

ANGELO PO

grandi cucine s.p.a.

MANUALE DI USO E MANUTENZIONE
USE AND MAINTENANCE MANUAL
HANDBUCH FÜR GEBRAUCH UND WARTUNG
NOTICE D'INSTRUCTIONS ET D'ENTRETIEN

MODELLO – MODEL – MODELL – MODELE

FPZG

FPZ4G – FPZ6G

CE

INDICE

DATI TECNICI.....	PAG.02
ISTRUZIONE PER L'INSTALLAZIONE.....	PAG.03
- AVVERTENZE	
- MONTAGGIO	
- LUOGO D'INSTALLAZIONE	
- NORME TECNICHE E PRESCRIZIONI LEGISLATIVE	
INSTALLAZIONE.....	PAG.04
- SCARICO GAS COMBUSTI PER GLI APPARECCHI DEL TIPO FPZ4G	
- SCARICO GAS COMBUSTI PER GLI APPARECCHI DEL TIPO FPZ6G	
ALLACCIAMENTI.....	PAG.04
- ALLACCIAMENTO GAS	
- ALLACCIAMENTO ELETTRICO	
- COLLEGAMENTO EQUIPOTENZIALE.....	PAG.05
MESSA IN FUNZIONE.....	PAG.05
- CONTROLLO DELLA PORTATA TERMICA NOMINALE	
- METODO VOLUMETRICO	
CONTROLLO DELL'ARIA PRIMARIA.....	PAG.07
CONTROLLO FUNZIONAMENTO.....	PAG.07
- CONSIGLI ALL'UTENTE	
TRASFORMAZIONE O ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS.....	PAG.07
- SOSTITUZIONE DEGLI UGELLI	
- BRUCIATORE PRINCIPALE	
MANUTENZIONE.....	PAG.08
- INDIVIDUAZIONE GUASTI	
GUIDA ALLA SOSTITUZIONE DI ALCUNI COMPONENTI.....	PAG.08
- SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA FORNO	
- ELETTROVALVOLA	
- CANDELA DI ACCENSIONE E DI RILEVAZIONE.....	PAG.09
- BRUCIATORE PRINCIPALE	
- COMPONENTI ELETTRICI	
ISTRUZIONI PER L'USO.....	PAG.10
- ISTRUZIONI PER L'USO	
- MESSA IN FUNZIONE	
SPEGNIMENTO.....	PAG.11
- SPEGNIMENTO IN CASO DI FUNZIONAMENTO NORMALE	
- SPEGNIMENTO IN CASO DI GUASTO O INTERRUZIONE PROLUNGATA	
SOSTITUZIONE BRUCIATORE, BRUC. PILOTA ED ALTRI COMPONENTI.....	PAG.09
MANUTENZIONE E PULIZIA.....	PAG.11
DISEGNI ILLUSTRATIVI.....	DA PAG.12

TABELLA DATI TECNICI

<u>MODELLI</u>	FPZ4G	FPZ6G
Dimensioni dell'apparecchiatura:		
LARGHEZZA	960	960
PROFONDITA'	935	1235
ALTEZZA	515	515
Portata termica nominale	14 kW	19 kW
Allacciamento gas	1/2" ISO 7-1	1/2" ISO 7-1
Categoria	II2H3+	II2H3+
Tipo di costruzione	A	B11
Ø tubo scarico	Ø 120 mm.	Ø 120 mm.
Pressione d'allacciamento:		
- gas liquido (GPL, G30/G31)	30/37 mbar	30/37 mbar
- gas metano (G20)	20 mbar	20 mbar

<u>TABELLA UGELLI</u>		
Gas liquido (GPL, G30/G31)	195 1/100 mm.	230 1/100 mm.
Gas metano H (G20)	355 1/100 mm.	410 1/100 mm.
VALORE COMPLESSIVO D'ALLACCIAMENTO calcolato con il potere calorifico inferiore (Hi) a 15° e 1013 mbar.		
- Gas liquido (GPL, G30/G31)	1.10 kg/h	1,50 kg/h
- Gas metano (G20)	1.48 m ³ /h	2.01 m ³ /h
Marchio di collaudo	CE 0051	CE 0051
• Allacciamento elettrico:		
Tensione (V)	220-230 V~ 50Hz	220-230 V~ 50Hz
Potenza (watt)	25 W	25W

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

• AVVERTENZE

Le istruzioni contenute in questo libretto valgono esclusivamente per i nostri modelli di forni per pizza relativi alla categoria II2H3+. La targhetta dati tecnici è situata sul lato posteriore dell'apparecchio e contiene tutte le indicazioni necessarie per l'installazione (fig.5).

Riporta, inoltre, le caratteristiche del tipo di gas in base alle quali è stato regolato l'apparecchio.

ATTENZIONE: il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni che derivino dalla non osservanza delle istruzioni per l'installazione e l'uso o da un utilizzo non appropriato dell'apparecchio.

Inoltre il produttore non si assume alcuna responsabilità, qualora l'allacciamento dell'apparecchio non venga effettuato secondo la normativa in vigore.

• MONTAGGIO

NOTE GENERALI ALLA CONSEGNA

Al ricevimento della macchina controllare che:

- la fornitura corrisponda alle specifiche dell'ordine;
- non vi siano danni dovuti al trasporto o altro;
- in caso di danni o pezzi mancanti informare immediatamente e in modo dettagliato lo spedizioniere o la ditta.

• LUOGO D'INSTALLAZIONE

- ♦ L'apparecchio deve essere installato in un locale ben aerato
- ♦ Non deve essere installato in prossimità di pareti infiammabili, si deve osservare una distanza minima di 10 cm. dalla parete laterale sinistra, mentre dal retro e dalla parete destra è da mantenere una distanza minima di almeno 50 cm. in modo da poter agire in caso di interventi di manutenzione. Inoltre questo tipo di apparecchio non può essere installato in serie.
- ♦ Prima di effettuare l'allacciamento si dovranno verificare i dati riportati sulla targhetta, sia predisposto ed omologato per il tipo di gas esistente. Nel caso in cui il gas esistente sia diverso dalla predisposizione, consultare il paragrafo "Trasformazione ed adattamento ai vari tipi di gas".
- ♦ Non ostruire od appoggiare niente sui fori laterali dell'apparecchiatura.

• NORME TECNICHE E PRESCRIZIONI LEGISLATIVE

Al momento dell'installazione dell'apparecchio si devono osservare le seguenti norme:

- Decreto Ministeriale 12 aprile 1996;
- Norme UNICIG n. 7722-7723-8723 e successivi aggiornamenti.

- **AVVERTENZE**

Si consiglia di far effettuare tutte le operazioni di installazione, messa in opera, manutenzione ed in particolar modo l'allacciamento del gas e la messa in funzione a personale autorizzato o dall'ente preposto, nel rispetto delle norme già elencate.

INSTALLAZIONE

- **SCARICO GAS COMBUSTI PER GLI APPARECCHI DEL TIPO FPZ4G**

I gas combusti dovranno essere evacuati all'esterno per mezzo di un tubo di diametro Ø120 mm. Quest'ultimo rimane pure se il forno viene installato sotto una cappa d'aspirazione.

- **SCARICO GAS COMBUSTI PER GLI APPARECCHI DEL TIPO FPZ6G**

I gas combusti dovranno essere evacuati all'esterno per mezzo di un tubo del diametro Ø 120 mm.

ALLACCIAMENTI

- **ALLACCIAMENTO GAS**

L'apparecchio dovrà essere fornito, a monte, di un rubinetto di intercettazione posto in un punto facilmente accessibile.

Il collegamento ai tubi dell'impianto gas per mezzo di raccordo di tipo 1/2" può essere effettuato utilizzando tubazioni rigide o flessibili ed interponendo un rubinetto d'intercettazione omologato.

-Se vengono utilizzati tubi flessibili, questi dovranno essere in acciaio, se si adoperano materiali per guarnizioni, questi dovranno essere collaudati. Verificare, quindi, la tenuta della condotta, passando sui raccordi di collegamento una soluzione di acqua saponata o simili che non provochi corrosione; in nessun caso usare una fiamma.

- Controllare la corrispondenza al tipo di gas presente, accertandosi di quanto indicato sulla targhetta. In caso contrario si rimanda al paragrafo " Trasformazione o adattamento ai vari tipi di gas".

- **ALLACCIAMENTO ELETTRICO**

L'installazione elettrica deve avvenire tenendo conto che tutti i forni sono dotati di una targhetta che indica la tensione di funzionamento. Prima di procedere all'allacciamento elettrico accertandosi che:

- tra la presa di corrente e l'apparecchio deve essere disposto un interruttore omnipolare con contatti aventi apertura minima di 3 mm.;

N.B.: Le anime di questo cavo di alimentazione sono colorati secondo il seguente codice:

-conduttore giallo/verde	=	terra
-conduttore blu	=	neutro
-conduttore marrone	=	fase

Il conduttore munito di isolamento giallo/verde deve essere collegato solamente al morsetto indicato con . Poiché i colori delle anime del cavo di alimentazione di questo apparecchio possono non corrispondere con le marchiature colorate che identificano i morsetti della vostra spina, procedere come segue:

- l'anima che è colorata MARRONE deve essere collegata al morsetto contrassegnato con la lettera L o colorato nero;
- l'anima di colore blu deve essere collegata al morsetto contrassegnato con la lettera N o colorato rosso;
- il cavo di alimentazione non può venire in contatto con il camino;
- se durante l'accensione la candela d'accensione continua a scaricare, anche se il bruciatore è in funzione, invertire la fase con il neutro.
- in caso di mancato consenso dell'accensione, invertire la fase con il neutro.

• COLLEGAMENTO EQUIPOTENZIALE

Conformemente a quanto prevede la normativa in vigore, l'apparecchio deve essere compreso in un sistema equipotenziale. La vite di collegamento si trova nei pressi del punto di introduzione del cavo di collegamento ed è contrassegnata con il simbolo corrispondente ∇ . Nel caso di installazione di apparecchi uno sopra l'altro, ciascuno di essi dovrà essere compreso di un sistema equipotenziale.

MESSA IN FUNZIONE

Prima della messa in funzione accertarsi che le caratteristiche del gas, quali categoria e tipo di gas installato, corrispondano alla famiglia ed al gruppo di gas presenti. In caso contrario consultare il paragrafo "Trasformazione o adattamento ad altri tipi di gas".

• CONTROLLO DELLA PORTATA TERMICA NOMINALE

La portata termica dovrà essere verificata in base ai dati riportati in questo manuale d'uso e da personale autorizzato o dall'ente preposto. Tale controllo dovrà avvenire nel caso di nuove installazioni, trasformazioni o adattamenti ad altri tipi di gas, così come dopo ogni intervento di manutenzione. La portata termica nominale così come le pressioni di allacciamento si possono ricavare dalla tabella "Dati tecnici".

I componenti sigillati (ad esempio con vernice) non devono mai essere manipolati.

• METODO VOLUMETRICO

La potenza termica nominale prevista si ottiene utilizzando gli ugelli consigliati come descritto nella tabella ugelli e con la pressione d'allacciamento.

Se si desidera un ulteriore controllo della potenza termica nominale, tale controllo può essere effettuato con il metodo volumetrico.

Il controllo della potenza si effettua per mezzo di un contatore ed un cronometro.

Il volume esatto di gas che deve passare per unità di tempo si può rilevare dalla tabella "Dati tecnici".

Tale valore per l'allacciamento va mantenuto nell'ambito previsto con una tolleranza pari a $\pm 5\%$.

Qualora si riscontrino delle deviazioni si dovrà verificare che siano stati impiegati ugelli del diametro corretto.

• CONTROLLO DELLA PRESSIONE D'ALLACCIAMENTO

Prima di mettere in funzione l'apparecchio è necessario verificare che sia predisposto al tipo di famiglia e al tipo di gas presente, come indicato nella targhetta caratteristiche.

In caso contrario procedere alla variazione consultando il paragrafo "Trasformazione o adattamento ai vari tipi di gas".

Con un manometro ad U misurare la pressione di allacciamento la cui risoluzione minima deve essere di 0,1 mbar.

Procedere come segue per effettuare tale operazione:

- togliere le viti di tenuta "U" e "Z" della presa di pressione "V" e "X" che si trovano sull'elettrovalvola
- collegare il tubo del monometro come da figura 1.
- procedere quindi alla misurazione della pressione d'entrata e uscita del bruciatore
- nel caso in cui non rientri nei valori previsti nella tabella di seguito illustrata, è assolutamente obbligatorio NON procedere alla messa in funzione dell'apparecchio
- contattare, in questo caso, l'ente per l'erogazione del gas.

TIPO DI GAS	PRESSIONE D'ALLACCIAMENTO "mbar"		
	(ENTRATA VALVOLA)		
	nominale	minimo	massimo
Gas metano H (G20)	20	17	25
Gas liquido GPL (G30; G31)	30/37	20/25	35/45

TIPO DI GAS	PRESSIONE USCITA VALVOLA "mbar"
Gas metano H (G20)	9*
Gas liquido GPL (G30; G31)	~ 28/35**

* utilizzo del regolatore di pressione (fig. 1). Togliere il tappo "S" ed agire sulla vite "T" fino ad ottenere la pressione riportata in tabella.

** il regolatore di pressione (fig. 1) va escluso. Per eludere il regolatore di pressione avvitare a fondo la vite "T".

Al termine della misurazione d'allacciamento togliere il manometro ad "U" e riavvitare la vite di tenuta.

• CONTROLLO DELL'ARIA PRIMARIA

La regolazione dell'aria primaria è regolarmente avvenuta allorché si garantisca con sicurezza che la fiamma non si stacchi a bruciatore freddo e non sussista la possibilità di un ritorno di fiamma a bruciatore caldo.

Per regolare correttamente l'aria primaria togliere il pannello anteriore dell'apparecchio, allentare la vite "A" e regolare la boccola "B" come segue:

H = mm	FPZ4G	FPZ6G
gas liquido	41	41
gas metano	16	16

Ad operazione effettuata riavvitare la vite "A".

CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

- 1- Mettere in funzione l'apparecchio seguendo le istruzioni per l'uso.
- 2- Verificare la tenuta dell'apparecchio.
- 3- Controllare la formazione delle fiamme in posizione "massimo", la loro interaccensione ed il loro aspetto.

• CONSIGLI ALL'UTENTE

Il personale qualificato deve istruire il cliente utilizzando il "Manuale d'istruzione" consegnato assieme all'apparecchio.

TRASFORMAZIONE O ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS (fig. 2)

Per il passaggio o l'adattamento ad un altro gruppo di gas, ad esempio da gas liquido a gas metano, e/o viceversa, provvedere alla sostituzione degli ugelli del bruciatore.

Consultare la tabella 1, controllando il diametro, espresso in centesimi di millimetro riportato sull'ugello stesso, dopo tale sostituzione dovrà essere verificato il funzionamento dell'apparecchio.

• SOSTITUZIONE DEGLI UGELLI (fig. 2)

La sostituzione di alcune parti dell'apparecchio dovrà essere effettuata dall'installatore autorizzato. Prima di ogni operazione disinserire l'alimentazione elettrica ed il collegamento all'impianto del gas.

• BRUCIATORE PRINCIPALE

- Togliere il pannello frontale dell'apparecchio situato sotto la porta del forno;
- Svitare l'ugello e sostituirlo con quello più adatto al tipo di gas;
- Rimontare il pannello.

AVVERTENZA

Fare ispezionare l'apparecchio, in particolar modo i collegamenti elettrici ed il gas da personale qualificato, almeno due volte all'anno.

MANUTENZIONE

Qualsiasi tipo di lavoro di manutenzione deve essere obbligatoriamente eseguito da personale autorizzato e l'apparecchio dovrà essere controllato almeno una volta all'anno; si consiglia la stipula di un contratto di manutenzione.

• INDIVIDUAZIONE GUASTI (fig.2-3)

All'accensione dell'interruttore generale "F" e dopo aver impostato la temperatura con il termostato "H", il forno non si accende (va in blocco continuo):

- sollevare la piastra refrattaria dal piano e controllare che sia la candeletta di accensione sia la candeletta di rilevazione fiamma siano efficienti e nella corretta posizione.
- controllare che l'ugello non sia otturato.

GUIDA ALLA SOSTITUZIONE DI ALCUNI COMPONENTI

ATTENZIONE ! La sostituzione di alcune parti dell'apparecchio dovrà essere effettuata dall'installatore autorizzato.

Prima di ogni operazione disinserire l'alimentazione elettrica ed il collegamento all'impianto del gas.

• SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA FORNO

- Rimuovere il pannello posteriore sinistro;
- Allentare e rimuovere le due viti di fissaggio del supporto lampada;
- Sostituire la lampada forno e procedere in senso inverso al riassettaggio dei componenti;
- Naturalmente la nuova lampada dovrà essere di tipo appropriato (220-240 V 300°C, 25 W).

• ELETTROVALVOLA

- Togliere il pannello laterale destro svitando le viti di fissaggio;
- Smontare le condutture del gas;
- Smontare l'elettrovalvola e sostituirla;
- Procedere alla sostituzione degli elementi;
- Rimontarli in ordine inverso.

• CANDELA D'ACCENSIONE E DI RILEVAZIONE (fig.4)

- Togliere il cruscotto frontale sotto la porta;
- Procedere quindi alla sostituzione degli elementi;
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso.
- Le candele devono essere posizionate come indicato

• BRUCIATORE PRINCIPALE

- Togliere il pannello che si trova sotto la porta del forno;
- Rimuovere il pannello frontale svitando le viti di fissaggio;
- Ora il bruciatore principale è reso accessibile e può essere sostituito;
- Una volta inserito il nuovo bruciatore si proceda ad una prova di tenuta.

• COMPONENTI ELETTRICI

- Per quelli di comando togliere le viti che fissano il cruscotto;
- Per i componenti togliere il pannello destro ed il pannello posteriore;
- Sostituire il pezzo.
- Rimontare il tutto.

AVVERTENZE.....DOPO OGNI INTERVENTO EFFETTUARE UNA PROVA DI FUNZIONAMENTO.

ATTENZIONE: QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA (veg. fig.6).

ISTRUZIONI PER L'USO

ATTENZIONE: QUESTO APPARECCHIO E' DESTINATO ESCLUSIVAMENTE ALL'USO COMMERCIALE E DEVE ESSERE AFFIDATO A PERSONALE ESPERTO NELL'USO.

SI GARANTISCE IL FUNZIONAMENTO CORRETTO DELL'APPARECCHIO SOLO ED ESCLUSIVAMENTE QUANDO LE PRESENTI ISTRUZIONI SIANO STATE RISPETTATE IN OGNI LORO PUNTO.

TUTTI GLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE E RIPARAZIONE DOVRANNO ESSERE EFFETTUATI DA PERSONALE AUTORIZZATO IN TAL SENSO.

NON APPOGGIARE NIENTE SUI FORI LATERALI DELL'APPARECCHIATURA.

• ISTRUZIONI PER L'USO

Prima di mettere in funzione per la prima volta l'apparecchio, pulirlo accuratamente per rimuovere il velo di grasso. A questo scopo si veda il paragrafo "Pulizia e manutenzione".

• MESSA IN FUNZIONE

Rodaggio

Per evitare rotture dei refrattari interni e lo "scrostarsi" della vernice:

- Impostare il termometro a 100°C.
- Accendere il forno e mantenerlo a questa temperatura per 30 min.
- Farlo raffreddare.
- Impostare il termometro a 200°C.
- Riaccenderlo.
- Mantenerlo acceso per 30 min.
- Farlo raffreddare.

A questo punto il forno è pronto per l'uso.

Bruciatore principale

Azionare l'alimentazione del gas ed inserire l'interruttore generale "F" (fig. 3).

Impostare il termometro "H" sulla temperatura desiderata tenendo premuto il tasto "SET" e contemporaneamente premere e rilasciare i tasti "UP" e "DOWN" fino a quando lo strumento visualizza il valore desiderato.

Spegnimento del bruciatore

Portare il termometro "H" sullo zero.

Luce camera di cottura

Premendo l'interruttore "E" si accende la lampada che permette di controllare il grado di cottura.

DISPOSITIVI DI CONTROLLO E DI SICUREZZA

E' previsto un termostato di sicurezza che interviene quando la temperatura supera i 430°C, in questo caso contattare il servizio assistenza specializzato.

Se il bruciatore non si accende entro 10 secondi il forno si blocca e si accende la luce rossa "G".

Per sbloccarlo premere il tasto "T", se la luce non dovesse spegnersi riprenderlo dopo pochi minuti. Nel caso non si riesca a ripristinare l'apparecchio chiedere l'intervento del servizio di assistenza.

SPEGNIMENTO

- **SPEGNIMENTO IN CASO DI FUNZIONAMENTO NORMALE**

- Chiudere i rubinetti del gas e staccare l'interruttore generale.

- **SPEGNIMENTO IN CASO DI GUASTO O INTERRUZIONE PROLUNGATA**

In caso di interruzione prolungata o di guasto, chiudere i rubinetti d'intercettazione del gas e scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

In caso di guasto rivolgersi al servizio assistenza.

Nel caso di inutilizzo dell'apparecchio per lunghi periodi pulire accuratamente le parti esterne e la piastra di cottura.

Aerare regolarmente il locale.

PULIZIA E MANUTENZIONE

La pulizia dell'apparecchio è molto importante al fine di garantire una lunga durata dello stesso. Quindi consigliamo di procedere a tale operazione in modo accurato e continuo.

AVVERTENZE

- Procedere alla pulizia solo ad apparecchio freddo.
- Le parti in acciaio dovranno essere pulite con acqua calda e detersivo adatto.
- Non usare sostanze corrosive o pagliette, in quanto si possono danneggiare le superfici.
- L'APPARECCHIATURA NON DEVE ASSOLUTAMENTE ESSERE LAVATA CON UN GETTO D'ACQUA.

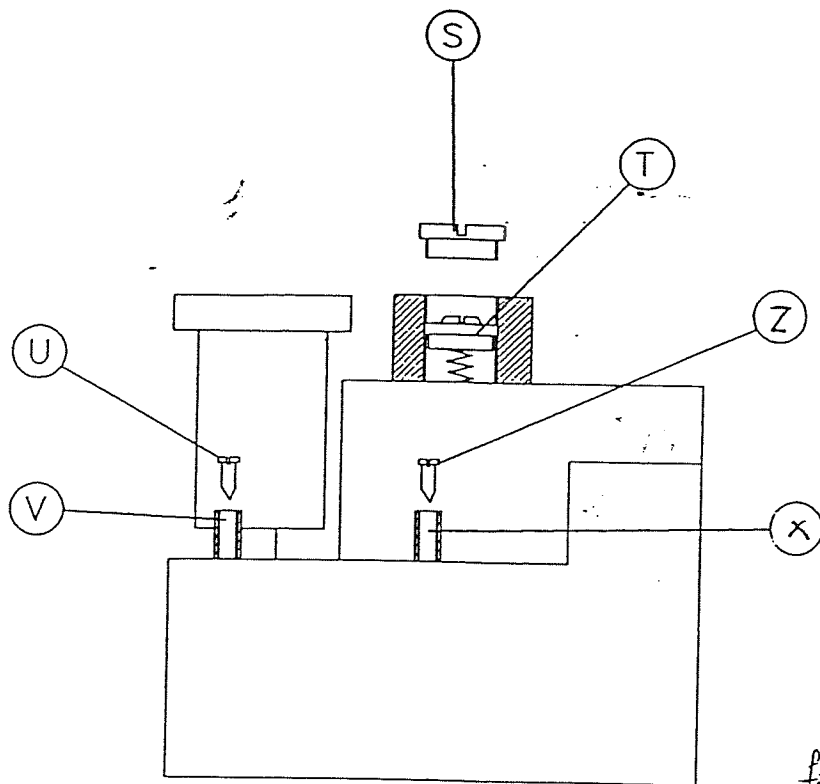


fig. 1

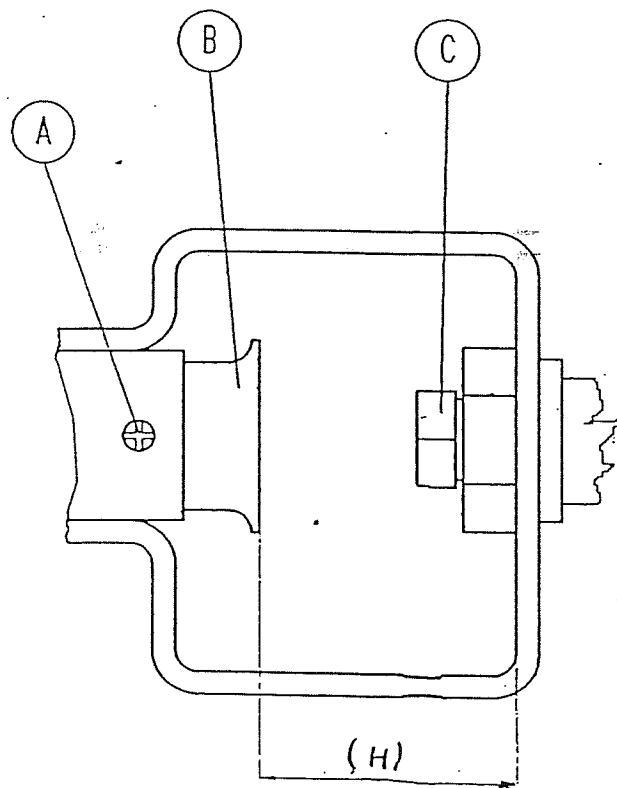


fig. 2

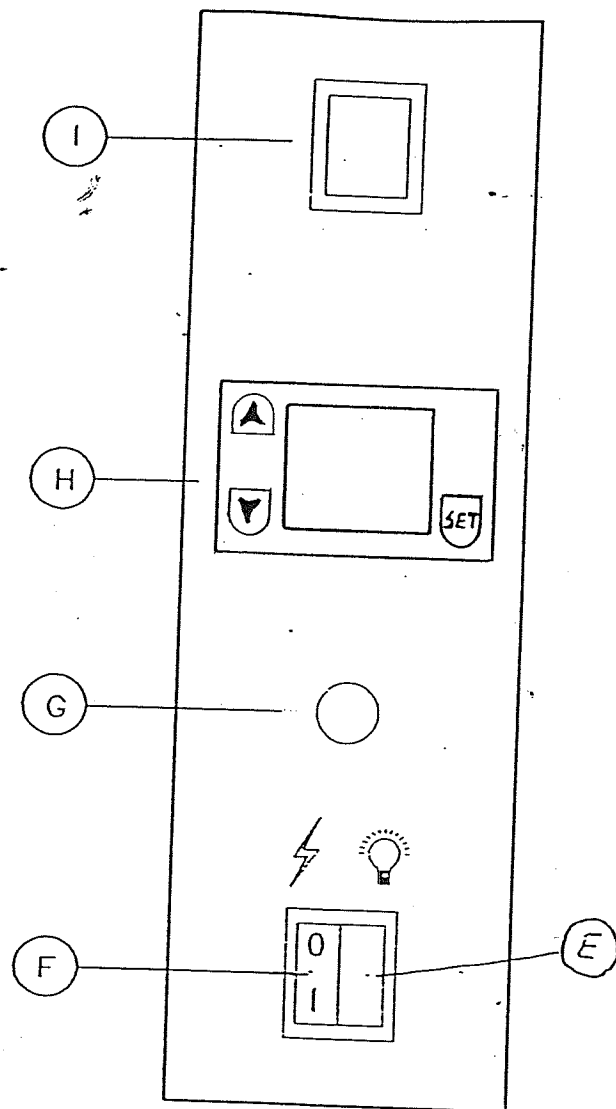


fig. 3

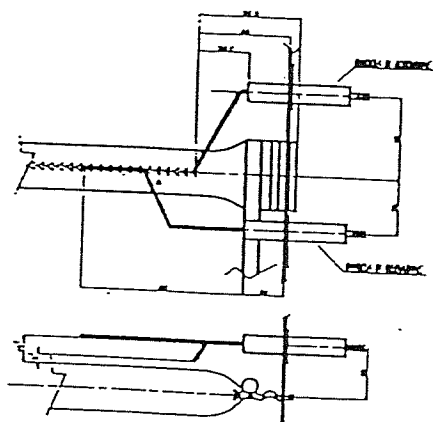


fig. 4

										CE 0051					
										IP20					
Mod.			Tipo			SN			On			kW			
G20				m ³ /h		G25				m ³ /h		G30			kg/h
☒ AC 220...230V ~				☐ AC 380...400 3N V ~						W		50 Hz			
	II-ES-PT	DE	NO	FR	SE-PT-OK	DE	ML	LU	AT-CH						
Col.	12H3+	12EL38/P	13B/P	12E513+	12H38/P	12E(5)8:13	12L38/P	12E	12H38/P						
P.mbar	20 : 25-30/27	20 : 50	30	20/25 22/27	20 : 25	20/25 22/27	25 : 30	20	20 : 20						

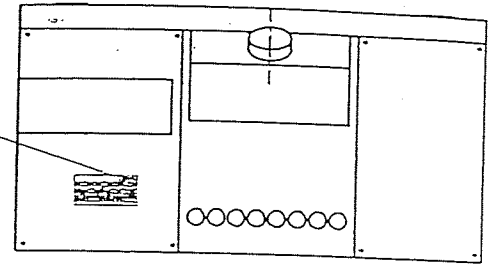


fig. 5

GAS METANO H	20 mbar
GAS LIQUIDO	30/37 mbar

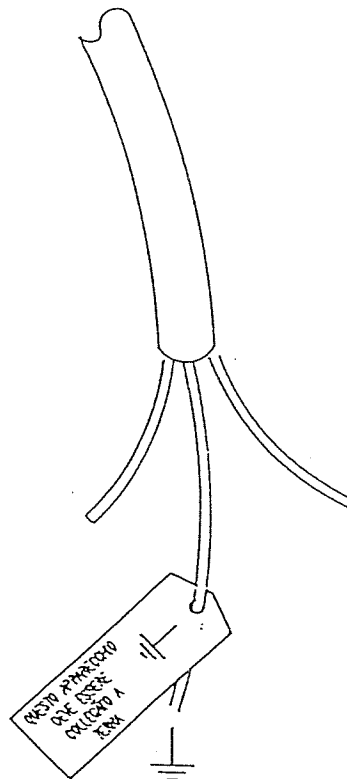


fig. 6

APPLICAZIONE SCARICO PER
APPARECCHIATURA DI TIPO FPZ4G

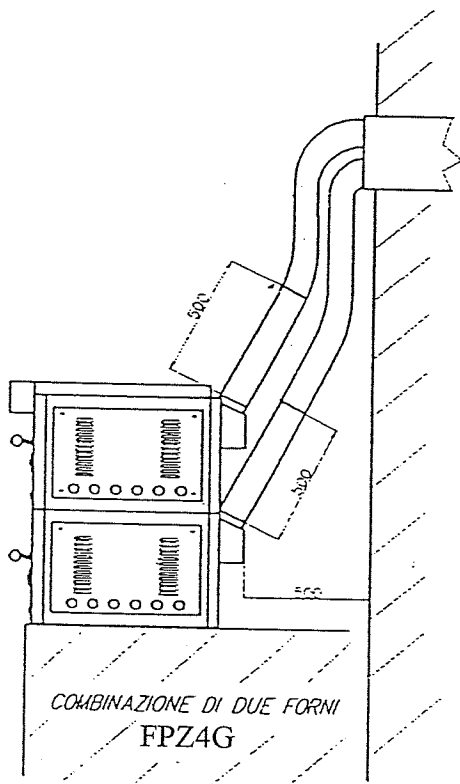
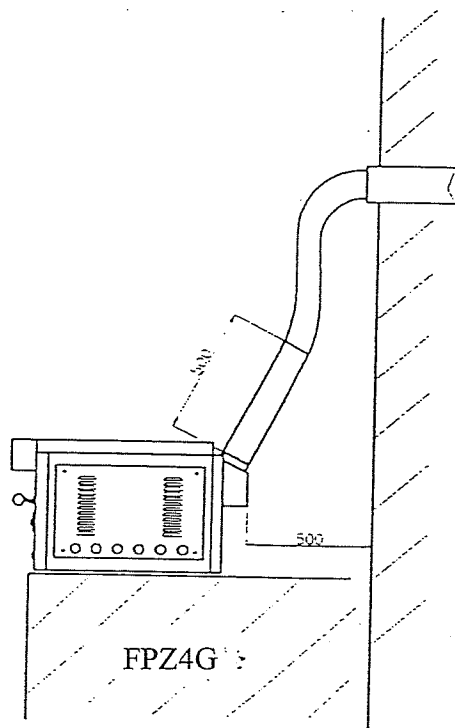


fig. 7

APPLICAZIONE SCARICO PER
APPARECCHIATURA DI TIPO FPZ6G

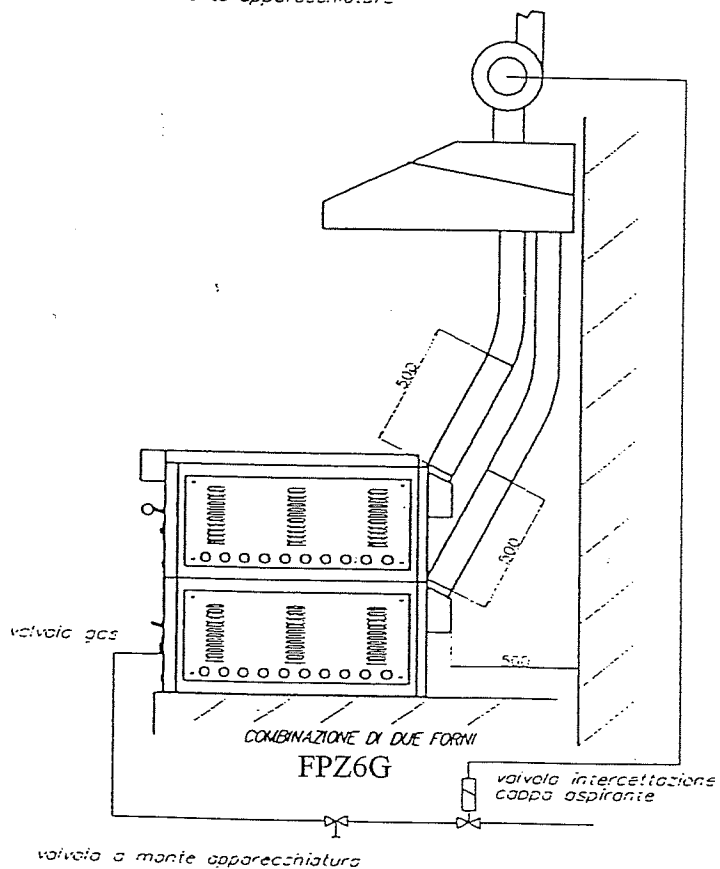
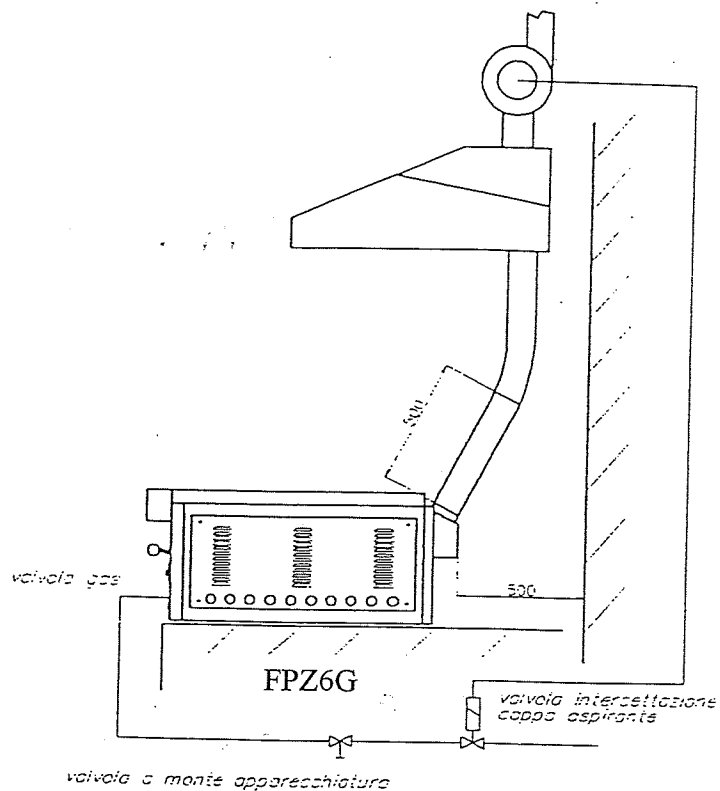


fig. 8

CONTENTS

TECHNICAL DATA.....	p.02
INSTALLATION INSTRUCTIONS.....	p.03
- IMPORTANT NOTES	
- ASSEMBLY	
- INSTALLATION POSITION	
- TECHNICAL CODES OF PRACTICE AND LEGAL REGULATIONS	
INSTALLATION.....	p.04
- DISCHARGE OF COMBUSTION PRODUCTS ON "FPZ4G" TYPE OVENS	
- DISCHARGE OF COMBUSTION PRODUCTS ON "FPZ6G" TYPE OVENS	
SUPPLY CONNECTIONS.....	p.04
- GAS CONNECTION	
- ELECTRICAL CONNECTION	
- EQUIPOTENTIAL CONNECTION.....	p.05
PUTTING INTO SERVICE.....	p.05
- CHECKING THE RATED HEAT CAPACITY	
- VOLUMETRIC METHOD	
CHECKING THE PRIMARY AIR.....	p.07
CHECKING FOR CORRECT OPERATION.....	p.07
- ADVICE TO THE USER	
CONVERSION OR ADAPTATION TO DIFFERENT TYPES OF GAS.....	p.07
- REPLACING THE JETS	
- MAIN BURNER	
MAINTENANCE.....	p.08
- TROUBLESHOOTING	
PROCEDURES FOR FITTING SOME REPLACEMENT PARTS.....	p.08
- FITTING A NEW OVEN BULB	
- SOLENOID VALVE	
- IGNITION AND FLAME DETECTION PLUG.....	p.09
- MAIN BURNER	
- ELECTRICAL COMPONENTS	
INSTRUCTIONS FOR USE.....	p.10
- INSTRUCTIONS FOR USE	
- PUTTING INTO SERVICE	
TURNING THE OVEN OFF.....	p.11
- TURNING OFF NORMALLY	
- TURNING OFF IN THE EVENT OF MALFUNCTION OR FOR LONG PERIODS	
REPLACING BURNER, PILOT BURNER AND OTHER PARTS.....	p.09
CLEANING AND MAINTENANCE.....	p.11
ILLUSTRATIVE DIAGRAMS.....	from p.12

TECHNICAL DATA TABLE

<u>MODELS</u>	<u>FPZ4G</u>	<u>FPZ6G</u>
Oven dimensions:		
WIDTH	960	960
DEPTH	935	1235
HEIGHT	515	515
Rated heat capacity	14 kW	19 kW
Gas connection	1/2" ISO 7-1	1/2" ISO 7-1
Category	II2H3+	II2H3+
Type of construction	A	B11
Combusted gas outlet Ø	Ø 120 mm	Ø 120 mm
Gas pressure:		
- liquid gas (LPG, G30/G31)	30/37 mbar	30/37 mbar
- natural gas (G20)	20 mbar	20 mbar

<u>JET TABLE</u>		
Liquid gas (LPG, G30/G31)	195 1/100 mm	230 1/100 mm
Natural gas H (G20)	355 1/100 mm	410 1/100 mm
TOTAL GAS SUPPLY RATE Calculated with calorific value (Hi) below 15° and 1013 mbar.		
- Liquid gas (LPG, G30/G31)	1.10 kg/h	1.50 kg/h
- Natural gas (G20)	1.48 m ³ /h	2.01 m ³ /h
Type approved marking	CE 0051	CE 0051
• Electrical power supply:		
Voltage (V)	220-230 V ~ 50 Hz	220-230 V ~ 50 Hz
Power (Watts)	25 W	25 W

INSTALLATION INSTRUCTIONS

• IMPORTANT NOTES

The instructions contained in this manual refer exclusively to our category II2H3+ pizza oven models. The technical data plate is located on the back of the unit and contains all the necessary information for installation (fig.5).

It also indicates which type of gas the oven has been regulated for.

WARNING: the manufacturer declines all responsibility for any damage arising from lack of observation of these installation and use instructions or damage caused by improper use of the oven.

Furthermore, the manufacturer can accept no responsibility if the oven connections are not carried out according to the codes of practice currently in force.

• ASSEMBLY

GENERAL NOTES ABOUT DELIVERY

When you receive your oven check that:

- the goods supplied correspond with your order
- there is no damage caused by transportation etc.
- in the case of damage or missing items contact the forwarding agent or the manufacturer immediately giving full details.

• INSTALLATION POSITION

- The oven must be installed in a well ventilated room
- It must not be installed next to flammable walls, a minimum distance of 10 cm must be allowed from the left hand side wall, while a distance of at least 50 cm must be left at the back and from the right hand side wall for any eventual maintenance and repairs. It should also be noted that this type of oven cannot be connected in sequence.
- Before making any connections check with the technical data plate that the oven is set up and type approved for the kind of gas available. If the gas supply available is different from that shown on the plate, read the paragraph "Conversion or adaptation to different types of gas".
- Do not obstruct or leave anything resting against the vents at the side of the oven.

• TECHNICAL CODES OF PRACTICE AND LEGAL REGULATIONS

The following regulating standards must be observed when installing the oven:

- Ministerial Directive 12 April 1996;
- Standard UNICIG no. 7722-8723 and successive revisions.

- **IMPORTANT NOTES**

It is recommended that all operations including installation, putting into service, maintenance and in particular gas connection and putting into service should be carried out by qualified personnel or by the appropriate supply company in order to conform with the standards already stated.

INSTALLATION

- **DISCHARGE OF COMBUSTION PRODUCTS ON "FPZ6G" TYPE OVENS (fig.8)**

The combusted gasses must be evacuated externally by means of a Ø 120 mm flue. This rule applies even if the oven is installed under an extractor hood.

- **DISCHARGE OF COMBUSTION PRODUCTS ON "FPZ4G" TYPE OVENS (fig.7)**

The combusted gasses must be evacuated externally by means of a Ø 120 mm flue.

SUPPLY CONNECTIONS

- **GAS CONNECTION**

A gas cut-off tap must be fitted upstream of the oven in a point which is easy to reach.

Connection to the gas supply using 1/2" connectors can be made using rigid or flexible tubing and with a type approved cut-off tap.

- Where flexible tubing is used, it must be made of steel and if sealant materials are used they must be type tested. To check the sealing capacity of the tubing, cover the connections with a solution of soapy water or similar which will not cause corrosion; never use a flame to check for leaks.
- Check that the type of gas available is the same as that indicated on the technical data plate. If not, refer to the paragraph "Conversion or adaptation to different types of gas".

- **ELECTRICAL CONNECTION**

When making electrical connections it should be noted that all the ovens carry a plate showing the power supply they operate on. Before carrying out any electrical connections make sure that:

- Between the power socket and the oven a multiple pole switch with contacts that have a minimum 3mm opening must be fitted;

N.B.: The wires of this power cable are coloured according to the following code:

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

The wire with yellow/green insulation must only be connected to the terminal marked with ☐. If the colours of the power cable wires on this oven do not correspond with the colour markings on your plug, proceed as follows:

- the brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured black;
- the blue wire must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured red;
- the power cable must not come into contact with the chimney;
- if during the starting up phase the ignition plug continues to spark although the burner is already ignited, invert the live and neutral connections,
- if the oven does not start up, invert the live and neutral connections.

• EQUIPOTENTIAL CONNECTION

In accordance with current regulations, the oven must be incorporated into an equipotential system. The connecting screw is located near the power cable entry connection and is indicated by the appropriate symbol ☐.

Where ovens are fitted one on top of another, each of these must be incorporated into an equipotential system.

PUTTING INTO SERVICE

Before putting the oven into service make sure that the gas specifications, which category and the type of gas installed, correspond with the gas category and group available.

If they do not, refer to the paragraph "Conversion or adaptation to different types of gas".

• CHECKING THE RATED HEAT CAPACITY

The rated heat capacity must be checked against the data supplied in this manual and by a qualified technician or by the appropriate supply company. This check must be carried out for all new installations, conversions or adaptations to other types of gas, as well as after every maintenance operation. The rated heat capacity and the gas supply pressure can be seen in the "Technical data" table.

The sealed components (such as those with paint seals) must never be tampered with.

• VOLUMETRIC METHOD

The prescribed rated heat capacity is obtained using the jets described in the jet table in conjunction with the correct gas supply pressure.

If the user wishes to carry out a further rated heat capacity check, this can be done using the volumetric method.

The power is checked using a counter and a chronometer.

The exact volume of gas that must flow per unit of time can be seen in the "Technical data" table.

This gas supply value is maintained as prescribed with a tolerance of $\pm 5\%$.

If any deviation from the above is found, check that jets of the correct diameter have been fitted.

• CHECKING THE GAS SUPPLY PRESSURE

Before putting the oven into operation, it must be checked that the category and type of gas available corresponds with that shown on the technical data plate. If it does not, refer to the paragraph "Conversion or adaptation to different types of gas".

Using a U meter, measure the gas supply pressure which must show a minimum resolution of 0.1 mbar.

To carry out this operation, proceed as follows:

- remove the "U" and "Z" retaining screws from the "V" and "X" pressure connections located on the solenoid valve
- connect the meter tube as in fig. 1.
- measure the pressure entering and leaving the burner
- if the values found do not correspond with those in the following table, UNDER NO CIRCUMSTANCES proceed with putting the oven into service
- contact the gas supply company instead.

TYPE OF GAS	SUPPLY PRESSURE "mbar" (VALVE ENTRY)		
	rated	minimum	maximum
Natural Gas H (G20)	20	17	25
Liquid Gas LPG (G30; G31)	30/37	20/25	35/45

TYPE OF GAS	PRESSURE AT VALVE EXIT "mbar"
Natural Gas H (G20)	9*
Liquid Gas LPG (G30; G31)	~ 28/35**

* use of "T" pressure regulator - fig. 1. Remove cap "S" and turn screw "T" until the pressure stated in the table is reached.

** the "T" pressure regulator - fig. 1 is excluded. To exclude the pressure regulator screw "T" fully home.

On completion of measuring the gas supply remove the "U" meter and tighten the retaining screws once again.

- **CHECKING THE PRIMARY AIR**

The primary air is correctly regulated to ensure that the flame does not go out when the burner is cold and that there is no possibility of backfiring when the burner is hot.

To regulate the primary air correctly remove the oven front panel, undo screw "A" and adjust the sleeve "B" as follows:

H = mm	FPZ4G	FPZ6G
liquid gas	41	41
natural gas	16	16

Once adjustment is completed, tighten screw "A" again.

CHECKING FOR CORRECT OPERATION

- 1 - Start the oven following the instructions for use.
- 2 - Check there are no leaks.
- 3 - Check the formation of the flames in the "maximum" position, that they light together and their appearance.

- **ADVICE TO THE USER**

The qualified technician must instruct the customer using the "Instruction manual" supplied with the oven.

CONVERSION OR ADAPTATION TO DIFFERENT TYPES OF GAS (fig.2)

To convert or adapt the oven to a different gas group, for example from liquid gas to natural gas and/or vice versa, change the burner jets.

Refer to table 1, checking the diameter, expressed hundredths of a millimetre shown on the actual jet itself and then once these have been changed check the oven is working properly.

- **REPLACING THE JETS (fig.2)**

Replacement of certain parts of the oven must only be carried out by an authorised installer. Before any such operations always disconnect the electrical power supply and the gas supply.

- **MAIN BURNER**

- Remove the front panel located under the oven door;
- Unscrew the jet and replace it with the one more suitable for the type of gas;
- Replace the panel.

IMPORTANT

Have the oven inspected, especially the electrical and gas connections, by qualified technicians at least twice a year.

MAINTENANCE

All maintenance must be carried out by authorised persons only and the oven must be checked at least twice a year; it is advisable to take out a maintenance contract.

• **TROUBLESHOOTING (fig. 2-3)**

When the general power switch "F" is switched on and after having set the temperature with the thermostat "H", the oven does not ignite (it fails continuously):

- lift the firebrick plate from the base and check that both the ignition plug and the flame detection plug are working properly and are correctly positioned.
- check that the jet is not obstructed.

PROCEDURES FOR FITTING SOME REPLACEMENT PARTS

***WARNING!** Replacement of certain parts of the oven must only be carried out by an authorised installer. Before any such operations always disconnect the electrical power supply and the gas supply.*

• **FITTING A NEW OVEN BULB**

- Remove the back left hand panel;
- Undo and remove the two fixing screws holding the bulb;
- Fit a new oven bulb and re-assemble the components in the reverse order;
- The new bulb must of course be of a suitable type (220-240 V 300°C, 25 W).

• **SOLENOID VALVE**

- Remove the right hand side panel by undoing the fixing screws;
- Disconnect the gas flues;
- Take out the solenoid valve and fit a new one;
- Fit new elements;
- Re-assemble everything in reverse order.

- **IGNITION AND FLAME DETECTION PLUG (fig.4)**

- Remove the front fascia cover under the door;
- Fit the new components;
- Re-assemble everything in reverse order;
- The plugs must be positioned as shown.

- **MAIN BURNER**

- Remove the panel under the oven door;
- Take out the front panel by undoing the fixing screws;
- The main burner can now be accessed and a new one fitted;
- Once the new one is fitted check for leaks.

- **ELECTRICAL COMPONENTS**

- For the control parts remove the screws that hold the fascia cover;
- For the components remove the right panel and the back panel;
- Fit the new part
- Re-assemble everything.

IMPORTANT... ..AFTER ANY INTERVENTION, TEST TO CHECK THAT EVERYTHING WORKS PROPERLY.

WARNING: THIS OVEN MUST BE PROPERLY EARTHED (see fig.6)

INSTRUCTIONS FOR USE

WARNING: THIS OVEN IS DESIGNED EXCLUSIVELY FOR COMMERCIAL USE AND MUST ONLY BE OPERATED BY PROPERLY TRAINED PERSONS.

CORRECT OVEN OPERATION IS GUARANTEED SOLELY AND EXCLUSIVELY WHEN THE INSTRUCTIONS CONTAINED IN THIS MANUAL HAVE BEEN OBSERVED IN EVERY DETAIL.

ALL MAINTENANCE OPERATIONS AND REPAIRS MUST BE EFFECTED BY PERSONS AUTHORISED TO CARRY OUT SUCH TASKS.

DO NOT REST ANYTHING AGAINST THE VENTS ON THE SIDES OF THE OVEN.

- **INSTRUCTIONS FOR USE**

Before switching on the oven for the first time, clean it thoroughly to remove the thin film of grease. For this purpose see the paragraph headed "Cleaning and maintenance".

- **PUTTING INTO SERVICE**

Running in

To avoid breaking the internal firebrick surfaces and to stop the paint "flaking":

- Set the thermometer to 100°C.
- Switch on the oven and keep it at this temperature for 30 min.
- Allow it to cool.
- Set the thermometer to 200°C.
- Switch it on again.
- Keep it on for 30 min.
- Allow it to cool.

The oven is now ready for use.

Main burner

Turn on the gas supply and switch on the general power switch "F" (fig.3).

Set the indicator on the red thermometer "H" to the required temperature

Turning the burner off

Turn the red thermometer indicator "H" to "O".

Baking chamber light

When switch "E" is pressed the light comes on to allow the cooking progress to be checked visually.

SAFETY MEASURES AND DEVICES

A safety thermostat cuts in if the temperature rises above 430°C, in which case specialised service assistance should be contacted.

If the burner does not ignite within 10 seconds the oven cuts out and the red light "G" comes on.

To reset the oven press key "I", if the light does not go out press again after a few minutes. If it is not possible to reset the oven seek help from service assistance.

TURNING THE OVEN OFF

- **TURNING OFF NORMALLY**

- Then close the gas valves and turn off the general power switch.

- **TURNING OFF IN THE EVENT OF MALFUNCTION OR FOR LONG PERIODS**

In the event of malfunction or when the oven will not be used for a long period, close the gas cut off taps and unplug the oven from the mains.

If there is a fault contact service assistance.

When the oven will not be used for a long time, clean the external parts and the cooking plate thoroughly.

Air the room at regular intervals.

CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning the oven is very important in order to guarantee it long life. We therefore recommend that these operations be carried out very carefully and regularly.

IMPORTANT

- Only clean the oven when it is cold.
- The steel parts should be cleaned with hot water and a suitable detergent.
- Never use corrosive substances or wire wool as this can cause damage to the surfaces.
- **THE OVEN MUST UNDER NO CIRCUMSTANCES BE WASHED WITH A WATER JET.**

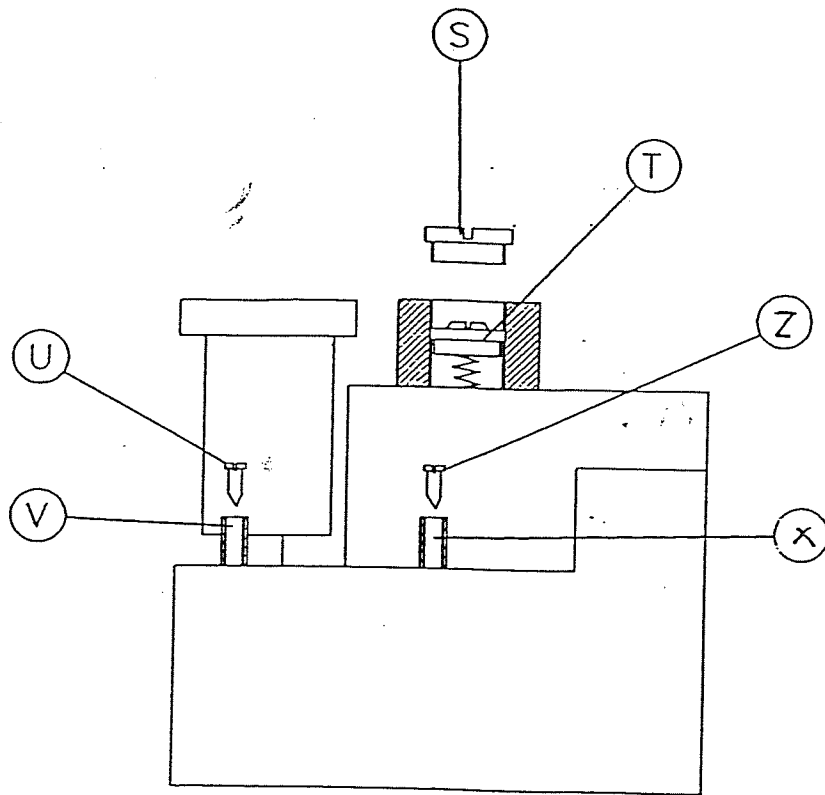


FIG. 1

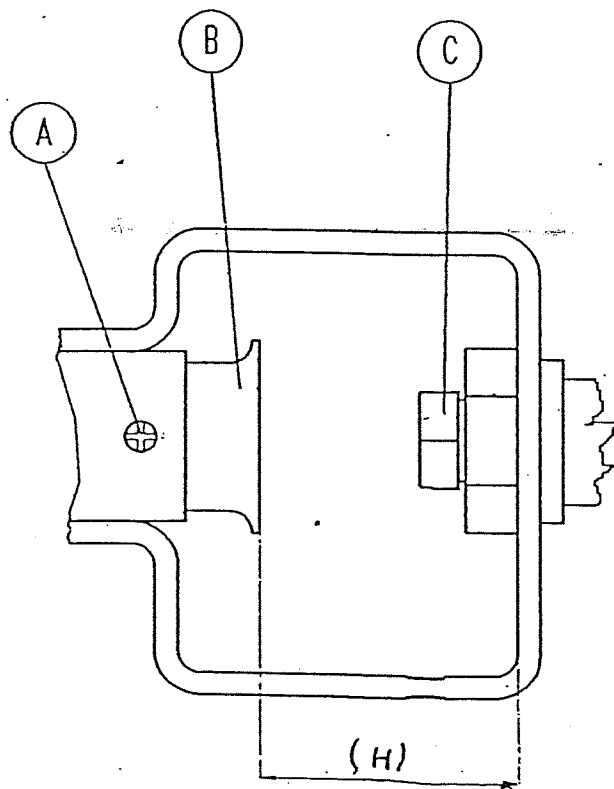


FIG. 2

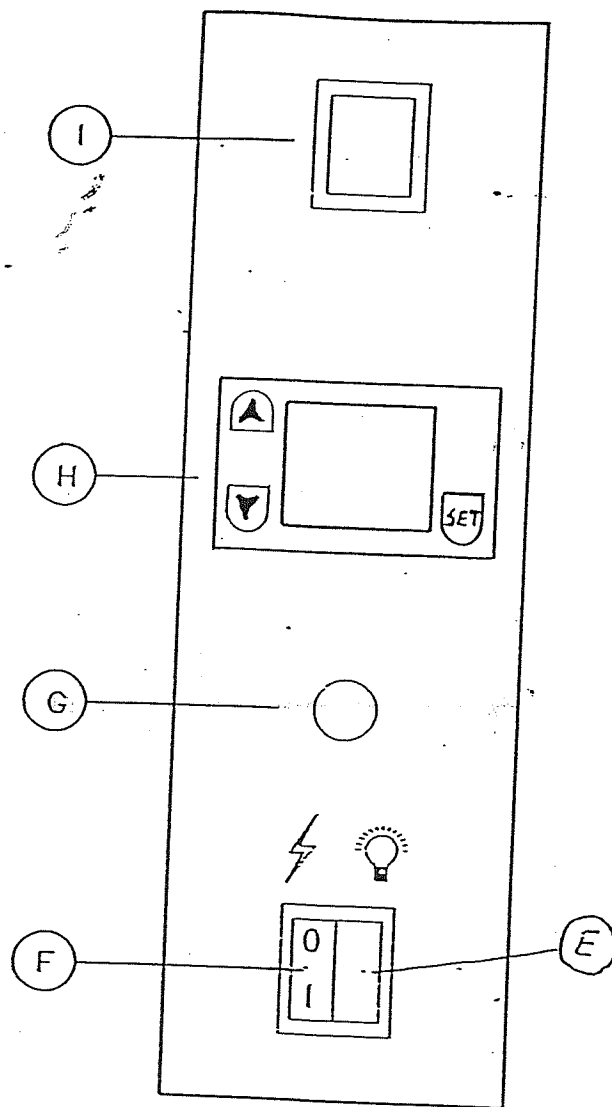


Fig. 3

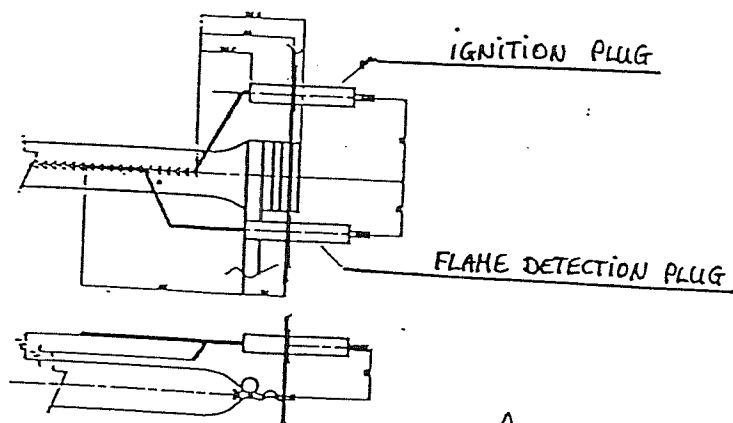


Fig. 4

										CE 0051	
										IP20	
Mod.	Tipo		S/N		On		kW				
G20		m³/h		G25		m³/h		G30		kg/h	
☒ AC 220...230V ~				☐ AC 380...450 3N V ~						50 Hz	
	IF-ES-PI OR-CH-E	DE	MO	FR	SE-FI-DK	BE	NL	LI	AT-CH		
Cat.	12H3+	12ELL38/P	138/P	12E53+	12H38/P	12E(S)8:13	12L38/P	12E	12H38/P		
P.mbar	20 : 25-30/37	20 : 50	30	20/25 25/37	20 : 25	25/25 32/37	25 : 30	20	20 : 20		

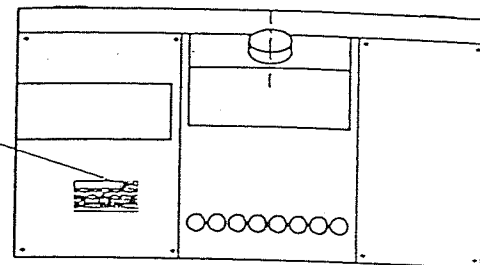


Fig. 5

NATURAL GAS H	20 mbar
LIQUID GAS	30 / 37 mbar

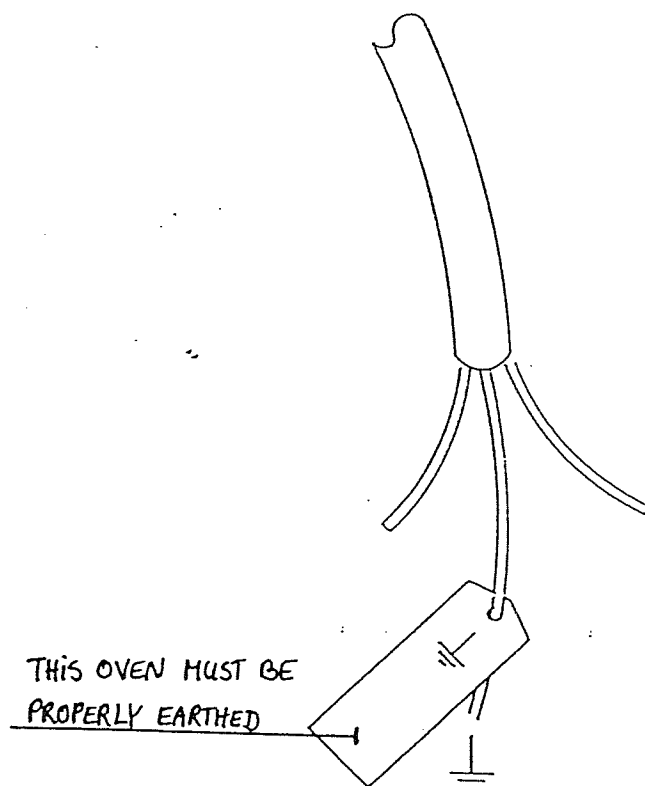
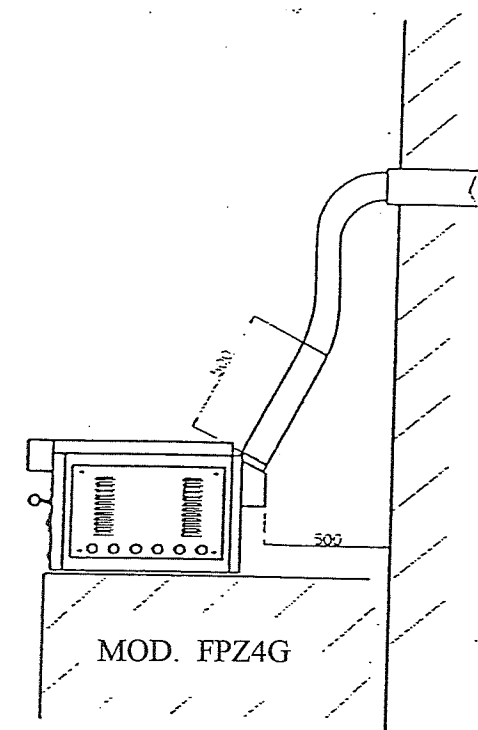


Fig. 6

EXHAUST FLUE CONNECTION
ON TYPE FPZ4G OVENS



EXHAUST FLUE CONNECTION
ON TYPE FPZ6G OVENS

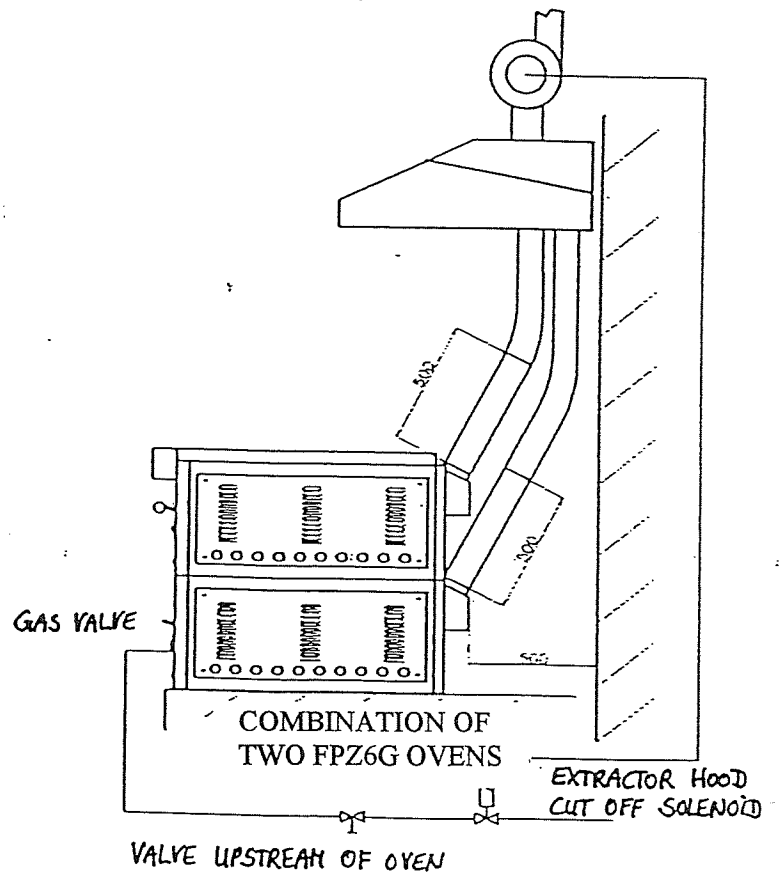
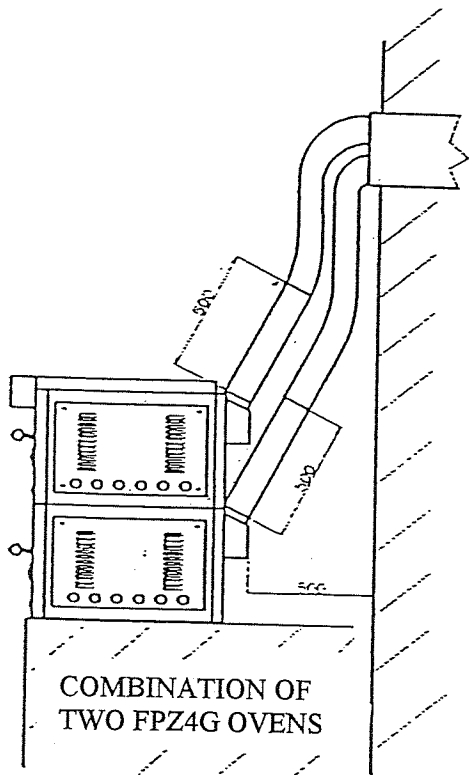
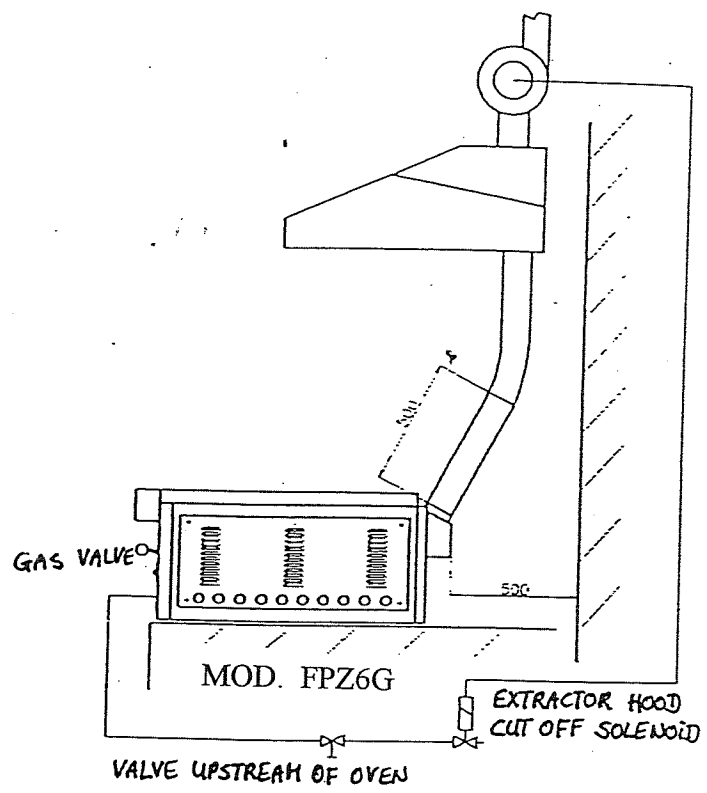


FIG. 7

FIG. 8

INHALT

TECHNISCHE DATEN	S.02
ANWEISUNGEN FÜR DIE INSTALLATION	S.03
- HINWEISE	
- MONTAGE	
- AUFSTELLUNGSORT	
- TECHNISCHE RICHTLINIEN UND GESETZLICHE VORSCHRIFTEN	
INSTALLATION	S.04
- VERBRENNUNGSGASABLAß FÜR GERÄTE DES TYP FPZ4G	
- VERBRENNUNGSGASABLAß FÜR GERÄTE DES TYP FPZ6G	
ANSCHLÜSSE	S.04
- GASANSCHLUSS	
- STROMANSCHLUSS	
- ÄQUIPOTENTIALANSCHLUSS	S.05
INBETRIEBNAHME	S.05
- KONTROLLE DER THERMISCHEN NOMINALLEISTUNG	
- VOLUMETRISCHE METHODE	
KONTROLLE DER PRIMÄRLUFT	S.07
KONTROLLE DES BETRIEBS	S.07
- RATSCHLÄGE FÜR DEN BENUTZER	
ANPASSUNG AN EINEN ANDEREN GASTYP	S.07
- AUSWECHSELN DER DÜSEN	
- HAUPTBRENNER	
WARTUNG	S.08
- FEHLERERKENNUNG	
LEITFADEN ZUM AUSWECHSELN EINIGER KOMPONENTEN	S.08
- AUSWECHSELN DER OFENLAMPE	
- ELEKTROVENTIL	
- ZÜNDKERZE UND FLAMMEN-MESSKERZE	S.09
- HAUPTBRENNER	
- ELEKTRISCHE TEILE	
GEBRAUCHSANWEISUNGEN	S.10
- GEBRAUCHSANWEISUNGEN	
- INBETRIEBNAHME	
AUSSCHALTEN	S.11
- AUSSCHALTEN BEI NORMALEM BETRIEB	
- AUSSCHALTEN BEI STÖRUNG ODER LÄNGERER UNTERBRECHUNG	
AUSWECHSELN DES BRENNERS, PILOTBRENNERS UND	
ANDERER TEILE	S.09
WARTUNG UND REINIGUNG	S.11
ABBILDUNGEN	ab S.12

TABELLE TECHNISCHE DATEN

<u>MODELLE</u>	<u>FPZ4G</u>	<u>FPZ6G</u>
Abmessungen des Gerätes:		
BREITE	960	960
TIEFE	935	1235
HÖHE	515	515
Thermische Nominalleistung	14 kW	19 kW
Gasanschluss	1/2" ISO 7-1	1/2" ISO 7-1
Kategorie	II2H3+	II2H3+
Bautyp	A	B11
Ablassrohr	Ø 120 mm	Ø 120 mm
Anschlussdruck:		
- Flüssiggas (GPL, G30/G31)	30/37 mbar	30/37 mbar
- Methangas (G20)	20 bar	20 bar

TABELLE DÜSEN

Flüssiggas (GPL, G30/31)	195	1/100 mm	230	1/100 mm
Methangas H (G20)	355	1/100 mm	410	1/100 mm
GESAMTANSCHLUSSWERT Berechnet mit unterer Hitzeleistung (Hi) bei 15° und 1013 mbar				
- Flüssiggas (GPL, G30/G31)	1.10	kg/h	1.50	kg/h
- Methangas (G20)	1.48	m ³ /h	2.01	m ³ /h
Abnahmezeichen	CE 0051		CE 0051	
- Elektrischer Anschluss:				
Spannung (V)	220-230 V	50 Hz	220-230 V	50 Hz
Leistung (Watt)	25 W		25 W	

ANWEISUNGEN FÜR DIE INSTALLATION

♦ HINWEISE

Die in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen gelten ausschliesslich für unsere Pizzaofenmodelle der Kategorie II2H3+. Das Schild mit den technischen Daten befindet sich an der hinteren Seite des Gerätes und enthält alle für die Installation wichtigen Informationen. (Abb.5) Außerdem sind auf dem Schild die Eigenschaften des Gases angegeben, auf die der Ofen eingestellt wurde.

ACHTUNG: Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei Schäden, die durch Nichtbeachtung der Anweisungen oder einen unsachgemäßen Gebrauch entstehen.

Außerdem übernimmt der Hersteller keine Haftung, wenn der Anschluss des Gerätes nicht entsprechend der geltenden Richtlinie erfolgt.

♦ MONTAGE

ALLGEMEINE HINWEISE BEI DER LIEFERUNG

Kontrollieren Sie bei Entgegennahme des Gerätes, daß:

- der Lieferumfang den Angaben der Bestellung entspricht;
- keine Transportschäden oder andere vorliegen;

setzen Sie bei Schäden oder fehlenden Teilen umgehend und detailliert den Spediteur oder die Firma in Kenntnis.

♦ AUFSTELLUNGSORT

- Das Gerät muß in einem gut belüfteten Raum aufgestellt werden.
- Es darf nicht an entzündbaren Wänden aufgestellt werden, ein Mindestabstand von 10 cm an der linken Seite, von 50 cm hinten und an der rechten Seite muß berücksichtigt werden, um Wartungseingriffe zu ermöglichen. Außerdem darf dieses Gerät nicht in Reihe installiert werden.
- Vor dem Anschluss müssen die Daten auf dem Schild, die Vorsehung und Zulassung für den vorhandenen Gastyp überprüft werden. Entspricht das vorhandene Gas nicht dem vorgesehenen, Abschnitt "Anpassung an verschiedene Gastypen" lesen.
- Niemals die seitlichen Öffnungen des Gerätes bedecken oder verstopfen.

♦ TECHNISCHE RICHTLINIEN UND GESETZLICHE VORSCHRIFTEN

Bei der Installation müssen die folgenden Richtlinien beachtet werden:

- Ministerialdekret 12. April 1996;

Richtlinien UNICIG Nr. 7722-7723-8723 und folgende Abänderungen.

♦ HINWEISE

Es wird empfohlen, die Installation, Inbetriebnahme, Wartung und vor allem den Gasanschluss von autorisiertem Personal entsprechend den aufgelisteten Richtlinien durchführen zu lassen.

INSTALLATION

- VERBRENNUNGSGASABLAß FÜR GERÄTE DES TYPES FPZ4G

Die Verbrennungsgase müssen durch ein Rohr $\varnothing$ 120 mm nach außen abgelassen werden. Dieses Rohr ist auch dann erforderlich, wenn der Ofen unter einer Abzughaube installiert wird.

- VERBRENNUNGSGASABLAß FÜR GERÄTE DES TYPES FPZ6G

Die Verbrennungsgase müssen durch ein Rohr $\varnothing$ 120 mm nach außen abgelassen werden.

ANSCHLÜSSE

♦ GASANSCHLUSS

Das Gerät muß stromaufwärts an einer leicht zugänglichen Stelle mit einem Sperrhahn ausgerüstet werden.

Der Anschluss an die Gasanlage mittels einer Verbindung des Typs 1/2" kann mit Schläuchen oder Rohren erfolgen, ein zugelassener Sperrhahn muß eingesetzt werden.

- Werden Schläuche verwendet, so müssen diese aus Stahl sein, eventuell verwendete Materialien für Dichtungen müssen amtlich geprüft sein. Kontrollieren Sie die Dichtung der Leitungen, indem Sie eine Seifenwasserlösung oder ein ähnliches Mittel, das keinen Rost verursacht, über die Anschlussverbindungen geben; niemals eine Flamme verwenden.

- Überprüfen Sie, daß das vorhandene Gas dem vorgesehenen entspricht, vergewissern Sie sich anhand der Angaben auf dem Schild. Sollte der Ofen für einen anderen als den vorhandenen Gastyp vorgesehen sein, lesen Sie bitte den Abschnitt "Anpassung an verschiedene Gastypen".

♦ STROMANSCHLUSS

Bei der elektrischen Installation muß berücksichtigt werden, daß alle Öfen mit einem Schild versehen sind, auf dem die Betriebsspannung angegeben ist. Vor dem Anschluss sicherstellen, daß:

- zwischen der Steckdose und dem Gerät ein omnipolarer Schalter mit Kontakten mit einer Öffnung von mindestens 3 mm angebracht ist;

N.B.: Die Stromkabelseelen haben die folgenden Farben:

- gelbe/grüne Leitung = Erde/Erdleiter
- blaue Leitung = Neutral/Mittelpunktleiter
- braune Leitung = Phase

Die Leitung mit der gelben/grünen Isolierung darf nur an die Klemme mit dem Symbol  geschlossen werden. Da die Farben der Stromkabelseelen dieses Gerätes den farbigen Kennzeichnungen der Klemmen Ihres Steckers nicht unbedingt entsprechen müssen, wie folgt vorgehen:

- die braune Seele muß an die mit L gekennzeichnete oder schwarze Klemme geschlossen werden;
- die blaue Seele muß an die mit N gekennzeichnete oder rote Klemme geschlossen werden;
- das Stromkabel darf nicht in Berührung mit dem Kamin geraten;
- wenn die Zündkerze während des Zündens entlädt, obwohl der Brenner in Betrieb ist, Phase gegen Neutral austauschen.
- wenn der Ofen nicht startet, Phase gegen Neutral austauschen

♦ ÄQUIPOTENTIALANSCHLUSS

Entsprechend den geltenden Richtlinien muß das Gerät in ein Äquipotentialsystem integriert sein. Die Anschlussschraube befindet sich neben der Einführung für das Anschlusskabel und ist mit dem Symbol ↓ gekennzeichnet.

Für den Fall, daß mehrere Geräte übereinander installiert werden, muß jedes Gerät in ein Äquipotentialsystem integriert sein.

INBETRIEBNAHME

Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme, daß die Gaseigenschaften wie Kategorie und installierter Gastyp, der vorhandenen Familie und Gasgruppe entsprechen. Ist dies nicht der Fall, lesen Sie den Abschnitt "Anpassung an verschiedene Gastypen".

♦ KONTROLLE DER THERMISCHEN NOMINALLEISTUNG

Die thermische Leistung muß unter Berücksichtigung der in diesem Handbuch angegebenen Daten, von Fachpersonal oder dem zuständigen Amt geprüft werden. Diese Kontrolle muß nach jeder neuen Installation, nach Anpassung an andere Gastypen, sowie nach jeder Wartungsarbeit erfolgen. Die Werte der thermischen Nominalleistung und des Anschlussdrucks sind aus der Tabelle "Technische Daten" zu ersehen.

Die versiegelten Komponenten (zum Beispiel mit Lack) dürfen in keinem Fall geöffnet werden.

♦ VOLUMETRISCHE METHODE

Die vorgesehene thermische Nominalleistung wird mittels der empfohlenen Düsen, siehe Beschreibung Tabelle Düsen, und des Anschlussdruckes erreicht.

Wer eine zusätzliche Kontrolle der thermischen Nominalleistung durchführen möchte, kann dies mit der volumetrischen Methode tun.

Die Kontrolle der Leistung erfolgt mittels eines Zählers und eines Chronometers. Das exakte Gasvolumen, das pro Zeiteinheit durchfließen muß, ist aus der Tabelle "Technische Daten" zu ersehen. Dieser Wert muß mit einem Spielraum von $\pm 5\%$ beibehalten werden. Sollten Umleitungen auftreten, muß überprüft werden, daß Düsen mit korrektem Durchmesser verwendet wurden.

♦ KONTROLLE DES ANSCHLUSSDRUCKES

Vor Inbetriebnahme des Gerätes muß überprüft werden, daß es dem vorhandenen Gastyp entspricht, siehe Schild Technische Eigenschaften. Ist dies nicht der Fall, nehmen Sie die Anpassung wie im Abschnitt "Anpassung an verschiedene Gastypen" vor.

Mit einem U-förmigen Druckmesser den Anschlussdruck messen, die minimale Auflösung muß 0,1 mbar betragen.

Gehen Sie wie folgt vor:

- Halteschrauben "U" und "Z" der Druckanschlüsse "V" und "X" abnehmen, die sich auf dem Elektroventil befinden
- den Schlauch des Druckmessers wie auf Abb.1 anschliessen
- den Eingangs- und Ausgangsdruck des Brenners messen
- sollten die gemessenen Werte denen in der abgebildeten Tabelle **n i c h t** entsprechen, darf das Gerät auf **keinen Fall** in Betrieb gesetzt werden
- setzen Sie sich mit den Gaswerken in Verbindung.

GASTYP

ANSCHLUSSDRUCK "mbar" (EINGANG VENTIL)

	nominal	minimum	maximum
Methangas H (G20)	20	17	25
Flüssiggas GPL (G30;G31)	30/37	20/25	35/45

GASTYP	DRUCK AUSGANG VENTIL "mbar"
Methangas H (G20)	9*
Flüssiggas GPL (G30;G31)	28/35**

* Verwendung des Druckreglers (Abb.1). Deckel "S" abnehmen und Schraube "T" betätigen bis der in der Tabelle angegebene Wert erreicht ist.

** Druckregler (Abb.1) wird ausgeschlossen. Zur Umgehung des Druckreglers die Schraube "T" fest zuschrauben.

Am Ende der Messung den "U"-förmigen Druckmesser abnehmen und die Halteschrauben festziehen.

HINWEIS

Lassen Sie das Gerät, vor allem die elektrischen Anschlüsse und das Gas, mindestens zweimal im Jahr von Fachpersonal inspektionieren.

WARTUNG

Alle Wartungseingriffe müssen von autorisiertem Personal durchgeführt, das Gerät mindestens einmal im Jahr kontrolliert werden; es wird zu einem Wartungsvertrag geraten.

♦ FEHLERERKENNUNG (Abb.2-3)

Nach Betätigung des Hauptschalters "F" und nach dem Einstellen der Temperatur mit dem Thermostat "H" schaltet sich der Ofen nicht ein (blockiert):

- die hitzebeständige Platte anheben und kontrollieren, daß sowohl die Zündkerze als auch die Flammen-Messkerze funktionieren und sich in korrekter Position befinden.
- kontrollieren, daß die Düsen nicht verstopft sind.

LEITFADEN ZUM AUSWECHSELN EINIGER KOMPONENTEN

ACHTUNG ! Bestimmte Teile dürfen nur vom autorisierten Installateur ausgetauscht werden. Das Gerät muß vor jedem Eingriff vom Stromnetz und von der Gasanlage getrennt werden.

♦ AUSWECHSELN DER OFENLAMPE

- Linkes, hinteres Paneel abnehmen;
- Befestigungsschrauben der Lampenhalterung lösen und abnehmen;
- Lampe austauschen und Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder anbringen;
- Die neue Lampe muß den erforderlichen Eigenschaften entsprechen (220-240 V 300°C, 25W).

♦ ELEKTROVENTIL

- Rechtes, seitliches Paneel nach Lösen der Befestigungsschrauben abnehmen;
- Gasleitung abmontieren;
- Elektroventil abmontieren und austauschen;
- Elemente austauschen;
- Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder anbringen.

♦ KONTROLLE DER PRIMÄRLUFT

Die Einstellung der Primärluft wurde regulär vorgenommen; es wird dafür garantiert, daß sich die Flamme bei kaltem Brenner nicht trennt und keine Möglichkeit besteht, daß sie bei warmem Brenner wiederkehrt.

Um die Primärluft korrekt einzustellen, das vordere Paneel des Gerätes abnehmen, die Schraube "A" lösen und die Buchse "B" wie folgt regulieren:

	FPZ4G	FPZ6G
H=mm		
Flüssiggas	41	41
Methangas	16	16
Am Ende Schraube "A" wieder festziehen.		

KONTROLLE DES BETRIEBS

- 1- Das Gerät gemäß den Anweisungen in Betrieb setzen.
- 2- Die Dichtung des Gerätes überprüfen.
- 3- Die Flambildung in Position "maximum" kontrollieren, ebenso die Zwischenzündung und das Aussehen der Flammen.

♦ RATSCHLÄGE FÜR DEN BENUTZER

Das Fachpersonal hat den Benutzer mit Hilfe des mitgelieferten Handbuches anzuweisen.

UMFORMUNG ODER ANPASSUNG AN ANDERE GASTYPEN (Abb.2)

Für die Umformung oder Anpassung an einen anderen Gastypen, zum Beispiel von Flüssiggas zu Methangas oder umgekehrt, dafür sorgen, daß die Düsen des Brenners ausgewechselt werden. Tabelle 1 heranziehen und den in hundertstel Millimeter auf der Düse selbst angegebenen Durchmesser überprüfen. Nach dem Auswechseln den Betrieb des Gerätes überprüfen.

♦ AUSWECHSELN DER DÜSEN (Abb.2)

Das Auswechseln einiger Teile darf nur vom autorisierten Installateur durchgeführt werden. Das Gerät vor jedem Eingriff vom Stromnetz und von der Gasanlage trennen.

♦ HAUPTBRENNER

- Das Vorderpaneel des Gerätes unter der Ofentür abnehmen;
- Die Düse abschrauben und mit einer für den jeweiligen Gastyp geeigneteren austauschen;
- Paneel wieder anbringen.

HINWEIS

Lassen Sie das Gerät, vor allem die elektrischen Anschlüsse und das Gas, mindestens zweimal im Jahr von Fachpersonal inspektionieren.

WARTUNG

Alle Wartungseingriffe müssen von autorisiertem Personal durchgeführt, das Gerät mindestens einmal im Jahr kontrolliert werden; es wird zu einem Wartungsvertrag geraten.

♦ FEHLERERKENNUNG (Abb.2-3)

Nach Betätigung des Hauptschalters "F" und nach dem Einstellen der Temperatur mit dem Thermostat "H" schaltet sich der Ofen nicht ein (blockiert):

- die hitzebeständige Platte anheben und kontrollieren, daß sowohl die Zündkerze als auch die Flammen-Messkerze funktionieren und sich in korrekter Position befinden.
- kontrollieren, daß die Düsen nicht verstopft sind.

LEITFADEN ZUM AUSWECHSELN EINIGER KOMPONENTEN

ACHTUNG ! Bestimmte Teile dürfen nur vom autorisierten Installateur ausgetauscht werden. Das Gerät muß vor jedem Eingriff vom Stromnetz und von der Gasanlage getrennt werden.

♦ AUSWECHSELN DER OFENLAMPE

- Linkes, hinteres Paneel abnehmen;
- Befestigungsschrauben der Lampenhalterung lösen und abnehmen;
- Lampe austauschen und Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder anbringen;
- Die neue Lampe muß den erforderlichen Eigenschaften entsprechen (220-240 V 300°C, 25W).

♦ ELEKTROVENTIL

- Rechtes, seitliches Paneel nach Lösen der Befestigungsschrauben abnehmen;
- Gasleitung abmontieren;
- Elektroventil abmontieren und austauschen;
- Elemente austauschen;
- Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder anbringen.

♦ ZÜNDKERZE UND FLAMMEN-MESSKERZE (Abb.4)

- Vorderes Armaturenbrett unter der Tür abnehmen;
- Elemente auswechseln;
- Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder anbringen.
- Die Kerzen müssen wie angegeben positioniert sein.

♦ HAUPTBRENNER

- Paneel unter der Ofentür abnehmen;
- Vorderes Paneel durch Lösen der Befestigungsschrauben abnehmen;
- Der Hauptbrenner liegt nun frei und kann ausgewechselt werden;
- Nach dem Einsetzen eines neuen Brenners sollte die Dichtung überprüft werden.

♦ ELEKTRISCHE KOMPONENTEN

- Für die Schaltungen die Befestigungsschrauben des Armaturenbrettes abnehmen;
- Für die anderen Komponenten rechtes und hinteres Paneel abnehmen;
- Teil auswechseln;
- Alles wieder anbringen.

HINWEISE NACH JEDEM EINGRIFF EINE BETRIEBSKONTROLLE DURCHFÜHREN.

ACHTUNG: DIESES GERÄT MUSS MIT ERDLEITER VERSEHEN SEIN (s. Abb.6).

GEBRAUCHSANWEISUNG

ACHTUNG: DIESES GERÄT IST AUSSCHLIEßLICH FÜR KOMMERZIELLE ZWECKE BESTIMMT UND DARF NUR AN FACHKUNDIGES PERSONAL AUSGEHÄNDIGT WERDEN.

FÜR EINEN EINWANDFREIEN BETRIEB KANN NUR GARANTIERT WERDEN, WENN ALLE HIER AUFGEFÜHRTE ANWEISUNGEN BEFOLGT WERDEN.

ALLE WARTUNGS- UND REPARATIONSARBEITEN MÜSSEN VON AUTORISIERTEM PERSONAL DURCHFÜHRT WERDEN.

SEITLICHE ÖFFNUNGEN DES GERÄTES NICHT BEDECKEN.

♦ GEBRAUCHSANWEISUNG

Säubern Sie das Gerät sorgfältig, bevor Sie es erstmals in Betrieb setzen, um den Fettfilm zu entfernen. Lesen Sie hierzu den Abschnitt "Reinigung und Wartung".

♦ INBETRIEBSETZUNG

Einlaufen

Um Brüche der internen hitzebeständigen Platten und das Abblättern des Lackes zu vermeiden:

- Thermometer auf 100° einstellen.
- Ofen einschalten und für 30 Min. bei dieser Temperatur belassen.
- Ofen abkühlen lassen.
- Thermometer auf 200° einstellen.
- Ofen einschalten.
- Für 30 Min. bei dieser Temperatur belassen.
- Ofen abkühlen lassen.

Der Ofen ist nun betriebsbereit.

Hauptbrenner

Gasversorger betätigen und Hauptschalter "F" einschalten (Abb.3)

Thermometeranzeiger "H" auf die gewünschte Temperatur einstellen hierzu die "SET"-Taste gedrückt halten und gleichzeitig die Tasten "UP" e "DOWN" betätigen, bis der gewünschte Wert erscheint.

Ausschalten des Brenners

Thermometeranzeiger "H" auf "0" stellen.

Licht Backkammer

Beim Drücken des Schalters "E" schaltet sich die Lampe an, mit der der Backvorgang kontrolliert werden kann.

KONTROLL- UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Ein Sicherheitsthermostat schaltet sich ein, wenn die Temperatur von 430°C überstiegen wird, wenden Sie sich in diesem Fall an einen spezialisierten Kundendienst.

Wenn der Brenner nicht nach 10 Sekunden anspringt, blockiert der Ofen und das rote Licht "G" leuchtet auf.

Zur Entblockierung die Taste "T" drücken, wenn sich das Licht nicht ausschaltet, die Taste nach einigen Minuten erneut drücken. Wenn sich das Gerät nicht rücksetzen läßt, wenden Sie sich an den Kundendienst.

AUSSCHALTEN

♦ AUSSCHALTEN BEI NORMALBETRIEB

- Gashähne schließen und Hauptschalter ausschalten.

♦ AUSSCHALTEN BEI STÖRUNGEN ODER LÄNGERER UNTERBRECHUNG

Bei längerer Unterbrechung oder Störung die Gashähne schließen und das Gerät vom elektrischen Netz trennen.

Bei Störungen wenden Sie sich an den Kundendienst.

Bei längerer Nichtbenutzung des Gerätes, säubern Sie sorgfältig die äußeren Teile und die innere Brennplatte. Lüften Sie regelmäßig den Raum, in dem der Ofen aufgestellt ist.

REINIGUNG UND WARTUNG

Die regelmäßige und sorgfältige Reinigung des Gerätes ist für eine lange Lebensdauer unerlässlich.

HINWEISE

- Das Gerät muß zur Reinigung vollständig abgekühlt sein.
- Die Teile aus Stahl müssen mit warmem Wasser und geeignetem Reinigungsmittel gereinigt werden.
- Verwenden Sie keine korrosiven Mittel oder harte Schwämme, sie könnten die Oberfläche beschädigen.
- DAS GERÄT DARF KEINESFALLS MIT EINEM WASSERSTRAHL GEREINIGT WERDEN.

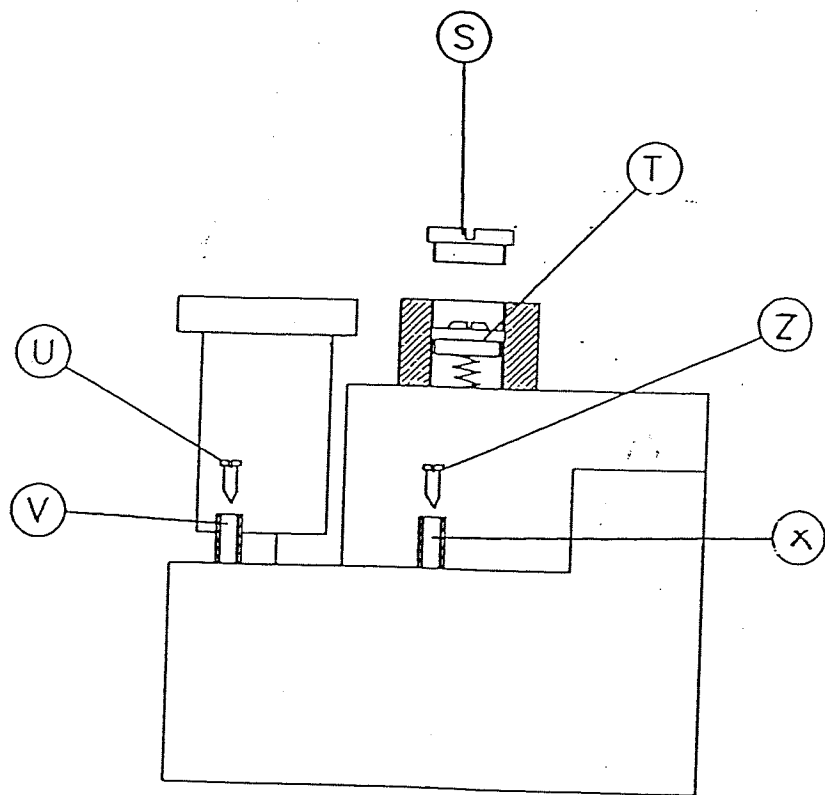


ABB. 1

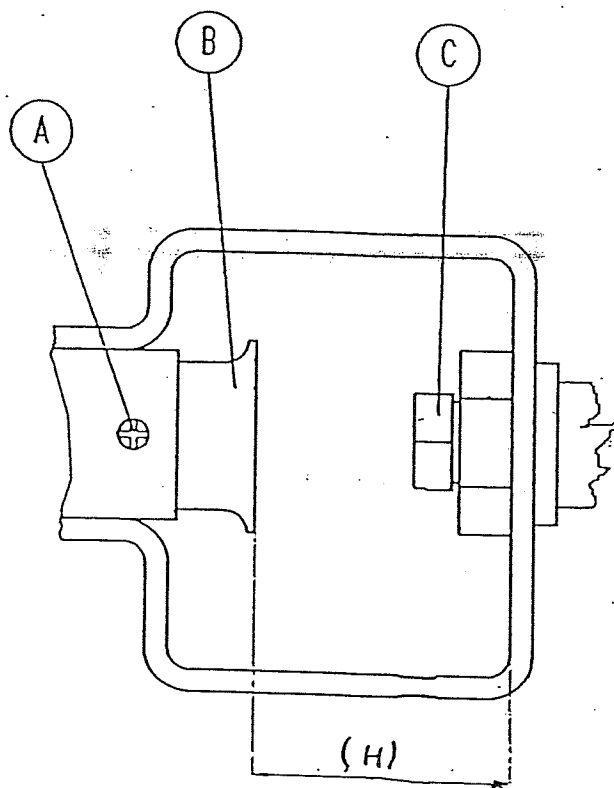


ABB. 2

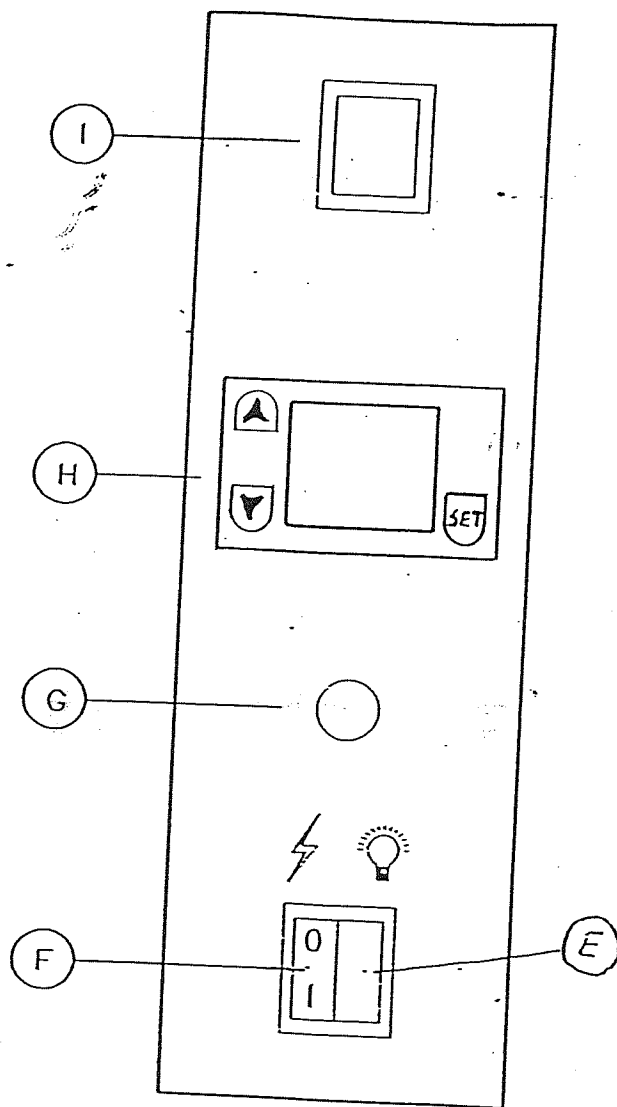


ABB.3

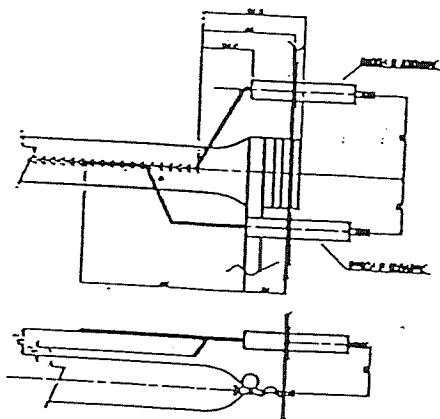
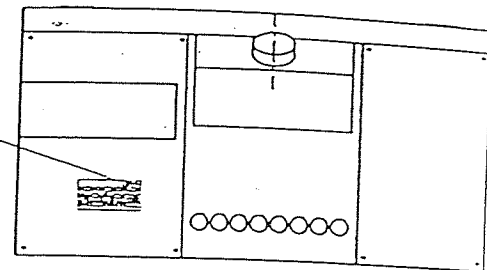


ABB.4

				CE 0051	
				IP20	
Mod.	Tipo	S.N.	On	kW	
G20	m ³ /h	G25	m ³ /h	G30	kg/h
☒ AC 220...230V ~		☐ AC 380...500 3N V ~		W 50 Hz	
	IT-ES-PT DE-CH-E	DE	NO	FR	SE-IT-OK
	BE	NL	LU	AT-CH	
Cal...	12L3+	12EL3B/P	12E/P	12E33+	12H3B/P
Pumpor	20 : 23-20/27	20 : 30	30	20/E 22/27	20 : 22
				20/25 22/27	25 : 30
					20 : 20



METHAN GAS	20 mbar
FLÜSSIG GAS	30/37 mbar

ABB. 5

DIESES GERÄT MUSS
GEERDET SEIN

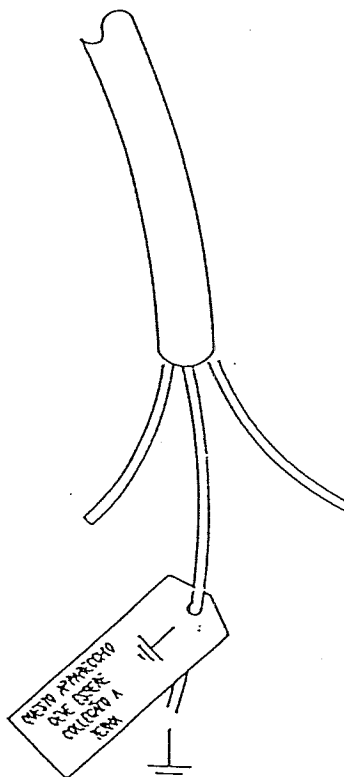


ABB. 6

ABLASSANBRINGUNG
FÜR GERÄT TYP FPZ4G

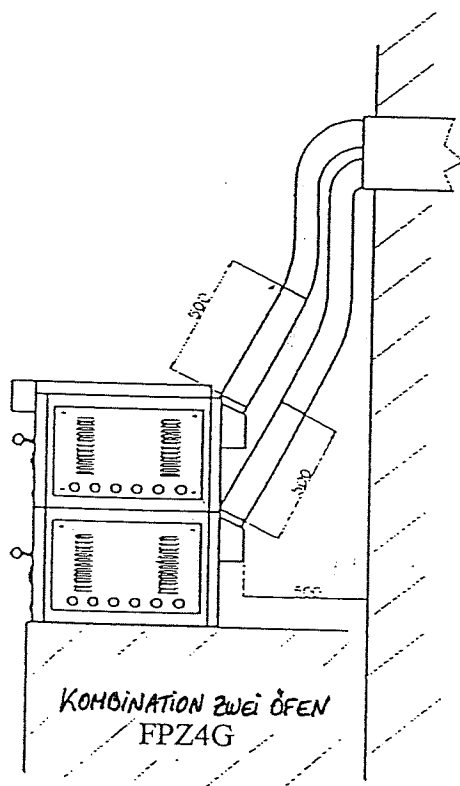
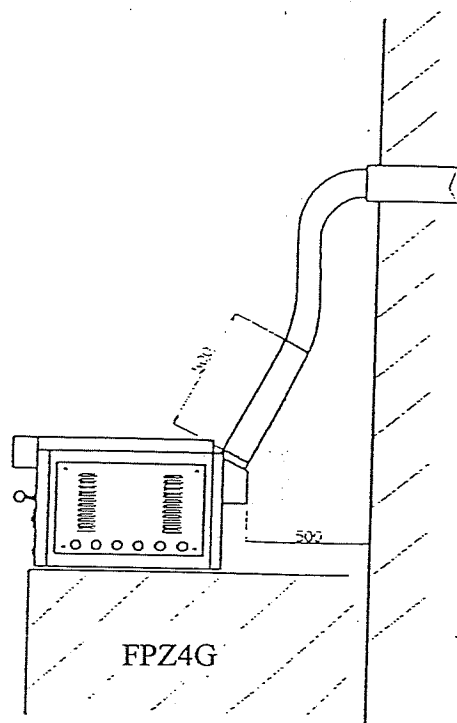


ABB. 7

ABLASSANBRINGUNG
FÜR GERÄT TYP FPZ6G

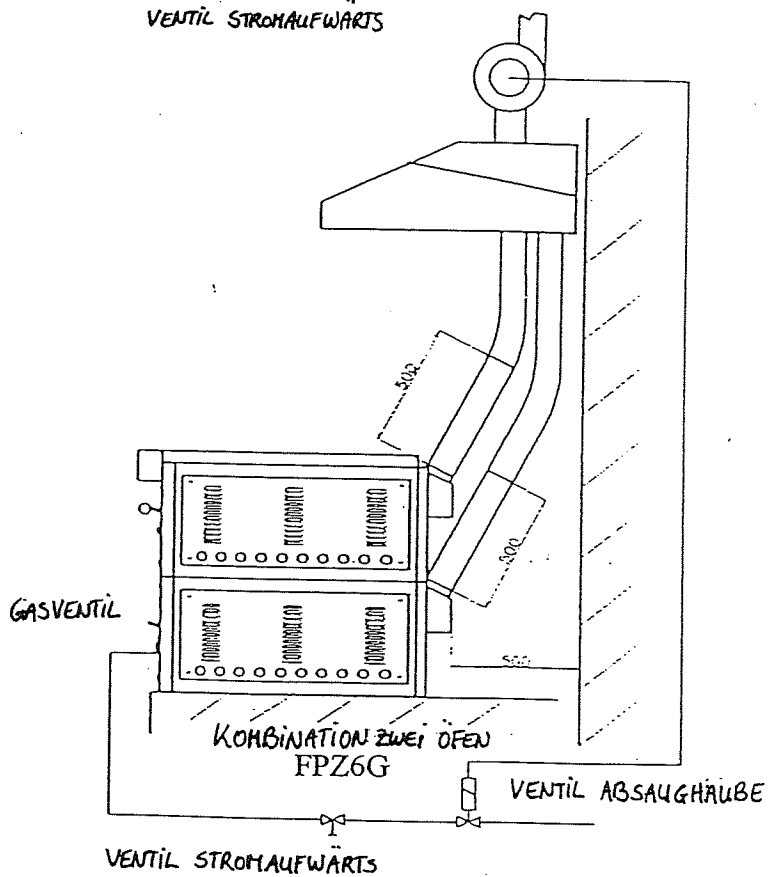
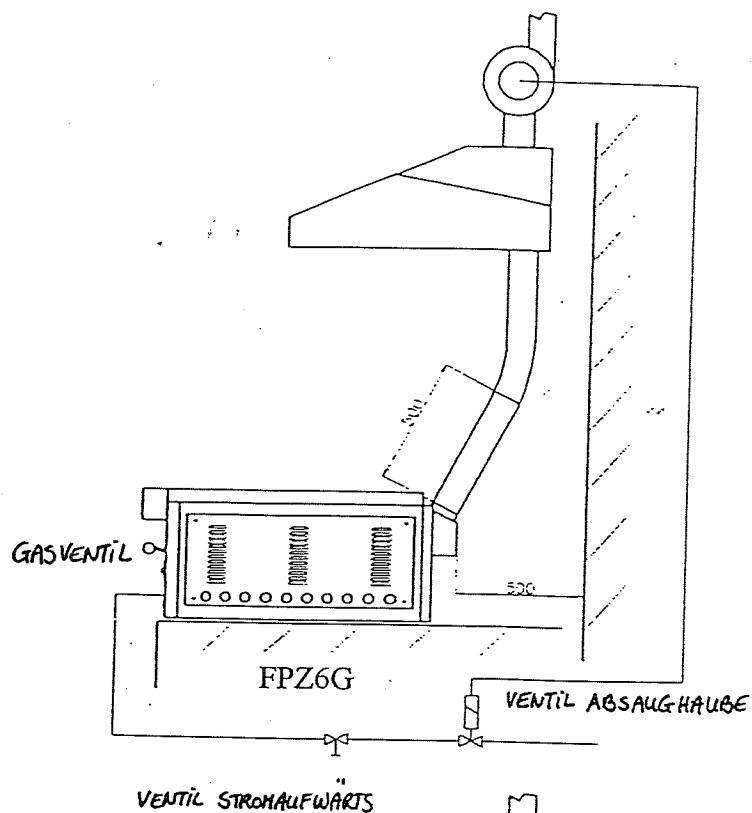


ABB. 8

TABLE DES MATIERES

DONNEES TECHNIQUES.....	P.02
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	P.03
- REMARQUES	
- MONTAGE	
- LIEU DE L'INSTALLATION	
- NORMES TECHNIQUES ET PRESCRIPTIONS LEGISLATIVES	
INSTALLATION	P.04
- EVACUATION GAZ BRULES POUR APPAREILS DU TYPE "FPZ4G"	
- EVACUATION GAZ BRULES POUR APPAREILS DU TYPE "FPZ6G"	
BRANCHEMENTS	P.04
- BRANCHEMENT GAZ	
- BRANCHEMENT ELECTRIQUE	
- CONNEXION EQUIPOTENTIELLE	
MISE EN FONCTION	P.05
- CONTROLE DE LA PORTEE THERMIQUE NOMINALE	
- METHODE VOLUMETRIQUE	
- CONTROLE DE LA PRESSION DE BRANCHEMENT	
- CONTROLE DE L'AIR PRIMAIRE	
CONTROLE DU FONCTIONNEMENT	P.07
- CONSEILS POUR L'UTILISATEUR	
TRANSPORTATION OU ADAPTATION A D'AUTRES TYPES DE GAZ	P.07
- REMPLACEMENT DES INJECTEURS	
- BRULEUR PRINCIPAL	
MAINTENANCE	P.08
- LOCALISATION DES PANNES	
AIDE POUR LE REMPLACEMENT DE CERTAINES COMPOSANTES	P.08
- REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR	
- ELECTROVANNE	
- BOUGIE D'ALLUMAGE ET DE DETECTION	
- BRULEUR PRINCIPAL	
- COMPOSANTES ELECTRIQUES	
MODE D'EMPLOI	P.09
- MODE D'EMPLOI	
- MISE EN MARCHÉ	
DISPOSITIFS DE CONTROLE ET DE SECURITE	P.10
ARRET	P.11
- ARRET EN CAS DE FONCTIONNEMENT NORMAL	
- ARRET EN CAS DE PANNE OU INTERRUPTION PROLONGEE	
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	P.11
DESSINS ILLUSTRATIFS	A PARTIR DE P.12

TABLEAU DONNEES TECHNIQUES

<u>MODELES</u>	<u>FPZ4G</u>	<u>FPZ6G</u>
Dimensions de l'appareil (mm):		
LARGEUR	960	960
PROFONDEUR	935	1235
HAUTEUR	515	515
Portée thermique nominale:	14 kW	19 kW
Arrivée du gaz	1/2" ISO 7-1	1/2" ISO 7-1
Catégorie	II2H3+	II2H3+
Type de construction	A	B11
Ø tube d'échappement	Ø 120 mm	Ø 120 mm
Pression de branchement:		
- gaz liquide (GPL, G30/G31)	30/37 mBar	30/37 mBar
- gaz Méthane (G20)	20 mBar	20 mBar

TABLEAU INJECTEURS

Gaz liquide (GPL, G30/G31)	195 1/100 mm	230 1/100 mm
Gaz méthane H (G20)	355 1/100 mm	410 1/100 mm
VALEUR TOTALE DE BRANCHEMENT calculée avec la puissance calorifique inférieure (Hi) à 15° et 1013 mBar		
- Gaz liquide (GPL, G30/31)	1.10 kg/h	1.50 kg/h
- Gaz méthane (G20)	1.48 m³/h	2.01 m³/h
Label d'attestation de bon fonctionnement	CE 0051	CE 0051
• Branchement électrique		
Tension (V)	220-230 V ~ 50 Hz	220-230 V ~ 50 Hz
Puissance (watt)	25 W	25 W

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

• REMARQUES

Les instructions contenues dans cette notice sont valables exclusivement pour nos modèles de fours à pizza relatifs à la catégorie II2H3+. La plaquette des données techniques est située au dos de l'appareil et contient toutes les indications nécessaires à une installation correcte (fig.5).

Elle indique, en outre, les caractéristiques du type de gaz selon lesquelles l'appareil a été réglé.

ATTENTION !!! *Le producteur décline toute responsabilité face aux dommages éventuels dérivants du non respect des instructions contenues dans ce manuel ou d'une utilisation impropre du four.*

De plus, le producteur décline toute responsabilité dans le cas de branchement non conforme aux normes courantes.

• MONTAGE

REMARQUES GENERALES DE LIVRAISON.

Lors de la réception de l'appareil, vérifier:

- que la fourniture corresponde aux spécifications de la commande;
- l'absence de dommages dérivants du transport ou autre;
- en cas de dommages ou de pièces manquantes, le communiquer immédiatement et de façon détaillée au transporteur ou au fournisseur .

• LIEU DE L'INSTALLATION

- ♦ L'appareil devra être installé dans un local bien aéré.
- ♦ Il ne devra pas être positionné à proximité de parois à risque d'incendie; afin de pouvoir intervenir en cas de nécessité de maintenance, il faudra respecter une distance minimum de 10 cm de la paroi latérale gauche; pour la paroi latérale droite et pour la partie arrière du four, respecter une distance minimum d'au moins 50 cm; Ce type d'appareil ne peut pas être installé en ligne.
- ♦ Avant de procéder au branchement, vérifier les données reportées sur la plaquette afin de s'assurer de la prédisposition et homologation du four pour le type de gaz existant; si le gaz d'arrivée ne correspond pas à la prédisposition du four, consulter le paragraphe *"Transformation ou adaptation à d'autres types de gaz"*.
- ♦ ne pas obstruer ni intercaler d'objets volumineux en correspondance des orifices latéraux de l'appareil.

• NORMES TECHNIQUES ET PRESCRIPTIONS LEGISLATIVES

Lors de l'installation de l'appareil à gaz, vérifier l'application des normes ci-dessous:

- Décret Ministériel du 12 Avril 1996;
- Normes UNICIG N°7722 - 7723 - 8723 et mises à jours successives.

*** REMARQUES**

Nous conseillons de faire effectuer les opérations d'installation, de mise en oeuvre, de maintenance, de mise en service et, surtout, de branchement du gaz aux techniciens spécialisés ou aux Organismes compétents, dans le respect des normes susmentionnées.

INSTALLATION

• EVACUATION GAZ BRULES POUR APPAREILS DU TYPE "FPZ6G" (fig.8)

Les gaz brûlés doivent être évacués à l'extérieur à travers un tube, diamètre 120 mm, qui demeure présent même si le four est installé sous une hotte d'aspiration.

• EVACUATION GAZ BRULES POUR APPAREILS DU TYPE "FPZ4G" (fig.7)

Les gaz brûlés doivent être évacués à l'extérieur à travers un tube, diamètre 120 mm.

BRANCHEMENTS

• BRANCHEMENT A L'ARRIVEE DU GAZ

L'appareil doit être muni, en amont, d'un robinet d'arrêt placé en un point d'accès facile.

Le branchement aux tubes de l'installation d'arrivée du gaz, à l'aide de raccords de 1/2", peut être effectué en utilisant des tubes rigides ou flexibles et en interposant un robinet d'arrêt homologué.

- Si vous utilisez des tubes flexibles, veillez à ce qu'ils soient en acier; et si vous utilisez des matériaux pour joints, ils devront être testés. Vérifier alors la tenue des conduites en passant sur les raccords de liaison une solution composée d'eau et de savon (ou similaire) ne provoquant pas de corrosion. N'utilisez en aucun cas une flamme.

- Contrôler la compatibilité par rapport au type de gaz présent, en se référant aux données indiquées sur la plaquette. Dans le cas de non compatibilité, consulter le paragraphe *"Transformation ou adaptation à d'autres types de gaz"*.

• BRANCHEMENT ELECTRIQUE

L'installation électrique doit être effectuée en tenant compte du fait que tous les fours sont munis d'une plaquette indiquant la tension de fonctionnement. Avant de procéder au branchement électrique, s'assurer que:

- un interrupteur à plusieurs pôles, muni de contacts ayant une ouverture minimum de 3 mm, ait été interposé entre la prise de courant et l'appareil.

N.B.: les âmes de ce câble d'alimentation sont identifiables à travers leur couleur:

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

Le conducteur muni d'isolation jaune/vert doit être connecté uniquement à la borne indiquée par le symbole: 

Etant donné que les couleurs des âmes du câble d'alimentation de cet appareil pourraient ne pas correspondre aux marquages colorés qui identifient les bornes de votre fiche, procéder comme suit:

- l'âme marron doit être connectée à la borne portant la lettre L ou de couleur *Noir*;
- l'âme bleue doit être connectée à la borne portant la lettre N ou de couleur *Rouge*;
- le câble d'alimentation ne doit pas être placé en contact avec la cheminée;
- si, pendant la phase d'allumage, la bougie continue à décharger malgré l'actionnement du brûleur, inverser la *phase* avec le *neutre*
- si le four ne démarre pas, inverser la phase avec le neutre.

• CONNEXION EQUIPOTENTIELLE

Conformément à la norme en vigueur, l'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel. La vis de connexion se trouve près du point d'introduction du câble de branchement et elle porte le symbole :



Si les appareils sont assemblés en colonne, à savoir l'un au dessus de l'autre, chacun d'eux devra disposer d'un système équipotentiel.

MISE EN FONCTION

- ♦ Avant de procéder à la mise en fonction, vérifier que les caractéristiques du gaz (à savoir : catégorie et type de gaz installé), correspondent à la famille et au groupe de gaz présents. Dans le cas contraire, consulter le paragraphe "*Transformation ou adaptation à d'autres types de gaz*".

• CONTROLE DE LA PORTEE THERMIQUE NOMINALE

La portée thermique doit être vérifiée sur la base des données reportées dans ce manuel de la part des techniciens autorisés ou de l'Organisme compétent. Ce contrôle doit être fait en cas d'installations nouvelles, de transformations ou d'adaptations à d'autres types de gaz, ainsi qu'après toute intervention de maintenance.

La portée thermique nominale, ainsi que les pressions de branchement, peuvent être relevées dans le tableau "Données techniques".

Les parties cachetées (avec de la peinture, par exemple) ne doivent en aucun cas être manipulées.

• METHODE VOLUMETRIQUE

La puissance thermique nominale prévue s'obtient en utilisant des injecteurs appropriés (voir "Tableau injecteurs"), et une pression de branchement adéquate.

Si on désire effectuer un contrôle supplémentaire de la puissance thermique nominale, il est possible d'utiliser la méthode volumétrique.

Le contrôle de la puissance se fait au moyen d'un compteur et d'un chronomètre.

Le volume exact de gaz devant découler dans l'unité de temps peut être relevé à partir des valeurs reportées dans le tableau des "Données Techniques".

cette valeur de branchement doit demeurer dans les limites prévues de tolérance de $\pm 5\%$.

Dans le cas de déviations, s'assurer d'avoir utilisé des injecteurs d'un diamètre approprié.

• CONTROLE DE LA PRESSION DE BRANCHEMENT

Avant de mettre en marche l'appareil, il est nécessaire de vérifier la prédisposition au type de famille et au type de gaz disponible, comme indiqué sur la plaquette reportant les caractéristiques.

Si les données ne sont pas conformes, procéder à la modification en consultant le paragraphe "*Transformation ou adaptation à d'autres types de gaz*".

Au moyen d'un manomètre en forme de U, mesurer la pression de branchement, dont la résolution minimum doit être de 0,1 mBar.

Pour effectuer cette opération, procéder comme suit:

- retirer les vis d'étanchéité "U" et "Z" de la prise de pression "V" et "X" qui se trouvent sur l'électrovanne
- relier le tube du manomètre comme indiqué en fig.1
- procéder alors à la mesure de la pression en entrée et en sortie du brûleur
- si les valeurs ne correspondent pas à celles reportées dans le tableau indiqué ci-dessous, il ne faut EN AUCUN CAS procéder à la mise en marche de l'appareil.
- contacter, dans ce cas, l'Organisme distributeur du gaz.

TYPE DE GAZ	PRESSION DE BRANCHEMENT "mBar" (ENTREE SOUPAPE)		
	nominale	minimum	maximum
Gaz méthane H (G20)	20	17	25
Gaz liquide GPL (G30 ; G31)	30/37	20/25	35/45

TYPE DE GAZ	PRESSION SORTIE SOUPAPE "mBar"
Gaz méthane H (G20)	9*
Gaz liquide GPL (G30; G31)	~ 28/35**

* utilisation du régulateur de pression - fig.1. Retirer le bouchon « S » et agir sur la vis « T » jusqu'à ce que l'on obtienne la pression reportée dans le tableau.

** le régulateur de pression - fig.1 doit être exclu. Pour exclure ce régulateur de pression, visser entièrement la vis « T ».

Une fois la mesure de branchement effectuée, retirer le manomètre en forme de « U » et revisser la vis d'étanchéité.

• CONTROLE DE L'AIR PRIMAIRE

La régulation de l'air primaire est considérée correctement effectuée si la flamme ne s'éteint pas *lorsque le brûleur est froid* et si on ne vérifie pas de retour de flamme *lorsque le brûleur est chaud*.

Pour régler correctement l'air primaire, déplacer le panneau antérieur du four, dévisser la vis "A" et régler la douille "B" comme suit:

H = mm	FPZ4G	FPZ6G
gaz liquide	41	41
gaz méthane	16	16

Au terme de l'opération, revisser la vis "A".

CONTROLE DU FONCTIONNEMENT

- 1- Mettre en marche le four selon le mode d'emploi;
- 2- Vérifier l'étanchéité de l'appareil;
- 3- Contrôler la formation des flammes en position "*maximum*" et leur aspect.

• CONSEILS POUR L'UTILISATEUR

Les techniciens autorisés doivent instruire le client en utilisant ce "Mode d'emploi" qui est livré automatiquement avec le four.

TRANSFORMATION OU ADAPTATION A D'AUTRES TYPES DE GAZ (fig.2)

Pour le passage ou l'adaptation à un autre groupe de gaz, par exemple de gaz liquide à gaz méthane, et/ou inversement, procéder au remplacement des injecteurs du brûleur. Consulter le tableau 1, en contrôlant le diamètre, exprimé en centièmes de millimètres, reporté sur l'injecteur-même. Après ce remplacement, vérifier le fonctionnement de l'appareil.

• REMPLACEMENT DES INJECTEURS (fig.2)

Le remplacement de certaines parties de l'appareil doit être effectué par l'installateur autorisé. Avant toute opération, débrancher l'alimentation électrique et fermer le robinet principal d'arrivée du gaz.

• BRULEUR PRINCIPAL

- Retirer le panneau frontal de l'appareil situé sous le portillon du four;
- Dévisser l'injecteur et le remplacer avec un autre injecteur mieux approprié au type de gaz utilisé;
- Remonter le panneau.

REMARQUES

Procéder à l'inspection du four et, en particulier, faire contrôler les connexions électriques et l'installation du gaz par les techniciens qualifiés au moins deux fois par an.

MAINTENANCE

Les opérations éventuelles de maintenance doivent être effectuées par le personnel autorisé et l'appareil doit être contrôlé au moins une fois par an. Il est conseillé, pour cela, de stipuler un contrat de maintenance.

• LOCALISATION DES PANNES (fig.2-3)

Si, lors de la mise en service de l'interrupteur général "F", et après avoir établi la température à l'aide du thermostat "H", le four ne s'allume pas (il se place en blocage continu), effectuer les opérations suivantes:

- soulever la plaque réfractaire du plan et vérifier que les petites bougies d'allumage et de détection de la flamme ne soient pas endommagées et qu'elles soient correctement positionnées.
- s'assurer que l'injecteur ne soit pas obstrué.

AIDE POUR LE REMPLACEMENT DE CERTAINES COMPOSANTES

ATTENTION !!! Le remplacement de certaines parties du four doit être effectué par l'installateur autorisé.

Avant toute opération, couper l'alimentation électrique et le branchement à l'arrivée du gaz.

• REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

- Retirer le panneau arrière gauche;
- Desserrer et retirer les deux vis de fixation du support de l'ampoule;
- Remplacer l'ampoule du four et procéder en sens contraire au remontage des composantes;
- L'ampoule de remplacement devra naturellement être du type approprié (220-240 V 300°C, 25W).

• ELECTROVANNE

- Retirer le panneau latéral droit en dévissant les vis de fixation;
- Démonter les conduites du gaz;
- Démonter l'électrovanne et la remplacer;
- Procéder à la substitution des éléments;
- Remonter toutes les composantes en sens inverse.

- **BOUGIE D'ALLUMAGE ET DE DETECTION (fig.4)**

- Retirer le panneau frontal situé sous le portillon;
- Procéder alors au remplacement des éléments à substituer;
- Remonter le panneau en suivant l'ordre inverse.
- Les bougies doivent être positionnées selon les indications relatives.

- **BRULEUR PRINCIPAL**

- Retirer le panneau situé sous le portillon du four;
- Retirer le panneau frontal en dévissant les vis de fixation;
- Il est alors possible d'accéder au brûleur principal et de le remplacer;
- Procéder à un essai d'étanchéité puis remonter le panneau.

- **COMPOSANTES ELECTRIQUES**

- Pour les parties situées sur le panneau de commande, retirer les quatre vis de fixation;
- Pour les autres parties électriques, retirer le panneau situé à droite et le panneau arrière;
- Remplacer la pièce;
- Remonter le tout.

*REMARQUE EFFECTUER UN ESSAI DE FONCTIONNEMENT APRES
CHAQUE INTERVENTION.*

ATTENTION : LE FOUR DOIT ETRE BRANCHE A TERRE (VOIR FIG.6)

MODE D'EMPLOI

ATTENTION: CET APPAREIL EST DESTINE EXCLUSIVEMENT A L'USAGE COMMERCIAL ET IL DOIT ETRE CONFIE A DES TECHNICIENS EXPERTS EN LA MATIERE.

LA GARANTIE D'UN FONCTIONNEMENT CORRECT DE L'APPAREIL DEPEND EXCLUSIVEMENT DU RESPECT TOTAL DES INDICATIONS REPORTEES DANS CETTE NOTICE.

TOUTE INTERVENTION DE MAINTENANCE OU DE REPARATION DEVRA POUR CELA ETRE EFFECTUEE PAR UNE PERSONNE AUTORISEE ET EXPERTE EN LA MATIERE.

NE RIEN PLACER A PROXIMITE DES ORIFICES LATERAUX DE L'APPAREIL.

• MODE D'EMPLOI

Avant d'effectuer la première mise en marche de l'appareil, procéder à un nettoyage minutieux du four afin d'éliminer la pellicule de gras qui le recouvre. Voir, à ce propos, le paragraphe "Nettoyage et entretien".

• MISE EN MARCHÉ

Rodage

Afin d'éviter une rupture des réfractaires internes ou le décapage de la peinture, procéder aux opérations ci-dessous:

- Programmer le thermomètre à 100°C;
 - Allumer le four en le maintenant à cette température pendant 30 minutes;
 - Le laisser refroidir;
 - Programmer le thermomètre à 200°C;
 - Rallumer le four en le maintenant à cette température pendant 30 minutes;
 - Le laisser refroidir à nouveau.
- Votre four est alors prêt à l'emploi.

Brûleur principal

Ouvrir l'alimentation du gaz et enclencher l'interrupteur général "F" (fig.3).

Positionner l'indicateur rouge du thermomètre "H" sur la température désirée.

Arrêt du brûleur

Placer l'indicateur rouge du thermomètre "H" sur "0".

Lumière chambre de cuisson

En enclenchant l'interrupteur "E", la lampe permettant de contrôler le degré de cuisson s'allume.

DISPOSITIFS DE CONTRÔLE ET DE SÉCURITÉ

Un thermostat de sécurité est prévu afin d'intervenir lorsque la température dépasse les 430°C; dans ce cas, contacter le service d'assistance après vente spécialisé.

Si le brûleur ne s'allume pas dans un laps de temps de 10 secondes, le four se bloque et la lampe témoin rouge "G" s'allume.

Pour le débloquent, frapper la touche "I"; si la lampe témoin se s'éteint pas, frapper à nouveau la touche "I" après quelques minutes. Si l'appareil ne se rétablit pas, demander l'intervention du service d'assistance.

ARRET

- **ARRET EN CAS DE FONCTIONNEMENT NORMAL**

- Fermer alors les robinets du gaz et débrancher l'interrupteur général.

- **ARRET EN CAS DE PANNE OU INTERRUPTION PROLONGEE**

En cas d'interruption prolongée ou en cas de panne, fermer les robinets d'arrivée du gaz et débrancher l'appareil du réseau électrique.

En cas de panne, s'adresser au centre de service après-vente.

Dans le cas d'inutilisation de l'appareil pour de longues périodes, nettoyer soigneusement les parties externes ainsi que la plaque de cuisson.

Aérer régulièrement le local.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le nettoyage du four est extrêmement important pour en garantir une longue durée de fonctionnement. Il est pour cela conseillé de procéder à cette opération de façon soignée et continue.

REMARQUES

- Procéder au nettoyage uniquement lorsque le four est refroidi;
- Nettoyer les parties métalliques avec de l'eau chaude et en employant des détergents non agressifs;
- Ne jamais utiliser de substances corrosives ou de pailles de fer qui pourraient endommager les surfaces;
- L'APPAREIL NE DOIT EN AUCUN CAS ETRE LAVE AVEC UN JET D'EAU.

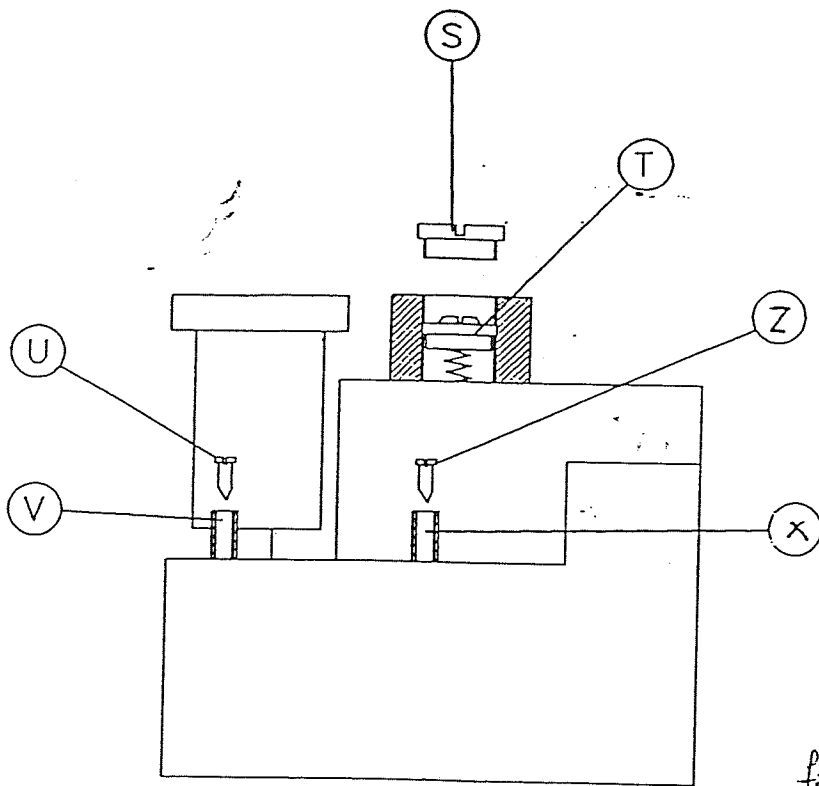


fig. 1

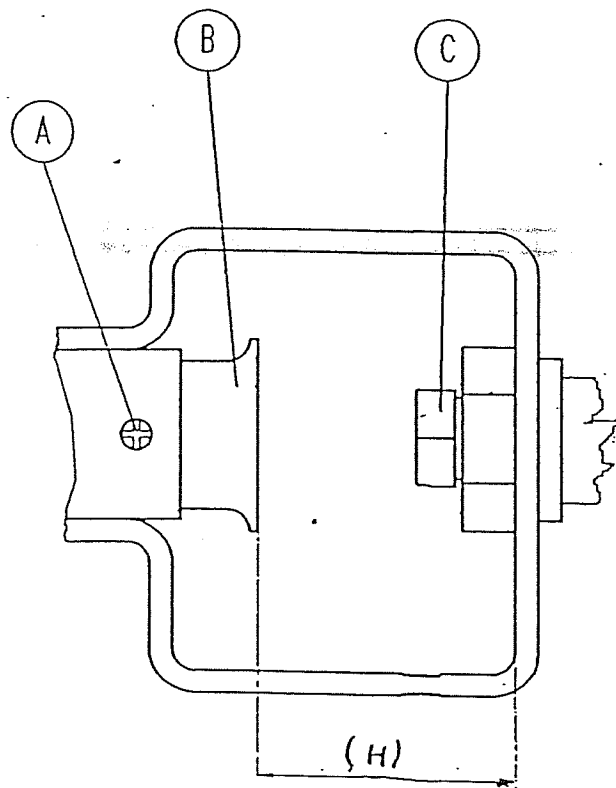


fig. 2

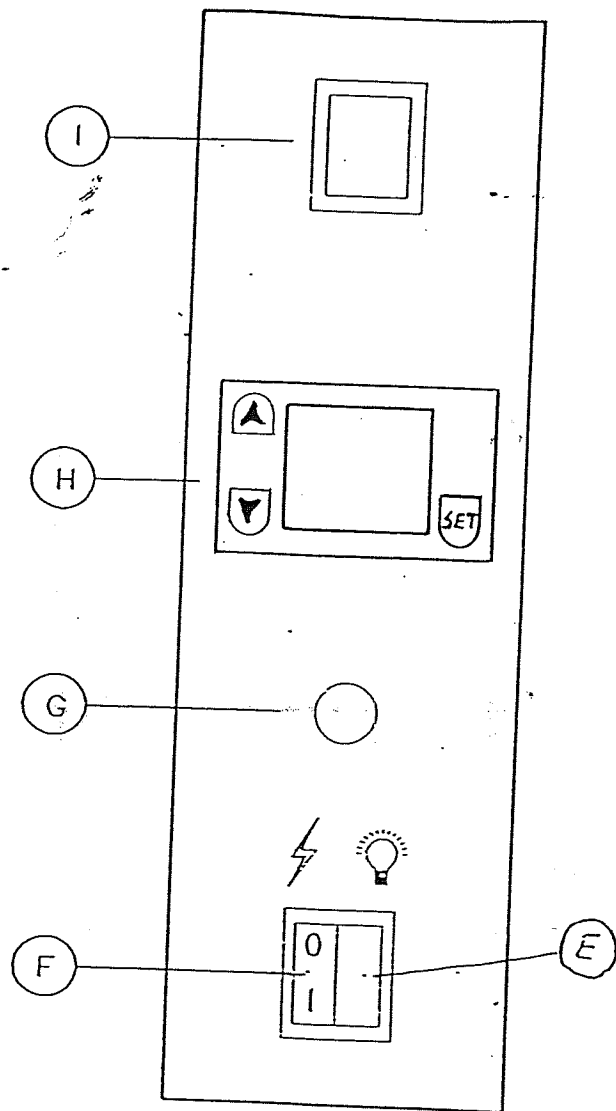


Fig. 3

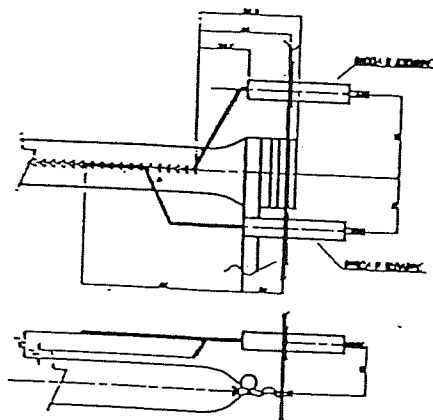


Fig. 4

				CE 0051	
				IP20	
Mod.	Tipo	S/N	Cn	kW	
G20	m ³ /h	G25	m ³ /h	G30	kg/h
☒ AC 220...230V ~		☐ AC 380...400 3N V ~		W 50 Hz	
II-ES-PT-GR-GB-E	DE	NO	FR	SE-FI-DK	BE
ML	LI	AT-CH			
Cat. II2H3+	II2ELL3B/P	ISB/P	II2ESi3+	II2H3B/P	II2E(S)B:13+
II2L3B/P	II2E	II2H3B/P			
P.mbar	20 : 50	30	20/25 25/37	20 : 35	20/25 25/37
	15 : 30	20	20 : 50		

GAS METANO H	20 mbar
GAS LIQUIDO	30/37 mbar

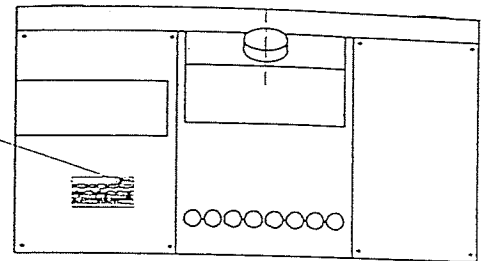


fig. 5

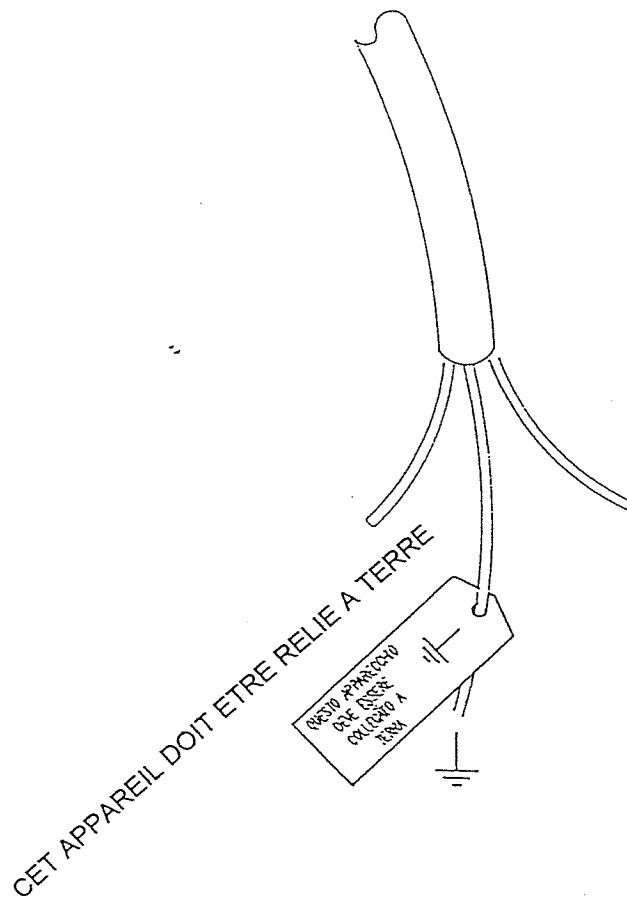
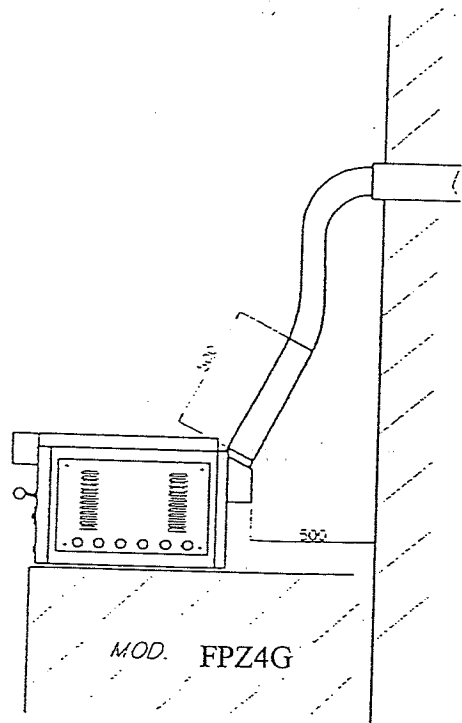


fig 6

APPLICATION SYSTEME
D'EVACUATION POUR
APPAREILS DU TYPE FPZ4G



APPLICATION SYSTEME
D'EVACUATION POUR
APPAREILS DU TYPE FPZ6G

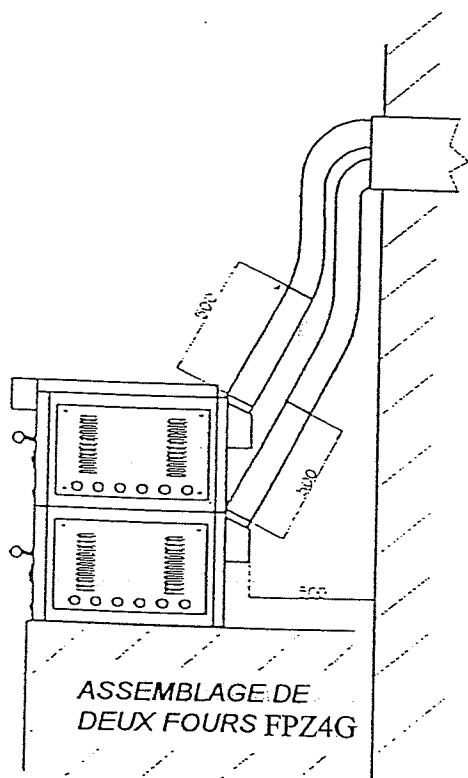
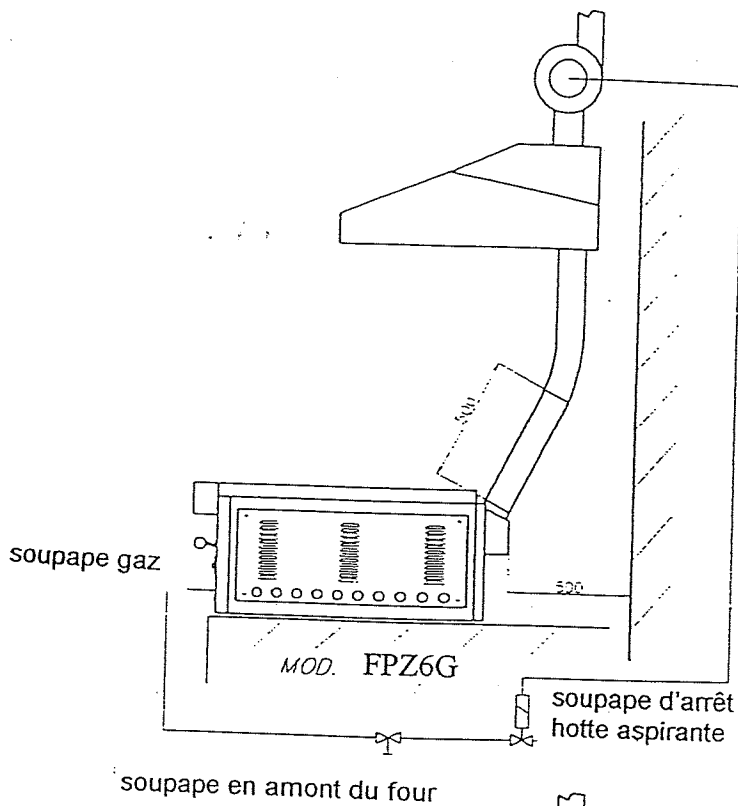


fig. 7

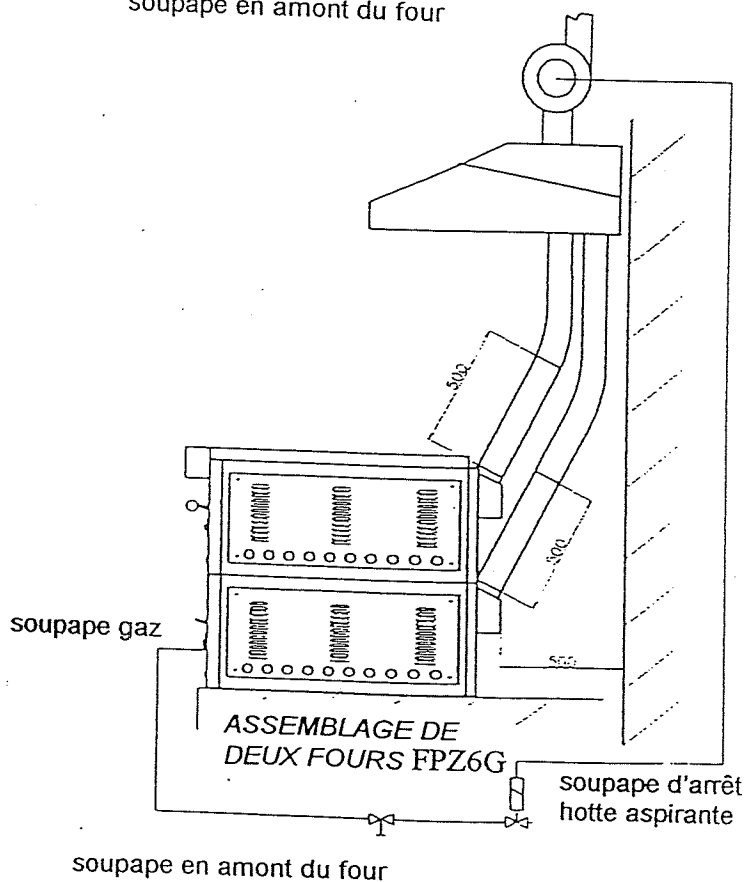
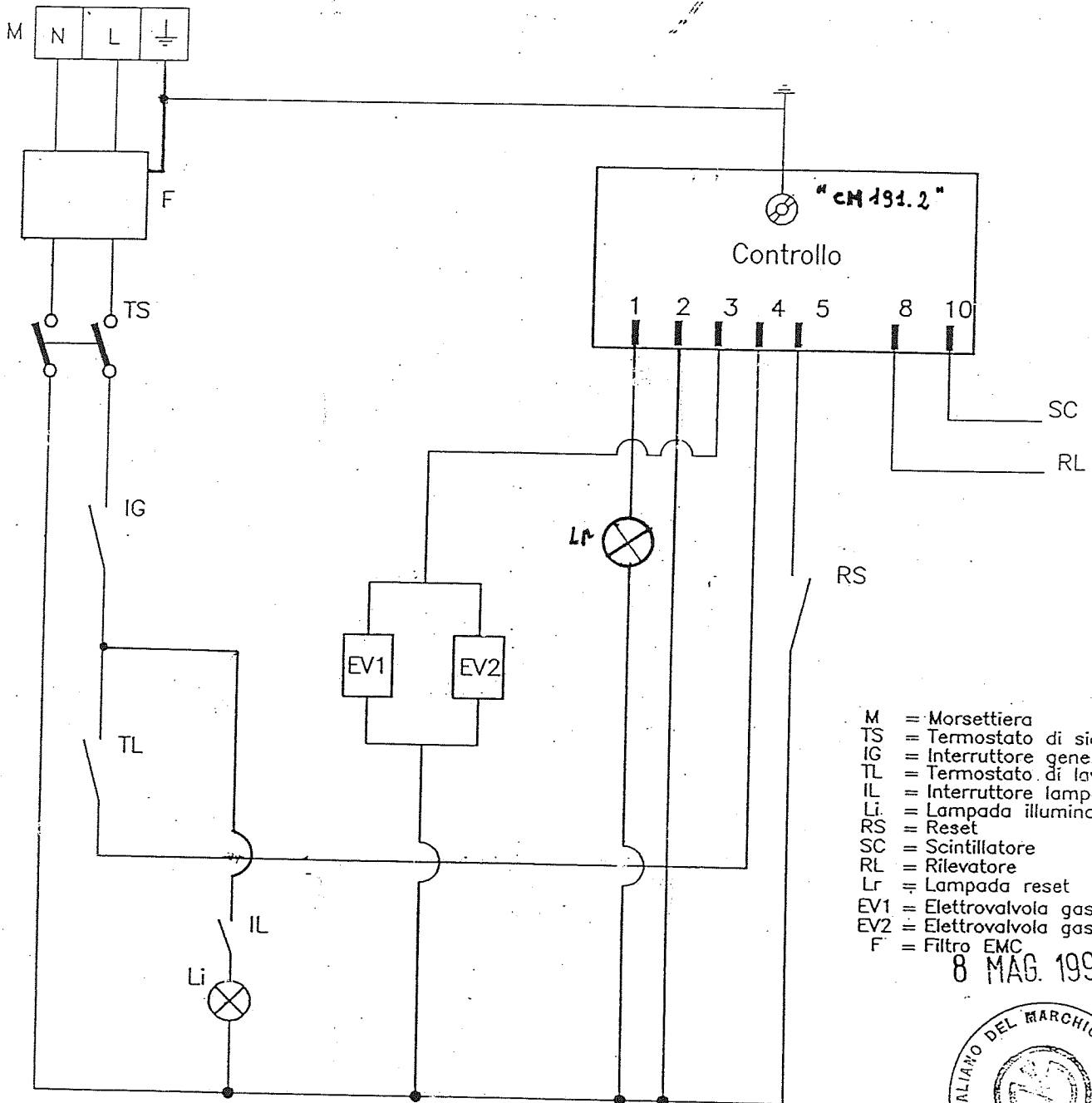


fig. 8

AC 220-230V~ 50Hz.



- M = Morsettieria
- TS = Termostato di sicurezza
- IG = Interruttore generale
- TL = Termostato di lavoro
- IL = Interruttore lampada
- Li = Lampada illuminazione
- RS = Reset
- SC = Scintillatore
- RL = Rilevatore
- Lr = Lampada reset
- EV1 = Elettrovalvola gas
- EV2 = Elettrovalvola gas
- F = Filtro EMC

8 MAG. 1997



FILE IT_41

Ditta :		Codice :	
Tipo :	Denominazione : SCHEMA ELETTRICO		Scala
Materiale :			
Tratt. sup. :	Data : 18/11/96	Dis. : V.R.	