



Four à pizza gaz

CFRPG430

CFRPG630

CFRPG930

SOMMAIRE

INFORMATIONS GÉNÉRALES	4
IMPORTANCE DU MANUEL	4
UTILISATION PRÉVUE	4
LIMITES D'UTILISATION ET MISES EN GARDE	4
GARANTIE	4
DÉSCRIPTION TECHNIQUE	5
PLAQUETTES ESTAMPILLAGE "CE" ET EQUIPEMENT EN GAZ	5
DIMENSIONS HORS TOUT	5
DONNÉES TECHNIQUES	6
DONNÉES TECHNIQUES CFRPG430.....	7
DONNÉES TECHNIQUES CFRPG630.....	8
DONNÉES TECHNIQUES CFRPG930.....	9
DONNÉES DE PRESSION DE GAZ.....	10
MANIPULATION ET TRANSPORT	11
TRANSPORT ET LEVAGE	11
INSTALLATION	12
MISE EN PLACE	12
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	13
RACCORDEMENT AU GAZ	14
CONTRÔLE DE LA PRESSION D'ALIMENTATION.....	14
CONTRÔLE DES FUITES DE GAZ.....	14
ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ	15
RACCORDEMENT À UNE EXTRACTION	18
SECURITÉS	20
DIRECTIVES ET RÈGLES DE RÉFÉRENCE	20
DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ADOPTÉS	20
RISQUES RÉSIDUELS.....	20
UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	21
PANNEAU DE CONTRÔLE	21
MISE EN PLACE.....	22
ALLUMAGE DES BRÛLEURS.....	22
CUISSON DE LA PIZZA.....	23
ARRÊT DU FOUR.....	23
SIGNALISATIONS ET ALARMES	24
ENTRETIEN	24
ENTRETIEN ORDINAIRE	24
INTERVENTIONS	24
REPLACEMENT DU BRÛLEUR DE VÔUTE ET DE SOLE.....	24
REPLACEMENT DU BRÛLEUR D'ALLUMAGE.....	25
REPLACEMENT DU THERMOCOUPLE, DE LA VEILLEUSE ET DE LA BOUGIE	25

REPLACEMENT DU ROBINET DE GAZ	26
DÉMOLITION	26
INSTRUCTIONS GÉNÉRALES	26
PIÈCES DE RECHANGE	26
INSTRUCTIONS GÉNÉRALES	26
VUE EN ÉCLATÉ FOUR CFRPG430	27
VUE EN ÉCLATÉ FOUR CFRPG630	28
VUE EN ÉCLATÉ FOUR CFRPG930	29
VUE EN ÉCLATÉ PORTE	30
VUE EN ÉCLATÉ PANNEAU DE CONTRÔLE	31
PIÈCES DE RECHANGE	32
SCHEMA ÉLECTRIQUE	33

INFORMATIONS GÉNÉRALES

IMPORTANCE DU MANUEL

- Avant d'utiliser le four, lire attentivement et entièrement le présent manuel.
- Le présent manuel, doit être, à tout moment, à la disposition de l'opérateur du four.
- L'usine décline toute responsabilité pour dommages causés à des personnes, des animaux ou des choses, par l'inobservance des normes et instructions décrites dans le présent manuel.
- Ce manuel doit être considéré comme une partie intégrante du four et doit être conservé pendant toute sa durée de vie.
- L'opérateur du four, doit suivre obligatoirement les instructions relatives au modèle acheté.
- Ces instructions ne sont valables que si l'abréviation du pays apparaît sur l'équipement. Si l'abréviation n'y figure pas, il faut se reporter aux instructions techniques pour l'adaptation de l'équipement aux conditions d'utilisation spécifiques à ce pays.

UTILISATION PRÉVUE

Le four de type professionnel a été conçu pour l'utilisation suivante:

SEUL LE PERSONNEL ADULTE, PROFESSIONNELLEMENT INSTRUIT ET EN POSSESSION DES COMPÉTENCES COGNITIVES NÉCESSAIRES EST AUTORISÉ À UTILISER LE FOUR ; IL EST CONÇU POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE ET L'HOSPITALITÉ PROFESSIONNELLE, TELS QUE LE SECTEUR HÔTELIER TOURISTIQUE, LES RESTAURANTS NON DOMESTIQUES, LES BARS, LES CHAÎNES DE RESTAURATION OUVERTES AU PUBLIC, LES COLLECTIVITÉS ET LES CANTINES.

LE FOUR EST CONÇU POUR UN USAGE PROFESSIONNEL ET NE PEUT ÊTRE UTILISÉ QUE PAR UN PERSONNEL QUALIFIÉ.

L'ES ENFANTS DOIVENT ÊTRE SURVEILLÉS AFIN D'ÉVITER QU'ILS JOUENT AVEC L'APPAREIL.

LIMITES D'UTILISATION ET MISES EN GARDE

Le four en question a été conçu et réalisé uniquement pour les utilisations prévues décrites au paragraphe précédent et par conséquent tout autre type d'emploi et d'utilisation est absolument interdit afin de garantir, à tout moment, la sécurité des opérateurs autorisés et l'efficacité même du four.

GARANTIE

La durée de la garantie est de douze mois à compter de la date du reçu fiscal délivré lors de l'achat. Durant cette période, seront remplacées ou réparées gratuitement et uniquement dans notre établissement les pièces qui, pour des raisons bien établies et sans équivoque, présentent des défauts de fabrication, à l'exception des composants électriques et des pièces sujettes à usure.

Les frais de port et de main-d'œuvre sont exclus de la garantie.

La garantie déchoit dès lors qu'il est établi que le dommage a été causé par : le transport, une maintenance incorrecte ou insuffisante, la négligence des opérateurs, des modifications ou des réparations effectuées par un personnel non autorisé, le non-respect des consignes du manuel.

Tout recours contre le fabricant pour des dommages directs ou indirects résultant du temps où la machine restera inopérante est exclu:

avarie, en attente de réparation, ou dans tous les cas liée à l'absence physique de l'équipement.



LES MODIFICATIONS ET / OU LE REMPLACEMENT DE PIÈCES PAR DES PIÈCES DE RECHANGE NON ORIGINALES, ANNULENT LA GARANTIE ET EXONÈRENT LE FABRICANT DE TOUTE RESPONSABILITÉ. TOUTE INTERVENTION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR UN TECHNICIEN SPÉCIALISÉ.

DÉSCRIPTION TECHNIQUE

PLAQUETTES ESTAMPILLAGE "CE" ET EQUIPEMENT EN GAZ

L'estampillage CE est constitué par une plaquette adhésive en aluminium sur la partie droite du four (FIG.1).

Le gaz prévu en équipement standard est indiqué sur la plaque signalétique CE.

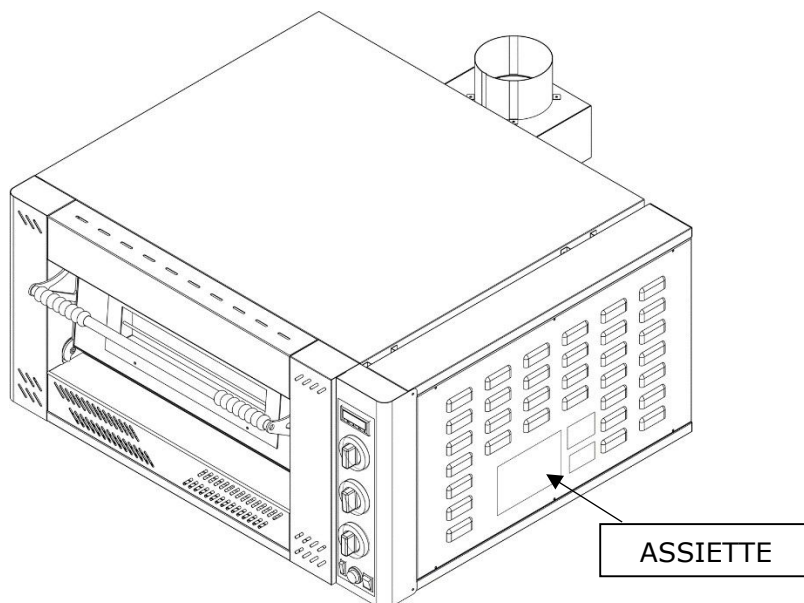


FIG.1

DIMENSIONS HORS TOUT

Les dimensions hors tout des 3 modèles de four sont indiquées ci-dessous.

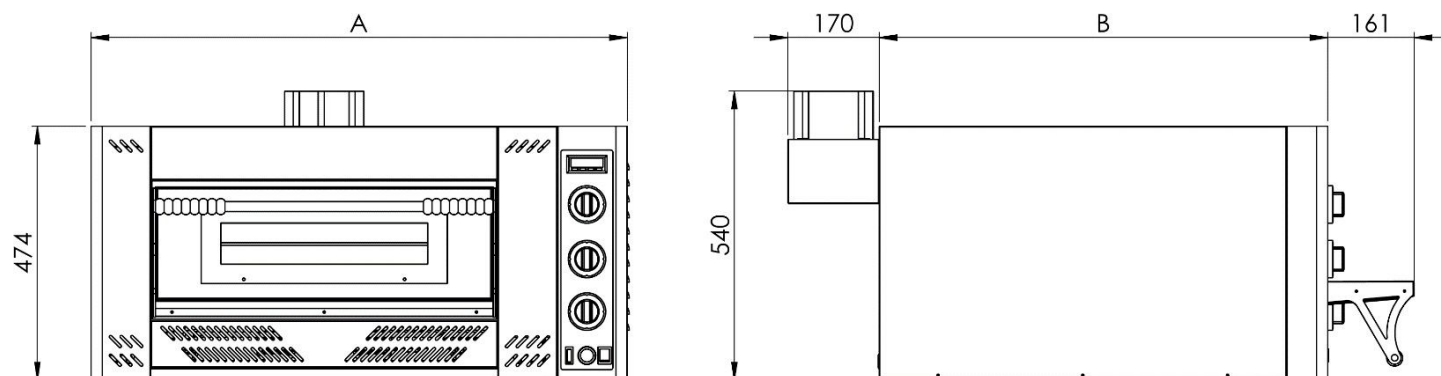


FIG.2

MODÈLE DE FOUR	A (mm)	B (mm)	PESO (kg)
CFRPG430	1000	840	96
CFRPG630	1000	1140	123
CFRPG930	1300	1140	156

DONNÉES TECHNIQUES

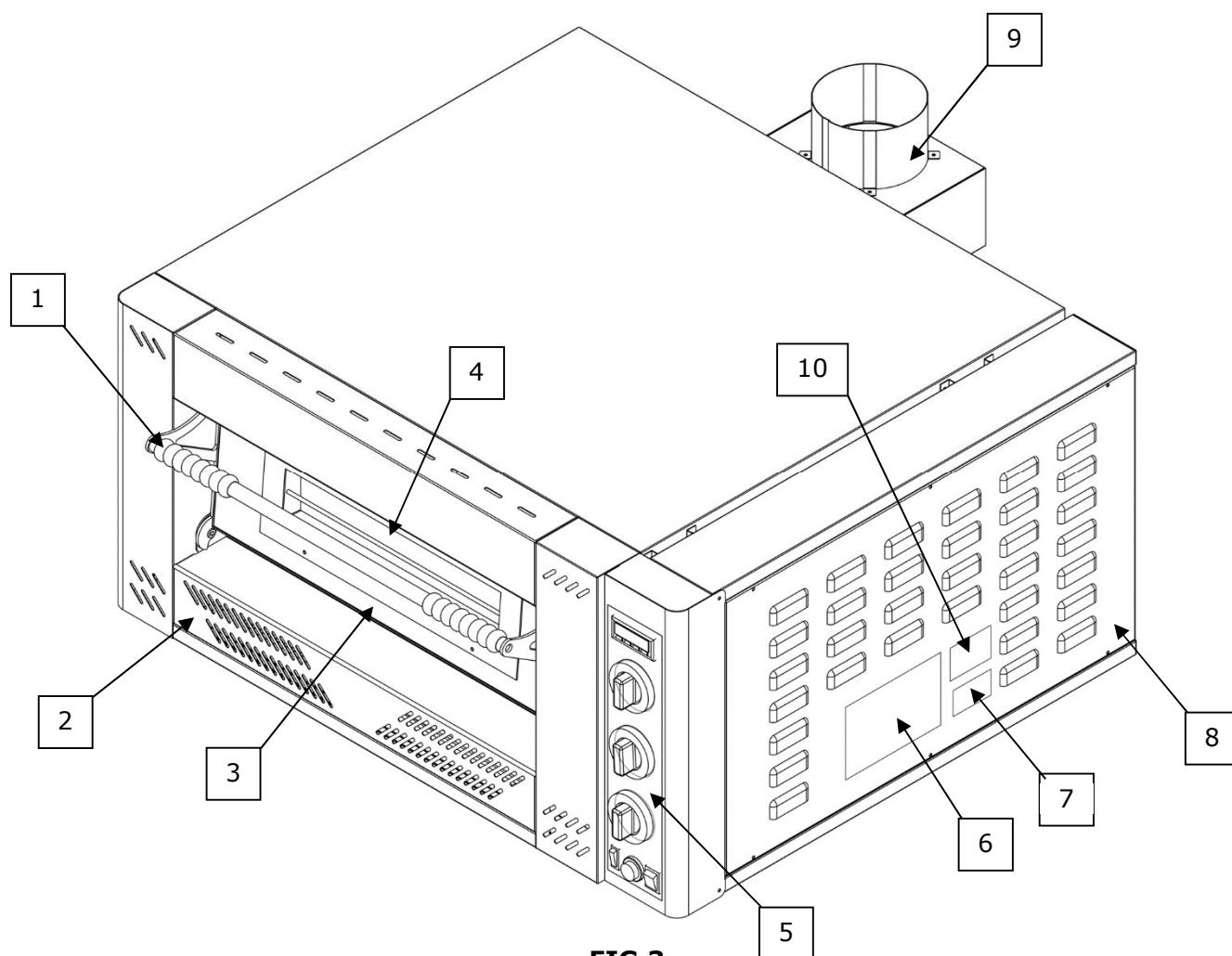


FIG.3

1	Poignées de porte
2	Panneau frontal
3	Porte du four
4	Hublot
5	Panneau de contrôle
6	Plaque signalétique CE
7	Equipement standard en GAZ
8	Panneau latéral droit
9	Cheminée
10	Etiquette d'avertissement

DONNÉES TECHNIQUES CFRPG430

MOD. CFRPG430	Caractéristique	Vôte brûleurs laterals	Sole brûleurs centrals	TOTAL
Débit thermique nominal	(kW)	10,2	7,5	16
Débit thermique réduit	(kW)	4,2	4,2	
Débit thermique nominal NL	(kW)			8
Ø injecteur				
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.	
Injecteur brûleur veilleuse				
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	
Injecteur brûleur d'allumage				
G30 28..30mbar	(mm.)	0,70	0,70	
G30 50mbar	(mm.)	0,70	0,70	
G20 / G25 / G25.3	(mm.)	1,20	1,20	
Réglage air primaire				
G30 28...30mbar (vedi FIG.9)	(mm.)	Ouvert 5mm	Ouvert 5mm	
G30 50mbar	(mm.)	Ouvert 5mm	Ouvert 5mm	
G20 20mbar	(mm.)	Fermée	Fermée	
G25 20mbar	(mm.)	Fermée	Fermée	
G25.3 25mbar	(mm.)	Fermée	Fermée	

TAB.1

DONNÉES TECHNIQUES CFRPG630

MOD. CFRPG630	Caractéristique	Vôte brûleurs laterals	Sole brûleurs centrals	TOTAL
Débit thermique nominal	(kW)	16	9	21.5
Débit thermique réduit	(kW)	6	6	18
Débit thermique nominal NL	(kW)			24
Débit thermique réduit NL	(kW)			10
Ø injecteur				
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.	
Injecteur brûleur veilleuse				
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	
Injecteur brûleur d'allumage				
G30 28..30mbar	(mm.)	0,70	0,70	
G30 50mbar	(mm.)	0,70	0,70	
G20 / G25 / G25.3	(mm.)	1,20	1,20	
Réglage air primaire				
G30 28...30mbar (vedi FIG.9)	(mm.)	Ouvert 5mm	Ouvert 5mm	
G30 50mbar	(mm.)	Ouvert 5mm	Ouvert 5mm	
G20 20mbar	(mm.)	Fermée	Fermée	
G25 20mbar	(mm.)	Fermée	Fermée	
G25.3 25mbar	(mm.)	Fermée	Fermée	

TAB.2

DONNÉES TECHNIQUES CFRPG930

MOD. CFRPG930	Caractéristique	Vôte brûleurs laterals	Sole brûleurs centrals	TOTAL
Débit thermique nominal	(kW)	16*	16*	27
Débit thermique nominal NL	(kW)			28
Débit thermique réduit	(kW)	6*	6*	
Débit thermique réduit DE-AT	(kW)	6*	6*	
Débit thermique réduit NL	(kW)			12
Ø injecteur				
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.	
Injecteur brûleur veilleuse				
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	
Injecteur brûleur d'allumage				
G30 28..30mbar	(mm.)	0,70	0,70	
G30 50mbar	(mm.)	0,70	0,70	
G20 / G25 / G25.3	(mm.)	1,20	1,20	
Réglage air primaire				
G30 28...30mbar (vedi FIG.9)	(mm.)	Ouvert 5mm	Ouvert 5mm	
G30 50mbar	(mm.)	Ouvert 5mm	Ouvert 5mm	
G20 20mbar	(mm.)	Fermée	Fermée	
G25 20mbar	(mm.)	Fermée	Fermée	
G25.3 25mbar	(mm.)	Fermée	Fermée	

TAB.3

DONNÉES DE PRESSION DE GAZ

Catégorie	Gaz	Pression d'alimentation à l'entrée [mbar]			Pays de destination
		P _{nominal}	P _{minimum}	P _{maximum}	
II2H3B/P		P _{nominal}	P _{minimum}	P _{maximum}	AT - CH
	G20	20	17	25	
	G30/G31	50	42.5	57.5	
II2ELL3B/P		P _{nominal}	P _{minimum}	P _{maximum}	DE
	G20	20	17	25	
	G25	20	17	25	
	G30/G31	50	42.5	57.5	
II2H3+		P _{nominal}	P _{minimum}	P _{maximum}	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 _{nominal}	P _{minimum}	P _{maximum}	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 _{nominal}	P _{minimum}	P _{maximum}	CY
	G30/G31	G30:28-30 G31:37	G30:20 G31:25	G30:35 G31:45	
II2H3B/P		P _{nominal}	P _{minimum}	P _{maximum}	HR - NO - RO
	G20	20	17	25	
	G30/G31	28-30	25	35	
II2EK3B/P		P _{nominal}	P _{minimum}	P _{maximum}	NL
	G20	20	17	25	
	G25.3	25	20	30	
	G30/G31	28-30	25	35	

TAB.4

MANIPULATION ET TRANSPORT

TRANSPORT ET LEVAGE



PENDANT LE TRANSPORT DU FOUR, ASSUREZ-VOUS QUE DANS LE RAYON D'ACTION IL N'Y A PERSONNES, ANIMAUX OU CHOSES DONT POUVANT ÊTRE BLESSÉES.



UTILISEZ OBLIGATOIREMENT DES MOYENS ET DES SYSTÈMES DE LEVAGE ET DE TRANSPORT APPROPRIÉS AU POIDS ET AUX DIMENSIONS DU FOUR (VOIR PAR.3.2-3.3 ET TAB.1-2-3).



DANS LE CAS OÙ POUR EFFECTUER LES OPÉRATIONS DE MANUTENTIONS ON UTILISE UN CHARIOT ÉLÉVATEUR, ASSUREZ-VOUS DE POSITIONNER LES FOURCHES EN ÉVITANT ABSOLUMENT DE HEURTER LE CHARGEMENT (FIG.4).



PENDANT LES OPÉRATIONS DE MANUTENTIONS DU FOUR, NE PAS DONNER DE BRUSQUES COUPS DE FREIN, D'ACCÉLÉRATIONS OU DE SUBITS CHANGEMENTS DE DIRECTION.

Pour faciliter le transport et les opérations de chargement et déchargement, le four est emballé en carton sur un socle en bois et fixé avec du feuillard. Le four est en outre recouvert d'une housse en nylon transparent. Une fois que toutes les opérations de manutention et de mise en place du four ont été effectuées, on peut procéder au déballage en coupant le feuillard, le carton et la housse en nylon.

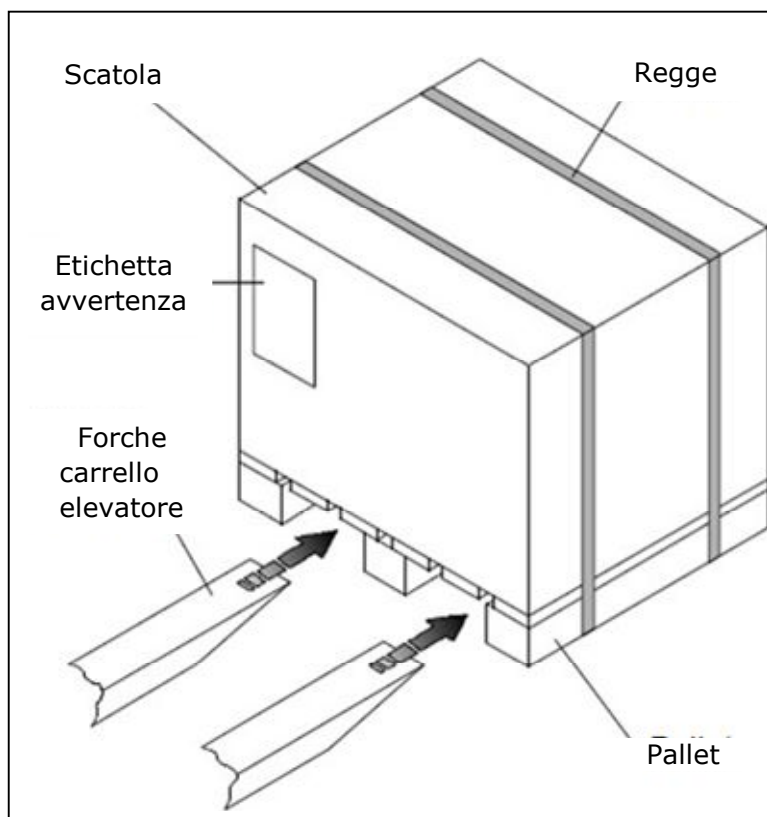


FIG.4

INSTALLATION

MISE EN PLACE



TOUTES LES OPÉRATIONS D'INSTALLATIONS DU FOUR (MISE EN PLACE, BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE, RACCORDEMENT DU GAZ ET RACCORDEMENT À L'EXTRACTION, RÉGLAGES ET CONTRÔLES) DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES OBLIGATOIREMENT ET EXCLUSIVEMENT PAR UN PERSONNEL QUALIFIÉ DANS L'ABSOLU RESPECT DES LOIS EN VIGUEUR DANS LE PAYS D'UTILISATION.



LE FOUR DOIT ÊTRE INSTALLÉ DANS UN LOCAL TECHNIQUE AVEC DES SYSTÈMES ADÉQUATS DE VENTILATION, D'AÉRATION, D'ADDUCTION DE GAZ ET D'ÉLIMINATION DES FUMÉES DE CUISSON ; LA VOLUMÉTRIE DU LOCAL TECHNIQUE EST RÉGLEMENTÉE ET DOIT ÊTRE SUFFISANTE POUR LAISSER LES ENVIRONNEMENTS DE TRAVAIL SAINS

La mise en place du four doit respecter les distances minimum (mm.) indiquées dans la fig.5. Il doit reposer sur un support adapté à le supporter.

On conseille de laisser libre la partie droite du four pour faciliter le démontage du panneau supérieur et pour l'entretien.

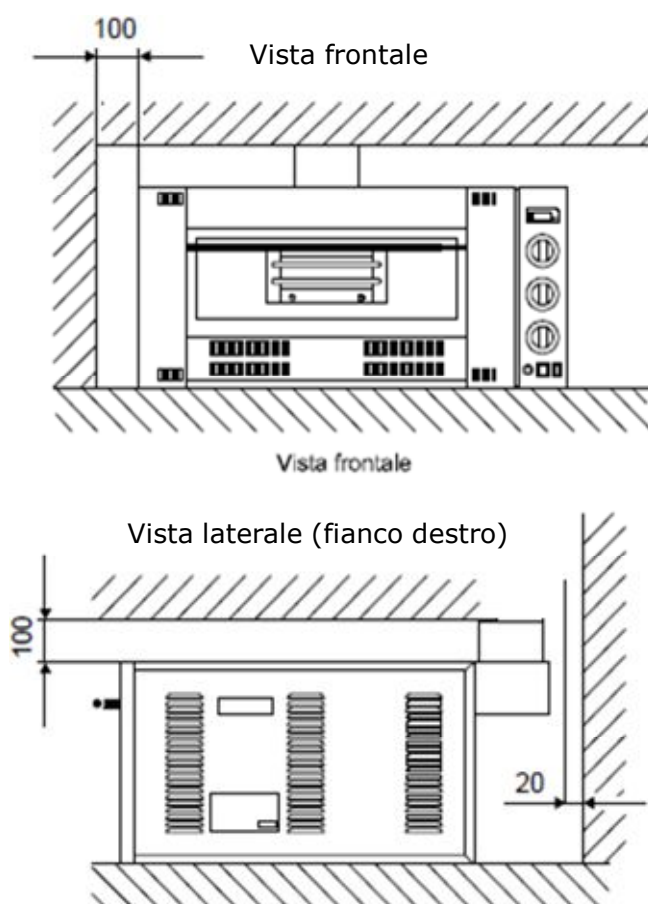


FIG.5

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Le four est pourvu d'un câble électrique (230v - monophasé) situé à l'arrière et sans fiche (fig.6).
Les données techniques sont indiqués sur la plaque signaletique CE (FIG.1).



LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE DU FOUR AU RÉSEAU DOIT ÊTRE EFFECTUÉ OBLIGATOIREMENT ET EXCLUSIVEMENT PAR UN TECHNICIEN QUALIFIÉ (ÉLECTRICIEN) QUI POSSEDE LES CONNAISSANCES TECHNIQUES ET PROFESSIONNELS DEMANDES PAR LES LOIS EN VIGEUR DANS LE PAYS D UTILISATION DU FOUR E IL DOIT DÉLIVRER UNE DÉCLARATION DE CONFORMITÉ DE L'INSTALLATION EFFECTUÉE.



LE CONSTRUCTEUR DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES AUX PERSONNES, ANIMAUX OU AUX BIENS PROVOQUÉS PAR DES RACCORDEMENTS AUX RÉSEAUX ÉLECTRIQUES ET DU GAZ INCORRECTS.

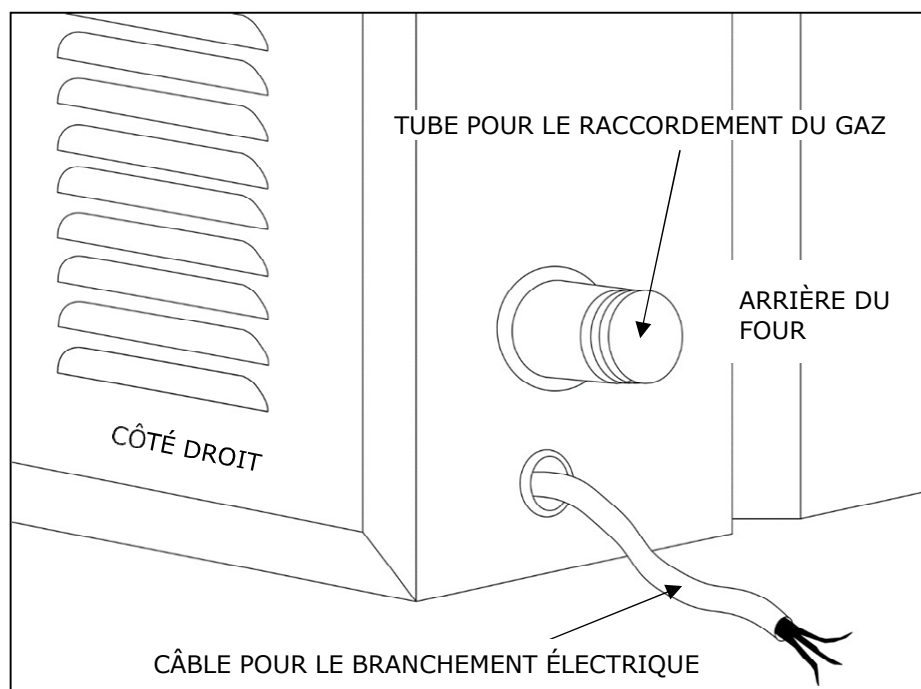


FIG.6

Le branchement à la ligne électrique doit être effectué en interposant un **disjoncteur automatique d'une puissance correcte** dans lequel la distance d'ouverture entre les contacts est au moins de 3 mm.
Le fil de terre ne doit pas être coupé.

La tension du courant d'amenée quand le four fonctionne, ne doit pas s'éloigner de la valeur de la tension nominale de $\pm 10\%$.

Il faut absolument raccorder l'appareil à la terre.

Le schema lectrique du four se trouve au chapitre 11 (page 36).



QUAND LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE EST TERMINÉ, LE TECHNICIEN AUTORISÉ (ÉLECTRICIEN) DOIT DÉLIVRER UNE DÉCLARATION QUI ATTESTE LA MESURE DE CONTINUITÉ DU CIRCUIT DE PROTECTION ÉQUIPOTENTIELLE.

RACCORDEMENT AU GAZ

Le four a un tube pour le branchement au gaz avec filetage g 3/4" positionne sur la partie derriere le four (fig.6). Le branchement du four au reseau d'alimentation du gaz doit etre effectue par des **tubes metalliques en acier galvanisé ou en cuivre ne dépassant pas 1,5 mètre de longueur, placées en vue.**



EN AMONT DU TUYAN D'AMENÉE DU GAZ DOIT ÊTRE INSTALLÉ UN ROBINET D'ARRET FACILE À L'ATTEINDRE PAR L'OPÉRATEUR POUR L'OUVERTURE ET LA FERMETURE DU FOUR.

La connexion entre le four et le tuyau de gaz doit être faite avec un joint métallique en trois parties.

Le joint sur les filetages peut être assuré par des matériaux appropriés.



LE FOUR DOIT ÊTRE ALIMENTÉ AVEC LE TYPE DE GAZ POUR LEQUEL IL EST PREVU (PLAQUE SIGNALÉTIQUE CE FIG.1) ET DOIT AVOIR LES CARACTÉRISTIQUES INDIQUÉES DANS LES TABLEAUX 1-2-3 SELON LES MODÈLES.

CONTRÔLE DE LA PRESSION D'ALIMENTATION

La pression d'alimentation du gaz est mesurée avec un manomètre à fluide (par exemple: un manomètre en u avec résolution minimale de 0,1 mbar) selon les phases suivantes:

- 1) Dévisser et enlever le panneau lateral droit du four (FIG.3- Réf.8);
- 2) Enlever la vis de maintien du clapet de sûreté (robinet général); (FIG.7-Réf.1)
- 3) Raccorder le manomètre;
- 4) Mettre l'appareil en marche selon les instructions (châpitre 7):
- 5) Relever la pression d'alimentation;
- 6) Enlever le manomètre;
- 7) Revisser la vis de la prise de pression d'alimentation (FIG.7-Réf.1);
- 8) monter et visser de nouveau le panneau de droite du four;

CONTRÔLE DES FUITES DE GAZ

Après l'installation, il faut verifier **qu'il n'y a pas des fuites de gaz**. Pour cela, mettre de l'eau savonneuse avec un pinceau sur les raccordements, une fuite minime sera signalée par des bulles de savon formées par la fuite. Dans le cas où dans le réseau d'alimentation du gaz un compteur est installé on peut effectuer un autre contrôle des fuites; sur une période de contrôle d'une durée de 10 minutes environ: le compteur ne doit indiquer aucun passage de gaz.



IL EST ABSOLUMENT INTERDIT D'UTILISER DES FLAMMES POUR RECHERCHER LES FUITES DE GAZ, CE QUI POURRAIT CAUSER UNE EXPLOSION.

ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

Le four est essayé et prévu pour fonctionner avec le **gaz indiqué sur la plaque de signalétique (FIG.1)**.



DANS LE CAS OÙ LE GAZ POUR LEQUEL LE FOUR EST PRÉVU NE CORRESPOND PAS AU GAZ DU RÉSEAU D'ALIMENTATION, IL FAUT OBLIGATOIREMENT EFFECTUER SUR LE FOUR DES TRANSFORMATIONS.

À LA FIN DE LA TRANSFORMATION, IL EST OBLIGATOIRE DE RÉTABLIR LES SCEAUX SUR LES PIÈCES RÉGLÉES ET D'INDIQUER LE NOUVEAU TYPE DE GAZ SUR LA PLAQUE.

Comme indiqué dans l'avertissement décrit ci-dessus, les étapes pour effectuer les transformations appropriées sont répertoriées ci-dessous:

A) Remplacement des injecteurs et des brûleurs de vôte et de sole:

Devisser le panneau frontal (fig.3-réf.2) enlever le registre de l'air (fig.9-réf.1/2) pour voir et atteindre les injecteurs. Devisser les injecteurs et les remplacer par ceux indiqués dans le tableau des données techniques concernant le modèle du four acheté.

B) Remplacement de l'injecteur du brûleur d'allumage:

Remplacer l'injecteur (fig.8-réf.3) selon les indications écrites dans le tableau des données techniques concernant le modèle du four acheté.

C) Remplacement de l'injecteur de la veilleuse:

Dévisser le raccord (fig.8-réf.4) et remplacer l'injecteur par l'injecteur approprié selon les indications du tableau de données techniques concernant le modèle du four.

D) Réglage de l'arrivée d'air brûleurs de vôte et de sole:

Desserer la vis (fig.9-réf.1) pour faire, coulisser, dans la boutonnière spéciale l'ouverture d'air du brûleur (fig.9-réf.2). une fois le réglage effectué, visser pour fixer la pièce.

E) Réglage minimum des brûleurs de vôte et de sole:

Pour le fonctionnement en gpl (g30-g31) le minimum est fixe et la vis (fig.10-réf.1) doit être vissée à fond; pour le fonctionnement avec des autres types de gaz le minimum est réglable comme suit:

- Enlever manuellement la poignée du brûleur du panneau de contrôle (fig.10-réf.2/3);
- Dévisser la vis (fig.10-réf.1) de 2/3 de tour et insérer de nouveau la poignée;
- Allumer le brûleur et tourner la poignée en position (minimum);
- Enlever encore la poignée et visser la vis (fig.10-réf.1) jusqu'à ce que la flamme reste stable;
- Faire quelques manoeuvres en tournant la poignée dans les positions (maximum) (minimum) pour vérifier la stabilité de la flamme.

Le brûleur d'allumage n'a pas un fonctionnement au minimum, donc il n'a pas besoin de réglage.

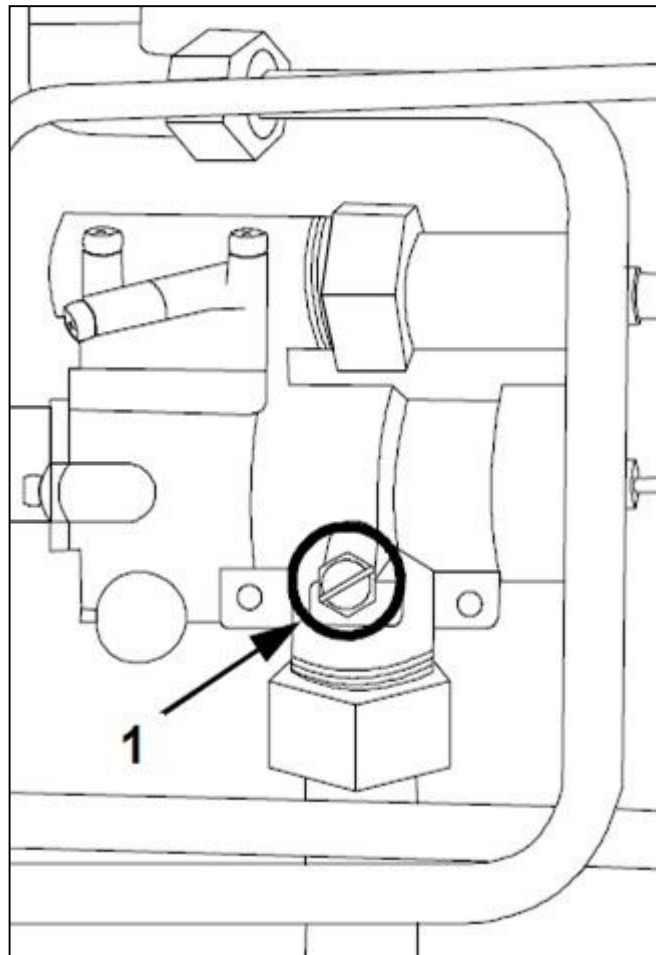


FIG.7

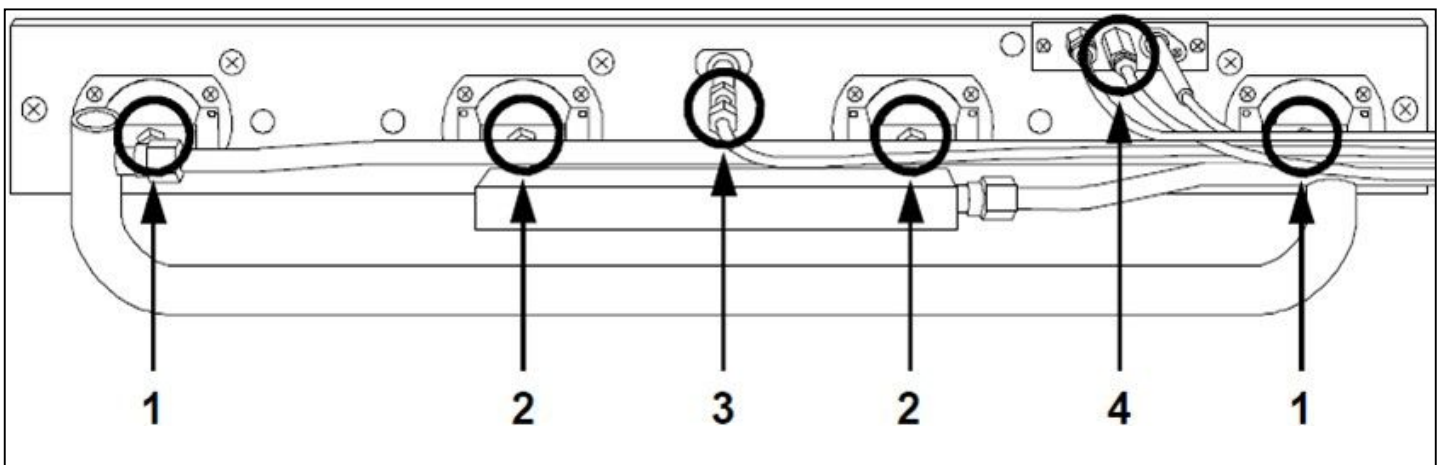


FIG.8

1	Brûleurs de vôte
2	Brûleurs de sole
3	Brûleur d'allumage
4	Veilleuse

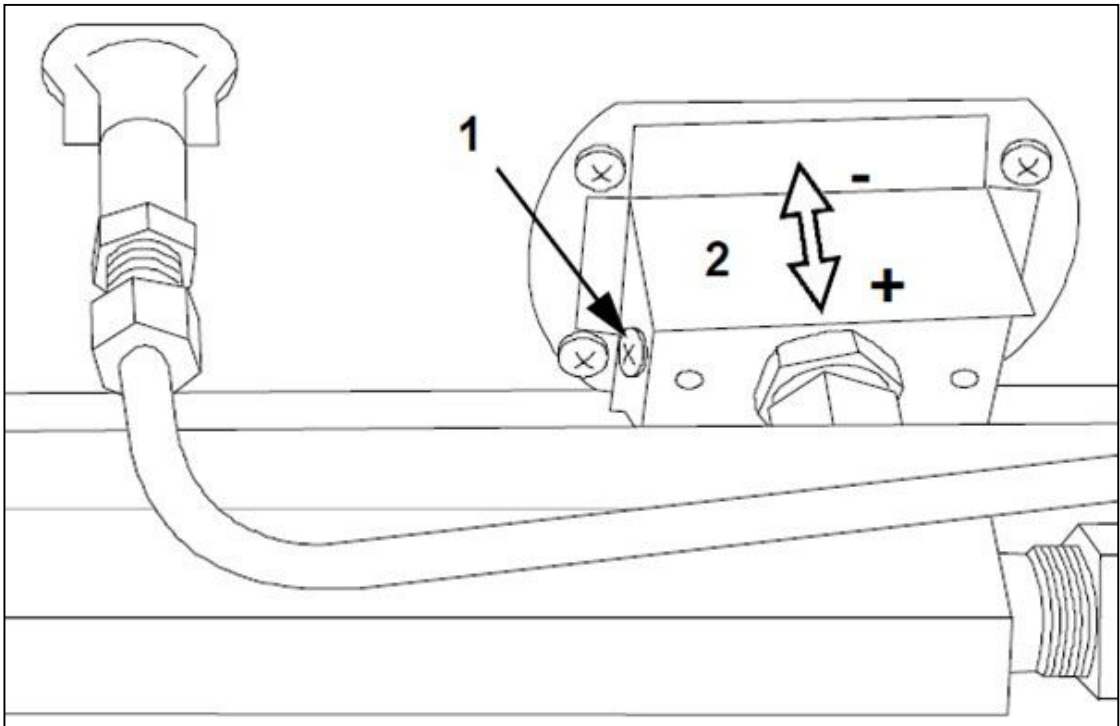


FIG.9

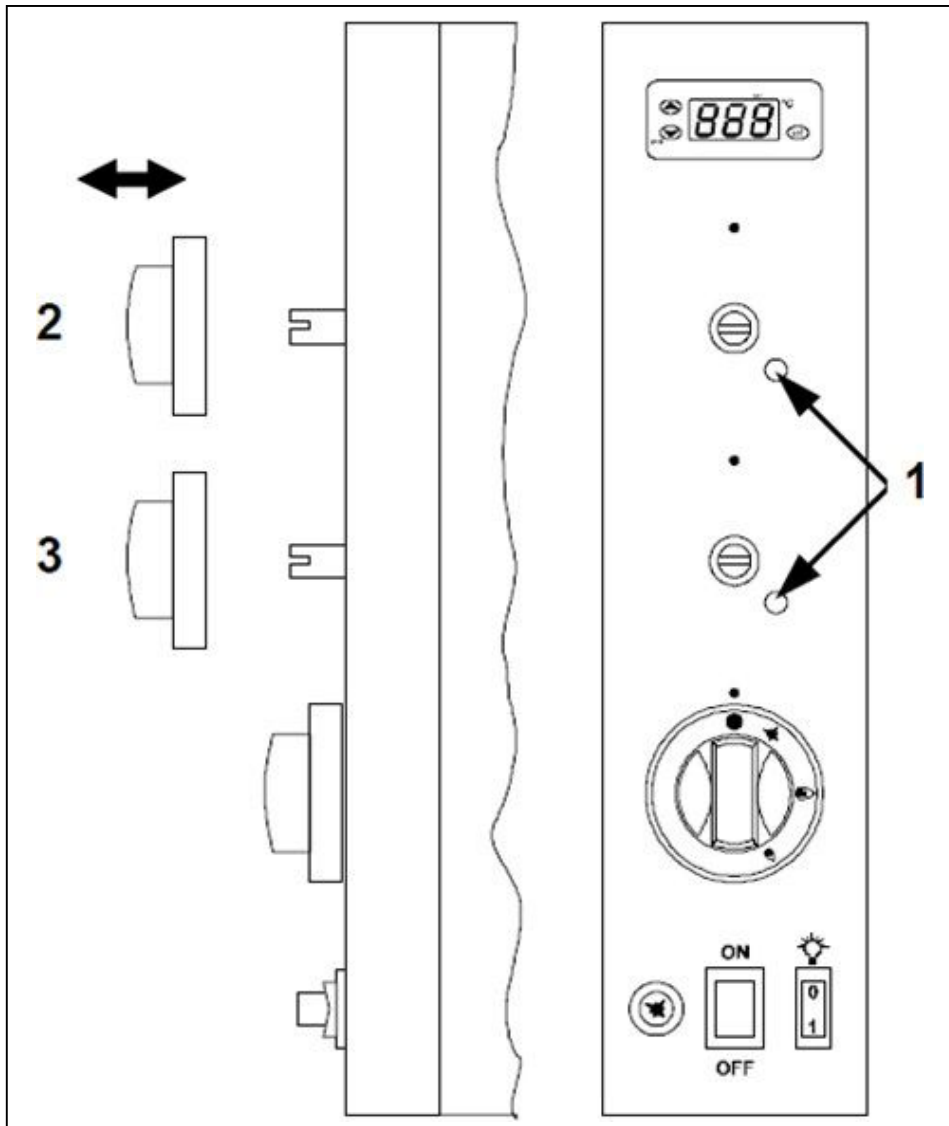


FIG.10

RACCORDEMENT À UNE EXTRACTION

Les appareils sont pourvus d'une cheminée (\varnothing 150 mm.) pour l'échappement des produits de combustion qui doit être reliée des différentes façons suivantes selon les règles en vigueur.

Installer l'appareil dans une pièce suffisamment aérée, conformément aux normes en vigueur.



LE FOUR DOIT ETRE OBLITATOIREMENT PLACE AVEC AU MOINS 0,5 METRES DE TUBE A LA HOTTE, A LA CHEMINEE OU DIRECTEMENT A L'EXTERIEUR.

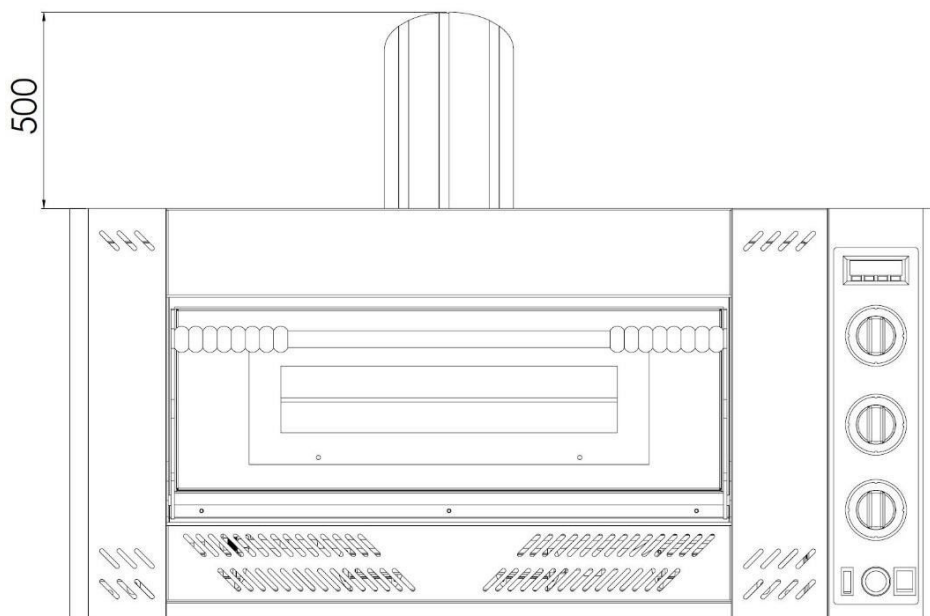


FIG.11

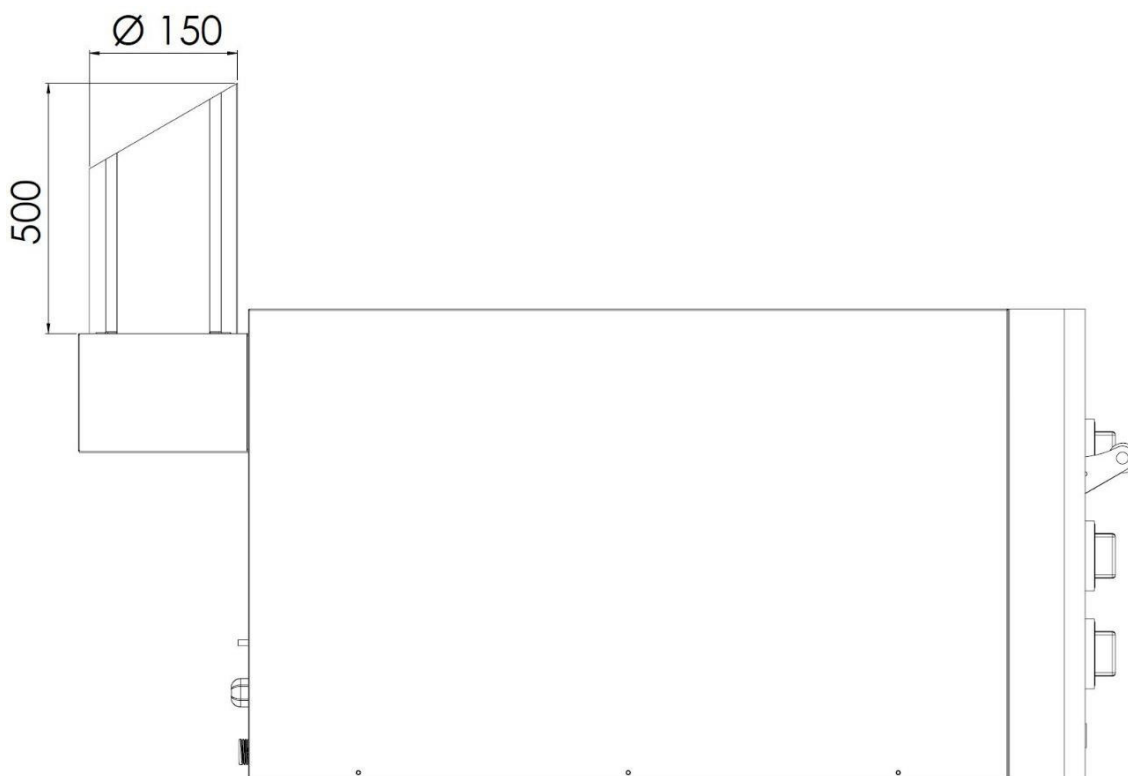


FIG.12

Appareils type "a" (voir plaque signalétique)

Les produits de combustion des appareils à gaz de type "A" doivent s'échapper dans une hotte spéciale ou un dispositif similaire, relié à une cheminée d'une efficacité sûre, ou directement à l'extérieur.

Autrement l'emploi d'un aspirateur d'air relié directement à l'extérieur, d'une portée non inférieure à ce qui est établi dans la règle d'installation est admis.

L'appareil doit être installé dans un lieu bien aéré pour éviter une concentration excessive des substances nocives pour la santé dans le lieu où il est installé.



La porte d'air nécessaire pour la combustion doit être 2 m³/h/ kw puissance four, plus 35 m³/h dans l'environnement pour le bien être de la personne.

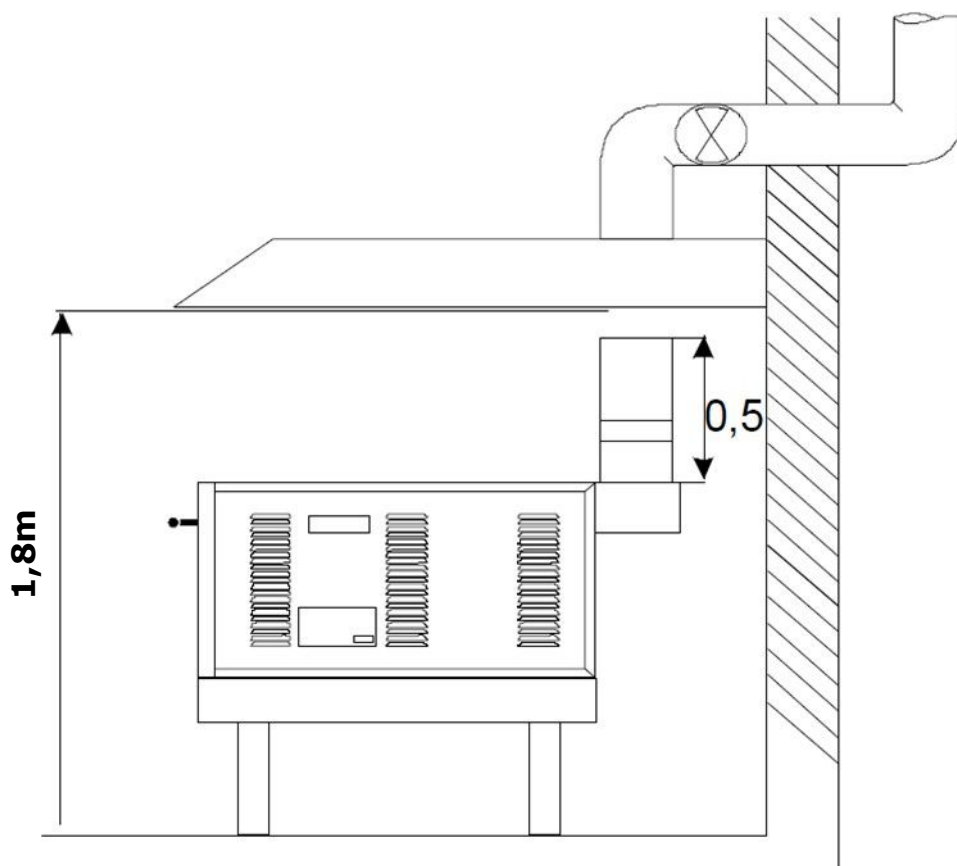


FIG.13

SECURITÉS

DIRECTIVES ET RÈGLES DE RÉFÉRENCE

Les fours ont été étudiés et construits dans le respect des règles suivantes:

Direttiva 2014/35/UE "Basse tension"
Direttiva 2014/30/UE "Compatibilité électromagnétique"
Norma Europea EN 203-1-2 per "Appareils professionnels à gaz"
Regolamento GAR UE 2016/426 "Appareils qui brûlent des combustibles gazeux".

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ADOPTÉS

En référence et en observance des règles susmentionnées tous les composants du four répondent aux qualités essentielles de sécurité et sont certifiés par leurs usines.

CLAPET DE SÛRETÉ:

C'est une valve avec thermocouple qui permet d'interrompre l'arrivée de gaz aux brûleurs dans le cas où la veilleuse s'éteint accidentellement.

Elle est montée dans la partie droite du four.



NE JAMAIS ALTÉRER, COURT-CIRCUITER OU ENLEVER N'IMPORTE QUEL DISPOSITIF DE SÉCURITÉ DU FOUR OU LE REMPLACER PAR DES PIÈCES DETACHÉES NON D'ORIGINE.



IL EST ABSOLUMENT INTERDIT DE REMPLACER TOUT DISPOSITIF DE SÉCURITÉ OU L'UN DE SES COMPOSANTS PAR DES PIÈCES DE RECHANGE NON ORIGINALES

RISQUES RÉSIDUELS

L'équipement présente certains risques qui n'ont pas été complètement éliminés du point de vue de la construction ou avec l'installation de dispositifs de protection adéquats.

Pour une information client complète, les risques résiduels présents sur l'équipement sont répertoriés ci-dessous :

Risque résiduel	Description de la situation dangereuse
Brûlures	Contact avec des surfaces chaudes, prêter attention aux symboles sur le four et porter des gants adéquats. Attention à l'échappement possible de chaleur dû à l'ouverture de la porte pendant que le four est en marche.
Électrocution	Contact avec des pièces sous tension lors des opérations d'entretien effectuées le panneau électrique étant sous tension.
Déséquilibre de la charge	Manutentionner l'équipement avec ou sans emballage en utilisant des systèmes de levage inadaptés ou la charge étant déséquilibrée.

UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

PANNEAU DE CONTRÔLE

Avec le **panneau de contrôle (fig.14)** situé dans la partie **frontale droite** l'opérateur peut effectuer manuellement la mise en place et introduire les paramètres de cuisson du four.

1	Thermostat/Thermomètre
2	Poignée du robinet du brûleurs de vôte
	● Position éteint
	🔥 Position puissance maximum (MAX)
	🔥 Position puissance minimum (MIN)
3	Poignée du robinet du brûleurs de sole
	● Position éteint
	🔥 Position puissance maximum (MAX)
	🔥 Position puissance minimum (MIN)
4	Poignée du robinet général
	● Position éteint
	★ Position allumage veilleuse
	🔥 Position puissance maximumallumage (MAX)
	🔥 Position puissance minimumallumage (MIN)
5	Allumage pièzo-électrique de la veil leuse
6	Interrupteur général
7	Interrupteur de la lampe du four

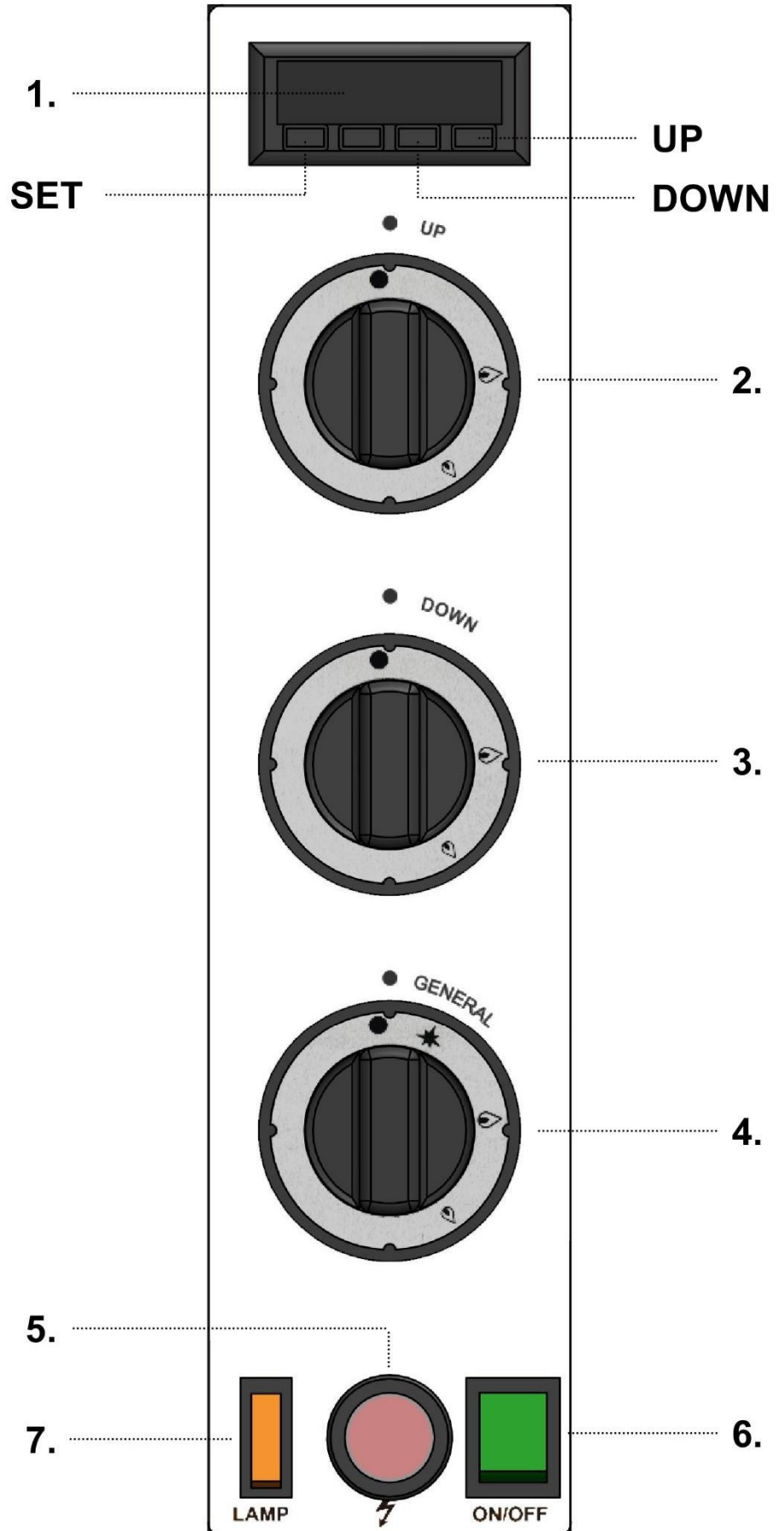


FIG.14

MISE EN PLACE



LA MISE EN PLACE DU FOUR NE PEUT ÊTRE EFFECTUÉE QU'AVEC UNE INSTALLATION COMPLÈTE ET DÉLIVRANCE PAR DES TECHNICIENS AUTORISÉS, DE LA DÉCLARATION DE CONFORMITÉ TANT POUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE QUE POUR CELUI DU GAZ.


La mise en place du four peut être effectuée par l'opérateur préposé en observant rigoureusement la suite des opérations décrites ci-après:

ALLUMAGE DES BRÛLEURS

- 1) Brancher dans la prise spéciale la fiche d'alimentation électrique du four;
- 2) Tourner la manette du robinet du brûleur d'allumage du réseau d'alimentation du gaz;
- 3) Presser l'interrupteur général d'alimentation électrique (fig.14-réf.6) la lumière verte s'allume;
- 4) Régler la température de cuisson en pressant le touche "set" et "+" ou "-" (fig.14-réf.1); dans le cas où la température réglée est identique ou inférieure à la température ambiante il est impossible d'allumer les brûleurs parce que le thermostat est raccordé à l'électrovanne d'alimentation du gaz qui ferme le flux à la température recherchée;

A) BRÛLEUR D'ALLUMAGE

- 5) Tourner la manette du robinet général d'alimentation du gaz (fig.14-réf.4) sur la position maintenir la manette enfoncée et presser en même temps plusieurs fois l'allumage piézoélectrique de la veilleuse (fig.14-réf.5). Dès que la veilleuse s'allume, relâcher la manette. la veilleuse doit rester allumée si non répéter l'opération. On peut contrôler la veilleuse par les ouvertures situées sur le côté droit du panneau frontal (fig.3-réf.2) en regardant vers l'intérieur en observant une inclinaison de 45° environ vers la droite (FIG.15);

- 6) Tourner la manette du robinet général (fig.14-réf.4) dans la position  (puissance maximum);

B) BRÛLEURS DE VÔUTE ET DE SOLE

- 7) Ouvrir les robinets de vôte (fig.14-réf.2) et de sole (fig.14-réf.3) en tournant les en sens inverse des aiguilles d'une montre, les porter sur la position (puissance maximum).

La flamme se propagera du brûleur d'allumage à tous les brûleurs de vôte et de sole. Quand on atteint la température voulue, les brûleurs s'éteignent: ils fonctionneront donc par intermittence pour maintenir la température.

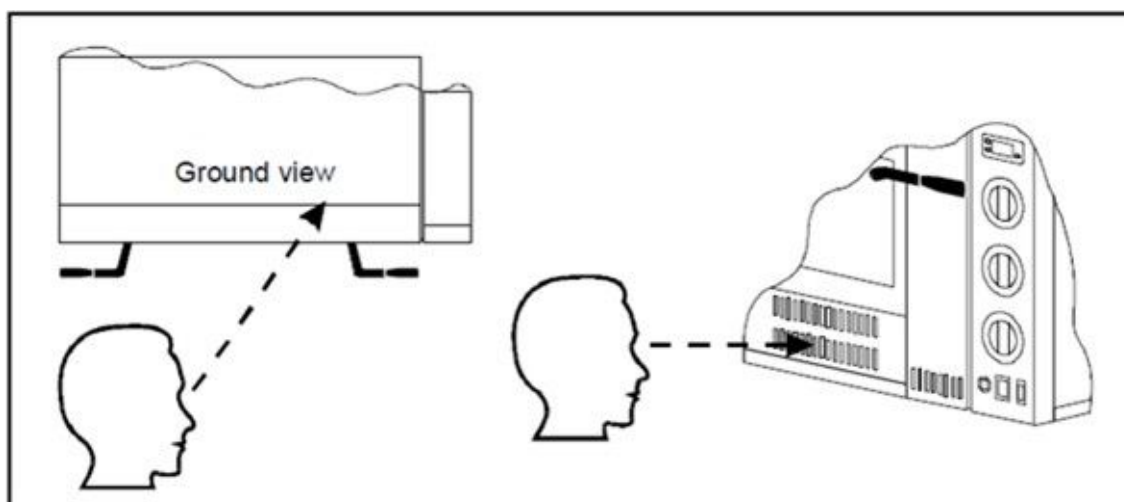


FIG.15

CUISSON DE LA PIZZA

Quand le four atteint la température demandée, (voir point 5 de ce paragraphe) visible sur le thermomètre (fig.14-réf.1) on peut enfourner la pizza pour la cuisson.

- 1) Ouvrir manuellement la porte du four (FIG.3-réf.3) par les poignées spéciales (FIG.3-réf.1);
- 2) Pour éclairer l'intérieur de la chambre de cuisson, presser l'interrupteur lampe du four (FIG.14-Réf.7);



QUAND ON OUVRE LA PORTE, FOUR ALLUMÉ, IL EST IMPORTANT DE SE TENIR À DISTANCE DE SÛRETE POUR ÉVITER D'ÊTRE REFOULÉ PAR LA BOUFFÉE DU CHALEUR DU FOUR.

3) Introduire à l'intérieur du four la ou les pizzas qu'on doit cuire en se servant des instruments aptes à ce type d'emploi. Il est important éviter de laisser trop la porte trop long temps ouverte ce qui fait baisser la chaleur du four.

4) Refermer la porte et contrôler la cuisson par le hublot (FIG.3-Réf.4);

5) La température de cuisson de la pizza change selon qu'elle est placée directement sur la pierre réfractaire ou sur une plaque. Dans le premier cas on conseille d'établir la température de cuisson à 350÷380°C avec les brûleurs du plafond au maximum (manette du robinet brûleurs plafond en position "puissance maximum" et les brûleurs de sole au minimum (manette du robinet brûleurs sole sur la position "puissance minimum"). Dans le deuxième cas, on conseille comme température de cuisson 350÷380°C avec les brûleurs du plafond au minimum (manette du robinet brûleurs sole sur la position "puissance maximum");

6) À cuisson terminée ouvrir la porte et extraire la pizza ou les pizzas et refermer la porte.



LA CHOIX DES TEMPÉRATURES IDÉALES POUR LA CUISSON ET RÉGULATION DES BRÛLEURS DE PLAFOND ET DE SOLE DÉPENDENT DE L'EXPÉRIENCE DE L'OPÉRATEUR.

SI VOUS UTILISEZ UNE UTILISATION CONTINUE, NE DÉPASSEZ PAS LA TEMPÉRATURE DE 350 ° C AFIN D'ÉVITER LA SURCHARGE DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR ET SA PREMIÈRE USURE.

ARRÊT DU FOUR

L'arrêt du four peut être effectué par l'opérateur en observant scrupuleusement la séquence des opérations suivantes:

- 1) Éteindre le four en tournant les manettes sur la position ● "Eteint" (FIG.14-Réf.2/3/4);
- 2) Éteindre l'éclairage intérieure du four par l'interrupteur (FIG.14- Réf.7);
- 3) Éteindre l'interrupteur général (FIG.14-réf.6) la lumière verte s'éteindra;
- 4) Fermer le robinet d'arrêt du réseau d'alimentation du gaz;
- 5) Débrancher la fiche spéciale du fil d'alimentation électrique du four.

SIGNALISATIONS ET ALARMES

CODE	SIGNIFICATION
SIGNALISATIONS	
Out1	LED allumée : Si allumée, la charge est allumée Si clignote : - la modification du point de consigne de travail est en cours
ALARMES	
Pr1	Erreur sonde ambiante Solutions : -vérifier l'intégrité de la sonde -vérifier le branchement instrument-sonde -vérifier la température du milieu
Quand la cause qui a provoqué l'alarme disparaît, l'instrument rétablit le fonctionnement normal	

ENTRETIEN

ENTRETIEN ORDINAIRE

L'entretien ordinaire comprend tous les contrôles et les interventions que l'opérateur doit effectuer dans ces temps et modalités préétablies pour assurer le niveau d'efficacité et de durée du four.



AVANT D'EFFECTUER N'IMPORTE QUEL TYPE D'INTERVENTION D'ENTRETIEN ORDINAIRE ET/OU EXTRAORDINAIRE, IL FAUT DÉBRANCHER LA FICHE DU FOUR DE LA PRISE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE ET FERMER LE ROBINET D'ARRÊT DU RÉSEAU D'ALIMENTATION DU GAZ.

- 1) Nettoyage du plan réfractaire: cette opération doit être effectuée à four chaud. Quand on atteint la température de 350°C environ, éteindre le four, ouvrir la porte et nettoyer le plan avec une brosse en fibre végétale pourvue d'un manche long pour éviter le contact avec parties chaudes du four.
- 2) Nettoyage extérieur du four (surfaces en acier inoxydable, hublot et panneau de contrôle); cette opération doit être effectuée quand le four est froid.
- 3) Le nettoyage ordinaire doit être effectué chaque jour.

INTERVENTIONS

Pour chaque intervention d'entretien extraordinaire réparation ou remplacement, s'adresser exclusivement au revendeur autorisé qui a livré le four ou à un technicien autorisé ayant les qualités techniques et professionnelles demandées par les normes en vigueur.

REPLACEMENT DU BRÛLEUR DE VÔUTE ET DE SOLE

- Enlever le panneau frontal (FIG.3-Réf.2);
- En dévissant les raccords spéciaux de branchement désassembler les canalisations du gaz qui se trouvent devant les brûleurs à remplacer;
- Enlever le registre air brûleur (FIG.16-réf.2) en dévissant la vis (FIG.16-réf.1) et en l'enlevant latéralement;
- Devisser les 4 vis (FIG.16-réf.4) et enlever le brûleur (FIG.16-réf.3) et le remplacer;
- Remonter le nouveau brûleur selon les phases susmentionnées.

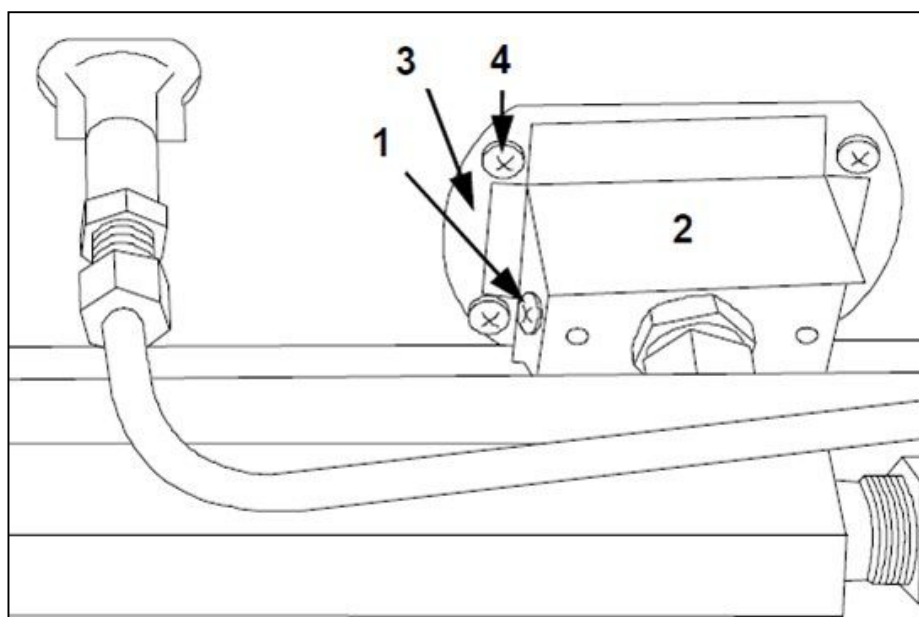


FIG.16

REPLACEMENT DU BRÛLEUR D'ALLUMAGE

- Dévisser le panneau frontal (FIG.3-Réf.2);
- Dévisser les 3 vis de fixation des supports du brûleur (FIG.17-Réf.1);
- Enlever le plan réfractaire intérieur;
- Par la porte du four, extraire manuellement le brûleur;
- Remonter le nouveau brûleur selon les phases susmentionnées.

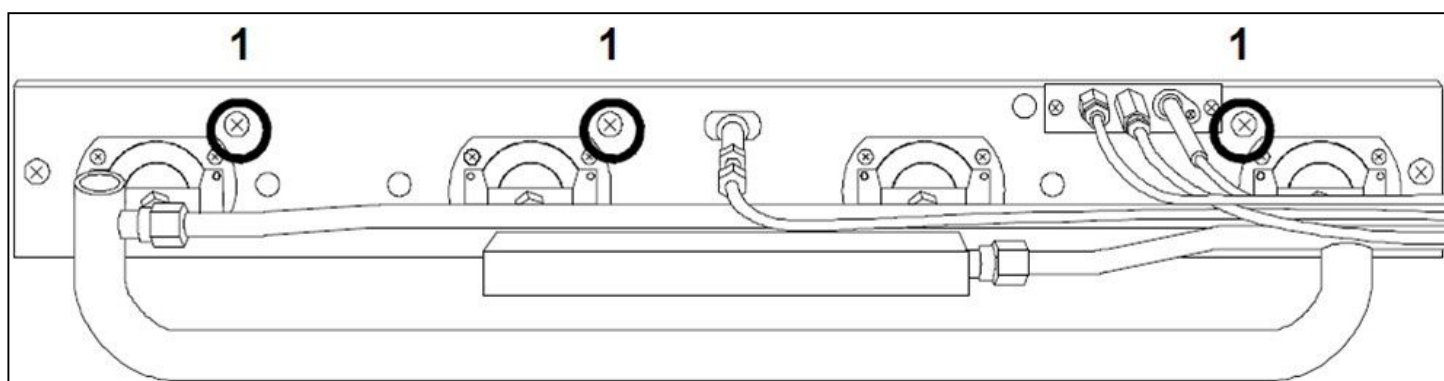


FIG.17

REPLACEMENT DU THERMOCOUPLE, DE LA VEILLEUSE ET DE LA BOUGIE

A) THERMOCOUPLE

- Dévisser le panneau frontal (FIG.3-Réf.2);
- Dévisser la thermocouple avec une clef fixe spéciale (FIG.18-Réf.1);
- Rémonter le nouveau thermocouple selon les phases susmentionnées.

B) VEILLEUSE

- Dévisser les 2 vis du SUPPORT (FIG.18-Réf.A);
- Rémonter la nouvelle veilleuse (FIG.18-Réf.2) selon les phases susmentionnées.

C) BOUGIE

- Enlever la bougie en dévissant la VIS (FIG.18-Réf.B);
- Rémonter la nouvelle BOUGIE (FIG.18-Réf.3) selon les phases susmentionnées.

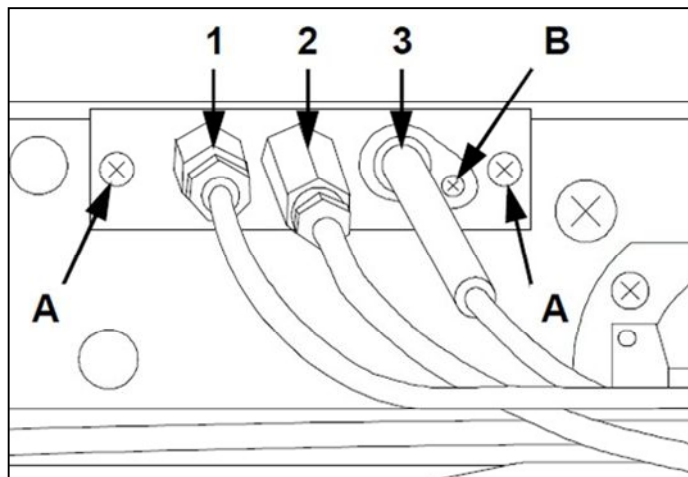


FIG.18

REPLACEMENT DU ROBINET DE GAZ

- Dévisser le panneau LATÉRAL DX (FIG.3-Réf.8);
- Enlever manuellement le panneau de contrôle la manette du robinet à remplacer;
- Enlever le robinet des raccords de jonction aux canalisations du gaz (FIG.19-Réf.1).
- Remonter le nouveau robinet selon les phases susmentionnées.

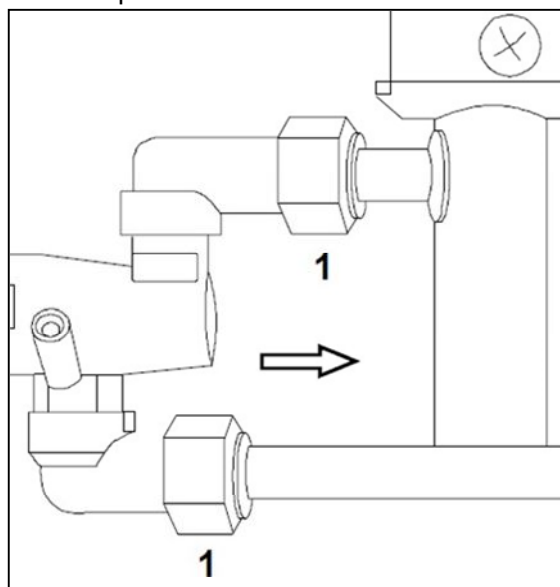


FIG.19

DÉMOLITION

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

- Suivre obligatoirement les prescriptions des règles en vigueur au moment de la démolition.
- Au moment de la démolition du four procéder à la différenciation des parties qui le constituent selon les différents types de matériaux de construction (plastique, cuivre, fer)

PIÈCES DE RECHANGE

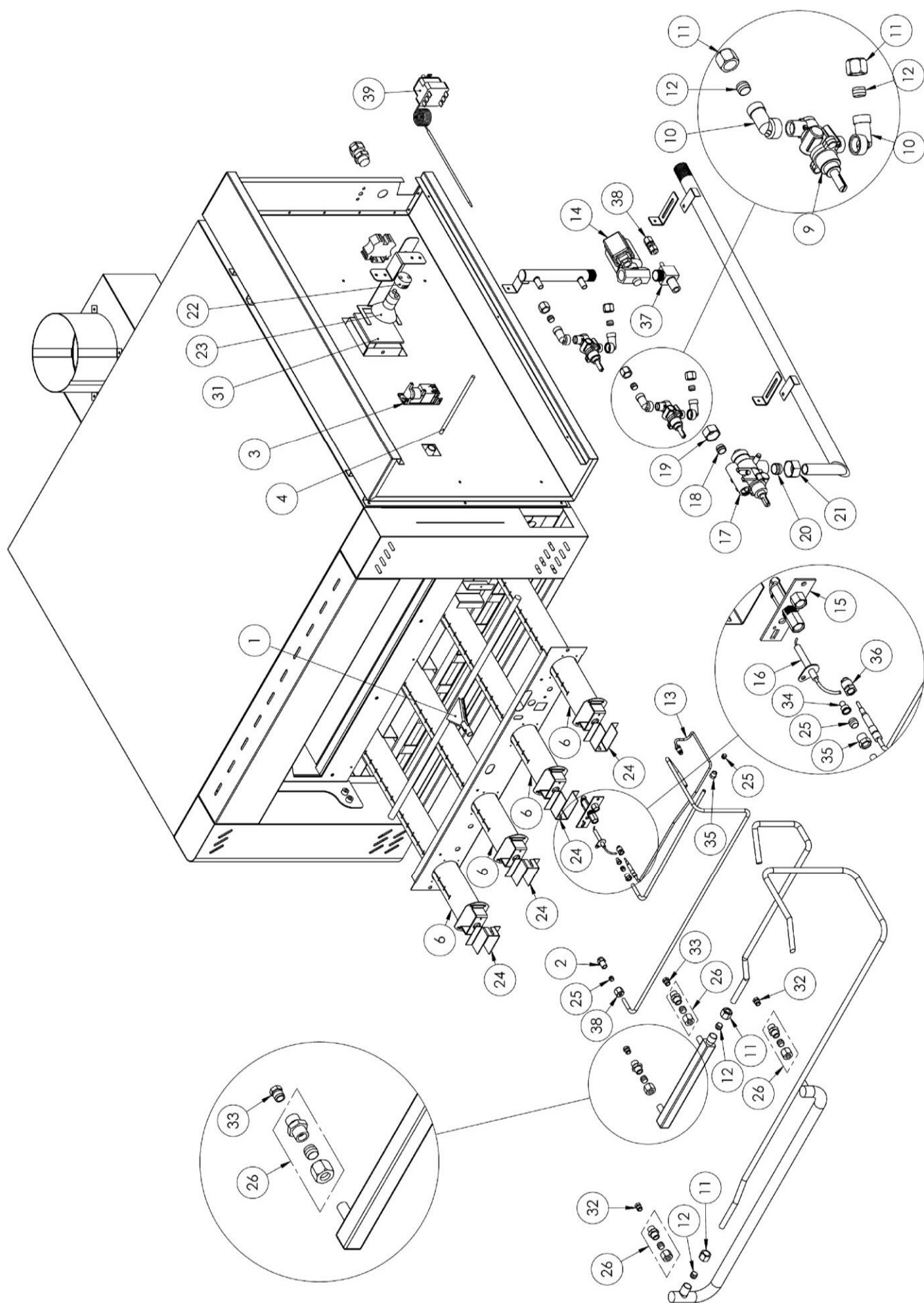
INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

Les pièces de rechange originales doivent être demandées exclusivement au revendeur autorisé qui a vendu le four.

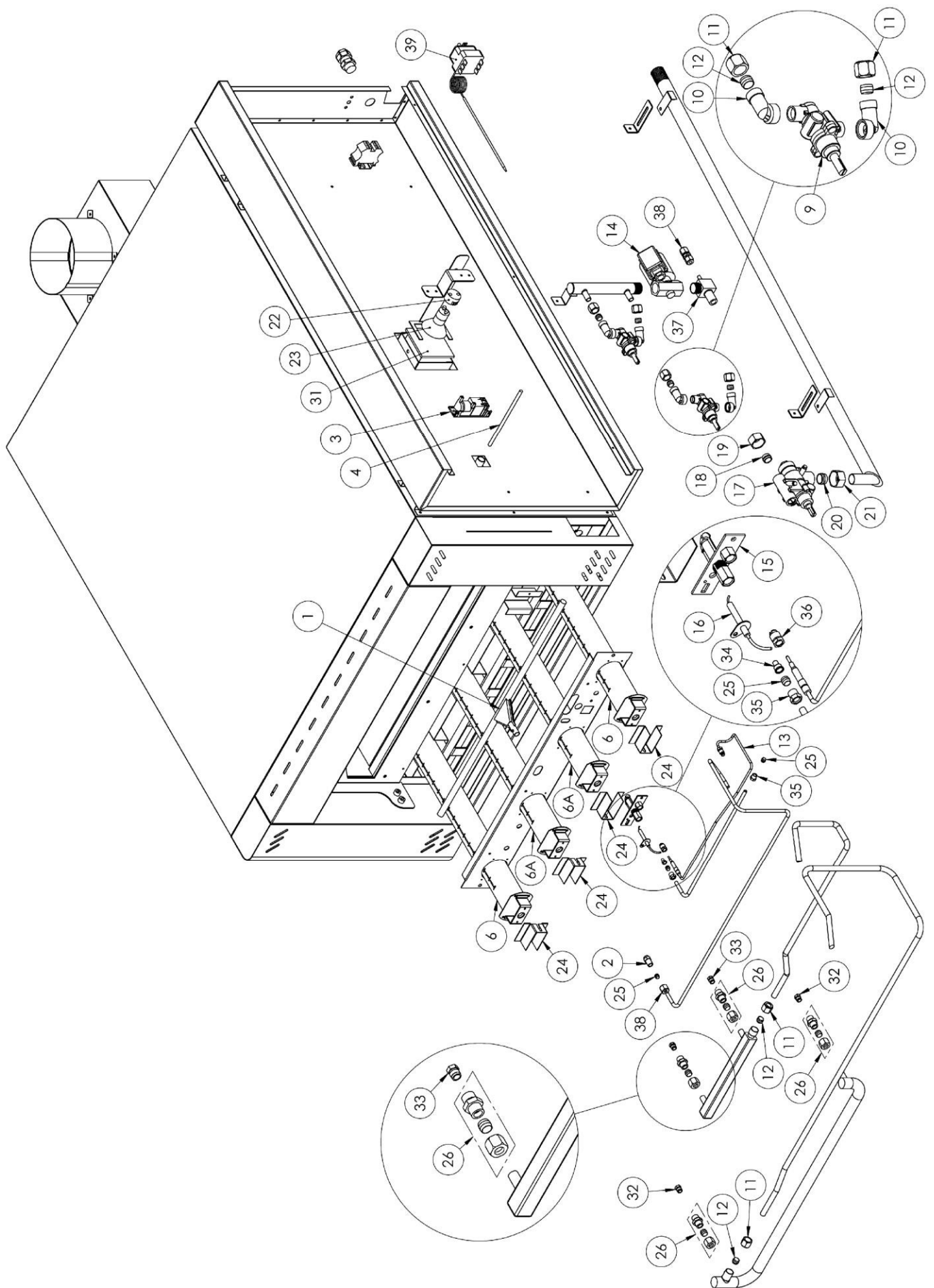


IL EST ABSOLUMENT INTERDIT REMPLACER N'IMPORTE QUEL COMPOSANT AVEC PIÈCES DE RECHANGE NON ORIGINALES.

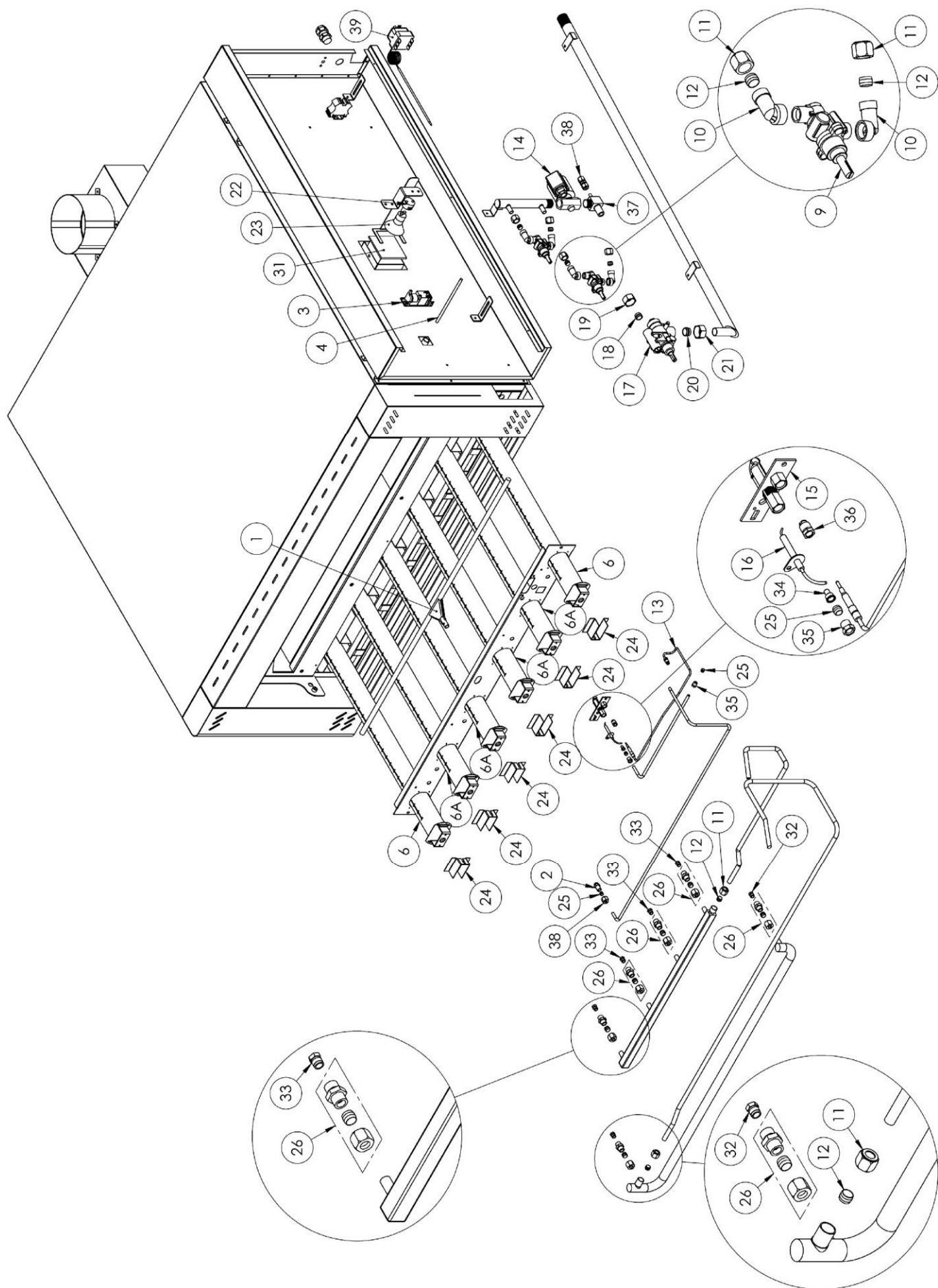
VUE EN ÉCLATÉ FOUR CFRPG430



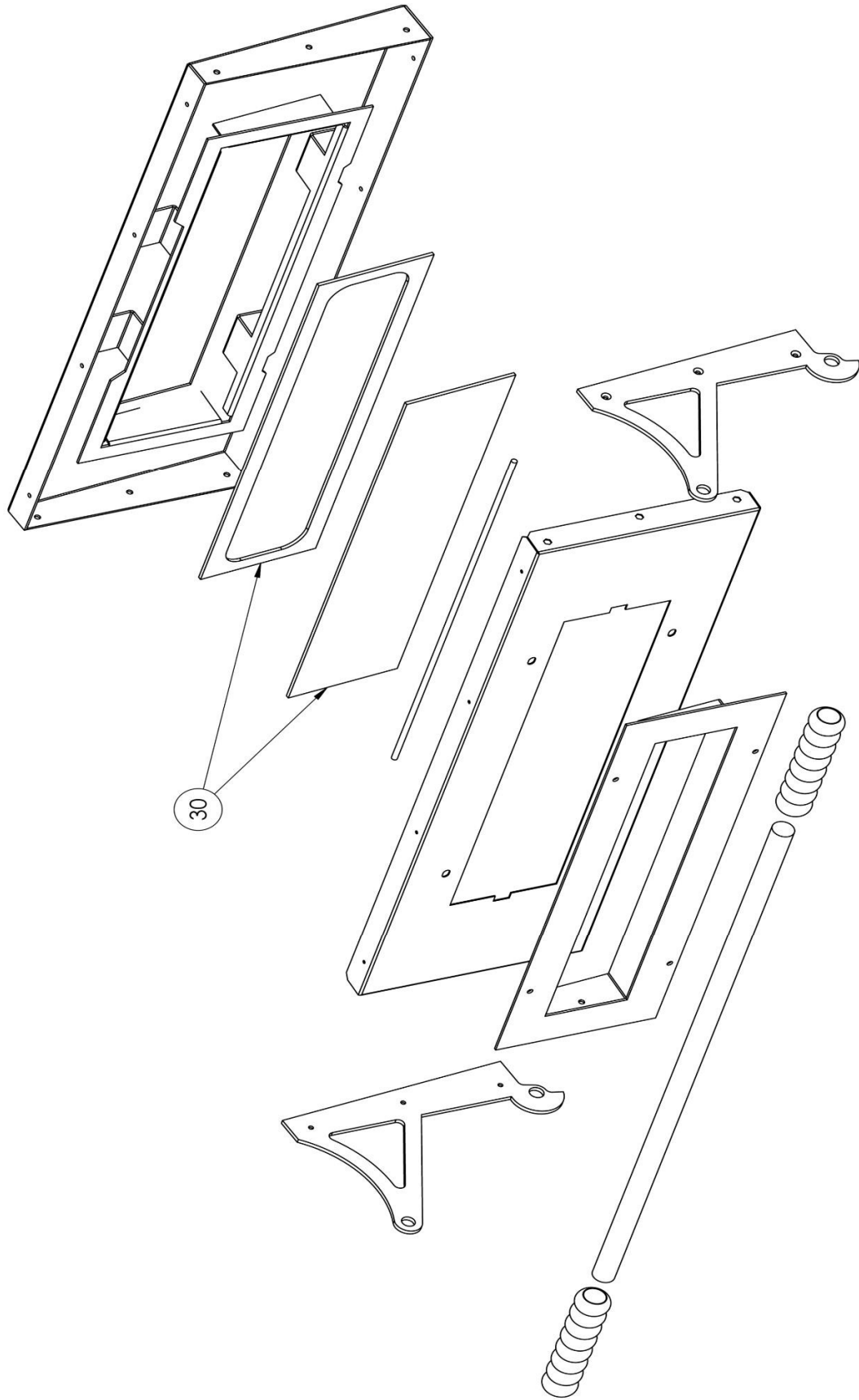
VUE EN ÉCLATÉ FOUR CFRPG630



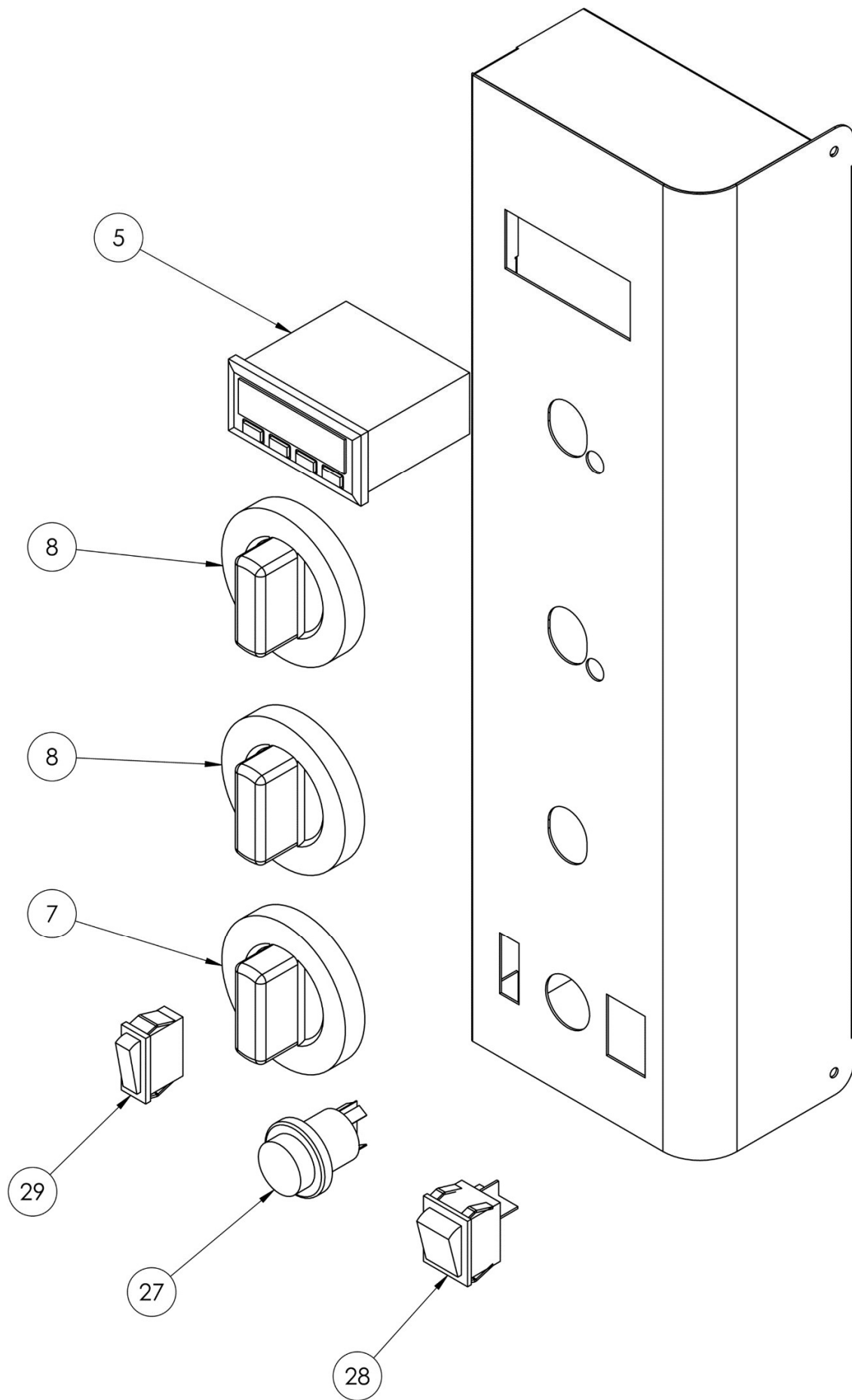
VUE EN ÉCLATÉ FOUR CFRPG930



VUE EN ÉCLATÉ PORTE



VUE EN ÉCLATÉ PANNEAU DE CONTRÔLE



PIÈCES DE RECHANGE

	CFRPG430	CFRPG630	CFRPG930
1	5B010004	5B010004	5B010005
2	5U010009	5U010009	5U010009
	5U010005	5U010005	5U010005
3	5A020006	5A020006	5A020006
4	5T010216	5T010216	5T010216
5	5C150006	5C150006	5C150006
6	5B010001	5B010003	5B010003
6A	/	5B010002	5B010002
7	5M200010+	5M200010+	5M200010+
	5D010001	5D010001	5D010001
8	5M200011+	5M200011+	5M200011+
	5D010002	5D010002	5D010002
9	5R010202	5R010202	5R010202
10	5R010030	5R010030	5R010030
11	5D010053	5D010053	5D010053
12	5B010153	5B010153	5B010153
13	5T010210	5T010210	5T010210
14	5E010001	5E010001	5E010001
15	5P020005	5P020005	5P020005
16	5C020201	5C020201	5C020201
17	5R010201	5R010201	5R010201
18	5B010151	5B010151	5B010151
19	5D010051	5D010051	5D010051
20	5B010150	5B010150	5B010150
21	5D010050	5D010050	5D010050
22	5P110005	5P110005	5P110005
23	5L020020	5L020020	5L020020
24	4R010100	4R010100	4R010100
25	5B010152	5B010152	5B010152
26	5P020006	5P020006	5P020006
27	5P010145	5P010145	5P010145
28	5I100006	5I100006	5I100006
29	5I100005	5I100005	5I100005
30	5V010015	5V010015	5V010015
31	5V010017	5V010017	5V010017
32	5U010011	5U010012	5U010012
	5U010003	5U010004	5U010004
33	5U010010	5U010007	5U010007
	5U010002	5U010003	5U010003
34	5U010001	5U010001	5U010001
	5U010000	5U010000	5U010000
35	5D010052	5D010052	5D010052
36	5D010055	5D010055	5D010055
37	5T020008	5T020008	5T020008
38	5R010020	5R010020	5R010020

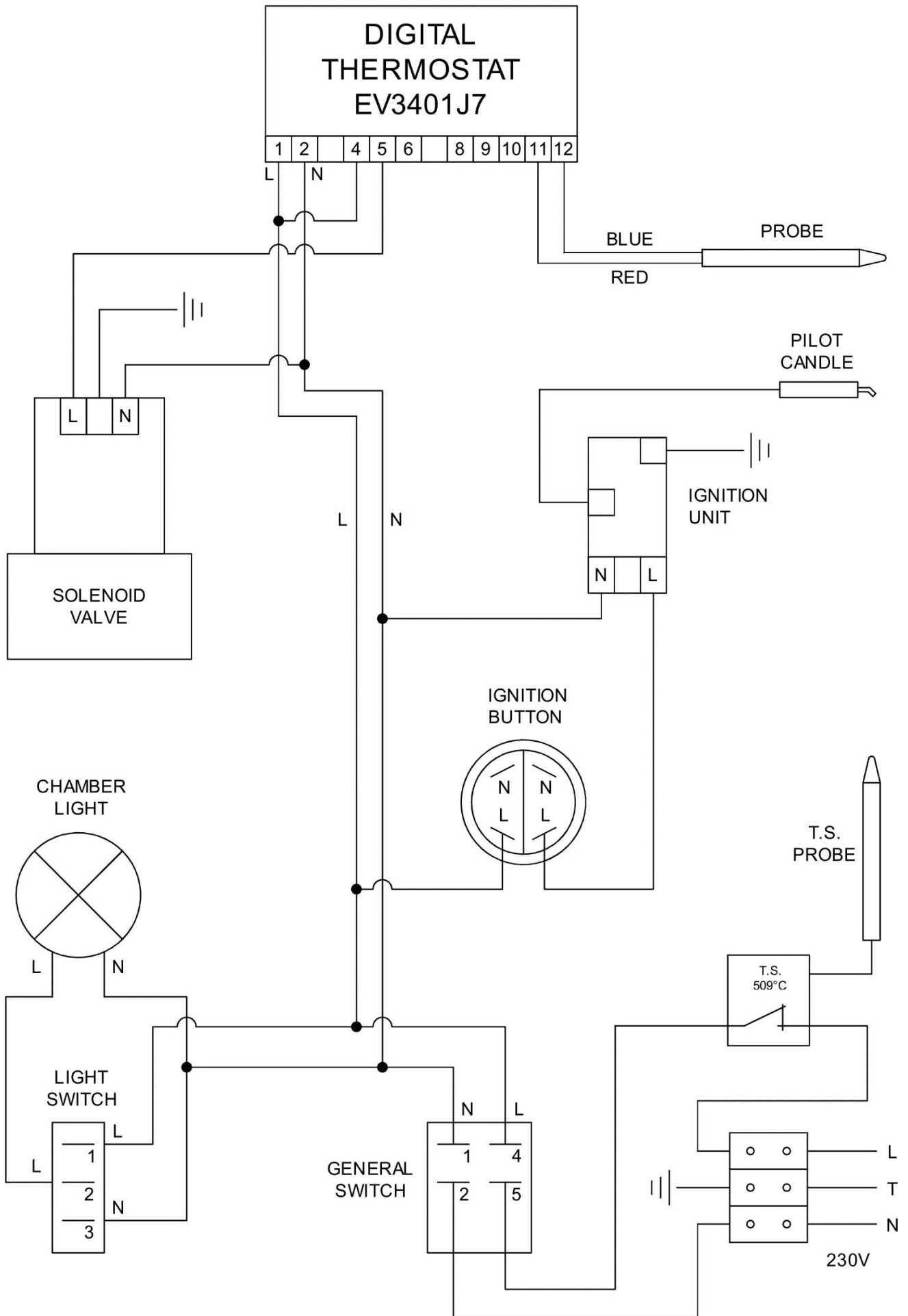


GPL G30



METANO G20

SCHEMA ÉLECTRIQUE





Gas pizza oven

CFRPG430

CFRPG630

CFRPG930

SUMMARY

GENERAL INFORMATIONS	4
IMPORTANCE OF THE MANUAL	4
INTENDED USE	4
LIMITATIONS OF USE AND CAUTIONS	4
GUARANTEE	4
TECHNICAL DESCRIPTION	5
“CE” STAMPING PLATES AND GAS EQUIPMENT	5
OVERALL DIMENSIONS	5
TECHNICAL DATA	6
TECHNICAL DATA CFRPG430	7
TECHNICAL DATA CFRPG630	8
TECHNICAL DATA CFRPG930	9
GAS PRESSURE DATA	10
HANDLING AND TRANSPORT	11
TRANSPORT AND LIFTING	11
FACILITY	12
ESTABLISHMENT	12
ELECTRICAL CONNECTION	13
GAS CONNECTION	14
SUPPLY PRESSURE CHECK	14
GAS LEAK CONTROL	14
ADAPTATION TO DIFFERENT TYPES OF GAS	15
CONNECTION TO AN EXTRACTION	18
SAFETY	20
GUIDELINES AND RULES OF REFERENCE	20
SAFETY DEVICES ADOPTED	20
RESIDUAL RISKS	20
USE AND OPERATION	21
CONTROL PANEL	21
ESTABLISHMENT	22
IGNITION OF BURNERS	22
PIZZA COOKING	23
OVEN STOP	23
SIGNALING AND ALARMS	24
INTERVIEW	24
ORDINARY MAINTENANCE	24
INTERVENTIONS	24
REPLACING THE UPPER AND LOWER BURNER	24
IGNITION BURNER REPLACEMENT	25
REPLACING THERMOCOUPLE, PILOT AND SPARK PLUG	25

GAS VALVE REPLACEMENT	26
DEMOLITION	26
GENERAL INSTRUCTIONS.....	26
SPARE PARTS	26
GENERAL INSTRUCTIONS.....	26
CFRPG430 OVEN EXPLODED VIEW.....	27
CFRPG630 OVEN EXPLODED VIEW.....	28
CFRPG930 OVEN EXPLODED VIEW.....	29
EXPLODED VIEW DOOR.....	30
EXPLODED VIEW CONTROL PANEL.....	31
SPARE PARTS	32
ELECTRICAL DIAGRAM	33

GENERAL INFORMATIONS

IMPORTANCE OF THE MANUAL

- Before using the oven, read this manual carefully and completely.
- This manual must be available to the oven operator at all times.
- The factory declines all responsibility for damage caused to persons, animals or things, by the non-observance of the norms and instructions described in this manual.
- This manual must be considered an integral part of the oven and must be kept for its entire lifespan.
- The oven operator must follow the instructions relating to the model purchased.
- These instructions are only valid if the country abbreviation appears on the equipment. Whether the abbreviation does not appear there, it is necessary to refer to the technical instructions for the adaptation of

INTENDED USE

The professional type oven has been designed for the following use:

ONLY ADULT, PROFESSIONALLY EDUCATED PERSONNEL WITH THE NECESSARY COGNITIVE SKILLS ARE AUTHORIZED TO USE THE OVEN; IT IS DESIGNED FOR COLLECTIVE CATERING AND PROFESSIONAL HOSPITALITY, SUCH AS THE TOURIST HOTEL SECTOR, NON-DOMESTIC RESTAURANTS, BARS, CATERING CHAINS OPEN TO THE PUBLIC, COLLECTIVITIES AND CANTEENS.

THE OVEN IS DESIGNED FOR PROFESSIONAL USE AND CAN ONLY BE USED BY PERSONNEL QUALIFIED.

CHILDREN MUST BE SUPERVISED TO PREVENT PLAYING WITH THE APPLIANCE.

LIMITATIONS OF USE AND CAUTIONS

The oven in question has been designed and built only for the intended uses described in the previous paragraph and therefore any other type of use and use is absolutely prohibited in order to guarantee, at all times, the safety of authorized operators and the efficiency of the oven itself.

GUARANTEE

The duration of the warranty is twelve months from the date of the tax receipt issued at the time of purchase. During this period, parts will be replaced or repaired free of charge and only at our establishment which, for well-established and unequivocal reasons, present manufacturing defects, with the exception of electrical components and parts subject to wear.

Shipping and labor charges are excluded from the warranty.

The warranty expires when it is established that the damage was caused by: transport, incorrect or insufficient maintenance, operator negligence, modifications or repairs carried out by unauthorized personnel, non-compliance with the instructions of the manual.

Any claim against the manufacturer for direct or indirect damage resulting from the time the machine remains inoperative is excluded:

damage, pending repair, or in any case related to the physical absence of the equipment.



MODIFICATIONS AND/OR REPLACEMENT OF PARTS WITH NON-ORIGINAL SPARE PARTS VOID THE WARRANTY AND EXEMPT THE MANUFACTURER FROM ANY RESPONSIBILITY. ANY INTERVENTION MUST BE PERFORMED BY A SPECIALIZED TECHNICIAN.

TECHNICAL DESCRIPTION

"CE" STAMPING PLATES AND GAS EQUIPMENT

CE stamping consists of an adhesive aluminum plate on the right side of the oven (FIG.1).

The gas provided as standard equipment is indicated on the CE nameplate.

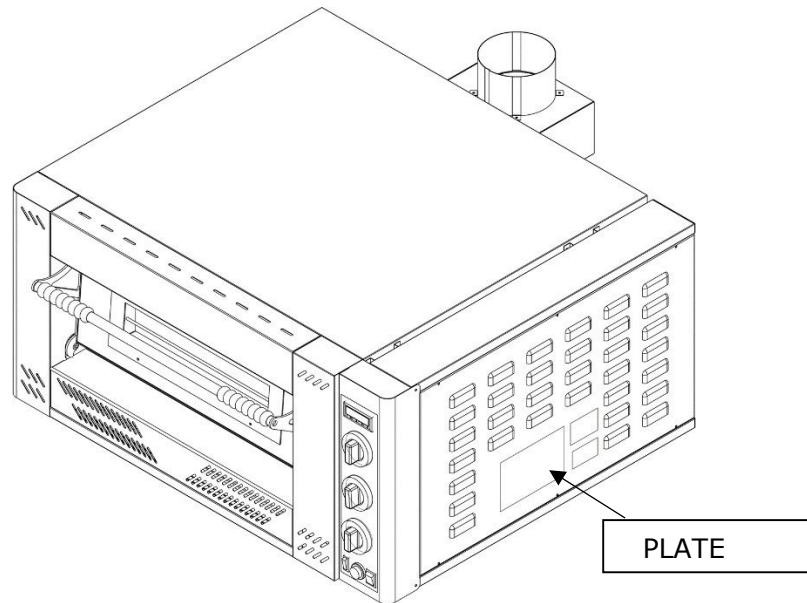


FIG.1

OVERALL DIMENSIONS

The overall dimensions of the 3 oven models are shown below.

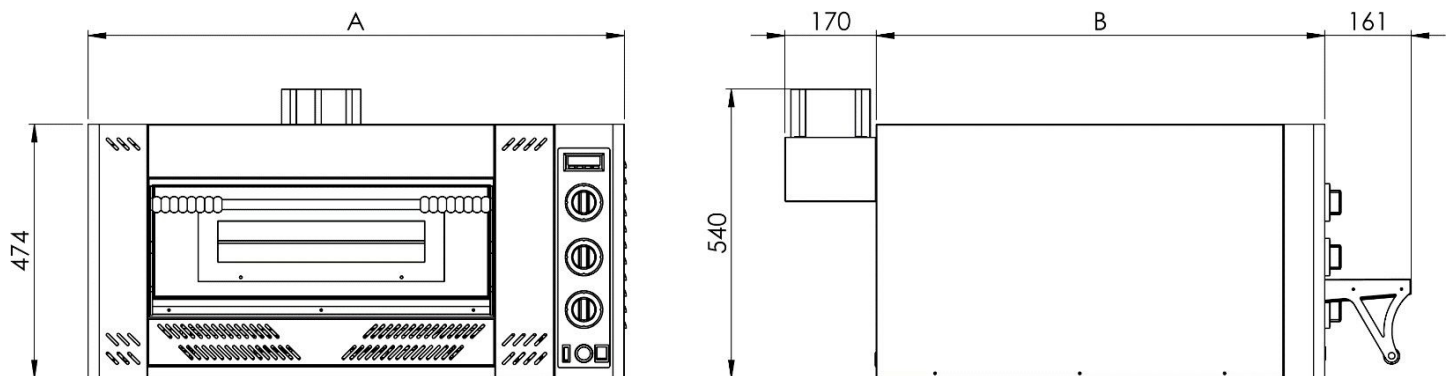


FIG.2

OVEN MODEL	AT (mm)	B (mm)	PESO (kg)
CFRPG430	1000	840	96
CFRPG630	1000	1140	123
CFRPG930	1300	1140	156

TECHNICAL DATA

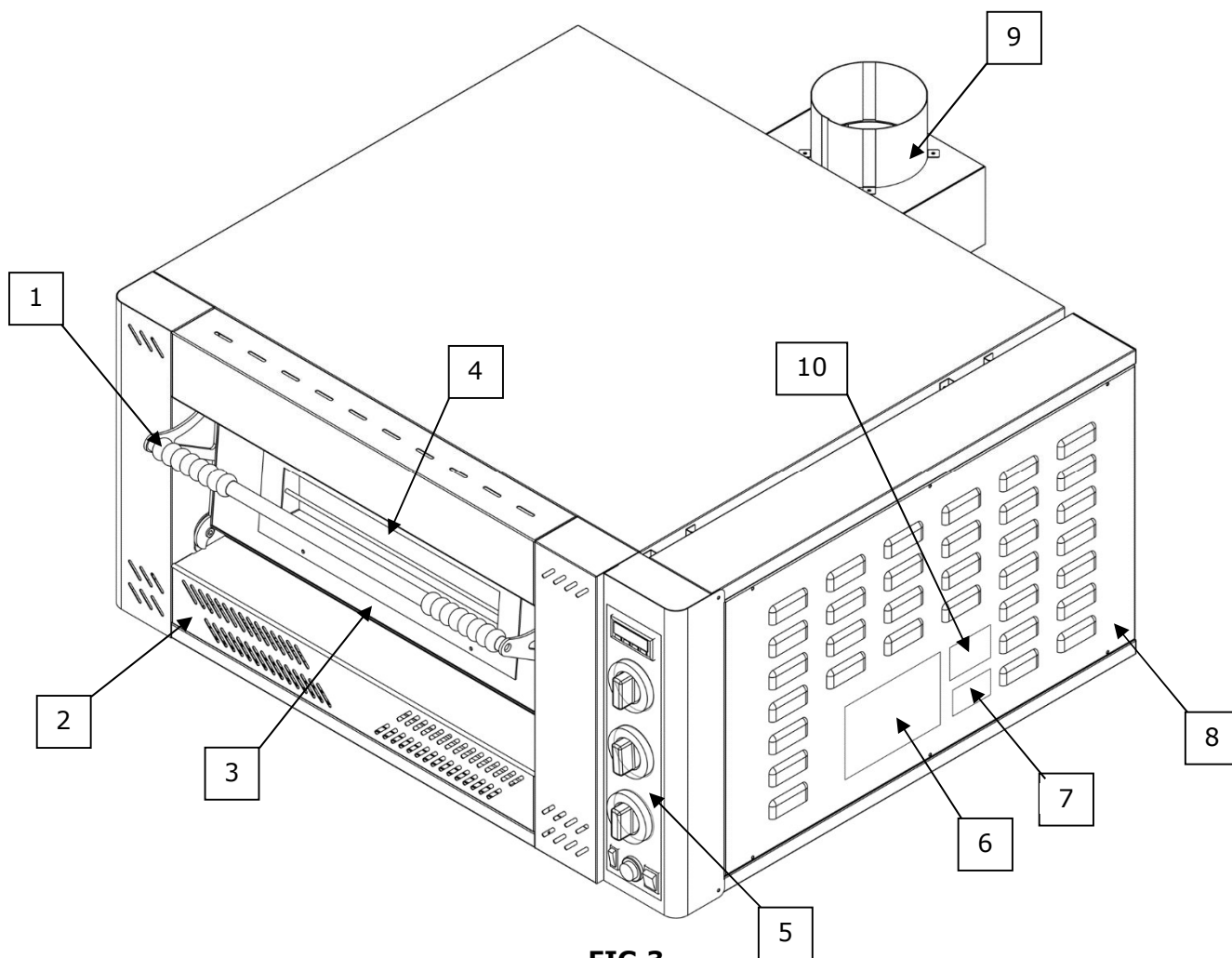


FIG.3

1	Door handles
2	Front panel
3	Oven door
4	Porthole
5	Control panel
6	CE nameplate
7	Standard GAS equipment
8	Right side panel
9	Chimney
10	Warning label

TECHNICAL DATA CFRPG430

MOD. CFRPG430	Characteristic	Vault side burners	Sole central burners	TOTAL
Nominal thermal flow	(kW)	10.2	7.5	16
Reduced thermal flow	(kW)	4.2	4.2	
Nominal thermal flow NL	(kW)			8
Ø injector				
G30 28...30mbar G31 30...37mbar	(mm.)	2x1.05	2x0.85	
G30 50mbar G31 50mbar	(mm.)	2x0.90	2x0.70	
G20 20mbar	(mm.)	2x1.50	2x1.20	
G25 20mbar	(mm.)	2x1.65	2x1.45	
G25.3 25mbar	(mm.)	2x1.60	2x1.30	
Ø bypass				
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.	
Pilot burner injector				
G30 28..30mbar G31 30...37mbar	No.	22	22	
G30-50mbar G31 50mbar	No.	22	22	
G20 / G25 / G25.3	No.	29.2	29.2	
Ignition burner injector				
G30 28..30mbar	(mm.)	0.70	0.70	
G30 50mbar	(mm.)	0.70	0.70	
G20 / G25 / G25.3	(mm.)	1.20	1.20	
Primary air adjustment				
G30 28...30mbar (see FIG.9)	(mm.)	Open 5mm	Open 5mm	
G30 50mbar	(mm.)	Open 5mm	Open 5mm	
G20 20mbar	(mm.)	Closed	Closed	
G25 20mbar	(mm.)	Closed	Closed	
G25.3 25mbar	(mm.)	Closed	Closed	

TAB.1

TECHNICAL DATA CFRPG630

MOD. CFRPG630	Characteristic	Vault side burners	Sole central burners	TOTAL
Nominal thermal flow	(kW)	16	9	21.5
Reduced thermal flow	(kW)	6	6	18
Nominal thermal flow NL	(kW)			24
Reduced thermal flow NL	(kW)			10
Ø injector				
G30 28...30mbar G31 30...37mbar	(mm.)	2x1.25	2x0.95	
G30 50mbar G31 50mbar	(mm.)	2x1.15	2x0.80	
G20 20mbar	(mm.)	2x2.10	2x1.50	
G25 20mbar	(mm.)	2x2.45	2x1.65	
G25.3 25mbar	(mm.)	2x2.30	2x1.55	
Ø bypass				
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.	
Pilot burner injector				
G30 28..30mbar G31 30...37mbar	No.	22	22	
G30-50mbar G31 50mbar	No.	22	22	
G20 / G25 / G25.3	No.	29.2	29.2	
Ignition burner injector				
G30 28..30mbar	(mm.)	0.70	0.70	
G30 50mbar	(mm.)	0.70	0.70	
G20 / G25 / G25.3	(mm.)	1.20	1.20	
Primary air adjustment				
G30 28...30mbar (see FIG.9)	(mm.)	Open 5mm	Open 5mm	
G30 50mbar	(mm.)	Open 5mm	Open 5mm	
G20 20mbar	(mm.)	Closed	Closed	
G25 20mbar	(mm.)	Closed	Closed	
G25.3 25mbar	(mm.)	Closed	Closed	

TAB.2

TECHNICAL DATA CFRPG930

MOD. CFRPG930	Charact erristic	Vault side burners	Sole central burners	TOTAL
Nominal thermal flow	(kW)	16*	16*	27
Nominal thermal flow NL	(kW)			28
Reduced thermal flow	(kW)	6*	6*	
Reduced thermal flow DE-AT	(kW)	6*	6*	
Reduced thermal flow NL	(kW)			12
Ø injector				
G30 28...30mbar G31 30...37mbar	(mm.)	2x1.25	4x0.95	
G30 50mbar G31 50mbar	(mm.)	2x1.15	4x0.80	
G20 20mbar	(mm.)	2x2.10	4x1.50	
G25 20mbar	(mm.)	2x2.45	4x1.65	
G25.3 25mbar	(mm.)	2x2.30	4x1.55	
Ø bypass				
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.	
Pilot burner injector				
G30 28..30mbar G31 30...37mbar	No.	22	22	
G30-50mbar G31 50mbar	No.	22	22	
G20 / G25 / G25.3	No.	29.2	29.2	
Ignition burner injector				
G30 28..30mbar	(mm.)	0.70	0.70	
G30 50mbar	(mm.)	0.70	0.70	
G20 / G25 / G25.3	(mm.)	1.20	1.20	
Primary air adjustment				
G30 28...30mbar (see FIG.9)	(mm.)	Open 5mm	Open 5mm	
G30 50mbar	(mm.)	Open 5mm	Open 5mm	
G20 20mbar	(mm.)	Closed	Closed	
G25 20mbar	(mm.)	Closed	Closed	
G25.3 25mbar	(mm.)	Closed	Closed	

TAB.3

GAS PRESSURE DATA

Category	Gas	Inlet supply pressure [mbar]			Country of destination
		P _{nominal}	P _{minimum}	P _{maximum}	
II2H3B/P		P _{nominal}	P _{minimum}	P _{maximum}	AT - CH
	G20	20	17	25	
	G30/G31	50	42.5	57.5	
II2ELL3B/P		P _{nominal}	P _{minimum}	P _{maximum}	OF
	G20	20	17	25	
	G25	20	17	25	
	G30/G31	50	42.5	57.5	
II2H3+		P _{nominal}	P _{minimum}	P _{maximum}	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 _{nominal}	P _{minimum}	P _{maximum}	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 _{nominal}	P _{minimum}	P _{maximum}	CY
	G30/G31	G30:28-30 G31:37	G30:20 G31:25	G30:35 G31:45	
II2H3B/P		P _{nominal}	P _{minimum}	P _{maximum}	HR-NO-RO
	G20	20	17	25	
	G30/G31	28-30	25	35	
II2EK3B/P		P _{nominal}	P _{minimum}	P _{maximum}	NL
	G20	20	17	25	
	G25.3	25	20	30	
	G30/G31	28-30	25	35	

TAB.4

HANDLING AND TRANSPORT

TRANSPORT AND LIFTING



WHILE TRANSPORTING THE OVEN, ENSURE THAT WITHIN THE RANGE OF ACTION THERE ARE NO PEOPLE, ANIMALS OR THINGS THAT COULD BE INJURED.



IT IS COMPULSORY TO USE LIFTING AND TRANSPORT MEANS AND SYSTEMS APPROPRIATE TO THE WEIGHT AND DIMENSIONS OF THE OVEN (SEE PAR.3.2-3.3 AND TAB.1-2-3).



IF A LIFT TRUCK IS USED TO PERFORM HANDLING OPERATIONS, MAKE SURE TO POSITION THE FORKS ABSOLUTELY AVOIDING HITTING THE LOAD (FIG.4).



DURING OVEN HANDLING OPERATIONS, DO NOT GIVE SHARP BRAKES, ACCELERATION OR SUDDEN CHANGES OF DIRECTION.

To facilitate transport and loading and unloading operations, the oven is packed in cardboard on a wooden base and secured with strapping. The oven is additionally covered with a transparent nylon cover. Once all the operations for handling and setting up the oven have been carried out, you can proceed with unpacking by cutting the strap, the cardboard and the nylon cover.

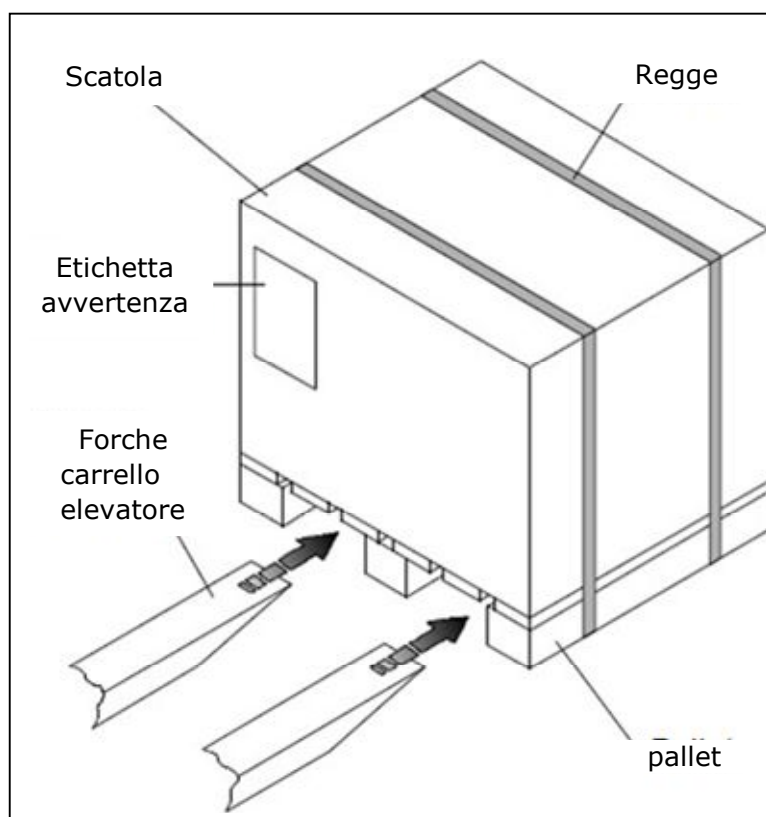


FIG.4

FACILITY

ESTABLISHMENT



ALL OVEN INSTALLATION OPERATIONS (SETTING UP, ELECTRICAL CONNECTION, GAS CONNECTION AND EXTRACTION CONNECTION, ADJUSTMENTS AND CHECKS) MUST BE CARRIED OUT MANDATORY AND EXCLUSIVELY BY QUALIFIED PERSONNEL IN ABSOLUTE COMPLIANCE WITH THE LAWS IN FORCE IN THE THE COUNTRY OF USE.



THE OVEN MUST BE INSTALLED IN A TECHNICAL ROOM WITH ADEQUATE VENTILATION, VENTILATION, GAS SUPPLY AND COOKING FUME ELIMINATION SYSTEMS; THE VOLUMETRY OF THE TECHNICAL ROOM IS REGULATED AND MUST BE SUFFICIENT TO LEAVE THE WORKING ENVIRONMENTS HEALTHY

The positioning of the oven must respect the minimum distances (mm.) indicated in fig.5. It must rest on a suitable support to support it.

It is advisable to leave the right part of the oven free to facilitate the dismantling of the panel higher and for maintenance.

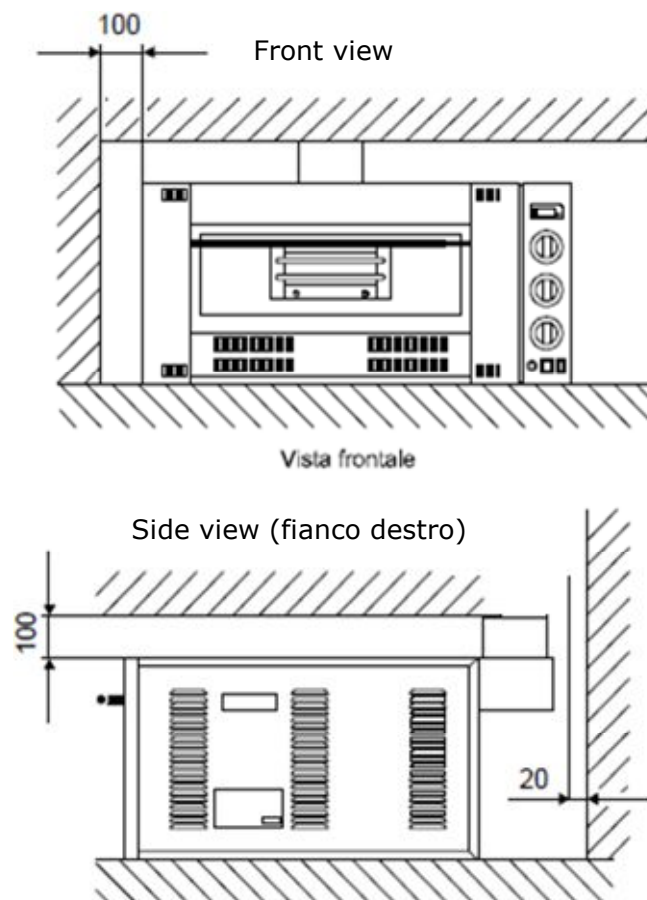


FIG.5

ELECTRICAL CONNECTION

The oven is fitted with an electric cable (230v - single phase) located at the rear and without a plug (fig.6). The technical data are indicated on the CE identification plate (FIG.1).



THE ELECTRICAL CONNECTION OF THE OVEN TO THE NETWORK MUST BE PERFORMED MANDATORY AND EXCLUSIVELY BY A QUALIFIED TECHNICIAN (ELECTRICIAN) WHO HAS THE TECHNICAL AND PROFESSIONAL KNOWLEDGE REQUIRED BY THE LAWS IN FORCE IN THE COUNTRY WHERE THE OVEN IS USED. 'INSTALLATION COMPLETE.



THE MANUFACTURER DISCLAIMS ALL RESPONSIBILITY FOR DAMAGE TO PERSONS, ANIMALS OR PROPERTY CAUSED BY INCORRECT CONNECTIONS TO THE ELECTRICAL AND GAS NETWORKS.

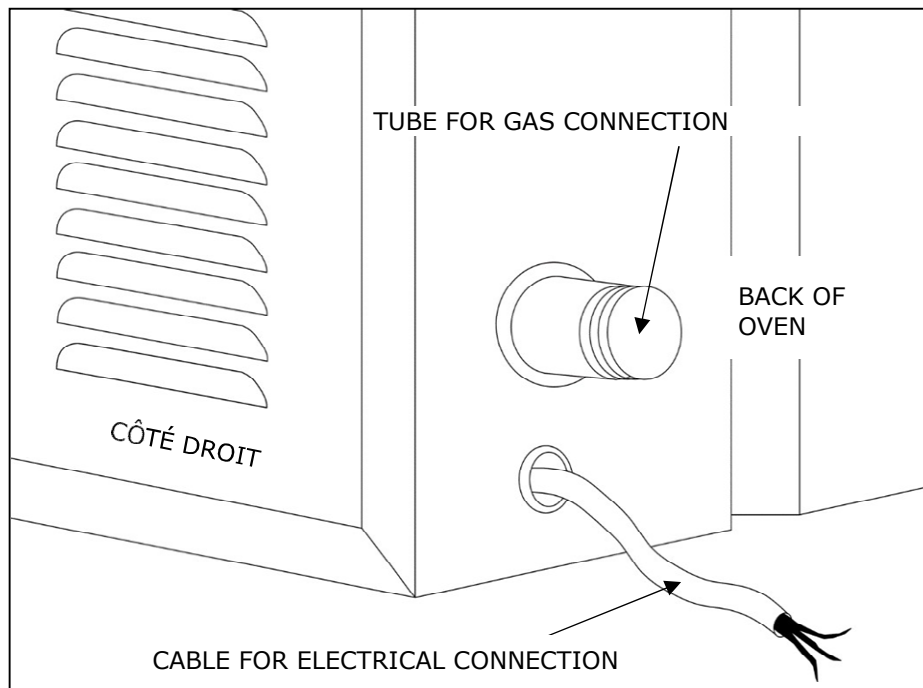


FIG.6

The connection to the power line must be made by interposing an automatic circuit breaker of the correct power in which the opening distance between the contacts is at least 3 mm. The ground wire must not be cut.

The voltage of the supply current when the furnace is working must not deviate from the value of the voltage nominal $\pm 10\%$.

It is absolutely necessary to connect the device to the ground.

The electrical diagram of the oven can be found in chapter 11 (page 36).



WHEN THE ELECTRICAL CONNECTION IS COMPLETE, THE AUTHORIZED TECHNICIAN (ELECTRICIAN) MUST PROVIDE A DECLARATION ATTESTING THE CONTINUITY MEASUREMENT OF THE EQUIPOTENTIAL PROTECTION CIRCUIT.

GAS CONNECTION

The oven has a tube for gas connection with g ¾" thread positioned on the part behind the oven (fig.6). The connection of the oven to the gas supply network must be made by metal pipes in galvanized steel or copper not exceeding 1.5 meters in length, placed in sight.



UPSTREAM OF THE GAS SUPPLY PIPE MUST BE INSTALLED A SHUT-OFF VALVE EASY TO REACH BY THE OPERATOR FOR OPENING AND CLOSING THE OVEN.

The connection between the oven and the gas pipe must be made with a three-part metal joint.

The seal on the threads can be ensured by suitable materials.



THE OVEN MUST BE SUPPLIED WITH THE TYPE OF GAS FOR WHICH IT IS INTENDED (NAMEPLATE CE FIG.1) AND MUST HAVE THE CHARACTERISTICS INDICATED IN TABLES 1-2-3 DEPENDING ON THE MODELS.

SUPPLY PRESSURE CHECK

The gas supply pressure is measured with a fluid pressure gauge (for example: a pressure gauge in u with minimum resolution of 0.1 mbar) according to the following phases:

- 1) Unscrew and remove the right side panel of the oven (FIG.3- Ref.8);
- 2) Remove the retaining screw from the safety valve (main valve); (FIG.7-Ref.1)
- 3) Connect the manometer;
- 4) Switch on the appliance according to the instructions (chapter 7):
- 5) Raise the supply pressure;
- 6) Remove the manometer;
- 7) Retighten the supply pressure tap screw (FIG.7-Ref.1);
- 8) assemble and screw again the right panel of the oven;

GAS LEAK CONTROL

After installation, check that there are no gas leaks. To do this, put soapy water with a brush on the connections, a minimal leak will be indicated by soap bubbles formed by the leak. If a meter is installed in the gas supply network, another leak check can be carried out; over a control period lasting approximately 10 minutes: the meter must not indicate any passage of gas.



IT IS ABSOLUTELY FORBIDDEN TO USE FLAMES TO SEARCH FOR GAS LEAKS, WHICH COULD CAUSE AN EXPLOSION.

ADAPTATION TO DIFFERENT TYPES OF GAS

The oven has been tested and designed to operate with the gas indicated on the identification plate (FIG.1).



IN THE CASE WHERE THE GAS FOR WHICH THE OVEN IS DESIGNED DOES NOT CORRESPOND TO THE GAS OF THE SUPPLY NETWORK, TRANSFORMATIONS MUST BE PERFORMED ON THE OVEN.

AT THE END OF THE TRANSFORMATION, IT IS MANDATORY TO RESTORE THE SEALS ON THE SET PARTS AND INDICATE THE NEW TYPE OF GAS ON THE PLATE.

As noted in the warning described above, the steps to perform the proper transformations are listed below:

A) Replacing the top and bottom injectors and burners:

Unscrew the front panel (fig.3-ref.2) remove the air damper (fig.9-ref.1/2) to see and reach the injectors. Unscrew the injectors and replace them with those indicated in the technical data table for the oven model purchased.

B) Replacing the ignition burner injector:

Replace the injector (fig.8-ref.3) as indicated in the technical data table for the oven model purchased.

C) Replacing the pilot injector:

Unscrew the fitting (fig.8-ref.4) and replace the injector with the appropriate injector as indicated in the technical data table for the oven model.

D) Adjusting the top and bottom burner air supply:

Loosen the screw (fig.9-ref.1) to make, slide, in the special knob the air opening of the burner (fig.9-ref.2). once the adjustment is made, screw to fix the part.

E) Minimum top and bottom burner setting:

For LPG operation (g30-g31) the minimum is fixed and the screw (fig.10-ref.1) must be tightened fully; for operation with other types of gas the minimum is adjustable as follows:

- Manually remove the burner handle from the control panel (fig.10-ref.2/3);
- Unscrew the screw (fig.10-ref.1) 2/3 of a turn and insert the handle again;
- Light the burner and turn the knob to position (minimum);
- Remove the handle again and tighten the screw (fig.10-ref.1) until the flame remains stable;
- Make a few maneuvers by turning the handle to the (maximum) (minimum) positions to check the stability of the flame.

The ignition burner does not have minimum operation, so it does not need adjustment.

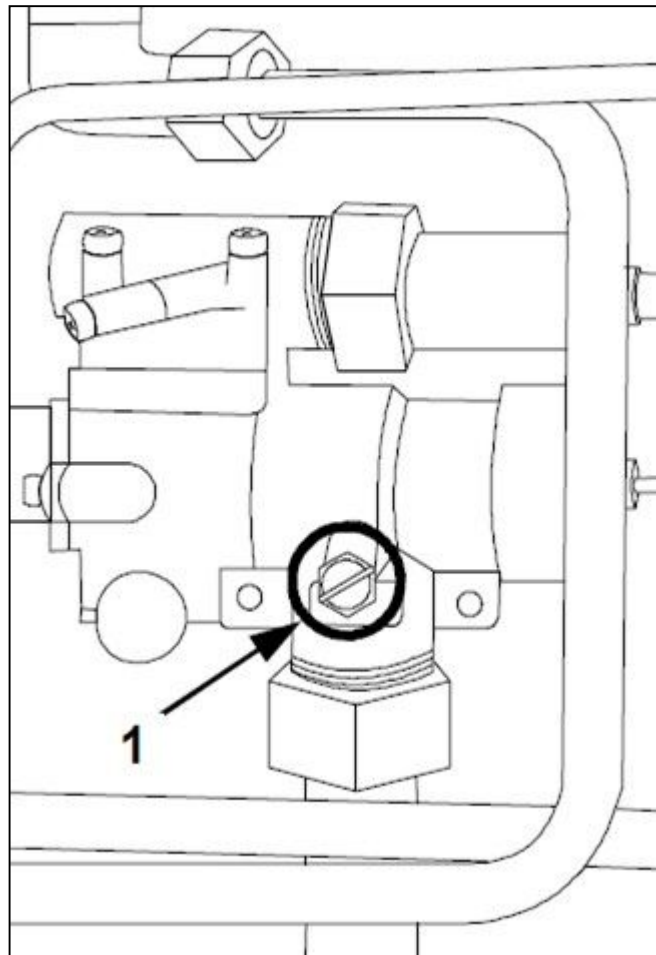


FIG. 7

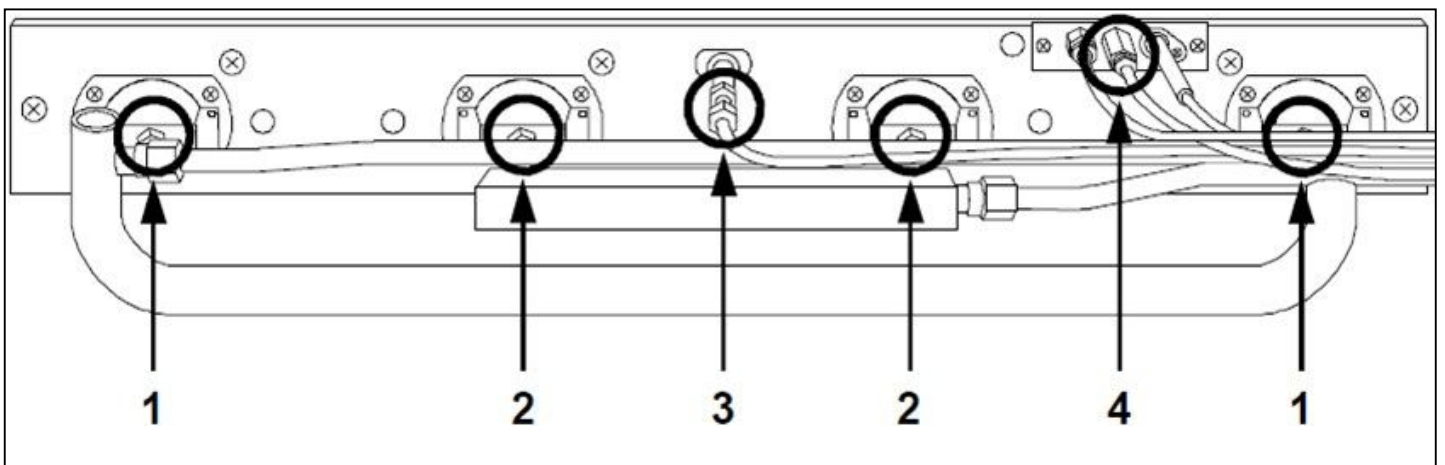


FIG. 8

1	Top burners
2	Hearth burners
3	Ignition burner
4	night light

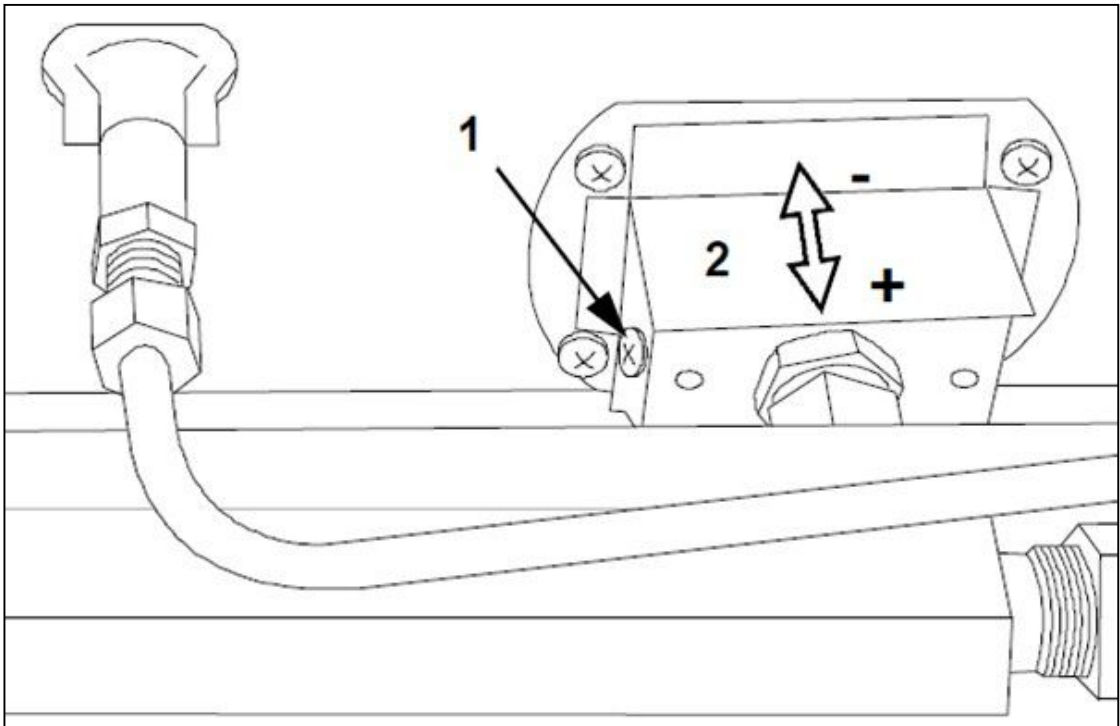


FIG.9

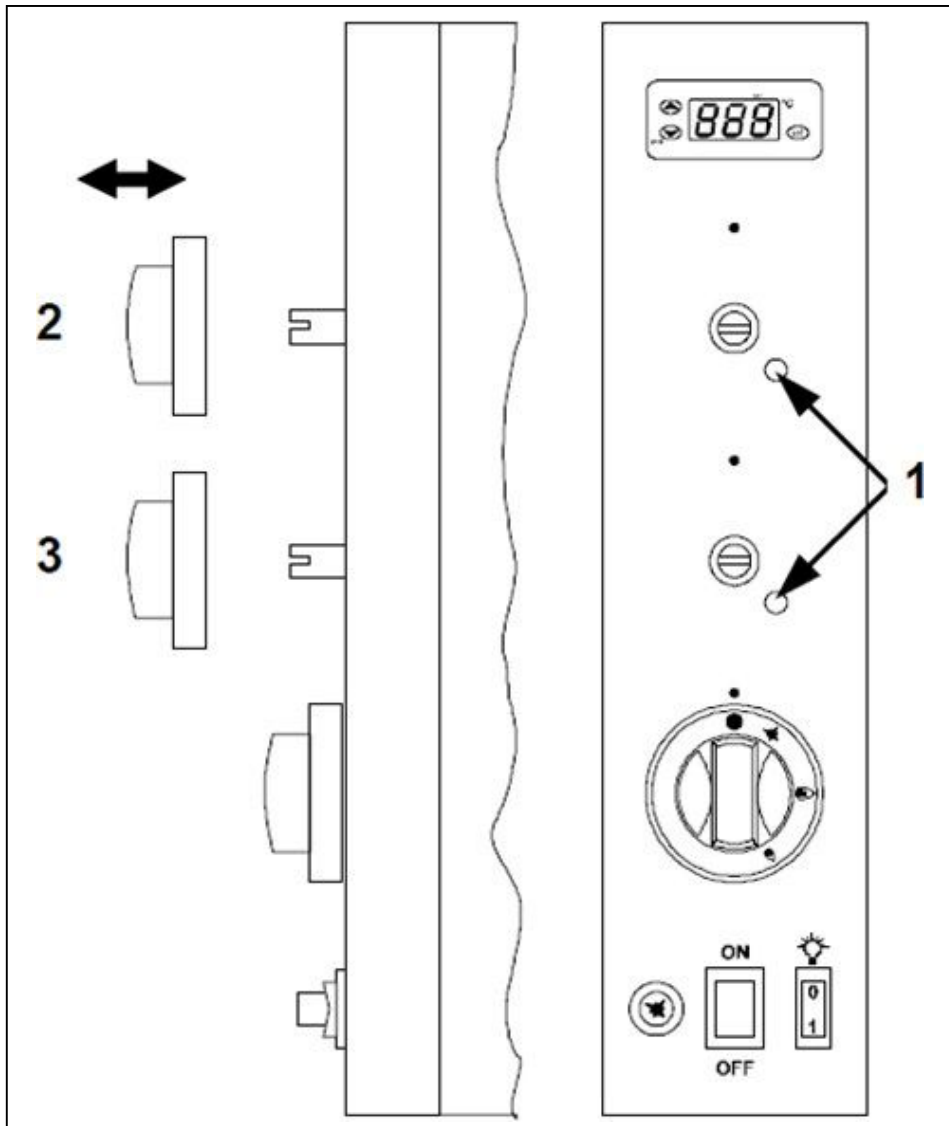


FIG.10

CONNECTION TO AN EXTRACTION

The appliances are provided with a chimney (\varnothing 150 mm.) for the exhaust of combustion products which must be connected in the following different ways according to the rules in force. Install the appliance in a sufficiently ventilated room, in accordance with the standards in force.



THE OVEN MUST BE POSITIONED WITH AT LEAST 0.5 METERS OF TUBE TO THE HOOD, TO THE CHIMNEY OR DIRECTLY OUTSIDE.

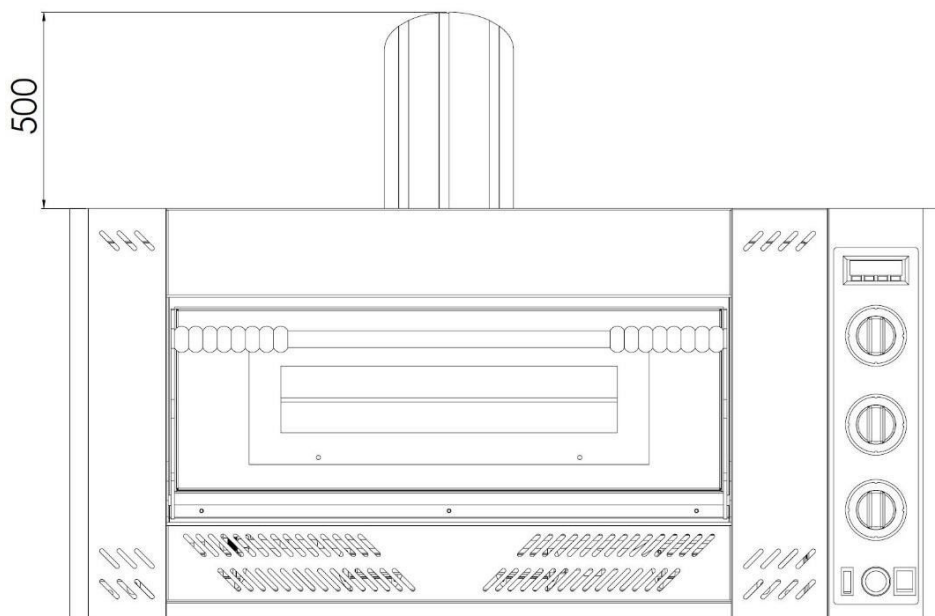


FIG.11

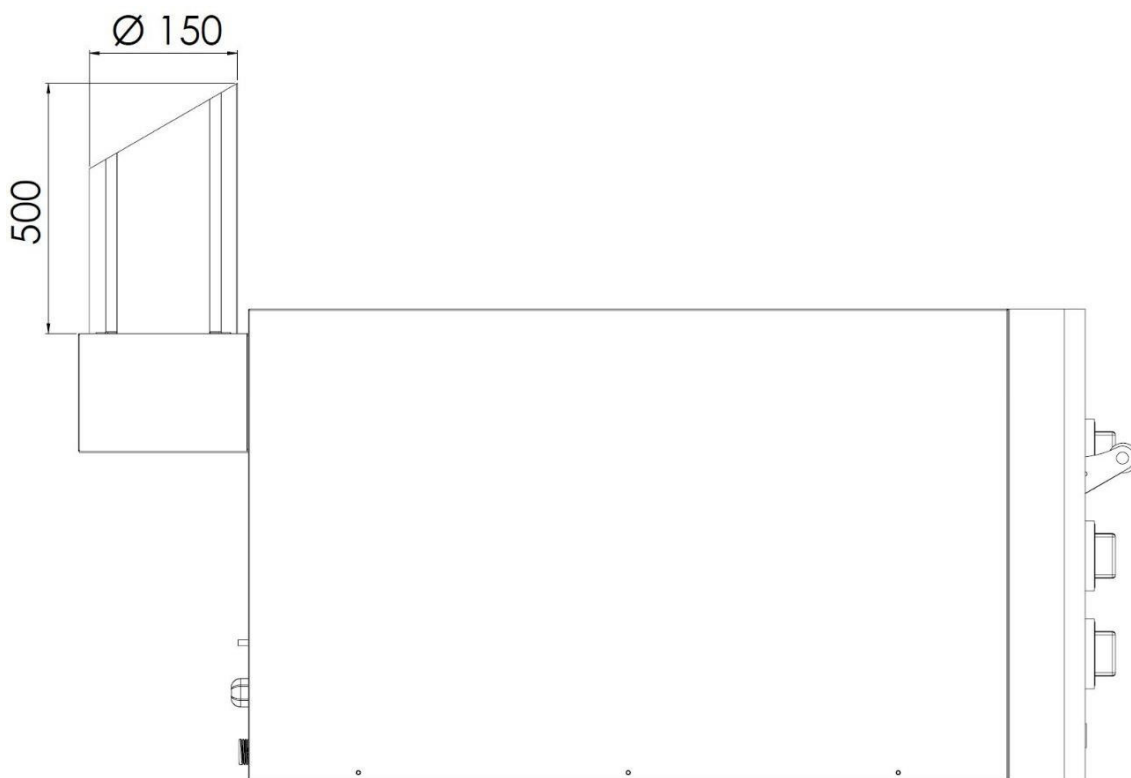


FIG.12

Type "a" devices (see nameplate)

Products of combustion from type "A" gas appliances must be vented into a special hood or similar device, connected to a chimney of safe efficiency, or directly to the outdoors.

Otherwise the use of an air extractor connected directly to the outside, with a range no less than what is established in the installation rule is allowed.

The appliance must be installed in a well ventilated place to avoid an excessive concentration of substances harmful to health in the place where it is installed.



The air range necessary for combustion must be 2 m³/h/ kw oven power, plus 35 m³/h in the environment for the well being of the person.

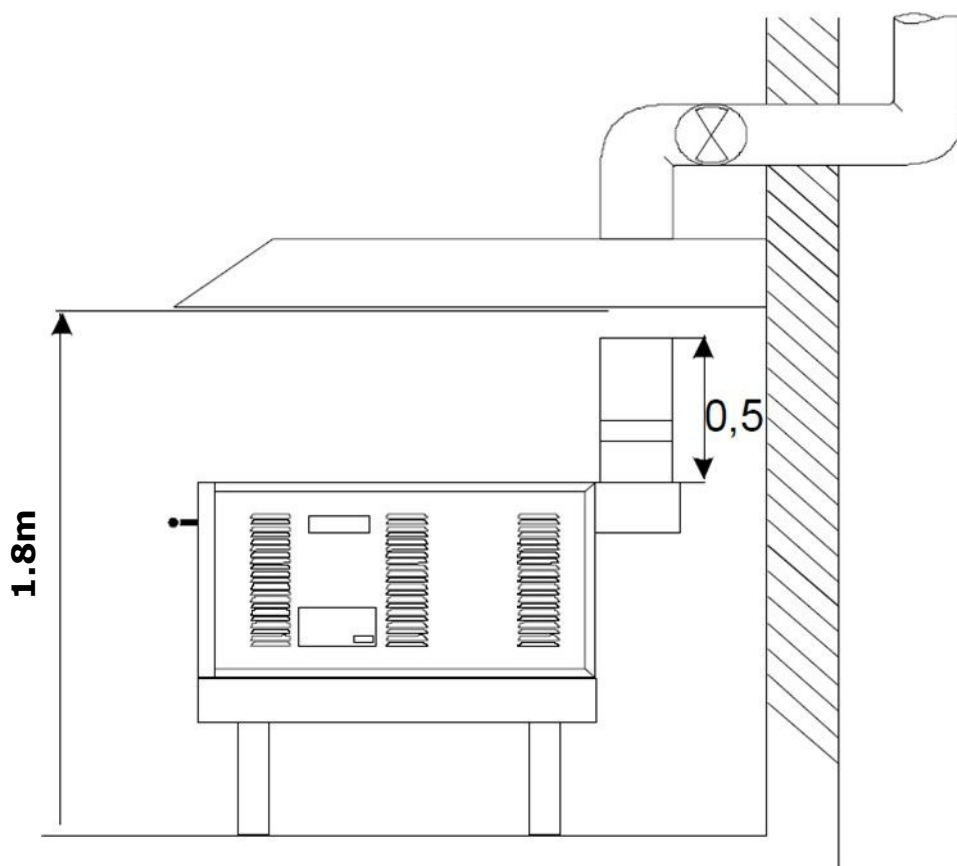


FIG.13

SAFETY

GUIDELINES AND RULES OF REFERENCE

The ovens have been studied and built with respect of the following rules:

Directive 2014/35/EU "Low tension"
Directive 2014/30/EU "Electromagnetic compatibility"
Norma Europea EN 203-1-2 per "Professional gas appliances"
Regolamento GAR UE 2016/426 "Devices that burn gaseous fuels".

SAFETY DEVICES ADOPTED

In reference and in observance of the aforementioned rules, all the components of the oven meet the essential safety qualities and are certified by their factories.

SAFETY VALVE:

It is a valve with thermocouple which makes it possible to interrupt the gas supply to the burners in the event that the pilot light goes out accidentally.

It is mounted in the right part of the oven.



**NEVER ALTER, CIRCUIT OR REMOVE ANY SAFETY DEVICES FROM THE OVEN OR REPLACE IT WITH NON-GENUINE SPARE PARTS.
IT IS ABSOLUTELY FORBIDDEN TO REPLACE ANY SAFETY DEVICE OR ANY OF ITS COMPONENTS WITH NON-ORIGINAL SPARE PARTS**

RESIDUAL RISKS

The equipment presents certain risks which have not been completely eliminated from a construction point of view or with the installation of adequate protective devices.

For complete customer information, the residual risks present on the equipment are listed below:

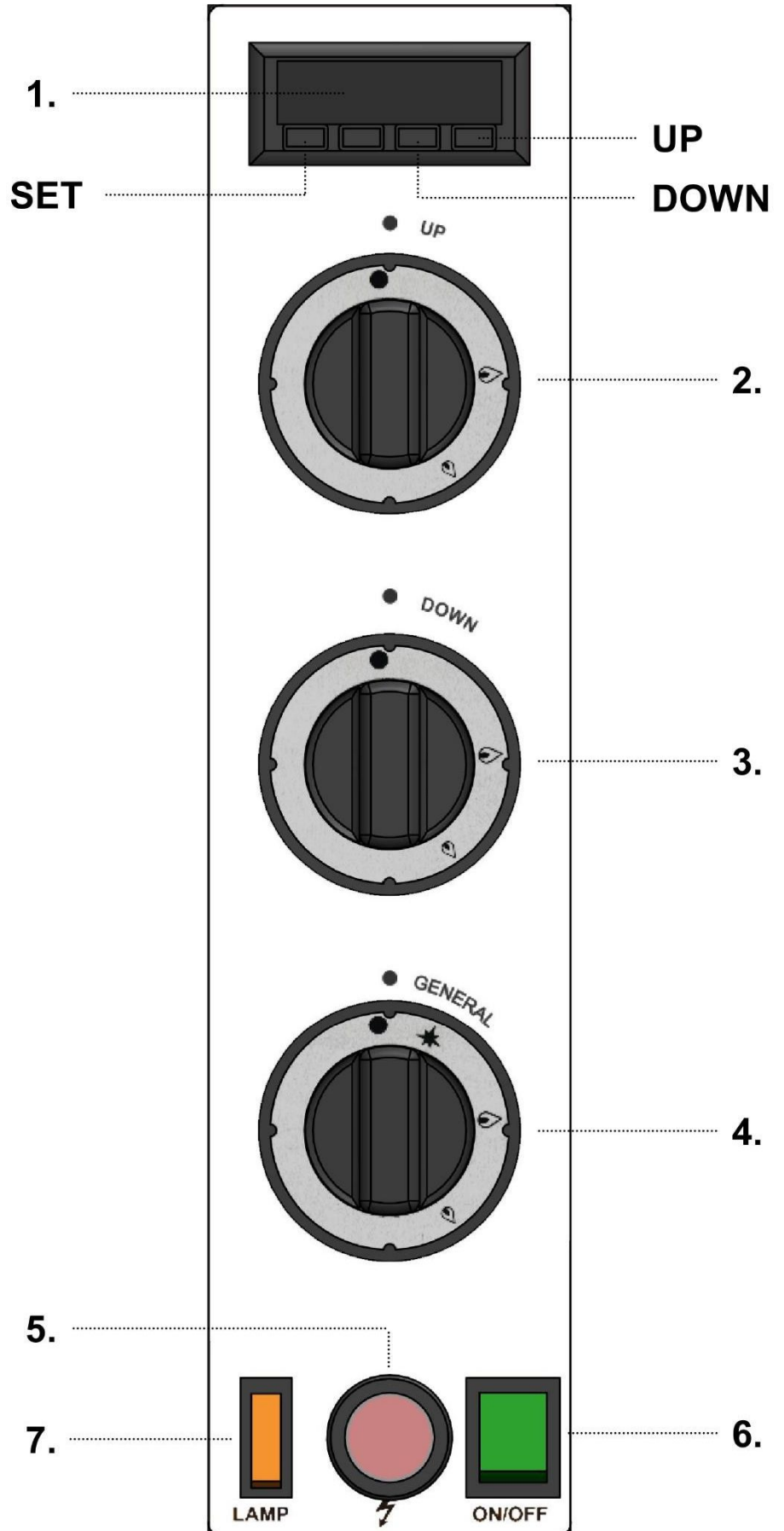
Residual risk	Description of the dangerous situation
burns	Contact with hot surfaces, pay attention to the symbols on the oven and wear suitable gloves. Beware of possible heat escape due to opening the door while the oven is in operation.
Electrocution	Contact with live parts during maintenance operations performed on the electrical panel being energized.
Load imbalance	Handling the equipment with or without packaging using unsuitable lifting systems or the load being unbalanced.

USE AND OPERATION

CONTROL PANEL

With the control panel (fig.14) located in the right front part, the operator can manually carry out the positioning and enter the cooking parameters of the oven.

1	Thermostat/Thermometer
2	Top burner valve handle
●	OFF position
🔥	Maximum power position (MAX)
🔥	Minimum power position (MIN)
3	Bottom burner valve handle
●	OFF position
🔥	Maximum power position (MAX)
🔥	Minimum power position (MIN)
4	General faucet handle
●	OFF position
★	Pilot ignition position
🔥	Maximum ignition power position (MAX)
🔥	Minimum ignition power position (MIN)
5	Piezoelectric pilot ignition
6	General switch
7	Oven light switch



ESTABLISHMENT



THE OVEN CAN ONLY BE INSTALLED WITH COMPLETE INSTALLATION AND DELIVERY BY AUTHORIZED TECHNICIANS OF THE DECLARATION OF CONFORMITY FOR BOTH THE ELECTRICAL AND GAS CONNECTIONS.


The installation of the oven can be carried out by the operator in charge, strictly observing the sequence of operations described below:

IGNITION OF BURNERS

- 1) Insert the oven power supply plug into the special socket;
- 2) Turn the knob of the ignition burner valve of the gas supply network;
- 3) Press the general power supply switch (fig.14-ref.6) the green light comes on;
- 4) Adjust the cooking temperature by pressing the "set" key and "+" or "-" (fig.14-ref.1); if the set temperature is equal to or lower than the ambient temperature, it is impossible to light the burners because the thermostat is connected to the gas supply solenoid valve which closes the flow at the desired temperature;

A) IGNITION BURNER

- 5) Turn the knob of the main gas supply valve (fig.14-ref.4) to the position keep the knob pressed and at the same time press the piezoelectric ignition of the pilot light several times (fig.14-ref.5) . As soon as the pilot lights, release the knob. the pilot must remain lit if not repeat the operation. The pilot light can be controlled through the openings located on the right side of the front panel (fig.3-ref.2) by looking inwards observing an inclination of approximately 45° to the right (FIG.15);

- 6) Turn the general valve handle (fig.14-ref.4) to the position  (power maximum);

B) UPPER AND LOWER BURNERS

- 7) Open the top (fig.14-ref.2) and floor (fig.14-ref.3) taps by turning them counterclockwise. clockwise, bring them to the position (maximum power).

The flame will spread from the pilot burner to all top and bottom burners. When the desired temperature is reached, the burners turn off: they will therefore operate intermittently to maintain the temperature.

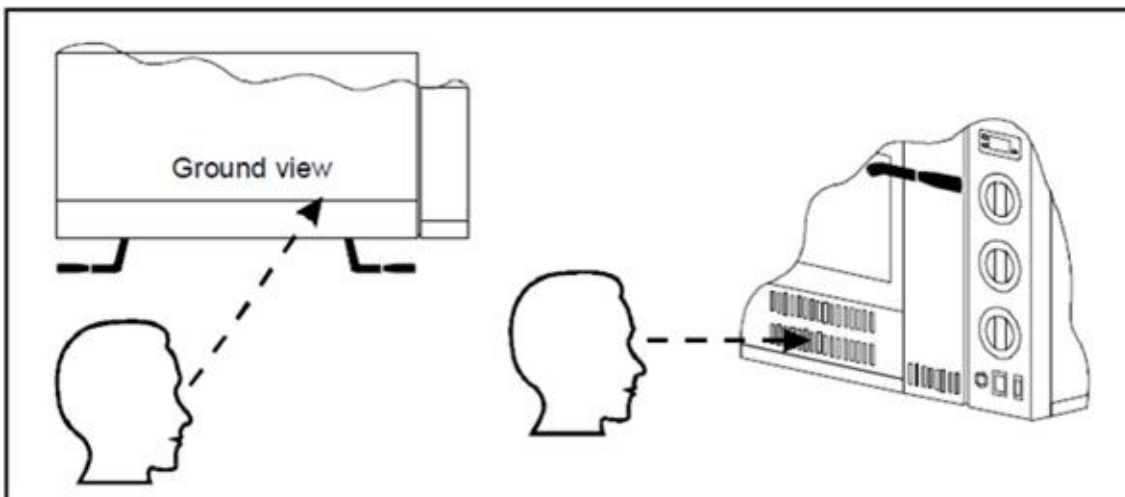


FIG.15

PIZZA COOKING

When the oven reaches the required temperature (see point 5 of this paragraph) visible on the thermometer (fig.14-ref.1) you can put the pizza in the oven for cooking.

- 1) Manually open the oven door (FIG.3-ref.3) using the special handles (FIG.3-ref.1);
- 2) To illuminate the interior of the cooking chamber, press the oven light switch (FIG.14-Ref.7);



WHEN YOU OPEN THE DOOR WHILE THE OVEN IS ON, IT IS IMPORTANT TO KEEP A SAFE DISTANCE TO AVOID BEING BACKED UP BY THE PURPLE OF HEAT FROM THE OVEN.

3) Place the pizza(s) to be baked inside the oven, using tools suitable for this type of use. It is important to avoid leaving the door open too long, which lowers the heat in the oven.

4) Close the door and check the cooking through the window (FIG.3-Ref.4);

5) The cooking temperature of the pizza changes depending on whether it is placed directly on the firestone or on a plate. In the first case, it is advisable to set the cooking temperature at 350÷380°C with the ceiling burners at maximum (ceiling burner valve knob in position "maximum power" and the bottom burners at minimum (bottom burner valve knob in position "minimum power"). In the second case, the recommended cooking temperature is 350÷380°C with the ceiling burners at minimum (floor burner tap knob in the "maximum power" position);

6) When cooking is finished, open the door and remove the pizza or pizzas and close the door.



THE CHOICE OF THE IDEAL TEMPERATURES FOR COOKING AND REGULATION OF THE CEILING AND FLOOR BURNERS DEPENDS ON THE EXPERIENCE OF THE OPERATOR.

IF USED FOR CONTINUOUS USE, DO NOT EXCEED THE TEMPERATURE OF 350°C IN ORDER TO AVOID OVEN TEMPERATURE OVERLOAD AND ITS FIRST WEAR.

OVEN STOP

The furnace can be shut down by the operator by scrupulously observing the sequence of following operations:

- 1) Switch off the oven by turning the knobs to the position ● "Off" (FIG.14-Ref.2/3/4);
- 2) Turn off the oven interior light using the switch (FIG.14- Ref.7);
- 3) Switch off the main switch (FIG.14-ref.6) the green light will go out;
- 4) Close the gas supply network shut-off valve;
- 5) Disconnect the special plug from the oven's power supply wire.

SIGNALING AND ALARMS

CODED	MEANING
SIGNALS	
Out1	LED on: If on, the load is on If flashing: - modification of the working set point is in progress
ALARMS	
Pr1	Room sensor error Solutions: - check the integrity of the probe - check the instrument-probe connection - check the temperature of the environment
When the cause that caused the alarm disappears, the instrument restores normal operation	

INTERVIEW

ORDINARY MAINTENANCE

Ordinary maintenance includes all the checks and interventions that the operator must carry out in these pre-established times and modes to ensure the level of efficiency and duration of the oven.



BEFORE PERFORMING ANY TYPE OF ORDINARY AND/OR EXTRAORDINARY MAINTENANCE, IT IS NECESSARY TO DISCONNECT THE OVEN PLUG FROM THE ELECTRICAL SUPPLY SOCKET AND CLOSE THE GAS SUPPLY NETWORK SHUT-OFF TAP.

- 1) Cleaning the refractory surface: this operation must be carried out with a hot oven. When the temperature of approximately 350°C is reached, switch off the oven, open the door and clean the top with a vegetable fiber brush fitted with a long handle to avoid contact with hot parts of the oven.
- 2) Exterior cleaning of the oven (stainless steel surfaces, window and control panel); this operation must be carried out when the oven is cold.
- 3) Routine cleaning should be done daily.

INTERVENTIONS

For any extraordinary maintenance, repair or replacement, contact exclusively the authorized dealer who delivered the oven or an authorized technician with the technical and professional qualifications required by the standards in force.

REPLACING THE UPPER AND LOWER BURNER

- Remove the front panel (FIG.3-Ref.2);
- By unscrewing the special connection fittings, disassemble the gas pipes located in front of the burners to be replaced;
- Remove the burner air damper (FIG.16-ref.2) by unscrewing the screw (FIG.16-ref.1) and removing it laterally;
- Unscrew the 4 screws (FIG.16-ref.4) and remove the burner (FIG.16-ref.3) and replace it;
- Reassemble the new burner following the above steps.

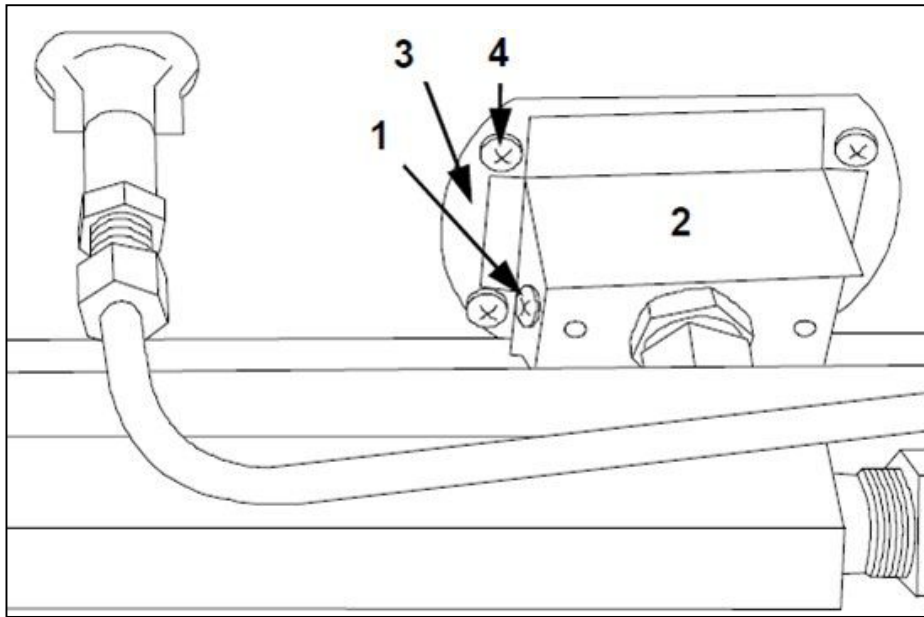


FIG.16

IGNITION BURNER REPLACEMENT

- Unscrew the front panel (FIG.3-Ref.2);
- Unscrew the 3 fixing screws of the burner supports (FIG.17-Ref.1);
- Remove the inner refractory plane;
- Through the oven door, manually extract the burner;
- Reassemble the new burner following the above steps.

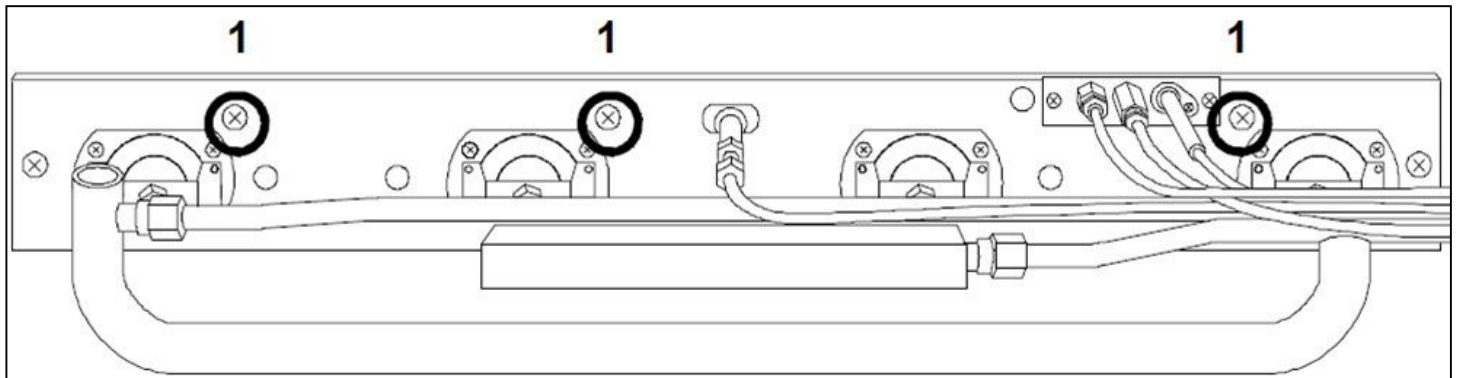


FIG.17

REPLACING THERMOCOUPLE, PILOT AND SPARK PLUG

A) THERMOCOUPLE

- Unscrew the front panel (FIG.3-Ref.2);
- Unscrew the thermocouple with a special fixed key (FIG.18-Ref.1);
- Reassemble the new thermocouple according to the above steps.

B) night light

- Unscrew the 2 SUPPORT screws (FIG.18-Ref.A);
- Reassemble the new pilot (FIG.18-Ref.2) according to the above-mentioned phases.

C) CANDLE

- Remove the spark plug by unscrewing the SCREW (FIG.18-Ref.B);
- Refit the new SPARK PLUG (FIG.18-Ref.3) following the above steps.

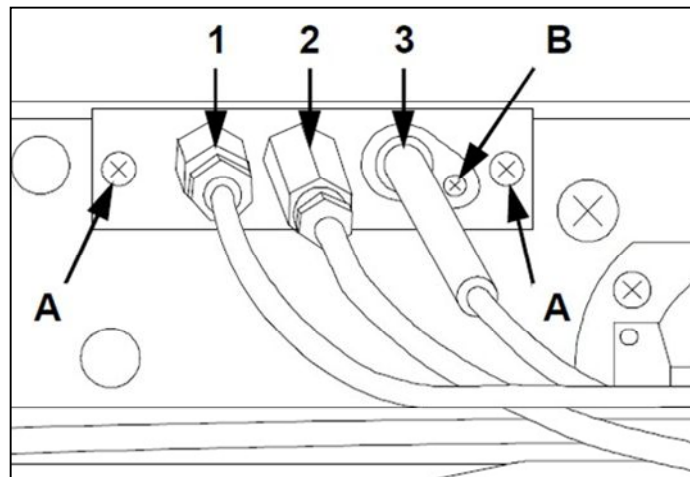


FIG.18

GAS VALVE REPLACEMENT

- Unscrew the SIDE panel DX (FIG.3-Ref.8);
- Manually remove the control panel and the handle of the faucet to be replaced;
- Remove the valve from the junction fittings to the gas pipes (FIG.19-Ref.1).
- Reassemble the new valve according to the above phases.

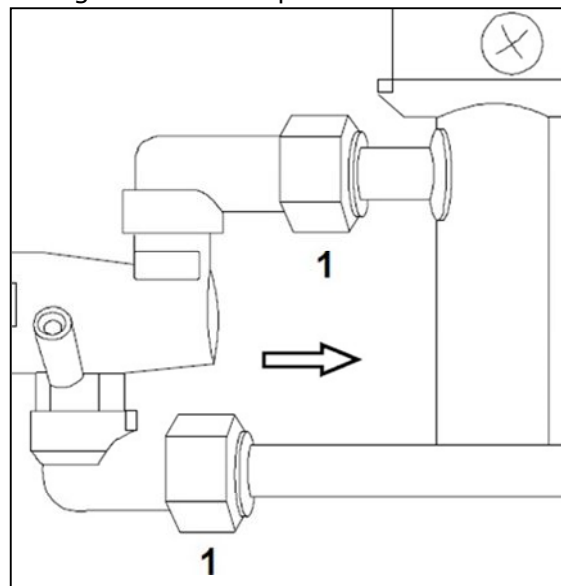


FIG.19

DEMOLITION

GENERAL INSTRUCTIONS

- It is mandatory to follow the prescriptions of the rules in force at the time of demolition.
- At the time of the demolition of the oven, proceed to the differentiation of the parts which constitute it according to the different types of construction materials (plastic, copper, iron)

SPARE PARTS

GENERAL INSTRUCTIONS

Original spare parts must be requested exclusively from the authorized dealer who sold the oven



IT IS ABSOLUTELY FORBIDDEN TO REPLACE ANY COMPONENT WITH NON-ORIGINAL SPARE PARTS.



Gas-Pizzaofen

CFRPG430

CFRPG630

CFRPG930

ZUSAMMENFASSUNG

ALLGEMEINE INFORMATIONEN	4
WICHTIGKEIT DES HANDBUCHS	4
VERWENDUNGSZWECK	4
NUTZUNGSBESCHRÄNKUNGEN UND VORSICHTSMASSNAHMEN	4
GARANTIE	4
TECHNISCHE BESCHREIBUNG	5
„CE“-STEMPELPLATTEN UND GASGERÄTE	5
GESAMTABMESSUNGEN	5
TECHNISCHE DATEN	6
TECHNISCHE DATEN CFRPG430	7
TECHNISCHE DATEN CFRPG630	8
TECHNISCHE DATEN CFRPG930	9
GASDRUCKDATEN	10
HANDHABUNG UND TRANSPORT	11
TRANSPORT UND HEBEN	11
EINRICHTUNG	12
EINRICHTUNG	12
ELEKTRISCHE VERBINDUNG	13
GASANSCHLUSS	14
VERSORGUNGSDRUCK PRÜFEN	14
GASLECKKONTROLLE	14
ANPASSUNG AN VERSCHIEDENE GASARTEN	15
ANSCHLUSS AN EINE EXTRAKTION	18
SICHERHEIT	20
RICHTLINIEN UND REFERENZREGELN	20
ANGENOMMENE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN	20
RESTRISIKEN	20
VERWENDUNG UND BETRIEB	21
SCHALTТАFEL	21
EINRICHTUNG	22
ZÜNDUNG DER BRENNER	22
PIZZA KOCHEN	23
OFEN STOP	23
SIGNALISIERUNG UND ALARME	24
INTERVIEW	24
ORDENTLICHE WARTUNG	24
INTERVENTIONEN	24
AUSTAUSCH DES OBEREN UND UNTEREN BRENNERS	24
AUSTAUSCH DES ZÜNDBRENNERS	25
AUSTAUSCH VON THERMOELEMENT, PILOT UND ZÜNDKERZE	25

AUSTAUSCH DES GASVENTILS	26
ABRISS	26
ALLGEMEINE ANWEISUNGEN	26
ERSATZTEILE	26
ALLGEMEINE ANWEISUNGEN	26
CFRPG430 OFEN EXPLOSIONSZEICHNUNG	27
CFRPG630 OFEN EXPLOSIONSZEICHNUNG	28
CFRPG930 OFEN EXPLOSIONSZEICHNUNG	29
EXPLOSIONSZEICHNUNG TÜR.....	30
EXPLOSIONSZEICHNUNG BEDIENFELD	31
ERSATZTEILE	32
SCHALTPLAN	33

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

WICHTIGKEIT DES HANDBUCHS

- Lesen Sie dieses Handbuch vor der Verwendung des Ofens sorgfältig und vollständig durch.
- Diese Anleitung muss dem Ofenbetreiber jederzeit zur Verfügung stehen.
- Die Fabrik lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die Personen, Tieren oder anderen Personen zugefügt werden
- Dinge, durch Nichtbeachtung der in diesem Handbuch beschriebenen Normen und Anweisungen. Dieses Handbuch ist als integraler Bestandteil des Ofens zu betrachten und muss während seiner gesamten Lebensdauer aufbewahrt werden.
- Der Bediener des Ofens muss die Anweisungen des gekauften Modells befolgen. Diese Anleitung ist nur gültig, wenn das Länderkürzel auf dem Gerät erscheint. Ob Erscheint das Kürzel dort nicht, ist auf die technische Anleitung zur Anpassung zu verweisen

VERWENDUNGSZWECK

Der Profi-Backofen wurde für die folgende Verwendung entwickelt:

NUR ERWACHSENES, BERUFLICH AUSGEBILDETES PERSONAL MIT DEN ERFORDERLICHEN KOGNITIVEN FÄHIGKEITEN IST ZUR BENUTZUNG DES OFENS BERECHTIGT; ES IST FÜR GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG UND PROFESSIONELLE GASTFREUNDSCHAFT AUSGELEGT, Z. B. FÜR DEN TOURISTISCHEN HOTELSEKTOR, AUSLÄNDISCHE RESTAURANTS, BARS, FÜR DIE ÖFFENTLICHKEIT GEÖFFNETE CATERING-KETTEN, GEMEINSCHAFTEN UND KANTINEN.

DER OFEN IST FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH KONZIPIERT UND DARF NUR VON PERSONAL VERWENDET WERDENQUALIFIZIERT.

KINDER MÜSSEN BEAUF SICHTIGT WERDEN, UM DAS SPIELEN MIT DEM GERÄT ZU VERHINDERN.

NUTZUNGSBESCHRÄNKUNGEN UND VORSICHTSMASSNAHMEN

Der betreffende Ofen wurde nur für die im vorstehenden Absatz beschriebenen Verwendungszwecke entwickelt und gebaut und daher ist jede andere Art der Verwendung und Verwendung absolut verboten, um jederzeit die Sicherheit der autorisierten Bediener und die Effizienz des zu gewährleisten Ofen selbst.

GARANTIE

Die Garantiedauer beträgt zwölf Monate ab dem Datum der beim Kauf ausgestellten Steuerquittung. Während dieser Zeit werden Teile kostenlos und nur in unserem Hause ersetzt oder repariert, die aus gut begründeten und eindeutigen Gründen Herstellungsfehler aufweisen, mit Ausnahme von elektrischen Komponenten und Verschleißteilen.

Versand- und Arbeitskosten sind von der Garantie ausgeschlossen.

Die Garantie erlischt, wenn festgestellt wird, dass der Schaden verursacht wurde durch: Transport, falsche oder unzureichende Wartung, Fahrlässigkeit des Bedieners, Änderungen oder Reparaturen durch nicht autorisiertes Personal, Nichtbeachtung der Anweisungen des Handbuchs.

Jegliche Ansprüche gegen den Hersteller wegen direkter oder indirekter Schäden, die durch die Zeit des Stillstands der Maschine entstehen, sind ausgeschlossen:

Schäden, anstehende Reparaturen oder in jedem Fall im Zusammenhang mit der physischen Abwesenheit des Geräts.



MODIFIKATIONEN UND/ODER ERSATZ VON TEILEN DURCH NICHT ORIGINAL-ERSATZTEILE FÜHREN DIE GEWÄHRLEISTUNG AUS UND STELLEN DEN HERSTELLER VON JEDLICHER VERANTWORTUNG AUS. JEDER EINGRIFF MUSS VON EINEM SPEZIALISIERTEN TECHNIKER AUSGEFÜHRT WERDEN.

TECHNISCHE BESCHREIBUNG

„CE“-STEMPELPLATTEN UND GASGERÄTE

Die CE-Kennzeichnung besteht aus einer selbstklebenden Aluminiumplatte auf der rechten Seite des Ofens (ABB. 1).

Das serienmäßig gelieferte Gas ist auf dem CE-Typenschild angegeben.

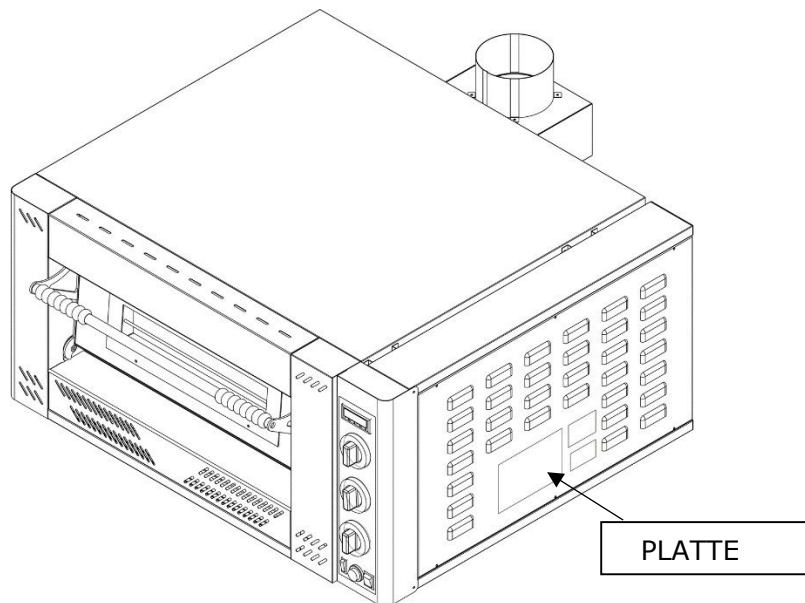


ABB.1

GESAMTABMESSUNGEN

Die Gesamtabmessungen der 3 Ofenmodelle sind unten angegeben.

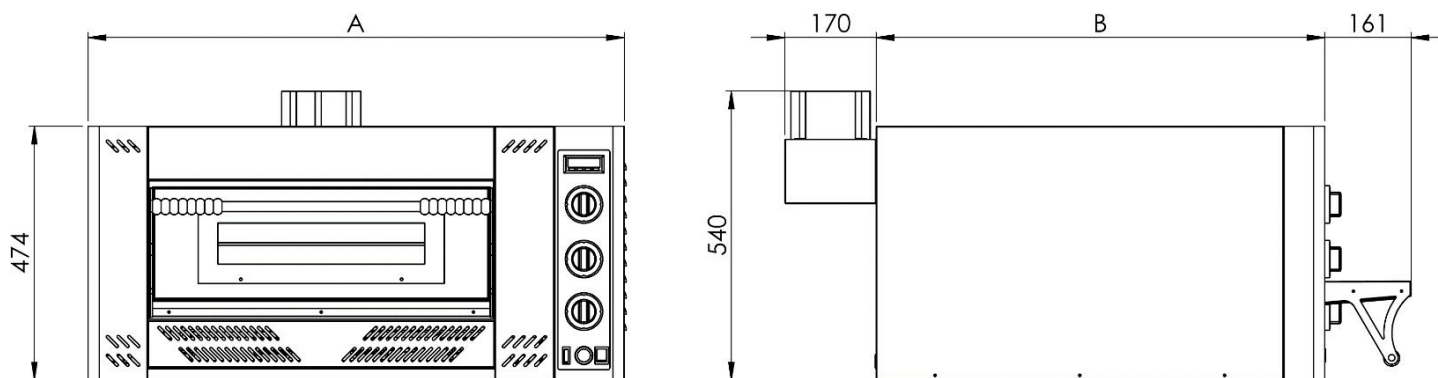


ABB.2

OFEN-MODELL	BEI (mm)	B (mm)	PESO (kg)
CFRPG430	1000	840	96
CFRPG630	1000	1140	123
CFRPG930	1300	1140	156

TECHNISCHE DATEN

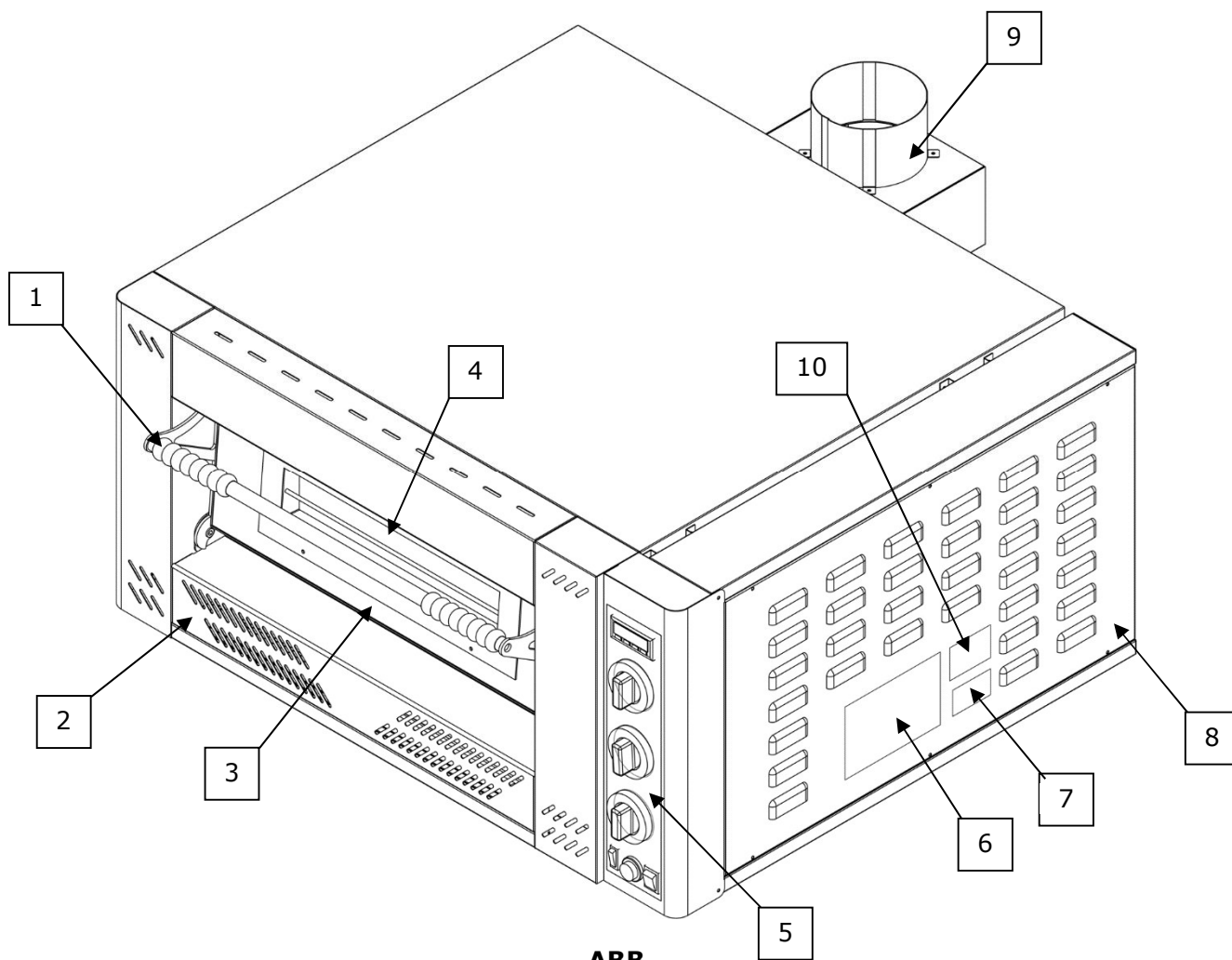


ABB.

1	Türgriffe
2	Frontblende
3	Ofentür
4	Bullauge
5	Schalttafel
6	CE-Typenschild
7	Standard-GAS-Ausrüstung
8	Rechtes Seitenteil
9	Schornstein
10	Warnschild

TECHNISCHE DATEN CFRPG430

MOD. CFRPG430	Charakteristisch	Vault-Seitenbrenner	Einzige zentrale Brenner	GESAMT
Nominaler Wärmefluss	(kW)	10.2	7.5	16
Reduzierter Wärmefluss	(kW)	4.2	4.2	
Nennwärmestrom NL	(kW)			8
Ø Injektor				
G30 28...30mbar G31 30...37mbar	(mm.)	2x1,05	2x0,85	
G30 50mbar G31 50mbar	(mm.)	2x0,90	2x0,70	
G20 20mbar	(mm.)	2x1,50	2x1,20	
G25 20mbar	(mm.)	2x1,65	2x1,45	
G25.3 25mbar	(mm.)	2x1,60	2x1,30	
Ø-Bypass				
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.-Nr.	Reg.-Nr.	
Zündbrenner-Injektor				
G30 28..30mbar G31 30...37mbar	NEIN.	22	22	
G30-50mbar G31 50mbar	NEIN.	22	22	
G20 / G25 / G25.3	NEIN.	29.2	29.2	
Zündbrenner-Injektor				
G30 28..30mbar	(mm.)	0,70	0,70	
G30 50mbar	(mm.)	0,70	0,70	
G20 / G25 / G25.3	(mm.)	1.20	1.20	
Primärlufteinstellung				
G30 28...30mbar (siehe Abb. 9)	(mm.)	5 mm	5 mm	
G30 50 mbar	(mm.)	öffnen 5	öffnen 5	
G20 20mbar	(mm.)	mm öffnen	mm öffnen	
G25 20mbar	(mm.)	Geschlossen	Geschlossen	
G25.3 25mbar	(mm.)	Geschlossen	Geschlossen	

TAB.1

TECHNISCHE DATEN CFRPG630

MOD. CFRPG630	Charakteristisch	Vault-Seitenbrenner	Einzige zentrale Brenner	GESAMT
Nominaler thermischer Fluss	(kW)	16	9	21.5
Reduzierter thermischer Fluss	(kW)	6	6	18
Nennwärmestrom NL	(kW)			24
Reduzierter Wärmefluss NL	(kW)			10
Ø Injektor				
G30 28...30mbar G31 30...37mbar	(mm.)	2x1,25	2x0,95	
G30 50mbar G31 50mbar	(mm.)	2x1,15	2x0,80	
G20 20mbar	(mm.)	2x2.10	2x1,50	
G25 20mbar	(mm.)	2x2,45	2x1,65	
G25.3 25mbar	(mm.)	2x2.30	2x1,55	
Ø-Bypass				
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.-Nr.	Reg.-Nr.	
Zündbrenner-Injektor				
G30 28..30mbar G31 30...37mbar	NEIN.	22	22	
G30-50mbar G31 50mbar	NEIN.	22	22	
G20 / G25 / G25.3	NEIN.	29.2	29.2	
Zündbrenner-Injektor				
G30 28..30mbar	(mm.)	0,70	0,70	
G30 50mbar	(mm.)	0,70	0,70	
G20 / G25 / G25.3	(mm.)	1.20	1.20	
Primärlufteinstellung				
G30 28...30mbar (siehe FIG.9)	(mm.)	5 mm öffnen	5 mm öffnen	
G30 50mbar	(mm.)	5 mm öffnen	5 mm öffnen	
G20 20mbar	(mm.)	Geschlossen	Geschlossen	
G25 20mbar	(mm.)	Geschlossen	Geschlossen	
G25.3 25mbar	(mm.)	Geschlossen	Geschlossen	

TAB.2

TECHNISCHE DATEN CFRPG930

MOD. CFRPG930	Charakteristisch	Vault-Seitenbrenner	Einziges zentrale Brenner	GESAMT
Nominaler thermischer Fluss	(kW)	16*	16*	27
Nennwärmestrom NL	(kW)			28
Reduzierter thermischer Fluss	(kW)	6*	6*	
Reduzierter thermischer Fluss DE-AT	(kW)	6*	6*	
Reduzierter Wärmefluss NL	(kW)			12
Ø Injektor				
G30 28...30mbar G31 30...37mbar	(mm.)	2x1,25	4x0,95	
G30 50mbar G31 50mbar	(mm.)	2x1,15	4x0,80	
G20 20mbar	(mm.)	2x2,10	4x1,50	
G25 20mbar	(mm.)	2x2,45	4x1,65	
G25.3 25mbar	(mm.)	2x2,30	4x1,55	
Ø-Bypass				
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.-Nr.	Reg.-Nr.	
Zündbrenner-Injektor				
G30 28..30mbar G31 30...37mbar	NEIN.	22	22	
G30-50mbar G31 50mbar	NEIN.	22	22	
G20 / G25 / G25.3	NEIN.	29.2	29.2	
Zündbrenner-Injektor				
G30 28..30mbar	(mm.)	0,70	0,70	
G30 50mbar	(mm.)	0,70	0,70	
G20 / G25 / G25.3	(mm.)	1.20	1.20	
Primärlufteinstellung				
G30 28...30mbar (siehe FIG.9)	(mm.)	5 mm öffnen	5 mm öffnen	
G30 50mbar	(mm.)	5 mm öffnen	5 mm öffnen	
G20 20mbar	(mm.)	Geschlossen	Geschlossen	
G25 20mbar	(mm.)	Geschlossen	Geschlossen	
G25.3 25mbar	(mm.)	Geschlossen	Geschlossen	

TAB.3

GASDRUCKDATEN

Kategorie	Gas	Eingangsdruck [mbar]			Bestimmungsland
		P _{nominell}	P _{Minimum}	P _{maximal}	
II2H3B/P		P _{nominell}	P _{Minimum}	P _{maximal}	AT-CH
	G20	20	17	25	
	G30/G31	50	42.5	57.5	
II2ELL3B/P		P _{nominell}	P _{Minimum}	P _{maximal}	VON
	G20	20	17	25	
	G25	20	17	25	
	G30/G31	50	42.5	57.5	
II2H3+		P _{nominell}	P _{Minimum}	P _{maximal}	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 _{nominell}	P _{Minimum}	P _{maximal}	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 _{nominell}	P _{Minimum}	P _{maximal}	CY
	G30/G31	G30:28-30 G31:37	G30:20 G31:25	G30:35 G31:45	
II2H3B/P		P _{nominell}	P _{Minimum}	P _{maximal}	HR-NO-RO
	G20	20	17	25	
	G30/G31	28-30	25	35	
II2EK3B/P		P _{nominell}	P _{Minimum}	P _{maximal}	NL
	G20	20	17	25	
	G25.3	25	20	30	
	G30/G31	28-30	25	35	

TAB.4

HANDHABUNG UND TRANSPORT

TRANSPORT UND HEBEN



BEIM TRANSPORT DES BACKOFENS SICHERSTELLEN, DASS SICH KEINE PERSONEN, TIERE ODER SACHEN IM HANDLUNGSBEREICH BEFINDEN, DIE VERLETZT WERDEN KÖNNEN.



ES IST VORGESCHRIEBEN, HEBE- UND TRANSPORTMITTEL UND -SYSTEME ZU VERWENDEN, DIE FÜR DAS GEWICHT UND DIE ABMESSUNGEN DES OFENS GEEIGNET SIND (SIEHE ABSCHNITTE 3.2-3.3 UND TAB.1-2-3).



WENN EIN GABELSTAPLER ZUR DURCHFÜHRUNG VON HANDHABUNGSARBEITEN VERWENDET WIRD, STELLEN SIE SICHER, DASS DIE GABELN ABSOLUT VERMEIDEN, DIE LAST ZU SCHLAGEN (ABB. 4).



WÄHREND DER HANDHABUNG DES OFENS KEINE SCHARFEN BREMSEN, BESCHLEUNIGUNGEN ODER PLÖTZLICHEN

Um den Transport und das Be- und Entladen zu erleichtern, wird der Ofen in Karton auf einem Holzsockel verpackt und mit Umreifungsbändern gesichert. Der Ofen ist zusätzlich mit einer transparenten Nylonabdeckung abgedeckt. Nachdem alle Arbeiten zur Handhabung und Einrichtung des Ofens durchgeführt wurden, können Sie mit dem Auspacken fortfahren, indem Sie das Band, den Karton und die Nylonabdeckung durchschneiden.

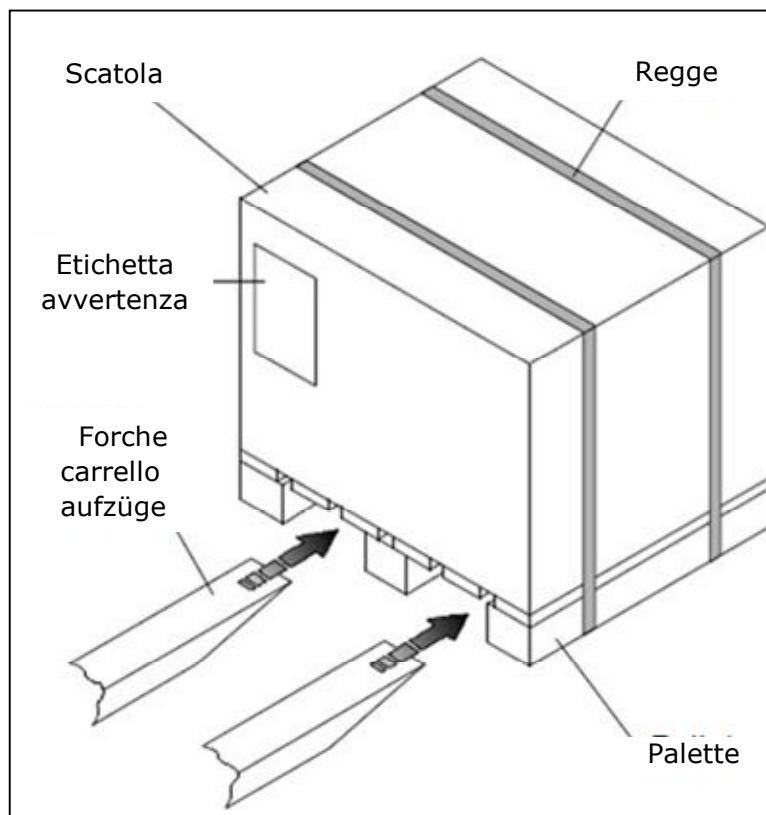


ABB.4

EINRICHTUNG

EINRICHTUNG



ALLE INSTALLATIONSVORGÄNGE DES OFENS (AUFSTELLUNG, ELEKTRISCHER ANSCHLUSS, GASANSCHLUSS UND ABZUGSANSCHLUSS, EINSTELLUNGEN UND KONTROLLEN) MÜSSEN UNBEDINGT UND AUSSCHLIESSLICH VON QUALIFIZIERTEM PERSONAL UNTER ABSOLUTER ÜBEREINSTIMMUNG DER IM VERWENDUNGSLAND GELTENDEN GESETZE DURCHGEFÜHRT



DER BACKOFEN MUSS IN EINEM TECHNISCHEN RAUM MIT ANGEMESSENER BELÜFTUNG, BELÜFTUNG, GASVERSORGUNG UND KOCHDÄMPFUNGSSYSTEMEN INSTALLIERT WERDEN; DAS VOLUMEN DES TECHNISCHEN RAUMS IST REGELMÄSSIG UND MUSS AUSREICHEND SEIN, UM DIE ARBEITSUMGEBUNG GESUND ZU VERLASSEN

Die Positionierung des Ofens muss die in Abb. 5 angegebenen Mindestabstände (mm) einhalten. Es muss auf einer geeigneten Unterlage ruhen, um es zu unterstützen.

**Es wird empfohlen, den rechten Teil des Ofens frei zu lassen, um die Demontage der Platte zu erleichtern
höher und für die Wartung.**

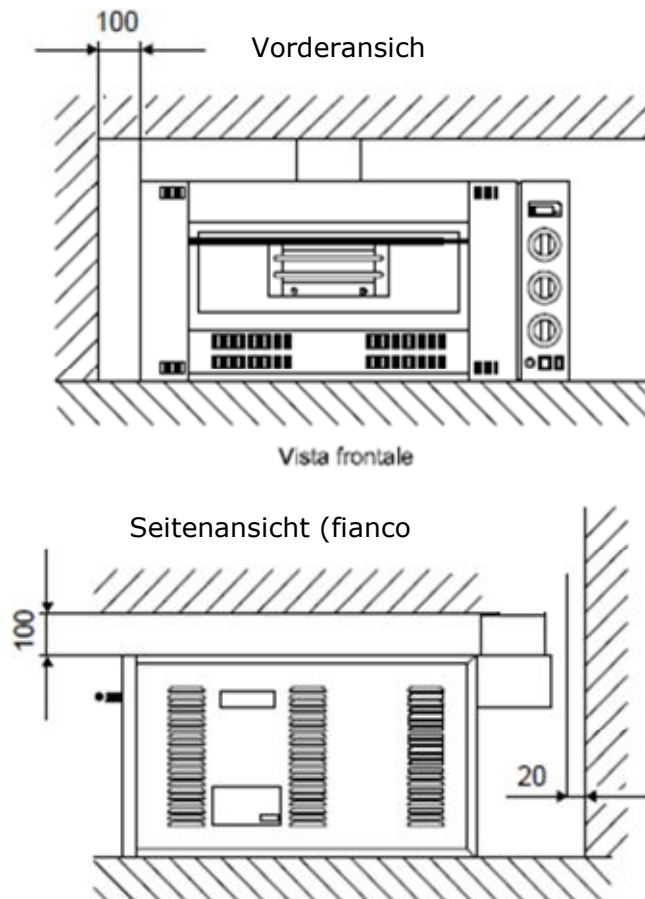


Abb. 5

ELEKTRISCHE VERBINDUNG

Der Ofen ist mit einem Stromkabel (230 V - einphasig) auf der Rückseite und ohne Stecker ausgestattet (Abb. 6).

Die technischen Daten sind auf dem CE-Typenschild (ABB.1) angegeben.



DER ELEKTRISCHE ANSCHLUSS DES BACKOFENS AN DAS NETZ MUSS UNBEDINGT UND AUSSCHLIESSLICH VON EINEM QUALIFIZIERTEN TECHNIKER (ELEKTRIKER) DURCHFÜHRT WERDEN, DER ÜBER DIE TECHNISCHE UND FACHLICHE WISSEN VERFÜGT, DIE NACH DEN GELTENDEN GESETZEN DES LANDES, IN DEM DER BACKOFEN BENUTZT WIRD, ERFORDERLICH SIND. 'DIE INSTALLIERUNG IST ABGESCHLOSSEN.



DER HERSTELLER SCHLIESST JEDLICHE VERANTWORTUNG FÜR SCHÄDEN AN PERSONEN, TIEREN ODER EIGENTUM AUS, DIE DURCH FALSCHEN ANSCHLUSS AN DAS STROM- UND GASNETZ VERURSACHT WERDEN.

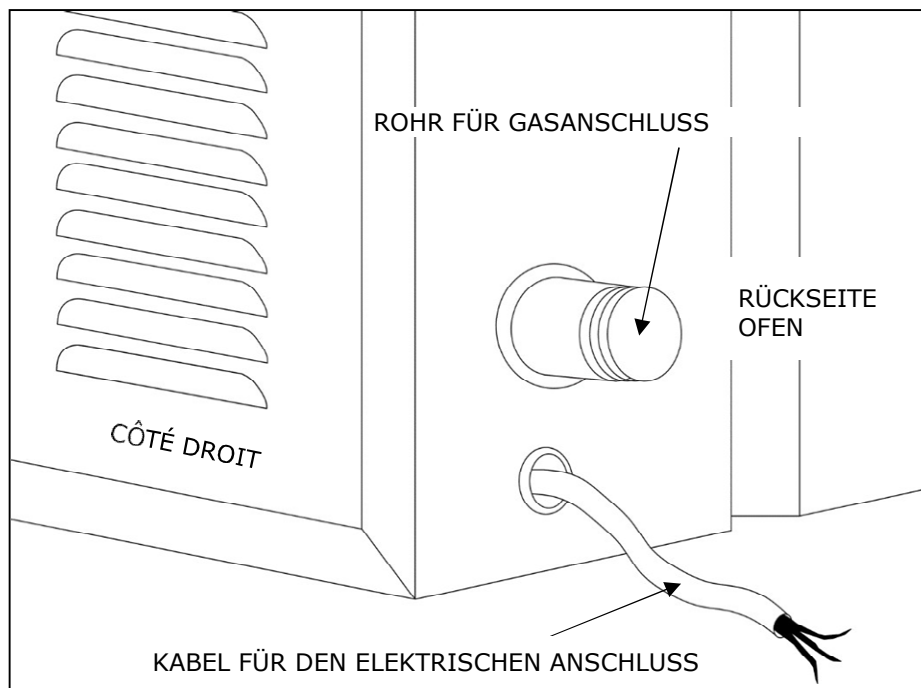


ABB.6

Der Anschluss an das Stromnetz muss durch Zwischenschalten eines Sicherungsautomaten der richtigen Leistung erfolgen, bei dem der Öffnungsabstand zwischen den Kontakten mindestens 3 mm beträgt. Das Erdungskabel darf nicht durchtrennt werden.

Die Spannung des Speisestroms darf bei Betrieb des Ofens nicht vom Wert der Spannung abweichen nominell $\pm 10\%$.

Das Gerät muss unbedingt geerdet werden.

Den Elektroplan des Ofens finden Sie in Kapitel 11 (Seite 36).



WENN DER ELEKTRISCHE ANSCHLUSS FERTIG IST, MUSS DER AUTORISIERTE TECHNIKER (ELEKTRIKER) EINE ERKLÄRUNG ZUR BESCHEINIGUNG DER DURCHGANGSMESSUNG DES POTENZIALSCHUTZKREISES VORLEGEN.

GASANSCHLUSS

Der Ofen hat einen Schlauch für den Gasanschluss mit G $\frac{3}{4}$ "-Gewinde, der sich hinter dem Ofen befindet (Abb.6). Der Anschluss des Ofens an das Gasversorgungsnetz muss durch Metallrohre aus verzinktem Stahl oder Kupfer mit einer Länge von nicht mehr als 1,5 Metern erfolgen, die sichtbar angebracht sind.



VOR DER GASZUFUHRLEITUNG MUSS ZUM ÖFFNEN UND SCHLIESSEN DES OFENS EIN VOM BEDIENER LEICHT ERREICHBARES ABSPERRVENTIL INSTALLIERT WERDEN.

Die Verbindung zwischen Ofen und Gasleitung muss mit einer dreiteiligen Metallverbindung hergestellt werden.

Die Abdichtung an den Gewinden kann durch geeignete Materialien gewährleistet werden.



DER OFEN MUSS MIT DER GASART GELIEFERT WERDEN, FÜR DIE ER VORGESEHEN IST (TYPENSCHILD CE ABB.1) UND MUSS DIE IN DEN TABELLEN 1-2-3 ANGEgebenEN EIGENSCHAFTEN JE NACH MODELLE HABEN.

VERSORGUNGSDRUCK PRÜFEN

Der Gasversorgungsdruck wird mit einem Flüssigkeitsdruckmesser (z. B. einem Manometer) gemessen in u mit einer Mindestauflösung von 0,1 mbar) nach folgenden Phasen:

- 1) Die rechte Seitenwand des Ofens abschrauben und entfernen (ABB. 3- Bez. 8);
- 2) Halteschraube vom Sicherheitsventil (Hauptventil) entfernen; (ABB. 7-Ref. 1)
- 3) Schließen Sie das Manometer an;
- 4) Schalten Sie das Gerät gemäß den Anweisungen ein (Kapitel 7):
- 5) Erhöhen Sie den Versorgungsdruck;
- 6) Entfernen Sie das Manometer;
- 7) Ziehen Sie die Gewindeschraube des Versorgungsdrucks wieder an (ABB. 7-Bez. 1);
- 8) montieren und schrauben Sie die rechte Platte des Ofens wieder;

GASLECKKONTROLLE

Überprüfen Sie nach der Installation, dass keine Gaslecks vorhanden sind. Geben Sie dazu Seifenwasser mit einer Bürste auf die Anschlüsse, ein minimales Leck wird durch Seifenblasen angezeigt, die durch das Leck entstehen. Wenn im Gasversorgungsnetz ein Zähler installiert ist, kann eine erneute Dichtheitsprüfung durchgeführt werden; über einen Kontrollzeitraum von ca. 10 Minuten: Der Zähler darf keinen Gasdurchgang anzeigen.



ES IST ABSOLUT VERBOTEN, MIT FLAMMEN NACH GASLECKS ZU SUCHEN, DIE ZU EINER EXPLOSION FÜHREN KÖNNEN.

ANPASSUNG AN VERSCHIEDENE GASARTEN

Der Ofen wurde für den Betrieb mit dem auf dem Typenschild (ABB. 1) angegebenen Gas getestet und ausgelegt.



WENN DAS GAS, FÜR DAS DER OFEN AUSGELEGT IST, NICHT DEM GAS DES VERSORGNUNGSNETZES ENTSPRICHT, MÜSSEN UMSTELLUNGEN AM OFEN VORGENOMMEN WERDEN.

AM ENDE DER TRANSFORMATION MÜSSEN DIE SIEGEL AN DEN EINGESTELLTEN TEILEN WIEDERHERGESTELLT WERDEN UND DIE NEUE GASART AUF DEM PLATTE ANGEGEBEN WERDEN.

Wie in der oben beschriebenen Warnung erwähnt, sind die Schritte zur Durchführung der richtigen Transformationen unten aufgeführt:

A) Austausch der oberen und unteren Injektoren und Brenner:

Schrauben Sie die Frontplatte (Abb. 3, Bez. 2) ab und entfernen Sie die Luftklappe (Abb. 9, Bez. 1/2), um die Einspritzdüsen sehen und erreichen zu können. Schrauben Sie die Einspritzdüsen ab und ersetzen Sie sie durch die in der Tabelle mit den technischen Daten des gekauften Ofenmodells angegebenen.

B) Austausch des Zündbrennerinjektors:

Ersetzen Sie den Injektor (Abb.8-Bez.3) wie in der Tabelle mit den technischen Daten für das gekaufte Ofenmodell angegeben.

C) Austausch der Piloteinspritzdüse:

Schrauben Sie das Anschlussstück (Abb.8-Bez.4) ab und ersetzen Sie die Einspritzdüse durch die entsprechende Einspritzdüse, wie in der Tabelle mit den technischen Daten für das Ofenmodell angegeben.

D) Einstellen der oberen und unteren Brennerluftzufuhr:

Lösen Sie die Schraube (Abb. 9-Bez. 1), um die Luftöffnung des Brenners in den speziellen Knopf zu schieben (Abb.9-Bez.2). Sobald die Einstellung vorgenommen wurde, schrauben, um das Teil zu fixieren.

E) Minimale obere und untere Brennereinstellung:

Für den LPG-Betrieb (g30-g31) ist das Minimum festgelegt und die Schraube (Abb. 10-Bez. 1) muss vollständig angezogen werden; für den Betrieb mit anderen Gasarten ist das Minimum wie folgt einstellbar:

- Den Griff des Brenners manuell vom Bedienfeld (Abb. 10-Bez. 2/3) entfernen;
- Lösen Sie die Schraube (Abb. 10-Bez. 1) um 2/3 Umdrehung und setzen Sie den Griff wieder ein;
- Zünden Sie den Brenner an und drehen Sie den Knopf auf Position (Minimum);
- Entfernen Sie den Griff wieder und ziehen Sie die Schraube (Abb. 10-Bez. 1) fest, bis die Flamme stabil bleibt;
- Machen Sie einige Manöver, indem Sie den Griff in die (maximale) (minimale) Position drehen, um die Stabilität der Flamme zu überprüfen.

Der Zündbrenner hat keinen Mindestbetrieb und muss daher nicht eingestellt werden.

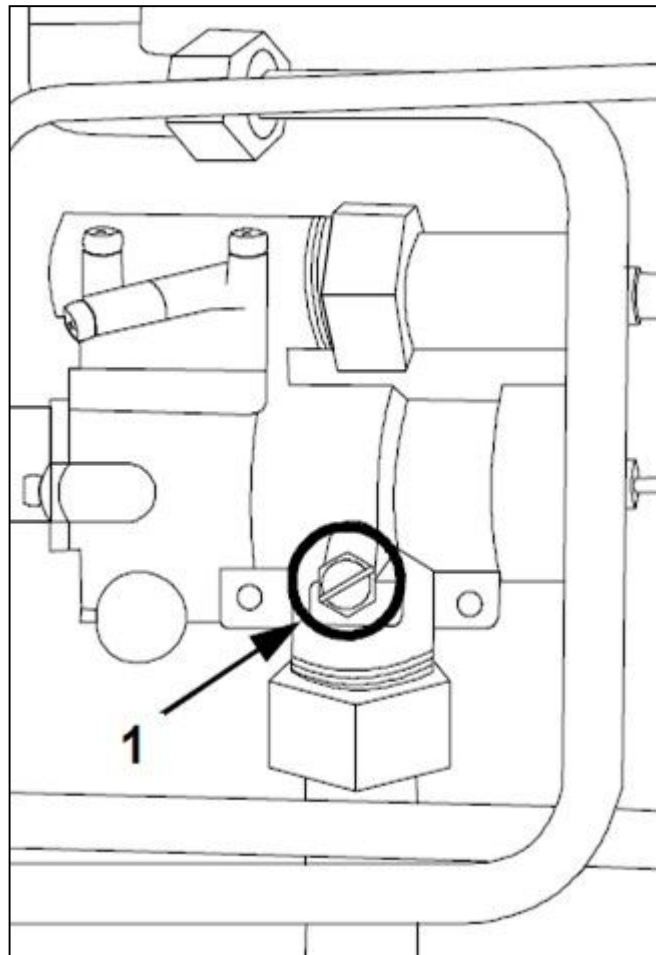


ABB.7

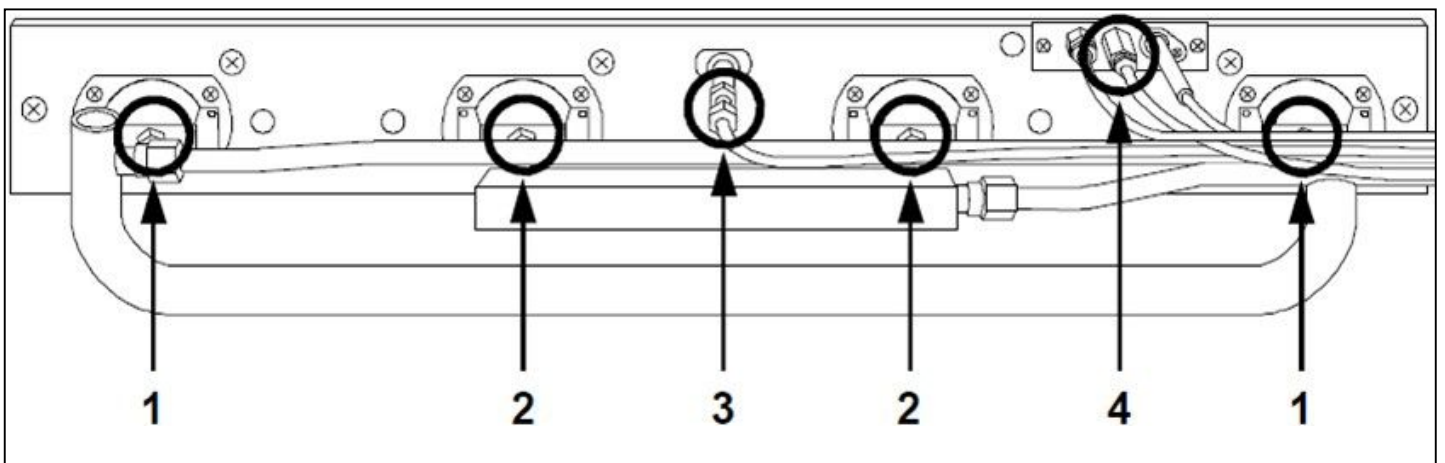


ABB.8

1	Spitzenbrenner
2	Herdbrenner
3	Zündbrenner
4	Nachtlicht

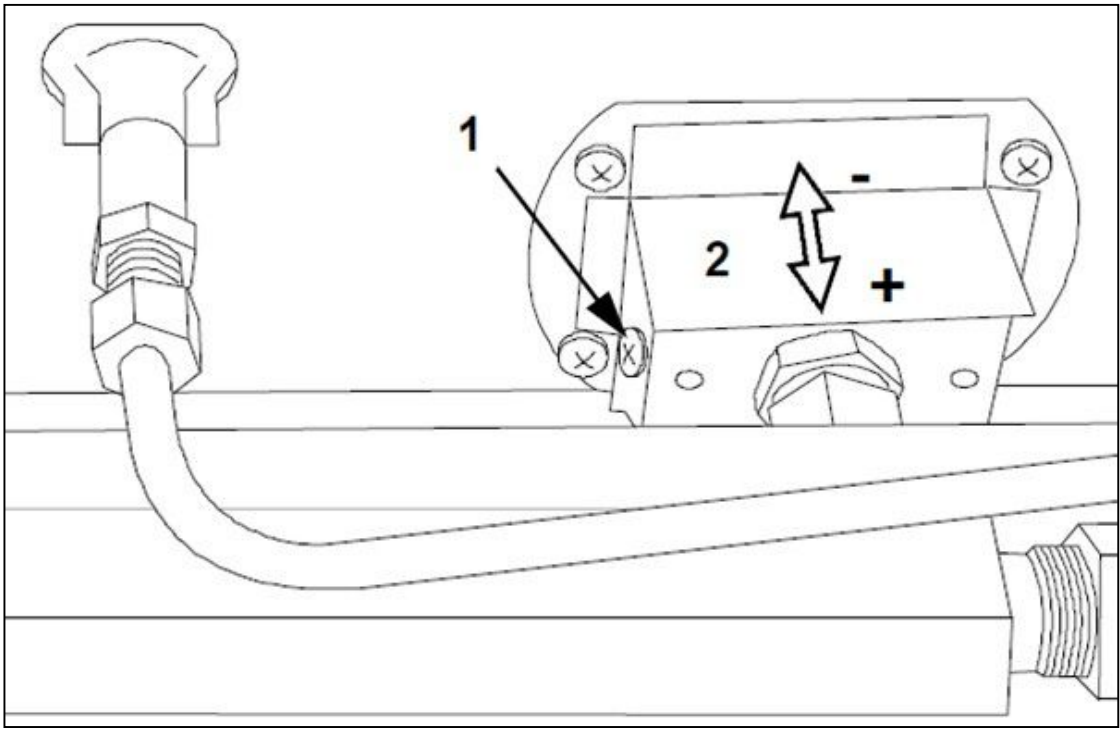


ABB.9

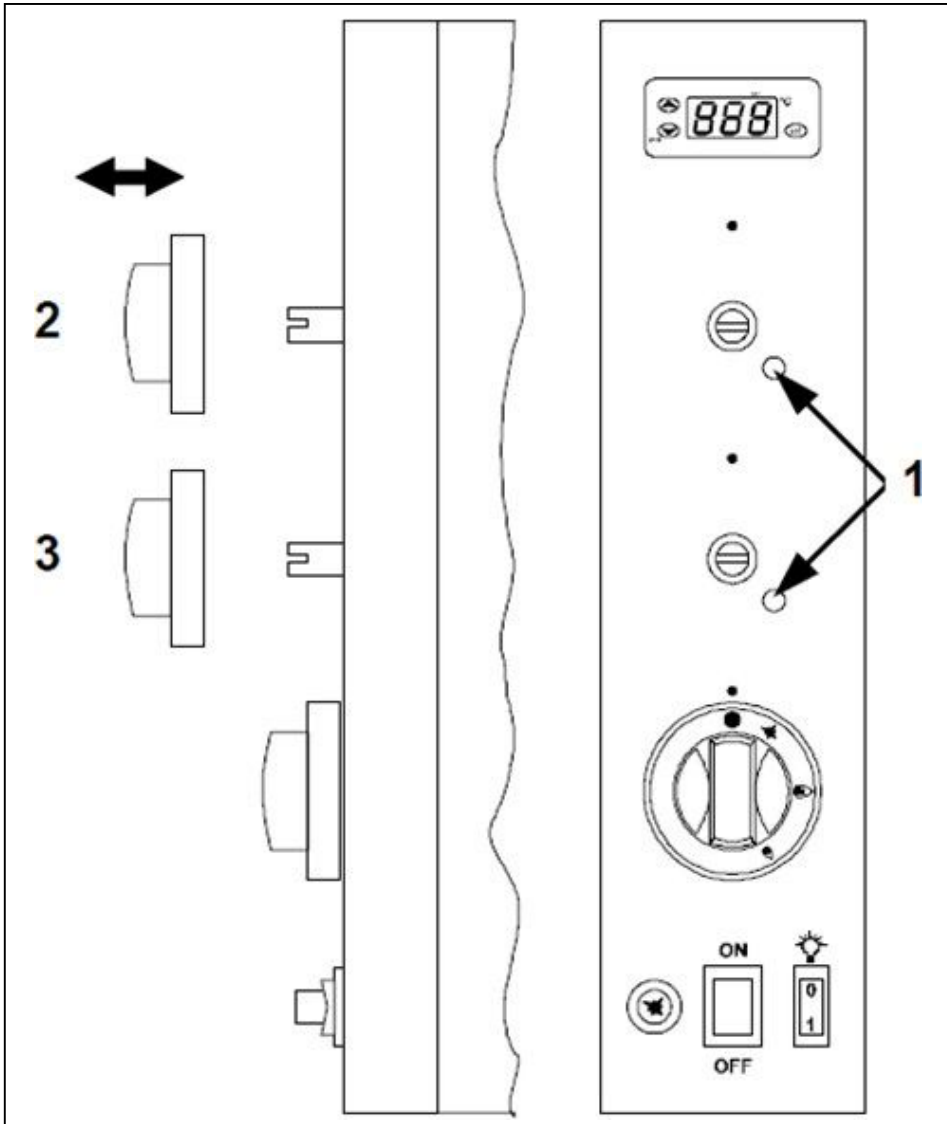


ABB.10

ANSCHLUSS AN EINE EXTRAKTION

Die Geräte sind mit einem Schornstein (\varnothing 150 mm) für den Abzug von Verbrennungsprodukten ausgestattet die gemäß den geltenden Vorschriften auf die folgenden verschiedenen Arten angeschlossen werden müssen. Installieren Sie das Gerät in einem ausreichend belüfteten Raum gemäß den geltenden Normen.



DER OFEN MUSS MIT MINDESTENS 0,5 METER ROHR ZUR HAUBE, ZUM KAMIN ODER DIREKT AUSSEN AUFGESTELLT WERDEN.

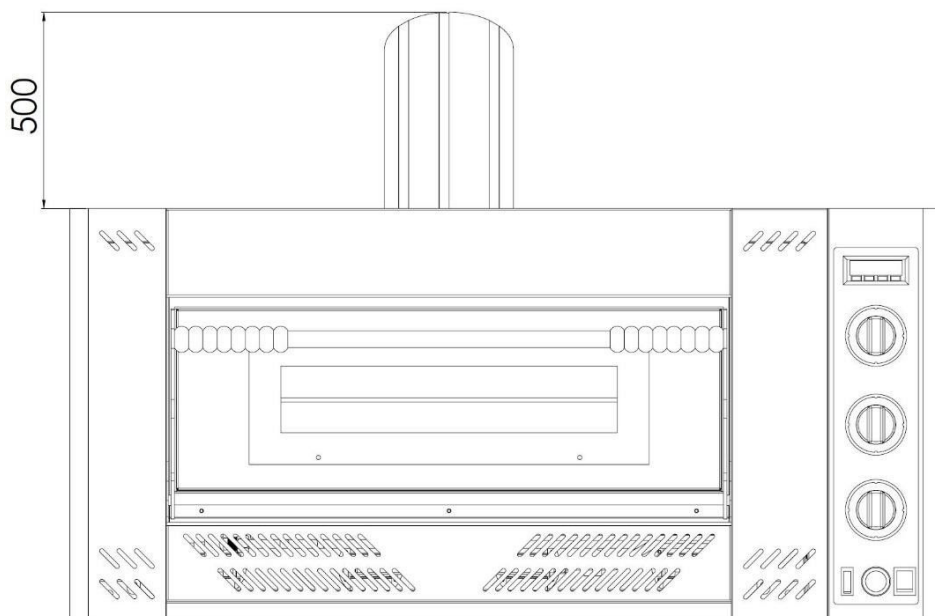


ABB.11

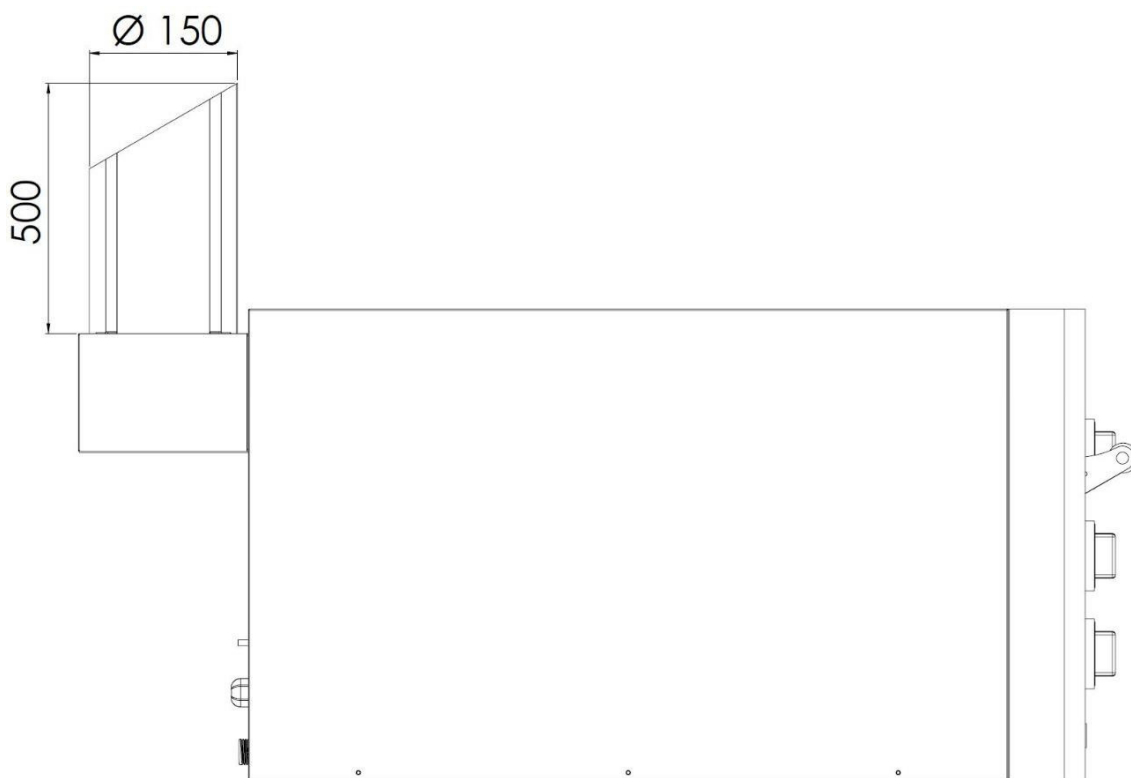


ABB.12

Typ „a“ Geräte (siehe Typenschild)

Verbrennungsprodukte von Gasgeräten des Typs „A“ müssen in eine spezielle Abzugshaube oder eine ähnliche Vorrichtung abgeführt werden, die an einen sicheren Schornstein angeschlossen oder direkt ins Freie geführt wird.

Ansonsten die Verwendung eines direkt nach außen angeschlossenen Luftabsaugers mit einer Reichweite von nicht weniger als was in der Installationsvorschrift festgelegt ist, ist zulässig.

Das Gerät muss an einem gut belüfteten Ort aufgestellt werden, um eine übermäßige Konzentration gesundheitsschädlicher Stoffe am Aufstellungsort zu vermeiden.



Der für die Verbrennung erforderliche Luftbereich muss $2 \text{ m}^3/\text{h}/\text{kW}$ Ofenleistung betragen, plus $35 \text{ m}^3/\text{h}$ in der Umgebung für das Wohlbefinden der Person.

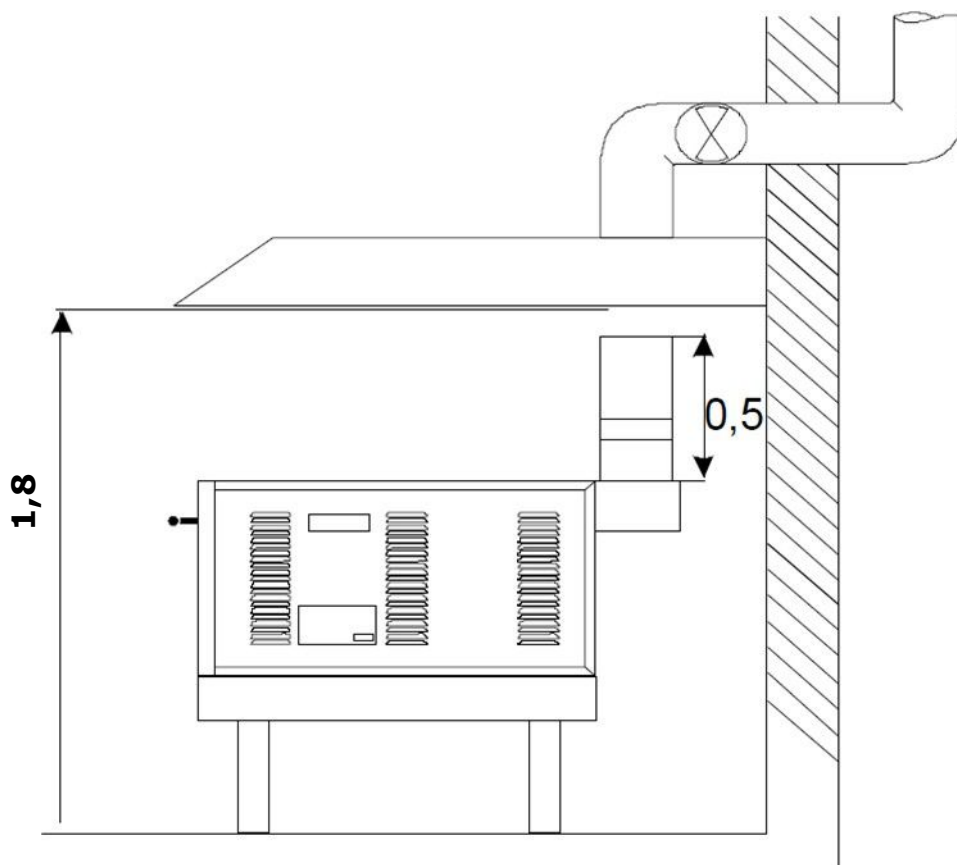


ABB.13

SICHERHEIT

RICHTLINIEN UND REFERENZREGELN

Die Öfen wurden mit Respekt studiert und gebaut der folgenden Regeln:

Richtlinie 2014/35/EU

"Niedrig Spannung"

Richtlinie 2014/30/EU

"Elektromagnetische

Verträglichkeit" Norma Europea EN 203-1-2 für „Professionelle Gasgeräte“

Regolamento GAR UE 2016/426 „Geräte, die gasförmige Brennstoffe verbrennen“.

ANGENOMMENE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

In Bezug auf und unter Einhaltung der oben genannten Regeln erfüllen alle Komponenten des Ofens die wesentlichen Sicherheitsqualitäten und sind von ihren Werken zertifiziert.

SICHERHEITSVENTIL:

Es handelt sich um ein Ventil mit Thermoelement, das es ermöglicht, die Gaszufuhr zu den Brennern zu unterbrechen, falls die Zündflamme versehentlich erlischt.

Es wird im rechten Teil des Ofens montiert.



ÄNDERN, SCHLIEßEN ODER ENTFERNEN SIE NIEMALS SICHERHEITSVORRICHTUNGEN VOM OFEN ODER ERSETZEN SIE IHN DURCH KEINE ORIGINAL-ERSATZTEILE.



ES IST ABSOLUT VERBOTEN, SICHERHEITSVORRICHTUNGEN ODER IHRE KOMPONENTEN DURCH NICHT-ORIGINAL-ERSATZTEILE ZU ERSETZEN

RESTRISIKEN

Das Gerät birgt gewisse Risiken, die konstruktiv oder durch die Installation angemessener Schutzeinrichtungen nicht vollständig beseitigt wurden.

Zur vollständigen Kundeninformation sind die von den Geräten ausgehenden Restrisiken nachfolgend aufgeführt:

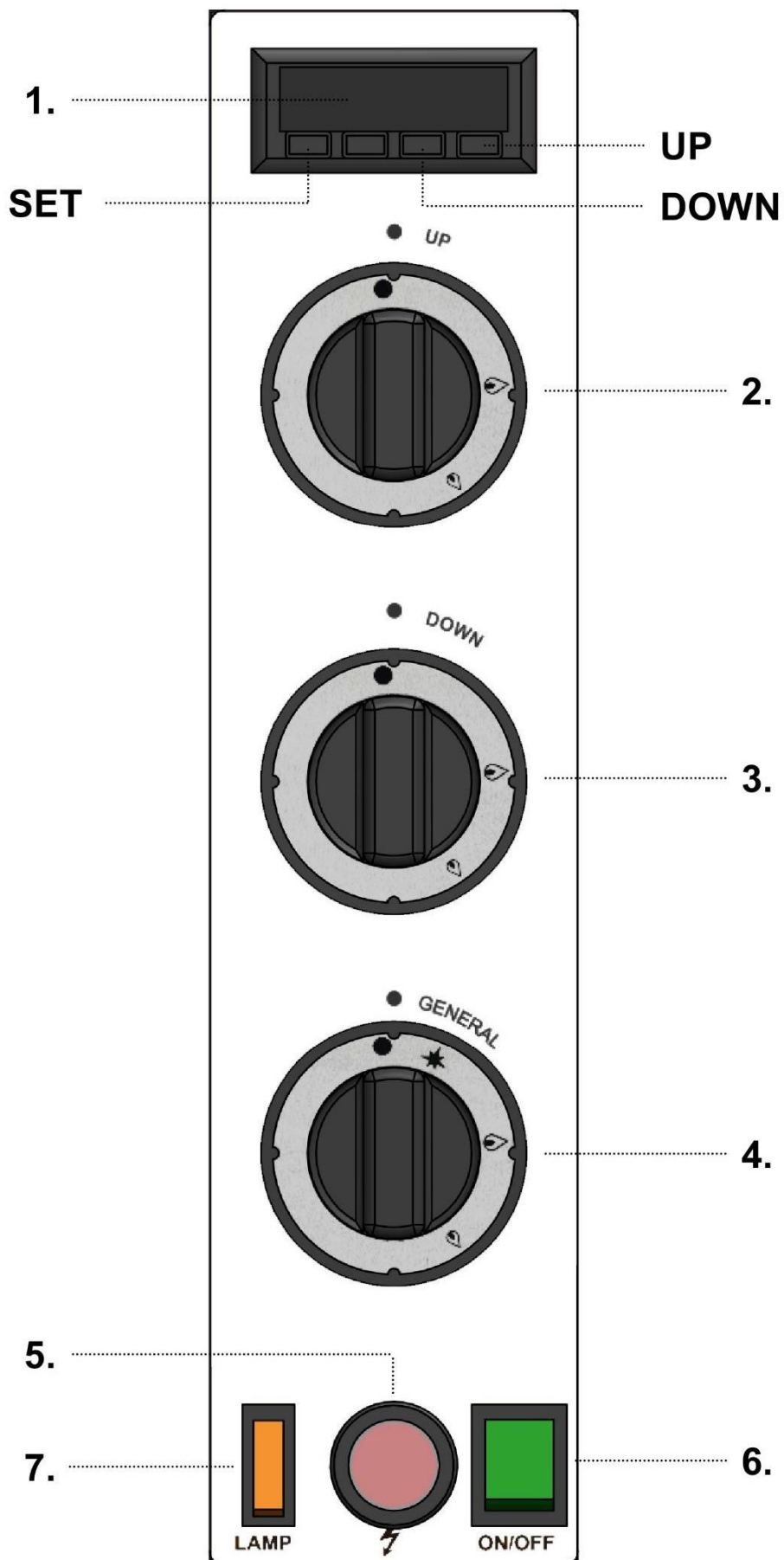
Restrisiko	Beschreibung der gefährlichen Situation
brennt	Kontakt mit heißen Oberflächen, achten Sie auf die Symbole auf dem Backofen und tragen Sie geeignete Handschuhe. Achten Sie auf einen möglichen Wärmeaustritt durch das Öffnen der Tür, während der Backofen in Betrieb ist.
Stromschlag	Kontakt mit spannungsführenden Teilen während Wartungsarbeiten an der Schalttafel energetisiert werden.
Ungleichgewicht laden	Handhabung des Geräts mit oder ohne Verpackung mit ungeeigneten Hebesystemen oder unausgeglichener Last.

VERWENDUNG UND BETRIEB

SCHALTTAFEL

Mit dem Bedienfeld (Abb. 14), das sich im rechten vorderen Teil befindet, kann der Bediener die Positionierung manuell durchführen und die Garparameter des Ofens eingeben.

1	Thermostat/Thermometer
2	Griff des oberen Brennerventils
●	AUS-Stellung
🔥	Maximale Leistungsposition (MAX)
🔥	Minimale Leistungsposition (MIN)
3	Griff des unteren Brennerventils
●	AUS-Stellung
🔥	Maximale Leistungsposition (MAX)
🔥	Minimale Leistungsposition (MIN)
4	Allgemeiner Wasserhahngriff
●	AUS-Stellung
★	Position der Pilotzündung
🔥	Maximale Zündleistungsstellung (MAX)
🔥	Position minimale Zündleistung (MIN)
5	Piezoelektrische Pilotzündung
6	Allgemeiner Schalter



7	Backofen Lichtschalter
---	------------------------

ABB.14

EINRICHTUNG



DER BACKOFEN KANN NUR MIT VOLLSTÄNDIGER INSTALLATION UND LIEFERUNG DURCH AUTORISIERTE FACHKRÄFTE DER KONFORMITÄTSERKLÄRUNG FÜR DEN ELEKTRO- UND GASANSCHLUSS INSTALLIERT WERDEN.


Die Installation des Ofens kann vom zuständigen Betreiber unter strikter Einhaltung der nachfolgend beschriebenen Arbeitsfolge durchgeführt werden:

ZÜNDUNG DER BRENNER

- 1) Stecken Sie den Netzstecker des Ofens in die dafür vorgesehene Steckdose;
- 2) Drehen Sie den Knopf des Zündbrennerventils des Gasversorgungsnetzes;
- 3) Drücken Sie den allgemeinen Stromversorgungsschalter (Abb. 14-Bez. 6), das grüne Licht leuchtet auf;
- 4) Stellen Sie die Gartemperatur ein, indem Sie die Taste „set“ und „+“ oder „-“ (Abb. 14-Bez. 1) drücken; wenn die eingestellte Temperatur gleich oder niedriger als die Umgebungstemperatur ist, können die Brenner nicht gezündet werden, da der Thermostat an das Magnetventil der Gasversorgung angeschlossen ist, das den Durchfluss bei der gewünschten Temperatur schließt;

A) ZÜNDBRENNER

- 5) Drehen Sie den Knopf des Hauptgaszufuhrventils (Abb. 14-Bez. 4) in die Position Halten Sie den Knopf gedrückt und drücken Sie gleichzeitig mehrmals die piezoelektrische Zündung der Zündflamme (Abb. 14-Bez. 5) . Sobald die Kontrollflamme aufleuchtet, lassen Sie den Knopf los. die Pilotflamme muss erleuchtet bleiben, andernfalls wiederholen Sie den Vorgang. Die Kontrollleuchte kann durch die Öffnungen auf der rechten Seite der Frontplatte (Abb. 3-Bez. 2) gesteuert werden, indem man nach innen schaut und dabei eine Neigung von etwa 45° nach rechts beobachtet (ABB. 15);

- 6) Drehen Sie den allgemeinen Ventilgriff (Abb. 14-Bez. 4) auf die Position  (Leistung maximal);

B) OBERE UND UNTERE BRENNER

- 7) Öffnen Sie die oberen (Abb. 14-Bez. 2) und unteren (Abb. 14-Bez. 3) Hähne, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen.

im Uhrzeigersinn auf die Position (maximale Leistung) bringen.

Die Flamme breitet sich vom Pilotbrenner auf alle oberen und unteren Brenner aus. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, schalten sich die Brenner aus: Sie arbeiten daher intermittierend, um die Temperatur aufrechtzuerhalten.

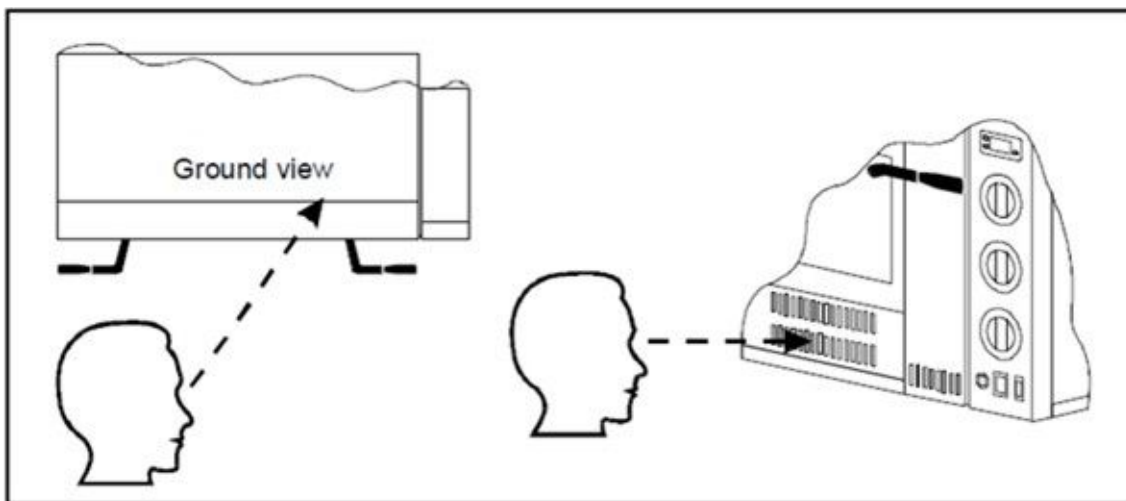


ABB.15

PIZZA KOCHEN

Wenn der Ofen die erforderliche Temperatur (siehe Punkt 5 dieses Abschnitts) erreicht hat, die auf dem Thermometer (Abb. 14-Bez. 1) sichtbar ist, können Sie die Pizza zum Backen in den Ofen geben.

- 1) Öffnen Sie die Ofentür (ABB. 3-Bez. 3) manuell mit den speziellen Griffen (ABB. 3-Bez. 1);
- 2) Um das Innere des Garraums zu beleuchten, drücken Sie den Lichtschalter des Ofens (ABB. 14-Bez. 7);



WENN SIE DIE TÜR ÖFFNEN, WÄHREND DER OFEN EINGESCHALTET IST, IST ES WICHTIG, EINEN SICHEREN ABSTAND ZU HALTEN, UM ZU VERMEIDEN, DURCH DIE VIOLETTE WÄRME DES OFENS

3) Legen Sie die zu backenden Pizza(s) in den Ofen und verwenden Sie dafür geeignete Werkzeuge. Es ist wichtig, die Tür nicht zu lange offen zu lassen, da dies die Hitze im Ofen verringert.

4) Schließen Sie die Tür und überprüfen Sie den Garvorgang durch das Fenster (ABB. 3-Bez. 4);

5) Die Backtemperatur der Pizza ändert sich je nachdem, ob sie direkt auf den Feuerstein oder auf einen Teller gelegt wird. Im ersten Fall ist es ratsam, die Gartemperatur auf 350÷380°C mit den Deckenbrennern auf Maximum einzustellen (Ventilknopf des Deckenbrenners in Position „maximale Leistung“ und die unteren Brenner auf Minimum (Ventilknopf des unteren Brenners in Position „Mindestleistung“). Im zweiten Fall beträgt die empfohlene Kochtemperatur 350÷380°C bei auf Minimum gestellten Deckenbrennern (Knebel des Bodenbrenners auf „maximale Leistung“);

6) Wenn der Garvorgang beendet ist, öffnen Sie die Tür und nehmen Sie die Pizza oder Pizzen heraus und schließen Sie die Tür.



DIE WAHL DER IDEALEN TEMPERATUREN ZUM KOCHEN UND DIE REGELUNG DER DECKEN- UND BODENBRENNER HÄNGT VON DER ERFAHRUNG DES BEDIENERS AB.

BEI KONTINUIERLICHEM GEBRAUCH DIE TEMPERATUR VON 350 °C NICHT ÜBERSCHREITEN, UM EINE ÜBERLASTUNG DER OFENTEMPERATUR UND IHREN ERSTEN VERSCHLEISS ZU

OFEN STOP

Der Ofen kann vom Bediener durch genaues Einhalten der Reihenfolge abgeschaltet werden folgende Operationen:

- 1) Schalten Sie den Backofen aus, indem Sie die Bedienknöpfe auf die Position drehen ● „Aus“ (ABB. 14-Bez. 2/3/4);
- 2) Schalten Sie die Innenbeleuchtung des Ofens mit dem Schalter aus (ABB. 14- Bez. 7);
- 3) Schalten Sie den Hauptschalter aus (ABB. 14-Bez. 6), das grüne Licht erlischt;
- 4) Schließen Sie das Absperrventil des Gasversorgungsnetzes;
- 5) Trennen Sie den Spezialstecker vom Stromversorgungskabel des Ofens.

SIGNALISIERUNG UND ALARME

CODIERT	BEDEUTUNG
SIGNALE	
Aus1	LED an: Wenn eingeschaltet, ist die Last eingeschaltet. Blinkt: - Änderung des Arbeitssollwertes ist in Arbeit
ALARM	
Pr1	Raumfühlerfehler Lösungen: - Überprüfen Sie die Unversehrtheit der Sonde - Überprüfen Sie die Verbindung zwischen Instrument und Sonde - Überprüfen Sie die Umgebungstemperatur
Wenn die Ursache, die den Alarm verursacht hat, verschwindet, stellt das Gerät den normalen Betrieb wieder her	

INTERVIEW

ORDENTLICHE WARTUNG

Die ordentliche Wartung umfasst alle Kontrollen und Eingriffe, die der Bediener durchführen muss diese voreingestellten Zeiten und Modi, um die Effizienz und Dauer des Ofens sicherzustellen.



VOR DER DURCHFÜHRUNG JEDLICHER ORDENTLICHER UND/ODER AUSSERORDENTLICHER WARTUNGSARBEITEN IST ES ERFORDERLICH, DEN STECKER DES OFENS AUS DER STECKDOSE ZU ZIEHEN UND DEN Absperrhahn des Gasversorgungsnetzes zu Schliessen.

- 1) Reinigung der feuerfesten Oberfläche: Dieser Vorgang muss mit einem heißen Ofen durchgeführt werden. Wenn die Temperatur von ca. 350°C erreicht ist, schalten Sie den Ofen aus, öffnen Sie die Tür und reinigen Sie die Oberseite mit einer Pflanzenfaserbürste mit langem Griff, um den Kontakt mit heißen Teilen des Ofens zu vermeiden.
- 2) Äußere Reinigung des Ofens (Edelstahloberflächen, Fenster und Bedienfeld); Dieser Vorgang muss bei kaltem Ofen durchgeführt werden.
- 3) Die routinemäßige Reinigung sollte täglich durchgeführt werden.

INTERVENTIONEN

Wenden Sie sich für außerordentliche Wartungs-, Reparatur- oder Austauscharbeiten ausschließlich an den autorisierten Händler, der den Backofen geliefert hat, oder an einen autorisierten Techniker mit den von den geltenden Normen geforderten technischen und beruflichen Qualifikationen.

AUSTAUSCH DES OBEREN UND UNTEREN BRENNERS

- Entfernen Sie die Frontplatte (ABB. 3-Bez. 2);
- Durch Abschrauben der speziellen Anschlussverschraubungen die vor den auszutauschenden Brennern befindlichen Gasleitungen demontieren;
- Entfernen Sie die Luftklappe des Brenners (ABB. 16, Bez. 2), indem Sie die Schraube (ABB. 16, Bez. 1) lösen und entfernen
seitlich;
- Lösen Sie die 4 Schrauben (ABB. 16-Bez. 4) und entfernen Sie den Brenner (ABB. 16-Bez. 3) und ersetzen Sie ihn;

- Bauen Sie den neuen Brenner wie oben beschrieben wieder zusammen.

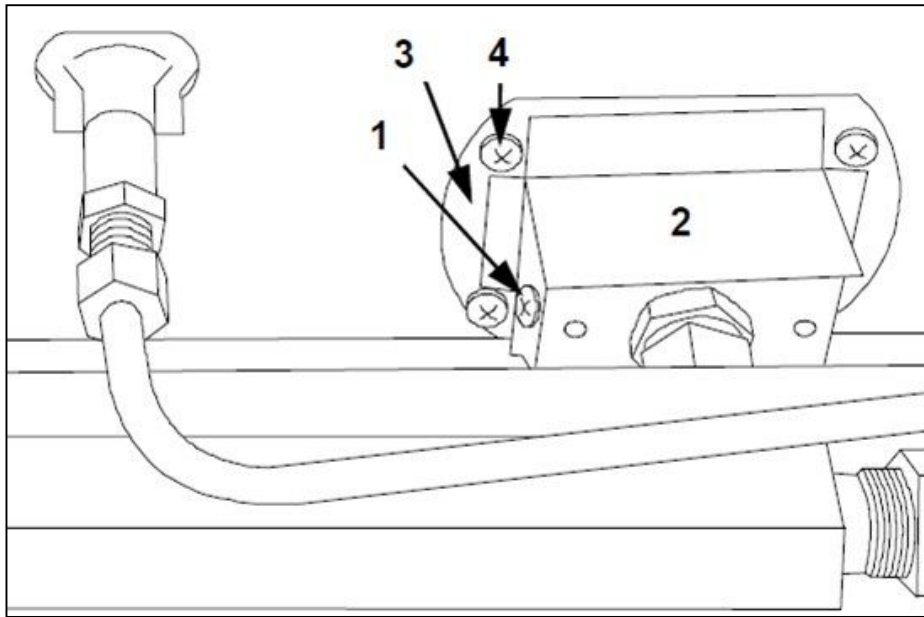


ABB.16

AUSTAUSCH DES ZÜNDBRENNERS

- Schrauben Sie die Frontplatte ab (ABB. 3-Bez. 2);
- Lösen Sie die 3 Befestigungsschrauben der Brennerhalterungen (ABB. 17-Bez. 1);
- Entfernen Sie die innere feuerfeste Ebene;
- Ziehen Sie den Brenner manuell durch die Ofentür heraus;
- Bauen Sie den neuen Brenner wie oben beschrieben wieder zusammen.

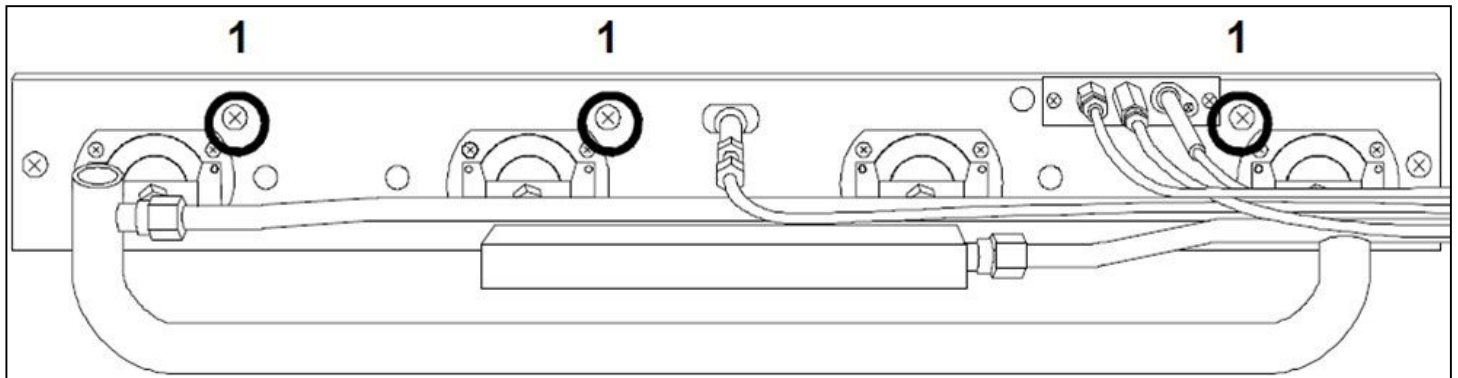


ABB.17

AUSTAUSCH VON THERMOELEMENT, PILOT UND ZÜNDKERZE

A) THERMOELEMENT

- Schrauben Sie die Frontplatte ab (ABB. 3-Bez. 2);
- Schrauben Sie das Thermoelement mit einem speziellen festen Schlüssel ab (ABB. 18-Bez. 1);
- Bauen Sie das neue Thermoelement gemäß den obigen Schritten wieder zusammen.

B) Nachtlicht

- Lösen Sie die 2 Schrauben der STÜTZE (ABB. 18-Bez. A);
- Bauen Sie den neuen Piloten (ABB. 18-Bez. 2) gemäß den oben genannten Phasen wieder zusammen.

C) KERZE

- Entfernen Sie die Zündkerze, indem Sie die SCHRAUBE (ABB. 18-Bez. B) herausdrehen;
- Setzen Sie die neue ZÜNDKERZE (ABB. 18-Bez. 3) wie oben beschrieben wieder ein.

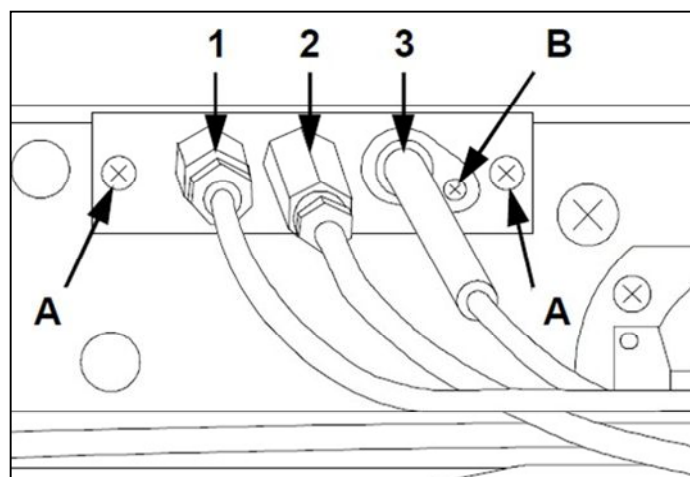


ABB.18

AUSTAUSCH DES GASVENTILS

- Schrauben Sie die Seitenwand DX (ABB. 3-Bez. 8) ab;
- Entfernen Sie manuell das Bedienfeld und den Griff des auszutauschenden Wasserhahns;
- Entfernen Sie das Ventil von den Verbindungsstücken zu den Gasleitungen (ABB. 19-Bez. 1).
- Bauen Sie das neue Ventil gemäß den obigen Phasen wieder zusammen.

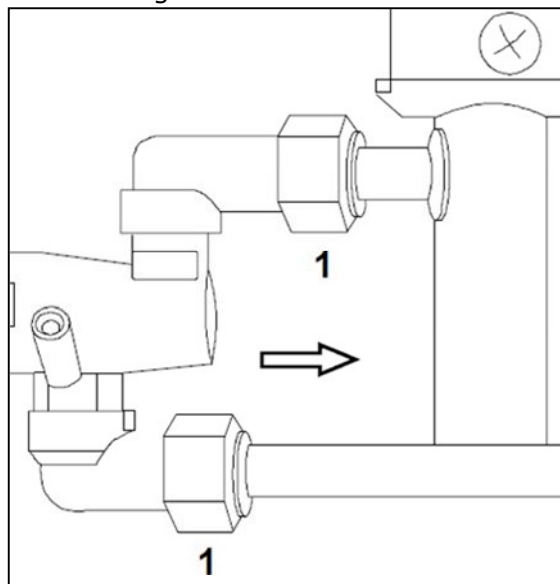


ABB.19

ABRISS

ALLGEMEINE ANWEISUNGEN

- Es ist zwingend erforderlich, die Vorschriften der zum Zeitpunkt des Abbruchs geltenden Vorschriften zu befolgen.
- Zum Zeitpunkt des Abbruchs des Ofens mit der Unterscheidung der Teile fortfahren, aus denen er nach den verschiedenen Arten von Baumaterialien (Kunststoff, Kupfer, Eisen) besteht.

ERSATZTEILE

ALLGEMEINE ANWEISUNGEN

Original-Ersatzteile sind ausschließlich bei dem autorisierten Fachhändler anzufordern, der den Backofen verkauft hat



**ES IST ABSOLUT VERBOTEN, IRGENDWELCHE ZU ERSETZEN
KOMPONENTE MIT NICHT-ORIGINAL-ERSATZTEILEN.**



horno pizzero a gas

CFRPG430

CFRPG630

CFRPG930

RESUMEN

INFORMACIÓN GENERAL	4
IMPORTANCIA DEL MANUAL	4
USO PREVISTO	4
LIMITACIONES DE USO Y PRECAUCIONES	4
GARANTIZAR	4
DESCRIPCIÓN TÉCNICA	5
PLACAS Y EQUIPOS DE GAS ESTAMPADO "CE"	5
DIMENSIONES TOTALES	5
DATOS TÉCNICOS	6
DATOS TÉCNICOS CFRPG430	7
DATOS TÉCNICOS CFRPG630	8
DATOS TÉCNICOS CFRPG930	9
DATOS DE PRESIÓN DE GAS	10
MANIPULACIÓN Y TRANSPORTE	11
TRANSPORTE Y ELEVACIÓN	11
INSTALACIÓN	12
ESTABLECIMIENTO	12
CONEXIÓN ELÉCTRICA	13
CONEXIÓN DE GAS	14
COMPROBACIÓN DE LA PRESIÓN DE SUMINISTRO	14
CONTROL DE FUGAS DE GAS	14
ADAPTACIÓN A DIFERENTES TIPOS DE GAS	15
CONEXIÓN A UNA EXTRACCIÓN	18
SEGURIDAD	20
DIRECTRICES Y REGLAS DE REFERENCIA	20
DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD ADOPTADOS	20
RIESGOS RESIDUALES	20
USO Y FUNCIONAMIENTO	21
PANEL DE CONTROL	21
ESTABLECIMIENTO	22
ENCENDIDO DE QUEMADORES	22
COCINAR PIZZA	23
PARADA DEL HORNO	23
SEÑALIZACIÓN Y ALARMAS	24
ENTREVISTA	24
MANTENIMIENTO ORDINARIO	24
INTERVENCIONES	24
SUSTITUCIÓN DEL QUEMADOR SUPERIOR E INFERIOR	24
REEMPLAZO DEL QUEMADOR DE ENCENDIDO	25
SUSTITUCIÓN DEL TERMOPAR, PILOTO Y BUJÍA	25

REEMPLAZO DE LA VALVULA DE GAS	26
DEMOLICIÓN	26
INSTRUCCIONES GENERALES	26
PIEZAS DE REPUESTO.....	26
INSTRUCCIONES GENERALES	26
VISTA DE DESPIECE DEL HORNO CFRPG430.....	27
VISTA DE DESPIECE DEL HORNO CFRPG630.....	28
VISTA DE DESPIECE DEL HORNO CFRPG930.....	29
VISTA DE DESPIECE DE LA PUERTA.....	30
PANEL DE CONTROL DE VISTA DE DESPIECE.....	31
PIEZAS DE REPUESTO.....	32
ESQUEMA ELÉCTRICO	33

INFORMACIÓN GENERAL

IMPORTANCIA DEL MANUAL

- Antes de utilizar el horno, lea atenta y completamente este manual.
- Este manual debe estar disponible para el operador del horno en todo momento.
- La fábrica declina toda responsabilidad por los daños causados a personas, animales o cosas, por la inobservancia de las normas e instrucciones descritas en este manual.
- Este manual debe considerarse parte integrante del horno y debe conservarse durante toda su vida útil.
- El operador del horno debe seguir las instrucciones relativas al modelo adquirido.
- Estas instrucciones solo son válidas si la abreviatura del país aparece en el equipo. Si la abreviatura no aparece allí, es necesario consultar las instrucciones técnicas para la adaptación de

USO PREVISTO

El horno de tipo profesional ha sido diseñado para el siguiente uso:

SÓLO PERSONAL ADULTO, EDUCADO PROFESIONALMENTE Y CON LAS HABILIDADES COGNITIVAS NECESARIAS ESTÁ AUTORIZADO PARA UTILIZAR EL HORNO; ESTÁ DISEÑADO PARA LA RESTAURACIÓN COLECTIVA Y LA HOSPITALIDAD PROFESIONAL, COMO EL SECTOR HOTELERO TURÍSTICO, RESTAURANTES NO DOMÉSTICOS, BARES, CADENAS DE RESTAURACIÓN ABIERTA AL PÚBLICO, COLECTIVIDADES Y COMEDORES.

EL HORNO ESTÁ DISEÑADO PARA USO PROFESIONAL Y SÓLO PUEDE SER UTILIZADO POR PERSONAL CUALIFICADO.

LOS NIÑOS DEBEN ESTAR SUPERVISADOS PARA EVITAR JUGAR CON EL APARATO.

LIMITACIONES DE USO Y PRECAUCIONES

El horno en cuestión ha sido diseñado y construido únicamente para los usos previstos descritos en el párrafo anterior, por lo que queda absolutamente prohibido cualquier otro tipo de uso y uso para garantizar, en todo momento, la seguridad de los operadores autorizados y la eficiencia del horno mismo.

GARANTIZAR

La duración de la garantía es de doce meses a partir de la fecha del comprobante fiscal emitido en el momento de la compra. Durante este período, se sustituirán o repararán gratuitamente y únicamente en nuestro establecimiento las piezas que, por causas fundadas e inequívocas, presenten defectos de fabricación, a excepción de los componentes eléctricos y las piezas sujetas a desgaste.

Los gastos de envío y mano de obra están excluidos de la garantía.

La garantía expira cuando se establece que el daño fue causado por: transporte, mantenimiento incorrecto o insuficiente, negligencia del operador, modificaciones o reparaciones realizadas por personal no autorizado, incumplimiento de las instrucciones del manual.

Queda excluida cualquier reclamación contra el fabricante por daños directos o indirectos resultantes del tiempo que la máquina permanece inoperativa:

daños, pendientes de reparación, o en cualquier caso relacionados con la ausencia física del equipo.



LAS MODIFICACIONES Y/O REEMPLAZO DE PIEZAS POR RECAMBIOS NO ORIGINALES ANULA LA GARANTÍA Y EXIME AL FABRICANTE DE CUALQUIER RESPONSABILIDAD. CUALQUIER INTERVENCIÓN DEBE SER REALIZADA POR UN TÉCNICO ESPECIALIZADO.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

PLACAS Y EQUIPOS DE GAS ESTAMPADO "CE"

El marcado CE consiste en una placa adhesiva de aluminio en el lado derecho del horno (FIGURA 1).

El gas proporcionado como equipo estándar se indica en la placa de identificación CE.

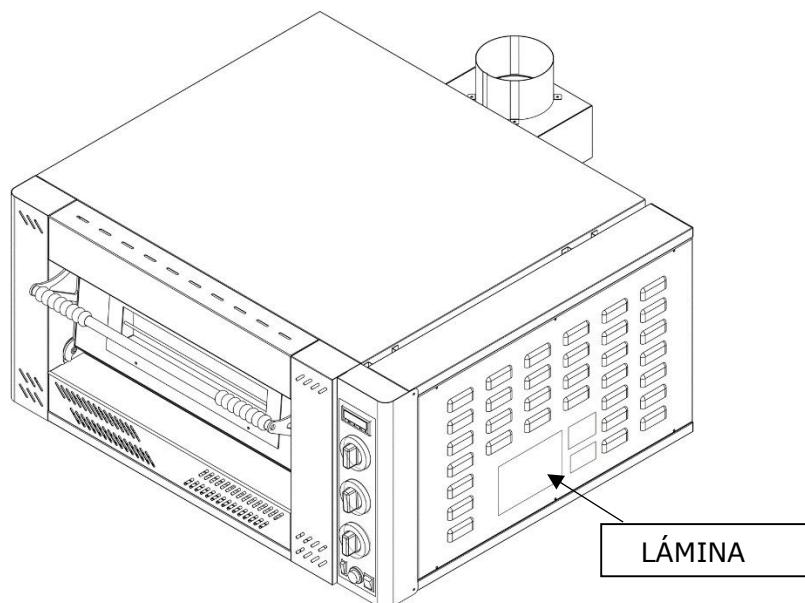


FIGURA 1

DIMENSIONES TOTALES

Las dimensiones generales de los 3 modelos de horno se muestran a continuación.

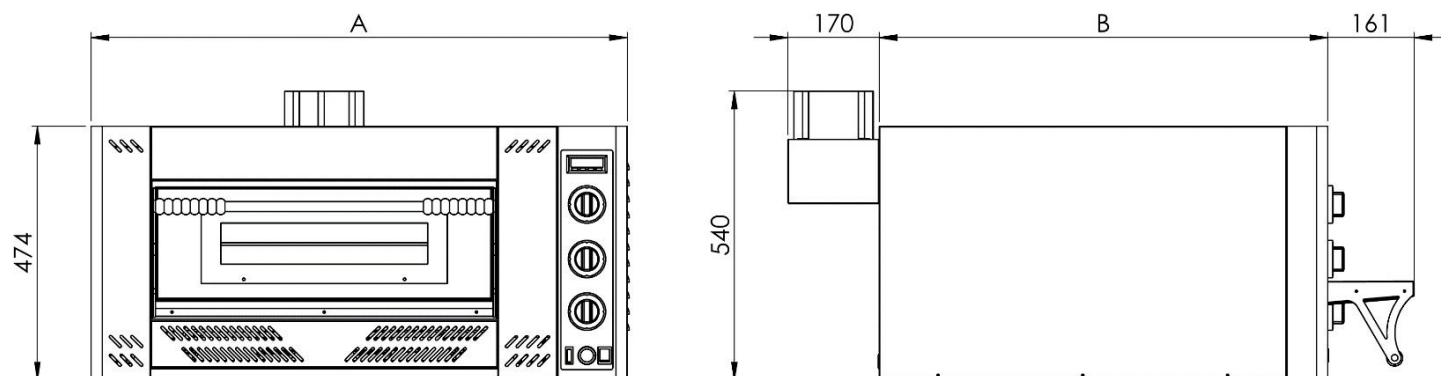


FIGURA 2

MODELO HORNO	EN (mm)	B (mm)	PESO (kg)
CFRPG430	1000	840	96
CFRPG630	1000	1140	123
CFRPG930	1300	1140	156

DATOS TÉCNICOS

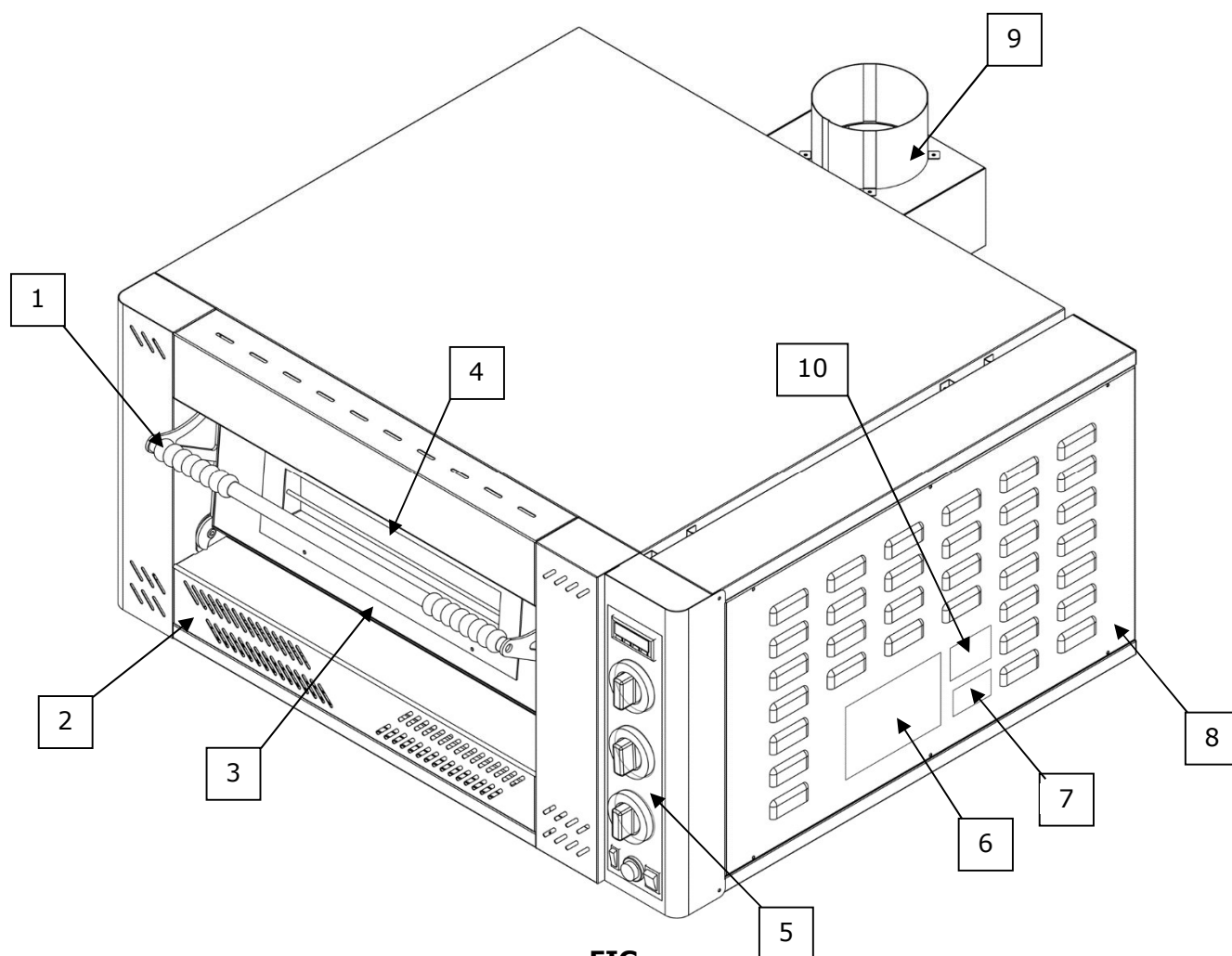


FIG.

1	Manijas de puerta
2	Panel frontal
3	Puerta del horno
4	Porta
5	Panel de control
6	Placa de identificación CE
7	Equipamiento estándar de GAS
8	Panel lateral derecho
9	Chimenea
10	Etiqueta de precaución

DATOS TÉCNICOS CFRPG430

MODIFICACIÓN. CFRPG430	Caracte rística	Quemadores laterales de bóveda	Únicos quemadores centrales	TOTAL
Caudal térmico nominal	(kW)	10.2	7.5	dieciséis
Caudal térmico reducido	(kW)	4.2	4.2	
Caudal térmico nominal NL	(kW)			
inyector				
G30 28...30 mbar G31 30...37 mbar	(mm.)	2x1.05	2x0.85	
G30 50mbar G31 50mbar	(mm.)	2x0.90	2x0.70	
G20 20mbar	(mm.)	2x1.50	2x1.20	
G25 20mbar	(mm.)	2x1.65	2x1.45	
G25.3 25mbar	(mm.)	2x1.60	2x1.30	
derivación				
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.)	registro	registro	
Inyector de quemador piloto				
G30 28..30mbar G31 30...37mbar	No.	22	22	
G30-50mbar G31 50mbar	No.	22	22	
G20/G25/G25.3	No.	29.2	29.2	
Inyector de quemador de encendido				
G30 28..30mbar	(mm.)	0.70	0.70	
G30 50mbar	(mm.)	0.70	0.70	
G20/G25/G25.3	(mm.)	1.20	1.20	
Ajuste de aire primario				
G30 28...30mbar (ver FIG.9)	(mm.)	Abierto 5	Abierto 5	
G30 50mbar	(mm.)	mm Abierto	mm Abierto	
G20 20mbar	(mm.)	5 mm	5 mm	
G25 20mbar	(mm.)	Cerrado	Cerrado	
G25.3 25mbar	(mm.)	Cerrado	Cerrado	

TAB.1

DATOS TÉCNICOS CFRPG630

MODIFICACIÓN. CFRPG630	person ajeristi co	Quemadores laterales de bóveda	Únicos quemadores centrales	TOTAL
Caudal térmico nominal	(kW)	dieciséis	9	21.5
Flujo térmico reducido	(kW)	6	6	18
Caudal térmico nominal NL	(kW)			24
Flujo térmico reducido NL	(kW)			10
inyector				
G30 28...30 mbar G31 30...37 mbar	(mm.)	2x1.25	2x0.95	
G30 50mbar G31 50mbar	(mm.)	2x1.15	2x0.80	
G20 20mbar	(mm.)	2x2.10	2x1.50	
G25 20mbar	(mm.)	2x2.45	2x1.65	
G25.3 25mbar	(mm.)	2x2.30	2x1.55	
derivación				
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.)	registro	registro	
Inyector de quemador piloto				
G30 28..30mbar G31 30...37mbar	No.	22	22	
G30-50mbar G31 50mbar	No.	22	22	
G20/G25/G25.3	No.	29.2	29.2	
Inyector de quemador de encendido				
G30 28..30mbar	(mm.)	0.70	0.70	
G30 50mbar	(mm.)	0.70	0.70	
G20/G25/G25.3	(mm.)	1.20	1.20	
Ajuste de aire primario				
G30 28...30mbar (ver FIG.9)	(mm.)	abierto 5 mm	abierto 5 mm	
G30 50mbar	(mm.)	abierto 5 mm	abierto 5 mm	
G20 20mbar	(mm.)	Cerrado	Cerrado	
G25 20mbar	(mm.)	Cerrado	Cerrado	
G25.3 25mbar	(mm.)	Cerrado	Cerrado	

TAB.2

DATOS TÉCNICOS CFRPG930

MODIFICACIÓN. CFRPG930	person ajerísti co	Quemadores laterales de bóveda	Únicos quemadores centrales	TOTAL
Caudal térmico nominal	(kW)	dieciséis*	dieciséis*	27
Caudal térmico nominal NL	(kW)			28
Flujo térmico reducido	(kW)	6*	6*	
Flujo térmico reducido DE-AT	(kW)	6*	6*	
Flujo térmico reducido NL	(kW)			12
inyector				
G30 28...30 mbar G31 30...37 mbar	(mm.)	2x1.25	4x0.95	
G30 50mbar G31 50mbar	(mm.)	2x1.15	4x0.80	
G20 20mbar	(mm.)	2x2.10	4x1.50	
G25 20mbar	(mm.)	2x2.45	4x1.65	
G25.3 25mbar	(mm.)	2x2.30	4x1.55	
derivación				
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.)	registro	registro	
Inyector de quemador piloto				
G30 28..30mbar G31 30...37mbar	No.	22	22	
G30-50mbar G31 50mbar	No.	22	22	
G20/G25/G25.3	No.	29.2	29.2	
Inyector de quemador de encendido				
G30 28..30mbar	(mm.)	0.70	0.70	
G30 50mbar	(mm.)	0.70	0.70	
G20/G25/G25.3	(mm.)	1.20	1.20	
Ajuste de aire primario				
G30 28...30mbar (ver FIG.9)	(mm.)	abierto 5 mm	abierto 5 mm	
G30 50mbar	(mm.)	abierto 5 mm	abierto 5 mm	
G20 20mbar	(mm.)	Cerrado	Cerrado	
G25 20mbar	(mm.)	Cerrado	Cerrado	
G25.3 25mbar	(mm.)	Cerrado	Cerrado	

TAB.3

DATOS DE PRESIÓN DE GAS

Categoría	Gas	Presión de suministro de entrada [mbar]			País de destino
		PAG _{no minal}	PAG _{míni mo}	PAG _{máxi mo}	
II2H3B/P		PAG _{no minal}	PAG _{míni mo}	PAG _{máxi mo}	EN-CH
	G20	20	17	25	
	G30/G31	50	42.5	57.5	
II2ELL3B/P		PAG _{no minal}	PAG _{míni mo}	PAG _{máxi mo}	DE
	G20	20	17	25	
	G25	20	17	25	
	G30/G31	50	42.5	57.5	
II2H3+		PAG _{no minal}	PAG _{míni mo}	PAG _{máxi mo}	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+		PAG _{no minal}	PAG _{míni mo}	PAG _{máxi mo}	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+		PAG _{no minal}	PAG _{míni mo}	PAG _{máxi mo}	CY
	G30/G31	G30:28-30 G31:37	G30:20 G31:25	G30:35 G31:45	
II2H3B/P		PAG _{no minal}	PAG _{míni mo}	PAG _{máxi mo}	HR-NO-RO
	G20	20	17	25	
	G30/G31	28-30	25	35	
II2EK3B/P		PAG _{no minal}	PAG _{míni mo}	PAG _{máxi mo}	Países Bajos
	G20	20	17	25	
	G25.3	25	20	30	
	G30/G31	28-30	25	35	

TAB.4

MANIPULACIÓN Y TRANSPORTE

TRANSPORTE Y ELEVACIÓN



DURANTE EL TRANSPORTE DEL HORNO, ASEGÚRESE DE QUE DENTRO DEL RANGO DE ACCIÓN NO HAY PERSONAS, ANIMALES O COSAS QUE PUEDAN SER HERIDAS.



ES OBLIGATORIO UTILIZAR MEDIOS Y SISTEMAS DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE ADECUADOS AL PESO Y DIMENSIONES DEL HORNO (VER PAR.3.2-3.3 Y TAB.1-2-3).



SI SE UTILIZA UNA CARRETILLA ELEVADORA PARA REALIZAR LAS OPERACIONES DE MANIPULACIÓN, ASEGÚRESE DE POSICIONAR LAS HORQUILLAS DE FORMA ABSOLUTA EVITANDO EL GOLPE CON LA CARGA (FIG.4).



DURANTE LAS OPERACIONES DE MANIPULACIÓN DEL HORNO, NO DAR FRENOS, ACELERACIONES O CAMBIOS DE DIRECCIÓN BRUTOS.

Para facilitar el transporte y las operaciones de carga y descarga, el horno está embalado en cartón sobre una base de madera y asegurado con flejes. El horno está cubierto adicionalmente con una cubierta de nailon transparente. Una vez realizadas todas las operaciones de manipulación y puesta a punto del horno, se puede proceder al desembalaje cortando la correa, el cartón y la funda de nylon.

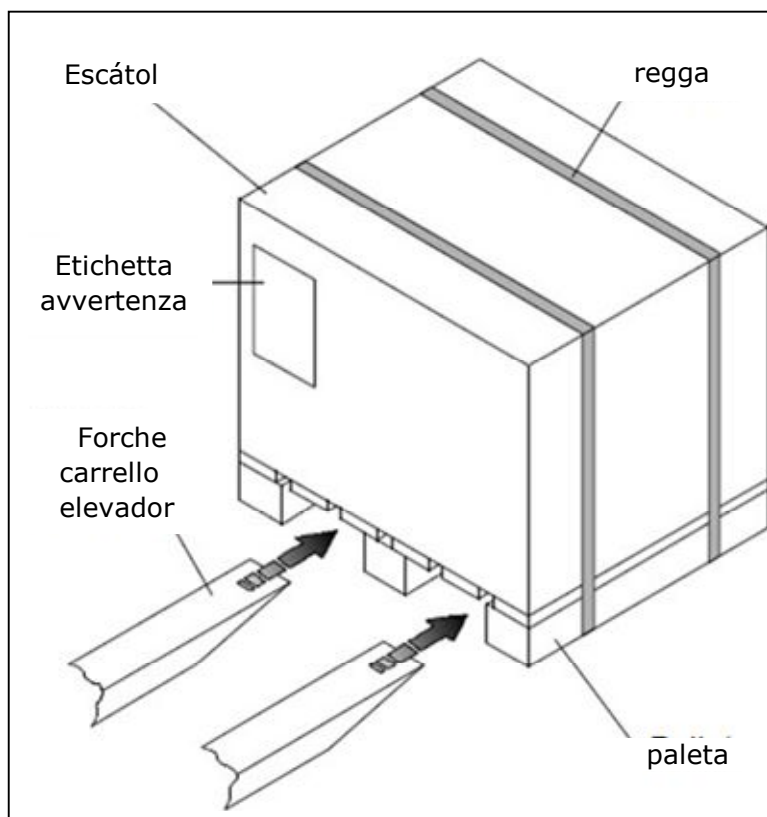


FIG.4

INSTALACIÓN

ESTABLECIMIENTO



TODAS LAS OPERACIONES DE INSTALACIÓN DEL HORNO (PUESTA EN MARCHA, CONEXIÓN ELÉCTRICA, CONEXIÓN DE GAS Y CONEXIÓN DE EXTRACCIÓN, AJUSTES Y CONTROLES) DEBEN SER REALIZADAS OBLIGATORIAMENTE Y EXCLUSIVAMENTE POR PERSONAL CUALIFICADO EN ABSOLUTO CUMPLIMIENTO DE LAS LEYES VIGENTES EN EL PAÍS DE UTILIZACIÓN.



EL HORNO DEBE SER INSTALADO EN UNA SALA TÉCNICA CON SISTEMAS ADECUADOS DE VENTILACIÓN, VENTILACIÓN, SUMINISTRO DE GAS Y ELIMINACIÓN DE HUMOS DE COCCIÓN; LA VOLUMEN DE LA SALA TÉCNICA ESTÁ REGULADA Y DEBE SER SUFICIENTE PARA DEJAR SALUDABLES LOS AMBIENTES DE TRABAJO

La colocación del horno debe respetar las distancias mínimas (mm.) indicadas en la fig.5. Debe descansar sobre un soporte adecuado para sostenerlo.

Se aconseja dejar libre la parte derecha del horno para facilitar el desmontaje del panel superior y para mantenimiento.

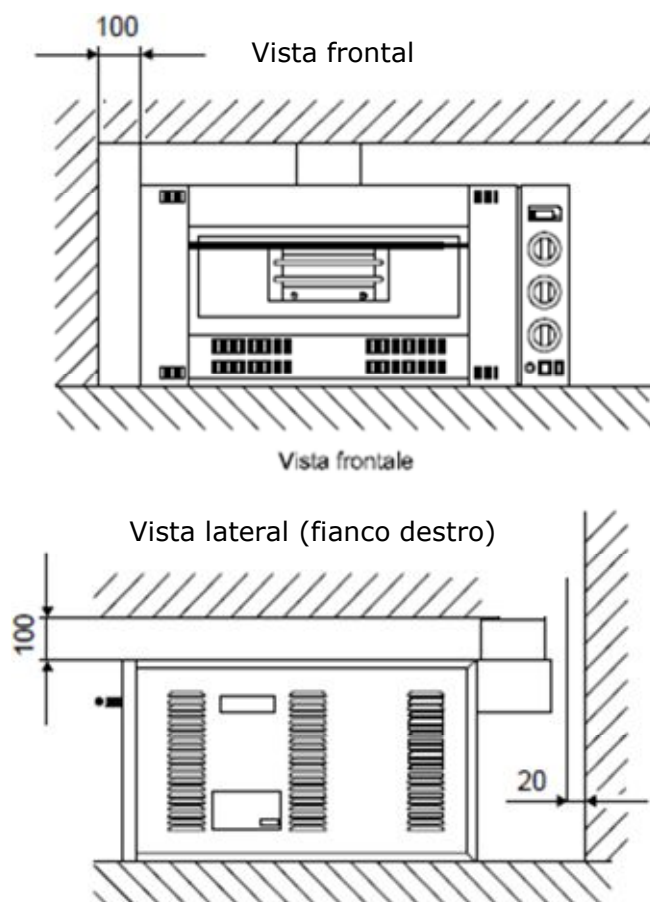


FIG.5

CONEXIÓN ELÉCTRICA

El horno está equipado con un cable eléctrico (230v - monofásico) situado en la parte trasera y sin enchufe (fig.6).

Los datos técnicos están indicados en la placa de identificación CE (FIG.1).



LA CONEXIÓN ELÉCTRICA DEL HORNO A LA RED DEBE SER OBLIGATORIA Y EXCLUSIVAMENTE REALIZADA POR UN TÉCNICO CUALIFICADO (ELECTRICISTA) QUE TENGA LOS CONOCIMIENTOS TÉCNICOS Y PROFESIONALES REQUERIDOS POR LAS LEYES VIGENTES EN EL PAÍS DONDE SE UTILICE EL HORNO.



EL FABRICANTE SE EXCLUYE DE TODA RESPONSABILIDAD POR LOS DAÑOS A PERSONAS, ANIMALES O BIENES OCASIONADOS POR CONEXIONES INCORRECTAS A LAS REDES ELÉCTRICAS Y DE GAS.

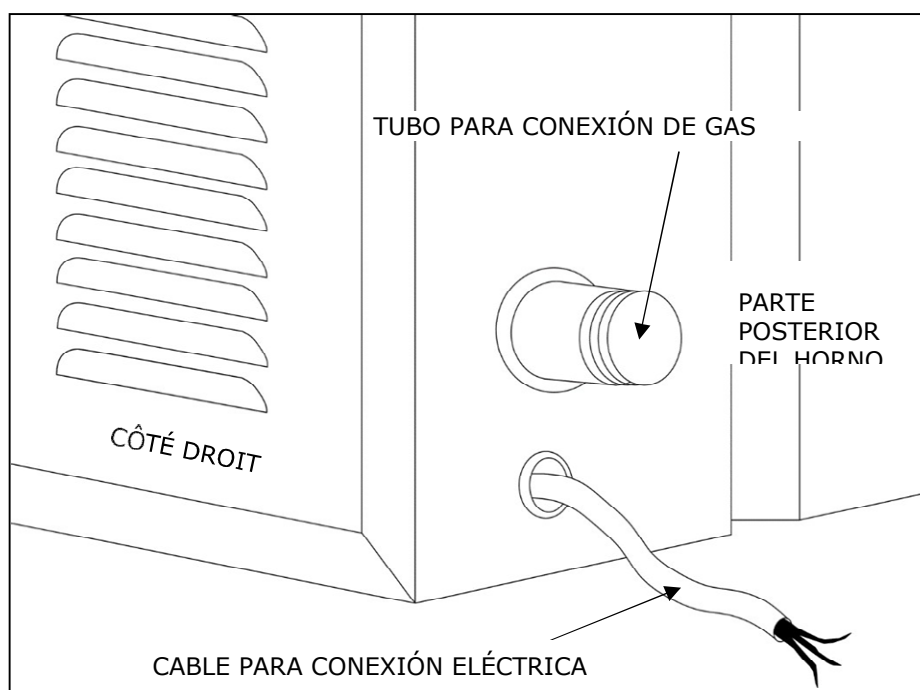


FIG.6

La conexión a la línea de alimentación debe realizarse interponiendo un interruptor automático de la potencia correcta en el que la distancia de apertura entre los contactos sea de al menos 3 mm. El cable de tierra no debe cortarse.

El voltaje de la corriente de suministro cuando el horno está funcionando no debe desviarse del valor del voltaje nominal $\pm 10\%$.

Es absolutamente necesario conectar el dispositivo a tierra.

El esquema eléctrico del horno se encuentra en el capítulo 11 (página 36).



CUANDO SE COMPLETA LA CONEXIÓN ELÉCTRICA, EL TÉCNICO AUTORIZADO (ELECTRICISTA) DEBE PRESENTAR UNA DECLARACIÓN QUE ACREDITE LA MEDIDA DE CONTINUIDAD DEL CIRCUITO DE PROTECCIÓN EQUIPOTENCIAL.

CONEXIÓN DE GAS

El horno dispone de un tubo para conexión de gas con rosca g 3/4" colocado en la parte trasera del horno (fig.6). La conexión del horno a la red de suministro de gas debe realizarse mediante tuberías metálicas de acero galvanizado o cobre de longitud no superior a 1,5 metros, colocadas a la vista.



AGUAS ARRIBA DE LA TUBERÍA DE SUMINISTRO DE GAS DEBE INSTALARSE UNA VÁLVULA DE CORTE FÁCIL DE ALCANCE DEL OPERADOR PARA LA APERTURA Y EL CIERRE DEL HORNO.

La conexión entre el horno y la tubería de gas debe realizarse con una junta metálica de tres partes.

El sellado de las roscas puede garantizarse con materiales adecuados.



EL HORNO DEBE SUMINISTRARSE CON EL TIPO DE GAS PARA EL QUE ESTÁ DESTINADO (PLACA CE FIG.1) Y DEBE TENER LAS CARACTERÍSTICAS INDICADAS EN LAS TABLAS 1-2-3 SEGÚN LOS MODELOS.

COMPROBACIÓN DE LA PRESIÓN DE SUMINISTRO

La presión del suministro de gas se mide con un manómetro de fluido (por ejemplo: un manómetro en u con resolución mínima de 0,1 mbar) según las siguientes fases:

- 1) Desenroscar y quitar el panel lateral derecho del horno (FIG.3- Ref.8);
- 2) Retire el tornillo de retención de la válvula de seguridad (válvula principal); (FIG.7-Ref.1)
- 3) Conecte el manómetro;
- 4) Encienda el aparato según las instrucciones (capítulo 7):
- 5) Aumente la presión de suministro;
- 6) Retire el manómetro;
- 7) Reapretar el tornillo de toma de presión de alimentación (FIG.7-Ref.1);
- 8) montar y volver a atornillar el panel derecho del horno;

CONTROL DE FUGAS DE GAS

Después de la instalación, compruebe que no haya fugas de gas. Para hacer esto, ponga agua jabonosa con un cepillo en las conexiones, una fuga mínima será indicada por las pompas de jabón formadas por la fuga. Si se instala un medidor en la red de suministro de gas, se puede realizar otra verificación de fugas; durante un período de control de aproximadamente 10 minutos: el medidor no debe indicar ningún paso de gas.



ESTÁ ABSOLUTAMENTE PROHIBIDO UTILIZAR LLAMAS PARA BUSCAR FUGAS DE GAS QUE PODRÍAN PROVOCAR UNA EXPLOSIÓN.

ADAPTACIÓN A DIFERENTES TIPOS DE GAS

El horno ha sido probado y diseñado para funcionar con el gas indicado en la placa de identificación (FIG.1).



EN EL CASO DE QUE EL GAS PARA EL QUE ESTÁ DISEÑADO EL HORNO NO CORRESPONDA AL GAS DE LA RED DE SUMINISTRO, SE DEBEN REALIZAR TRANSFORMACIONES EN EL HORNO.

AL FINALIZAR LA TRANSFORMACIÓN, ES OBLIGATORIO RESTABLECER LOS SELLOS DE LAS PIEZAS ESTABLECIDAS E INDICAR EL NUEVO TIPO DE GAS EN LA PLACA.

Como se indica en la advertencia descrita anteriormente, los pasos para realizar las transformaciones adecuadas se enumeran a continuación:

A) Reemplazo de los inyectores y quemadores superior e inferior:

Desatornille el panel frontal (fig.3-ref.2) retire el amortiguador de aire (fig.9-ref.1/2) para ver y alcanzar los inyectores. Desenroscar los inyectores y sustituirlos por los indicados en la tabla de datos técnicos del modelo de horno adquirido.

B) Sustitución del inyector del quemador de encendido:

Reemplace el inyector (fig.8-ref.3) como se indica en la tabla de datos técnicos para el modelo de horno adquirido.

C) Sustitución del inyector piloto:

Desenroscar el racor (fig.8-ref.4) y sustituir el inyector por el inyector adecuado como se indica en la tabla de datos técnicos del modelo de horno.

D) Ajuste del suministro de aire del quemador superior e inferior:

Aflojar el tornillo (fig.9-ref.1) para hacer deslizar en el pomo correspondiente la apertura de aire del quemador (fig.9-ref.2). una vez realizado el ajuste atornillar para fijar la pieza.

E) Ajuste mínimo de los quemadores superior e inferior:

Para el funcionamiento con GLP (g30-g31) el mínimo es fijo y el tornillo (fig.10-ref.1) debe apretarse a fondo; para el funcionamiento con otros tipos de gas, el mínimo se puede ajustar de la siguiente manera:

- Retire manualmente la manija del quemador del panel de control (fig.10-ref.2/3);
- Desenroscar el tornillo (fig.10-ref.1) 2/3 de vuelta y volver a introducir la empuñadura;
- Encienda el quemador y gire la perilla a la posición (mínimo);
- Retire nuevamente el mango y apriete el tornillo (fig.10-ref.1) hasta que la llama se mantenga estable;
- Realice algunas maniobras girando la manija a las posiciones (máximo) (mínimo) para verificar la estabilidad de la llama.

El quemador de encendido no tiene funcionamiento mínimo, por lo que no necesita ajuste.

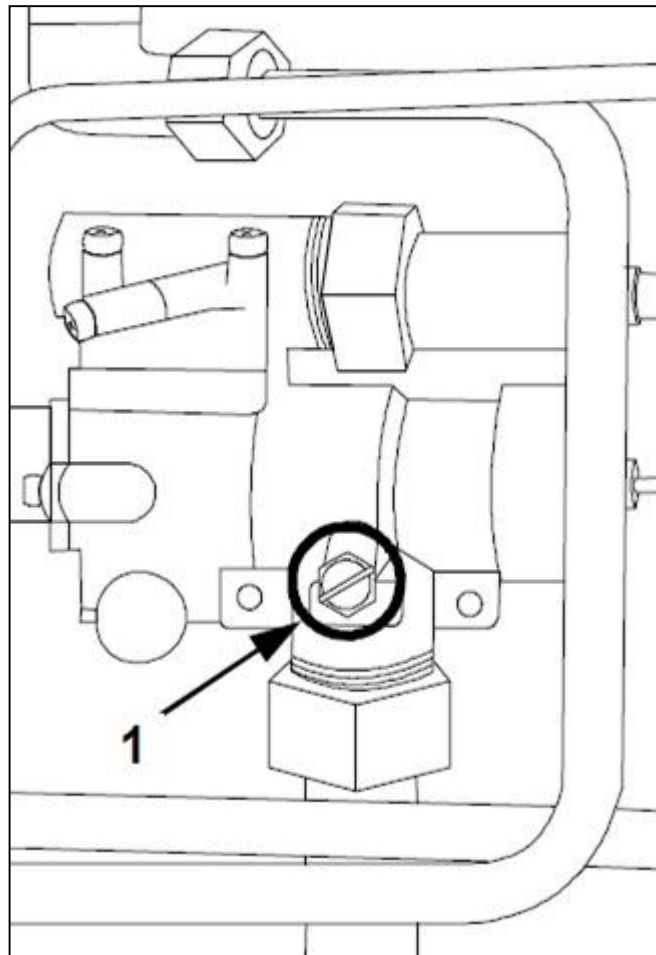


FIG.7

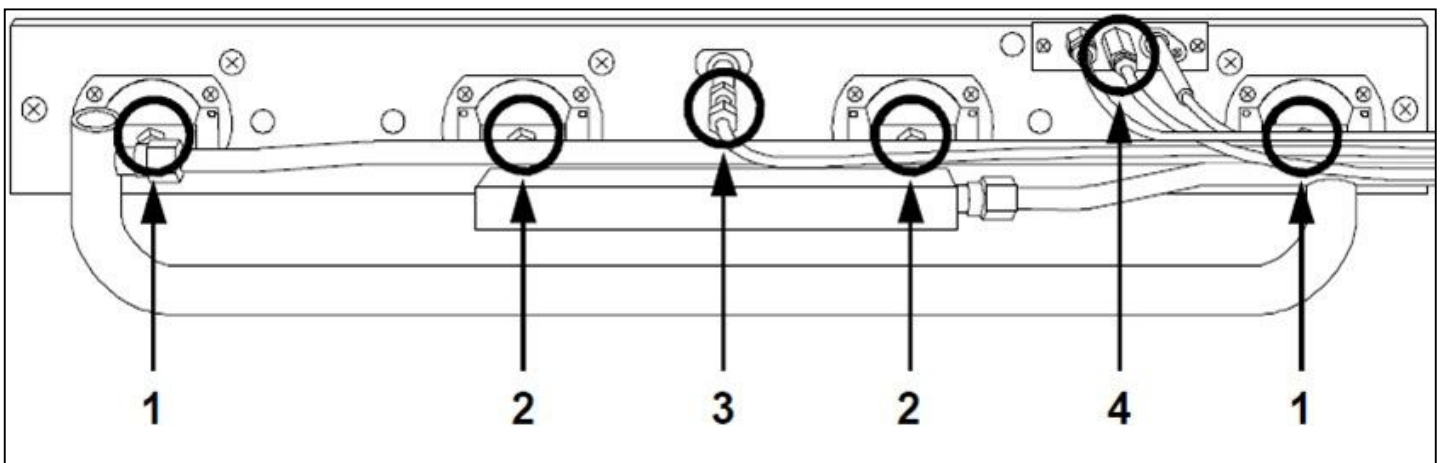


FIG.8

1	Quemadores superiores
2	Quemadores de hogar
3	Quemador de encendido
4	Luz de noche

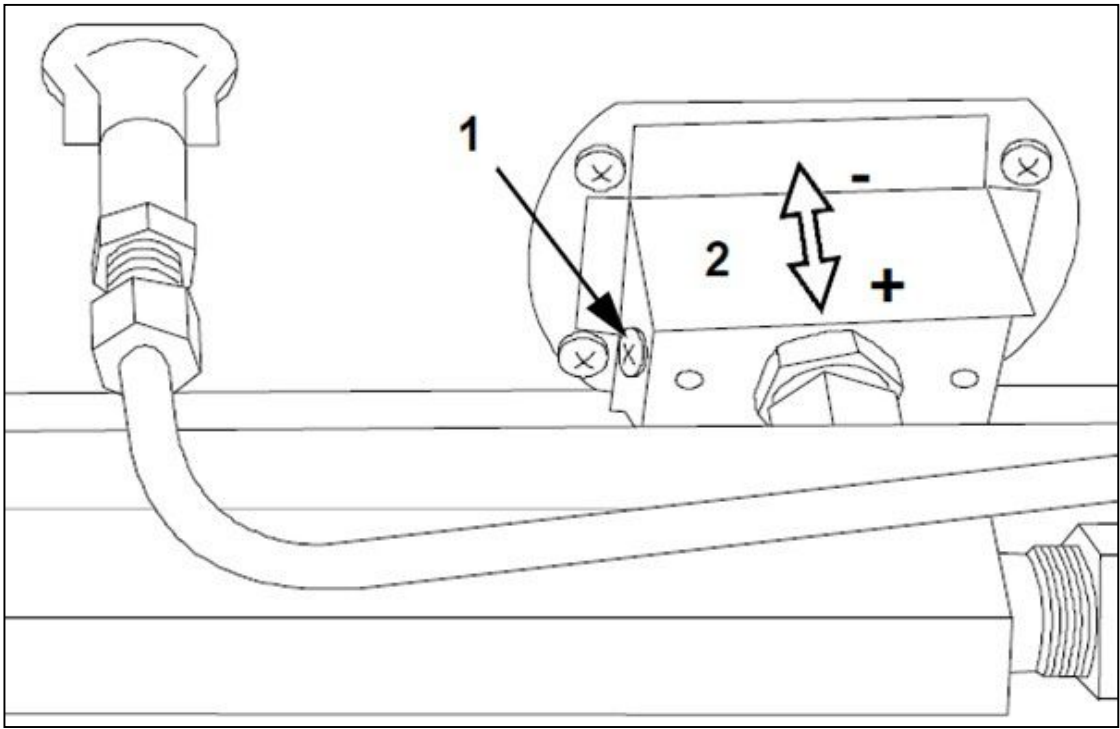


FIG.9

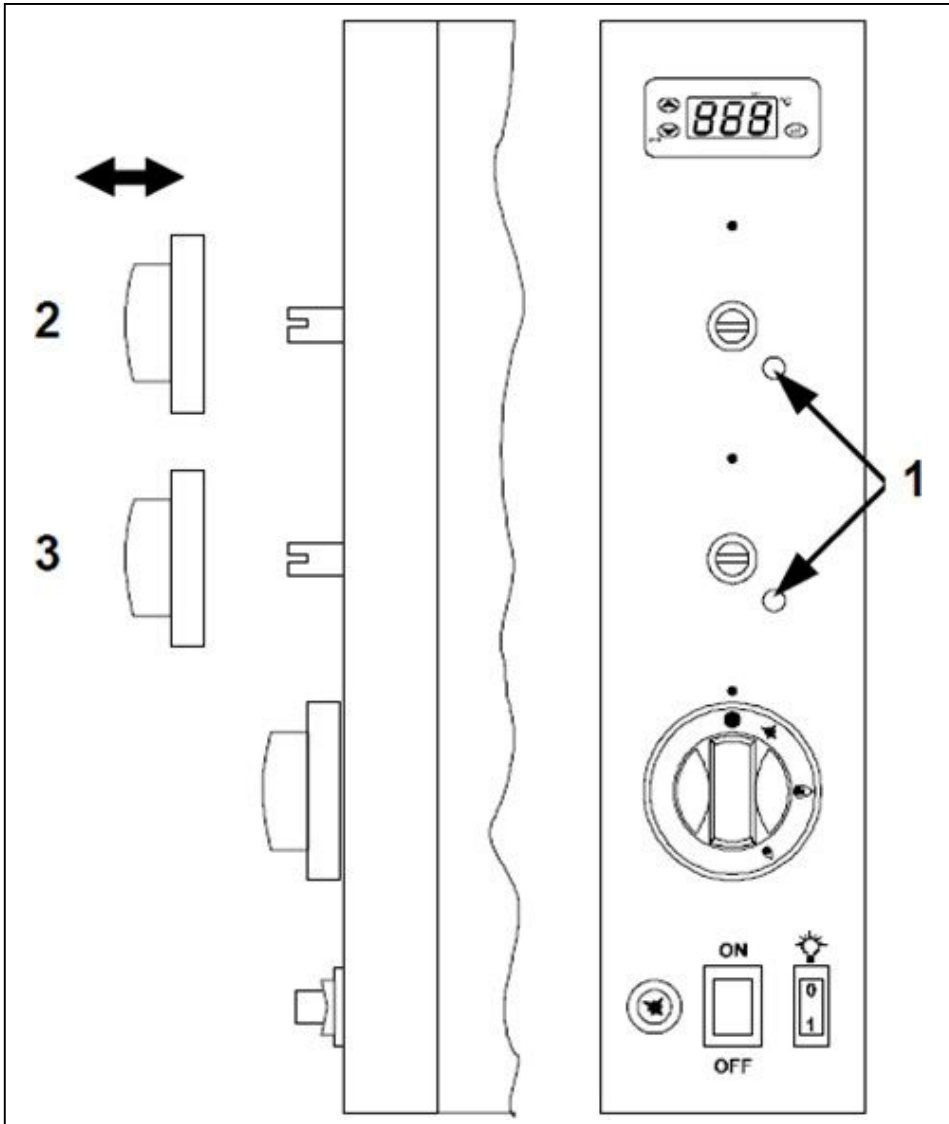


FIG.10

CONEXIÓN A UNA EXTRACCIÓN

Los aparatos están provistos de una chimenea (\varnothing 150 mm.) para la evacuación de los productos de la combustión

los cuales deben estar conectados de las siguientes maneras diferentes de acuerdo a las normas vigentes. Instale el aparato en una habitación suficientemente ventilada, de acuerdo con las normas vigentes.



EL HORNO DEBE COLOCARSE CON AL MENOS 0,5 METROS DE TUBO HACIA LA CAMPANA, HASTA LA CHIMENEA O DIRECTAMENTE AL EXTERIOR.

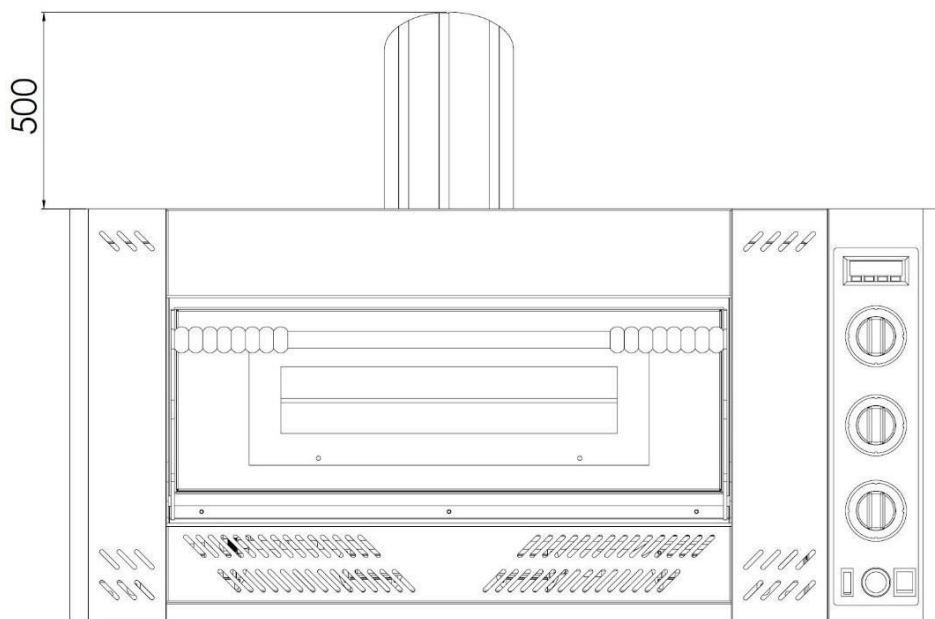


FIG.11

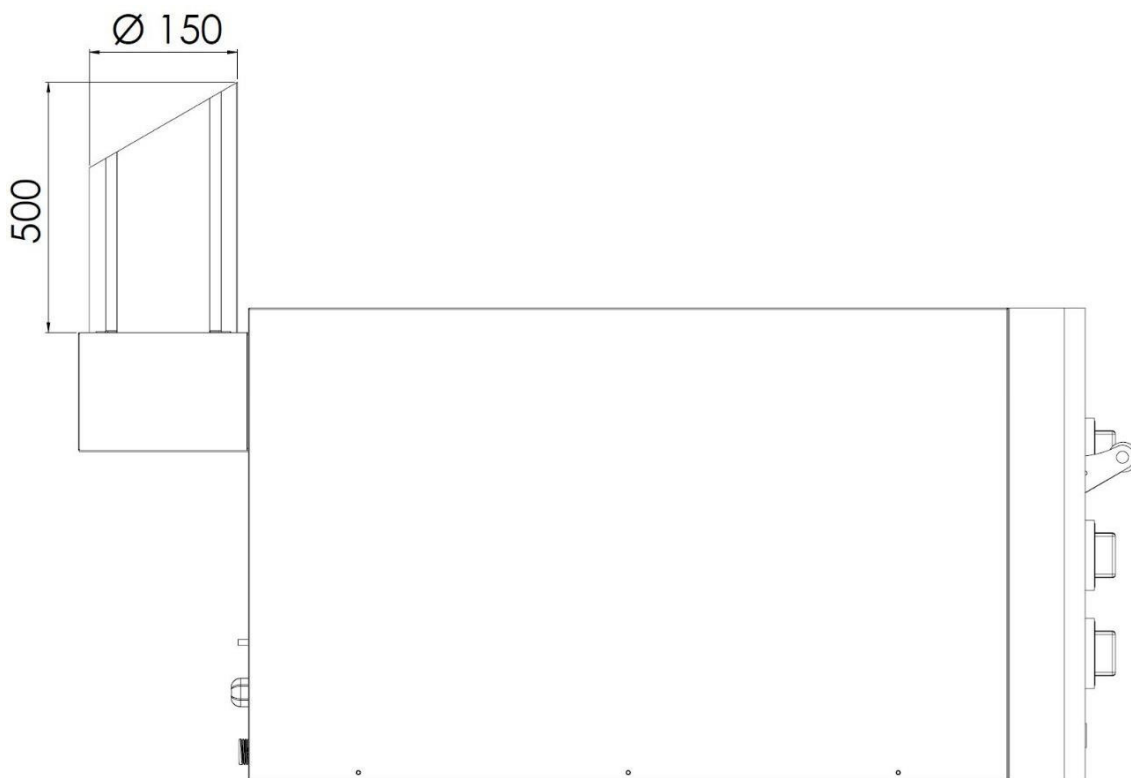


FIG.12

Dispositivos tipo "a" (ver placa de características)

Los productos de la combustión de los artefactos a gas tipo "A" deben ventilarse en una campana especial o dispositivo similar, conectado a una chimenea de eficiencia segura, o directamente al exterior.

En caso contrario el uso de un extractor de aire conectado directamente al exterior, con un alcance no inferior a lo

Se permite lo establecido en la regla de instalación.

El aparato debe instalarse en un lugar bien ventilado para evitar una concentración excesiva de sustancias nocivas para la salud en el lugar de instalación.



El rango de aire necesario para la combustión debe ser de 2 m³/h/kw de potencia del horno, más 35 m³/h en el ambiente para el bienestar de la persona.

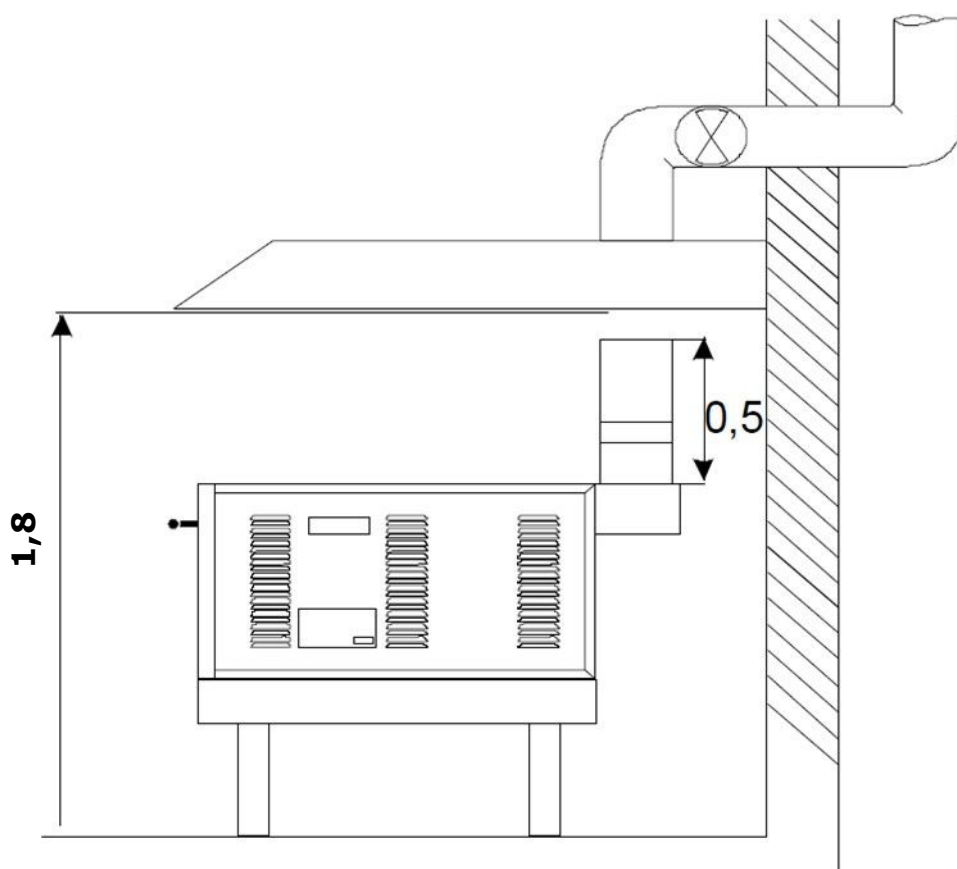


FIG.13

SEGURIDAD

DIRECTRICES Y REGLAS DE REFERENCIA

Los hornos han sido estudiados y construidos respetando de las siguientes reglas:

Directiva 2014/35/UE

"Bajo tensión"

Directiva 2014/30/UE

"Compatibilidad

electromagnética" Norma Europea EN 203-1-2 para "Aparatos de gas profesionales"

Reglamento GAR UE 2016/426 "Dispositivos que queman combustibles gaseosos".

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD ADOPTADOS

En referencia y observancia de las normas antes mencionadas, todos los componentes del horno cumplen con las cualidades esenciales de seguridad y están certificados por sus fábricas.

VÁLVULA DE SEGURIDAD:

Es una válvula con termopar que permite interrumpir el suministro de gas a los quemadores en caso de que el piloto se apague accidentalmente.

Se monta en la parte derecha del horno.



NUNCA ALTERE, CIRCUITE O quite CUALQUIER DISPOSITIVO DE SEGURIDAD DEL HORNO NI LO SUSTITUYA CON PIEZAS DE REPUESTO NO ORIGINALES.



ESTÁ ABSOLUTAMENTE PROHIBIDO SUSTITUIR CUALQUIER DISPOSITIVO DE SEGURIDAD O CUALQUIERA DE SUS COMPONENTES POR RECAMBIOS NO ORIGINALES

RIESGOS RESIDUALES

El equipo presenta ciertos riesgos que no han sido completamente eliminados desde el punto de vista constructivo o con la instalación de dispositivos de protección adecuados.

Para información completa del cliente, los riesgos residuales presentes en el equipo se enumeran a continuación:

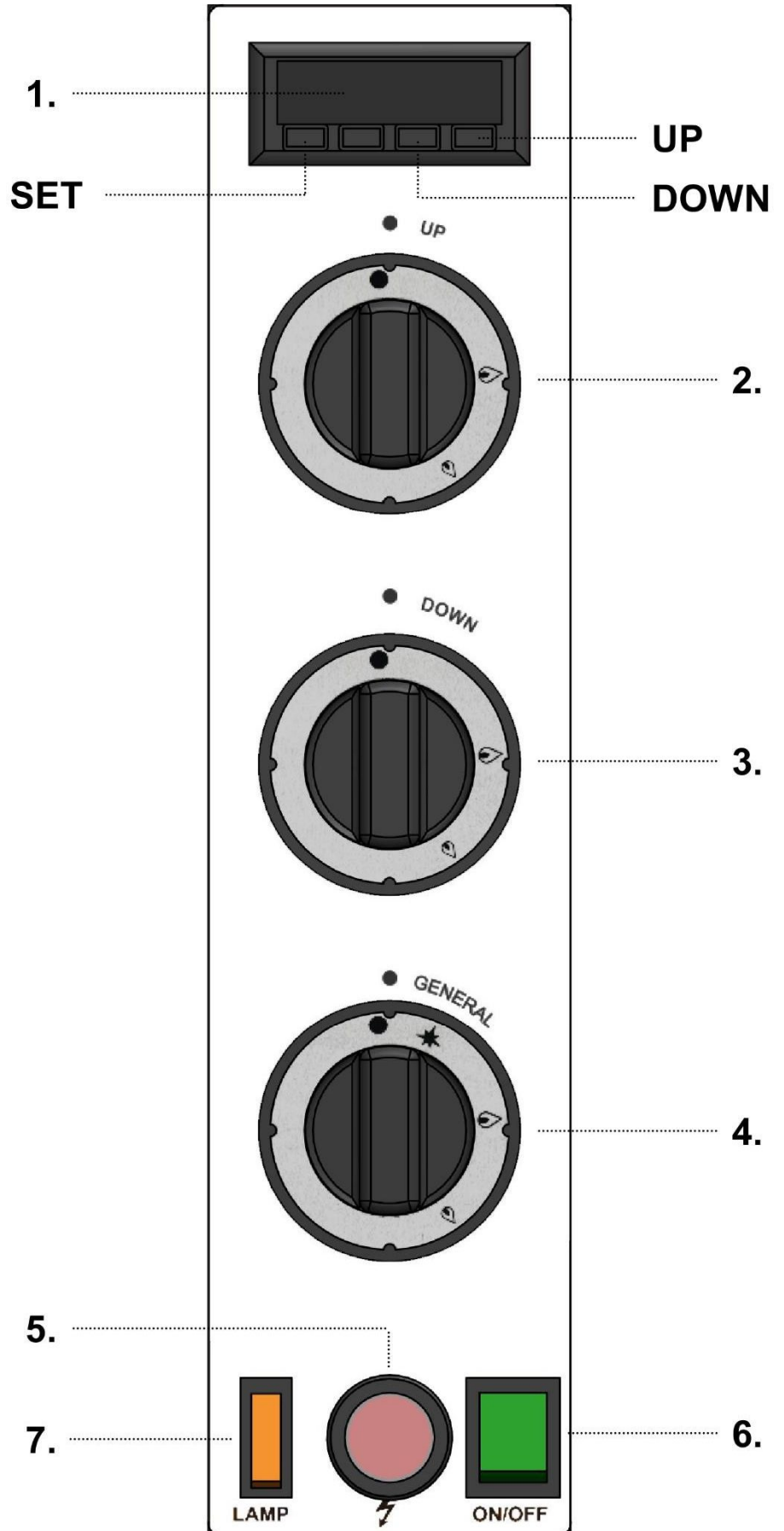
Riesgo residual	Descripción de la situación peligrosa
quemaduras	Contacto con superficies calientes, prestar atención a los símbolos del horno y llevar guantes adecuados. Tenga cuidado con el posible escape de calor debido a la apertura de la puerta mientras el horno está en funcionamiento.
Electrocución	Contacto con partes activas durante operaciones de mantenimiento realizadas en el cuadro eléctrico siendo energizado.
Desequilibrio de carga	Manipulación del equipo con o sin embalaje utilizando sistemas de elevación inadecuados o desequilibrando la carga.

USO Y FUNCIONAMIENTO

PANEL DE CONTROL

Con el panel de control (fig.14) ubicado en la parte delantera derecha, el operador puede realizar manualmente el posicionamiento e ingresar los parámetros de cocción del horno.

1	Termostato/termómetro
2	Manija de la válvula del quemador superior
	● Posición APAGADO
	🔥 Posición de máxima potencia (MAX)
	🔥 Posición de potencia mínima (MIN)
3	Manija de la válvula del quemador inferior
	● Posición APAGADO
	🔥 Posición de máxima potencia (MAX)
	🔥 Posición de potencia mínima (MIN)
4	manija general del grifo
	● Posición APAGADO
	★ Posición de encendido del piloto
	🔥 Posición de máxima potencia de encendido (MAX)
	🔥 Posición mínima de potencia de encendido (MIN)
5	Encendido piloto piezoeléctrico
6	Interruptor general



7	Interrupor de luz del horno
----------	--------------------------------

FIG.14

ESTABLECIMIENTO



EL HORNO SÓLO SE PUEDE INSTALAR CON LA INSTALACIÓN COMPLETA Y LA ENTREGA POR TÉCNICOS AUTORIZADOS DE LA DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD TANTO PARA LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS COMO DE GAS.


La instalación del horno puede ser realizada por el operador responsable, observando estrictamente la secuencia de operaciones descrita a continuación:

ENCENDIDO DE QUEMADORES

- 1) Inserte el enchufe de alimentación del horno en el enchufe especial;
- 2) Gire la perilla de la válvula del quemador de encendido de la red de suministro de gas;
- 3) Pulsar el interruptor general de alimentación (fig.14-ref.6) se enciende la luz verde;
- 4) Regular la temperatura de cocción pulsando la tecla "set" y "+" o "-" (fig.14-ref.1); si la temperatura programada es igual o inferior a la temperatura ambiente, es imposible encender los quemadores porque el termostato está conectado a la electroválvula de alimentación de gas que cierra el flujo a la temperatura deseada;

A) QUEMADOR DE ENCENDIDO

- 5) Gire la perilla de la válvula principal de suministro de gas (fig.14-ref.4) a la posición mantenga presionada la perilla y al mismo tiempo presione varias veces el encendido piezoeléctrico del piloto (fig.14-ref.5) . Tan pronto como se encienda el piloto, suelte la perilla. el piloto debe permanecer encendido si no se repite la operación. El piloto puede ser controlado a través de las aberturas ubicadas en el lado derecho del panel frontal (fig.3-ref.2) mirando hacia adentro observando una inclinación de aproximadamente 45° hacia la derecha (FIG.15);

- 6) Girar la palanca de la válvula general (fig.14-ref.4) a la posición  (potencia máximo);

B) QUEMADORES SUPERIOR E INFERIOR

- 7) Abra los grifos superior (fig.14-ref.2) y suelo (fig.14-ref.3) girándolos en sentido antihorario. en el sentido de las agujas del reloj, llevarlos a la posición (máxima potencia).

La llama se extenderá desde el quemador piloto a todos los quemadores superiores e inferiores. Cuando se alcanza la temperatura deseada, los quemadores se apagan: por lo tanto, funcionarán de forma intermitente para mantener la temperatura.

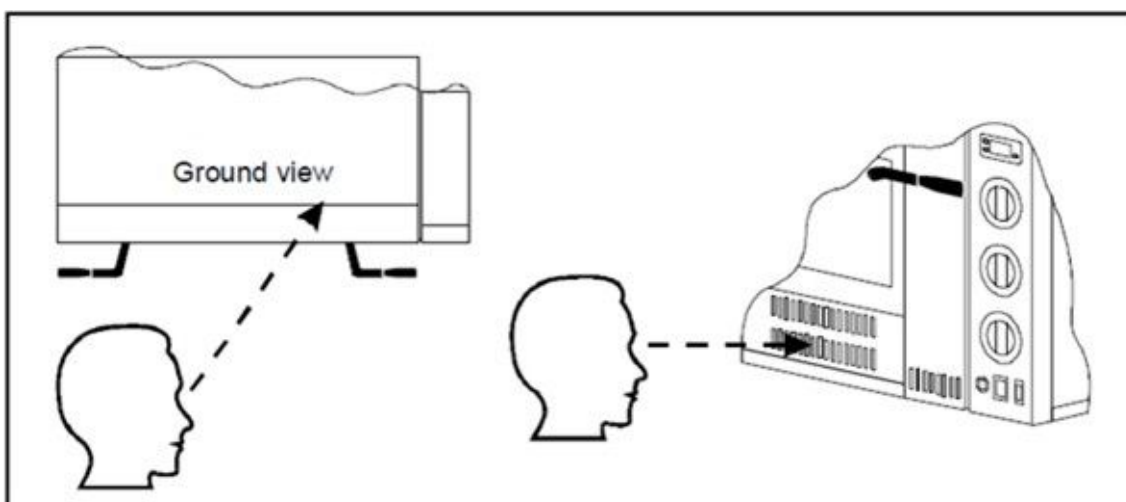


FIG.15

COCINAR PIZZA

Cuando el horno alcanza la temperatura deseada (ver punto 5 de este párrafo) visible en el termómetro (fig.14-ref.1) se puede poner la pizza en el horno para cocinar.

- 1) Abra manualmente la puerta del horno (FIG.3-ref.3) utilizando las manijas especiales (FIG.3-ref.1);
- 2) Para iluminar el interior de la cámara de cocción, presione el interruptor de luz del horno (FIG.14-Ref.7);



CUANDO ABRA LA PUERTA CON EL HORNO ENCENDIDO, ES IMPORTANTE MANTENER UNA DISTANCIA DE SEGURIDAD PARA EVITAR QUE EL CALOR MORADO DEL HORNO LO ATRAPA.

3) Coloque la(s) pizza(s) a hornear dentro del horno, utilizando herramientas adecuadas para este tipo de uso. Es importante evitar dejar la puerta abierta demasiado tiempo, lo que baja el calor en el horno.

4) Cierre la puerta y controle la cocción a través de la ventana (FIG.3-Ref.4);

5) La temperatura de cocción de la pizza varía según se coloque directamente sobre la piedra o sobre un plato. En el primer caso, se aconseja programar la temperatura de cocción a 350÷380°C con los quemadores de techo al máximo (mando de la válvula de los quemadores de techo en posición "potencia máxima" y los quemadores inferiores al mínimo (perilla de la válvula del quemador inferior en posición "potencia mínima"). En el segundo caso, la temperatura de cocción recomendada es de 350÷380°C con los fuegos de techo al mínimo (mando del grifo de los fuegos de suelo en posición "máxima potencia");

6) Cuando termine la cocción, abra la puerta y saque la pizza o pizzas y cierre la puerta.



LA ELECCIÓN DE LAS TEMPERATURAS IDEALES PARA LA COCCIÓN Y LA REGULACIÓN DE LOS QUEMADORES DE TECHO Y DE SUELO DEPENDE DE LA EXPERIENCIA DEL OPERADOR.

SI SE UTILIZA PARA USO CONTINUO, NO SUPERAR LA TEMPERATURA DE 350°C PARA EVITAR LA SOBRECARGA DE TEMPERATURA DEL HORNO Y SU PRIMER USO.

PARADA DEL HORNO

El operador puede apagar el horno observando escrupulosamente la secuencia de siguientes operaciones:

- 1) Apague el horno girando los mandos a la posición ● "Apagado" (FIG.14-Ref.2/3/4);
- 2) Apague la luz interior del horno mediante el interruptor (FIG.14- Ref.7);
- 3) Apague el interruptor general (FIG.14-ref.6) la luz verde se apagará;
- 4) Cierre la válvula de corte de la red de suministro de gas;
- 5) Desconecte el enchufe especial del cable de alimentación del horno.

SEÑALIZACIÓN Y ALARMAS

CODIFICADO	SIGNIFICADO
SEÑALES	
Salida1	Llevado en: Si está encendido, la carga está encendida. Si parpadea: - modificación del set point de trabajo está en curso
ALARMAS	
Pr1	Error de sensor de habitación Soluciones: - comprobar la integridad de la sonda - controlar la conexión instrumento-sonda - comprobar la temperatura del ambiente
Cuando desaparece la causa que provocó la alarma, el instrumento restablece su funcionamiento normal	

ENTREVISTA

MANTENIMIENTO ORDINARIO

El mantenimiento ordinario incluye todas las comprobaciones e intervenciones que el operador debe realizar en estos tiempos y modos preestablecidos para asegurar el nivel de eficiencia y duración del horno.



ANTES DE REALIZAR CUALQUIER TIPO DE MANTENIMIENTO ORDINARIO Y/O EXTRAORDINARIO, ES NECESARIO DESCONECTAR EL ENCHUFE DEL HORNO DE LA TOMA DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA Y CERRAR EL GRIFO DE CORTE DE LA RED DE SUMINISTRO DE GAS.

- 1) Limpieza de la superficie refractaria: esta operación debe realizarse con horno caliente. Cuando alcance la temperatura de aproximadamente 350°C, apague el horno, abra la puerta y limpie la parte superior con un cepillo de fibra vegetal provisto de mango largo para evitar el contacto con las partes calientes del horno.
- 2) Limpieza exterior del horno (superficies de acero inoxidable, ventana y panel de control); esta operación debe realizarse con el horno frío.
- 3) La limpieza de rutina debe hacerse diariamente.

INTERVENCIONES

Para cualquier mantenimiento, reparación o sustitución extraordinaria, dirigirse exclusivamente al distribuidor autorizado que entregó el horno o a un técnico autorizado con la cualificación técnica y profesional exigida por las normas vigentes.

SUSTITUCIÓN DEL QUEMADOR SUPERIOR E INFERIOR

- Retire el panel frontal (FIG.3-Ref.2);
- Desatornillando los especiales racores de conexión, desmontar los conductos de gas situados delante de los quemadores a sustituir;
- Quitar la compuerta de aire del quemador (FIG.16-ref.2) desenroscando el tornillo (FIG.16-ref.1) y sacándolo lateralmente;
- Destornillar los 4 tornillos (FIG.16-ref.4) y quitar el quemador (FIG.16-ref.3) y sustituirlo;

- Vuelva a montar el nuevo quemador siguiendo los pasos anteriores.

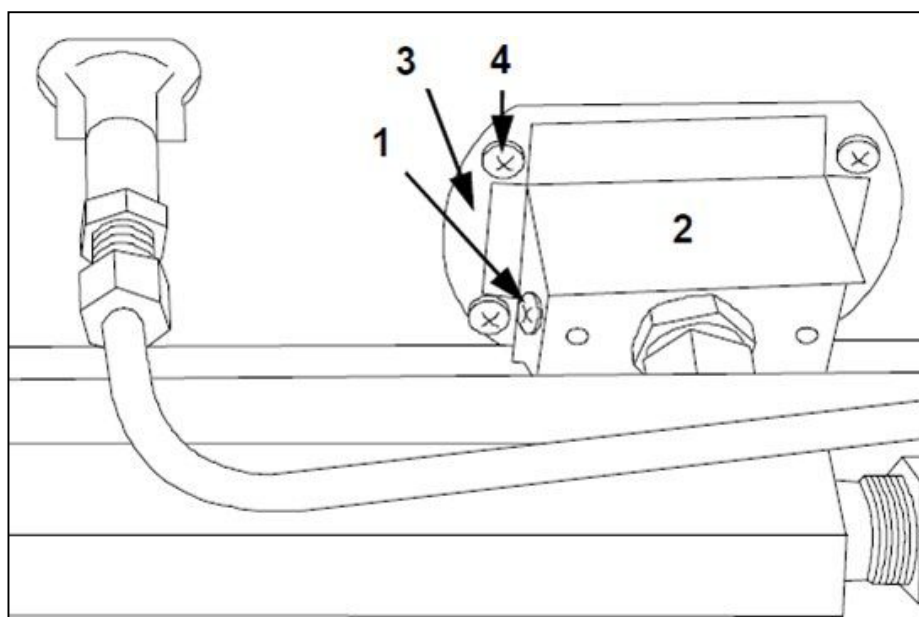


FIG.16

REEMPLAZO DEL QUEMADOR DE ENCENDIDO

- Desatornille el panel frontal (FIG.3-Ref.2);
- Destornillar los 3 tornillos de fijación de los soportes del quemador (FIG.17-Ref.1);
- Retire el plano refractario interior;
- A través de la puerta del horno, extraiga manualmente el quemador;
- Vuelva a montar el nuevo quemador siguiendo los pasos anteriores.

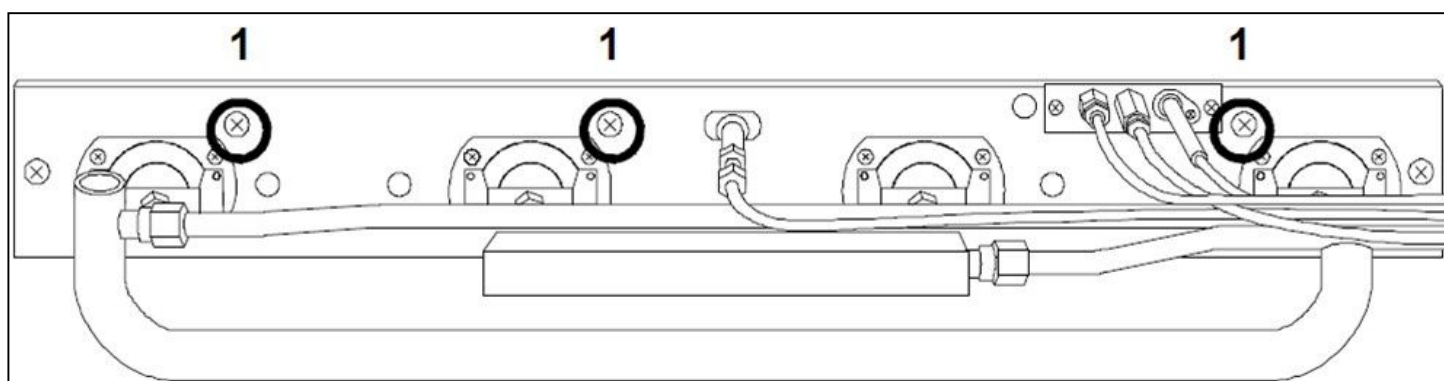


FIG.17

SUSTITUCIÓN DEL TERMOPAR, PILOTO Y BUJÍA

A) PAR TERMOELÉCTRICO

- Desatornille el panel frontal (FIG.3-Ref.2);
- Desenrosque el termopar con una llave fija especial (FIG.18-Ref.1);
- Vuelva a montar el nuevo termopar de acuerdo con los pasos anteriores.

B) Luz de noche

- Destornillar los 2 tornillos del SOPORTE (FIG.18-Ref.A);
- Vuelva a montar el nuevo piloto (FIG.18-Ref.2) de acuerdo con las fases anteriores.

C) VELA

- Retire la bujía desenroscando el TORNILLO (FIG.18-Ref.B);
- Montar la nueva BUJÍA (FIG.18-Ref.3) siguiendo los pasos anteriores.

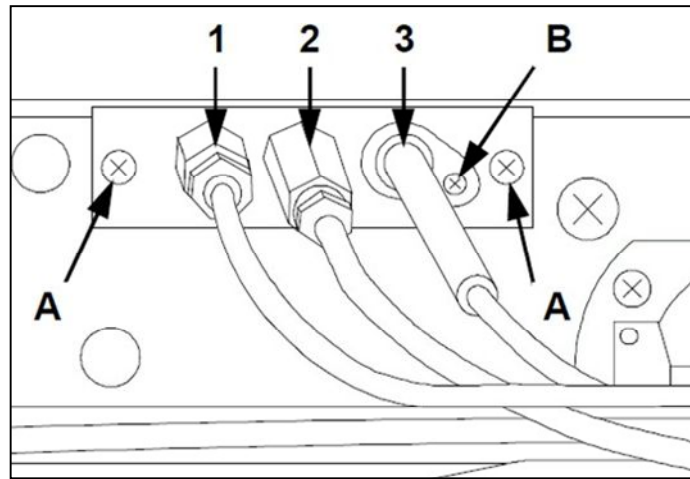


FIG.18

REEMPLAZO DE LA VALVULA DE GAS

- Desatornillar el panel LATERAL DX (FIG.3-Ref.8);
- Retire manualmente el panel de control y la manija del grifo que se va a reemplazar;
- Retire la válvula de los racores de unión a las tuberías de gas (FIG.19-Ref.1).
- Vuelva a montar la nueva válvula de acuerdo con las fases anteriores.

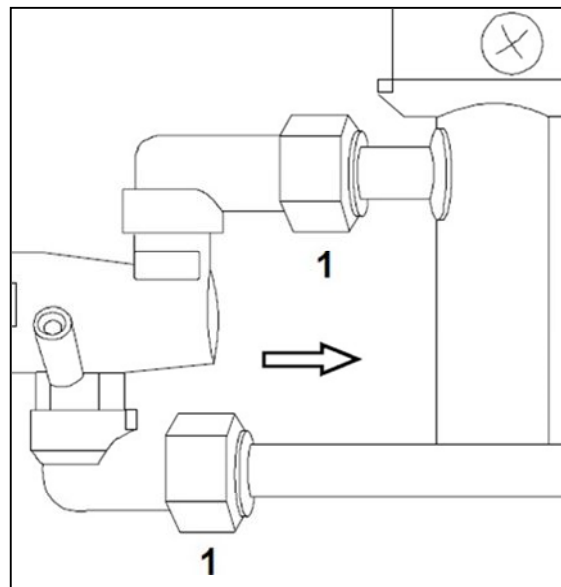


FIG.19

DEMOLICIÓN

INSTRUCCIONES GENERALES

- Es obligatorio seguir las prescripciones de las normas vigentes en el momento de la demolición.
- En el momento del derribo del horno, proceder a la diferenciación de las partes que lo constituyen según los diferentes tipos de materiales de construcción (plástico, cobre, hierro)

PIEZAS DE REPUESTO

INSTRUCCIONES GENERALES

Los repuestos originales deben solicitarse exclusivamente al distribuidor autorizado que vendió el horno.



ESTÁ ABSOLUTAMENTE PROHIBIDO REEMPLAZAR CUALQUIER COMPONENTE CON REPUESTOS NO ORIGINALES.



Forno pizza a gas

CFRPG430

CFRPG630

CFRPG930

RIEPILOGO

INFORMAZIONI GENERALI	4
IMPORTANZA DEL MANUALE	4
USO PREVISTO	4
LIMITAZIONI D'USO E PRECAUZIONI	4
GARANZIA	4
DESCRIZIONE TECNICA	5
TARGHETTE "CE" E APPARECCHI A GAS	5
DIMENSIONI DI INGOMBRO	5
DATI TECNICI	6
DATI TECNICI CFRPG430	7
DATI TECNICI CFRPG630	8
DATI TECNICI CFRPG930	9
DATI PRESSIONE GAS	10
MOVIMENTAZIONE E TRASPORTO	11
TRASPORTO E SOLLEVAMENTO	11
FACILITÀ	12
ISTITUZIONE	12
CONNESSIONE ELETTRICA	13
ALLACCIAMENTO GAS	14
CONTROLLO DELLA PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE	14
CONTROLLO FUGHE GAS	14
ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS	15
COLLEGAMENTO A UN'ESTRAZIONE	18
SICUREZZA	20
LINEE GUIDA E NORME DI RIFERIMENTO	20
DISPOSITIVI DI SICUREZZA ADOTTATI	20
RISCHI RESIDUI	20
UTILIZZO E FUNZIONAMENTO	21
PANNELLO DI CONTROLLO	21
ISTITUZIONE	22
ACCENSIONE DEI BRUCIATORI	22
COTTURA DELLA PIZZA	23
ARRESTO DEL FORNO	23
SEGNALAZIONE E ALLARMI	24
COLLOQUIO	24
MANUTENZIONE ORDINARIA	24
INTERVENTI	24
SOSTITUZIONE DEL BRUCIATORE SUPERIORE ED INFERIORE	24
SOSTITUZIONE DEL BRUCIATORE DI ACCENSIONE	25
SOSTITUZIONE TERMOCOPPIA, PILOTA E CANDELA	25

SOSTITUZIONE VALVOLA GAS	26
DEMOLIZIONE	26
ISTRUZIONI GENERALI	26
PEZZI DI RICAMBIO	26
ISTRUZIONI GENERALI	26
ESPLOSO FORNO CFRPG430	27
ESPLOSO FORNO CFRPG630	28
ESPLOSO FORNO CFRPG930	29
VISTA ESPLOSA PORTA	30
PANNELLO DI CONTROLLO IN VISTA ESPLOSA.....	31
PEZZI DI RICAMBIO	32
SCHEMA ELETTRICO	33

INFORMAZIONI GENERALI

IMPORTANZA DEL MANUALE

- Prima di utilizzare il forno, leggere attentamente e completamente questo manuale.
- Questo manuale deve essere sempre a disposizione dell'operatore del forno.
- La fabbrica declina ogni responsabilità per danni causati a persone, animali o cose, dall'inosservanza delle norme e delle istruzioni descritte nel presente manuale.
- Questo manuale deve essere considerato parte integrante del forno e deve essere conservato per tutta la sua vita.
- L'operatore del forno deve seguire le istruzioni relative al modello acquistato.
- Queste istruzioni sono valide solo se l'abbreviazione del paese appare sull'apparecchiatura. Se la sigla non vi compare, occorre fare riferimento alle istruzioni tecniche per l'adattamento di l'apparecchiatura alle condizioni d'uso specifiche di quel paese.

USO PREVISTO

Il forno di tipo professionale è stato progettato per il seguente utilizzo:

SOLO PERSONALE ADULTO, PROFESSIONALMENTE ISTRUITO E DOTATO DELLE NECESSARIE CAPACITÀ COGNITIVE È AUTORIZZATO ALL'USO DEL FORNO; È PROGETTATO PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA E L'OSPITALITÀ PROFESSIONALE, COME IL SETTORE TURISTICO ALBERGHIERO, RISTORAZIONE NON DOMESTICA, BAR, CATENE DI RISTORAZIONE APERTA AL PUBBLICO, COLLETTIVITÀ E MENSE.

IL FORNO È PROGETTATO PER UN USO PROFESSIONALE E PUÒ ESSERE UTILIZZATO SOLO DA PERSONALE PERSONALEQUALIFICATO.

I BAMBINI DEVONO ESSERE SORVEGLIATI PER EVITARE DI GIOCARE CON L'APPARECCHIO.

LIMITAZIONI D'USO E PRECAUZIONI

Il forno in oggetto è stato progettato e costruito esclusivamente per gli usi previsti descritti nel paragrafo precedente e pertanto è assolutamente vietato ogni altro tipo di utilizzo 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 dalla data dello scontrino fiscale rilasciato al momento dell'acquisto. Durante tale periodo verranno sostituite o riparate gratuitamente e solo presso il nostro stabilimento le parti che, per accertati ed inequivocabili motivi, presentino difetti di fabbricazione, ad eccezione dei componenti elettrici e delle parti soggette ad usura.

Le spese di spedizione e manodopera sono escluse dalla garanzia.

La garanzia decade quando si accerti che il danno è stato causato da: trasporto, manutenzione errata o insufficiente, negligenza dell'operatore, modifiche o riparazioni eseguite da personale non autorizzato, inosservanza delle istruzioni del manuale.

È esclusa qualsiasi pretesa nei confronti del costruttore per danni diretti o indiretti derivanti dal tempo di inattività della macchina:

danni, in attesa di riparazione, o comunque connessi all'assenza fisica dell'apparecchiatura.



LE MODIFICHE E/O LA SOSTITUZIONE DI PARTI CON RICAMBI NON ORIGINALI DECADONO LA GARANZIA ED ESCLUDONO IL COSTRUTTORE DA OGNI RESPONSABILITÀ. OGNI INTERVENTO DEVE ESSERE EFFETTUATO DA UN TECNICO SPECIALIZZATO.

DESCRIZIONE TECNICA

TARGHETTE "CE" E APPARECCHI A GAS

La marcatura CE è costituita da una targhetta adesiva in alluminio posta sul lato destro del forno (FIG. 1).

Il gas fornito di serie è indicato sulla targhetta CE.

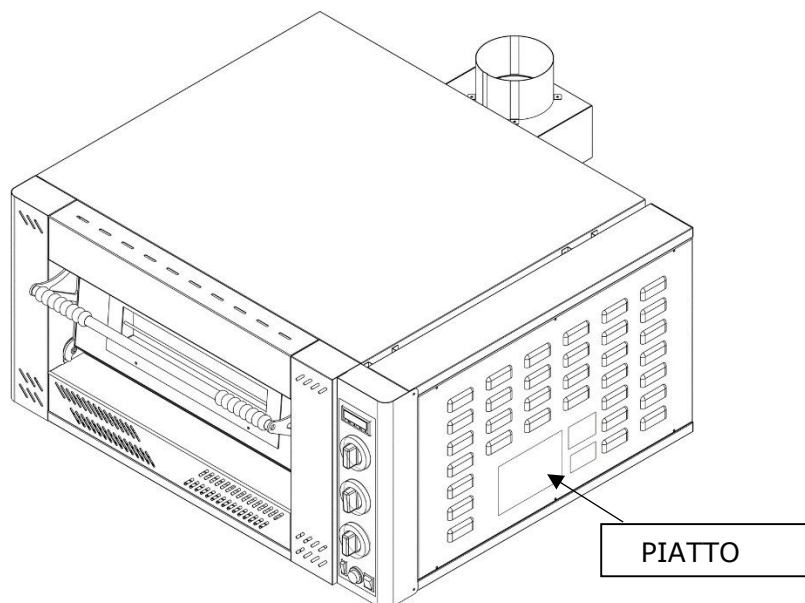


FIG. 1

DIMENSIONI DI INGOMBRO

Di seguito sono riportati gli ingombri dei 3 modelli di forno.

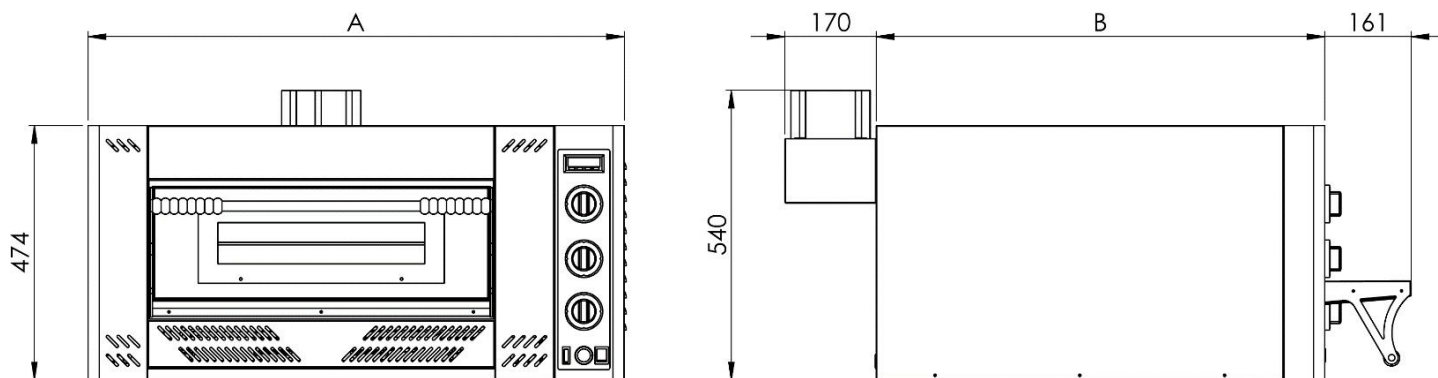


FIG. 2

MODELLO FORNO	A (mm)	B (mm)	PESO (kg)
CFRPG430	1000	840	96
CFRPG630	1000	1140	123
CFRPG930	1300	1140	156

DATI TECNICI

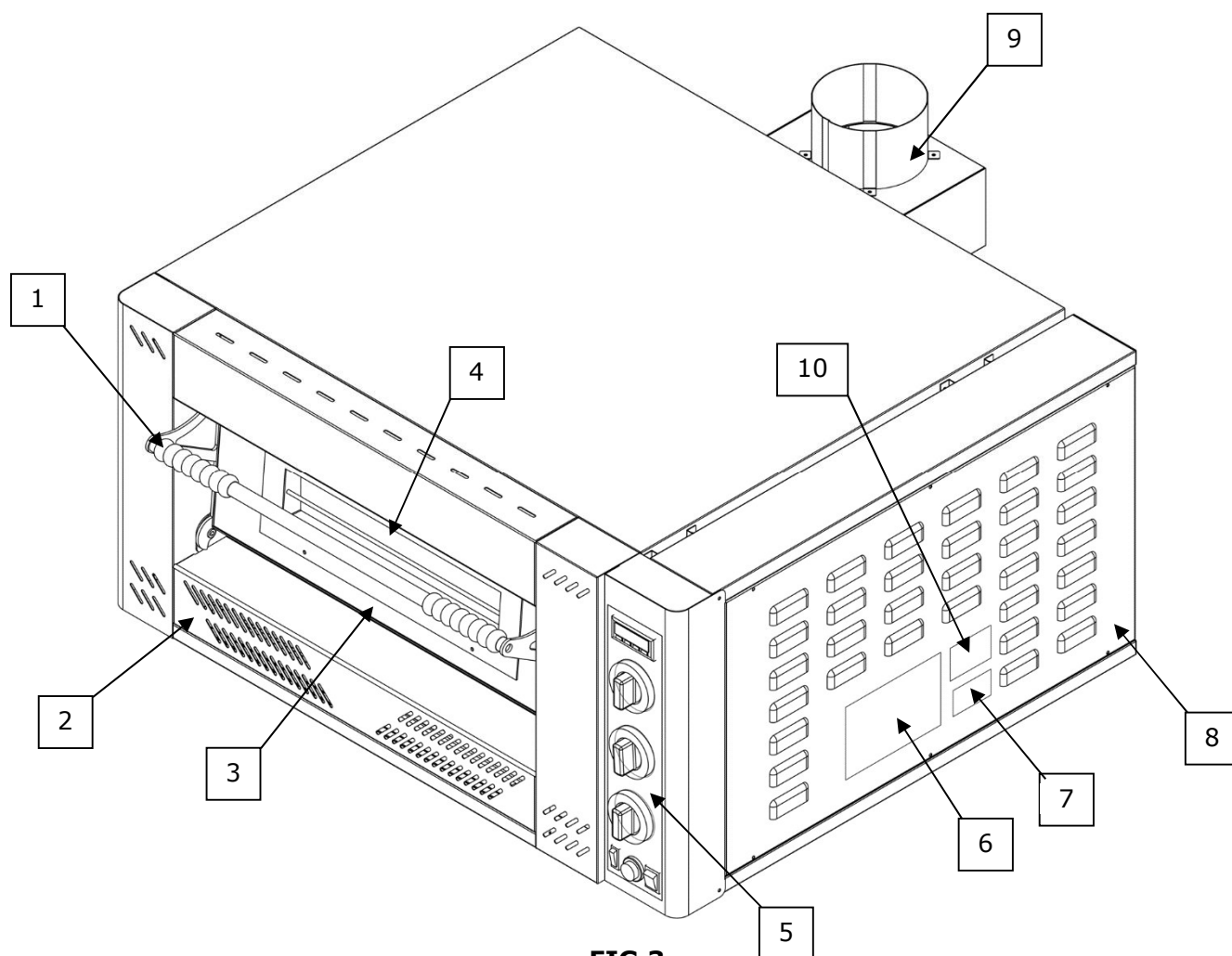


FIG.3

1	Maniglie
2	Pannello frontale
3	Porta del forno
4	Oblò
5	Pannello di controllo
6	Targhetta CE
7	Dotazione GAS di serie
8	Pannello laterale destro
9	Camino
10	Etichetta di avvertenze

DATI TECNICI CFRPG430

MOD. CFRPG430	Caratteristica	Bruciatori laterali della volta	Bruciatori centrali unici	TOTALE
Portata termica nominale	(kW)	10.2	7.5	16
Portata termica ridotta	(kW)	4.2	4.2	
Portata termica nominale NL	(kW)			8
Ø iniettore				
G30 28...30mbar G31 30...37mbar	(mm.)	2x1.05	2x0,85	
G30 50 mbar G31 50 mbar	(mm.)	2x0,90	2x0,70	
G20 20 mbar	(mm.)	2x1,50	2x1.20	
G25 20 mbar	(mm.)	2x1,65	2x1,45	
G25.3 25 mbar	(mm.)	2x1,60	2x1.30	
Ø bypass				
G30 28..30 mbar G31 30...37 mbar	(mm.)	0,80	0,80	
G30-50 mbar G31 50 mbar	(mm.)	0,65	0,65	
G20/G25/G25.3	(mm.)	Reg.	Reg.	
Iniettore bruciatore pilota				
G30 28..30 mbar G31 30...37 mbar	NO.	22	22	
G30-50 mbar G31 50 mbar	NO.	22	22	
G20/G25/G25.3	NO.	29.2	29.2	
Iniettore del bruciatore di accensione				
G30 28..30 mbar	(mm.)	0,70	0,70	
G30 50 mbar	(mm.)	0,70	0,70	
G20/G25/G25.3	(mm.)	1.20	1.20	
Regolazione dell'aria primaria				
G30 28...30 mbar (vedi FIG.9)	(mm.)	Aperto 5mm	Aperto 5mm	
G30 50mbar	(mm.)	Aperto 5mm	Aperto 5mm	
G20 20 mbar	(mm.)	Chiuso	Chiuso	
G25 20 mbar	(mm.)	Chiuso	Chiuso	
G25.3 25 mbar	(mm.)	Chiuso	Chiuso	

TAB.1

DATI TECNICI CFRPG630

MOD. CFRPG630	caratteristiche	Bruciatori laterali della volta	Bruciatori centrali unici	TOTALE
Portata termica nominale	(kW)	16	9	21.5
Flusso termico ridotto	(kW)	6	6	18
Portata termica nominale NL	(kW)			24
Flusso termico ridotto NL	(kW)			10
Ø iniettore				
G30 28...30mbar G31 30...37mbar	(mm.)	2x1.25	2x0,95	
G30 50 mbar G31 50 mbar	(mm.)	2x1.15	2x0,80	
G20 20 mbar	(mm.)	2x2.10	2x1,50	
G25 20 mbar	(mm.)	2x2,45	2x1,65	
G25.3 25 mbar	(mm.)	2x2.30	2x1,55	
Ø bypass				
G30 28..30 mbar G31 30...37 mbar	(mm.)	1.10	1.10	
G30-50 mbar G31 50 mbar	(mm.)	0,90	0,90	
G20/G25/G25.3	(mm.)	Reg.	Reg.	
Iniettore bruciatore pilota				
G30 28..30 mbar G31 30...37 mbar	NO.	22	22	
G30-50 mbar G31 50 mbar	NO.	22	22	
G20/G25/G25.3	NO.	29.2	29.2	
Iniettore del bruciatore di accensione				
G30 28..30 mbar	(mm.)	0,70	0,70	
G30 50 mbar	(mm.)	0,70	0,70	
G20/G25/G25.3	(mm.)	1.20	1.20	
Regolazione dell'aria primaria				
G30 28...30 mbar (vedi FIG.9)	(mm.)	Aperto 5mm	Aperto 5mm	
G30 50 mbar	(mm.)	Aperto 5mm	Aperto 5mm	
G20 20 mbar	(mm.)	Chiuso	Chiuso	
G25 20 mbar	(mm.)	Chiuso	Chiuso	
G25.3 25 mbar	(mm.)	Chiuso	Chiuso	

TAB.2

DATI TECNICI CFRPG930

MOD. CFRPG930	caratteristico	Bruciatori laterali della volta	Bruciatori centrali unici	TOTALE
Portata termica nominale	(kW)	16*	16*	27
Portata termica nominale NL	(kW)			28
Flusso termico ridotto	(kW)	6*	6*	
Flusso termico ridotto DE-AT	(kW)	6*	6*	
Flusso termico ridotto NL	(kW)			12
Ø iniettore				
G30 28...30mbar G31 30...37mbar	(mm.)	2x1.25	4x0,95	
G30 50 mbar G31 50 mbar	(mm.)	2x1.15	4x0,80	
G20 20 mbar	(mm.)	2x2.10	4x1,50	
G25 20 mbar	(mm.)	2x2,45	4x1,65	
G25.3 25 mbar	(mm.)	2x2.30	4x1,55	
Ø bypass				
G30 28..30 mbar G31 30...37 mbar	(mm.)	1.10	1.10	
G30-50 mbar G31 50 mbar	(mm.)	0,90	0,90	
G20/G25/G25.3	(mm.)	Reg.	Reg.	
Iniettore bruciatore pilota				
G30 28..30 mbar G31 30...37 mbar	NO.	22	22	
G30-50 mbar G31 50 mbar	NO.	22	22	
G20/G25/G25.3	NO.	29.2	29.2	
Iniettore del bruciatore di accensione				
G30 28..30 mbar	(mm.)	0,70	0,70	
G30 50 mbar	(mm.)	0,70	0,70	
G20/G25/G25.3	(mm.)	1.20	1.20	
Regolazione dell'aria primaria				
G30 28...30 mbar (vedi FIG.9)	(mm.)	Aperto 5mm	Aperto 5mm	
G30 50 mbar	(mm.)	Aperto 5mm	Aperto 5mm	
G20 20 mbar	(mm.)	Chiuso	Chiuso	
G25 20 mbar	(mm.)	Chiuso	Chiuso	
G25.3 25 mbar	(mm.)	Chiuso	Chiuso	

TAB.3

DATI PRESSIONE GAS

Categoria	Gas	Pressione di alimentazione in ingresso [mbar]			Paese di destinazione
		$P_{nominale}$	P_{minimo}	$P_{massimo}$	
II2H3B/P		$P_{nominale}$	P_{minimo}	$P_{massimo}$	AT - CH
	G20	20	17	25	
	G30/G31	50	42.5	57.5	
II2ELL3B/P		$P_{nominale}$	P_{minimo}	$P_{massimo}$	DI
	G20	20	17	25	
	G25	20	17	25	
	G30/G31	50	42.5	57.5	
II2H3+		$P_{nominale}$	P_{minimo}	$P_{massimo}$	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_{minimo}	$P_{massimo}$	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_{minimo}	$P_{massimo}$	CY
	G30/G31	G30:28-30 G31:37	G30:20 G31:25	G30:35 G31:45	
II2H3B/P		$P_{nominale}$	P_{minimo}	$P_{massimo}$	HR-NO-RO
	G20	20	17	25	
	G30/G31	28-30	25	35	
II2EK3B/P		$P_{nominale}$	P_{minimo}	$P_{massimo}$	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 IL TRASPORTO DEL FORNO ASSICURARSI CHE NEL RAGGIO DI AZIONE NON CI SIANO PERSONE, ANIMALI O COSE CHE POTREBBERO ESSERE LESIONI.



È OBBLIGATORIO UTILIZZARE MEZZI E SISTEMI DI SOLLEVAMENTO E TRASPORTO APPROPRIATI AL PESO E ALLE DIMENSIONI DEL FORNO (VEDI PAR.3.2-3.3 E TAB.1-2-3).



NEL CASO IN CUI VENGA UTILIZZATO UN CARRELLO ELEVATORE PER EFFETTUARE OPERAZIONI DI MOVIMENTAZIONE, ASSICURARSI DI POSIZIONARE LE FORCHE EVITARE ASSOLUTAMENTE DI urtare IL CARICO (FIG.4).



DURANTE LE OPERAZIONI DI MOVIMENTAZIONE DEL FORNO, NON DARE FRENI BRIVI, ACCELERAZIONI O CAMBI DI DIREZIONE IMPROVVISI.

Per facilitare il trasporto e le operazioni di carico e scarico, il forno è imballato in cartone su base in legno e assicurato con reggette. Il forno è inoltre coperto da una copertura in nylon trasparente. Una volta effettuate tutte le operazioni di movimentazione e allestimento del forno, si può procedere al disimballo tagliando la reggetta, il cartone e il coperchio in nylon.

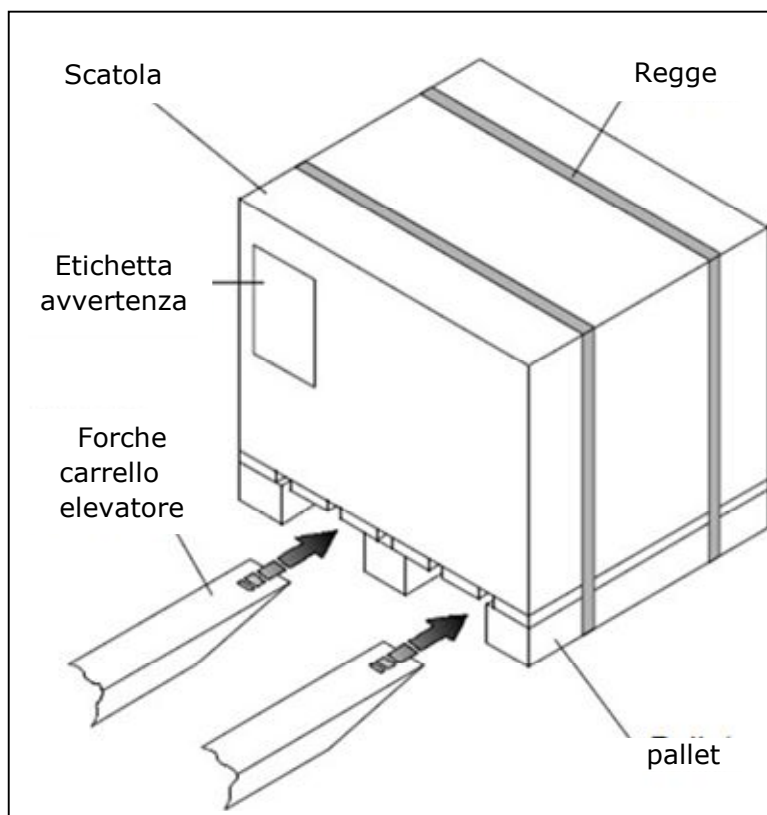


FIG.4

FACILITÀ

ISTITUZIONE



TUTTE LE OPERAZIONI DI INSTALLAZIONE DEL FORNO (MESSA IN SERVIZIO, ALLACCIAMENTO ELETTRICO, ALLACCIAMENTO GAS E COLLEGAMENTO ASPIRAZIONE, REGOLAZIONI E CONTROLLI) DEVONO ESSERE ESEGUITE OBBLIGATORIAMENTE ED ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE QUALIFICATO NEL RISPETTO ASSOLUTO DELLE NORMATIVE VIGENTI NEL PAESE DI UTILIZZO.



IL FORNO DEVE ESSERE INSTALLATO IN UN LOCALE TECNICO DOTATO DI ADEGUATA VENTILAZIONE, VENTILAZIONE, ALIMENTAZIONE DEL GAS E SISTEMI DI ABBATTIMENTO DEI FUMI DI COTTURA; LA VOLUMETRIA DEL LOCALE TECNICO È REGOLATA E DEVE ESSERE SUFFICIENTE PER LASCIARE SALUBRE GLI AMBIENTI DI LAVORO

Il posizionamento del forno deve rispettare le distanze minime (mm.) indicate in fig.5. Deve poggiare su un supporto idoneo a sostenerlo.

Si consiglia di lasciare libera la parte destra del forno per facilitare lo smontaggio del pannello superiore e per manutenzione.

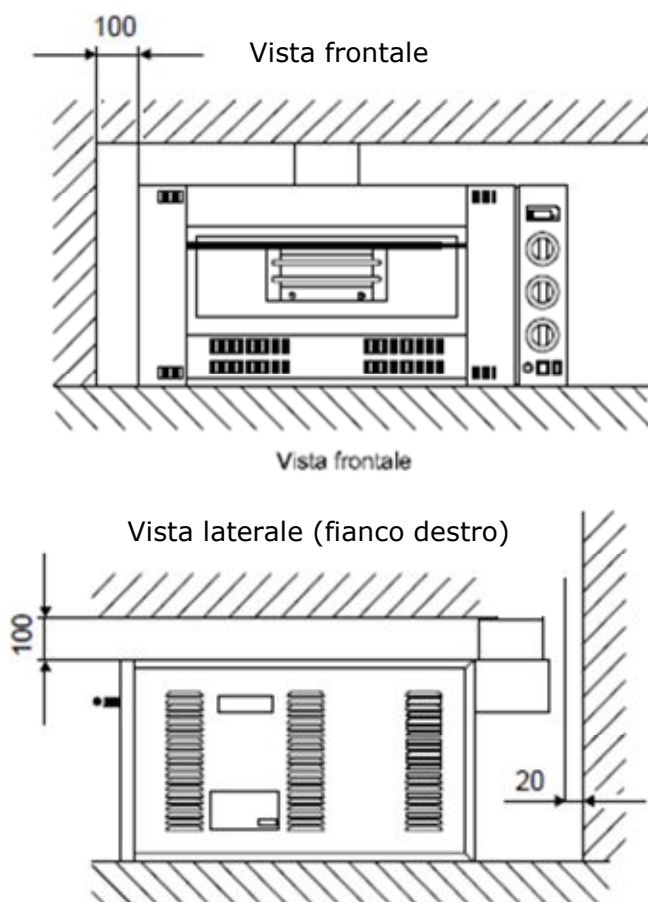


FIG.5

CONNESSIONE ELETTRICA

Il forno è dotato di cavo elettrico (230v - monofase) posto nella parte posteriore e privo di spina (fig.6).
I dati tecnici sono riportati sulla targhetta CE (FIG.1).



IL COLLEGAMENTO ELETTRICO DEL FORNO ALLA RETE DEVE ESSERE ESEGUITO OBBLIGATORIAMENTE ED ESCLUSIVAMENTE DA UN TECNICO QUALIFICATO (ELETTRICISTA) CHE HA LE CONOSCENZE TECNICHE E PROFESSIONALI RICHIESTE DALLE NORMATIVE VIGENTI NEL PAESE DI UTILIZZO DEL FORNO.

LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' PER DANNI A PERSONE, ANIMALI O COSE CAUSATI DA ERRATI ALLACCIAMENTI ALLE RETI ELETTRICA E DEL GAS.

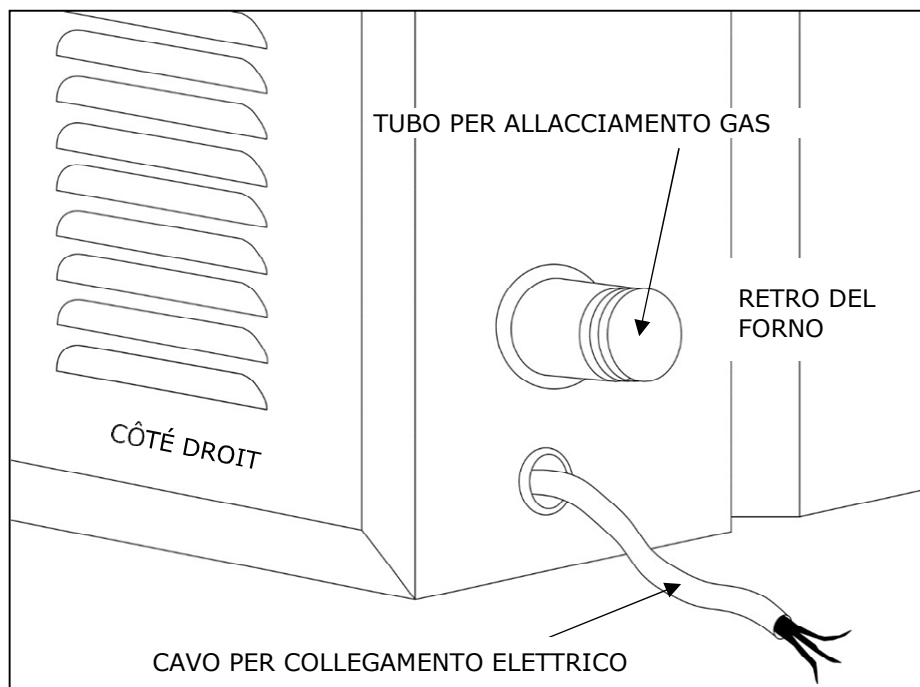


FIG.6

Il collegamento alla linea di alimentazione deve essere effettuato interponendo un interruttore automatico di corretta potenza in cui la distanza di apertura tra i contatti sia di almeno 3 mm. Il filo di terra non deve essere tagliato.

La tensione della corrente di alimentazione quando il forno è in funzione non deve discostarsi dal valore della tensione nominale $\pm 10\%$.

È assolutamente necessario collegare il dispositivo a terra.

Lo schema elettrico del forno è riportato nel capitolo 11 (pag. 36).



ESEGUITO IL COLLEGAMENTO ELETTRICO, IL TECNICO AUTORIZZATO (ELETTRICISTA) DEVE FORNIRE UNA DICHIARAZIONE CHE ATTESTA LA MISURA DI CONTINUITÀ DEL CIRCUITO EQUIPOTENZIALE DI PROTEZIONE.

ALLACCIAMENTO GAS

Il forno è dotato di un tubo per l'allacciamento del gas con filettatura g 3/4" posizionato nella parte retrostante il forno (fig.6). Il collegamento del forno alla rete di alimentazione del gas deve essere effettuato mediante tubazioni metalliche in acciaio zincato o rame di lunghezza non superiore a 1,5 metri, poste a vista.



A MONTE DEL TUBO DI ALIMENTAZIONE DEL GAS DEVE ESSERE INSTALLATA UNA VALVOLA DI INTERCETTAZIONE FACILE DA RAGGIUNGERE DALL'OPERATORE PER L'APERTURA E LA CHIUSURA

Il collegamento tra il forno e il tubo del gas deve essere realizzato con un giunto metallico in tre parti.

La tenuta sulle filettature può essere assicurata da materiali idonei.



IL FORNO DEVE ESSERE ALIMENTATO CON IL TIPO DI GAS CUI È PREVISTO (TARGHETTA CE FIG.1) E DEVE AVERE LE CARATTERISTICHE INDICATE NELLE TABELLE 1-2-3 A SECONDA DEI MODELLI.

CONTROLLO DELLA PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE

La pressione di alimentazione del gas viene misurata con un manometro per fluidi (ad esempio: un manometro

in u con risoluzione minima di 0,1 mbar) secondo le seguenti fasi:

- 1) Svitare e togliere il pannello laterale destro del forno (FIG.3- Rif.8);
- 2) Rimuovere la vite di fissaggio della valvola di sicurezza (valvola principale); (FIG.7-Rif.1)
- 3) Collegare il manometro;
- 4) Accendere l'apparecchio secondo le istruzioni (capitolo 7):
- 5) Aumentare la pressione di alimentazione;
- 6) Rimuovere il manometro;
- 7) Riavvitare la vite della presa pressione di alimentazione (FIG.7-Rif.1);
- 8) rimontare e riavvitare il pannello destro del forno;

CONTROLLO FUGHE GAS

Dopo l'installazione verificare che non vi siano perdite di gas. Per fare ciò, mettere acqua saponata con un pennello sulle connessioni, una perdita minima sarà indicata da bolle di sapone formate dalla perdita. Se nella rete del gas è installato un contatore, è possibile effettuare un ulteriore controllo delle perdite; in un periodo di controllo della durata di circa 10 minuti: il contatore non deve segnalare alcun passaggio di gas.



E' ASSOLUTAMENTE VIETATO UTILIZZARE FIAMME PER LA RICERCA DI FUGHE DI GAS CHE POTREBBERO PROVOCARE UN'ESPLOSIONE.

ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS

Il forno è stato collaudato e progettato per funzionare con il gas indicato sulla targhetta identificativa (FIG.1).



NEL CASO IN CUI IL GAS PER CUI È PREDISPOSTO IL FORNO NON CORRISPONDA AL GAS DELLA RETE DI ALIMENTAZIONE, LE TRASFORMAZIONI DEVONO ESSERE EFFETTUATE SUL FORNO.

AL TERMINE DELLA TRASFORMAZIONE E' OBBLIGATORIO RIPRISTINARE I SIGILLI SULLE PARTI IMPOSTATE ED INDICARE SULLA TARGA IL NUOVO TIPO DI GAS.

Come indicato nell'avviso sopra descritto, i passaggi per eseguire le trasformazioni corrette sono elencati di seguito:

A) Sostituzione degli iniettori e dei bruciatori superiori e inferiori:

Svitare il pannello frontale (fig.3-rif.2) rimuovere la serranda aria (fig.9-rif.1/2) per vedere e raggiungere gli iniettori. Svitare gli iniettori e sostituirli con quelli indicati nella tabella dati tecnici per il modello di forno acquistato.

B) Sostituzione dell'iniettore del bruciatore di accensione:

Sostituire l'iniettore (fig.8-rif.3) come indicato nella tabella dati tecnici del modello di forno acquistato.

C) Sostituzione dell'iniettore pilota:

Svitare il raccordo (fig.8-rif.4) e sostituire l'iniettore con l'apposito iniettore come indicato nella tabella dati tecnici del modello di forno.

D) Regolazione dell'alimentazione dell'aria del bruciatore superiore e inferiore:

Allentare la vite (fig.9-rif.1) per fare scorrere nell'apposita manopola l'apertura dell'aria del bruciatore (fig.9-rif.2). una volta effettuata la regolazione, avvitare per fissare la parte.

E) Regolazione minima del bruciatore superiore e inferiore:

Per il funzionamento a GPL (g30-g31) il minimo è fisso e la vite (fig.10-rif.1) deve essere serrata a fondo; per il funzionamento con altri tipi di gas il minimo è regolabile come segue:

- Rimuovere manualmente la maniglia del bruciatore dal pannello comandi (fig.10-rif.2/3);
- Svitare la vite (fig.10-rif.1) di 2/3 di giro e reinserire la maniglia;
- Accendere il bruciatore e ruotare la manopola in posizione (minimo);
- Togliere nuovamente la maniglia e serrare la vite (fig.10-rif.1) fino a quando la fiamma rimane stabile;
- Effettuare alcune manovre ruotando la maniglia nelle posizioni (massimo) (minimo) per verificare la stabilità della fiamma.

Il bruciatore di accensione non ha funzionamento minimo, quindi non necessita di regolazioni.

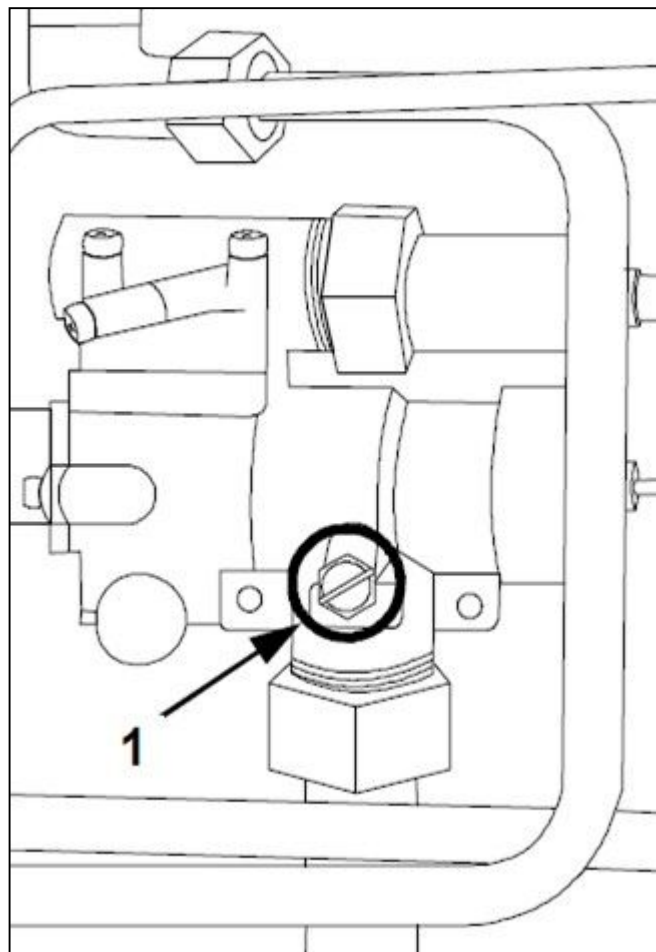


FIG.7

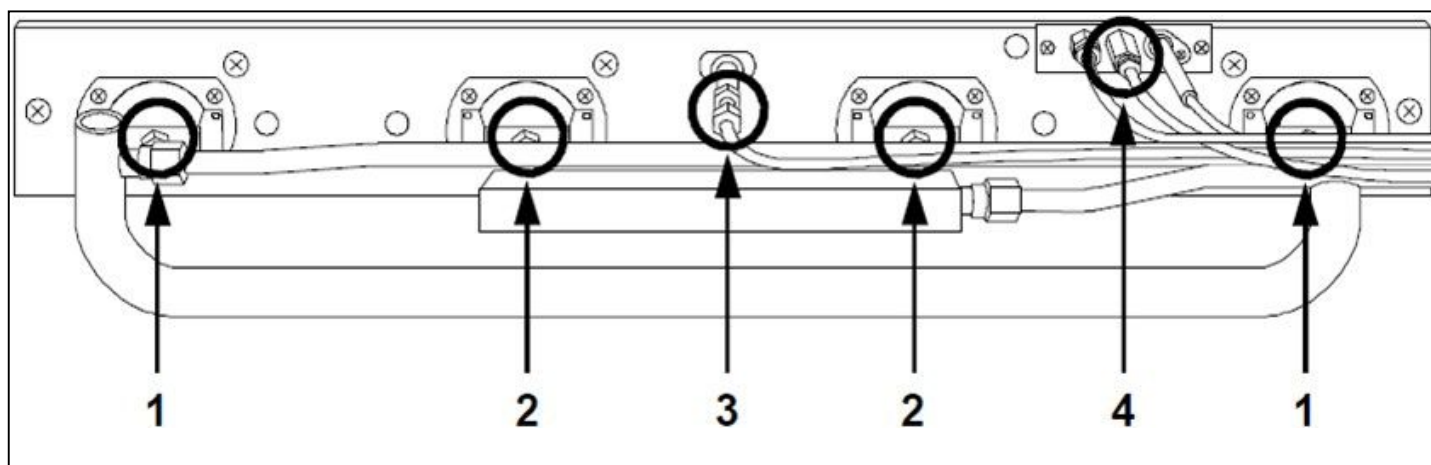


FIG.8

1	I migliori bruciatori
2	Bruciatori a focolare
3	Bruciatore di accensione
4	luce notturna

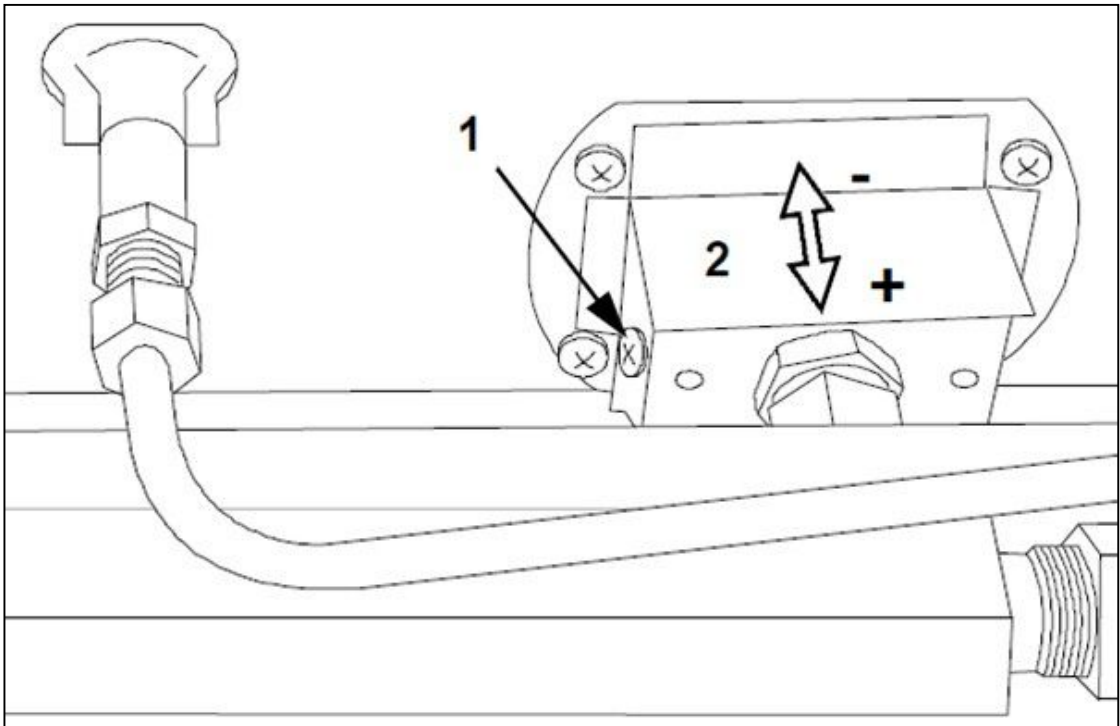


FIG.9

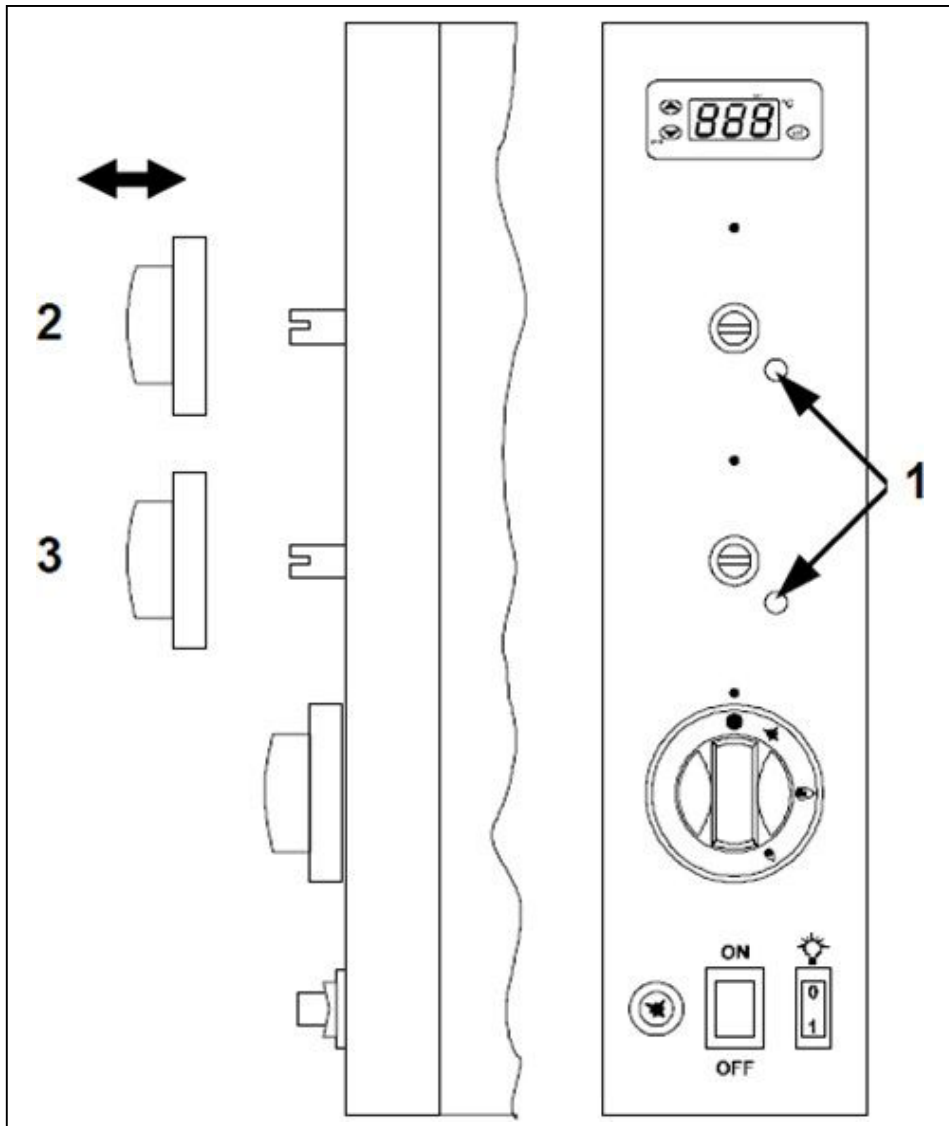


FIG.10

COLLEGAMENTO A UN'ESTRAZIONE

Gli apparecchi sono provvisti di camino (\varnothing 150 mm.) per lo scarico dei prodotti della combustione che devono essere collegati nei seguenti modi diversi secondo le norme vigenti. Installare l'apparecchio in un locale sufficientemente ventilato, secondo le norme vigenti.



IL FORNO DEVE ESSERE POSIZIONATO CON ALMENO 0,5 METRI DI TUBO VERSO LA CAPPA, AL CAMINO O DIRETTAMENTE ALL'ESTERNO.

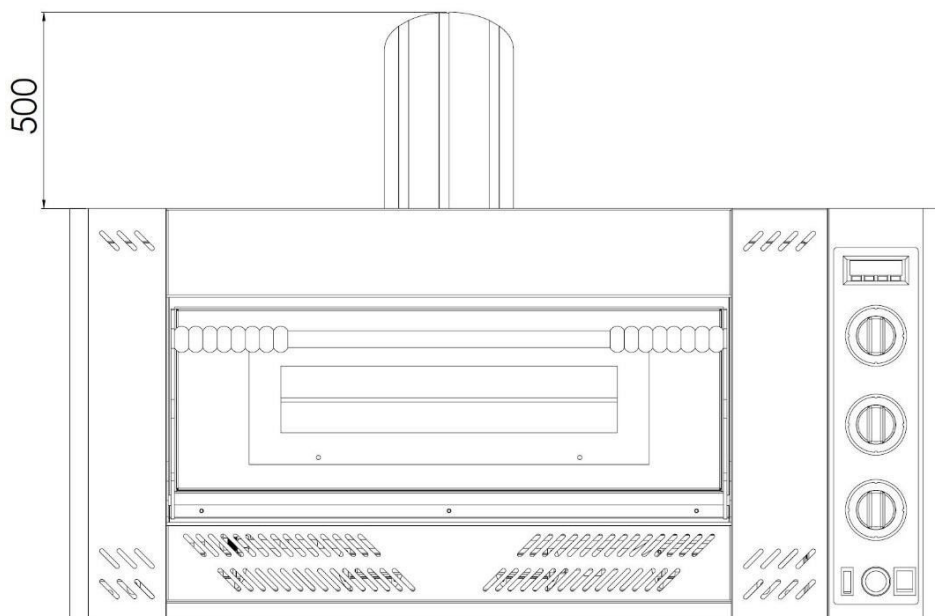


FIG.11

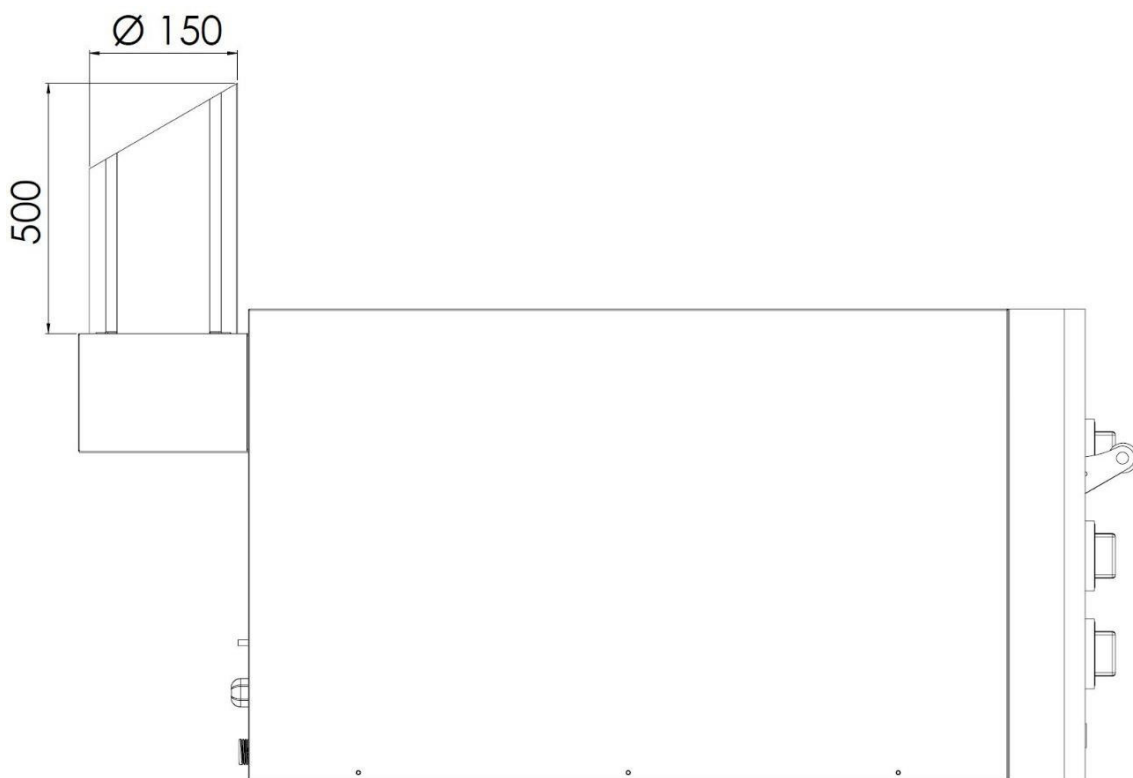


FIG.12

Dispositivi di tipo "a" (vedi targa)

I prodotti della combustione degli apparecchi a gas di tipo "A" devono essere scaricati in apposita cappa o dispositivo similare, collegati ad un camino di sicura efficienza, o direttamente all'esterno.

Altrimenti l'utilizzo di un estrattore d'aria collegato direttamente all'esterno, con una portata non inferiore a quanto è stabilito nella regola di installazione è consentito.

L'apparecchio deve essere installato in un luogo ben ventilato per evitare un'eccessiva concentrazione di sostanze nocive per la salute nel luogo in cui è installato.



La portata d'aria necessaria alla combustione deve essere di 2 m³/h/kw potenza forno, più 35 m³/h nell'ambiente per il benessere della persona.

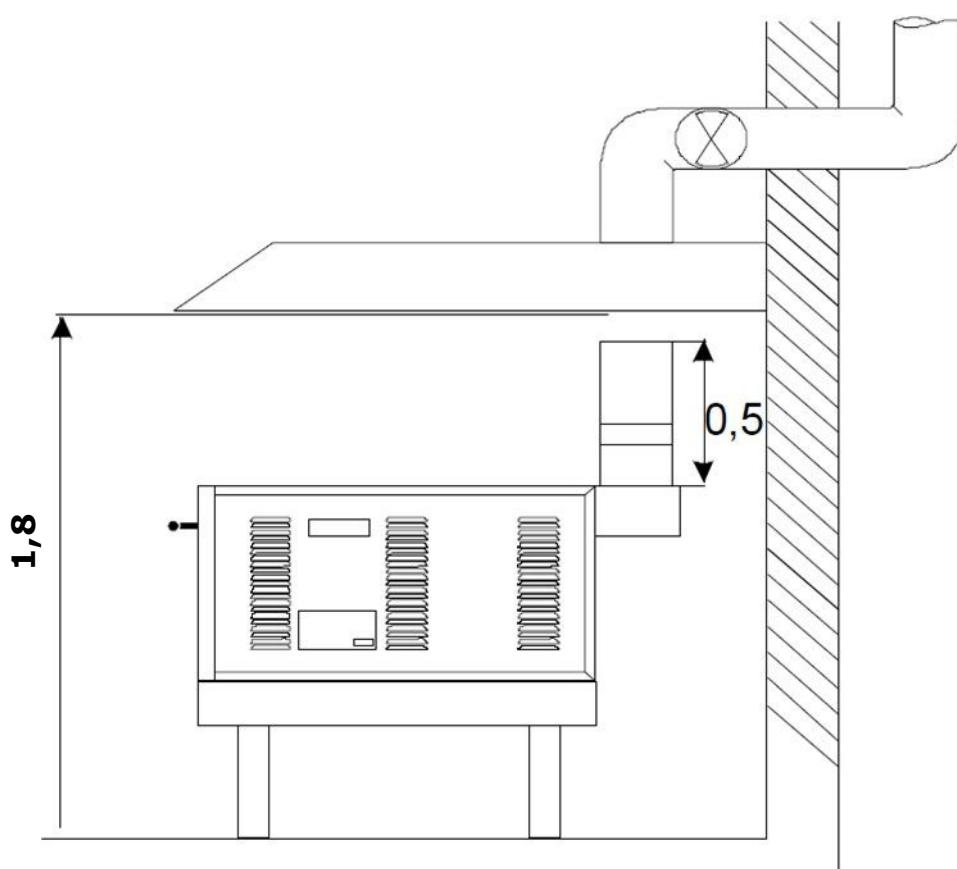


FIG.13

SICUREZZA

LINEE GUIDA E NORME DI RIFERIMENTO

I forni sono stati studiati e costruiti con rispetto delle seguenti regole:

Direttiva 2014/35/UE "Basso 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 combustibili gassosi".

DISPOSITIVI DI SICUREZZA ADOTTATI

In riferimento e nel rispetto delle suddette norme, tutti i componenti del forno rispondono alle essenziali qualità di sicurezza e sono certificati dai rispettivi stabilimenti.

VALVOLA DI SICUREZZA:

E' una valvola con termocoppia che permette di interrompere l'alimentazione del gas ai bruciatori in caso di spegnimento accidentale della fiamma pilota.

È montato nella parte destra del forno.



NON ALTERARE, CIRCUITARE O RIMUOVERE DAL FORNO QUALSIASI DISPOSITIVO DI SICUREZZA O SOSTITUIRLO CON RICAMBI NON ORIGINALI.



E' ASSOLUTAMENTE VIETATO SOSTITUIRE QUALSIASI DISPOSITIVO DI SICUREZZA O SUO COMPONENTE CON RICAMBI NON ORIGINALI

RISCHI RESIDUI

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

Per completa informazione al cliente, si elencano di seguito i rischi residui presenti sulle apparecchiature:

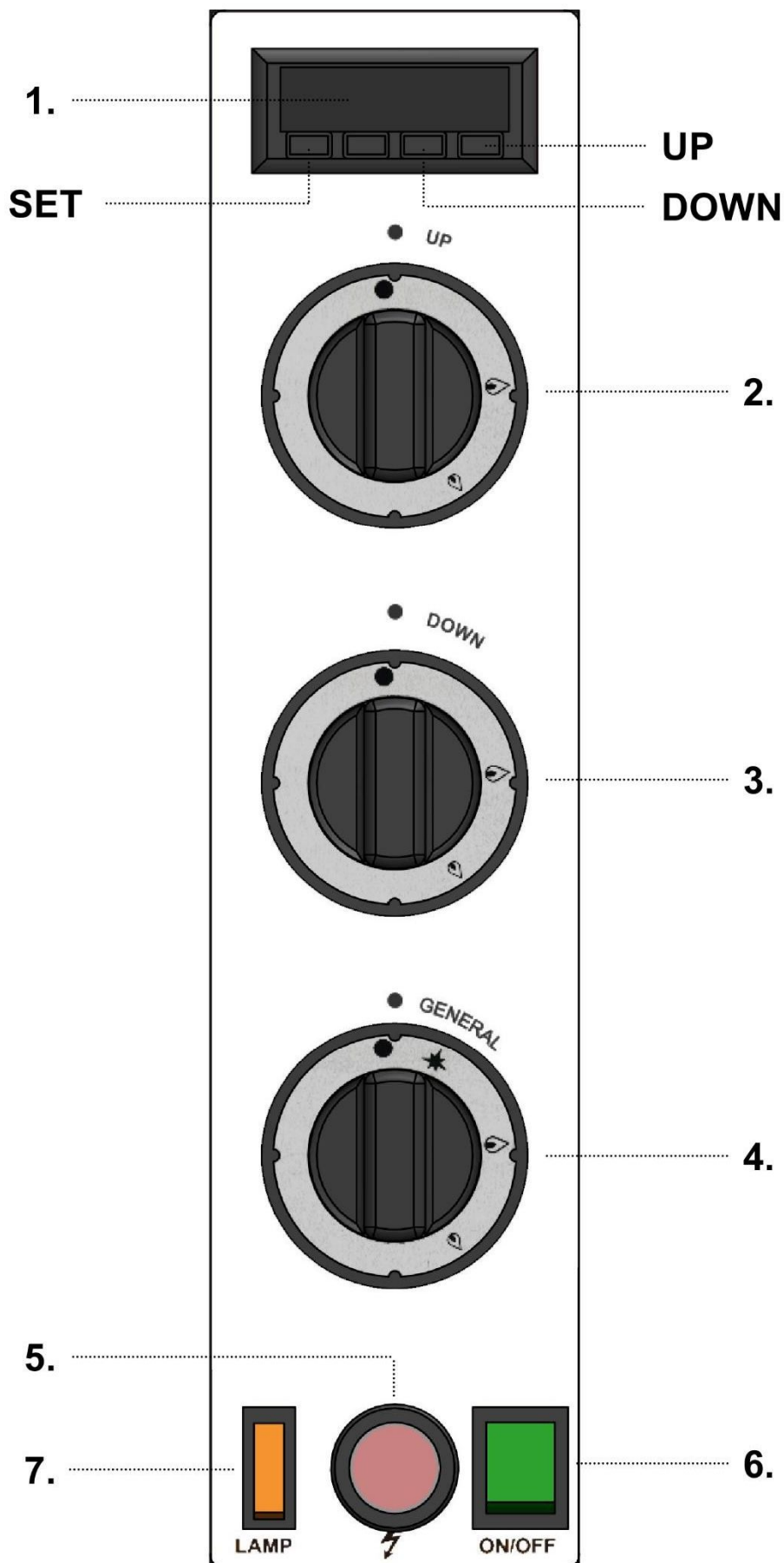
Rischio residuo	Descrizione della situazione pericolosa
Brucia	Contatto con superfici calde, prestare attenzione ai simboli sul forno e indossare guanti adeguati. Fare attenzione alla possibile fuoriuscita di calore dovuta all'apertura della porta mentre il forno è in funzione.
Elettrocuzione	Contatto con parti sotto tensione durante interventi di manutenzione eseguiti sul quadro elettrico essendo energizzato.
Sbilanciamento del carico	Movimentare l'attrezzatura con o senza imballo utilizzando sistemi di sollevamento non idonei o con carico sbilanciato.

UTILIZZO E FUNZIONAMENTO

PANNELLO DI CONTROLLO

Con il pannello comandi (fig.14) posto nella parte frontale destra, l'operatore può effettuare manualmente il posizionamento ed inserire i parametri di cottura del forno.

1	Termostato/Termometro
2	Maniglia della valvola del bruciatore superiore
	● Posizione OFF
	🔥 Posizione di massima potenza (MAX)
	🔥 Posizione di potenza minima (MIN)
3	Maniglia della valvola del bruciatore inferiore
	● Posizione OFF
	🔥 Posizione di massima potenza (MAX)
	🔥 Posizione di potenza minima (MIN)
4	Maniglia generale del rubinetto
	● Posizione OFF
	★ Posizione di accensione pilota
	🔥 Posizione massima potenza di accensione (MAX)
	🔥 Posizione minima potenza di accensione (MIN)
5	Accensione pilota piezoelettrica
6	Interruttore generale



7	Interruttore luce forno
---	-------------------------

FIG.14

ISTITUZIONE



IL FORNO PUÒ ESSERE INSTALLATO SOLO CON INSTALLAZIONE COMPLETA E CONSEGNAZIONE DA PARTE DI TECNICI AUTORIZZATI DELLA DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ SIA PER L'ALLACCIAMENTO ELETTRICO CHE PER IL GAS.


L'installazione del forno può essere effettuata dall'operatore preposto, osservando scrupolosamente la sequenza delle operazioni di seguito descritte:

ACCENSIONE DEI BRUCIATORI

- 1) Inserire la spina di alimentazione del forno nell'apposita presa;
- 2) Ruotare la manopola della valvola di accensione del bruciatore della rete di alimentazione del gas;
- 3) Premere l'interruttore generale di alimentazione (fig.14-rif.6) si accende la spia verde;
- 4) Regolare la temperatura di cottura premendo il tasto "set" e "+" o "-" (fig.14-rif.1); se la temperatura impostata è uguale o inferiore alla temperatura ambiente, è impossibile accendere i bruciatori perché il termostato è collegato all'elettrovalvola di alimentazione del gas che chiude il flusso alla temperatura desiderata;

A) BRUCIATORE DI ACCENSIONE

- 5) Ruotare la manopola della valvola principale di alimentazione del gas (fig.14-rif.4) nella posizione tenere premuta la manopola e contemporaneamente premere più volte l'accensione piezoelettrica della fiamma pilota (fig.14-rif.5) . Non appena la spia si accende, rilasciare la manopola. il pilota deve rimanere acceso se non si ripete l'operazione. La spia luminosa può essere comandata attraverso le aperture poste sul lato destro del pannello frontale (fig.3-rif.2) guardando verso l'interno osservando un'inclinazione di circa 45° verso destra (FIG.15);

- 6) Ruotare la maniglia della valvola generale (fig.14-rif.4) in posizione  (potere massimo);

B) BRUCIATORI SUPERIORI E INFERIORI

- 7) Aprire i rubinetti superiore (fig.14-rif.2) ea pavimento (fig.14-rif.3) ruotandoli in senso antiorario. in senso orario, portarli in posizione (massima potenza).

La fiamma si diffonderà dal bruciatore pilota a tutti i bruciatori superiore e inferiore. Al raggiungimento della temperatura desiderata, i bruciatori si spengono: funzioneranno quindi ad intermittenza per mantenere la temperatura.

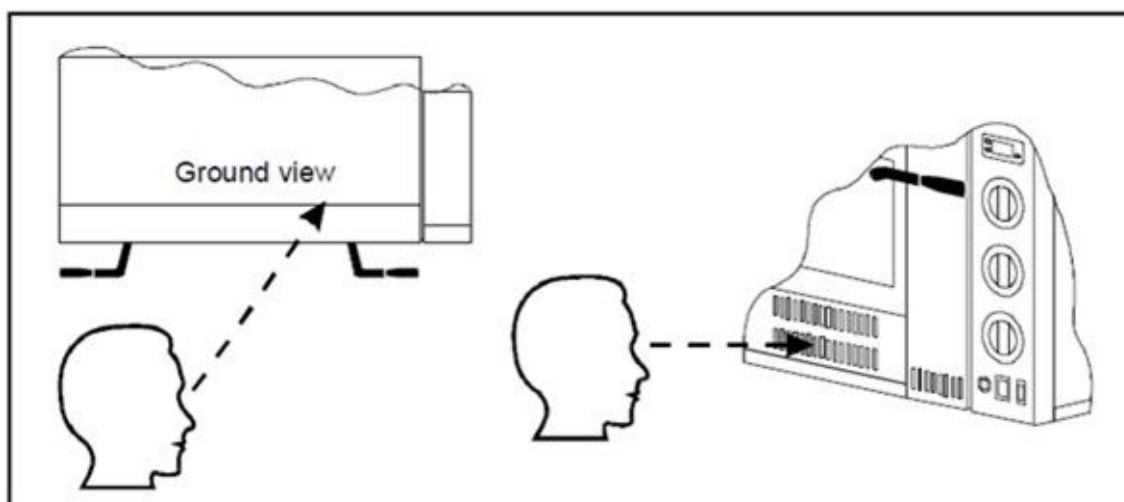


FIG.15

COTTURA DELLA PIZZA

Quando il forno raggiunge la temperatura desiderata (vedi punto 5 di questo paragrafo) visibile sul termometro (fig.14-rif.1) si può infornare la pizza per la cottura.

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



QUANDO SI APRE LA PORTA CON IL FORNO ACCESO E' IMPORTANTE MANTENERE LA DISTANZA DI SICUREZZA PER EVITARE DI ESSERE SOSTENUTI DAL VIOLA DEL CALORE DEL FORNO.

3) Posizionare la/e pizza/e da cuocere all'interno del forno, utilizzando strumenti adatti a questo tipo di utilizzo. È importante evitare di lasciare la porta aperta troppo a lungo, che abbassa il calore nel forno.

4) Chiudere la porta e controllare la cottura attraverso l'oblò (FIG.3-Rif.4);

5) La temperatura di cottura della pizza cambia a seconda che venga posta direttamente sulla pietra refrattaria o su una piastra. Nel primo caso si consiglia di impostare la temperatura di cottura a $350\div 380^{\circ}\text{C}$ con i bruciatori cielo al massimo (manopola valvola bruciatore cielo in posizione "potenza massima" e i bruciatori inferiori al minimo (manopola valvola bruciatore inferiore in posizione "potenza minima"). Nel secondo caso la temperatura di cottura consigliata è di $350\div 380^{\circ}\text{C}$ con i bruciatori cielo al minimo (manopola rubinetto piano cottura in posizione "massima potenza");

6) Al termine della cottura, aprire la porta ed estrarre la pizza o le pizze e richiudere la porta.



LA SCELTA DELLE TEMPERATURE IDEALI PER LA COTTURA E LA REGOLAZIONE DEI BRUCIATORI A SOFFITTO E A PAVIMENTO DIPENDE DALL'ESPERIENZA DELL'OPERATORE.

SE UTILIZZATO PER UTILIZZO CONTINUO NON SUPERARE LA TEMPERATURA DI 350°C PER EVITARE UN SOVRACCARICO DI TEMPERATURA DEL FORNO E LA SUA PRIMA USURA.

ARRESTO DEL FORNO

Il forno può essere spento dall'operatore rispettando scrupolosamente la sequenza di seguenti operazioni:

- 1) Spegner il forno ruotando le manopole in posizione ● "Off" (FIG.14-Rif.2/3/4);
- 2) Spegner la luce interna del forno agendo sull'interruttore (FIG.14- Rif.7);
- 3) Spegner l'interruttore generale (FIG.14-rif.6) la spia verde si spegnerà;
- 4) Chiudere il rubinetto di intercettazione della rete di alimentazione del gas;
- 5) Scollegare l'apposita spina dal cavo di alimentazione del forno.

SEGNALAZIONE E ALLARMI

CODIFICATO	SENSO
SEGNALI	
Fuori1	LED acceso: Se acceso il carico è acceso Se lampeggiante: - modifica del set point di lavoro sta procedendo
ALLARMI	
pr1	Errore sonda ambiente Soluzioni: - controllare l'integrità della sonda - verificare il collegamento strumento-sonda - controllare la temperatura dell'ambiente
Quando la causa che ha provocato l'allarme scompare, lo strumento ripristina il normale funzionamento	

COLLOQUIO

MANUTENZIONE ORDINARIA

La manutenzione ordinaria comprende tutti i controlli e gli interventi che l'operatore deve effettuare in questi tempi e modalità prestabiliti per garantire il livello di efficienza e durata del forno.



PRIMA DI EFFETTUARE QUALSIASI TIPO DI MANUTENZIONE ORDINARIA E/O STRAORDINARIA È NECESSARIO STACCARE 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 deve essere eseguita a forno caldo. Raggiunta la temperatura di circa 350°C, spegnere il forno, aprire la porta e pulire la parte superiore con una spazzola in fibra vegetale dotata di manico lungo per evitare il contatto con le parti calde del forno.
- 2) Pulizia esterna del forno (superfici inox, finestra e pannello comandi); questa operazione deve essere eseguita a forno freddo.
- 3) La pulizia ordinaria dovrebbe essere effettuata quotidianamente.

INTERVENTI

Per qualsiasi intervento di manutenzione straordinaria, riparazione o sostituzione rivolgersi esclusivamente al rivenditore autorizzato che ha consegnato il forno o ad un tecnico autorizzato in possesso dei requisiti tecnico professionali richiesti dalle norme vigenti.

SOSTITUZIONE DEL BRUCIATORE SUPERIORE ED INFERIORE

- Rimuovere il pannello frontale (FIG.3-Rif.2);
- Svitando gli appositi raccordi di collegamento, smontare i tubi del gas posti davanti ai bruciatori da sostituire;
- Rimuovere la serranda aria bruciatore (FIG.16-rif.2) svitando la vite (FIG.16-rif.1) e rimuovendola lateralmente;
- Svitare le 4 viti (FIG.16-rif.4) e rimuovere il bruciatore (FIG.16-rif.3) e sostituirlo;
- Rimontare il nuovo bruciatore seguendo i passaggi precedenti.

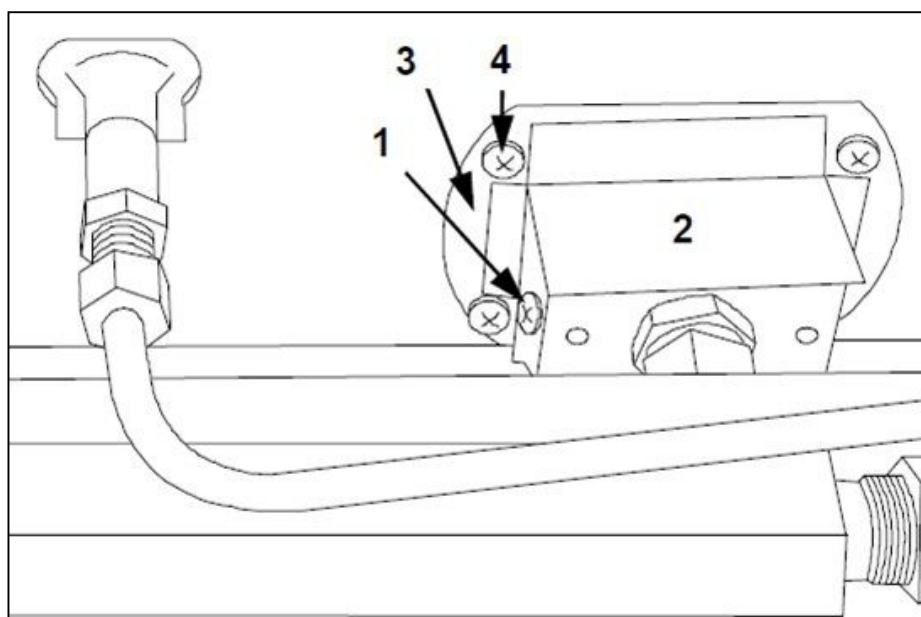


FIG.16

SOSTITUZIONE DEL BRUCIATORE DI ACCENSIONE

- Svitare il pannello frontale (FIG.3-Rif.2);
- Svitare le 3 viti di fissaggio dei supporti del bruciatore (FIG.17-Rif.1);
- Rimuovere il piano refrattario interno;
- Attraverso la porta del forno estrarre manualmente il bruciatore;
- Rimontare il nuovo bruciatore seguendo i passaggi precedenti.

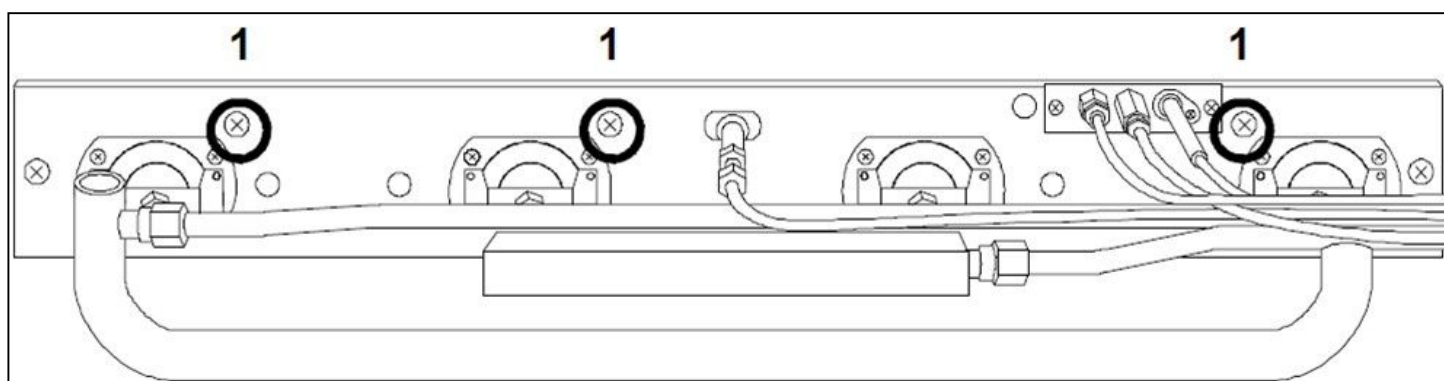


FIG.17

SOSTITUZIONE TERMOCOPPIA, PILOTA E CANDELA

A) TERMOCOPPIA

- Svitare il pannello frontale (FIG.3-Rif.2);
- Svitare la termocoppia con apposita chiave fissa (FIG.18-Rif.1);
- Riasssemblare la nuova termocoppia secondo i passaggi precedenti.

B) luce notturna

- Svitare le 2 viti del SUPPORTO (FIG.18-Rif.A);
- Rimontare il nuovo pilota (FIG.18-Rif.2) secondo le fasi sopra indicate.

C) CANDELA

- Rimuovere la candela svitando la VITE (FIG.18-Rif.B);
- Rimontare la nuova CANDELA (FIG.18-Rif.3) seguendo le operazioni sopra descritte.

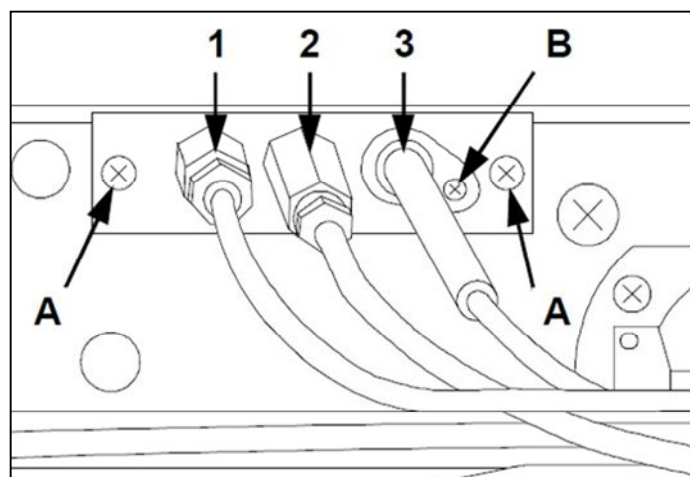


FIG.18

SOSTITUZIONE VALVOLA GAS

- Svitare il pannello LATERALE DX (FIG.3-Rif.8);
- Rimuovere manualmente il pannello comandi e la maniglia del rubinetto da sostituire;
- Rimuovere la valvola dai raccordi di giunzione ai tubi gas (FIG.19-Rif.1).
- Rimontare la nuova valvola secondo le fasi precedenti.

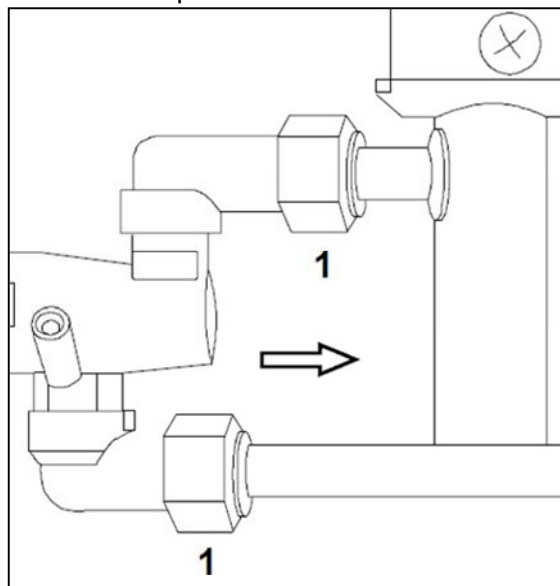


FIG.19

DEMOLIZIONE

ISTRUZIONI GENERALI

- È obbligatorio seguire le prescrizioni delle norme in vigore al momento della demolizione.
- Al momento della demolizione del forno, procedere alla differenziazione delle parti che lo costituiscono in base alle diverse tipologie di materiali costruttivi (plastica, rame, ferro)

PEZZI DI RICAMBIO

ISTRUZIONI GENERALI

I ricambi originali devono essere richiesti esclusivamente al rivenditore autorizzato che ha venduto il forno.



E' ASSOLUTAMENTE VIETATO SOSTITUIRE NESSUNO COMPONENTE CON RICAMBI NON ORIGINALI.



pizzaoven op gas

CFRPG430
CFRPG630
CFRPG930

SAMENVATTING

ALGEMENE INFORMATIE	4
BELANG VAN DE HANDLEIDING	4
DOEL VAN GEBRUIK	4
GEBRUIK BEPERKINGEN EN VOORZORGSMaatregelen.....	4
GARANTIE	4
TECHNISCHE BESCHRIJVING	5
CE-STEMPELPLATEN EN GASAPPARATUUR	5
TOTALE AFMETINGEN	5
TECHNISCHE SPECIFICATIES.....	6
SPECIFICATIES CFRPG430	7
SPECIFICATIES CFRPG630	8e
SPECIFICATIES CFRPG930	9
GEGEVENS GASDRUK	10
BEHANDELING EN TRANSPORT	11
TRANSPORT EN HEFFEN	11
MEUBELS	12
MEUBELS	12
ELEKTRISCHE VERBINDING	13
GASAANSLUITING	14
CONTROLEER DE TOEVOERDRUK.....	14
CONTROLE VAN GASLEKKAGE.....	14
AANPASSING AAN VERSCHILLENDE GASTYPEN	15
AANSLUITING OP EEN EXTRACTIE.....	18
BEVEILIGING	20
RICHTLIJNEN EN REFERENTIEREGELS.....	20
VEILIGHEIDSMaatregelen AANVAARD	20
REST RISICO'S	20
GEBRUIK EN BEDIENING	21
SCHAKELBORD	21
MEUBELS	22
ONTSTEKING VAN DE BRANDER.....	22
PIZZA KOKEN	23
OVEN STOP	23
SIGNALERINGEN EN ALARMEN.....	24
INTERVIEW	24
GEPLAND ONDERHOUD	24
INTERVENTIES.....	24
VERVANGEN VAN DE BOVENSTE EN ONDERSTE BRANDER	24
WAKKERBRANDER VERVANGEN	25
VERVANGEN VAN THERMOKOPPEL, PILOT EN BOUGIE	25

DE GASKLEP VERVANGEN.....	26
SLOOP	26
ALGEMENE INSTRUCTIES	26
RESERVEONDERDELEN	26
ALGEMENE INSTRUCTIES	26
CFRPG430 OVEN GEËXPLODEERD AANZICHT	27
CFRPG630 OVEN GEËXPLODEERD AANZICHT	28
CFRPG930 OVEN GEËXPLODEERD AANZICHT	29
GEËXPLODEERDE DEUR	30
GEDETAILLEERDE AANZICHT VAN HET CONTROLEPANEEL.....	31
RESERVEONDERDELEN	32
SCHAKELSCHEMA	33

ALGEMENE INFORMATIE

BELANG VAN DE HANDLEIDING

- Lees deze handleiding aandachtig en volledig door voordat u de oven in gebruik neemt.
- Deze instructies moeten te allen tijde beschikbaar zijn voor de exploitant van de oven.
- De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af voor schade toegebracht aan mensen, dieren of andere mensen
- Dingen veroorzaakt door het niet naleven van de normen en instructies beschreven in deze handleiding.
- Deze handleiding moet worden beschouwd als een integraal onderdeel van de kachel en moet gedurende de hele levensduur worden bewaard.
- De exploitant van de oven moet de instructies van het gekochte model volgen.
Deze instructies zijn alleen geldig als de landcode op het apparaat staat. Als

DOEL VAN GEBRUIK

De professionele oven is ontwikkeld voor het volgende gebruik:

ALLEEN VOLWASSENEN, PROFESSIONEEL OPGELEID PERSONEEL MET DE VEREISTE COGNITIEVE VAARDIGHEDEN MAG DE OVEN GEBRUIKEN; HET IS ONTWERPEN VOOR COMMUNITY CATERING EN PROFESSIONELE GASTVRIJHEID, ZOALS DE TOERISTISCHE HOTELSECTOR, BUITENLANDSE RESTAURANTS, BARS, CATERINGKETENS DIE VOOR HET PUBLIEK OPEN ZIJN, GEMEENSCHAPPEN EN KANTINES.

DE OVEN IS UITSLUITEND ONTWERPEN VOOR PROFESSIONEEL GEBRUIK EN VOOR PERSOONLIJK GEBRUIKGEKWALIFICEERD.

KINDEREN MOETEN ONDER TOEZICHT ZIJN OM TE VOORKOMEN DAT MET HET APPARAAT SPEELT.

GEBRUIK BEPERKINGEN EN VOORZORGSMAATREGELEN

De kachel in kwestie is uitsluitend ontworpen en gebouwd voor het gebruik beschreven in de vorige paragraaf en daarom is elk ander type gebruik en gebruik absoluut verboden, om te allen tijde de veiligheid van de bevoegde bedieners en de efficiëntie van de kachel te garanderen zelf.

GARANTIE

De garantieperiode is twaalf maanden vanaf de datum van het fiscaal attest dat is uitgegeven op het moment van aankoop. Onderdelen die om gegronde en duidelijke redenen fabricagefouten vertonen, worden gedurende deze periode kosteloos en uitsluitend bij ons vervangen of gerepareerd, met uitzondering van elektrische componenten en aan slijtage onderhevige onderdelen.

Verzend- en arbeidskosten zijn uitgesloten van de garantie.

De garantie vervalt als de schade blijkt te zijn veroorzaakt door: transport, onjuist of onvoldoende onderhoud, nalatigheid van de gebruiker, modificaties of reparaties door onbevoegd personeel, het niet opvolgen van de instructies in de handleiding.

Alle claims tegen de fabrikant voor directe of indirecte schade veroorzaakt door de tijd dat de machine stilstaat, zijn uitgesloten:

Schade, lopende reparaties of in ieder geval gerelateerd aan de fysieke afwezigheid van het toestel.



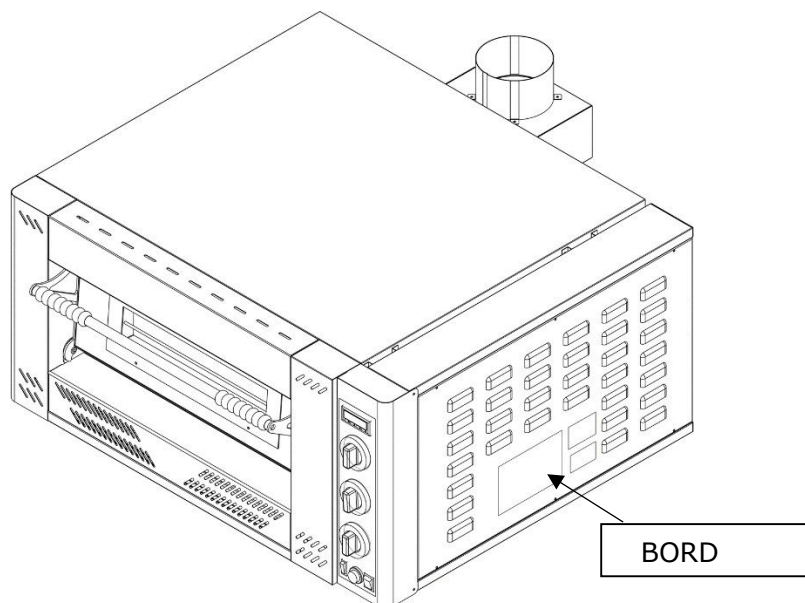
WIJZIGING EN/OF VERVANGING VAN ONDERDELEN DOOR NIET-ORIGINELE ONDERDELEN MAAKT DE GARANTIE VERVALLEN EN VRIJSTELLEN DE FABRIKANT VAN ALLE VERANTWOORDELIJKHEID. ELKE INWERKING MOET WORDEN UITGEVOERD DOOR EEN GESPECIALISEERDE TECHNICUS.

TECHNISCHE BESCHRIJVING

CE-STEMPELPLATEN EN GASAPPARATUUR

De CE-markering bestaat uit een zelfklevende aluminium plaat aan de rechterzijde van de kachel (FIGUUR 1).

Het standaard geleverde gas staat vermeld op het CE typeplaatje.



FIGUUR 1

TOTALE AFMETINGEN

De totale afmetingen van de 3 ovenmodellen worden hieronder weergegeven.

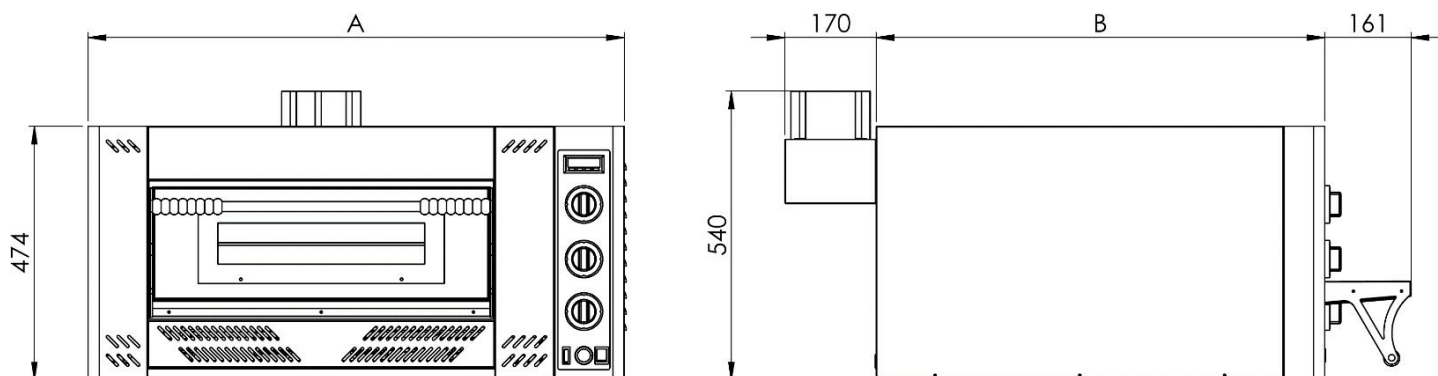
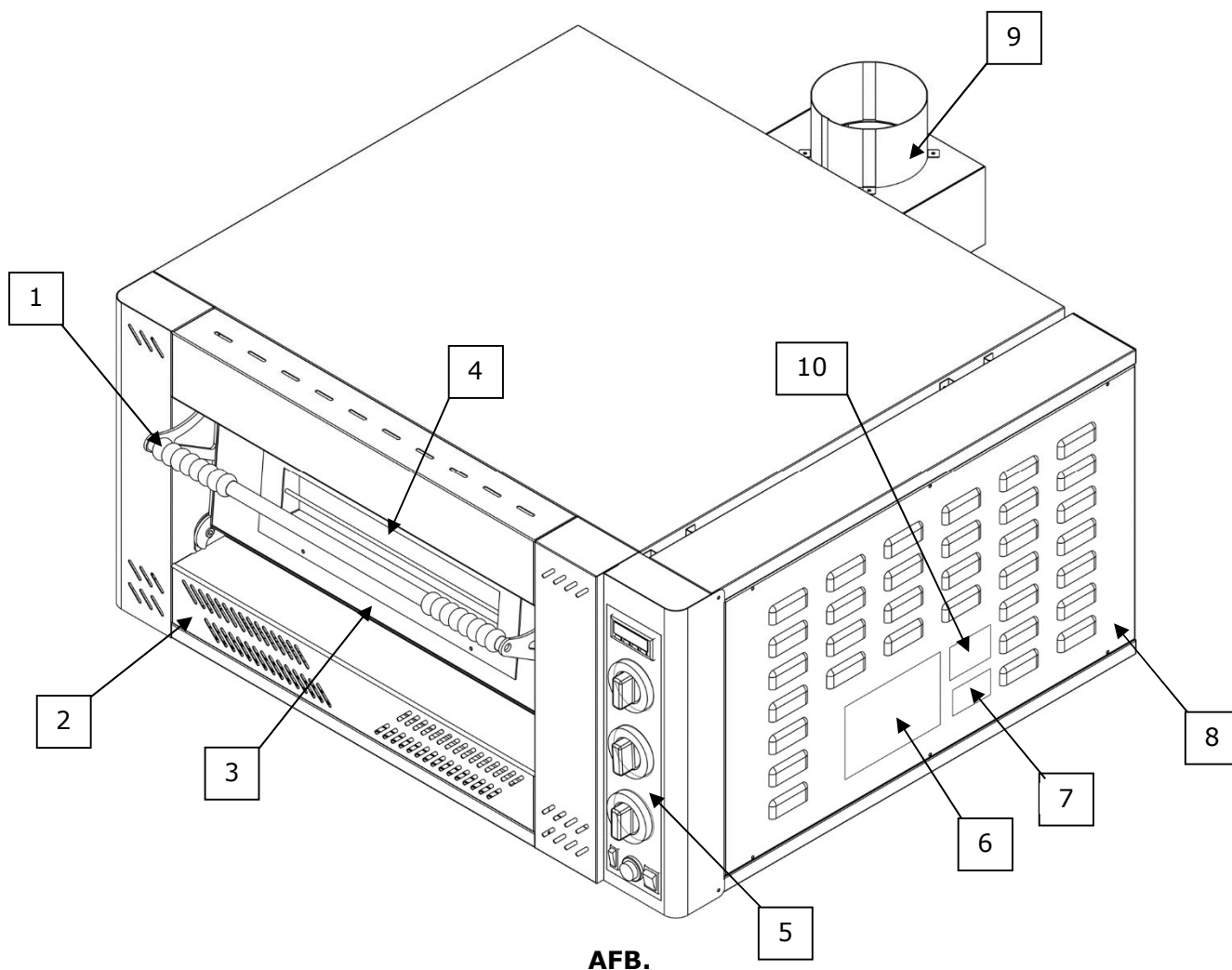


FIG. 2

OVENMODE L	BIJ (mm)	B (mm)	PESO (kg)
CFRPG430	1000	840	96
CFRPG630	1000	1140	123
CFRPG930	1300	1140	156

TECHNISCHE SPECIFICATIES



1	deurkrukken
2	voorpaneel
3	oven deur
4	patrijspoot
5	Schakelbord
6	CE-typeplaatje
7	Standaard GAS-apparatuur
8e	Rechter zijpaneel
9	schoorsteen
10	waarschuwingsbord

SPECIFICATIES CFRPG430

MOD. CFRPG430	kenmerk	Vault zijbrander	Enige centrale brander	IN TOTAAL
Nominale warmtestroom	(kW)	10.2	7.5	16
Verminderde warmtestroom	(kW)	4.2	4.2	8e
Nominale warmtestroom NL	(kW)			
Ø-injector				
G30 28...30 mbar G31 30...37 mbar	(mm.)	2x1.05	2x0.85	
G30 50mbar G31 50 mbar	(mm.)	2x0.90	2x0.70	
G20 20mbar	(mm.)	2x1.50	2x1.20	
G25 20mbar	(mm.)	2x1.65	2x1.45	
G25.3 25mbar	(mm.)	2x1.60	2x1.30	
Ø omzeilen				
G30 28..30 mbar G31 30...37 mbar	(mm.)	0,80	0,80	
G30-50mbar G31 50 mbar	(mm.)	0,65	0,65	
G20 / G25 / G25.3	(mm.)	Registratie nummer.	Registratie nummer.	
waakvlam injector				
G30 28..30 mbar G31 30...37 mbar	NEE.	22	22	
G30-50mbar G31 50 mbar	NEE.	22	22	
G20 / G25 / G25.3	NEE.	29.2	29.2	
waakvlam injector				
G30 28..30 mbar	(mm.)	0,70	0,70	
G30 50mbar	(mm.)	0,70	0,70	
G20 / G25 / G25.3	(mm.)	1.20	1.20	
instelling primaire lucht				
G30 28...30 mbar (zie afb. 9)	(mm.)	5 mm	5 mm	
G30 50 mbar	(mm.)	openen 5	openen 5	
G20 20mbar	(mm.)	mm openen	mm openen	
G25 20mbar	(mm.)	Gesloten	Gesloten	
G25.3 25mbar	(mm.)	Gesloten	Gesloten	

TAFEL 1

SPECIFICATIES CFRPG630

MOD. CFRPG630	karakte ristiek	Vault zijbrander	Enige centrale brander	IN TOTAAL
Nominale thermische stroom	(kW)	16	9	21.5
Verminderde thermische stroom	(kW)	6	6	18
Nominale warmtestroom NL	(kW)			24
Verminderde warmtestroom NL	(kW)			10
Ø-injector				
G30 28...30 mbar G31 30...37 mbar	(mm.)	2x1.25	2x0,95	
G30 50mbar G31 50 mbar	(mm.)	2x1.15	2x0.80	
G20 20mbar	(mm.)	2x2.10	2x1.50	
G25 20mbar	(mm.)	2x2.45	2x1.65	
G25.3 25mbar	(mm.)	2x2.30	2x1.55	
Ø omzeilen				
G30 28..30 mbar G31 30...37 mbar	(mm.)	1.10	1.10	
G30-50mbar G31 50 mbar	(mm.)	0,90	0,90	
G20 / G25 / G25.3	(mm.)	Registratie nummer.	Registratie nummer.	
waakvlam injector				
G30 28..30 mbar G31 30...37 mbar	NEE.	22	22	
G30-50mbar G31 50 mbar	NEE.	22	22	
G20 / G25 / G25.3	NEE.	29.2	29.2	
waakvlam injector				
G30 28..30 mbar	(mm.)	0,70	0,70	
G30 50mbar	(mm.)	0,70	0,70	
G20 / G25 / G25.3	(mm.)	1.20	1.20	
instelling primaire lucht				
G30 28...30 mbar (zie AFB.9)	(mm.)	geopend 5mm	geopend 5mm	
G30 50mbar	(mm.)	geopend 5mm	geopend 5mm	
G20 20mbar	(mm.)	Gesloten	Gesloten	
G25 20mbar	(mm.)	Gesloten	Gesloten	
G25.3 25mbar	(mm.)	Gesloten	Gesloten	

TAFEL 2

SPECIFICATIES CFRPG930

MOD. CFRPG930	karakte ristiek	Vault zijbrander	Enige centrale brander	IN TOTAAL
Nominale thermische stroom	(kW)	16*	16*	27
Nominale warmtestroom NL	(kW)			28
Verminderde thermische stroom	(kW)	6*	6*	
Verminderde thermische stroom DE-AT	(kW)	6*	6*	
Verminderde warmtestroom NL	(kW)			12
Ø-injector				
G30 28...30 mbar G31 30...37 mbar	(mm.)	2x1.25	4x0.95	
G30 50mbar G31 50 mbar	(mm.)	2x1.15	4x0.80	
G20 20mbar	(mm.)	2x2.10	4x1.50	
G25 20mbar	(mm.)	2x2.45	4x1.65	
G25.3 25mbar	(mm.)	2x2.30	4x1.55	
Ø omzeilen				
G30 28..30 mbar G31 30...37 mbar	(mm.)	1.10	1.10	
G30-50mbar G31 50 mbar	(mm.)	0,90	0,90	
G20 / G25 / G25.3	(mm.)	Registratie nummer.	Registratie nummer.	
waakvlam injector				
G30 28..30 mbar G31 30...37 mbar	NEE.	22	22	
G30-50mbar G31 50 mbar	NEE.	22	22	
G20 / G25 / G25.3	NEE.	29.2	29.2	
waakvlam injector				
G30 28..30 mbar	(mm.)	0,70	0,70	
G30 50mbar	(mm.)	0,70	0,70	
G20 / G25 / G25.3	(mm.)	1.20	1.20	
instelling primaire lucht				
G30 28...30 mbar (zie AFB.9)	(mm.)	geopend 5mm	geopend 5mm	
G30 50mbar	(mm.)	geopend 5mm	geopend 5mm	
G20 20mbar	(mm.)	Gesloten	Gesloten	
G25 20mbar	(mm.)	Gesloten	Gesloten	
G25.3 25mbar	(mm.)	Gesloten	Gesloten	

TAFEL 3

GEGEVENS GASDRUK

categorie	gas	ingangsdruk [mbar]			land van bestemming
		P _{nominaal}	P _{minimum}	P _{maximaal}	
II2H3B/P		P _{nominaal}	P _{minimum}	P _{maximaal}	AT-CH
	G20	20	17	25	
	G30/G31	50	42,5	57,5	
II2ELL3B/P		P _{nominaal}	P _{minimum}	P _{maximaal}	VAN
	G20	20	17	25	
	G25	20	17	25	
	G30/G31	50	42,5	57,5	
II2H3+		P _{nominaal}	P _{minimum}	P _{maximaal}	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 _{nominaal}	P _{minimum}	P _{maximaal}	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 _{nominaal}	P _{minimum}	P _{maximaal}	CY
	G30/G31	G30:28-30 G31:37	G30:20 G31:25	G30:35 G31:45	
II2H3B/P		P _{nominaal}	P _{minimum}	P _{maximaal}	HR-NO-RO
	G20	20	17	25	
	G30/G31	28-30	25	35	
II2EK3B/P		P _{nominaal}	P _{minimum}	P _{maximaal}	NL
	G20	20	17	25	
	G25.3	25	20	30	
	G30/G31	28-30	25	35	

TABEL 4

BEHANDELING EN TRANSPORT

TRANSPORT EN HEFFEN



WANNEER U DE OVEN VERVOERT, ZORG ERVOOR DAT ER GEEN MENSEN, DIEREN OF DINGEN ZIJN DIE LETSEL KUNNEN OPNEMEN IN DE HANTERINGSRUIMTE.



HET IS VERPLICHT HIJS- EN TRANSPORTMIDDELEN EN SYSTEMEN TE GEBRUIKEN DIE GESCHIKT ZIJN VOOR HET GEWICHT EN DE AFMETINGEN VAN DE KACHEL (ZIE PARAGRAFEN 3.2-3.3 EN TAB.1-2-3).

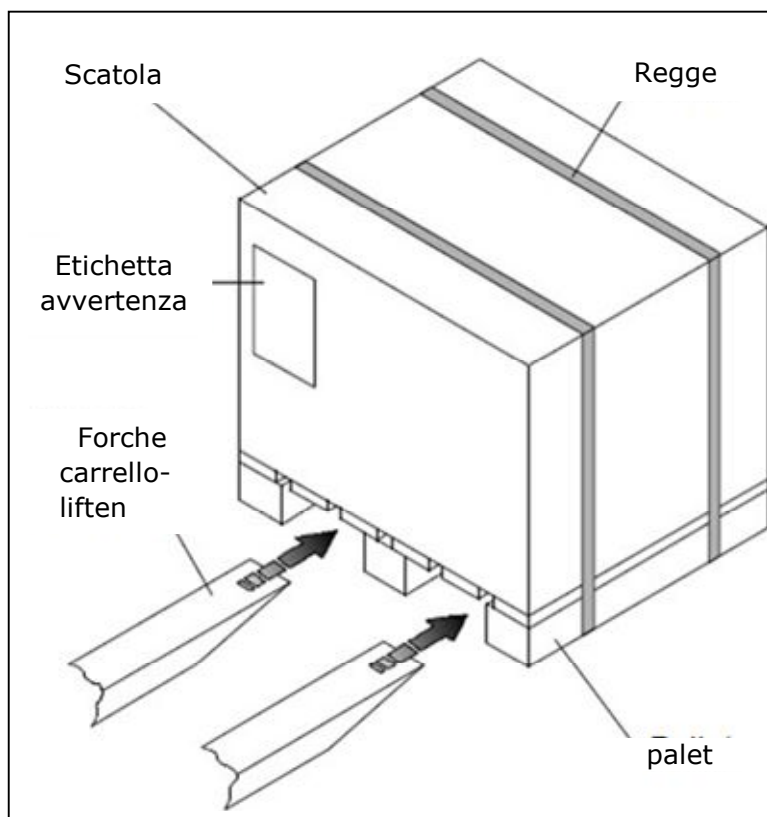


WANNEER U EEN VORKHEFTRUCK GEBRUIKT OM HANTERINGSWERKZAAMHEDEN UIT TE VOEREN, ZORG ER DAN DAT DE VORKEN ABSOLUUT VERMIJDEN DE LADING TE RAKEN (FIG. 4).



MAAK GEEN HARDE REMMEN, ACCELEEREER OF PLOTSELINGE RICHTINGWIJZIGINGEN TIJDENS HET HANTEREN VAN DE KACHEL.

Om het transport en het in- en uitladen te vergemakkelijken, is de kachel op een houten voet in een doos geplaatst en met riemen vastgezet. De oven is bovendien bedekt met een transparante nylon hoes. Nadat al het werk van het hanteren en opstellen van de oven is voltooid, kunt u doorgaan met uitpakken door de tape, het karton en de nylon hoes door te snijden.



AFBEELDING 4

MEUBELS

MEUBELS



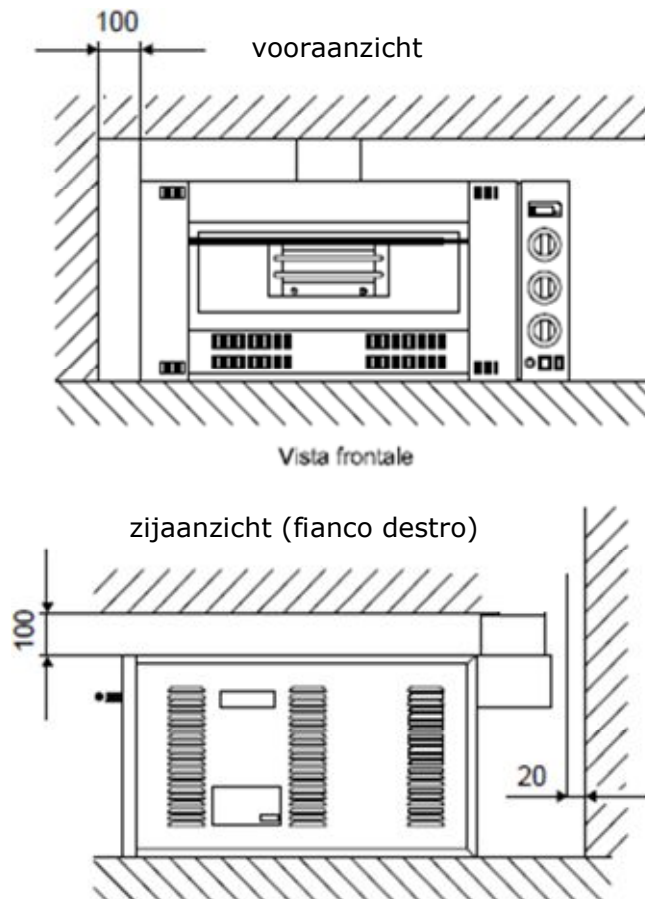
ALLE INSTALLATIEWERKZAAMHEDEN VAN DE KACHEL (INSTALLATIE, ELEKTRISCHE AANSLUITING, GASAANSLUITING EN AFVOERAANSLUITING, AFSTELLINGEN EN CONTROLES) MOGEN UITSLUITEND WORDEN UITGEVOERD DOOR GEKWALIFICEERD PERSONEEL, VOLLEDIG IN OVEREENSTEMMING MET DE IN HET LAND VAN TOEPASSING GELDENDE WET.



DE OVEN MOET WORDEN GEINSTALLEERD IN EEN TECHNISCHE RUIMTE MET VOLDOENDE VENTILATIE, GASTOEVOER EN KOOKDEMPINGSSYSTEMEN; HET VOLUME VAN DE TECHNISCHE RUIMTE IS REGELMATIG EN MOET VOLDOENDE ZIJN OM DE WERKOMGEVING GEZOND TE VERLATEN

De plaatsing van de kachel moet de minimumafstanden (mm) respecteren die worden aangegeven in Fig. 5. Het moet op een geschikte ondergrond rusten om het te ondersteunen.

Het wordt aanbevolen om het rechterdeel van de kachel vrij te laten om de demontage van het paneel te vergemakkelijken hoger en voor onderhoud.



Afb. 5

ELEKTRISCHE VERBINDING

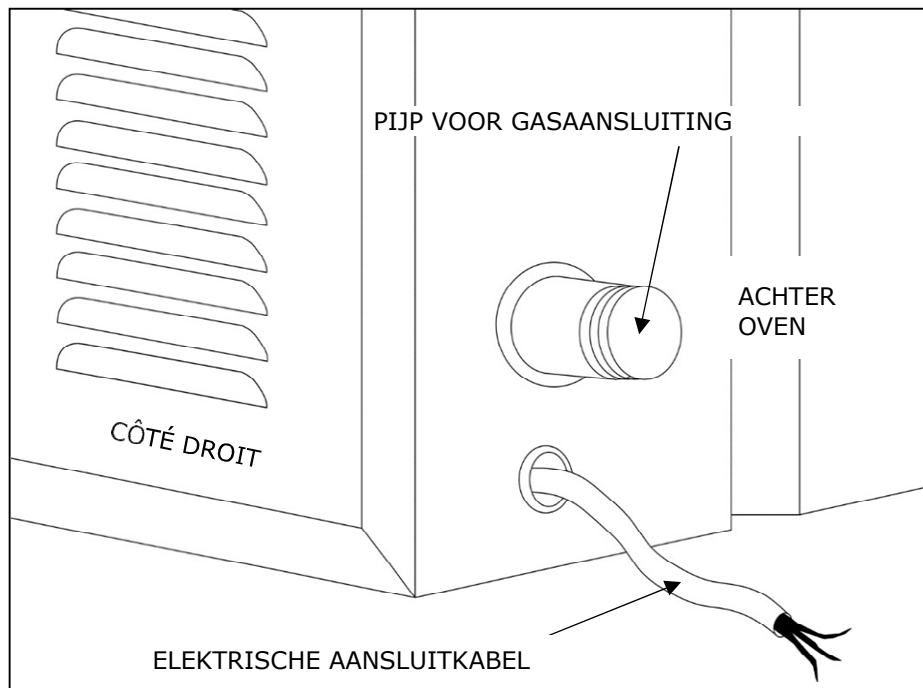
De kachel is aan de achterkant voorzien van een voedingskabel (230V - enkelfasig) en zonder stekker (fig. 6). De technische gegevens staan vermeld op het CE-identificatieplaatje (FIG.1).



DE ELEKTRISCHE AANSLUITING VAN DE OVEN OP HET NETWERK MOET UITSLUITEND WORDEN UITGEVOERD DOOR EEN GEKVALIFICEERDE TECHNICUS (ELEKTRISCH) DIE DE TECHNISCHE EN PROFESSIONELE KENNIS BESCHIKT DIE IS VEREIST DOOR DE WET VAN KRACHT VAN HET LAND WAAR DE OVEN WORDT GEBRUIKT. 'INSTALLATIE IS VOLTOOID.



DE FABRIKANT SLUIT ALLE VERANTWOORDELIJKHEID UIT VOOR SCHADE AAN PERSONEN, DIEREN OF EIGENDOMMEN VEROORZAAKT DOOR EEN ONJUISTE AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITS- EN GASNET.



AFB.6

De aansluiting op het elektriciteitsnet moet tot stand worden gebracht door een stroomonderbreker met de juiste waarde te plaatsen, met een opening tussen de contacten van minimaal 3 mm. De aardingsdraad mag niet worden doorgesneden.

De spanning van de voedingsstroom mag niet afwijken van de waarde van de spanning wanneer de kachel in werking is nominaal $\pm 10\%$.

Het apparaat moet geaard zijn.

Het elektrisch schema van de oven vindt u in hoofdstuk 11 (Pagina 36).



WANNEER DE ELEKTRISCHE AANSLUITING VOLTOOID IS, MOET DE GEMACHTIGDE TECHNICUS (ELEKTRISCH) EEN VERKLARING VOORLEGGEN VAN DOORBINDINGSMETING VAN HET SPANNINGSBEVEILIGINGSCIRCUIT.

GASAANSLUITING

De kachel heeft een slang voor de gasaansluiting met een G ¾" schroefdraad, die zich achter de kachel bevindt (fig.6). De aansluiting van de kachel op het gasnet moet gebeuren met gegalvaniseerde stalen of koperen metalen buizen van niet meer dan 1,5 meter lang, die op een zichtbare plaats moeten worden geplaatst.



VOOR HET OPENEN EN SLUITEN VAN DE OVEN MOET EEN AFSLUITKLEP WORDEN GEÏNSTALLEERD DIE GEMAKKELIJK BEREIK IS VOOR DE BEDIENER.

De verbinding tussen de oven en de gasleiding moet gemaakt worden met een driedelige metalen verbinding.

Afdichting van de schroefdraden kan worden verzekerd met behulp van geschikte materialen.



DE KACHEL MOET WORDEN GELEVERD MET HET GASTYPE WAARVOOR HET IS ONTWORPEN (CE-PLAAT AFB.1) EN MOET DE EIGENSCHAPPEN HEBBEN DIE IN DE TABELLEN 1-2-3 WORDEN AANGEGEVEN, VOLGENS DE MODELLEN.

CONTROLEER DE TOEVOERDRUK

De gastoevoerdruk wordt gemeten met een vloeistofdrukmeter (bijvoorbeeld een manometer). in u met een minimale resolutie van 0,1 mbar) na de volgende fasen:

- 1) Schroef het rechter zijpaneel van de oven los en verwijder het (FIG. 3 - ref. 8);
- 2) Verwijder de borgschroef van de veiligheidsklep (hoofdklep); (FIG. 7-Ref. 1)
- 3) Sluit de manometer aan;
- 4) Schakel het apparaat in volgens de instructies (hoofdstuk 7):
- 5) Verhoog de toevoerdruk;
- 6) verwijder de manometer;
- 7) Draai de schroefdraadschroef van de toevoerdruk weer vast (FIG. 7 ref. 1);
- 8) zet het rechterpaneel van de oven weer in elkaar en schroef het vast;

CONTROLE VAN GASLEKKAGE

Controleer na installatie of er geen gaslekken zijn. Om dit te doen, brengt u met een borstel zeepsop aan op de connectoren, een minimaal lek wordt aangegeven door zeepbellen die door het lek ontstaan. Als er een meter in het gastoevoernet is geplaatst, kan een nieuwe lektest worden uitgevoerd; gedurende een controleperiode van ca. 10 minuten: de meter mag geen gasdoorgang vertonen.



HET IS ABSOLUUT VERBODEN TE CONTROLEREN OP GASLEKKAGE DIE EEN EXPLOSIE MET EEN VLAM KAN VEROORZAKEN.

AANPASSING AAN VERSCHILLENDE GASTYPEN

De oven is getest en ontworpen om te werken met het gas gespecificeerd op het typeplaatje (FIG. 1).



ALS HET GAS WAARVOOR DE KACHEL IS ONTWORPEN NIET OVEREENKOMT MET HET GASVOEDINGSNET, MOETEN AANPASSINGEN AAN DE KACHEL WORDEN GEMAAKT.

AAN HET EINDE VAN DE TRANSFORMATIE MOETEN DE AFDICHTEN WORDEN HERSTELD TOT DE VASTE ONDERDELEN EN HET NIEUWE GASTYPE DAT OP HET PLAAT IS GESPECIFICEERD.

Zoals vermeld in de waarschuwing hierboven, staan de stappen om de juiste transformaties uit te voeren hieronder vermeld:

A) Vervangen van de bovenste en onderste injectoren en branders:

Schroef het voorpaneel los (fig. 3 ref. 2) en verwijder de luchtklep (fig. 9 ref. 1/2) om de injectoren te kunnen zien en bereiken. Schroef de injectoren los en vervang ze door die aangegeven in de tabel met specificaties van het gekochte kachemodel.

B) Vervangen van de injector van de waakvlambrander:

Vervang de injector (Fig.8-Ref.3) zoals aangegeven in de tabel met technische gegevens voor het gekochte ovenmodel.

C) Vervangen van de waakvlaminjector:

Schroef de fitting los (Fig.8-Ref.4) en vervang de injector door de juiste injector zoals aangegeven in de tabel met technische gegevens voor het model kachel.

D) Afstellen luchttoevoer boven- en onderbrander:

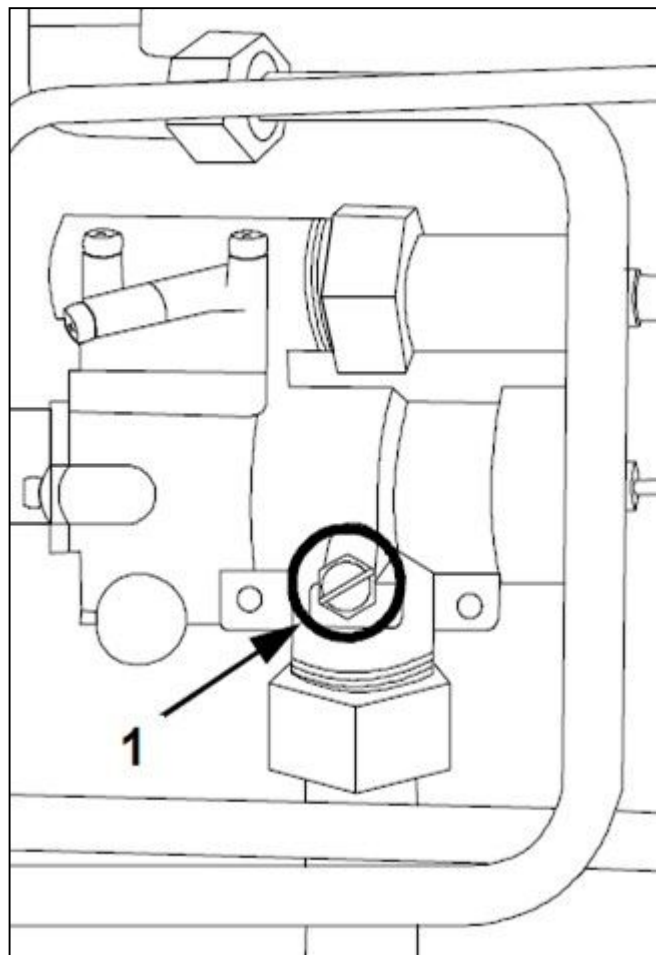
Draai de schroef los (fig. 9 ref. 1) om de luchtopening van de brander in de daarvoor bestemde knop te schuiven (Fig.9-Ref.2). Zodra de aanpassing is gemaakt, schroeft u om het onderdeel te bevestigen.

E) Minimale instelling bovenste en onderste toorts:

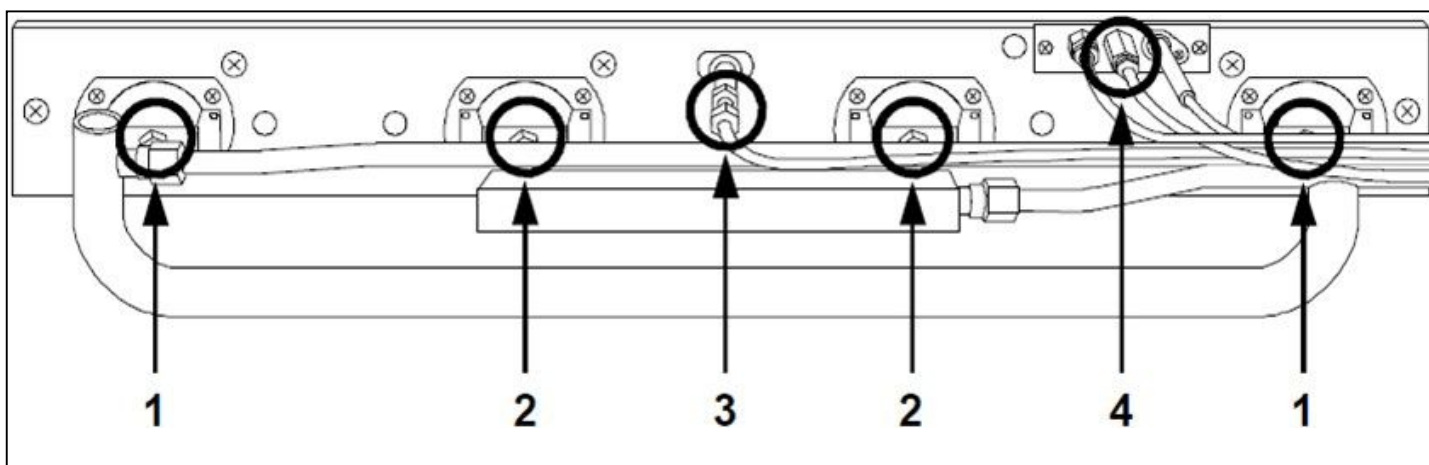
Voor werking op LPG (g30-g31) is het minimum vast en moet de schroef (fig. 10 ref. 1) volledig worden aangedraaid; voor werking met andere gassoorten kan het minimum als volgt worden ingesteld:

- Verwijder met de hand de handgreep van de brander van het bedieningspaneel (Fig. 10 ref. 2/3);
- draai de schroef (fig. 10 ref. 1) 2/3 slag los en plaats de handgreep terug;
- Steek de brander aan en draai de knop naar stand (minimum);
- Verwijder de handgreep en draai de schroef vast (fig. 10 ref. 1) totdat de vlam stabiel blijft;
- Voer enkele manoeuvres uit door de hendel naar de (maximum) (minimum) stand te draaien om de stabiliteit van de vlam te controleren.

De waakvlambrander heeft geen minimale werking en hoeft dus niet afgesteld te worden.

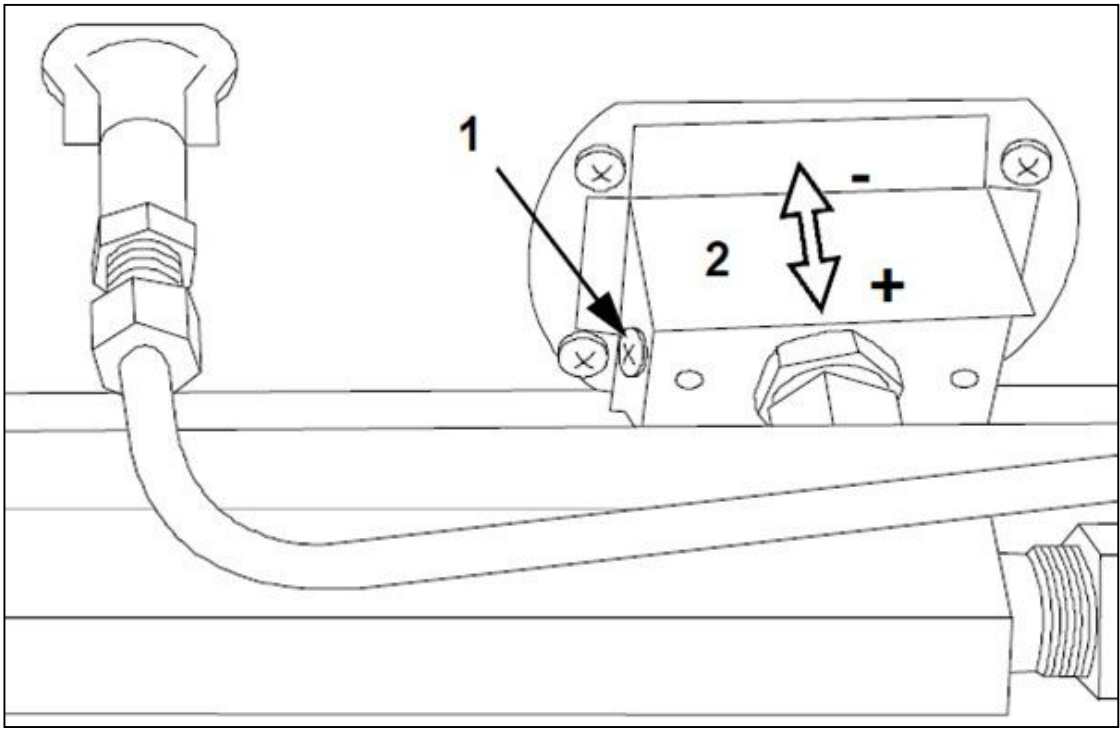


AFBEELDING 7

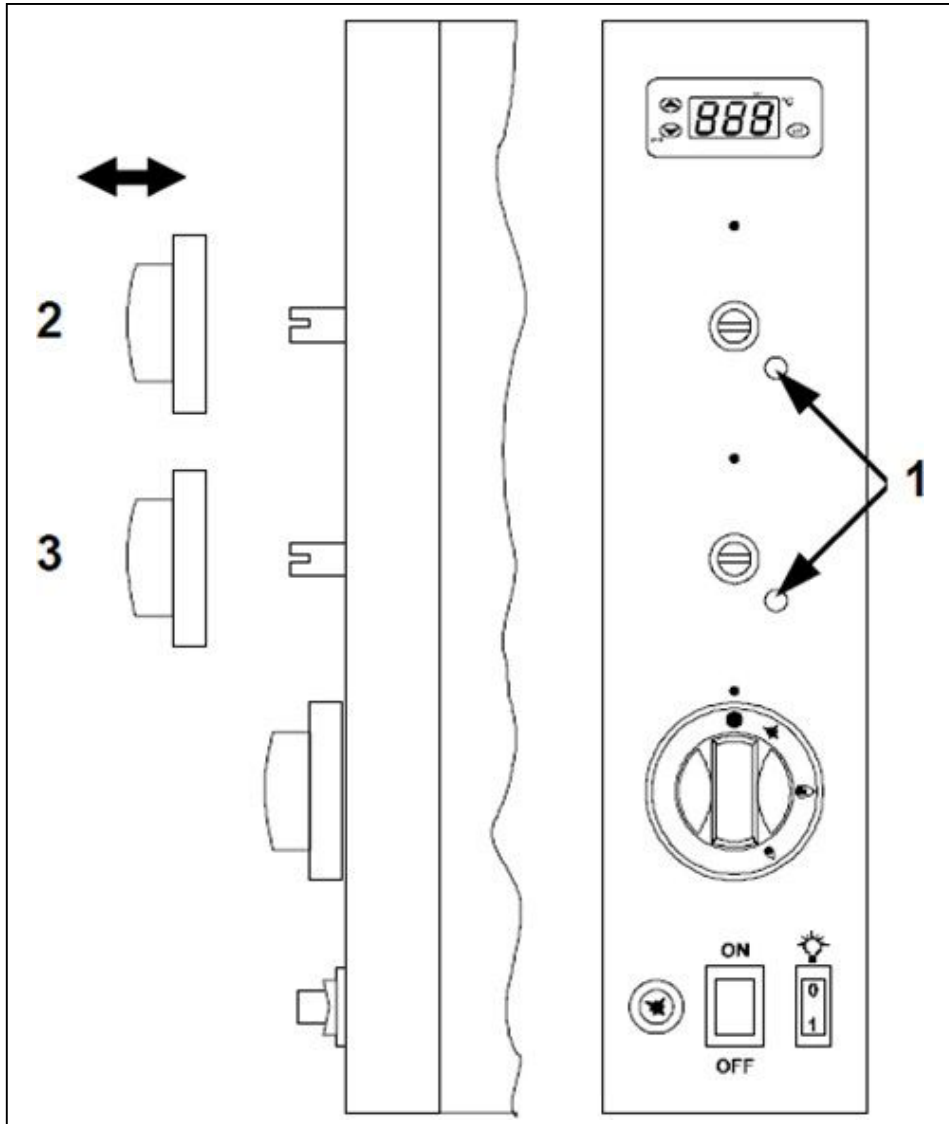


AFBEELDING 8

1	bovenste brander
2	kachel brander
3	waakvlam
4	nachtlichtje



AFB.9



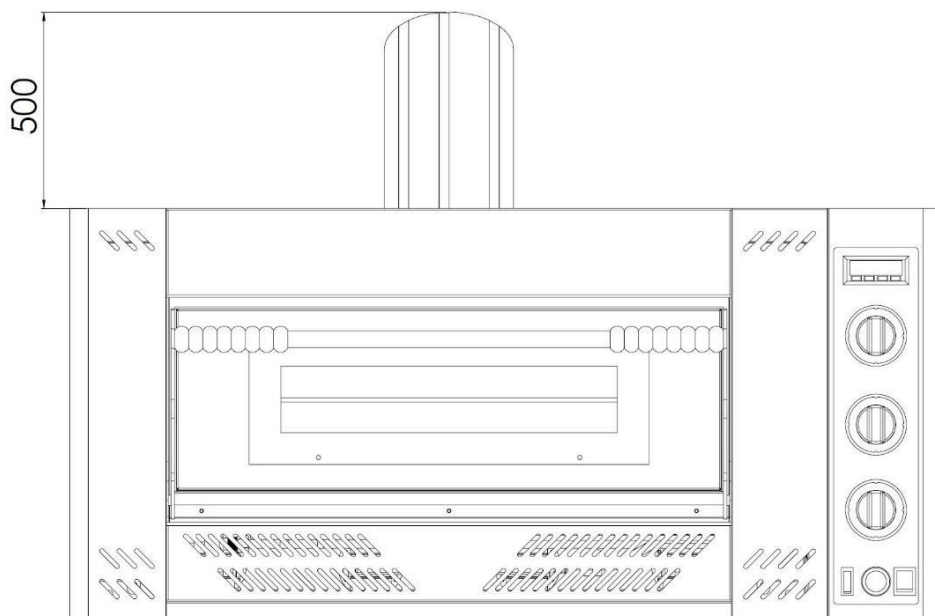
AFB.10

AANSLUITING OP EEN EXTRACTIE

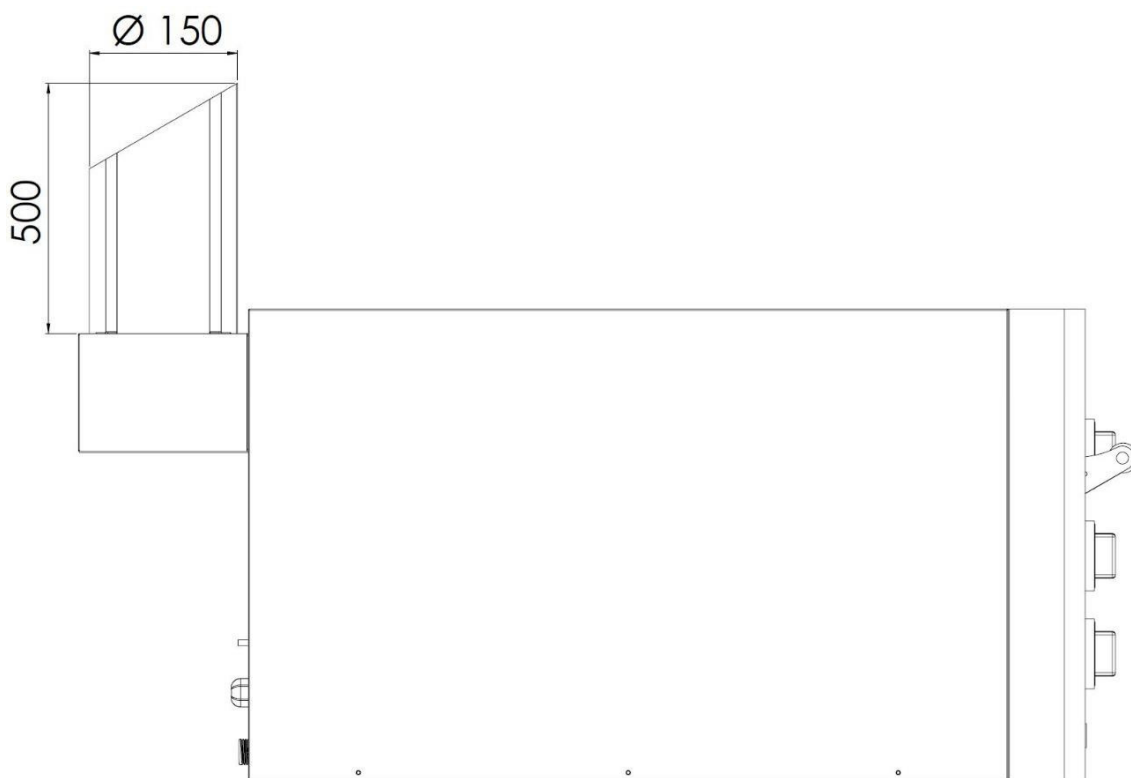
De toestellen zijn voorzien van een schoorsteen (Ø 150 mm) voor de afzuiging van verbrandingsproducten die volgens de geldende voorschriften op de volgende verschillende manieren moeten worden aangesloten. Installeer het toestel in een voldoende geventileerde ruimte volgens de geldende normen.



DE KACHEL MOET WORDEN GEPLAATST MET MINSTENS 0,5 METER LEIDING NAAR DE KAP, SCHOORSTEEN OF DIRECT BUITEN.



AFB.11



AFB.12

Apparaten type "a" (zie typeplaatje)

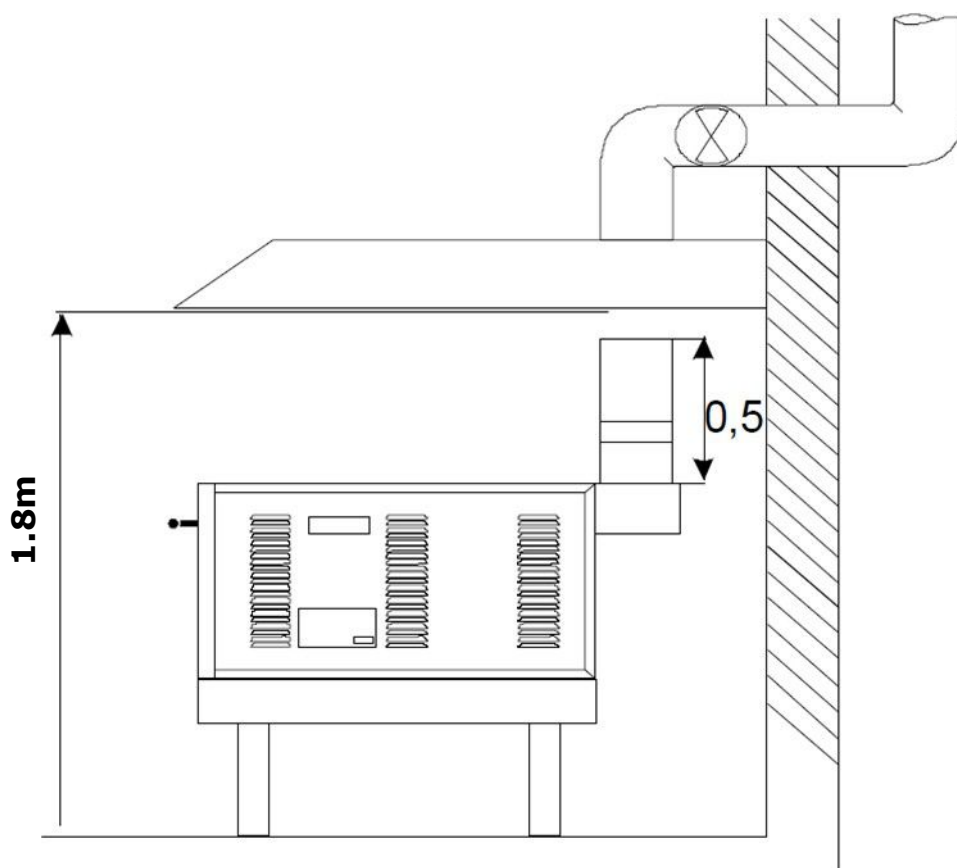
Verbrandingsproducten van gastoestellen van type "A" moeten worden afgevoerd naar een speciale afzuigkap of soortgelijk apparaat dat is aangesloten op een veilige schoorsteen of rechtstreeks naar buiten kan worden afgevoerd.

Anders is het gebruik van een luchtafzuiger direct op buiten aangesloten met een bereik van maar liefst wat gespecificeerd in de installatie-instructies is toegestaan.

Het apparaat moet op een goed geventileerde plaats worden geplaatst om een overmatige concentratie van schadelijke stoffen op de plaats van installatie te voorkomen.



De luchtruimte die nodig is voor de verbranding moet 2 m³/h/kW kachelvermogen zijn, plus 35 m³/h in de omgeving voor het comfort van de persoon.



AFB.13

BEVEILIGING

RICHTLIJNEN EN REFERENTIEREGELS

De ovens werden met respect bestudeerd en gebouwd van de volgende regels:

Richtlijn 2014/35/EU

"Laag Spanning"

Richtlijn 2014/30/EU

"Elektromagnetische

compabiliteit" Norma Europea EN 203-1-2 voor "Professionele gastoeestellen"

Regolamento GAR UE 2016/426 "Apparaten die gasvormige brandstoffen verbranden".

VEILIGHEIDSMATREGELEN AANVAARD

Met betrekking tot en in overeenstemming met de bovenstaande regels, voldoen alle componenten van de oven aan de essentiële veiligheidskwaliteiten en zijn ze gecertificeerd door hun fabrieken.

VEILIGHEIDSKLEP:

Het is een thermokoppelklep waarmee de gastoevoer naar de branders kan worden afgesloten als de waakvlam per ongeluk uitgaat.

Het is gemonteerd in het rechterdeel van de kachel.



NOOIT VEILIGHEIDSVOORZIENINGEN VAN DE OVEN WIJZIGEN, AANSLUITEN OF VERWIJDEREN, NOCH VERVANGEN DOOR ORIGINELE RESERVEONDERDELEN.



HET IS ABSOLUUT VERBODEN VEILIGHEIDSVOORZIENINGEN OF HUN COMPONENTEN TE VERVANGEN DOOR NIET-ORIGINELE RESERVEONDERDELEN

REST RISICO'S

Het apparaat brengt bepaalde risico's met zich mee die niet volledig zijn uitgesloten door het ontwerp of door de installatie van geschikte beveiligingsinrichtingen.

Voor volledige klantinformatie worden de resterende risico's van de apparaten hieronder vermeld:

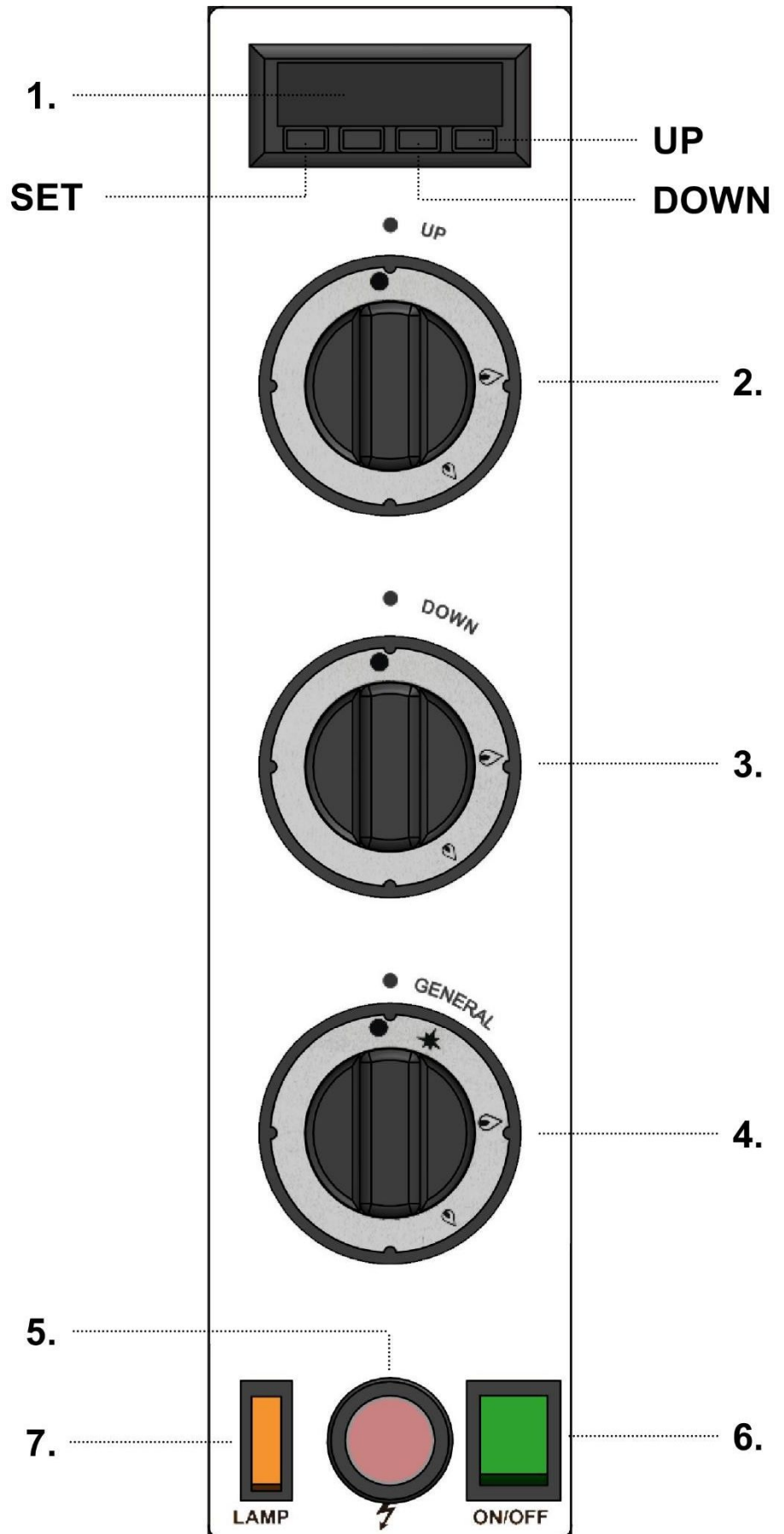
restrisico	Beschrijving van de gevaarlijke situatie
brandt	Contact met hete oppervlakken, let op de symbolen op de oven en draag geschikte handschoenen. Pas op voor het ontsnappen van warmte door de deur te openen terwijl de oven in werking is.
elektrische schok	Contact met delen onder spanning tijdens Onderhoudswerkzaamheden aan het bedieningspaneel bekrachtigd worden.
onbalans laden	Hanteren van het apparaat met of zonder verpakking met ongeschikte hefsystemen of ongebalanceerde last.

GEBRUIK EN BEDIENING

SCHAKELBORD

Met het bedieningspaneel (fig. 14), dat zich rechts vooraan bevindt, kan de operator de positionering handmatig uitvoeren en de kookparameters van de oven instellen.

1	thermostaat/thermostaat
2	Handgreep bovenste branderklep
	● Tentoonstelling
	Maximale vermogensstand (MAX)
●	Minimaal serviceartikel (MIN)
3	Handgreep onderste branderklep
	● Tentoonstelling
	Maximale vermogensstand (MAX)
●	Minimaal serviceartikel (MIN)
4	Algemeen kraanhandvat
	● Tentoonstelling
	★ Positie van de ontsteking van de piloot
	Instelling maximaal ontstekingsvermogen (MAX)
●	Positie minimaal ontstekingsvermogen (MIN)
5	Piëzo-elektrische waakvlamontsteking
6	Algemene schakelaar



7	Ovenlicht schakelaar
----------	----------------------

AFB.14

MEUBELS



DE OVEN KAN ALLEEN WORDEN GEÏNSTALLEERD MET VOLLEDIGE INSTALLATIE EN LEVERING DOOR BEVOEGDE PROFESSIONALS MET DE VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING VOOR ELEKTRISCHE EN GASAANSLUITINGEN.

De installatie van de kachel kan worden uitgevoerd door de verantwoordelijke operator, waarbij de onderstaande werkvolgorde strikt wordt gevolgd:

ONTSTEKING VAN DE BRANDER

- 1) Steek het netsnoer van de oven in het daarvoor bestemde stopcontact;
- 2) Draai aan de knop van de waakvlamklep van het gastoevoernet;
- 3) Druk op de hoofdschakelaar (fig. 14 ref. 6), het groene lampje gaat branden;
- 4) Stel de bereidingstemperatuur in door op de knop "set" en "+" of "-" te drukken (fig. 14 ref. 1); als de ingestelde temperatuur gelijk is aan of lager is dan de omgevingstemperatuur, kunnen de branders niet ontsteken omdat de thermostaat is aangesloten op de gastoevoermagneetklep die de stroom afsluit bij de gewenste temperatuur;

A) WAKKER BRANDER

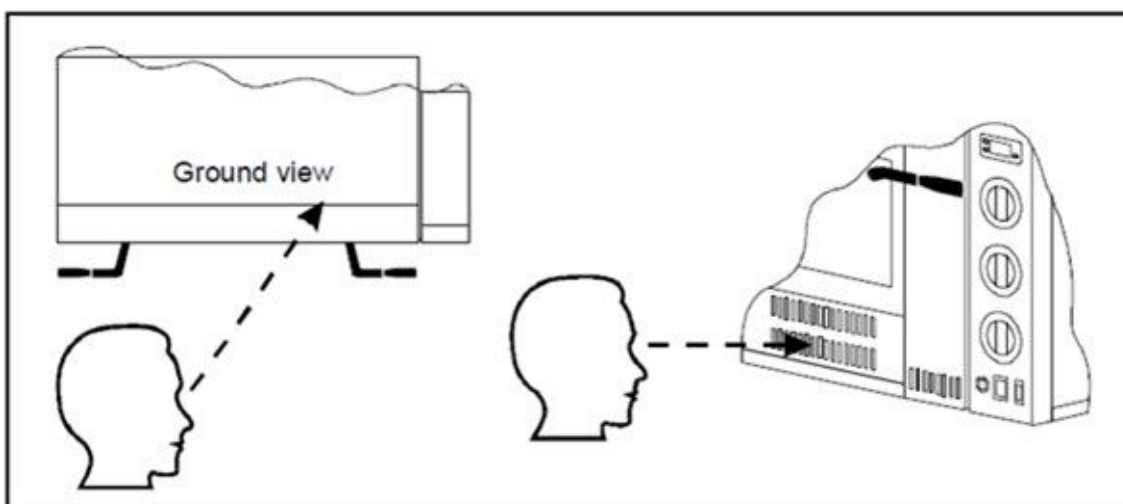
- 5) Draai de knop van de hoofdkraan van de gastoevoer (fig. 14 ref. 4) naar de stand Houd de knop ingedrukt en druk tegelijkertijd meerdere keren op de piëzo-elektrische ontsteking van de waakvlam (fig. 14 ref. 5) . Zodra de waakvlam aangaat, laat u de knop los. de waakvlam moet blijven branden, anders herhaalt u het proces. Het controlelampje kan worden bediend via de openingen aan de rechterkant van het voorpaneel (fig. 3 ref. 2), naar binnen kijkend en een helling van ongeveer 45° naar rechts waarnemend (FIG. 15);

- 6) Draai de hendel van de algemene klep (fig. 14 ref. 4) in de stand  (Prestaties maximaal);

B) BOVENSTE EN ONDERSTE BRANDERS

- 7) Open de bovenste (fig. 14 ref. 2) en onderste (fig. 14 ref. 3) kranen door ze linksom te draaien. met de klok mee naar positie (maximaal vermogen).

De vlam verspreidt zich van de waakvlambrander naar alle bovenste en onderste branders. Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, gaan de branders uit: ze werken dus met tussenpozen om de temperatuur op peil te houden.



AFB.15

PIZZA KOKEN

Wanneer de oven de gewenste temperatuur heeft bereikt (zie punt 5 van deze paragraaf), zichtbaar op de thermometer (fig. 14 ref. 1), kan de pizza in de oven worden geplaatst om te bakken.

- 1) Open de ovendeur (FIG. 3 ref. 3) handmatig met behulp van de speciale handgrepen (FIG. 3 ref. 1);
- 2) Om de binnenkant van de bereidingskamer te verlichten, drukt u op de lichtsakelaar van de oven (FIG. 14 ref. 7);



ALS U DE DEUR OPENT TERWIJL DE OVEN AAN STAAT, IS HET BELANGRIJK EEN VEILIGE AFSTAND TE HOUDEN OM TE VOORKOMEN DAT U WORDT GEHOLPEN DOOR DE PAARSE WARMTE

3) Plaats de te bakken pizza('s) in de oven met behulp van het juiste gereedschap. Het is belangrijk om de deur niet te lang open te laten staan, dit vermindert de hitte in de oven.

4) Sluit de deur en controleer het kookproces door het venster (FIG. 3 ref. 4);

5) De baktemperatuur van de pizza verandert afhankelijk van of deze direct op de vuursteen of op een bord wordt geplaatst. In het eerste geval is het raadzaam om de kooktemperatuur in te stellen op 350÷380°C met de plafondbranders op maximaal (knop van de klep van de plafondbrander in stand "maximum vermogen" en de onderste branders op minimum (klepknop onderste brander in stand "minimale prestatie"). In het tweede geval is de aanbevolen bereidingstemperatuur 350÷380°C met de plafondbranders op minimum (knop vloerbrander op "maximum vermogen");

6) Als het koken klaar is, open je de deur en haal je de pizza of pizza's eruit en sluit je de deur.



HET KIEZEN VAN DE IDEALE KOOKTEMPERATUUR EN HET AFSTELLEN VAN DE PLAFOND- EN VLOERBRANDERS IS AFHANKELIJK VAN DE ERVARING VAN DE OPERATOR.
BIJ LANGDURIG GEBRUIK MAG DE TEMPERATUUR VAN 350°C NIET OVERSCHRIJDEN OM OVERBELASTING VAN DE OVENTEMPERATUUR EN DE EERSTE SLIJTAGE TE VOORKOMEN.

OVEN STOP

De oven kan door de bediener worden uitgeschakeld door de volgorde strikt te volgen de volgende bewerkingen:

- 1) Schakel de oven uit door de bedieningsknoppen naar de stand te draaien ● "Uit" (FIG. 14 ref. 2/3/4);
- 2) Schakel de binnenverlichting van de oven uit met behulp van de schakelaar (FIG. 14 - ref. 7);
- 3) Zet de hoofdschakelaar uit (FIG. 14 ref. 6), het groene lampje gaat uit;
- 4) Sluit de afsluiter van het gastoevoer-net;
- 5) Koppel de speciale connector los van de voedingskabel van de oven.

SIGNALERINGEN EN ALARMEN

GECODEERD	BETEKENIS
SIGNALEN	
uit1	LED aan: Wanneer ingeschakeld, is de belasting ingeschakeld. knipperend: - Wijziging van het werk setpoint wordt aan gewerkt
ALARM	
Pr1	Kamervoelerfout Oplossingen: - Controleer de integriteit van de sonde - Controleer de verbinding tussen het instrument en de sonde - Controleer de omgevingstemperatuur
Wanneer de oorzaak die het alarm veroorzaakte verdwijnt, herstelt het apparaat de normale werking	

INTERVIEW

GEPLAND ONDERHOUD

Het routineonderhoud omvat alle controles en interventies die de operator moet uitvoeren deze vooraf ingestelde tijden en modi om de efficiëntie en duur van de oven te garanderen.



VOORDAT U ENIGE GEWONE EN/OF BUITENGEWONE ONDERHOUDSWERKZAAMHEDEN UITVOERT, MOET U DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT HALEN EN DE GASTOEVOERSLUITING SLUITEN.

- 1) Reiniging van het vuurvaste oppervlak: Deze handeling moet worden uitgevoerd met een hete oven. Wanneer de temperatuur ongeveer 350°C bereikt, zet u de oven uit, opent u de deur en maakt u de bovenkant schoon met een borstel van plantaardige vezels met lange steel om contact met hete delen van de oven te vermijden.
- 2) Externe reiniging van de oven (roestvrijstalen oppervlakken, ramen en bedieningspaneel); Deze handeling moet worden uitgevoerd als de oven koud is.
- 3) Routinematige reiniging moet dagelijks worden gedaan.

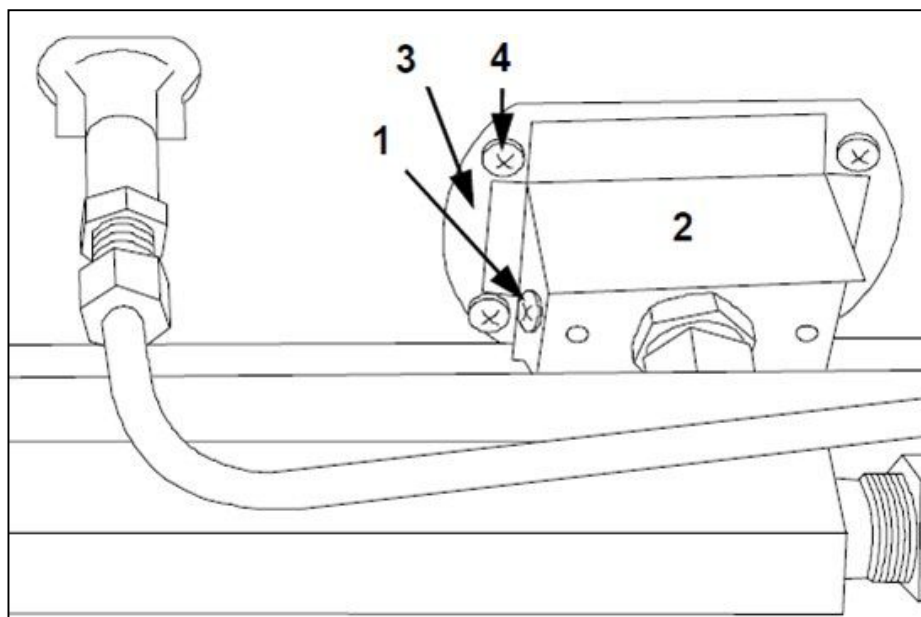
INTERVENTIES

Neem voor buitengewoon onderhoud, reparaties of vervangingen uitsluitend contact op met de erkende dealer die de oven heeft geleverd of een erkende technicus met de technische en professionele kwalificaties vereist door de geldende normen.

VERVANGEN VAN DE BOVENSTE EN ONDERSTE BRANDER

- Verwijder het voorpaneel (FIG. 3 ref. 2);
- Demonteer de gasleidingen stroomopwaarts van de te vervangen branders door de speciale aansluitstukken los te schroeven;
- Verwijder de luchtklep van de brander (FIG. 16 ref. 2) door de schroef los te draaien en te verwijderen (FIG. 16 ref. 1).
zijdelings;
- Draai de 4 schroeven los (FIG. 16 ref. 4) en verwijder de brander (FIG. 16 ref. 3) en plaats hem terug;

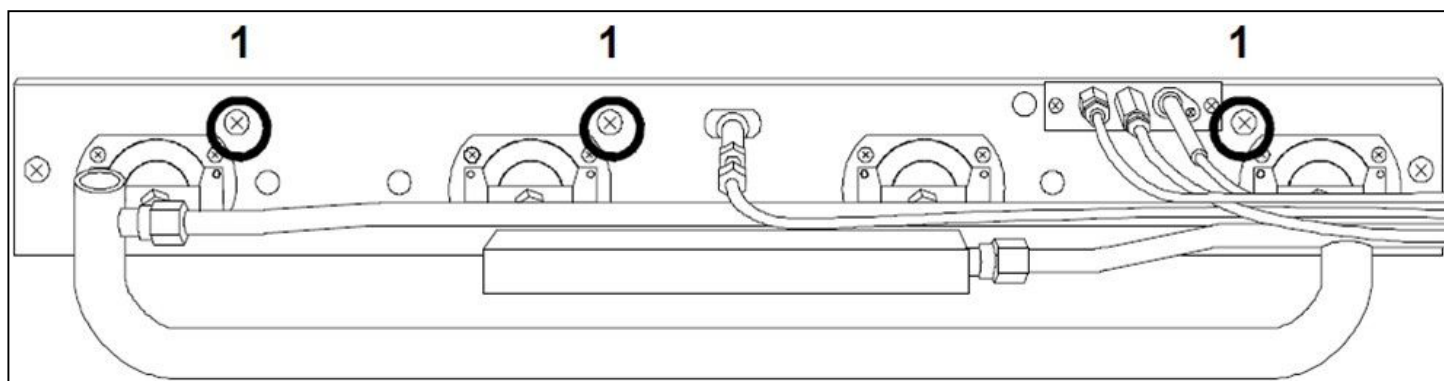
- Zet de nieuwe brander weer in elkaar zoals hierboven beschreven.



AFB.16

WAKKERBRANDER VERVANGEN

- Schroef het frontpaneel los (FIG. 3 ref. 2);
- Draai de 3 schroeven los die de brandersteunen bevestigen (FIG. 17 ref. 1);
- Verwijder de binnenste vuurvaste laag;
- Trek de brander handmatig door de ovendeur naar buiten;
- Zet de nieuwe brander weer in elkaar zoals hierboven beschreven.



AFB.17

VERVANGEN VAN THERMOKOPPEL, PILOT EN BOUGIE

A) THERMOKOPPEL

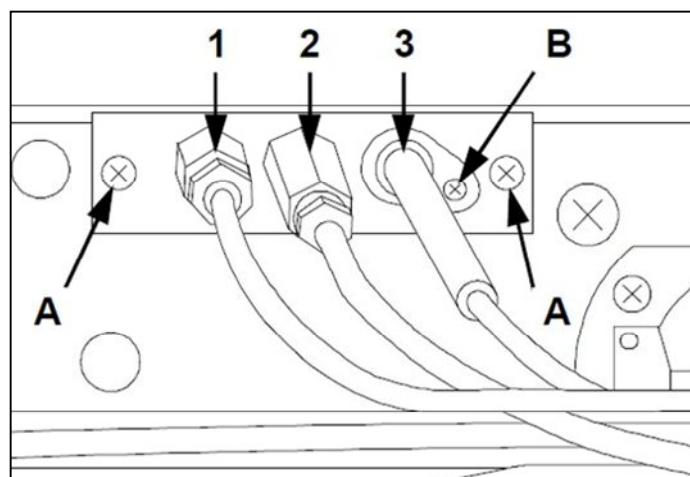
- Schroef het frontpaneel los (FIG. 3 ref. 2);
- Schroef het thermokoppel los met een speciale vaste sleutel (FIG. 18 ref. 1);
- Zet het nieuwe thermokoppel weer in elkaar volgens de bovenstaande stappen.

B) nachtlichtje

- Draai de 2 schroeven van de STEUN los (FIG. 18 ref. A);
- Hermonteer de nieuwe piloot (FIG. 18 ref. 2) volgens de bovenstaande stappen.

C) KAARS

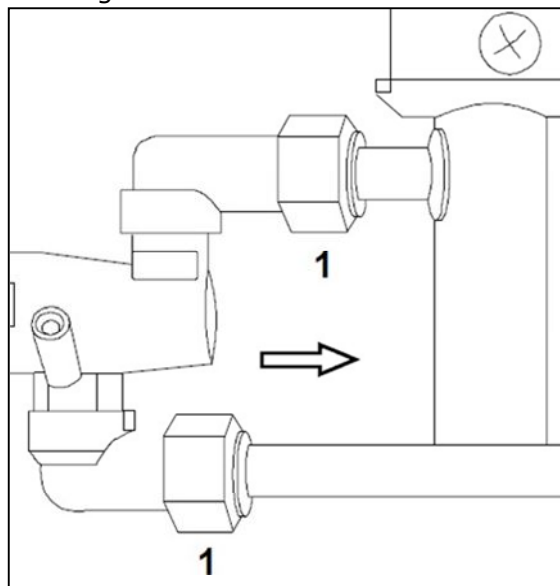
- Verwijder de bougie door de SCHROEF los te draaien (FIG. 18 ref. B);
- Monteer de nieuwe BOUGIE (FIG. 18 ref. 3) zoals hierboven beschreven.



AFB.18

DE GASKLEP VERVANGEN

- Schroef het zijpaneel DX los (FIG. 3 ref. 8);
- Verwijder handmatig het bedieningspaneel en de handgreep van de te vervangen kraan;
- Verwijder de klep van de koppelingen naar de gasleidingen (FIG. 19 ref. 1).
- Zet de nieuwe klep weer in elkaar volgens de bovenstaande fasen.



AFB.19

SLOOP

ALGEMENE INSTRUCTIES

- Het is absoluut noodzakelijk om de regels van het reglement te volgen dat van kracht is op het moment van annulering.
- Ga op het moment van de sloop van de oven verder met het onderscheiden van de onderdelen waaruit het bestaat op basis van de verschillende soorten bouwmaterialen (kunststof, koper, ijzer).

RESERVEONDERDELEN

ALGEMENE INSTRUCTIES

Originele reserveonderdelen kunnen alleen worden aangevraagd bij de erkende dealer die de oven heeft verkocht



HET IS ABSOLUUT VERBODEN OM EVENTUEEL TE VERVANGEN ONDERDEEL MET NIET-ORIGINELE ONDERDELEN.