



PHOENIX
PRIME FOCUS

INSTALLATION & OPERATIONAL MANUAL

Keep this manual with oven at all time

Manuale di installazione

custodire il manuale insieme al forno

INTRODUCTION

INTRODUZIONE

ENG - ITA

Whith this installation manual, you received a supplementary manual specific for the oven you have purchased.

Please read the supplementary manual carefully before starting to install the oven

This manual provides detailed information for the Installation & Operation of Phoenix ovens in a standard construction location.

For additional information or assistance, please contact our technical department via email at:

rhyannon.browne@phoenixfocus.it

aftersales@phoenixfocus.it

fulvio.leschiutta@phoenixfocus.it

and you will be assisted within a few hours.

Additional copies of this manual can be supplied on request. Please contact our technical department or your local re- presentative.

STANDARDS

The Phoenix oven has been designed and manufactured to comply with revelant codes:

AS/NZS 60335 (#'5200-0145-01A')

RoHS & W.E.E.E Compliant

Gas Appliance Directive 2009/142/EEC Directive (ex 90/396/EEC)

Standards EN 203-1 (Gas heated catering equipment. General safety rules)

Standards EN 203-2-2 (Gas heated catering equipment. Ovens)

Standards EN 298 (Automatic gas burner control systems)

Standards EN 126 (Multifunctional controls for gas burning appliances)

Directive 91/155/CEE

Insieme a questo manuale, avete ricevuto una guida specifica riferita al modello e alle caratteristiche di forno che avete acquistato.

Prima di procedere con l'installazione leggere con attenzione il documento specifico che avete ricevuto

Questa guida fornisce informazioni dettagliate per l'installazione e il funzionamento del forno in una situazione di sito normale.

Per ulteriori informazioni o assistenza contattare il nostro ufficio tecnico / commerciale via e-mail

rhyannon.browne@phoenixfocus.it

aftersales@phoenixfocus.it

fulvio.leschiutta@phoenixfocus.it

e sarete ricontattati nel giro di poche ore.

Copie aggiuntive di questo manuale possono essere fornite su richiesta; si prega di contattare il nostro ufficio tecnico commerciale o il nostro Agente di zona.

NORMATIVE

Il forno Phoenix è stato realizzato rispettando le seguenti normative:

AS / NZS 60335 (#'5200-0145-01A')

Conforme a RoHS e W.E.E.E.

Direttiva sugli apparecchi a gas 2009/142 / CEE

Direttiva (ex 90/396 / CEE)

Norme EN 203-1 (Apparecchiature per la ristorazione riscaldate a gas.

Regole generali di sicurezza)

Norme EN 203-2-2 (Apparecchiature per ristorazione riscaldate a gas. Forni)

Norme EN 298 (Sistemi di controllo automatico dei bruciatori a gas)

Norme EN 126 (Controlli multifunzionali per apparecchi a gas)

Direttiva 91/155 / CEE

FIRST FIRING

PRIMA ACCENSIONE

ENG - ITA

Attention!!

If this is the first time that the oven has been fired, it is very important to let it warm up slowly. If the oven is operated at full power at this stage, the structure of the oven itself could be permanently damaged.

The warming up could generate small cracks given by the nature of the material.

For more information, check page 56 of this manual.

It is recommended to follow the heating phases described below.

Additional soft copy of this Installation Manual can be request to the producer. Please contact our commercial account or our region Agent.

PRE-HEATING Schedule

Day ONE	SV setting at 60°C (175°F)
Day TWO	SV setting at 160°C (350°F)
Day THREE	SV setting at 250°C (480°F)

After day three, the recommended operating temperature is approx. 350°C

Attenzione!!

Durante la prima accensione è fondamentale riscaldare il forno molto lentamente. Se il forno va in funzione a piena potenza già dal primo giorno, si rischia di rovinare in modo definitivo la struttura stessa del forno.

Durante la fase di riscaldamento si possono creare delle piccole crepe dovute alla natura stessa del materiale.

Per maggiori informazioni, andare a pag. 56

Si raccomanda di eseguire questi step per il riscaldamento iniziale del forno.

Copie aggiuntive di questo manuale possono essere fornite su richiesta; si prega di contattare il nostro ufficio tecnico commerciale o il nostro Agente di zona.

Riscaldamento iniziale

Giorno UNO	SV settata a 60°C (175°F)
Giorno DUE	SV settata a 160°C (350°F)
Giorno TRE	SV settata a 250°C (480°F)

Dopo il terzo giorno, la temperatura di esercizio consigliata è di circa 350 °C

TABLE OF CONTENTS

SOMMARIO

1. INSTALLATION INSTALLAZIONE	
Safety information and warnings Informazioni sulla sicurezza e avvertenze	08
Description of Phoenix Oven Descrizione del forno Phoenix	10
Identification of the parts Identificazione delle parti	11
Equipment required Attrezzatura richiesta	12
Preliminary Checks Controlli preliminari	13
Installation procedure Procedura di installazione	14
Exhaust design Indicazioni sui sistemi di aspirazione	15
Exhaust balancing Informazioni tecniche sull'aspirazione	22
Building In - facade cladding & access panels Rivestimenti e pannelli di ispezione	24
Interlock system: gas system safety Interlock, Sistema di sicurezza GAS	27
Gas system overview sistema a Gas, Panoramica	29
Contractor's responsibility Responsabilità dell'installatore	30
Oven control components & functions Componenti e funzioni di controllo del forno	31
Control faults & indicators Malfunzionamenti e indicatori	32
Gas system's connection & Interlock box Connessione sistema Gas & Interlock	34
Installation check list Elenco di controllo dell'installazione	37
Commissioning Messa in servizio	38
Using only wood Utilizzo disolo legna	39
Gas flame adjustment Settaggio impianto gas	40
2. OVEN OPERATION FUNZIONAMENTO	
Operation of oven & cooking Funzionamento del forno e cottura	43
Regular oven maintenance Manutenzione ordinaria	45
Regular flue maintenance Manutenzione ordinaria canna fumaria	47
3. TECHNICAL REFERENCE RIFERIMENTI TECNICI	
Oven materials Materiali del forno	51
Electric schematic Schemi elettrici	52
Gas system safety interlock Sistema interlock	55
Oven surface crack explained Crepe interne	56
4. SPRAY FILTER SPRAY FILTER	
Spray filter system sistema spray filter	58
5. SPARE PARTS LIST LISTA PEZZI DI RICAMBIO	
Common spare parts list Lista dei pezzi di ricambio più comuni	63
Residual risk Rischi residui	68
6. CE CERTIFICATION INFORMATION INFORMAZIONI SULLA CERTIFICAZIONE	
Important information Informazioni importanti	72
Oven and burner specification Specifiche forno e bruciatore	73
List of countries and gases Lista dei gas	75
Allowed supply pressure ranges Lista pressioni di esercizio	78
Warranty certificate Certificati di garanzia	81
Technical data Dati tecnici	82
Contact details Informazioni di contatto	83

Section 1

INSTALLATION | INSTALLAZIONE

SAFETY INFORMATION & WARNINGS

INFORMAZIONI DULLA SICUREZZA & AVVERTENZE

ENG - ITA

WARNING!

Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can result in severe damage to the good and to people.

Please read the installation, operation and maintenance instructions carefully before installing or servicing this oven.

It is recommended that this oven is installed only by professional personnel.

Retain this manual with the oven at all times for future reference

IMPORTANT!

Consult your local gas supplier for a statement outlining the procedure to be followed in the event of gas leakage. Such statement should be printed and located near the oven.

FOR YOUR SAFETY

Never use gasoline, gasoline-type lantern fuel, kerosene, charcoal lighter fluid or similar liquids to start or reinvigorate the fire in this oven. Keep all such liquids well away from the oven when in use.

NOTE

A major cause of oven related fires is failure to maintain required clearances (air spaces) from combustible materials.

It is very important that this oven is installed only in accordance with the instructions contained in this manual.

AVVERTENZA!

L'installazione, la regolazione, l'alterazione, la messa in servizio e la manutenzione se eseguiti in modo improprio possono provocare gravi danni al prodotto, al funzionamento e alle persone.

Leggere attentamente le istruzioni di installazione, uso e manutenzione prima di installare il forno.

Si raccomanda di far eseguire l'installazione a personale qualificato.

Custodire il manuale per futuri interventi

IMPORTANTE

Consultare il fornitore di gas locale per la procedura da seguire in caso di perdite di gas. La procedura dovrebbe essere affissa nelle vicinanze del forno.

PER LA VOSTRA SICUREZZA

Non utilizzare mai benzina, combustibili liquidi, cherosene o simili per accendere o ravvivare la fiamma all'interno del forno. Tutte queste tipologie di liquidi vanno tenuti a debita distanza dal forno.

NOTA

Una delle cause principali di incendio legati ai forni è il mancato rispetto delle distanze di sicurezza dai materiali combustibili.

E' molto importante che questo forno venga installato secondo le istruzioni contenute in questo manuale.

SAFETY INFORMATION & WARNINGS

INFORMAZIONI DULLA SICUREZZA & AVVERTENZE

ENG - ITA

WARNING!

Do not fill air spaces with insulation or other materials. If this oven is not properly installed, a fire may result. To reduce the risk of fire, follow the installation instructions contained in this manual (refer to the dedicated page).

Please read this entire manual before you install the oven. Failure to follow instructions may result in severe damage to the good and to people.

The oven flue should be inspected at least four times a year to determine whether creosote has built up. If creosote has accumulated, it should be removed to reduce the risk of fire.

Do not use unspecified products with this oven.

Do not light large fires near the oven mouth. If flame comes out of the oven opening, you are over firing. Over firing is hazardous.

AVVERTENZA!

Non riempire gli spazi d'aria con isolamento o altri materiali. Se questo forno non è installato correttamente, potrebbe verificarsi un incendio. Per ridurre il rischio di incendio, seguire le istruzioni di installazione contenute in questo manuale (fare riferimento alle pagine dedicate)

Leggere l'intero manuale prima di installare il forno. La mancata osservanza delle istruzioni può provocare danni al prodotto ed alle persone.

La canna fumaria deve essere ispezionata almeno 4 volte all'anno per determinare se si è verificato un accumulo di creosoto. Se il creosoto si è accumulato, deve essere rimosso per ridurre il rischio di incendio.

Non utilizzare prodotti non specificati per l'uso con questo forno.

Non accendere fuochi di grandi dimensioni vicino alla bocca del forno.

Se la fiamma fuoriesce dall' apertura del forno, la cottura è eccessiva.

Un fuoco eccessivo causerà situazioni pericolose.

DESCRIPTION OF PHOENIX OVEN

DESCRIZIONE DEL FORNO PHOENIX

ENG - ITA

The Phoenix oven utilizes wood or gas or a combination of both (to give food a specific aroma) to perform regular baking of food, in particular pizza. The oven is available in different shapes and sizes.

The oven comprises a 5mm mild steel outer skin of two sections, top and base.

The base includes four legs (except for specific circumstances), completely removable, supporting the floor of the pizza oven.

The refractory lining of the base utilizes 'High Alumina' bricks for the hot face. The floor is insulated by a layer of insulating sheets.

The top section of the pizza oven has a steel outer shell as mentioned. The inside hot face cavity is made of refractory castable to withstand the hottest possible temperatures.

Externally, the oven is covered in a further 50mm of ceramic wool for further insulation. The external surface temperature is approx. 25- 30°C with a typical internal temperature of 400°C.

It is important to allow 25mm of air gap between the outer face of the insulation and any adjacent wall or cladding.

Typically the oven is then "built in" using an architectural wall such as bricks or fire resistant plasterboard (refer to the following pages of this manual). The oven has been designed to operate reliably and safely in all environments. Phoenix have a standard training course for oven operators available on request.

Il forno Phoenix utilizza legna o gas o una combinazione di entrambi (nel caso si voglia dare un profumo particolare agli alimenti) per la cottura regolare di cibi e in particolare pizze.

Il forno è disponibile in molteplici misure e forme.

Il forno è costituito da un rivestimento esterno in acciaio dolce da 5mm di spessore suddiviso in 2 sezioni principali (volta e base).

La base comprende 4 gambe (salvo esecuzioni speciali) di sostegno completamente removibili.

Il rivestimento refrattario della base utilizza mattoni " alto contenuto di allumina " come zona calda. Il pavimento è isolato da materiale isolante.

La parte superiore del forno ha un guscio esterno in acciaio dolce come descritto precedentemente.

La volta interna è ricavata da una colata di materiale refrattario resistente alle alte temperature.

Esternamente il forno è rivestito da ulteriori 50mm di lana isolante che funge da ulteriore barriera isolante. La temperatura esterna a contatto con l'isolante non supera i 25-30°C con all'interno del forno una temperatura di circa 400°C.

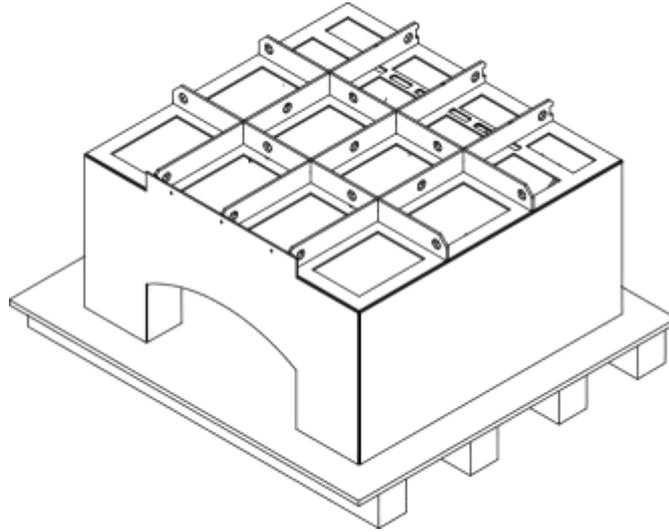
E' importante lasciare uno spazio di aria di circa 25mm tra l'isolamento del forno e qualsiasi altra parete o rivestimento.

Solitamente poi il forno viene incassato utilizzando una parete architettonica come mattoni o cartongesso per alte temperature (fare riferimento alle pagine successive)

Il forno è concepito per funzionare in modo ottimale e sicuro in tutti gli ambienti. Phoenix garantisce un corso di formazione dedicato agli operatori disponibile su richiesta.

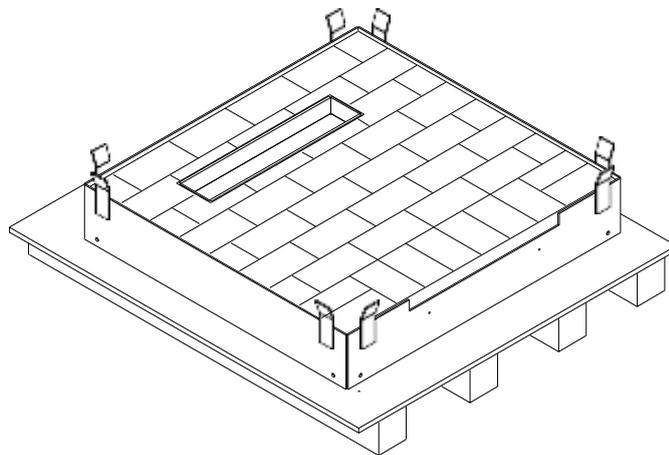
IDENTIFICATION OF PARTS

IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI



OVEN TOP (AS SHIPPED)
VOLTA FORNO (COME DA SPEDIZIONE)

Consider that custom made ovens could have different settings
Considerare che forni custom possono avere allestimenti dedicati



OVEN BASE (AS SHIPPED)
BASE FORNO (COME DA SPEDIZIONE)

Consider that custom made ovens could have different settings
Considerare che forni custom possono avere allestimenti dedicati

EQUIPMENT REQUIRED

ATTREZZATURA RICHIESTA

ENG - ITA

The following equipment will be required in order to lift, manoeuvre and position the oven.

- PALLET TROLLEY
- LIFTING FRAME
- CHAIN BLOCK | WINCH 2 TONNE.
- D SHACKLES 75 MM | 3 INCH, 2 OFF.
- WIRE | STRAPSLING 2 TONNE.
- 2*100KG CHAIN OR WIRE
- SLING 3 METERS LONG

EXPLODED VIEW OF FLAMETREE MODEL OVEN
(as ref.)

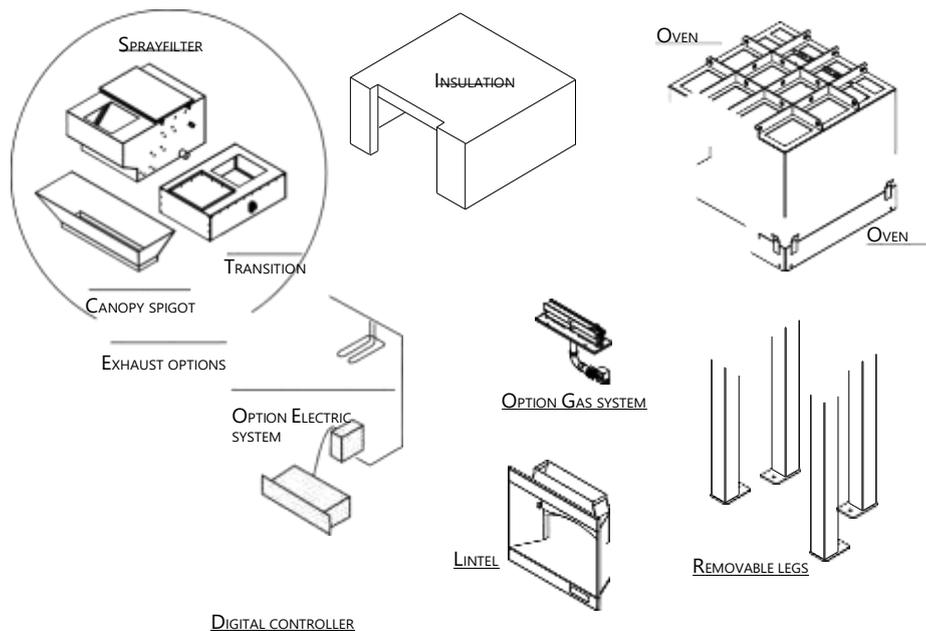
OVEN's LEGS	4
OVEN's BASE ASSEMBLE	1
GAS SYSTEM	1
HEARTH	1
LINTEL WITH SWING DOOR	1
OVEN VTOP's ASSEMBLE	1
EXHAUST TRANSITION WITH DAMPER	1
CONTROL PANEL	1

Le seguenti attrezzature saranno necessarie per sollevare, manovrare ed installare il forno.

- TRANSPALLET
- GRU IDRAULICA (CAPRETTA)
- VERICELLO A CATENA MIN.2 TON
- GOLFARI
- CAVO ACCIAIO
- CATENE
- CINGHIE L. 3MT

VISTA ESPLOSA DEL MODELLO FLAMETREE
(come riferimento)

GAMBE DEL FORNO	4
BASE FORNO	1
IMPIANTO GAS	1
BRUCIATORE	1
BOCCA FORNO	1
VOLTA FORNO	1
SISTEMA DI ESTRAZIONE FUMI	1
PANNELLO DI CONTROLLO	1



PRELIMINARY CHECK

CONTROLLI PRELIMINARI

ENG - ITA

The oven is transported by truck, ship or plane to its destination. The oven is shipped in two parts (top and bottom of the oven) with varying weight according to the model. The exact weight is stated on the consignment documents positioned on the packing.

Whilst dependent of the site's conditions, it is recommended to proceed with the installation of the bottom part first (fixing the legs to the base) and then with the top (matching it).

Elevators:

If you are using elevators to move the oven, we recommend you check each elevator's load capacity

Stairs and doors:

Ensure there is enough room for each part to be moved through doors and stairways.

Timber floor:

Investigation must be made to ensure the floor can support the total weight of the oven.

Follow the instructions in the drawing below to ensure that the minimum safety distances are met

Il forno viene spedito con camion, nave o aereo e fino alla sua destinazione. Il forno viene spedito su 2 imballi (Volta e Base) dal peso variabile a seconda del modello. Il peso viene indicato sui documenti e sull'imballo stesso.

In base alle condizioni del sito, è possibile procedere all'installazione del forno procedendo prima con la parte inferiore (fissaggio gambe alla base) e poi con la volta (accoppiamento da rispettare).

Ascensori:

Si consiglia di accertarsi della portata di qualsiasi ascensore prima di caricare il forno al suo interno.

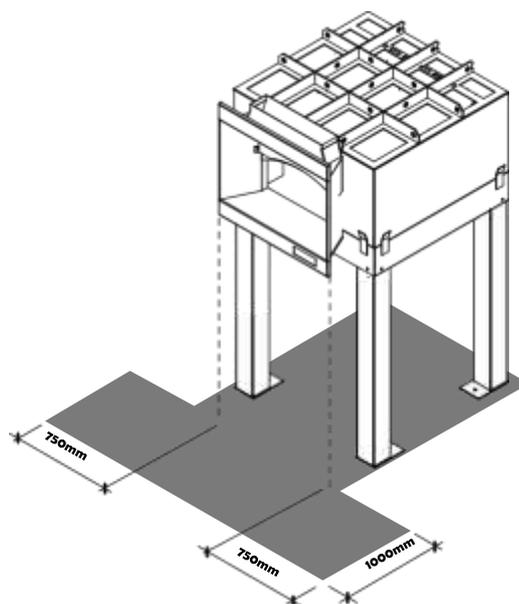
Scale:

Verificare la larghezza del vano scale e delle porte da passare.

Pavimenti in legno:

E' assolutamente necessario eseguire una perizia per valutare la tenuta del pavimento al carico del forno.

Seguire le indicazioni qui a disegno per le distanze minime di sicurezza



INSTALLATION PROCEDURE PROCEDURA PER INSTALLAZIONE

ENG - ITA

Before the installation, it is important to visit the location site to determine whether there are obstacles that need to be surpassed with the oven in the standard position. If there are unforeseen issues with accesses to the site, we suggest contacting the manufacturer before handling the oven in an unusual way.

INSTALLATION PROCESS:

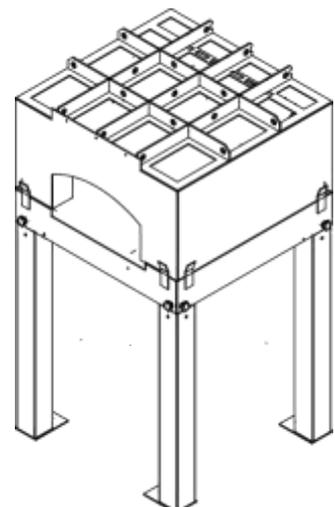
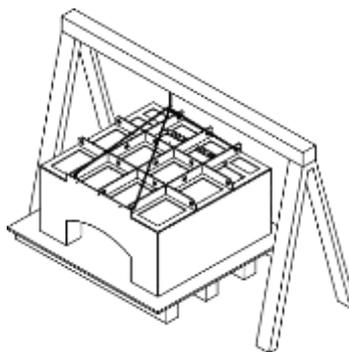
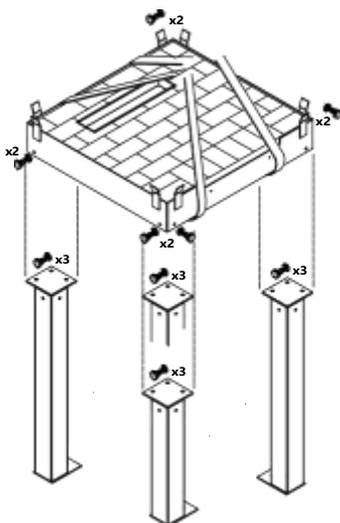
1. Open the oven base's wooden crate and free it. Site allowing, attach the 4 legs to the base first; otherwise, move the base on position and install the legs then.
2. Open the oven top's wooden crate and free it. Pair the oven's base with the top taking extensive care to perform a precise job using all the tools described before.
3. Proceed with the installation of interlock, burner and all the other accessories following the photographic indications and numbering received with this manual.

Prima di installare il forno è importante visitare il sito di installazione per determinare se ci sono ostacoli da superare con il forno in posizione standard.

In caso di problemi con gli accessi non previsti in fase di ordine, si consiglia di chiedere assistenza al produttore prima di manovrare il forno in modalità fuori dal comune.

PROCESSO DI INSTALLAZIONE

1. Aprire l'imballo della base e liberare il basamento.
Se il sito lo consente, montare le 4 gambe come prima operazione altrimenti portare la base in posizione e poi installare le gambe
2. Aprire l'imballo della volta e liberare la stessa.
Eseguire l'accoppiamento avendo cura di eseguire un accoppiamento preciso utilizzando tutti i dispositivi descritti in precedenza.
3. Procedere con l'installazione degli impianti presenti come la scatola di comando, il bruciatore e tutti gli altri accessori seguendo le indicazioni fotografiche e la numerazione ricevuta a corredo di questo manuale.



EXHAUST DESIGN

ASPIRAZIONE



ENG - ITA

NOTE:

Because of residual build-up in the flue, it is highly recommended that the flue is inspected every three (3) months and a cleaning schedule is implemented as required.

Failure to properly maintain the flue, may result in flue failure and fire hazard.

The following section is to guide you with the exhaust duct design to comply with design requirements. Oven exhaust duct should be designed by qualified personnel with knowledge of local authority requirements.

The following information is supplied as a guide only.

Whichever exhaust system is to be used it is a primary consideration to allow access to the complete system that will allow regular cleaning and service to the whole exhaust system.

In the case of solid fuel (wood burning) ovens, this is a critical consideration as creosote and ash may be build-up which can turn into a fire hazard.

All Phoenix ovens utilize a proprietary exhaust design which under normal operation runs cooler than many conventional oven systems. This eliminates the need for water sprays and additional "make up air" systems.

Additionally, Phoenix ovens are fitted with a mesh filter on the exhaust transition's entry. This filter panel is easily accessible by kitchen personnel for regular cleaning. The performance of the filter is monitored by the interlock system.

NOTA:

A causa dell'accumulo di residui nella canna fumaria, si consiglia di ispezionare la canna fumaria ogni 3 mesi e di prevedere un programma di pulizia personalizzato.

La mancanza di una corretta manutenzione può causare guasti e rischio di incendio.

La sezione seguente serve come guida per stabilire un progetto adatto ai requisiti di progettazione del condotto di scarico.

La progettazione dell'estrazione fumi deve essere eseguita da personale qualificato e sulla base delle regolamentazioni locali.

Le seguenti indicazioni servono solo come guida.

Qualunque sia il sistema di estrazione fumi, è fondamentale garantire l'accesso al sistema in modo da consentire una regolare pulizia dello stesso.

Nel caso di forni alimentati a combustibile solido (legna) questo risulta un aspetto critico in quanto potrebbe esserci un accumulo di creosoto e cenere che possono causare incendio.

Tutti i forni Phoenix utilizzano un sistema di scarico fumi proprietario che durante il normale funzionamento funziona a temperature inferiori rispetto a molti sistemi tradizionali. Questo aspetto elimina la necessità di aggiungere getti d'acqua o compensazioni dell'aria. Inoltre, i forni Phoenix sono dotati di un filtro a rete all'ingresso del passaggio di scarico.

Questo pannello filtrante può essere facilmente accessibile da personale della cucina per una regolare pulizia (suggerita una pulizia settimanale). Le prestazioni del forno sono monitorate da un sistema INTERLOCK.

EXHAUST DESIGN

ASPIRAZIONE



ENG - ITA

Flue Material

Check your local authority requirements: generally min 0.9mm Galv. steel or min 0.55mm S/S thick. Seams should be triple folded or fully welded.

Also available and highly recommended are a variety of specialised proprietary flue systems including stainless steel twin and triple skinned products (your local contractor should advise you on the most suited available system).

Phoenix advises to use the best available materials and to comply with local codes to ensure the correct installation (for construction, mounting, joining and clearances to combustible materials).

Recommended Flue size

A round or rectangular section of 300mm² or equivalent cross-sectional area. This can vary depending on fan capacity. It is mandatory to adhere to engineering principals. Some jurisdictions might specify the required exhaust' speed which would require different calculations to determine the correct dimensions of the flue.

Nominal airflow required

Maximum total flue airflow - 450/500 litres / second for a single opening OR maximum total flue airflow - 700 litres / second for multi-door ovens. These parameters must be recorded at the exhaust transition's entry. Our recommended exhaust air flow figures are a general indication for exhaust design calculations

The oven flue can be connected to any exhaust system with a much higher flow rate by controlling the suction utilising a damper.

Connection to common or community systems should be carefully planned so that solid fuel exhaust is not shared with the grease duct. Local authority approval should be obtained.

Canna fumaria

Verificare i requisiti minimi dalle autorità locali (in genere almeno 0,9mm di spessore se acciaio zincato) o ppure 0,5mm di spessore se acciaio INOX. Sono inoltre disponibili e altamente consigliati una varietà di sistemi di scarico inclusi prodotti a doppia o tripla camera in acciaio INOX (l'appaltatore locale dovrebbe consigliare il sistema più opportuno) Phoenix consiglia di utilizzare i migliori materiali disponibili per garantire una corretta installazione in conformità con le normative locali (per la costruzione, il montaggio, le giunzioni e le distanze dai materiali combustibili).

Dimensione dalla canna fumaria raccomandata

Una sezione rettangolare da 300mm quadri o equivalente. Questa può variare a seconda della capacità della ventola. E' necessario attenersi ai principi di progettazione. Alcune regolamentazioni specificheranno la velocità di scarico che richiederà calcoli diversi per ottenere il dimensionamento corretto.

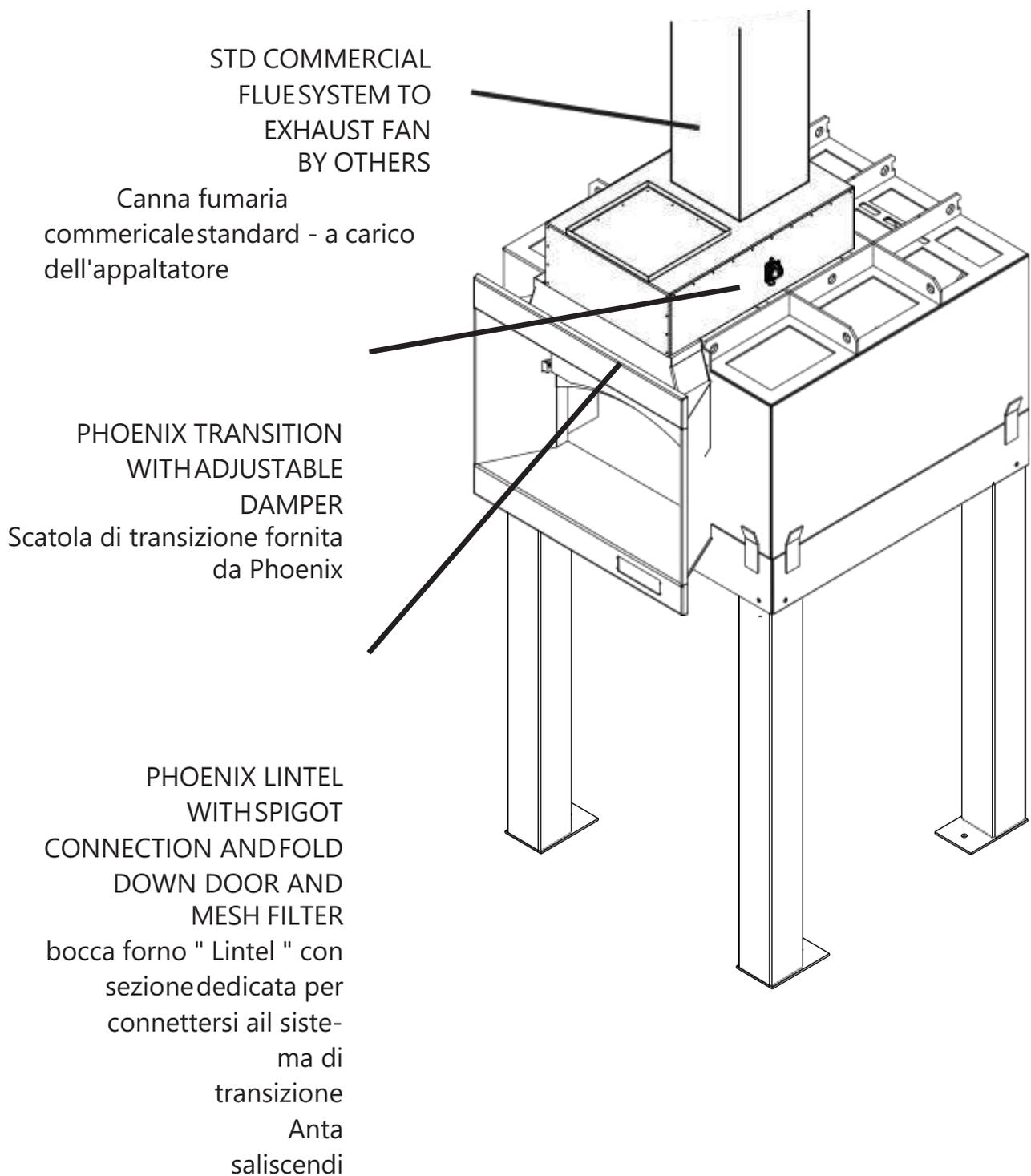
Flusso d'aria richiesto

si necessita di un flusso pari a 450/500 LT/sec nel caso di installazione con una sola bocca e di circa 700 LT/sec nel caso di installazione con doppia bocca. Questi valori devono poter essere rilevati nella sezione di scarico.

I nostri valori di flusso consigliati sono una valutazione generale per i calcoli di progettazione dello scarico.

La canna fumaria può essere collegata a qualsiasi sistema di scarico con una portata molto maggiore controllando l'aspirazione tramite una serranda.

Il collegamento a sistemi comuni o condivisi deve essere pianificato attentamente in modo che lo scarico del combustibile solido non sia in comune con il condotto del grasso. E' comunque necessario ottenere l'approvazione dell'autorità locale.



EXHAUST DESIGN ASPIRAZIONE



ENG - ITA

THE FOLLOWING METHODS HAVE TO BE USED ONLY AS GUIDE

There are typically three (3) methods of exhaust ductwork for a Phoenix oven:

1. **Direct connection to dedicated flue and exhaust fan.**
2. **Direct connection to existing dedicated flue OR shared system**
3. **Canopy method. Oven exhaust is captured by conventional overhead kitchen canopy system.**

METHOD 1: DIRECT CONNECTION TO DEDICATED FLUE SYSTEMS

For ovens that will be using solid/wood fuel, we recommend the use of a dedicated flue connected to a dedicated exhaust fan.

Fan:
should be designed by an exhaust design specialist to provide the correct specifications for the specific flue system's dimensions.

I SEGUENTI METODI DEVONO ESSERE UTILIZZATI SOLO COME GUIDA

Esistono in genere 3 metodi di canalizzazione di scarico per un forno Phoenix:

1. **Collegamento diretto tramite canna fumaria e aspiratore dedicato.**
2. **Collegamento diretto ad una canna fumaria esistente dedicata o in comune con altre attrezzature**
3. **Sistema spigot. Lo scarico viene catturato dal sistema generale della cucina.**

METODO 1: COLLEGAMENTO DIRETTO A SISTEMI DI SCARICO DEDICATI

Per i forni che utilizzeranno combustibile solido/legno, si consiglia l'uso di una canna fumaria dedicata collegata ad un' aspirazione dedicata.

Ventola:
Il modello della ventola deve essere effettuato da uno specialista di impianti di estrazione fumi per fornire le specifiche corrette in termini di dimensioni e tipologie.

EXHAUST DESIGN

ASPIRAZIONE



ENG - ITA

METHOD 2: USE OF EXISTING SYSTEM

In some instances it is possible to connect the oven exhaust to an established kitchen exhaust duct. These are generally available in kitchens that have canopy systems in place for other appliances.

Ovens connected to communal systems should be "Gas Only". Solid fuel/wood burning ovens should not be connected to communal flue systems. Professional advice should be sought to ascertain the compatibility of the oven exhaust with the existing system.

When connecting directly to a dedicated or existing exhaust system, most customers use a flue transition system supplied with the oven.

METHOD 2A: FLUE TRANSITION

Many Phoenix ovens are supplied with a flue transition system, called "Flue Transition". The main purpose of the Flue Transition is to create a flow from the oven's lintel spigot to a standard commercial exhaust duct.

The exhaust connection point is directly above the oven. An integrated damper and inspection/cleaning port are included in the Transition.

The damper is designed to regulate the amount of air aspirated from the oven to achieve a correct operational balance.

METODO 2 UTILIZZO DEL SISTEMA ESISTENTE

In alcuni casi è possibile collegare lo scarico del forno a un condotto di scarico della cucina. questi sono generalmente disponibili nelle cucine che dispongono di sistemi "canopy" per anche altre apparecchiature.

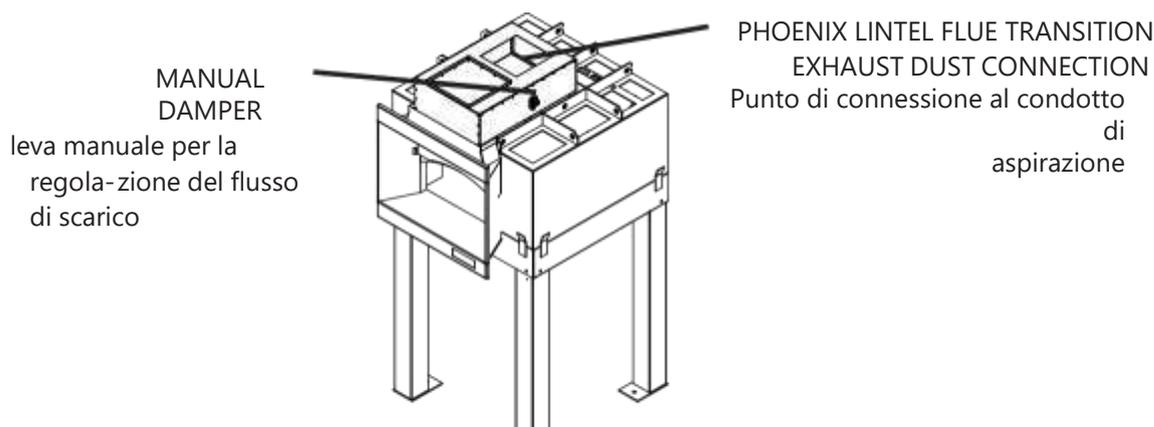
I forni collegati a sistemi in comune dovrebbero essere solo gas. I forni con l'utilizzo di legna non devono essere collegati a sistemi di scarico in comune.

Si dovrebbe cercare una consulenza professionale per accertare la compatibilità del sistema esistente. Quando si collega direttamente a un sistema di scarico dedicato o esistente, la maggior parte dei clienti utilizza un sistema di transizione fornito con il forno.

METODO 2A: TRANSIZIONE FUMI

Molti Forni Phoenix sono forniti con un sistema di transizione fumi chiamato "flue Transition". La funzione principale del flue transition è quella di creare un flusso attraverso la bocca del forno verso un condotto di scarico standard.

Il punto di collegamento dello scarico è sopra al forno. Nel sistema sono inclusi un regolatore integrato e un pannello per l'ispezione e la pulizia. Il sistema "Damper" è progettato per regolare la quantità di aria che può essere aspirata dal forno per ottenere un corretto equilibrio operativo.



EXHAUST DESIGN ASPIRAZIONE



ENG - ITA

METHOD 2B: SPRAY FILTER

A Spray Filter accessory may be ordered with the oven. The main function of the Spray Filter is to form a flow from the oven to a standard commercial flue duct while removing particulate from the exhaust air and extinguish hot embers using water mist.

The Spray Filter connection point is directly above the oven.

The unit requires the following connections:

- Mains Water (32L/hr) 1/2"
- 1 1/4" drain
- Solenoid valve (provided) to Interlock enclosure below the oven

These instructions are shown in the installation phase's drawing.

Maintenance and cleaning inspection port is included with the Spray Filter unit.

It is important to ensure that an access panel is located above the oven with minimum dimensions of 600mm x 600mm.

Please refer to the following pages for further information

METODO 2B:

SPRAY FILTER Con il forno è possibile ordinare un accessorio chiamato "SPRAY FILTER".

La funzione principale dello spray filter è quella di formare un flusso di aspirazione tra il forno e una canna fumaria standard rimuovendo l'eventuale particolato dall'aria di scarico ed estinguere le eventuali braci o particelle calde utilizzando acqua nebulizzata da 2 ugelli.

Il punto di connessione dello spray filter è direttamente sopra al forno.

questo sistema richiede le seguenti connessioni:

- connessione alla linea idraulica di rete (32lt/h) 1/2"
- Scarico da 1 1/4"
- Collegamento dell'elettrovalvola (fornita) alla scatola INTERLOCK posta sotto al forno.

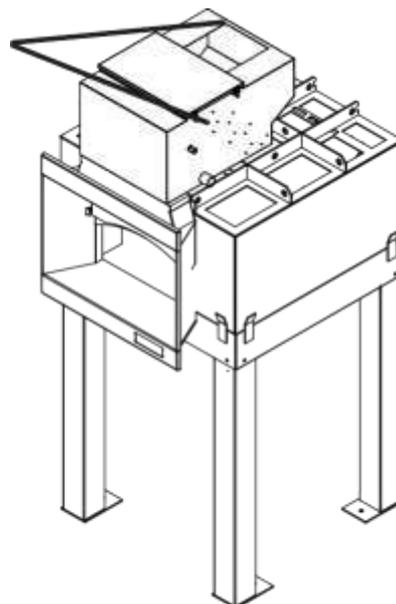
Tutte queste indicazioni sono fornite nel disegno durante la fase dell'ordine.

Il pannello di ispezione pulizia per la manutenzione è inclusa con lo spray filter.

Assicurarsi che sopra al forno ci sia un pannello di accesso per l'ispezione con una dimensione minima (600mm x 600mm)

fare riferimento alle pagine successive per ulteriori informazioni

PHOENIX SPRAY FILTER
SERVICES LOCATED
ON RIGHT SIDE, ACCESS
REQUIRED
Spray filter
connessioni poste sul lato
superiore e destro della funzione



EXHAUST DESIGN ASPIRAZIONE



ENG - ITA

METHOD 3: HOOD CANOPY METHOD

By using a standard kitchen canopy, this type of oven will perform perfectly and the exhaust system will be safe and reliable. The negative side of this method is that designers might struggle to integrate the overhead fixture into their design.

As with the direct connection systems, it is not appropriate to mix exhaust from wood/solid fuel ovens with other systems (ie. grease duct). Dedicated system from canopy to exhaust fan is recommended.

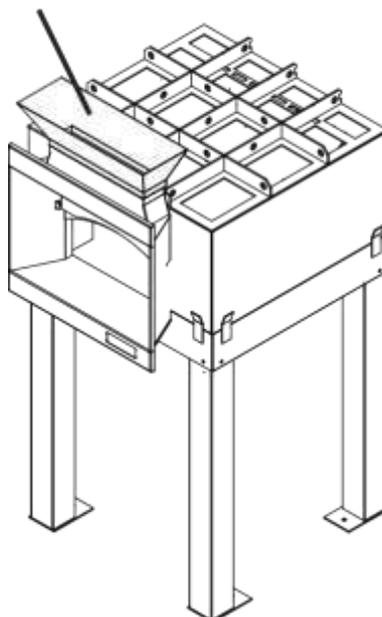
METODO 3: CAPPA ASPIRANTE

Utilizzando questa tipologia di cappa standard, il forno funzionerà perfettamente e il sistema di scarico sarà sicuro e affidabile.

L'unico aspetto negativo di questo sistema è che gli architetti che devono organizzare il rivestimento avranno alcune difficoltà ad integrare tale sistema.

come per i sistemi di connessione diretta, non è consigliato mescolare gli scarichi dei forni a legna con altri sistemi dove per esempio viene aspirato grasso. si consiglia di organizzare un sistema dedicato tra lo scarico e l'aspirazione principale.

PHOENIX OVENS
SPIGOTEXTENSION FOR
USE WITH
CANOPY SYSTEMS
Spigot
Phoenix per uso con
cappe aspiranti



EXHAUST BALANCING BILANCIAMENTO ASPIRAZIONE



ENG - ITA

Before operating the oven it is essential to check and test that the exhaust flow is functioning correctly. Too much extraction will draw heat from inside the oven chamber and reduce performance. Too little extraction could generate spillage of combustion gases and smoke into the kitchen workspace and it may cause temperatures too high in the exhaust duct.

The following instructions demonstrate a simple and effective method to set the extraction flow for a single door Phoenix oven.

Equipment Required

- **A4 paper (essential)**
- **Manometer (preferred)**
- **Anemometer (preferred)**

Step 1:

- Turn exhaust fan on.
- Flue velocity measured at the exhaust entry above the oven door should be approx. 7.5m/sec (A)
- Static pressure measured at the outgoing area (B) should be approx. 150Pa.

Prima di mettere in funzione il forno è essenziale controllare e testare il corretto funzionamento del flusso di scarico. Se il flusso è maggiore a quanto necessario il calore all'interno del forno verrà spinto fuori riducendo le prestazioni del forno stesso. Se il flusso è insufficiente, si potrebbe verificare una fuoriuscita di gas e fumo nell'area di lavoro adiacente al forno ed anche causare temperature troppo elevate all'interno del condotto di scarico.

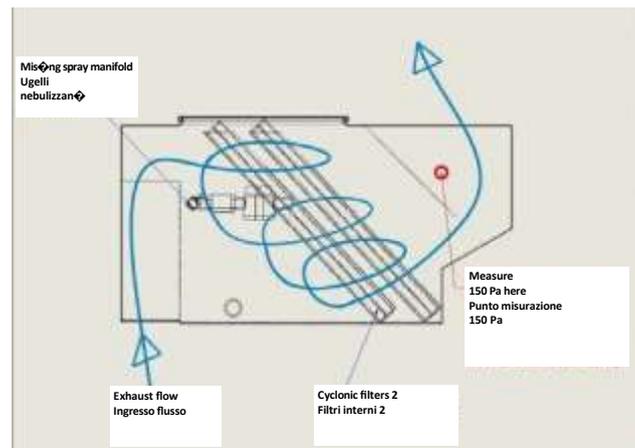
Le indicazioni seguenti descrivono in modo semplice ed efficace come regolare il flusso per un forno Phoenix a porta singola.

Elementi necessari:

- **Foglio A4 (essenziale)**
- **Manometro (soluzione consigliata)**
- **Anemometro (soluzione consigliata)**

Punto 1:

- Azionare al ventola di aspirazione del condotto di aspirazione
- La velocità approssimativa dei fumi di scarico misurata all'ingresso del condotto sopra alla porta deve essere di circa 7.5m/sec (A)
- La pressione statica misurata nell'area di uscita (B) deve essere di circa 150Pa



EXHAUST BALANCING BILANCIAMENTO ASPIRAZIONE



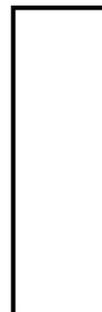
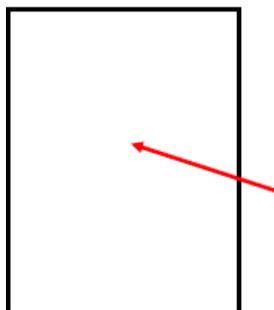
ENG - ITA

Step 2:

- Fold sheet of A4 paper in half length ways

Passo 2:

- Piegare il foglio A4 nella lunghezza



ENG - ITA

Step 3:

- With the fan running, hold the folded A4 paper at the top of the oven door opening. The paper should just float in your hand and, if let go, it should fall on the floor.

Passo 3:

- Con la ventola in funzione, tenere la carta A4 piegata nella parte superiore dell'apertura della bocca del forno. La carta dovrebbe fluttuare nella mano e se lasciata andare dovrebbe cadere a terra.



ENG - ITA

Step 4:

- With the fan running, raise the folded A4 paper up to the exhaust spigot/intake. At approx. 50mm higher the paper will be aspirated into the exhaust intake. Do not let the paper go.

Passo 4:

- Con la ventola in funzione, sollevare la carta A4 piegata fino alla presa di scarico. Circa 50mm oltre, la carta verrà aspirata dentro. Non lasciate andare la carta.



BUILDING IN—FAÇADE CLADDING RIVESTIMENTO

ENG - ITA

The oven can be surrounded in any form of high-temperature resistant material. The external temperature would normally be (25-30°C).

The minimum safety distances to be maintained are the following:

1. 750 mm to each side of the door opening.
2. 1000mm in front of the door opening.

In all instances, it is mandatory to allow for inspection/access panels, as per instructions provided with the drawings of the oven upon ordering

1. On top of the oven for flue maintenance and scheduled clean outs.
2. Below the oven for gas system ventilation and INTERLOCK system servicing.

The minimum access space for the technician should be of 600X 600 mm. It is important to allow for some ventilation below oven in order for gas to burn properly. Ventilation should come from the same area where the oven is operating. The minimum ventilation area required is 0.25m². Usually the vacant area below the oven is hidden or well nicely integrated with the façade, whilst ensuring the correct air flow.

IMPORTANT!

You must ensure that the air gaps' requirements, described in the drawings received upon ordering, are met. The inspection/access panels with required ventilation must be at least 600x600 mm in size.

Il forno può essere rivestito con qualsiasi materiale atto allo scopo con una resistenza elevata al calore. La temperatura delle superfici esterne non superano i 25-30°C.

Le misure minime di sicurezza dovrebbero essere come da indicazione sottostante.

1. 750 mm su ciascun lato di apertura della porta
2. 1000mm davanti all'apertura della porta

E' in ogni caso necessario prevedere i pannelli di ispezione come sempre indicato nel disegno del forno ricevuto in fase di ordine:

1. Sopra al forno per la manutenzione della canna fumaria e per le pulizie programmate.
2. Sotto al forno per una corretta ventilazione del bruciatore e per accedere alle apparecchiature dell'INTERLOCK

L'accesso minimo da garantire deve essere di 600x600 (mm). E' importante garantire una corretta ventilazione dell'area sottostante del forno per una migliore combustione del gas nel bruciatore.

La ventilazione dovrebbe provenire dalla stessa area dove il forno è installato. Area di ventilazione minima richiesta (0.25m²). Solitamente l'area sottostante al forno è nascosta o ben integrata al rivestimento ma garantisce la corretta ventilazione.

IMPORTANT

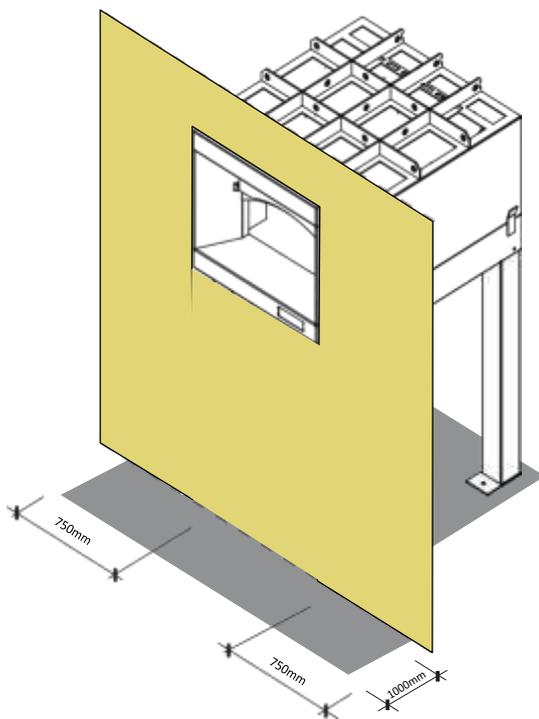
Accertarsi di garantire una corretta intercapedine di aria come ampiamente descritto ed indicato nel disegno che avete ricevuto in fase di ordine. I pannelli di ispezione con ventilazione garantita devono essere almeno 600x600 (mm)

BUILDING IN - ACCESS PANELS RIVESTIMENTI - PANNELLI DI ACCESSO

ENG - ITA

Some example of recent installations

Alcuni esempi di installazioni



CORRECT!
 . VENTILATED
 . CORRECT SIZE
 . OPEN/REMOVABLE FOR TECHNICIAN

Corretto
 - Ventilato
 - Dimensioni adeguate
 - Rimovibile in caso di intervento



WRONG !
 . NOT VENTILATED

ERRATA !
 - Non Ventilato

BUILDING IN - ACCESS PANELS RIVESTIMENTI - PANNELLI DI ACCESSO

ENG - ITA

Some examples of recent installations

Alcuni esempi di installazioni



CORRECT !
- ADDITIONAL VENTILATION ON SIDE
PANEL FORM THE SAME AREA | ROOM

CORRETTA !
- *Pannello aggiuntivo laterale con pescaggio aria dalla stessa stanza*



CORRECT !
- VENTILATED
- OPEN AND REMOVABLE FOR INTERVENTION

CORRETTA !
- *Ventilato*
- *Apertura accessibile per interventi*

INTERLOCK SYSTEM - GAS SYSTEM SAFETY

SISTEMA INTERLOCK - SISTEMA DI SICUREZZA IMPIANTO GAS

ENG - ITA

The interlock device is a standalone module that is usually installed on the frontal right leg of the oven. It connects to the main power source through a standard electric socket and to the control panel through the special cables supplied by Phoenix. This interlock device meets the requirements of national and local authorities.

The Phoenix gas ovens are compliant with the up-to-date CE gas directives.

The interlock module also contains the 230-12V transformer that powers the internal spotlight for the oven.

This Interlock system and the control panel manage:

1. The temperature of the exhaust gas entering the flue system.

As this is usually quite cool (less than 150°C), if there is a problem with the exhaust system (flue - particle filter - over firing) the temperature in this area will rise quickly and the interlock device will cut the electrical power to the gas control system. This will cause the system to go into non-volatile lock out mode and the injection of gas into the burner will be stopped until the temperature will fall under the safety limit.

2. The static pressure difference inside the supplied exhaust transition or the spray filter.

This ensures the fan extraction system is operating at all times while the gas system is also active. If the fan fails or the pressure drops below 20Pa, the interlock will cut the electrical power to the gas control system. This will cause the system to go into non-volatile lock out mode and the injection of gas into the burner will be stopped.

On the next page you can find additional details

Il sistema INTERLOCK è un sistema dedicato che viene montato generalmente sulla gamba frontale destra e collegato alla rete elettrica mediante una comune presa elettrica ed al pannello di controllo attraverso cavi dedicati in dotazione. Questo dispositivo soddisfa i requisiti di normative nazionali e locali.

I forni GAS Phoenix sono certificati CE e sono coperti dalla relative certificazioni GAS vigenti.

All'interno dell'interlock troviamo anche il trasformatore 230-12V che alimenta la luce interna del forno.

questo sistema INTERLOCK assieme al pannello di controllo gestisce:

1. La temperatura dei fumi di scarico che entrano nel condotto di aspirazione. Poichè normalmente questi fumi sono abbastanza freddi (meno di 150°C) se c'è un problema al condotto di scarico

(canna fumaria - filtro - fuoco eccessivo) la temperatura in quest'area aumenterà rapidamente e il dispositivo INTERLOCK interromperà immediatamente l'alimentazione elettrica al sistema di controllo del gas al bruciatore. L'impianto gas andrà in stand by e quindi verrà bloccata l'erogazione del gas forno a quando la temperatura non scenderà sotto al limite di sicurezza.

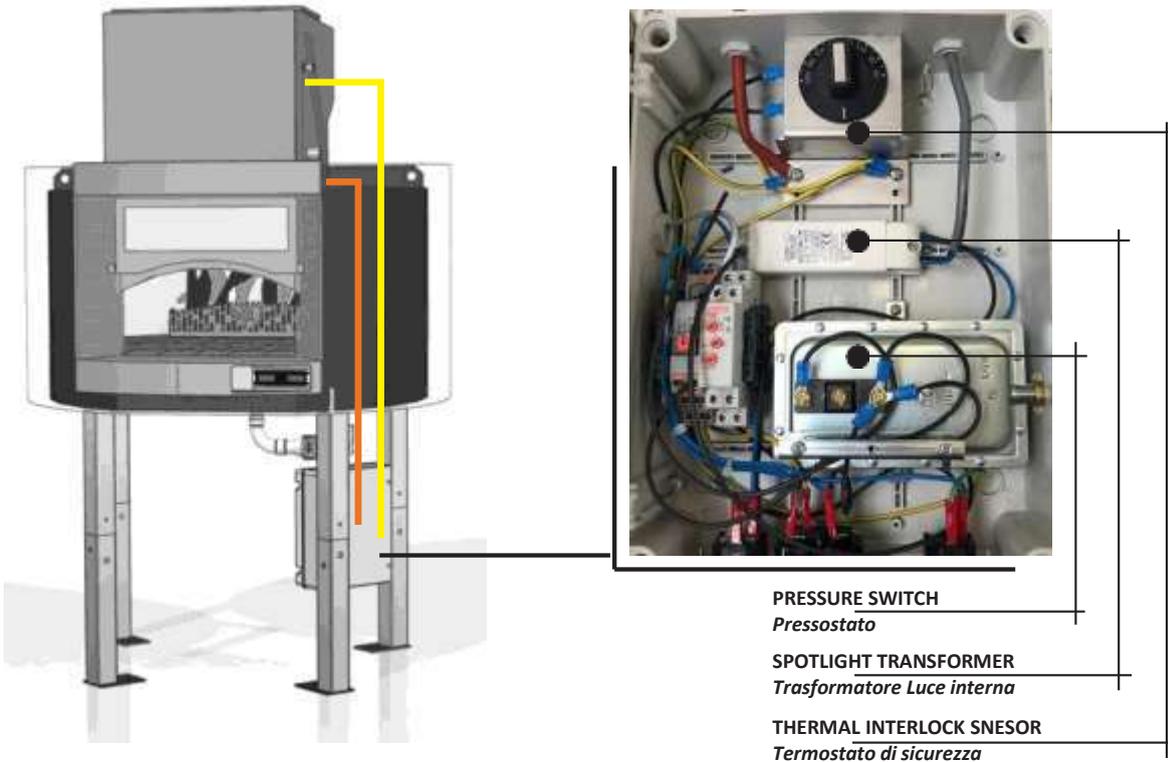
2. Il differenziale di pressione all'interno del condotto di scarico o all'interno dello spray filter. ciò assicura che il sistema di estrazione della ventola sia sempre in funzione mentre il bruciatore è in funzione. Se la ventola si guasta bloccandosi o se la pressione scende al di sotto dei 20Pa, il sistema andrà ad intervenire sull'alimentazione elettrica e quindi andrà ad interrompere l'alimentazione del gas al bruciatore.

Nella pagina seguente trovate ulteriori dettagli

INTERLOCK SYSTEM - GAS SYSTEM SAFETY

SISTEMA INTERLOCK - SISTEMA DI SICUREZZA IMPIANTO GAS

INTERLOCK SAFETY SYSTEM LINKED TO THE GAS SYSTEM
Sistema INTERLOCK collegato al sistema Gas



TUBE CONNECTION TO
PRESSURE DIFFERENTIAL SWITCH

Tubo collegato con il pressostato

THERMOSTAT PROBE CONNECTED
TO THE INTERLOCK

*sonda termostato di sicurezza collegata
all'interlock*

GAS SYSTEM OVERVIEW

PANORAMICA SISTEMA A GAS

ENG **ITA**

The Phoenix oven uses a “double row” ribbon flame burner to heat the oven. The gas supply to the burner and the flame management are controlled by SIT components made in Italy (SIT 845 + DBC 579). The temperature control interface is proprietary to Phoenix and allows the simple setting of the oven’s temperature by modulating the flame to maintain a consistent temperature inside the oven .

Il forno Phoenix utilizza un bruciatore a fiamma a doppia fila per il riscaldamento del forno. L'alimentazione del gas e la gestione della fiamma è controllata da componenti (SIT) di origine italiana (SIT 845 + DBC 579). L'interfaccia di controllo della temperatura è di proprietà Phoenix e consente la semplice impostazione della temperatura del forno modulando la fiamma per mantenere una temperatura costante all'interno del forno.

GAS SYSTEM OVERVIEW

PANORAMICA SISTEMA A GAS

ENG - ITA

SYSTEM SPECIFICATIONS

The thermal input of the gas system is adjustable according to oven size, the type of gas to be used and to the dimensions of the installed nozzle.

The thermal input can vary between 60MJ (17 KW/h) and 130MJ (36 KW/h).

The burner (in both the compact B600 and extra-large B900 versions) is controlled by a system that monitors the oven's temperature through a sensor (thermocouple) located in the oven's floor. The system is managed with the SIT 845 valve and the DBC 579 controller.

Special/On request ovens might feature different burners and/or management valves.

An electrode powered by the DBC 579 controller ignites the burner. This controller will also immediately close the main gas valve in the event of a fault.

The igniting electrode is made of three (3) probes: One (1) for flame ignition; one (1) for flame sensing and one (1) for earthing. When the temperature set in the control panel (SV) is reached, the gas supply to the burner reduces, lowering the flame. If the temperature begins to drop below the 'set point' (SV) the flame will increase to maintain the oven at the optimal and desired temperature.

The equipment is fully adjustable for the main gas types. The valve and the nozzle are respectively programmed and sized accordingly during the manufacturing of the oven.

Further information are specified in the following pages. No other intervention should be taken without having previously checked with the manufacturer.

SPECIFICHE DEL SISTEMA

La potenza del forno è dimensionata a seconda della dimensioni interna del forno dal tipo di gas che si va ad utilizzare e dalla dimensione dell'ugello installato.

La potenza termica può quindi variare da 60MJ (17KW/h) a 130 MJ (36KW/h).

Il bruciatore (nella versione compatta B600 e nella versione Extra large B900) viene controllato da un sistema che monitora la temperatura del forno tramite un sensore (termocopia) posto al di sotto del pavimento del forno. Il tutto viene gestito dalla valvola SIT 845 insieme al controllo DBC 579.

Esecuzioni speciali / su richiesta possono utilizzare altre tipologie di bruciatore e di valvole di gestione.

Un elettrodo alimentato dal sistema DBC 579 accende il bruciatore. Questo sistema agirà anche dal punto di vista della sicurezza, chiudendo la valvola di ingresso del gas in caso di problematiche all'impianto.

Il gruppo elettrodo include 3 sonde. 1 per l'accensione della fiamma stessa, 1 per il rilevamento della fiamma e 1 per la messa a terra. quando viene raggiunta la temperatura predeterminata sul pannello di controllo (SV) L'alimentazione del gas al bruciatore viene ridotta andando a diminuire l'effetto della fiamma. se la temperatura all'interno del forno scende, la fiamma verrà alimentata nuovamente in modo da tornare a livello più alto mantenendo sempre il forno ad una temperatura ottimale e desiderata. Il forno è utilizzabile con le principali tipologie di gas e in funzione del tipo di gas, viene programmata in fase di produzione la valvola e viene dimensionato il diametro del foro dell'ugello.

Ulteriori informazioni sono specificate nelle pagine a seguire. Nessun intervento deve essere avallato se non dopo aver contattato il produttore.

CONTRACTORS RESPONSABILITY RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

ENG - ITA

All equipment comes tested by the manufacturer and ready to operate.

Always check for correct configuration for local gas supply.

The only specific requirement is 230- 240V electricity connection and a 3/4"(19mm) gas supply line for the final connection.

Please ensure that the gas supply line is sufficiently sized to handle the required gas load.

SPECIFICATION FOR BURNER B600

Max supply pressure	NATURAL GAS G20	NATURAL GAS G25 - G25.3	LPG PROPANE G30 - G31	TOWN GAS G110
	60mbar	60mabr	60mabr	60mbar
Working pressure	10 mbar	15 mbar	27.5 mbar	8 mbar

SPECIFICATION FOR BURNER B900

Max supply pressure	NATURAL GAS G20	NATURAL GAS G25 - G25.3	LPG PROPANE G30 - G31	TOWN GAS G110
	60mbar	60mabr	60mabr	60mbar
Working pressure	10 mbar	15 mbar	27.5 mbar	4 mbar

All the equipment comes ready to operate. The voluntary manipulation of the regulations invalidates any type of safety and guarantee. The official gas supply pressure depends on the national gas supply conditions and regulations.

Tutte le attrezzature arrivano pronte per funzionare correttamente in quanto provate e testate dal produttore prima della consegna.

Verificare sempre la corretta configurazione per la fornitura di gas locale.

L'unico requisito è la connessione elettrica a 230-240volt e una linea di alimentazione del gas da 3/4" per il collegamento finale.

Assicurarsi che la linea di alimentazione del gas sia sufficientemente dimensionata per gestire la portata di gas richiesta.

SPECIFICHE PER BRUCIATORE B600

Max pressione fornita	METANO G20	METANO G25 - G25.3	GPL G30 - G31	GAS DI CITTA' G110
	60mbar	60mabr	60mabr	60mbar
Pressione di esercizio	10 mbar	15 mbar	27.5 mbar	8 mbar

SPECIFICHE PER BRUCIATORE B900

Max pressione fornita	METANO G20	METANO G25 - G25.3	GPL G30 - G31	GAS DI CITTA' G110
	60mbar	60mabr	60mabr	60mbar
Pressione di esercizio	10 mbar	15 mbar	27.5 mbar	4 mbar

Tutte le attrezzature arrivano pronte per funzionare. Ogni volontaria manomissione delle norme invalida qualsiasi tipo di sicurezza e garanzia.

La pressione ufficiale di alimentazione del gas dipende dalle regolamentazioni nazionali vigenti.

OVEN CONTROL COMPONENTS & FUNCTIONS

PANNELLO DI CONTROLLO E FUNZIONALITA'

ENG - ITA

- 01 -	Press in order to increase to the desired temperature.	- 01 -	Premere per aumentare la temperatura desiderata
- 02 -	Press in order to reduce to the desired temperature.	- 02 -	Premere per ridurre la temperatura desiderata
- 03 -	Press to switch ON or Switch OFF the internal oven light.	- 03 -	Premere per accendere o spegnere la luce interna del forno.
- 04 -	Main power (ON - OFF) Reset button	- 04 -	Interruttore principale (ON - OFF) Pulsante di RESET
- 05 -	" SV " Set Value Oven Temperature	- 05 -	" SV " Valore della temperatura settata all'interno del forno
- 06 -	"PV" Present Value Oven Temperature	- 06 -	"PV" Valore reale della temperatura all'interno del forno
NOTE:		NOTE:	
-	The Gas burner will take 30sec. to ignite after pressing the ON button.	-	Il bruciatore impiega circa 30 sec. per accendersi dopo aver premuto il pulsante.
-	The system will automatically attempt three (3) ignitions before shutoff (Reset would then be required.)	-	Il sistema tenterà 3 accensioni prima dello spegnimento. A quel punto sarà necessario il ripristino.
-	Allow five (5) minutes before the RESET attempt.	-	Attendere circa 5 minuti prima del RESET.
<p>If you smell gas in the vicinity of the oven, turn off the Kitchen Gas supply at the main isolation valve (safety stop) and have a liscenced gas Technician investigate the cause.</p> <p>In case of no power (No lights on the control panel), the gas system is interlocked to the operation and temperature of the exhaust system.</p>		<p>Se si avverte odore di gas nelle vicinanze del forno, chiudere l'alimentazione del gas dell'impianto e far verificare la linea ad un tecnico qualificato. In caso di mancanza di alimentazione (nessuna luce sul pannello di controllo), il sistema è direttamente collegato al funzionamento e alla temperatura del sistema di ventilazione.</p>	
1.	check the exhaust fan operation	1.	controllare il funzionamento della ventilazione
2.	check the exhaust filter (blockage of the filter will cause exhaust overheating)	2.	controllare il filtro di scarico (il blocco dello scarico può causare surriscaldamento.)
3.	The system will need to be manually restarted by pushing Power ON button	3.	Riavviare il sistema manualmente (RESET)



CONTROL FAULTS & INDICATORS

GUASTI & INDICATORI DI CONTROLLO

ENG - ITA

BURNER FAILURE INDICATION CODES

AL DBC = 579 DBC Alarm fault

The control system and the gas modulating valve turn off. No gas would flow. The PV digits show "AL" (short for ALARM), the SV digits show "DBC" and all digits flash

FAULT CHECKLIST:

- Press the Power (On/Off) button. This may clear the fault if it is a simple system error. If the AL DBC message continues to show:
- Check Gas Supply. Eg: check whether other equipment on the same gas supply line is working.
- Check the tri-electrode on the burner is free from debris or food. This is the most common cause for this fault code. Suggest using a soft brush to gently sweep the electrode and burner.
- Try to re-start the system
- Can you hear "clinking/ticking/spa king" sound? This sound indicates the DBC579 is working and trying to ignite the burner.
- If you cannot hear the described sound, check the technical parts under the oven through the access panel and search for visible damage.
- If the flame ignites briefly and then goes out, the most likely cause is failure to sense the flame. Proceed by gently cleaning the electrode and/or substituting the blue and red cables that connect the electrode with the valve.

GUASTI AL BRUCIATORE - CODICI ERRORE

AL DBC = 579 DBC Allarme guasto

Si spegne il sistema di controllo e si spegne la valvola modulante del gas. L'alimentazione del gas viene interrotta. Le cifre PV sono impostate su "AL" (abbreviazione di ALARM), le cifre SV mostrano "DBC" e tutte le cifre lampeggiano.

LISTA DEI CONTROLLI DEI GUASTI

- Premere il pulsante di alimentazione (ON/ OFF). Ciò può eliminare l'errore se la causa è un semplice errore di sistema. Se il messaggio AL DBC continua:
- Controllare l'alimentazione del gas. Ad esempio verificare se altre apparecchiature collegate alla stessa linea stanno funzionando o meno.
- Verificare che l'elettrodo sul bruciatore sia privo di sporcizia o rimasugli di cibo. Questa è la causa più comune di questo errore. Si suggerisce di pulire sia l'elettrodo che la lama del bruciatore con una spazzola delicatamente.
- Provare a riavviare il bruciatore
- Si riesce a sentire il caratteristico suono "tintinnio"? Questo significa che il controller DBC579 è funzionante e sta tentando di eseguire l'accensione del bruciatore.
- Non si sente nessun suono? Andare sotto al forno nel vano tecnico e ispezionare se ci sono danni visibili al gruppo valvola.
- Se la fiamma del bruciatore si accende solo per pochi istanti, la causa più probabile può essere il mancato rilevamento della fiamma e quindi si deve procedere a pulire l'elettrodo o sostituire i cavi blu e rosso di collegamento dello stesso alla valvola.



CONTROL FAULTS & INDICATORS

GUASTI & INDICATORI DI CONTROLLO

ENG - ITA

BURNER FAILURE INDICATION CODES

AL TC = Thermocouple fault

The control system and the gas modulating valve turn off. No gas would flow The PV digits show "AL" (short for ALARM), the SV digits show "TC" (thermocouple) and all digits flash

- If the Power button is pressed the controller clears the thermocouple fault flag and enters the Power Off state.
- Check the "TC" thermocouple is correctly plugged into the rear of the control panel (yellow plug connection) and that the braided wire connected to the underneath of the oven floor is not broken or kinked.

Power Outage / Brown Out

In the event of a power outage or brown out condition while the controller is operating, once the power supply resumes the controller will default to the Power Off / Standby state.

GUASTI AL BRUCIATORE - CODICI ERRORE

AL TC = Guasto Termocopia

Si spegne il sistema di controllo e si spegne la valvola modulante del gas. L'alimentazione del gas viene interrotta. Le cifre PV sono impostate su "AL" (abbreviazione di ALARM), le cifre SV mostrano "TC" (termocopia) e tutte le cifre lampeggiano.

- Se si preme il pulsante di alimentazione, il controller cancella il flag di errore della termocopia ed entra nella modalità di spegnimento.
- Verificare che la termocopia sia correttamente inserita nella parte posteriore del pannello di controllo (collegamento a spina gialla) e che il collegamento del filo intrecciato alla parte inferiore della base del forno non sia rotto o attorcigliato.

Interruzione di corrente

In caso di interruzione di corrente o condizione di corrente mentre il pannello di controllo è in funzione, quando viene ripristinata l'alimentazione, il pannello di controllo torna automaticamente allo stato di spegnimento / Stand By.

CONNECTION OF GAS SYSTEM & INTERLOCK BOX CONNESSIONE IMPIANTO GAS E SISTEMA INTERLOCK

ENG - ITA

All Phoenix ovens are supplied with a Control System and an Interlock Box.

The Control System may be mounted within the supplied SS Lintel located in the position pictured below, or it could be mounted on near-by walls for custom ovens. For the latter, it must be agreed upon with the manufacturer upon placing the order.

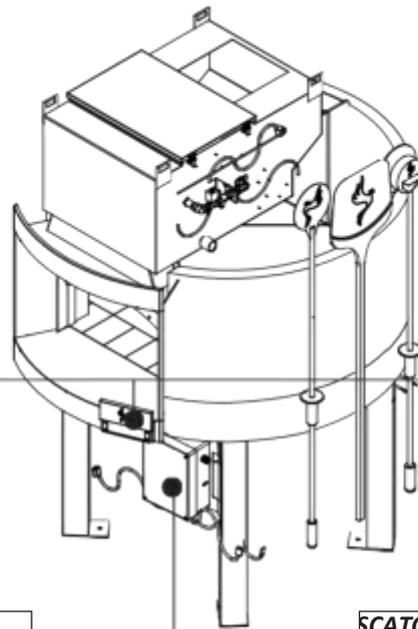
The Interlock Box is by default mounted near the front right leg of the oven so that it is easily reachable through the access panel placed below the oven's opening.

I forni Phoenix sono forniti con un sistema di controllo e una scatola chiamata "INTERLOCK".

Il sistema di controllo può essere installato sul lintel in acciaio normalmente provvisto nella posizione identificata o in alternativa per esecuzioni "su misura" può essere installato su pareti adiacenti. In questo caso, deve essere concordato in fase di ordine.

La scatola "INTERLOCK" viene di prassi installata sulla gamba anteriore destra del forno in modo da essere sempre ispezionabile mediante il pannello di accesso previsto sotto alla bocca del forno.

CONTROL SYSTEM
- Gas system control
- Temperature display
- Spotlight ON-OFF



PANNELLO DI CONTROLLO
- Sistema controllo gas
- Display temperatura
- Luce interna ON-OFF

INTERLOCK SAFETY SYSTEM
- Linked to Gas System
- Thermal interlock sensor
- Pressure differential switch
- Spotlight transformer

SCATOLA INTERLOCK
- Collegata all'impianto Gas
- Termostato di sicurezza
- Pressostato
- Trasformatore per luce interna

CONNECTION OF GAS SYSTEM & INTERLOCK BOX CONNESSIONE IMPIANTO GAS E SISTEMA INTERLOCK

ENG - ITA

CONNECTING THE SYSTEM

This work should be completed by an approved Gas Technician

1. Ensure burner is properly installed.
2. Connect interlock temperature sensor (wire capillary) to the top right side of SS Lintel.
3. Install the removable filter in the top part of the SS Lintel.
4. Connect the interlock PD plastic tube, that comes from the pressure switch inside the Interlock box, to the transition box placed on top of the oven (Flue Transition or Spray Filter) with the supplied copper wire. Keep the plastic tube away from hot surfaces and avoid tight bends or kinks.
5. Connect spotlight wiring following the labels placed to ease the installation.
6. Plug the thermocouple probe into ex-factory designated fit underneath the oven.
Ensure that this operations is performed correctly. The probe in the right position should be position 1cm underneath the brick floor.
7. Connect the gas supply and the whole gas valve system by following the instructions on the labels.
8. Check the firmness of all the gas/mechanical/ electrical /water connections.
9. Check gas flow logic - opening all relevant manual valves.
10. If the specific gas type was correctly communicated to the manufacturer upon ordering the oven, no further setting is needed. The SIT valves are already calibrated for the correct settings.
11. If the gas type differs from the one indicated upon ordering the oven, stop and do not light the oven. Contact the manufacturer for specific instructions.

COLLEGAMENTO

Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato e autorizzato.

1. Assicurarsi che il bruciatore sia stato installato correttamente.
2. Collegare il sensore capillare del termostato sulla parte superiore destra del lintel di acciaio.
3. Installare il filtro removibile sulla parte alta del lintel.
4. Collegare il tubo in PVC che arriva dal pressostato posizionato all'interno della scatola interlock con l'assieme di transizione posto sopra al forno (spray filter o Flue transition) mediante il tubo in rame in dotazione. Tenere il tubo in Pvc lontano dalle superfici calde ed evitare di fare curve strette o strozzature.
5. Collegare i cavi di alimentazione della luce interna del forno seguendo i contrassegni delle etichette presenti per facilitare l'installazione.
6. Posizionare la sonda Termocopia in posizione sotto al forno nel punto preforato in fabbrica. Accertarsi di eseguire questa operazione in modo ottimale. La sonda in posizione corretta si troverà ad 1cm sotto la platea dei mattoni.
7. Collegare l'alimentazione del GAS e più in generale collegare sempre seguendo le indicazioni delle etichette tutto l'assieme valvole GAS.
8. Eseguire un controllo generale di tenuta di tutte le connessioni elettriche / meccaniche / Gas / Acqua presenti.
9. Aprire e controllare le linea generale dell'impianto del gas presente sul posto.
10. Se la tipologia di gas è stata comunicata correttamente in fase di ordine, non sarà necessaria nessuna regolazione. Le vlavole SIT sono tarate per eseguire in automatico la corretta regolazione.
11. Se la tipologia di gas è diversa da quella comunicata in fase di ordine, non accendere il forno, non procedere oltre e contattare il produttore per le necessarie indicazioni.

CONNECTION OF GAS SYSTEM & INTERLOCK BOX CONNESSIONE IMPIANTO GAS E SISTEMA INTERLOCK

ENG - ITA

ADDITIONAL - IMPORTANT NOTES

- For the gas system to work properly, air must be able to circulate beneath the oven. We suggest to keep the door open while using the oven to improve combustion.
-
- Double check that the gas type you are about to use is compliant with the one agreed upon when ordering the oven.
-
- Test the operation of the exhaust flue system located on top of the oven. The Phoenix oven will work well only with the appropriate suction.
-
- Check with the exhaust installers whether there may be a damper in the flue that may be reducing the suction. If the suction is less than 450Lt/sec, you need to consider servicing the exhaust to reach at least the mentioned suction.

IMPORTANTI INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Per il corretto funzionamento dell'impianto Gas di questo forno, è fondamentale che ci sia una buona circolazione di aria sotto al forno. si consiglia di utilizzare il forno con l'anta porta normalmente aperta in modo da migliorare la combustione.

Accertarsi sempre che la tipologia di gas che state per utilizzare sia conforma a quanto concordato in fase di ordine.

Verificare il funzionamento dell'impianto di estrazione fumi posizionato sopra al forno. Il forno Phoenix funzionerà in modo ottimale solo con una corretta aspirazione.

Verificare con gli installatori dell'impianto di aspirazione l'eventuale presenza di serrande che riducono la portata dell'aspirazione. E' possibile che si debba intervenire per ottenere almeno un'aspirazione di 450Lt/sec.



INSTALLATION / CHECK LIST

CHECK LIST / INSTALLAZIONE

ENG - ITA

When the initial installation is complete, please read through the following checklist to make sure the oven is safe for commissioning.

CHECKLIST

- The legs need to be firmly attached to the oven's base,
- The base needs to be stable to allow for the right matching with the oven's top
- Ensure that the minimum requirement of 25mm space between the oven's insulation and the cladding is met.
- The Interlock Box is appropriately installed and is reachable from the frontal opening through the ventilated access panel.
- The flame cover is positioned correctly.
- General check of all gas connections and possible leakages. This check must be run by a certified technician.
- Thermocouple system properly installed
- Ensure that all the electrical connections are firm and connected following the labels affixed by the manufacturer.
- Check the grounding.
- Check the installation of the exhaust system.
- Measure the exhaust suction as previously described
- Check the proper installation of the safety temperature probe.
- Ensure that only non-combustible material has been used for the cladding.
- Ensure that the fire extinguisher equipment is close by.

Una volta completata l'installazione iniziale, leggere la seguente lista di controllo per assicurarsi che il forno sia sicuro per la messa in servizio.

PUNTI DI CONTROLLO

- Le gambe devono essere saldamente fissate alla base del forno.
La platea deve essere stabile per garantire un corretto accoppiamento con la volta.
- Assicurarsi di aver lasciato uno spazio di almeno 25mm tra l'isolamento di cui è fornito il forno e altre superfici attorno al forno (rivestimento).
- Scatola interlock montata correttamente ed ispezionabile sul lato frontale del forno mediante pannello di ispezione arieggiato.
- La copertura proteggi fiamma deve essere in posizione corretta.
- Controllo generale di tutte le connessioni gas (controllare eventuali perdite).
Controllo da far eseguire ad un tecnico qualificato.
- Assieme termocopia installato correttamente.
- Verificare che tutte le connessioni elettriche siano salde e collegate secondo le etichette guida fissate dal produttore.
- Verificare la messa a terra.
- Verificare l'installazione del condotto di scarico.
- Misurare la portata dell'aspirazione come spiegato in precedenza.
- Verificare al corretta installazione della sonda del termostato di sicurezza.
- Assicurarsi che solo materiali non combustibili siano stati utilizzati nella costruzione del rivestimento " cladding " .
- Verificare che l'attrezzatura antincendio sia a portata di mano.

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:

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

Seguire 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:

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



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

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

VALVOLA GAS

SIT SIGMA 845
Doppio solenoide
modulante



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

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.**

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 moves the pizzas around to 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 al 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 Avviamento	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 Quotidiano	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 Settimanale	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'insieme 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.).

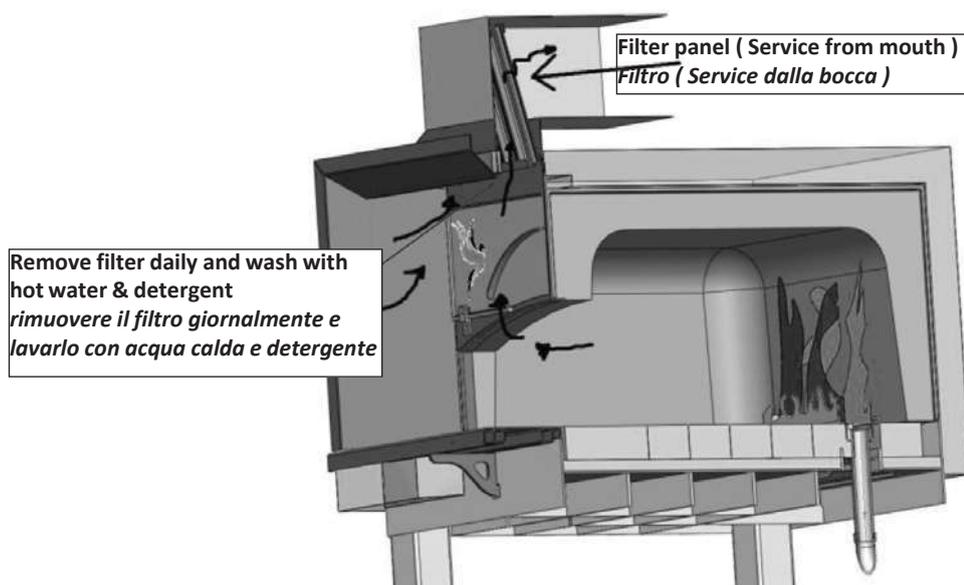
Il forno Phoenix è progettato per ridurre il rischio di incendio nella canna fumaria. Seguendo un programma di pulizia e manutenzione regolare, è possibile proteggersi notevolmente dal rischio di incendio della canna fumaria.

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.



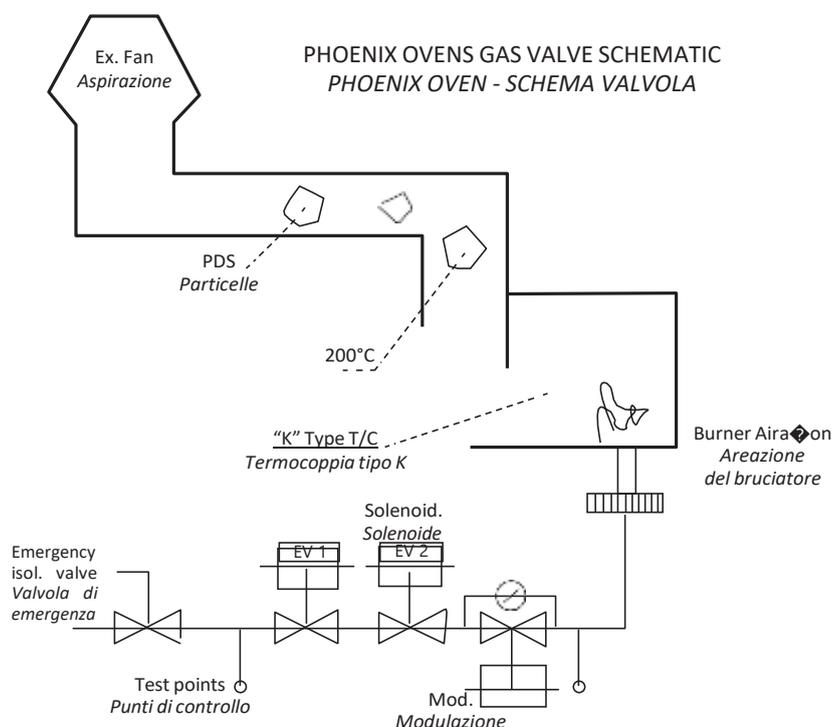
Section 3

TECHNICAL REFERENCE

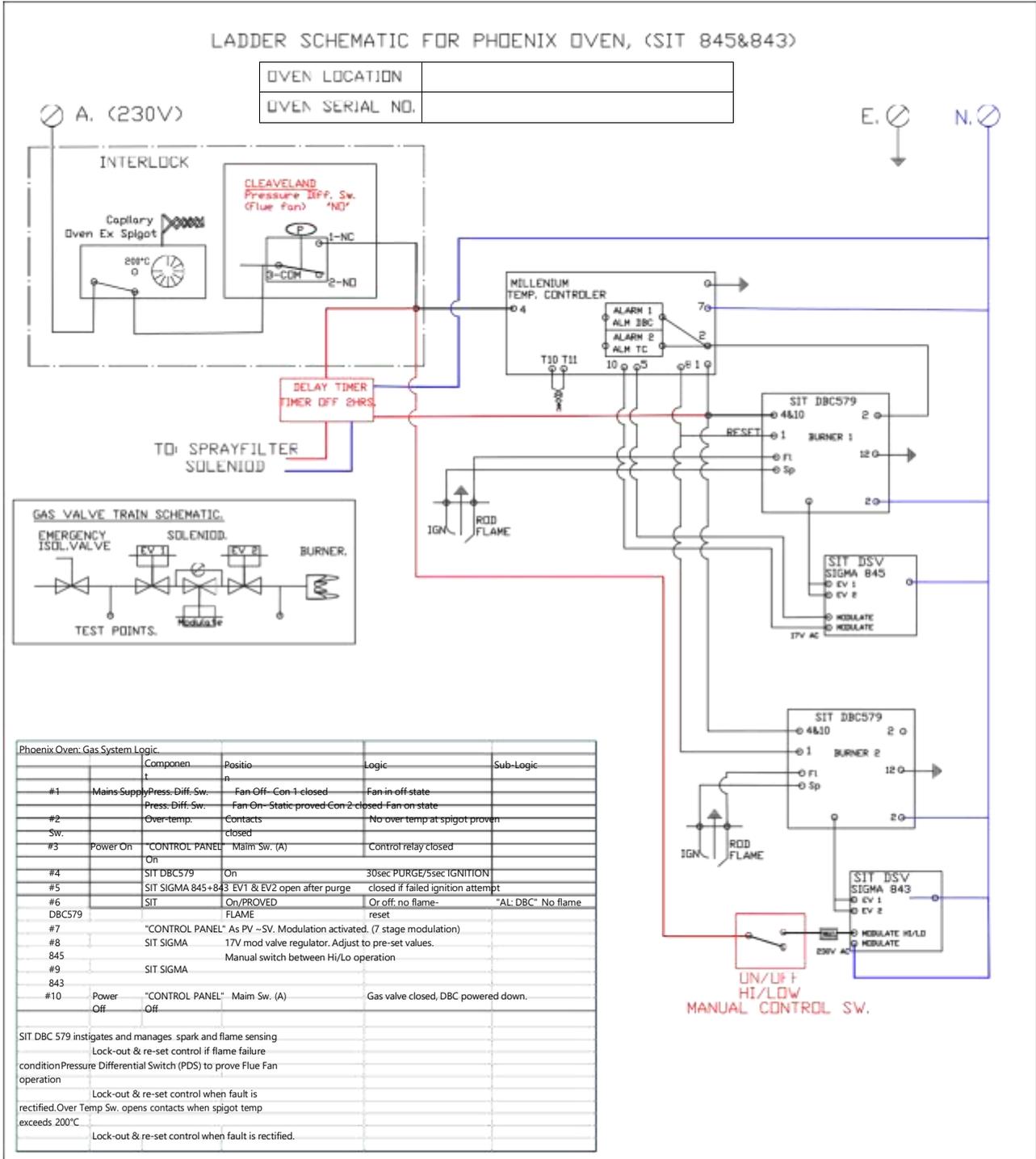
OVEN MATERIALS MATERIALI

ENG - ITA

- The structure of the oven is made of iron.
 - The oven's intel is typically stainless steel.
 - The inside of the oven is made of refractory material and a layer of insulation in between the refractory material and the iron structure.
 - The outside of the oven is made of a mix of fibrous insulating material, circa 50mm thick.
 - The floor of the oven is made of refractory bricks with high concentration of alumina. Underneath, a highly insulating layer.
 - All glass is Pirex, able to stand high temperatures.
 - Pay attention to hot installed components.
 - The disposal of any of material must follow local regulations
 - The debris inside that build-up inside the flue can be sot, creosote, carbon and residual ash.
 - When using a wood oven, the hot ashes need to be handled with care.
 - It is suggested to let the left over ashes cool down in a sealed and heat proof container until disposal according to local regulations.
- Il rivestimento del forno è in ferro.
 - Il lintel del forno è tipicamente in acciaio inox.
 - La volta del forno è costituita da materiale refrattario e una porzione di isolante tra il refrattario e la struttura in ferro.
 - Il rivestimento esterno dle forno è costituito da un mix di materiali fibrosi isolanti. Lo spessore è di circa 50mm
 - La platea del forno è costituita da mattoni refrattari ad alto contenuto di allumina. Al di sotto degli stessi c'è un pannello ad alta densità isolante.
 - Tutti i vetri installati sono del tipo Pirex adatti alle alte temperature.
 - Prestare attenzione ai componenti caldi installati.
 - Lo smaltimento di qualsiasi componente deve seguire le normative locali vigenti.
 - I residui all'interno della canna fumaria possono essere fuliggine, creosoto, carbone e cenere residua.
 - In caso di forno a legna, la cenere calda deve essere maneggiata con cura.
 - Si consiglia di conservare la cenere avanzata in un contenitore sigillato fino al suo completo raffreddamento e quindi smaltirla secondo le normative vigenti.



DOUBLE BURNERS (SIT VALVE 845+843) - ELECTRICAL SCHEMATIC BRUCIATORE DOPPIO (VALVOLE SIT 845+843) - SCHEMA ELETTRICO



GAS SYSTEM SAFETY INTERLOCK

SISTEMA DI SICUREZZA INTERLOCK

ENG - ITA

- The Interlock box is a dedicated module that is connected to the general supply of the oven through the electric box with the use of the wiring provided. This device complies with the additional requirements of several local and international requirements. The Phoenix gas system is certified under the GAR Gas Certification – CE. Part of the interlock module is a 230-12V transformer for the light inside the oven. All the oven that run on gas have a monitoring device for

- 1) The exhaust flumes' temperature that enters the flue.**

While usually fairly cool at less than 150°C, if there is an issue with the exhaust system (flue, particle filter or overfiring) the temperature will increase and the “lock-out” mode will stop the electric supply to the gas control system. The “lock-out” mode will not allow for the gas to light again until it will be manually resetted. The interlock system will automatically get resetted once the temperatures will fall below the limit value.

- 2) The pressure difference in the spray filter.**

This ensure the aspiration system to be always operational. If suction is missing or falls under the 300LT/sec value because of a technical issue, the device will stop the gas supply and therefore cause the oven to switch off. The oven will turn itself on once normal suction will be restored.

Il dispositivo interlock è un modulo dedicato che si collega all'alimentazione generale del forno attraverso la scatola elettrica generale mediante l'uso dei cablaggi in dotazione.

Questo dispositivo soddisfa i requisiti aggiuntivi di molte regolamentazioni locali e internazionali. Il sistema GAS Phoenix è coperto da Certificazione Gas GAR - CE.

Il modulo interlock contiene anche il trasformatore 230-12V che alimenta la luce interna del forno.

Tutti i forni alimentati a gas sono dotati di un dispositivo che monitora:

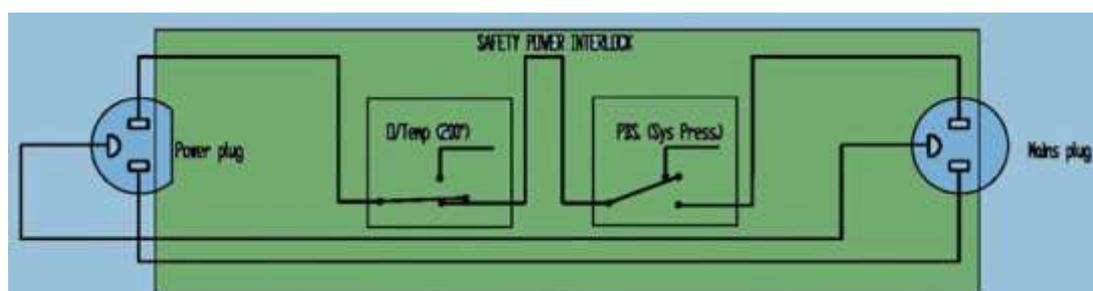
- 1) La temperatura dei fumi di scarico che entra nel sistema di aspirazione.**

Poichè normalmente questo è abbastanza freddo a <150°C se c'è un problema con il sistema (canna fumaria, filtro antiparticolato o fuoco eccessivo) la temperatura in questa zona aumenterà rapidamente e il dispositivo di blocco interromperà l'alimentazione elettrica al sistema di controllo del gas. Ciò causerà una situazione di blocco in cui il gas non si riaccenderà fino a quando il controllo non verrà ripristinato manualmente.

Il dispositivo interlock si ripristina automaticamente quando la situazione della temperatura ritorna sotto il valore limite.

- 2) La differenza di pressione all'interno dello spray filter.**

Ciò assicura che il sistema di aspirazione sia sempre in funzione. Se l'aspirazione viene a mancare o scende al di sotto di circa 300Lt/sec a causa di un problema tecnico, il dispositivo andrà ad interrompere il flusso di gas e quindi di conseguenza lo spegnimento del forno. Il forno si riaccenderà non appena l'aspirazione verrà ripristinata.



OVEN SURFACE CRACKS EXPLAINED

CREPE SULLE SUPERFICIE DELLA VOLTA DEL FORNO

ENG - ITA

Every vault made of refractory material is susceptible to superficial cracks in certain spots. The cracks are the result of the thermal expansion and they do not negatively affect the integrity of lifespan of the oven.

Every oven are pre-headed in the manufacturing facility to reduce to the bare minimum the pre-heating process once the oven is installed. It is therefore possible to notice some crack since the first lighting.

We suggest to follow the slow heating process for the first three days to dry out all the excess humidity, or the humidity accumulated in transit.

Our design implies the positioning of the top part to match the bottom part of the. This is because, by having the top part not directly putting its weight on the oven's brick floor, all the components will last for longer.

Lastly, if cracks appear that is completely normal. Do not try and fill them because no material will stick to the cooked refractory material. You can keep using your oven as usual.

Tutti i forni con la volta in materiale refrattario sono predisposti a formare delle crepe superficiali in alcuni punti della volta. Le crepe sono il risultato della dilatazione termica, ma non influiscono negativamente all'integrità e longevità del forno.

Tutti i forni vengono preriscaldati in Azienda al fine di ridurre al minimo il tempo di riscaldamento una volta installato. E' quindi possibile osservare alcune crepe superficiali durante la prima accensione.

Consigliamo in ogni caso di eseguire il riscaldamento lento durante i primi 3 giorni di servizio al fine di asciugare tutta l'umidità rimanente o accumulata durante il trasporto.

Con il nostro metodo di produzione, la parte superiore del forno viene posizionata sulla parte inferiore accoppiando le 2 carpenterie. Il peso della volta quindi non va a posarsi sulla platea di mattoni, allungando la vita di tutti i componenti.

Infine, se una o più crepe appaiono, non preoccuparti e non cercare di chiuderle mediante l'utilizzo di particolari materiali in quanto nessun tipo di materiale aderirà al refrattario cotto. Puoi proseguire ad utilizzare il tuo forno normalmente.

It is common to see cracks near the flame and on the vault's surfaces

E' comune vedere alcune crepe vicino alla fiamma e sulle superfici della volta.



Oven roof top, heavy dust cast refractory fixed into teel shell

Volta del forno in materiale refrattario fissato alla carpenteria esterna del forno.



Section 4

SPRAY FILTER

STANDARD EXHAUST PHOENIX SYSTEM

SPRAY FILTER SYSTEM - SAFETY INFO & WARNINGS

SISTEMA SPRAY FILTER - INFORMAZIONI DI SICUREZZA & ATTENZIONI

ENG - ITA

IMPORTANT

The spray filter is specifically designed to be used with Phoenix ovens. Do not use other devices.

The main cause of oven generated fires is the non-observance of required safety distances.

It is important to install the spray filter following the provided instructions.

To cook, the Phoenix ovens can use wood, gas or a combination of both, as well as the use of electricity with a series of resistors placed on the ceiling of the oven.

The spray filter must be installed with the flue where a minimum suction must always be present.

It is important to ensure the access to this point for maintenance. Such instructions are noted on the drawing you have received upon ordering the oven. Usually, the ovens are clad according to the client's aesthetic preferences. It is therefore cornerstone to keep in mind the need for this access panel when designing the cladding.

IMPORTANTE

Lo spray filter Phoenix è progettato per essere utilizzato solo con i forni Phoenix. Non utilizzare con altre apparecchiature.

La causa principale degli incendi correlati al forno sono dovuti alla non osservanza delle distanze richieste.

E' importante che lo spray filter sia installato seguendo le indicazioni qui riportate.

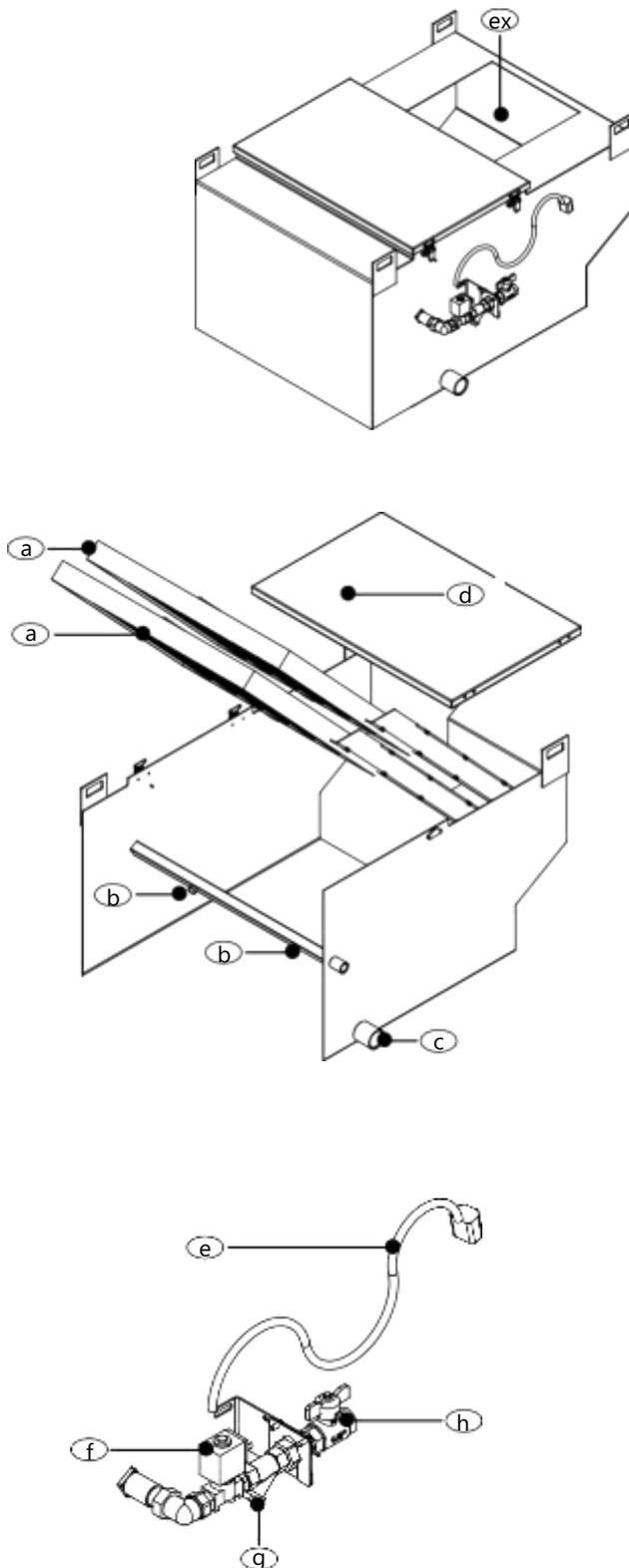
Il forno Phoenix utilizza Legna, Gas o una combinazione degli stessi o in alternativa un sistema di resistenze elettriche poste sul soffitto per eseguire la cottura dei cibi al suo interno.

Lo spray filter deve essere installato congiuntamente alla canna fumaria dove una minima quantità di aspirazione deve essere sempre garantita.

E' importante considerare un pannello di ispezione per poter accedere in caso di manutenzione. Queste indicazioni sono riportate anche sul disegno che avete ricevuto in fase di ordine. Tipicamente questi forni vengono rivestiti secondo le esigenze estetiche richieste dal cliente. E' quindi necessario tenere conto di questo accesso in fase di progettazione del rivestimento stesso.

SPRAY FILTER SYSTEM - IDENTIFICATION OD PARTS

SISTEMA SPRAY FILTER - IDENTIFICAZIONE DEI COMPONENTI

**ex**

CONNECT EXHAUST FLUE (BY OTHERS)
HERE (EXHAUST FLUE SHOULD INCLUDE
A MANUAL DAMPER)

*Punto di connessione alla canna
fumaria. la stessa dovrebbe includere
una serranda manuale di regolazione*

a

CYCLONIC ACTION
FILTERS
REMOVABLE FOR WASHING

*Filtri ad azione ciclonica, removibili
per le operazioni di lavaggio*

b

MISTING SPRAY NOZZLES - 1/4" x2
Flat pattern 32lt/h @ 3BAR

Ugelli nebulizzanti

c

1 1/4" BSP SOCKET Connect to copper
pipe (min. length 500mm) can be
extended with PVC to "TUN-DISH"
drain at Kitchen waste. Allow for visual
inspection of water flow (32lt/h) on a
daily basis

*Collegamento allo scarico
Ispezionabile in caso di assistenza*

d

LID - Removble for inspection
and cleaning. Switch Off the water
supply
before removal

*Coperchio ispezionabile per la pulizia.
Interrompere il flusso d'acqua prima di
aprirlo.*

e f

230V WATER SOLENOID - Electrical
connection to interlock enclosure under
oven. Water should flow when fan is
operating. when the fan is turned off,
the water flows for a further 90min, to
facilitate cooling inside the flue

*Elettrovalvola collegata alla scatola
elettric asotto al forno. L'acqua scorre
solo con la valvola in funzione. Quando
si spegne la ventola, l'acqua scorre per
ulteriori 90 min in modo da ridurre la
temepratura all'interno della canna
fumaria.*

g

30 MICRON STRAINER FILTER
Clean filter regularly dependant on
supply quality.

*Pulire regolarmente il filtro in base alla
tipologia di acqua che viene utilizzata.*

h

Water Inlet point 1/2"

Connessione carico acqua 1/2"

SPRAY FILTER SYSTEM - OPERATION

SISTEMA SPRAY FILTER - UTILIZZO

ENG - ITA

The spray filter is installed during the mounting of the oven. The device is found directly on top of the oven and attached to the Lintel.

The connections are usually placed on the right unless there are special configurations. Follow the labels that ease the installation.

FLUE CONNECTION

The flue must be connected to the top end of the spray filter through a dedicated flange (min. section of 300x300 mm).

WATER CONNECTION

Domestic water network's pressure (3bar).

The water from the nozzles should flow at around 32Lt/h.

ELECTRIC CONNECTION

230V

The spray filter is connected directly to the electric box. Follow the instructions on the labels for the installation.

EXHAUST CONNECTION

Connect an exhaust tube with a diameter of 1 1/4". It is suggested to use a heat resistant tube for the first meter.

INTERLOCK CONNECTION

Connect the provided plastic PVC tube to the small copper tube and reach the end of the pressure switch. Follow the instructions on the labels for the installation.

There must be a space of at least 500mm distance between the spray filter and the fuel.

The suction within the spray filter (sensed by the pressure switch) must be between 300 and 400 lt/sec.

FUNCTIONING PRINCIPLES

The oven's exhaust flumes mix with the external air before entering the spray filter. These flumes hold particles including ashes, fats and creosote. The mesh filter catches the big particles. The spray filter, thanks to its nebulizing jets, dampens the bigger particles and the two cyclonic filters catch them.

Lo Spray Filter viene installato durante il processo di montaggio del forno. Il dispositivo si trova direttamente sopra al forno agganciato al Lintel. I collegamenti vengono installati normalmente sul lato destro salvo esecuzioni particolari. Seguire le etichette per agevolare l'installazione.

COLLEGAMENTO ALL'ASPIRAZIONE

La canna fumaria deve essere collegata all'uscita superiore dello spray filter mediante una flangia dedicata (sez. minima 300x300 mm)

CONNESSIONE ACQUA

Pressione di rete domestica (3bar)

L'acqua dagli ugelli esce con una portata di circa 32Lt/h

CONNESSIONE ELETTRICA

230V

Viene collegato direttamente all'interno della scatola elettrica. Seguire le etichette per agevolare l'installazione.

CONNESSIONE ALLO SCARICO

Collegare un tubo di scarico da 1 1/4".

Si consiglia di utilizzare per il primo mt del tubo che resista al calore.

CONNESSIONE INTERLOCK

Collegare il tubo in PVC in dotazione al tubicino di rame e raggiungere l'uscita del pressostato.

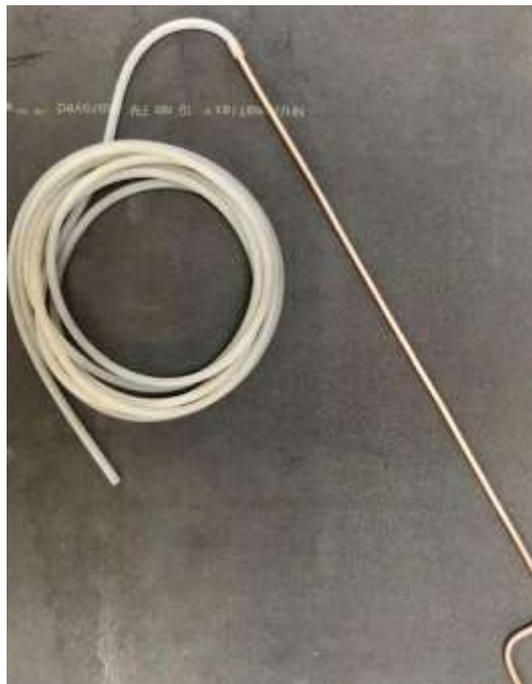
Seguire le etichette per agevolare l'installazione.

La distanza tra lo Spray Filter e il combustibile deve essere di almeno 500mm.

Il flusso di aspirazione all'interno dello spray filter (percepito quindi dal pressostato) deve essere tra i 300 e 400 lt/sec.

PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

I fumi di scarico del forno vengono mescolati all'aria esterna prima di entrare nello spray filter. Questi fumi contengono una varietà di particolato tra cui cenere, grasso e creosoto. Il prefiltro a rete rimuove il particolato di grandi dimensioni. Lo spray filter grazie ai getti nebulizzanti inumidisce le particelle più grandi e i 2 filtri ciclonici li catturano. Si consiglia la pulizia ogni 3 mesi.



SPRAY FILTER SYSTEM - MAINTENANCE

SISTEMA SPRAY FILTER - MANUTENZIONE

ENG - ITA

Regular inspections of the flue are cornerstone for the right and safe functioning of the flue and the oven itself. Initially, it is recommended to inspect the flue twice a week and later establish a regular cleaning calendar.

The prefilter is easily disassembled and it can be checked and cleaned daily before starting it.

L'ispezione regolare della canna fumaria è fondamentale per un funzionamento corretto e sicuro. Inizialmente si consigliano 2 ispezioni settimanali e successivamente sviluppare un calendario di pulizie regolari nel tempo.

Il prefiltro di facile smontaggio può essere controllato e pulito ogni giorno prima dell'avvio del forno.

SPRAY FILTER SYSTEM - MATERIALS

SISTEMA SPRAY FILTER - MATERIALI

ENG - ITA

The spray filter is made of stainless steel and welded watertight. The internal filters are made of aluminum. The nozzles are in stainless steel – do not use copper replacements.

Spare parts are available and listed on the dedicated section of this manual.

Lo spray filtro è interamente in Acciaio inox. tutte le giunture sono saldate a tenuta stagna. I filtri interni sono in alluminio.

Gli ugelli nebulizzanti sono in acciaio inox. Non utilizzare ricambi in ottone.

Eventuali prezzi di ricambi sono disponibili ed elencati nella sezione dedicata di questo manuale.

Section 5

SPARES PART LIST

COMMON SPARE PARTS - GAS OVEN

LISTA RICAMBI PER FORNI A GAS

Image (sample only) <i>Immagine (riferimento)</i>	Phoenix Ref. code <i>Codice Phoenix</i>	Description <i>Descrizione</i>
	BEV00066	Gas Control panel Pannello di controllo / Gas
	BRX01539	Horizontal sliding cover Cover scorrevole orizzontale
	HPC00002	Vertical sliding cover for round lintel R750 Cover scorrevole verticale per Lintel R750
	HPC00001	Vertical sliding cover for round lintel R1025 Cover scorrevole verticale per Lointel R1025
	HPR00001	Internal light - Full assembly Version 2020 and later Luce interna - Assieme Versione 2020 e successivi
	HPR00002	Electrode with connector Elettrodo con connettori

COMMON SPARE PARTS - GAS OVEN

LISTA RICAMBI PER FORNI A GAS

Image (sample only) <i>Immagine (riferimento)</i>	Phoenix Ref. code <i>Codice Phoenix</i>	Description <i>Descrizione</i>
	BEV00061	Glass bulbe for internal light Old version 2019 and previous Bulbo interno per luca Versione 2019 e precedenti
	BED01157	Wiring cables from Control Panel to SIT Valve Cablaggi tra Pannello di controllo e valvola SIT
	BEV00062	SIT Valve 845 Valvola SIT 845
	BEV00063	SIT Valve 843 Valvola SIT 843
	BEV00064	SIT Valve 840 Valvola SIT 840
	BEV00065	SIT Controller DBC 579 Controllo elettronico DBC 579

COMMON SPARE PARTS - GAS OVEN

LISTA RICAMBI PER FORNI A GAS

Image (sample only) <i>Immagine (riferimento)</i>	Phoenix Ref. code <i>Codice Phoenix</i>	Description <i>Descrizione</i>
	BEM01024	Pressure Switch Version 2020 and later Pressostato Versione 2020 e successivi
	BEM01025	Pressure Switch Version 2019 and previous Pressostato Versione 2019 e precedenti
	BEM01022	Safety thermostat Termostato di sicurezza
	XVP00002	Removable Lintel filter Filtro lintel removibile
	HCA00193	600 Glass door assembly 600 Assieme porta completa
	HCA00192	760 Glass door Assembly 760 Assieme porta completa

COMMON SPARE PARTS - GAS OVEN

LISTA RICAMBI PER FORNI A GAS

Image (sample only) <i>Immagine (riferimento)</i>	Phoenix Ref. code <i>Codice Phoenix</i>	Description <i>Descrizione</i>
	BRZ01018	Internal filter - Spray filter Filtro interno - Spray filter
	BHX01133	Water Jet nozzle - Spray filter Ugello acqua - Spray filter
	BEV00011	Solenoid valve - Spray filter Elettrovalvola - spray filter
	HPR00003	PVC / COPPER Pipe - Spray filter Tubo PVC - RAME - Spray filter
	AXV00833	ZIO PEPE - Full Kit ZIO PEPE - Kit completo
	BRU01063	Nozzle - Gas Burner Ugello bruciaotre

COMMON SPARE PARTS - GAS OVEN

LISTA RICAMBI PER FORNI A GAS

Image (sample only) <i>Immagine (riferimento)</i>	Phoenix Ref. code <i>Codice Phoenix</i>	Description <i>Descrizione</i>
	BRX01457	Thermocouple Version 2019 and previous Temocopia 2019 e precedenti
	BEH01018	Thermocouple Version 2020 and later Temocopia 2020 e successivi
	HCV00012	760 Glass HD door Assembly 760 Assieme HD porta completa

RESIDUAL RISKS

RISCHI RESIDUI

There are risks on the machine that have not been completely eliminated from a design standpoint or with the installation of adequate protection devices. To provide the customer with full information, listed below are the residual risks that remain on the machine: such actions are deemed improper and therefore strictly forbidden.

Ci sono rischi sulla macchina che non sono stati completamente eliminati da un punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguati dispositivi di protezione. Per fornire al cliente una completa informazione, di seguito sono riportati i rischi residui che rimangono sulla macchina: tali azioni sono da considerarsi improprie e quindi tassativamente vietate

RESIDUAL RISK RISCHIO RESIDUO		HAZARDOUS SITUATION SITUAZIONE DA EVITARE		WARNING ATTENZIONI	
ID	DESCRIPTION DESCRIZIONE	ID	DESCRIPTION DESCRIZIONE	ID	DESCRIPTION DESCRIZIONE
RS 001	Slipping or falling <i>Scivolare o cadere</i>	SP 001A	The operator may slip due to the water or dirt on the floor <i>L'operatore potrebbe cadere o scivolare a causa dell'acqua o dello sporco sul pavimento</i>	AV 001A	When using the equipment, use individual anti-slip protective equipment. <i>Quando si utilizza l'attrezzatura, utilizzare dispositivi di protezione antiscivolo individuali</i>
RS 002	Burn <i>Scottarsi</i>	SP 002A	The operator unintentionally touches parts of the oven. <i>L'operatore accidentalmente urta delle parti calde della struttura</i>	AV 002A	When using equipment, use individual heat safe gloves. <i>Durante l'uso utilizzare dei guanti per la protezione dal calore</i>
RS 002	Burn <i>Scottarsi</i>	SP 002B	The operator intentionally touches hot cooking substances (oil, water, steam) <i>L'operatore intenzionalmente tocca sostanze calde (olio, acqua, vapore)</i>	AV 002B	When using equipment, use individual heat safe gloves. <i>Durante l'uso utilizzare dei guanti per la protezione dal calore</i>
RS 003	Electric shock <i>Scariche elettriche</i>	SP 003B	Contact with electrical voltage during maintenance operations carried out with the powered electric panel. The operator intervenes (with a tool or without disconnecting the power) while in contact with a wet floor. <i>Contatto con parti elettriche in tensione durante le operazioni di manutenzione con quadro elettrico alimentato. L'operatore interviene con utensile e senza togliere alimentazione con il pavimento bagnato.</i>	AV 003 A	Installation and maintenance of the equipment must be carried out by qualified personnel provided with personal protective devices against electrocution. <i>L'installazione e la manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato con protezioni atte ad evitare scariche elettriche</i>

RESIDUAL RISKS

RISCHI RESIDUI

RESIDUAL RISK RISCHIO RESIDUO		HAZARDOUS SITUATION SITUAZIONE DA EVITARE		WARNING ATTENZIONI	
ID	DESCRIPTION DESCRIZIONE	ID	DESCRIPTION DESCRIZIONE	ID	DESCRIPTION DESCRIZIONE
RS 003	Electric shock <i>Scariche elettriche</i>	SP 003B	Electrocution caused by malfunction of the grounding system or electrical protection devices. <i>Folgorazione causata da un mal funzionamento della-messa a terra o dei dispositivi di protezione</i>	AV 003B	Install protection devices complying with applicable regulatory requirements upstream. <i>Installare dispositivi di protezione conformi ai requisiti normativi applicabili a monte dell'apparecchiatura.</i>
RS 004	Falling from above <i>Cadute dall'alto</i>	SP 004A	The operator accidentally falls while using unsuitable tools to access the top part of the oven <i>L'operatore accidentalmente cade utilizzando sistemi non consoni</i>	AV 004A	Do not intervene on the equipment using unsuitable tools to access the top part . Do not climb <i>Non intervenire sulla parte alta del forno utilizzando sistemi non idonei. Non arrampicarsi.</i>
RS 005	Overturning of loads <i>Ribaltamento dei carichi</i>	SP 005A	Handling of the equipment or parts without suitable means. <i>Movimentazione della apparecchiatura senza mezzi idonei</i>	AV 005A	Use suitable lifting systems or tools when handling the equipment. <i>Usare mezzi idonei alla movimentazione dell'attrezzatura</i>
RS 006	Chemical <i>Chimico</i>	SP 006A	The operator comes into contact with chemicals (e.g. detergent, scale remover, etc) <i>L'operatore entra in contatto con prodotti chimici (detersivi, anticalcare, etc)</i>	AV 006A	Use appropriate safety measures. Always refer to the safety data sheets and labelling of the products used. Use the personal protective equipment recommended in the safety data sheets. <i>Utilizzare misure di sicurezza appropriate. Fare sempre riferimento alle schede di sicurezza e all'etichettatura del prodotto utilizzato. Utilizzare l'equipaggiamento di protezione personale consigliato nelle schede dei dati di sicurezza.</i>
RS 007	Cuts <i>Tagli</i>	SP 007A	Risk of cuts on the internal part of the oven's frame during maintenance. <i>Rischio di tagli sulla parte interna del forno durante la manutenzione</i>	AV 007A	Maintenance must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective equipment <i>La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato dotato di DPI</i>

RESIDUAL RISKS

RISCHI RESIDUI

RESIDUAL RISK RISCHIO RESIDUO		HAZARDOUS SITUATION SITUAZIONE DA EVITARE		WARNING ATTENZIONI	
ID	DESCRIPTION DESCRIZIONE	ID	DESCRIPTION DESCRIZIONE	ID	DESCRIPTION DESCRIZIONE
RS 008	Crushing <i>Schiacciamento</i>	SP 008B	The fingers/hands of personnel can be crushed when installing the oven. <i>Le dita/mani dell'operatore possono rimanere schiacciate durante l'installazione del forno</i>	AV 008B	Oven installation must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective equipment. <i>L'installazione del forno deve essere eseguita solo da personale qualificato dotato di DPI</i>
RS 008	Crushing <i>Schiacciamento</i>	SP 008B	The fingers/hands of personnel can be crushed when handling movable parts. <i>Le dita/mani dell'operatore possono rimanere schiacciate durante la movimentazione di parti mobili.</i>	AV 008B	Use and maintenance of the oven must be done with proper personal protective equipment. <i>L'uso e la manutenzione del forno devono essere effettuati da personale dotato di DPI.</i>
RS 009	Ergonomics <i>Ergonomia</i>	SP 009A	The operator intervenes on the appliance without the necessary personal protective equipment. <i>L'operatore interviene sul forno senza i necessari DPI</i>	AV 009A	<i>The operator must intervene on the equipment provided with personal protective equipment. eve intervenire sul forno dotato di DPI</i>

Section 6

CE CERTIFICATION

Information

IMPORTANT INFORMATION INFORMAZIONI IMPORTANTI

ENG - ITA

The oven is configured for the type of gas indicated upon ordering. To modify the type of gas, please contact the manufacturer.

The label with all the oven's information is mounted on the front right leg of the oven and it states the gas configuration.

The gas type used has to adhere to local regulations. Refer to the following pages.

Every gas type has a different configuration and different nozzle, so the manufacturer must be contacted to get the right information and the permission to modify the oven's configuration.

Modifications can only be done by a Phoenix authorised technician. The gas' settings are cornerstone and its manumission can cause fires or malfunctioning of the oven.

If the gas type is change, the oven's information label must change accordingly.

If the oven's gas configuration is manumitted/modified by an unauthorised personnel, the warranty validity will cease

Il Forno viene predisposto per il tipo di gas richiesto al momento dell'ordine. Per modificare il tipo di Gas, contattare il produttore.

La targa dati del forno fornita e montata sulla gamba anteriore destra contiene tutte le informazioni sull'impostazione del gas.

La tipologia di gas che può essere utilizzato dipende dal paese in cui viene installato e dalle categorie di gas che possono essere impostate per quel paese. Fare riferiemnto alle tabelle nelle pagine a seguire.

Ogni gas ha un settaggio deiverso, un ugello diverso, quindi va contattato il produttore al fine di ottenere le indicazioni corrette e il nullaosta a procedere alla modifica delle impostazioni del forno.

Le modifiche devono essere eseguite solo da un tecnico autorizzato Phoenix. Le impostazioni del gas sono fondamentali e la loro manomissione potrebbe causare pericolo di incendio o malfunzionamento.

Se vengono modificate le impostazioni del gas, deve essere sostituita anche la targa dati.

La manomissione della configurazione del forno da parte di personale non autorizzato invaliderà la garanzia.

OVEN AND BURNER - SPECIFICATION FORNO E BRUCIATORE - SPECIFICHE

ENG - ITA

OVEN AND BURNER SPECIFICATIONS FOR B6 models/units powered 21,0-24,5 kW								
Gas	Category index	Inlet pressure (mbar)	Nominal heat input (kW)	Injector diameter (1/100 mm)	Primary air regulation (mm)	Reduced heat input (kW)	Pressure regulation at Qn (kW)	Pressure regulation at Qr (kW)
G30/G31	3B/P	28-30	21,00	240	14	9,00	27,5	5,0
	3B/P	37						
	3B/P	50						
G31	3P	30	23,00	260	14	9,50	27,5	5,0
G20	2H, 2E	20	24,00	420	5	15,50	10,0	4,0
G25	2LL	20	24,00	420	5	15,50	15,0	6,0
G25.3	2K	25	24,50	420	5	15,50	15,0	6,0
G20/G25	2E (R)	20/25	24,00	420	5	15,50	10,0	4,0
G20/G25	2Esi	20/25	24,00	420	5	15,50	10,0	4,0
G110	1a	8	21,40	700	5	15,00	8 (4,8) *	2,5

(*) between parenthesis the real value due to the valve pressure drop.

OVEN AND BURNER SPECIFICATIONS FOR B6 models/units powered 16,6-17,0 kW								
Gas	Category index	Inlet pressure (mbar)	Nominal heat input (kW)	Injector diameter (1/100 mm)	Primary air regulation (mm)	Reduced heat input (kW)	Pressure regulation at Qn (kW)	Pressure regulation at Qr (kW)
G30/G31	3B/P	28-30	16,67	220	14	7,40	27,5	5,0
	3B/P	37						
	3B/P	50						
G31	3P	30	16,67	235	14	7,50	27,5	5,0
G20	2H, 2E	20	16,67	350	5	11,00	10,0	4,0
G25	2LL	20	16,67	350	4	11,50	15,0	6,0
G25.3	2K	25	17,00	350	4	11,50	15,0	6,0
G20/G25	2E (R)	20/25	16,67	350	5	11,00	10,0	4,0
G20/G25	2Esi	20/25	16,67	350	5	11,00	10,0	4,0
G110	1a	8	16,67	560	1	11,00	8 (6,0) *	2,5

(*) between parenthesis the real value due to the valve pressure drop.

OVEN AND BURNER - SPECIFICATION

FORNO E BRUCIATORE - SPECIFICHE

OVEN AND BURNER SPECIFICATIONS FOR B9 models/units powered 24,0-35,0 kW								
Gas	Category index	Inlet pressure (mbar)	Nominal heat input (kW)	Injector diameter (1/100 mm)	Primary air regulation (mm)	Reduced heat input (kW)	Pressure regulation at Qn (kW)	Pressure regulation at Qr (kW)
G30/G31	3B/P	28-30	29,0	270	39	15,0	27,5	5,0
	3B/P	37						
	3B/P	50						
G31	3P	30	32,0	290	39	15,0	27,5	5,0
G20	2H, 2E	20	33,0	480	39	15,5	10,0	4,0
G25	2LL	20	35,0	500	18	24,0	15,0	6,0
G25.3	2K	25	33,0	480	15	22,5	15,0	6,0
G20/G25	2Er	20/25	33,0	480	39	15,5	10,0	4,0
G20/G25	2E(S)	20/25	33,0	480	39	15,5	10,0	4,0
G110	1a	8	24,0	755	16 (**)	22,0	8 (4,0) *	3,0

(*) between parenthesis the real value due to the valve pressure drop.

(**) air shutter is a bush that has a thickness of 3 mm for the G110 setting (internal diameter 20 mm Ø).

LIST OF COUNTRIES AND GASES - B6 BURNER - MIN. POWER

LISTA PAESI E TIPOLOGIE GAS - B6 BRUCIATORE - POTENZA MINIMA

N°		18		PHOENIX SRL Via Rui, 5 – 33080 Zoppola (PN) Italy phoenixfocus.it						
Qn: 16.67 kW (3 rd family) G30		G30 :	1.314 Kg/h							
Qn: 16.67 kW (3 rd family) G31		G31 :	1.295 Kg/h							
Qn: 16.67 kW (2 nd family) G20		G20 :	1.764 m ³ /h							
Qn: 16.67 kW (2 nd family) G25		G25 :	2.052 m ³ /h							
Qn: 17.00 kW (2 nd family) G25.1		G25.1 :	2.045 m ³ /h							
Qn: 16.67 kW (1 st family) G110		G110 :	4.302 m ³ /h							
				G110	G20	G25	G25.3	G30	G31	
NL, RO	I3P	/	/	/	/	/	/	30	mbar	
BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, IE, IT, NL, PL, PT, SI, SK	I3P	/	/	/	/	/	/	37	mbar	
AT, BE, CH, CZ, DE, ES, FR, GB, GR, NL, SK	I3P	/	/	/	/	/	/	50	mbar	
BE, FR	I3B	/	/	/	/	28-30	/	/	mbar	
CY, DK, EE, FI, GR, HR, IT, LT, NO, RO, SE, SI, SK, TR	II2H3B/P	/	20	/	/	28-30	28-30	mbar		
AT, CH, SK	II2H3B/P	/	20	/	/	50	50	mbar		
CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, PT, SI, SK	II2H3P	/	20	/	/	/	37	mbar		
AT, CH, CZ, ES, GB, SK	II2H3P	/	20	/	/	/	50	mbar		
DK, IT, SE	III1a2H3B/P	8	20	/	/	28-30	28-30	mbar		
DE	II2ELL3B/P	/	20	20	/	50	50	mbar		
BE	I2E(R)	/	20	25	/	/	/	mbar		
FR	I2Esi	/	20	25	/	/	/	mbar		
AT, CH, DE	I3B/P	/	/	/	/	50	50	mbar		
CY, DK, EE, FI, HR, HU, LT, LV, NL, NO, SE, SI, RO	I3B/P	/	/	/	/	28-30	28-30	mbar		
PL	I3B/P	/	/	/	/	37	37	mbar		

LIST OF COUNTRIES AND GASES - B6 BURNER - MAX. POWER

LISTA PAESI E TIPOLOGIE GAS - B6 BRUCIATORE - POTENZA MASSIMA

PHOENIX SRL Via Rui, 5 – 33080 Zoppola (PN) Italy phoenixfocus.it	
N°	18
Qn: 21.00 kW (3 rd family) G30	G30 : 1.656 Kg/h
Qn: 23.00 kW (3 rd family) G31	G31 : 1.787 Kg/h
Qn: 24.00 kW (2 nd family) G20	G20 : 2.540 m ³ /h
Qn: 24.00 kW (2 nd family) G25	G25 : 2.954 m ³ /h
Qn: 24.50 kW (2 nd family) G25.1	G25.1 : 2.948 m ³ /h
Qn: 21.40 kW (1 st family) G110	G110 : 5.523 m ³ /h

		G110	G20	G25	G25.3	G30	G31	
NL, RO	I3P	/	/	/	/	/	30	mbar
BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, IE, IT, NL, PL, PT, SI, SK	I3P	/	/	/	/	/	37	mbar
AT, BE, CH, CZ, DE, ES, FR, GB, GR, NL, SK	I3P	/	/	/	/	/	50	mbar
BE, FR	I3B	/	/	/	/	28-30	/	mbar
CY, DK, EE, FI, GR, HR, IT, LT, NO, RO, SE, SI, SK, TR	II2H3B/P	/	20	/	/	28-30	28-30	mbar
AT, CH, SK	II2H3B/P	/	20	/	/	50	50	mbar
CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, PT, SI, SK	II2H3P	/	20	/	/	/	37	mbar
AT, CH, CZ, ES, GB, SK	II2H3P	/	20	/	/	/	50	mbar
DK, IT, SE	III1a2H3B/P	8	20	/	/	28-30	28-30	mbar
DE	II2ELL3B/P	/	20	20	/	50	50	mbar
BE	I2E(R)	/	20	25	/	/	/	mbar
FR	I2Esi	/	20	25	/	/	/	mbar
AT, CH, DE	I3B/P	/	/	/	/	50	50	mbar
CY, DK, EE, FI, HR, HU, LT, LV, NL, NO, SE, SI, RO	I3B/P	/	/	/	/	28-30	28-30	mbar
PL	I3B/P	/	/	/	/	37	37	mbar

LIST OF COUNTRIES AND GASES - B9 BURNER - POWER

LISTA PAESI E TIPOLOGIE GAS - B9 BRUCIATORE - POTENZA

PHOENIX SRL								
Via Rui, 5 – 33080 Zoppola								
(PN)								
Italy								
phoenixfocus.it								
N°	18							
Qn: 29.00 kW (3rd family) G30	G30 : 2.287 Kg/h							
Qn: 32.00 kW (3rd family) G31	G31 : 2.486 Kg/h							
Qn: 33.00 kW (2nd family) G20	G20 : 3.492 m³/h							
Qn: 35.00 kW (2nd family) G25	G25 : 4.308 m³/h							
Qn: 33.00 kW (2nd family) G25.1	G25.1 : 3.970 m³/h							
Qn: 24.00kW (1st family) G110	G110 : 7.484 m³/h							
		G110	G20	G25	G25.3	G30	G31	
NL, RO	I3P	/	/	/	/	/	30	mbar
BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, IE, IT, NL, PL, PT, SI, SK	I3P	/	/	/	/	/	37	mbar
AT, BE, CH, CZ, DE, ES, FR, GB, GR, NL, SK	I3P	/	/	/	/	/	50	mbar
BE, FR	I3B	/	/	/	/	28-30	/	mbar
CY, DK, EE, FI, GR, HR, IT, LT, NO, RO, SE, SI, SK, TR	II2H3B/P	/	20	/	/	28-30	28-30	mbar
AT, CH, SK	II2H3B/P	/	20	/	/	50	50	mbar
CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, PT, SI, SK	II2H3P	/	20	/	/	/	37	mbar
AT, CH, CZ, ES, GB, SK	II2H3P	/	20	/	/	/	50	mbar
DK, IT, SE	III1a2H3B/P	8	20	/	/	28-30	28-30	mbar
DE	II2ELL3B/P	/	20	20	/	50	50	mbar
BE	I2E(R)	/	20	25	/	/	/	mbar
FR	I2Esi	/	20	25	/	/	/	mbar
AT, CH, DE	I3B/P	/	/	/	/	50	50	mbar
CY, DK, EE, FI, HR, HU, LT, LV, NL, NO, SE, SI, RO	I3B/P	/	/	/	/	28-30	28-30	mbar
PL	I3B/P	/	/	/	/	37	37	mbar

ALLOWED SUPPLY PRESSURE RANGES

PRESSIONI DI ALIMENTAZIONE AMMESSE

COUNTRIES OF DESTINATION PAESI DI DESTINAZIONE	CATEGORIES CATEGORIE	NOMINAL SUPPLY PRESSURE (P_N) PRESSIONE NOMINALE FORNITA (P_N)	ALLOWED SUPPLY PRESSURE RANGES ($P_{MIN} - P_{MAX}$) INTERVALLI DI PRESSIONE AMMESSI ($P_{MIN} - P_{MAX}$)
NL, RO	I3P	30 mbar	3P (G31): [25 – 35] mbar
BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, IE, IT, NL, PL, PT, SI, SK	I3P	37 mbar	3P (G31): [25 – 45] mbar
AT, BE, CH, CZ, DE, ES, FR, GB, GR, NL, SK	I3P	50 mbar	3P (G31): [42.5 – 57.5] mbar
BE, FR	I3B	28-30 mbar	3B (G30): [20 – 35] mbar
AL, BA, BG, CY, DK, EE, FI, GR, HR, IT, LT, LV, MK, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR, UA	II2H3B/P	20, 28-30 mbar	2H (G20): [17 – 25] mbar 3B/P (G30/G31): [25 – 35] mbar
AT, CH, SK	II2H3B/P	20, 50 mbar	2H (G20): [17 – 25] mbar 3B/P (G30/G31): [42.5 – 57.5] mbar
CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, PT, SI, SK	II2H3P	20, 37 mbar	2H (G20): [17 – 25] mbar 3P (G31): [25 – 45] mbar
AT, CH, CZ, ES, GB, SK	II2H3P	20, 50 mbar	2H (G20): [17 – 25] mbar 3P (G31): [42.5 – 57.5] mbar
NL	II2EK3P	20, 25, 37 mbar	2E (G20): [17 – 25] mbar 2K (G25.3): [20 – 30] mbar 3P (G31): [25 – 45] mbar
NL	II2EK3B/P	20, 25, 30 mbar	2E (G20): [17 – 25] mbar 2K (G25.3): [20 – 30] mbar 3B/P (G30/G31): [25 – 35] mbar
DK, IT, SE	III1a2H3B/P	8, 20, 28-30 mbar 1a (G110): [6 – 15] mbar 2H	1a (G110): [6 – 15] mbar 2H (G20): [17 – 25] mbar 3B/P (G30/G31): [25 – 35] mbar
DE	II2ELL3B/P	20, 50 mbar	2E (G20): [17 – 25] mbar 2LL (G25): [18 – 25] mbar 3P (G31): [42.5 – 57.5] mbar
BE	I2E(R)	20/25 mbar	2E(R) (G20): [17 – 25] mbar 2E(R) (G25): [20 – 30] mbar
FR	I2Esi	20/25 mbar	2Esi (G20): [17 – 25] mbar 2Esi (G25): [20 – 30] mbar
AT, CH, DE	I3B/P	50 mbar	3B/P (G30/G31): [42.5 – 57.5] mbar
AL, BA, BG, CY, DK, EE, FI, HR, HU, IS, LT, LV, MK, MT, NL, NO, RO, SE, SI, UA	I3B/P	28-30 mbar	3B/P (G30/G31): [25 – 35] mbar
PL	I3B/P	37 mbar	3B/P (G30/G31): [25 – 45] mbar

WARRANTY CERTIFICATE CERTIFICATO DI GARANZIA

ENG - ITA

STRUCTURAL WARRANTY LIMITED TO 4 YEARS

Client/project Name:
Date of Purchase:
Installation Contractor:
Phoenix serial No.:

Thank you for choosing a Phoenix oven. The body of the product is warranted by the manufacturer against structural failure and defects in workmanship for a period of four (4) years from the date of purchase, provided the recommended installation procedures have been followed.

In the event of product failure due to defective material or manufacturer workmanship within the four (4) year period, the part may be replaced or corrective action may be taken to repair the product (at the manufacturer's discretion) at no charge to the customer.

The manufacturer will not be responsible for any charges or damages incurred in the removal of the defective parts for repair, or the reinstallation of those parts following repair. This warranty shall be considered void if damage to the product(s) was due to improper installation or use, connection to an improper electrical or gas source, tampering, or if damage was caused by electrical power surge or lightning, wind, fire, flood, insects or any other natural agent.

GAS SYSTEMS & COMPONENTS - LIMITED 12 MONTH WARRANTY

The gas system and control panel of the product are warranted by the manufacturer against defects in workmanship for a period of four (1) year from the date of purchase, provided the recommended installation procedures have been followed. In the event of product failure due to defective material or manufacturer workmanship within the one (1) year period, the accessory may be repaired or replaced (at the manufacturer's discretion) at no charge to the customer. The manufacturer will not be responsible for any charges or damages incurred in the removal of the defective parts for repair, or the reinstallation of those parts following repair. This warranty shall be considered void if damage to the product(s) was due to improper installation or use, connection to an improper electrical or gas source, tampering, or if damage was caused by electrical power surge or lightning, wind, fire, flood, insects or any other natural agent.

GARANZIA STRUTTURALE LIMITATA A 4 ANNI

Cliente/Nome del progetto: _____
Data di Acquisto: _____
Nome dell'installatore: _____
Phoenix numero di serie .: _____

Grazie per aver scelto un forno Phoenix. Il corpo del prodotto è garantito dal produttore contro guasti strutturali e difetti di lavorazione per un periodo di quattro (4) anni dalla data di acquisto, a condizione che siano state seguite le procedure di installazione consigliate. In caso di guasto del prodotto a causa di materiale difettoso o lavorazione del produttore entro il periodo di quattro (4) anni, la parte può essere sostituita o può essere intrapresa un'azione correttiva per riparare il prodotto (a discrezione del produttore) senza alcun costo per il cliente. Il produttore non sarà responsabile per eventuali addebiti o danni subiti per la rimozione delle parti difettose per la riparazione o per la reinstallazione di tali parti dopo la riparazione. Questa garanzia sarà considerata nulla se il danno ai prodotti è dovuto a installazione o uso improprio, collegamento a una fonte elettrica o di gas impropria, manomissione o se il danno è stato causato da sovratensioni elettriche o fulmini, vento, incendi, inondazioni, insetti o qualsiasi altro agente naturale.

SISTEMI E COMPONENTI DEL GAS - GARANZIA LIMITATA DI 12 MESI

Il sistema del gas e il pannello di controllo del prodotto sono garantiti dal produttore contro i difetti di fabbricazione per un periodo di un (1) anno dalla data di acquisto, a condizione che siano state seguite le procedure di installazione consigliate.

In caso di guasto del prodotto dovuto a materiale difettoso o lavorazione del produttore entro il periodo di un (1) anno, l'accessorio può essere riparato o sostituito (a discrezione del produttore) senza alcun costo per il cliente.

Il produttore non sarà responsabile per eventuali addebiti o danni subiti per la rimozione delle parti difettose per la riparazione o per la reinstallazione di tali parti dopo la riparazione. Questa garanzia sarà considerata nulla se il danno ai prodotti è dovuto a installazione o uso improprio, collegamento a una fonte elettrica o di gas impropria, manomissione o se il danno è stato causato da sovratensioni elettriche o fulmini, vento, incendi, inondazioni, insetti o qualsiasi altro agente naturale.

TECHNICAL DATA LABEL

ETICHETTA DATI TECNICI

TO BE FIXED IN A VISIBLE PLACE OF OVEN PERMANENTLY
DA FISSARE SU UN POSTO VISIBILE IN MODO PERMANENTE DEL FORNO

(Example of model FT900 set for LPG G31)
esempio per modello FT900 settato per LPG G31

110

 <p>PHOENIX PRIME FOCUS</p> <p>Manufacturer: Phoenix SRL Address: Via Rui, 5, 33080 Zoppola - IT</p> <p>E-mail: fulvio.leschiutta@phoenixfocus.it Phone: +39 0434 574547 Appliance: Stone Hearth Oven</p>	<p>CE N° ----- 21</p> <p>0705</p>																	
	<p>Installation type A1 _____ B21 _____ B22 _____</p> <p>220-230 V - 50/60 Hz 50 W IPX4</p>																	
MADE IN ITALY																		
	G110	G20	G25	G25.3	G30	G31												
<table border="1"> <tr> <td>Model no:</td> <td>FT900</td> </tr> <tr> <td>Serial no:</td> <td>PHOE20075701</td> </tr> <tr> <td>Gas Type:</td> <td>I3P G31 37mbar</td> </tr> <tr> <td>Injector size:</td> <td>2.35 mm</td> </tr> <tr> <td>Q :</td> <td>16.67 kW</td> </tr> <tr> <td>Outlet gas Pressure:</td> <td>Hi Fire setting: 27.5mbar Lo Fire setting: 5mbar</td> </tr> </table>							Model no:	FT900	Serial no:	PHOE20075701	Gas Type:	I3P G31 37mbar	Injector size:	2.35 mm	Q :	16.67 kW	Outlet gas Pressure:	Hi Fire setting: 27.5mbar Lo Fire setting: 5mbar
Model no:	FT900																	
Serial no:	PHOE20075701																	
Gas Type:	I3P G31 37mbar																	
Injector size:	2.35 mm																	
Q :	16.67 kW																	
Outlet gas Pressure:	Hi Fire setting: 27.5mbar Lo Fire setting: 5mbar																	
<p>Lighting and Shut-down Procedure:</p> <p>Before using this oven it is recommended to read the operation manual</p> <p>To start:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ensure the exhaust fan is operating (air movement above oven door) 2. Ensure oven door is open (DO NOT CLOSE DOOR WHILE OVEN IS OPERATING) 3. Press "On/Off" button on control panel 4. Adjust "SET VALUE" setting using arrow keys on control panel <p>To Turn Off: Press "On/Off" button on control panel Be aware that the gas system of this oven is interlocked with the flue system performance If there is a problem with oven operation (ie. No Power) check flue operation first. Refer to the operation manual.</p> <p>this appliance shall be installed in conformity with the current regulations and used only in a well ventilated location. Consult the instructions before installing and using the appliance</p>																		

155

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

