

# **MANUALE UTENTE**

## **Installazione uso e manutenzione**

GP20-0053902-01 - MI01



FONTANA FORNI SRL  
Via G.di Vittorio,6  
61047 San Lorenzo in Campo (PU)  
Tel +39 0721 776697  
Fax +39 0721 735370

## MANUALE UTENTE FORNO PIERO

---

### INDICE

<u>INFO DATI FORNO</u>	<u>3</u>
<u>SICUREZZA</u>	<u>5</u>
<u>INSTALLAZIONE</u>	<u>6</u>
<u>PRECAUZIONI BOMBOLA GAS</u>	<u>7</u>
<u>STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE</u>	<u>8</u>
<u>REGOLATORE DI PRESSIONE</u>	<u>8</u>
<u>MANUTENZIONE REGOLARE</u>	<u>9</u>
<u>COLLEGAMENTI E PRIMA ACCENSIONE</u>	<u>10</u>
• <u>DATI ALLACCIO E TIPOLOGIA GAS</u>	<u>10</u>
• <u>COLLEGAMENTO BOMBOLA</u>	<u>16</u>
• <u>CONTROLLO CIRCUITO PREMONTATO</u>	<u>22</u>
• <u>PASSAGGIO TUBO GAS</u>	<u>29</u>
• <u>ACCENSIONE E MODALITA' DI UTILIZZO A GAS</u>	<u>32</u>
<u>AVVERTENZE ZONE MOLTO CALDE E USO DPI</u>	<u>46</u>
<u>RIEPILOGO DATI TECNICI ,CONSUMI E ALLESTIMENTI</u>	<u>47</u>
<u>TARGA DATI , INFO SMALTIMENTO</u>	<u>48</u>

## MANUALE UTENTE FORNO PIERO

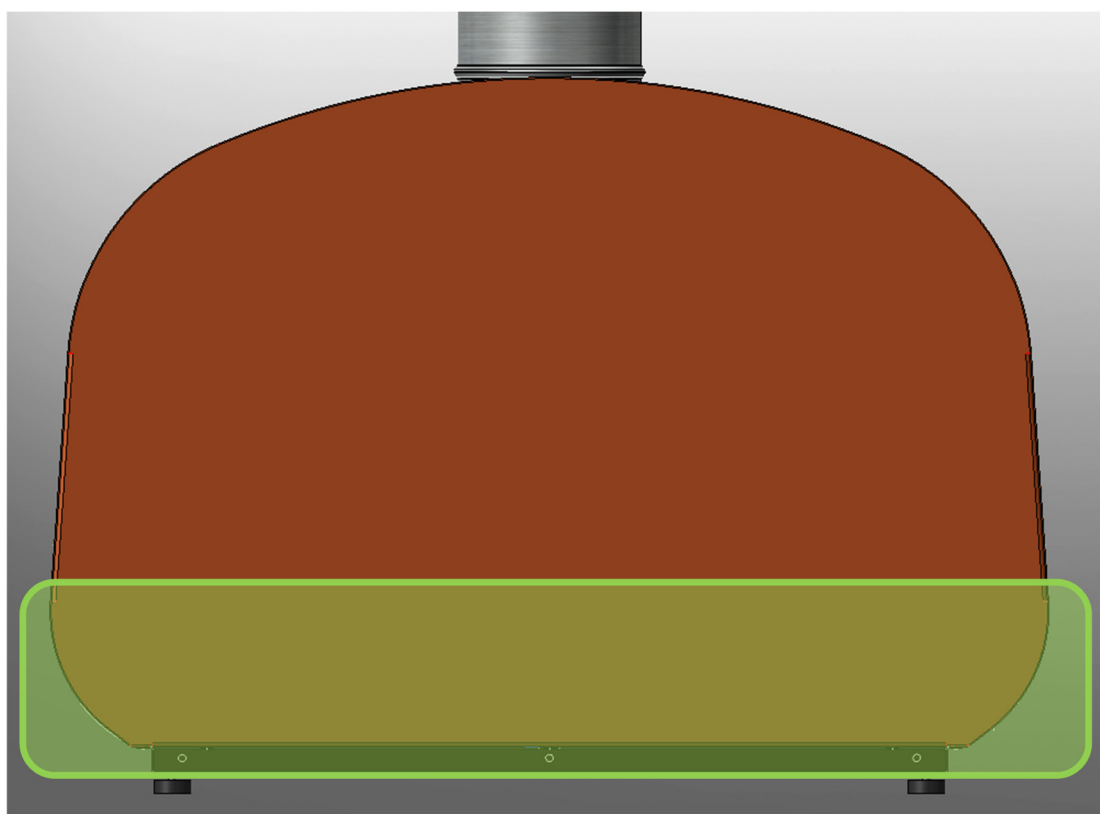
---

ANNOTARE DI SEGUITO IL MODELLO, NUMERO DI SERIE E LA DATA DI ACQUISTO PER FUTURE REFERENZE:

modello\*: .....PIERO.....

numero di serie\*: .....

data di acquisto: .....



\*La targhetta dati è visibile nella parte posteriore del forno


## MANUALE UTENTE FORNO PIERO

---

Gentile cliente

vogliamo ringraziarla per la preferenza che ha voluto accordare ai nostri prodotti. **Questo manuale le permetterà di installare e utilizzare al meglio e in sicurezza il forno da lei acquistato. Le consigliamo di leggere attentamente il seguente manuale prima di effettuare la prima accensione**, qualora dovessero sorgere dei dubbi o problemi La invitiamo a rivolgersi al rivenditore che le assicurerà la massima collaborazione e assistenza

### CURA DEL MANUALE E COME CONSULTARLO

- Abbiate cura di questo manuale perché è parte integrante del forno da voi acquistato, per cui va conservato per tutta la vita del prodotto e per future referenze
- Nel caso di smarrimento o cattiva conservazione potete richiederne una copia al rivenditore o al fabbricante specificando il modello di forno
- Una voce fondamentale o che richiede attenzione viene riportata con il **testo in grassetto**
- Le “note” forniscono informazioni aggiuntive
-  il simbolo di avvertenza indica di leggere e comprendere il messaggio a cui è riferito perché l'inosservanza di quanto indicato può compromettere la funzionalità del forno o provocare danni o infortuni a chi lo utilizza.

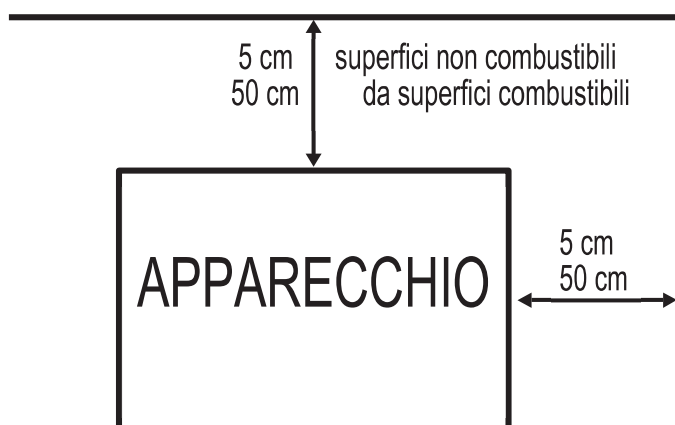


## SICUREZZA

- **Apparecchio destinato solo ad uso esterno (all'aperto) utilizzo vietato in luoghi chiusi, camper o imbarcazioni**
- **Se quando non utilizzato viene riposto in casa o in locali chiusi è obbligatorio scollegare la bombola del gas che va conservata all'aperto e in sicurezza secondo le norme locali.**
- **Quando utilizzato l'apparecchio deve essere sorvegliato e mai lasciato acceso senza la presenza di un operatore.**
- **Speciale attenzione va prestata in modo che bambini o persone con limiti cognitivi stiano lontani dall'apparecchio anche quando non in uso per evitare incidenti o infortuni gravi**
- **Prestare attenzione anche ad eventuali animali domestici che potrebbero interferire o provocare danni durante il funzionamento.**
- **Parti del forno potrebbero risultare molto calde durante e subito dopo l'utilizzo, usare guanti e protezioni adatte.**
- **Non spostare il forno quando in uso, attendere che la temperatura interna sia inferiore a 40/45°C prima di spostarlo o rimetterlo al chiuso (scollegando prima la bombola)**
- **Parti in metallo potrebbero essere taglienti, usate guanti adeguati quando sollevate o maneggiate questo prodotto.**
- **Questo apparecchio non deve essere utilizzato come fonte di riscaldamento o per altri scopi diversi da quelli previsti**
- **Apparecchio ad uso domestico non destinato ad attività e/o uso professionale**

## INSTALLAZIONE

- L'apparecchio deve essere posizionato lontano da superfici non combustibili di almeno 5 cm e combustibili ad almeno 50 cm da ciascun lato e dalla parte posteriore. Se le gambe non sono installate, l'apparecchio deve essere posizionato solo su una superficie non combustibile, robusta, livellata e stabile.



- Non posizionarlo sotto una copertura o riparo che possa essere infiammabile
- **NON** limitare il flusso d'aria all'apparecchio.
- Mantenere l'area circostante l'apparecchiatura libera da materiali combustibili, benzina e tutti i liquidi e vapori infiammabili.
- Il vostro nuovo forno è configurato dalla fabbrica per l'uso con gas GPL. L'unità può essere allestita anche per gas naturale (METANO) se richiesto in fase di ordine.
- Controllare la targa dati per assicurarsi a quale tipologia di gas il forno è stato regolato per funzionare correttamente.

## MANUALE UTENTE FORNO PIERO

---

- Il bruciatore è stato regolato in fabbrica e non sarà necessario apportare modifiche alla regolazione per un corretto utilizzo. In caso di conversione a metano post-vendita si rende necessaria una nuova ricalibrazione della miscela aria/gas che deve essere eseguita da un tecnico specializzato. Verificare le leggi locali sull'utilizzo di apparecchi a metano e i loro collegamenti

### PRECAUZIONI PER BOMBOLA GAS



- Consigliamo di usare bombole di peso non superiori a 10 Kg se alloggiate nel carrello del forno
- Lunghezza max del tubo gas consentita 1.5mt
- Maneggiare sempre la bombola con cura. Non riporla mai in posizione orizzontale poiché la valvola potrebbe rovinarsi. Ciò potrebbe causare seri problemi di sicurezza. Utilizzate sempre la bombola in posizione verticale. Se posizionata orizzontalmente la bombola potrebbe permettere al liquido combustibile di raggiungere i tubi creando danni e pericolo di scoppio.
- Posizionare sempre la bombola in un luogo accessibile per facilitare l'accensione e lo spegnimento in caso di emergenza.
- Non sottoporre mai le bombole al calore. La pressione interna potrebbe aumentare e superare i suoi limiti di sicurezza.
- Mai conservare in casa, negli scantinati o seminterrati bombole di gas Butano o Propano (anche se vuote). Il gas propano è più pesante dell'aria, se c'è una perdita il gas si accumulerà al livello più basso e diventerà pericoloso nel caso della presenza di una scintilla o fiamma.
- Mai conservare bombole di ricambio di gas Butano o Propano vicino all'apparecchio in uso "pericolo di incendio/scoppio"

## STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE

Quando si deve conservare l'apparecchio a causa di lunghi periodi di inutilizzo, rimuovere la bombola e coprirlo in modo che possa essere garantita una buona ventilazione per ridurre la formazione di condensa.

Conservare la bombola all'aperto in una zona ben ventilata.

Il piano refrattario tende ad assorbire umidità naturalmente, quando non utilizzato per un lungo periodo assicurarsi che non ci siano condense e zone umide all'interno, se possibile utilizzare sacchetti igroscopici per limitare il fenomeno. Quando viene riutilizzato dopo lunghi stop o ci sono evidenti segni di umidità dei piani refrattari accendere il forno regolando al minimo la fiamma per un periodo variabile 15/30min per dar modo all'umidità di evaporare e ai mattoni di asciugarsi. In caso contrario lo shock termico mettendo la fiamma al massimo della potenza potrebbe rompere i mattoni.

## ASSISTENZA

Questo apparecchio a gas NON deve essere alterato o manomesso. Ogni sistemazione o assistenza deve essere eseguita da un tecnico qualificato.

E' consigliabile una regolare manutenzione. Consultare istruzioni di manutenzione.



### REGOLATORE DI PRESSIONE

Questo apparecchio deve essere dotato di un regolatore di pressione in osservanza degli standard e/o delle norme locali/nazionali con uscita nominale della pressione di:

## MANUALE UTENTE FORNO PIERO

---

**CATEGORIA I3+(28-30/37)** Propano 37 mbar. Butano 28-30 mbar.

**CATEGORIA I3B/P(30)** Propano/Butano 30 mbar

**CATEGORIA I3B/P(37)** Propano/Butano 37 mbar

**CATEGORIA I3B/P(50)** Propano/Butano 50 mbar

**MAI USARE UNA FONTE DI GAS NON REGOLATA.**

### **MANUTENZIONE regolare**

A forno freddo o prima di ogni utilizzo rimuovere eventuali residui di cibo dal piano cottura dovuti a precedenti preparazioni. Con un aspiratore pulire e liberare la zona circostante il bruciatore per evitare malfunzionamenti dello stesso dovuti a cenere o residui di cibo. Le parti esterne vanno tenute pulite regolarmente per prevenire fenomeni di ossidazione specialmente le parti in acciaio. Usare prodotti specifici per inox. Anche se l'acciaio è di buona qualità, nel tempo, e se non trattato regolarmente potrebbe presentare macchie superficiali che in alcun modo compromettono la sicurezza e la funzionalità del vostro forno. Fenomeni di ossidazione possono verificarsi in presenza di salsedine e/o umidità. Dopo la pulizia per una miglior protezione applicare un leggero strato di olio di vasellina. Se non utilizzato per molto tempo metterlo al riparo in un ambiente asciutto e ventilato o proteggerlo con un telo di copertura adatto che garantisca areazione e prevenga fenomeni di condensa. Nota: se le occasioni di utilizzo sono intervallate da lunghi periodi di inutilizzo cercare di pulire il forno subito dopo e appena si è freddato perché imbrattamenti da residui

## MANUALE UTENTE FORNO PIERO

---

grassi e/o cibi acidi potrebbero intaccare e macchiare le parti in acciaio rendendone difficile la pulizia dopo molto tempo.

### **COLLEGAMENTI E PRIMA ACCENSIONE**

Seguire le precauzioni e i consigli elencati nel paragrafo “installazione” per posizionare nel modo corretto e sicuro il forno. Nei modelli dotati di carrello dopo il posizionamento assicurare la stabilità del forno per evitare spostamenti accidentali durante l'utilizzo, preferire superfici dure o compatte per non alterare l'assetto del forno durante l'uso. Nei modelli free standing (appoggio) accertarsi che il piano di appoggio sia ignifugo livellato e stabile.

### **Dati tecnici allacciamento utenza gas**

**Il tubo in ingresso della vs utenza NON dovrebbe essere inferiore a:**

$\varnothing 1/2'' = 14 \text{ mm}$  per Metano

$\varnothing 1/4'' = 8 \text{ mm}$  per Propano

**La pressione consigliata per il funzionamento ottimale è di:**

20 o 25mbar METANO (vedere norme nazionali)

28/30 – 37 o 50mbar GPL (vedere norme nazionali)

La potenzialità max dell'impianto per ogni categoria di gas (GPL-METANO ) si aggira intorno a:

6880 Kcal/h pari a circa 8 kW

## **GPL (G30-G31)**

28-30 mbar (butano G30) -37mbar (propano G31)

**CATEGORIA I3+(28-30/37 mbar ) iniettore Ø 0,97mm**

(BE , CH , CY , CZ , ES , FR , GB , GR , IE , IT , LT , PT , SI , SK )

28-30 mbar (butano G30, propano G31 o miscele G30/G31)

**CATEGORIA I3 B/P (30 mbar ) iniettore Ø 0,97mm**

(BG , CY , DK , EE , FI , GR , HU , IS , LT , LV , MT , NO , NL , RO , SE , SI )

37 mbar (butano G30, propano G31 o miscele G30/G31)

**CATEGORIA I3 B/P (50 mbar ) iniettore Ø 0,92mm**

(PL )

50 mbar (butano G30, propano G31 o miscele G30/G31)

**CATEGORIA I3 B/P (50 mbar ) iniettore Ø 0,85mm**

(DE , AT , CH , SK )

## **METANO (G20-G25)**

**CATEGORIA 2H , 2E , (20 mbar )**

**iniettore Ø 1,30mm**

(all countrys except BE,FR)

**CATEGORIA 2E+ (20/25 mbar )**

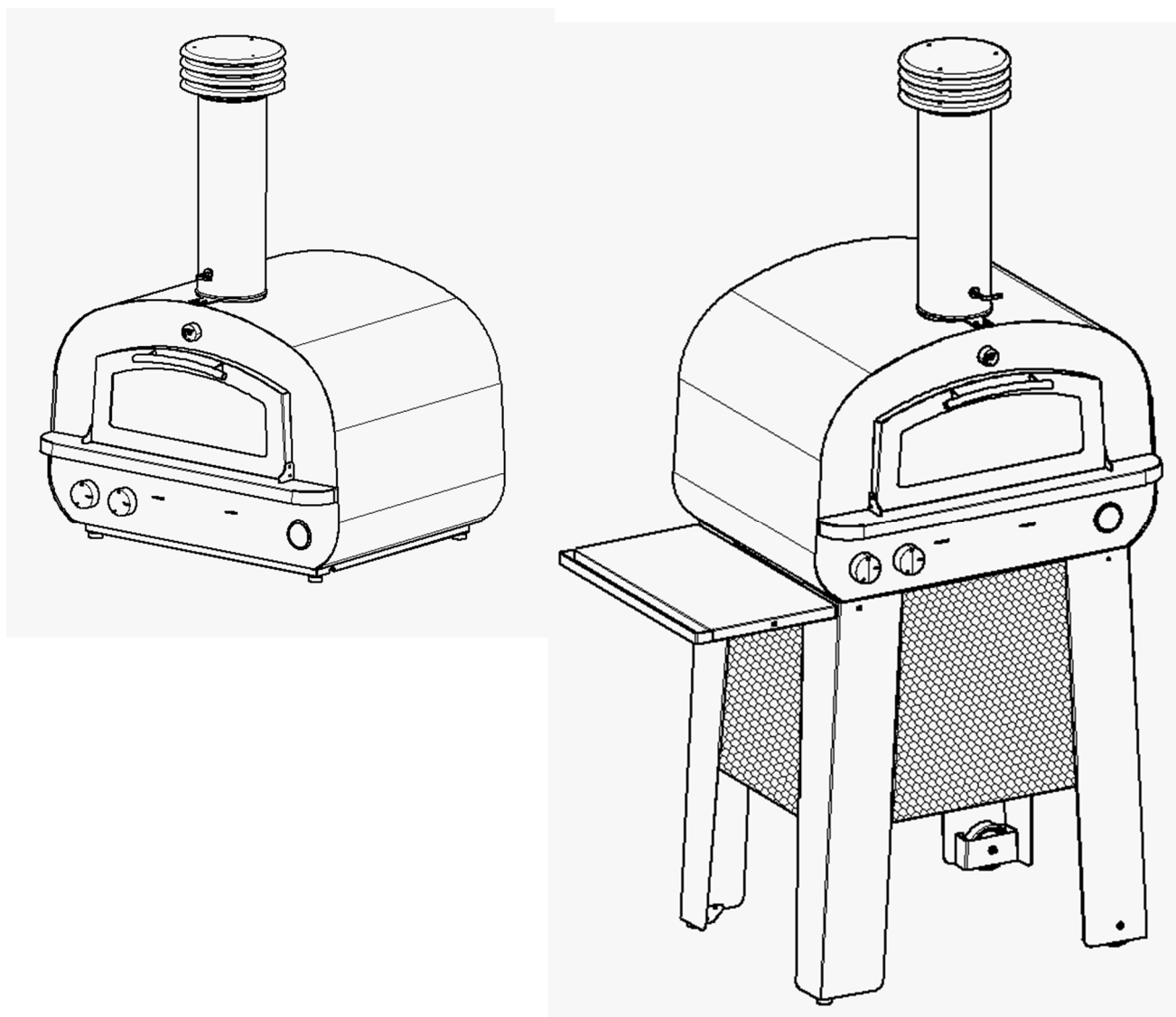
**iniettore Ø 1,30mm**

(BE , FR )

## MANUALE UTENTE FORNO PIERO

---

TIPOLOGIA FORNO: FREE STANDING (libero appoggio) o CARRELLATO

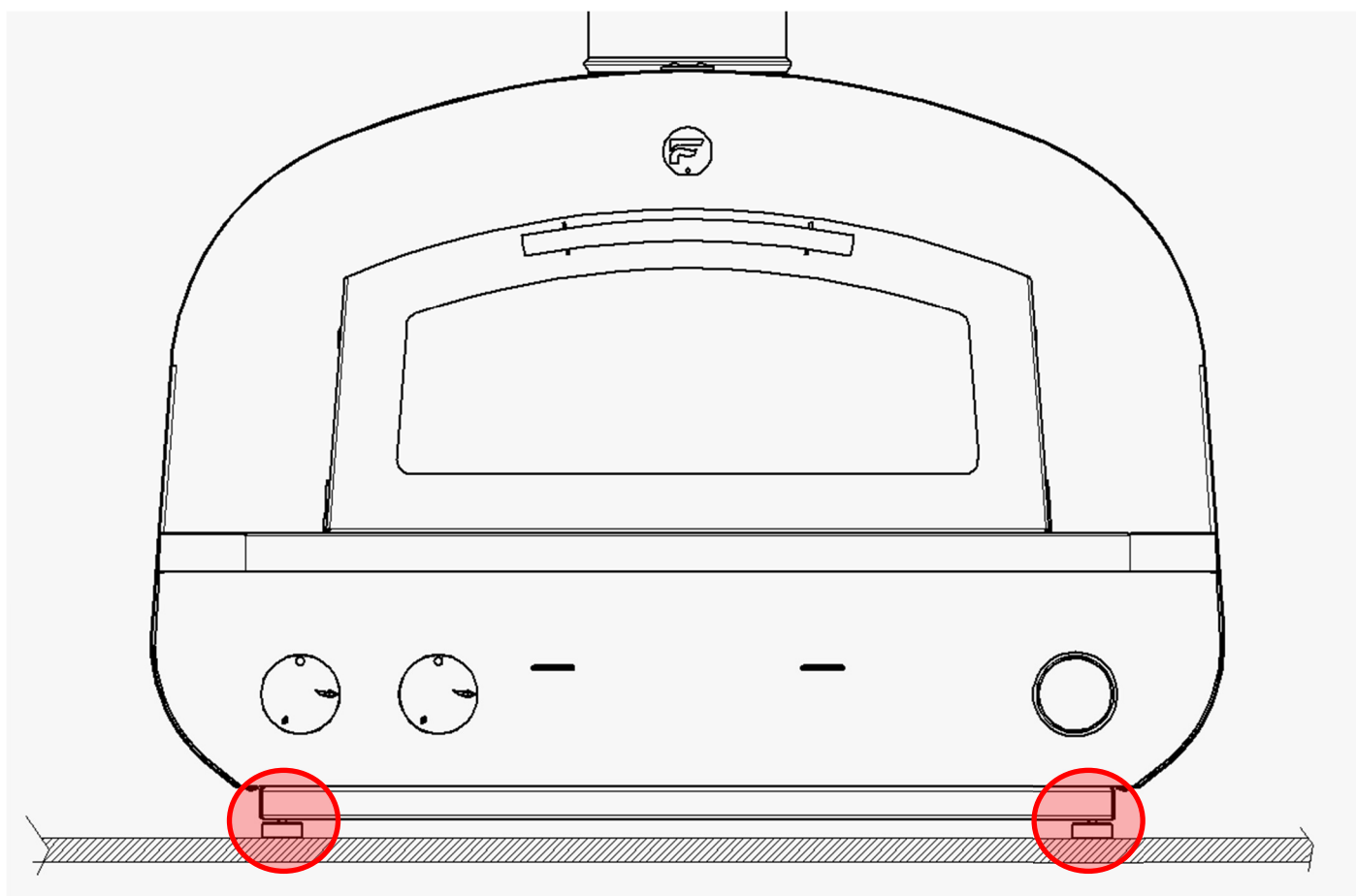


I modelli free standing vanno posizionati sempre su un piano ignifugo e livellato mentre quelli carrellati possono essere trasportati e posizionati secondo le indicazioni di sicurezza e distanze da materiali infiammabili come visto nei capitoli precedenti.



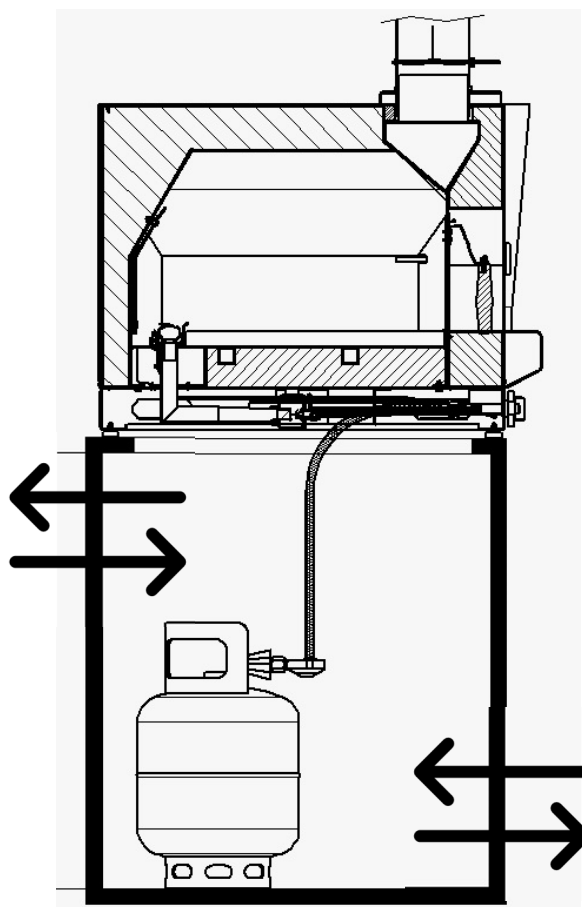
## MANUALE UTENTE FORNO PIERO

Nella versione da appoggio ci sono dei piedini in gomma antiscivolo alla base del forno che possono essere regolati in altezza per avere un livellamento ottimale e una buona aereazione nella parte inferiore del forno stesso. Eliminare questi piedini e appoggiare l'intera base del forno sul piano potrebbe compromettere o limitare le prestazioni del bruciatore oltre a compromettere la sicurezza di funzionamento e un eccessivo accumulo di calore nella parte inferiore del forno e all'interno del quadro comandi.



## MANUALE UTENTE FORNO PIERO

---



Se il forno viene appoggiato su un mobile assicurarsi che quest'ultimo sia abbastanza robusto da sostenerne il peso. Lasciare sempre un lato aperto nel caso la bombola venga collocata all'interno del mobile o prevedere adeguate prese d'aria per evitare accumuli di gas che potrebbero dare seguito ad incendi o esplosioni. Un'adeguata aereazione serve anche per evitare il surriscaldamento della bombola. **In caso di malfunzionamento e/o principio di incendio deve essere possibile intervenire tempestivamente per chiudere la valvola della bombola e mettere in sicurezza la stessa.** Mai stoccare bombole di riserva (anche vuote) vicino al forno, vanno conservate in sicurezza.

## MANUALE UTENTE FORNO PIERO

---

Nelle versioni con carrello il piano di appoggio inferiore può essere utilizzato anche per il posizionamento della bombola. In questo modo si garantisce la stabilità in caso di movimentazione e riposizionamento del forno oltre alla posizione verticale per un corretto utilizzo. Le bombole adatte che possono essere inserite nell' alloggiamento devono essere di piccole dimensioni (tipo campeggio\*) bombole di maggiori dimensioni non sono adatte sia per la grandezza sia per l'eccessiva vicinanza al fondo del forno che in fase di utilizzo potrebbe essere molto caldo. Bombole convenzionali devono essere collocate nelle vicinanze del forno assicurandone la stabilità per evitare il ribaltamento

**n.b. è consentito movimentare il forno solo se freddo e dopo aver chiuso la valvola della bombola nel caso questa sia alloggiata nell'apposito ripiano del carrello. Se la bombola è fuori dal carrello si consiglia di chiudere la valvola e disconnettere la stessa prima di movimentare il forno per evitare ribaltamenti e/o danneggiamenti della bombola che potrebbero comprometterne l'utilizzo e la funzionalità con il rischio di provocare incendi e/o esplosioni.**

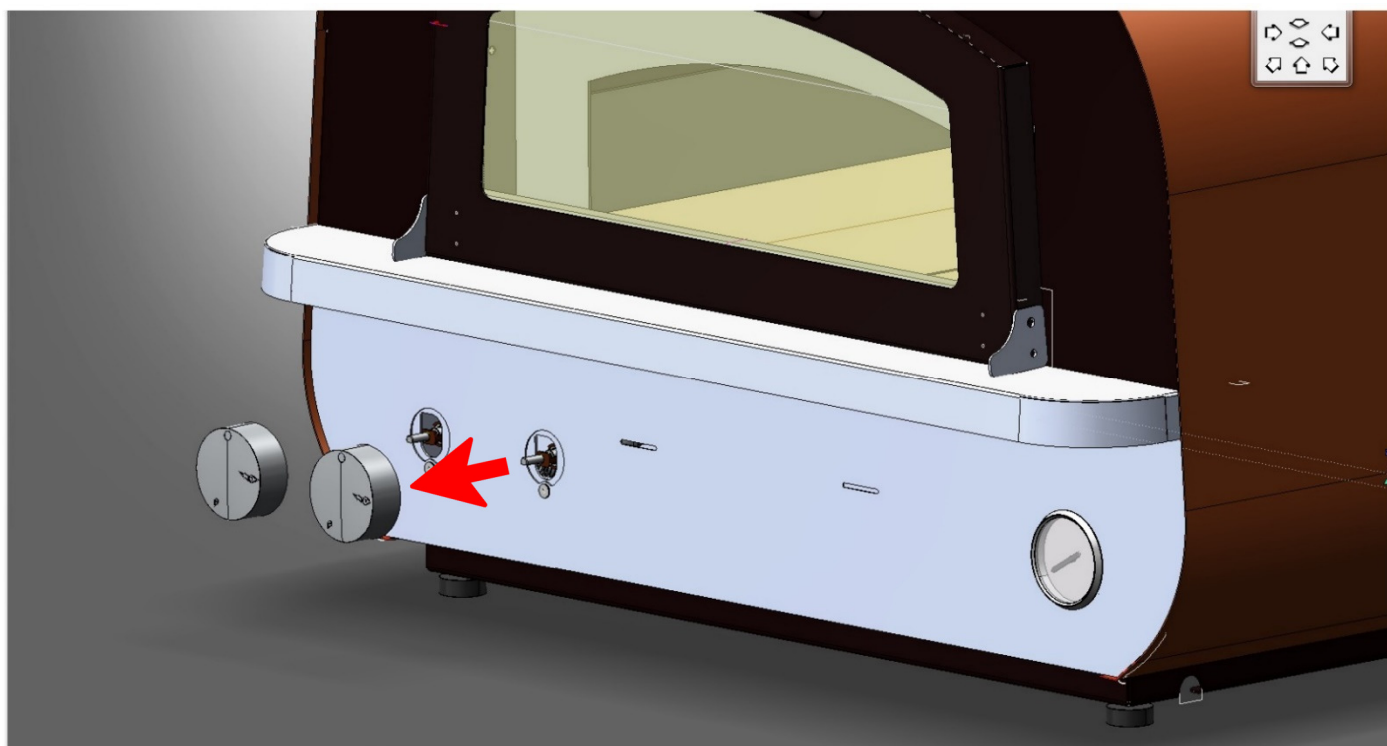
\*verificare le dimensioni perché non ci sono standard di grandezza, esistono vari formati e a parità di peso possono differire tra i vari fornitori. Approssimativamente l'altezza max della bombola dovrebbe essere non più di 400mm.

## MANUALE UTENTE FORNO PIERO

---

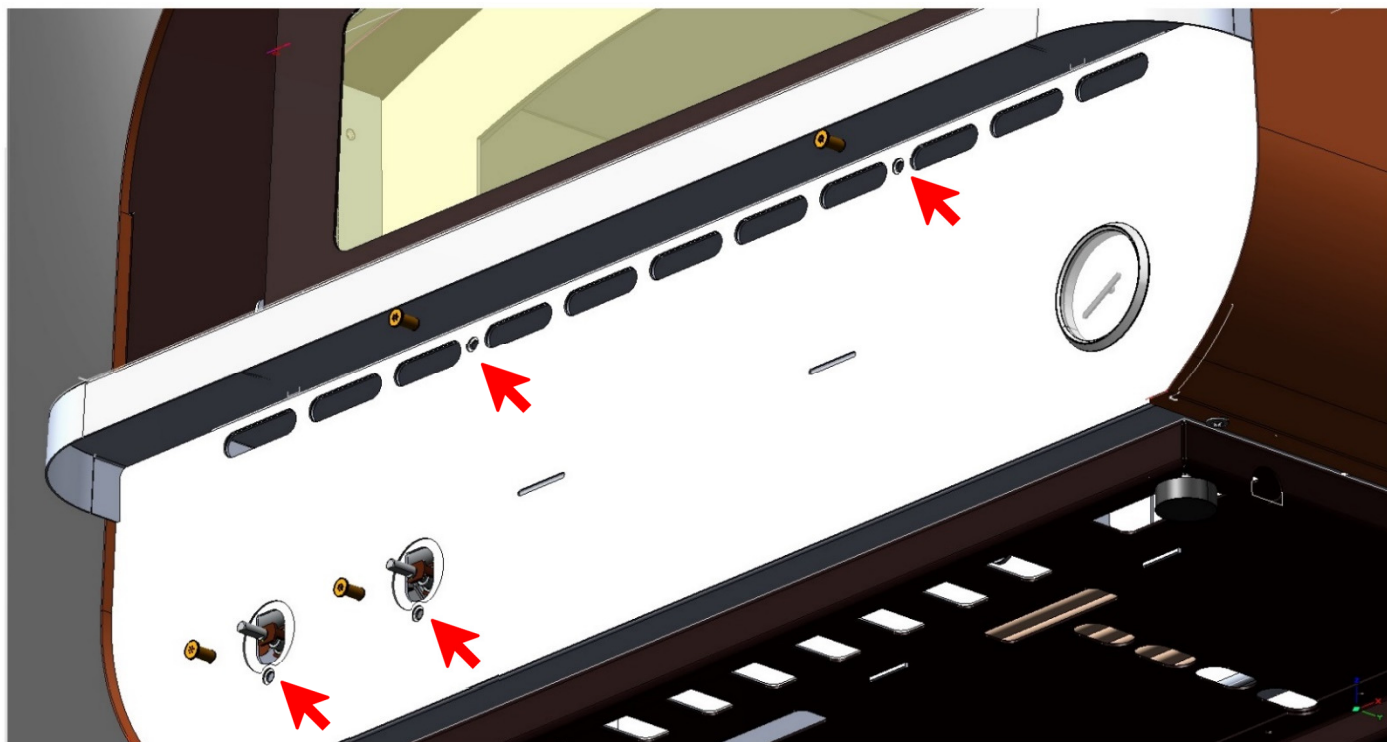
### COLLEGAMENTO BOMBOLA

La bombola deve avere un regolatore di pressione (non fornito in dotazione) adatto al tipo di gas utilizzato, mentre come primo equipaggiamento il forno è già predisposto con il tubo flessibile (~1.5mt solo mercato IT) che va collegato al regolatore di pressione. Se si rendesse necessario per motivi di sicurezza o usura cambiare il tubo gas attenersi alle indicazioni che seguono.

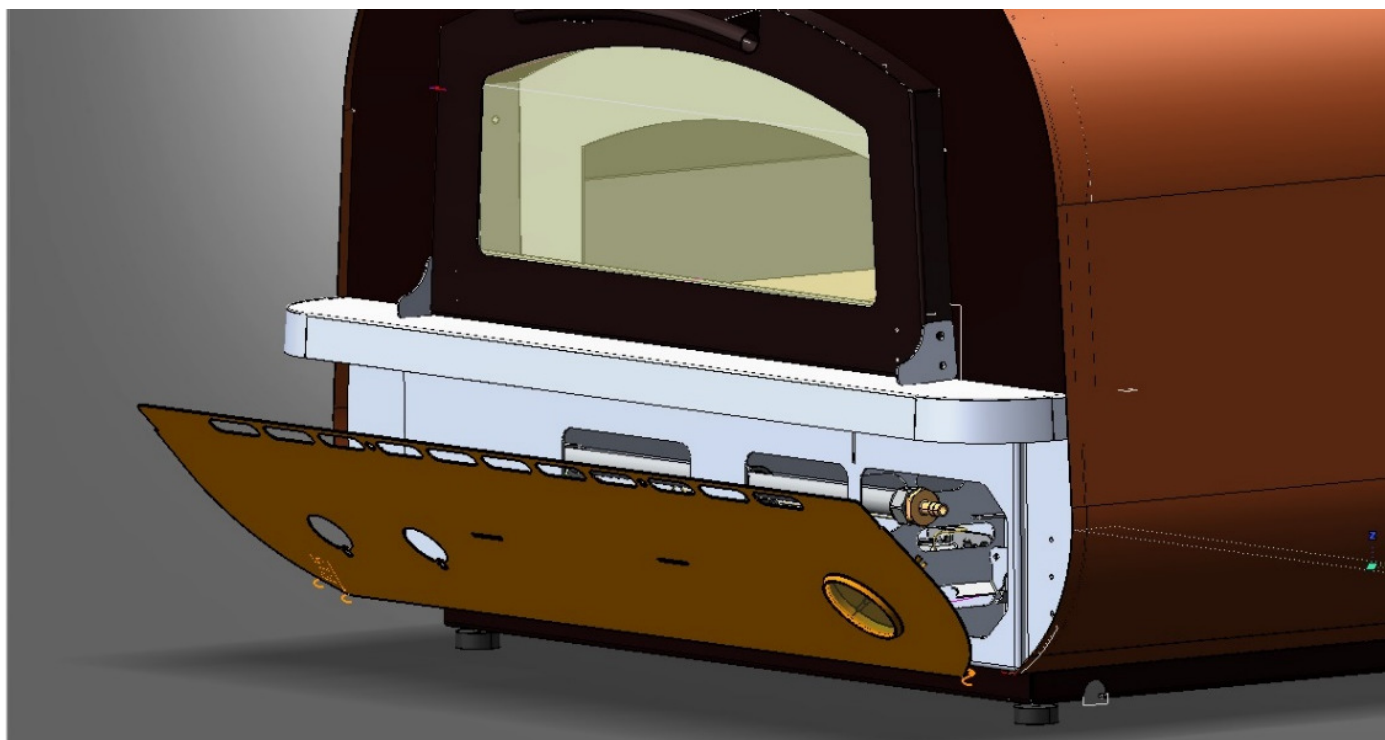


Tirare delicatamente le manopole fino a staccarle dal blocco valvola.

## MANUALE UTENTE FORNO PIERO

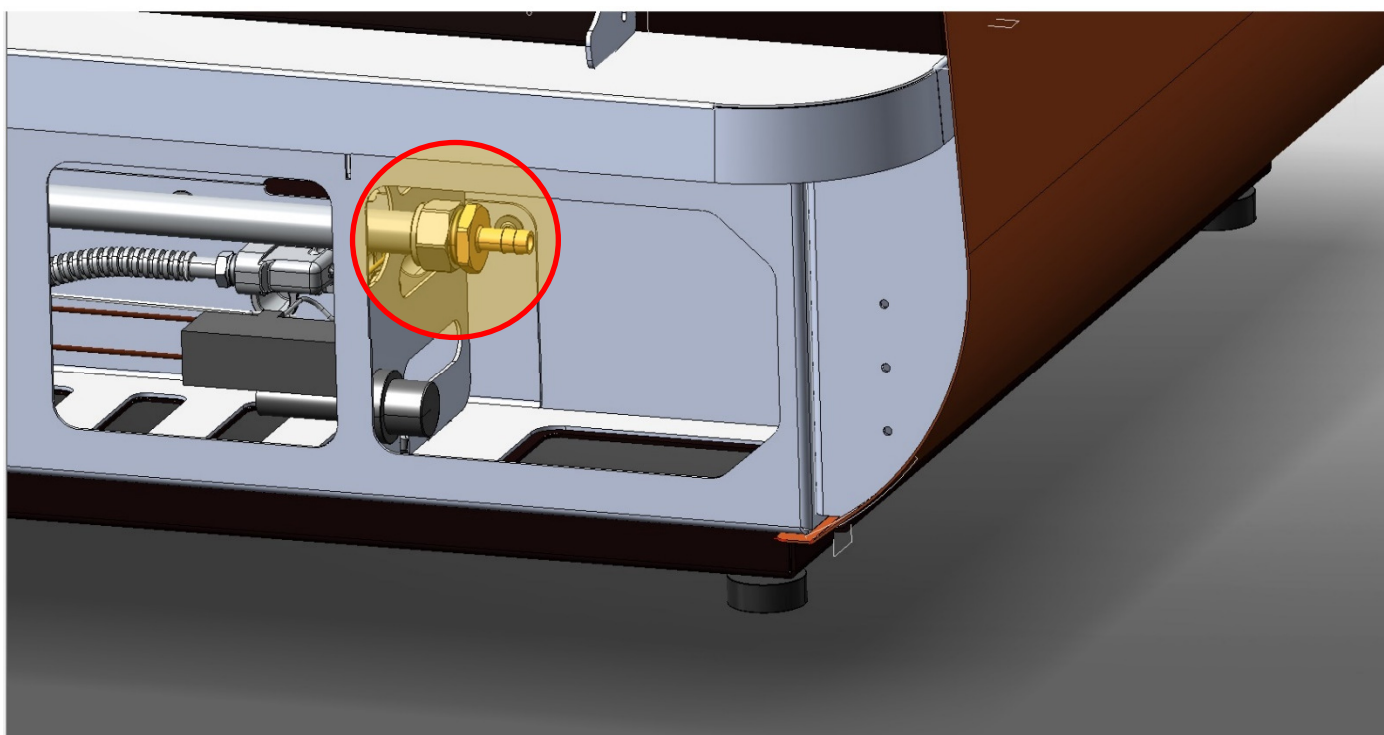


Individuare le 4 viti indicate nelle frecce, 2 sotto le manopole e 2 sotto la mensola di appoggio. Svitare e tenere da parte per il rimontaggio.



## MANUALE UTENTE FORNO PIERO

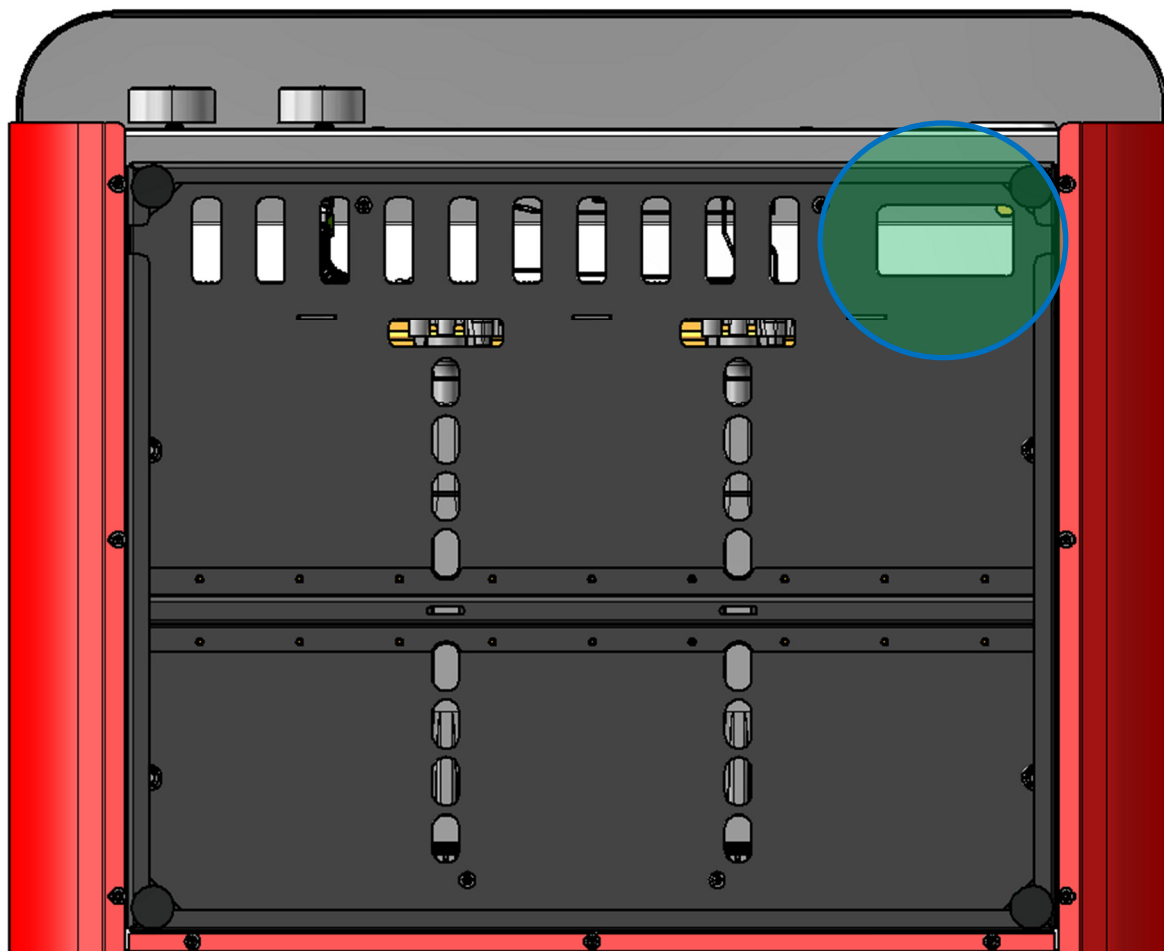
A questo punto la cover è sostenuta solo dalle calamite laterali, tirare leggermente per staccarla. Attenzione al capillare del termometro che è all'interno della struttura, fare in modo di non schiacciarlo o piegarlo.



Nel box di destra trovate il portagomma per collegare il tubo del gas **(solo versioni mercato IT, per altri paesi usare un adattatore secondo norme locali per allacciare il gas, attacco su forno G½" F)**. Una volta sostituito il tubo e stretto bene con una fascetta fatelo passare nell'apertura sotto il piano forno dedicata (vedi pag. seguente).

Rimontate tutto facendo attenzione a non danneggiare il capillare del termometro.

## MANUALE UTENTE FORNO PIERO



--dettaglio passaggio inferiore per tubo gas--

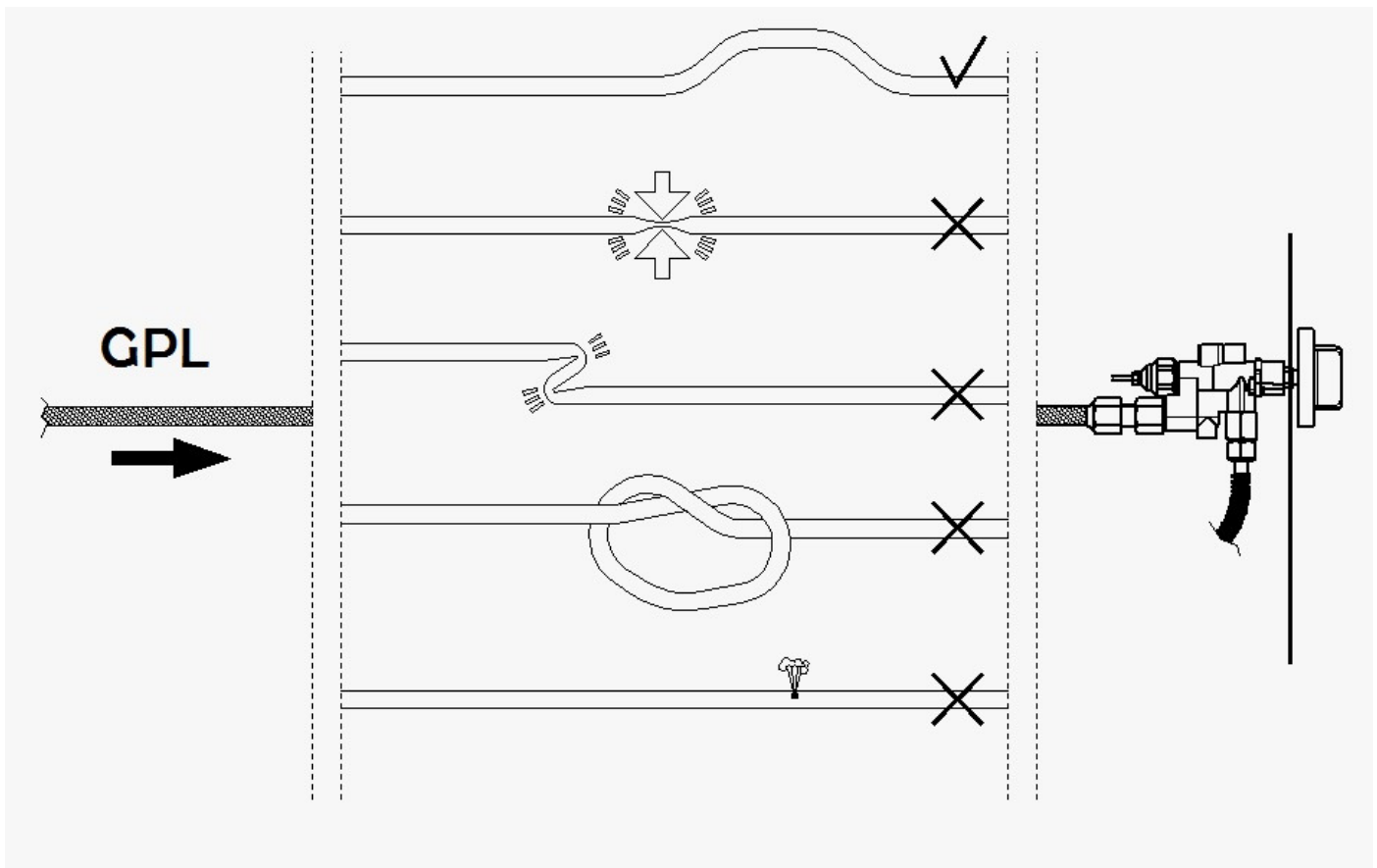
La bombola deve essere sempre dotata di regolatore di pressione\* tarato per il tipo di gas utilizzato (G30/31 28/30/37/50mbar).

**Evitare di attorcigliare, piegare o schiacciare il tubo flessibile.** Se ci sono segni evidenti di usura o la data di utilizzo impressa sul tubo è scaduta sostituirlo immediatamente.

\* regolatore di pressione non è fornito in dotazione

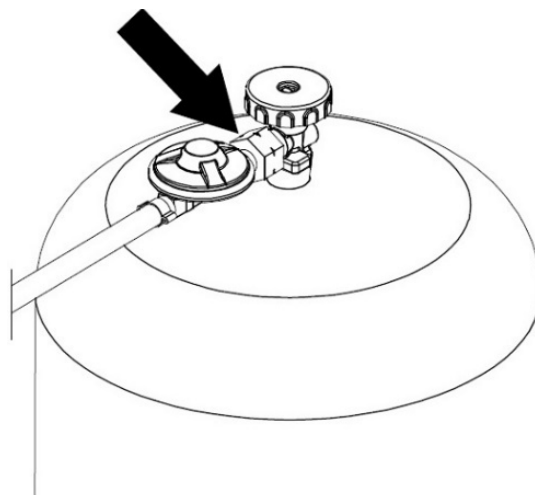
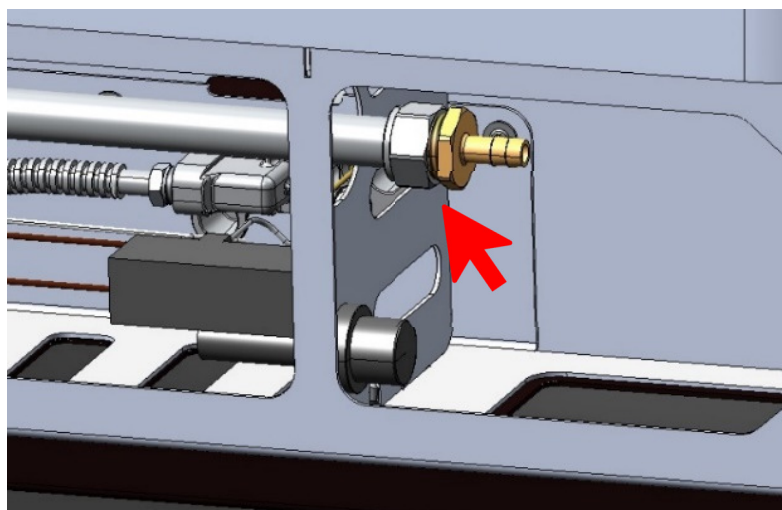


## MANUALE UTENTE FORNO PIERO





**Una volta effettuati i collegamenti eseguire un controllo di tenuta dell'impianto per verificare eventuali perdite.**



Prima di procedere assicurarsi di aver stretto i vari raccordi nel caso di manutenzione o sostituzione parti. La verifica va eseguita all'aperto lontano da fiamme libere. **Vietato fumare.** I punti da controllare sono quelli di connessione del circuito gas (attacco su bombola, collegamento portagomma e rampa gas). Per effettuare la prova in sicurezza preparare prima una soluzione costituita da una parte di acqua e una parte di sapone detergente poi, aprire la valvola sulla bombola. Insaponare tutti i punti di controllo indicati. Se notate la formazione di piccole bollicine nella soluzione acqua/sapone significa che siamo in presenza di una piccola perdita. Se si rileva una perdita provare a serrare il raccordo e poi ripetere la prova. Ricordarsi che ad ogni sostituzione della bombola bisogna anche sostituire la guarnizione. Se il problema non viene risolto non utilizzare il forno.

**PERICOLO DI INCENDIO O ESPLOSIONE.** Per quanto riguarda la parte finale del circuito (tra rampa e bruciatore) questa deve essere controllata da un tecnico (vedere note prossime pagine)

L'intero circuito viene testato in fabbrica e garantito da perdite, il collegamento alla bombola è a cura del cliente finale.

**OGNI VOLTA CHE VIENE SOSTITUITA LA BOMBOLA CAMBIARE LA GUARNIZIONE DEL RACCORDO DI INNESTO SUL REGOLATORE DI PRESSIONE.**

**CONTROLLO CIRCUITO PREMONTATO.**

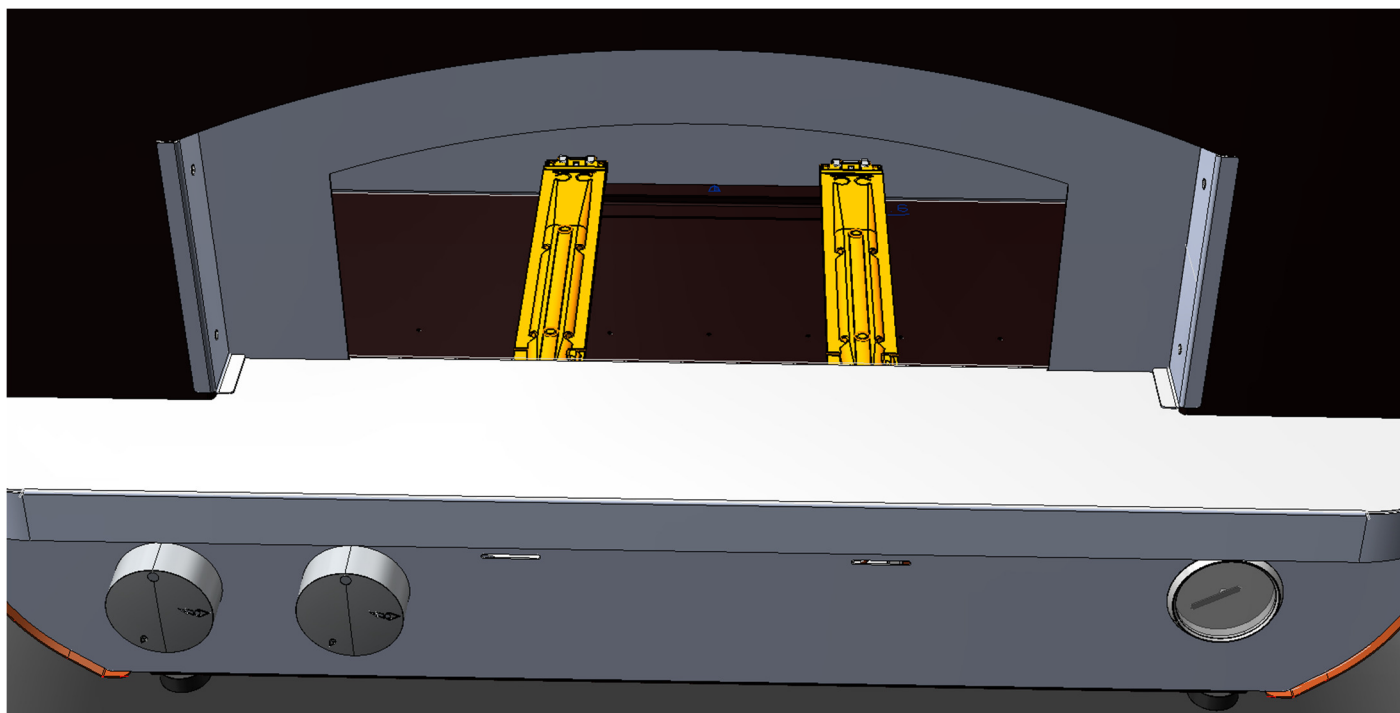
Le parti funzionali del circuito gas sono premontate in fabbrica e garantite da perdite (testate singolarmente). Tutto il sistema formato da rampa, rubinetti, tubi flex e porta-bruciatore sono contenuti e protetti all'interno di un box posto frontalmente al forno. Ogni intervento non autorizzato o manomissione fa decadere la garanzia e pone il prodotto in condizione di pericolo o malfunzionamento che potrebbe causare incidenti, incendi o scoppi dovuti a perdite di gas.

**OGNI INTERVENTO SU QUESTA PARTE DEVE ESSERE ESEGUITA DA UN TECNICO AUTORIZZATO.** Per fare un check approfondito bisogna avere accesso alla parte inferiore del forno. I punti di controllo sono i collegamenti tra rampa, rubinetti e tubi flex. Prima di procedere bisogna smontare i bruciatori per poter accedere all'iniettore posto sul porta-bruciatore (vedi di seguito)

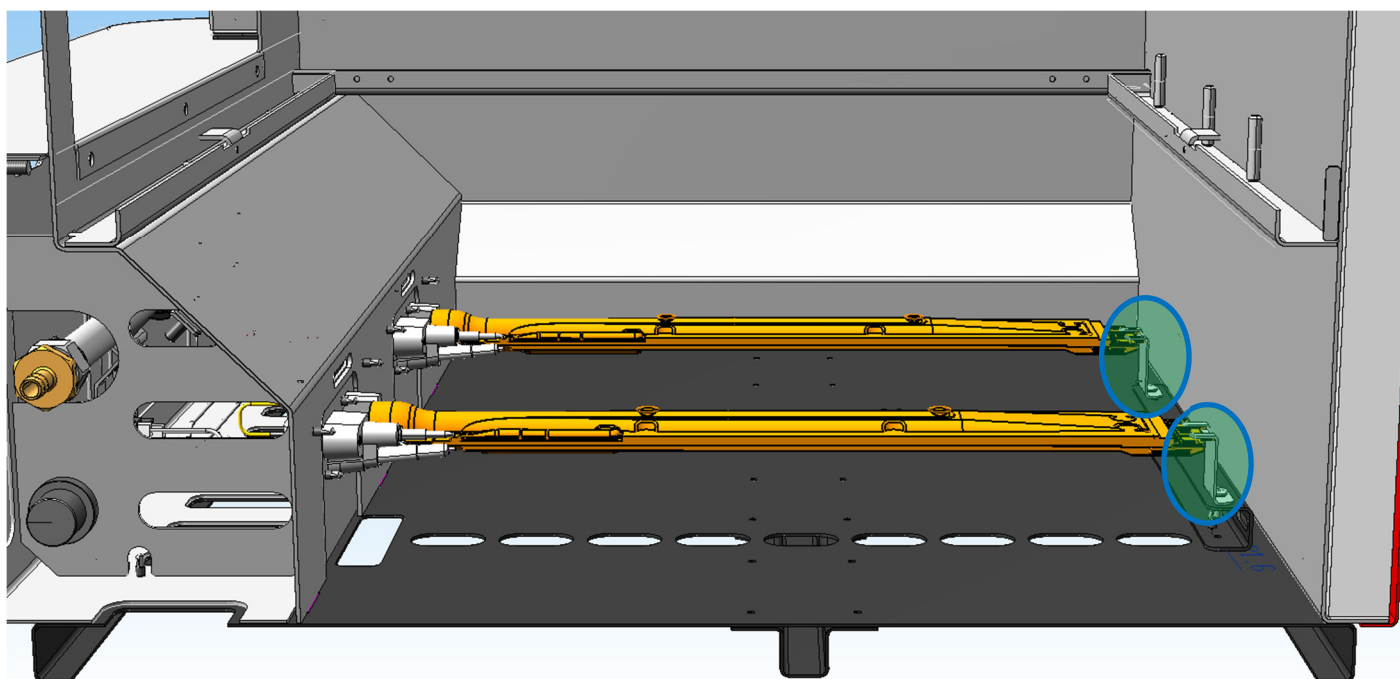
## MANUALE UTENTE FORNO PIERO

### 1-smontaggio bruciatori

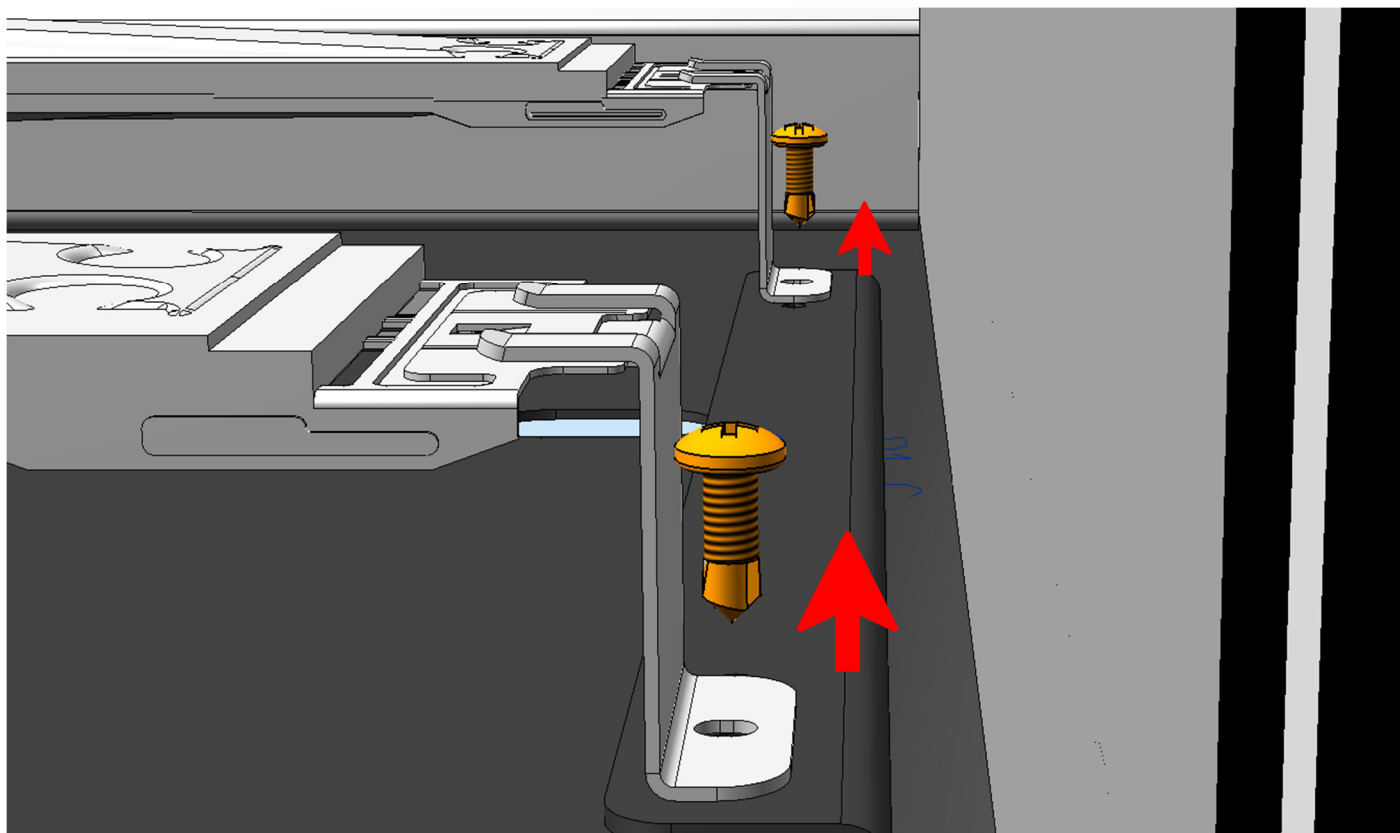
Togliere i piani refrattari e la canalina raccogli cenere per aver accesso ai bruciatori posti sul fondo del forno.



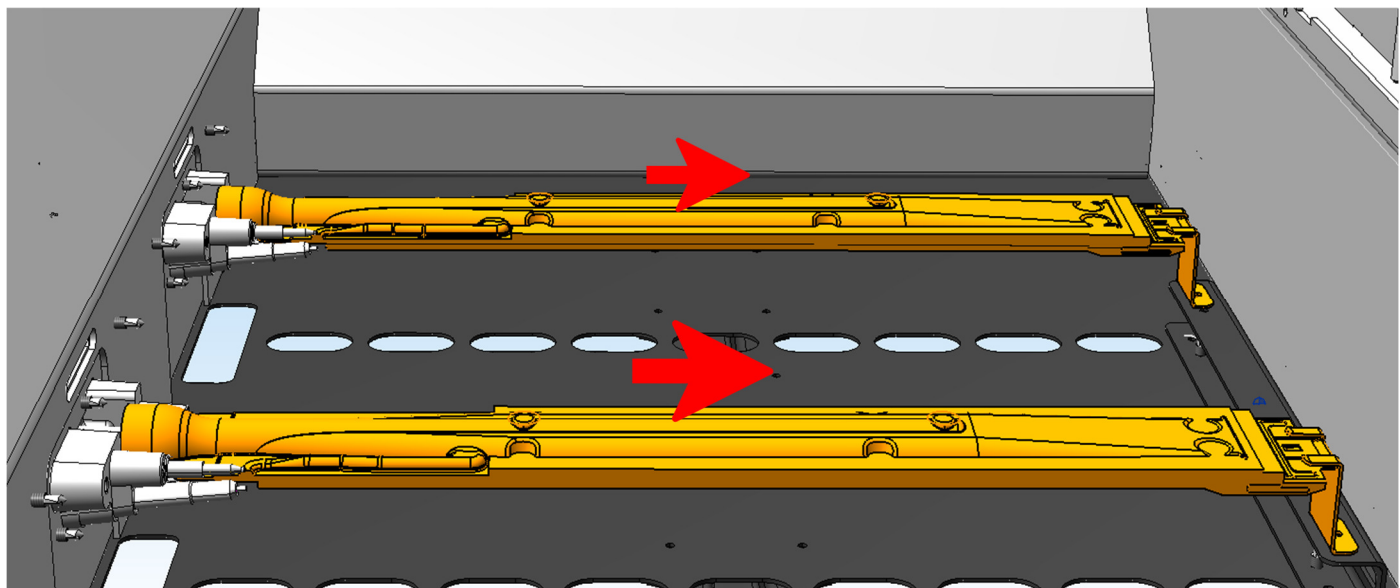
### Svitare e liberare le staffe di supporto dei bruciatori



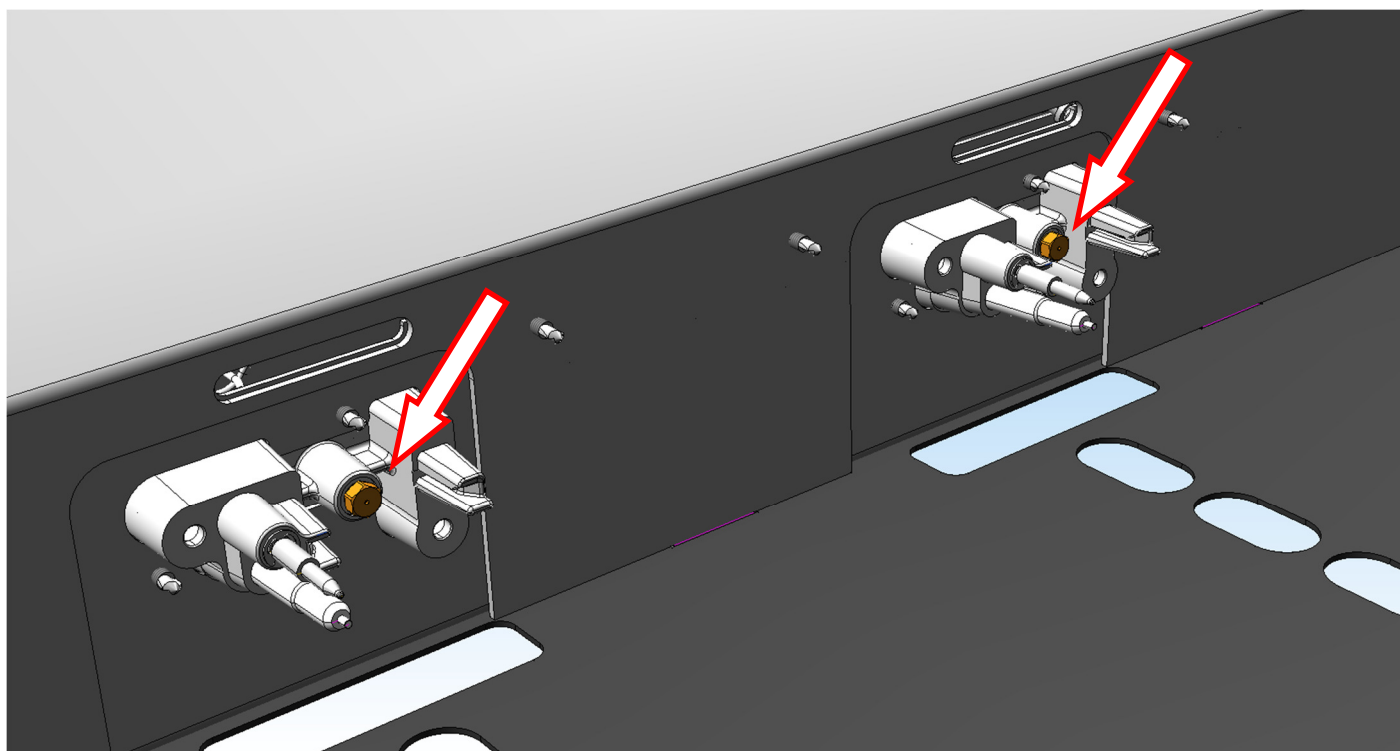
## MANUALE UTENTE FORNO PIERO



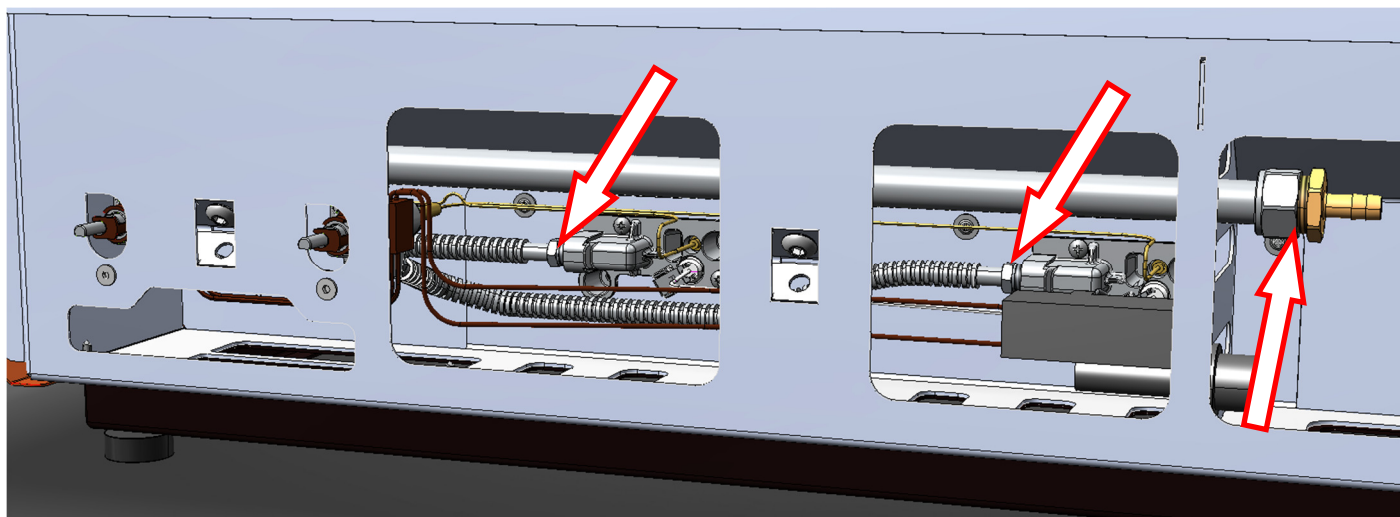
Sfilare i bruciatori dai supporti per liberarli e accedere agli iniettori



## MANUALE UTENTE FORNO PIERO

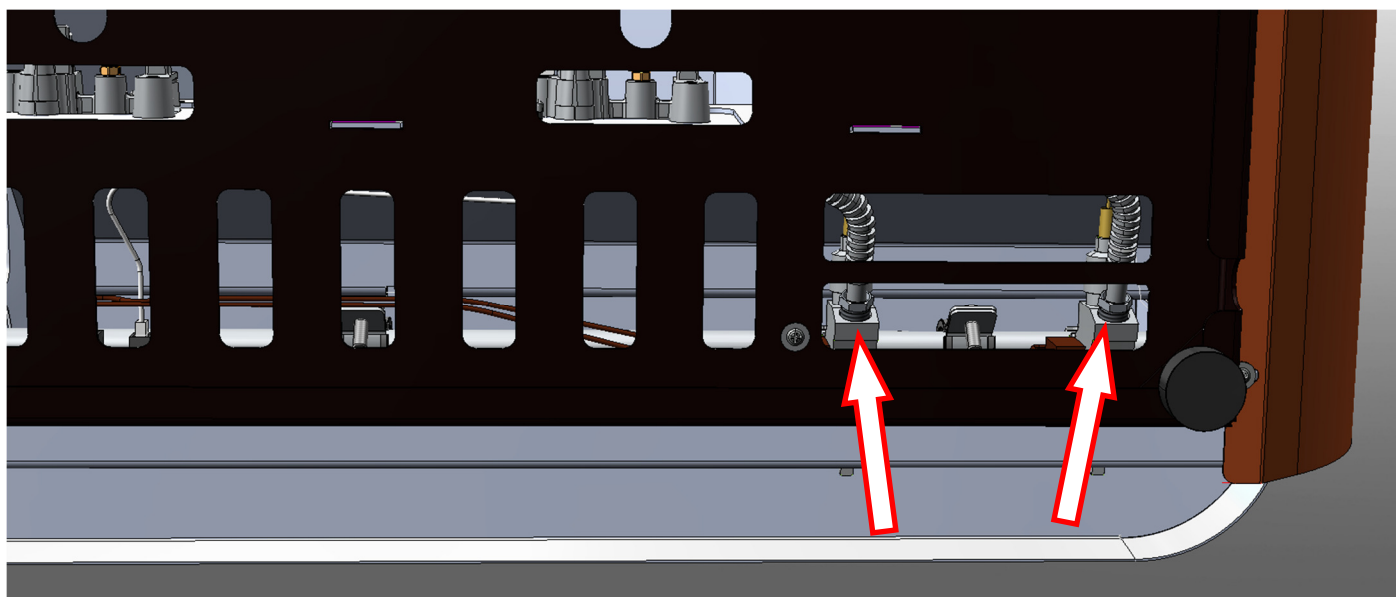


Dopo aver avuto accesso agli iniettori (vedi sopra) procedere insaponando tutte le connessioni indicate per verificare eventuali perdite (schemi successivi)



Connessione tubo flex a porta bruciatore e attacco portagomma su rampa gas (accesso frontale)

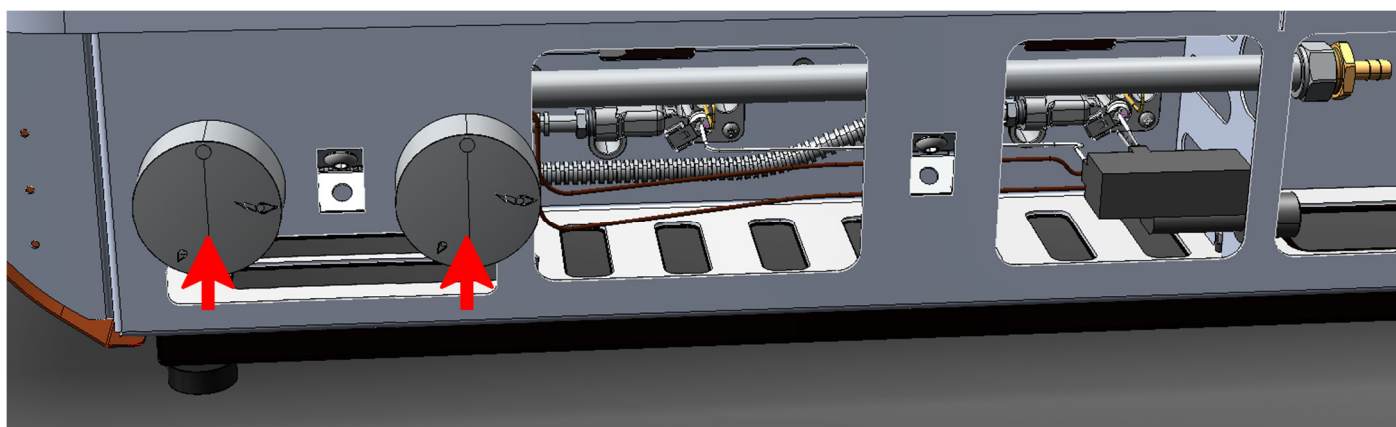
## MANUALE UTENTE FORNO PIERO



Connessione tubo flex a valvola (accesso dal fondo)

La procedura corretta per il test è:

- aprire la valvola sulla bombola del gas per avere il circuito in pressione (sempre con regolatore di pressione montato). Controllare se ci sono perdite all'altezza della connessione tra rampa e portagomma, se è tutto ok proseguire.
- rimontare le manopole sulle aste delle valvole

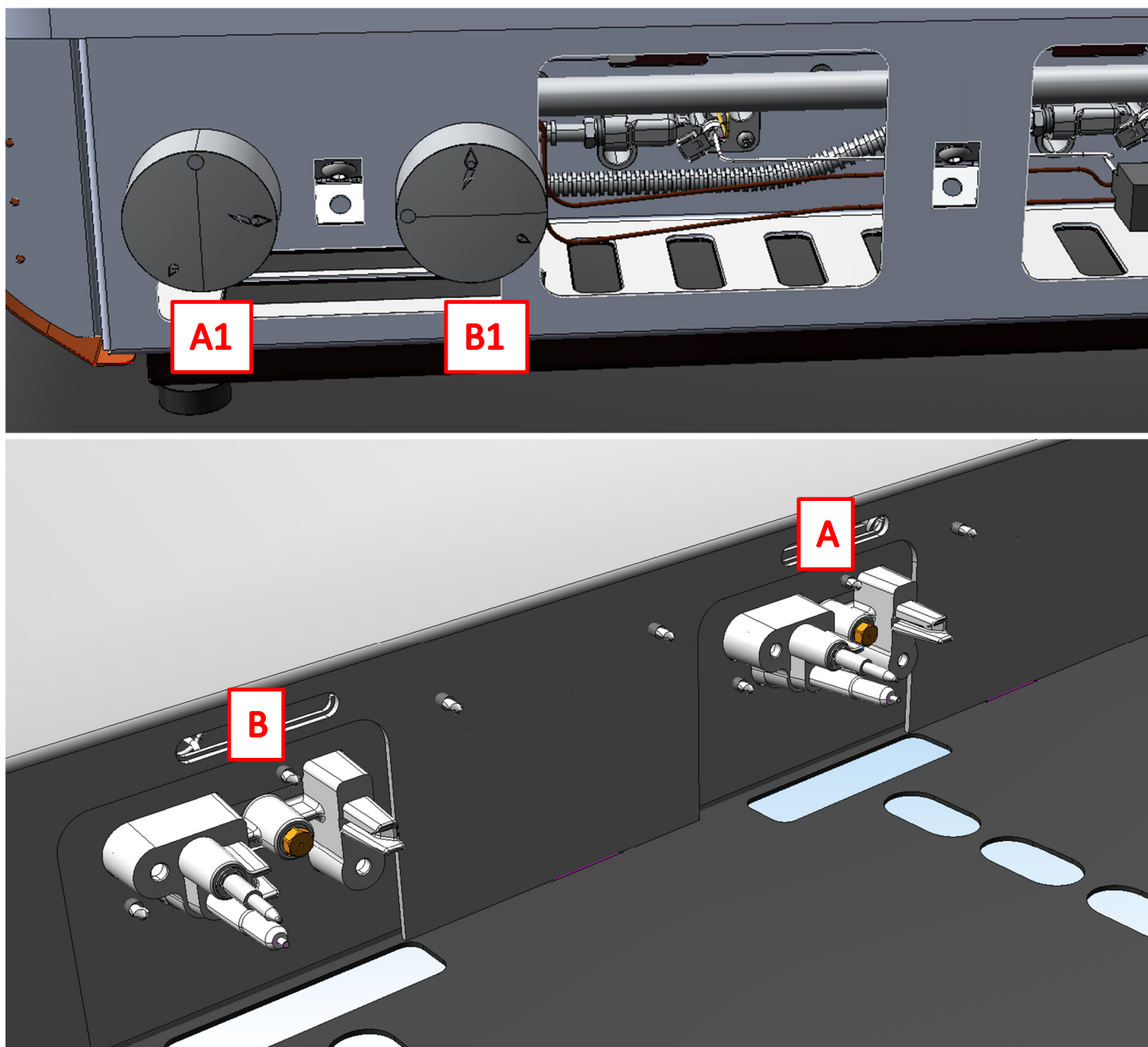


Testare un circuito alla volta come di seguito



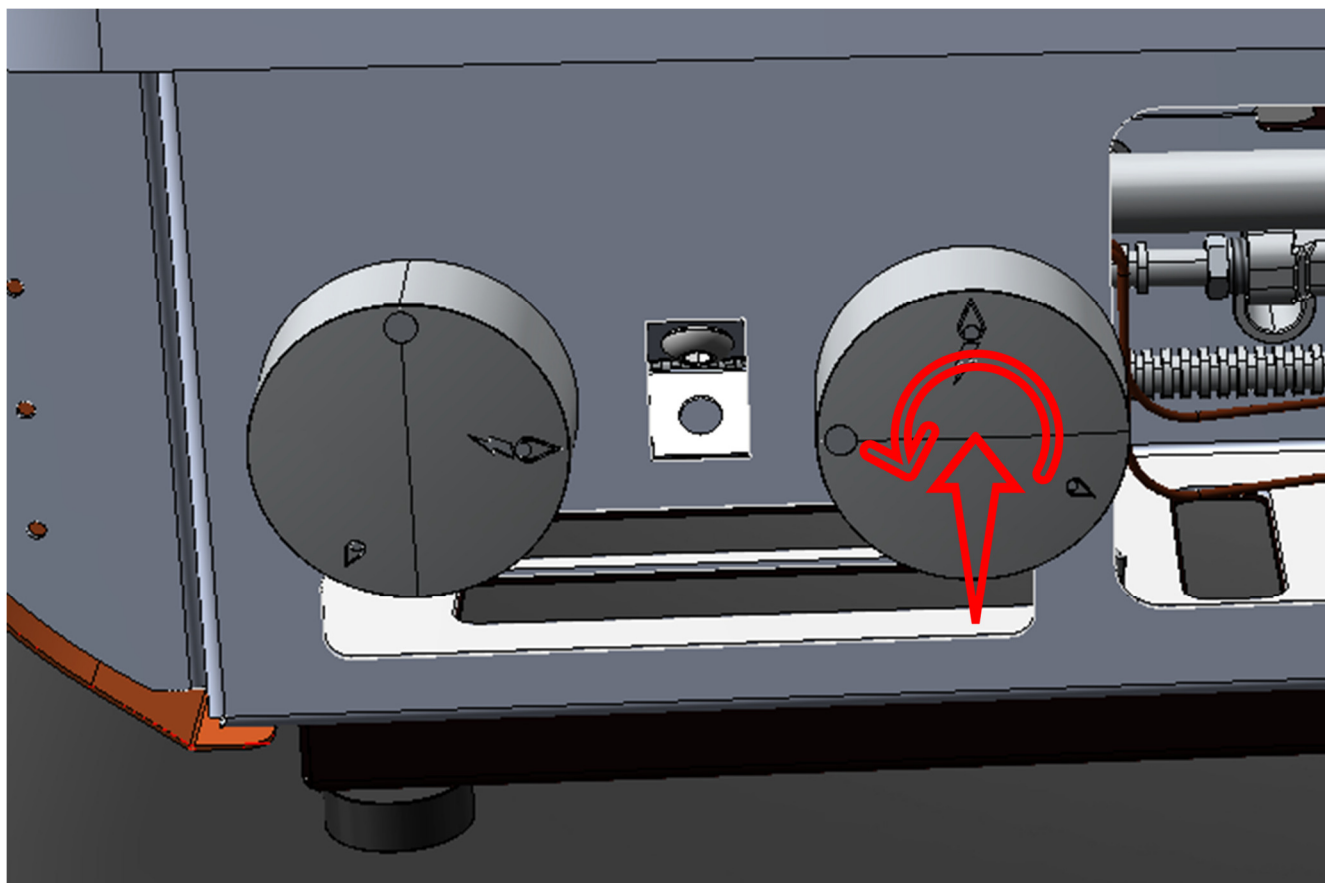
## MANUALE UTENTE FORNO PIERO

Prima di iniziare assicurarsi di aver tolto la batteria dal generatore di scintille (vedi paragrafo dedicato) per evitare di prendere una scossa o innescare una fiamma in caso di perdita che potrebbe dar luogo ad ustioni o principio di incendio. Questo accorgimento è necessario in quanto l'accensione elettronica è collegata in automatico alla manopola e si attiva tenendo premuta la stessa.



## MANUALE UTENTE FORNO PIERO

Premere con decisione e chiudere il foro dell'iniettore B con un dito mentre contemporaneamente si deve premere e ruotare la valvola corrispondente B1 nella posizione fiamma MAX



Tener premuta la manopola e verificare le connessioni insaponate per rilevare eventuali perdite. Ripetere l'operazione con il secondo circuito  
***n.b. in queste fasi le manopole vanno tenute sempre premute per bypassare il dispositivo di sicurezza che altrimenti interromperebbe il flusso in assenza di fiamma.***

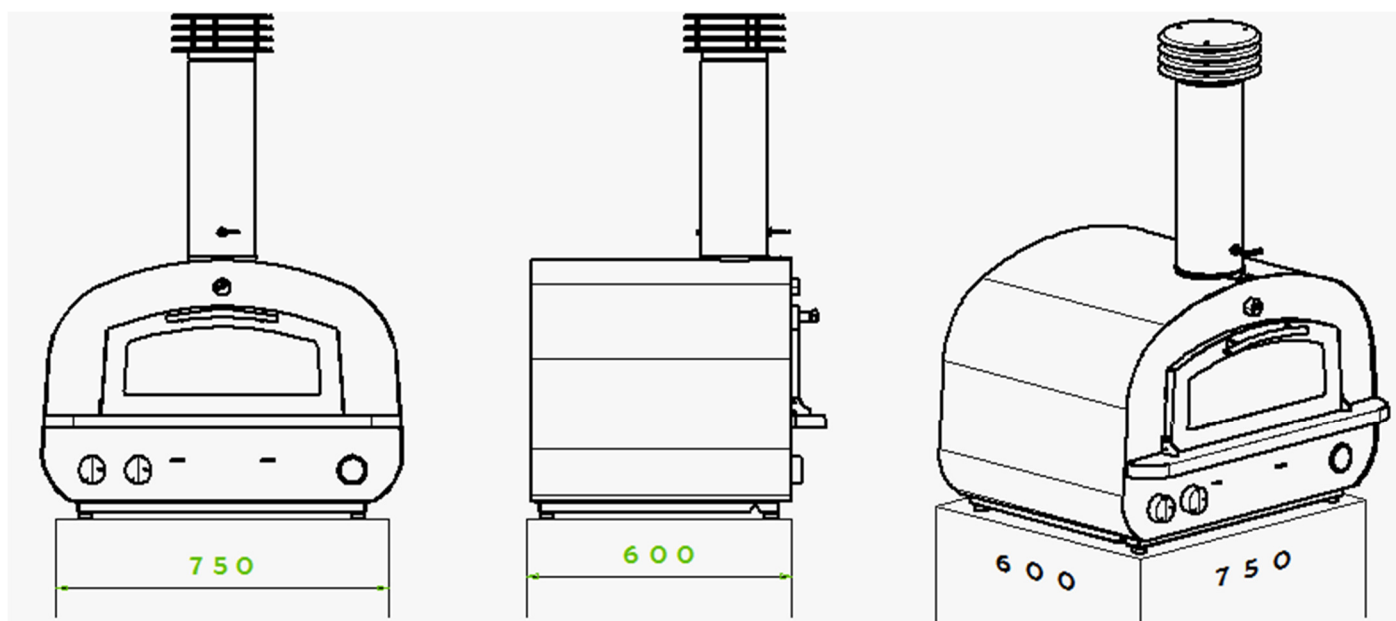
Una volta finito rimontare i bruciatori seguendo le indicazioni di smontaggio al contrario. Il test al circuito pre-montato va fatto annualmente e sempre dopo una riparazione e/o sostituzione parti.



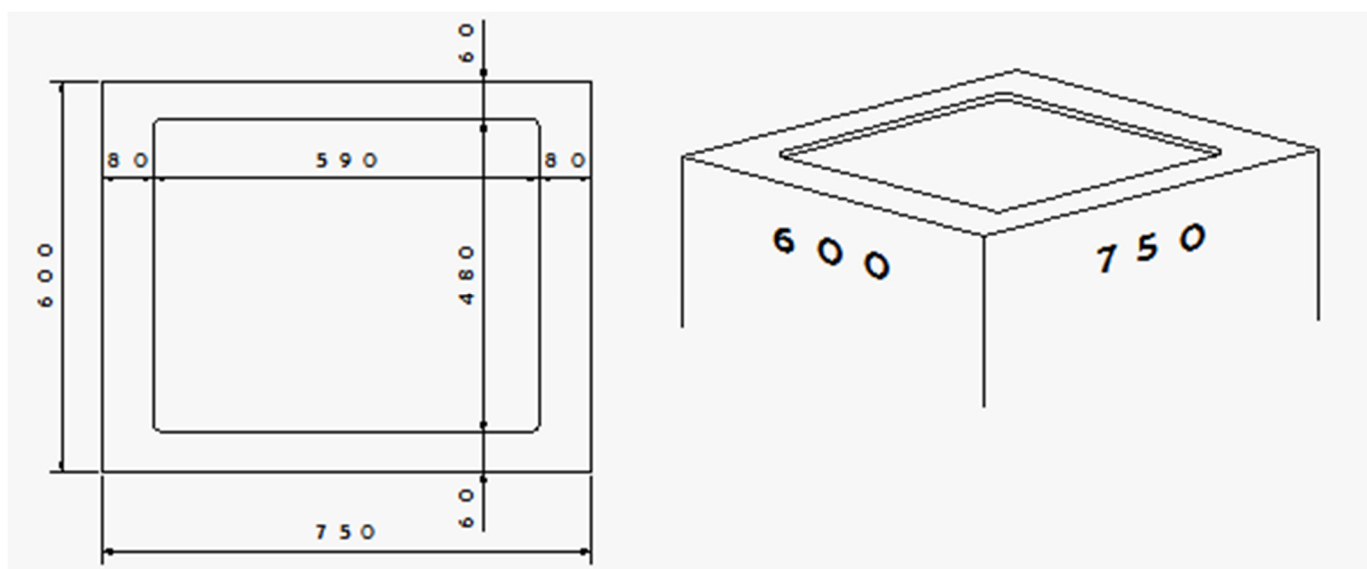
## MANUALE UTENTE FORNO PIERO

### PASSAGGIO TUBO GAS.

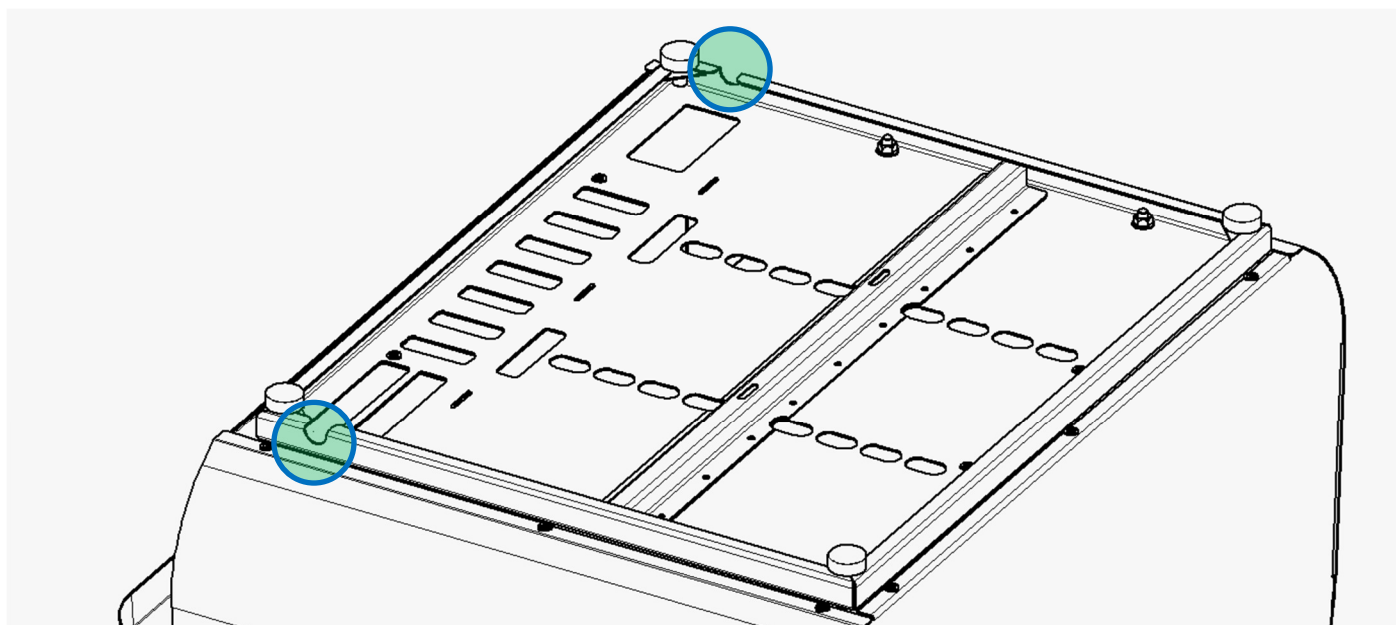
Nella versione con carrello il tubo (max 1.5 mt) esce dal foro sotto la piana e poi può essere indirizzato a piacere per raggiungere la bombola evitando il contatto con la base del forno in quanto quest'ultima, quando il forno è in funzione, può raggiungere temperature elevate con il rischio di danneggiare il tubo in gomma se a contatto diretto. Nella versione da appoggio (su mobile o ripiano) sarebbe preferibile prevedere un'apertura in corrispondenza delle feritoie di aereazione poste nella parte frontale sotto il box comandi che aiutano a mantenere sotto controllo le temperature dei comandi e componenti in fase di utilizzo prolungato dell'apparecchio. Se si opta per questa soluzione il tubo gas può essere fatto passare sotto il piano per poi essere collegato ad una bombola posta nelle immediate vicinanze. Le misure minime del piano di appoggio e relativa parte forata sono indicate di seguito



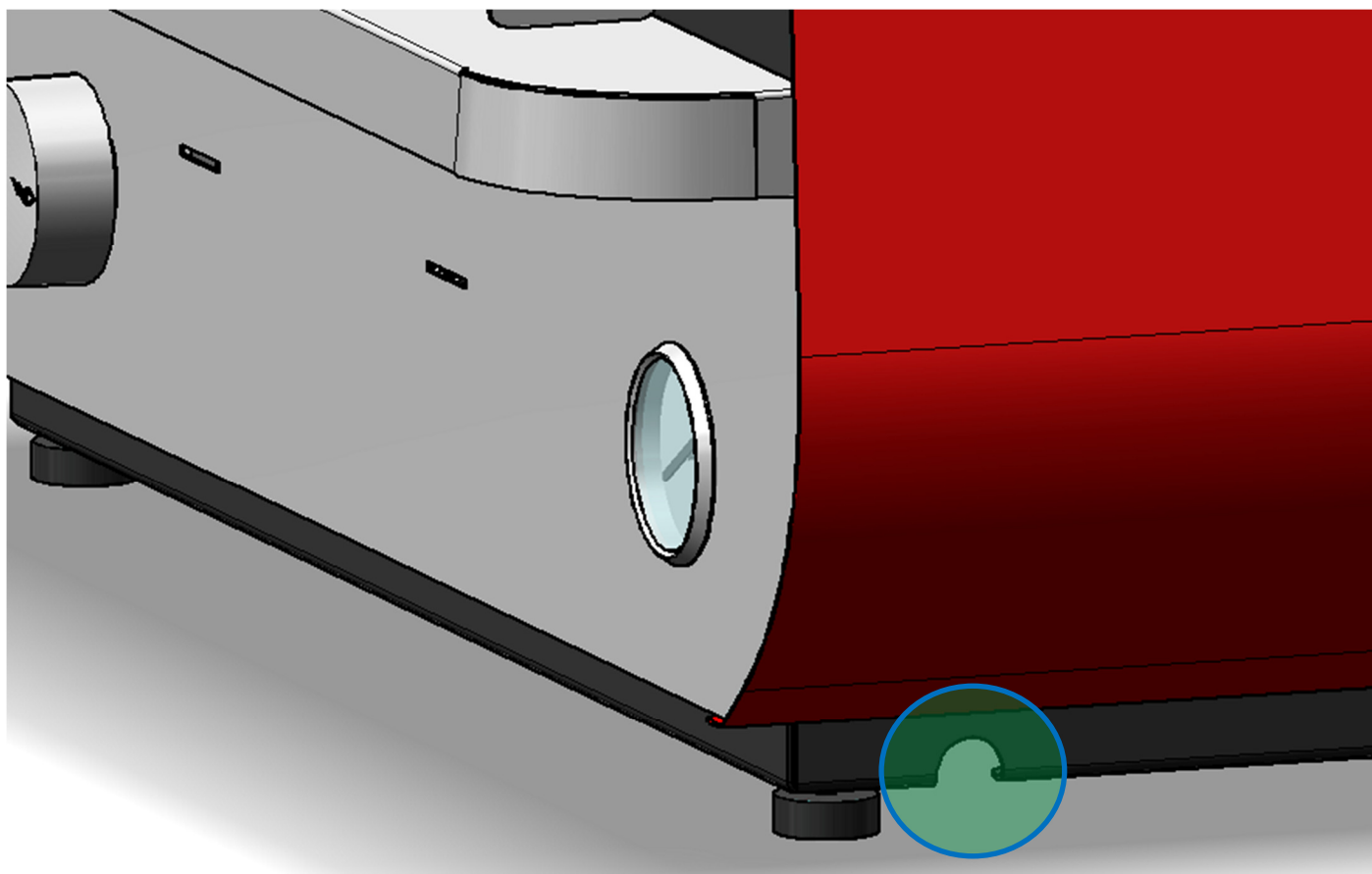
## MANUALE UTENTE FORNO PIERO



Se il piano di appoggio invece non può essere predisposto con una foratura di passaggio il forno è comunque dotato di predisposizioni laterali per il passaggio del tubo gas. **Importante, non fare passare il tubo sotto la piana del forno in corrispondenza dei bruciatori perché c'è il rischio di danneggiare la tubazione con conseguente fuoriuscita di gas che potrebbe provocare un incendio o scoppio.**



## MANUALE UTENTE FORNO PIERO



Se il forno viene appoggiato su un piano chiuso livellare i piedini all'altezza massima possibile per fare in modo che ci sia il maggior afflusso di aria possibile nella parte inferiore in modo da facilitare sia la combustione sia il raffreddamento generale della zona comandi.

**VIETATO APOGGIARE IL FORNO SENZA I PIEDINI REGOLABILI, rischio di cattiva combustione e surriscaldamento che può portare al danneggiamento del forno o a incendi.** Il box comandi è dotato di prese d'aria inferiori e di sfogo posizionate sotto la mensola, un uso improprio potrebbe comunque danneggiare i componenti che sono all'interno anche se garantiti per funzionare a temperature di 100°C.

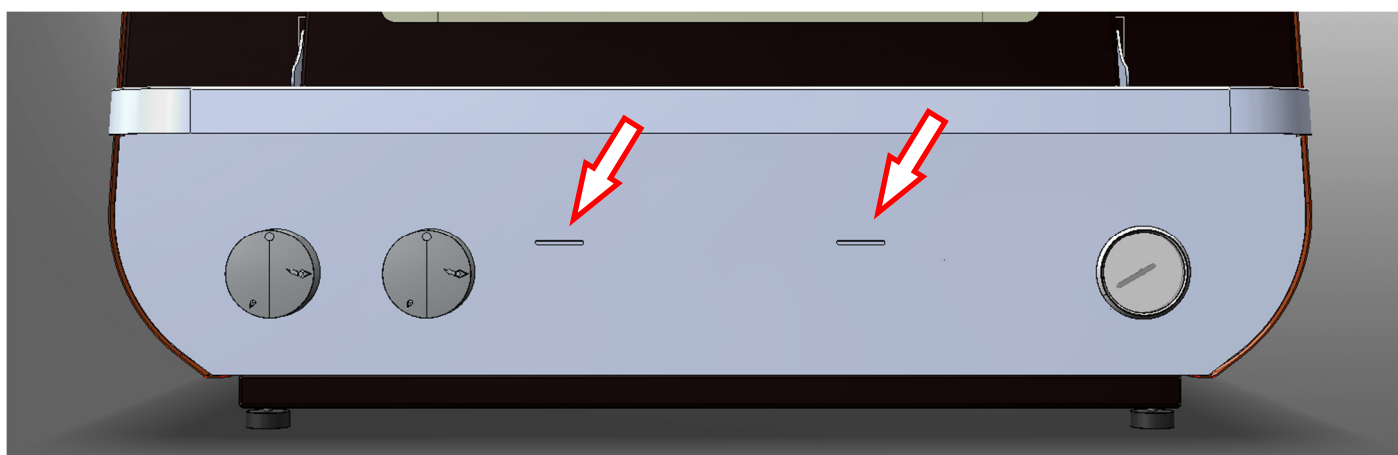
## MANUALE UTENTE FORNO PIERO

---

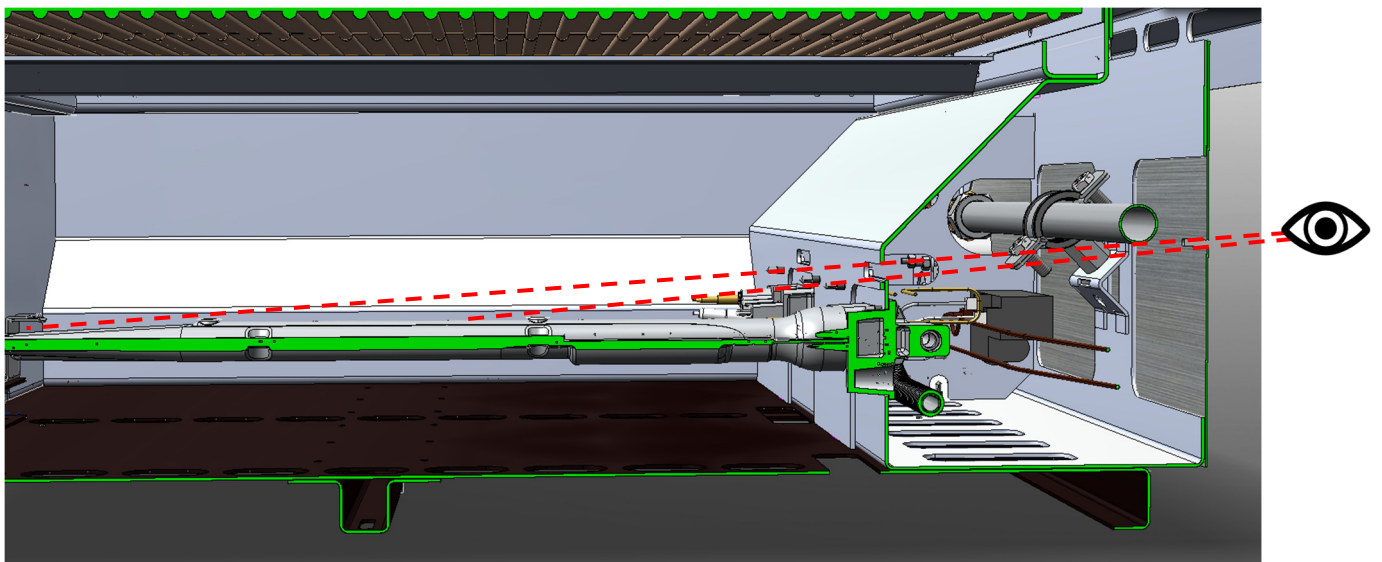
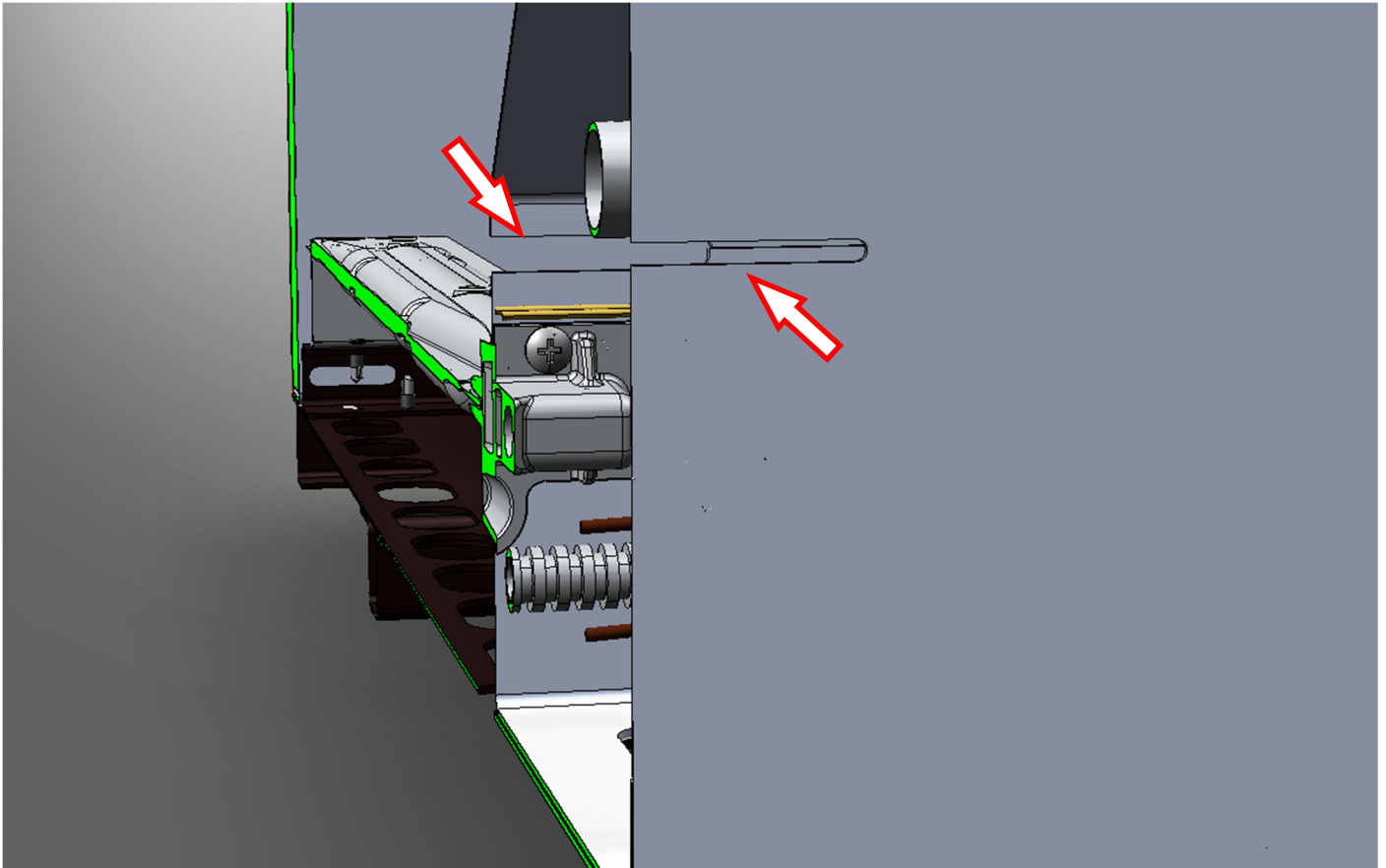
### PRIMA ACCENSIONE A GAS.

Dopo aver eseguito i test per individuare eventuali perdite e aver posizionato il forno su una superficie stabile possiamo procedere all'accensione.

Aprire il rubinetto sulla bombola dotata di regolatore di pressione, tenere la porta del forno sempre aperta durante le fasi di accensione. Ruotare una manopola su MAX fiamma e contemporaneamente tener premuta la stessa per poter attivare il generatore di scintille. In questa fase il gas esce dal bruciatore e la scintilla innesca la fiamma, tener premuta la manopola per circa 5/10 secondi per dar modo alla termocoppia di entrare in funzione e attivare la sicurezza. Per controllare se effettivamente il bruciatore rimane acceso sulla posizione max fiamma nella parte frontale del pannello comandi ci sono due asole che permettono, se guardate con una certa angolazione, di vedere il fronte di fiamma sul bruciatore



## MANUALE UTENTE FORNO PIERO



## MANUALE UTENTE FORNO PIERO

---

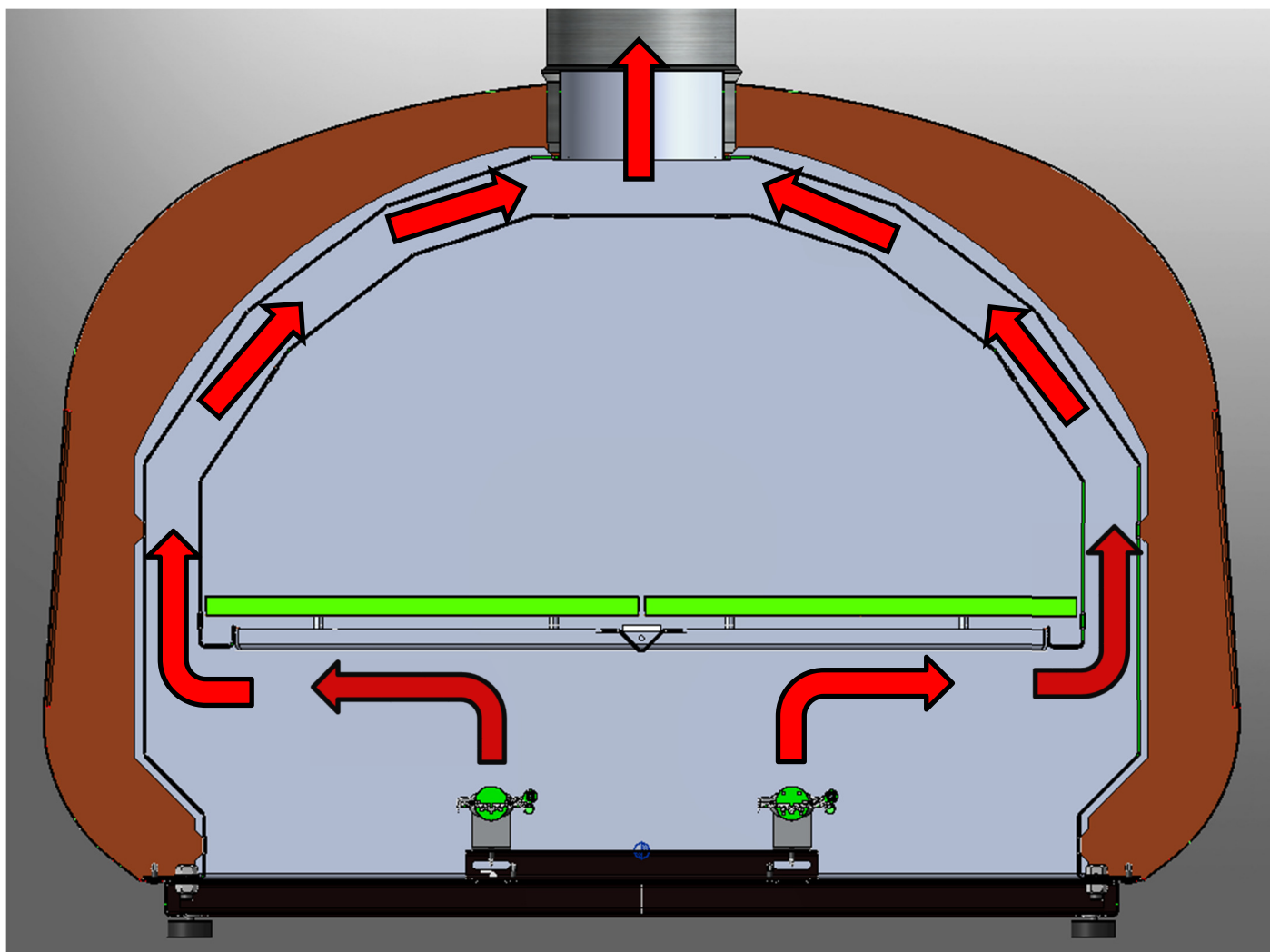
Ripetere la procedura con il secondo bruciatore. Una volta accesi entrambi i bruciatori potete regolare la potenza ruotando le manopole tra la posizione di max-min fiamma. Se per un qualsiasi motivo l'accensione non dovesse essere andata a buon fine attendere qualche minuto prima di ritentare per dar modo all'eventuale gas accumulato all'interno del forno di disperdersi. Il flusso di gas nella posizione di max e min fiamma è fisso e tarato sulla valvola in fabbrica. Il flusso minimo non deve essere regolato post vendita.

SI CONSIGLIA DI IMPOSTARE PER QUALCHE MINUTO, DOPO L'ACCENSIONE, I BRUCIATORI AL MINIMO PER EVITARE DEFORMAZIONI DA SHOCK TERMICO O LA ROTTURA DEI PIANI REFRATTARI DOVUTI ALLA PRESENZA DI UMIDITA' RESIDUA ASSORBITA DURANTE LE FASI DI NON UTILIZZO. Passare poi a fiamma max per raggiungere la temperatura di esercizio voluta in breve tempo.

### CONTROLLO DELLA TEMPERATURA INTERNA NELLA MODALITA' GAS

La camera di combustione e la camera di cottura sono separate anche se non in modo ermetico. I gas caldi della combustione scaldano direttamente la parte inferiore delle piane refrattarie e poi vengono scaricati attraversando l'intercapedine laterale direttamente in canna fumaria. La parte in alto di convergenza dei fumi dove viene innestato il tubo di scarico è suddiviso in due parti. Visto da davanti la sezione di tubo posteriore è adibita esclusivamente allo scarico dei fumi caldi provenienti dalla combustione del gas. Mentre la sezione anteriore è collegata direttamente alla camera di cottura

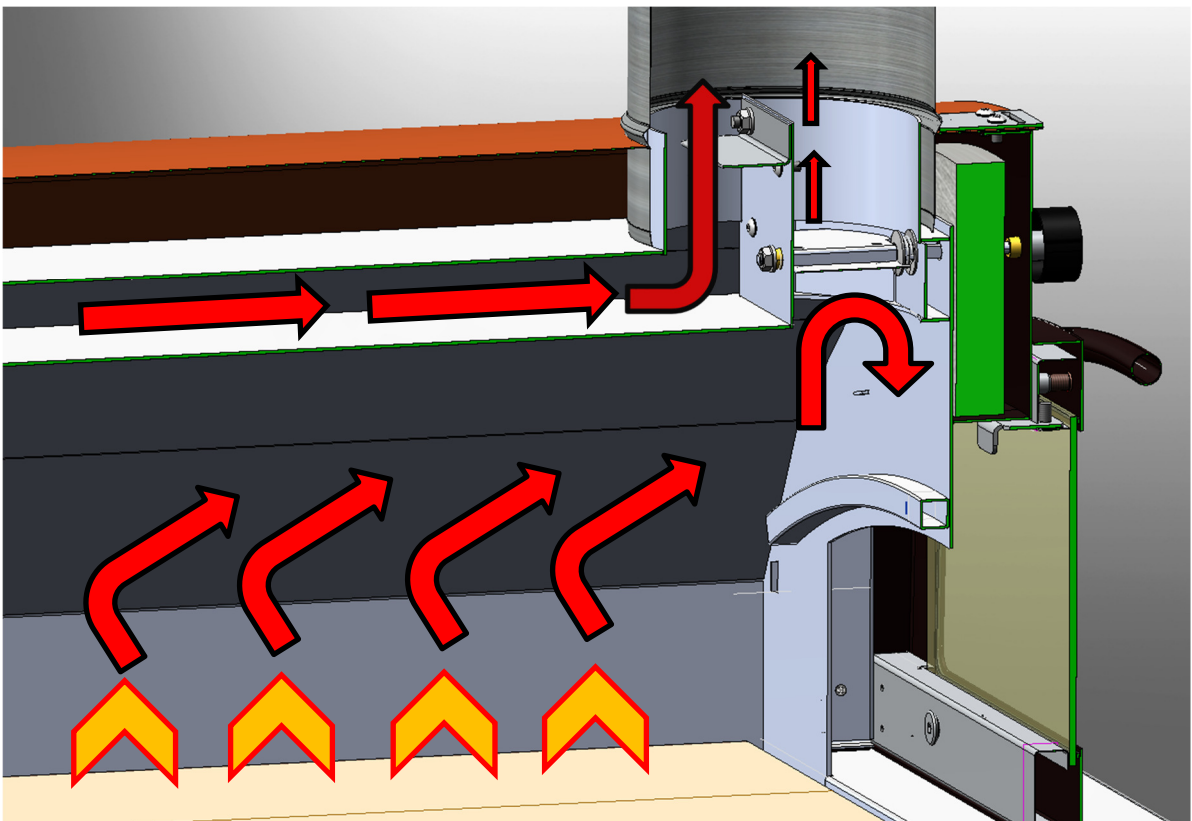
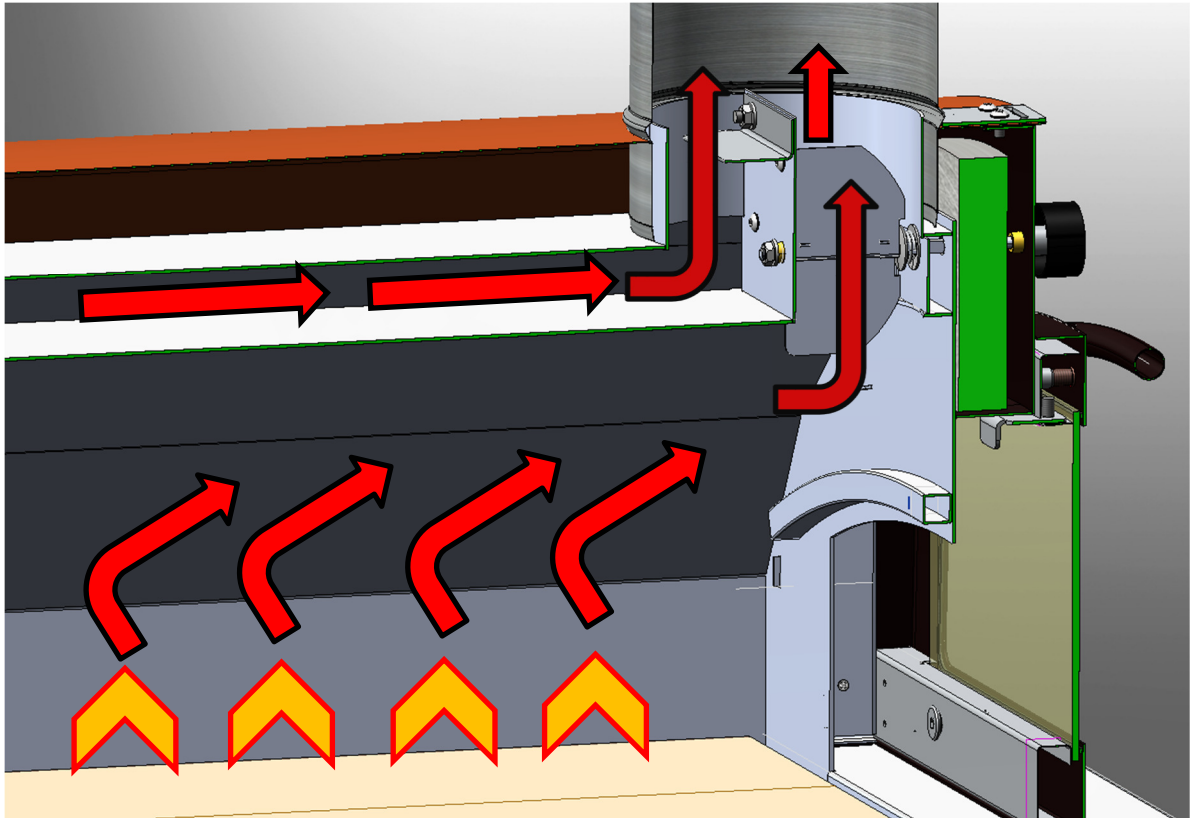
## MANUALE UTENTE FORNO PIERO



La sezione dedicata allo scarico dei gas combusti è sempre aperta per permettere la fuoriuscita degli stessi in canna fumaria. La sezione frontale è dotata di una valvola di registro che può essere aperta o chiusa (max~80%). Nel funzionamento a gas si può agire sulla valvola di controllo per gestire maggiormente le temperature interne della camera di cottura.



## MANUALE UTENTE FORNO PIERO

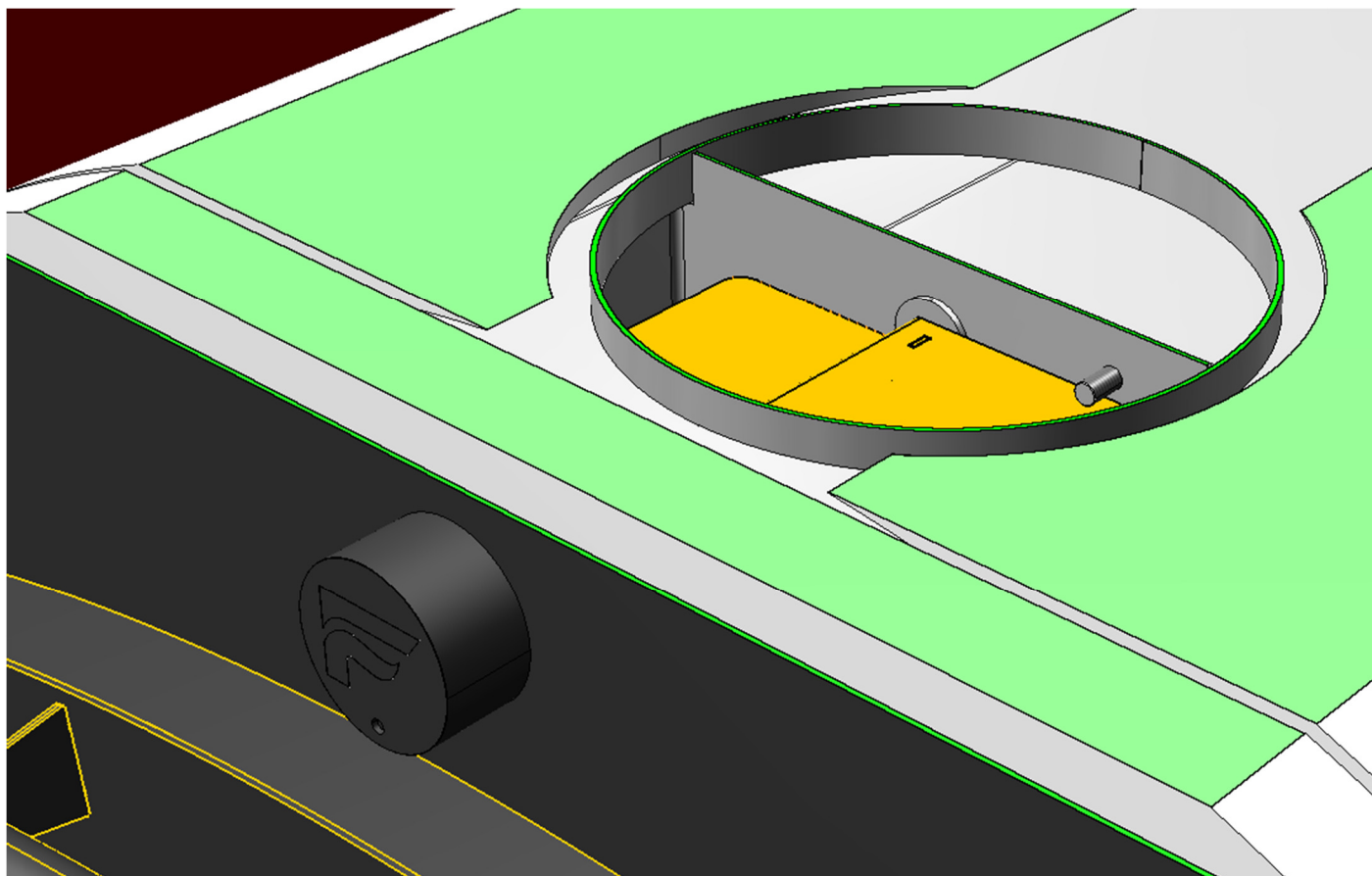




## MANUALE UTENTE FORNO PIERO

---

Dopo le prime fasi di accensione e pre-riscaldamento se si vuole raggiungere velocemente la temperatura di esercizio basta tenere la porta in appoggio e la valvola del registro chiusa. Vista frontalmente la manopola con il logo “F” rimane con la lettera verticale

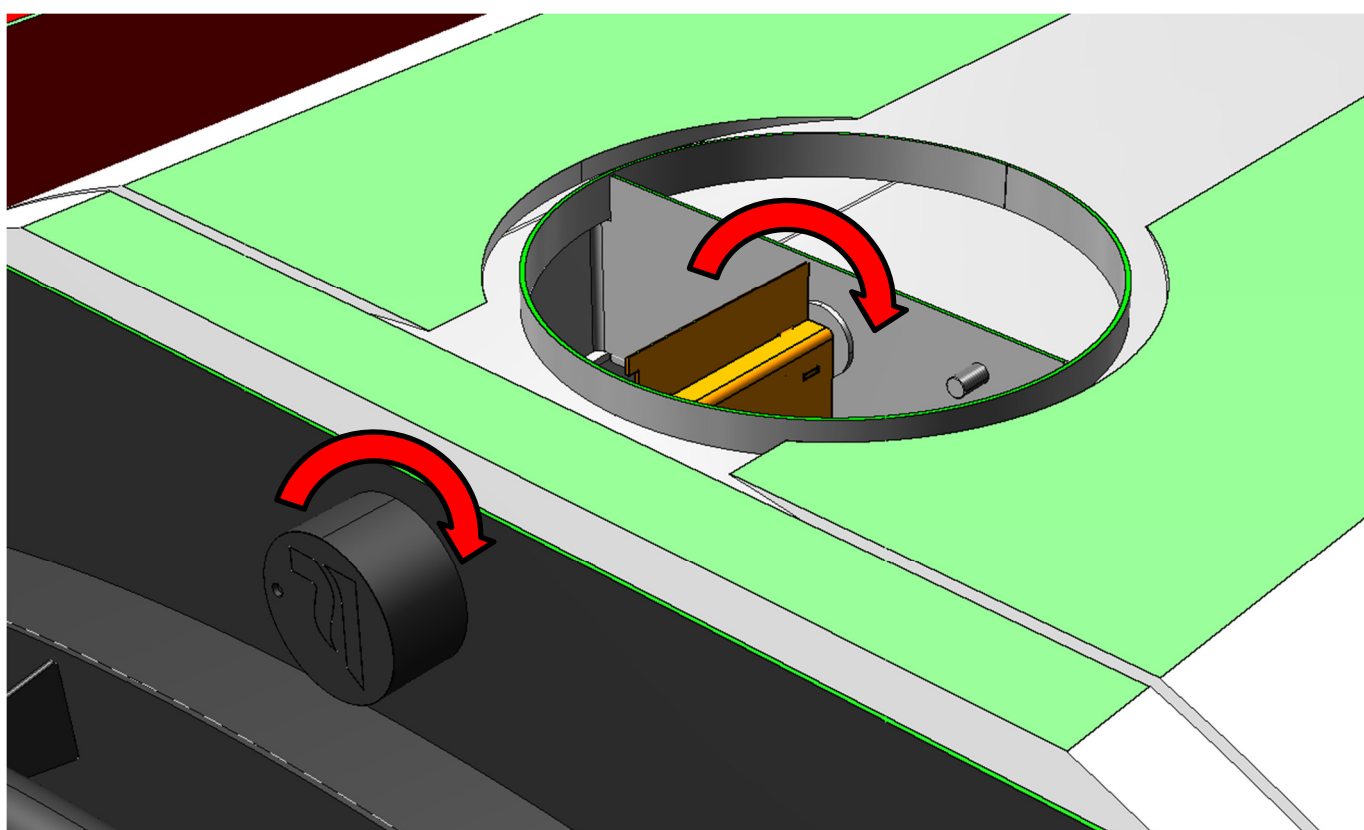


In questo modo il piano viene riscaldato direttamente dal bruciatore, i gas di scarico caldi passando nelle sezioni laterali delle pareti interne contribuiscono a scaldare la camera di cottura e allo stesso tempo la porta chiusa e il registro chiuso contribuiscono a trattenere il calore evitando una dispersione veloce in canna fumaria. Il registro valvola chiuso, in combinazione con la regolazione su max fiamma dei bruciatori permette un veloce incremento della temperatura interna anche dopo l'apertura della porta per infornare le pietanze.

## MANUALE UTENTE FORNO PIERO

---

Il registro valvola chiuso è utile anche in fase di mantenimento delle temperature facendoci risparmiare combustibile perché possiamo lavorare con i bruciatori al minimo avendo una dispersione controllata del calore in canna fumaria. Per qualsiasi motivo, se abbiamo la necessità di abbassare la temperatura interna di qualche grado senza dover aprire la porta evitando di abbassarla troppo, possiamo agire sulla valvola mettendola in posizione “aperta” in modo da gestire la diminuzione della temperatura in modo più controllato. la manopola va ruotata in senso orario di 90° per avere la posizione “aperto”.




## MANUALE UTENTE FORNO PIERO

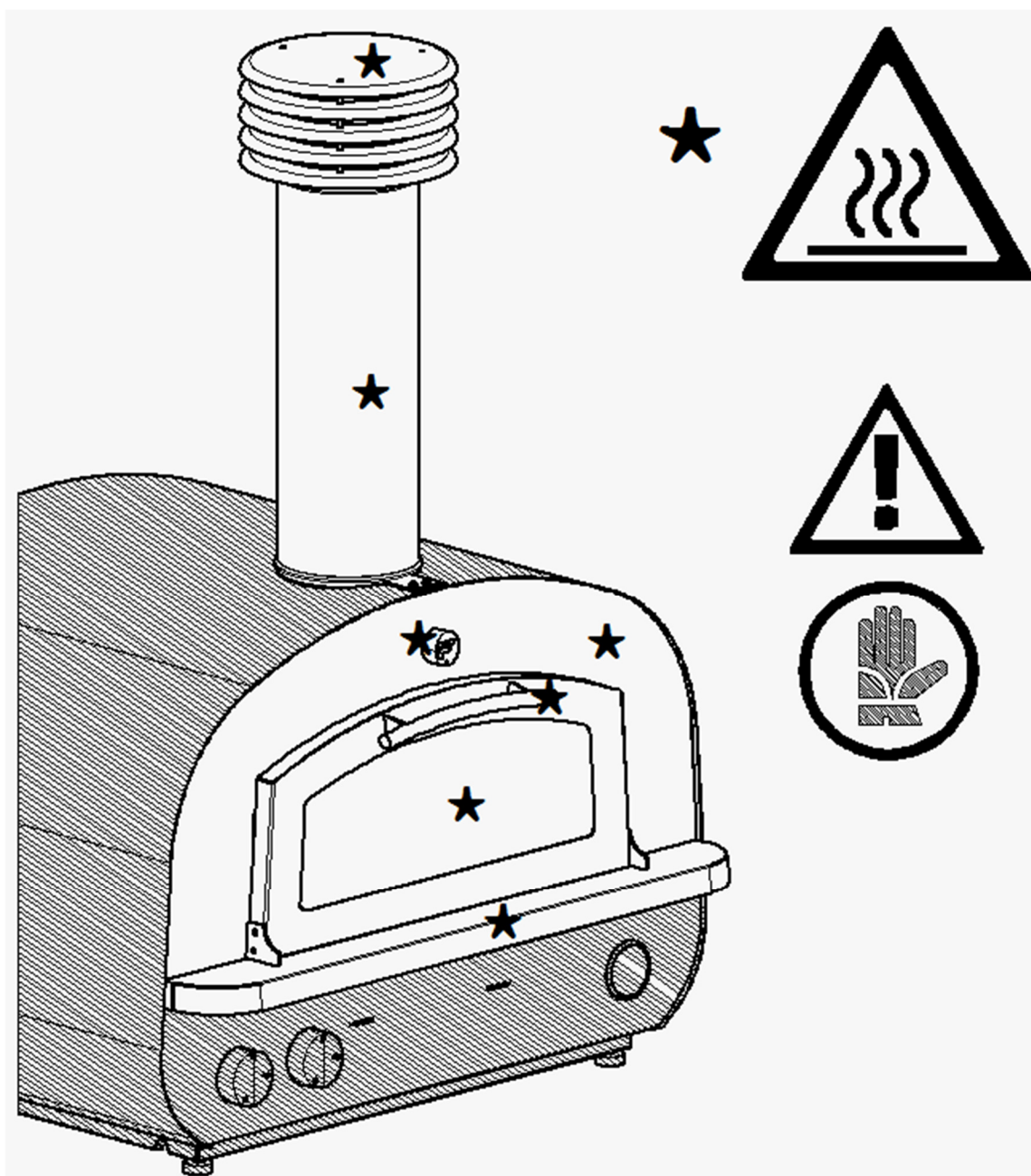
---

Una volta terminata la cottura spegnere in modo corretto chiudendo per prima cosa la valvola di alimentazione sulla bombola, attendere qualche secondo fino a che la fiamma non si spegne da sola per mancanza di gas. A questo punto chiudere i rubinetti. Questa procedura serve per svuotare tutto il circuito del gas ed evitare incendi o incidenti dovuti al gas all'interno del forno. Attendere che il forno si sia raffreddato prima di procedere allo spostamento (se carrellato) o alla pulizia interna.

## MANUALE UTENTE FORNO PIERO

 ATTENZIONE. PERICOLO DI USTIONE. PARTI MOLTO CALDE DURANTE IL FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO.

USARE **DPI** (guanti o simili) PER EVITARE INCIDENTI E SCOTTATURE



\*facciata, porta, mensola, manopola regolazione valvola e tubo

## MANUALE UTENTE FORNO PIERO

**POTENZA MAX 8Kw (582 g/h LPG --- 762dm<sup>3</sup>/h NG)****LPG****Ø INIETTORE****CATEGORIA I3+(28-30/37)**

0.97 mm

**CATEGORIA I3B/P(30)**

0.97 mm

**CATEGORIA I3B/P(37)**

0.92 mm

**CATEGORIA I3B/P(50)**

0.85 mm

CAT	GAS	G30	G31					
I3+	p (mbar)	28-30	37	AL <input type="checkbox"/>	BE <input type="checkbox"/>	CY <input type="checkbox"/>	FR <input type="checkbox"/>	GR <input type="checkbox"/>
I3+	p (mbar)	28-30	37	IE <input type="checkbox"/>	IT <input type="checkbox"/>	LT <input type="checkbox"/>	PT <input type="checkbox"/>	GB <input type="checkbox"/>
I3+	p (mbar)	28-30	37	CZ <input type="checkbox"/>	MK <input type="checkbox"/>	SK <input type="checkbox"/>	SI <input type="checkbox"/>	ES <input type="checkbox"/>
I3+	p (mbar)	28-30	37	CH <input type="checkbox"/>	TR <input type="checkbox"/>			
I3B/P	p (mbar)	30	30	AL <input type="checkbox"/>	BG <input type="checkbox"/>	CY <input type="checkbox"/>	HR <input type="checkbox"/>	DK <input type="checkbox"/>
I3B/P	p (mbar)	30	30	EE <input type="checkbox"/>	FI <input type="checkbox"/>	GR <input type="checkbox"/>	IS <input type="checkbox"/>	LV <input type="checkbox"/>
I3B/P	p (mbar)	30	30	LT <input type="checkbox"/>	MT <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NL <input type="checkbox"/>	PT <input type="checkbox"/>
I3B/P	p (mbar)	30	30	MK <input type="checkbox"/>	RO <input type="checkbox"/>	SK <input type="checkbox"/>	SI <input type="checkbox"/>	SE <input type="checkbox"/>
I3B/P	p (mbar)	30	30	TR <input type="checkbox"/>	HU <input type="checkbox"/>			
I3B/P	p (mbar)	37	37	PL <input type="checkbox"/>				
I3B/P	p (mbar)	50	50	AT <input type="checkbox"/>	DE <input type="checkbox"/>	SK <input type="checkbox"/>	CH <input type="checkbox"/>	

**NG****Ø INIETTORE****CATEGORIA 2H , 2E (20 mbar )**

(model Y) 1.30 mm


**CATEGORIA 2E+ (20/25 mbar )**

(model Y) 1.30 mm

CAT	GAS	G20	G25	G25.1	G2.350	G27					
I2H	p (mbar)	20	-	-	-	-	AL <input type="checkbox"/>	AT <input type="checkbox"/>	BG <input type="checkbox"/>	CY <input type="checkbox"/>	HR <input type="checkbox"/>
I2H	p (mbar)	20	-	-	-	-	DK <input type="checkbox"/>	EE <input type="checkbox"/>	FI <input type="checkbox"/>	GR <input type="checkbox"/>	IE <input type="checkbox"/>
I2H	p (mbar)	20	-	-	-	-	IT <input type="checkbox"/>	LV <input type="checkbox"/>	LT <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	PT <input type="checkbox"/>
I2H	p (mbar)	20	-	-	-	-	GB <input type="checkbox"/>	CZ <input type="checkbox"/>	MK <input type="checkbox"/>	RO <input type="checkbox"/>	SK <input type="checkbox"/>
I2H	p (mbar)	20	-	-	-	-	SI <input type="checkbox"/>	ES <input type="checkbox"/>	SE <input type="checkbox"/>	CH <input type="checkbox"/>	TR <input type="checkbox"/>
I2E	p (mbar)	20	-	-	-	-	LU <input type="checkbox"/>	RO <input type="checkbox"/>			
I2L	p (mbar)	-	25	-	-	-	NL <input type="checkbox"/>				
I2L	p (mbar)	-	20	-	-	-	RO <input type="checkbox"/>				
I2HS	p (mbar)	25	-	25	-	-	HU <input type="checkbox"/>				
I2E+	p (mbar)	20	25	-	-	-	BE <input type="checkbox"/>	FR <input type="checkbox"/>			
I2ELL	p (mbar)	20	20	-	-	-	DE <input type="checkbox"/>				
I2ELwLs	p (mbar)	20	-	-	13	20	PL <input type="checkbox"/>				

# MANUALE UTENTE FORNO PIERO

## TARGA DATI (esempio)

<b>FONTANA FORNI srl</b> Via G. Di Vittorio 6, - 61047 San Lorenzo in Campo (PU) ITALY Tel.0721-776697 fax. 0721-735370		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Cat. gas</th> <th>injector size (mm)</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>I3+ (28-30/37 mbar)</td> <td>Ø 0.97</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>I3 B/P (30 mbar)</td> <td>Ø 0.97</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>I3 B/P (37 mbar)</td> <td>Ø 0.92</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>I3 B/P (50 mbar)</td> <td>Ø 0.85</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>2H/2E (20 mbar)</td> <td>Ø 1.30Y</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>2E+ (20/25 mbar)</td> <td>Ø 1.30Y</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table>		Cat. gas	injector size (mm)		I3+ (28-30/37 mbar)	Ø 0.97	<input type="checkbox"/>	I3 B/P (30 mbar)	Ø 0.97	<input type="checkbox"/>	I3 B/P (37 mbar)	Ø 0.92	<input type="checkbox"/>	I3 B/P (50 mbar)	Ø 0.85	<input type="checkbox"/>	2H/2E (20 mbar)	Ø 1.30Y	<input type="checkbox"/>	2E+ (20/25 mbar)	Ø 1.30Y	<input type="checkbox"/>	-Use outdoors only -Read the instructions before using the appliance -WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away -This appliance must be kept away from flammable material during use -don't move the appliance during use -turn off the gas supply at the gas cylinder after use. -don't modify the appliance.		-Nur im Freien ver wenden. -Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerates. -ACHTUNG: Zugängliche Teile können sehr heiss sein. Kinder fernhalten. -Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden. -Das Gerät während des Betriebes nicht bewegen. -Nach Gebrauch das SchlieBventil der Gasflasche schlieBen.-Das Gerät nicht verändern!	
Cat. gas	injector size (mm)																											
I3+ (28-30/37 mbar)	Ø 0.97	<input type="checkbox"/>																										
I3 B/P (30 mbar)	Ø 0.97	<input type="checkbox"/>																										
I3 B/P (37 mbar)	Ø 0.92	<input type="checkbox"/>																										
I3 B/P (50 mbar)	Ø 0.85	<input type="checkbox"/>																										
2H/2E (20 mbar)	Ø 1.30Y	<input type="checkbox"/>																										
2E+ (20/25 mbar)	Ø 1.30Y	<input type="checkbox"/>																										
<b>MODEL / TYPE</b> <input type="text"/>		<b>COUNTRY</b> <input type="text"/>																										
<b>Nominal heat input: 8 kW</b> <b>582g/h(LPG) 762 dm³/h(NG)</b>																												
<b>serial number:</b> <div>  <div> 0051- PIN: 51DM5037 </div> </div>																												
<div> <div>         -USARE SOLO ALL'APERTO          -LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO          -ATTENZIONE: LE PARTI ACCESSIBILI POTREBBERO ESSERE MOLTO CALDE.          -TENERE LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI.          -TENERE LONTANO DA MATERIALE INFIAMMABILE          -NON MUOVERE L'APPARECCHIO DURANTE L'USO          -VIETATO TENERE BOMBOLE NON COLLEGATE VICINO ALL'APPARECCHIO QUANDO IN USO.          -CHIUDERE LA VALVOLA GAS SULLA BOMBOLA DOPO L'UTILIZZO.          -NON MODIFICARE L'APPARECCHIO       </div> <div>         -A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux          -Consulter la notice avant l'utilisation          -ATTENTION : des parties accessibles peuvent etre très chaudes. Eloigner les jeunes enfants          -Cet appareil doit etre éloigné des matériaux inflammables Durant l'utilisation          -Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.          -Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.          -Ne pas modifier l'appareil.       </div> <div>         -Usar solo al aire libre          -Lea las instrucciones antes de usar el aparato.          -ADVERTENCIA: las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños          -Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su uso          -no mueva el aparato durante el uso          -Cierre el suministro de gas en el cilindro de gas después de su uso. -no modifique el aparato.       </div> </div>																												

## INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO:

IL PRODOTTO A FINE VITA DEVE ESSERE CONFERITO AGLI IDONEI CENTRI DI RACCOLTA per RIFIUTI INGOMBRANTI FERROSI ,ELETTRICI O ELETTRONICI

## NOTE: