

BLODGETT® BLODGETT® BLODGETT® BLODGETT®

BLODGETT® BLODGETT® BLODGETT®

BLODGETT® BLODGETT® BLODGETT® BLODGETT®

BLODGETT®

**901, 911, 911-P, 951, 961, 961-P, 966, 981,
1048-B & 1060-B**



0539

BLODGETT OVEN COMPANY

www.blodgett.com

42 Allen Martin Drive, Essex Junction, Vermont 05452 USA Telephone: (802) 658-6600 Fax: (802) 864-0183

PN 34093 Rev E (2/21)

© 2021 - G.S. Blodgett Corporation

Contents

Installation and Operation Manual for Export Series Gas Deck Ovens

Original Instructions	1
Installation.....	2
Operation.....	10
Maintenance.....	12

Manuel d'installation et d'utilisation pour les Fours à gaz à plateforme de la série Export

Instructions originales.....	14
Installation.....	15
Utilisation.....	23
Entretien	25

Einbau und Betriebsanweisungen für Sortiergasöfen der Exportserie

Gebrauchsanweisung.....	27
Einbau	28
Betrieb	36
Wartung	38

Manuale d'Uso e di Installazione per Forni a Gas con Ripiani della Serie Export

Istruzioni originali.....	40
Installazione	41
Funzionamento	49
Manutenzione.....	51

Manual de instalación y operación para hornos de plataforma a gas Serie Export

Instrucciones originales.....	53
Instalacion.....	54
Funcionamiento.....	62
Mantenimiento	64

Installation and Operation Manual
for
Export Series Gas Deck Ovens
Original Instructions



Installation

Safety Information



CAUTION!!

READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE OVEN!

- 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 qualified installer only.
- Keep the oven area free and clear of all combustibles such as paper, cardboard and flammable liquids and solvents.
- For gas models the location must provide adequate clearance for the air opening into combustion chamber.
- Caster Installation: Install casters with locking devices on the front. Install non-locking casters on the rear.
- This appliance may not be used by children or people with limited physical, sensor or mental capacity or those without the necessary experience and/or knowledge, unless such people are supervised by a person who is responsible for their safety.

- Risk of burns - always open the cooking cabinet door very slowly (hot vapors).
- Risk of burns - the external temperatures of the unit may exceed 60°C. Only touch the unit at the controls.
- The rooms in which these appliances are installed must be well ventilated, in order to prevent an unacceptable build-up of harmful combustion products. Danger of suffocation!
- The conversion of gas type may only be carried out by the service agents or qualified personal.
- Maintenance and servicing (like air shutters and gas pressure) may only be carried out by trained/qualified personal in accordance with the local regulations.



CAUTION!!

THE APPLIANCE MUST BE SWITCHED OFF AT THE MAINS FOR CLEANING, INSPECTION, MAINTENANCE OR REPAIR WORK.

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 in a properly ventilated area.
- Place the oven at least 30mm from each side and back wall.



WARNING!!

The top and front surfaces of the appliance are hot while in operation. **DO NOT** place flammable materials on or near the appliance.

The rooms in which these appliances are installed must be well ventilated, in order to prevent an unacceptable build-up of harmful combustion products.

Danger of suffocation!

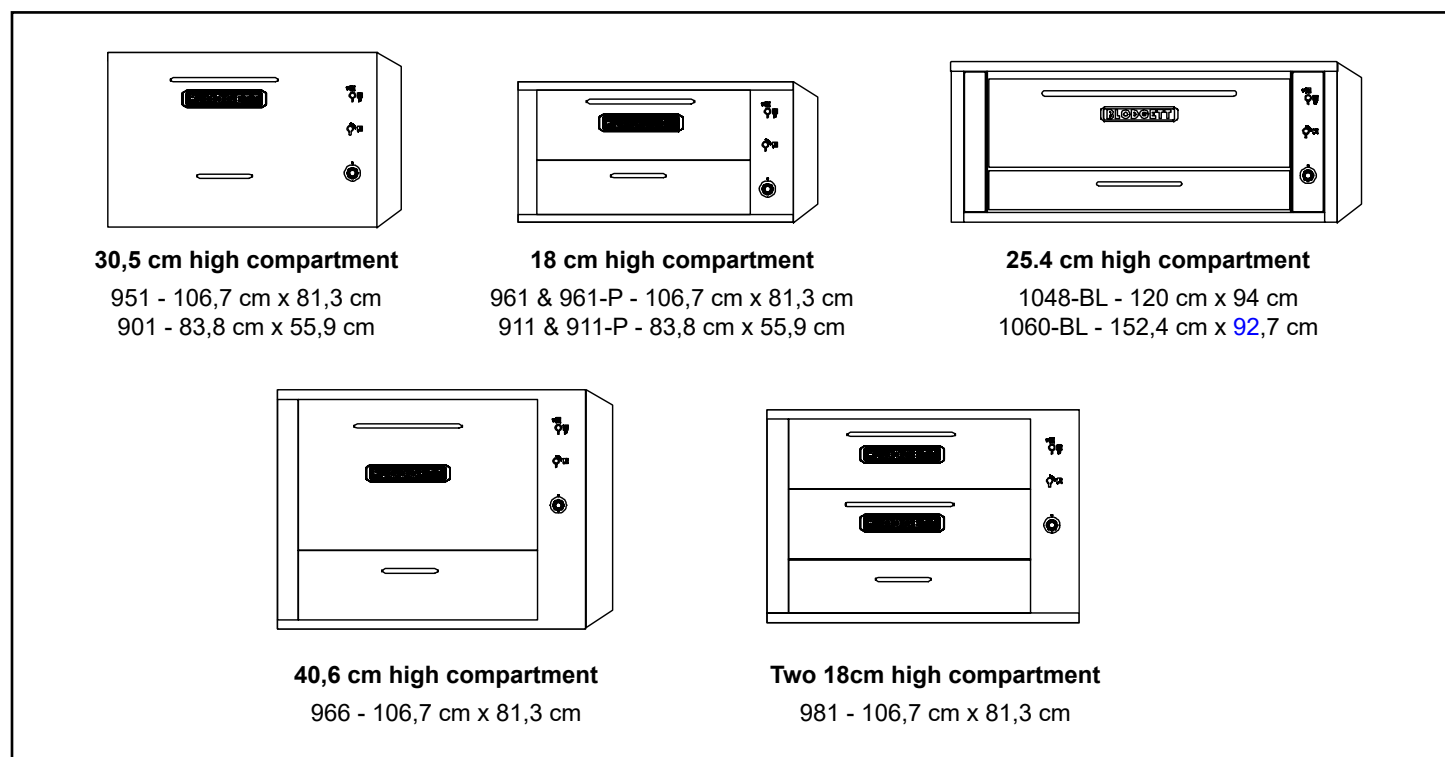


Figure 1



Installation

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.

LEG ATTACHMENT

Legs are available in 82,5 cm, 70 cm, 48,3 cm, 30,5 cm, and 18 cm lengths.

1. Place the unit on a lift truck.
2. Attach each leg with bolts to the bottom of the oven.

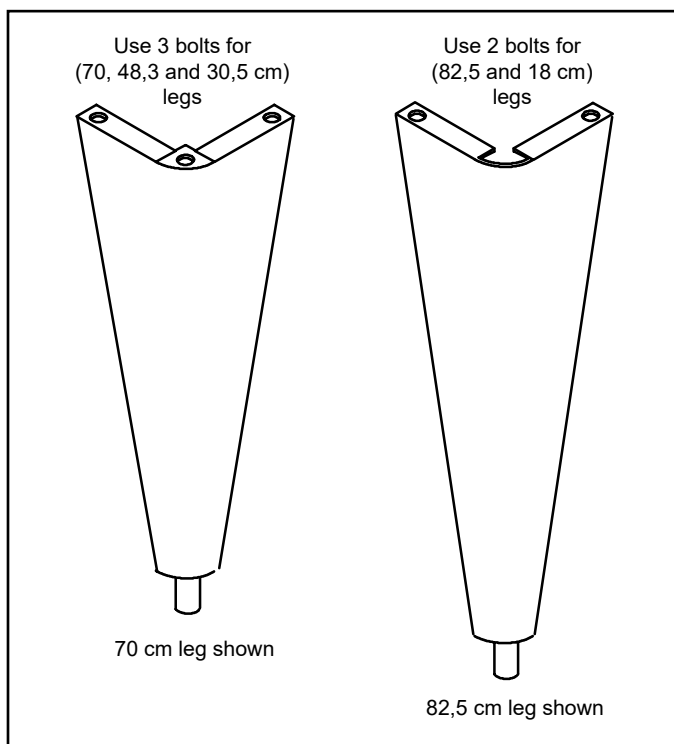


Figure 2

CASTER ATTACHMENT

1. Bolt the square legs to the oven with 1/2-13 hex head bolts. Casters with brakes should be facing front of oven.
2. Carefully place oven onto the casters. Engage brakes on front casters.
3. Attach the strain relief bracket.

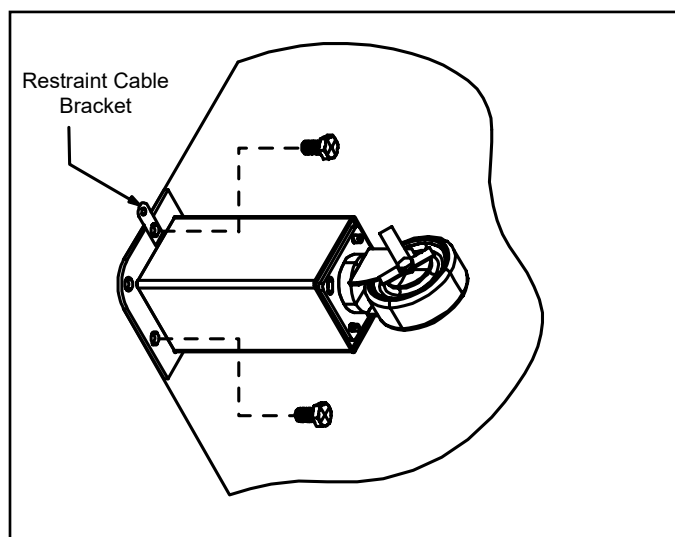


Figure 3

OVEN DECKS

Rokite Decks

1. Slide the deck pieces into the unit until they drop into the shelf supports.
2. Push together until the center gap closes. **Use only Blodgett Rokite decks.**

Steel Decks

1. Slide the deck pieces into the unit until they drop into the shelf supports.
2. Push together until the center gap closes.
3. Attach the retaining clip in the front of the decks.
4. Attach the three deck clips in the rear of the oven.



Oven Assembly

OVEN STACKING (if applicable)

900 Series Ovens

1. Place two boards on top of the lower oven.
2. Slide the upper oven on top of the boards.
3. Slide a board under the top oven. Lift up to remove the left board.
4. Slide the top section into position. Remove the right board.

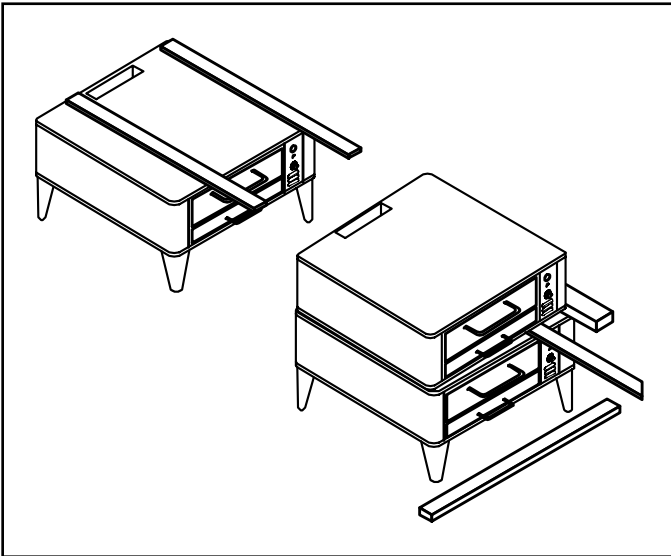


Figure 4

1000 Series Ovens

1. Fasten 30,5 cm legs to lower section.
2. Remove the sheet metal flue cover on the bottom of the UPPER OVEN ONLY. Save the two screws.
3. Fasten the spacers to the bottom of the upper oven. See Figure 5.
4. Insert oven flue connector into the bottom of the oven flue. Push until it is flush with the bottom of the upper oven. Temporarily hold in place with tape.
5. Place the upper oven on top of the bottom oven.
6. Remove the tape. Slide the flue connector into position over the collar of the bottom oven.
7. Fasten flue connector to bottom oven with the screws from the flue cover.

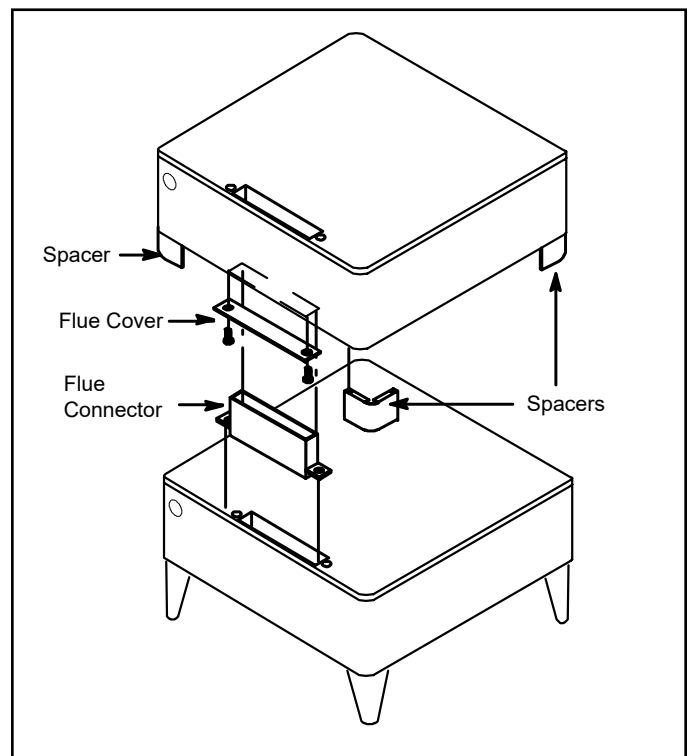


Figure 5



Installation

Ventilation

A mechanically driven, canopy type exhaust hood is required. The hood should completely cover the oven with an overhang of at least 15 cm on all sides not adjacent to a wall. The distance from the floor to the lower edge of the hood should not exceed 2.1m.

1. Place the diverter over the flue connector with the open area facing the front of the oven.
2. Secure with the sheet metal screws provided.



WARNING!!

Failure to properly vent the oven can be hazardous to the health of the operator and may result in operational problems, unsatisfactory baking and possible damage to the equipment.

Damage sustained as a direct result of improper ventilation will not be covered by the manufacturer's warranty.

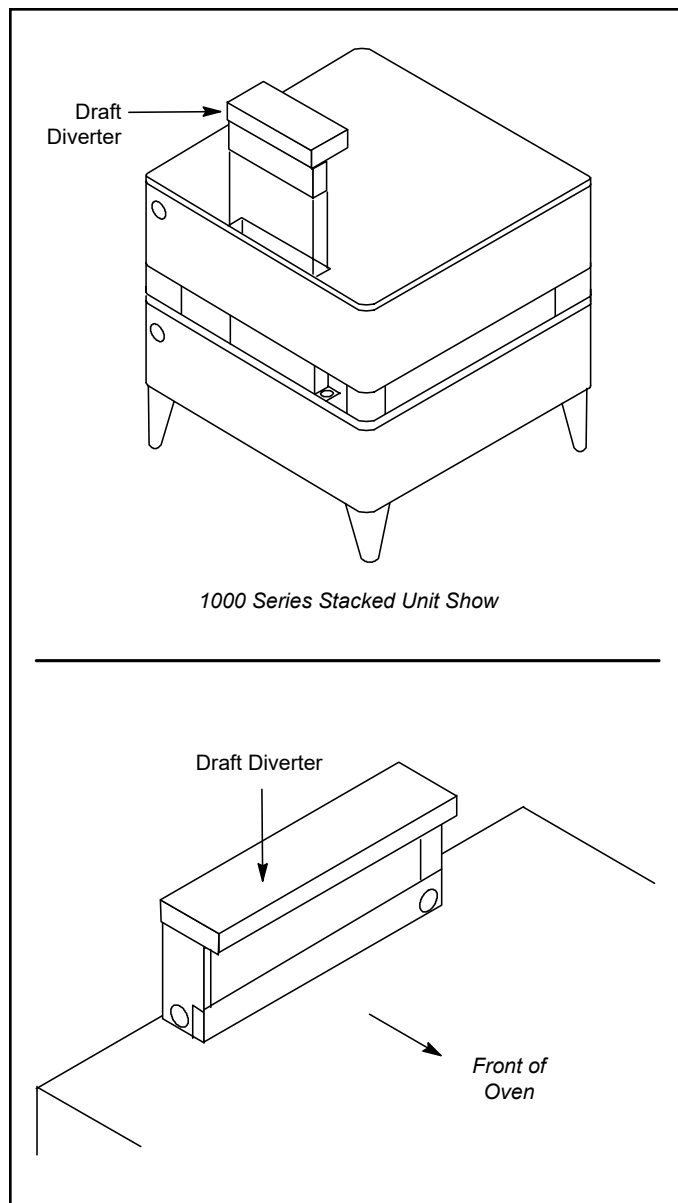


Figure 6



Gas Connection and Initial Startup

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 -- 1000 Series Only

NOTE: The 900 Series ovens are not convertible. Data given on the following page is for information only.



CAUTION!!

The conversion of gas type may only be carried out by the service agents or qualified personal.

1. Shut off the gas valve and turn off the operating switch.
2. Dismantle the manifold by means of a coupling. Remove the bolts holding the manifold to the brackets. Remove the manifold.
3. Replace the injectors.
4. Adjust the air shutters to the proper air opening. Refer to the table on the following page.

5. Reinstall the manifold.
6. Remove the two screws holding the pilot bracket.
7. Remove the pilot tube from the pilot assembly.
8. Loosen the set screw on the left side of the pilot bracket. Remove the thermocouple. Remove the pilot bracket assembly.
9. Insert the thermocouple into the new pilot bracket assembly. Tighten the set screw.
10. Install the new pilot bracket assembly with the screws removed in step 6.
11. Install the pilot tube in the new pilot bracket assembly.

INITIAL STARTUP

1. All the oven to burn off for four hours. Set the thermostat to 140°C. Increase the temperature by 55° every hour up to 315°C. This procedure may produce smoke.

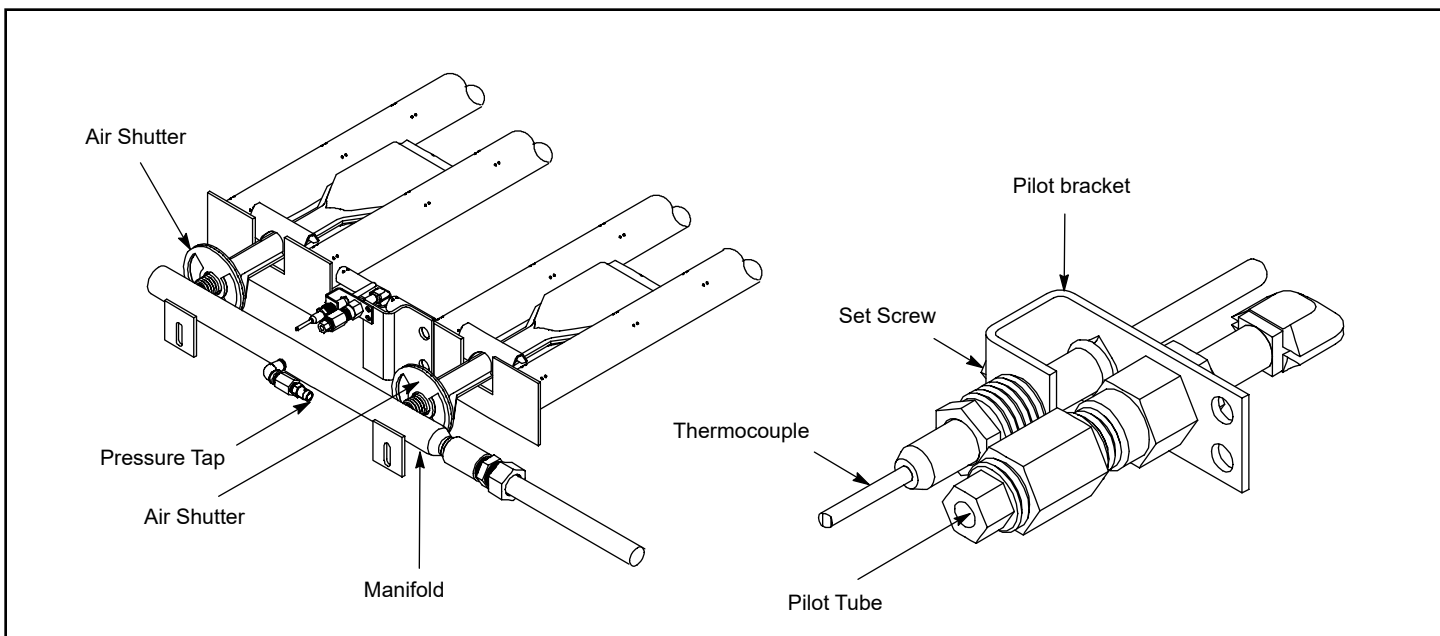


Figure 7



Installation

Gas Connection and Initial Startup

Type of Gas	Inlet Pressure mbars	Burner Pressure mbars	Injector Diameter mm	Air Opening mm	Pilot Injector mm	Standard Delivery Value kW (Hi)
901						
G25	25	18	2.1	4	0.53	6.4
G20	20	12	2.1	4	0.53	6.4
G20/G25	20/25	~	1.75	8	0.53	6.4
G30	30/50	17	1.4	4	0.29	6.4
G31	30/37/50	24	1.4	4	0.29	6.4
911						
G25	25	18	2.05	4	0.53	5.9
G20	20	12	2.05	4	0.53	5.9
G20/G25	20/25	~	1.75	8	0.53	5.9
G30	30/50	17	1.3	4	0.29	5.9
G31	30/37/50	24	1.3	4	0.29	5.9
911P						
G25	25	18	2.35	4	0.53	7.9
G20	20	12	2.35	4	0.53	7.9
G20/G25	20/25	~	1.9	8	0.53	7.9
G30	30/50	17	1.5	4	0.29	7.9
G31	30/37/50	24	1.5	4	0.29	7.9
961-P, 966, 981						
G25	25	18	3.25	4	0.53	14.6
G20	20	12	3.25	4	0.53	14.6
G20/G25	20/25	~	2.9	8	0.53	14.6
G30	30/50	17	2.1	4	0.29	14.6
G31	30/37/50	24	2.1	4	0.29	14.6
951, 961						
G25	25	18	2.8	10	0.53	11.1
G20	20	12	2.8	10	0.53	11.1
G20/G25	20/25	~	2.5	10	0.53	11.1
G30	30/50	17	1.85	4	0.29	11.1
G31	30/37/50	24	1.85	4	0.29	11.1



Gas Connection and Initial Startup

Type of Gas	Inlet Pressure mbars	Burner Pressure mbars	Injector Diameter mm	Air Opening mm	Pilot Injector mm	Standard Delivery Value kW (Hi)
1048BL, 1060BL						
G25	25	12	3.35	9	0.53	25
G20	20	8	3.35	22	0.53	25
G20/G25	20/25	~	2.8	10	0.53	25
G30	30/50	17	2.05	30	0.29	25
G31	30/37/50	24	2.05	30	0.29	25
1048B, 1060B						
G25	25	12	3.9	9	0.53	31.5
G20	20	8	3.9	22	0.53	31.5
G20/G25	20/25	~	3.2	10	0.53	31.5
G30	30/50	17	2.3	30	0.29	31.5
G31	30/37/50	24	2.3	30	0.29	31.5



Operation

900 Series Control Panel

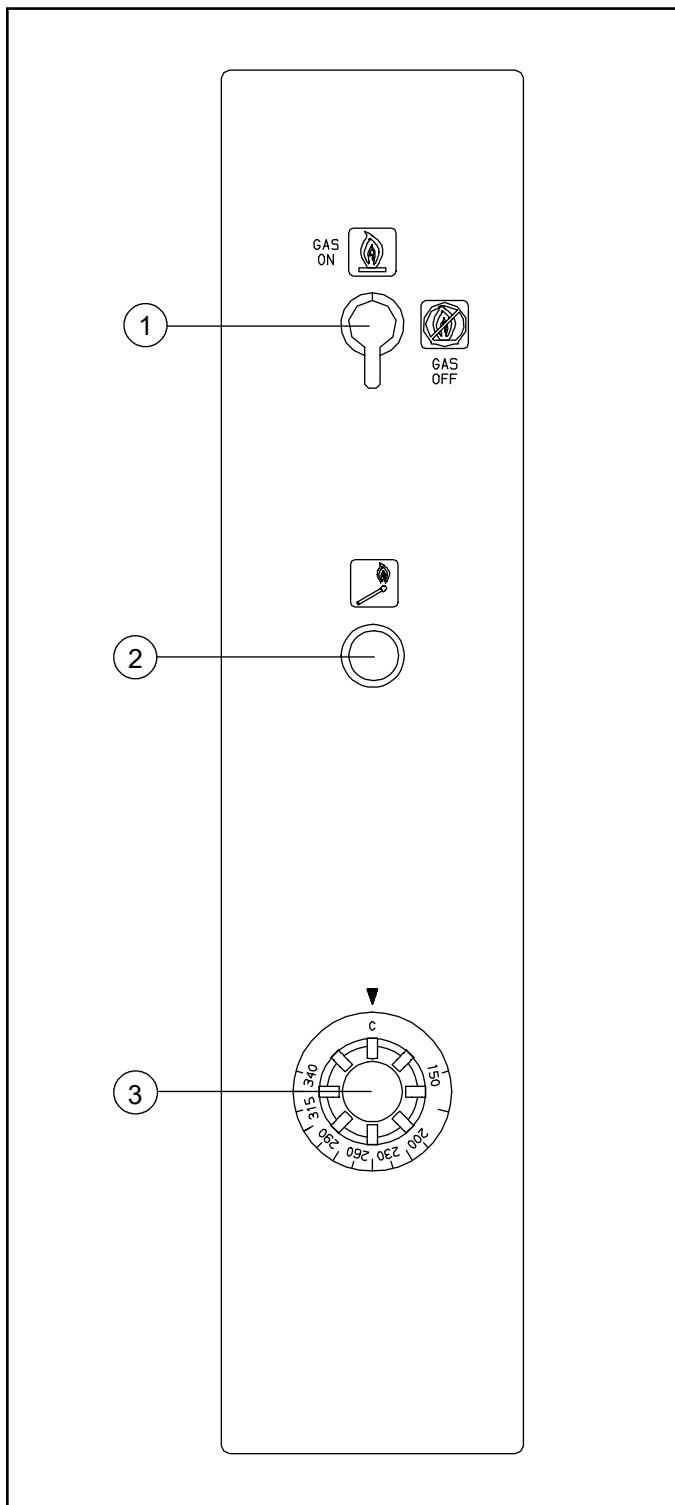


Figure 8

NOTE: Operation is restricted to qualified personnel.

LIGHTING

1. Turn the MANUAL CONTROL VALVE (1) to ON.
2. Press the SAFETY PILOT IGNITION BUTTON (2)
3. Light the pilot burner with a match. Continue to hold the safety pilot ignition button for 30 seconds.

OPERATION

1. Set the THERMOSTAT (3) to the desired cooking temperature.
2. Load product when the oven has reached operating temperature.

NOTE: DO NOT allow the pans to touch each other or the sides of the oven.

To turn the oven off

1. Turn the MANUAL CONTROL VALVE (1) to OFF.



WARNING!!

The top and front surfaces of the appliance are hot while in operation. DO NOT place flammable materials on or near the appliance.



1000 Series Control Panel

NOTE: Operation is restricted to qualified personnel.

LIGHTING

1. Turn the MANUAL CONTROL VALVE (1) to ON.
2. Turn the SAFETY PILOT IGNITION KNOB (2) to the light position.
3. Light the pilot burner with a match. Continue to hold the safety pilot ignition knob for 30 seconds.

OPERATION

1. Set the THERMOSTAT (3) to the desired cooking temperature.
2. Load product when the oven has reached operating temperature.

NOTE: DO NOT allow the pans to touch each other or the sides of the oven.

To turn the oven off

1. Turn the MANUAL CONTROL VALVE (1) to OFF.



WARNING!!

The top and front surfaces of the appliance are hot while in operation. DO NOT place flammable materials on or near the appliance.

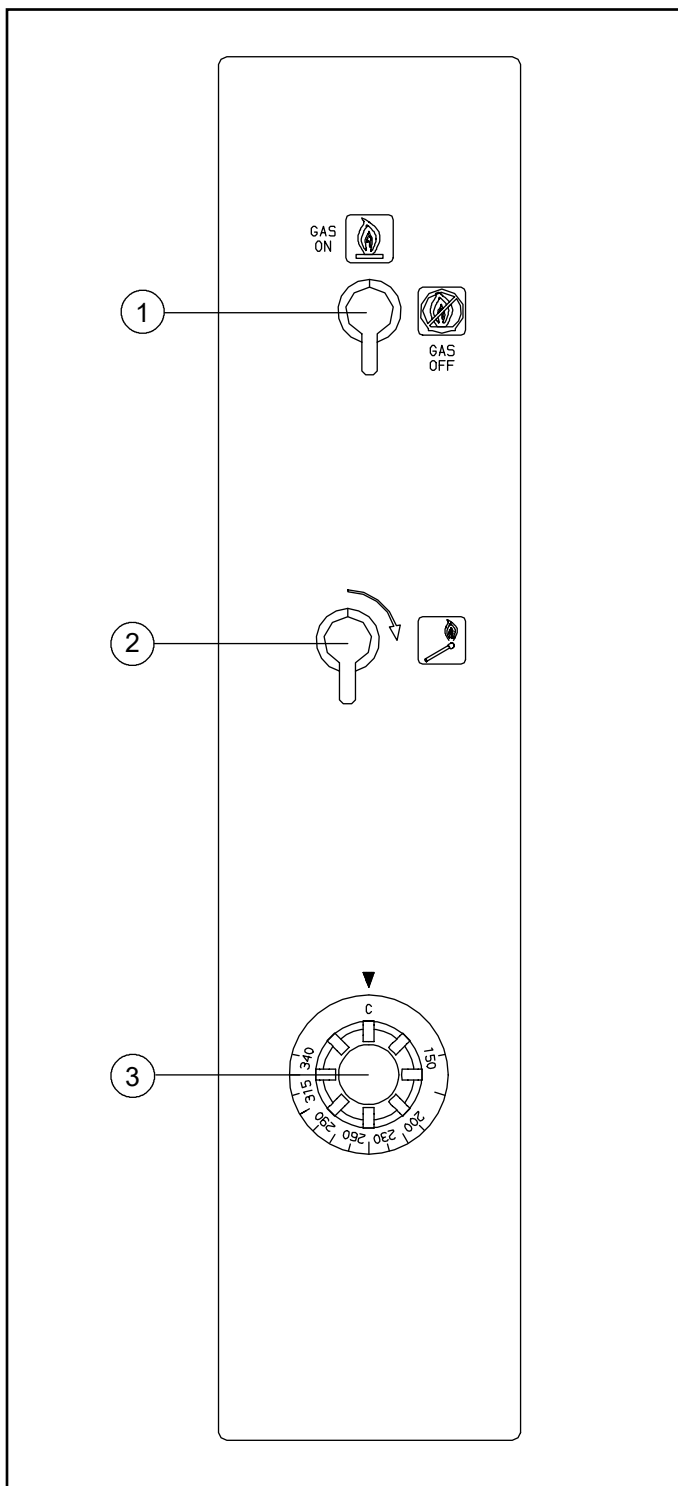


Figure 9



Maintenance

Cleaning and Replacement of Parts

CLEANING



WARNING!!

DO NOT spray the oven with a water jet.

Daily

1. Saturate a cloth with light oil. Wipe the oven exterior when it is cold. Dry the oven with a clean cloth.
2. Clean stainless surfaces with a non-toxic industrial stainless steel cleaner. Apply the cleaner when the oven is cold, and always rub with the grain of the metal.
3. Brush residue from beneath doors.

Weekly

1. Brush oven cavity, control area and cooling fans.

REPLACEMENT OF PARTS

Baking Compartment Door

1. Open the oven door.
2. Remove the left corner trim panel and column.
3. Remove the two bolts in the left counter weight.
4. Remove the retaining rings and door arms.
5. Remove the two bolts in the left hinge assembly.
6. Remove the inner bolt on the right side of the door. Loosen the outer bolts.
7. Slide the right hinge pin to the left. Note the number of spacer washers used on the right hinge pin.
8. Remove the door.

Burner Compartment Door

1. Remove left hand door support arm.
2. Remove the inside bolt on the left hand hinge pin. Loosen the outer bolt.
3. Pull the left side of the door forward to remove.

Control Stack Assembly

1. Remove thermostat knob, main manual control valve handle and control panel cover.
2. Open oven door. Remove the thermostat bulb guard. Straighten out capillary.
3. Disconnect pilot tubing at the safety valve on the control stack.

4. Open combustion compartment door. Remove screws holding the pilot burner to the bracket on the right hand main burner.
5. Disconnect safety valve capillary from pilot burner. Remove the pilot burner.
6. Disconnect upper and lower unions on the control stack.
7. Pull the control stack assembly forward. Disconnect thermostat capillary. Remove through the front of the control area.

Main Burner

1. Open combustion compartment door. Remove screws holding the pilot burner to the bracket on the right hand main burner. Move pilot burner assembly out of the way.
2. Open combustion compartment door. Remove screws holding the pilot burner to the bracket on the right hand main burner. Move pilot burner assembly out of the way.
3. Remove the two bolt holding the burner manifold to the brackets of the burner compartment.
4. Remove the two burner manifold brackets, the combustion compartment door.
5. Remove first the right, then the left main burners.

Pilot Burner

1. Open combustion compartment door. Remove screws holding the pilot burner to the bracket on the right hand main burner.
2. Loosen the hex head screw on the pilot burner bracket. Remove the capillary bulb.
3. Disconnect the gas supply tubing from the pilot burner.



Cleaning and Replacement of Parts

For parts and service contact your distributor

Middleby UK LTD

4 Cranford Court
Hardwick Grange, Woolston
Warrington, WA1 4RX
England

44-1925-821280

44-1925-815653

44-1925-815653

Middleby France

Sebas Fernandez
+34 94 454 28 15
sfernandez@middleby.com

Middleby Germany

Arjan Koole
+49 7191 733085
akoole@middleby.com

Middleby Spain

Alvaro de la Torre
+34 94 454 2815
+34 94 454 0257
+34 94 454 0257
adelatorre@middleby.com

You may also contact Blodgett Technical Service at (802)
658-6600 or visit www.blodgett.com.

**Manuel d'installation et d'utilisation
pour les
Fours à gaz à plateforme de la série Export**
Instructions originales



Instructions de sécurité



PRUDENCE !

LISEZ LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE FOUR!

- 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 cet appareil.
 - L'installation doit être faite uniquement par un installateur qualifié.
 - Placer le four dans un endroit sans matières combustibles telles que papiers, cartons, liquides inflammables et solvants.
 - Pour les modèles à gaz, l'emplacement doit inclure un espace de dégagement adéquat pour l'ouverture de ventilation de la chambre de combustion.
 - Installer les roulettes à frein sur l'avant du four et les roulettes sans frein sur l'arrière.
 - Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants ou des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou un manque d'expérience et/ou de connaissance. Cela est toutefois possible à condition que ces personnes soient surveillées par un responsable en matière de sécurité.
 - Risque de brûlure - ouvrez toujours très lentement la porte de l'enceinte (vapeurs brûlantes).
- Risque de brûlure - les températures extérieures de l'appareil peuvent dépasser 60° C, ne touchez l'appareil qu'à l'aide des éléments de commande,
 - Danger d'asphyxie! Les appareils doivent être mis en service dans des conditions d'aération suffisantes afin d'empêcher une concentration non autorisée de fumées néfastes pour la santé dans le local d'installation.
 - Le remplacement du type de gaz au secteur ne doit être effectué que par le fabricant, les membres de son service client ou du personnel ayant une qualification analogue.
 - Entretien et service doivent être faits uniquement par des professionnels
 - conformément aux prescriptions locales.



PRUDENCE !

EN CAS DE TRAVAUX DE NETTOYAGE, D'INSPECTION, DE MAINTENANCE ET DE RÉPARATION, L'APPAREIL DOIT ÊTRE COUPÉ DE TOUTE ALIMENTATION ÉLECTRIQUE SUR SITE.



Installation

Livraison et Placement

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 dans un endroit correctement ventilé.
- Placer le four à au moins 3 cm des murs arrière et latéraux.



AVERTISSEMENT!!

Les surfaces du dessus et de l'avant d'un four en cours d'utilisation sont chaudes. NE PAS placer de matières inflammables sur ou près du four.

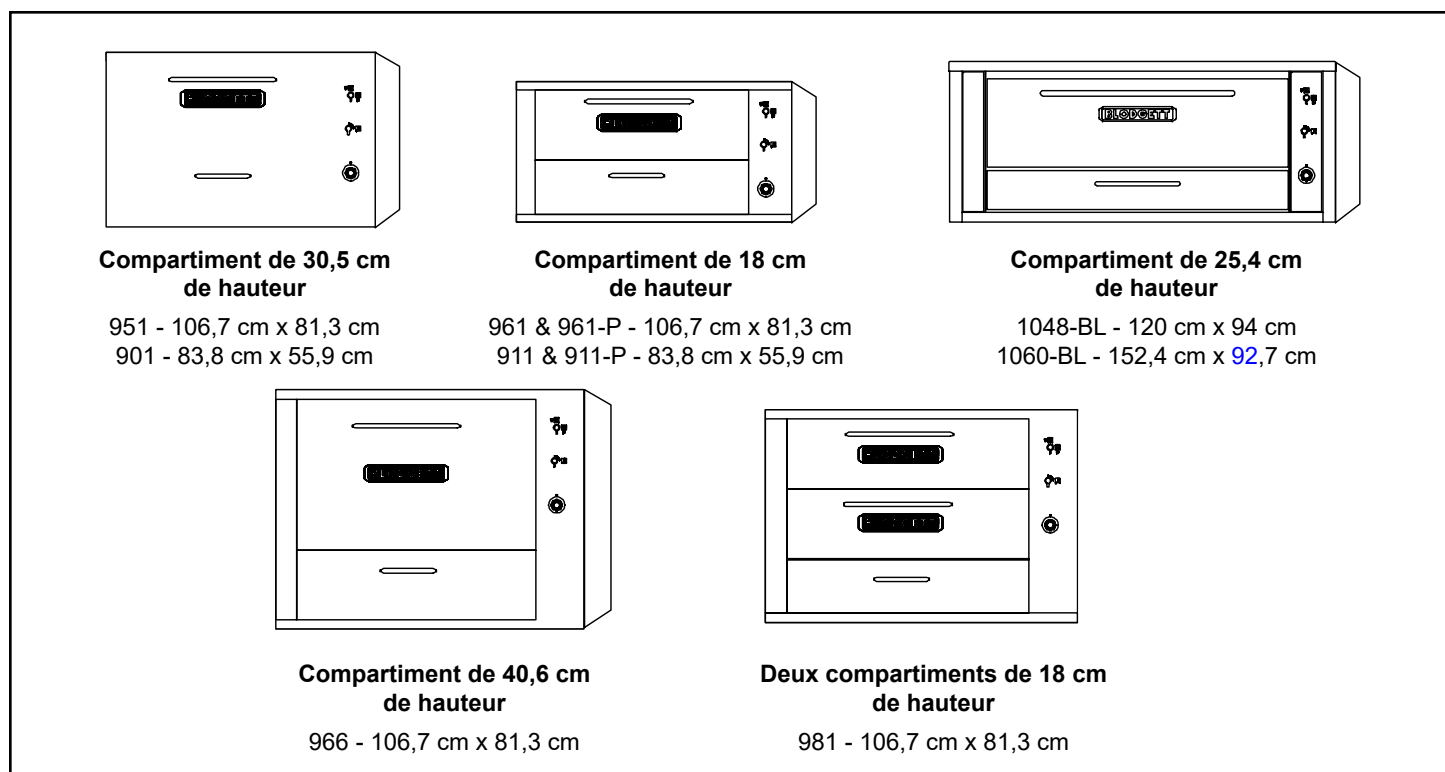


Figure 1



Assemblage du Four

NOTE: Cet appareil doit être installé en accord avec les règlements en cours et il ne doit être utilisé que dans un endroit bien aéré. Se reporter aux instructions avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

FIXATION DES PIEDS

Les pieds sont disponibles en longueurs de 82,5 cm, 70 cm, 48,3 cm, 30,5 cm et 18 cm.

1. Placer l'unité sur un chariot élévateur.
2. A l'aide de boulons, fixer chaque pied au bas du four.

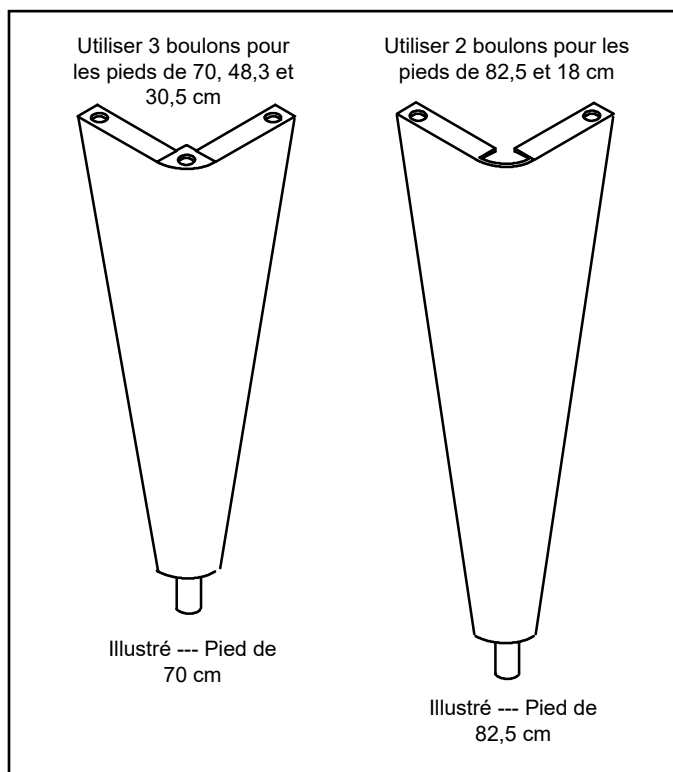


Figure 2

FIXATION DES ROULETTES

1. Boulonner les pieds carrés sur le four à l'aide de boulons à tête hexagonale de 1/2---13. Les roulettes à frein doivent être placées sur l'avant du four.
2. Avec précautions, placer le four sur les roulettes. Serrer les freins sur les roulettes avant.
3. Attacher l'étrier de la détente de contrainte.

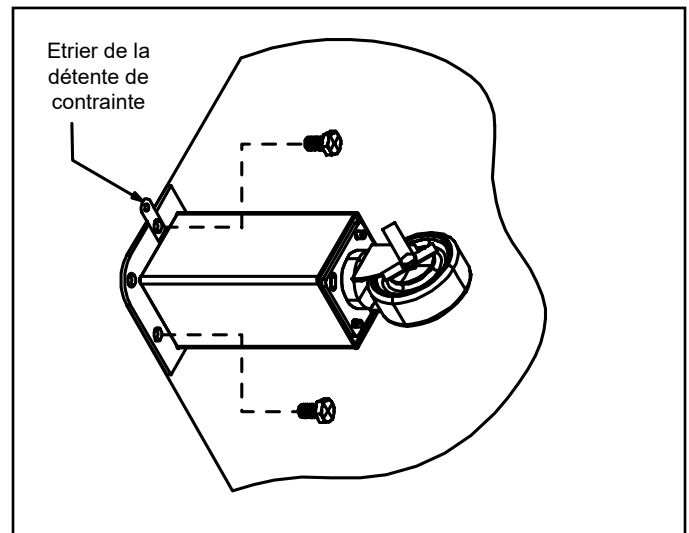


Figure 3

PLATEFORMES DE FOUR

Plateformes de Rokite

1. Glisser les parties de la plateforme dans l'unité jusqu'à ce qu'elles s'encastrent dans les supports de grille.
2. Les pousser jusqu'à ce qu'elles se rejoignent au centre. **Utiliser uniquement des plateformes de Rokite Blodgett.**

Plateformes d'acier

1. Glisser les parties de la plateforme dans l'unité jusqu'à ce qu'elles s'encastrent dans les supports de grille.
2. Les pousser jusqu'à ce qu'elles se rejoignent au centre.
3. Fixer l'attache de retenue à l'avant de la plateforme.
4. Fixer les trois attaches de plateforme à l'arrière du four.



Installation

Assemblage du Four

SUPERPOSITION DE FOURS (SI APPLICABLE)

Fours de la série 900

1. Placer deux planches sur le dessus du four inférieur.
2. Glisser le four supérieur sur les deux planches.
3. Glisser une planche au dessous du four supérieur. Soulever pour retirer la planche de gauche.
4. Glisser la section supérieure en position. Retirer la planche de droite.

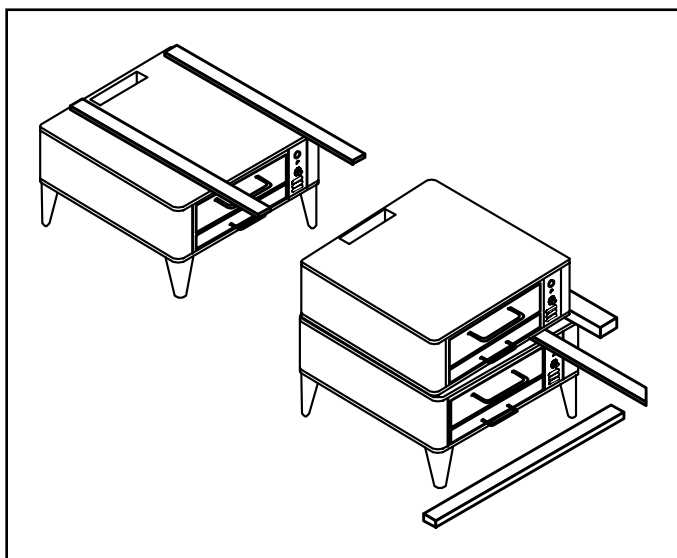


Figure 4

Fours de la série 1000

1. Fixer les pieds de 30,5 cm sur le four inférieur.
2. Retirer le couvercle de la cheminée de tôle au fond du FOUR SUPERIEUR SEULEMENT. Mettre les deux vis de côté.
3. Fixer les écarteurs sur le fond du four supérieur. Voir Figure 5.
4. Insérer le connecteur de la cheminée du four au bas de la cheminée du four. Pousser jusqu'à ce qu'elle soit à niveau avec le fond du four supérieur. Le tenir en place --- temporairement --- avec du ruban adhésif.
5. Placer le four supérieur sur le four inférieur.
6. Retirer le ruban adhésif. Glisser le connecteur de cheminée en position sur le collier du four inférieur.
7. Fixer le connecteur de cheminée sur le four inférieur à l'aide des vis du couvercle de cheminée.

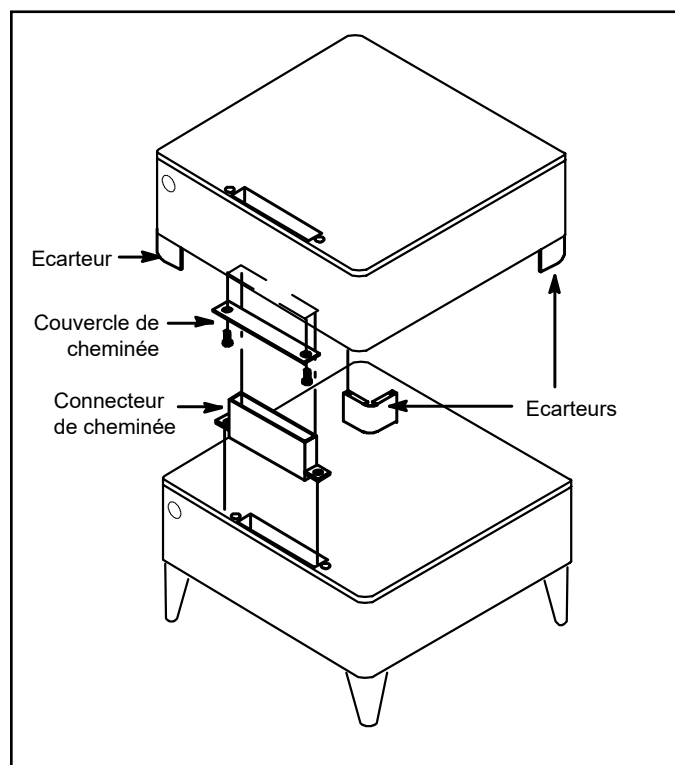


Figure 5



Une hotte d'évacuation de type auvent, actionnée mécaniquement, est requise. La hotte doit complètement recouvrir le four avec un dépassement d'au moins 15 cm sur tous les côtés non-adjacents à un mur. La distance entre le sol et la partie la plus basse de la hotte ne doit pas excéder 2,10 m.

1. Placer le déviateur au dessus du connecteur de cheminée avec la partie ouverte tournée vers l'avant du four.
2. L'assujettir avec les vis à tête fournies.



AVERTISSEMENT:!!

Négliger de ventiler correctement le four peut être dangereux pour la santé de l'utilisateur et peut résulter en problèmes de fonctionnement, cuissons non-satisfaisantes et dommages possibles à l'équipement.

Les dommages subis en résultat direct d'une mauvaise ventilation ne sont pas couverts par le garantie du fabricant.

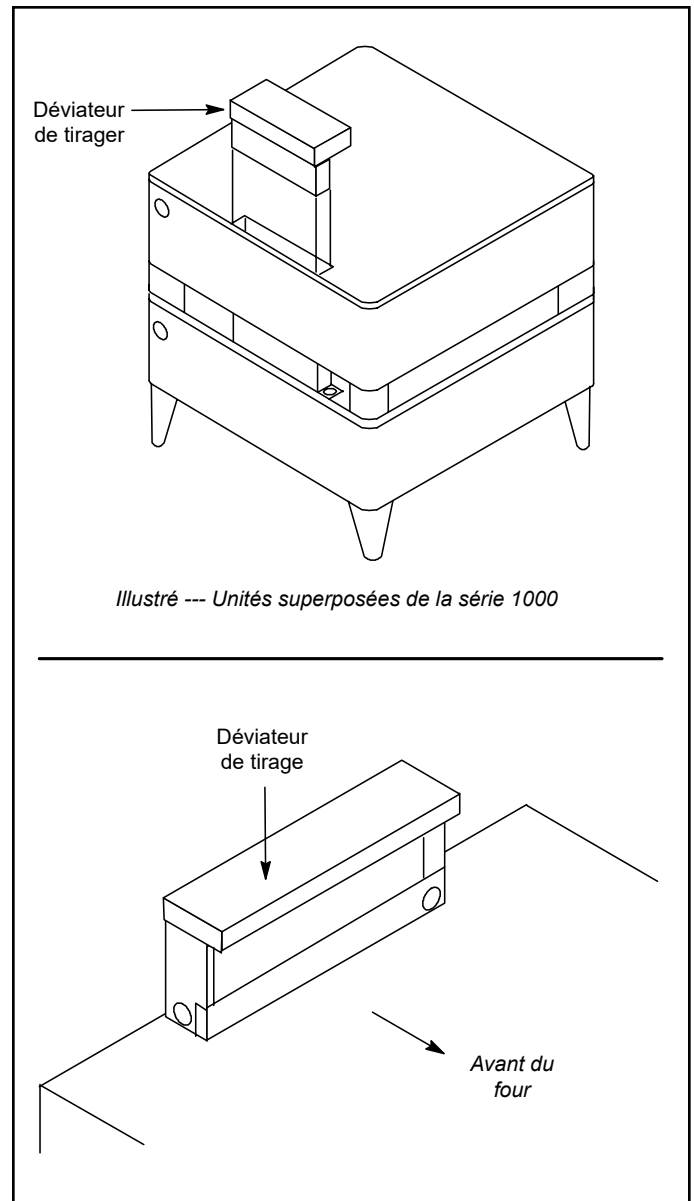


Figure 6



Installation

Branchement du Gaz et Mise en Marche Initiale

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 -- Série 1000 seulement

NOTE: The 900 Series ovens are not convertible. Data given on the following page is for information only.

1. Fermer la vanne d'arrivée de gaz et fermer l'interrupteur de fonctionnement.
2. Démonter le collecteur par l'intermédiaire de l'accouplement. Retirer les boulons qui tiennent le collecteur sur les étriers. Retirer le collecteur.
3. Remplacer les injecteurs.
4. Ajuster les volets d'aération pour obtenir une ouverture d'aération correcte. Se reporter au tableau de la page suivante.
5. Réinstaller le collecteur.
6. Retirer les deux vis retenant l'étrier du pilote.
7. Retirer le tube pilote de l'ensemble du pilote.
8. Desserrer la vis de pression sur le côté gauche de

l'étrier du pilote. Retirer le thermocouple. Retirer l'ensemble de l'étrier du pilote.

9. Insérer le thermocouple dans un ensemble d'étrier du pilote neuf. Serrer la vis de pression.
10. Installer l'ensemble neuf de l'étrier du pilote avec les vis retirées à l'étape 6.
11. Installer le tube pilote dans le nouvel ensemble de l'étrier du pilote.

MISE EN MARCHÉ INITIALE

1. Laisser le four brûler pendant quatre heures. Régler le thermostat sur 140°C. Toutes les heures, augmenter la température de 55°C, jusqu'à 315°C. Ce processus peut produire de la fumée.

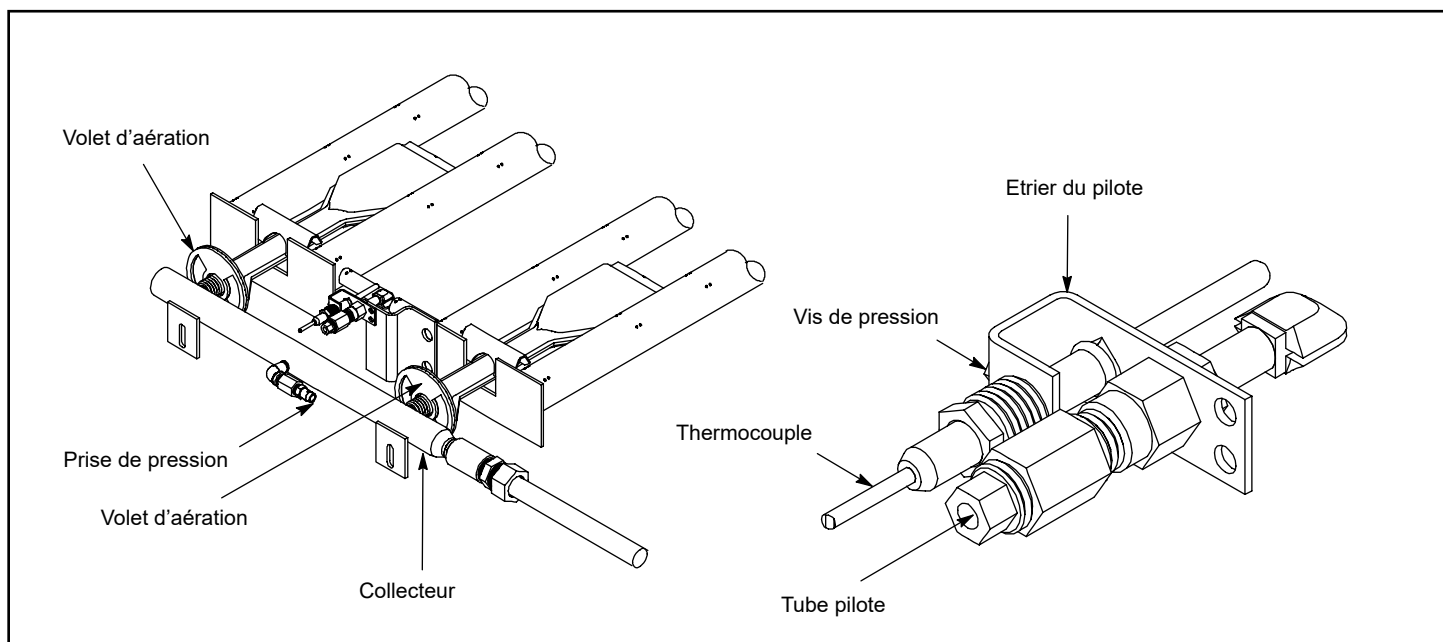


Figure 7

Branchement du Gas et Mise en Marche Initiale

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 (Hi)
901						
G25	25	18	2.1	4	0.53	6.4
G20	20	12	2.1	4	0.53	6.4
G20/G25	20/25	~	1.75	8	0.53	6.4
G30	30/50	17	1.4	4	0.29	6.4
G31	30/37/50	24	1.4	4	0.29	6.4
911						
G25	25	18	2.05	4	0.53	5.9
G20	20	12	2.05	4	0.53	5.9
G20/G25	20/25	~	1.75	8	0.53	5.9
G30	30/50	17	1.3	4	0.29	5.9
G31	30/37/50	24	1.3	4	0.29	5.9
911P						
G25	25	18	2.35	4	0.53	7.9
G20	20	12	2.35	4	0.53	7.9
G20/G25	20/25	~	1.9	8	0.53	7.9
G30	30/50	17	1.5	4	0.29	7.9
G31	30/37/50	24	1.5	4	0.29	7.9
961-P, 966, 981						
G25	25	18	3.25	4	0.53	14.6
G20	20	12	3.25	4	0.53	14.6
G20/G25	20/25	~	2.9	8	0.53	14.6
G30	30/50	17	2.1	4	0.29	14.6
G31	30/37/50	24	2.1	4	0.29	14.6
951, 961						
G25	25	18	2.8	10	0.53	11.1
G20	20	12	2.8	10	0.53	11.1
G20/G25	20/25	~	2.5	10	0.53	11.1
G30	30/50	17	1.85	4	0.29	11.1
G31	30/37/50	24	1.85	4	0.29	11.1



Installation

Branchement du Gas et Mise en Marche Initiale

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 (Hi)
1048BL, 1060BL						
G25	25	12	3.35	9	0.53	25
G20	20	8	3.35	22	0.53	25
G20/G25	20/25	~	2.8	10	0.53	25
G30	30/50	17	2.05	30	0.29	25
G31	30/37/50	24	2.05	30	0.29	25
1048B, 1060B						
G25	25	12	3.9	9	0.53	31.5
G20	20	8	3.9	22	0.53	31.5
G20/G25	20/25	~	3.2	10	0.53	31.5
G30	30/50	17	2.3	30	0.29	31.5
G31	30/37/50	24	2.3	30	0.29	31.5



Panneau de commande de la série 900

NOTE: L'utilisation est limitée au personnel qualifié

ALLUMAGE

1. Tourner la VANNE DE COMMANDE MANUELLE (1) sur MARCHE.
2. Appuyer sur le BOUTON D'ALLUMAGE DU PILOTE DE SECURITE (2).
3. Allumer le brûleur pilote avec une allumette. Continuer à tenir pendant 30 secondes le bouton d'allumage du pilote de sécurité.

UTILISATION

1. Régler le THERMOSTAT (3) sur la température de cuisson désirée.
2. Charger le produit à cuire quand le four a atteint sa température opérationnelle.

NOTE: NE PAS laisser les plats se toucher, ni toucher les côtés du four.

Pour éteindre le four

1. Tourner la VANNE DE COMMANDE MANUELLE (1) sur ARRÊT.



AVERTISSEMENT!!

Les surfaces du dessus et de l'avant d'un four en cours d'utilisation sont chaudes. NE PAS placer de matières inflammables sur ou près du four.

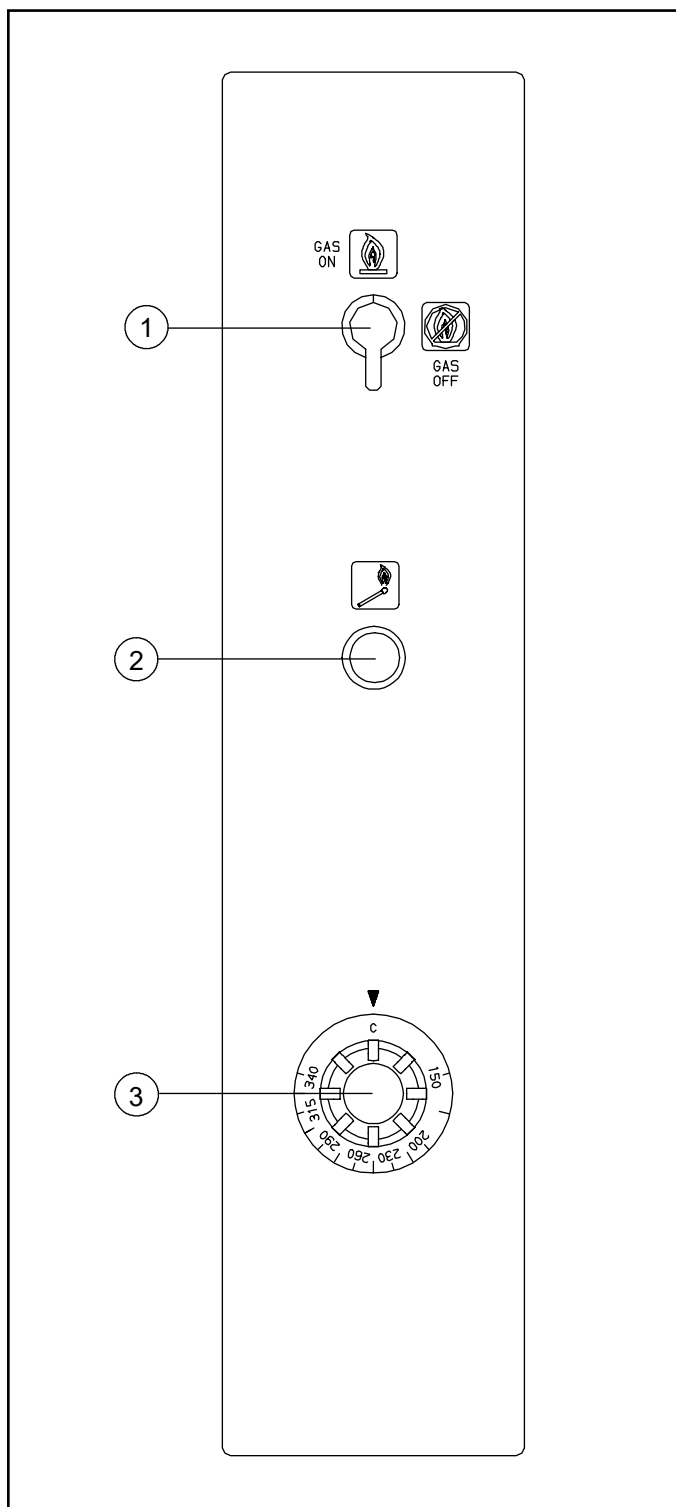


Figure 8



Utilisation

Panneau de commande de la série 1000

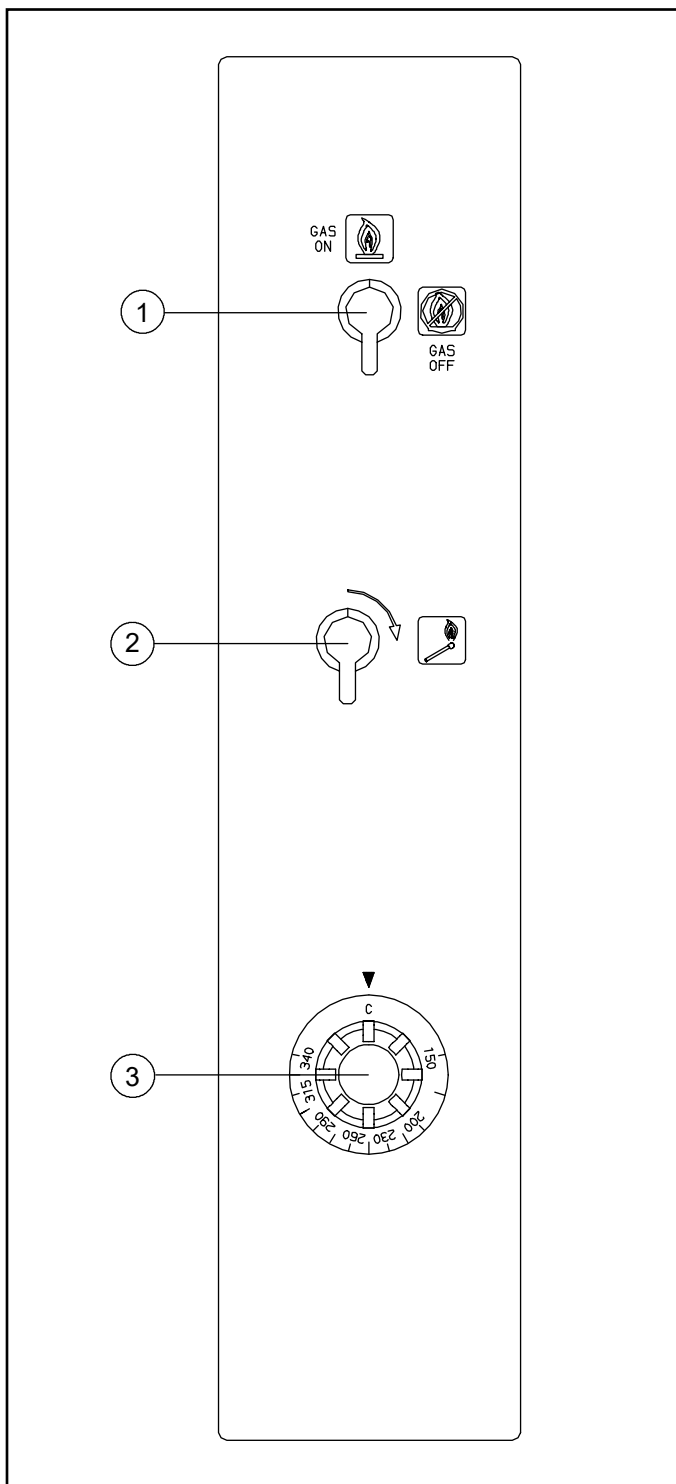


Figure 9

NOTE: L'utilisation est limitée au personnel qualifié.

ALLUMAGE

1. Tourner la VANNE DE COMMANDE MANUELLE (1) sur MARCHE.
2. Tourner la MOLETTE D'ALLUMAGE DU PILOTE DE SECURITE (2) sur la position allumage.
3. Allumer le brûleur pilote avec une allumette. Continuer à tenir pendant 30 secondes la molette d'allumage du pilote de sécurité.

UTILISATION

1. Régler le THERMOSTAT (3) sur la température de cuisson désirée.
2. Charger le produit à cuire quand le four a atteint sa température opérationnelle.

NOTE: NE PAS laisser les plats se toucher, ni toucher les côtés du four.

Pour éteindre le four

1. Tourner la VANNE DE COMMANDE MANUELLE (1) sur ARRÊT.



AVERTISSEMENT!!

Les surfaces du dessus et de l'avant d'un four en cours d'utilisation sont chaudes. NE PAS placer de matières inflammables sur ou près du four.



NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!!

NE PAS pulvériser d'eau sur le four avec un jet.

Tous les jours

1. Saturer un torchon avec une huile légère. Essuyer l'extérieur du four quand il est froid. Sécher le four avec un torchon propre.
2. Nettoyer les surfaces inoxydables avec un produit de nettoyage industriel non-toxique pour acier inoxydable. Appliquer le produit quand le four est froid et toujours frotter dans le sens du grain du métal.
3. Brosser les résidus au-dessous des portes.

Toutes les semaines

1. Brosser la cavité du four, la zone des commandes et les ventilateurs.

REEMPLACEMENT DE PIÈCES

Enlèvement de la porte du four

1. Ouvrir la porte du four.
2. Retirer le panneau de garniture et la colonne du coin gauche.
3. Retirer deux boulons dans le contre-poids gauche.
4. Retirer les bagues de retenue et les bras de la porte.
5. Retirer les deux boulons de l'ensemble de charnière de gauche.
6. Retirer le boulon intérieur du côté droit de la porte. Desserrer les boulons extérieurs.
7. Glisser la broche de charnière droite vers la gauche. Prendre note du nombre de rondelles d'écartement utilisées sur la broche de la charnière droite.
8. Retirer la porte.

Porte du compartiment du brûleur

1. Retirer le bras de support de la porte du côté gauche.
2. Retirer le boulon intérieur sur la broche de charnière gauche. Desserrer le boulon extérieur.
3. Tirer sur le côté gauche de la porte pour la retirer.

Ensemble de commande

1. Retirer l'ampoule du thermostat, la poignée de la vanne de commande manuelle principale et le cou-

Nettoyage et Remplacement de Pièces

vercle du panneau de commande.

2. Ouvrir la porte du four. Retirer le protégé-ampoule du thermostat. Redresser le capillaire.
3. Déconnecter le tubage pilote à la soupape de sécurité sur l'assemblage de commande.
4. Ouvrir la porte du compartiment de combustion. Retirer les vis qui tiennent le brûleur pilote sur l'étrier du côté droit du brûleur principal.
5. Déconnecter le capillaire de la soupape de sécurité du brûleur pilote. Retirer le brûleur pilote.
6. Déconnecter les raccords supérieur et inférieur sur l'assemblage de commande.
7. Tirer l'ensemble de commande vers l'avant. Déconnecter le capillaire du thermostat. Sortir par l'avant de la zone de commande.

Brûleur principal

1. Ouvrir la porte du compartiment de combustion. Retirer les vis qui tiennent le brûleur pilote sur l'étrier du côté droit du brûleur principal. Déplacer de côté l'assemblage du brûleur pilote.
2. Déconnecter le raccord au collecteur.
3. Retirer les deux boulons qui tiennent le collecteur du brûleur sur les étriers du compartiment du brûleur.
4. Retirer les deux étriers de collecteur de brûleur, à l'arrière de la porte du compartiment de combustion.
5. Retirer les brûleurs principaux, d'abord celui de droite, puis celui de gauche.

Brûleur pilote

1. Ouvrir la porte du compartiment de combustion. Retirer les vis qui tiennent le brûleur pilote sur l'étrier du côté droit du brûleur principal.
2. Desserrer la vis à tête hex sur l'étrier du brûleur pilote. Retirer l'ampoule capillaire.
3. Déconnecter le tube d'alimentation du gaz du brûleur pilote.



Entretien

Nettoyage et Remplacement de Pièces

Pour les pièces et le service, contactez votre distributeur:

Middleby UK LTD

4 Cranford Court
Hardwick Grange, Woolston
Warrington, WA1 4RX
England

44-1925-821280

44-1925-815653

44-1925-815653

Middleby France

Sebas Fernandez
+34 94 454 28 15
sfernandez@middleby.com

Middleby Germany

Arjan Koole
+49 7191 733085
akoole@middleby.com

Middleby Spain

Alvaro de la Torre
+34 94 454 2815
+34 94 454 0257
+34 94 454 0257
adelatorre@middleby.com

Vous pouvez également contacter le service technique de
Blodgett au (802) 658-6600 ou visiter www.blodgett.com.

Einbau und Betriebsanweisungen für Sortiergasöfen der Exportserie

Gebrauchsanweisung



Einbau

Sicherheitshinweise



VORSICHT!

LESEN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DER VERWENDUNG DES OFENS!

- 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.
- Den Ofen von allen brennbaren Material wie Papier, Karton und brennbaren Flüssigkeiten sowie Lösungsmitteln frei halten.
- Bei Gasmodellen muß ausreichend Abstand für den Lufteingang in den Brennraum zur Verfügung gestellt werden.
- Die Gleitrollen mit den Verriegelungsteilen vorne anbringen. Die Gleitrollen ohne Verriegelung hinten einbauen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissens benutzt werden. Es sei denn, dieser Personenkreis wird durch von einer für die Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt
- Verbrennungsgefahr - öffnen Sie die Garraumtür immer sehr langsam (heiße Wrasen).
- Verbrennungsgefahr - die Außentemperaturen des Gerätes können höher als 60 °C sein, Gerät nur an Bedienelementen berühren.
- Die Geräte müssen unter ausreichenden Belüftungsbedingungen aufgestellt werden, um eine unzulässige Konzentration gesundheitsschädlicher Verbrennungsprodukte im Aufstellungsraum zu verhindern. Erstickungsgefahr!
- Der Austausch der Gasart darf nur durch den Hersteller, seinen Kundendienstvertretern oder ähnlich qualifiziertem Personal durchgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Landesspezifische und lokale Normen und Vorschriften, welche die Installation und den Betrieb von gewerblichen Gargeräten betreffen, müssen eingehalten werden.



VORSICHT!

BEI REINIGUNGS-, INSPEKTIONS-, WARTUNGS- UND REPARATURARBEITEN MUSS DAS GERÄT VON DER ENERGIEVERSORGUNG BAUSEITIG GETRENNT WERDEN.

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.

Einbauort des Ofens

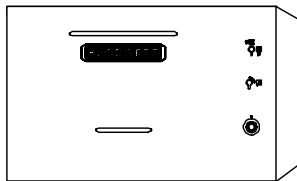
Gute Planung und ordnungsgemäßes Aufstellen des Ofens gewährleistet lange Zufriedenheit des Bedieners und verlässliche Leistung.

- Den Ofen in einem gut belüfteten Bereich installieren.
- Den Ofen in mindestens 30 mm Abstand von beiden Seitenwänden und der Rückwand aufstellen.



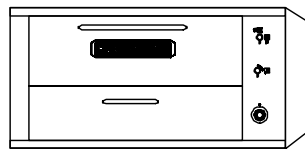
WARNUNG!!!

Die oberen und vorderen Flächen des Ofens werden während des Betriebs heiß. KEINE entzündlichen Materialien auf den Ofen stellen oder in dessen Nähe lagern.



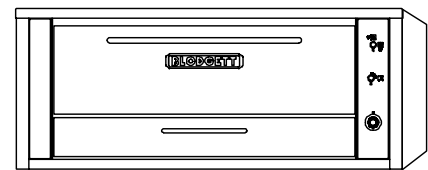
30,5 cm hohes Abteil

951 - 106,7 cm x 81,3 cm
901 - 83,8 cm x 55,9 cm



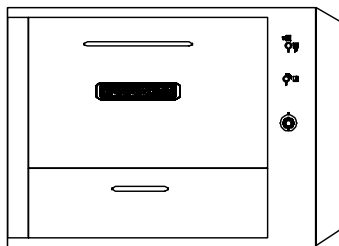
18 cm hohes Abteil

961 & 961-P - 106,7 cm x 81,3 cm
911 & 911-P - 83,8 cm x 55,9 cm



25,4 cm hohes Abteil

1048-BL - 120 cm x 94 cm
1060-BL - 152,4 cm x 92,7 cm



40,6 cm hohes Abteil

966 - 106,7 cm x 81,3 cm



Zwei 18 cm hohe Abteile

981 - 106,7 cm x 81,3 cm

Figure 1



Einbau

Zusammenbau des Ofens

HINWEIS: Dieser Ofen sollte unter Einhaltung der geltenden Vorschriften eingebaut und nur bei guter Entlüftung eingesetzt werden. Die Anleitungen durchlesen, bevor dieser Ofen eingebaut und in Betrieb genommen wird.

ANBRINGEN DER STÜTZFÜSSE

Stützfüße sind in Längen von 82,5 cm, 70 cm, 48,3 cm, 30,5 cm und 18 cm erhältlich.

1. Den Ofen auf einen Gabelstapler setzen.
2. Jeden der Stützfüße mit Schrauben an der Unterseite des Ofens befestigen.

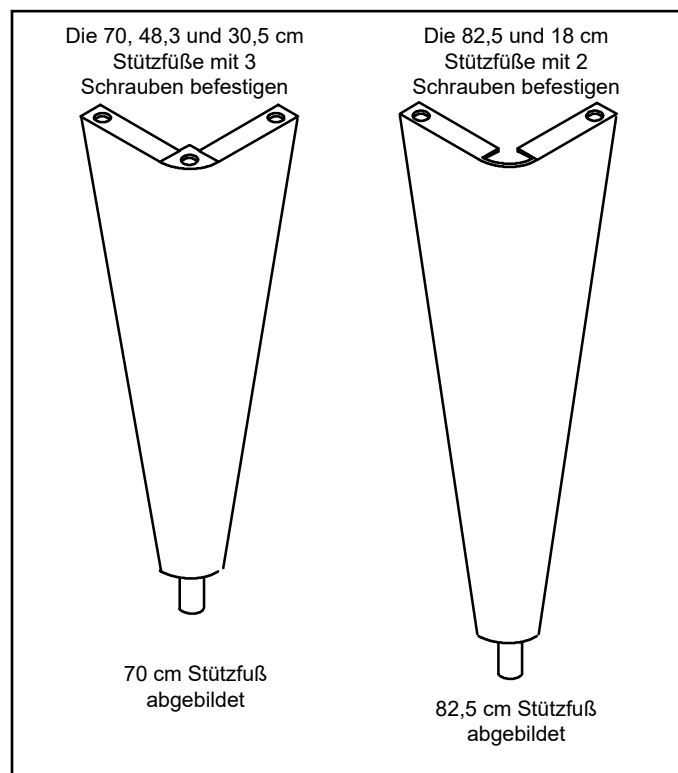


Figure 2

BEFESTIGUNG DER GLEITROLLEN

1. Die rechteckigen Stützfüße mit 1/2-13 Sechskantschrauben am Ofen befestigen. Die Gleitrollen mit Bremsen sollten in Richtung der Vorderseite des Ofens angebracht werden.
2. Den Ofen vorsichtig auf die Gleitrollen stellen. An den vorderen Gleitrollen die Bremsen betätigen.
3. Die Sicherungskabel-Halterung anbringen.

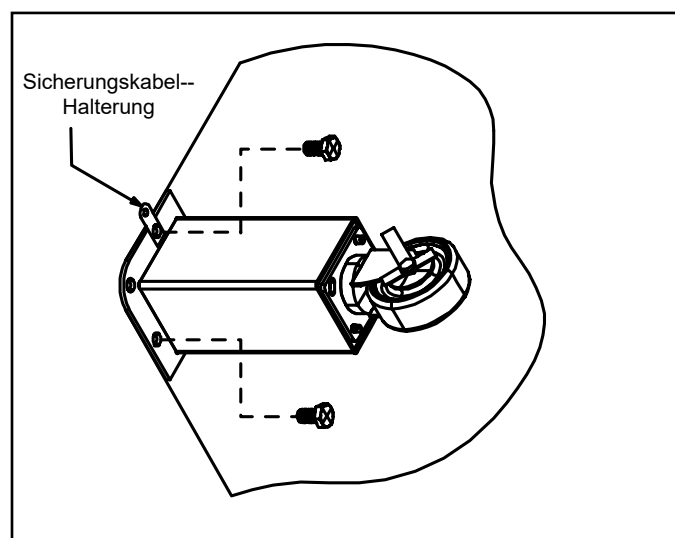


Figure 3

HERDPLATTEN

Herdplatten aus Rokite

1. Die Stücke der Herdplatte in die Einheit schieben, bis sie in die Roststützen einrasten.
2. Zusammenschieben, bis die Lücke in der Mitte geschlossen ist. **Nur mit Blodgett Herdplatten aus Rokite verwenden.**

Herdplatten aus Eisen

1. Die Stücke der Herdplatte in die Einheit schieben, bis sie in die Roststützen einrasten.
2. Zusammenschieben, bis die Lücke in der Mitte geschlossen ist.
3. Die Klemme an der Vorderseite der Herdplatten anbringen.
4. Die drei Herdplattenklemmen an der Rückseite des Ofens anbringen.



Zusammenbau des Ofens

STAPELN DER ÖFEN (WENN ZUTREFFEND)

Öfen der Serie 900

1. Zwei Bretter auf den unteren Ofen legen.
2. Den oberen Ofen auf die Bretter schieben.
3. Unter den oberen Ofen ein Brett schieben. Anheben, um das linke Brett zu entfernen.
4. Das obere Teil zurechtrücken. Das rechte Brett entfernen.

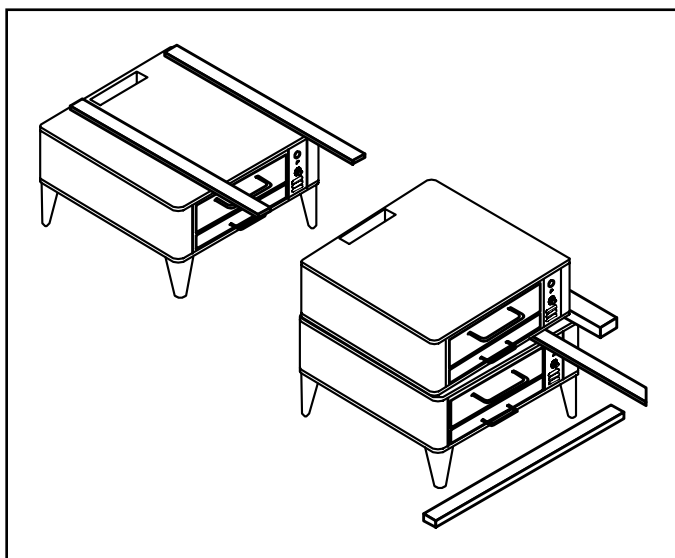


Figure 4

Öfen der Serie 1000

1. 30,5 cm lange Stützfüße am unteren Abteil anbringen.
2. Die Abzugabdeckung aus Blech NUR von der Unterseite des OBEREN ÖFENS entfernen. Die beiden Schrauben aufbewahren.
3. An der Unterseite des oberen Ofens die Distanzstücke anbringen. Siehe Abbildung 5. Das Ofenabzug-Anschlußstück an der Unterseite des Ofenabzugs anbringen. Drücken, bis es bündig mit der Unterseite des oberen Ofens abschließt. Kurzfristig mit Klebeband sichern.
4. Den oberen Ofen auf den unteren Ofen setzen.
5. Das Klebeband entfernen. Das Abzug-Anschlußstück über der Manschette am unteren Ofen ausrichten.
6. Das Abzug-Anschlußstück mit den Schrauben von der Abzugabdeckung am unteren Ofen befestigen.

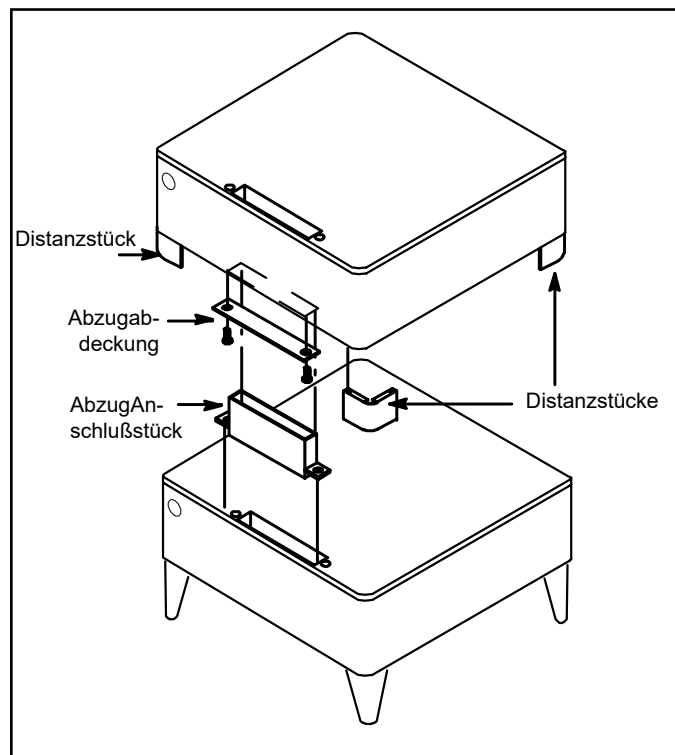


Figure 5



Entlüftung

Es wird eine mechanisch betriebene Abzughaube benötigt. Die Haube sollte den Ofen vollkommen bedecken und auf allen Seiten, die nicht an einer Wand anliegen, um wenigstens 15 cm überhängen. Der Abstand vom Boden zur Unterkante der Haube sollte nicht mehr als 2,1 m betragen.

1. Das Abweisblech über dem Rauchabzug Verbindungsstück anbringen, wobei die offene Seite in Richtung Ofen-Vorderseite zeigen muß.
2. Mit den mitgelieferten Blehschrauben sichern.



WARNUNG!!

Wird der Ofen nicht ordnungsgemäß entlüftet, kann dies gesundheitsschädlich für den Bediener sein und zu Problemen beim Betrieb, unzufriedenstellende Backergebnisse und öglicherweise Schäden an der Anlage führen.

Schäden, die direkt auf unzureichende Entlüftung zurückzuführen sind, sind nicht durch die Garantie des Herstellers gedeckt.

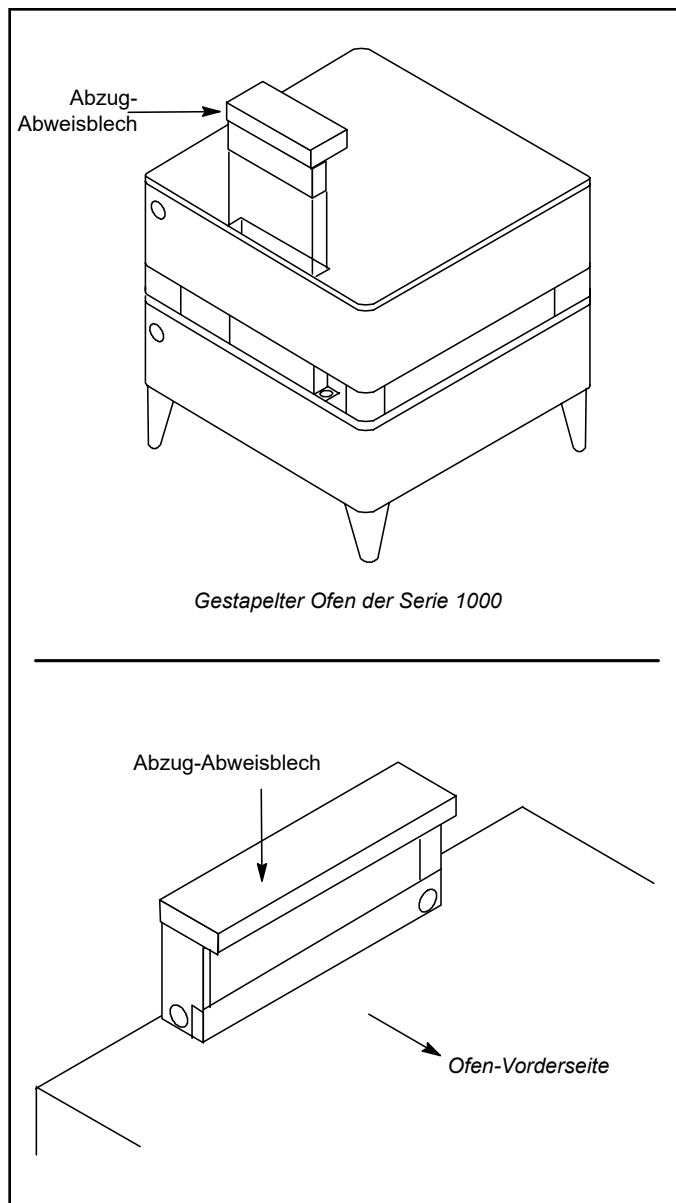


Figure 6

Gasanschluss und Erste Inbetriebnahme

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

Einstellung des Ofens auf andere Gasarten - Nur für Serie 1000

HINWEIS: Öfen der Serie 900 können nicht umgerüstet werden. Die Daten auf der folgenden Seite werden nur informationshalber aufgeführt.

1. Das Gasventil schließen und den Betriebsschalter ausschalten.
2. Den Verteiler mit einem Kuppler auseinandernehmen. Die Schrauben, mit der der Verteiler an den Halterungen befestigt sind, entfernen. Den Verteiler ausbauen.
3. Die Düsen ersetzen.
4. Die Luftklappen auf die geeignete Luftöffnung einstellen. Siehe Tabelle auf nachfolgender Seite.
5. Den Verteiler wieder einbauen.
6. Die beiden Schrauben, mit denen die Sparbrenner-Halterung befestigt ist, entfernen.
7. Die Sparbrennerleitung vom Sparbrenner entfernen.

8. Die Stellschraube auf der linken Seite der Sparbrenner-Halterung lösen. Das Thermoelement entfernen. Die Sparbrenner-Halterung ausbauen.
9. Das Thermoelement in die neue Sparbrenner-Halterung führen. Die Stellschraube festziehen.
10. Die neue Sparbrenner-Halterung mit den unter Schritt 5 entfernten Schrauben einbauen.
11. Die Sparbrennerleitung im neuen Sparbrenner anbringen.

ERSTE INBETRIEBNAHME

1. Den Ofen vier Stunden lang einbrennen lassen. Den Thermostat auf 140°C einstellen. Die Temperatur jede Stunde um 55°C erhöhen, bis eine Temperatur von 315°C erreicht wird. Bei diesem Verfahren entwickelt sich möglicherweise Rauch.

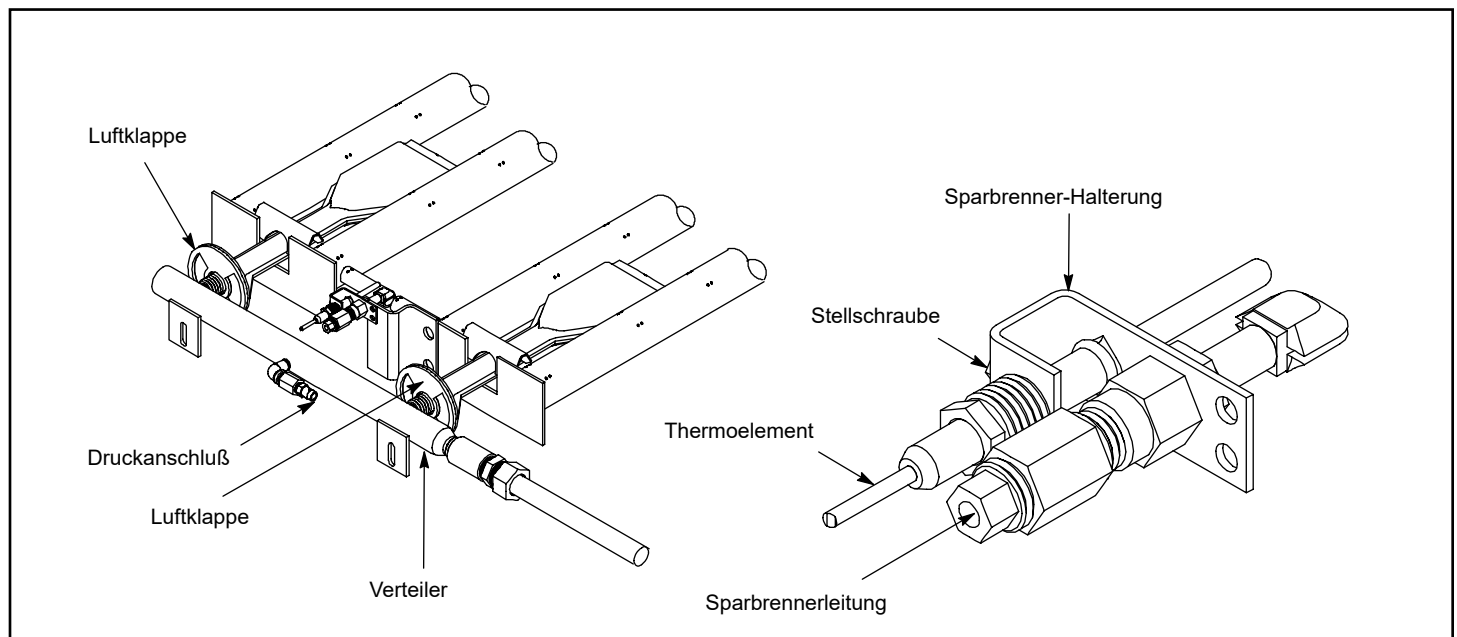


Figure 7



Einbau

Gasanschluss und Erste Inbetriebnahme

Gasart	Einlaßdruck (in mBar)	Brennerdruck (in mBar)	Düsend- urchmesser (in mm)	Luftöffnung (in mm)	Sparbrennerd- üse (in mm)	Normaler Gasanschluß in kW (Hi)
901						
G25	25	18	2.1	4	0.53	6.4
G20	20	12	2.1	4	0.53	6.4
G20/G25	20/25	~	1.75	8	0.53	6.4
G30	30/50	17	1.4	4	0.29	6.4
G31	30/37/50	24	1.4	4	0.29	6.4
911						
G25	25	18	2.05	4	0.53	5.9
G20	20	12	2.05	4	0.53	5.9
G20/G25	20/25	~	1.75	8	0.53	5.9
G30	30/50	17	1.3	4	0.29	5.9
G31	30/37/50	24	1.3	4	0.29	5.9
911P						
G25	25	18	2.35	4	0.53	7.9
G20	20	12	2.35	4	0.53	7.9
G20/G25	20/25	~	1.9	8	0.53	7.9
G30	30/50	17	1.5	4	0.29	7.9
G31	30/37/50	24	1.5	4	0.29	7.9
961-P, 966, 981						
G25	25	18	3.25	4	0.53	14.6
G20	20	12	3.25	4	0.53	14.6
G20/G25	20/25	~	2.9	8	0.53	14.6
G30	30/50	17	2.1	4	0.29	14.6
G31	30/37/50	24	2.1	4	0.29	14.6
951, 961						
G25	25	18	2.8	10	0.53	11.1
G20	20	12	2.8	10	0.53	11.1
G20/G25	20/25	~	2.5	10	0.53	11.1
G30	30/50	17	1.85	4	0.29	11.1
G31	30/37/50	24	1.85	4	0.29	11.1

Gasanschluss und Erste Inbetriebnahme

Gasart	Einlaßdruck (in mBar)	Brennerdruck (in mBar)	Düsend- urchmesser (in mm)	Luftöffnung (in mm)	Sparbrennerd- üse (in mm)	Normaler Gasanschluß in kW (Hi)
1048BL, 1060BL						
G25	25	12	3.35	9	0.53	25
G20	20	8	3.35	22	0.53	25
G20/G25	20/25	~	2.8	10	0.53	25
G30	30/50	17	2.05	30	0.29	25
G31	30/37/50	24	2.05	30	0.29	25
1048B, 1060B						
G25	25	12	3.9	9	0.53	31.5
G20	20	8	3.9	22	0.53	31.5
G20/G25	20/25	~	3.2	10	0.53	31.5
G30	30/50	17	2.3	30	0.29	31.5
G31	30/37/50	24	2.3	30	0.29	31.5



Betrieb

Kontrollpanel, Serie 900

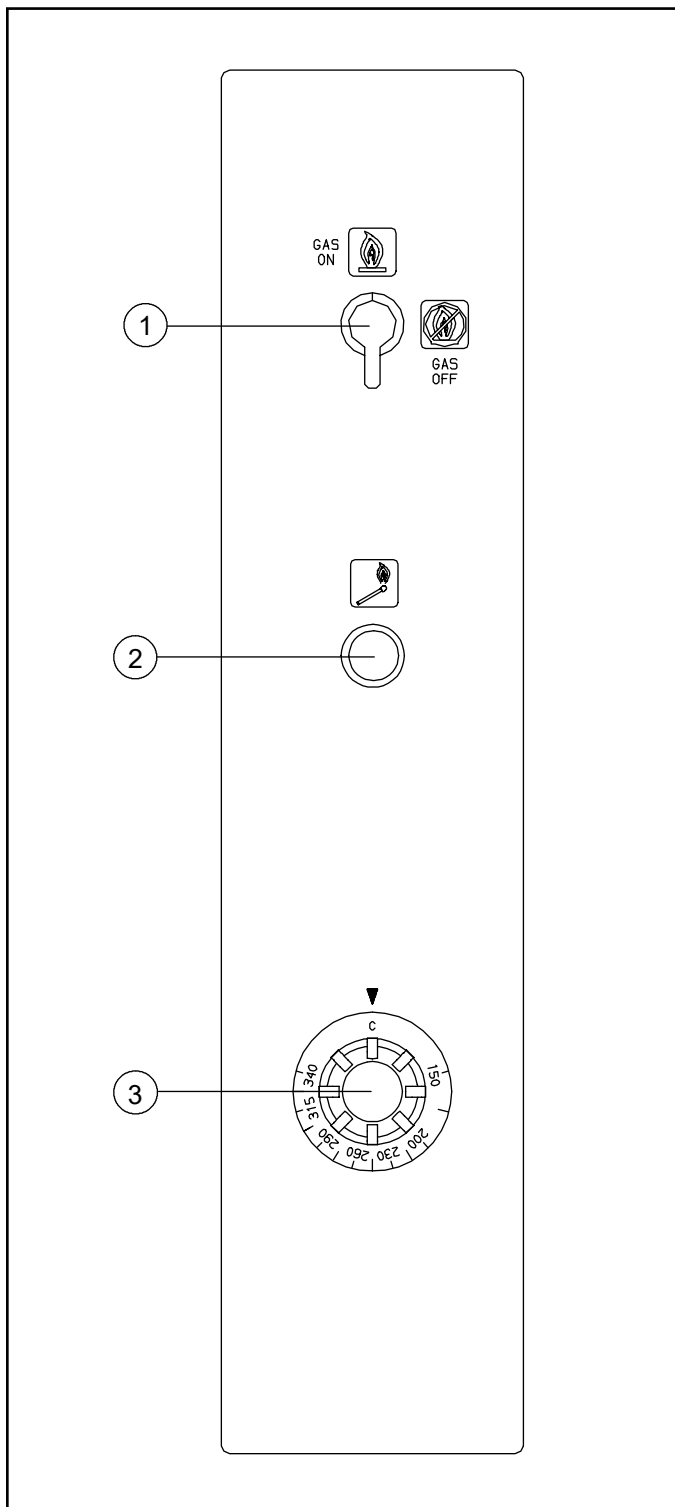


Figure 8

HINWEIS: Der Ofen darf nur von qualifiziertem Personal betrieben werden.

ZÜNDEN

1. Das HAND-STEUVENTIL (1) auf EIN drehen.
2. Den SPARBRENNERZÜNDUNG-SICHERUNGSKNOPF (2) drücken.
3. Die Sparbrennerflamme mit einem Streichholz entzünden. Den Sparbrennerzündung-Sicherungsknopf um weitere 30 Sekunden gedrückt halten.

BETRIEB

1. Den THERMOSTAT (3) auf die gewünschte Backtemperatur einstellen.
2. Das Produkt in den Ofen schieben, wenn dieser die Betriebstemperatur erreicht hat.

HINWEIS: Darauf achten, daß die Backbleche sich NICHT gegenseitig oder die Wände des Ofens berühren.

Abstellen des Ofens

1. Das HAND-STEUVENTIL (1) auf AUS drehen.



WARNUNG!!

Die oberen und vorderen Flächen des Ofens werden während des Betriebs heiß. KEINE entzündlichen Materialien auf den Ofen stellen oder in dessen Nähe lagern.



Kontrollpanel, Serie 1000

HINWEIS: Der Ofen darf nur von qualifiziertem Personal betrieben werden.

ZÜNDEN

1. Das HAND-STEUERVENTIL (1) auf EIN drehen.
2. Den SPARBRENNERZÜNDUNG-SICHERUNGSKNOPF (2) auf die Stellung "Zünden" drehen.
3. Die Sparbrennerflamme mit einem Streichholz zünden. Den Sparbrennerzündung-Sicherungsknopf um weitere 30 Sekunden gedrückt halten.

BETRIEB

1. Den THERMOSTAT (3) auf die gewünschte Backtemperatur einstellen.
2. Das Produkt in den Ofen schieben, wenn dieser die Betriebstemperatur erreicht hat.

HINWEIS: Darauf achten, daß die Backbleche sich NICHT gegenseitig oder die Wände des Ofens berühren.

Abstellen des Ofens

1. Das HAND-STEUERVENTIL (1) auf AUS drehen.



WARNUNG!!

Die oberen und vorderen Flächen des Ofens werden während des Betriebs heiß. KEINE entzündlichen Materialien auf den Ofen stellen oder in dessen Nähe lagern.

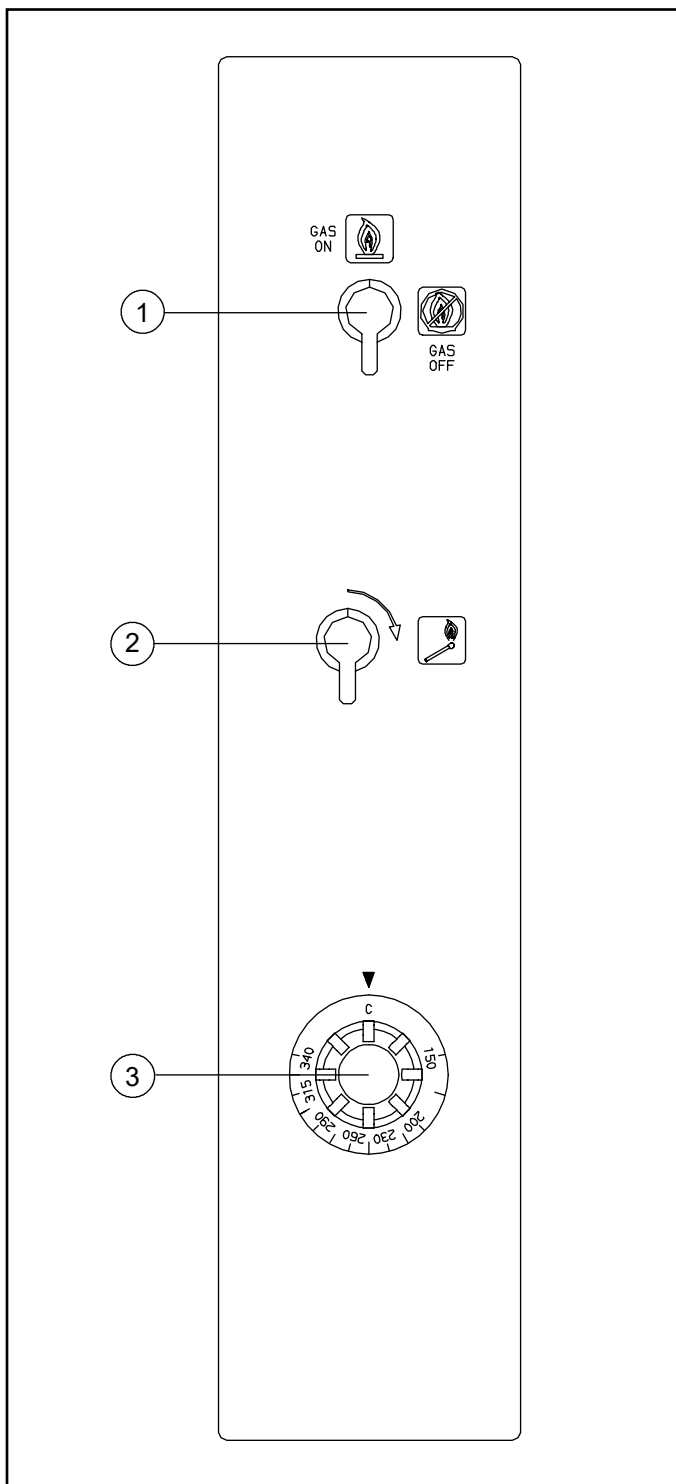


Figure 9



Wartung

Reinigung und Ersatzteile

REINIGUNG



WARNUNG!!

Den Ofen AUF KEINEN FALL mit Wasserstrahl reinigen.

Täglich

1. Einen Lappen mit leichtem Öl tränken. Den Ofen außen abwischen, wenn er kalt ist. Den Ofen mit einem sauberen Lappen trockenwischen.
2. Die rostfreien Oberflächen des Ofens mit einem ungiftigen, professionellem Reinigungsmittel für rostfreien Stahl reinigen. Das Reinigungsmittel auftragen, wenn der Ofen kalt ist und immer in der Maserung des Stahls reiben.
3. Jegliche Rückstände unter den Ofen abbürsten.

Wöchentlich

1. Die Ofenröhre, die Bedienungstafel und die Kühlgebläse abbürsten.

ERSATZTEILE

Ausbau der Ofentür

1. Die Ofentür öffnen.
2. Die Zierleiste von der linken Kante und Säule entfernen.
3. Die beiden Schrauben vom linken Gegengewicht entfernen.
4. Die Sicherungsringe und die Türarme entfernen.
5. Die beiden Schrauben vom linken Scharnier entfernen.
6. Die innere Schraube von der rechten Seite der Tür entfernen. Die äußeren Schrauben entfernen.
7. Den rechten Scharnierstift nach links schieben. Auf die Anzahl der Distanzscheiben, die am rechten Scharnierstift verwendet wurden, achten.
8. Die Tür entfernen.

Brennerabteil--Klappe

1. Den linken Klappenstützarm entfernen.
2. Die innere Schraube am linken Scharnierstift entfernen. Die äußere Schraube lösen.
3. Die linke Seite der Tür nach vorne ziehen, um diese zu entfernen.

Kontrollblock

1. Den Thermostatkopf, den Griff des Haupt-Handsteuerventils und die Abdeckung des Kontrollpanels entfernen.
2. Die Ofenklappe öffnen. Den Schutz vom Thermometerkolben entfernen. Das Kapillarrohr gerade biegen.
3. Die Sparbrennerleitung des Sicherheitsventils am Kontrollblock trennen.
4. Die Klappe des Brennraums öffnen. Die Schrauben, mit denen der Sparbrenner an der Halterung des rechten Hauptbrenners befestigt ist, entfernen.
5. Die Klappe des Brennraums öffnen. Die Schrauben, mit denen der Sparbrenner an der Halterung des rechten Hauptbrenners befestigt ist, entfernen.
6. Die oberen und unteren Anschlußstücke vom Kontrollblock entfernen.
7. Den Kontrollblock nach vorne ziehen. Das Thermostat-Kapillarrohr trennen. Durch die Vorderseite des Steuerungsbereichs entfernen.

Hauptbrenner

1. Die Klappe zum Brennraum öffnen. Die Schrauben, mit denen der Sparbrenner an der Halterung des rechten Hauptbrenners befestigt ist, entfernen. Den Sparbrenner aus dem Weg drücken.
2. Das Anschlußstück vom Verteiler trennen.
3. Die beiden Schrauben, mit denen der Brennerverteiler an den Halterungen des Brennraumes befestigt ist, entfernen.
4. Die beiden Halterungen des Brennerverteilers hinter der Brennraumklappe, entfernen.
5. Zuerst die rechten, dann die linken Hauptbrenner ausbauen.

Sparbrenner

1. Die Klappe zum Brennraum öffnen. Die Schrauben, mit denen der Sparbrenner an der Halterung des rechten Hauptbrenners befestigt ist, entfernen.
2. Die Sechskantschraube an der Halterung des Sparbrenners lösen. Den Kapillarkolben entfernen.
3. Die Gaszufuhrleitung vom Sparbrenner entfernen.



Für Teile und Service wenden Sie sich bitte an Ihren Händler:

Middleby UK LTD

4 Cranford Court
Hardwick Grange, Woolston
Warrington, WA1 4RX
England

44-1925-821280

44-1925-815653

44-1925-815653

Middleby France

Sebas Fernandez
+34 94 454 28 15
sfernandez@middleby.com

Middleby Germany

Arjan Koole
+49 7191 733085
akoole@middleby.com

Middleby Spain

Alvaro de la Torre
+34 94 454 2815
+34 94 454 0257
+34 94 454 0257
adelatorre@middleby.com

Sie können auch den Blodgett Technical Service unter
(802) 658-6600 oder besuchen Sie www.blodgett.com.

**Manuale d'Uso e di Installazione per
Forni a Gas con Ripiani della Serie Export**

Istruzioni originali



Norme di sicurezza



CAUTELA!

LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE IL FORNO!

- Questo apparecchio deve essere installato in conformità alle normative vigenti in materia ed utilizzato soltanto in zone ben aerate. Prima di installare ed utilizzare questo forno è necessario leggere attentamente le istruzioni fornite.
- Il collegamento elettrico deve essere affidato esclusivamente a tecnici qualificati.
- La zona in cui viene piazzato il forno deve essere mantenuta libera da materiali combustibili (carta, cartone, liquidi infiammabili, solventi, ecc.).
- I forni a gas devono essere collocati in una zona in cui vi sia uno spazio libero sufficiente per l'apertura dell'aria che porta nella camera di combustione.
- Installare le rotelle provviste di freno sul lato anteriore. Installare le altre sul retro.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini o da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate ovvero con carenza di esperienza e/o conoscenza, a meno che tali persone non siano sorvegliate da un addetto alla sicurezza.
- Pericolo di ustioni - aprite la porta della camera di cottura sempre molto lentamente (vapori caldi).

- Pericolo di ustioni - le temperature esterne dell'apparecchio possono superare i 60 °C. Toccate solo gli elementi di comando dell'apparecchio.
- Posizionare gli apparecchi in luoghi sufficientemente aerati per evitare una concentrazione non consentita di gas combusti dannosi per la salute nel locale di installazione. Pericolo di soffocamento!
- La sostituzione del tipo di gas può essere eseguita solo dal produttore, dal suo rappresentante del servizio assistenza o da simile personale qualificato.
- Manutenzione e servizio devono essere effettuati esclusivamente da personale adeguatamente specializzato in conformità alle disposizioni locali.



CAUTELA!

DURANTE GLI INTERVENTI DI PULIZIA, ISPEZIONE, MANUTENZIONE E RIPARAZIONE, L'APPARECCHIO DEVE ESSERE SCOLLEGATO DALL'ALIMENTAZIONE ELETTRICA.



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.

PIAZZAMENTO DEL FORNO

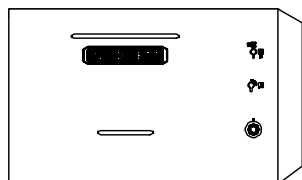
Il piazzamento del forno deve essere pianificato e studiato al fine di facilitare quanto possibile gli interventi dell'operatore e garantire le migliori prestazioni del prodotto nel corso della sua vita utile.

- Collocare il forno in una zona ben aereata del locale.
- Collocare il forno in modo che disti di almeno 30 mm dal muro posteriore e dalle pareti laterali.



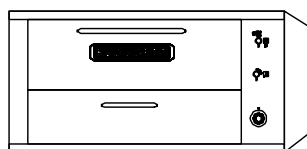
ATTENZIONE!!

Le superfici superiore e anteriore dell'apparecchiatura raggiungono temperature elevate durante il funzionamento. NON collocare materiali infiammabili sull'apparecchiatura o in prossimità della stessa.



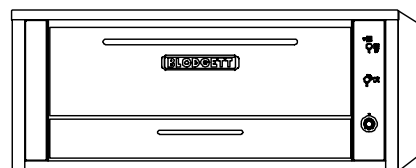
Scomparto di 30,5 cm di altezza

951 - 106,7 cm x 81,3 cm
901 - 83,8 cm x 55,9 cm



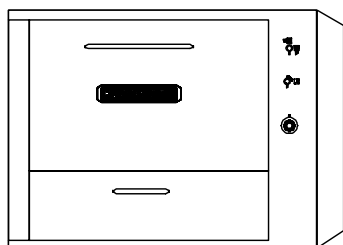
Scomparto di 18 cm di altezza

961 & 961-P - 106,7 cm x 81,3 cm
911 & 911-P - 83,8 cm x 55,9 cm



Scomparto di 25,4 cm di altezza

1048-BL - 120 cm x 94 cm
1060-BL - 152,4 cm x 92,7 cm



Scomparto di 40,6 cm di altezza

966 - 106,7 cm x 81,3 cm



Due scomparti di 18 cm di altezza

981 - 106,7 cm x 81,3 cm

Figure 1



Assemblaggio del Forno

NOTA: Questa apparecchiatura deve essere installata in conformità alle normative vigenti ed utilizzata esclusivamente in aree ben ventilate. Leggere le apposite istruzioni prima di installarla o metterla in funzione.

FISSAGGIO DEI PIEDI DI SOSTEGNO

I piedi di sostegno vengono realizzati in diverse lunghezze: 82,5 cm, 70 cm, 48,3 cm, 30,5 cm e 18 cm.

1. Collocare il forno sulle forche di un carrello elevatore.
2. Fissare ciascun piede al fondo del forno servendosi degli appositi bulloni.

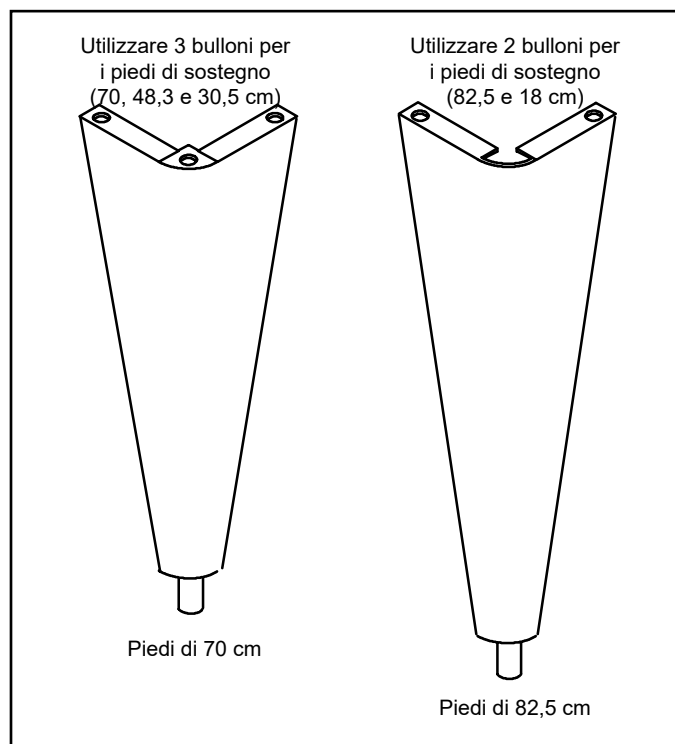


Figure 2

INSTALLAZIONE DELLE ROTELLE

1. Montare i piedini quadrati sul forno servendosi dei bulloni esagonali 1/2-13. Installare le rotelle con freno sotto la parte anteriore del forno.
2. Con cura, togliere il forno dal carrello e posarlo sulle sue rotelle. Frenare le rotelle anteriori.
3. Montare la staffa del sostegno.

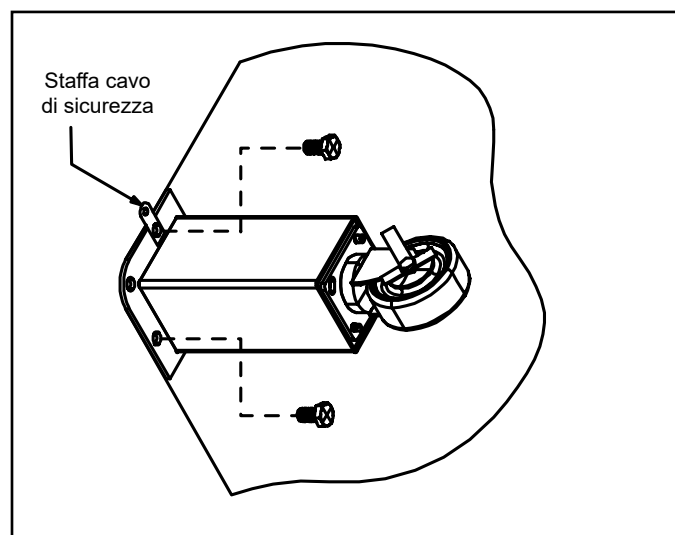


Figure 3

FORNI CON RIPIANI

Ripiani di Rokite

1. Far scorrere i componenti dei ripiani dentro l'apparecchiatura fino a quando si inseriscono nei sostegni delle mensole.
2. Avvicinare le parti, spingendole, fino ad eliminare l'apertura centrale. **Utilizzare soltanto ripiani di Rokite Blodgett.**

Ripiani di Acciaio

1. Far scorrere i componenti dei ripiani dentro l'apparecchiatura fino a quando si inseriscono nei sostegni delle mensole.
2. Avvicinare le parti, spingendole, fino ad eliminare l'apertura centrale.
3. Montare il fermaglio di fissaggio sul lato anteriore dei ripiani.
4. Fissare i tre fermagli (per ripiani) sul retro del forno.



Installazione

Assemblaggio del Forno

FORNI SOVRAPPOSTI (solo in certi modelli)

Forni serie 900

1. Collocare due assi sul forno inferiore.
2. Collocare il forno superiore sulle due assi.
3. Inserire un'asse sotto il forno superiore. Sollevare il forno quanto basta per togliere l'asse sinistra.
4. Far scorrere il forno superiore nella sua posizione. Quindi, togliere l'asse destra.

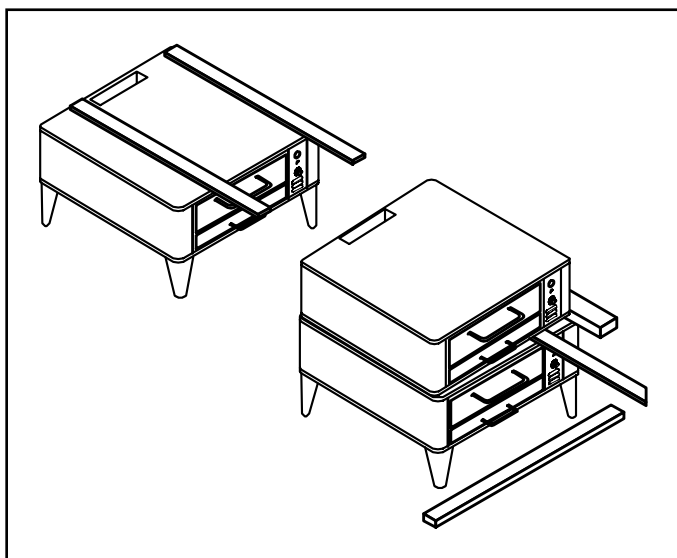


Figure 4

Forni serie 1000

1. Fissare i piedi di sostegno di 30,5 cm al forno inferiore.
2. Togliere il coperchio di lamiera, della condotta di aspirazione, situato sul fondo del FORNO SUPERIORE SOLTANTO. Conservare le due viti.
3. Montare i distanzieri sul fondo del forno superiore (ved. Figura 5).
4. Inserire il raccordo della condotta di aspirazione nella parte inferiore (fondo) di quest'ultima. Spingere fino a posizionarlo a filo con il fondo del forno superiore. Tenerlo provvisoriamente in posizione con del nastro adesivo.
5. Collocare il forno superiore su quello inferiore.
6. Togliere il nastro adesivo. Infilare il raccordo della condotta di aspirazione in posizione sopra il collaretto del forno inferiore.
7. Fissare il raccordo della condotta di aspirazione al forno inferiore utilizzando le viti tolte dal coperchio della condotta.

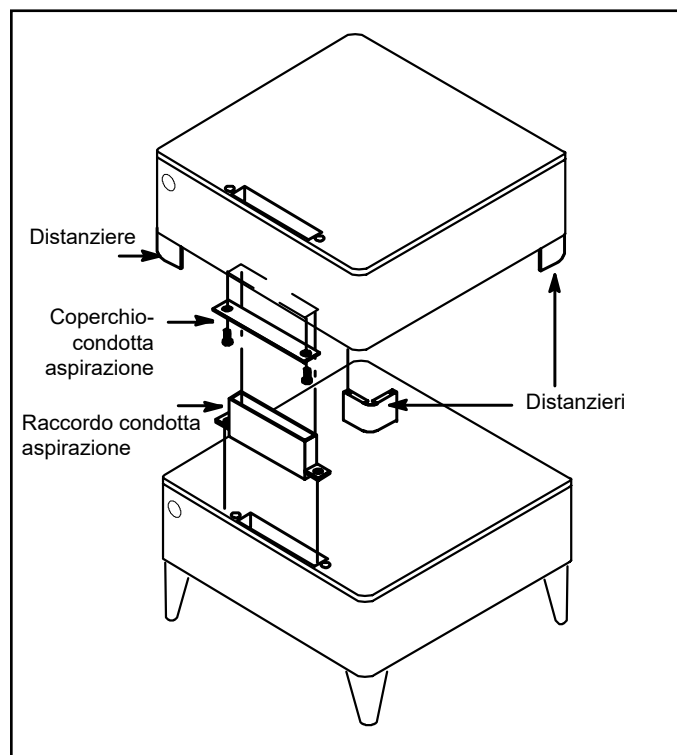


Figure 5



Questi forni devono essere provvisti di cappe di scarico meccaniche. La cappa di scarico deve coprire l'intero forno e sporgere di almeno 15 cm su tutti i lati non adiacenti al muro. La distanza dal pavimento al bordo inferiore della cappa non deve superare i 2,1 metri.

1. Collocare il dispositivo di tiraggio sul raccordo della condotta in modo che l'apertura sia rivolta verso la parte anteriore del forno.
2. Fissare il dispositivo con le viti per lamiera fornite con il prodotto.



ATTENZIONE!!

La mancata aerazione del forno può essere dannosa alla salute degli operatori e può causare problemi operativi, cotture mediocri o danneggiamenti all'equipaggiamento.

La garanzia del produttore non copre i danneggiamenti causati da un'aerazione inidonea.

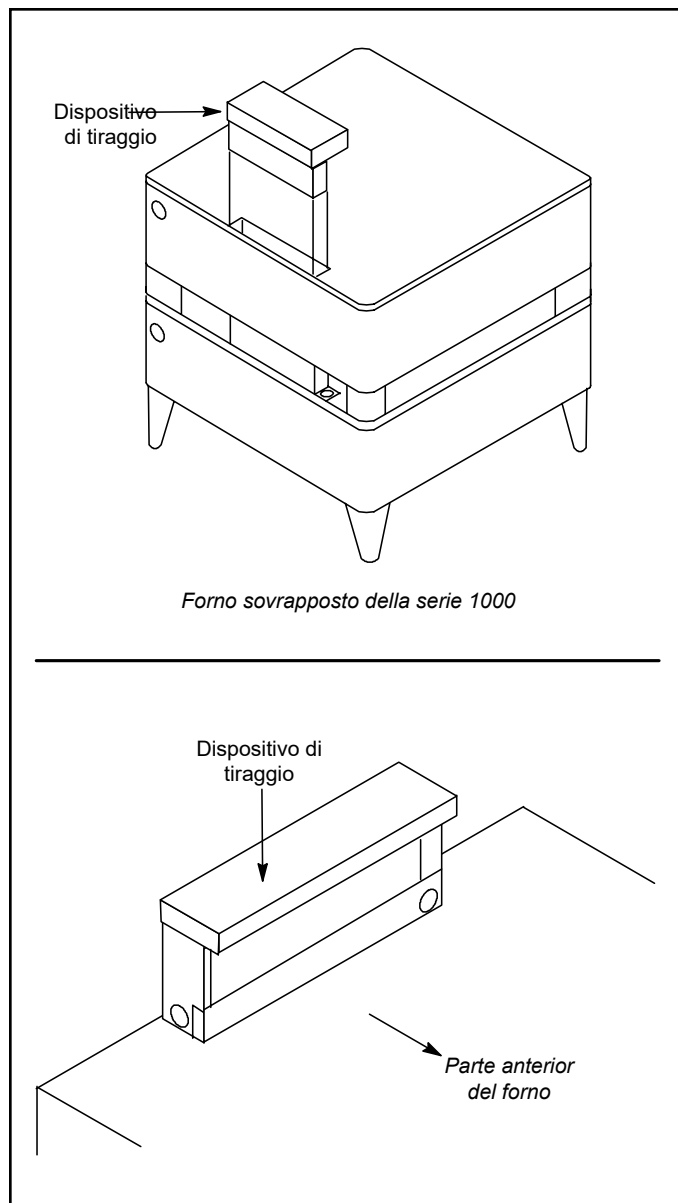


Figure 6



Installazione

Collegamento al Gas e Avviamento Iniziale

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

Regolazione dell'apparecchio per altri tipi di gas - Solo serie 1000

NOTA: I forni della serie 900 non sono convertibili. I dati riportati nella pagina seguente vengono forniti a solo scopo indicativo.

1. Chiudere la valvola del gas e staccare l'interruttore generale.
2. Smontare il collettore tramite l'apposito giunto. Togliere i bulloni che fissano il collettore alle staffe. Togliere il collettore.
3. Sostituire gli iniettori.
4. Regolare l'otturatore dell'aria nella posizione di apertura corretta. Fare riferimento alla tabella riportata alla pagina seguente.
5. Rimontare il collettore.
6. Togliere le due viti che trattengono la staffa del gruppo semprevivo.
7. Smontare il tubo del semprevivo dal gruppo.

8. Allentare il grano situato sul lato sinistro della staffa del gruppo del semprevivo. Togliere la termocoppia. Togliere la staffa del gruppo del semprevivo.
9. Inserire la termocoppia nella nuova staffa del gruppo semprevivo. Serrare il grano.
10. Installare la nuova staffa del gruppo semprevivo servendosi delle viti rimosse al punto 6.
11. Installare il tubo del gruppo semprevivo nella nuova staffa.

AVVIAMENTO INIZIALE

1. Accendere il forno e lasciarlo in funzione per quattro ore. Regolare il termostato a 140°C. Ogni ora aumentare la temperatura di 55°C fino ad arrivare a 315°C. Questa procedura può generare del fumo.

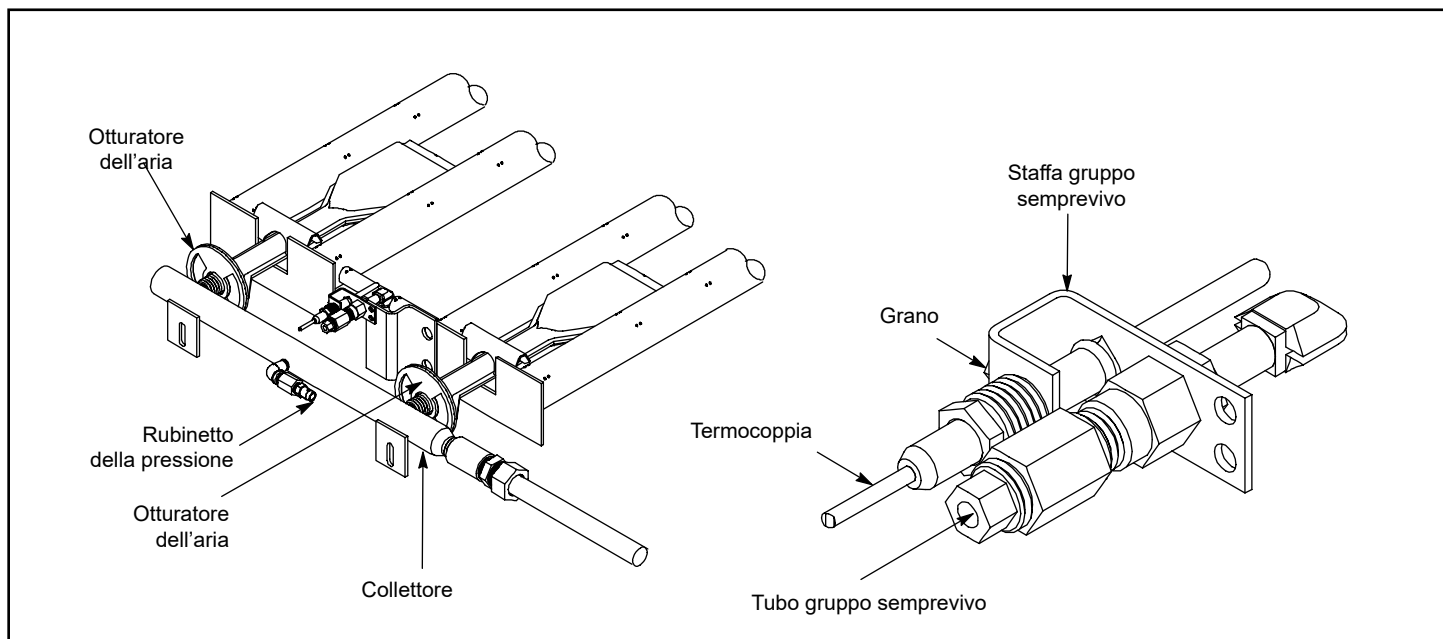


Figure 7



Collegamento al Gas e Avviamento Iniziale

Tipo di Gas	Pressione Ingresso mbars	Pressione Bruciatore mbars	Diametro Iniettore mm	Apertura Aria mm	Iniettore, Pilota mm	Erogazione Standard kW (Hi)
901						
G25	25	18	2.1	4	0.53	6.4
G20	20	12	2.1	4	0.53	6.4
G20/G25	20/25	~	1.75	8	0.53	6.4
G30	30/50	17	1.4	4	0.29	6.4
G31	30/37/50	24	1.4	4	0.29	6.4
911						
G25	25	18	2.05	4	0.53	5.9
G20	20	12	2.05	4	0.53	5.9
G20/G25	20/25	~	1.75	8	0.53	5.9
G30	30/50	17	1.3	4	0.29	5.9
G31	30/37/50	24	1.3	4	0.29	5.9
911P						
G25	25	18	2.35	4	0.53	7.9
G20	20	12	2.35	4	0.53	7.9
G20/G25	20/25	~	1.9	8	0.53	7.9
G30	30/50	17	1.5	4	0.29	7.9
G31	30/37/50	24	1.5	4	0.29	7.9
961-P, 966, 981						
G25	25	18	3.25	4	0.53	14.6
G20	20	12	3.25	4	0.53	14.6
G20/G25	20/25	~	2.9	8	0.53	14.6
G30	30/50	17	2.1	4	0.29	14.6
G31	30/37/50	24	2.1	4	0.29	14.6
951, 961						
G25	25	18	2.8	10	0.53	11.1
G20	20	12	2.8	10	0.53	11.1
G20/G25	20/25	~	2.5	10	0.53	11.1
G30	30/50	17	1.85	4	0.29	11.1
G31	30/37/50	24	1.85	4	0.29	11.1



Installazione

Collegamento al Gas e Avviamento Iniziale

Tipo di Gas	Pressione Ingresso mbars	Pressione Bruciatore mbars	Diametro Iniettore mm	Apertura Aria mm	Iniettore, Pilota mm	Erogazione Standard kW (Hi)
1048BL, 1060BL						
G25	25	12	3.35	9	0.53	25
G20	20	8	3.35	22	0.53	25
G20/G25	20/25	~	2.8	10	0.53	25
G30	30/50	17	2.05	30	0.29	25
G31	30/37/50	24	2.05	30	0.29	25
1048B, 1060B						
G25	25	12	3.9	9	0.53	31.5
G20	20	8	3.9	22	0.53	31.5
G20/G25	20/25	~	3.2	10	0.53	31.5
G30	30/50	17	2.3	30	0.29	31.5
G31	30/37/50	24	2.3	30	0.29	31.5



Pannello di comando della serie 900

NOTA: Consentire l'uso soltanto al personale competente espressamente autorizzato.

ACCENSIONE

1. Posizionare la VALVOLA DI COMANDO MANUALE (1) su ON.
2. Premere il PULSANTE AVVIAMENTO SEMPREVIVO DI SICUREZZA (2).
3. Accendere, con un fiammifero, il semprevivo. Continuare a tenere premuto il pulsante avviamento semprevivo di sicurezza per 30 secondi.

FUNZIONAMENTO

1. Impostare il TERMOSTATO(3) in corrispondenza della temperatura desiderata di cottura.
2. Collocare il prodotto da cuocere nel forno non appena quest'ultimo ha raggiunto la corretta temperatura operativa.

NOTA: EVITARE che le casseruole di cottura si tocchino o che si trovino a contatto con le pareti del forno.

Como spegnere il forno

1. Posizionare la VALVOLA DI COMANDO MANUALE (1) su OFF.



ATTENZIONE!!

Le superfici superiore e anteriore dell'apparecchiatura raggiungono temperature elevate durante il funzionamento. **NON** colare materiali infiammabili sull'apparecchiatura o in prossimità della stessa.

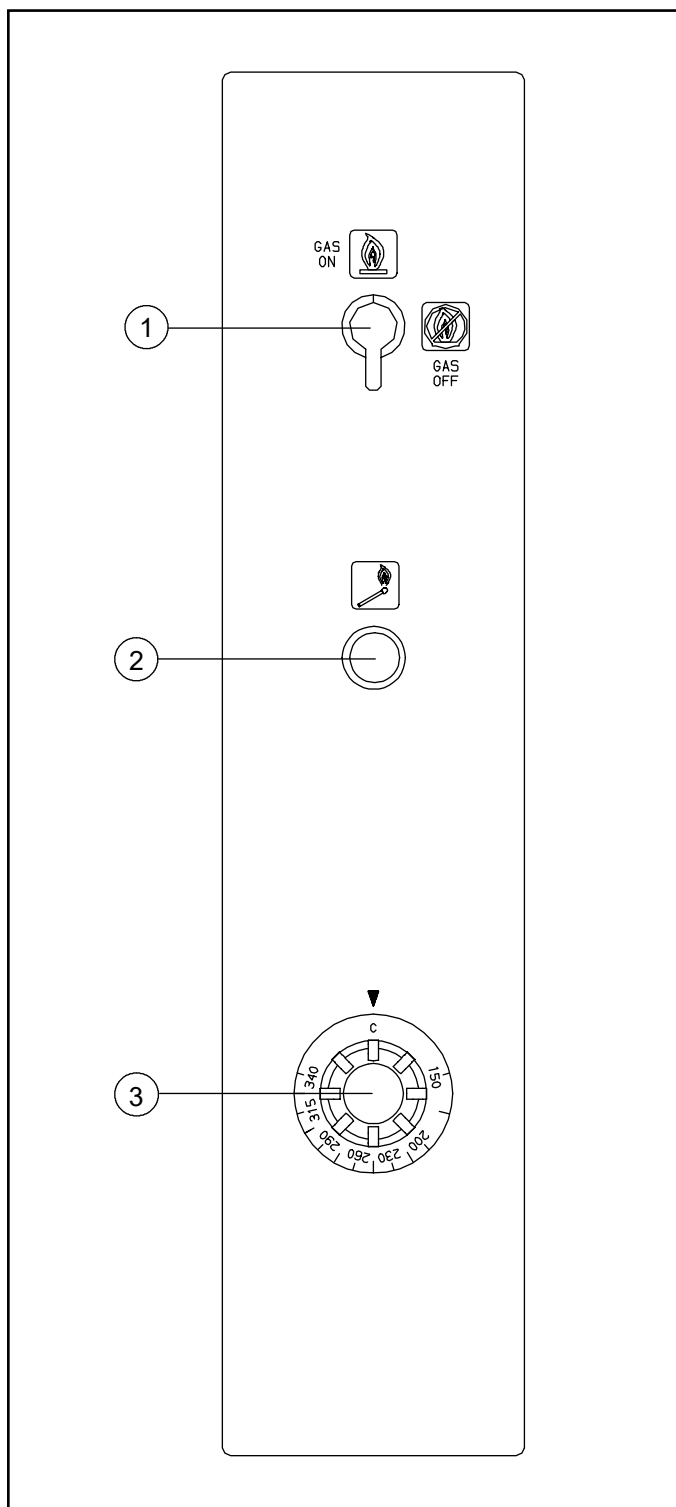


Figure 8



Funzionamento

Pannello di comando della serie 1000

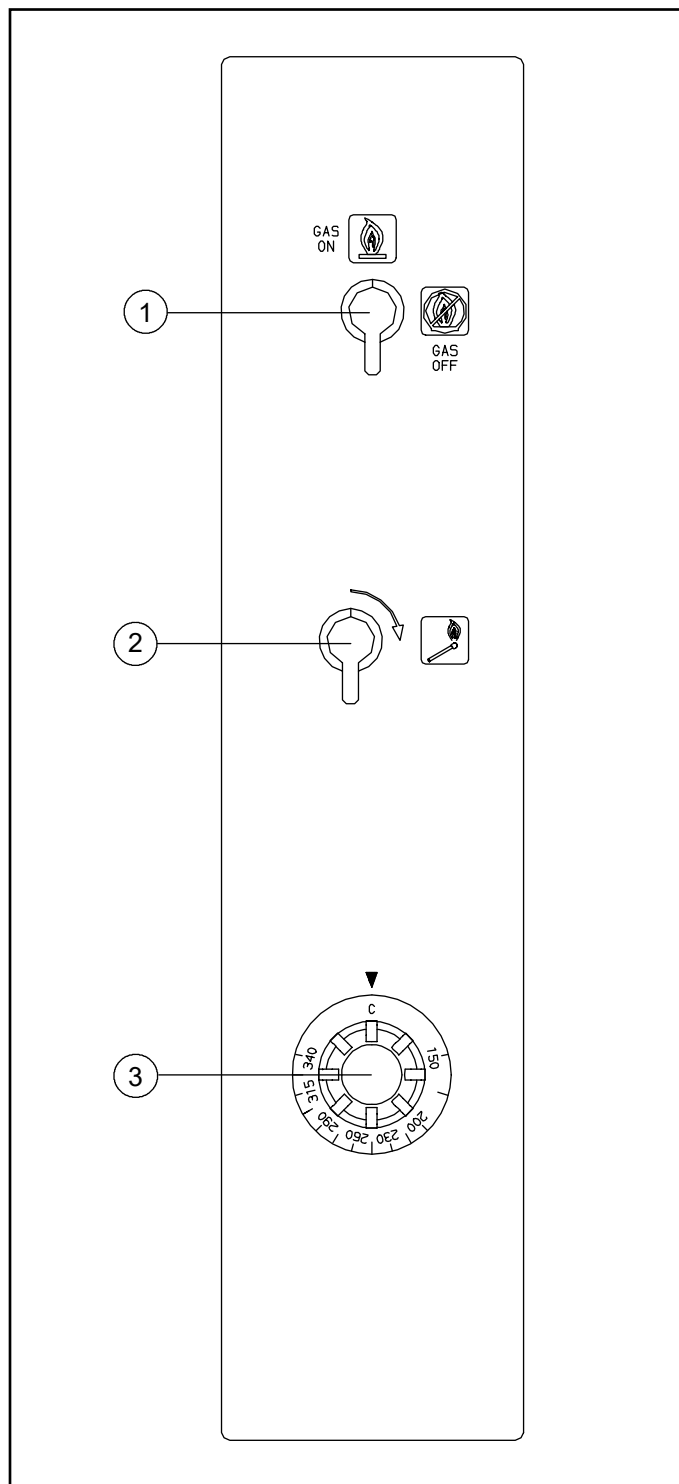


Figure 9

NOTA: Consentire l'uso soltanto al personale competente espressamente autorizzato.

ACCENSIONE

1. Posizionare la VALVOLA DI COMANDO MANUALE (1) su ON.
2. Girare la MANOPOLA AVVIAMENTO SEMPREVIVDI SICUREZZA (2) sulla posizione di accensione.
3. Accendere, con un fiammifero, il semprevivo. Continuare a tenere in posizione la manopola avviamento semprevivo di sicurezza per 30 secondi.

FUNZIONAMENTO

1. Impostare il TERMOSTATO(3) in corrispondenza della temperatura desiderata di cottura.
2. Collocare il prodotto da cuocere nel forno non appena quest'ultimo ha raggiunto la corretta temperatura operativa.

NOTA: EVITARE che le casseruole di cottura si tocchino o che si trovino a contatto con le pareti del forno.

Come spegnere il forno

1. Posizionare la VALVOLA DI COMANDO MANUALE (1) su OFF.



ATTENZIONE!!

Le superfici superiore e anteriore ell'apparecchiatura raggiungono temperature elevate durante il funzionamento. NON collocare materiali infiammabili sull'apparecchiatura o in prossimità della stessa.



Pulizia e Sostituzione di Componenti

PULIZIA



ATTENZIONE!!

NON spruzzare il forno con getti d'acqua.

Pulizia quotidiana

1. Impregnare un panno con olio leggero e passare la superficie esterna del forno quando è freddo. Asciugare il forno con un panno pulito.
2. Pulire le superfici in acciaio inox con un pulente industriale non tossico appositamente studiato per superfici inox. Eseguire la pulizia a forno freddo seguendo la grana del metallo.
3. Eliminare eventuali scorie presenti sotto gli sportelli utilizzando una spazzola.

Pulizia settimanale

1. Pulire l'apertura del forno, l'area di comando e le ventole di raffreddamento utilizzando una spazzola.

SOSTITUZIONE DI COMPONENTI

Rimozione dello sportello del forno

1. Aprire lo sportello del forno.
2. Togliere il pannello di rifinitura e la colonna dell'angolo sinistro.
3. Togliere i due bulloni situati nel contrappeso di sinistra.
4. Togliere gli anelli di ritegno e le leve dello sportello.
5. Togliere i due bulloni del cardine sinistro.
6. Togliere il bullone interno situato nel lato destro dello sportello. Allentare i bulloni esterni.
7. Far scorrere a sinistra il perno del cardine destro. Prender nota del numero di rondelle distanziatrici utilizzate nel perno del cardine destro.
8. Togliere lo sportello.

Sportello scomparto bruciatore

1. Togliere la leva di supporto dello sportello di sinistra.
2. Togliere il bullone interno situato sul perno del cardine di sinistra. Allentare il bullone esterno.
3. Togliere lo sportello tirandolo in avanti dal suo lato sinistro.

Gruppo apparato di regolazione del flusso del gas

1. Togliere l'amanopola del termostato, l'impugnatura della valvola principale del comando manuale e il coperchio del pannello di comando.
2. Aprire lo sportello del forno. Togliere la protezione del bulbo del termostato. Raddrizzare il tubo capillare.
3. Scollegare il tubo del gruppo semprevivo in corrispondenza della valvola di sicurezza sull'apparato di regolazione del flusso del gas.
4. Aprire lo sportello dello scomparto di combustione. Togliere le viti che fissano il semprevivo alla staffa situata sul bruciatore principale di destra.
5. Scollegare il tubo capillare della valvola di sicurezza dal semprevivo. Togliere il semprevivo.
6. Scollegare i raccordi superiore e inferiore sull'apparato di regolazione del flusso del gas.
7. Tirare in avanti il gruppo dell'apparato di regolazione del flusso del gas. Scollegare il tubo capillare del termostato. Rimuoverlo attraverso la parte frontale dell'area di controllo.

Bruciatore principale

1. Aprire lo sportello dello scomparto di combustione. Togliere le viti che fissano il semprevivo alla staffa situata sul bruciatore principale di destra. Spostare il semprevivo per avere spazio libero per operare.
2. Scollegare il raccordo in corrispondenza del collettore.
3. Togliere i due bulloni che fissano il collettore del bruciatore alle staffe dello scomparto di quest'ultimo.
4. Togliere le due staffe del collettore del bruciatore; quindi, togliere lo sportello dello scomparto di combustione.
5. Smontare prima il bruciatore destro, quindi il bruciatore principale sinistro.

Semprevivo

1. Aprire lo sportello dello scomparto di combustione. Togliere le viti che fissano il semprevivo alla staffa situata sul bruciatore principale di destra.
2. Allentare la vite esagonale situata sulla staffa del semprevivo. Togliere il bulbo del tubo capillare.
3. Scollegare il tubo di alimentazione gas dal semprevivo.



Manutenzione

Pulizia e Sostituzione di Componenti

Per le parti e il servizio contattare il proprio distributore:

Middleby UK LTD

4 Cranford Court
Hardwick Grange, Woolston
Warrington, WA1 4RX
England

44-1925-821280

44-1925-815653

44-1925-815653

Middleby France

Sebas Fernandez
+34 94 454 28 15
sfernandez@middleby.com

Middleby Germany

Arjan Koole
+49 7191 733085
akoole@middleby.com

Middleby Spain

Alvaro de la Torre
+34 94 454 2815
+34 94 454 0257
+34 94 454 0257
adelatorre@middleby.com

È inoltre possibile contattare il Servizio Tecnico Blodgett
al (802) 658-6600 o visitare il sito www.blodgett.com.

Manual de instalación y operación para hornos de plataforma a gas Serie Export

Instrucciones originales



Instalacion

Indicaciones de seguridad:



PRECAUCIÓN!

¡LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL HORNO!

- 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.
- Mantenga alejados del área donde se encuentra el horno todo tipo de combustibles, tal como papel, cartón y líquidos y solventes inflamables.
- En los modelos de gas, la ubicación elegida deberá permitir que haya suficiente espacio para el conducto de aire que se comunica con la cámara de combustión.
- Instale las ruedas que cuenten con dispositivos de seguridad en la parte frontal del horno. Instale las ruedas sin estos dispositivos en la parte trasera.
- Este aparato no puede ser utilizado por niños ni personas con capacidades físicas, sensoriales o psíquicas limitadas o con falta de experiencia y/o conocimientos. A no ser que este tipo de personas esté supervisado por una persona responsable de la seguridad. Solo se puede manejar con las manos. Si se daña el equipo por usar objetos puntiagudos, afilados o similares, se perderá el derecho de garantía.
- Peligro de quemaduras - abra siempre la puerta de la cámara de cocción muy lentamente (vamos calientes).
- Peligro de quemaduras - la temperatura exterior del equipo puede exceder los 60° C; tóquelo solamente por los elementos de control.
- Se deben montar los equipos en un lugar con suficiente ventilación para evitar que se concentren los productos combustibles nocivos para la salud en cantidades no permitidas. Riesgo de asfixia!
- El cambio de tipo gas sólo puede ser realizado por el fabricante, su servicio agentes o personal calificado similar.
- El mantenimiento y la reparación solo pueden ser realizados por personal capacitado/calificado de se observarán las normas específicas vigentes a escala nacional y/o regional.



PRECAUCIÓN!

PARA LOS TRABAJOS DE LIMPIEZA, INSPECCIÓN, MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN, SE TIENE QUE DESCONECTAR EL EQUIPO DE LA TOMA DE CORRIENTE DEL EDIFICIO.

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 en un área ventilada correctamente.
- Coloque el horno dejando como mínimo 30mm a cada lado y entre la pared posterior.



ADVERTENCIA!!

Las superficies frontal y superior del aparato se calientan durante la operación. NO coloque materiales inflamables sobre o cerca del aparato.

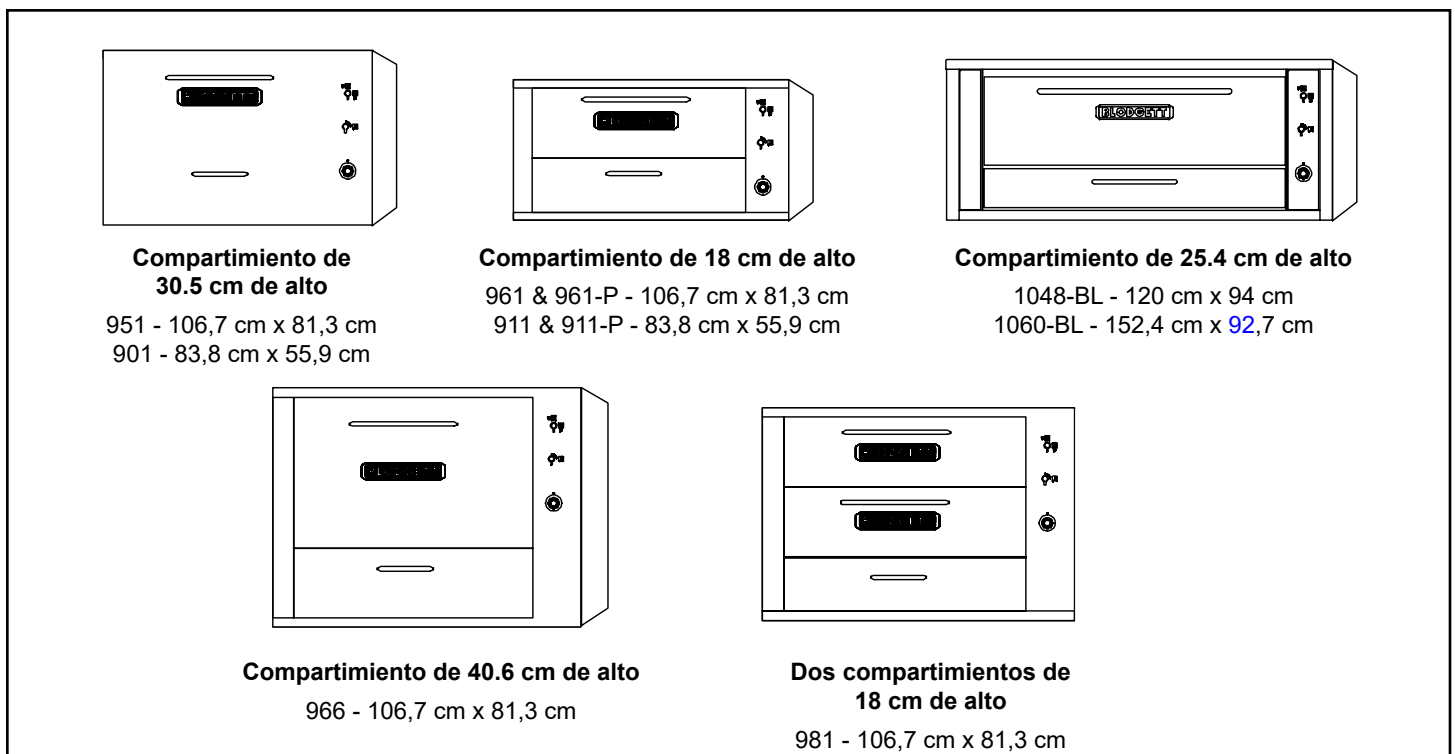


Figure 1



Instalacion

Montaje del Horno

AVISO: Este aparato electrodoméstico deberá ser instalado de acuerdo con los reglamentos vigentes y utilizado únicamente en espacios bien ventilados. Consulte las instrucciones antes de instalar y utilizar este aparato.

ACOPLAMIENTO DE LAS PATAS

Las patas se encuentran disponibles en longitudes de 82.5 cm, 70 cm, 48.3 cm, 30.5 cm y 18 cm.

1. Sitúe la unidad en un carro elevador.
2. Acople cada pata a la parte inferior del horno con los tornillos.

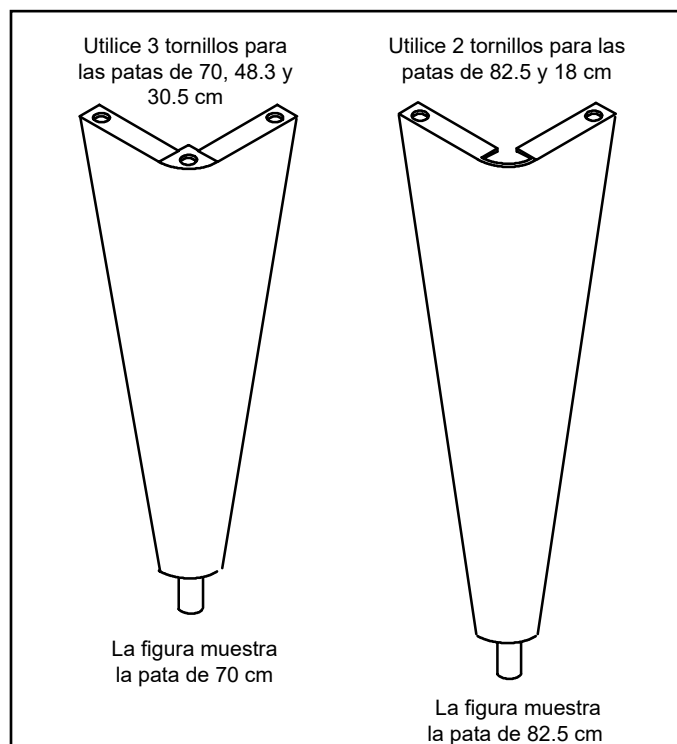


Figure 2

ACOPLAMIENTO DE LA ROLDANA

1. Atornille las patas cuadradas al horno con tornillos de cabeza hexagonal de 1/2-13. Las roldanas con frenos deberán estar orientadas hacia la parte frontal del horno.
2. Coloque el horno sobre las roldanas con cuidado. Accione los frenos de las roldanas delanteras.
3. Acople el soporte de alivio de tensión.

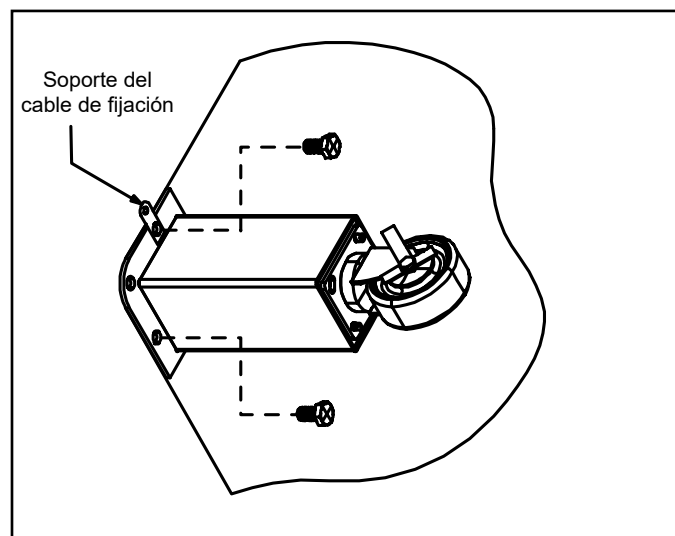


Figure 3

HORNOS EN PISOS

Pisos Rokite

1. Deslice las piezas en la unidad hasta que encajen en los soportes de las repisas.
2. Empújelos hasta que se cierre el espacio central. **Utilice únicamente pisos Rokite de Blodgett.**

Pisos de acero

1. Deslice las piezas en la unidad hasta que encajen en los soportes de las repisas.
2. Empújelos hasta que se cierre el espacio central.
3. Fije la placa de retención en la parte frontal de los pisos.
4. Fije las tres placas de retención para pisos en la parte posterior del horno.



Montaje del Horno

MONTAJE DE HORNOS DE PLATAFORMA (si corresponde)

Hornos de la Serie 900

1. Coloque dos tablas sobre el horno inferior.
2. Deslice el horno superior sobre las tablas.
3. Deslice una tabla bajo el horno superior. Levante el horno para retirar la tabla izquierda.
4. Deslice la sección superior, colocándola en su lugar. Retire la tabla derecha.

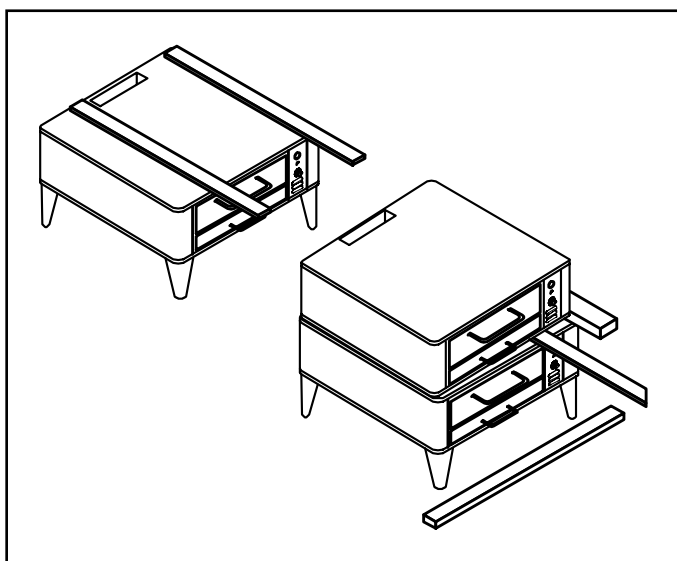


Figure 4

Hornos de la Serie 1000

1. Fije las patas de 30.5 cm a la sección inferior.
2. Retire la cubierta metálica del canal de llamas de la parte inferior del HORNO SUPERIOR SOLAMENTE. Guarde los dos tornillos.
3. Fije los espaciadores en la parte inferior del horno superior. Vea la Figura 5.
4. Inserte el conector del canal de llamas del horno en la parte inferior del canal de llamas del horno. Empuje hasta que esté a ras con la parte inferior del horno superior. Sujételo temporalmente en su lugar con cinta adhesiva.
5. Coloque el horno superior sobre el horno inferior.
6. Retire la cinta adhesiva. Deslice el conector del canal de llamas a su posición por encima del collarín del horno inferior.
7. Fije el conector del canal de llamas al horno inferior con los tornillos de la tapa del canal de llamas.

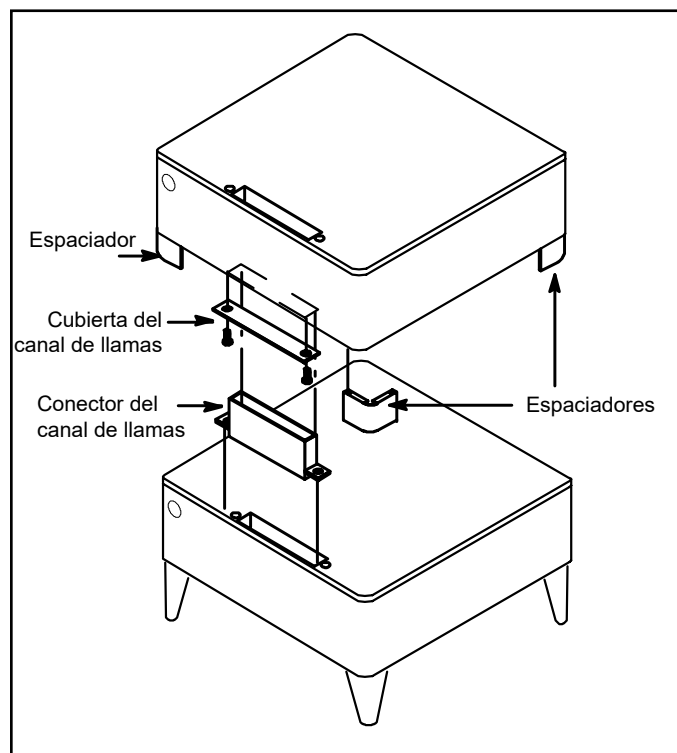


Figure 5



Instalacion

Ventilación

Es necesaria la utilización de una campana de extracción mecánica, tipo toldo. La campana debería cubrir el horno completamente y sobresalir 15 cm como mínimo por todos los lados no contiguos a una pared. La distancia desde el suelo hasta el borde más bajo de la campana no debería exceder 2,1 m.

1. Coloque el dispositivo desviador de corrientes sobre el conector del paso de aire de forma que el área abierta quede situada frente a la parte frontal del horno.
2. Fije el dispositivo con los tornillos de cabeza cruciforme proporcionados.



ADVERTENCIA!!

Una ventilación inadecuada puede ser peligrosa para la salud del usuario y puede acarrear problemas de funcionamiento, cocción deficiente y posibles daños al equipo.

Los daños derivados directamente de una ventilación inadecuada no serán cubiertos por la garantía del fabricante.

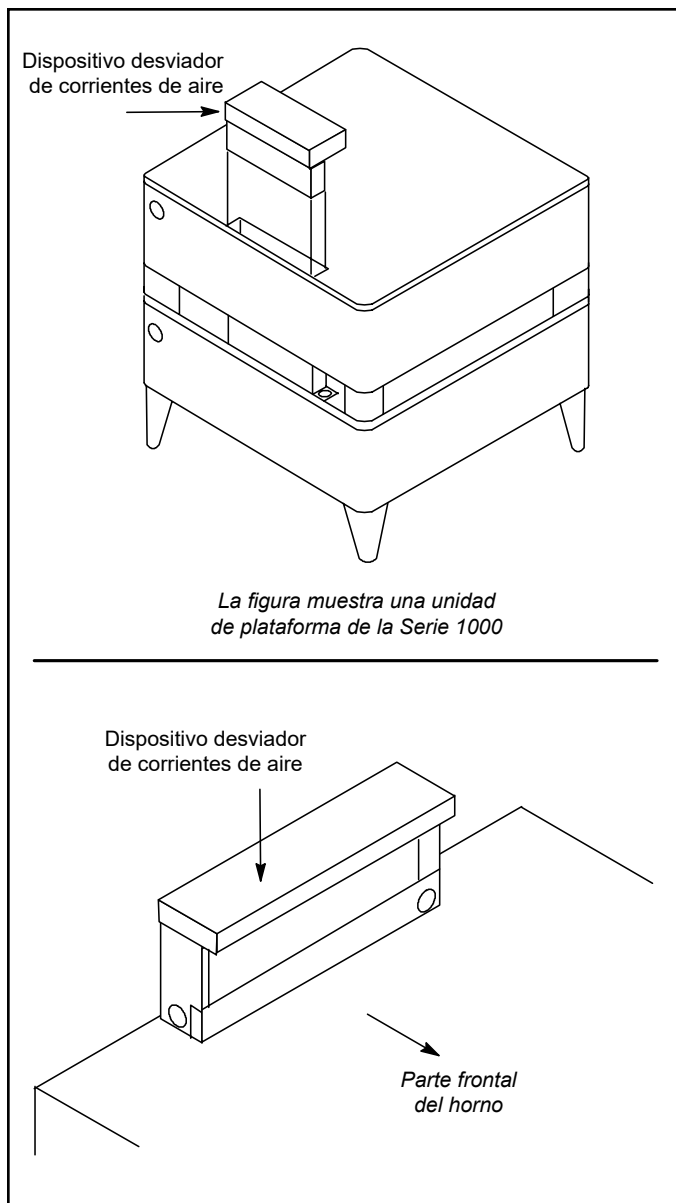


Figure 6



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 -- Serie 1000 solamente

AVISO: Los hornos de la Serie 900 no son convertibles. Los datos proporcionados en la página siguiente son para su información solamente.

1. Cierre la válvula de gas y apague el interruptor de operación.
2. Desarme la boquilla por medio de un acoplamiento. Retire los tornillos que sujetan la boquilla en los soportes. Retire la boquilla.
3. Reemplace los inyectores.
4. Ajuste las persianas de aire para que correspondan con las aberturas para el aire correctas. Refiérase a la tabla en la página siguiente.
5. Vuelva a instalar la boquilla.
6. Retire los dos tornillos que sujetan el soporte del piloto.

Conexion de Gas e Arranque Inicial

7. Retire el piloto del ensamblaje del piloto.
8. Afloje el tornillo de sujeción del lado izquierdo del soporte piloto. Retire el termopar. Retire el ensamblaje del soporte del piloto.
9. Inserte el termopar dentro del nuevo ensamblaje del soporte del piloto. Apriete el tornillo de sujeción.
10. Instale el nuevo ensamblaje del soporte del piloto con los tornillos que retiró en el paso 6.
11. Instale el tubo piloto en el nuevo ensamblaje del soporte del piloto.

ENCENDIDO INICIAL

1. Mantenga el horno encendido por espacio de 4 horas. Ajuste el termostato a 140°C. Incremente la temperatura en 55° cada hora hasta alcanzar los 315°C. Este procedimiento podría generar humo.

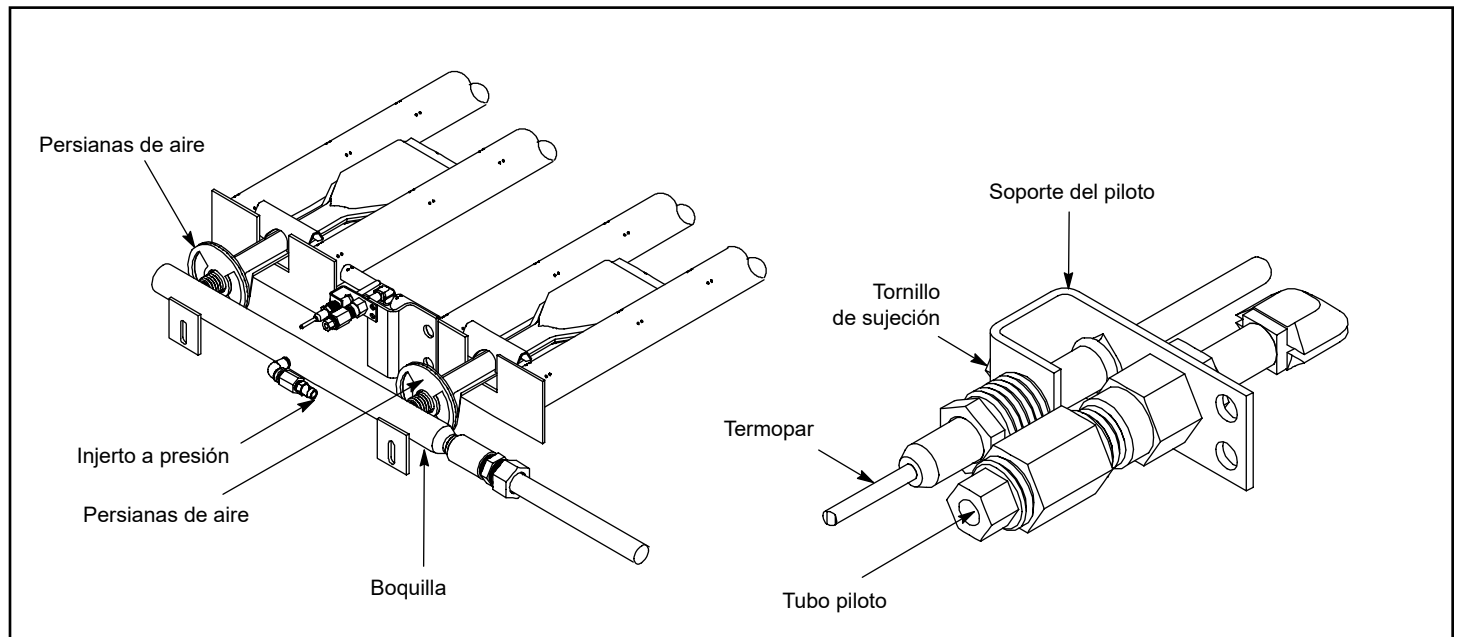


Figure 7



Instalacion

Conexion de Gas e Arranque Inicial

Tipo de Gas	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 (Hi)
901						
G25	25	18	2.1	4	0.53	6.4
G20	20	12	2.1	4	0.53	6.4
G20/G25	20/25	~	1.75	8	0.53	6.4
G30	30/50	17	1.4	4	0.29	6.4
G31	30/37/50	24	1.4	4	0.29	6.4
911						
G25	25	18	2.05	4	0.53	5.9
G20	20	12	2.05	4	0.53	5.9
G20/G25	20/25	~	1.75	8	0.53	5.9
G30	30/50	17	1.3	4	0.29	5.9
G31	30/37/50	24	1.3	4	0.29	5.9
911P						
G25	25	18	2.35	4	0.53	7.9
G20	20	12	2.35	4	0.53	7.9
G20/G25	20/25	~	1.9	8	0.53	7.9
G30	30/50	17	1.5	4	0.29	7.9
G31	30/37/50	24	1.5	4	0.29	7.9
961-P, 966, 981						
G25	25	18	3.25	4	0.53	14.6
G20	20	12	3.25	4	0.53	14.6
G20/G25	20/25	~	2.9	8	0.53	14.6
G30	30/50	17	2.1	4	0.29	14.6
G31	30/37/50	24	2.1	4	0.29	14.6
951, 961						
G25	25	18	2.8	10	0.53	11.1
G20	20	12	2.8	10	0.53	11.1
G20/G25	20/25	~	2.5	10	0.53	11.1
G30	30/50	17	1.85	4	0.29	11.1
G31	30/37/50	24	1.85	4	0.29	11.1

Conexion de Gas e Arranque Inicial

Tipo de Gas	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 (Hi)
1048BL, 1060BL						
G25	25	12	3.35	9	0.53	25
G20	20	8	3.35	22	0.53	25
G20/G25	20/25	~	2.8	10	0.53	25
G30	30/50	17	2.05	30	0.29	25
G31	30/37/50	24	2.05	30	0.29	25
1048B, 1060B						
G25	25	12	3.9	9	0.53	31.5
G20	20	8	3.9	22	0.53	31.5
G20/G25	20/25	~	3.2	10	0.53	31.5
G30	30/50	17	2.3	30	0.29	31.5
G31	30/37/50	24	2.3	30	0.29	31.5



Funcionamiento

Panel de control de la Serie 900

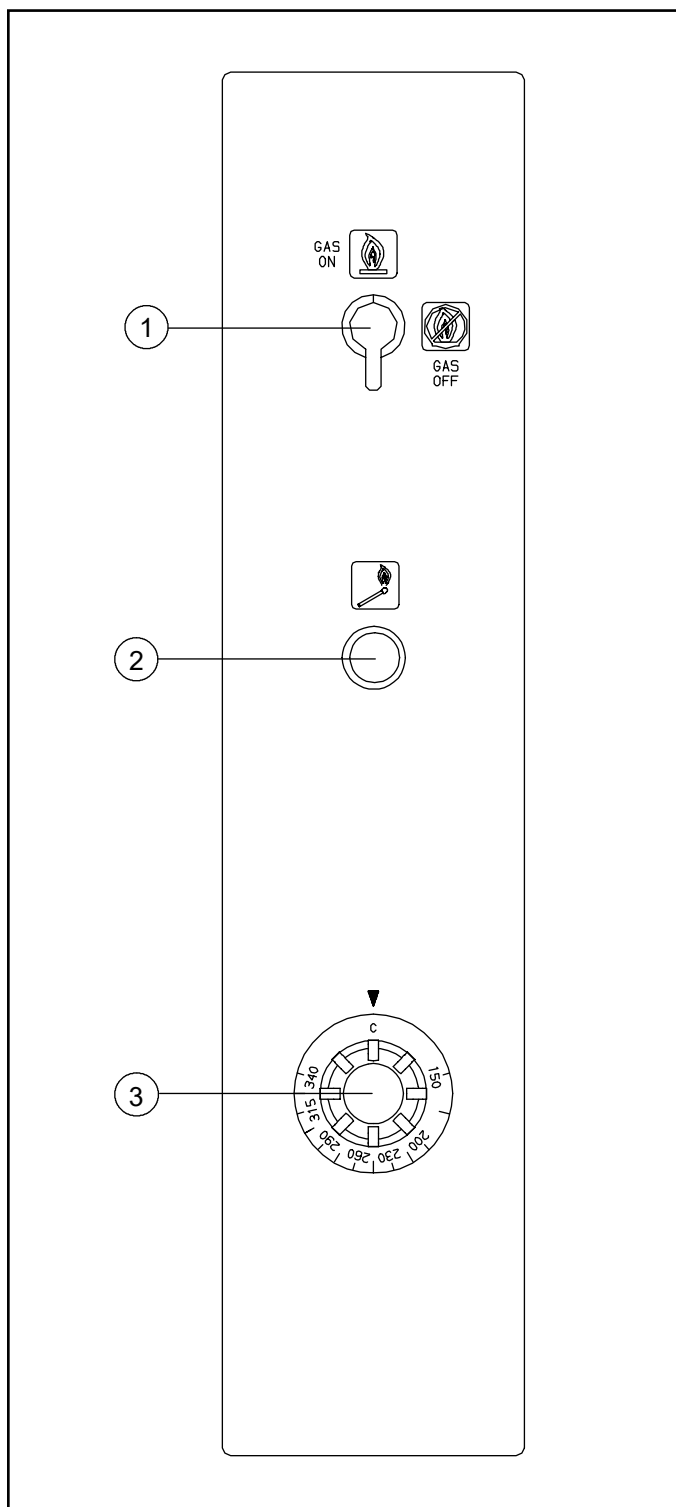


Figure 8

NOTA: El uso de este horno queda restringido a personal capacitado.

ENCENDIDO

1. Gire la VÁLVULA DE CONTROL MANUAL (1) hasta la posición ON (encendido).
2. Presione el BOTÓN DE ENCENDIDO DEL PILOTO DE SEGURIDAD (2).
3. Encienda el quemador piloto con una cerilla. Continúe presionando el botón de encendido del piloto de seguridad durante 30 segundos.

OPERACIÓN

1. Ajuste el TERMOSTATO (3) a la temperatura de cocción deseada.
2. Coloque el producto en el horno cuando éste haya alcanzado la temperatura de operación.

NOTA: NO permita que las bandejas se toquen entre sí o que toquen los lados del horno.

Para apagar el horno

1. Gire la VÁLVULA DE CONTROL MANUAL (1) hasta la posición OFF (apagado).



ADVERTENCIA!!

Las superficies frontal y superior del aparato se calientan durante la operación. NO coloque materiales inflamables sobre o cerca del aparato.



Panel de control de la Serie 1000

NOTA: El uso de este horno queda restringido a personal capacitado.

ENCENDIDO

1. Gire la VÁLVULA DE CONTROL MANUAL (1) hasta la posición ON (encendido).
2. Gire la LEVA DE ENCENDIDO DEL PILOTO DE SEGURIDAD (2) hasta la posición ON (encendido).
3. Encienda el quemador piloto con una cerilla. Continúe sujetando la leva de encendido del piloto de seguridad durante 30 segundos.

OPERACIÓN

1. Ajuste el TERMOSTATO (3) a la temperatura de cocción deseada.
2. Coloque el producto en el horno cuando éste haya alcanzado la temperatura de operación.

NOTA: NO permita que las bandejas se toquen **entre sí o que toquen los lados del horno.**

Para apagar el horno

1. Gire la VÁLVULA DE CONTROL MANUAL (1) hasta la posición OFF (apagado).



ADVERTENCIA!!

Las superficies frontal y superior del aparato se calientan durante la operación. **NO** coloque materiales inflamables sobre o cerca del aparato.

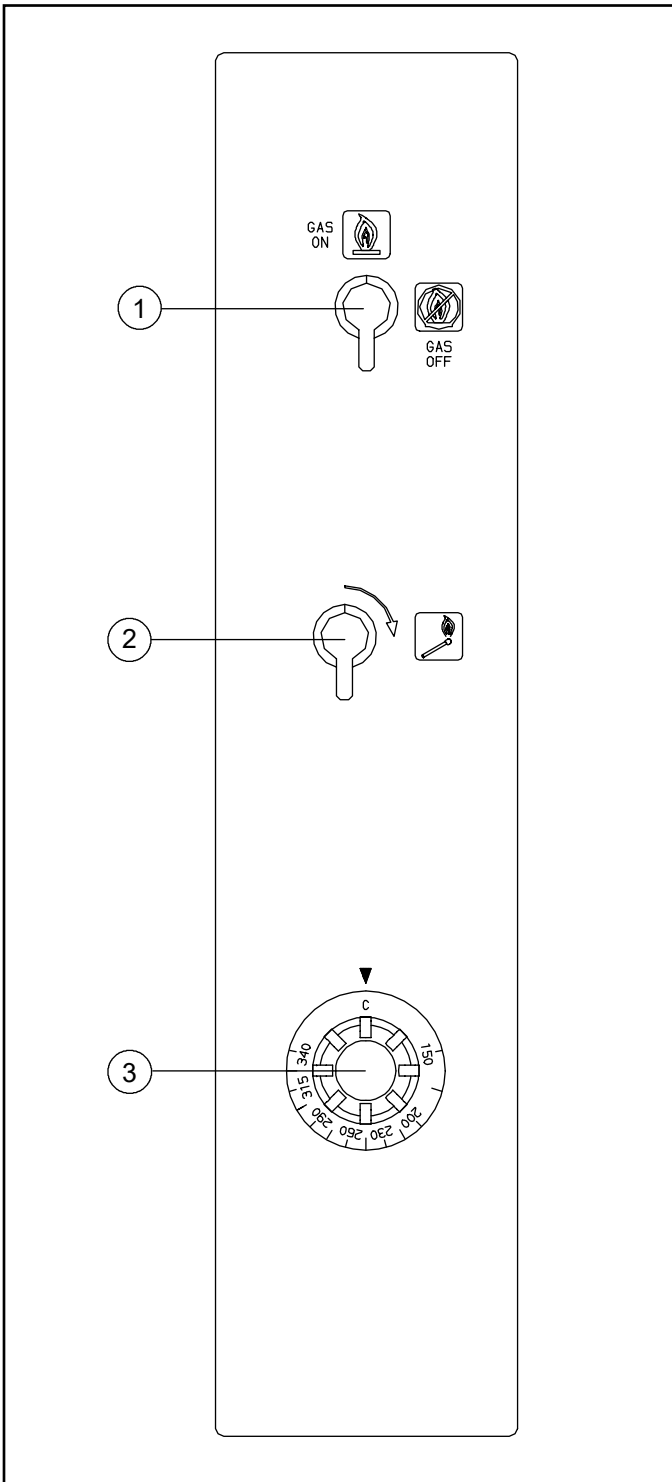


Figure 9



Mantenimiento

Limpieza y Sustitución de Piezas

LIMPIEZA



ADVERTENCIA!!

NO limpie el horno con agua a presión.

Limpieza diaria

1. Empape un trapo de aceite ligero. Limpie el exterior del horno cuando éste esté frío. Seque el horno con un trapo limpio.
2. Limpie las superficies de acero inoxidable con un limpiador de acero inoxidable industrial que no sea tóxico. Aplique el limpiador con el horno en frío y siempre frote en la dirección de las fibras del metal.
3. Limpie los residuos que queden bajo las puertas con un cepillo.

Limpieza semanal

1. Limpie el interior del horno, el área de control y los ventiladores de refrigeración con un cepillo.

SUSTITUCIÓN DE PIEZAS

Sustitución de la puerta del horno

1. Abra la puerta del horno.
2. Retire el panel del borde y la columna de la esquina izquierda.
3. Retire los dos pernos del contrapeso izquierdo.
4. Retire los anillos de sujeción y los brazos de la puerta.
5. Retire los dos pernos del ensamblaje de la parte izquierda de la bisagra.
6. Retire el perno de la parte interior situado a la derecha de la puerta. Afloje los pernos exteriores.
7. Deslice hacia la izquierda la aguja de la bisagra derecha. Fíjese en el número de arandelas separadoras utilizadas en la aguja de la bisagra derecha.
8. Retire la puerta.

Puerta del compartimiento del quemador

1. Retire el brazo de soporte de la puerta izquierda.
2. Retire el tornillo interior situado en el pasador de bisagra izquierdo. Afloje el tornillo exterior.
3. Tire del lado izquierdo de la puerta hacia adelante para retirarlo.

Ensamblaje del piso de control

1. Retire la leva del termostato, el agarradero de la

válvula de control manual principal y la cubierta del panel de control.

2. Abra la puerta del horno. Retire el protector del bulbo del termostato. Enderece el capilar.
3. Desconecte la tubería piloto situada en la válvula de seguridad en el conjunto de control.
4. Abra la puerta del compartimiento de combustión. Retire los tornillos que sujetan el quemador piloto al soporte en el quemador principal de la derecha.
5. Desconecte el capilar de la válvula de seguridad del quemador piloto. Retire el quemador piloto.
6. Desconecte las uniones superior e inferior del conjunto de control.
7. Tire del ensamblaje del conjunto de control hacia adelante. Desconecte el capilar del termostato. Retírelo a través de la parte frontal del área de control.

Quemador principal

1. Abra la puerta del compartimiento de combustión. Retire los tornillos que sujetan el quemador piloto al soporte en el quemador principal de la derecha. Coloque el ensamblaje del quemador piloto en un lugar aparte.
2. Desconecte la unión en la boquilla.
3. Retire los dos tornillos que sujetan la boquilla del quemador a los soportes del compartimiento del quemador.
4. Retire los dos soportes de la boquilla del quemador y la puerta del compartimiento de combustión.
5. Retire primero el quemador principal de la derecha y, luego, el de la izquierda.

Quemador piloto

1. Abra la puerta del compartimiento de combustión. Retire los tornillos que sujetan el quemador piloto al soporte en el quemador principal de la derecha.
2. Afloje el tornillo de cabeza hexagonal en el soporte del quemador piloto. Retire el bulbo capilar.
3. Desconecte la tubería del suministro de gas desde el quemador piloto.



Para piezas y servicio, póngase en contacto con su distribuidor:

Middleby UK LTD

4 Cranford Court
Hardwick Grange, Woolston
Warrington, WA1 4RX
England

44-1925-821280

44-1925-815653

44-1925-815653

Middleby France

Sebas Fernandez
+34 94 454 28 15
sfernandez@middleby.com

Middleby Germany

Arjan Koole
+49 7191 733085
akoole@middleby.com

Middleby Spain

Alvaro de la Torre
+34 94 454 2815
+34 94 454 0257
+34 94 454 0257
adelatorre@middleby.com

También puede comunicarse con el Servicio Técnico de Blodgett al (802) 658-6600 o visitar www.blodgett.com.