



ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO

(Assembly Instructions)
(Anleitungen Zur Montage)
(Notice Pour Le Montage)
(Instrucciones De Montaje)

DRAGO

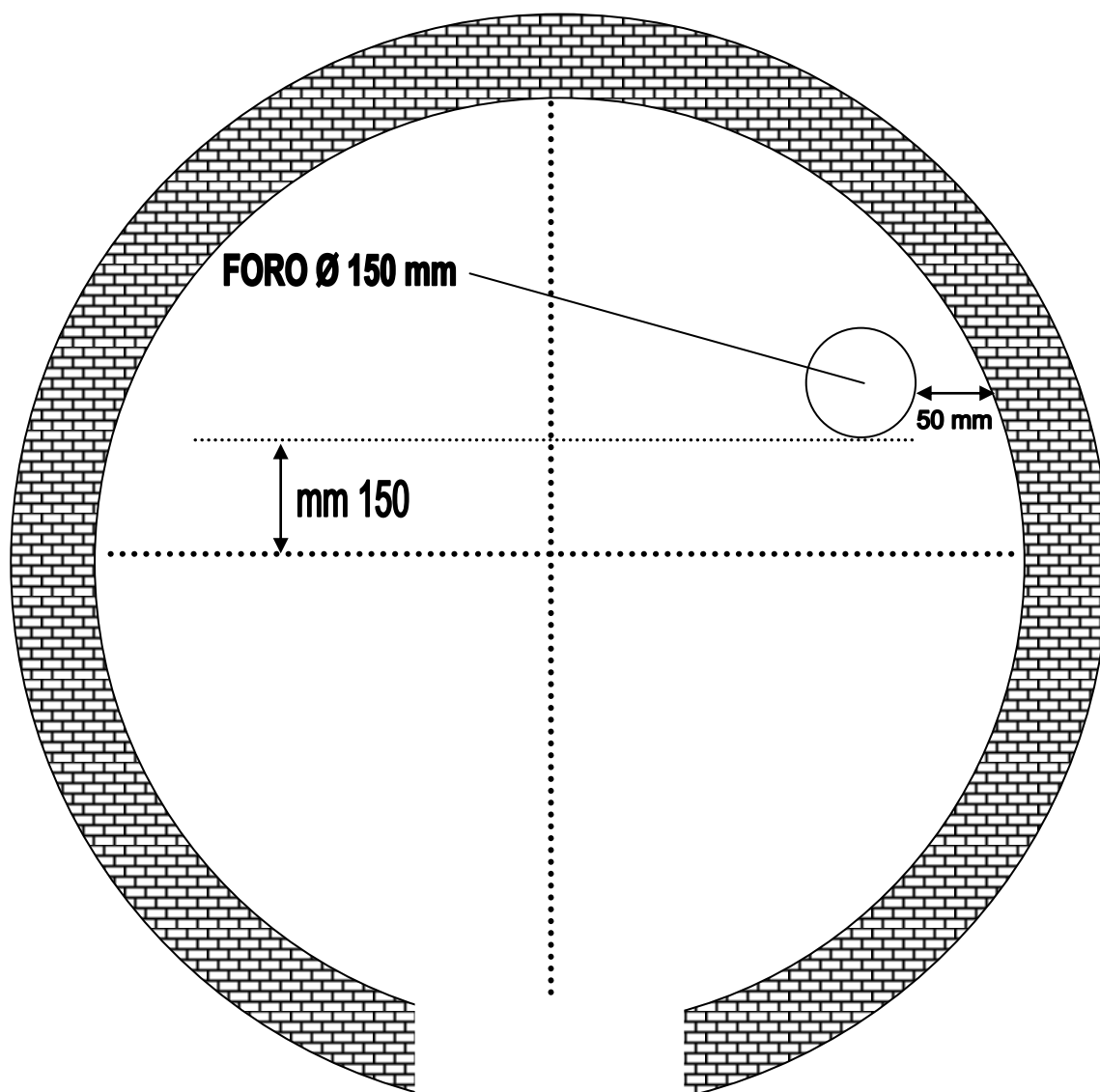


INDICE

<i>Italiano</i>		<i>Pag.</i>	3
<i>English</i>		<i>Pag.</i>	24
<i>Deutsch</i>		<i>Pag.</i>	45
<i>Français</i>		<i>Pag.</i>	66
<i>Español</i>		<i>Pag.</i>	87

Indicazioni per il montaggio Bruc. **DRAGO**

Per trasformare un forno da legna a gas occorre eseguire i seguenti lavori:



- Indicazioni della posizione per il foro d'ingresso bruciatore Drago nel piano di cottura del forno a legna, visto dall'alto. Il foro si può effettuare sia sul lato destro che sinistro.
- L'alimentazione del gas metano deve essere effettuata con tubo zincato Ø 1" o tubo rame equivalente, in corrispondenza del foro d'ingresso bruciatore a 5 cm da terra.
Prevedere d'installare a monte in posizione adeguata il rubinetto di intercettazione gas.
- Installare nelle vicinanze del forno una presa interbloccata 220V. 16A CEI (tipo blu) protetta da interruttore bipolare di tipo AUTOMATICO.
E' indispensabile rispettare il collegamento fase-neutro.
- Ricordarsi di effettuare un'accurata pulizia della canna fumaria per liberarla dalle ceneri rilasciate dalla combustione della legna.

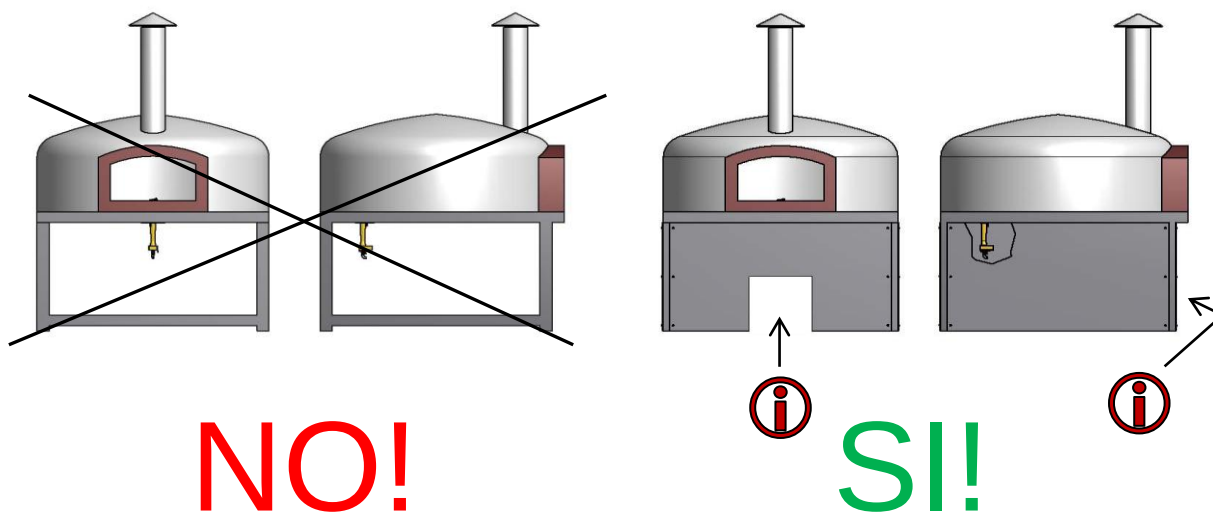
FLANGIA DI FISSAGGIO PER BRUCIATORE **DRAGO**



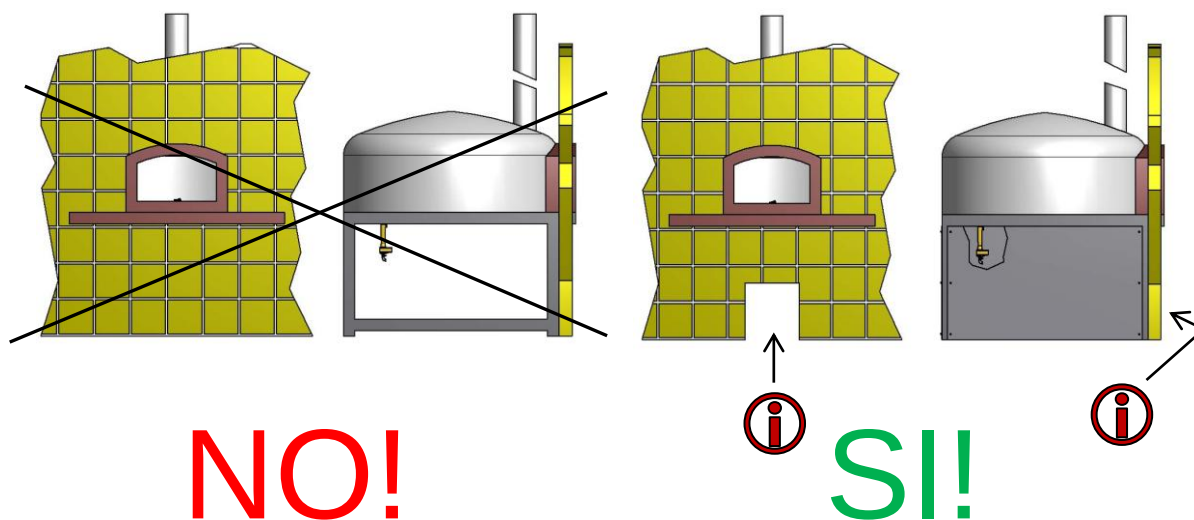
180 mm.

SCHEMA DI MONTAGGIO BRUCIATORE DRAGO

SISTEMAZIONE DEL FORNO ALL'ESTERNO



SISTEMAZIONE DEL FORNO ALL'ESTERNO MA CON LA BOCCA DI INFORNAMENTO ALL'INTERNO DEL LOCALE



IMPORTANTE: per il buon funzionamento del bruciatore le pareti esterne del telaio di sostegno devono essere chiuse su tutti i lati.
L'apertura di aspirazione aria al bruciatore deve essere posizionata sotto alla bocca di infornamento e deve avere una dimensione minima di 500x500 mm perché l'aria deve essere prelevata dallo stesso ambiente dove c'è la bocca di infornamento.

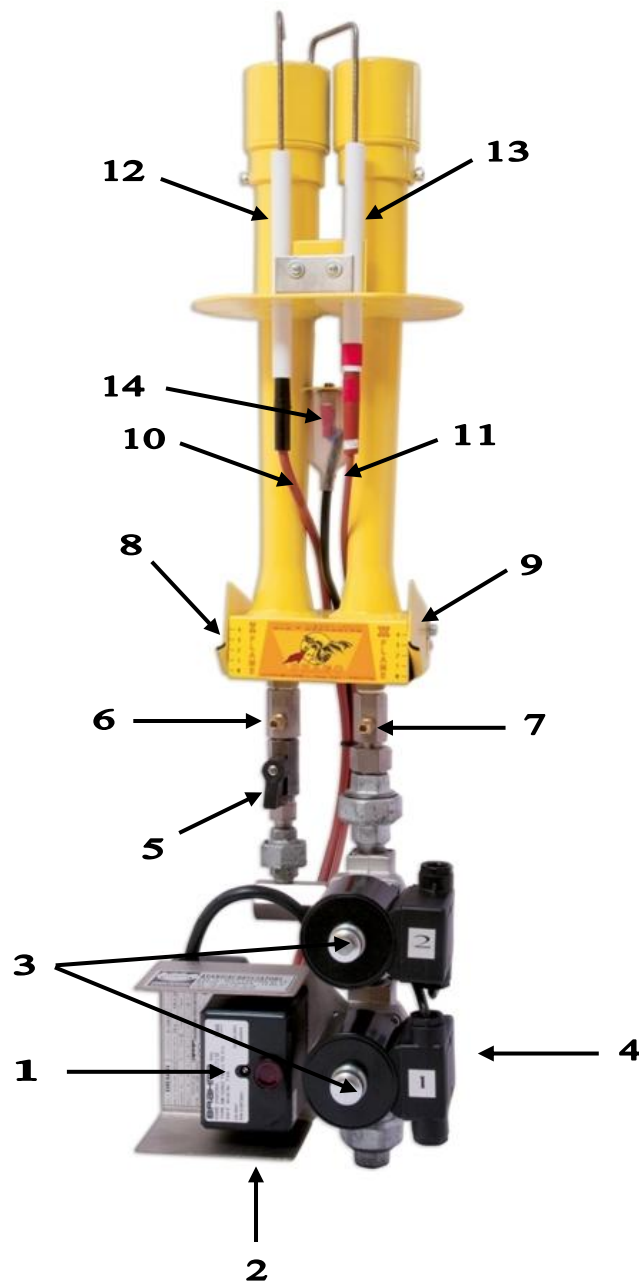
IDENTIFICAZIONE DEL BRUCIATORE

Sul bruciatore, oggetto della presente documentazione, è stata applicata la targhetta identificativa riportata in figura.

MODELLO DRAGO	N. DI MATRICOLA	TIPO DI GAS
ANNO DI COSTRUZIONE	POTENZA TERMICA DA 6	KW A 34 KW
CATEGORIA ☐ I _{2E} ☐ I _{2E+} ☐ I ₃₊ ☐ II _{I2H3+} ☒ II _{I2H3B/P} ☐ II _{I2E+3+} ☐ II _{I2E3B/P}		
PAESI AT ☐ DE ☐ BE ☐ CH ☐ DK ☐ ES ☐ FI ☐ FR ☐ IE ☐ IT ☒ PT ☐ GB ☐ SE ☐		
PRESSIONE GAS DA _____ mbar A _____ mbar		
ALIMENTAZIONE ELETTRICA ~ / 220V 50-60Hz	AVANZINI BRUCIATORI S.R.L.	
POTENZA ELETTRICA FINO A 100 W	VIA BATTISTINI N. 11 43100 - PARMA - ITALY TEL 0521/27.13.44 FAX 0521/77.58.62	
		

Tale targhetta non va mai rimossa e deve essere sempre mantenuta leggibile. In caso di danneggiamento occorre richiederne il duplicato alla ditta **AVANZINI BRUCIATORI s.r.l.** Il bruciatore non può essere commercializzato senza la targhetta.

ELENCO COMPONENTI BRUCIATORE *DRAGO*



- 1) Apparecchiatura di comando.
- 2) Spina multipla a 7 poli.
- 3) Elettrovalvole di intercettazione combustibile.
- 4) Presa di pressione generale.
- 5) Rubinetto di regolazione 1^a fiamma.
- 6) Presa di pressione 1^a fiamma.
- 7) Presa di pressione 2^a fiamma.
- 8) Regolatore aria primaria 1^a fiamma.
- 9) Regolatore aria primaria 2^a fiamma.
- 10) Cavo di ionizzazione fiamma.
- 11) Cavo di accensione fiamma.
- 12) Elettrodo di ionizzazione fiamma.
- 13) Elettrodo di accensione fiamma.
- 14) Termostato riarmo automatico (110°C)

CORRETTA POSIZIONE DEGLI ELETTRODI

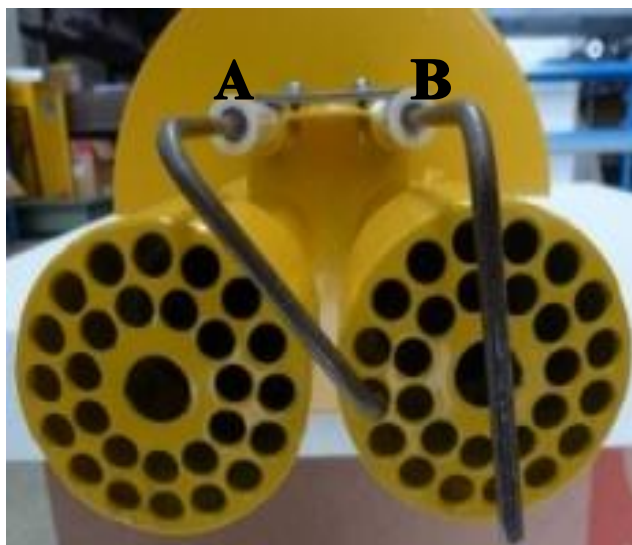


FOTO 1

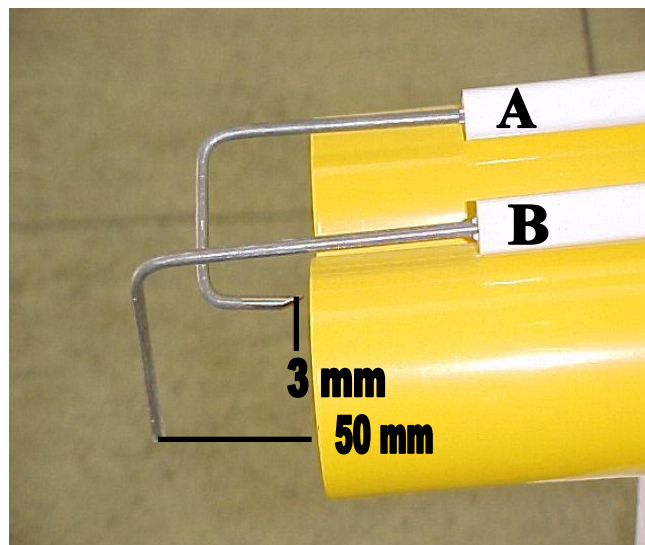


FOTO 2

- A** Elettrodo di accensione bruciatore, la scintilla deve scaricare al centro dei quattro fori della rondella spaccafiamma (vedi foto n. 1), la distanza dalla punta dell'elettrodo alla rondella deve essere di 3 mm (vedi foto n. 2).
- B** Elettrodo di rivelazione fiamma bruciatore, la distanza dalla rondella spaccafiamma deve essere di 50 mm (vedi foto n. 2).

Disposizione ugelli *DRAGO* standard a gas metano:

- Fiamma corta foro ugello Ø 3,25.
- Fiamma lunga foro ugello Ø 4,00.

La pressione del gas a bruciatore acceso deve essere 13 ÷ 20 mbar.

Disposizione ugelli *DRAGO* standard a GPL:

- Fiamma corta foro ugello Ø 2,50.
- Fiamma lunga foro ugello Ø 2,50.

La pressione del gas a bruciatore acceso deve essere 30 ÷ 35 mbar.

MODIFICA GAS BRUCIATORE

(DA METANO A GPL E VICEVERSA)

Per trasformare il bruciatore da Metano a GPL o viceversa occorre eseguire le seguenti operazioni:

1. Staccare gli spinotti del cavo di accensione e rivelazione fiamma dai rispettivi elettrodi e staccare gli spinotti del termostato a riarmo automatico (Foto 1 e 2).

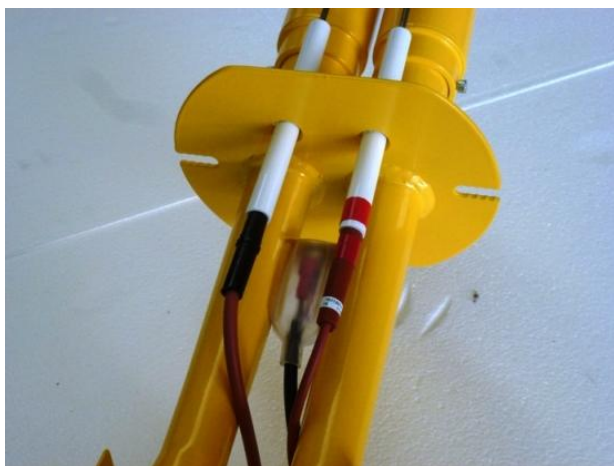


Foto 1



Foto 2

2. Svitare i bocchettoni. (Foto 3 e 4).

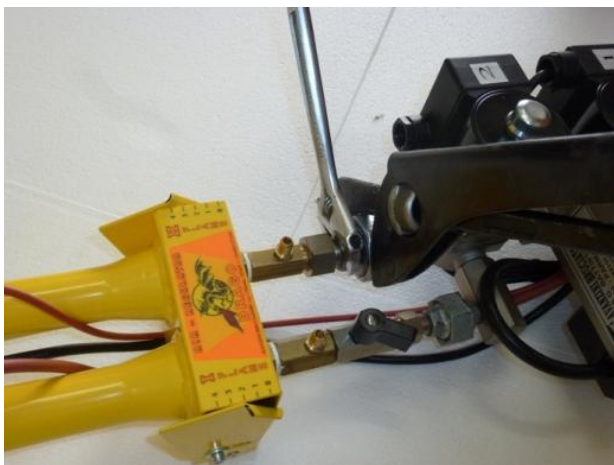


Foto 3

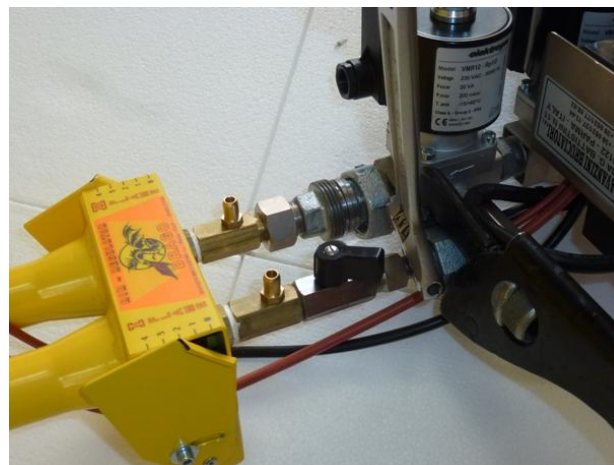


Foto 4

3. Staccare dal bruciatore il gruppo valvole. (Foto 5).
4. Svitare i raccordi della 1^A fiamma. (Foto 6).



Foto 5

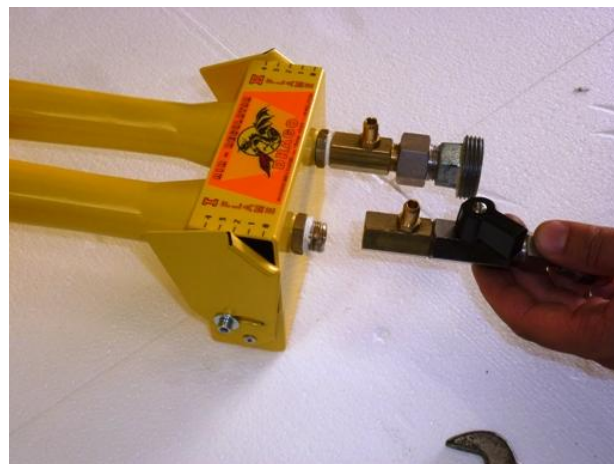


Foto 6

5. Svitare l'ugello del bruciatore. (Foto 7).
6. Sostituire l'ugello di 1^A fiamma. (Foto 8).



Foto 7



Foto 8

7. Effettuare la stessa operazione per l'ugello di 2^A fiamma.

8. Sostituzione testata di miscelazione:
Svitare le brugole con una chiave di 4 ed estrarre gli spaccafiamma, cambiarli con i relativi “metano” o “GPL” (foto 9, 10 e 11).



Foto 9

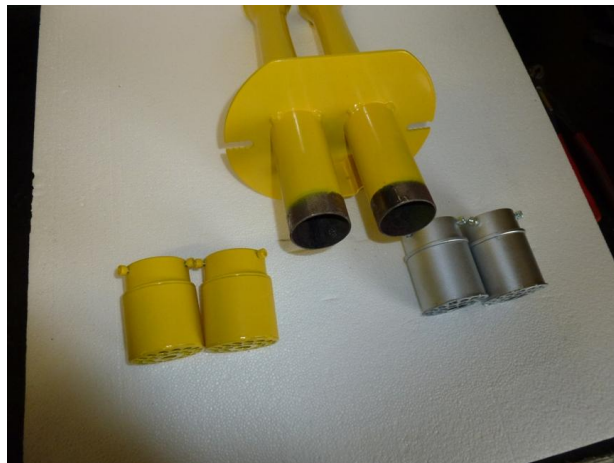


Foto 10



Foto 11

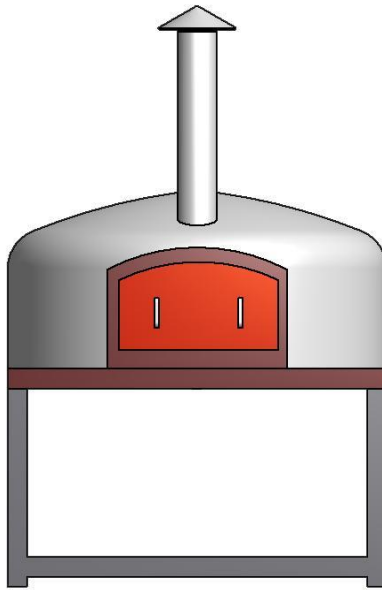
9. Riavvitare tutti i componenti in sequenza opposta

MONTAGGIO BRUCIATORE **DRAGO**

- Effettuare tramite carotatura un foro Ø 150 mm da sotto al forno indifferente sul lato dx o sx distanziato di circa 50 mm dal bordo interno del refrattario del forno e possibilmente decentrato di circa 150 mm verso l'interno, come da disegno allegato.
- Prevedere un bordo dentro al piano di cottura alto circa 40 mm, di riparo al foro di ingresso bruciatore al fine di impedire che dello sporco vada a cadere all'interno e quindi sul bruciatore stesso.
- Forare e maschiare di 8 MA. a mm 180 dal centro del foro ingresso bruciatore (come da disegno) e quindi avvitare n. 2 prigionieri avendo cura di interporre tra la flangia bruciatore ed il basamento del forno le due rondelle di spessore 8 mm a corredo al fine di distanziare il bruciatore per favorire l'ingresso di aria secondaria.
- Tra gli accessori a richiesta è possibile ordinare la flangia semplice di fissaggio bruciatore completa di prigionieri di 8 MA oppure con canotto in acciaio di lunghezza variabile da inserire all'interno del massetto al fine che possa uscire in camera di cottura per almeno 30 mm.
- Eseguire un foro Ø 8 mm sulla parete del forno dalla parte opposta al bruciatore a circa 100 mm sopra al piano di cottura, quindi inserire la sonda in modo tale che fuoriesca la punta all'interno della camera di cottura per circa 5 mm.
- Applicare il quadro di comando esterno DRAGO CONTROL possibilmente vicino alla bocca di infornamento e provvedere a dare alimentazione inserendo a monte un interruttore generale bipolare 220V. da 10A. con fusibile da 2A.
- Il bruciatore deve essere collegato a terra secondo le normative in vigore.
- Non scambiare la fase con il neutro.
- Le linee elettriche devono essere opportunamente distanziate dalle parti calde del forno.
- Agganciare al corpo bruciatore la spina multipla a 7 poli precablata.
- Provvedere al collegamento del combustibile al bocchettone Ø ½" controllando che il Ø della tubazione sia stata calcolata in riferimento alla distanza dal contatore al forno e che siano stati installati gli accessori sulla linea gas come richiede la normativa vigente.
- Assicurarsi inoltre della perfetta pulizia e del giusto tiraggio del camino e che esistano i necessari ricambi d'aria all'interno del locale previsti dalla normativa odierna per una buona combustione.

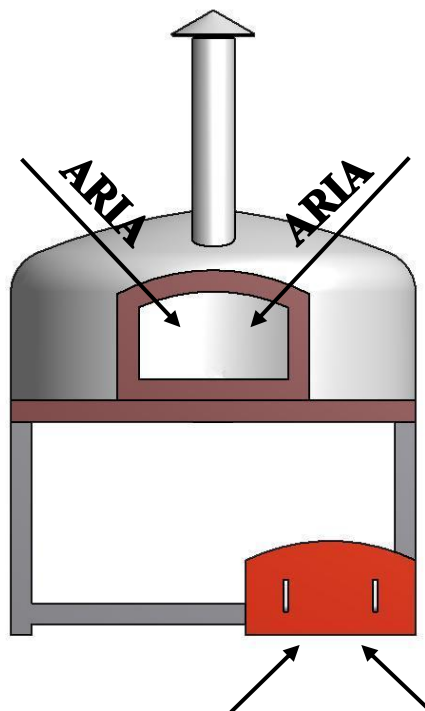
ACCENSIONE BRUCIATORE

Con il bruciatore spento la bocca di inornamento del forno può essere chiusa



IMPORTANTE!!!

Quando si accende il bruciatore la bocca di inornamento del forno deve essere **SEMPRE APERTA** finché il bruciatore non viene spento.



NON ACCENDERE MAI IL BRUCIATORE CON IL TAPPO DI CHIUSURA INSERITO

ACCENSIONE E REGOLAZIONE BRUCIATORE

- Controllare che tutti i rubinetti del gas siano aperti, sfiatare la tubazione del gas se necessario.
- Inserire un manometro sulla presa di pressione del bruciatore e controllare sia eventuali perdite di combustibile (chiudendo l'immissione del gas) che la corretta pressione del gas stesso, sia a bruciatore spento che in funzione.
- Dare tensione al bruciatore e posizionare l'interruttore (o il termostato) in 1^a fiamma, quindi provvedere tramite il rubinetto (come da foto 1) a tarare la quantità di gas voluta e quindi agire sul regolatore dell'aria primaria della torcia di 1^a fiamma (come da foto 2) al fine di ottenere una fiamma perfettamente blu ma anche morbida e silenziosa (la punta della fiamma deve tendere al giallo per dare luminosità).
- La 1^a fiamma deve essere alta circa 30 cm ed arrivare quindi all'inizio della cupola.

Attenzione!: il controllo da fare quando il forno è in temperatura (ad esempio circa 250°) è di verificare che posizionando il bruciatore in 1^a fiamma **il forno non deve mai salire di temperatura** e quindi occorre agire abbassando l'altezza della fiamma sul rubinetto (foto 1) fino a quando la temperatura sul display rosso del Drago Control resta stabile e tende a diminuire per far partire la 2^a fiamma che porta nuovamente in temperatura il forno.

Questo controllo è importante al fine di evitare di bruciare le pizze.

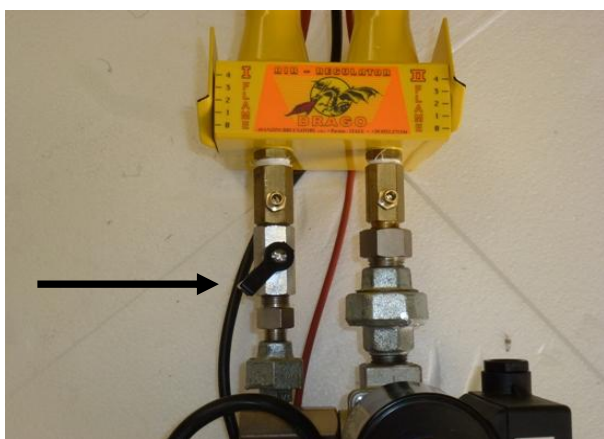


FOTO 1

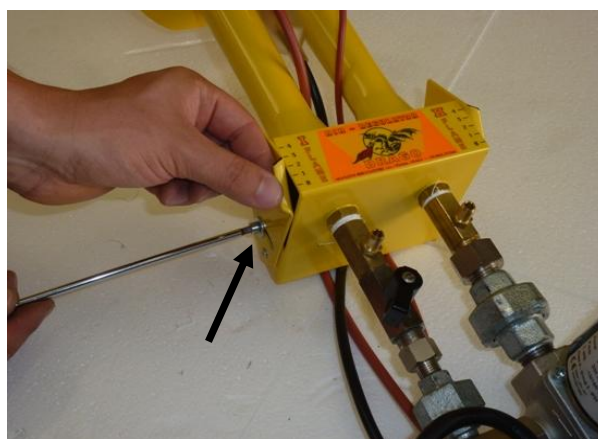


FOTO 2

- Posizionare il Drago Control per far partire la 2^a fiamma, la regolazione dell'altezza di fiamma deve essere fatta sulla valvola EV2 e precisamente si svita il tappo al centro della bobina e occorre agire con la chiave a brugola Ø 4 (come da foto 3) in senso orario per diminuire la quantità di gas, in senso antiorario per aumentare la quantità di gas. Alla fine della taratura delle calorie orarie necessarie al forno ricordarsi di riavvitare il tappo nella sua sede e quindi regolare l'aria primaria sul regolatore di fiamma 2^a (foto 4) sino ad ottenere una fiamma luminosa ma che non sviluppi fuliggine, in questo caso occorre aumentare la quantità di aria primaria. Le calorie orarie necessarie al corretto funzionamento del forno si ottengono quando fiamma 1^a e 2^a insieme arrivano al centro della cupola del forno. Si ritiene che le Kcal/h erogate dal bruciatore siano corrette quando il forno impiega 60/80 minuti (tempo che può variare secondo la superficie interna del forno) a ritornare in temperatura da un giorno all'altro.

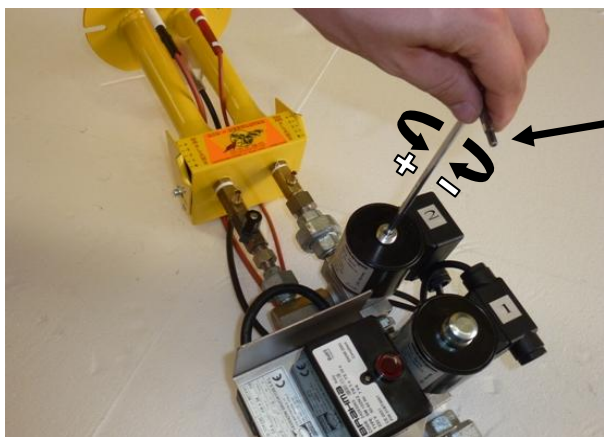


FOTO 3

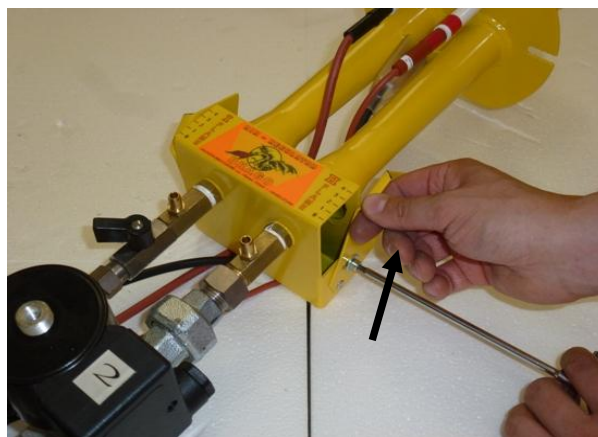


FOTO 4

ELENCO FUNZIONI DELLA CENTRALINA **DRAGO CONTROL**



- 1) Interruttore generale.
- 2) Selettore di 2^a fiamma per uso manuale.
- 3) Pulsante per aumentare la temperatura impostata.
- 4) Pulsante ON - OFF.
- 5) Pulsante per diminuire la temperatura impostata.
- 6) Led funzionamento in 1^a fiamma.
- 7) Led funzionamento in 2^a fiamma.
- 8) Led guasto alla sonda di temperatura.
- 9) Led blocco bruciatore.
- 10) Pulsante di sblocco bruciatore.
- 11) Pulsante per funzionamento 2^a fiamma temporizzato.
- 12) Display rosso temperatura interna forno.
- 13) Display verde temperatura impostata.
- 14) Sonda di rivelazione temperatura.
- 15) Cavo completo di spina 7 poli di alimentazione bruciatore.
- 16) Cavo completo di spina CEI 220V.
- 17) Pannello di fissaggio a parete.

ISTRUZIONI PER L'USO DELLA CENTRALINA DRAGO CONTROL

- Dare tensione alla centralina Drago Control inserendo la spina blu in dotazione ad una presa CEI 220V. 16A. 50HZ.

I display si accendono, quello rosso visualizza la temperatura interna del forno, mentre quello verde indica la temperatura impostata, se è la prima accensione compare lo 0°.

Per fare partire il bruciatore occorre selezionare l'interruttore generale verde (N. 1) sulla posizione **1**, lo stesso si accende e dopo alcuni secondi scoccherà la scintilla e partirà la 1^a fiamma insieme al led (N. 6)

- Nel caso di prima accensione il bruciatore potrebbe andare in blocco, ciò viene segnalato dal led (N. 9) per sbloccare occorre pigiare il pulsante **RESET** (N. 10) con l'interruttore di linea verde acceso.

Fare attenzione alla posizione del selettore (N. 2) che deve essere in posizione **"A"** (automatico) onde evitare la partenza indesiderata della 2^a fiamma.

Per l'accensione automatica della II fiamma basta premere per alcuni secondi sul tasto  (N. 3) e sul display verde leggerete la temperatura di lavoro che volete impostare (solitamente 250°/270°) e che rimarrà memorizzata, l'accensione del led (N. 7) segnerà il funzionamento della 2^a fiamma.

La temperatura di 2^a fiamma memorizzata in certe situazioni potrebbe risultare troppo alta per posizionare in 1^a fiamma il bruciatore basta pigiare il tasto  (N. 4) e sul display verde comparirà la scritta **OFF**.

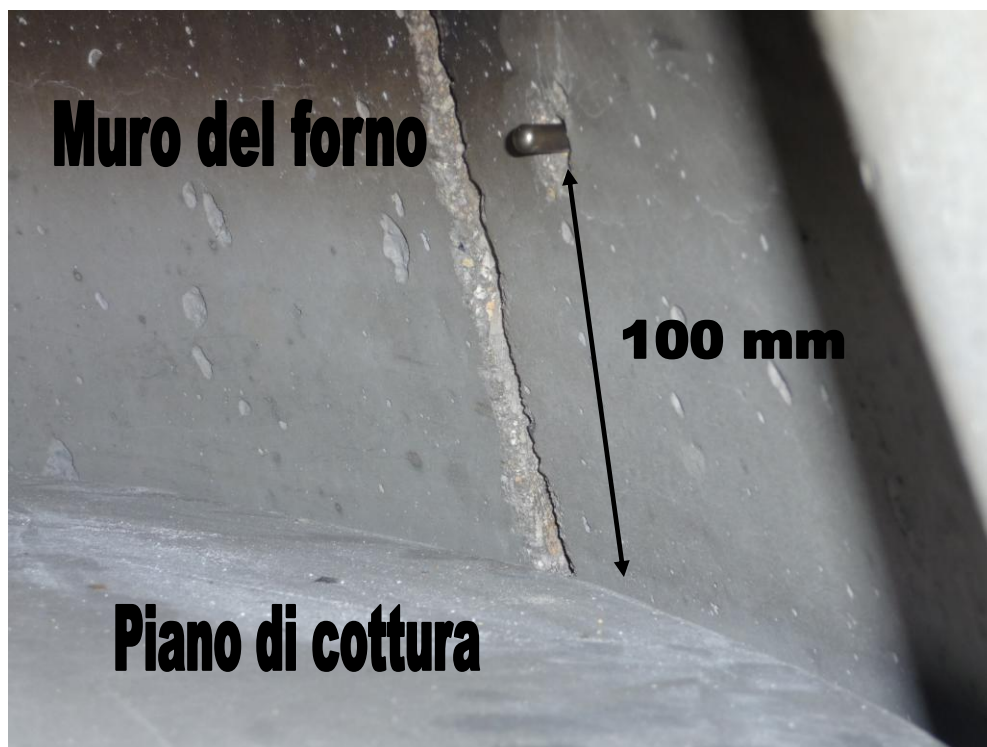
La II fiamma resterà spenta fino a quanto non si pigierà nuovamente il tasto  (N. 4).

- Tenere presente che la temperatura di 2^a fiamma impostata sarà la temperatura di lavoro del forno, ciò permetterà il funzionamento a due fiamme del bruciatore, infatti al raggiungimento della temperatura impostata come 2^a fiamma, la stessa si spegnerà e rimarrà accesa solo la 1^a fiamma, la quale in teoria non dovrebbe mai arrivare a spegnersi al fine di garantire la luce all'interno del forno.

Questa situazione si verifica quando le calorie erogate dal bruciatore in 1^a fiamma sono le stesse calorie che occorrono al forno vuoto per mantenere la temperatura di 1^a fiamma, in pratica la temperatura non deve salire, ma lentamente scendere.

ATTENZIONE:

controllare quando il forno è arrivato alla temperatura di cottura (ad esempio 250°) che posizionando il bruciatore in 1^a fiamma quindi bloccare con il tasto  la partenza della 2^a fiamma la temperatura del forno non deve mai salire in caso contrario occorre parzializzare l'altezza della fiamma sul rubinetto di regolazione 1^a fiamma (vedi istruzioni regolazione bruciatore). La sonda di rilevamento temperatura deve essere posizionata dalla parte opposta al bruciatore, può essere inserita dal piano di cottura oppure dalla parete laterale a circa 10 cm e sopra il piano di cottura. È importante che la punta della sonda esca al massimo 3 mm dal refrattario per evitare che sia troppo sensibile alle variazioni di temperatura (vedi foto).



La temperatura di 1^a fiamma viene impostata in fabbrica a 400° e quindi se accidentalmente il forno arriva a questa temperatura il bruciatore si spegne completamente.

Per variare la temperatura limite memorizzata occorre pigiare contemporaneamente le frecce   tasti (N. 3 – N. 5), la temperatura in memoria sul display verde lampeggia e quindi con la freccia  o  si può variare la temperatura da memorizzare, la temperatura massima che si può impostare è di 500°.

ISTRUZIONI PER L'USO DEL TASTO BOOSTER:

- La funzione Booster permette il funzionamento temporizzato della 2^a fiamma; il vantaggio è che si evita di variare la temperatura impostata sul display nel caso necessiti una pronta messa a regime della temperatura massima del forno. Pigiando il tasto **Booster** (N. 11) sul display verde compare “**t 2**” che sono i minuti impostati in fabbrica. Quindi inizia il conto al rovescio con la partenza della 2^a fiamma sino ad arrivare a zero con il relativo spegnimento in automatico.
- Per interrompere il conto al rovescio basta tenere premuto il tasto **Booster** (N. 11) per alcuni secondi.
- Nel caso si voglia memorizzare un tempo diverso da quello impostato in fabbrica basta pigiare il tasto **Booster** (N. 11) e durante il lampeggio del tempo pre impostato si può variare con i tasti  (N. 3) o  (N. 5) fino ad arrivare al tempo desiderato che resterà memorizzato.

N.B. Se durante il funzionamento in Booster il forno arriva alla temperatura limite impostata come 1^a fiamma il bruciatore si spegnerà completamente.

E' inoltre possibile fare funzionare la 2^a fiamma manualmente agendo sul selettore (N. 2) e posizionandolo su “**M**”.

ISTRUZIONI AL FUNZIONAMENTO MANUALE (SOLO TEMPORANEO) DELLA CENTRALINA DRAGO CONTROL:

E' possibile nel caso di guasti alla centralina elettronica potere usare il bruciatore Drago manualmente al fine di terminare la serata.

1. Togliere tensione alla centralina dall'interruttore generale posto all'interno del locale.
2. Come da foto **N. 1** occorre svitare le 4 viti a brugola al fine di aprire il quadro elettrico, quindi unire due faston rossi maschio e femmina. (Vedi foto **N. 2**)
3. Riavvitare il coperchio nella sua sede.
4. Dare tensione alla centralina dall'interruttore generale del locale.
5. Pigiare l'interruttore (N. 1) in posizione **I** per far partire il bruciatore in 1^a fiamma
6. Portare il selettore (N. 2) in posizione **M** al fine di eccitare la 2^a fiamma per il tempo desiderato.

Alla fine della serata occorre pigiare l'interruttore (n. 1) in posizione **"0"** per spegnere completamente il bruciatore.

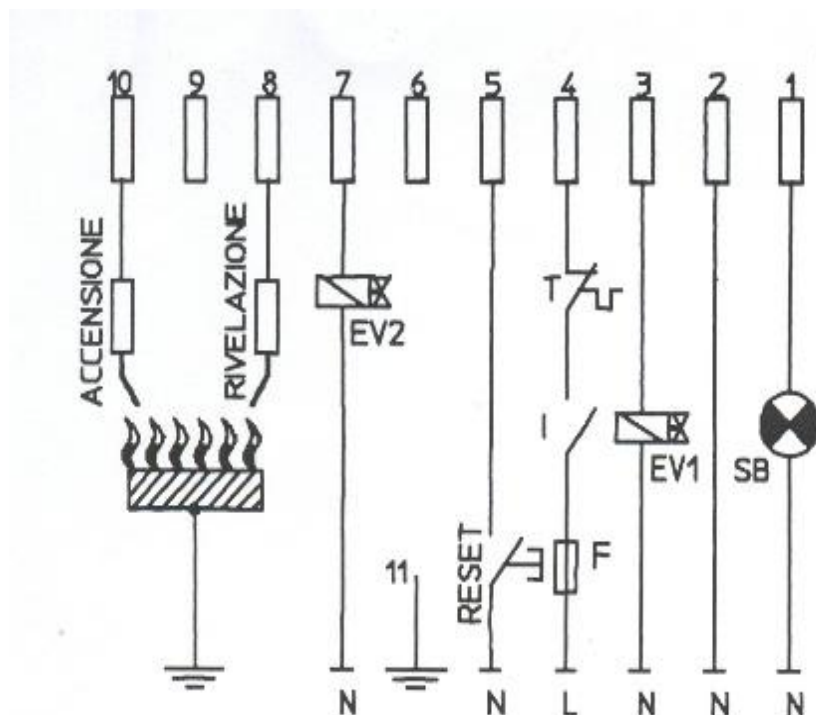


FOTO 1



FOTO 2

SCHEMA DEL CIRCUITO ELETTRICO



LEGENDA SPINA MULTIPOLARE

SPINA 7 POLI	DESCRIZIONE	FILO N°
B ₄	CONTATTO 2 ^A FIAMMA	6
S ₃		5
T ₂	BLOCCO	4
T ₁	PULSANTE DI SBLOCCO	3
N	NEUTRO	2
⏏	TERRA	G.V.
L ₁	FASE	1

COLLEGAMENTO ELETTRICO.

La linea di alimentazione deve essere interrotta tramite INTERRUTTORE GENERALE BIPOLARE da 10A con fusibile da 2 A.

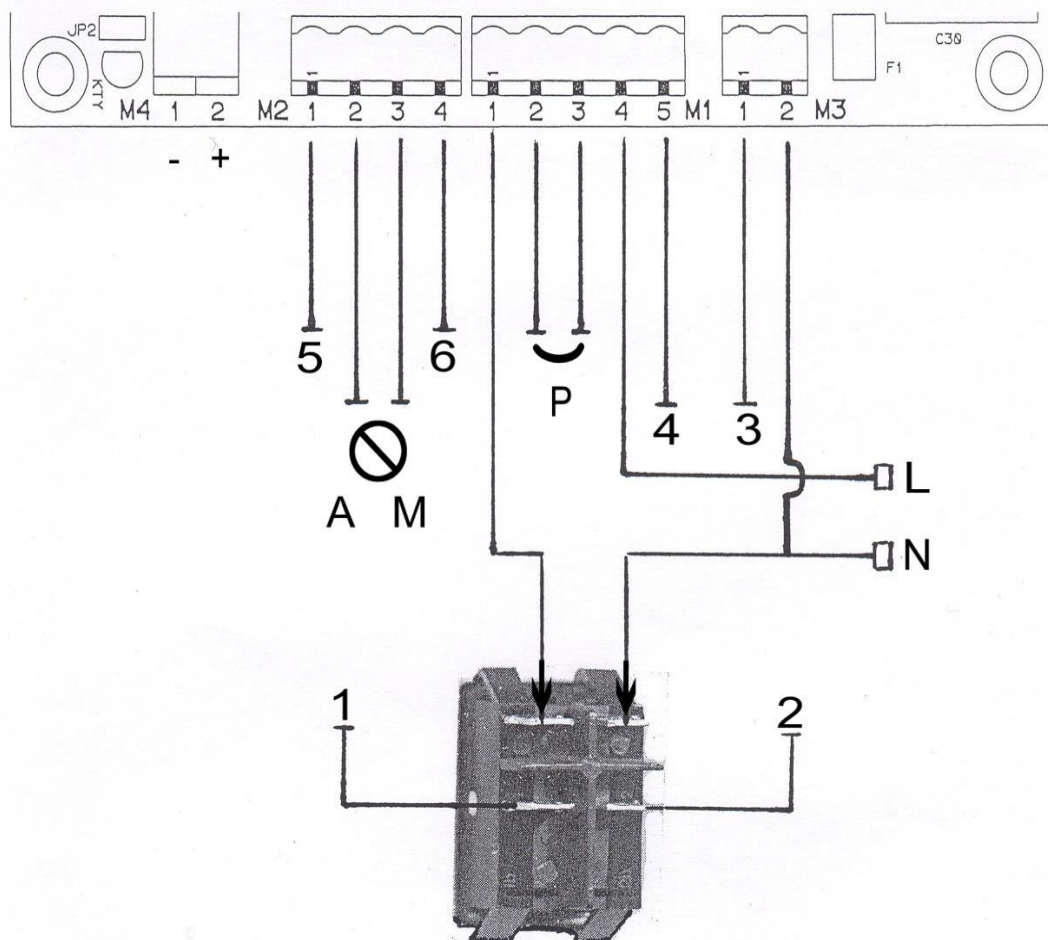
I cavi di allacciamento alla spina multipla del bruciatore devono avere una sezione di almeno 1,5 mm e l'isolamento deve rispondere alla normativa CEI 20-22.

Il bruciatore deve essere collegato a terra secondo le normative in vigore.

Non scambiare la fase con il neutro.

Le linee elettriche devono essere opportunamente distanziata dalle parti calde del forno.

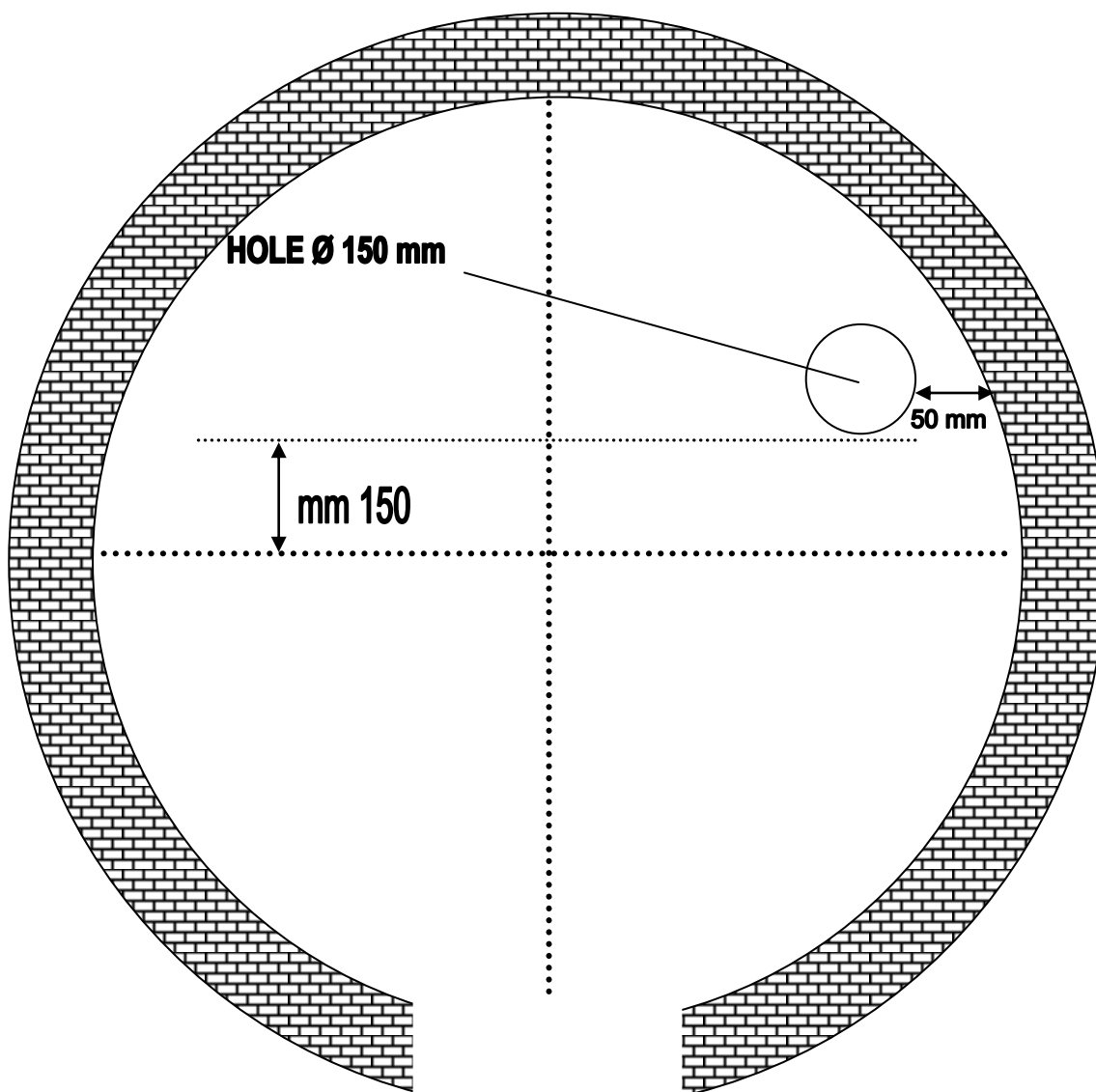
SCHEMA CENTRALINA **DRAGO CONTROL**



L	= Fase.
N	= Neutro.
1	= Fase bruciatore.
2	= Neutro bruciatore.
3	= Reset.
4	= Segnale di blocco.
5	= Fase EV di 2 ^a fiamma.
6	= Ritorno di EV 2 ^a fiamma.
P	= Ponte per funzionamento manuale.
- } + }	Sonda termostato.
	= Selettore automatico – manuale.

DRAGO Burner Assembly Instructions

To transform a wood stove into a gas stove, the following operations must be performed:



- Indications of the position for the Drago burner inlet hole on the hotplate of the wood stove, viewed from above. The hole can be made either on the right or on the left.
- The methane gas must be delivered through a galvanized pipe Ø 1" or an equivalent copper pipe, next to the burner inlet hole, 5 cm from the ground.
Install the gas ON-OFF tap in a suitable position upstream.
- Install a 220V. 16A IEC interlocked socket (blue type) next to the oven, protected by an AUTOMATIC bipolar switch.
It is of vital importance to observe the phase-neutral connection.
- Remember to clean the flue to free it of any ash that might have been produced by the combustion of the wood.

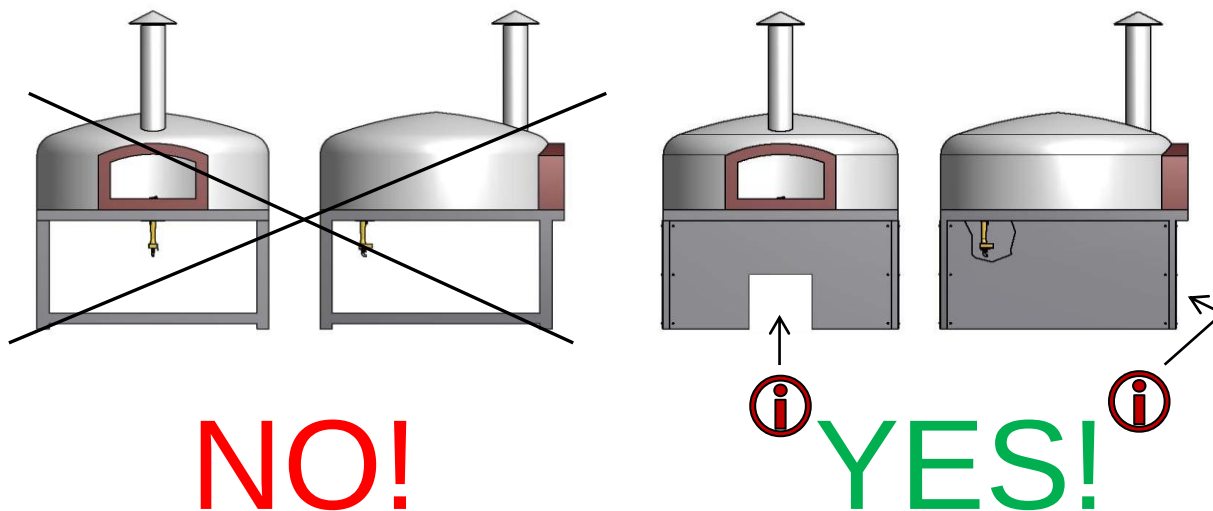
DRAGO BURNER FIXING FLANGE



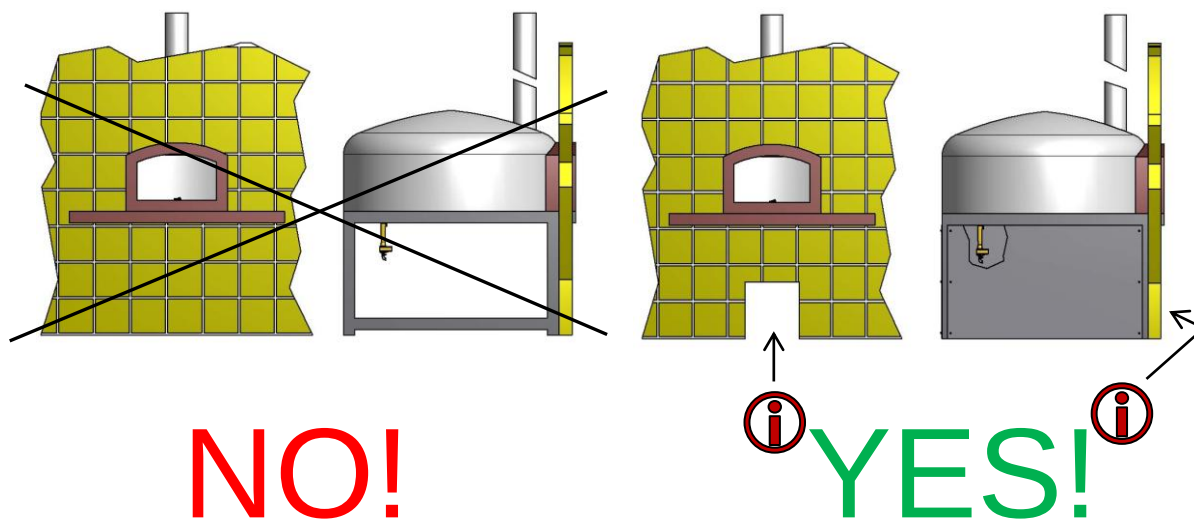
180 mm.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS FOR DRAGO BURNER

OUTDOOR INSTALLATION



OUTDOOR INSTALLATION WITH OVEN CHAMBER ACCESS FROM INDOORS (INSIDE A ROOM)



IMPORTANT: For the burner to work properly, the external walls of the oven support frame should be **closed on all sides**.
It is necessary to create **an air intake opening**, measuring at least 500 mm x 500 mm, located underneath the oven door/opening, as shown in the diagrams above. The reason for this is that the air must be taken from the same environment in which the oven chamber opens.

BURNER ID PLATE

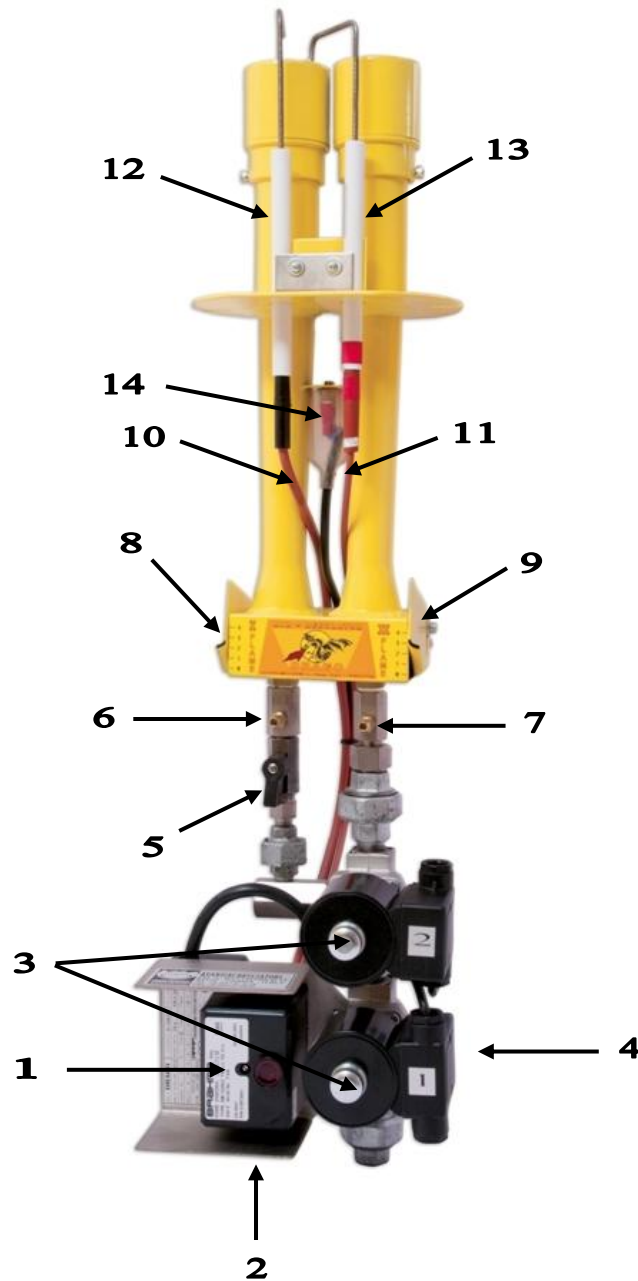
The ID plate shown below has been applied to the burner described in this manual.

MODELLO DRAGO		N. DI MATRICOLA		TIPO DI GAS	
ANNO DI COSTRUZIONE		POTENZA TERMICA DA 6		KW A 34 KW	
CATEGORIA I _{2E} ☐ I _{2E+} ☐ I ₃₊ ☐ II _{I2H3+} ☒ II _{I2H3B/P} ☐ II _{I2E+3+} ☐ II _{I2E3B/P} ☐					
PAESI AT ☐ DE ☐ BE ☐ CH ☐ DK ☐ ES ☐ FI ☐ FR ☐ IE ☐ IT ☒ PT ☐ GB ☐ SE ☐					
PRESSIONE GAS DA mbar A mbar		 AVANZINI BRUCIATORI S.R.L. VIA BATTISTINI N. 11 43100 - PARMA - ITALY TEL 0521/27.13.44 FAX 0521/77.58.62			
ALIMENTAZIONE ELETTRICA ~ / 220V 50-60Hz					
POTENZA ELETTRICA FINO A 100 W					
					

This plate must never be removed and must remain legible. In the event it is damaged, request a duplicate from **AVANZINI BRUCIATORI s.r.l.** The burner cannot be sold without this ID plate.

Modello:	<i>Model</i>
N. di matricola:	<i>Registration Number</i>
Tipo di gas:	<i>Type Of Gas</i>
Anno di costruzione:	<i>Year Of Manufacture</i>
Potenza termica:	<i>Thermic Power</i>
Categoria:	<i>Category</i>
Paesi:	<i>Countries</i>
Pressione gas:	<i>Gas Pressure</i>
Alimentazione elettrica:	<i>Electric Supply</i>
Potenza elettrica:	<i>Electric Power</i>

LIST OF PARTS FOR **DRAGO** BURNER



- 1) Control equipment
- 2) Multiple plug with 7 poles.
- 3) Fuel interception electro-valve.
- 4) Main pressure socket.
- 5) Regulation tap for 1st flame.
- 6) Pressure intake 1st flame.
- 7) Pressure intake 2nd flame.
- 8) Primary air regulator 1st flame.
- 9) Primary air regulator 2nd flame.
- 10) Flame ionization cable.
- 11) Flame ignition cable.
- 12) Flame ionization electrode.
- 13) Flame ignition electrode.
- 14) Automatic reset thermostat (110°C)

CORRECT POSITION OF THE ELECTRODES

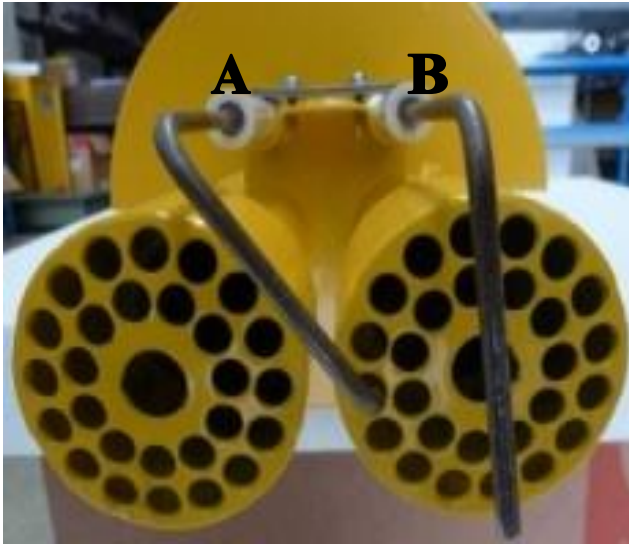


PHOTO 1

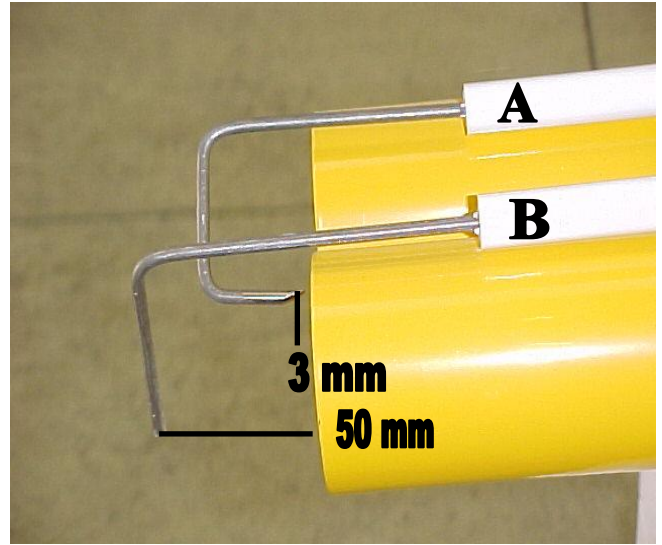


PHOTO 2

- A** Burner ignition electrode, the spark must unload in the centre of the four holes of the flame divider washer (see photo n. 1), the distance of the point of the electrode to the washer must be 3 mm (see photo n. 2).
- B** Burner flame detection electrode, the distance from the flame divider washer must be 50 mm (see photo n. 2).

Disposition of *DRAGO* standard nozzles using natural gas:

- Short flame nozzle hole $\varnothing$ 3,25.
- Long flame nozzle hole $\varnothing$ 4,00.

The pressure of the gas with the burner on must be 13 $\div$ 20 mbar.

Disposition of *DRAGO* standard nozzles using LPG:

- Short flame nozzle hole $\varnothing$ 2,50.
- Long flame nozzle hole $\varnothing$ 2,50.

The pressure of the gas with the burner on must be 30 $\div$ 35 mbar.

CHANGE GAS BURNER

(FROM NATURAL GAS TO GPL OR VICE VERSA)

In order to change the burner from natural gas to LPG, or vice versa, carry out the following operations:

1. Remove the piston pins of the start up and flame detection cable from the respective electrodes and remove the piston of the automatic reset thermostat (Photo 1 and 2).

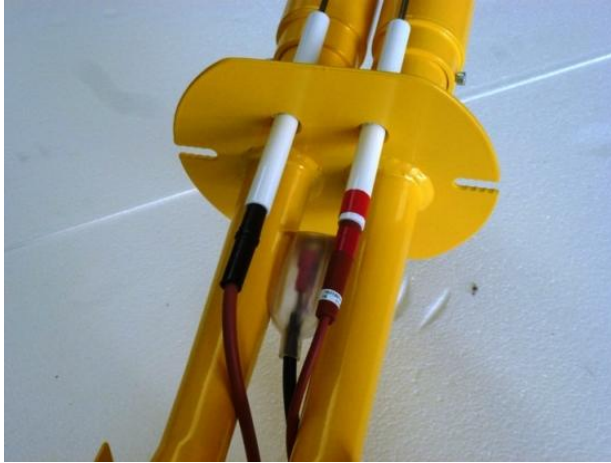


Photo 1



Photo 2

2. Unscrew the pipe unions. (Photo 3 and 4).

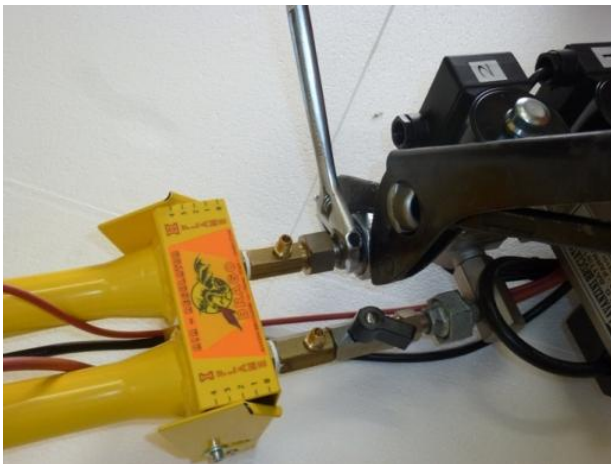


Photo 3



Photo 4

3. Remove the valve block from the burner. (Photo 5).
4. Unscrew the connections of the 1st flame. (Photo 6).



Photo 5



Photo 6

5. Unscrew the burner nozzle. (Photo 7)
6. Substitute the nozzle of the 1st flame. (Photo 8)



Photo 7



Photo 8

7. Carry out the same operation for the nozzle of the 2nd flame.

8. Replacement of the gas mixing head:

Loosen the screws with a size 4 Allen wrench and remove the flame trap replacing them with the relevant “natural gas” or “LPG” ones (see photos 9, 10 and 11).



Photo 9



Photo 10



Photo 11

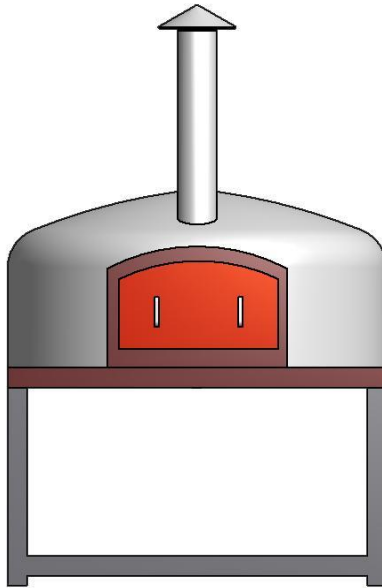
9. Screw all the parts again in the reverse sequence.

ASSEMBLY OF BURNER **DRAGO**

- By means of coring make a hole of Ø 150 mm from underneath the oven either on the right or left side, it is indifferent, at a distance of about 50 mm from the inside edge of the oven refractory and if possible decentralized about 150 mm towards the inside, as in the drawing attached.
- Make sure there is a border of about 40 mm in height inside the cooking top to shelter the burner entrance hole and prevent dirt falling inside and therefore, on the burner itself.
- Perforate and tap 8 MA. at 180 mm from the centre of the burner entrance hole (as in the drawing) and then screw n. 2 studs taking care to place the two 8 mm thick washers provided between the burner flange and the oven base in order to distance the burner and favour the entrance of the secondary air.
- From the accessories that can be requested it is also possible to order the simple burner fixing flange including studs of 8 MA or with steel tube of variable length to be inserted inside the oven top so that it comes out into the baking chamber for at least 30 mm.
- Make a hole of Ø 8 mm on the oven wall on the opposite side of the burner at about 100 mm above the cooking top, then insert the probe so that the end comes out inside the baking chamber for about 5 mm.
- Fix the external control panel DRAGO CONTROL if possible near the baking hatch and give power by inserting a main switch bipolar 220V. at 10A. with 2A fuse upstream.
- The burner must be connected to earth in accordance with the current laws.
- Do not exchange the phase with the neutral.
- The electric lines must be opportunely distanced from the hot parts of the oven.
- Fix the prewired 7 pole multiple plug to the burner block.
- Connect the fuel to the pipe union Ø ½” checking that the Ø of the pipes has been calculated with reference to the distance from the counter to the oven and that the accessories have been installed on the gas line as in accordance with the current regulations.
- In addition make sure that the chimney is perfectly clean, that the draught is correct and that there are the necessary exchanges of air inside the premises as foreseen by today's law for good combustion.

BURNER LIGHTING

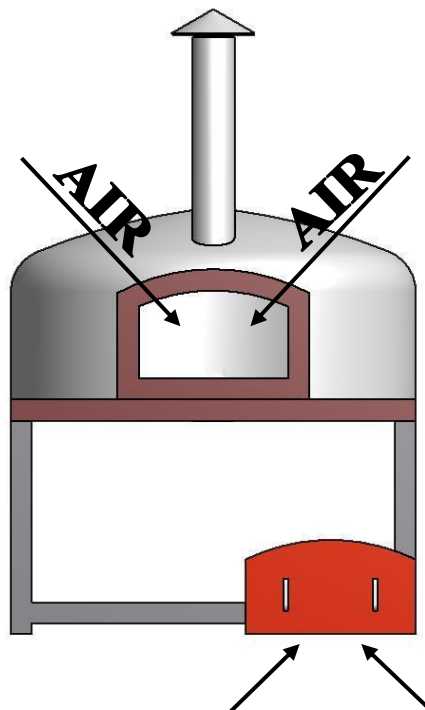
It is *important* that the oven door be OPEN both when turning the burner on and all the time is burner is running



IMPORTANT!!!

The door must be closed only AFTER the burner has been turned off

This because the open door creates the necessary draft for the chimney, and allows in the secondary air necessary for the burner.



IGNITION AND SETUP OF THE BURNER

- Check that all the gas taps are open, and if necessary allow the gas to escape from the tubing.
- Insert a pressure gauge on the main pressure socket of the burner and check for possible fuel leaks (by closing the gas inlet) and that the gas pressure is correct, both with the burner working and with the burner turned.
- Supply power to the burner and position the switch (or the thermostat) on 1st flame. Next, using the tap (as in photo 1) calibrate the required quantity of gas. Then, turn the primary air regulator of the 1st flame (as in photo 2) until you obtain a perfectly blue flame that is gentle and silent (the tip of the flame should be yellow to give light inside the oven).
- The 1st flame must be about 30 cm. tall and reach the center of the oven dome.

WARNING!: once the oven has reached the desired temperature (for example 250°C), it is necessary to check that when the burner is set on 1st flame, **the oven does not increase the temperature.**

If it does, turn the tap (photo 1) to decrease the flame until the temperature on the red display of the Drago Control remains stable and tends to drop so that the 2nd flame automatically turns on, to bring the oven back to the desired temperature.

This check is important to avoid burning the pizzas

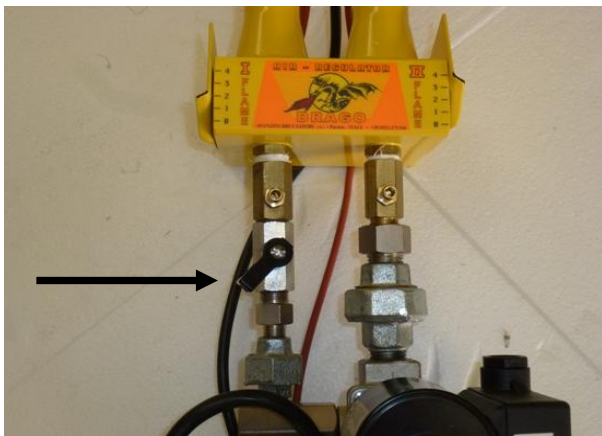


FOTO 1

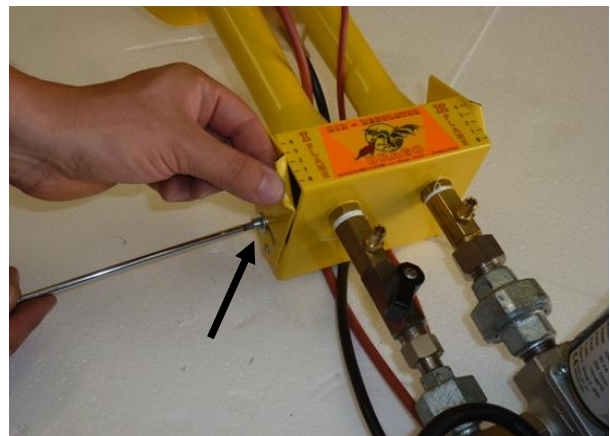


FOTO 2

- Position the Drago Control to make the 2nd flame turn itself on. To setup the flame, it is necessary to operate on the EV2 valve: unscrew the cap placed at the center of the solenoid valve and then, using a Ø 4 Allen wrench, turn (as in photo 3) either clockwise (to decrease the quantity of gas) or anticlockwise (to increase the quantity of gas).
- When you have finished setting the calories per hour necessary for the oven, remember to screw the cap back on and then adjust the primary air on the 2nd flame torch (as in photo 4).
- The calories per hour that are necessary for a correct operation of the oven are obtained when 1st flame and 2nd flame (burning together) reach the center of the oven dome. In general, when an oven (that has been turned off the day before) takes 60/80 minutes to reach the set temperature (the time range can vary depending on the oven measurements), we consider the burner to supply the correct amount of Kcal/h.

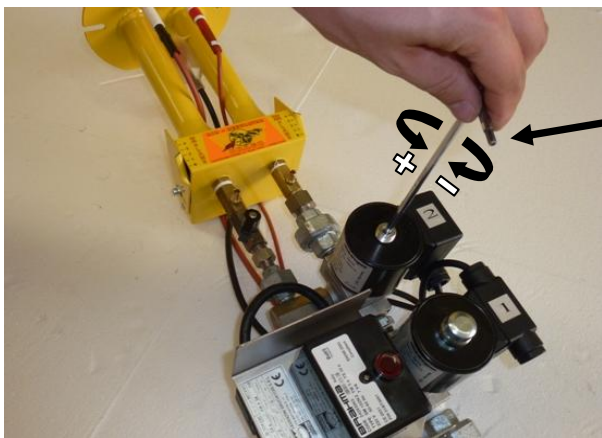


FOTO 3

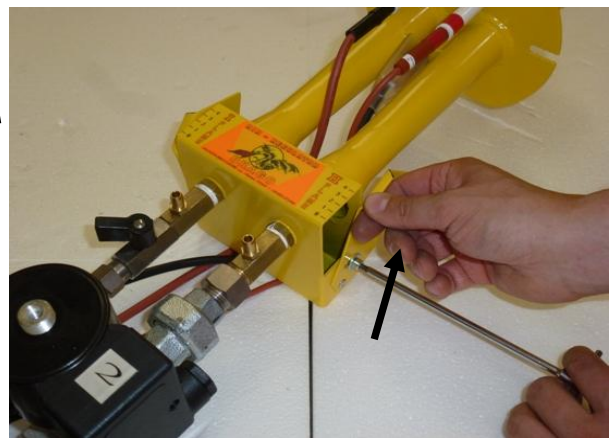


FOTO 4

LIST OF **DRAGO CONTROL** CONTROL PANEL FUNCTIONS



- 1) Mains switch.
- 2) 2nd Flame selector switch for manual use.
- 3) Push button to increase set temperature.
- 4) ON - OFF push button.
- 5) Push button to lower set temperature.
- 6) Led operating in 1st flame.
- 7) Led operating in 2nd flame.
- 8) Broken temperature probe led.
- 9) Burner blocked Led.
- 10) Unblock burner push button.
- 11) Push button for operating 2nd timed flame.
- 12) Red display internal oven temperature.
- 13) Green display set temperature.
- 14) Temperature detection probe.
- 15) Cable complete with 7-terminal plug for burner supply.
- 16) Cable complete with CEI 220V plug.
- 17) Wall fixing panel.

INSTRUCTIONS FOR USE OF THE DRAGO CONTROL (CONTROL PANEL)

- Give voltage to the Drago Control unit by inserting the blue plug provided into a socket CEI 220V. 16A. 50HZ.

The displays switch on: the red one shows the actual internal temperature of the oven, while the green one indicates the set temperature (if this is the first start up, 0°C appears on the display).

To start the burner, bring the green main switch (N. 1) to position **1**, the burner switches on and after a few seconds there will be a spark and the 1st flame together with the LED (N. 6) will fire up.

- During the first start up, the burner could block: this is signalled by the LED (N. 9) and to unblock it press the **RESET** push button (N. 10) with the green main switch on.

Make sure the position of selector (N. 2) is on **“A”** (automatic) to avoid the undesired start-up of the 2nd flame.

For the automatic ignition of the 2nd flame, press the  key (N. 3) for a few seconds and the green display will show the operating temperature you wish to set (usually 250°/270°C). This value will remain in the memory. When the LED (N. 7) lights up, it signals that the 2nd flame goes on.

The memorized temperature of the 2nd flame could, in certain situations, be too high. To position the burner on 1st flame, simply press  key (N. 4) and **OFF** will appear on the green display.

The 2nd flame will remain switched off until key  (N. 4) is pressed again .

- Keep in mind that the set temperature for the 2nd flame will be the operating temperature of the oven. This allows the burner to operate using the two flames: once the set temperature for the 2nd flame has been reached, the 2nd flame will switch off and only the 1st flame will remain switched on. In theory, the 1st flame should never switch off in order to guarantee light inside the oven.

This situation happens when the calories supplied by the burner in 1st flame are the same as the calories needed for the empty oven to maintain the set temperature of the 1st flame: in other words, the temperature must not increase but gradually and slowly tend to drop.

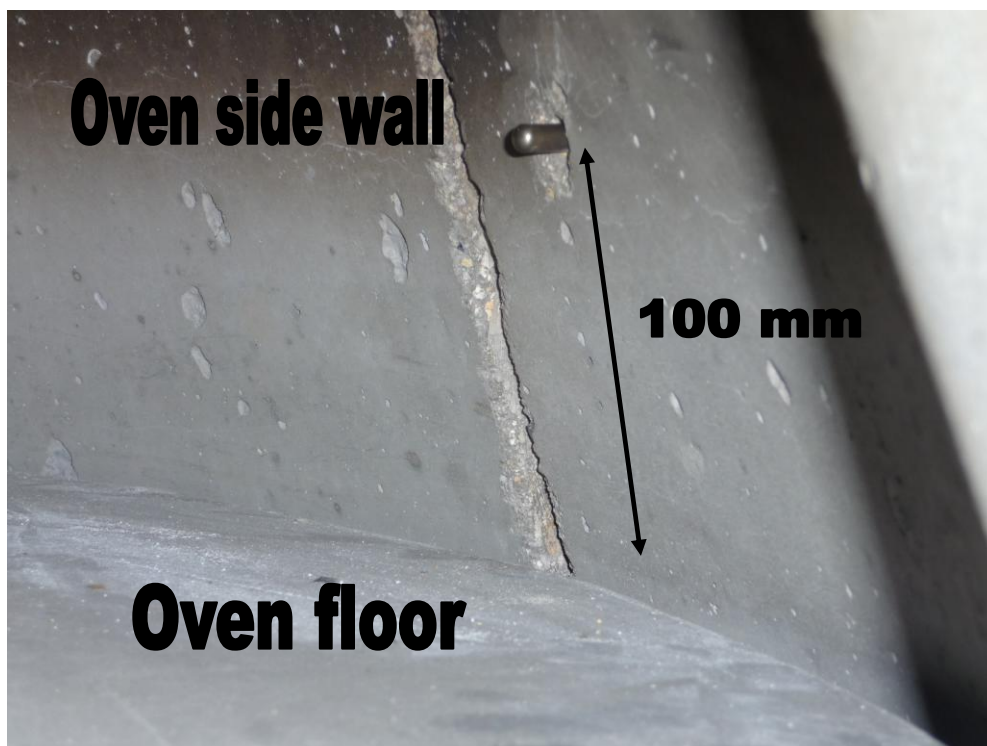
WARNING:

After the oven has reached the operating temperature (for example 250°C), check that when positioning the burner on 1st flame and blocking with the  switch the ignition of the 2nd flame, **the oven temperature does not increase**. If it does, it is necessary to modify the flame by acting on the tap of the 1st flame (see instructions for “Ignition and Setup of the burner”).

The factory setting for the temperature of the 1st flame is 400°C. Should the oven accidentally reach this temperature, the burner will switch off entirely.

To modify this memorized temperature limit, simultaneously press the 2 arrow   keys (N. 3, N. 5), the memorized temperature on the green display will flash, use arrow  or  to set a new memorized temperature. The maximum value which can be set is 500°C.

The temperature probe must be placed opposite the burner: it can be inserted through the oven floor or through the side wall, and must be about 10 cm. above the oven floor. The tip of the probe must protrude from the floor/wall no more than 3 mm. to avoid it becoming too sensitive to temperature variations (*see photo*).



INSTRUCTIONS FOR USING THE BOOSTER BUTTON:

- The Booster function allows the timed operation of the 2nd flame. It has the advantage of avoiding variations in the temperature set on the display, if maximum oven temperature needs to be reached quickly. By pressing the **Booster** button (No. 11) on the green display, “**t 2**” appears on the display; these are the minutes set in the factory. Then the countdown begins, starting with the 2nd flame, until it reaches zero with automatic switch-off.
- To interrupt the countdown, keep the **Booster** button (No. 11) pressed for a few seconds.
- If you want to memorise a different time from that set at the factory, you just need to press the **Booster** (No. 11) button and, as it flashes, the preset time can be varied with the  (No. 3) or  (No. 5) buttons until it reaches the required time, which will remain memorised.

N.B. If, during operation in Booster, the oven reaches the limit temperature set for the 1st flame, the burner will switch off completely.

In addition, it is possible to operate the 2nd flame manually, by acting on the selector switch (No. 2) and positioning it on “**M**”.

INSTRUCTIONS FOR **DRAGO CONTROL** CONTROL PANEL MANUAL OPERATION *(TEMPORARY ONLY)*:

In the case of electronic control panel breakdowns, the Drago burner can be used manually until the end of the evening.

1. Disconnect the control panel from the electricity supply by means of the mains switch located on the premises.
2. As shown in photo **N. 1** unscrew the 4 slot screws in order to open the control panel then unite two red connectors ,male and female (See photo **N. 2**).
3. Screw the cover back in place.
4. Reconnect the control panel to the mains by means of the mains switch on the premises.
5. Set the switch (No. 1) in position **I** to start the burner in 1st flame
6. Bring the selector switch (No. 2) into position **M** in order to operate the 2nd flame for the time required.

At the end of the evening, the switch (No. 1) must be set in position **“0”**“to turn off the burner completely.

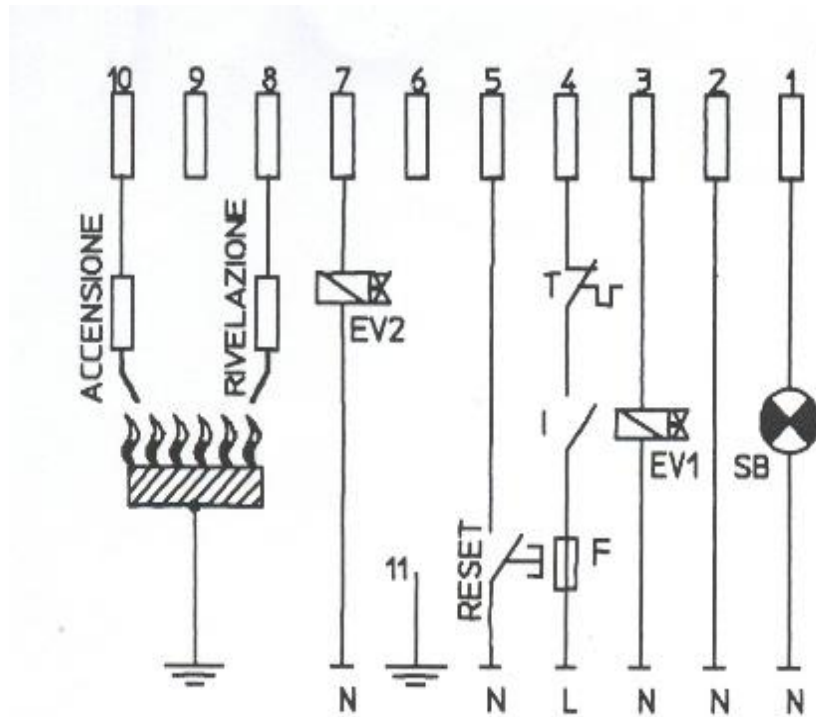


PHOTO 1



PHOTO 2

WIRING DIAGRAM



MULTI-POLE PLUG LEGEND

7-POLE PLUG	DESCRIPTION	WIRE N°
B ₄	2 ND FLAME CONTACT	6
S ₃		5
T ₂	STOPPAGE	4
T ₁	RESET BUTTON	3
N	NEUTRAL	2
⏏	EARTH	Yellow/Green
L ₁	PHASE	1

ELECTRICAL CONNECTION.

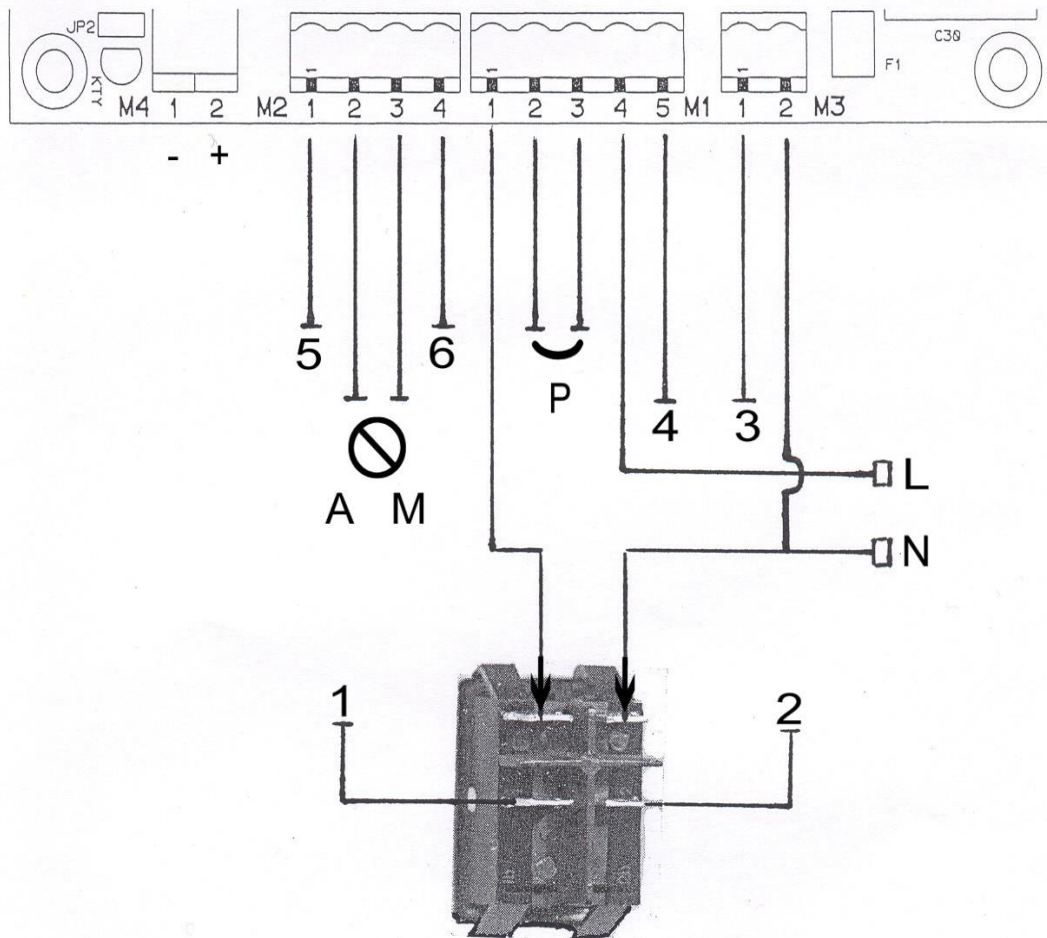
The power line must be interrupted by means of a 10A TWO-POLE MASTER SWITCH with 2 A fuse.

The cables for connection to the multiple plug of the burner must have a section of at least 1.5 mm and they must be insulated in compliance with the CEI 20-22 standard.

The burner must be earthed in accordance with the regulations in force.

Do not exchange the phase wire with the neutral wire. The electric lines must be placed at a suitable distance from the hot parts of the oven.

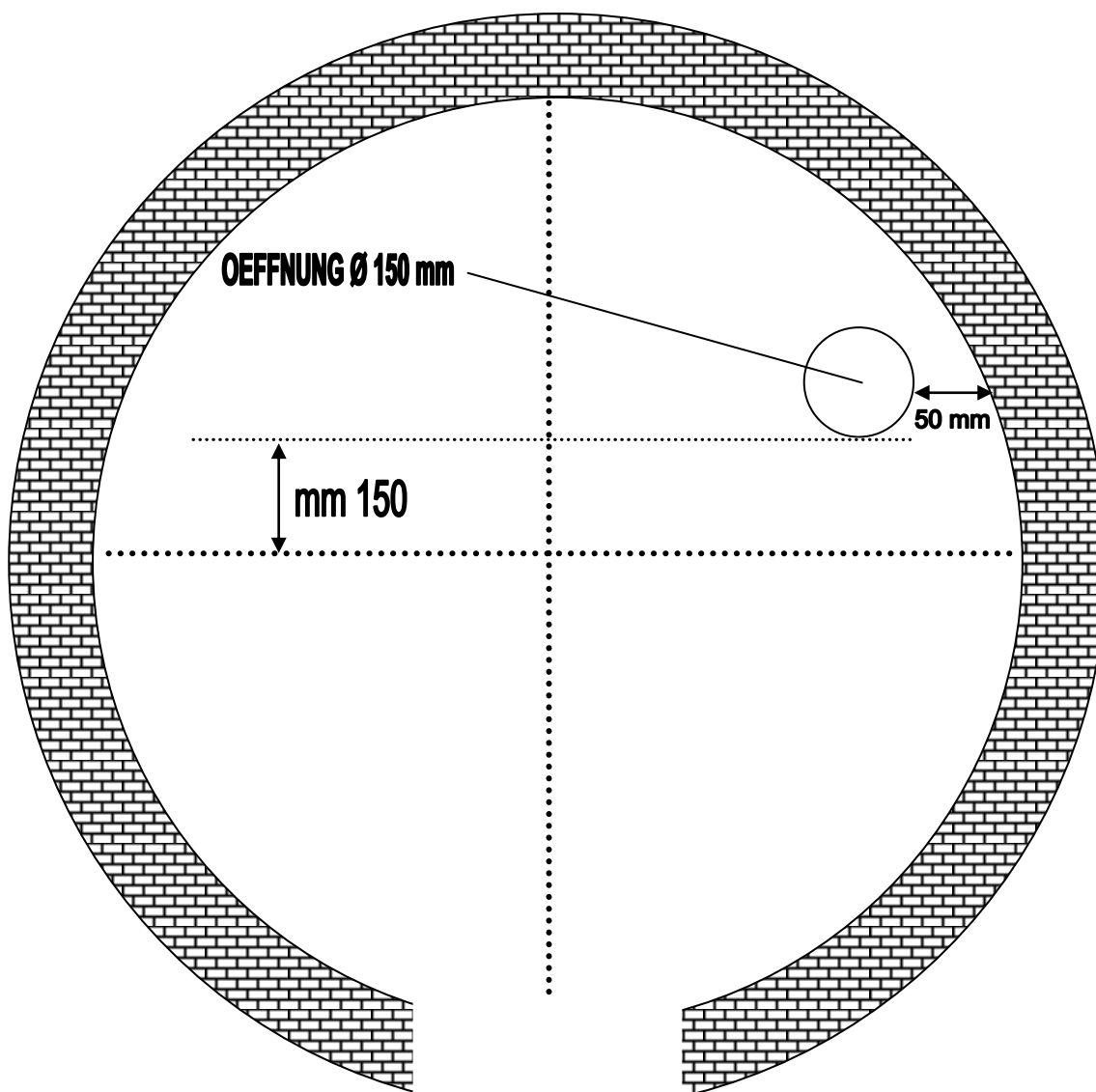
DIAGRAM OF CONTROL PANEL **DRAGO CONTROL**



L	= Phase.
N	= Neutral.
1	= Burner phase.
2	= Burner neutral.
3	= Reset.
4	= Block signal.
5	= EV phase of 2nd flame.
6	= EV return 2nd flame.
P	= Bridge for manual operation.
- } + }	Thermostat probe.
	= Automatic selector – manual.

Angaben zur Montage Brenner **DRAGO**

Um einen Holzofen in Gasofen umzuwandeln, muss man die folgenden Eingriffe durchführen:



- Von oben gesehene Angaben der Position des Eingangslochs für den Brenner Drago in die Backebene des Holzofens. Die Öffnung kann sowohl an der rechten, als auch linken Seite angebracht werden.
- Die Methangasversorgung muss über ein verzinktes Rohr Ø 1" oder über ein gleichwertiges Kupferrohr, in Übereinstimmung mit dem Eingangsloch des Brenners und 5 cm vom Boden entfernt, erfolgen.
Sehen Sie die vorhergehende Installation des Gasabfangehahns in einer angemessenen Position vor.
- Installieren Sie in der Nähe des Ofens eine verblockte Steckdose zu 220V. 16A CEI (blauer Typ), welche durch einen zweipoligen Schalter der Art AUTOMATISCH geschützt ist.
Der Anschluss Phase-Nullleiter muss unumgänglich respektiert werden.
- Erinnern Sie sich eine gründliche Reinigung am Rauchkanal vorzunehmen, um diesen von der Asche durch Holzverbrennung zu befreien.

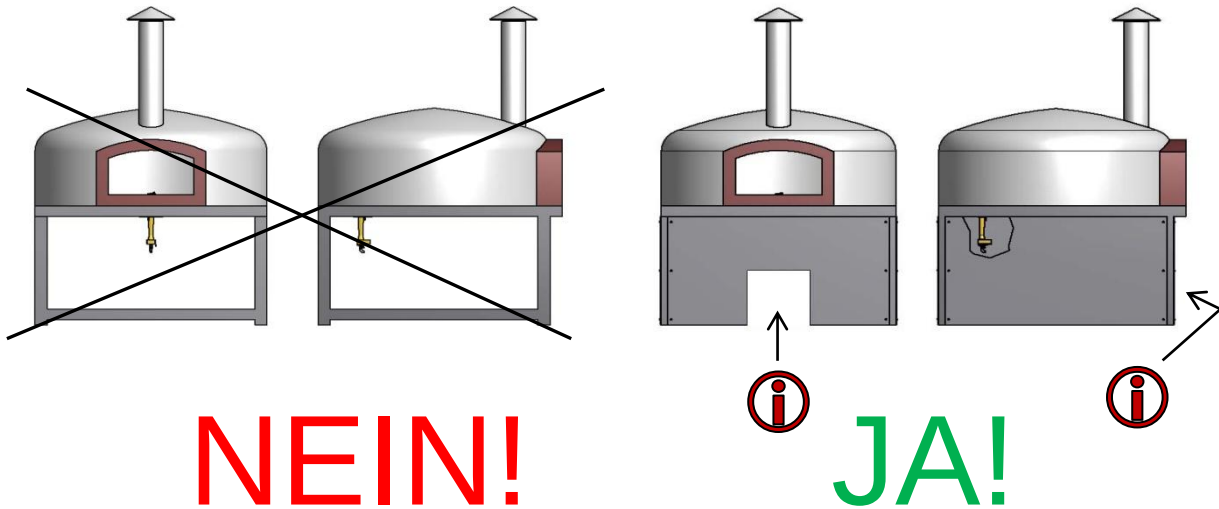
FIXIERFLANSCH FÜR BRENNER DRAGO



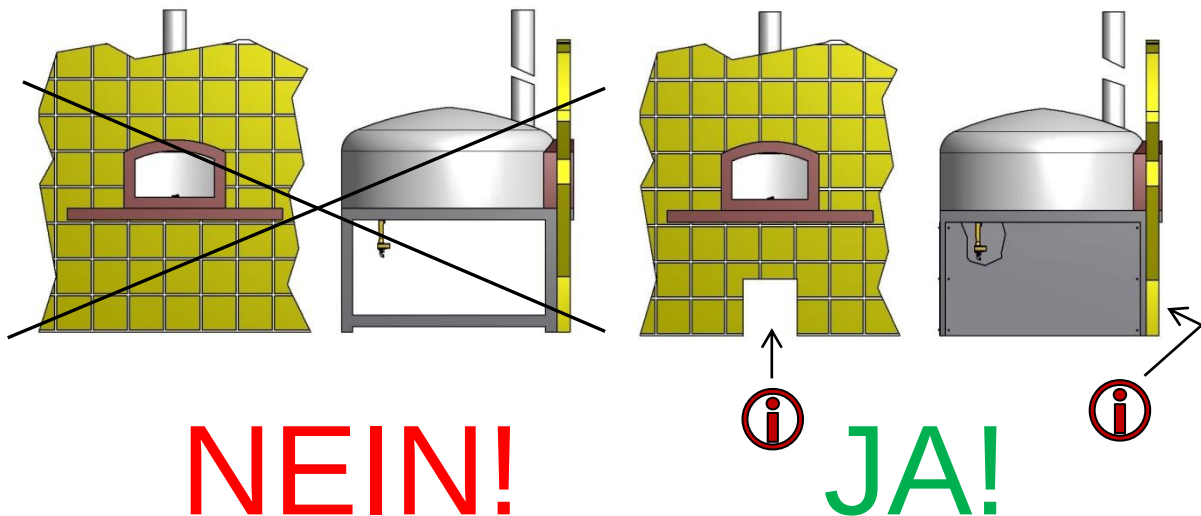
180 mm.

MONTAGESCHEMA BRENNER DRAGO

AUSSENAUFSTELLUNG DES OFENS



AUSSENAUFSTELLUNG MIT DER EINSCHIEBÖFFNUNG INNERHALB DES LOKALS



WICHTIG: Damit der Brenner reibungslos funktioniert, müssen die Außenwände des Halterahmens auf allen Seiten geschlossen sein.
Die Luftansaugöffnung des Brenners muss unterhalb der Einschieböffnung positioniert werden und eine Mindestabmessung von 500x500 mm haben, da die Luft der Umgebung zu entnehmen ist, in dem sich die Einschieböffnung befindet.

IDENTIFIZIERUNG DES BRENNERS

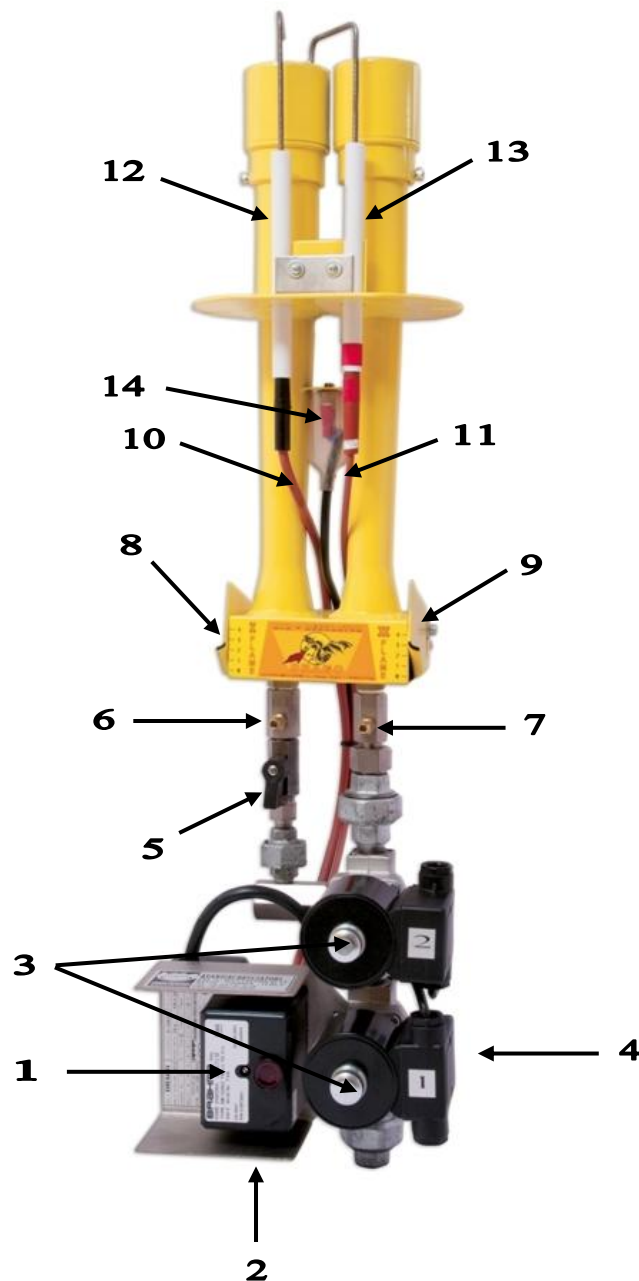
Auf dem Brenner, welcher das Objekt der vorliegenden Dokumentation darstellt, wurde das in der Figur wiedergegeben Identifikations-Kennschild angebracht.

MODELLO DRAGO	N. DI MATRICOLA	TIPO DI GAS
ANNO DI COSTRUZIONE	POTENZA TERMICA DA 6	KW A 34 KW
CATEGORIA ☐ I _{2E} ☐ I _{2E+} ☐ I ₃₊ ☐ I I _{2H3+} ☒ I I _{2H3B/P} ☐ I I _{2E+3+} ☐ I I _{2E3B/P} ☐		
PAESI AT ☐ DE ☐ BE ☐ CH ☐ DK ☐ ES ☐ FI ☐ FR ☐ IE ☐ IT ☒ PT ☐ GB ☐ SE ☐		
PRESSIONE GAS DA mbar A mbar	 AVANZINI BRUCIATORI	AVANZINI BRUCIATORI S.R.L. VIA BATTISTINI N. 11 43100 - PARMA - ITALY TEL 0521/27.13.44 FAX 0521/77.58.62
ALIMENTAZIONE ELETTRICA ~ /220V 50-60Hz		
POTENZA ELETTRICA FINO A 100 W		

Dieses Kennschild darf nie entfernt werden und muss immer in leserlichem Zustand bleiben. Falls es beschädigt werden sollte, muss bei der Firma **AVANZINI BRUCIATORI s.r.l.** eine Kopie verlangt werden. Der Brenner kann ohne Kennschild nicht in den Handel eingeführt werden.

Modello:	<i>Modell</i>
N. di matricola:	<i>Fabrikations-Nummer</i>
Tipo di gas:	<i>Gasart</i>
Anno di costruzione:	<i>Baujahr</i>
Potenza termica:	<i>Heizleistung</i>
Categoria:	<i>Kategorie</i>
Paesi:	<i>Länder</i>
Pressione gas:	<i>Gasdruck</i>
Alimentazione elettrica:	<i>Strom-Versorgung</i>
Potenza elettrica:	<i>Strom-Leistung</i>

LISTE DER BESTANDTEILE DES BRENNERS *DRAGO*



- 1) Steuerapparat.
- 2) Mehrfachstecker zu 7 Pole.
- 3) Elektroventil für das Abfangen von Brennstoff.
- 4) Steckdose für allgemeinen Druck.
- 5) Regulierungshahn 1. Flamme.
- 6) Druck-Entnahme 1. Flamme.
- 7) Druck-Entnahme 2. Flamme.
- 8) Regler Primärluft 1. Flamme.
- 9) Regler Primärluft 2. Flamme.
- 10) Kabel für Flammen-Ionisierung.
- 11) Kabel für Flammen-Entzündung.
- 12) Elektrode für Flammen-Ionisierung.
- 13) Elektrode für Flammen-Entzündung.
- 14) Automatischer Rückstellung Thermostat (110°C).

KORREKTE POSITION DER ELEKTRODEN

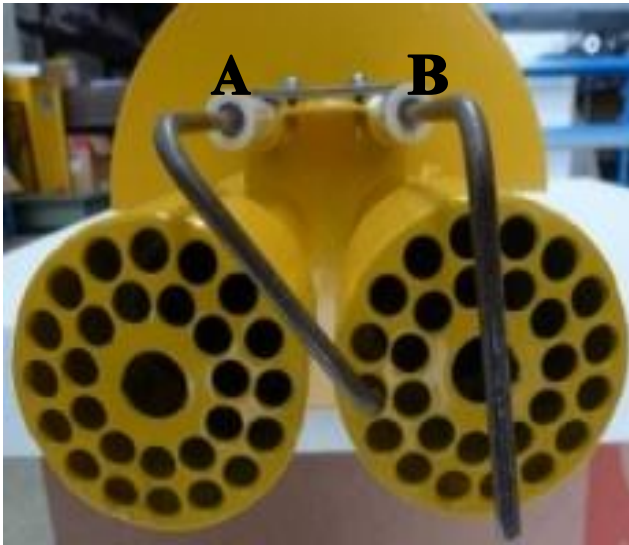


FOTO 1

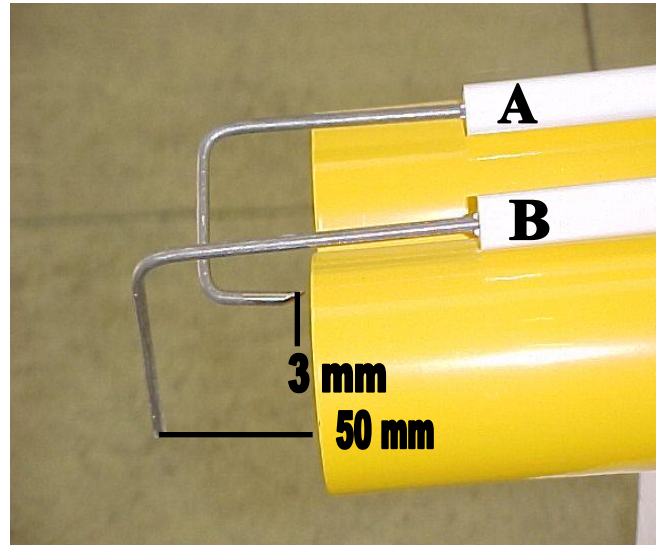


FOTO 2

- A** Elektrode für die Ingangsetzung des Brenners; der Funke muss in der Mitte der vier Löcher des Flammenteilungsrings zünden (siehe Foto Nr. 1). Der Abstand zwischen Elektroden-Ende und Ring muss 3mm betragen (siehe Foto Nr.2).
- B** Elektrode für die Flammenerkennung im Brenner; der Abstand zum Flammenteilungsring muss 50 mm betragen (siehe Foto Nr. 2)

Anordnung Düsen *DRAGO* Standard für ERDGAS:

- Kurze Flamme Düsenöffnung $\varnothing$ 3,25.
- Lange Flamme Düsenöffnung $\varnothing$ 4,00.

Der Gasdruck bei betriebenem Brenner muss 13 $\div$ 20 mbar betragen.

Anordnung Düsen *DRAGO* Standard für Flüssiggas (LPG):

- Kurze Flamme Düsenöffnung $\varnothing$ 2,50.
- Lange Flamme Düsenöffnung $\varnothing$ 2,50.

Der Gasdruck bei betriebenem Brenner muss 30 $\div$ 35 mbar betragen.

ÄNDERUNG GAS BRENNER

(Von Erdgas auf Flüssiggas und umgekehrt)

Um den Brenner von Erdgas auf Flüssiggas oder umgekehrt umzustellen, ist wie folgt vorzugehen:

1. Die Netzstecker der Kabel für Flammenentzündung und Flammenerkennung von den bezüglichen Elektroden abstecken und Die Netzstecker der Automatischer Rückstellung Thermostat abstecken. (Foto 1 und 2).

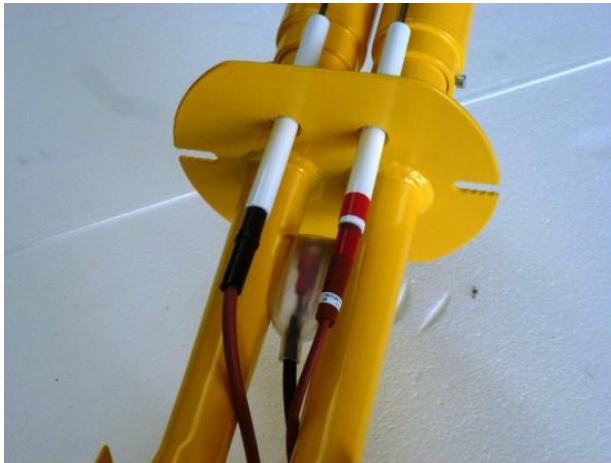


Foto 1

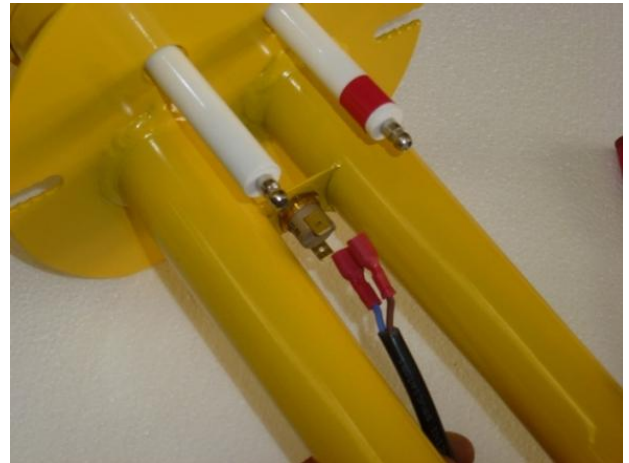


Foto 2

2. Die Stutzen abschrauben. (Foto 3 und 4).

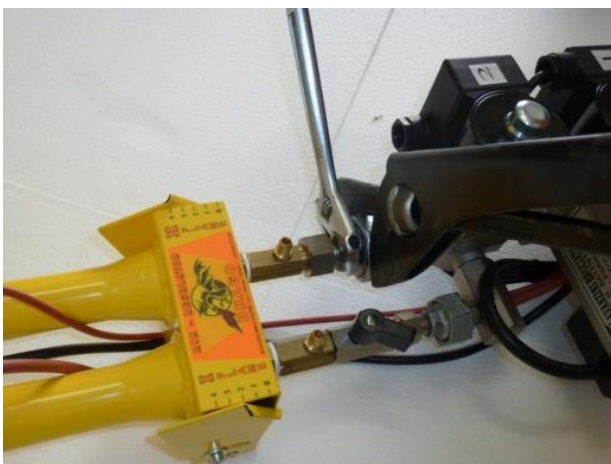


Foto 3



Foto 4

3. Vom Brenner das Ventilaggregat entfernen. (Foto 5).
4. Anschluss-Stücke der 1. Flamme abschrauben. (Foto 6).



Foto 5

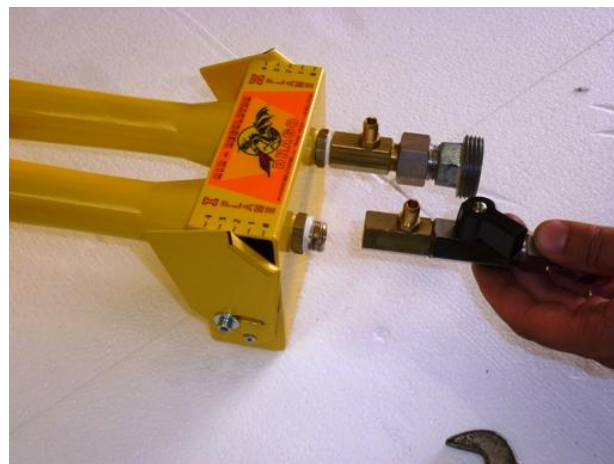


Foto 6

5. Die Düse des Brenners abschrauben. (Foto 7).
6. Die Düse der 1. Flamme austauschen. (Foto 8).



Foto 7



Foto 8

7. Die selbe Operation für die Düse der 2. Flamme durchführen.

8. Den Mischkopf austauschen:

Mit einem 4er Schlüssel die Innensechskantschrauben lösen, die Flammenruckschlagsicherung herausnehmen und sie mit den denen für "Erdgas" bzw. "Flüssiggas" austauschen (Foto 9, 10 und 11).



Foto 9

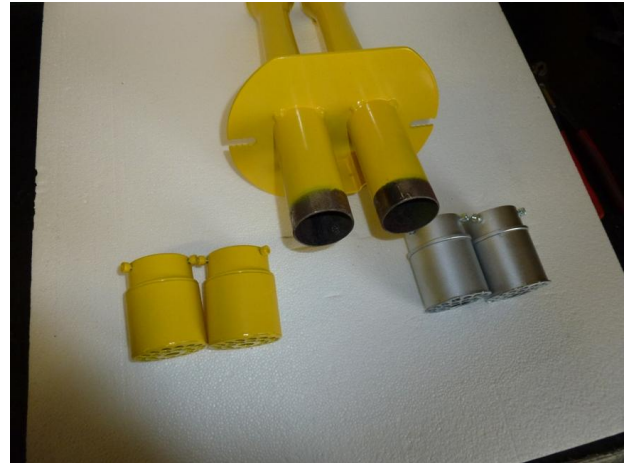


Foto 10



Foto 11

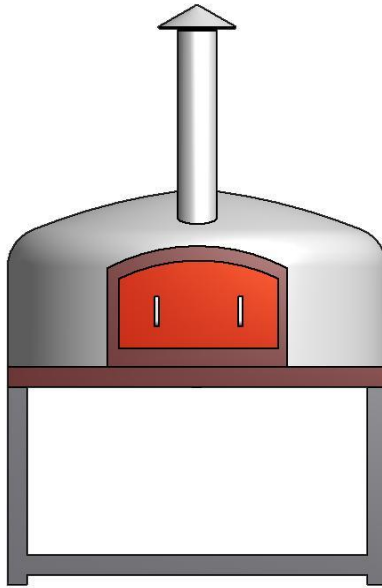
9. Alle Bestandteile in umgekehrter Reihenfolge wieder anschrauben.

MONTAGE BRENNER **DRAGO**

- Bohren Sie durch Kernbohrung eine Öffnung von Ø 150 mm von unten in den Ofen. Diese kann sich sowohl an der rechten als auch an der linken Seite befinden und muss in einem Abstand von ungefähr 50 mm vom innerem Rand des Feuerfeststoffs des Ofens und, wenn möglich, um 150 mm nach innen dezentralisiert sein, wie dies in der Zeichnung der Anlage aufgezeigt wird.
- Sehen Sie an der Backebene einen ungefähr 40 mm hohen Rand vor, welcher das Eingangsloch des Brenners schützt, um damit die Schmutzablagerung im Inneren und also auch auf dem Brenner zu meiden.
- Durchlochen und gewindeschneiden Sie um 8 MA. in einem Abstand von 180 mm von der Mitte des Eingangslochs des Brenners (wie in Zeichnung) und schrauben Sie folglich 2 Stiftschrauben an. Legen Sie dabei zwischen dem Brenner-Flansch und der Ofenbasis zwei 8 mm dicke Unterlegscheiben der Ausstattung ein, um den Brenner etwas anzuheben und so den Eintritt von Sekundärluft zu ermöglichen.
- Als verfügbares Zubehör kann auch der einfache Fixierflansch des Brenners samt Stiftschrauben von 8 MA oder mit Stahlrohr von variabler Länge bestellen werden, welcher ins Innere der Ofenplatte eingefügt wird und mindestens um 30 mm in die Backkammer eindringt.
- Bohren Sie auf der gegenüberliegenden Seite des Brenners und ungefähr 100 mm oberhalb der Backebene ein Loch Ø 8 mm in die Ofenwand. Führen Sie folglich die Sonde so ein, dass deren Ende um 5 mm ins Innere der Backkammer eindringt.
- Bringen Sie die äußere Schalttafel DRAGO CONTROL möglichst in der Nähe des Ofenlochs an und sorgen Sie für die Stromversorgung, indem Sie vorher einen zweipoligen Generalschalter von 220V., 10A. und mit Schmelzsicherung zu 2A installieren.
- Der Brenner muss, gemäß der gültigen Gesetzesbestimmungen, geerdet werden.
- Nicht die Phase mit dem Nullleiter vertauschen.
- Die Elektroleitungen müssen von den heißen Ofenteilen angemessen entfernt verlaufen.
- Hängen Sie den vorverdrahteten 7-poligen Mehrfachstecker am Brennerkörper ein.
- Sorgen Sie für den Brennstoff-Anschluss am Stutzen Ø ½" und kontrollieren Sie, ob der Ø der Rohrleitung in bezug auf den Abstand zwischen Zähler und Ofen berechnet wurde und ob das Zubehör, gemäß den gültigen Vorschrift, an der Gasleitung installiert wurde.
- Versichern Sie sich außerdem von der perfekten Reinigung und dem korrekten Kaminzug und dass im Inneren der Lokale der nötige Luftwechsel gesichert ist, der von den heutigen Gesetzesbestimmungen für eine gute Verbrennung vorgesehen ist.

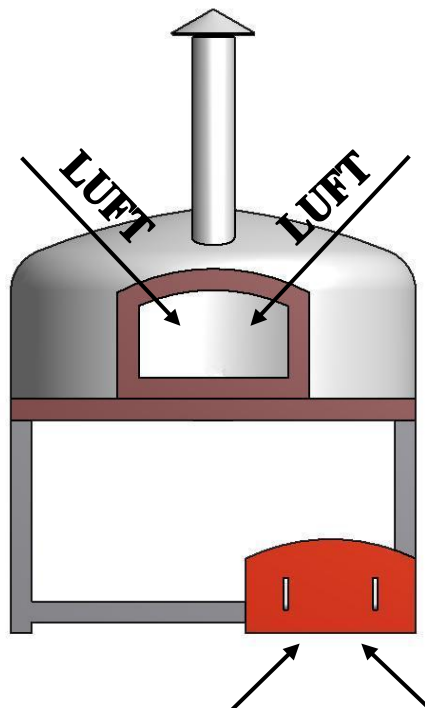
EINSCHALTEN DES BRENNERS

Bei ausgeschaltetem Brenner kann die Einschieböffnung des Ofens geschlossen werden



WICHTIG!!!

Beim Einschalten des Brenners muss die Einschieböffnung des Ofens **IMMER OFFEN** sein, bis der Brenner abgeschaltet wird.



DEN BRENNER NIEMALS MIT GESCHLOSSENER EINSCHIEBÖFFNUNG EINSCHALTEN

EINSCHALTEN UND EINSTELLEN DES BRENNERS

- Kontrollieren, dass alle Gashähne geöffnet sind, falls nötig, das Gasrohr entlüften.
- Ein Manometer an der Druckentnahme des Brenners einfügen und kontrollieren, ob Brennstoffleckagen (Gaszufuhr schließen) vorhanden sind oder ob das Gas den korrekten Druck aufweist, sowohl bei aus- wie bei eingeschaltetem Brenner.
- Den Brenner einschalten und den Schalter (oder das Thermostat) auf die 1. Flamme stellen, dann über den Hahn (vgl. Foto 1) die gewünschte Gasmenge tarieren und auf den Primärluftregler der Fackel der 1. Flamme einwirken (vgl. Foto 2), um eine vollkommen blaue, aber auch weiche und leise Flamme zu erhalten (die Spitze muss zu Gelb hin tendieren, um zu beleuchten).
- Die 1. Flamme muss ca. 30 cm hoch sein und somit bis zum Beginn der Ofenkuppel reichen.

Achtung! Bei der am Ofen bei hochgefahrter Temperatur (z.B. ca. 250°) durchzuführenden Kontrolle handelt es sich um die Überprüfung, dass bei der Position des Brenners auf der 1. Flamme **der Ofen niemals einen Temperaturanstieg verzeichnen darf**, es muss daher die Höhe der Flamme am Hahn (Foto 1) solange niedriger gestellt werden, bis die Temperatur auf dem roten Display des Drago Control stabil bleibt und dahin tendiert, zu sinken, um die 2. Flamme auszulösen, die erneut die Ofentemperatur hochfährt.

Diese Kontrolle ist wichtig, um ein Verbrennen der Pizzas zu vermeiden.

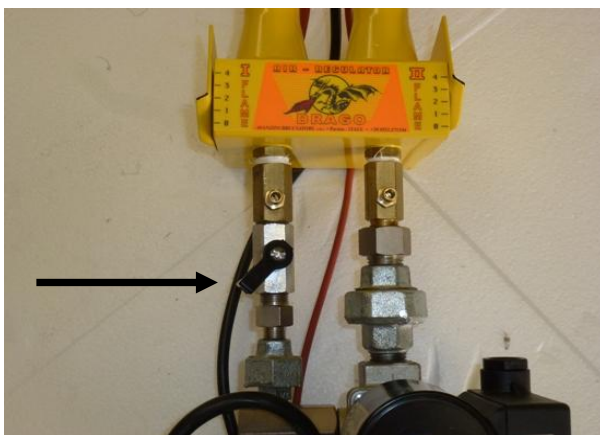


FOTO 1

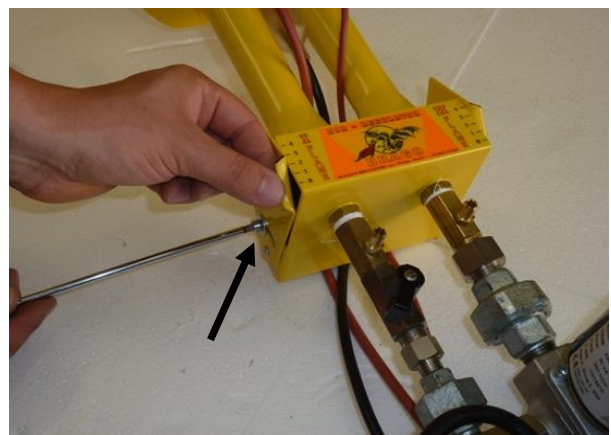


FOTO 2

- Den Drago Control positionieren, um die 2. Flamme auszulösen; die Einstellung der Flammenhöhe muss am Ventil EV2 durchgeführt werden, wobei der Verschluss in der Mitte der Spule abzuschrauben ist, dabei mit einem Innensechskantschlüssel Ø 4 (vgl. Foto 3) im Uhrzeigersinn drehen, um die Gasmenge zu verringern, gegen den Uhrzeigersinn, um die Gasmenge zu erhöhen.

Nach dem Tarieren der für den Ofen notwendigen Kilokalorien pro Stunde ist daran zu denken, den Verschluss wieder aufzuschrauben und dann die Primärluft am Regler der 2. Flamme einzustellen (Foto 4), bis eine helle Flamme ohne Rußbildung erreicht wird, andernfalls muss die Primärluftmenge erhöht werden.

Die für den korrekten Ofenbetrieb notwendigen Kilokalorien pro Stunde werden erreicht, wenn Flamme 1 und Flamme 2 gemeinsam das Zentrum der Ofenkuppel erreichen.

Die vom Brenner abgegebenen Kcal/h gelten als korrekt, wenn der Ofen 60/80 Minuten (je nach der Innenfläche des Ofens) braucht, um von einem Tag zum anderen auf Temperatur zu kommen.

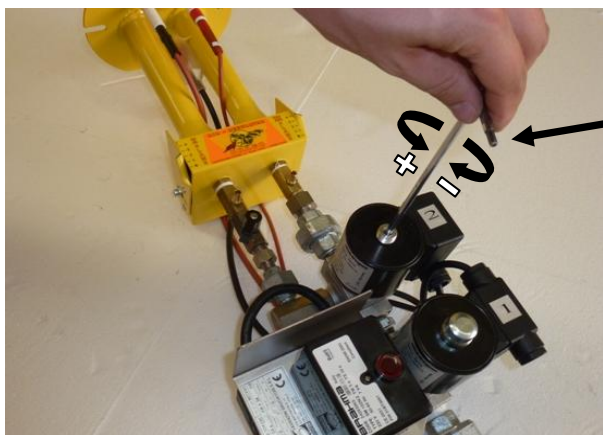


FOTO 3

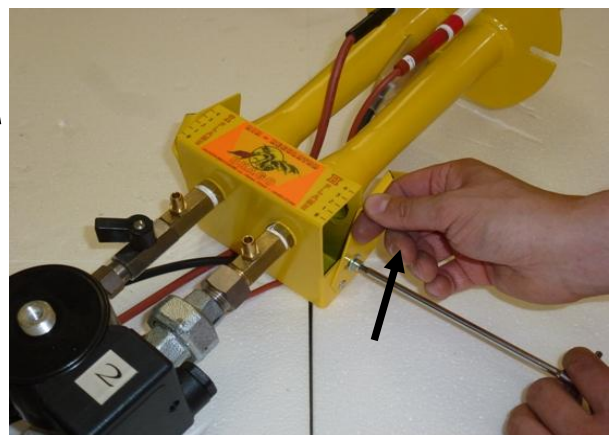


FOTO 4

LISTE FUNKTIONEN DES STEUERGERÄTS

DRAGO CONTROL



- 1) Generalschalter.
- 2) Wähler der 2. Flamme für manuellen Gebrauch.
- 3) Taste zur Steigerung der eingestellten Temperatur.
- 4) Taste SET.
- 5) Taste zur Senkung der eingestellten Temperatur.
- 6) Led Betrieb in 1. Flamme.
- 7) Led Betrieb in 2. Flamme.
- 8) Schaden Led an der Temperatursonde.
- 9) Led Brennersperre.
- 10) Taste Brennerentsperrung.
- 11) Taste für taktgesteuerten Betrieb 2. Flamme.
- 12) Rotes Display Ofen-Innentemperatur.
- 13) Grünes Display eingestellte Temperatur.
- 14) Sonde Temperaturangabe.
- 15) Kabel samt 7-Polestecker für Brennerversorgung.
- 16) Kabel samt Stecker CEI 220V.
- 17) Wandmontagenplatte.

BEDIENUNGSANLEITUNG DES STEUERGERÄTS DRAGO CONTROL

- Das Steuergerät Drago Control unter Spannung setzen, indem der mitgelieferte blaue Stecker in eine Steckdose CEI 220V – 16A – 50 Hz gesteckt wird.

Die Displays schalten sich ein, das rote zeigt die Innentemperatur des Ofens an, das grüne die eingestellte Temperatur; beim ersten Einschalten erscheint 0° als Temperatur.

Um den Brenner zu starten, muss der grüne Hauptschalter (Nr. 1) in die Position 1 gestellt werden, der aufleuchtet; nach einigen Sekunden entsteht ein Funke und die 1. Flamme entzündet sich bei aufleuchtender Led (Nr. 6).

- Beim ersten Einschalten könnte der Brenner blockiert werden, was durch die Led (Nr. 9) angezeigt wird; um den Brenner wieder freizugeben, ist die Drucktaste **RESET** (Nr. 10) bei eingeschaltetem grünen Leitungsschalter zu betätigen.

Auf die Position des Wählschalters (Nr. 2) achten, der sich in der Position „**A**“ (automatisch) befinden muss, um ein unerwünschtes Starten der 2. Flamme zu vermeiden.

Zum automatischen Zünden der 2. Flamme reicht es, einige Sekunden lang die Taste  (Nr. 3) zu drücken, und auf dem grünen Display erscheint die gewünschte Arbeitstemperatur (normalerweise 250°/270°), die gespeichert wird; das Aufleuchten der Led (Nr. 7) signalisiert den Betrieb der 2. Flamme.

Die gespeicherte Temperatur der 2. Flamme könnte sich in bestimmten Situationen als zu hoch erweisen; um den Brenner mit der 1. Flamme zu positionieren, reicht es, die Taste  (Nr. 4) zu drücken, und auf dem Display erscheint die Angabe **OFF**.

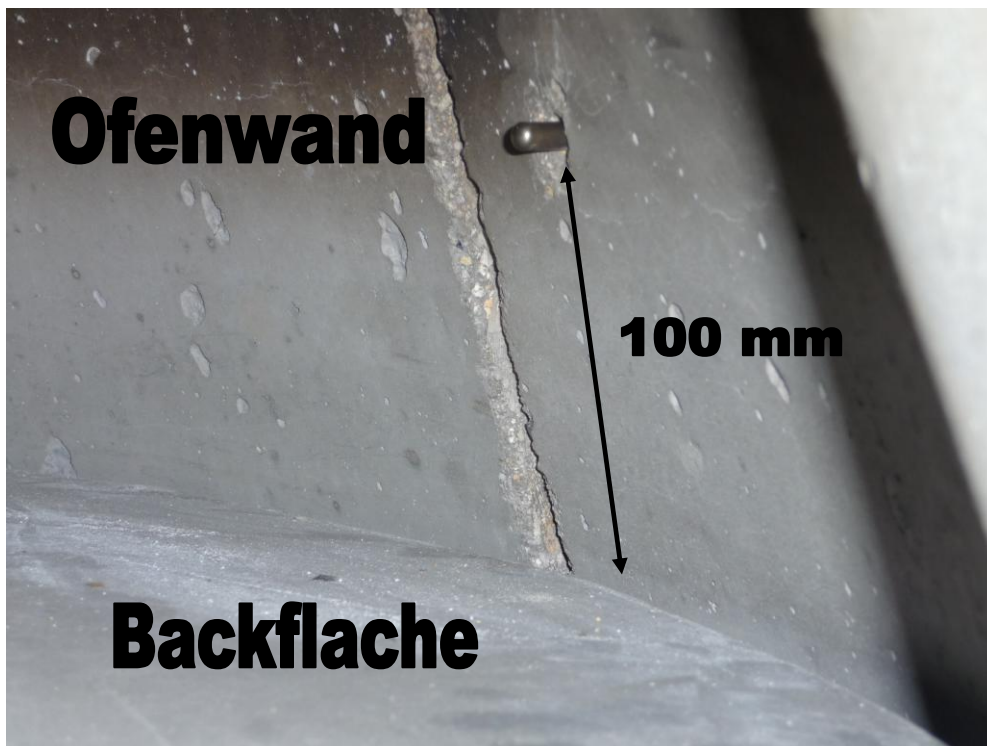
Die 2. Flamme bleibt solange ausgeschaltet, bis erneut die  Taste (Nr. 4) gedrückt wird.

- Es ist daran zu denken, dass die eingestellte Temperatur der 2. Flamme die Arbeitstemperatur des Ofens ist; dies erlaubt den Brennerbetrieb mit zwei Flammen, denn bei Erreichen der als 2. Flamme eingestellten Temperatur erlischt diese und es bleibt nur noch die 1. Flamme eingestellt, die theoretisch niemals erlöschen sollte, um das Licht im Inneren des Ofens zu gewährleisten.

Diese Situation tritt ein, wenn die vom Brenner in der 1. Flamme abgegebenen Kilokalorien genau den Kilokalorien entspricht, die der leere Ofen aufweisen muss, um die Temperatur der 1. Flamme aufrechtzuerhalten; praktisch muss die Temperatur langsam sinken statt zu steigen.

ACHTUNG:

Wenn der Ofen die Backtemperatur erreicht hat (z.B. 250°), den Brenner in der 1. Flamme positionieren und dann mit der  Taste den Start der 2. Flamme blockieren, wobei **die Temperatur des Ofens niemals ansteigen darf**; andernfalls muss die Höhe der Flamme am Einstellhahn der 1. Flamme geregelt werden (vgl. Anleitungen zur Einstellung des Brenners). Die Temperatursonde muss auf der dem Brenner gegenüberliegenden Seite positioniert werden und kann in die Backfläche oder in die Seitenwand in ca. 10 cm Höhe über der Backfläche eingelassen werden. Es ist wichtig, dass die Spitze der Sonde höchstens 3 mm aus der Ofenauskleidung hervorragt, um zu vermeiden, dass sie zu empfindlich auf die Temperaturschwankungen reagiert (vgl. Foto).



Die Temperatur der 1. Flamme wird im Werk auf 400° eingestellt. Wenn also der Ofen ungewollt diese Temperatur erreicht, schaltet sich der Brenner vollständig aus.

Um die gespeicherte Höchsttemperatur zu ändern, sind gleichzeitig die beiden Pfeiltasten   (Nr. 3 – Nr. 5) zu drücken, die gespeicherte Temperatur beginnt auf dem grünen Display zu blinken und kann durch

Drücken von  oder  geändert werden; die maximale Temperatur, die eingestellt werden kann, beträgt 500°.

GEBRAUCHSANLEITUNGEN FÜR DIE BOOSTER-TASTE:

- Die Booster-Funktion, ermöglicht den taktgesteuerten Betrieb der 2. Flamme; der Vorteil liegt darin, dass somit die Änderung der im Display eingestellten Temperatur gemieden wird, falls eine gebrauchsfertige Betriebsbereitschaft der Höchsttemperatur im Ofen erfordert wird. Wenn man die Taste **Booster** (Nr. 11) drückt, scheint auf dem grünem Display “t 2” auf, welche die in der Fabrik eingestellten Minuten sind. Es beginnt also die Rückwertszählung mit der Entzündung der 2. Flamme, bis der Wert Null erreicht wird und sich diese automatisch erlöscht.
- Um die Rückwertszählung zu unterbrechen, muss man die Taste **Booster** (Nr. 11) für einige Sekunden drücken.
- Falls man eine andere als die in der Fabrik bereits eingestellte Zeitspanne speichern möchte, muss man die Taste **Booster** (Nr. 11) drücken. Während dem Aufblinken der vorher eingestellten Zeit, kann man durch die Betätigung der Tasten  (Nr. 3) oder  (Nr. 5) deren Wert ändern. Wenn man die erwünschen Zeitangabe erreicht hat, wird diese gespeichert.

MERKE Wenn während der Booster-Funktion der Ofen die eingestellte Höchsttemperatur der 1. Flamme erreicht, schaltet sich der Brenner ganz aus.

Es ist außerdem möglich die 2. Flamme manuell in Betrieb zu setzen, indem man den Wahlschalter (Nr. 2) in Position “M” bringt.

ANLEITUNGEN FÜR DEN MANUELLEN BETRIEB (NUR ZEITWEILIG) DES STEUERGERÄTS DRAGO CONTROL:

In Falle von Schäden am elektronischen Steuergerät kann der Brenner Drago manuell, zur Beendigung des Arbeitstages, bedient werden.

1. Entnehmen Sie durch den Generalschalter im Raum die Stromspannung vom Steuergerät.
2. Wie in Foto **Nr. 1**, muss man die 4 Schlitzschrauben abnehmen um die Elektrotafel zu öffnen und darauf hin die beiden roten Faston (Buchse und Gegenstück) einigen (siehe Foto **Nr. 2**).
3. Schrauben Sie den Deckel erneut an seinem Platz.
4. Versorgen Sie das Steuergerät durch den Generalschalter im Raum.
5. Bringen Sie den Schalter (Nr. 1) in Position **I**, um den Brenner an der 1. Flamme zu starten.
6. Bringen Sie den Wahlschalter (Nr. 2) in Position **M**, um die 2. Flamme für die gewünschte Zeitspanne zu entzünden.

Am Ende des Arbeitstages muss man den Schalter (Nr. 1) in Position **“0”** bringen, um den Brenner vollständig auszuschalten.

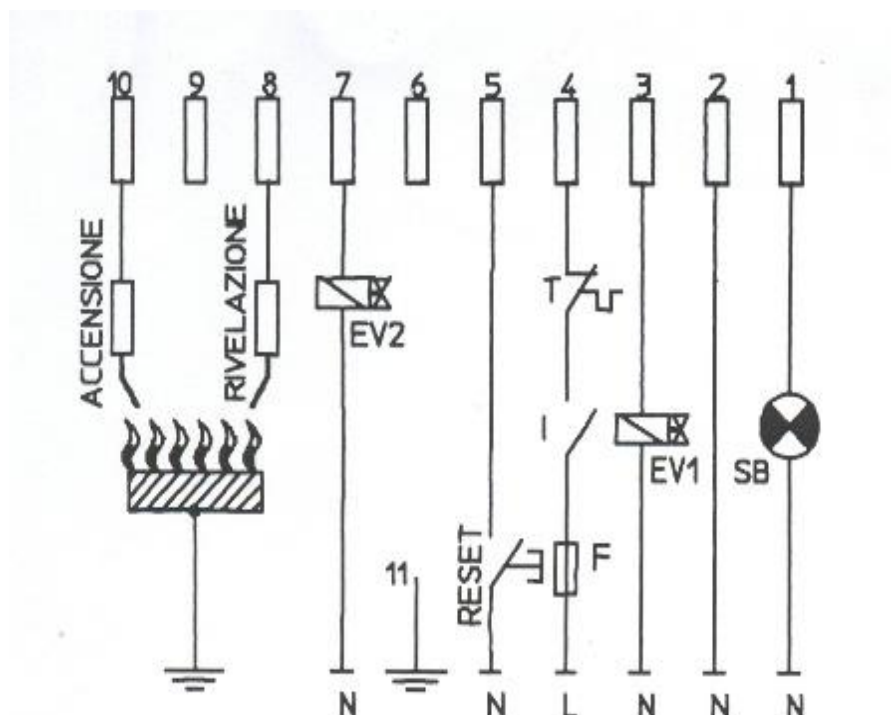


FOTO 1



FOTO 2

SCHAUBILD DES STROMKREISES



ZEICHENERKLÄRUNG DES MEHRPOLIGEN STECKERS

7-POLIGER STECKER	BESCHREIBUNG	KABEL NR.
B ₄	KONTAKT 2. FLAMME	6
S ₃		5
T ₂	SPERRUNG	4
T ₁	ENTSPERRUNGSKNOPF	3
N	NULLEITER	2
⏏	ERDUNG	Gelb/grün
L ₁	PHASE	1

ELEKTROANSCHLUSS.

Die Versorgungsleitung muss durch einen DOPPELPOLIGEN GENERALSCHALTER zu 10A mit Schmelzsicherung zu 2A unterbrochen werden.

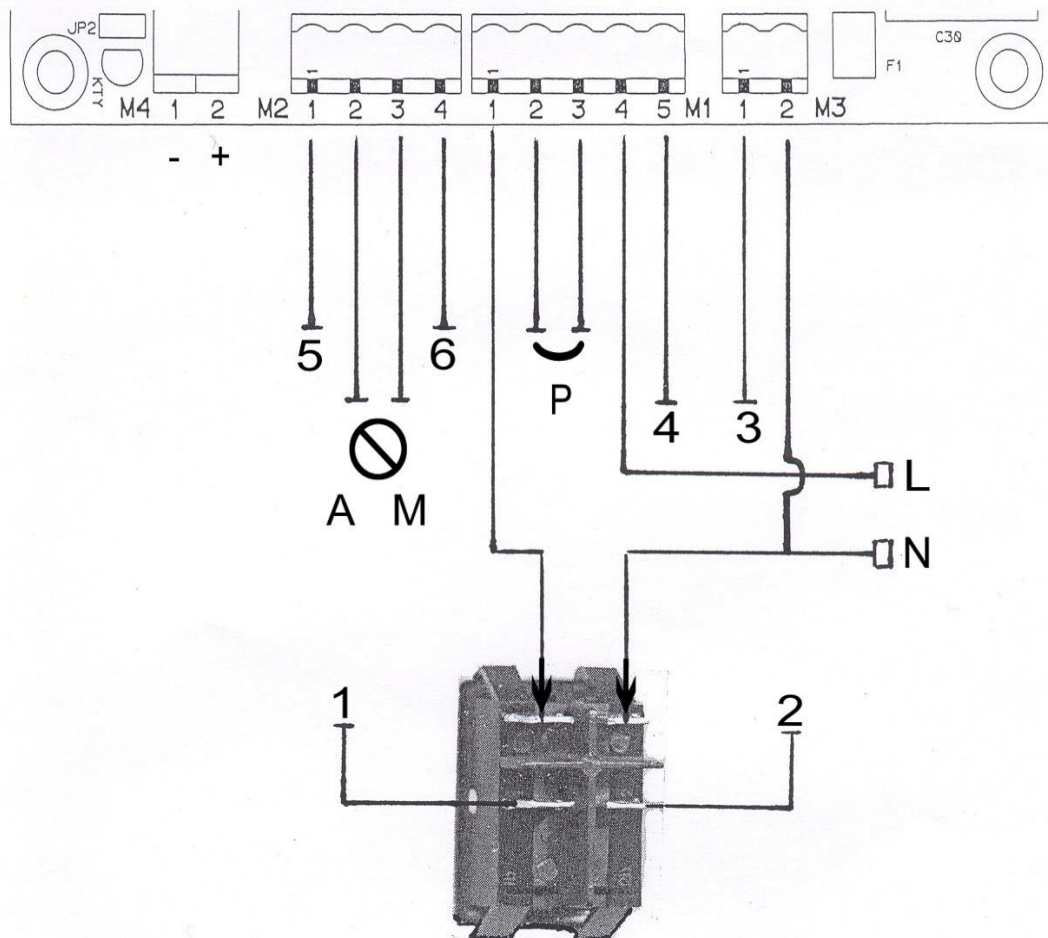
Die Kabel für den Anschluss mit dem mehrpoligem Stecker des Brenners, müssen einen Schnitt von mindestens 1,5 mm haben und deren Isolierung muss mit den Bestimmungen CEI 20-22 übereinstimmen.

Der Brenner muss in Übereinstimmung mit den gültigen Bestimmungen geerdet werden.

Tauschen Sie nicht die Phase mit dem Nullleiter aus.

Die Elektroleitungen müssen angemessen von den heißen Ofenteilen entfernt gehalten werden.

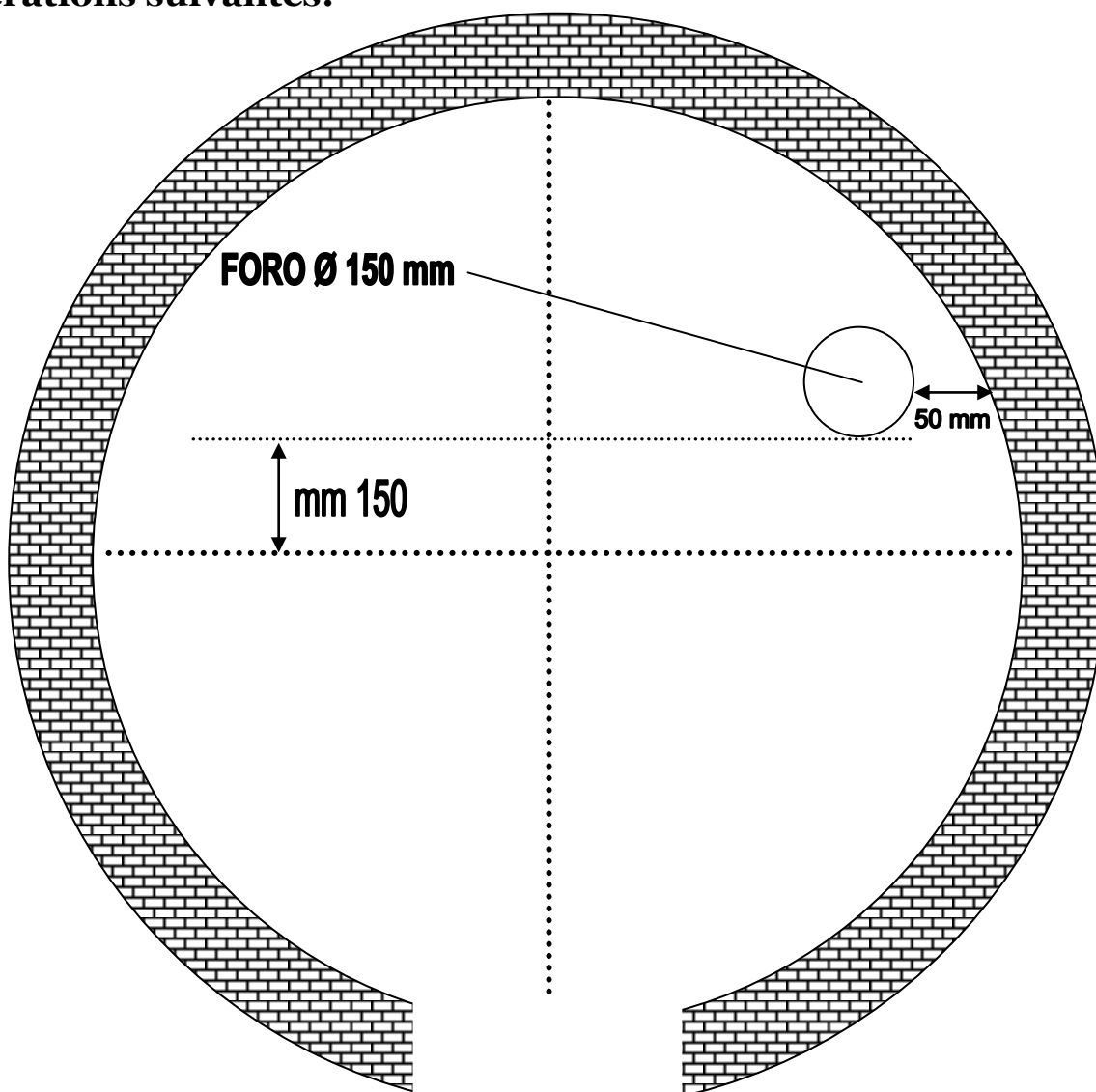
SCHAUBILD STEUERGERÄT DRAGO CONTROL



L	= Phase.
N	= Nulleiter.
1	= Phase Brenner.
2	= Nulleiter Brenner.
3	= Reset.
4	= Sperrsignal.
5	= Phase EV der 2.Flamme.
6	= Rücksprung EV der 2. Flamme.
P	= Überbrückung für manuellen Betrieb.
-	} Thermostat-Sonde.
+	
	= Wahlschalter automatisch - manuell.

Informations pour le montage du brûleur **DRAGO**

Pour transformer un four à bois en four à gaz, il faut effectuer les opérations suivantes:



- Position du trou d'entrée du brûleur Drago sur le plan de cuisson du four à bois, vu d'en haut. Il est possible de faire le trou sur le côté gauche ou sur le côté droit.
- L'alimentation du gaz méthane doit être effectuée avec un tube zingué de Ø 1" ou avec un tube en cuivre équivalent, qui correspond au trou d'entrée brûleur à 5 cm du sol.
Prévoir d'installer en amont dans la bonne position, le robinet d'interception gaz.
- Près du four, installer une prise interbloquée de 220V. 16A CEI (type bleu) protégée par un interrupteur bipolaire de type AUTOMATIQUE.
Il est indispensable de respecter le branchement phase-neutre.
- Se rappeler de nettoyer soigneusement le conduit de la cheminée pour la dégager des cendres rejetées par la combustion du bois

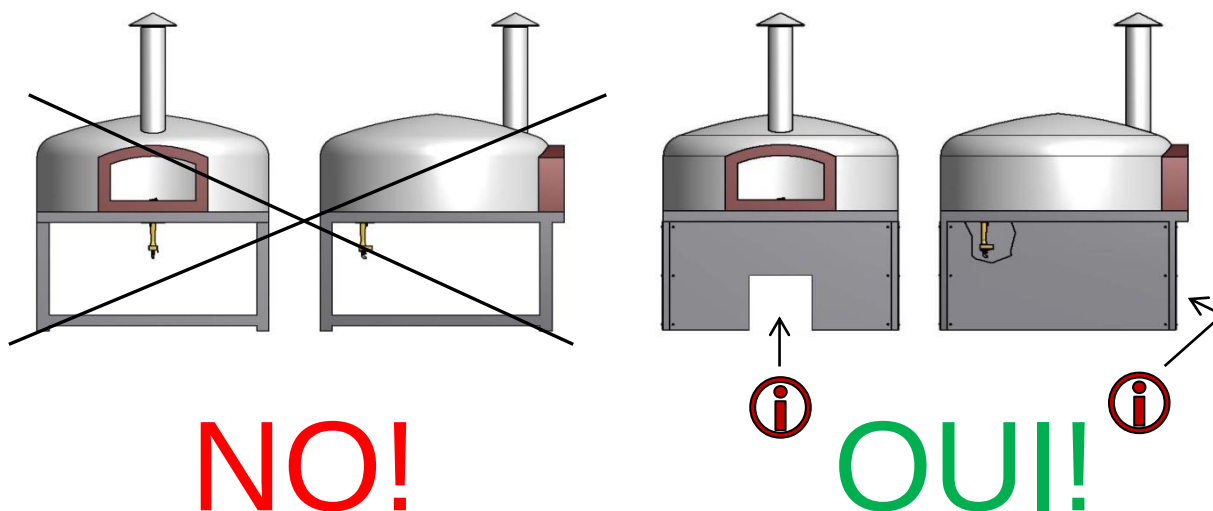
BRIDE DE FIXATION POUR BRÛLEUR DRAGO



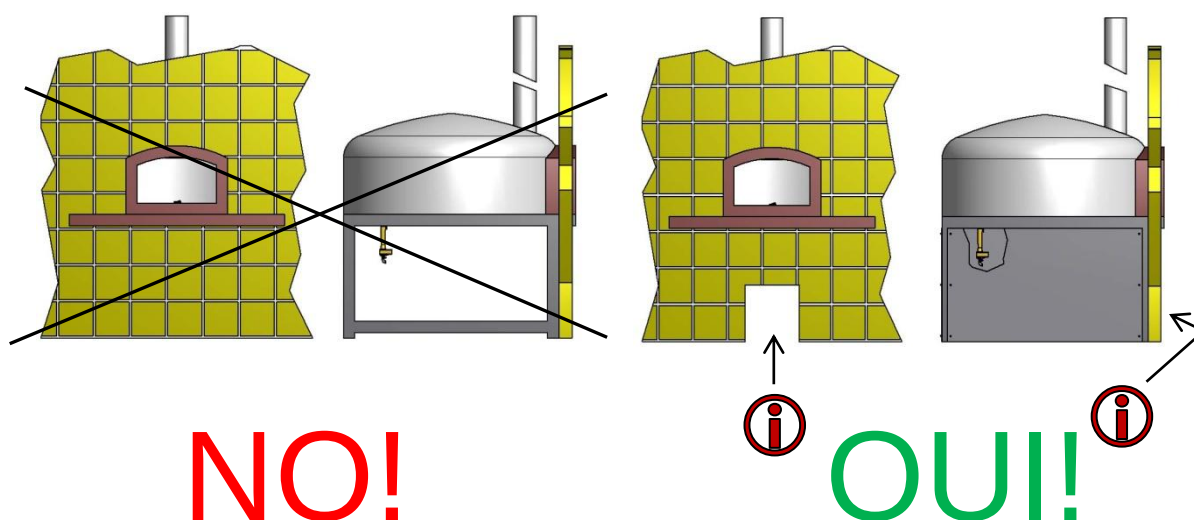
180 mm.

SCHEMA DE MONTAGE DU BRULEUR DRAGO

INSTALLATION DU FOUR A L'EXTERIEUR



INSTALLATION DU FOUR A L'EXTERIEUR MAIS AVEC LA BOUCHE D'ENFOURNEMENT A L'INTERIEUR DU LOCAL



❗ IMPORTANT: pour le bon fonctionnement du brûleur les parois extérieures du châssis de soutien doivent être fermées sur tous les côtés.
L'ouverture d'aspiration air au brûleur doit être positionnée sous la bouche d'enfournement et doit avoir une dimension minimum de 500x500 mm puisque l'air doit être prélevé du même milieu où il y a la bouche d'enfournement.

IDENTIFICATION DU BRÛLEUR

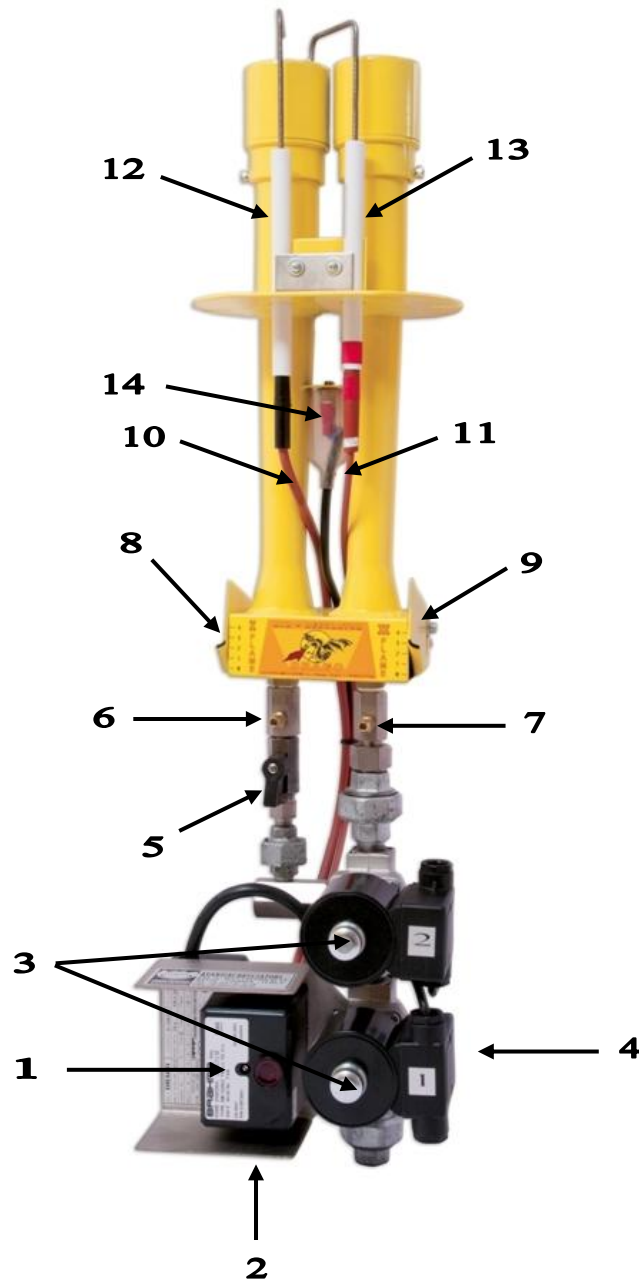
Une plaque d'identification (voir figure) a été appliquée sur le brûleur en objet dans cette documentation.

MODELLO DRAGO	N. DI MATRICOLA	TIPO DI GAS
ANNO DI COSTRUZIONE	POTENZA TERMICA DA 6	KW A 34 KW
CATEGORIA I _{2E} ☐ I _{2E+} ☐ I ₃₊ ☐ II _{2H3+} ☒ II _{2H3B/P} ☐ II _{2E+3+} ☐ II _{2E3B/P} ☐		
PAESI AT ☐ DE ☐ BE ☐ CH ☐ DK ☐ ES ☐ FI ☐ FR ☐ IE ☐ IT ☒ PT ☐ GB ☐ SE ☐		
PRESSIONE GAS DA mbar A mbar	 AVANZINI BRUCIATORI S.R.L. VIA BATTISTINI N. 11 43100 - PARMA - ITALY TEL 0521/27.13.44 FAX 0521/77.58.62	
ALIMENTAZIONE ELETTRICA ~ / 220V 50-60Hz		
POTENZA ELETTRICA FINO A 100 W		
		

Cette plaque ne doit jamais être enlevée et doit rester toujours lisible. En cas de dommage, il est nécessaire d'en demander le double à l'entreprise **AVANZINI BRUCIATORI s.r.l.** Le brûleur ne peut pas être commercialisé sans la plaque.

Modello:	<i>Modele</i>
N. di matricola:	<i>N° D'Immatriculation</i>
Tipo di gas:	<i>Type De Gaz</i>
Anno di costruzione:	<i>Annee De Construction</i>
Potenza termica:	<i>Puissance Thermique</i>
Categoria:	<i>Categorie</i>
Paesi:	<i>Pays</i>
Pressione gas:	<i>Pression gaz</i>
Alimentazione elettrica:	<i>Alimentation Electrique</i>
Potenza elettrica:	<i>Puissance Electrique</i>

LISTE DES COMPOSANTS DU BRÛLEUR *DRAGO*



- 1) Equipement de commande.
- 2) Multiprise à 7 pôles.
- 3) Electrosoupapes d'interception de combustible.
- 4) Prise de pression générale.
- 5) Robinet de réglage 1^{ère} flamme.
- 6) Prise de pression 1^{ère} flamme.
- 7) Prise de pression 2^{ème} flamme.
- 8) Régulateur de l'air primaire 1^{ère} flamme.
- 9) Régulateur de l'air primaire 2^{ème} flamme.
- 10) Câble de ionisation flamme.
- 11) Câble d'allumage flamme.
- 12) Electrode de ionisation flamme.
- 13) Electrode d'allumage flamme.
- 14) Thermostat à réarmement automatique (110° C).

LA POSITION CORRECTE DES ELECTRODES

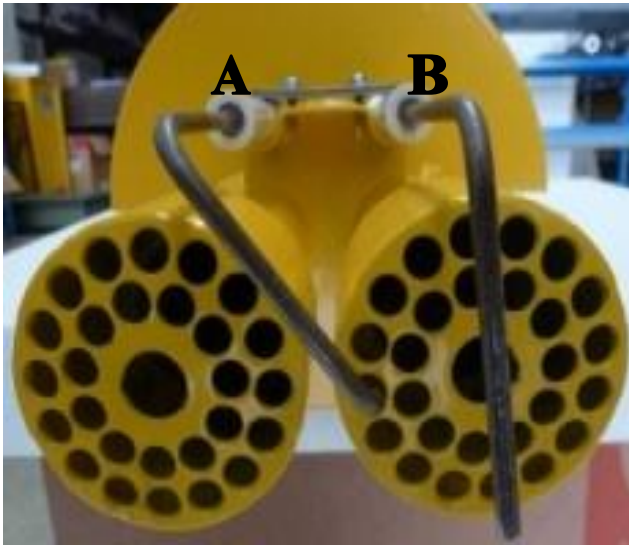


PHOTO 1

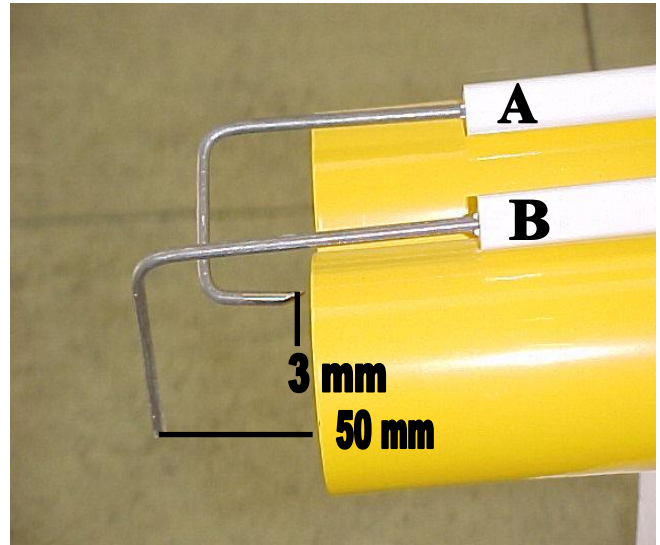


PHOTO 2

- A** Electrode d'allumage brûleur, l'étincelle doit décharger au centre des quatre trous de la rondelle coupe-flamme (voir photo n° 1). La distance de la pointe de l'électrode à la rondelle doit être de 3 mm (voir photo n° 2).
- B** Electrode de signalisation de la flamme brûleur, la distance à partir de la rondelle coupe-flamme doit être de 50 mm (voir photo n. 2).

Disposition des gicleurs *DRAGO* standard à gaz méthane:

- Flamme courte trou gicleur Ø 3,25.
- Flamme longue trou gicleur Ø 4,00.

La pression du gaz à brûleur allumé doit être de 13 ~ 20 mbar.

Disposition des gicleurs *DRAGO* standard à GPL:

- Flamme courte trou gicleur Ø 2,50.
- Flamme longue trou gicleur Ø 2,50.

La pression du gaz à brûleur allumé doit être de 30 ~ 35 mbar.

MODIFICATION GAZ BRÛLEUR **(DE MÉTHANE A GPL ET VICE VERSA)**

Pour transformer le brûleur de Méthane à GPL ou vice versa, il est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes :

1. Débrancher les fiches du câble d'allumage et de signalisation de la flamme des électrodes respectives et débrancher les fiches du thermostat à réarmement automatique. (Photo 1 et 2).

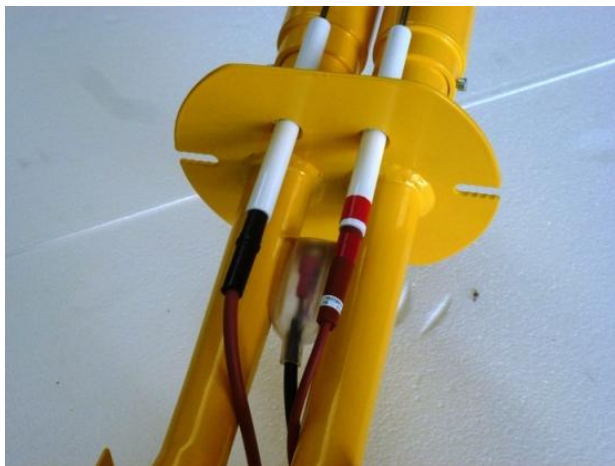


Photo 1



Photo 2

2. Dévisser les goulots. (Photo 3 et 4).

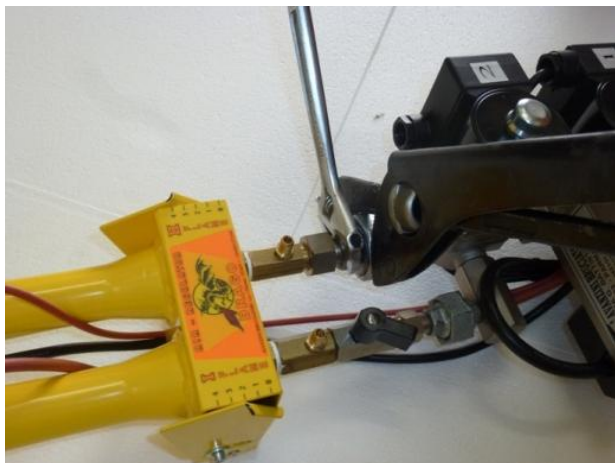


Photo 3

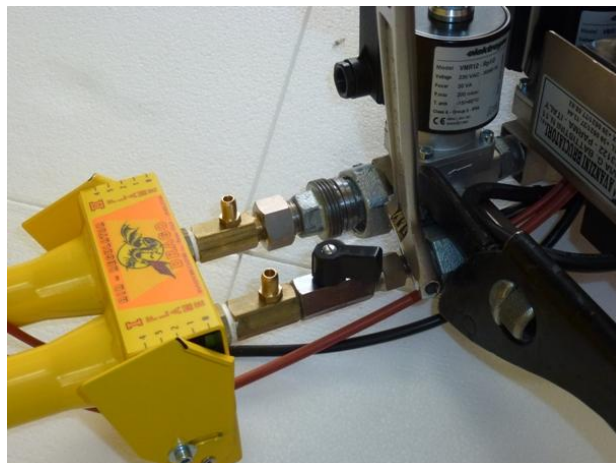


Photo 4

3. Détacher le groupe soupapes du brûleur. (Photo 5).
4. Dévisser les raccords de la 1^{ère} flamme. (Photo 6).



Photo 5



Photo 6

5. Dévisser le gicleur du brûleur. (Photo 7).
6. Remplacer le gicleur de 1^{ère} flamme. (Photo 8).



Photo 7



Photo 8

7. Effectuer la même opération pour le gicleur de 2^{ème} flamme.

8. Remplacement de la tête de mélange:

Enlever les vis avec une clé six pans de 4 et extraire les chapeaux de brûleur, les changer avec les relatifs « méthane » ou « GPL » (photos 9, 10 et 11).



Foto 9

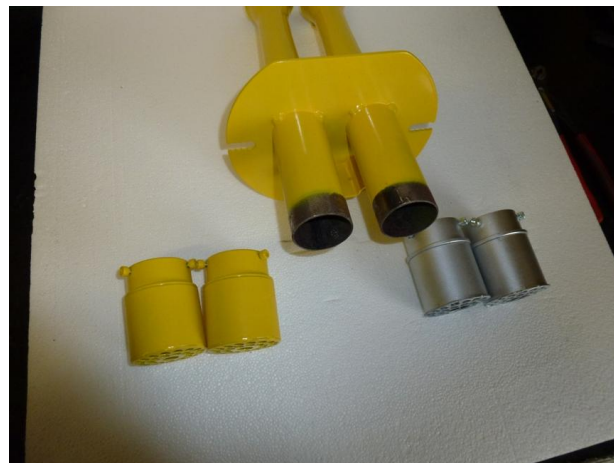


Foto 10



Foto 11

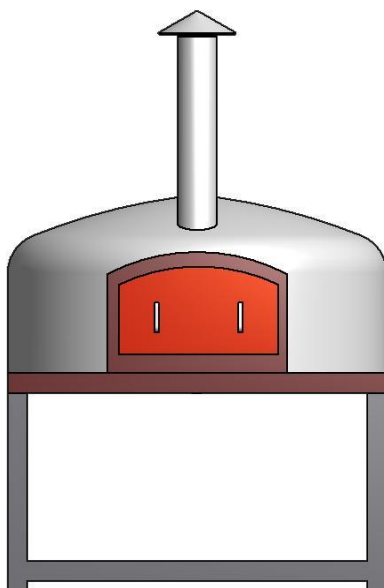
9. Revisser tous les composants en séquence opposée.

MONTAGE BRÛLEUR **DRAGO**

- Effectuer par carottage un trou de Ø 150 mm au dessous du four sur le côté droit ou gauche. Il se situera à environ 50 mm du bord interne du réfractaire du four et si possible, il sera décentré d'environ 150 mm vers l'intérieur, comme sur le dessin en annexe.
- Prévoir un bord dans le plan de cuisson d'environ 40 mm de hauteur, qui sert d'abri au trou d'entrée du brûleur afin d'empêcher que de la saleté n'entre à l'intérieur du four et dans le brûleur.
- Percer et tarauder de 8 MA. à 180 mm du centre du trou d'entrée du brûleur (comme sur le dessin). Puis, visser n. 2 prisonniers en prenant soin d'interposer les deux rondelles (de 8 mm d'épaisseur, fournies) entre la bride brûleur et le bâti du four afin de tenir à distance le brûleur pour favoriser l'entrée d'air secondaire.
- Parmi les accessoires à la demande, il est possible de commander la simple bride de fixation brûleur comprenant des prisonniers de 8 MA ou bien un tube en acier de longueur variable à insérer à l'intérieur du plan du four afin qu'il puisse sortir en chambre de cuisson sur au moins 30 mm.
- Faire un trou de Ø 8 mm sur la paroi du four du côté opposé au brûleur à environ 100 mm au dessus du plan de cuisson. Puis, insérer la sonde de manière à ce que la pointe, à l'intérieur de la chambre de cuisson, dépasse d'environ 5 mm.
- Appliquer le tableau de commande externe DRAGO CONTROL si possible près de la bouche d'enfournement et alimenter en insérant en amont un interrupteur général bipolaire 220V. de 10A. avec fusible de 2A.
- Le brûleur doit être branché à terre selon les normes en vigueur.
- Ne pas échanger la phase avec le neutre.
- Les lignes électriques doivent être à la bonne distance des parties chaudes du four.
- Brancher la fiche multiple à 7 pôles précâblée au corps du brûleur.
- S'occuper du branchement du combustible à la goulotte de Ø ½" en contrôlant que le Ø du tube ait été calculé par rapport à la distance du compteur au four et que les accessoires aient été installés sur la ligne gaz selon la loi en vigueur.
- En outre, s'assurer du nettoyage impeccable et du juste tirage de la cheminée. Vérifier qu'il y ait les aérations nécessaires prévues par les normes en vigueur actuelles à l'intérieur du local, pour obtenir une bonne combustion.

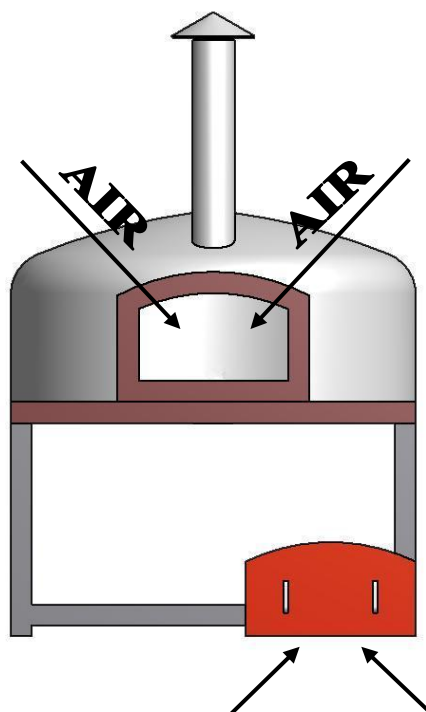
ALLUMAGE BRÛLEUR

Avec le brûleur éteint la bouche d'enfournement du four peut être fermée.



IMPORTANT!!!

Quand on allume le brûleur la bouche d'enfournement du four doit être **TOUJOURS OUVERTE** jusqu'au moment où le brûleur est éteint.



JAMAIS ALLUMER LE BRÛLEUR AVEC LE BOUCHON DE FERMETURE INSERE.

ALLUMAGE ET REGLAGE DU BRULEUR

- Contrôler que tous les robinets de gaz soient ouverts, laisser s'échapper l'air du tuyau de gaz si nécessaire.
- Insérer un manomètre sur la prise de pression du brûleur et contrôler et d'éventuelles fuites de combustible (en fermant l'arrivée de gaz) et la bonne pression du gaz lui-même, aussi bien avec le brûleur éteint qu'avec le brûleur en marche.
- Mettre le brûleur sous tension et positionner l'interrupteur (ou le thermostat) en 1ère flamme, puis grâce au robinet (cf photo 1) tarer la quantité de gaz désirée puis opérer sur le dispositif de réglage de l'air primaire de la torche de 1ère flamme (cf photo 2) afin d'obtenir une flamme parfaitement bleue mais également souple et silencieuse (la pointe de la flamme doit tendre vers le jaune pour donner de la luminosité).
- La 1ère flamme doit être d'une hauteur d'environ 30 cm et donc arriver au début de la coupole.

Attention! le contrôle à faire quand le four est à bonne température (par exemple environ 250°) est de vérifier qu'en positionnant le brûleur en 1ère flamme **la température du four n'augmente jamais** et il faut donc opérer en diminuant la hauteur de la flamme sur le robinet (photo 1) jusqu'à ce que la température sur l'écran rouge du Drago Control reste stable et tende à diminuer pour faire partir la 2ème flamme qui mène de nouveau le four à bonne température. Ce contrôle est important afin d'éviter de brûler les pizzas.

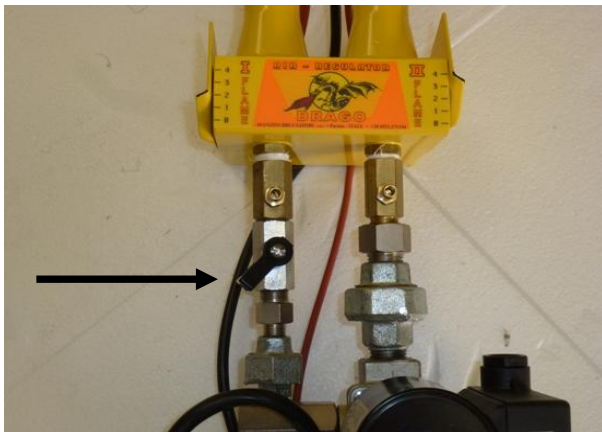


PHOTO 1

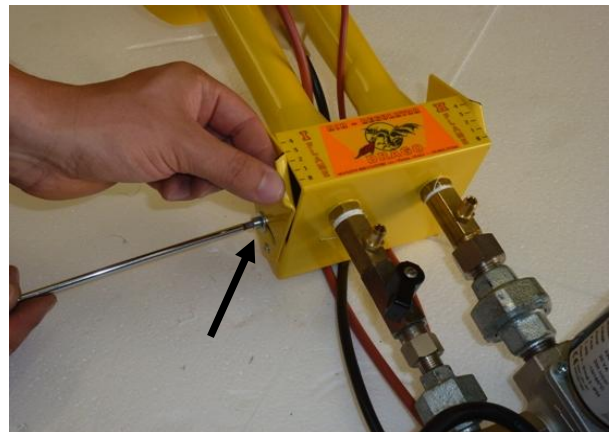


PHOTO 2

- Positionner le Drago Control pour faire partir la 2^{de} flamme, le réglage de la hauteur de la flamme doit être fait sur la vanne EV2 et plus précisément on dévisse le bouchon au centre de la bobine et il faut opérer avec la clé Allen Ø 4 (comme sur la photo **3**) dans le sens des aiguilles d’une montre pour diminuer la quantité de gaz, dans le sens contraire des aiguilles d’une montre pour augmenter la quantité de gaz.

A la fin du tarage des calories par heure nécessaires au four il faut se souvenir de revisser le bouchon à sa place puis de régler l’air primaire sur le régulateur de la 2^{de} flamme (photo **4**) jusqu’à obtenir une flamme lumineuse mais qui ne produit pas de suie, autrement il faut augmenter la quantité d’air primaire.

Les calories par heure nécessaires au bon fonctionnement du four s’obtiennent quand la 1^{ère} et la 2^{de} flamme arrivent ensemble au centre de la coupole du four.

On considère que les Kcal/h fournies par le brûleur sont bonnes lorsque le four met 60/80 minutes (temps qui peut varier en fonction de la surface interne du four) à revenir à bonne température d’un jour à l’autre.

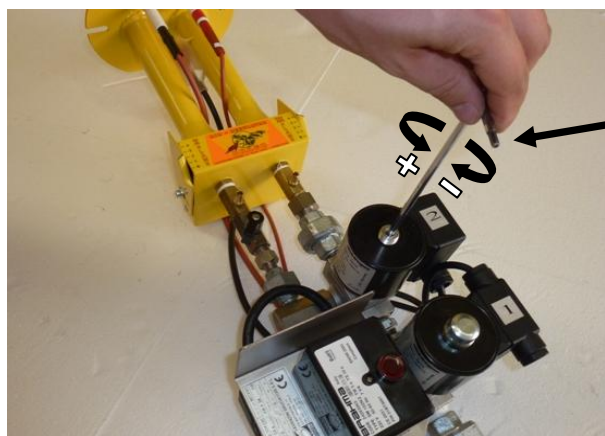


PHOTO 3

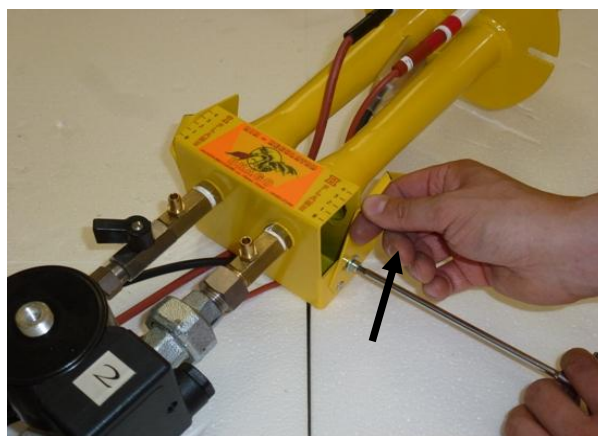


PHOTO 4

LISTE DES FONCTIONS DU CENTRAL

DRAGO CONTROL



- 1) Interrupteur général.
- 2) Sélecteur de 2^{ème} flamme pour utilisation manuelle.
- 3) Bouton pour augmenter la température installée.
- 4) Bouton SET.
- 5) Bouton pour diminuer la température réglée.
- 6) Led fonctionnement en 1^{ère} flamme.
- 7) Led fonctionnement en 2^a flamme.
- 8) Led panne à la sonde de température.
- 9) Led blocage brûleur.
- 10) Bouton de déblocage brûleur.
- 11) Bouton pour fonctionnement 2^{ème} flamme temporisée.
- 12) Display rouge température interne four.
- 13) Display vert température réglée.
- 14) Sonde de relèvement température.
- 15) Câble complet de fiche 7 pôles d'alimentation brûleur.
- 16) Câble complet de fiche CEI 220V.
- 17) Panneau de fixation à la paroi.

MODE D'EMPLOI DE LA CENTRALE *DRAGO* CONTROL

- Mettre la centrale Drago Control sous tension en insérant la fiche bleue fournie dans une prise CEI 220V. 16A. 50HZ.

Les écrans s'allument, l'écran rouge permet de visualiser la température interne du four, tandis que l'écran vert indique la température définie, s'il s'agit du premier allumage 0° apparaît.

Pour faire partir le brûleur il faut positionner l'interrupteur général vert (N. 1) sur la position **1**, celui-ci s'allume et quelques secondes plus tard l'étincelle jaillira et la 1ère flamme partira en même temps que le led (N. 6)

- En cas de premier allumage le brûleur pourrait se bloquer, ceci est signalé par le led (N. 9) pour débloquer il faut appuyer sur le bouton **RESET** (N. 10) avec l'interrupteur de ligne verte allumé.

Faire attention à la position du sélecteur (N. 2) qui doit être en position **"A"** (automatique) afin d'éviter le départ indésiré de la 2nde flamme.

Pour l'allumage automatique de la 2nde flamme il suffit d'appuyer pendant quelques secondes sur la touche  (N. 3) et vous pourrez lire sur l'écran vert la température de fonctionnement que vous souhaitez définir (généralement 250°/270°) et qui restera mémorisée, l'allumage du led (N. 7) signalera le fonctionnement de la 2nde flamme.

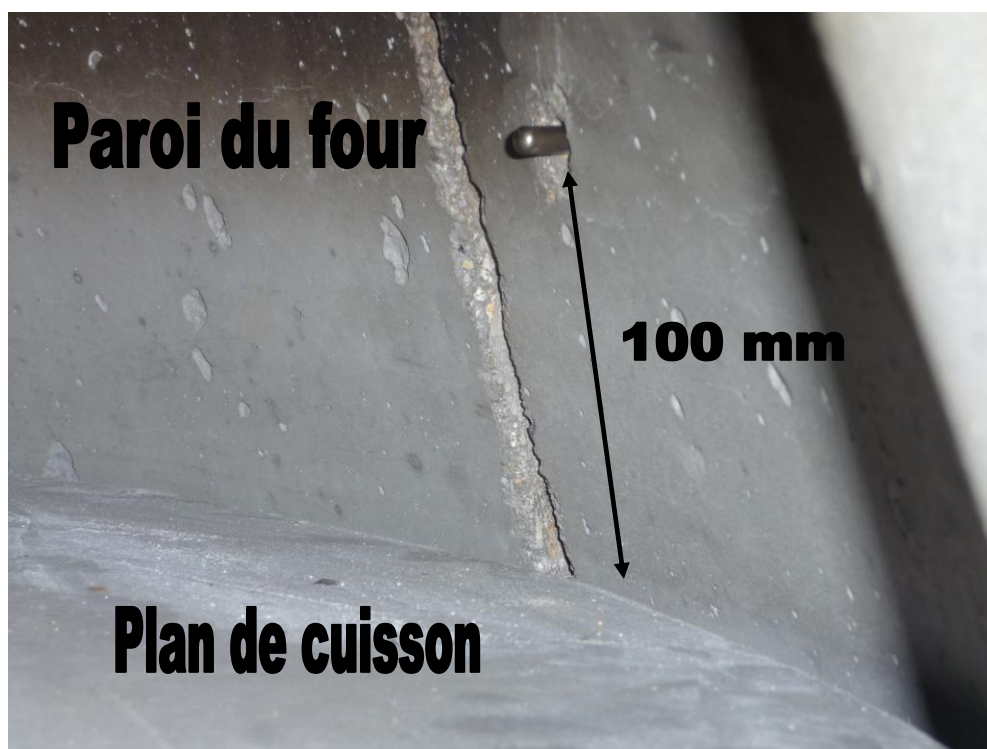
La température de la 2nde flamme mémorisée pourrait dans certains cas se révéler trop élevée, pour positionner le brûleur en 1ère flamme il suffit d'appuyer sur la touche  (N. 4) et l'inscription **OFF** apparaîtra sur l'écran vert.

La 2nde flamme restera éteinte tant que l'on n'appuyera pas de nouveau sur la touche  (N. 4).

- Considérer que la température définie de la 2nde flamme sera la température de fonctionnement du four, ceci permettra le fonctionnement à deux flammes du brûleur, en effet une fois que la température définie comme 2nde flamme sera atteinte, cette dernière s'éteindra et seule la 1ère flamme restera allumée, et en théorie ne devrait jamais s'éteindre afin de garantir la lumière à l'intérieur du four. Cette situation se produit quand les calories distribuées par le brûleur en 1ère flamme sont les mêmes calories nécessaires au four vide pour maintenir la température de 1ère flamme, concrètement la température ne doit pas augmenter, mais diminuer lentement.

ATTENTION:

contrôler lorsque le four est arrivé à la bonne température de cuisson (par exemple 250°) qu'en positionnant le brûleur en 1ère flamme et donc bloquer avec la touche  le départ de la 2nde flamme, la température du four n'augmente jamais autrement il est nécessaire de partialiser la hauteur de la flamme sur le robinet de réglage de la 1ère flamme (voir instructions réglage du brûleur). La sonde de relèvement de la température doit être placée du côté opposé au brûleur, elle peut être insérée par le plan de cuisson ou bien par la paroi latérale à environ 10 cm et au-dessus du plan de cuisson. Il est important que le bout de la sonde dépasse au maximum de 3mm du réfractaire pour éviter qu'elle soit trop sensible aux variations de température (voir photo).



La température de la 1ère flamme est définie en usine à 400° et donc si le four arrive accidentellement à cette température, le brûleur s'éteint automatiquement.

Pour changer la température limite mémorisée il faut appuyer en même temps sur les flèches   touches (N. 3 – N. 5), la température enregistrée sur l'écran vert clignote et grâce à la flèche  ou  il est possible de changer la température à mémoriser, la température maximum que l'on peut définir est 500°.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DE LA TOUCHE BOOSTER:

- La Fonction Booster permet le fonctionnement temporisé de la 2^{ème} flamme. L'avantage, c'est qu'on évite de varier la température réglée sur le display dans le cas où il serait nécessaire d'effectuer une prompte mise en régime de la température maximale du four. En appuyant sur la touche **Booster** (N. 11), "t 2" apparaît sur le display vert. Cette valeur correspond aux minutes réglées à l'usine. Puis, le compte à rebours commence avec la mise en marche de la 2^{ème} flamme pour atteindre zéro et l'arrêt automatique.
- Pour interrompre le compte à rebours, il faut appuyer sur la touche **Booster** (N. 11) quelques secondes.
- Si on veut enregistrer un temps différent de celui réglé à l'usine, il suffit d'appuyer sur la touche **Booster** (N. 11). Lors du clignotement du temps préréglé, on peut régler avec les touches  (N. 3) ou  (N. 5) pour atteindre le temps désiré qui restera enregistré.

N.B. Si pendant le fonctionnement en Booster, le four atteint la température limite réglée comme 1^{ère} flamme, le brûleur s'éteint complètement.

En outre, il est possible de faire fonctionner la 2^{ème} flamme manuellement en utilisant le sélecteur (N. 2) et en le mettant sur la position "M".

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE FONCTIONNEMENT DU MATERIEL (TEMPORAIRE SEULEMENT) DU CENTRAL DRAGO CONTROL:

En cas de panne du central électronique, il est possible d'utiliser le brûleur Drago manuellement afin de terminer la soirée.

1. Enlever la tension du central à partir de l'interrupteur général qui se trouve à l'intérieur du local.
2. Comme sur la photo N° 1 il faut dévisser les 4 vis à fente afin d'ouvrir le tableau électrique, puis joindre deux fastons rouges mâle et femelle (Voir photo N° 2).
3. Revisser le couvercle à sa place.
4. Mettre sous tension le central avec l'interrupteur général du local.
5. Appuyer sur l'interrupteur (N. 1) en position **I** pour faire partir le brûleur en 1ère flamme.
6. Amener le sélecteur (N. 2) sur la position **M** afin d'exciter la 2^{ème} flamme pour le temps désiré.

A la fin de la soirée, il faut appuyer sur l'interrupteur (n. 1) en position **“0”** pour éteindre complètement le brûleur.

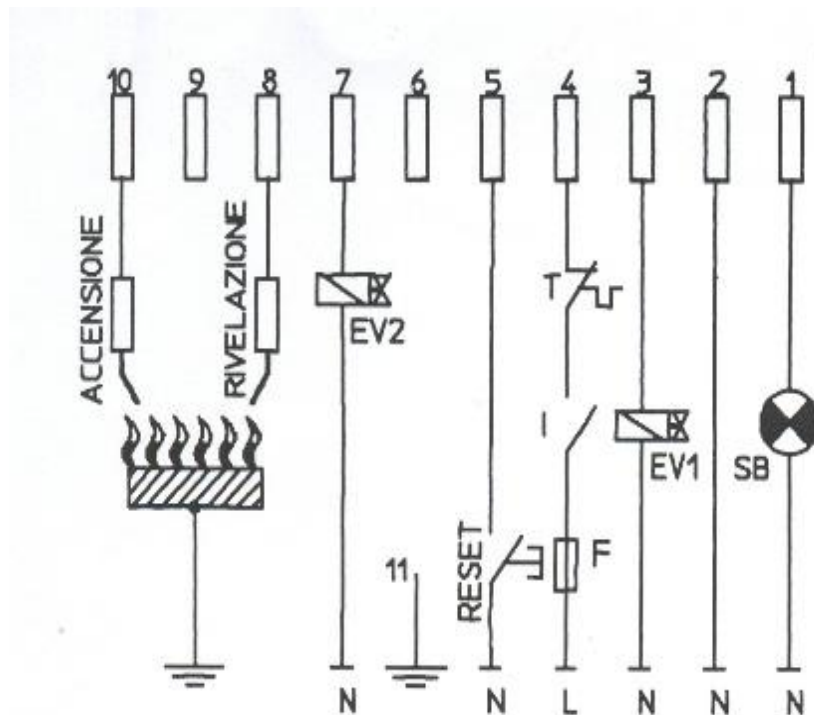


PHOTO 1



PHOTO 2

SCHEMA DU CIRCUIT ELECTRIQUE



LEGENDE PRISE MULTIPOLAIRE

FICHE 7 POLES	DESCRIPTION	FIL N°
B ₄	CONTACT 2 ^{ème} FLAMME	6
S ₃		5
T ₂	BLOCAGE	4
T ₁	BOUTON DE DEBLOCAGE	3
N	NEUTRE	2
⏏	TERRE	Jaune/Vert
L ₁	PHASE	1

BRANCHEMENT ELECTRIQUE.

La ligne d'alimentation doit être interrompue avec l'INTERRUPTEUR GENERAL BIPOLAIRE de 10A avec un fusible de 2 A.

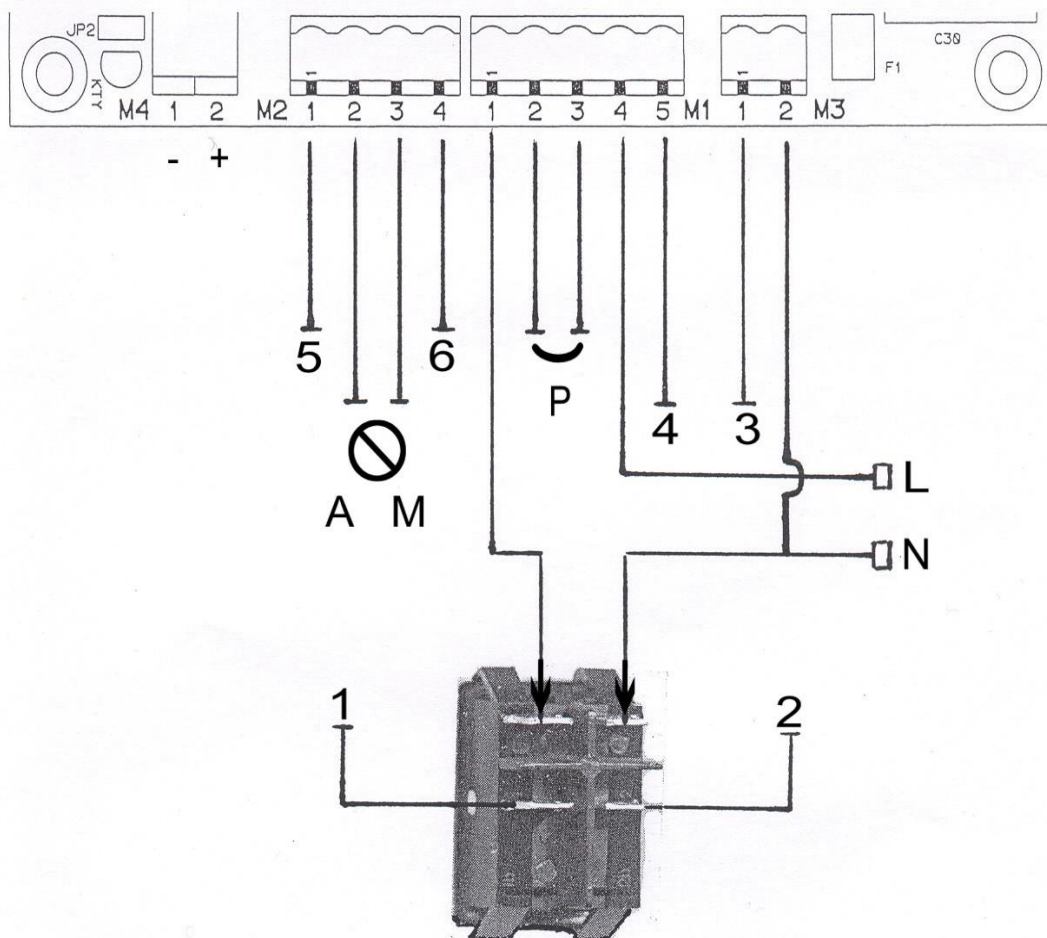
Les câbles de branchement à la fiche multiple du brûleur doivent avoir une section d'au-moins 1,5 mm et l'isolation doit répondre aux normes en vigueur CEI 20-22.

Le brûleur doit être branché à terre selon les normes en vigueur.

Ne pas échanger la phase avec le neutre.

Les lignes électriques doivent être éloignées, à la bonne distance, des parties chaudes du four.

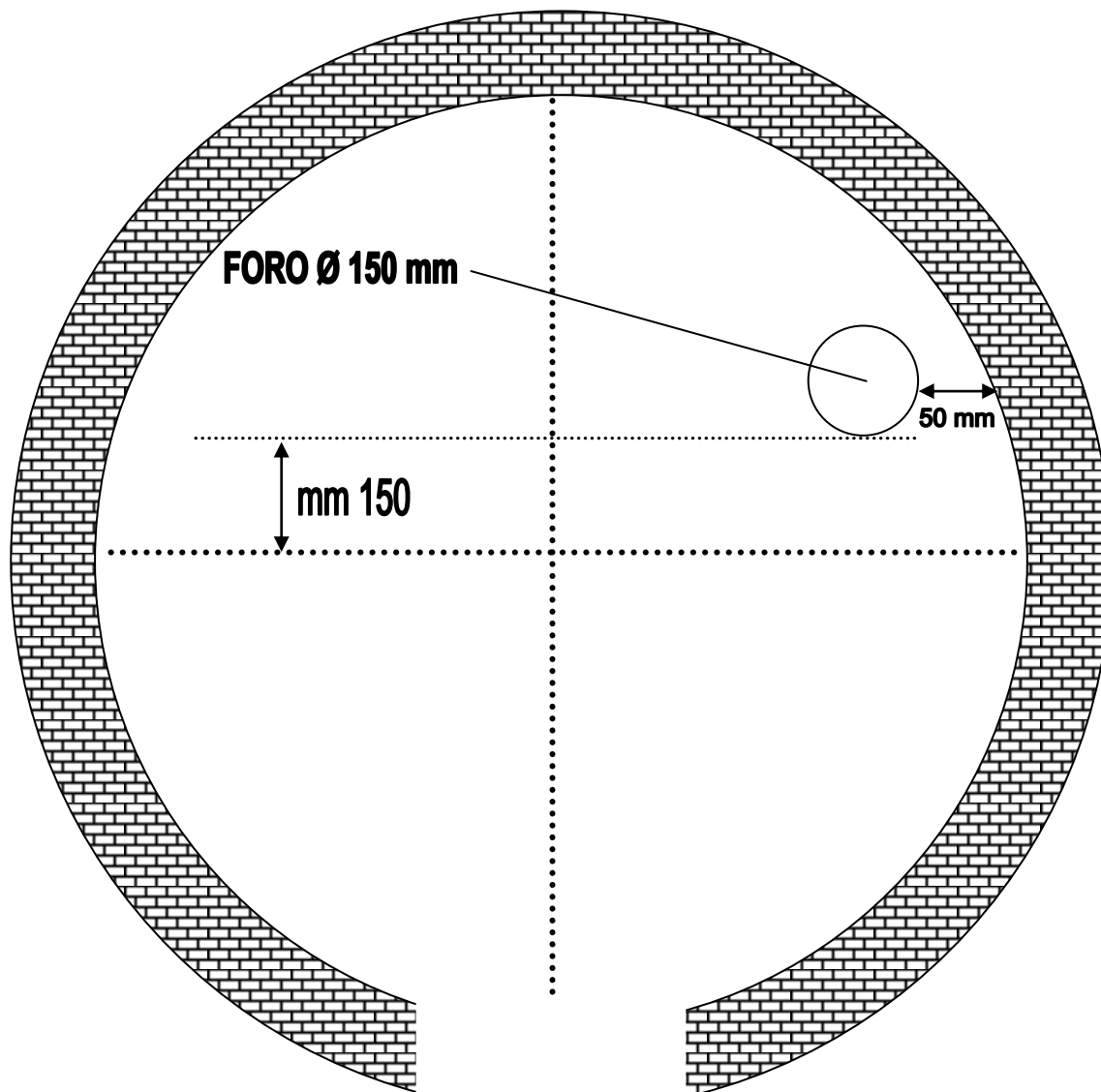
SCHEMA DU CENTRAL **DRAGO CONTROL**



L	= Phase.
N	= Neutre.
1	= Phase brûleur.
2	= Neutre brûleur.
3	= Reset.
4	= Signal de blocage.
5	= Phase EV de 2 ^{ème} flamme.
6	= Retour de EV 2 ^{ème} flamme.
P	= Pont pour fonctionnement manuel.
-	} Sonde thermostat.
+	
	= Sélecteur automatique – manuel.

Indicaciones de montaje Quem. **DRAGO**

Para transformar un horno a leña en un horno a gas es necesario efectuar las siguientes operaciones:



- Indicaciones de la posición del orificio de entrada para el quemador Drago en el plano de cocción del horno a leña, visto desde arriba. El orificio puede ser efectuado tanto del lado derecho como del izquierdo.
- La alimentación del gas metano debe ser efectuada con tubo galvanizado Ø 1" o tubo de cobre equivalente, en coincidencia con el orificio de entrada del quemador a 5 cm del suelo.
Instalar más arriba en una posición adecuada la llave de paso del gas.
- Instalar cerca del horno un toma interbloqueado 220V. 16A CEI (tipo azul) protegido por interruptor bipolar de tipo AUTOMÁTICO.
Es indispensable respetar la conexión fase-neutra.
- Acordarse de efectuar una cuidadosa limpieza del humero para liberarlo de las cenizas producidas por la combustión de la leña.

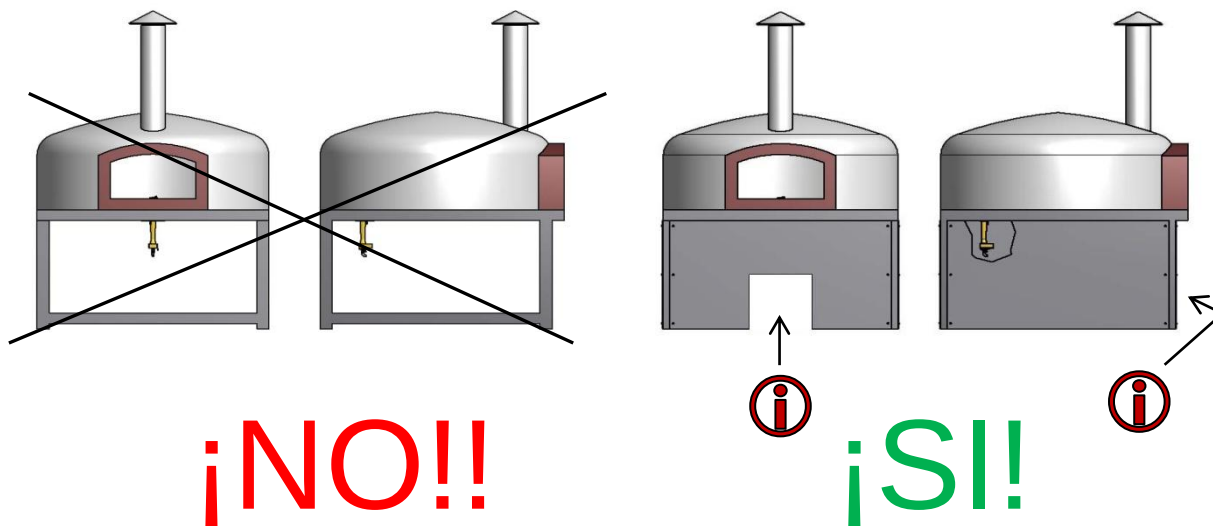
BRIDA DE FIJACIÓN PARA QUEMADOR **DRAGO**



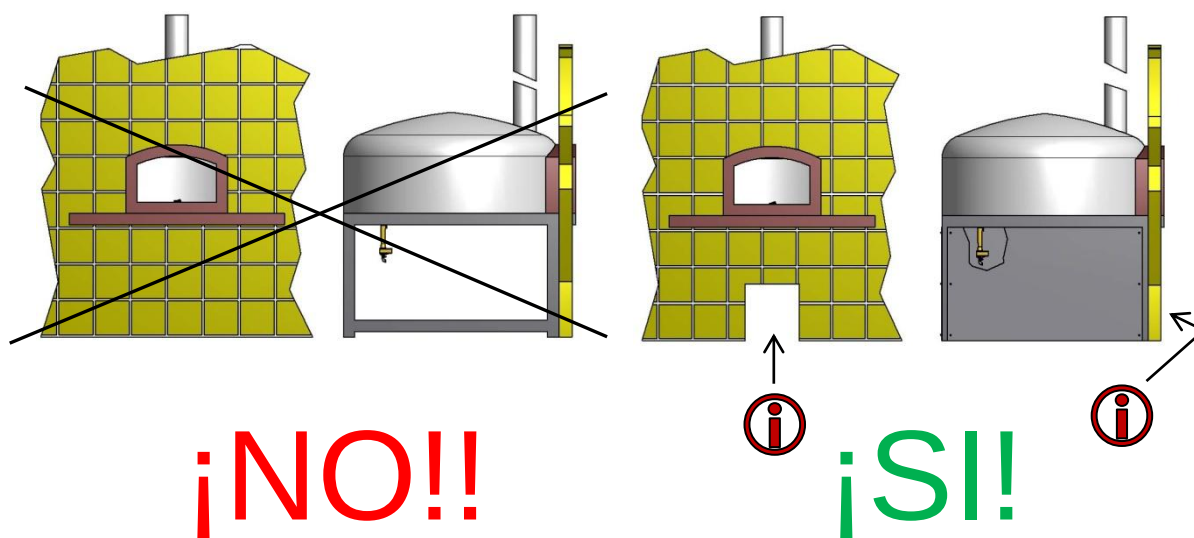
180 mm.

ESQUEMA DE MONTAJE QUEMADOR DRAGO

INSTALACIÓN DEL HORNO EN EXTERIOR



INSTALACIÓN DEL HORNO EN EXTERIOR PERO CON LA BOCA DENTRO DEL LOCAL



¡ **IMPORTANTE:** para que el quemador funcione bien, las paredes externas del armazón de sostén tienen que estar cerradas en todos los costados. La abertura de aspiración de aire al quemador tiene que estar ubicada debajo de la boca del horno y tiene que tener una dimensión mínima de 500x500 mm porque el aire tiene que ser extraído del mismo ambiente en donde está la boca del horno.

IDENTIFICACIÓN DEL QUEMADOR

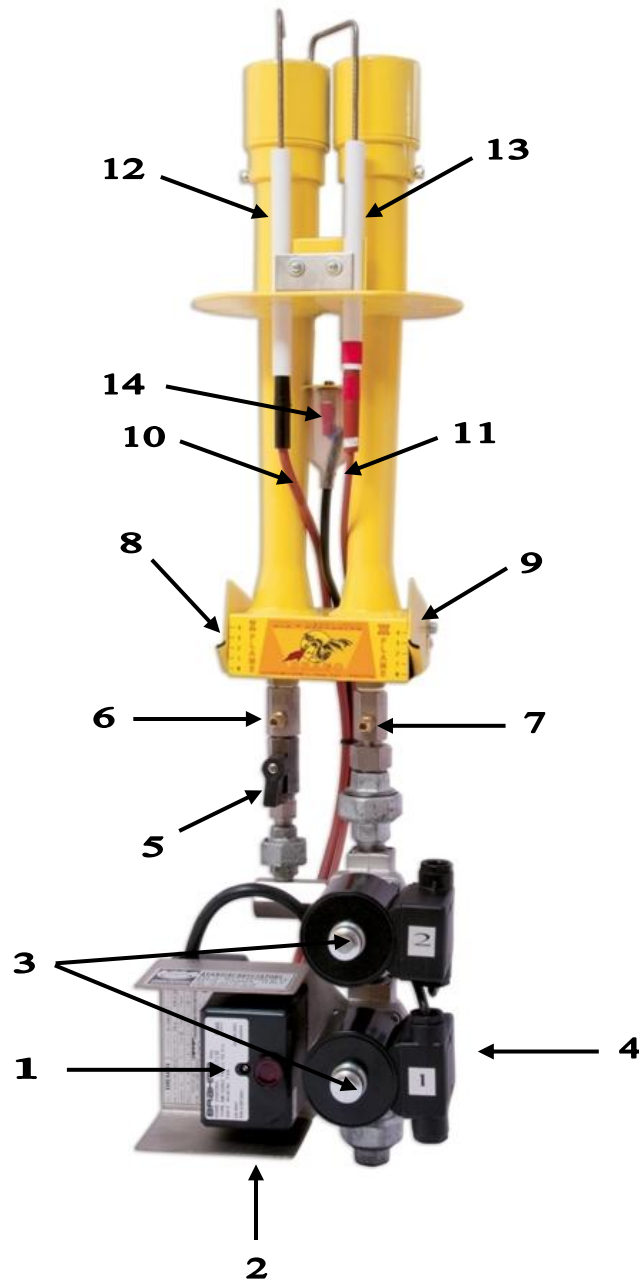
En el quemador, objeto de la presente documentación, ha sido aplicada la placa de identificación que se muestra en la figura.

MODELLO DRAGO	N. DI MATRICOLA	TIPO DI GAS
ANNO DI COSTRUZIONE	POTENZA TERMICA DA 6	KW A 34 KW
CATEGORIA I _{2E} ☐ I _{2E+} ☐ I ₃₊ ☐ II _{2H3+} ☒ II _{2H3B/P} ☐ II _{2E+3+} ☐ II _{2E3B/P} ☐		
PAESI AT ☐ DE ☐ BE ☐ CH ☐ DK ☐ ES ☐ FI ☐ FR ☐ IE ☐ IT ☒ PT ☐ GB ☐ SE ☐		
PRESSIONE GAS DA mbar A mbar	 AVANZINI BRUCIATORI S.R.L. VIA BATTISTINI N. 11 43100 - PARMA - ITALY TEL 0521/27.13.44 FAX 0521/77.58.62	
ALIMENTAZIONE ELETTRICA ~ / 220V 50-60Hz		
POTENZA ELETTRICA FINO A 100 W		

No quitar nunca dicha placa y mantenerla siempre legible. En caso de daño es necesario solicitar un duplicado a la empresa **AVANZINI BRUCIATORI s.r.l.**. El quemador no puede ser comercializado sin la placa.

Modello:	<i>Modelo</i>
N. di matricola:	<i>N° De Matricula</i>
Tipo di gas:	<i>Tipo De gas</i>
Anno di costruzione:	<i>Año De Construcción</i>
Potenza termica:	<i>Potencia Térmica</i>
Categoria:	<i>Categoría</i>
Paesi:	<i>Países</i>
Pressione gas:	<i>Presión gas</i>
Alimentazione elettrica:	<i>Alimentación Eléctrica</i>
Potenza elettrica:	<i>Potencia Eléctrica</i>

LISTA COMPONENTES QUEMADOR *DRAGO*



- 1) Equipo de mando.
- 2) Enchufe múltiple de 7 polos.
- 3) Electroválvulas de interceptación combustible.
- 4) Toma de presión general.
- 5) Grifo de regulación 1ª llama.
- 6) Toma de presión 1ª llama.
- 7) Toma de presión 2ª llama.
- 8) Regulador aire primario 1ª llama.
- 9) Regulador aire primario 2ª llama.
- 10) Cable de ionización llama.
- 11) Cable de encendido llama.
- 12) Electrodo de ionización llama.
- 13) Electrodo de encendido llama.
- 14) Termostato de restablecimiento automático (110° C).

CORRECTA POSICIÓN DE LOS ELECTRODOS

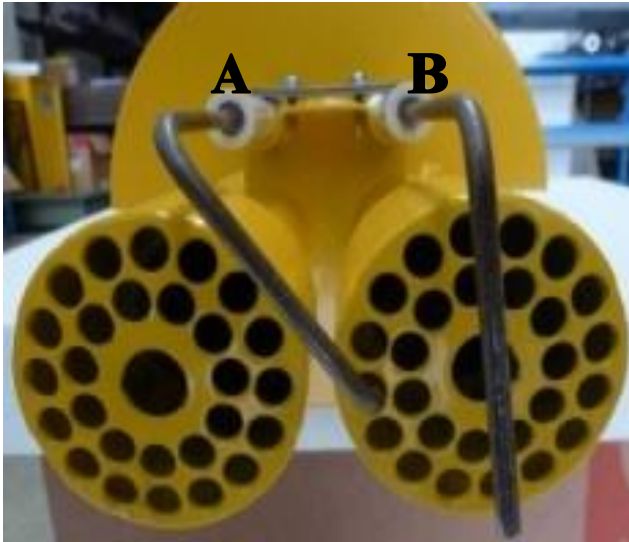


FOTO 1

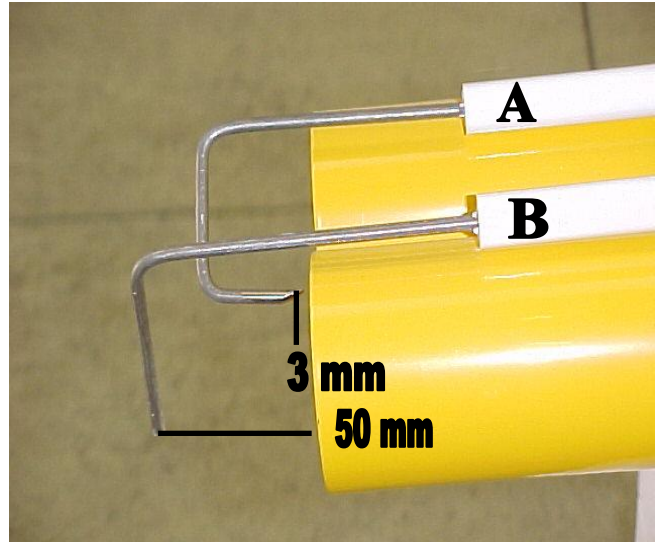


FOTO 2

- A** Electrodo de encendido quemador, la chispa se descarga en el centro de los cuatro orificios del aro del difusor de llama (ver foto n. 1), la distancia desde la punta del electrodo hasta el aro debe ser 3 mm (ver foto n. 2).
- B** Electrodo de detección llama quemador, la distancia desde el aro del difusor de llama debe ser 50 mm (ver foto n. 2).

Disposición toberas *DRAGO* estándar a gas metano:

- Llama corta orificio tobera $\varnothing$ 3,25.
- Llama larga orificio tobera $\varnothing$ 4,00.

La presión del gas con quemador encendido debe ser 13 $\approx$ 20 mbar.

Disposición toberas *DRAGO* estándar a GLP:

- Llama corta orificio tobera $\varnothing$ 2,50.
- Llama larga orificio tobera $\varnothing$ 2,50.

La presión del gas con quemador encendido debe ser 30 $\approx$ 35 mbar.

MODIFICACIÓN GAS QUEMADOR (DE GAS METANO A GLP Y VICEVERSA)

Para transformar el quemador de Metano a GLP o viceversa es necesario efectuar las siguientes operaciones:

1. Desenchufar los enchufes del cable de encendido y detección llama de sus respectivos electrodos y desenchufar los enchufes del termostato de restablecimiento automático. (Foto 1 y 2).

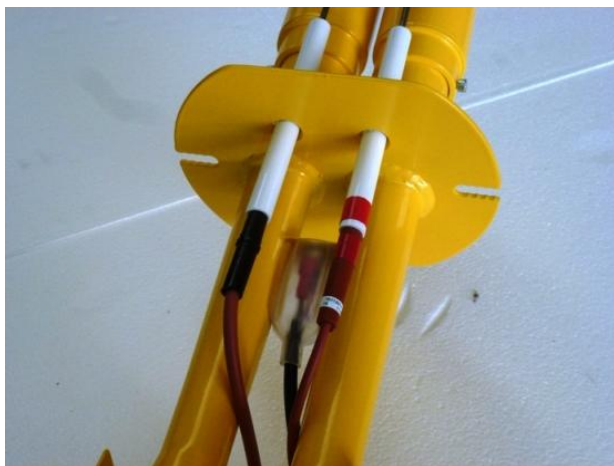


Foto 1



Foto 2

2. Desenroscar las bridas. (Foto 3 y 4).

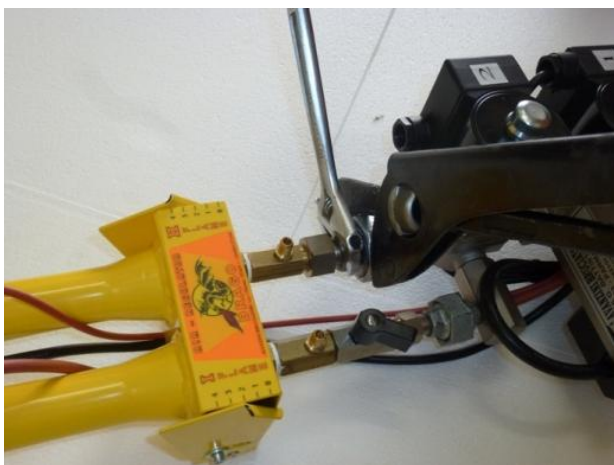


Foto 3

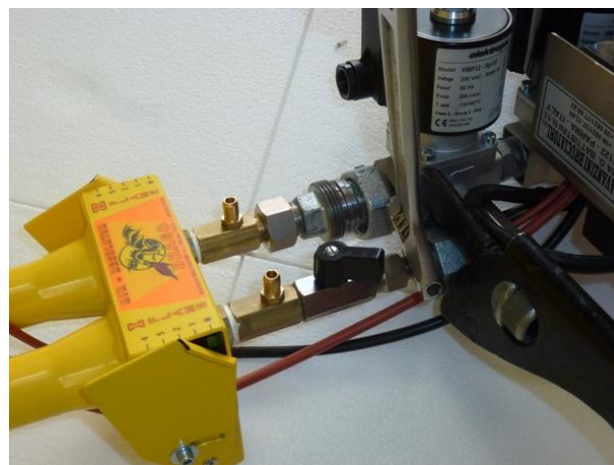


Foto 4

3. Separar del quemador el grupo válvulas. (Foto 5).
4. Desenroscar las conexiones de la 1ª llama. (Foto 6).



Foto 5



Foto 6

5. Desenroscar la tobera del quemador. (Foto 7).
6. Sustituir la tobera de la 1ª llama. (Foto 8).



Foto 7



Foto 8

7. Efectuar a misma operación para la tobera de la 2ª llama.

8. Reemplazar el cabezal de mezcla:
Desatornillar los tornillos Allen con una llave de 4 y extraer las coronas, cambiarlas por las respectivas “metano” o “GLP” (foto 9, 10 y 11).



Foto 9

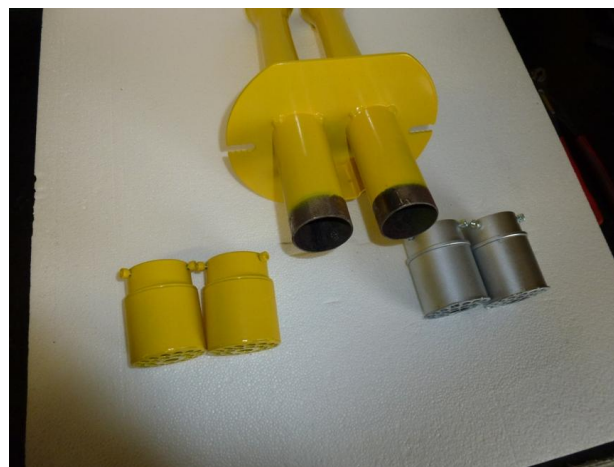


Foto 10



Foto 11

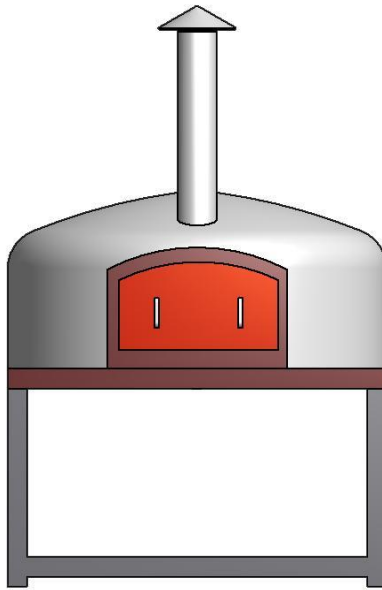
9. Volver a enroscar todos los componentes en orden inverso.

MONTAJE QUEMADOR **DRAGO**

- Efectuar mediante perforación un orificio Ø 150 mm desde la parte inferior del horno indistintamente del lado derecho o izquierdo a una distancia de 50 mm del borde interno del refractario del horno y, de ser posible, descentrado aprox. 150 mm hacia el interior, como en el dibujo adjunto.
- Prever un borde dentro del plano de cocción de una altura de 40 mm, de protección del orificio de entrada quemador para impedir que caiga suciedad dentro del mismo y, en consecuencia, sobre el quemador.
- Perforar y atornillar de 8 MA. a mm 180 del centro del orificio entrada quemador (como en el dibujo) y luego atornillar 2 prisioneros con cuidado de interponer entre la brida quemador y la base del horno las dos rondanas de 8 mm de espesor en dotación para distanciar el quemador favoreciendo la entrada de aire secundario.
- Entre los accesorios a pedido se puede ordenar la brida simple de fijación quemador con prisioneros de 8 MA o con tubo de acero de longitud variable para introducir dentro del piso con el propósito de que pueda salir en la cámara de cocción por lo menos 30 mm.
- Efectuar un orificio Ø 8 mm en la pared del horno en la parte opuesta al quemador aprox. 100 mm sobre el plano de cocción, luego introducir la sonda de modo tal que sobresalga la punta dentro de la cámara de cocción aprox. 5 mm.
- Aplicar el cuadro de mandos externo DRAGO CONTROL si es posible cerca de la boca del horno y dar alimentación colocando más arriba un interruptor general bipolar 220V. de 10A. con fusible de 2A.
- El quemador debe estar conectado a tierra según las normativas vigentes.
- No intercambiar la fase con el neutro.
- Las líneas eléctricas deben estar adecuadamente distanciadas de las partes calientes del horno.
- Enganchar al cuerpo quemador el enchufe múltiple de 7 polos precableado.
- Realizar la conexión del combustible a la brida Ø ½” controlando que el Ø de la tubería haya sido calculado en referencia a la distancia desde el contador al horno y que hayan sido instalados los accesorios en la línea gas como previsto por la normativa vigente.
- Asegurarse también de la perfecta limpieza y del justo tiraje de la chimenea y que existan los recambios de aire necesarios dentro del local previstos por la normativa actual para una buena combustión.

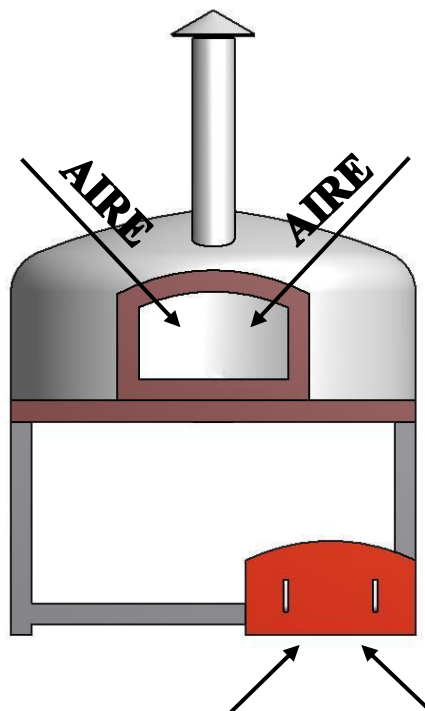
ENCENDIDO QUEMADOR

Con el quemador apagado la boca del horno puede estar cerrada



!!!IMPORTANTE!!!

Cuando se enciende el quemador la boca del horno tiene que estar **SIEMPRE ABIERTA** hasta que el quemador se apague.



NO ENCENDER *NUNCA* EL QUEMADOR CON LA TAPA DE CIERRE PUESTA

ENCENDIDO Y REGULACIÓN QUEMADOR

- Controlar que todos los grifos del gas estén abiertos, eliminar el aire de la tubería de gas si es necesario.
- Introducir un manómetro en la acometida de presión del quemador y controlar tanto posibles pérdidas de combustible (cerrando la suministro del gas) como la correcta presión del gas mismo, tanto con el quemador apagado como en funcionamiento.
- Dar tensión al quemador y posicionar el interruptor (o el termostato) en la 1ª llama, luego a través del grifo (como en la foto 1) calibrar la cantidad de gas requerida y utilizar el regulador de aire primario del fuego de la 1ª llama (como en la foto 2) para obtener una llama perfectamente azul pero también suave y silenciosa (la punta de la llama tiene que tender al amarillo para dar luminosidad).
- La 1ª llama tiene que tener una altura aproximada de 30 cm y llegar por lo tanto al inicio de la cúpula.

¡Atención! el control que hay que hacer cuando el horno está en temperatura (por ejemplo a 250°) es verificar que posicionando el quemador en 1ª llama **el horno no tiene que subir de temperatura nunca** y por lo tanto hay que bajar la altura de la llama utilizando el grifo (foto 1) hasta que la temperatura de la pantalla roja del Drago Control quede estable con tendencia a disminuir para hacer que se encienda la 2ª llama que lleva al horno nuevamente a temperatura. Este control es importante para evitar que se quemen las pizzas.

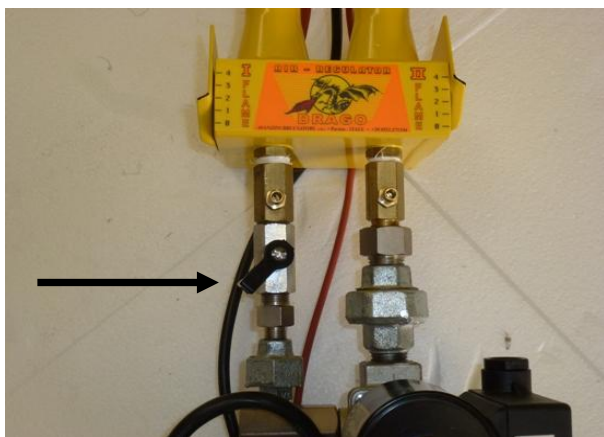


FOTO 1

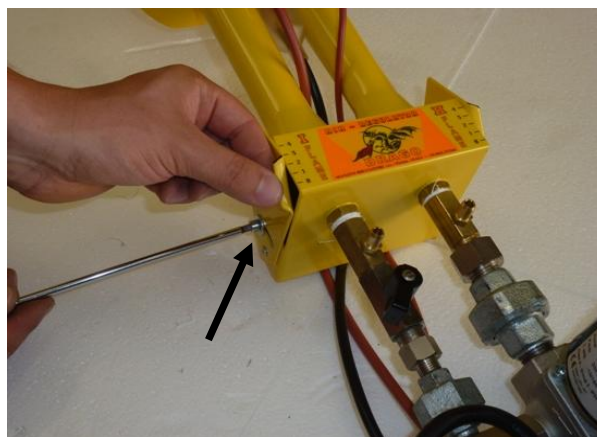


FOTO 2

- Posicionar el Drago Control para que se encienda la 2ª llama, la regulación de la altura de la llama tiene que hacerse con la válvula EV2 y precisamente se desenrosca la tapa en el centro de la bobina y hay que utilizar una llave Allen Ø 4 (como en la foto 3) en sentido horario para disminuir la cantidad de gas, en sentido antihorario para aumentar la cantidad de gas.

Cuando termine de calibrar las calorías por hora necesarias para el horno, recuerde de volver a enroscar la tapa en su lugar y luego regular el aire primario en el regulador de llama 2ª (foto 4) hasta obtener una llama luminosa pero que no produzca hollín, en ese caso hay que aumentar la cantidad de aire primario.

Las calorías horarias necesarias para el correcto funcionamiento del horno se obtienen cuando la llama 1ª y 2ª juntas llegan al centro de la cúpula del horno.

Se considera que las Kcal/h suministradas por el quemador son correctas cuando el horno necesita 60/80 minutos (tiempo que puede variar según la superficie interna del horno) para volver a la temperatura de trabajo de un día a otro.

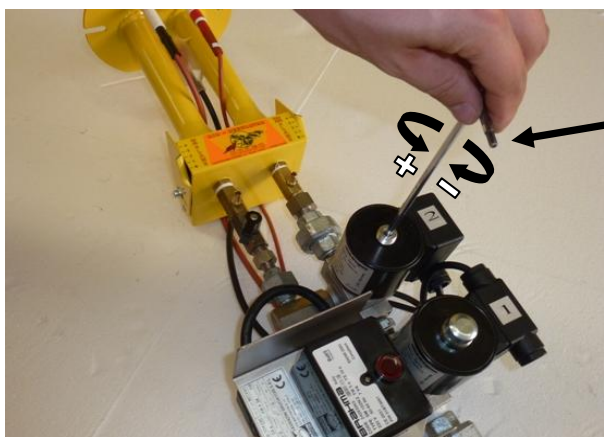


FOTO 3

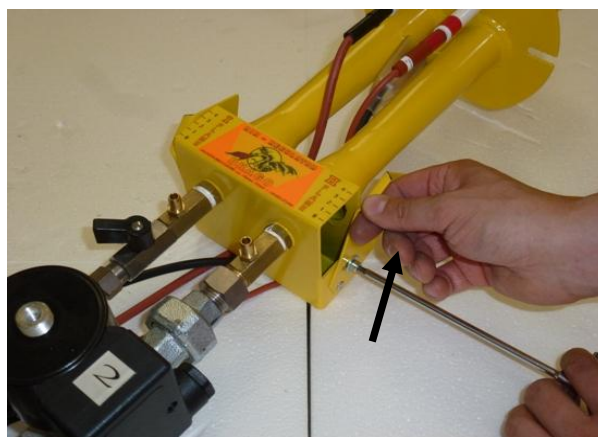


FOTO 4

LISTA FUNCIONES DE LA CENTRAL **DRAGO CONTROL**



- 1) Interruptor general.
- 2) Selector de 2ª llama para uso manual.
- 3) Botón para aumentar la temperatura programada.
- 4) Botón SET.
- 5) Botón para disminuir la temperatura programada.
- 6) Led funcionamiento en 1ª llama.
- 7) Led funcionamiento en 2ª llama.
- 8) Led averiado en la sonda de temperatura.
- 9) Led bloqueo quemador.
- 10) Botón de desbloqueo quemador.
- 11) Botón para funcionamiento 2ª llama temporizado.
- 12) Display rojo temperatura interna horno.
- 13) Display verde temperatura programada.
- 14) Sonda de detección temperatura.
- 15) Cable con enchufe 7 polos de alimentación quemador.
- 16) Cable con enchufe CEI 220V.
- 17) Panel de fijación a la pared.

INSTRUCCIONES PARA EL USO DE LA CENTRALITA DRAGO CONTROL

- Dar tensión a la centralita Drago Control enchufando el enchufe azul en dotación en una toma CEI 220V. 16A. 50HZ.

Las pantallas se encienden, la roja muestra la temperatura interna del horno, mientras que la verde indica la temperatura programada, si es el primer encendido aparece 0°.

Para encender el quemador hay que seleccionar en el interruptor general verde (N. 1) la posición **1**, el mismo se enciende y después de algunos segundos se produce la chispa y se enciende la 1ª llama junto con el led (N. 6)

- Si es la primera vez que se enciende el quemador podría bloquearse, esto es señalado por el led (N. 9) para desbloquear hay que pulsar el interruptor **RESET** (N. 10) con el interruptor de línea verde encendido. Prestar atención a la posición del selector (N. 2) que tiene que estar en posición **“A”** (automático) para evitar que la 2ª llama se encienda involuntariamente.

Para que se encienda automáticamente la II llama basta presionar durante algunos segundos la tecla  (N. 3) y en la pantalla verde se leerá la temperatura de trabajo que desea programar (generalmente 250°/270°) y que permanecerá memorizada, el encendido del led (N. 7) señalará el funcionamiento de la 2ª llama.

La temperatura de 2ª llama memorizada en ciertas situaciones podría ser demasiado alta para posicionar en 1ª llama el quemador basta presionar la tecla  (N. 4) y en la pantalla verde aparecerá la palabra **OFF**.

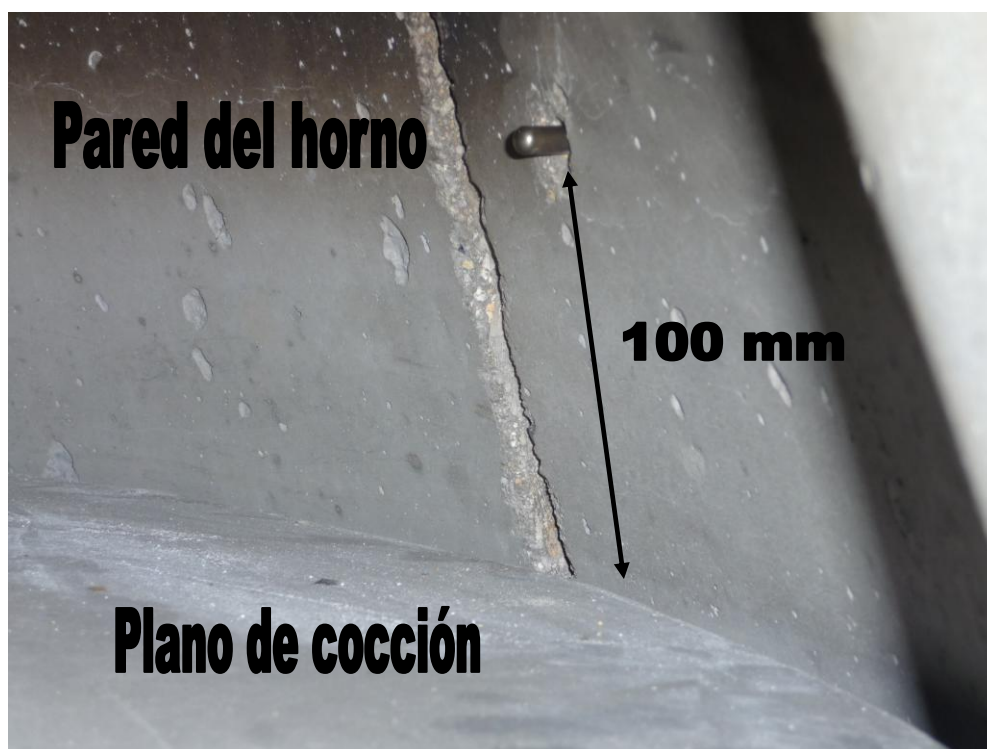
La II llama quedará apagada hasta que se vuelva a presionar la tecla  (N. 4)

- Tener presente que la temperatura de 2ª llama programada será la temperatura de trabajo del horno, esto permitirá el funcionamiento a dos llamas del quemador, en efecto al alcanzar la temperatura programada como 2ª llama, la misma se apagará y permanecerá encendida sólo la 1ª llama, que en teoría no tendría que apagarse nunca para garantizar que haya luz dentro del horno.

Esta situación se produce cuando las calorías suministradas por el quemador en 1ª llama son las mismas calorías que necesita el horno vacío para mantener la temperatura de 1ª llama, prácticamente la temperatura no tiene que subir, sino que lentamente bajar.

ATENCIÓN:

controlar cuando el horno haya llegado a la temperatura de cocción (por ejemplo 250°) que posicionando el quemador en 1ª llama luego de bloquear con la tecla  el encendido de la 2ª llama la temperatura del horno no tiene que subir nunca, de lo contrario hay que parcializar la altura de la llama con el grifo de regulación 1ª llama (ver instrucciones regulación quemador). La sonda de detección temperatura tiene que estar ubicada enfrente del quemador, puede ser introducida desde el plano de cocción o desde la pared lateral a 10 cm aproximadamente y sobre el plano de cocción. Es importante que la punta de la sonda salga como máximo 3 mm del refractario para evitar que sea demasiado sensible a las variaciones de temperatura (véase foto).



La temperatura de 1ª llama viene programada de fábrica a 400° y por lo tanto si accidentalmente el horno alcanza esta temperatura el quemador se apaga completamente.

Para variar la temperatura límite memorizada hay que presionar contemporáneamente las flechas   teclas (N. 3 – N. 5), la temperatura memorizada en la pantalla verde es intermitente y luego con la flecha  o  se puede variar la temperatura a memorizar, la temperatura máxima que se puede programar es 500°.

INSTRUCCIONES DE USO DE LA TECLA BOOSTER:

- La función Booster permite el funcionamiento temporizado de la 2ª llama; la ventaja es que evita tener que variar la temperatura programada en el display en caso de que se necesite una rápida puesta en régimen de la temperatura máxima del horno. Apretando la tecla **Booster** (N. 11) en el display verde aparece “**t 2**” que son los minutos programados de fábrica. Luego inicia la cuenta regresiva con el arranque 2ª llama hasta que se llega a cero con el correspondiente apagado automático.
- Para interrumpir la cuenta regresiva basta tener apretada la tecla **Booster** (N. 11) algunos segundos.
- En caso de querer memorizar un tiempo distinto que el programado de fábrica basta apretar la tecla **Booster** (N. 11) y durante el parpadeo del tiempo pre programado se puede variar con las teclas  (N. 3) o  (N. 5) hasta alcanzar el tiempo deseado que permanecerá memorizado.

Nota: Si durante el funcionamiento en Booster el horno alcanza la temperatura límite programada como 1ª llama el quemador se apaga completamente.

Es también posible hacer funcionar la 2ª llama manualmente mediante el selector (N. 2) colocándolo en la posición “**M**”.

INSTRUCCIONES PARA FUNCIONAMIENTO MANUAL **(SOLO TEMPORAL) DE LA CENTRAL *DRAGO CONTROL*:**

Es posible en caso de averías de la central electrónica usar el quemador Drago manualmente para terminar el turno.

1. Quitar la tensión a la central desde el interruptor general que se encuentra dentro del local
2. Como en la foto **N. 1** hay que destornillar los 4 tornillos de corte con el fin de abrir el cuadro eléctrico, luego unir los dos faston rojos macho y hembra (Ver foto **N. 2**)
3. Volver a atornillar la tapa en su lugar.
4. Dar tensión a la central desde el interruptor general del local.
5. Colocar el interruptor (N. 1) en posición **I** para hacer arrancar el quemador en 1ª llama
6. Llevar el selector (N. 2) a la posición **M** para excitar la 2ª llama durante el tiempo deseado.

Al final del turno es necesario colocar el interruptor (n. 1) en posición **“0”** para apagar completamente el quemador.

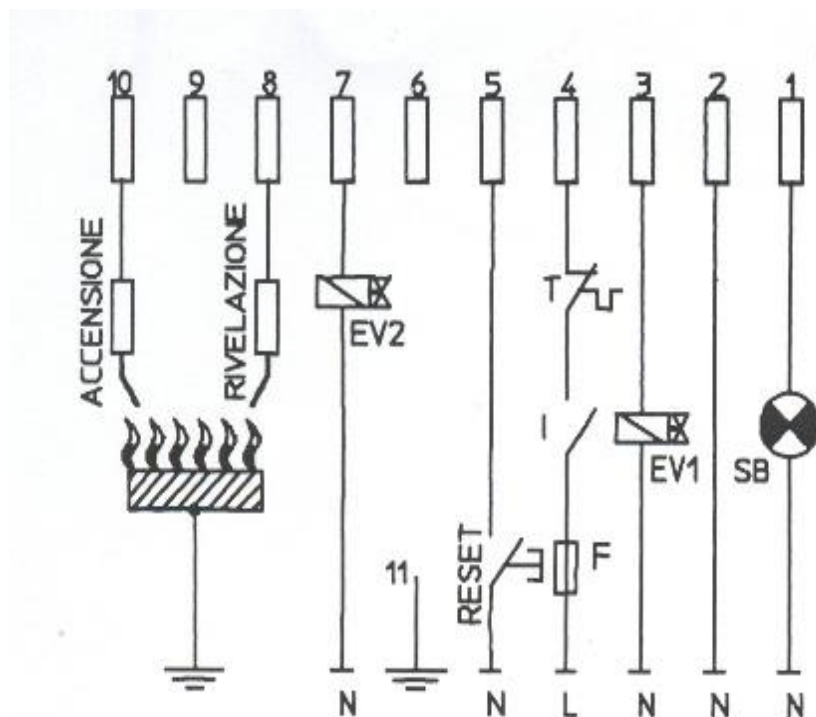


FOTO 1



FOTO 2

ESQUEMA DEL CIRCUITO ELÉCTRICO



INSCRIPCIÓN ENCHUFE MULTIPOLAR

ENCHUFE 7 POLOS	DESCRIPCIÓN	CABLE N°
B ₄	CONTACTO 2 ^A LLAMA	6
S ₃		5
T ₂	BLOQUEO	4
T ₁	BOTÓN DE DESBLOQUEO	3
N	NEUTRO	2
⏏	TIERRA	Amarillo/verde
L ₁	FASE	1

CONEXIÓN ELÉCTRICA.

La línea de alimentación debe ser interrumpida mediante un INTERRUPTOR GENERAL BIPOLAR de 10A con fusible de 2 A.

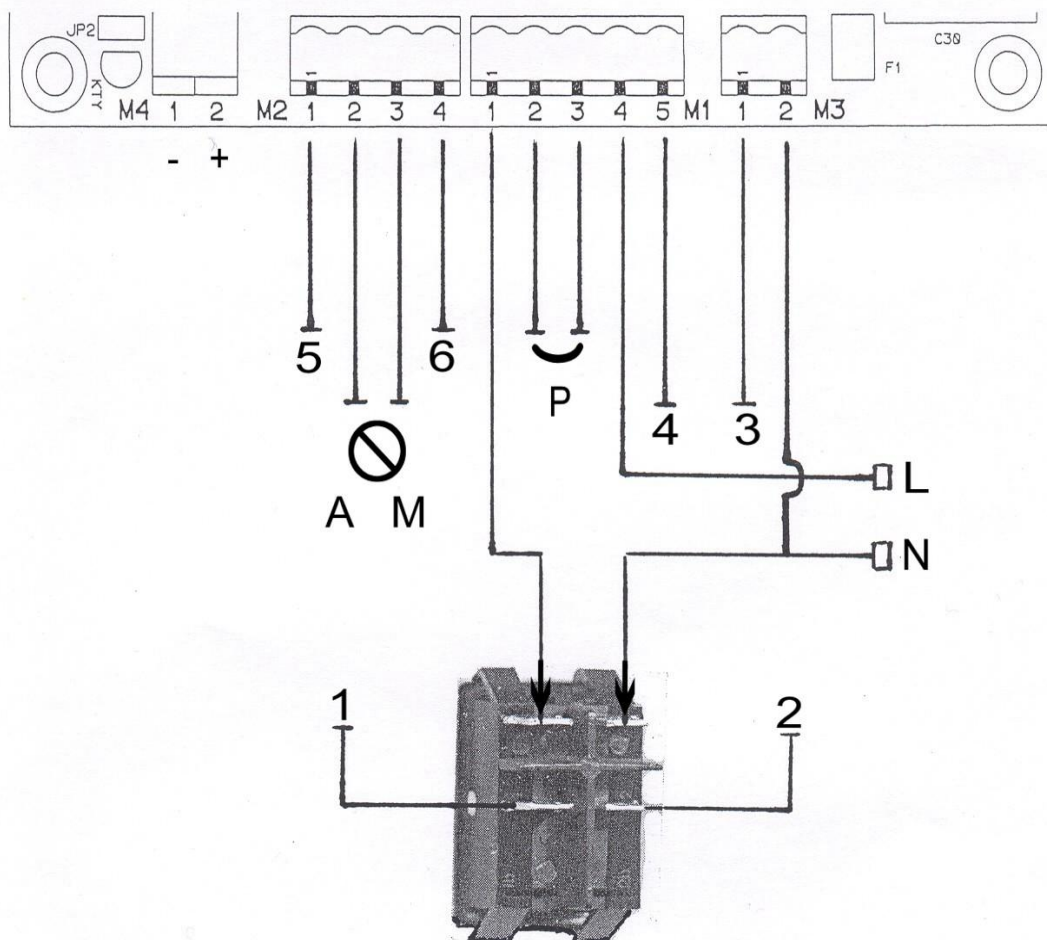
Los cables de conexión al enchufe múltiple del quemador tienen que tener una sección de por lo menos 1,5 mm y el aislamiento debe responder a la normativa CEI 20-22.

El quemador debe estar conectado a tierra según las normativas vigentes.

No intercalíneas eléctricas deben estar adecuadamente distanciadas de las partes calientembiar la fase con el neutro

Las s del horno.

ESQUEMA CENTRAL **DRAGO CONTROL**



L	= Fase.
N	= Neutro.
1	= Fase quemador.
2	= Neutro quemador.
3	= Reset.
4	= Señal de bloqueo.
5	= Fase EV de 2ª llama.
6	= Fase EV de 2ª llama.
P	= Puente para funcionamiento manual.
-	} Sonda termostato.
+	
	= Selector automático – manual.



AVANZINI BRUCIATORI srl

Via Battistini n. 11 – 43122 Parma – Italy

Tel. +39 0521/27.13.44 – Fax +39 0521/77.58.62 -

info@avanzinibruciatori.it – www.avanzinibruciatori.it