



AVANZINI BRUCIATORI srl

Via Battistini n 11 - 43122 PARMA - ITALY
Tel. 0039 0521/27.13.44 - fax 0039 0521/77.58.62

P1

PLUS

DRAGO



ISTRUZIONI PER MONTAGGIO E REGOLAZIONE
ASSEMBLY AND REGULATION INSTRUCTIONS
ANLEITUNGEN ZUR MONTAGE UND REGULIERUNG
NOTICE POUR LE MONTAGE ET REGLAGE
INSTRUCCIONES DE MONTAJE Y REGULACIÓN

INDICE

Italiano

| | |
|--|----------------|
| <i>Istruzioni per l'installatore</i> | Pag. 2 |
| <i>Istruzioni per l'utilizzatore</i> | Pag. 21 |

English

| | |
|--|----------------|
| <i>Instructions for the person in charge of installation</i> | Pag. 26 |
| <i>Instructions for the user</i> | Pag. 45 |

Deutsch

| | |
|-------------------------------------|----------------|
| <i>Installationsanleitung</i> | Pag. 50 |
| <i>Benutzeranleitung</i> | Pag. 69 |

Français

| | |
|---|----------------|
| <i>Instructions pour l'installateur</i> | Pag. 74 |
| <i>Instructions pour l'utilisateur</i> | Pag. 93 |

Español

| | |
|--|-----------------|
| <i>Instrucciones para el installador</i> | Pag. 98 |
| <i>Instrucciones para el usario</i> | Pag. 117 |

ITALIANO

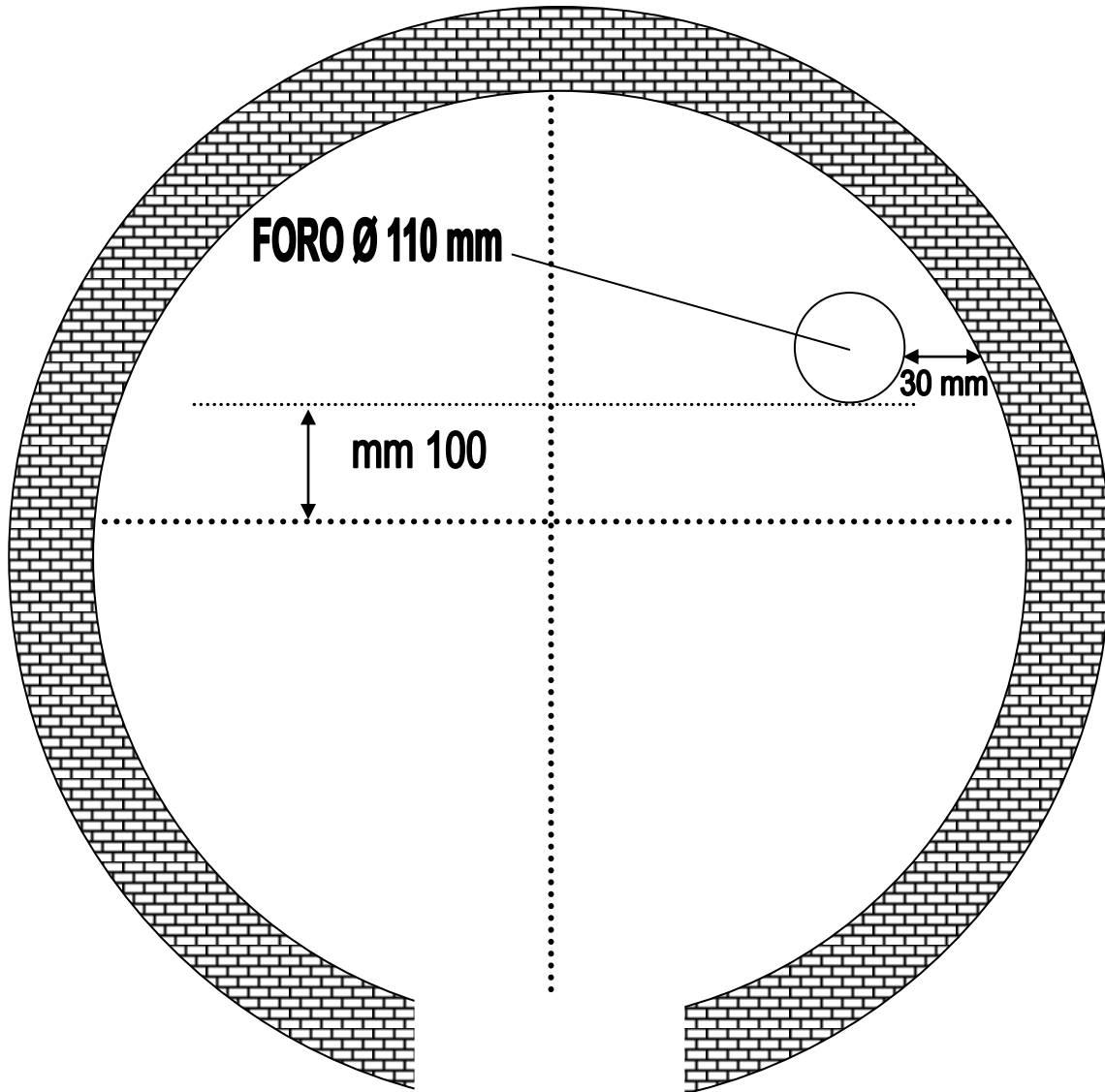
ISTRUZIONI

PER

L'INSTALLATORE

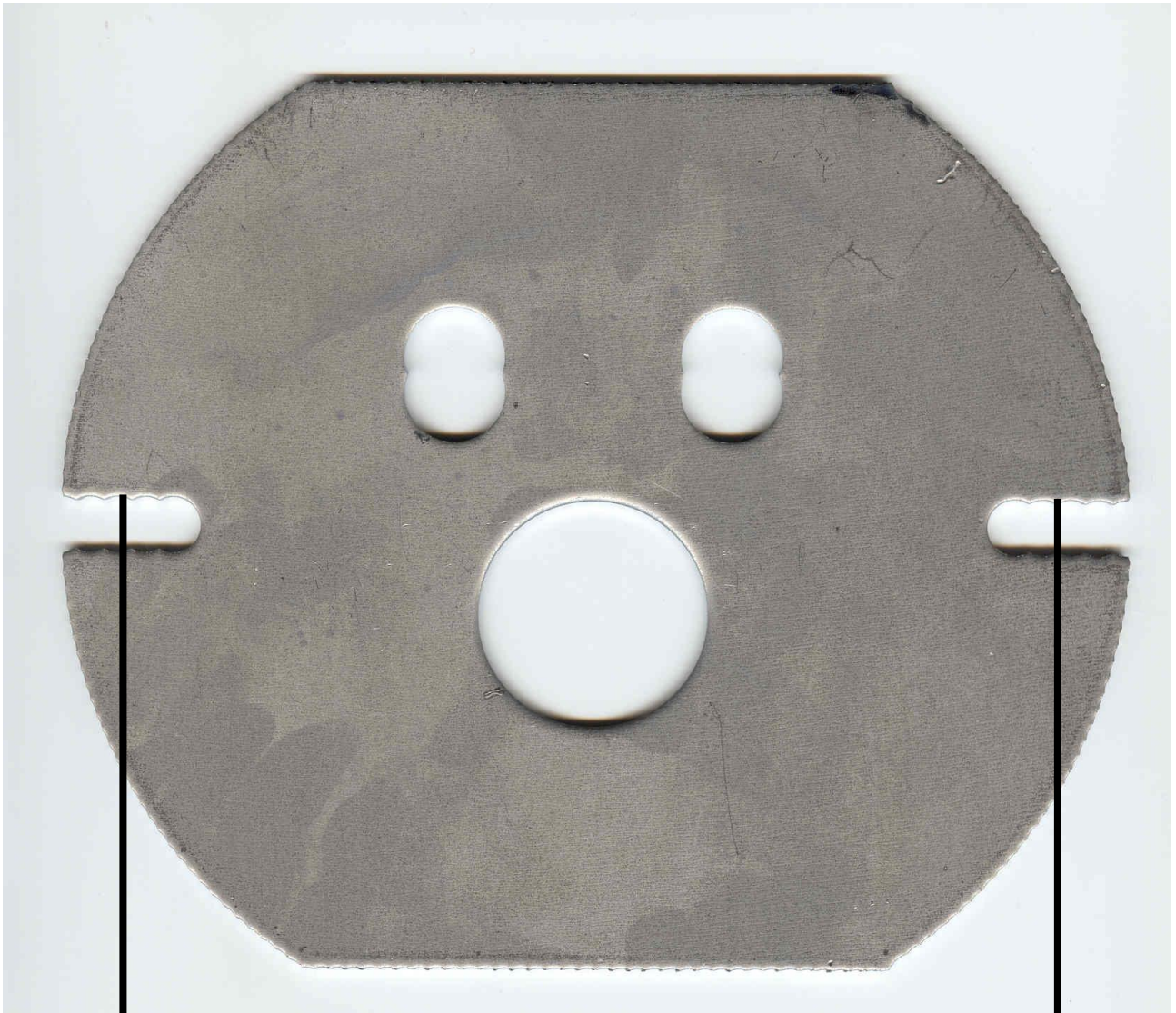
ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO DEL BRUCIATORE

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 1/2" 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.
- Ricordarsi di effettuare un'accurata pulizia della canna fumaria per liberarla dalle ceneri rilasciate dalla combustione della legna.

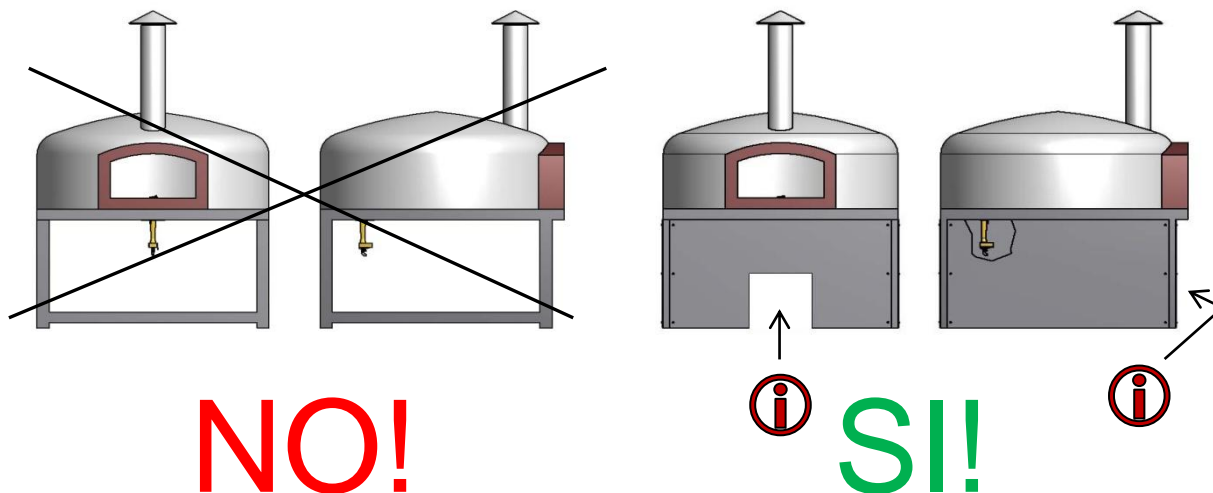
FLANGIA DI FISSAGGIO DEL BRUCIATORE



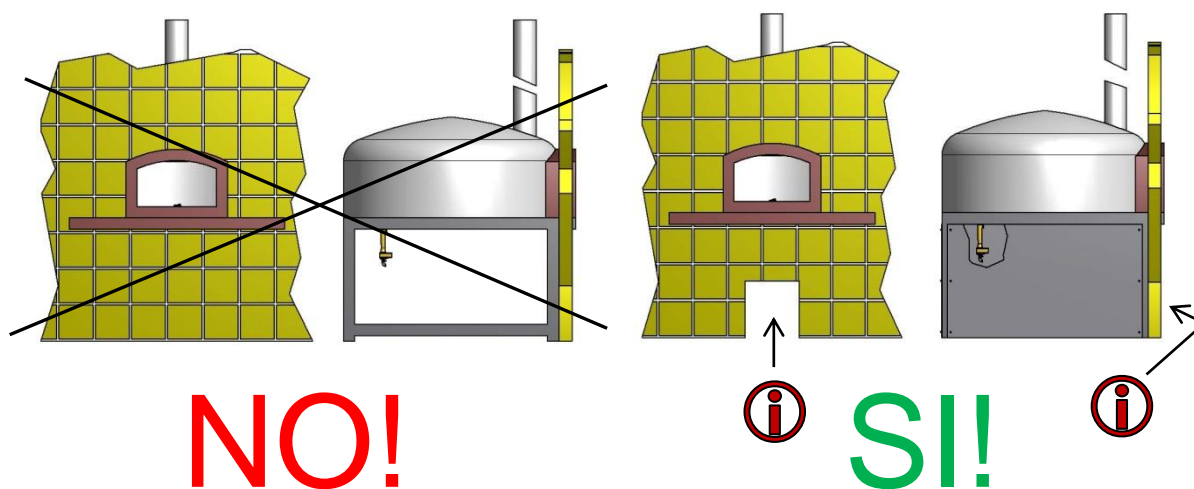
170 mm.

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



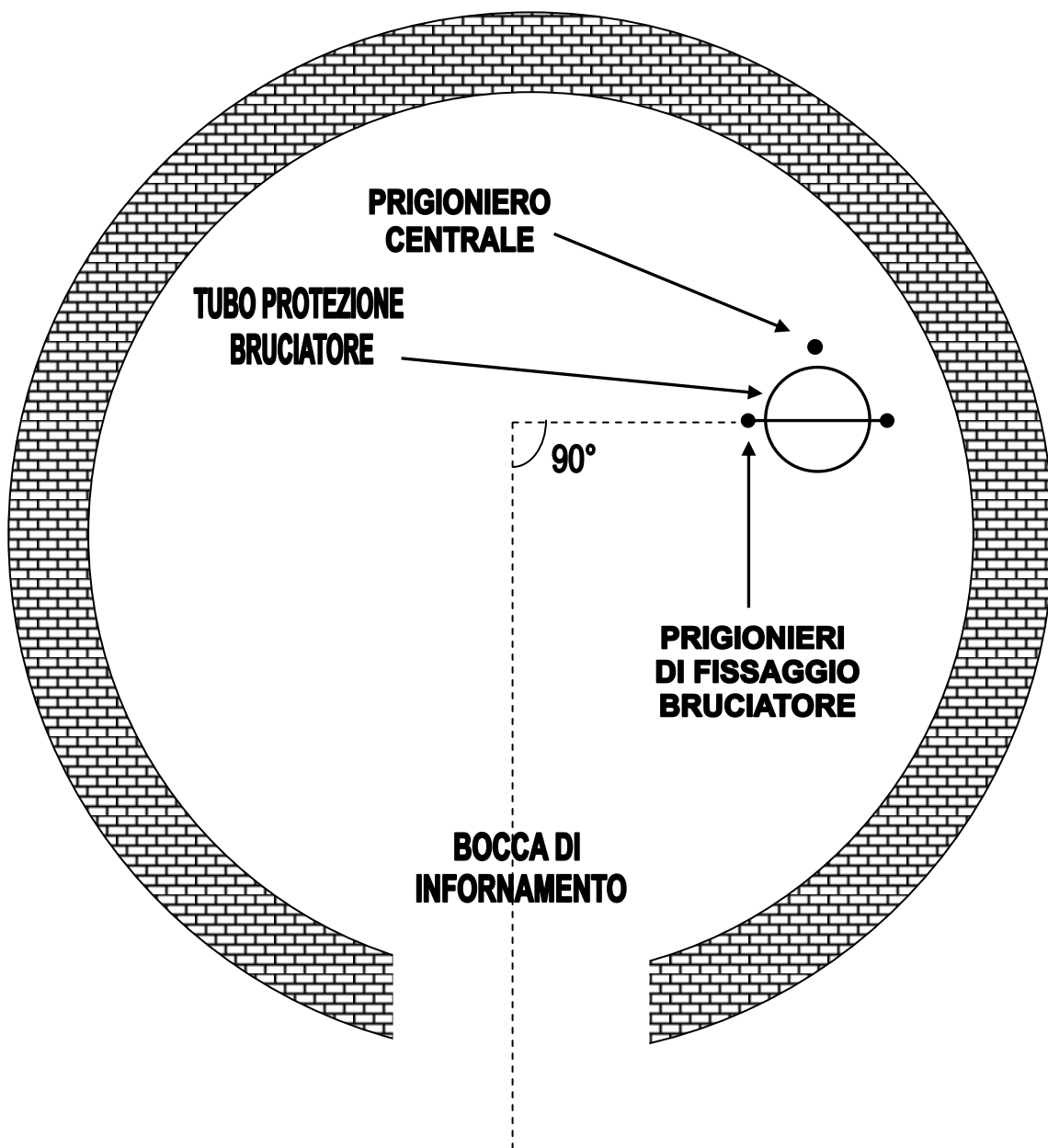
i **IMPORTANTE:** per il buon funzionamento del bruciatore le pareti esterne del telaio di sostegno devono essere chiuse su tutti i lati.
L'apertura di aspirazione aria al bruciatore deve essere posizionata sotto alla bocca di infornamento e deve avere una dimensione minima di 500x500 mm perché l'aria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

FISSAGGIO FLANGIA PI AL FORNO

La flangia con il canotto deve essere fissata sotto al forno con i due prigionieri di fissaggio bruciatore a 90° rispetto alla bocca di infornamento.

Il prigioniero saldato al centro va sempre posizionato verso il fondo del forno.

(Vedi disegno del forno visto dall'alto)



Per installare il bruciatore eseguire le seguenti operazioni:

- Fissare al forno la flangia con canotto costruito su misura del massetto tenendo presente che deve uscire dal piano di cottura di circa 2 cm (foto 1 e 2).



Foto 1



Foto 2

- Posizionare il corpo bruciatore nella sede della flangia e fissarlo con due dadi 8 MA avendo cura di mettere un distanziatore per fare entrare l'aria secondaria (foto 3).

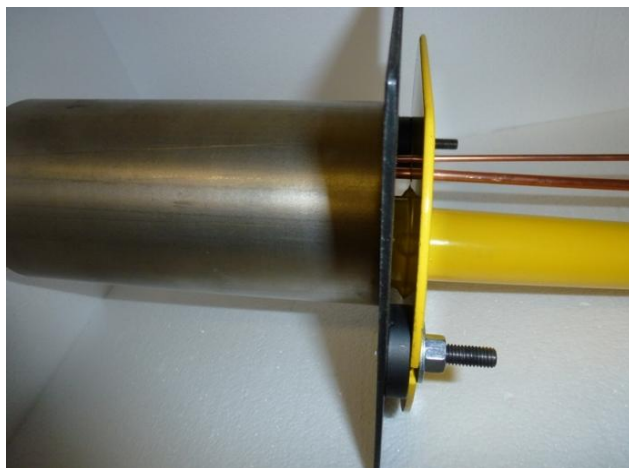


Foto 3

- Fissare il corpo con valvola (foto 4) sotto alla bocca di infornamento in posizione idonea e quindi a portata di mano per l'uso giornaliero (foto 5).



Foto 4



Foto 5

- Eseguire tutti i collegamenti dalla valvola (foto 6) al bruciatore, precisamente:

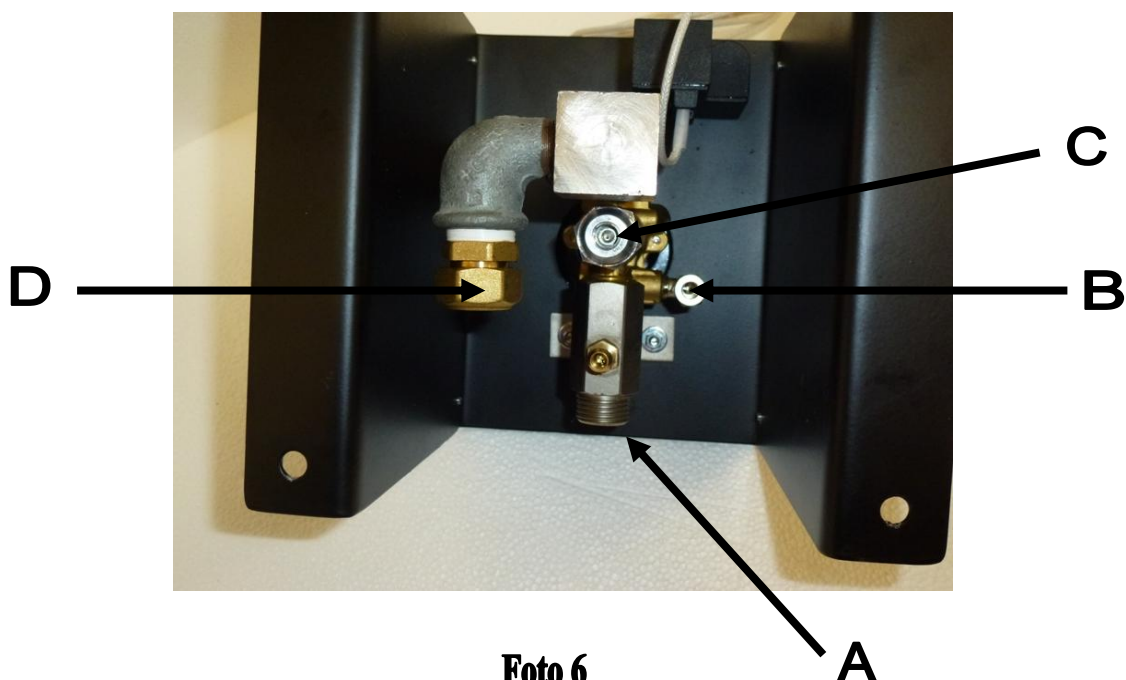


Foto 6

- A. Arrivo gas alla tubazione, si può utilizzare un flessibile gas $\varnothing 1/2$ " omologato.
- B. Uscita tubo rame $\varnothing 6$ che porta il gas alla fiamma pilota.
- C. Entrata termocoppia, fare attenzione di non stringere in modo esagerato il dado.
- D. Uscita tubo rame $\varnothing 12$ che porta il gas al bruciatore principale.

- Inserire il cavo di accensione bruciatore nel suo relativo isolatore. (foto 7-8).



Foto 7





Foto 8

- Sfiatare la tubazione e controllare la perfetta tenuta della stessa.

IDENTIFICAZIONE DEL BRUCIATORE

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

| | | | |
|--|---|--|---|
| MODELLO DRAGO P/1Plus | N. DI MATRICOLA P1/ | TIPO DI GAS | |
| ANNO DI COSTRUZIONE | POTENZA TERMICA DA | KW A KW | |
| CATEGORIA <input type="checkbox"/> I _{2E} <input type="checkbox"/> I _{2E+} <input type="checkbox"/> I ₃₊ <input checked="" type="checkbox"/> II _{2H3+} <input type="checkbox"/> II _{2H3B/P} <input type="checkbox"/> II _{2E+3+} <input type="checkbox"/> II _{2E3B/P} | | | |
| PAESI <input type="checkbox"/> AT <input type="checkbox"/> DE <input type="checkbox"/> BE <input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/> DK <input type="checkbox"/> ES <input type="checkbox"/> FI <input type="checkbox"/> FR <input type="checkbox"/> IE <input checked="" type="checkbox"/> IT <input type="checkbox"/> PT <input type="checkbox"/> GB <input type="checkbox"/> SE | | | |
| PRESSIONE GAS DA mbar A mbar |  | AVANZINI BRUCIATORI S.R.L. VIA BATTISTINI N. 11 43122 - PARMA - ITALY TEL 0521/27.13.44 FAX 0521/77.58.62 |  |
| ALIMENTAZIONE ELETTRICA | | | |
| POTENZA ELETTRICA | | | |

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.

DATI TECNICI

Dati Tecnici P1 Plus Gas Metano

| MODELLO | POTENZIALITÀ TERMICA | | | | PRESSIONE GAS | | PORTATA GAS | | ATTACCO GAS In pollici/in inches | PESO in Kg |
|----------------------|----------------------|------|-----------|--------|---------------|------|-----------------------|------|-------------------------------------|---------------|
| | in Kw | | in Kcal/h | | in mbar | | in Nm ³ /h | | | |
| | Min. | Max. | Min. | Max. | Min. | Max. | Min. | Max. | | |
| DRAGO P1 <i>Plus</i> | 11 | 24 | 9.460 | 20.640 | 10 | 25 | 1,16 | 2,54 | 1/2 | 5 |

Ugello standard a gas metano foro Ø4,00

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

Dati Tecnici P1 Plus GPL

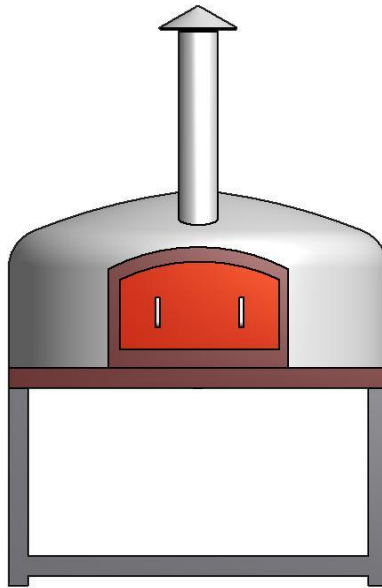
| MODELLO | POTENZIALITÀ TERMICA | | | | PRESSIONE GAS | | PORTATA GAS | | ATTACCO GAS In pollici/in inches | PESO in Kg |
|----------------------|----------------------|------|-----------|--------|---------------|------|-------------|------|-------------------------------------|---------------|
| | in Kw | | in Kcal/h | | in mbar | | in Kg/h | | | |
| | Min. | Max. | Min. | Max. | Min. | Max. | Min. | Max. | | |
| DRAGO P1 <i>Plus</i> | 11 | 24 | 9.460 | 20.640 | 25 | 35 | 0,79 | 1,72 | 1/2 | 5 |

Ugello standard a GPL foro Ø2,50

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

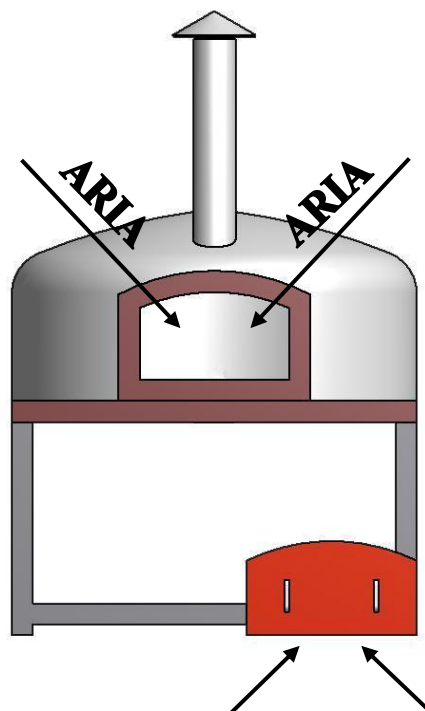
ACCENSIONE BRUCIATORE

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



IMPORTANTE!!!

Quando si accende il bruciatore la bocca di infornamento 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

- Per accendere la fiamma pilota occorre pigiare e ruotare la manopola in senso antiorario alla posizione N.1 (stella) tenere pigiata la manopola (che permette l'uscita del gas al pilota) assieme al pulsante accenditore che fa scaricare le scintille per l'accensione della fiamma pilota (foto 9).



Foto 9

- La prima accensione può risultare difficoltosa in quanto occorre un certo tempo per far sì che esca tutta l'aria contenuta nel tubo di rame Ø 6 che alimenta il pilota. Occorre insistere finché sulla testa della pilota si saranno accese tutte e tre le fiamme per una corretta accensione del bruciatore principale (foto 10).



Foto 10

- Pigiare e ruotare in senso antiorario la manopola e posizionarla sulla fiamma alta posizione N. 2 (foto 11).



Foto 11

- Estrarre la manopola e regolare l'altezza della fiamma alta agendo sulla vite come da foto 12-13, solitamente la giusta portata si ottiene quando la fiamma arriva al centro della cupola del forno.



Foto 12



Foto 13

- Posizionare e ruotare in senso antiorario la manopola e posizionarla sulla posizione fiamma bassa (foto 14).



Foto 14

- Estrarre la manopola e regolare l'altezza della fiamma bassa, agendo sulla vite come da foto 15, deve essere circa la metà rispetto alla fiamma alta. (In ogni caso in fiamma bassa il forno non deve mai salire di temperatura, ma mantenerla).



Foto 15

- Inserire nuovamente la manopola, la bassa fiamma e l'alta fiamma sono pre-regolate e con la manopola si può variare la richiesta di calore in riferimento al prodotto che si vuole cuocere.

- Per spegnere la fiamma del bruciatore principale e lasciare acceso solo il pilota occorre posizionare la manopola sulla stella (foto 16).



Foto 16

- Per spegnere completamente il bruciatore principale e la fiamma pilota occorre posizionare la manopola su pallino nero (foto 17).



Foto 17

- La fiamma deve essere morbida silenziosa di colore giallo, ma non deve tingere la cupola del forno. La posizione della serranda è solitamente sul riferimento **1** per i forni piccoli. Per i forni più grandi la serranda va posizionata su riferimento **2** (foto 18).

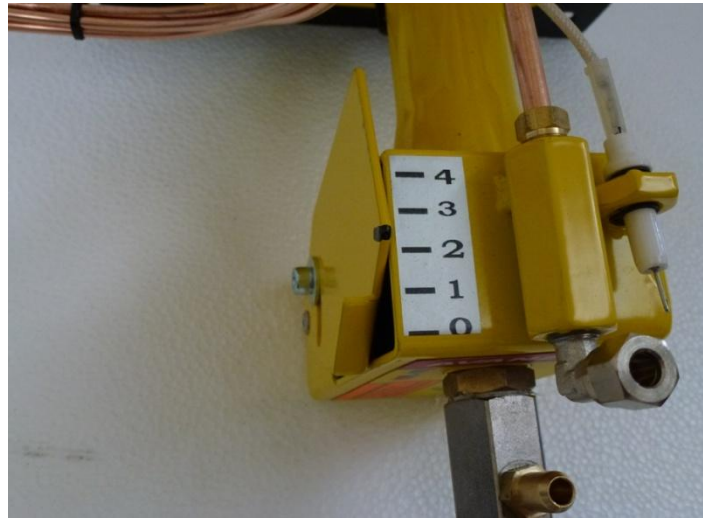


Foto 18

SOSTITUZIONE UGELLO

SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE

Svitare con una chiave di 20 l'ugello in ottone posto sul bruciatore (foto 1-2)

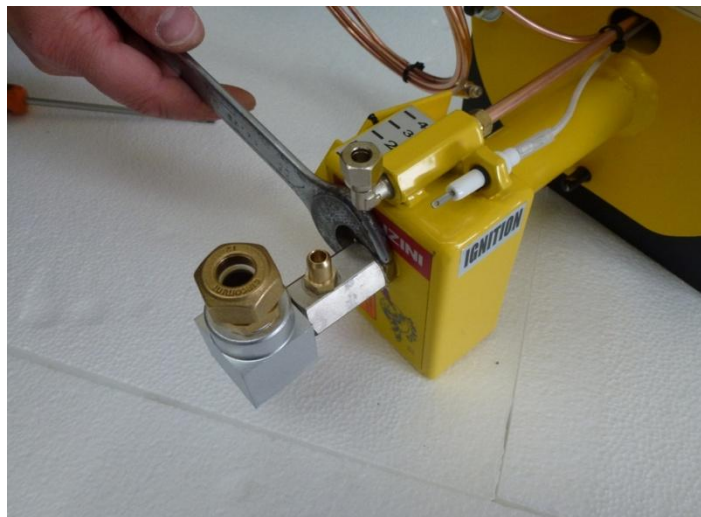


Foto 1

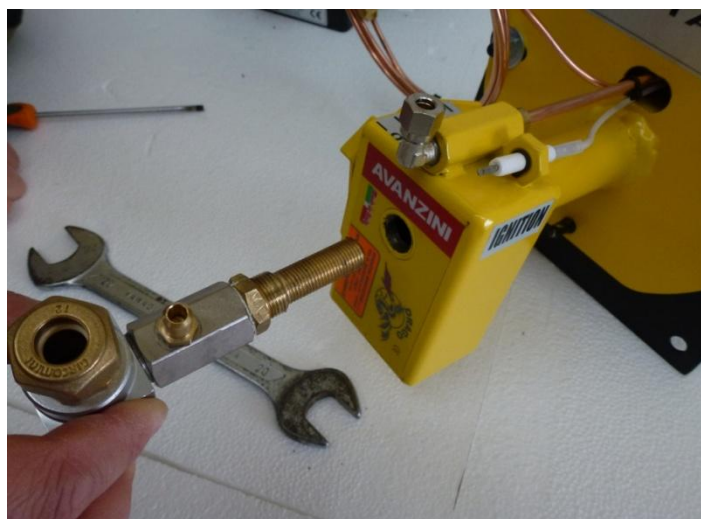


Foto 2

Svitare in senso antiorario con una chiave di 20 l'ugello bruciatore, sostituirlo e riavvitare tutti i componenti in sequenza opposta (foto 3).



Foto 3

SOSTITUZIONE SPACCAFIAMMA

Svitare le brugole con una chiave di 4 ed estrarre lo spaccafiamma, cambiarlo con il relativo "metano" o "GPL" (foto 4,5,6 e 7).

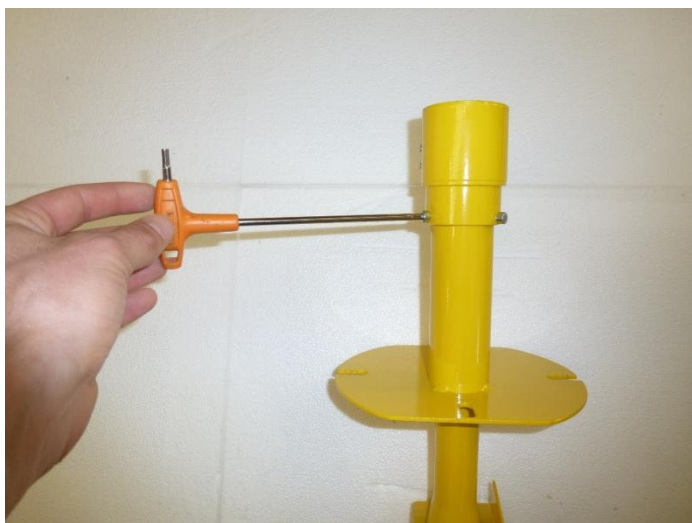


Foto 4



Foto 5



Foto 6



Foto7

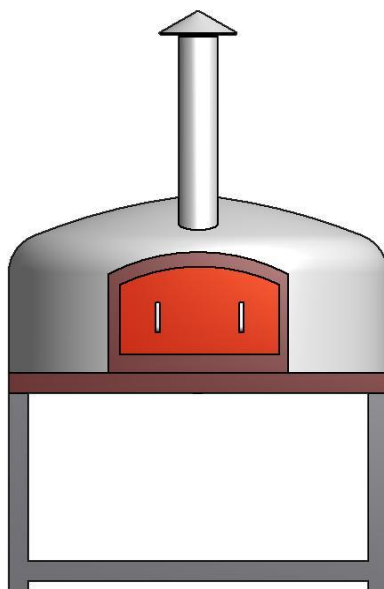
ISTRUZIONI

PER

L'UTILIZZATORE

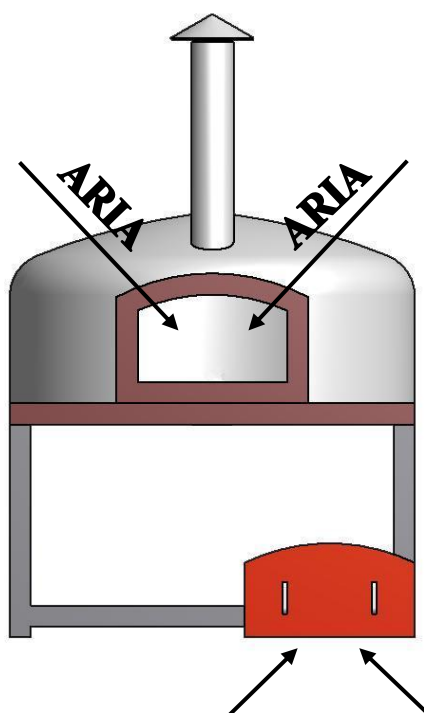
ACCENSIONE BRUCIATORE

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



IMPORTANTE!!!

Quando si accende il bruciatore la bocca di infornamento 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

- Per accendere la fiamma pilota occorre pigiare e ruotare la manopola in senso antiorario alla posizione N.1 (stella) tenere pigiata la manopola (che permette l'uscita del gas al pilota) assieme al pulsante accenditore che fa scaricare le scintille per l'accensione della fiamma pilota (foto 1).



Foto 1

- La prima accensione può risultare difficoltosa in quanto occorre un certo tempo per far sì che esca tutta l'aria contenuta nel tubo di rame Ø 6 che alimenta il pilota. Occorre insistere finché sulla testa della pilota si saranno accese tutte e tre le fiamme per una corretta accensione del bruciatore principale (foto 2).



Foto 2

- Pigiare e ruotare in senso antiorario la manopola e posizionarla sulla fiamma alta posizione N. 2 (foto 3).



Foto 3

- Posizionare e ruotare in senso antiorario la manopola e posizionarla sulla fiamma bassa posizione (foto 4).



Foto 4

- Per spegnere la fiamma del bruciatore principale e lasciare acceso solo il pilota occorre posizionare la manopola sulla stella (foto 5).



Foto 5

- Per spegnere completamente il bruciatore principale e la fiamma pilota occorre posizionare la manopola su pallino nero (foto 6).



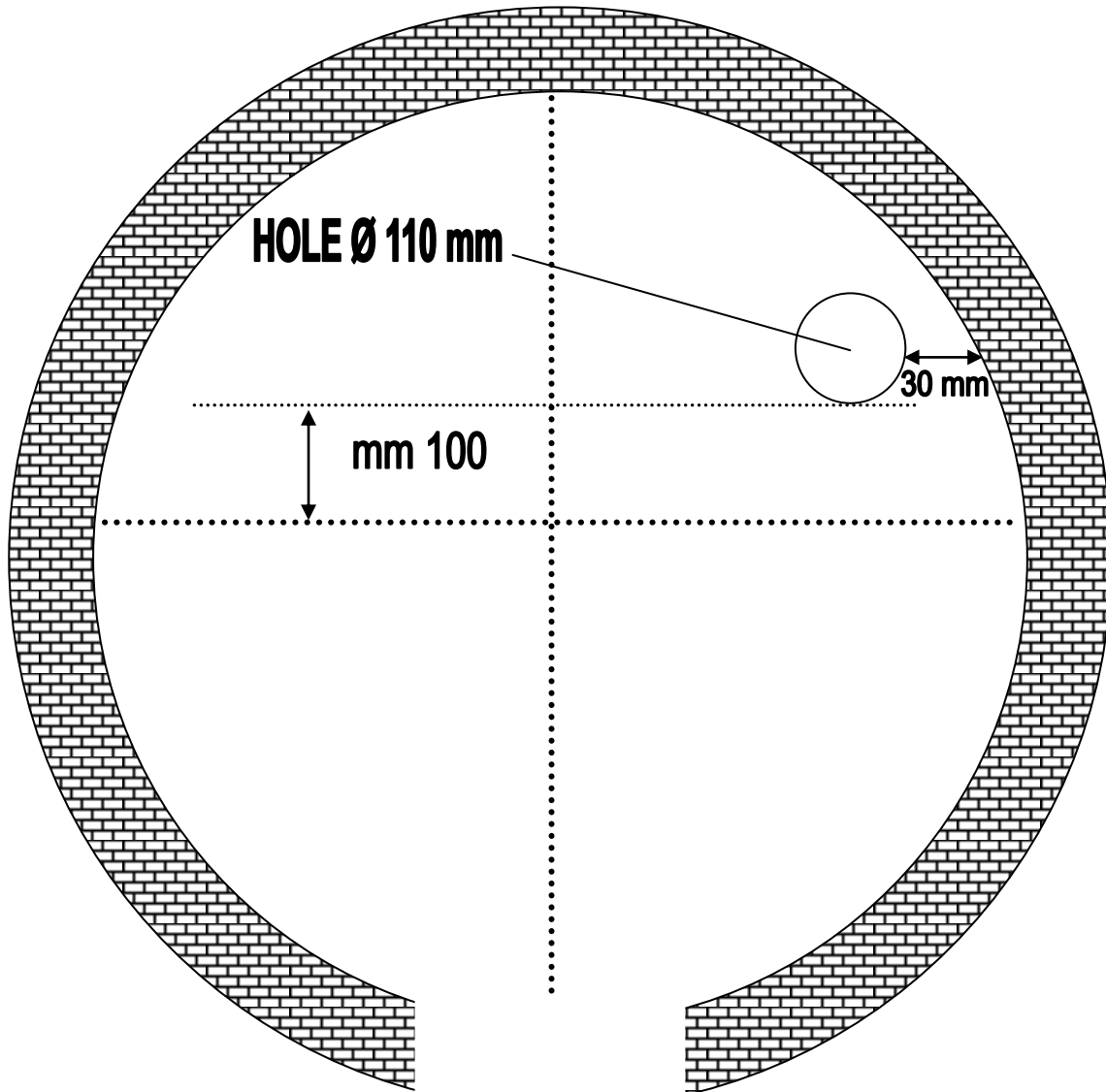
Foto 6

ENGLISH

INSTRUCTIONS
FOR THE PERSON
IN CHARGE OF
INSTALLATION

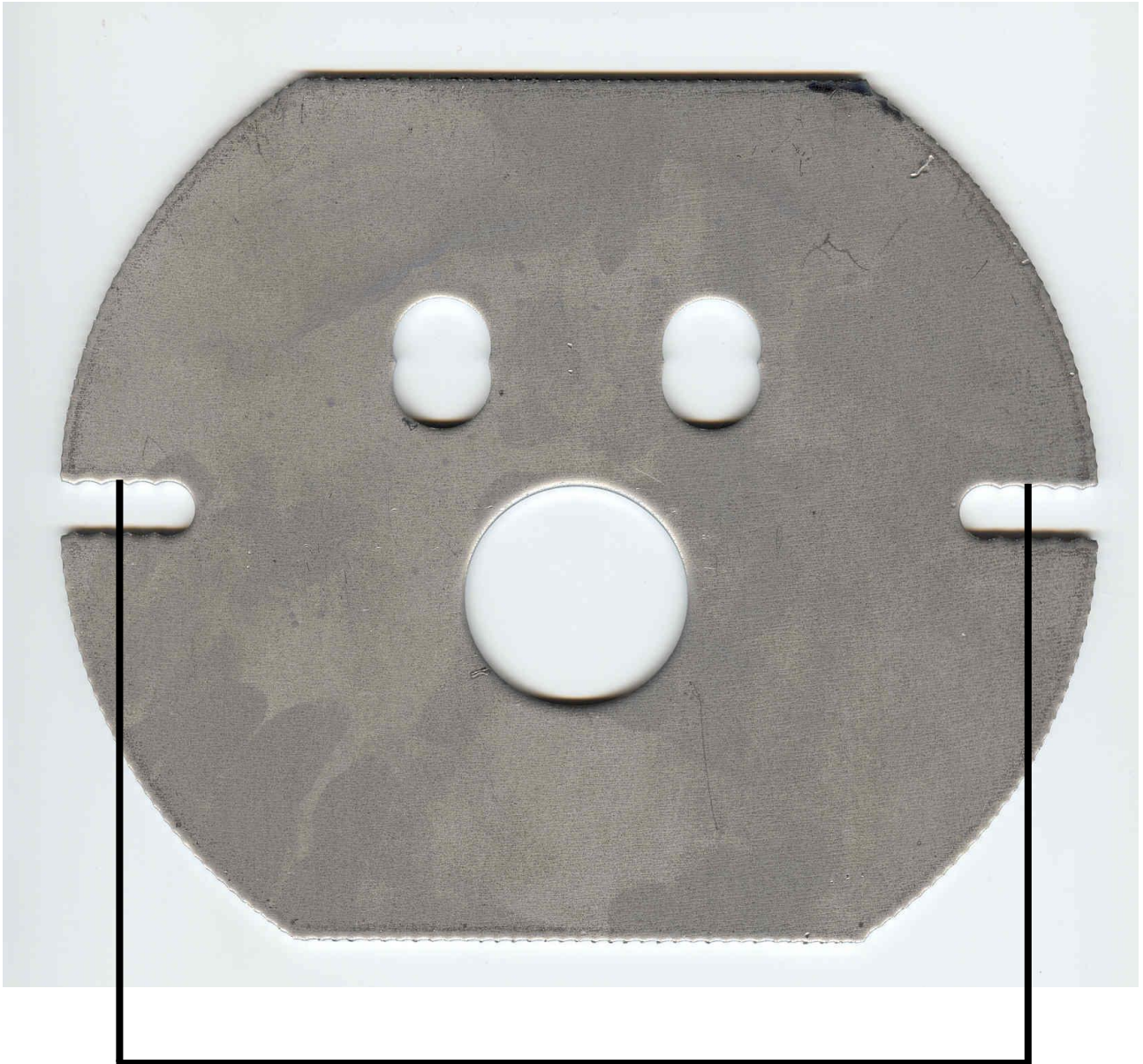
INSTRUCTIONS FOR ASSEMBLING THE BURNER

To convert a wood oven to gas, proceed as follows:



- Indications for the position of the Drago burner inlet hole in the hotplate of the wood oven, view from above. The hole may be drilled either on the right or on the left.
- The natural gas supply must be delivered through a galvanized pipe Ø 1/2" or equivalent copper pipe, located at the burner inlet hole, 5 cm from the ground. Install the gas shut-off valve in a suitable position up-line.
- Remember to clean the flue carefully in order to free it from any ashes generated by the combustion of the wood.

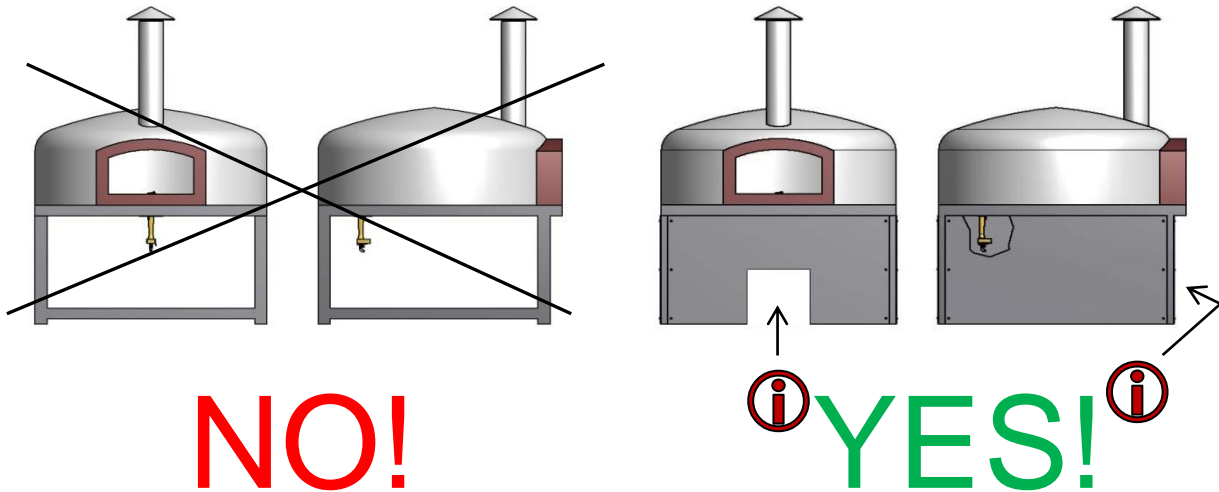
COUPLING FLANGE FOR BURNER



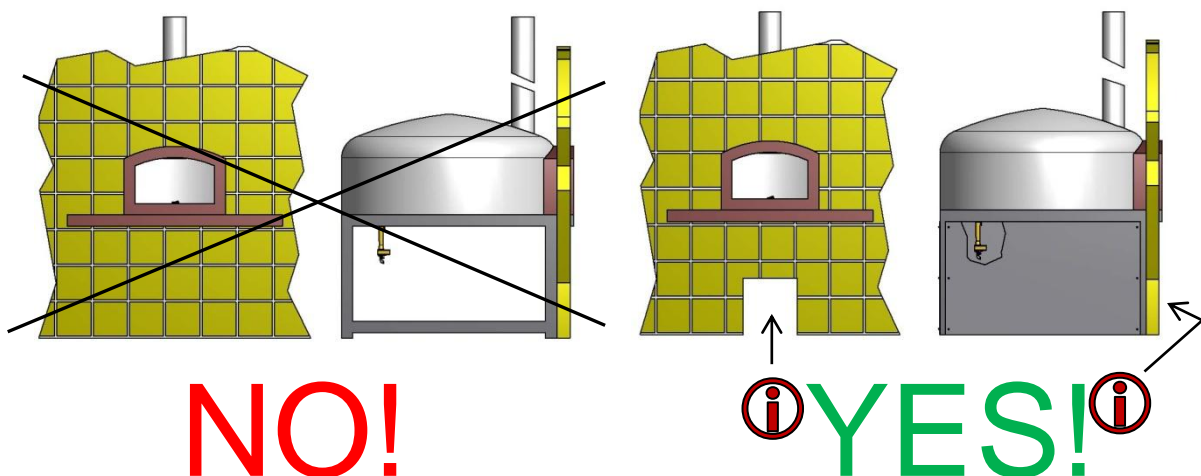
170 mm.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS FOR DRAGO BURNER

OUTDOOR INSTALLATION



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



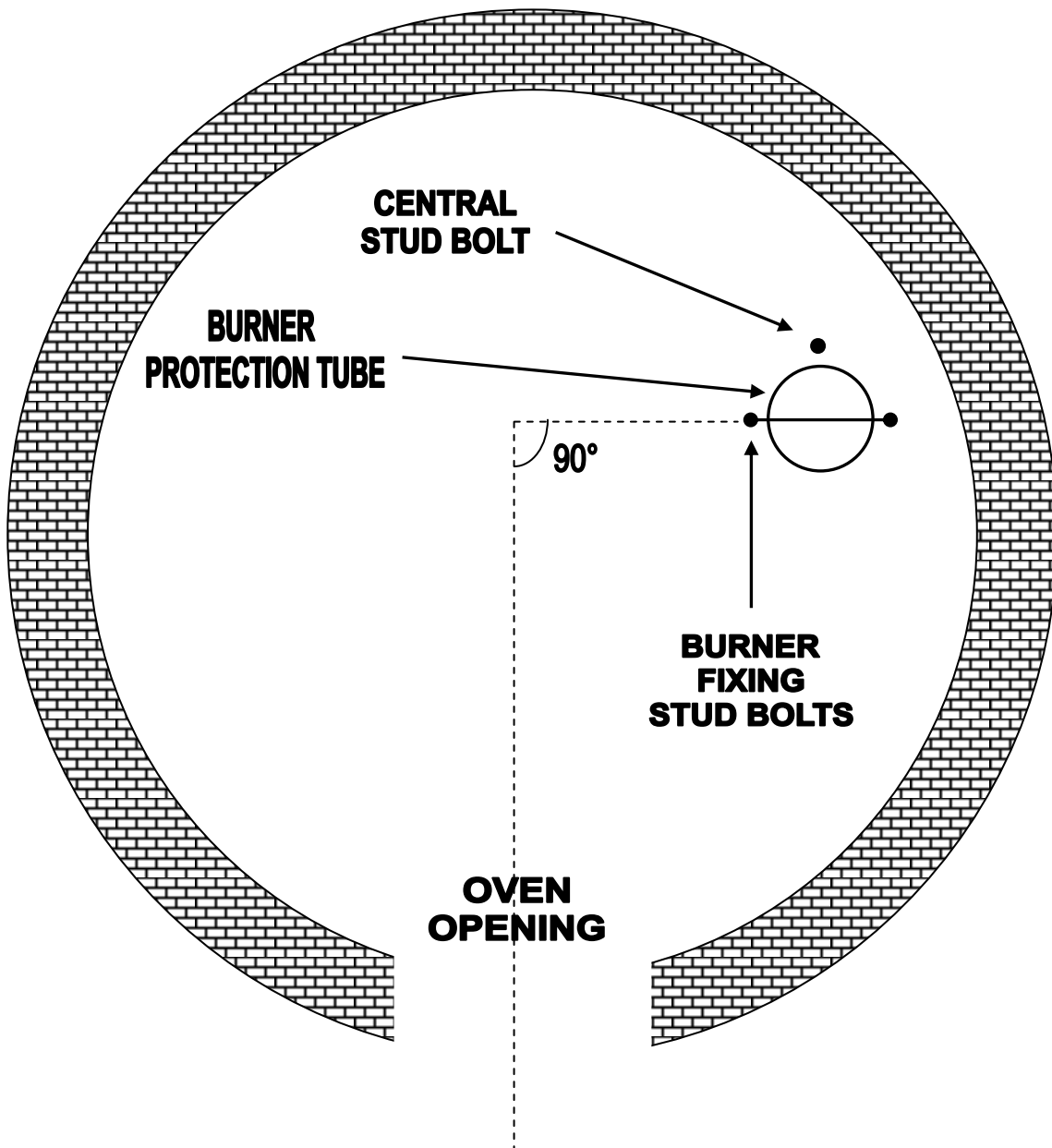
ⓘ IMPORTANT: For the burner to work properly, the external walls of the oven support frame should be **closed on all sides**. It is necessary to create **an air intake opening**, measuring at least 500 mm x 500 mm, located underneath the oven door/opening, as shown in the diagrams above. The reason for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

FIXING FLANGE P1 TO THE OVEN

The flange with tube must be fixed under the oven with the two burner fixing stud bolts at 90° to the oven opening.

The stud bolt welded in the centre must always be positioned towards the bottom of the oven.

(See drawing of the oven as seen from above)



To install the burner, carry out the following operations:

- Fix the flange with tube made to measure for the thickness of the oven floor to the oven, bearing in mind that it must protrude from the baking floor by about 2 cm (photos 1 and 2).



Photo 1



Photo 2

- Position the burner body in the flange seat and fix it with two nuts 8 MA, taking care to insert a spacer to allow entry of secondary air (photo 3)

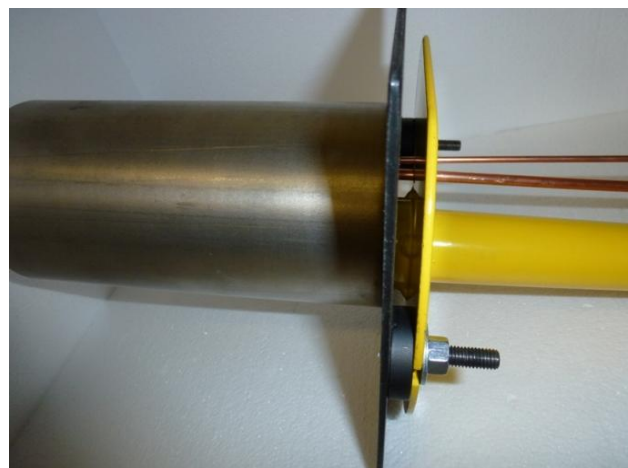


Photo 3

- Fix the body with valve (photo 4) under the oven opening in a suitable position so that it is to hand for daily use (photo 5).



Photo 4



Photo 5

- Make all the connections from the valve (photo 6) to the burner, as follows:

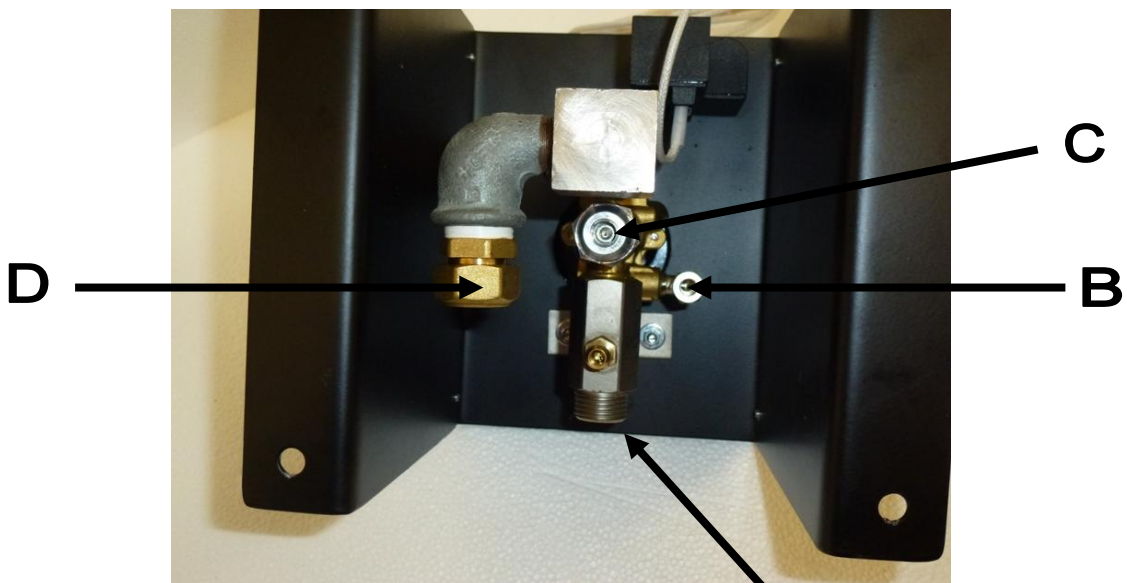


Photo 6

- A. Arrival of gas to the pipe; a type approved flexible gas pipe $\varnothing \frac{1}{2}$ " can be used.
- B. Outlet of copper pipe $\varnothing 6$ that carries gas to the pilot flame.
- C. Thermocouple inlet; be careful not to over tighten the nut.
- D. Outlet of copper pipe $\varnothing 12$ that carries gas to the main burner.

- Insert the burner ignition cable in its insulator (photos 7-8).

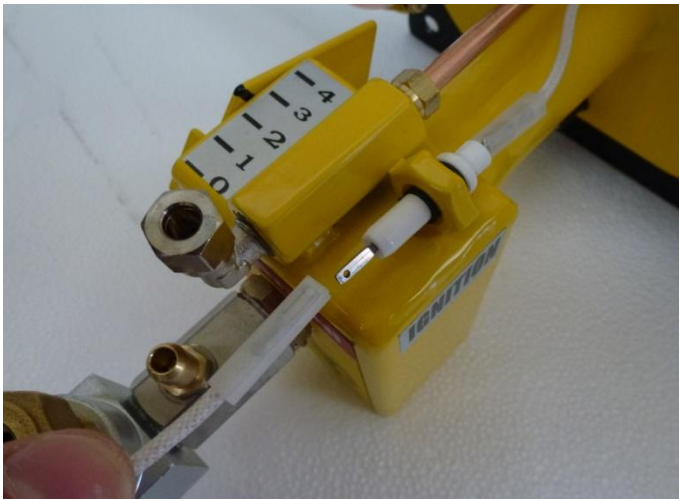


Photo 8





Photo 9

- Vent the pipe and check that it is completely airtight.

IDENTIFICATION OF THE BURNER

The identification plate shown below has been affixed to the burner described in this manual.

| | | |
|--|---|--|
| MODELLO DRAGO P/1Plus | N. DI MATRICOLA P1/ | TIPO DI GAS |
| ANNO DI COSTRUZIONE | POTENZA TERMICA DA | KW A KW |
| CATEGORIA I _{2E} <input type="checkbox"/> I _{2E+} <input type="checkbox"/> I ₃₊ <input type="checkbox"/> II _{2H3+} <input checked="" type="checkbox"/> II _{2H3B/P} <input type="checkbox"/> II _{2E+3+} <input type="checkbox"/> II _{2E3B/P} <input type="checkbox"/> | | |
| PAESI AT <input type="checkbox"/> DE <input type="checkbox"/> BE <input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/> DK <input type="checkbox"/> ES <input type="checkbox"/> FI <input type="checkbox"/> FR <input type="checkbox"/> IE <input type="checkbox"/> IT <input checked="" type="checkbox"/> PT <input type="checkbox"/> GB <input type="checkbox"/> SE <input type="checkbox"/> | | |
| PRESSIONE GAS DA mbar A mbar |  | AVANZINI BRUCIATORI S.R.L. VIA BATTISTINI N. 11 43122 - PARMA - ITALY TEL 0521/27.13.44 FAX 0521/77.58.62 |
| ALIMENTAZIONE ELETTRICA | |  |
| POTENZA ELETTRICA | | |

This plate may never be removed and must always be kept in legible conditions. If it gets damaged, a replacement must be requested from the company **AVANZINI BRUCIATORI s.r.l.** The burner cannot be sold without the 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> |

TECHNICAL SPECIFICATIONS

P1 Plus Technical Specifications for Natural Gas

| MODEL | THERMAL CAPACITY | | | | GAS PRESSURE | | GAS VOLUME | | GAS CONNECTION In inches | WEIGHT in Kg |
|----------------------|------------------|------|-----------|--------|--------------|------|-----------------------|------|-----------------------------|-----------------|
| | in Kw | | in Kcal/h | | in mbar | | in Nm ³ /h | | | |
| | Min. | Max. | Min. | Max. | Min. | Max. | Min. | Max. | | |
| DRAGO P1 <i>Plus</i> | 11 | 24 | 9.460 | 20.640 | 10 | 25 | 1,16 | 2,54 | 1/2 | 5 |

Standard natural gas nozzle bore Ø 4.00

The pressure of the gas when the burner is lit must be 13 ~ 20 mbar.

P1 Plus Technical Specifications for LPG

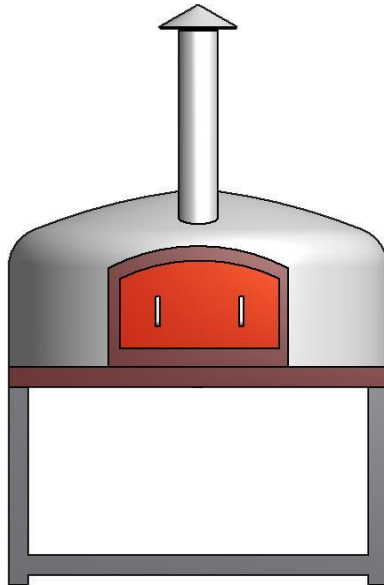
| MODEL | THERMAL CAPACITY | | | | GAS PRESSURE | | GAS VOLUME | | GAS CONNECTION In inches | WEIGHT in Kg |
|----------------------|------------------|------|-----------|--------|--------------|------|------------|------|-----------------------------|-----------------|
| | in Kw | | in Kcal/h | | in mbar | | in Kg/h | | | |
| | Min. | Max. | Min. | Max. | Min. | Max. | Min. | Max. | | |
| DRAGO P1 <i>Plus</i> | 11 | 24 | 9.460 | 20.640 | 25 | 35 | 0,79 | 1,72 | 1/2 | 5 |

Standard LPG nozzle bore Ø 2.50

The pressure of the gas when the burner is lit must be 30 ~ 35 mbar.

BURNER LIGHTING

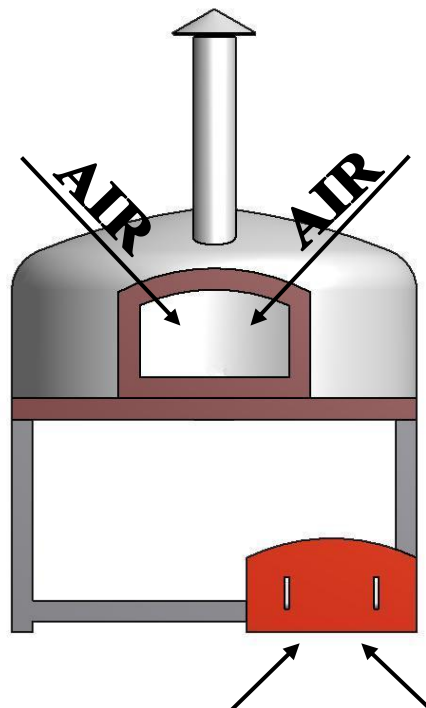
It is *important* that the oven door be OPEN both when turning the burner on and all the time is burner is running



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.



BURNER'S IGNITION AND ADJUSTMENT

- To turn on the pilot flame the knob must be pressed and turned anticlockwise to the position N.1 (star), keep the knob pressed (which operation enables exit of the gas from the pilot unit) together with the piezoelectric button for spark ignition, so as to ignite the pilot flame (photo 9).



Photo 9

- The first ignition may result to be difficult as a certain amount of time is required so as for all the air present inside the copper pipe Ø 6 supplying the pilot unit to come out. It will be necessary to insist until on the head of the pilot all the three flames are on, for a correct ignition of the main burner (photo 10).



Photo 10

- Press and rotate anticlockwise the knob and position it on the high flame position N. 2 (photo 11).



Photo 11

- Remove the knob and adjust the height of the high flame by acting on the screw, as shown in photos 12-13, usually the right capacity is obtained when the flame reaches the oven's dome centre.



Photo 12



Photo 13

- Put the knob in place and turn it anticlockwise to the low flame position (photo 14).



Photo 14

- Take out the knob and adjust the height of the low flame by turning the screw as shown in photo 15; it must be about half the height of the high flame. (In any case, when on low flame, the oven temperature must never rise, but be maintained)



Photo 15

- Insert the knob again. The low flame and the high flame are pre-adjusted and the heat demand can be changed with the knob according to the product to be baked.

- The flame must be soft, silent and yellow-colored, but it must not stain the dome of the oven. To obtain it, it is necessary to regulate the air intake: the shutter should be in position n. **1** for small ovens, in position n. **2** for larger ovens. (Photo 18).

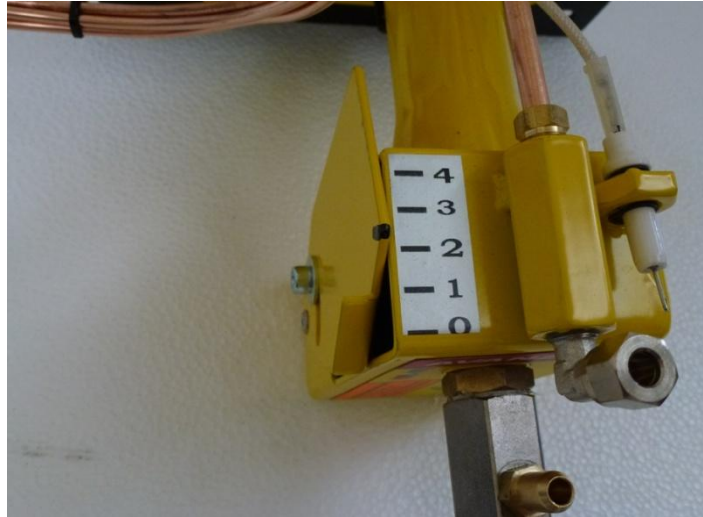


Photo 18

REPLACING THE NOZZLE

REPLACING THE BURNER NOZZLE

Unscrew the brass nozzle placed on the burner using a 20 mm spanner (photos 1-2)

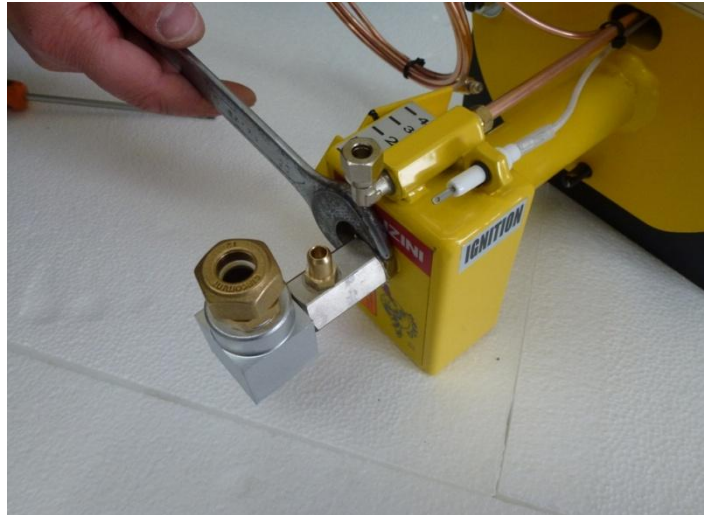


Photo 1

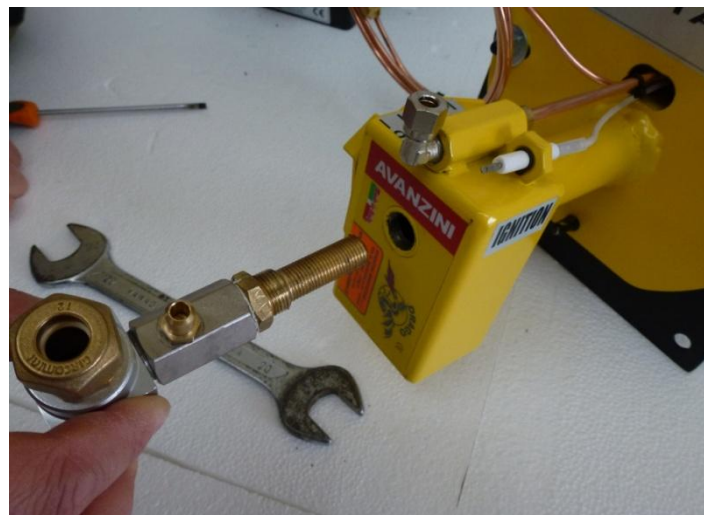


Photo 2

Unscrew the burner's nozzle anticlockwise by means of a 20 size wrench, replace it and screw all the components again following the sequence backwards (photo 3).



Photo 3

REPLACING THE FLAMEBREAKER

Unscrew the Allen screws using a 4 mm Allen key and extract the flamebreaker. Replace it with the relevant “natural gas” or “GPL” flamebreaker (photos 4,5,6 and 7).

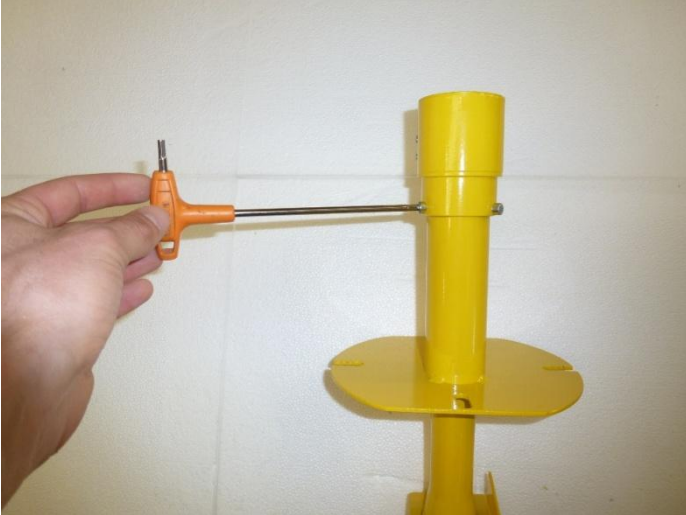


Photo 4

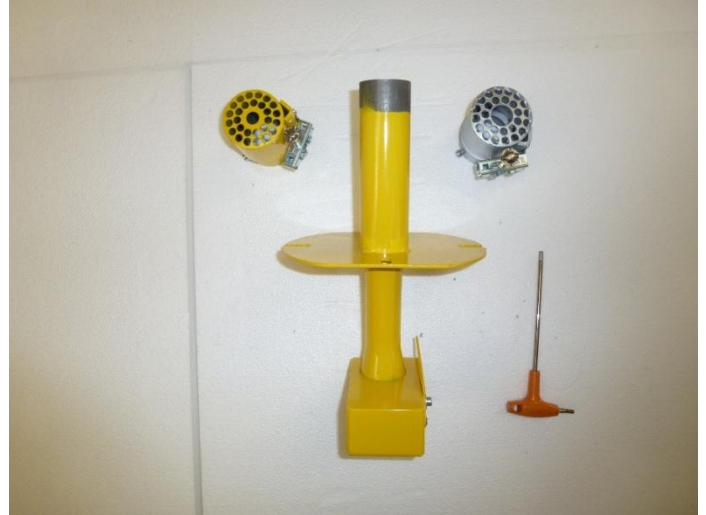


Photo 5



Photo 6



Photo 7

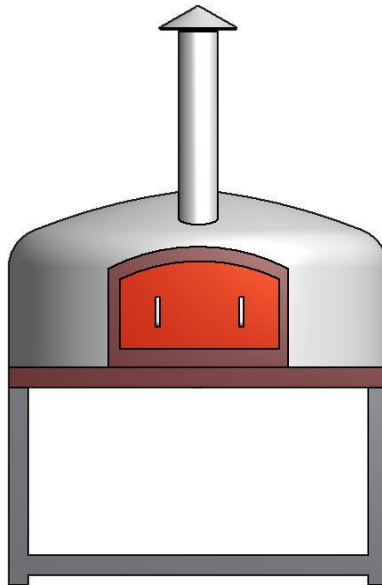
INSTRUCTIONS

FOR

THE USER

BURNER LIGHTING

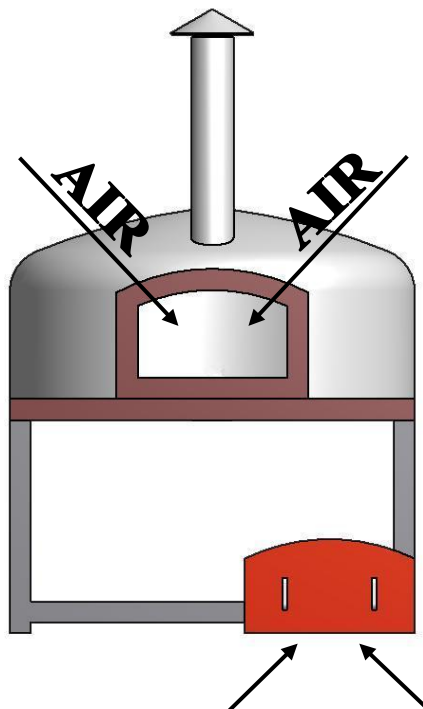
It is *important* that the oven door be OPEN both when turning the burner on and all the time is burner is running



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.



BURNER'S IGNITION AND ADJUSTMENT

- To turn on the pilot flame the knob must be pressed and turned anticlockwise to the position N.1 (star), keep the knob pressed (which operation enables exit of the gas from the pilot unit) together with the piezoelectric button for spark ignition, so as to ignite the pilot flame (photo 1).



Photo 1

- The first ignition may result to be difficult as a certain amount of time is required so as for all the air present inside the copper pipe \varnothing 6 supplying the pilot unit to come out. It will be necessary to insist until on the head of the pilot all the three flames are on, for a correct ignition of the main burner (photo 2).



Photo 2

- Press and rotate anticlockwise the knob and position it on the high flame position N. 2 (photo 3).



Photo 3

- Press and rotate anticlockwise the knob and position it on the low flame position N. 3 (photo 4).



Photo 4

- To turn the main burner's flame off and leave the pilot only on, position the knob on the star (photo 5).



Photo 5

- To turn the main burner and the pilot flame off completely the knob must be positioned on the black point (photo 6).



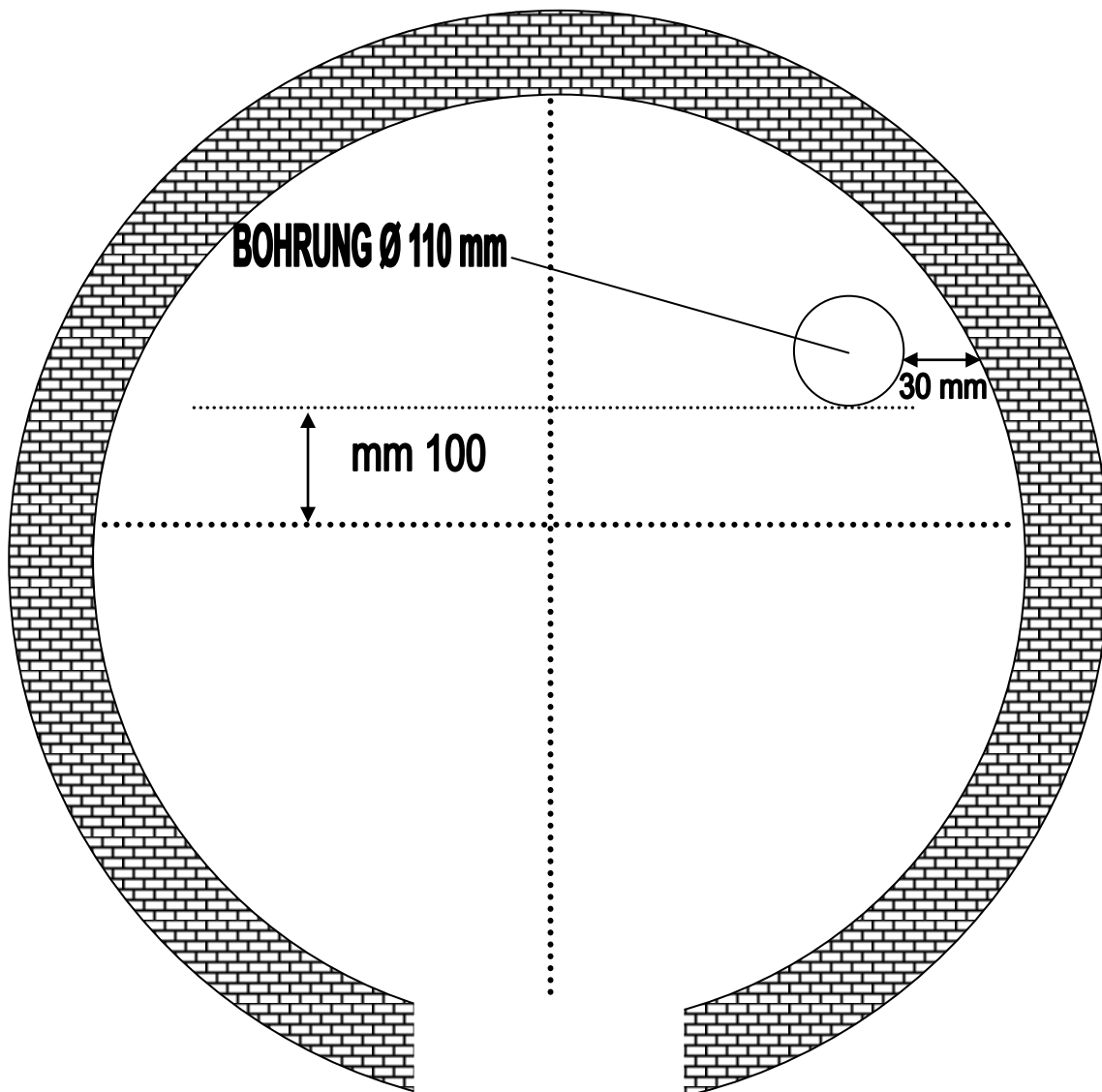
Photo 6

DEUTSCH

INSTALLATIONSANLEITUNG

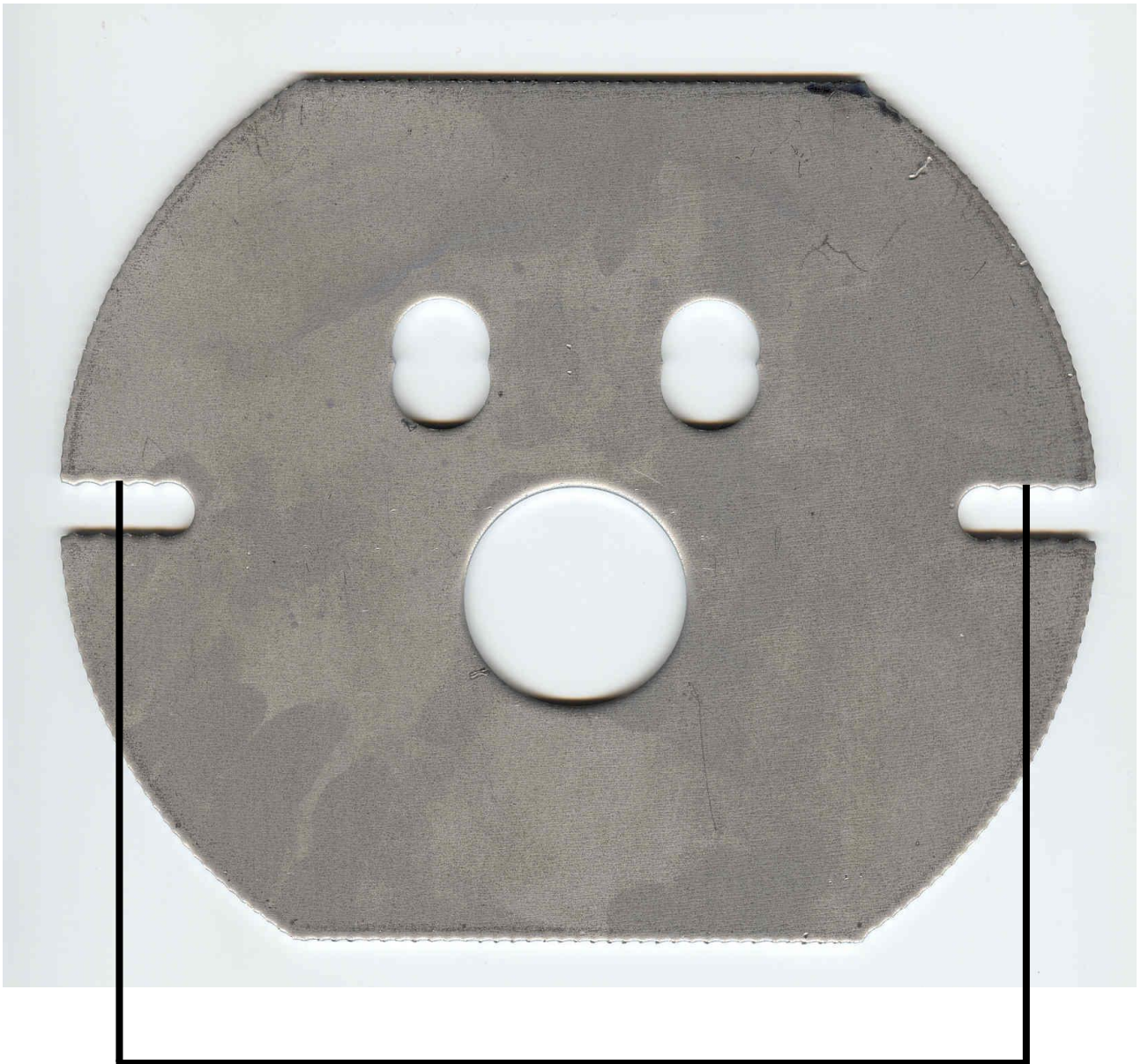
MONTAGEANWEISUNGEN FÜR DEN BRENNER

Bei der Änderung eines Holzofens in einen Gasofen wird wie folgt vorgegangen:



- Positionsangaben für die Einlaufbohrung des Brenners Drago in der Kochmulde des Holzofens, Ansicht von oben. Die Bohrung kann entweder auf der rechten oder auf der linken Seite vorgenommen werden.
- Die Zufuhr des Methangases erfolgt mit einem verzinkten Rohr $\varnothing 1/2''$ oder einem entsprechenden Kupferrohr, entsprechend der Brennereinlauföffnung 5 cm vom Boden entfernt.
Davor muss in einer geeigneten Position ein Gasabsperrhahn installiert werden
- Es wird daran erinnert, dass das Schornsteinrohr gründlich gereinigt und von der von der Holzverbrennung hinterlassenen Asche befreit werden muss.

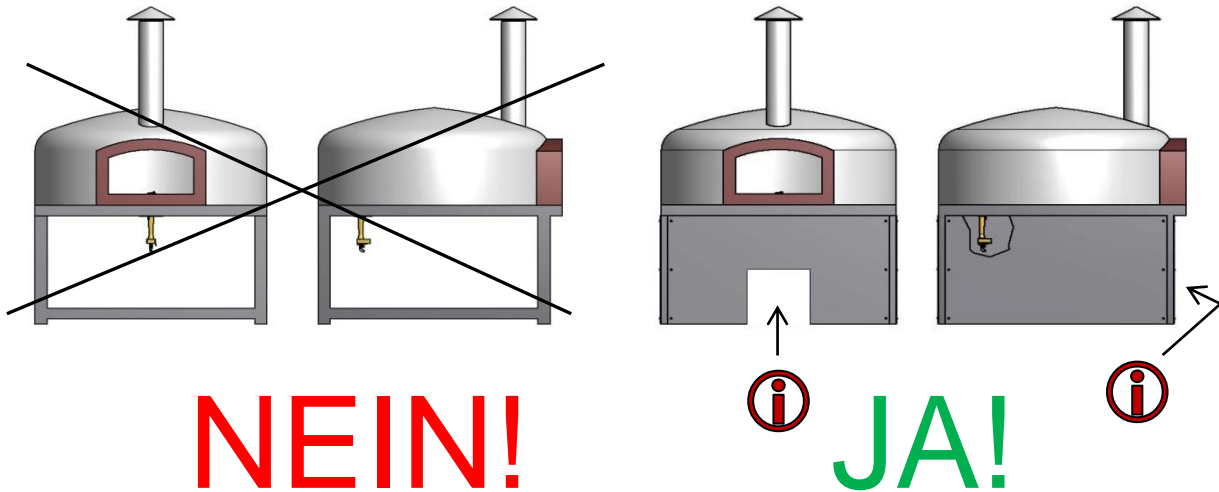
BEFESTIGUNGSFLANSCH FÜR BRENNER



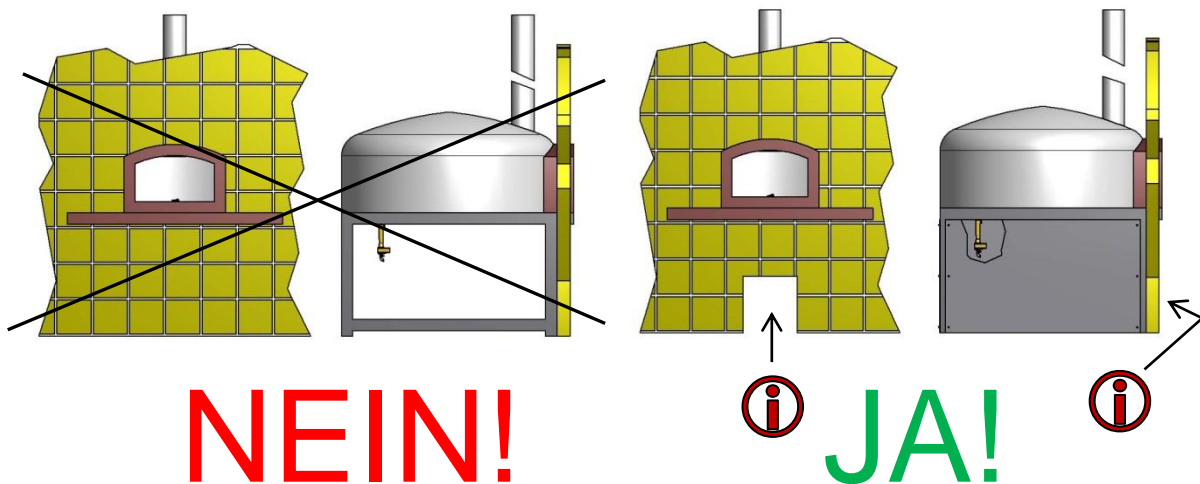
170 mm.

MONTAGESCHEMA BRENNER DRAGO

AUSSENAUFSTELLUNG DES OFENS



AUSSENAUFSTELLUNG MIT DER EINSCHIEBÖFFNUNG INNERHALB DES LOKALS



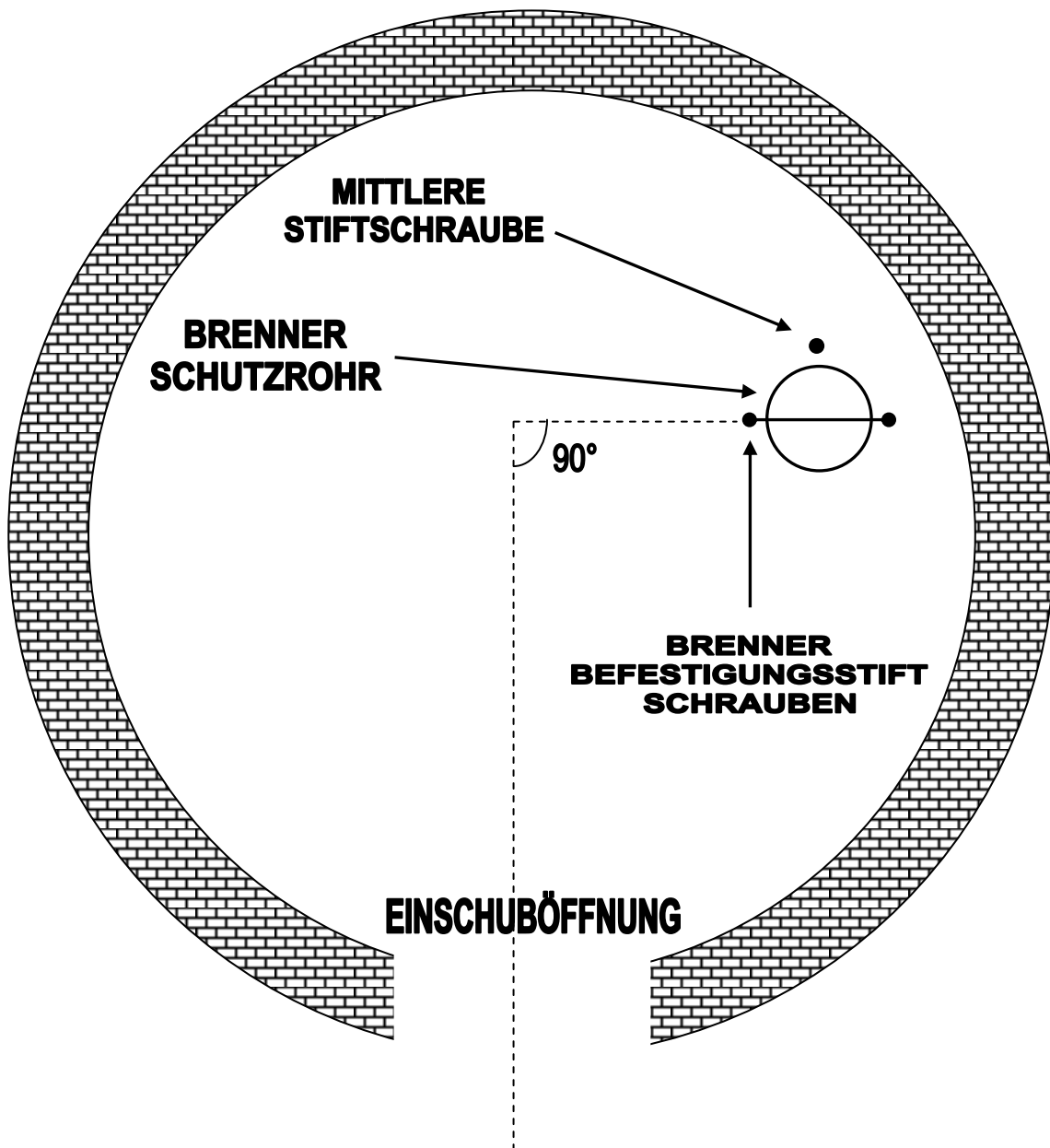
WICHTIG: Damit der Brenner reibungslos funktioniert, müssen die Außenwände des Halterahmens auf allen Seiten geschlossen sein.
Die Luftansaugöffnung des Brenners muss unterhalb der Einschleiböffnung positioniert werden und eine Mindestabmessung von 500x500 mm haben, da die Luft der Umgebung zu entnehmen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

BEFESTIGUNG FLANSCH P1 AM OFEN

Der Befestigungsflansch mit Rohr muss mit den zwei Brenner befestigungsstiftschrauben im 90°-Winkel zur Einschuböffnung befestigt werden.

Die in der Mitte festgeschweißte Stiftschraube muss immer in Richtung Ofenboden positioniert werden.

(siehe Zeichnung des von oben betrachteten Ofens)



Zum Installieren des Brenners ist folgendermaßen vorzugehen:

- Den speziell auf die Abmessungen der Grundplatte zugeschnittenen Flansch mit Rohr am Ofen anbringen und dabei beachten, dass er zirka 2 cm über die Backebene überstehen muss (Foto 1 und 2).

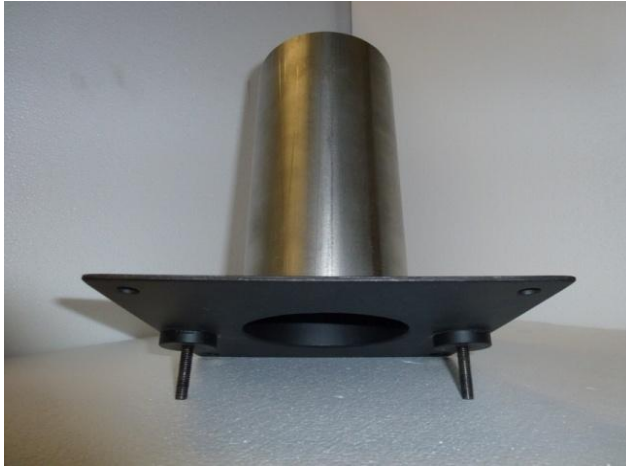


Foto 1



Foto 2

- Den Brennerkörper in seinen Sitz am Flansch einsetzen und mit zwei Muttern 8 MA befestigen; dabei darauf achten, dass ein Distanzstück eingefügt wird, damit die Sekundärluft eintreten kann (Foto 3)

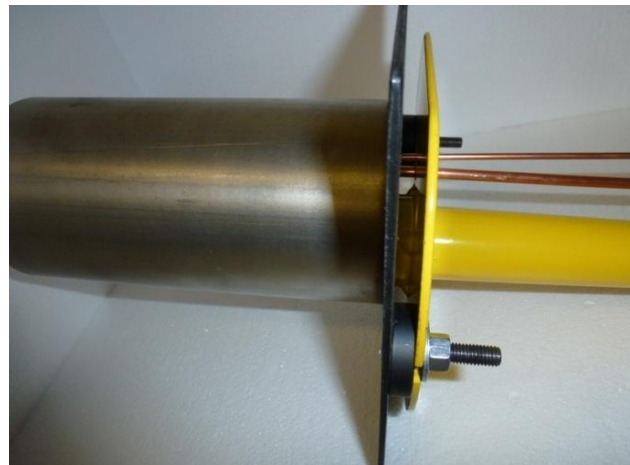


Foto 3

- Den Ventilkörper (Foto 4) in einer für den täglichen Gebrauch leicht zugänglichen Position unter der Einschuböffnung befestigen (Foto 5)



Foto 4



Foto 5

- Alle Verbindungen zwischen Ventil (Foto 6) und Brenner herstellen, und zwar im Einzelnen:

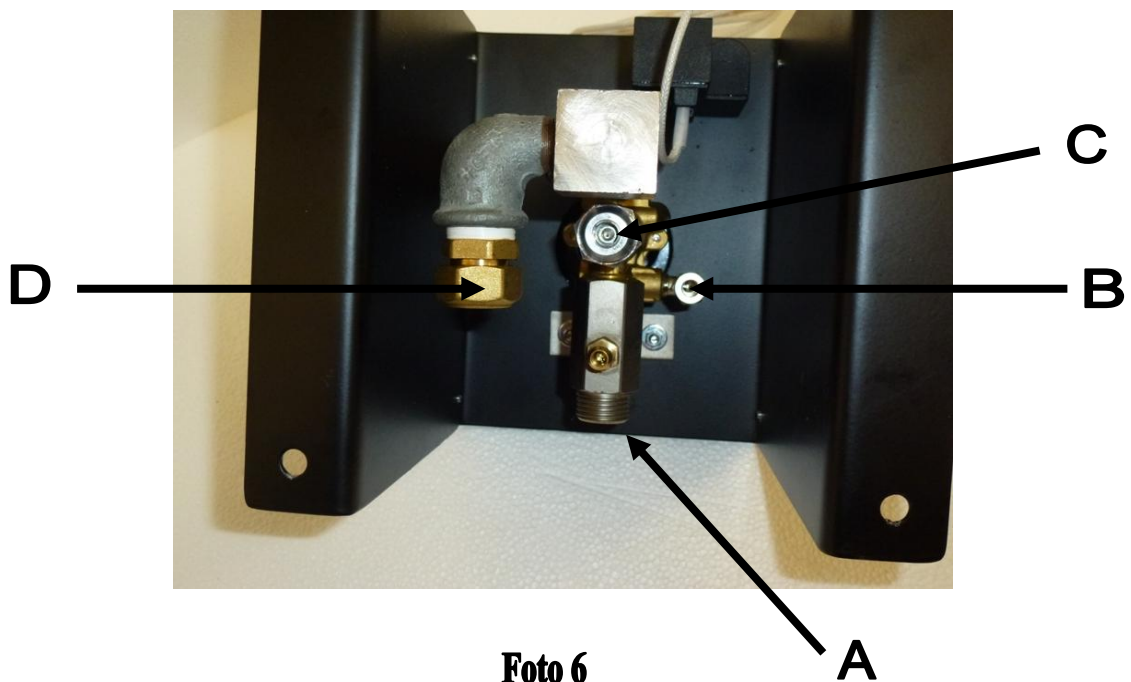


Foto 6

- A. Gaszuführung zur Leitung, es kann ein zugelasener Gasschlauch $\varnothing \frac{1}{2}$ " verwendet werden.
- B. Ausgang Kupferrohr $\varnothing 6$, das das Gas zur Zündflamme leitet.
- C. Eingang Thermoelement, die Mutter nicht zu stark festziehen.
- D. Ausgang Kupferrohr $\varnothing 12$, das das Gas zum Hauptbrenner leitet.

- Das Brennerzündkabel in seine Isolierung einführen. (Foto 7-8).

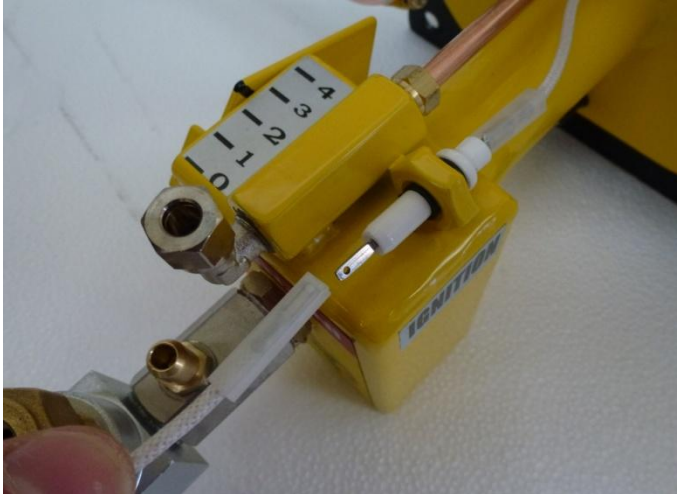


Foto 7





Foto 8

- Die Leitung entlüften und prüfen, dass diese dicht ist.

BRENNERIDENTIFIZIERUNG

Auf dem in diesen Unterlagen erwähnten Brenner befindet sich das unten gezeigte Identifikationsschild.

| | | |
|--|---|--|
| MODELLO DRAGO P/1Plus | N. DI MATRICOLA P1/ | TIPO DI GAS |
| ANNO DI COSTRUZIONE | POTENZA TERMICA DA | KW A KW |
| CATEGORIA <input type="checkbox"/> I _{2E} <input type="checkbox"/> I _{2E+} <input type="checkbox"/> I ₃₊ <input checked="" type="checkbox"/> II _{2H3+} <input type="checkbox"/> II _{2H3B/P} <input type="checkbox"/> II _{2E+3+} <input type="checkbox"/> II _{2E3B/P} | | |
| PAESI <input type="checkbox"/> AT <input type="checkbox"/> DE <input type="checkbox"/> BE <input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/> DK <input type="checkbox"/> ES <input type="checkbox"/> FI <input type="checkbox"/> FR <input type="checkbox"/> IE <input checked="" type="checkbox"/> IT <input type="checkbox"/> PT <input type="checkbox"/> GB <input type="checkbox"/> SE | | |
| PRESSIONE GAS DA mbar A mbar |  | AVANZINI BRUCIATORI S.R.L. VIA BATTISTINI N. 11 43122 - PARMA - ITALY TEL 0521/27.13.44 FAX 0521/77.58.62 |
| ALIMENTAZIONE ELETTRICA | |  |
| POTENZA ELETTRICA | | |

Dieses Schild darf niemals entfernt werden und muss immer leserlich sein. Bei Beschädigung des Schilds ist bei der Firma **AVANZINI BRUCIATORI s.r.l.** ein Ersatzschild zu verlangen. Ohne Identifikationsschild darf der Brenner nicht verkauft werden.

| | |
|----------------------|----------------------------|
| Modello: | Modell |
| N. di matricola: | Fabrikations-Nummer |
| Tipo di gas: | Gasart |
| Anno di costruzione: | Baujahr |
| Potenza termica: | Heizleistung |
| Categoria: | Kategorie |
| Paesi: | Länder |
| Pressione gas: | Gasdruck |

TECHNISCHE ANGABEN

Technische Angaben P1 Plus Erdgas

| MODELL | HEIZLEISTUNG | | | | GASDRUCK | | GASVOLUMEN | | GASANSCHLUSS In Zoll | GEWICHT in Kg |
|----------------------|--------------|------|-----------|--------|----------|------|------------|------|-------------------------|------------------|
| | in Kw | | in Kcal/h | | in mbar | | in Nm3 /h | | | |
| | Min. | Max. | Min. | Max. | Min. | Max. | Min. | Max | | |
| DRAGO P1 <i>Plus</i> | 11 | 24 | 9.460 | 20.640 | 10 | 25 | 1,16 | 2,54 | 1/2 | 4 |

Bohrung für Standard-Erdgas Ø4,00

Der Gasdruck bei eingeschaltetem Brenner muss 13 ≈ 20 mbar betragen.

Technische Angaben P1 Plus Flüssiggasdüse

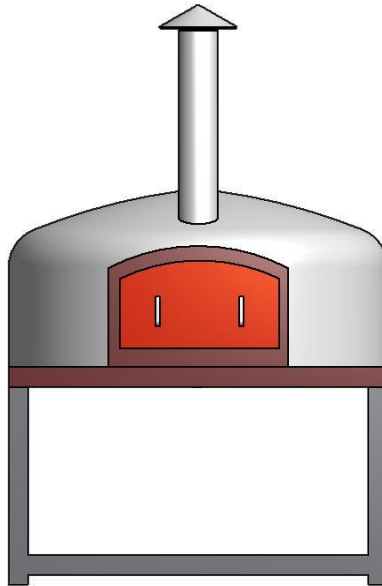
| MODELL | HEIZLEISTUNG | | | | GASDRUCK | | GASVOLUMEN | | GASANSCHLUSS In Zoll | GEWICHT in Kg |
|----------------------|--------------|------|-----------|--------|----------|------|------------|------|-------------------------|------------------|
| | in Kw | | in Kcal/h | | in mbar | | In Kg /h | | | |
| | Min. | Max. | Min. | Max. | Min. | Max. | Min. | Max | | |
| DRAGO P1 <i>Plus</i> | 11 | 24 | 9.460 | 20.640 | 25 | 35 | 0,79 | 1,72 | 1/2 | 4 |

Bohrung für Standard-Flüssiggasdüse Ø2,50

Der Gasdruck bei eingeschaltetem Brenner muss 30 ≈ 35 mbar betragen.

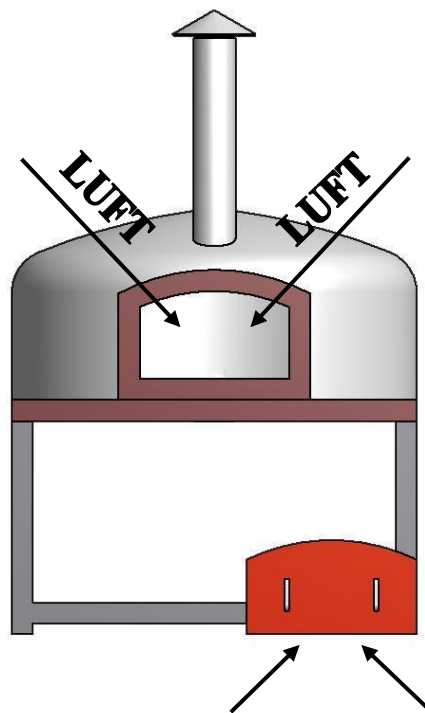
EINSCHALTEN DES BRENNERS

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

- Um die Zündflamme einzuschalten, muss der Drehknopf gedrückt und gegen den Uhrzeigersinn in die Position 1 (Stern) gedreht werden. Den Drehknopf gedrückt halten (was den Gasaustritt zur Zündflamme ermöglicht) und auf den Piezo-Knopf drücken, was den Funken zum Anzünden der Zündflamme auslöst (Foto 9).



Foto 9

- Das erste Einschalten kann sich als schwierig erweisen, da es eine gewisse Zeit dauert, bis die Luft ganz aus dem Kupferrohr \varnothing 6 ausgetreten ist, das die Zündflamme versorgt. Es ist notwendig, so lange zu drücken, bis alle drei Flammen angezündet sind, damit der Hauptbrenner korrekt funktioniert (Foto 10).



Foto 10

- Den Drehknopf drücken und entgegen dem Uhrzeigersinn drehen und ihn auf die hohe Flamme in Position 2 bringen (Foto 11).



Foto 11

- Den Drehknopf herausziehen und die Höhe der hohen Flamme mit Hilfe der Schraube gemäß Foto 12-13 einstellen. Normalerweise ist der richtige Durchfluss erreicht, wenn die Flamme bis in die Mitte der Ofenkuppel reicht.



Foto 12



Foto 13

- Den Drehschalter anbringen und gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn dann auf kleine Flamme zu stellen (Foto 14).



Foto 14

- Den Drehschalter abziehen und die Höhe der kleinen Flamme einstellen, indem wie auf Foto 15 dargestellt auf die Schraube eingewirkt wird, die ungefähr halb so hoch sein muss, wie die große Flamme.
(Auf jeden Fall darf die Ofentemperatur bei kleiner Flamme nicht ansteigen, sondern die vorhandene Temperatur muss aufrechterhalten werden).



Foto 15

- Den Drehschalter wieder einsetzen, die kleine und die große Flamme sind voreingestellt und mit dem Drehschalter kann die Wärmeanforderung für das zu backende Produkt verändert werden.

- Um die Flamme des Hauptbrenners abzuschalten und nur die Zündflamme brennen zu lassen, ist der Drehknopf auf dem Stern zu positionieren (Foto 16).



Foto 16

- Um den Hauptbrenner und die Zündflamme vollständig abzuschalten, ist der Drehknopf auf dem schwarzen Punkt zu positionieren (Foto 17).



Foto 17

- Die Flamme muss weich, geräuschlos und von gelber Farbe sein, darf jedoch nicht die Ofenkuppel färben. Der Schieber befindet sich bei kleineren Öfen normalerweise auf **1** positioniert. Bei größeren Öfen ist der Schieber auf **2** zu positionieren (Foto 18).

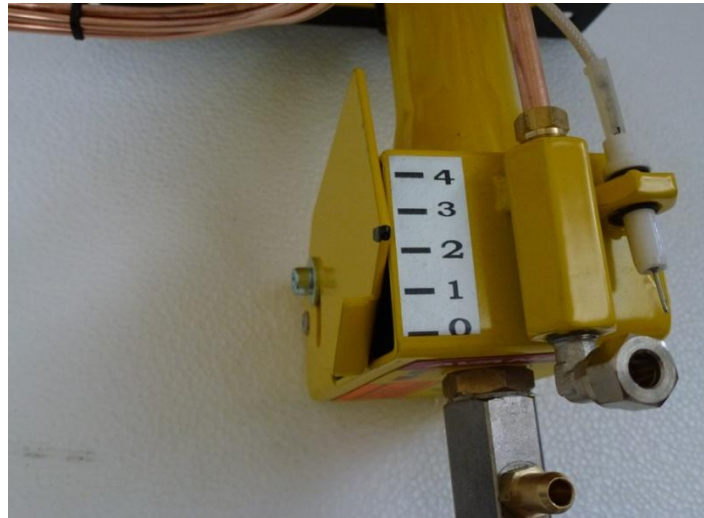


Foto 18

AUSWECHSELN DER DÜSE

AUSWECHSELN DER BRENNERDÜSE

Mit einem Schlüssel zu 20 die Messingdüse am Brenner abschrauben (Foto 1-2)

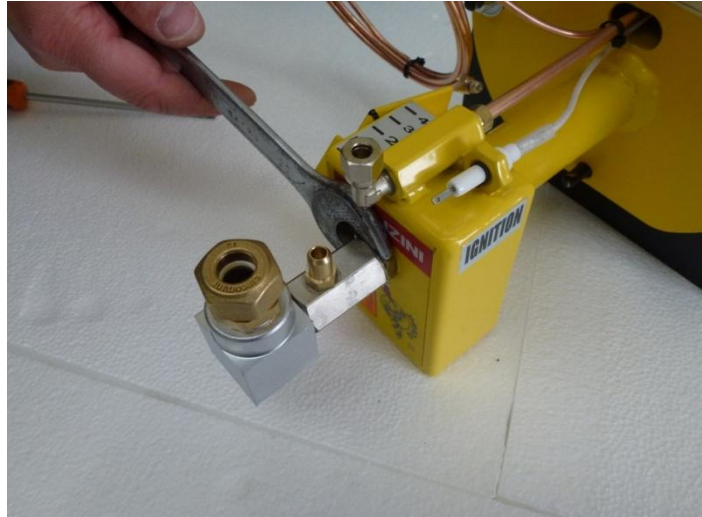


Foto 1

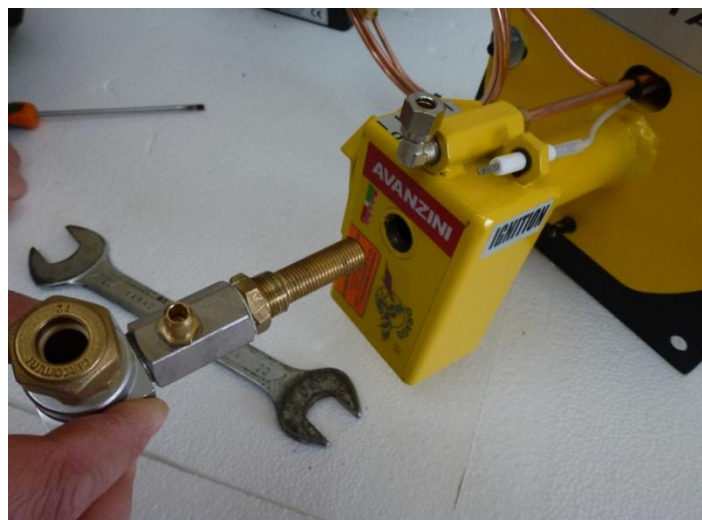


Foto 2

Die Brennerdüse entgegen dem Uhrzeigersinn mit einem 20er Schlüssel abschrauben, ersetzen und alle Bauteile in umgekehrter Reihenfolge wieder anschrauben (Foto 3).



Foto 3

AUSWECHSELN DER FLAMMENSCHLEIBE

Die Innensechskantschrauben mit einem Schraubenschlüssel zu 4 abschrauben, die Flammenscheibe herausnehmen und durch die spezifische Flammenscheibe für "Methan" oder "LPG" ersetzen (Fotos 4,5,6 und 7).

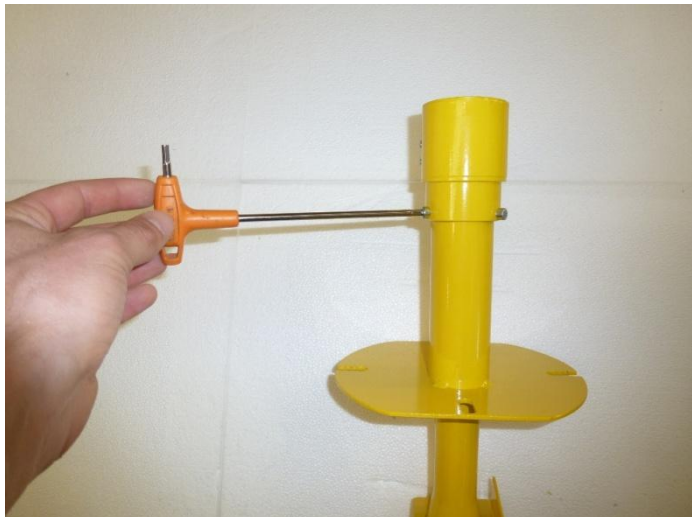


Foto 4



Foto 5



Foto 6

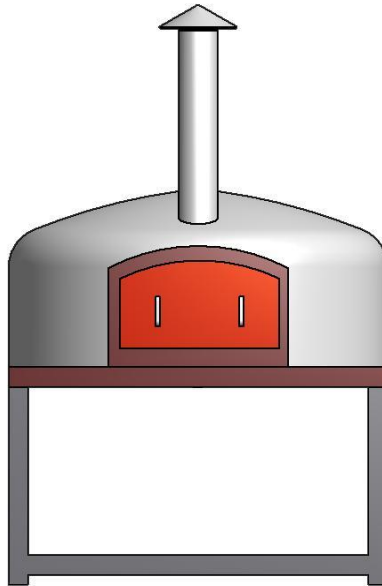


Foto 7

BENUTZERANLEITUNG

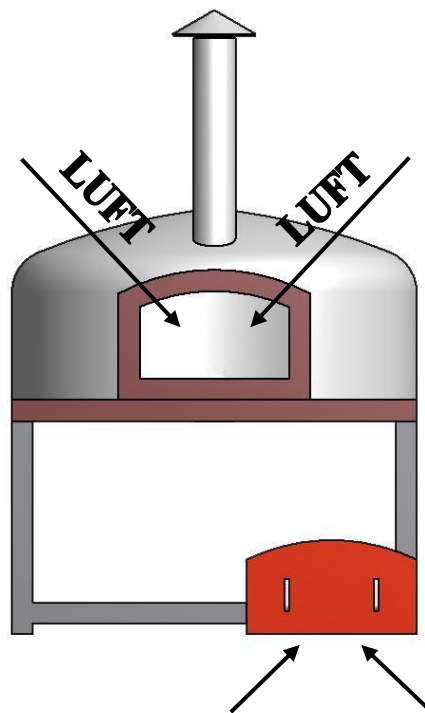
EINSCHALTEN DES BRENNERS

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

- Um die Zündflamme einzuschalten, muss der Drehknopf gedrückt und gegen den Uhrzeigersinn in die Position 1 (Stern) gedreht werden. Den Drehknopf gedrückt halten (was den Gasaustritt zur Zündflamme ermöglicht) und auf den Piezo-Knopf drücken, was den Funken zum Anzünden der Zündflamme auslöst (Foto 1).



Foto 1

- Das erste Einschalten kann sich als schwierig erweisen, da es eine gewisse Zeit dauert, bis die Luft ganz aus dem Kupferrohr Ø 6 ausgetreten ist, das die Zündflamme versorgt. Es ist notwendig, so lange zu drücken, bis alle drei Flammen angezündet sind, damit der Hauptbrenner korrekt funktioniert (Foto 2).



Foto 2

- Den Drehknopf drücken und entgegen dem Uhrzeigersinn drehen und ihn auf die hohe Flamme in Position 2 bringen (Foto 3).



Foto 3

- Den Drehknopf drücken und entgegen dem Uhrzeigersinn drehen und ihn auf niedrige Flamme in Position 3 drehen (Foto 4).



Foto 4

- Um die Flamme des Hauptbrenners abzuschalten und nur die Zündflamme brennen zu lassen, ist der Drehknopf auf dem Stern zu positionieren (Foto 5).



Foto 5

- Um den Hauptbrenner und die Zündflamme vollständig abzuschalten, ist der Drehknopf auf dem schwarzen Punkt zu positionieren (Foto 6).



Foto 6

FRANÇAIS

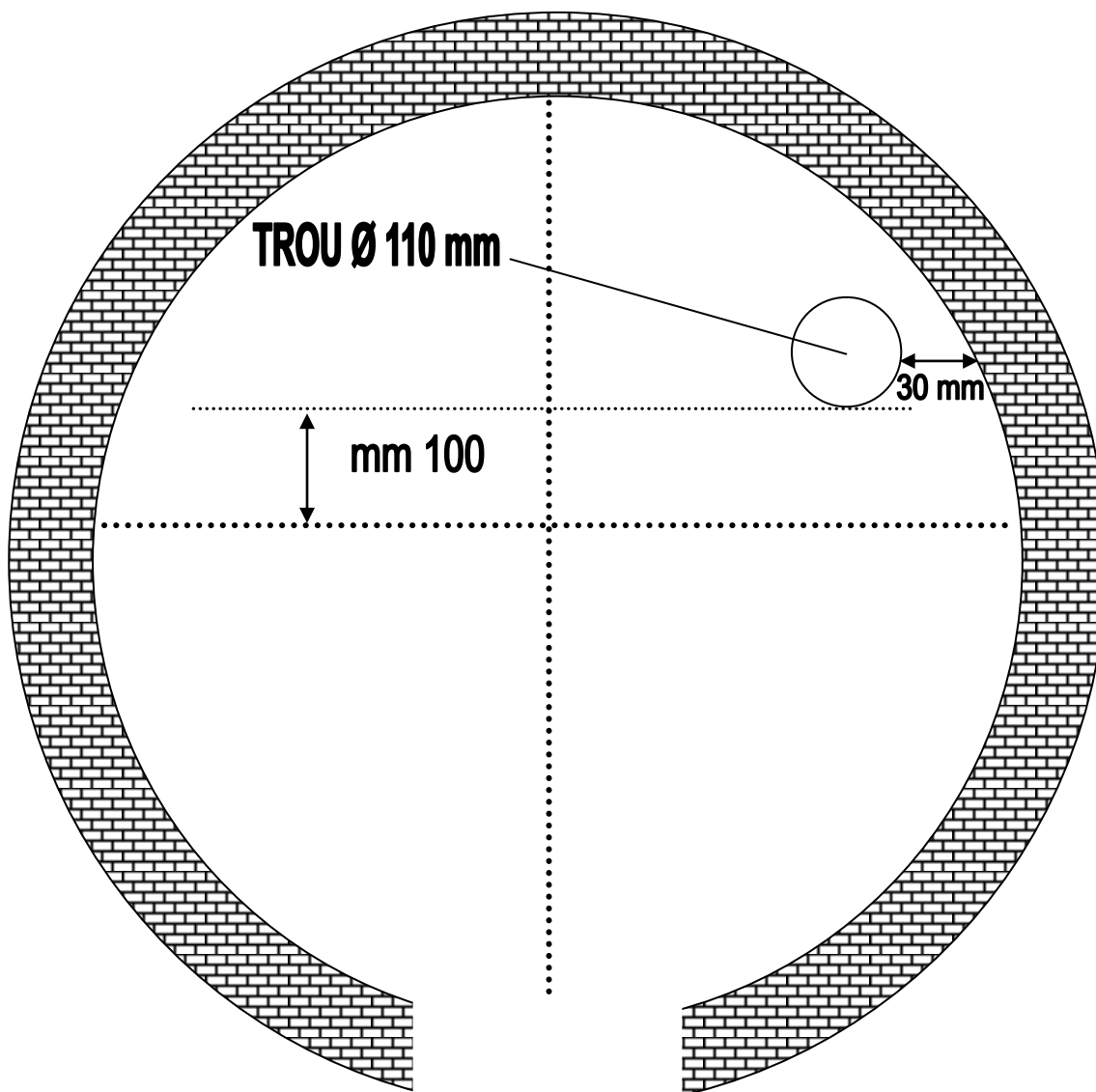
INSTRUCTIONS

POUR

L'INSTALLATEUR

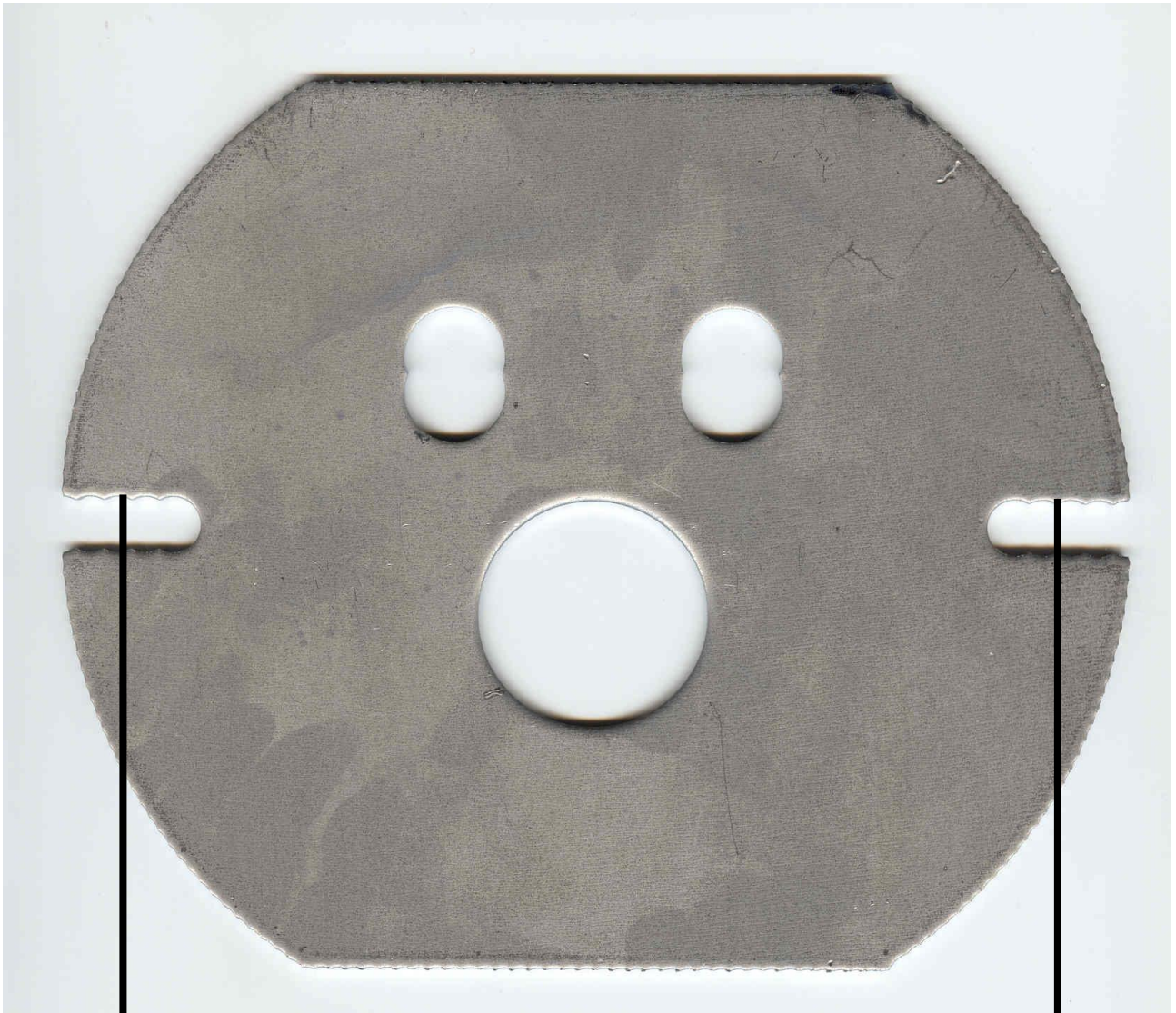
INDICATIONS POUR LE MONTAGE DU BRÛLEUR

Pour transformer un four à bois en un four à gaz, effectuer les travaux suivants :



- Indications de la position pour le trou d'entrée du brûleur Drago dans le plan de cuisson du four à bois, vu du haut. Le trou peut s'effectuer tant à droite qu'à gauche.
- L'alimentation du gaz méthane doit s'effectuer avec un tube galvanisé Ø 1/2" ou un tube de cuivre équivalent, au niveau du trou d'entrée du brûleur à 5 cm du sol.
Prévoir d'installer en amont, dans une position appropriée, le robinet d'arrêt du gaz.
- Nettoyer soigneusement le conduit de cheminée pour le libérer des cendres produites par la combustion du bois.

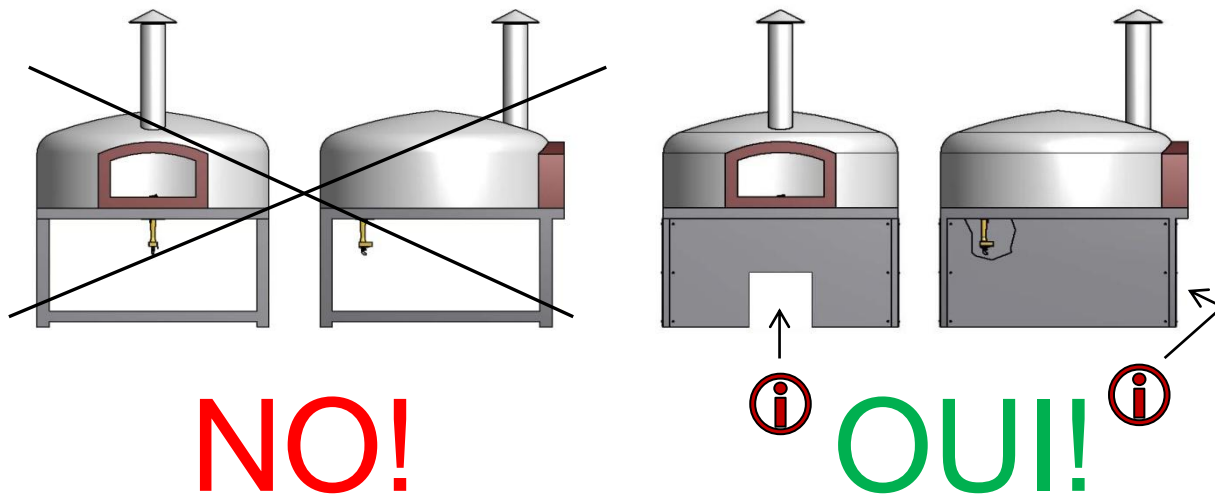
BRIDE DE FIXATION POUR BRÛLEUR



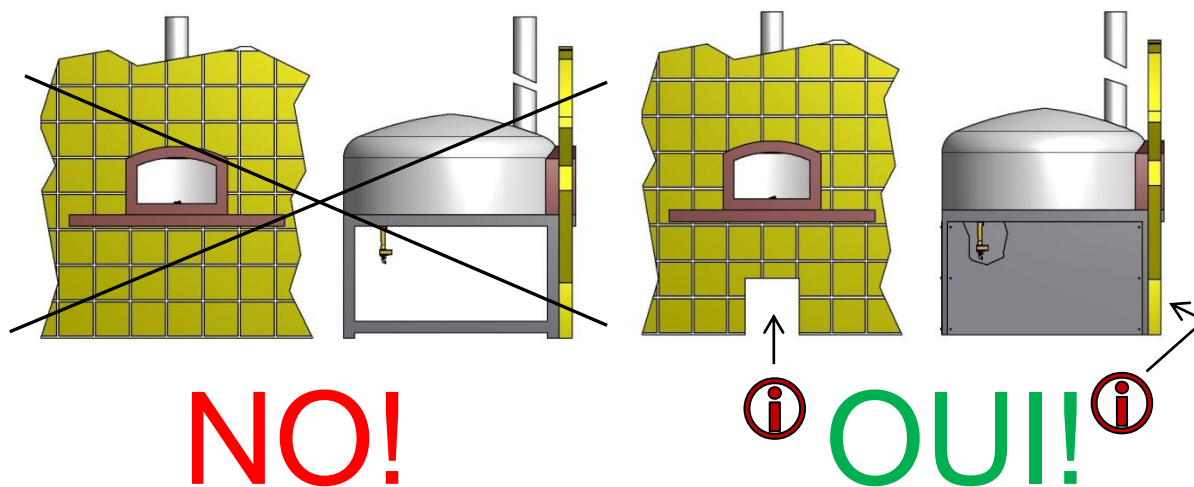
170 mm.

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



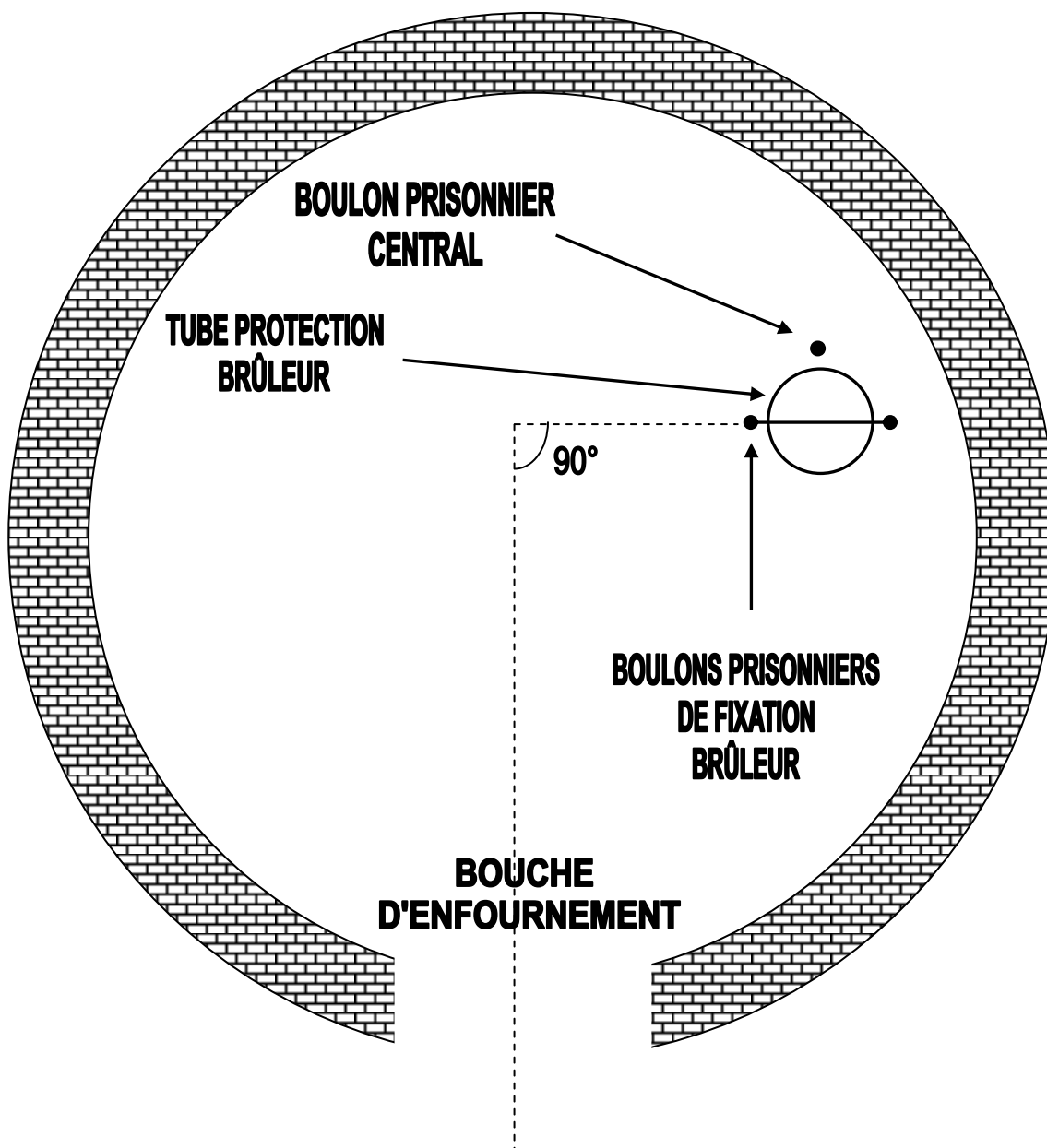
IMPORTANT: pour le bon fonctionnement du brûleur les parois extérieures du châssis de soutien doivent être fermées sur tous les côtés.
L'ouverture d'aspiration air au brûleur doit être positionnée sous la bouche d'enfournement et doit avoir une dimension minimum de 500x500 mm puisque l'air doit être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

FIXATION DE LA BRIDE P1 AU FOUR

La bride avec le tube doit être fixée sous le four avec les deux boulons prisonniers de fixation du brûleur à 90° par rapport à la bouche d'enfournement.

Le boulon prisonnier soudé au centre doit toujours être positionné vers le fond du four.

(Voir le dessin du four vu de haut)



Pour installer le brûleur effectuer les opérations suivantes:

- Fixer au four la bride avec le tube construit sur mesure par rapport à la dalle, sachant qu'elle doit sortir du plan de cuisson d'environ 2 cm (Photos 1 et 2).



Photo 1



Photo 2

- Placer le corps du brûleur dans le siège de la bride et le fixer à l'aide de deux écrous 8 MA, en ayant soin de mettre une entretoise pour faire entrer l'air secondaire (photo 3)

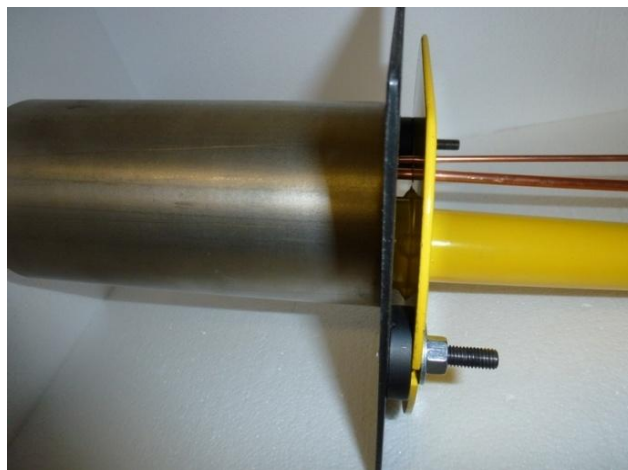


Photo 3

- Fixer le corps avec la vanne (photo 4) sous la bouche d'enfournement dans une position appropriée et à la portée de la main pour une utilisation quotidienne (photo 5).



Foto 4



Foto 5

- Effectuer tous les raccordements de la vanne (photo 6) au brûleur, et plus précisément:

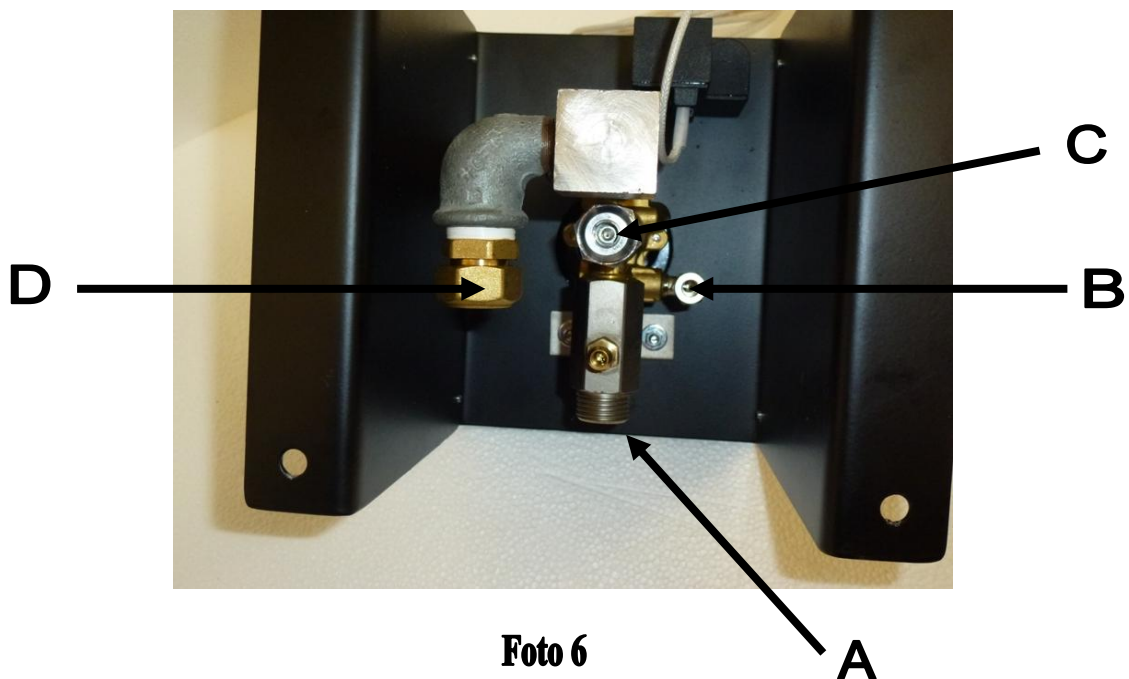


Foto 6

- A. Arrivée du gaz à la tuyauterie, on peut utiliser un flexible pour gaz \varnothing 1/2" homologué.
- B. Sortie tube en cuivre \varnothing 6 qui transporte le gaz à la flamme pilote.
- C. Entrée thermocouple, faire attention à ne pas serrer trop fort l'écrou.
- D. Sortie tube en cuivre \varnothing 12 qui transporte le gaz au brûleur principal.

- Insérer le câble d'allumage du brûleur dans son isolateur correspondant. (photos 7-8).

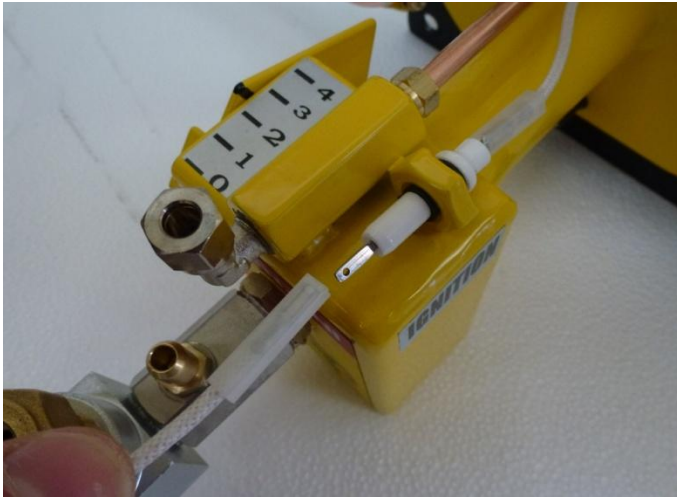


Photo 7





Photo 8

- Effectuer l'évacuation de la tuyauterie et contrôler qu'elle soit parfaitement étanche.

IDENTIFICATION DU BRÛLEUR

La plaque signalétique figurant ci-dessous est appliquée sur le brûleur, objet de la présente documentation.

| | | |
|--|---|---|
| MODELLO DRAGO P/1Plus | N. DI MATRICOLA P1/ | TIPO DI GAS |
| ANNO DI COSTRUZIONE | POTENZA TERMICA DA | KW A KW |
| CATEGORIA I _{2E} <input type="checkbox"/> I _{2E+} <input type="checkbox"/> I ₃₊ <input type="checkbox"/> II _{2H3+} <input checked="" type="checkbox"/> II _{2H3B/P} <input type="checkbox"/> II _{2E+3+} <input type="checkbox"/> II _{2E3B/P} <input type="checkbox"/> | | |
| PAESI AT <input type="checkbox"/> DE <input type="checkbox"/> BE <input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/> DK <input type="checkbox"/> ES <input type="checkbox"/> FI <input type="checkbox"/> FR <input type="checkbox"/> IE <input type="checkbox"/> IT <input checked="" type="checkbox"/> PT <input type="checkbox"/> GB <input type="checkbox"/> SE <input type="checkbox"/> | | |
| PRESSIONE GAS DA mbar A mbar |  | AVANZINI BRUCIATORI S.R.L. |
| ALIMENTAZIONE ELETTRICA | | VIA BATTISTINI N. 11 43122 - PARMA - ITALY |
| POTENZA ELETTRICA | | TEL 0521/27.13.44 FAX 0521/77.58.62 |
| | |  |

Cette plaque ne doit jamais être enlevée et doit toujours être lisible. En cas d'endommagement, en demander un nouvel exemplaire à la société **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> |

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Caractéristiques Techniques P1 Plus à Gaz Méthane

| MODÈLE | PUISSANCE THERMIQUE | | | | PRESSION GAZ | | DÉBIT GAZ | | RACCORD GAZ En pouces | POIDS en Kg |
|----------------------|---------------------|------|-----------|--------|--------------|------|-----------|------|--------------------------|----------------|
| | en Kw | | en Kcal/h | | en mbar | | en Nm3 /h | | | |
| | Min. | Max. | Min. | Max. | Min. | Max. | Min. | Max. | | |
| DRAGO P1 <i>Plus</i> | 11 | 24 | 9.460 | 20.640 | 10 | 25 | 1,16 | 2,54 | 1/2 | 5 |

Buse standard à gaz méthane trou Ø4,00

La pression du gaz avec le brûleur allumé doit être de 13 ~ 20 mbars.

Caractéristiques Techniques P1 Plus à GPL

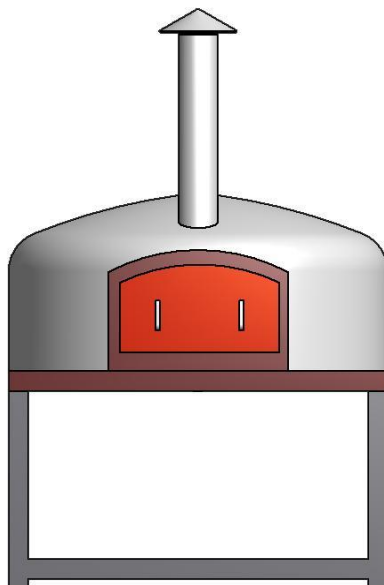
| MODÈLE | PUISSANCE THERMIQUE | | | | PRESSION GAZ | | DÉBIT GAZ | | RACCORD GAZ En pouces | POIDS en Kg |
|----------------------|---------------------|------|-----------|--------|--------------|------|-----------|------|--------------------------|----------------|
| | en Kw | | en Kcal/h | | en mbar | | en Nm3 /h | | | |
| | Min. | Max. | Min. | Max. | Min. | Max. | Min. | Max. | | |
| DRAGO P1 <i>Plus</i> | 11 | 24 | 9.460 | 20.640 | 25 | 35 | 0,79 | 1,72 | 1/2 | 5 |

Buse standard au GPL trou Ø2,50

La pression du gaz avec le brûleur allumé doit être de 30 ~ 35 mbars.

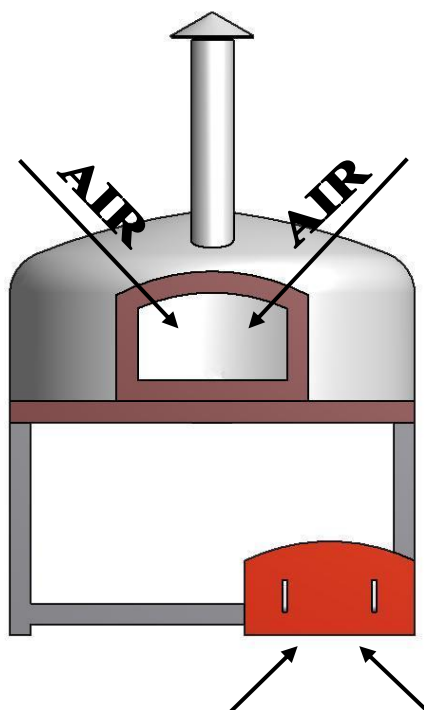
ALLUMAGE BRÛLEUR

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 BRÛLEUR

- Pour allumer la flamme pilote il est nécessaire d'appuyer et de tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur la position N°1 (étoile) garder le bouton enfoncé (ce qui permet la sortie de gaz au pilote) en même temps que le bouton piézoélectrique qui libère l'étincelle permettant l'allumage de la flamme pilote (photo 9).



Photo 9

- Le premier allumage peut se révéler difficile du fait qu'il faut un certain temps pour faire en sorte que tout l'air contenu dans le tube cuivre Ø 6 qui alimente le pilote s'échappe. Il faut insister jusqu'à ce que les trois flammes se soient allumées sur la tête du pilote afin d'allumer correctement le brûleur principal (photo 10).



Photo 10

- Appuyer et tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et le positionner sur la grande flamme en position N°2 (photo 11).



Photo 11

- Enlever le bouton et régler la hauteur de la grande flamme en tournant la vis comme sur la photo 12-13, généralement on obtient le bon débit lorsque la flamme arrive au centre de la coupole du four.



Foto 12



Foto 13

- Positionner et tourner la poignée dans le sens antihoraire et la placer sur la position flamme basse (photo 14).



Photo 14

- Extraire la poignée et régler la hauteur de la flamme basse en agissant sur la vis, comme d'après la photo 15. Sa hauteur doit être environ la moitié de celle de la flamme haute.
(Dans tous les cas, avec la flamme basse la température du four ne doit jamais augmenter, mais être maintenue)



Photo 15

- Insérer de nouveau la poignée, la flamme basse et la flamme haute sont pré-réglées et, à l'aide de la poignée il est possible de modifier la demande de chaleur par rapport au produit que l'on souhaite cuire.

- Pour éteindre la flamme du brûleur principal et laisser allumer seulement le pilote il faut positionner le bouton sur l'étoile (photo 16).



Photo 16

- Pour éteindre complètement le brûleur principal et la flamme pilote il faut positionner le bouton sur le point noir (photo 17).



Photo 17

- La flamme doit être souple, silencieuse et de couleur jaune, mais ne doit pas teindre la coupole du four. La position du rideau est habituellement sur le repère **1** pour les petits fours. Pour les plus grands fours le rideau doit être positionné sur le repère **2** (photo 18).

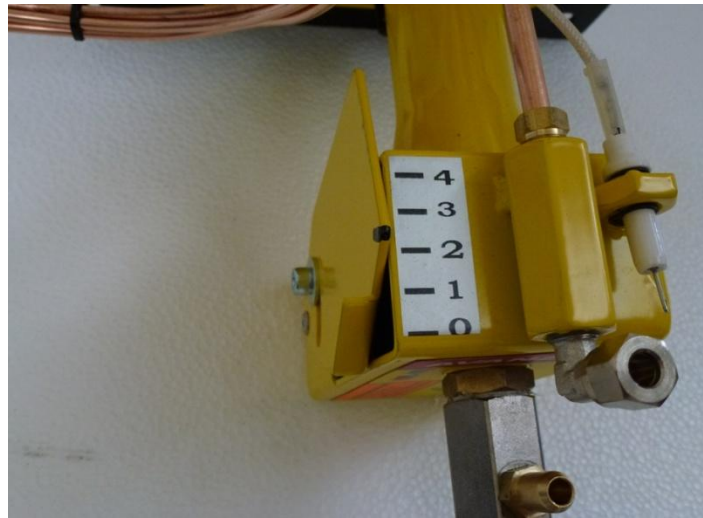


Photo 18

REEMPLACEMENT DE LA BUSE

REEMPLACEMENT DE LA BUSE DU BRÛLEUR

À l'aide d'une clé 20, dévisser la buse en laiton placée sur le brûleur (photos 1-2)

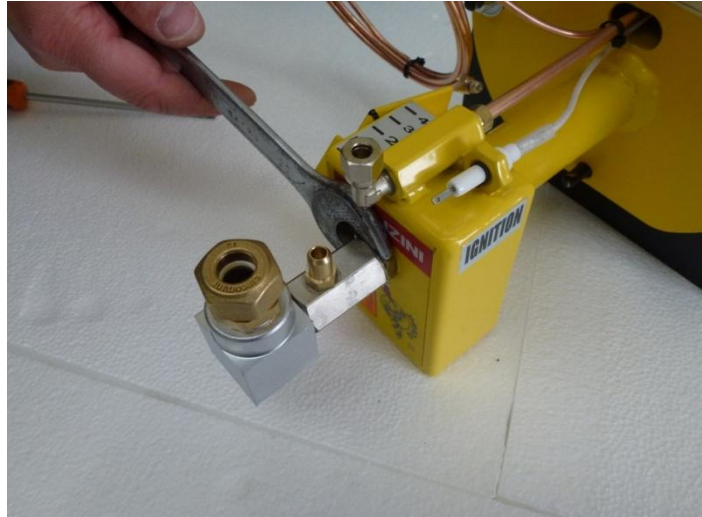


Foto 1

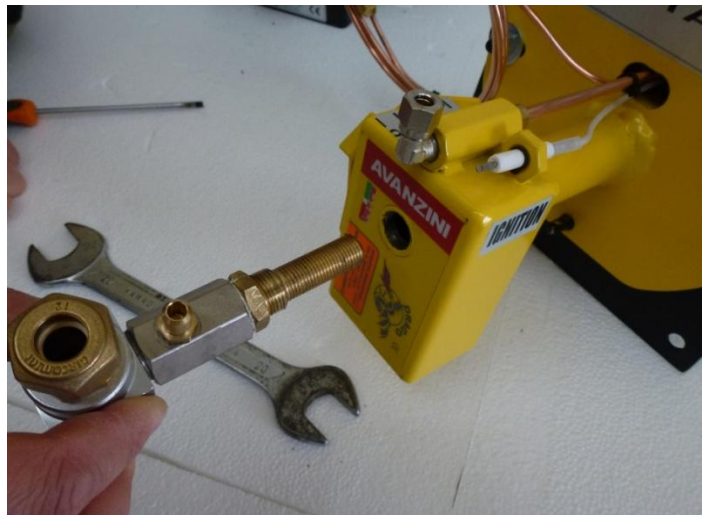


Foto 2

Dévisser dans le sens contraire des aiguilles d'une montre avec une clé de 20 la buse du brûleur, la remplacer et revisser tous les composants dans l'ordre inverse (photo 3).



Photo 3

REPLACEMENT DE LA RONDELLE DE SÉPARATION FLAMME

Dévisser les vis à six pans avec une clé de 4 et extraire la rondelle de séparation de la flamme. La remplacer avec celle correspondante pour "méthane" ou "GPL" (photos 4,5,6 et 7).

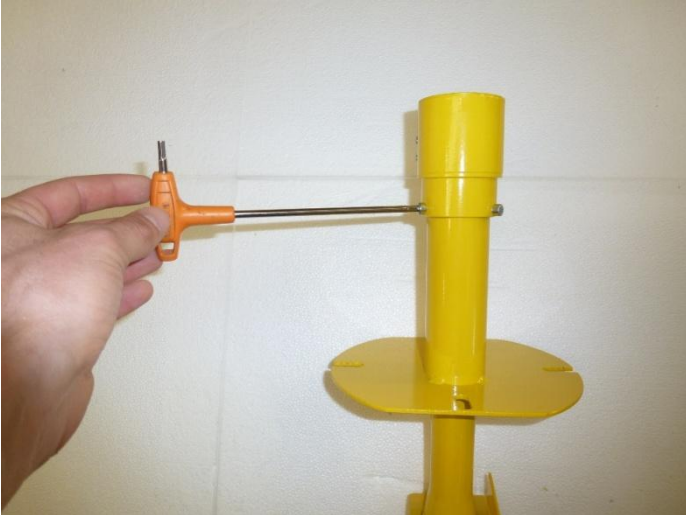


Photo 4



Photo 5



Photo 6



Photo 7

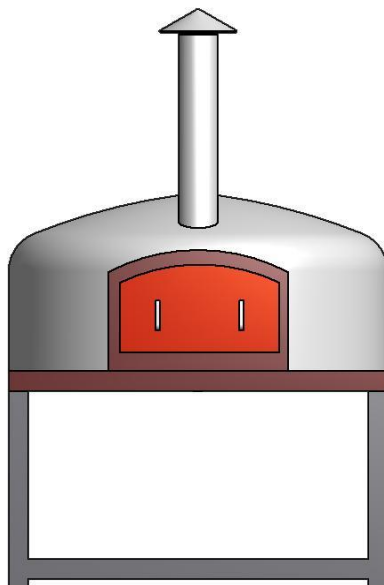
INSTRUCTIONS

POUR

L'USAGER

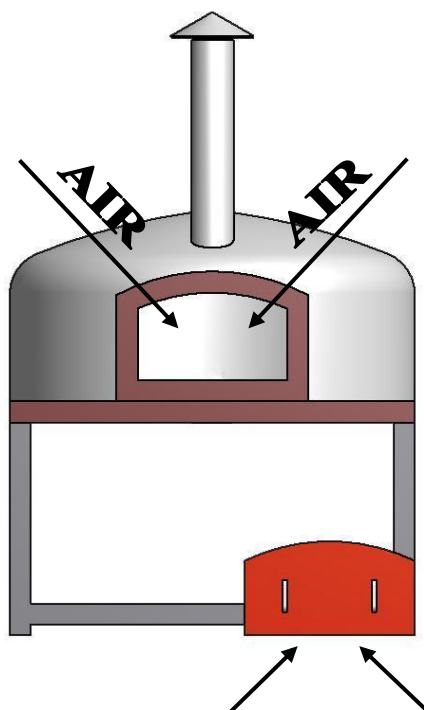
ALLUMAGE BRÛLEUR

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 BRÛLEUR

- Pour allumer la flamme pilote il est nécessaire d'appuyer et de tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur la position N°1 (étoile) garder le bouton enfoncé (ce qui permet la sortie de gaz au pilote) en même temps que le bouton piézoélectrique qui libère l'étincelle permettant l'allumage de la flamme pilote (photo 1).



Photo 1

- Le premier allumage peut se révéler difficile du fait qu'il faut un certain temps pour faire en sorte que tout l'air contenu dans le tube cuivre Ø 6 qui alimente le pilote s'échappe. Il faut insister jusqu'à ce que les trois flammes se soient allumées sur la tête du pilote afin d'allumer correctement le brûleur principal (photo 2).



Photo 2

- Appuyer et tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et le positionner sur la grande flamme en position N°2 (photo 3).



Photo 3

- Appuyer et tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et le positionner sur la petite flamme en position (photo 4).



Photo 4

- Pour éteindre la flamme du brûleur principal et laisser allumer seulement le pilote il faut positionner le bouton sur l'étoile (photo 5).



Photo 5

- Pour éteindre complètement le brûleur principal et la flamme pilote il faut positionner le bouton sur le point noir (photo 6).



Photo 6

ESPAÑOL

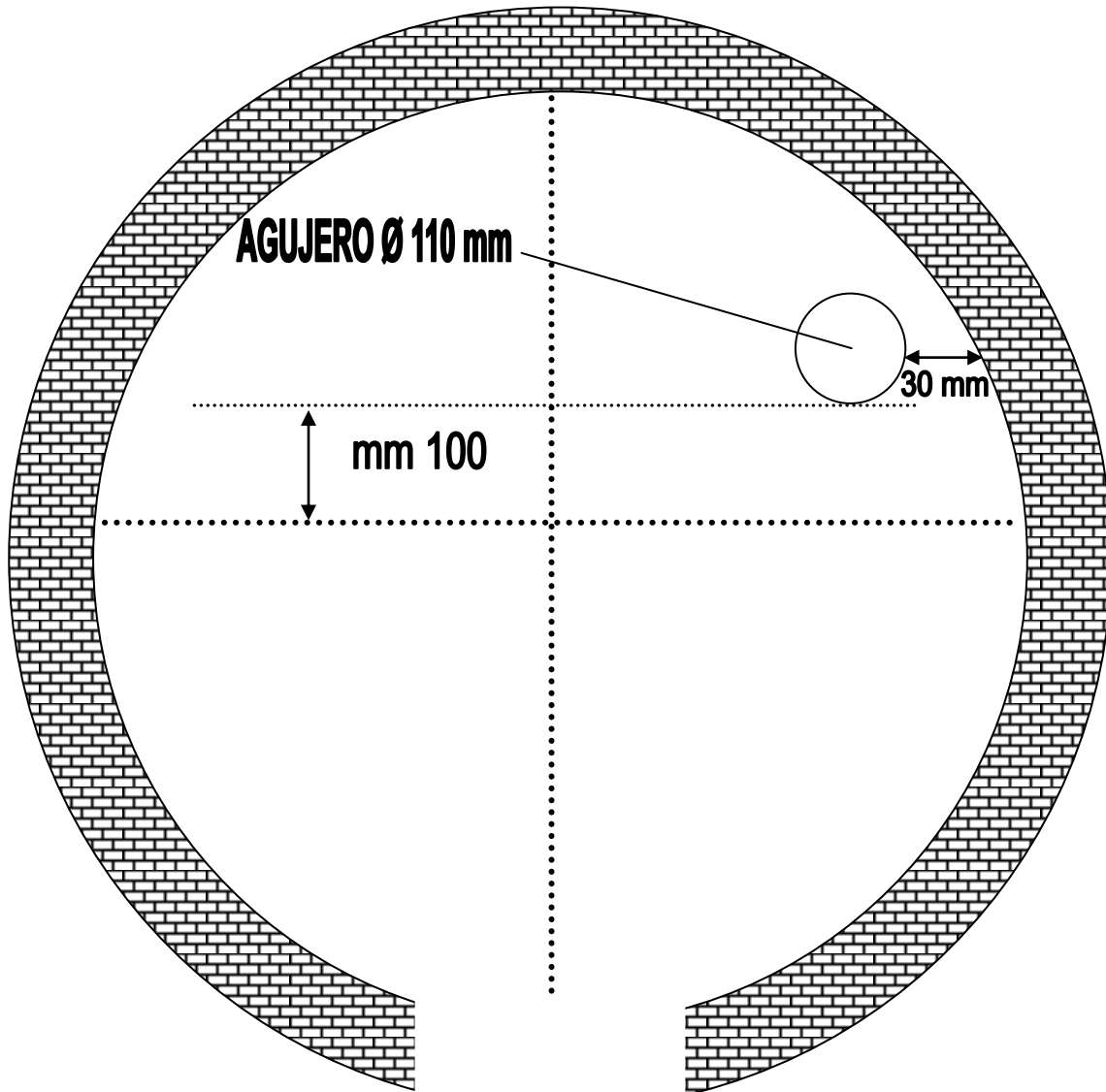
INSTRUCCIONES

PARA

EL INSTALADOR

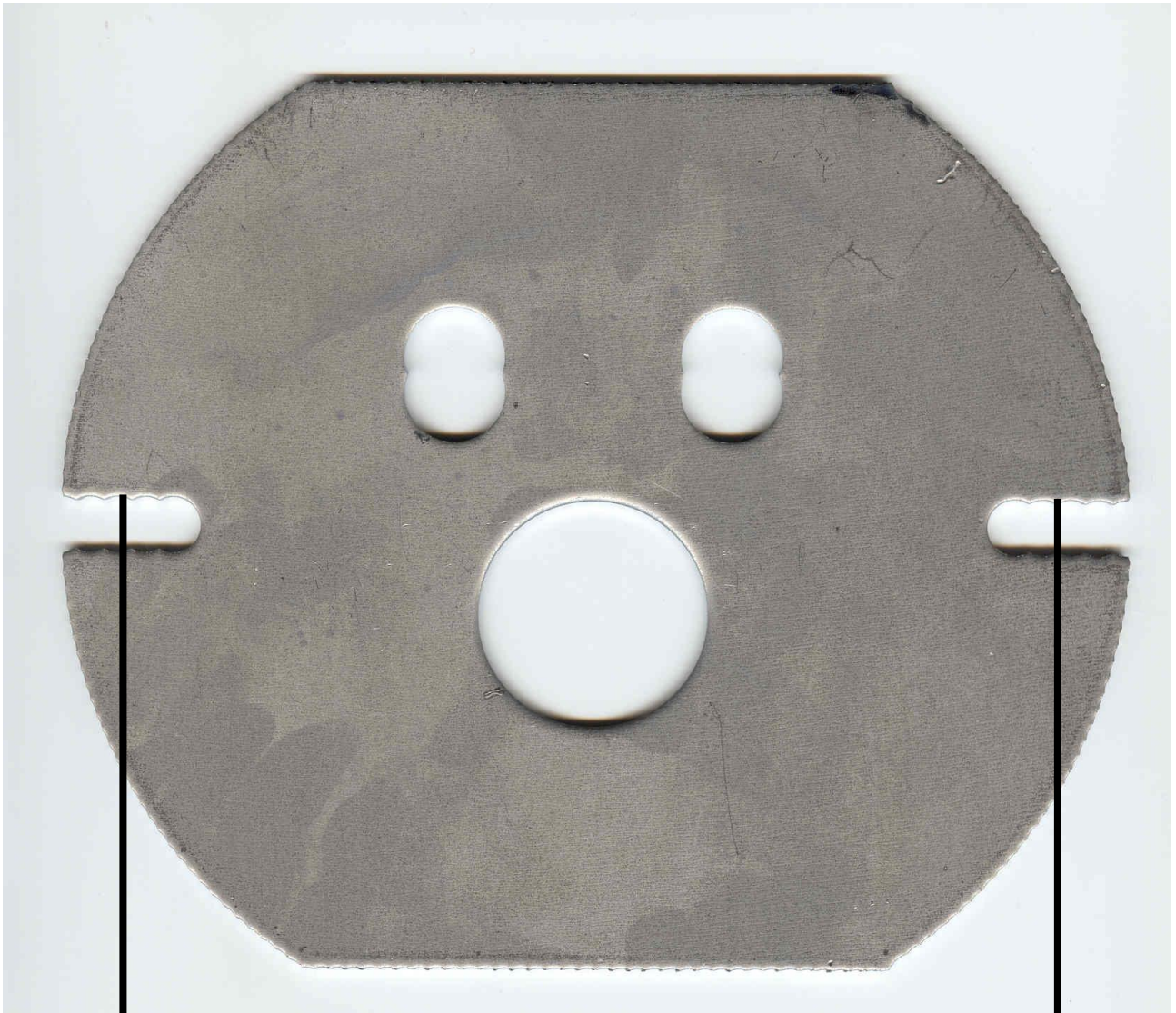
INDICACIONES PARA MONTAR EL QUEMADOR

Para transformar un horno de leña a gas, hay que realizar las siguientes operaciones:



- Indicaciones sobre la posición del agujero de entrada del quemador Drago en la placa de cocción del horno de leña, visto desde arriba. El agujero se puede hacer tanto en el lado derecho, como en el izquierdo.
- La alimentación de gas metano se debe realizar con un tubo galvanizado \varnothing 1/2" o un tubo de cobre equivalente, en el agujero de entrada del quemador, a 5 cm del suelo.
- El grifo de interceptación de gas se debe instalar aguas arriba y en una posición adecuada
- Recuerde limpiar cuidadosamente el conducto de humo para eliminar las cenizas producidas por la combustión de la leña.

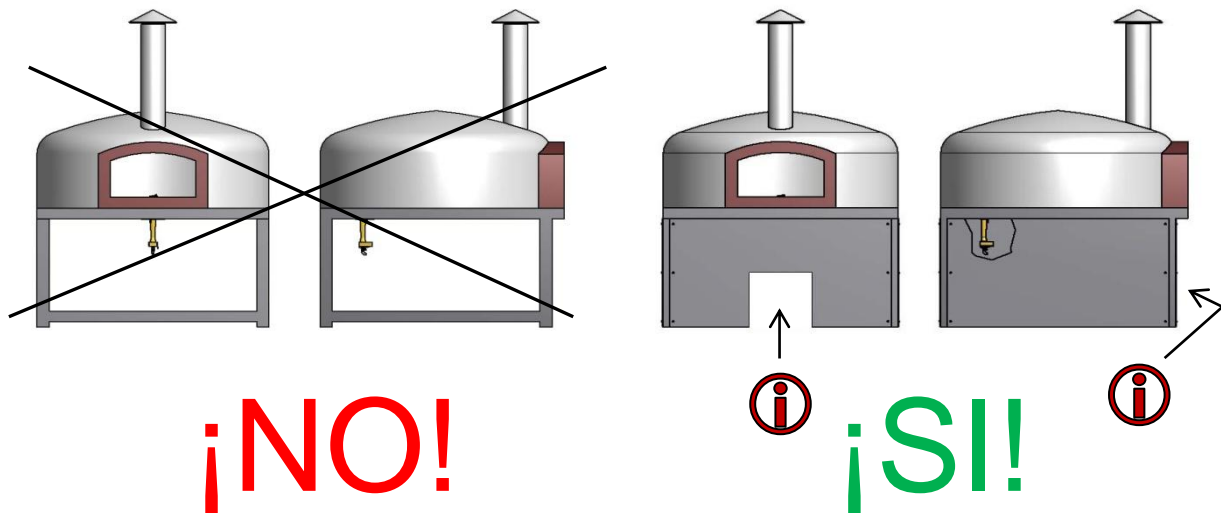
BRIDA DE FIJACIÓN PARA EL QUEMADOR



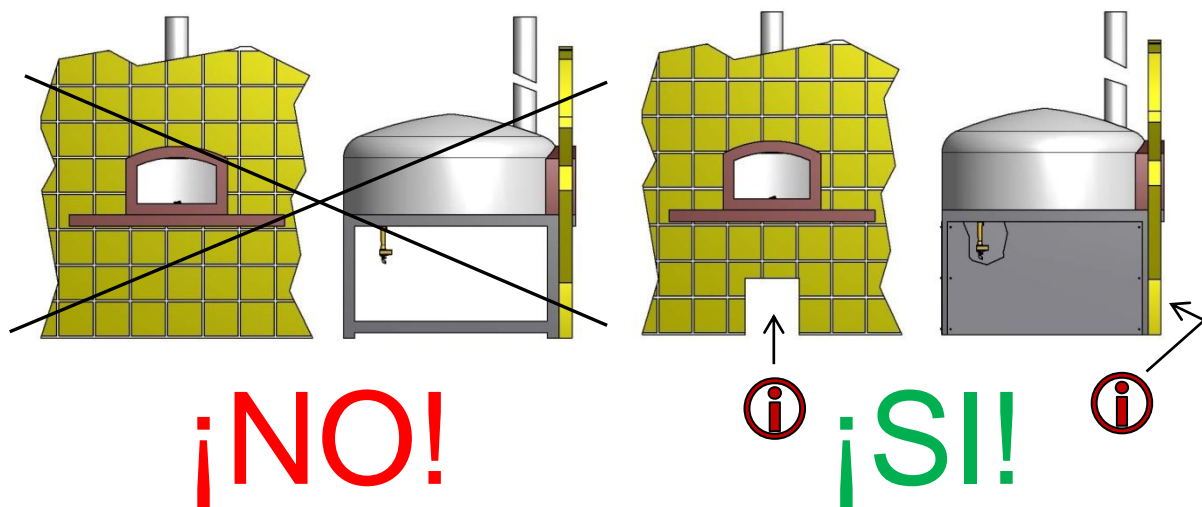
170 mm.

ESQUEMA DE MONTAJE QUEMADOR DRAGO

INSTALACIÓN DEL HORNO EN EXTERIOR



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



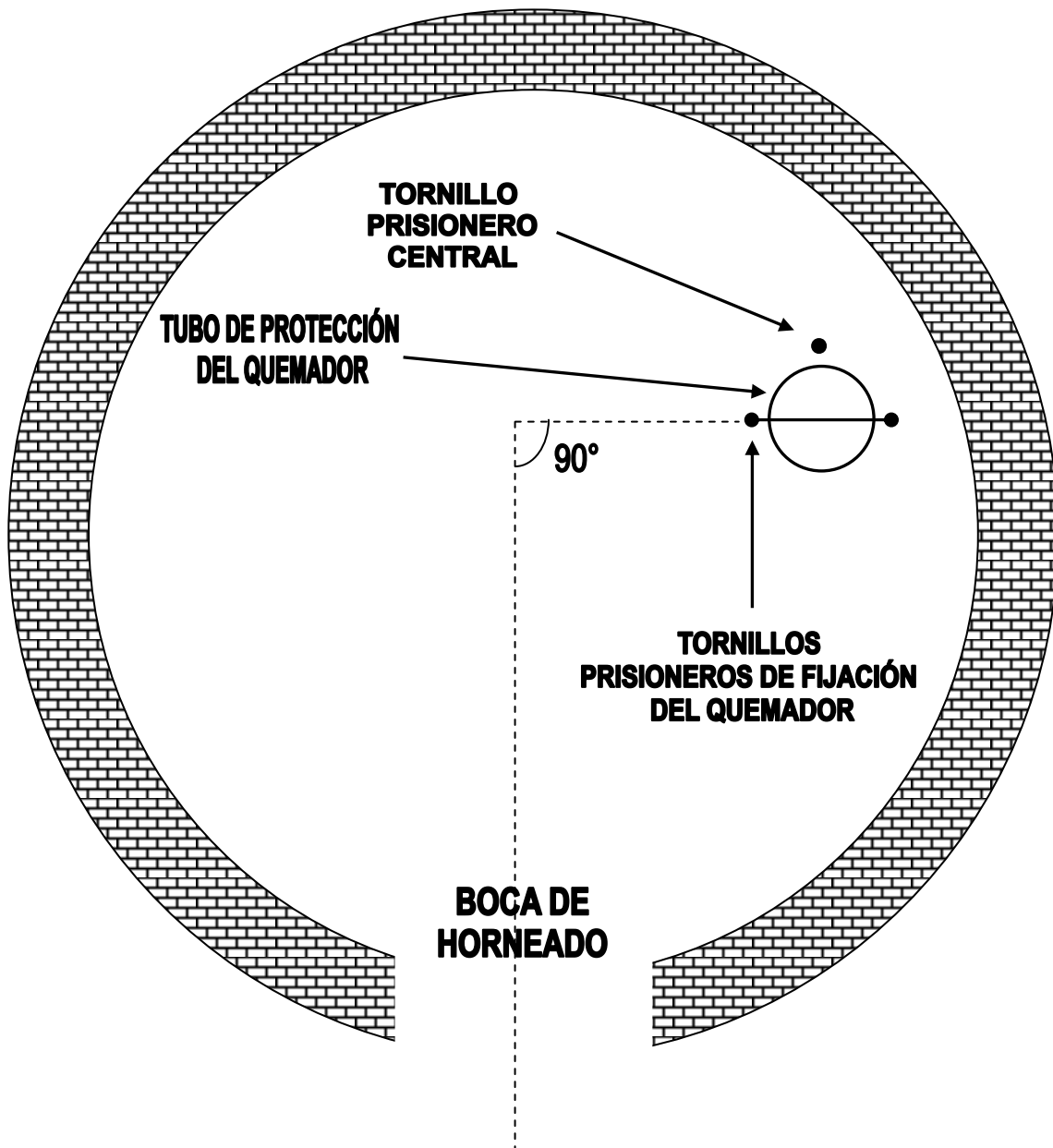
¡ **IMPORTANTE:** para que el quemador funcione bien, las paredes externas del armazón de sostén tienen que estar cerradas en todos los costados. La abertura de aspiración de aire al quemador tiene que estar ubicada debajo de la boca del horno y tiene que tener una dimensión mínima de 500x500 mm porque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

FIJACIÓN DE LA BRIDA AL HORNO

La brida con el manguito debe fijarse debajo del horno con los dos tornillos prisioneros de fijación del quemador, a 90° respecto de la boca de horneado.

El tornillo prisionero soldado en el centro siempre debe colocarse hacia el fondo del horno.

(véase el dibujo del horno visto desde arriba)



Para instalar el quemador, realizar las siguientes operaciones:

- Fijar la brida con manguito, fabricada a la medida según el tamaño de la losa, en el horno, teniendo en cuenta que debe sobresalir del piso de cocción unos 2 cm (fotos 1 y 2).



Foto 1



Foto 2

- Colocar el cuerpo del quemador en la sede de la brida y fijarlo con las dos tuercas 8 MA, teniendo el cuidado de colocar un separador para permitir la entrada del aire secundario (foto 3)

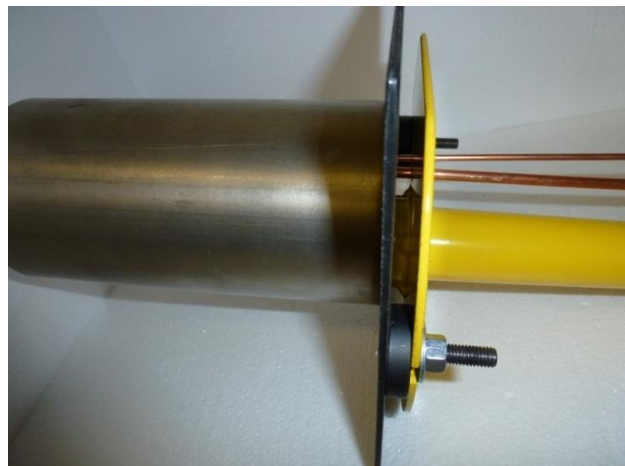


Foto 3

- Fijar el cuerpo con válvula (foto 4) debajo de la boca de horneado en una posición adecuada y al alcance de la mano para su uso cotidiano (foto 5).



Foto 4



Foto 5

- Efectuar todas las conexiones entre la válvula (foto 6) y el quemador, en particular:

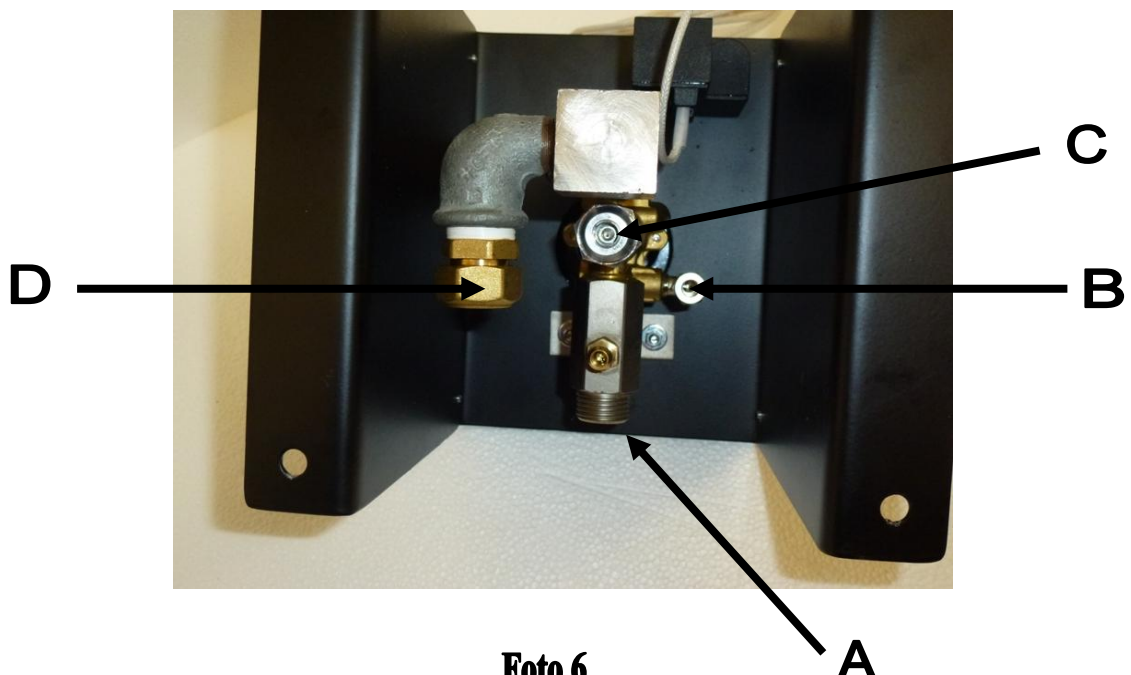


Foto 6

- A. Entrada de gas en la tubería, se puede utilizar un tubo flexible gas $\varnothing 1/2$ " homologado.
- B. Salida con tubo de cobre $\varnothing 6$ que lleva el gas a la llama piloto.
- C. Entrada del termopar, prestar atención y no apretar demasiado la tuerca.
- D. Salida con tubo de cobre $\varnothing 12$ que lleva el gas al quemador principal.

- Introducir el cable de ignición del quemador en el aislador correspondiente. (fotos 7-8).

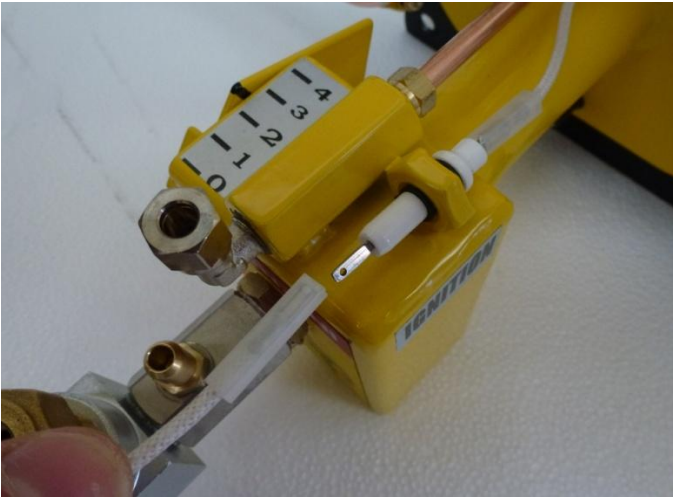


Foto 7





Foto 8

- Desairear la tubería y controlar que sea perfectamente estanca.

IDENTIFICACIÓN DEL QUEMADOR

El quemador al que se refiere la presente documentación lleva una placa de identificación como la que se ilustra en la figura.

| | | |
|--|---|--|
| MODELLO DRAGO P/1Plus | N. DI MATRICOLA P1/ | TIPO DI GAS |
| ANNO DI COSTRUZIONE | POTENZA TERMICA DA KW A KW | |
| CATEGORIA I _{2E} <input type="checkbox"/> I _{2E+} <input type="checkbox"/> I ₃₊ <input type="checkbox"/> II _{2H3+} <input checked="" type="checkbox"/> II _{2H3B/P} <input type="checkbox"/> II _{2E+3+} <input type="checkbox"/> II _{2E3B/P} <input type="checkbox"/> | | |
| PAESI AT <input type="checkbox"/> DE <input type="checkbox"/> BE <input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/> DK <input type="checkbox"/> ES <input type="checkbox"/> FI <input type="checkbox"/> FR <input type="checkbox"/> IE <input type="checkbox"/> IT <input checked="" type="checkbox"/> PT <input type="checkbox"/> GB <input type="checkbox"/> SE <input type="checkbox"/> | | |
| PRESSIONE GAS DA mbar A mbar |  | AVANZINI BRUCIATORI S.R.L. VIA BATTISTINI N. 11 43122 - PARMA - ITALY TEL 0521/27.13.44 FAX 0521/77.58.62 |
| ALIMENTAZIONE ELETTRICA | |  |
| POTENZA ELETTRICA | | |

Dicha placa nunca debe retirarse y siempre debe mantenerse en condiciones legibles. En caso de dañarse, solicite un duplicado a la empresa **AVANZINI BRUCIATORI s.r.l.** El quemador no se puede comercializar 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> |

DATOS TÉCNICOS

Datos Técnicos P1 Plus Gas Metano

| MODELO | CAPACIDAD TÉRMICA | | | | PRESIÓN GAS | | CAUDAL GAS | | CONEXIÓN GAS En pulgadas | PESO en Kg |
|----------------------|-------------------|------|-----------|--------|-------------|------|-----------------------|------|-----------------------------|---------------|
| | en Kw | | en Kcal/h | | en mbar | | en Nm ³ /h | | | |
| | Min. | Máx. | Min. | Máx. | Min. | Máx. | Min. | Máx | | |
| DRAGO P1 <i>Plus</i> | 11 | 24 | 9.460 | 20.640 | 10 | 25 | 1,16 | 2,54 | 1/2 | 5 |

Boquilla estándar de gas metano con agujero Ø4.00

La presión de gas con el quemador encendido debe ser de 13 ÷ 20 mbar.

Datos Técnicos P1 Plus G.L.P.

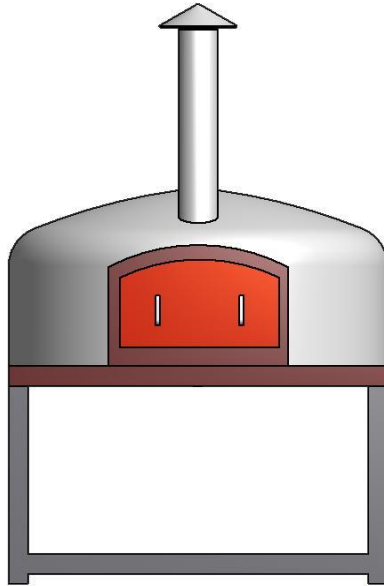
| MODELO | CAPACIDAD TÉRMICA | | | | PRESIÓN GAS | | CAUDAL GAS | | CONEXIÓN GAS En pulgadas | PESO en Kg |
|----------------------|-------------------|------|-----------|--------|-------------|------|-----------------------|------|-----------------------------|---------------|
| | en Kw | | en Kcal/h | | en mbar | | en Nm ³ /h | | | |
| | Min. | Máx. | Min. | Máx. | Min. | Máx. | Min. | Máx | | |
| DRAGO P1 <i>Plus</i> | 11 | 24 | 9.460 | 20.640 | 25 | 35 | 0,79 | 1,72 | 1/2 | 5 |

Boquilla estándar de G.L.P. con agujero Ø2.50

La presión de gas con el quemador encendido debe ser de 30 ÷ 35 mbar.

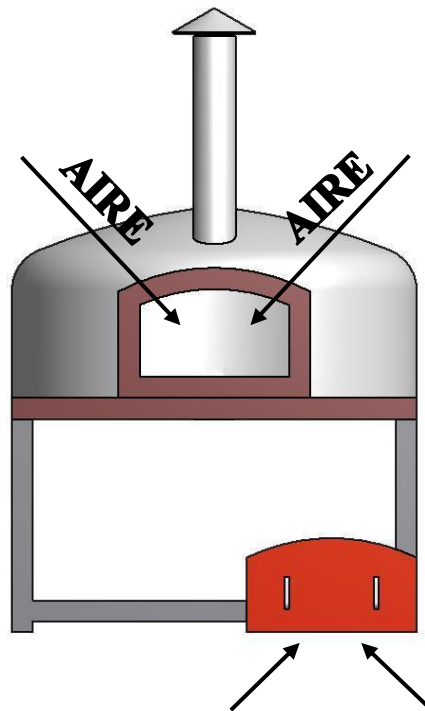
ENCENDIDO QUEMADOR

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

- Para encender la llama piloto es necesario presionar y girar el selector en el sentido contrario a las agujas del reloj a la posición N.1 (estrella) tener apretado el selector (que permite la salida del gas al piloto) junto con el pulsador piezoeléctrico que produce la chispa para el encendido de la llama piloto (foto 9).



Foto 9

- El primer encendido puede resultar difícil porque es necesario un poco de tiempo para hacer que salga todo el aire del tubo de cobre $\varnothing 6$ que alimenta el piloto. Es necesario insistir hasta que en el cabezal del piloto se enciendan las tres llamas para un correcto encendido del quemador principal (foto 10).



Foto 10

- Presionar y girar en el sentido contrario a las agujas del reloj el selector y posicionarlo en llama alta, posición N. 2 (foto 11).



Foto 11

- Extraer el selector y regular la altura de la llama alta utilizando el tornillo como muestra la foto 12-13, en general la erogación justa se obtiene cuando la llama llega al centro de la cúpula del horno.



Foto 12



Foto 13

- Colocar y girar hacia la izquierda el botón giratorio y colocarlo en la posición correspondiente a llama baja (foto 14).



Foto 14

- Extraer el botón giratorio y regular la altura de la llama baja por medio del tornillo como se observa en la foto 15, debe ser más o menos a mitad de la llama alta. (En todo caso con la llama baja la temperatura del horno nunca debe subir, sino mantenerse).



Foto 15

- Introducir de nuevo el botón giratorio; la llama baja y la alta han sido previamente reguladas y con el botón giratorio se puede variar la cantidad de calor en función del producto que se desea hornear.

- Para apagar la llama del quemador principal y dejar encendido solo el piloto es necesario posicionar el selector en la estrella (foto 16).



Foto 16

- Para apagar completamente el quemador principal y la llama piloto es necesario posicionar el selector en la bolita negra (foto 17).



Foto 17

- La llama tiene que ser suave silenciosa de color amarillo, pero no tiene que teñir la cúpula del horno. La posición de la compuerta es generalmente en el punto de referencia **1** para los hornos pequeños. Para los hornos mas grandes la compuerta se coloca en el punto **2** (foto 18).

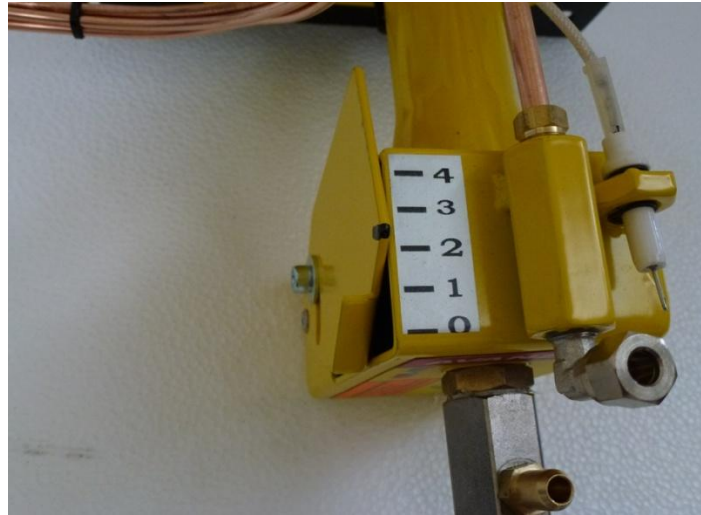


Foto 18

SUSTITUCIÓN DE LA TOBERA

SUSTITUCIÓN DE LA TOBERA DEL QUEMADOR

Utilizando una llave 20, desenrosque la tobera de latón que lleva el quemador (fotos 1-2)

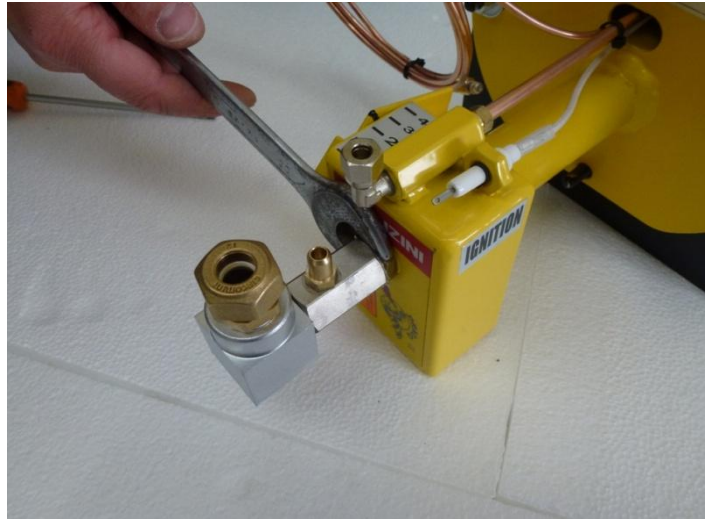


Foto 1



Foto 2

Desenroscar en el sentido contrario a las agujas del reloj con una llave de 20 la tobera quemador, reemplazarla y volver a enroscar todos los componentes en la secuencia contraria (foto 3).

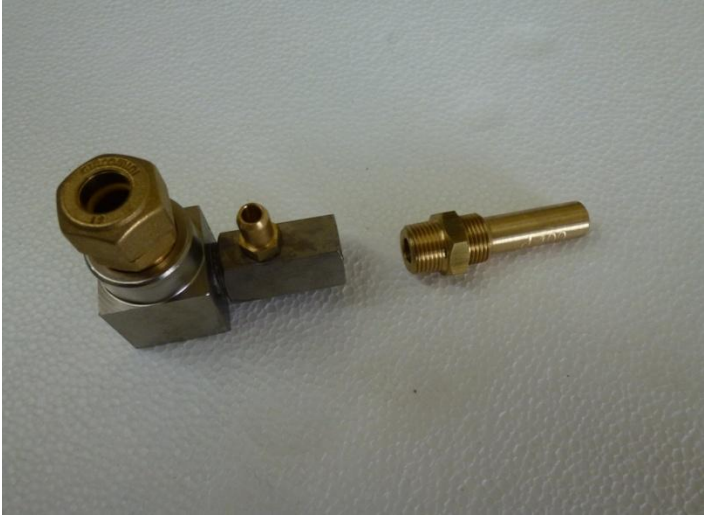


Foto 3

SUSTITUCIÓN DE LA CORONA ROMPE LLAMA

Destornillar los tornillos Allen empleando una llave 4, extraer la corona rompe llama y cambiarla con la respectiva para “metano” o “GPL” (fotos 4, 5, 6 y 7).

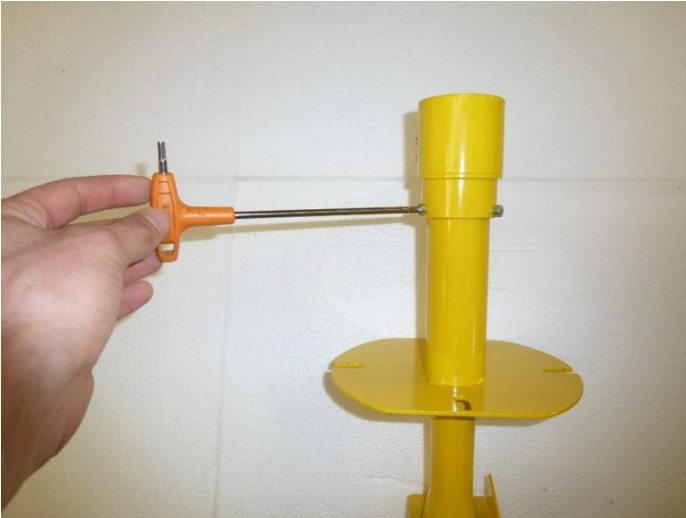


Foto 4



Foto 5



Foto 6



Foto7

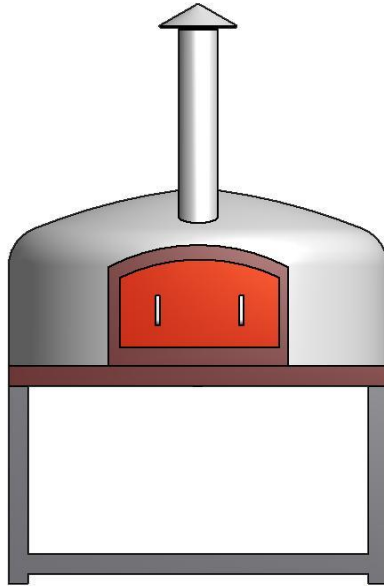
INSTRUCCIONES

PARA

EL USURARIO

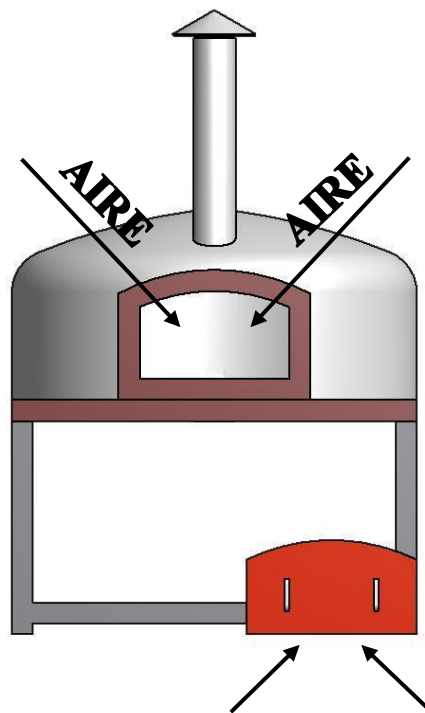
ENCENDIDO QUEMADOR

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

- Para encender la llama piloto es necesario presionar y girar el selector en el sentido contrario a las agujas del reloj a la posición N.1 (estrella) tener apretado el selector (que permite la salida del gas al piloto) junto con el pulsador piezoeléctrico que produce la chispa para el encendido de la llama piloto (foto 1).



Foto 1

- El primer encendido puede resultar difícil porque es necesario un poco de tiempo para hacer que salga todo el aire del tubo de cobre $\varnothing 6$ que alimenta el piloto. Es necesario insistir hasta que en el cabezal del piloto se enciendan las tres llamas para un correcto encendido del quemador principal (foto 2).



Foto 2

- Presionar y girar en el sentido contrario a las agujas del reloj el selector y posicionarlo en llama alta, posición N. 2 (foto 3).



Foto 3

- Presionar y girar en el sentido contrario a las agujas del reloj el selector y posicionarlo en llama baja posición N. 3 (foto 4).



Foto 4

- Para apagar la llama del quemador principal y dejar encendido solo el piloto es necesario posicionar el selector en la estrella (foto 5).



Foto 5

- Para apagar completamente el quemador principal y la llama piloto es necesario posicionar el selector en la bolita negra (foto 6).



Foto 6



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