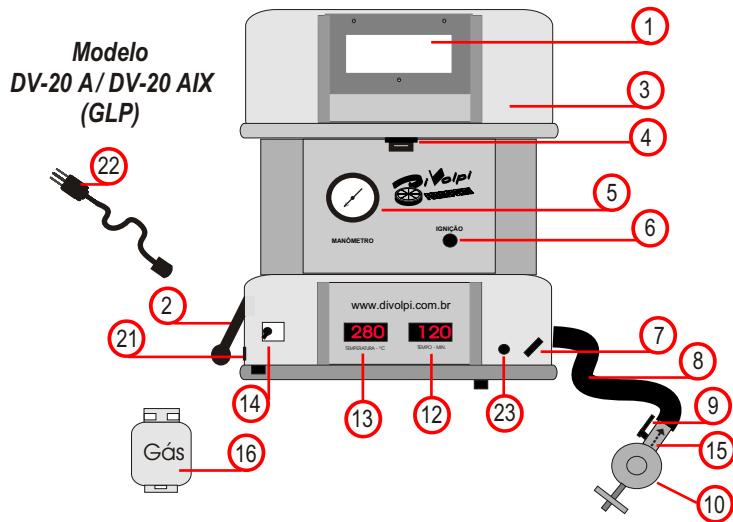


DV-20 A / DV-20 A IX

O DI VOLPI FORNOFORTE foi desenvolvido para fazer a PIZZA TAL E QUAL O FORNO A LENHA. A boa pizza depende do forno, do OPERADOR, da boa receita da massa e de bons ingredientes. Do forno à lenha saem pizzas excelentes, mas, podem sair péssimas se outros fatores não colaborarem. Esta é a razão deste manual.

O OPERADOR É IMPORTANTE PARA FAZER A PIZZA DE BOA QUALIDADE.



- 01 - Vidro do visor
- 02 - Alavanca para abrir e fechar a cúpula
- 03 - Cúpula
- 04 - Mola frontal
- 05 - Manômetro de pressão de gás
- 06 - Botão de ignição
- 07 - Regulador de ajuste fino de abertura da chama e stand by
- 08 - Mangueira de gás
- 09 - Registro geral de saída de gás
- 10 - Regulador de saída de gás
- 12 - Cronômetro
- 13 - Temperatura do lastro
- 14 - Chave liga / desliga / Ignição
- 15 - Seta de fluxo de gás
- 16 - Ponto de alimentação de gás
- 21 - Caixa de fusível
- 22 - Cabo de força
- 23 - Dispositivo de segurança

Segue no verso.

A
INSTALAÇÃO

Gás GLP: O DI VOLPI, funciona com média pressão 69KPA (10 PSI) e vazão de 2Kg/h. No ponto de gás, colocar registro esférico 3/4" e válvula P-13 a 40 cm de altura do piso (lado direito).

Elétrica: Devemos ter um ponto com corrente **220V** e 60 Hz com aterramento (caso não tenha aterramento, implicará na perda da garantia elétrica) a 40 cm de altura do piso (lado esquerdo), entre os pontos de gás e elétrica devemos ter uma distancia de 40 cm.

A.1-) Ligue primeiramente na caixa de fusível (21) a extremidade fêmea do cabo de energia (22), a outra na corrente elétrica (**220V** com aterramento). Se, por descuido, for ligado a corrente 110 v o cronômetro não iniciará a contagem e o termômetro não funcionará corretamente

A.2-) A mangueira de gás (8) é condutora do ponto de gás (ou botijão P-13) até o DI VOLPI, ao conectar a mangueira ao ponto de gás e no forno, verificar a seta orientadora (15), pois, caso esteja invertida o gás não circulará. Verificar se existe vazamento após a abertura do registro (9) onde foram efetuadas a conexões.

B
PARA ACENDÊ-LO

Após ter concluído a instalação

- B.1-) Ligar a chave (14) para ativar os instrumentos eletrônicos;
- B.2-) Certifique-se de que o regulador de ajuste fino e a abertura de chama stand by estão fechados;
- B.3-) Abra a cúpula do DI VOLPI;
- B.4-) Para certificar que existe faísca aperte o botão de ignição (6) **NÃO MAIS QUE DOIS SEGUNDOS**;
- B.5-) Feche a cúpula do DI VOLPI;
- B.6-) Abra o registro geral de saída de gás (9), colocando a lingueta para baixo;
- B.7-) Gire 1/4 (90°) de volta o regulador de ajuste fino de abertura gás (7);
- B.8-) Aperte rapidamente o dispositivo de segurança (23) e ajuste no mesmo instante o botão (7) para que a pressão do manômetro (5) fique 0,2 Kgf/cm². A pressão do gás estará ajustada.

Para acender

- B.9-) Simultaneamente aperte com boa pressão o dispositivo de segurança (23) e o botão de ignição(9), **NÃO MAIS DO QUE 2 SEGUNDOS**. Surgirá então, um ponto de chama que se propagará por todo o queimador. Após aproximadamente 10 segundos que a chama passar pelo sensor (24) de segurança, pode-se retirar o dedo do dispositivo de segurança (23);
- B.10-) Com o DI VOLPI aceso, no regulador de ajuste fino (7) gire até elevar a pressão do manômetro (5) para 0,4Kgf/cm², para aquecê-lo. Quando a temperatura (13) estiver em torno de 220°C o forno estará preparado para assar a pizza. Esta temperatura pode variar de acordo com as características da pizza. Quanto mais grossa a massa, a temperatura poderá oscilar para cima. A prática vai determinar a temperatura ideal para cada caso. Não havendo pizzas para assar deve-se acionar a posição stand by para que o lastro não fique super aquecido.

G
POSIÇÃO STAND BY

Esta posição é aconselhável para manter o forno em regime de espera (com consumo mínimo de gás) quando não tiver pizza para ser assada.

- C.1-) É acionado através do botão (7) de ajuste fino. Reduza a pressão do manômetro (5) para próximo de zero;
- C.2-) Com um mínimo de pressão a chama ficará reduzida a uma altura de 0,5 cm;
- C.3-) Para sair da posição stand by, volte o manômetro (5) através do botão (7) para a pressão usual.

OBS: Para retornar ao regime de trabalho, a temperatura do lastro(13) deve estar ajustada à usual.