

Hornos de pizza a gas

Gas pizza ovens

Fours a pizza a gaz

Fornos para pizza a gas

FPG-4 FPG-6



1. INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

1.1. ADVERTENCIAS

Las instrucciones contenidas en este manual son válidas exclusivamente para nuestros modelos de hornos para pizzas, correspondientes a la categoría H2H3+. La placa de datos técnicos se encuentra en el lado trasero del aparato y contiene todas las indicaciones necesarias para la instalación (fig.5).

Indica, además, las características del tipo de gas según las cuales se ha ajustado el aparato.

ATENCIÓN: El productor no asume ninguna responsabilidad ante posibles daños debidos al posible incumplimiento de las instrucciones para la instalación y el uso o debidos al uso inadecuado del aparato.

Además, el productor no asume ninguna responsabilidad en caso de que la conexión no se realice según las normativas en vigor.

1.2 MONTAJE

NOTAS GENERALES DE ENTREGA

Tras la recepción de la máquina, comprobar que:

- el suministro se corresponda con las especificaciones del pedido
- no existan daños producidos en el transporte u otros.

En caso de daños o falta de piezas, informar inmediatamente y de manera detallada al agente de transporte o a la empresa.

1.3 LUGAR DE INSTALACIÓN

o El aparato debe ser instalado en un local bien ventilado.

o No se tendrá que instalar cerca de paredes inflamables, hay que mantener una distancia mínima de 10 cm. a partir de la pared lateral izquierda, mientras que por la parte trasera y por la pared derecha habrá que mantener una distancia mínima de 50 cm. por lo menos, de forma que se pueda actuar en caso de intervenciones de mantenimiento. Además, este tipo de aparato no puede ser instalado en serie.

o Antes de realizar la conexión se deberá comprobar que los datos indicados en la placa se correspondan con la conexión predispuesta y homologada para el tipo de gas existente. En caso de que el gas existente sea diferente del predispuesto, consultar el apartado "Transformación o adaptación a los diferentes tipos de gas".

o No obstruir o apoyar nada en los orificios laterales del aparato.

1.4 NORMAS TÉCNICAS Y PRESCRIPCIONES LEGISLATIVAS

A la hora de instalar el aparato se deben

cumplir las siguientes normas:

- Decreto Ministerial del 12 de Abril de 1996;
- Normas UNICIG nº 7722 - 7723 - 8723 y posteriores actualizaciones.

1.5. ADVERTENCIAS

Se aconseja confiar todas las operaciones referentes a la instalación, puesta en obra, mantenimiento y sobre todo la conexión del gas y puesta en marcha, a personal autorizado o entidad competente, cumpliendo las normas ya mencionadas.

2. INSTALACIÓN

2.1. EVACUACIÓN DE GASES QUEMADOS PARA LOS APARATOS DEL TIPO "B11" (fig. 8)

Los gases quemados tendrán que ser evacuados al exterior por medio de un tubo diámetro Ø 120 mm.

Dicho tubo quedará colocado incluso si el horno está instalado debajo de una campana de aspiración

2.2 EVACUACIÓN DE GASES QUEMADOS PARA LOS APARATOS DEL TIPO "A" (fig. 7)

Los gases quemados tendrán que ser evacuados al exterior por medio de un tubo diámetro Ø 120 mm.

3. CONEXIONES

3.1 CONEXIÓN DEL GAS

El aparato tendrá que ser provisto, en la parte superior, de una llave de paso situada en un lugar de fácil acceso.

El empalme con los tubos del equipo del gas por medio de un racor del tipo ½" podrá ser realizado usando tuberías rígidas o flexibles, con la colocación de una llave de paso homologada.

- En caso de utilizar tubos flexibles, éstos deberán ser de acero y si se emplean materiales para guarniciones, éstos tendrán que ser sometidos a prueba. A continuación, comprobar la estanqueidad de los conductos, pasando en los racores de empalme una solución de agua jabonosa o algo similar, que no provoque corrosión; en ningún caso se deberá utilizar una llama.

- Controlar la correspondencia con el tipo de gas existente, comprobando lo que se indique en la placa. De lo contrario, ver párrafo "Transformación o adaptación a los diferentes tipos de gas".

3.2 CONEXIÓN ELÉCTRICA

La instalación eléctrica se deberá realizar teniendo en cuenta que todos los hornos están provistos de una placa que indica la tensión de funcionamiento. Antes de proceder a la conexión eléctrica, comprobar que:

o entre la toma de corriente y el aparato debe ser colocado un interruptor onipolar y la apertura de los contactos debe ser mínimo de 3 mm;

NOTA: LAS ÁNIMAS DE ESTE CABLE DE ALIMENTACIÓN ESTÁN PINTADAS SEGÚN EL SIGUIENTE CÓDIGO:

- CONDUCTOR AMARILLO /VERDE	=	TIERRA
- CONDUCTOR AZUL MARINO	=	NEUTRO
- CONDUCTOR MARRÓN	=	FASE

El conductor provisto de aislamiento amarillo /verde debe ser conectado sólo con el borne marcado con +. En caso de que los colores de las ánimas del cable de alimentación del aparato no se correspondan con las marcas pintadas que identifican los bornes de su clavija, actuar como a continuación se indica:

o el ánima que está pintada de MARRÓN debe ser conectada con el borne marcado con la letra L pintada de negro;

o el ánima que esté pintada de AZUL marino debe ser conectada con el borne marcado con la letra N o pintada de rojo;

o el cable de alimentación no tiene que entrar en contacto con la chimenea;

o si durante el encendido la bujía de encendido sigue descargando, a pesar de que el quemador esté funcionando, invertir la fase con el neutro.

3.3. CONEXIÓN EQUIPOTENCIAL

Conforme con lo previsto por la normativa en vigor, el aparato debe estar incluido en un sistema equipotencial. El tornillo de conexión se encuentra cerca del punto de introducción del cable de conexión y está marcado con el símbolo correspondiente ?

En caso de instalar aparatos uno encima de otro, cada uno de ellos deberá prever un sistema equipotencial.

4. PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Antes de la puesta en funcionamiento, asegurarse de que las características del gas, como su categoría y tipo de gas instalado, se correspondan con la familia y con el grupo de gas existentes. De lo contrario, consultar el apartado "Transformación o adaptación a otros tipos de gas".

4.1. CONTROL DEL CAUDAL TÉRMICO NOMINAL

El caudal térmico tendrá que ser

comprobado de acuerdo con los datos indicados en este manual de uso y por personal autorizado, o por una entidad competente. Dicho control se tendrá que realizar cuando se trate de nuevas instalaciones, transformaciones o adaptaciones a otros tipos de gas, así como tras cualquier intervención de mantenimiento. El caudal térmico nominal, así como las presiones de conexión, se pueden obtener a través de la tabla de "Datos técnicos". Los componentes sellados (por ejemplo con barniz) nunca deben ser manipulados.

4.2. MÉTODO VOLUMÉTRICO

La potencia térmica nominal prevista se obtiene utilizando las toberas aconsejadas, tal y como se describe en la tabla de toberas y con la presión de conexión. Si se desea un mayor control de la potencia térmica nominal, dicho control puede ser efectuado por el método volumétrico. El control de la potencia se realiza por medio de un contador y un cronómetro. El volumen exacto de gas que debe pasar por unidad de tiempo se puede consultar en la tabla de "Datos técnicos". El valor para la conexión se tendrá que mantener en el marco previsto, con una tolerancia igual a $\pm 5\%$. En caso de detectar alguna variación, habrá que comprobar que se hayan utilizado toberas con el diámetro correcto.

4.3. CONTROL DE LA PRESIÓN DE CONEXIÓN

Antes de poner en marcha el aparato es necesario comprobar que esté preparado para el tipo de familia y tipo de gas existente, tal y como se indica en la placa de características.

De lo contrario, proceder al cambio correspondiente consultando el apartado "Transformación o adaptación a los diversos tipos de gas".

Con un manómetro en forma de U, medir la presión de conexión, cuya resolución mínima debe ser de 0,1 mbares.

Para realizar dicha operación, actuar de la forma siguiente :

- quitar los tornillos de estanqueidad "U" y "Z" de la toma de presión "V" e "X" que se encuentran en la electroválvula
- empalmar el tubo del manómetro igual que en la fig. 1.

- a continuación, proceder a la medición de la presión de entrada y salida del quemador

- en caso de que no entre en los valores previstos en la siguiente tabla, es absolutamente obligatorio NO poner en marcha el aparato .

- contactar, en ese caso, la entidad encargada del suministro del gas.

Al finalizar la medición de la conexión, quitar el manómetro en forma de "U" y volver a enroscar el tornillo de

estanqueidad.

4.4. CONTROL DEL AIRE PRIMARIO

Se considera que la regulación del aire primario se ha realizado correctamente si se garantiza con total seguridad que la llama no se desprende con el quemador frío y no existe la posibilidad de retroceso de la llama con el quemador caliente.

Para ajustar correctamente el aire primario, quitar el panel delantero del aparato, aflojar el tornillo "A" y regular el manguito "B" como a continuación se indica:

H = mm	EGA/T	EGB/T
gas líquido	41	41
gas metano	16	16

Una vez efectuada la operación enroscar el tornillo "A".

5. CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

- 1-Poner en funcionamiento el aparato, siguiendo las instrucciones para el uso
- 2-Comprobar la hermeticidad del aparato
- 3-Comprobar la formación de las llamas en posición de "máximo"; su "interencendido" y su aspecto.

CONSEJOS PARA EL USUARIO

El personal cualificado debe informar al cliente, utilizando el "Manual de instrucciones" entregado junto con el aparato.

6. TRANSFORMACIÓN O ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS (FIG. 2)

Para el paso o adaptación a otro tipo de gas, por ejemplo de gas líquido a gas metano y/o viceversa, proceder a la sustitución de las toberas del quemador.

Consultar la tabla 1 para comprobar el diámetro, expresado en centésimas de milímetro, indicado en la misma tobera; tras dicha sustitución habrá que comprobar el funcionamiento del aparato.

6.1. SUSTITUCIÓN DE LAS TOBERAS (FIG. 2)

La sustitución de algunas piezas del aparato tendrá que ser realizada por el instalador autorizado. Antes de cualquier operación, desconectar la alimentación eléctrica y la conexión con el equipo del gas.

6.2. QUEMADOR PRINCIPAL

- Quitar el panel frontal del aparato situado debajo de la puerta del horno
- Desenroscar la boquilla y sustituirla por la que más se adapte al tipo de gas;

- Volver a montar el panel.

ADVERTENCIA

Hay que proceder a la inspección del aparato, en especial las conexiones eléctricas y el gas, por medio de personal cualificado y por lo menos dos veces al año.

7. MANTENIMIENTO

Cualquier tipo de trabajo de mantenimiento debe ser obligatoriamente realizado por personal autorizado y el aparato deberá ser revisado por lo menos una vez al año; a tal fin, se aconseja estipular un contrato de mantenimiento. fin, se aconseja estipular un contrato de mantenimiento.

7.1. DETECCIÓN DE AVERÍAS (fig. 2 - 3)

Al encender el interruptor general "F" y tras haber programado la temperatura con el termostato "H", el horno no se enciende (se sitúa en bloqueo continuo):

- levantar la placa refractaria del tablero y comprobar de que tanto la bujía de encendido, como la bujía de detección de llama sean eficientes y en su correcta posición.
- comprobar que la tobera no esté obstruida.

8. GUÍA PARA LA SUSTITUCIÓN DE ALGUNOS COMPONENTES

¡ ATENCIÓN ! La sustitución de algunas piezas del aparato deberá ser realizada por el instalador autorizado.

Antes de cualquier operación desconectar la alimentación eléctrica y la conexión de la instalación del gas.

8.1. SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DEL HORNO

- Remover el panel trasero de la izquierda
- Aflojar y remover los dos tornillos de sujeción del soporte de la lámpara
- Sustituir la lámpara del horno y proceder en sentido inverso al nuevo ensamblaje de los componentes.

Obviamente, la nueva lámpara deberá ser del tipo apropiado (220-240 V 300° C, 25 W).

8.2 ELECTROVÁLVULA

- Quitar el panel lateral de la derecha, desenroscando los tornillo de sujeción
- desmontar los conductos del gas
- Desmontar la electroválvula y sustituirla
- Proceder a la sustitución de los elementos
- Volverlos a montar en el orden inverso.

8.3. BUJÍA DE ENCENDIDO Y DETECCIÓN (Fig. 4)

- Quitar el tablero frontal debajo de la puerta.
- A continuación, proceder a la sustitución de los elementos
- Volver a montar el conjunto siguiendo el orden inverso
- Las bujías deben ser posicionadas tal y como se indica

8.4. QUEMADOR PRINCIPAL

- Quitar el panel que se encuentra debajo de la puerta del horno
- Remover el panel frontal desenroscando los tornillos de sujeción
- Ahora el quemador principal está accesible y puede ser sustituido
- Una vez introducido el nuevo quemador, proceder a una prueba de estanqueidad

8.5. COMPONENTES ELÉCTRICOS

- Para los de mando, quitar los tornillos que fijan el tablero
- Para los componentes quitar el panel a la derecha y el panel trasero
- Sustituir la pieza
- Volver a montar el conjunto.

ADVERTENCIAS.... TRAS CUALQUIER INTERVENCIÓN, SE DEBE REALIZAR UNA PRUEBA DE FUNCIONAMIENTO.

ATENCIÓN: ESTE APARATO DEBE SER CONECTADO A TIERRA (ver fig. 6)

9. INSTRUCCIONES DE USO

ATENCIÓN: ESTE APARATO ESTÁ DESTINADO EXCLUSIVAMENTE PARA USO COMERCIAL Y DEBE SER CONFIADO A PERSONAL EXPERTO EN SU USO.

SE GARANTIZA EL FUNCIONAMIENTO CORRECTO DEL APARATO SÓLO Y EXCLUSIVAMENTE SI SE RESPETAN LAS PRESENTES INSTRUCCIONES EN TODOS SUS APARTADOS. TODAS LAS INTERVENCIONES DE MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DEBERÁN SER EFECTUADAS POR PERSONAL AUTORIZADO PARA DICHAS INTERVENCIONES.

NO APOYAR NADA EN LOS ORIFICIOS LATERALES DEL APARATO.

9.1. INSTRUCCIONES PARA EL USO

Antes de poner en funcionamiento por primera vez el aparato, limpiarlo cuidadosamente para remover la capa de grasa. Para ello, ver el apartado "Limpieza y

mantenimiento".

9.2. PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

- Rodaje
- Para evitar la rotura de los refractarios internos y el agrietamiento del barniz:
- Programar el termómetro a 100° C.
- Encender el horno y mantenerlo a dicha temperatura durante 30 min.
- Dejarlo enfriar
- Programar el termómetro a 200° C.
- Volverlo a encender
- Mantenerlo encendido durante 30 min.
- Dejarlo enfriar
- Ahora el horno está listo para el uso.
- Quemador principal
- Accionar la alimentación del gas y conectar el interruptor general "F" (fig. 3).
- Posicionar el indicador rojo del termómetro "H" a la temperatura deseada (0-400° C).

- Apagado del quemador
- Llevar el indicador rojo del termómetro "H" hasta "0".
- Luz cámara de cocción
- Pulsando el interruptor "E" se enciende la lámpara que permite controlar el grado de cocción.

9.3. DISPOSITIVOS DE CONTROL Y SEGURIDAD

Está previsto un termostato de seguridad, el cual interviene si la temperatura supera los 430° C; en ese caso, contactar con el servicio de asistencia especializado. Si el quemador no se enciende en 10 segundos, el horno se bloquea y se enciende la luz roja "G". Para desbloquearlo, pulsar el botón "I", si la luz no se apaga, volver a pulsar después de pocos minutos. En caso de que no se lograra restablecer las condiciones del aparato, solicitar la intervención del servicio de asistencia.

10. APAGADO

10.1. APAGADO EN CASO DE FUNCIONAMIENTO NORMAL

- Girar la manopla para la temperatura del termostato "H" hasta la posición "O"
- A continuación, cerrar las llaves del gas y desconectar el interruptor general.

10.2. APAGADO EN CASO DE AVERÍA O INTERRUPCIÓN PROLONGADA

En caso de interrupción prolongada o de avería, cerrar las llaves de paso del gas y desconectar el aparato de la red eléctrica. En caso de avería, dirigirse al servicio de asistencia. En el caso de que no se utilice el aparato durante largos periodos de tiempo, limpiar cuidadosamente las piezas exteriores y la plancha de cocción. Ventilar regularmente el local.

11. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

La limpieza del aparato es muy importante con el fin de garantizar una larga duración del mismo. Aconsejamos, por lo tanto, proceder a dicha limpieza de forma cuidadosa y continua.

ADVERTENCIAS

- Proceder a la limpieza sólo cuando el aparato esté frío
- Las piezas de acero deberán limpiarse con agua caliente o y detergente adecuado.
- No usar sustancias corrosivas o estropajos, puesto que pueden dañar las superficies
- **EL APARATO NO DEBE ABSOLUTAMENTE SER LAVADO CON UN CHORRO DE AGUA.**

TIPO DE GÁS	PRESSÃO DE LIGAÇÃO "MBARES" (ENTRADA VÁLVULA)		
	NOMINAL	MÍNIMO	MÁXIMO
GÁS METANO H (G20)	20	17	25
GÁS LÍQUIDO GPL (G30, G31)	30/37	20/25	35/45
TIPO DE GÁS		PRESSÃO DE SAÍDA VÁLVULA "MBARES"	
GÁS METANO H (G20)		9*	
GÁS LÍQUIDO GPL (G30;G31)		~ 28/35 **	
* utilização do regulador de pressão "T" fig. 1. Retirar o tampão "S" e intervir no parafuso "T" até obter a pressão indicada na tabela.			
** deve-se excluir o regulador de pressão "T" da fig. 1. Para excluir o regulador de pressão "F", enroscar a fundo o parafuso indicado.			

1. INSTALLATION INSTRUCTIONS

1.1. WARNING

The instructions in this manual are only applicable to our pizza oven models corresponding to category H2H3+. The specifications plate is at the back of the apparatus and gives all necessary installation information (Fig.5).

It also states the specifications of the type of gas for which the apparatus has been adjusted.

IMPORTANT: the manufacturer does not accept any responsibility for possible damage caused by non-compliance with the installation and usage instructions or by incorrect use of the apparatus.

Neither does the manufacturer accept any responsibility if the apparatus is not connected according to the standards in force.

1.2. ASSEMBLY

DELIVERY INFORMATION

When the machine arrives, check that:

- what has been supplied corresponds with the order specifications
- there is no damage due to transport or other causes.

If the apparatus is damaged or pieces are missing, immediately give the details to the transport agent or the company.

1.3. PLACE OF INSTALLATION

-The apparatus must be installed in well-ventilated premises.

- It must not be installed near to inflammable walls, a minimum distance of 10 cm. must be kept from the left-hand wall, whilst a distance of at least 50 cm. must be kept from the back and the right-hand wall, to allow maintenance operations. Neither may this type of apparatus be operated in connected series.
- o Before connecting the apparatus, check that the information on the specifications plate corresponds with the approved connection for the type of gas to be used that has been prepared. If the gas on the premises is different to that for which the apparatus has been designed, check the section "Changing or adapting to different types of gas".

- o Do not block or lean anything against the side openings of the apparatus.

1.4. TECHNICAL STANDARDS AND LEGAL REQUIREMENTS

The apparatus must comply with the following standards when it is installed:

- Ministerial Decree, 12th April 1996;

- UNICIG n° 7722 - 7723 - 8723 standards and later updates.

1.5. WARNINGS

All installation, set-up and maintenance operations, and especially gas connection and start-up should be entrusted to authorised personnel or the competent body and comply with the above-mentioned standards.

2. INSTALLATION

2.1. DISCHARGE OF BURNT GASES FOR TYPE "B11" APPARATUS (Fig. 8)

Burnt gases must be discharged to the exterior through a Ø 120 mm diameter pipe.

Said pipe will be fitted even if the oven is installed beneath an extractor hood.

2.2. DISCHARGE OF BURNT GASES FOR TYPE "A" APPARATUS (Fig. 7)

Burnt gases must be discharged to the exterior through a Ø 120 mm diameter pipe.

3. CONNECTIONS

3.1. GAS CONNECTION

There must be an easily accessible shut-off valve fitted on the top of the apparatus.

The connection with the gas equipment piping using a "1/2" type connector can be by means of flexible or rigid piping, with an approved cut-off valve fitted.

- If flexible piping is used, these must be made of steel and if materials are used for jacketing, they must be tested. Then check the leak-tightness of the conduits by applying a non-corrosive soapy or similar solution to the connection joints; in no circumstances should a flame be used.

- Check that the type of gas used corresponds to that stated on the specifications plate. If this is not the case, check the section "Changing or adapting to different types of gas".

3.2. ELECTRICAL CONNECTION

The electrical installation must be carried out bearing in mind that all ovens have a specifications plate stating the operating voltage. Before connecting the electricity, check that:

- o an omnipolar switch is fitted between the mains takeoff point and the apparatus and the contact gap is at least 3 mm.

NOTE: The wires of this power cable are coloured as per the following code:

- yellow /green wire = earth
- dark blue wire = neutral
- brown wire = live

the wire with yellow/green insulation must only be connected to the terminal marked with a +. If the power supply wire colours do not correspond to the marks painted identifying your plug terminals, proceed as follows:

- the BROWN wire must be connected to the terminal marked with the black letter L
- the DARK BLUE wire must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured red
- the power supply cable must not touch the chimney
- if the igniter plug keeps sparking during ignition even though the burner is working, change the live with the neutral.

3.3. EQUIPOTENTIAL CONNECTION

In compliance with existing standards, the apparatus must be included in an equipotential system. The connecting screw can be found near the connecting cable entrance point and is marked with the corresponding symbol ? .

If units are installed on top of each other, each of them must be fitted with an equipotential system.

4. START-UP

Before start-up, ensure that the gas specifications, the category and type of gas installed, correspond to the existing family and group of gas. If this is not the case, check the section "Changing or adapting to different types of gas".

4.1.CHECKING THE RATED HEAT FLOW

The heat flow must be checked by authorised personnel or an authorised body in accordance with the data contained in this user manual. Said check must be carried out with new installations, alterations or adaptations to other types of gas, as well as after any maintenance operations.

The heat rating, as well as the connection pressures, can be obtained from the "Technical Data" table.

Components that are sealed (with varnish, for example) must never be manipulated.

4.2.VOLUMETRIC METHOD

The predicted rated heat flow is obtained by using the recommended jets, as described in the jet table and with the connection pressure.

The volumetric method can be used if greater control over the rated heat flow is needed.

The heat rating is checked using a meter and a chronometer.

The exact volume of gas that must pass through per unit of time can be obtained from the "Technical Data" table. The value for the connection will have to be maintained within the set limits, with a tolerance of $\pm 5\%$.

If any variation is detected, check that jets with the correct diameter have been used.

4.3.CHECKING THE CONNECTION PRESSURE

Before starting up the apparatus, we must check that it is prepared for the family and type of gas available, as shown on the specifications plate.

If this is not the case, make the corresponding change, consulting the section "Changing or adapting to different types of gas".

Use a U-tube pressure gauge to measure the pressure connection, which must be at least 0.1 mbars.

Proceed as follows to carry out this operation:

- remove air-tightness screws "U" and "Z" from the pressure inlet "V" and "X", to be found on the solenoid valve
- connect the pressure gauge hose as in Fig. 1.
- then measure the inlet and outlet pressure of the burner
- if the result does not fall between the values shown on the following table, the machine must NOT be started up.
- if this is the case, contact the gas supply body.

After measuring the connection, remove the U-tube pressure gauge and replace the air-tightness screw, tightening it fully.

4.4.CHECKING PRIMARY AIR

The primary air is considered to have been adjusted correctly when it is fully guaranteed that the flame will not go out when the burner is cold and there is no possibility of the flame blowing back when the burner is hot.

To adjust the primary air correctly, remove the front panel of the apparatus, loosen screw "A" and adjust the small hose "B" as described below:

H = mm	FPG-4	FPG-6
Liquid gas	41	41
Methane gas	16	16

Once this has been done, tighten screw "A"

5. CHECKING WORKING OF THE APPARATUS

4-Switch the apparatus on, following the operating instructions

5-Check the leak-tightness of the apparatus

6-Check the formation of flames at the "maximum" position, their "cross-lighting" and their appearance.

ADVICE FOR THE USER

The qualified personnel must inform the client, using the "Instruction Manual" supplied with the apparatus.

6. CHANGING OR ADAPTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS. (FIG. 2)

To change or adapt to a different type of gas, e.g. from liquid gas to methane gas and vice versa, replace the burner jets.

Consult Table 1 to check the diameter, shown in hundredths of a millimetre on the jet itself. After jet replacement it must be checked that the apparatus is working correctly.

6.1. REPLACING THE JETS (FIG. 2)

An authorised installer must replace certain parts of the apparatus. Before any operation, disconnect the electrical power supply and the connection with the gas equipment.

6.2. MAIN BURNER

- Remove the front panel of the apparatus located beneath the oven door
- Unscrew the jet and replace it with the one most suited to the type of gas
- Replace the panel.

WARNING

The apparatus must be inspected by qualified personnel at least twice a year, paying special attention to the electrical and gas connections.

7. MAINTENANCE

All maintenance work must be carried out by authorised personnel and the apparatus must be serviced at least once a year. A maintenance contract should be drawn up for this purpose.

7.1. FAULT DETECTION (FIGS. 2 - 3)

On switching on the main switch "F" and after having programmed the temperature

using the thermostat "H", the oven does not come on (it locks up permanently):

- Lift the refractory plate from the panel and check that both the igniter plug and the flame detection plug are working correctly and in their right positions.
- Check that the jet is not blocked.

8. GUIDE FOR REPLACING CERTAIN COMPONENTS

WARNING ! Certain components of the apparatus must be replaced by the authorised installer.

Before carrying out any operation, disconnect the electrical power supply and the gas installation connection.

8.1. REPLACING THE OVEN LIGHT

- Remove the rear left-hand panel
 - Loosen and remove the two fixing screws from the light holder
 - Replace the oven light and replace the components in reverse order.
- The new light must obviously be of the right type (220-240 V 300° C, 25 W).

8.2. SOLENOID VALVE

- Remove the right-hand panel, unscrewing the fixing screws
- Remove the gas piping
- Remove the solenoid valve and replace it
- Replace the components
- Assemble them in reverse order.

8.3.IGNITION AND DETECTION PLUGS (FIG. 4)

- Remove the front panel beneath the door
- Then replace the components
- Reassemble the unit in reverse order
- The plugs must be positioned as shown

8.4. MAIN BURNER

- Remove the panel beneath the oven door
- Remove the front panel by unscrewing the fixing screws
- The main burner is now accessible and can be replaced
- Once the main burner has been fitted, carry out a new leak-tightness test

8.5. ELECTRICAL COMPONENTS

- For control elements, remove the screws securing the panel
- For components, remove the right-hand and rear panels
- Replace the component
- Reassemble the unit.

WARNING.... AN OPERATING TEST MUST

BE CARRIED OUT WHENEVER THE APPARATUS HAS BEEN MANIPULATED.
WARNING: THIS APPARATUS MUST BE EARTHED (SEE FIG. 6)

9. INSTRUCTIONS FOR USE

WARNING: THIS APPARATUS IS EXCLUSIVELY FOR COMMERCIAL USE AND MUST BE OPERATED BY EXPERT PERSONNEL.

CORRECT WORKING OF THE APPARATUS IS ONLY GUARANTEED WHEN THE PRESENT INSTRUCTIONS ARE COMPLIED WITH IN THEIR ENTIRETY.

ALL MAINTENANCE AND REPAIR OPERATIONS MUST BE CARRIED OUT BY PERSONNEL AUTHORISED TO CARRY OUT SAID WORK.

DO NOT LEAN ANYTHING AGAINST THE SIDE OPENINGS OF THE APPARATUS.

9.1. INSTRUCTIONS FOR USE

Before starting the apparatus for the first time, clean it carefully to remove the layer of grease. To do so, see the "Cleaning and Maintenance" section.

9.2. START UP

RUNNING-IN

To avoid breakage of the internal refractories and cracking of the varnish:

- Program the thermometer to 100° C.
 - Switch on the oven and maintain said temperature for 30 min.
 - Let it cool down
 - Program the thermometer to 200° C.
 - Switch it on again
 - Maintain said temperature for 30 min.
 - Let it cool down
- The oven is now ready to be used.

MAIN BURNER

Connect the gas feed supply and switch on the main switch "F" (Fig. 3).

Position the red indicator of the thermometer "H" at the required temperature (0-400° C).

SWITCHING OFF THE BURNER

Position the red indicator of the thermometer "H" at "0".

COOKING CHAMBER LIGHT

Press button "E" to turn on the light that allows the stage of cooking to be checked.

9.3. CONTROL AND SAFETY DEVICES

A safety thermostat is fitted, which comes into operation if the temperature exceeds 430° C. In this case, contact the specialised technical assistance service.

If the burner does not come on within 10 seconds, the oven locks up and the red light "G" comes on.

To unlock it, press button "I". If the light does not go out, press the button again after waiting for a few minutes. If normal apparatus operating conditions cannot be resumed, contact the technical assistance service.

10. SWITCHING OFF

10.1. SWITCHING OFF IN NORMAL OPERATION

- Turn the thermostat temperature lever "H" to the "O" position
- Then shut off the gas passkeys and switch off the main switch.

10.2. SWITCHING OFF IN CASE OF FAULT OR PROLONGED INTERRUPTION

In there is a fault or prolonged interruption, shut off the gas passkeys and disconnect the apparatus from the mains.

In case of fault, contact the technical assistance service.

If the apparatus is not used for prolonged periods, clean all external components and the cooking plate carefully.
Ventilate the premises regularly.

11. CLEANING AND MAINTENANCE

It is essential that the apparatus be cleaned in order to guarantee that it has a long life. Therefore, we advise that cleaning be carried out continuously and carefully.

WARNING

- Only clean the apparatus when it is cold
- Steel parts must be cleaned with hot water or an appropriate detergent.
- Do not use corrosive substances or

scouring pads as they can damage the surfaces

- UNDER NO CIRCUMSTANCES MAY THE APPARATUS BE WASHED WITH A JET OF WATER.

GAS TYPE	CONNECTION PRESSURE "MBARS" (VALVE INLET)		
	RATED	MINIMUM	MAXIMUM
Methane Gas H (G20)	20	17	25
Liquid Gas GPL (G30, G31)	30/37	20/25	35/45

GAS TYPE	VALVE OUTLET PRESSURE "MBARS"
Methane Gas H (G20)	9*
Liquid Gas GPL (G30;G31)	~ 28/35 **

* using the pressure controller "T" Fig. 1. Remove the plug "S" and turn the screw "T" until the pressure stated on the table is obtained.

** the pressure controller "T" in Fig. 1 must be excluded. To exclude the pressure controller "F", fully tighten the screw shown as far as possible.

1. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

1.1. AVERTISSEMENTS

Les instructions contenues dans la présente notice ne sont valables que pour nos modèles de fours à pizzas, correspondant à la catégorie H2H3+. La plaque signalétique se trouve à la partie arrière de l'appareil et contient toutes les informations nécessaires à l'installation (fig.5).

Elle indique également les caractéristiques du type de gaz pour lequel l'appareil est réglé. **ATTENTION** : Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'éventuels dommages dûs au non respect des instructions de la notice d'installation et d'utilisation ou à une utilisation inappropriée de l'appareil. Le fabricant décline également toute responsabilité si le raccordement ne répond pas aux normes en vigueur.

1.2. MONTAGE

CONSEILS GÉNÉRAUX A LA LIVRAISON

A la réception de la machine, vérifier :

- que la fourniture est conforme aux spécifications de la commande
- que l'appareil n'a pas été détérioré pendant le transport ou autres.

En cas de détériorations ou de pièces manquantes, communiquez-le immédiatement au transporteur ou à l'entreprise avec le maximum de précision possible.

1.3. LIEU D'INSTALLATION

o L'appareil doit être installé dans un local bien aéré.

o Il ne doit pas être installé à proximité de parois inflammables. L'espace de dégagement minimum requis est de 10 cm du côté gauche et de 50 cm du côté droit et à l'arrière de l'appareil, afin de faciliter l'accès pour les interventions d'entretien. Ce type d'appareil ne peut pas être installé en série.

o Avant de brancher l'appareil, il faut vérifier que les indications figurant sur la plaque signalétique correspondent bien au raccordement pré-réglé et homologué pour le type de gaz qui va être utilisé. Si le gaz utilisé n'est pas le même que celui pour lequel le four a été pré-réglé, se reporter au chapitre "Transformation ou adaptation à d'autres types de gaz".

o Ne pas obstruer ni couvrir les orifices latéraux de l'appareil.

1.4. NORMES TECHNIQUES ET PRESCRIPTIONS LÉGALES APPLICABLES

L'installation de l'appareil doit être effectuée conformément aux prescriptions des normes suivantes :

- Décret Ministériel du 12 Avril 1996 ;
- Normes UNICIG n° 7722 - 7723 - 8723 et mises à jour postérieures.

1.5. AVERTISSEMENT

Il est recommandable de faire réaliser l'installation, la mise en oeuvre, l'entretien et surtout le raccordement du gaz et la mise en service de l'appareil par un technicien agréé ou une entreprise spécialisée, toujours en conformité aux normes susmentionnées.

2. INSTALLATION

2.1. EVACUATION DES GAZ BRÛLÉS POUR LES APPAREILS DU TYPE "B11" (FIG. 8)

Les gaz brûlés doivent être évacués à l'extérieur par un conduit de 120 mm de diamètre.

Ce conduit doit exister même lorsque le four est installé sous une hotte d'aspiration.

2.2. EVACUATION DES GAZ BRÛLÉS POUR LES APPAREILS DU TYPE "A" (FIG. 7)

Les gaz brûlés doivent être évacués à l'extérieur par un conduit de 120 mm de diamètre.

3. RACCORDEMENTS

3.1. RACCORDEMENT DU GAZ

L'appareil doit être équipé, dans la partie supérieure, d'un robinet d'arrêt situé à un endroit facile d'accès.

Le raccordement aux conduites de l'installation du gaz doit se faire au moyen d'un raccord type ½". Il peut s'effectuer par tube rigide ou par tuyau flexible, en prévoyant un robinet d'arrêt homologué.

- En cas d'utilisation de tuyaux flexibles, ils doivent être en acier. En cas d'utilisation de matériaux pour garnitures, ceux-ci doivent être agréés. Vérifier l'étanchéité des raccordements avec de l'eau savonneuse ou une solution similaire non corrosive. Il ne faut en aucun cas utiliser une flamme.

- Contrôler la concordance des indications portées sur la plaque avec le type de gaz qui va être utilisé. Pour le passage d'un gaz à un autre, se reporter au chapitre "Transformation ou adaptation à d'autres types de gaz".

3.2. RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

L'installation électrique doit être effectuée conformément aux indications de tension figurant sur la plaque apposée sur chaque four. Avant la mise sous tension de l'appareil, il faut vérifier :

o qu'un interrupteur omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm est interposé entre la prise de courant et l'appareil.

NOTA : Les différents fils du cordon d'alimentation sont repérés suivant le code suivant:

- conducteur jaune /vert = terre
- conducteur bleu marine = neutre
- conducteur marron = phase

Le conducteur gainé jaune / vert doit être uniquement raccordé à la borne marquée +. Si les couleurs des fils du câble d'alimentation de l'appareil ne correspondent pas aux repères peints identifiant les bornes de la fiche utilisée, suivre les conseils suivants :

- o le fil MARRON doit être raccordé à la borne identifiée par la lettre L ou peinte en noir.
- o le fil BLEU MARINE doit être raccordé à la borne identifiée par la lettre N ou peinte en rouge.

o le cordon d'alimentation ne doit pas être en contact avec le conduit d'évacuation.

o si à l'allumage, la bougie d'allumage continue à produire des étincelles alors que le brûleur est en marche, inverser la phase avec le neutre.

3.3. LIAISON EQUIPOTENTIELLE

Conformément aux prescriptions des normes en vigueur, l'appareil doit être équipé d'une liaison équipotentielle. La vis de connexion se trouve près du point de passage du cordon de raccordement. Elle est identifiée par le symbole correspondant.

En cas d'installation d'appareils l'un au-dessus de l'autre, chacun doit être équipé d'une liaison équipotentielle.

4. MISE EN MARCHÉ

Avant la mise en marche, s'assurer que les caractéristiques, la catégorie et le type de gaz de l'installation correspondent à la famille et au groupe de gaz prévus. Dans le cas contraire, se reporter au chapitre "Transformation ou adaptation à d'autres types de gaz".

4.1. CONTRÔLE DU DÉBIT CALORIFIQUE NOMINAL

Le débit calorifique doit être contrôlé par rapport aux informations données dans la présente notice d'utilisation, par un technicien agréé ou une entreprise spécialisée. Ce contrôle est à réaliser lorsqu'il s'agit d'une nouvelle installation, après toute transformation ou adaptation à d'autres types de gaz, ainsi qu'après toute intervention d'entretien.

Le débit calorifique nominal, ainsi que les pressions d'alimentation sont indiqués dans le tableau des "Caractéristiques Techniques". Les composants plombés (par exemple avec du vernis) ne doivent jamais être manipulés.

4.2. MÉTHODE VOLUMÉTRIQUE

Le pouvoir calorifique nominal prévu s'obtient

en utilisant les injecteurs préconisés, comme indiqué dans le tableau des injecteurs et à la pression d'alimentation spécifiée.

Pour un meilleur contrôle du pouvoir calorifique nominal, on peut utiliser la méthode volumétrique.

Le contrôle du pouvoir calorifique s'effectue à l'aide d'un compteur et d'un chronomètre.

Le volume exact de gaz devant passer par unité de temps est indiqué dans le Tableau des "Caractéristiques Techniques". La pression d'alimentation doit être maintenue dans la plage prévue, avec une tolérance égale à $\pm 5\%$.

En cas de variation, vérifier que les injecteurs utilisés sont du diamètre correct.

4.3. CONTRÔLE DE LA PRESSION D'ALIMENTATION

Avant toute mise en marche, il faut s'assurer que l'appareil est préparé pour la famille et le type de gaz qui va être utilisé, comme indiqué sur la plaque signalétique.

Dans le cas contraire, procéder à l'adaptation correspondante. Pour cela, se reporter au chapitre "Transformation ou adaptation à d'autres types de gaz".

A l'aide d'un manomètre en forme de U, d'une précision minimum de 0,1 mbar, mesurer la pression d'alimentation.

Pour cela, procéder de la manière suivante :

- Déposer les vis d'étanchéité "U" et "Z" de la prise de pression "V" et "X" se trouvant sur l'électrovanne.
- Raccorder le tuyau du manomètre comme montré sur la fig. 1.
- Ensuite, mesurer la pression d'entrée et de sortie du brûleur.
- Si la lecture obtenue ne correspond pas aux valeurs prévues dans le tableau ci-après, il est impératif de NE PAS mettre en marche l'appareil.
- Dans ce cas, contactez votre distributeur de gaz.

Après mesure de la pression d'alimentation, enlever le manomètre en forme de "U" et resserrer les vis d'étanchéité

4.4. CONTRÔLE DE L'AIR PRIMAIRE

Le réglage de l'air primaire est considéré correct lorsqu'il garantit en toute sécurité que la flamme ne se décolle pas lorsque le brûleur est froid et qu'il n'existe pas de possibilité de retour de la flamme lorsque le brûleur est chaud.

Pour régler correctement l'air primaire, déposer le panneau avant de l'appareil, desserrer la vis "A" et régler le manchon "B" comme indiqué ci-après :

H = mm	FPG-4	FPG-6
gaz liquide	41	41
gaz méthane	16	16

Au terme de cette opération, resserrer la vis

"A".

5. CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT

7-Mettre en marche l'appareil, en suivant les instructions d'utilisation.

8-Vérifier l'herméticité de l'appareil.

9-Contrôler la formation des flammes en position "maximum", leur "interallumage" et leur aspect.

CONSEILS À L'UTILISATEUR

Un technicien qualifié doit expliquer le fonctionnement du four au client, en utilisant la "Notice d'Emploi" fournie avec l'appareil.

6. TRANSFORMATION OU ADAPTATION À D'AUTRES TYPES DE GAZ (FIG. 2)

Pour le passage ou l'adaptation à un autre type de gaz, par exemple le passage du gaz liquide au gaz méthane ou vice-versa, il faut changer les injecteurs du brûleur.

Se reporter au tableau 1 pour connaître le diamètre indiqué en centièmes de millimètre qui doit être le même que celui marqué sur l'injecteur. Après avoir changé les injecteurs, il est nécessaire de contrôler le fonctionnement de l'appareil.

6.1.REMPLACEMENT DES INJECTEURS (FIG. 2)

Le remplacement de certaines pièces de l'appareil doit être impérativement effectué par un installateur agréé. Avant toute intervention, "consigner" l'appareil en coupant l'alimentation électrique et en fermant le robinet d'arrivée du gaz.

6.2. BRÛLEUR PRINCIPAL

- Enlever le panneau avant de l'appareil situé sous la porte du four.
- Dévisser l'injecteur et le remplacer par celui adapté au type de gaz utilisé.
- Remonter le panneau avant.

AVERTISSEMENT

Au moins deux fois par an, il est impératif de faire réviser l'appareil par des spécialistes agréés, tout particulièrement les raccordements électrique et du gaz.

7. MAINTENANCE

Tout intervention de maintenance doit être impérativement effectuée par des spécialistes agréés. L'appareil doit être révisé au moins une fois par an. Il est recommandable de prendre pour cela un contrat de maintenance.

7.1.RECHERCHE DES PANNES (FIG. 2 - 3)

A la mise sous tension par l'interrupteur général "F" et après programmation de la température au moyen du thermostat "H", le four ne s'allume pas (il reste bloqué) :

- soulever la plaque réfractaire de la sole et vérifier que tant la bougie d'allumage que la bougie de détection de la flamme marchent normalement et sont bien en place.
- vérifier que l'injecteur n'est pas obstrué.

8. GUIDE POUR LE REMPLACEMENT DE CERTAINES PIÈCES

ATTENTION ! Le remplacement de certaines pièces de l'appareil doit être impérativement réalisé par un installateur agréé.

Avant toute intervention, "consigner" l'appareil en coupant l'alimentation électrique et en fermant le robinet d'arrivée du gaz.

8.1. REMPLACEMENT DE LA LAMPE D'ECLAIRAGE DU FOUR

- Déposer le panneau arrière gauche.
 - Desserrer et enlever les deux vis de fixation du support de la lampe.
 - Remplacer l'ampoule et procéder au remontage des éléments dans l'ordre inverse.
- La nouvelle ampoule doit être du type approprié (220-240 V 300° C, 25 W).

8.2. ELECTROVANNE

- Déposer le panneau latéral droit, en déposant les vis de fixation.
- Démonter les conduites du gaz.
- Démonter l'électrovanne et la remplacer.
- Procéder au remplacement des éléments requis.
- Remonter en procédant dans l'ordre inverse.

8.3. BOUGIE D'ALLUMAGE ET DE DÉTECTION DE LA FLAMME (FIG. 4)

- Déposer le bandeau avant sous la porte.
- Procéder au remplacement des éléments.
- Remonter l'ensemble en procédant dans l'ordre inverse.
- Les bougies doivent être montées dans la position indiquée.

8.4.BRÛLEUR PRINCIPAL

- Enlever le panneau se trouvant sous la porte du four.
- Déposer le panneau avant en ôtant les vis de fixation.
- Le brûleur principal est alors accessible et peut être remplacé.
- Après avoir monté le nouveau brûleur, vérifier l'étanchéité.

8.5.COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

- Pour les commandes, enlever les vis de fixation du bandeau.
- Pour les composants, enlever les panneaux de droite et arrière.
- Remplacer l'élément requis.
- Remonter l'ensemble.

AVERTISSEMENT... APRÈS TOUTE INTERVENTION, IL EST IMPÉRATIF DE CONTRÔLER LE BON FONCTIONNEMENT DU FOUR.

ATTENTION : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RACCORDÉ À LA TERRE (VOIR FIG. 6)

9. NOTICE D'UTILISATION

ATTENTION : CET APPAREIL EST EXCLUSIVEMENT CONÇU POUR UN USAGE COMMERCIAL. SEUL UN PERSONNEL QUALIFIÉ ET COMPÉTENT EST HABILITÉ À LE FAIRE FONCTIONNER.

LE FONCTIONNEMENT CORRECT DE CET APPAREIL N'EST GARANTI QUE SOUS RÉSERVE DU RESPECT DE TOUTES LES INSTRUCTIONS CONTENUES DANS LA PRÉSENTE NOTICE.

TOUTES LES INTERVENTIONS DE MAINTENANCE ET DE RÉPARATION DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES PAR DES SPÉCIALISTES AGRÉÉS.

NE PAS COUVRIR LES ORIFICES LATÉRAUX DE L'APPAREIL.

9.1. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Avant la première mise en marche de l'appareil, le nettoyer soigneusement pour enlever le film de graisse. Voir pour cette opération le chapitre "Nettoyage et entretien".

9.2. MISE EN MARCHÉ

Rodage

Afin d'éviter la rupture des réfractaires internes et le craquellement du vernis :

- Programmer le thermomètre à 100° C.
 - Allumer le four et le maintenir à cette température pendant 30 minutes.
 - Le laisser refroidir.
 - Programmer le thermomètre à 200° C.
 - Rallumer le four.
 - Le maintenir allumer pendant 30 minutes.
 - Le laisser refroidir.
- Le four est alors prêt à être utilisé.

Brûleur principal

Ouvrir le robinet d'arrivée du gaz et actionner l'interrupteur général de mise sous tension "F" (fig. 3).

Régler l'indicateur rouge du thermomètre "H" à la température voulue (0-400° C).

Arrêt du brûleur
Remettre l'indicateur rouge du thermomètre "H" sur "0".

Eclairage chambre de cuisson
Appuyer sur l'interrupteur "E" pour allumer la lampe permettant de contrôler la cuisson.

9.3. DISPOSITIFS DE CONTRÔLE ET DE SÉCURITÉ

Le four est équipé d'un thermostat de sécurité qui intervient si la température dépasse 430° C ; dans ce cas, contacter le service d'assistance technique.
Si le brûleur ne s'est pas allumé au bout de 10 secondes, le four se bloque et le voyant rouge "G" s'allume.
Pour débloquer le four, appuyer sur le bouton "I". Si le voyant ne s'éteint pas, appuyer de nouveau sur le bouton "I" au bout de quelques minutes. Si l'appareil ne se remet pas en marche, demander l'intervention du service d'assistance technique.

10. ARRÊT

10.1 ARRÊT PENDANT LE FONCTIONNEMENT NORMAL

- Remettre la manette du thermostat "H" sur la position "O".
- Fermer les robinets d'arrivée du gaz et remettre l'interrupteur général sur Arrêt.

10.2. ARRÊT EN CAS DE PANNE OU DE NON UTILISATION PROLONGÉE

En cas de non utilisation prolongée ou de panne, fermer les robinets d'arrivée du gaz et débrancher l'appareil du secteur.

En cas de panne, contacter le service d'assistance technique.

En cas de non utilisation prolongée de

l'appareil, nettoyer soigneusement les pièces extérieures et la plaque de cuisson. Aérer régulièrement le local.

11. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

La propreté de l'appareil est très importante pour garder longtemps le four en parfait état de fonctionnement. Il est donc recommandable de procéder régulièrement et soigneusement à son nettoyage.

AVERTISSEMENTS

- Attendre que l'appareil soit froid pour son nettoyage.
- Les pièces en acier doivent être lavées à l'eau chaude additionnée d'un détergent approprié.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de tampons à récurer susceptibles d'endommager les surfaces.
- **L'APPAREIL NE DOIT EN AUCUN CAS ÊTRE NETTOYÉ AU JET.**

TYPE DE GAZ	PRESSION D'ALIMENTATION "MBARS" (ENTRÉE ELECTROVANNE)		
	NOMINALE	MINIMUM	MAXIMUM
GAZ MÉTHANE H (G20)	20	17	25
GAZ LIQUIDE GPL (G30;G31)	30/37	20/25	35/45

TYPE DE GAZ	PRESSIION DE SORTIE ELECTROVANNE
GAZ MÉTHANE H (G20)	9*
GAZ LIQUIDE GPL (G30;G31)	~ 28/35 **

* Utilisation du régulateur de pression "T" fig. 1. Enlever le bouchon "S" et agir sur la vis "T" jusqu'à obtention de la pression indiquée dans le tableau.

** Il faut annuler le régulateur de pression "T" de la figure 1. Pour annuler le régulateur de pression "F", serrer à fond la vis indiquée.

1. INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

1.1. ADVERTÊNCIAS

As instruções contidas neste manual são válidas exclusivamente para os nossos modelos de fornos para pizzas, correspondentes à categoria H2H3+. A placa de dados técnicos encontra-se no lado posterior do aparelho e contém todas as indicações necessárias para a instalação (fig.5).

Assinala ainda as características do tipo de gás segundo as quais se ajustou o aparelho. **ATENÇÃO:** O fabricante não assume qualquer responsabilidade face a eventuais danos por incumprimento das instruções de instalação e uso ou por uso inadequado do aparelho. O fabricante não assume igualmente qualquer tipo de responsabilidade no caso de a ligação não se efectuar de acordo com as normativas em vigor.

1.2. MONTAGEM

NOTAS GERAIS DE ENTREGA

Após a recepção da máquina, verificar se:

- o fornecimento corresponde às especificações do pedido
- não existe danos provocados pelo transporte ou outros.

Em caso de danos ou de falta de peças, contactar imediatamente e de maneira pormenorizada o agente de transporte ou a empresa.

1.3. LUGAR DE INSTALAÇÃO

O aparelho deve ser instalado num local bem ventilado.

Não deverá ser instalado perto de paredes inflamáveis; deve-se manter uma distância mínima de 10 cm. da parede lateral esquerda enquanto que pela parte traseira e pela parede direita deve-se manter uma distância mínima de 50 cm. de forma a poder intervir em operações de manutenção. Este tipo de aparelho não pode ser instalado em série.

Antes de proceder à ligação deve-se verificar se os dados indicados na placa correspondem à ligação predisposta e homologada para o tipo de gás existente.

No caso de o gás existente ser diferente do predisposto, consultar o capítulo "Transformação ou adaptação aos diferentes tipos de gás".

Não obstruir nem apoiar absolutamente nada nos orifícios laterais do aparelho.

1.4. NORMAS TÉCNICAS E PRESCRIÇÕES LEGISLATIVAS

Ao instalar o aparelho deve-se respeitar as seguintes normas:

- Decreto Ministerial de 12 de Abril de 1996;
- Normas UNICIG nº 7722 - 7723 - 8723 e

posteriores actualizações.

1.5. ADVERTÊNCIAS

É aconselhável confiar todas as operações relativas à instalação, montagem, manutenção e sobretudo a ligação do gás e a entrada em funcionamento a pessoal autorizado ou uma entidade competente, cumprindo as normas já mencionadas.

2. INSTALAÇÃO

2.1. EVACUAÇÃO DE GASES QUEIMADOS PARA OS APARELHOS DO TIPO "B11" (FIG. 8)

Os gases queimados terão que ser evacuados para o exterior através de um tubo de diâmetro Ø 120 mm.

Esse tubo permanecerá colocado mesmo que o forno esteja instalado debaixo de uma campânula de aspiração.

2.2. EVACUAÇÃO DE GASES QUEIMADOS PARA OS APARELHOS DO TIPO "A" (FIG. 7)

Os gases queimados terão que ser evacuados para o exterior por meio de um tubo de diâmetro Ø 120 mm.

3. LIGAÇÕES

3.1. LIGAÇÃO DO GÁS

O aparelho deve dispor, na parte superior, de uma válvula de fecho situada num lugar de fácil acesso.

A junção com os tubos do equipamento de gás por meio de um racord de tipo ½" poderá realizar-se com tubagens rígidas ou flexíveis, com a colocação de uma válvula de fecho homologada.

- Se se utilizar tubos flexíveis, estes deverão ser de aço e, se se empregar materiais para juntas, estas terão que ser submetidas a prova. Seguidamente testar a estanquicidade dos condutos fazendo passar nos racords de união uma solução de água com sabão ou algo similar que não provoque corrosão; nunca se deverá utilizar uma chama.

- Controlar a correspondência com o tipo de gás existente verificando a indicação da placa. Caso contrário, consultar o parágrafo "Transformação ou adaptação aos diferentes tipos de gás".

3.2. LIGAÇÃO ELÉCTRICA

A instalação eléctrica deve ter em conta que todos os fornos incluem uma placa que indica a tensão de funcionamento. Antes de proceder à ligação eléctrica, ter em conta que:

o entre a tomada de corrente e o aparelho

deve ser colocado um interruptor omnipolar e a abertura dos contactos deve ser no mínimo de 3 mm;

NOTA: Os fios deste cabo de alimentação estão pintados de acordo com o seguinte código:

- condutor amarelo /verde = terra
- condutor azul marinho = neutro
- condutor castanho = fase

O condutor com isolamento amarelo/verde deve ser conectado apenas com o terminal marcado com +. No caso de as cores dos fios do cabo de alimentação do aparelho não corresponderem com as marcas pintadas que identificam os terminais da sua ficha, actuar do seguinte modo:

o o fio que está pintado de CASTANHO deve ser conectado com o terminal marcado com a letra L pintada de preto;

o o fio que está pintado de AZUL marinho deve ser conectado com o terminal marcado com a letra N pintada de vermelho;

o o cabo de alimentação não tem que entrar em contacto com a chaminé;

o se durante o acendimento a vela de ignição continua a descarregar, apesar de o queimador estar a funcionar, inverter a fase com o neutro.

3.3. LIGAÇÃO EQUIPOTENCIAL

Conforme o previsto pela normativa em vigor, o aparelho deve estar incluído num sistema equipotencial. O parafuso de ligação encontra-se perto do ponto de introdução do cabo de ligação e está marcado com o símbolo correspondente ? .

No caso de instalar aparelhos um em cima do outro, cada um deles deverá prever um sistema equipotencial.

4. ENTRADA EM FUNCIONAMENTO

Antes da entrada em funcionamento, assegurar que as características do gás, nomeadamente a categoria e tipo de gás instalado, correspondem com a família e com o grupo de gás existentes. Caso contrário, consultar o capítulo "Transformação ou adaptação a outros tipos de gás".

4.1. CONTROLO DO CAUDAL TÉRMICO NOMINAL

O caudal térmico terá que ser comprovado por pessoal autorizado ou por uma entidade competente de acordo com os dados indicados neste manual de uso. Esse controlo terá que ser realizado em caso de novas instalações, transformações ou adaptações a outros tipos de gás ou após qualquer intervenção de manutenção.

O caudal térmico nominal e as pressões de ligação podem ser obtidas através da tabela de "Dados técnicos".

Os componentes selados (por exemplo com verniz) nunca devem ser manipulados.

4.2. MÉTODO VOLUMÉTRICO

A potência térmica nominal prevista obtém-se utilizando as tubagens recomendadas, tal como se descreve na tabela de tubagens, e com a pressão de ligação.

Se se pretende um maior controlo da potência térmica nominal, esse controlo pode ser efectuado pelo método volumétrico.

O controlo da potência realiza-se por meio de um contador e de um cronómetro.

O volume exacto de gás que deve passar por unidade de tempo pode ser consultado na tabela de "Dados técnicos". O valor para a ligação terá que manter-se no marco previsto, com uma tolerância igual a $\pm 5\%$.

Se se detectar alguma variação, haverá que verificar se foram utilizadas tubagens com o diâmetro correcto.

4.3. CONTROLO DA PRESSÃO DE LIGAÇÃO

Antes de pôr o aparelho em funcionamento é necessário comprovar se está preparado para o tipo de família e tipo de gás existente, tal como se indica na placa de características.

Caso contrário, proceder à modificação correspondente consultando o capítulo "Transformação ou adaptação aos diversos tipos de gás".

Com um manómetro em forma de U, medir a pressão de ligação cuja resolução mínima deve ser de 0,1 mbares.

Para realizar esta operação, actuar da seguinte forma :

- retirar os parafusos de estanquicidade "U" e "Z" da tomada de pressão "V" e "X" que se encontram na electroválvula.

- ligar o tubo do manómetro tal como na fig. 1.

- seguidamente proceder à medição da pressão de entrada e saída do queimador.

- se não entrar nos valores previstos na seguinte tabela, é absolutamente imprescindível NÃO pôr o aparelho em funcionamento .

- nesse caso, contactar a entidade responsável pelo abastecimento do gás.

Ao finalizar a medição da ligação, retirar o manómetro em forma de "U" e voltar a enroscar o parafuso de estanquicidade

4.4. CONTROLO DO AR PRIMÁRIO

Considera-se que a regulação do ar primário foi realizada correctamente se se garantir com total segurança que a chama não se desprende com o queimador frio e não existe a possibilidade de retrocesso da chama com o queimador quente.

Para ajustar correctamente o ar primário,

retirar o painel dianteiro do aparelho, afrouxar o parafuso "A" e regular o acoplamento "B" como se indica de seguida:

H = mm	FPG-4	FPG-6
gás líquido	41	41
gás metano	16	16

Terminada a operação, enroscar o parafuso "A"

5. CONTROLO DO FUNCIONAMENTO

10-Pôr o aparelho em funcionamento seguindo as instruções de uso.

11-Verificar a hermeticidade do aparelho.

12-Verificar a formação das chamas na posição de "máximo": o respectivo "interacendimento" e o seu aspecto.

CONSELHOS PARA O UTILIZADOR

O pessoal qualificado deve informar o cliente utilizando o "Manual de instruções" que é entregue juntamente com o aparelho.

6. TRANSFORMAÇÃO OU ADAPTAÇÃO A OUTRO TIPO DE GÁS (FIG. 2)

Para a passagem ou adaptação a outro tipo de gás, por exemplo de gás líquido a gás metano e/ou vice-versa, proceder à substituição das tubagens do queimador.

Consultar a tabela 1 para verificar o diâmetro, expresso em centésimas de milímetro, indicado na própria tubagem; após a substituição, testar o funcionamento do aparelho.

SUBSTITUIÇÃO DAS TUBAGENS (FIG. 2)

A substituição de algumas peças do aparelho terá que ser levada a cabo pelo instalador autorizado. Antes de realizar qualquer operação, cortar a alimentação eléctrica e a ligação com o equipamento de gás.

QUEIMADOR PRINCIPAL

Retirar o painel frontal do aparelho situado debaixo da porta do forno

- Desenroscar a boquilha e substituí-la pela que melhor se adapte ao tipo de gás;

- Voltar a montar o painel.

ADVERTÊNCIA

A inspecção do aparelho, e em particular as ligações eléctricas e o gás, devem ser confiadas a pessoal qualificado pelo menos durante duas vezes por ano.

7. MANUTENÇÃO

Qualquer tipo de trabalho de manutenção deve ser obrigatoriamente realizado por pessoal autorizado. O aparelho deverá ser inspecionado pelo menos uma vez por ano motivo pelo qual é aconselhável estipular um contrato de manutenção.

7.1. DETECÇÃO DE AVARIAS (FIG. 2 - 3)

Ao ligar o interruptor geral "F", e depois de programar a temperatura com o termostato "H", o forno não se acende (situa-se em bloqueio contínuo):

- levantar a placa refractária do tabuleiro e comprovar se tanto a vela de ignição como a vela de detecção de chama são eficientes e estão na posição correcta.

- verificar se a tubagem não está obstruída.

8. GUIA PARA A SUBSTITUIÇÃO DE ALGUNS COMPONENTES

ATENÇÃO ! A substituição de algumas peças do aparelho deverá ser realizada pelo instalador autorizado.

Antes de efectuar qualquer operação, cortar a alimentação eléctrica e a ligação da instalação de gás.

8.1. SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

- Retirar o painel traseiro da esquerda.

- Afrouxar e retirar os dois parafusos de sujeição do suporte da lâmpada

- Substituir a lâmpada do forno e proceder à montagem dos componentes no sentido inverso.

Obviamente, a nova lâmpada deverá ser do tipo apropriado (220-240 V 300° C, 25 W).

8.2. ELECTROVÁLVULA

- Retirar o painel lateral da direita, desenroscando os parafusos de sujeição

- Desmontar as condutas de gás

- Desmontar a electroválvula e substituí-la

- Proceder à substituição dos elementos

- Vortar a montá-los na ordem inversa.

8.3. VELA DE IGNIÇÃO E DETECÇÃO (FIG. 4)

- Retirar o painel frontal debaixo da porta

- Proceder à substituição dos elementos

- Voltar a montar o conjunto seguindo a ordem inversa

- As velas devem ser posicionadas tal como se indica

8.4. QUEIMADOR PRINCIPAL

- Retirar o painel que se encontra debaixo da porta do forno

- Remover o painel frontal desenroscando os parafusos de sujeição
- Agora que o queimador principal está acessível, já pode ser substituído
- Após a colocação do novo queimador, proceder a um teste de estanquidade

8.5.COMPONENTES ELÉCTRICOS

- Para os de comando, retirar os parafusos que fixam o painel
- Para os componentes, retirar o painel à direita e o painel traseiro
- Substituir a peça
- Voltar a montar o conjunto.

ADVERTENCIAS: APÓS QUALQUER INTERVENÇÃO DEVE-SE REALIZAR UMA TESTE DE FUNCIONAMENTO.

ATENÇÃO: ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO À TERRA (VER FIG. 6)

9. INSTRUÇÕES DE USO

ATENÇÃO: ESTE APARELHO DESTINA-SE EXCLUSIVAMENTE A USO COMERCIAL E DEVE SER CONFIADO APENAS A PESSOAL ESPECIALIZADO.

O FUNCIONAMENTO CORRECTO DO APARELHO É GARANTIDO ÚNICA E EXCLUSIVAMENTE SE AS PRESENTES INSTRUÇÕES FOREM RESPEITADAS NA SUA TOTALIDADE.

TODAS AS INTERVENÇÕES DE MANUTENÇÃO E REPARAÇÃO DEVERÃO SER EFECTUADAS POR PESSOAL AUTORIZADO E COMPETENTE.

NÃO APOIAR ABSOLUTAMENTE NADA NOS ORIFÍCIOS LATERAIS DO APARELHO.

9.1. INSTRUÇÕES DE USO

Antes de pôr o aparelho em funcionamento pela primeira vez, limpá-lo cuidadosamente de forma a eliminar a camada de gordura. Para o efeito, consultar o capítulo "Limpeza e manutenção".

9.2. ENTRADA EM FUNCIONAMENTO

Rodagem

Para evitar a ruptura dos refractários internos e a fissuração do verniz:

- Programar o termómetro a 100° C.
- Acender o forno e mantê-lo a essa temperatura durante 30 min.
- Deixá-lo arrefecer
- Programar o termómetro a 200° C.
- Voltar a acendê-lo
- Mantê-lo aceso durante 30 min.
- Deixá-lo arrefecer

Agora o forno está pronto para ser usado.

QUEIMADOR PRINCIPAL

Accionar a alimentação de gás e ligar o interruptor geral "F" (fig. 3).

Posicionar o indicador vermelho do termómetro "H" na temperatura desejada (0-400° C).

PARAGEM DO QUEIMADOR

Levar o indicador vermelho do termómetro "H" até "0".

LUZ CÂMARA DE COZEDURA

Premindo o interruptor "E", acende-se a lâmpada que permite controlar o grau de cozedura.

9.3.DISPOSITIVOS DE CONTROLO E SEGURANÇA

Está previsto um termóstato de segurança que intervém na eventualidade de a temperatura superar os 430° C; nesse caso, contactar o serviço de assistência especializada.

Se o queimador não se acender em 10 segundos, o forno bloqueia e acende-se a luz vermelha "G".

Para o desbloquear, premir o botão "I"; se a luz não se apagar, voltar a premir decorridos alguns minutos. Se não se conseguir restabelecer as condições do aparelho, solicitar a intervenção do serviço de assistência.

10. PARAGEM

10.1.PARAGEM EM CASO DE FUNCIONAMENTO NORMAL

-Girar o manípulo para a temperatura do termóstato "H" até à posição "O"

-Fechar as válvulas de fecho do gás e desligar o interruptor geral.

10.2. PARAGEM EM CASO DE AVARIA OU INTERRUPTÃO PROLONGADA

Em caso de interrupção prolongada ou de avaria, fechar as válvulas de fecho do gás e desligar o aparelho da rede eléctrica.

Em caso de avaria, dirigir-se ao serviço de assistência.

Se não se utilizar o aparelho durante longos períodos de tempo, limpar cuidadosamente as peças exteriores e a placa de cozedura.

Ventilar regularmente o local.

11. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

A limpeza do aparelho é muito importante na medida em que garante a sua longa duração. Aconselhamos portanto proceder à sua limpeza de forma cuidadosa e contínua.

ADVERTÊNCIAS

- Proceder à limpeza apenas quando o aparelho estiver frio

- As peças de aço devem ser limpas com água quente e um detergente adequado.

- Não usar substâncias corrosivas nem esfregões porque podem danificar as superfícies

-O APARELHO NUNCA DEVERÁ SER LAVADO COM JACTO DE ÁGUA.

TIPO DE GAS	PRESIÓN DE CONEXIÓN "MBARES"(ENTRADA VÁLVULA)		
	NOMINAL	MÍNIMO	MÁXIMO
Gas metano H (G20)	20	17	25
Gas líquido GPL (G30;G31)	30/37	20/25	35/45

TIPO DE GAS	PRESIÓN DE SALIDA VÁLVULA "MBARES"
Gas metano H (G20)	9*
Gas líquido GPL (G30;G31)	~ 28/35 **

* utilización del regulador de presión "T" fig. 1 . Quitar el tapón "S" y actuar en el tornillo "T" hasta obtener la presión indicada en la tabla.

** se debe excluir el regulador de presión "T" de la fig. 1. Para excluir el regulador de presión "F", enroscar a fondo el mismo el tornillo indicado

CARACTERISTICAS	SPECIFICATION	CARACTÉRISTIQUES	CARACTERISTICAS	FGP-4	FGP-6
Dimensiones del aparato -Alto -Profundidad -Ancho	Dimensions of the apparatus -Wide -Deep -High	Dimensions de l'appareil: -Largeur -Profondeur -Hauteur	Dimensoes do aparelho -Largura -Profundidade -Altura	960 935 515	960 1235 515
Caudal térmico nominal	Rated heat flow	Débit calorifique nominal	Caudal térmico nominal	14 kw	19kw
Conexión a gas	Gas connection	Raccordement gaz	Ligação gas	1/2"ISO 7-1	1/2"ISO 7-1
Categoría	Category	Catégorie	Categoria	H2 H3+	H2 H3+
Tipo de construcción	Constructional type	Type de construction	Tipo de construção	A	B11
Tubo de desagüe	Drainage tube	Conduit d'evacuation	Tubo de descarga	120mm	120mm
Presión de conexión: -Gas líquido (GLP G30/G31) -Gas metano (G20)	Connection pressure: -Liquid gas (GLP G30/G31) -Methane gas (G20)	Pression d'alimentation: -Gas liquide(GLP G30/G31) -Gas méthane (G20)	Pressao de ligação: -Gás líquido(GLP G30/G31) -Gás metano (G20)	30/37mbares 20mbares	30/37mbares 20mbares

TABLA DE TOBERAS	JET TABLE	TABLEAU DE INJECTEURS	TABELA DE TUBAGENS		
Gas líquido(GLP G30/G31)	Liquid gas(GLP G30/G31)	Gaz liquide(GLP G30/G31)	Gás líquido(GLP G30/G31)	195 1/100mm	230 1/100mm
Gas metano H(G20)	Methane gas H(G20)	Gaz méthane H(20)	Gás metano H(G20)	355 1/100mm	410 1/100mm
Valor total de conexión calculado con el poder calorífico inferior (hi) a 15° y 1013mbares	Total connection value calculated with the net calorific value (hi) at 15° and 1013mbares	Valeur totale de raccordement calculée sur le pouvoir calorifique inférieur(PCI) à 15° et 1013mbars	Valor total de ligação calculado com o poder calorífico inferior (hi) a15° e 1013mbares		
Gas líquido(GLP G30/g31) Gas metano(G20)	Liquid gas (GLP G30/G31) Methane gas(G20)	Gaz liquide(GLP G30/G31) Gaz méthane(G20)	Gás líquido (GLP G30/G31) Gás metano(G20)	1.12 kg/h 1.48 m3/h	1.50 kg/h 2.01 m3/h
Marca de ensayo	Test mark	Estampille de conformité	Marca de ensaio	CE 0051	CE 0051
Conexión eléctrica:	Electrical connection:	Raccordement électrique:	Ligação eléctrica:		
Tensión (V)	Voltage(V)	Tension(V)	Tensao(V)	220-230 V 50hz	220-230V 50hz
Potencia(watt)	Power(watt)	Puissance(watt)	Potência(watt)	25W	25W



UNE-EN ISO 9001