FORNO STATICO A GAS

FOUR STATIQUE À GAZ
STATIC GAS OVEN
СТАТИЧЕСКАЯ ГАЗОВАЯ ПЕЧЬ
HORNO ESTÁTICO A GAS
STATISCHER GASOFEN

Regolamento (UE) 2016/426 del 9 Marzo 2016

Regulation (UE) 2016/426 of 9 March 2016

FLAME 4 - FLAME 6 - FLAME 6L - FLAME 9

IT **Manuale di istruzioni, uso e manutenzione**
(Istruzioni originali)

FR **Manuel d'instructions, d'utilisation et d'entretien**
(Traduction de la notice originale)

EN **Instruction, use and maintenance manual**
(Translation of the original instructions)

RU **Руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию**
(Перевод оригинальной инструкции)

ES **Manual de instrucciones, uso y manutención**
(Traducción de las instrucciones originales)

DE **Bedienungs-, Gebrauchs- und Wartungsanleitung**
(Übersetzung der Originalanleitung)

IT Istruzioni originali

Queste istruzioni sono valide solo se il codice del paese appare sull' apparecchio. Se il codice non compare sull'apparecchio, fare riferimento alle istruzioni tecniche per l'adeguamento dell'apparecchio alle condizioni d'uso in quel paese.

Categoria / Category:

II2H3+

Tipo di installazione / Type of installation:

FLAME4: A1- B11- B21
FLAME 6 - 6L - 9: B11- B21

INDICE

1. PREMESSA 5
1.1 SIMBOLOGIA 5
1.2 DESTINAZIONE D'USO 7
1.3 SCOPO E CONTENUTO DEL MANUALE 7
1.4 CONSERVAZIONE DEL MANUALE 7
1.5 AGGIORNAMENTO DEL MANUALE 7
1.6 GENERALITÀ 8
1.7 PRINCIPALI NORMATIVE E DIRETTIVE RISPETTATE E DA RISPETTARE 9
1.8 GARANZIA LEGALE .....
1.9 RESPONSABILITÀ DEL COSTRUTTORE 9
1.10 CARATTERISTICHE DELL'UTILIZZATORE 9
1.11 ASSISTENZA TECNICA .....
1.12 PARTI DI RICAMBIO .....
1.13 TARGHETTA DI IDENTIFICAZIONE 10
1.14 CONSEGNA DEL FORNO 11
2. AVVERTENZE PER LA SICUREZZA 11
2.1 AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE 11
2.2 AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE 12
2.3 AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE 13
3. SPECIFICHE GENERALI 13
3.1 Caratteristiche 13
3.2 Dati tecnici 14
3.3 Schemi elettrici 16
4. MOVIMENTAZIONE E TRASPORTO 19
5. PREPARAZIONE DEL LUOGO DI INSTALLAZIONE 19
5.1 PRECAUZIONI PER LA SICUREZZA 19
5.2 LUOGO DI INSTALLAZIONE DEL FORNO 20
6. INSTALLAZIONE (capitolo dedicato per il tecnico installatore) 20
6.1 POSIZIONAMENTO DEL FORNO 20
6.2 ALLACCIAMENTO AGLI IMPIANTI 20
6.2.1 Collegamento elettrico 20
6.2.1.1 Messa a terra 21
6.2.2 Collegamento alla rete del gas 21
6.2.3 Collegamento al camino ed evacuazione dei fumi 22
6.2.4 Controllo della pressione di alimentazione e della portata termica 27
6.2.5 Conversione ad altro tipo di gas 31
7. MESSA IN SERVIZIO ED USO DEL FORNO 34
7.1 DESCRIZIONE DEL QUADRO COMANDI 34
7.2 PRIMA ACCENSIONE DEL FORNO 35
7.3 FASE DI AVVIO 35

7.4 INDICAZIONI GENERALI PER LA COTTURA 35
7.5 CONSIGLI DEL PIZZAIOLO 35
7.6 FASI DI LAVORO 36
7.7 FASE DI SPEGNIMENTO 36
8. MANUTENZIONE E PULIZIA 37
8.1 PRECAUZIONI DI SICUREZZA 37
8.2 MANUTENZIONE ORDINARIA RIVOLTA ALL'UTILIZZATORE 37
8.2.1 Pulizia del piano refrattario della camera di cottura 37
8.2.2 Pulizia esterna del forno 37
8.3 MANUTENZIONE STRAORDINARIA RIVOLTA AI TECNICI 38
9. ALLARMI E POSSIBILI ANOMALIE 39
10. INFORMAZIONI PER LA DEMOLIZIONE E LO SMALTIMENTO 40

1. PREMESSA

Gentile cliente, desideriamo innanzitutto ringraziarLa per la preferenza che ha voluto accordarci acquistando il nostro prodotto e ci congratuliamo con Lei per la scelta.
Per consentirle di utilizzare al meglio il suo nuovo Forno, la invitiamo a seguire attentamente quanto descritto nel presente manuale.
I forni a cui fa riferimento il presente manuale, sono stati progettati esclusivamente per soddisfare le esigenze di cottura della pizza e di prodotti similari.
La destinazione d'uso sopra riportata e le configurazioni previste per queste apparecchiature sono le uniche ammesse dal Costruttore: non utilizzare l'apparecchiatura in disaccordo con le indicazioni fornite.
L'installazione deve essere fatta esclusivamente da personale qualificato, in grado di garantire le migliori condizioni di funzionamento e sicurezza.

1.1 SIMBOLOGIA

Nel presente manuale i punti di rilevante importanza sono evidenziati dalla seguente simbologia:

☞	**INDICAZIONE**: Indicazioni inerenti il corretto utilizzo del prodotto e le responsabilità dei preposti.
!	**ATTENZIONE**: Punto nel quale viene espressa una nota di particolare rilevanza.
m	**PERICOLO**: Viene espressa un'importante nota di comportamento per la prevenzione di infortuni o danni materiali.

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Prima dell'uso o manutenzione dell'apparecchiatura leggere attentamente il presente manuale.

- Il manuale deve sempre accompagnare il prodotto nell'arco della sua vita, anche in caso di cessione. In caso di smarrimento chiedere una copia al rivenditore e/o al produttore (indicando il numero di matricola).

- La targhetta matricola fornisce importanti informazioni tecniche. Esse risultano indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura: si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla

- Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzati per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo.

- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di inesperti in applicazioni domestiche e simili.

- Questa tipologia di apparecchi non è adatta all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali, ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza.

- Tutte le operazioni di installazione, montaggio e manutenzione straordinaria devono essere eseguite unicamente da personale specializzato e qualificato secondo le normative in vigore nel Paese di utilizzo e rispettando le norme relative agli impianti e alla sicurezza sul lavoro.

- Prima di qualsiasi movimentazione o installazione dell'apparecchiatura, accertarsi dell'idoneità del locale che ospiterà lo stesso. Verificare che gli impianti siano conformi alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta matricola.

- Un'installazione, uso o manutenzione diverse da quelle indicate nel presente manuale possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali.

- ATTENZIONE: Questo apparecchio non deve essere installato dove il pubblico ha accesso.

- Qualora questo apparecchio debba essere posizionato in prossimità di pareti, pareti divisorie, mobili da cucina, finiture decorative, ecc., queste devono essere realizzati in materiale non combustibile o rivestite con idoneo materiale certificato termoisolante.

- Durante il montaggio dell'apparecchiatura, non è permesso il transito o la permanenza di persone non addette all'installazione nei pressi dell'area di lavoro.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, sostituzione componenti o pulizia ordinaria/straordinaria, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.

- Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati che non rispettino quanto riportato nel presente manuale possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali e fanno decadere la garanzia.

- Alcune parti dell'apparecchiatura possono raggiungere temperature elevate. Si consiglia di fare attenzione a non toccare le superfici e non avvicinare materiali che possono essere infiammabili o sensibili al calore, nemmeno per la movimentazione degli alimenti cotti.

- Non appoggiare alcun oggetto, soprattutto se costruito in materiale sensibile al calore, sopra al forno.

- PERICOLO DI INCENDIO: lasciare l'area intorno all'apparecchiatura libera e pulita da combustibili. Non tenere materiali infiammabili in prossimità di questa apparecchiatura.

- ATTENZIONE, PERICOLO DI ESPLOSIONE: è vietato impiegare il forno in ambienti a rischio di esplosione.

- ATTENZIONE: è vietato inserire nella camera di cottura solidi o liquidi infiammabili, ad esempio alcolici, durante il funzionamento.

- Per movimentare le pietanze durante e dopo la cottura utilizzare sempre dispositivi di protezione personale (es. guanti) per evitare il pericolo di ustioni.

- Per la cottura utilizzare sempre materiali non sensibili al calore e certificati per il contatto con gli alimenti caldi.

- Utilizzare sempre utensili resistenti al calore (es. in acciaio). Utensili da cucina in plastica o similari potrebbero non resistere alle alte temperature del forno.

- Sorvegliare l'apparecchiatura durante tutto il suo funzionamento, non lasciare pietanze nel forno senza custodia.

- Evitare di lasciare l'apparecchio incustodito in presenza di bambini ed assicurarsi che non venga da loro utilizzato o che giochino con esso.

- ATTENZIONE: spegnere sempre l'interruttore elettrico principale alla fine dell'utilizzo dell'apparecchiatura e prima delle operazioni di manutenzione.

- Se si nota una qualsiasi anomalia, cattivo funzionamento o guasto, non utilizzare l'apparecchiatura, contattare il rivenditore e/o un tecnico qualificato e specializzato. Qualora sia necessario sostituire dei componenti del prodotto, esigere sempre parti di ricambio originali pena il decadimento della Garanzia.
- Posizionare in un posto visibile i numeri telefonici di emergenza.

- L'apparecchiatura deve essere verificata da un tecnico qualificato e specializzato almeno una volta l'anno.

- La non osservanza anche parziale di queste norme può provocare danni e lesioni anche morali, fa decadere la garanzia e solleva il Produttore da qualsiasi responsabilità.

• Per la pulizia dell'apparecchiatura o di qualsiasi suo componente, accessorio o della sottostruttura NON utilizzare:
- detergenti abrasivi o in polvere, aggressivi o corrosivi (es. acido cloridrico/muriatico o solforico, soda caustica, ecc.)
- utensili abrasivi o appuntiti (es. spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio, ecc.);
- getti d'acqua a vapore o a pressione.

1.2 DESTINAZIONE D'USO

I forni a cui fa riferimento il presente manuale, sono stati progettati esclusivamente per soddisfare le esigenze di cottura della pizza e di prodotti similari.
La destinazione d'uso sopra riportata e le configurazioni previste per queste apparecchiature sono le uniche ammesse dal Costruttore: ***non utilizzare l'apparecchiatura in disaccordo con le indicazioni fornite.***

m	La destinazione d'uso indicata è valida solo per apparecchiature in piena efficienza strutturale, meccanica ed impiantistica.

1.3 SCOPO E CONTENUTO DEL MANUALE

Scopo:
Lo scopo del manuale è quello di consentire all' utilizzatore di prendere quei provvedimenti e predisporre tutti i mezzi umani e materiali necessari per un suo uso corretto, sicuro e duraturo.
Contenuto:
Questo manuale contiene tutte le informazioni necessarie per l'installazione, l'impiego e la manutenzione dell'apparecchiatura.
La scrupolosa osservanza di quanto in esso descritto garantisce un elevato grado di sicurezza e produttività dell'apparecchiatura.

1.4 CONSERVAZIONE DEL MANUALE

Conservazione del manuale
Il presente manuale, che è parte integrante del prodotto, deve essere conservato con cura e deve essere sempre disponibile per la consultazione, sia da parte dell'utilizzatore che degli addetti all'installazione ed alla manutenzione.

Deterioramento o Smarrimento
In caso di necessità fare richiesta di un'ulteriore copia al proprio rivenditore o alla casa costruttrice.

Cessione dell'apparecchiatura
In caso di cessione del prodotto l'utilizzatore è obbligato a consegnare al nuovo proprietario anche il presente manuale.

1.5 AGGIORNAMENTO DEL MANUALE

Il presente manuale rispecchia lo stato dell'arte al momento dell'emissione sul mercato del prodotto.
Le apparecchiature già presenti sul mercato, con relativa documentazione tecnica, non verranno considerate dalla casa costruttrice carenti o inadeguate a seguito di eventuali modifiche, adeguamenti o applicazione di nuove tecnologie su apparecchiature di nuova commercializzazione.
Le informazioni del presente manuale sono valide solo per i modelli relativi alla categoria II2H3+ e destinati al territorio nazionale italiano.
In caso di destinazione ad altro paese europeo con categoria diversa, il libretto dovrà essere tradotto con i riferimenti (predisposizioni al gas e norme d'installazione locali) relativi al paese di destinazione. Sulla targhetta

dati di ogni apparecchiatura sono indicate le sigle dei paesi europei per i quali è prevista la vendita e l'installazione.

1.6 GENERALITÀ

Informazioni:
In caso di scambio di informazioni con il Costruttore o il Rivenditore dell'apparecchiatura fare riferimento al numero di serie ed ai dati identificativi riportati sull' apposita targhetta.

Responsabilità:
Con la consegna del presente manuale il Costruttore declina ogni responsabilità, sia civile che penale, per incidenti derivati dalla non osservanza parziale o totale delle specifiche in esso contenute.
Il Costruttore declina, altresì, ogni responsabilità derivante da uso improprio dell'apparecchiatura o uso non corretto da parte dell'utilizzatore, da modifiche e/o riparazioni non autorizzate, da utilizzo di ricambi non originali o non specifici per questi modelli.

m	Modifiche e/o manomissioni di qualsiasi parte o componente funzionale dell'apparecchiatura, possono risultare pericolose ed arrecare danni a persone e cose. È tassativamente vietata per i sopra citati motivi la manipolazione di parti sigillate dal costruttore. Il produttore non è responsabile delle conseguenze derivanti da un uso improprio dell'apparecchiatura; l'uso scorretto fa decadere la garanzia con decorrenza immediata.

Responsabilità delle opere di installazione

La responsabilità delle opere eseguite durante l'installazione del prodotto non è da considerarsi a carico del Costruttore; essa è, e rimane, a carico dell'installatore al quale è demandata l'esecuzione delle verifiche relative alla correttezza delle soluzioni di installazione adottate e alle relative compatibilità con il prodotto. Inoltre, si prescrive il rispetto di tutte le norme di sicurezza previste dalla legislazione specifica vigente nello stato dove la stessa è installata.

Manutenzione straordinaria:

Tutte le operazioni di installazione, montaggio e manutenzione straordinaria devono essere eseguite unicamente da personale specializzato e qualificato secondo le normative in vigore nel Paese di utilizzo e rispettando le norme relative agli impianti e alla sicurezza sul lavoro.
È obbligatorio far effettuare una manutenzione completa **almeno una volta all'anno da parte di un tecnico qualificato e specializzato**. Si consiglia di stipulare un contratto di manutenzione che preveda controlli a scadenza prefissata.
È particolarmente auspicabile un controllo almeno annuale del condotto di scarico per le installazioni di tipo B11 e B21 (pulizia del camino e verifica efficienza cappe di rimozione fumi). Vedi paragrafo 7.3

Responsabilità delle opere di installazione:

☞	La responsabilità delle opere eseguite per l'installazione dell'apparecchiatura non può essere considerata a carico del Costruttore. Essa è, e rimane, a carico dell'installatore, al quale è demandata l'esecuzione delle verifiche relative alla correttezza delle soluzioni di installazione proposte. Inoltre, devono essere rispettate tutte le norme di sicurezza previste dalla legislazione specifica vigente nello stato dove la stessa è installata.

Uso:
L'uso dell'apparecchiatura è subordinato, oltre che alle prescrizioni contenute nel presente manuale, anche al rispetto di tutte le norme di sicurezza previste dalla legislazione specifica vigente nello stato dove la stessa è installata.

1.7 PRINCIPALI NORMATIVE E DIRETTIVE RISPETTATE E DA RISPETTARE

- Regolamento 2016/426/UE del 9 Marzo 2016 “Concernente gli apparecchi che bruciano carburanti gassosi e che abroga la direttiva 2009/142/CE;
- Norme EN 203-1, EN 203-2-2, EN 203-3 “Apparecchi per cucine professionali alimentati a gas”;
- Norma EN 437 Gas di prova – Pressioni di prova – Categorie di apparecchi;
- Direttiva 2014/35/CE “Concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative al materiale elettrico destinato ad essere adoperato entro taluni limiti di tensione e che abroga la direttiva 2006/95/CE”;
- Direttiva 2014/30/UE “Concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica e che abroga la Direttiva 2004/108/CE”;
- Direttiva 89/391/CEE “Concernente l’attuazione di misure volte a promuovere il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori durante il lavoro”;
- Direttiva 2006/42/CE “Relativa alle macchine e che modifica la direttiva 95/16/CE”;
- Direttiva 85/374/CEE e Direttiva 1999/34/CE “Relativa al ravvicinamento delle disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative degli Stati membri in materia di responsabilità per danno da prodotti difettosi”;
- Direttiva 2002/95/CE “Sulla restrizione dell’uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche”;
- Direttiva 2002/96/CE e 2003/108/CE “Sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) e successive modifiche”.
- Regolamento (CE) N. 1935/2004, riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE.

1.8 RESPONSABILITÀ DEL COSTRUTTORE

!	Il costruttore declina ogni responsabilità civile e penale, diretta o indiretta, dovuta a:

- Installazione non conforme alle normative vigenti nel paese ed alle direttive di sicurezza;
- Inosservanza delle istruzioni contenute nel manuale;
- Installazione da parte di personale non qualificato e non addestrato;
- Uso non conforme alle direttive di sicurezza;
- Modifiche e riparazioni non autorizzate dal Costruttore effettuate sulla macchina;
- Utilizzo di ricambi non originali o non specifici per questo modello;
- Carenza di manutenzione;
- Eventi eccezionali.

1.9 CARATTERISTICHE DELL’UTILIZZATORE

L’utilizzatore dell’apparecchiatura deve essere una persona adulta e responsabile, provvista delle conoscenze tecniche necessarie per la manutenzione ordinaria, come ad esempio la pulizia giornaliera.
Tenere lontano i bambini e i non addetti, mentre l’apparecchiatura è in funzione.

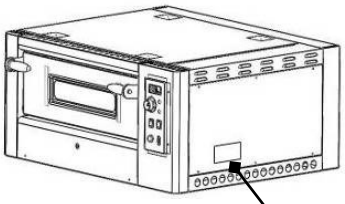
1.10 SERVIZIO POST-VENDITA

Per la richiesta di parti di ricambio rivolgersi al proprio rivenditore facendo sempre riferimento ai dati riportati nella targa identificativa posta sul fianco dell’apparecchiatura (Modello, matricola, ecc.) ed al codice del ricambio riportato nell’esploso ricambi.
Per qualsiasi richiesta di manutenzione straordinaria, riparazione e/o sostituzione, rivolgersi esclusivamente al rivenditore autorizzato da cui si è acquistato l’apparecchio e/o ad un tecnico specializzato in possesso dei requisiti tecnico-professionali richiesti dalle normative vigenti.

☞	***Eseguire i controlli periodici di manutenzione come indicato nel capitolo “MANUTENZIONE E PULIZIA”.***

1.11 TARGHETTA DI IDENTIFICAZIONE

La targhetta posta sull'apparecchiatura riporta tutti i dati caratteristici, compresi i dati del Costruttore, il **numero di Matricola** e la marcatura **CE** di conformità al tipo.
La marcatura **CE** viene rilasciata da un Organismo Notificato a seguito di prove di certificazione e dell'attività di sorveglianza sul prodotto previste dalla normativa.
La targhetta riporta inoltre i dati **con la predisposizione del gas, i paesi Europei di vendita con le relative categorie e le pressioni nominali.**



PIN N° XXXXXXXX 2018

CE 0705

G20	1,48 m³/h
G25	1,72 m³/h
G25.1	1,72 m³/h
G25.3	X,XX m³/h
G30	1,10 m³/h
G31	1,09 m³/h

S/N	XXXXXXX	Type:	☐ A1
Mod.	Flame 4		☐ B11
Anno	03/2018		☐ B21
Qn	14 kW		
220-230 V ~ 50 Hz	A max: 0,5	100 W	

		G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31	
AT, CH	II2H3B/P	20	/	/	/	50	50	mbar
AL, BA, BG, EE, FI, LT, LV, MK, NO, RO, SE, SI UA	II2H3B/P	20	/	/	/	28-30	28-30	mbar
CZ, ES, GR, IE, IT, PT, GB, CH, SK, TR	II2H3+	20	/	/	/	28-30	37	mbar
DE	II2ELL3B/P	20	20	/	/	50	50	mbar
NL	II2EK3B/P	20	/	/	25	28-30	28-30	mbar
HU	II2HS3B/P	25	/	25	/	28-30	28-30	mbar
PL	II2E3B/P	20	/	/	/	37	37	mbar
IS, CY, MT	I3B/P	/	/	/	/	28-30	28-30	mbar
LU, BE, FR	I3+	/	/	/	/	28-30	37	mbar
LU	I2E	20	/	/	/	/	/	mbar
BE	I2E(R)B	20	25	/	/	/	/	mbar
FR	I2Esi	20	25	/	/	/	/	mbar

3+ G30/G31 28-30/37 mbar

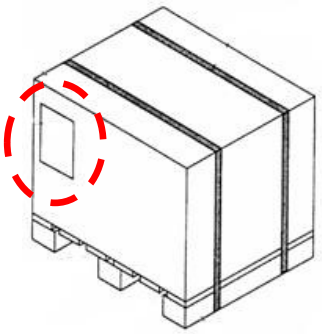
In caso di modifica della configurazione del tipo Gas, sostituire la presente dicitura, utilizzando le targhette adesive fornite dal costruttore.

Sull' apparecchiatura è inoltre presente la seguente targhetta che riporta le principali avvertenze di sicurezza:

IT	L' apparecchio deve essere allacciato conformemente alle regolamentazioni in vigore e usato solo in locali ben areati. Si presti particolarmente attenzione alle istruzioni per l'uso e la manutenzione prima di metterlo in funzione.

!	Le targhette non devono mai essere rimosse (al più è possibile aggiornare la predisposizione nel caso di conversione ad un altro tipo di gas).

Esternamente all' imballo è presente una targhetta contenente le informazioni sulla relativa predisposizione del gas corrente oltre all' indicazione del paese di destinazione ed alle avvertenze di sicurezza. Questa targhetta



può essere smaltita assieme all'imballo in accordo con le normative nazionali vigenti.

1.12 CONSEGNA DEL FORNO

Il forno viene fornito in un apposito imballo chiuso in cartone fissato con regge ad una pedana di legno che ne permette la movimentazione mediante carrelli elevatori e/o altri mezzi.
All'interno dell'imballo, oltre al forno, vi sono le istruzioni per l'uso, installazione e manutenzione e la dichiarazione di conformità secondo le normative vigenti.

2. AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

2.1 AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

!	Verificare che le predisposizioni all'accoglimento del forno siano conformi ai regolamenti locali, nazionali ed europei.

L'installazione, l'adattamento ad altro tipo di gas e la manutenzione straordinaria (come la sostituzione di componenti guasti oppure la risoluzione di eventuali anomalie) deve essere eseguita solo da personale qualificato secondo le normative in vigore nel Paese di utilizzo, rispettando le norme relative agli impianti e alla sicurezza sul lavoro e dotati dei necessari requisiti professionali necessari.
Un'installazione, uso o manutenzione diverse da quelle indicate nel presente manuale possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali.
Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati che non rispettino quanto riportato nel presente manuale possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali e fanno decadere la garanzia.
Al termine dell'intervento di installazione o di qualsiasi intervento di manutenzione, il tecnico dovrà sempre rilasciare una copia firmata del rapporto di intervento tecnico.

!	**Installare e mettere in funzione l'apparecchiatura solo in un locale sufficientemente ventilato in accordo con le norme in vigore. Verificare che la volumetria del locale sia opportuna e che i sistemi di ventilazione (naturale o forzata) siano in piena efficienza sollecitando il responsabile dell'apparecchio a garantire sempre la salubrità dell'ambiente di lavoro.**

- Osservare sempre le prescrizioni indicate nel presente manuale;
- Verificare che l'impianto di alimentazione del gas possieda tutti i requisiti, per il corretto collegamento dell'apparecchiatura secondo le normative vigenti;
- Non effettuare collegamenti elettrici volanti con cavi provvisori o non isolati;
- Verificare che la messa a terra dell'impianto elettrico sia efficiente;
- Usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione previsti per legge.

2.2 AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

☞	Le condizioni ambientali del luogo dove viene installato il forno devono avere le seguenti caratteristiche:

- Essere asciutto;
- Fonti idriche e di calore adeguatamente distanti;
- Ventilazione ed illuminazione adeguata e rispondenti alle norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi vigenti;
- Il pavimento deve essere piano e compatto per favorire una pulizia accurata;
- Non devono essere posti nelle immediate vicinanze del forno, ostacoli di qualunque natura che possano condizionare la normale ventilazione dello stesso.

Inoltre, l'utilizzatore deve:

- Fare attenzione che i bambini non si avvicinino con il forno in funzione.
- Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale.
- Non rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza del forno.
- Prestare sempre la massima attenzione, ovvero osservare il proprio lavoro e non utilizzare il forno quando si è distratti;
- Eseguire tutte le operazioni con la massima sicurezza e calma.
- Rispettare le istruzioni e gli avvertimenti evidenziati dalle targhette esposte sul forno.
  Le targhette sono dispositivi antinfortunistici, pertanto devono essere sempre perfettamente leggibili. Qualora risultassero danneggiate ed illeggibili è obbligatorio sostituirle, richiedendone il ricambio originale al Costruttore.
- Il forno deve essere utilizzato con la porta aperta. Tenere lontano i bambini.
- Durante il normale utilizzo, le parti interne del forno diventano molto calde. Non toccare mai le parti interne del forno perché possono causare ustioni. Tenere lontano i bambini.
- Se si utilizzano teglie o tegami per la cottura, utilizzare sempre guanti o appositi utensili per la loro manipolazione.
- Non ostruire mai le aperture di ventilazione e di smaltimento calore.
- Non ostruire i tubi di uscita dei fumi combusti.
- Non depositare all'interno, o nelle vicinanze del forno, materiali infiammabili.
- Non utilizzare la camera del forno per immagazzinare materiali di qualsiasi genere.
- Per la pulizia del vetro porta non utilizzare prodotti abrasivi, corrosivi, raschietti metallici o altre sostanze o attrezzi che potrebbero rovinare la superficie. La pulizia va fatta con forno freddo.
- Non appoggiare oggetti o sedersi sopra la porta.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito.
- In caso di guasto non provare a riparare in alcun modo l'apparecchio, contattare immediatamente l'assistenza.
- Non rivestire il fondo della camera di cottura con fogli di alluminio o altro materiale.
- Non utilizzare il forno per usi diversi a quelli cui è destinato.
- Non modificare le caratteristiche funzionali e prestazionali del forno e/o dei suoi componenti.
- Alla fine di ogni utilizzo, prima delle operazioni di pulizia, di manutenzione togliere l'alimentazione elettrica.

2.3 AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

☞	Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale.

- Usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione.
- Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione assicurarsi che il forno, nel caso sia stato utilizzato, si sia raffreddato.
- Interrompere l'alimentazione del gas mediante la chiusura del rubinetto di intercettazione manuale che deve essere presente nell'impianto secondo normativa.
- Togliere l'alimentazione elettrica prima di intervenire su parti elettriche, elettroniche e connettori.
- Qualora anche uno dei dispositivi di sicurezza risultasse starato o non funzionante, il forno è da considerarsi non funzionante.
- L'installazione, l'adattamento ad altro tipo di gas e la manutenzione straordinaria (come la sostituzione di componenti guasti oppure la risoluzione di eventuali anomalie) deve essere eseguita solo da personale qualificato secondo le normative in vigore nel Paese di utilizzo, rispettando le norme relative agli impianti e alla sicurezza sul lavoro e dotati dei necessari requisiti professionali necessari.
- Un'installazione, uso o manutenzione diverse da quelle indicate nel presente manuale possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali.
- Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati che non rispettino quanto riportato nel presente manuale possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali e fanno decadere la garanzia.
- Al termine dell'intervento di installazione o di qualsiasi intervento di manutenzione, il tecnico dovrà sempre rilasciare una copia firmata del rapporto di intervento tecnico.

3. SPECIFICHE GENERALI

3.1 Caratteristiche

Il forno a gas per pizza è ad uso esclusivamente professionale i cui pannelli esterni, opportunamente dotati di asole e fori di aerazione, sono realizzati in ferro verniciato e acciaio inox. Il forno è dotato di una camera di cottura con delle piastre refrattarie sulle quali possono essere introdotte contemporaneamente da quattro a nove pizze standard, in base al modello. La camera di cottura è riscaldata da un bruciatore atmosferico fissato sotto le piastre. La temperatura di cottura è programmata dal termostato di regolazione posizionato sul cruscotto di comando ed è visualizzata dal termometro digitale posizionato sulla parte alta. L'afflusso del gas è regolato dall'elettrovalvola che alimenta il bruciatore con cicli di acceso/spento. La presenza di fiamma è registrata da un elettrodo di rilevazione collegato alla scheda elettronica.
In caso di mancata accensione o assenza di gas, deve essere azionato il pulsante di ripristino bruciatore e rimosse le cause che hanno provocato il blocco. Il forno deve essere installato perfettamente a livello in un locale ben ventilato e di opportune dimensioni.

3.2 Dati tecnici

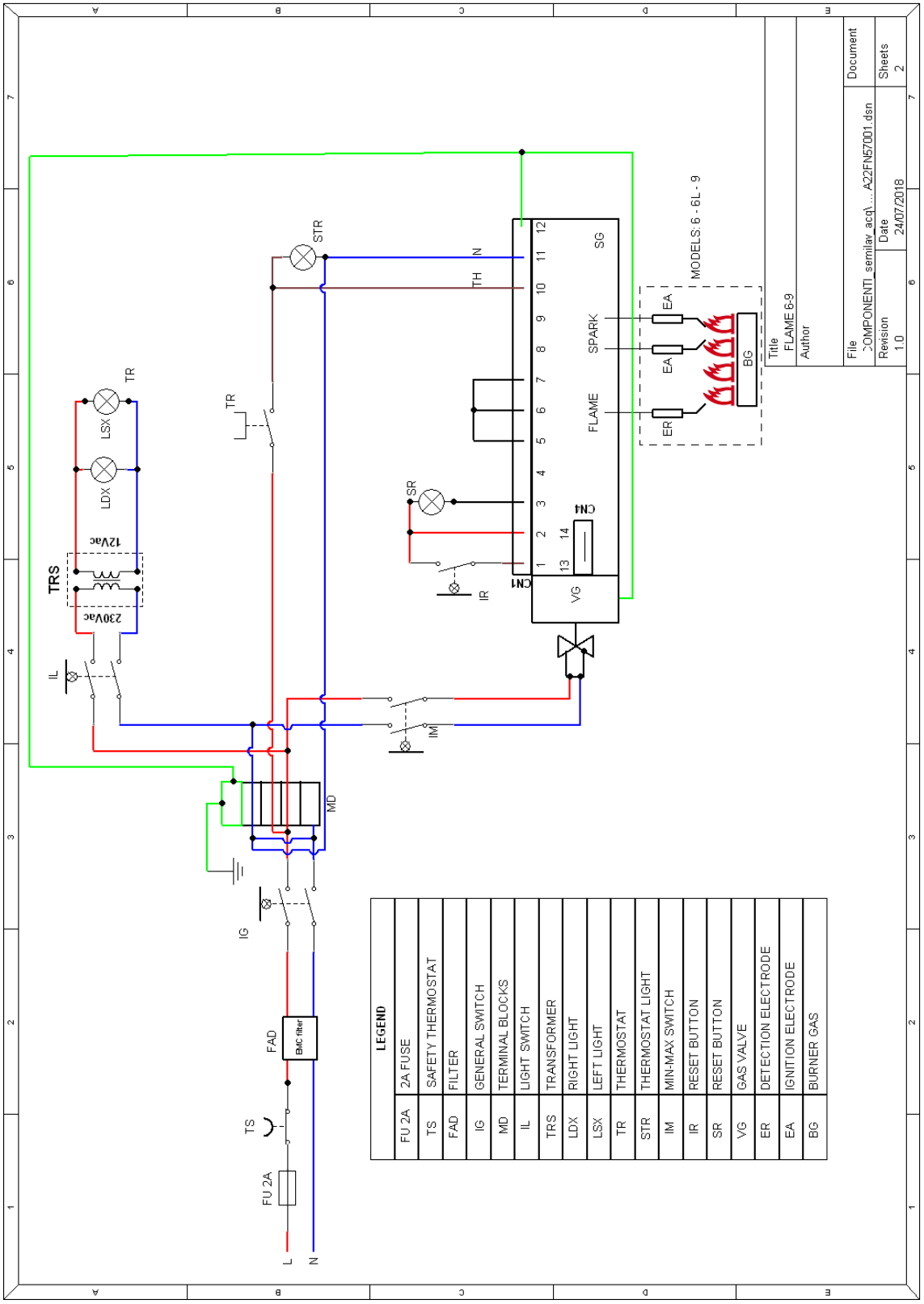
FLAME 4	**Dimensioni esterne (cm)**			
	Larghezza	Profondità	Altezza	
	113	91	47	
	Dimensioni camera di cottura (cm)			
	Larghezza	Profondità	Altezza	
	70	70	15	
	Peso (kg)		**Ø SCARICO FUMI (cm)**	
	132		15	
	DATI ELETTRICI			
	Tensione di alimentazione (V)	Frequenza (Hz)	Potenza massima assorbita (W)	Cavo elettrico
	220-230	50	50	3 x 0.75 mm^2
	Altri dati			
	Raccordo di collegamento gas	Tipo di installazione gas	Classe di sicurezza elettrica	
	½”	A_1 - B_{11} - B_{21}	I	

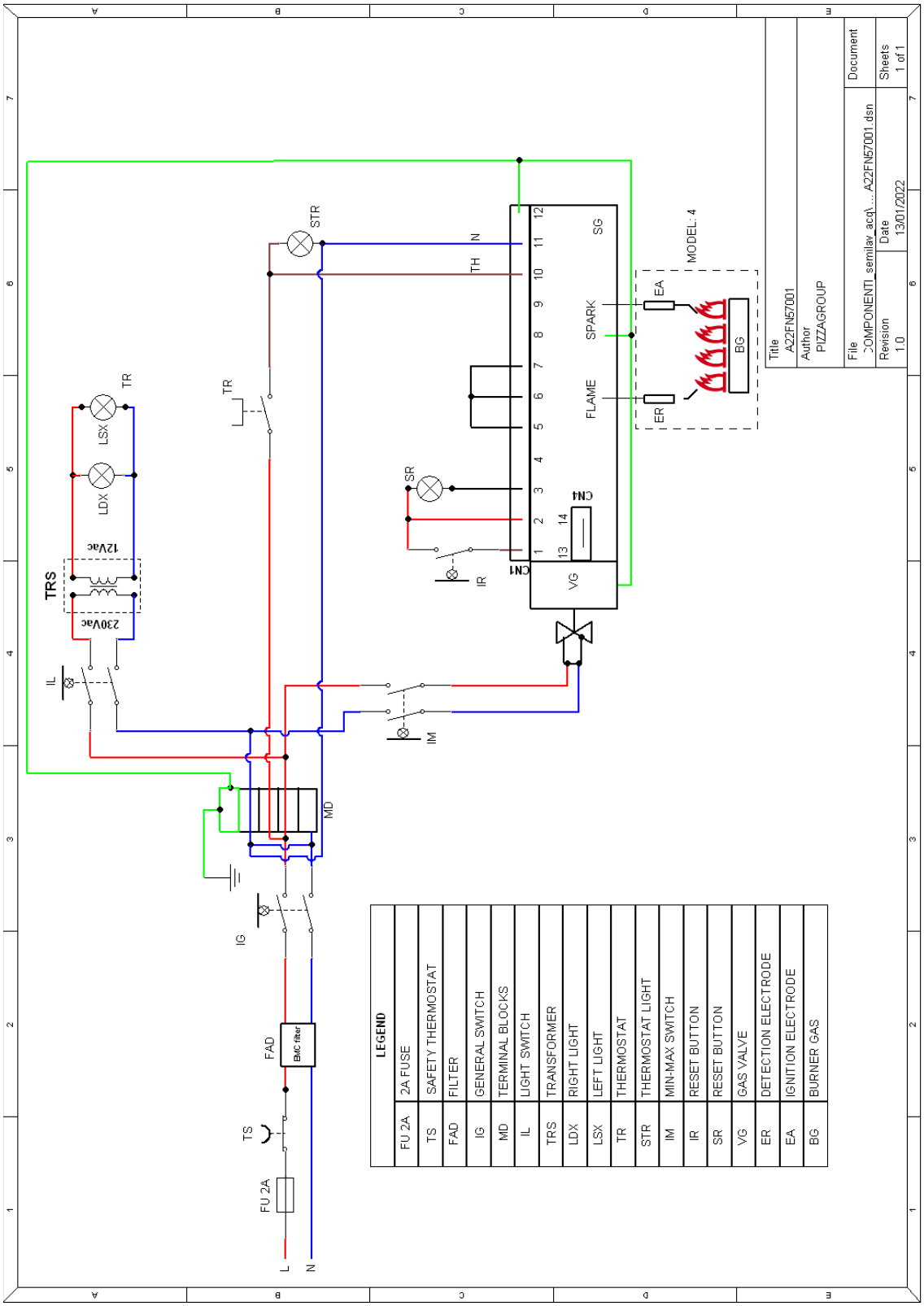
FLAME 6	**Dimensioni esterne (cm)**			
	Larghezza	Profondità	Altezza	
	113	126	47	
	Dimensioni camera di cottura (cm)			
	Larghezza	Profondità	Altezza	
	70	105	15	
	Peso (kg)		**Ø SCARICO FUMI (cm)**	
	164		15	
	DATI ELETTRICI			
	Tensione di alimentazione (V)	Frequenza (Hz)	Potenza massima assorbita (W)	Cavo elettrico
	220-230	50	50	3 x 0.75 mm^2
	Altri dati			
	Raccordo di collegamento gas	Raccordo di collegamento gas	Raccordo di collegamento gas	
	½”	B_{11} - B_{21}	I	

FLAME 6L	**Dimensioni esterne (cm)**			
	Larghezza	Profondità	Altezza	
	148	91	47	
	Dimensioni camera di cottura (cm)			
	Larghezza	Profondità	Altezza	
	105	70	15	
	Peso (kg)	**Ø SCARICO FUMI (cm)**		
	164	18		
	DATI ELETTRICI			
	Tensione di alimentazione (V)	Frequenza (Hz)	Potenza massima assorbita (W)	Cavo elettrico
	220-230	50	50	3 x 0.75 mm^2
	Altri dati			
	Raccordo di collegamento gas	Raccordo di collegamento gas	Raccordo di collegamento gas	
	½”	B_{11} -B_{21}	I	

FLAME 9	**Dimensioni esterne (cm)**			
	Larghezza	Profondità	Altezza	
	148	126	47	
	Dimensioni camera di cottura (cm)			
	Larghezza	Profondità	Altezza	
	105	105	15	
	Peso (kg)	**Ø SCARICO FUMI (cm)**		
	196	18		
	DATI ELETTRICI			
	Tensione di alimentazione (V)	Frequenza (Hz)	Potenza massima assorbita (W)	Cavo elettrico
	220-230	50	50	3 x 0.75 mm^2
	Altri dati			
	Raccordo di collegamento gas	Raccordo di collegamento gas	Raccordo di collegamento gas	
	½”	B_{11} -B_{21}	I	

3.3 Schemi elettrici




LEGEND
FU 2A 2A FUSE
TS SAFETY THERMOSTAT
FAD FILTER
IG GENERAL SWITCH
MD TERMINAL BLOCKS
IL LIGHT SWITCH
TRS TRANSFORMER
LDX RIGHT LIGHT
LSX LEFT LIGHT
TR THERMOSTAT
STR THERMOSTAT LIGHT
IM MIN-MAX SWITCH
IR RESET BUTTON
SR RESET BUTTON
VG GAS VALVE
ER DETECTION ELECTRODE
EA IGNITION ELECTRODE
BG BURNER GAS
FU 2A
TS
FAD
EMC filter
IG
MD
IL
TRS
230Vac
12Vac
LDX
LSX
TR
STR
IM
IR
SR
CN1
CN4
VG
FLAME
SPARK
SG
TH
N
ER
EA
BG
MODEL: 4
L
N
Title
A22FN57001
Author
PIZZAGROUP
File
COMPONENTI_semilav_acq\... A22FN57001.dsn
Revision
1.0
Date
13/01/2022
Document
Sheets
1 of 1

Legenda - Legend		
Symbol	**Descrizione**	**Description**
L	Linea di Fase	Phase line
N	Linea di Neutro	Neutral line
FAD	Filtro EMC	EMC filter
TS	Termostato di sicurezza a riarmo manuale	Manual reset safety thermostat
IG	Interruttore generale	Main switch
MD	Morsettiera	Branching terminal board
IL	Interruttore luce	Chamber light switch
TRS	Trasformatore	Transformer
LDX-LSX	Luci camera	Chamber light
SAP	Spia presenza tensione	Electric power supply indicator light
FU	Fusibile (2A)	Card protection fuse (5A)
TR	Termostato di regolazione	Temperature regulation thermostat
STR	Spia temperatura	Temperature reached indicator light
IM	Interruttore Stand-by	Stand-by switch
IR	Pulsante di riarmo	Gas reset button
SR	Spia mancata accensione	Flame failure alarm indicator light
VG	Elettrovalvola	Electrical valve
SG	Dispositivo elettronico	Electronic control unit
EA	Elettrodo di accensione	Ignition electrodes
ER	Elettrodo di rilevazione	Detection electrode
BG	Bruciatore	Gas burner

4. MOVIMENTAZIONE E TRASPORTO

L' apparecchiatura viene fornita completa di tutte le sue parti previste in un apposito imballo chiuso e fissata con delle regge ad una pedana (pallet) in legno.

Lo scarico e la movimentazione del forno devono essere fatti tramite un carrello elevatore da personale qualificato.

Per il trasporto del forno fino al luogo d'installazione, utilizzare un carrello a ruote di portata adeguata.
Durante il sollevamento evitare strappi o bruschi movimenti.
Accertarsi che i mezzi di sollevamento abbiano una portata superiore al peso del carico da sollevare.
Al manovratore dei mezzi di sollevamento spetterà tutta la responsabilità del sollevamento dei carichi.
L'installazione del forno deve essere fatta da personale qualificato secondo i regolamenti locali, nazionali ed europei.
Assicurarsi che il piano d'appoggio del forno abbia un'adeguata capacità portante e che sia in piano.
Dopo aver estratto il forno dall' apposito imballo, posizionarlo dove previsto tenendo conto delle distanze minime di sicurezza dai muri e/o altre attrezzature.

Mantenere una distanza di minimo **25 cm** tra il forno e le pareti laterali del locale, dove possibile almeno **50 cm** sul lato destro per poter accedere comodamente all'impianto elettrico in caso di manutenzione e/o riparazione.
Lasciare uno spazio libero di almeno **50 cm** nella parete posteriore.

m	**Fare attenzione che i bambini non giochino con i componenti dell'imballo (es. pellicole e polistirolo). Pericolo di soffocamento!**

5. PREPARAZIONE DEL LUOGO DI INSTALLAZIONE

5.1 PRECAUZIONI PER LA SICUREZZA

!	La responsabilità delle opere eseguite nello spazio d'ubicazione dell'apparecchiatura è, e rimane, a carico dell'utilizzatore; a quest' ultimo è demandata anche l'esecuzione delle verifiche relative alle soluzioni d'installazione proposte.

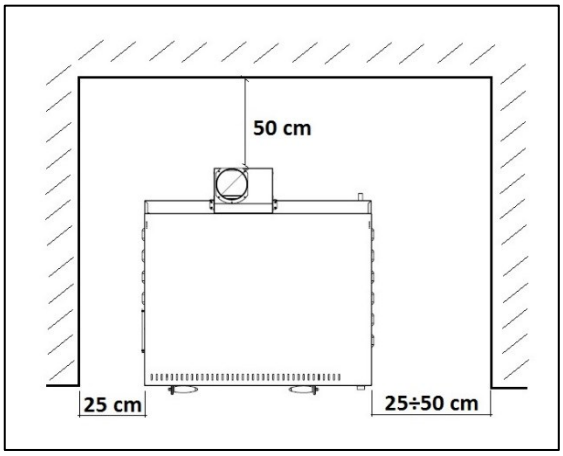
L'utilizzatore deve ottemperare a tutti i regolamenti di sicurezza locali, nazionali ed europei.
L'apparecchio dovrà essere installato su pavimenti con adeguata capacità portante.
Le istruzioni di montaggio e smontaggio dell'apparecchiatura sono riservate ai soli tecnici specializzati.
È sempre consigliabile che gli utenti si rivolgano al nostro servizio di assistenza per le richieste di tecnici qualificati.
L'installatore, prima di avviare le fasi di montaggio o di smontaggio dell'apparecchiatura, deve ottemperare alle precauzioni di sicurezza previste per legge ed in particolare a:

- Non operare in condizioni avverse;
- Deve operare in perfette condizioni psicofisiche e deve verificare che i dispositivi antinfortunistici individuali e personali, siano integri e perfettamente funzionanti;
- Deve indossare guanti antinfortunistici;
- Deve indossare scarpe antinfortunistiche;
- Deve usufruire di utensili muniti di isolamento elettrico;
- Deve accertarsi che l'area interessata alle fasi di montaggio e di smontaggio sia libera da ostacoli.

5.2 LUOGO DI INSTALLAZIONE DEL FORNO

Nella figura di seguito sono indicate le distanze minime che devono essere rispettate nel posizionamento per facilitare le operazioni d'uso, pulizia e manutenzione del forno, nonché per una corretta ventilazione.

Mantenere una distanza di minimo **25 cm** tra il forno e le pareti laterali del locale, dove possibile almeno **50 cm** sul lato destro per poter accedere comodamente all'impianto elettrico in caso di manutenzione e/o riparazione. Lasciare uno spazio libero di almeno **50 cm** nella parete posteriore.



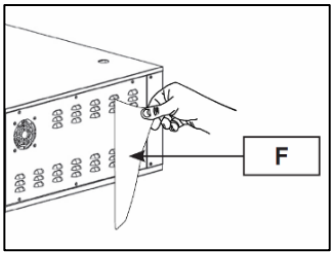
6. INSTALLAZIONE (capitolo dedicato per il tecnico installatore)

☞	Qualsiasi operazione indicata in questo capitolo non è di competenza dell'utilizzatore, il quale non deve in alcun modo effettuare le operazioni, le misurazioni e le regolazioni qui indicate. Qualsiasi operazione eseguita da personale non autorizzato, verrà considerata una manomissione del prodotto e pertanto le responsabilità per eventuali malfunzionamenti o, peggio, per incidenti e/o danni, ricadranno su chi ha eseguito tali operazioni. Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati che non rispettino quanto riportato nel presente manuale possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali e fanno decadere la garanzia.

L'installazione può essere effettuata solo da personale qualificato e nel rispetto delle avvertenze, raccomandazioni e prescrizioni riportate nel presente manuale oltre che nel rispetto delle normative in vigore nel Paese di utilizzo.

6.1 POSIZIONAMENTO DEL FORNO

Assicurarsi che il piano d'appoggio del forno abbia un'adeguata capacità portante, che sia in piano e di materiale non combustibile (acciaio, marmo, ecc.). Verificare che l'eventuale vano sottostante non ospiti materiali infiammabili (quali liquidi) o bombole del gas. Informare l'utente di tale avvertenza di sicurezza.
Dopo aver estratto il forno dall' apposito imballo, posizionare lo stesso nella dislocazione prevista tenendo conto delle distanze minime (vedi punto 4.2).



Rimuovere eventuali protezioni in polistirolo ed ***asportare il film protettivo (F)*** evitando di usare utensili che possono danneggiare le superfici.

6.2 ALLACCIAMENTO AGLI IMPIANTI

6.2.1 Collegamento elettrico

Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito interponendo un interruttore magnetotermico differenziale con caratteristiche adeguate, nel quale la distanza d' apertura minima tra i contatti sia di almeno 3 mm. Per collegare il forno alla rete elettrica è sufficiente collegare la spina del cavo elettrico in dotazione.
La presa della rete elettrica deve essere facilmente accessibile e non deve richiedere alcun spostamento.

!	**Il collegamento elettrico deve essere facilmente accessibile anche dopo l'installazione del forno.** La distanza tra il forno e la presa deve essere tale da non provocare la tensione del cavo di alimentazione. Inoltre, il cavo stesso non deve trovarsi sotto il basamento del forno.

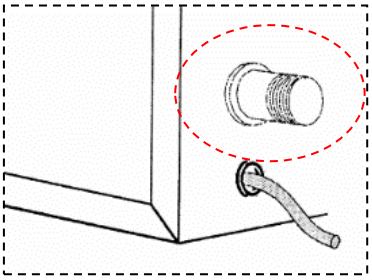
!	**Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato deve essere sostituito dal servizio di assistenza tecnica o da un tecnico qualificato in modo da prevenire ogni rischio**

6.2.1.1 Messa a terra

!	**È obbligatorio che l'impianto sia provvisto di messa a terra.**

6.2.2 Collegamento alla rete del gas

☞	Prima di collegare il forno all'impianto del gas, controllare i requisiti del forno in materia di alimentazione del gas. Le specifiche per il tipo di predisposizione riportate sull' apposita targhetta (vedi paragrafo 1.13). Il forno è munito di un tubo con filettatura GAS da ½ ” cilindrica, situato nella parte posteriore in basso (vedi figura), per il collegamento all' impianto del gas.



Verificare innanzi tutto che l'impianto di distribuzione del gas sia a norma, ed in particolare che le tubazioni siano conformi alle normative e leggi vigenti in materia di sicurezza degli edifici. Le tubazioni fisse dell'impianto devono avere sezioni tali da poter alimentare tutte le apparecchiature situate nel locale, e devono essere realizzate in **acciaio rigido o in rame**, collocate a vista.
È obbligatorio che tra ogni apparecchiatura e la rete di alimentazione del gas venga installato un rubinetto di intercettazione manuale, conforme alle normative vigenti in materia.
È importante che il rubinetto di intercettazione sia situato in una posizione facilmente raggiungibile in modo da permetterne la manovrabilità (apertura o chiusura) quando necessario.
L'allacciamento del forno all'impianto di alimentazione del gas deve essere realizzato mediante l'utilizzo di raccorderia e tubazioni specifiche e rispondenti alle prescrizioni normative vigenti. Nel caso di utilizzo di tubi di acciaio flessibili, questi devono essere facilmente ispezionabili, la lunghezza non deve essere superiore ad 1,5 metri e non devono presentare strozzature od essere sottoposti a sforzi di trazione e torsione. Porre inoltre particolare attenzione affinché il tubo non si trovi a contatto con spigoli, parti taglienti e parti calde, che possono danneggiare lo stesso compromettendone la funzionalità e la sicurezza.

!	Dopo le operazioni di installazione, è necessario effettuare un controllo, al fine di garantire che non vi siano perdite di gas nell' ambiente. Tale verifica può essere eseguita utilizzando appositi spray rileva fughe o sostanze schiumogene non corrosive.

!	È assolutamente vietato l'utilizzo di fiamme libere per la ricerca di perdite di gas.

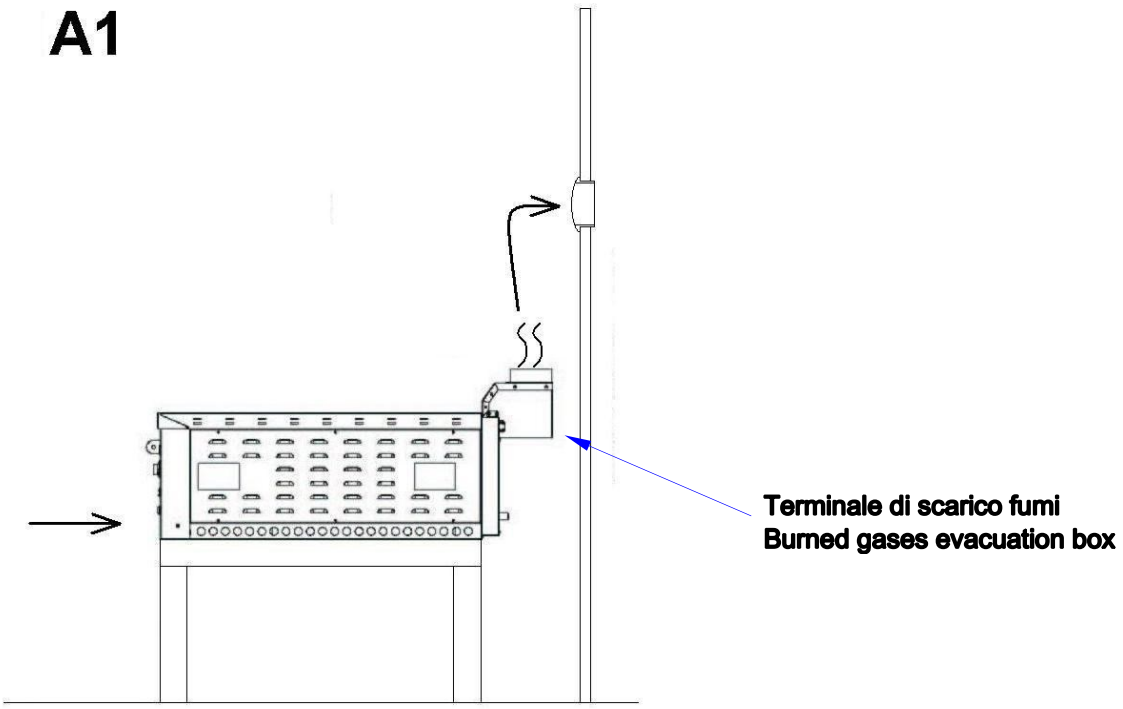
6.2.3 Collegamento al camino ed evacuazione dei fumi

Per l'evacuazione dei fumi combusti sono previste, in accordo anche alle leggi nazionali in vigore nel Paese di destinazione, i seguenti tipi d'installazione:

A1: apparecchio senza ventilatore ed a tiraggio naturale non predisposto per il collegamento ad un condotto di scarico o ad un dispositivo per lo scarico dei prodotti della combustione verso l'esterno del locale nel quale l'apparecchio è installato. Il prelievo dell'aria comburente e l'evacuazione dei prodotti della combustione avvengono nel locale d'installazione.
B11: apparecchio senza ventilatore, a tiraggio naturale e dotato di dispositivo rompi tiraggio; esso è predisposto per essere collegato con un condotto ad un camino/canna fumaria che scarica i prodotti della combustione all'esterno del locale nel quale l'apparecchio è installato. L'aria di combustione viene estratta direttamente dal locale mentre il prelievo dell'aria comburente avviene nel locale d'installazione.
B21: apparecchio senza ventilatore, a tiraggio naturale e senza dispositivo rompi tiraggio; esso è predisposto per essere sotto una cappa asservita che scarica i prodotti della combustione all'esterno del locale nel quale l'apparecchio è installato. L'aria di combustione viene estratta direttamente dal locale mentre il prelievo dell'aria comburente avviene nel locale d'installazione.
Il tipo d'installazione dipende dalla tipologia di apparecchiatura a gas, dalla sua portata termica nominale, dalla volumetria del locale, dalla presenza di sistemi di aerazione forzata e da condizioni che sono comunque disciplinate dalle leggi nazionale in materia d'installazione di apparecchi a gas.

Nota: nei modelli di forni pizza FLAME 4 e FLAME 6, il dispositivo rompi tiraggio (camino antivento) è già integrato nel terminale di scarico fumi incorporato al forno. Nel modello FLAME 9 il dispositivo rompi tiraggio è un accessorio a parte che va predisposto in caso d'installazione del tipo B11.
Il dispositivo rompi tiraggio (camino antivento), nel caso d'installazione B11, serve a garantire la funzionalità dell'apparecchio in presenza di ostruzione o corrente d'aria contraria lungo il sistema/tubo di scarico verso l'esterno.

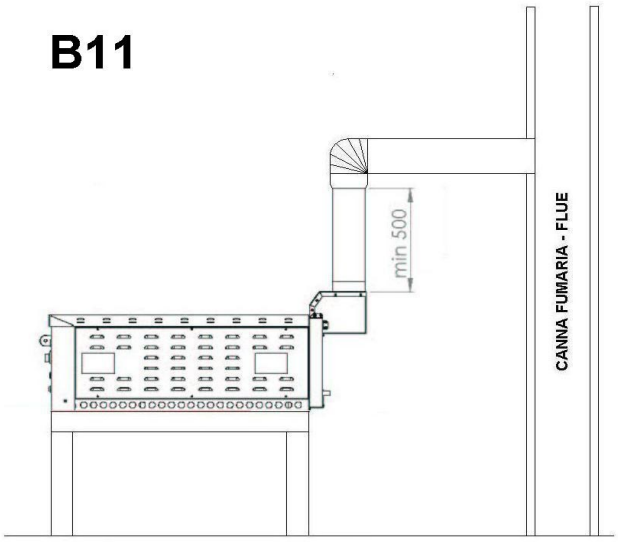
Schema esemplificativo di un'installazione del tipo A1 valido per il solo Modello FLAME 4



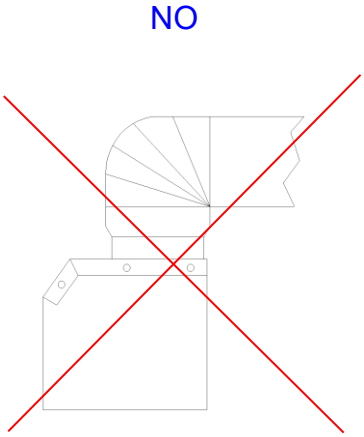
Evacuazione diretta dei fumi, senza raccordo verso l'esterno per modelli 4
Direct evacuation of the fumes without direct connection to the outside for models 4

Schema esemplificativo di un'installazione del tipo B11 valido per i Modelli FLAME 4 e FLAME 6

Nei modelli di forni pizza FLAME 4 e FLAME 6, il dispositivo rompi tiraggio (camino antivento) è già integrato nel terminale di scarico fumi incorporato ai forni.
All'uscita del terminale di scarico fumi installare almeno 500 mm di tubo verticale.
Il tratto di tubo verticale può essere ridotto per esigenze di installazione, l'importante è non usare curve a 90° subito dopo il bocchettone del terminale di scarico il quale prevede un tubo metallico con diametro 150 mm.



Collegamento alla canna fumaria per modelli 4-6
Connection to the flue for models 4-6

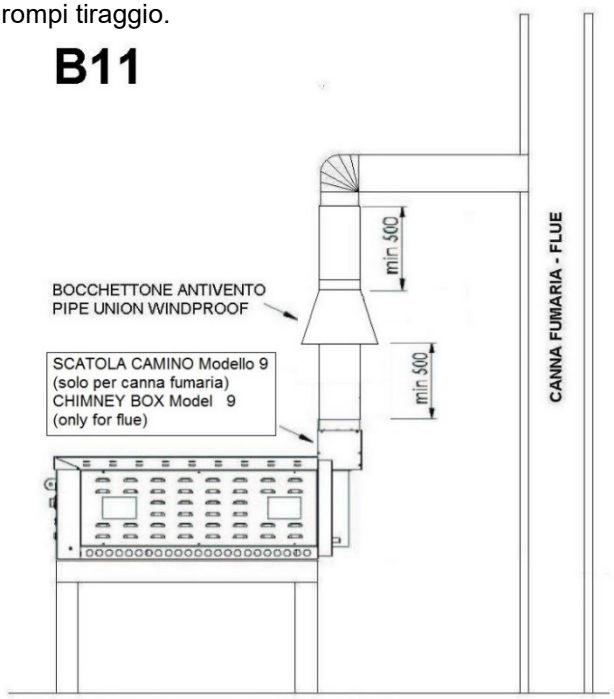


Collegamento non conforme
Installation not in accordance

Schema esemplificativo di un'installazione del tipo B11 valido per il ModelII: FLAME 6L, FLAME 9

Nei modelli FLAME 6L e FLAME 9 bisogna installare il dispositivo rompi tiraggio (camino antivento) tra il bocchettone del terminale di scarico fumi e il tubo verticale il cui diametro è di 180 mm.

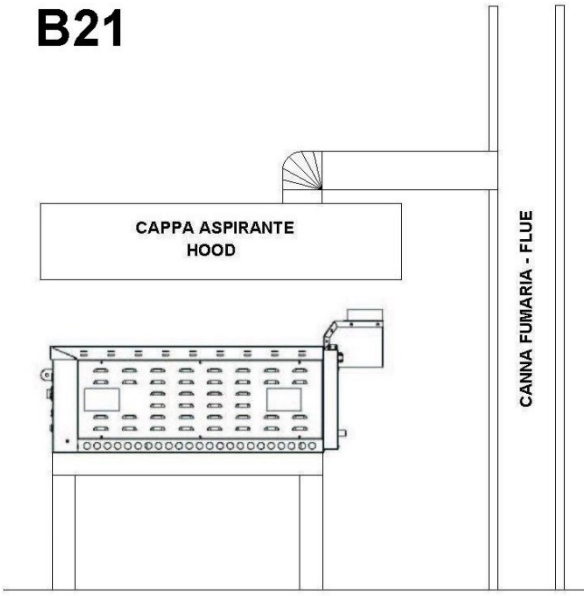
All'uscita del dispositivo rompi tiraggio almeno 500 mm di tubo verticale metallico (diametro 180 mm).
Il tratto di tubo verticale può essere ridotto per esigenze di installazione, l'importante è non usare curve a 90° subito dopo il dispositivo rompi tiraggio.



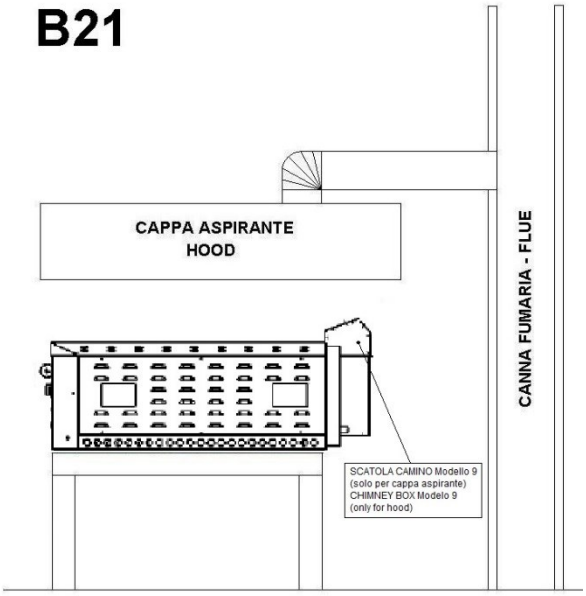
Collegamento alla canna fumaria per modello 9
Connection to the flue for model 9

<u>Schema esemplificativo di un'installazione del tipo B11 valido per i Modelli:</u>
<u>FLAME4, FLAME6, FLAME 6L e FLAME9.</u>

Per l'installazione B21, sotto cappa asservita, non serve alcun tratto di tubo verticale e non viene richiesto il dispositivo rompi tiraggio utilizzato per il forno FLAME 6L e FLAME 9. I forni FLAME 4 e FLAME 6 hanno già il dispositivo rompi tiraggio integrato nel terminale di scarico e non deve essere rimosso.



Sotto cappa aspirante per i modelli 4-6
Under hood for models 4-6



Sotto cappa aspirante per i modelli 9
Under hood for models 9

PARAMETRI AL CAMINO / PARAMETERS AT THE CHIMNEY

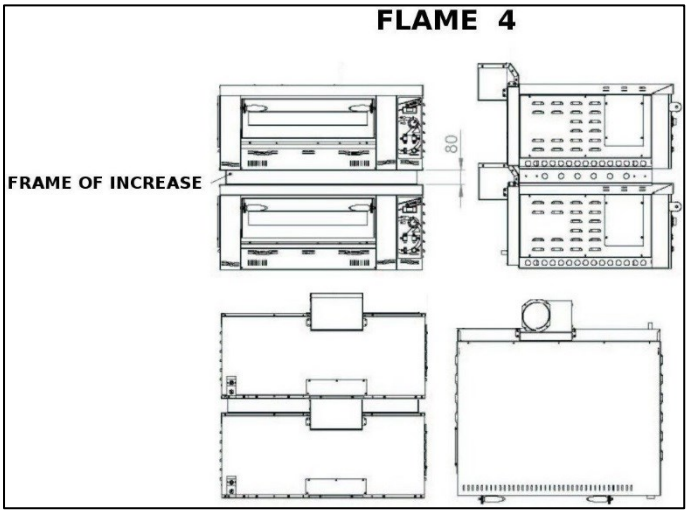
Flame 4 oven	Gas G30	Gas G20	Gas G25	Gas G25.1	Gas G25.3
Pressione fumi al camino [Pa] Pressure of the smoke at the chimney [Pa]	-2.0	-1.8	-2.1	-2.1	-2.2
Temperatura fumi al camino [°C] Temperature of the smoke at the chimney [°C]	127	135	132	132	134
Massa fumi [g/s] Mass of the smoke [g/s]	41.00	39.52	41.42	42.72	37.61
Valori per singolo forno, raccolti con tubo verticale di 1 metro e diametro Ø 150 mm Values for single oven, collected with vertical tube of 1 meter in diameter Ø 150 mm					

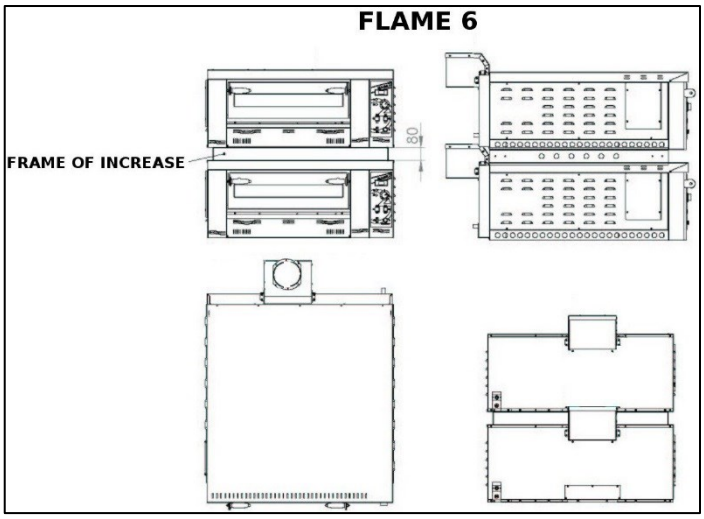
Flame 6 oven	Gas G30	Gas G20	Gas G25	Gas G25.1	Gas G25.3
Pressione fumi al camino [Pa] Pressure of the smoke at the chimney [Pa]	-2,4	-2,4	-2,5	-2,4	-2.2
Temperatura fumi al camino [°C] Temperature of the smoke at the chimney [°C]	125,0	128,0	120,0	124,0	126,0
Massa fumi [g/s] Mass of the smoke [g/s]	40.99	38.80	40.98	42.02	36.56
Valori per singolo forno, raccolti con tubo verticale di 1 metro e diametro Ø 150 mm Values for single oven, collected with vertical tube of 1 meter in diameter Ø 150 mm					

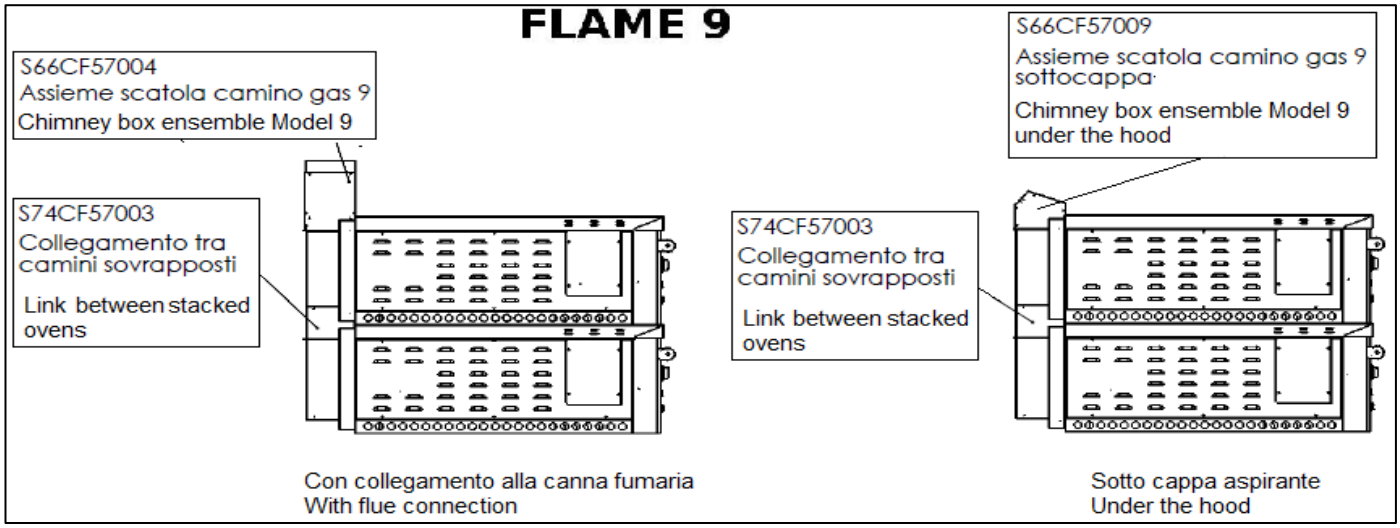
Flame 6L oven	Gas G30	Gas G20	Gas G25	Gas G25.1	Gas G25.3
Pressione fumi al camino [Pa] Pressure of the smoke at the chimney [Pa]	-2,2	-2,2	-2,3	-2,4	-2.1
Temperatura fumi al camino [°C] Temperature of the smoke at the chimney [°C]	142	140	145	139	136
Massa fumi [g/s] Mass of the smoke [g/s]	41,89	39,52	41,66	42,02	37,12
Valori per singolo forno, raccolti con tubo verticale di 1 metro e diametro Ø 150 mm Values for single oven, collected with vertical tube of 1 meter in diameter Ø 150 mm					

Flame 9 oven	Gas G30	Gas G20	Gas G25	Gas G25.1	Gas G25.3
Pressione fumi al camino [Pa] Pressure of the smoke at the chimney [Pa]	-1.9	-1.8	-1.8	-1.9	-1.5
Temperatura fumi al camino [°C] Temperature of the smoke at the chimney [°C]	141	133	131	130	158
Massa fumi [g/s] Mass of the smoke [g/s]	52.45	50.78	56.68	56.23	52.49
Valori per singolo forno, raccolti con tubo verticale di 1 metro e diametro Ø 180 mm Values for single oven, collected with vertical tube of 1 meter in diameter Ø 180 mm					

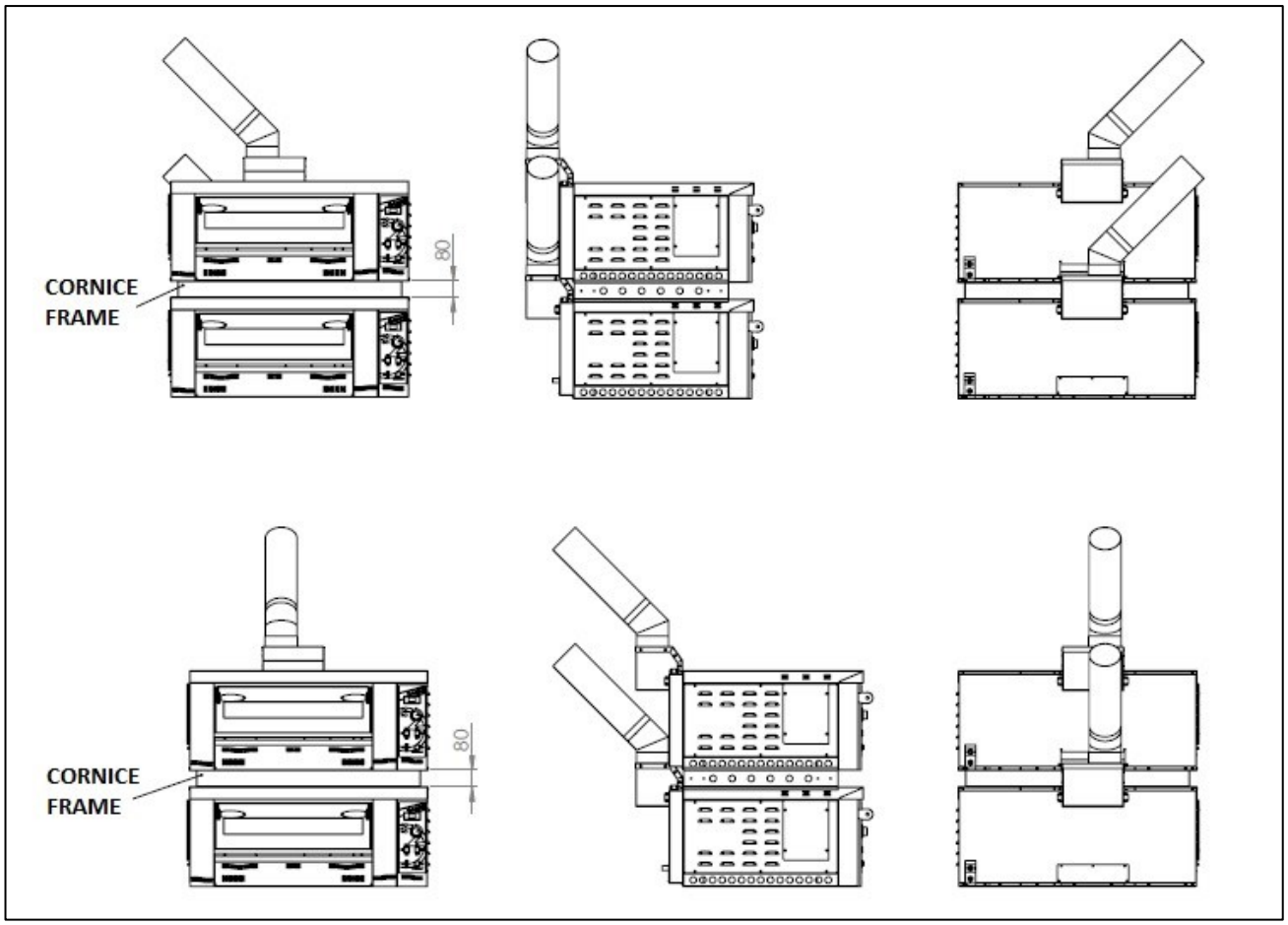
FORNI SOVRAPPOSTI







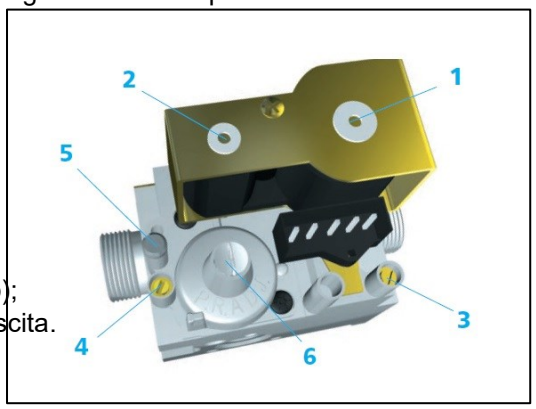
Nota: nei modelli di forni pizza FLAME 4 e FLAME 6, la sovrapposizione di due forni comporta che il forno inferiore sia dotato di un tubo verticale inclinato (a 45°) in modo da poter scaricare i fumi lontano dal terminale di scarico del forno superiore evitando così di disturbarne il corretto tiraggio.



6.2.4 Controllo della pressione di alimentazione e della portata termica

!	**Prima di eseguire la verifica della pressione della rete di alimentazione, assicurarsi che la predisposizione del gas presente in loco sia quella corretta.**

La misurazione della pressione (di allacciamento e di uscita) deve essere fatta con il forno in funzione, ovvero il bruciatore deve essere acceso. L'accensione del bruciatore avviene mediante la procedura indicata nel paragrafo 6.3 FASE DI AVVIO. La verifica della pressione di alimentazione del gas deve essere eseguita con l'ausilio di un manometro differenziale, collegato alla presa di pressione mediante apposito tubo flessibile.
Nelle seguenti immagini raffiguranti il gruppo di regolazione del gas e centralina elettronica, sono indicati i punti in cui collegare il manometro e la vite di regolazione della pressione.



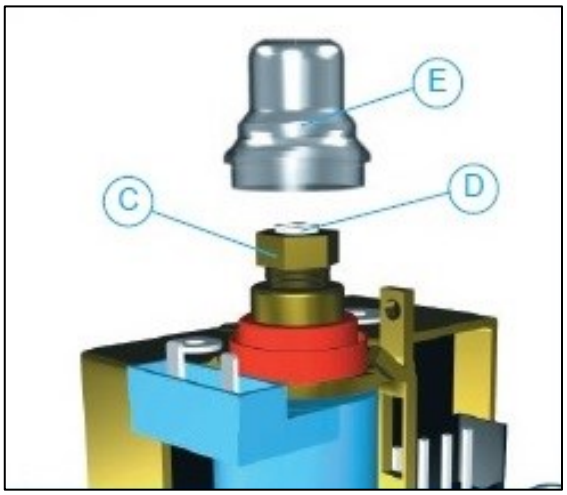
Legenda:

1. EV1;
2. EV2;
3. Presa di pressione in ingresso (Pin);
4. Presa di pressione in uscita (Pout);
5. Compensazione camera (non in uso);
6. Modulatore della pressione gas in uscita.

☞	Tutte le regolazioni devono essere fatte nell'ordine riportato

!	Verificare le pressioni in ingresso ed in uscita mediante le apposite prese di misura. A controllo effettuato chiudere la tenuta con le apposite viti. Coppia di serraggio consigliata: 1.0 Nm.

1. Togliere il cappuccio di plastica E del modulatore.



2. **Pressione in entrata**:
   Collegare il manometro mediante l'apposito tubo flessibile alla presa di pressione in entrata (3-Pin) dopo aver tolto la relativa vite di tenuta.
   Dopo aver collegato il manometro aprire il rubinetto di intercettazione del gas (predisposto nell'impianto) e accendere il bruciatore (avviare il forno). Misurare la pressione in entrata verificando che i valori siano corrispondenti a quanto riportato nella tabella.
   Se la pressione misurata non rientra nei parametri indicati in tabella, la messa in funzione del forno non può essere effettuata.

   La non conformità dei valori di pressione dovrà essere segnalata all' ente responsabile dell'erogazione del gas, il quale dovrà provvedere alla verifica e risoluzione del problema.

   Al termine della misurazione, spegnere il forno seguendo la procedura indicata al paragrafo 6.7 (FASE DI SPEGNIMENTO), chiudere il rubinetto di intercettazione del gas posto sull' impianto, staccare il tubo flessibile del manometro dalla presa di pressione (3-Pin), ricollocare e serrare la vite di tenuta della presa di pressione

3. **Pressione in uscita**:
   Collegare il manometro mediante l'apposito tubo flessibile alla presa di pressione in uscita (4-Pout) dopo aver tolto la relativa vite di tenuta.
   Dopo aver collegato il manometro aprire il rubinetto di intercettazione del gas (predisposto nell' impianto) e accendere il bruciatore (avviare il forno).
   Misurare la pressione in uscita verificando che i valori siano corrispondenti a quanto riportato nella tabella.
   La pressione minima si ha quando il bruciatore funziona al minimo (stand-by); la pressione massima si ottiene quando il bruciatore funziona alla massima potenza.
   Le pressioni di uscita (minima e massima) vengono preimpostate dal costruttore in base al tipo di predisposizione gas presente nel forno.
   Solo nel caso in cui si rendesse necessario apportare delle regolazioni, operare come indicato di seguito.

4. **Pressione Massima**:
   Accendere il forno in modalità di massima pressione (interruttore verde B del quadro comandi posizionato su MAX).
   Avvitare il dado C di uscita e per aumentare la pressione e svitarlo per diminuirla. Chiave da 10 mm.

5. **Pressione Minima**:
   Portare il forno nella modalità di minima pressione (interruttore verde B del quadro comandi posizionato su MIN).
   Tenendo il dado C bloccato, avvitare la vite D per aumentare la pressione e svitarla per diminuirla. Cacciavite a taglio 6x1.
   Riposizionare il cappuccio di plastica del modulatore.

!	**Attenzione:** il riposizionamento del cappuccio E è essenziale al buon funzionamento del modulatore.

Per la verifica delle pressioni confrontare i dati rilevati con i valori riportati nelle seguenti tabelle.

Tabella dati tecnici 1 – Dati nominali FLAME 4

Tipo di gas ***Gas type***	**Pressione nominale ingresso** ***Nominal inlet pressure*** **(mbar)**	**Portata termica nominale** ***Nominal heat input*** **(kW)**	**Portata termica ridotta** ***Reduced heat input*** **(kW)**	**Pressione all'uscita valvola (al MAX)** ***Pressure outlet from valve (at MAX)*** **(mbar)**	**Pressione all'uscita valvola (al MIN)** ***Pressure outlet from valve (at MIN)*** **(mbar)**	**Consumi del gas al MAX (con il potere calorifico inferiore)** ***Gas consumpion at MAX (with net calorific value)***	**Regolatore di pressione** ***Pressure governor***
G20	20	14	8	10	3.2	1.481 m^3/h	A
G20	25	14	8	10	3.2	1.481 m^3/h	A
G25	20	14	8	15	4.5	1.722 m^3/h	A
G25	25	14	8	15	4.5	1.722 m^3/h	A
G25.1	25	14	8	17	5.2	1.720 m^3/h	A
G25.3	25	14	8	14	4.0	1.685 m^3/h	A
G30/G31	28-30/37	14	8	28	9	1.104/1.088 kg/h	B
G30, G31	50	14	8	28	9	1.104/1.088 kg/h	A

Tabella dati tecnici 1 – Dati nominali FLAME 6

Tipo di gas ***Gas type***	**Pressione nominale ingresso** ***Nominal inlet pressure*** **(mbar)**	**Portata termica nominale** ***Nominal heat input*** **(kW)**	**Portata termica ridotta** ***Reduced heat input*** **(kW)**	**Pressione all'uscita valvola (al MAX)** ***Pressure outlet from valve (at MAX)*** **(mbar)**	**Pressione all'uscita valvola (al MIN)** ***Pressure outlet from valve (at MIN)*** **(mbar)**	**Consumi del gas al MAX (con il potere calorifico inferiore)** ***Gas consumpion at MAX (with net calorific value)***	**Regolatore di pressione** ***Pressure governor***
G20	20	20	11	10	3.2	2.116 m^3/h	A
G20	25	20	11	10	3.2	2.116 m^3/h	A
G25	20	20	11	15	4.5	2.462 m^3/h	A
G25	25	20	11	15	4.5	2.462 m^3/h	A
G25.1	25	20	11	17	5.2	2.457 m^3/h	A
G25.3	25	20	11	14	4.0	2.406 m^3/h	A
G30/G31	28-30/37	20	11	27.6	7.5	1.58/1.55 kg/h	B
G30, G31	50	20	11	27.6	7.5	1.58/1.55 kg/h	A

Tabella dati tecnici 1 – Dati nominali FLAME 6L

Tipo di gas ***Gas type***	**Pressione nominale ingresso** ***Nominal inlet pressure*** **(mbar)**	**Portata termica nominale** ***Nominal heat input*** **(kW)**	**Portata termica ridotta** ***Reduced heat input*** **(kW)**	**Pressione all'uscita valvola (al MAX)** ***Pressure outlet from valve (at MAX)*** **(mbar)**	**Pressione all'uscita valvola (al MIN)** ***Pressure outlet from valve (at MIN)*** **(mbar)**	**Consumi del gas al MAX (con il potere calorifico inferiore)** ***Gas consumpion at MAX (with net calorific value)***	**Regolatore di pressione** ***Pressure governor***
G20	20	21,0	12,5	10	3,2	2,222 m^3/h	A
G20	25	21,0	12,5	10	3,2	2,222 m^3/h	A
G25	20	21,0	12,5	15	5,0	2,583 m^3/h	A
G25	25	21,0	12,5	15	5,0	2,583 m^3/h	A
G25.1	25	21,0	12,5	17	5,5	2,580 m^3/h	A
G25.3	25	21,0	12,5	14	4,5	2,527 m^3/h	A
G30/G31	28-30/37	21,0	12,5	27.6	9,0	1,656/ 1,631 kg/h	B
G30, G31	50	21,0	12,5	27.6	9,0	1,656/ 1,631 kg/h	A

Tabella dati tecnici 1 – Dati nominali FLAME 9

Tipo di gas ***Gas type***	**Pressione nominale ingresso** ***Nominal inlet pressure*** **(mbar)**	**Portata termica nominale** ***Nominal heat input*** **(kW)**	**Portata termica ridotta** ***Reduced heat input*** **(kW)**	**Pressione all'uscita valvola (al MAX)** ***Pressure outlet from valve (at MAX)*** **(mbar)**	**Pressione all'uscita valvola (al MIN)** ***Pressure outlet from valve (at MIN)*** **(mbar)**	**Consumi del gas al MAX (con il potere calorifico inferiore)** ***Gas consumpion at MAX (with net calorific value)***	**Regolatore di pressione** ***Pressure governor***
G20	20	29	17,5	10	3.6	3.07 m^3/h	A
G20	25	29	17,5	10	3.6	3.07 m^3/h	A
G25	20	29	17,5	15	5.5	3.57 m^3/h	A
G25	25	29	17,5	15	5.5	3.57 m^3/h	A
G25.1	25	29	17,5	17	6.2	3.56 m^3/h	A
G25.3	25	29	17,5	13	4.5	3.489 m^3/h	A
G30/G31	28-30/37	29	17,5	27.5	10	2.29/2.25 kg/h	B
G30, G31	50	29	17,5	27.5	10	2.29/2.25 kg/h	A

A = Regolato nel funzionamento al MAX e al MIN / Adjusted at MAX and MIN operating.
B = Regolato nel funzionamento al MIN e fuori servizio al MAX/ Adjusted at MIN. operating and out of service at MAX operating.

6.2.5 Conversione ad altro tipo di gas

!	La conversione del forno ad altro tipo di gas rispetto a quello per cui è stato realizzato e collaudato dal costruttore, deve essere eseguito solo da personale qualificato secondo le normative in vigore nel Paese di utilizzo, rispettando le norme relative agli impianti e alla sicurezza sul lavoro e dotati dei necessari requisiti professionali necessari.

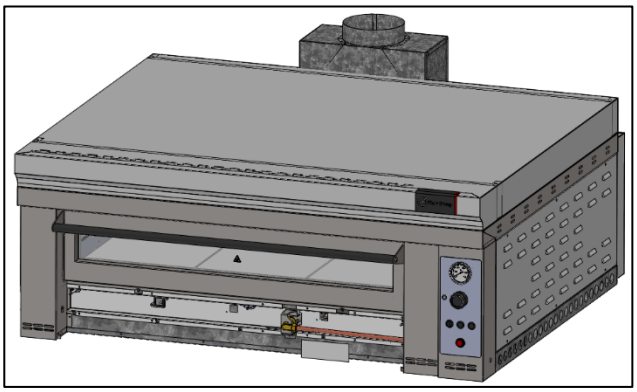
Il forno esce dalla casa costruttrice predisposto per utilizzo di gas Metano salvo richiesta specifica diversa del cliente. La dotazione del forno comprende un kit iniettori (ugelli) per l'adattamento ad un diverso tipo di gas (Gas Liquido).

!	Prima di procedere alla conversione chiudere l'alimentazione del gas e scollegare elettricamente il forno.

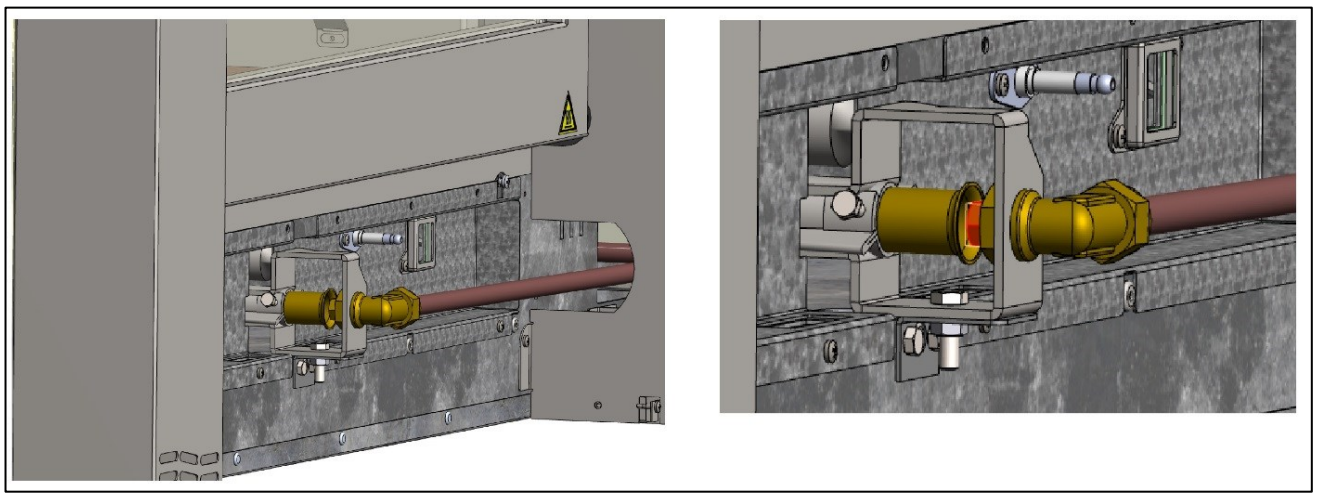
Per poter effettuare questa operazione è necessario rimuovere il pannello frontale inferiore del forno, come indicato di seguito:

1) Togliere le viti che fissano il pannello frontale (parti cerchiate nella figura);

2) Togliere il pannello frontale per accedere all'ugello.



3) Una volta tolto il pannello individuare il gruppo costituito da boccola dell'aria ed iniettore (vedi figura)



La conversione ad altro gas deve essere realizzata mediante sostituzione dell'iniettore (ugello) e regolazione dell'aria primaria come da tabella seguente.

☞	Prima di procedere alla sostituzione dell'iniettore, verificare che in esso sia stampigliato il diametro corretto (espresso in 1/100 di mm) e che sia corrispondente a quanto indicato nella tabella dei dati tecnici (vedi tab.2).

Tabella dati tecnici 2 – Iniettori e regolazioni FLAME 4

Tipo di gas *Gas type*	Pressione in entrata *Inlet pressure* (mbar)	Diametro iniettore *Injector diameter* (1/100 mm)	Regolazione boccola aria primaria (H) *Primary air bush setting (H)* (mm)
G20	20	335	18
G20	25	335	18
G25	20	335	14
G25	25	335	14
G25.1	25	335	14
G25.3	25	335	14
G30/G31	28-30/37	195	18
G30, G31	50	195	18

Tabella dati tecnici 2 – Iniettori e regolazioni FLAME 6

Tipo di gas *Gas type*	Pressione in entrata *Inlet pressure* (mbar)	Diametro iniettore *Injector diameter* (1/100 mm)	Regolazione boccola aria primaria (H) *Primary air bush setting (H)* (mm)
G20	20	400	14
G20	25	400	14
G25	20	400	14
G25	25	400	14
G25.1	25	400	14
G25.3	25	400	14
G30/G31	28-30/37	230	18
G30, G31	50	230	18

Tabella dati tecnici 2 – Iniettori e regolazioni FLAME 6L

Tipo di gas *Gas type*	Pressione in entrata *Inlet pressure* (mbar)	Diametro iniettore *Injector diameter* (1/100 mm)	Regolazione boccola aria primaria (H) *Primary air bush setting (H)* (mm)
G20	20	400	14
G20	25	400	14
G25	20	400	12
G25	25	400	12
G25.1	25	400	12
G25.3	25	400	13
G30/G31	28-30/37	230	20
G30, G31	50	230	20

Tabella dati tecnici 2 – Iniettori e regolazioni FLAME 9

Tipo di gas *Gas type*	Pressione in entrata *Inlet pressure* (mbar)	Diametro iniettore *Injector diameter* (1/100 mm)	Regolazione boccola aria primaria (H) *Primary air bush setting (H)* (mm)
G20	20	500	13
G20	25	500	13
G25	20	500	13
G25	25	500	13
G25.1	25	500	13
G25.3	25	500	13
G30/G31	28-30/37	285	39
G30, G31	50	285	39

La regolazione dell'aria primaria si esegue svitando la vite di fissaggio **(V)** e modificando secondo le prescrizioni del costruttore **(vedi tabella 2)** la distanza **(H)** della boccola dell'aria **(B)** come indicato nella seguente figura.

Al termine della regolazione bloccare nuovamente la vite **(V)**.

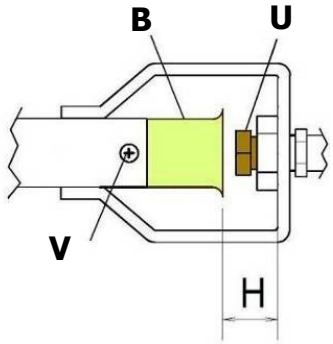


Tabella dati tecnici 3 – Paesi con relative categorie e pressioni in entrata

Categoria Categories	Pressione di allacciamento Supply pressure (p_n)	Paesi Countries
II2H3B/P	20, 50 mbar	AT, CH
II2H3B/P	20, 50 mbar	DK, EE, FI, HR, LT, NO, RO, SE, SI
II2H3+	20, 28-30/37 mbar	CZ, ES, GR, IE, IT, PT, GB, CH, SK, TR, CY
II2ELL3B/P	20, 50 mbar	DE
II2EK3B/P	20, 25, 28-30 mbar	NL
II2HS3B/P	20, 28-30 mbar	HU
I3+	28-30/37 mbar	FR, BE
I2E	20 mbar	PL
I2E(R)	20/25 mbar	BE
I2Esi	20/25 mbar	FR
I2H	20 mbar	LU

!	**AVVERTENZE:** Dopo l'adattamento ad altro gas è necessario: • Applicare sulla targhetta tecnica l'adesivo indelebile (fornito dal produttore) con la nuova predisposizione gas. • Riporre i sigilli sulle parti regolate (boccola dell'aria e tappo del regolatore di pressione). • Verificare l'assenza di perdite gas. • Rilasciare una copia firmata del rapporto di intervento tecnico indicante nel dettaglio il tipo di intervento effettuato.

Verificare il buon funzionamento dell'apparecchio, come la regolare interaccensione dei rami del bruciatore, la stabilità e l'aspetto delle fiamme. La colorazione celeste/blu della fiamma è indice di corretta combustione.

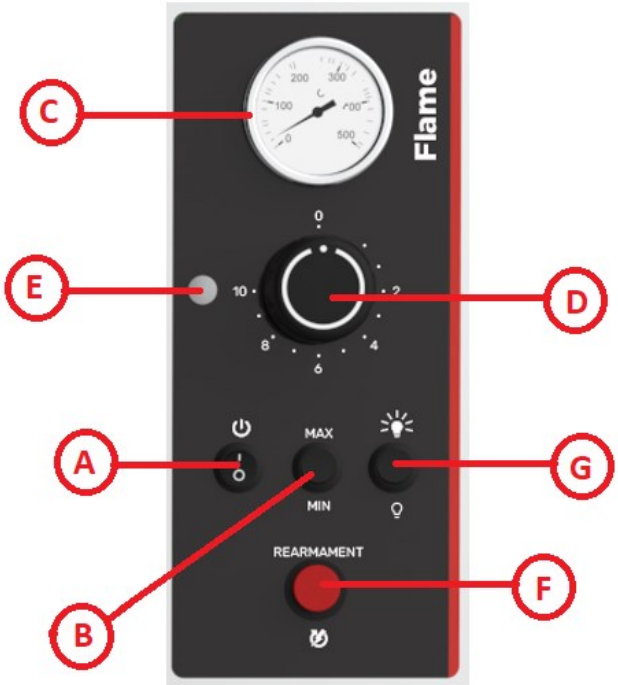
MESSA IN SERVIZIO ED USO DEL FORNO

6.3 DESCRIZIONE DEL QUADRO COMANDI

Quadro comandi con termometro meccanico:

A. INTERRUTTORE GENERALE
B. INTERRUTTORE STAND-BY FORNO
C. TERMOMETRO MECCANICO
D. TERMOSTATO MECCANICO
E. SPIA RAGGIUNGIMENTO TEMPERATURA
F. SPIA ALLARME SPEGNIMENTO E PULSANTE DI RIARMO
G. INTERRUTTORE LUCE CAMERA

Tacca	Temperatura (°C)
0	0
1	80
2	100
3	150
4	200
5	250
6	280
7	300
8	350
9	400
10	450



6.4 PRIMA ACCENSIONE DEL FORNO

!	**PER UNA CORRETTA ACCENSIONE DEL FORNO LASCIARE LA PORTA APERTA FINO A QUANDO IL TERMOMETRO INDICA LA TEMPERATURA DI 200° C.**

Al primo utilizzo dell'apparecchiatura è consigliabile riscaldare il forno a vuoto per eliminare cattivi odori causati dall' evaporazione dei refrattari e delle parti metalliche interne.
Procedura:

- Portare l'interruttore generale (A) in posizione "1" dopo aver verificato che il forno sia alimentato elettricamente.
- Lasciare in funzione il forno (a vuoto) per non meno di 8 ore alla temperatura di 300°-350° prima di procedere alla prima infornata.

6.5 FASE DI AVVIO

!	**PER UNA CORRETTA ACCENSIONE DEL FORNO LASCIARE LA PORTA APERTA FINO A QUANDO IL TERMOMETRO INDICA LA TEMPERATURA DI 200° C.**

Dopo aver collegato il forno alla rete elettrica portare l'interruttore generale (A) in posizione "1". Il display del termometro visualizzerà la temperatura reale media della camera di cottura. A questo punto ruotare la manopola del termostato (D) fino alla temperatura desiderata (vedi tabella di riferimento Tacca / Temperatura). In questo modo il forno si avvia, ovvero avviene l'innesco del gas e viene prodotta la fiamma.

!	**SE DOPO 3 TENTATIVI DI ACCENSIONE, IL FORNO NON SI ACCENDE, VERIFICARE IN SEQUENZA:** • **che sia aperta la valvola principale di intercettazione del gas;** • **che ci sia corrispondenza tra la fase della presa e della spina schuko; LA SPINA SCHUKO POTREBBE ESSERE STATA INSERITA AL CONTRARIO, PROVARE A INVERTIRE LA POLARITA' DELLA SPINA!!** • **se l'elettrodo di rilevazione della fiamma è ben posizionato e viene toccato dalla fiamma** • **se l'elettrovalvola è guasta.**

Quando non viene effettuata alcuna infornata, ma si desidera semplicemente mantenere in temperatura il forno, lasciare l'interruttore (B) in posizione 0 (MIN), in modo da ridurre al minimo il consumo di gas. Quando si desidera iniziare la cottura e quindi effettuare le varie infornate, portare l'interruttore (B) in posizione 1 (MAX), mantenendo questa impostazione per tutto il periodo di lavoro.

6.6 INDICAZIONI GENERALI PER LA COTTURA

Per i prodotti alimentari in generale non si possono indicare temperature e tempi di cottura precisi, date le diverse caratteristiche che essi possono avere.
In particolare, per quanto riguarda la pizza ed i prodotti similari, i tempi e le temperature di cottura dipendono dalla forma e dallo spessore della pasta, non ché dalla quantità e tipologia degli ingredienti aggiunti.
Per tali motivi e sempre consigliabile effettuare preventivamente alcune prove di cottura, (in particolar modo quando si utilizza per la prima volta questo modello di forno), al fine di comprenderne al meglio le caratteristiche ed il funzionamento.

6.7 CONSIGLI DEL PIZZAIOLO

In questo capitolo vengono fornite nozioni e consigli frutto del lavoro di un team di esperti Pizzaioli che costantemente collabora allo sviluppo dei nostri prodotti.

Per ottenere un risultato ottimale, e quindi una buona pizza la cottura deve essere eseguita ad una temperatura media attorno ai ***380 °C per un tempo 3 ÷3,5 minuti circa***.
Per facilitare l'utilizzo e la gestione del forno, al fine di ottenere sempre il miglior risultato, si consiglia vivamente di operare come segue:

1. Il forno deve essere acceso (fase di riscaldamento) almeno 30/40 minuti prima dell'utilizzo, ed in questa fase deve essere impostato alla temperatura desiderata per la cottura (si consigliano circa 380 °C);
2. A questo punto procedere con la prima infornata mantenendo queste impostazioni;
3. Dopo la cottura delle prime pizze (prima infornata), verificare il risultato ottenuto e se necessario affinare ulteriormente le impostazioni di temperatura;
4. Procedere con la seconda e via via con le successive infornate mantenendo tali impostazioni.
5. Al termine delle varie infornate, o comunque nel lasso di tempo in cui il forno deve semplicemente rimanere in temperatura (senza che venga effettuata alcuna cottura), portare l'interruttore (B) in posizione "0". In questa maniera il forno rimarrà in stand by fino a quando l'interruttore (B) non verrà riportato in posizione "1" (prima di riprendere la cottura).

☞	Per un risultato ottimale, è necessario che la superficie di cottura (refrattario) rimanga libera per circa un 20%. Questo accorgimento consente un ottimale eliminazione dei vapori acquei rilasciati dalle pizze durante la cottura.

☞	Per un risultato ottimale è opportuno occupare sempre delle zone diverse da quelle occupate nella precedente infornata. Questo accorgimento fa sì che la superficie refrattaria si asciughi correttamente, consentendo un'omogeneità di temperatura in tutta la superficie.

6.8 FASI DI LAVORO

A forno avviato sarà possibile in qualsiasi momento modificare i parametri di temperatura, e verificare visivamente la cottura della pizza mediante l'illuminazione della camera.
Una volta che il forno ha raggiunto la temperatura desiderata (visibile sul display o termometro analogico) è possibile inserire la/le pizza/e per effettuare la cottura, procedendo nel modo seguente:

- Aprire la porta del forno utilizzando le apposite maniglie.
- Per illuminare l'interno della camera portare il pulsante (H) in posizione "1".
- Inserire all' interno del forno la/le pizza/e da cuocere servendosi di strumenti idonei a questo impiego.
- Richiudere la porta utilizzando le apposite maniglie e controllare la cottura attraverso il vetro di ispezione.
- A cottura ultimata aprire la porta mediante le apposite maniglie ed estrarre la/le pizza/pizze servendosi di strumenti idonei a questo impiego.

☞	Quando si apre la porta a forno acceso è importante mantenersi ad opportuna distanza, onde evitare di essere investiti dalla vampata del calore che fuoriesce dalla camera.

☞	Utilizzare strumenti idonei per disporre e movimentare le pizze all'interno della camera di cottura onde evitare ustioni.

☞	Quando si apre la porta per infornare la/le pizza/pizze non lasciare aperta a lungo la stessa per evitare la dispersione del calore e il conseguente abbassamento di temperatura della camera.

☞	Evitare di far cadere oli e grassi sul fondo in quanto portati ad alta temperatura si possono incendiare.

6.9 FASE DI SPEGNIMENTO

Per spegnere il forno ruotare la manopola del termostato (D) in posizione 0, dopo di che portare l'interruttore generale (A) in posizione 0.

7. MANUTENZIONE E PULIZIA

7.1 PRECAUZIONI DI SICUREZZA

!	Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, adottare le seguenti precauzioni:

- Accertarsi che il forno sia spento e completamente raffreddato;
- Accertarsi che l'alimentazione del gas sia stata interrotta (chiusura rubinetto di intercettazione dell'impianto);
- Accertarsi che il forno non sia alimentato elettricamente;
- Accertarsi che l'alimentazione non possa essere riattivata accidentalmente. Staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica;
- Utilizzare i dispositivi di protezione individuale previsti dalla direttiva 89/391/CEE;
- Operare sempre con attrezzature appropriate per la manutenzione;
- Terminata la manutenzione o le operazioni di riparazione, prima di rimettere il forno in servizio, reinstallare tutte le protezioni e riattivare tutti i dispositivi di sicurezza.

7.2 MANUTENZIONE ORDINARIA RIVOLTA ALL'UTILIZZATORE

Come qualsiasi apparecchiatura anche i nostri forni necessitano di una semplice ma frequente ed accurata pulizia per poter garantire sempre un efficiente rendimento ed un regolare funzionamento.

!	Si raccomanda di non utilizzare in nessun caso prodotti chimici non alimentari, abrasivi o corrosivi. Evitare nel modo più assoluto di usare getti d'acqua, utensili vari, mezzi ruvidi o abrasivi quali pagliette di acciaio, spugne o altro che possano danneggiare le superfici ed in particolare compromettere la sicurezza sotto il profilo igienico.

8.2.1 Pulizia del piano refrattario della camera di cottura

La pulizia deve essere eseguita alla fine di ogni utilizzo in osservanza alle norme igieniche e a tutela della funzionalità della macchina. Prima di procedere portare il forno ad una temperatura di 450 °C per circa 20 minuti per favorire la carbonizzazione delle scorie di cottura. Una volta raggiunta la temperatura spegnere il forno ed attendere che la temperatura scenda fino a circa 60 °C (temperatura ottimale per effettuare la pulizia). A questo punto scollegare l'alimentazione elettrica. Dopo aver indossato guanti e indumenti idonei per proteggersi dalle scottature, aprire la porta e con l'ausilio di uno spazzolone in fibra naturale dotato di manico lungo, procedere a una prima rimozione dei residui di cottura presenti sul piano refrattario, e successivamente asportare i rimanenti con l'ausilio di un aspiratore idoneo.
Al termine passare il piano refrattario con un panno umido.

8.2.2 Pulizia esterna del forno

La pulizia delle superfici esterne del forno, parti esterne in acciaio inox, vetro d' ispezione e pannello comandi devono essere effettuate a forno freddo e con alimentazione elettrica scollegata. Utilizzare una spugna o un panno morbido non abrasivo, leggermente inumidito con acqua od eventualmente con un detergente neutro non corrosivo.
In ogni caso non utilizzare getti d'acqua che possono penetrare nelle parti elettriche, danneggiandole gravemente e arrecare un potenziale pericolo per l'uomo.

7.3 MANUTENZIONE STRAORDINARIA RIVOLTA AI TECNICI

☞	Qualsiasi operazione indicata in questo capitolo non è di competenza dell'utilizzatore, il quale non deve in alcun modo effettuare le operazioni, le misurazioni e le regolazioni qui indicate. Qualsiasi operazione eseguita da personale non autorizzato, verrà considerata una manomissione del prodotto e pertanto le responsabilità per eventuali malfunzionamenti o, peggio, per incidenti e/o danni, ricadranno su chi ha eseguito tali operazioni. Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati che non rispettino quanto riportato nel presente manuale possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali e fanno decadere la garanzia.

Il tecnico è tenuto ad utilizzare esclusivamente ricambi originali, a tal proposito fare riferimento all'elenco riportato nel capitolo ESPLOSI e LISTA RICAMBI.

!	Staccare elettricamente il forno e chiudere l'alimentazione gas prima di ogni intervento sul forno.

8. ALLARMI E POSSIBILI ANOMALIE

ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO		
Anomalia	**Possibile Causa**	**Soluzione**
Il forno non si accende e il display del termometro digitale (dove presente) è spento	Mancanza energia elettrica nella rete	Verificare il contattore generale, la presa, la spina ed il cavo di alimentazione.
	Interruttore generale spento (posizionato su "0")	Portare l'interruttore generale in posizione "1"
	Intervento del termostato di sicurezza	A forno freddo riarmare il termostato di sicurezza premendo il pulsante rosso posizionato sul corpo del termostato
Il display è spento nonostante l'interruttore generale sia in posizione 1 e l'alimentazione elettrica sia presente	Guasto termometro digitale	Sostituire il termometro digitale
Il display del termometro digitale visualizza "PF"	Sonda temperatura guasta	Sostituire sonda
“or” sul display del termometro digitale	Limite di lettura della temperatura. Probabile guasto del termostato di regolazione.	Verificare il funzionamento del termostato e del termometro. Sostituire il componente guasto.
La lampada di illuminazione interna non si accende	Mancanza alimentazione elettrica sulla lampada	Verificare il collegamento elettrico
	Interruttore lampada guasto	Sostituire l’interruttore lampada
	Trasformatore guasto	Sostituire il trasformatore
	Lampada bruciata	Sostituire la lampada
La camera di cottura non si riscalda adeguatamente	Le temperature impostate sono troppo basse	Impostare correttamente le temperature
La temperatura continua a salire oltre le impostazioni effettuate mediante i termostati	Sonda termostato o contatti termostato guasti	Verificare ed eventualmente sostituire il termostato
Il bruciatore non si accende e si illumina il pulsante rosso di ripristino gas posto sul cruscotto	Mancanza di gas o pressione insufficiente	Misurare la pressione in ingresso e in uscita della valvola
	Scarica d’accensione degli elettrodi inefficace	Controllare la posizione dei due elettrodi e lo stato dei cavi elettrici di collegamento
	La spina Schuko del cavo elettrico è inserita al contrario	Invertire la polarità della spina nella presa
Il bruciatore si accende ma rimane acceso solo per pochi secondi	L’elettrodo di rilevazione non è ben posizionato	Controllare che l’elettrodo di rilevazione sia ben posizionato ed in particolare che sia efficacemente investito dalla fiamma
La fiamma del bruciatore è eccessivamente gialla	La distanza della boccola aria primaria non è corretta	Riportare la boccola alla corretta distanza in accordo ai dati di tabella

9. INFORMAZIONI PER LA DEMOLIZIONE E LO SMALTIMENTO

La demolizione e lo smaltimento della macchina sono ad esclusivo carico e responsabilità del proprietario che dovrà agire in osservanza delle leggi vigenti nel proprio Paese in materia di sicurezza, rispetto e tutela dell'ambiente.
Smantellamento e smaltimento possono essere affidati anche a terzi, purché si ricorra sempre a ditte autorizzate al recupero ed all'eliminazione dei materiali in questione.

☞	Attenersi sempre e comunque alle normative in vigore nel Paese dove si opera per lo smaltimento dei materiali ed eventualmente per la denuncia dello smaltimento.

!	Tutte le operazioni di smontaggio per la demolizione devono avvenire a macchina spenta e privata dell'energia elettrica di alimentazione.

- Asportare tutto l'apparato elettrico;
- Separare gli accumulatori presenti nelle schede elettroniche;
- Rottamare la struttura della macchina tramite le ditte autorizzate.

!	L'abbandono della macchina in aree accessibili costituisce un grave pericolo per persone, cose ed animali. La responsabilità per eventuali danni a persone ed animali ricade sempre sul proprietario.

INFORMAZIONI AGLI UTENTI

Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005 n.151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore.
L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.
L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.
Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla norma vigente.

FR Traduction de la notice originale

Ces instructions ne sont valables que si le code du pays apparaît sur l'appareil. Si le code n'apparaît pas sur l'appareil, reportez-vous aux instructions techniques pour adapter l'appareil aux conditions d'utilisation de ce pays.

Catégorie / Category:

II2H3+

Type d'installation / Type of installation:

FLAME4 : A1- B11- B21
FLAME 6-6I-9 : B11- B21

SOMMAIRE

1. AVANT-PROPOS 44
1.1 SYMBOLES 44
1.2 DESTINATION D'USAGE 45
1.3 BUT ET CONTENU DU MANUEL 46
1.4 CONSERVATION DU MANUEL 46
1.5 MISE À JOUR DU MANUEL 46
1.6 GÉNÉRALITÉ 46
1.7 PRINCIPALES NORMES ET DIRECTIVES RESPECTÉES ET À RESPECTER 47
1.8 GARANTIE LÉGALE .....
1.9 RESPONSABILITÉ DU CONSTRUCTEUR 48
1.10 CARACTÉRISTIQUES DE L'UTILISATEUR 48
1.11 ASSISTANCE TECHNIQUE .....
1.12 PIÈCES DÉTACHÉES 48
1.13 PLAQUE SIGNALÉTIQUE 49
1.14 LIVRAISON DU FOUR 50
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ 50
2.1 RECOMMANDATIONS POUR L'INSTALLATEUR 50
2.2 RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATEUR 51
2.3 RECOMMANDATIONS POUR LE PERSONNEL D'ENTRETIEN 52
3. SPÉCIFICATIONS GÉNÉRALES 52
3.1 Caractéristiques 52
3.2 Données techniques 53
3.3 Schémas de câblage 55
4. MANUTENTION ET TRANSPORT 58
5. PRÉPARATION DI LIEU D'INSTALLATION 58
5.1 PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ 58
5.2 LIEU D'INSTALLATION DU FOUR 59
6. INSTALLATION (chapitre pour le technicien installateur) 59
6.1 MISE EN PLACE DU FOUR 59
6.2 RACCORDEMENTS AUX CIRCUITS 60
6.2.1 Raccordement électrique 60
6.2.1.1 Mise à la terre 60
6.2.3 Raccordement à la cheminée et à l'évacuation des fumées 61
6.2.4 Contrôle de la pression d'alimentation et de la portée thermique 66
6.2.5 Conversion à un autre type de gaz 70
7. MISE EN SERVICE ET UTILISATION DU FOUR 73
7.1 DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDES 73
7.2 PREMIÈRE MISE EN ROUTE DU FOUR 74
7.3 PHASE DE DÉMARRAGE 74

7.4 INDICATIONS GÉNÉRALES DE CUISSON 74
7.5 CONSEILS DU PIZZAIOLO 74
7.6 PHASES DE TRAVAIL 75
7.7 PHASE D'EXTINCTION 75
8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE 75
8.1 PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ 75
8.2 ENTRETIEN ORDINAIRE SOUS LA RESPONSABILITÉ DE L'UTILISATEUR 76
8.2.1 Nettoyage de la sole réfractaire de la chambre de cuisson 76
8.2.2 Nettoyage externe du four 76
8.3 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE SOUS LA RESPONSABILITÉ DE L'UTILISATEUR 76
9. ALARMES ET ANOMALIES POSSIBLES 77
10. INFORMATION SUR LA DÉMOLITION ET L'ÉLIMINATION 78

1. AVANT-PROPOS

Cher Client, nous souhaitons avant tout vous remercier de la préférence que vous nous avez accordée en achetant nos produits, et nous nous réjouissons de ce choix.
Pour vous permettre de tirer le meilleur parti de votre nouveau four, nous vous recommandons de suivre les instructions figurant dans ce manuel.
Les fours auxquels se rapporte ce manuel, ont été conçus exclusivement pour répondre aux besoins de cuisson de pizzas et produits similaires.
La destination d'usage indiquée ci-dessus et les configurations prévues pour ce type d'appareils sont les seules autorisées par le Fabricant : ne pas utiliser cet appareil de façon contraire aux indications fournies.
L'installation doit être effectuée exclusivement par du personnel qualifié, capable de garantir les meilleures conditions de fonctionnement et de sécurité.

1.1 SYMBOLES

Dans le présent manuel les points les plus importants sont mis en relief avec les symboles suivants :

☞	**INDICATION :** Il s'agit d'indications relatives à une utilisation correcte du produit et les responsabilités du personnel chargé de l'utilisation.
!	**ATTENTION :** Il s'agit d'une note sur une information particulièrement importante.
m	**DANGER :** Il s'agit d'une note importante qui concerne un comportement à adopter pour la prévention des accidents ou des dommages matériels.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser ou d'entretenir l'équipement, lisez attentivement ce manuel.

• Le manuel doit toujours accompagner le produit tout au long de sa vie, même en cas de transfert. En cas de perte, demander une copie au revendeur et/ou au fabricant (en indiquant le numéro de série).

• La plaque signalétique fournit des informations techniques importantes. Ils sont indispensables en cas de demande d'intervention pour entretien ou réparation du matériel : il est donc recommandé de ne pas le retirer, l'endommager ou le modifier.

• Ce type d'appareil est destiné à être utilisé pour des applications commerciales, par exemple dans les cuisines de restaurants, cantines, hôpitaux et entreprises commerciales telles que boulangeries, boucheries, etc., mais n'est pas destiné à une production de masse continue d'aliments.

• Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes inexpérimentées dans des applications domestiques et similaires.

• Ce type d'appareil ne convient pas à une utilisation par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances.

• Toutes les opérations d'installation, de montage et d'entretien extraordinaire doivent être effectuées exclusivement par du personnel spécialisé et qualifié selon la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation et en respectant la réglementation relative aux systèmes et à la sécurité du travail.

• Avant tout déplacement ou installation de l'équipement, s'assurer de l'adéquation du local qui l'hébergera. Vérifier que les systèmes sont conformes à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation et à ce qui est indiqué sur la plaque signalétique.
• Une installation, une utilisation ou un entretien autre que ceux indiqués dans ce manuel peut provoquer des dommages, des blessures, voire la mort.

• AVERTISSEMENT : Cet appareil ne doit pas être installé là où le public a accès.

• Si cet appareil doit être placé à proximité de murs, cloisons, meubles de cuisine, finitions décoratives, etc., ceux-ci doivent être fabriqués en matériau incombustible ou recouverts d'un matériau calorifuge certifié approprié.

• Pendant le montage de l'équipement, le transit ou la permanence n'est pas autorisé
de personnes non impliquées dans l'installation à proximité de la zone de travail.

• Avant d'effectuer tout entretien, remplacement de composants ou nettoyage ordinaire/extraordinaire, débrancher l'équipement de l'alimentation électrique.

• Les interventions, altérations ou modifications non expressément autorisées et non conformes à ce qui est indiqué dans ce manuel peuvent provoquer des dommages, des blessures ou des accidents mortels et annuleront la garantie.

• Certaines parties de l'équipement peuvent atteindre des températures élevées. Il est conseillé de faire attention à ne pas toucher les surfaces et à ne pas approcher de matériaux inflammables ou sensibles à la chaleur, même lors de la manipulation d'aliments cuits.

• Ne placez aucun objet, surtout s'il est constitué d'un matériau sensible à la chaleur, sur le dessus du four.

• RISQUE D'INCENDIE : laissez la zone autour de l'équipement libre et propre de tout combustible. Ne gardez pas de matériaux inflammables à proximité de cet équipement.

• AVERTISSEMENT, DANGER D'EXPLOSION : il est interdit d'utiliser le four dans des environnements à risque d'explosion.

• ATTENTION : il est interdit d'introduire des solides ou des liquides inflammables, par exemple de l'alcool, dans la chambre de cuisson pendant le fonctionnement.

Pour manipuler les aliments pendant et après la cuisson, utilisez toujours des équipements de protection individuelle (par exemple des gants) pour éviter tout risque de brûlure.

• Lors de la cuisson, utilisez toujours des matériaux insensibles à la chaleur et certifiés pour le contact avec des aliments chauds.

• Utilisez toujours des outils résistants à la chaleur (par exemple en acier). Les ustensiles de cuisine en plastique ou similaires peuvent ne pas résister aux températures élevées du four.

• Surveillez l'appareil tout au long de son fonctionnement, ne laissez pas d'aliments dans le four sans surveillance.

• Évitez de laisser l'appareil sans surveillance en présence d'enfants et assurez-vous qu'ils ne l'utilisent pas ou ne jouent pas avec.

• AVERTISSEMENT : éteignez toujours l'interrupteur électrique principal lorsque vous avez fini d'utiliser l'équipement et avant d'effectuer des opérations de maintenance.

• Si vous constatez une anomalie, un dysfonctionnement ou une panne, n'utilisez pas l'équipement, contactez le revendeur et/ou un technicien qualifié et spécialisé. S'il est nécessaire de remplacer des composants du produit, demander toujours des pièces de rechange d'origine sous peine d'annulation de la garantie.

1.2 DESTINATION D'USAGE

Les fours qui font l'objet de ce manuel ont été exclusivement conçus pour la cuisson de pizzas et de produits similaires.
La destination d'emploi reportée ci-dessus et les configurations prévues pour ces appareils sont les seules admises par le Fabricant: ***ne pas utiliser l'appareil en désaccord avec les indications fournies.***

m	**DANGER :** La destination d'emploi indiquée n'est prévue que pour les appareils ayant une totale efficacité structurelle, mécanique et des installations.

1.3 BUT ET CONTENU DU MANUEL

But:
Le but du manuel est celui de permettre à l'utilisateur de prendre ces mesures et de prévoir tous les moyens humains et matériaux nécessaires pour une utilisation correcte, sûre et durable.
Contenu:
Ce manuel contient toutes les informations nécessaires pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Une scrupuleuse observation de ce qui est décrit dans celui-ci garantit un haut degré de sécurité et productivité de l'appareil.

1.4 CONSERVATION DU MANUEL

Conservation du manuel
Ce manuel, qui fait partie intégrante du produit, doit être soigneusement conservé et doit toujours être disponible pour consultation, tant par l'utilisateur que par les responsables de l'installation et de la maintenance.

Détérioration ou perte
Si nécessaire, demandez une copie supplémentaire à votre revendeur ou au fabricant.

Transfert du matériel
En cas de transfert du produit, l'utilisateur est tenu de remettre également ce manuel au nouveau propriétaire.
Transfert de l'appareil :
En cas de transfert de l'appareil, l'utilisateur est obligé de fournir le présent manuel au nouvel acquéreur.

1.5 MISE À JOUR DU MANUEL

Le présent manuel correspond à l'état de l'art au moment de l'émission sur le marché du produit.
Les appareils déjà présents sur le marché, avec relative documentation technique, ne seront pas considérés par le fabricant comme incomplets ou inadéquats suite à d'éventuelles modifications, adaptations ou application de nouvelles technologies sur des appareils de nouvelle commercialisation.
Les informations du présent manuel ne sont valables que pour les modèles relatifs à la catégorie II2H3+ et destinés au territoire national italien. Au cas où l'appareil serait destiné à un autre pays européen avec catégorie différente, le livret devra être traduit avec les références (pré-installations pour gaz et normes d'installation locales) relatives au pays de destination. Sur la plaquette signalétique de chaque appareil, sont indiqués les sigles des pays européens pour lesquels sont prévues la vente et l'installation,

1.6 GÉNÉRALITÉ

Informations:
En cas d'échange d'informations avec le Fabricant ou le Revendeur de l'appareil, se référer au numéro de série et aux données d'identification indiquées sur la plaque.

Responsabilités:
En fournissant le présent manuel, le fabricant décline toute responsabilité, aussi bien civile que pénale, pour tout accident dû à la non observation partielle ou totale des spécifications contenues dans celui-ci.
Le Fabricant décline également toute responsabilité dérivant d'une utilisation impropre de l'appareil ou d'une utilisation non correcte de la part de l'utilisateur, de modifications et/ou de réparations non autorisées, d'une utilisation de pièces de rechange non originales ou non spécifiques pour ces modèles.

m	Des modifications et falsifications de toute pièce ou composant fonctionnel de l'appareil peuvent s'avérer dangereuses et être la cause de dommage pour les biens et les personnes.

	Il est strictement interdit pour les raisons susmentionnées de manipuler les pièces scellées par la fabricant. Le producteur décline toute responsabilité en cas d'utilisation impropre de l'appareil; une utilisation non correcte annule la garantie avec effet immédiat.

Responsabilité des travaux d'installation

La responsabilité des travaux effectués lors de l'installation du produit ne doit pas être considérée comme de la responsabilité du Fabricant ; il est et reste de la responsabilité de l'installateur qui est chargé d'effectuer les contrôles relatifs à l'exactitude des solutions d'installation adoptées et à leur compatibilité avec le produit. De plus, le respect de toutes les normes de sécurité requises par la législation spécifique en vigueur dans l'État où il est installé est requis.

Entretien extraordinaire :

Toutes les opérations d'installation, de montage et d'entretien extraordinaire doivent être effectuées exclusivement par du personnel spécialisé et qualifié selon la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation et dans le respect de la réglementation relative aux systèmes et à la sécurité du travail.
Il est obligatoire de faire effectuer un entretien complet au moins une fois par an par un technicien qualifié et spécialisé.
Il est conseillé de stipuler un contrat de maintenance prévoyant des contrôles à échéance déterminée.
Il est particulièrement conseillé de contrôler le conduit d'évacuation au moins une fois par an pour les installations de type B11 et B21 (nettoyage de la cheminée et contrôle de l'efficacité des hottes de désenfumage). Voir paragraphe 7.3

☞	La responsabilité des opérations effectuées pour l'installation de l'appareil ne peut pas être considérée à la charge du Fabricant. Celle-ci est et reste à la charge de l'installateur, auquel incombe l'exécution des contrôles relatifs à la conformité des solutions d'installation proposées. En outre doivent être respectées les normes de sécurité prévues par la législation spécifique en vigueur dans le pays où celle-ci est installée.

Utilisation :
L'utilisation de l'appareil est également subordonnée, outre aux recommandations contenues dans le présent manuel, au respect de toutes les normes de sécurité prévues pur la législation spécifique en vigueur dans le pays où celui-ci est installé.

1.7 PRINCIPALES NORMES ET DIRECTIVES RESPECTÉES ET À RESPECTER

- Règlement 2016/426/UE du 9 mars 2016 « Concernant les appareils brûlant des combustibles gazeux et abrogeant la directive 2009/142/CE » ;
- Normes EN 203-1, EN 203-2-2, EN 203-3 « Appareils pour cuisines professionnelles alimentées au gaz » ;
- Norme EN 437 Gaz d'éssais – Pressions d'éssais – Catégories d'appareils ;
- Directive 2014/35/CE « Relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant le matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension et abrogeant la Directive 2006/95/CE » ;
- Directive 2014/30/UE « Relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la compatibilité électromagnétique et abrogeant la Directive 2004/108/CE » ;
- Directive 89/391/CEE « Concernant la mise en œuvre de mesures visant à promouvoir l'amélioration de la sécurité et de la santé des travailleurs au travail » ;
- Directive 2006/42/CE « Relative aux machines et modifiant la directive 95/16/CE » ;
- Directive 85/374/CEE et Directive 1999/34/CE « Relative au rapprochement des dispositions législatives, règlementaires et administratives des États membres en matière de responsabilité du fait de produits défectueux » ;
- Directive 2002/95/CE « Sur la restriction de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques » ;

- Directive 2002/96/CE et 2003/108/CE « Relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) et ses modifications successives.
- Règlement (CE) N° 1935/2004, qui concerne les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE.

1.8 RESPONSABILITÉ DU CONSTRUCTEUR

!	Le fabricant décline toute responsabilité civile et pénale, directe ou indirecte, en cas de:

- Installation non conforme aux normes en vigueur dans le pays d'installation et aux directives de sécurité;
- Non-observation des instructions contenues dans le manuel;
- Installation de la part de personnel non qualifié et non formé;
- Utilisation non conforme aux directives de sécurité;
- Modifications et réparations non autorisées par le Fabricant effectuées sur la machine;
- Utilisation de pièces de rechange non originales ou non spécifiques pour le modèle de pétrisseuse;
- Carence d'entretien;
- Èvènements exceptionnels.

1.9 CARACTÉRISTIQUES DE L'UTILISATEUR

L'utilisateur de l'appareil doit être une personne adulte et responsable pourvue des connaissances techniques nécessaires pour l'entretien ordinaire, comme par exemple le nettoyage quotidien.
Éloigner les enfants et tous ceux qui ne sont pas autorisés à l'utilisation de l'appareil pendant son fonctionnement.

1.10 SERVICE APRÈS-VENTE

Pour demander des pièces de rechange, contactez votre revendeur en vous référant toujours aux données indiquées sur la plaque d'identification située sur le côté de l'équipement (Modèle, numéro de série, etc.) et au code de la pièce de rechange indiqué dans la vue éclatée des pièces de rechange.
Pour toute demande d'entretien extraordinaire, de réparation et/ou de remplacement, s'adresser exclusivement au revendeur agréé auprès duquel vous avez acheté l'appareil et/ou à un technicien spécialisé en possession des exigences technico-professionnelles requises par la réglementation en vigueur.

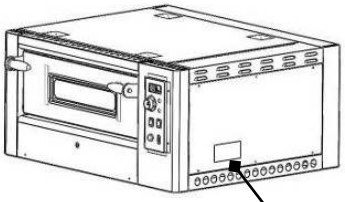
☞	***Eseguire i controlli periodici di manutenzione come indicato nel capitolo "MANUTENZIONE E PULIZIA".***

1.11 PIÈCES DÉTACHÉES

Utiliser exclusivement des pièces de rechange originales.
Ne pas attendre que les composants soient trop usés avant de les remplacer.
Remplacer un composant usé avant sa rupture favorise la prévention des accidents dus justement à la rupture imprévue des composants, qui pourraient provoquer de graves dommages aux biens et aux personnes.

1.12 PLAQUE SIGNALÉTIQUE

Toutes les indications concernant le produit, telles que les données du fabricant, le **numéro de série** et le Marquage **CE** conforme au type, figurent sur la plaquette **C** située sur l'appareil.
Le marquage **CE** est délivré par un Organisme Notifié suite à des essais de certification et des activités de surveillance sur le produit prévus par la norme.
La plaquette reporte en outre les données avec **la pré-installation du gaz, les pays Européens de vente avec les relatives catégories et les pressions nominales.**



PIN N° XXXXXXXX 2018

CE 0705

G20	1,48 m³/h
G25	1,72 m³/h
G25.1	1,72 m³/h
G25.3	X,XX m³/h
G30	1,10 m³/h
G31	1,09 m³/h

S/N	XXXXXXX	Type:	☐ A1
Mod.	Flame 4		☐ B11
Anno	03/2018		☐ B21
Qn	14 kW		
220-230 V ~ 50 Hz	A max: 0,5	100 W	

		G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31	
AT, CH	II2H3B/P	20	/	/	/	50	50	mbar
AL, BA, BG, EE, FI, LT, LV, MK, NO, RO, SE, SI UA	II2H3B/P	20	/	/	/	28-30	28-30	mbar
CZ, ES, GR, IE, IT, PT, GB, CH, SK, TR	II2H3+	20	/	/	/	28-30	37	mbar
DE	II2ELL3B/P	20	20	/	/	50	50	mbar
NL	II2EK3B/P	20	/	/	25	28-30	28-30	mbar
HU	II2HS3B/P	25	/	25	/	28-30	28-30	mbar
PL	II2E3B/P	20	/	/	/	37	37	mbar
IS, CY, MT	I3B/P	/	/	/	/	28-30	28-30	mbar
LU, BE, FR	I3+	/	/	/	/	28-30	37	mbar
LU	I2E	20	/	/	/	/	/	mbar
BE	I2E(R)B	20	25	/	/	/	/	mbar
FR	I2Esi	20	25	/	/	/	/	mbar

3+ G30/G31 28-30/37 mbar

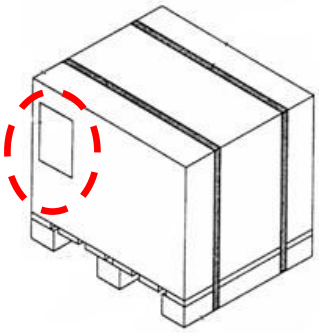
Si la configuration Type de Gaz est modifiée, remplacez cette mention, à l'aide des plaques adhésives fournies par le fabricant.

Sur l'appareil est en outre présente la plaquette suivante reportant les principaux avertissements pour la sécurité:

FR	L'appareil doit être raccordé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé uniquement dans des locaux bien aérés. Faire particulièrement attention aux instructions concernant l'utilisation et l'entretien avant de le mettre en marche.

!	Les plaquettes ne doivent en aucun cas être retirées (tout au plus il est possible de mettre à jour la pré-installation en cas de conversion à un autre type de gaz).

À l'extérieur de l'emballage est présente une plaquette contenant les informations sur la relative pré-installation du gaz courant, l'indication du pays de destination et les avertissements pour la sécurité. Cette plaquette peut être éliminée avec l'emballage conformément aux normes nationales en vigueur.



1.13 LIVRAISON DU FOUR

Le four est fourni dans un emballage spécial et fermé en carton et est fixé à l'aide de feuillards à une palette de bois qui en permet la manutention moyennant chariots élévateurs et/ou autres moyens.
À l'intérieur de l'emballage, outre le four, se trouvent les instructions pour l'utilisation, l'installation et l'entretien et la déclaration de conformité selon les normes en vigueur.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 RECOMMANDATIONS POUR L'INSTALLATEUR

!	Vérifier que l'emplacement prévu pour le four soit conforme à la règlementation locale, nationale et européenne.

L'installation, l'adaptation à un autre type de gaz et l'entretien extraordinaire (tel que le remplacement de composants défectueux ou la résolution d'éventuelles anomalies) doivent être effectués uniquement par du personnel qualifié selon la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation, en respectant la réglementation. relatifs aux systèmes et à la sécurité du travail et dotés des exigences professionnelles nécessaires.
Une installation, une utilisation ou un entretien autre que celui indiqué dans ce manuel peut provoquer des dommages, des blessures, voire la mort.
Les interventions, altérations ou modifications non expressément autorisées et non conformes à ce qui est indiqué dans ce manuel peuvent provoquer des dommages, des blessures ou des accidents mortels et annuleront la garantie.
A la fin de l'installation ou de toute intervention de maintenance, le technicien doit toujours délivrer une copie signée du rapport d'intervention technique.

!	Installer et mettre en marche l'appareil uniquement dans un local suffisamment aéré et conforme aux normes en vigueur. Vérifiez que le volume de la pièce est adéquate et que les systèmes de ventilation (naturelle ou forcée) sont pleinement efficaces exhortant les responsables de l'équipement pour garantir l'environnement de travail sain.

- Observer toujours les recommandations indiquées dans le présent manuel;
- Vérifier que l'installation d'alimentation du gaz possède toutes les caractéristiques requises pour le correct raccordement de l'appareil et conformément aux ormes en vigueur;
- Ne pas effectuer de branchements électriques volants avec des câbles provisoires ou non isolés;
- Vérifier que la mise à la terre de l'installation électrique soit efficace;
- Utiliser toujours les équipements de protection individuelle et tout autre dispositif de protection prévu par la loi.

2.2 RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATEUR

☞	Les conditions environnementales du lieu d'installation du four doivent présenter les caractéristiques suivantes :

- Endroit sec ;
- Sources d'eau et de chaleur adéquatement éloignées ;
- Ventilation et éclairage adaptés et satisfaisant les normes d'hygiène et de sécurité requises par la législation ;
- Le sol doit être plat et compact pour faciliter un nettoyage en profondeur ;
- Aucun obstacle de toute nature susceptible d'obstruer la ventilation normale du four ne doit être placé à proximité immédiate du four ;

De plus, l'utilisateur doit :

- Veiller à ce que les enfants ne s'approchent pas du four lorsque celui-ci est en marche.
- Observer les instructions figurant dans ce manuel.
- Ne pas retirer ou modifier les dispositifs de sécurité du four.
- Toujours faire très attention aux opérations en cours d'exécution et ne pas utiliser le four de façon distraite ;
- Effectuer toutes les opérations avec le maximum de sécurité et dans le calme.
- Suivre les instructions et les recommandations mises en évidence sur les plaquettes apposées sur le four.
  Les plaquettes sont des dispositifs de prévention d'accidents, elles doivent donc toujours être parfaitement lisibles. Si celles-ci étaient endommagées et illisibles, il sera alors nécessaire de les remplacer en s'adressant au fabricant pour obtenir des plaquettes originales.

- Le four doit être utilisé avec la porte ouverte. Éloigner les enfants.
- Pendant l'utilisation normale, les parties internes du four deviennent très chaudes. Risques de brûlures, ne jamais toucher les parties internes du four. Éloigner les enfants.
- Dans le cas d'utilisation de plaques ou de casseroles pour la cuisson, toujours utiliser des gants ou des ustensiles adaptés pour les manipuler.
- Ne jamais obstruer les ouvertures de ventilation et d'évacuation de la chaleur.
- Ne pas obstruer les tuyaux d'évacuation de fumée de combustion.
- Ne pas placer à l'intérieur, ou à côté du four, des matériaux inflammables.
- Ne pas utiliser la chambre du four pour stocker des matériaux.
- Pour le nettoyage de la vitre de la porte ne pas utiliser de produits abrasifs, corrosifs, des raclettes métalliques ou d'autres substances ou instruments qui pourraient abimer la surface. Le nettoyage doit être effectué avec le four froid.
- Ne pas appuyer des objets ou s'asseoir sur la porte.
- Na jamais laisser l'appareil sans surveillance.
- En cas de panne ne pas essayer de réparer l'appareil mais contacter immédiatement l'assistance technique.
- Ne pas revêtir le fond de la chambre de cuisson avec des feuilles d'aluminium ou autre matériel.
- Ne pas utiliser le four pour un autre usage que celui auquel il est destiné.
- Ne pas modifier les caractéristiques de fonctionnement et de prestations du four et/ou de ses composants.
- Après chaque utilisation, avant le nettoyage et l'entretien, couper l'alimentation électrique.

2.3 RECOMMANDATIONS POUR LE PERSONNEL D'ENTRETIEN

☞	Observer les recommandations indiquées dans le présent manuel.

- Utiliser toujours les équipements de protection individuelle et tout autre dispositif de protection;
- Avant toute opération d'entretien après l'utilisation du four, assurez-vous que l'appareil soit refroidi;
- Interrompre l'alimentation du gaz moyennant la fermeture du robinet d'arrêt manuel qui doit être présent sur l'installation conformément à la norme;
- Couper le courant électrique avant d'intervenir sur les parties électriques, électroniques et les connecteurs;
- Au cas où un des dispositifs de sécurité s'avérerait déréglé ou ne fonctionnant pas, le four doit être considéré comme en panne.
- • L'installation, l'adaptation à un autre type de gaz et l'entretien extraordinaire (tel que le remplacement de composants défectueux ou la résolution d'éventuelles anomalies) doivent être effectués uniquement par du personnel qualifié selon la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation, dans le respect de la réglementation. relatifs aux systèmes et à la sécurité du travail et dotés des exigences professionnelles nécessaires.
- • Une installation, une utilisation ou un entretien autre que ceux indiqués dans ce manuel peut provoquer des dommages, des blessures, voire la mort.
- • Les interventions, altérations ou modifications non expressément autorisées et non conformes à ce qui est indiqué dans ce manuel peuvent provoquer des dommages, des blessures ou des accidents mortels et annuleront la garantie.
- • A la fin de l'installation ou de toute intervention de maintenance, le technicien doit toujours délivrer une copie signée du rapport d'intervention technique.

3. SPÉCIFICATIONS GÉNÉRALES

3.1 Caractéristiques

Le four à gaz pour pizza est un four professionnel et les panneaux externes, équipés de fentes et de trous d'aération, sont réalisés en fer peint et acier inoxydable. Le four est équipé d'une chambre de cuisson avec des plaques réfractaires sur lesquelles peuvent être introduites en même temps quatre à neuf pizzas standard, selon le modèle. La chambre de cuisson est réchauffée par un brûleur atmosphérique fixé sous les plaques. La température de cuisson est programmée par le thermostat de réglage placé sur le panneau de commandes et est affichée sur le thermomètre numérique placé dans la partie haute. L'afflux de gaz est réglé par l'électrovanne qui alimente le brûleur avec des cycles allumé/éteint. La présence de la flamme est enregistrée par une électrode de détection reliée à la carte électronique.
En l'absence d'allumage ou de gaz, il faut actionner le bouton de reprise du brûleur et supprimer les causes qui ont provoqué le blocage. Le four doit être installé parfaitement à niveau dans un local bien aéré et de dimensions adéquates.

3.2 Données techniques

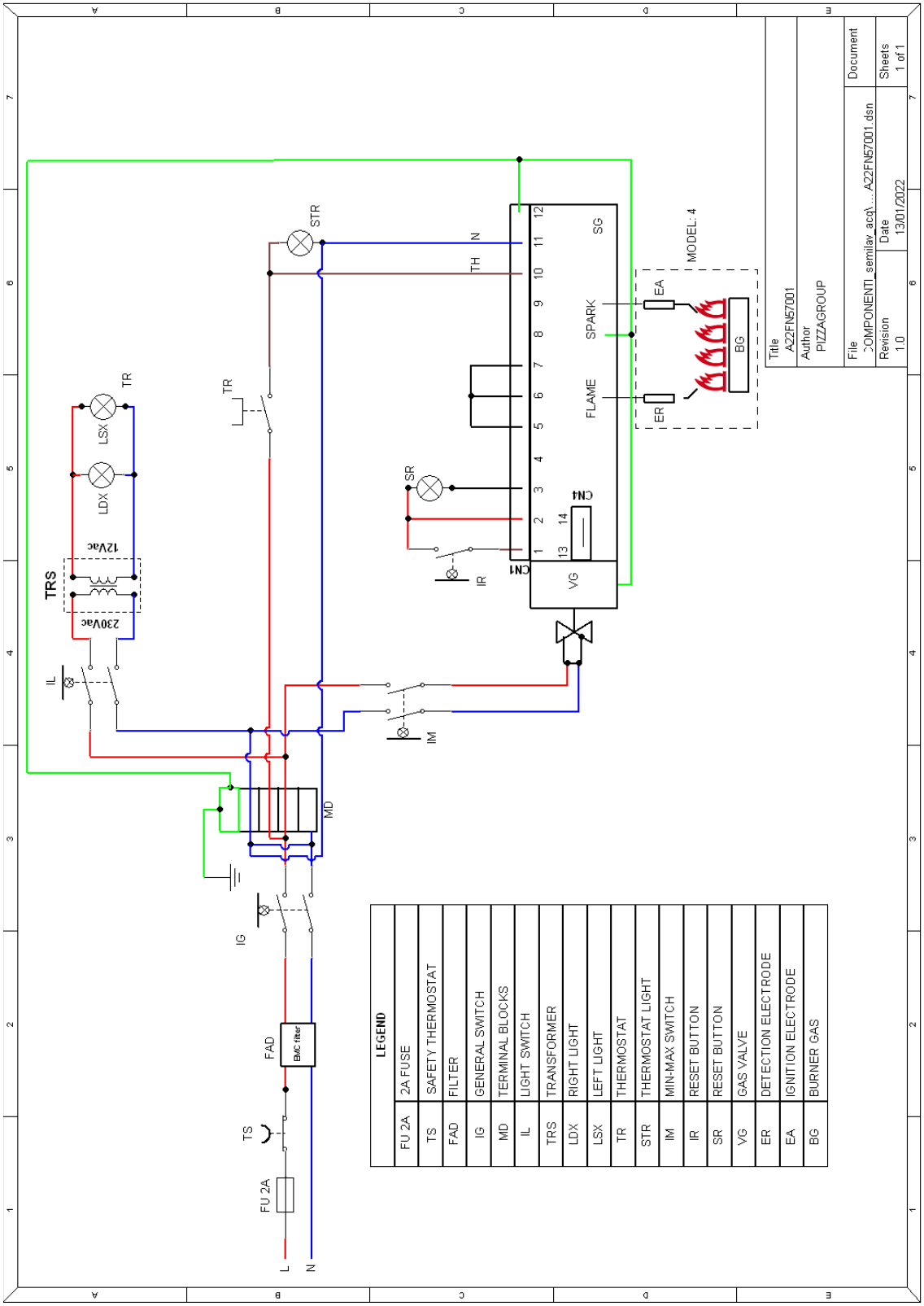
FLAME 4	**Dimensions externes (cm)**			
	Largeur	Profondeur	Hauteur	
	113	91	47	
	Dimensions de la chambre de cuisson (cm)			
	Largeur	Profondeur	Hauteur	
	70	70	15	
	Poids (kg)	**Ø ÉVACUATION FUMÉES (cm)**		
	132	15		
	DONNÉES ÉLECTRIQUES			
	Tension d'alimentation (V)	Fréquence (Hz)	Puissance maximum absorbée (W)	Câble électrique
	220-230	50	50	3 x 0.75 mm2
	Autres données			
	Raccord de branchement gaz	Type d'installation gaz	Classe de sécurité électrique	
	½”	A_1 - B_{11} - B_{21}	I	

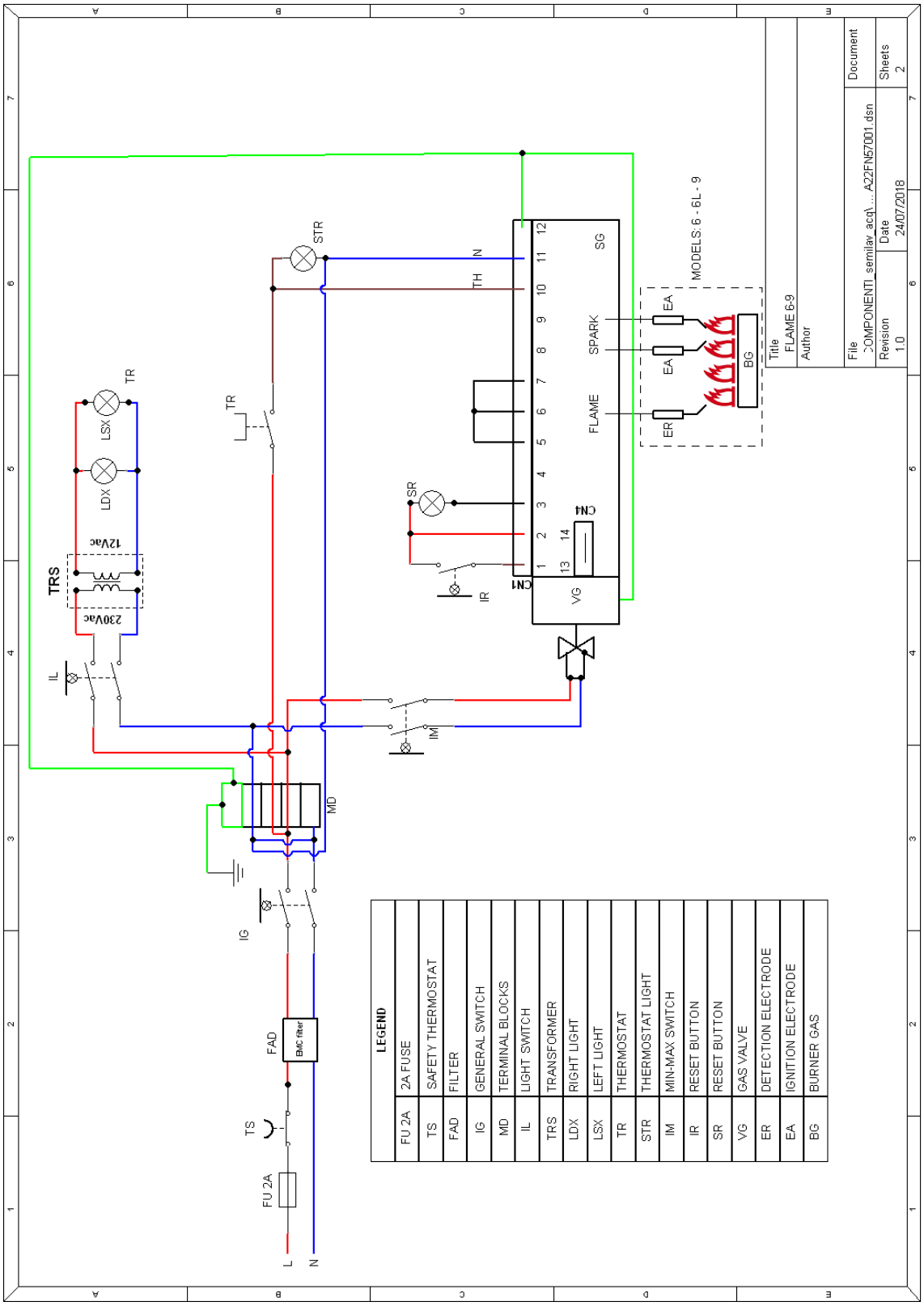
FLAME 6	**Dimensions externes (cm)**			
	Largeur	Profondeur	Hauteur	
	113	126	47	
	Dimensions de la chambre de cuisson (cm)			
	Largeur	Profondeur	Hauteur	
	70	105	15	
	Poids (kg)	**Ø ÉVACUATION FUMÉES (cm)**		
	164	15		
	DONNÉES ÉLECTRIQUES			
	Tension d'alimentation (V)	Fréquence (Hz)	Puissance maximum absorbée (W)	Câble électrique
	220-230	50	50	3 x 0.75 mm2
	Autres données			
	Raccord de branchement gaz	Raccord de branchement gaz	Raccord de branchement gaz	
	½”	B_{11} - B_{21}	I	

FLAME 6L	**Dimensions externes (cm)**			
	Largeur	Profondeur	Hauteur	
	148	91	47	
	Dimensions de la chambre de cuisson (cm)			
	Largeur	Profondeur	Hauteur	
	105	70	15	
	Poids (kg)	**Ø ÉVACUATION FUMÉES (cm)**		
	196	18		
	DONNÉES ÉLECTRIQUES			
	Tension d'alimentation (V)	Fréquence (Hz)	Puissance maximum absorbée (W)	Câble électrique
	220-230	50	50	3 x 0.75 mm2
	Autres données			
	Raccord de branchement gaz	Raccord de branchement gaz	Raccord de branchement gaz	
	½”	B_{11} - B_{21}	I	

FLAME 9	**Dimensions externes (cm)**			
	Largeur	Profondeur	Hauteur	
	148	126	47	
	Dimensions de la chambre de cuisson (cm)			
	Largeur	Profondeur	Hauteur	
	105	105	15	
	Poids (kg)	**Ø ÉVACUATION FUMÉES (cm)**		
	196	18		
	DONNÉES ÉLECTRIQUES			
	Tension d'alimentation (V)	Fréquence (Hz)	Puissance maximum absorbée (W)	Câble électrique
	220-230	50	50	3 x 0.75 mm2
	Autres données			
	Raccord de branchement gaz	Raccord de branchement gaz	Raccord de branchement gaz	
	½”	B_{11} - B_{21}	I	

3.3 Schémas de câblage




L
N
FU 2A
TS
FAD
EMC filter
IG
MD
IL
TRS
230Vac
12Vac
LDX
LSX
TR
STR
IM
IR
SR
VG
CN1
CN4
SG
SPARK
FLAME
TH
EA
ER
BG
MODELS: 6 - 6L - 9
Title
FLAME 6-9
Author
File
:-OMPONENTI_semilav_acq\... A22FN57001.dsn
Revision
1.0
Date
24/07/2018
Document
Sheets
2
LEGEND
FU 2A 2A FUSE
TS SAFETY THERMOSTAT
FAD FILTER
IG GENERAL SWITCH
MD TERMINAL BLOCKS
IL LIGHT SWITCH
TRS TRANSFORMER
LDX RIGHT LIGHT
LSX LEFT LIGHT
TR THERMOSTAT
STR THERMOSTAT LIGHT
IM MIN-MAX SWITCH
IR RESET BUTTON
SR RESET BUTTON
VG GAS VALVE
ER DETECTION ELECTRODE
EA IGNITION ELECTRODE
BG BURNER GAS

Légende - Legend		
Symbole	**Description**	**Description**
L	Ligne de Phase	Phase line
N	Ligne de Neutre	Neutral line
FAD	Filtre EMC	EMC filter
TS	Thermostat de sécurité à réarmement manuel	Manual reset safety thermostat
IG	Interrupteur général	Main switch
MD	Plaque à bornes	Terminal board
IL	Interrupteur lumière	Light switch
TRS	Transformateur	Transformer
LDX-LSX	Lumière de la chambre	Chamber light
SAP	Voyant présence tension	Power supply indicator light
FU	Fusible (2A)	Fuse (2 A)
TR	Thermostat de réglage	Control thermostat
STR	Voyant température	Temperature indicator light
IM	Interrupteur Stand-by	Standby switch
IR	Bouton de réarmement	Reset button
SR	Voyant de non mise en route	Flame failure indicator light
VG	Électrovanne	Solenoid valve
SG	Dispositif électronique	Electronic device
EA	Électrode d'alimentation	Ignition electrode
ER	Électrode de détection	Detection electrode
BG	Brûleur	Burner

4. MANUTENTION ET TRANSPORT

L'appareil est fourni avec toutes les pièces prévues dans un emballage spécial fermé et fixé avec des supports à une palette en bois.

Le déchargement et la manutention du four doivent être effectués en utilisant un chariot élévateur manié par du personnel qualifié.

Pour le transport jusqu'au lieu d'installation, utiliser un chariot à roues ayant une portée adaptée.
Pendant le levage éviter des déchirures ou des mouvements brusques.
S'assurer que les engins de levage aient une portée supérieure au poids de la charge à soulever.
Le technicien des engins de levage est responsable du soulèvement des charges.
L'installation du four doit être faite per du personnel qualifié selon les règlements locaux, nationaux et européens.
S'assurer que le plan d'appui du four ait une capacité portante adaptée et qu'il soit à plat.
Après avoir extrait le four de son emballage, le placer à la place prévue en tenant compte des distances minimales de sécurité des murs et/ou des autres équipements.

Maintenir une distance minimale de **25 cm** entre le four et les parois latérales du local, là où c'est possible laisser **50 cm** sur le côté droit pour pouvoir garantir un accès aisé au dispositif électrique dans le cas d'entretien et/ou de réparation.
Laisser un espace libre de **50 cm** minimum vers la paroi postérieure.

m	**Ne pas laisser les enfants jouer avec l'emballage (ex. films transparents et polystyrène). Danger d'étouffement !**

5. PRÉPARATION DI LIEU D'INSTALLATION

5.1 PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

!	La responsabilité des travaux effectués dans l'espace d'installation de l'appareil est, et reste, à charge de l'utilisateur ; ce dernier devra effectuer les contrôles relatifs aux solutions d'installation proposées.

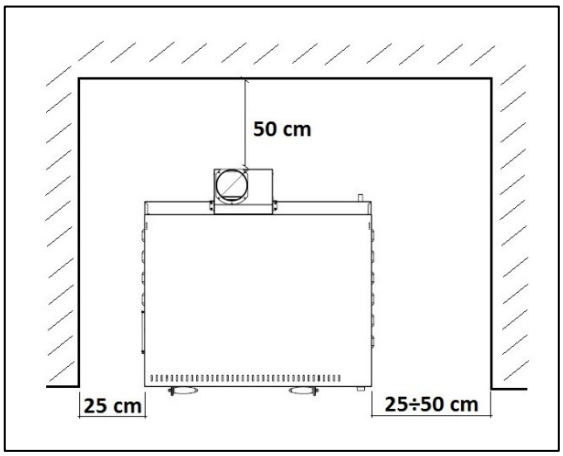
L'utilisateur doit répondre à tous les règlements de sécurité locaux, nationaux et européens.
L'appareil doit être installé sur des sols ayant une portée adaptée.
Les instructions de montage et de démontage de l'appareil sont réservées aux techniciens spécialisés.
Il est toujours conseillé aux utilisateurs de se s'adresser à notre service d'assistance pour demander un technicien qualifié.
L'installateur, avant de procéder aux phases de montage ou de démontage de l'appareil, doit répondre aux précautions de sécurité prévues par la loi et plus particulièrement :

- Ne doit pas travailler dans des conditions défavorables ;
- Doit travailler en parfaites conditions psycho-physiques et doit vérifier que les équipements de sécurité individuels et personnels, soient intègres et en parfait état ;
- Doit porter des gants de sécurité ;
- Doit porter des chaussures de sécurité ;
- Doit utiliser des outils munis d'une isolation électrique ;
- Doit s'assurer que dans la zone de travail pour les phases de montage et de démontage il n'y ait aucun obstacle.

5.2 LIEU D'INSTALLATION DU FOUR

Dans la figure ci-après sont indiquées les distances minimales qui doivent être respectées lors du placement afin de faciliter les opérations d'utilisation, de nettoyage et d'entretien du four, ainsi que pour une correcte ventilation.

Maintenir une distance minimale de **25 cm** entre le four et les parois latérales du local, là où c'est possible laisser **50 cm** sur le côté droit pour pouvoir garantir un accès aisé au dispositif électrique dans le cas d'entretien et/ou de réparation. Laisser un espace libre de **50 cm** minimum vers la paroi postérieure.



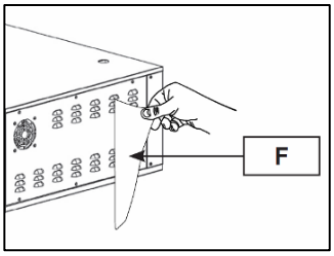
6. INSTALLATION (chapitre pour le technicien installateur)

☞	Toute opération indiquée dans ce chapitre n'engage pas la responsabilité de l'utilisateur, qui ne doit en aucun cas effectuer les opérations, mesures et réglages indiqués ici. Toute opération effectuée par du personnel non autorisé sera considérée comme une altération du produit et donc la responsabilité de tout dysfonctionnement, ou pire encore, d'accidents et/ou de dommages, incombera à la personne ayant effectué ces opérations. Les interventions, altérations ou modifications non expressément autorisées et non conformes à ce qui est indiqué dans ce manuel peuvent provoquer des dommages, des blessures ou des accidents mortels et annuleront la garantie.

L'installation ne peut être effectuée que par du personnel qualifié et dans le respect des avertissements, recommandations et dispositions contenus dans ce manuel ainsi que dans le respect de la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation.

6.1 MISE EN PLACE DU FOUR

S'assurer que le plan d'appui du four ait une capacité portante adaptée et qu'il soit à plat et en matériau non combustible (acier, marbre, etc.). Vérifier que l'éventuel compartiment en dessous du four ne contienne pas de matériaux inflammables (liquides) ou de bonbonnes de gaz. Informer l'utilisateur sur cette consigne de sécurité.
Après avoir extrait le four de son emballage, le placer à la place prévue en tenant compte des distances minimales (voir point 4.2).



Retirer les éventuelles protections en polystyrène et ***retirer le film de protection (F)*** en évitant d'utiliser des outils susceptibles d'endommager les surfaces.

6.2 RACCORDEMENTS AUX CIRCUITS

6.2.1 Raccordement électrique

Le branchement au réseau électrique doit être effectué en interposant un interrupteur différentiel magnétothermique approprié, ayant une distance d'ouverture minimum d'au moins 3 mm entre les contacts. Pour brancher le four au réseau électrique, il suffit de brancher la fiche du câble électrique fourni.
La prise du réseau électrique doit être facilement accessible et aucun déplacement ne doit être nécessaire.

!	**Le branchement électrique doit être facilement accessible même après l'installation du four**. La distance entre le four et la prise ne doit pas provoquer la tension du câble d'alimentation. Le câble ne doit pas se trouver au dessous de la base du four.

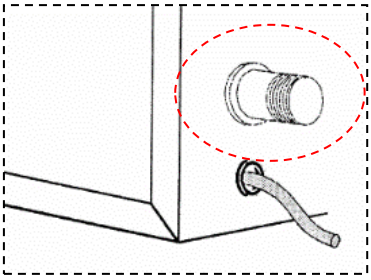
!	**Si le câble d'alimentation s'avère endommagé, celui-ci doit être remplacé par le service d'assistance technique ou par un technicien qualifié de manière à prévenir tout risque**.

6.2.1.1 Mise à la terre

!	**L'installation doit obligatoirement être pourvue de mise à la terre.**

6.2.2 Raccordement au réseau de gaz

☞	Avant de raccorder le four à l'installation du gaz, contrôler les caractéristiques requises du four en matière d'alimentation du gaz. Les spécifications pour le type de pré-installation sont reportées sur la plaquette prévue à cet effet (voir paragraphe 1.13). Le four est équipé d'un tuyau avec filetage GAZ de ½ ” cylindrique, situé à l'arrière en bas (voir figure), pour le branchement à l'installation du gaz.



Vérifier avant tout que l'installation de distribution du gaz soit conforme et en particulier que les tuyaux soient conformes aux normes et aux lois en vigueur en matière de sécurité des bâtiments. Les tuyaux fixes de l'installation doivent avoir des sections pouvant alimenter tous les appareils situés dans le local et doivent être réalisés en **acier rigide ou en cuivre** et installés de façon visible.
Il est obligatoire qu'entre chaque appareil et le réseau d'alimentation du gaz soit installé un robinet d'arrêt manuel, conforme aux normes en vigueur en la matière.
Il est important que le robinet d'arrêt soit situé dans une position facilement accessible de manière à en permettre la manœuvrabilité (ouverture ou fermeture) à tout moment.
Le raccordement du four à l'installation d'alimentation du gaz doit être réalisé moyennant des raccords et des tuyaux spécifiques et conformes aux prescriptions des normes en vigueur. En cas d'utilisation de tuyaux d'acier flexibles, ceux-ci doivent être facilement contrôlables. Leur longueur ne doit pas dépasser 1,5 mètre et ils ne doivent pas présenter d'étranglements ou être soumis à des efforts de traction et de torsion. Veiller en outre à ce que le tuyau ne se trouve pas en contact avec des arêtes, des parties tranchantes et chaudes, pouvant l'endommager et en compromettre la fonctionnalité et la sécurité

!	Après les opérations d'installation, il est nécessaire d'effectuer un contrôle, afin de garantir qu'il n'y ait pas de pertes de gaz dans l'espace ambiant. Ce contrôle peut être effectué moyennant des sprays de détection de fuite prévus à cet effet ou des substances mousseuses non corrosives

!	Il est strictement interdit d'utiliser des flammes libres pour la recherche de pertes de gaz.

6.2.3 Raccordement à la cheminée et à l'évacuation des fumées

Pour l'évacuation des fumées de combustion sont fournies, même selon les lois nationales en vigueur dans le pays de destination, les types d'installation suivants:

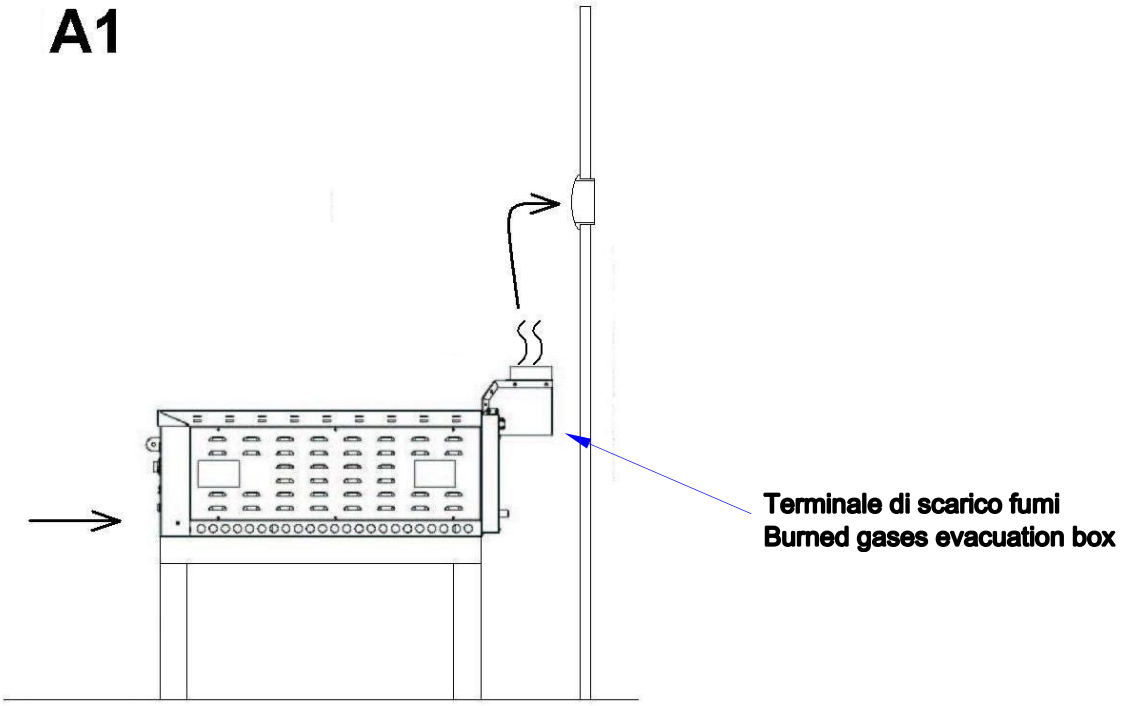
A1: unité sans ventilateur et à tirage naturel ne sont pas conçus pour le raccordement à un tuyau d'échappement ou à un dispositif d'évacuation des produits de combustion à l'extérieur de la pièce dans laquelle l'appareil est installé. L'apport d'air de combustion et l'évacuation des produits de combustion sont réalisées dans l'installation.

B11: unité sans ventilateur, avec tirage naturel et pause projet de dispositif; il est conçu pour être relié à un tuyau à une cheminée / conduit qui évacue les produits de combustion à l'extérieur de la pièce où est installé l'appareil. L'air de combustion est prélevé directement à partir de la chambre alors que l'apport d'air de combustion se produit dans l'installation.

B21: unité sans ventilateur, avec tirage naturel et briser projet sans dispositif; il est conçu pour être esclaves sous une hotte qui évacue les produits de combustion à l'extérieur de la pièce où est installé l'appareil. L'air de combustion est prélevé directement à partir de la chambre alors que l'apport d'air de combustion se produit dans l'installation.
Le type d'installation dépend du type d'appareil au gaz, de sa capacité thermique nominale, le volume de la pièce, par la présence de systèmes de ventilation forcée et les conditions qui sont néanmoins régies par les lois nationales dans le domaine de l'installation des appareils à gaz .

Remarque: dans les modèles de fours à pizza FLAMME FLAMME 4 et 6, le projet de rupture de l'appareil (équipé avec le vent) est déjà intégré dans les gaz d'échappement intégrées dans le four. Dans le modèle de la rupture projet de dispositif FLAMME 9 est un accessoire séparé qui doit être organisé en cas d'installation de la B11 de type.
La rupture projet de dispositif (équipé avec le vent), en cas de B11 d'installation est nécessaire pour assurer la fonctionnalité de l'appareil en présence d'obstruction des voies respiratoires ou autrement à travers le tuyau système / échappement à l'extérieur.

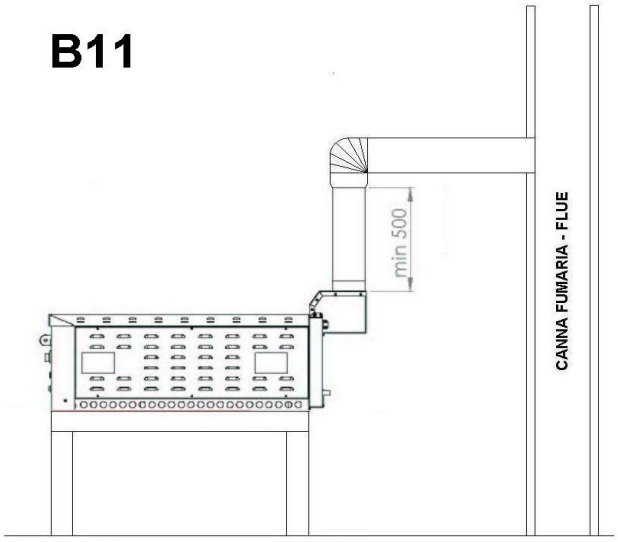
<u>Exemple schématique d'une installation de type A1 valable que pour le modèle FLAME 4</u>



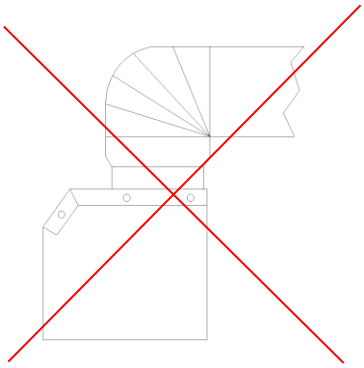
Evacuazione diretta dei fumi, senza raccordo verso l'esterno per modelli 4
Direct evacuation of the fumes without direct connection to the outside for models 4

Exemple schématique d'une installation de la B11 de type valide pour les modèles FLAME4 et FLAME6

Dans les modèles de fours à pizza FLAME 4 et FLAME 6, le projet de rupture de l'appareil (équipé avec le vent) est déjà intégré dans le terminal de combustion des fours encastrables.
A la sortie du terminal de fumée à installer au moins 500 mm de tuyau vertical.
La section verticale de tuyau peut être réduit à des exigences d'installation, il est important de ne pas utiliser des coudes à 90 ° immédiatement après l'union du tuyau d'échappement qui fournit un tube métallique d'un diamètre de 150 mm.



Collegamento alla canna fumaria per modelli 4-6
Connection to the flue for models 4-6

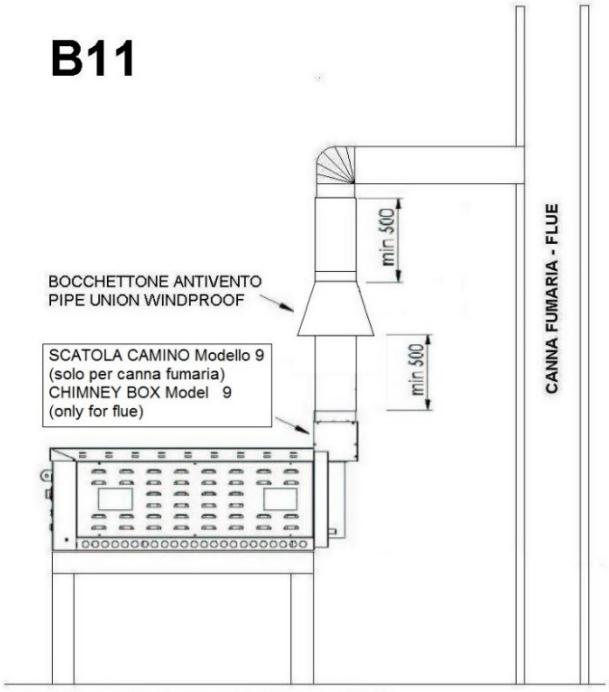


Collegamento non conforme
Installation not in accordance

Exemple schématique d'une installation de la B11 de type valide pour le modèle FLAME 6L FLAME 9

Dans les modèles FLAME 6L et FLAME 9 doit installer la pause projet de dispositif (équipé avec le vent) entre la buse de gaz d'échappement et le tuyau vertical dont le diamètre est de 180 mm.

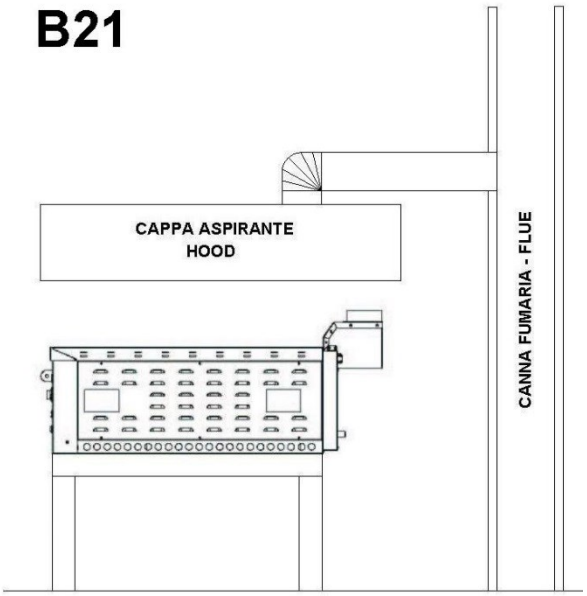
La sortie de la pause de l'appareil attirer au moins 500 mm de tube métallique vertical (diamètre 180 mm).
La partie verticale de tuyau peut être réduite à des exigences d'installation, il est important de ne pas utiliser coudes à 90 ° à droite après le projet de dispositif de coupure.



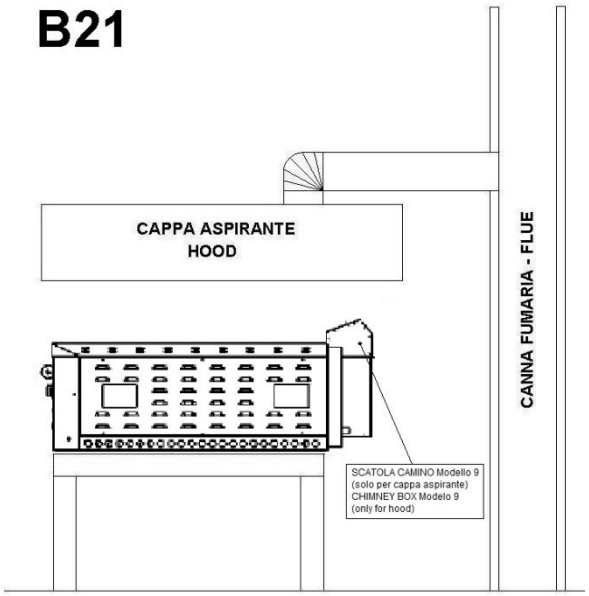
Collegamento alla canna fumaria per modello 9
Connection to the flue for model 9

<u>Exemple schématique d'une installation de la flamme de type B11 valable pour les modèles FLAME 4, FLAME 6, FLAME6L et FLAME 9.</u>

Pour installer B21, asservis sous le capot, vous n'avez pas besoin de coupe verticale du tuyau n'est pas nécessaire et le dispositif utilisé pour briser projet FLAME 6L et FLAME 9. Fours FLAME 4 et FLAMME 6 ont déjà été intégrés dans la pause de l'appareil projet échappement et ne doit pas être enlevé.



Sotto cappa aspirante per i modelli 4-6
Under hood for models 4-6



Sotto cappa aspirante per i modelli 9
Under hood for models 9

PARAMÈTRES À LA CHEMINÉE / CHIMNEY PARAMETERS

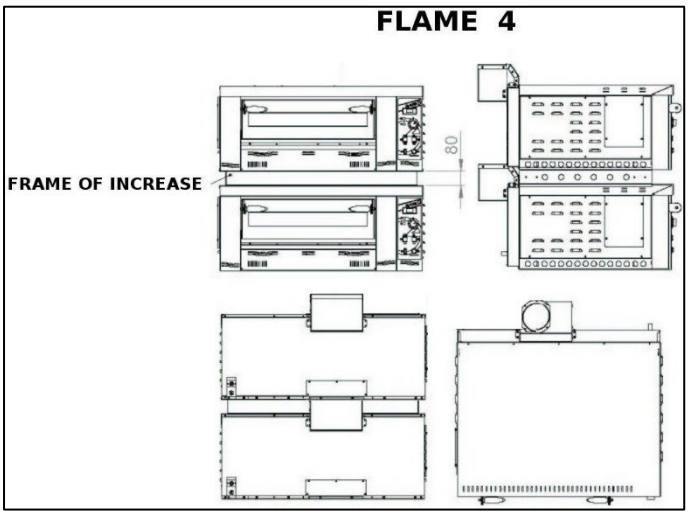
Flame 4 oven	Gaz G30	Gaz G20	Gaz G25	Gaz G25.1	Gaz G25.3
Pression fumées à la cheminée [Pa] Chimney smoke pressure [Pa]	-2.0	-1.8	-2.1	-2.1	-2.2
Température fumées à la cheminée [°C] Chimney smoke temperature [°C]	127	135	132	132	134
Masse fumées [g/s] Smoke mass [g/s]	41.00	39.52	41.42	42.72	37.61
Valeurs pour chaque four, recueillies avec un conduit vertical de 1 mètre et un diamètre de Ø 150 mm Values for a single oven, collected with a 1-metre vertical tube with a diameter (Ø) of 150 mm.					

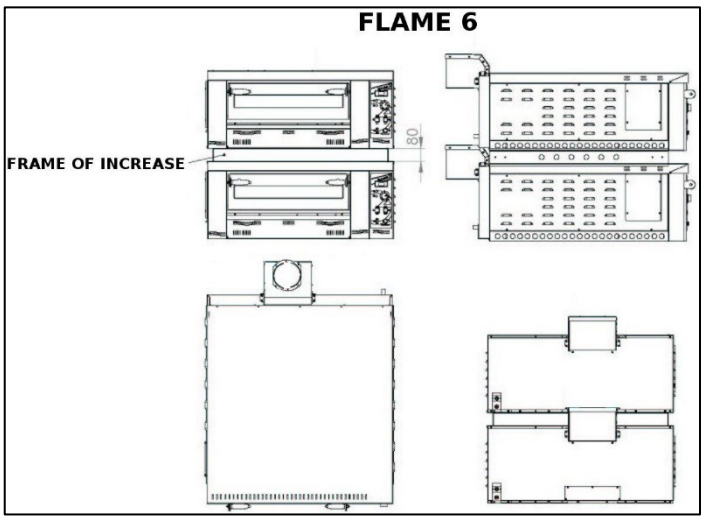
Flame 6 oven	Gaz G30	Gaz G20	Gaz G25	Gaz G25.1	Gaz G25.3
Pression fumées à la cheminée [Pa] Chimney smoke pressure [Pa]	-2,4	-2,4	-2,5	-2,4	-2.2
Température fumées à la cheminée [°C] Chimney smoke temperature [°C]	125,0	128,0	120,0	124,0	126
Masse fumées [g/s] Smoke mass [g/s]	40.99	38.80	40.98	42.02	36.56
Valeur pour chaque four, recueillies avec un conduit vertical de 1 mètre et un diamètre de Ø 150 mm Values for a single oven, collected with a 1-metre vertical tube with a diameter (Ø) of 150 mm.					

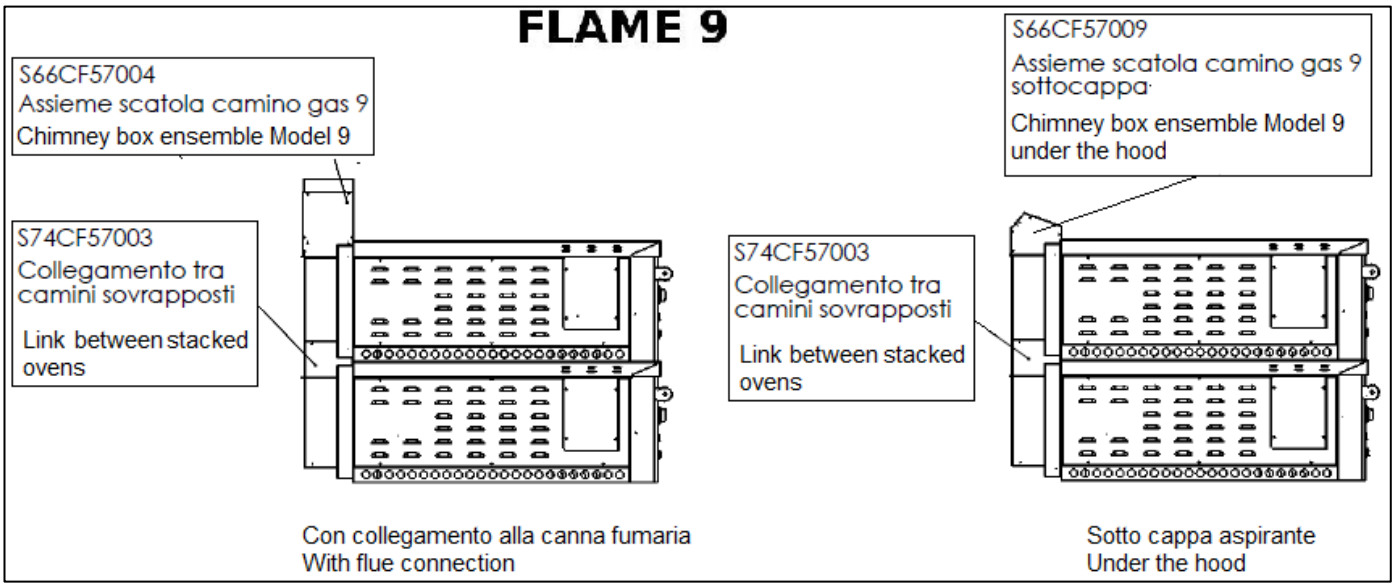
Flame 6L oven	Gaz G30	Gaz G20	Gaz G25	Gaz G25.1	Gaz G25.3
Pression fumées à la cheminée [Pa] Chimney smoke pressure [Pa]	-2,2	-2,2	-2,3	-2,4	-2.1
Température fumées à la cheminée [°C] Chimney smoke temperature [°C]	142	140	145	139	136
Masse fumées [g/s] Mass of the smoke [g/s]	41,89	39,52	41,66	42,02	37,12
Valeur pour chaque four, recueillies avec un conduit vertical de 1 mètre et un diamètre de Ø 180 mm Values for a single oven, collected with a 1-metre vertical tube with a diameter (Ø) of 180 mm.					

Flame 9 oven	Gaz G30	Gaz G20	Gaz G25	Gaz G25.1	Gaz G25.3
Pression fumées à la cheminée [Pa] Chimney smoke pressure [Pa]	-1.9	-1.8	-1.8	-1.9	-1.5
Température fumées à la cheminée [°C] Chimney smoke temperature [°C]	141	133	131	130	158
Masse fumées [g/s] Mass of the smoke [g/s]	52.45	50.78	56.68	56.23	52.49
Valeur pour chaque four, recueillies avec un conduit vertical de 1 mètre et un diamètre de Ø 180 mm Values for a single oven, collected with a 1-metre vertical tube with a diameter (Ø) of 180 mm.					

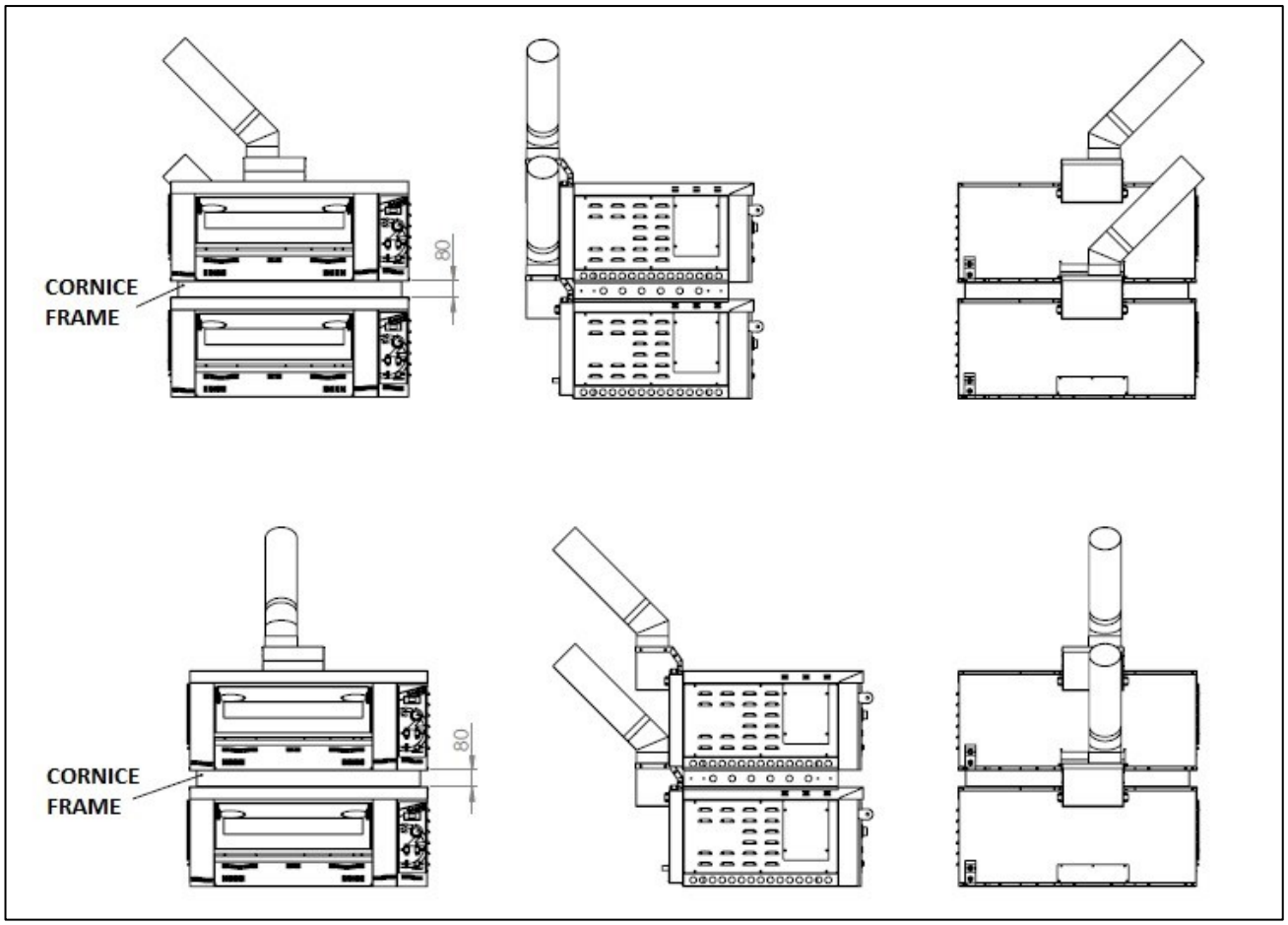
FOURS SUPERPOSÉS







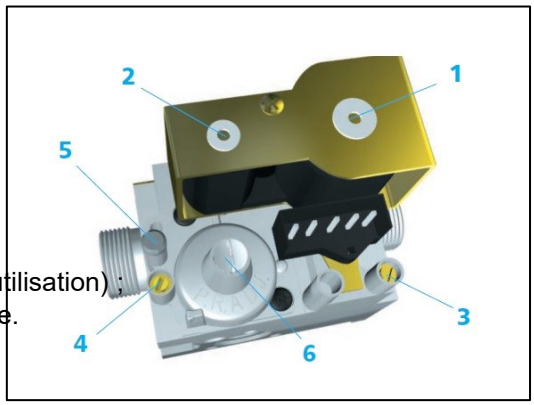
NB. : dans les modules de fours pizza FLAME 4 et FLAME 6, la superposition de deux fours fait que le four inférieur est équipé d'un tube vertical incliné (à 45°) de manière à pouvoir évacuer les fumées loin du terminal d'évacuation du four supérieur en évitant ainsi d'en déranger le tirage.



6.2.4 Contrôle de la pression d'alimentation et de la portée thermique

!	**Avant d'effectuer le contrôle de la pression du réseau d'alimentation, s'assurer que la prédisposition du gaz présent sur place est correcte.**

La mesure de la pression (de branchement et de sortie) doit être faite avec le four en fonction, donc avec le brûleur allumé. L'allumage du brûleur se fait en suivant la méthode indiquée dans le paragraphe 6.3 PHASE DE DÉMARRAGE. La vérification de la pression d'alimentation du gaz, doit être effectuée avec un manomètre différentiel, connecté à la prise de pression avec le tuyau flexible approprié.
Les images suivantes qui représentent le groupe de réglage du gaz et du module électronique, indiquent les points de connexions du manomètre et de la vis de réglage de la pression.



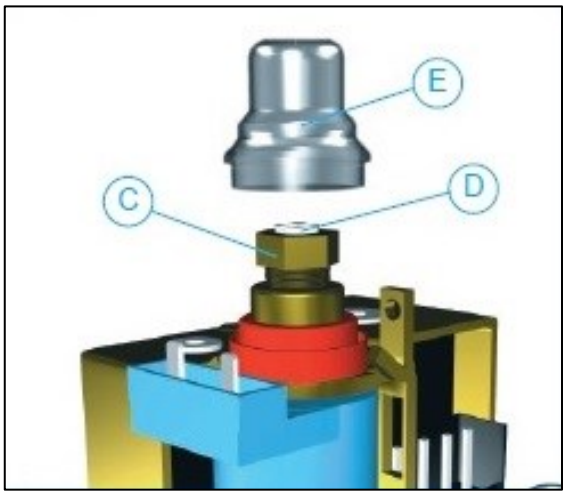
Légende :

1. EV1 ;
2. EV2 ;
3. Prise de pression en entrée (Pin) ;
4. Prise de pression en sortie (Pout) ;
5. Compensation chambre (non en cours d'utilisation) ;
6. Modulateur de la pression du gaz en sortie.

☞	Tous les réglages doivent être effectués dans l'ordre mentionnés

!	Vérifier les pressions en entrée et en sortie avec les prises de mesure adaptées. Une fois le contrôle terminé fermer de manière étanche avec les vis. Couple de serrage conseillé : 1.0 Nm.

6. Enlever le capuchon en plastique E du modulateur.



7. **Pression en entrée :**
   Avec le tuyau flexible approprié connecter le manomètre à la prise de pression en entrée (3-Pin) après avoir enlevé la vis d'étanchéité.
   Après avoir connecté le manomètre ouvrir le robinet interception du gaz (prédisposé dans le dispositif) et allumer le brûleur (mettre en route le four). Mesurer la pression en entrée en vérifiant que les valeurs correspondent à celles qui sont reportées dans le tableau.
   Si la pression mesurée ne rentre pas dans les paramètres indiqués dans le tableau la mise en fonction du four ne peut pas être faite.

   La non conformité des valeurs de pression devra être signalée à l'organisme responsable de la distribution de gaz, qui devra pourvoir au contrôle et à la résolution du problème.

   À la fin de la mesure, éteindre le four en suivant la procédure indiquée au paragraphe 6.7 (PHASE D'EXTINCTION), fermer le robinet d'interception du gaz placé sur le dispositif, débrancher le tuyau flexible du manomètre de mesure de pression (3-Pin), replacer et serrer la vis d'étanchéité des mesures de pression

8. **Pression en sortie :**
   Avec le tuyau flexible approprié connecter le manomètre à la prise de pression en sortie (4-Pout) après avoir enlevé la vis d'étanchéité.
   Après avoir connecté le manomètre ouvrir le robinet interception du gaz (prédisposé dans le dispositif) et allumer le brûleur (mettre en route le four).
   Mesurer la pression en sortie en vérifiant que les valeurs correspondent à celles qui sont reportées dans le tableau. La pression minimale s'obtient quand le brûleur fonctionne au minimum (stand-by) ; la pression maximale s'obtient quand le brûleur fonctionne à la puissance maximale.
   Les pressions en sortie (minimale et maximale) sont préréglées par le fabricant en fonction du type de prédisposition de gaz présent dans le four.
   Dans le cas où des réglages seraient nécessaires, effectuer les opérations suivantes.

9. **Pression Maximale :**
   Allumer le four en modalité de pression maximale (interrupteur vert B du panneau de commandes placé sur MAX).
   Visser l'écrou C de sortie pour augmenter la pression et le dévisser pour la diminuer. Clé de 10 mm.

10. **Pression Minimale :**
    Porter le four à la modalité de pression minimale (interrupteur vert B du panneau de commande placé sur MIN).
    En bloquant l'écrou C, visser la vis D pour augmenter la pression et la dévisser pour la diminuer. Tournevis plat 6x1.
    Replacer le capuchon en plastique du modulateur.

!	**Attention :** le repositionnement du capuchon E est essentiel au bon fonctionnement du modulateur.

Pour vérifier les pressions comparer les données recueillies avec les valeurs mentionnées dans le tableau suivant.

Tableau des données techniques 1 - Données nominales FLAME 4

Type de gaz ***Gas type***	**Pression nominale entrée** ***Nominal inlet pressure*** **(mbar)**	**Débit calorifique nominal** ***Nominal heat input*** **(kW)**	**Débit calorifique réduit** ***Reduced heat input*** **(kW)**	**Pression à la sortie vanne (au MAX)** ***Valve outlet pressure (at MAX)*** **(mbar)**	**Pression à la sortie vanne (au MIN)** ***Valve outlet pressure (at MIN)*** **(mbar)**	**Consommation de gaz au MAX (avec le pouvoir calorifique inférieur)** ***Gas consumpion at MAX (with net calorific value)***	**Régulateur de pression** ***Pressure regulator***
G20	20	14	8	10	3.2	1.481 m^3/h	A
G20	25	14	8	10	3.2	1.481 m^3/h	A
G25	20	14	8	15	4.5	1.722 m^3/h	A
G25	25	14	8	15	4.5	1.722 m^3/h	A
G25.1	25	14	8	17	5.2	1.720 m^3/h	A
G25.3	25	14	8	14	4.0	1.685 m^3/h	A
G30/G31	28-30/37	14	8	28	9	1.104/1.088 kg/h	B
G30, G31	50	14	8	28	9	1.104/1.088 kg/h	A

Tableau des données techniques 1 - Données nominales FLAME 6

Type de gaz ***Gas type***	**Pression nominale entrée** ***Nominal inlet pressure*** **(mbar)**	**Débit calorifique nominal** ***Nominal heat input*** **(kW)**	**Débit calorifique réduit** ***Reduced heat input*** **(kW)**	**Pression à la sortie vanne (au MAX)** ***Valve outlet pressure (at MAX)*** **(mbar)**	**Pression à la sortie vanne (au MIN)** ***Valve outlet pressure (at MIN)*** **(mbar)**	**Consommation de gaz au MAX (avec le pouvoir calorifique inférieur)** ***Gas consumpion at MAX (with net calorific value)***	**Régulateur de pression** ***Pressure regulator***
G20	20	20	11	10	3.2	2.12 m^3/h	A
G20	25	20	11	10	3.2	2.12 m^3/h	A
G25	20	20	11	15	4.5	2.46 m^3/h	A
G25	25	20	11	15	4.5	2.46 m^3/h	A
G25.1	25	20	11	17	5.2	2.46 m^3/h	A
G25.3	25	20	11	14	4.0	2.406 m^3/h	A
G30/G31	28-30/37	20	11	27.6	7.5	1.58/1.55 kg/h	B
G30, G31	50	20	11	27.6	7.5	1.58/1.55 kg/h	A

Tableau des données techniques 1- Données nominales FLAME 6L

Type de gaz ***Gas type***	**Pression nominale entrée** ***Nominal inlet pressure*** **(mbar)**	**Débit calorifique nominal** ***Nominal heat input*** **(kW)**	**Débit calorifique réduit** ***Reduced heat input*** **(kW)**	**Pression à la sortie vanne (au MAX)** ***Valve outlet pressure (at MAX)*** **(mbar)**	**Pression à la sortie vanne (au MIN)** ***Valve outlet pressure (at MIN)*** **(mbar)**	**Consommation de gaz au MAX (avec le pouvoir calorifique inférieur)** ***Gas consumpion at MAX (with net calorific value)***	**Régulateur de pression** ***Pressure regulator***
G20	20	21,0	12,5	10	3,2	2,222 m^3/h	A
G20	25	21,0	12,5	10	3,2	2,222 m^3/h	A
G25	20	21,0	12,5	15	5,0	2,583 m^3/h	A
G25	25	21,0	12,5	15	5,0	2,583 m^3/h	A
G25.1	25	21,0	12,5	17	5,5	2,580 m^3/h	A
G25.3	25	21,0	12,5	14	4,5	2,527 m^3/h	A
G30/G31	28-30/37	21,0	12,5	27.6	9,0	1,656/ 1,631 kg/h	B
G30, G31	50	21,0	12,5	27.6	9,0	1,656/ 1,631 kg/h	A

Tableau des données techniques 1- Données nominales FLAME 9

Type de gaz ***Gas type***	**Pression nominale entrée** ***Nominal inlet pressure*** **(mbar)**	**Débit calorifique nominal** ***Nominal heat input*** **(kW)**	**Débit calorifique réduit** ***Reduced heat input*** **(kW)**	**Pression à la sortie vanne (au MAX)** ***Valve outlet pressure (at MAX)*** **(mbar)**	**Pression à la sortie vanne (au MIN)** ***Valve outlet pressure (at MIN)*** **(mbar)**	**Consommation de gaz au MAX (avec le pouvoir calorifique inférieur)** ***Gas consumpion at MAX (with net calorific value)***	**Régulateur de pression** ***Pressure regulator***
G20	20	29	17,5	10	3.6	3.07 m^3/h	A
G20	25	29	17,5	10	3.6	3.07 m^3/h	A
G25	20	29	17,5	15	5.5	3.57 m^3/h	A
G25	25	29	17,5	15	5.5	3.57 m^3/h	A
G25.1	25	29	17,5	17	6.2	3.56 m^3/h	A
G25.3	25	29	17,5	13	4.5	3.489 m^3/h	A
G30/G31	28-30/37	29	17,5	27.5	10	2.29/2.25 kg/h	B
G30, G31	50	29	17,5	27.5	10	2.29/2.25 kg/h	A

A = Réglé dans le fonctionnement au MAX et au MIN / Adjusted to MAX and MIN operating mode.
A = Réglé dans le fonctionnement au MIN et hors service au MAX/ Adjusted to MIN operating mode and out of service at MAX.

6.2.5 Conversion à un autre type de gaz

!	La conversion du four à un autre type de gaz que celui pour lequel il a été créé et testé par le fabricant doit être effectuée uniquement par du personnel qualifié selon la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation, en respectant les réglementations relatives aux systèmes et à la sécurité. au travail et doté des exigences professionnelles nécessaires.

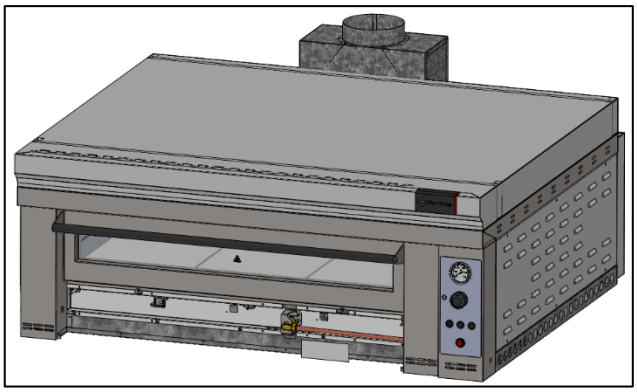
Le four sort de production pour être utilisé avec du gaz Méthane sauf en cas de demande spécifique du client. La dotation du four comprend un kit d'injecteurs (gicleurs) pour l'adaptation à un autre type de gaz (Gaz Liquide).

!	Avant de procéder à la conversion fermer l'alimentation du gaz et débrancher le four.

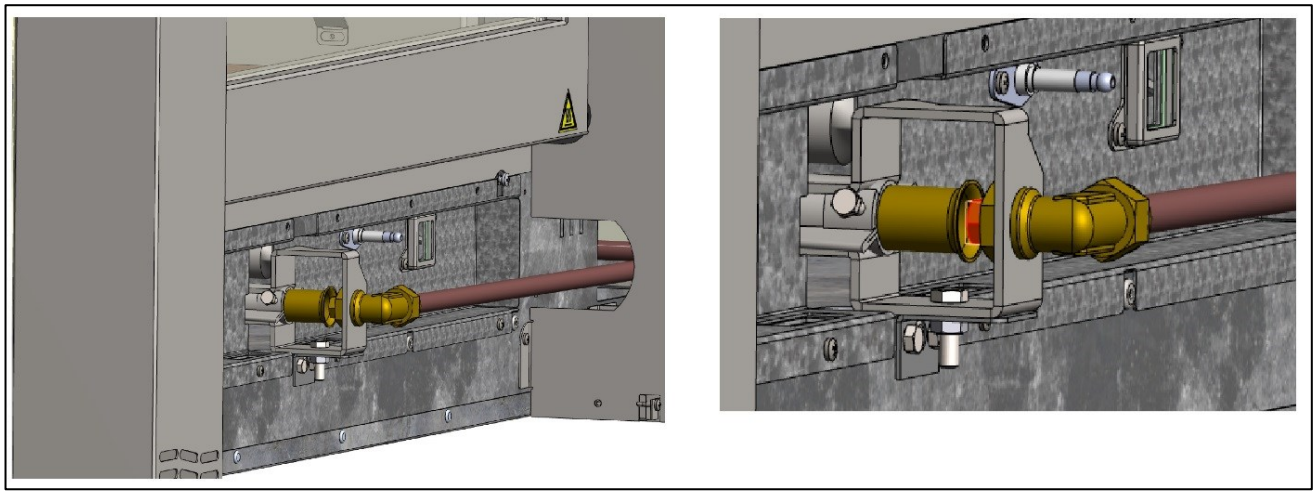
Pour pouvoir effectuer cette opération il faut enlever le panneau de la façade inférieur du four, en suivant les indications suivantes :

1) Enlever les vis qui fixent le panneau de façade (parties entourées dans le dessin) ;

2) Enlever le panneau de façade pour accéder au gicleur.



3) Une fois le panneau enlevé, identifier le groupe constitué de la douille d'air et de l'injecteur (voir figure)



La conversion à un autre gaz doit être faite par le remplacement de l'injecteur (gicleur) et le réglage de l'air primaire conformément au tableau suivant.

☞	Avant de procéder au remplacement de l'injecteur, vérifier que sur celui-ci il y ait gravé le diamètre correct (exprimé en 1/100 de mm) et qu'il corresponde à ce qui est indiqué dans le tableau des données techniques (voir tableau 2).

Tableau des données techniques 2 -Injecteurs et réglages FLAME 4

Type de gaz *Gas type*	Pression en entrée *Inlet pressure* (mbar)	Diamètre injecteur *Injector diameter* (1/100 mm)	Réglage douille air primaire (H) *Primary air bush adjustment (H)* (mm)
G20	20	335	18
G20	25	335	18
G25	20	335	14
G25	25	335	14
G25.1	25	335	14
G25.3	25	335	14
G30/G31	28-30/37	195	18
G30, G31	50	195	18

Tableau des données techniques 2 -Injecteurs et réglages FLAME 6

Type de gaz *Gas type*	Pression en entrée *Inlet pressure* (mbar)	Diamètre injecteur *Injector diameter* (1/100 mm)	Réglage douille air primaire (H) *Primary air bush adjustment (H)* (mm)
G20	20	400	14
G20	25	400	14
G25	20	400	14
G25	25	400	14
G25.1	25	400	14
G25.3	25	400	14
G30/G31	28-30/37	230	18
G30, G31	50	230	18

Tableau des données techniques 2 -Injecteurs et réglages FLAME 6L

Type de gaz *Gas type*	Pression en entrée *Inlet pressure* (mbar)	Diamètre injecteur *Injector diameter* (1/100 mm)	Réglage douille air primaire (H) *Primary air bush adjustment (H)* (mm)
G20	20	400	14
G20	25	400	14
G25	20	400	12
G25	25	400	12
G25.1	25	400	12
G25.3	25	400	13
G30/G31	28-30/37	230	20
G30, G31	50	230	20

Tableau des données techniques 2 -Injecteurs et réglages FLAME 9

Type de gaz *Gas type*	Pression en entrée *Inlet pressure* (mbar)	Diamètre injecteur *Injector diameter* (1/100 mm)	Réglage douille air primaire (H) *Primary air bush adjustment (H)* (mm)
G20	20	500	13
G20	25	500	13
G25	20	500	13
G25	25	500	13
G25.1	25	500	13
G25.3	25	500	13
G30/G31	28-30/37	285	39
G30, G31	50	285	39

Le réglage de l'air primaire s'effectue en dévissant la vis de fixation **(V)** et en modifiant en suivant les prescriptions du fabriquant **(voir tableau 2)** la distance **(H)** de la douille d'air **(B)** comme indiqué dans la figure suivante.

À la fin du réglage bloquer à nouveau la vis **(V)**.

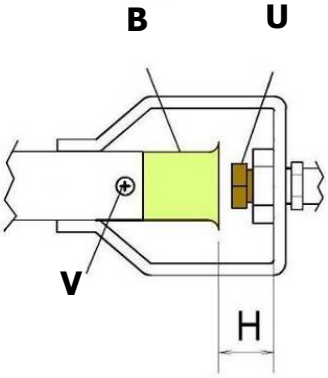


Tableau données techniques 3 - Pays avec les catégories et pressions en entrée appropriées

Catégorie Categories	Pression nominale en entrée Supply pressure (p_n)	Pays Countries
II2H3B/P	20, 50 mbar	AT, CH
II2H3B/P	20, 50 mbar	DK, EE, FI, HR, LT, NO, RO, SE, SI
II2H3+	20, 28-30/37 mbar	CZ, ES, GR, IE, IT, PT, GB, CH, SK, TR, CY
II2ELL3B/P	20, 50 mbar	DE
II2EK3B/P	20, 25, 28-30 mbar	NL
II2HS3B/P	20, 28-30 mbar	HU
I3+	28-30/37 mbar	FR, BE
I2E	20 mbar	PL
I2E(R)	20/25 mbar	BE
I2Esi	20/25 mbar	FR
I2H	20 mbar	LU

!	**ATTENTION :** Après l'adaptation à un autre gaz il faut : • • Appliquer l'autocollant indélébile (fourni par le constructeur) avec le nouveau réglage de gaz sur la plaque technique. • • Remplacer les joints des pièces régulées (buse d'air et capuchon du régulateur de pression). • • Vérifier l'absence de fuite de gaz. • • Délivrer une copie signée du rapport d'intervention technique indiquant en détail le type d'intervention réalisée.

Vérifier le bon fonctionnement de l'appareil, comme l'inter allumage des branches du brûleur, la stabilité et l'aspect des flammes. La combustion bleu ciel/bleue de la flamme est le signe d'une bonne combustion.

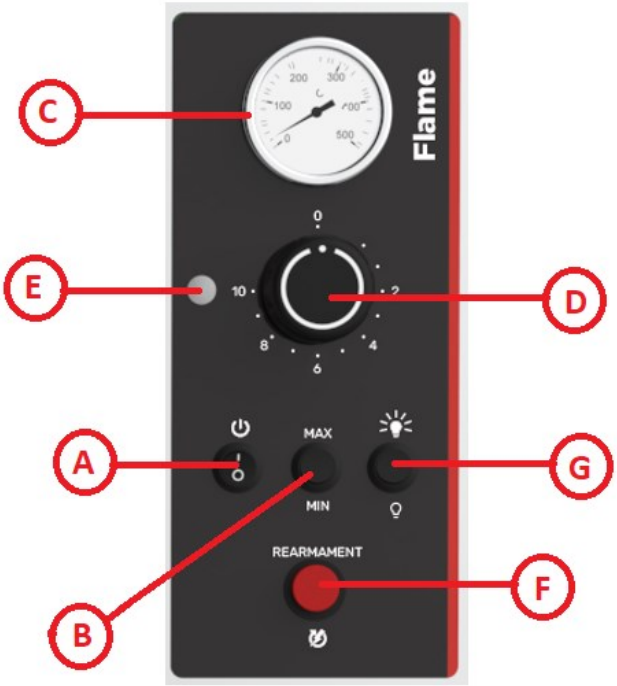
7. MISE EN SERVICE ET UTILISATION DU FOUR

7.1 DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDES

Panneau de commandes avec thermomètre mécanique :

A. INTERRUPTEUR GÉNÉRAL
B. INTERRUPTEUR STAND-BY FOUR
C. THERMOMÈTRE MÉCANIQUE
D. THERMOSTAT MÉCANIQUE
E. VOYANT TEMPÉRTURE ATTEINTE
F. VOYANT ALARME EXTINCTION ET BOUTON DE RÉARMEMENT
G. INTERRUPTEUR LUMIÈRE CHAMBRE

Indicateur	Température (°C)
0	0
1	80
2	100
3	150
4	200
5	250
6	280
7	300
8	350
9	400
10	450



7.2 PREMIÈRE MISE EN ROUTE DU FOUR

!	**POUR UNE CORRECT ALLUMAGE LAISSER LE PORTE OUVERTE JUSQU'A LA TEMPÉRATURE ARRIVE A 200 ° C**

Lorsque le four est utilisé pour la première fois, il est conseillé de le chauffer à vide pour éliminer toute mauvaise odeur causée par l'évaporation des réfractaires et par les composants métalliques internes.
Procédure :

- amener l'interrupteur général sur la position "**1**" après avoir vérifié que le four soit alimenté électriquement.
- avant la première enfournée, chauffez le four (à vide) à la température de 300°-350° C pendant au moins 8 heures.

7.3 PHASE DE DÉMARRAGE

!	**POUR UNE CORRECT ALLUMAGE LAISSER LE PORTE OUVERTE JUSQU'A LA TEMPÉRATURE ARRIVE A 200 ° C**

Après avoir branché le four au réseau électrique, amener l'interrupteur général **(A)** à la positon "**1**". L'afficheur du thermomètre numérique affichera la température réelle moyenne de la chambre de cuisson. Maintenant tourner la manette du thermostat **(D)** jusqu'à la température souhaitée. De cette manière, le four se met en marche, il y a allumage du gaz et la flamme est produite.

!	**SI APRÈS 3 TENTATIVES D'ALLUMAGE, LE FOUR NE S'ALLUME PAS, VÉRIFIEZ DANS LA SÉQUENCE :** • **que le robinet principal d'arrêt du gaz est ouvert.** • **qu'il y a une correspondance entre la phase de la prise et la prise Schuko ; LA PRISE SCHUKO POURRAIT ÊTRE INSÉRÉE À L'ENVERS, ESSAYEZ D'INVERSER LA POLARITÉ DE LA PRISE!!** • **si l'électrode de détection de flamme est bien positionnée et est touchée par la flamme.** • **si l'électrovanne est défectueuse.**

Lorsqu'aucune enfournée n'est effectuée, mais que l'on souhaite maintenir le four chaud, laisser l'interrupteur **(B)** sur la position 0 (min), de manière à réduire au minimum la consommation de gaz. Lorsque l'on souhaite commencer la cuisson et donc effectuer les différentes enfournées. amener l'interrupteur **(B)** à la position 1 (max), en maintenant cette configuration pendant tout le fonctionnement.

7.4 INDICATIONS GÉNÉRALES DE CUISSON

En général, il est assez difficile d'indiquer des temps et des températures de cuisson précis pour les produits alimentaires, en raison de leur différentes caractéristiques.
En particulier pour ce qui concerne la pizza et les produits similaires, les temps et les températures de cuisson varient en fonction de la forme et de l'épaisseur de la pâte, ainsi que de la quantité et du type des ingrédients ajoutés. Pour cela, il est toujours conseillé d'effectuer quelques essais de cuisson préalablement, (en particulier lorsqu'est utilisé pour la première fois ce modèle de four), afin d'en comprendre au mieux les caractéristiques et le fonctionnement.

7.5 CONSEILS DU PIZZAIOLO

Dans ce chapitre sont fournies des notions et des conseils d'une équipe de Pizzaiolos experts qui mettent leur professionnalité au service de nos produits.
Afin d'obtenir un résultat optimal et donc une bonne pizza, la cuisson doit être effectuée à une température moyenne d'environ **380 °C pendant environ 3 ÷3,5 minutes.**
Pour faciliter l'utilisation et la gestion du four et pour obtenir le meilleur résultat, suivre les indications suivantes.

1) le four doit etre allumé (phase de chauffage) pendant au moins 30/40 minutes avant l'utilisation et pendant cette phase, doit être configurée la température souhaitée pour la cuisson (nous conseillons environ 380°)
2) procéder maintenant à la première enfournée tout en maintenant ces configurations

3) après la cuisson des premières pizzas (première enfournée), vérifier le résultat obtenu et si nécessaire, affiner ultérieurement les configurations de température
4) procéder aux enfournées suivantes tout en maintenant ces configurations
5) à la fin des différentes enfournées, ou lorsque le four doit rester chaud (sans que soit effectuée aucune cuisson), amener **(B)** à la position “0”. De cette manière le four restera en stand-by jusqu'à ce que l'interrupteur **(B)** ne soit reporté à la position 1 (avant de reprendre la cuisson).

☞	Pour un résultat optimal, il faut que la surface de cuisson (réfractaire) reste libre d'environ 20%. Cette consigne permet une élimination optimale des vapeurs aqueuses causées par les pizzas durant la cuisson.

☞	Pour un résultat optimal, occuper toujours des zones différentes de celles occupées durant l'enfournement précédent. Grace à cette consigne, la surface réfractaire sèche correctement, tout en permettant une température homogène sur toute la surface.

7.6 PHASES DE TRAVAIL

Une fois le four mis en marche, il est possible de modifier à tout moment les paramètres de température et de contrôler la cuisson de la pizza moyennant l'éclairage de la chambre.
Lorsque le four atteint la température souhaitée (présente sur l'afficheur), il est possible d'enfourner et de cuire la/les pizza/s en suivant les indications ci-dessous :

- Ouvrir la porte du four en utilisant les poignées.
- Pour éclairer l'intérieur de la chambre, amener le bouton **(H)** sur la position “1”.
- Enfourner la/les pizza/s en utilisant des instruments appropriés.
- Fermer la porte du four moyennant les poignées et contrôler la cuisson à travers le vitre d'inspection.
- Lorsque la cuisson est terminée, ouvrir la porte du four moyennant les poignées et sortir la/les pizza/s en utilisant des instruments appropriés.

☞	Si la porte du four est ouverte pendant le fonctionnement, garder une distance appropriée afin d'éviter toute bouffée de chaleur sortant de la chambre de cuisson.

☞	Afin de prévenir toute brûlure pendant l'enfournement et le déplacement des pizzas dans la chambre de cuisson, utiliser des instruments appropriés.

☞	Lors de l'enfournement, ne pas laisser la porte du four trop longtemps ouverte afin d'éviter toute dispersion de chaleur ainsi qu'une baisse de la température dans la chambre de cuisson.

☞	Éviter de faire tomber de l'huile et de la graisse sur le fond car à de hautes températures celles-ci pourraient prendre feu.

7.7 PHASE D'EXTINCTION

Pour éteindre le four, tourner la manette du thermostat **(D)** sur la position 0° et amener l'interrupteur général **(A)** sur la position 0.

8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

8.1 PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

!	Avant d'effectuer toute opération d'entretien, adopter les précautions suivantes:

- S'assurer que le four soit éteint et complètement refroidi ;
- S'assurer que l'alimentation du gaz ait été interrompue (fermeture du robinet d'arrêt de l'installation)
- S'assurer que le four ne soit pas branché ;
- S'assurer que l'alimentation ne puisse pas être réactivée accidentellement. Débrancher la fiche de la prise d'alimentation électrique ;
- Utiliser les équipements de protection individuelle prévus par la directive 89/391/CEE ;

- Opérer toujours avec des équipements appropriés pour l'entretien ;
- Une fois terminés l'entretien ou les opérations de réparation et avant de remettre en marche le four, réinstaller toutes les protections et réactiver tous les dispositifs de sécurité.

8.2 ENTRETIEN ORDINAIRE SOUS LA RESPONSABILITÉ DE L'UTILISATEUR

Comme tout autre appareil, nos fours nécessitent d'un simple, mais fréquent et soigné nettoyage afin de toujours garantir un rendement efficace et un bon fonctionnement.

!	Il est recommandé de ne jamais utiliser de produits chimiques non alimentaires, abrasifs ou corrosifs. Éviter de manière absolue les jets d'eau, ustensiles divers et instruments rugueux ou abrasifs tels que les pailles de fer, les éponges ou autre pouvant endommager les surfaces et en particulier compromettre la sécurité du point de vue de l'hygiène.

8.2.1 Nettoyage de la sole réfractaire de la chambre de cuisson

Le nettoyage doit être effectué à la fin de chaque utilisation selon les normes hygiéniques et pour protéger les fonctions de la machines. Avant de procéder porter le four à une température de 450°C pendant 20 minutes environ afin de favoriser la carbonisation des déchets de cuisson. Une fois la température atteinte éteindre le four et attendre que la température descende jusqu'à 60°C environ (température optimale pour effectuer le nettoyage). Débrancher maintenant l'alimentation électrique. Après avoir mis les gants et les vêtements adaptés pour se protéger des brûlures, ouvrir la porte et avec l'aide d'une brosse en fibre naturelle à long manche, procéder à enlever les résidus de cuisson sur la sole réfractaire, et ensuite aspirer ce qui reste avec un aspirateur adapté.
A la fin passer un chiffon humide sur la sole réfractaire.

8.2.2 Nettoyage externe du four

Nettoyer les surfaces externes du four, telles que les parties en acier inox, la vitre d'inspection et le bandeau de commande, lorsque le four est froid et débranché.
Utiliser une éponge ou un chiffon doux non abrasif, à peine légèrement imbibé d'eau ou de détergent neutre non corrosif. Dans tous les cas, ne pas utiliser de jets d'eau pouvant atteindre et endommager gravement les parties électriques, ceci risquerait d'être dangereux pour l'utilisateur.

8.3 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE SOUS LA RESPONSABILITÉ DE L'UTILISATEUR

☞	Toute opération indiquée dans ce chapitre n'engage pas la responsabilité de l'utilisateur, qui ne doit en aucun cas effectuer les opérations, mesures et réglages indiqués ici. Toute opération effectuée par du personnel non autorisé sera considérée comme une altération du produit et donc la responsabilité de tout dysfonctionnement, ou pire encore, d'accidents et/ou de dommages, incombera à la personne ayant effectué ces opérations. Les interventions, altérations ou modifications non expressément autorisées et non conformes à ce qui est indiqué dans ce manuel peuvent provoquer des dommages, des blessures ou des accidents mortels et annuleront la garantie.

Le technicien ne doit utiliser que des pièces de rechange originales. Pour cela, se référer à la liste reportée au chapitre 10 (ÉCLATÉ ET PIÈCES DE RECHANGE).

!	Débrancher le four et fermer l'alimentation du gaz avant chaque intervention sur le four.

9. ALARMES ET ANOMALIES POSSIBLES

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT		
Anomalie	**Cause possible**	**Solution**
Le four ne s'allume pas et l'écran du thermomètre numérique (si présent) est éteint	Manque d'énergie électrique dans le réseau	Vérifier le compteur général, la prise et le câble d'alimentation.
	Interrupteur général éteint (en position « 0 »)	Placer l'interrupteur général en position « 1 »
	Intervention du thermostat de sécurité	Avec le four froid réarmer le thermostat de sécurité en appuyant sur la touche rouge placée sur le corps du thermostat
L'écran est éteint bien que l'interrupteur général soit en position « 1 » et l'alimentation électrique soit présente	Panne thermomètre numérique	Remplacer le thermomètre numérique
L'écran d'affichage du thermomètre numérique affiche « PF »	Sonde de température en panne	Remplacer la sonde
« or » sur l'écran du thermomètre numérique	Limites de lecture de la température. Panne probable du thermostat de réglage.	Vérifier le fonctionnement du thermostat et du thermomètre. Remplacer le composant en panne.
La lampe d'éclairage interne ne s'allume pas	Manque d'alimentation électrique sur la lampe	Vérifier le raccordement électrique
	Interrupteur lampe en panne	Remplacer l'interrupteur lampe
	Transformateur en panne	Remplacer le transformateur
	Ampoule grillée	Remplacer l'ampoule
La chambre de cuisson ne chauffe pas correctement	Les températures réglées sont trop basses	Régler correctement les températures
La température continue à monter au-delà des réglages effectués avec les thermostats	Sonde thermostat ou contacts thermostat en panne	Vérifier et éventuellement remplacer le thermostat
Le brûleur ne s'allume pas et le bouton rouge de reprise du gaz placé sur le panneau de commande s'éclaire	Manque de gaz ou pression insuffisante	Mesurer la pression de la vanne en entrée et en sortie
	Décharge d'allumage des électrodes inefficaces	Contrôler la position des deux électrodes et l'état des câbles électriques de connexion
	La prise Schuko du câble électrique est insérée à l'opposé	Inverser la polarité de la fiche dans la prise
Le brûleur s'allume mais reste ne reste éclairé que quelques secondes	L'électrode de détection n'est pas bien placée	Contrôler que l'électrode de détection soit bien placée et plus particulièrement que la flamme est correctement répartie
La flamme du brûleur est trop jaune	La distance de la douille air primaire est incorrecte	Replacer la douille à la bonne distance conformément aux données présentes dans le tableau

10. INFORMATION SUR LA DÉMOLITION ET L'ÉLIMINATION

La démolition et l'élimination de la machine sont une charge et une responsabilité exclusives du propriétaire qui devra agir conformément aux lois en matière de sécurité, respect et sauvegarde de l'environnement en vigueur dans son pays.
Le démantèlement et l'élimination peuvent être confiés à des tiers, à condition que ceux-ci soient des sociétés autorisées pour la récupération et l'élimination des matériaux en question.

☞	Respecter toujours et dans tous les cas les normes en vigueur dans le pays où est effectuée l'élimination des matériaux et éventuellement pour en déclarer la mise au rebut..

!	Toutes les opérations de démontage pour la démolition doivent être effectuées lorsque la machine est à l'arrêt et débranchée de l'alimentation électrique.

- Retirer tous les dispositifs électriques;
- Séparer les accumulateurs présents sur les cartes électroniques ;
- Mettre au rebut la structure de la machine moyennant les sociétés autorisées ;

!	L'abandon de la machine dans des zones accessibles constitue un grave danger pour les personnes et les animaux. La responsabilité pour tout dommage à des personnes et animaux retombe sur le propriétaire.

INFORMATIONS AUX UTILISATEURS

conformément à l'art. 13 Décret Législatif 25 juillet 2005, no. 2005 "Exécution des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relatives à la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets".

Le symbole de la poubelle barrée se trouvant sur l'appareil ou sur l'emballage indique que, à la fin de sa vie utile, le produit doit être séparé des autres déchets.

Le fabricant est responsable du traitement de l'appareil et de sa remise aux structures de collecte appropriées. L'utilisateur qui veut éliminer cet appareil doit contacter le fabricant et suivre les indications relatives à la collecte différenciée de l'appareil en fin de vie.
La collecte différenciée pour le démarrage successif de l'appareil remis au recyclage, au traitement et à l'élimination écocompatible contribue à éviter les effets négatifs environnementaux et sur la santé tout en favorisant le recyclage des matériaux dont se compose le produit. L'élimination abusive de ce produit par son propriétaire comporte l'application de sanctions administratives sévères, prévues par la réglementation en vigueur.

EN Translation of the original instructions

These instructions are only valid if the country code appears on the appliance. If the code does not appear on the appliance, refer to the technical instructions for adapting the appliance to the conditions for use in that country.

Categoria / Category:

II2H3+

Tipo di installazione / Type of installation:

FLAME 4: A1 - B11 - B21
Flame 6-6L-9: B11 - B21

TABLE OF CONTENTS

1. PREMISE 82
1.1 SYMBOLS 82
1.2 INTENDED USE 83
1.3 MANUAL PURPOSE AND CONTENT 84
1.4 STORING THE MANUAL 84
1.5 UPDATING THE MANUAL 84
1.6 OVERVIEW 84
1.7 MAIN REGULATIONS AND DIRECTIVES THAT ARE RESPECTED AND MUST BE RESPECTED 85
1.8 LEGAL GUARANTEE .....
1.9 MANUFACTURER'S LIABILITY 86
1.10 USER CHARACTERISTICS 86
1.11 TECHNICAL SUPPORT .....
1.12 SPARE PARTS 86
1.13 IDENTIFICATION PLATE 87
1.14 OVEN DELIVERY 88
2. SAFETY WARNINGS 88
2.1 WARNINGS FOR THE INSTALLER 88
2.2 WARNINGS FOR THE USER 89
2.3 WARNINGS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN 90
3. GENERAL SPECIFICATIONS 91
3.1 Features 91
3.2 Technical data 91
3.3 Wiring diagrams 93
4. HANDLING AND TRANSPORT 96
5. PREPARING THE INSTALLATION SITE 96
5.1 SAFETY PRECAUTIONS 96
5.2 OVEN INSTALLATION SITE 97
6. INSTALLATION (chapter for the installer technician) 97
6.1 POSITIONING THE OVEN 97
6.2 CONNECTION TO THE UTILITIES 97
6.2.1 Electrical connection 97
6.2.1.1 Earth connection 98
6.2.3 Connection to the chimney and flue 98
6.2.4 Checking the supply pressure and heat input 104
6.2.5 Converting to another type of gas 108
7. COMMISSIONING AND USING THE OVEN 111
7.1 DIAGRAM OF THE CONTROL PANEL 111
7.2 SWITCHING ON THE OVEN FOR THE FIRST TIME 112
7.3 START-UP PHASE 112
7.4 GENERAL COOKING INSTRUCTIONS 112

7.5 PIZZA MAKER TIPS 112
7.6 WORK PHASES 113
7.7 SWITCH-OFF PHASE 113
8. MAINTENANCE AND CLEANING 113
8.1 SAFETY PRECAUTIONS 113
8.2 ROUTINE MAINTENANCE TO BE PERFORMED BY THE USER 114
8.2.1 Cleaning the refractory surface of the cooking chamber 114
8.2.2 Externally cleaning the oven 114
8.3 UNPLANNED MAINTENANCE TO BE PERFORMED BY TECHNICIANS 114
9. ALARMS AND POSSIBLE ANOMALIES 115
10. INFORMATION FOR DEMOLITION AND DISPOSAL 116

1. PREMISE

Dear Customer, first we would like to thank you for choosing our product and congratulate you on your choice.
To allow you to make the most of your new oven, please follow the instructions in this manual carefully.
The ovens referred to in this manual have been exclusively designed to cook pizzas and similar products.
The above-mentioned intended use and the configurations envisaged for these appliances are the only ones allowed by the Manufacturer: do not use the appliance in a manner that is inconsistent with the instructions provided.
The installation must be carried out exclusively by qualified personnel, able to guarantee the best operating and safety conditions.

1.1 SYMBOLS

Points of considerable importance are highlighted by the following symbols in this manual:

☞	**INSTRUCTION**: Instructions concerning the correct use of the product and the responsibilities of the persons in charge.
!	**WARNING**: A point where a particularly important aspect is expressed.
m	**DANGER**: An important behavioural aspect is expressed in order to prevent injury or property damage.

SAFETY WARNINGS

Before using or maintaining the equipment, read this manual carefully.

• The manual must always accompany the product throughout its life, even in the event of transfer. In case of loss, ask the retailer and/or the manufacturer for a copy (indicating the serial number).

• The rating plate provides important technical information. They are essential in the event of a request for intervention for maintenance or repair of the equipment: it is therefore recommended not to remove, damage or modify it

• This type of appliance is intended to be used for commercial applications, for example restaurant kitchens, canteens, hospitals and commercial enterprises such as bakeries, butchers etc., but is not intended for continuous mass production of food.

• This appliance is not intended for use by inexperienced people in domestic and similar applications.

• This type of appliance is not suitable for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge.

• All installation, assembly and extraordinary maintenance operations must be carried out exclusively by specialized and qualified personnel according to the regulations in force in the country of use and respecting the regulations relating to systems and workplace safety.

• Before any movement or installation of the equipment, make sure the suitability of the room that will house it. Check that the systems comply with the regulations in force in the country of use and with what is stated on the rating plate. Installation, use or maintenance other than that indicated in this manual may cause damage, injury or death.

• WARNING: This appliance must not be installed where the public has access.

• If this appliance must be positioned near walls, partitions, kitchen furniture, decorative finishes, etc., these must be made of non-combustible material or covered with suitable certified heat-insulating material.

• During assembly of the equipment, transit or permanence is not permitted
of people not involved in installation near the work area.

• Before carrying out any maintenance, component replacement or ordinary/extraordinary cleaning, disconnect the equipment from the electrical power supply.

• Interventions, tampering or modifications not expressly authorized which do not comply with what is stated in this manual may cause damage, injuries or fatal accidents and will void the warranty.

• Some parts of the equipment can reach high temperatures. It is advisable to be careful not to touch the surfaces and not to bring near materials that may be flammable or sensitive to heat, not even when handling cooked food.

• Do not place any object, especially if made of heat-sensitive material, on top of the oven.

• FIRE HAZARD: leave the area around the equipment free and clean of combustibles. Do not keep flammable materials near this equipment.

• WARNING, DANGER OF EXPLOSION: it is forbidden to use the oven in environments at risk of explosion.

• ATTENTION: it is forbidden to insert flammable solids or liquids, for example alcohol, into the cooking chamber during operation.
To handle food during and after cooking, always use personal protection devices (e.g. gloves) to avoid the risk of burns.

• When cooking, always use materials that are not sensitive to heat and certified for contact with hot foods.

• Always use heat-resistant tools (e.g. steel). Plastic or similar kitchen utensils may not withstand high oven temperatures.

• Supervise the appliance throughout its operation, do not leave food in the oven unattended.

• Avoid leaving the appliance unattended in the presence of children and make sure that they do not use it or play with it.

• WARNING: always turn off the main electrical switch when you have finished using the equipment and before carrying out maintenance operations.

• If you notice any anomaly, malfunction or failure, do not use the equipment, contact the dealer and/or a qualified and specialized technician. If it is necessary to replace components of the product, always request original spare parts under penalty of invalidation of the Warranty.
• Place emergency telephone numbers in a visible place.

• The equipment must be checked by a qualified and specialized technician at least once a year.

• Failure to comply, even partially, with these rules can cause damage and injury, including moral injury, voids the warranty and relieves the Manufacturer of any liability.

• To clean the equipment or any of its components, accessories or substructure DO NOT use:
- abrasive or powdery, aggressive or corrosive detergents (e.g. hydrochloric/muriatic or sulfuric acid, caustic soda, etc.)
- abrasive or sharp tools (e.g. abrasive sponges, scrapers, steel brushes, etc.);
- steam or pressure water jets.

1.2 INTENDED USE

The oven were designed and constructed exclusively for use in food sectors, for preparing and to cook pizzas and similar products .
The intended use described above and the machine configurations are the only uses authorized by the Manufacturer: ***do not use the machine in any way that does not adhere to the provided instructions***.

m	**DANGER**: An important behavioural aspect is expressed in order to prevent injury or property damage.

1.3 MANUAL PURPOSE AND CONTENT

Purpose:
The purpose of this manual is to allow the user to operate the machine in compliance with all regulations and to make use of the necessary materials for correct, safe and long-term use.

Content:
This manual contains all necessary information for installation, use and maintenance of the machine.
Scrupulous adherence to the information contained in this manual guarantees high safety and productivity levels of the machine.

1.4 STORING THE MANUAL

Conservation of the manual
This manual, which is an integral part of the product, must be carefully preserved and must always be available for consultation, both by the user and by those responsible for installation and maintenance.

Deterioration or loss
If necessary, request a further copy from your dealer or the manufacturer.

Transfer of the equipment
In the event of transfer of the product, the user is obliged to also hand over this manual to the new owner.

1.5 UPDATING THE MANUAL

This manual reflects the state of the art of the product at the moment the product is released on the market.
The equipment that is already available on the market, with the relative technical documentation, will not be considered incomplete or inappropriate due to possible subsequent modifications, adjustments or application of new technologies on newly marketed machines.
The information in this manual only applies for models in the II2H3+ category and that are used in Italy. If used in another European country with a different category, the manual must be translated with the references (setup for the gas and local installation regulations) for the country of destination. The data plate on each appliance indicates the codes for the European countries where the appliance may be sold and installed.

1.6 OVERVIEW

Information:
If exchanging information with the equipment Manufacturer or the Dealer, please refer to the serial number and the identification data of the machine reported on the plate.

Liability:
With delivery of this manual, the Manufacturer declines any and all liability, both civil and criminal, for accidents deriving from partial or total non-adherence to the specifications contained herein.
The Manufacturer also declines all liability for improper or incorrect use of the equipment, for unauthorized modifications and/or repairs, as well as for use of non-original or spare parts not appropriate for these models.

m	Modifications and/or tampering with any functional part or component of the appliance may be dangerous and cause damage to people and/or property. For the reasons indicated above, it is strictly prohibited to tamper with the parts sealed by the manufacturer. The manufacturer is not responsible for the consequences resulting from improper use of the appliance. Its incorrect use invalidates the warranty with immediate effect.

Extraordinary maintenance:
Extraordinary maintenance operations must be performed by qualified personnel trained to work on the rolling machine referred to in this manual.
It is advisable to stipulate a maintenance contract which includes checks to be performed at prefixed intervals.
It is particularly desirable to control at least annually of the exhaust pipe for installation Type B11 and B21 (chimney cleaning and verification efficiency fume hoods removal).

Responsibility for installation operations:

☞	The Manufacturer shall not be responsible for the equipment installation operations. This is, and remains, the responsibility of the installer who is in charge of executing the controls related to the correctness of the proposed installation. In addition, all safety regulations foreseen by the current laws in force in the state in which the machine is installed must be respected.

Use:
In addition to the instructions contained in this manual, the use of the machine is subject to all safety regulations outlined in the specific laws in the Country where the machine is installed.

1.7 MAIN REGULATIONS AND DIRECTIVES THAT ARE RESPECTED AND MUST BE RESPECTED

- Regulation 2016/426/EU of 9 March 2016 “on appliances burning gaseous fuels and repealing Directive 2009/142/EC;
- Standards EN 203-1, EN 203-2-2 and EN 203-3 concerning “Appliances for professional gas-heated kitchens”;
- Standard EN 437: Gas test - Pressure test - Appliance categories.
- Directive 2014/35/EC “on the harmonisation of the laws of Member States relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits and repealing Directive 2006/95/EC”;
- Directive 2014/30/EU “on the harmonisation of the laws of Member States relating to electromagnetic compatibility and repealing Directive 2004/108/EC”;
- Directive 89/391/EEC “on the introduction of measures to encourage improvements in the safety and health of workers at work”;
- Directive 2006/42/EC “on machinery and amending Directive 95/16/EC”;
- Directive 85/374/EEC and Directive 1999/34/EC “on the approximation of the laws, regulations and administrative provisions of the Member States concerning liability for damage resulting from defective products”;
- Directive 2002/95/EC “on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment”;
- Directives 2002/96/EC and 2003/108/EC “on waste electrical and electronic equipment (WEEE) and subsequent amendments”;
- Regulation (EC) No. 1935/2004, on materials and articles intended to come into contact with food and repealing Directives 80/590/EEC and 89/109/EEC.

1.8 MANUFACTURER'S LIABILITY

!	The manufacturer declines all civil and criminal liability, either direct or indirect, due to:

- Installation that does not conform to local currently enforced regulations and safety directives
- Failure to observe the instructions contained in this manual;
- Installation by unqualified and untrained personnel;
- Use that does not comply with safety directives;
- Machine modifications and repairs not authorized by the Manufacturer.
- Use of non-original spare parts or spare parts not specific to this model
- Lack of maintenance.
- Extraordinary events.

1.9 USER CHARACTERISTICS

The user of the oven must be an adult, responsible person with all necessary technical knowledge for the machine's ordinary maintenance, such as its daily cleaning.
Make sure to keep children and unauthorized people away from the machine while it is operating.

1.10 AFTER-SALES SERVICE

To request spare parts, contact your dealer, always referring to the data shown on the identification plate located on the side of the equipment (Model, serial number, etc.) and the spare part code shown in the spare parts exploded view.
For any request for extraordinary maintenance, repairs and/or replacement, contact exclusively the authorized dealer from whom you purchased the appliance and/or a specialized technician in possession of the technical-professional requirements required by current regulations.

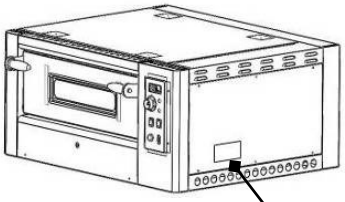
1.11 SPARE PARTS

Use only original spare parts.
Do not wait until components are worn out before replacing them.
Replacing a worn component before breakage helps to prevent injuries deriving from accidents caused by unexpected component breakage, which could provoke serious damage to persons or property.

☞	***Perform the periodical maintenance controls as indicated in the chapter "MAINTENANCE AND CLEANING".***

1.12 IDENTIFICATION PLATE

The plate on the equipment contains all relevant data, including Manufacturer data, the **serial number** and the **CE** conformity to type marking.
The **CE** marking is issued by a notified body following certification tests and the surveillance activities for the product as foreseen by the regulation.
The plate also contains the data with **the gas setup, the European countries where it is sold with the relative categories and nominal pressures.**



PIN N° XXXXXXXX 2018

CE 0705

G20	1,48 m³/h
G25	1,72 m³/h
G25.1	1,72 m³/h
G25.3	X,XX m³/h
G30	1,10 m³/h
G31	1,09 m³/h

S/N	XXXXXXX		☐ A1
Mod.	Flame 4	Type:	☐ B11
Anno	03/2018		☐ B21
Qn	14 kW		
220-230 V ~ 50 Hz	A max: 0,5	100 W	

		G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31	
AT, CH	II2H3B/P	20	/	/	/	50	50	mbar
AL, BA, BG, EE, FI, LT, LV, MK, NO, RO, SE, SI UA	II2H3B/P	20	/	/	/	28-30	28-30	mbar
CZ, ES, GR, IE, IT, PT, GB, CH, SK, TR	II2H3+	20	/	/	/	28-30	37	mbar
DE	II2ELL3B/P	20	20	/	/	50	50	mbar
NL	II2EK3B/P	20	/	/	25	28-30	28-30	mbar
HU	II2HS3B/P	25	/	25	/	28-30	28-30	mbar
PL	II2E3B/P	20	/	/	/	37	37	mbar
IS, CY, MT	I3B/P	/	/	/	/	28-30	28-30	mbar
LU, BE, FR	I3+	/	/	/	/	28-30	37	mbar
LU	I2E	20	/	/	/	/	/	mbar
BE	I2E(R)B	20	25	/	/	/	/	mbar
FR	I2Esi	20	25	/	/	/	/	mbar

3+ G30/G31 28-30/37 mbar

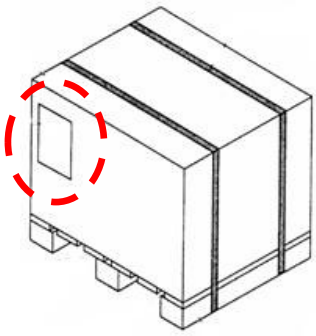
If the Gas type configuration is changed, replace this wording, using the adhesive labels supplied by the manufacturer.

The following plate is also located on the appliance, which contains the main safety warnings.

EN	The appliance must be connected according to the current regulations and only used in well ventilated rooms. Pay particular attention to the user and maintenance instructions before operating it.

!	The plates must never be removed (the setup can be updated if converted to another gas type)

Outside the package, there is a plate that provides information about the current gas setup in addition to information about the country of destination and the safety warnings. This plate may be disposed of together with the package according to current national regulations.



1.13 OVEN DELIVERY

The oven is supplied in a closed cardboard package bound with straps to a wooden platform that can be moved using forklifts and/or other equipment.
Inside of the package, in addition to the machine, there are also instructions for use, installation and maintenance, as well as the declaration of conformity in accordance with current regulations.

2. SAFETY WARNINGS

2.1 WARNINGS FOR THE INSTALLER

!	Check that the location of the oven is in compliance with local, national and European regulations.

The installation, adaptation to another type of gas and extraordinary maintenance (such as the replacement of faulty components or the resolution of any anomalies) must be carried out only by qualified personnel according to the regulations in force in the country of use, respecting the regulations relating to systems and workplace safety and equipped with the necessary professional requirements.
Installation, use or maintenance other than that indicated in this manual may cause damage, injury or death.
Interventions, tampering or modifications not expressly authorized which do not comply with what is stated in this manual may cause damage, injuries or fatal accidents and will void the warranty.
At the end of the installation or any maintenance intervention, the technician must always issue a signed copy of the technical intervention report.

!	**Install and operate the equipment only in an adequately ventilated in accordance with the rules in force. Verify that the volume of the room is appropriate and that the ventilation systems (natural or forced) are fully efficient urging the equipment managers to guarantee the healthy work environment.**

- Always follow the instructions in this manual.
- Check that the gas supply system meets all the requirements for a correct connection to the appliance according to current regulations.
- Do not make electrical connections using temporary or non-insulated cables.
- Check that the earth connection of the electrical system is functioning properly.
- Always use personal safety devices and other means of protection foreseen by law.

2.2 WARNINGS FOR THE USER

☞	The environmental conditions of the location where the oven is installed must have the following characteristics:

- Be dry;
- Be at a safe distance from water and heat sources.
- Have adequate ventilation and lighting that comply with the hygiene and safety standards required by current laws;
- The floor must be flat and compact to facilitate thorough cleaning;
- No obstacles of any kind should be placed in the immediate vicinity of the oven, which could affect its normal ventilation.

Furthermore, the user must take heed of the following:

- Make sure that children do not approach the oven when it is in use;
- Comply with the instructions provided in this Manual.
- Do not remove or tamper with the oven safety devices;
- Always pay utmost attention, i.e., the user must pay attention to what he/she is doing and not use the oven when distracted;
- Perform all operations with utmost safety and in a calm manner.
- Comply with the instructions and warnings provided on the oven plates.
  The plates are safety devices; therefore, they must always be perfectly legible. If they become damaged or illegible, they must be replaced by requesting an original replacement from the Manufacturer.
- The oven must be used with the door open. Keep children far away from the oven.
- During normal use, the internal parts of the oven become very hot. Never touch the internal parts of the oven as they can cause burns. Keep children far away from the oven.
- When using baking trays or saucepans for cooking, always use gloves or special utensils to handle these.
- Never obstruct the ventilation and heat dissipation openings.
- Do not obstruct the flue gas outlet pipes.
- Do not place flammable materials inside or near the oven.
- Do not use the oven chamber to store materials of any kind.
- Do not use abrasive products, corrosive substances, metal scrapers or any other substances or tools that might damage the surface when cleaning the door glass. The oven must be cleaned when it is cold.
- Do not place objects or sit on the door.
- Never leave the appliance unattended.
- In the event of a fault, do not attempt to repair the appliance in any way, immediately contact the technical support instead.
- Do not cover the bottom of the cooking chamber with aluminium foil or other materials.
- Do not use the oven for uses other than those for which it is intended.
- Do not modify the functional and performance features of the oven and/or its components.
- Disconnect the power supply at the end of each use and before cleaning and maintenance operations.

2.3 WARNINGS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

☞	Observe the instructions indicated in this manual.

- Always use individual safety devices and other protection means.
- Before starting any maintenance operations, make sure that the oven, if it was used, has cooled down .
- Shut off the gas supply by closing the manual shut-off cock that must be installed in the system according to regulations.
- Disconnect the electrical power before working on electrical or electronic parts and connectors.
- If any of the safety devices are worn or faulty, the oven is also considered faulty.

  - Installation, adaptation to another type of gas and extraordinary maintenance (such as the replacement of faulty components or the resolution of any anomalies) must be carried out only by qualified personnel according to the regulations in force in the country of use, respecting the regulations relating to systems and workplace safety and equipped with the necessary professional requirements.

• Installation, use or maintenance other than that indicated in this manual may cause damage, injury or death.
• Interventions, tampering or modifications not expressly authorized which do not comply with what is stated in this manual may cause damage, injuries or fatal accidents and will void the warranty.

• At the end of the installation or any maintenance intervention, the technician must always issue a signed copy of the technical intervention report.

3. GENERAL SPECIFICATIONS

3.1 Features

The gas pizza oven is for professional use only and its external panels with specific slots and ventilation holes, are made of painted iron. The oven is equipped with a cooking chamber featuring refractory plates that can receive from four to nine standard pizzas at the same time, depending on the model. The cooking chamber is heated by an atmospheric burner fixed under the plates. The cooking temperature is programmed by the control thermostat on the control panel and is displayed by the digital thermometer on the top. The gas supply is regulated by the solenoid valve that supplies the burner with on/off cycles. The presence of the flame is registered by a detection electrode connected to the circuit board.
If there is an ignition failure or absence of gas, the burner reset button must be activated and the causes that led to the block must be rectified. The oven must be installed perfectly level in a good-sized, well-ventilated room.

3.2 Technical data

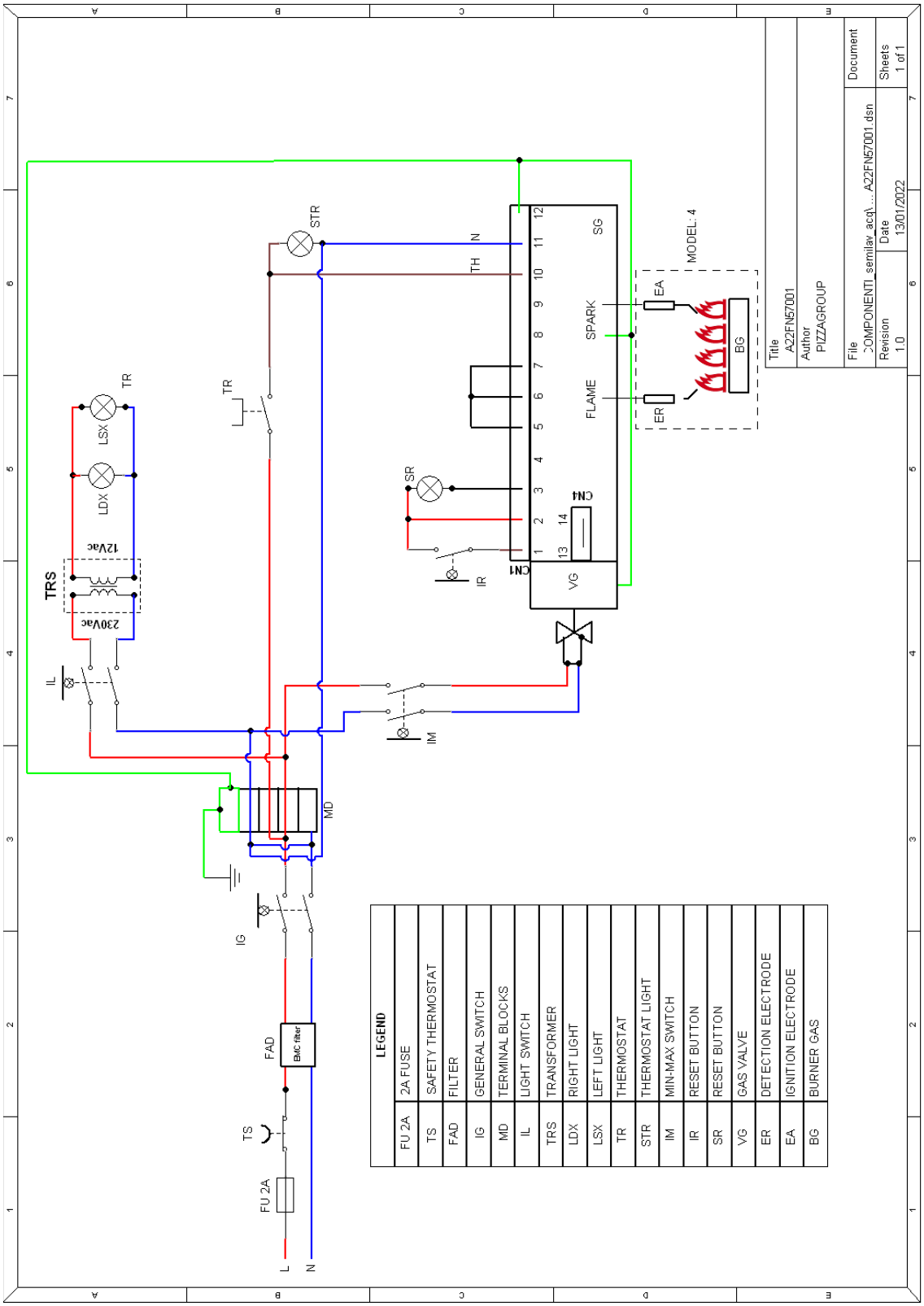
FLAME 4	**External dimensions (cm)**			
	Width	Depth	Height	
	113	91	47	
	Cooking chamber dimensions (cm)			
	Width	Depth	Height	
	70	70	15	
	Weight (kg)		**Ø FLUE GAS (cm)**	
	132		15	
	ELECTRIC DATA			
	Supply voltage (V)	Frequency (Hz)	Maximum power absorbed (W)	Power cable
	220-230	50	50	3 x 0.75 mm^2
	Other data			
	Gas connection fitting	Type of gas installation	Electrical safety class	
	½”	A_1 - B_{11} - B_{21}	I	

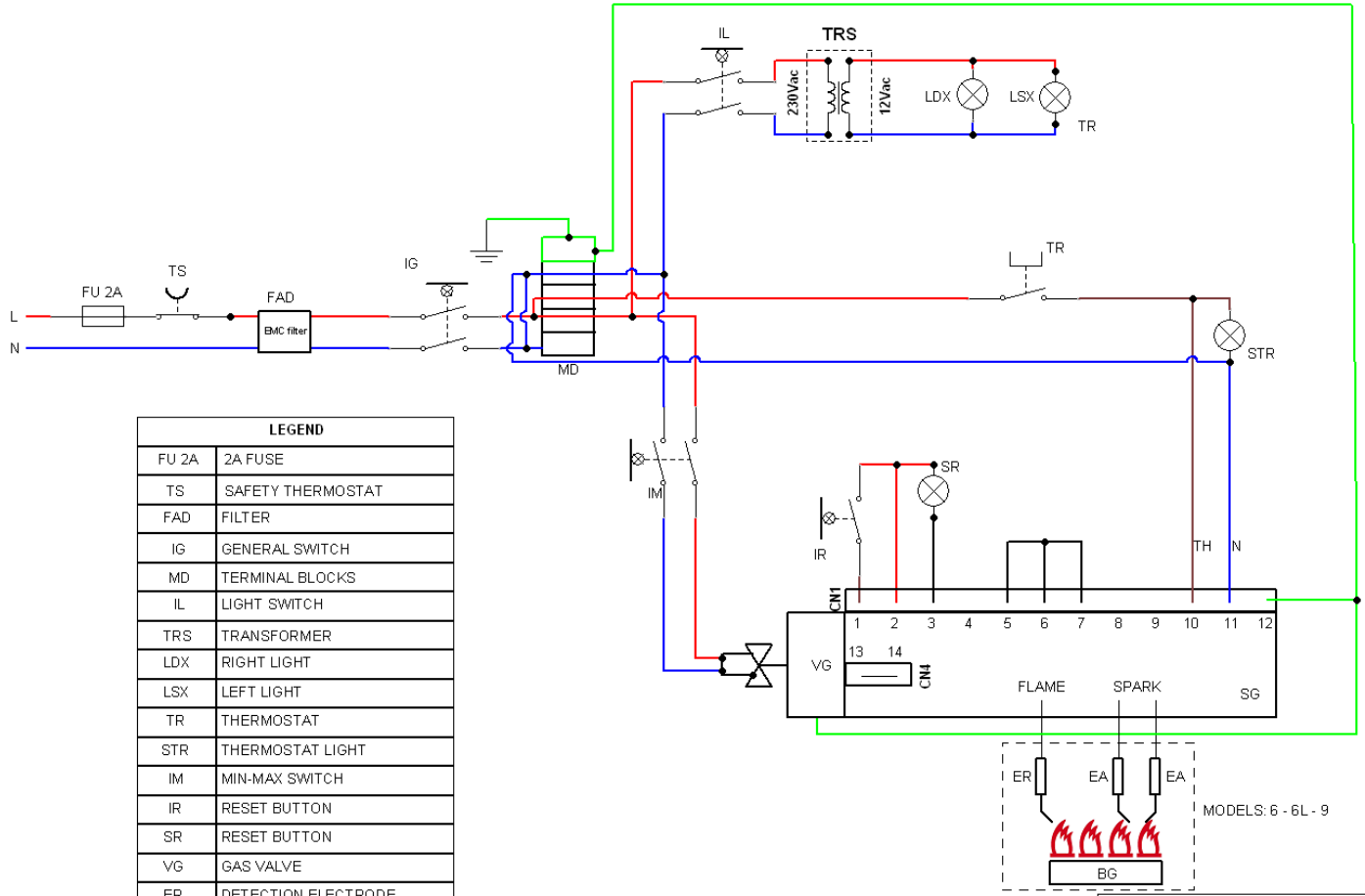
FLAME 6	**External dimensions (cm)**			
	Width	Depth	Height	
	113	126	47	
	Cooking chamber dimensions (cm)			
	Width	Depth	Height	
	70	105	15	
	Weight (kg)		**Ø FLUE GAS (cm)**	
	164		15	
	ELECTRIC DATA			
	Supply voltage (V)	Frequency (Hz)	Maximum power absorbed (W)	Power cable
	220-230	50	50	3 x 0.75 mm^2
	Other data			
	Gas connection fitting	Gas connection fitting	Gas connection fitting	
	½”	B_{11} - B_{21}	I	

FLAME 6L	**External dimensions (cm)**			
	Width	Depth	Height	
	148	91	47	
	Cooking chamber dimensions (cm)			
	Width	Depth	Height	
	105	70	15	
	Weight (kg)		**Ø FLUE GAS (cm)**	
	196		18	
	ELECTRIC DATA			
	Supply voltage (V)	Frequency (Hz)	Maximum power absorbed (W)	Power cable
	220-230	50	50	3 x 0.75 mm^2
	Other data			
	Gas connection fitting	Gas connection fitting	Gas connection fitting	
	½”	B_{11} - B_{21}	I	

FLAME 9	**External dimensions (cm)**			
	Width	Depth	Height	
	148	126	47	
	Cooking chamber dimensions (cm)			
	Width	Depth	Height	
	105	105	15	
	Weight (kg)		**Ø FLUE GAS (cm)**	
	196		18	
	ELECTRIC DATA			
	Supply voltage (V)	Frequency (Hz)	Maximum power absorbed (W)	Power cable
	220-230	50	50	3 x 0.75 mm^2
	Other data			
	Gas connection fitting	Gas connection fitting	Gas connection fitting	
	½”	B_{11} - B_{21}	I	

3.3 Wiring diagrams





LEGEND	
FU 2A	2A FUSE
TS	SAFETY THERMOSTAT
FAD	FILTER
IG	GENERAL SWITCH
MD	TERMINAL BLOCKS
IL	LIGHT SWITCH
TRS	TRANSFORMER
LDX	RIGHT LIGHT
LSX	LEFT LIGHT
TR	THERMOSTAT
STR	THERMOSTAT LIGHT
IM	MIN-MAX SWITCH
IR	RESET BUTTON
SR	RESET BUTTON
VG	GAS VALVE
ER	DETECTION ELECTRODE
EA	IGNITION ELECTRODE
BG	BURNER GAS

Title FLAME 6-9		
Author		
File :OMPONENTI_semilav_acq\ ... A22FN57001.dsn		Document
Revision 1.0	Date 24/07/2018	Sheets 2

Legenda - Key		
Symbol	**Descrizione**	
L	Linea di Fase	Phase line
N	Linea di Neutro	Neutral line
FAD	Filtro EMC	EMC filter
TS	Termostato di sicurezza a riarmo manuale	Manual reset safety thermostat
IG	Interruttore generale	Main switch
MD	Morsettiera	Terminal board
IL	Interruttore luce	Light switch
TRS	Trasformatore	Transformer
LDX-LSX	Luci camera	Chamber light
SAP	Spia presenza tensione	Power supply indicator light
FU	Fusibile (2A)	Fuse (2 A)
TR	Termostato di regolazione	Control thermostat
STR	Spia temperatura	Temperature indicator light
IM	Interruttore Stand-by	Standby switch
IR	Pulsante di riarmo	Reset button
SR	Spia mancata accensione	Flame failure indicator light
VG	Elettrovalvola	Solenoid valve
SG	Dispositivo elettronico	Electronic device
EA	Elettrodo di accensione	Ignition electrode
ER	Elettrodo di rilevazione	Detection electrode
BG	Bruciatore	Burner

4. HANDLING AND TRANSPORT

The appliance is supplied complete with all its parts in a special closed packaging that is fixed with straps to a wooden platform (pallet).

The oven must be unloaded and handled by a qualified forklift operator.

To transport the oven to the installation site, use a wheeled trolley with a suitable capacity.
When lifting, avoid tearing the packaging or sudden movements.
Make sure that the lifting equipment has a load-bearing capacity greater than the weight of the load to be lifted.
The lifting equipment operator will be fully responsible for lifting the loads.
The oven must be installed by qualified personnel in accordance with the local, national and European regulations.
Make sure that the oven's support surface has an adequate load-bearing capacity and is level.
After the oven has been removed from its special packaging, position it where desired whilst taking into account the minimum safety distances from walls and/or other appliances.

Keep a distance of at least **25 cm** between the oven and the room's side walls, and where possible, leave at least **50 cm** on the right side so that the electrical system can easily be accessed for maintenance and/or repairs. Leave a gap of at least **50 cm** from the back wall.

m	**Make sure that children do not play with the packaging components (e.g. film and polystyrene). Suffocation hazard!**

5. PREPARING THE INSTALLATION SITE

5.1 SAFETY PRECAUTIONS

!	Any works carried out in the location of the appliance, is and remains the responsibility of the user. The latter is also responsible for carrying out checks on the proposed installation solutions.

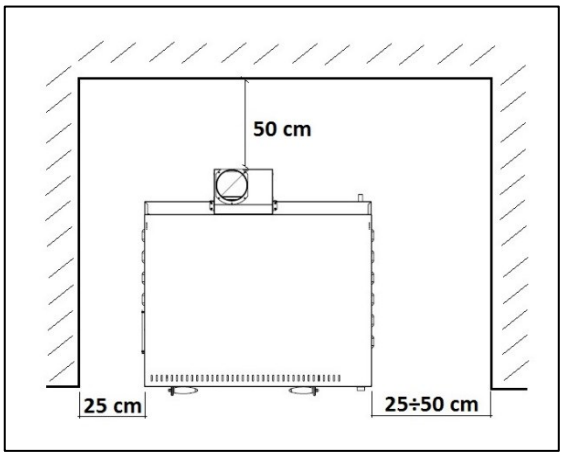
The user must comply with all local, national and European safety regulations.
The appliance must be installed on floors with an adequate load-bearing capacity.
The appliance's assembly and disassembly instructions are reserved for specialised technicians only.
We recommend that users always contact our support service for any requests they may have for the qualified technicians.
Before starting the appliance's assembly or disassembly procedure, the installer must comply with the safety precautions required by law, and the following in particular:

- He/she must not operate in adverse conditions;
- The installer must operate in perfect psychophysical conditions and must check that the individual and personal safety devices are intact and fully functional;
- He/she must wear safety gloves;
- He/she must wear safety shoes;
- He/she must use electrically-insulated tools;
- He/she must make sure that there are no obstacles in the assembly/disassembly area.

5.2 OVEN INSTALLATION SITE

The figure below shows the minimum distances that must be respected when positioning the oven in order to make using, cleaning and maintaining the oven easier, in addition to allowing for proper ventilation.

Keep a distance of at least **25 cm** between the oven and the room's side walls, and where possible, leave at least **50 cm** on the right side so that the electrical system can easily be accessed for maintenance and/or repairs. Leave a gap of at least **50 cm** from the back wall.



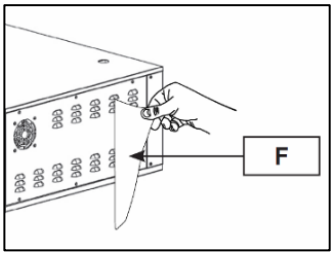
6. INSTALLATION (chapter for the installer technician)

☞	Any operation indicated in this chapter is not the responsibility of the user, who must not in any way carry out the operations, measurements and adjustments indicated here. Any operation carried out by unauthorized personnel will be considered tampering with the product and therefore the responsibility for any malfunctions, or worse for accidents and/or damage, will fall on the person who carried out such operations. Interventions, tampering or modifications not expressly authorized that do not comply with what is stated in this manual may cause damage, injuries or fatal accidents and will void the warranty.

Installation can only be carried out by qualified personnel and in compliance with the warnings, recommendations and provisions contained in this manual as well as in compliance with the regulations in force in the country of use.

6.1 POSITIONING THE OVEN

Make sure that the oven's support surface has an adequate load-bearing capacity, is level and is made of non-combustible materials (steel, marble, etc.). Check that the underlying compartment does not contain flammable materials (such as liquids) or gas cylinders. Inform the user of this safety warning.
After the oven has been removed from its special packaging, position it where desired whilst taking the minimum distances into account (see point 4.2).



Remove any polystyrene protections and ***the protective film (F)*** without using tools that could damage the surfaces.

6.2 CONNECTION TO THE UTILITIES

6.2.1 Electrical connection

When connecting the appliance electrically, a differential magnetothermic switch with suitable characteristics must be interposed, with an opening distance between the contacts of at least 3 mm. To connect the oven electrically simply connect the plug on the provided electrical cable.
The electrical outlet must be easy to access, no moving should be necessary.

!	**The electrical connection (plug) must be easily accessible, also following oven installation.** The distance between the machine and the socket must be adequate to not cause tension in the power supply cable. In addition, the cable must not be located beneath the machine support base.

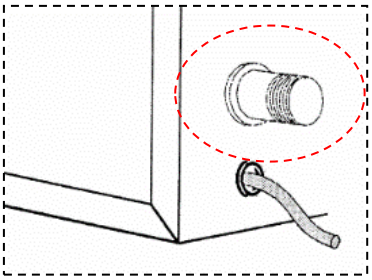
!	**If the power supply cable has been damaged, it must be replaced by the technical assistance service or by a qualified technician to prevent any risks.**

6.2.1.1 Earth connection

!	**It is mandatory that the electrical system is equipped with an earth connection.**

6.2.2 Connection to the gas network

☞	Before connecting the oven to the gas system, check the oven's requirements relating to the gas supply. The specifications for the type of setup are shown on the plate (see paragraph 1.13). The oven is equipped with a cylindrical ½ ” GAS threaded pipe in the rear lower part (see figure) for connection to the gas system.



Check first that the gas distribution system is standard compliant, and in particular that the pipes comply with the current regulations and laws on building safety. The sections of the fixed pipes in the system must be able to supply all the appliances in the room, and must be made of rigid steel or copper, and be positioned in view.
It is mandatory to install a manual shut-off cock between each appliance and the gas supply network, in compliance with current applicable regulations.
It is important to position the cut-off cock in an easy to reach position to make it possible to open or close it when necessary.
The oven must be connected to the gas supply system using specific fittings and pipes that comply with current regulations. If using flexible steel pipes, these must be easy to inspect and the length must not exceed 1,5 metre and must not be crimped or be subjected to traction or torsion forces. Be also careful to ensure that the pipe is not in contact with edges, sharp or hot parts that could damage it, jeopardising operation and safety.

!	After performing the installation operations, a check must be performed to ensure that there are no gas leaks. This check can be performed using a leak detector spray or non-corrosive foaming substances.

!	**It is strictly forbidden to use open flames to search for gas leaks.**

6.2.3 Connection to the chimney and flue

For the evacuation of combustion fumes are provided, even according to the national laws in force in the country of destination, the following types of installation:

A1: unit without fan and natural draft not designed for connection to an exhaust pipe or to a device for discharging the products of combustion to the outside of the room in which the appliance is installed. The intake of combustion air and the evacuation of the combustion products are made in the installation.

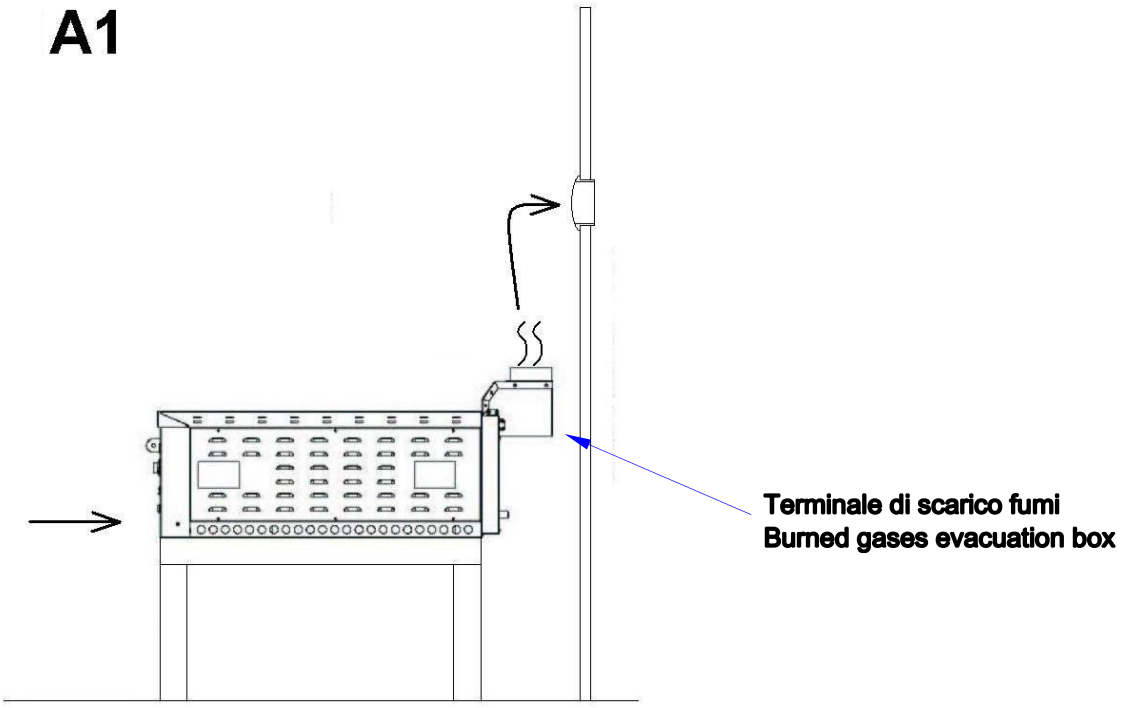
B11: unit without fan, with natural draft and break draft device; it is designed to be connected with a pipe to a chimney / flue which discharges the products of combustion outside the room where the appliance is installed. The combustion air is drawn directly from the room while the intake of combustion air occurs in the installation.

B21: unit without fan, with natural draft and break draft without device; it is designed to be enslaved under a hood that discharges the products of combustion outside the room where the appliance is installed. The combustion air is drawn directly from the room while the intake of combustion air occurs in the installation.

The type of installation depends on the type of gas appliance, from its nominal thermal capacity, the volume of the room, by the presence of forced ventilation systems and conditions that are nevertheless governed by the national laws in the field of installation of gas appliances.

Note: in models of ovens pizza FLAME FLAME 4 and 6, the device break draft (equipped with wind) is already integrated in the exhaust fumes embedded in the oven. In the model the device FLAME 9 break draft is a separate accessory that must be arranged in case of installation of the type B11.
The device break draft (equipped with wind), in case of installation B11 is necessary to ensure the functionality of the device in the presence of airflow obstruction or otherwise through the system / exhaust pipe to the outside.

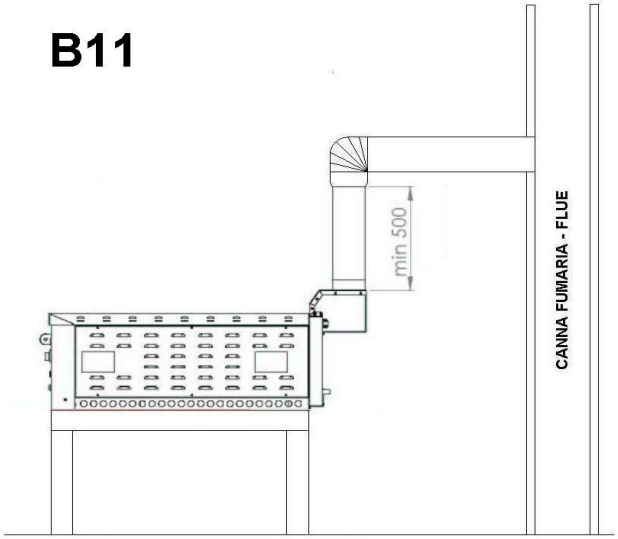
Schematic example of an installation of the type A1 valid only for the FLAME 4 Model



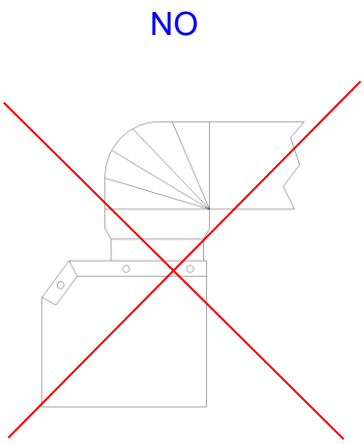
Evacuazione diretta dei fumi, senza raccordo verso l'esterno per modelli 4
Direct evacuation of the fumes without direct connection to the outside for models 4

Schematic example of an installation of the type B11 valid for Models FLAME4 and FLAME 6

In models of ovens pizza FLAME 4 and FLAME 6, the device break draft (equipped with wind) is already integrated into the flue terminal built-in ovens.
At the exit of the flue terminal to install at least 500 mm of vertical pipe.
The vertical section of pipe can be reduced to installation requirements, it is important not to use 90 ° bends immediately after the union of the tailpipe which provides a metal tube with a diameter of 150 mm.



Collegamento alla canna fumaria per modelli 4-6
Connection to the flue for models 4-6

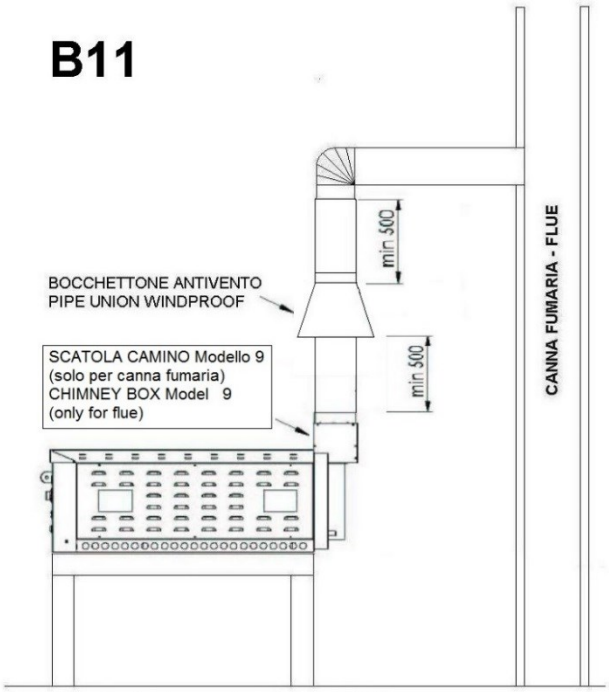


Collegamento non conforme
Installation not in accordance

<u>Schematic example of an installation of the type B11 valid for the Model FLAME 6L and FLAME 9</u>

In models FLAME6L and FLAME 9 must install the device break draft (equipped with wind) between the nozzle of the exhaust fumes and the vertical pipe whose diameter is 180 mm.

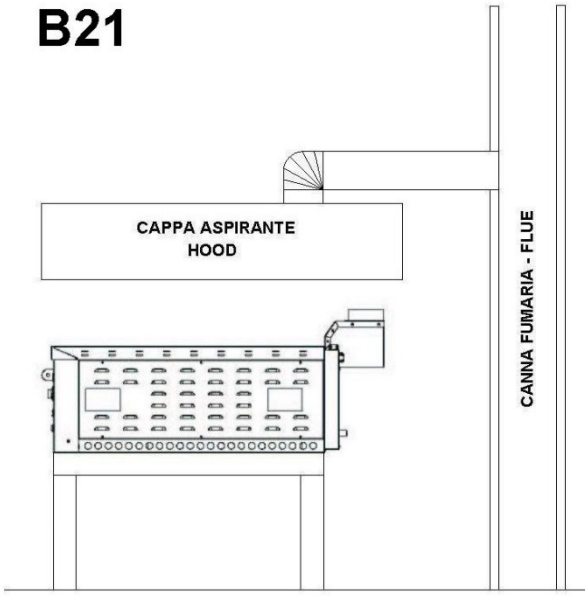
The output of the device break draw at least 500 mm of vertical metal tube (diameter 180 mm).
The vertical section of pipe can be reduced to installation requirements, it is important not to use 90 ° bends right after the break draft device.



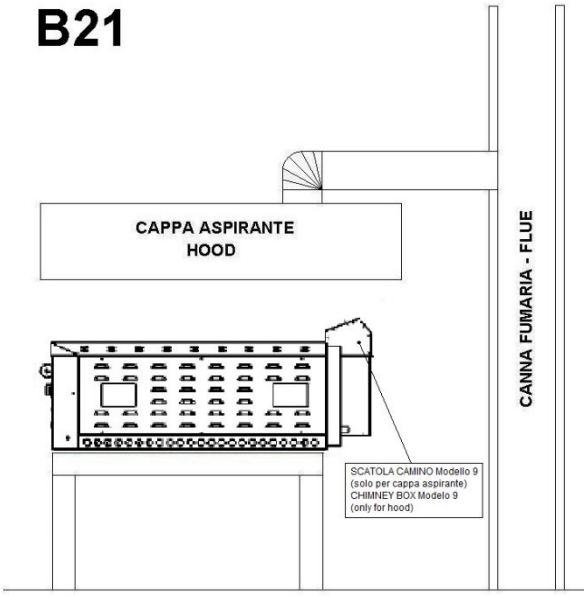
Collegamento alla canna fumaria per modello 9
Connection to the flue for model 9

Schematic example of an installation of the type B11 FLAME valid for Models FLAME 4, FLAME 6, FLAME 6L and FLAME 9.

To install B21, enslaved under the hood, you do not need any vertical section of pipe is not required and the device used to break draft oven FLAME 6L and FLAME 9. Ovens FLAME4 and FLAME 6 have already been integrated into the device break draft tailpipe and must not be removed.



Sotto cappa aspirante per i modelli 4-6
Under hood for models 4-6



Sotto cappa aspirante per i modelli 9
Under hood for models 9

PARAMETRI AL CAMINO / CHIMNEY PARAMETERS

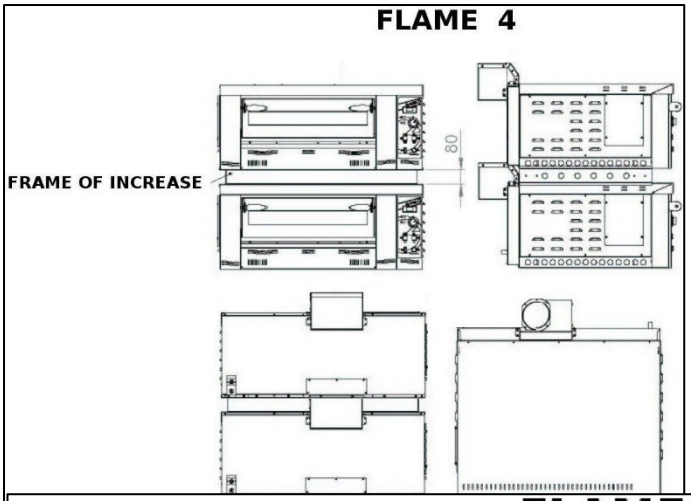
Flame 4 oven	Gas G30	Gas G20	Gas G25	Gas G25.1	Gas G25.3
Pressione fumi al camino [Pa] Chimney smoke pressure [Pa]	-2.0	-1.8	-2.1	-2.1	-2.2
Temperatura fumi al camino [°C] Chimney smoke temperature [°C]	127	135	132	132	134
Massa fumi [g/s] Smoke mass [g/s]	41.00	39.52	41.42	42.72	37.61
Valori per singolo forno, raccolti con tubo verticale di 1 metro e diametro Ø 150 mm Values for a single oven, collected with a 1-metre vertical tube with a diameter (Ø) of 150 mm.					

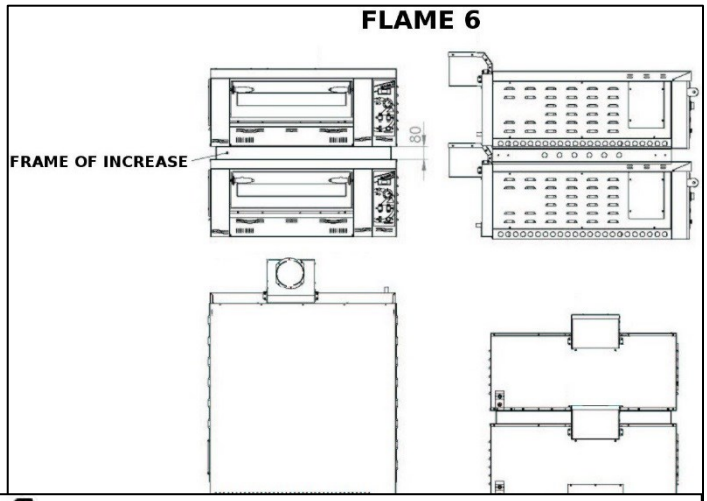
Flame 6 oven	Gas G30	Gas G20	Gas G25	Gas G25.1	Gas G25.3
Pressione fumi al camino [Pa] Chimney smoke pressure [Pa]	-2.4	-2.4	-2.5	-2.4	-2.2
Temperatura fumi al camino [°C] Chimney smoke temperature [°C]	125.0	128.0	120.0	124.0	126,0
Massa fumi [g/s] Smoke mass [g/s]	40.99	38.80	40.98	42.02	36.56
Valori per singolo forno, raccolti con tubo verticale di 1 metro e diametro Ø 150 mm Values for a single oven, collected with a 1-metre vertical tube with a diameter (Ø) of 150 mm.					

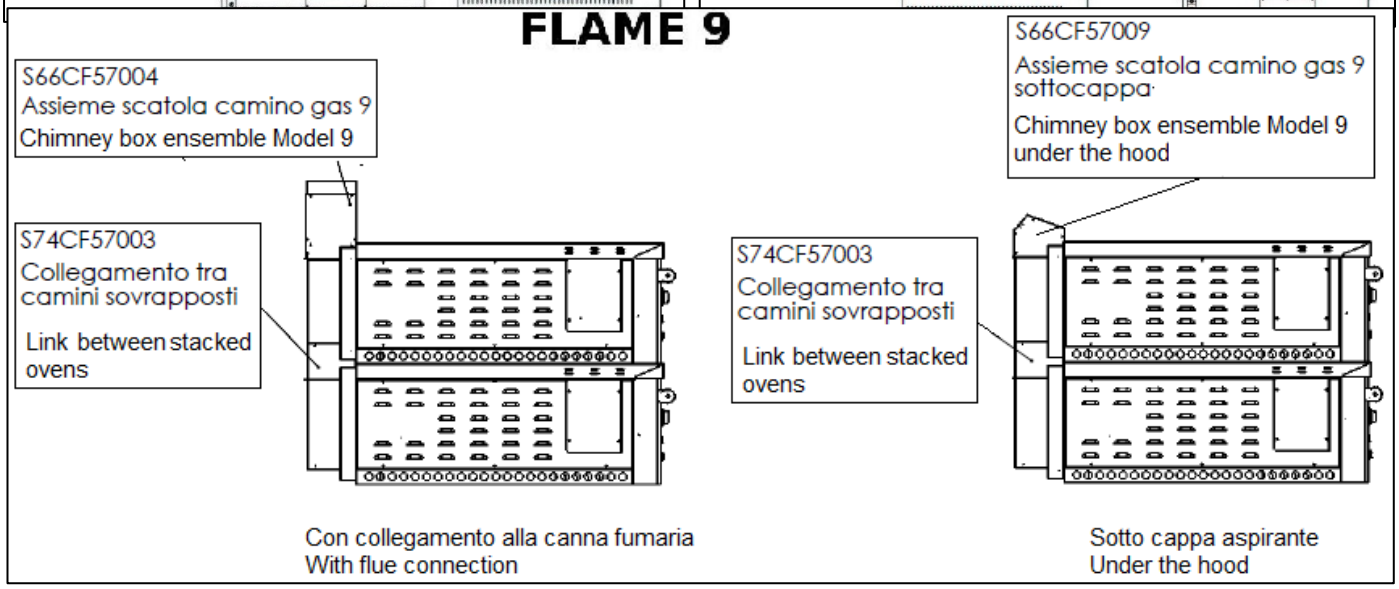
Flame 6L oven	Gas G30	Gas G20	Gas G25	Gas G25.1	Gas G25.3
Pressione fumi al camino [Pa] Chimney smoke pressure [Pa]	-2,2	-2,2	-2,3	-2,4	-2.1
Temperatura fumi al camino [°C] Chimney smoke temperature [°C]	142	140	145	139	136
Massa fumi [g/s] Smoke mass [g/s]	41,89	39,52	41,66	42,02	37,12
Valori per singolo forno, raccolti con tubo verticale di 1 metro e diametro Ø 180 mm Values for a single oven, collected with a 1-metre vertical tube with a diameter (Ø) of 180 mm.					

Flame 9 oven	Gas G30	Gas G20	Gas G25	Gas G25.1	Gas G25.3
Pressione fumi al camino [Pa] Chimney smoke pressure [Pa]	-1.9	-1.8	-1.8	-1.9	-1.5
Temperatura fumi al camino [°C] Chimney smoke temperature [°C]	141	133	131	130	158
Massa fumi [g/s] Smoke mass [g/s]	52.45	50.78	56.68	56.23	52.49
Valori per singolo forno, raccolti con tubo verticale di 1 metro e diametro Ø 180 mm Values for a single oven, collected with a 1-metre vertical tube with a diameter (Ø) of 180 mm.					

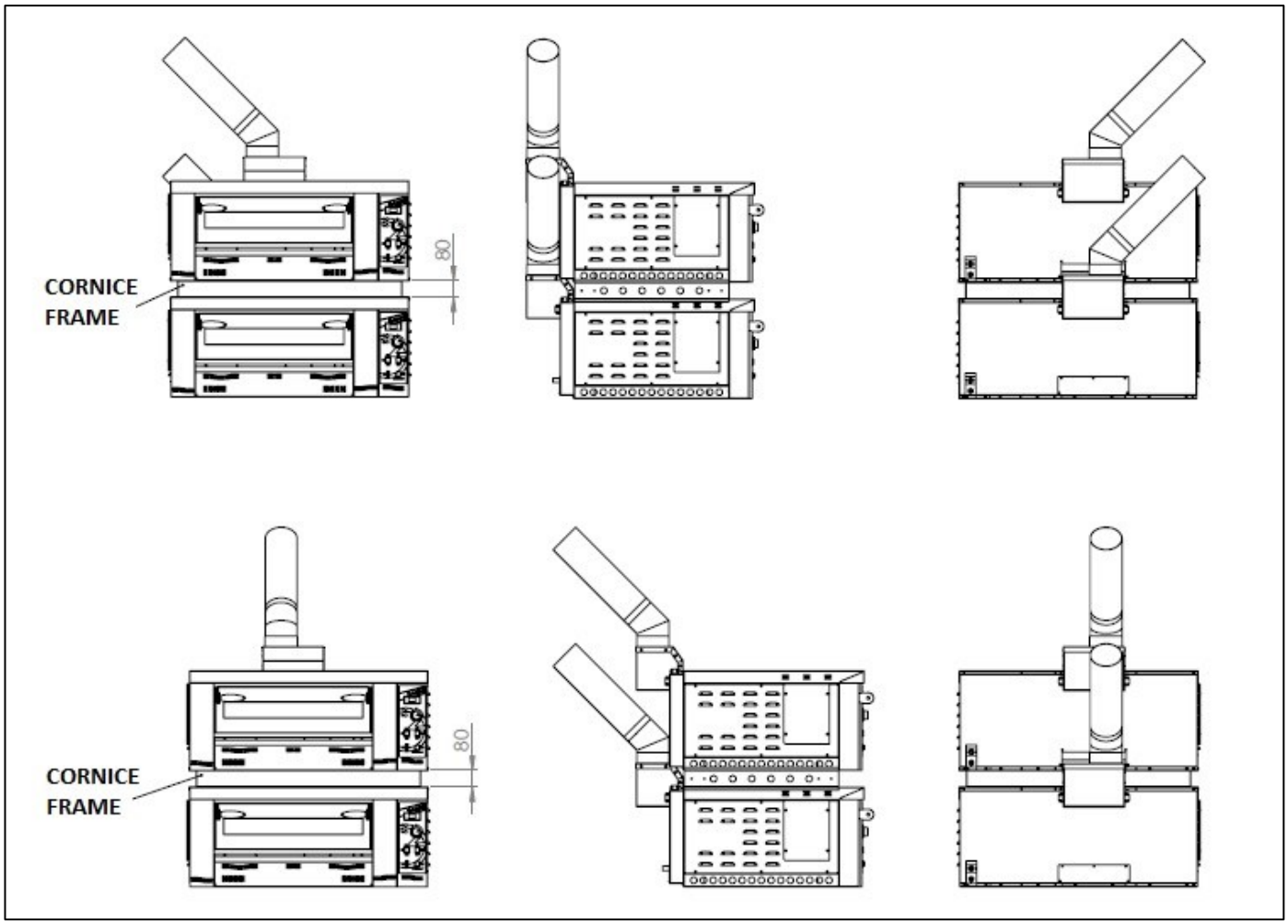
STACKED OVENS







Please note: In the FLAME 4 and FLAME 6 pizza oven models, the superimposition of the two ovens means that the lower oven is equipped with an inclined vertical tube (at 45°) in order to be able to discharge the smoke away from the discharge outlet of the upper oven, thereby avoiding disturbing the correct forced draught.



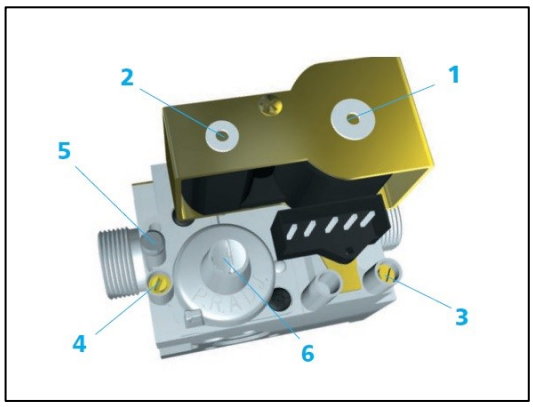
6.2.4 Checking the supply pressure and heat input

!	**Before checking the supply pressure, make sure that the gas has been set up correctly on site.**

The pressure (connection and output) must be measured when the oven is running, i.e. the burner must be switched on. The burner is ignited by following the procedure indicated in paragraph 6.3: START-UP PHASE. The gas supply pressure check must be carried out with a differential pressure gauge, connected to the pressure tap via a special hose. The following images show the gas control unit and electronic control unit; the points where the pressure gauge and pressure adjustment screw are connected are also indicated.

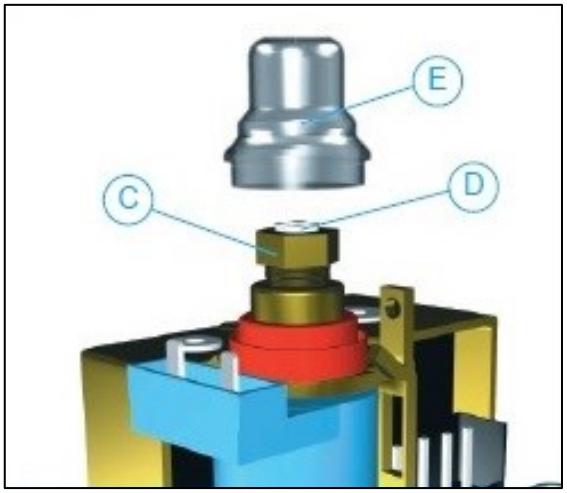
Key:

1. SV1;
2. SV2;
3. Inlet pressure tap (Pin);
4. Outlet pressure tap (Pout);
5. Chamber compensation (not in use);
6. Outlet gas pressure modulator.



☞	All adjustments must be made in the order shown.

!	Check the inlet and outlet pressures using the specific metering units. Once the check has been completed, close the seal with the appropriate screws. Recommended tightening torque: 1.0 Nm.



1. Remove the modulator's plastic cap (E).

2. **Inlet pressure:**
   Connect the pressure gauge to the inlet pressure tap (3-Pin) via the special hose, once the relative sealing screw has been removed.
   After the pressure gauge has been connected, open the gas shut-off valve (set up in the system) and switch on the burner (start the oven). Measure the inlet pressure and check that the values correspond to what is shown in the table.
   If the measured pressure does not fall within the parameters shown in the table, the oven cannot be started up.

   The non-compliance of the pressure values must be reported to the body responsible for supplying the gas; this body will then have to check and resolve the problem.

   When the measurements have been taken, switch off the oven by following the procedure described in paragraph 6.7 (SWITCH-OFF
   PHASE), close the gas shut-off valve, detach the pressure gauge hose from the pressure tap (3-Pin), then replace and tighten the pressure tap sealing screw.

3. **Outlet pressure:**
   Connect the pressure gauge to the outlet pressure tap (4-Pout) via the special hose, once the relative sealing screw has been removed.
   After the pressure gauge has been connected, open the gas shut-off valve (set up in the system) and switch on the burner (start the oven).
   Measure the outlet pressure and check that the values correspond to what is shown in the table. The minimum pressure is obtained when the burner operates at its lowest setting (standby); the maximum pressure is obtained when the burner operates at maximum power.
   The outlet pressures (minimum and maximum) are preset by the manufacturer according to the oven's gas installation type.
   If it becomes necessary to make adjustments, only then should you proceed as indicated below.

4. **Maximum Pressure**:
   Turn on the oven in maximum pressure mode (green control panel switch [B] positioned on MAX).
   Tighten the outlet nut [C] to increase the pressure and loosen it to decrease the pressure. 10 mm spanner.

5. **Minimum Pressure**:
   Put the oven in minimum pressure mode (green control panel switch [B] positioned on MIN).
   Whilst keeping the nut [C] locked, tighten the screw [D] to increase the pressure and loosen it to decrease the pressure. 6x1 slotted screwdriver. Reposition the modulator's plastic cap.

!	**Warning:** The cap [E] must be repositioned in order for the modulator to work properly.

To check the pressures, compare the data obtained with the values shown in the following tables.

Technical data table 1 - FLAME 4 nominal data

Tipo di gas ***Gas type***	**Pressione nominale ingresso** ***Nominal inlet pressure*** **(mbar)**	**Portata termica nominale** ***Nominal heat input*** **(kW)**	**Portata termica ridotta** ***Reduced heat input*** **(kW)**	**Pressione all'uscita valvola (al MAX)** ***Valve outlet pressure (at MAX)*** **(mbar)**	**Pressione all'uscita valvola (al MIN)** ***Valve outlet pressure (at MIN)*** **(mbar)**	**Consumi del gas al MAX (con il potere calorifico inferiore)** ***Gas consumption at MAX (with net calorific value)***	**Regolatore di pressione** ***Pressure regulator***
G20	20	14	8	10	3.2	1.481 m^3/h	A
G20	25	14	8	10	3.2	1.481 m^3/h	A
G25	20	14	8	15	4.5	1.722 m^3/h	A
G25	25	14	8	15	4.5	1.722 m^3/h	A
G25.1	25	14	8	17	5.2	1.720 m^3/h	A
G25.3	25	14	8	14	4.0	1.685 m^3/h	A
G30/G31	28-30/37	14	8	28	9	1.104/1.088 kg/h	B
G30, G31	50	14	8	28	9	1.104/1.088 kg/h	A

Technical data table 1 - FLAME 6 nominal data

Tipo di gas ***Gas type***	**Pressione nominale ingresso** ***Nominal inlet pressure*** **(mbar)**	**Portata termica nominale** ***Nominal heat input*** **(kW)**	**Portata termica ridotta** ***Reduced heat input*** **(kW)**	**Pressione all'uscita valvola (al MAX)** ***Valve outlet pressure (at MAX)*** **(mbar)**	**Pressione all'uscita valvola (al MIN)** ***Valve outlet pressure (at MIN)*** **(mbar)**	**Consumi del gas al MAX (con il potere calorifico inferiore)** ***Gas consumpion at MAX (with net calorific value)***	**Regolatore di pressione** ***Pressure regulator***
G20	20	20	11	10	3.2	2.12 m^3/h	A
G20	25	20	11	10	3.2	2.12 m^3/h	A
G25	20	20	11	15	4.5	2.46 m^3/h	A
G25	25	20	11	15	4.5	2.46 m^3/h	A
G25.1	25	20	11	17	5.2	2.46 m^3/h	A
G25.3	25	20	11	14	4.0	2.406 m^3/h	A
G30/G31	28-30/37	20	11	27.6	7.5	1.58/1.55 kg/h	B
G30, G31	50	20	11	27.6	7.5	1.58/1.55 kg/h	A

Technical data table 1 - FLAME 6L nominal data

Tipo di gas ***Gas type***	**Pressione nominale ingresso** ***Nominal inlet pressure*** **(mbar)**	**Portata termica nominale** ***Nominal heat input*** **(kW)**	**Portata termica ridotta** ***Reduced heat input*** **(kW)**	**Pressione all'uscita valvola (al MAX)** ***Valve outlet pressure (at MAX)*** **(mbar)**	**Pressione all'uscita valvola (al MIN)** ***Valve outlet pressure (at MIN)*** **(mbar)**	**Consumi del gas al MAX (con il potere calorifico inferiore)** ***Gas consumpion at MAX (with net calorific value)***	**Regolatore di pressione** ***Pressure regulator***
G20	20	21,0	12,5	10	3,2	2,222 m^3/h	A
G20	25	21,0	12,5	10	3,2	2,222 m^3/h	A
G25	20	21,0	12,5	15	5,0	2,583 m^3/h	A
G25	25	21,0	12,5	15	5,0	2,583 m^3/h	A
G25.1	25	21,0	12,5	17	5,5	2,580 m^3/h	A
G25.3	25	21,0	12,5	14	4,5	2,527 m^3/h	A
G30/G31	28-30/37	21,0	12,5	27.6	9,0	1,656/ 1,631 kg/h	B
G30, G31	50	21,0	12,5	27.6	9,0	1,656/ 1,631 kg/h	A

Technical data table 1 - FLAME 9 nominal data

Tipo di gas ***Gas type***	**Pressione nominale ingresso** ***Nominal inlet pressure*** **(mbar)**	**Portata termica nominale** ***Nominal heat input*** **(kW)**	**Portata termica ridotta** ***Reduced heat input*** **(kW)**	**Pressione all'uscita valvola (al MAX)** ***Valve outlet pressure (at MAX)*** **(mbar)**	**Pressione all'uscita valvola (al MIN)** ***Valve outlet pressure (at MIN)*** **(mbar)**	**Consumi del gas al MAX (con il potere calorifico inferiore)** ***Gas consumpion at MAX (with net calorific value)***	**Regolatore di pressione** ***Pressure regulator***
G20	20	29	17.5	10	3.6	3.07 m^3/h	A
G20	25	29	17.5	10	3.6	3.07 m^3/h	A
G25	20	29	17.5	15	5.5	3.57 m^3/h	A
G25	25	29	17.5	15	5.5	3.57 m^3/h	A
G25.1	25	29	17.5	17	6.2	3.56 m^3/h	A
G25.3	25	29	17,5	13	4.5	3.489 m^3/h	A
G30/G31	28-30/37	29	17.5	27.5	10	2.29/2.25 kg/h	B
G30, G31	50	29	17.5	27.5	10	2.29/2.25 kg/h	A

A = Regolato nel funzionamento al MAX e al MIN / Adjusted to MAX and MIN operating mode.
A = Regolato nel funzionamento al MIN e fuori servizio al MAX/ Adjusted to MIN operating mode and out of service at MAX.

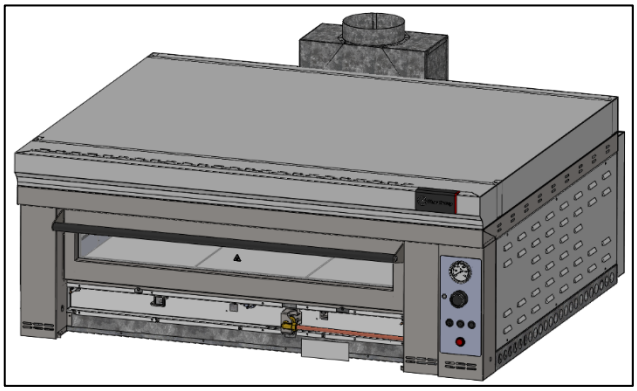
6.2.5 Converting to another type of gas

!	Conversion of the oven to another type of gas than the one for which it was made and tested by the manufacturer must be carried out only by qualified personnel according to the regulations in force in the country of use, respecting the regulations relating to systems and safety at work and equipped with the necessary professional requirements. .

The oven comes from the manufacturer designed for use with methane gas, unless otherwise specified by the customer. The oven is supplied with an injector kit (nozzles) for adapting to a different type of gas (Liquid Gas).

!	Before proceeding with the conversion, close the gas supply and disconnect the oven from the electrical mains.

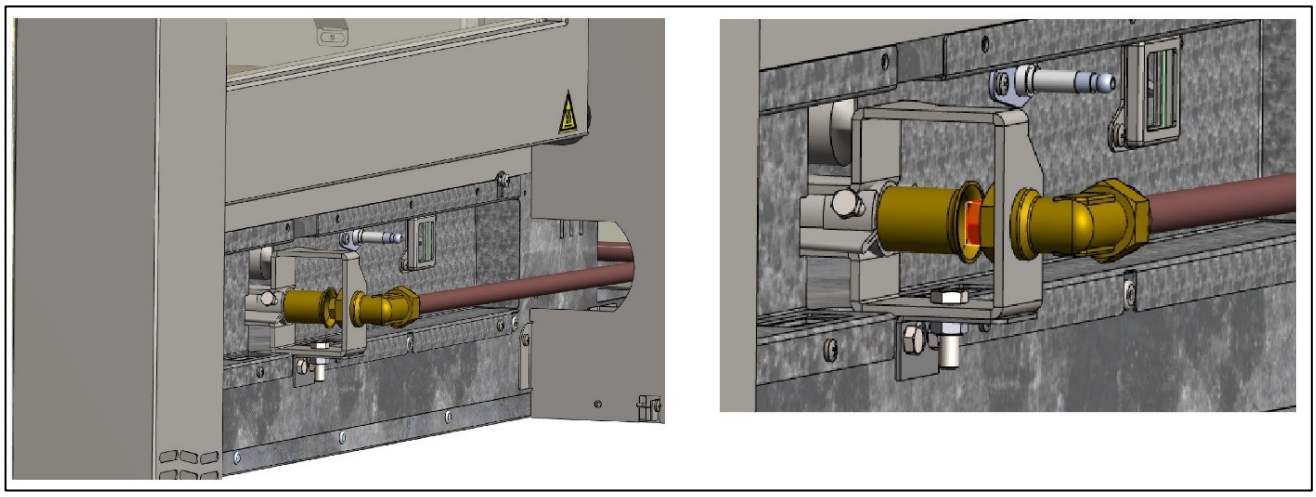
In order to carry out this operation, the oven's lower front panel must be removed, as indicated below:



1) Remove the screws that secure the front panel (the parts circled in the figure);

2) Remove the front panel to access the nozzle.

3) Once the panel has been removed find the unit comprising the air bush and injector (see figure).



The procedure that converts to another gas must be carried out by replacing the injector (nozzle) and adjusting the primary air as shown in the following table.

☞	Before replacing the injector, check that it has been stamped with the correct diameter (expressed in 1/100 of a mm) and that it corresponds to the information indicated in the technical data table (see Tab. 2).

Technical data table 2 - FLAME 4 injectors and adjustments

Tipo di gas *Gas type*	Pressione in entrata *Inlet pressure* (mbar)	Diametro iniettore *Injector diameter* (1/100 mm)	Regolazione boccola aria primaria (H) *Primary air bush adjustment (H)* (mm)
G20	20	335	18
G20	25	335	18
G25	20	335	14
G25	25	335	14
G25.1	25	335	14
G25.3	25	335	14
G30/G31	28-30/37	195	18
G30, G31	50	195	18

Technical data table 2 - FLAME 6 injectors and settings

Tipo di gas *Gas type*	Pressione in entrata *Inlet pressure* (mbar)	Diametro iniettore *Injector diameter* (1/100 mm)	Regolazione boccola aria primaria (H) *Primary air bush adjustment (H)* (mm)
G20	20	400	14
G20	25	400	14
G25	20	400	14
G25	25	400	14
G25.1	25	400	14
G25.3	25	400	14
G30/G31	28-30/37	230	18
G30, G31	50	230	18

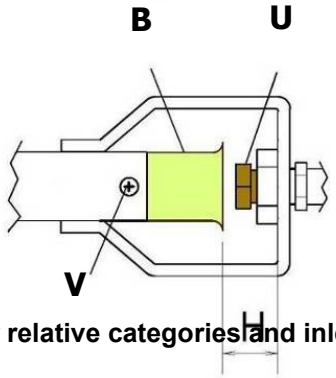
Technical data table 2 - FLAME 6L injectors and settings

Tipo di gas *Gas type*	Pressione in entrata *Inlet pressure* (mbar)	Diametro iniettore *Injector diameter* (1/100 mm)	Regolazione boccola aria primaria (H) *Primary air bush adjustment (H)* (mm)
G20	20	400	14
G20	25	400	14
G25	20	400	12
G25	25	400	12
G25.1	25	400	12
G25.3	25	400	13
G30/G31	28-30/37	230	20
G30, G31	50	230	20

Technical data table 2 - FLAME 9 injectors and settings

Tipo di gas *Gas type*	Pressione in entrata *Inlet pressure* (mbar)	Diametro iniettore *Injector diameter* (1/100 mm)	Regolazione boccola aria primaria (H) *Primary air bush adjustment (H)* (mm)
G20	20	500	13
G20	25	500	13
G25	20	500	13
G25	25	500	13
G25.1	25	500	13
G25.3	25	500	13
G30/G31	28-30/37	285	39
G30, G31	50	285	39

The primary air adjustment is performed by unscrewing the fixing screw **(V)** and modifying the distance **(H)** of the air bush **(B)** as shown in the following figure, according to the manufacturer's instructions **(see table 2)**.
Once the adjustment has been made, retighten the screw **(V)**.



Technical data table 3 - Countries with their relative categories and inlet pressures

Categoria Categories	Pressione di allacciamento Supply pressure (p_n)	Paesi Countries
II2H3B/P	20, 50 mbar	AT, CH
II2H3B/P	20, 50 mbar	DK, EE, FI, HR, LT, NO, RO, SE, SI
II2H3+	20, 28-30/37 mbar	CZ, ES, GR, IE, IT, PT, GB, CH, SK, TR, CY
II2ELL3B/P	20, 50 mbar	DE
II2EK3B/P	20, 25, 28-30 mbar	NL
II2HS3B/P	20, 28-30 mbar	HU
I3+	28-30/37 mbar	FR, BE
I2E	20 mbar	PL
I2E(R)	20/25 mbar	BE
I2Esi	20/25 mbar	FR
I2H	20 mbar	LU

!	**WARNINGS:** After the adaption to another gas, the following is necessary: • • Apply the indelible sticker (supplied by the manufacturer) with the new gas setting on the technical plate. • • Replace the seals on the regulated parts (air bushing and pressure regulator cap). • • Check for the absence of gas leaks. • • Issue a signed copy of the technical intervention report indicating in detail the type of intervention carried out.

Check that the appliance is working properly, such as whether the burner arms are igniting regularly, its stability and the appearance of the flames. The sky blue/blue colour of the flame is a sign of correct combustion.

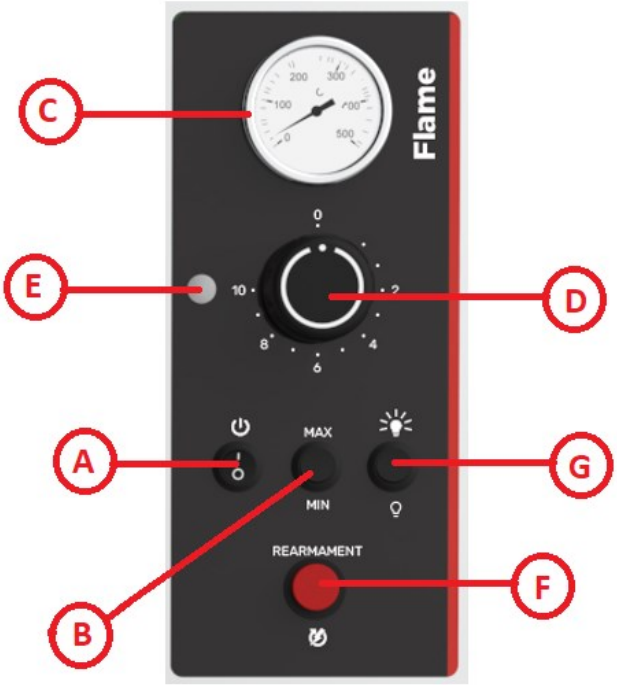
7. COMMISSIONING AND USING THE OVEN

7.1 DIAGRAM OF THE CONTROL PANEL

Control panel with a mechanical thermometer:

A) MAIN SWITCH
B) OVEN STANDBY SWITCH
C) MECHANICAL THERMOMETER
D) MECHANICAL THERMOSTAT
E) TEMPERATURE REACHED INDICATOR LIGHT
F) ALARM SWITCH-OFF INDICATOR LIGHT AND RESET BUTTON
G) CHAMBER LIGHT SWITCH

Notch	Temperature (°C)
0	0
1	80
2	100
3	150
4	200
5	250
6	280
7	300
8	350
9	400
10	450



7.2 SWITCHING ON THE OVEN FOR THE FIRST TIME

!	**FOR A GOOD STARTUP OF THE OVEN, KEEP THE DOOR OPEN UNTIL THE THERMOMETER DOESN'T SHOWING 200° C**

When the equipment is used for the first time, it is advisable to heat the oven when empty to eliminate bad smells caused by the evaporation of the refractory stones and the inner metallic parts.

Procedure:

- Turn the main switch to “1” after checking that the oven is connected to the electric power supply;
- Let the (empty) oven operate for at least 8 hours at a temperature of 300°-350° before proceeding with the first batch.

7.3 START-UP PHASE

!	**FOR A GOOD STARTUP OF THE OVEN, KEEP THE DOOR OPEN UNTIL THE THERMOMETER DOESN'T SHOWING 200° C**

After connecting the oven to the electrical mains turn the main switch (A) to “1”. The digital thermometer display will show the average real temperature of the cooking chamber. At this point, turn the thermostat knob (D) to the desired temperature. This will start the oven, that is, the gas is ignited and the flame is produced.

!	**IF AFTER 3 START-UP ATTEMPTS, THE OVEN DOES NOT START, CHECK IN SEQUENCE:** • **that the main gas shut-off valve is open.** • **that the phase of the socket and the Schuko plug correspond; THE SCHUKO PLUG MAY BE INSERTED INCORRECTLY, TRY TO REVERSE THE POLARITY OF THE PLUG!!** • **if the flame detection electrode is well positioned and is touched by the flame.** • **if the solenoid valve is faulty.**

If no baking is being carried out, but you simply want to maintain the oven at temperature, leave the switch (B) in position 0 (min), which minimises gas consumption. If you want to start baking and therefore start the subsequent batches, turn the switch (B) to 1 (max), and keep this setting for the entire baking period.

7.4 GENERAL COOKING INSTRUCTIONS

Generally for the food products it is not possible to provide precise temperature and baking times because of their different characteristics.
Particularly, regarding pizza and similar products, time and temperatures depend on the shape and thickness of the dough, as well as the quantity and type of the additional ingredients.
For these reasons it is always advisable to initially carry out some baking tests, (particularly when this oven model is used for the first time), in order to better understand its characteristics and operation.

7.5 PIZZA MAKER TIPS

This chapter contains ideas and advice coming from a team of skilled pizza chefs who continuously collaborate in the development of our products.

For an optimal result, and therefore a good pizza, baking must be carried out at an average temperature of **380°C for approx. 3 ÷ 3.5 minutes.**
For easier oven use and care, for the best result, we strongly advise to proceed as follows:

1) The oven must be on (heating phase) for at least 30/40 minutes before using it and during this phase it must be set to the temperature desired for baking (approx. 380° is recommended)
2) At this stage proceed with the first batch keeping these settings
3) After baking the first pizzas (first batch) check the obtained result and if necessary further adjust the temperature settings

4) Proceed with the second and then with the subsequent batches, keeping these settings.
5) Once several batches are done, or in any case while the oven must simply remain in temperature (without any baking), turn the switch (B) to “0”. The oven will remain in standby until the switch (B) is returned to position “1” (before starting to bake again).

☞	For an optimal result, it is necessary that 20% of the baking surface (refractory stones) remains free. This solution allows the best elimination of the water vapours released by the pizzas when baking.

☞	For an optimal result it is better to always change the area occupied by the previous batch. This solution enables the refractory stone to dry correctly, creating a homogenous temperature in the entire area.

7.6 WORK PHASES

With the oven operating, the temperature parameters can be changed at any time; in addition, the pizza baking operation can be verified by turning on the light in the chamber.
Once the oven has reached the set temperature (seen on the display), the pizza(s) can be placed in the oven to be baked, proceeding as follows:

- Open the oven door using the handles;
- To turn on the light in the chamber, set the button (H) to “1”;
- Put the pizza(s) to be baked in the oven, using suitable instruments;
- Reclose the door using the handles and check the baking through the inspection window;
- When baking is complete, open the door using the handles and take out the pizza(s) using suitable instruments.

☞	When opening the door while the oven is on, it is important to stay at a correct distance, to avoid the flash of heat that will exit the chamber.

☞	Use suitable instruments to position and move the pizzas in the baking chamber, to avoid burns.

☞	When opening the door to insert the pizza(s), do not leave it opened for a long time, to avoid heat dispersion, which would cause the chamber temperature to drop.

☞	Keep oil and fats from dripping onto the bottom, as they could burn at high temperatures.

7.7 SWITCH-OFF PHASE

To shut down the oven, turn the thermostat knob (D) to 0, then set the main switch (A) to 0.

8. MAINTENANCE AND CLEANING

8.1 SAFETY PRECAUTIONS

!	Before performing any maintenance operations take the following precautions:

- Make sure that the oven is turn off and completely cooled down;
- Make sure that the gas supply has been shut off (system shut-off cock closed)
- Make sure that the oven is not electrically powered;
- Make sure that the electrical power cannot be accidentally reactivated. Disconnect the plug from the socket;
- Use individual devices in compliance with the directive 89/391/EEC;

- Always use appropriate maintenance tools;
- Once maintenance and repairs are finished, before restarting the oven, reinstall all of the protections and reactivate all of the safety devices.

8.2 ROUTINE MAINTENANCE TO BE PERFORMED BY THE USER

As with any equipment also our ovens require simple, frequent and careful cleaning to ensure efficient, regular functioning.

!	It is recommended to never use chemical products which are not specific for food preparation areas, abrasives or corrosives for any reason. Do not use water jets, tools, rough or abrasive instruments, such as steel wool, brillo sponges or any other item that could damage the surface of the machine, and especially those that could compromise health safety.

8.2.1 Cleaning the refractory surface of the cooking chamber

Cleaning operations must be carried out at the end of each use in compliance with the hygiene standards and to protect the machine's functionality. Before proceeding, heat the oven to a temperature of 450°C for approximately 20 minutes to promote the carbonisation of the cooking residue. When the temperature has been reached, turn the oven off and wait for the temperature to drop to around 60°C (the best temperature for cleaning). At this point, disconnect the power supply. After you have put on gloves and suitable clothing to protect yourself from burns, open the door and use a long-handled natural fibre brush to firstly remove the cooking residues from the refractory surface. Afterwards, remove the remaining residue with a suitable vacuum cleaner.
When you have finished, wipe down the refractory surface with a damp cloth.

8.2.2 Externally cleaning the oven

The cleaning of the external oven surface, the external parts in stainless steel, the inspection window and the control panel must be done with the oven cold and with the electric power supply disconnected.
Use a sponge or a non-abrasive soft cloth slightly moistened with water or possibly with a non-corrosive neutral detergent. In any case, do not use water jets that can penetrate the electric parts, damaging them seriously and causing a possible hazard for people.

8.3 UNPLANNED MAINTENANCE TO BE PERFORMED BY TECHNICIANS

☞	Any operation indicated in this chapter is not the responsibility of the user, who must not in any way carry out the operations, measurements and adjustments indicated here. Any operation carried out by unauthorized personnel will be considered tampering with the product and therefore the responsibility for any malfunctions, or worse for accidents and/or damage, will fall on the person who carried out such operations. Interventions, tampering or modifications not expressly authorized that do not comply with what is stated in this manual may cause damage, injuries or fatal accidents and will void the warranty.

The technician is required to only use original spare parts, for which reference must be made to the list in chapter **EXPLODED VIEW and SPARE PARTS LIST**.

!	For the replacement of each component, refer to the list in chapter 10 (EXPLODED SPARE PARTS VIEW). Electrically disconnect the oven and turn off the gas supply before performing any operation on the oven.

9. ALARMS AND POSSIBLE ANOMALIES

MALFUNCTIONS		
Anomaly	**Possible Cause**	**Solution**
The oven does not switch on and the digital thermometer display (where present) is off.	No electricity in the mains.	Check the main contactor, socket, plug and power cable.
	The main switch is off (positioned to “0”).	Turn the main switch to position “1”.
	The safety thermostat has cut in.	When the oven is cold, reset the safety thermostat by pressing the red button located on the thermostat body.
The display is off even though the main switch is in position “1” and there is power.	The digital thermometer is faulty.	Replace the digital thermometer.
The digital thermometer display is showing “PF”.	The temperature probe is faulty.	Replace the probe.
The digital thermometer display is showing “or”.	Temperature reading limit. The control thermostat is likely to be faulty.	Check that the thermostat and thermometer are working. Replace the faulty component.
The internal lighting lamp does not light up.	There is no power supply to the lamp.	Check the electrical connection.
	The lamp switch is faulty.	Replace the lamp switch.
	The transformer is faulty.	Replace the transformer.
	The lamp has burnt out.	Replace the lamp.
The cooking chamber does not heat up properly.	The set temperatures are too low.	Correctly set the temperatures.
The temperature continues to rise beyond the settings made via the thermostats.	The thermostat probe or thermostat contacts are faulty.	Check and replace the thermostat if necessary.
The burner does not light up and the red gas reset button on the control panel lights up.	No gas or insufficient pressure.	Measure the inlet and outlet valve pressure.
	Ineffective electrode discharge ignition.	Check the position of the two electrodes and the condition of the electrical connection cables.
	The electric cable’s Schuko plug has been inserted the wrong way around.	Turn the plug the other way around and plug it in.
The burner ignites but only remains lit for a few seconds.	The detection electrode has not been positioned correctly.	Check that the detection electrode has been positioned correctly and more importantly, that the flame touches it.
The burner flame is too yellow.	The distance of the primary air bush is incorrect.	Reposition the bush at the correct distance according to the data in the table.

10. INFORMATION FOR DEMOLITION AND DISPOSAL

The demolition and disposal of the machine are the sole responsibility and responsibility of the owner who must act in compliance with the laws in force in his country concerning safety, respect and protection of the environment. Dismantling and disposal may also be entrusted to third parties, provided that recourse is always made to companies authorized to recover and eliminate the materials in question.

☞	Always comply with the regulations in force in the country where you work to dispose of the materials and possibly to report the disposal.

!	All dismantling operations for demolition must be carried out with the machine switched off and the electrical power supplied.

- Remove all the electrical equipment;
- Separate the accumulators present in the electronic boards;
- Scrap the machine structure through authorized companies.

!	The abandonment of the machine in accessible areas is a serious danger to people, things and animals. The responsibility for any damage to people and animals always falls on the owner.

INFORMATION TO USERS

According to Art. 13 of the Leg. Decree No.151 of 25 July 2005 "Implementation of Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE regarding the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment and also in waste disposal".

The crossed out wheeled bin symbol displayed on the equipment or its packaging indicates that the product, at the end of its useful life, must be collected separately from other wastes.

The collection of this apparatus at the end of its technical life is organized and managed by the manufacturer. The user that intends to dispose off this equipment should, therefore, contact the manufacturer and follow the system he has adopted to allow separate collection of the equipment that has reached the end of its life.
Proper waste sorting for the subsequent recycling, treatment and environmental disposal of decommissioned equipment contributes to preventing potentially negative impact on the environment and on human health, encouraging the reuse and/or recycling of the materials composing the equipment. If the holder of this product disposes of it illegally, this involves the application of administrative sanctions provided by the laws in force.

Registered. Member. WEEE National Register under the number:
IT08020000000645

RU Перевод оригинальной инструкции

Эти инструкции действительны только в том случае, если код страны указан на устройстве. Если код не отображается на приборе, обратитесь к техническим инструкциям по адаптации прибора к условиям использования в этой стране.

Категория / Category:

II2H3+

Тип установки / Type of installation:

FLAME4: A1- B11- B21
FLAME 6-6L-9: B11- B21

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ПРЕДИСЛОВИЕ 120

1.1 УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ 120

1.2 НАЗНАЧЕНИЕ 123

1.3 ЦЕЛЬ И СОДЕРЖАНИЕ РУКОВОДСТВА 123

1.4 ХРАНЕНИЕ РУКОВОДСТВА 123

1.5 ОБНОВЛЕНИЕ РУКОВОДСТВА 124

1.6 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ 124

1.7 ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА И ДИРЕКТИВЫ, КОТОРЫЕ БЫЛИ СОБЛЮДЕНЫ И ПОДЛЕЖАТ СОБЛЮДЕНИЮ 125

1.8 ПРАВОВАЯ ГАРАНТИЯ ..... **Errore. Il segnalibro non è definito.**

1.9 ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ИЗГОТОВИТЕЛЯ 126

1.10 ХАРАКТЕРИСТИКИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ 126

1.11 ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА ..... **Errore. Il segnalibro non è definito.**

1.12 ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ 126

1.13 ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА 127

1.14 ДОСТАВКА ПЕЧИ 128

2. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ 128

2.1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА 128

2.2 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ 129

2.3 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ СПЕЦИАЛИСТА ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ 130

3. ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 130

3.1 Характеристики 130

3.2 Технические данные 131

3.3 Электрические схемы 133

4. ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ТРАСПОРТИРОВКА 136

5. ПОДГОТОВКА МЕСТА УСТАНОВКИ 136

5.1 МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ 136

5.2 МЕСТО УСТАНОВКИ ПЕЧИ 137

6. УСТАНОВКА (глава для специалиста по установке) 137

6.1 ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ ПЕЧИ 137

6.2 ПОДСОЕДИНЕНИЕ К СИСТЕМАМ 137

6.2.1 Электрическое подключение 137

6.2.1.1 Заземление 138

6.2.3 Подключение к дымоходу и отводу дымов 139

6.2.4 Контроль давления подачи и теплопроизводительности 143

6.2.5 Переход на другой тип газа 147

7. ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ 150

7.1 ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ 150

7.2 ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ 151

7.3 ФАЗА ЗАПУСКА 151
7.4 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ 151
7.5 СОВЕТЫ ПИЦЦАЙОЛО 151
7.6 ФАЗЫ РАБОТЫ 152
7.7 ФАЗА ВЫКЛЮЧЕНИЯ 152
8. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА 153
8.1 МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ 153
8.2 ПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, ВЫПОЛНЯЕМОЕ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕМ 153
8.2.1 Очистка огнеупорной поверхности рабочей камеры 153
8.2.2 Внешняя очистка печи 153
8.3 ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, ВЫПОЛНЯЕМОЕ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫМИ ТЕХНИКАМИ 153
9. АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ И ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ 154
10. ИНФОРМАЦИЯ ПО ДЕМОНТАЖУ И УТИЛИЗАЦИИ 155

1. ПРЕДИСЛОВИЕ

Уважаемый покупатель! Благодарим вас за предпочтение, которые вы нам оказали, приобретая нашу продукцию, и поздравляем вас со сделанным выбором.
Для наилучшего использования вашей новой печи, рекомендуется тщательно соблюдать инструкции, приведенные в настоящем руководстве.
Печи, о которых идет речь в данном руководстве, предназначены исключительно для удовлетворения потребностей приготовления пиццы и аналогичных продуктов.
Указанное выше целевое назначение и предусмотренные конфигурации печи являются единственными допустимыми Изготовителем: запрещается использовать оборудование в нарушение предоставленных указаний.
Установка должна осуществляться исключительно квалифицированным персоналом, способным обеспечить наилучшие условия эксплуатации и безопасности.

1.1 УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

В данном руководстве особо важные пункты обозначены следующими символами:

☞	**УКАЗАНИЕ**: Указания, касающиеся правильного использования изделия и ответственности лиц.
!	**ВНИМАНИЕ**: Пункт, содержащий особо важное замечание.
m	**ОПАСНОСТЬ**: Содержит важное замечание относительно поведения для предотвращения несчастных случаев или повреждения имущества.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Прежде чем использовать или обслуживать оборудование, внимательно прочтите данное руководство.

• Руководство всегда должно сопровождать изделие на протяжении всего его срока службы, даже в случае передачи. В случае утери обратитесь к продавцу и/или производителю за копией (с указанием серийного номера).

• Паспортная табличка содержит важную техническую информацию. Они необходимы в случае необходимости вмешательства для технического обслуживания или ремонта оборудования: поэтому рекомендуется не удалять, не повреждать и не модифицировать его.

• Этот тип прибора предназначен для использования в коммерческих целях, например, на кухнях ресторанов, столовых, больницах и коммерческих предприятиях, таких как пекарни, мясные лавки и т. д., но не предназначен для непрерывного массового производства продуктов питания.

• Этот прибор не предназначен для использования неопытными людьми в бытовых и аналогичных целях.

• Этот тип прибора не подходит для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний.

• Все операции по установке, сборке и внеплановому техническому обслуживанию должны выполняться исключительно специализированным и квалифицированным персоналом в соответствии с правилами, действующими в стране использования, и с соблюдением правил, касающихся систем и безопасности на рабочем месте.

• Перед перемещением или установкой оборудования убедитесь в пригодности помещения, в котором оно будет размещено. Убедитесь, что системы соответствуют нормам, действующим в стране использования, и данным на заводской табличке.
PREDUPREZHDENIYA PO BEZOPASNOSTI

Prezhde chem ispol'zovat' ili obsluzhivat' oborudovaniye, vnimatel'no prochtite dannoye rukovodstvo.

• Rukovodstvo vsegda dolzhno soprovozhdat' izdeliye na protyazhenii vsego yego sroka sluzhby, dazhe v sluchaye peredachi. V sluchaye uteri obratites' k prodavtsu i/ili proizvoditelyu za kopiyey (s ukazaniyem seriynogo nomera).

• Pasportnaya tablichka soderzhit vazhnuyu tekhnicheskuyu informatsiyu. Oni neobkhodimy v sluchaye neobkhodimosti vmeshatel'stva dlya tekhnicheskogo obsluzhivaniya ili remonta oborudovaniya: poetomu rekomenduyetsya ne udalyat', ne povrezhdat' i ne modifitsirovat' yego.

• Etot tip pribora prednaznachen dlya ispol'zovaniya v kommercheskikh tselyakh, naprimer, na kukhnyakh restoranov, stolovykh, bol'nitsakh i kommercheskikh predpriyatiyakh, takikh kak pekarni, myasnyye lavki i t. d., no ne prednaznachen dlya nepreryvnogo massovogo proizvodstva produktov pitaniya.

• Etot pribor ne prednaznachen dlya ispol'zovaniya neopytnymi lyud'mi v bytovykh i analogichnykh tselyakh.

• Etot tip pribora ne podkhodit dlya ispol'zovaniya lyud'mi (vklyuchaya detey) s ogranichennymi fizicheskimi, sensornymi ili umstvennymi sposobnostyami ili s nedostatkom opyta i znaniy.

• Vse operatsii po ustanovke, sborke i vneplanovomu tekhnicheskomu obsluzhivaniyu dolzhny vypolnyat'sya isklyuchitel'no spetsializirovannym i kvalifitsirovannym personalom v sootvetstvii s pravilami, deystvuyushchimi v strane ispol'zovaniya, i s soblyudeniyem pravil, kasayushchikhsya sistem i bezopasnosti na rabochem meste.

• Pered peremeshcheniyem ili ustanovkoy oborudovaniya ubedites' v prigodnosti pomeshcheniya, v kotorom ono budet razmeshcheno. Ubedites', chto sistemy sootvetstvuyut normam, deystvuyushchim v strane ispol'zovaniya, i dannym na zavodskoy tablichke.
• Установка, использование или обслуживание, отличные от указанных в данном руководстве, могут привести к повреждению, травмам или смерти.

• ВНИМАНИЕ: Данное устройство нельзя устанавливать в местах, доступных для посторонних.

• Если этот прибор необходимо разместить возле стен, перегородок, кухонной мебели, декоративной отделки и т. д., они должны быть изготовлены из негорючего материала или покрыты подходящим сертифицированным теплоизоляционным материалом.

• Во время сборки оборудования транзит или постоянное хранение не допускается.
людей, не участвующих в монтаже, вблизи рабочей зоны.

• Перед проведением любого обслуживания, заменой компонентов или обычной/внеочередной чисткой отключите оборудование от электропитания.

• Вмешательства, вмешательство или модификации, не разрешенные явно и не соответствующие положениям настоящего руководства, могут привести к повреждению, травмам или несчастным случаям со смертельным исходом и аннулированию гарантии.

• Некоторые части оборудования могут нагреваться до высоких температур. Рекомендуется соблюдать осторожность, не прикасаться к поверхностям и не приближать к ним материалы, которые могут быть легковоспламеняющимися или чувствительными к теплу, даже при работе с приготовленной пищей.

• Не ставьте на духовку какие-либо предметы, особенно если они изготовлены из термочувствительного материала.

• ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА: оставляйте пространство вокруг оборудования свободным и чистым от горючих материалов. Не храните легковоспламеняющиеся материалы рядом с данным оборудованием.

• ВНИМАНИЕ, ОПАСНОСТЬ ВЗРЫВА: запрещено использовать печь во взрывоопасных средах.

• ВНИМАНИЕ: во время работы запрещается попадать в варочную камеру легковоспламеняющиеся вещества или жидкости, например, спирт.
• Ustanovka, ispol'zovaniye ili obsluzhivaniye, otlichnyye ot ukazannykh v dannom rukovodstve, mogut privesti k povrezhdeniyu, travmam ili smerti.

• VNIMANIYe: Dannoye ustroystvo nel'zya ustanavlivat' v mestakh, dostupnykh dlya postoronnikh.

• Yesli etot pribor neobkhodimo razmestit' vozle sten, peregorodok, kukhonnoy mebeli, dekorativnoy otdelki i t. d., oni dolzhny byt' izgotovleny iz negoryuchego materiala ili pokryty podkhodyashchim sertifitsirovannym teploizolyatsionnym materialom.

• Vo vremya sborki oborudovaniya tranzit ili postoyannoye khraneniye ne dopuskayetsya.
lyudey, ne uchastvuyushchikh v montazhe, vblizi rabochey zony.

• Pered provedeniyem lyubogo obsluzhivaniya, zamenoy komponentov ili obychnoy/vneocherednoy chistkoy otklyuchite oborudovaniye ot elektropitaniya.

• Vmeshatel'stva, vmeshatel'stvo ili modifikatsii, ne razreshennyye yavno i ne sootvetstvuyushchiye polozheniyam nastoyashchego rukovodstva, mogut privesti k povrezhdeniyu, travmam ili neschastnym sluchayam so smertel'nym iskhodom i annulirovaniyu garantii.

• Nekotoryye chasti oborudovaniya mogut nagrevat'sya do vysokikh temperatur. Rekomenduyetsya soblyudat' ostorozhnost', ne prikasat'sya k poverkhnostyam i ne priblizhat' k nim materialy, kotoryye mogut byt' legkovosplamenyayushchimisya ili chuvstvitel'nymi k teplu, dazhe pri rabote s prigotovlennoy pishchey.

• Ne stav'te na dukhovku kakiye-libo predmety, osobenno yesli oni izgotovleny iz termochuvstvitel'nogo materiala.

• OPASNOST' POZHARA: ostavlyayte prostranstvo vokrug oborudovaniya svobodnym i chistym ot goryuchikh materialov. Ne khranite legkovosplamenyayushchiyesya materialy ryadom s dannym oborudovaniyem.

• VNIMANIYe, OPASNOST' VZRYVA: zapreshcheno ispol'zovat' pech' vo vzryvoopasnykh sredakh.

• VNIMANIYe: vo vremya raboty zapreshchayetsya popadat' v varochnuyu kameru legkovosplamenyayushchiyesya veshchestva ili zhidkosti, naprimer, spirt.
• При обращении с пищевыми продуктами во время и после приготовления всегда используйте средства индивидуальной защиты (например, перчатки), чтобы избежать риска ожогов.

• При приготовлении всегда используйте материалы, нечувствительные к теплу и сертифицированные для контакта с горячими продуктами.

• Всегда используйте термостойкие инструменты (например, стальные). Пластиковая или подобная кухонная утварь может не выдерживать высокие температуры в духовке.

• Следите за прибором во время его работы, не оставляйте продукты в духовке без присмотра.

• Не оставляйте прибор без присмотра в присутствии детей и следите за тем, чтобы они не использовали его и не играли с ним.

• ВНИМАНИЕ: всегда выключайте главный электрический выключатель по окончании использования оборудования и перед выполнением операций по техническому обслуживанию.

• Если вы заметили какую-либо аномалию, неисправность или отказ, не используйте оборудование, обратитесь к дилеру и/или к квалифицированному специалисту. При необходимости замены компонентов изделия всегда требуйте оригинальные запасные части под страхом аннулирования гарантии.

• Разместите номера телефонов экстренных служб на видном месте.

• Оборудование должно проверяться квалифицированным специалистом не реже одного раза в год.

• Несоблюдение, даже частичное, этих правил может привести к повреждению и травмам, в том числе моральному, аннулирует гарантию и освобождает Производителя от любой ответственности.

• Для очистки оборудования или любых его компонентов, аксессуаров или основания НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ:
- абразивные или порошкообразные, агрессивные или едкие моющие средства (например, соляная/соляная или серная кислота, каустическая сода и т. д.)
- абразивные или острые инструменты (например, абразивные губки, скребки, стальные щетки и т. д.);
- струи пара или воды под давлением.
• Pri obrashchenii s pishchevymi produktami vo vremya i posle prigotovleniya vsegda ispol'zuyte sredstva individual'noy zashchity (naprimer, perchatki), chtoby izbezhat' riska ozhogov.

• Pri prigotovlenii vsegda ispol'zuyte materialy, nechuvstvitel'nyye k teplu i sertifitsirovannyye dlya kontakta s goryachimi produktami.

• Vsegda ispol'zuyte termostoykiye instrumenty (naprimer, stal'nyye). Plastikovaya ili podobnaya kukhonnaya utvar' mozhet ne vyderzhivat' vysokiye temperatury v dukhovke.

• Sledite za priborom vo vremya yego raboty, ne ostavlyayte produkty v dukhovke bez prismotra.

• Ne ostavlyayte pribor bez prismotra v prisutstvii detey i sledite za tem, chtoby oni ne ispol'zovali yego i ne igrali s nim.

• VNIMANIYe: vsegda vyklyuchayte glavnyy elektricheskiy vyklyuchatel' po okonchanii ispol'zovaniya oborudovaniya i pered vypolneniyem operatsiy po tekhnicheskomu obsluzhivaniyu.

• Yesli vy zametili kakuyu-libo anomaliyu, neispravnost' ili otkaz, ne ispol'zuyte oborudovaniye, obratites' k dileru i/ili k kvalifitsirovannomu spetsialistu. Pri neobkhodimosti zameny komponentov izdeliya vsegda trebuyte original'nyye zapasnyye chasti pod strakhom annulirovaniya garantii.

• Razmestite nomera telefonov ekstrennykh sluzhb na vidnom meste.

• Oborudovaniye dolzhno proveryat'sya kvalifitsirovannym spetsialistom ne rezhe odnogo raza v god.

• Nesoblyudeniye, dazhe chastichnoye, etikh pravil mozhet privesti k povrezhdeniyu i travmam, v tom chisle moral'nomu, annuliruyet garantiyu i osvobozhdayet Proizvoditelya ot lyuboy otvetstvennosti.

• Dlya ochistki oborudovaniya ili lyubykh yego komponentov, aksessuarov ili osnovaniya NE ISPOL'ZUYTE:
- abrazivnyye ili poroshkoobraznyye, agressivnyye ili yedkiye moyushchiye sredstva (naprimer, solyanaya/solyanaya ili sernaya kislota, kausticheskaya soda i t. d.)
- abrazivnyye ili ostryye instrumenty (naprimer, abrazivnyye gubki, skrebki, stal'nyye shchetki i t. d.);
- strui para ili vody pod davleniyem.

m	Указанное предназначение действительно только для изделий с полностью исправными конструкцией, механическими свойствами и системами.

1.2 НАЗНАЧЕНИЕ

Описанные в настоящем руководстве печи спроектированы исключительно для приготовления пиццы и подобных пищевых продуктов.
Приведенное выше предназначение и предусмотренные конфигурации являются единственными допущенными производителем. ***Не применять изделие в целях, которые отличаются от приведенных выше.***

1.3 ЦЕЛЬ И СОДЕРЖАНИЕ РУКОВОДСТВА

Цель:
Целью настоящего руководства является позволить пользователь принять все меры и подготовить все человеческие ресурсы и необходимые материалы для правильной, надежной и длительной эксплуатации.
Содержание:
В настоящем руководстве содержатся все необходимые сведения по установке, применению и техническому обслуживанию прибора.
Строгое соблюдение сведений из руководства гарантирует повышенный уровень безопасности и производительности прибора.

1.4 ХРАНЕНИЕ РУКОВОДСТВА

Сохранение руководства
Данное руководство, являющееся неотъемлемой частью изделия, должно бережно храниться и всегда быть доступным для ознакомления как пользователю, так и лицам, ответственным за установку и техническое обслуживание.

Ухудшение или потеря
При необходимости запросите дополнительную копию у своего дилера или производителя.

Передача оборудования
В случае передачи изделия пользователь обязан также передать новое руководство новому владельцу.
Sokhraneniye rukovodstva
Dannoye rukovodstvo, yavlyayushcheyesya neot"yemlemoy chast'yu izdeliya, dolzhno berezhno khranit'sya i vsegda byt' dostupnym dlya oznakomleniya kak pol'zovatelyu, tak i litsam, otvetstvennym za ustanovku i tekhnicheskoye obsluzhivaniye.

Ukhudsheniye ili poterya
Pri neobkhodimosti zaprosite dopolnitel'nuyu kopiyu u svoyego dilera ili proizvoditelya.

Peredacha oborudovaniya
V sluchaye peredachi izdeliya pol'zovatel' obyazan takzhe peredat' novoye rukovodstvo novomu vladel'tsu..

1.5 ОБНОВЛЕНИЕ РУКОВОДСТВА

Настоящее руководство отражает технический уровень на момент внедрения изделия на рынок.
Уже имеющиеся на рынке изделия и относящаяся к ним техническая документация не считаются производителем имеющими недостатки или неадекватными из-за изменений, адаптации или применения новых технологий на изделиях нового выпуска.
Сведения из настоящего руководства относятся исключительно к моделям категории II2H3+ , предназначенным для эксплуатации на территории Италии. Если изделие предназначено для европейской страны другой категории, руководство должно быть переведено с указанием основных требований (подготовка к типу газа и местные нормы по установке) согласно стране предназначения. На табличке данных каждого изделия указаны условные обозначения европейских стран, в которые предусмотрена продажа и установка.

1.6 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Информация:
При контактах с производителем или дилером изделия указывать серийный номер и данные, приведенные на специальной паспортной табличке.

Ответственность:
Предоставляя настоящее руководство, производитель не несет никакой ответственности, как гражданской, так и уголовной, за инциденты, вызванные частичным или полным несоблюдением содержащихся в нем требований.
Производитель также не несет никакой ответственности за ненадлежащее, неправильное применение изделия пользователем, за несанкционированные изменения и (или) ремонт, за использование неоригинальных или неподходящих к данной модели запасных частей.

m	Изменения и (или) вмешательства в любую часть или функциональный компонент изделия могут быть опасными и причинить ущерб людям и имуществу. По вышеуказанным причинам категорически запрещается открывать части, опломбированные производителем. Производитель не несет ответственности за последствия ненадлежащего применения изделия. Неправильная эксплуатация означает немедленное прекращение гарантийного срока.

Ответственность за монтажные работы
Ответственность за работы, выполненные при установке изделия, не считается ответственностью Производителя; ответственность за проверку правильности принятых решений по установке и их совместимости с изделием лежит и остается на установщике. Кроме того, требуется соблюдение всех стандартов безопасности, требуемых конкретным законодательством, действующим в государстве, где оно установлено.

Внеочередное техническое обслуживание:

Все операции по установке, сборке и внеочередному техническому обслуживанию должны выполняться исключительно специализированным и квалифицированным персоналом в соответствии с правилами, действующими в стране использования, и с соблюдением правил, касающихся систем и безопасности на работе.
Полное техническое обслуживание должно проводиться квалифицированным специалистом не реже одного раза в год.
Целесообразно заключить договор на техническое обслуживание, предусматривающий проведение проверок в установленные сроки.
Особенно рекомендуется проверять вытяжной канал не реже одного раза в год для установок типа B11 и B21 (чистка дымохода и проверка эффективности вытяжных зонтов). См. параграф 7.3.

Ответственность за работы по установке:

☞	Ответственность за работы по установке изделия не лежит на производителе. Такая ответственность лежит на специалисте по установке, который обязан выполнить проверки правильности предложенных решений по установке. Следует также соблюдать все нормы по безопасности, предусмотренные по действующему законодательству страны установки.

Эксплуатация:
Во время эксплуатации изделия следует не только следовать всем предписаниям из настоящего руководства, но и соблюдать все нормы по безопасности, предусмотренные по действующему законодательству в стране установки.

1.7 ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА И ДИРЕКТИВЫ, КОТОРЫЕ БЫЛИ СОБЛЮДЕНЫ И ПОДЛЕЖАТ СОБЛЮДЕНИЮ

- Регламент 2016/426/ЕС от 9 марта 2016 года «О приборах сжигания газообразного топлива», отменяющий Директиву 2009/142/ЕС;
- Стандарты EN 203-1, EN 203-2-2, EN 203-3 «Приборы для профессиональной кухни, работающие на газе»;
- Стандарт EN 437 Испытательный газ - Испытательные давления - Категории приборов;
- Директива 2014/35/ЕС «О сближении законов государств-членов, касающихся электрического оборудования, предназначенного для использования в определенных пределах напряжения», отменяющая Директиву 2006/95/ЕС;
- Директива 2014/30 / ЕС «О сближении законов государств-членов, касающихся электромагнитной совместимости», отменяющая Директиву 2004/108/ЕС;
- Директива 89/391/ЕЭС «О введении мер, содействующих улучшению безопасности и гигиены труда работников на производстве»;
- Директива 2006/42/ЕС «О машинном оборудовании и внесении изменений в Директиву 95/16/ЕС»;
- Директива 85/374/ЕЭС и Директива 1999/34/ЕС «О сближении законов, регламентов и административных положений государств-членов, применяемых к ответственности за неисправную продукцию»;
- Директива 2002/95/ЕС «Об ограничении использования некоторых опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании»;
- Директива 2002/96/ЕС и 2003/108/ЕС «Об отходах электрического и электронного оборудования с последующими изменениями».
- Регламент (ЕС) № 1935/2004, касающийся материалов и предметов, предназначенных для соприкосновения с пищевыми продуктами, и отменяющий Директивы 80/590/ЕЭС и 89/109/ЕЭС.

1.8 ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

!	Производитель не несет никакой гражданской или уголовной, прямой или косвенной ответственности за:

- установку не в соответствии с действующими в стране нормами и предписаниями по безопасности;
- несоблюдение инструкций из настоящего руководства;
- установку силами неквалифицированного и неподготовленного персонала;
- эксплуатацию не в соответствии с директивами по безопасности;
- изменения и несанкционированный производителем ремонт на машине;
- использование неоригинальных запасных частей или запасных частей не для данной модели;
- отсутствие техобслуживания;
- чрезвычайные происшествия.

1.9 ХАРАКТЕРИСТИКИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Пользователь прибора должен быть совершеннолетним и ответственным лицом с необходимыми техническими знаниями для планового обслуживания, например, ежедневной очистки.
Не допускать посторонних лиц и детей к работающему прибору.

1.10 ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Чтобы запросить запасные части, обратитесь к своему дилеру, всегда сверяясь с данными, указанными на идентификационной табличке, расположенной сбоку оборудования (модель, серийный номер и т. д.), и кодом запасной части, указанным в разобранном виде запасных частей. По любому запросу на внеплановое техническое обслуживание, ремонт и/или замену обращайтесь исключительно к авторизованному дилеру, у которого вы приобрели прибор, и/или к специализированному технику, имеющему технические и профессиональные требования, требуемые действующим законодательством.

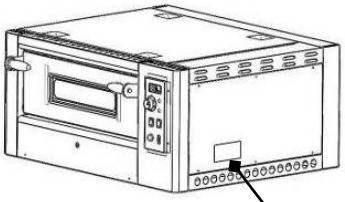
1.11 ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Пользоваться исключительно оригинальными запасными частями.
Для замены компонентов не дожидаться, когда они полностью придут в негодность из-за эксплуатации. Замена изношенного компонента до его окончательной поломки способствует профилактике несчастных случаев, вызванных неожиданными поломками компонентов. Такие происшествия могут стать причиной серьезного ущерба людям и имуществу.

☞	***Выполнять периодические проверки по техобслуживанию, как это указано в главе «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА».***

1.12 ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА

На приборе закреплена табличка, на которой приводятся все характеристики, включая данные производителя, **заводской номер** и маркировку **CE** типового соответствия.
Маркировка **CE** присваивается уполномоченным органом вследствие сертификационных испытаний и надзора за изделием, предусмотренных по стандарту.
На табличке также приводятся данные **подготовки для типа газа, о европейских странах продажи и соответствующих категориях и данные номинального давления.**



PIN N° XXXXXXXX 2018

CE 0705

G20	1,48 m³/h
G25	1,72 m³/h
G25.1	1,72 m³/h
G25.3	X,XX m³/h
G30	1,10 m³/h
G31	1,09 m³/h

S/N	XXXXXXX		☐ A1
Mod.	Flame 4	Type:	☐ B11
Anno	03/2018		☐ B21
Qn	14 kW		
220-230 V ~ 50 Hz	A max: 0,5	100 W	

		G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31	
AT, CH	II2H3B/P	20	/	/	/	50	50	mbar
AL, BA, BG, EE, FI, LT, LV, MK, NO, RO, SE, SI UA	II2H3B/P	20	/	/	/	28-30	28-30	mbar
CZ, ES, GR, IE, IT, PT, GB, CH, SK, TR	II2H3+	20	/	/	/	28-30	37	mbar
DE	II2ELL3B/P	20	20	/	/	50	50	mbar
NL	II2EK3B/P	20	/	/	25	28-30	28-30	mbar
HU	II2HS3B/P	25	/	25	/	28-30	28-30	mbar
PL	II2E3B/P	20	/	/	/	37	37	mbar
IS, CY, MT	I3B/P	/	/	/	/	28-30	28-30	mbar
LU, BE, FR	I3+	/	/	/	/	28-30	37	mbar
LU	I2E	20	/	/	/	/	/	mbar
BE	I2E(R)B	20	25	/	/	/	/	mbar
FR	I2Esi	20	25	/	/	/	/	mbar

3+ G30/G31 28-30/37 mbar

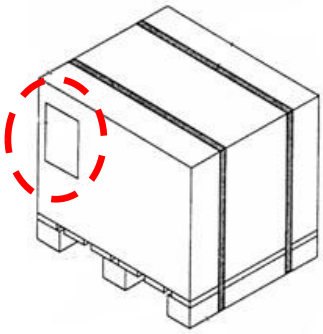
В случае изменения конфигурации для другого типа газа следует заменить данные на табличке с помощью предоставленных производителем наклеек.

Также на изделии имеется следующая табличка, на которой приводятся основные предупреждения по безопасности:

RU	Изделие следует подсоединять в соответствии с действующими положениями и эксплуатировать только в хорошо проветриваемых помещениях. Перед вводом в действие особое внимание следует обратить на инструкции по эксплуатации и техобслуживанию.

!	Таблички ни в коем случае не должны сниматься (можно только обновить указания в случае конверсии под другой тип газа).

Снаружи на упаковке имеется табличка со сведениями о текущем типе газа, а также с указанием страны предназначения и предупреждениями по безопасности. Эта табличка может сдаваться в утиль вместе с материалами упаковки согласно действующим местным нормам.



1.13 ДОСТАВКА ПЕЧИ

Печь доставляется в специальной закрытой упаковке из картона с обвязкой металлическими лентами. Упаковка крепится на деревянной подставке для удобства перемещения с помощью погрузчиков и (или) других средств.
Внутри упаковки, помимо печи, также находятся инструкции по эксплуатации, установке и техобслуживанию и заявление о соответствии согласно действующим нормам.

2. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

!	Убедиться, что подготовительные работы по размещению печи соответствуют местным, национальным и европейским регламентам.

Установка, адаптация к другому типу газа и внеочередное техническое обслуживание (например, замена неисправных компонентов или устранение любых аномалий) должны выполняться только квалифицированным персоналом в соответствии с правилами, действующими в стране использования, с соблюдением правил. относящиеся к системам и безопасности на рабочем месте и оснащенные необходимыми профессиональными требованиями.
Установка, использование или обслуживание, отличные от указанных в данном руководстве, могут привести к повреждению, травмам или смерти.
Вмешательства, вмешательство или модификации, не разрешенные явно и не соответствующие положениям настоящего руководства, могут привести к повреждению, травмам или несчастным случаям со смертельным исходом и аннулированию гарантии.
По окончании установки или любого технического обслуживания техник всегда должен выдать подписанную копию отчета о техническом вмешательстве.

!	**Изделие следует устанавливать и вводить в эксплуатацию только в достаточно проветриваемом помещении согласно действующим нормам. Убедиться в достаточном объеме помещения, проверить полную исправность систем вентиляции (естественной и принудительной), при этом ответственное за изделие лицо должно всегда обеспечивать подходящие для здоровья условия рабочего помещения.**

- Всегда соблюдать указанные в настоящем руководстве меры предосторожности.
- Проверить соответствие газовой системы всем требованиям для правильного подсоединения изделия согласно действующим нормам.

- Не выполнять переносные электрические соединения с помощью временных или неизолированных кабелей.
- Убедиться в исправности заземления электрической системы.
- Всегда использовать средства индивидуальной защиты и другие меры, предусмотренные по закону.

2.2 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

☞	Место установки печи должно иметь следующие характеристики:

- Быть сухим;
- Находиться на соответствующем расстоянии от источников воды и тепла;
- Соответствующая вентиляция и освещение должны отвечать правилам гигиены и техники безопасности, предусмотренным действующим законодательством;
- Пол должен быть ровным и плотным для возможности тщательной очистки;
- Непосредственно вблизи печи не должны находиться никакие препятствия, которые могут оказать влияние на ее нормальную вентиляцию.

Кроме того, пользователь должен:

- Следить за тем, чтобы дети не приближались к работающей печи.
- Соблюдать предписания, указанные в настоящем руководстве.
- Не снимать и не нарушать целостность защитных устройств печи.
- Всегда соблюдать максимальную осторожность, т.е. следить за своей работой и не использовать печь в состоянии рассеянности.
- Выполнять все операции с максимальной безопасностью и спокойствием.
- Соблюдать инструкции и предупреждения, указанные на табличках, прикрепленных к печи.
  Таблички служат для предотвращения несчастных случаев, и поэтому должны быть всегда разборчивыми. Если таблички повреждены и неразборчивы, необходимо произвести их замену, запросив оригинальную запасную часть на заводе-изготовителе.
- Духовку следует использовать с открытой дверцей. Не позволять детям приближаться к печи.
- При нормальном использовании внутренние части печи сильно нагреваются. Никогда не прикасаться к внутренним частям печи, так как они могут вызвать ожоги. Не позволять детям приближаться к печи.
- При использовании для приготовления противней или сковород, всегда использовать перчатки или специальные инструменты для обращения с ними.
- Никогда не закрывать вентиляционные и теплоотводящие отверстия.
- Не закрывать трубы отвода дымовых газов.
- Не класть легковоспламеняющиеся материалы в печь или рядом с ней.
- Не использовать камеру печи для хранения материалов любого рода.
- Для очистки стекла двери не использовать абразивные, коррозионные продукты, металлические скребки или другие вещества или инструменты, которые могут повредить поверхность. Очистка должна осуществляться, когда печь холодная.
- Не ставить предметы и не садиться на дверь.
- Никогда не оставлять прибор без присмотра.
- В случае поломки не пытаться отремонтировать прибор каким-либо образом, а немедленно обратиться в службу поддержки.
- Не накрывать дно рабочей камеры алюминиевой фольгой или другим материалом.
- Не использовать печь для целей, для которых она не предназначена.
- Не изменять функциональные и эксплуатационные характеристики печи и/или ее компонентов.
- Каждый раз по окончании использования печи, перед проведением операций по очистке, техническому обслуживанию необходимо отключить электропитание.

2.3 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ СПЕЦИАЛИСТА ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

☞	Соблюдать указанные в настоящем руководстве меры предосторожности.

- Всегда использовать средства индивидуальной защиты и другие защитные средства.
- Перед началом любых действий по техобслуживанию убедиться, что печь остыла после эксплуатации.
- Перекрыть подачу газа посредством закрытия ручного отсечного вентиля. Такой вентиль должен находиться на системе согласно нормам.
- Отключать электрическое питание перед выполнением работ на электрических, электронных частях и проводах.
- Если даже одно из предохранительных устройств окажется неотрегулированным или неисправным, печь не может считаться рабочей.
- • Установка, адаптация к другому типу газа и внеочередное техническое обслуживание (например, замена неисправных компонентов или устранение любых аномалий) должны выполняться только квалифицированным персоналом в соответствии с правилами, действующими в стране использования, с соблюдением правил. относящиеся к системам и безопасности на рабочем месте и оснащенные необходимыми профессиональными требованиями.
- • Установка, использование или обслуживание, отличные от указанных в данном руководстве, могут привести к повреждению, травмам или смерти.
- • Вмешательства, вмешательство или модификации, не разрешенные явно и не соответствующие положениям настоящего руководства, могут привести к повреждению, травмам или несчастным случаям со смертельным исходом и аннулированию гарантии.
- • По окончании установки или любого технического обслуживания техник всегда должен выдать подписанную копию отчета о техническом вмешательстве.

3. ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

3.1 Характеристики

Газовая печь для пиццы предназначена исключительно для профессионального использования; ее внешние панели, оснащенные соответствующими прорезями и отверстиями для вентиляции, изготовлены из окрашенного металла. Печь оснащена рабочей камерой с огнеупорными плитами, на которые можно одновременно ставить от четырех до девяти стандартных пицц, в зависимости от модели. Рабочая камера нагревается атмосферной горелкой, установленной под плитами. Температура приготовления программируется регулировочным термостатом, расположенным на панели управления, и отображается на цифровом термометре, расположенном в верхней части. Подача газа регулируется электромагнитным клапаном, газ подается на горелку через циклы включения/выключения. Наличие пламени регистрируется электродом контроля пламени, подключенным к электронной плате.
В случае не включения или отсутствия газа, необходимо нажать кнопку сброса горелки и устранить причины блокировки. Печь должна быть установлена идеально по уровню в хорошо проветриваемом помещении соответствующего размера.

3.2 Технические данные

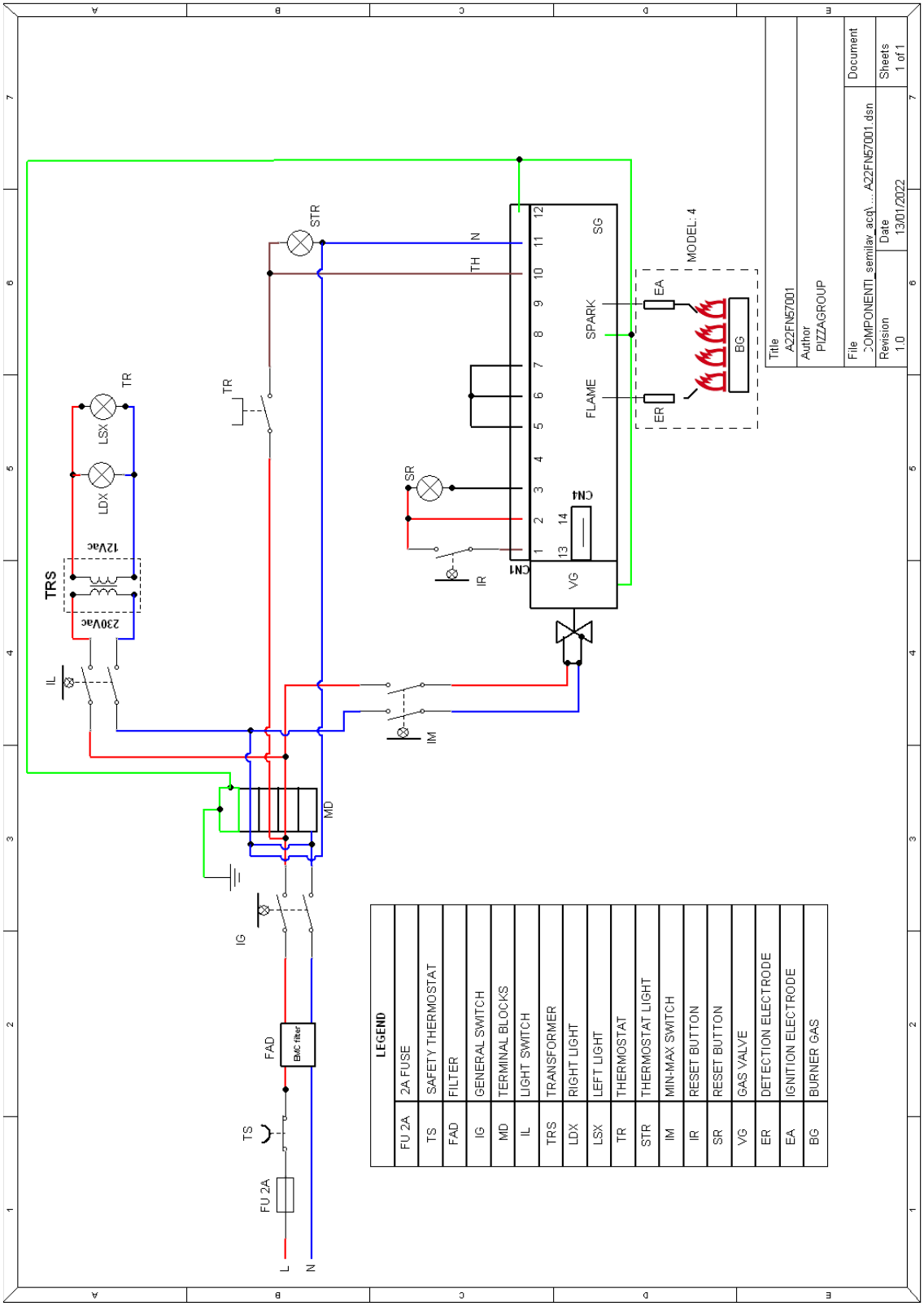
FLAME 4	**Внешние размеры (см)**			
	Длина	Ширина	Высота	
	113	91	47	
	Размеры рабочей камеры (см)			
	Длина	Ширина	Высота	
	70	70	15	
	Вес (кг)	**Ø ОТВОД ДЫМОВ (см)**		
	132	15		
	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ			
	Напряжение питания (В)	Частота (Гц)	Максимальная потребляемая мощность (Вт)	Электрический кабель
	220-230	50	50	3 x 0.75 мм^2
	Другие данные			
	Фитинг для подключения газа	Тип газовой установки	Класс электробезопасности	
	½”	A_1 - B_{11} - B_{21}	I	

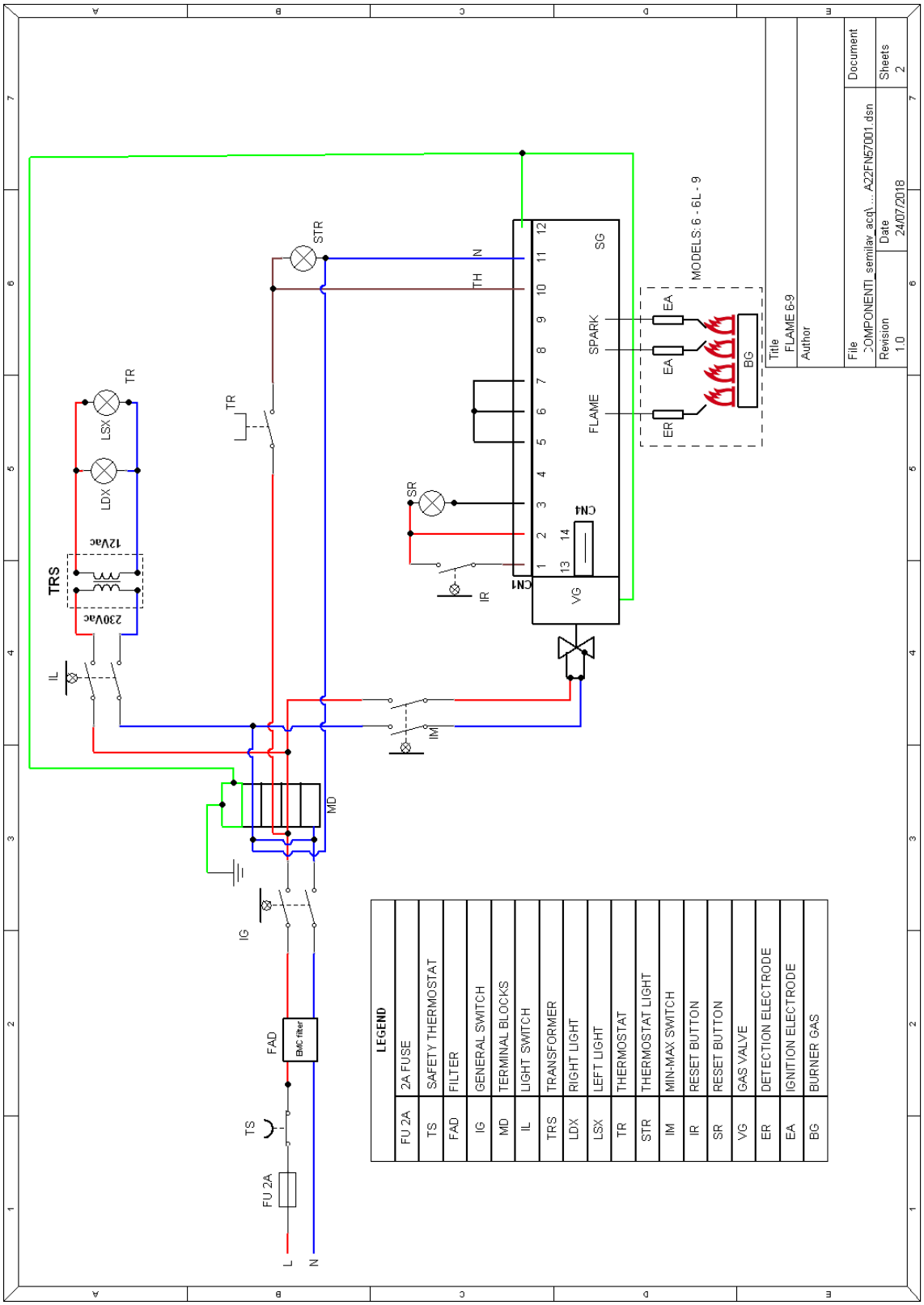
FLAME 6	**Внешние размеры (см)**			
	Длина	Ширина	Высота	
	113	126	47	
	Размеры рабочей камеры (см)			
	Длина	Ширина	Высота	
	70	105	15	
	Вес (кг)	**Ø ОТВОД ДЫМОВ (см)**		
	164	15		
	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ			
	Напряжение питания (В)	Частота (Гц)	Максимальная потребляемая мощность (Вт)	Электрический кабель
	220-230	50	50	3 x 0.75 мм^2
	Другие данные			
	Фитинг для подключения газа	Фитинг для подключения газа	Фитинг для подключения газа	
	½”	B_{11} - B_{21}	I	

FLAME 6L	**Внешние размеры (см)**			
	Длина	Ширина	Высота	
	148	91	47	
	Размеры рабочей камеры (см)			
	Длина	Ширина	Высота	
	105	70	15	
	Вес (кг)	**Ø ОТВОД ДЫМОВ (см)**		
	196	18		
	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ			
	Напряжение питания (В)	Частота (Гц)	Максимальная потребляемая мощность (Вт)	Электрический кабель
	220-230	50	50	3 x 0.75 мм^2
	Другие данные			
	Фитинг для подключения газа	Фитинг для подключения газа	Фитинг для подключения газа	
	½”	B_{11} - B_{21}	I	

FLAME 9	**Внешние размеры (см)**			
	Длина	Ширина	Высота	
	148	126	47	
	Размеры рабочей камеры (см)			
	Длина	Ширина	Высота	
	105	105	15	
	Вес (кг)	**Ø ОТВОД ДЫМОВ (см)**		
	196	18		
	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ			
	Напряжение питания (В)	Частота (Гц)	Максимальная потребляемая мощность (Вт)	Электрический кабель
	220-230	50	50	3 x 0.75 мм^2
	Другие данные			
	Фитинг для подключения газа	Фитинг для подключения газа	Фитинг для подключения газа	
	½”	B_{11} - B_{21}	I	

3.3 Электрические схемы




LEGEND
FU 2A 2A FUSE
TS SAFETY THERMOSTAT
FAD FILTER
IG GENERAL SWITCH
MD TERMINAL BLOCKS
IL LIGHT SWITCH
TRS TRANSFORMER
LDX RIGHT LIGHT
LSX LEFT LIGHT
TR THERMOSTAT
STR THERMOSTAT LIGHT
IM MIN-MAX SWITCH
IR RESET BUTTON
SR RESET BUTTON
VG GAS VALVE
ER DETECTION ELECTRODE
EA IGNITION ELECTRODE
BG BURNER GAS
MODELS:6 - 6L - 9
Document
Sheets 2
File :\COMPONENTI_semilav_acq\...A22FN57001.dsn
Date 24/07/2018
Revision 1.0
Title FLAME 6-9
Author
L
N
FU 2A
TS
FAD
EMC filter
IG
MD
IL
TRS
230Vac
12Vac
LDX
LSX
TR
STR
IM
IR
SR
CN1
CN4
VG
FLAME
SPARK
SG
TH
ER
EA
BG

Обозначения - Legend		
Символ	**Описание**	**Description**
L	Фазовая линия	Phase line
N	Нейтральная линия	Neutral line
FAD	Фильтр EMC	EMC filter
TS	Предохранительный термостат с ручным сбросом	Manual reset safety thermostat
IG	Главный выключатель	Main switch
MD	Клеммная колодка	Terminal board
IL	Выключатель освещения камеры	Light switch
TRS	Трансформатор	Transformer
LDX-LSX	Освещение камеры	Chamber light
SAP	Индикатор наличия напряжения	Power supply indicator light
FU	Предохранитель (2A)	Fuse (2 A)
TR	Регулировочный термостат	Control thermostat
STR	Индикатор температуры	Temperature indicator light
IM	Резервный выключатель	Standby switch
IR	Кнопка сброса	Reset button
SR	Индикатор отсутствия включения	Flame failure indicator light
VG	Электромагнитный клапан	Solenoid valve
SG	Электронное устройство	Electronic device
EA	Электрод включения	Ignition electrode
ER	Электрод контроля	Detection electrode
BG	Горелка	Burner

4. ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ТРАСПОРТИРОВКА

Прибор поставляется в комплекте со всеми предусмотренными частями, в специальной закрытой упаковке, и закреплен ремнями к деревянной платформе (поддону).

Разгрузка и перемещение печи должно осуществляться квалифицированным персоналом с помощью автопогрузчика.

Для транспортировки печи в место установки, следует использовать тележку на колесах достаточной грузоподъемности.
Во время подъема избегайте рывков или резких движений.
Убедитесь, что грузоподъемные средства имеют грузоподъемность, превышающую вес поднимаемого груза.
Оператор подъемных средств несет всю ответственность за подъем грузов.
Установка печи должна выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с местными, национальными и европейскими нормами.
Убедитесь, что опорная поверхность печи имеет достаточную несущую способность и выровнена.
После извлечения печи из специальной упаковки, поместите ее в предусмотренном месте с учетом минимальных безопасных расстояний от стен и/или другого оборудования.

Расстояние между печью и боковыми стенами помещения должно быть не менее **25 см**, при возможности с правой стороны не менее **50 см** для легкого доступа к электрической системе в случае технического обслуживания и/или ремонта.
Оставьте свободное пространство не менее **50 см** от задней стены.

m	**Не позволяйте детям играть с упаковочными компонентами (например, с пленками и пенопластом). Опасность удушья!**

5. ПОДГОТОВКА МЕСТА УСТАНОВКИ

5.1 МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

!	Ответственность за работы, выполняемые в месте установки оборудования, лежит на пользователе; он также отвечает за проведение проверок предлагаемых решений по установке.

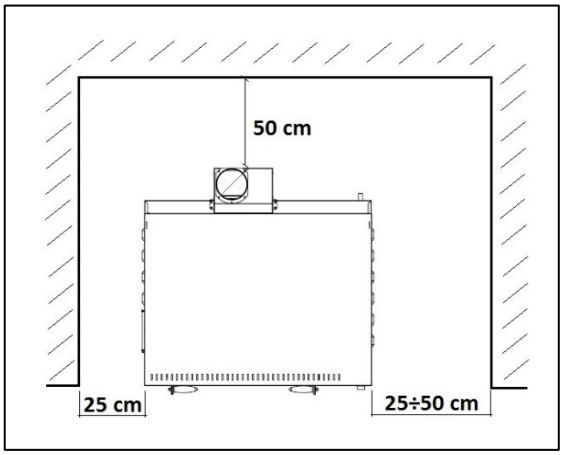
Пользователь должен соблюдать все местные, национальные и европейские правила безопасности.
Прибор должен быть установлен на основании с достаточной несущей способностью.
Инструкции по сборке и разборке оборудования предназначены только для технических специалистов.
Рекомендуется обращаться в нашу службу поддержки для вызова квалифицированных специалистов.
Перед началом сборки или разборки оборудования, установщик должен выполнить меры предосторожности, требуемые законом, и в частности:

- Не работать в неблагоприятных условиях;
- Выполнять работы в идеальном психофизическом состоянии и убедиться, что индивидуальные устройства для предотвращения несчастных случаев не повреждены и полностью функционируют;
- Носить защитные перчатки;
- Носить защитную обувь;
- Использовать инструменты с электрической изоляцией;

- Обеспечить отсутствие препятствий на участке выполнения сборки и разборки.

5.2 МЕСТО УСТАНОВКИ ПЕЧИ

На рисунке ниже показаны минимальные расстояния, которые должны быть соблюдены при позиционировании оборудования для облегчения операций по эксплуатации, очистке и техническому обслуживанию печи, а также для обеспечения надлежащей вентиляции.



Расстояние между печью и боковыми стенами помещения должно быть не менее **25 см**, при возможности с правой стороны не менее **50 см** для легкого доступа к электрической системе в случае технического обслуживания и/или ремонта. Оставьте свободное пространство не менее **50 см** от задней стены.

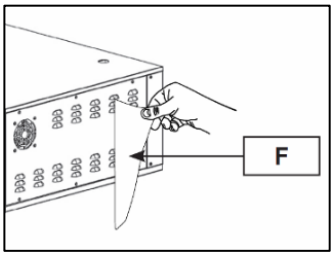
6. УСТАНОВКА (глава для специалиста по установке)

☞	Любая операция, указанная в этой главе, не является ответственностью пользователя, который никоим образом не должен выполнять операции, измерения и регулировки, указанные здесь. Любая операция, выполняемая неуполномоченным персоналом, будет рассматриваться как вмешательство в изделие, и поэтому ответственность за любые неисправности или, что еще хуже, за несчастные случаи и/или повреждения, ляжет на лицо, выполнившее такие операции. Вмешательства, вмешательство или модификации, не разрешенные явно и не соответствующие положениям настоящего руководства, могут привести к повреждению, травмам или несчастным случаям со смертельным исходом и аннулированию гарантии.

Установка может выполняться только квалифицированным персоналом с соблюдением предупреждений, рекомендаций и положений, содержащихся в данном руководстве, а также в соответствии с правилами, действующими в стране использования.

6.1 ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ ПЕЧИ

Убедитесь, что опорная поверхность печи имеет достаточную несущую способность, является ровной и выполнена из негорючего материала (сталь, мрамор и т.д.). Убедитесь, что в нижнем отсеке нет горючих материалов (например, жидкостей) или газовых баллонов. Сообщите пользователю об этой мере безопасности.
После извлечения печи из специальной упаковки поместите ее в предусмотренное место с учетом минимальных расстояний (см. пункт 4.2).



Удалите все пенопластовые защиты и ***<u>снимите защитную пленку (F)</u>***, избегая использования инструментов, которые могут повредить поверхности.

6.2 ПОДСОЕДИНЕНИЕ К СИСТЕМАМ

6.2.1 Электрическое подключение

Подключение к электрической сети должно выполняться при наличии дифференциального магнитотермического выключателя с подходящими характеристиками. Расстояние минимального размыкания контактов в нем должно быть не менее 3 мм. Для подключения печи к электрической сети достаточно подсоединить вилку электрического кабеля из комплекта поставки.
Розетка электрической сети должна быть легкодоступной и не должна требовать никаких смещений.

!	**Электрическое подключение должно быть легкодоступным и после установки печи**. Расстояние между печью и розеткой не должно вызывать натяжение шнура питания. Сам шнур не должен находиться под основанием печи.

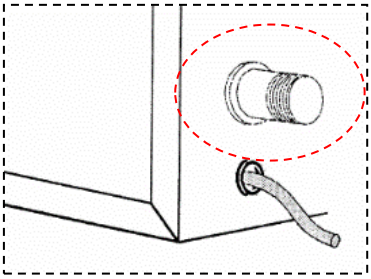
!	**Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен службой технической поддержки или квалифицированным техником во избежание любых рисков**.

6.2.1.1 Заземление

!	Система в обязательном порядке должна оснащаться заземлением.

6.2.2 Подключение к газовой сети

☞	Перед подсоединением печи к системе газоснабжения проверить требования печи к газовому питанию. Требования к предназначенному типу приведены на специальной табличке (см. параграф 1.13). Печь оснащена шлангом с цилиндрической ГАЗОВОЙ резьбой ½ ” , который находится на задней стороне внизу (см. рисунок) и служит для подсоединения к системе газоснабжения.



В первую очередь убедиться, что система газоснабжения отвечает нормам, что трубопроводы соответствуют действующим нормам и законам в сфере обеспечения безопасности зданий. Жесткие трубопроводы системы должны быть такого сечения, чтобы подавать питание на все находящиеся в помещении приборы. Трубопроводы должны быть выполнены из **жесткой стали или из меди** и располагаться на виду.
Между каждым прибором и системой газоснабжения в обязательном порядке следует установить ручной отсечной вентиль, соответствующий действующим нормам в данной сфере.
Важно, чтобы отсечной вентиль находился в легкодоступном положении, чтобы обеспечить его открытие или закрытие при необходимости.
Подсоединение печи к системе газоснабжения должно выполняться с использованием специальных штуцеров и трубопроводов, отвечающих предписаниям действующего стандарта. Если применяются гибкие стальные шланги, они должны свободно просматриваться, их длина не должна превышать 1,5 метров, они не должны быть перетянуты, не должны подвергаться растяжению и кручению. Особое внимание обратить на то, чтобы шланги не соприкасались с выступами, острыми частями и горячими предметами, которые могут их повредить и нарушить их функциональность и безопасность.

!	После операций по установке необходимо выполнить проверку, чтобы гарантировать отсутствие утечек газа в помещении. Такая проверка может выполняться с помощью специальных спреев по обнаружению утечек или некоррозийных пенных веществ.

!	Категорически запрещается использовать открытое пламя для поиска утечек газа.

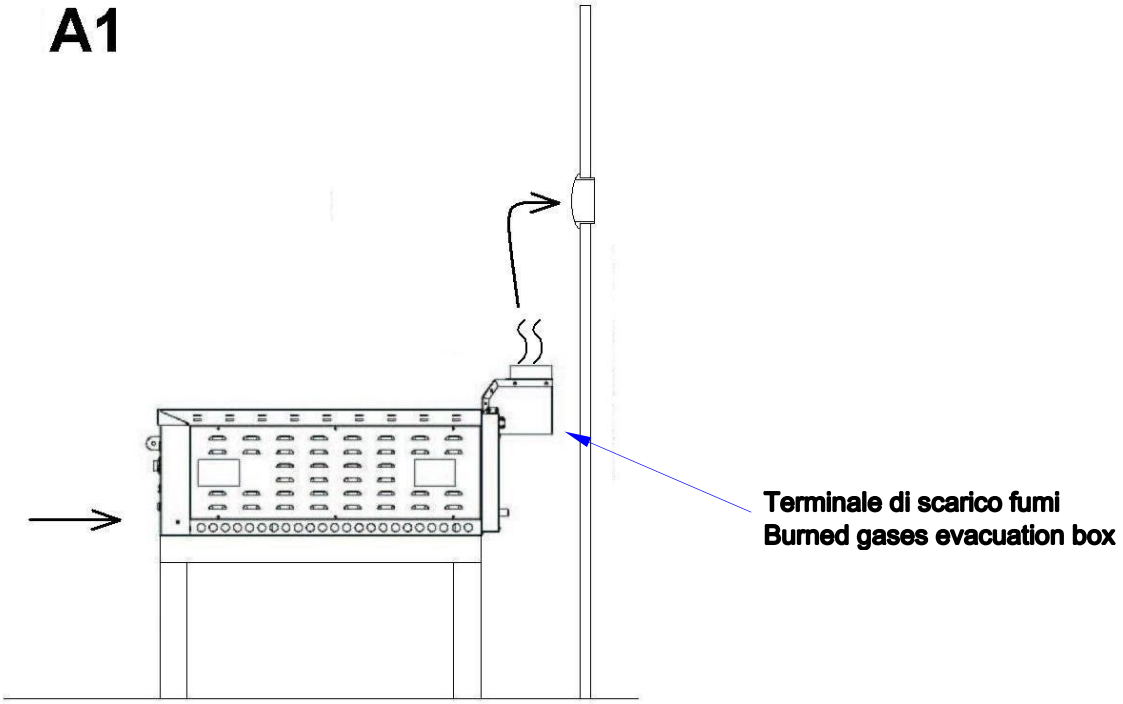
6.2.3 Подключение к дымоходу и отводу дымов

Согласно действующим национальным законам в стране эксплуатации для отвода дымов горения предусмотрены следующие типы установки:

A_1: прибор без вентилятора с естественной тягой, не предусмотрено его подсоединение к выводному каналу или к устройству отвода продуктов горения за пределы помещения, где он установлен. Забор воздуха для горения и вывод продуктов горения происходят в помещении установки.
B_{11}: прибор без вентилятора с естественной тягой и с устройством от обратной тяги, предусмотрено его канальное подсоединение к дымоходу/дымовой трубе, что выводят продукты горения за пределы помещения, в котором он установлен. Воздух от горения выводится непосредственно из помещения, а забор воздуха для горения происходит в помещении установки.
B_{21}: прибор без вентилятора с естественной тягой и без устройства от обратной тяги, предусмотрено его размещение под обслуживающим вытяжным колпаком, что выводит продукты горения за пределы помещения, в котором он установлен. Воздух от горения выводится непосредственно из помещения, а забор воздуха для горения происходит в помещении установки.
Тип установки зависит от типа газового прибора, от его номинальной тепловой производительности, от объема помещения, от наличия систем принудительной вентиляции и от других условий, регламентируемых национальным законодательством в сфере установки газовых приборов.

Примечание: в моделях печей для пиццы FLAME 4 и FLAME 6 устройство от обратной тяги (предохранительный дымоход) уже встроено в терминал отвода дымов на печи. В модели FLAME 9 устройство от обратной тяги является отдельным приспособлением и должно монтироваться в случае установки по типу B_{11}.
В случае установки по типу B_{11} устройство от обратной тяги (предохранительный дымоход) служит для обеспечения функциональности прибора при наличии закупорки или обратного воздушного потока вдоль системы/выводной трубы отвода наружу.

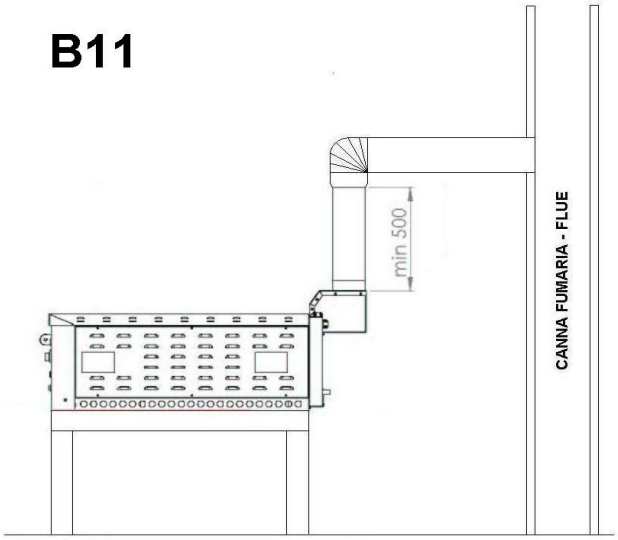
<u>Примерная схема установки типа A1 только для модели FLAME 4</u>



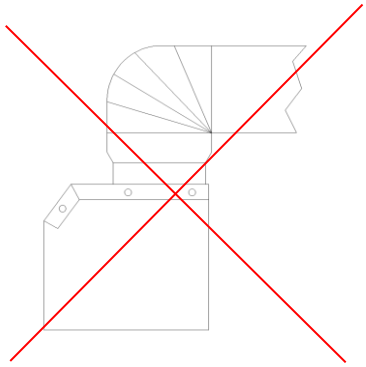
Evacuazione diretta dei fumi, senza raccordo verso l'esterno per modelli 4
Direct evacuation of the fumes without direct connection to the outside for models 4

Примерная схема установки типа B_{11} для моделей FLAME 4 и FLAME 6

В моделях печей для пиццы FLAME 4 и FLAME 6 устройство от обратной тяги (предохранительный дымоход) уже встроено в терминал отвода дымов на печи.
На выходе терминала отвода дымов следует установить не менее 500 мм вертикальной трубы.
Отрезок вертикальной трубы может быть уменьшен в зависимости от требований установки. Важно не использовать переходники на 90° сразу после отверстия отводного терминала, которое предусматривает металлическую трубу диаметром 150 мм.



Collegamento alla canna fumaria per modelli 4-6
Connection to the flue for models 4-6

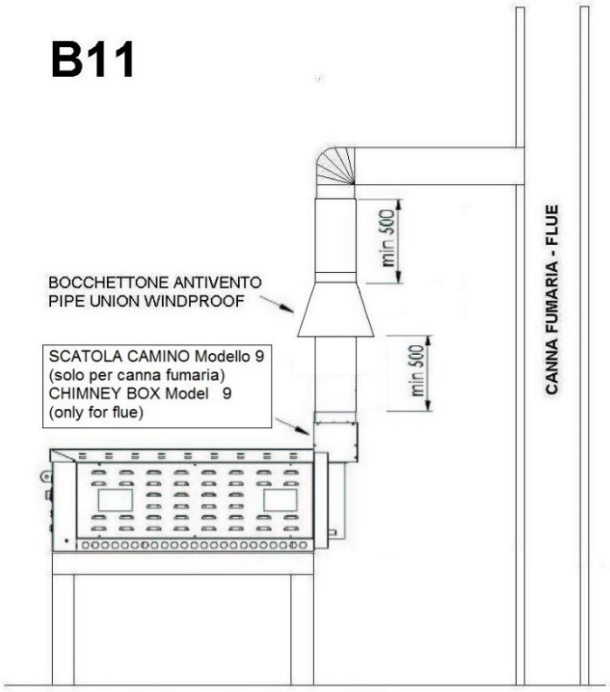


Collegamento non conforme
Installation not in accordance

Примерная схема установки типа B_{11} для модели FLAME 6L, FLAME 9

В моделях FLAME6L, FLAME 9 необходимо установить устройство от обратной тяги (предохранительный дымоход) между отверстием терминала отвода дымов и вертикальной трубой диаметром 180 мм.

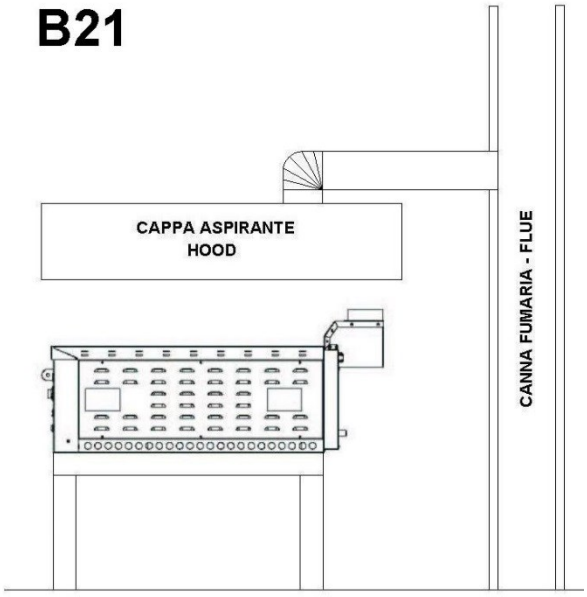
На выходе устройства от обратной тяги требуется не менее 500 мм металлической вертикальной трубы (диаметр 180 мм).
Отрезок вертикальной трубы может быть уменьшен в зависимости от требований установки. Важно не использовать переходники на 90° сразу за устройством от обратной тяги.



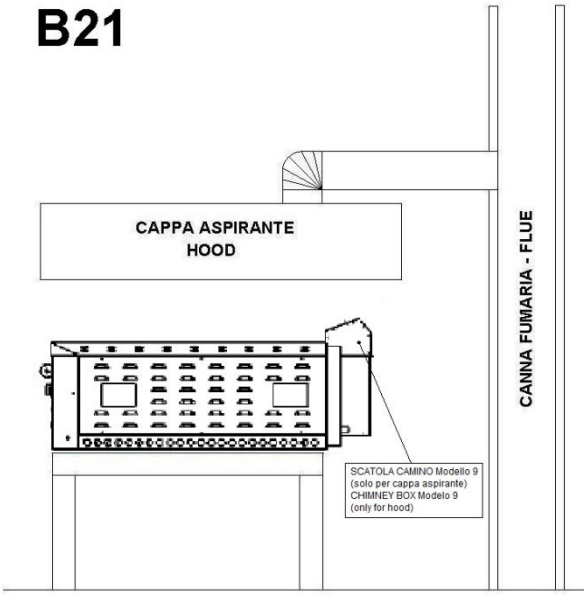
Collegamento alla canna fumaria per modello 9
Connection to the flue for model 9

Примерная схема установки типа B_{11} для моделей FLAME 4, FLAME6, FLAME 6L и FLAME 9.

Для установки по типу B_{21} под обслуживающим вытяжным колпаком не требуется отрезка вертикальной трубы и устройства от обратной тяги, как для печи FLAME 9. Печи FLAME 4 и FLAME 6 уже имеют устройство от обратной тяги, которое встраивается в выводной терминал и не должно сниматься.



Sotto cappa aspirante per i modelli 4-6
Under hood for models 4-6



Sotto cappa aspirante per i modelli 9
Under hood for models 9

ПАРАМЕТРЫ ДЫМОХОДА / CHIMNEY PARAMETERS

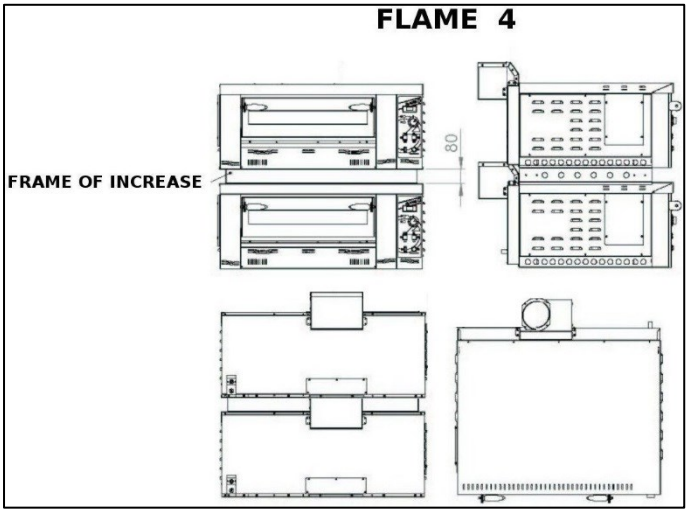
Печь Flame 4	Газ G30	Газ G20	Газ G25	Газ G25.1	Газ G25.3
Давление дыма в дымоходе [Па] Chimney smoke pressure [Pa]	-2.0	-1.8	-2.1	-2.1	-2.2
Температура дыма в дымоходе [°C] Chimney smoke temperature [°C]	127	135	132	132	134
Масса дыма [г/с] Smoke mass [g/s]	41.00	39.52	41.42	42.72	37.61
Значения для одной печи, при вертикальной трубе длиной 1 метр и диаметром 150 мм Values for a single oven, collected with a 1-metre vertical tube with a diameter (Ø) of 150 mm.					

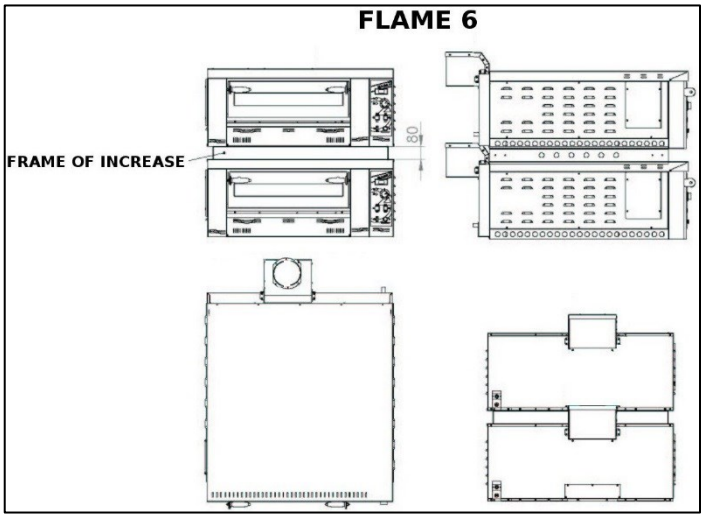
Печь Flame 6	Газ G30	Газ G20	Газ G25	Газ G25.1	Газ G25.3
Давление дыма в дымоходе [Па] Chimney smoke pressure [Pa]	-2,4	-2,4	-2,5	-2,4	-2.2
Температура дыма в дымоходе [°C] Chimney smoke temperature [°C]	125,0	128,0	120,0	124,0	126,0
Масса дыма [г/с] Smoke mass [g/s]	40.99	38.80	40.98	42.02	36.56
Значения для одной печи, при вертикальной трубе длиной 1 метр и диаметром 150 мм Values for a single oven, collected with a 1-metre vertical tube with a diameter (Ø) of 150 mm.					

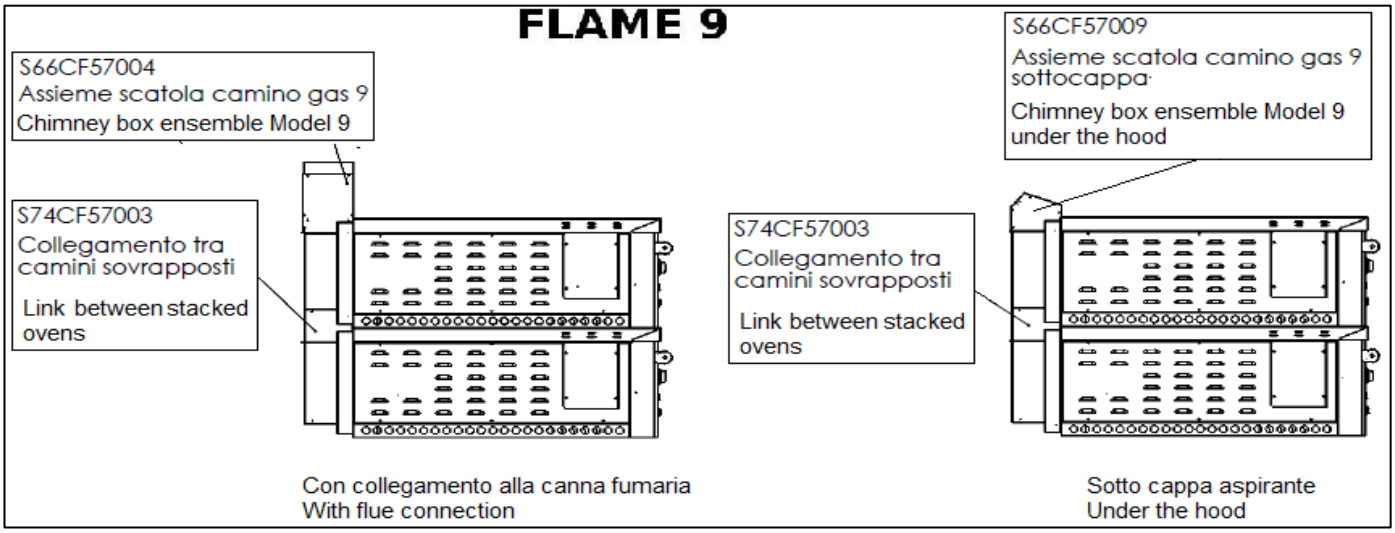
Печь Flame 6L	Газ G30	Газ G20	Газ G25	Газ G25.1	Газ G25.3
Давление дыма в дымоходе [Па] Chimney smoke pressure [Pa]	-2,2	-2,2	-2,3	-2,4	-2.1
Температура дыма в дымоходе [°C] Chimney smoke temperature [°C]	142	140	145	139	136
Масса дыма [г/с] Smoke mass [g/s]	41,89	39,52	41,66	42,02	37,12
Значения для одной печи, при вертикальной трубе длиной 1 метр и диаметром 180 мм Values for a single oven, collected with a 1-metre vertical tube with a diameter (Ø) of 180 mm.					

Печь Flame 9	Газ G30	Газ G20	Газ G25	Газ G25.1	Газ G25.3
Давление дыма в дымоходе [Па] Chimney smoke pressure [Pa]	-1.9	-1.8	-1.8	-1.9	-1.5
Температура дыма в дымоходе [°C] Chimney smoke temperature [°C]	141	133	131	130	158
Масса дыма [г/с] Smoke mass [g/s]	52.45	50.78	56.68	56.23	52.49
Значения для одной печи, при вертикальной трубе длиной 1 метр и диаметром 180 мм Values for a single oven, collected with a 1-metre vertical tube with a diameter (Ø) of 180 mm.					

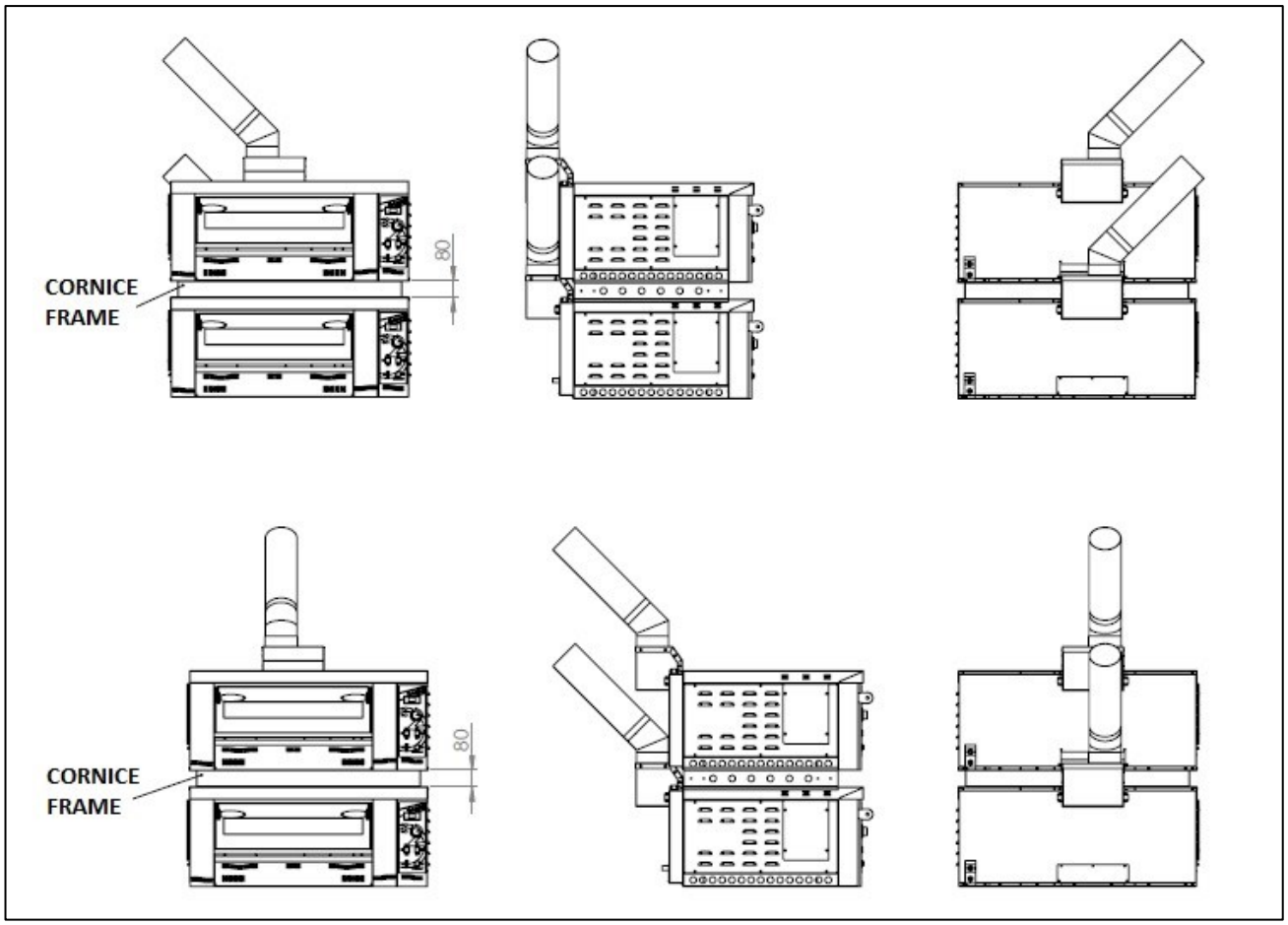
УСТАНОВКА ПЕЧЕЙ ДРУГ НА ДРУГА







Примечание: в моделях печей для пиццы FLAME 4 и FLAME 6 установка двух печей друг на друга предусматривает наличие в нижней печи наклонной (угол 45°) вертикальной трубы для возможности выпуска дыма вдали от вытяжной трубы верхней печи, избегая таким образом нарушения правильной тяги.



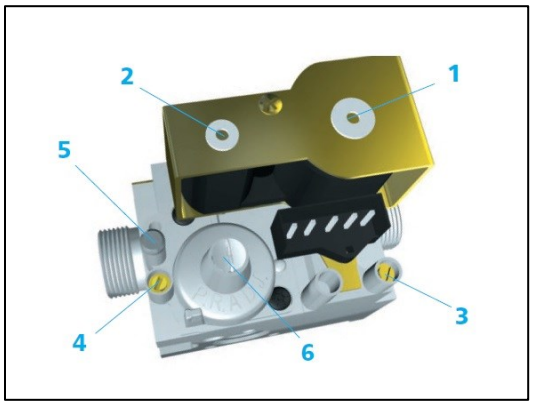
6.2.4 Контроль давления подачи и теплопроизводительности

!	**Перед проверкой давления подачи убедитесь, что подача газа на месте является правильной.**

Измерение давления (подключение и выход) должно выполняться при работающей печи, т.е. горелка должна быть включена. Горелка зажигается в соответствии с процедурой, указанной в параграфе 6.3 ФАЗА ЗАПУСКА. Проверка давления подачи газа должна осуществляться при помощи дифференциального манометра, подключенного к штуцеру замера давления через специальный шланг. На следующих рисунках, представляющих узел регулировки газа и электронный блок управления, указаны точки для подключения манометра и винта регулировки давления.

Обозначения:

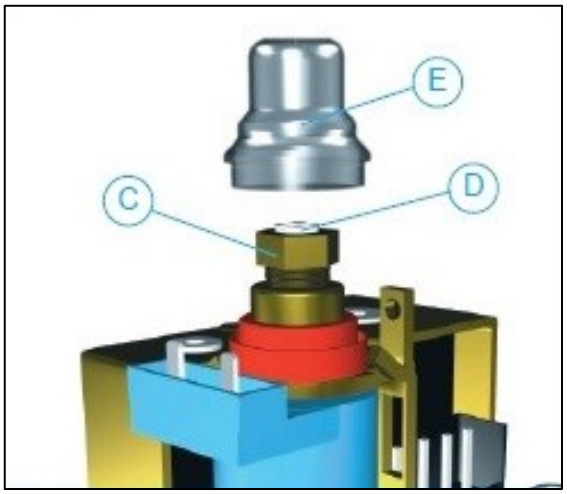
1. EV1;
2. EV2;
3. Штуцер замера давления на входе (Pin);
4. Штуцер замера давления на выходе (Pout);
5. Компенсация камеры (не используется);
6. Модулятор давления газа на выходе.



☞	Все регулировки должны выполняться в указанном порядке

!	Проверить давление на входе и выходе с помощью специальных измерительных штуцеров. После проверки затянуть соответствующие уплотнительные винты. Рекомендуемый момент затяжки: 1.0 Нм.

1. Снять пластиковую крышку E модулятора.



2. **Давление на входе:**
   Подключить манометр с помощью специального шланга к штуцеру замера давления на входе (3-Pin) после снятия соответствующего уплотнительного винта.
   После подключения манометра открыть отсечной газовый кран (предусмотрен в системе) и включить горелку (запустить печь). Измерить давление на входе, убедившись, что значения соответствуют указанным в таблице.
   Если измеренное давление не попадает в параметры, указанные в таблице, печь не запустится.

   О несоответствии значений давления необходимо оповестить орган, ответственный за подачу газа, который должен будет проверить и решить проблему.

   По окончании измерений выключить печь в соответствии с процедурой, указанной в пункте 6.7 (ФАЗА ВЫКЛЮЧЕНИЯ), закрыть отсечной газовый кран, установленный в системе, отсоединить шланг манометра от штуцера замера давления (3-Pin), заменить и затянуть уплотнительный винт штуцера замера давления

3. **Давление на выходе:**
   Подключить манометр с помощью специального шланга к штуцеру замера давления на выходе (4-Pout) после снятия соответствующего уплотнительного винта.
   После подключения манометра открыть отсечной газовый кран (предусмотрен в системе) и включить горелку (запустить печь).
   Измерить давление на выходе, убедившись, что значения соответствуют указанным в таблице. Минимальное давление возникает, когда горелка работает на минимуме (в режиме ожидания); максимальное давление достигается, когда горелка работает на максимальной мощности.
   Давление на выходе (минимальное и максимальное) предварительно устанавливается изготовителем в зависимости от типа газа, присутствующего в печи.
   Только в случае необходимости внести коррективы, действуйте, как указано ниже.

4. **Максимальное давление:**
   Включить печь в режиме максимального давления (зеленый выключатель B на панели управления находится в положении MAX).
   Закрутить гайку выхода C, чтобы увеличить давление, и открутить ее, чтобы уменьшить давление. Гаечный ключ 10 мм.

5. **Минимальное давление:**
   Перевести печь в режим минимального давления (зеленый выключатель B на панели управления находится в положении MIN).
   Удерживая гайку C заблокированной, закрутить винт D, чтобы увеличить давление, и открутить его, чтобы уменьшить давление. Шлицевая отвертка 6x1.
   Установить на место пластиковую крышку модулятора.

!	**Внимание**: для правильной работы модулятора необходимо установить на место крышку E.

Для проверки давления сравните измеренные данные со значениями, приведенными в следующих таблицах.

Таблица технических данных 1 - Номинальные данные FLAME 4

Тип газа ***Gas type***	**Номинальное давление на входе** ***Nominal inlet pressure*** **(мбар)**	**Номинальная теплопроизводительность** ***Nominal heat input*** **(кВт)**	**Пониженная теплопроизводительность** ***Reduced heat input*** **(кВт)**	**Давление на выходе клапана (на МАКС.)** ***Valve outlet pressure (at MAX)*** **(мбар)**	**Давление на выходе клапана (на МИН.)** ***Valve outlet pressure (at MIN)*** **(мбар)**	**Расход газа на МАКС. (с меньшей теплотворной способностью)** ***Gas consumpion at MAX (with net calorific value)***	**Регулятор давления** ***Pressure regulator***
G20	20	14	8	10	3.2	1.481 м^3/ч	A
G20	25	14	8	10	3.2	1.481 м^3/ч	A
G25	20	14	8	15	4.5	1.722 м^3/ч	A
G25	25	14	8	15	4.5	1.722 м^3/ч	A
G25.1	25	14	8	17	5.2	1.720 м^3/ч	A
G25.3	25	14	8	14	4.0	1.685 m^3/h	A
G30/G31	28-30/37	14	8	28	9	1.104/1.088 кг/ч	B
G30,G31	50	14	8	28	9	1.104/1.088 кг/ч	A

Таблица технических данных 1 - Номинальные данные FLAME 6T

Тип газа ***Gas type***	**Номинальное давление на входе** ***Nominal inlet pressure*** **(мбар)**	**Номинальная теплопроизводительность** ***Nominal heat input*** **(кВт)**	**Пониженная теплопроизводительность** ***Reduced heat input*** **(кВт)**	**Давление на выходе клапана (на МАКС.)** ***Valve outlet pressure (at MAX)*** **(мбар)**	**Давление на выходе клапана (на МИН.)** ***Valve outlet pressure (at MIN)*** **(мбар)**	**Расход газа на МАКС. (с меньшей теплотворной способностью)** ***Gas consumpion at MAX (with net calorific value)***	**Регулятор давления** ***Pressure regulator***
G20	20	20	11	10	3.2	2.12 м^3/ч	A
G20	25	20	11	10	3.2	2.12 м^3/ч	A
G25	20	20	11	15	4.5	2.46 м^3/ч	A
G25	25	20	11	15	4.5	2.46 м^3/ч	A
G25.1	25	20	11	17	5.2	2.46 м^3/ч	A
G25.3	25	20	11	14	4.0	2.406 m^3/h	A
G30/G31	28-30/37	20	11	27.6	7.5	1.58/1.55 кг/ч	B
G30,G31	50	20	11	27.6	7.5	1.58/1.55 кг/ч	A

Таблица технических данных 1 - Номинальные данные FLAME 6B

Тип газа *Gas type*	Номинальное давление на входе *Nominal inlet pressure* (мбар)	Номинальная теплопроизводительность *Nominal heat input* (кВт)	Пониженная теплопроизводительность *Reduced heat input* (кВт)	Давление на выходе клапана (на МАКС.) *Valve outlet pressure (at MAX)* (мбар)	Давление на выходе клапана (на МИН.) *Valve outlet pressure (at MIN)* (мбар)	Расход газа на МАКС. (с меньшей теплотворной способностью) *Gas consumpion at MAX (with net calorific value)*	Регулятор давления *Pressure regulator*
G20	20	21,0	12,5	10	3,2	2,222 m^3/h	A
G20	25	21,0	12,5	10	3,2	2,222 m^3/h	A
G25	20	21,0	12,5	15	5,0	2,583 m^3/h	A
G25	25	21,0	12,5	15	5,0	2,583 m^3/h	A
G25.1	25	21,0	12,5	17	5,5	2,580 m^3/h	A
G25.3	25	21,0	12,5	14	4,5	2,527 m^3/h	A
G30/G31	28-30/37	21,0	12,5	27.6	9,0	1,656/ 1,631 kg/h	B
G30,G31	50	21,0	12,5	27.6	9,0	1,656/ 1,631 kg/h	A

Таблица технических данных 1 - Номинальные данные FLAME 9

Тип газа *Gas type*	Номинальное давление на входе *Nominal inlet pressure* (мбар)	Номинальная теплопроизводительность *Nominal heat input* (кВт)	Пониженная теплопроизводительность *Reduced heat input* (кВт)	Давление на выходе клапана (на МАКС.) *Valve outlet pressure (at MAX)* (мбар)	Давление на выходе клапана (на МИН.) *Valve outlet pressure (at MIN)* (мбар)	Расход газа на МАКС. (с меньшей теплотворной способностью) *Gas consumpion at MAX (with net calorific value)*	Регулятор давления *Pressure regulator*
G20	20	29	17,5	10	3.6	3.07 $м^3$/ч	A
G20	25	29	17,5	10	3.6	3.07 $м^3$/ч	A
G25	20	29	17,5	15	5.5	3.57 $м^3$/ч	A
G25	25	29	17,5	15	5.5	3.57 $м^3$/ч	A
G25.1	25	29	17,5	17	6.2	3.56 $м^3$/ч	A
G25.3	25	29	17,5	13	4.5	3.489 m^3/h	A
G30/G31	28-30/37	29	17,5	27.5	10	2.29/2.25 кг/ч	B
G30,G31	50	29	17,5	27.5	10	2.29/2.25 кг/ч	A

A = Отрегулировано при работе на МАКС. и МИН. / Adjusted to MAX and MIN operating mode.
B = Отрегулировано при работе на МИН. и не работает на МАКС./ Adjusted to MIN operating mode and out of service at MAX.

6.2.5 Переход на другой тип газа

!	Перевод духовки на другой тип газа, отличный от того, для которого она была изготовлена и проверена производителем, должен выполняться только квалифицированным персоналом в соответствии с правилами, действующими в стране использования, с соблюдением правил, касающихся систем и безопасности. на работе и оснащен необходимыми профессиональными требованиями.

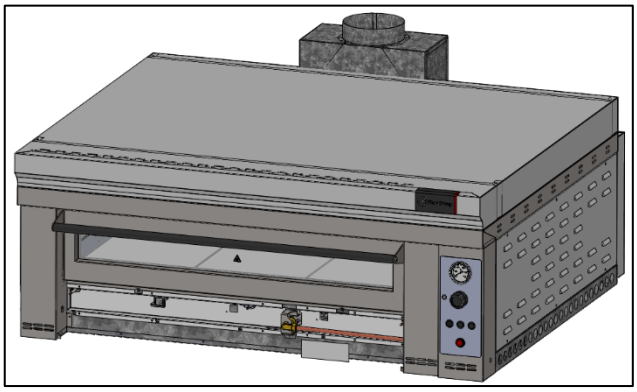
При отсутствии специальных требований заказчика, печь выходит с завода-изготовителя, подготовленная для работы на метане. В комплекте с печью поставляется набор инжекторов (форсунок) для адаптации к другому типу газа (жидкий газ).

!	Перед началом операции по переходу на другой газ закрыть подачу газа и электрически отключить печь.

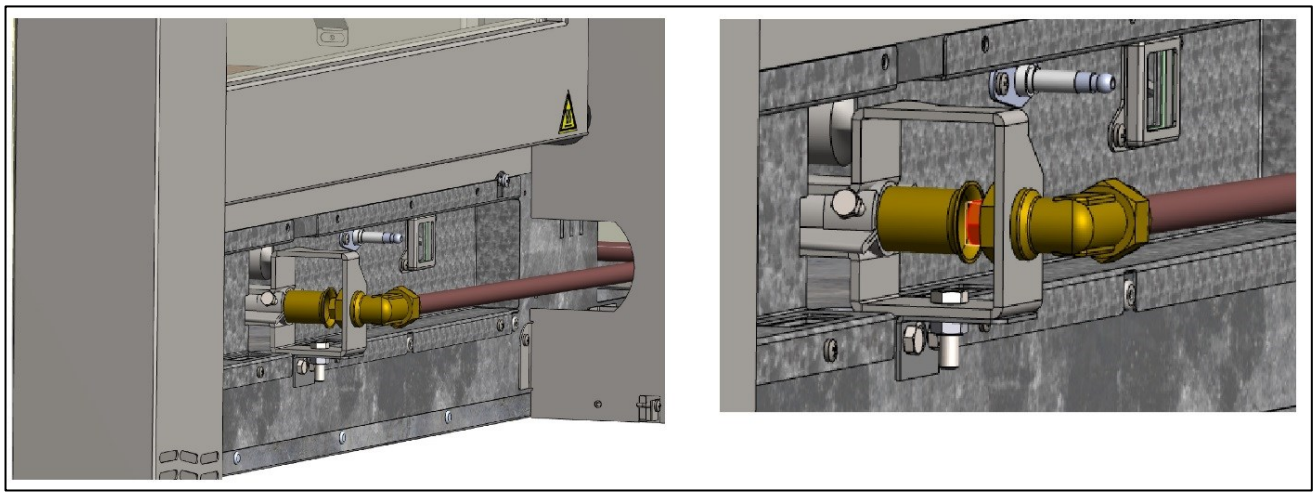
Для возможности выполнения этой операции необходимо снять нижнюю переднюю панель печи, как указано ниже:

1) Удалите винты крепления передней панели (детали обведены на рисунке);

2) Снимите переднюю панель для доступа к форсунке.



3) После снятия панели определите узел воздушной втулки и инжектора (см. рисунок).



Переход на другой газ выполняется путем замены инжектора (форсунки) и регулировки первичного воздуха, как показано в следующей таблице.

☞	Перед заменой форсунки убедитесь, что на ней проставлен правильный диаметр (в 1/100 мм) и он соответствует указанному в таблице технических данных (см. табл.2).

Таблица технических данных 2 - Форсунки и регулировки FLAME 4

Тип газа ***Gas type***	**Давление на входе** ***Inlet pressure*** **(мбар)**	**Диаметр форсунки** ***Injector diameter*** **(1/100 мм)**	**Регулировка втулки первичного воздуха (H)** ***Primary air bush adjustment (H)*** **(мм)**
G20	20	335	18
G20	25	335	18
G25	20	335	14
G25	25	335	14
G25.1	25	335	14
G25.3	25	335	14
G30/G31	28-30/37	195	18
G30, G31	50	195	18

Таблица технических данных 2 - Форсунки и регулировки FLAME 6

Тип газа ***Gas type***	**Давление на входе** ***Inlet pressure*** **(мбар)**	**Диаметр форсунки** ***Injector diameter*** **(1/100 мм)**	**Регулировка втулки первичного воздуха (H)** ***Primary air bush adjustment (H)*** **(мм)**
G20	20	400	14
G20	25	400	14
G25	20	400	14
G25	25	400	14
G25.1	25	400	14
G25.3	25	400	14
G30/G31	28-30/37	230	18
G30, G31	50	230	18

Таблица технических данных 2 - Форсунки и регулировки FLAME 6L

Тип газа ***Gas type***	**Давление на входе** ***Inlet pressure*** **(мбар)**	**Диаметр форсунки** ***Injector diameter*** **(1/100 мм)**	**Регулировка втулки первичного воздуха (H)** ***Primary air bush adjustment (H)*** **(мм)**
G20	20	500	13
G20	25	500	13
G25	20	500	13
G25	25	500	13
G25.1	25	500	13
G25.3	25	500	13
G30/G31	28-30/37	285	39
G30, G31	50	285	39

Таблица технических данных 2 - Форсунки и регулировки FLAME 9

Тип газа ***Gas type***	**Давление на входе** ***Inlet pressure*** **(мбар)**	**Диаметр форсунки** ***Injector diameter*** **(1/100 мм)**	**Регулировка втулки первичного воздуха (H)** ***Primary air bush adjustment (H)*** **(мм)**
G20	20	400	14
G20	25	400	14
G25	20	400	12
G25	25	400	12
G25.1	25	400	12
G25.3	25	400	13
G30/G31	28-30/37	230	20
G30, G31	50	230	20

Регулировка первичного воздуха выполняется путем отвинчивания крепежного винта **(V)** и изменения, в соответствии с инструкциями изготовителя **(см. Таблицу 2)**, расстояния **(H)** воздушной втулки **(B)**, как показано на следующем рисунке.
После завершения регулировки снова закрутите винт **(V)**.

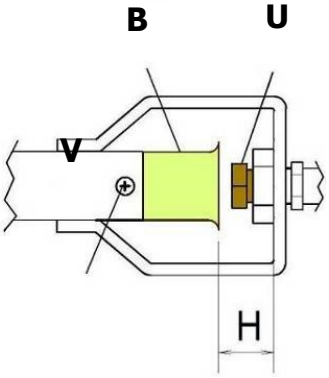


Таблица технических данных 3 - Страны с соответствующими категориями и давлением на входе

Категория Categories	**Номинальное давление на входе Supply pressure (p_n)**	**Страны Countries**
II2H3B/P	20, 50 mbar	AT, CH
II2H3B/P	20, 50 mbar	DK, EE, FI, HR, LT, NO, RO, SE, SI
II2H3+	20, 28-30/37 mbar	CZ, ES, GR, IE, IT, PT, GB, CH, SK, TR, CY
II2ELL3B/P	20, 50 mbar	DE
II2EK3B/P	20, 25, 28-30 mbar	NL
II2HS3B/P	20, 28-30 mbar	HU
I3+	28-30/37 mbar	FR, BE
I2E	20 mbar	PL
I2E(R)	20/25 mbar	BE
I2Esi	20/25 mbar	FR
I2H	20 mbar	LU

!	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:** После адаптации к другому газу необходимо: • Наклейте несмываемую наклейку (поставляется производителем) с указанием новой настройки газа на техническую табличку. • Замените уплотнения на регулируемых деталях (воздушная втулка и крышка регулятора давления). • Проверьте отсутствие утечек газа. • Выдать подписанную копию отчета о техническом вмешательстве с подробным указанием типа проведенного вмешательства.

Проверить надлежащую работу прибора, например, правильное зажигание горелки, стабильность и внешний вид пламени. Голубой/синий цвет пламени является признаком правильного сгорания.

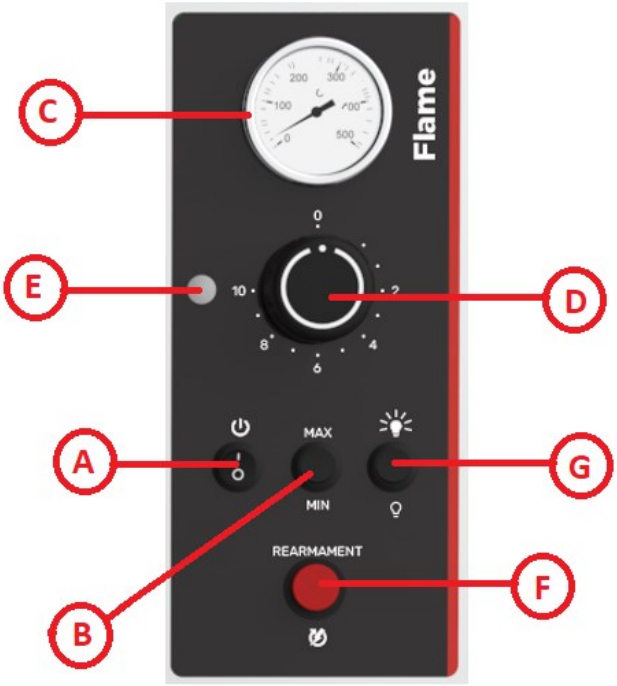
7. ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ

7.1 ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Панель управления с механическим термометром:

A) ГЛАВНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ
B) РЕЗЕРВНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ПЕЧИ
C) МЕХАНИЧЕСКИЙ ТЕРМОМЕТР
D) МЕХАНИЧЕСКИЙ ТЕРМОСТАТ
E) ИНДИКАТОР ДОСТИЖЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ
F) ИНДИКАТОР АВАРИЙНОГО СИГНАЛА ВЫКЛЮЧЕНИЯ И КНОПКА СБРОСА
G) ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ОСВЕЩЕНИЯ КАМЕРЫ

Отметка	Температура (°C)
0	0
1	80
2	100
3	150
4	200
5	250
6	280
7	300
8	350
9	400
10	450



7.2 ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ

!	**ВНИМАНИЕ: В ЦЕЛЯХ ПРАВИЛЬНОГО ВКЛЮЧЕНИЯ ПЕЧИ ОСТАВИТЬ ДВЕРЬ ОТКРЫТОЙ, ПОКА ТЕРМОМЕТР НЕ БУДЕТ ПОКАЗЫВАТЬ ТЕМПЕРАТУРУ 200° C.**

При первом использовании оборудования рекомендуется нагреть пустую печь для удаления плохих запахов из-за испарений от огнеупорных материалов и внутренних металлических частей.

Порядок действий:

- привести главный выключатель в положение 1, предварительно проверив наличие электропитания на печи.
- оставить печь в работе (пустую) на срок не менее 8 часов при температуре 300 - 350 °C, затем выполнить первую закладку продуктов.

7.3 ФАЗА ЗАПУСКА

!	**ВНИМАНИЕ: В ЦЕЛЯХ ПРАВИЛЬНОГО ВКЛЮЧЕНИЯ ПЕЧИ ОСТАВИТЬ ДВЕРЬ ОТКРЫТОЙ, ПОКА ТЕРМОМЕТР НЕ БУДЕТ ПОКАЗЫВАТЬ ТЕМПЕРАТУРУ 200° C.**

После подключения печи к электрической сети привести главный выключатель (A) в положение “1”. На дисплее цифрового термометра появится действительная средняя температура варочной камеры. Теперь вращать рукоятку термостата (D) до нужной температуры. Таким образом печь запустится, т. е. произойдет розжиг газа и появится пламя.

!	**ЕСЛИ ПОСЛЕ 3-Х ПОПЫТКОВ ЗАЖИГАНИЯ ПЕЧЬ НЕ ВКЛЮЧАЕТСЯ, ПРОВЕРЬТЕ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ:** • **что главный газовый запорный клапан открыт.** • **чтобы было соответствие фазы розетки и вилки шуко; ВИЛКА SCHUKO МОЖЕТ БЫТЬ ВКЛЮЧЕНА НАЗАД, ПОПРОБУЙТЕ ИЗМЕНИТЬ ПОЛЯРНОСТЬ ВИЛКИ!!** • **если электрод обнаружения пламени расположен правильно и его касается пламя.** • **если электромагнитный клапан неисправен.**

Если не выполняется закладка продуктов, а просто требуется поддержать печь на определенной температуре, оставить выключатель (B) в положении 0 (мин), чтобы свести к минимуму расход газа. Если требуется начать приготовление и выполнить закладку продуктов, привести выключатель (B) в положение 1 (макс) и поддерживать данную настройку в течение всего периода работы.

7.4 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Невозможно указать температуру и время приготовления для пищевых продуктов в целом, поскольку они имеют различные характеристики.
В частности, в отношении пиццы и подобных продуктов сроки и температуры готовки зависят от формы и от толщины теста, а также от количества и типа добавленных ингредиентов.
По этим причинам рекомендуется всегда выполнять заранее пробные приготовления (особенно если данная модель печи используется впервые) для наилучшего узнавания характеристик и принципа работы.

7.5 СОВЕТЫ ПИЦЦАЙОЛО

В данной главе приводятся замечания и советы, что являются плодом работы команды опытных мастеров по приготовлению пиццы, которая постоянно сотрудничает в разработке нашей продукции.

Для получения оптимального результата и вкусной пиццы приготовление должно осуществляться на средней температуре около **380 °C в течение 3 ÷3,5 минут.**
Для упрощения эксплуатации и управления печью в целях достижения наилучших результатов рекомендуется действовать следующим образом:

1. печь следует включить (фаза подогрева) за 30 - 40 минут до начала приготовления, при этом на данной фазе следует установить требуемую для приготовления температуру (рекомендуется около 380°);
2. выполнить первую закладку продуктов при сохранении таких настроек;
3. после приготовления первых пицц (первой закладки) проверить полученный результат и при необходимости дополнительно отрегулировать температуру;
4. выполнить вторую закладку и последующие при сохранении данных настроек;
5. после завершения всех закладок или в случае, если печь должна сохранять температуру (без приготовления), привести выключатель (B) в положение “0”. Таким образом печь останется в режиме ожидания, пока выключатель (B) не будет приведен в положение 1 (до возврата к приготовлению).

☞	Для оптимального результата необходимо, чтобы варочная поверхность (огнеупорная) оставалась свободной на 20%. Такая мера позволяет оптимальным образом удалить водяные пары, исходящие от пицц во время приготовления.

☞	Для оптимального результата следует всегда занимать зоны, которые не были заняты предыдущей закладкой. Такая мера позволяет правильно осушить огнеупорную поверхность и добиться равномерной температуры по всей поверхности.

7.6 ФАЗЫ РАБОТЫ

На включенной печи можно в любой момент изменить параметры температуры и визуально проверить степень готовности пиццы путем включения лампы освещения камеры.
Как только печь достигла нужной температуры (выводится на дисплее), можно закладывать пиццу (пиццы) для приготовления следующим образом:

- открыть дверцу печи с помощью специальных рукояток;
- для освещения камеры изнутри привести кнопку **(H)** в положение “1”;
- заложить в печь пиццу (пиццы) с помощью подходящих для этого приспособлений.
- Закрыть дверцу с помощью специальных рукояток и следить за приготовлением через смотровое окошко.
- После завершения приготовления открыть дверцу с помощью специальных рукояток и извлечь пиццу (пиццы) при помощи подходящих приспособлений.

☞	Когда открывается дверца на включенной печи, следует находиться на определенном расстоянии во избежание попадания под струю тепла, что выходит из камеры.

☞	Пользоваться подходящими приспособлениями для размещения и передвижения пицц внутри варочной камеры во избежание ожогов.

☞	Когда открывается дверца для закладки пиццы (пицц), не следует оставлять ее открытой длительное время во избежание рассеивания тепла и вытекающего из этого понижения температуры в камере.

☞	Избегать попадания масла и жира на дно, поскольку они могут воспламениться из-за высоких температур

7.7 ФАЗА ВЫКЛЮЧЕНИЯ

Чтобы выключить печь, повернуть рукоятку термостата (D) в положение 0°, затем привести главный выключатель (A) в положение 0.

8. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

8.1 МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

!	Перед выполнением любых операций по техобслуживанию следует принять следующие меры предосторожности:

- убедиться, что печь выключена и полностью охлаждена;
- убедиться, что подача газа отключена (закрытие отсечного вентиля системы);
- убедиться, что печь не подключена к электрическому питанию;
- убедиться, что питание не может быть подключено случайно; отключить вилку из розетки электрического питания;
- пользоваться средствами индивидуальной защиты, предусмотренными директивой 89/391/ЕЭС;
- всегда работать с помощью подходящих для техобслуживания приспособлений;
- после завершения техобслуживания или операций по ремонту и перед вводом печи в эксплуатацию установить все ограждения и подключить все предохранительные устройства.

8.2 ПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, ВЫПОЛНЯЕМОЕ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕМ

Как и любое оборудование, печи нуждаются в простой, но частой и тщательной очистке, чтобы обеспечивать эффективную отдачу и исправную работу.

!	Рекомендуется ни в коем случае не пользоваться абразивными, коррозийными химическими продуктами или продуктами, что несовместимы с пищевыми продуктами. Категорически избегать струй воды, различных инструментов, абразивных средств типа стальных лопаток, губок или другого, что может повредить поверхности и нарушить санитарно-гигиеническую безопасность.

8.2.1 Очистка огнеупорной поверхности рабочей камеры

Очистка должна осуществляться в конце каждого использования печи с соблюдением правил гигиены и защиты функциональности прибора. Перед началом выполнения операций, довести печь до температуры 450 °C в течение примерно 20 минут для улучшения карбонизации отходов от приготовления. После достижения температуры выключить печь и подождать, пока температура опустится примерно до 60 °C (оптимальная температура для очистки). На этом этапе выключить электропитание. Надев перчатки и соответствующую одежду для защиты от ожогов, открыть дверь и с помощью щетки из натурального волокна с длинной ручкой выполнить первое удаление остатков от приготовления, присутствующих на огнеупорной поверхности, после чего удалить остальные отходы с помощью пылесоса.
По окончании протереть огнеупорную поверхность влажной тряпкой.

8.2.2 Внешняя очистка печи

Очистка наружных поверхностей печи, наружных частей из нержавеющей стали, стекла смотрового окошка и панели управления должна выполняться на холодной печи и при отключенном электрическом питании.
Использовать мягкую неабразивную губку или ткань, слегка смоченную в воде или в нейтральном некоррозийном чистящем средстве. Ни в коем случае не использовать струи воды, которые могут проникнуть в электрические части и нанести им серьезные повреждения, а также стать потенциальной опасностью для человека.

8.3 ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, ВЫПОЛНЯЕМОЕ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫМИ ТЕХНИКАМИ

☞	Любая операция, указанная в этой главе, не является ответственностью пользователя, который никоим образом не должен выполнять операции, измерения и регулировки, указанные здесь. Любая операция, выполняемая неуполномоченным персоналом, будет рассматриваться как вмешательство в изделие, и поэтому ответственность за любые неисправности или, что еще хуже, за несчастные случаи и/или повреждения, ляжет на лицо, выполнившее такие операции. Вмешательства, вмешательство или модификации,

	не разрешенные явно и не соответствующие положениям настоящего руководства, могут привести к повреждению, травмам или несчастным случаям со смертельным исходом и аннулированию гарантии.

Техник обязан использовать только оригинальные запасные части, см. перечень из главы **СБОРНЫЙ ЧЕРТЕЖ ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ**.

!	Отключить электропитание печи и перекрыть подачу газа перед началом любых работ.

9. АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ И ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ

НЕИСПРАВНОСТИ В РАБОТЕ		
Неисправность	**Вероятная причина**	**Способ устранения**
Печь не включается, и дисплей цифрового термометра (если имеется) выключен	Отсутствие электричества в сети	Проверить главный контактор, розетку, вилку и кабель питания.
	Главный выключатель выключен (установлен на «0»)	Поверните главный выключатель в положение «1»
	Срабатывание предохранительного термостата	Когда печь холодная сбросить термостат безопасности, нажав красную кнопку на корпусе термостата.
Дисплей выключен, несмотря на то, что главный выключатель находится в положении 1, и присутствует электропитание	Неисправен цифровой термометр	Заменить цифровой термометр
Дисплей цифрового термометра показывает «PF»	Неисправен датчик температуры	Заменить датчик
«или» на дисплее цифрового термометра	Предел считывания температуры. Вероятная неисправность регулировочного термостата.	Проверить работу термостата и термометра. Заменить неисправный компонент.
Не горит лампа внутреннего освещения	Отсутствует электропитание лампы	Проверить электрическое соединение
	Неисправен выключатель лампы	Заменить выключатель лампы
	Неисправен трансформатор	Заменить трансформатор
	Лампа сгорела	Заменить лампу
Рабочая камера не нагревается должным образом	Установленные температуры слишком низкие	Установить температуру правильно
Температура продолжает подниматься выше настроек термостатов	Датчик термостата или контакты термостата неисправны	Проверить и при необходимости заменить термостат.
Горелка не зажигается, и загорается красная кнопка сброса газа на приборной панели	Отсутствует газ или недостаточное давление	Измерить давление на входе и выходе клапана
	Неэффективный разряд зажигания электродов	Проверить положение двух электродов и состояние электрических соединительных кабелей
	Вилка Schuko электрического кабеля вставлена наоборот	Изменить полярность вилки в розетке
Горелка зажигается, но остается включенной только в течение нескольких секунд	Электрод контроля расположен неправильно	Проверить правильное расположение электрода контроля и, в частности, его эффективное соприкосновение с пламенем.

Пламя горелки чрезмерно желтое	Неправильное расстояние втулки первичного воздуха	Установите втулку на правильное расстояние в соответствии с данными таблицы

10. ИНФОРМАЦИЯ ПО ДЕМОНТАЖУ И УТИЛИЗАЦИИ

Демонтаж и утилизация машины относятся исключительно к компетенции и ответственности владельца, который должен действовать при соблюдении действующего в собственной стране законодательства в сфере безопасности, охраны и сохранения окружающей среды.
Демонтаж и утилизация могут поручаться третьим лицам, если они представлены компаниями, уполномоченными на сбор и уничтожение данных материалов.

☞	УКАЗАНИЕ: следует всегда придерживаться действующих в стране норм по утилизации материалов и по заявке на утилизацию при необходимости.

!	ВНИМАНИЕ: Все операции по демонтажу на слом должны выполняться на стоящей машине с отключенной подачей электрической энергии.

- Снять весь электрический материал.
- Отделить имеющиеся в электронных платах аккумуляторы.
- Сдать конструкцию машины в утиль через уполномоченные компании.

!	Отключить электропитание печи и перекрыть подачу газа перед началом любых работ.

СВЕДЕНИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ

Согласно ст. 13 Законодательного постановления Италии № 151 от 25 июля 2005 г. о внедрении европейских директив 2002/95/EC, 2002/96/EC и 2003/108/EC, касающихся ограничения использования опасных веществ в электрических и электронных приборах, а также утилизации отходов,

значок перечеркнутого мусорного бачка, что имеется на оборудовании или его упаковке, означает, что изделие в конце своего срока службы должно сдаваться отдельно от остальных отходов.

Сбор настоящего оборудования в конце срока службы организуется и проводится производителем.
Пользователь, что желает сдать настоящее оборудование в утиль, должен обратиться к производителю и следовать системе, что применяется им для раздельного сбора вышедшего из эксплуатации оборудования.
Соответствующий раздельный сбор отходов для дальнейшей отправки отработанного оборудования на вторичную переработку и утилизацию при соблюдении природоохранных мероприятий служит во избежание негативных воздействий на окружающую среду и здоровье человека, а также благоприятно влияет на вторичное использование и переработку материалов, из которых состоит прибор. Незаконная утилизация изделия со стороны владельца ведет к применению административных санкций, предусмотренных по действующим нормам.

ES Traducción de las instrucciones originales

Estas instrucciones son válidas solo si el código de país aparece en el dispositivo. Si el código no aparece en el aparato, consulte las instrucciones técnicas para adaptar el aparato a las condiciones de uso de ese país.

Categoría / Category:

II2H3+

Tipo di instalación / Type of installation:

FLAME4: A1-B11-B21
FLAME 6-6L-9: B11 - B21

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN 159
1.1 SIMBOLOGÍA 159
1.2 USO PREVISTO 160
1.3 FIN Y CONTENIDO DEL MANUAL 161
1.4 CONSERVACIÓN DEL MANUAL 161
1.5 ACTUALIZACIÓN DEL MANUAL 161
1.6 GENERALIDADES 161
1.7 PRINCIPALES NORMATIVAS Y DIRECTIVAS CUMPLIDAS Y A CUMPLIR 162
1.8 GARANTÍA LEGAL .....
1.9 RESPONSABILIDAD DEL CONSTRUCTOR 163
1.10 CARACTERÍSTICAS DEL USUARIO 163
1.11 ASISTENCIA TÉCNICA .....
1.12 RECAMBIOS 163
1.13 PLACA DE IDENTIFICACIÓN 164
1.14 ENVÍO DEL HORNO 165
2. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD 165
2.1 ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR 165
2.2 ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO 166
2.3 ADVERTENCIAS PARA EL ENCARGADO DEL MANTENIMIENTO 167
3. REQUISITOS GENÉRICOS 167
3.1 Características 167
3.2 Datos Técnicos 167
3.3 Esquemas eléctricos 170
4. MANIPULACIÓN Y TRANSPORTE 173
5. PREPARACIÓN DEL LUGAR DE INSTALACIÓN 173
5.1 PRECAUCIONES DE SEGURIDAD 173
5.2 LUGAR DE INSTALACIÓN DEL HORNO 174
6. INSTALACIÓN (capítulo dedicado al técnico de instalación) 174
6.1 COLOCACIÓN DEL HORNO 174
6.2 CONEXIÓN A LAS INSTALACIONES 174
6.2.1 Conexión eléctrica 174
6.2.3 Conexión a la chimenea de evacuación del humo 175
6.2.4 Control de la presión de alimentacion y del consumo calorífico 181
6.2.5 Conversión en otro tipo de gas 185
7. PUESTA EN FUNCIONAMIENTO Y USO DEL HORNO 188
7.1 DESCRIPCIÓN DEL CUADRO DE MANDOS 188
7.2 ANYES DE ENCENDER EL HORNO 189
7.3 FASE DE INICIO 189
7.4 INDICACIONES GENERALES PARA LA COCCIÓN 189
7.5 CONSEJOS DEL PIZZERO 189

7.6 FASES DE TRABAJO 190
7.7 FASE DE APAGADO 190
8. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA 190
8.1 PRECAUCIONES DE SEGURIDAD 190
8.2 MANTENIMIENTO ORDINARIO PARA USUARIOS 191
8.2.1 Limpieza del plano refractario de la cámara de cocción 191
8.2.2 Limpieza externa del horno 191
8.3 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO PARA TÉCNICOS 191
9. ALARMAS Y POSIBLES ANOMALÍAS 192
10. INFORMACIONES PARA EL DESGUACE Y LA ELIMINACIÓN 192

1. INTRODUCCIÓN

Estimado cliente, deseamos ante todo agradecerle por la preferencia que nos ha querido proporcionar comprando nuestro producto, además de alegrarnos por su elección.
Para que pueda utilizar su horno de la mejor manera, le recomendamos cumplir detenidamente con lo que encuentra explicado en este manual.
Los hornos, a los que se refiere este manual, fueron ideados para satisfacer las necesidades relacionadas con la cocción de la pizza y de productos similares.
El uso, que se acaba de describir, y las configuraciones previstas para estos aparatos son las solas admitidas por el Fabricante: no utilizar el aparato en desacuerdo con las indicaciones proporcionadas.
La instalación debe realizarse sólo por personal cualificado capaz de asegurar las mejores condiciones de funcionamiento y seguridad.

1.1 SIMBOLOGÍA

En el presente manual, los puntos importantes se evidencias mediante la siguiente simbología:

☞	**INDICACIONES**: Indicaciones relativas al uso correcto del producto y la responsabilidad de los encargados.
!	**ATENCIÓN:** Punto en el cual se expresa una nota de particular importancia.
m	**PELIGRO:** Se expresa una nota de comportamiento importante para la prevención de accidentes o daños materiales.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Antes de usar o mantener el equipo, lea atentamente este manual.

• El manual debe acompañar siempre al producto durante toda su vida, incluso en caso de traslado. En caso de pérdida, solicite una copia al minorista y/o al fabricante (indicando el número de serie).

• La placa de características proporciona información técnica importante. Son imprescindibles en caso de solicitud de intervención para mantenimiento o reparación del equipo: por lo tanto, se recomienda no quitarlo, dañarlo o modificarlo.

• Este tipo de aparato está destinado a aplicaciones comerciales, por ejemplo cocinas de restaurantes, cantinas, hospitales y empresas comerciales como panaderías, carnicerías, etc., pero no está destinado a la producción continua de alimentos en masa.

• Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas sin experiencia en aplicaciones domésticas y similares.

• Este tipo de aparato no es adecuado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos.

• Todas las operaciones de instalación, montaje y mantenimiento extraordinario deben ser realizadas exclusivamente por personal especializado y cualificado según la normativa vigente en el país de utilización y respetando las normas relativas a sistemas y seguridad laboral.

• Antes de cualquier movimiento o instalación del equipo, asegurarse de la idoneidad del local que lo albergará. Comprobar que los sistemas cumplen con la normativa vigente en el país de uso y con lo indicado en la placa de características.

• La instalación, uso o mantenimiento distinto al indicado en este manual puede causar daños, lesiones o la muerte.

• ADVERTENCIA: Este aparato no debe instalarse donde el público tenga acceso.

• Si este aparato debe colocarse cerca de paredes, tabiques, muebles de cocina, acabados decorativos, etc., éstos deben ser de material incombustible o revestidos con material termoaislante certificado adecuado.

• Durante el montaje del equipo no se permite el tránsito o permanencia.
de personas ajenas a la instalación cerca del área de trabajo.

• Antes de realizar cualquier mantenimiento, sustitución de componentes o limpieza ordinaria/extraordinaria, desconecte el equipo de la alimentación eléctrica.

• Las intervenciones, manipulaciones o modificaciones no expresamente autorizadas que no cumplan con lo establecido en este manual pueden provocar daños, lesiones o accidentes mortales y anularán la garantía.

• Algunas partes del equipo pueden alcanzar altas temperaturas. Es recomendable tener cuidado de no tocar las superficies y no acercar materiales que puedan ser inflamables o sensibles al calor, ni siquiera al manipular alimentos cocinados.

• No coloque ningún objeto, especialmente si está hecho de material sensible al calor, encima del horno.

• PELIGRO DE INCENDIO: dejar el área alrededor del equipo libre y limpia de combustibles. No mantenga materiales inflamables cerca de este equipo.

• ADVERTENCIA, PELIGRO DE EXPLOSIÓN: está prohibido utilizar el horno en ambientes con riesgo de explosión.

• ATENCIÓN: está prohibido introducir sólidos o líquidos inflamables, por ejemplo alcohol, en la cámara de cocción durante el funcionamiento.

• Para manipular alimentos durante y después de la cocción, utilice siempre dispositivos de protección personal (por ejemplo, guantes) para evitar el riesgo de quemaduras.

• Al cocinar, utilice siempre materiales que no sean sensibles al calor y certificados para el contacto con alimentos calientes.

• Utilice siempre herramientas resistentes al calor (p. ej., acero). Es posible que los utensilios de cocina de plástico o similares no resistan las altas temperaturas del horno.

• Supervise el aparato durante todo su funcionamiento, no deje alimentos en el horno sin supervisión.

• Evite dejar el aparato desatendido en presencia de niños y asegúrese de que no lo utilicen ni jueguen con él.

• ATENCIÓN: apague siempre el interruptor eléctrico general cuando haya terminado de utilizar el equipo y antes de realizar operaciones de mantenimiento.

• Si nota alguna anomalía, mal funcionamiento o fallo, no utilice el equipo, contacte con el distribuidor y/o un técnico cualificado y especializado. Si es necesario sustituir componentes del producto, solicite siempre repuestos originales bajo pena de invalidación de la Garantía.

- Colocar los números de teléfono de emergencia en un lugar visible.

• El equipo debe ser revisado por un técnico cualificado y especializado al menos una vez al año.

• El incumplimiento, incluso parcial, de estas normas puede causar daños y lesiones, incluido daño moral, anula la garantía y exime al Fabricante de cualquier responsabilidad.

• Para limpiar el equipo o cualquiera de sus componentes, accesorios o subestructura NO utilice:
- detergentes abrasivos o en polvo, agresivos o corrosivos (por ejemplo, ácido clorhídrico/muriático o sulfúrico, sosa cáustica, etc.)
- herramientas abrasivas o afiladas (por ejemplo, esponjas abrasivas, raspadores, cepillos de acero, etc.);
- chorros de vapor o agua a presión.

1.2 USO PREVISTO

Los hornos a los que se refiere este manual han sido diseñados y fabricados solamente para la cocción de pizza y productos similares.

El uso previsto mencionado y las configuraciones previstas para estos aparatos son los únicos admitidos por el Fabricante: ***no utilice el aparato incumpliendo las indicaciones proporcionadas.***

m	El uso previsto indicado solo es válido para aparatos que presenten una plena eficiencia estructural, mecánica y de instalación.

1.3 FIN Y CONTENIDO DEL MANUAL

Objetivo:
El objetivo del manual es permitir que el usuario adopte las medidas y disponga todos los medios humanos y materiales necesarios para un uso correcto, seguro y duradero.
Contenido:
Este manual contiene toda la información necesaria para la instalación, el uso y el mantenimiento del aparato. El escrupuloso cumplimiento de lo descrito garantiza un alto grado de seguridad y productividad del aparato.

1.4 CONSERVACIÓN DEL MANUAL

Conservación del manual.
Este manual, que forma parte integrante del producto, debe conservarse cuidadosamente y debe estar siempre disponible para su consulta, tanto por parte del usuario como de los responsables de la instalación y el mantenimiento.

Deterioro o pérdida
Si es necesario, solicite una copia adicional a su distribuidor o al fabricante.

Traslado del equipo
En caso de cesión del producto, el usuario se obliga a entregar también este manual al nuevo propietario.

1.5 ACTUALIZACIÓN DEL MANUAL

Este manual refleja el estado de la técnica en el momento de la introducción de la máquina en el mercado.
Los aparatos ya presentes en el mercado, con la documentación técnica correspondiente, no serán considerados por la casa fabricante como deficientes o inadecuados tras la realización de modificaciones, adecuaciones o la aplicación de nuevas tecnologías en aparatos de nueva comercialización.
La información contenida en este manual solo es válida para los modelos pertenecientes a la categoría II2H3+ y destinados al territorio italiano. Si el destino es otro país europeo con categoría diferente, el manual deberá ser traducido con las referencias (gas previsto y normas de instalación locales) relativas al país de instalación.
En la placa de datos de cada aparato se indican las siglas de los países europeos para los que está prevista la venta e instalación.

1.6 GENERALIDADES

Información:
En caso de intercambio de información con el Fabricante o el Distribuidor del aparato, consulte el número de serie y los datos identificativos que figuran en la placa correspondiente.

Responsabilidades:
Con la entrega de este manual, el Fabricante declina toda responsabilidad, tanto civil como penal, por accidentes derivados del incumplimiento total o parcial de las instrucciones contenidas en él.
El Fabricante declina asimismo toda responsabilidad por un uso impropio del aparato o un uso incorrecto por parte del usuario, por modificaciones y/o reparaciones no autorizadas, o por el uso de repuestos no originales o no específicos para estos modelos.

m	Las modificaciones y/o manipulaciones de cualquier parte o componente funcional del aparato puede resultar peligrosas y ocasionar daños a personas o cosas. Por los motivos anteriores, se prohíbe terminantemente manipular las partes precintadas por el fabricante. El fabricante no es responsable de las consecuencias derivadas de un uso impropio del aparato; el uso incorrecto invalida la garantía con efecto inmediato.

Responsabilidad de los trabajos de instalación.
La responsabilidad por los trabajos realizados durante la instalación del producto no se considera responsabilidad del Fabricante; Es y sigue siendo responsabilidad del instalador, que se encarga de realizar los controles relativos a la corrección de las soluciones de instalación adoptadas y a su compatibilidad con el producto. Además, se exige el cumplimiento de todas las normas de seguridad exigidas por la legislación específica vigente en el estado donde se instale.

Mantenimiento extraordinario:
Todas las operaciones de instalación, montaje y mantenimiento extraordinario deben ser realizadas exclusivamente por personal especializado y cualificado según la normativa vigente en el país de utilización y respetando la normativa relativa a sistemas y seguridad en el trabajo.
Es obligatorio realizar un mantenimiento completo al menos una vez al año por un técnico cualificado y especializado.Se recomienda estipular un contrato de mantenimiento que incluya revisiones a intervalos fijos.
E 'es particularmente deseable para controlar por lo menos anualmente del tubo de escape para el tipo B11 y B21 (limpieza de la chimenea y la verificación de la eficiencia de remoción campanas extractoras).

Responsabilidad sobre las obras de instalación:

☞	La responsabilidad por las obras realizadas para la instalación del aparato no podrá ser atribuida al Fabricante. Esta recae en el instalador, que debe verificar que las soluciones de instalación propuestas sean correctas. Deben cumplirse también todas las normas de seguridad previstas por la legislación específica vigente en el país de instalación de la máquina.

Uso:
El uso del aparato está supeditado, además de las instrucciones de este manual, al cumplimiento de todas las normas de seguridad previstas por la legislación específica vigente en el país de instalación.

1.7 PRINCIPALES NORMATIVAS Y DIRECTIVAS CUMPLIDAS Y A CUMPLIR

- Reglamento 2016/426/UE del 9 de marzo de 2016 «relativo a los aparatos que queman combustibles gaseosos y por el que se deroga la Directiva 2009/142/CE;
- Disposiciones EN 203-1; EN 203-2-2; EN 203-3; EN 55014-2; «Aparatos de cocción para uso profesional alimentados a gas»;
- Disposición EN 437 Gas de ensayo - Presiones de ensayo - Categorías de aparatos;
- Directiva 2014/35/CE «referente al aproximamiento de las legislaciones de los Estados miembros relativas al material eléctrico destinado a emplearse con determinados límites de tensión y por el que se deroga la Directiva 2006/95/CE»;
- Directiva 2014/30/UE «referente al aproximamiento de las legislaciones de los Estados miembros relativas a la compatibilidad electromagnética y por la que se deroga la Directiva 2004/108/CE»;
- Directiva 89/391/CEE «referente a la aplicación de medidas para promover la mejora de la seguridad y de la salud de los trabajadores en el trabajo»;
- Direciva 2006/42/CE «relativa a las máquinas y por la que se deroga la Directiva 95/16/CE»;
- Directiva 85/374/CEE y Directiva 1999/34/CE «relativa al aproximamiento de las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas de los Estados miembros en materia de responsabilidad por daños de productos defectuosos»;
- Directiva 2002/95/CE «sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos»;
- Directiva 2002/96/CE y 2003/108/CE «sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) y sucesivas modificaciones».
- Reglamento (CE) N. 1935/2004, sobre los materiales y artículos destinados a entrar en contacto con alimentos y por la que se deroga la Directiva 80/590/CEE y 89/109/CEE.

1.8 RESPONSABILIDAD DEL CONSTRUCTOR

!	El fabricante declina toda responsabilidad civil o penal, directa o indirecta, por:

- Instalación no conforme a las normativas nacionales vigentes a las directivas de seguridad;
- Incumplimiento de las instrucciones contenidas en el manual;
- Instalación por parte de personal no cualificado y no formado;
- Uso no conforme a las normativas de seguridad;
- Modificaciones y reparaciones efectuadas en la máquina sin la autorización del Fabricante;
- Uso de repuestos no originales o no específicos para este modelo
- Falta de mantenimiento;
- Sucesos excepcionales.

1.9 CARACTERÍSTICAS DEL USUARIO

El usuario del aparato debe ser una persona adulta y responsable que cuente con los conocimientos técnicos necesarios para el mantenimiento ordinario, como por ejemplo la limpieza cotidiana.
Mantenga alejados a los niños y a las personas no autorizadas mientras esté funcionando el aparato.

SERVICIO POSTVENTA

Para solicitar repuestos, comuníquese con su distribuidor, consultando siempre los datos que se muestran en la placa de identificación ubicada en el costado del equipo (Modelo, número de serie, etc.) y el código del repuesto que se muestra en el despiece de repuestos.
Para cualquier solicitud de mantenimiento, reparación y/o sustitución extraordinaria, diríjase exclusivamente al distribuidor autorizado donde adquirió el electrodoméstico y/o a un técnico especializado que esté en posesión de los requisitos técnico-profesionales exigidos por la normativa vigente.

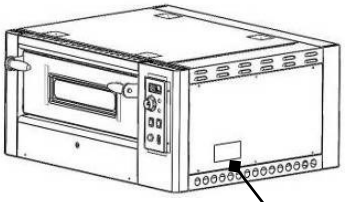
1.10 RECAMBIOS

Use únicamente piezas de recambio originales.
No espere a que los componentes se deterioren con el uso para sustituirlos.
Sustituir un componente desgastado antes de su rotura ayuda a prevenir accidentes derivados precisamente de la rotura repentina de los componentes, que podrían ocasionar graves daños a personas o cosas.

☞	***Efectúe las revisiones periódicas de mantenimiento como se indica en el capítulo "MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA".***

1.11 PLACA DE IDENTIFICACIÓN

La placa colocada en el aparato contiene todos los datos característicos, incluidos los datos del Fabricante, el **número de Serie** y el marcado **CE** de conformidad al tipo.
El marcado **CE** es expido por un Organismo Notificado tras la realización de ensayos de certificación y de la actividad de supervisión del producto que establece la normativa.
La placa indica además los datos con **el gas previsto y los países europeos de venta, con las categorías y presiones nominales correspondientes.**



PIN N° XXXXXXXX 2018

CE 0705

G20	1,48 m³/h
G25	1,72 m³/h
G25.1	1,72 m³/h
G25.3	X,XX m³/h
G30	1,10 m³/h
G31	1,09 m³/h

S/N	XXXXXXX		☐ A1
Mod.	Flame 4	Type:	☐ B11
Anno	03/2018		☐ B21
Qn	14 kW		
220-230 V ~ 50 Hz	A max: 0,5	100 W	

		G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31	
AT, CH	II2H3B/P	20	/	/	/	50	50	mbar
AL, BA, BG, EE, FI, LT, LV, MK, NO, RO, SE, SI UA	II2H3B/P	20	/	/	/	28-30	28-30	mbar
CZ, ES, GR, IE, IT, PT, GB, CH, SK, TR	II2H3+	20	/	/	/	28-30	37	mbar
DE	II2ELL3B/P	20	20	/	/	50	50	mbar
NL	II2EK3B/P	20	/	/	25	28-30	28-30	mbar
HU	II2HS3B/P	25	/	25	/	28-30	28-30	mbar
PL	II2E3B/P	20	/	/	/	37	37	mbar
IS, CY, MT	I3B/P	/	/	/	/	28-30	28-30	mbar
LU, BE, FR	I3+	/	/	/	/	28-30	37	mbar
LU	I2E	20	/	/	/	/	/	mbar
BE	I2E(R)B	20	25	/	/	/	/	mbar
FR	I2Esi	20	25	/	/	/	/	mbar

3+ G30/G31 28-30/37 mbar

<u>Si se modifica la configuración del tipo de gas, sustituya el rótulo actual, utilizando las etiquetas adhesivas facilitadas por el fabricante.</u>

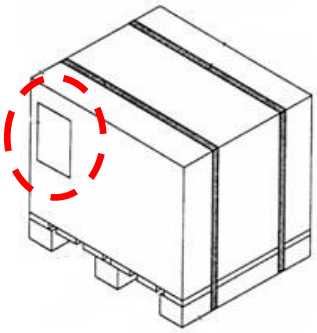
1.12 ENVÍO DEL HORNO

El aparato lleva además la siguiente placa que contiene las principales advertencias de seguridad:

ES	El aparato debe conectarse conforme a los reglamentos vigentes y utilizarse solo en locales bien ventilados. Debe prestarse especial atención a las instrucciones de uso y mantenimiento antes de ponerlo en servicio.

!	Las placas no deben retirarse nunca (como mucho se puede actualizar el gas previsto en caso de conversión a otro tipo de gas).

El embalaje lleva por fuera una etiqueta que contiene la información sobre el gas previsto actual, así como la indicación del país de destino y las advertencias de seguridad. Esta etiqueta puede eliminarse junto con el embalaje de acuerdo con las normativas nacionales vigentes.



2. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

2.1 ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

!	Compruebe que las operaciones de preinstalación del horno sean conformes a los reglamentos locales, nacionales y europeos.

La instalación, adaptación a otro tipo de gas y mantenimiento extraordinario (como la sustitución de componentes defectuosos o la resolución de posibles anomalías) deben ser realizados únicamente por personal cualificado según la normativa vigente en el país de uso, respetando la normativa. relacionados con sistemas y seguridad laboral y dotados de los requisitos profesionales necesarios.
La instalación, uso o mantenimiento distinto al indicado en este manual puede causar daños, lesiones o la muerte.
Las intervenciones, manipulaciones o modificaciones no expresamente autorizadas que no cumplan con lo establecido en este manual pueden provocar daños, lesiones o accidentes mortales y anularán la garantía.
Al finalizar la instalación o cualquier intervención de mantenimiento, el técnico siempre deberá emitir una copia firmada del informe técnico de intervención.

!	**Instalar y operar el dispositivo sólo en una ventilada adecuadamente de acuerdo con las normas vigentes. Verifique que el volumen de la sala es adecuada y que los sistemas de ventilación (natural o forzada) son totalmente eficientes instando a la unidad responsable de garantizar el ambiente de trabajo saludable.**

- Cumpla siempre las prescripciones indicadas en este manual.
- Asegúrese de que la instalación de alimentación del gas cumpla todos los requisitos para la correcta conexión del aparato según las normas vigentes
- No efectúe conexiones eléctricas temporales con cables provisionales o no aislados.
- Compruebe que la puesta a tierra de la instalación eléctrica sea eficiente.
- Use siempre los equipos de protección individual y los demás medios de protección previstos por la ley.

• La instalación, adaptación a otro tipo de gas y mantenimiento extraordinario (como la sustitución de componentes defectuosos o la resolución de posibles anomalías) deben ser realizados únicamente por

personal cualificado según la normativa vigente en el país de uso, respetando la normativa. relacionados con sistemas y seguridad laboral y dotados de los requisitos profesionales necesarios.
• La instalación, uso o mantenimiento distinto al indicado en este manual puede causar daños, lesiones o la muerte.
• Las intervenciones, manipulaciones o modificaciones no expresamente autorizadas que no cumplan con lo establecido en este manual pueden provocar daños, lesiones o accidentes mortales y anularán la garantía.
• Al finalizar la instalación o cualquier intervención de mantenimiento, el técnico siempre deberá emitir una copia firmada del informe técnico de intervención.

2.2 ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

☞	Las condiciones ambientales del lugar en el que se instala el horno debe contar con estas características:

- Estar seco;
- Puntos de agua y de calor debidamente distanciadas;
- Ventilación e iluminación adecuada y conforme con las normas higiénicas y de seguridad previstas por las leyes vigentes;
- El suelo tiene que ser plano y compacto para favorecer una limpieza adecuada;
- En los alrededores mismos del horno no deben encontrarse obstáculos de ningún tipo que puedan afectar las condiciones estándares de ventilación del mismo.

Además, el usuario tiene que:

- Cuidar que los niños no se acerquen al horno, cuando está encendido.
- Cumplir con los requisitos indicados en este manual.
- No quitar o manipular los dispositivos de seguridad del horno.
- Prestar la máxima atención, es decir observar su propio trabajo y no utilizar el horno cuando se está distraído;
- Ejecutar todas las operaciones con la máxima seguridad y calma.
- Respetar las instrucciones y las advertencias que se encuentran en las placas colocadas en el horno. Las placas son dispositivos para la prevención de accidentes, por lo tanto, deben poderse leer perfectamente. Si estuviesen dañadas o fueran ilegibles es obligatorio sustituirlas, solicitando al Fabricante su recambio original.
- El horno debe utilizarse con la puerta abierta. Mantener a los niños fuera del alcance.
- Durante un funcionamiento normal, las partes internas del horno se calientan mucho. Nunca tocar las partes internas del horno porque pueden causar quemaduras. Mantener a los niños fuera del alcance.
- Si se usan bandejas o cazos para la cocción, utilizar siempre guantes o utensillos apropiados para su manipulación.
- Nunca obstruir las aperturas de ventilación y de evacuación del calor.
- No obtruir los tubos de salida degases de gases.
- No depositar en el interior, o cerca del hornom materiales inflamables.
- No utilizar la cámara del horno para almacenar maeriales de cualquier tipo.
- Para limpiar el vídrio de la puerta no utilizar productos abrasivos, corrosivos, raspadores metálicos u otras sustancias o herramientas que pudieran arruinar la superficie. Se debe limpiar cuando el horno esté frío.
- No apoyar objetos o sentarse sobre la puerta.
- No dejar el aparato sin supervisión.
- En caso de avería, no intentar reparar el aparato de ningún modo. Se debe contactar inmediatamente con asistencia técnica.
- No recubrir el fondo de la cámara de cocción con papel de aluminio u otro material.
- No utilizar el horno para usos distintos a los previstos.
- No modificar las características de función y rendimiento del horno y/o de sus componentes.
- Tras cada uso, y antes de las operaciones de limpieza y mantenimiento, desconectar la alimentación eléctrica.

2.3 ADVERTENCIAS PARA EL ENCARGADO DEL MANTENIMIENTO

☞	Cumpla las prescripciones contenidas en este manual.

- Use siempre los equipos de protección individual y los demás medios de protección.
- Antes de cualquier operación de mantenimiento, asegúrese de que el horno se haya enfriado, si se ha utilizado.
- Corte la alimentación del gas cerrando la llave de paso manual, que debe estar montada en la instalación conforme a la normativa.
- Desconecte la alimentación eléctrica antes de intervenir en partes eléctricas, electrónicas y conectores.
- Si incluso uno solo de los dispositivos de seguridad estuviese descalibrado o no funcionase, debe considerarse que el horno está fuera de servicio.

3. REQUISITOS GENÉRICOS

3.1 Características

El horno a gas para pizzas es para un uso exclusivamente profesional cuyos paneles externos, dotados oportunamente de agujeros y ojales de ventilación, están hechos de acero barnizado. El horno está dotado de una cámara de cocción con placas refractarias sobre las que se puede introducir al mismo tiempo cuatro pizzas de tamaño estándar, en base al modelo. La cámara de cocción se calienta gracias a un quemador atmosférico fijado bajo las placas. La temperatura de cocción se programa desde el termostato de regulación localizado sobre el panel de mando y se puede visualizar la temperatura desde el termómetro digital sobre la parte alta. El suministro de gas se regula mediante una válvula reguladora que alimenta al quemador con ciclos de encendido/apagado. La presencia de fuego se registra mediante un electrodo de supervisión conectado a un panel electrónico.
En caso de que no se encienda el aparato o no haya gas, se debe accionar el botón de restauración del quemador y se debería haber retiradola causa que provocó el bloqueo. El horo debe instalarse perfectamente nivelado en un local bien ventilado y con el tamaño adecuado.

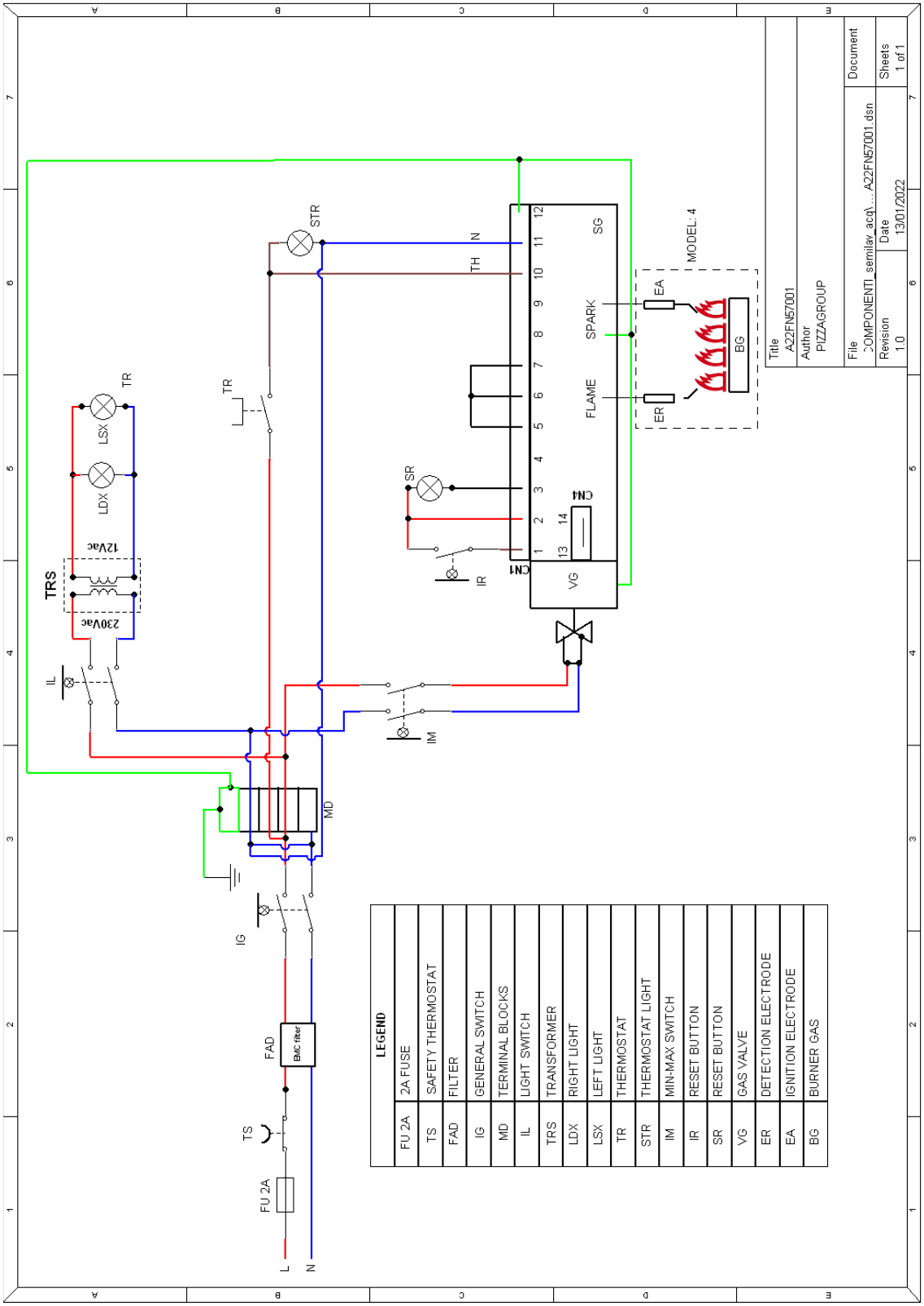
3.2 Datos Técnicos

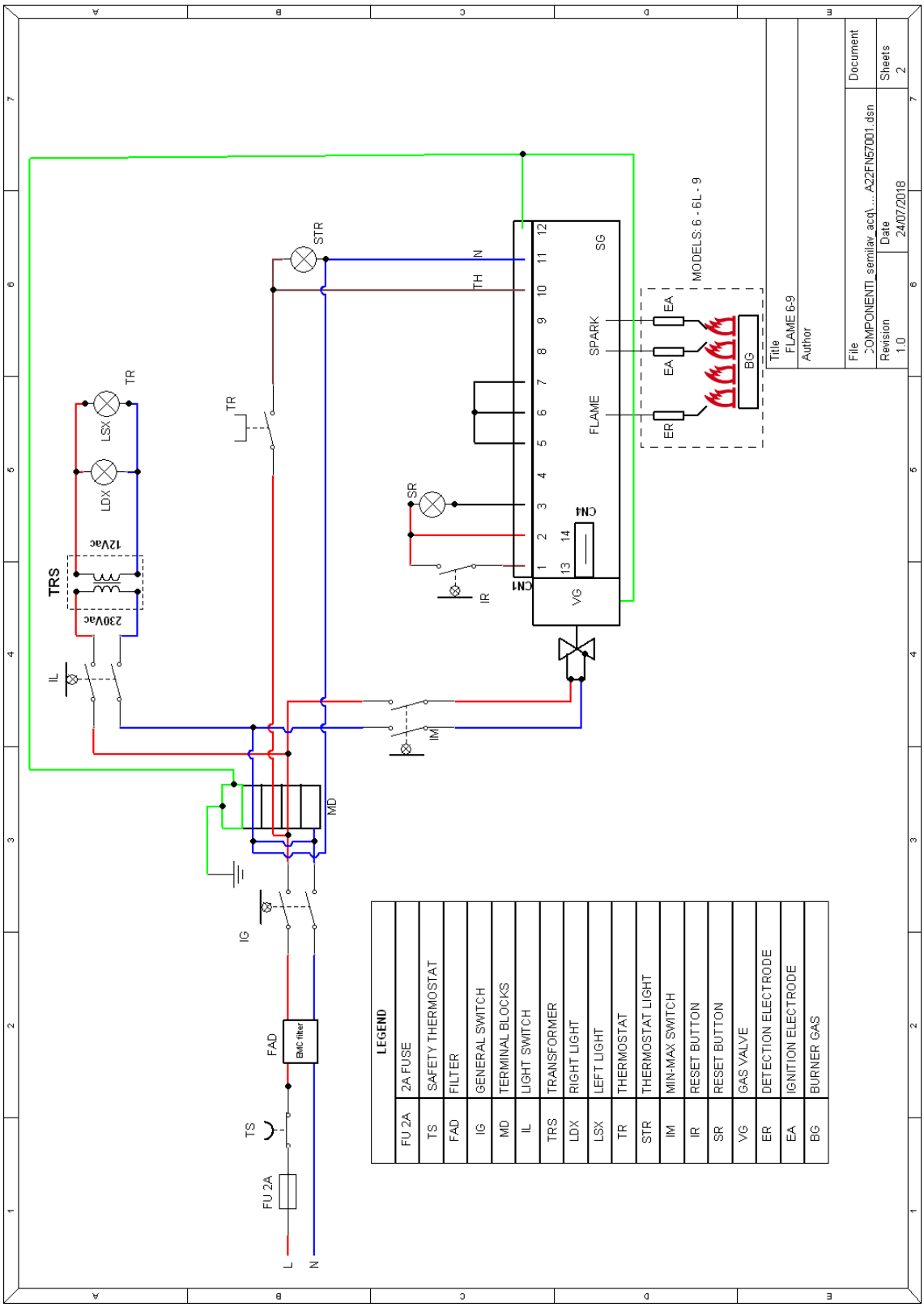
FLAME 4	**Dimensiones externas (cm)**			
	Longitud	Profundidad	Altura	
	113	91	47	
	Dimensiones de la cámara de cocción (cm)			
	Longitud	Profundidad	Altura	
	70	70	15	
	Peso (kg)	**Ø ESCAPE DE GASES (cm)**		
	132	15		
	INFORMACIÓN ELÉCTRICA			
	Tensión de alimentación (V)	Frecuencia (Hz)	Potencia máxima absorbida (W)	Cable eléctrico
	220-230	50	50	3 x 0.75 mm2
	Otra información			
	Conexión del gas	Tipo di instalación del gas	Tipo de seguridad eléctrica	
	½”	A_1 - B_{11} - B_{21}	I	

FLAME 6	**Dimensiones externas (cm)**			
	Longitud	Profundidad	Altura	
	113	126	47	
	Dimensiones de la cámara de cocción (cm)			
	Longitud	Profundidad	Altura	
	70	105	15	
	Peso (kg)		**Ø ESCAPE DE GASES (cm)**	
	164		15	
	INFORMACIÓN ELÉCTRICA			
	Tensión de alimentación (V)	Frecuencia (Hz)	Potencia máxima absorbida (W)	Cable eléctrico
	220-230	50	50	3 x 0.75 mm2
	Otra información			
	Conexión del gas	Conexión del gas	Conexión del gas	
	½”	B_{11} - B_{21}	I	
FLAME 6L	**Dimensiones externas (cm)**			
	Longitud	Profundidad	Altura	
	148	91	47	
	Dimensiones de la cámara de cocción (cm)			
	Longitud	Profundidad	Altura	
	105	70	15	
	Peso (kg)		**Ø ESCAPE DE GASES (cm)**	
	196		18	
	INFORMACIÓN ELÉCTRICA			
	Tensión de alimentación (V)	Frecuencia (Hz)	Potencia máxima absorbida (W)	Cable eléctrico
	220-230	50	50	3 x 0.75 mm2
	Otra información			
	Conexión del gas	Conexión del gas	Conexión del gas	
	½”	B_{11} - B_{21}	I	

FLAME 9	**Dimensiones externas (cm)**			
	Longitud	Profundidad	Altura	
	148	126	47	
	Dimensiones de la cámara de cocción (cm)			
	Longitud	Profundidad	Altura	
	105	105	15	
	Peso (kg)		**Ø ESCAPE DE GASES (cm)**	
	196		18	
	INFORMACIÓN ELÉCTRICA			
	Tensión de alimentación (V)	Frecuencia (Hz)	Potencia máxima absorbida (W)	Cable eléctrico
	220-230	50	50	3 x 0.75 mm2
	Otra información			
	Conexión del gas	Conexión del gas	Conexión del gas	
	½”	B_{11} - B_{21}	I	

3.3 Esquemas eléctricos




LEGEND
FU 2A 2A FUSE
TS SAFETY THERMOSTAT
FAD FILTER
IG GENERAL SWITCH
MD TERMINAL BLOCKS
IL LIGHT SWITCH
TRS TRANSFORMER
LDX RIGHT LIGHT
LSX LEFT LIGHT
TR THERMOSTAT
STR THERMOSTAT LIGHT
IM MIN-MAX SWITCH
IR RESET BUTTON
SR RESET BUTTON
VG GAS VALVE
ER DETECTION ELECTRODE
EA IGNITION ELECTRODE
BG BURNER GAS
MODELS:6 - 6L - 9
Document
Sheets 2
File
Date 24/07/2018
Revision 1.0
Title FLAME 6-9
Author
FAD
BMC filter
FU 2A
TS
L
N
IG
MD
IL
230Vac
12Vac
TRS
LDX
LSX
TR
STR
IM
SR
IR
VG
CN1
CN4
SG
SPARK
FLAME
TH
EA
ER
BG

Leyenda - Legend		
Símbolo	**Descripción**	**Description**
L	Conducto Fase	Phase line
N	Conducto Neutro	Neutral line
FAD	Filtro EMC	EMC filter
TS	Termostato de seguridad de rearme manual	Manual reset safety thermostat
IG	Interruptor principal	Main switch
MD	Caja de conexiones	Terminal board
IL	Interruptor luz	Light switch
TRS	Trasformador	Transformer
LDX-LSX	Luces cámara	Chamber light
SAP	Luz presencia tensión	Power supply indicator light
FU	Fusible (2A)	Fuse (2 A)
TR	Termostato de regulación	Control thermostat
STR	Luz temperatura	Temperature indicator light
IM	Interruptor Stand-by	Standby switch
IR	Botón de rearme	Reset button
SR	Luz no encendido	Flame failure indicator light
VG	Válvula reguladora	Solenoid valve
SG	Dispositivo electrónico	Electronic device
EA	Electrodo de encendido	Ignition electrode
ER	Electrodo de detección	Detection electrode
BG	Quemador	Burner

4. MANIPULACIÓN Y TRANSPORTE

El equipo viene con todas las parte previstas en un empaquetado adecuado cerrado y fijado a una plataforma de madera.

La descarga y la movilización del horno deben ocurrir a través de una carretilla elevadora por mano de personal cualificado.

Para el transporte del horno al lugar de instalación, se debe utilizar una carretilla con ruedas para realizar un transporte adecuado.
Durante el levantamiento se debe evitar rasgaduras o movimientos bruscos.
Asegúrese de que el medio de levantamiento tenga una capacidad superior al peso de la carga a levantar.
La persona que manejará los medios de levantamiento tendrá toda la responsabilidad del levantamiento de las cargas.
La instalación del horno debe hacerse por personal cualificado según los reglamentos locales, nacionales y europeos.
Asegurése de que el plano de apoyo tenga una capacidad de transporte adecuada y que esté en llano.
Tras haber retirado el horno del embalaje, se lo debe pocisionar donde previsto teniendo en cuenta las distancias mínimas de seguridad en relación con los muros y/u otras instalaciones.

Mantener una distancia de mínimo **25 cm** entre el horno y las paredes laterales del local, si es posible mantener **50 cm** en relación con el lado derecho para poder acceder cómodamente a la instalación eléctrica en caso de mantenimiento y/o reparación.
Dejar un espacio libre de al menos **50 cm** en relación con la pared posterior.

m	**Procure que no haya niños jugando con los componentes de embalaje (por ejemplo, plásticos y poliestireno). ¡Peligro de asfixia!**

5. PREPARACIÓN DEL LUGAR DE INSTALACIÓN

5.1 PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

!	La responsabilidad de las obreas realizadas en el espacio de localización del aparato recae, y siempre será así, en el usuario; a este último se le pide realizar las verificaciones relativas a las soluciones de instalación propuestas.

El usuario debe cumplor con todos los reglamentos de seguridad locales, nacionales y europeos.
El aparato debe ser instalado sobre el suelo con la suficiente capacidad de carga.
Las instrucciones se montaje y desmontaje del aparato solo estarán a disposición de técnicos especializados.
Siempre es aconsejable que los usuarios se dirijan a nuestro a nuestro servicio de asistencia para las solicitudes de técnicos especializados.
El instalador, antes de comenzar con la fase de montaje o de desmontaje del aparato, debe cumplir con las precauciones de seguridad previstas por ley y en particular:

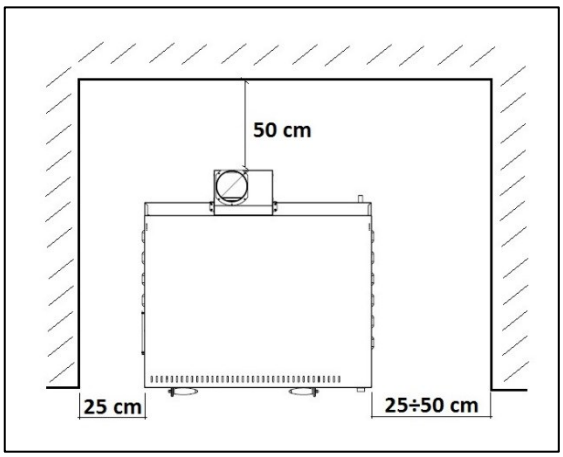
- No debe operar en condiciones adversas;
- Debe operar en perfectas situaciones psicofísicas y debe verificar que los dispositivos de protección individuales y personales están íntegros y son totalmente funcionales;
- Debe llevar guantes de protección;
- Debe llevar zapatos de protección;

- Debe disponer de utensillos dotados de aislamiento eléctrico;
- Debe asegurarse de que el área destinada a la fase de montaje y desmontaje esté libre de obstáculos.

5.2 LUGAR DE INSTALACIÓN DEL HORNO

En la imagen siguiente se indican las distancias mínimas que deben respetarse en el posicionamiento para facilitar el uso, limpieza y mantenimiento del horno, así como una ventilación correcta.

Mantener una distancia de mínimo **25 cm** entre el horno y las paredes laterales del local, si es posible mantener **50 cm** en relación con el lado derecho para poder acceder cómodamente a la instalación eléctrica en caso de mantenimiento y/o reparación. Dejar un espacio libre de al menos **50 cm** en relación con la pared posterior.



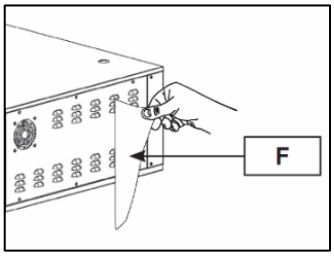
6. INSTALACIÓN (capítulo dedicado al técnico de instalación)

☞	Cualquier operación indicada en este capítulo no es responsabilidad del usuario, quien de ninguna manera debe realizar las operaciones, mediciones y ajustes aquí indicados. Cualquier operación realizada por personal no autorizado será considerada manipulación del producto y por lo tanto la responsabilidad por cualquier mal funcionamiento, o peor por accidentes y/o daños, recaerá en la persona que realizó dichas operaciones. Las intervenciones, manipulaciones o modificaciones no expresamente autorizadas que no cumplan con lo establecido en este manual pueden provocar daños, lesiones o accidentes mortales y anularán la garantía.

La instalación sólo puede ser realizada por personal cualificado y respetando las advertencias, recomendaciones y disposiciones contenidas en este manual, así como respetando la normativa vigente en el país de uso.

6.1 COLOCACIÓN DEL HORNO

Asegúrese de que el plano de apoyo tenga la capacidad de carga adecuada, que esté en terreno llano y que sea de material no combustible (acero, marmol, etc.). Comprobar que el alojamiento inferior no contenga materiales infamables (como líquidos) o bombonas de gas. Informar al usuario de las advertencias de seguridad.
Tras haber retirado el horno del embalaje, se lo debe pocisionar donde previsto teniendo en cuenta las distancias mínimas (véase el punto 4.2).



Quitar posibles protecciones de poliestireno ***y también la película de protección (F)***, evitando el uso de herramientas capaces de dañar las superficies.

6.2 CONEXIÓN A LAS INSTALACIONES

6.2.1 Conexión eléctrica

La conexión a la red eléctrica debe realizarse interponiendo un interruptor magnetotérmico diferencial de características adecuadas, cuya distancia entre contactos sea por lo menos de 3 mm. Para conectar el horno a la red eléctrica basta con conectar el enchufe del cable eléctrico incluido.
La toma de la red eléctrica debe ser de fácil acceso y no debe requerir ningún desplazamiento de la máquina.

!	**La conexión eléctrica debe ser de fácil acceso incluso tras la instalación del horno**. La distancia entre el horno y la toma de corriente debe ser suficiente para evitar que se tense el cable de alimentación. Además, el cable no debe encontrarse bajo el zócalo del horno.

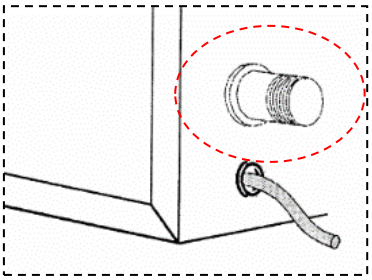
!	**Si el cable de alimentación sufriese daños, deberá ser sustituido por el servicio de asistencia técnica o por un técnico cualificado, para evitar cualquier riesgo**.

6.2.1.1 Puesta a tierra

!	Es obligatorio que la instalación tenga una puesta a tierra.

6.2.2 Conexión a la red de gas

☞	Antes de conectar el horno a la instalación del gas, compruebe los requisitos del horno en materia de alimentación del gas. Las especificaciones para el gas previsto se indican en la placa correspondiente (véase el apartado 1.13). El horno incluye un tubo con rosca GAS de ½ ” cilíndrica, situado en la parte posterior abajo (véase la figura), para la conexión a la instalación del gas.



En primer lugar, asegúrese de que la instalación de distribución del gas sea conforme, y en particular que las tuberías se ajusten a las normativas y leyes vigentes en materia de seguridad de los edificios. Las tuberías fijas de la instalación deben tener secciones que permitan alimentar todos los aparatos situados en el local, deben estar fabricadas en acero rígido o cobre, y colocadas a la vista.
Es obligatorio instalar entre cada aparato y la red de alimentación del gas una llave de paso manual, conforme a las normativas vigentes en la materia.
Es importante que la llave de paso esté situada en una posición de fácil acceso, para permitir su maniobrabilidad (apertura o cierre) en caso necesario.
La conexión del horno a la instalación de alimentación del gas debe realizarse utilizando racores y tuberías específicos que cumplan las disposiciones normativas vigentes. Si se utilizan tubos de acero flexibles, deben ser fácilmente registrables, su longitud no debe superar 1,5 metro y no deben presentar estrangulamientos ni estar sometidos a esfuerzos de tracción y torsión. Ponga especial cuidado en que el tubo no entre en contacto con aristas, partes cortantes y partes calientes, que pueden dañarlo y comprometer así su funcionamiento y seguridad.

!	Tras las operaciones de instalación, se debe efectuar una revisión para comprobar que no haya escapes de gas al ambiente. Esta comprobación puede realizarse mediante sprays detectores de fugas o sustancias espumógenas no corrosivas.

!	**Se prohíbe terminantemente utilizar llamas libres para la búsqueda de fugas de gas.**

6.2.3 Conexión a la chimenea de evacuación del humo

Para la evacuación de los gases de escape se proporcionan, de acuerdo también con las leyes nacionales vigentes en el país de destino, los siguientes tipos de instalación:

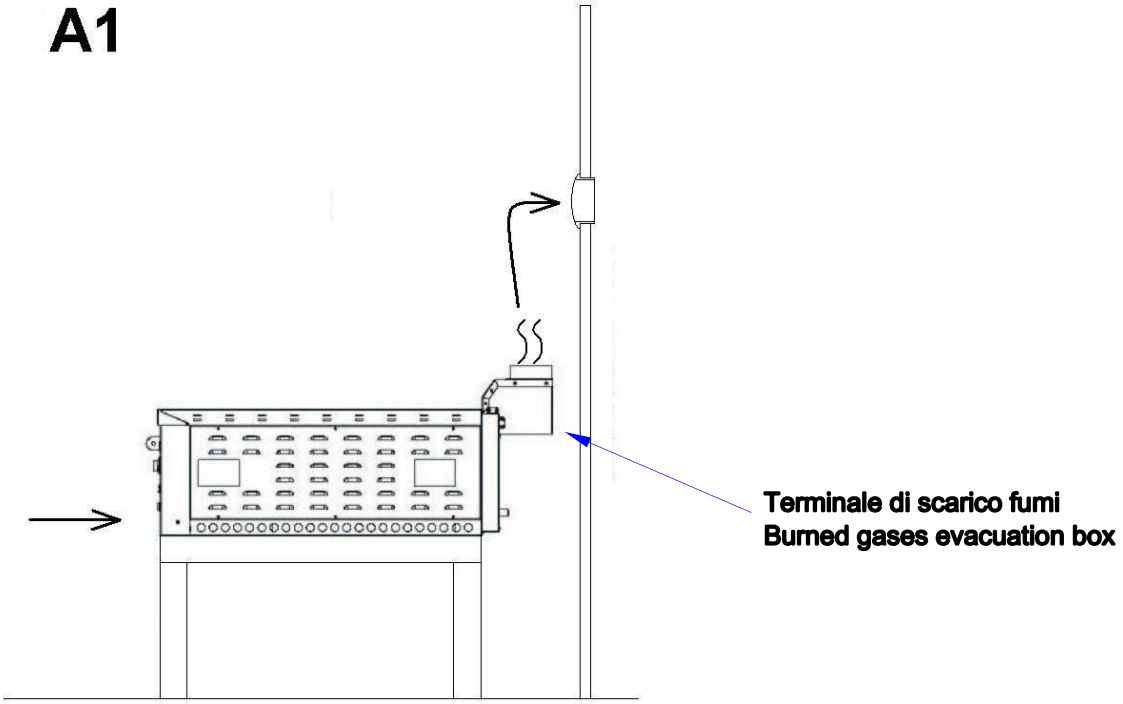
A1: unidad sin ventilador y tiro natural no diseñados para su conexión a una tubería de descarga o en un dispositivo para la descarga de los productos de la combustión hacia el exterior de la sala en la que está instalado el aparato. El aire de combustión y la evacuación de los productos de combustión se hacen en la instalación.
B11: unidad sin ventilador, con tiro natural y romper el proyecto de dispositivo; que está diseñado para ser conectado con un tubo a una chimenea / conducto que descarga los productos de la combustión fuera de la habitación en la que está instalado el aparato. El aire de combustión se extrae directamente de la sala, mientras que la entrada de aire de combustión se produce en la instalación.

B21: unidad sin ventilador, de tiro natural y romper proyecto sin dispositivo; que está diseñado para ser esclavizados bajo una campana que descarga los productos de la combustión fuera de la habitación en la que está instalado el aparato. El aire de combustión se extrae directamente de la sala, mientras que la entrada de aire de combustión se produce en la instalación.

El tipo de instalación depende del tipo de aparato de gas, a partir de su capacidad térmica nominal, el volumen de la sala, la presencia de sistemas y condiciones de ventilación forzada que, sin embargo, regido por las leyes nacionales en materia de instalación de aparatos de gas .

Nota: en los modelos de hornos de pizza FLAME 4 y 6, el proyecto de ruptura del dispositivo (a prueba de viento de la chimenea) ya está integrado en el terminal de conducto construido en el horno. En el modelo del proyecto de ruptura dispositivo FLAME 9 es un accesorio independiente que debe ser dispuesta en caso de instalación del tipo B11.
El proyecto de ruptura del dispositivo (prueba de viento de la chimenea), en el caso de B11 instalación es necesario para garantizar la funcionalidad del dispositivo en la presencia de obstrucción del flujo de aire o de otra manera a lo largo de la tubería / sistema de escape hacia el exterior.

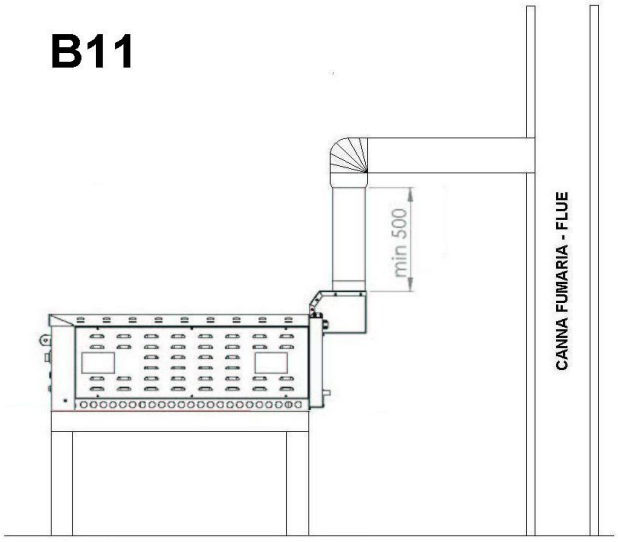
Ejemplo esquemático de una instalación del tipo A1 válido sólo para el modelo FLAME 4



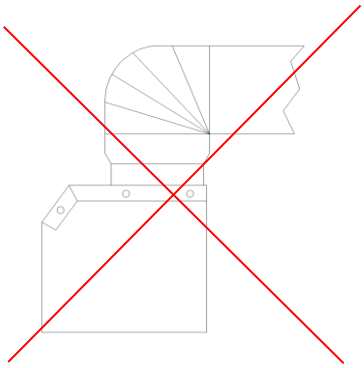
Evacuazione diretta dei fumi, senza raccordo verso l'esterno per modelli 4
Direct evacuation of the fumes without direct connection to the outside for models 4

Ejemplo esquemático de una instalación del tipo B11 válida para los modelos FLAME 4 y FLAME 6

En modelos de hornos de pizza FLAME 4 y FLAME 6, el proyecto de ruptura del dispositivo (a prueba de viento de la chimenea) ya está integrado en el terminal del tubo hornos empotrados.
A la salida de la terminal del tubo a instalar al menos 500 mm de tubo vertical.
La sección vertical de la tubería se puede reducir a los requisitos de instalación, es importante no utilizar codos de 90 ° inmediatamente después de la unión del tubo de escape que proporciona un tubo de metal con un diámetro de 150 mm.



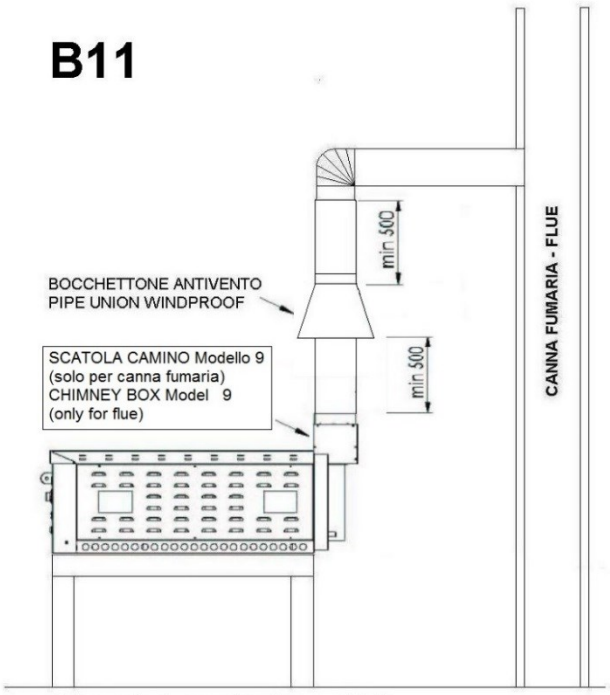
Collegamento alla canna fumaria per modelli 4-6
Connection to the flue for models 4-6



Collegamento non conforme
Installation not in accordance

Ejemplo esquemático de una instalación del tipo B11 válido para el Modelo FLAME 6L, FLAME 9

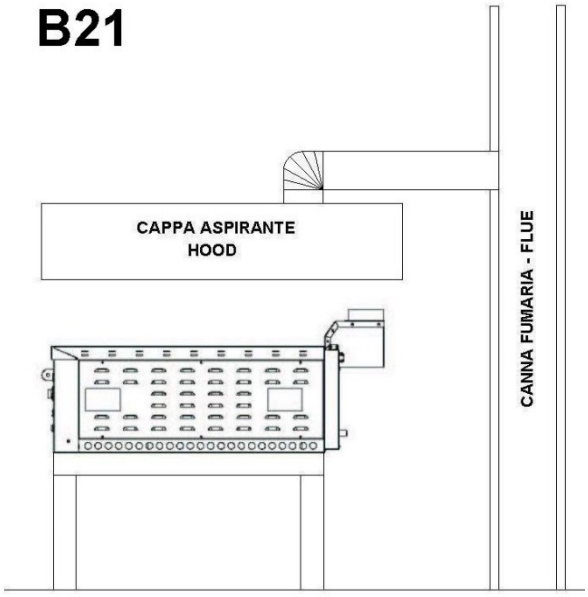
En modelos FLAME 9 debe instalar el proyecto de ruptura del dispositivo (a prueba de viento de la chimenea) entre la salida del tiro terminal aérea y el tubo vertical, cuyo diámetro es de 180 mm.
La salida de la ruptura dispositivo sacar al menos 500 mm de tubo de metal vertical (diámetro 180 mm).
La sección vertical de la tubería se puede reducir a los requisitos de instalación, es importante no utilizar codos de 90 ° inmediatamente después de la ruptura proyecto de dispositivo.



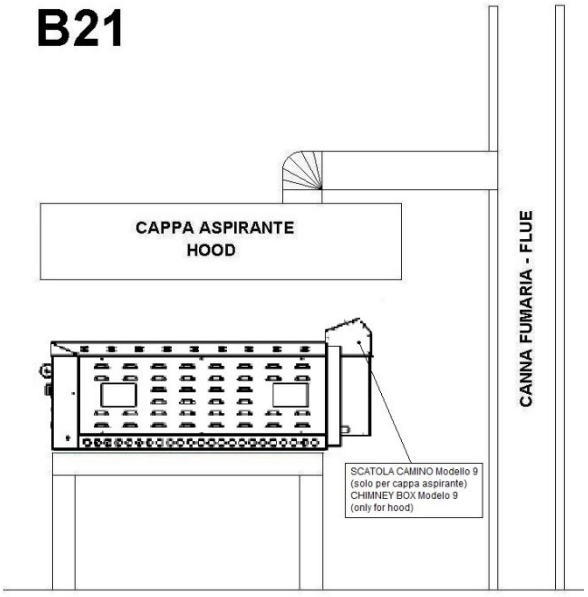
Collegamento alla canna fumaria per modello 9
Connection to the flue for model 9

<u>Ejemplo esquemático de una instalación de la B11 tipo válido para los modelos de FLAME 4 y FLAME 6, FLAME 6L de FLAME 9.</u>

Para instalar B21, esclavizado bajo el capó, no sirve cualquier tramo de la tubería vertical y no está obligado a romper el dispositivo que se utiliza para dibujar el horno hornos FLAME 9. Hornos FLAME 4 y FLAME 6 ya han integrado en el dispositivo de ruptura proyecto tubo de escape y no debe ser eliminado.



Sotto cappa aspirante per i modelli 4-6
Under hood for models 4-6



Sotto cappa aspirante per i modelli 9
Under hood for models 9

PARÁMETROS DE LA CHIMENEA / CHIMNEY PARAMETERS

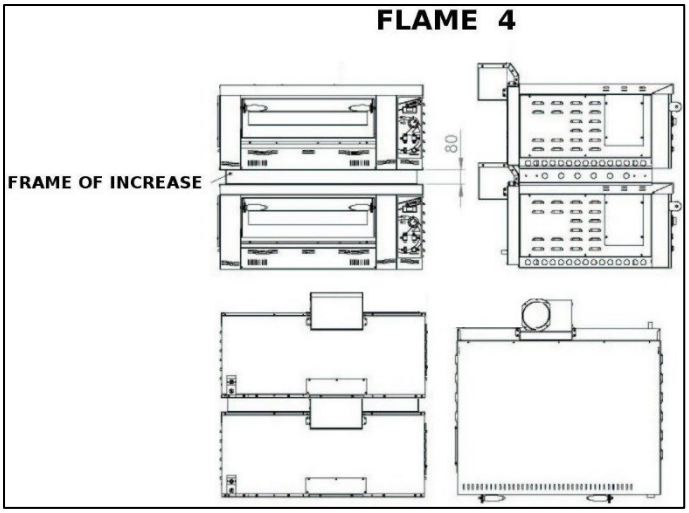
Flame 4 oven	Gas G30	Gas G20	Gas G25	Gas G25.1	Gas G25.3
Presión humo de la chimenea [Pa] Chimney smoke pressure [Pa]	-2.0	-1,8	-2,1	-2,1	-2.2
Temperatura humo de la chimenea [ºC] Chimney smoke temperature [°C]	127	135	132	132	134
Fuerza humo [g/s] Smoke mass [g/s]	41,00	39,52	41,42	42,72	37.61
Valores para un único horno, recogidos con un tubo vertical de 1 metro y de diámetro Ø 150 mm Values for a single oven, collected with a 1-metre vertical tube with a diameter (Ø) of 150 mm.					

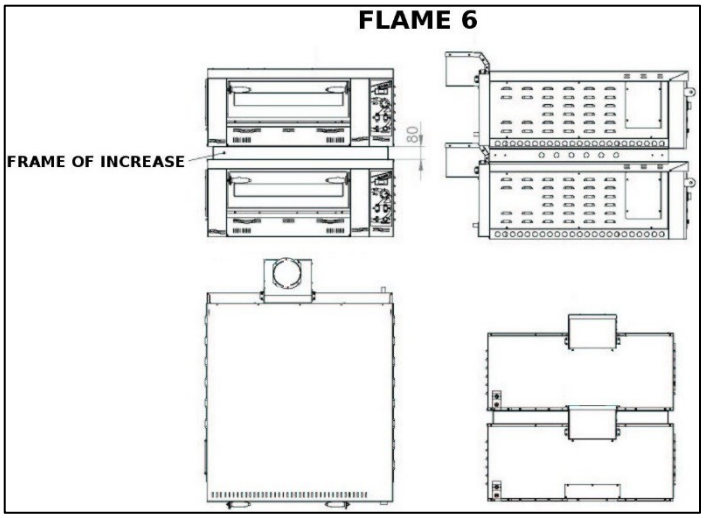
Flame 6 oven	Gas G30	Gas G20	Gas G25	Gas G25.1	Gas G25.3
Presión humo de la chimenea [Pa] Chimney smoke pressure [Pa]	-2,4	-2,4	-2,5	-2,4	-2.2
Temperatura humo de la chimenea [ºC] Chimney smoke temperature [°C]	125,0	128,0	120,0	124,0	126,0
Fuerza humo [g/s] Smoke mass [g/s]	40,99	38,80	40,98	42,02	36.56
Valores para un único horno, recogidos con un tubo vertical de 1 metro y de diámetro Ø 150 mm Values for a single oven, collected with a 1-metre vertical tube with a diameter (Ø) of 150 mm.					

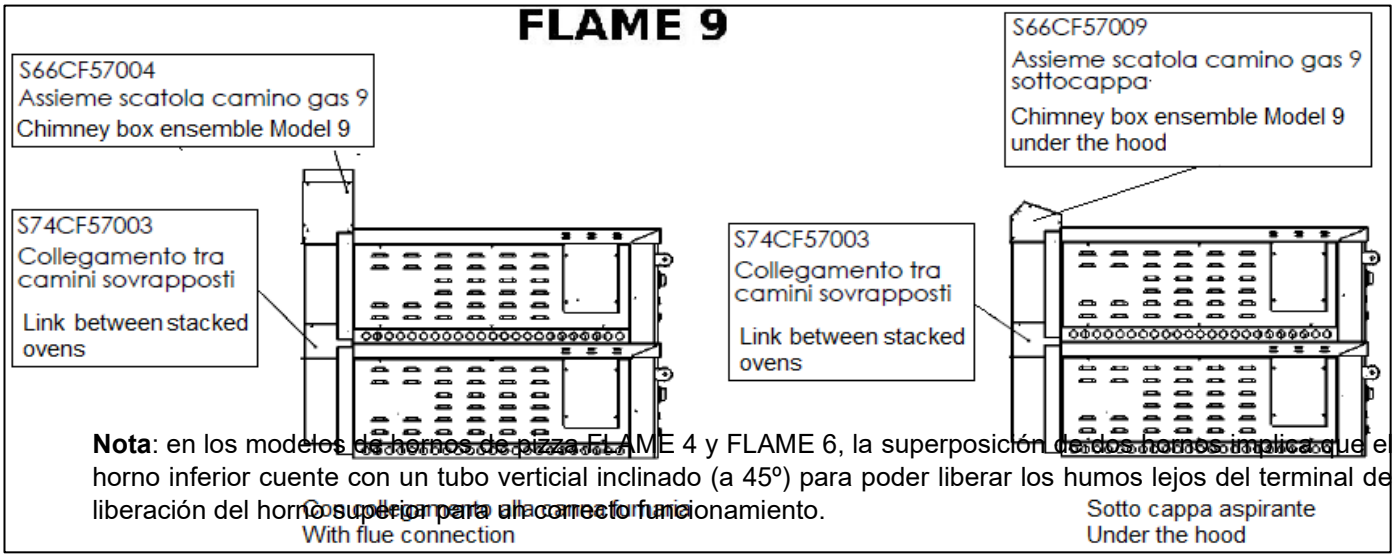
Flame 6L oven	Gas G30	Gas G20	Gas G25	Gas G25.1	Gas G25.3
Presión humo de la chimenea [Pa] Chimney smoke pressure [Pa]	-2,2	-2,2	-2,3	-2,4	-2.1
Temperatura humo de la chimenea [ºC] Chimney smoke temperature [°C]	142	140	145	139	136
Fuerza humo [g/s] Smoke mass [g/s]	41,89	39,52	41,66	42,02	37,12
Valores para un único horno, recogidos con un tubo vertical de 1 metro y de diámetro Ø 180 mm Values for a single oven, collected with a 1-metre vertical tube with a diameter (Ø) of 180 mm.					

Flame 9 oven	Gas G30	Gas G20	Gas G25	Gas G25.1	Gas G25.3
Presión humo de la chimenea [Pa] Chimney smoke pressure [Pa]	-1,9	-1,8	-1,8	-1,9	-1.5
Temperatura humo de la chimenea [ºC] Chimney smoke temperature [°C]	141	133	131	130	158
Fuerza humo [g/s] Smoke mass [g/s]	52,45	50,78	56,68	56,23	52.49
Valores para un único horno, recogidos con un tubo vertical de 1 metro y de diámetro Ø 180 mm Values for a single oven, collected with a 1-metre vertical tube with a diameter (Ø) of 180 mm.					

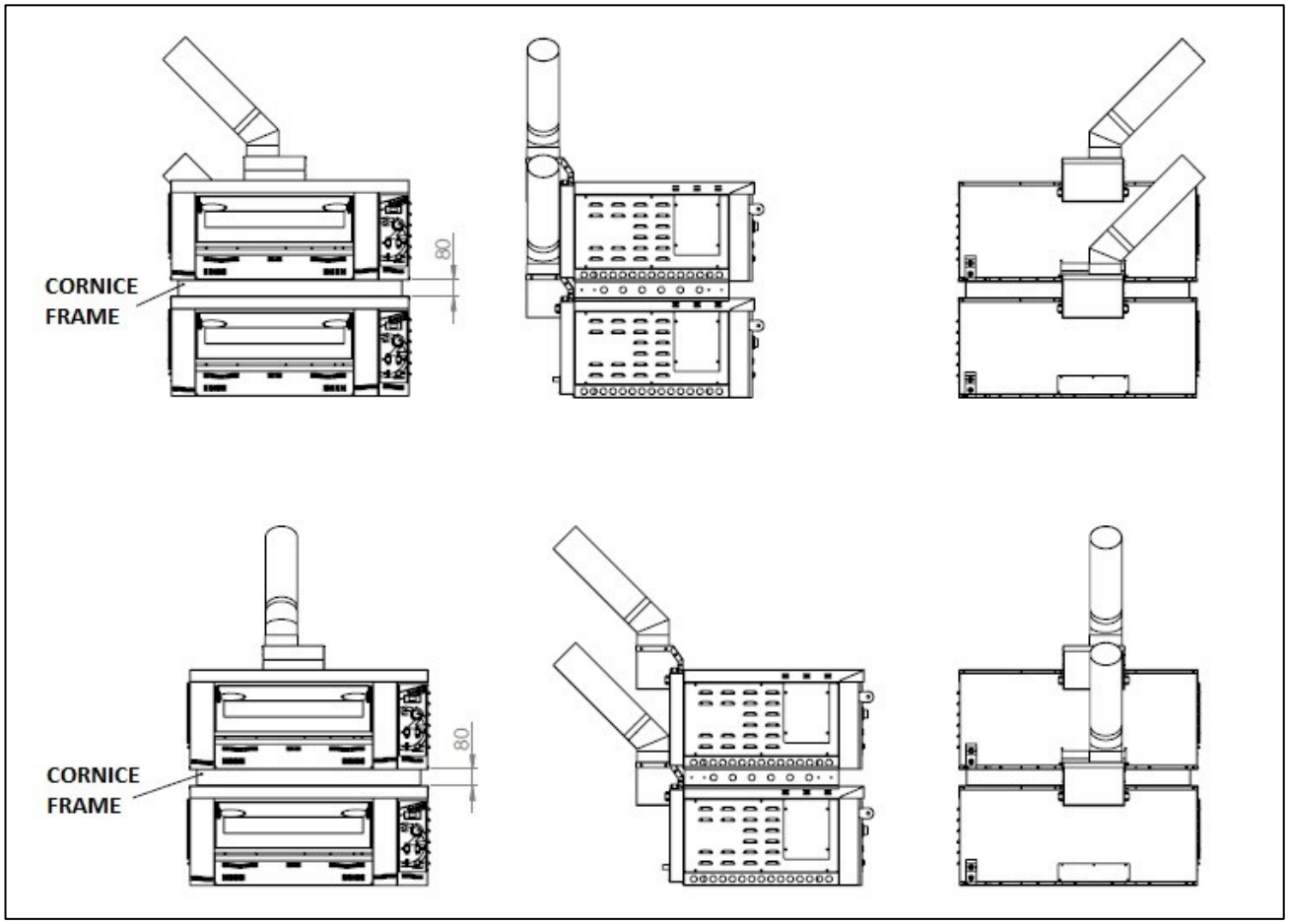
HORNOS SUPERPUESTOS







Nota: en los modelos de hornos de pizza FLAME 4 y FLAME 6, la superposición de dos hornos implica que el horno inferior cuente con un tubo vertical inclinado (a 45º) para poder liberar los humos lejos del terminal de liberación del horno superior para un correcto funcionamiento.



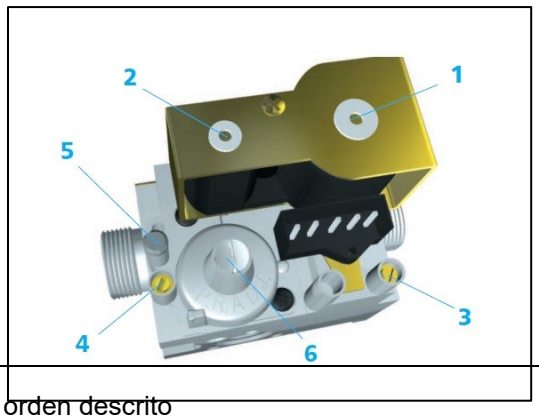
6.2.4 Control de la presión de alimentacion y del consumo calorífico

!	**Antes de continuar con la verificación de la presión de la red de alimentación, asegúrese de que la predisposición del gas presente en el lugar sea la correcta.**

La medición de la presión (de conexión y de salida) deve hacerse con el horno en funcionamiento, es decir, el quemador debe estar encendido. El encendido del quemador ocurre mediante el procedimiento indicado en el párrafo 6.3 FASE DE INICIO. La comprobación de la presión de alimentación del gas debe hacerse con la ayuda de un manómetro diferencial, conectado a la toma de presión mediante un tubo flexible correspondiente. En las siguientes imágenes que representan el grupo de regulación del gas y controlador electrónico se indican los puntos en los que se conecta el manómetro y los controladores de la presión.

Leyenda:

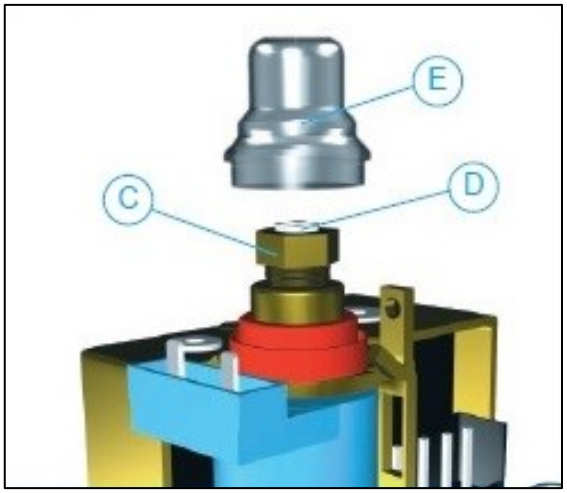
1. EV1;
2. EV2;
3. Toma de presión de entrada (Pin);
4. Toma de presión de salida (Pout);
5. Compensación cámara (no se está utilizando);
6. Modulador de la presión del gas de salida.



☞	Todas las regulaciones se deben realizar en el orden descrito

!	Verificar la presión de entrada y de salida mediante las herramientas de medida adecuadas. Una vez realizado el control, cerrar la tensión con los mandos correspondientes. Par de apriete recomendado: 1,0 Nm.

1. Quitar el protector de plástico E del modulador.



2. **<u>Presión de entrada</u>**:
   Conectar el manómetro mediante el toblo flexible correcto a la toma de presión de entrada (3-Pin) después de retirar la rosca de tensión.
   Tras haber conectado el manómetro, abrir la válvula de interceptación del gas (establecida en la instalación) y encender el quemador (activar el horno). Medir la presión de entrada verificando que los valores se corresponen con los datos indicados en la tabla.
   Si la presión medida no concuerda con los parámetros indicados en la tabla, no se podrá efectuar la puesta en marcha del horno.

   La no conformidad con los valores de presión tiene que comunicarse al respomsable de distribución del gas, el cual deberá proceder a verificar y solucionar el problema.

   Una vez terminadas las mediciones, apagar el horno siguiendo los procedimientos indicados en el párrafo 6.7 (FASE
   DE APAGADO), cerrar la válvula de cierre del gas sobre la instalación, desconectar el tubo flexible del manómetro de la toma de presión (3-Pin), recolocar y cerrar las roscas de tensión de la toma de presión.

3. **Presión de salida**:
   Conectar el manómetro mediante el toblo flexible correcto a la toma de presión de salida (4-Pout) después de retirar la rosca de tensión.
   Tras haber conectado el manómetro, abrir la válvula de interceptación del gas (establecida en la instalación) y encender el quemador (activar el horno).
   Medir la presión de salida verificando que los valores se corresponen con los datos indicados en la tabla. La presión mínima se consigue cuando el quemador funciona al mínimo (stand-by); la presión máxima se consigue cuando el quemador funciona a la potencia máxima.
   Las presiónes de salida (mínima y máxima) se establecen por el contructor basándose en el tipo de configuración de gas presente en el horno.
   Únicamente en el caso de que sea necesario implementar algunos ajustes, actuar como se indica a continuación.

4. **Presión máxima**:
   Encender el hordo en modalidad de máxima presión (interruptor verde B del cuadro de manos en posición de MAX).
   Enroscar la tuerca C de salida para aumentar la presión y soltarla para disminuirla. Llave de 10 mm.

5. **Presión máxima**:
   Encender el horno en modalidad de mínima presión (interruptor verde B del cuadro de manos en posición de MIN).
   Con la tuerca C bloqueada, enroscar la tuerca D para aumentar la presión y soltarla para disminuirla. Destornillador de punta plana 6x1.
   Recolocar el protector de plástico del modulador.

!	**Atención**: La recolocación del protector E es esencial para el buen funcionamiento del modulador.

Para la verificación de la presión comprobar los datos registrados con los valores detallados en la siguiente tabla.

Tabla de datos técnicos 1 - Datos nominales FLAME 4

Tipo de gas ***Gas type***	**Presión nominal ingreso** ***Nominal inlet pressure*** **(mbar)**	**Consumo calorífico nominal** ***Nominal heat input*** **(kW)**	**Consumo calorífico reducido** ***Reduced heat input*** **(kW)**	**Presión de salida válvula (al MAX)** ***Valve outlet pressure (at MAX)*** **(mbar)**	**Presión de salida válvula (al MIN)** ***Valve outlet pressure (at MIN)*** **(mbar)**	**Consumo del gas al MAX (con el poder calorífico inferior)** ***Gas consumpion at MAX (with net calorific value)***	**Regulador de presión** ***Pressure regulator***
G20	20	14	8	10	3.2	1.481 m3/h	A
G20	25	14	8	10	3.2	1.481 m3/h	A
G25	20	14	8	15	4.5	1.722 m3/h	A
G25	25	14	8	15	4.5	1.722 m3/h	A
G25.1	25	14	8	17	5.2	1.720 m3/h	A
G25.3	25	14	8	14	4.0	1.685 m^3/h	A
G30/G31	28-30/37	14	8	28	9	1.104/1.088 kg/h	B
G30,G31	50	14	8	28	9	1.104/1.088 kg/h	A

Tabla de datos técnicos 1 - Datos nominales FLAME 6

Tipo de gas ***Gas type***	**Presión nominal ingreso** ***Nominal inlet pressure*** **(mbar)**	**Consumo calorífico nominal** ***Nominal heat input*** **(kW)**	**Consumo calorífico reducido** ***Reduced heat input*** **(kW)**	**Presión de salida válvula (al MAX)** ***Valve outlet pressure (at MAX)*** **(mbar)**	**Presión de salida válvula (al MIN)** ***Valve outlet pressure (at MIN)*** **(mbar)**	**Consumo del gas al MAX (con el poder calorífico inferior)** ***Gas consumpion at MAX (with net calorific value)***	**Regulador de presión** ***Pressure regulator***
G20	20	20	11	10	3.2	2.12 m^3/h	A
G20	25	20	11	10	3.2	2.12 m^3/h	A
G25	20	20	11	15	4.5	2.46 m^3/h	A
G25	25	20	11	15	4.5	2.46 m^3/h	A
G25.1	25	20	11	17	5.2	2.46 m^3/h	A
G25.3	25	20	11	14	4.0	2.406 m^3/h	A
G30/G31	28-30/37	20	11	27.6	7.5	1.58/1.55 kg/h	B
G30,G31	50	20	11	27.6	7.5	1.58/1.55 kg/h	A

Tabla de datos técnicos 1 - Datos nominales FLAME 6L

Tipo de gas ***Gas type***	**Presión nominal ingreso** ***Nominal inlet pressure*** **(mbar)**	**Consumo calorífico nominal** ***Nominal heat input*** **(kW)**	**Consumo calorífico reducido** ***Reduced heat input*** **(kW)**	**Presión de salida válvula (al MAX)** ***Valve outlet pressure (at MAX)*** **(mbar)**	**Presión de salida válvula (al MIN)** ***Valve outlet pressure (at MIN)*** **(mbar)**	**Consumo del gas al MAX (con el poder calorífico inferior)** ***Gas consumpion at MAX (with net calorific value)***	**Regulador de presión** ***Pressure regulator***
G20	20	21,0	12,5	10	3,2	2,222 m^3/h	A
G20	25	21,0	12,5	10	3,2	2,222 m^3/h	A
G25	20	21,0	12,5	15	5,0	2,583 m^3/h	A
G25	25	21,0	12,5	15	5,0	2,583 m^3/h	A
G25.1	25	21,0	12,5	17	5,5	2,580 m^3/h	A
G25.3	25	21,0	12,5	14	4,5	2,527 m^3/h	A
G30/G31	28-30/37	21,0	12,5	27.6	9,0	1,656/ 1,631 kg/h	B
G30,G31	50	21,0	12,5	27.6	9,0	1,656/ 1,631 kg/h	A

Tabla de datos técnicos 1 - Datos nominales FLAME 9

Tipo de gas ***Gas type***	**Presión nominal ingreso** ***Nominal inlet pressure*** **(mbar)**	**Consumo calorífico nominal** ***Nominal heat input*** **(kW)**	**Consumo calorífico reducido** ***Reduced heat input*** **(kW)**	**Presión de salida válvula (al MAX)** ***Valve outlet pressure (at MAX)*** **(mbar)**	**Presión de salida válvula (al MIN)** ***Valve outlet pressure (at MIN)*** **(mbar)**	**Consumo del gas al MAX (con el poder calorífico inferior)** ***Gas consumpion at MAX (with net calorific value)***	**Regulador de presión** ***Pressure regulator***
G20	20	29	17,5	10	3.6	3.07 m3/h	A
G20	25	29	17,5	10	3.6	3.07 m3/h	A
G25	20	29	17,5	15	5.5	3.57 m3/h	A
G25	25	29	17,5	15	5.5	3.57 m3/h	A
G25.1	25	29	17,5	17	6.2	3.56 m3/h	A
G25.3	25	29	17,5	13	4.5	3.489 m^3/h	A
G30/G31	28-30/37	29	17,5	27.5	10	2.29/2.25 kg/h	B
G30,G31	50	29	17,5	27.5	10	2.29/2.25 kg/h	A

A = Regulado en el funcionamiento al MAX y al MIN / Adjusted to MAX and MIN operating mode.
B = Regulado en el funcionamiento al MIN y fuera de servicio al MAX/ Adjusted to MIN operating mode and out of service at MAX.

6.2.5 Conversión en otro tipo de gas

!	La conversión del horno a un tipo de gas distinto de aquel para el cual fue fabricado y probado por el fabricante debe ser realizada únicamente por personal calificado de acuerdo con las normas vigentes en el país de uso, respetando las normas relativas a sistemas y seguridad. en el trabajo y dotados de los requisitos profesionales necesarios.

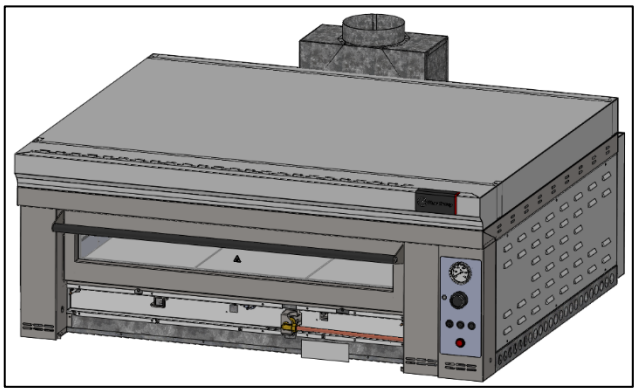
El horno sale del fabricante listo para utilizar gas natural, salvo si se pride otra cosa por parte del cliente. El equipamiento del horno comprende un kit de inyectores (boquillas) para poder adaptar el horno según el tipo de gas (Gas líquido).

!	Antes de empezar con la conversión cerrar la alimentación del gas y desconectar eléctricamente el horno.

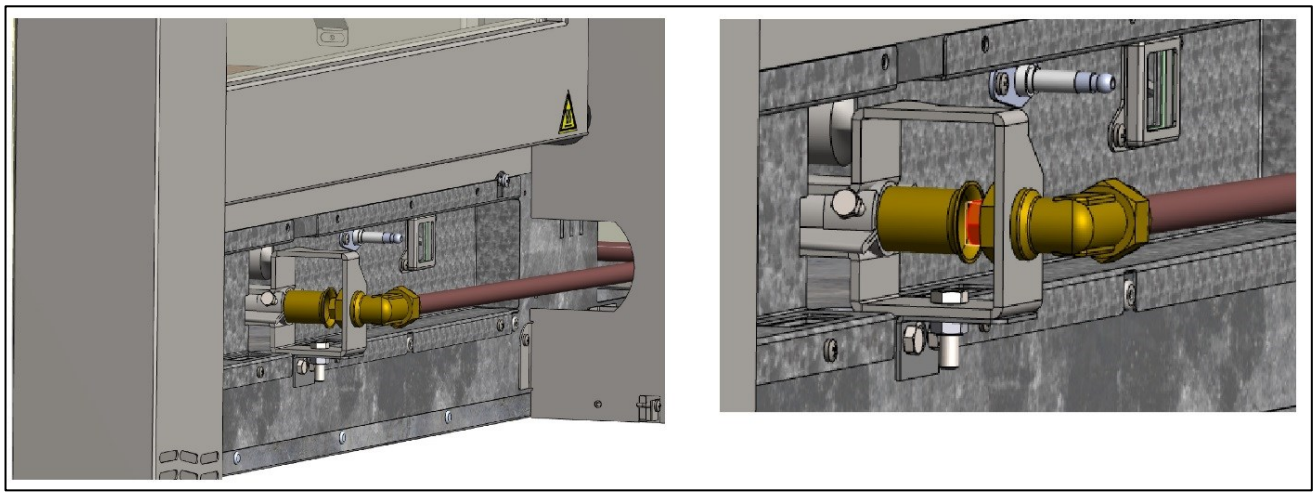
Para poder realizar esta operación es necesario retirar el panel frontal inferior del horno, como se indica a continuación:

1) Quitar las roscas que fijan el panel frontal (parte marcada en la imagen);

2) Quitar el panel frontal para acceder al inyector.



3) Una vez se haya quitado el panel, identificar el grupo que incluya la caja de ventilación y el inyector (ver figura)



La conversión en otro gas debe realizarse mediante la sustitución del inyector y debe regularse la ventilación primaria como indica la siguiente tabla.

☞	Antes de proceder a la sustitución del inyector, comprobar que este tenga el diámetro correcto (indicado en 1/100 de mm) y que se corresponda con lo que se indica en la tabla de datos técnicos (véase la tabla 2).

Tabla de datos técnicos 2 - Datos nominales FLAME 4

Tipo de gas *Gas type*	Presión de entrada *Inlet pressure* (mbar)	Diámetro del inyector *Injector diameter* (1/100 mm)	Regulación de la caja de ventilación primaria (H) *Primary air bush adjustment (H)* (mm)
G20	20	335	18
G20	25	335	18
G25	20	335	14
G25	25	335	14
G25.1	25	335	14
G25.3	25	335	14
G30/G31	28-30/37	195	18
G30, G31	50	195	18

Tabla de datos técnicos 2 - Inyector y regulación FLAME 6

Tipo de gas *Gas type*	Presión de entrada *Inlet pressure* (mbar)	Diámetro del inyector *Injector diameter* (1/100 mm)	Regulación de la caja de ventilación primaria (H) *Primary air bush adjustment (H)* (mm)
G20	20	400	14
G20	25	400	14
G25	20	400	14
G25	25	400	14
G25.1	25	400	14
G25.3	25	400	14
G30/G31	28-30/37	230	18
G30, G31	50	230	18

Tabla de datos técnicos 2 - Inyector y regulaciones FLAME 6L

Tipo de gas *Gas type*	Presión de entrada *Inlet pressure* (mbar)	Diámetro del inyector *Injector diameter* (1/100 mm)	Regulación de la caja de ventilación primaria (H) *Primary air bush adjustment (H)* (mm)
G20	20	400	14
G20	25	400	14
G25	20	400	12
G25	25	400	12
G25.1	25	400	12
G25.3	25	400	13
G30/G31	28-30/37	230	20
G30, G31	50	230	20

Tabla de datos técnicos 2 - Inyector y regulaciones FLAME 9

Tipo de gas *Gas type*	Presión de entrada *Inlet pressure* (mbar)	Diámetro del inyector *Injector diameter* (1/100 mm)	Regulación de la caja de ventilación primaria (H) *Primary air bush adjustment (H)* (mm)
G20	20	500	13
G20	25	500	13
G25	20	500	13
G25	25	500	13
G25.1	25	500	13
G25.3	25	500	13
G30/G31	28-30/37	285	39
G30, G31	50	285	39

La regulación de la ventilación primaria se realiza desenroscando la rosca de fijación **(V)** y modificando según las indicaciones del constructor **(véase la tabla 2)** la distancia **(H)** de la caja de ventilación **(B)** como se indica en la siguiente figura.

Cuando se termine de realizar la regulación, bloquee nuevamente la rosca **(V)**.

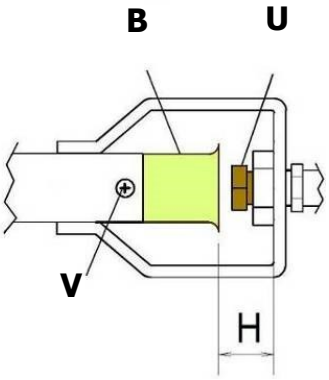


Tabla de datos técnicos 3 - Países con categorías y presión de entrada específica

Categoria Categories	Presión nominal de entrada Supply pressure (p_n)	Países Countries
II2H3B/P	20, 50 mbar	AT, CH
II2H3B/P	20, 50 mbar	DK, EE, FI, HR, LT, NO, RO, SE, SI
II2H3+	20, 28-30/37 mbar	CZ, ES, GR, IE, IT, PT, GB, CH, SK, TR, CY
II2ELL3B/P	20, 50 mbar	DE
II2EK3B/P	20, 25, 28-30 mbar	NL
II2HS3B/P	20, 28-30 mbar	HU
I3+	28-30/37 mbar	FR, BE
I2E	20 mbar	PL
I2E(R)	20/25 mbar	BE
I2Esi	20/25 mbar	FR
I2H	20 mbar	LU

!	**ADVERTENCIA:** Tras la conversión en otro gas es necesario: • Aplicar la pegatina indeleble (suministrada por el fabricante) con la nueva configuración de gas en la placa técnica. • Reemplazar los sellos de las piezas reguladas (casquillo de aire y tapón regulador de presión). • Comprobar la ausencia de fugas de gas. • Emitir copia firmada del informe técnico de intervención indicando detalladamente el tipo de intervención realizada.

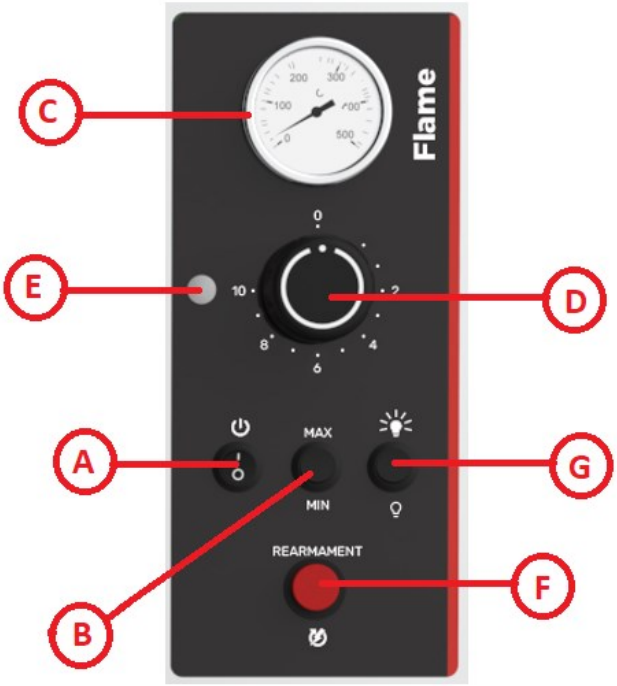
Verificar el buen funcionamiento del aparato, como la regulación de los sectores del quemador, la estabilidad y el aspecto de la llama. El color celeste/azul de la llama indica una correcta combución.

7. PUESTA EN FUNCIONAMIENTO Y USO DEL HORNO

7.1 DESCRIPCIÓN DEL CUADRO DE MANDOS

Cuadro de mandos con termómetro mecánico:

A) INTERRUPTOR PRINCIPAL
B) INTERRUPTOR STAND-BY DEL HORNO
C) TERMÓMETRO MECÁNICO
D) TERMOSTATO MECÁNICO
E) LUZ DE TEMPERATURA
F) LUZ ALARMA DE APAGADO Y BOTÓN DE REARME
G) INTERRUPTOR LUZ CÁMARA



Ranura	Temperatura (°C)
0	0
1	80
2	100
3	150
4	200
5	250
6	280
7	300
8	350
9	400
10	450

7.2 ANYES DE ENCENDER EL HORNO

!	**ATENCIÓN: PARA UNA CORRECTA ACCENSION DEL HORNO DEJAR LA PUERTA ABIERTA HASTA EL TEMOMETRO INDICA LA TEMPERATURA DE 200 ° C.**

Durante el primer uso del horno se aconseja calentarlo en vacío para eliminar malos olores causados por la evaporación de los materiales refractarios y de los componentes metálicos interiores.
Procedimiento:

- después de comprobar que el horno esté alimentado eléctricamente, ponga el interruptor general en la posición "1".
- deje que el horno funcione en vacío durante al menos 8 horas a la temperatura de 300°-350° antes de cocinar por primera vez.

7.3 FASE DE INICIO

!	**ATENCIÓN: PARA UNA CORRECTA ACCENSION DEL HORNO DEJAR LA PUERTA ABIERTA HASTA EL TEMOMETRO INDICA LA TEMPERATURA DE 200 ° C.**

Después de conectar el horno a la red eléctrica, ponga el interruptor general (**A**) en la posición "**1**". El display del termómetro digital mostrará la temperatura real media de la cámara de cocción. A continuación gire el mando del termostato **(D)** hasta la temperatura deseada. De este modo el horno se pone en marcha, es decir, se produce el cebado de gas y se enciende la llama.

!	**SI DESPUÉS DE 3 INTENTOS DE ENCENDIDO EL HORNO NO ENCIENDE, VERIFICAR EN SECUENCIA:** • **que la válvula principal de cierre de gas esté abierta.** • **que exista correspondencia entre la fase de la toma y el enchufe Schuko; EL ENCHUFE SCHUKO PODRÍA INSERTARSE AL REVÉS, ¡¡INTENTE INVERTIR LA POLARIDAD DEL ENCHUFE!!** • **si el electrodo de detección de llama está bien colocado y es tocado por la llama.** • **si la válvula solenoide está defectuosa.**

Cuando no vaya a realizar ninguna hornada pero desee simplemente mantener el horno caliente, deje el interruptor **(B)** en la posición 0 (min), para reducir al mínimo el consumo de gas. Cuando desee comenzar la cocción y por tanto realizar las diversas hornadas, ponga el interruptor **(B)** en la posición 1 (max) y manténgalo así durante todo el periodo de funcionamiento.

7.4 INDICACIONES GENERALES PARA LA COCCIÓN

Debido a las diferentes características, de los productos alimentarios en general, no se pueden indicar tiempos y temperaturas de cocción exactos.
Especialmente para pizza y productos similares, los tiempos y las temperaturas de cocción dependen de la forma y del espesor de la masa, así como de la cantidad y el tipo de ingredientes añadidos.
Por ello, siempre es aconsejable hacer unas pruebas de cocción (sobre todo cuando se use este modelo de horno por primera vez), para poder comprender sus características y funcionamiento de la mejor manera.

7.5 CONSEJOS DEL PIZZERO

En este capítulo se facilitan ideas y consejos fruto del trabajo de un equipo de expertos chefs de pizza que colabora constantemente con nosotros para desarrollar nuestros productos.
Para conseguir un resultado ideal, es decir una buena pizza, hay que cocinarla a una temperatura media de en torno a los **380 °C durante aproximadamente 3 - 3,5 minutos**.
Para poder utilizar y manejar el horno siempre de la mejor manera y conseguir el mejor resultado posible, se aconseja proceder de la siguiente manera:

1. El horno debe estar encendido (fase de calentamiento) al menos 30/40 minutos antes del uso, y en esta fase se debe poner a la temperatura desiderata para la cocción (se recomiendan unos 380°)
2. Mantenga estos ajustes y empiece a cocinar la primera hornada

3. Tras la cocción de las primeras pizzas (primera hornada), compruebe el resultado obtenido y en caso necesario afine más los ajustes de temperatura
4. Continúe con la segunda hornada y las siguientes, manteniendo estos ajustes
5. Una vez terminadas las hornadas, o en cualquier caso durante el periodo en el que el horno debe permanecer caliente (sin que se cocine), ponga el interruptor (B) en la posición “0”. De esta manera, el horno permanecerá en stand-by hasta que se ponga el interruptor (B) en la posición 1 (antes de reanudar la cocción).

☞	Para un resultado ideal, es necesario que el 20% de la superficie de cocción (plano refractario) permanezca libre. Esto permite eliminar de la mejor manera el vapor de agua generado por la cocción de las pizzas.

☞	Para un resultado ideal, se recomienda ocupar zonas diferentes del plano de cocción para cada hornada. De esta manera la superficie refractaria podrá secarse correctamente y permitir una temperatura homogénea en toda la superficie.

7.6 FASES DE TRABAJO

Mientras el horno esté encendido, será posible modificar los parámetros de temperatura en cualquier momento, y también comprobar visualmente la cocción de la pizza mediante la luz de la cámara.
Una vez que el horno haya alcanzado la temperatura deseada (visible en el display) se pueden introducir las pizzas para cocinarlas. Proceda de la siguiente manera:

- Abra la puerta del horno utilizando las manijas.
- Para iluminar el interior de la cámara ponga el botón **(H)** en la posición “1”
- Introduzca en el horno las pizzas utilizando instrumentos adecuados.
- Cierre la puerta utilizando las manijas y compruebe la cocción a través del vidrio de inspección.
- Al finalizar la cocción, abra la puerta del horno mediante las manijas y saque las pizzas utilizando instrumentos adecuados.

☞	Si abre la puerta mientras el horno está funcionando, manténgase a una distancia adecuada para no ser golpeado por el flujo de calor que sale de la cámara.

☞	Utilice instrumentos adecuados para colocar y mover las pizzas en la cámara de cocción, con el fin de evitar quemaduras.

☞	Cuando abra la puerta para introducir las pizzas, no la deje abierta durante mucho tiempo para evitar que se disperse el calor y que baje la temperatura de la cámara.

☞	No dejar caer aceites o grasas en el solera, ya que podrían incendiarse por las altas temperaturas.

7.7 FASE DE APAGADO

Para apagar el horno, gire el mando del termostato (D) hasta la posición 0°, y luego ponga el interruptor general (A) en la posición 0.

8. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

8.1 PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

!	Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, adopte las siguientes precauciones:

- Asegúrese de que el horno esté apagado y completamente enfriado.
- Asegúrese de que se haya cortado la alimentación del gas (cierre de la llave de paso de la instalación)
- Asegúrese de que el horno no esté enchufado a la toma eléctrica.

- Aegúrese de que no se pueda reactivar la alimentación por accidente. Desconecte la clavija de la toma de alimentación eléctrica;
- Utilice el equipamiento de protección individual previsto por la directiva 89/391/CEE;
- Trabaje siempre con herramientas adecuadas para el mantenimiento;
- Una vez concluido el mantenimiento o las operaciones de reparación, antes de volver a poner en servicio el horno, vuelva a instalar todas las protecciones y a activar todos los dispositivos de seguridad.

8.2 MANTENIMIENTO ORDINARIO PARA USUARIOS

Al igual que cualquier otro aparato, nuestros hornos también requieren una limpieza sencilla pero frecuente y cuidadosa para poder garantizar siempre un rendimiento eficiente y un funcionamiento correcto.

!	No se deben usar en ningún caso productos químicos no alimentarios, abrasivos o corrosivos. Evite absolutamente el uso de chorros de agua, herramientas varias, instrumentos ásperos o abrasivos como estropajos de acero, esponjas o demás, que puedan dañar las superficies, y especialmente comprometer la seguridad desde un punto de vista higiénico.

8.2.1 Limpieza del plano refractario de la cámara de cocción

La limpieza se debe realizar al final de cada uso y siempre siguiendo las normas higiénicas y respentando las funciones de la máquina. Antes de comenzar, hacer que el horno consiga una temperatura de 450 ºC durante 20 minutos para favorecer la carbonización de los residuos de cocción. Una vez conseguida esta temperatura, apagar el horno y procurar que la temperatura baje hasta los 60 ºC (temperatura óptima para realizar la limpieza). En este punto se debe desconectar la alimentación eléctrica. Tras haberse puesto guantes y vestimentas perfectas para protegerse de las quemaduras, abra la puerta y con ayuda de un cepillo de fibra natural de mango alargado, proceda a retirar los residuos de cocción presentes en el plano refractario y después remover los restante con la ayuda de un aspirador.
Para terminar, pase un paño húmedo por el plano refractario.

8.2.2 Limpieza externa del horno

La limpieza de las superficies exteriores del horno, de las partes exteriores de acero inoxidable, del vidrio de inspección y del panel de mandos deben realizarse con el horno frío y desenchufado de la toma eléctrica.
Use una esponja o un paño suave no abrasivo humedecido ligeramente con agua o con algún detergente neutro y no corrosivo. En cualquier caso, no utilice nunca chorros de agua, ya que podrían penetrar en los componentes eléctricos, ocasionando graves daños y poniendo en peligro la seguridad de las personas.

8.3 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO PARA TÉCNICOS

☞	Cualquier operación indicada en este capítulo no es responsabilidad del usuario, quien de ninguna manera debe realizar las operaciones, mediciones y ajustes aquí indicados. Cualquier operación realizada por personal no autorizado será considerada manipulación del producto y por lo tanto la responsabilidad por cualquier mal funcionamiento, o peor por accidentes y/o daños, recaerá en la persona que realizó dichas operaciones. Las intervenciones, manipulaciones o modificaciones no expresamente autorizadas que no cumplan con lo establecido en este manual pueden provocar daños, lesiones o accidentes mortales y anularán la garantía.

El técnico debe utilizar exclusivamente repuestos originales; a tal efecto, consulte la lista expuesta en el capítulo **DESPIECE Y REPUESTOS**.

!	Desconecte la alimentación eléctrica del horno y corte la alimentación del gas antes de realizar cualquier intervención en el horno.

9. ALARMAS Y POSIBLES ANOMALÍAS

ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO		
Anomalía	**Posible Causa**	**Solución**
El horno no se enciende, la pantalla del termómetro digital (si presente) está apagada	Falta energía eléctrica en la red	Comprobar el contactor principal, el enchufe, la toma y el cable de alimentación.
	Interruptor principal apagado (posicionado en "0")	Poner el interruptor principal en posición «1»
	Manipulación del Termostato de seguridad	Cuando el horno esté frío, rearmar el termostato de seguridad presionando el botón rojo sobre el cuerpo del termostato
La pantalla está apagada aún cuando el interruptor principal está en la posición «1» y la alimentación eléctrica está presente	Termómetro digital estropeado	Sustituir el termómetro digital
La pantalla del termómetro digital presenta "PF"	Sensor de temperatura averiado	Sustituir el sensor
La pantalla del termómetro digital presenta «or»	Límite de lectura de la temperatura. Probable avería en el termostato de regulación.	Verificar el funcionamiento del termostato y del termómetro. Sustituir el componente averiado.
La ilumninación interna no se enciende	Falta la alimentación eléctrica en la iluminación	Comprobar la conexión eléctrica
	Comprobar la bombilla averiada	Sustituir el interruptor de la iluminación
	Transformador defectuoso	Sustituir el transformador
	Bombilla quemada	Sustituir la bombilla
La cámara de cocción no se calienta debidamente	La configuración de la temperatura es muy baja	Configurar correctamente la temperatura
La temperatura continúa a subir después de la configuración efectuada mediante el termostato	Sensor del termostato o contactos del termostato averiados	Comprobar y, si procede, sustituir el termostato
El quemador no se enciende y se ilumina el botón rojo del restablecimiento del gas sobre el panel	Falta de gas o presión insuficiente	Medir la presión de entrada y de salida de la válvula
	Falta de arranque de los electrodos ineficaces	Controlar la posición de los dos electrodos y el estado de los cables eléctricos de conexión
	La clavija Schuko del cable eléctrico se introduce al revés	Invertir la polaridad de la clavija en la toma
El quemador se enciende pero solo por pocos segundos	El electrodo de detección no está bien situado	Controlar que el electrodo de detección esté bien situado y que esté bine protegido del fuego
La llama del quemador es demasiado amarilla	La distancia de la caja de ventilación primaria no es correcta	Poner la caja en la distancia correcta según los datos de la tabla

10. INFORMACIONES PARA EL DESGUACE Y LA ELIMINACIÓN

El desguace y la eliminación de la máquina son responsabilidad exclusiva del propietario y corren a cargo de este, que deberá cumplir las leyes vigentes en su país en materia de seguridad, respeto y protección del medio ambiente.
El desguace y la eliminación pueden ser encargados también a terceros, siempre y cuando se recurra a empresas autorizadas para la recogida y la eliminación de los materiales en cuestión.

☞	Cíñase en todo caso a las normativas vigentes en el país de uso para la eliminación de los materiales o para la notificación de la eliminación en caso necesario.

!	Todas las operaciones de desmontaje para el desguace deben realizarse con la máquina parada y desprovista de alimentación eléctrica.

- Extraiga todo el aparato eléctrico;
- Separe los acumuladores presentes en las tarjetas electrónicas;
- Efectúe el desguace de la máquina a través de empresas autorizadas;

!	El abandono de la máquina en zonas accesibles constituye un grave peligro para personas y animales. La responsabilidad por posibles daños a personas y animales recae siempre en el propietario.

INFORMACIÓN PARA EL USUARIO

conforme al art. 13 del Decreto Legislativo italiano nº 151 del 25 de julio de 2005, "Aplicación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relativas a la reducción en el uso de sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la eliminación de los residuos".

El símbolo del contenedor tachado que figura en el aparato o en su embalaje indica que, al final de su vida útil, el producto debe ser recogido por separado de los demás residuos.

La recogida de este aparato al final de su vida útil es organizada y gestionada por el fabricante. Por lo tanto, si el usuario desea deshacerse de este aparato, deberá ponerse en contacto con el fabricante y seguir el procedimiento adoptado por este para permitir la recogida separada del aparato al final de su vida útil.
La adecuada recogida selectiva del aparato desechado para su posterior reciclaje, tratamiento y eliminación compatible con el medio ambiente contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y sobre la salud de las personas, y propicia la reutilización y/o reciclaje de los materiales que componen el aparato. La eliminación abusiva del producto por parte de su poseedor conlleva la aplicación de las sanciones administrativas establecidas por la normativa vigente.

DE Übersetzung der Originalanleitung

Diese Anweisungen sind nur gültig, wenn der Ländercode auf dem Gerät ngezeigt wird. Wenn der Code nicht auf dem Gerät angezeigt wird, lesen Sie die technischen Anweisungen zum Anpassen des Geräts an die utzungsbedingungen in diesem Land.

Kategorie / Category:

II2H3+

Installationstypologie / Type of installation:

FLAME4: A1- B11- B21
FLAME 6-6L-9: B11- B21

INHALTSVERZEICHNIS

1. VORBEMERKUNG ... 197

1.1 ZEICHEN ... 197

1.2 VERWENDUNGSZWECK ... 199

1.3 ZWECK UND INHALT DES HANDBUCHS ... 199

1.4 AUFBEWAHRUNG DES HANDBUCHS ... 199

1.5 AKTUALISIERUNG DES HANDBUCHS ... 199

1.6 ALLGEMEINES ... 199

1.7 DIE WICHTIGSTEN VORSCHRIFTEN UND RICHTLINIEN, DIE EINGEHALTEN WERDEN UND EINGEHALTEN WERDEN MÜSSEN ... 200

1.8 GARANTIE ... **Errore. Il segnalibro non è definito.**

1.9 HAFTUNG DES HERSTELLERS ... 201

1.10 EIGENSCHAFTEN DES BENUTZERS ... 201

1.11 KUNDENDIENST ... 201

1.12 ERSATZTEILE ... 201

1.13 TYPENSCHILD ... 201

1.14 OFENLIEFERUNG ... 203

2. SICHERHEITSHINWEISE ... 203

2.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR ... 203

2.2 HINWEISE FÜR DEN BENUTZER ... 203

2.3 WARNHINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER ... 204

3. ALLGEMEINE MERKMALE ... 205

3.1 Eigenschaften ... 205

3.2 Technische Daten ... 205

3.3 Schaltpläne ... 207

4. HANDHABUNG UND TRANSPORT ... 210

5. VORBEREITUNG DES AUFSTELLUNGSORTS ... 210

5.1 SICHERHEITSVORKEHRUNGEN ... 210

5.2 INSTALLATIONSORT DES OFENS ... 211

6. INSTALLATION (Kapitel für den Installationstechniker) ... 211

6.1 AUFSTELLUNG DES OFENS ... 211

6.2 ANSCHLUSS AN DIE ANLAGEN ... 211

6.2.1 Stromanschluss ... 211

6.2.1.1 Erdung ... 212

6.2.3 Anschluss an den Schornstein und Rauchabzug ... 213

6.2.4 Kontrolle von Versorgungsdruck und Wärmebelastung ... 218

6.2.5 Umstellung auf eine andere Gastypologie ... 222

7. INBETRIEBNAHME UND GEBRAUCH DES OFENS ... 225

7.1 BESCHREIBUNG DER STEUERTAFEL ... 225

7.2 ERSTEINSCHALTUNG DES OFENS ... 225

7.3 EINSCHALTPHASE ... 226

7.4 ALLGEMEINE BACKHINWEISE ... 226

7.5 TIPPS FÜR DEN PIZZABÄCKER 226
7.6 ARBEITSPHASEN 227
7.7 AUSSCHALTPHASE 227
8. WARTUNG UND REINIGUNG 228
8.1 SICHERHEITSVORKEHRUNGEN 228
8.2 ORDENTLICHE INSTANDHALTUNG DURCH DEN BENUTZER 228
8.2.1 Reinigung des Schamottstein-Bodens in der Backkammer 228
8.2.2 Außenreinigung des Ofens 228
8.3 AUSSERORDENTLICHE INSTANDHALTUNG DURCH FACHTECHNIKER 228
9. ALARME UND MÖGLICHE STÖRUNGEN 229
10. INFORMATIONEN ZUR VERSCHROTTUNG UND ENTSORGUNG 230

1. VORBEMERKUNG

Lieber Kunde, zuerst möchten wir Ihnen vor allem dafür danken, dass Sie uns mit dem Kauf unseres Produkts den Vorzug gegeben haben, und gratulieren Ihnen zu Ihrer Wahl.
Damit Sie Ihren neuen Ofen auf die bestmögliche Weise einsetzen können, bitten wir Sie, die Beschreibungen in diesem Handbuch aufmerksam zu beachten.
Die Öfen, auf die sich dieses Handbuch bezieht, wurden ausschließlich dazu entwickelt, den Anforderungen beim Backen von Pizzen und ähnlichen Erzeugnissen gerecht zu werden.
Der oben angegebene Verwendungszweck und die für diese Geräte vorgesehenen Konfigurationen sind die einzigen vom Hersteller zugelassenen: Verwenden Sie das Gerät nicht anders als von den Anweisungen vorgegeben.
Die Installation darf ausschließlich durch Fachpersonal erfolgen, das in der Lage ist, die besten Betriebs- und Sicherheitsbedingungen zu gewährleisten.

1.1 ZEICHEN

In diesem Handbuch werden die wichtigsten Punkte durch die folgenden Symbole angezeigt:

☞	**HINWEIS**: Hinweise zur bestimmungsgemäßen Verwendung des Produkts und zur Haftung der verantwortlichen Personen.
!	**ACHTUNG**: Punkt mit einer besonders wichtigen Anmerkung.
m	**GEFAHR**: Zeigt einen wichtigen Verhaltenshinweis zur Vermeidung von Unfällen oder Sachschäden an.

SICHERHEITSWARNUNGEN

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden oder warten.

• Das Handbuch muss das Produkt während seiner gesamten Lebensdauer begleiten, auch im Falle einer Weitergabe. Bei Verlust bitten Sie den Händler und/oder den Hersteller um eine Kopie (unter Angabe der Seriennummer).

• Das Typenschild gibt wichtige technische Informationen. Sie sind unerlässlich, wenn ein Eingriff zur Wartung oder Reparatur des Geräts angefordert wird. Es wird daher empfohlen, das Gerät nicht zu entfernen, zu beschädigen oder zu modifizieren

• Dieser Gerätetyp ist für den gewerblichen Einsatz bestimmt, beispielsweise in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern und Gewerbebetrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw., jedoch nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln.

• Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch unerfahrene Personen im häuslichen und ähnlichen Bereich bestimmt.

• Dieser Gerätetyp ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen geeignet.

• Alle Installations-, Montage- und außerordentlichen Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich von spezialisiertem und qualifiziertem Personal gemäß den im Einsatzland geltenden Vorschriften und unter Einhaltung der Vorschriften zur System- und Arbeitsplatzsicherheit durchgeführt werden.

• Bevor Sie das Gerät bewegen oder installieren, vergewissern Sie sich, dass der Raum, in dem es untergebracht werden soll, dafür geeignet ist. Stellen Sie sicher, dass die Anlagen den im Einsatzland geltenden Vorschriften und den Angaben auf dem Typenschild entsprechen.

• Eine andere als die in diesem Handbuch beschriebene Installation, Verwendung oder Wartung kann zu Schäden, Verletzungen oder zum Tod führen.

• WARNUNG: Dieses Gerät darf nicht an Orten installiert werden, an denen die Öffentlichkeit Zugang hat.

• Wenn dieses Gerät in der Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Oberflächen usw. aufgestellt werden muss, müssen diese aus nicht brennbarem Material bestehen oder mit geeignetem, zertifiziertem wärmeisolierendem Material abgedeckt sein.

• Während der Montage der Geräte ist ein Transport oder Aufenthalt nicht gestattet
von Personen, die nicht an der Installation in der Nähe des Arbeitsbereichs beteiligt sind.

• Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten, den Austausch von Komponenten oder eine normale/außerordentliche Reinigung durchführen.

• Nicht ausdrücklich genehmigte Eingriffe, Manipulationen oder Modifikationen, die nicht den Angaben in diesem Handbuch entsprechen, können zu Schäden, Verletzungen oder tödlichen Unfällen führen und führen zum Erlöschen der Garantie.

• Einige Teile der Ausrüstung können hohe Temperaturen erreichen. Es ist ratsam, darauf zu achten, die Oberflächen nicht zu berühren und nicht in die Nähe von Materialien zu kommen, die brennbar oder hitzeempfindlich sein könnten, auch nicht beim Umgang mit gekochten Lebensmitteln.

• Stellen Sie keine Gegenstände, insbesondere solche aus hitzeempfindlichem Material, auf den Ofen.

• BRANDGEFAHR: Lassen Sie den Bereich um das Gerät frei und frei von brennbaren Stoffen. Bewahren Sie keine brennbaren Materialien in der Nähe dieses Geräts auf.

• WARNUNG, EXPLOSIONSGEFAHR: Es ist verboten, den Ofen in explosionsgefährdeten Umgebungen zu verwenden.

• ACHTUNG: Es ist verboten, während des Betriebs brennbare Feststoffe oder Flüssigkeiten, z. B. Alkohol, in den Garraum einzubringen.

• Benutzen Sie beim Umgang mit Lebensmitteln während und nach dem Garen stets persönliche Schutzausrüstung (z. B. Handschuhe), um die Gefahr von Verbrennungen zu vermeiden.

• Verwenden Sie beim Kochen immer Materialien, die hitzeunempfindlich und für den Kontakt mit heißen Speisen zertifiziert sind.

• Verwenden Sie immer hitzebeständige Werkzeuge (z. B. Stahl). Küchenutensilien aus Kunststoff oder ähnlichem können hohen Ofentemperaturen möglicherweise nicht standhalten.

• Beaufsichtigen Sie das Gerät während des gesamten Betriebs. Lassen Sie Lebensmittel nicht unbeaufsichtigt im Ofen.

• Vermeiden Sie es, das Gerät unbeaufsichtigt in der Gegenwart von Kindern zu lassen und stellen Sie sicher, dass diese es nicht benutzen oder damit spielen.

• ACHTUNG: Schalten Sie immer den Hauptschalter aus, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen und bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.

• Wenn Sie eine Anomalie, Fehlfunktion oder einen Fehler bemerken, verwenden Sie das Gerät nicht, sondern wenden Sie sich an den Händler und/oder einen qualifizierten und spezialisierten Techniker. Wenn Komponenten des Produkts ausgetauscht werden müssen, fordern Sie immer Originalersatzteile an, andernfalls erlischt die Garantie.

• Notrufnummern gut sichtbar anbringen.

• Das Gerät muss mindestens einmal im Jahr von einem qualifizierten und spezialisierten Techniker überprüft werden.

• Die Nichtbeachtung dieser Regeln, auch nur teilweise, kann zu Schäden und Verletzungen, einschließlich moralischer Verletzungen, führen, führt zum Erlöschen der Garantie und entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung.

• Zum Reinigen des Geräts oder seiner Komponenten, Zubehörteile oder Unterkonstruktion NICHT Folgendes verwenden:
- abrasive oder pulverförmige, aggressive oder ätzende Reinigungsmittel (z. B. Salz-/Salz- oder Schwefelsäure, Natronlauge usw.)
- abrasive oder scharfe Werkzeuge (z. B. Schleifschwämme, Schaber, Stahlbürsten usw.);
- Dampf- oder Druckwasserstrahlen.

1.2 VERWENDUNGSZWECK

Die in diesem Handbuch behandelten Öfen wurden ausschließlich zum Backen von Pizza und ähnlichen Produkten entwickelt.
Der oben genannte Bestimmungszweck und die vorgesehenen Konfiguration für diese Geräte sind die einzigen, die vom Hersteller genehmigt sind. ***Das Gerät auf keinen Fall anders einsetzen als hier angegeben.***

m	Der genannte Bestimmungszweck gilt nur für Geräte die strukturell, mechanisch und anlagentechnisch voll einsetzbar sind.

1.3 ZWECK UND INHALT DES HANDBUCHS

Ziel:
Dieses Handbuch soll dem Benutzer ermöglichen, die notwendigen Maßnahmen zur Vorbereitung des Personals zu treffen und das für einen ordnungsgemäßen, sicheren und dauerhaften Gebrauch notwendige Material zu besorgen.
Inhalt:
Dieses Handbuch enthält alle notwendigen Informationen für die Installation, den Gebrauch und die Wartung des Geräts.
Die genaue Beachtung der Anweisungen im Handbuch garantiert eine hohe Sicherheit und Leistung des Geräts.

1.4 AUFBEWAHRUNG DES HANDBUCHS

Konservierung des Handbuchs
Dieses Handbuch, das ein integraler Bestandteil des Produkts ist, muss sorgfältig aufbewahrt werden und muss sowohl für den Benutzer als auch für die für die Installation und Wartung verantwortlichen Personen jederzeit zur Einsichtnahme verfügbar sein.

Verschlechterung oder Verlust
Fordern Sie bei Bedarf ein weiteres Exemplar bei Ihrem Händler oder beim Hersteller an.

Übergabe der Ausrüstung
Im Falle einer Weitergabe des Produkts ist der Benutzer verpflichtet, auch diese Anleitung an den neuen Eigentümer auszuhändigen.

1.5 AKTUALISIERUNG DES HANDBUCHS

Dieses Handbuch entspricht dem Stand der Technik des Produktes bei dessen Markteinführung.
Bereits auf dem Markt befindliche Geräte und ihre entsprechenden technischen Unterlagen sind weiterhin gültig, auch wenn neu auf den Markt kommende Geräte im Vergleich zu ihnen Änderungen oder Anpassungen erfahren haben, oder für sie neue Technologien angewandt wurden.
Die Informationen im vorliegenden Handbuch gelten nur für die Modelle der Kategorie II2H+ und sind für das italienische Staatsgebiet bestimmt. Ist der Ofen für ein anderes europäisches Land mit einer anderen Kategorie vorgesehen, muss das Handbuch mit den Referenzen (Voraussetzungen für das Gas und lokale Installationsrichtlinien) für das Bestimmungsland übersetzt werden. Auf dem Typenschild jedes Geräts sind die Kürzel der europäischen Länder angegeben, in denen Verkauf und Installation vorgesehen sind.

1.6 ALLGEMEINES

Informationen:
Bei Rücksprachen mit dem Hersteller oder Händler des Geräts müssen die Seriennummer und die Kenndaten des Geräts, die auf dem Typenschild zu finden sind, angegeben werden.

Haftung:
Mit Übergabe dieses Handbuches endet die zivil- und strafrechtliche Haftung des Herstellers für Unfälle, die auf die teilweise oder vollkommene Nichtbeachtung der in ihm enthaltenen Vorschriften zurückzuführen sind.
Außerdem haftet der Hersteller nicht für Schäden, die auf den unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes oder die falsche Bedienung durch den Benutzer zurückzuführen sind oder durch nicht genehmigte Änderungen bzw. Reparaturen, sowie den Einbau von nicht originalen Ersatzteilen oder Teilen, die nicht für das betreffende Gerätemodell bestimmt sind, entstehen.

m	Änderungen bzw. Eingriffe an Teilen oder funktionellen Komponenten des Geräts können gefährlich sein und Personen- und Sachschäden verursachen. Aus den genannten Gründen ist es strikt verboten, Änderungen an den vom Hersteller versiegelten Teilen vorzunehmen. Der Hersteller ist nicht haftbar für Auswirkungen, die aufgrund einer unsachgemäßen Nutzung des Geräts entstehen. Bei unsachgemäßem Gebrauch erlischt die Garantie sofort.

Verantwortung für Installationsarbeiten
Die Verantwortung für die während der Installation des Produkts durchgeführten Arbeiten liegt nicht beim Hersteller; Es liegt und bleibt die Verantwortung des Installateurs, der für die Durchführung von Kontrollen hinsichtlich der Richtigkeit der gewählten Installationslösungen und ihrer Kompatibilität mit dem Produkt verantwortlich ist. Darüber hinaus ist die Einhaltung aller Sicherheitsstandards erforderlich, die die spezifische Gesetzgebung des Staates, in dem es installiert wird, vorschreibt.

Alle Installations-, Montage- und außerordentlichen Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich von spezialisiertem und qualifiziertem Personal gemäß den im Einsatzland geltenden Vorschriften und unter Einhaltung der Vorschriften für Systeme und Sicherheit am Arbeitsplatz durchgeführt werden.
Es ist zwingend erforderlich, mindestens einmal im Jahr eine vollständige Wartung durch einen qualifizierten und spezialisierten Techniker durchführen zu lassen.
Es empfiehlt sich, einen Wartungsvertrag abzuschließen, der Kontrollen zu einem festgelegten Termin vorsieht.
Besonders bei Anlagen des Typs B11 und B21 empfiehlt es sich, den Abluftkanal mindestens einmal jährlich zu überprüfen (Reinigung des Schornsteins und Überprüfung der Leistungsfähigkeit von Dunstabzugshauben). Siehe Abschnitt 7.3

Haftung für die Installationsarbeiten:

☞	Der Hersteller ist für die Installationsarbeiten des Geräts nicht verantwortlich. Verantwortlich ist und bleibt weiterhin der Installateur, dem die Überprüfung der Durchführbarkeit der vorgeschlagenen Installationslösungen obliegt. Zudem müssen alle von der geltenden Gesetzgebung des Landes, in dem das Gerät installiert wird, vorgesehenen Sicherheitsvorschriften eingehalten werden.

Gebrauch:
Beim Gebrauch des Gerätes müssen die in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften, sowie alle einschlägigen Sicherheitsbestimmungen des Installationslandes beachtet werden.

1.7 DIE WICHTIGSTEN VORSCHRIFTEN UND RICHTLINIEN, DIE EINGEHALTEN WERDEN UND EINGEHALTEN WERDEN MÜSSEN

- Verordnung 2016/426/EU vom 9. März 2016 „Über Geräte zur Verbrennung gasförmiger Brennstoffe und zur Aufhebung der Richtlinie 2009/142/EG“;
- Normen EN 203-1, EN 203-2-2, EN 203-3 „Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe“;
- Norm EN 437 Prüfgase - Prüfdrücke - Gerätekategorien;
- Richtlinie 2014/35/EG „Zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Bereitstellung elektrischer Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen auf dem Markt und zur Aufhebung der Richtlinie 2006/95/EG“;
- Richtlinie 2014/30/EG „Zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit und zur Aufhebung der Richtlinie 2004/108/EG“;
- Richtlinie 89/391/EWG „Über die Durchführung von Maßnahmen zur Verbesserung der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes der Arbeitnehmer bei der Arbeit“;
- Richtlinie 2006/42/EG „Über Maschinen und zur Änderung der Richtlinie 95/16/EG“;

- Richtlinie 85/374/EWG und Richtlinie 1999/34/EG „Zur Angleichung der Rechts- und Verwaltungsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Haftung für fehlerhafte Produkte“;
- Richtlinie 2002/95/EG „ Zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten“;
- Richtlinie 2002/96/EG und 2003/108/EG „Über Elektro- und Elektronik-Altgeräte“.
- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004, über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG.

1.8 HAFTUNG DES HERSTELLERS

!	Der Hersteller lehnt jede direkte oder indirekte zivil- oder strafrechtliche Haftung ab, im Falle von:

- Einer Installation, die nicht den geltenden Bestimmungen des Landes und den Sicherheitsbestimmungen entspricht;
- Nichtbeachtung der Anweisungen dieses Handbuches;
- Installation durch unqualifiziertes und nicht geschultes Personal;
- Einen nicht den Sicherheitsbestimmungen entsprechenden Gebrauch;
- Vom Hersteller nicht genehmigte Reparaturen und Änderungen am Gerät;
- Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen oder von nicht modellspezifischen Teilen;
- Mangelnder Wartung;
- Außergewöhnlichen Ereignissen.

1.9 EIGENSCHAFTEN DES BENUTZERS

Das Gerät muss von einer erwachsenen, verantwortungsbewussten Person bedient werden, die über die erforderlichen technischen Kenntnisse für die ordentliche Wartung, beispielsweise der täglichen Reinigung, verfügt.
Kinder und Unbefugte dürfen sich während des Betriebs des Geräts nicht nähern.

1.10 KUNDENDIENST

Um Ersatzteile anzufordern, wenden Sie sich an Ihren Händler und beziehen Sie sich dabei immer auf die Daten auf dem Typenschild an der Seite des Geräts (Modell, Seriennummer usw.) und den Ersatzteilcode, der in der Explosionszeichnung der Ersatzteile angegeben ist.
Bei Anfragen zu außergewöhnlichen Wartungs-, Reparatur- und/oder Ersatzarbeiten wenden Sie sich ausschließlich an den Vertragshändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, und/oder an einen spezialisierten Techniker, der über die technisch-professionellen Anforderungen der geltenden Vorschriften verfügt.

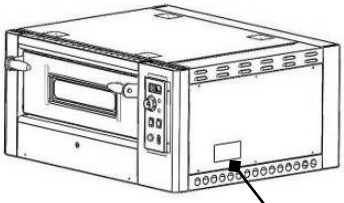
1.11 ERSATZTEILE

Ausschließlich Originalersatzteile verwenden.
Für den Austausch der Teile nicht warten bis diese abgenutzt sind.
Verschlissene Komponenten rechtzeitig auswechseln, damit Unfälle wegen plötzlichem Defekt vermieden werden, welche zu schweren Verletzungen und Sachschäden führen können.

☞	***Die regelmäßigen Wartungskontrollen durchführen, wie im Kapitel „WARTUNG UND REINIGUNG” beschrieben.***

1.12 TYPENSCHILD

Auf dem Typenschild stehen alle nützlichen Daten, wie die Herstellerdaten, die **Seriennummer** und die **CE**-Kennzeichnung der Typenkonformität.
Das **CE**-Zeichen wird von einer benannten Stelle nach Durchführung der Zertifizierungsprüfung und der vom Gesetzgeber vorgesehenen Überwachung des Produkts ausgestellt.
Außerdem gibt das Typenschild auch die Daten zur **Voreinstellung für das Gas, die europäischen Verkaufsländer und die entsprechenden Kategorien und den Nenndruckwerten an.**



PIN N° XXXXXXXX 2018

CE 0705

G20	1,48 m³/h
G25	1,72 m³/h
G25.1	1,72 m³/h
G25.3	X,XX m³/h
G30	1,10 m³/h
G31	1,09 m³/h

S/N	XXXXXXX		☐ A1
Mod.	Flame 4	Type:	☐ B11
Anno	03/2018		☐ B21
Qn	14 kW		
220-230 V ~ 50 Hz	A max: 0,5	100 W	

		G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31	
AT, CH	II2H3B/P	20	/	/	/	50	50	mbar
AL, BA, BG, EE, FI, LT, LV, MK, NO, RO, SE, SI UA	II2H3B/P	20	/	/	/	28-30	28-30	mbar
CZ, ES, GR, IE, IT, PT, GB, CH, SK, TR	II2H3+	20	/	/	/	28-30	37	mbar
DE	II2ELL3B/P	20	20	/	/	50	50	mbar
NL	II2EK3B/P	20	/	/	25	28-30	28-30	mbar
HU	II2HS3B/P	25	/	25	/	28-30	28-30	mbar
PL	II2E3B/P	20	/	/	/	37	37	mbar
IS, CY, MT	I3B/P	/	/	/	/	28-30	28-30	mbar
LU, BE, FR	I3+	/	/	/	/	28-30	37	mbar
LU	I2E	20	/	/	/	/	/	mbar
BE	I2E(R)B	20	25	/	/	/	/	mbar
FR	I2Esi	20	25	/	/	/	/	mbar

3+ G30/G31 28-30/37 mbar

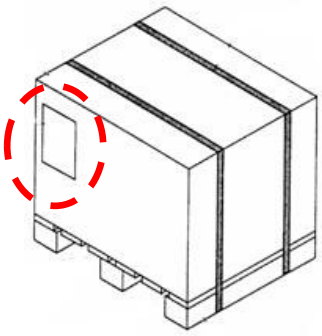
Bei einer Änderung der Konfiguration des Gastyps die vorhandene Aufschrift entfernen und die vom Hersteller bereitgestellten selbstklebenden Typenschilder verwenden.

Am Gerät ist auch folgendes Etikett vorhanden, auf dem die wichtigsten Sicherheitshinweise aufgeführt sind:

DE	Das Gerät muss nach den geltenden Vorschriften angeschlossen sein und darf nur in gut gelüfteten Räumen verwendet werden. Vor der Inbetriebnahme ist besonders auf die Betriebs- und Wartungsanweisungen zu achten.

!	Die Aufkleber dürfen niemals entfernt werden (dies ist lediglich zulässig, um die Voreinstellung bei Umstellung auf eine andere Gasart zu aktualisieren).

Außen an der Verpackung befinden sich ein Aufkleber mit den Informationen zu der entsprechenden Voreinstellung zum aktuellen Gas, sowie die Angabe des Bestimmungslands und die Sicherheitshinweise. Dieser Aufkleber kann zusammen mit der Verpackung nach den geltenden nationalen Vorschriften entsorgt werden.



1.13 OFENLIEFERUNG

Der Ofen wird in einem Karton geliefert, der mit Gurten auf einer Holzpalette fixiert ist, welche die Beförderung mit Gabelstaplern bzw. anderen Transportmitteln ermöglicht.
In der Verpackung befinden sich der Ofen, die Gebrauchs-, Installations- und Wartungsanleitung, sowie die Konformitätserklärung gemäß den geltenden Vorschriften.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

!	Überprüfen, dass die Voreinsetzungen für den Ofeneinbau den lokalen, nationalen und europäischen Regelungen entsprechen.

Die Installation, die Anpassung an eine andere Gasart und außerordentliche Wartungsarbeiten (z. B. der Austausch defekter Komponenten oder die Behebung etwaiger Anomalien) dürfen nur von qualifiziertem Personal gemäß den im Einsatzland geltenden Vorschriften und unter Einhaltung der Vorschriften durchgeführt werden im Bereich Anlagen- und Arbeitssicherheit geschult und mit den notwendigen fachlichen Voraussetzungen ausgestattet.
Eine andere als die in diesem Handbuch beschriebene Installation, Verwendung oder Wartung kann zu Schäden, Verletzungen oder zum Tod führen.
Nicht ausdrücklich genehmigte Eingriffe, Manipulationen oder Modifikationen, die nicht den Angaben in diesem Handbuch entsprechen, können zu Schäden, Verletzungen oder tödlichen Unfällen führen und führen zum Erlöschen der Garantie.
Am Ende der Installation oder eines Wartungseingriffs muss der Techniker immer eine unterzeichnete Kopie des technischen Eingriffsberichts ausstellen.

!	**Das Gerät nur in einem in Übereinstimmung mit den geltenden Regeln belüfteten Raum installieren und verwenden. Überprüfen, dass das Volumen des Raumes angemessen ist und dass die Lüftungsanlagen (natürliche oder Zwangsbelüftung) voll funktionsfähig sind und den Verantwortlichen anhalten, die angemessene Betriebsumgebung zu gewährleisten.**

- Die Vorschriften dieses Handbuch stets beachten.
- Prüfen, dass die Gaszuleitung alle notwendigen Voraussetzungen für den korrekten Anschluss des Geräts nach den geltenden Vorschriften erfüllt.
- Keine losen Anschlüsse mit provisorischen und nicht isolierten Kabeln vornehmen.
- Prüfen, ob die Erdung der elektrischen Anlage ausreicht.
- Immer die persönliche Schutzausrüstung und die anderen gesetzlich vorgeschriebenen Schutzmittel benutzen.

2.2 HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

☞	Die Umgebungsbedingungen des Installationsorts des Ofens müssen Folgendes erfüllen:

- Trockenheit;
- Wasser- und Wärmequellen in angemessenem Abstand;
- Angemessene Belüftung und Beleuchtung in Einklang mit den von den gesetzlichen Bestimmungen vorgesehenen Hygiene- und Sicherheitsvorschriften;
- Der Boden muss eben und kompakt sein, um eine gründliche Reinigung zu erleichtern;
- Es dürfen sich keine Hindernisse jedweder Art in unmittelbarer Nähe des Ofens befinden, die die normale Belüftung desselben beeinträchtigen können.

Der Benutzer muss/darf außerdem:

- Darauf achten, dass Kinder sich dem in Betrieb befindlichen Ofen nicht nähern;
- Die in diesem Handbuch angegebenen Vorschriften beachten.

- Keine Sicherheitsvorrichtungen des Ofens entfernen oder manipulieren.
- Stets höchste Aufmerksamkeit walten lassen bzw. konzentriert seiner Arbeit nachgehen und den Ofen nicht bedienen, wenn er abgelenkt ist.
- Alle Arbeiten mit größter Sicherheit und Ruhe durchführen.
- Die Anweisungen und Warnhinweise beachten, die auf den Schildern am Ofen angegeben sind.
  Bei den Schildern handelt es sich um Unfallverhütungsvorrichtungen, die daher stets perfekt lesbar sein müssen. Sollten diese beschädigt oder unleserlich geworden sein, ist ihr Ersetzen obligatorisch und das jeweilige Originalersatzteil beim Hersteller anzufordern.
- Der Ofen muss mit geöffneter Tür verwendet werden. Kinder außer Reichweite halten.
- Bei einem normalen Einsatz werden die Innenteile des Ofens sehr heiß. Niemals die Innenteile des Ofens berühren, da diese Verbrennungen verursachen können. Kinder außer Reichweite halten.
- Benutzt man Bleche oder flache Töpfe, sind stets Ofenhandschuhe oder dafür geeignete Utensilien zu verwenden.
- Lüftungs- und Wärmeableitöffnungen niemals versperren.
- Die Rauchgasabzugsrohre nicht versperren.
- Keine brennbaren Materialien im oder in der Nähe des Ofens lagern.
- Die Backkammer nicht zur Lagerung von Materialien jeglicher Art verwenden.
- Zur Reinigung der Türscheibe keine abrasiven oder korrosiven Produkte, Metallschaber oder andere Substanzen oder Werkzeuge einsetzen, die die Oberfläche beschädigen könnten. Nur dann reinigen, wenn der Ofen kalt ist.
- Sich nicht auf die Tür setzen, keine Gegenstände darauf abstellen.
- Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Das eventuell defekte Gerät nicht in irgendeiner Weise zu reparieren versuchen, sondern sich sofort an den Kundendienst wenden.
- Den Boden der Backkammer nicht mit Aluminiumfolie oder anderem Material abdecken.
- Den Ofen nicht für andere Zwecke als die, für die er bestimmt ist, verwenden.
- Nicht die Funktions- und Leistungsmerkmale des Ofens und/oder seiner Bauteile ändern.
- Am Ende jeder Verwendung und vor den Reinigungs- und Wartungsvorgängen die Stromversorgung abschalten.

2.3 WARNHINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

☞	Die Vorschriften dieses Handbuchs beachten.

- Stets die persönliche Schutzausrüstung und die anderen Schutzmittel benutzen.
- Vor jeder Wartungsarbeit sicherstellen, dass der Ofen, wenn er benutzt wurde, abgekühlt ist.
- Die Gaszufuhr durch Schließen des manuellen Absperrhahns unterbrechen, der an der Anlage gemäß den Vorschriften vorhanden sein muss.
- Vor Arbeiten an elektrischen und elektronischen Teilen oder Verbindern die Stromversorgung abtrennen.
- Wenn auch nur eine der Sicherheitsvorrichtungen verstellt oder nicht funktionsfähig sein sollte, gilt der Ofen als funktionsuntüchtig.
- • Die Installation, Anpassung an eine andere Gasart und außerordentliche Wartungsarbeiten (z. B. der Austausch defekter Komponenten oder die Behebung etwaiger Anomalien) dürfen nur von qualifiziertem Personal gemäß den im Einsatzland geltenden Vorschriften und unter Einhaltung der Vorschriften durchgeführt werden im Bereich Anlagen- und Arbeitssicherheit geschult und mit den notwendigen fachlichen Voraussetzungen ausgestattet.
- • Eine andere als die in diesem Handbuch beschriebene Installation, Verwendung oder Wartung kann zu Schäden, Verletzungen oder zum Tod führen.
- • Nicht ausdrücklich genehmigte Eingriffe, Manipulationen oder Modifikationen, die nicht den Angaben in diesem Handbuch entsprechen, können zu Schäden, Verletzungen oder tödlichen Unfällen führen und führen zum Erlöschen der Garantie.
- • Am Ende der Installation oder eines Wartungseingriffs muss der Techniker immer eine unterzeichnete Kopie des technischen Eingriffsberichts ausstellen.

3. ALLGEMEINE MERKMALE

3.1 Eigenschaften

Der Pizza-Gasofen ist ausschließlich für den professionellen Gebrauch bestimmt. Seine Außenverkleidung ist aus lackiertem Eisen und mit Schlitzen und Lüftungslöchern versehen. Der Ofen ist mit einer Backkammer mit Schamottstein-Platten ausgestattet, auf die je nach Modell vier bis neun Standardpizzen gleichzeitig eingeschoben werden können. Die Backkammer wird durch einen atmosphärischen Brenner beheizt, der sich unter den Platten befindet. Die Backtemperatur wird über den auf dem Bedienfeld angebrachten Regelthermostat programmiert und über das auf dem oberen Teil angebrachte Digitalthermometer angezeigt. Die Gaszufuhr wird durch das Elektroventil geregelt, das den Brenner mit Ein- und Ausschaltzyklen versorgt. Eine mit der Leiterplatte verbundene Messelektrode zeigt an, ob die Flamme vorhanden ist.
Wenn es keine Zündung oder kein Gas gibt, müssen der Brenner-Rückstellknopf gedrückt und die Ursachen der Sperre beseitigt werden. Der Ofen muss in einem gut belüfteten und angemessen großen Raum ebenerdig aufgestellt werden.

3.2 Technische Daten

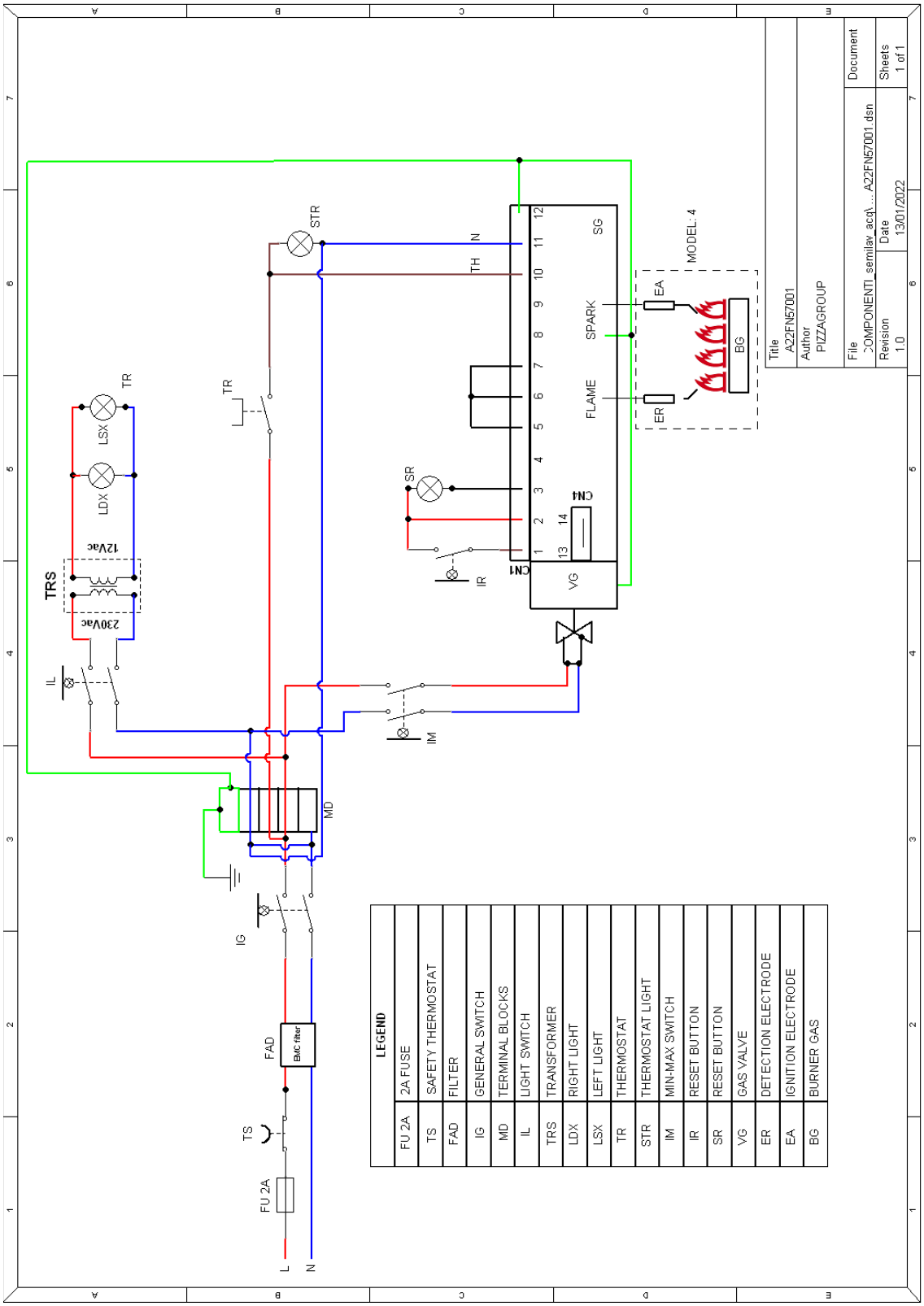
FLAME 4	**Außenabmessungen (cm)**			
	Breite	Tiefe	Höhe	
	113	91	47	
	Abmessungen der Backkammer (cm)			
	Breite	Tiefe	Höhe	
	70	70	15	
	Gewicht (kg)		**Ø RAUCHABZUG (cm)**	
	132		15	
	ELEKTRISCHE ANGABEN			
	Versorgungsspannung (V)	Frequenz (Hz)	Maximale Leistungsaufnahme (W)	Stromkabel
	220-230	50	50	3 x 0.75 mm^2
	Weitere Angaben			
	Gasanschluss	Typologie von Gasinstallation	Elektrische Schutzklasse	
	½”	A_1 - B_{11} - B_{21}	I	

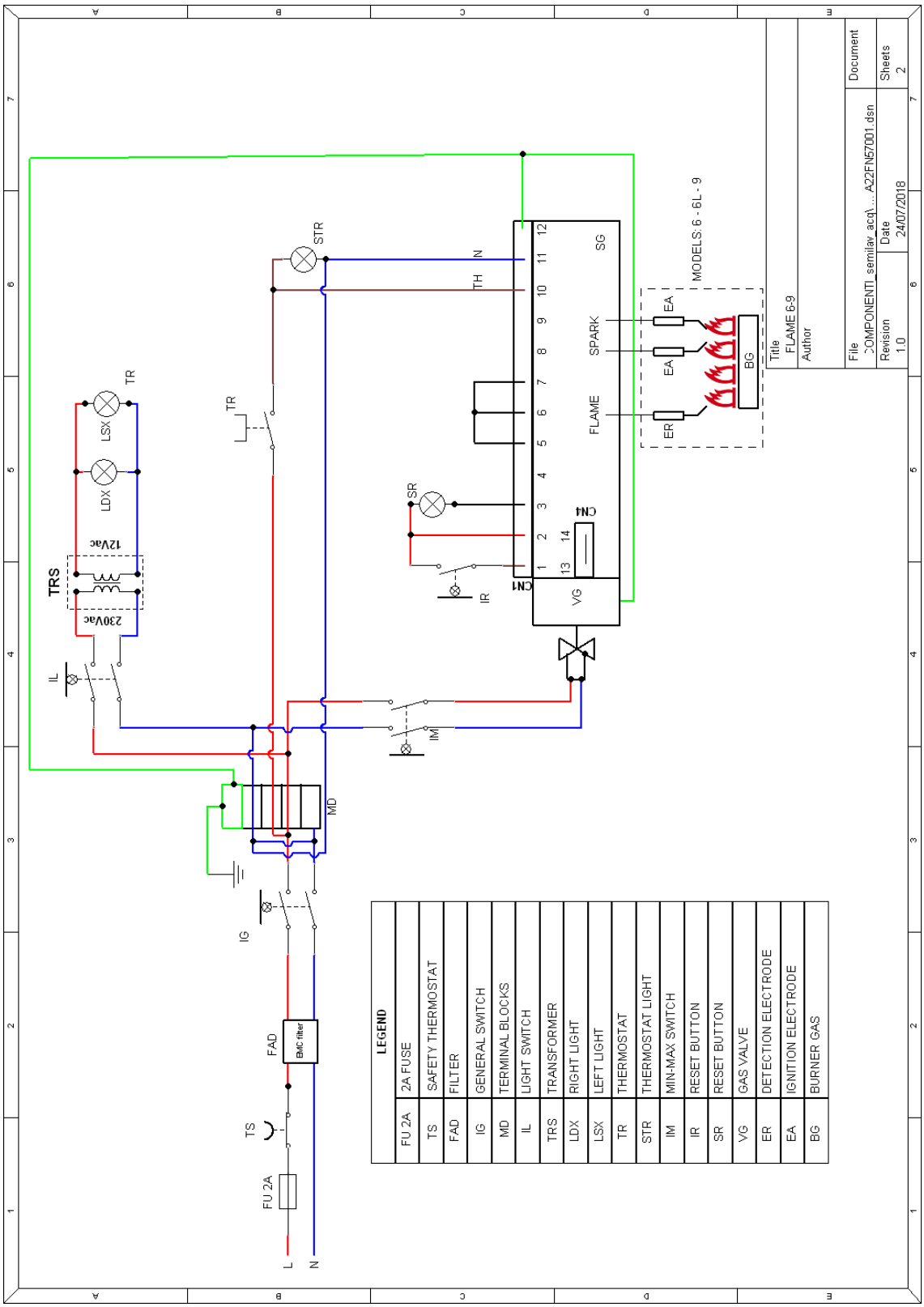
FLAME 6	**Außenabmessungen (cm)**			
	Breite	Tiefe	Höhe	
	113	126	47	
	Abmessungen der Backkammer (cm)			
	Breite	Tiefe	Höhe	
	70	105	15	
	Gewicht (kg)		**Ø RAUCHABZUG (cm)**	
	164		15	
	ELEKTRISCHE ANGABEN			
	Versorgungsspannung (V)	Frequenz (Hz)	Maximale Leistungsaufnahme (W)	Stromkabel
	220-230	50	50	3 x 0.75 mm^2
	Weitere Angaben			
	Gasanschluss	Gasanschluss	Gasanschluss	
	½”	B_{11} - B_{21}	I	

FLAME 6L	**Außenabmessungen (cm)**			
	Breite	Tiefe	Höhe	
	148	91	47	
	Abmessungen der Backkammer (cm)			
	Breite	Tiefe	Höhe	
	105	70	15	
	Gewicht (kg)	**Ø RAUCHABZUG (cm)**		
	196	18		
	ELEKTRISCHE ANGABEN			
	Versorgungsspannung (V)	Frequenz (Hz)	Maximale Leistungsaufnahme (W)	Stromkabel
	220-230	50	50	3 x 0.75 mm^2
	Weitere Angaben			
	Gasanschluss	Gasanschluss	Gasanschluss	
	½”	B_{11} - B_{21}	I	

FLAME 9	**Außenabmessungen (cm)**			
	Breite	Tiefe	Höhe	
	148	126	47	
	Abmessungen der Backkammer (cm)			
	Breite	Tiefe	Höhe	
	105	105	15	
	Gewicht (kg)	**Ø RAUCHABZUG (cm)**		
	196	18		
	ELEKTRISCHE ANGABEN			
	Versorgungsspannung (V)	Frequenz (Hz)	Maximale Leistungsaufnahme (W)	Stromkabel
	220-230	50	50	3 x 0.75 mm^2
	Weitere Angaben			
	Gasanschluss	Gasanschluss	Gasanschluss	
	½”	B_{11} - B_{21}	I	

3.3 Schaltpläne




LEGEND
FU 2A 2A FUSE
TS SAFETY THERMOSTAT
FAD FILTER
IG GENERAL SWITCH
MD TERMINAL BLOCKS
IL LIGHT SWITCH
TRS TRANSFORMER
LDX RIGHT LIGHT
LSX LEFT LIGHT
TR THERMOSTAT
STR THERMOSTAT LIGHT
IM MIN-MAX SWITCH
IR RESET BUTTON
SR RESET BUTTON
VG GAS VALVE
ER DETECTION ELECTRODE
EA IGNITION ELECTRODE
BG BURNER GAS
FU 2A
TS
FAD
EMC filter
IG
MD
IL
TRS
230Vac
12Vac
LDX
LSX
TR
STR
IM
IR
SR
VG
CN1
CN4
FLAME
SPARK
SG
TH
N
ER
EA
BG
MODELS:6 - 6L - 9
L
N
Title
FLAME 6-9
Author
Document
Sheets
2
File
COMPONENTI_semilav_acq\...A22FN57001.dsn
Date
24/07/2018
Revision
1.0

Legende - Legend		
Symbol	**Beschreibung**	**Description**
L	Phasenleiter	Phase line
N	Neuralleiter	Neutral line
FAD	EMV-Filter	EMC filter
TS	Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung	Manual reset safety thermostat
IG	Hauptschalter	Main switch
MD	Klemmenbrett	Terminal board
IL	Lichtschalter	Light switch
TRS	Trafo	Transformer
LDX-LSX	Lampen Backkammer	Chamber light
SAP	Kontrollleuchte Spannung vorhanden	Power supply indicator light
FU	Sicherung (2A)	Fuse (2 A)
TR	Regelthermostat	Control thermostat
STR	Kontrollleuchte Temperatur	Temperature indicator light
IM	Standby-Schalter	Standby switch
IR	Rückstelltaste	Reset button
SR	Kontrollleuchte keine Einschaltung	Flame failure indicator light
VG	Elektroventil	Solenoid valve
SG	Elektronisches Gerät	Electronic device
EA	Zündelektrode	Ignition electrode
ER	Messelektrode	Detection electrode
BG	Brenner	Burner

4. HANDHABUNG UND TRANSPORT

Das Gerät wird komplett mit all seinen Teilen in einer verschlossenen Verpackung geliefert und mit Bändern auf einer Holzplattform (Palette) befestigt.

Die Entladung und Handhabung des Ofens müssen mit einem Gabelstapler und durch Fachpersonal erfolgen.

Um den Ofen zum Aufstellungsort zu transportieren, ist ein Rollwagen mit ausreichender Kapazität zu verwenden.
Beim Anheben plötzliche, ruckartige Bewegungen vermeiden.
Sicherstellen, dass die Tragfähigkeit der Hebemittel größer ist als das Gewicht der anzuhebenden Last.
Der Bediener der Hebemittel ist für das Anheben der Lasten verantwortlich.
Die Installation des Ofens muss von qualifiziertem Personal gemäß den örtlichen, nationalen und europäischen Vorschriften durchgeführt werden.
Sicherstellen, dass die Abstellplatte des Ofens eine ausreichende Tragfähigkeit aufweist und eben ist.
Nachdem der Ofen aus der Verpackung genommen wurde, ist dieser unter Berücksichtigung der Mindestsicherheitsabstände zu Wänden und/oder anderen Geräten an dem dafür vorgesehenen Ort aufzustellen.

Einen Mindestabstand von **25 cm** zwischen dem Ofen und den Seitenwänden des Raums einhalten, möglichst mindestens **50 cm** auf der rechten Seite, um im Falle einer Wartung und/oder Reparatur einen leichten Zugang zur Elektroanlage zu haben.
An der rückseitigen Wand einen Abstand von mindestens **50 cm** vorsehen.

m	**Darauf achten, dass Kinder nicht mit den Verpackungsteilen (z.B. Folie und Polystyrol) spielen. Erstickungsgefahr!**

5. VORBEREITUNG DES AUFSTELLUNGSORTS

5.1 SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

!	Die Verantwortung für die Arbeiten, die in dem Aufstellungsraum des Geräts durchgeführt werden, liegt weiterhin beim Benutzer; dieser ist auch für die Durchführung der Kontrollen für die vorgeschlagenen Installationslösungen verantwortlich.

Der Benutzer muss alle lokalen, nationalen und europäischen Sicherheitsvorschriften einhalten.
Das Gerät muss auf Böden mit ausreichender Tragfähigkeit installiert werden.
Die Montage- und Demontageanweisungen des Geräts sind nur Fachkräften vorbehalten.
Es ist immer ratsam, dass sich die Benutzer bei Anfragen nach qualifizierten Technikern an unseren Kundendienst zu wenden.
Vor Beginn der Montage- oder Demontagephase des Geräts muss der Installateur die gesetzlich vorgeschriebenen Sicherheitsvorkehrungen sowie Folgendes beachten:

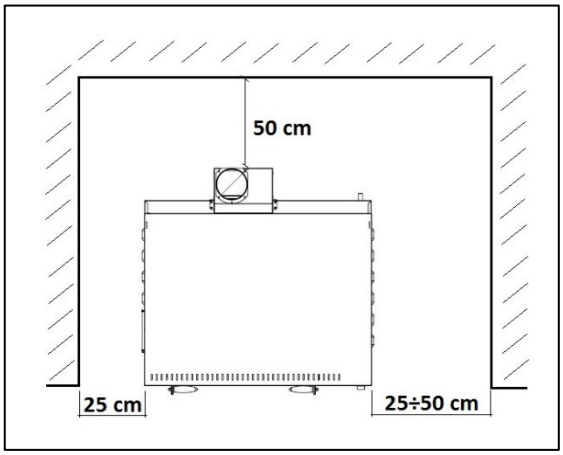
- Nie unter ungünstigen Bedingungen arbeiten;
- Stets unter einwandfreien psychophysischen Bedingungen arbeiten und sicherstellen, dass die individuellen und persönlichen Sicherheitsvorrichtungen intakt und vollkommen funktionstüchtig sind;
- Er muss Schutzhandschuhe tragen;
- Er muss Schutzschuhe tragen;
- Er muss elektrisch isolierte Werkzeuge verwenden;

- Er hat sicherzustellen, dass der von der Montage- und Demontagephase betroffene Bereich frei von Hindernissen ist.

5.2 INSTALLATIONSORT DES OFENS

Die folgende Abbildung zeigt die Mindestabstände, die bei der Positionierung einzuhalten sind, um die Bedienung, Reinigung und Wartung des Ofens sowie die richtige Belüftung zu erleichtern.

Einen Mindestabstand von **25 cm** zwischen dem Ofen und den Seitenwänden des Raums einhalten, möglichst mindestens **50 cm** auf der rechten Seite, um im Falle einer Wartung und/oder Reparatur einen leichten Zugang zur Elektroanlage zu haben. An der rückseitigen Wand einen Abstand von mindestens **50 cm** vorsehen.



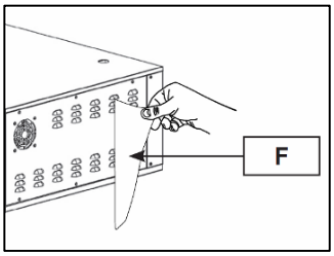
6. INSTALLATION (Kapitel für den Installationstechniker)

☞	Sämtliche in diesem Kapitel aufgeführten Vorgänge liegen nicht in der Verantwortung des Benutzers, der die hier aufgeführten Vorgänge, Messungen und Einstellungen in keiner Weise durchführen darf. Jeder von unbefugtem Personal durchgeführte Eingriff gilt als Manipulation des Produkts und daher liegt die Verantwortung für etwaige Fehlfunktionen oder schlimmer noch für Unfälle und/oder Schäden bei der Person, die diese Eingriffe durchgeführt hat. Nicht ausdrücklich genehmigte Eingriffe, Manipulationen oder Modifikationen, die nicht den Angaben in diesem Handbuch entsprechen, können zu Schäden, Verletzungen oder tödlichen Unfällen führen und führen zum Erlöschen der Garantie.

Die Installation darf nur von qualifiziertem Personal und unter Einhaltung der in diesem Handbuch enthaltenen Warnungen, Empfehlungen und Bestimmungen sowie unter Einhaltung der im Einsatzland geltenden Vorschriften durchgeführt werden.

6.1 AUFSTELLUNG DES OFENS

Sicherstellen, dass die Abstellplatte des Ofens eine ausreichende Tragfähigkeit aufweist, eben und nicht brennbar (Stahl, Marmor usw.) ist. Sich vergewissern, dass im darunter liegenden Fach keine brennbaren Materialien (wie Flüssigkeiten) oder Gasflaschen aufbewahrt werden. Den Benutzer über diesen Sicherheitshinweis informieren.
Nachdem der Ofen aus der Verpackung genommen wurde, ist dieser unter Berücksichtigung der Mindestabstände an dem dafür vorgesehenen Ort aufzustellen (siehe Punkt 4.2).



Eventuellen Polystyrolschutz und ***die Schutzfolie (F)*** entfernen. Dabei keine Werkzeuge verwenden, die die Oberflächen beschädigen können.

6.2 ANSCHLUSS AN DIE ANLAGEN

6.2.1 Stromanschluss

Der Anschluss an das Stromnetz muss mit einem Fehlerstromschutzschalter mit passenden Merkmalen und einem Mindestabstand der Kontakte von 3 mm hergestellt werden. Um den Ofen an dem Stromversorgungsnetz anzuschließen, muss lediglich das beiliegende Elektrokabel in die Steckdose gesteckt werden.

!	Der Elektroanschluss muss auch nach der Installation des Ofens leicht zugänglich sein. Der Abstand zwischen Ofen und Steckdose muss so sein, dass das Versorgungskabel nicht gespannt wird. Außerdem darf sich das Kabel nicht unter dem Unterbau des Ofens befinden.

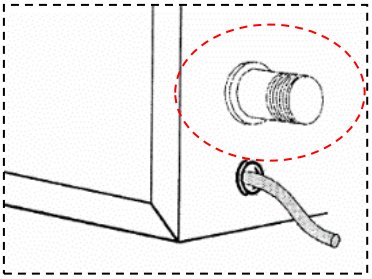
!	**Um jeder Gefahr vorzubeugen, muss ein beschädigtes Versorgungskabel vom technischen Kundendienst oder von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden.**

6.2.1.1 Erdung

!	**Es ist Pflicht, dass die Anlage eine Erdung hat.**

6.2.2 Gasnetzanschluss

☞	Bevor der Ofen an das Gasnetz angeschlossen wird, die Eigenschaften des Ofens bezüglich des Gasanschlusses prüfen. Die Spezifikationen für die Art des Anschlusses sind auf dem entsprechenden Schild vermerkt (siehe Paragraf 1.13). Der Ofen ist mit einem Leitungsrohr mit zylindrischem GAS-Gewinde mit ½ ” für den Gasanschluss ausgestattet, das sich im hinteren unteren Teil (siehe Abbildung) befindet.



Vor allem muss geprüft werden, dass der Gasanschluss den Vorschriften entspricht und insbesondere, dass die Leitungen den geltenden gesetzlichen Vorschriften zur Sicherheit in Gebäuden entsprechen. Die festen Leitungen der Anlage müssen einen Querschnitt aufweisen, mit dem alle Geräte im Raum gespeist werden können, sie müssen aus Hartstahl oder Kupfer und sichtbar angebracht sein.
Zwischen jedem Gerät und dem Gasnetz muss ein manueller Absperrhahn installiert werden, der den geltenden diesbezüglichen Vorschriften entspricht.
Es ist wichtig, dass der Absperrhahn an einer Position angebracht ist, die leicht zugänglich ist, damit er bei Bedarf leicht bedient (geschlossen oder geöffnet) werden kann.
Der Anschluss des Ofens an das Gasnetz muss durch Verwendung von speziellen Armaturen und Leitungen erfolgen, die den geltenden Vorschriften entsprechen. Werden biegsame Stahlrohre verwendet, müssen diese einfach zu prüfen sein, die Länge darf nicht mehr als 1,5 Meter betragen und es dürfen keine Verengungen vorliegen und die Leitungen dürfen keinen Zug- oder Torsionskräften ausgesetzt sein. Es ist ebenfalls besonders zu beachten, dass das Rohr keine Kanten, scharfen oder heißen Teile berührt, da diese die Funktionsfähigkeit und Sicherheit des Rohrs beeinträchtigen könnten.

!	Nach den Installationsarbeiten muss eine Prüfung durchgeführt werden, um sicherzustellen, dass kein Gas in den Raum abgegeben wird. Diese Prüfung kann durch Verwendung eines entsprechenden Sprays zur Leckerkennung oder mit nicht korrosivem Schaum durchgeführt werden.

!	**Auf keinen Fall darf zur Erkennung von Gasaustritten offenes Feuer verwendet werden.**

6.2.3 Anschluss an den Schornstein und Rauchabzug

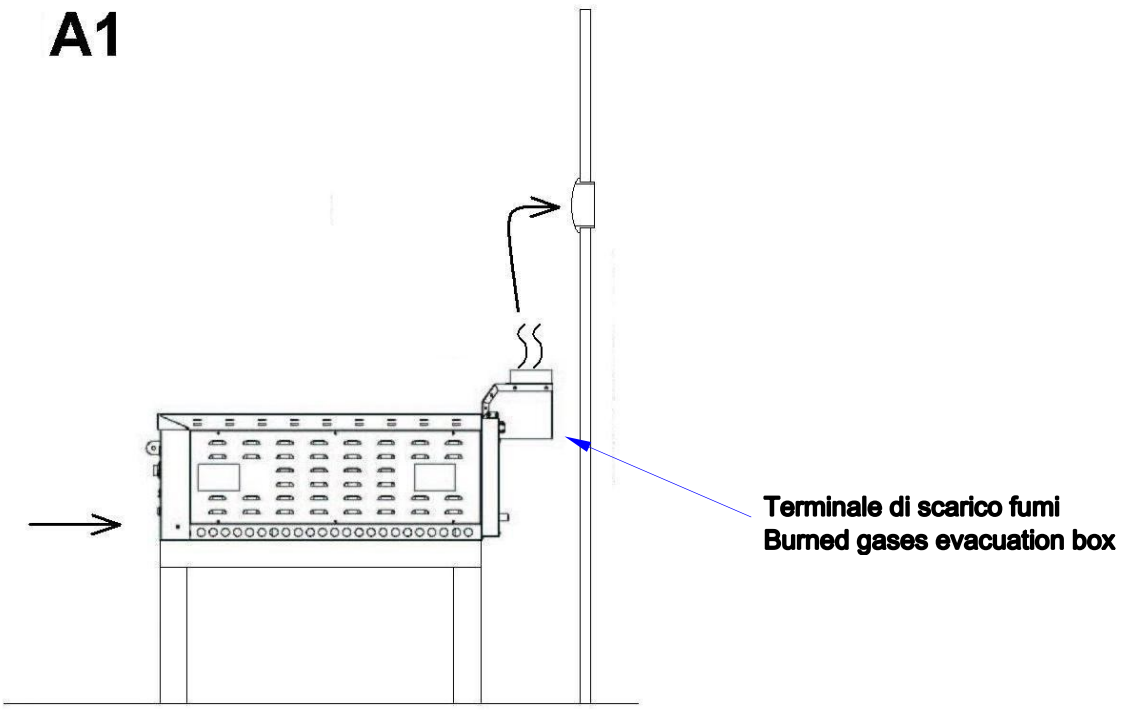
Für den Rauchgasabzug sind auch gemäß den nationalen Rechtsvorschriften, die in dem Bestimmungsland vorgesehen sind, die folgenden Installationsarten vorgesehen:

A_1: Gerät ohne Lüfter und Naturzug nicht zur Verbindung mit einem Abzugsrohr oder eine Vorrichtung zum Abführen der Verbrennungsprodukte an der Außenseite des Raums, in dem das Gerät installiert ist, geeignet. Die Entnahme der Verbrennungsluft und die Evakuierung der Verbrennungsprodukte finden im Installationsort statt.

B_{11}: Gerät ohne Lüfter, mit Naturzug und Strömungssicherung. Dies ist darauf ausgelegt mit einer Leitung an einen Kamin oder Rauchabzug angeschlossen zu werden, der die Verbrennungsprodukte außerhalb des Raums, in dem das Gerät installiert ist, abgibt. Die Verbrennungsluft wird direkt dem Raum entnommen, während die Entnahme der Heizluft im Installationsraum erfolgt.
B_{21}: Gerät ohne Lüfter, mit Naturzug und ohne Strömungssicherung. Dies ist darauf ausgelegt an eine forcierte Abzugshaube angeschlossen zu werden, die die Verbrennungsprodukte außerhalb des Raums, in dem das Gerät installiert ist, abgibt. Die Verbrennungsluft wird direkt dem Raum entnommen, während die Entnahme der Heizluft im Installationsraum erfolgt.
Die Art der Installation hängt von der Art des Gasgeräts, von seiner Nennwärmeleistung, dem Volumen des Raumes und dem Vorhandensein von Zwangslüftungsanlagen und Bedingungen, die durch die nationalen Gesetze im Bereich der Installation von Gasgeräten geregelt sind, ab.

Anmerkung: Bei den Pizzaofenmodellen FLAME 4 und FLAME 6 ist die Strömungssicherung bereits im Endteil des in den Ofen integrierten Rauchgasabzugs eingebaut. Beim Modell FLAME 9 ist die Strömungssicherung ein zusätzliches Zubehörteil, das bei einer Installation des Typs B_{11} installiert werden muss.
Die Strömungssicherung garantiert bei einer Installation des Typs B_{11} die Funktionsfähigkeit des Geräts bei einer Verstopfung oder entgegengesetzter Strömung entlang eines Abzugssystems bzw. einer Abzugsleitung nach außen.

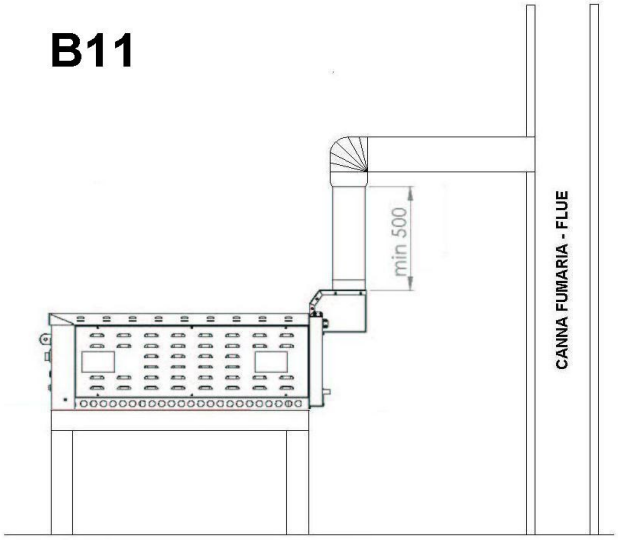
<u>Schematisches Beispiel einer Installation des Typs A1 nur für das Modell FLAME 4</u>



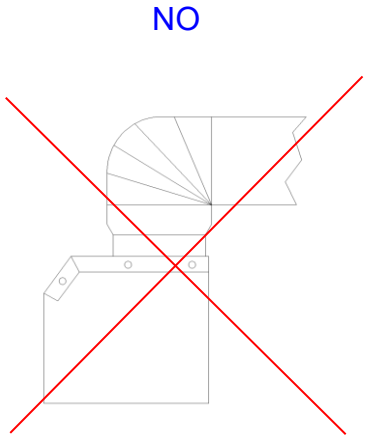
Evacuazione diretta dei fumi, senza raccordo verso l'esterno per modelli 4
Direct evacuation of the fumes without direct connection to the outside for models 4

Schematisches Beispiel einer Installation des Typs B_{11} nur für die Modelle FLAME 4 und FLAME 6

Bei den Pizzaofenmodellen FLAME 4 und FLAME 6 ist die Strömungssicherung bereits im Endteil des in den Ofen integrierten Rauchgasabzugs eingebaut.
Am Ausgang des Rauchabzugs ein mindestens 500 mm langes, vertikales Rohr installieren.
Der vertikale Abschnitt des Rohres kann aus Installationsgründen reduziert werden, aber es ist wichtig, direkt hinter der Öffnung des Ausgangs des Rauchabzugs, welcher ein Metallrohr mit einem Durchmesser von 150 mm vorsieht, keine 90°-Kurve zu verwenden.



Collegamento alla canna fumaria per modelli 4-6
Connection to the flue for models 4-6

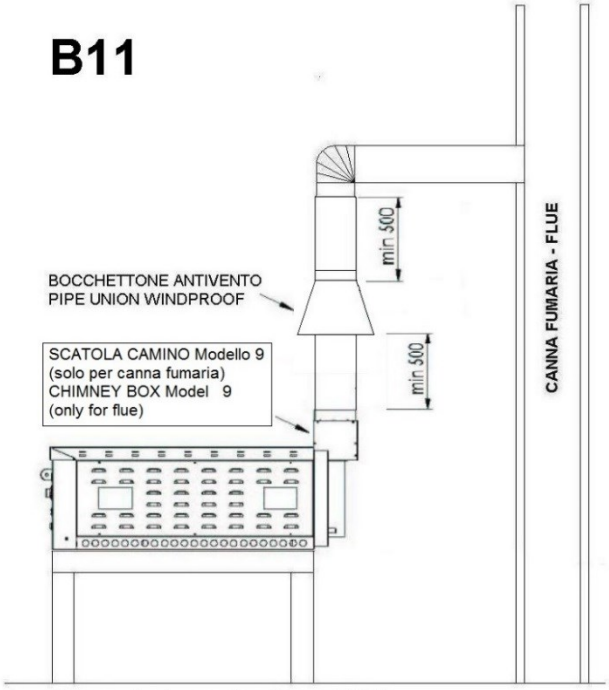


Collegamento non conforme
Installation not in accordance

Schematisches Beispiel einer Installation des Typs B_{11} nur für das Modell FLAME 6L, FLAME 9

Bei den Modellen FLAME 6L, FLAME 9 muss die Strömungssicherung zwischen der Öffnung des Ausgangs des Rauchabzugs und dem vertikalen Rohr, dessen Durchmesser 180 mm beträgt, installiert werden.

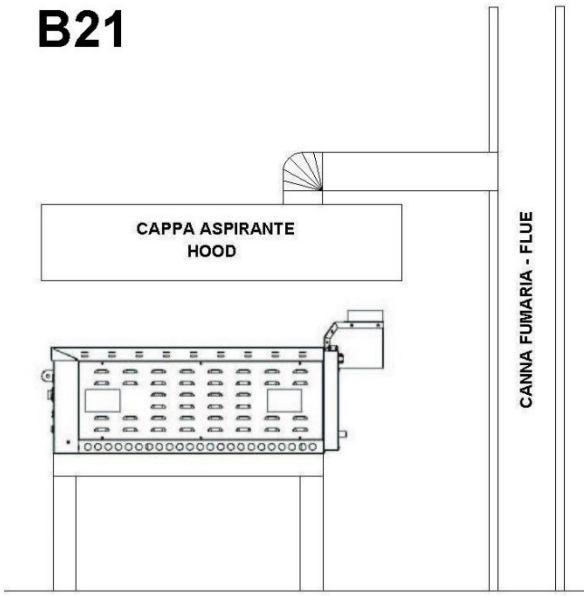
Am Ausgang der Strömungssicherung ein mindestens 500 mm langes, vertikales Metallrohr (Durchmesser 180 mm) installieren.
Der vertikale Abschnitt des Rohres kann aus Installationsgründen reduziert werden, aber es ist wichtig, direkt hinter der Strömungssicherung keine 90°-Kurve zu verwenden.



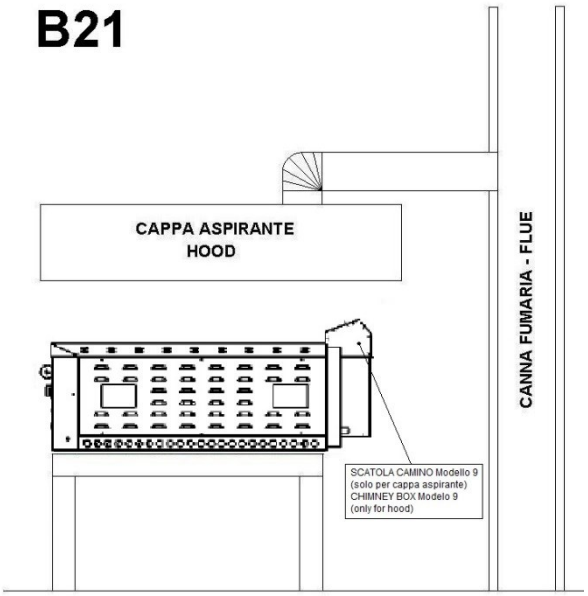
Collegamento alla canna fumaria per modello 9
Connection to the flue for model 9

Schematisches Beispiel einer Installation des Typs B_{11} nur für die Modelle FLAME 4, FLAME 6, FLAME 6L und FLAME 9.

Für die Installation des Typs B_{21} unter einer forcierten Abzugshaube ist weder ein vertikaler Rohrabschnitt noch die für den Ofen FLAME 6L und FLAME 9 verwendete Strömungssicherung notwendig. Die Öfen FLAME 4 und FLAME 6 haben bereits eine Strömungssicherung, die in das Ende des Abzugs integriert ist und nicht entfernt werden darf.



Sotto cappa aspirante per i modelli 4-6
Under hood for models 4-6



Sotto cappa aspirante per i modelli 9
Under hood for models 9

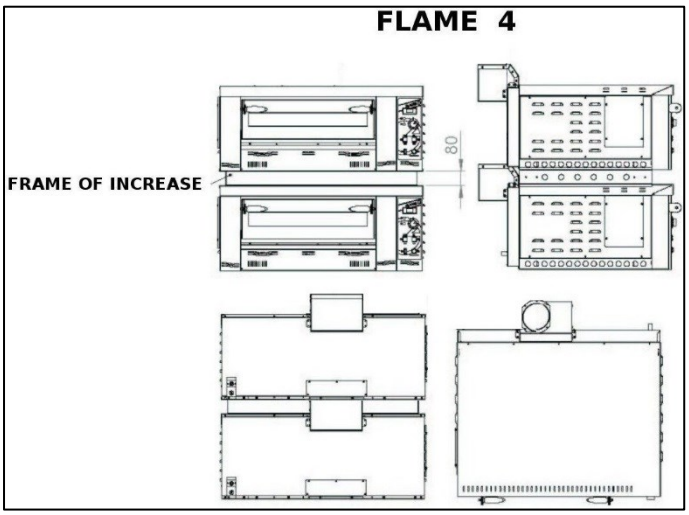
SCHORNSTEINPARAMETER / CHIMNEY PARA

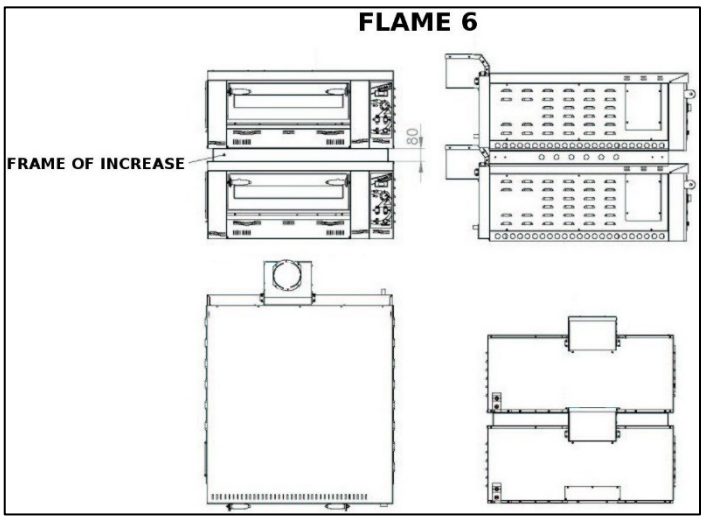
Flame 4 oven	Gas G30	Gas G20	Gas G25	Gas G25.1	Gas G25.3
Rauchdruck im Schornstein [Pa] Chimney smoke pressure [Pa]	-2.0	-1.8	-2.1	-2.1	-2.2
Rauchtemperatur im Schornstein [°C] Chimney smoke temperature [°C]	127	135	132	132	134
Rauchmasse [g/s] Smoke mass [g/s]	41.00	39.52	41.42	42.72	37.61
Werte für jeden Ofen, mit 1 m langem vertikalem Rohr, Durchmesser Ø 150 mm Values for a single oven, collected with a 1-metre vertical tube with a diameter (Ø) of 150 mm					

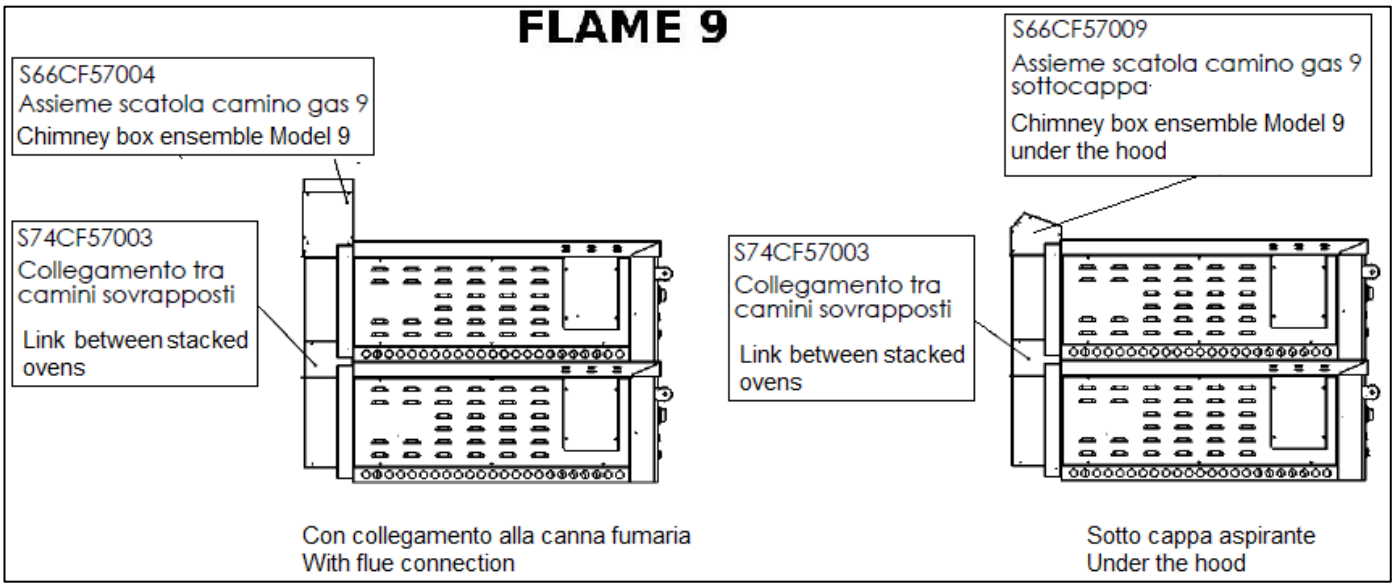
Flame 6 oven	Gas G30	Gas G20	Gas G25	Gas G25.1	Gas G25.3
Rauchdruck im Schornstein [Pa] Chimney smoke pressure [Pa]	-2,4	-2,4	-2,5	-2,4	-2.2
Rauchtemperatur im Schornstein [°C] Chimney smoke temperature [°C	125,0	128,0	120,0	124,0	126,0
Rauchmasse [g/s] Smoke mass [g/s]	40.99	38.80	40.98	42.02	36.56
Werte für jeden Ofen, mit 1 m langem vertikalem Rohr, Durchmesser Ø 150 mm Values for a single oven, collected with a 1-metre vertical tube with a diameter (Ø) of 150 mm.					
Flame 6l oven	Gas G30	Gas G20	Gas G25	Gas G25.1	Gas G25.3
Rauchdruck im Schornstein [Pa] Chimney smoke pressure [Pa]	-2,2	-2,2	-2,3	-2,4	-2.1
Rauchtemperatur im Schornstein [°C] Chimney smoke temperature [°C]	142	140	145	139	136
Rauchmasse [g/s] Smoke mass [g/s	41,89	39,52	41,66	42,02	37,12
Werte für jeden Ofen, mit 1 m langem vertikalem Rohr, Durchmesser Ø 180 mm Values for a single oven, collected with a 1-metre vertical tube with a diameter (Ø) of 180 mm.					

Flame 9 oven	Gas G30	Gas G20	Gas G25	Gas G25.1	Gas G25.3
Rauchdruck im Schornstein [Pa] Chimney smoke pressure [Pa]	-1.9	-1.8	-1.8	-1.9	-1.5
Rauchtemperatur im Schornstein [°C] Chimney smoke temperature [°C]	141	133	131	130	158
Rauchmasse [g/s] Smoke mass [g/s	52.45	50.78	56.68	56.23	52.49
Werte für jeden Ofen, mit 1 m langem vertikalem Rohr, Durchmesser Ø 180 mm Values for a single oven, collected with a 1-metre vertical tube with a diameter (Ø) of 180 mm.					

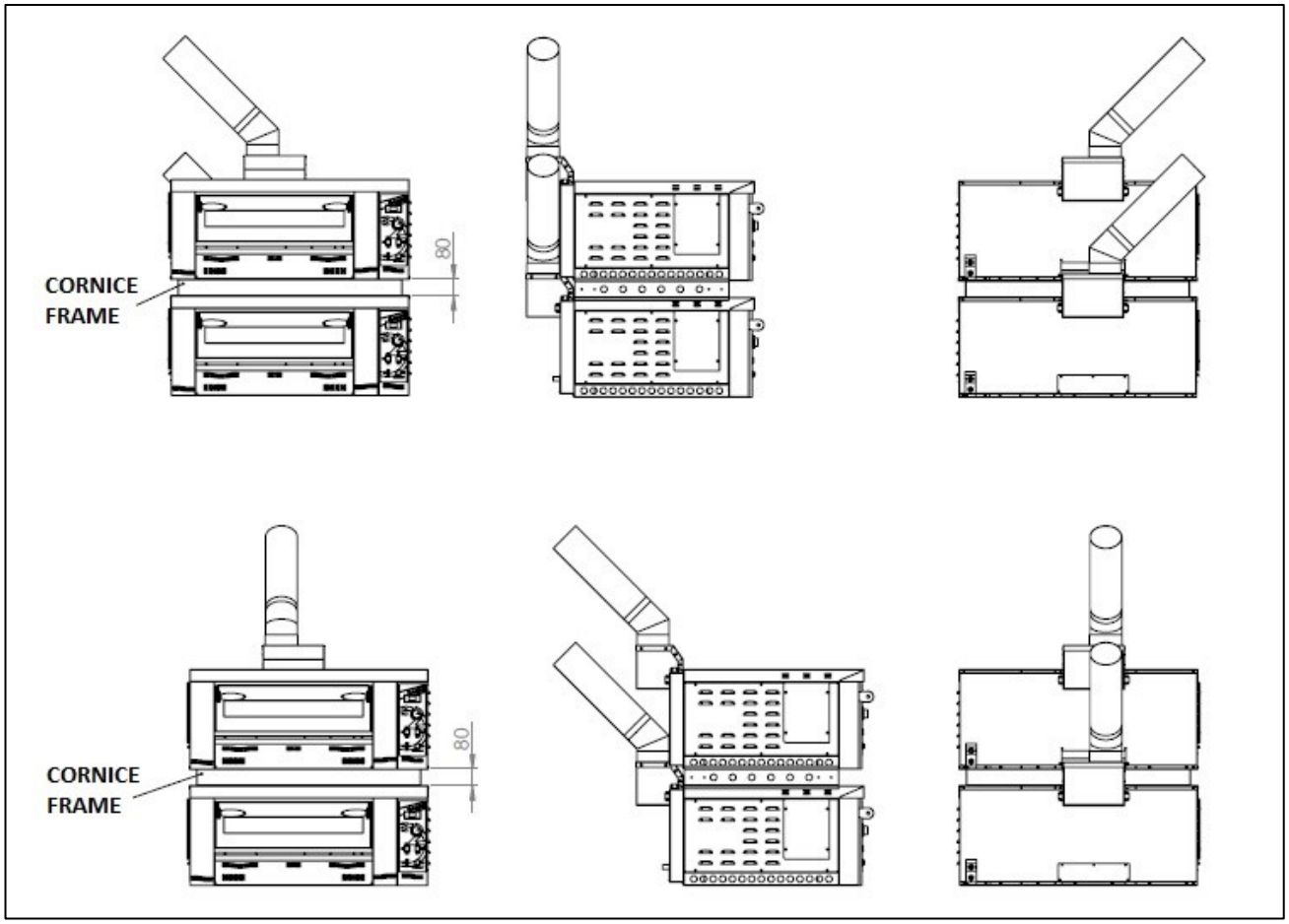
ÜBEREINANDERLIEGENDE ÖFEN







Anmerkung: Bei den Pizzaofen-Modellen FLAME 4 und FLAME 6 führt das Aufeinandersetzen von zwei Öfen dazu, dass der untere Ofen mit einem (um 45°) geneigten vertikalen Rohr ausgestattet ist, damit die Rauchgase weit weg vom Rauchabzug-Endelement des oberen Ofens abgeführt werden und so den Zug nicht stören.



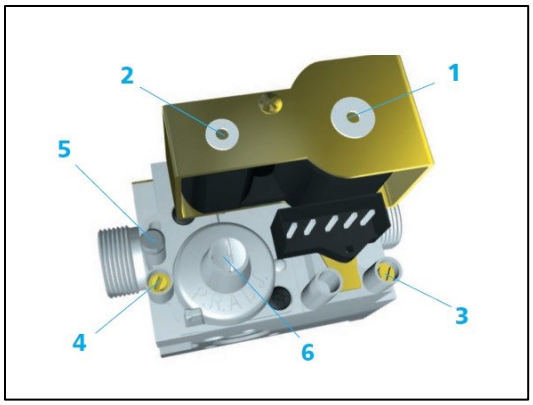
6.2.4 Kontrolle von Versorgungsdruck und Wärmebelastung

!	**Bevor man den Druck des Versorgungsnetzes überprüft, ist sicherzustellen, dass das Gas vor Ort richtig eingestellt ist.**

Die Druckmessung (am Eingang und Ausgang) muss bei eingeschaltetem Ofen durchgeführt werden, d.h. der Brenner muss gezündet haben. Der Brenner wird nach dem in Abschnitt 6.3 EINSCHALTPHASE beschriebenen Verfahren gezündet. Die Überprüfung des Gasversorgungsdrucks muss mit einem Differenzdruckmesser erfolgen, der über einen Schlauch mit dem Druckanschluss verbunden ist.
Die folgenden Abbildungen der Gasregulierung und des elektronischen Steuergeräts zeigen, wo der Druckmesser und die Druckeinstellschraube angeschlossen werden müssen.

Legende:

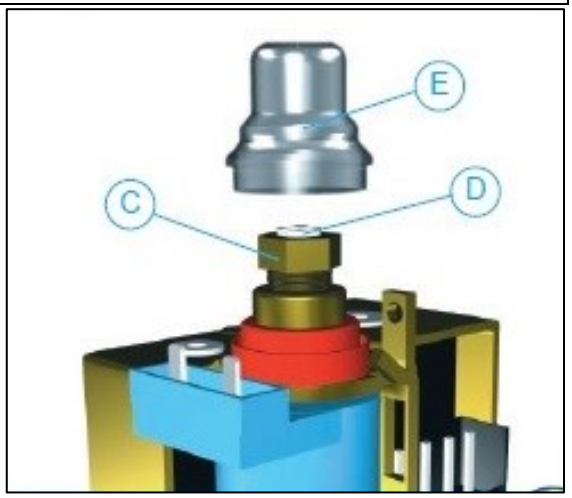
1. EV1;
2. EV2;
3. Druckanschluss am Eingang (Pin);
4. Druckanschluss am Ausgang (Pout);
5. Kammerausgleich (nicht in Gebrauch);
6. Gasdruckregler am Eingang.



☞	Alle Einstellungen sind in der angegebenen Reihenfolge durchzuführen

!	Den Eingangs- und Ausgangsdruck anhand der Messbuchsen überprüfen. Nach der Kontrolle die Dichtung mit den entsprechenden Schrauben schließen. Empfohlenes Anzugsmoment: 1.0 Nm.

1. Die Kunststoffkappe E des Reglers entfernen.



2. **Eingangsdruck**:
   Den Druckmesser nach dem Entfernen der Dichtschraube über den entsprechenden Schlauch mit dem Druckanschluss am Eingang (3-Pin) verbinden.
   Nach dem Druckmesseranschluss den Gasabsperrhahn (im System voreingestellt) öffnen und den Brenner zünden (Ofen einschalten). Den Eingangsdruck messen und sicherstellen, dass die Werte mit denen in der Tabelle deckungsgleich sind.
   Liegt der gemessene Druck nicht innerhalb der in der Tabelle angegebenen Parameter, kann der Ofen nicht in Betrieb genommen werden.

   Die Nichtübereinstimmung der Druckwerte ist der für die Gasversorgung zuständigen Stelle zu melden, die für die Überprüfung und Lösung des Problems sorgen muss.

   Nach der Messung den Ofen nach dem in Abschnitt 6.7 (AUSSCHALTPHASE) beschriebenen Verfahren ausschalten, den Gasabsperrhahn an der Anlage schließen, den Druckmesserschlauch vom Druckanschluss (3-Pin) abtrennen, die Dichtschraube des Druckanschlusses wieder anbringen und anziehen.

3. **Ausgangsdruck**:
   Den Druckmesser nach dem Entfernen der Dichtschraube über den entsprechenden Schlauch mit dem Druckanschluss am Ausgang (4-Pout) verbinden.
   Nach dem Druckmesseranschluss den Gasabsperrhahn (im System voreingestellt) öffnen und den Brenner zünden (Ofen einschalten).
   Den Ausgangsdruck messen und sicherstellen, dass die Werte mit denen in der Tabelle deckungsgleich sind. Der Mindestdruck liegt vor, wenn sich der Brenner im Wartebetrieb (Standby) befindet; der Höchstdruck wird erreicht, wenn der Brenner auf Höchstleistung läuft.
   Der Ausgangsdruck (Minimum und Maximum) wird vom Hersteller entsprechend der Art der Gasvoreinstellung im Ofen voreingestellt.
   Sollten Einstellungen erforderlich sein, ist wie folgt vorzugehen.

4. **Höchstdruck**:
   Den Ofen im Höchstdruck-Modus einschalten (grüner Schalter B auf dem Bedienfeld auf MAX).
   Die Mutter C am Ausgang anziehen, um den Druck zu erhöhen, und aufschrauben, um ihn zu verringern. Schlüssel 10 mm.

5. **Mindestdruck**:
   Den Ofen in den Mindestdruck-Modus schalten (grüner Schalter B auf dem Bedienfeld auf MIN).
   Bei gesicherter Mutter C die Schraube D anziehen, um den Druck zu erhöhen, und aufschrauben, um ihn zu verringern. Schlitzschraubenzieher 6x1.
   Die Kunststoffkappe E des Reglers wieder anbringen.

!	**Achtung**: Die Neupositionierung der Kappe E ist für den einwandfreien Reglerbetrieb unerlässlich.

Zur Überprüfung der Druckwerte die Messdaten mit den in den folgenden Tabellen angegebenen Werten vergleichen.

Tabelle technische Daten 1 – Nenndaten FLAME 4

Gas typologie ***Gas type***	**Nenndruck Eingang** ***Nominal inlet pressure*** **(mbar)**	**Nenn-wärme-belastung** ***Nominal heat input*** **(kW)**	**Reduzierte Wärme-belastung** ***Reduced heat input*** **(kW)**	**Druck am Ausgang Ventil (auf MAX)** ***Valve outlet pressure (at MAX)*** **(mbar)**	**Druck am Ausgang Ventil (auf MIN)** ***Valve outlet pressure (at MIN)*** **(mbar)**	**Gasverbrauch auf MAX (bei unterer Heizleistung)** ***Gas consumpion at MAX (with net calorific value)***	**Druckregler** ***Pressure regulator***
G20	20	14	8	10	3.2	1.481 m^3/h	A
G20	25	14	8	10	3.2	1.481 m^3/h	A
G25	20	14	8	15	4.5	1.722 m3/h	A
G25	25	14	8	15	4.5	1.722 m3/h	A
G25.1	25	14	8	17	5.2	1.720 m3/h	A
G25.3	25	14	8	14	4.0	1.685 m^3/h	A
G30/G31	28-30/37	14	8	28	9	1.104/1.088 kg/h	B
G30,G31	50	14	8	28	9	1.104/1.088 kg/h	A

Tabelle technische Daten 1 – Nenndaten FLAME 6

Gas typologie ***Gas type***	**Nenndruck Eingang** ***Nominal inlet pressure*** **(mbar)**	**Nenn-wärme-belastung** ***Nominal heat input*** **(kW)**	**Reduzierte Wärme-belastung** ***Reduced heat input*** **(kW)**	**Druck am Ausgang Ventil (auf MAX)** ***Valve outlet pressure (at MAX)*** **(mbar)**	**Druck am Ausgang Ventil (auf MIN)** ***Valve outlet pressure (at MIN)*** **(mbar)**	**Gasverbrauch auf MAX (bei unterer Heizleistung)** ***Gas consumpion at MAX (with net calorific value)***	**Druckregler** ***Pressure regulator***
G20	20	20	11	10	3.2	2.12 m3/h	A
G20	25	20	11	10	3.2	2.12 m3/h	A
G25	20	20	11	15	4.5	2.46 m3/h	A
G25	25	20	11	15	4.5	2.46 m3/h	A
G25.1	25	20	11	17	5.2	2.46 m3/h	A
G25.3	25	20	11	14	4.0	2.406 m^3/h	A
G30/G31	28-30/37	20	11	27.6	7.5	1.58/1.55 kg/h	B
G30,G31	50	20	11	27.6	7.5	1.58/1.55 kg/h	A

Tabelle technische Daten 1 – Nenndaten FLAME 6L

Gas typologie ***Gas type***	**Nenndruck Eingang** ***Nominal inlet pressure*** **(mbar)**	**Nenn-wärme-belastung** ***Nominal heat input*** **(kW)**	**Reduzierte Wärme-belastung** ***Reduced heat input*** **(kW)**	**Druck am Ausgang Ventil (auf MAX)** ***Valve outlet pressure (at MAX)*** **(mbar)**	**Druck am Ausgang Ventil (auf MIN)** ***Valve outlet pressure (at MIN)*** **(mbar)**	**Gasverbrauch auf MAX (bei unterer Heizleistung)** ***Gas consumpion at MAX (with net calorific value)***	**Druckregler** ***Pressure regulator***
G20	20	21,0	12,5	10	3,2	2,222 m^3/h	A
G20	25	21,0	12,5	10	3,2	2,222 m^3/h	A
G25	20	21,0	12,5	15	5,0	2,583 m^3/h	A
G25	25	21,0	12,5	15	5,0	2,583 m^3/h	A
G25.1	25	21,0	12,5	17	5,5	2,580 m^3/h	A
G25.3	25	21,0	12,5	14	4,5	2,527 m^3/h	A
G30/G31	28-30/37	21,0	12,5	27.6	9,0	1,656/ 1,631 kg/h	B
G30,G31	50	21,0	12,5	27.6	9,0	1,656/ 1,631 kg/h	A

Tabelle technische Daten 1 – Nenndaten FLAME 9

Gas typologie ***Gas type***	**Nenndruck Eingang** ***Nominal inlet pressure*** **(mbar)**	**Nenn-wärme-belastung** ***Nominal heat input*** **(kW)**	**Reduzierte Wärme-belastung** ***Reduced heat input*** **(kW)**	**Druck am Ausgang Ventil (auf MAX)** ***Valve outlet pressure (at MAX)*** **(mbar)**	**Druck am Ausgang Ventil (auf MIN)** ***Valve outlet pressure (at MIN)*** **(mbar)**	**Gasverbrauch auf MAX (bei unterer Heizleistung)** ***Gas consumpion at MAX (with net calorific value)***	**Druckregler** ***Pressure regulator***
G20	20	29	17.5	10	3.6	3.07 m^3/h	A
G20	25	29	17.5	10	3.6	3.07 m^3/h	A
G25	20	29	17.5	15	5.5	3.57 m^3/h	A
G25	25	29	17.5	15	5.5	3.57 m^3/h	A
G25.1	25	29	17.5	17	6.2	3.56 m^3/h	A
G25.3	25	29	17,5	13	4.5	3.489 m^3/h	A
G30/G31	28-30/37	29	17.5	27.5	10	2.29/2.25 kg/h	B
G30,G31	50	29	17.5	27.5	10	2.29/2.25 kg/h	A

A = Betrieb auf MAX und MIN eingestellt / Adjusted to MAX and MIN operating mode.
B = Betrieb auf MIN und bei außer Betrieb auf MAX eingestellt/ Adjusted to MIN operating mode and out of service at MAX.

6.2.5 Umstellung auf eine andere Gastypologie

!	Der Umbau des Ofens auf eine andere Gasart als die, für die er vom Hersteller hergestellt und getestet wurde, darf nur von qualifiziertem Personal gemäß den im Einsatzland geltenden Vorschriften und unter Einhaltung der System- und Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden am Arbeitsplatz und mit den notwendigen beruflichen Voraussetzungen ausgestattet.

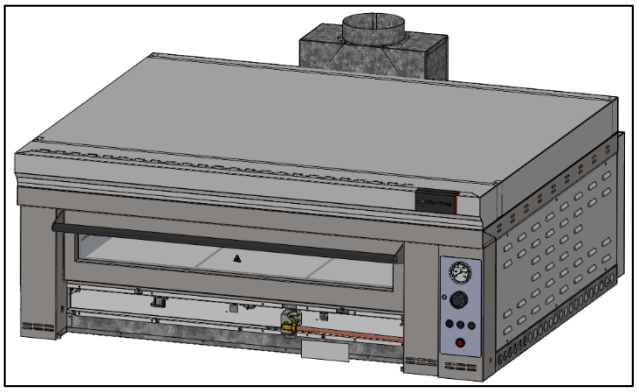
Sollte vom Kunden keine andere Anfrage vorliegen, sieht der Ofen werkseitig den Einsatz von Methangas vor. Der Ofen ist mit einem Satz Injektoren (Düsen) zur Anpassung an eine andere Gastypologie (Flüssiggas) ausgestattet.

!	Vor der Umstellung die Gaszuführung schließen und den Ofen vom Stromnetz trennen.

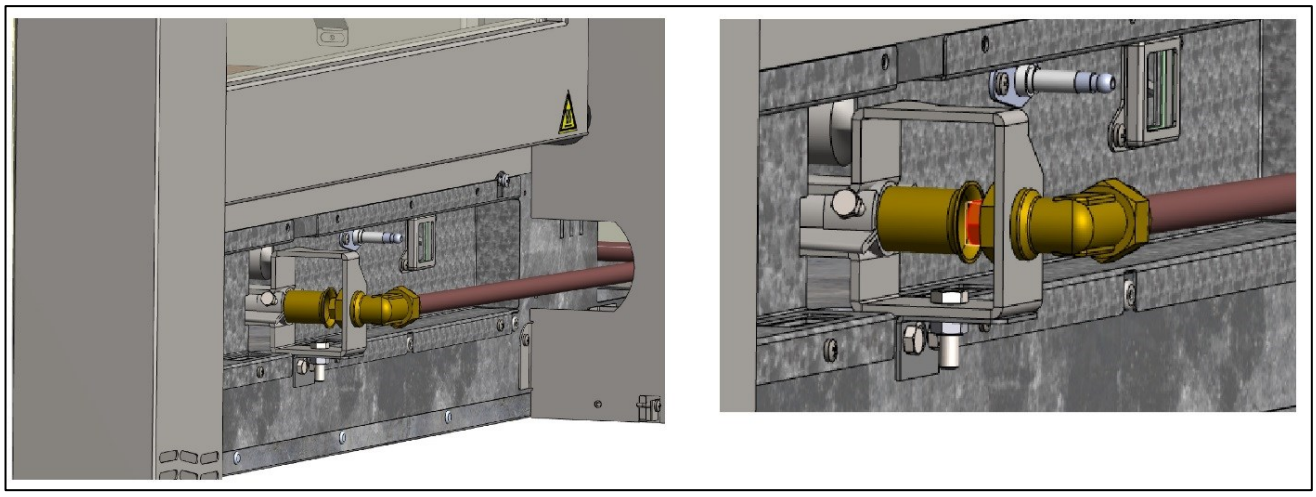
Hierzu die untere Frontverkleidung des Ofens, wie unten gezeigt, entfernen:

1) Die Schrauben lösen, die der Befestigung der Frontverkleidung dienen (in der Abbildung eingekreist);

2) Die Frontverkleidung abnehmen, um Zugang zur Düse zu haben.



3) Nach der Abnahme der Verkleidung die Gruppe suchen, die sich aus der Luftbuchse und dem Injektor zusammensetzt (siehe Abbildung)



Die Umstellung auf ein anderes Gas muss durch den Austausch des Injektors (Düse) und die Einstellung der Primärluft, wie in der folgenden Tabelle dargestellt, erfolgen.

☞	Vor dem Austausch des Injektors ist zu prüfen, dass darin der richtige Durchmesser aufgedruckt ist (in 1/100 mm) und er der Tabelle der technischen Daten entspricht (siehe Tab.2).

Tabelle technische Daten 2 – Injektoren und Einstellungen FLAME 4

Gastypologie ***Gas type***	**Eingangsdruck** ***Inlet pressure*** **(mbar)**	**Durchmesser Injektor** ***Injector diameter*** **(1/100 mm)**	**Buchse Primärlufteinstellung (H)** ***Primary air bush adjustment (H)*** **(mm)**
G20	20	335	18
G20	25	335	18
G25	20	335	14
G25	25	335	14
G25.1	25	335	14
G25.3	25	335	14
G30/G31	28-30/37	195	18
G30, G31	50	195	18

Tabelle technische Daten 2 – Injektoren und Einstellungen FLAME 6

Gastypologie ***Gas type***	**Eingangsdruck** ***Inlet pressure*** **(mbar)**	**Durchmesser Injektor** ***Injector diameter*** **(1/100 mm)**	**Buchse Primärlufteinstellung (H)** ***Primary air bush adjustment (H)*** **(mm)**
G20	20	400	14
G20	25	400	14
G25	20	400	14
G25	25	400	14
G25.1	25	400	14
G25.3	25	400	14
G30/G31	28-30/37	230	18
G30, G31	50	230	18

Tabelle technische Daten 2 – Injektoren und Einstellungen FLAME 6L

Gastypologie ***Gas type***	**Eingangsdruck** ***Inlet pressure*** **(mbar)**	**Durchmesser Injektor** ***Injector diameter*** **(1/100 mm)**	**Buchse Primärlufteinstellung (H)** ***Primary air bush adjustment (H)*** **(mm)**
G20	20	400	14
G20	25	400	14
G25	20	400	12
G25	25	400	12
G25.1	25	400	12
G25.3	25	400	13
G30/G31	28-30/37	230	20
G30, G31	50	230	20

Tabelle technische Daten 2 – Injektoren und Einstellungen FLAME 9

Gastypologie ***Gas type***	**Eingangsdruck** ***Inlet pressure*** **(mbar)**	**Durchmesser Injektor** ***Injector diameter*** **(1/100 mm)**	**Buchse Primärlufteinstellung (H)** ***Primary air bush adjustment (H)*** **(mm)**
G20	20	500	13
G20	25	500	13
G25	20	500	13
G25	25	500	13
G25.1	25	500	13
G25.3	25	500	13
G30/G31	28-30/37	285	39
G30, G31	50	285	39

Die Primärlufteinstellung erfolgt durch Lösen der Befestigungsschraube **(V)** und Änderung des Abstandes **(H)** der Luftbuchse **(B)** gemäß den Herstellerangaben **(siehe Tabelle 2)** und wie in der folgenden Abbildung dargestellt.

Die Schraube **(V)** wieder anziehen, sobald die Einstellung abgeschlossen ist.

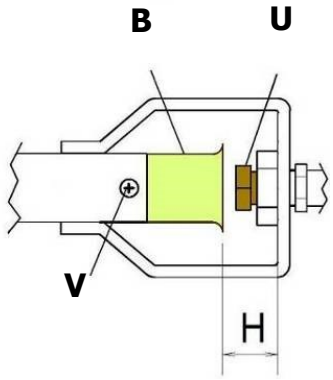


Tabelle technische Daten 3 - Länder mit entsprechenden Kategorien und Eingangsdruck

Kategorie Categories	Nenndruck am Eingang Supply pressure (p_n)	Länder Countries
II2H3B/P	20, 50 mbar	AT, CH
II2H3B/P	20, 50 mbar	DK, EE, FI, HR, LT, NO, RO, SE, SI
II2H3+	20, 28-30/37 mbar	CZ, ES, GR, IE, IT, PT, GB, CH, SK, TR, CY
II2ELL3B/P	20, 50 mbar	DE
II2EK3B/P	20, 25, 28-30 mbar	NL
II2HS3B/P	20, 28-30 mbar	HU
I3+	28-30/37 mbar	FR, BE
I2E	20 mbar	PL
I2E(R)	20/25 mbar	BE
I2Esi	20/25 mbar	FR
I2H	20 mbar	LU

!	**HINWEISE:** Nach der Anpassung an ein anderes Gas ist Folgendes notwendig: • • Bringen Sie den unauslöschlichen Aufkleber (vom Hersteller mitgeliefert) mit der neuen Gaseinstellung auf dem technischen Schild an. • • Ersetzen Sie die Dichtungen an den regulierten Teilen (Luftbuchse und Druckreglerkappe). • • Überprüfen Sie, ob Gaslecks vorhanden sind. • • Stellen Sie eine unterzeichnete Kopie des technischen Interventionsberichts aus, in der die Art der durchgeführten Intervention detailliert aufgeführt ist.

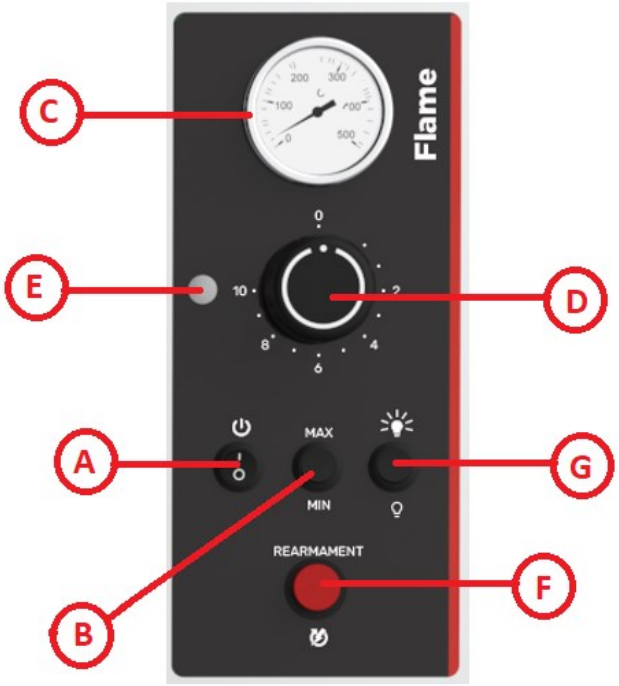
Den einwandfreien Betrieb des Geräts sicherstellen wie z.B. die ordnungsgemäße Querzündung der Brennerabgänge, die Stabilität und das Flammenbild. Die hellblaue/blaue Farbe der Flamme weist auf eine korrekte Verbrennung hin.

7. INBETRIEBNAHME UND GEBRAUCH DES OFENS

7.1 BESCHREIBUNG DER STEUERTAFEL

Steuertafel mit mechanischem Thermometer:

A) HAUPTSCHALTER
B) STANDBY-SCHALTER OFEN
C) MECHANISCHES THERMOMETER
D) MECHANISCHER THERMOSTAT
E) KONTROLLLEUCHTE TEMPERATUR ERREICHT
F) WARNLEUCHTE AUSSCHALTUNG UND RÜCKSTELLTASTE
G) LICHTSCHALTER KAMMER



Kerbe	Temperatur (°C)
0	0
1	80
2	100
3	150
4	200
5	250
6	280
7	300
8	350
9	400
10	450

7.2 ERSTEINSCHALTUNG DES OFENS

!	**FÜR EINE KORREKTE EINSCHALTUNG DES OFENS DIE TÜR OFFEN LASSEN, BIS DAS THERMOMETER DIE TEMPERATUR 200 °C ANZEIGT.**

Bei der ersten Inbetriebsetzung empfiehlt es sich, den Ofen leer aufheizen, damit schlechte Gerüche entfernt werden, die durch die Verdunstung der Schamottsteine und der inneren Metallteile entstehen.

Vorgehensweise:

- Hauptschalter in Position „1” bringen nachdem überprüft wurde, dass der Ofen mit Strom versorgt wird
- Ofen (leer) für mindestens 8 Stunden bei einer Temperatur von 300 - 350 °C in Betrieb lassen, bevor zum ersten Mal etwas in den Ofen geschoben wird

7.3 EINSCHALTPHASE

!	**FÜR EINE KORREKTE EINSCHALTUNG DES OFENS DIE TÜR OFFEN LASSEN, BIS DAS THERMOMETER DIE TEMPERATUR 200 °C ANZEIGT.**

Nach dem Anschluss des Ofens an das Stromnetz den Hauptschalter (A) in die Position „1" drehen. Das Display des Thermometers zeigt die tatsächliche, durchschnittliche Temperatur in der Kammer an. Nun den Drehknopf des Thermostats des (D) auf die gewünschte Temperatur drehen. So wird der Ofen gestartet, d.h. es erfolgt die Zündung des Gases und die Flamme wird erzeugt.

!	**Wenn sich der Ofen nach drei Zündversuchen nicht einschaltet, prüfen Sie der Reihe nach:** • **dass das Hauptgasabsperrventil geöffnet ist.** • **dass eine Übereinstimmung zwischen der Phase der Steckdose und des Schuko-Steckers besteht; DER SCHUKO-STECKER KÖNNTE RICHTIG EINGESTECKT WERDEN. VERSUCHEN SIE, DIE POLARITÄT DES STECKERS ZU VERKEHREN!!** • **wenn die Flammenerkennungselektrode gut positioniert ist und von der Flamme berührt wird.** • **wenn das Magnetventil defekt ist.**

Wenn kein Backvorgang ausgeführt wird, sondern der Ofen nur die Temperatur halten soll, den Schalter (B) in der Stellung 0 (Min.) lassen, damit der Gasverbrauch so gering wie möglich ist. Wenn mit dem Backen begonnen werden soll, und die Backkammer gefüllt wird, den Schalter (B) in die Position 1 (Max.) bringen. Diese Position muss während des gesamten Betriebs eingestellt bleiben.

7.4 ALLGEMEINE BACKHINWEISE

Allgemein können für Lebensmittel keine präzisen Gartemperaturen und -zeiten angegeben werden, weil sie sehr unterschiedliche Eigenschaften haben können.
In Fall von Pizza und ähnlichen Produkten hängen Backtemperatur und -zeit von der Teigform und Teigdicke, sowie von der Menge und Art der Zutaten ab.
Deswegen ist es immer empfehlenswert, einige Backproben durchzuführen (insbesondere beim ersten Gebrauch des Ofens), um die Ofeneigenschaften und den Betrieb besser zu kennenzulernen.

7.5 TIPPS FÜR DEN PIZZABÄCKER

Dieses Kapitel liefert Ideen und Tipps eines erfahrenen Pizzabäckerteams, das ständig an der Entwicklung unserer Produkte beteiligt ist.

Für ein Idealergebnis, d.h. eine ausgezeichnete Pizza, soll die durchschnittliche Backtemperatur um die **380 °C liegen und die Backzeit ungefähr 3 ÷3,5 Minuten betragen.**
Für problemlosen Gebrauch des Ofens und beste Ergebnisse sollten Sie die folgenden Ratschläge unbedingt befolgen:

1) Der Ofen muss mindestens 30/40 Minuten vor dem Backen eingeschaltet werden (Vorheizphase). In dieser Phase muss die gewünschte Backtemperatur eingestellt werden (es werden circa 380° empfohlen).
2) Jetzt kann bei diesen Einstellungen mit dem Backen begonnen werden.
3) Nach dem Backen der ersten Pizzen (erster Backvorgang), das erzielte Ergebnis prüfen und, falls nötig, die Temperatureinstellungen anpassen.
4) Mit diesen Temperatureinstellungen mit den nächsten Backvorgängen fortfahren.
5) Am Ende des Backens, oder falls man die Ofentemperatur auf einem bestimmten Niveau (ohne zu backen) halten möchte, den Schalter **(B)** in die Stellung „0" bringen. So bleibt der Ofen auf Standby, bis der Schalter **(B)** wieder in die Position 1 gebracht wird (bevor wieder mit dem Backen begonnen wird).

☞	Für optimale Ergebnisse sollten zirka 20 % der Backfläche (Schamottsteinboden) frei bleiben. Auf diese Weise kann der während des Backens entstehende Wasserdampf ungehindert abgeführt werden.

☞	Schieben Sie das Backgut immer an die zuvor frei gebliebenen Stellen. So kann der Schamottsteinboden gut trocknen und die Backflächentemperatur bleibt überall konstant.

7.6 ARBEITSPHASEN

Während der Ofen läuft, ist es jederzeit möglich, die Temperaturwerte zu ändern und das Kammerlicht anzumachen, um den Backvorgang zu überprüfen.
Sobald die gewünschte Temperatur erreicht wird (auf dem Display angezeigt), darf man die Pizza bzw. die Pizzen in den Ofen schieben:

- Die Ofentür mithilfe der Griffe öffnen.
- Für die Kammerbeleuchtung den Lichtschalter **(H)** auf „1" stellen.
- Die Pizza bzw. Pizzen mit geeigneten Utensilien in den Ofen schieben.
- Die Ofentür mithilfe der Griffe schließen und den Backvorgang über das Sichtfenster kontrollieren.
- Wenn die Pizza bzw. Pizzen fertig sind, die Ofentür mithilfe der Griffe öffnen und die Pizza bzw. Pizzen mit geeigneten Utensilien entnehmen.

☞	Wenn die Tür des heißen Ofens geöffnet wird, ist ein ausreichender Abstand einzuhalten, damit man nicht von der Hitzewelle aus dem Ofen getroffen wird.

☞	Das Backgut mit geeigneten Utensilien einschieben und herausnehmen, damit Verbrennungen vermieden werden.

☞	Beim Einschieben des Backguts in den Ofen, die Tür nicht lange offen lassen, damit das Innere nicht zu sehr auskühlen kann.

☞	Darauf achten, dass kein Fett oder Öl auf den Ofenboden tropft, weil diese sich bei hohen Temperaturen entzünden könnten.

7.7 AUSSCHALTPHASE

Zum Ausschalten des Ofens den Drehknopf des Thermostats (D) in die Position „0" drehen. Anschließend den Hauptschalter (A) in die Position 0 stellen.

8. WARTUNG UND REINIGUNG

8.1 SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

!	Vor allen Wartungsarbeiten die folgenden Vorsichtsmaßnahmen ergreifen:

- Nachprüfen, dass der Ofen ausgeschaltet und komplett abgekühlt ist.
- Nachprüfen, dass die Gaszufuhr unterbrochen wurde (Schließen des Absperrhahns der Anlage).
- Nachprüfen, dass die Stromversorgung unterbrochen wurde.
- Sicherstellen, dass die Versorgung nicht versehentlich wieder zugeschaltet werden kann. Den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Die von der Richtlinie 89/391/EWG vorgesehene persönliche Schutzausrüstung benutzen.
- Stets mit für die Wartung geeigneten Werkzeigen arbeiten.
- Bevor der Ofen nach Wartungs- oder Reparaturarbeiten erneut in Betrieb gesetzt wird, müssen sämtliche Schutzverkleidungen wieder installiert und die Sicherheitsvorrichtungen aktiviert werden.

8.2 ORDENTLICHE INSTANDHALTUNG DURCH DEN BENUTZER

Wie jedes andere Gerät müssen auch unsere Pizzaöfen regelmäßig gründlich gereinigt werden, damit immer effiziente Leistungen und ordnungsgemäßer Betrieb gewährleistet werden.

!	Es dürfen auf keinen Fall chemische, für Lebensmittel ungeeignete, scheuernde oder korrosive Produkte benutzt werden. Die Reinigung mit einem Wasserstrahl, Werkzeuge, raue oder scheuernde Reinigungsmittel, wie Stahlkissen, Schwämme oder ähnliches, die die Oberflächen beschädigen können und damit die Sicherheit aus hygienischer Sicht beeinträchtigen, sind absolut zu meiden.

8.2.1 Reinigung des Schamottstein-Bodens in der Backkammer

Die Reinigung muss am Ende jeder Nutzung unter Beachtung der Hygienevorschriften und zum Schutz der Funktionalität der Maschine durchgeführt werden. Bevor man fortfährt, ist der Ofen ca. 20 Minuten lang auf eine Temperatur von 450 °C zu bringen, um die Verkohlung der Backrückstände zu fördern. Sobald die Temperatur erreicht wurde, ist der Ofen auszuschalten und abzuwarten, bis die Temperatur auf ca. 60 °C sinkt (optimale Temperatur für die Reinigung). Nun die Stromversorgung unterbrechen. Handschuhe und Kleidung anziehen, die Schutz vor Verbrennungen bieten, sodann die Tür öffnen und mit einer Naturfaserbürste mit langem Griff zuerst die Backreste auf dem Schamottstein-Boden und dann die Rückstände mit Hilfe eines geeigneten Staubsaugers entfernen.
Den Schamottstein-Boden anschließend mit einem feuchten Tuch abwischen.

8.2.2 Außenreinigung des Ofens

Die Reinigung der Außenflächen, Edelstahlteile, Schauglas und Steuertafel soll bei abgekühltem und nicht unter Spannung stehendem Ofen durchgeführt werden.
Dazu einen weichen und nicht schleifenden, feuchten Schwamm bzw. Lappen und eventuell ein neutrales, nicht korrosives Reinigungsmittel benutzen. Auf keinen Fall einen Wasserstrahl benutzen, der in die Elektroteile eindringen kann und diese dadurch beschädigen und zu einer Gefahr für den Benutzer führen kann.

8.3 AUSSERORDENTLICHE INSTANDHALTUNG DURCH FACHTECHNIKER

☞	Jede außerordentliche Wartungsarbeit und jeder Austausch von Teilen darf nicht vom Benutzer des Ofens ausgeführt werden, sondern ausschließlich durch einen Fachtechniker.

Der Techniker darf nur Originalersatzeile verwenden. Zu diesem Zweck wird auf die Liste in Kapitel **EXPLOSIONSZEICHNUNG ERSATZTEILE** verwiesen.

!	Den Ofen vor jedem Eingriff von der Strom- und Gasversorgung trennen.

9. ALARME UND MÖGLICHE STÖRUNGEN

FUNKTIONSSTÖRUNGEN		
Störung	**Mögliche Ursache**	**Lösung**
Der Ofen schaltet sich nicht ein, das Display des Digitalthermometers (sofern vorhanden) bleibt aus	Keim Netzstrom	Den Hauptschütz, die Steckdose, den Stecker und das Netzkabel kontrollieren
	Hauptschalter aus (auf „0“)	Den Hauptschalter auf „1“ setzen
	Eingriff des Sicherheitsthermostats	Bei kaltem Ofen den Sicherheitsthermostaten rückstellen, indem die rote Taste am Thermostatgehäuse gedrückt wird
Das Display ist ausgeschaltet, obwohl der Hauptschalter auf 1 und die Stromversorgung vorhanden ist	Defekt Digitalthermometer	Digitalthermometer auswechseln
Das Display des Digitalthermometers zeigt „PF“ an	Temperatursonde defekt	Sonde ersetzen
Das Display des Digitalthermometers zeigt „or“ an	Grenzwert der Temperaturanzeige Der Regelthermostat ist wahrscheinlich defekt	Die Funktion des Thermostaten und Thermometers überprüfen Das defekte Teil ersetzen
Die Innenlampe schaltet sich nicht ein	Lampe ohne Stromversorgung	Den Stromanschluss überprüfen
	Lampenschalter defekt	Den Lampenschalter auswechseln
	Trafo defekt	Den Trafo ersetzen
	Lampe durchgebrannt	Die Lampe auswechseln
Die Backkammer erwärmt sich nicht angemessen	Die eingestellten Temperaturen sind zu niedrig	Die Temperaturen korrekt einstellen
Die Temperatur übersteigt die Thermostateinstellungen	Thermostatsonde oder -kontakte defekt	Thermostat überprüfen und bei Bedarf ersetzen
Der Brenner zündet nicht und die rote Gasrückstelltaste am Bedienfeld leuchtet	Gasmangel oder Druck ungenügend	Den Druck am Eingang und Ausgang des Ventils messen
	Einschaltladung der Elektroden ungenügend	Die Position der beiden Elektroden und den Zustand der Stromanschlusskabel überprüfen
	Der Schuko-Stecker des Stromkabels ist falsch eingesteckt	Die Polarität des Steckers in der Steckdose umkehren
Der Brenner zündet, bleibt aber nur wenige Sekunden an	Die Messelektrode ist nicht gut positioniert	Sicherstellen, dass die Messelektrode einwandfrei positioniert ist und insbesondere, dass sie von der Flamme erreicht wird
Die Brennerflamme ist zu gelb	Der Abstand der Primärluftbuchse ist falsch	Die Buchse gemäß den Tabellenangaben wieder in einem korrekten Abstand aufstellen

10. INFORMATIONEN ZUR VERSCHROTTUNG UND ENTSORGUNG

Verschrottung und Entsorgung des Geräts obliegen ausschließlich dem Besitzer, der unter Einhaltung der geltenden Bestimmungen zu Sicherheit und Umweltschutz des Anwenderlandes vorgehen muss.
Der Abbau und die Entsorgung können auch Unternehmen anvertraut werde, die zur Rückgewinnung und Beseitigung der betreffenden Materialien berechtigt sind.

☞	Immer und auf jeden Fall die geltenden Bestimmungen des Landes einhalten, in dem die Entsorgung des Materials durchgeführt wird und gegebenenfalls auch die Entsorgungsmeldung veranlassen.

!	Alle Demontagearbeiten für die Verschrottung müssen bei stillstehender und nicht unter Spannung stehendem Gerät erfolgen.

- Den gesamten elektrischen Apparat herausnehmen;
- Die Speicher der Platinen trennen;
- Das Gerätegestell über zugelassene Unternehmen verschrotten lassen.

!	Das Abstellen des Geräts in zugänglichen Bereichen stellt für Personen und Tiere eine große Gefahr dar. Für Schäden an Personen oder Tieren haftet immer der Besitzer.

INFORMATIONEN FÜR DEN BENUTZER

Gemäß Art. 13 Gesetzesdekrets Nr.151 vom 25. Juli 2005 „Umsetzung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Abfallbeseitigung".

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne am Gerät oder der Packung weist darauf hin, dass das mit ihm gekennzeichnete, ausrangierte Produkt nicht in den Hausmüll geworfen werden darf, sondern getrennt von anderen Abfällen einer Sammelstelle zuzuführen ist.

Altgeräte werden vom Hersteller gesammelt.
Benutzer, welche dieses Gerät entsorgen wollen, müssen folglich den Hersteller kontaktieren und das von ihm bestimmte Verfahren für die getrennte Sammlung von Altgeräten befolgen.
Die zweckmäßige getrennte Abfallsammlung und die Zuführung von Altgeräten zum Recycling, zur Behandlung und zur umweltkompatiblen Entsorgung trägt dazu bei, nachteilige Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und begünstigt die Wiederverwendung oder das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht. Das unkontrollierte Wegwerfen des Produktes wird mit den in der einschlägigen Vorschrift vorgesehenen Ordnungsstrafen geahndet.

Manufactur:

Pizzagroup S.r.l.
Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078, San Vito al Tagliamento (PN), Italy
Tel. +39 0434 857000
Fax +39 0434 857001
E-mail: pizzagroup@pizzagroup.com
Website: www.pizzagroup.com