

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.

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. Poiché 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.

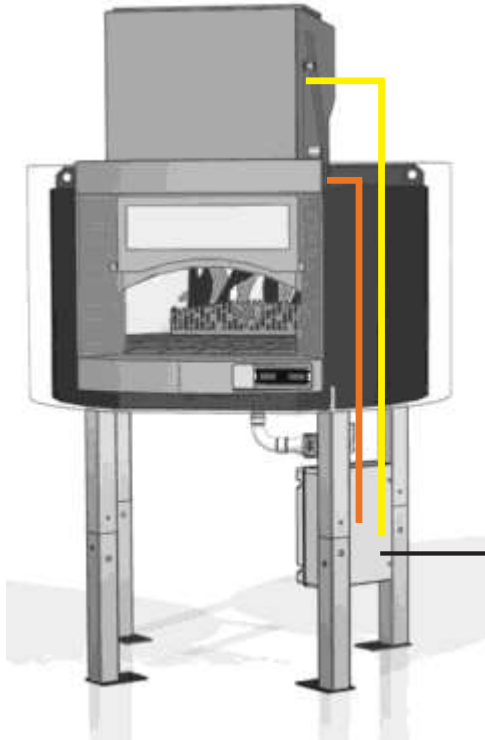
On the next page you can find additional details

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



PRESSURE SWITCH

Pressostato

SPOTLIGHT TRANSFORMER

Trasformatore Luce interna

THERMAL INTERLOCK SENSOR

Termostato di sicurezza



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

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.

ITA

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 avviato 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.

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.

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

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

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

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

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. 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: The Gas burner will take 30sec. to ignite after pressing the ON button.		NOTE:	
-	The system will automatically attempt three (3) ignitions before shutoff (Reset would then be required.)	-	Il bruciatore impiega circa 30 sec. per accendersi dopo aver premuto il pulsante.
-	Allow five (5) minutes before the RESET attempt.	-	Il sistema tenterà 3 accensioni prima dello spegnimento. A quel punto sarà necessario il ripristino.
If you smell gas in the vicinity of the oven, turn off Kitchen Gas supply at the main isolation valve (safety stop) and have a liscenced gas Technician investigate the cause.		Se si avverte odore di gas nelle vicinanze del forno, chiudere l'alimentazione del gas dell'impianto e farthe verificare la linea ad un tecnico qualificato.	
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.		In caso di mancanza di alimentazione (nessuna luce sul pannello di controllo), il sistema è direttamente collegato al funzionamento e alla temperatura del the sistema di ventilazione.	
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

GUASTI AL BRUCIATORE - CODICI ERRORE

AL DBC = 579 DBC Alarm fault

AL DBC = 579 DBC Allarme guasto

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

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.

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 cable that connect the electrode with the valve.

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

GUASTI AL BRUCIATORE - CODICI ERRORE

AL TC = Thermocouple fault

AL TC = Guasto Termocopia

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

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.

- 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.

- 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.

Power Outage / Brown Out

Interruzione di corrente

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.

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.

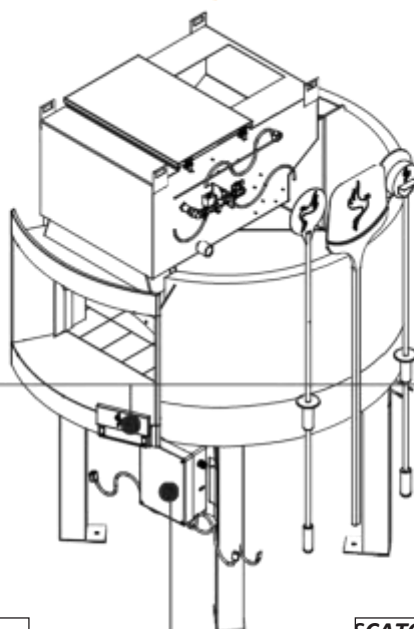
La scatola "INTERLOCK" viene di prassi installata sulla gamba anteriore destra del forno in modo da essere sempre ispezionabile mediante il pannello di accesso previsto sotto alla bocca del forno.

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 tupo 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 valvole 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.

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

CHECKLIST

PUNTI DI CONTROLLO

- 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.

- 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 speigato 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 cnetro 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



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

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.**

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'intero del forno.

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



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

ATTENTION

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

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

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

and you will be contacted promptly.

Any voluntary tampering with the burner unit invalidates the warranty

ATTENZIONE

Tutte le impostazioni del gruppo bruciatore

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

In caso contrario, è consigliabile chiedere assistenza via mail

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

Ogni volontaria manomissione del gruppo bruciatore fa decadere la garanzia.

Section 2

OVEN OPERATION

OPERATION OF OVEN & COOKING

FUNZIONAMENTO DEL FORNO & COTTURA

ENG - ITA

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

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

NOTE

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

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

Operating Temperature:

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

Pizza Rotation:

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

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

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

NOTA

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

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

Temperatura di funzionamento

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

Rotazione pizze

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

OPERATION OF OVEN & COOKING

FUNZIONAMENTO DEL FORNO & COTTURA

ENG - ITA

FINISHING FOR THE DAY

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

MAINTENANCE

(refer to the dedicated pages)

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

CLEANING THE PARTICLE FILTER

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

FINE SERVIZIO

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

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

MANUTENZIONE

(far riferimento alle pagine dedicate)

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

PULIZIA FILTRO

sopra la bocca del forno troviamo un filtro removibile.

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

REGULAR MAINTENANCE

MANUTENZIONE REGOLARE

ENG - ITA

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

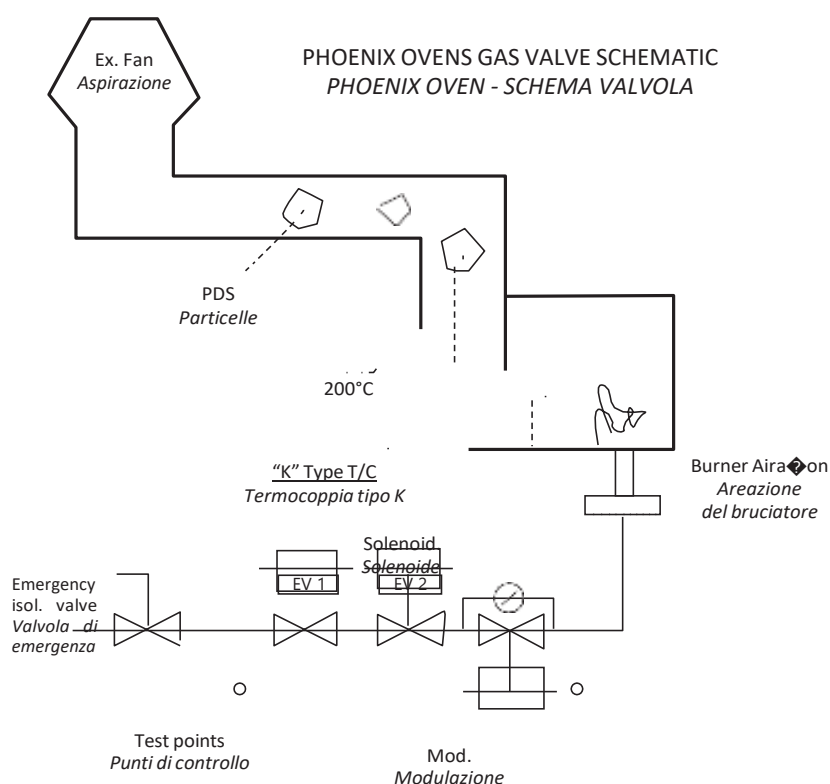
Section 3

TECHNICAL REFERENCE

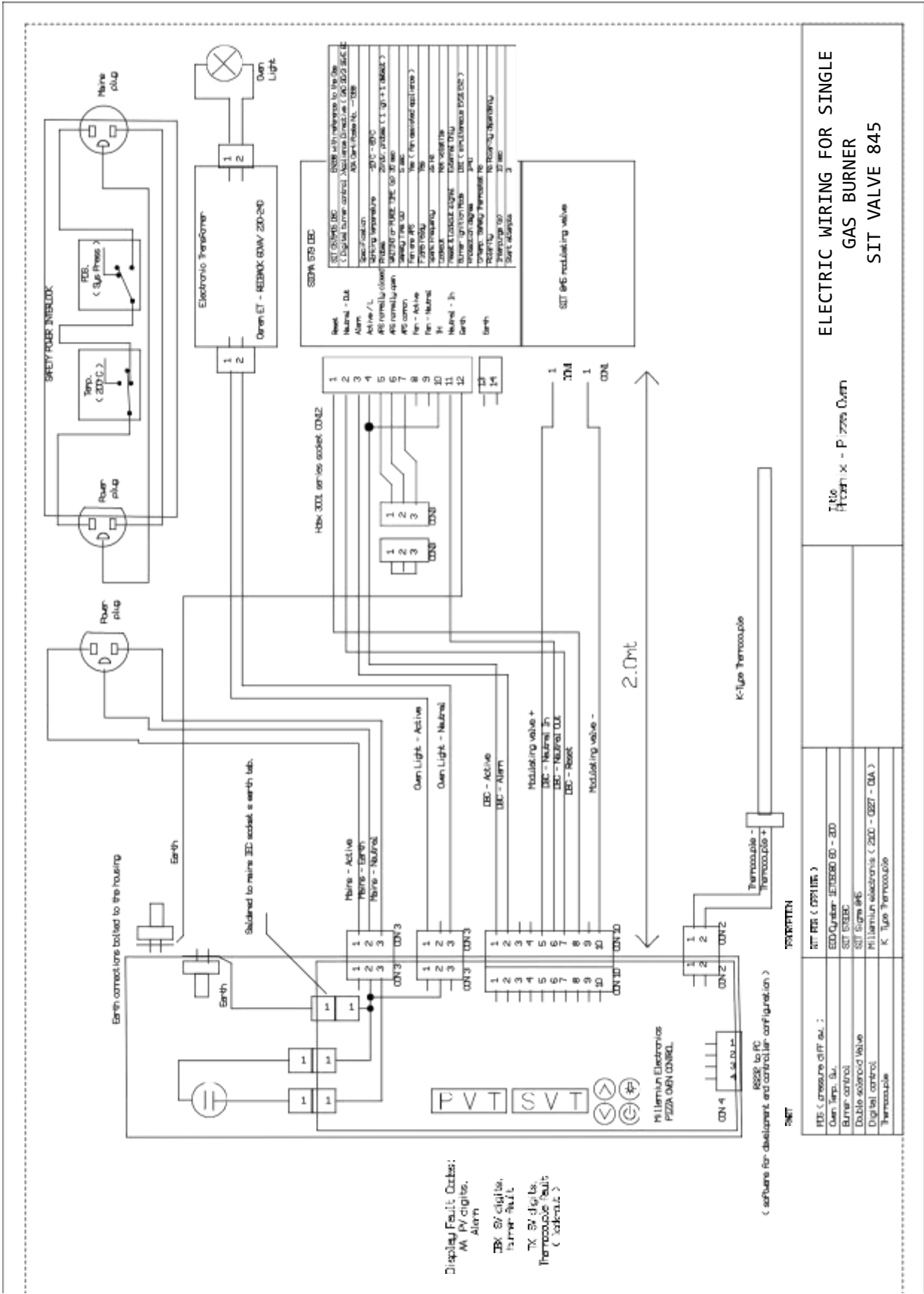
OVEN MATERIALS MATERIALI

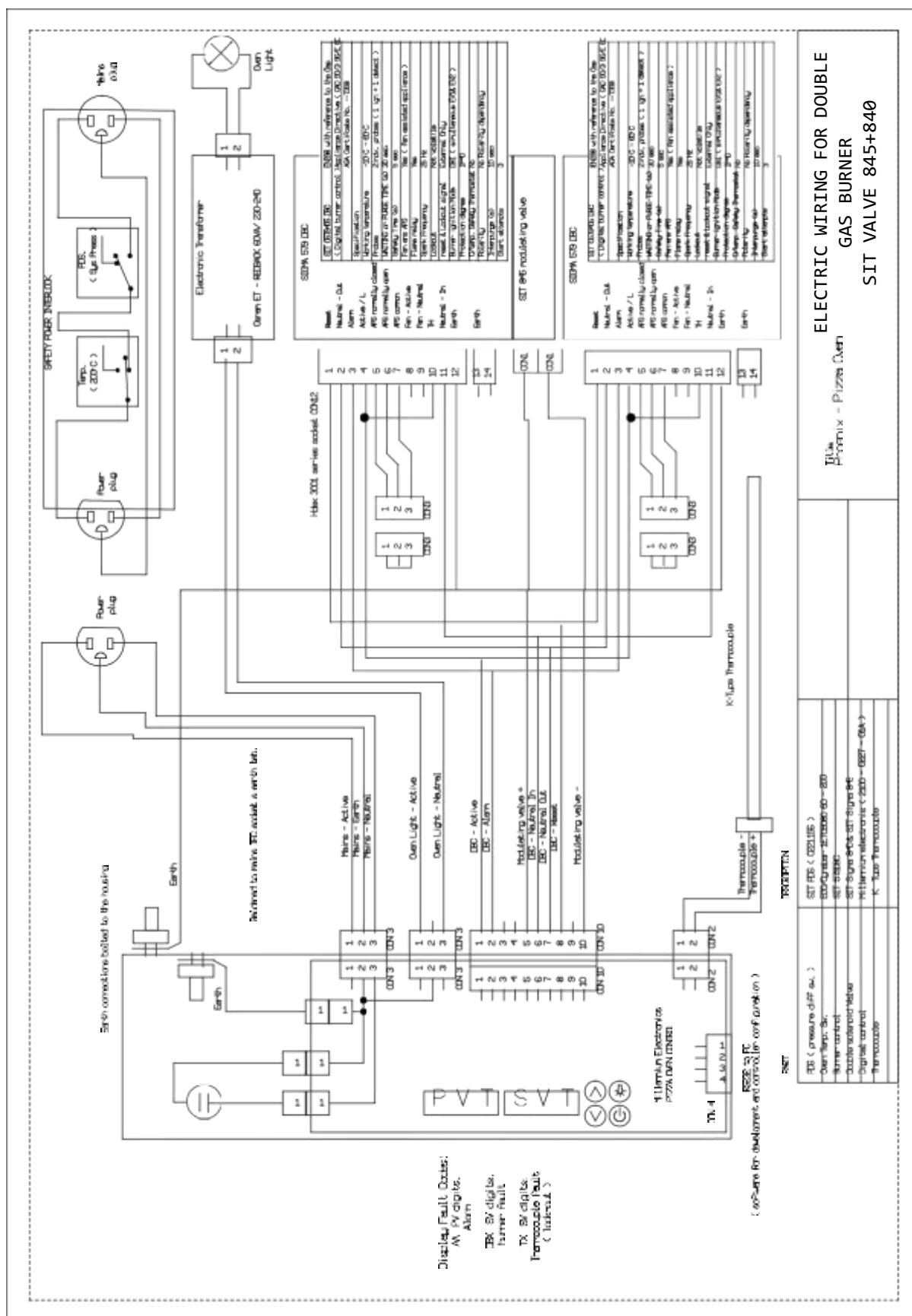
ENG - ITA

- 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.

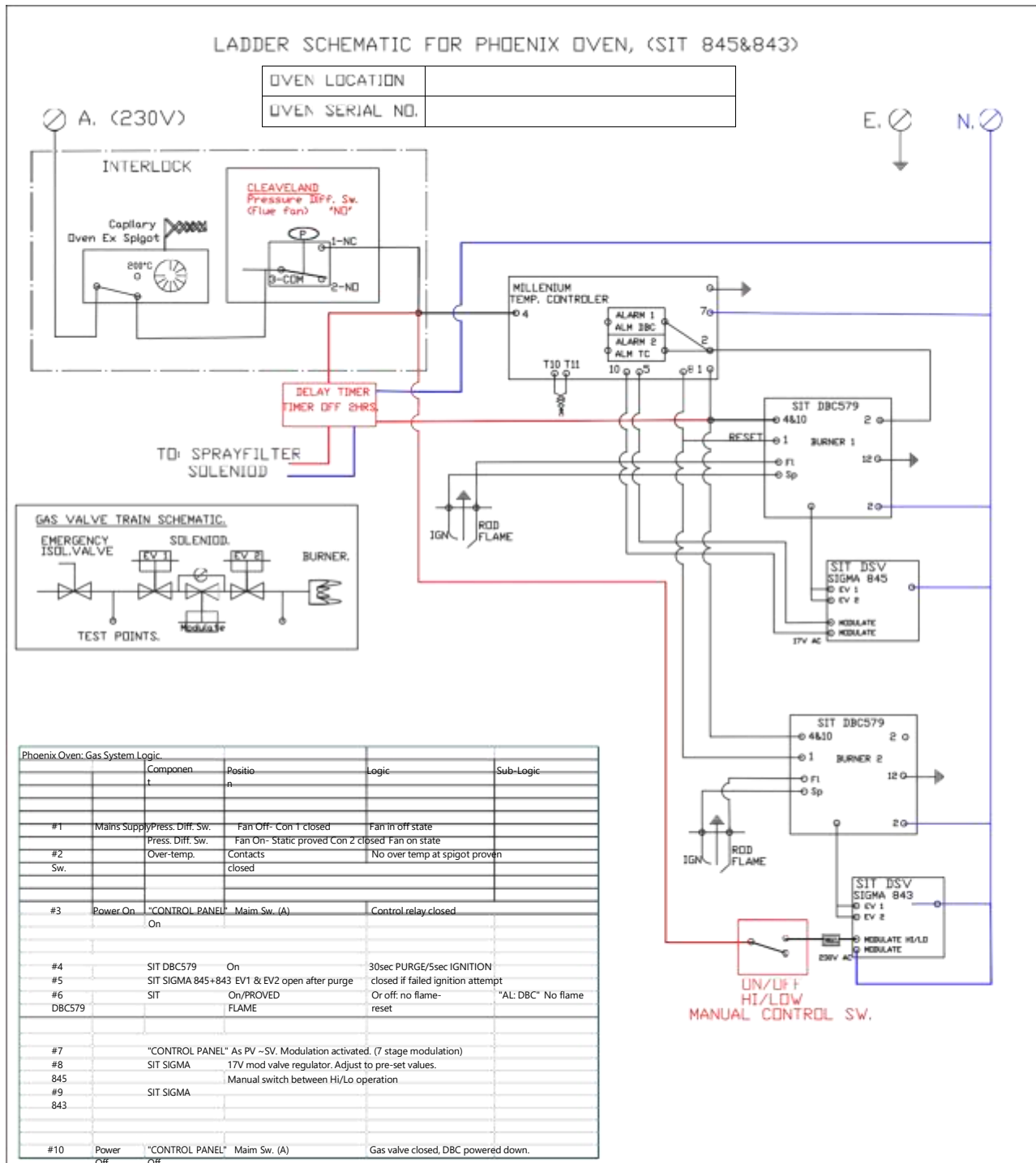


SINGLE BURNER - ELECTRICAL SCHEMATIC
BRUCIATORE SINGOLO - SCHEMA ELETTRICO





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



SIT DBC 579 instigates and manages spark and flame sensing

Lock-out & re-set control if flame failure condition
Pressure Differential Switch (PDS) to prove Flue Fan operation

Lock-out & re-set control when fault is rectified.
Over Temp Sw. opens contacts when spigot temp exceeds 200°C

Lock-out & re-set control when fault is rectified.

OPERATION:

- * Fan is not operating, PDS Contact "1" closed
- * Fan is operating, PDS Contact "2" closed
- * PDS switched, Power Fan On, Contact "2" is closed
- * Power to oven controller.
- * **If fan stops, PDS contact 2 will open.
- * Power Off @ Mains Out.
- * For RESTART:
- * Re-set exhaust fan switch. (Fault rectified)
- * Restart oven at Control Panel

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

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) 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 reset. The interlock system will automatically get reset once the temperatures will fall below the limit value.

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

Poiché 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.

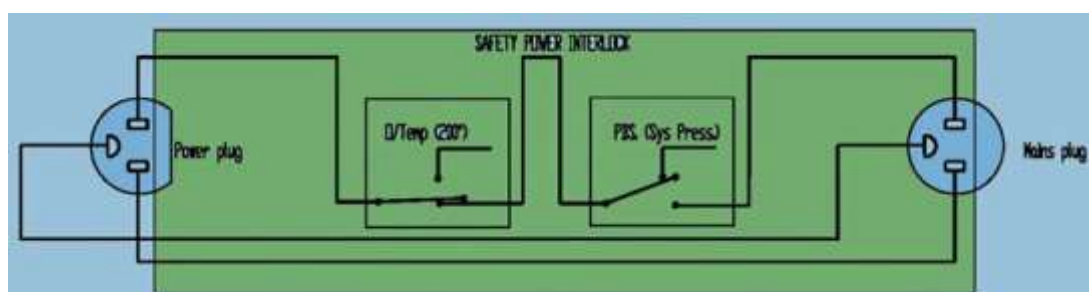
Il dispositivo interlock si ripristina automaticamente quando la situazione della temperatura ritorna sotto il valore limite.

- 2) 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.

- 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 teal shell

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



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

PHOENIX SRL
Via Rui, 5 – 33080 Zoppola
(PN)
Italy
phoenixfocus.it

N°	18
----	----

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 (3 rd family) G30	G30 : 2.287 Kg/h
Qn: 32.00 kW (3 rd family) G31	G31 : 2.486 Kg/h
Qn: 33.00 kW (2 nd family) G20	G20 : 3.492 m ³ /h
Qn: 35.00 kW (2 nd family) G25	G25 : 4.308 m ³ /h
Qn: 33.00 kW (2 nd family) G25.1	G25.1 : 3.970 m ³ /h
Qn: 24.00kW (1 st family) G110	G110 : 7.484 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

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.:

GARANZIA STRUTTURALE LIMITATA A 4 ANNI

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

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.

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



PHOENIX
PRIME FOCUS

Manufacturer: Phoenix SRL
Address: Via Rui, 5,
33080 Zoppola - IT

E-mail: fulvio.leschiutta@phoenixfocus.it
Phone +39 0434 574547
Appliance: Stone Hearth Oven



N° ----- 21

0705

Installation type
A1 **B21** **B22**

220-230 V - 50/60 Hz

50 W

IPX4

MADE IN ITALY

	G110	G20	G25	G25.3	G30	G31

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

Lighting and Shut-down Procedure:

Before using this oven it is recommended to read the operation manual

To start:

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

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.

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

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

