

# COMMISSIONING

## COMMISSIONING

### MESSA IN FUNZIONE

ENG - ITA

#### GAS SYSTEM OPERATION

With the gas, electricity and exhaust system properly connected (as per description and checklist) the oven can be started by simply pressing the ON/OFF button.

The set temperature then be adjusted to determine the oven's temperature.

Phoenix ovens come after have already undergone a pre-heating round at the manufacturer's facility, to ensure that the oven can be utilized at full power just a few days after the installation is completed. Three days of pre-heating are needed after the installation.

#### -FIRST FIRING-

Adhere to the following instructions

#### DAY 1

Set the temperature (SV) at 80°C and don't change it for an entire day.

#### DAY 2

Set the temperature (SV) at 180°C and don't change it for an entire day.

#### DAY 3

Set the temperature (SV) at 280°C and don't change it for an entire day.

After the third day, we suggest a temperature of circa 315°C. The control panel has an intuitive colour indication for temperature, as follows:

<b>BLU</b>	<25°C from set temperature
<b>VERDE</b>	+/- 25°C from set temperature
<b>ROSSO</b>	> 25°C from set temperature

The control panel will work only if the vent will be on.

#### PRIMA ACCENSIONE

Con tutte le utenze collegate correttamente ( come da check list ) il forno può essere acceso semplicemente premendo il pulsante di accensione.

Il valore di temperatura può essere quindi regolato per controllare al temperatura del forno.

I forni Phoenix vengono consegnati con un processo di preriscaldamento eseguito dal produttore al fine di garantire un limitato periodo di riscaldamento iniziale al fine di poter utilizzare il forno alla massima potenza in pochi giorni.

Per questa operazione sono necessari 3 giorni.

#### - RISCALDAMENTO INIZIALE -

Seguirle le indicazioni in seguito riportate

#### GIORNO 1

Impostare la temperatura ( SV ) a 80°C e mantenerla per l'intero arco della giornata

#### GIORNO 2

Impostare la temperatura ( SV ) a 180 °C e mantenerla per l'intero arco della giornata

#### GIORNO 3

Impostare la temperatura ( SV ) a 280° e mantenerla per l'intero arco della giornata

Dopo il terzo giorno la temperatura di esercizio consigliata è di circa 315°C.

Il pannello di controllo ha un display della temperatura a colori intuitivo, e vedrai il cambio di colore come di seguito:

<b>BLU</b>	< 25°C Temperatura settata
<b>VERDE</b>	+/- 25°C della temperatura impostata
<b>ROSSO</b>	> 25°C Temperatura settata

Il pannello di controllo funzionerà soltanto con la ventilazione attiva.

## USING ONLY WOOD

### UTILIZZO DI SOLA LEGNA

#### ENG - ITA

If you have purchased an oven without burner that runs on wood only, we suggest proceeding as follows.

The oven must be preheated to thoroughly warm the oven without the purpose of cooking right away. This is best done by making a small fire just at the centre of the oven's floor. If flame spills out of the oven opening reduce the amount of wood .. Normally 2 or 3 logs of wood are sufficient.

The best wood to use is dry, untreated and without any chemicals or paint.

- Place a piece of cardboard.
- Place your larger pieces of wood on the outer extremities and the smaller ones in the middle
- Light the wood in the top middle part (this will improve the suction); once the fire catches satisfactory momentum, push the wood towards where you would normally have the fire going for cooking.
- Keep the fire going for 3 days before starting to cook in it

Se avete acquistato un forno privo di bruciatore e quindi con funzionamento solo con l'utilizzo di legna si consiglia di procedere come segue.

Il forno deve essere preriscaldato per riscaldare completamente la camera interna senza lo scopo di cucinare immediatamente. E' meglio farlo accendendo un piccolo fuoco nel centro della platea. Se la fiamma esce dalla bocca dobbiamo ridurre la quantità di legna. Sono normalmente necessari 2 o 3 ceppi per volta.

Suggeriamo di utilizzare legno asciutto e privo di ogni tipo di trattamento di verniciatura o trattamento chimico.

- Posizionare un pezzo di cartone
- Posizionare i ceppi più grandi all'esterno e quelli più piccoli al centro.
- Accendere la legna al centro da sopra (questo migliorerà il tiraggio); quando la fiamma sarà soddisfacente, spingere il tutto nella posizione dove normalmente verrà tenuto il focolare.
- Mantenere acceso il fuoco acceso per 3 giorni prima dell'uso.

## GAS FLAME ADJUSTMENT SETTAGGI IMPIANTO GAS

ENG - ITA

### GAS VALVE

SIT SIGMA 845  
Double solenoid  
Modulating



### VALVOLA GAS

SIT SIGMA 845  
Doppio solenoide  
modulante

### FLAME MANAGEMENT PACK

SIT DBC 579  
full integration with  
SIGMA 845 gas valve

Features:  
3 auto start attempts  
30 sec. delay  
In case of flame failure,  
non volatile lock out = no gas flow  
to all SIT SIGMA family valves

### GRUPPO di CONTROLLO

SIT DBC 579  
piena integrazione  
con la valvola SIGMA 845

Caratteristiche:  
3 tentativi di avvio automatico  
di accensione. 30 secondi di ritardo  
In caso di non accensione  
blocco non volatile = nessun flusso di gas  
Interagisce con tutte le valvole SIGMA

### ATTENTION

**All the settings of the burner unit  
have been tested in the factory according to the gas  
information that the customer provided upon ordering  
the oven.**

**It is not necessary to act on the burner group if the  
settings communicated remain valid. Otherwise, it is  
advisable to ask for assistance by email to  
[rhyannon.browne@phoenixfocus.it](mailto:rhyannon.browne@phoenixfocus.it) aftersales@  
[phoenixfocus.it](mailto:phoenixfocus.it) [fulvio.leschiutta@phoenixfocus.it](mailto:fulvio.leschiutta@phoenixfocus.it)  
and you will be contacted promptly.**

**Any voluntary tampering with the burner unit  
invalidates the warranty**

### ATTENZIONE

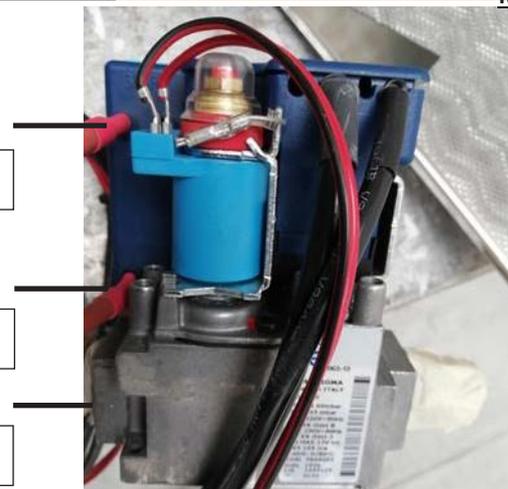
**Tutte le impostazioni del gruppo bruciatore  
sono state eseguite in fabbrica secondo le indicazioni  
ricevute in fase di ordine che il cliente ha inviato. Non  
è quindi necessario agire per nessun motivo sul gruppo  
bruciatore se le impostazioni rispecchiano il vero. In caso  
contrario, è consigliabile chiedere assistenza via mail  
[rhyannon.browne@phoenixfocus.it](mailto:rhyannon.browne@phoenixfocus.it)  
[aftersales@phoenixfocus.it](mailto:aftersales@phoenixfocus.it)  
[fulvio.leschiutta@phoenixfocus.it](mailto:fulvio.leschiutta@phoenixfocus.it)  
e sarete ricontattati tempestivamente.**

**Ogni volontaria manomissione del gruppo bruciatore  
fa decadere la garanzia.**

To TRI-ELECTRODE Spark ignition  
All' elettrodo accensione scintilla

To TRI-ELECTRODE Flame Failure  
All' elettrodo controllo fiamma

To BURNER  
Al bruciatore



## GAS BURNER ADJUSTMENT SETTAGGI FIAMMA BRUCIATORE

ENG - ITA

Normal operation of the burner will produce a slightly yellow flame and there will not be any smoke.



Il normale funzionamento del bruciatore produrrà una fiamma leggermente gialla e non vi sarà presenza di fumo all'interno del forno.

If the flame is too yellow it will leave noticeable soot on the roof of the oven.



Se la fiamma è troppo gialla può produrre della fuliggine sul soffitto interno del forno.

### ATTENTION

**All the settings of the burner unit have been tested in the factory according to the gas information that the customer provided upon ordering the oven.**

It is not necessary to act on the burner group if the settings communicated remain valid. Otherwise, it is advisable to ask for assistance by email to

**rhyannon.browne@phoenixfocus.it  
aftersales@phoenixfocus.it  
fulvio.leschiutta@phoenixfocus.it**

and you will be contacted promptly.

**Any voluntary tampering with the burner unit invalidates the warranty**

### ATTENZIONE

**Tutte le impostazioni del gruppo bruciatore**

sono state eseguite in fabbrica secondo le indicazioni ricevute in fase di ordine che il cliente ha inviato. Non è quindi necessario agire per nessun motivo sul gruppo bruciatore se le impostazioni rispecchiano il vero.

In caso contrario, è consigliabile chiedere assistenza via mail

**rhyannon.browne@phoenixfocus.it  
aftersales@phoenixfocus.it  
fulvio.leschiutta@phoenixfocus.it**  
e sarete ricontattati tempestivamente.

**Ogni volontaria manomissione del gruppo bruciatore fa decadere la garanzia.**

Section 2

OVEN OPERATION

## OPERATION OF OVEN & COOKING

## FUNZIONAMENTO DEL FORNO & COTTURA

### ENG - ITA

The oven cavity is basically self-cleaning. A brush and scraper can be used to sweep debris and food waste from the floor of the oven. A damp cloth can be used to wipe the oven floor area to clear ash debris. Do not use a very wet cloth or water as this will wear and/or damage the floor's surface.

The roof and wall area of the oven is self-cleaning by the oven when the temperature reaches and/or exceeds 400°C.

#### NOTE

Once the oven has been operated daily, the oven will still be hot the next morning and may take as little as a couple of hours to reheat to a functional temperature.

The oven temperature is controlled by the size of the fire or and the draft up into the flue system. In all circumstances, it is recommended that cooking is not attempted until the oven has reached a temperature of minimum 175°C.

#### **Operating Temperature:**

Optimal temperature for pizza is approx. 350°. If pizzas do not cook in around 3-4 minutes, either the oven is too cool (a larger fire required) or you need to adjust the damper in the flue.

#### **Pizza Rotation:**

The pizzas should be rotated to suit their cooked condition. The chef will soon become familiar with the radiated and reflected heat conditions in the oven and will move the pizzas around accordingly.

La camera di cottura del forno è fondamentalmente autopulente. E' possibile utilizzare una spazzola e un raschietto per rimuovere detriti e residui di cibo dal pavimento del forno. E' possibile utilizzare uno straccio umido per pulire la superficie del forno e rimuovere i detriti di cenere. Non utilizzare troppa acqua in quanto potrebbe usurare o danneggiare la platea.

Le superfici della volta e della pareti sono autopulenti se raggiungiamo la temperatura interna di 400 °C.

#### NOTA

Una volta che il forno viene azionato quotidianamente, al mattino sarà ancora caldo e saranno necessarie un paio di ore per portarlo alla temperatura di lavoro.

La temperatura del forno è controllata dalle dimensioni del fuoco e dal tiraggio nella canna fumaria. In ogni caso si consiglia di attendere che il forno raggiunge i 175°C prima di iniziare la cottura.

#### **Temperatura di funzionamento**

La temperatura ottimale per le pizze è di circa 350°C. Se le pizze non si cuociono in circa 3-4 minuti, è necessario regolare la serranda nella canna fumaria.

#### **Rotazione pizze**

Le pizze devono essere ruotate in base alle condizioni di cottura. Lo chef conoscerà ben presto le condizioni di calore irradiato e riflesso nel forno e sposta le pizze per adattarle.

## OPERATION OF OVEN & COOKING

---

## FUNZIONAMENTO DEL FORNO & COTTURA

ENG - ITA

---

### **FINISHING FOR THE DAY**

When you have finished for the day simply spread the coals inside the oven to cool down. Any size fire can be left burning safely. The exhaust should be left running for a few minutes after the end of service to remove excess heat.

### **MAINTENANCE**

(refer to the dedicated pages)

It is critical for the flue to be cleaned at least every three months to reduce the danger of fire.

### **CLEANING THE PARTICLE FILTER**

On top of the oven's door there is a removable filter. This filter is very easy to remove and is to be cleaned daily when the oven is cool: usually in the morning before service.

### **FINE SERVIZIO**

Alla fine del servizio, spargi semplicemente le braci all'interno del forno per raffreddarle. Il fuoco di qualsiasi dimensione può essere lasciato acceso senza problemi.

E' necessario lasciare accesa la ventilazione per alcuni minuti dopo aver spento il servizio per rimuovere il calore in eccesso.

### **MANUTENZIONE**

( far riferimento alle pagine dedicate )

E' fondamentale che la canna fumaria venga controllata e pulita almeno ogni 3 mesi al fine di ridurre ogni eventuale pericolo di incendio.

### **PULIZIA FILTRO**

sopra la bocca del forno troviamo un filtro removibile.

Questo filtro è molto facile da rimuovere e va pulito giornalmente a forno freddo, solitamente la mattina prima del servizio.

## REGULAR MAINTENANCE

## MANUTENZIONE REGOLARE

ENG - ITA

Frequency Frequenza	Performed BY A cura di	Procedure Procedura	Notes Note
Start Up <i>Avviamento</i>	Qualified gas technician <i>Tecnico qualificato</i>	Refer to Phoenix Installation & Operational Manual Ensure correct and sufficient ventilation to area below the oven  <i>Fare riferimento al manuale di installazione Phoenix. Garantire una ventilazione corretta e sufficiente nell'area sotto al forno.</i>	Set gas pressures Perform gas leak test Secure all connections, electric and gas Check interlock (gas/exhaust) operation Follow instructions for 3-Day warm up procedure.  <i>Impostare la pressione del gas. Eeguire il controllo delle perdite Controllare tutti i collegamenti. Controllare il funzionamento dell' INTERLOCK. Seguire le istruzioni di preriscaldamento ( 3 giorni )</i>
Daily <i>Quotidiano</i>	Operator <i>Operatore</i>	Before start up: Remove any debris from oven, beware of hot ash. Check area below oven for cleanliness and safety. Exhaust fan must be operating before oven is switched ON and continue to operate for 2 h after oven is switched OFF. Visual check water is flowing at tun dish drain under oven.  <i>Prima dell'avvio: rimuovere eventuali detriti dal forno. Attenzione alla cenere calda. Controllare l'area sotto il forno per la pulizia e la sicurezza. L'aspirazione deve essere in funzione prima di accendere il forno e fino a 2 ore dopo lo spegnimento. Controllare lo scarico dell'acqua.</i>	If any smell detected, shut of manual isolation valve and arrange technical inspection. Exhaust water mist spary should operate at all the times when exhaust fan is operational.  <i>Se viene rilevato del fumo, chiudere manualmente la valvola e organizzare un' ispezione. I getti nebulizzanti dovrebbero funzionare sempre mentre l' aspirazione è attivata.</i>
Weekly <i>Settimanale</i>	Operator <i>Operatore</i>	Check "mesh filter" in exhaust spigot area, directly above oven mouth.  <i>Controllare il filtro posto sopra alla bocca del forno.</i>	Wash regularly as required, refer to Phoenix manual.  <i>Pulirlo regolarmente</i>

## REGULAR MAINTENANCE

## MANUTENZIONE REGOLARE

ENG - ITA

Frequency Frequenza	Performed BY A cura di	Procedure Procedura	Notes Note
Weekly Settimanale	Operator Operatore	<p>Visual inspection of gas burner and the tri-electrode ignition probe</p> <p>Ispezione visiva del bruciatore gas e dell'assieme elettrodo.</p>	<p>Keep electrode clear of debris and any ash. Handle with great care, the device is very delicate. Use a light brush if required.</p> <p>Mantenere l'elettrodo pulito da residui e cenere. Maneggiare con molta cura. L'elemento è molto delicato. Se necessario usare un pennello leggero.</p>
3-6 Months 3-6 Mesi	Service maintenance department Personale dedicato al service	<p>Inspect and clean spray filter device located above the oven</p> <p>Ispezionare e pulire lo spray filter posizionato sopra al forno.</p> <p>It is recommended to inspect and clean the exhaust duct as per manufacturer's instructions</p> <p>Si consiglia di ispezionare e pulire il condotto di scarico secondo le istruzioni del produttore.</p>	<p>Check and clean removable filter panels.</p> <p>Clean sump area and ensure drain is clear and flowing</p> <p>Controllare e pulire i filtri removibili.</p> <p>Pulire l'area dello scarico e assicurarsi che sia scorrevole.</p>
12 Months 12 Mesi	Gas Technician or service maintenance department Tecnico qualificato o personale dedicato al service	<p>Remove, inspect and clean gas burner.</p> <p>Clean gas nozzle from potential dirt.</p> <p>Rimuovere, ispezionare e pulire il bruciatore.</p> <p>Pulire l'ugello del gas da eventuale sporcizia.</p>	<p>Use brush and air/vac to clean burner.</p> <p>Gently handle the electrode probe.</p> <p>Visually check all connections and components are in good condition, no sign of wear or heat exposure.</p> <p>Utilizzare una spazzola e aria compressa o aspiratore per pulire il bruciatore. Maneggiare con cura l'elettrodo. Controllare visivamente che tutte le connessioni e i componenti siano in buone condizioni, nessun segno di usura o esposizione al calore.</p>

## REGULAR FLUE MAINTENANCE

## MANUTENZIONE REGOLARE CANNA FUMARIA

### ENG - ITA

The Phoenix oven is designed to reduce the risk of fire in the flue system. By following a regular cleaning and maintenance schedule you can greatly guard against the risk of a flue fire.

#### IMPORTANT!

It is critical that the flue gets cleaned every three months to reduce the danger of flue fire caused by the build-up of soot and grease in the flue. With experience you will be able to customise a schedule to suit your particular needs. Initially, inspections every three months are recommended.

#### CLEANING THE PARTICLE FILTER PANEL

- There is a particle filter located just above the oven's door.
- This filter is very easy to remove and clean
- Removal and washing of the filter panel can be done daily with a cool oven before starting service. ).

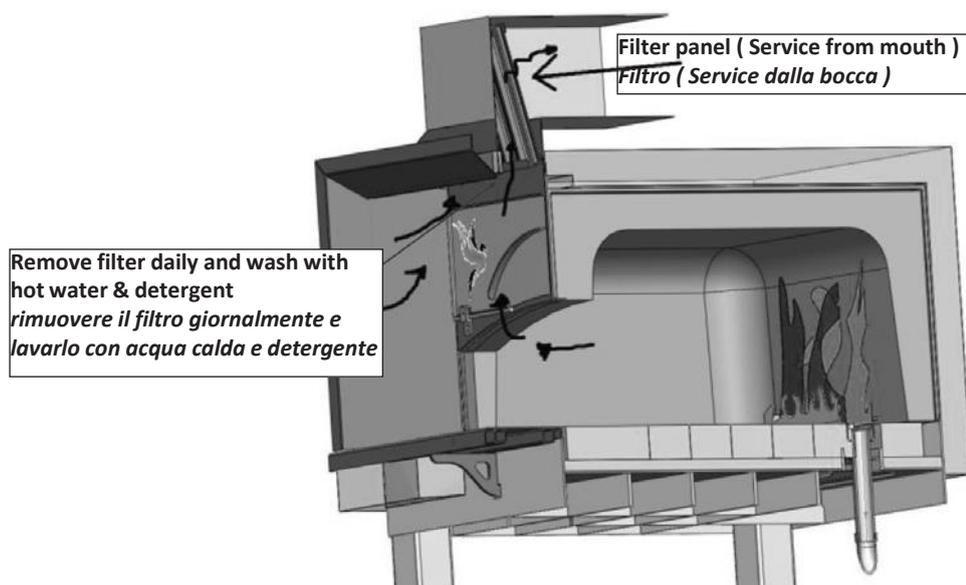
Il forno Phoenix è progettato per ridurre il rischio di incendio nella canna fumaria. Seguendo un programma di pulizia e manutenzione regolare, è possibile proteggersi notevolmente dal rischio di incendio della canna fumaria.

#### IMPORTANTE

E' fondamentale che la canna fumaria venga pulita ogni 3 mesi per ridurre il pericolo di incendio della canna fumaria causato dall'accumulo di fuliggine e grasso nella canna stessa. Nel lungo periodo l'operatore valuterà i cicli di pulizia da eseguire. Phoenix consiglia inizialmente 1 pulizia ogni 3 mesi.

#### PULIZIA FILTRO REMOVIBILE

- Troverete un filtro antiparticolato appena sopra la bocca del forno.
- Questo filtro è molto facile da rimuovere e quindi pulire
- La rimozione e la pulizia mediante lavaggio può essere eseguita giornalmente a forno freddo prima di iniziare il servizio.



## REGULAR FLUE MAINTENANCE

## MANUTENZIONE REGOLARE CANNA FUMARIA

### ENG - ITA

The open area between the oven door and the exhaust spigot entry gives a clear visual inspection/aspect to ensure "over firing" does not occur. Over firing is when flames extend outside the oven door. In traditional ovens this commonly goes unnoticed and flames are drawn directly into the spigot and flue system, often with disastrous results. On the Phoenix oven this area is easy to clean and if over firing is observed there is a swinging door that will quickly contain any flames. This exclusive "break" design between the oven chamber and the flue system results in the air entering the exhaust to be much cooler than other stone hearth ovens.

Gas or Electric Phoenix ovens are also fitted with additional safety features including a thermal interlock sensor and a pressure differential switch. These devices are connected in series and mounted inside a separate interlock box below the oven. The gas or electrical system will enter "lock-out mode" if either sensor detect abnormal operations.

L'area aperta tra la porta del forno e l'ingresso dello scarico offre una chiara ispezione / aspetto visivo per garantire che non si verifichi un "fuoco eccessivo". La cottura eccessiva si verifica quando le fiamme si estendono fuori dalla porta del forno. Nei forni tradizionali questo spesso passa inosservato e le fiamme vengono aspirate direttamente nel sistema di scarico, spesso con risultati disastrosi.

Nel forno Phoenix questa zona è facilmente pulibile e se si osserva un fuoco eccessivo c'è una porta basculante che conterrà rapidamente eventuali fiamme.

Questo esclusivo design a "rottura" tra la camera del forno e il sistema di scarico fa sì che l'aria che entra nello scarico sia molto più fresca rispetto ad altri forni con focolare in pietra.

I forni Phoenix con funzionamento a Gas o Elettrico sono inoltre dotati di ulteriori caratteristiche di sicurezza tra cui termostato di sicurezza e pressostato.

Questi dispositivi sono collegati in serie e montati all'interno di una scatola chiamata INTERLOCK posizionata sotto al forno, generalmente appesa alla gamba frontale destra in prossimità del pannello di ispezione per essere appunto facilmente raggiungibile.

Il sistema entrerà in "modalità di blocco" se uno dei sensori rileva un funzionamento anomalo.



## REGULAR FLUE MAINTENANCE

## MANUTENZIONE REGOLARE CANNA FUMARIA

### ENG - ITA

The Phoenix oven is designed to reduce the risk of fires in the flue. Following the suggested inspection and cleaning routine, it is possible to be significantly protected from the risk of fluefire.

#### IMPORTANT

It is critical that the flue gets cleaned every three months to reduce the danger of flue fire caused by the build-up of soot and grease in the flue. With experience you will be able to customise a schedule to suit your particular needs. Initially, inspections every three months are recommended.

#### CLEANING THE PARTICLE FILTER

- There is a particle filter located just above the oven's door.
- This filter is very easy to remove and clean.
- Removal and washing of the filter panel can be done daily with a cool oven before starting service

Il forno Phoenix è progettato per ridurre il rischio di incendio nella canna fumaria. Seguendo un programma di pulizia e manutenzione regolare, è possibile proteggersi notevolmente dal rischio di incendio della canna fumaria.

#### IMPORTANTE

E' fondamentale che la canna fumaria venga pulita ogni 3 mesi per ridurre il pericolo di incendio della canna fumaria causato dall'accumulo di fuliggine e grasso nella canna stessa. Nel lungo periodo l'operatore valuterà i cicli di pulizia da eseguire. Phoenix consiglia inizialmente 1 pulizia ogni 3 mesi.

#### PULIZIA FILTRO REMOVIBILE

- Troverete un filtro antiparticolato appena sopra la bocca del forno.
- Questo filtro è molto facile da rimuovere e quindi pulire
- La rimozione e la pulizia mediante lavaggio può essere eseguita giornalmente a forno freddo prima di iniziare il servizio.





## CONTACT DETAILS

### CONTATTI

---

#### PHOENIX SRL

Via Rui, 5 - 33080 ZOPPOLA (PN)

#### ASIA

Alfredo Pangrazzi

+60320112645

alfredo@phoenixfocus.com.au

#### CHINA, HONG KONG, MACAU

Scarlett Xiong +8621

60498183

scarlett.xiong@marrone.cn

#### MIDDLE EAST

Rhyannon Browne +61

419781451

rhyannon@phoenixfocus.com.a

u

#### EUROPE

Fulvio Leschiutta +39

3475135641

fulvio.leschiutta@phoenixfocus.i

t







**PHOENIX**  
PRIME FOCUS

