

SERVICE



INDICE

INFORMAZIONI GENERALI	4
IMPORTANZA DEL MANUALE	4
DESTINAZIONE D'USO	4
LIMITI D'USO.....	4
GARANZIA.....	4
SPECIFICHE TECNICHE.....	5
TARGHETTE MARCATURA CE E PREDISPOSIZIONE GAS	5
DIMENSIONI D'INGOMBRO	5
COMPONENTI DEL FORNO	6
DATI TECNICI FORNO G4	7
DATI TECNICI FORNO G6	8
DATI TECNICI FORNO G9	9
DATI DI PRESSIONE GAS	10
MOVIMENTAZIONE E TRASPORTO	11
TRASPORTO E SOLLEVAMENTO	11
INSTALLAZIONE	12
POSIZIONAMENTO	12
COLLEGAMENTO ELETTRICO.....	13
COLLEGAMENTO AL GAS	14
CONTROLLO DELLA PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE	14
CONTROLLO PERDITE DI GAS	14
TRASFORMAZIONE AI VARI TIPI DI GAS	15
COLLEGAMENTO AL CAMINO.....	18
SICUREZZA.....	20
DIRETTIVE E NORME DI RIFERIMENTO.....	20
DISPOSITIVI DI SICUREZZA ADOTTATI	20
RISCHI RESIDUI	20
USO E FUNZIONAMENTO	21
PANNELLO COMANDI	21
MESSA IN SERVIZIO.....	22
ACCENSIONE BRUCIATORI	22
COTTURA DELLA PIZZA	23
MESSA FUORI SERVIZIO	23
SEGNALAZIONI ED ALLARMI.....	24
MANUTENZIONE	24
MANUTENZIONE ORDINARIA	24
MANUTENZIONE STRAORDINARIA.....	24
SOSTITUZIONE BRUCIATORE CIELO E SUOLA.....	24
SOSTITUZIONE BRUCIATORE INTERACCENSIONE	25
SOSTITUZIONE TERMOCOPPIA, PILOTA E CANDELA	25

SOSTITUZIONE RUBINETTO GAS.....	26
DEMOLIZIONE	26
AVVERTENZE GENERALI.....	26
RICAMBI.....	26
AVVERTENZE GENERALI.....	26
ESPLOSO FORNO G4.....	27
ESPLOSO FORNO G6.....	28
ESPLOSO FORNO G9.....	29
ESPLOSO PORTA	30
ESPLOSO COMANDI.....	31
LISTA RICAMBI	32
SCHEMA ELETTRICO	33

INFORMAZIONI GENERALI

IMPORTANZA DEL MANUALE

- Prima di utilizzare il forno in oggetto è obbligatorio leggere e comprendere in tutte le sue parti il presente manuale.
- Il presente manuale deve sempre essere a disposizione degli "operatori autorizzati" e trovarsi vicino al forno bene custodito e conservato.
- La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali e cose, causati dall'inosservanza delle norme descritte nel presente manuale.
- Il presente manuale è parte integrante del forno e deve essere conservato fino allo smaltimento finale dello stesso.
- Gli "operatori autorizzati" devono eseguire sul forno esclusivamente gli interventi di loro specifica competenza.
- Queste istruzioni sono valide solo se la sigla del Paese compare sull'apparecchiatura. Se la sigla non compare, fare riferimento alle istruzioni tecniche per l'adattamento dell'apparecchiatura alle condizioni d'uso proprie di quel Paese.

DESTINAZIONE D'USO

L'uso previsto per cui è stata progettato e realizzato il forno è il seguente:

L'USO DEL FORNO, E' CONSENTITO A PERSONALE ADULTO, PROFESSIONALMENTE ISTRUITO E DOTATO DELLE NECESSARIE CAPACITA' COGNITIVE; E' DESTINATO ALLA RISTORAZIONE COLLETTIVA ED OSPITALITA' PROFESSIONALE, COME IL SETTORE TURISTICO ALBERGHIERO, RISTORAZIONE NON DOMESTICA, BAR, CATENE DI RISTORAZIONE APERTE AL PUBBLICO, COMUNITA' E MENSE.

IL FORNO E' DESTINATO AD UN USO PROFESSIONALE E PUÒ ESSERE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE QUALIFICATO.

I BAMBINI DEVONO ESSERE SORVEGLIATI PER EVITARE CHE GIOCHINO CON L'APPARECCHIO.

LIMITI D'USO

Il forno in oggetto è stato progettato e realizzato esclusivamente per la destinazione d'uso descritta al paragrafo precedente e pertanto è assolutamente vietato qualsiasi altro tipo d'impiego e utilizzo al fine di garantire, in ogni momento, la sicurezza degli operatori autorizzati e l'efficienza del forno stesso.

GARANZIA

La durata della garanzia è di dodici mesi e decorre dalla data della ricevuta fiscale rilasciata all'atto dell'acquisto.

Entro tale periodo saranno sostituiti o riparati gratuitamente e solo franco ns. stabilimento i particolari che per cause ben accertate ed inequivocabili risultino difettosi di fabbricazione, eccetto i componenti elettrici e quelli soggetti ad usura.

Dalla garanzia sono escluse le spese di spedizione e il costo della manodopera.

La garanzia decade nei casi in cui si accerti che il danno sia stato provocato da: trasporto, errata o insufficiente manutenzione, imperizia degli operatori, manomissioni, riparazioni eseguite da personale non autorizzato, inosservanza delle prescrizioni del manuale.

Si esclude ogni rivalsa nei confronti del costruttore per danni diretti o indiretti conseguenti al tempo in cui la macchina rimarrà inoperosa causa:

avarìa, in attesa per le riparazioni, o comunque riferibile alla non presenza fisica dell'apparecchiatura.



LE MANOMISSIONI E/O LA SOSTITUZIONE DI PEZZI CON RICAMBI NON ORIGINALI, FANNO DECADERE LA GARANZIA, ED ESONERANO IL FABBRICANTE DA OGNI RESPONSABILITÀ.

SPECIFICHE TECNICHE

TARGHETTE MARCATURA CE E PREDISPOSIZIONE GAS

La marcatura CE è costituita da una targhetta adesiva applicata nel lato destro del forno (FIG.1).
La predisposizione del gas è riportata nell'apposito spazio nella targhetta di marcatura CE.

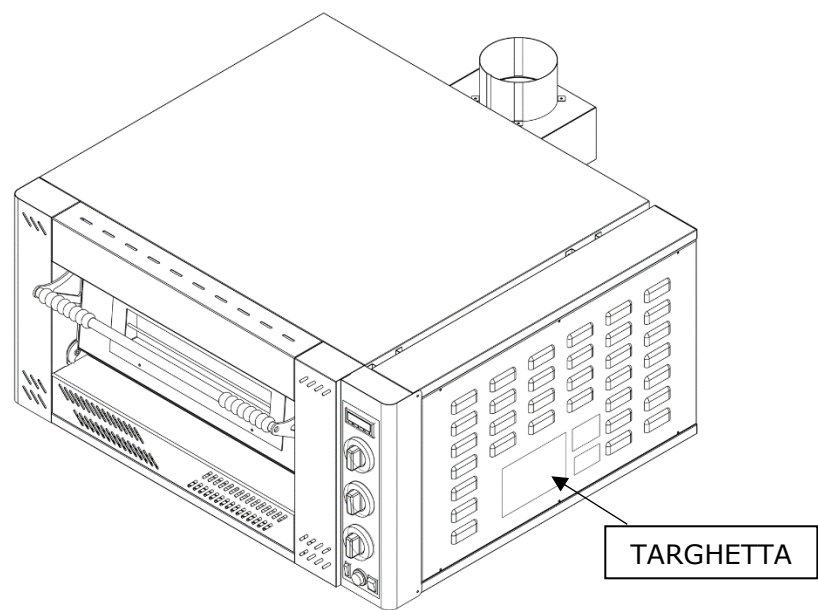


FIG.1

DIMENSIONI D'INGOMBRO

Di seguito sono riportate le dimensioni d'ingombro dei 3 modelli di forno.

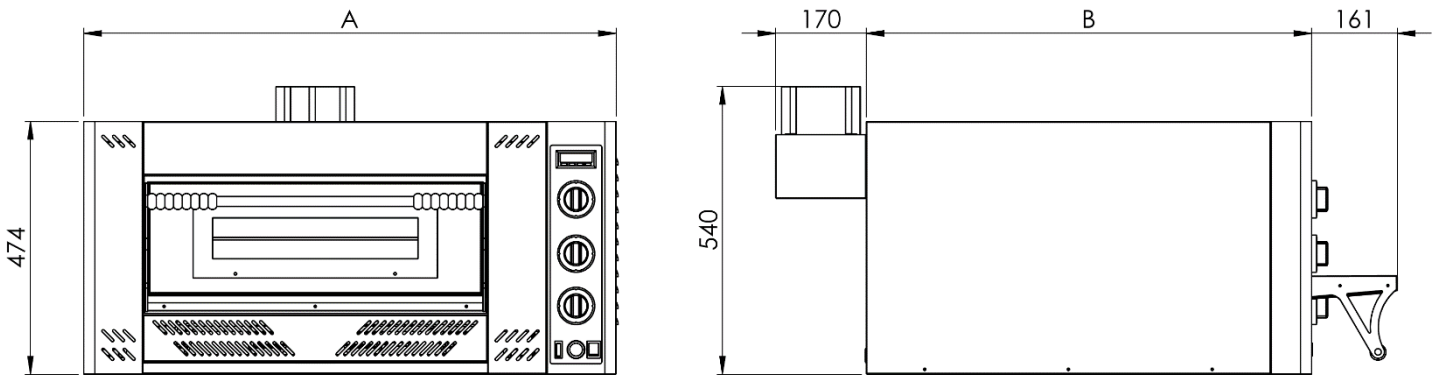


FIG.2

MODELLO FORNO	A (mm)	B (mm)	PESO (kg)
G4	1000	840	96
G6	1000	1140	123
G9	1300	1140	156

COMPONENTI DEL FORNO

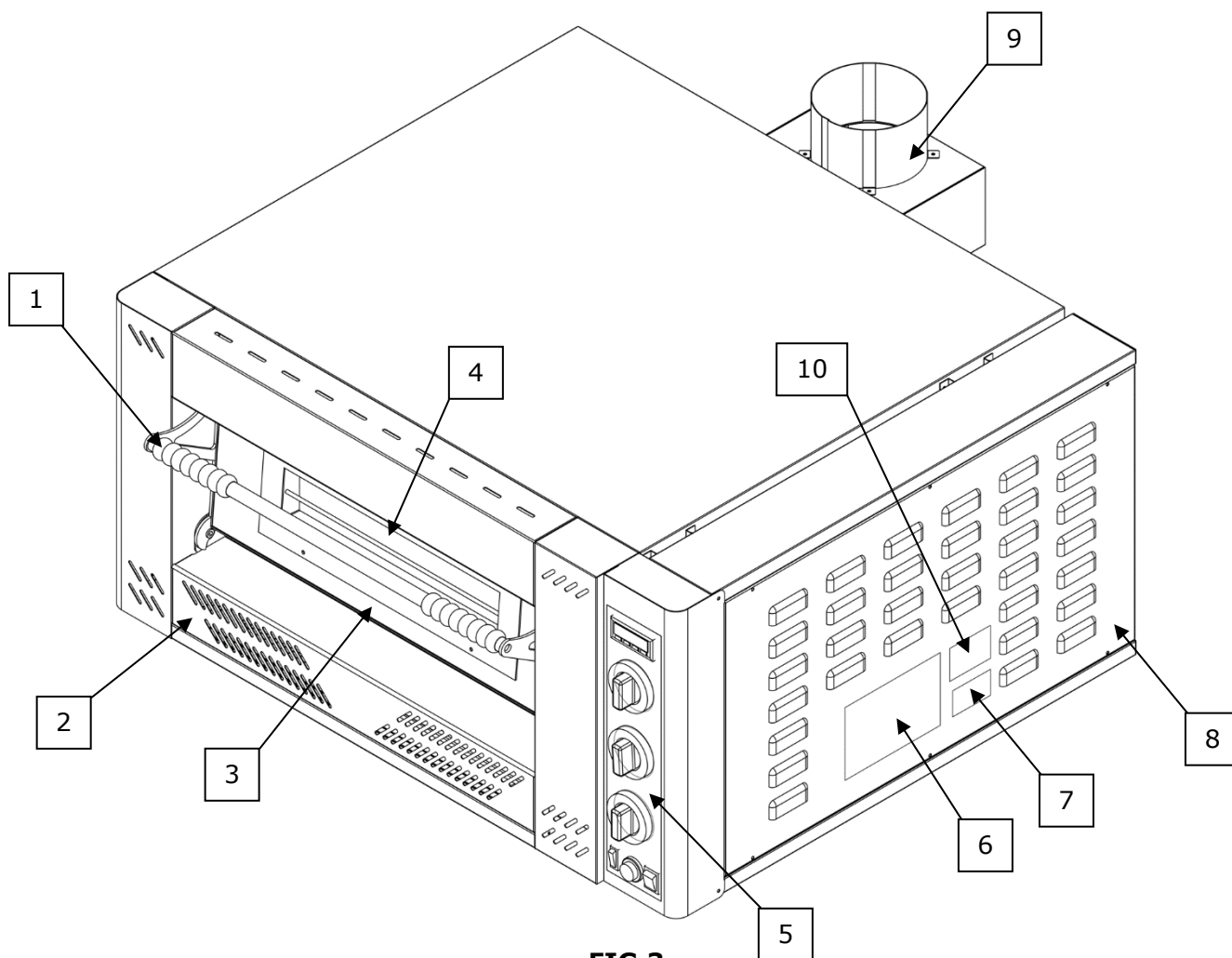


FIG.3

1	Maniglie porta forno
2	Pannello frontale
3	Porta forno
4	Vetro d'ispezione
5	Pannello comandi
6	Targhetta marcatura CE
7	Predisposizione GAS
8	Pannello laterale destro
9	Camino Ø150mm
10	Etichetta avvertenza

DATI TECNICI FORNO G4

MODELLO G4	Unità di misura	VOLTA bruciatori laterali	SUOLA bruciatori centrali	TOTALE
Portata termica nominale	(kW)	10,2	7,5	16
Portata termica ridotta	(kW)	4,2	4,2	
Portata termica ridotta NL	(kW)			8
Ø iniettore				
G30 28...30mbar G31 30...37mbar	(mm.)	2 x 1,05	2 x 0,85	
G30 50mbar G31 50mbar	(mm.)	2 x 0,90	2 x 0,70	
G20 20mbar	(mm.)	2 x 1,50	2 x 1,20	
G25 20mbar	(mm.)	2 x 1,65	2 x 1,45	
G25.3 25mbar	(mm.)	2 x 1,60	2 x 1,30	
Ø by-pass				
G30 28..30mbar G31 30...37mbar	(mm.)	0,80	0,80	
G30 50mbar G31 50mbar	(mm.)	0,65	0,65	
G20 / G25 / G25.3	(mm.)	Reg.	Reg.	
Ugello bruciatore pilota				
G30 28..30mbar G31 30...37mbar	N°	22	22	
G30 50mbar G31 50mbar	N°	22	22	
G20 / G25 / G25.3	N°	29,2	29,2	
Ugello bruciatore di interaccensione				
G30 28..30mbar	(mm.)	0,70	0,70	
G30 50mbar	(mm.)	0,70	0,70	
G20 / G25 / G25.3	(mm.)	1,20	1,20	
Regolazione aria primaria				
G30 28...30mbar (vedi FIG.9)	(mm.)	Aperta 5mm	Aperta 5mm	
G30 50mbar	(mm.)	Aperta 5mm	Aperta 5mm	
G20 20mbar	(mm.)	Chiusa	Chiusa	
G25 20mbar	(mm.)	Chiusa	Chiusa	
G25.3 25mbar	(mm.)	Chiusa	Chiusa	

TAB.1

DATI TECNICI FORNO G6

MODELLO G6	Unità di misura	VOLTA bruciatori laterali	SUOLA bruciatori centrali	TOTALE
Portata termica nominale	(kW)	16	9	21.5
Portata termica ridotta	(kW)	6	6	18
Portata termica nominale NL	(kW)			24
Portata termica ridotta NL	(kW)			10
Ø iniettore				
G30 28...30mbar G31 30...37mbar	(mm.)	2 x 1,25	2 x 0,95	
G30 50mbar G31 50mbar	(mm.)	2 x 1,15	2 x 0,80	
G20 20mbar	(mm.)	2 x 2,10	2 x 1,50	
G25 20mbar	(mm.)	2 x 2,45	2 x 1,65	
G25.3 25mbar	(mm.)	2 x 2,30	2 x 1,55	
Ø by-pass				
G30 28..30mbar G31 30...37mbar	(mm.)	1,10	1,10	
G30 50mbar G31 50mbar	(mm.)	0,90	0,90	
G20 / G25 / G25.3	(mm.)	Reg.	Reg.	
Ugello bruciatore pilota				
G30 28..30mbar G31 30...37mbar	N°	22	22	
G30 50mbar G31 50mbar	N°	22	22	
G20 / G25 / G25.3	N°	29,2	29,2	
Ugello bruciatore di interaccensione				
G30 28..30mbar	(mm.)	0,70	0,70	
G30 50mbar	(mm.)	0,70	0,70	
G20 / G25 / G25.3	(mm.)	1,20	1,20	
Regolazione aria primaria				
G30 28...30mbar (vedi FIG.9)	(mm.)	Aperta 5mm	Aperta 5mm	
G30 50mbar	(mm.)	Aperta 5mm	Aperta 5mm	
G20 20mbar	(mm.)	Chiusa	Chiusa	
G25 20mbar	(mm.)	Chiusa	Chiusa	
G25.3 25mbar	(mm.)	Chiusa	Chiusa	

TAB.2

DATI TECNICI FORNO G9

MODELLO G9	Unità di misura	VOLTA bruciatori laterali	SUOLA bruciatori centrali	TOTALE
Portata termica nominale	(kW)	16*	16*	27
Portata termica nominale NL	(kW)			28
Portata termica ridotta	(kW)	6*	6*	
Portata termica ridotta DE-AT	(kW)	6*	6*	
Portata termica ridotta NL	(kW)			12
Ø iniettore				
G30 28...30mbar G31 30...37mbar	(mm.)	2 x 1,25	4 x 0,95	
G30 50mbar G31 50mbar	(mm.)	2 x 1,15	4 x 0,80	
G20 20mbar	(mm.)	2 x 2,10	4 x 1,50	
G25 20mbar	(mm.)	2 x 2,45	4 x 1,65	
G25.3 25mbar	(mm.)	2 x 2,30	4 x 1,55	
Ø by-pass				
G30 28..30mbar G31 30...37mbar	(mm.)	1,10	1,10	
G30 50mbar G31 50mbar	(mm.)	0,90	0,90	
G20 / G25 / G25.3	(mm.)	Reg.	Reg.	
Ugello bruciatore pilota				
G30 28..30mbar G31 30...37mbar	N°	22	22	
G30 50mbar G31 50mbar	N°	22	22	
G20 / G25 / G25.3	N°	29,2	29,2	
Ugello bruciatore di interaccensione				
G30 28..30mbar	(mm.)	0,70	0,70	
G30 50mbar	(mm.)	0,70	0,70	
G20 / G25 / G25.3	(mm.)	1,20	1,20	
Regolazione aria primaria				
G30 28...30mbar (vedi FIG.9)	(mm.)	Aperta 5mm	Aperta 5mm	
G30 50mbar	(mm.)	Aperta 5mm	Aperta 5mm	
G20 20mbar	(mm.)	Chiusa	Chiusa	
G25 20mbar	(mm.)	Chiusa	Chiusa	
G25.3 25mbar	(mm.)	Chiusa	Chiusa	

TAB.3

DATI DI PRESSIONE GAS

Categoria	Gas	Pressioni di alimentazione all'ingresso [mbar]			Paesi di destinazione
II2H3B/P		P _{nominale}	P _{minima}	P _{massima}	AT - CH
	G20	20	17	25	
	G30/G31	50	42.5	57.5	
II2ELL3B/P		P _{nominale}	P _{minima}	P _{massima}	DE
	G20	20	17	25	
	G25	20	17	25	
	G30/G31	50	42.5	57.5	
II2H3+		P _{nominale}	P _{minima}	P _{massima}	ES - CZ - GR - GB - IT
	G20	20	17	25	
	G30/G31	G30:28-30 G31:37	G30:20 G31:25	G30:35 G31:45	
II2E+3+		P _{nominale}	P _{minima}	P _{massima}	FR - BE
	G20	20	17	25	
	G25	25	17	30	
	G30/G31	G30:28-30 G31:37	G30:20 G31:25	G30:35 G31:45	
I3+		P _{nominale}	P _{minima}	P _{massima}	CY
	G30/G31	G30:28-30 G31:37	G30:20 G31:25	G30:35 G31:45	
II2H3B/P		P _{nominale}	P _{minima}	P _{massima}	HR - NO - RO
	G20	20	17	25	
	G30/G31	28-30	25	35	
II2EK3B/P		P _{nominale}	P _{minima}	P _{massima}	NL
	G20	20	17	25	
	G25.3	25	20	30	
	G30/G31	28-30	25	35	

TAB.4

MOVIMENTAZIONE E TRASPORTO

TRASPORTO E SOLLEVAMENTO



DURANTE LE OPERAZIONI DI SOLLEVAMENTO E MOVIMENTAZIONE DEL FORNO, ASSICURARSI CHE NEL RAGGIO D'AZIONE NON VI SIANO PERSONE, ANIMALI O COSE LA CUI INCOLUMITÀ ACCIDENTALMENTE POSSA ESSERE COMPROMESSA.



USARE OBBLIGATORIAMENTE MEZZI E SISTEMI DI SOLLEVAMENTO E MOVIMENTAZIONE IDONEI E ADATTI AL PESO E ALLE DIMENSIONI DEL FORNO.



NEL CASO IN CUI PER ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI SOLLEVAMENTO E MOVIMENTAZIONE VENGA UTILIZZATO UN CARRELLO ELEVATORE ASSICURARSI DI POSIZIONARE LE FORCHE IN MODO IDONEO EVITANDO ASSOLUTAMENTE DI URTARE IL CARICO (FIG.4).



DURANTE LE OPERAZIONI DI SOLLEVAMENTO E MOVIMENTAZIONE DEL FORNO, È ASSOLUTAMENTE VIETATO, ESEGUIRE BRUSCHE FRENATE, ACCELERAZIONI E/O IMPROVVISI CAMBI DI DIREZIONE.

Per facilitare il trasporto e le operazioni di carico e scarico, il forno viene imballato in una scatola di cartone su basamento in legno tipo pallet e fissato con delle regge. Il forno è inoltre rivestito da una copertura in nylon trasparente. Una volta eseguite le operazioni di trasporto e sollevamento e collocato il forno nella posizione idonea di lavoro, procedere allo sbalaggio tagliando le regge, la scatola di cartone e il rivestimento in nylon.

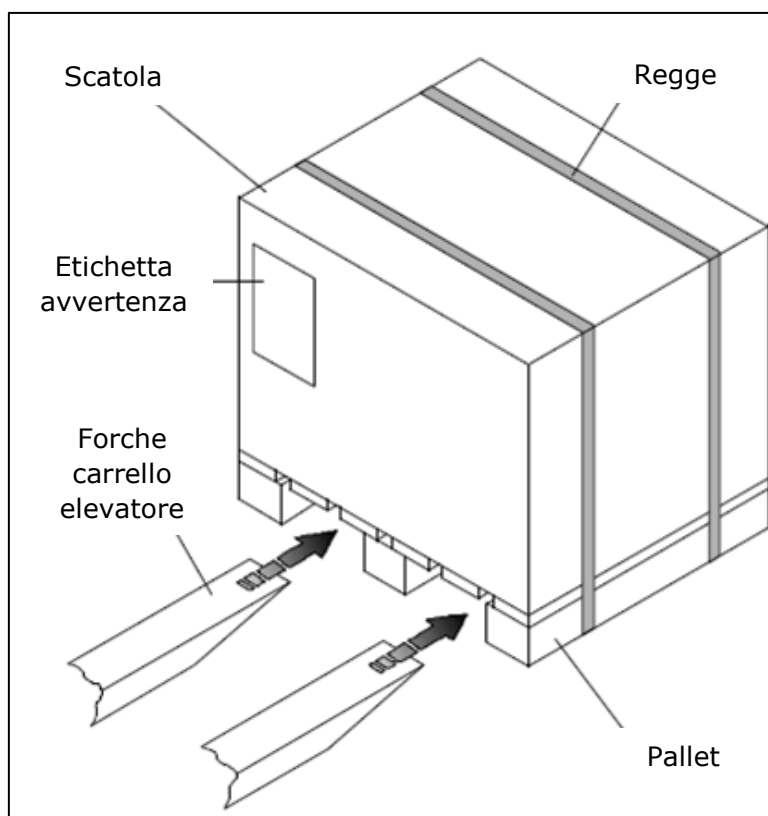


FIG.4

INSTALLAZIONE

POSIZIONAMENTO



TUTTE LE OPERAZIONI D'INSTALLAZIONE DEL FORNO (POSIZIONAMENTO, COLLEGAMENTO ELETTRICO, COLLEGAMENTO AL GAS E AL CAMINO, REGOLAZIONI E CONTROLLI) DEVONO ESSERE ESEGUITE OBBLIGATORIAMENTE ED ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE AUTORIZZATO IN POSSESSO DEI REQUISITI TECNICO PROFESSIONALI RICHIESTI, NELL' ASSOLUTO RISPETTO DELLE NORME VIGENTI NEL PAESE DI UTILIZZO DEL FORNO.



IL FORNO, DEVE ESSERE INSTALLATO IN VANI TECNICI CON ADEGUATI SISTEMI DI VENTILAZIONE, AERAZIONE, ADDUZIONE GAS E SMALTIMENTO DEI FUMI DI COTTURA; LA VOLUMETRIA DEI LOCALI TECNICI, E' NORMATA E DEVE ESSERE SUFFICIENTE PER MANTENERE SALUBRI GLI AMBIENTI DI LAVORO.

Il posizionamento del forno deve essere effettuato nel rispetto delle misure minime (mm) riportate in FIG.5. Deve appoggiare sopra un piano di sostegno idoneo a sopportarne il peso.

È consigliato lasciare libero il lato DX del forno per facilitare lo smontaggio del pannello di copertura, in caso di manutenzione.

È consigliato lasciare libero il lato DX del forno per facilitare lo smontaggio del pannello di copertura, in caso di manutenzione.

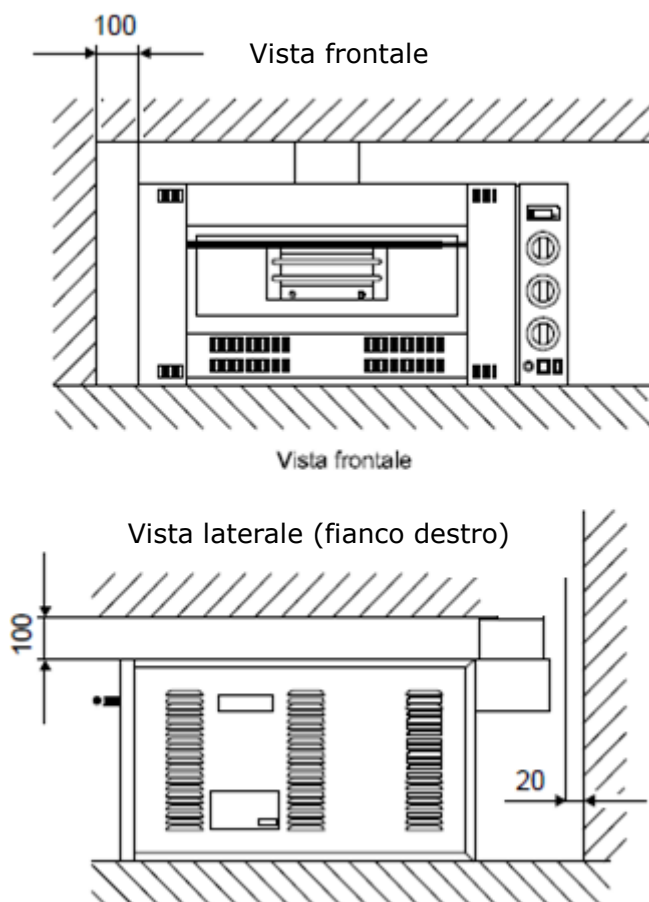


FIG.5

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il forno è munito di un cavo di alimentazione elettrica (230 V - monofase) posto sul retro e privo di spina (FIG.6).

I dati elettrici sono riportati nella targhetta di marcatura CE (FIG.1).



IL COLLEGAMENTO ELETTRICO DEL FORNO ALLA RETE DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA DEVE ESSERE ESEGUITO OBBLIGATORIAMENTE ED ESCLUSIVAMENTE DA UN TECNICO AUTORIZZATO (ELETTRICISTA) IN POSSESSO DEI REQUISITI TECNICO-PROFESSIONALI RICHIESTI DALLE NORME VIGENTI NEL PAESE DI UTILIZZO DEL FORNO, CHE DEVE RILASCIARE UNA DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ DELL'INTERVENTO ESEGUITO.



LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER DANNI A PERSONE, ANIMALI E COSE CAUSATI DA ERRATI COLLEGAMENTI ALLA RETE DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA E DEL GAS.

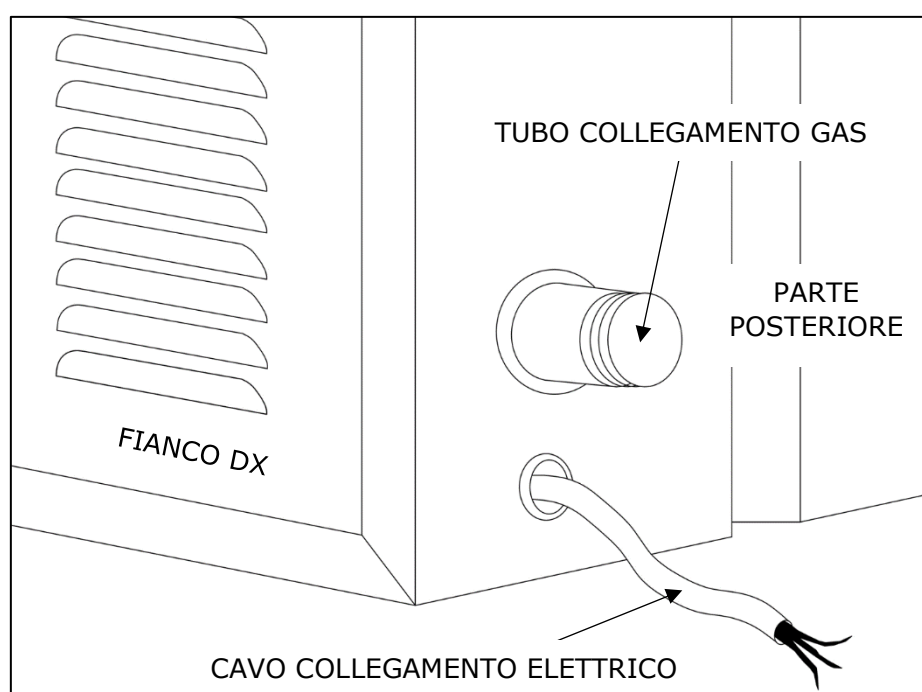


FIG.6

Il collegamento alla linea elettrica deve essere eseguito interponendo un **interruttore automatico di portata adeguata** nel quale la distanza di apertura tra i contatti sia di almeno 3 mm.

Il cavo di terra non deve essere interrotto.

La tensione della corrente di alimentazione a forno funzionante, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale di +/- 10 %.

È obbligatorio collegare l'apparecchiatura a terra.

Lo schema elettrico del forno si trova in fondo al manuale.



A COLLEGAMENTO ELETTRICO ULTIMATO, IL TECNICO AUTORIZZATO (ELETTRICISTA) DEVE RILASCIARE UNA DICHIARAZIONE CHE ATTESTI LA MISURAZIONE DI CONTINUITÀ DEL CIRCUITO DI PROTEZIONE EQUIPOTENZIALE.

COLLEGAMENTO AL GAS

Il forno è munito di un tubo per l'attacco al gas con filettatura G 3/4" posto nella parte posteriore del forno (FIG.6). Il collegamento del forno alla rete di alimentazione del gas deve essere effettuato a mezzo di **tubazioni metalliche in acciaio zincato o rame della lunghezza non superiore a 1,5 metri, collocate a vista.**



A MONTE DELLA RETE DI ALIMENTAZIONE DEL GAS DEVE ESSERE COLLEGATO UN RUBINETTO DI INTERCETTAZIONE POSTO IN UNA POSIZIONE FACILMENTE RAGGIUNGIBILE DALL'OPERATORE PER EFFETTUARE L'APERTURA E LA CHIUSURA DELLO STESSO

Il collegamento tra la tubazione del forno e quella del gas, deve essere realizzato con giunto metallico a tre pezzi.

La tenuta sui filetti di giunzione può essere assicurata mediante materiali idonei.



IL FORNO DEVE ESSERE ALIMENTATO CON IL TIPO DI GAS PER CUI È PREDISPOSTO (TARGHETTA MARCATURA CE - FIG.1) ED AVERE LE CARATTERISTICHE RIPORTATE NELLE RISPETTIVE TAB. 1-2-3 A SECONDA DEL MODELLO.

CONTROLLO DELLA PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE

La pressione di alimentazione del gas viene misurata con un manometro a liquido (es: un manometro ad U, definizione minima 0.1 mbar) secondo le seguenti fasi:

- 1) Svitare e togliere il pannello laterale DX del forno (FIG.3-Rif.8);
- 2) Togliere la vite di tenuta della valvola di sicurezza (rubinetto generale) (FIG.7-Rif.1);
- 3) Collegare il manometro ad U;
- 4) Mettere in funzione l'apparecchio secondo le istruzioni d'uso (Cap.7)
- 5) Misurare la pressione di alimentazione;
- 6) Togliere il manometro ad U;
- 7) Riavvitare la vite di tenuta della presa di pressione di alimentazione (FIG.7- Rif.1);
- 8) Montare e riavvitare il pannello di copertura del fianco DX del forno;

CONTROLLO PERDITE DI GAS

Dopo le operazioni di installazione è necessario controllare che **non vi siano perdite di gas nell'ambiente**; ciò è verificabile mediante pennellate di acqua saponata sui giunti o raccordi, una minima perdita verrà segnalata da bolle di sapone create dal gas fuoriuscito.

Qualora nella rete di alimentazione del gas sia installato un contatore è possibile effettuare un'ulteriore controllo delle perdite: per un periodo di controllo della durata di 10 minuti circa, non deve segnalare alcun passaggio di gas.



È ASSOLUTAMENTE VIETATO USARE FIAMME LIBERE PER LA RICERCA DI PERDITE DI GAS. IL MANCATO RISPETTO DI QUESTO OBBLIGO PUÒ PROVOCARE IL PERICOLO DI ESPLOSIONI DEFLAGRANTI CON EFFETTI DISTRUTTIVI.

TRASFORMAZIONE AI VARI TIPI DI GAS

Il forno è collaudato e predisposto per il funzionamento al **gas riportato sull'apposito spazio della targhetta marcatura CE (FIG.1)**.



QUALORA IL TIPO DI GAS PER CUI È PREDISPOSTO IL FORNO, NON CORRISPONDA AL TIPO DI GAS DELLA RETE DI ALIMENTAZIONE È OBBLIGATORIO ESEGUIRE SUL FORNO DELLE IDONEE TRASFORMAZIONI.

AL TERMINE DELLA TRASFORMAZIONE E' OBBLIGATORIO RIPRISTINARE I SIGILLI ALLE PARTI REGOLATE E INDICARE IN TARGHETTA IL NUOVO TIPO DI GAS.

Come indicato nell'avvertenza sopra descritta, di seguito vengono elencate le fasi per eseguire le opportune trasformazioni:

A) Sostituzione ugelli bruciatori cielo e suola:

Togliere il pannello frontale (FIG.3-Rif.2) svitando le viti, togliere il registro aria (FIG.9-Rif.1/2), gli ugelli sono ora visibili e raggiungibili. Sviarli con apposita chiave fissa e sostituirli con quelli adatti, secondo le indicazioni riportate nella tabella dati tecnici relativa al modello di forno acquistato.

B) Sostituzione ugello bruciatore interaccensione:

Sostituire l'ugello (FIG.8-Rif.3) secondo le indicazioni riportate nella tabella dati tecnici relativa al modello di forno acquistato.

C) Sostituzione ugello pilota:

Svitare il raccordo (FIG.8-Rif.4) e sostituire l'ugello con quello adatto secondo le indicazioni riportate nella tabella dati tecnici relativa al modello di forno acquistato.

D) Regolazione aria Bruciatori cielo e suola:

Allentare la vite (FIG.9-Rif.1) e far scorrere nell'apposita asola il registro aria bruciatore (FIG.9-Rif.2). A regolazione avvenuta fissare il registro nella giusta posizione mediante la vite (FIG.9-Rif.1).

E) Regolazione minimo bruciatori cielo e suola:

Per funzionamento a gas liquido (G30 - G31) il minimo è fisso e la vite (FIG.10-Rif.1) resta avvitata a fondo; per funzionamento con altri tipi di gas il minimo è regolabile come segue:

- Sfilare manualmente la rispettiva manopola del bruciatore dal pannello comandi (FIG.10-Rif.2/3);
- Svitare la vite (FIG.10-Rif.1) di 2/3 giri e reinserire la manopola;
- Accendere il bruciatore e girare la manopola in posizione (Minimo);
- Sfilare nuovamente la manopola e avvitare la vite (FIG.10-Rif.1) fintanto che la fiamma resterà accesa stabilmente e sarà visivamente accettabile;
- Fare qualche manovra girando la manopola nelle posizioni Massimo/Minimo per verificare la stabilità della fiamma.

Il bruciatore di interaccensione non ha un funzionamento al minimo, quindi non necessita di regolazione.

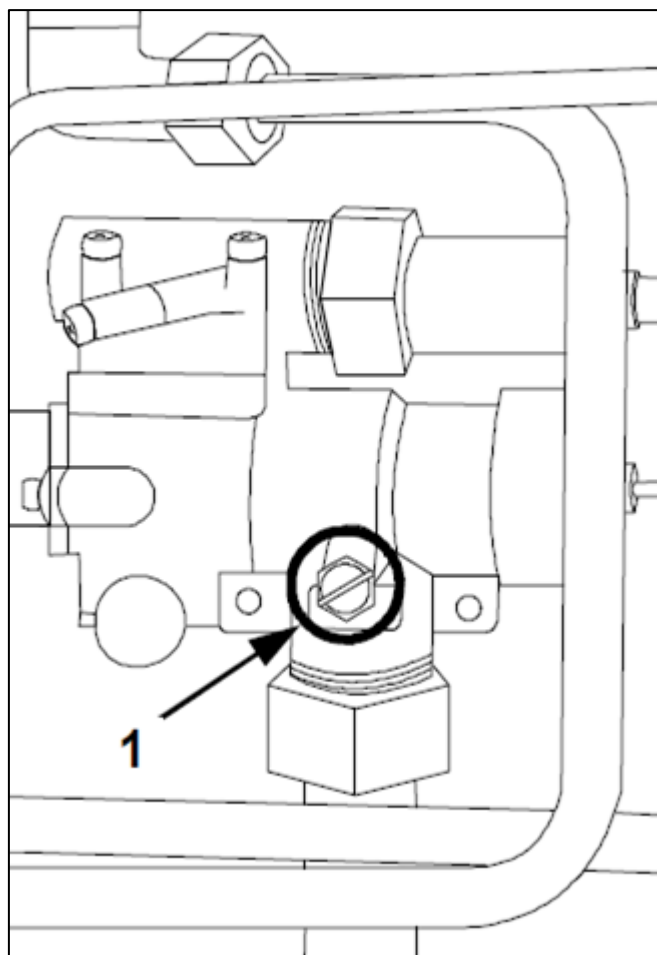


FIG.7

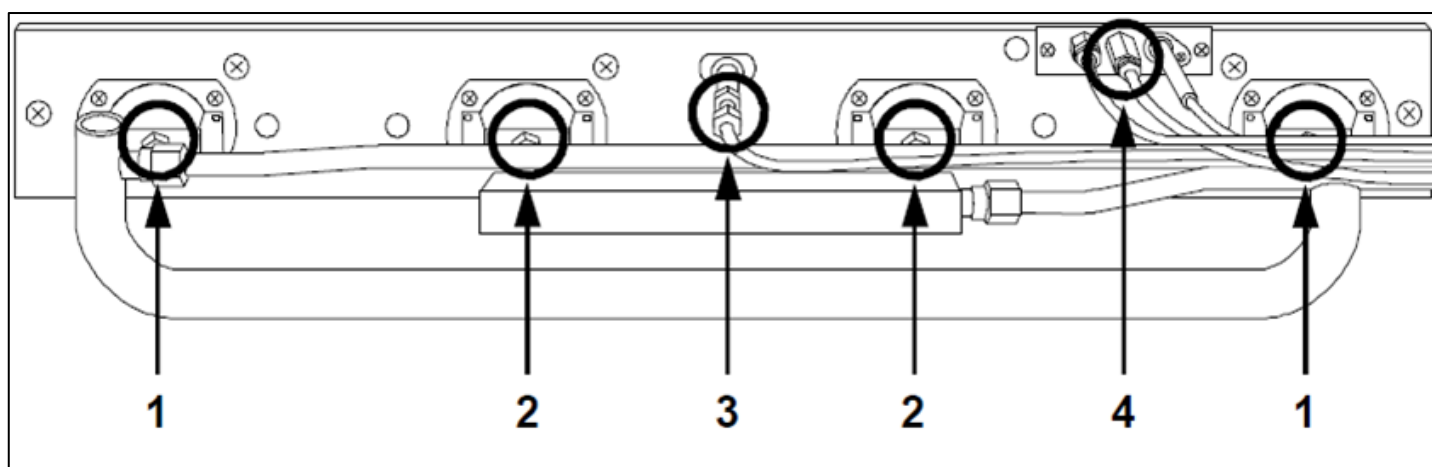


FIG.8

1	Bruciatori cielo
2	Bruciatori platea
3	Bruciatore interaccensione
4	Pilota

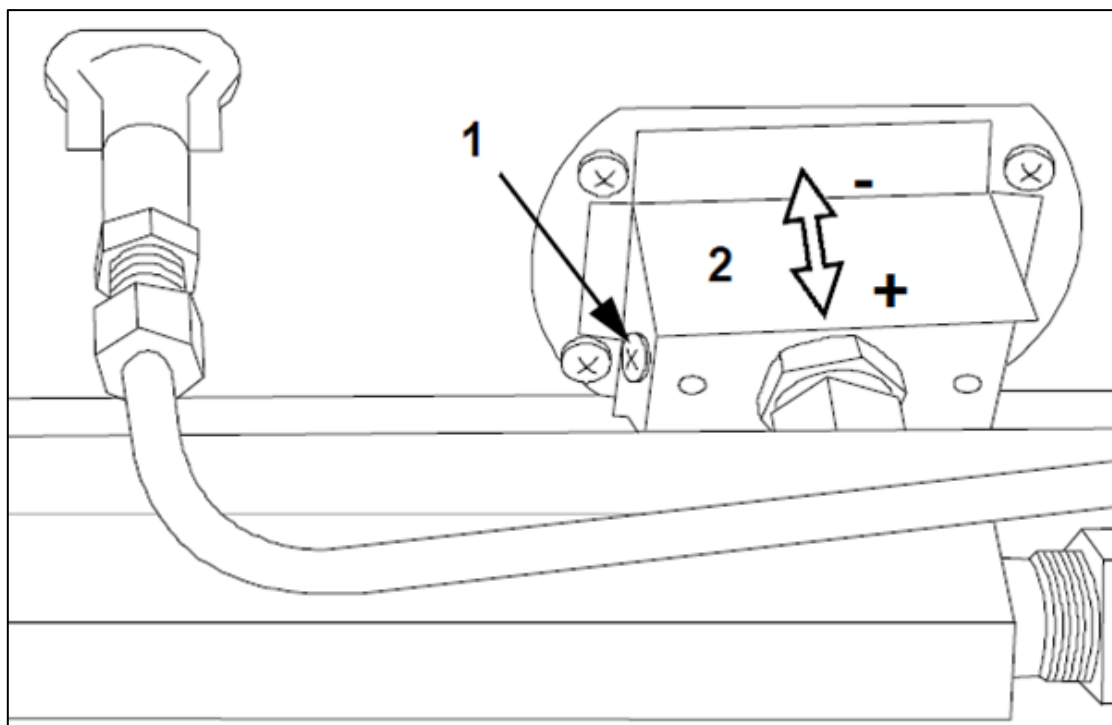


FIG. 9

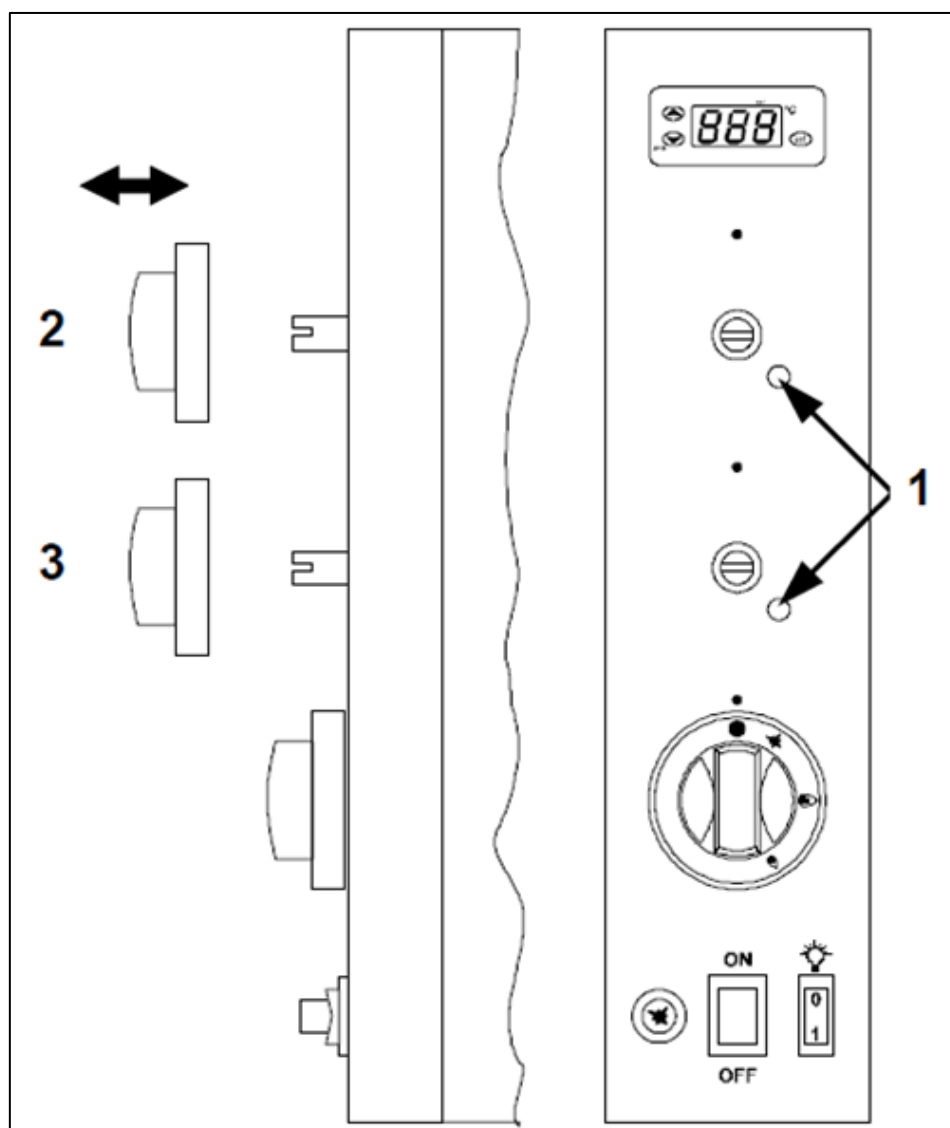


FIG. 10

COLLEGAMENTO AL CAMINO

Gli apparecchi sono provvisti di un camino ($\varnothing$ 150 mm.) per lo scarico dei prodotti di combustione che deve essere collegato in uno dei seguenti modi, previsti dalle norme di installazione in vigore. Installare l'apparecchio in una stanza sufficientemente areata in accordo con le norme vigenti.



E' ASSOLUTAMENTE OBBLIGATORIO CHE L'APPARECCHIO SIA INSTALLATO CON ALMENO 0,50 METRI DI TUBO ALLA CAPPA, CAMINO, OPPURE DIRETTAMENTE ALL'ESTERNO.

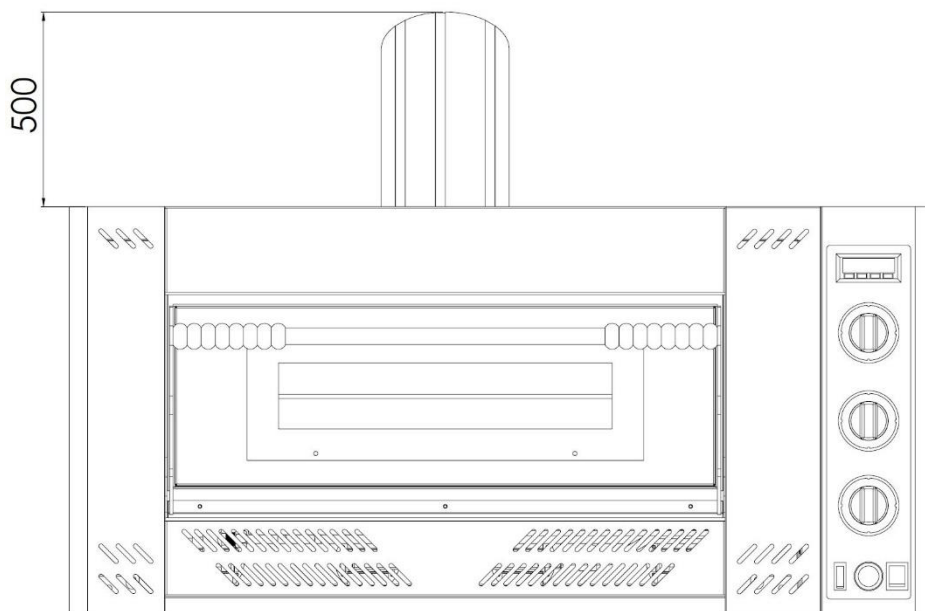


FIG.11

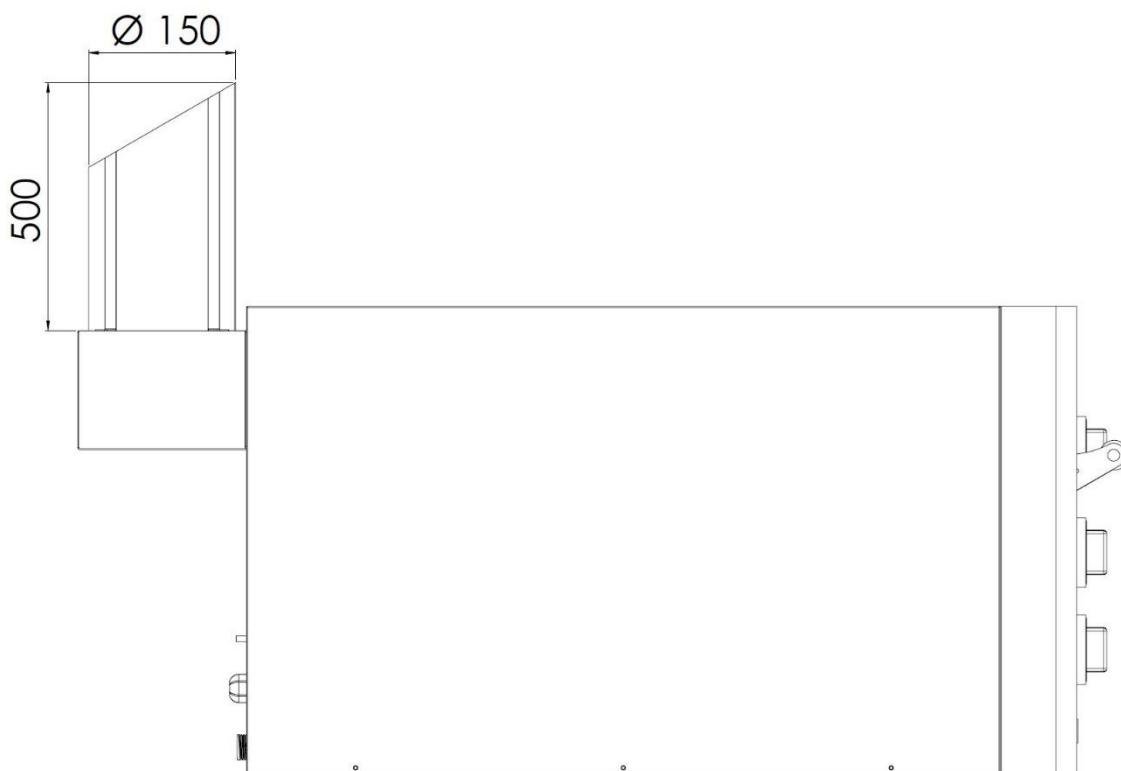


FIG.12

Apparecchi tipo "A" (vedi targhetta caratteristiche)

Gli apparecchi a gas di tipo "A" devono scaricare i prodotti della combustione in apposite cappe, o dispositivi simili, collegate ad un camino di sicura efficienza, oppure direttamente all'esterno.

In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore di aria collegato direttamente all'esterno, di portata non minore a quanto stabilito dalla norma di installazione.

L'apparecchio deve essere installato in un ambiente sufficientemente areato per evitare un'eccessiva concentrazione di sostanze dannose per la salute nella stanza ove è installato.



LA PORTATA D'ARIA NECESSARIA PER LA COMBUSTIONE DEVE ESSERE $2 \text{ m}^3/\text{h} \times \text{kw POTENZA FORNO}$, PIU' $35 \text{ m}^3/\text{h}$ NELL'AMBIENTE PER IL BENESSERE DELLA PERSONA.

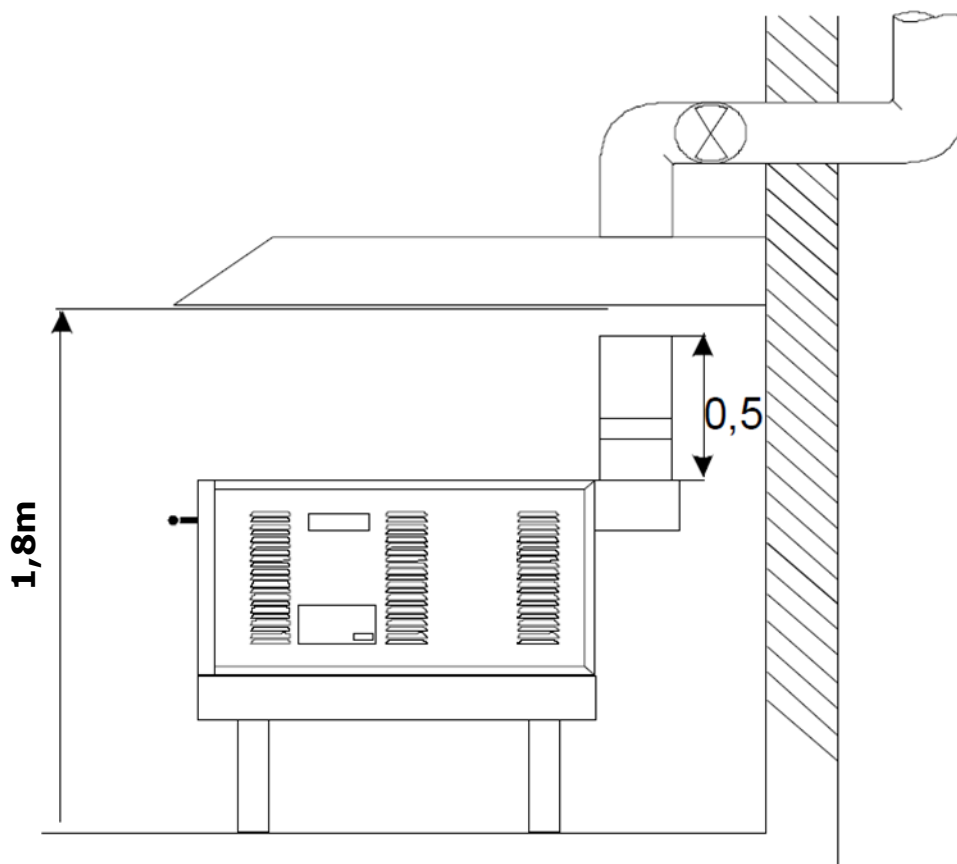


FIG.13

SICUREZZA

DIRETTIVE E NORME DI RIFERIMENTO

I forni della Ditta Costruttrice sono stati progettati e realizzati nel rispetto delle seguenti normative:

Direttiva 2014/35/UE "Bassa tensione"

Direttiva 2014/30/UE "Compatibilità elettromagnetica"

Norma Europea EN 203-1-2 per "Apparecchi professionali a gas"

Regolamento GAR UE 2016/426 "Apparecchi che bruciano carburanti gassosi".

DISPOSITIVI DI SICUREZZA ADOTTATI

In riferimento e nell'osservanza delle norme sopracitate tutti i componenti del forno sono conformi ai requisiti essenziali di sicurezza e certificati dalle relative ditte costruttrici.

VALVOLA DI SICUREZZA:

È una valvola con termocoppia che consente di interrompere il flusso di gas ai bruciatori nel caso in cui si spenga accidentalmente la fiammella pilota.

È montata nel fianco DX del forno.



È ASSOLUTAMENTE VIETATO MANOMETTERE, ESCLUDERE E/O TOGLIERE QUALSIASI DISPOSITIVO DI SICUREZZA PRESENTE NEL FORNO.



È ASSOLUTAMENTE VIETATO SOSTITUIRE QUALUNQUE DISPOSITIVO DI SICUREZZA OD UN SUO COMPONENTE CON RICAMBI NON ORIGINALI.

RISCHI RESIDUI

L'apparecchiatura presenta alcuni rischi non completamente eliminati dal punto di vista costruttivo o con l'installazione di dispositivi di protezione adeguati.

Per completa informazione del Cliente, sono indicati di seguito i rischi residui presenti sull'apparecchiatura:

Rischio residuo	Descrizione della situazione di pericolo
Ustioni	Contatto con superfici calde, fare attenzione alla simbologia riportata sul forno e utilizzare guanti idonei. Attenzione alla possibile fuoriuscita di calore dovuta all'apertura della porta durante il forno in funzione.
Elettrocuzione	Contatto con parti in tensione durante le operazioni di manutenzione effettuate con il quadro elettrico alimentato.
Sbilanciamento del carico	Movimentare l'apparecchiatura con o senza imballo utilizzando sistemi di sollevamento inadatti o con il carico sbilanciato.

USO E FUNZIONAMENTO

PANNELLO COMANDI

Il pannello comandi (FIG.14) del forno si trova nella parte frontale DX, da qui l'operatore addetto può manualmente eseguire la messa in servizio e le impostazioni dei parametri di cottura del forno.

1	Termostato/Termometro
2	Manopola del rubinetto bruciatori cielo
●	Posizione spento
🔥	Posizione potenza massima (MAX)
🔥	Posizione potenza minima (MIN)
3	Manopola del rubinetto bruciatori platea
●	Posizione spento
🔥	Posizione potenza massima (MAX)
🔥	Posizione potenza minima (MIN)
4	Manopola del rubinetto generale
●	Posizione spento
★	Posizione accensione pilota
🔥	Posizione potenza massima interaccensione (MAX)
🔥	Posizione potenza minima interaccensione (MIN)
5	Piezoelettrico accensione pilota
6	Interruttore generale
7	Interruttore lampada forno

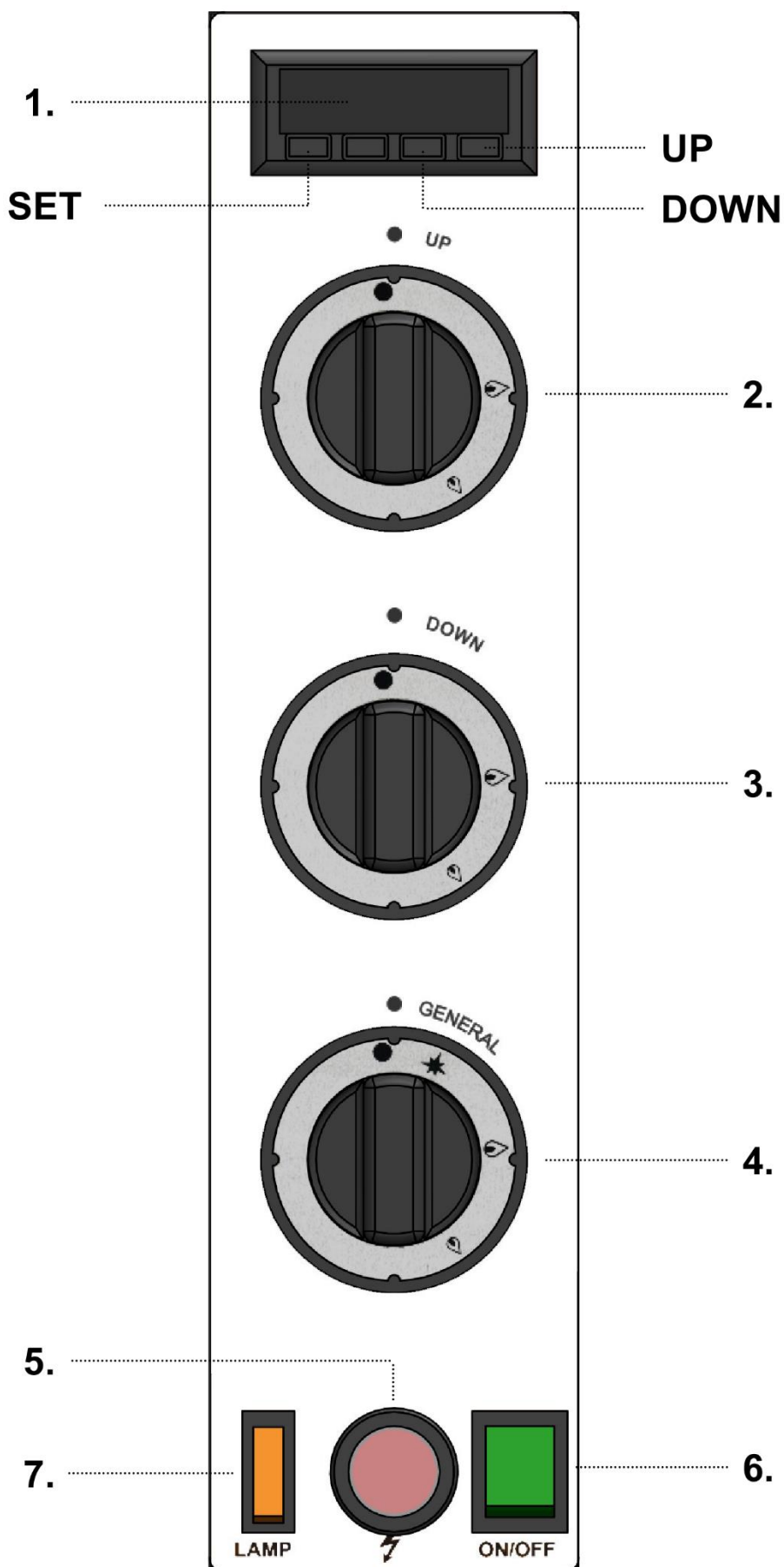


FIG.14

MESSA IN SERVIZIO



LA MESSA IN SERVIZIO DEL FORNO PUÒ ESSERE EFFETTUATA SOLO AD INSTALLAZIONE COMPLETA CON RILASCIO DA PARTE DEI TECNICI AUTORIZZATI DELLA DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ SIA PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO CHE PER QUELLO DEL GAS.

La messa in servizio del forno può essere effettuata dall'operatore addetto rispettando scrupolosamente la sequenza delle operazioni di seguito descritte:

ACCENSIONE BRUCIATORI

- 1) Inserire nell'apposita presa la spina di alimentazione elettrica del forno;
- 2) Ruotare la manopola del rubinetto di intercettazione della rete di alimentazione del gas;
- 3) Premere l'interruttore generale di alimentazione elettrica (FIG.14-Rif.6)
- 4) Impostare la temperatura di esercizio nel termostato/termometro premendo il tasto SET e UP o DOWN (FIG.14- Rif.1). Nel caso in cui la temperatura impostata sia uguale o inferiore alla temperatura ambiente è impossibile accendere i bruciatori in quanto il termostato è collegato all'elettrovalvola di alimentazione del gas che chiude il flusso a temperatura impostata raggiunta;

A) BRUCIATORE D'INTERACCENSIONE

- 5) Ruotare la manopola del rubinetto generale di alimentazione del gas (FIG.14-Rif.4) nella posizione  tenere premuta la manopola e contemporaneamente premere ripetutamente il piezoelettrico accensione pilota (FIG.14-Rif.5);

Non appena il bruciatore pilota sarà acceso rilasciare la manopola; la fiamma pilota deve rimanere accesa. Se ciò non avvenisse ripetere l'operazione.

È possibile controllare la fiamma pilota attraverso le feritoie poste sul lato DX del pannello frontale (FIG.3-Rif.2) e il rispettivo foro d'ispezione interno, osservando con un'inclinazione di circa 45° verso DX (FIG.15);

- 6) Ruotare la manopola del rubinetto generale (FIG.14-Rif.4) nella posizione  (Potenza massima);

B) BRUCIATORI CIELO E PLATEA

- 7) Aprire i rispettivi rubinetti cielo (FIG.14-Rif.2) e platea (FIG.14- Rif.3) e ruotandoli in senso antiorario portarli nella posizione (Potenza massima).

La fiamma si propagherà dal bruciatore d'interaccensione a tutti i bruciatori cielo e suola. Una volta raggiunta la temperatura impostata i bruciatori si spegneranno: funzioneranno quindi ad intermittenza per mantenere la temperatura.

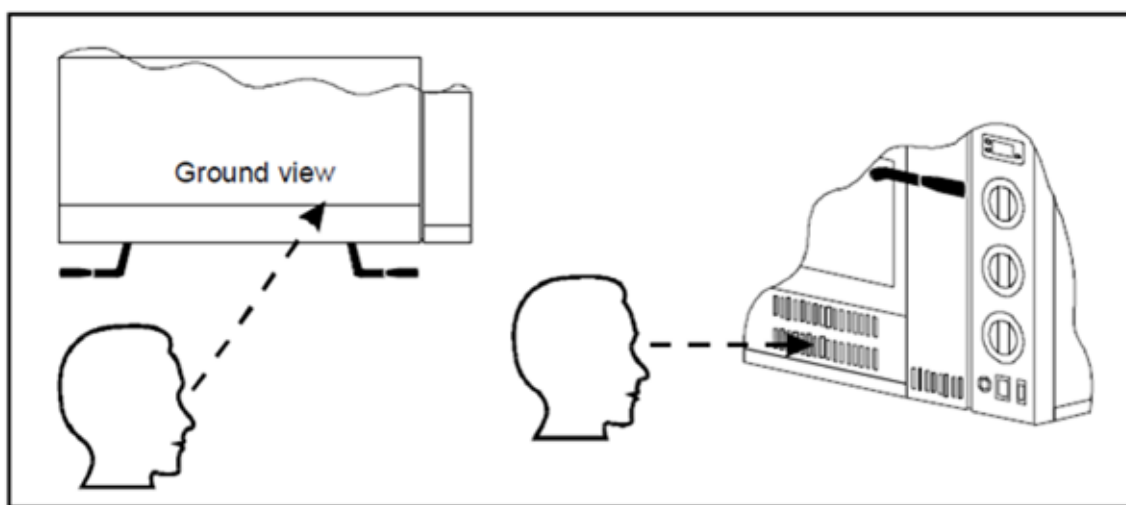


FIG.15

COTTURA DELLA PIZZA

Una volta che il forno ha raggiunto la temperatura desiderata (vedi punto 5 del presente paragrafo), visibile nel termostato/termometro (FIG.14-Rif.1) è possibile inserire nel forno la pizza per la cottura.

- 1) Aprire manualmente la porta del forno (FIG.3-Rif.3) tramite le apposite maniglie (FIG.3-Rif.1);
- 2) Per illuminare l'interno della camera cottura premere l'interruttore lampada forno (FIG.14-Rif.7);



QUANDO SI APRE LA PORTA A FORNO ACCESO È IMPORTANTE MANTENERSI AD UNA DISTANZA DI SICUREZZA ONDE EVITARE DI ESSERE INVESTITI DALLA VAMPATA DEL CALORE FUORIUSCITO.

3) Inserire all'interno del forno la pizza e/o le pizze da cuocere servendosi di strumenti idonei a questo tipo d'impiego. È importante evitare di lasciare troppo a lungo aperta la porta in quanto il calore fuoriuscito abbassa la temperatura del forno.

4) Richiudere la porta e controllare la cottura attraverso il vetro d'ispezione (FIG.3-Rif.4);

5) La temperatura di cottura della pizza varia a seconda che la stessa sia posta direttamente sulla pietra refrattaria o su una teglia.

Nel primo caso si consiglia di impostare la temperatura di cottura a 350÷380 °C con i bruciatori del cielo al massimo (Manopola del rubinetto bruciatori cielo in posizione "Potenza massima") e i bruciatori della suola al minimo (Manopola del rubinetto bruciatori suola in posizione "Potenza minima").

Nel secondo caso si consiglia di impostare la temperatura di cottura a 350÷380 °C con i bruciatori del cielo al minimo (Manopola del rubinetto bruciatori cielo in posizione "Potenza minima") e i bruciatori della suola al massimo (Manopola del rubinetto bruciatori suola in posizione "Potenza massima");

6) A cottura ultimata aprire la porta ed estrarre la pizza e/o le pizze e richiudere la porta.



LA SCELTA DELLE TEMPERATURE IDEALI PER LA COTTURA E LE RELATIVE REGOLAZIONI DEI BRUCIATORI CIELO E SUOLA DIPENDONO ESCLUSIVAMENTE DALL'ESPERIENZA DELL'OPERATORE ADDETTO.

SE AD UTILIZZO CONTINUO SI CONSIGLIA DI NON SUPERARE LA TEMPERATURA DI 350°C, ONDE EVITARE IL SOVRACCARICO DELLA TEMPERATURA DEL FORNO E LA SUA PRECOCE USURA.

MESSA FUORI SERVIZIO

La messa fuori servizio del forno può essere effettuata dall'operatore addetto rispettando scrupolosamente la sequenza delle operazioni di seguito descritte:

- 1) Spegner il forno, ruotando le manopole in posizione ● "Spento" (FIG.14-Rif.2/3/4);
- 2) Spegner l'illuminazione interna del forno tramite l'interruttore (FIG.14- Rif.7);
- 3) Spegner l'interruttore generale (FIG.14-Rif.6) si spegnerà la luce verde;
- 4) Chiudere il rubinetto di intercettazione della rete di alimentazione del gas;
- 5) Disinserire l'apposita spina del filo di alimentazione elettrica del forno dalla presa della rete elettrica di alimentazione.

SEGNALAZIONI ED ALLARMI

CODICE	SIGNIFICATO
SEGNALAZIONI	
Out1	LED acceso: Se acceso, il carico sarà acceso Se lampeggia: -sarà in corso la modifica del setpoint di lavoro -sarà in corso una protezione del carico
ALLARMI	
Pr1	Errore sonda ambiente Rimedi: -verificare l'integrità della sonda -verificare il collegamento strumento-sonda -Verificare la temperatura dell'ambiente
Quando la causa che ha provocato l'allarme scompare, lo strumento ripristina il normale funzionamento	

MANUTENZIONE

MANUTENZIONE ORDINARIA

La manutenzione ordinaria comprende tutti i controlli e gli interventi che l'operatore addetto deve eseguire, nei tempi e modalità prestabilite, per garantire il livello di efficienza e di sicurezza del forno nel tempo.



PRIMA DI ESEGUIRE QUALSIASI TIPO DI INTERVENTO MANUTENTIVO ORDINARIO E/O STRAORDINARIO È OBBLIGATORIO DISINSERIRE LA SPINA DEL FORNO DALLA PRESA DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA E CHIUDERE IL RUBINETTO DI INTERCETTAZIONE DELLA RETE DI ALIMENTAZIONE DEL GAS.

- 1) Pulizia del piano refrattario: questa operazione va effettuata con il forno caldo. Una volta raggiunta la temperatura di circa 350°C, spegnere il forno, aprire la porta e pulire il piano mediante una spazzola in fibra vegetale dotata di manico lungo tale da evitare il contatto con parti calde del forno. Si raccomanda all'operatore addetto di utilizzare appositi guanti e indumenti idonei per evitare scottature.
- 2) Pulizia esterna del forno (superfici in acciaio inox, vetro d'ispezione e pannello comandi): questa operazione va effettuata a forno freddo.
- 3) La manutenzione ordinaria deve essere effettuata giornalmente.

MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Per ogni intervento di manutenzione straordinaria, riparazione e/o sostituzione rivolgersi esclusivamente al rivenditore autorizzato da cui si è acquistato il forno e/o ad un tecnico autorizzato in possesso dei requisiti tecnico-professionali richiesti dalle normative vigenti.

SOSTITUZIONE BRUCIATORE CIELO E SUOLA

- Togliere il pannello frontale (FIG.3-Rif.2);
- Svitando gli appositi raccordi di collegamento, smontare le tubazioni del gas che si trovano davanti ai bruciatori da sostituire;
- Togliere il registro aria bruciature (FIG.16-Rif.2) svitando la vite (FIG.16-Rif.1) e sfilandolo lateralmente;
- Svitando le 4 viti (FIG.16-Rif.4) sfilare il bruciature (FIG.16-Rif.3) e sostituirlo;
- Rimontare il nuovo bruciature secondo le fasi sopradescritte.

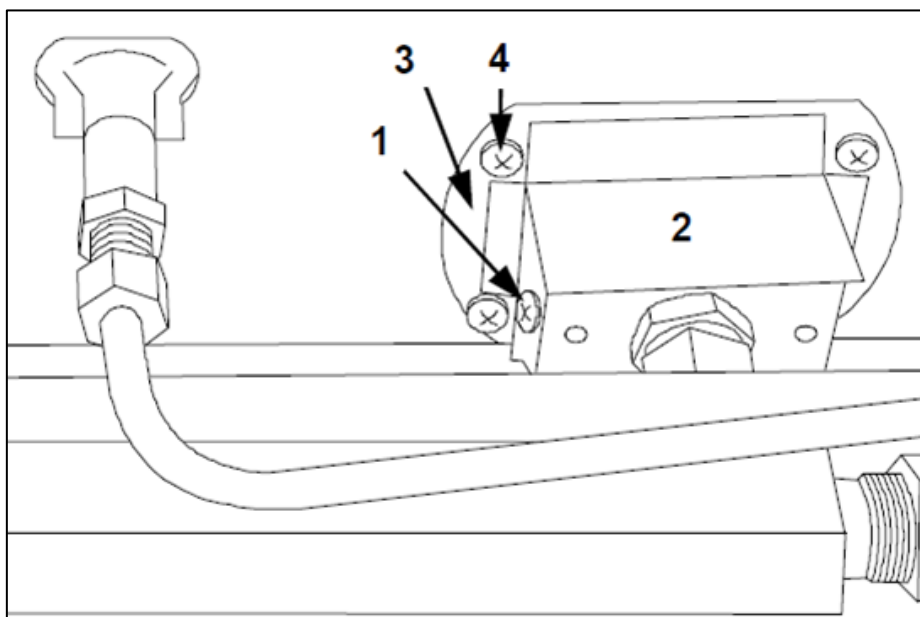


FIG.16

SOSTITUZIONE BRUCIATORE INTERACCENSIONE

- Togliere il pannello frontale (FIG.3-Rif.2) svitando le viti;
- Svitare le 3 viti di fissaggio dei supporti bruciatore (FIG.17-Rif.1);
- Togliere il piano refrattario interno;
- Attraverso la porta del forno estrarre manualmente il bruciatore;
- Rimontare il nuovo bruciatore secondo le fasi sopradescritte.

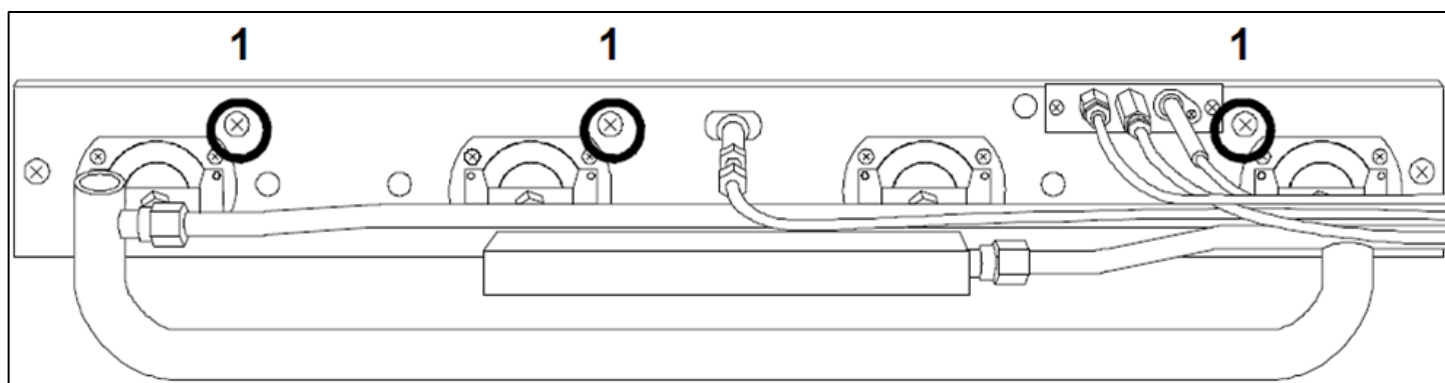


FIG.17

SOSTITUZIONE TERMOCOPPIA, PILOTA E CANDELA

A) TERMOCOPPIA

- Togliere il pannello frontale (FIG.3-Rif.2) svitando le viti;
- Svitare la termocoppia con apposita chiave fissa (FIG.18-Rif.1);
- Rimontare la nuova termocoppia secondo le fasi sopradescritte.

B) PILOTA

- Svitare le due viti del supporto (FIG.18-Rif.A);
- Rimontare il nuovo pilota (FIG.18-Rif.2) secondo le fasi sopradescritte.

C) CANDELA

- Togliere la candela svitando la vite (FIG:18-Rif.B);
- Rimontare la nuova candela (FIG.18-Rif.3) secondo le fasi sopradescritte.

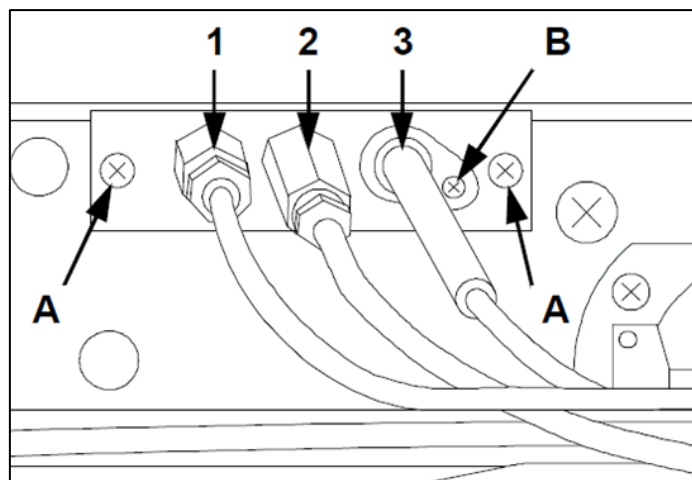


FIG.18

SOSTITUZIONE RUBINETTO GAS

- Togliere il pannello laterale DX (FIG.3-Rif.8) svitando le viti;
- Sfilare manualmente dal pannello comandi la manopola del rubinetto da sostituire;
- Scollegare il rubinetto dai rispettivi raccordi di collegamento alle tubazioni del gas (FIG.19 - Rif.1).
- Rimontare il nuovo rubinetto secondo le fasi sopradescritte.

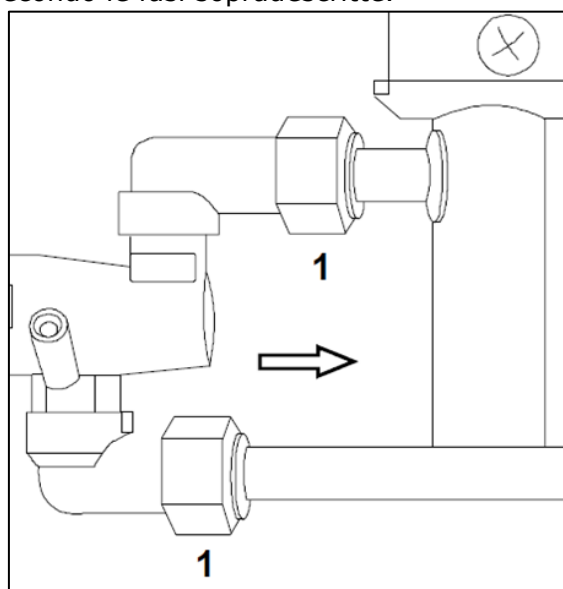


FIG.19

DEMOLIZIONE

AVVERTENZE GENERALI

- Attenersi obbligatoriamente alle prescrizioni delle normative vigenti all'atto della demolizione.
- Al momento della demolizione del FORNO procedere alla differenziazione delle parti che costituiscono lo stesso secondo i diversi tipi di materiali di costruzione (plastica, rame, ferro, ecc...)

RICAMBI

AVVERTENZE GENERALI

I ricambi originali devono essere richiesti esclusivamente al rivenditore autorizzato da cui si è acquistato il forno.



È ASSOLUTAMENTE VIETATO SOSTITUIRE QUALUNQUE COMPONENTE CON RICAMBI NON ORIGINALI.