

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

BLODGETT® **BLODGETT**® **BLODGETT**®

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

BLODGETT®

**CTB/R, ZEPHAIRE-100/200-E, MARK V-100/200,
ZEPHAIRE-100/200-ES, DFG-100/200-ES**



0063

BLODGETT OVEN COMPANY

www.blodgett.com

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

PN 34133 Rev P (4/21)

© 2021 - G.S. Blodgett Corporation

Contents

Installation and Operation Manual for Export Series Gas and Electric Convection Ovens

Original Instructions	1
Installation.....	2
Operation.....	10
Maintenance.....	13

Manuel d'Installation et d'Utilisation pour la Serie Export des Fours a Convection a Gaz ou Electriques

Instructions originales.....	15
Installation.....	16
Utilisation.....	24
Entretien	27

Handbuch für den Einbau und den Betrieb von Gasbetriebenen und Elektrischen Umluftöfen der Exportserie

Gebrauchsanweisung.....	29
Einbau	30
Betrieb	38
Wartung	41

Manuale d'Uso e di Installazione per Forni Termoventilati a Gas ed Elettrici Serie Export

Istruzioni originali.....	43
Installazione	44
Funzionamento	52
Manutenzione.....	55

Manual de Operacion e Instalacion para la Serie de Exportacion de los Hornos de Conveccion Electricos y a Gas

Instrucciones originales	57
Instalacion.....	58
Funcionamiento.....	66
Mantenimiento	69

Installation and Operation Manual
for
Export Series
Gas and Electric Convection 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.
- Electrical connection must comply with country-specific regulations.
- 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.
- Gas models have a phase sensitive burner control unit. If the phase and neutral are switched the controls locks out.
- 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.

- Max. load sizes depending on appliance size:

CTB/R	40 kg
Mark V-100	80 kg
Mark V-200	80 kg
Zephaire-100-E	80 kg
Zephaire-200-E	80 kg
Zephaire-100G-ES	80 kg
Zephaire-200G-ES	80 kg
DFG-100-ES	80 kg
DFG-200-ES	80 kg

- Noise emission:

CTB/R	54 dB (A)
Mark V-100	57 dB (A)
Mark V-200	57 dB (A)
Zephaire-100-E	57 dB (A)
Zephaire-200-E	57 dB (A)
Zephaire-100G-ES	58 dB (A)
Zephaire-200G-ES	58 dB (A)
DFG-100-ES	58 dB (A)
DFG-200-ES	58 dB (A)



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 at least 15.2 cm from the rear wall and 15.2 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.
- Place the oven in an area that is free of drafts.
- Keep the oven area free and clear of all combustibles such as paper, cardboard, and flammable liquids and solvents.
- Do not place the oven on a curb base or seal to a wall. This will restrict the flow of air and prevent proper ventilation.
- For gas models the location must provide adequate clearance for the air opening into the combustion chamber.

Before making any utility connections to this oven, check the rating plate to be sure the oven specifications are compatible with the gas (if applicable) and electrical services supplied for the oven.

- Do not place strong sources of heat such as open flame ranges, griddles, or charbroilers near the oven. If such an instance exists, it is highly recommended to purchase a heat shield, available from Blodgett.
- Note that if temperatures are too high, a safety shut-down may occur.
- Failure to comply may invalidate the oven warranty.



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.

NOTE: Installation must be performed by a qualified installer only.

LEG ATTACHMENT

10 cm legs

1. Lay the oven on its back.
2. Screw the legs into the holes in the oven corners. Tighten the hex nut at the top of each leg.
3. Tip the oven up on the legs.
4. Turn the adjustable leg feet to level the oven.

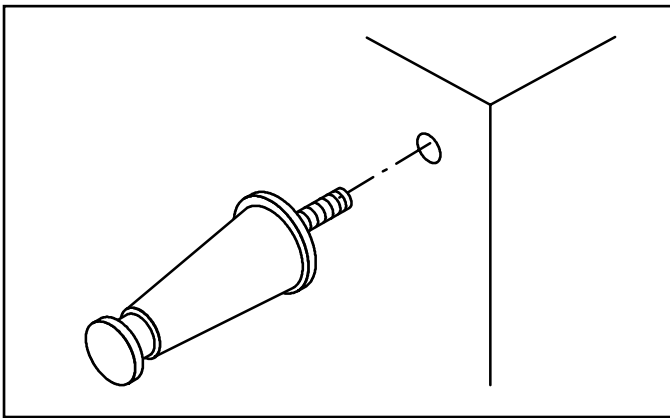


Figure 1

15 cm, 18 cm and 64 cm legs

1. Lay the oven on its back.
2. Align the threaded stud in each leg with the nut inside each bottom corner. Turn the legs clockwise to tighten.
3. Align the holes in each leg plate with the holes in the oven frame. Secure each leg with two 1/2" bolts.

NOTE: See Caster Installation if applicable.

4. Tip the oven up on the legs.
5. Turn the adjustable leg feet (or casters) to level the oven.

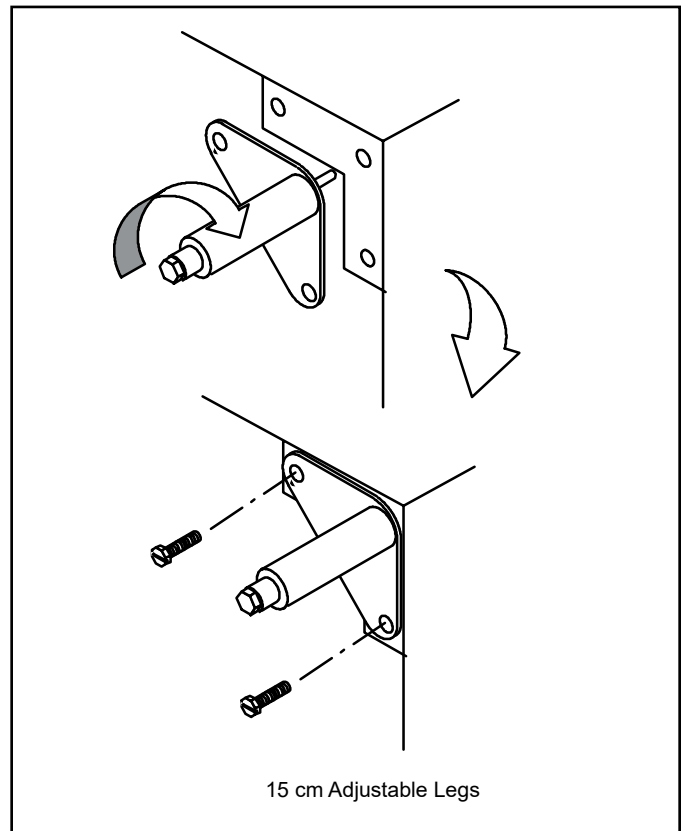


Figure 2



Oven Assembly

ATTACHMENT TO STAND

1. Set the oven on the stand. Center it to the frame.
2. Remove the oven's right side panel.
3. Align the holes in the oven bottom with the holes in the stand.
4. Attach with bolts, washers and nuts as shown.
5. Replace the side panel.

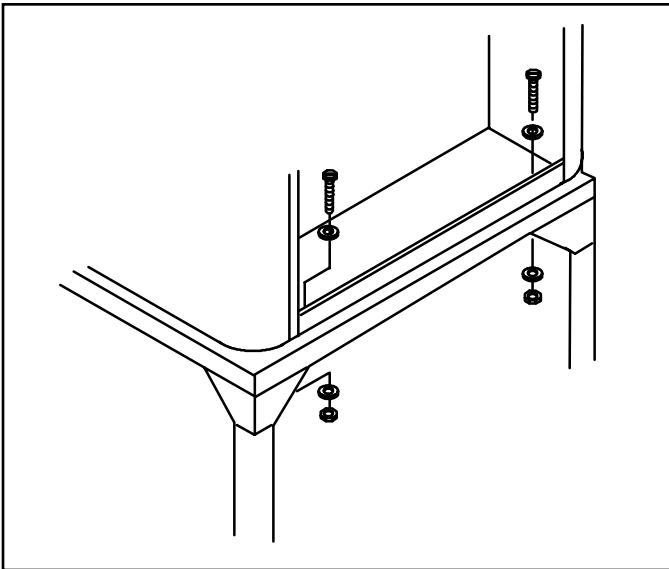


Figure 3

CASTER INSTALLATION

NOTE: Install casters with locking devices on the front. Install non-locking casters on the rear.

Castors for Single and Double Stacked Ovens

1. Attach the legs.
2. Loosen the lock nut on each adjustable leg foot. Remove the foot assemblies.
3. Insert one caster into each leg as shown. Tighten the lock nuts to secure the casters.

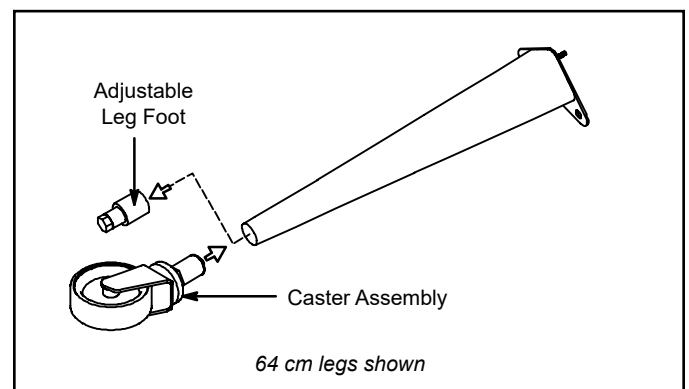


Figure 4

Low Profile Casters for Double Stacked Ovens

1. Align the three holes in each caster assembly plate with those in the oven bottom. Attach with three 1/2" bolts.

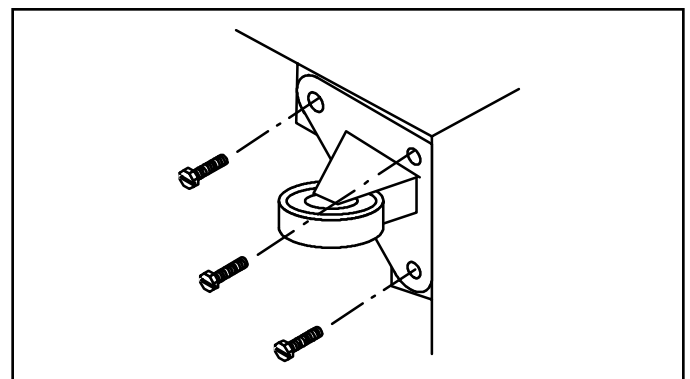


Figure 5



Installation

Oven Assembly

DOUBLE SECTION ASSEMBLY

NOTE: Be sure to remove the single oven flue boxes prior to attaching the flue connector.

1. Secure the short legs to the bottom sections.
2. Stack the ovens.
3. Bolt the two ovens together from behind using the stacking brackets.
4. Attach the flue connector.

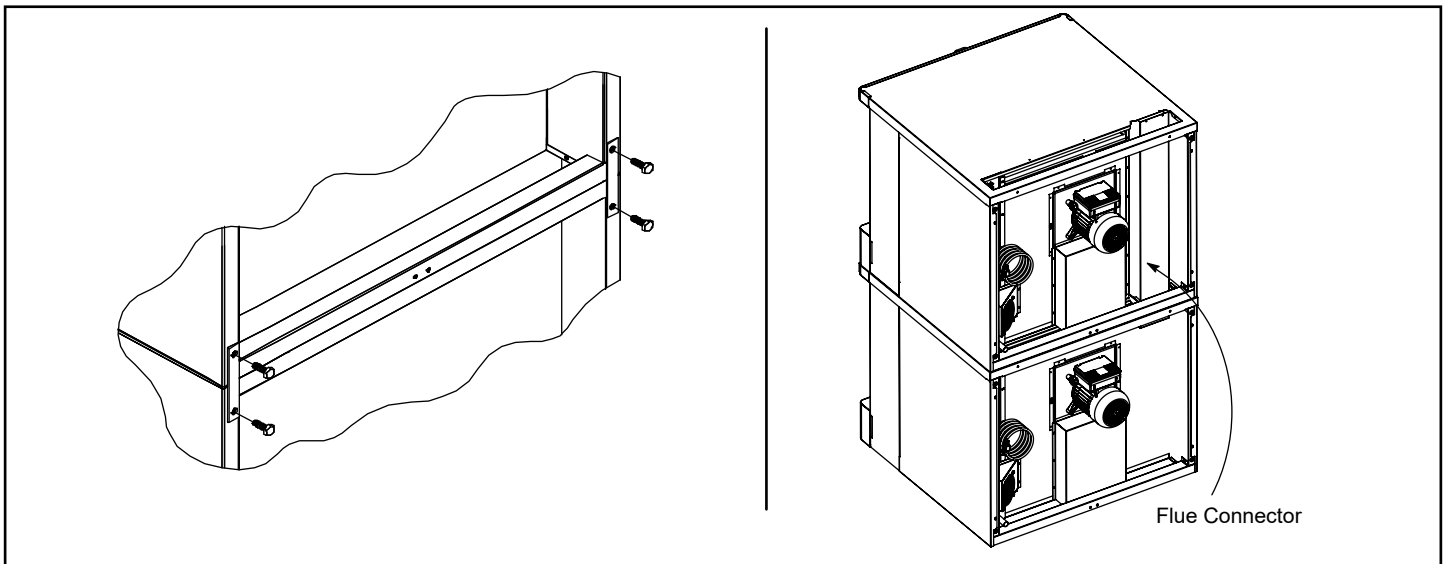


Figure 6

Oven Assembly

GAS HOSE RESTRAINT (GAS MODELS)

If the oven is mounted on casters, a commercial flexible connector with a minimum of 1.9 cm inside diameter must be used along with a quick connect device.

1. Mount the supplied bracket to the leg bolt just below the gas inlet.
2. Attach the clip on restraining cable to the mounting bracket.

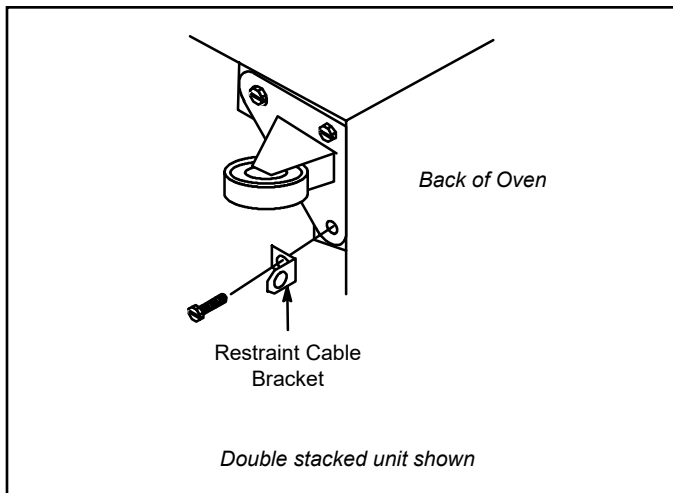


Figure 7

VENTILATION (GAS MODELS)

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.



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.

Ovens ordered for hood venting are supplied with a draft diverter. Install the draft diverter as follows:

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.

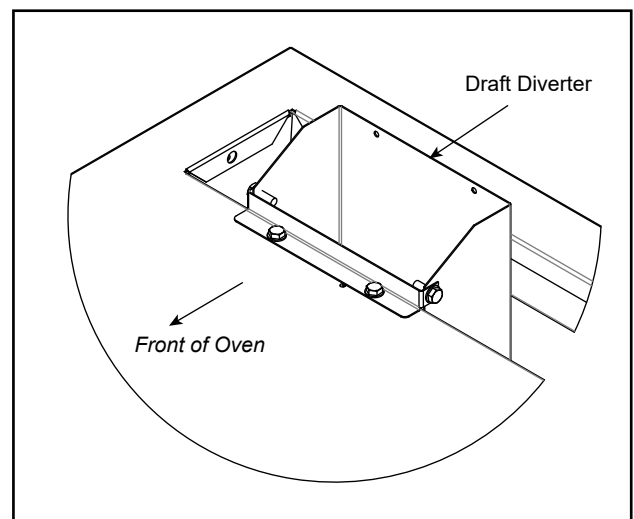


Figure 8



Installation

Utility Connection

GAS CONNECTION (IF APPLICABLE)

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

Setting Equipment for Other Types of Gas

1. Shut off the gas valve and turn off the operating switch.
2. Dismantle the gas block by means of couplings.
3. Dismantle the burner and replace the injectors.
4. Install the burner and gas block.
5. Check for leakage and possible loose electrical connections.
6. Adjust gas pressure if necessary, See figure.

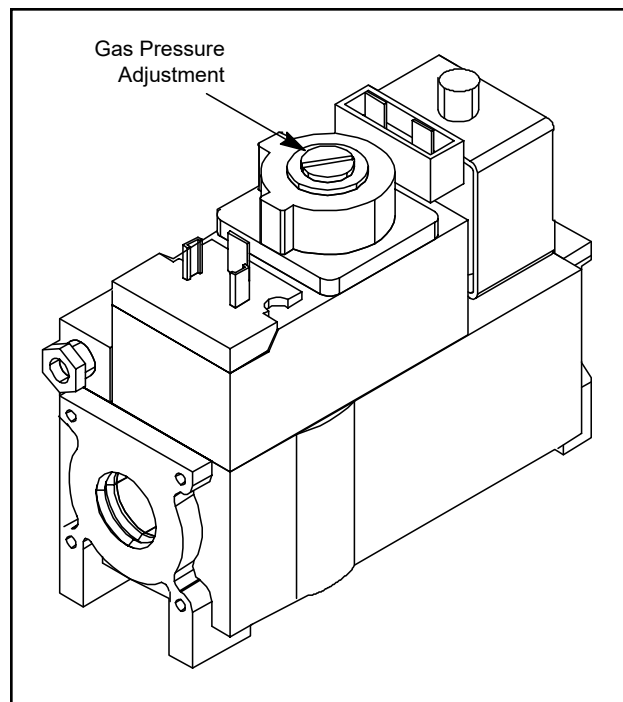


Figure 9

Type of Gas	Inlet Pressure mbars	Burner Pressure mbars	Injector Diameter mm	Air Opening mm	Standard Delivery Value kW (H _v)
Zephaire-100G-ES & DFG-100-ES					
G25	25	12	1,85	n/a	13.2 Natural Gas
G20	20	8.8	1,85	n/a	13.2 Natural Gas
G20/G25	20/25	Totally screwed in pressure regulator	1,85	n/a	13.2 Natural Gas
G30	30/50	17	1,12	n/a	12.1 Butane
G31	30/37/50	25	1,12	n/a	12.1 Propane
Zephaire-200G-ES & DFG-200-ES					
G25	25	12	1,78	n/a	14.7 Natural Gas
G20	20	8.8	1,78	n/a	14.7 Natural Gas
G20/G25	20/25	Totally screwed in pressure regulator	1,78	n/a	14.7 Natural Gas
G30	30/50	17	1,02	n/a	13.2 Butane
G31	30/37/50	25	1,02	n/a	13.2 Propane

ELECTRICAL CONNECTION

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.

If using a flexible cord, it needs to be type H07RN-F.

For Gas Models:

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

Connect phase + neutral + ground.

For Electric Models:

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

For 1 Phase - Connect phase + neutral + ground.

For 3 Phase -Connect L1 + L2 + L3 + neutral + ground.

INITIAL STARTUP

1. Set the THERMOSTAT to 260°C and operate for 2 hours prior to loading product. This procedure produces smoke.
2. Clean the oven after the initial burn-in process. See page 13 for proper cleaning instructions.

KW/Section	Voltage	Phase	Frequency (Hz)	Max Load				
				L1	L2	L3	N	mm ²
CTB/CTBR								
5,6	400	3N	50	9	8	8	1	5 x 2.5
8,0	400	3N	50	13	11	11	2	5 x 2.5
Mark V-100								
11,0	400	3N	50	18	15	15	3	5 x 2.5
Mark V-00								
11,0	400	3N	50	18	15	15	3	5 x 2.5
Zephaire-200-E								
11,0	400	3N	50	18	15	15	3	5 x 2.5
Zephaire-200-E								
11,0	400	3N	50	18	15	15	3	5 x 2.5
Zephaire-100G-ES								
0,7	230	1N	50	3	-	-	3	3 x 1.5
Zephaire-200G-ES								
0,7	230	1N	50	3	-	-	3	3 x 1.5
DFG-100-ES								
0,7	230	1N	50	3	-	-	3	3 x 1.5
DFG-200-ES								
0,7	230	1N	50	3	-	-	3	3 x 1.5



Operation

Solid State Controls

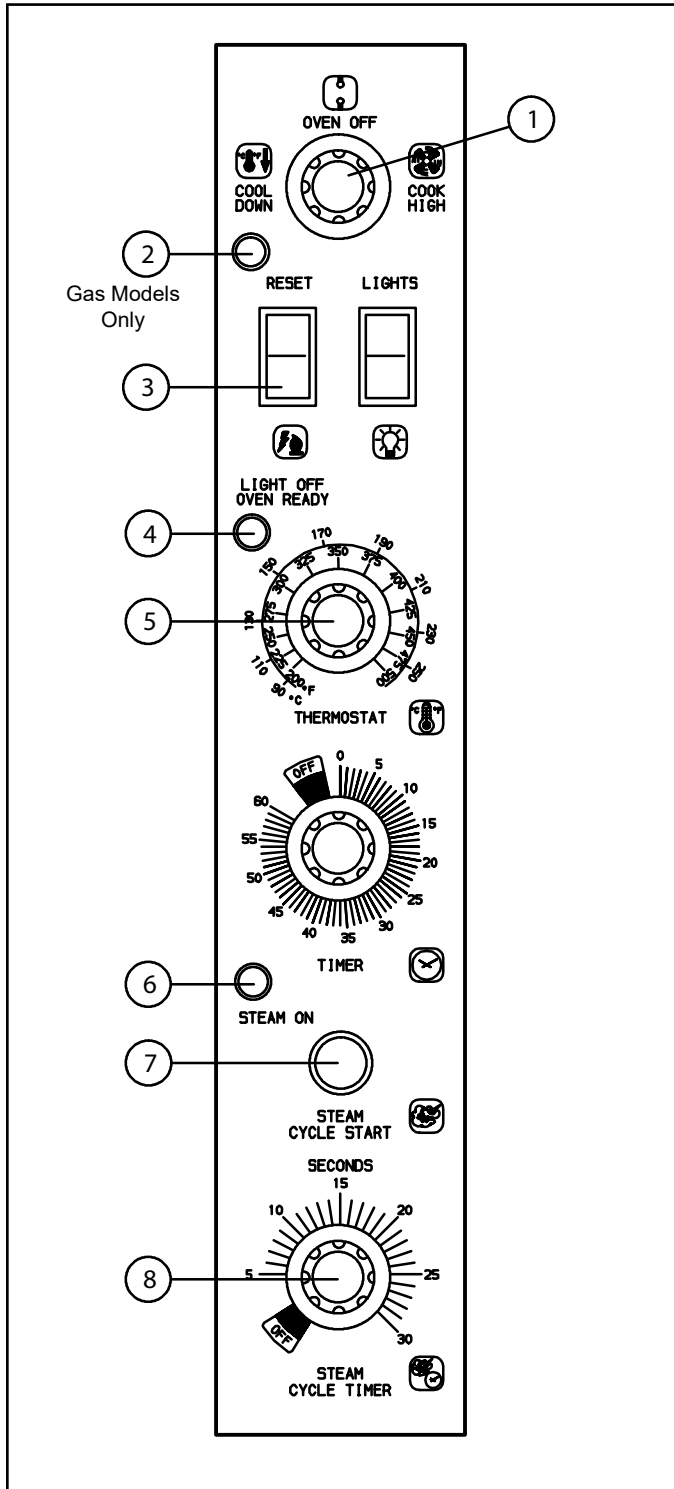


Figure 10

OPERATION

NOTE: Operation is restricted to qualified personnel.

1. Turn on the gas valve. (Gas models only.)
2. Close the oven door.
3. Turn the SELECTOR Switch (1) to the desired cook position.

The fan will start to turn and the temperature control will go on.

4. Set THERMOSTAT (5) to the desired temperature.

The burner will ignite or the elements will come on. The OVEN READY light (4) on the control panel will illuminate.

For gas models if in starting, the burner does not ignite within a few seconds, the RESET alarm light (2) will go on. Press the RESET switch (3) to restart the burner.

The LIGHT OFF OVEN READY light (4) will go out when the oven has reached temperature.

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

For the HUMIDAIRE control option:

1. When steam is desired, set the STEAM CYCLE TIMER (8) to the required injection time.
2. Momentarily press and release the STEAM CYCLE START button (7). The STEAM indicator (6) will light as water is injected into the baking compartment.

Cool Down

1. Open oven door.
2. Turn the SELECTOR Switch (1) to COOL DOWN.

Shut Down

1. Turn the SELECTOR Switch (1) to OFF.
2. Shut off the gas valve. (Gas models only.)

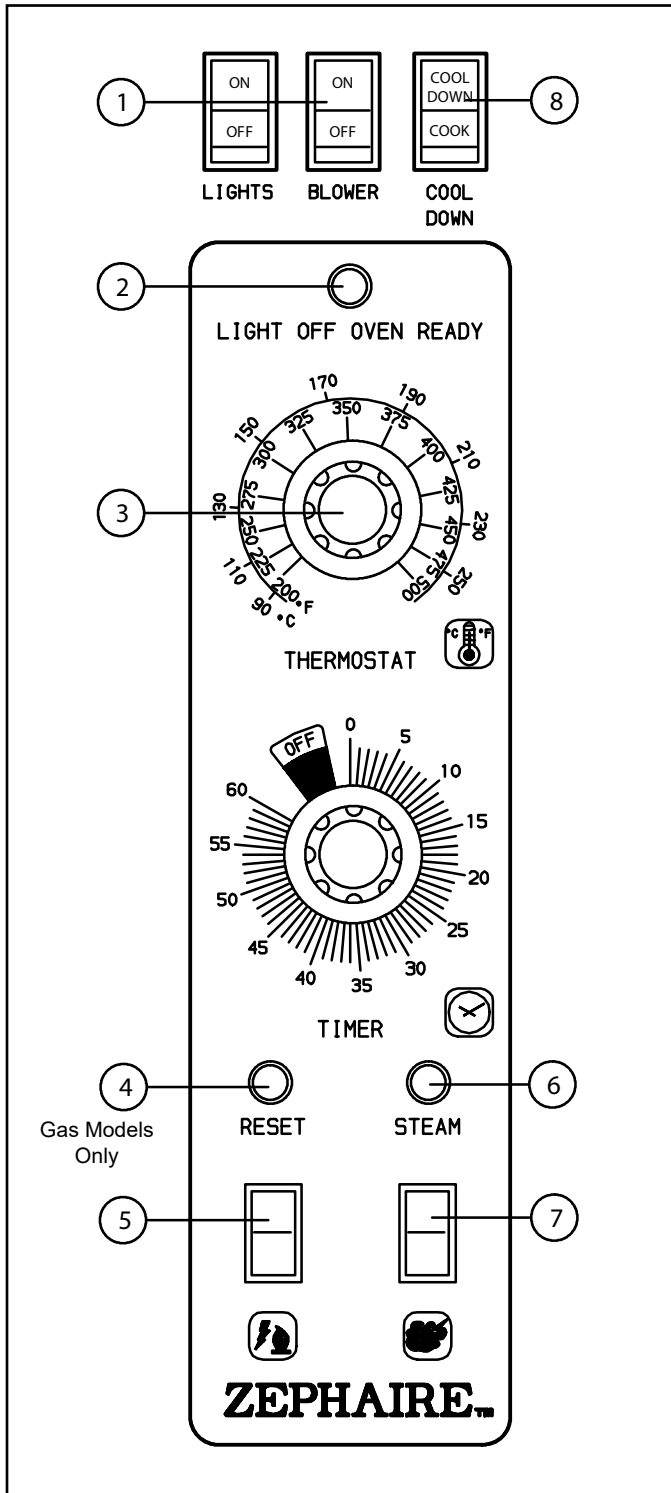


Figure 11

OPERATION

NOTE: Operation is restricted to qualified personnel.

1. Turn on the gas valve. (Gas models only.)
2. Close the oven door.
3. Turn the BLOWER Switch (1) on the front panel to ON. Set the COOL DOWN Switch (8) to COOK.

The fan will start to turn and the temperature control will go on.

4. Set THERMOSTAT (3) to the desired temperature.

The burner will ignite or the elements will come on. The OVEN READY light (2) on the control panel will illuminate.

For gas models if in starting, the burner does not ignite within a few seconds, the RESET alarm light (4) will go on. Press the RESET switch (5) to restart the burner.

The LIGHT OFF OVEN READY light (2) will go out when the oven has reached temperature.

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

For the HUMIDAIRE control option:

1. Momentarily press and release the STEAM CYCLE START button (7). The STEAM indicator (6) will light as water is injected into the baking compartment.

Cool Down

1. Open oven door
2. Set the BLOWER Switch to ON.
3. Set COOL DOWN Switch (8) to MANUAL.

Shut Down

1. Turn the BLOWER Switch (1) to OFF.
2. Turn the THERMOSTAT (3) to OFF.
3. Shut off the gas valve. (Gas models only.)



Operation

Solid State Digital

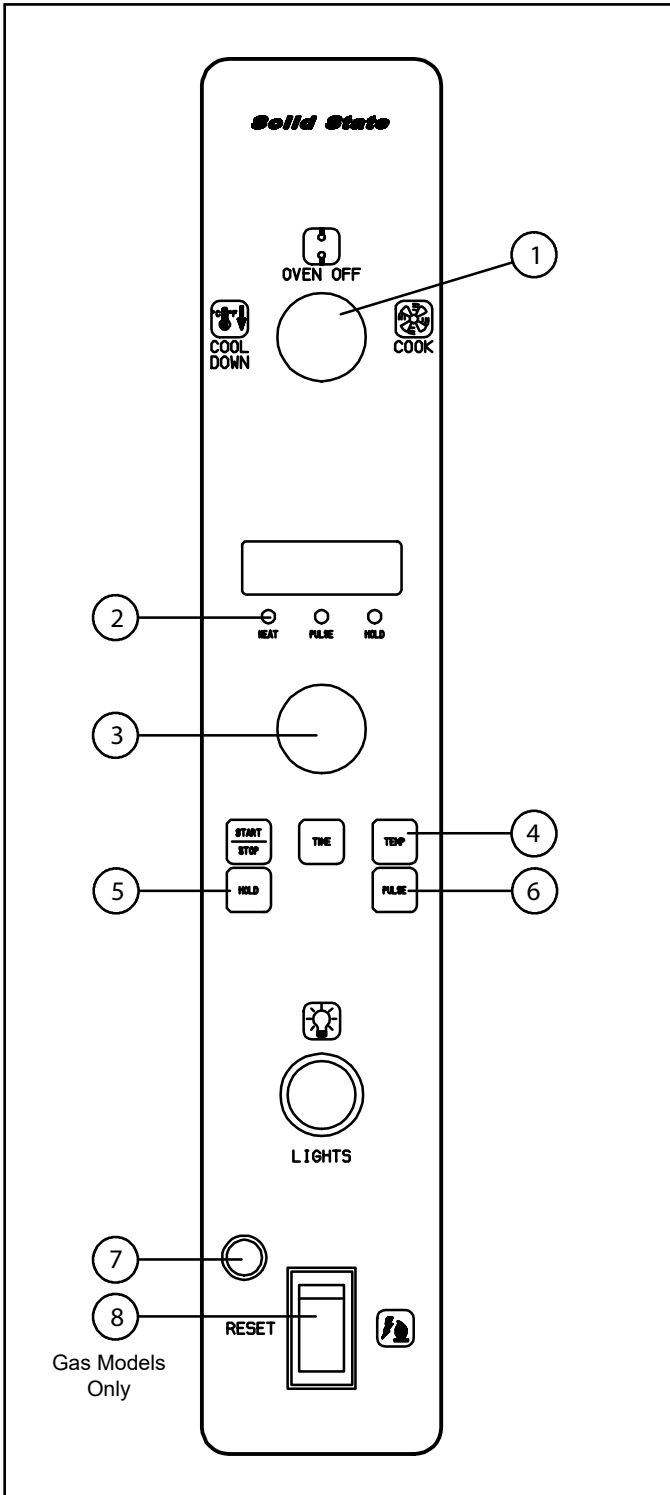


Figure 12

OPERATION

NOTE: Operation is restricted to qualified personnel.

1. Turn on the gas valve. (Gas models only.)
2. Close the oven door.
3. Turn the SELECTOR Switch (1) to the desired cook position.

The fan will start to turn and the temperature control will go on.

4. Press the TEMP key (4) and rotate the dial to enter the desired temperature.

The burner will ignite or the elements will come on. The HEAT light (2) on the control panel will illuminate.

For gas models if in starting, the burner does not ignite within a few seconds, the RESET alarm light (7) will go on. Press the RESET switch (8) to restart the burner.

The HEAT light (2) will go out when the oven has reached temperature.

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

For Cook with Pulse:

NOTE: Set the pulse time before loading the product.

1. Press the PULSE KEY (6).
2. Rotate the DIAL (3) to enter the pulse time. Pulse time is a portion of the cook time.

For Cook and Hold:

NOTE: Set the hold time before loading the product.

1. Press the HOLD KEY (5).
2. Rotate the DIAL (3) to enter the hold time.

Cool Down

1. Open oven door.
2. Turn the SELECTOR Switch (1) to COOL DOWN.

Shut Down

1. Turn the SELECTOR Switch (1) to OFF.
2. Shut off the gas valve. (Gas models only.)



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. Clean the porcelain interior with a non-toxic industrial porcelain cleaner.

WEEKLY

1. Remove the racks and rack support. Soak them in a solution of ammonia and water.
2. Clean the air intakes on a weekly basis. Air intakes provide necessary cooling air to the internal components. They are generally located on the rear and sides of the equipment.

EVERY 12 MONTHS

For all oven models:

1. Check the main electrical connection
2. Remove the blower wheel. Soak in a solution of ammonia and water.

For gas models only:

1. Check the venting system for possible deterioration

resulting from moisture and corrosive flue products.

2. Check and adjust the gas setting.

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.

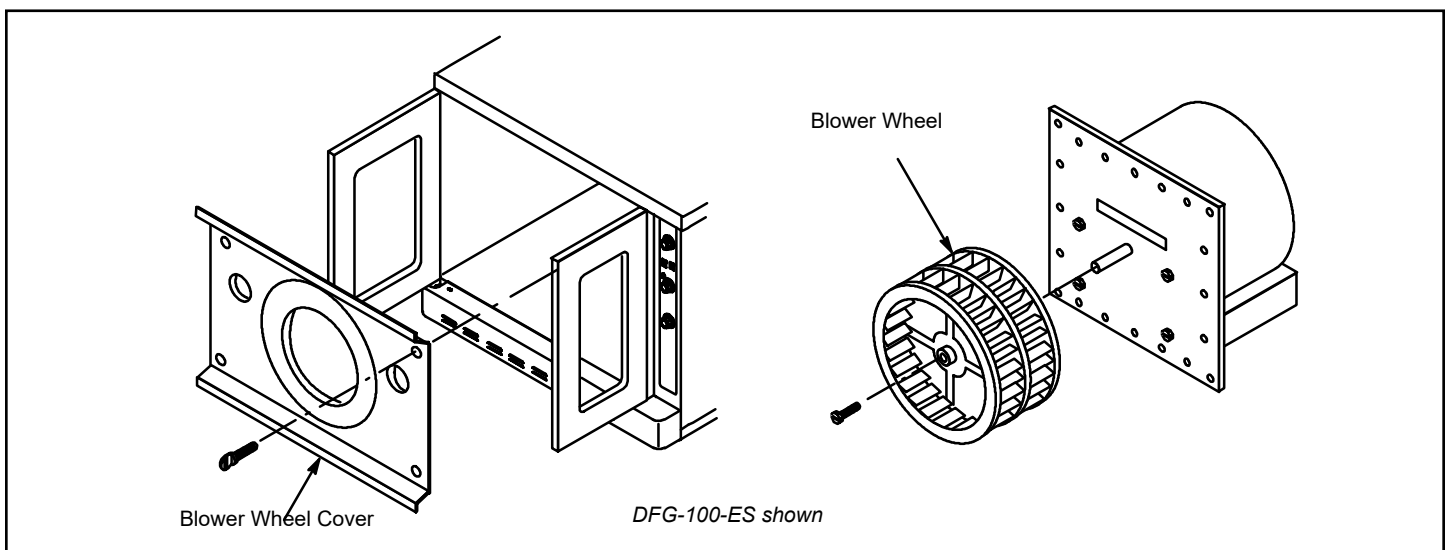


Figure 13



Maintenance

Replacement of Parts



WARNING!!

Must be performed by an authorized service agent only.

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

NOTE: Gas models only.

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. Remove the pilot line, replace, reinstall, and adjust. Check for gas leaks.

REMOVAL OF BURNER

NOTE: Gas models only.

1. Shut off the gas and turn off the power.
2. Remove the combustion cover.
3. Remove the gas connection, etc.
4. Remove the screws from the burner mounting bracket.
5. Remove the burner from the combustion chamber.
6. Replace pilot burner if necessary. Install the burner.

CONTROL COMPARTMENT COMPONENTS

1. Switch power off.
2. Remove the combustion cover.
3. Remove the control compartment cover.
4. Slide the control panel out.
5. Replace and repair the respective component.
6. Install the panel, the control compartment cover and combustion cover.

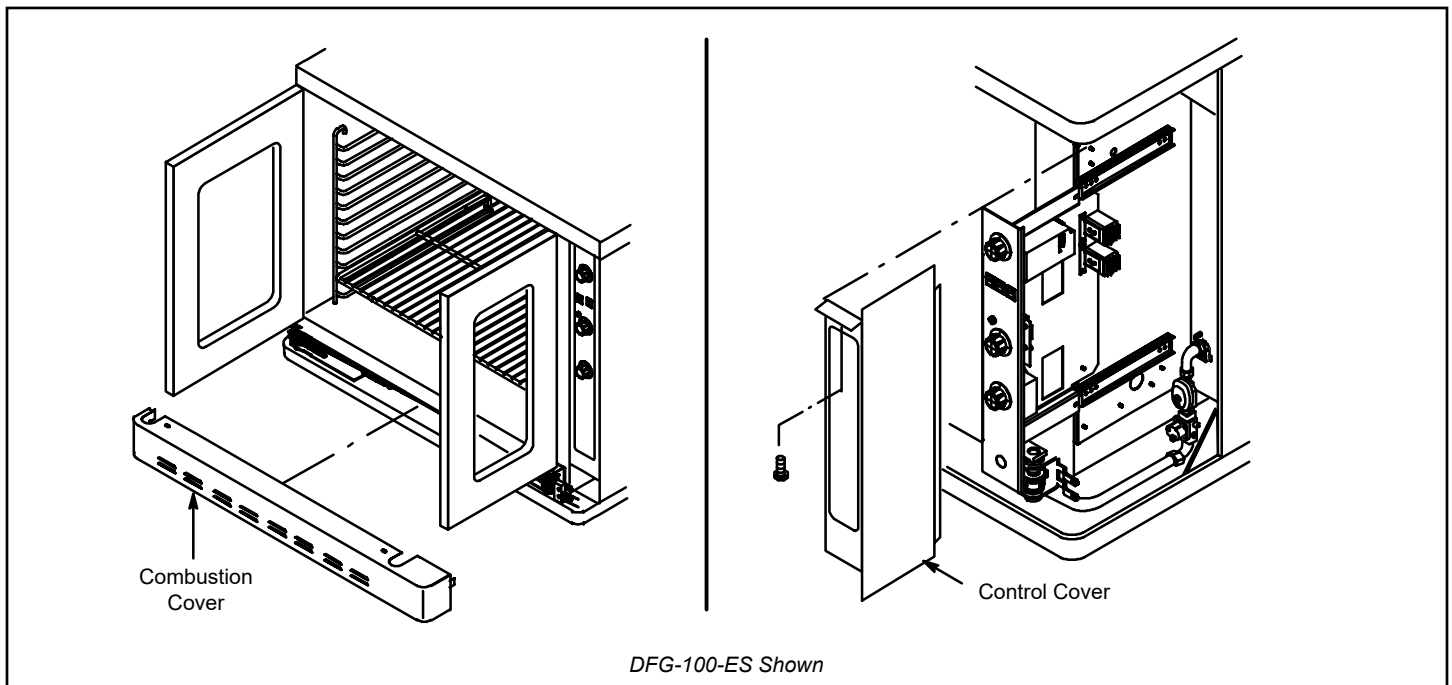


Figure 14

**Manuel d'Installation et d'Utilisation
pour la Serie Export des
Fours a Convection a Gaz ou Electriques**

Instructions originales



Installation

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 cette appareil.
- L'installation doit être faite uniquement par un installateur qualifié.
- La connexion électrique doit être installée en accord avec les normes d'installation locales et nationales.
- 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.
- 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.
- 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,

- Max. Volume de charge par taille d'appareil:

CTB/R	40 kg
Mark V-100	80 kg
Mark V-200	80 kg
Zephaire-100-E	80 kg
Zephaire-200-E	80 kg
Zephaire-100G-ES	80 kg
Zephaire-200G-ES	80 kg
DFG-100-ES	80 kg
DFG-200-ES	80 kg

Émission de bruit :

CTB/R	54 dB (A)
Mark V-100	57 dB (A)
Mark V-200	57 dB (A)
Zephaire-100-E	57 dB (A)
Zephaire-200-E	57 dB (A)
Zephaire-100G-ES	58 dB (A)
Zephaire-200G-ES	58 dB (A)
DFG-100-ES	58 dB (A)
DFG-200-ES	58 dB (A)



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.



Livraison et Placement

LIVRAISON ET PLACEMENT

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 15,2 cm à l'écart du mur arrière et 15,2 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.
- Placer le four dans un endroit protégé contre les courants d'air.
- Placer le four dans un endroit sans matières combustibles telles que papiers, cartons, liquides inflammables et solvants.
- Ne pas placer le four sur un rebord servant de base, ni le fixer sur un mur. Ceci restreindrait la circulation d'air et empêcherait sa bonne ventilation.
- Pour les modèles à gaz, l'emplacement doit inclure un espace de dégagement adéquat pour l'ouverture de ventilation de la chambre de combustion.

Avant de faire les branchements des services utilitaires de ce four, vérifier la plaque signalétique pour s'assurer que les spécifications du four sont compatibles avec les services de gaz (si applicable) et d'électricité prévus pour le four.

- Ne placez pas de fortes sources de chaleur telles que des cuisinières à foyer ouvert, des plaques à frire ou des grils à charbon près du four. Si un tel cas existe, il est fortement recommandé d'acheter un bouclier thermique, disponible auprès de Blodgett.
- Notez que si les températures sont trop élevées, un arrêt de sécurité peut se produire.
- Le non-respect peut invalider la garantie du four.



Installation

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.

NOTE: L'installation doit être faite uniquement par un installateur qualifié.

ASSEMBLAGE DU FOUR

Pieds de 10 cm

1. Coucher le four sur le dos.
2. Visser les pieds dans les trous aux angles du four. Serrer l'écrou hex en haut de chaque pied.
3. Mettre le four debout sur ses pieds.
4. Tourner les vis de mise à niveau des pieds pour mettre le four à niveau.

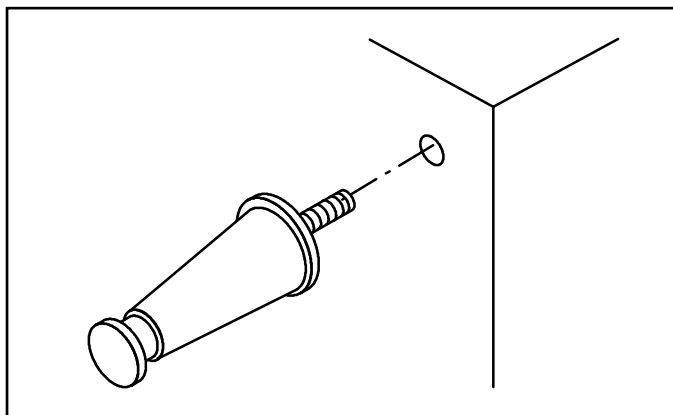


Figure 1

Pieds de 15, 18 et 64 cm

1. Coucher le four sur le dos.
2. Aligner le goujon fileté de chaque pieds avec l'écrou à l'intérieur de chaque angle du fond. Tourner les pieds dans le sens des aiguilles d'une montre pour les serrer.
3. Aligner les trous de chaque plaque de pied avec les trous dans le bâti du four. Fixer chaque pied avec deux boulons de 1/2".

NOTE: Si applicable, voir Installation de roulettes.

4. Mettre le four debout sur ses pieds.
5. Tourner les vis de mise à niveau des pieds (ou roulettes) pour mettre le four à niveau.

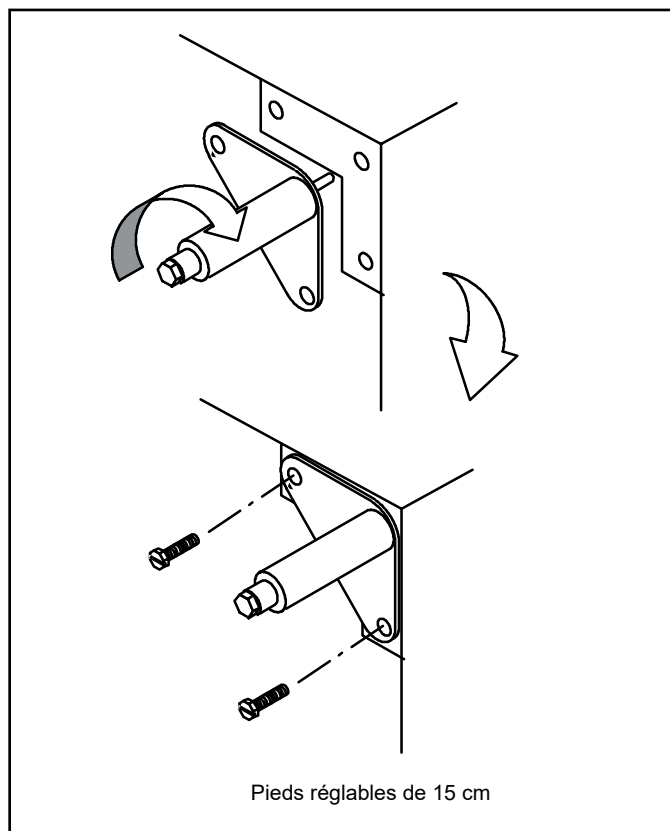


Figure 2



Assemblage du Four

FIXATION DU SOCLE

1. Placer le four sur le socle. Le centrer sur le bâti.
2. Retirer le panneau droit du four.
3. Aligner les trous au fond du four avec les trous dans le socle.
4. Fixer avec les boulons, rondelles et écrous comme illustré.
5. Replacer le panneau latéral.

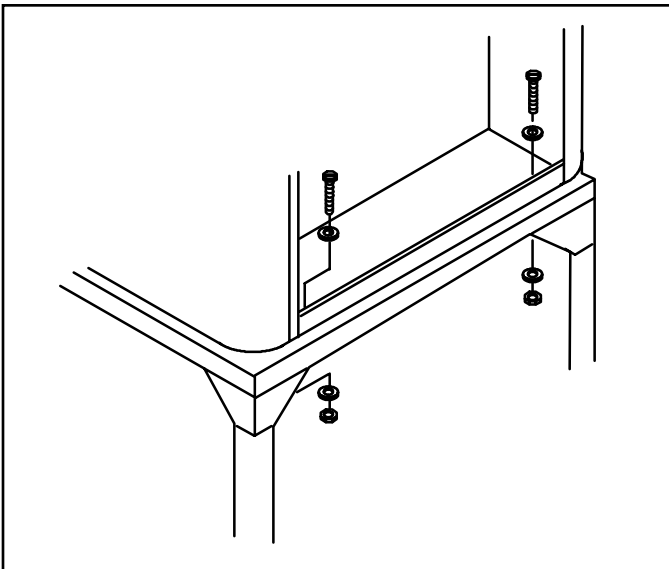


Figure 3

INSTALLATION DE ROULETTES

NOTE: Installer les roulettes à frein sur l'avant du four et les roulettes sans frein sur l'arrière.

Roulettes pour four simple ou double superposés

1. Fixer les pieds.
2. Desserrer l'écrou de blocage sur chaque bas de pied réglable. Retirer ces ensembles.
3. Insérer une roulette dans chaque pied comme montré. Serrer l'écrou de blocage pour fixer les roulettes.

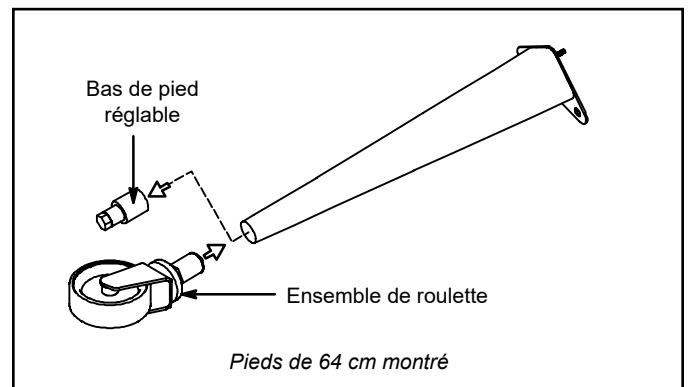


Figure 4

Roulettes bas profile pour double superposés

1. Aligner les trois trous dans la plaque d'assemblage de chaque roulette, avec les trous dans le fond du four. Fixer à l'aide de trois boulons de 1/2".

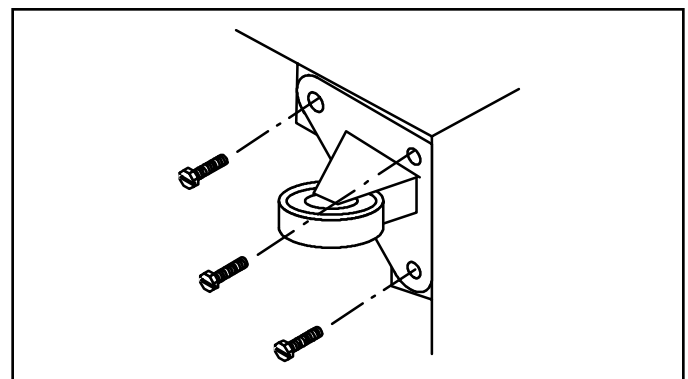


Figure 5



Installation

Assemblage du Four

ASSEMBLAGE DE SECTION DOUBLE

NOTE: S'assurer de retirer les boîtes de cheminée des fours simples avant d'attacher le connecteur de cheminée.

1. Fixer les pieds courts sur la section du bas.
2. Superposer les fours.
3. Visser les deux fours ensemble par derrière utilisant les supports
4. Attacher le connecteur de cheminée.

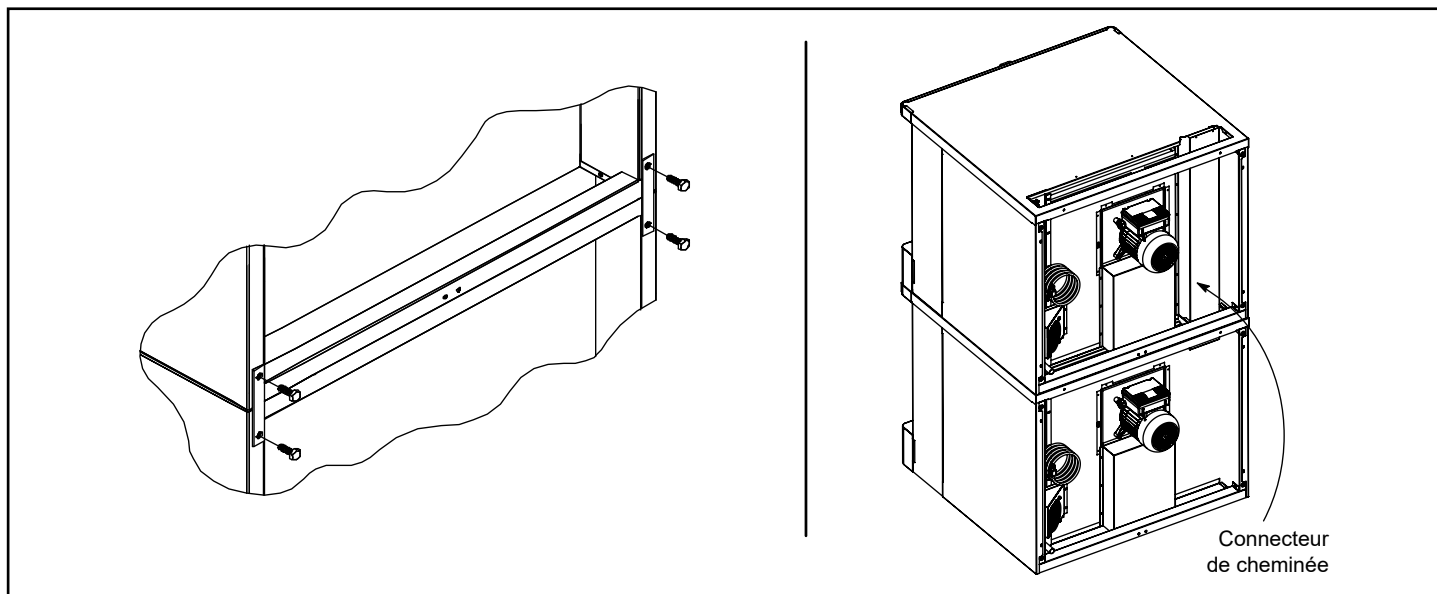


Figure 6



Assemblage du Four

RETENUE DU TUYAU DE GAZ (MODÈLES À GAZ)

Si le four est monté sur roulettes, un connecteur commercial flexible ayant un diamètre intérieur minimum de 1,9 cm doit être utilisé avec un dispositif de connexion rapide.

1. Monter la cornière fournie sur le boulon du pied juste au-dessous de l'arrivée de gaz.
2. Fixer l'attache du câble de retenue sur la cornière.

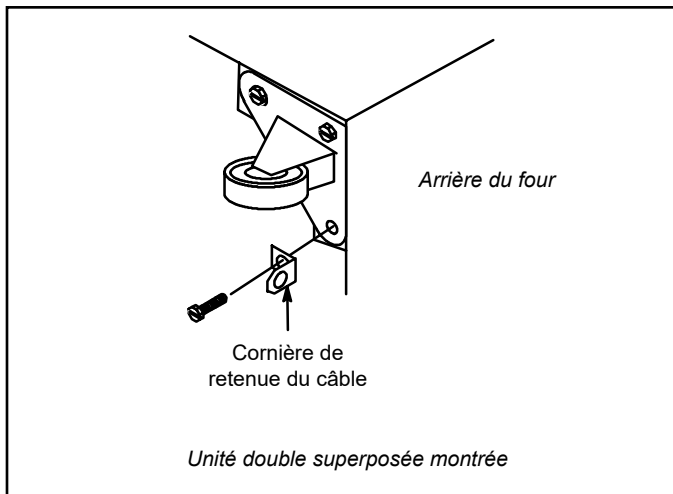


Figure 7

Les fours commandés pour hotte d'évacuation sont fournis avec un déviateur de tirage. Installer le déviateur de tirage comme suit :

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.

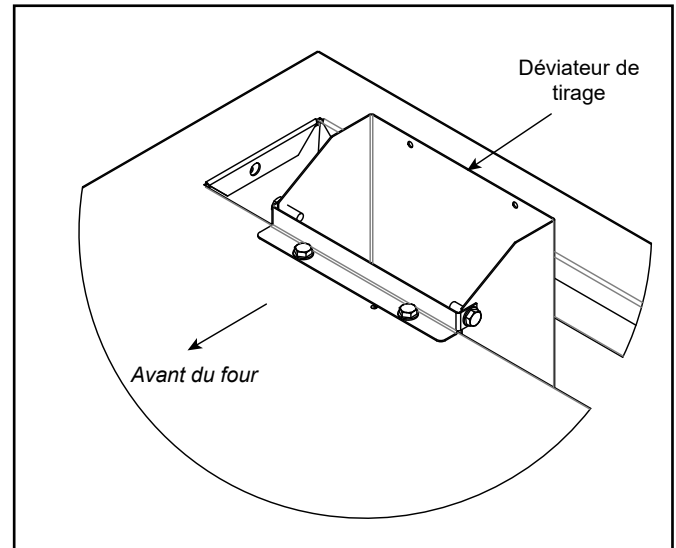


Figure 8

VENTILATION (MODÈLES À GAZ)

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.



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.

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



Installation

Branchements Utilitaires

BRANCHEMENT DU GAS (SI APPLICABLE)

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. Démontez le bloc à gaz par l'intermédiaire des coupages.
3. Démontez le brûleur et remplacez les injecteurs.
4. Installer le brûleur et le bloc à gaz.
5. Vérifier pour fuites et connexions électriques pouvant être desserrées.
6. Ajuster la pression du gaz si nécessaire. Voir la figure.

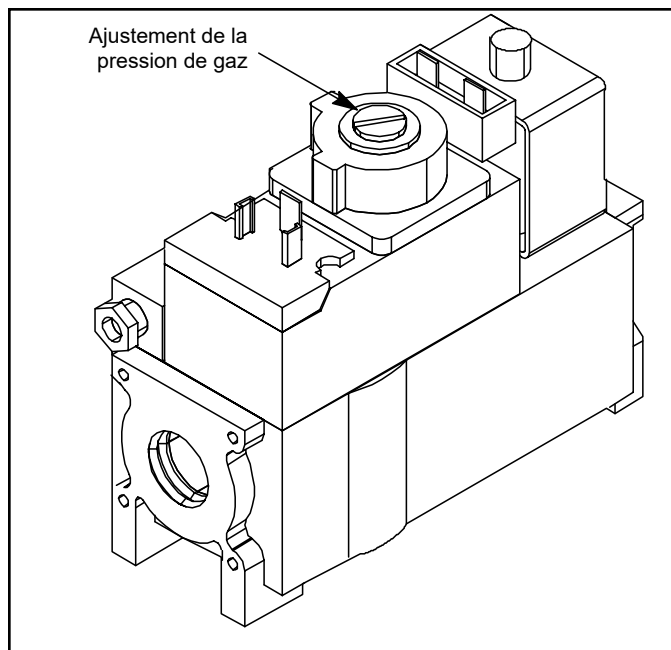


Figure 9

Type de Gaz	Pression d'arrivée mbars	Pression au brûleur mbars	Diamètre de l'injecteur mm	Orifice d'air mm	Valeur débit standard kW (H _v)
Zephaire-100G-ES & DFG-100-ES					
G25	25	12	1,85	n/a	13.2 Gaz Nat.
G20	20	8.8	1,85	n/a	13.2 Gaz Nat.
G20/G25	20/25	Régulateur de pression complètement vissé	1,85	n/a	13.2 Gaz Nat.
G30	30/50	17	1,12	n/a	12.1 Butane
G31	30/37/50	25	1,12	n/a	12.1 Propane
Zephaire-200G-ES & DFG-200-ES					
G25	25	12	1,78	n/a	14.7 Gaz Nat.
G20	20	8.8	1,78	n/a	14.7 Gaz Nat.
G20/G25	20/25	Régulateur de pression complètement vissé	1,78	n/a	14.7 Gaz Nat.
G30	30/50	17	1,02	n/a	13.2 Butane
G31	30/37/50	25	1,02	n/a	13.2 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.

Pour les modèles à gaz:

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.

Connecter phase + neutre + terre.

Pour les modèles électriques:

Brancher le four sur un groupe autonome sous connexions rigides et disjoncteur. Le disjoncteur doit déconnecter tous les pôles, y compris le neutre avec une séparation de contact d'au moins 3 mm.

Pour monophasé --- Connecter phase + neutre + terre.

Pour triphasé --- Connecter L1 +L2 +L3 +neutre + terre.

MISE EN MARCHÉ INITIALE

1. Placer le THERMOSTAT sur 260°C et laisser chauffer pendant 2 heures avant de le charger de produits à cuire. Ce processus produit de la fumée.
2. Après le "brûlage" initial, nettoyer le four. Voir page 27 pour les instructions correctes de nettoyage.

KW/Section	Voltage	Phase	Fréquence (Hz)	Charge Maxi.				
				L1	L2	L3	N	mm ²
CTB/CTBR								
5,6	400	3N	50	9	8	8	1	5 x 2.5
8,0	400	3N	50	13	11	11	2	5 x 2.5
Mark V-100								
11,0	400	3N	50	18	15	15	3	5 x 2.5
Mark V-200								
11,0	400	3N	50	18	15	15	3	5 x 2.5
Zephaire-100-E								
11,0	400	3N	50	18	15	15	3	5 x 2.5
Zephaire-200-E								
11,0	400	3N	50	18	15	15	3	5 x 2.5
Zephaire-100G-ES								
0,7	230	1N	50	3	-	-	3	3 x 1.5
Zephaire-200G-ES								
0,7	230	1N	50	3	-	-	3	3 x 1.5
DFG-100-ES								
0,7	230	1N	50	3	-	-	3	3 x 1.5
DFG-200-ES								
0,7	230	1N	50	3	-	-	3	3 x 1.5



Utilisation

Commandes a l'Etat Solide

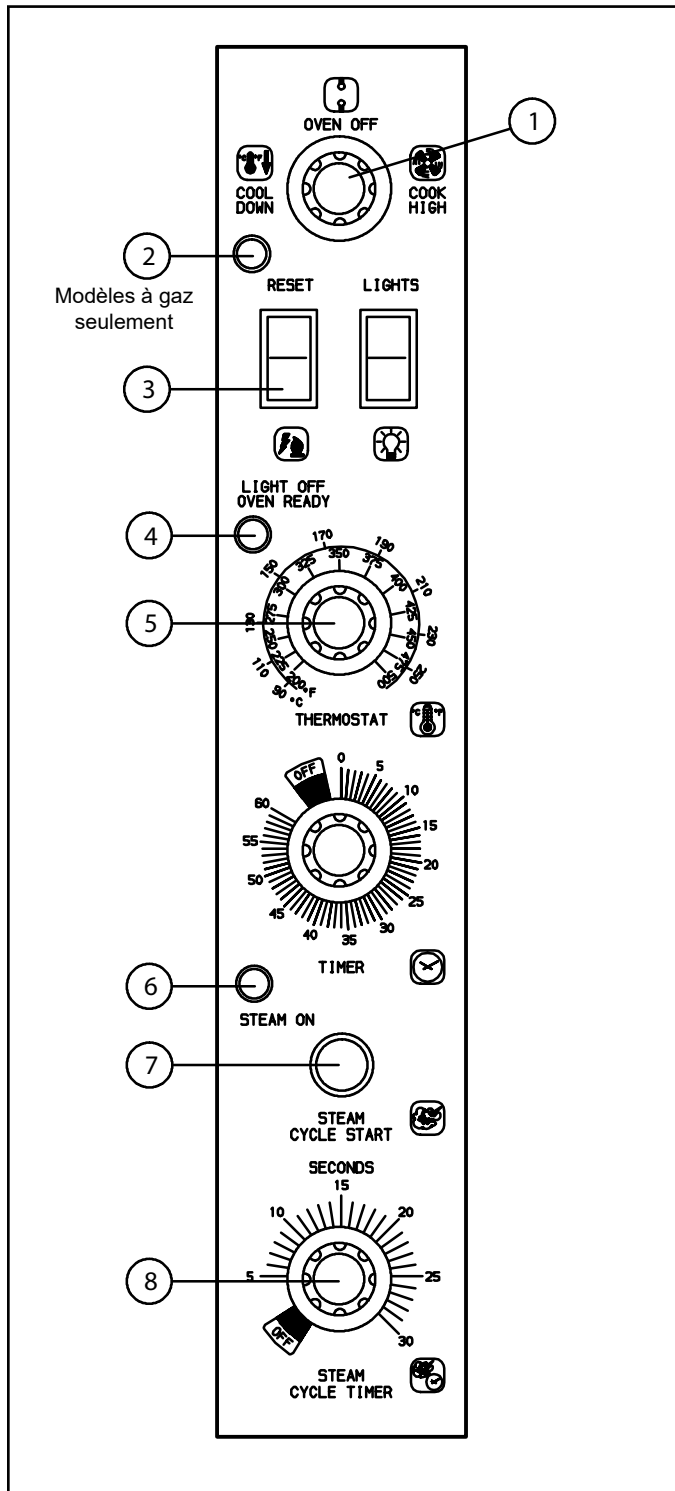


Figure 10

FONCTIONNEMENT

NOTE: L'utilisation est limitée à du personnel qualifié.

1. Ouvrir la vanne de gaz. (Modèles à gaz seulement.)
2. Fermer la porte du four.
3. Tourner le commutateur SELECTEUR (1) sur la position de cuisson désirée.

Le ventilateur commence à tourner et la commande de température s'allume.

4. Régler le THERMOSTAT (5) sur la température désirée.

Le brûleur s'allume ou les éléments chauffent. Le voyant LIGHT OFF OVEN READY (VOYANT ETEINT FOUR PRET) (4) sur le panneau de contrôle s'allume.

Pour les modèles à gaz, si le brûleur ne s'allume pas en quelques secondes, le voyant d'alarme de RESET (REENCLENCHEMENT) (2) s'allume. Appuyer sur l'interrupteur RESET (REENCLENCHEMENT) (3) pour redémarrer le brûleur.

Le voyant LIGHT OFF OVEN READY (VOYANT ETEINT FOUR PRET) (4) s'éteint quand le four atteint la température demandée.

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

Pour l'option de contrôle HUMIDAIRE:

1. Quand de la vapeur est désirée, régler la STEAM CYCLE TIMER (MINUTERIE DU CYCLE DE VAPEUR) (8) sur le temps d'injection requis.
2. Appuyer momentanément et relâcher le bouton STEAM CYCLE START (MINUTERIE DU CYCLE DE VAPEUR) (7). Le voyant de STEAM (VAPEUR) (6) s'allume quand l'eau est injectée dans le compartiment de cuisson.

Refroidir

1. Ouvrir la porte du four.
2. Tourner l'interrupteur du SELECTOR (Sélecteur) (1) à COOL DOWN (Refroidissement).

Fermeture

1. Tourner le commutateur SELECTEUR (1) sur OFF (ARRET).
2. Fermer la vanne de gaz (Modèles à gaz seulement.)



Commandes du Zephaire

FONCTIONNEMENT

NOTE: L'utilisation est limitée à du personnel qualifié.

1. Ouvrir la vanne de gaz. (Modèles à gaz seulement.)
2. Fermer la porte du four.
3. Mettez L'INTERRUPTEUR DE VENTILATEUR (1) du panneau avant sur ON. Régler l'interrupteur de COOL DOWN (Refroidissement) (8) à COOK.

Le ventilateur commence à tourner et la commande de température s'allume.

4. Régler le THERMOSTAT (3) sur la température désirée.

Le brûleur s'allume ou les éléments chauffent. Le voyant LIGHT OFFOVEN READY (VOYANT ETEINT FOUR PRET) (2) sur le panneau de contrôle s'allume.

Pour les modèles à gaz, si le brûleur ne s'allume pas en quelques secondes, le voyant d'alarme de RESET (REENCLENCHEMENT) (4) s'allume. Appuyer sur l'interrupteur RESET (REENCLENCHEMENT) (5) pour redémarrer le brûleur.

Le voyant LIGHT OFFOVEN READY (VOYANT ETEINT FOUR PRET) (2) s'éteint quand le four atteint la température demandée.

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

Pour l'option de contrôle HUMIDAIRE:

1. Appuyer momentanément et relâcher le bouton STEAM CYCLE START (MINUTERIE DU CYCLE DE VAPEUR) (7). Le voyant de STEAM (VAPEUR) (6) s'allume quand l'eau est injectée dans le compartiment de cuisson.

Refroidir

1. Ouvrir la porte du four.
2. Régler l'interrupteur du BLOWER (Ventilateur) (1) à ON (Marche)
3. Régler l'interrupteur de COOL DOWN (Refroidissement) (8) à MANUAL (Manuel)

Fermeture

1. Tourner le commutateur L'INTERRUPTEUR DE VENTILATEUR (1) sur OFF (ARRET).
2. Tourner le THERMOSTAT (3) sur OVEN OFF (FOUR ARRET.)
3. Fermer la vanne de gaz (Modèles à gaz seulement.)

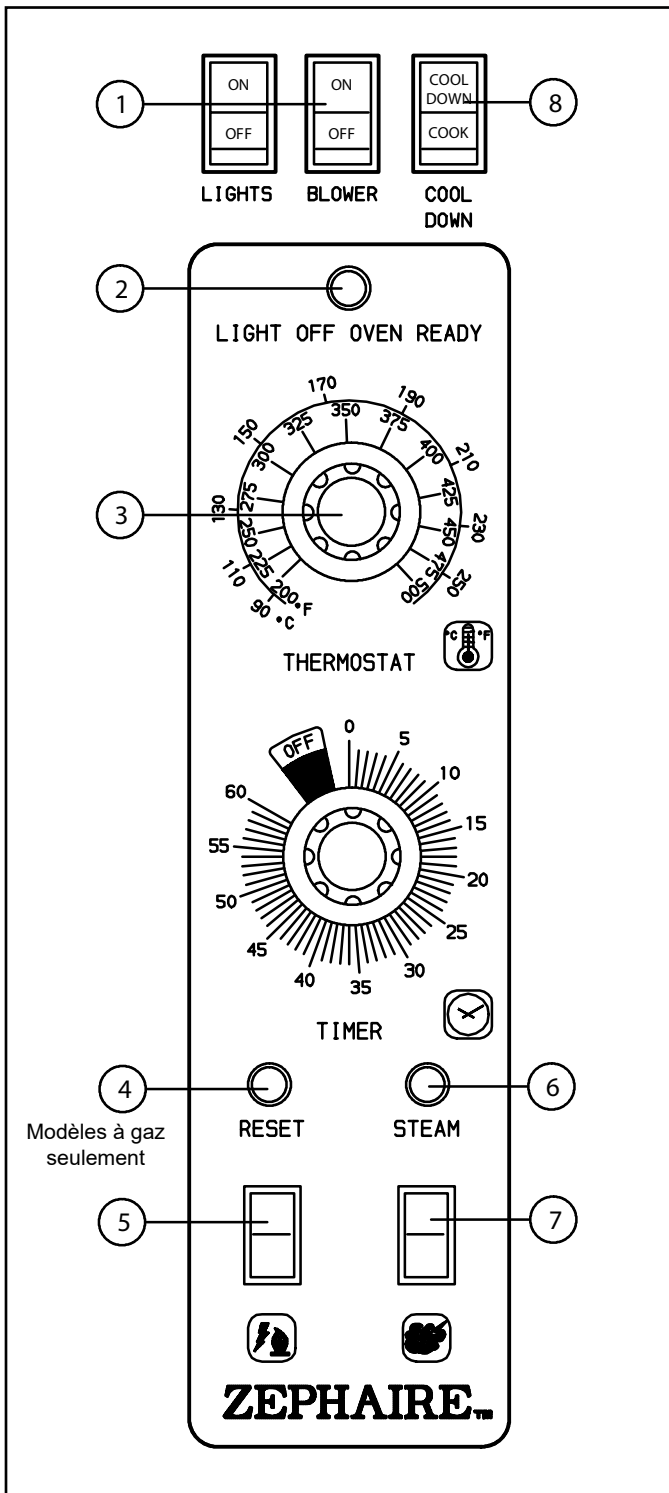


Figure 11



Utilisation

Commande digitale à semi-conducteurs

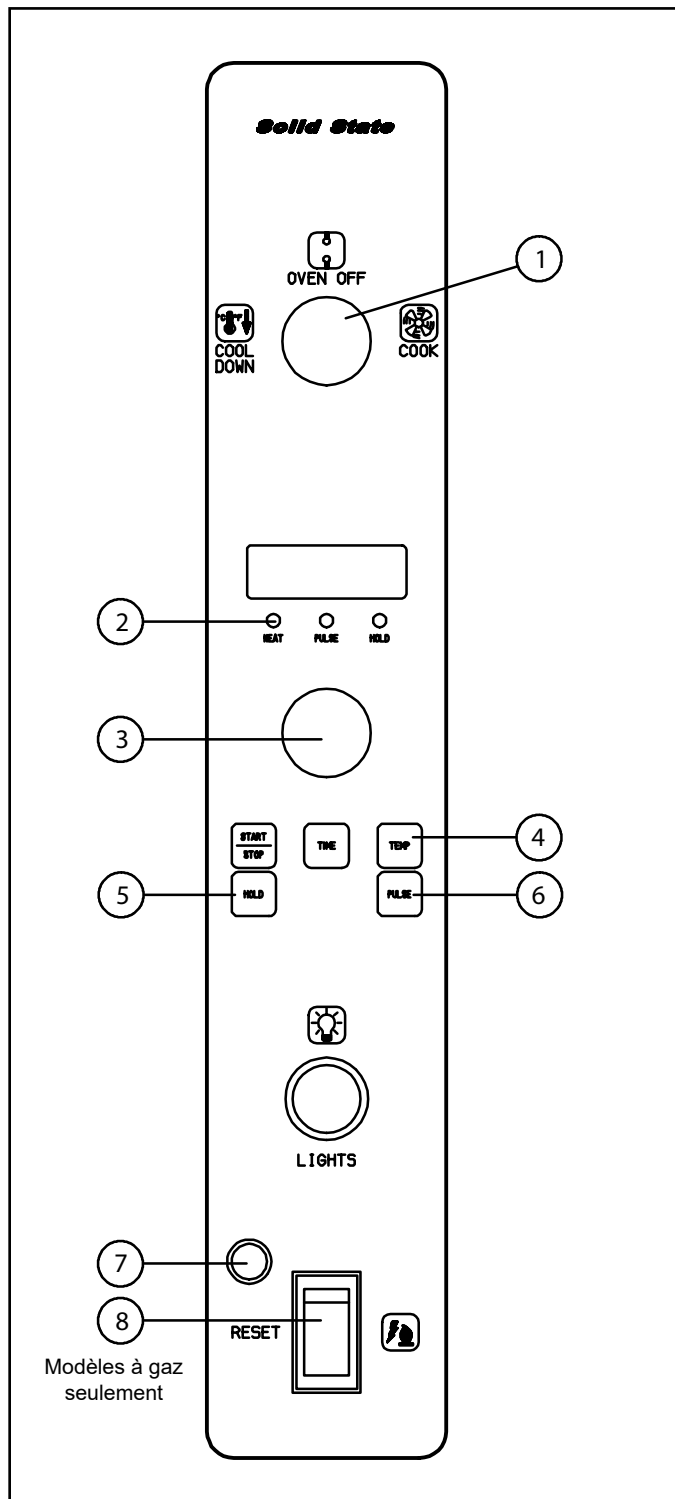


Figure 12

FONCTIONNEMENT

NOTE: L'utilisation est limitée à du personnel qualifié.

1. Ouvrir la vanne de gaz. (Modèles à gaz seulement.)
2. Fermer la porte du four.
3. Tourner le commutateur SELECTEUR (1) sur la position de cuisson désirée.

Le ventilateur commence à tourner et la commande de température s'allume.

4. Appuyer la touche HEAT(CHAUFFAGE) (4) et tourner le cadran pour entrer la température désirée.

Le brûleur s'allume ou les éléments chauffent. Le voyant HEAT (CHAUFFAGE) (2) sur le panneau de contrôle s'allume.

Pour les modèles à gaz, si le brûleur ne s'allume pas en quelques secondes, le voyant d'alarme de RESET (REENCLENCEMENT) (7) s'allume. Appuyer sur l'interrupteur RESET (REENCLENCEMENT) (8) pour redémarrer le brûleur.

Le voyant HEAT (CHAUFFAGE) (2) s'éteint quand le four atteint la température demandée.

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

Pour la cuisson avec impulsions :

NOTE: Régler le temps d'impulsion avant de charger le produit.

1. Appuyer sur la TOUCHE IMPULSION (6).
2. Tourner le CADRAN (3) pour entrer le temps d'impulsion. Le temps d'impulsion fait partie du temps de cuisson.

Pour cuisson et maintien :

NOTE: Régler le temps demaintien avant de charger le produit.

1. Appuyer sur la TOUCHE MAINTIEN (5).
2. Tourner le CADRAN (3) pour entrer le temps de maintien.

Refroidir

1. Ouvrir la porte du four.
2. Tourner l'interrupteur du SELECTOR (Sélecteur) (1) à COOL DOWN (Refroidissement).

Fermeture

1. Tourner le commutateur SELECTEUR (1) sur OFF (ARRET).
2. Fermer la vanne de gaz (Modèles à gaz seulement.)

**AVERTISSEMENT:**

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

TOUS LES JOURS

1. Saturer un chiffon avec une huile légère. Essuyer l'extérieur du four quand il est froid. Sécher le four avec un chiffon propre.
2. Nettoyer les surfaces en acier inoxydable avec un produit de nettoyage industriel nontoxique pour acier inoxydable. Appliquer le produit quand le four est froid, et toujours frotter dans le sens du grain du métal.
3. Nettoyer l'intérieur émaillé avec un produit industriel non-toxique pour émail.

TOUTES LES SEMAINES

1. Retirer les grilles et les support de grille. Les faire tremper dans une solution d'eau et d'ammoniaque.
2. Nettoyez les prises d'air chaque semaine. Les prises d'air fournissent l'air de refroidissement nécessaire aux composants internes. Ils sont généralement situés à l'arrière et sur les côtés de l'équipement.

TOUS LES 12 MOIS**Pour tous les modèles de four:**

1. Vérifier la connexion électrique principale.
2. Retirer la roue de ventilation. Faire tremper dans une solution d'eau et d'ammoniaque.

Pour les modèles à gaz seulement:

1. Vérifier le système de ventilation pour détecter de

possibles détériorations causées par l'humidité et les produits d'échappement corrosifs.

2. Vérifier et ajuster le réglage du gaz.

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.

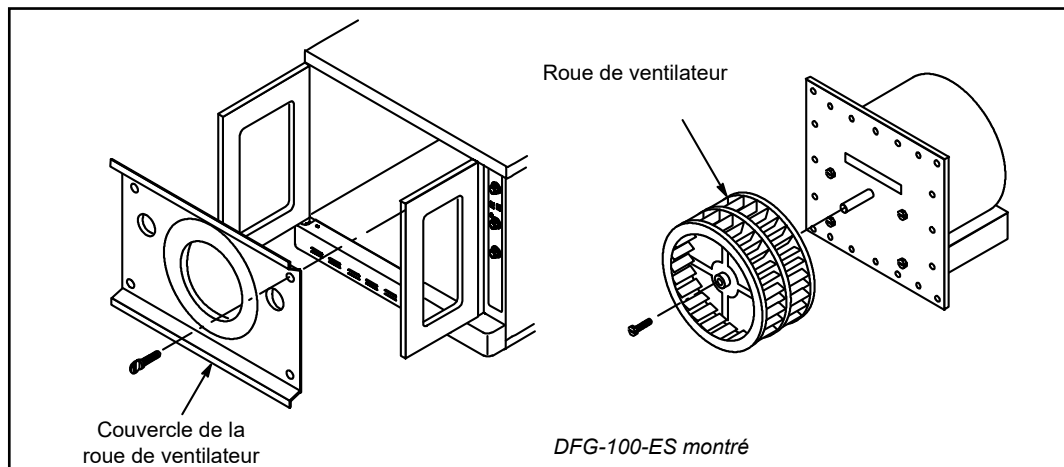


Figure 13



Remplacement 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 CONTROLE DU GAZ

NOTE: Pour les modèles à gaz seulement

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.

ENLEVEMENT DE BRULEUR

NOTE: Pour les modèles à gaz seulement

1. Fermer les arrivées de gaz et d'électricité.
2. Retirer le couvercle de combustion
3. Retirer la connexion de gaz, etc..
4. Retirer les vis du support de montage du brûleur.
5. Retirer le brûleur de la chambre de combustion.
6. Remplacer le brûleur pilote si nécessaire. Installer le brûleur.

COMPOSANTS DU COMPARTIMENT DE CONTROLE

1. Fermer l'arrivée d'électricité.
2. Retirer le couvercle de combustion.
3. Retirer le couvercle du compartiment de contrôle.
4. Sortir le panneau de contrôle.
5. Remplacer et réparer le composant respectif.
6. Installer le panneau, le couvercle du compartiment de contrôle et le couvercle de combustion.

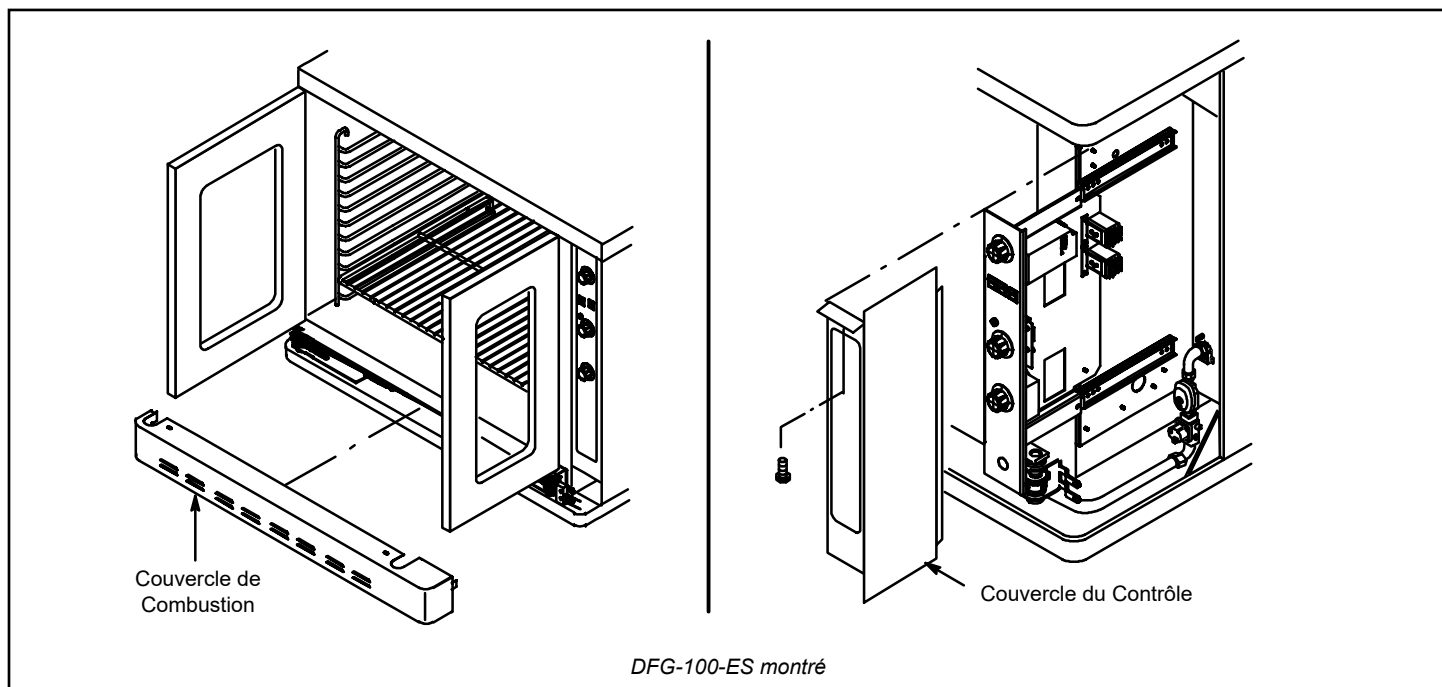


Figure 14

**Handbuch für den Einbau und den Betrieb
von Gasbetriebenen und Elektrischen
Umluftöfen 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.
- Die elektrischen anschlüsse müssen den gesetzlichen bestimmungen entsprechen.
- 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.
- Gasmodelle verfügen über eine phasenempfindliche Brennersteuerung. Falls die Phase mit dem Nulleiter vertauscht wird, schaltet sich die Steuerung ab.
- 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.

- Max. Beschickungsmengen je Gerätegröße:

CTB/R	40 kg
Mark V-100	80 kg
Mark V-200	80 kg
Zephaire-100-E	80 kg
Zephaire-200-E	80 kg
Zephaire-100G-ES	80 kg
Zephaire-200G-ES	80 kg
DFG-100-ES	80 kg
DFG-200-ES	80 kg

- Geräuschemission:

CTB/R	54 dB (A)
Mark V-100	57 dB (A)
Mark V-200	57 dB (A)
Zephaire-100-E	57 dB (A)
Zephaire-200-E	57 dB (A)
Zephaire-100G-ES	58 dB (A)
Zephaire-200G-ES	58 dB (A)
DFG-100-ES	58 dB (A)
DFG-200-ES	58 dB (A)



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 so installieren, daß auf der Rückseite und auf der Seite wenigstens 15,2 cm Abstand zu den Wänden besteht.
- 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.
- Den Ofen an einem Ort aufstellen, der frei von Zug ist.
- Den Ofen von allen brennbaren Material wie Papier, Karton und brennbaren Flüssigkeiten sowie Lösungsmitteln frei halten.
- Den Ofen nicht auf einer Bodenkante oder Dichtung einer Wand aufstellen. Dies behindert den Luftzug und verhindert die ordnungsgemäße Entlüftung.
- Bei Gasmodellen muß ausreichend Abstand für den Lufteingang in den Brennraum zur Verfügung gestellt werden.

Bevor jegliche Gas-oder Elektroanschlüsse an diesen Ofen vorgenommen werden, das Typenschild prüfen, um sicherzustellen, daß die technischen Daten des Ofens mit dem angelegten Gas (wenn zutreffend) und Strom kompatibel sind.

- Stellen Sie keine starken Wärmequellen wie offene Flammen, Bratplatten oder Bratöfen in die Nähe des Ofens. Wenn eine solche Instanz existiert, wird dringend empfohlen, ein Hitzeschild zu kaufen, das bei Blodgett erhältlich ist.
- Beachten Sie, dass bei zu hohen Temperaturen eine Sicherheitsabschaltung auftreten kann.
- Bei Nichtbeachtung kann die Garantie des Backofens ungültig werden.



Einbau

Zusammenbau des Ofens

NOTE: 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.

NOTE: Der Ofen sollte nur von einem qualifizierten Techniker eingebaut werden.

BEFESTIGUNG DER STÜTZFÜSSE

10 cm Stützfüße

1. Den Ofen auf die Rückseite legen.
2. Die Stützfüße in die Löcher in den Ecken des Ofens schrauben. Die Sechskantmutter an der Oberseite jeder der Stützfüße festziehen.
3. Den Ofen auf die Stützfüße stellen.
4. Die einstellbaren Stützfüße drehen, um den Ofen zu nivellieren.

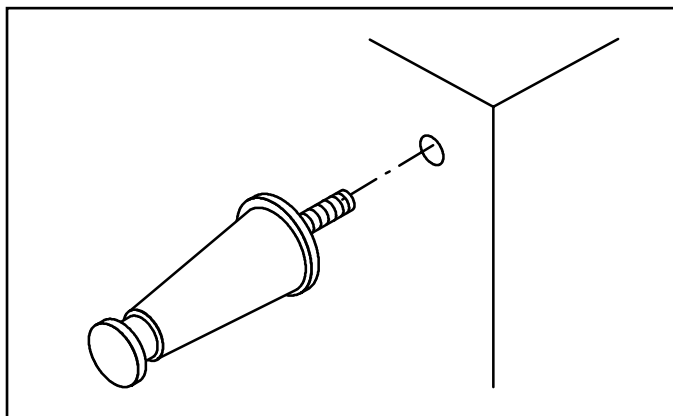


Figure 1

15 cm, 18 cm und 64 cm Stützfüße

1. Den Ofen auf das Rückteil legen.
2. Die Stiftschraube in jedem Stützfuß mit der Mutter auf der Innenseite jeder der unteren Ecken ausrichten. Die Stützfüße im Uhrzeigersinn drehen, um sie festzuziehen.
3. Die Löcher in den Stützfußplatten mit den Löchern im Rahmen des Ofens ausrichten. Jeden der Stützfüße mit zwei 1/2 Zoll Schrauben sichern.

NOTE: Siehe "Einbau der Gleitrolle", wenn vorhanden.

4. Den Ofen auf die Stützfüße kippen.
5. Die einstellbaren Stützfüße (oder Gleitrollen) drehen, um den Ofen zu nivellieren.

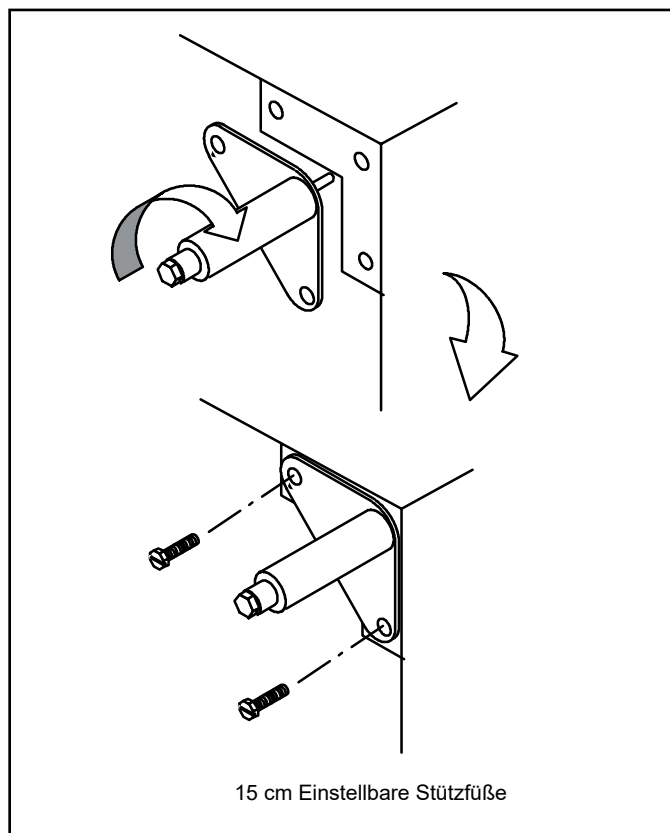


Figure 2



Zusammenbau des Ofens

MONTAGE AM SOCKEL

1. Den Ofen auf den Sockel setzen. Mittig auf den Rahmen ausrichten.
2. Die rechte Seitenabdeckung des Ofens entfernen.
3. Die Löcher im Boden des Ofens mit den Löchern im Sockel ausrichten.
4. Mit Schrauben, Scheiben und Muttern der Abbildung gemäß befestigen.
5. Die Seitenabdeckung wieder anbringen.

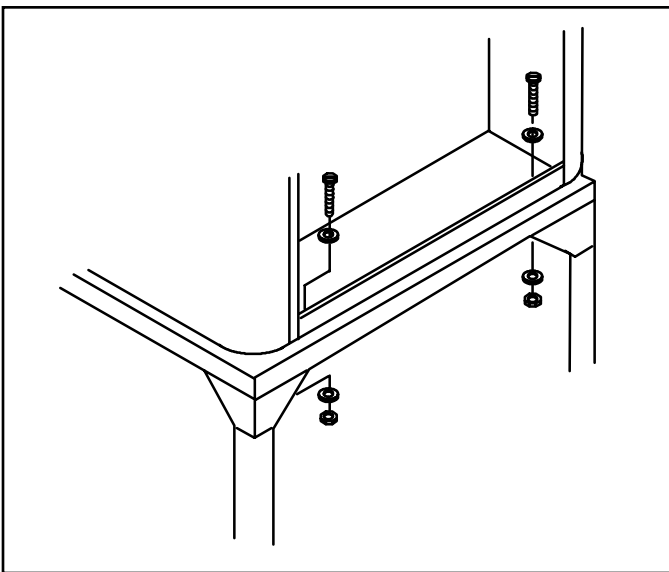


Figure 3

EINBAU DER GLEITROLLEN

NOTE: Die Gleitrollen mit den Verriegelungsteilen vorne anbringen. Die Gleitrollen ohne Verriegelung hinten einbauen.

Gleitrollen für einfach- und doppelt-gestapelte Öfen

1. Die Stützfüße anbringen.
2. Die Kontermutter an jedem der einstellbaren Stützfüße lösen. Die Stützfüße entfernen.
3. Je Stützfuß eine Gleitrolle anbringen, siehe Abbildung. Die Kontermuttern festziehen, um die Gleitrollen zu sichern.

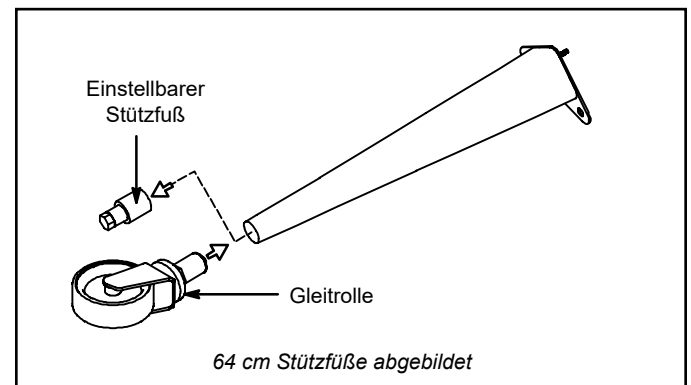


Figure 4

Gleitrollen mit niedrigem Profil für doppeltgestapelte Öfen

1. Die drei Löcher in den Gleitrollenplatten mit denen auf der Unterseite des Ofens ausrichten. Mit drei 1/2 Zoll Schrauben festziehen.

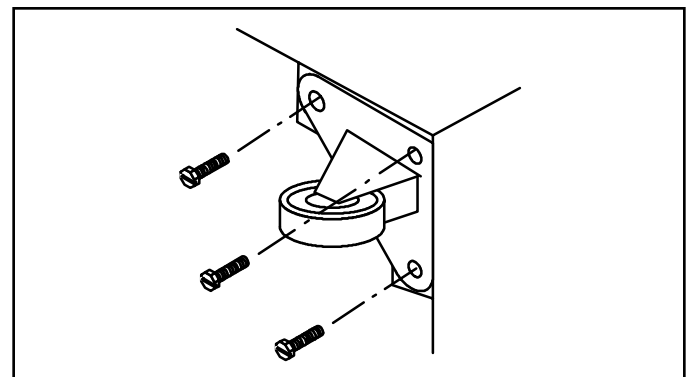


Figure 5



Einbau

Zusammenbau des Ofens

ZUSAMMENBAU DES DOPPELTEN ABSCHNITTS

NOTE: Sicherstellen, daß die Rauchabzug- Kästen für einzelne Öfen entfernt werden, bevor das Rauchabzug-Verbindungsstück angebracht wird.

1. Die kurzen Stützfüße an den unteren Abschnitten anbringen.
2. Die Öfen aufeinander setzen.
3. Schrauben Sie die Öfen von hinten mit Stapelstützen.
4. Das Rauchabzug-Verbindungsstück anbringen.

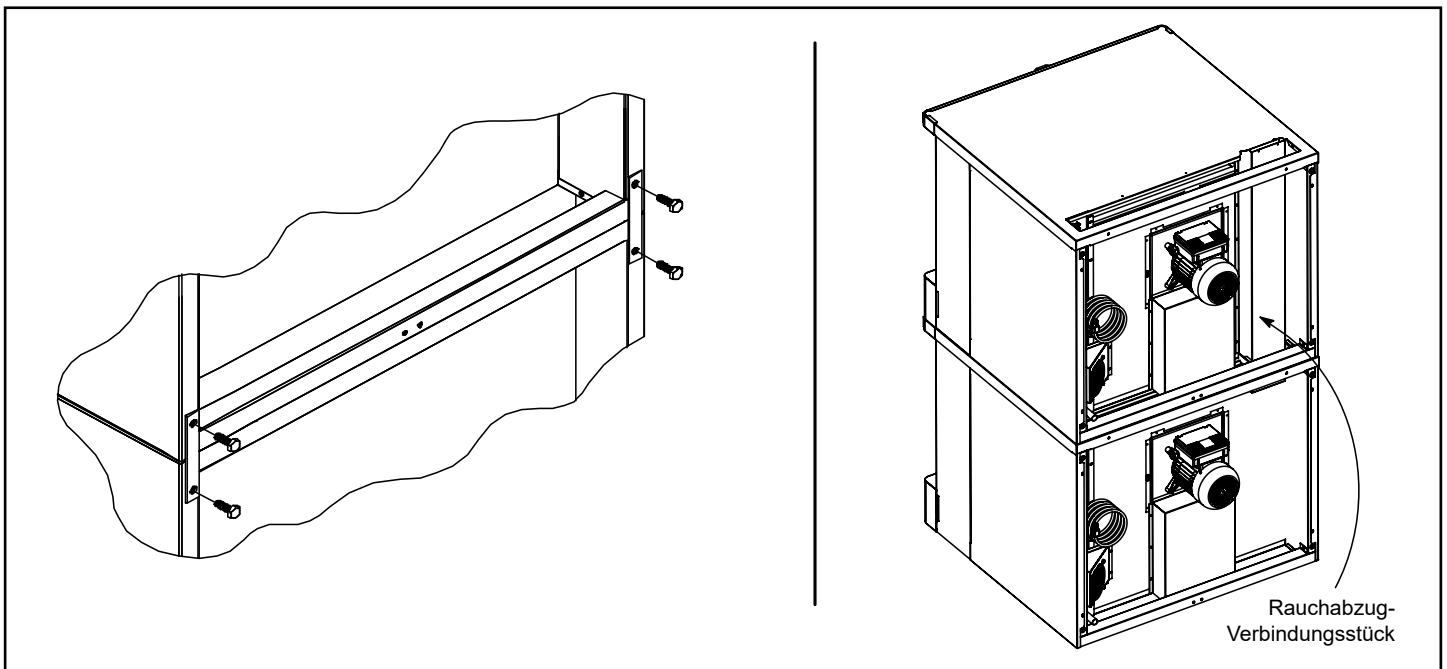


Figure 6

Zusammenbau des Ofens

GASLEITUNG-SICHERUNG (GASMODELLE)

Falls der Ofen auf Gleitrollen montiert wird, muß ein biegsamer Steckverbinder mit einem Innendurchmesser von mindestens 1,9 cm verwendet werden, sowie eine Schnellkupplung.

1. Die mitgelieferte Halterung direkt unter dem Gaseingang am Stützfuß montieren.
2. Die Klemme des Sicherungskabels an der Befestigungshalterung anbringen.

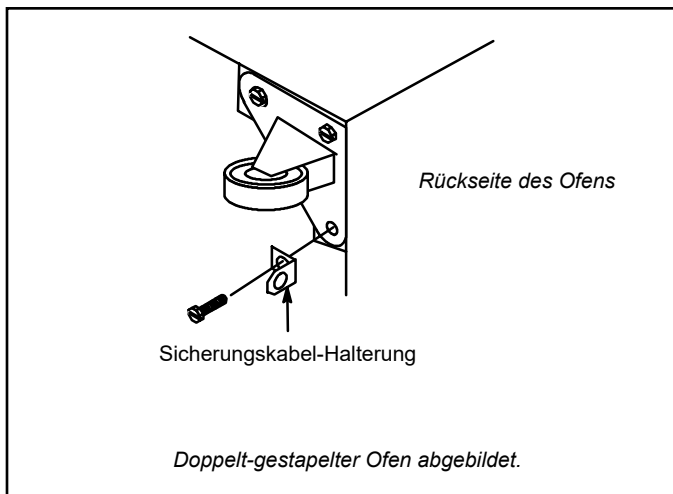


Figure 7

Öfen, die für Abzug durch einen Haubenabzug bestellt wurden, sollten mit einem Abzug-Abweisblech ausgestattet werden. Das Abzug-Abweisblech ist folgendermaßen einzubauen:

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

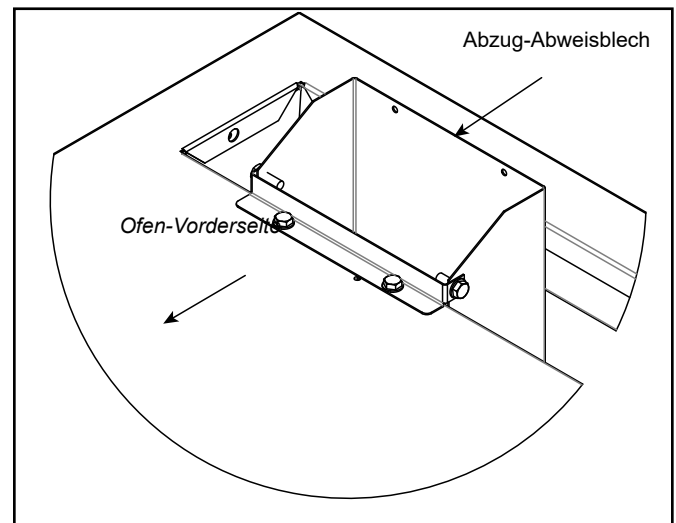


Figure 8

ENTLÜFTUNG (GASMODELLE)

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.



WARNUNG:

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

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



Einbau

Anschluss an das Strom - und Gasnetz

GASANSCHLUSS (BEI BEDARF)

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 Betriebsschalter abschalten.
2. Den Gasblock mit Hilfe der Kupplungen auseinandernehmen.
3. Den Brenner auseinandernehmen und die Düsen ersetzen.
4. Den Brenner und den Gasblock einbauen.
5. Auf Dichtheit und mögliche Wackelkontakte prüfen.
6. Den Gasdruck nach Bedarf einstellen (siehe Abbildung).

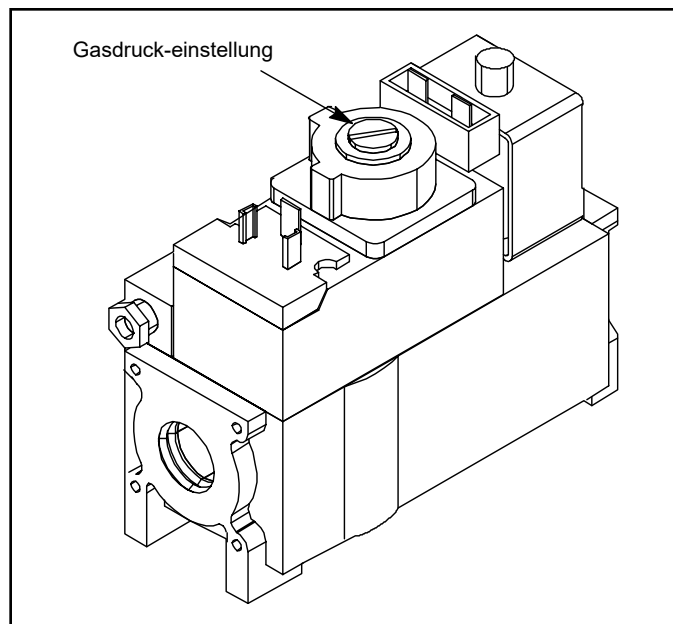


Figure 9

Gasart	Einlaßdruck (in mBar)	Brennerdruck (in mBar)	Düsenummesser (in mm)	Luftöffnung (in mm)	Sparbrennerdüse (in mm)	Normaler Gasanschluß in kW (H ₂)
Zephaire-100G-ES & DFG-100-ES						
G25	25	12	1,85	n/a	n/a	13.2 Erdgas
G20	20	8.8	1,85	n/a	n/a	13.2 Erdgas
G20/G25	20/25	Vollkommen eingeschraubte Druckregler	1,85	n/a	n/a	13.2 Erdgas
G30	30/50	17	1,12	n/a	n/a	12.1 Butan
G31	30/37/50	25	1,12	n/a	n/a	12.1 Propan
Zephaire-200G-ES & DFG-200-ES						
G25	25	12	1,78	n/a	n/a	14.7 Erdgas
G20	20	8.8	1,78	n/a	n/a	14.7 Erdgas
G20/G25	20/25	Vollkommen eingeschraubte Druckregler	1,78	n/a	n/a	14.7 Erdgas
G30	30/50	17	1,02	n/a	n/a	13.2 Butan
G31	30/37/50	25	1,02	n/a	n/a	13.2 Propan

Anschluss an das Strom - und Gasnetz

STROMANSCHLUSS

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

NOTE: 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.

Für Gasöfen:

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

Phase + Nulleiter + Erdung anschließen.

Für Elektroöfen:

Den Ofen an eine getrennte Gruppe mit festem Anschluß und Unterbrecher anschließen. Der Unterbrecher sollte alle Pole unterbrechen, einschließlich Nulleiter, mit einem Kontaktabstand von wenigstens 3 mm.

Einphasig: Phase + Nulleiter + Erdung anschließen.

Dreiphasig: L1 + L2 + L3 + Nulleiter + Erdung anschließen.

ERSTE INBETRIEBNAHME

1. Den THERMOSTAT auf 260°C einstellen und 2 Stunden lang in Betrieb nehmen, bevor der Ofen mit Lebensmitteln gefüllt wird. Bei diesem Verfahren entwickelt sich Rauch.
2. Den Ofen nach dieser ersten Inbetriebnahme reinigen. Siehe Seite page 41 für die Anweisungen für die ordnungsgemäße Reinigung.

KW/Bereich	Spannung	Phase	Wechselstromfrequenz (Hz)	Maximale Belastung					
				L1	L2	L3	N	mm ²	
CTB/CTBR									
5,6	400	3N	50	9	8	8	1	5 x 2.5	
8,0	400	3N	50	13	11	11	2	5 x 2.5	
Mark V-100									
11,0	400	3N	50	18	15	15	3	5 x 2.5	
Mark V-200									
11,0	400	3N	50	18	15	15	3	5 x 2.5	
Zephaire-100									
11,0	400	3N	50	18	15	15	3	5 x 2.5	
Zephaire-200-E									
11,0	400	3N	50	18	15	15	3	5 x 2.5	
0,7	230	1N	50	3	-	-	3	3 x 1.5	
Zephaire-100G-ES									
0,7	230	1N	50	3	-	-	3	3 x 1.5	
Zephaire-200G-ES									
0,7	230	1N	50	3	-	-	3	3 x 1.5	
DFG-100-ES									
0,7	230	1N	50	3	-	-	3	3 x 1.5	
DFG-200-ES									
0,7	230	1N	50	3	-	-	3	3 x 1.5	



Elektronische Steuerung

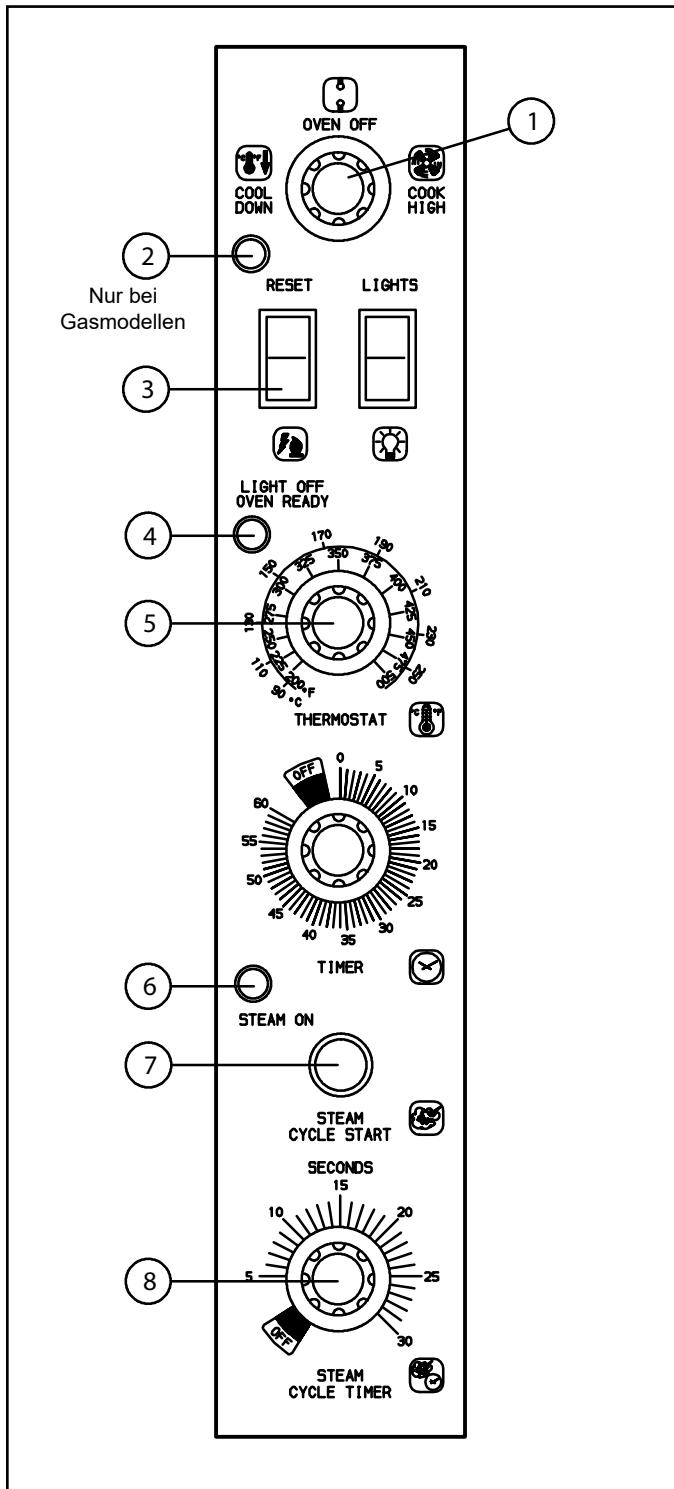


Figure 10

BETRIEB

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

1. Das Gasventil öffnen. (Nur bei Gasmodellen.)
2. Die Ofentür schließen.
3. Den WÄHLSCHALTER (1) auf die gewünschte Einstellung bringen.

Das Gebläse und die Temperatursteuerung schalten sich ein.

4. Den THERMOSTAT (5) auf die gewünschte Temperatur einstellen.

Der Brenner zündet oder die Heizspiralen schalten sich ein. Das Licht LIGHT OFF OVEN READY (OFEN BETRIEBSBEREIT WENN LEUCHTE AUS) (4) auf der Bedienungstafel leuchtet auf.

Falls der Brenner bei Gasmodellen beim Einschalten nicht innerhalb von wenigen Sekunden zündet, leuchtet die READY (RÜCKSTELL)-Kontrolleuchte (2) auf. Den RÜCKSTELL-Schalter (3) betätigen, um den Brenner erneut zu zünden.

Die Kontrolleuchte LIGHT OFF OVEN READY (OFEN BETRIEBSBEREIT WENN LEUCHTE AUS) (4) erlischt, wenn der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat.

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

Für die HUMIDAIRE-Steuerung (Sonderzubehör):

1. Falls Wasserdampf gewünscht ist, die STEAM CYCLE (DAMPF-ZEITSCHALTUHR) (8) auf die gewünschte Dampf-Zeitdauer einstellen.
2. Den STEAM CYCLE START (DAMPF-EINSPRITZ)-Knopf (7) kurz drücken und loslassen. Die STEAM (DAMPF)-Kontrolleuchte (6) leuchtet auf, um anzuzeigen, daß Wasser in den Backofen gespritzt wird.

Abkühlen

1. Die Ofentür öffnen.
2. Den Schalter SELECTOR (WÄHLSCHALTER) (1) auf COOL DOWN (ABKÜHLEN) stellen.

Abstellen

1. Den WÄHLSCHALTER (1) auf OFF (AUS) stellen.
2. Das Gasventil schließen (9). (Nur bei Gasmodellen.)

Steuerung Zephaire

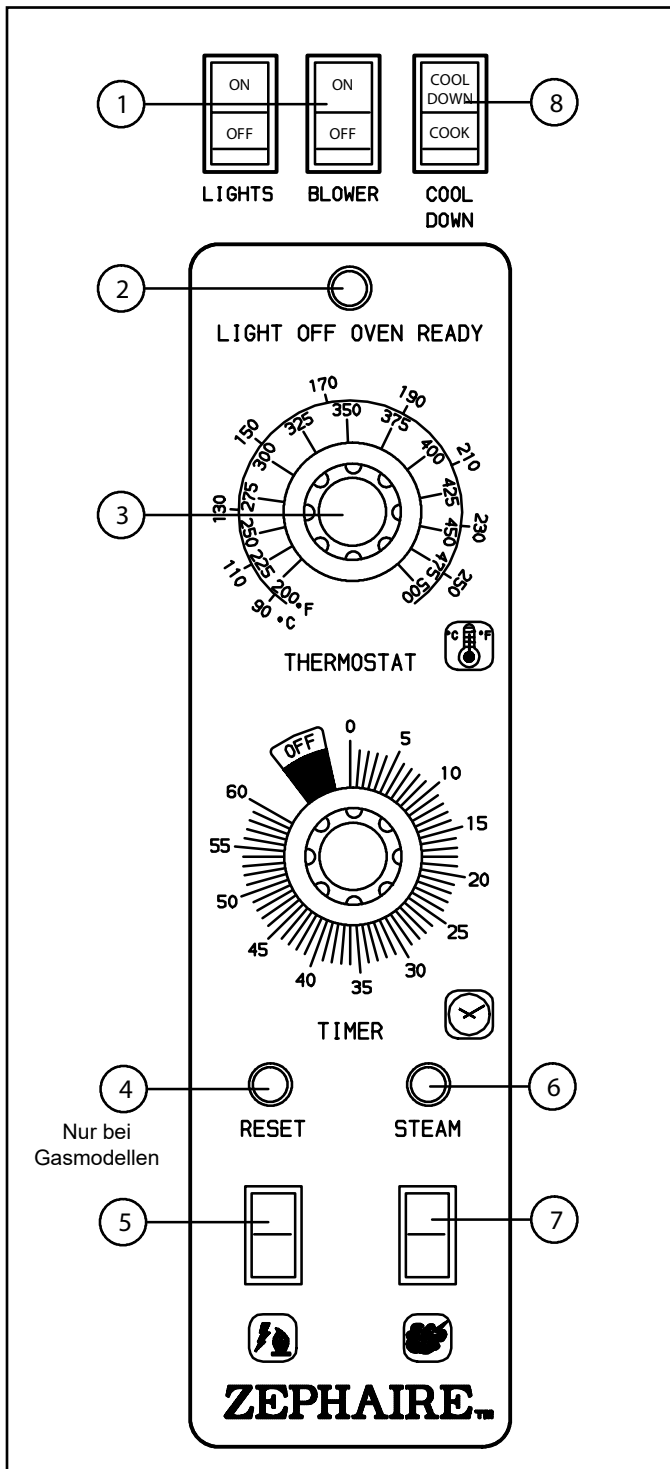


Figure 11

BETRIEB

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

1. Das Gasventil öffnen. (Nur bei Gasmodellen.)
2. Die Ofentür schließen.
3. Den GEBLÄSE-SCHALTER (1) auf der vorderen Bedienungsfläche ON. Den Schalter COOL DOWN (ABKÜHLEN) (8) auf COOK.

Das Gebläse und die Temperatursteuerung schalten sich ein.

4. Den THERMOSTAT (3) auf die gewünschte Temperatur einstellen.

Der Brenner zündet oder die Heizspiralen schalten sich ein. Das Licht LIGHT OFF OVEN READY (OFEN BETRIEBSBEREIT WENN LEUCHTE AUS) (2) auf der Bedienungsfläche leuchtet auf.

Falls der Brenner bei Gasmodellen beim Einschalten nicht innerhalb von wenigen Sekunden zündet, leuchtet die READY (RÜCKSTELL)-Kontrollleuchte (4) auf. Den RÜCKSTELL-Schalter (5) betätigen, um den Brenner erneut zu zünden.

Die Kontrollleuchte LIGHT OFF OVEN READY (OFEN BETRIEBSBEREIT WENN LEUCHTE AUS) (2) erlischt, wenn der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat.

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

Für die HUMIDAIRE-Steuerung (Sonderzubehör):

1. Den STEAM CYCLE START (DAMPF-EINSPRITZ)-Knopf (7) kurz drücken und loslassen. Die STEAM (DAMPF)-Kontrollleuchte (6) leuchtet auf, um anzuzeigen, daß Wasser in den Backofen gespritzt wird.

Abkühlen

1. Die Ofentür öffnen.
2. Den Schalter BLOWER (GEBLÄSE) (1) auf ON (EIN) stellen.
3. Den Schalter (COOLDOWN) (ABKÜHLEN) (8) auf MANUAL (MANUELL) stellen.

Abstellen

1. Den GEBLÄSE-SCHALTER (1) auf OFF (AUS) stellen.
2. Den THERMOSTAT (3) auf OVEN OFF (OFEN AUS) schalten.
3. Das Gasventil schließen (9). (Nur bei Gasmodellen.)



Betrieb

Digitale Transistorsteuerung

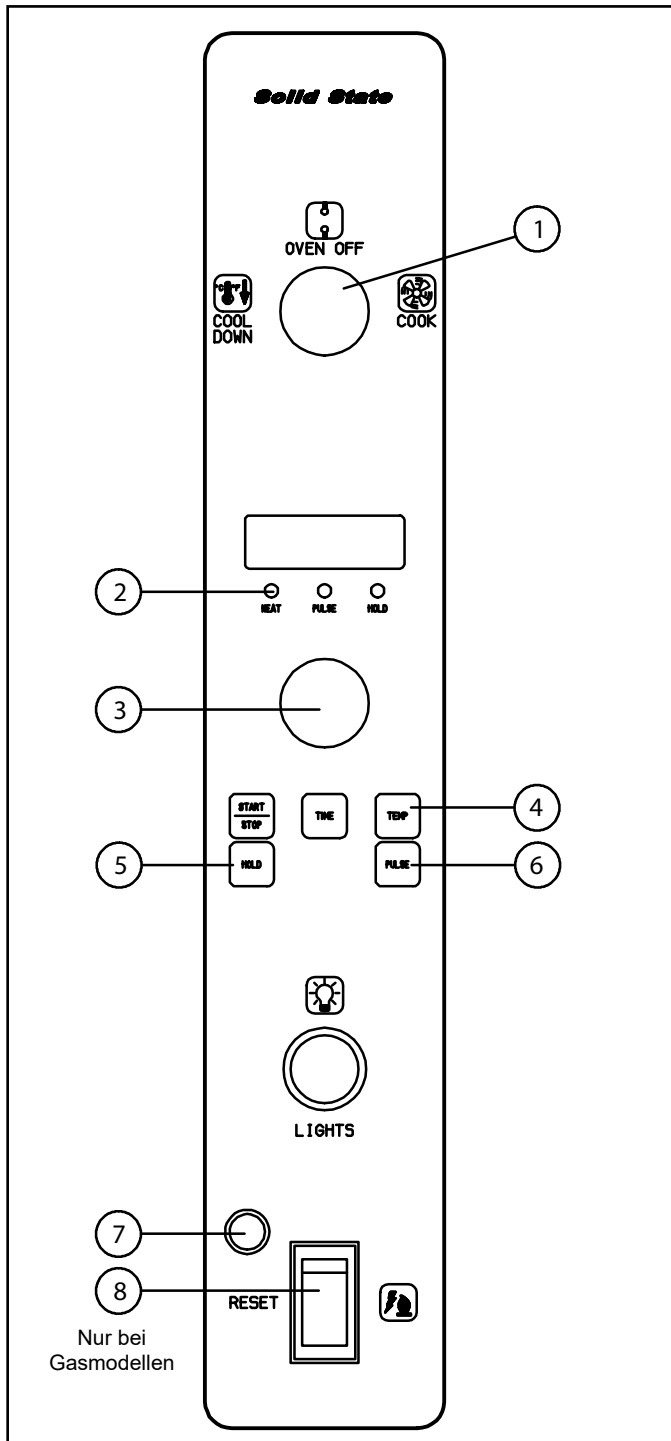


Figure 12

BETRIEB

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

1. Das Gasventil öffnen (Nur für Gasmodelle.)
2. Die Ofentür schließen.
3. Den WÄHLSCHALTER (1) auf die gewünschte Einstellung bringen.

Das Gebläse und die Temperatursteuerung schalten sich ein.

4. Den TEMP-Knopf (4) drücken und die Einstellscheibe auf die gewünschte Temperatur einstellen.

Der Brenner zündet oder die Heizelemente schalten sich ein. Die Kontrollleuchte HEAT (HEIZUNG) (2) auf der Bedienungstafel leuchtet auf.

Falls bei Gasmodellen der Brenner beim Einschalten nicht innerhalb von wenigen Sekunden zündet, leuchtet die RESET (RÜCKSTELL)-Kontrollleuchte (7) auf. Den RESET (RÜCKSTELL)-Schalter (8) betätigen, um den Brenner erneut zu zünden..

Die Kontrollleuchte HEAT (HEIZUNG) (2) erlischt, wenn der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat.

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

Backen mit Impulssteuerung:

NOTE: Die Impulsfrequenz einstellen, bevor das Produkt geladen wird.

1. Den Knopf IMPULS (6) drücken.
2. Die WÄHLSCHLEIBE (3) drehen, um die Impulsfrequenz einzustellen. Die Impulsfrequenz stellt einen Teil der Backzeit dar.

Backen und Halten:

NOTE: Die Haltezeit einstellen, bevor das Produkt geladen wird.

1. Den Knopf HALTEN (5) drücken.
2. Die WÄHLSCHLEIBE (3) drehen, um die Haltezeit einzustellen.

Abkühlen

1. Die Ofentür öffnen.
2. Den Schalter SELECTOR (WAHLSCHALTER) (1) auf COOL DOWN (ABKÜHLEN) stellen.

Abstellen

1. Den WÄHLSCHALTER (1) auf OFF (AUS) stellen.
2. Das Gasventil schließen (9). (Nur bei Gasmodellen.)

! WARNUNG:

Den Ofen NICHT mit Wasserstrahl besprühen.

TÄGLICH

1. Einen Lappen in leichtem Öl tränken. Das Äußere des Ofens abwischen, wenn der Ofen kühl ist. Den Ofen mit einem sauberen Tuch abtrocknen.
2. Die Oberflächen aus rostfreiem Stahl mit einem ungiftigen kommerziellen Reinigungsmittel für rostfreien Stahl reinigen. Das Reinigungsmittel auftragen, wenn der Ofen kühl ist und immer entlang der Musterung im Stahl wischen.
3. Die Innenflächen aus Porzellan sind mit einem ungiftigen kommerziellen Reinigungsmittel für Porzellan zu reinigen.

EINMAL WÖCHENTLICH

1. Die Roste mit dem Gerüst entfernen. In einer Lösung aus Ammoniak und Wasser einweichen.
2. Reinigen Sie die Lufteinlässe wöchentlich. Lufteinlässe stellen den internen Komponenten die notwendige Kühlluft bereit. Sie befinden sich im Allgemeinen auf der Rückseite und an den Seiten der Ausrüstung.

ALLE 12 MONATE

Für alle Ofenmodelle

1. Den Netzanschluß prüfen.
2. Das Gebläse-Flügelrad entfernen. In einer
3. Lösung aus Ammoniak und Wasser einweichen.

Nur für Gasmodelle:

1. Die Entlüftung auf möglichen Verschleiß untersuchen,

der durch Feuchtigkeit und korrosive Abgase entstehen kann.

2. Die Gaseinstellung prüfen und einstellen.

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.

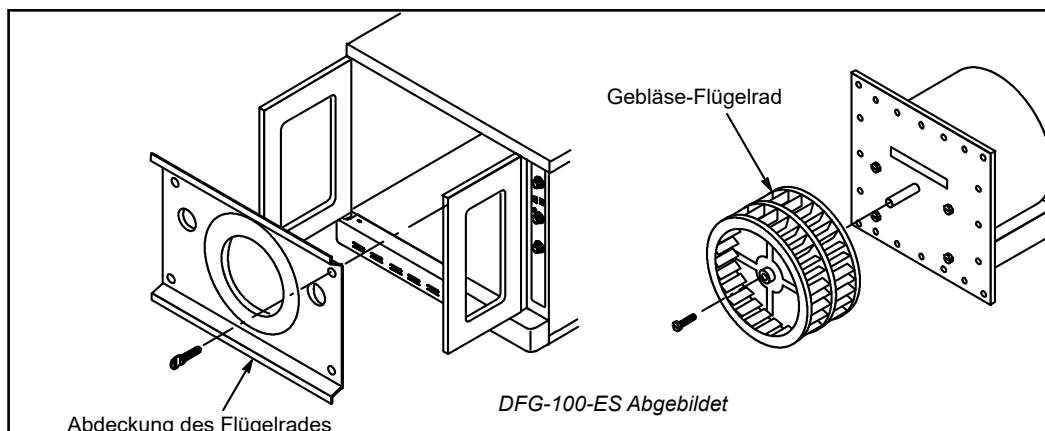


Figure 13



Ersetzen von Teilen

ELEKTRISCHE BESTANDTEILE

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

GASSTEUERUNGS-KOMBINATION

NOTE: Nur für Gasmodelle

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

NOTE: Nur für Gasmodelle.

1. Das Gas und den Strom zum Gerät abstellen.
2. Die Abdeckung der Brennerkammer entfernen.
3. Den Gasanschluß usw. entfernen (siehe oben).
4. Die Schrauben von der Brenner-Befestigungshalterung entfernen.
5. Den Brenner von der Brennerkammer entfernen.
6. Den Sparbrenner bei Bedarf ersetzen. Den Brenner wieder einbauen.

SCHALTKASTEN-BESTANDTEILE

1. Den Strom abstellen.
2. Die Abdeckung der Brennerkammer entfernen.
3. Die Abdeckung des Schaltkastens entfernen.
4. Die Bedienungsstafel herausziehen.
5. Das entsprechende Bestandteil ersetzen oder reparieren.
6. Die Bedienungsstafel, die Abdeckung des Schaltkastens und die Abdeckung der Brennerkammer wieder einbauen.

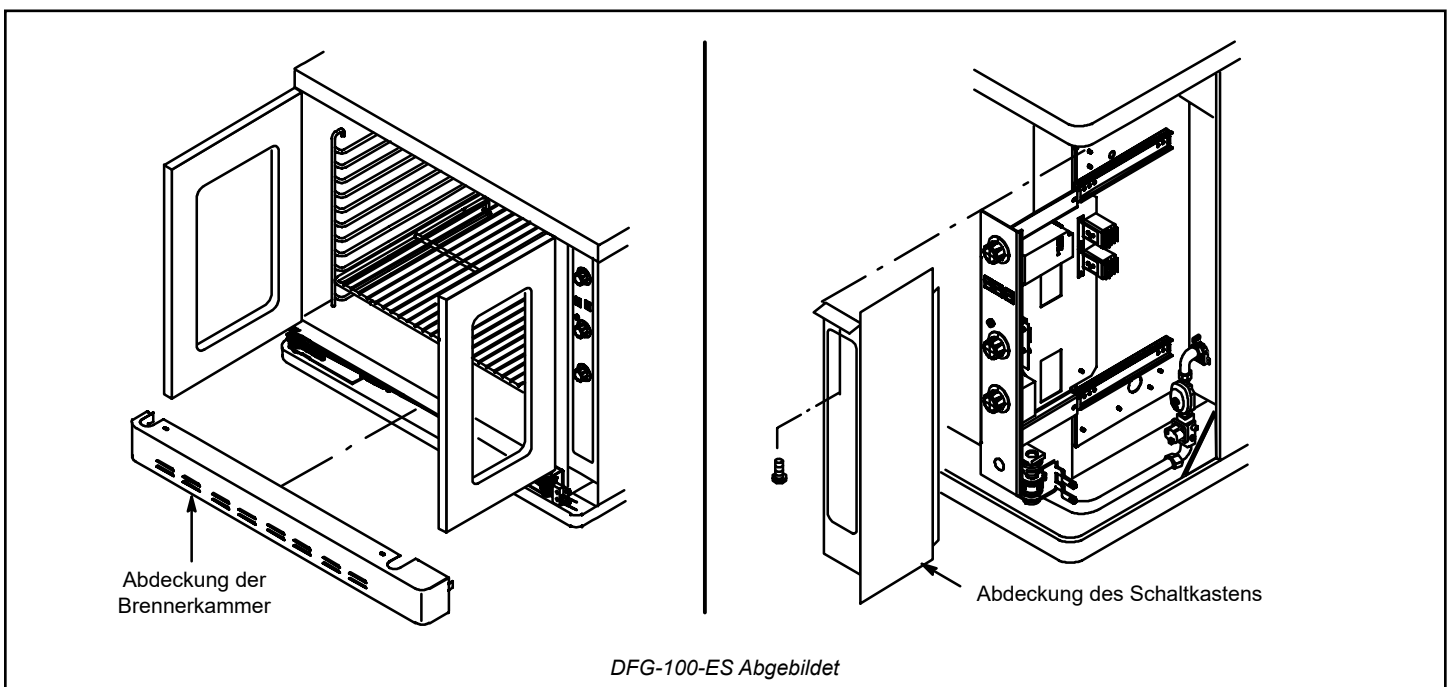


Figure 14

**Manuale d'Uso e di Installazione per
Forni Termoventilati a Gas ed Elettrici
Serie Export**

Istruzioni originali



Installazione

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

- Quantità di carico max per versione:

CTB/R	40 kg
Mark V-100	80 kg
Mark V-200	80 kg
Zephaire-100-E	80 kg
Zephaire-200-E	80 kg
Zephaire-100G-ES	80 kg
Zephaire-200G-ES	80 kg
DFG-100-ES	80 kg
DFG-200-ES	80 kg

- Emissione di rumore:

CTB/R	54 dB (A)
Mark V-100	57 dB (A)
Mark V-200	57 dB (A)
Zephaire-100-E	57 dB (A)
Zephaire-200-E	57 dB (A)
Zephaire-100G-ES	58 dB (A)
Zephaire-200G-ES	58 dB (A)
DFG-100-ES	58 dB (A)
DFG-200-ES	58 dB (A)



CAUTELA!

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



Consegna e Piazzamento del Forno

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 ad una distanza di almeno 15,2 cm dal muro posteriore e di 15,2 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.
- Collocare il forno in una zona non soggetta a correnti d'aria.
- La zona in cui viene piazzato il forno deve essere mantenuta libera da materiali combustibili (carta, cartone, liquidi infiammabili, solventi, ecc.).
- Non collocare il forno su basi curve, né fissarlo a pareti: ciò ostacolerebbe il flusso dell'aria e non si realizzerebbe una ventilazione adeguata.
- 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.

Prima di collegare il forno all'alimentazione del gas o della corrente (a seconda dei casi) è necessario controllare la relativa targhetta dati per assicurarsi di rispettare le caratteristiche tecniche specificate.

- Non collocare vicino al forno forti fonti di calore come gamme di fiamme libere, griglie o spezzatubi. Se tale istanza esiste, si consiglia vivamente di acquistare uno scudo termico, disponibile da Blodgett.
- Notare che se le temperature sono troppo elevate, potrebbe verificarsi uno spegnimento di sicurezza.
- La mancata osservanza può invalidare la garanzia del forno.



Installazione

Assemblaggio del Forno

NOTE: 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.

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

FISSAGGIO DEI PIEDI DI SOSTEGNO

Piedi di 10 cm

1. Appoggiare il forno sul suo lato posteriore.
2. Avvitare i piedi negli appositi fori situati negli angoli del forno. Stringere il dado esagonale situato su ciascun piede.
3. Raddrizzare il forno sui suoi piedi.
4. Livellare il forno ruotando le basi dei piedi.

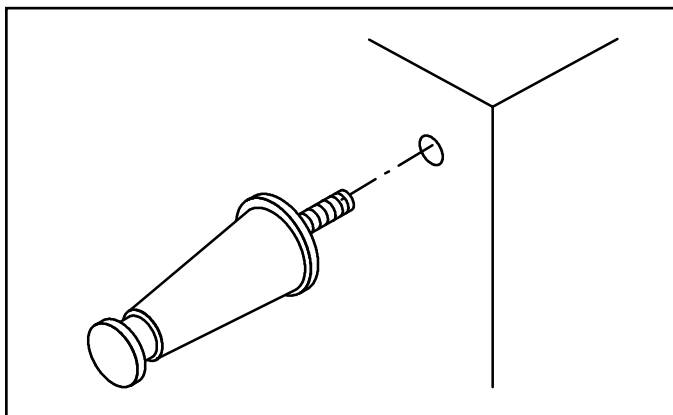


Figure 1

Piedi di 15 cm, 18 cm e 64 cm

1. Appoggiare il forno sul suo lato posteriore.
2. Centrare il perno filettato di ciascun piede nel dado all'interno di ciascun angolo (nel fondo). Ruotare i piedi in senso orario per serrarli.
3. Allineare i fori delle piastre dei piedi con quelli del telaio del forno. Fissare i piedi con due bulloni da 1/2".

NOTE: Eventualmente, vedere il paragrafo intitolato Installazione delle rotelle.

4. Raddrizzare il forno sui suoi piedi.
5. Livellare il forno ruotando le basi dei piedi.

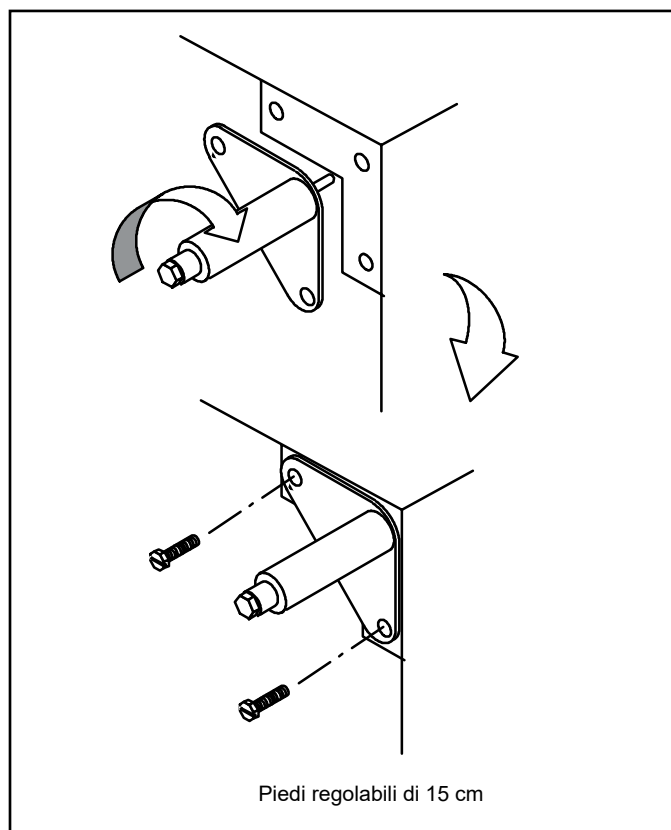


Figure 2



Assemblaggio del Forno

MONTAGGIO DEL SUPPORTO

1. Collocare il forno sul supporto e centrarlo.
2. Togliere il pannello laterale destro del forno.
3. Allineare i fori situati nel fondo del forno con quelli situati nel supporto.
4. Fissare il forno al supporto utilizzando bulloni, rondelle e dadi (ved. illustrazione).
5. Reinscrivere il pannello laterale.

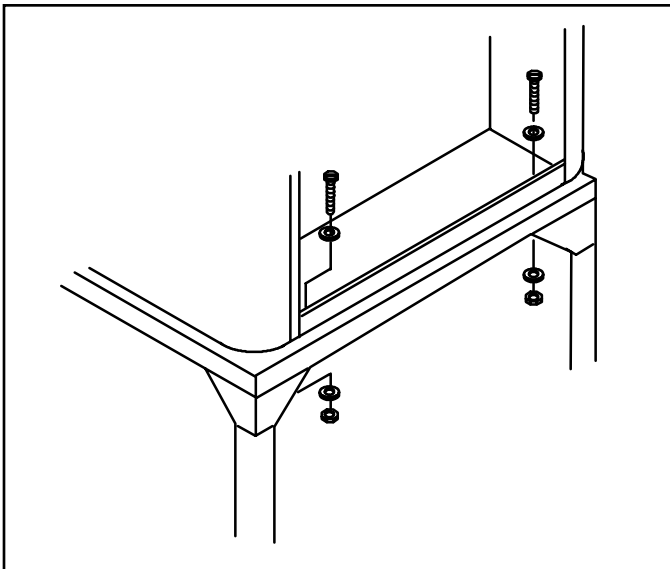


Figure 3

INSTALLAZIONE DELLE ROTELLE

NOTE: Installare le rotelle provviste di freno sul lato anteriore. Installare le altre sul retro.

Rotelle per forni individuali e doppi

1. Montare i piedi.
2. Allentare il controdado dell'inserto di ciascun piede. Togliere il gruppo del piede.
3. Inserire una rotella in ciascun piede come illustrato nella figura. Serrare i controdadi per fissare le rotelle.

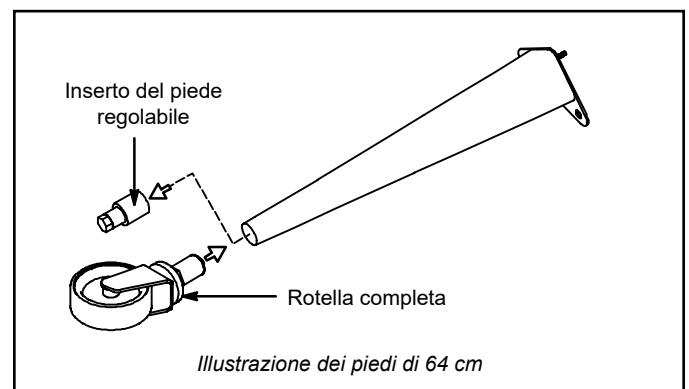


Figure 4

Rotelle a basso profilo per forni doppi

1. Centrare i fori (tre) di ciascuna piastra del gruppo rotella con quelli sul fondo del forno. Fissare le rotelle con tre bulloni da 1/2".

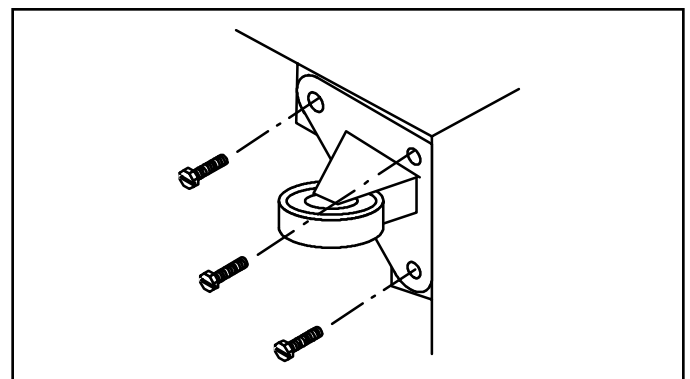


Figure 5



Installazione

Assemblaggio del Forno

ASSEMBLAGGIO DEI FORNI DOPPI

NOTE: Togliere le scatole della condotta di aspirazione dei forni individuali prima di collegare il raccordo (della condotta).

DFG-100/200, CTB, Mark V, e Zephaire E&G

1. Montare i piedini sulle sezioni che costituiscono il fondo.
2. Sovrapporre i forni.
3. Avvitare o fissare i due forni dal retro utilizzando le staffe di supporto.
4. Montare il raccordo della condotta di aspirazione.

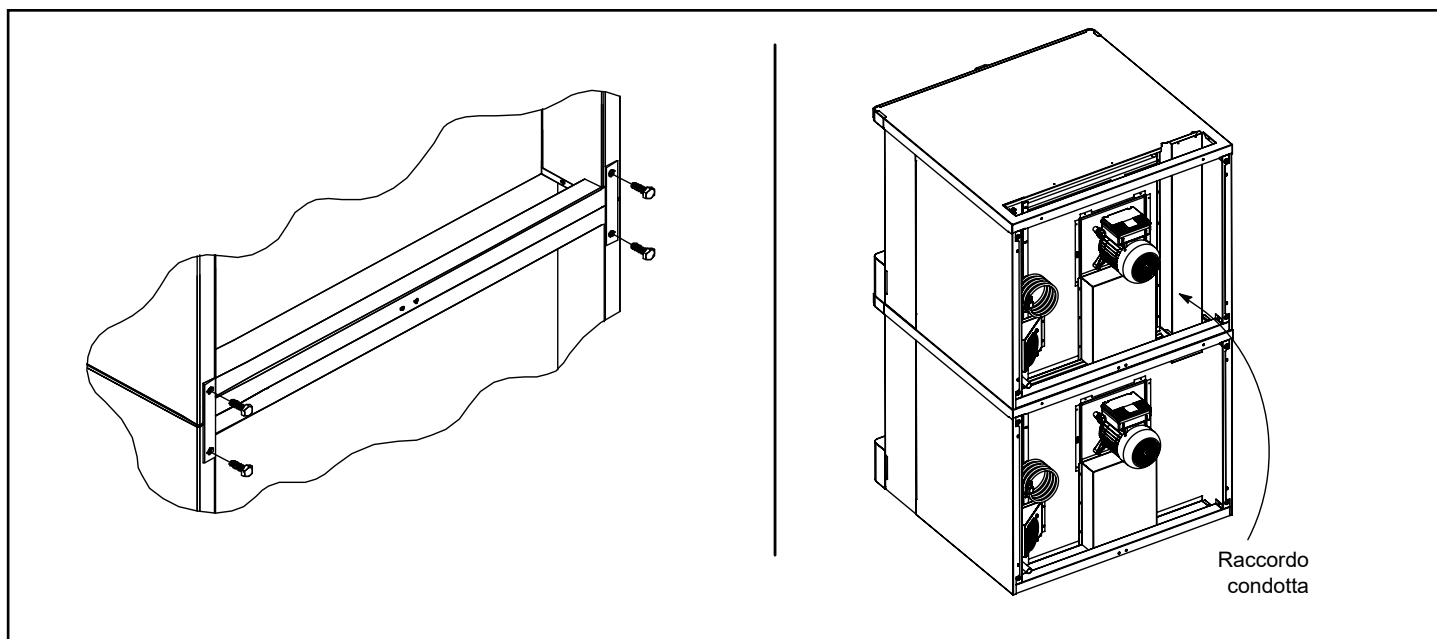


Figure 6



Assemblaggio del Forno

INCASTRO DI FISSAGGIO PER IL TUBO DEL GAS (FORNI A GAS)

I forni a rotelle devono essere corredati di raccordo flessibile commerciale (con diametro interno di almeno 1,9 cm) e di dispositivo di collegamento rapido.

1. Montare la staffa (fornita con il prodotto) sul piede del forno utilizzando l'apposito bullone. Collocarla immediatamente sotto l'ingresso del gas.
2. Fissare il fermaglio per il cavo sulla staffa di montaggio.

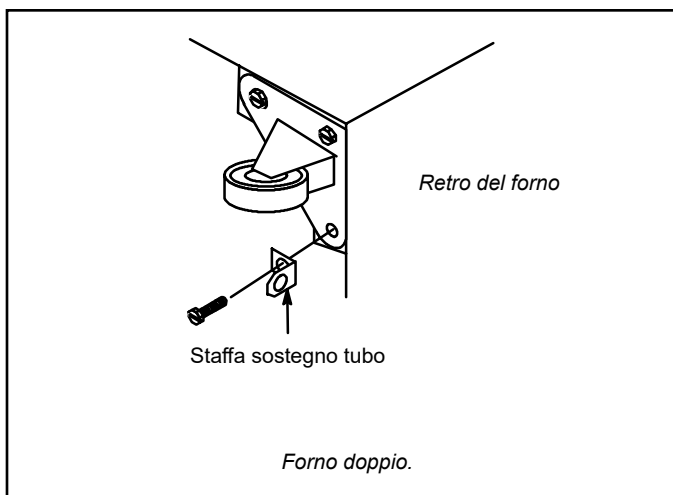


Figure 7

I forni ordinati appositamente per lo scarico tramite cappe di ventilazione vengono forniti completi di apposito dispositivo di tiraggio. Questo dispositivo va montato nel modo seguente:

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.

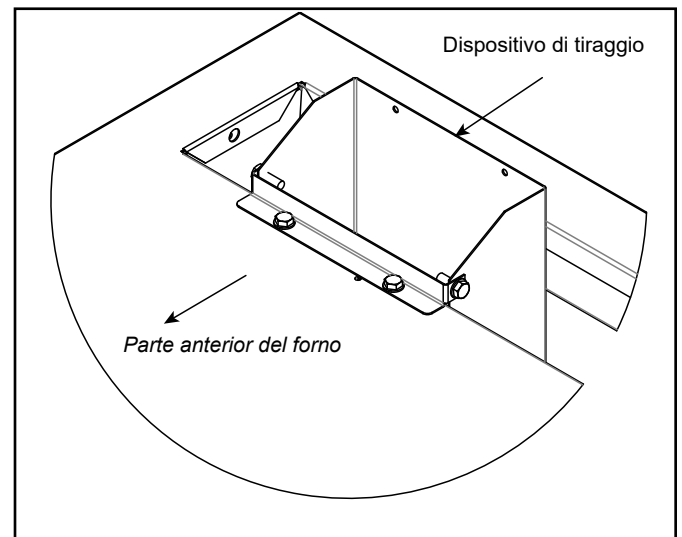


Figure 8

VENTILAZIONE (FORNI A GAS)

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.



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 inadeguata.



Installazione

Collegamento Alle Fonti de Alimentazione

COLLEGAMENTO AL GAS (SE DEL CASO)

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

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 e sostituire gli iniettori.
4. Montare il bruciatore e il blocco del gas.
5. Verificare che non vi siano perdite o connessioni elettriche allentate.
6. Se è necessario, regolare la pressione del gas (ved. Figura).

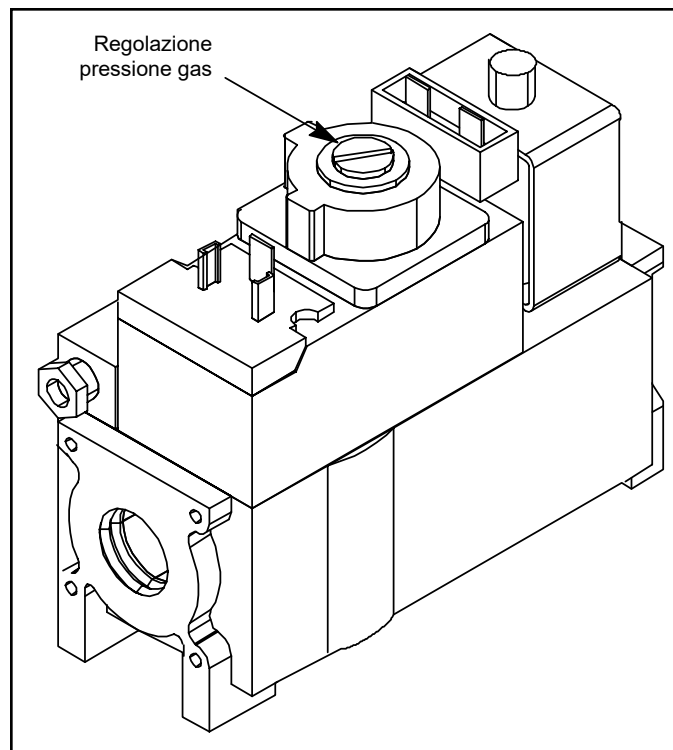


Figure 9

Tipo di Gas	Pressione Ingresso mbars	Pressione Bruciatore mbars	Diametro Iniettore mm	Apertura Aria mm	Iniettore, Pilota mm	Erogazione Standard kW (H _u)
Zephaire-100G-ES & DFG-100-ES						
G25	25	12	1,85	n/a	n/a	13.2 Metano
G20	20	8.8	1,85	n/a	n/a	13.2 Metano
G20/G25	20/25	Regolatore di pressione completamente avvitato	1,85	n/a	n/a	13.2 Metano
G30	30/50	17	1,12	n/a	n/a	12.1 Butano
G31	30/37/50	25	1,12	n/a	n/a	12.1 Propano
Zephaire-200G-ES & DFG-200-ES						
G25	25	12	1,78	n/a	n/a	14.7 Metano
G20	20	8.8	1,78	n/a	n/a	14.7 Metano
G20/G25	20/25	Regolatore di pressione completamente avvitato	1,78	n/a	n/a	14.7 Metano
G30	30/50	17	1,02	n/a	n/a	13.2 Butano
G31	30/37/50	25	1,02	n/a	n/a	13.2 Propano

Collegamento Alle Fonti de Alimentazione

COLLEGAMENTO ELETTRICO

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

NOTE: 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.

Per i modelli a gas:

NOTE: 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 fase + neutro + massa.

Per i modelli elettrici:

Collegare il forno ad un gruppo indipendente con connessione rigida e interruttore automatico. L'interruttore automatico deve essere in grado di scollegare tutti i poli, compreso il neutro, con una separazione di contatto di almeno 3 mm.

Monofase - Collegare fase + neutro + massa.

Trifase - Collegare L1 + L2 + L3 + neutro + massa.

AVVIAMENTO INIZIALE

1. Regolare il TERMOSTATO (THERMOSTAT) a 260°C e lasciare in funzione per 2 ore prima di caricare il prodotto. Questa operazione provoca l'emissione di fumo.
2. Pulire il forno dopo la procedura iniziale di preparazione. Le istruzioni sulla pulizia sono riportate a pagina 55.

KW/Sezione	Tensione	Fase	Frequenza (Hz)	Carico max.				
				L1	L2	L3	N	mm ²
CTB/CTBR								
5,6	400	3N	50	9	8	8	1	5 x 2.5
8,0	400	3N	50	13	11	11	2	5 x 2.5
Mark V-100								
11,0	400	3N	50	18	15	15	3	5 x 2.5
Mark V-200								
11,0	400	3N	50	18	15	15	3	5 x 2.5
Zephaire-100								
11,0	400	3N	50	18	15	15	3	5 x 2.5
Zephaire-200-E								
11,0	400	3N	50	18	15	15	3	5 x 2.5
Zephaire-100G-ES								
0,7	230	1N	50	3	-	-	3	3 x 1.5
Zephaire-200G-ES								
0,7	230	1N	50	3	-	-	3	3 x 1.5
DFG-100-ES								
0,7	230	1N	50	3	-	-	3	3 x 1.5
DFG-200-ES								
0,7	230	1N	50	3	-	-	3	3 x 1.5



Funzionamento

Comandi a Stato Solido

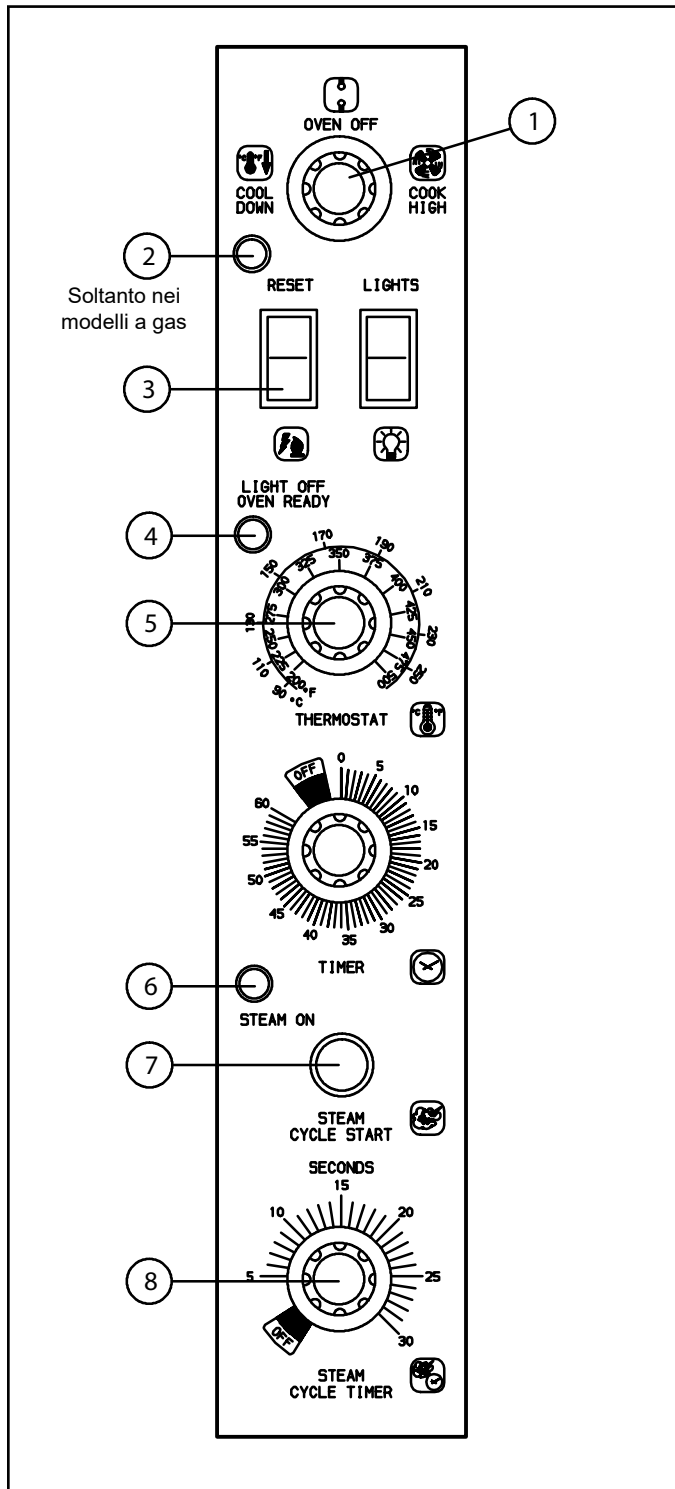


Figure 10

FUNZIONAMENTO

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

1. Aprire la valvola del gas. (Soltanto nei modelli a gas.)
2. Chiudere lo sportello del forno.
3. Girare il SELETTORE (1) sulla posizione di cottura desiderata.

La ventola simette in movimento e si accende il dispositivo di comando della temperatura.

4. Regolare il TERMOSTATO (Thermostat) (5) alla temperatura desiderata.

Il bruciatore si accende o si attivano gli elementi. Sul pannello di comando si illumina la spia LIGHT OFF OVEN READY (LUCE SPENTA FORNO PRONTO) (4).

Modelli a gas: se il bruciatore non si accende entro alcuni secondi, si illumina la spia di allarme RESET (RIPRISTINO) (2). Nel caso, premere l'interruttore RESET (RIPRISTINO) (3) per riavviare il bruciatore.

La spia LIGHT OFF OVEN READY (LUCE SPENTA FORNO PRONTO) (4) si spegne quando il forno raggiunge la temperatura prefissata.

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

Per l'opzione comando HUMIDAIRE:

1. Quando si desidera utilizzare il vapore è sufficiente regolare il STEAM CYCLE TIMER (TIMER CICLO-VAPORE) (8) in corrispondenza dei tempi richiesti di iniezione.
2. Premere e rilasciare il pulsante STEAM CYCLE START (AVVIO CICLO VAPORE) (7). L'indicatore STEAM (VAPORE) (6) si illumina quando l'acqua viene iniettata nella camera di cottura.

Raffreddamento

1. Aprire lo sportello del forno.
2. Ruotare l'interruttore SELECTOR (selettore) (1) su COOL DOWN (raffreddare).

Spegnimento

1. Posizionare il SELETTORE (1) su OFF.
2. Chiudere la valvola del gas. (Soltanto nei modelli a gas.)



Comandi a Zephaire

FUNZIONAMENTO

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

1. Aprire la valvola del gas. (Soltanto nei modelli a gas.)
2. Chiudere lo sportello del forno.
3. Posizionare l'interruttore BLOWER (SOFFIANTE) (1), situato sul pannello anteriore, su ON. Regolare l'interruttore COOL DOWN (raffreddare) (8) su COOK.

La ventola simette in movimento e si accende il dispositivo di comando della temperatura.

4. Regolare il THERMOSTAT (TERMOSTATO) (3) alla temperatura desiderata.

Il bruciatore si accende o si attivano gli elementi. Sul pannello di comando si illumina la spia LIGHT OFF OVEN READY (LUCE SPENTA FORNO PRONTO) (2).

Modelli a gas: se il bruciatore non si accende entro alcuni secondi, si illumina la spia di allarme RESET (RIPRISTINO) (4). Nel caso, premere l'interruttore RESET (RIPRISTINO) (5) per riavviare il bruciatore.

La spia LIGHT OFF OVEN READY (LUCE SPENTA FORNO PRONTO) (2) si spegne quando il forno raggiunge la temperatura prefissata.

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

Per l'opzione comando HUMIDAIRE:

1. Premere e rilasciare il pulsante STEAM CYCLE START (AVVIO CICLO VAPORE) (7). L'indicatore STEAM (VAPORE) (6) si illumina quando l'acqua viene iniettata nella camera di cottura.

Raffreddamento

1. Aprire lo sportello del forno.
2. Regolare l'interruttore BLOWER (soffiante) (1) su ON.
3. Regolare l'interruttore COOL DOWN (raffreddare) (8) su MANUAL (manuale).

Spegnimento

1. Posizionare il BLOWER (SOFFIANTE) (1) su OFF.
2. Posizionare il THERMOSTAT (TERMOSTATO) (3) su OVEN OFF (FORNO SPENTO).
3. Chiudere la valvola del gas. (Soltanto nei modelli a gas.)

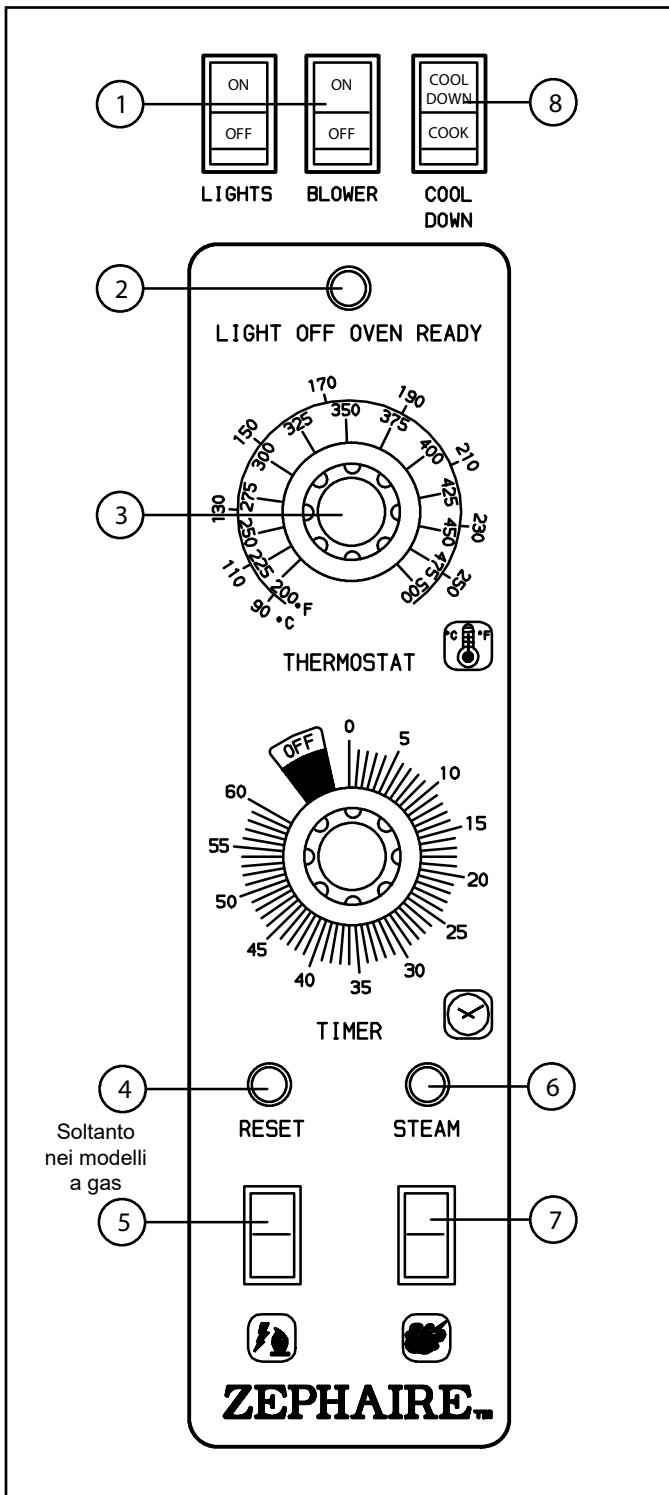


Figure 11



Funzionamento

Comandi Digitali a Stato Solido

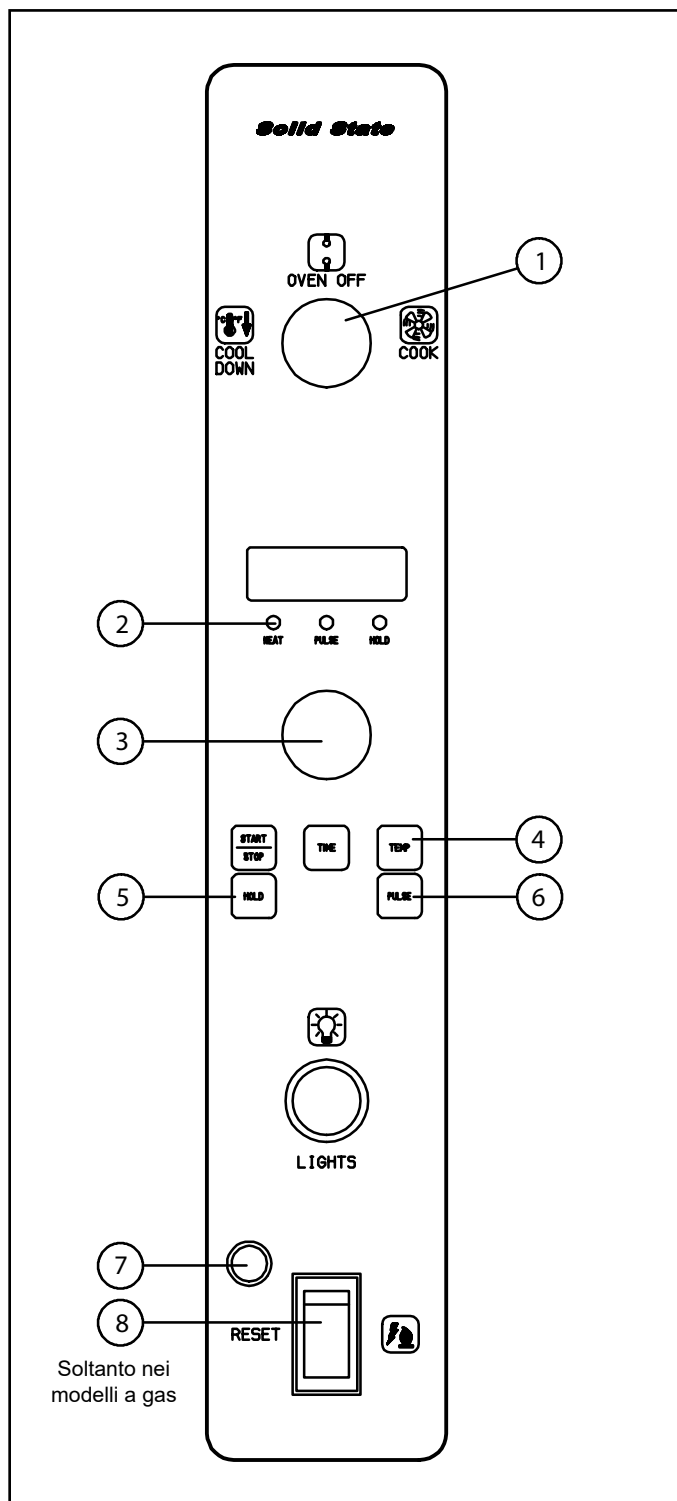


Figure 12

FUNZIONAMENTO

NOTE: È vietato l'uso dell'apparecchio al personale non

qualificato.

1. Aprire la valvola del gas. (Soltanto nei modelli a gas.)
2. Chiudere lo sportello del forno.
3. Girare il SELETTORE (1) sulla posizione di cottura desiderata.

La ventola simette in movimento e si accende il dispositivo di comando della temperatura.

4. Premere il tasto TEMP (TEMPERATURA) (4) e ruotare il quadrante per selezionare la temperatura desiderata.

Il bruciatore si accende o si attivano gli elementi. Sul pannello di comando si accende la spia HEAT (CALORE) (2).

Modelli a gas: Se il bruciatore non si accende entro alcuni secondi, si illumina la spia di allarme RESET (RIPRISTINO) (7). Nel caso, premere l'interruttore di RESET (RIPRISTINO) (8) per riavviare il bruciatore.

La spia HEAT (CALORE) (2) si spegne quando il forno raggiunge la giusta temperatura.

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

Cottura con modalità Pulse (impulsi):

NOTE: Selezionare la durata del periodo Pulse (ad impulsi) prima di caricare il prodotto.

1. Premere il TASTO PULSE (IMPULSI) (6).
2. Selezionare la durata del periodo ad impulsi sul quadrante (DIAL) (3). Il periodo di cottura ad impulsi fa parte del tempo di cottura.

Cottura e Hold (periodo di riposo):

NOTE: Selezionare la durata del periodo di riposo (hold time) prima di caricare il prodotto.

1. Premere il TASTO HOLD (RIPOSO) (5).
2. Selezionare la durata del periodo di riposo sul quadrante (DIAL) (3).

Raffreddamento

1. Aprire lo sportello del forno.
2. Ruotare l'interruttore SELECTOR (selettore) (1) su COOL DOWN (raffreddare).

Spegnimento

1. Posizionare il SELETTORE (1) su OFF (SPENTO).
2. Chiudere la valvola del gas. (Soltanto nei modelli a gas.)



ATTENZIONE:

NON bagnare il forno con spruzzatori d'acqua.

QUOTIDIANA

1. Impregnare un panno pulito 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. Pulire la superficie interna di porcellana con un pulente industriale non tossico studiato appositamente per la porcellana.

SETTIMANALE

1. Togliere le griglie e il portagriglie. Immergerli in una soluzione di ammoniaca ed acqua.
2. Pulire le prese d'aria su base settimanale. Le prese d'aria forniscono l'aria di raffreddamento necessaria ai componenti interni. Si trovano generalmente sul retro e sui lati dell'attrezzatura.

OGNI 12 MESI

Per tutti i modelli di forno:

1. Controllare il collegamento elettrico principale.
2. Togliere la ruota del soffiante. Immergerla in una soluzione di ammoniaca ed acqua.

Per i modelli a gas soltanto:

1. Controllare il gruppo di sfiato per individuare even-

tuali segni di corrosione causati dall'umidità e dalle sostanze corrosive presenti nel fumo.

2. Controllare la regolazione del gas. Eventualmente regolarla.

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.

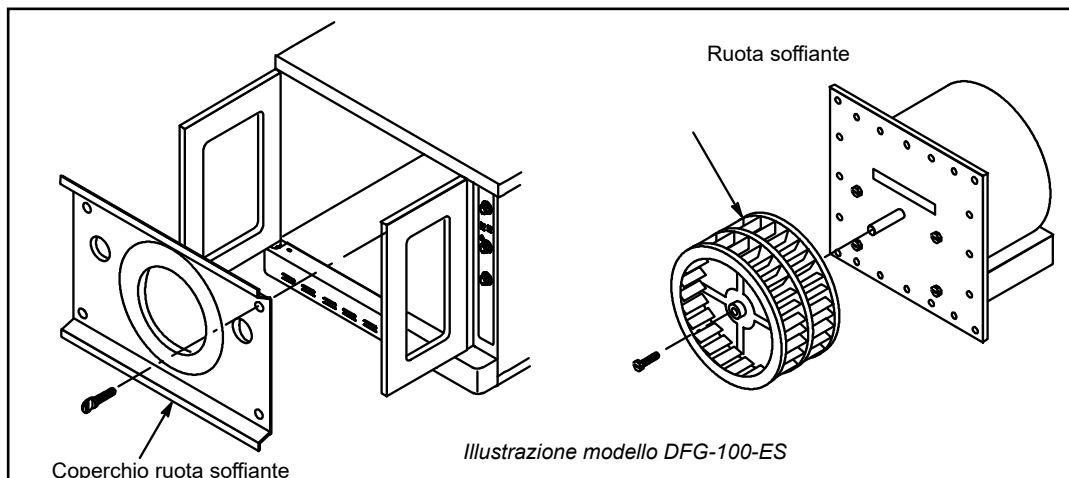


Figure 13



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

NOTE: Soltanto nei modelli 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

NOTE: Soltanto nei modelli a gas.

1. Chiudere il gas e staccare l'alimentazione elettrica.

2. Togliere il coperchio della combustione.
3. Staccare la presa del gas, ecc. (ved. sopra).
4. Togliere le viti dalla staffa di supporto del bruciatore.
5. Togliere il bruciatore dalla camera di combustione.
6. Se è necessario, sostituire il bruciatore pilota. Installare il bruciatore.

COMPONENTI DELLO SCOMPARTO DI COMANDO

1. Staccare la corrente dall'interruttore generale.
2. Togliere il coperchio della combustione.
3. Togliere il coperchio dello scomparto di comando.
4. Estrarre il pannello di comando sfilandolo dalla sua sede.
5. Sostituire e riparare il componente in questione.
6. Rimontare il pannello, il coperchio dello scomparto di comando e il coperchio della combustione.

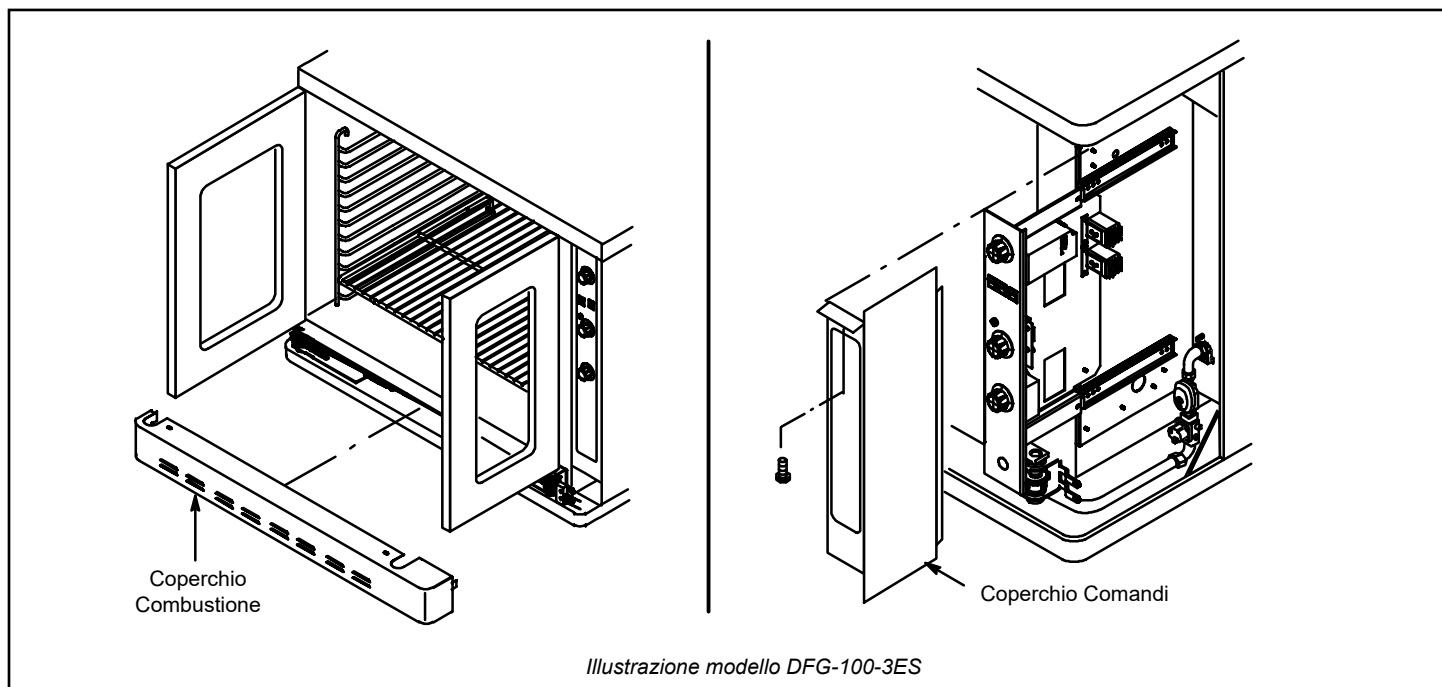


Figure 14

**Manual de Operacion e Instalacion
para la Serie de Exportacion
de los Hornos de Conveccion Electricos y a Gas**

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.
- Las conexiones electricas deben realizarse conforme, a leyes locales y nacionales.
- 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.
- 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.
- 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 (vahos calientes).
- Peligro de quemaduras - la temperatura exterior del equipo puede exceder los 60° C; tóquelo solamente por los elementos de control.

- Cargas máx. dependiendo del tamaño del equipo:

CTB/R	40 kg
Mark V-100	80 kg
Mark V-200	80 kg
Zephaire-100-E	80 kg
Zephaire-200E	80 kg
Zephaire-100G-ES	80 kg
Zephaire-200G-ES	80 kg
DFG-100-ES	80 kg
DFG-200-ES	80 kg

- Emisión de ruido:

CTB/R	54 dB (A)
Mark V-100	57 dB (A)
Mark V-200	57 db (A)
Zephaire-100-E	57 db (A)
Zephaire-200-E	57 dB (A)
Zephaire-100G-ES	58 dB (A)
Zephaire-200G-ES	58 dB (A)
DFG-100-ES	58 dB (A)
DFG-200-ES	58 dB (A)



PRECAUCIÓN!

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

Entrega y 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 15,2 cms de la pared trasera y a 15,2 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.
- Sitúe el horno en un área donde no haya corrientes de aire.
- Mantenga alejados del área donde se encuentra el horno todo tipo de combustibles, tal como papel, cartón y líquidos y solventes inflamables.
- No coloque el horno sobre base curvadas ni lo mantenga sujeto a la pared. Esto obstaculizará el paso de aire.
- 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.

Antes de conectar a este horno a cualquier servicio de gas o electricidad, deberá comprobar la placa de clasificación para asegurarse de que las especificaciones del horno son compatibles con el gas (en su caso) y el servicio eléctrico suministrados para el funcionamiento del horno.

- No coloque fuentes de calor fuertes, como gamas de llama abierta, parrillas o charbroilers cerca del horno. Si tal instancia existe, es muy recomendable comprar un escudo térmico, disponible en Blodgett.
- Tenga en cuenta que si las temperaturas son demasiado altas, puede producirse un apagado de seguridad.
- El incumplimiento puede invalidar la garantía del horno.



Instalacion

Montaje del Horno

NOTE: 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.

NOTE: Sólo un instalador calificado debe hacer la instalación.

FIJACIÓN DE LAS PATAS

Para patas de 10 cm

1. Tumbé el horno sobre su parte posterior.
2. Enrosque las patas en los agujeros situados en las esquinas del horno. Apriete la tuerca hexagonal situada en la parte superior de cada pata.
3. Ponga el horno sobre las patas.
4. Gire el pie de la pata ajustable para equilibrar el horno.

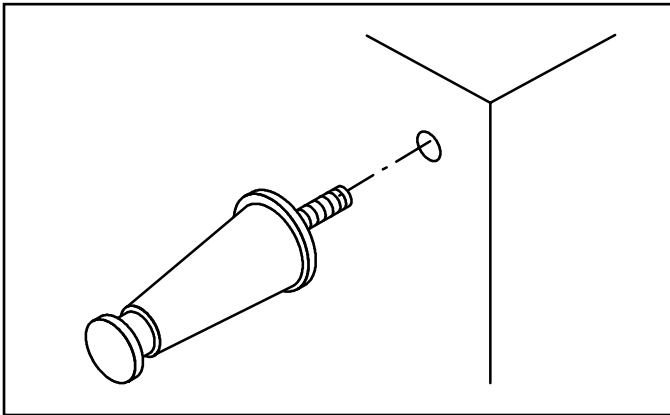


Figure 1

Para patas de 15 cm, 18 cm y 64 cm

1. Tumbé el horno sobre su parte posterior.
2. Alinee el tornillo de rosca de cada pata con la tuerca situada en el interior de cada esquina inferior. Apriete las patas girándolas hacia la derecha.
3. Alinee los agujeros de la placa de cada pata con los agujeros del bastidor del horno. Ajuste cada pata con dos pernos de 1/2 pulgada.

NOTE: Véase Instalación de las ruedas, si corresponde.

4. Ponga el horno sobre las patas.
5. Gire el pie de la pata ajustable (o las ruedas) para equilibrar el horno.

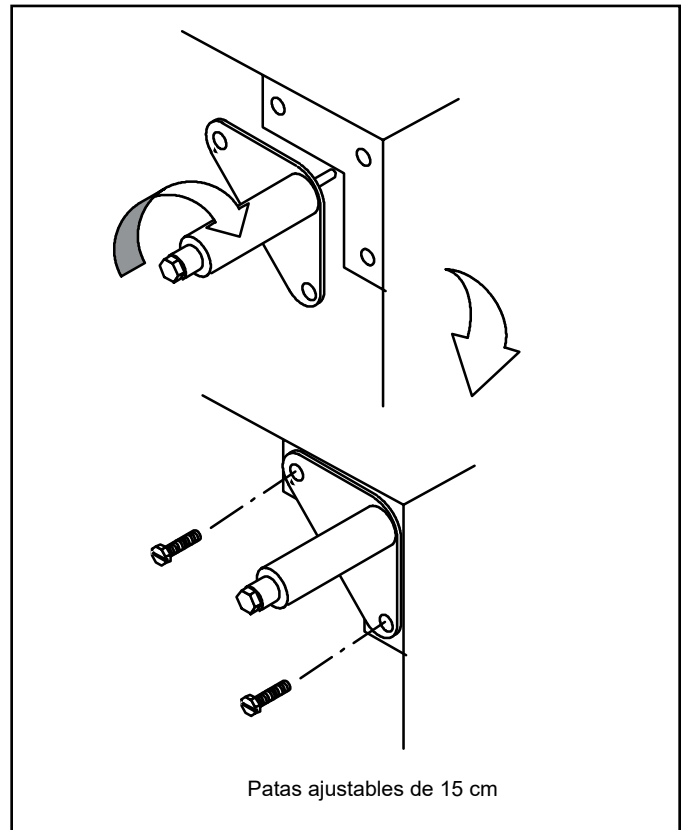


Figure 2

Montaje del Horno

FIJACIÓN AL PEDESTAL

1. Coloque el horno en el pedestal. Céntrelo en el bastidor.
2. Retire el panel lateral derecho del horno.
3. Alinee los agujeros de la parte inferior del horno con los agujeros del pedestal.
4. Fije el horno al pedestal con pernos, arandelas y tuercas como se muestra en la ilustración.
5. Vuelva a instalar el panel lateral.

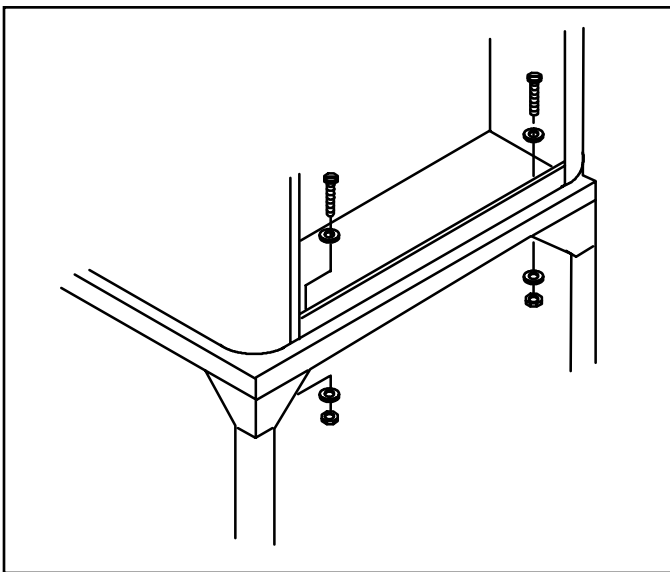


Figure 3

INSTALACIÓN DE LAS RUEDAS

NOTE: 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.

Ruedas para hornos de uno y dos pisos

1. Fije las patas al horno.
2. Afloje la tuerca de seguridad situada en el pie de cada pata ajustable. Retire los ensamblajes de las patas.
3. Introduzca una rueda en cada pata como se indica en la ilustración. Apriete las tuercas de seguridad para ajustar las ruedas.

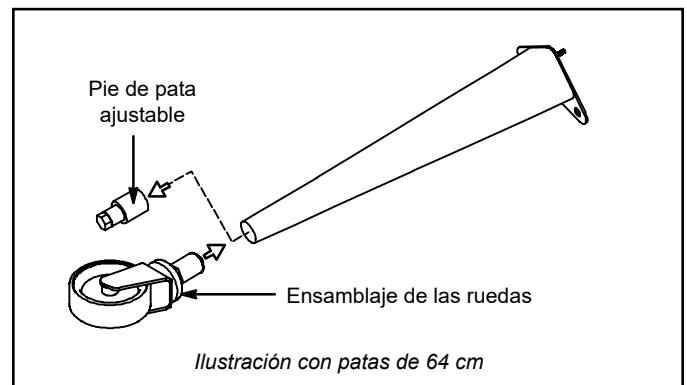


Figure 4

Ruedas bajas para hornos de dos pisos

1. Alinee los tres agujeros de cada placa de ensamblaje de las ruedas con los agujeros situados en la parte inferior del horno. Fije las placas con tres pernos de 1/2 pulgada.

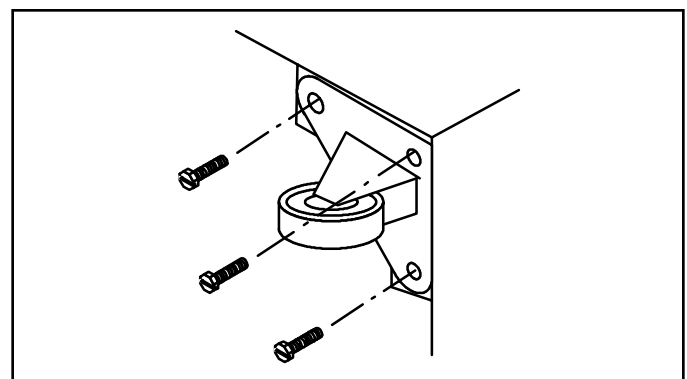


Figure 5



Instalación

Montaje del Horno

ENSAMBLAJE DE SECCIÓN DOBLE

NOTE: Asegúrese de retirar las cajas del paso de aire para hornos de un piso antes de fijar el conector del paso de aire.

1. Fije las patas cortas a las secciones inferiores.
2. Coloque un horno sobre el otro.
3. Atornillar los dos hornos de la parte posterior mediante los soportes de apoyo
4. Fije el conector del paso de aire.

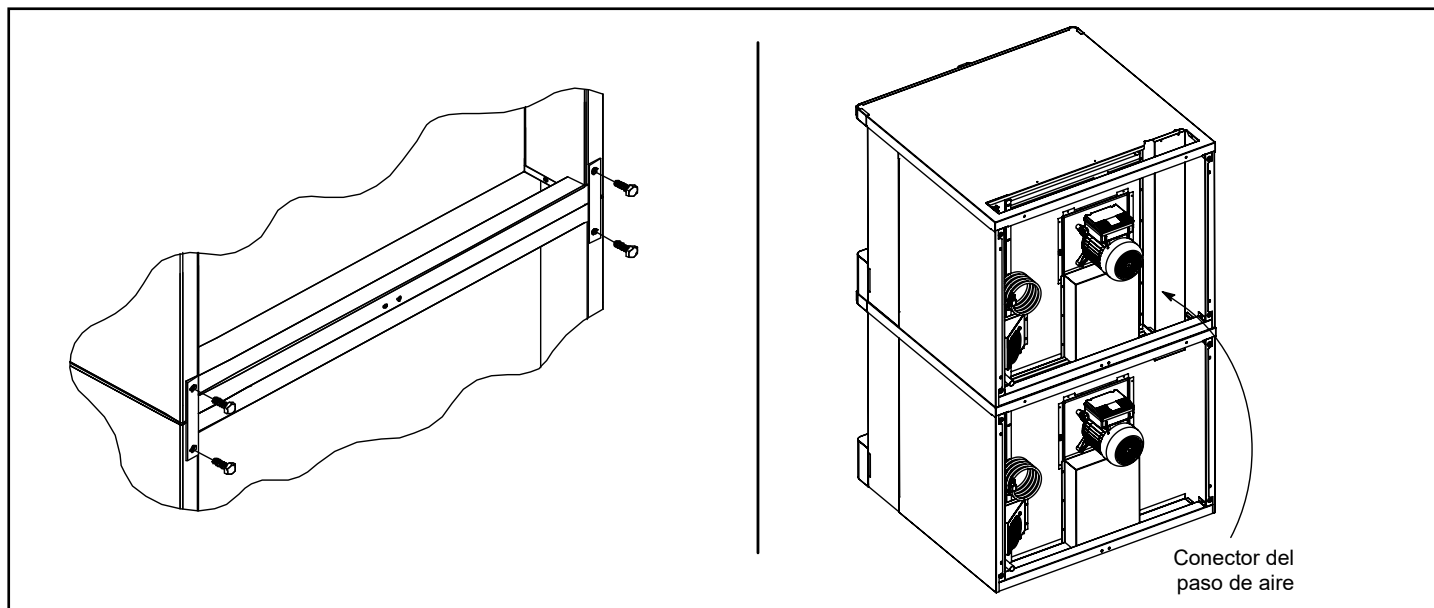


Figure 6



Montaje del Horno

SUJECIÓN DE LA MANGUERA DE GAS (MODELOS DE GAS)

Si el horno se monta sobre ruedas, deberá utilizarse un conector comercial flexible con un diámetro interior de 1,9 cm como mínimo junto con un dispositivo de conexión rápida.

1. Monte el puntal proporcionado utilizando el perno de la pata situado justo debajo de la entrada de gas.
2. Fije la grapa del cable de sujeción al puntal de montaje.

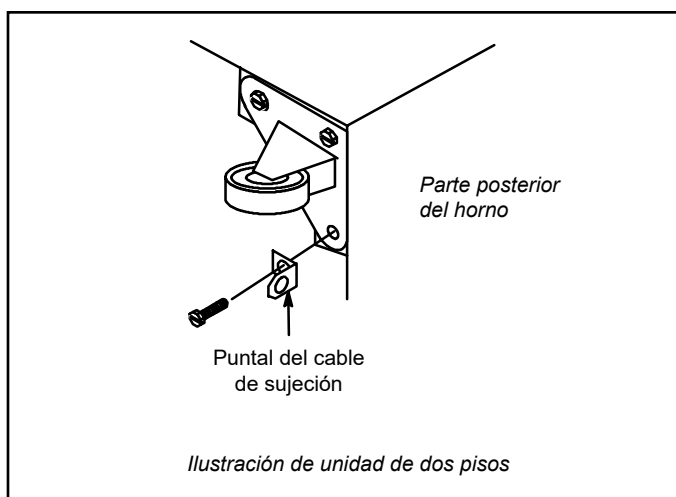


Figure 7

Los hornos con ventilación de campana vienen equipados con un dispositivo desviador de corrientes de aire. Instálelo de la manera siguiente:

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.

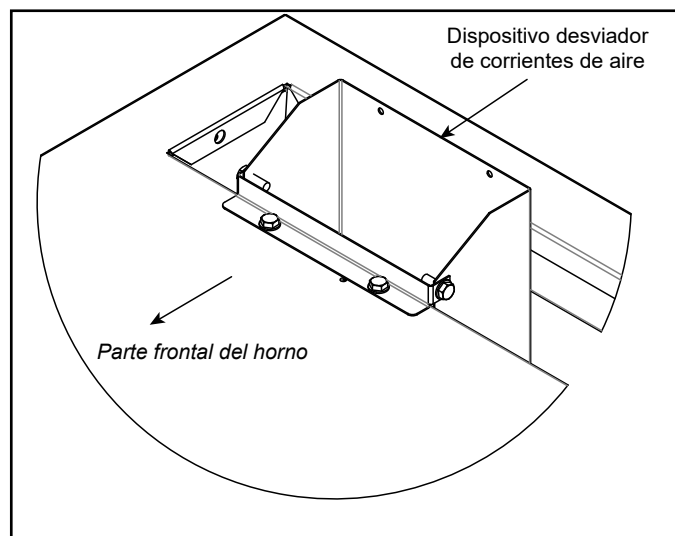


Figure 8

VENTILACIÓN (MODELOS DE GAS)

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.



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.



Instalacion

Conexion de los Servicios

CONEXION DE GAS (SI CORRESPONDE)

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 y cambie los inyectores.
4. Instale el quemador y el bloque de gas.
5. Revise para verificar si hay fugas y las conexiones eléctricas que posiblemente pueden estar sueltas.
6. Ajuste la presión del gas, si es necesario. Vea la figura.

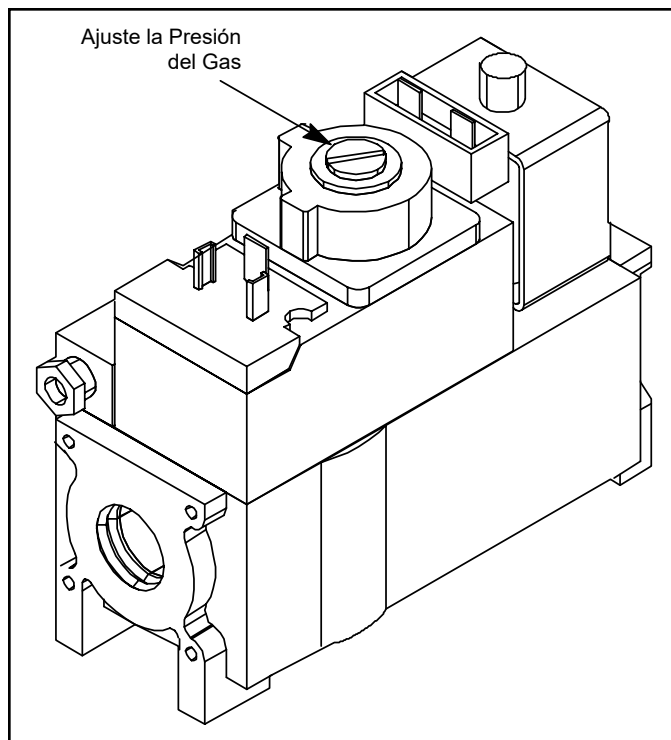


Figure 9

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 (H _u)
Zephaire-100G-ES & DFG-100-ES						
G25	25	12	1,85	n/a	n/a	13.2 Gas natural
G20	20	8.8	1,85	n/a	n/a	13.2 Gas natural
G20/G25	20/25	Totally screwed in pressure regulator	1,85	n/a	n/a	13.2 Gas natural
G30	30/50	17	1,12	n/a	n/a	12.1 Butano
G31	30/37/50	25	1,12	n/a	n/a	12.1 Propano
Zephaire-200G-ES & DFG-200-ES						
G25	25	12	1,78	n/a	n/a	14.7 Gas natural
G20	20	8.8	1,78	n/a	n/a	14.7 Gas natural
G20/G25	20/25	Totally screwed in pressure regulator	1,78	n/a	n/a	14.7 Gas natural
G30	30/50	17	1,02	n/a	n/a	13.2 Butano
G31	30/37/50	25	1,02	n/a	n/a	13.2 Propano

Conexion de los Servicios

CONEXION ELECTRICA

NOTE: Sólo un instalador calificado debe hacer la instalación.

NOTE: 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 abastecimiento que cumpla todos los estándares de instalación locales y nacionales.

Para los Modelos a Gas:

NOTE: 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 la fase + el neutro+ la conexión a tierra.

Para los Modelos Eléctricos:

Conecte el horno a un grupo separado con una conexión rígida y con un interruptor de circuito. El interruptor de circuito debe desconectar todos los polos, incluyendo el neutro, con una separación de contacto de por lo menos 3 mm.

Para 1 fase - Conecte la fase+el neutro+la conexión a tierra.

Para 3 fases - Conecte L1 + L2+L3 + el neutro + la conexión a tierra.

ARRANQUE INICIAL

1. Ajuste el TERMOSTATO a 260°C y hágalo funcionar por 2 horas antes de cargar el producto. Este procedimiento produce humo.
2. Limpie el horno después del proceso de quemado inicial. Vea la página page 69 para informarse sobre las instrucciones de limpieza correctas.

W/Sección	Voltaje	Etapa	Frecuencia (Hz)	Carga Máxima				
				L1	L2	L3	N	mm ²
CTB/CTBR								
5,6	400	3N	50	9	8	8	1	5 x 2.5
8,0	400	3N	50	13	11	11	2	5 x 2.5
Mark V-100								
11,0	400	3N	50	18	15	15	3	5 x 2.5
Mark V-200								
11,0	400	3N	50	18	15	15	3	5 x 2.5
Zephaire-100-E								
11,0	400	3N	50	18	15	15	3	5 x 2.5
Zephaire-200-E								
11,0	400	3N	50	18	15	15	3	5 x 2.5
Zephaire-100G-ES								
0,7	230	1N	50	3	-	-	3	3 x 1.5
Zephaire-200G-ES								
0,7	230	1N	50	3	-	-	3	3 x 1.5
DFG-100-ES								
0,7	230	1N	50	3	-	-	3	3 x 1.5
DFG-200-ES								
0,7	230	1N	50	3	-	-	3	3 x 1.5



Funcionamiento

Controles de Estado Solido

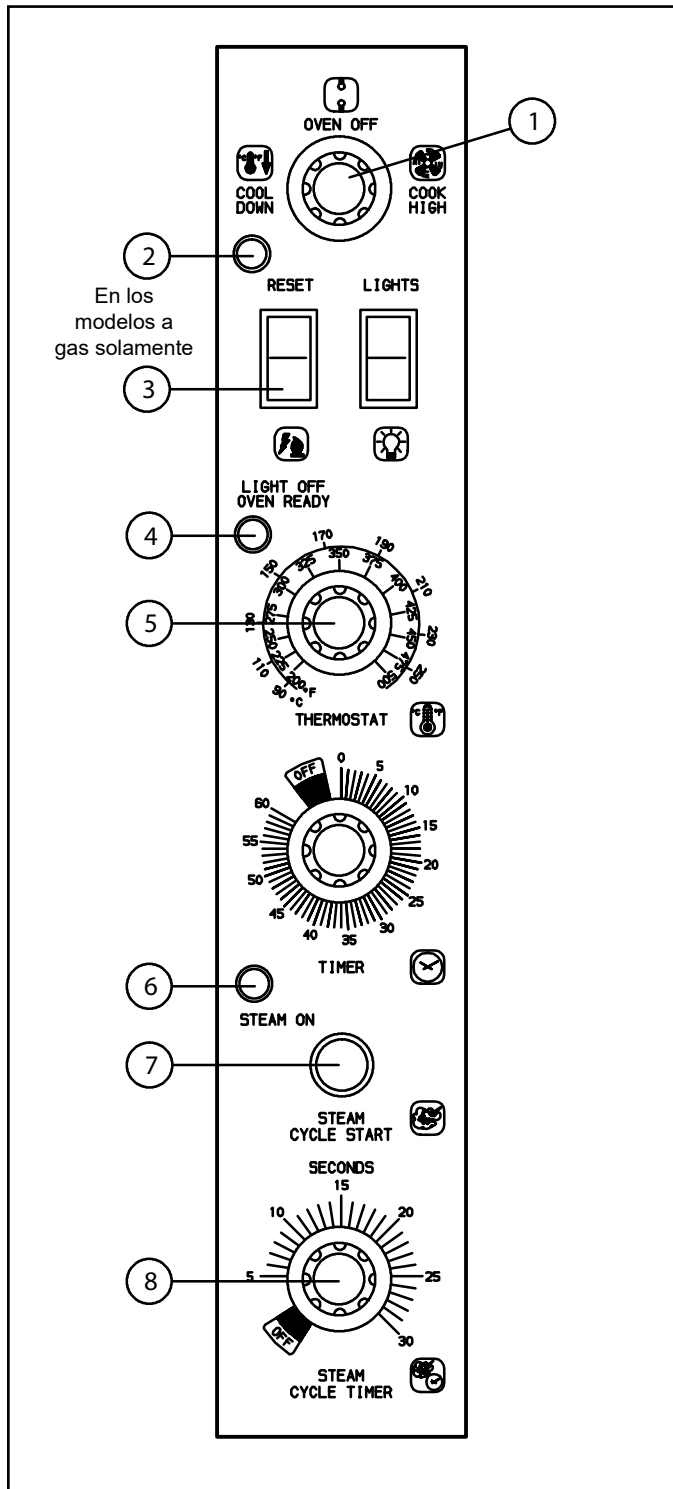


Figure 10

OPERACION

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

1. Abra la válvula de gas. (En los modelos a gas solamente).
2. Cierre la puerta del horno.
3. Haga girar el interruptor SELECTOR (1) a la posición de cocción que se desea.

El ventilador empezará a dar vueltas y el control de temperatura se encenderá.

4. Ajuste el THERMOSTAT (TERMOSTATO) (5) a la temperatura que se desea.

El quemador o los elementos se encenderán. La luz de LIGHT OFF OVEN READY (LUZ APAGADA HORNO LISTO) (4) en el panel de control se iluminará.

En los modelos a gas, si el quemador no se enciende dentro de unos pocos segundos al hacerlo arrancar, se encenderá la luz de alarma de RESET (REAJUSTE) (2). Oprima el interruptor de RESET (REAJUSTE) (3) para volver a hacer arrancar el quemador.

La luz de LIGHT OFF OVEN READY (LUZ APAGADA HORNO LISTO) (4) se apagará cuando el horno haya alcanzado la temperatura.

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

Para la opción del control HUMIDAIRE:

1. Cuando se desea vapor, ajuste el STEAM CYCLE TIMER (MEDIDOR DE TIEMPO DEL CICLO DE VAPOR) (8) al tiempo de inyección que se requiere.
2. Oprima por un momento y suelte el botón de STEAM CYCLE START (ARRANQUE DEL CICLO DE VAPOR) (7). El indicador de STEAM (VAPOR) (6) se encenderá cuando se inyecta agua en el compartimiento de cocción al horno.

Enfriamiento

1. Abra la puerta del horno.
2. Gire el interruptor SELECTOR (1) a la posición COOL DOWN (enfriamiento).

Desconexión

1. Haga girar el interruptor SELECTOR (1) a OFF (APAGADO).
2. Cierre la válvula de gas. (En los modelos a gas solamente).



Controles de Zephyre

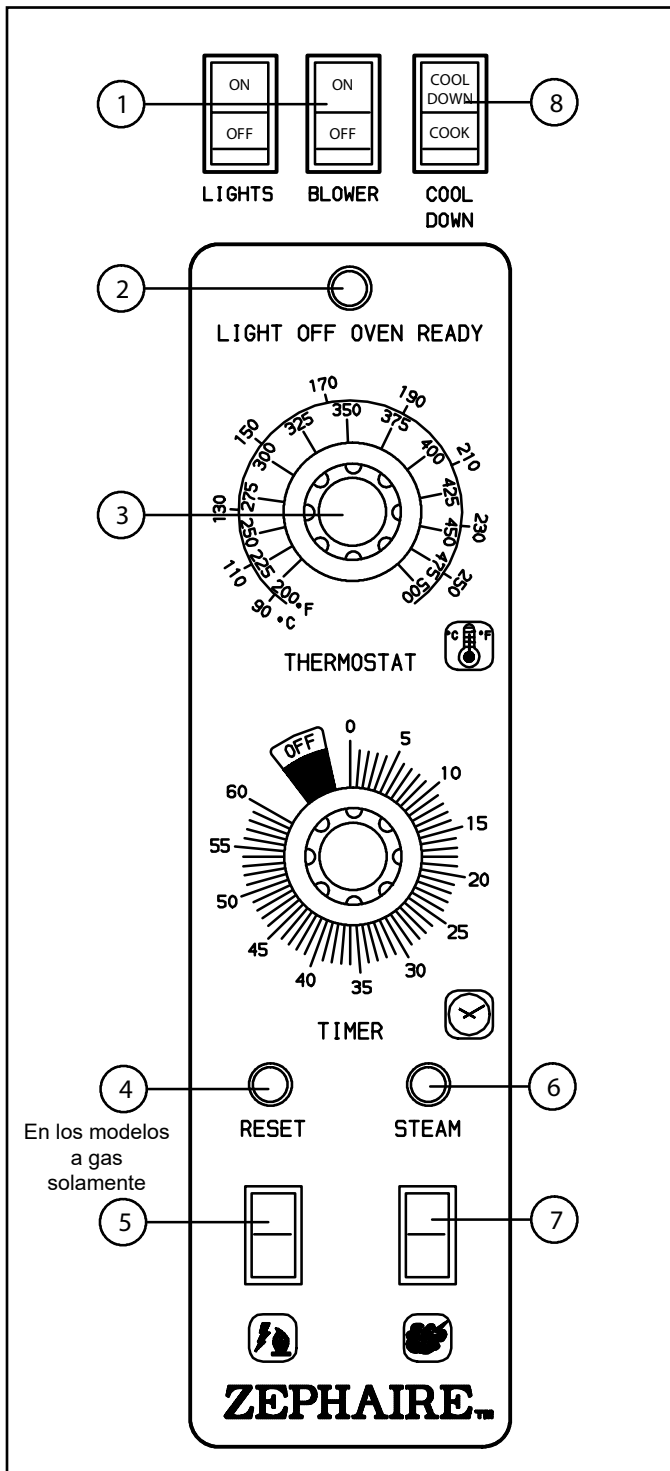


Figure 11

OPERACION

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

1. Abra la válvula de gas. (En los modelos a gas solamente).
2. Cierre la puerta del horno.
3. Ponga el INTERRUPTOR DEL VENTILADOR (1) del tablero delantero en la posición ON (ENCENDIDO). Ajuste el interruptor COOL DOWN (enfriamiento) (8) en la posición COOK.

El ventilador empezará a dar vueltas y el control de temperatura se encenderá.

4. Ajuste el THERMOSTAT (TERMOSTATO) (3) a la temperatura que se desea.

El quemador o los elementos se encenderán. La luz de LIGHT OFF OVEN READY (LUZ APAGADA HORNO LISTO) (2) en el panel de control se iluminará.

En los modelos a gas, si el quemador no se enciende dentro de unos pocos segundos al hacerlo arrancar, se encenderá la luz de alarma de RESET (REAJUSTE) (4). Oprima el interruptor de RESET (REAJUSTE) (5) para volver a hacer arrancar el quemador.

La luz de LIGHT OFF OVEN READY (LUZ APAGADA HORNO LISTO) (2) se apagará cuando el horno haya alcanzado la temperatura.

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

Para la opción del control HUMIDAIRE:

1. Oprima por un momento y suelte el botón de STEAM CYCLE START (ARRANQUE DEL CICLO DE VAPOR) (7). El indicador de STEAM (VAPOR) (6) se encenderá cuando se inyecta agua en el compartimiento de cocción al horno.

Enfriamiento

1. Abra la puerta del horno.
2. Ajuste el interruptor BLOWER (ventilador) (1) en la posición ON (encendido).
3. Ajuste el interruptor COOL DOWN (enfriamiento) (8) en la posición MANUAL.

Desconexión

1. Haga girar el interruptor INTERRUPTOR DEL VENTILADOR (1) a OFF (APAGADO).
2. Haga girar el THERMOSTAT (TERMOSTATO) (3) a OVEN OFF (HORNO APAGADO).
3. Cierre la válvula de gas. (En los modelos a gas solamente).



Funcionamiento

Control Digital de Estado Solido

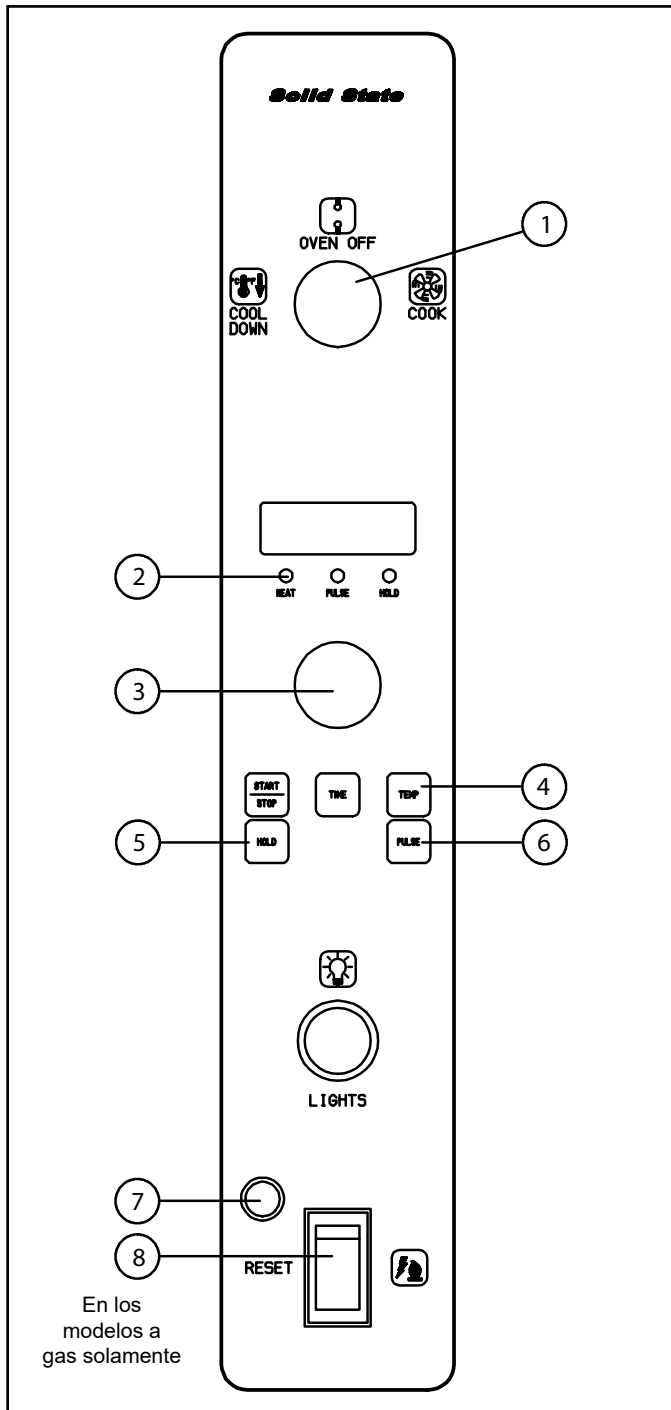


Figure 12

OPERACION

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

1. Abra la válvula de gas. (En los modelos a gas solamente).

2. Cierre la puerta del horno.
3. Haga girar el interruptor SELECTOR (1) a la posición de cocción que se desea.

El ventilador empezará a dar vueltas y el control de la temperatura se encenderá.

4. Oprima la tecla TEMP (TEMPERATURA) (4) y haga rotar el dial para entrar la temperatura que se desea.

El quemador o los elementos se encenderán. La luz de HEAT (CALOR) (2) en el tablero de control se iluminará.

Si el quemador no se enciende dentro de unos pocos segundos al hacer arrancar los modelos a gas, la luz de alarma de RESET (REAJUSTE) (7) se encenderá. Oprima el interruptor de RESET (REAJUSTE) (8) para volver a hacer arrancar el quemador.

La luz de HEAT (CALOR) (2) se apagará cuando el horno alcance la temperatura.

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

Para cocinar con pulso:

NOTE: Seleccione el tiempo de pulso antes de introducir el producto.

1. Presione la TECLA DE PULSO (PULSE KEY) (6).
2. Haga rotar la ESFERA (DIAL) (3) para introducir el tiempo de pulso. El tiempo de pulso es una parte del tiempo de cocción.

Para cocinar y suspender temporalmente:

NOTE: Seleccione el tiempo de suspensión temporal antes de introducir el producto.

1. Presione la TECLA DE SUSPENSIÓN TEMPORAL (HOLD KEY) (5).
2. Haga rotar la ESFERA (DIAL) (3) para introducir el tiempo de suspensión temporal.

Enfriamiento

1. Abra la puerta del horno.
2. Gire el interruptor SELECTOR (1) a la posición COOL DOWN (enfriamiento).

Desconexión

1. Haga girar el interruptor SELECTOR (1) a OFF (APAGADO).
2. Cierre la válvula de gas. (En los modelos a gas solamente).



ADVERTENCIA:

NO rocíe el horno con un chorro de agua.

DIARIAMENTE

1. Sature un paño con aceite no viscoso. Limpie el exterior del horno cuando está frío. Séquelo con un paño limpio.
2. Limpie las superficies de acero inoxidable con un limpiador de acero inoxidable industrial no tóxico. Aplique el limpiador cuando el horno está frío y siempre frote en la dirección del grano del metal.
3. Limpie el interior de porcelana con un limpiador de porcelana industrial no tóxico.

SEMANALMENTE

1. Remueva las repisas y el soporte de las repisas. Remójelas en una solución de amoníaco y agua.
2. Limpie las tomas de aire semanalmente. Las entradas de aire proporcionan aire de refrigeración necesario a los componentes internos. Por lo general, se encuentran en la parte posterior y los laterales del equipo.

CADA 12 MESES

Para todos los modelos de hornos:

1. Revise la conexión eléctrica principal.
2. Remueva la rueda del ventilador. Remójela en una solución de amoníaco y agua.

Para los modelos a gas solamente:

1. Revise el sistema de ventilación para verificar si hay

un posible deterioro como resultado de la humedad y de los productos de combustión corrosivos.

2. Revise y ajuste el gas.

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.

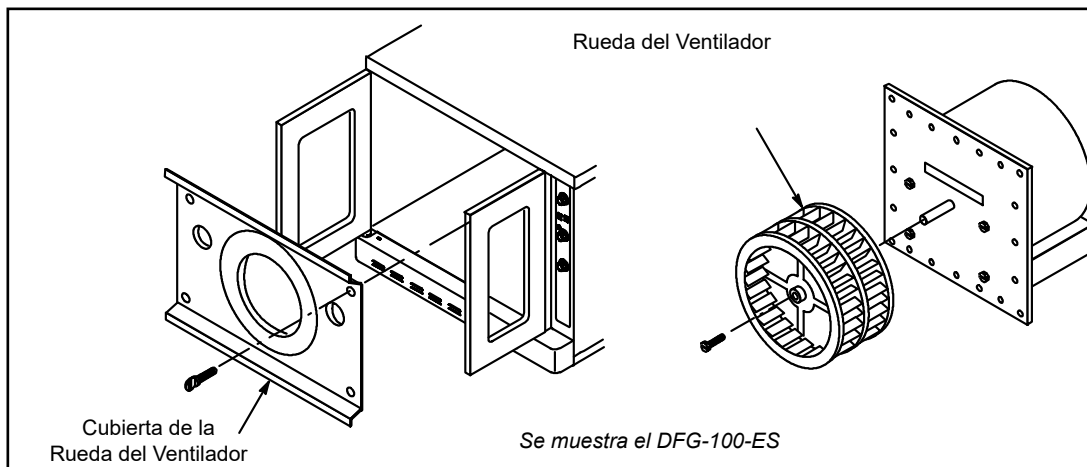


Figure 13



Mantenimiento

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

NOTE: Para los modelos a gas solamente.

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.

REMOCION DEL QUEMADOR

NOTE: Para los modelos a gas solamente.

1. Corte el gas y desconecte la potencia.
2. Remueva la cubierta de la combustión.
3. Remueva la conexión de gas, etc. (vea lo anterior).
4. Remueva los tornillos del puntal de montaje del quemador..
5. Remueva el quemador de la cámara de combustión.
6. Cambie el quemador del piloto, si es necesario. Instale el quemador.

COMPONENTES DEL COMPARTIMIENTO DE CONTROL

1. Desconecte la potencia.
2. Remueva la cubierta de la combustión.
3. Remueva la cubierta del compartimiento de control.
4. Deslice el panel de control hacia afuera.
5. Cambie y repare el componente respectivo.
6. Instale el panel, la cubierta del compartimiento de control y la cubierta de la combustión.

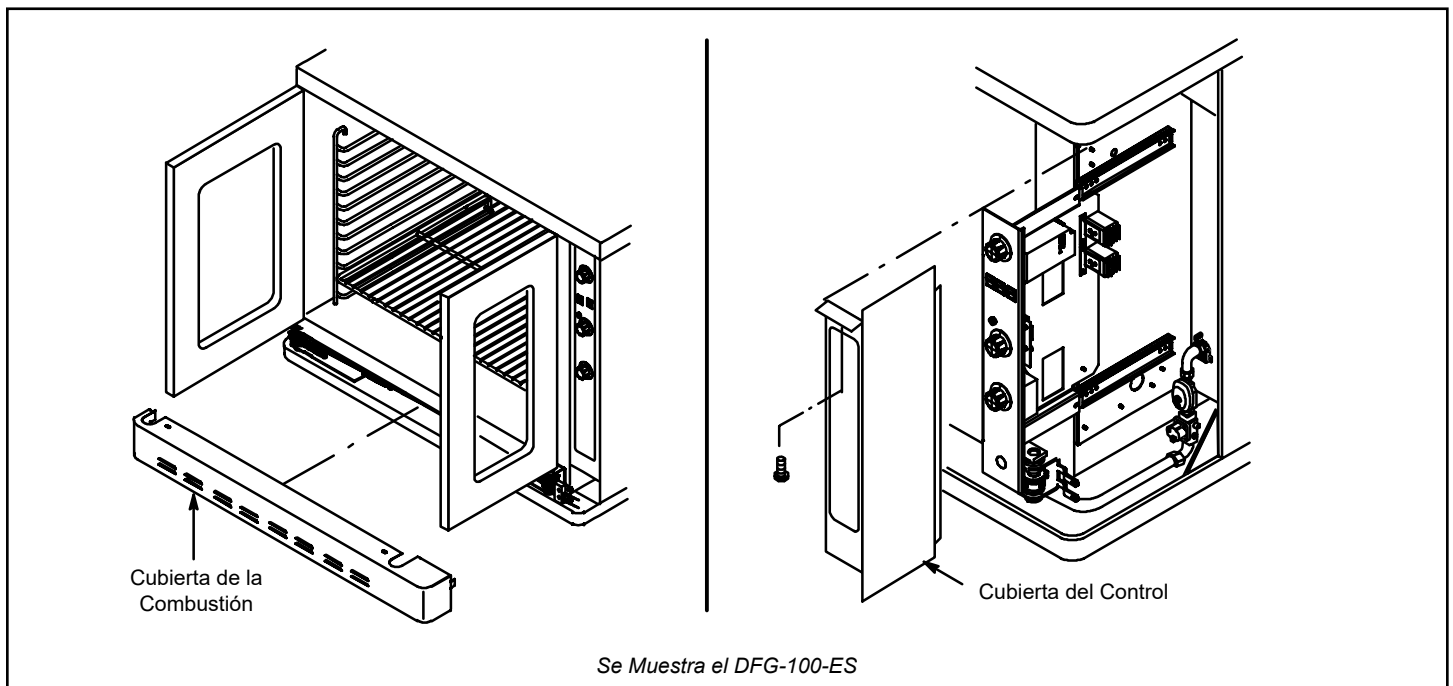


Figure 14