cm von der Seitenwand entfernt aufstellen.
- Den Ofen in einem gut belüftetem Bereich installieren.
- Den Ofen unter einer Abzugshaube anbringen, die den örtlichen und bundesrechtlichen Bestimmungen genügt.
- Den Ofen so aufstellen, daß der Netzstecker zugänglich ist.

Zusammenbau des Ofens

HINWEIS: Dieses Gerät muß entsprechend der gültigen Verordnungen eingebaut werden und darf nur bei guter Belüftung eingesetzt werden. Siehe die Anleitungen vor dem Einbau und Betrieb dieses Geräts. Der Ofen sollte nur von einem qualifizierten Techniker eingebaut werden.

FÜSSE UND ROLLEN

1. Den Ofen aus der Versandkiste entfernen.
2. Die Füße und Rollen gemäß der Abbildung anbringen. Siehe Abbildung 1.
3. Den Ofen aufrecht und auf die Füße stellen.

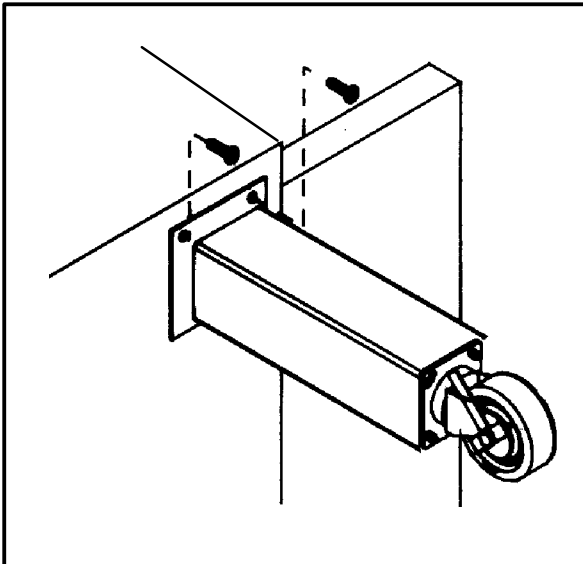


Abbildung 1

LUFTDÜSEN UND UMLEITER

1. Zugang zum Inneren des Ofens gewinnen.
2. Die Luftdüsen und Umleiter an den passenden Stellen anbringen.
3. Die Klappe zum Inneren des Ofens schließen.



Abbildung 2



Abbildung 3



Einbau

Zusammenbau des Ofens

FÖRDERBAND

1. Die Stützen des Förderbandes in den Führungen anbringen, wobei das Zahnrad sich auf der Seite des Antriebmotors befinden muß. Siehe Abbildung 4.
2. Das Förderbande so in den Führungen anbringen, daß das Zahnrad sich auf der Seite des Antriebmotors befindet.
3. Die Antriebskette am Motor anbringen. Siehe Abbildung 5.



Abbildung 4



Abbildung 5

4. Das Förderband der Abbildung gemäß anbringen. Siehe Abbildung 7 bis Abbildung 13.

HINWEIS: Um die Laufrichtung des Antriebmotors umzukehren (bje Bedarf), A1 und A2 umgekehrt anbringen. Siehe Abbildung 6.

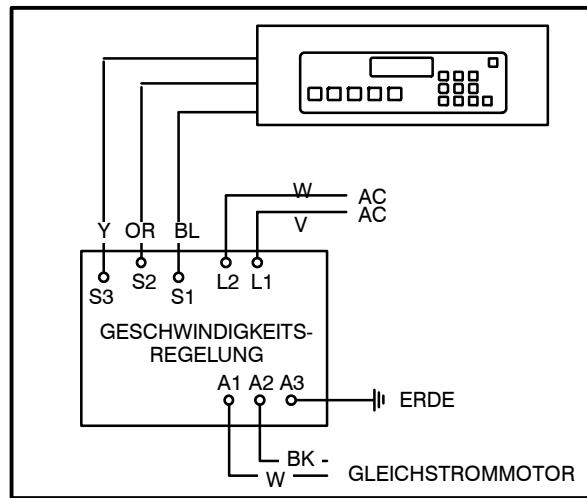


Abbildung 6

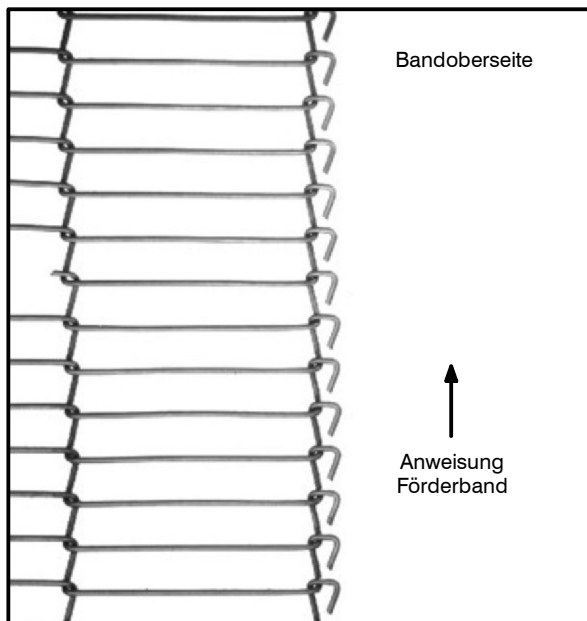


Abbildung 7

Zusammenbau des Ofens



Abbildung 8

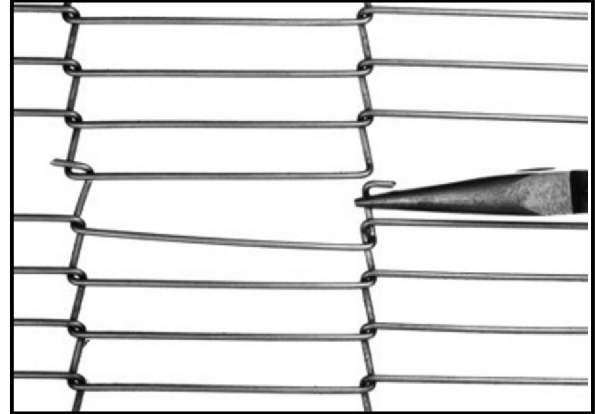


Abbildung 11



Abbildung 9

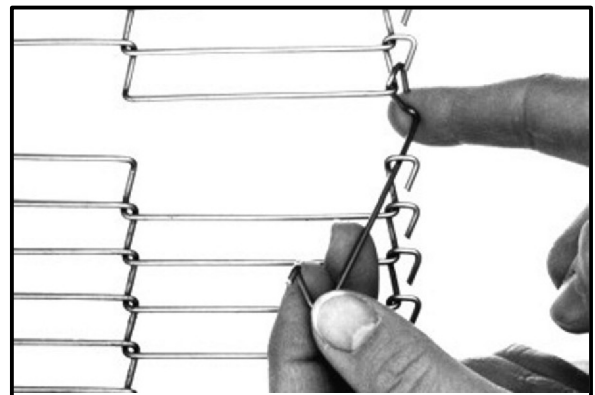


Abbildung 12

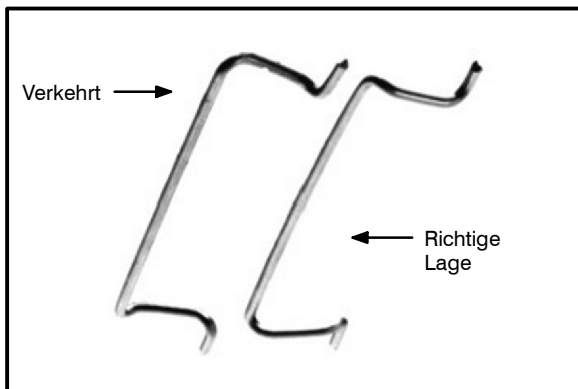


Abbildung 10

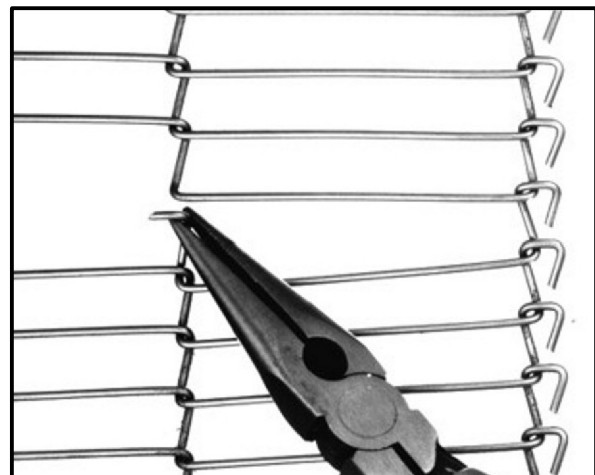


Abbildung 13



Einbau

Zusammenbau des Ofens

EINSTELLUNG DES LUFTSTROMS

1. Die Luftstromregulierplatten entfernen.
2. Die Blockierstreifen so anbringen und befestigen, daß die Ware gleichmäßig durchbäckt.
3. Die Luftstromregulierplatten wieder anbringen.



Abbildung 14

VERSCHLUSSTOPFEN

1. Die oberen und unteren Verschlußstopfen der Addilbung gemäß anbringen.

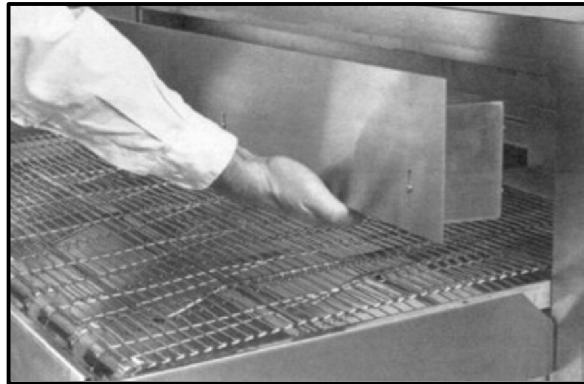


Abbildung 15

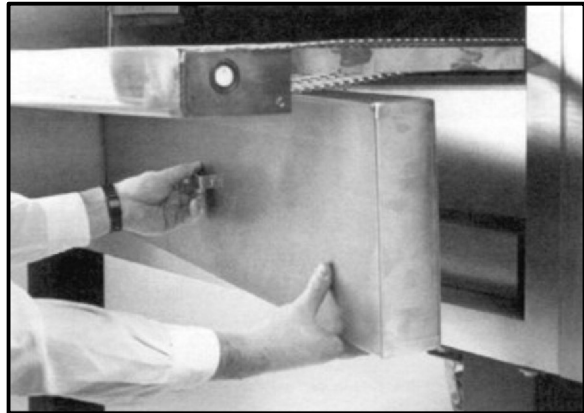


Abbildung 16

Zusammenbau des Ofens

FÖRDERBAND-SPANNER

1. Die beiden Förderband-Spanner anbringen.
Siehe Abbildung 17.



Abbildung 17

KRÜMELWANNEN

1. Die Krümelwannen anbringen.



Abbildung 18

FERNBEDIENUNG DES RECHNERS

1. Die Kabel an der Rückseite der Steuerung anbringen.

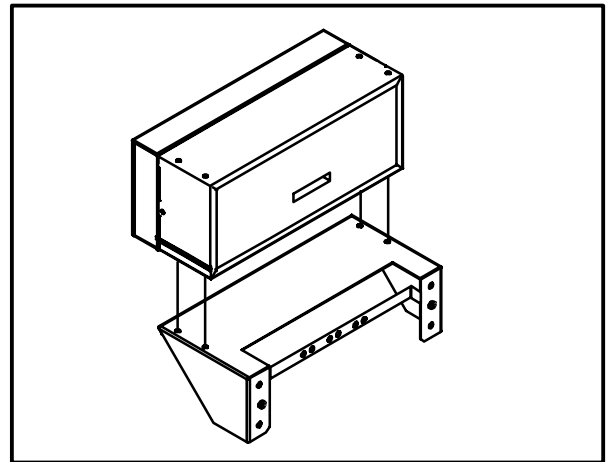


Abbildung 19



Einbau

Anschluss an das Strom- und Gasnetz

GASANSCHLUSS

Den Ofen unter Verwendung der geeigneten Anschlußstücke an die Gasleitung anschließen. Immer die örtlichen und bundesrechtlichen Bestimmungen befolgen.

Einstellung des Ofens auf andere Gasarten

1. Das Gasventil schließen und den Betriebschalter abschalten.
2. Den Gasblock mit Hilfe der Kupplungen auseinandernehmen.
3. Den Hauptbrenner auseinandernehmen und die Düse ersetzen.
4. Die Sparbrennerdüse ersetzen.
5. Den Brenner und den Gasblock einbauen.
6. Auf Dichtheit und mögliche Wackelkontakte prüfen.
7. Den Gasdruck nach Bedarf einstellen siehe Abbildung 20.

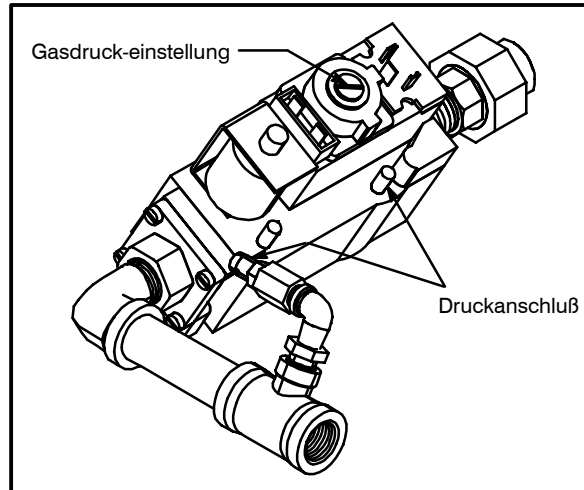


Abbildung 20

Gasart	Einlaßdruck (in mBar)	Brennerdruck (in mBar)	Düsendurchmesser (in mm)	Luftöffnung (in mm)	Sparbrennerdüse (in mm)	Normaler Gasanschluß in kW (H _S)
G25	25	12	5,80	16	2 x 0,63	46 Erdgas
G20	20	8	5,80	16	2 x 0,63	46 Erdgas
G20/ G25	20/25	Vollkommen eingeschraubte Druckregler	5,15	16	2 x 0,63	46 Erdgas
G30	30/50	17	3,48	16	2 x 0,30	46 Butan
G31	30/37/50	24	3,48	16	2 x 0,30	46 Propan

Anschluss an das Strom – und Gasnetz

STROMANSCHLUSS

HINWEIS: Der Ofen sollte nur von einem erfahrenen Techniker an das Stromnetz angeschlossen werden.

HINWEIS: Die elektrischen anschlüsse müssen den gesetzlichen bestimmungen entsprechen.

Die Netzstromschnur muß mit einem Dehnungsschutz versehen werden. Es ist die Aufgabe des Einbauers, eine Netzstrombuchse zur Verfügung

zu stellen, die alle örtlichen und nationalen Normen erfüllt.

HINWEIS: Gasmodelle verfügen über eine phasenempfindliche Brennersteuerung. Falls die Phase mit dem Nulleiter vertauscht wird, schaltet sich die Steuerung ab.

Den Abgasgebläse-Stecker 1 und 2 anschließen. Siehe Abbildung 21.

Phase + Nulleiter + Erdung anschließen.

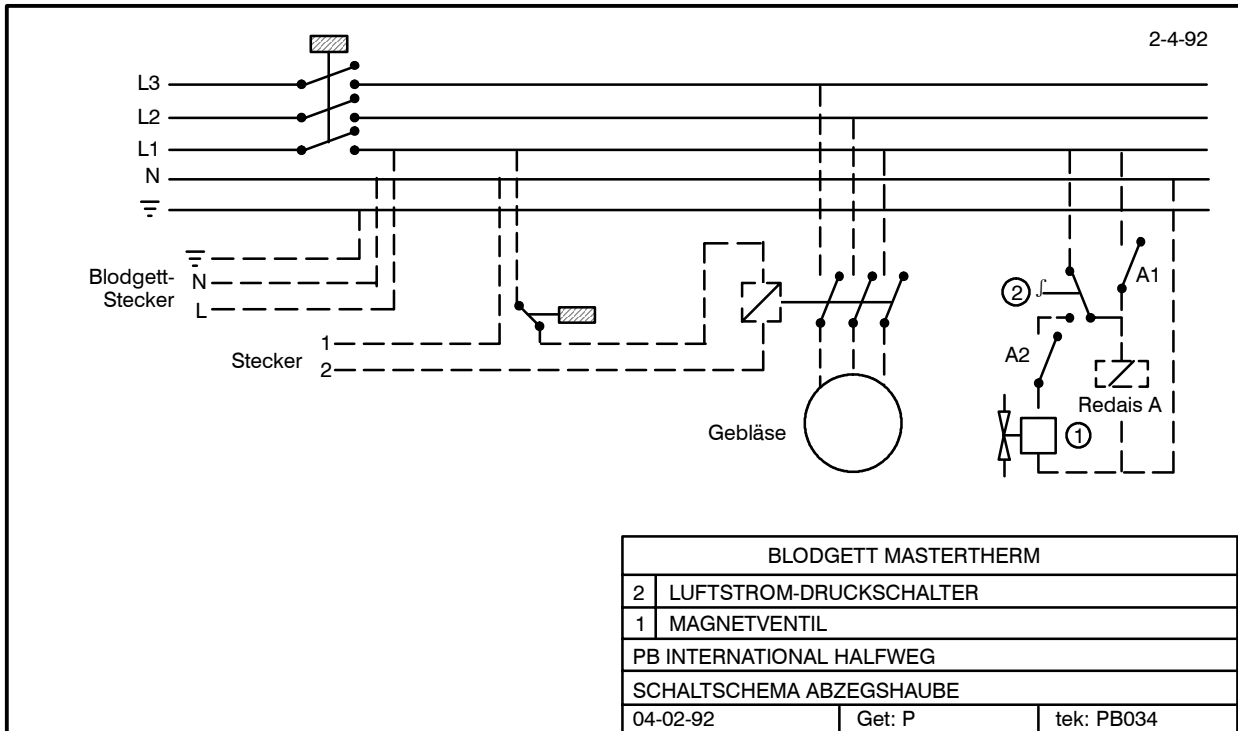


Abbildung 21



Betrieb

Back-Computer

BETRIEB

HINWEIS: Der Ofen darf nur von qualifiziertem Personal in Betrieb genommen werden.

Einleitung des Ofenbetriebs:

1. Das Gasventil öffnen.
2. Die EIN/AUS (2) taste kurz drücken und niederhalten.
3. Auf der Anzeig ist abwechselnd *WAIT LOW SET TIME mmss*.
4. Die gewünschte Backtemperatur erreicht ist. Das HEAT-LÄMPCHEN (4) leuchtet auf, bis der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat.

HINWEIS: Falls der Brenner beim Einstellen nicht direkt zündet, leuchtet die Warnleuchte auf. Den RÜCKSTELL-Knopf drücken, um den Brenner neu zu starten.

HINWEIS: Falls der Ofen nach mehreren Versuchen nicht zünden sollte, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Techniker.

Anzeige der backzeitienstellung:

1. Die ZEIT (8) taste drücken. Das LED-Lämpchen der Taste leuchtet auf und auf der Anzeige blinkt *SET TIME mmss*.

Anzeige der tatsächlichen ofentemperatur

1. Die Taste TATSÄCHLICHEN TEMP (6) drücken. Das LED-Lämpchen der Taste leuchtet auf und auf der Anzeige blinkt *ACTUAL nnnn°F*.

Anzeige der voreingegebenen temperatur

1. Die EINGESTELLTE TEMP. (6) taste drücken. Das LED-Lämpchen der Taste leuchtet auf und auf der Anzeige blinkt *SET TEMP nnnn°F*.

Ausschalten des ofens:

1. Die EIN/AUS (2) taste kurz drücken und niederhalten. Das Gebläse läuft weiter, bis der Ofen sich abgekühlt hat.
2. Das Gasventil schließen.

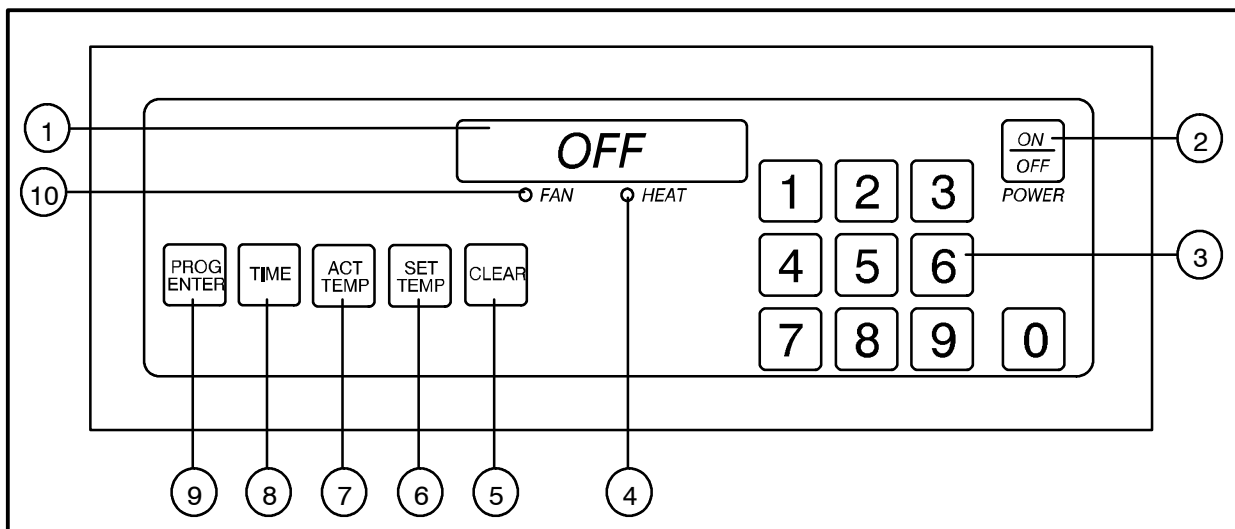


Abbildung 22

PROGRAMMIERVERFAHREN

Programmieren der backzeit:

1. Die PROGRAMMEINGABE (9) taste drücken.
2. Die ZEIT (8) taste drücken. Auf der Anzeig ist abwechselnd *PROG-? SET TIME-? _ _ _ _*.
3. Mit den NEMERISCHEN (3) Tasten die gewünschte Backzeit eingeben. Wird ein fehler gemacht, LÖSCHEN (5) drücken und die Ziffern neu eingeben.
4. Die Taste PROGRAMM/EINGABE (9) zweimal drücken, um die neue Backzeit zu speichern.

Programmieren der temperatur:

1. Die PROGRAMMEINGABE (9) taste drücken.
2. Die EINGESTELLTE TEMP. (6) taste drücken. Auf der Anzeig ist abwechselnd *PROG-? SET TEMP-? _ _ °C*.
3. Mit den NEMERISCHEN (3) Tasten die gewünschte Backzeit eingeben. Wird ein fehler gemacht, LÖSCHEN (5) drücken und die Ziffern neu eingeben.
4. Die Taste PROGRAMM/EINGABE (9) zweimal drücken, um die neue Temperatur zu speichern.



Wartung

Reinigung und Ersetzen von Teilen

REINIGUNG

HINWEIS: Den Ofen NICHT mit Wasserstrahl besprühen.

Täglich

1. Die Krümelwannen herausnehmen und reinigen.
2. Das Förderband abbürsten.

Alle 3 Monate

1. Die längsläufigen Gebläseschutze reinigen.

Alle 6 Monate

1. Das Förderband und die Führungen entfernen.
2. Die Innenseite des Ofens reinigen.

HINWEIS: Das Förderband aufrollen. Siehe Abbildung 23.

Alle 12 Monate

Ein vom Werk befugter Service – Techniker soll:

1. Die Bedienungstafel, die Ofenröhre, die Brenner und die Gebläse reinigen.
2. Die elektrischen Hauptanschlüsse prüfen.
3. Den Antriebsmotor prüfen. Die Kohlebürsten ersetzen.
4. Die Antriebskette reinigen und schmieren.
5. Die Gaseinstellung prüfen und einstellen.

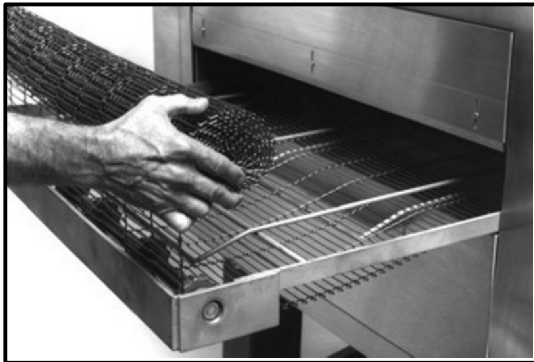


Abbildung 23

ERSETZEN VON TEILEN

Elektrische Bestandteile

1. Den Strom-Hauptanschluß des Ofens abstellen.
2. Die Bestandteile von der Bedienungstafel entfernen und die Verdrahtung auf die Seite legen.

3. Die Bestandteile wieder einbauen.

Gassteuerungs-Kombination

1. Den Gas- und Stromanschluß des Ofens abstellen.
2. Den elektrischen Anschluß entfernen.
3. Den Gasanschluß vor und hinter der Steuerungskombination entfernen.
4. Die Sparbrennerleitung entfernen, ersetzen, wieder einbauen und einstellen. Auf Dichtheit prüfen.

Entfernen des Brenners

1. Das Gas abstellen und den Strom abschalten.
2. Den Gasanschluß trennen usw. (siehe oben). Die 4 Schrauben von der Brenner-Befestigungsplatte losschrauben. Den Brenner von der Brennkammer entfernen.
3. Den Sparbrenner bei Bedarf ersetzen. Den Brenner wieder einbauen.

Kühlgebläse

1. Den Strom abschalten und die Rückplatte auseinandernehmen, bei Bedarf die Isolierung abnehmen.
2. Die elektrischen Anschlüsse entfernen und die jeweiligen Gebläse auseinandernehmen.
3. Die Gebläse und die elektrischen Anschlüsse einbauen.

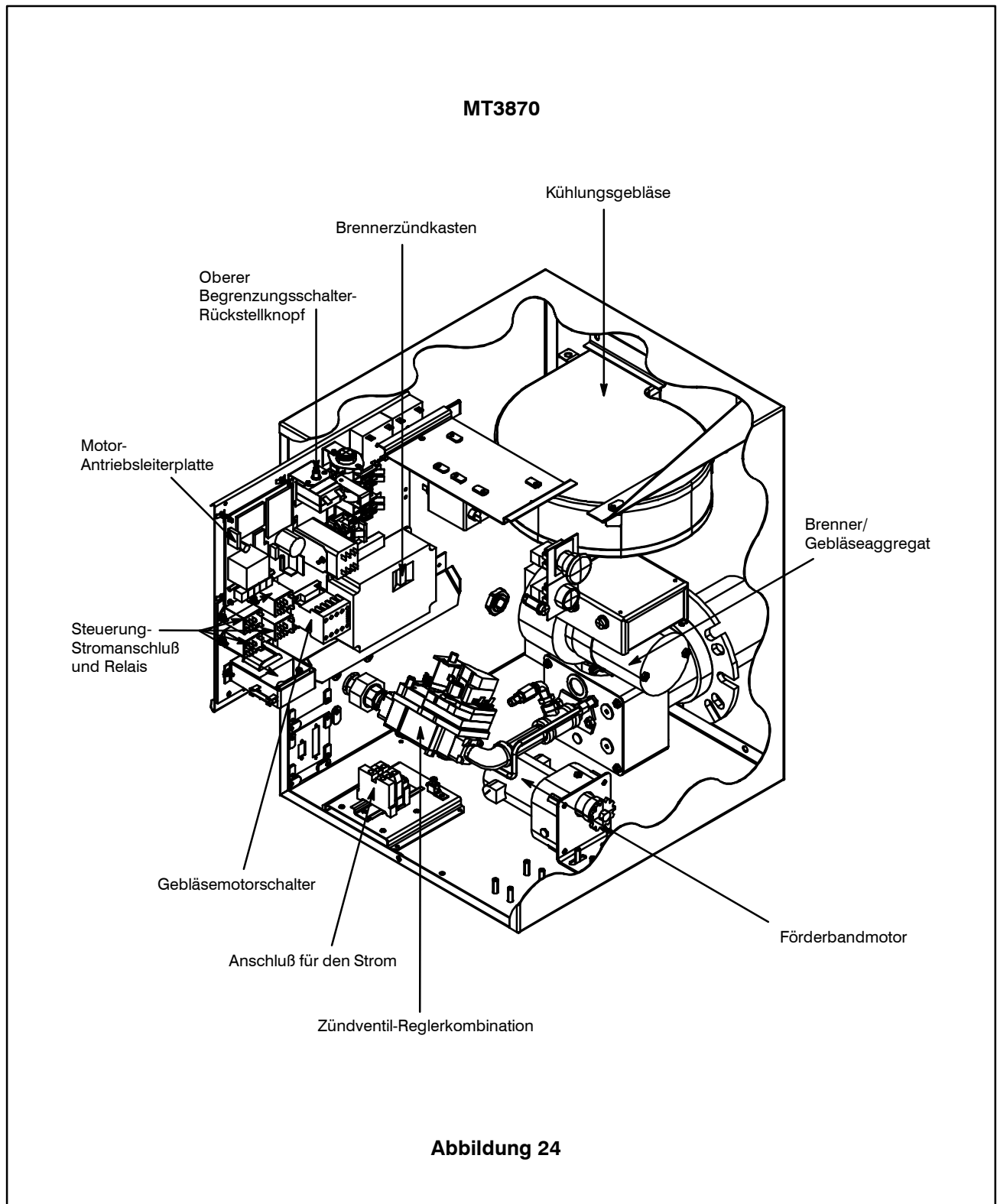
Brennkammer

1. Die Deckplatte hinter der Isolierung entfernen.
2. Die Brennkammer auseinandernehmen und reinigen.
3. Die Brennkammer, die Deckplatte, die Isolierung und die Rückplatte einbauen.

Bestandteile der Bedienungstafel

1. Den Strom abstellen.
2. Die Abdeckung der Steuerung entfernen. Die Bedienungstafel herausziehen.
3. Das jeweilige Bestandteil entfernen und reparieren. Die Bedienungstafel und die Steuerung-Abdeckung wieder einbauen.
4. Bevor die Temperaturfühler auseinandergelöst und wieder eingebaut werden, die Rückplatte und die Isolierung entfernen. Die Temperaturfühler befinden sich über der Brennkammer.

Anordnung der Komponenten





Wartung

Fehlerbehebung

MÖGLICHE URSACHE(N)	EMPFOHLENE MASSNAHMEN
SYMPTOM: Gebläsmotor(en) läuft bzw. laufen nicht	
<ul style="list-style-type: none">• Gebläsesteuerung abgeschaltet• Ofen ohne Strom• Nothalteknopf wurde gedrückt.	<ul style="list-style-type: none">• Gebläse einschalten• Hauptsicherungen oder Wiedereinschaltsschalter ersetzen• Ziehen Sie den Knopf heraus, um die Nothaltefunktion zu deaktivieren.
SYMPTOM: Brenner funktioniert nicht oder Elemente heizen nicht	
<ul style="list-style-type: none">• Steuerung ausgeschaltet• Nothalteknopf wurde gedrückt.• Ofen nicht über Umgebungstemperatur eingestellt.• Manuelles Gasventil geschlossen	<ul style="list-style-type: none">• Steuerung einschalten• Ziehen Sie den Knopf heraus, um die Nothaltefunktion zu deaktivieren.• Auf gewünschte Temperatur eingestellt• Ventil öffnen
SYMPTOM: Ofen erreicht nicht gewünschte Temperatur	
<ul style="list-style-type: none">• Gasdruck ist zu niedrig• Gebläsesteuerung abgeschaltet• Ofen ohne Strom	<ul style="list-style-type: none">• Wenden Sie sich an einen lokalen Gastechner• Steuerung einschalten• Hauptsicherungen ersetzen
SYMPTOM: Förderband läuft nicht	
<ul style="list-style-type: none">• Gebläsesteuerung abgeschaltet• Nothalteknopf wurde gedrückt.• Band ist an einem Gegenstand im Ofen hängengeblieben	<ul style="list-style-type: none">• Steuerung einschalten• Ziehen Sie den Knopf heraus, um die Nothaltefunktion zu deaktivieren.• Ofen abschalten, Band lösen und Problem beheben



WARNUNG!!

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

**Forni con Nastro Portavivande
MT3870
Manual d'Uso**



Installazione

Consegna e Piazzamento

CONSEGNA E ISPEZIONE

I forni Blodgett vengono spediti in appositi contenitori protettivi idonei al trasporto. Al ricevimento del prodotto:

- Controllare la superficie esterna del contenitore di spedizione per verificare che non sia danneggiata. Riportare eventuali danneggiamenti sulla bolla di consegna che deve essere firmata dall'autista del vettore.
- Togliere il forno dalla cassa e verificare che non sia danneggiato internamente. Nel caso, si tenga presente che le denunce di danneggiamento interno (non visibile esternamente) devono essere presentate al vettore interessato entro quindici giorni dalla data di consegna e che il contenitore di spedizione deve essere conservato per le ispezioni del caso.

La Blodgett Oven Company non si assume alcuna responsabilità per eventuali perdite o danneggiamenti della merce in transito. La responsabilità della consegna della merce in buone condizioni passa al vettore nel momento in cui quest'ultimo accetta di effettuare la spedizione. La Blodgett Oven Company è, comunque, a completa disposizione della clientela per eventuale assistenza nella compilazione degli appositi moduli di denuncia di danneggiamento.

POSIZIONAMENTO DEL FORNO

Il piazzamento del forno deve essere pianificato e studiato al fine di facilitare quanto possibile gli interventi dell'operatore e garantire le migliori prestazioni del prodotto nel corso della sua vita utile.

- Collocare il forno ad una distanza di almeno 5 cm dal muro posteriore e di 50 cm dai muri laterali.
- Collocare il forno in una zona ben aereata del locale.
- Collocare il forno sotto una cappa di aspirazione e scarico in conformità alle normative vigenti in materia.
- Posizionare il forno in modo che la spina di alimentazione sia accessibile.



Assemblaggio del Forno

NOTA: Questo apparecchio deve essere installato in conformità alle normative vigenti in materia ed utilizzato soltanto in zone ben aeree. Prima di installare ed utilizzare questo forno è necessario leggere attentamente le istruzioni fornite. Il collegamento elettrico deve essere affidato esclusivamente a tecnici qualificati.

PIEDI E ROTELLE

1. Togliere il forno dalla cassa di spedizione.
2. Montare i piedi di supporto e le rotelle. Seguire l'illustrazione de fianco. Ved Figura 1.
3. Raddrizzare il forno appoggiandolo sugli appositi piedi di supporto.

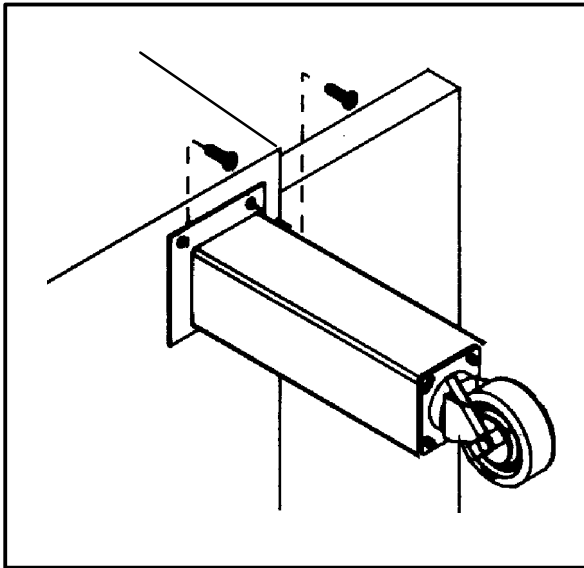


Figura 1

DEFLETTORI E UGELLI ARIA

1. Accedere all'interno del forno.
2. Collocare i deflettori e gli ugelli aria nelle apposite sedi.
3. Chiudere l'apertura di accesso all'interno del forno.



Figura 2



Figura 3



Installazione

Assemblaggio del Forno

NASTRO PORTAVIVANDE

1. Installare i supporti del nastro portavivande nelle apposite guide in modo che la ruota dentata si trovi sul lato del motore principale. Vedere la Figura 4.
2. Installare il gruppo del nastro nelle guide in modo tale che la ruota dentata si trovi sul lato del motore principale.
3. Installare la catena di azionamento sul motore. Vedere la Figura 5.



Figura 4



Figura 5

4. Installare il nastro portavivande come da illustrazione. Vedere le Figura 7 alla Figura 13.

NOTA: Per invertire la direzione del motore principale (nel caso fosse necessario), scambiare A1 e A2. Vedere la Figura 6.

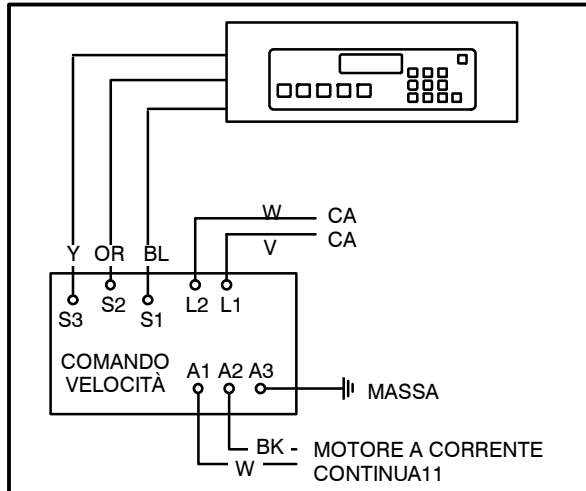


Figura 6

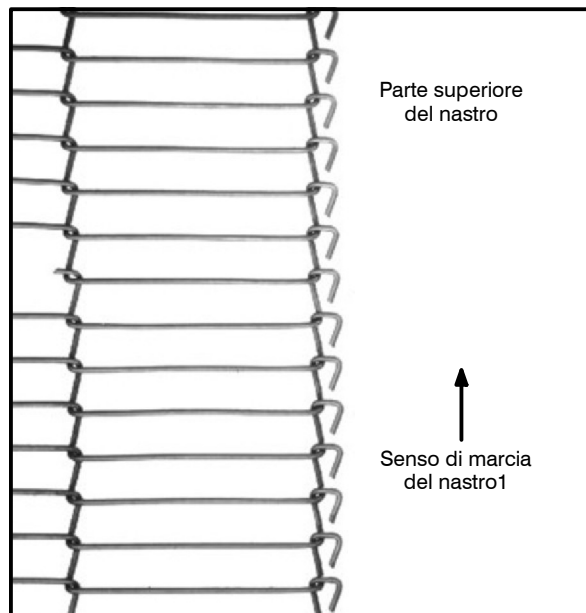


Figura 7

Assemblaggio del Forno



Figura 8

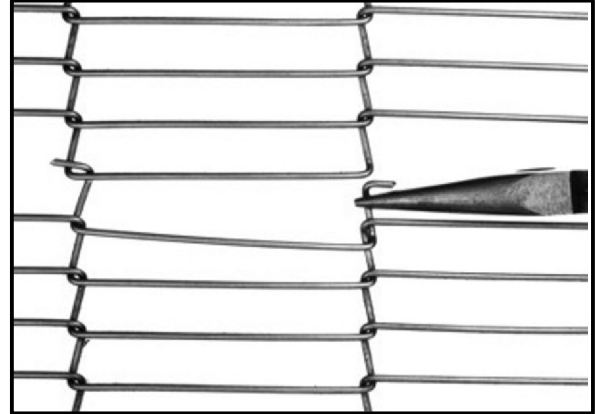


Figura 11

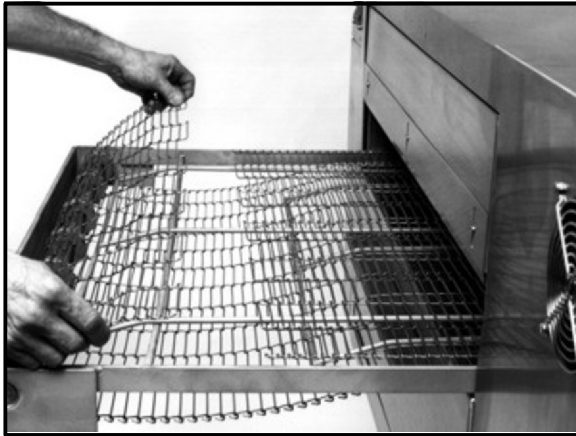


Figura 9

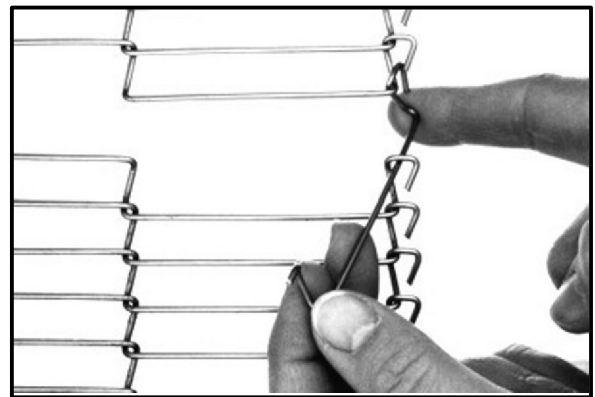


Figura 12

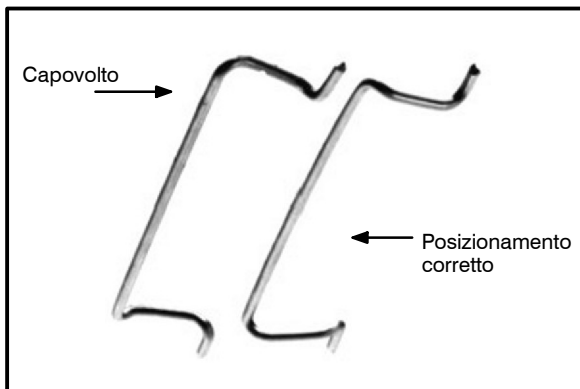


Figura 10

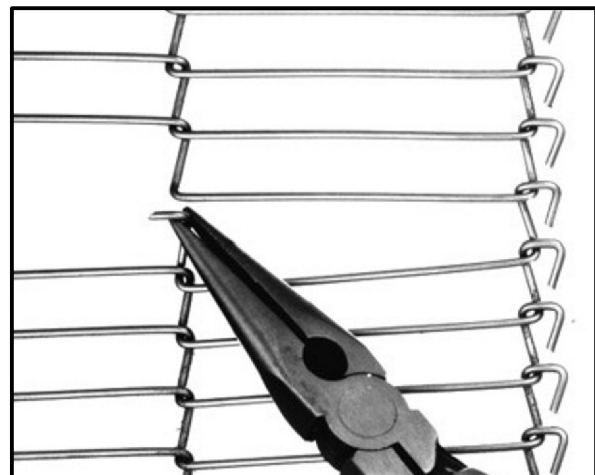


Figura 13



Installazione

Assemblaggio del Forno

LAMELLE DI FLUSSO ARIA

1. Togliere le lamelle di flusso aria.
2. Posizionare ed installare le strisce di bloccaggio in modo che le vivande cuociano uniformemente.
3. Rimontare le lamelle di flusso aria.

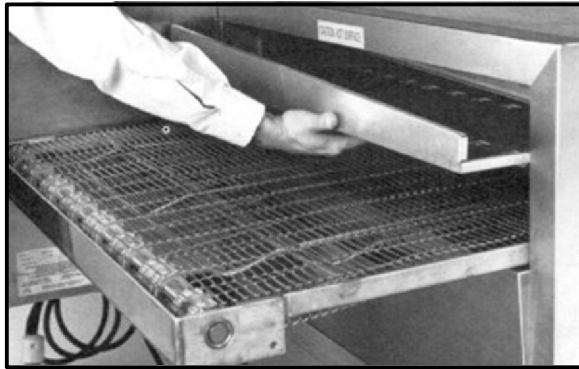


Figura 14

CAPPUCCI ESTREMITA

1. Installare i cappucci superiore ed inferiore come illustrato nella Figura 15 e Figura 16.



Figura 15

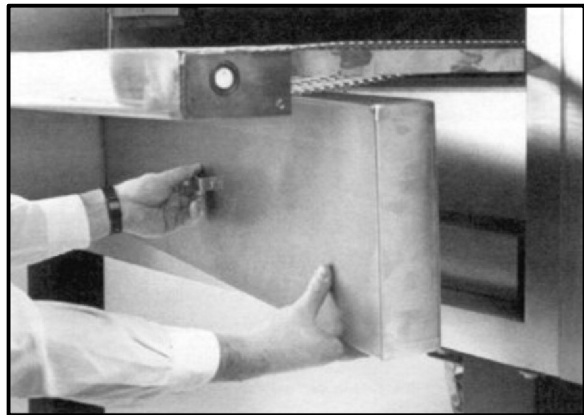


Figura 16



Assemblaggio del Forno

TENDITORE DEL NASTRO PORTAVIVANDE

1. Installare i due tenditori del nastro portavivande. Vedere la Figura 17.



Figura 17

RACCOGLIBRICIOLE

1. Installare i raccoglibriciole.



Figura 18

COMANDO REMOTO CON COMPUTER

1. Collegare i cavi al retro del dispositivo di comando/controller.

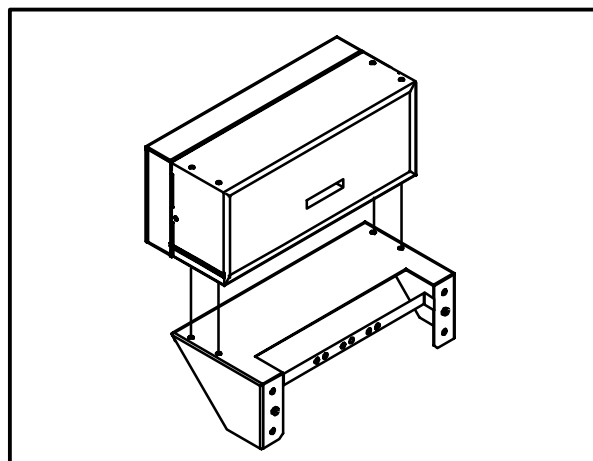


Figura 19



Installazione

Collegamento Alle Fonti di Alimentazione

COLLEGAMENTO AL GAS

Collegare il forno al condotto di erogazione del gas adatto all'uso con il proprio modello in conformità alle normative vigenti in materia.

Regolazione dell'apparecchio per altri tipi di gas

1. Chiudere la valvola del gas e posizionare su off l'interruttore generale.
2. Smontare il blocco del gas tramite i relativi giunti di accoppiamento.
3. Smontare il bruciatore principale e sostituire l'iniettore.
4. Sostituire l'iniettore pilota.
5. Montare il bruciatore e il blocco del gas.
6. Verificare che non vi siano perdite o connessioni elettriche allentate.
7. Se è necessario, regolare la pressione del gas ved. Figura 20.

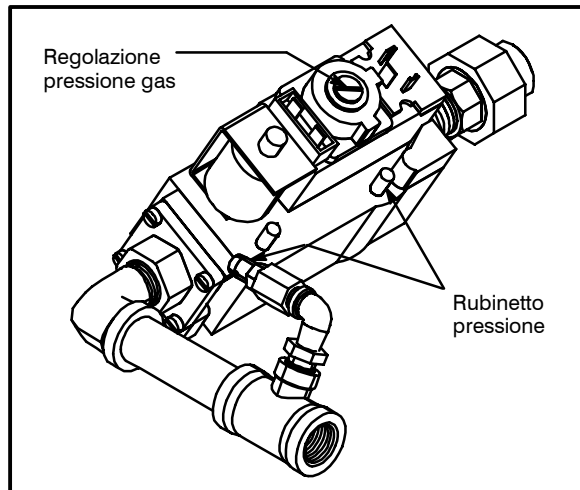


Figura 20

Tipo di Gas	Pressione Ingresso mbars	Pressione Bruciatore mbars	Diametro Iniettore mm	Apertura Aria mm	Iniettore, Pilota mm	Erogazione Standard kW (H _s)
G25	25	12	5,80	16	2 x 0,63	46 Metano
G20	20	8	5,80	16	2 x 0,63	46 Metano
G20/G25	20/25	Regolatore di pressione completamente avvitato	5,15	16	2 x 0,63	46 Metano
G30	30/50	17	3,48	16	2 x 0,30	46 Butano
G31	30/37/50	24	3,48	16	2 x 0,30	46 Propano

Collegamento Alle Fonti di Alimentazione

COLLEGAMENTO ELETTRICO

NOTA: Il collegamento elettrico deve essere affidato esclusivamente a tecnici qualificati.

NOTA: Il collegamento all'impianto elettrico deve essere conforme alla normativa vigente 64/8.

Utilizzare un supporto idoneo per il cavo di alimentazione. La persona addetta all'installazione deve fornire una boccola per il cavo di alimentazione

che risponda a tutte le normative locali e nazionali sull'installazione di questi apparati.

NOTA: I modelli a gas sono provvisti di un'unità di comando del bruciatore in grado di rilevare la fase. Se la fase e il neutro sono stati invertiti, il comando si blocca.

Collegare i connettori 1 e 2 dell'aspiratore. Vedere la Figura 21.

Collegare fase + neutro + massa.

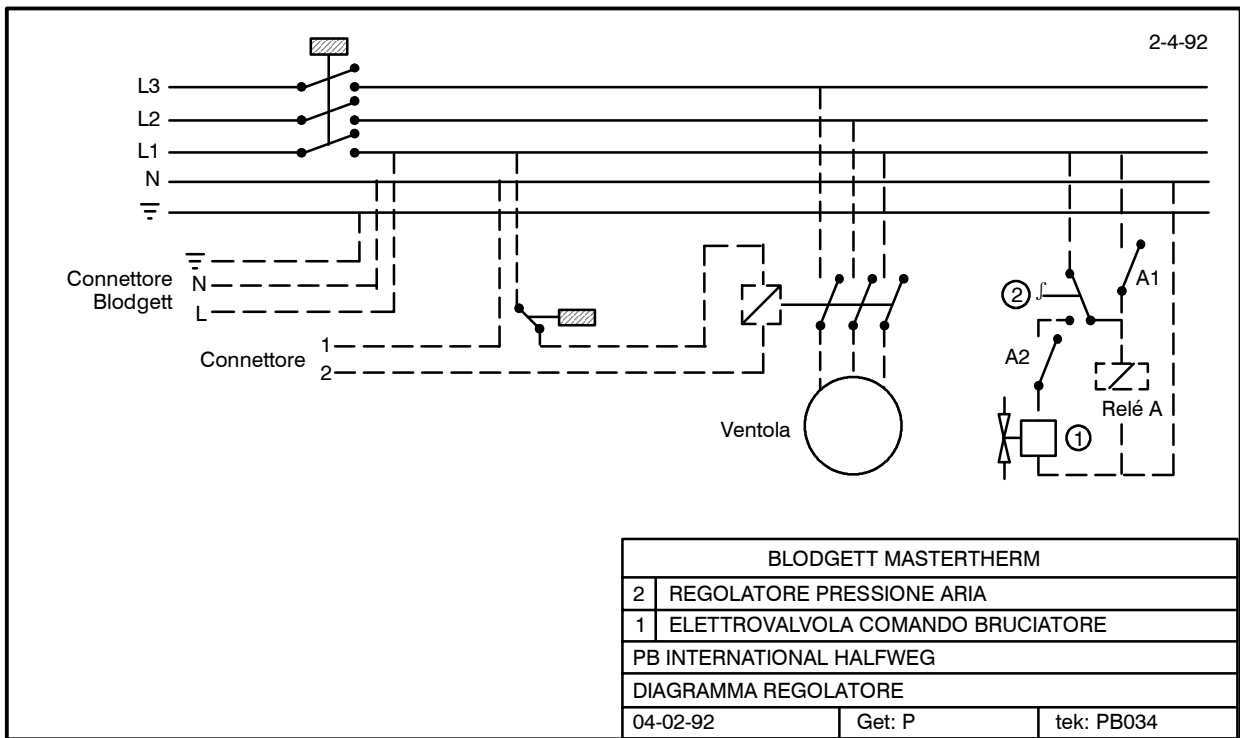


Figura 21



Funzionamento

Cottura Computerizzata

FUNZIONAMENTO

NOTA: È vietato l'uso dell'apparecchio al personale non qualificato.

Accensione del forno:

1. Aprire la valvola del gas.
2. Tenere premuto il tasto ON/OFF (2).
3. Sul display lampeggia quanto segue: *WAIT LOW SET TIME mmss.*
4. La spia HEAT (CALORE) (4) si accende mentre il forno si riscalda alla temperatura selezionata.

NOTA: Se all'avviamento il bruciatore non si accende direttamente, la spia di allarme si illumina. Premere l'interruttore RESET (RIPRISTINO) per riavviare il bruciatore.

NOTA: Se il forno non si accende dopo diversi tentativi, rivolgersi ad un tecnico qualificato.

Visione dei tempi fissati per la cottura:

1. Premere il tasto TIME (tempi) (8). L'indicatore LED situato sul tasto si illumina e sullo schermo lampeggia quanto segue: *SET TIME mmss.*

Visione della temperatura effettiva del forno:

1. Premere il tasto ACT TEMP (TEMPERATURA EFFETTIVA) (6). L'indicatore LED situato sul tasto si illumina e sullo schermo appare quanto segue: *ACTUAL nnnn°C.*

Visione della temperatura fissata:

1. Premere il tasto SET TEMP (SELEZIONA TEMP.) (6). L'indicatore LED situato sul tasto si illumina e sullo schermo lampeggia quanto segue: *SET TEMP nnnn°C.*

Spegnimento del forno:

1. Premere il pulsante ON/OFF (2). Le ventole continuano a girare fino al raffreddamento del forno.
2. Chiudere la valvola del gas.

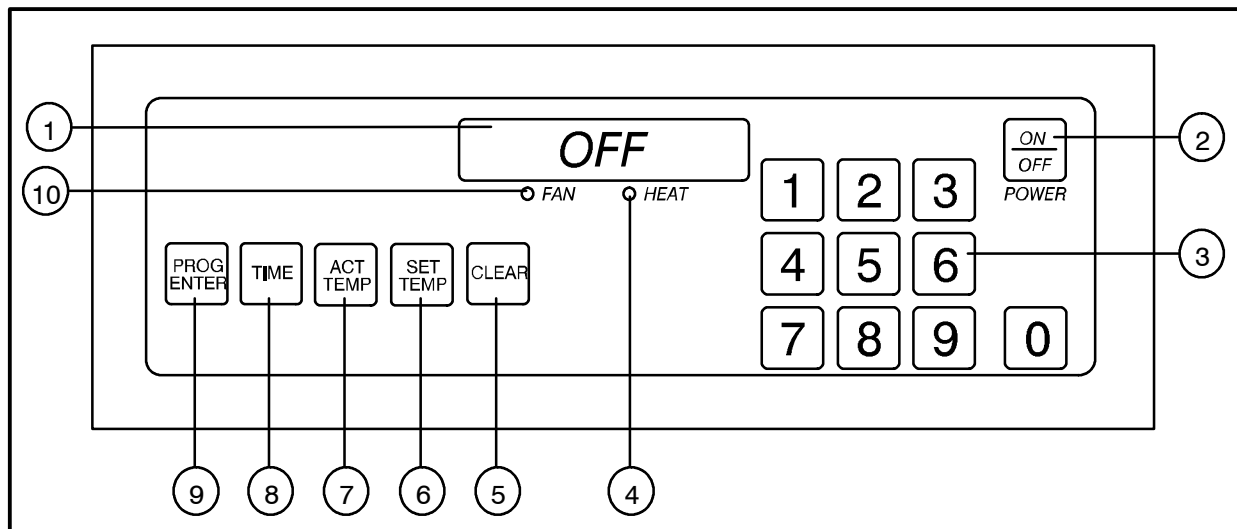


Figura 22



PROGRAMMAZIONE

Programmazione dei tempi di cottura:

1. Premere il tasto PROGRAM/ENTER (PROGRAMMA/INVIO) (9).
2. Premere il tasto TIME (TEMPI) (8). Sul display appare quanto segue: *PROG-? SET TIME-?*
----'
3. Utilizzare i tasti NUMERIC (NUMERICI) (3) per immettere i tempi desiderati di cottura. In caso di errore, premere il pulsante CLEAR (CANCELLA) (5) ed immettere i numeri corretti.
4. Premere due volte il tasto PROGRAM/ENTER (PROGRAMMA/INVIO) (9) per memorizzare la temperatura nuova.

Programmazione della temperatura:

1. Premere il tasto PROGRAM/ENTER (PROGRAMMA/INVIO) (9).
2. Premere il tasto SET TEMP (SELEZIONA TEMP) (6). Sul display appare quanto segue: *PROG-? SET TEMP-? ___ °C.*
3. Utilizzare i tasti NUMERIC (NUMERICI) (3) per immettere la temperatura desiderata. In caso di errore, premere il pulsante CLEAR (CANCELLA) (5) ed immettere i numeri corretta.
4. Premere due volte il tasto PROGRAM/ENTER (PROGRAMMA/INVIO) (9) per memorizzare i tempi nuovi.



Manutenzione

Pulizia e sostituzione di componenti

PULIZIA

NOTA: NON bagnare il forno con spruzzatori d'acqua.

Ogni Giorno

1. Togliere i raccoglibriciole e pulirli.
2. Pulire il nastro portavivande con una spazzola.

Ogni 3 Mesi

1. Pulire le protezioni delle ventole assiali.

Ogni 6 Mesi

1. Togliere il nastro portavivande e le guide.
2. Pulire l'interno del forno.

NOTA: Arrotolare il nastro portavivande. Vedere la Figura 23.

Ogni 12 Mesi

Affidare i seguenti interventi ad un tecnico di assistenza autorizzato dal produttore.

1. Pulizia del pannello di comando, del vano interno del forno, del bruciatore e delle ventole.
2. Controllo dei collegamenti elettrici principali.
3. Controllo del motore principale. Sostituzione delle spazzole di pulizia al carbone.
4. Pulizia e lubrificazione della catena di azionamento.
5. Controllo e regolazione dell'alimentazione del gas.

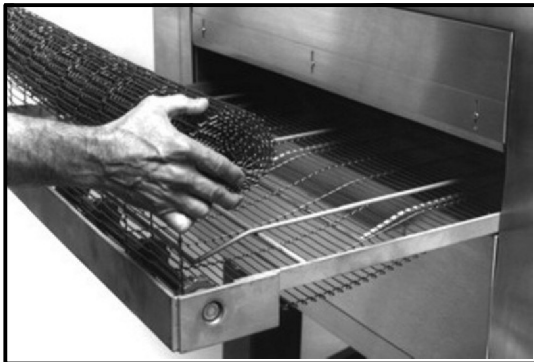


Figura 23

SOSTITUZIONE DI COMPONENTI

Componenti Elettrici

1. Staccare la presa di alimentazione del forno.
2. Togliere i componenti dal pannello e mettere da parte i cablaggi.
3. Reinstallare i componenti.

Combinazione Comando a Gas

1. Chiudere il gas e scollegare la corrente al forno.
2. Scollegare il cavo dell'alimentazione elettrica.
3. Staccare la presa del gas davanti e dietro la combinazione di comando.
4. Togliere il tubo della fiamma pilota, sostituirlo, rimontarlo ed eseguire le necessarie regolazioni. Verificare che non vi siano perdite di gas.

Rimozione del Bruciatore

1. Chiudere il gas e scollegare la corrente elettrica.
2. Staccare la presa del gas, ecc. (vedere sopra). Svitare le 4 viti della piastra di fissaggio del bruciatore. Togliere il bruciatore dalla camera di combustione.
3. Se è necessario, sostituire il bruciatore pilota. Installare il bruciatore.

Ventole di Raffreddamento

1. Staccare la corrente dall'interruttore generale. Smontare la piastra posteriore e, se è necessario, togliere il materiale isolante.
2. Staccare il collegamento elettrico e smontare le ventole.
3. Montare le ventole e i collegamenti elettrici.

Camera di Combustione

1. Togliere la piastra di copertura dietro il materiale isolante.
2. Smontare la camera di combustione e pulirla.
3. Installare la camera di combustione, la piastra di copertura, il materiale isolante e la piastra posteriore.

Componenti del Pannello di Comando

1. Staccare la corrente dall'interruttore generale.
2. Togliere il coperchio dello scomparto di comando. Estrarre il pannello di comando sfilandolo dalla sua sede.
3. Sostituire e/o riparare i rispettivi componenti difettosi. Installare il pannello e il coperchio dello scomparto di comando.
4. Prima di smontare e di reinstallare i sensori della temperatura, togliere la piastra posteriore e il materiale isolante. I sensori si trovano sulla parte superiore della camera di combustione.

Ubicazione dei componenti

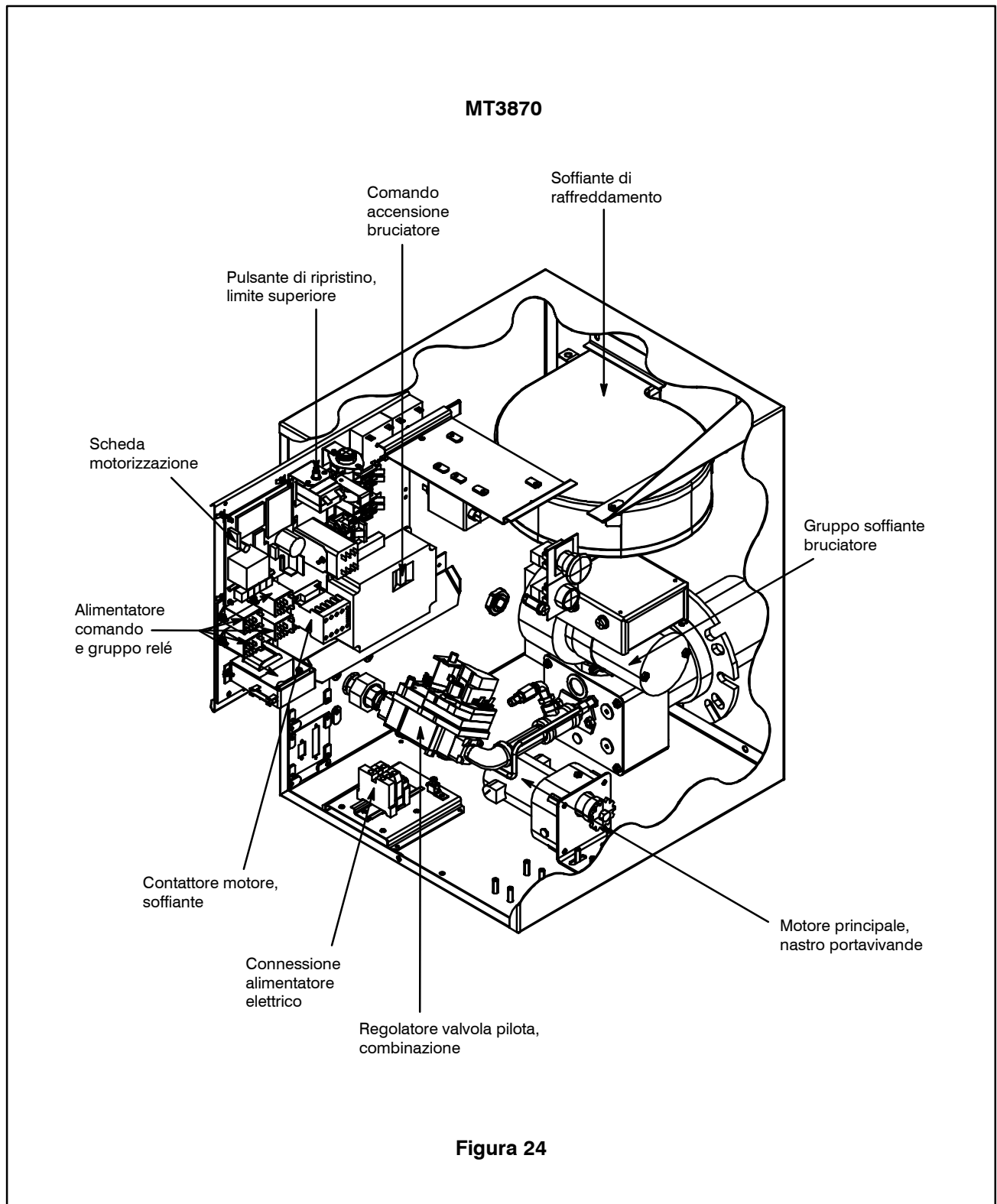


Figura 24



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.• Il pulsante di arresto di emergenza è premuto.	<ul style="list-style-type: none">• Accendere il controllo del ventilatore.• Sostituire i fusibili principali o resettare gli interruttori.• Premere il pulsante per sbloccare l'arresto di emergenza.
SINTOMO: il bruciatore non brucia o gli elementi non riscaldano.	
<ul style="list-style-type: none">• Controllo spento.• Il pulsante di arresto di emergenza è premuto.• La temperatura impostata per il forno non è superiore alla temperatura ambiente.• Valvola del gas manuale chiusa.	<ul style="list-style-type: none">• Accendere il controllo.• Premere il pulsante per sbloccare l'arresto di emergenza.• 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.• Dispositivo di controllo calore disattivato.• Forno non alimentato.	<ul style="list-style-type: none">• Contattare i rappresentanti dell'ente gas locale.• Attivare il dispositivo di controllo.• Sostituire i fusibili principali.
SINTOMO: il nastro trasportatore non scorre.	
<ul style="list-style-type: none">• Dispositivo di comando del nastro disattivato.• Il pulsante di arresto di emergenza è premuto.• Nastro agganciato a qualcosa all'interno del forno.	<ul style="list-style-type: none">• Attivare il dispositivo di comando.• Premere il pulsante per sbloccare l'arresto di emergenza.• Spegnerare 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.

MT3870
Fornos de Correia
Manual do Operador – Proprietário



Instalação

Entrega e Localização

ENTREGA E INSPECÇÃO

Todos os fornos Blodgett são despachados em contentores para evitar danos. Após a entrega do seu novo forno:

- Verifique se o contentor de despacho está danificado por fora. Qualquer evidência de danos deverá ser registada no recibo de entrega, o qual deverá ser assinado pelo motorista encarregado do despacho.
- Desembale o forno e verifique se apresenta danos internos. A empresa transportadora aceita reclamações referentes a danos invisíveis se forem notificados dentro de 15 dias após a entrega e se o contentor do despacho se encontrar disponível para inspecção.

A Blodgett Oven Company não assume qualquer responsabilidade por perda ou danos sofridos em trânsito. A empresa transportadora assume toda a responsabilidade pela respectiva entrega nas devidas condições após ter aceite a carga. Contudo, nós estamos dispostos a prestar-lhe assistência se for necessário registar uma reclamação.

LOCALIZAÇÃO DO FORNO

O posicionamento do forno deverá ser devidamente planeado e localizado para que o seu desempenho seja mais satisfatório e mais conveniente para o operador.

- Colocar o forno a pelo menos 5 cm da parede de trás e 50 cm da parede lateral.
- Colocar o forno num local com ventilação adequada.
- Colocar o forno debaixo de um exaustor, em conformidade com os Padrões Locais e Nacionais para Instalação.
- Posicione o forno para que a tomada de abastecimento esteja acessível.



Montagem do Forno

NOTA: Este aparelho deve ser instalado conforme o regulamentos atuais e usado somente num local bem ventilado. Refira-se às instruções antes de instalar e usar este aparelho. Instalação tem que ser feita por instalador qualificado somente.

PERNAS E RODINHAS

1. Remover o forno de dentro da embalagem.
2. Instalar as pernas e rodinhas conforme mostrado no desenho. Veja Figura 1.
3. Colocar o forno sobre as pernas.

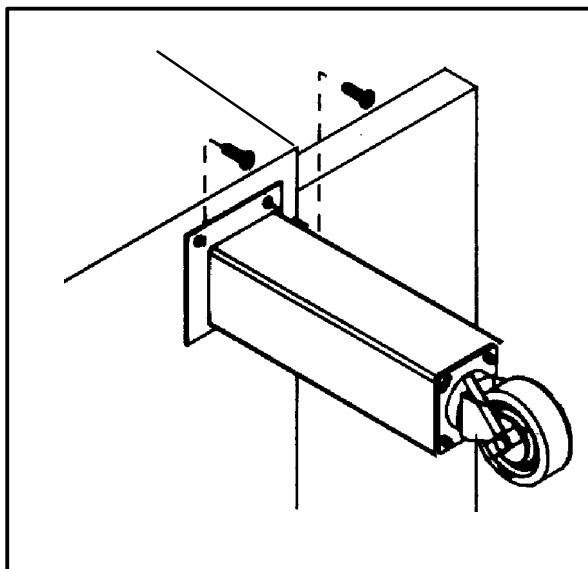


Figura 1

BOCAIS E DESVIADORES DE AR

1. Entrar dentro do forno.
2. Colocar os bocais e desviadores de are nos locais apropriados.
3. Fechar o acesso ao interior do forno.



Figura 2



Figura 3



Instalação

Montagem do Forno

CORREIA TRANSPORTADORA

1. Instalar os suportes da correia transportadora nos guias com a roda da engrenagem do lado do motor de impulsão. Veja Figura 4.
2. Instalar o conjunto da correia transportadora nos guias com a roda da engrenagem do lado do motor de impulsão.
3. Instalar a corrente de impulsão no motor. Veja Figura 5.



Figura 4



Figura 5

4. Instalar a correia transportadora conforme mostrado. Veja Figura 7 até Figura 13.

NOTA: Para reverter a direção do motor de impulsão (se necessário), troque A1 e A2. Veja Figura 6.

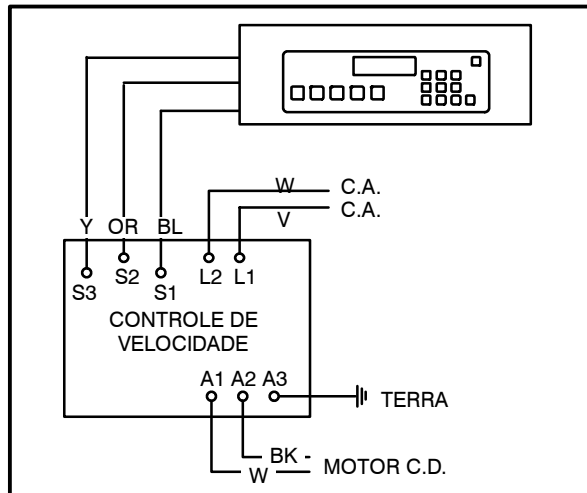


Figura 6

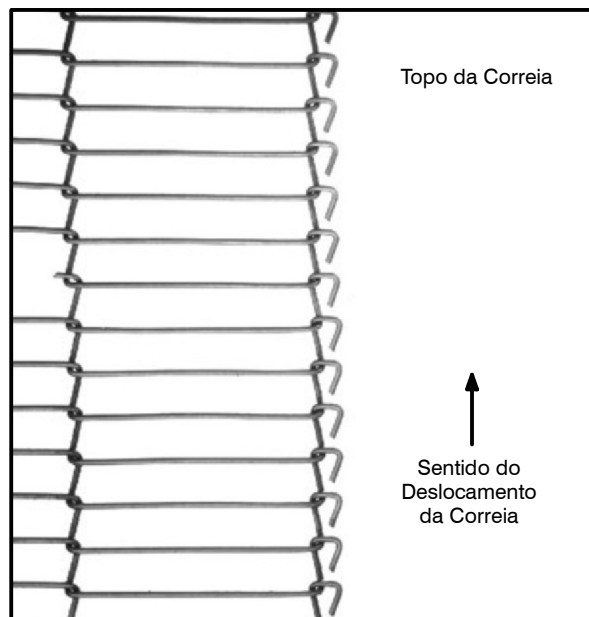


Figura 7

Montagem do Forno



Figura 8

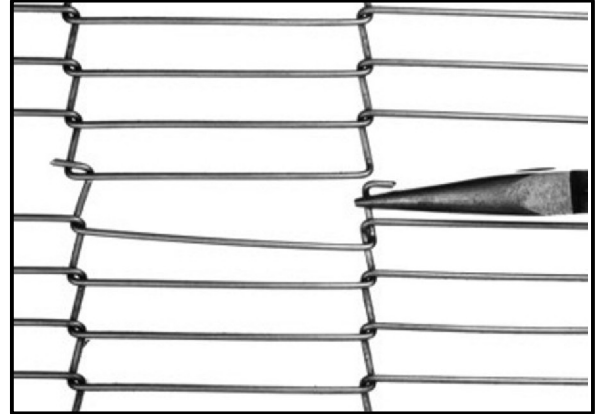


Figura 11

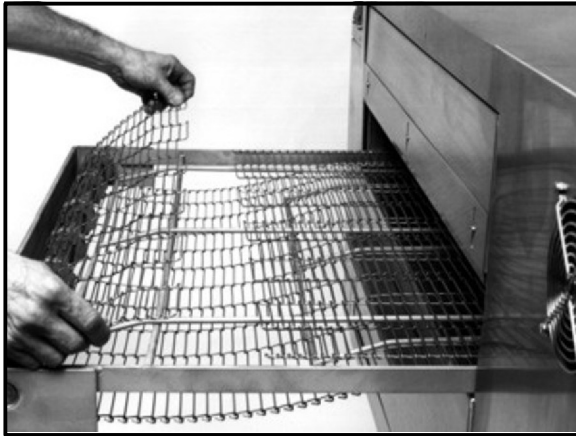


Figura 9

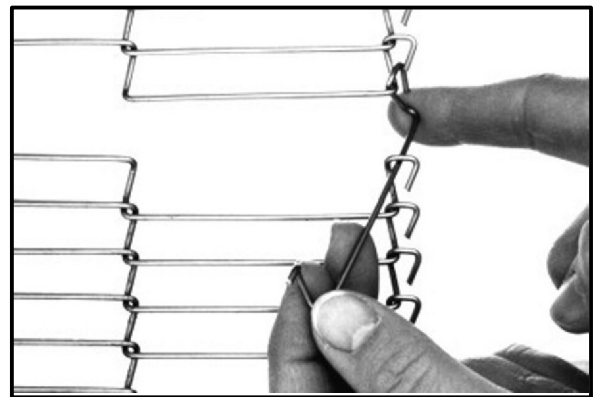


Figura 12

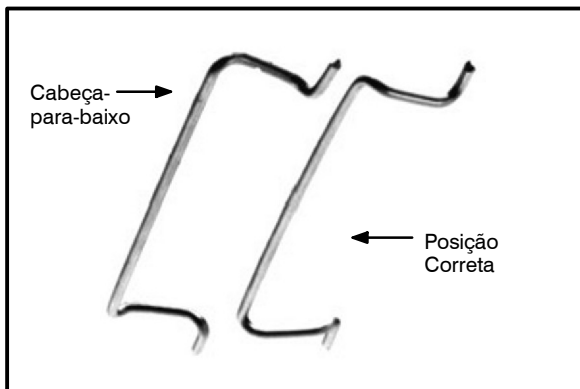


Figura 10

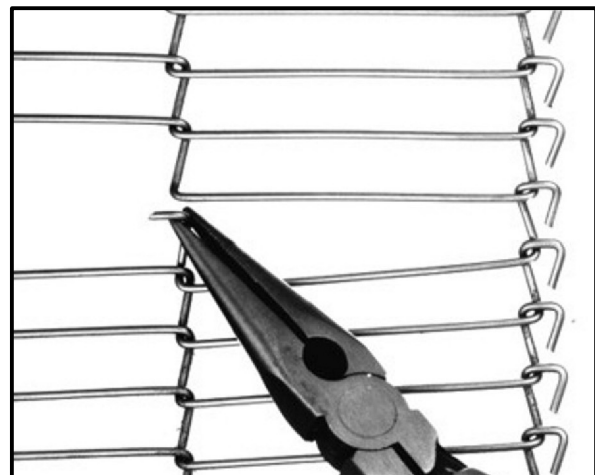


Figura 13



Instalação

Montagem do Forno

CHAPAS DE FLUXO DE AR

1. Remover as chapas de fluxo de ar.
2. Posicionar e instalar as faixas de bloqueio para que o produto cozinhe por igual.
3. Reinstalar as chapas de fluxo de ar.



Figura 14

TAMPÕES DAS EXTREMIDADES

1. Instalar os tampões das extremidades superior e inferior conforme mostrado.

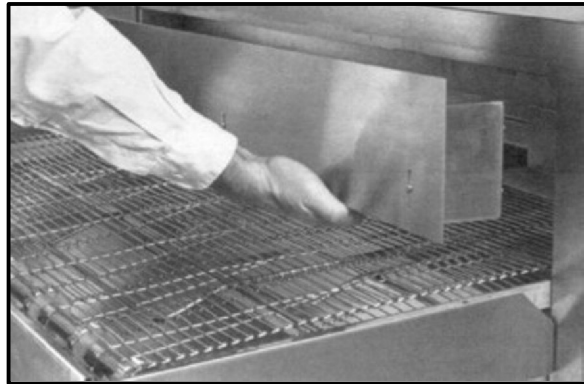


Figura 15

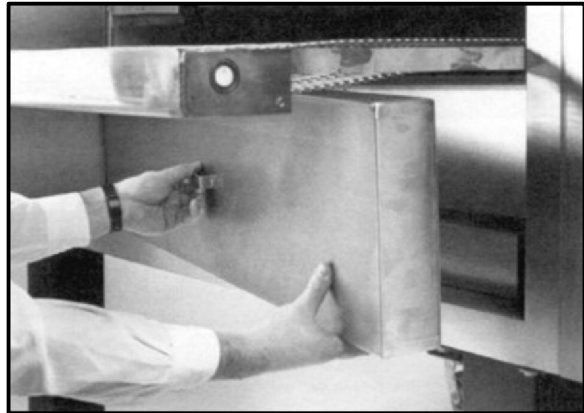


Figura 16



Montagem do Forno

TENSIONADOR DA CORREIA TRANSPORTADORA

1. Instalar os dois tensionadores da correia. Veja Figura 17.

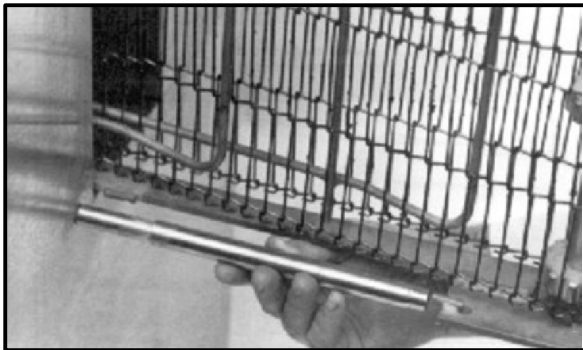


Figura 17

BANDEJAS PARA MIGALHAS

1. Instalar as bandejas para migalhas.



Figura 18

CONTROLE REMOTO POR COMPUTADOR

1. Conectar os cabos à parte de trás do controlador.

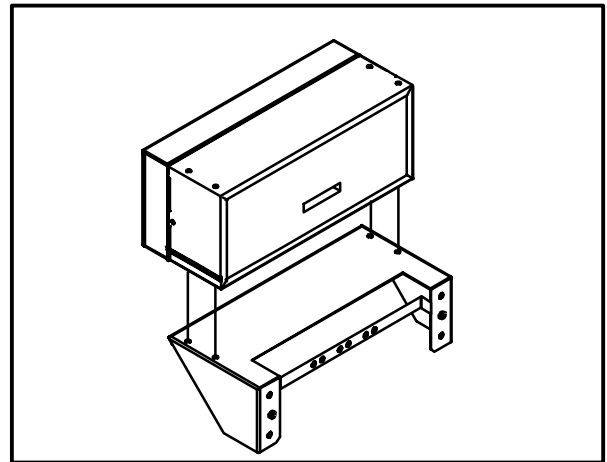


Figura 19



Instalação

Conexão Aos Serviços Públicos

CONEXÃO DE GAS

Conectar o forno à mangueira de gás com o tipo de gas adequado, conforme os Padrões Locais e Nacionais para Instalação.

Ajustando o Equipamento para Outros Tipos de Gases

1. Desligue a válvula de gás e desligue a chave operacional.
2. Desmonte o bloqueio de gás através dos acoplamentos.
3. Desmonte o queimador principal e substitua o injetor.
4. Substitua o injetor do piloto.
5. Instale o queimador e bloqueio de gás.
6. Verifique vazamentos e possíveis conexões elétricas soltas.
7. Regular a pressão do gás, se necessário. Veja Figura 20.

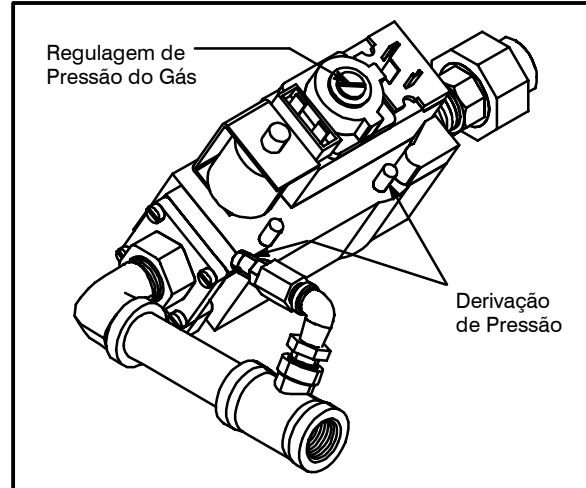


Figura 20

Tipo de Gás	Pressão de Admissão mbars	Pressão do Queimador mbars	Diâmetro do Injetor mm	Passagem de Ar mm	Injetor Piloto mm	Valor Padrão de Entrega kW (H _s)
G25	25	12	5,80	16	2 x 0,63	46 Gás Natural
G20	20	8	5,80	16	2 x 0,63	46 Gás Natural
G20/G25	20/25	Regulador de Pressão Totalmente Aparafusado	5,15	16	2 x 0,63	46 Gás Natural
G30	30/50	17	3,48	16	2 x 0,30	46 Buteno
G31	30/37/50	24	3,48	16	2 x 0,30	46 Propeno

Conexão Aos Serviços Públicos

CONEXÃO ELÉCTRICA

NOTA: *Conexão eléctrica tem que ser feita por instalador qualificado somente.*

NOTA: *As ligações eléctricas devem ser efectua-
das de acordo com os codigos Nacionais
e Locais.*

Um alívio de tensão para o cabo de abastecimen-
to é requerido. O instalador tem que fornecer um
embuchamento de cabo de abastecimento que

satisfaça todos os Padrões Locais e Nacionais de
Instalação.

NOTA: *Os modelos a gás possuem uma unidade
controladora de queimador sensível à
fase. Se a fase e o terra forem trocados o
controle travará.*

Conectar o conector 1 & 2 do ventilador do exaus-
tor. Veja Figura 21.

Conectar fase + neutro + terra.

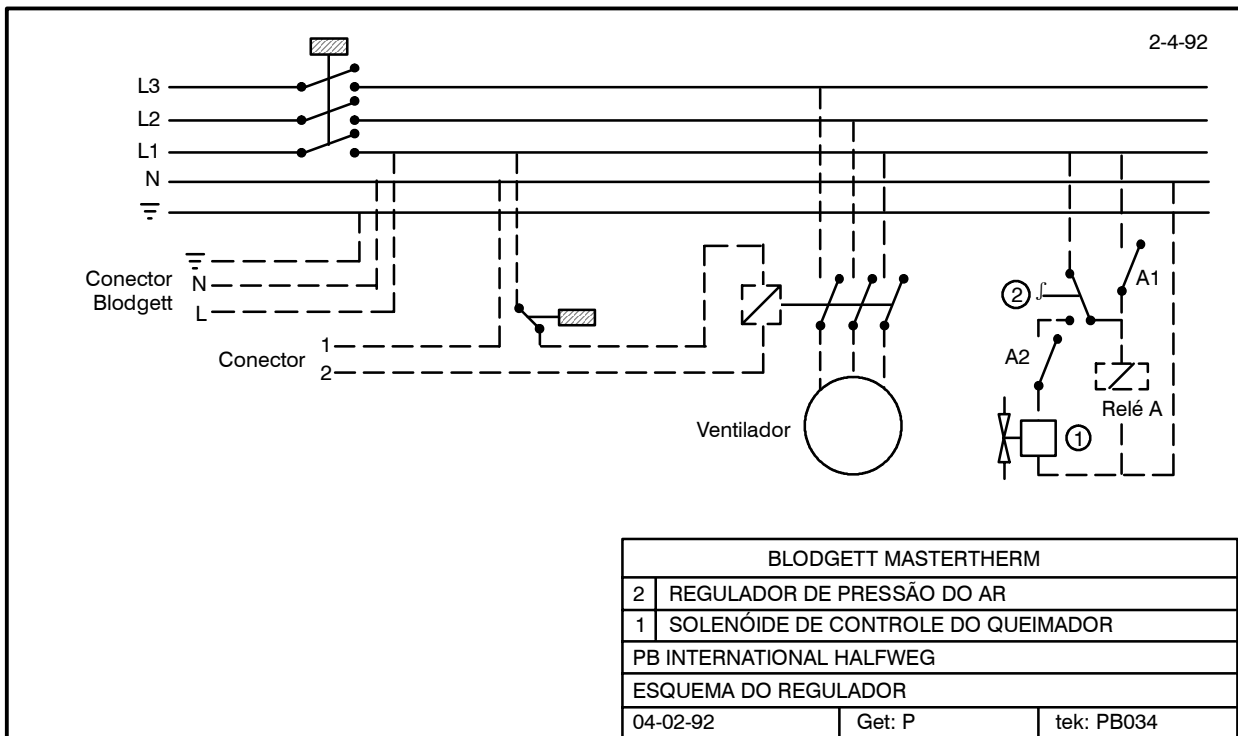


Figura 21



Operação

Computador de Cozimento

OPERAÇÃO

NOTA: A operação é restrita ao pessoal qualificado.

Para ligar o forno:

1. Ligue a válvula de gás.
2. Aperte e segure a chave ON/OFF (2) (Liga/Desliga).
3. O visor mostrará *WAIT LOW SET TIME mmss*.
4. A LUZ DE CALOR (4) acende conforme o forno esquentar até a temperatura.

NOTA: Se o queimador não acender diretamente quando ligar, a luz de alarme acenderá. Aperte o botão **RESET (REARMAR)** para re-ligar o queimador.

NOTA: Se o forno não acender depois de diversas tentativas, procure um instalador qualificado.

Para ver o ajuste de tempo de cozimento:

1. Aperte a tecla **TIME (8)** (TEMPO). O LED na tecla acenderá e o visor mostrará *SET TIME mmss*.

Para mostrar a temperatura atual do forno:

1. Aperte a tecla **ACT TEMP (6)**. O LED na tecla acenderá e o visor mostrará *ACTUAL nnnn°C*.

Para ver o ponto de ajuste de temperatura:

1. Aperte a tecla **SET TEMP (6)** (AJUSTAR TEMP). O LED na tecla acenderá e o visor mostrará *SET TEMP nnnn°C*.

Para desligar o forno:

1. Aperte a tecla **ON/OFF (Liga/Desliga) (2)**. Os ventiladores funcionarão até que o forno esfrie.
2. Desligue a válvula de gás.

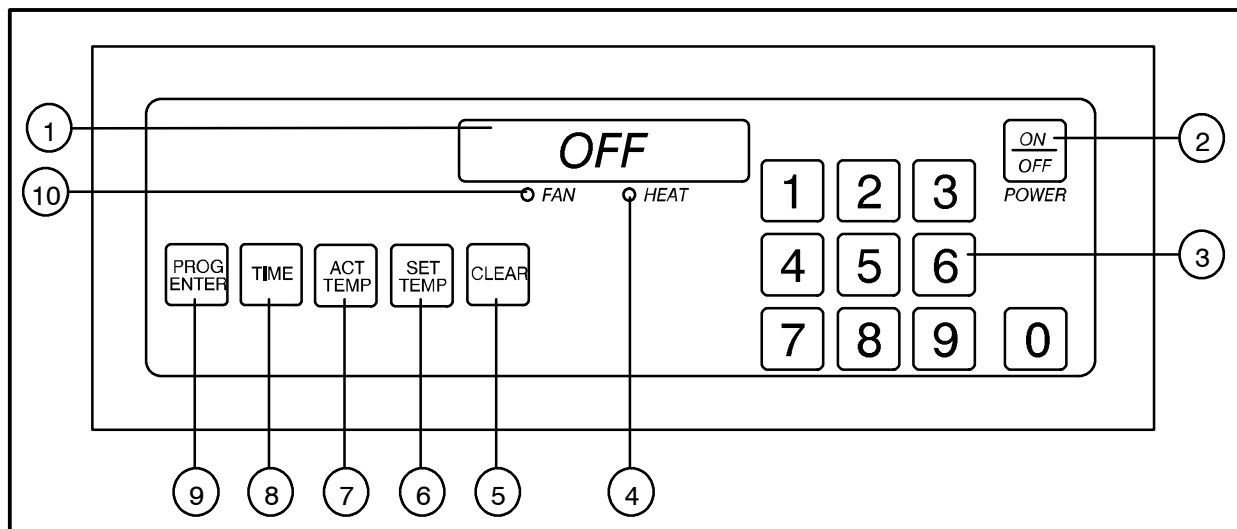


Figura 22



PROCEDIMENTOS DE PROGRAMAÇÃO

Programando o Tempo de Cozimento:

1. Aperte a tecla PROGRAM/ENTER (9) (PROGRAMA/ENTRAR).
2. Aperte a tecla TIME (8) (TEMPO). O visor mostrará *PROG-? SET TIME-? _ _ _ _*.
3. Use as teclas NUMERIC (3) (Numéricas) para entrar o tempo desejado de cozimento. Se errar, aperte a tecla CLEAR (5) (Zerar) e digitar o número novamente.
4. Aperte a tecla PROGRAM/ENTER (9) (PROGRAMA/ENTRAR) duas vezes para armazenar o novo tempo.

Programando a Temperatura:

1. Aperte a tecla PROGRAM/ENTER (9) (PROGRAMA/ENTRAR).
2. Aperte a tecla SET TEMP (6) (AJUSTAR TEMP). O visor mostrará *PROG-? SET TEMP-? _ _ _ °C*.
3. Use as teclas NUMERIC (3) (Numéricas) para entrar a temperatura desejada. Se um erro, aperte a tecla CLEAR (5) (Zerar) e digitar o número novamente.
4. Aperte a tecla PROGRAM/ENTER (9) (PROGRAMA/ENTRAR) duas vezes para armazenar a nova temperatura.



Manutenção

Limpeza e Substituição de Peças

LIMPEZA

NOTA: NÃO borrifar o forno com jato d'água.

Diariamente

1. Remover e limpar as bandejas de migalhas.
2. Limpar a correia transportadora com uma escova.

A Cada 3 Meses

1. Limpar as guardas dos ventiladores axiais.

A Cada 6 Meses

1. Remover a correia transportadora e guias.
2. Limpar o interior do forno.

NOTA: Enrolar a correia transportadora. Veja Figura 23.

A Cada 12 Meses

Uma pessoa de serviço autorizado pela fábrica deve:

1. Limpar o painel de controle, cavidade do forno, queimador e ventiladores.
2. Verificar as principais conexões elétricas.
3. Verificar o motor impulsor. Substituir as escovas de carbono.
4. Limpar e lubrificar a corrente impulsora.
5. Verificar e ajustar a regulagem de gás.

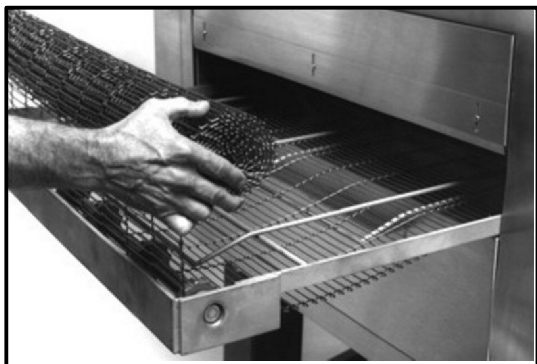


Figura 23

SUBSTITUIÇÃO DE PEÇAS

Componentes Elétricos

1. Desligue a conexão elétrica principal ao forno.
2. Remova os componentes do painel e coloque a fiação para o lado.
3. Re-instale os componentes.

Combinação de Controle de Gas

1. Desligue o gás e desligue a força ao forno.
2. Remova a conexão elétrica.
3. Remova a conexão de gás na frente e atrás do controle da combinação.
4. Remova a mangueira piloto, substitua, re-instale e regule. Verifique contra vazamentos.

Remoção do Queimador

1. Desligue o gás e desligue a força.
2. Remover a conexão de gás, etc. (ver acima). Desaparafuse 4 parafusos da chapa de montagem do queimador. Remover o queimador da câmara de combustão.
3. Substitua o queimador piloto se necessário. Instalar o queimador.

Ventiladores de Resfriamento

1. Desligue a força e desmonte a chapa traseira, remover o isolamento se necessário.
2. Remover a conexão elétrica e desmontar o respectivo ventilador.
3. Instalar os ventiladores e conexão elétrica.

Câmara de Combustão

1. Remover a chapa de cobertura atrás do isolamento.
2. Desmontar a câmara de combustão e limpar.
3. Instalar a câmara de combustão, chapa de cobertura, isolamento e chapa traseira.

Componentes do Painel de Operação

1. Desligue a força.
2. Remover a tampa do compartimento de controle. Puxe o painel de controle para fora.
3. Substituir e reparar o respectivo componente. Instalar o painel e a tampa do compartimento de controle.
4. Antes de desmontar e reinstalar os sensores de temperatura, remova a chapa traseira e o isolamento. Os sensores estão localizados no topo da câmara de combustão.

Localização dos Componentes

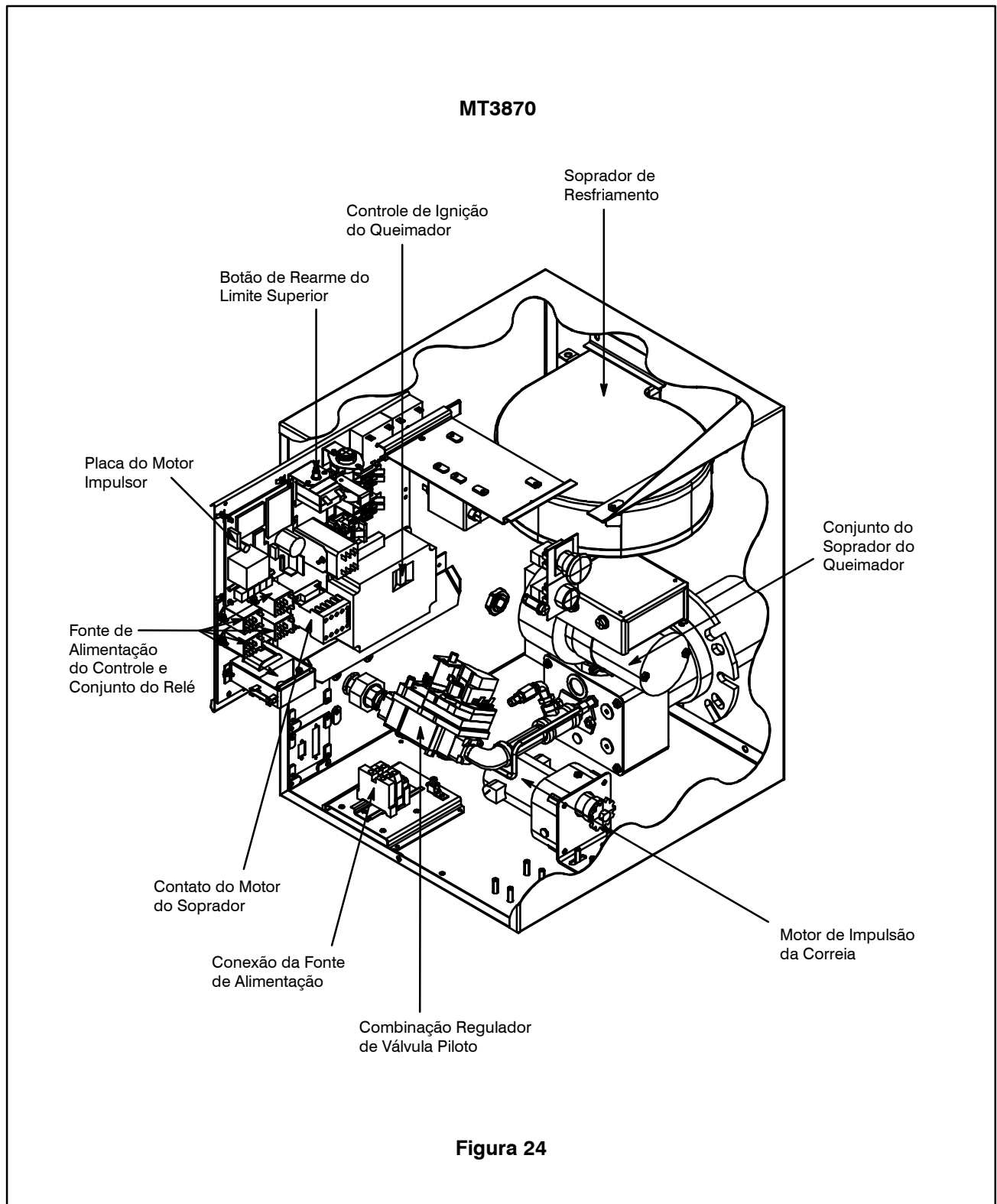


Figura 24



Manutenção

Resolução de problemas

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.• O botão de encerramento de emergência está carregado.	<ul style="list-style-type: none">• Ligue o soprador• Troque os fusíveis principais ou restaure os interruptores• Puxe o botão para parar o encerramento de emergência.
SINTOMA: O queimador não acende ou os elementos não aquecem	
<ul style="list-style-type: none">• Controlo desligado• O botão de encerramento de emergência está carregado.• O forno não está configurado acima da temperatura ambiente• Válvula manual de gás fechada	<ul style="list-style-type: none">• Ligue o controlo• Puxe o botão para parar o encerramento de emergência.• 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• Controlo de calor desligado.• O forno não recebe energia.	<ul style="list-style-type: none">• Contacte os representantes locais de gás• Ligue o controlo• Troque os fusíveis principais
SINTOMA: Correia não anda	
<ul style="list-style-type: none">• Controlo da correia desligado.• O botão de encerramento de emergência está carregado.• A correia está presa em algo no forno	<ul style="list-style-type: none">• Ligue o controlo• Puxe o botão para parar o encerramento de emergência.• Desligue o forno, solte e resolva o problema



ADVERTÊNCIA!!

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

MT3870
Hornos Transportadores
Manual del Dueño - Operador



Instalación

Entrega e Ubicación

ENTREGA E INSPECCIÓN

Todos los hornos Blodgett se envían en contenedores para evitar daños. Después de recibir su horno nuevo:

- Inspeccione el contenedor en el que se realizó el envío para asegurarse de que no se hayan producido daños externos. Si observa daño alguno, anótelos en el recibo de entrega que deberá firmar el conductor.
- Desembale el horno y asegúrese de que no se hayan producido daños internos. Los transportistas aceptan reclamaciones por concepto de daños ocultos si éstos se notifican en un plazo de quince días posteriores a la fecha de entrega, y el contenedor del envío se conserve para poder ser inspeccionado.

Blodgett Oven Company no puede asumir responsabilidad alguna por pérdidas o daños ocasionados durante el transporte. El transportista asumió responsabilidad completa por la entrega del producto en buen estado en el momento en que se aceptó el envío. Por consiguiente, nosotros estaremos dispuestos a ayudarle en caso de que sea necesario presentar una reclamación.

UBICACIÓN DEL HORNO

La ubicación adecuada y bien planificada del horno proporcionará al usuario conveniencia y un rendimiento satisfactorio.

- Coloque el horno por lo menos a 5 cms de la pared trasera y a 50 cms de la pared lateral.
- Coloque el horno en un área ventilada correctamente.
- Coloque el horno debajo de una campana de escape, de acuerdo con los estándares de instalación nacionales y locales.
- Coloque el horno de modo que el enchufe de abastecimiento quede accesible.



Montaje del Horno

AVISO: Este artefacto se tiene que instalar según las regulaciones presentes y sólo se debe usar en lugares bien ventilados. Refiérase a las instrucciones antes de instalar y de usar este artefacto. Sólo un instalador calificado debe hacer la instalación.

LAS PATAS Y LAS RUEDECILLAS

1. Remueva el horno de su cajón de empaque.
2. Instale las patas y las ruedecillas como se muestra en la figure. Vea la Figura 1.
3. Levante el horno y póngalo verticalmente sobre las patas.

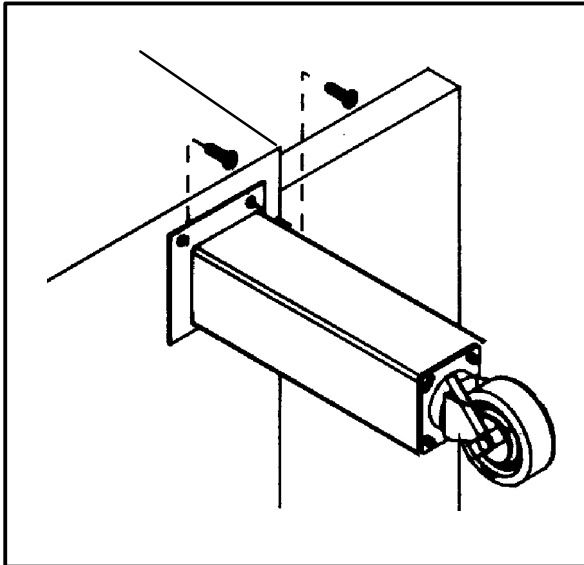


Figura 1

BOQUILLAS DE AIRE Y DESVIADORES

1. Obtenga acceso para llegar al interior del horno.
2. Ponga las boquillas de aire y los desviadores en la ubicación adecuada.
3. Cierre el acceso al interior del horno.



Figura 2



Figura 3



Instalación

Montaje del Horno

LA CORREA TRANSPORTADORA

1. Instala los soportes de la correa transportadora en las guías con la rueda de engranajes en el lado del motor de impulsión. Vea la Figura 4.
2. Instale el conjunto de la correa transportadora en las guías, con la rueda de engranajes en el lado del motor de impulsión.
3. Instala la cadena de transmisión con el motor. Vea la Figura 5.



Figura 4



Figura 5

4. Instala la correa transportadora en el motor. Vea la Figura 7 a la Figura 13

AVISO: Antes de invertir el sentido de marcha del motor de impulsión, invierta la posición de A1 y A2. Vea la Figura 6.

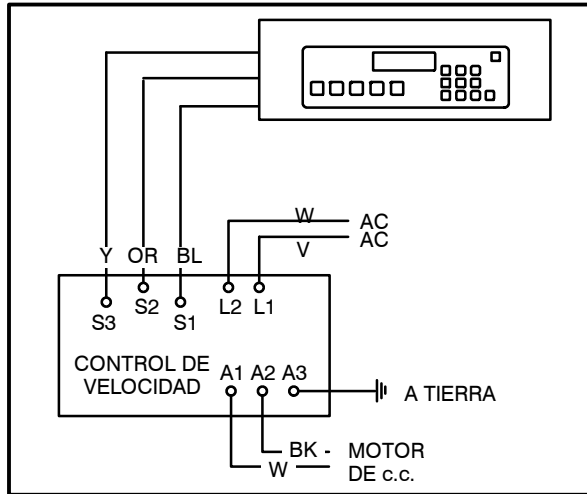


Figura 6

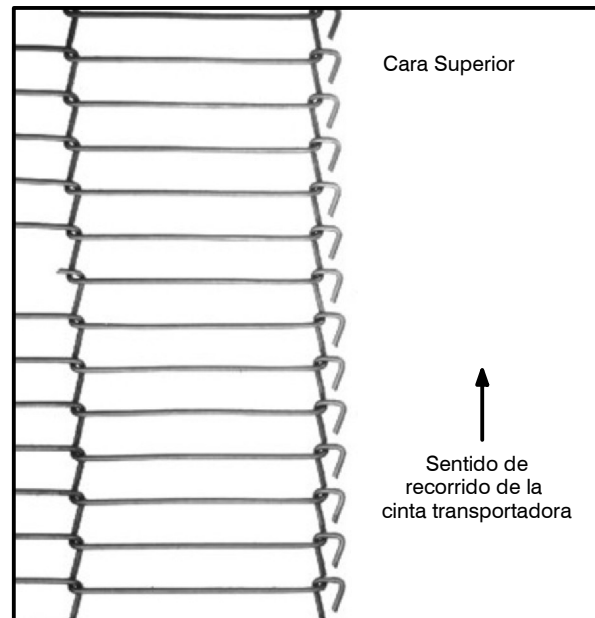


Figura 7

Montaje del Horno

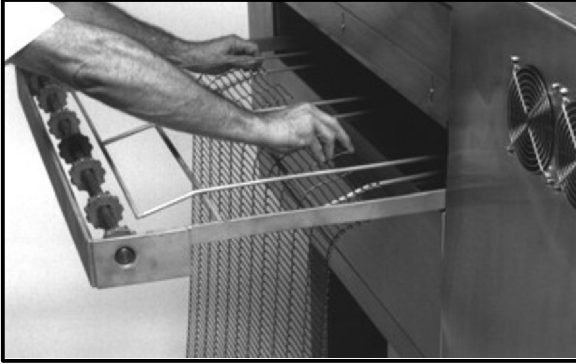


Figura 8

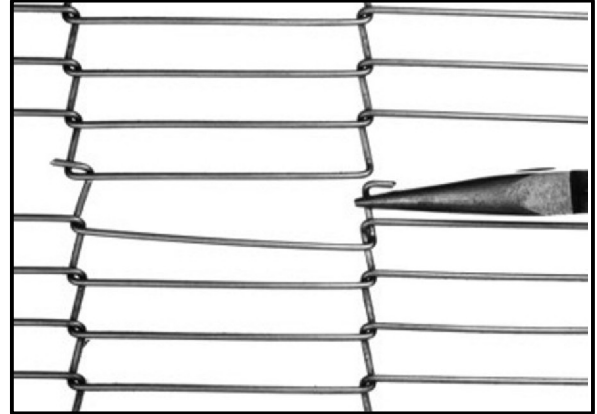


Figura 11

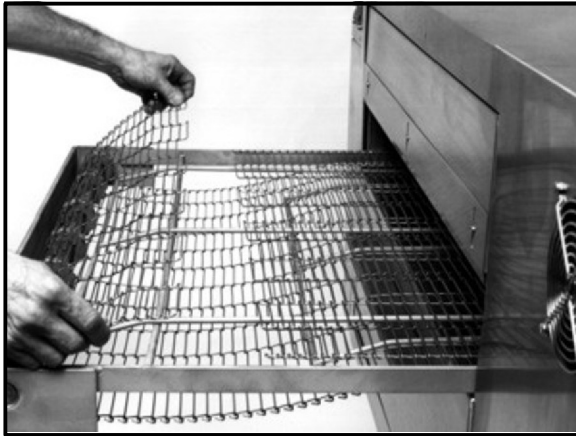


Figura 9

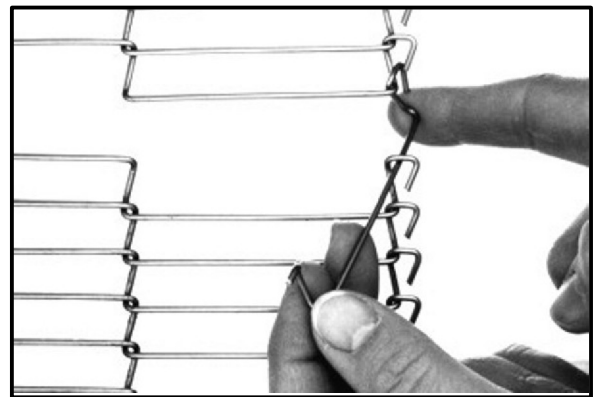


Figura 12

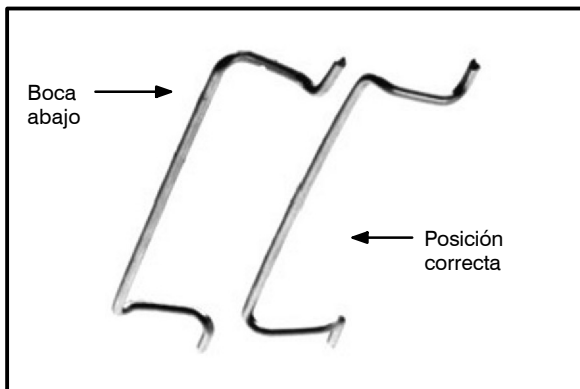


Figura 10

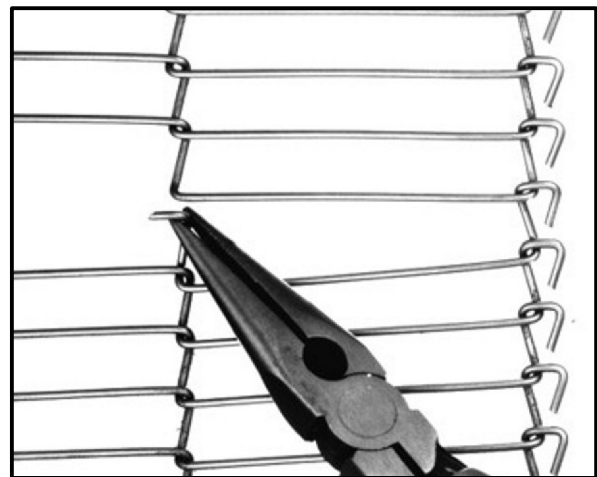


Figura 13



Instalación

Montaje del Horno

PLANCHAS DEL FLUJO DE AIRE

1. Remueva las planchas del flujo de aire.
2. Coloque e instale las franjas de bloqueo de modo que el producto se cocine en forma pareja.
3. Vuelva a instalar las planchas del flujo de aire.

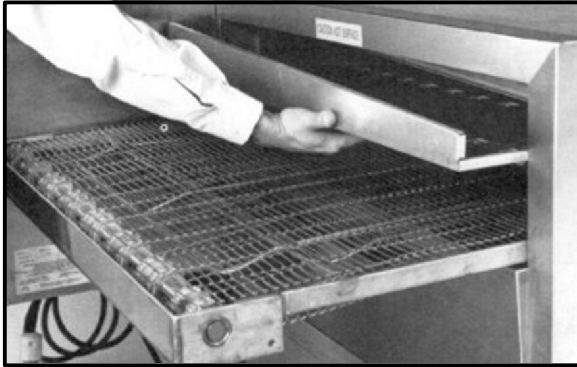


Figura 14

TAPONES DEL EXTREMO

1. Instale el tapón del extremo superior y el del inferior tal como se muestra.

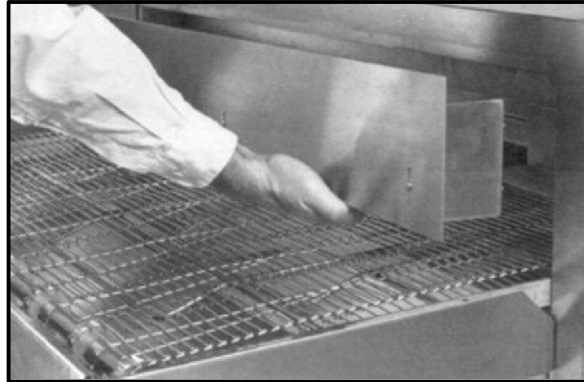


Figura 15

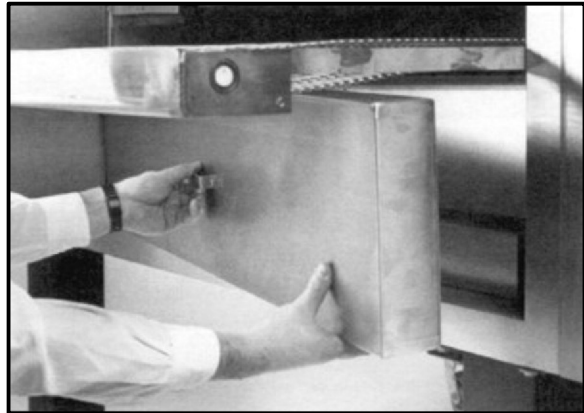


Figura 16

Montaje del Horno

TENSOR DE LA CORREA TRANSPORTADORA

1. Instale los dos tensores de la correa transportadora. Vea la Figura 17.



Figura 17

BANDEJAS PARA LAS MIGAS

1. Instale las bandejas para las migas.



Figura 18

CONTROL REMOTO DEL COMPUTADOR

1. Conecte los cables a la parte trasera del controlador.

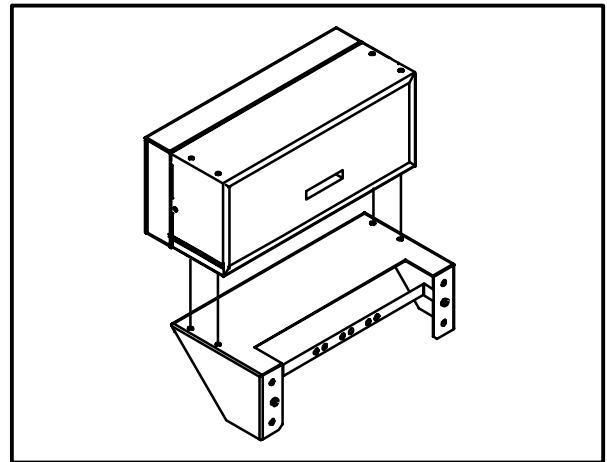


Figura 19



Instalación

Conexión de los Servicios

CONEXIÓN DE GAS

Conecte el horno a la tubería de gas con el tipo de gas adecuado, según los estándares de instalación nacionales y locales.

Ajuste del Equipo Para Otros Tipos de Gas

1. Cierre la válvula de gas y desconecte el interruptor de servicio.
2. Desmonte el bloque de gas por medio de los acopladores.
3. Desmonte el quemador principal y cambie el inyector.
4. Cambie el inyector piloto
5. Instale el quemador y el bloque de gas.
6. Revise para verificar si hay fugas y las conexiones eléctricas que posiblemente pueden estar sueltas.
7. Ajuste la presión del gas, si es necesario. Vea la Figura 20.

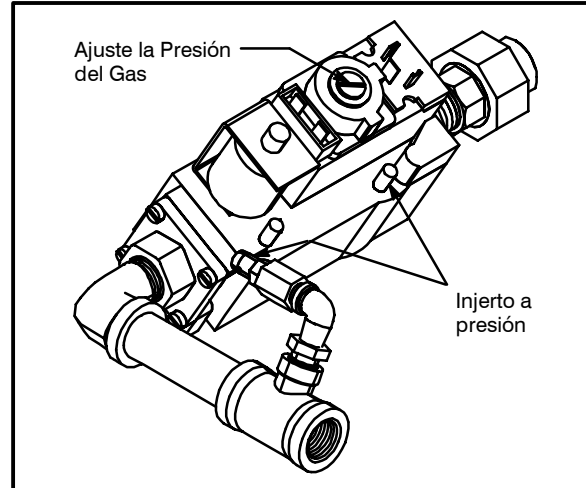


Figura 20

Tipo de Gaz	Presión de Entrada, mbaras	Presión del Quemador, mbaras	Diámetro del inyector, mm	Abertura de Aire, mm	Inyector del Piloto mm	Valor de Entrega Estándar, kW (H ₂)
G25	25	12	5,80	16	2 x 0,63	46 Gas Natural
G20	20	8	5,80	16	2 x 0,63	46 Gas Natural
G20/ G25	20/25	Regulador de presión totalmente atornillado	5,15	16	2 x 0,63	46 Gas Natural
G30	30/50	17	3,48	16	2 x 0,30	46 Butano
G31	30/37/50	24	3,48	16	2 x 0,30	46 Propano

Conexión de los Servicios

CONEXIÓN ELÉCTRICA

AVISO: Sólo un instalador calificado debe hacer la instalación.

AVISO: Las conexiones electricas deben realizarse conforme, a leyes locales y nacionales.

Se necesita un alivio de esfuerzo para el cordón de abastecimiento. El instalador tiene que proporcionar un buje para el cordón de abasteci-

miento que cumpla todos los estándares de instalación locales y nacionales.

AVISO: Los modelos a gas tienen una unidad de control para el quemador que es sensible a la fase. Si la fase y el neutro están cambiados, el control se cierra.

Conecte las conexiones del ventilador de escape 1 & 2. Vea la Figura 21.

Conecte la fase + el neutro + la conexión a tierra.

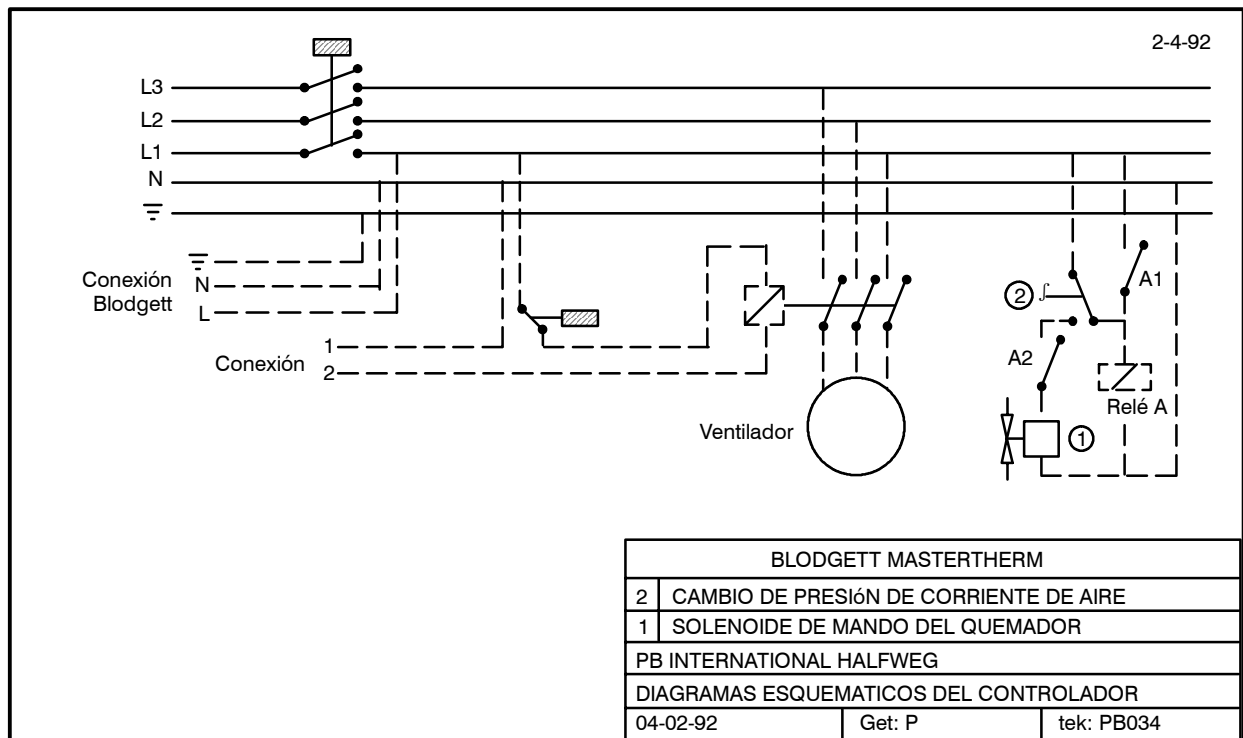


Figura 21



Operación

Computadora de Cocción

OPERACIÓN

AVISO: La operación queda restringida sólo para el personal calificado.

Para iniciar la operación del horno:

1. Abra la válvula de gas.
2. Oprima y sujete momentáneamente la tecla ENCENDIDO/APAGADO (2).
3. El indicador se enciende intermitentemente mostrando *WAIT LOW SET TIME mmss.*
4. La LUZ CALOR (4) se mantiene iluminada hasta que el horno alcanza la temperatura ajustada.

AVISO: Si al arrancar el quemador no se enciende directamente, se iluminará la luz de la alarma. Presione la manilla de REAJUSTE (RESET) para hacer que el quemador vuelva a arrancar.

AVISO: Si el horno no arranca después de varias tentativas, contacte un instalador calificado.

Para ver el ajuste del tiempo de cocción:

1. Oprima LA TECLA TIEMPO (8). El diodo emisor de luz en la tecla se ilumina y el indicador se enciende intermitentemente mostrando *SET TIME mmss.*

Para que aparezca la temperatura actual del horno:

1. Oprima la TECLA TEMPERATURE ACT (6). El diodo emisor de luz en la tecla se ilumina y el indicador se enciende intermitentemente mostrando *ACTUAL nnnn°C.*

Para ver el punto de ajuste de la temperatura:

1. Oprima LA TECLA AJUSTE TEMPERATURA (6). El diodo emisor de luz en la tecla se ilumina y el indicador se enciende intermitentemente mostrando *SET TEMP nnnn°C.*

Para apagar el horno:

1. Oprima y sujete momentáneamente la tecla ENCENDIDO/APAGADO (2). Los ventiladores continuarán funcionando hasta que el horno se enfríe.
2. Cierre la válvula de gas.

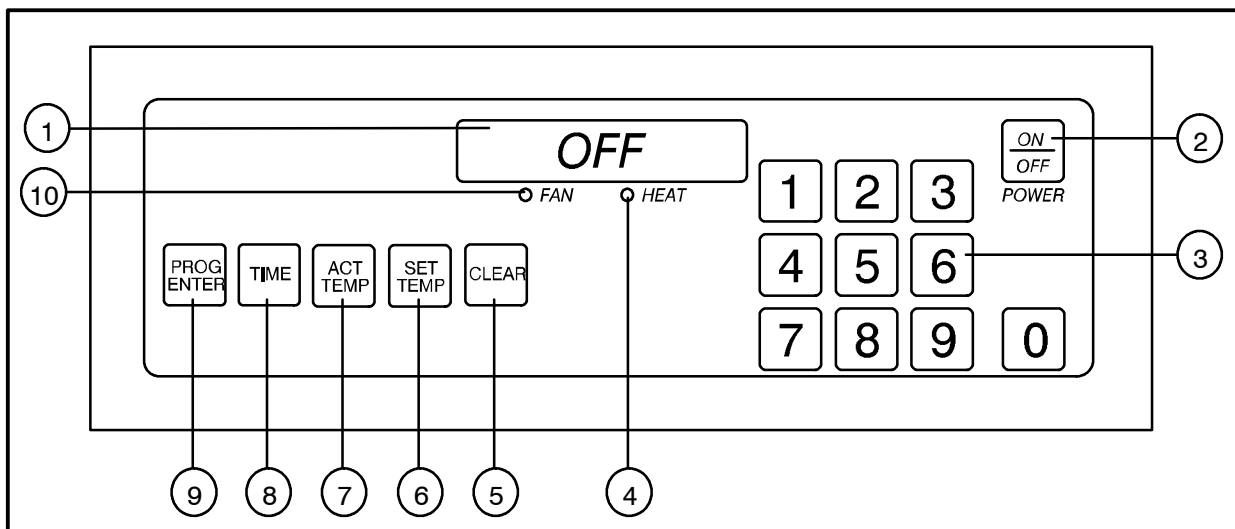


Figura 22



PROCEDIMIENTO DE PROGRAMACIÓN

Para programar el tiempo de cocción:

1. Oprima la tecla PROG. RETORNO (9).
2. Oprima la tecla TIEMPO (8). El indicador va a mostrar *PROG-? SET TIME-? _ _ _ _*.
3. Use LAS TECLAS NUMÉRICAS (3) para registrar el tiempo de cocción que se desea. Si se comete un error, oprima la tecla DESPEJE (5) y registre nuevamente el número.
4. Presione la tecla PROGRAMAR/ENTRAR (PROGRAM/ENTER) (9) dos veces, para guardar el tiempo nuevo.

Para programar la temperatura:

1. Oprima la tecla PROG. RETORNO (9).
2. Oprima AJUSTE DE TEMPERATURA (6). El indicador va a mostrar *PROG-? SET TEMP-? _ _ _ °C*.
3. Use LAS TECLAS NUMÉRICAS (3) para registrar el punto de ajuste de la temperatura. Si se comete un error, oprima la tecla DESPEJE (5) y registre nuevamente el número.
4. Presione la tecla PROGRAMAR/ENTRAR (PROGRAM/ENTER) (9) dos veces, para guardar la temperatura nueva.



Mantenimiento

Limpeza y Cambio de las Partes

LIMPIEZA

AVISO: NO rocíe el horno con un chorro de agua.

Todos Los Días

1. Saque y limpie las bandejas para migas.
2. Limpie la correa transportadora con un cepillo.

Cada 3 Meses

1. Limpie las protecciones axiales del ventilador.

Cada 6 Meses

1. Saque la correa transportadora y las guías.
2. Limpie el interior del horno.

AVISO: Enrolle la correa transportadora. Vea la Figura 23.

Cada 12 Meses

Personal de servicio autorizado por la fábrica:

1. Limpie el panel de control, la cavidad del horno, el quemador y los ventiladores.
2. Revise las conexiones eléctricas principales.
3. Compruebe el motor de impulsión. Reemplace las escobillas de carbón.
4. Limpie y lubrique la cadena de transmisión.
5. Compruebe y ajuste la llegada del gas.

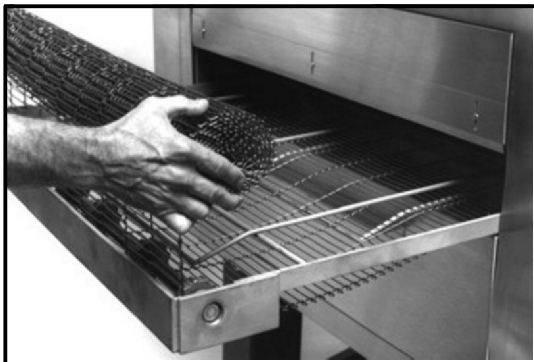


Figura 23

CAMBIO DE LAS PARTES

Componentes Electricos

1. Desconecte la conexión eléctrica principal que va al horno.
2. Remueva los componentes del panel y ponga a un lado el cableado.
3. Vuelva a instalar los componentes.

Combinacion del Control de Gas

1. Corte el gas y desconecte la potencia que va al horno.
2. Remueva la conexión eléctrica.
3. Remueva la conexión de gas en la parte delantera y detrás de la combinación del control.
4. Remueva la tubería del piloto, cámbiela, vuélvala a instalar y ajústela. Revise para ver si hay fugas de gas.

Desmontaje del Quemador

1. Cierre el gas y desconecte la corriente.
2. Quite la conexión del gas, etc. (vea arriba), destornille los 4 tornillos de la placa de montaje del quemador y saque el quemador de la cámara de combustión.
3. Cambie el quemador del piloto, si es necesario. Instale el quemador.

Los Ventiladores de Enfriamiento

1. Desconecte la corriente y desmonte la placa trasera. Quite el aislamiento si es necesario.
2. Quite la conexión eléctrica y desmonte los ventiladores respectivos.
3. Instale los ventiladores y la conexión eléctrica.

La Cámara de Combustión

1. Quite la placa de la cubierta situada detrás del aislamiento.
2. Desmonte la cámara de combustión y límpiela.
3. Instale la cámara de combustión, la placa de la cubierta, el aislamiento y la placa trasera.

Los Componentes del Tablero de Operación

1. Desconecte la corriente.
2. Remueva la cubierta del compartimento de control. Deslice el panel de control hacia afuera.
3. Reemplace y repare el componente respectivo. Instale el panel y la cubierta del compartimento de control.
4. Antes de desmontar y volver a instalar los detectores de temperatura, quite el aislamiento más la placa trasera. Los detectores están situados en la parte de arriba de la cámara de combustión.



Ubicación de los Componentes

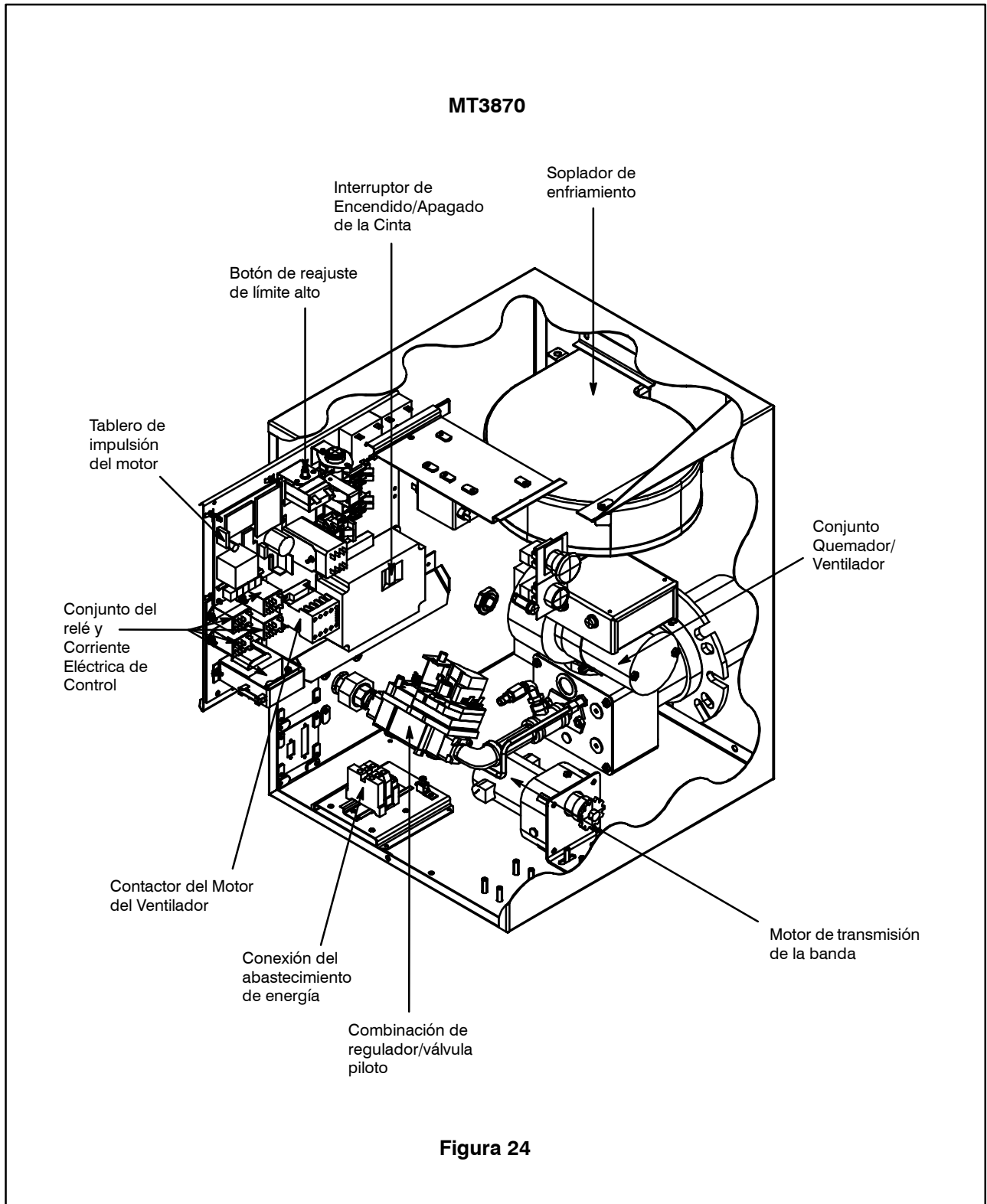


Figura 24



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• Se ha pulsado el botón de parada de emergencia.	<ul style="list-style-type: none">• Conecte el soplante• Cambie los fusibles o reinicie los disyuntores• Pulse de nuevo el botón para desbloquear la parada de emergencia.
SÍNTOMA: El quemador no se enciende o los elementos calefactores no calientan	
<ul style="list-style-type: none">• Control apagado• Se ha pulsado el botón de parada de emergencia.• El ajuste del horno es inferior a la temperatura ambiente• Válvula manual de gas cerrada.	<ul style="list-style-type: none">• Encienda el control• Pulse de nuevo el botón para desbloquear la parada de emergencia.• 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.• El control de temperatura está desconectado• El horno no recibe tensión eléctrica	<ul style="list-style-type: none">• Póngase en contacto con la empresa de suministro de gas• Conecte el control• Cambie los fusibles generales
SÍNTOMA: La banda del transportador no se mueve	
<ul style="list-style-type: none">• Control del transportador desconectado• Se ha pulsado el botón de parada de emergencia.• La banda transportadora se ha enganchado a algún elemento del horno	<ul style="list-style-type: none">• Conecte el control• Pulse de nuevo el botón para desbloquear la parada de emergencia.• Apague el horno, libere la banda y resuelva el problema



¡ATENCIÓN!

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

MT3870
Exportugnar med Transportband
Driftshandledning



Installation

Leverans och Placering

LEVERANS OCH INSPEKTION

Alla ugnar från Blodgett levereras i en container för att undvika skador. När du tar emot den nya ugnen ska du:

- Inspektera containern för externa skador. Alla tecken på skador ska noteras på fraktsedeln, som måste undertecknas av chauffören.
- Packa upp ugnen och kontrollera för interna skador. Transportföretaget tar emot krav avseende dolda skador om dessa inlämnas inom femton dagar från leveransen och leveranscontaineren finns kvar för inspektion.

Blodgett Oven Company kan inte påtaga sig något ansvar för förluster eller skador som uppkommit under frakten. Transportföretaget åtog sig fullt ansvar för leveransen i gott skick när försändelsen accepterades. Vi kan dock hjälpa till att fyll i reklamationen om så krävs.

UGNENS PLACERING

En väl planerad och riktig placering av ugnen kommer att ge långvarig bekvämlighet för användaren och tillfredsställande prestanda.

- Placera ugnen på ett avstånd av minst 5 cm från den bakre väggen och 50 cm från sidoväggen.
- Placera ugnen där det finns tillfredsställande ventilation.
- Placera ugnen under en utblåsningshuv enligt lokal och internationell installationsstandard.
- Placera ugnen så att man kommer åt den elektriska kontakten.

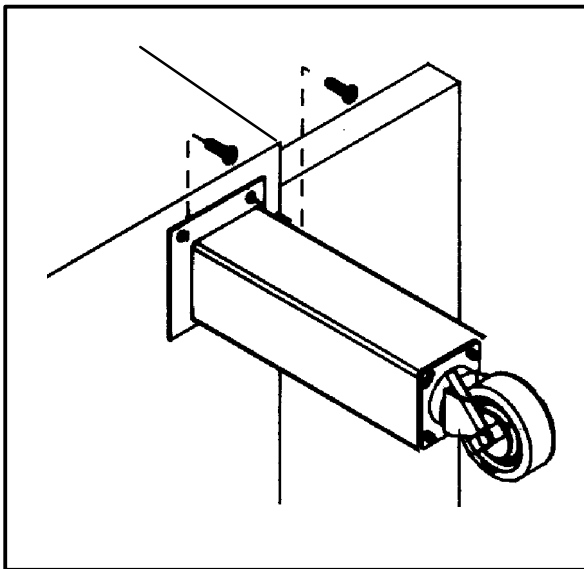


Sammansättning av ugnen

OBS! Denna ugn ska installeras i enlighet med gällande föreskrifter och får endast användas i välventilerade utrymmen. Läs anvisningarna innan ugnen monteras eller används. Installationen får endast utföras av en behörig installatör.

BEN OCH HJUL

1. Ta ut ugnen ur lådan.
2. Sätt fast benen och hjulen enligt illustrationen. Se Figur 1.
3. Ställ ugnen upprätt på benen.



Figur 1

LUFTMUNSTYCKEN OCH AVLEDARE

1. Öppna ugnen så att du kommer åt insidan.
2. Placera luftmunstycket och avledarna på sina platser.
3. Stäng ugnen.



Figur 2



Figur 3



Installation

Sammansättning av ugnen

TRANSPORTBAND

1. Montera transportbandets stöd i hållarna med drivhjulet på drivmotorns sida. Se Figur 4.
2. Montera satsen med transportbandet i hållarna med drivhjulet på drivmotorns sida.



3. Montera drivkedjan på motorn. Se Figur 5.

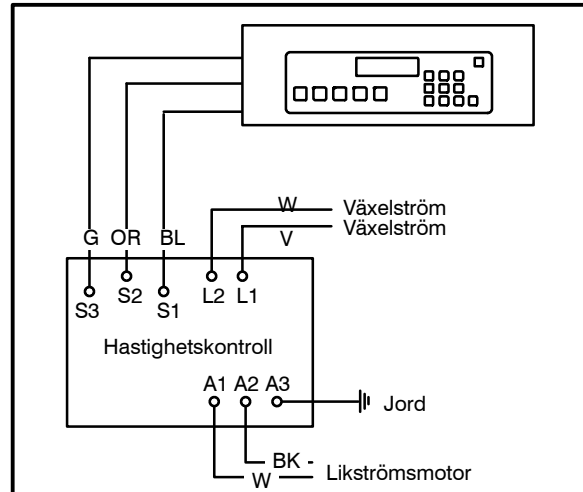
Figur 4



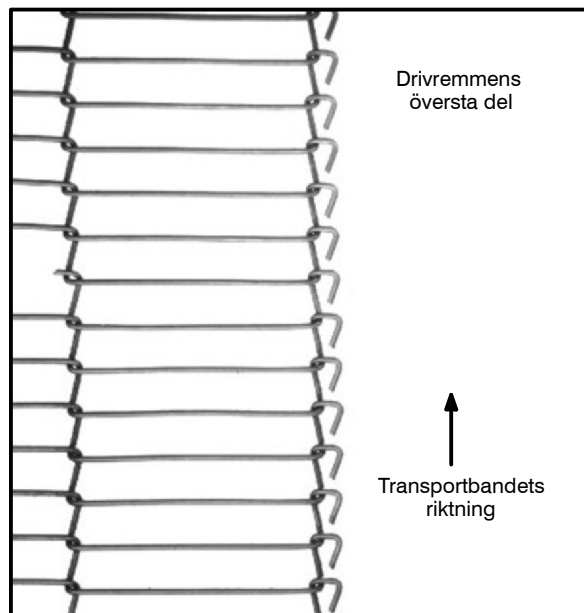
Figur 5

4. Montera transportbandet enligt illustrationen. Se Figur 7 till och med Figur 13.

OBS! Byt ut A1 mot A2 för att ändra drivmotorns riktning (vid behov). Se Figur 6.



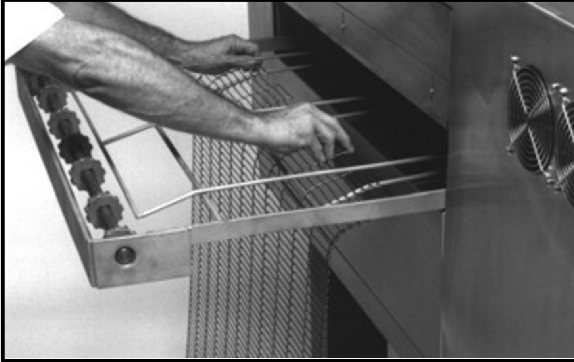
Figur 6



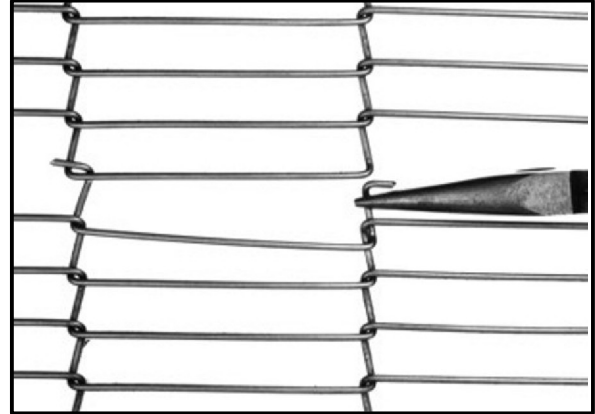
Figur 7



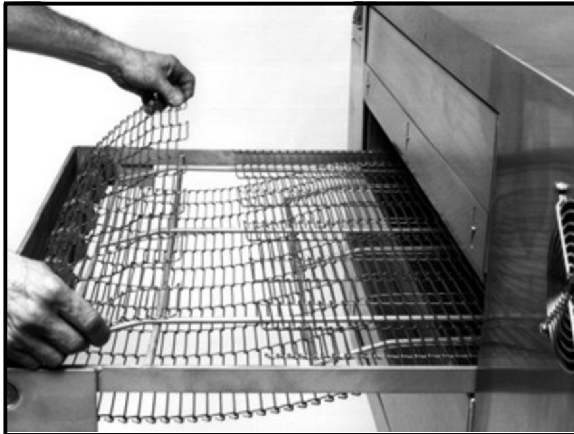
Sammansättning av ugnen



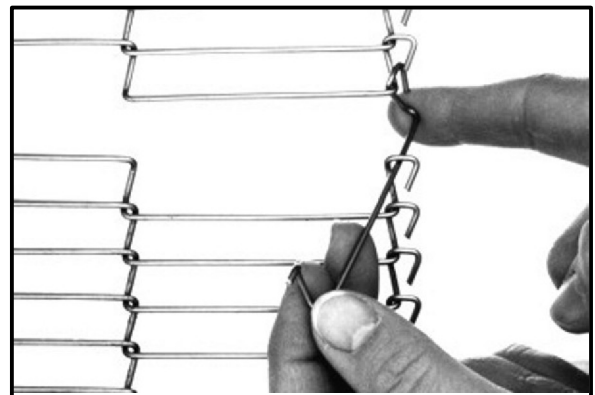
Figur 8



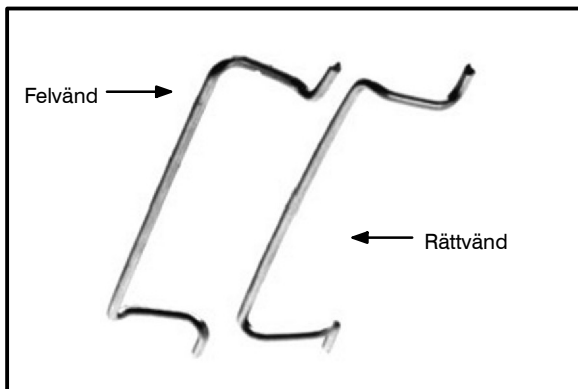
Figur 11



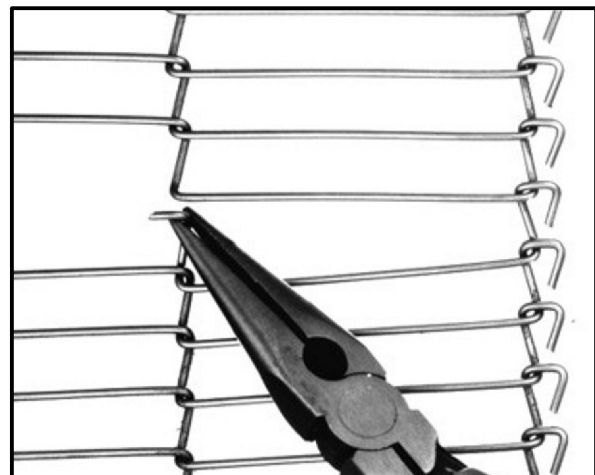
Figur 9



Figur 12



Figur 10



Figur 13



Installation

Sammansättning av ugnen

LUFTFLÖDESPLATAR

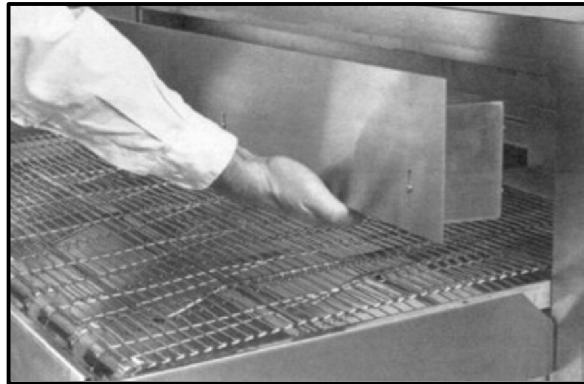
1. Ta bort luftflödesplåtarna.
2. Placera och montera blocket ovanför listerna så att produkten värms jämnt.
3. Sätt tillbaka luftflödesplåtarna.



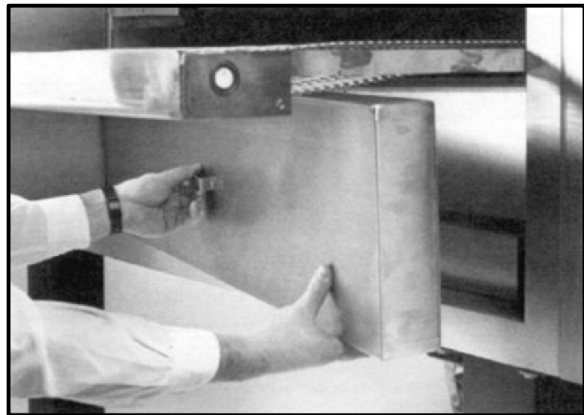
Figur 14

SLUTPLUGGAR

1. Montera den övre och nedre pluggen enligt illustrationen.



Figur 15



Figur 16



Sammansättning av ugnen

SPANNINGSMEKANISM FÖR TRANSPORTBANDET

1. Montera de två spänningseenheterna. Se Figur 17.



Figur 17

SMULPLATAR

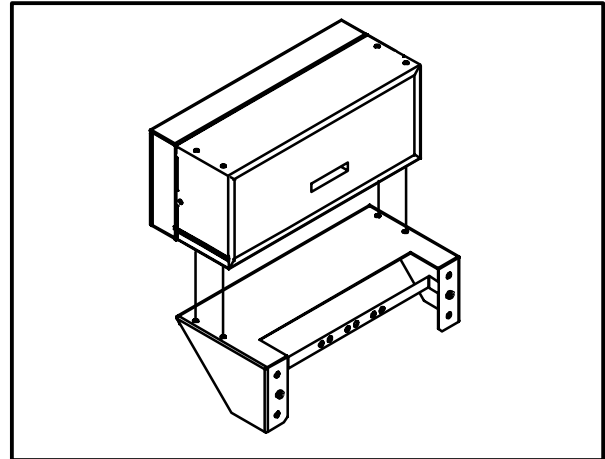
1. Montera smulplåtarna.



Figur 18

FJÄRRREGLAGE FÖR DATOR

1. Anslut kablarna till regalgenhetens baksida.



Figur 19



Installation

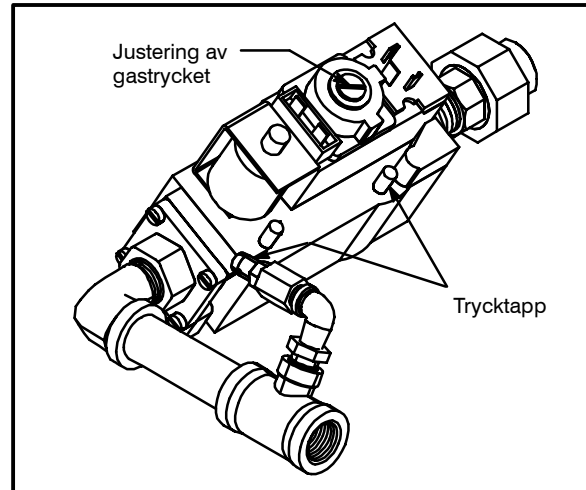
Anslutningar

GASANSLUTNING

Anslut ugnen till en gasledning med passande gastyp enligt lokal och internationell installationsstandard.

Ställ in utrustningen för andra gastyper

1. Stäng av gasventilen och stäng av manöverställaren.
2. Ta isär gasblocket genom att ta bort kopplingarna.
3. Ta isär huvudbrännaren och byt ut injektorn.
4. Sätt tillbaka pilotinjektorn.
5. Installera brännaren och gasblocket.
6. Kontrollera att det inte förekommer läckor eller lösa elektriska anslutningar.
7. Justera gastrycket vid behov, se Figur 20.



Figur 20

Gastyp	Inlopps-tryck i mbar	Brännartryck i mbar	Injektor-diameter i mm	Luftöppning i mm	Pilotinjektor mm	Standardleveransvärde i kW (H _S)
G25	25	12	5,80	16	2 x 0,63	46 Naturgas
G20	20	8	5,80	16	2 x 0,63	46 Naturgas
G20/ G25	20/25	Fullständigt inskruvad tryckregulator	5,15	16	2 x 0,63	46 Naturgas
G30	30/50	17	3,48	16	2 x 0,30	46 Butan
G31	30/37/50	24	3,48	16	2 x 0,30	46 Propan

ELEKTRISK ANSLUTNING

OBS! Elektriska anslutningar får endast göras av en behörig installatör.

OBS! Elektrisk anslutning skall följa svenska elföreskrifter.

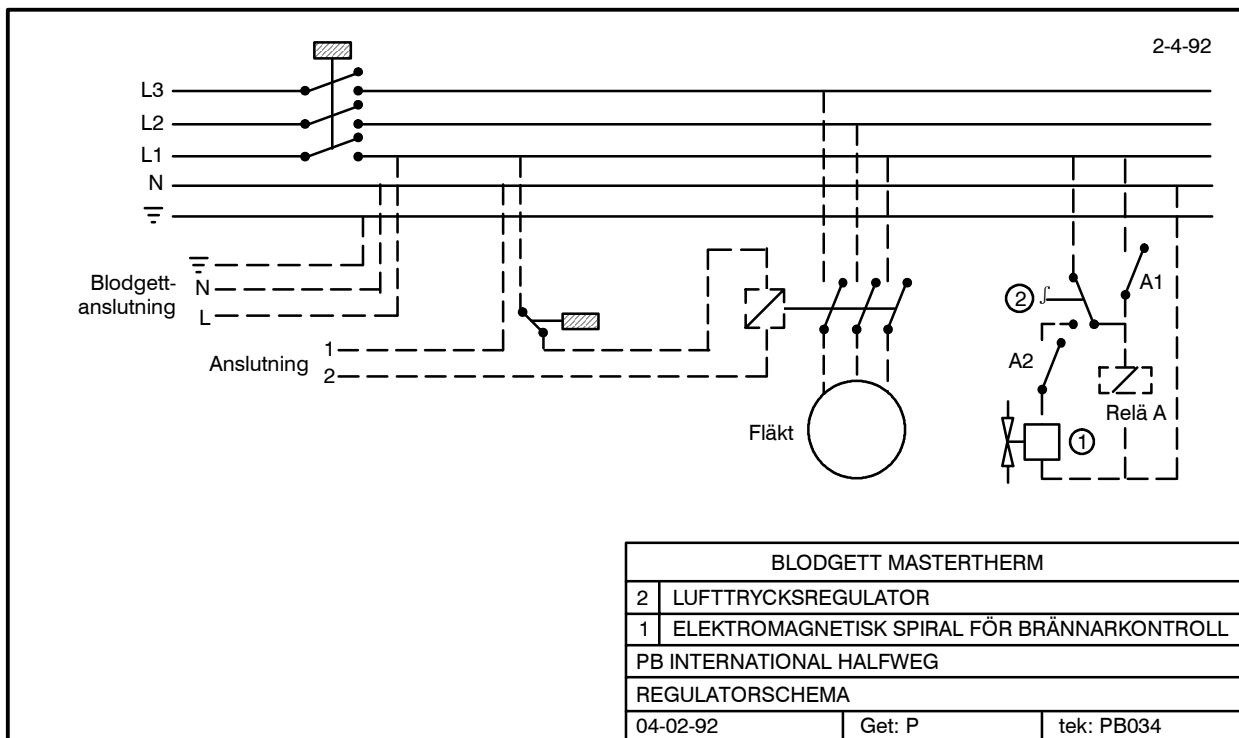
En spänningsreducerare krävs för elsladden. Installatören måste tillhandahålla en sladdbus-

sning som uppfyller alla lokala och internationella installationsstandarder.

OBS! Gasmodeller har en faskänslig kontrollenhet för brännaren. Om fas och neutral skiftas spärras kontrollenheten.

Anslut utblåsingsfläktens kontakt 1 och 2. Se Figur 21.

Anslutningsfas + neutral + jord.



Figur 21



Drift

Den datoriserade tillagningspanelen

DRIFT

OBS! Denna utrustning får endast användas av behörig personal.

Slå på ugnen:

1. Öppna gasventilen.
2. Tryck på och håll knappen ON/OFF (AV/PÅ) intryckt.
3. I fönstret blinkar *WAIT LOW SET TIME mmss.*
4. Lampan HEAT (Värme) (4) tänds medan ugnen värms upp.

OBS! Om brännaren inte tänds omedelbart vid starten kommer larmlampan att tändas. Tryck på återställningsknappen (RESET) för att starta om brännaren.

OBS! Kontakta en behörig installatör om ugnen inte startar efter flera försök.

Visa inställningen för tillagningstid:

1. Tryck på knappen TIME (8). Knappens lampa tänds och fönstret blinkar *SET TIME mmss.*

Visa den faktiska ugnstemperaturen:

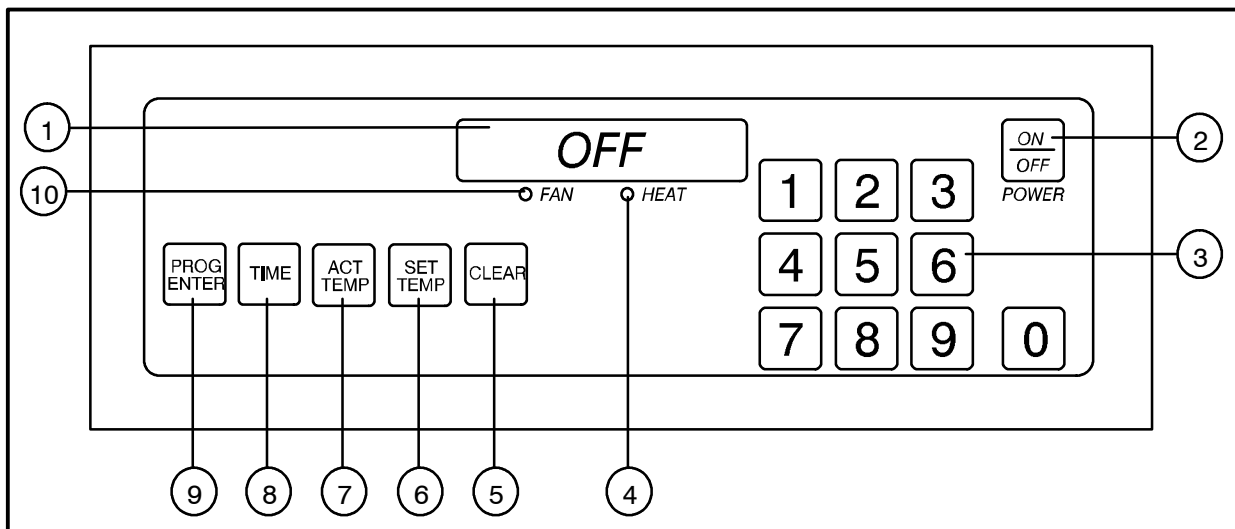
1. Tryck på knappen ACT TEMP (7) (Faktisk temperatur). Knappens lampa tänds och fönstret visar *ACTUAL nnnn°C.*

Visa den temperaturinställningen:

1. Tryck på knappen SET TEMP (6) (Ställ in temperatur). Knappens lampa tänds och fönstret blinkar *SET TEMP nnnn°C.*

Stäng av ugnen:

1. Tryck på knappen ON/OFF (AV/PÅ). Fläktarna kommer att rotera tills ugnen svalnat.
2. STÄNG AV GASVENTILEN.



Figur 22

Den datoriserade tillagningspanelen

PROGRAMMERINGSPROCEDURER

Programmera tillagningstiden:

1. Tryck på knappen PROGRAM/ENTER (Programmera/ange) (9).
2. Tryck på knappen TIME (Tid) (8). Fönstret visar *PROG-? SET TIME-? _ _ _ _*.
3. Använd SIFFERKNAPPARNA (3) för att ange tillagningstiden. Om du trycker fel ska du trycka på knappen CLEAR (Radera) (5) och ange tiden på nytt.
4. Tryck två gånger på knappen PROGRAM/ENTER (9) för att spara den nya tiden.

Programmera temperaturen:

1. Tryck på knappen PROGRAM/ENTER (Programmera/ange) (9).
2. Tryck på knappen SET TEMP (Ställ in temperatur) (6). Fönstret visar *PROG-? SET TEMP-? _ _ _ °C*.
3. Använd SIFFERKNAPPARNA (3) för att ange tillagningstiden. Om du trycker fel ska du trycka på knappen CLEAR (5) (Radera) och ange tiden på nytt.
4. Tryck två gånger på knappen PROGRAM/ENTER för att spara den nya temperaturen.



Underhåll

Rengöring och utbyte av delar

RENGÖRING

OBS! Ugnen får INTE spolvas av med en vattenslang.

Varje Dag

1. Ta bort och rengör smulplåtarna.
2. Rengör transportbandet med en borste.

Var Tredje Månad

1. Rengör skydden till axialfläkten.

Var Sjätte Månad

1. Ta bort transportbandet och ledarna.
2. Rengör ugnens insida.

OBS! Fäll upp transportbandet. Se Figur 23.

Var Tofte Månad

En fabriksauktorisierad servicerepresentant ska:

1. Rengöra kontrollpanelen, ugnens insida, brännare och fläktar.
2. Kontrollera de elektriska huvudkopplingarna.
3. Kontrollera driftsmotorn. Byta ut kolborstarna.
4. Rengöra och smörja drivkedjan.
5. Kontrollera och justera gasinställningen.



Figur 23

UTBYTE AV DELAR

Elektriska Komponenter

1. Slå av den elektriska huvudkopplingen till ugnen.
2. Ta bort komponenterna från panelen och ställ kablaget åt sidan.
3. Installera alla komponenterna igen.

Reglagekombination för Gas

1. Stäng av gasen och strömmen till ugnen.
2. Ta bort den elektriska anslutningen.
3. Ta bort gasanslutningen framför och bakom reglagekombinationen.
4. Ta bort pilotledningen, byt ut, installera om och justera. Kontrollera om det förekommer gasläckor.

Borttagning av Brännaren

1. Stäng av gasen och strömmen.
2. Ta bort gaskopplingen etc (se ovan). Ta bort de fyra skruvarna från brännarens monteringsplåt. Ta bort brännaren från förbränningskammaren.
3. Byt ut pilotbrännaren vid behov. Sätt tillbaka brännaren.

Avkylningsfläktarna

1. Stäng av strömmen och ta bort den bakre plåten. Ta bort isoleringen vid behov.
2. Ta bort den elektriska anslutningen och ta isär fläktarna.
3. Montera fläktarna och den elektriska kopplingen.

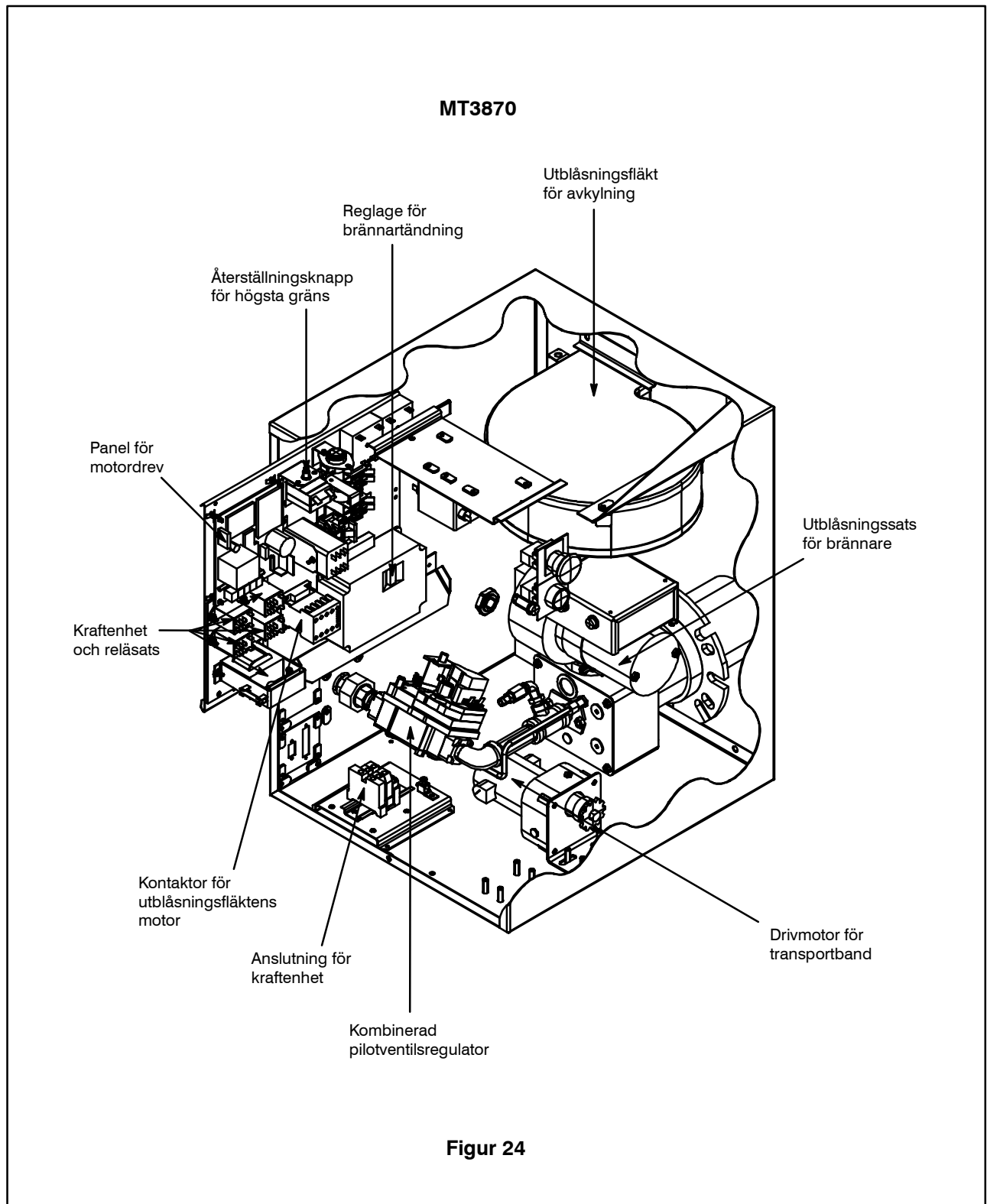
Förbränningskammaren

1. Ta bort täckplåten bakom isoleringen.
2. Ta isär förbränningskammaren och rengör den.
3. Montera förbränningskammaren, täckplåten, isoleringen och den bakre plåten.

Komponenterna på Reglagepanelen

1. Stäng av strömmen.
2. Ta bort skyddet över reglagefacket. Skjut ut kontrollpanelen.
3. Byt ut eller reparera de olika komponenterna. Montera panelen och skyddet över reglagefacket.
4. Ta bort den bakre plåten och isoleringen innan du tar isär eller sätter tillbaka temperatursensorerna. Sensorerna finns ovanpå förbränningskammaren.

Komponenternas placering





Underhåll

Felsökning

TROLIG(A) ORSAK(ER)	REKOMMENDERAD ÅTGÄRD
SYMPTOM: Fläktmotor(er) går inte	
<ul style="list-style-type: none">• Fläktkontroll avslagen• Ingen ström till ugnen• Nödbrytaren är intryckt.	<ul style="list-style-type: none">• Slå på fläkten• Byt ut huvudsäkringar eller återställ strömbrytare• Drag ut brytaren för att koppla ur nödstoppet.
SYMPTOM: Brännaren tändes inte eller elementen blir inte varma	
<ul style="list-style-type: none">• Kontrollen avslagen• Nödbrytaren är intryckt.• Ugnen är inte satt över omgivande temperatur• Manuella gasventilen är stängd.	<ul style="list-style-type: none">• Slå på kontrollen• Drag ut brytaren för att koppla ur nödstoppet.• Sätt till önskad temperatur• Öppna ventilen
SYMPTOM: Ugnen uppnår inte önskad temperatur	
<ul style="list-style-type: none">• Gastrycket till ugnen är för lågt.• Värmekontrollen avslagen• Ingen ström till ugnen	<ul style="list-style-type: none">• Kontakta din lokala gasleverantör• Slå på kontrollen• Byt ut huvudsäkringar
SYMPTOM: Transportbandet går inte	
<ul style="list-style-type: none">• Transportbandskontrollen avslagen• Nödbrytaren är intryckt.• Bandet har hakat i något i ugnen	<ul style="list-style-type: none">• Slå på kontrollen• Drag ut brytaren för att koppla ur nödstoppet.• 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