IT GB

MANUALE D'USO

USER MANUAL

CONTROLLO TOUCH SCREEN FORNO ROTANTE
ROTATING OVEN CONTROL BOARD WITH TOUCH SCREEN

Versione IT /GB

Anno 2016 rev.0.1

INDICE

1 PRESENTAZIONE
1.1 GENERALITA'
1.1.1 COMPONENTI PRINCIPALI

2 USO
2.1 MESSA IN FUNZIONE
2.2 CONSOL COMANDI TOUCH SCREEN
2.3 PROGRAMMAZIONE UTENTE

3 MANUTENZIONE
3.1 CONDIZIONI DI SICUREZZA DURANTE LA MANUTENZIONE
3.2 MANUTENZIONE ORDINARIA

TABLE OF CONTENTS

1 INTRODUCTION
1.1 GENERAL DESCRIPTION
1.1.1 MAIN COMPONENTS

2 USE
2.1 START-UP
2.2 TOUCHSCREEN CONTROL PANEL
2.3 USER PROGRAMMING

3 MAINTENANCE
3.1 SAFETY CONDITIONS DURING MAINTENANCE OPERATIONS
3.2 ORDINARY MAINTENANCE

ALLEGATI AL MANUALE

1 SCHEMI ELETTRICI

ANNEXES TO THE MANUAL

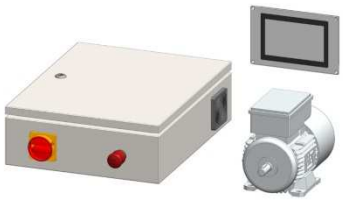
1 WIRING DIAGRAMS

1

PRESENTAZIONE

1.1 GENERALITA'

Il quadro di controllo forno è costituito dal pannello principale, dal motore di rotazione, dalla consolle di comando, dal gruppo valvola bruciatore principale e dal gruppo valvola bruciatore secondario.



1.1.1 COMPONENTI PRINCIPALI

- Quadro principale A1

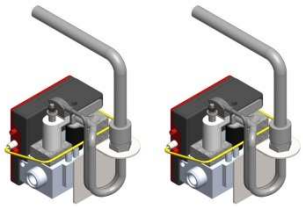
- consolle di comando A2

-Interrutore di accensione QS1

- Fungo d'emergenza EM1

- Motore piano rotante M1

- Valvola bruciatore principale YV1
- Valvola bruciatore secondario YV1



INTRODUCTION

1.1 GENERAL DESCRIPTION

The oven control board consists of the main panel, the rotation motor, the control console, the main burner valve unit and the secondary burner valve unit.

1.1.1 MAIN COMPONENTS

- Main control board A1
- Control console A2
- Ignition switch QS1
- Emergency mushroom push button EM1
- Rotating table motor M1
- Main burner valve YV1
- Secondary burner valve YV1

USO

2

USE

2.1 MESSA IN FUNZIONE

Prima di avviare il forno controllare che nulla ostruisca la rotazione del piatto rotante e che tutte le operazioni elencate nei precedenti capitoli siano state eseguite.

1. Controllare che il quadro comando sia installato correttamente
2. Controllare che le spine di collegamento al motore bruciatori e della consolle siano inserite correttamente.
3. Accendere il quadro principale **A1** ruotando l'interruttore principale **QS1** in senso orario.
4. Sbloccare il fungo d'emergenza **EM1** di colore rosso ruotandolo in senso orario.
5. In questa condizione il forno può iniziare ad essere utilizzato.

2.1 START-UP

Before starting the oven, make sure that nothing is blocking the rotation of the rotating table and that all operations listed in the previous chapters have been performed.

1. Check that the control panel is properly installed
2. Check that the connection pins to the burners motor and to the console are inserted correctly
3. Start the main control board **A1** by turning the main switch **QS1** clockwise
4. Unlock the emergency mushroom push button **EM1** by turning it clockwise
5. Now the oven can start to be used

2.2 CONSOL COMANDI TOUCH SCREEN

2.2 TOUCH SCREEN CONTROL PANEL

DESCRIZIONE FUNZIONI BRUCIATORE PRINCIPALE	ICONA - ICON	DESCRIPTION OF THE MAIN BURNER FUNCTIONS

AREA GRAFICA IMPOSTAZIONI BRUCIATORE	DISPLAY FOR THE BURNER SETTING

ICONA UTILIZZO DEL BRUCIATORE IN MODALITA ' AUTO CON CONTROLLO SOGLIA TEMPERATURA

- Premendo il pulsante AUTO si attiva la funzione modalita AUTOMATICA.
- L'impostazione della temperatura è rogrammabile per mezzo delle icone ▲ ▼.
- In modalità AUTOMATICA compare la scritta "AUT " sul display. Agendo sulle frecce si incrementa o decrementa il valore della temperatura di utilizzo del bruciatore.
- La temperatura del forno è sempre visibile sul display in alto di colore rosso.
- **Al superamento della temperatura impostata il bruciatore si spegne automaticamente per permettere l'abbassamento della temperatura.**

AUTO

ICON FOR USING THE BURNER IN AUTOMATIC MODE WITH CONTROL OF THE TEMPERATURE THRESHOLD

- Pressing the AUTO button the AUTOMATIC mode function turns on.
- You can program temperature settig by using the icons ▲ ▼.
- When in AUTOMATIC mode you'll see the "AUT " word on the screen. Touching the arrow buttons you'll increase or decrease the value of the temperature for the burner use.
- The oven temperature is always visible in red on the top of the display.
- **When exceeding the set temperature, the burner will automatically switch off to allow the burner temperature to drop.**

ICONA UTILIZZO DEL BRUCIATORE IN MODALITA ' MANUALE.

- Premendo il pulsante MAN si attiva la funzione modalità MANUALE.
- L'impostazione dell'intensità della fiamma è programmabile per mezzo delle icone ▲ ▼.
- In modalità MANUALE compare la scritta "MAN " sul display. Agendo sulle frecce si incrementa o decrementa l'intensità della fiamma.

MAN

ICON FOR USING THE BURNER IN MANUAL MODE

- Pressing the MAN button the MANUAL mode function turns on.
- You can program flame intensity setting by using the icons ▲ ▼.
- When in MANUAL mode you'll se the "MAN" word on the screen. Touching the arrow buttons you'll increase or decrease the flame intensity.

- **ATTENZIONE in questa modalita non viene mantenuta costante la temperatura del forno.** - La temperatura del forno è sempre visibile sul display in alto di colore rosso.		**CAUTION! In this mode the oven doesn't hold its temperature constantly.** - The oven temperature is always visible in red on the top of the display.
ICONA ACCENSIONE BRUCIATORE - Premere il simbolo della fiamma per attivare il bruciatore. - Funzione on /off.		**ICON FOR THE BURNER START-UP** - Press the flame icon to start the burner up. - On /off function.
ICONA BRUCIATORE IN FUNZIONE - Il bruciatore è in funzione per raggiungere la temperatura impostata. - Colore della fiamma rossa.		**ICON FOR OPERATING BURNER** - The burner is working to reach set temperature. - The flame is red.
ICONA BRUCIATORE SPENTO - Il bruciatore non è in funzione. - Colore della fiamma grigia.		**ICON FOR SWITCHED OFF BURNER** - The burner is not working. - The flame is grey.
ICONA PER AUMENTARE: - In AUTOMATICO: La temperatura di cottura. - In MANUALE: l'intensità della fiamma.		**ICON TO INCREASE:** - In AUTOMATIC mode: the baking temperature. - In MANUAL mode: flame intensity.
ICONA PER DIMINUIRE: - In AUTOMATICO : La temperatura di cottura. - In MANUALE: l'intensità della fiamma.		**ICON TO DECREASE:** - In AUTOMATIC mode: the baking temperature. - In MANUAL mode: flame intensity.
ICONA INTENSITA' FIAMMA AL 0 %		**ICON FOR FLAME INTENSITY 0 %**
ICONA INTENSITA' FIAMMA AL 50 %		**ICON FOR FLAME INTENSITY 50%**
ICONA INTENSITA' FIAMMA AL 100 %		**ICON FOR FLAME INTENSITY 100%**
ICONA RESET BLOCCO BRUCIATORE - Pulsante per lo sblocco del bruciatore in caso di mancata accensione fiamma. - Quando appare il pulsante sul display attendere **10 secondi** prima di premere il pulsante RESET per ripristinare il bruciatore. - **MANTENERE PREMUTO L'ICONA FINO ALLO SPEGNIMENTO DI TUTTE LE LUCI DEL CURSORE.**	Reset	**ICON TO RESET THE BURNER BLOCK** - Button to unlock the burner in case the flame doesn't switch on. - When the button displays wait for **10 seconds** before pressing the RESET button to reset the burner. - **KEEP THE ICON PRESSED UNTIL ALL LIGHTS OF THE SLIDER SWITCH OFF.**

ICONA BOOST MASSIMA POTENZA TEMPORIZZATA

- Premendo l'icona si attiva la massima potenza del bruciatore con relativa accensione della scritta "BOOST".
- Sul display viene visualizzato il tempo di durata della massima potenza del bruciatore. Una volta terminato il tempo si ripristinano le condizioni presenti prima dell'attivazione del BOOST. Il tempo impostato nel ciclo precedente viene riproposto al ciclo successivo. Questa funzione di tipo temporaneo può essere attivata sia dalla condizione di AUT. che di MAN.

ICON BOOST FOR MAXIMUM TIMED POWER

- Pressing the icon, you activate the maximum power of the burner as well as the relative switching on of the "BOOST" writing.
- On the display you see the duration time of the maximum power of the burner. Once the time is over, the conditions previous to the BOOST activation reset. The time set in the previous cycle is repeated to the floowing cycle.
  This temporary function can be set both in AUT and in MAN condition.

INSERIMENTO TEMPO DI DURATA BOOST

- Premendo per alcuni secondi l'icona BOOST, rilasciandola si visualizza il menu BOOST TIME per la programmazione.

ENTERING BOOST DURATION TIME

- Pressing for some seconds the BOOST icon and releasing it you visualize the BOOST TIME menu for programming.

PROG. PARTENZA AUTOMATICA DEL BRUCIATORE E DEL PIATTO ROTANTE

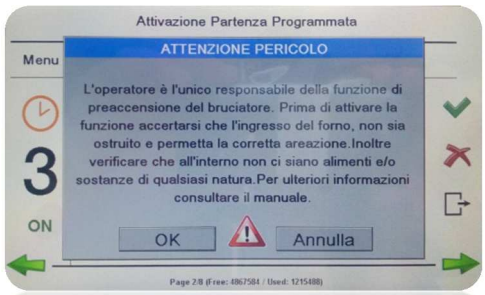
- **ATTENZIONE** verificare la data di sistema sia corretta.
- **ATTENZIONE** confermare sempre i parametri prima di uscire dalla schermata di configurazione.

PROG. AUTOMATIC START OF THE BURNER AND OF ROTATING TABLE

- **CAUTION** check that system date is correct
- **CAUTION** Always confirm the parameters before exiting the setup screen.

ATTENZIONE: PERICOLO!

- **L'operatore è l'unico responsabile della funzione di preaccensione del bruciatore.**



CAUTION: DANGER!

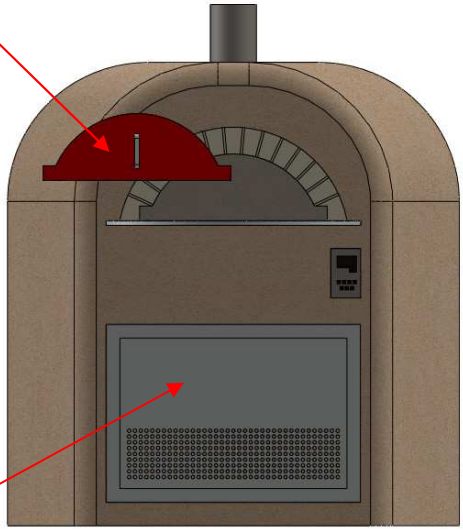
- **The operator is solely responsible for the pre burner ignition function.**

ATTENZIONE

Prima di avviare il bruciatore controllare che nulla ostruisca l'afflusso dell'aria alla bocca del forno.

CAUTION

Before starting the burner check that nothing block the air supply to the oven door.



ATTENZIONE

Prima di avviare il bruciatore controllare che nulla ostruisca l'afflusso dell'aria al bruciatore non sia in alcun modo tappata.

CAUTION

Before starting the burner check that nothing block the air supply to the burner and that it's in no way blocked.

PROG. SPEGNIMENTO AUTOMATICA DEL BRUCIATORE E DEL PIATTO ROTANTE

- **ATTENZIONE** confermare sempre i parametri prima di uscire dalla schermata di configurazione.

PROG. OF AUTOMATIC BURNER AND ROTATING TABLE SHUT OFF

- **CAUTION** Always confirm the parameters before exiting the setup screen.

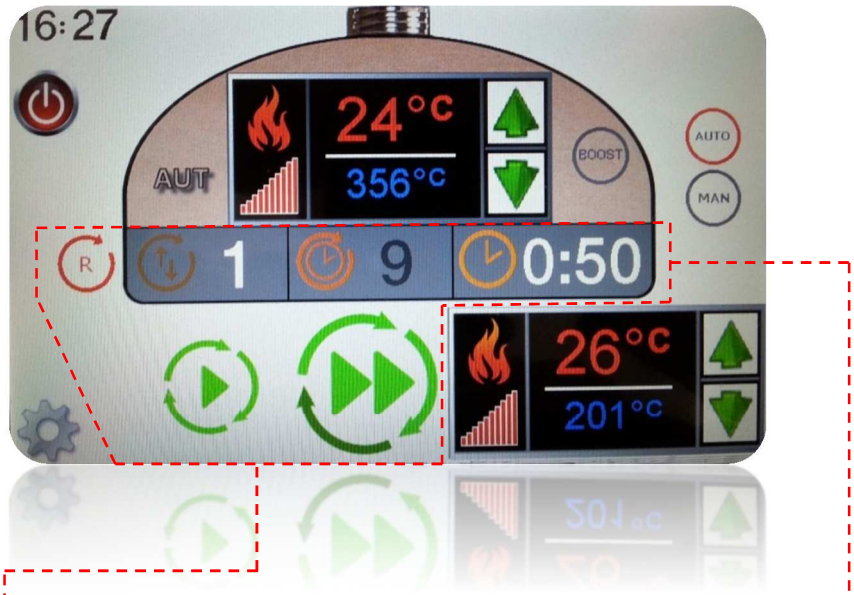
ICONA PROGRAMMAZIONE PARTENZA SPEGNIMENTO AUT .

- si visualizza il simbolo della fiamma a fianco del simbolo orologio.

ICON FOR PROGRAMMING AUTOMATIC SHUT OFF

- You can see the flame symbol next to the clock symbol.

DESCRIZIONE FUNZIONI PIATTO ROTANTE	ICONA - ICON	DESCRIPTION OF ROTATING TABLE FUNCTIONS



AREA GRAFICA IMPOSTAZIONI PIATTO ROTANTE	GRAPHIC AREA FOR ROTATING TABLE SETTINGS

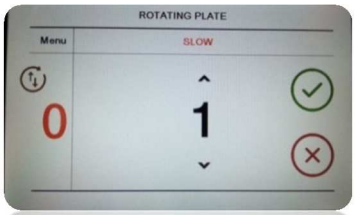
ICONA PIATTO ROTANTE VELOCITÁ LENTA - Piatto rotante non in funzione - Colore icona grigio		**ICON FOR ROTATING TABLE AT SLOW SPEED** - The rotating table is not working - The icon is grey
ICONA PIATTO ROTANTE VELOCITÁ LENTA - Piatto rotante in funzione - Colore icona verde		**ICON FOR ROTATING TABLE AT SLOW SPEED** - The rotating table is working - The icon is green
ICONA PIATTO ROTANTE VELOCITÁ VELOCE - Piatto rotante non in funzione - Velocità veloce non attivabile - Colore icona grigio		**ICON FOR ROTATING TABLE AT FAST SPEED** - The rotating table is not working - Fast speed cannot be activated - The icon is grey
ICONA PIATTO ROTANTE VELOCITÁ VELOCE "IN FASE DI ATTIVAZIONE" - Piatto rotante non in funzione - Velocità veloce attivabile - Colore icona giallo		**ICON FOR ROTATING TABLE AT FAST SPEED "ACTIVATION PHASE"** - The rotating table is not working - Fast speed can be activated - The icon is yellow
ICONA PIATTO ROTANTE VELOCITÁ VELOCE - Piatto rotante in funzione - Colore icona verde		**ICON FOR ROTATING TABLE AT FAST SPEED** - The rotating table is working - The icon is green

ICONA IMPOSTAZIONE SENSO DI ROTAZIONE - Mantenere premuta per 1 secondo		**ICON TO SET ROTATION DIRECTION** - Keep pressed for 1 second
ICONA IMPOSTAZIONE "VELOCITA LENTA" - Fase infornata pizza - fase sfornata pizza		**ICON TO SET "SLOW SPEED"** - Phase to put pizza into the oven - Phase to take pizza out of the oven
ICONA IMPOSTAZIONE "VELOCITA VELOCE" - Ciclo di cottura		**ICON TO SET "FAST SPEED"** - Baking cycle
ICONA IMPOSTAZIONE TEMPO DI ROTAZIONE VELOCE - Ciclo di cottura		**ICON TO SET FAST ROTATION TIME** - Baking cycle

DESCRIZIONE MENU PIATTO ROTANTE

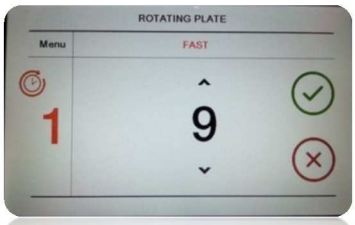
DESCRIPTION OF THE ROTATING TABLE MENU

MENU 0
PIATTO ROTANTE VELOCITA LENTA "INFORNATA"
- Possibilità di selezionare 10 velocità.
- Icona per confermare.
- Icona per uscire dal menù.



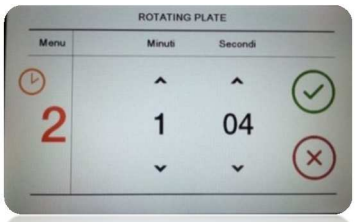
MENU 0
ROTATING TABLE AT SLOW SPEED WHILE "PUTTING PIZZA INTO THE OVEN"
- Possibility to select 10 speeds.
- Icon to confirm.
- Icon to exit the menu.

MENU 1
PIATTO ROTANTE VELOCITA VELOCE "COTTURA"
- Possibilità di selezionare 10 velocità.
- Icona per confermare.
- Icona per uscire dal menù.



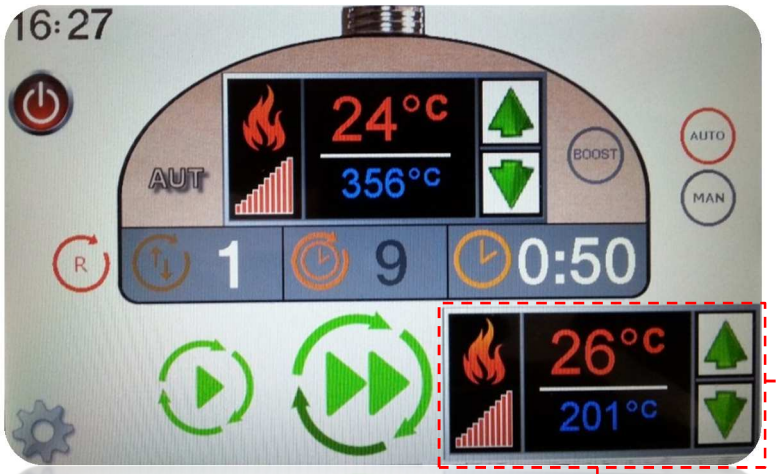
MENU 1
ROTATING TABLE AT FAST SPEED WHILE "BAKING"
- Possibility to select 10 speeds.
- Icon to confirm.
- Icon to exit the menu.

MENU 2
PIATTO ROTANTE "TEMPO COTTURA"
- Impostazione tempo di rotazione del piatto in modalità veloce.
- Possibilità di selezionare la durata della velocità veloce.
- Icona per confermare.
- Icona per uscire dal menù.



MENU 2
ROTATING TABLE "BAKING TIME"
- Setting of the turning table time in fast mode.
- Possibility to select the duration of fast speed .
- Icon to confirm.
- Icon to exit the menu.

DESCRIZIONE FUNZIONI BRUCIATORE AUSILIARIO	ICONA - ICON	DESCRIPTION OF AUXILIARY BURNER FUNCTIONS



AREA GRAFICA IMPOSTAZIONI BRUCIATORE		GRAPHIC AREA FOR BURNER SETTINGS
ICONA ACCENSIONE BRUCIATORE - Pulsante per l'accensione e lo spegnimento del bruciatore - Funzione on /off		**ICON FOR BURNER START UP** - Button to start up and shut off the burner - On/Off function
ATTENZIONE il bruciatore si accende solo con il piano rotante in funzione.		**CAUTION** the burner starts only if the rotating table is working
ICONA BRUCIATORE IN FUNZIONE - Il bruciatore è in funzione per raggiungere la temperatura impostata. - Colore della fiamma rossa.		**ICON FOR OPERATING BURNER** - The burner is working to reach set temperature. - The flame is red.
ICONA BRUCIATORE SPENTO - Il bruciatore non è in funzione.		**ICON FOR SWITCHED OFF BURNER** - The burner is not working.
ICONA INCREMENTO TEMPERATURA BRUCIATORE - Pulsante per aumentare la temperatura impostata.		**ICON TO INCREASE THE BURNER TEMPERATURE:** - Button to increase the set temperature
ICONA DIMINUZIONE TEMPERATURA BRUCIATORE Pulsante per diminuire la temperatura impostata.		**ICON TO DECREASE THE BURNER TEMPERATURE:** Button to decrease the set temperature.

ICONA INTENSITÁ FIAMMA AL 0 %		**ICON FOR FLAME INTENSITY 0 %**
ICONA INTENSITÁ FIAMMA AL 50 %		**ICON FOR FLAME INTENSITY 50%**
ICONA INTENSITÁ FIAMMA AL 100 %		**ICON FOR FLAME INTENSITY 100%**
ICONA RESET BLOCCO BRUCIATORE - Pulsante per lo sblocco del bruciatore in caso di mancata accensione fiamma. - Quando appare il pulsante sul display attendere **10 secondi** prima di premere il pulsante RESET per ripristinare il bruciatore. - **MANTENERE PREMUTO L'ICONA FINO ALLO SPEGNIMENTO DI TUTTE LE LUCI DEL CURSORE.**		**ICON TO RESET THE BURNER BLOCK** - Button to unlock the burner in case the flame doesn't switch on. - When the button displays wait for **10 seconds** before pressing the RESET button to reset the burner. - **KEEP THE ICON PRESSED UNTIL ALL LIGHTS OF THE SLIDER SWITCH OFF.**

DESCRIZIONE MENU IMPOSTAZIONI UTENTE	ICONA - ICON	DESCRIPTION OF THE MENU OF THE USER SETTINGS

AREA GRAFICA MENU IMPOSTAZIONI UTENTE	GRAPHIC AREA FOR THE MENU OF THE USER

ICONA MENU' SUCESSIVO		ICON FOR THE FOLLOWING MENU
ICONA MENU' PRECEDENTE		ICON FOR THE PREVIOUS MENU
ICONA AUMENTA IL VALORE DI RIFERIMENTO		ICON TO INCREASE THE REFERENCE VALUE
RIFERIMENTO VALORE IMPOSTATO		SET VALUE REFERENCE
ICONA DIMINUZIONE IL VALORE DI RIFERIMENTO		ICON TO DECREASE THE REFERENCE VALUE
ICONA CONFERMA PARAMETRO IMPOSTATO - Dopo 60 secondi che il pannello non viene utilizzato si passa automaticamente al menù principale.		ICON TO CONFIRM THE SET PARAMETER - After 60 seconds the panel is not used, it will automatically switch to the main menu.

ICONA ANNULLA PARAMETRO IMPOSTATO		ICON TO CANCEL THE SET PARAMETER
ICONA PER USCIRE DAL MENU IMPOSTAZIONI		ICON TO EXIT THE SETTINGS MENU

DESCRIZIONE MENU UTENTE

USER MENU DESCRIPTION

MENU 1
IMPOSTAZIONE DATA E ORA

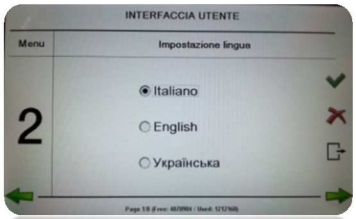
- Icona per confermare.
- Icona per uscire dal menù.
- Icona menu successivo.

MENU 1
DATE AND TIME SETTING

- Icon to confirm.
- Icon to exit the menù
- Icon following menu.

MENU 2
IMPOSTAZIONE LINGUA

- Icona per confermare.
- Icona per uscire dal menù.
- Icona menu successivo.



MENU 2
LANGUAGE SETTING

- Icon to confirm.
- Icon to exit the menù
- Icon following menu.

MENU 3
IMPOSTAZIONE ATTIVAZIONE PARTENZA PROGRAMMATA

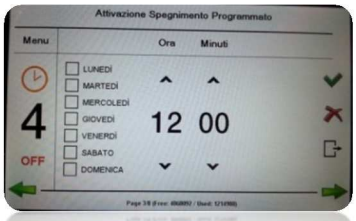
- Impostare il giorno di partenza, ora minuti e temperatura.
- **ATTENZIONE** attenersi alle avvertenze della pagina 8, paragrafo: **PROG. PARTENZA AUTOMATICA DEL BRUCIATORE E DEL PIATTO ROTANTE.**
- Icona per confermare.
- Icona per uscire dal menù.
- Icona menu successivo.

MENU 3
SETTING THE ACTIVATION OF SET START-UP

- Set the start-up day, hour, minutes and temperature.
- **CAUTION:** follow instructions at page 8, paragraph: **PROG. AUTOMATIC START OF THE BURNER AND ROTATING TABLE.**
- Icon to confirm.
- Icon to exit the menù
- Icon following menu.

MENU 4
IMPOSTAZIONE ATTIVAZIONE SPEGNIMENTO PROGRAMMATO

- Impostare il giorno di spegnimento, ora e minuti.
- **ATTENZIONE** attenersi alle avvertenze della pagina 9, paragrafo: **PROG. PARTENZA AUTOMATICA DEL BRUCIATORE E DEL PIATTO ROTANTE.**
- Icona per confermare.
- Icona per uscire dal menù.
- Icona menu successivo.

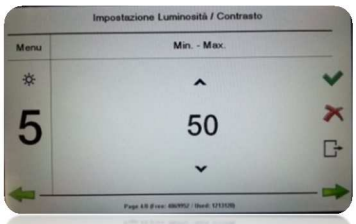


MENU 4
SETTING THE ACTIVATION OF SET SWITCH-OFF

- Set the switch-off day, hour, minutes and temperature.
- **CAUTION:** follow instructions at page 9, paragraph: **PROG. AUTOMATIC START OF THE BURNER AND ROTATING TABLE.**
- Icon to confirm.
- Icon to exit the menù
- Icon following menu.

MENU 5
IMPOSTAZIONE LUMINOSITA' CONTRASTO

- Icona per confermare.
- Icona per uscire dal menù.
- Icona menu successivo.

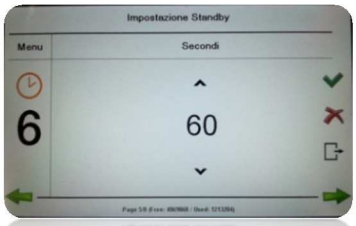


MENU 5
SETTING OF CONTRAST BRIGHTNESS

- Icon to confirm.
- Icon to exit the menu
- Icon following menu.

MENU 6
IMPOSTAZIONE STANDBY

- Icona per confermare.
- Icona per uscire dal menù.
- Icona menu successivo.

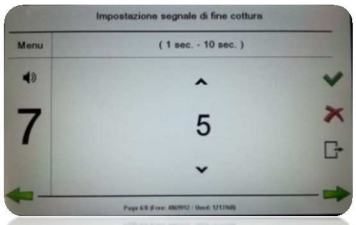


MENU 6
STANDBY SETTING

- Icon to confirm.
- Icon to exit the menù
- Icon following menu.

MENU 7
IMPOSTAZIONE VOLUME SEGNALE FINE COTTURA

- Icona per confermare.
- Icona per uscire dal menù.
- Icona menu successivo.

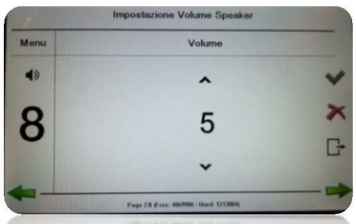


MENU 7
SETTING OF THE SIGNAL VOLUME FOR END OF BAKING TIME

- Icon to confirm.
- Icon to exit the menu
- Icon following menu.

MENU 8
IMPOSTAZIONE VOLUME SPEAKER

- Impostazione volume autoparlante del touch.
- Icona per confermare.
- Icona per uscire dal menù.
- Icona menu successivo.



MENU 8
SETTING OF THE SPEAKER VOLUME

- Setting the touch speaker volume
- Icon to confirm.
- Icon to exit the menù
- Icon following menu.

DESCRIZIONE ALLARMI		ALARMS DESCRIPTION
ICONA FUNGO D'EMERGENZA INSERITO - Ruotare in senso orario per sbloccare.		**ICON FOR INSERTED EMERGENCY MUSHROOM PUSH BUTTON** - Rotate clockwise to unlock.
ICONA INTERVENTO PASTIGLIA TERMICA MOTORE - Spegnere il quadro principale **A1** ruotando l'interruttore principale **QS1** in senso anti orario. - Aspettare 20 secondi poi accendere il quadro principale A1 ruotando l'interruttore principale QS1 in senso orario.		**ICON FOR PRESENCE OF ENGINE THERMAL PAD** - Switch off the main control board **A1** rotating the main button **QS1** counterclockwise. - Wait for 20 seconds, then turn the main control board A1 on rotating the main button QS1 clockwise.
ICONA SONDA DI TEMPERATURA GUASTA - Verificare che non si sia scollegata dal quadro. - altrimenti sostituire sonda.		**ICON FOR BROKEN TEMPERATURE PROBE** - Check that the temperature probe is not disconnected from the main control board. - Otherwise, replace the probe.
ICONA ERRORE DI COMUNICAZIONE INVERTER - Spegnere il quadro principale **A1** ruotando l'interruttore principale **QS1** in senso anti orario. - Aspettare 20 secondi poi accendere il quadro principale A1 ruotando l'interruttore principale QS1 in senso orario.		**ICON FOR COMMUNICATION ERROR INVERTER** - Switch off the main control board **A1** rotating the main button **QS1** counterclockwise. - Wait for 20 seconds, then turn the main control board A1 on rotating the main button QS1 clockwise.

TRASFORMAZIONE IN ALTRI TIPI DI GAS

- Se il bruciatore non è predisposto per il tipo di gas disponibile nel vostro impianto occorre effettuare la trasformazione ad altro tipo di gas. Questo adattamento deve essere eseguito da personale qualificato. Eseguire tali operazioni solo dopo aver chiuso il rubinetto d'intercettazione del gas posto a monte dell'apparecchiatura. Per questo tipo di operazione eseguire la sostituzione degli ugelli e la regolazione dell'aria primaria, prendendo come riferimento i dati della **tabella 1.0** del presente manuale.

CONVERSION TO OTHER GAS TYPES

- If the burner is not set for the type of gas available in your plant, it is necessary to transform it into another type of gas. This conversion must be carried out by qualified personnel. Only carry out these operations after closing the upstream gas shut-off valve of the equipment. For this type of operation, replace the nozzles and primary air regulation system, taking as reference the data contained in **Table 1.0** of this manual.

CONFIGURAZIONE BRUCIATORE PRINCIPALE E SECONDARIO

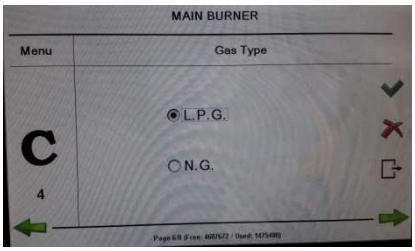
- Selezionare il menu 10
- premere l'icona
- digitare la password 2713
- premere ok per passare hai menu

MAIN AND SECONDARY BURNERS CONFIGURATION

- Select Menu 10
- Press the icon
- Enter password 2713
- Press ok to access the menus

CONFIGURAZIONE VALVOLA BRUCIATORE PRINCIPALE IN ALTRO TIPO DI GAS

- Premere l'icona fino al menu C4
- Selezionare il tipo di gas
- confermare la scelta con l'icona
- L.P.G = GAS PROPANO
- N.G = GAS METANO
-

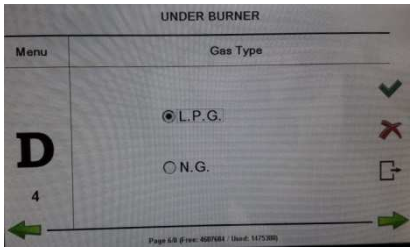


MAIN BURNER VALVE CONFIGURATION FOR A DIFFERENT TYPE OF GAS

- Press the icon to access the C4 menu
- Select the type of gas
- Confirm your choice pressing the icon
- LPG = PROPANE GAS
- NG = METHANE GAS

CONFIGURAZIONE VALVOLA BRUCIATORE SECONDARIO IN ALTRO TIPO DI GAS

- Premere l'icona fino al menu D4
- Selezionare il tipo di gas
- confermare la scelta con l'icona
- L.P.G = GAS PROPANO
- N.G = GAS METANO
-



SECONDARY BURNER VALVE CONFIGURATION FOR A DIFFERENT TYPE OF GAS

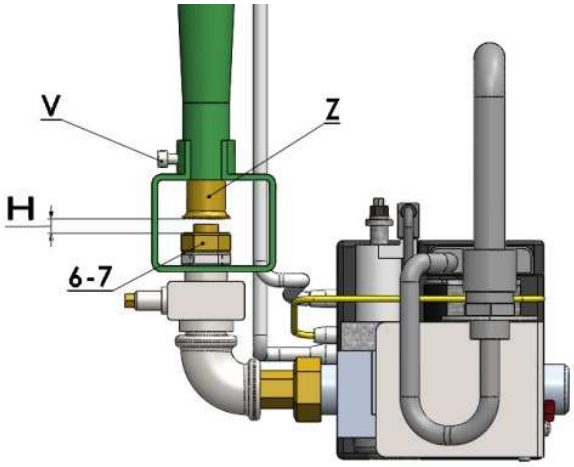
- Press the icon to access the D4 menu
- Select the type of gas
- Confirm your choice pressing the icon
- LPG = PROPANE GAS
- NG = METHANE GAS

-Uscire dal menu Impostazioni

- Exit the Settings menu

SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PRINCIPALE E SECONDARIO

REPLACING THE MAIN AND SECONDRY BURNERS NOZZLE



SOSTITUZIONE UGELLO GAS BRUCIATORE

- Allentare la vite V
- Spostare la boccola Z
- Svitare e sostituire l'ugello N.6-7 previsto per il nuovo tipo di gas
- Regolare la boccola Z alla distanza H corrispondente alla nuova installazione vedi **tabella 1.0** e riavvitare la vite V.
- Eseguire questa operazione per tutti gli ugelli
- Dopo ogni operazione di adattamento a nuovo gas si provveda ad effettuare quanto segue:
- **Applicare sulle targhette dati un adesivo indelebile con riportata la nuova configurazione**
- Ripristinare i sigilli di vernice sulle parti regolate.
- Procedere alle opportune prove di tenuta del circuito gas.

REPLACING THE GAS BURNER NOZZLE

- Loosen screw V
- Move the bush Z
- Unscrew and replace nozzle no. 6-7 for the new type of gas
- Adjust the bush Z to the distance H corresponding to the new installation.
  See **table 1.0** and retighten screw V.
- Do this for all the nozzles
- After each operation of adaptation to the new gas, proceed as follows:
- **On the identification plates, apply an indelible sticker describing the new configuration**
- Reset the paint seals on the adjusted parts.
- Proceed to the appropriate gas leak test.

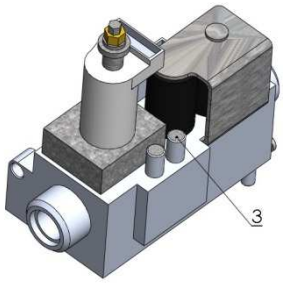
TABELLA 1.0
REGOLAZIONE ARIA PRIMARIA

TABLE 1.0
MAIN AIR SYSTEM ADJUSTMENT

DATI TECNICI			*TECHNICAL DATA*
Descrizione	**NG**	**LPG**	*Description*
N.6-7 = Ø ugello bruciatore	2.60	1.70	**N.7-8** = *Ø burner nozzle*
H = Regolazione aria Primaria (vedi figura)	**H – 2 mm** **H – 5/64 in**	**H – 4 mm** **H – 5/32 in**	**H** = *Air adjustment (see picture)*

CONTROLLO DELLA PRESSIONE DI ALLACCIAMENTO

CONNECTION PRESSURE CONTROL



- Prima di mettere in funzione l'apparecchiatura è necessario verificare, attraverso la targhetta delle caratteristiche e la targhetta supplementare, se l'apparecchiatura risulta predisposta per il tipo e la famiglia di gas presenti in loco.
- La pressione di allacciamento viene misurata, con apparecchiatura in funzione, utilizzando un misuratore di pressione (risoluzione minima 0.1 mbar).
- Se questa non compresa nell'ambito dei valori indicati nella seguente **tabella 2.0** , in nessun caso sarà possibile la messa in funzione dell'apparecchiatura.
- Dopo aver effettuato la misurazione della pressione di allacciamento scollegare il tubo flessibile, togliere lo strumento e riavviare la vite di tenuta.

- Before commissioning, it is necessary to check, by means of the name plate and the additional plate, if the equipment is designed for the type and family of gas on site.
- The connection pressure is measured with the equipment running, using a pressure gauge (minimum 0.1 mbar resolution).
- If the pressure is not within the values shown in the following **table 2.0**, under no circumstances it will be possible to start up the equipment.
- After performing the measurement of the connection pressure, disconnect the hose, remove the instrument and retighten the sealing screw.

TABELLA 2.0
PRESSIONE DI ALLACCIAMENTO

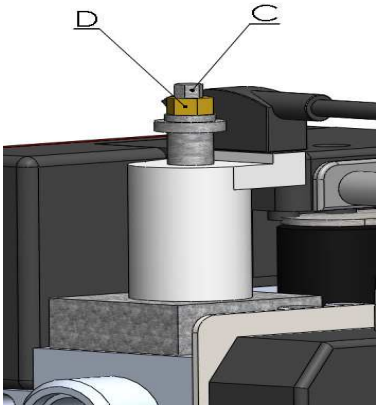
TABLE 2.0
CONNECTION PRESSURE

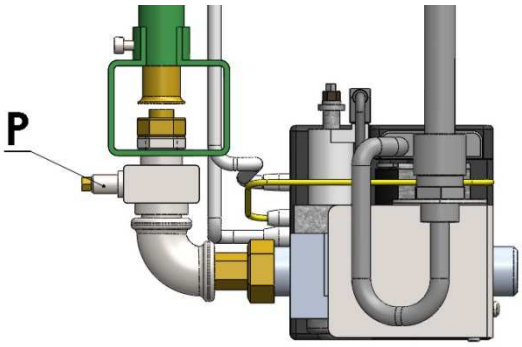
Tipo di gas – *Type of gas*	***Pressione Gas mbar – Gas Pressure mbar***		
	Normale - *Standard*	Minima - *Minimum*	Massima - *Maximum*
Gas Metano G20 – NG G20	20	17	25
Gas GPL G30 – LPG G30	28-30	20	35
Gas GPL G31 – LPG G31	37	25	45

Tipo di gas – *Type of gas*	***Pressione Gas WC – Gas Pressure WC***		
	Normale - *Standard*	Minima - *Minimum*	Massima - *Maximum*
Metano G20 – NG G20	8,0	6,82	10,03
Gas GPL G30 – LPG G30	11,24-12,04	8,02	14,05
Gas GPL G31 – LPG G31	14,85	10,03	18,06

REGOLAZIONE DELLA PRESSIONE IN USCITA DALLA VALVOLA- BRUCIATORE PRINCIPALE

ADJUSTMENT OF OUTPUT PRESSURE ON THE MAIN BURNER VALVE





Regolazione Pressione massima

- Utilizzare il bruciatore in modalita manuale
- Portare al massimo l'intensità della fiamma con il tasto freccia in alto

- Avvitare il dado **D** per aumentare la pressione d'uscita e svitarlo per diminuirla.
- (Chiave da 8 mm.)
- Registrare la pressione massima come da tabella 3.0
- La pressione viene misurata dalla presa di pressione **P**
- Verificare la pressione in base alla **tabella 3.0**

Maximum pressure adjustment

- Use the burner in manual mode
- Bring the flame to the maximum pressing the Up button

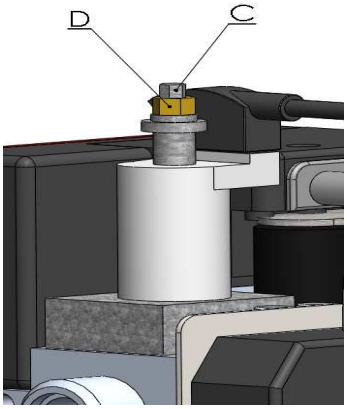
- Screw the nut **D** to increase the output pressure and unscrew it to decrease it.
- (8 mm wrench)
- Record the maximum pressure as indicated in **Table 3.0**
- The pressure is measured by the pressure sensor **P**
- Check the pressure according to **Table 3.0**

Regolazione Pressione minima		Minimum pressure adjustement
- Utilizzare il bruciatore in modalita manuale - Portare al minimo l'intensità della fiamma con il tasto freccia in basso		- Use the burner in manual mode - Bring the flame to the minimum pressing the Down button
- Tenere il dado **D** bloccato, e avvitare la vite **C** per aumentare la pressione minima e svitarla per diminuirla.(Chiave da 5 mm.) - La pressione viene misurata dalla presa di pressione **P** - Verificare la pressione in base alla **tabella 3.0** - Attivare la funzione **boost** ripetutamente per verificare che la regolazione di fiamma minima sia stabile .		- Hold the nut **D** locked, and tighten screw **C** to increase the minimum pressure and unscrew it to decrease it (5 mm wrench). - The pressure is measured by the pressure sensor **P** - Check the pressure according to **table 3.0** - Activate the **boost** function repeatedly to verify that the minimum flame setting is steady.

TABELLA 3.0
PRESSIONE TARATURA VALVOLA

DATI TECNICI	N.G	L.P.G	*TECHNICAL DATA*
Pressione Massima all'bruciatore in mbar.	13	28	*Burner max pressure in mbar*
Pressione Mininima all'bruciatore in mbar.	2.5	6	*Burner min pressure in mbar*
Pressione Massima all'bruciatore in W.C.	5.2	11.24	*Burner max pressure in W.C.*
Pressione Minima all'bruciatore in W.C.	1.0	2.4	*Burner min pressure in W.C.*

REGOLAZIONE DELLA PRESSIONE IN USCITA DALLA VALVOLA- BRUCIATORE SECONDARIO

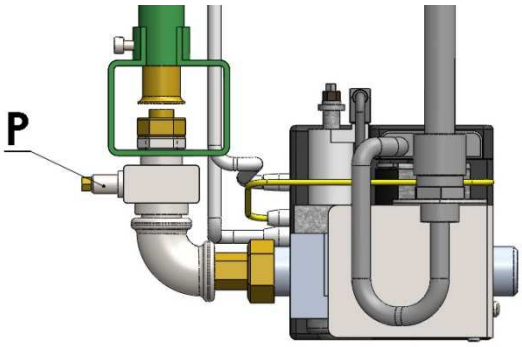


Regolazione Pressione massima:

- Utilizzare il bruciatore in modalita manuale
- Portare al massimo l'intensità della fiamma con il tasto freccia in alto

- Avvitare il dado **D** per aumentare la pressione d'uscita e svitarlo per diminuirla.
- (Chiave da 8 mm.)
- Registrare la pressione massima come da **tabella 3.0**
- La pressione viene misurata dalla presa di pressione **P**
- Verificare la pressione in base alla **tabella 3.0**

ADJUSTMENT OF OUTPUT PRESSURE ON THE SECONDARY BURNER VALVE

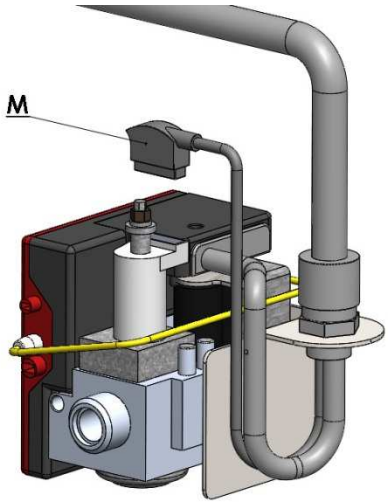


Maximum pressure adjustment:

- Use the burner in manual mode
- Bring the flame to the maximum pressing the Up button

- Screw the nut **D** to increase the output pressure and unscrew it to decrease it.
- (8 mm wrench)
- Record the maximum pressure as indicated in **Table 3.0**
- The pressure is measured by the pressure sensor **P**
- Check the pressure according to **Table 3.0**

Regolazione Pressione minima		Minimum pressure adjustement
- Utilizzare il bruciatore in modalita manuale - Portare al minimo l'intensità della fiamma con il tasto freccia in basso		- Use the burner in manual mode - Bring the flame to the minimum pressing the Down button



- Staccare il connettore **M** del modulatore
- Tenere il dado **D** bloccato, e avvitare la vite **C** per aumentare la pressione minima e svitarla per diminuirla.(Chiave da 5 mm.)
- La pressione viene misurata dalla presa di pressione **P**
- Verificare la pressione in base alla **tabella 3.0**
- Collegare il connettore **M** del modulatore
- Attivare la funzione **boost** ripetutamente per verificare che la regolazione di fiamma minima sia stabile .

- Disconnect connector **M** of the modulator
- Hold the nut **D** locked, and tighten screw **C** to increase the minimum pressure and unscrew it to decrease it (5 mm wrench).
- The pressure is measured by the pressure sensor **P**
- Check the pressure according to **table 3.0**
- Connect connector **M** of the modulator
- Activate the **boost** function repeatedly to verify that the minimum flame setting is steady.

TABELLA 3.0
PRESSIONE TARATURA VALVOLA

TABLE 3.0
VALVE ADJUSTING PRESSURE

DATI TECNICI	N.G	L.P.G	*TECHNICAL DATA*
Pressione Massima all'bruciatore in mbar.	13	28	*Burner max pressure in mbar*
Pressione Mininima all'bruciatore in mbar.	2.5	6	*Burner min pressure in mbar*
Pressione Massima all'bruciatore in W.C.	5.2	11.24	*Burner max pressure in W.C.*
Pressione Minima all'bruciatore in W.C.	1.0	2.4	*Burner min pressure in W.C.*

MANUTENZIONE

3

MAINTENANCE

MANUTENZIONE

3.1 CONDIZIONI DI SICUREZZA DURANTE LA MANUTENZIONE

Per garantire una condizione sufficiente di sicurezza sul lavoro, è necessario che l'operatore osservi i seguenti punti :

• **QUALSIASI** operazione di manutenzione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale **QUALIFICATO** ed **AUTORIZZATO.**

• **OGNI** tipo di intervento di manutenzione all'apparecchiatura deve essere eseguita senza tensione , verificando che sia stata preventivamente disalimentata dalla corrente elettrica (se prevista).

• **NON ESEGUIRE** interventi di manutenzione in presenza di acqua.

• **ACCERTARSI** che la zona in cui si svolgano le operazioni di manutenzione, sia **PULITA** ed **ASCIUTTA .**

• **INDOSSARE** esclusivamente capi approvati ai fini **ANTINFORTUNISTICI .**

3.2 MANUTENZIONE ORDINARIA

1. Controllare periodicamente che le connessioni attraverso i connettori siano stabili
2. Periodicamnte controllare che il corpo ventola del motore servo ventilato sia libero da eventuali residui di polvere o sporco .
3. Pulire periodicamente la consolle.

MAINTENANCE

3.1 SAFETY CONDITIONS DURING THE MAINTENANCE OPERATIONS

In order to guarantee a sufficient safety while working, it's necessary that the operator observes the following rules:

• **EVERY** maintenance operation on the equipment must be carried out by **QUALIFIED** and **AUTHORIZED** personnel.

• **ANY** kind of maintenance intervention on the equipment must be carried out in cleared conditions, checking that the tension has been previously disconnected from the electrical power (if foreseen).

• **DO NOT CARRY OUT** maintenance interventions if there is some water.

• **MAKE SURE** that the area where the maintenance operations are carried out is **CLEAN** and **DRY.**

• **WEAR only ACCIDENT- PREVENTION** clothes.

3.2 ORDINARY MAINTENANCE

1. Periodically check that the connections are stable through the connectors
2. Periodically check that the servo motor body, fan-ventilated and free from any dust or dirt.
3. Periodically clean the console

ALLEGATI AL MANUALE

ALLEGATO 1 SCHEMI ELETTRICI

ANNEXES TO THE MANUAL

ENCLOSURE 1 ELECTRICAL DRAWINGS